



전북특별자치도 치유 음식관광 활성화 방안 연구







의회 전북특별자치도의회

제출문

전북특별자치도의회 의장 귀하

본 보고서를
「전북특별자치도 치유음식관광 활성화 방안 연구」
용역의 최종보고서로 제출합니다.

2025년 10월

연구기관 : 원광대학교 산학협력단

연구책임자 : 원광대학교 식품영양학과 손정민 교수

요 약
SUMMARY

1. 연구배경 및 목적

○ 코로나19 이후 관광 수요가 '방문·소비' 중심에서 '회복·재충전' 중심으로 이동하면서 치유관광·웰니스관광 시장이 확대되는 흐름임

○ 전북특별자치도는 발효식품, 농생명 기반 식재료, 산림·해안·한옥 등 치유공간, 전통 식문화 자원을 동시에 보유하고 있어 '음식 기반 회복 경험'의 정책적 확장 가능성이 큼

○ 이에 본 연구는 전북특별자치도형 치유 음식관광의 개념과 추진체계를 정리하고, 지역자원과 레시피 기반의 콘텐츠화를 통해 실질적인 활성화 방안을 도출하는 것을 목적으로 함

2. 연구 범위 및 수행 내용

○ 본 연구는 정책 동향과 제도 환경을 검토하고, 전북특별자치도 내 치유음식관광 자원을 체계적으로 정리한 뒤, 시·군별 치유자원 활용 레시피 개발과 시식회 운영, 인식 설문조사를 통해 수요·인식·활용 가능성을 탐색함

○ 또한 타지역 및 국외 운영사례를 분석하여 전북형 모델 설계에 필요한 공통요소(체류형 운영, 프로그램 통합, 전문성 확보, 주민참여, 표준화·품질관리), 조례 제·개정안 및 정책 제안(안) 등을 도출함

3. 주요 결과 요약

○ 첫째, 전북특별자치도 내 치유음식관광 자원은 다양한 기반을 갖추고 있으나, 단발성 체험 운영과 운영주체 분산으로 인해 품질 편차, 연계 부족, 성과관리 부재가 발생할 가능성이 확인됨

○ 둘째, 14개 시·군의 지역자원(특산물·발효자원 등)을 반영한 레시피를 개발하고 시식회를 통해 현장 적용 가능성(메뉴 구성, 제공 방식, 영양 균형, 안전·위생, 알레르기 안내 등)을 점검함

○ 셋째, 인식 설문 결과 치유음식(또는 치유 프로그램) 경험 비율이 낮게 나타나 '개념 인지'와 '콘텐츠 이해' 확산이 선행 과제로 확인됨

- 아울러 연령대별 선호가 상이하여 세대 맞춤형 콘텐츠 기획과 홍보 전략이 필요함

○ 넷째, 사례분석 결과 치유음식관광의 성과는 '시설의 화려함'보다 '체류형 구성, 운영 표준, 전문인력, 식단·해설의 일관성, 데이터 기반 성과관리'가 갖춰질 때 안정적으로 나타나는 경향이 확인됨

4. 추진 방향 및 핵심 제안

○ 첫째, 전북형 치유 음식관광의 개념을 '저염·저당 중심의 건강식'으로만 한정하지 않고, 전통 식문화와 지역자원을 기반으로 신체 회복과 정서적 안정, 자기돌봄 경험, 지속가능한 지역가치를 함께 담는 '지역 기반 식문화 치유콘텐츠'로 정립할 필요가 있음

○ 둘째, 도 단위 운영지침을 마련하여 안전·위생, 알레르기·식이제한 안내, 프로그램 품질 기준(운영시간·인력·예약·동선), 정보 제공 기준(지역자원·식재료·발효·전통식문화 해설), 성과관리 기준(지표·데이터 제출·평가·환류)을 최소 요건으로 표준화함

○ 셋째, '코스-식사-해설-기록-구매'로 이어지는 표준모듈을 구축하여 체험형 자원을 체류형 상품으로 전환하고, 숙박형 거점과 결합해 1박2일·2박3일 권역 코스를 안정적으로 운영할 필요가 있음

