

광주·전남 전통 음식을 연계한 농촌 관광 프로그램에 관한 연구

이 선 호[¶]

호남대학교 조리과학과

On the Programs of Green Tourism Involving the Traditional Cuisine of Gwangju/Chonnam Provinces

Sun-Ho Lee[¶]

Department of Food Science, Honam University

Abstract

The purpose of this paper is to explore the possibility that green tourism involving traditional local foods could help reinvigorate local economy. The author examines some examples of developed countries to develop tour programs of the rural community and systematizes the local cuisine of Gwangju and Chonnam provinces. The source materials for this research include the data from the Office of Rural Development and interviews with the people concerned in June to July, 2005. The author starts with the literature review of written documents from various sources including the government, the Chonnam local government, periodicals and the internet. It seems necessary that we develop green tours involving unique local cuisines. To that purpose, the author claims that a variety of programs should be developed; (i) a public demonstration of traditional local foods, (ii) a hands-on experience program in which people can learn and cook by themselves, (iii) a tasting program of organic food and chemical-free produce, (iv) a program developing well-being food, and (v) lectures on healthy foods. The development of such green tours connected with the local cuisine will help vitalize the local economy and maintain tradition of the local cuisine.

Key words : traditional local foods, green tourism, vitalize the local economy, maintain tradition of the local cuisine.

I. 서 론

우리 농촌은 대외적으로 WTO(World Trade Organization) 체제 출범으로 농산물 시장이 국제화, 개방화되면서 국경 없는 무한 경쟁시대로 접어들었다. 우리 농촌의

¶ : 교신저자, 011-9076-9127, shlee@honam.ac.kr, 광주시 광산구 서북동 59-1번지 호남대학교

현실은 농수산물 시장개방 등으로 농업 경쟁력이 날로 약화되어 농가소득의 감소로 이어지고 있으며, 그에 따라 농촌인구의 감소, 특히 젊은층의 이촌에 의한 노령화 현상이 심화되는 등 농촌지역 환경 여건의 구조적 악순환을 겪고 있는 실정이다. 또한 농업이 농촌경제에서 차지하는 비중이 점차 저하되면서 농업을 통한 농촌지역의 활성화는 제한적일 수밖에 없는 실정이므로 농촌지역의 활성화를 위한 새로운 발전전략이 필요하다.

이러한 농촌의 총체적인 어려움을 극복하기 위한 대안의 하나로 농촌 관광을 통한 농촌 활성화를 추진할 필요성이 대두되고 있다. 농촌의 자연경관과 전통문화, 전통생활, 전통풍습 등을 매개로 한 도시민과 농촌이 교류함으로써 도시민에게는 휴식, 휴양 등 새로운 공간을 제공하고 농촌은 농산물 판매, 숙박, 음식 등 소득원을 제공하는 지역 활성화 시책이 절실히 요구되는 시점에 있다. 아직은 초보적 단계에 머무르고 있으나, 유럽과 일본 등 선진 외국의 경우에는 농촌 관광을 통해 농촌 지역의 활성화를 추진하고 있으며, 어느 정도 성과를 거둔 것으로 나타나고 있다. 물론 사회, 문화, 경제적 배경과 여건 등이 우리와 다른 것은 사실이다(박형정 2003). 우리나라도 주 5일 근무제 및 5일 수업제, 완전노령연금 지급 등으로 여가시간의 양적인 확대현상이 나타나고 있다. 이러한 여가시간의 확대현상은 최근 자연 및 문화자원에 대한 관심이 증대되면서, 기존 관광형태와 다른 농촌 관광이 새로운 시장으로서 발전할 많은 가능성을 내포하고 있다(강원도 2002). 또한 요즘 웰빙 문화 등으로 양보다 질에 치중한 미식가들은 세계 유명요리를 맛보기 위해 특정시기에 맞추어 해당 지역을 방문하는 등 체험 관광과 특별관심 관광 활동이 증가하고 있는 추세이다(JTB 2000).

본 연구의 목적은 전통 음식을 연계한 농촌 관광을 통해 농촌지역 경제 활성화의 새로운 가능성을 제시하고 또한 광주·전남 전통 음식을 체계화를 통하여 농촌 관광 프로그램을 접목할 수 있는지에 대하여 살펴보고자 한다.

연구의 범위는 선진국의 사례와 광주·전남 지역의 전통 음식을 파악하고자 2005년 7~8월까지 농촌진흥청 자료, 관련자 전화 면담 등으로 대안을 모색해 보려고 하였다.

연구의 방법은 본 연구를 수행함에 있어 기본적으로 문헌조사를 통한 사례연구를 하였다. 이에 활용한 주요 문헌으로는 정부연구기관, 전라남도에서 발행한 각종 보고서, 통계자료, 정기간행물, 인터넷 검색자료 등이다.

II. 이론적 고찰

1. 전통 음식

한국 전통 음식은 약 1세기 이전부터 한국의 일상생활, 궁중의식, 통과의례, 세

시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존, 육성해오는 음식들을 일컫는다.

