

제주 향토음식 세계화 방안 해외사례 조사보고서

- 조사자 : 고철수·정영태
- 조사기간 : 2010.3.23~3.26
- 조사지 : 태국 방콕, 파타야
- 과제명 : 제주 향토음식 세계화 방안

1. 조사 배경 및 목적

- 2차 자료에 대한 한계로 인하여 연구자의 실제적인 사례조사를 통한 정책 대안을 마련 함
- 향토음식에 대한 체계적인 관리시스템이 필요한데 태국의 경우 관리시스템이 잘 되어 있어 이를 벤치마킹함
- 세계화된 음식이 왜 관광자원이 되었는지 선진사례를 조사할 필요가 있음
- 제주향토음식의 스토리텔링화를 위하여 외국의 스토리화를 벤치마킹할 필요가 있음

2. 출장계획

- 출장기간 : 2010년 5월 10일 ~ 5. 14(4박 5일간)
- 출장국가 : 태국
- 출 장 자 : 고철수(연구책임), 정영태(공동연구)

3. 주요 수행 사항

- 태국음식의 세계화전략 벤치마킹
: 태국 관광청의 관광캠페인 "Amazing Thailand" 프로젝트를 조사하여 태국음식의 국가 전략산업계획을 조사
- 태국 음식표준화, 음식점 매뉴얼화, 정부인증제 등 도입여부
- 태국정부는 "Global Thai Restaurant Project", "Kitchen of the World" 등 의욕적인 정책을 개발 시행하고 있어 이에 대한 정책방향
- 세계에 진출한 태국음식점이 미국에 3,000여개소가 성업중이며, 음식관련 수출로 한해 60억불 수입 효과를 거두고 있는데 그에 대한 전략
- 토속 음식점을 직접 탐방하여 마케팅 전략을 조사
- 태국 전통음식의 조리사를 어떻게 교육 양성하는지를 조사

4. 대만 기관 방문 3박4일

일 자	장 소	교통편	시 간	일 정	비 고
제1일	방콕 파타야	대한항공 전용차량	17:40 21:10	인천 국제공항 출발 방콕 도착 후 가이드 미팅 방콕 국제공항에서 파타야 이동 호텔 투숙 및 휴식	
제2일	파타야	전용차량	전 일	파타야 전통요리점 방문(브랜드 식당) 비치로드-간이음식 대중화 조사 파타야 전통 요리 전문점	
제3일	방콕	전용차량	전 일	태국 전통 요리 전문점 방문 업체 및 기관방문: 전통야시장 방문	
제4일	방콕 인천	전용버스 대한항공	22:40	태국 전통 요리 전문점 방문 전문 식자재 코너 방문 태국 국제공항 출발 인천 국제공항 도착 후 해산	

5. 조사 내용

- 태국 요리는 세계 6대 요리 중 하나로 손꼽힐 정도로 다양한 맛을 지니고 있음. 특히 다양한 향신료를 자유롭게 사용하여 전 세계 사람들에게 미각에 있어 거부할 수 없는 기억을 심어주어 음식의 세계화를 자연스럽게 이끌어내고 있음.
- 세계화에 있어 태국 고유 음식의 특징을 살리고 중국과 이탈리아의 국수 요리법을 가미하고, 인도의 카레, 포르투갈의 매운맛, 신맛과 단맛, 조리 시간이 오래 걸리는 요리, 조리시간이 짧은 요리, 색다른 조미료와 양념 등이 적절하게 다양한 조리법 또한 태국 요리의 세계화의 중요한 요소라고 볼 수 있음.
- 게다가 최근 태국음식이 먹음직스러운 맛뿐만 아니라 신선한 재료와 허브를 사용함으로써 미각뿐만 아니라 건강과의 조화 참살이라는 트렌드로 더 주목받고 있음.
- 이러한 사회문화적인 배경을 바탕으로 태국음식의 세계화를 통해 제주 향토음식의 세계화를 어떻게 접목시킬 수 있는가를 조사함

1) 태국의 기본현황

- 위치: 동남아시아, 인도차이나 반도 중앙
- 경위도 : 동경 100° 00", 북위 15° 00"
- 면적 : 514,000km² (한반도의 2.3배)
- 종족 : 타이인(75%), 중국인 (14%)
- 종교 : 불교(94.6%), 이슬람교(4.6%)
- 인구 : 65,493,298명(2009년 기준)
- 관광객 : 1,000만 명 수준



