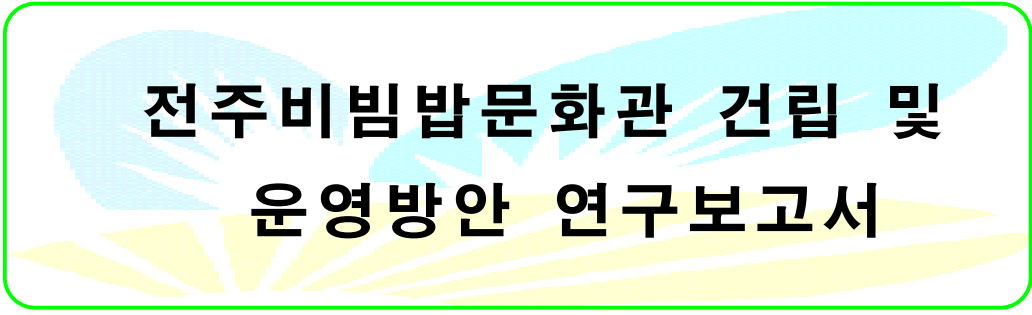




# 전주비빔밥문화관 건립 및 운영방안 연구보고서

2007. 11. 2.

## 전주비빔밥문화관 연구보고서 작성팀 연구진

전주대학교 문화관광대학 전통음식문화전공

전주대학교 문화관광대학 전통음식문화전공

전주대학교 문화관광대학 전통음식문화전공

전주 가족회관

(주)고궁

차 진 아 교수

차 경 희 교수

신 정 규 교수

김 년 임 사장

장 미 희 사장

## 1. 연구의 목적과 방향

### 1) 연구의 목적 및 의의

- 연구의 목적 : 전주비빔밥문화관 건립에 관한 기본 계획 및 운영방안 구성
- 연구의 의의
  - 전주비빔밥의 우수성과 가치 홍보 및 제고를 위한 문화공간 창출 방안 제안
  - 전주비빔밥을 세계적인 문화상품으로 만들기 위한 홍보모형 제시
  - 전주비빔밥문화관 건립을 통한 전통문화중심도시로써의 전주시 위상 및 이미지 제고에 기여

### 2) 연구방향

#### (1) 연구내용

- 공간적 범위: 전주시 전주비빔밥문화관(가칭)
- 내용적 범위: 전주비빔밥문화관의 건립 및 운영방안
  - 기본적인 운영의 concept과 공간 구성의 기초 계획 수립  
(시설명칭 / 자료조사 및 고증작업 / 적정규모 및 위치 등)
  - 기능에 맞는 내부 시설 구성방안, 각 공간의 구성 및 예상 소요 면적 제시
  - 향후 시설 운영을 위한 기본 체험프로그램, 수익사업 방향 제시
  - 체험관의 홍보 및 마케팅 전략 제시
- 연구의 한계 : 각 시설의 세부적인 공간 설계, 구체적인 전시자료 콘텐츠, 세부적인 교육프로그램, 수익사업의 실수요 예측 등은 본 연구에 포함하지 않았으며, 향후 구체적인 사업타당성 조사도 함께 수행되어야 함

#### (2) 연구방법

- 전주비빔밥 문헌 자료조사 및 고증작업 : 고문헌 및 근대, 현대에 이르는 각종 조리서 및 음식관련 문헌자료, 각종 논문 고찰
- 운영 concept 구성을 위한 현장조사 및 벤치마킹 : 전국의 음식관련 박물관, 체험관, 유명 한식당 등의 현장조사를 통한 벤치마킹, 일본지역의 음식박물관 현장 조사를 통한 벤치마킹 실시
- 전문가 의견조사 : 전주비빔밥 지정점 업주 2인, 음식전공 교수 3인, 전주시청 담당공무원 4인으로 구성된 위원회를 통한 의견수렴

## 2. 관련 자료조사 및 고증작업

### 1) 문헌을 통한 역사와 유래

#### ○ 전주음식의 역사적 배경

전라도 특히 전주를 설명하는데 누구든 맛을 빼놓을 순 없을 것이다. 전주는 전라도 내 남원읍내장과 함께 최대 규모로서 호남지방의 식품재료들이 집산되는 장소였으므로 질 좋은 식재료가 넘쳐났다. 전주를 감싸고 도는 전주천은 수질이 뛰어나고, 인근의 기름진 호남의 평야가 있어 생산되는 곡류나 채소류는 맛의 고장으로 소문이 날 만큼 음식의 발달을 가져왔으며, 생활을 윤택하게 했다. 그리하여 전주는 서울, 개성과 더불어 가장 화려한 음식문화를 가지게 되었고, 문일평<sup>1)</sup>은 전주의 비빔밥을 개성의 탕반, 평양의 냉면과 함께 조선의 3대 음식이라고 극찬하였다.

하지만 전주음식에 대한 기록은 그 양이나 역사면에서 소략하다. 전주의 음식에 대한 기록은 고려시대 이규보의 「동국이상국집」<sup>2)</sup>에서 찾아볼 수 있다. 전주(全州)에서 성황(城隍)에게 제사를 지내는 치고문(致告文)에서 의례를 위해 사슴과 토끼고기가 바쳐졌으며, 채소·과일과 맑은 술이 제수로 쓰였음을 알 수 있다.

#### ○ 비빔밥에 대한 고문헌의 기록

비빔밥에 대한 기록은 19세기 중엽부터 나타나기 시작하나 전주음식이나 전주비빔밥에 대한 기록은 찾아보기 힘들다. 전주8미나 전주비빔밥에 대한 기록은 일제 시대를 들어서며 비로소 나타나기 시작한다. 익산 태생의 가람 이병기선생이나 앞서 언급한 문일평선생에 의해 오늘날 전주의 화두가 되고 있는 전주비빔밥이 알려지기 시작한다. 전주지역은 후백제시대까지 역사를 거슬러 세력가들의 향촌으로 자리매김하면서 이성계의 본향으로서 조선시대 생활문화에 음식문화로 일조를 하였을 것으로 사료되나 명백한 자료의 출처를 제시하기란 쉽지 않다.

현재까지 알려진 비빔밥의 기록은 「동국세시기」와 「시의전서」의 부빔밥이 최초이다. 「동국세시기」<sup>3)</sup>는 작자와 편찬연대가 확실하나 「시의전서」의 경우 1800년대 말엽의 경상도 지역에서 쓰여진 책이란 것 외에 정확한 출처를 알기 어렵다. 사정이 그러하니 어느 것이 먼저랄 것도 없다하겠다. 다만 부빔밥이란 명칭에 걸들이는 잡탕국까지 설명을 하고 있는 「시의전서」가 골동면에 더불어 부가되어 있는 「동국세시기」의 기록보다는 더 힘이 실리는 것은 사실이

1) (1888-1939, 호암) : 한국의 사학자 겸 언론인. 《조선일보》 편집고문 등으로 활약하였으며, 국사 연구에도 노력을 기울여 많은 논문을 집필하였다. 저서에 《조선사화》, 《호암전집》, 《한국의 문화》 등이 있다.

2) 이규보, 동국이상국전집 제37권 애사(哀詞)·제문(祭文)-제신문(祭神文) [www.minchu.or.kr](http://www.minchu.or.kr)

3) 홍석모, 동국세시기, 1849, 동지달 월내(月內) 편

다. 「동국세시기」는 우리나라의 대표적인 세시기로서 음력 정월부터 선달까지 23항목으로 나누어 서민층에서 사대부까지의 조선시대 생활문화를 기반으로 한 전통풍속을 폭 넓게 다루고 있다. 동지달(11월)의 월내 음식으로 **골동면**(骨董麵, 비빔국수)을 소개하면서 더불어 **골동반** 즉, 나물, 회, 구이가 함께 들어간 비빔밥을 언급하고 있다.

## 2) 전주비빔밥 고증분석

### ○ 비빔밥 재료 및 조리법에 대한 기록

비빔밥의 모든 재료에서 콩나물은 빠지지 않는다. 「시의전서」에서 각색채소라고 표현하여 구체적으로 어떤 채소들이었는지를 확신할 수 없는 것을 빼면 주인공격이다.

이 콩나물은 전주비빔밥과 콩나물해장국의 주재료로 사정골과 교동 일대인 자만동에서 나온 것이 최고였다. 이 콩나물은 최남선은 「조선상식문답」에서 지방명식(地方名食)으로 꼽은 바 있다. 「전주시사」에 콩나물은 부성일원에 걸쳐 하루 세때 석찬상에 올랐던 반찬이다. 이는 부성의 풍토 탓으로 들리는데, 특히 상정골 노내기샘과 자만동 녹두포샘, 그 밖의 남천, 서천의 물로 기른 콩나물을 뽑았다. 예부터 전해오는 콩나물은 임실지방의 서목태를 썼는데 서목태란 눈이 흰태를 두른 검은콩으로 마치 쥐의 눈과 같다하여 쥐눈이콩이라 부른다. 서목태는 잔뿌리 없이 외뿌리로 키우는 것이 특징이며 다 자라기전에 뽑아 사용하므로 질기지가 않고 연한 것이 특징이다.

「조선무쌍신식요리제법」은 우리나라의 음식뿐만 아니라 서양요리와 일본요리까지 기록하고 있는 책이다. 비빔밥은 책의 뒷부분 잡록(雜錄)에 기록되어 있으며, 비빔밥의 유래를 가늠할 수 있다. 바로 잔치와 제사를 지낼 때 여럿이서 함께 나누어 먹던 음식이라는 것이다. 남의 집 잔치에서 여러 가지 재료를 한데 섞어 미련할 정도로 배불리 먹는 사람에 대한 비난을 하고 있으며, 제사를 드린 다음에는 여러 가지 제수를 한데 비벼서 나누어 주는 음식으로 음복을 하였음을 알 수 있다. 또한 비빔밥의 어원은 골동이라는 한자명에서 나왔다고 하고 한자를 아는 사람과 일본인들이 널리 이 사실을 알고 있다고 하였다. 이에 미루어 비빔밥이 당시 조선에 거주하던 외국인도 알고 있을만큼 일반적인 상용식이었음을 알 수 있다. 또 이 책에는 **부빔밥전유어**<sup>4)</sup>가 기록되어 있어 비빔밥을 이용한 다른 음식이 있었음을 알 수 있고 이는 한 끼의 식사뿐만 아니라 술안주로도 좋은 역할을 하였다고 되어 있다.

「조선무쌍신식요리제법」과 「간편조선요리제법」은 재료나 만드는 법이 유사하다. 1970년대의 「한국요리백과사전」부터는 누루미나 산적대신 오이와 애

4) (骨董飯煎油魚) : 부빔밥을 되직하게 갖은 것을 다 넣고 만들어서 그릇에 퍼 놓고 숟가락으로 반쯤 떠서 밀가루를 잠깐 묻혀 전계란을 씌워 납작하게 지져서 채반에 올려놓았다가 한 김 나간 후에 대접에 담아놓고 장국과 한데 먹는데 그저 부빔밥보다 낫고 고소하기 그지없으니 혹 술안주도 하는 사람은 속을 잘 매구려 하는 인물이다.



호박 같은 채소가 추가된다. 1975년 「한국의 요리」 이후에는 닭, 사과, 양지머리 등을 이용한 육수를 이용하여 밥을 짓는 것이 특징이다. 이렇게 지은 밥은 비벼도 밥알이 으깨지지 않으며, 쉽게 불지 않기 때문에 다른 재료와의 혼합에도 좋은 밥맛을 유지시키는 비결이 되었을 것이다.

