

전주

거기에
한국이 있었네

가장 한국적인 도시, 전주 이야기 —



전주시립도서관



EM0000283408



전주

거기에
한글이 있었네

— 가장 한국적인 도시, 전주 이야기 —

발 행 처 | 전주시청

발 행 부 서 | 전주시청 기획예산과

발 행 일 자 | 2014년 2월

편집 · 디자인 | 홍디자인

ISBN 978-89-94580-29-6

비매품

- 전주역사박물관, 진경은님(방송작가), 조영호님, 김민호님 등 책 편찬에 도움을 주신 분들께 감사드립니다.
- 이 책자에 실린 글과 그림은 무단으로 사용하는 것을 금하며, 본 출판물의 소유권 및 판권은 전주시에 있습니다.

목 차

一. 법고창신(法古創新)

옛 것을 뿌리삼아 새로움을 창조한다

◎ 전통문화

전주 은행로에는 실개천이 있다	010
전주의 3대문화관-소리, 부채, 완판본	016
전주의 자존심 전통문화연수원, 동헌	020
청연루 · 남천교	024
국립무형유산원	027
전통문화중심도시 전주	030

二. 화이부동(和而不同)

함께 어울리되 자신의 중심을 잃지 않는다

◎ 아트폴리스 · 도시재생

아트폴리스 전주	036
도시재생	041

三. 윤집궐중(允執厥中)

진실로 그 중심을 잡는다

◎ 전주정신 찾기

전주의 역사, 문화, 종교	050
----------------	-----

◎ 전주의 자부심 경기전

전주의 자부심 경기전	056
-------------	-----

◎ 기업하기 좋은 도시 전주

기업하기 좋은 도시 전주	062
---------------	-----

四. 적토성산(積土成山)

적은 것을 모아 큰 것을 이룬다

◎ 영화영상도시 전주

달빛 길어올리기

◎ 천사의 도시

얼굴 없는 천사

◎ 평생교육의 산실

풍남학사

五. 삼사일언동(三思一言動)

신중한 자세로 많이 생각하고
제대로 행동하자

◎ 경전철 도입 포기

경전철 도입 포기

◎ 친서민 3대 100% 프로젝트

친서민 3대 100% 프로젝트

◎ 맑은물 공급사업

맑은물 공급사업

◎ 전통시장 활성화

전통시장 활성화

六. 전심치지(專心致志)

마음과 정성을 다하면 뜻을 이룬다

◎ 전주 · 완주 통합

전주 · 완주 통합 112

◎ 복지보건

작은생활문화복지공간 조성사업 118

◎ 생태환경

음식물쓰레기 종량제 122

노송천 복원 125

七. 불위호성(弗爲胡成)

행하지 않으면 어떤 일도 이루어지지 않는다

◎ 한류를 이끄는 한(韓) 스타일

한스타일 132

유네스코 음식창의도시 선정 138

국제슬로시티 전주 144

◎ 새만금 배후 대도시 기반구축

35사단 이전 150

◎ 탄소 신성장

탄소산업 154

八. 여시구진(與時俱進)

시대정신에 맞춰 함께 나아가자

◎ 5대 미래비전사업

천년의 꿈이 담기다-덕진 전통정원 166

상림동 일대 생태체험학습장 조성 170

후백제 문화창조 900 172

조촌 · 동산동 일대 농식품 성장지역 육성 174

청소년복합문화센터 건립 178

부록

◎ 민선 4·5기 희망의 한자성어 182

◎ 민선 4기 송하진 전주시장 취임사 183

◎ 민선 4기 2010년 주요업무계획 기자회견문 190

◎ 민선 5기 송하진 전주시장 취임사 199

◎ 민선 5기 2014년 주요업무계획 기자회견문 207



새로운 공간으로 탈바꿈한 신중양시장

전통시장 활성화

전주에 오면 북적북적 시장 이야기가 살아있습니다.
 채소는 남부시장
 멋진 패션은 중앙시장
 생선과 고기는 모래내 시장
 전주의 어디를 가도 우리 어머니가 퐁퐁 아껴두었던
 맛난 음식재료가 퐁텡퐁텡 있습니다.