우리나라는 아시아 주 동부에 돌출한 반도로서 사계절의 구분이 뚜렷하고 기후의 지역적인 차이가 있어 각 지방마다 식물이 다양하게 생산된다. 따라서 자연히 이러한 특성을 살린 음식들이 잘 발달되어왔다. 특히 조선시대를 기준으로 볼 때 궁중음식을 근간으로 하는 궁중 반상음식, 일반 대중들의 서민 음식을 비롯하여 각 지역에 따른 향토음식도 특색 있는 발달을 하여 왔다. 또 이러한 음식이 발달, 전승되어 오늘에 이르는 데는 반드시 나름대로의 과학성과 필연성이 있음을 찾아볼 수 있다(이기열 1997).

2. 농촌 관광

농촌 관광은 농장관광과 농업관광의 개념을 포함하는 폭넓은 의미로서, 농촌지역의 자연과 문화 속에서 발생하는 모든 형태의 관광을 총칭한다(Robinson GM 1990). 그러나, 농촌 개념 규정의 어려움과 관광의 사회경제적 교류적 성격으로 인해 일반적으로 받아들여지고 있는 농촌 관광의 정의는 아직 없으며, 이로 인해 많은 연구가 진행되지 못하고 있다(Lane B 1994). OECD에서는 농촌 관광이 다른 유형의 관광과 차별화 될 수 있는 포인트로써 농촌다움과 지속성을 들고 있으며 Bramwell A, Lane T (1994), Bramwell and Lane(2000)은 농촌 관광을 농장에서 주말을 보내는 것뿐 아니라 자연 탐방, 생태 관광, 생활 문화 관광까지 광범위하게 포함시키고 있다. 유사한 의미로 특정 생태자원의 희소성을 바탕으로 환경보존과 교육적 경험 제공에 적극적인 생태 관광, 장기적으로 후대까지 관광의 연속성이 보장되는 지속 가능한 관광과 휴가관광, 체험관광의 모든 관광 영역들 중 농촌지역에서 이루어지는 관광을 농촌 관광이라 규정할 수 있다(Keane MJ, Briassoulis H, J. van der Straaten 1992). 농민이 관광사업을 농업과 연계해 시행하면 농업관광으로, 농촌에 거주하는 비 농업인이 민박(bed and breakfast: B & B) 또는 농가식당을 운영하면 농촌 관광이라는 견해가 있다(강신겸과 김정연 역 1997, 류선무 등 2001).

3. 선행 연구

농촌 관광 참여에 영향을 미치는 변수들로는 숙소 형태와 음식, 계절성, 체험 및 이벤트로 조사되었다. 농촌 관광에서의 숙소와 음식 형태는 캠핑, 본인 취사, B & B, 호텔에서의 매식에 이르기까지 종류가 다양하다. 독일은 가족단위 방문자인 경우 농가에서의 숙박을 가장 선호하였으며 평균 체류일은 평균 16일이었다(Oppermann 1996). 스페인에서는 지역에 따라 평균 체류일이 4.5~11.4일이었다(Garcia-

Ramon et al 1995). 응답자들이 바라는 숙소와 식사 형태는 전통요리를 먹을 수 있는 2식 민박(53%), 호텔 수준의 숙박(21%), 임대 별장(16%), B & B(9%)의 순서이었으며, 여행일수는 3박 4일(39.1%)을 가장 선호하였다(농림수생성구조개선사업과 1992). 미나노마찌와 가타시나촌에서는 농촌에서만 가능한 체험들과 계절별 이벤트들을 제공하고 있어 대중관광과의 차별을 꾀하고 있다. 산채나물채취, 밭 가꾸기, 고기 잡기와 하이킹, 버섯채취와 감자 캐기, 포도 따기, 쌀 농사 체험, 바비큐 요리하기 등이 그 예이다(유상오 등 1998). 적용 가능성이 높게 평가된 농산물수확 체험, 농산물가공체험, 추수 및 기타 행사, 음식 만들기 체험 및 가공 체험 등은 지역주민의 소득을 증대시키기 위하여 우선적으로 시행되는 것이 바람직하다(윤희정, 임승빈 2004).

III. 광주·전남 전통 음식의 현황분석

한국민속종합조사보고서를 참조하여 전통 음식을 체계적으로 <표 1>~<표 3>과 같이 분류하였다.

1. 지역적인 분류

곡창 지역은 나누시가 12 종류의 음식으로 가장 많이 분포되어 있으며, 다음으로 바닷가에 인접한 순천과 여수가 10 종류, 나머지 20 군데에서는 1~8 종류의 음식을 대표적으로 가지고 있는 것으로 나타났다.

광주·전남 지역의 대표적인 전통요리를 지역적으로 분류하면 아래 <표 1>과 같다.