또, 이후 전주비빔밥에는 전유어는 들어가지 않으며, 녹두로 만든 묵이 청포묵이나 황포묵으로 들어가기 시작한다. 황포묵은 전주십미(全州十味) 중에 속하는 음식으로 전주에서 많이 해서 먹던 음식이다. 황포묵을 미나리 무침과 황백지단, 잘게 부순 김을 고명처럼 얹어 먹는 묵무침은 전주의 삼진날 절식이기도 하다. 「옹희잡지」에는 녹두묵은 반드시 녹두로 만드는데 치자로 물을 들이면 맑은 노란색이 나오는데 그 빛이 아름답다고 하였다. 과거에는 오목대에서 흘러오는 녹두포 샘물을 이용해 만들었다. 청정한 물로 만들었기에 예로부터 전국적으로 유명하였다.

「명물기략」에는 녹두가루를 쭈어서 얻은 것을 삭(索)이라 하는데 속간에서는 이를 가리켜 묵이라고도 한다. 묵이란 억지로 뜻을 붙인 것이다라고 하였고, 녹두묵은 노랑 것은 황포(黃泡), 파랑 것은 청포(淸泡)라고 한다 하였다. 녹두장군 전봉준을 노래한 '새야새야 파랑새야 녹두꽃에 앉지 마라'라는 노랫말처럼 녹두의 생산이 전북지역에 많았던 것으로 생각된다.

#### ○ 1970년대 이후 현대화된 전주비빔밥의 형태

과거에는 여러 가지 나물과 고추장, 육회, 깨소금, 참기름으로 맛있게 비빈 후 황포묵을 얹어내는 것이었으나 최근에는 다른 재료와 함께 밥 위에 얹어내고 있다. 이 때의 전통적인 녹두묵은 연한 녹색이 섞인 황색을 띠며 묵이 깨지지 않도록 탄력성이 있으면서 또한 부드러워야 한다.

1980년대 이후의 기록에서는 표고, 시금치, 쪽갓 등 채소의 종류가 더욱 다양해지고, 무를 채썰어 익혀서 나물의 형태로 들어갔던 무는 생채로 들어가기도 한다. 또한 달걀, 김, 배, 잣, 호두, 은행 등의 고명이 화려하게 등장하는 시기이다. 숙주나물은 1990년대 이전까지는 콩나물과 함께 전주비빔밥의 재료로 쓰였으나 이후부터 오늘날까지 쓰이지 않는 재료가 되었다. 또한 육회나 육회볶음이 반드시 들어가는 하나의 재료가 되었다.

전주비빔밥을 먹을 때 양념으로 1970년대 이전에는 고춧가루를 많이 사용하였으나 1970년대 중반이후 엿고추장, 참쌀고추장 등의 고추장과 즈장, 막장 등이 이용되었다. 비빔밥에는 나물이 많이 들어가므로 나물을 무치는데 필요한 양념이 많이 필요할 것이나 옛날 조리서들에는 기본이 되는 양념류의 기록이 간과되어 있다.

따라서 오늘날의 전주비빔밥은 1800년대에 그 뿌리를 두고, 오늘날의 형태는 1980년대 만들어졌다고 볼 수 있겠다. 육수로 밥을 짓고, 밥이 끓어오르면 불을 줄이고 콩나물을 얹어 뜸을 들여 콩나물밥을 지어 콩나물의 향을 살리며, 전주8

미(10미)로 이름난 콩나물과 황포묵을 사용하여 다른 지역의 비빔밥과 차별화하고 있다. 고명으로 청포묵 대신 청포묵에 치맛물을 들인 노란 황포묵을 사용한 것도 전주비빔밥만의 특징이라 할 수 있다. 계절에 따라 구할 수 있는 각색 나물을 이용하여 전통적인 음양오행설에 근거를 두고 우리 몸의 오장의 균형을 맞출 수 있도록 오색의 균형에 맞도록 구성하였음을 알 수 있다. 또한 유기에 전주비빔밥을 담아내 60°C 정도를 유지하면 나물과 비비기가 수월하고 잘 식지 않는 장점을 살릴 수 있다.

표 1. 문헌을 통한 전주비빔밥 조리법의 고증 분석(근대~1960년대)

|   | 문헌                       | 음식명               | 조리법                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|--------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 동국세시기 <sup>5)</sup>      | 골동지반<br>(骨董之飯)    | 강남사람들은 유반(遊飯)을 전으로 만들어 밥밑에 나물(煮), 회(膾), 구이(炙) 같은 것을 빼지 않고 넣는다. 즉 이것이 반(飯)의 골동(骨董)이다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2 | 시의전서 <sup>6)</sup>       | 비빔밥<br>(汨董飯)      | 밥을 잘 짓고, 고기는 재웠다가 볶아서 간랍 <sup>7)</sup> 을 무쳐 썰어 넣고, 각색 채소도 볶아 넣고, 좋은 다시마튀각도 부숴놓고, 고춧가루·깨소금·기름을 많이 넣어 비벼서 그릇에 담는다. 위에는 잡탕거리처럼 달걀을 부쳐 골짜기만 하게 썰어 얹고, 완자는 고기를 곱게 다져서 잘 채우 구슬만 하게 빚어 밀가루를 약간 묻히고 달걀을 씌워 얹는다. 비빔밥 상에 장국을 잡탕국 <sup>8)</sup> 으로 하여 놓는다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3 | 조선무쌍신식요리제법 <sup>9)</sup> | 부빔밥<br>(골동반, 骨董飯) | 먼저 좋은 쌀로 밥을 되직하게 지어 그릇에 퍼 놓고 무나물과 콩나물과 숙주나물과 도라지나물과 미나리나물과 고사리나물을 만들어서 먼저 무나물과 콩나물을 솥에 넣고 그 위에 밥을 쏟아 넣은 후 불을 조금씩 떼어 더웁게 하고, 누루미와 산적과 갓은 전유어를 잘게 썰어 또 각색나물들을 넣은 후에 기름을 많이 붓고 깨소금치고 젓가락으로 슬슬 저어 부벼서 각각 그릇에 담은 후에 누루미, 산적전유어를 잘게 썰어 가장자리로 돌려 얹고 또 그 위에는 튀각을 부스러 넣고, 삶은 계란을 잘게 썰어 함께 얹고 실백과 고춧가루를 뿌리고 그 위에 알고명을 다른 고명이 되지 않도록 너댓푼 두께나 되게 얹으면 좋다. 여러 가지 부빔밥 중에도 풋김치를 대강 썰고 기름과 깨소금을 많이 치고 부벼 먹으면 맛이 중에 간다. 대체로 부빔은 일괄 뜨겁고 일괄 기름 맛이 있어야 좋다. 이 위에 것은 겨울이나 봄에 먹는 것이요 혹 여름에도 이와 같이 하기는 하나 호박과 오이를 잘게 채 쳐 기름에 볶아서 넣기도 한다.<br>이외에도 또 여러 가지를 이루 말할 수 없으니 마음대로 부비는 것이 많으나 음식이란 것은 각각 먹어야 각각 맛을 아는 것이다. 모두 섞어먹기를 좋아하는 사람은 쟁쟁한 성질을 덜 가진듯한 사람이요 어디 가서 대접을 받더라도 체면을 차리는 자리에서는 국에 밥도 말지 않거늘 어찌 삼태물건을 쓰레기통에 넣는 것 같이 여러 가지를 휩쓸어 넣고 큰 그릇을 찾는다 기름과 고춧가루를 찾는다 고기를 썰어 오느라 모두를 비벼서 여럿이 먹든지 혼자 퍼먹든지 계속하여 더운 장국을 끼얹어가며 옆에서 누가 보든지 말든지 이식위천(以食爲天) <sup>10)</sup> 이다. 간간이 술을 마시거며 얼굴이 별정고 밥을 매운 것을 먹든지라 밥이 비오듯 대장경(大藏經)이 차도록 먹고 개트름을 연속하여 한다. 한편으로는 담배를 부치고, 한편으로는 뒤지를 차지며 아래로 방귀가 연달아 나오며 뒷간에를 소방대 앞서는 눕처럼 달아나며 뒷간을 헐다시피 한다. 이렇게 하여야 그 집의 잔치에 가서 잘 먹었다고 한다. 대체 무슨 음식을 그다지 소요하게 먹겠는가? 대 |

|   |                         |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                         |     | <p>체 우리나라 귀인이 어디가 무엇을 먹든지 서양사람이 요리를 먹든지 일본사람이 남의 잔치에 와서 무슨 음식을 먹든지 그렇게 수선을 부리고 그렇게 얼굴이 붉으며 진주 같은 밥을 흘리겠는가? 그렇지 않아도 배가 부르고, 몸에 보양이 되고 좋거늘 이제는 남이 홍보는 것을 깨달을 지어다. 여기 풍속에 남의 제사음식을 만나면 부빔재료가 많기 때문에 우근진소지(右謹陳所志)로 처음부터 비벼 먹는 것을 좋게 하기 위해 아주 비벼서 내오니 풍속에 저진<sup>11)</sup>부빔밥을 잊지 안 먹으리요. 먹기는 하되 담백한 것을 주장해야 아무 병 없이 오래 살고 명<sup>12)</sup>도 길어 길듯하다. 이것은 손님대접이 아니라 동서양 전쟁을 한바탕 겪은 것이요 결단코 잔치라고도 할 수 없다. 대체 부빔이라는 출처는 골동이라는 말이니 장사가 무슨 물건이든지 오래되고 파손된 것과 헌닝마까지 벌려놓고 사고팔고 데를 골동가게라 일컬으니 그것만 보아도 부빔밥이 여러 가지 잡되게 섞은 것이 가게라도 신선하고 아담한 물건을 각각 깨끗하게 벌려 놓은 것이 보기에 깨끗하나니 여러 가지 공동물건을 잡되게 벌려놓는 데는 부빔밥 좋아하는 사람처럼 골동 파는 사람도 그와 같이 탁하여 보인다. 골동이란 말이 일본사람이 많이 쓰나 여기서도 한문 아는 사람이 원래부터 많이 안다.</p>    |
| 4 | 간편조선요리제법 <sup>13)</sup> | 부빔밥 | <p>먼저 밥을 되직하게 지어 큼직한 그릇에 퍼 놓고, 무나물, 콩나물, 숙주나물, 도라지나물, 미나리나물, 고사리나물들을 만들어서 먼저 무나물과 숙주나물을 솥에 넣고 그 위에 밥을 쏟아 넣은 후 불을 조금씩 떼어 더웁게 하고 누루미와 산적, 전유어를 잘게 썰어 넣고, 또 각색나물들을 다 넣은 후 기름, 깨소금을 치고, 젓가락으로 슬슬 저어 부벼서 각각 주발에 퍼 담은 후에 누루미, 산적, 전유어를 잘게 썰어 가장자리로 돌려 엮고 그 위에 튀각을 부스러뜨리고 팥란<sup>14)</sup>을 잘게 썰어 얹은 후 알고명을 잘게 설어 엮고 고춧가루와 깨소금을 뿌려 놓는다. 그러나 이것은 겨울에나 봄에나 먹는 것이요. 혹 여름에도 이와 같이 하기는 하나 호박과 오이는 잘게 채를 쳐서 기름에 볶아서 위에 얹는다.</p>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5 | 조선요리제법 <sup>15)</sup>   | 부빔밥 | <p>재료 : 쌀 1되, 정육 반의반근, 무 1개, 다시마 조금, 콩나물 (꼬리 따서) 1사발, 계란 1개, 미나리나물 (썰어서) 1사발, 간장 한큰사시, 깨소금 1종지, 고춧가루 조금, 배 2개, 소금 조금, 기름 한큰사시</p> <p>조리법 : 1. 무는 채쳐서 나물을 볶고,<br/> 2. 콩나물은 꼬리를 따서 나물을 볶는 법대로 볶아 놓고<br/> 3. 미나리는 소금을 차사시로 하나만 뿌려서 절였다가 꼭 짜서 기름에 볶아 놓고<br/> 4. 다시마는 마른 행주로 잘 문질러서 모래를 정하게 털어가지고 적당히 썰어서 펄펄 끓는 기름에 튀겨놓고<br/> 5. 계란은 노른자와 흰자위를 각각 얇게 부쳐서 채쳐 놓고,<br/> 6. 고기는 가늘게 채쳐서 갇은 고명을 해서 볶아 놓고,<br/> 7. 밥을 고슬고슬하게 지어서 사발에 담쫘 담고 그 위에 이상 여러 가지 만들어 놓은 재료들을 색 맞추어 엮고 계란 채친 것을 맨 위에 뿌려서 덮어 놓는다.</p> <p>비고&gt;<br/> 1. 이것을 식사시간에 섞어가면서 간을 맞추어 먹고,<br/> 2. 또 한가지 법은 밥에다가 이상 여러 가지 재료를 전부한데 섞어서 무쳐 가지고 그릇에 담기도 한다.<br/> 3. 부빔밥에는 반드시 장국을 뜨겁게 끓이고 고춧가루를 타서 부빔밥에 조금씩 쳐가면서 먹게 할 것이다.</p> |