아케이드 설치로 밝고 화려해진 신중양시장

전통시장 활성화

추억의 떡골목 신중양 시장

학창시절, 누구나 한번쯤 찾아가 입맛을 다셨을 전주중앙시장의 떡골목, 갓 짜낸 참기름 냄새에 달큰한 떡볶이 냄새가 가득한 떡골목은 중앙성당 버스 정류장에서 시장으로 들어서는 입구에 자리하고 있다. 보통 마트에서 판매하는 떡가격의 반값도 되지 않아 서민들이 즐겨 찾는 간식 골목이었는데, 그만큼 많은 사람들의

추억의 공간이다. 신중양시장은 2010년 현대식으로 리모델링을 통해 새롭게 태어났다. 아케이드와 간판을 정비하면서 비가 와도 편안하게 장을 볼 수 있게 하였으며, 주차장까지 완비하면서 세련된 전통시장으로 거듭났다.

문전성시 남부시장

한옥마을에서 숙박을 하면서 풍남문 일대를 거닐다가 청사초롱이 이끄는 대로 따라가다 보면 다다른 곳이 바로 남부시장이다.



새로운 밤문화가 된 청년몰 야시장

남부시장은 인근의 한옥마을과 인접해 있으면서 관광객 유인과 새로운 고객 유치의 잠재력이 충분한 공간이다. 전주콩나물국밥, 막걸리, 순대국밥의 명소들이 요소 요소에 포진되어 있는 남부시장에서 매일 열리는 새벽 반짝시장과 젊은 장사꾼들이 의기투합하여 만든 청년몰은 꼭 가볼만한 곳으로 손꼽히고 있다. 더불어 곧 개장할 남부시장 야시장은 아트(Art)수레 등 이색적인 분위기를 만들어 낼 것으로 기대가 크다.

tip 적당히 벌고 잘 살자 '남부시장 청년몰 사람들'

남부시장이 젊어졌다. 남부시장은 2011년부터 전통시장 활성화와 청년문화도입을 위한 '청년 장사꾼 만들기 프로젝트'가 추진되어 왔는데, 지금까지 남부시장 2층에 자리한 젊은 장사꾼들은 20여 개 업체. 이들은 청년 야시장, 간담회, 체험교육 등을 꾸준히 만들어내면서 남부시장의 미래를 열고 있다.
전주 남부시장에 오면, 적당히 벌면서 함께 잘사는 청년들의 기운찬 삶이 언제나 넘쳐나고 있다.



음식물쓰레기 종량제 우수지자체발표 모습

음식물쓰레기 종량제

음식물쓰레기 관리 체계의 혁신적 변화

맛의 고장으로 명성이 높은 전주는 푸짐한 한상차림의 한식문화가 발달했기 때문인지, 음식물쓰레기 배출량이 전국 평균보다 20% 이상 높다는 그림자를

안고 있었다. 이에 전주시는 음식물쓰레기를 줄이기 위한 방법을 강구한다. 그리고 연구용역을 실시한 결과 RFID방식이 그 해법이 될 것이라는 제안을 받게 된다. RFID(Radio-Frequency-Identification)방식은 지정된 용기에 음식물쓰레기를 버리면 전자카드나 전자태그를 통해 쓰레기를 배출한 가정을 확인하고 무게에 따라 수수료를 부과하는 방식이다. 즉 버린 만큼 돈을 내는 것이다. 쓰레기를 버린 만큼 돈을 내라는 정책! 기존에 일정 금액만 납부하면 무한정 음식물 쓰레기를 버릴 수 있는 체계에 익숙해 있던 시민들의 반발은 불 보듯 예측되는 일이었다. 이에 전주시는 2007년 전국 최초로 RFID 방식을 도입해 우선 공동주택을 대상으로 음식물쓰레기 종량제 정책을 시작한다.