2. 음식 종류에 따른 분류

음식 종류에 따른 분류로 주식류는 10가지, 부식류는 50가지, 후식류는 12가지, 음청류는 5가지로 크게 분류하였다. 종수로 보면 부식류가 가장 많은 것으로 나타났다.

3. 계절별 분류

한국은 사계절이 뚜렷하고 날씨와 기후 조건이 각각 다른 특성이 있으므로 식재료가 계절에 따라 다양하게 이용되고 있다. 특히 광주·전남 지역은 넓은 평야와 바다를 끼고 있어 다른 지역보다 계절별로 풍부한 식재료를 음식에 이용하고 있다. 봄에는 17가지, 여름에는 21가지, 가을에는 31가지, 겨울에는 11가지로 나타났다. 수확의 계절인 가을에 가장 많은 종류의 음식이 분포된 것을 볼 수 있다.

〈표 1〉 지역별 분류

지역명	주요 전통 음식
광주광역시	신선로, 애저탕, 무등산 닭죽, 용봉탕, 추어탕
목포시	모치젓, 송어젓, 삼합회, 갈낙탕, 흥탁, 아구탕, 세발낙지회, 청국장
여수시	서대회, 노래미탕, 생선구이, 가피라미탕, 모듬회, 갓김치, 미역수제비, 밤젓, 멸치젓오리찜, 죽석복탕, 장어탕, 장어구이, 해물해장국, 봉장어회, 전어밤젓
순천시	애저요리, 찜두어탕, 순천백반, 피라미탕, 고들빼기김치, 매실김치, 도토리묵, 메기매운탕, 모래무지튀김, 더덕구이
나주시	나주곰탕, 오리탕, 미꾸리지구이, 장어구이, 가물치회, 토하젓, 추어탕, 생강축김치, 가물치탕, 나주집장, 개묵장, 뱀장어탕
광양시	광양숫불구이, 재첩국, 백운산송어회, 평양식냉면, 부각
담양군	담양추어탕, 담양떡갈비, 죽순회
곡성군	암록매운탕, 암록은어회, 석곡(石谷)돼지고기 숫불구이, 도화젓, 꼬들배기김치
구례군	은어회, 눈치회, 메기탕, 참계탕, 산채정식, 고들빼기김치, 산채비빔밥
고흥군	듬배젓, 진석화젓, 능성어회, 능성어죽
보성군	양탕(암염소탕), 우족탕
화순군	대사리국(다슬기탕), 쏘가리탕, 참계탕
장흥군	표고버섯탕수육, 청맥죽(털익은 보리를 말려서 죽을 쑨 것), 은어죽, 더덕생채, 표고전
강진군	한정식, 장어구이, 토하젓, 오골계탕, 바닷게장, 은어구이, 꼴뚜기젓, 새우젓
해남군	참계젓, 옥천 토하젓, 낙지요리, 뱀장어구이, 산채비빔밥, 닭정식
영암군	어란
무안군	송어젓, 세발낙지회, 모치젓
함평군	손불 엽삭젓, 비빔밥, 병어젓
영광군	영광굴비(짹짹하고 쫄깃한 맛)
장성군	집장, 청국장국, 콩잎요리, 용봉탕, 메기탕, 버섯달걀밥
완도군	전복요리, 갓소박이, 도미회, 용봉탕
진도군	해물뚝배기탕, 구기자밥, 구기자식혜, 구기나물
신안군	홍어찜, 임자도새우젓, 멸치젓, 홍어회, 어란

자료: 농촌진흥청(1994), 한국의 향토음식을 참조하여 논자 작성.

IV. 농촌 관광 프로그램 방안

〈표 2〉 음식 종류에 따른 분류

분류	종류	이름
주식류	밥, 면, 죽	차밥, 전복죽, 해초회덮밥, 가물치죽, 청포냉콩국수, 도토리묵국수, 고구마칼국수, 백합죽, 대통밥, 양파죽
부식류	탕, 국, 찌개, 찜	홍어애탕국, 가물치곰탕, 나주곰탕, 쏘가리매운탕, 오리탕, 추어탕, 영계찜, 홍어찜, 짬뽕어탕, 장홍 매생이탕, 청각냉국
	조림	마늘종조림
	구이	더덕구이, 장어구이
	나물무침	호박나물, 홍어미나리무침
	쌈, 회	죽순회, 꿩육회
	부각, 튀김	감잎부각, 차잎튀김
	포, 자반	육포, 더덕자반
	묵, 두부	도토리묵, 백련초 청포묵, 홍화씨 청포묵
	장아찌	민들레장아찌, 뽕잎장아찌, 깨된장박이, 굴비장아찌, 더덕장아찌, 감장아찌, 매실장아찌, 관산감태지
	김치	미나리김치, 파래김치, 돌산갓김치, 고흥토종갓국지, 고들빼기김치
	장류	고구마고추장, 감고추장, 솔잎고추장, 구기자고추장, 참계장
	젓갈, 식해류	송어젓, 엽삭젓, 전어밤젓, 진석화젓, 토하젓, 돔배젓, 전복젓
후식류	떡류	증편 (기정떡), 흑미 뽕잎송편, 짬뽕떡, 갈파래떡, 감단자
	과정류	구기자강정, 동아정과, 유자정과, 죽순정과, 콩과자, 고구마엿, 유과
음청류	음청류	유자청, 감잎차, 진도홍주, 상지차, 유자화채

자료: 농촌진흥청(1994), 한국의 향토음식을 참조하여 논자 작성.