표 2. 문헌을 통한 전주비빔밥 조리법의 고증 분석(1960년대 이후)

|   | 문헌                              | 음식명       | 조리법                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|---------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 한국요리백과사전 <sup>16)</sup>         | 비빔        | <p>재 료 : 다시마 튀각 부순 것 ½컵, 생선 흰살 100g, 오이 150g, 애호박 150g, 콩나물이나 숙주 100g, 고사리 100g, 도라지 100g, 표고 5개, 밥 5컵, 쇠고기 200g, 계란 2개, 양념 약간</p> <p>조리법 : 1. 쇠고기는 채 썰어 양념하고 볶고 오이는 반달모양으로 썰어 소금에 절였다가 꼭 짜서 볶아 식힌다.</p> <p>2. 호박은 채 썰어 조금에 절였다가 볶고 콩나물이나 숙주는 삶아서 양념하고 무친다.</p> <p>3. 물에 불린 고사리는 짧게 잘라 짜서 기름에 볶다가 양념하고 도라지는 삶아 양념하여 볶는다.</p> <p>4. 표고는 채 썰어서 양념하고 볶고 다시마는 튀겨서 부스러뜨린다.</p> <p>5. 생선은 전유어를 지져서 식으면 굵게 채 썬다.</p> <p>6. 고슬고슬하게 지어놓은 밥에다 위의 재료들을 고루 섞어 놓고 비벼서 간을 잘 맞추어 큰 대접에 담고 위에 생선전과 계란 황색지단 채를 곁들여 먹었다. 이것이 원 궁중법이다.</p>                                             |
| 2 | 한국의 요리 <sup>17)</sup>           | 전주비빔밥     | <p>오계닭을 푹 삶은 진한 국물을 동이에 담아 놓고 살코기는 잘게 만들어 쟁반에 담아 놓는다. 암소 등심살을 푹 삶아 채로 바쳐서 국물은 동이에 살코기는 잘게 만들어 쟁반에 담아 놓는다. 오계닭 삶은 국물과 암소 등심살 삶은 국물을 혼합한다. 난전 문정 지시골 수침쌀 또는 한사월 초당골 매매실쌀을 건지산 솔가루 또는 상관 마치 동골 솔가루 또는 송가지로 꼬두밥을 짓는다. 찌밥을 큰 대소쿠리에 다소라 주걱으로 헤쳐 가면서 소쿠리에 담아 놓는다. 쫄쫄이 무침, 녹두묵, 파, 쪽대기(김), 살짝 삶은 무채 등을 각각 그릇에 담아 놓는다. 양념, 참기름, 깨소금, 마늘, 고춧가루, 고추장, 실고추, 후춧가루, 찹쌀 등을 양념단지를 골고루 갖추어 놓는다. 위에서 지은 밥을 소라 주걱으로 접시에 담아 국물로 세 번 갈아 부은 후 삶은 고기를 밥에 넣고 표고 생육회(또는 육회볶음)등을 넣고 양념단지에 각각 분량에 맞게 떠서 밥이 담긴 접시에 고루 넣고 조화되게 부벼어 상을 차렸다.</p> <p>고기국물은 따로 떠서 비빔밥에 곁들여 양념을 손님식성에 맞추어 상에 올린다.</p> |
| 3 | 전주콩나물 비빔밥에 관한 조사 <sup>18)</sup> | 전주콩나물 비빔밥 | <p>주재료 : 쌀, 콩나물, 황포묵, 고추장, 쇠고기 육회(또는 육회 볶음), 찹쌀, 참기름, 달걀 등 많이 사용하는 재료</p> <p>부재료 : 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 쪽갓, 상치, 부추, 파, 마늘, 후추, 호도, 은행, 잣, 밤채, 김 등 계절에 따라 달라지는 재료 30여 가지 재료 사용</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

5) , 동국세시기, 1849, 동지달 월내(月內) 편

6) 작자미상, 시의전서, 1800년대 말경, 이효지 외 편역, 신광출판사, 2004, p174

7) 간담 : 제사에 쓰는 저냐. 소의 간이나 처넛 또는 생선살 따위로 만든다.

8) 잡탕(雜湯) : 양지머리와 갈비를 삶은 국에 끓는 물에 넣었다가 꺼내 손질한 부화와 창자 통무와 다시마를 넣고 물을 많이 부어 푹 삶은 다음에 건진다. 부화·창자·양·다시마 등은 모두 골패 모양으로 썰어 삶은 국에 같이 넣는다. 고비·도라지·파·미나리는 모두 가늘게 잘라 가루를 약간 묻히고 달걀을 썬 뒤 부쳐내어 국 건지와 같은 모양으로 썰어 놓는다. 달걀을 얇게 부쳐서 귀나게 썰고 완자를 만들어 위에 넣는다.

9) 이용기, 조선무쌍신식요리제법, 영창서관·한흥서림, 1924, pp256-257

10) 이식위천(以食爲天) : 사람이 살아가는데 먹는 것이 가장 중요함.

11) 저진 : 젓은. 이미 비벼서 국물이 조금 있는

12) 명 : 命. 수명

13) 이석만, 간편조선요리제법, 삼문사, 1934, p83

14) 팽란 : 烹卵, 삶은 달걀

15) 방신영, 조선요리제법, 장충도서출판사, 1957, p7

|   |                                               |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|-----------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 한국민속<br>종합조사보<br>고서(향토음<br>식편) <sup>19)</sup> | 전주비빔<br>밥 | <p>재료 : 쌀, 양지머리, 우둔, 콩나물, 숙주, 시금치, 고사리, 도라지, 미나리, 애호박, 표고, 쑥갓, 청포묵, 엿꼬장, 참기름</p> <p>만드는 법 : 양지머리를 꼭 끓여 식혀서 기름을 건어 버리고 쌀을 넣고 밥을 고슬하게 지어서 더울 때 참기름으로 무친다. 혹은 보통 밥으로 지어서 들기름으로 볶아서 쓰는 법도 있다. 콩나물은 제물로 삶고 숙주, 미나리는 데쳐서 참기름과 청장으로 무친다. 도라지는 소금에 절여 주물러 행구어 짜서 볶고, 고사리도 삶아서 유장으로 무쳐 볶는다. 우둔고기는 채썰어 양념장으로 육회를 무친다. 청포묵은 굵게 치고 계란은 황백지단을 부쳐 선다, 밥은 조반기에 담고 재료를 색맞추어 얹고 엿꼬장은 종지에 따로 곁드린다. 맑은 콩나물국과 나박김치를 같이 차린다.</p> <p>전주콩나물이 맛이 좋아 전주비빔밥의 맛이 나는 것이고, 다른 나물거리는 제철나물을 쓴다. 특수한 것으로 연근, 죽순, 박, 버섯 등이 들어간다.</p>                                 |
| 5 | 완산고을의<br>맥박 <sup>20)</sup>                    |           | <p>닭을 꼭 삶은 진한 국물을 동이에 담아놓고, 살코기는 잘게 만들어 체에 받쳐서 국물을 동이에, 생고기는 잘게 만들어 쟁반에 담아 놓는다. 닭을 삶은 국물과 등심살을 삶은 국물을 혼합한 다음 술가지나 술방울로 불을 때어 고두밥을 짓고, 이밥을 대소쿠리에다 소라주걱으로 헤쳐가면서 퍼 담아 식혀놓는다.</p> <p>소쿠리에 담은 밥에 맑은 물을 살짝 풍기고 행주를 덮어 찐 밥이 불지 않고, 고실고실 윤이 흐르게 해놓는다.</p> <p>표고와 육회 또는 육회볶음을 온갖 양념으로 무쳐서 쟁반에 담아 놓고, 콩나물은 줄기만 삶아 소쿠리에 담아놓는다.</p> <p>미나리는 뿌리와 잎을 떼어낸 다음 살짝 익힌다. 쑥부쟁이부침, 녹두묵, 파, 김, 살짝 삶은 무채 등을 각각 그릇에 담아 놓고, 양념을 갖춘다.</p> <p>이렇게 하여 밥을 소라주걱으로 접시에 담아 국물을 두세번 갈아 부은 다음 살코기를 밥에 넣고 표고, 생육회 등을 담고, 콩나물, 미나리, 녹두묵, 파, 무채 등을 넣고 양념을 친 다음 비벼낸다.</p> |
| 6 | 한국의<br>향토음식 <sup>21)</sup>                    | 전주비빔<br>밥 | <p>주재료 : 밥, 콩나물, 청포묵, 쇠고기 육회(또는 육회볶음), 달걀, 미나리, 참쌀고추장, 참기름</p> <p>부재료 : 시금치, 고사리, 도라지, 녹두나물, 표고버섯, 마늘, 김, 붉은 고추, 파, 깨소금, 간장</p> <p>만드는 법 : 닭과 암소 등심살을 삶아낸 육수에 쌀을 넣어 약간 되직하게 밥을 짓는다. 이 밥을 넓은 그릇에 퍼 담아 식혀서 밥이 불지 않고 고실고실 윤이 흐르게 한다. 쇠고기 육회와 표고버섯은 갖은 양념에 무친다. 콩나물(줄기만 이용)과 녹두나물은 살짝 데쳐서 찬물에 행궤 놓는다. 도라지는 가늘게 썰고, 고사리는 짧게 자른다. 시금치와 미나리는 살짝 데쳐 차물에 행궤 짧게자른다. 양념장에 손질한 콩나물, 녹두나물, 고사리, 도라지, 시금치, 미나리를 무친다. 청포묵, 달걀 황백지단, 김 잘게 썬 것을 준비한다. 그릇에 밥을 담고 재료를 고루 돌려 담은 후 고추장을 얹어 콩나물국과 함께 낸다.</p>                                              |
| 7 | 온고을의 맛,<br>한국의 맛 <sup>22)</sup>               |           | <p>전주비빔밥의 별미집으로 전주의 성미당은 밥을 두 번 비빈다.</p> <p>우선 콩나물, 밥, 참기름, 참쌀고추장을 넣어 비빈다.</p> <p>그 위에 청포묵, 미나리, 죽장, 육회볶음 또는 육회, 달걀 등을 넣고 계절에 따라 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 무생채, 은행 등을 얹어 다시 한번 비벼먹는다.</p> <p>늦그릇은 위생적이고, 밥을 따뜻하게 유지시켜 주므로 사용된다.</p> <p>비빔밥은 참기름, 고추장, 장이 맛을 좌우한다. 1960년대 경원동에 있다가 사라져 버린 옴팡집의 경우 7년 묵은 간장을 사용했었다. 겨울에는 햇김,</p>                                                                                                                                                                                                         |