2) 태국의 음식

■ 퐁양꿍(Tom Yam Kung)

- 태국의 대표 요리로 세계 3대 요리로 선정되어 있다. “태국 식 새우 수프(향신료를 찜어 넣고 새우를 으깨 넣은 태국식 매운 국물 요리)”로 그 맛은 매콤하면서 시큼한 맛이 나는 요리
- 퐁(Tom)은 태국어로 찌개의 종류를 의미하고, 꿍(Kung)은 ‘새우’를 가리키는데, 주로 신선료와 비슷한 냄비에 담아서 나오며, 버섯, 레몬그라스(lemon grass), 갈랑갈(galangal), 코리앤더(corianter), 칠리(chillies), 카피르 라임(kaffir lime) 등을 넣어 맛을 낸다.
- 고추의 매운맛, 레몬그라스와 고추의 향기, 라임의 신맛 등이 새우와 어우러져 깊고도 오묘한 맛이 일품.



<퐁양꿍>

■ 수끼(Suki)

- 우리나라의 전골이나 일본식 샤브샤브와 비슷한 음식으로 맑은 육수에 고기, 해산물, 어묵, 야채 등을 넣어 끓인 후 소스에 찍어 먹는다. 육수와 양념만 기본으로 제공되고, 넣을 수 있는 재료는 육류, 해산물, 면, 야채류 등 다양하게 선택할 수 있음.
- 한국 관광객이 증가하면서 다 먹고 난 후 남은 국물에 참기름과 밥을 볶아 먹는 문화가 생겨났으며, 대표적인 수끼 음식점은 MK, Coca, MD로 브

랜드가 있음.



<수끼>

■ 꾸어이 띠아우(Kuaytiaw)

- 쌀국수로 외국여행자들이 가장 선호하는 음식으로 알려져 있음. 즉석에서 원하는 레시피를 넣을 수 있는 장점이 있음. 레시피는 돼지고기, 닭고기, 어묵, 두부, 야채 가운데서 개인의 취향에 따라 선택하면 요리를 함.
- 야채가운데 현지인들이 선호하는 향신료로 팍치(Coriander, 고수)를 함께 섞어서 마지막에 계란이 첨가되어 즉석요리가 만들어짐. 면의 종류도 가는 면(쨈미), 중간 굵기(쨈렉), 넓은 면(쨈야이)이 있어 면 역시 주문자가 원하는 것으로 선택할 수 있음.



<꾸어이 띠아우>

■ 카우 팟(Khao Phat)

- 카우 팟은 볶음밥으로 기본으로 계란(카이)과 야채(팍)가 제공되며 취향에 따라 돼지고기(Moo), 소고기(노야), 닭고기(Kai), 해물(탈레) 등을 선택할 수 있고, 볶음밥으로 가장 무난하면서 쉽게 먹을 수 있음.



<카우 팟>

■ 솜땀(Somtām)

- 솜땀은 파파야를 잘게 썰어 만든 태국식 샐러드로 한국의 김치와 같은 요리. 신맛이 나는 음식으로 솜땀 타이, 솜땀 탈레(Somtām Talay-해물

이 들어간 파파야 샐러드), 솜땀 뿌(Somtām Poo-게살이 들어간 파파야 샐러드) 등이 있음.