1. 미국 래리랜드 농장 : 수확의 기쁨을 상품화

매릴랜드주 「래리랜드(Larriland)」 농장은 워싱턴 D.C 인근지역에서 가장 유명한 과일 및 채소농원이다. 1963년부터 목장을 운영하던 래리 무어(Larry Moore)씨는 전망이 불투명하자 잔디를 재배하여 판매하였다. 잔디가 토양을 악화시킨다는 것을 알고서 1973년부터 과수를 심기 시작해서, 현재는 280에이커의 과일 및 채소 농장으로 발전하여 4명의 자녀와 함께 가족이 가꾸고 운영하는 체험농장으로 하고 있다. 봄부터 늦은 가을까지 온갖 과일과 야채를 가꾸어놓고 워싱턴 인근의 도시민들을 유치하고 5월 하순 딸기가 익으면 문을 열어 크리스마스까지 농장을 개장하며 조생종 딸기를 시작으로 6월 중순 체리, 7월 초~9월 중순 복숭아를 수확하고 12월에는 크리스마스 트리를 판매한다. 도시민들이 부담 없이 싱싱한 농작물을

〈표 3〉 계절별 분류

계절	종류	이름
봄	밥, 면, 죽 조림, 구이, 쌈, 회 부각, 튀김 장아찌 김치 장류 젓갈, 식혜류 떡류 과정류 음청류	차밥, 백합죽 마늘종조림 죽순회 차잎튀김, 감잎부각 계된장박이, 매실장아찌 돌산갓김치, 고흥토종갓김치 참게장, 솔잎고추장 전복젓 썰레꽃떡 죽순정과 상지차, 감잎차
여름	밥, 면, 죽 탕, 국, 찌개, 찜 구이 나물무침 묵, 두부 김치 장류 떡류 음청류	청각냉국, 전복죽, 청포냉콩국수, 도토리묵국수, 대통밥, 양파죽 영계찜, 홍어찜, 찜뚱어탕 장어구이 호박나물, 홍어미나리무침 도토리묵, 백련초청포묵, 홍화씨 청포묵 미나리 김치, 파래김치 깨묵장 증편, 갈파래떡 진도홍주
가을	밥, 면, 죽 탕, 국, 찌개, 찜 구이 포, 자반 장아찌 장류 젓갈, 식혜류 떡류 과정류 음청류	해초회덮밥, 고구마칼국수, 가물치죽 홍어애탕국, 추어탕, 쏘가리매운탕, 가물치곰탕 더덕구이 더덕자반 뽕잎장아찌, 더덕장아찌, 민들레장아찌, 감장아찌 구기자고추장, 고구마 고추장, 감고추장 송어젓, 진석화젓, 토하젓, 엽삭젓, 전어발젓, 돔배젓 흑미뽕잎송편, 감단지, 콩과자 구기자 강정, 동아정과, 유과정과, 고구마엿 유자청, 유자화채
겨울	밥, 면, 죽 탕, 국, 찌개, 찜 쌈, 회 포, 자반 장아찌 김치 과정류 음청류	백합죽 나주곰탕, 오리탕, 장흥매생이탕 평육회 육포 굴비장아찌, 관산감태지 고들빼기김치 유과 상지차

자료: 농촌진흥청(1994), 한국의 향토음식을 참조하여 논자 작성.

수확하고 쇼핑하도록 하는 것이 인기를 끄는 비결이며 과일뿐 아니라 시금치, 상추, 콩, 토마토, 브로콜리, 스퀴시 등 신선한 야채를 재배 및 구매토록 한다. 고객들은 농장에 마련되어 있는 비닐봉지에 야채를 따서 담은 후에 계산을 하며 가격은 도시지역 슈퍼마켓의 절반 이하이고 싱싱한 것이 최고의 장점이다. 가족 단위 도시민들이 주말에 주로 찾아오며, 평일에는 각급 학교에서 견학 및 체험 학습을 오는 학생들로 만원을 이룬다.

2. 야반도주의 마을에서 큐슈 제일의 운택한 마을

아야초의 자연환경 중에서도 제일의 장점은 이 지역에 일본 제일의 조엽수림이 있다는 점이었다. 조엽수림에서는 좋은 공기와 좋은 물이 나오는데 이 고장은 약 7,500ha 달하는 일본 제일의 수림이다. 조엽수림은 좋은 공기와 좋은 물을 만든다. 이 지역 주민들은 삼림욕의 메카로 불리는 조엽수림을 보존하여 아야초를 맑은 공기의 조엽수림의 도시로 특화시켰으며 생태 관광도시로 변모하는데 성공하였다.