|   |                           |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|---------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                           |           | <p>이른 봄에는 청포묵, 초여름에는 썩갯, 늦가을에는 고춧잎과 깻잎 등을 곁들여 즐길 수 있다.</p> <p>조선조 때 감영내의 관찰사 등이 입맛으로 즐겨왔고, 성 내외의 양반가에서는 물엿이나 노엿이 따랐기 때문에 큰 잔치 때나 귀한 손님을 모실 때 입사치로 다투었다.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8 | 전주시 지정<br>전주비빔밥<br>표준 조리법 | 전주<br>비빔밥 | <p>주재료 : 쌀, 콩나물, 사골, 고추장, 막장, 참기름, 육회, 황포묵, 계란 등<br/>나물 : 시금치, 고사리, 애호박, 미나리, 버섯(송이, 표고), 오이, 무<br/>조미료 : 마늘, 후추, 부추, 깨소금<br/>기호품 : 호도, 은행, 밤채, 잣, 김</p> <p>만드는 법 : 사골 고은 물로 밥을 짓는다. 밥이 끓어오르면 불을 줄이고 콩나물(100g)을 얹어 뜸을 들인다. 콩나물이 익으면 밥과 고루 섞는다. 콩나물(100g)을 얹어 뜸을 들인다. 콩나물이 익으면 밥과 고루 섞는다. 쇠고기는 채 썰어 배즙, 청주를 넣고 무쳐서 1시간 정도 놓아둔 후 마늘, 청장, 참기름, 깨소금, 잣가루를 넣고 무쳐 두었다가 육회로 사용한다. 미나리는 끓는 물에 소금을 조금 넣고 살짝 데친다. 데친 미나리는 소금, 참기름, 마늘, 깨소금으로 무친다. 콩나물(160g)은 끓는 물에 소금을 넣고 삶은 후 찬물에 행군다. 도라지는 소금에 넣어 주무른 후 씻어 쓴맛을 제거한 다음 마늘, 소금을 넣고 볶다가 깨소금, 참기름을 넣는다. 고사리는 끓는 물에 삶은 다음 마늘, 청장을 넣고 무쳐서 볶다가 깨소금, 참기름을 넣는다. 표고버섯은 채 썰어 깨소금, 참기름, 청장, 마늘을 넣고 무친 다음 살짝 볶는다. 애호박은 채 썰어 소금에 절였다가 찬물에 살짝 행구고 물기를 짰 후 마늘을 넣고 볶다가 참기름, 깨소금을 넣는다. 무는 채 썰어 고춧가루, 마늘, 생강, 소금을 넣고 무친다. 오이와 당근은 길이 4-5cm정도로 곱게 채 썰어 놓고 황포묵은 4-5cm, 나비 1cm, 두께 3mm정도로 썰어 놓는다. 그릇에 밥을 담고 나물을 색스럽게 돌려 담고 가운데에 육회를 넣고 그 위에 달걀노른자를 얹은 다음 기름에 튀긴 다시마를 잘게 부수어 넣는다.</p> <p>고추장은 따로 내어 개인 식성에 맞추어 넣고 콩나물국과 물김치를 곁들여 낸다.</p> |

16) , 한국요리백과사전, 삼중당, 1976, p182

17) 정순자, 한국의 요리, 1975년,

18) 장재철 · 최동성, 전주콩나물비빔밥에 관한 조사, 1981

19) 문화공보부, 한국민속종합조사보고서(향토음식편) 제15책, 문화공보부 문화재관리국, 1984, pp27-28

20) 조병희, 「완산고을의 맥박」-전주는 향토음식의 본고장, 한국예총전주지부, 1994, pp258-261

「우리고장, 전주」, 대흥출판사, 1982 인용

21) 1994년 한국의 향토음식 농촌진흥청 농촌영양개선 연수원

22) 이종근, 「온고을의 맛, 한국의 맛」, 신아출판사, 1995, pp26-32

표 3. 문헌에 기록된 비빔밥의 재료 비교표

|                 | 밥 | 쇠고기     | 사골 | 닭고기 | 활생선 | 녹두묵 | 콩나물 | 무나물 | 숙주나물 | 도라지나물 | 미나리나물 | 고사리나물 | 오이 | 애호박 | 표고 | 시금치 | 쭈갓 | 상치 | 부추 | 당근 | 쭈쟁이 | 부추 | 산적(구이) | 전유 | 다시마튀각 | 달걀 | 쭈대기(김) | 갓 | 배 | 붉은고추 | 호두 | 은행 | 밤 |
|-----------------|---|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------|-------|-------|----|-----|----|-----|----|----|----|----|-----|----|--------|----|-------|----|--------|---|---|------|----|----|---|
| 동국세시기           | ○ |         |    |     |     |     |     |     |      |       |       |       |    |     |    |     |    |    |    |    |     |    | ○      |    |       |    |        |   |   |      |    |    |   |
| 시의전서            | ○ | ○       |    |     |     |     |     |     |      |       |       |       |    |     |    |     |    |    |    |    |     |    |        | ○  | ○     | ○  |        |   |   |      |    |    |   |
| 조선무쌍신식요리제법      | ○ |         |    |     |     |     | ○   | ○   | ○    | ○     | ○     | ○     |    |     |    |     |    |    |    |    |     |    | ○      | ○  | ○     | ○  |        | ○ |   |      |    |    |   |
| 간편조선요리제법        | ○ |         |    |     |     |     | ○   | ○   | ○    | ○     | ○     | ○     |    |     |    |     |    |    |    |    |     |    | ○      | ○  | ○     | ○  |        |   |   |      |    |    |   |
| 조선요리제법          | ○ |         |    |     |     |     | ○   | ○   |      | ○     |       |       |    |     |    |     |    |    |    |    |     |    |        |    | ○     | ○  |        |   | ○ |      |    |    |   |
| 한국요리백과사전        | ○ | ○       |    |     | ○   |     | ○   |     | ○    | ○     |       | ○     | ○  | ○   |    |     |    |    |    |    |     |    |        |    | ○     | ○  |        |   |   |      |    |    |   |
| 한국의요리           | ○ | ○       |    | ○   |     | ○   |     | ○   |      |       |       |       |    |     |    |     |    |    |    |    |     | ○  |        |    |       | ○  |        |   |   |      |    |    |   |
| 전주콩나물비빔밥조사      | ○ | 육회      |    |     |     | 황포묵 | ○   | 무생채 | ○    |       |       | ○     | ○  | ○   | ○  | ○   | ○  |    | ○  | ○  |     |    |        |    |       | ○  | ○      | ○ |   |      | ○  | ○  | ○ |
| 한국민속종합조사보고서     | ○ | 양지머리+육회 |    |     |     | ○   | ○   |     | ○    | ○     | ○     | ○     |    | ○   | ○  |     | ○  |    |    |    |     |    |        |    |       | ○  |        |   |   |      |    |    |   |
| 완산고을의매박         | ○ | 육회      | ○  | ○   |     | ○   | ○   | ○   |      |       | ○     |       |    |     | ○  |     |    |    |    |    |     | ○  |        |    |       |    |        |   |   |      |    |    |   |
| 한국의향토음식         | ○ | 육회      |    |     |     | ○   | ○   |     | ○    | ○     | ○     | ○     |    |     | ○  | ○   |    |    |    |    |     |    |        |    |       | ○  | ○      |   |   | ○    |    |    |   |
| 온고을의맛           | ○ | 육회      |    |     |     | ○   | ○   | 무생채 |      |       | ○     | ○     |    |     |    | ○   |    |    |    |    |     |    |        |    |       | ○  |        |   |   |      |    | ○  |   |
| 전주시지정전주비빔밥표준조리법 | ○ | 육회      | ○  |     |     | 황포묵 | ○   |     |      |       | ○     | ○     | ○  | ○   | ○  | ○   |    |    |    |    |     |    |        |    | ○     | ○  | ○      | ○ |   |      | ○  | ○  | ○ |

표 4. 문헌에 기록된 전주비빔밥의 양념 비교표

|                      | 파 | 마늘 | 생강 | 간장 | 소금 | 고춧가루 | 고추장   | 실고추 | 접장 | 막장 | 깨소금 | 참기름 | 기름 | 후춧가루 | 청주 | 잣가루 |
|----------------------|---|----|----|----|----|------|-------|-----|----|----|-----|-----|----|------|----|-----|
| 동국세시기                |   |    |    |    |    |      |       |     |    |    |     |     |    |      |    |     |
| 시의전서                 |   |    |    |    |    |      |       |     |    |    |     |     |    |      |    |     |
| 조선무쌍신식요리제법           |   |    |    |    |    | ○    |       |     |    |    |     |     |    |      |    |     |
| 간편조선요리제법             |   |    |    |    |    | ○    |       |     |    |    |     |     | ○  | ○    |    |     |
| 조선요리제법               |   |    |    | ○  | ○  | ○    |       |     |    |    |     |     |    | ○    |    |     |
| 한국요리백과사전             |   |    |    |    |    |      |       |     |    |    |     |     |    |      |    |     |
| 한국의 요리               | ○ | ○  |    |    |    | ○    | ○     | ○   | ○  |    | ○   | ○   |    | ○    |    |     |
| 전주콩나물비빔밥조사           | ○ | ○  |    |    |    |      |       |     |    |    |     |     |    | ○    |    |     |
| 한국민속종합조사보고서          |   |    |    |    |    |      | 옛꼬장   |     |    |    |     | ○   |    |      |    |     |
| 완산고을의 맥박             | ○ |    |    |    |    |      |       |     |    |    |     |     |    |      |    |     |
| 한국의 향토음식             | ○ | ○  |    | ○  |    |      | ○     |     |    |    | ○   | ○   |    |      |    |     |
| 온고을의 맛               |   | ○  |    |    |    |      | 참쌀고추장 |     |    |    | ○   | ○   |    | ○    |    |     |
| 전주시지정 전주비빔밥<br>표준조리법 |   | ○  | ○  | ○  |    | ○    |       |     |    | ○  | ○   | ○   |    | ○    | ○  | ○   |



### 3. 전주비빔밥문화관 건립 및 운영방안

#### 1) 공간 구성 계획

##### (1) 시설명칭 및 적정위치

- 시설명칭의 의미 부여
  - 보편적인 비빔밥(일반명사) 음식이 아닌 ‘전주비빔밥’(고유명사)의 브랜드 음식의 문화를 담는 공간이어야 함
  - 단순한 체험공간이 아닌 전주비빔밥의 문화적 코드를 즐기는 공간으로 포지셔닝하기 위한 명칭이어야 함
- 시설 명칭 제안
  - 전주비빔밥문화관 Jeonju Bibimbop Culture Center
- 웹사이트 주소 제안 : [www.jjbbb.com](http://www.jjbbb.com), [www.jjbbb.or.kr](http://www.jjbbb.or.kr), [jjbbb.or.kr](http://jjbbb.or.kr), [jeonjubibimbop.com](http://jeonjubibimbop.com)