○ 넷째, 14개 시·군 협력 운영체계를 통해 권역 연계, 공동상품, 공동홍보, 공동 성과지표를 운영하고, 분산된 자원을 '연결된 체류 경험'으로 전환하는 구조를 마련함

○ 다섯째, 지정(인증) 이후 품질고도화(교육·컨설팅)-판로·프로모션-재평가가 환류되는 선순환 운영체계를 도입하고, 대학·현장 거점과 연계한 전문인력 양성 및 배치 체계를 구축함

○ 여섯째, 통합 DB를 구축하여 레시피·식재료·공간(숲·한옥·해안 등)·코스·방문객 특성·만족도·재방문·지역소비·고용효과를 정기적으로 관리하고, 연차계획과 예산 집행이 성과지표에 의해 조정되는 데이터 기반 운영체계를 확립함

5. 기대효과

○ 본 연구에서 제안한 전북형 치유 음식관광 모델은 지역 농산물 및 발효식품 소비 확대를 통한 농업·발효산업 부가가치 제고, 체류일수 및 재방문율 제고를 통한 관광 경쟁력 강화, 치유 레시피의 생활권 확산을 통한 주민 식생활 개선과 복지 연계 확대, 지역 공동체 참여 기반의 소득 및 일자리 창출, 그리고 DB·지표·전문인력 기반의 중장기 정책 플랫폼 구축에 기여할 것으로 판단됨

차 례
CONTENTS

요약 ····· i

제1장 서론

1. 연구의 배경 및 필요성 ····· 3
2. 연구 목적 ····· 8
3. 연구 범위 및 방법 ····· 9

제2장 치유음식관광 개념 및 정책 동향

1. 치유음식관광 관련 정책 및 동향 분석 ····· 21
2. 치유음식관광 프로그램 구성 현황 및 특성 파악 ····· 37
3. 현 운영 구조의 한계와 개선 필요성 ····· 39

제3장 전북특별자치도 치유음식관광 자원 현황

1. 치유음식관광을 위한 제도 여건 ····· 43
2. 전북특별자치도 치유음식관광의 특징 ····· 50
3. 타지역과 국외 치유음식관광 사례 분석 ····· 56
4. 전북특별자치도 치유음식관광 요구 당위성 ····· 64

제4장 전북특별자치도 치유음식 인식조사 결과

1. 시·군별 치유자원 활용 치유음식 레시피 개발 ····· 69
2. 치유음식관광 인식 설문조사 결과 ····· 76

제5장 전북특별자치도 치유음식관광 추진 방향 및 활성화 방안

1. 종합분석 및 시사점 도출 ····· 91
2. 치유음식관광 활성화를 위한 추진 방향 ····· 93
3. 치유음식관광 고도화 전략 ····· 98
4. 14개 시·군 협력 운영 모델 ····· 102
5. 중앙부처 정책 연계 및 공동사업 제안 ····· 104

제6장 결론

1. 결과요약 및 고찰 ····· 109
2. 전북형 치유음식관광 핵심 결론 및 실행제안 ····· 113
3. 기대효과 ····· 115
4. 결어 ····· 118

참고문헌 ····· 119

부록 ····· 123

표 차 례
LIST OF TABLES

[표 1] 치유음식관광 관련 법제도 및 정책동향 ····· 22
[표 2] 중앙부처의 치유 관련 운영 프로그램 ····· 24
[표 3] 각 지역의 치유음식관광과 유사한 운영 사업 ····· 25
[표 4] 관광 및 웰니스 관련 국내 문헌 ····· 28
[표 5] 미식 관광 관련 문헌 ····· 32
[표 6] 치유음식 관련 국내 문헌 ····· 34
[표 7] 음식관광의 시대별 특징 ····· 37
[표 8] 전북특별자치도 치유음식관광 관련 조례 ····· 45
[표 9] 전북특별자치도 외 각 지역의 치유음식관광 관련 조례 ····· 47
[표 10] 전북특별자치도 내 체험형 치유음식관광 자원 ····· 50
[표 11] 전북특별자치도 내 숙박형 치유음식관광 자원 ····· 54
[표 12] 국내 치유음식관광 사례 분석 ····· 56
[표 13] 국외 치유음식관광 사례 분석 ····· 60
[표 14] 전북특별자치도 시·군별 치유자원 활용 치유음식 메뉴 ····· 69
[표 15] 시식회 참여자 일반사항 ····· 72
[표 16] 시식회 참여자의 치유음식 인지도 ····· 73
[표 17] 치유음식인식 및 경험 설문조사 참여자 일반사항 ····· 76
[표 18] 치유음식 용어 접근 경로 및 치유음식 경험 여부 ····· 79
[표 19] 전북특별자치도와 타지의 치유음식 인식 비교 ····· 81
[표 20] 치유음식관광 자원 중 참여의향 시설 ····· 85