아야초는 임업의 마을이었으며 9%에 불과한 경지면적과 척박한 토양으로 인해 농업에 생계를 의지하기는 어려운 실정이었다. 그러나 기계화의 진전으로 생계수단으로 하던 임업에서 마저 고용이 어려워지게 되자 농업을 적어도 자급자족의 수준으로까지는 부흥시켜야 한다는 절박감에 쌓이게 되었다. 이와 같은 배경에서 1967년부터 시작한 것이 「한평 채소밭 운동」이다. 전문농가에서 채소를 가꾸는 것이 아니라 집집마다 채소를 가꾸어 남은 채소는 이웃에게 나누어 주고 다시 그것을 마을 전체에 널리 퍼지도록 하는 방법이었다. 이 운동은 자연의 생태계에 가까운 농업을 지향하여 화학비료나 제초제를 전혀 사용하지 않는 농산물 가꾸기, 즉 유기 농업으로 발전하였다.

아야초의 맑은 자연 속에서 만들어진 운카이의 소주, 그리고 청주가 방송매체를 통해 선전되면서 아야초가 전국적으로 알려지는 계기가 되었고 운카이주조는 아야초의 행정의 한계상 할 수 없는 부분들을 빠짐없이 잘 수행해 주었으며 이는 기업과 지방자치단체간의 협력으로 함께 발전할 수 있었던 모범 사례로도 평가된다.

3. 영국의 Stay on a Farm

영국은 1970년대에 유럽 대륙에서 그린 투어리즘을 받아들여 영국 고유의 농촌을 보존하기 위해 녹색관광을 발전시키기 시작했다.

영국의 농가 민박 사업은 1960년대부터 당시 농산물 과잉에 의한 농가소득의 감소를 대체하기 위해 일반 농가의 경영 다각화에 의한 방편으로 모색되었다. 농가와 농장을 위한 관광은 이미 1960년대에 들어 농가민박의 형태로 이미 시작되었으나 1970년대 후반에 들어 휴가사업이라는 이름으로 녹색관광이 활성화되기 시작했다.

관련조직 및 단체로는 농가휴업협회(Farm Holiday Bureau)가 있는데 왕립영국농

업협회, 정부의 농업보급기관, 주간농업지인 “주간농업” 등의 농업관계단체 정부의 관광국의 지원을 받아 1983년에 설립된 단체다. 1989년 협동조합으로 독립하여 활동하고 있으며, 회원들의 회시와 안내서 수입으로 운영되고 있고, 회원에 대한 자문이나 정보제공, 마케팅 전시회 기획, 연수회 개최, 안내서 발행 등을 수행하고 있다.

일반 이용자에 대한 안내서로 Stay on a Farm을 연간 20,000부 정도 발행함과 동시에, 민박경영 농가에 필요한 어드바이스, 회보의 발행, PR 활동 등을 한다.

또 국립농장 매력물 네트워크(National Farm Attraction Network, UK)는 1991년에 농가의 숙박사업과 병행해서 농가의 자원을 이용해 녹색관광을 위한 농장 매력물을 개발하기 위한 단체들이 결집해서 만들어진 단체다.

관광국과 전원지역위원회는 녹색관광의 6개의 원칙을 제정하여 바람직한 녹색관광을 실천하도록 지도하고 있다.

녹색관광 상품의 특징은 영국의 녹색관광은 농가일손의 편의를 위해 숙박(Bed)와 아침식사(Breakfast)만을 제공하는 소규모의 B&B형 민박을 중심으로 숙박형과 식사형이 발달되어 있고, 대부분의 민박농가가 건물을 신축하지 않고 있는 그대로 시골생활이나 문화, 역사적 유산, 풍경, 마을 주민의 환대 등을 관광 상품화 한다.

「Stay on a Farm」에 가입한 농촌 민박은 2001년 현재 1,200개소로 영국의 농촌 민박은 연간 2백만명이 이용하는 대표적인 저비용 여가시설로 정착하고 있다.

최근의 동향을 살펴보면, 농가의 민박사업 발전으로 민박과 병행하여 농가에서 제공 할 수 있는 다양한 농장 관광 상품 개발에 주력하고 있으며, 이러한 경향은 농어업식량부가 1980년대 후반부터 농업경영 다각화 사업을 장려함에 따라 촉진되고 있다.

농장의 관광자원개발을 위해 1991년 ‘전국 농장매력물 네트워크’의 설립으로 농장 내 공예센터, 농장 박물관, 경관박물관, 클레이 사격 등 다양한 프로그램을 개발, 추진하고 있다.

