

 제주발전연구원	보 도 자 료	담당	기획조정팀
			726-6213
제주발전연구원	2010년 8월 31일(화요일)	문의	고철수 책임연구원
			010-2585-1115 726-6150

제주향토음식점 인증도입 시급

세계화를 위해선 제주음식의 표준화 및 현지화 필요

제주발전연구원, 『제주 향토음식 세계화 방안』 연구보고서

- 제주향토음식점으로 많은 업소가 영업을 하고 있으나 모두 일반 대중 음식점에 대한 영업허가로 그 구별이 정확하게 이루어지지 않고 있어 향토음식점에 대한 인증제 도입이 시급하다.
- 제주발전연구원 고철수 책임연구원은 ‘제주 향토음식 세계화 방안’ 연구보고서에서 제주향토음식에 대한 규정과 범주의 정립을 통한 향토음식점에 대한 인증제를 도입함으로써 제주향토음식에 대한 체계적인 관리를 하여야 한다고 주장했다.
- 제주음식의 표준화 및 현지화가 필요하다
 - 표준화에서 가장 중요한 것은 기술 노하우이며, 제주음식의 표준화를 바탕으로 한 현지의 차별화된 맛을 개발하고, 현지 종업원의 고용과 교육을 통한 현지화가 필요함
 - 제주음식 조리과정과 양념을 제대로 이해하고, 표준화 계량화 된 한식 주방 시스템의 개발도 필요함. 제주적인 것을 현대화 된 시스템으로 구축하여, 최종적으로는 제주음식의 세계화 시스템 구축에 노력을 기울여야 함
 - 메뉴를 현지의 식문화에 맞춰 차별화하고 특히 한식당의 경우 음식뿐 아니라 인테리어 서비스까지 현지화 할 필요가 있음. 우리 고유의 것만이 세계적인 것이라는 생각에서 벗어나 현지인의 입맛과 기호에 맞게 맛, 내용물, 조리법 등에 변화를 주어야 함

- 제주향토음식의 프랜차이즈화를 통한 브랜드 개발과 동시에 전국 유통망 확보 노력도 필요함

□ 먹기 편한 방법 개발이 필요하다

- 제주음식의 퓨전화와 현지화를 위해서는 우선 편하게 먹는 방법을 개발해야 하며 먹기에 불편하지 않고 쉽게 먹는 방법을 찾는 것이 필요함
- 외국인의 경우 여러 명이 공동으로 먹는 상차림을 싫어할 수도 있기 때문에 1인분씩 먹을 수 있도록 하는 등 음식 제공방법을 다양하게 개발해야 하며 개별 식단제공이 힘들 경우 빈 접시를 많이 제공해서 덜어 먹을 수 있게 하는 것도 방법일 수 있음

□ 차별화 그리고 간편화도 필요하다

- 제주 음식의 퓨전화가 필요하다. 예를 들어 한식 비빔밥을 보면 허브를 넣은 비빔밥, 서양채소로 만든 비빔밥 등 다양하게 만들어 기존의 비빔밥과 차별화를 둘 수 있음. 쇠고기, 돼지고기에도 다양한 소스를 사용하여 차별화에 노력을 해야 할 것임.
- 제주음식의 간편화에도 힘써야 할 것임. 서양인은 간편하게 먹을 수 있는 음식을 선호하며 이런 점에서 볼 때 제주음식의 간편화가 세계 외식 시장을 공략하는 하나의 방안이 될 수 있음

□ 스토리 문화의 전략적 가치와 정체성 확보가 중요하다

- 제주음식의 외국어 스토리텔링화하여 전략적으로 가치를 추구함
- 제주의 정체성을 확보할 수 있는 외국어 메뉴판, 음식소개서 준비하여 외국인에게 제주의 음식문화를 알림

□ 또한 도외 및 해외로 진출하고자 하는 제주향토음식업체 상당수가 전문적인 조리사 부족을 제주음식 국제화의 난점으로 지적하고 있음. 하루 빨리 제주향토음식 조리사 양성을 위해 제주요리에 대한 체계적인 강습 및 장기적인 교육 시스템 등이 구축되어야 할 것임

□ 제주향토음식을 관리할 수 있는 전담부서의 설치를 통한 세계화, 국제화에 대한 체계적인 관리가 이루어져야 할 것으로 사료됨