그 림 차 례
LIST OF FIGURES

[그림 1] 연구 목적 ····· 8
[그림 2] 치유음식 메뉴 만족도 조사 결과 ····· 75
[그림 3] 치유음식 용어 인지도 ····· 78
[그림 4] 연령별 치유음식관광 활성화를 위한 요소 ····· 88

서 론

연구 배경 및 필요성 1
연구 목적 2
연구 범위 및 방법 3

I

제1장 서 론

1. 연구의 배경 및 필요성

○ 치유관광 수요 확대와 관광 트렌드의 확대

◦ 코로나19 이후 여행의 목적이 '관광 소비'에서 '회복·재충전'으로 이동하면서, 국내외 웰니스·치유관광 시장은 빠르게 성장하고 있음

- 관련 자료에서는 세계 웰니스 관광 시장이 2020년 약 4,360억 달러 규모에서 2025년까지 연평균 20% 안팎의 성장세가 전망된다고 제시함

◦ 국내 웰니스 관광시장도 2022년 기준 약 54억 달러(약 7조 4천억 원) 수준까지 확대된 것으로 정리되며, 웰니스 수요가 숙박·리조트·체험형 관광상품으로 확산되는 흐름과 맞물려 있음

◦ 웰니스·치유관광은 의료관광(치료 중심)과 구분되는 영역으로, 예방·회복 및 생활습관(수면·운동·영양·마음돌봄 등) 관리 지원을 목적으로 하는 관광으로 정의·활용되는 경향이 있음

- 이에 따라 지출 구조 또한 치료비 중심이 아니라 숙박·식음·체험·교통 등 여행 전반 소비로 구성되는 특성이 나타나며, 체류기간 확대 및 지역 소비 촉진을 통한 지역경제 파급효과가 기대됨

- 또한 공공기관 차원에서 웰니스 관광지 지정·육성 및 방문객 모니터링이 추진되고 있어, 수요 확대 흐름을 지역 정책 및 상품화와 연계할 필요성이 커지고 있음

◦ 한국관광공사가 대표 웰니스 관광지를 지정·육성하고 방문객을 모니터링하는 가운데, 웰니스 관광지 방문객 수가 2020년 360만 명에서 최근 2,200만 명을 상회하는 수준으로 증가한 것으로 보고됨

- 이는 공공의 지정·육성과 상품화가 수요를 견인할 수 있음을 시사하는 근거로 활용 가능함

◦ 이러한 수요 확대는 단순 유입 증가에 그치지 않고, '체류 기반 프로그램'과 '경험 품질'에 대한 요구를 함께 높이는 방향으로 전개될 가능성이 큼

- 따라서 지역 차원에서는 체험 나열 중심의 구성에서 벗어나, 체류·만족·재방문으로 이어질 수 있는 콘텐츠 구조와 품질관리 방향을 함께 검토할 필요가 있음
- 아울러 본 보고서에서 사용하는 '치유'는 의료행위 또는 치료효과를 의미하지 않으며, 관광 맥락에서의 회복 경험 및 생활습관 지원을 의미하는 개념으로 한정하여 적용함

◦ 특히 전북특별자치도는 음식·발효·전통식문화 등 비교우위 자산을 보유하고 있어, 웰니스·치유관광 수요 확대 흐름 속에서 지역 자원을 연계·고도화할 필요성이 높으며, 이를 뒷받침할 체계적 모델 정리가 요구됨