<솜땀>

3) 태국 음식의 세계화 요인

가. 다양한 향신료와 소스

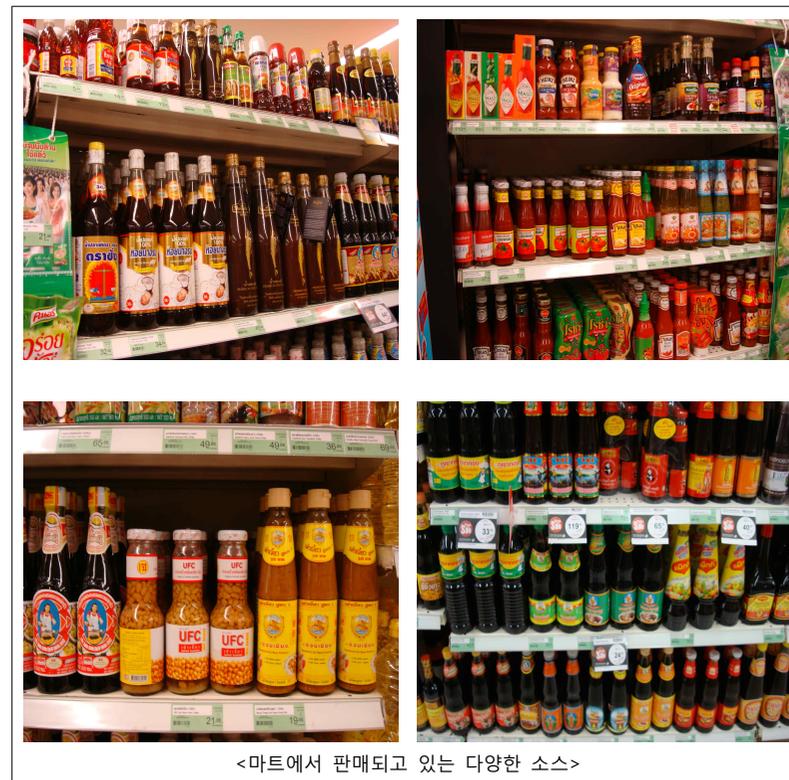
- 태국 요리의 장점은 무엇보다 다양한 소스와 향신료에서 그 원인을 찾고 있음. 조리법은 중국식, 인도식, 포르투갈 등이 가미되어 다양한 맛을 낼 수 있고 조리법이 전수되면서 조리구기 등이 함께 전해져 지역의 요리재료들과 다양한 조화를 이루고 있음.

■ 소스류

남쁠라(nam pla)는 새우, 생선 등이 들어간 발효 액젓으로 우리나라의 간장과 같은 역할을 하며, 소스에 칠리나 라임 등을 넣어서 밥과 함께 먹음



<음식에 제공되는 다양한 소스>



<마트에서 판매되고 있는 다양한 소스>

■ 팍스(phak chi)

- 고수풀(coriander)로 대부분의 음식에서 빼놓을 수 없는 재료. 얇(태국식 매운 샐러드), 깻갯(스프), 꾸어이 띠아우(쌀국수), 죽 등 모든 요리에 사용됨. 외국인인 처음 요리를 주문할 때 미리 빼달라고 주문하도록 권유하고 있음.

■ 프리크(phrik)류

- 프리카누는 일명 쥐똥 고추라고 하고 청양고추보다 5배 정도 매운 맛을 자랑. 남 프리 씨라차는 태국식 초고추장.

■ 허브와 매운맛류

- 육두구와 메이스(nut meg and mace:luk and dawk jan), 마늘 (garic:kra-thiam), 고수(literally farang cilantro:phak chi farang고수의 일종),생강(gingr:khing), 갈랑가(galangal:kha), 마시민트(-mintleaves:saranae),칠리(chillies:phrik),커민(cumin:yira),하얀바질(basil-maeng-lak), 카피 (라임 잎:makrut),레몬그라스(lemongrass:ta-khrcai),라임 (lime:ma-nao), 후추(black pepper:phrik thai), 세이크리드 바질 (basil:ka-phrao), 샬롯(shallot 빨간양파 hom, hom-lek, hom-daeng), 스위트 바질(ho-ra-pha), 심황(turmeric:kha-min) 등 다양한 종류가 있으며, 쉽게 이용할 수 있도록 포장되어 요리에 사용할 수 있도록 되어 있음.

나. 소비자의 욕구에 맞춰서 진화하는 레시피

- 태국 요리의 장점은 다양한 음식의 문화를 자국의 음식문화와 연결한 다는데 있음. 우선 태국 내 거주하고 있는 중국인들이 많기 때문에 음식 문화가 중국의 문화를 많이 지니고 있음.
- 그 밖에 여행자들이 태국을 여행하면서 먹는 음식이 태국 고유의 먹거리임에도 불구하고 여행자 출신국의 요리로 변모 할 수 있게 되어 있음. 예를 들어 한국 관광객의 증가로 보통 수끼의 마지막은 면을 주로 넣어 먹지만, 참기름을 추가로 요청하고 밥을 주문하면 한국식 볶음밥을 할 수 있음.

다. 소비자에게 칼로리표 제공

- 방문했던 수끼 전문점의 경우 식사를 하면서 선택했던 레시피를 칼로리로 계산해서 별도로 제공하고 있음. 단순히 음식을 먹는 것이 아닌 음식을 둘러싸고 있는 식재료의 문화까지 함께 기억할 수 있도록 이미 지화 되어 있음.