그리고 2년 후 시내 전 지역에 음식물쓰레기 종량제 정책을 시행한다. 성과는 이내 빛을 보기 시작했다. 음식물쓰레기 종량제 정책을 전면적으로 시행한 2009년 4월부터 12월까지 음식물쓰레기 배출량이 전년도 같은 기간 대비 12%가 줄어든 것이다. 더불어 시민들의 생활습관과 의식도 자리를 잡아갔다.

음식물쓰레기 종량제, 전국 모델이 되다

이후, 전주시의 음식물쓰레기 종량제 정책은 전국에 모범사례로 알려지게 된다. 각 자치단체에서 벤치마킹하는 것은 물론, 2010년 국회 심포지엄에서 음식물 쓰레기 종량제와 관련해 발표를 하기도 했다. 뿐만 아니라 현재 환경부에서도 전주시의 음식물쓰레기 종량제 정책을 전국적으로 확대 시행하도록 하고 있다.

전주맛, 한식

“개미 진 맛” “개안 한 맛”으로 표현되는 전주 맛은 ‘식재전주 (食在全州)’라 하여 이미 전국적으로 알려져 있다. 전주 맛의 산업화와 세계화를 위해 전주에서는 한식전문 인력과정을 운영하고 한스타일 전문 코디네이터 양성 등 인재양성에 노력을 기울이고 있다. 또한 비빔밥축제, 국제발효식품엑스포



한스타일(한식) 전주비빔밥

등의 축제의 내실 있는 운영을 통해 전주시 음식산업 활성화에 박차를 가하고 있다. 전주음식의 독창성과 맛의 우수성은 대한민국 최초이자 세계 네 번째 유네스코 음식창의도시로 지정되며, 전주 음식의 명성을 세계에 알리고 있다.

천년을 가는 전주한지, UN을 도배하다

글은 생각의 시작이고, 이러한 생각은 종이에 적음으로써 전달할 수 있다. 1500년 전 처음 종이의 재료가 된 것은 닥나무였다. 전주는 물이 맑고 닥나무 질이 좋아 한지 생산지로 최적지였는데, 조직이 치밀하고 매끈한 전주 한지는 고려와 조선시대 왕실진상품과 외교문서, 중국 수출품으로 각광을 받았다. 그런 전주 한지가 1997년 또 한번 세계를 놀라게 한 일이 있었으니, 바로 UN사무총장 관저에 진출한 이야기다. 그 일등공신은 안세경 전 부시장으로 전주 출신의 조현 부대사가 UN본부에 있다는 것을 파악하고, 관저를 전주한지로 꾸미면 어떻겠냐고 넌지시 제안하였다. 긴 시간이 흐른 후 승낙이 떨어지고, 차종순



세계를 비빈 전주비빔밥축제



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



JEONJU
City of Gastronomy
한바탕 전주

Member of the
UNESCO Creative Cities
Network since 2012

유네스코 음식창의도시 선정

한국을 넘어 세계가 인정한 맛의 고장

“궁계~ 전주 맛이 제일이여~” 전국에서 제일 많은 식당 이름 ‘전주 식당’. 그만큼 전주는 맛에 있어서는 그 어느 곳에도 뒤지지 않는 내로라 하는 고장이다. 전주가 한국을 넘어 세계가 인정한 맛의 고장으로 거듭났으니, 바로 2012년 5월 유네스코가 인정한 “음식창의 도시”로 선정된 것이다. 유네스코는 지난 2004년부터 다양한 예술분야에서 우수성을 인정받은 도시를 창의도시로 선정 해왔는데, 음식분야에서는 콜롬비아 포파얀, 중국 청두, 스웨덴 외스터순드에 이어 전주를 네 번째로 선정하였다. 이로써 전주는 한국 최초 유네스코 지정 음식창의 도시가 되었으며 한국음식의 대표 맛의 고장으로 우뚝 서게 되었다.



유네스코는 전주의 어떤 맛에 매혹되었을까?