○ 전북특별자치도의 음식문화 자산 활용 가능성

◦ 전북특별자치도는 「전통식문화 세계화」, 「슬로푸드 국제대회 개최」 등 식문화 기반의 인프라를 보유하고 있음
- 예컨대 전주시는 유네스코 창의도시(미식) 네트워크에 2012년 가입한 바 있으며, 이를 기반으로 음식관광·산업 전략 논의가 지속되고 있음
- 그러나 현재는 '미식 관광' 중심에 머물러 있어 힐링·치유 중심 관광과의 연계가 미흡한 상황임

◦ 치유음식관광의 핵심은 음식 자체를 치료처럼 제시하는 방식이 아니라, 지역 식문화 경험이 생활습관 개선과 연결되도록 프로그램을 설계하는 데 있음
- 예컨대 발효 이해(교육)–체험(제조·조리)–식사–가벼운 활동(걷기·휴식)–기록(회복 기록 등)과 같이 경험을 단계화할 경우, 관광객이 활동의 목적과 내용을 명확히 인지할 수 있어 만족도 및 재방문 의향 제고에 유리함

◦ 전북특별자치도는 '맛을 보여주는 콘텐츠'는 강하나, '회복을 돕는 목적형 프로그램'으로 묶어 제시하는 단계가 상대적으로 약한 것으로 정리됨
- 따라서 기존 미식 자산을 부정하기보다, 미식 경험의 앞뒤에 '회복 행동(걷기/휴식/교육/마음돌봄)'을 배치해 치유형 동선으로 재구성하는 접근이 적합함
- 이때 핵심은 음식 자체를 치료처럼 포장하는 것이 아니라, 지역 식문화 경험이 생활습관 개선과 연결되도록 안내·체험 요소를 보강하는 것임

◦ 현재 전북특별자치도에서 치유의 특성을 갖춘 지역 및 특성은 전주;한식, 순창;발효, 남원;한방, 부안;해산물 등으로 지역별 전통 식문화 유산이 풍부함

- 또한 이 외에도 슬로푸드·로컬푸드·약선음식 등 치유 속성이 결합 고유 자산 보유하고 있음

- 특히 순창은 발효(미생물·효모) 주제의 체험·교육형 공간인 순창발효테마파크를 운영하고 있으며, 전통 발효문화를 관광 체험 자원으로 구현할 수 있는 치유 자원을 확보하고 있음

◦ 도 단위에서는 지역별 강점을 반영한 역할 분담과 코스 연계를 통해 체류형 관광상품 설계가 용이해지며, 단발성 행사 중심 운영에서 상시 운영 가능한 표준 프로그램(기본형/심화형/가족형/외국인형 등)으로 전환할 필요가 있음

- 특히 발효 콘텐츠는 원재료, 발효 과정, 미생물 역할 등 과학적 설명과 체험 설계를 결합할 때 교육·관광 가치가 동시에 강화될 수 있음

◦ 최근 전북특별자치도는 '치유음식 콘테스트'를 통해 당뇨·고혈압·스트레스 완화 등 건강 주제형 레시피 발굴과 웰니스 관광 연계를 시도하고 있어, 치유음식관광의 정책·현장 기반을 추가로 강화할 수 있음

- 전북특별자치도에서는 국제발효식품엑스포 등 발효 기반 대외행사가 운영되어, 홍보-체험-구매-재방문으로 이어지는 관광·산업 연계 구조 설계가 가능함

○ 정책 환경 변화와 치유음식관광 모델의 부재

◦ 정부의 지방시대 종합계획(2023) 등 지역 맞춤형 관광 콘텐츠 개발 강화가 요구되며, 이에 따라 「치유관광산업 육성에 관한 법률」을 통해 치유관광산업의 육성, 치유관광자원의 정의, 협력체계 구축 등 법적 기반이 마련됨