4. 농촌휴양형 펜션, 서귀포 굴림성

농어촌 휴양 펜션(민박, 콘도, 호텔, 고향집의 장점을 모두 갖춘 프랑스 농가형 하숙집)을 단순한 형태의 숙박이 아닌 제주도의 관광자원, 자연환경(맑은 물, 푸른 산, 청정바다)을 제주도 농민의 정을 실어서 아늑함과 포근함을 고객에게 전하고자 하는 것이 목적이다.

서귀포에서 굴 농장을 경영하던 민명원씨는 굴 농사의 한계를 절감하고서 1996년 민박으로 전환하여 도로변에서 농산물을 판매했었는데 관광객들이 민박을 선호한다는 것을 감지하고 굴 농장에 숙소동을 건립하였다. 객실 10개의 소규모 숙박시설이지만 일반 호텔에 식상한 관광객들의 인기를 끌었고, 특급 호텔에서는 느

길 수 없는 가족 같은 따뜻함과 친절함을 차별화 하였다. 단순히 방을 빌려주는 것이 아니라 농민의 따뜻한 정을 느끼도록 하는데 주력을 하였고, 10월~다음해 2월까지 5,000평의 굴 농원을 관광객에게 개방하고, 유기농법으로 재배한 굴을 투숙객이 딸 수 있도록 하고 농원에서 만든 된장, 고추장, 젓갈, 야채 등을 서비스로 제공하였다. 신혼부부를 포함하여 연간 5천명의 숙박객, 4만명의 당일 관광객이 농원을 방문하고 있으며, 3개월 이상 예약이 밀려있는 상태다.

빈손으로 방문하더라도 전혀 불편함이 없도록 객실마다 인터넷이 가능하도록 컴퓨터를 설치한 농촌 휴양형 펜션 하우스 운영을 중심으로 노란 감귤과 아울러 제주 특산인 옥돔, 오미자차, 동충 하초, 오미자, 탕유지, 오메기술 등 제주지역의 농수특산물의 판매장도 함께 운영하고 있다.

서귀포 굴림성의 시설은 우선 체험프로그램으로 굴 따먹기 체험학습장, 제주 전통을 맛볼 수 있는 제주 초가, 제주의 자연 체험물 위한 야자수를 포함한 조경, 열대작물 하우스와 펜션 이용자를 위한 장독대, 텃밭, 바비큐시설 등을 갖추고 있다.

굴림성의 인력은 농장관리직 10명을 포함해 총 27명이다. 지난해 연간 방문객수는 76,200명으로 총 매출액이 15억원이며 순이익은 1억 5,000만원이었다. 올해의 순수익 목표는 2억원으로 상향 조정되었다.

농원의 마케팅 전략은 정보화 시설에 걸맞게 굴림성 홈페이지 개선을 통해 객실, 농·특산물 판매에 대한 문의, 예약, 판매 등을 온라인상에서 이루어지고 있고, 무료 회원 가입제도로 약 5천만 명의 회원을 확보하고 있다. 또한 브로슈어 제작, 신문, 잡지 광고게재, TV 프로그램 촬영장소 제공, 관광안내정보 등을 이용하고 있다.

향후 계획은 펜션 방문자 지속적 ‘농원 가족화’작업, 인터넷 공간에서의 굴림성 가족행사 진행, 특산물 판매제품의 지속적 개발, 굴림성 이미지 홍보 전력을 기울일 예정이다.

5. 서천 합전마을: 농촌문화를 상품으로 개발

충남 서천의 정의국씨는 1997년부터 소비자를 찾아가는 농업이 아닌, 소비자가 찾아오는 농업을 본격 모색했다.

선친이 1948년부터 조성한 아리랜드 농장의 변신을 시도하고, 마을 주민들을 설득하여 영농조합법인을 만들고 도시민들이 원하는 농촌자원을 발굴하는데 주력했다.

2000년부터 주민들과 함께 ‘계절별 농촌문화체험 프로그램’을 운영하고 있다.

5,000평 규모에 조성된 동백나무, 목련, 왕벚나무, 수선화 등을 휴양자원으로 활용하고 특히 60~70년생 동백나무를 테마로 매년 4월 동백축제를 개최하였다.

마을 앞 갯벌에서 조개 캐기, 게 잡기, 바다낚시, 조개 잡이 등을 실시하고, 두

부 만드는 아주머니집, 새끼 꼬기는 할아버지집 등에서 보듯이 가구별로 나이와 능력에 맞게 테마를 발굴하고 민박을 유치하고 있다.

6. 토고미 마을

토고미 환경농업작목반을 구성하여 직접 무농약 오리쌀 재배 시작하였다. 주민들을 무농약 농산물 판매는 농업인과 소비자가 상호 신뢰하면서 지속적인 관계를 가질 때 가능하다는 것을 깨닫고, 도시민과 함께 농사지으며 생산된 농산물을 나누어 먹는 방법을 찾던 끝에 [나눔의 농사가족] 즉, 도시회원을 모집하고, [나눔의 농사가족]이란 도시 회원이 3만원을 내면(새끼오리 15마리에 해당) 추석에 무공해 오리쌀 한 말을 보내주는 전략으로 지난해 처음으로 열린 토고미 오리축제에는 마을이 생긴 이래 가장 많은 1,200명이 방문해 주민들 스스로를 놀라게 했고, 430가족이 회원으로 가입을 했다.