##### <비고> 유사 시설 명칭

- 전주전통문화센터 내 전통음식관 한벽루(寒碧樓) [www.jt.or.kr](http://www.jt.or.kr)
  - 전주전통술박물관 Jeonju Korean Traditional Wine Museum [urisul.net](http://urisul.net)
  - 전주한옥생활체험관 Jeonju Hanok Living Experience Center [jjhanok.com](http://jjhanok.com)
  - 숙대 한국음식연구원 Korean Food Institute [www.smkf.com](http://www.smkf.com)
  - 한국전통음식연구소 Institute of Traditional Korea Food [www.kfr.or.kr](http://www.kfr.or.kr)
  - 한국전통음식문화체험관 The Institute of Traditional Korea Cuisine [www.ktfce.com](http://www.ktfce.com)
  - 남도향토음식박물관 Namdofood Museum [www.namdofoodmuseum.go.kr](http://www.namdofoodmuseum.go.kr)
  - 한국음식문화원 Korean Food Culture Center [www.ekfcc.org](http://www.ekfcc.org)
- 건립 예정지 및 규모
    - 예정지 : 전주시 완산구 풍남동 3가 55-2번지 (우석대 한방문화센터 옆)
    - 부지면적 : 1390m<sup>2</sup> (420평)
    - 건물면적 : 500m<sup>2</sup>~660m<sup>2</sup> (150평~200평 내외)
    - 예정부지의 장단점
      - 장점 : 한옥마을 내 경기전을 비롯한 각종 전통문화체험시설과 인접하여 관광객들의 접근성과 홍보가 용이한 장점이 있음.
      - 단점 : 부지와 건물면적이 협소하여 전주비빔밥문화관 내부에 충분한 주차공간 확보가 관건임(타 문화시설과 함께 공유할 수 있는 충분한 면적의 주차장 확보가 반드시 필요함. 대형차량 주차 가능한 수용능력 확보 요망)

그림 1. 한옥마을 내 전주비빔밥문화관의 건립 위치



- A지역과 B지역 모두 도로에 인접해 있고 관광객들의 주요동선과 연결되어 접근성이 좋음(대형차량 접근가능에는 B지역이 더 좋음)
- A B지역 모두 술박물관, 한옥생활체험관, 리베라호텔과 인접해 있음. A지역은 부지가 기확보된 지역이므로 사업추진 및 예산확보가 보다 수월하며, B지역은 향후 전주맛촌 건립을 추진하고자 하는 지역으로 미래지향적으로 볼 때 전주비빔밥 문화관이 거점이 될 수 있음
- 또한 B지역의 경우 과거 오목대 근처의 녹두포 샘물로 황포묵을 만들었다는 역사성을 보다 부각시킬 수 있는 입지가 될 수 있을 것으로 사료됨. 「웅희잡지」에서는 녹두묵에 치자로 물을 들인 황포묵을 오목대 근처의 청정한 녹두포 샘물로 만들었다는 기록이 있으며, 과거 이 지역에서 황포묵을 생산하였던 업체(청식품) 사장의 증언에 의하면 1980년대 무렵 전주역 이전 후 철로를 도로로 확장하는 과정에서 이 우물이 없어졌다고 함
- 다만, 한옥마을 내에 부지를 정할 경우 건물을 한옥으로 지어야 하는 제약이 있는데, 이 경우 건축비 예산 확보나 공간 구성에 어려움이 있을 수 있음
- 이러한 문제점을 해결하기 위해 반드시 한옥마을 내부가 아니더라도 한옥마을에 바로 인접한 지역 내에 한식과 양식 스타일을 적절히 혼합한 건축물로 하는 것도 고려할 필요가 있음

## (2) 공간 구성의 기본 컨셉

- 단순한 전시실+체험실+판매실의 조합에서 벗어나 비빔밥의 문화적 코드에 맞는 새로운 문화체험공간 구성
  - 전주비빔밥의 문화적 코드 : 전통, 조화, 융화, 건강  
(맛, 재미, 함께, 좋은, 음식 - 전주비빔밥)
    - ① 오채(五菜)의 **전통**味 : 전통의 맛, 정통성, Authenticity, Originality
    - ② 오색(五色)의 **조화**味 : 아름답게, 놀이, Fun, Edutainment
    - ③ 섞임의 **융화**味 : 함께 어울려, 철학, Spirit, Fusion
    - ④ 웰빙의 **건강**味 : 깊이가 다른, 영양, LOHAS, Well-being
  - 전주비빔밥의 문화를 전달하는 공간으로 새롭게 재해석하여 기존의 체험관과는 완전히 다른 컨셉의 공간구성 시도
  - 전시실과 체험실, 판매장을 분리하여 나열하기 보다는 비빔밥이 한 그릇 안에서 조화를 이루듯 다양한 체험들이 한 공간에서 조화를 이루게 함, 동선과 콘텐츠들을 조화롭게 배열
- 전주비빔밥문화관의 의미에 맞는 문화적 명소로 만들기 위한 이미지 메이킹, 전시관 구성, 전시 콘텐츠의 기획 필요
  - 국내 박물관(예, 남도향토음식박물관, 숙명여대 한국음식연구원, 평창 전통음식문화체험관 등), 국외 박물관(예, 일본 교자박물관, 라면박물관, 인스턴트라면박물관 등) 혹은 외식공간(예, 한국, 스타벅스) 벤치마킹을 통한 공간 구성
  - 전주비빔밥을 세계 4대 음식으로, 그리고 스타벅스 커피처럼 전세계인이 즐기는 음식으로 만들기 위한 전주비빔밥의 세계상품 이미지를 홍보할 수 있는 고품위 공간으로 구성
  - 스타벅스가 커피전문점이 아닌 문화상품점으로 성공을 거둔 사례를 전주비빔밥에도 적용, 스타벅스는 단순히 커피를 파는 커피전문점이 아닌 일상으로부터 벗어난 새로운 경험을 주는 문화공간으로 포지셔닝하고 있음
  - 전주비빔밥문화관도 1회의 방문으로 그치지 않고 지속적으로 즐길 수 있는 문화체험공간으로 창출하도록 기획

### (3) 내부시설 규모 및 인테리어 구상

- 시설의 전체 예상 규모(현재 예정부지에 시설 건립을 가정할 경우)
  - 부지면적 : 1390m<sup>2</sup> (420평 내외)
  - 건물면적 : 500m<sup>2</sup>~660m<sup>2</sup> (150평~200평 내외)
- 시설 구성의 기본 컨셉
  - 체험학습형(인스턴트라면박물관, 풀무원김치박물관 concept)
  - + 홍보관형(오사카 쌀갤러리, 신요꼬하마라면박물관의 concept) 음식박물관
- 건물의 외관 및 공간 구상
  - 궁중음식연구원, 두가헌 등과 같이 전통한옥의 외관, 내부와 외부공간의 소통, 외부 공간과의 조화를 살려서 설계
  - 전시실을 비롯한 맛전수관, 시식/체험실등은 외부에서 내부를 들여다볼 수 있는 구조가 되게 함. 전수교육이 실시되는 것 자체도 하나의 볼거리가 될 수 있는 효과 제공
  - 맛전수실(조리실습실)은 궁중음식연구원과 같이 다목적스튜디오로 쓸 수 있는 공간으로 구성한옥의 실내를 현대적 공간으로 리모델링한 사례를 벤치마킹하여 공간의 목적에 맞는 현대적 설계가 필요함
  - 조리실습실과 시식/체험실은 인접공간에 가변형 유리벽(그림 15. 가온의 인테리어 참조)을 설치하여 공간의 독립성을 살리면서도 다목적 용도로 쓸 수 있도록 구성함
  - 조리준비실은 소형 주방설비(1회 30인 이상의 비빔밥조리체험이 가능한 조리설비)를 구축하여 전주비빔밥 맛 체험을 원하는 내외국인에게 예약제로 조리체험 운영가능하도록 함
  - 외부에 장독대, 텃밭 등을 꾸며서 전통적인 한옥 살림에 사용되는 공간이 연출될 수 있도록 함
- 인테리어 구상
  - 건물 내부에는 전통적인 이미지를 살릴 수 있는 색채, 소재(한지 및 천연염색 재료), 조형물 등을 이용
  - CJ 푸드빌 한옥, (주) 제너시스 찻스, (주)서화(광주요 생산업체) 가온 등 서울지역의 성공적인 한식기업형 레스토랑들의 인테리어 참조

표 5. 전주비빔밥 체험관의 공간구성 기본 계획

| 구성 및<br>소요공간                   | 컨텐츠 혹은 공간 구성                                                                                                                                                                                                                                          | 벤치마킹 대상                                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| ① 전시실 1<br>50평                 | -고증과 문헌에 충실한 자료, 인터랙티브한 전시<br>자료, 동영상자료 상영<br>-전주비빔밥 및 전주음식 역사 및 자료관<br>· 비빔밥의 변천사 소개<br>· 각 문헌에 소개된 다양한 비빔밥 모형 전시<br>· 현대화된 비빔밥, 미래의 새로운 비빔밥 제<br>안 등<br>- 상설전시 및 기획전시의 구성                                                                           | -풀무원 김치박물관의 콘텐<br>츠 구성, 오감체험(냄새,<br>소리, 영상 등) 전시물 구<br>성                      |
| ② 전시실 2<br>15평                 | -음식게임, 음식퀴즈, 음식속담, 음식노래 등 음<br>식을 테마로 한 놀이 구성<br>-임금님 비빔수라상 체험(전통의상 체험, 사진 촬<br>영)                                                                                                                                                                    | -풀무원김치박물관<br>-일본 모꾸모꾸 농장                                                      |
| ③ 맛 전수관<br>40평                 | -내가 직접 만드는 전주비빔밥 : 인스턴트 비빔<br>밥 만들기 체험교실<br>-전주비빔밥 만들기 일일체험 : 1회 30인 이내<br>예약제로 운영<br>-음식전수 강좌 개설 : 전주명인의 전주맛 전수<br>강좌 운영, 전주비빔밥 숙수 훈련, 전주 맛 브랜<br>드 교육, 단순한 맛 체험이 아닌 비빔밥 조리<br>전 과정의 조리체험교육시 활용<br>-메뉴개발 및 실험조리용 mini kitchen lab, food<br>스튜디오로도 활용 | -오사카 인스턴트라면박물<br>관<br>-남도향토음식박물관, 숙대<br>한국음식연구원 음식 강좌                         |
| ④ 시식/체험실<br>25평                | -전주비빔밥 음식체험 프로그램 운영<br>· 내국인, 외국인 방문객 대상 예약제 운영<br>· 2~3가지 유형의 전주비빔밥 표준레시피에 따<br>른 조리과정 교육 및 체험<br>-세미나실, 이론교육실 겸용(최대 30인 수용 가능<br>규모)                                                                                                                | -신요꼬하마 라면박물관 전<br>국 유명 라면전문점 입점<br>-동경난자타운 교자박물관,<br>아이스크림시티 내 테마형<br>푸드코트 운영 |
| ⑤ 푸드샵<br>15평                   | -인스턴트 전주비빔밥, 황포묵, 약고추장, 양념젓<br>갈, 누룽지, 모주, 콩나물 등 지역특산식품, 전통<br>장류, 유기농 식재 등 판매<br>-테이크아웃형 음료 및 다과<br>테이크 아웃용 각종 음식들,<br>-음식을 테마로 하는 기념품 및 소품(식기, 스타<br>일링 소품 등)<br>-음식관련책, 레시피북 판매                                                                    | -일본 라면박물관, 쌀갤러리                                                               |
| ⑥ 조리준비실<br>(소형 kitchen)<br>25평 | -음식전수프로그램 운영에 필요한 재료준비실<br>-전주비빔밥 체험프로그램 운영시 필요한 식재료<br>등 조달, 전처리 및 조리, 저장보관<br>-소형 주방설비 및 창고 시설 구비                                                                                                                                                   |                                                                               |
| ⑦ 자료실<br>15평                   | -음식자료관<br>· 도서, 영상, 디지털 자료 등 수집, 보관                                                                                                                                                                                                                   | -일본 아지노모토 식문화자<br>료관<br>-오사카 쌀 갤러리                                            |