- 이 법은 치유관광서비스 제공을 통해 국민의 신체·정신·사회적 건강 증진과 삶의 질 향상, 국가경제 발전에 이바지함을 목적으로 함

◦ 「치유관광산업 육성에 관한 법률」은 2025년 4월 8일 공포(법률 제20920호)되었고, 공포 후 1년 경과 후인 2026년 4월 9일 시행으로 명시되어 법적 기반이 마련됨

- 동 법률의 시행을 앞두고 하위법령(시행령·시행규칙) 제정 절차가 진행 중이며, 향후 등록·인증·평가체계가 구체화될 가능성이 높음

- 따라서 법 시행 시점(2026.4.9) 전후로 현장 적용 기준이 구체화될 가능성이 높아, 지자체 차원의 선제적 모델 제시가 유리한 국면으로 판단됨

- 특히 '치유'라는 표현은 소비자 오해 소지가 있어, 사업 운영자는 치료행위와의 경계를 명확히 하고(의료행위 아님), 서비스 범위를 생활습관 지원으로 정리하는 문서가 필요함

◦ 「치유농업 연구개발 및 육성에 관한 법률」은 농업·농촌자원을 활용한 치유농업 활성화를 통해 국민 건강증진과 삶의 질 향상을 도모하는 취지로 제정·운영되고 있음 (제정 법률 제17100호, 2021.3.25. 시행)

◦ 다만 현 단계에서는 산림·농업·해양·의료 등 분야별로 정책이 추진되는 경향이 있어, 전북특별자치도의 강점인 음식·발효 자산을 관광과 연계한 '치유음식관광'의 통합 모델 (개념 정의-프로그램 구성-운영기준-성과지표)이 체계적으로 제시된 사례는 제한적인 상황으로 판단됨

- 따라서 전북특별자치도 관광정책, 농촌융복합(6차산업), 지역 식품산업(발효·푸드테크) 정책을 연계할 수 있는 통합 프레임 정리가 필요함

◦ 이에 앞서 제시한 근거에 따라 전북특별자치도는 관광 마스터플랜, 농촌융복합(6차산업), 지역 식품산업(발효·푸드테크) 정책과의 연계 추진 여지가 크므로, 통합 모델 제시가 정책 실효성을 높이는 전략이 될 수 있음

○ 삶의 질 제고, 지역경제 및 지역 정체성 측면의 필요성 요구

◦ 치유음식관광은 지역 농산물 소비 확대, 발효·식품산업 경쟁력 강화, 농촌·소상공인 소득 증대 등 지역경제 활성화에 기여할 수 있을 것으로 보임

- 특히, 지역 식재료 (1차) → 가공·발효 (2차) → 체험·관광·외식(3차) 연계로 부가가치 사슬을 지역내에 묶는 방식으로 진행할 수 있으며, 이는 부가가치창출 및 지역 내 소비 순환 효과가 확대될 가능성이 있음

◦ 동시에 건강한 한 끼와 식생활 교육, 급식·외식 연계를 통해 도민의 식습관

개선과 만성질환 예방 등 건강·복지 효과를 기대할 수 있으며, 전북특별자치도의 전통 식문화와 자연환경을 결합해 ‘치유’ 이미지를 강화함으로써 지역 브랜드와 정체성을 높이는 수단이 될 수 있음

2. 연구 목적

○ 전북특별자치도 내 14개 시·군의 대표 음식과 특화된 식재료를 체계적으로 조사·분석하고 이를 바탕으로 치유 음식 관광자원으로의 활용가능성을 모색하는 데 있음

○ 또한 전국적으로 증가하는 치유 여행 수요에 대응하고 전북특별자치도의 음식 문화와 치유 관광자원을 연계하여 전북특별자치도만의 차별화된 치유 음식관광 전략을 수립하고 지속가능한 지역발전 기반을 마련하고자 함



그림 1 연구 목적

3. 연구 범위 및 방법

○ 치유음식 관광 개념 및 정책 동향 연구 문헌 조사

◦ 치유음식관광의 개념 정립 및 정책·산업 동향 파악을 위해 국내외 문헌조사를 실시함

◦ 문헌 검색은 문헌의 증거를 모두 식별하기 위해서 검색이 포괄적이어야 하므로 전자DB 뿐만 아니라 참고문헌의 문헌, 수기검색, 학술대회 초록, 보고서 등을 포함하여 자료를 수집함