전주가 음식창의도시에 도전장을 낸 것은 2008년부터다. 한정식을 비롯해 오방색이 고색 창연한 전주 비빔밥, 전주 콩나물 국밥에 막걸리까지 전주음식은 그 어느 것 하나 자신만만하지 않은 것이 없었다. 또한 전주에는 각종 음식 명인이 곳곳에서 활약하고 있어서 콘텐츠에 관한 자료도 풍부했었다. 천혜자연에서 얻은 신선한 재료와 맛깔난 조리법, 그리고 음식에 담긴 훈훈한 인심은 세계인의 입맛을 사로잡는데 전혀 손색이 없었다. 또한 전주비빔밥축제, 전주국제발효식품엑스포 등의 내실있는 음식축제운영도 유네스코 심사위원의 호평을 받았다.

창의도시의 파워, 시민 네트워크

그러나 음식창의도시로의 입문이 쉬운 것은 아니었다. 국내에 유네스코 창의도시가 전무한 상황에서 유네스코 창의도시 가입을 추진하다보니, 관련 자료를 얻는데 한계에 닿을 때가 한 두번이 아니었다. 조영호 팀장 등 공무원들은 정보를 얻기 위해 서울에 있는 유네스코 한국위원회를 방문하길 수차례, 전국에 있는 전문가들을 찾아 헤맨 것도 수 십번이었다.

그러다가 공감대 형성과 시민참여를 이끌어 내기 위해 묘안을 짜내게 되는데, 관계전문가들로 구성된 워킹그룹을 조직하고 음식관련 연구단체와 음식업소 관련자들을 연계하는 시민 네트워크를 형성하는 것이었다. 유네스코 음식창의

도시 시민네트워크 총괄은 호원대학교 송재복 교수가 맡았는데, 송교수를 중심으로 전주 음식명인과 음식 연구자들이 각종 세미나와 음식간담회를 통해 전주 음식을 알리는데 큰 역할을 하였다.

유네스코 음식창의 도시가 되면

유네스코 창의도시 명칭과 로고를 공식적으로 사용할 수 있으며, 전주시의 각종 문화자원과 관련 프로그램을 유네스코 웹사이트에 게재, 홍보할 수 있다. 또한 전주음식을 맛보고 체험하려는 국내외 관광객이 증가하면서 농·수·축산 산업과 관광, 축제 등의 연계산업에 미치는 직·간접적 파급효과를 예상할 수 있는데, 다양한 부가가치를 창출하는 새로운 블루오션이 될 것으로 기대하고 있다.

유네스코가 선정한 '세계 음식창의도시'

2005년 선정된 콜롬비아 포파얀은 중남미 제1의 음식문화 관광지로 고기 요리가 유명하다. 포파얀 사람들은 전통요리에 대한 자부심이 강하며 다양한 요리법을 개발하고 전통요리를 바탕으로 한 퓨전요리개발에도 힘을 기울이고 있다. 2010년 지정된 중국 청두는 중국을 대표하는 스촨 요리의 본고장이다. 중국 국제미식관광페스티벌을 비롯한 다양한 국제미식행사를 펼치면서 연간

360억 위안에 달하는 요식산업을 이루고 있다. 역시 2010년에 지정된 스웨덴 외스터순드는 풍요로운 자연환경을 바탕으로 자립경제를 지켜온 곳이다. 미식 전통 역시 이것을 바탕으로 형성되었는데 전통적 식재료와 조리법을 강조하면서 건강요리에 관심이 높다.



고색창연한 전주비빔밥 한상

tip 전주 비빔밥 / 시(時) 송하진

전주에 한번 와 보시게
올 때는 설레는 가슴 꼬옥 보듬고 오시게

우리네 살았던 그 시절의 맛
예서 느껴보시게

절구질로 쌀 한 되
소머리 고아 낸 물 아시기나 하는가

아삭이는 콩나물이며 오방 빛깔 가지가지 나물들
산과 들이 함께 담겨 있다네

모두 모두 함께 하니 골동반이라
누구는 화반이라 했다지

정히 앉아 한바탕 비벼보세
비비고 비비니 즐겁지 않은가
섞이고 섞이니 아름답지 않은가

온몸을 휘감는 맛
세상살이 맛이 나지 않은가

이건 격조네
아름다운 세상에 사는 사람들의 격조야