\* 공용면적(복도, 화장실 등) 및 기타 공간(기기실, 창고 등)은 포함되지 않았으며, 주요 공  
간만 포함한 것임

그림 2. 전주비빔밥문화관 공간구성(예시)

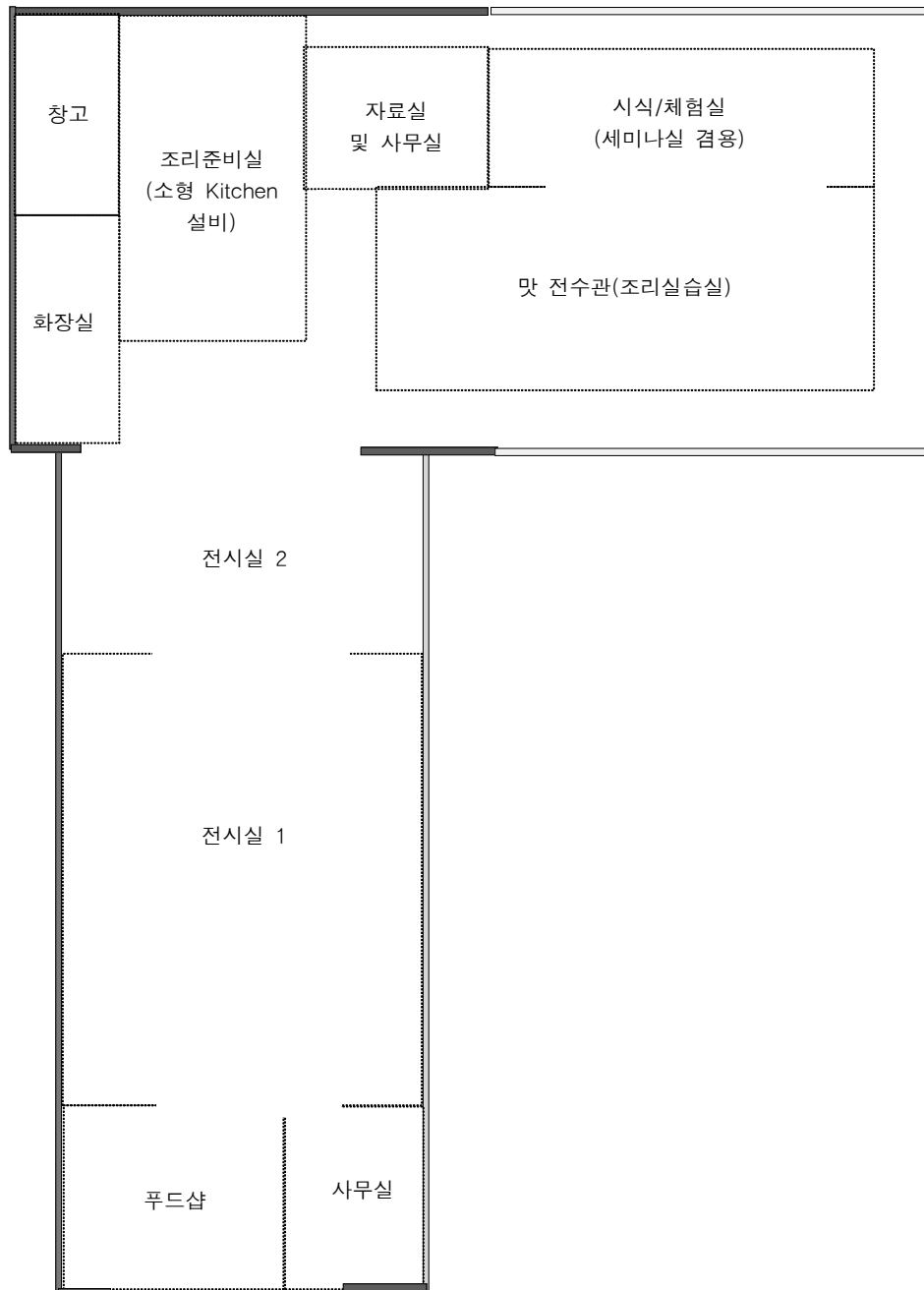




그림 3. (국내 벤치마킹 사례1) 남도향토음식박물관 - 시민들에게 사랑받는 문화공간



입구



외관(오방색을 모티브로 사용)



장독대 이미지를 살린 조형물



전시장 내 전시자료



음식강좌 교육시설



광주음식 홍보 전시자료

그림 4. (국내 벤치마킹 사례2) 숙명여대 한국음식연구원 - 고품격의 음식교육 및 연구기관



인터넷홈페이지



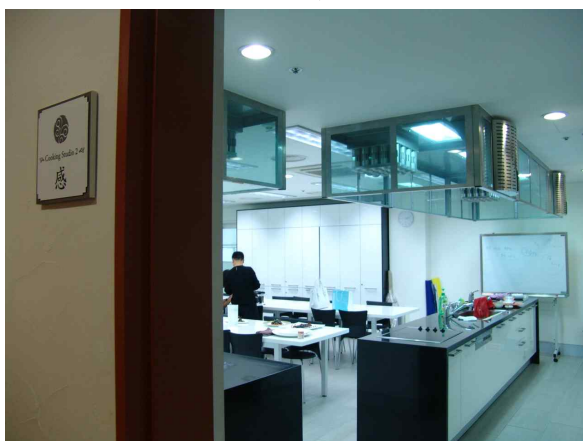
전시내용



옛부엌 (소품으로 꾸민 박물관)



전시내용



쿠킹 스튜디오



키즈 키친(어린이 음식강좌 전용 교육실)



그림 5. (국내 벤치마킹 사례3) 평창 전통음식문화체험관 - 장인정신이 깃든 음식체험관



전통음식문화체험관(정강원) 입구



전통방식으로 재현한 장독대



건물 외관(1층 전시실, 2층 팬션으로 사용)



발효식품 보관용 석빙고



음식체험용 교육시설



야외 채마밭



그림 6. (국내 벤치마킹 사례4) 폴무원 김치박물관 - 체험형 음식박물관



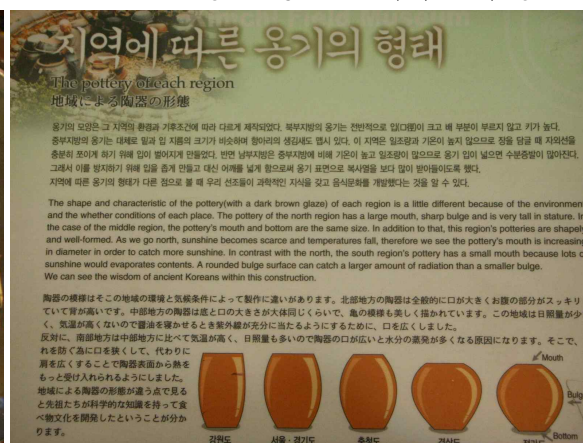
김치박물관 입구



고문헌 고증을 통한 전시자료 구성



김치 모형 전시



전시자료(한글, 영문, 일어 병기)



인터랙티브 전시자료 구성



교육자료 전시 및 이벤트 공간

그림 7. (국외 벤치마킹 사례1) 동경 아지노모토 식문화 박물관 - 기업홍보관 형 박물관



안내 간판



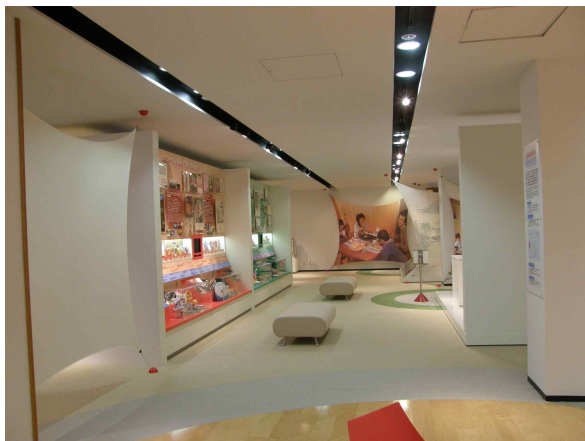
에도시대 식문화 전시실(상설전시)



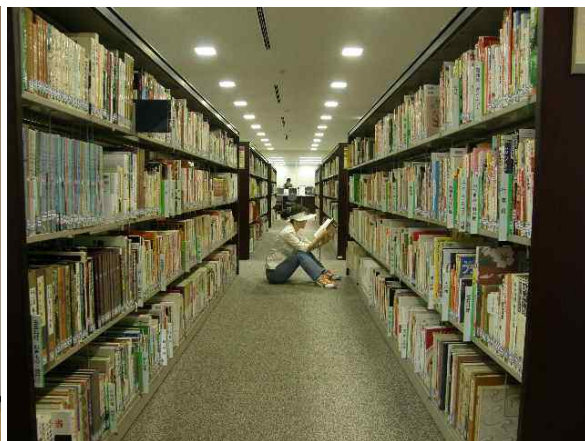
시대별 부엌 재현, 생활상 전시물



아지노모토 생산 제품 홍보용 wall



식문화 전시실 내부



식문화 자료실(장서, 영상물 구비)



그림 8. (국의 벤치마킹 사례2) 동경 교자박물관, 아이스크림씨티 - 테마파크형 푸드코트



난자타운 입구



교자박물관 판매 만두



교자박물관 입구



1930년대 일본거리 재현 만두가게



모습(전국 유명 만두전문점 입점)



아이스크림 박물관(푸드코트)



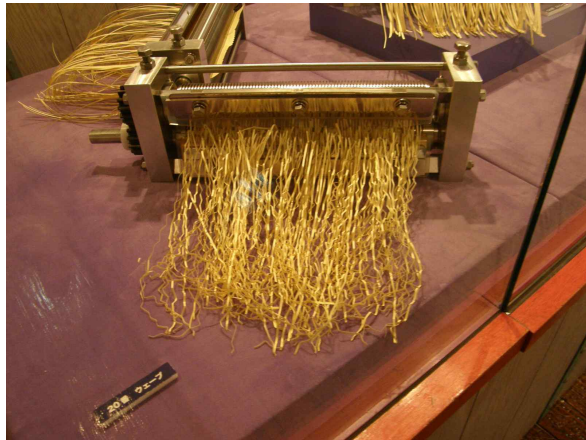
전 세계의 모든 아이스크림 집합소



그림 9. (국의 벤치마킹 사례3) 신요코하마 라면박물관 - 푸드코트형 음식박물관



신요코하마 라면박물관 입구



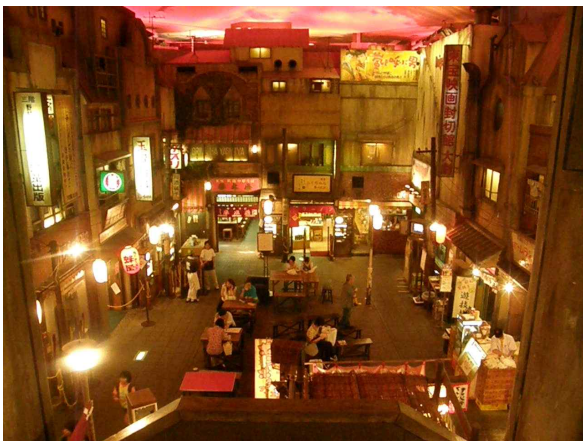
라면기계 모형



박물관 내 전시자료



라면박물관 내 판매숍



라면박물관 내 푸트코트(지하1~3층)