2002년 농림부에서 추진하는 농촌체험관광시범마을, 강원도에서 추진하는 새 농촌마을로 선정되어 5억원의 지원금을 받는 농촌발전의 새로운 모델로 평가 받았다.

마을에서는 무농약 오리쌀의 이미지를 강조하기 위해 광목과 한지로 쌀 포장지를 제작하고 매달 체험프로그램으로 도시민을 유치하고, 오리가 일하는 소식과 마을소식을 담아 도시회원들에게 [토고미 영농일기]란 소식지를 보내는 등 다양한 마을 마케팅을 펼치고 있다.

V. 결론 및 제언

농촌 관광은 당초 휴가기간이 긴 유럽지역에서 저비용 여가형태로 출발하였다. 유럽에서 산업화가 상당한 수준에 이른 1960년대에 장기 휴가가 확산되었고, 이에 따른 저비용 숙박시설에 대한 수요가 급증하였다.

영국과 프랑스 등이 정책적으로 농촌민박을 육성하는 것은 농촌인구 유출로 인한 지역 쇠퇴를 방지하고 농촌에 남아 있는 건축물과 문화를 보존하기 위해서다.

프랑스의 지트(Gites), 영국의 Farm Holiday가 대표적인 조직으로 조직망을 갖추고 품질관리 및 예약시스템을 도입하고 있다.

일본에서는 90년대 경기침체가 장기화하자 낙후된 농촌의 활성화 대책으로서 농촌 관광에 본격적으로 관심을 기울이기 시작했다. 유럽이 숙박시설 중심으로 접근한 것과는 달리, 일본은 종합적인 지역 활성화 수단으로 인식되고 정부가 나서 농촌 리조트 정비, 농가 민박 육성 등을 추진하고 있다. ‘농산어촌체재형 여가활동을 위한 기반정비 촉진에 관한 법률(1995)’, 일명 「그린투어리즘법」을 제정하였다.

국내의 농촌 관광 동향을 살펴보면 80년대부터 정부 주도로 관광농원, 휴양단

지, 농촌민박마을, 주말 농원 등 농촌 관광 사업을 추진했으나 크게 활성화 되지는 못했고, 1984년부터 추진된 관광농원은 2000년까지 1,340억원의 국고를 지원, 400여개소가 지정되었으나 절반 이상이 휴, 폐업을 하였다. 양적으로는 성장했으나 운영 주체의 경영능력 부족, 과다한 시설투자 등으로 경영이 부실화, 시설 확충에 치우쳤고 체험프로그램, 마케팅 등 소프트웨어가 부족하다. 2001년부터 농업·농촌에 대한 위기의식이 고조되고 주5일 근무제 도입이 임박하면서 각 부처가 농촌 관광 관련 시책을 경쟁적으로 도입이 되고 있다.

양평군, 순창군, 금산군, 함평군 등 자치단체들도 농촌 관광을 지역 활성화의 대안으로 선택되었다. 양평군은 ‘Eco Doctor’s Town(생태건강마을)’을 모토로 설정되었고, 순창군 군청지표는 ‘그린투어 순창’으로 설정되었다. 도시민의 관광 패턴이 체재형 및 체험형, 가족중심으로 변화하고 환경보전에 대한 관심이 증대되고 있고, 농업은 다수확에서 다품종 소량 생산으로, 생산에서 판매로 이동되고 있다.

또 농촌 관광의 사업모델도 네트워크형으로 변화하고, 하드웨어보다 감동이 있는 소프트웨어가 중시되어가고 있다. 전국 특광역시 도시민 1,000명을 대상으로 농촌 관광 실태 및 선호도 분석을 실시하였다. 조사 결과 농촌 관광 경험율은 13.5%였으며, 농촌 관광경험자의 특성을 보면 30, 40대 연령층, 대졸 이상 학력층, 화이트칼라층, 고소득층이 상대적으로 경험이 많이 하고 있다. 재방문 의향률은 68.1%로 높은 편이며, 30대 연령층, 화이트칼라층, 고향이 농어촌 지역층, 주5일제 실시 집단이 재방문 의향률이 높게 나타나고 있다. 선호 숙박시설은 농가 민박이며, 선호기간은 1박 2일이 가장 많았으며, 계절은 가을이 가장 선호하고 있었다. 선호하는 프로그램으로는 농산물 구입, 자연 탐방/전원 감상, 농산물 수확 체험 순이었다. 농촌 관광 희망기간은 1박 2일이 가장 많았으며, 당일 여행 비율은 12.9%였으므로 숙박여행에 대한 대응책이 필요하다. 농촌 관광시 비용지출 의향을 보면 농산물구입비 64,501원, 숙박비 48,739원, 체험활동 참가비 28,816원이었다. 웰빙은 인지도가 높으나 슬로푸드는 인지도가 상대적으로 낮고 웰빙족들은 농촌에 웰빙 생활을 하기에 좋다고 응답하였으나 슬로푸드족은 슬로푸드를 즐기 위해서 농촌에 가는 데는 호응도가 낮게 나타났다.