MK อยากรู้คนไทยมีสุขภาพดี
MK Restaurants 13/05/53 โทร 005-(60)
 สาขาโรบินสัน สุขุมวิท 19 ทุกวัน 2 ท่าน
 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารต่อ 1 ท่าน (โดยประมาณ)

Nutrition Value for 1 person*	
พลังงาน (Energy)	682.5 กิโลแคลอรี (Kcal.)
โปรตีน (Protein)	43.2 กรัม (gm.)
คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)	58.1 กรัม (gm.)
ไขมัน (Fat)	30.6 กรัม (gm.)
ใยอาหาร (Dietary fiber)	7.8 กรัม (gm.)
โซเดียม (Sodium)	0.9 กรัม (gm.)
แคลเซียม (Calcium)	370.5 มิลลิกรัม (mg.)
เหล็ก (Iron)	4.2 มิลลิกรัม (mg.)

อาหารของ MK ทุกรายการไม่ใส่ผงชูรส
 *Nutrition value is based on typical serve sizes
 NO MSG ADDED.

라. 다양한 푸드 코트

- 여행자들을 위한 푸드 코트가 다양하게 마련되어 있음. 생소한 외국 음식에 대한 어려움을 해소하기 위하여 음식의 그림과 함께 메뉴를 선택할 수 있도록 되어 있어 여행자들에게 새로운 음식에 대한 다양한 경험을 할 수 있도록 하고 있음.



<푸드 코트>

4) 시사점

가. 쉽게 접근 할 수 있는 제주음식

- 제주 음식의 경우 누구나 먹을 수 있는 음식으로 새롭게 변모할 필요가 있음. 기존의 음식들 가운데 제주 음식을 처음 접하는 경우 음식에 대한 거부감이 있는 음식들을 어떻게 쉽게 전달 할 수 있는가에 대한 고려가 필요함.
- 예를 들면 여름철에 먹는 된장이 풀어져 있는 냉국의 경우 생된장의 맛을 먹지 못하는 타지역 사람들은 음식에 대한 경험을 하지 않는 경향을 극복 할 수 있는 레시피 설명 등이 첨부될 경우 웰빙이라는 먹거리 문화의 변화로 새로운 맛으로 다가설 수 있을 것임.

나. 전통이 살아 있는 제주음식

- 태국의 경우 태국 음식이 지니고 있는 고유성을 바탕으로 새로운 음식으로 다가서기 위한 노력을 하고 있음. 즉, 전통적인 소스를 통해 전세계 모든 사람들이 즐기고 주목할 수 있는 음식으로 인식되고 있는 것은 무엇보다 조리법과 함께 식재료의 특성을 고스란히 살리고 있기 때문에 더 많은 주목을 받고 있는 것임.
- 결국 제주음식 역시 음식이 지니고 있는 음식의 효능이 기본이 된다면

누구에게나 쉽게 다가갈 수 있는 먹거리로 새롭게 각광받을 수 있기 때문임. 또한 최근 제주 전통의 음식이 지니고 있는 소박하면서도 건강을 생각하는 거친밥상의 특성을 살려 제주 향토음식의 기본형을 마련할 필요가 있음.

다. 스토리가 있는 제주음식

- 태국의 경우 음식마다 다양한 스토리가 있는 것은 아니지만, 제주의 경우 음식별 스토리텔링을 통해 식재료의 우수성과 함께 먹거리에 문화를 가미함으로써 지속적으로 이미지화 할 수 있는 계기를 마련할 필요가 있음.

라. 음식점 인증을 통한 제주음식 홍보

- 태국의 경우 매년 테마를 가지고 태국방문을 유도하고 있음. 특히 음식점의 경우 매년 새롭게 평가를 통해 음식점을 관광홍보에 적극 활용하고 있음. 제주향토 음식역시 기존의 평가 방식에서 벗어나 새로운 기준을 마련하고 지속적으로 음식점을 관리할 필요가 있음.
- 지금까지 태국 사례를 통해 제주음식의 자원화 방안을 위한 몇 가지 시사점을 제시하였음. 태국은 관광객과 먹거리의 등 다양한 문화가 공존하고 있음. 태국 역시 관광의 테마 가운데 먹거리 관광이 빼놓을 수 없는 요인이 되고 있음.
- 제주 역시 관광지로써 먹거리가 매우 중요한 자원임. 이제는 그냥 먹는 음식에서 문화를 알리는 우리의 소재로 음식을 새롭게 바라봐야할 때가 되었음.