전국 유명 라면전문점 입점



그림 10. (국외 벤치마킹 사례4) 오사카 인스턴트 라면박물관 - 교육 및 체험학습형 음식박물관



박물관 외관



컵라면으로 꾸민 벽



컵라면 발명가의 조리실험실 복원



my noodle cup 제작실



my noodle cup 제작 시설



인스턴트 라면 만들기 조리체험실



그림 11. (국외 벤치마킹 사례5) 오사카 쌀 갤러리 - 홍보관형 음식박물관



쌀갤러리 입구



레시피 자료 무료 배포



기념품 판매



쌀 가공 음식, 책자, 곡류 등 판매



쌀갤러리 내 간이 레스토랑

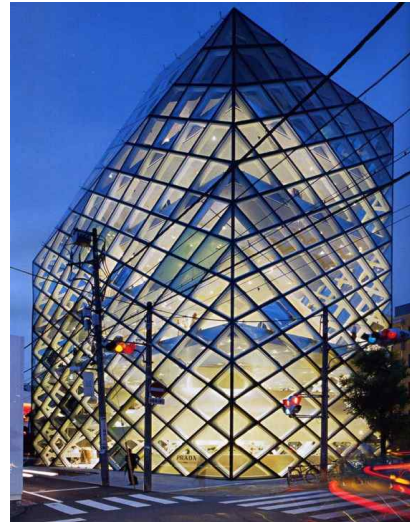


점심시간 대 운영되는 식사 메뉴

그림 12. 스타벅스의 포지셔닝 전략(커피숍이 아닌 문화공간 연출)



그림 13. 세계 유명브랜드의 Flagship store(모델점포 개념)



「아스프레이 Asprey」 Flagship store:  
런던 New Bond Street

「프라다 Prada」 Flagship store : 도쿄  
아오아마

출처: <http://tong.nate.com/birdslife/38013440>



그림 14. 한옥을 현대적 공간으로 리모델링한 사례



\* 위 사진 중 일부 사진의 출처는 다음과 같음

- 「한옥에 살어리랏다」 돌베개, 2007

- [http://blog.joins.com/media/folderlistslide.asp?uid=pyo65&folder=8&list\\_id=8086215](http://blog.joins.com/media/folderlistslide.asp?uid=pyo65&folder=8&list_id=8086215)



그림 15. 전통소재를 이용한 인테리어 장식 예시



한국의 전통소재를 이용한 공간장식  
CJ 푸드빌 한국(대치점)의 내부 인테리어 구성



부엌 아궁이 형태를 따서 만든 오픈주방



한국의 전통색감을 살린 벽면장식



‘참스’의 전통적소재를 이용한 장식 및 공간구획



‘가온’의 내부 인테리어 구성

## 2) 수익창출을 위한 종합적인 프로그램 운영 방안

- 상설전시체험 수익 : 각 전시실의 음식판매, 체험상품 판매를 통한 수익창출
  - 객단가 8000원~15000원 수준의 전주전통비빔밥 체험판매(예약제로 운영)  
회의 및 세미나 공간으로 활용(20석, 20석, 30석 규모의 가변형 room)
  - 포토스팟, 비빔수라상 받는 임금님 궁중의상 체험비, 사진제작비  
각종 놀이체험비, 재료구입비, 내가 직접 담아서 만드는 전주비빔밥(my bibim cup)
  - 객단가 2000원~5000원 수준의 테이크아웃형 후식류 판매  
Farmer' market에서의 식재료 판매
- 뮤지엄샵 수익 : 기념품, 소품, 식기 등 판매
- 기획전시 수익 : 기획전시관 대관 수입
- 교육전수실 수익
  - 정규강좌 : 전주비빔밥 숙수 훈련 프로그램
  - 단기강좌 : 전주음식, 김치, 떡, 한과 등 전주 맛 전주 교육 프로그램
  - 체험프로그램 : 전주비빔밥 일일조리체험 프로그램
  - 맞춤교육, 위탁교육 : 전주 맛 브랜드 교육 프로그램
- 메뉴개발실 수익 : 메뉴개발 project 수익

## 4. 향후 전주 전통문화도시 조성사업과 연계 발전전략

### 1) 전주 한옥마을과 연계한 인프라 활성화 방안

#### (1) 전주비빔밥 체험관이 한옥마을 내 건립될 경우

- 체험관이 한옥마을이나 한옥마을에 인접 지역에 건립될 경우에는 자연스럽게 한옥마을과 하나의 단지를 구성할 수 있어 관광 상품으로서의 시너지 효과를 기대할 수 있음
- 특히 한옥마을의 경우 이미 중앙 언론이나 기타 여러 미디어를 통해 소개가 되어 일반 소비자들에게 있어 높은 인지도가 있어 체험관의 마케팅적 요소로서 상당한 플러스 요인이 될 것으로 보임
- 그러나 현재의 한옥마을의 경우에는 좁은 도로와 주차장의 미비, 그리고 많은 차량의 통행으로 인하여 타지의 관람객(또는 소비자)들에게 관람 내지는 테마 관광으로서의 편의성이 부족한 상태임. 따라서 체험관의 건립을 통한 한옥마을과의 연계 관광 상품의 기획을 위해서는 체험관과 함께 대형 주차장의 확보가 꼭 필요함
- 비빔밥 타운 조성방안 : 비빔밥 체험관이 세워지는 주변에 비빔밥 타운을 건립하는 것도 고려할 수 있음. 해외의 교자 타운이나 라면 박물관처럼 전주 고유의 비빔밥을 제공할 수 있는 음식점 뿐만 아니라 우리나라의 여러 지역의 다양한 비빔밥을 직접 체험할 수 있는 공간(음식점, 시식 코너)을 제공함으로써 소비자들에게 선택의 기회를 부여하고, 단순히 전주 비빔밥만을 발전시키는 것이 아니라 국내의 비빔밥과 관련된 다양한 경험을 통해 다양한 계층에게 학습의 기회를 제공함으로써 비빔밥의 본 고장으로서 입지를 다질 수 있을 것으로 보임
- 또한 일정 구획 (한옥 마을 전체 또는 주 도로, 태조로)에 차량의 출입을 막고 외부의 주차장을 이용하여 도보로 한옥마을을 관광할 수 있도록 하며, 한옥마을 내에 다양한 가족 놀이 공간 및 이벤트를 상설하고 각 구역마다 일정한 테마를 설정하여 전체적으로 한옥마을과 체험관에 체류하는 시간을 늘림으로서 다양한 소비를 이끌어 낼 수 있도록 하는 방안을 고려하여야 할 것임

#### (2) 전주비빔밥 체험관이 한옥마을 외부에 건립될 경우

- 비빔밥 체험관이 한옥마을 인접 지역이 아닌 다른 지역 (서부 신시가지, 구 도청사)에 위치하게 될 경우 한옥마을과의 연계를 위해서는 보다 많은 공간과 계획이 필요할 것으로 보임
- 우선 서로 다른 지역에 위치하여야 할 경우에도 비빔밥 타운의 조성과 주차장의 확보는 꼭 필요한 사항임
- 이럴 경우에 있어서도 비빔밥 타운의 위치는 한옥마을 내부에 위치하여야 할 것으로 보이며, 비빔밥 체험관내에 전주를 대표할 만한 비빔밥 전문점 1-2개를 입점시켜 운영하면서 비빔밥 타운과 연계를 모색하고 두 지역의 연계를 위해서는 두 지역 사이를 연결할 수 있는 교통 수단의 확보도 함께 고려가 되어야 할 것으로 보임(예, 셔틀버스나 홍콩의 트램 등 관광상품으로서의 가치가 있는 교통 수단 확보)



## 2) 비빔밥 체험관의 마케팅 요소 및 홍보전략

### (1) 체험관의 마케팅 요소

- 체험관 성공의 4 주요 요소 : ① 소비자 지향적인 콘텐츠 제공 ② 他 박물관과의 네트워크 강화 ③ 마케팅과 홍보의 강화
- 특히 현재의 체험관내지 박물관들은 과거의 문화사업형 뮤지엄이 아니라 테마형 엔터테인먼트 뮤지엄의 형태를 띠고 있는 것이 특징임. 과거의 문화사업형 뮤지엄은 마케팅에 있어서 가장 기본으로 생각되어지는 4P (product, price, place, promotion)를 적용하여 운영이 되었으나 상품적 측면에서는 설립 취지에 의한 상품의 규정으로 상품의 변화나 차별화가 어려워 고객을 이끌어 들이기에 부족하였으며, 가격적 측면에서는 정부나 지자체로부터 보조를 받아 운영하는 방식으로 이미 상당히 낮은 비용으로 운영이 되어왔기 때문에 가격에 대한 탄력적 운영이 어려웠음. 특히 홍보(promotion)의 경우에는 문화사업 자체가 판매 촉진 활동에 있어 비활동적일 수 밖에 없는 제약과 공공적 성격으로 인해 소비자와의 적극적 커뮤니케이션에 어려움이 존재할 수 밖에 없는 실정임. 따라서 체험관이나 박물관의 마케팅에 있어서는 전통적인 마케팅 기법과는 다른 요소를 고려하여야 함

표 6. 일반 마케팅과 뮤지엄 마케팅에 있어서 고려 요소 차이점

| 마케팅 전략         | 전통적 마케팅          | 뮤지엄 마케팅             |
|----------------|------------------|---------------------|
| product (제품)   | 편익과 기능을 강조       | 이미지, 환타지, 느낌, 재미 강조 |
| price (가격)     | 합리적 가격 또는 할인가 적용 | 문화 프리미엄 부가          |
| place (장소)     | 대형, 전문 유통매장      | 문화 공간 등으로 탈 유통      |
| promotion (홍보) | 미디어 광고, 입소문 등    | 문화이벤트, 직접체험 등       |

### (2) 엔터테인먼트 마케팅의 도입

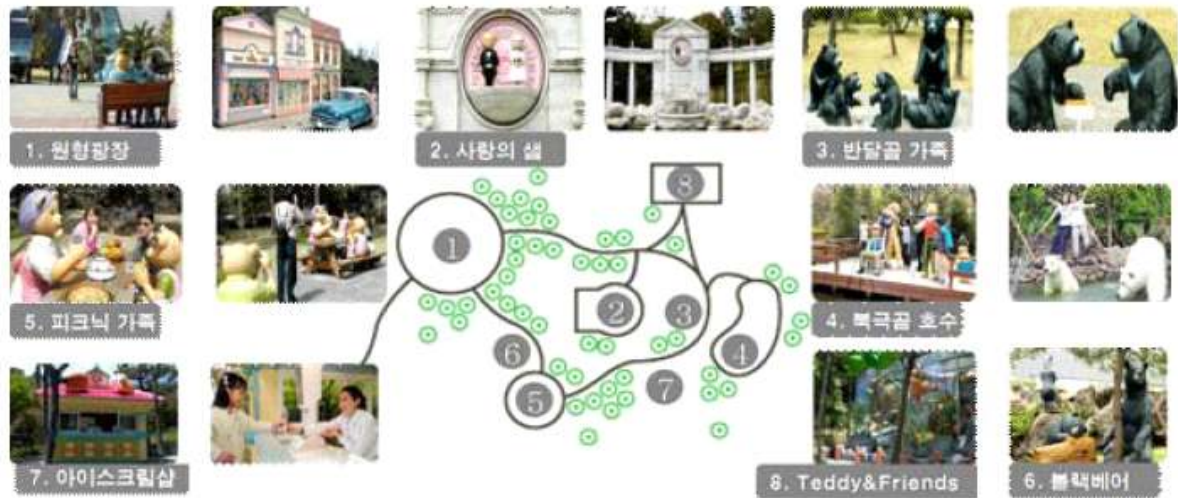
- 최근에는 엔터테인먼트 요소를 중시한 엔터테인먼트 마케팅의 이론이 선진 문화 사업에 적용되고 있는 추세임
- 엔터테인먼트 마케팅에서 말하고 있는 마케팅의 요소 : ① 콘텐츠 (contents) ② 전달통로 (conduit) ③ 소비 (consumption) ④ 융합 (convergence)
- 즉 이 4가지 요소를 다시 말하면 ① 소비자는 무엇을 보고 듣고 읽는가 ② 소비자로 하여금 어떻게 상품을 즐기도록 할 것인가 ③ 어떤 형태로 소비자가 제품을 소비하도록 할 것인가 ④ 마지막으로 이러한 마케팅을 통해 다양한 미디어와 기술을 어떻게 통합할 것인지로 요약됨
- 따라서 앞으로의 체험관이나 박물관은 소비자들의 문화 행동을 예측하여 콘텐츠를 개발하고 제품의 다양성을 확장하여 매출과 수익 흐름을 다각화하는 등의 여러 방법을 동원해야만 성공적인 마케팅을 할 수 있음