농촌 관광지가 타지역은 각각 1곳이 지정되어 활용하고 있는 반면 전남·광주지역에는 지정된 곳이 없으며, 농촌 전통 테마마을을 전국에서 가장 많이 지정되었지만 국가기관과 결연이 되지 않아 앞으로 전문기관과 상호 연계하여 개발이 필요하다고 본다. 또한 농촌의 새로운 매력 창조를 위해 도시민들의 관심이 날로 증가하고 있는 건강체험 프로그램개발 필요성이 증대되고 있다. 각 농촌지역에서 생산·재배되고 있는 황기, 버섯, 인삼, 영지버섯 등의 약재와 향토적 색채가 짙은 토담집, 온돌방, 향토 찜질방 등과 연계한 프로그램개발을 통해 휴양, 건강 두 가지 활동을 동시 가능하게 할 수 있게 한다. 이와 더불어 지역 특산물들과 연계 이

용을 통해 건강에 대해 관심이 많은 도시민들에게 다양한 관광체험 기회를 제공한다. 대상으로는 건강에 관심이 많은 도시민 중·장년층으로 농촌지역에 많이 재배하고 있는 버섯, 인삼, 황기 등 건강식품 등을 도시의 중·장년층에게 제공을 통해 색다른 미각 체험과 지역 소득을 높일 것이다. 도시민이 스트레스 해소, 쾌적한 휴가, 아늑하고 조용한 휴식 등의 욕구가 강한 중·장년층의 욕구 해소의 기회를 제공한다. 이를 통해 농촌 음식의 ‘맛’은 물론이고 농촌의 ‘멋’이 한데 어우러진 복합적 관광형태 제시를 할 수 있다. 이러한 형태의 광주·전남 지역의 특색 있는 전통 음식을 연계하여 농촌 관광 프로그램의 개발이 필요하다. 예를 들면 관광객들이 전통 음식의 시연회를 해봄으로써 도시민들에게 농촌 지역에 남겨져 있는 다양한 전통 음식을 맛보게 하며, 지역 특산물을 활용한 다양한 요리들을 전문가를 초빙하여 배워 보고 직접 만들게 하는 체험 프로그램 개발과 유기농법으로 지어진 우리 무공해 농산물 먹게 하며 이를 홍보함으로써 우리 입맛에는 우리 농산물이라는 인식을 시킬 수 있는 프로그램 개발, 각 지역에 있는 관광농원 등이나 농장 등을 직접 방문하여 거기에서 재배, 키우고 있는 보양음식들에 관한 설명을 들은 후 이 보양음식 등을 식사 메뉴로 제공하는 프로그램, 보양음식에 대한 강연 프로그램 등의 개발이 필요할 것이라고 본다. 이러한 전통 음식을 연계한 농촌 관광 프로그램을 개발함으로써 농촌지역 경제 활성화와 전통 음식의 맥을 꾸준히 잇을 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 강신겸, 김정연 역 (1997) : 녹색관광. 山崎光博, 小山善彦, 大島順子. 일신사.
2. 강원도 (2002) : 강원도형 농촌 관광 마을 가꾸기, 강원도.
3. 박형정 (2003) : 농촌 관광활성화 방안에 관한 연구. 목포대 석사학위논문: 1.
4. 윤희정, 임승빈 (2004) : 녹색관광 자원유형분석 및 국내 적용가능성 연구. 한국조경학회지 32(4): 57.
5. 이기열 (1997) : 한국음식개관(제1권 한국음식의 개관), p. 158, 한국문화보호재단.
6. 홍성권, 김성일 (2002) : 녹색관광의 참여의도에 관여하는 영향인자와 제한요소 규명. 한국조경학회지 30(1): 21.
7. Bramwell A, Lane T (1994) : Special issue on rural tourism and sustainable rural development. *Journal of Sustainable Tourism* 2: 1-2.
8. JTB (2000) : Japan Travel Bureau Report.
9. Keane MJ, Briassoulis H, Van der Straaten J (1992): Rural tourism and rural development, In H. Briassoulis and J. van der Straaten, eds., *Tourism and*

Environment and Assessment, vol. 2, Dordrecht: Kluwer Academic Publishers.

10. Lane B (1994) : What is rural tourism?. *Journal of Sustainable Tourism* 2: 7-21.
11. OECD (1994) : Tourism Policy and International Tourism in OECD Countries: 1991-1992, Organization for Economic Co-Operation and Development.
12. Robinson GM (1990) : Conflict and Change in the Countryside, London: Belhaven Press.

2006년 1월 30일 접수

2006년 3월 17일 게재확정