- 엔터테인먼트 마케팅 성공사례 : ‘사이언스파크’(싱가폴 정부에서 운영하다 민간에 위탁 운영)와 ‘테디베어 뮤지엄’(국내 제주도 소재)
- 싱가포르의 ‘사이언스파크’는 교과 과정과 연계된 기본적인 교육 아이템을 콘텐츠로 하여 학생/부모/선생님등의 니즈 조사를 하여 소비심리를 충족시킨 상품을 개발하고 체험 마케팅을 위주로 구성되어 있다. 또한 콘텐츠를 비주얼과 음향 그리고 체험이 동시에 이루어지도록 하고 다양한 미디어 및 학습도구의 활용이 이루어지도록 하였다. 그리고 각 관마다 메인 주제를 중심으로 특색있는 테마를 창출하였으며, 다양한 체험 중심의 공간을 유기적으로 운영하고 다양한 아이템을 하루 코스가 아닌 지속적 방문을 할 수 있도록 하였다. 또한 매스미디어의 교육 프로그램, 방송 프로그램과 연계 접목된 광고 홍보와 출판, 화보, 브랜드화된 머천다이징 물품을 다양하게 개발, 접목되어 이윤을 창출할 수 있도록 하고 있다.
  - 제주도의 테디베어 뮤지엄의 경우 테디베어라는 하나의 주제로 전체적인 전시 컨셉과 콘텐츠를 개발한 곳으로, 2001년에 문을 연 이후 제주도 내에서 최고의 수익률을 가진 대표적인 관광코스로 자리잡았다. 곰인형 브랜드를 콘텐츠화하여 전시와 머천다이징 기획 상품 판매 매출을 주 수입원으로 하며, 전시장 이외에도 레스토랑과 공원등을 설치함으로써 관람객들의 문화 소비를 유도하는 마케팅전략을 가지고 있다.
  - 테디베어 뮤지엄이 가지고 있는 마케팅 전략을 보면 콘텐츠 측면에서는 가족과 함께하는 테마형 뮤지엄이라는 전략을 구사하여 소비자의 호응을 이끌어 내었으며, 은 민간 회사가 설립한 곳으로서 전체적인 마케팅 요소 중 소비 전략과 유포의 전략이 우수하게 적용된 사례이다. 소비적 측면에서의 전략은 테마 관광지로서의 입장료 외에 상품 판매 전략을 자연스럽게 이끌고 있으며, 적절한 전시 동선과 쇼핑 공간의 조화로 공간 요소가 관람객에게 소비를 이끌어 내고 있다. 특히 전시 공간에서 재미의 요소를 가미하여 전시관을 처음에는 흥미유발로 시작하여 점차 많은 즐거움을 느낄 수 있도록하여 기억에 오래 남도록 하였다. 그리고 off-line상의 매장 중심의 커뮤니티 케이션 채널뿐만아니라 on-line 상의 공간에서 매니아들의 정보교류가 이루어지도록 하여 넓은 마케팅 효과를 얻을 수 있도록 하였다.

그림 16. 테디베어 뮤지엄 기념품 샵



그림 17. 테디베어 야외 전시관 및 공원



- 박물관 운영을 통해 상업적인 성공을 거둔 사례
  - 박물관이나 체험관, 전시관의 형태가 가장 잘 운영되고 있는 나라 중 하나는 일본이다. 일본에는 음식을 주제로한 다양한 박물관이 있는데 동경의 교자(만두박물관), 아이스크림시티, 디저트 박물관, 소금과 담배 박물관, 신요코하마의 라면박물관, 오사카의 인스턴트 라면 기념관등이 있다. 이들을 보면 교자 박물관이나 라면 박물관(위의 그림 참조)은 주제와 관련되어 지역별로 유명한 전문 식당들이 모여서 영업을 하고 있으며, 이 와 함께 그 주제에 대한 문화와 역사를 쉽게 알 수 있도록 전통의 거리 풍경을 재현하고 있다. 소금과 담배 박물관은 소금과 담배라는 서로 다른 주제를 하나의 건물에 자료를 전시하는 공간, 학습을 할 수 있는 공간, 실제로 실험을 통한 체험을 할 수 있는 공간, 관련 상품을 판매하는 공간으로 구성되어 있어 현대 체험관 마케팅의 주요 요소인 콘텐츠와 소비의 전략을 적절히 조화시킨 곳이다. 인스턴트 라면 발명 기념관은 전체 건물 공간의 50% 이상을 체험 공간으로 활용하면서 단순한 체험이 아닌 자신이 직접 디자인 하고 기념품을 만들 수 있는 Fun적인 요소를 가미한 공간과 부모와 함께 또는 단체 학습을 통해 직접 제면부터 라면을 만들 수 있는 체험 학습공간을 갖추고 있다.

### (3) 전주비빔밥 체험관의 효과적인 마케팅 전략

- 이상의 해외나 국내의 성공적인 체험관 또는 박물관의 운영 방식과 마케팅의 사례를 보면 앞서 언급한 4가지의 요인인 ① 콘텐츠의 확보 및 창출 ② 소비를 할 수 있는 공간 ③ 소비자의 의사 전달 통로 확보 및 접근성의 용이 ④ 여러 가지 기술과 기획 등이 조합된 융합이 고르게 분포되어 있음
- 따라서 전주 비빔밥 체험관의 효과적인 마케팅을 위해서는 단순히 전시나 기획을 통한 정보의 공유 뿐만이 아니라 전시와 테마를 통한 즐거운 정보 유입과 체험 활동이 가능하도록 하여야 한다. 한편으로는 “전주 비빔밥”이라는 브랜드에 대한 다양한 콘텐츠 확보 및 응용 상품을 개발 (One Brand Multi Use, OBMU)하여 브랜드의 강화에 더욱 노력해야 할 것임
- 즉, 소비자의 개인적 욕구와 지식 수준 및 개인적 심리를 감안하여 콘텐츠의 개발 및

체험 행사등을 고려하여야 하며, 이를 접목한 시간적 제약이나 온도 날씨와 같은 물리적 환경의 극복 뿐만 아니라 고객 만족을 이끌어 낼 수 있는 상황적 요인을 고려하여 이윤 추구를 최대화하여야 성공적인 체험관을 만들어 낼 수 있을 것으로 보임

그림 18. 박물관(체험관)의 성공을 위한 고려 요소



그림 19. 전주 비빔밥 체험관의 Marketing 사례 예시





## 5. 결론

- 세계관광기구에서 발표한 「Tourism 2020 Vision」에 따르면 앞으로의 관광환경은 해외여행이 일상화되면서 세계화(globalization)에서 지역화(localization)로 여행환경이 변화되는 한편, 3Es(Entertainment, Excitement, Education)를 결합한 주제별 관광상품의 개발이 필요한 것으로 보고되고 있음
- 최근 타지역의 문화를 이해하고 이질적이면서도 색다른 문화행사나 이벤트를 위한 목적의 문화관광 수요가 증가하는 경향이며, 이와 같은 국내외 관광객의 욕구에 부응하여 우리 고유의 문화를 관광상품으로 적극적으로 개발할 필요가 있음
- 특화관광상품(Speciality Tourism Commodity)은 역사성, 민족성, 문화성, 국토성, 지역성의 이념이 응집된 것으로써, 전주비빔밥은 전주지역의 대표적인 특화관광상품이라고 할 수 있음. 또한, 전통음식은 관광객의 관광 매력을 증진시키는 중요한 수단이 되므로 전통음식의 메카라고 할 수 있는 전주지역의 경우 음식을 중심으로 하는 문화상품을 과학적·예술적으로 특화함으로써 세계적 상품으로 육성하여야 할 필요가 있음
- 이상과 같은 의미에서 전주비빔밥문화관은 전주비빔밥의 문화적 우수성을 널리 알려서 특화관광상품으로써의 전주비빔밥을 세계적인 브랜드로 육성하고 이미지를 제고하는데 기여할 뿐만아니라 전주음식의 우수성 홍보, 전주시의 관광수입 증대, 전통문화중심도시로서의 위상제고, 전주비빔밥 상품화를 통한 지역경제 활성화에도 기여할 수 있을 것으로 기대됨

## 6. 참고문헌

- 농촌영양개선 연수원. 한국의 향토음식. 농촌진흥청. 1994
- 문화공보부. 한국민속종합조사보고서(향토음식편) 제15책. 문화공보부 문화재관리국. 1984.
- 방신영. 조선요리제법. 장충도서출판사. 1957.
- 서울시정개발연구원. 서울시 마을 만들기 활성화 방안.
- 우리고장, 전주. 대흥출판사. 1982.
- 이규보, 동국이상국전집 제37권 애사(哀詞) · 제문(祭文)-제신문(祭神文) [www.minchu.or.kr](http://www.minchu.or.kr)
- 이보아 역. 박물관 경영 핸드북. 2001
- 이보아. 성공한 박물관 성공한 마케팅. 2003.
- 이석만. 간편조선요리제법. 삼문사. 1934.
- 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 영창서관 · 한흥서림. 1924.
- 이종근. 온고을의 맛, 한국의 맛. 신아출판사. 1995.
- 이효지 외 편역. 작자미상. 시의전서, 1800년대 말경. 신광출판사. 2004.
- 장재철 · 최동성. 전주콩나물비빔밥에 관한 조사. 1981.
- 정순자. 한국의 요리. 1975년.
- 조병희. 완산고을의 맥박-전주는 향토음식의 본고장. 한국예총전주지부. 1994.
- 조성룡. 선진형 테마 뮤지엄에 적용된 마케팅에 대한 분석적 고찰. 2006.
- 차진아. 전주전통문화도시 선도사업 추진계획, 한식문야 사업검토의견. 한국문화관광연구원  
자료집. 2007
- 한옥마을 website, <http://hanok.jeonju.go.kr>
- 한종훈, 이해진 역. 박물관 미술관학, 뮤지엄 경영과 전략. 2005.
- 홍석모. 동국세시기, 동지달 월내(月內) 편. 1849.
- 황혜성. 한국요리백과사전. 삼중당. 1976
- AT-Kearney. 식품산업클러스터 구성방안. 2007.