◦ 치유산업의 개념과 연구 특성을 확인하기 위해 출판연도의 범위를 지정하지 않고, 국내외에서 발행된 문헌을 검색 대상으로 함

◦ 검색어는 '치유산업' 및 치유산업의 하위 분야로 통용되고 있는 '치유식품', '치유음식', '산림치유', '치유농업', '치유관광'을 검색어로 포함하여 1차 검색을 수행함

◦ 본 연구 목적(치유음식·치유식품·치유관광 중심의 개념·정의 및 동향 분석)에 부합하도록 2차 단계에서 핵심 키워드를 중심으로 재정렬·정교화하여 실용성을 높임

◦ 수집 문헌은 제목·초록 기반 1차 검토 후 원문 확인을 통해 최종 포함 여부를 판단하는 절차를 적용함

◦ 분석 시에는 (1) 개념·정의 (용어 사용 범위), (2) 정책·제도 (법·지침·지원체계), (3) 관광 적용 (프로그램 구성요소), (4) 운영·품질 (안전, 정보 제공, 참여자 관리) 항목으로 분류하여 비교·정리함

○ 전북특별자치도 음식 자원 및 현황 분석을 위한 문헌 조사

◦ 전북특별자치도의 치유음식관광 자원과 음식관광 특성을 규명하고자 문헌조사를 실시함

◦ 국내 학술데이터베이스와 정부·지자체 보고서, 언론자료, 관광홍보 채널 등 공개자료를 대상으로 ‘전북’, ‘전북자치도’, ‘전북특별자치도’ 와 ‘치유식품’, ‘치유음식’, ‘치유음식관광’, ‘치유체험’, ‘관광 프로그램’, ‘약선음식’, ‘전통음식’, ‘음식관광’, ‘지역특산물’, ‘지역명소’, ‘지역 활성화’ 등의 검색어를 조합하여 자료를 수집함

◦ 자료는 지역별(시·군) 자원, 자원 유형(식재료·음식·발효·체험공간 등), 활용 형태(행사·체험·상품·교육), 운영 주체(지자체·기관·민간) 기준으로 분류하여 현황을 체계화함

◦ 전북특별자치도 내 자원의 강점 및 공백(연계 부족, 상시 운영 미흡 등)을 함께 정리하여 이후 레시피 개발 및 프로그램 설계의 근거자료로 활용함

○ 시군별 치유음식 자원 활용 치유 음식 레시피 개발 및 시식회 운영

◦ 문헌조사를 통해 수집된 자료를 토대로 치유 음식자원의 표준화, 치유 음식의 활용 및 지속 가능성을 평가하고자 지역별 치유음식 레시피를 개발하고 시식회를 운영함

▮ 시·군별 치유음식 자원 활용 치유 음식 레시피 개발

◦ 모든 치유 음식 레시피는 14개 시·군의 각 지역별 특산물 1개 이상 활용하여 개발하고자 하였으며, 치유 관광 콘텐츠 외에도 일상에서도 손쉽게 찾아 지역 특산물 활용을 도모할 수 있는 메뉴도 포함하여 구성함

◦ 레시피 개발 과정에서 지역 식문화(전통성·지역 대표성)와 발효식품 활용 가능성을 반영하기 위해 전통 발효음식 전문가와 총 2회 논의를 실시하였으며, 논의 결과를 반영하여 재료 구성과 조리 방향을 보완한 후 최종 레시피를 확정함

레시피 개발 및 발굴기준

지역성 : 지역 특산물 대표성, 지역 식문화 계승성, 지역 생산·소비 가능 식재료

- 해당 시·군을 대표하는 식재료(또는 발효식품)를 1개 이상 포함하는 것을 원칙으로 함
- 지역 고유의 조리법·식문화 맥락(예: 발효 방식, 제철 활용, 전통 상차림 등)을 반영할 수 있는지 검토
- 지역 내 조달 가능성(생산량, 유통 채널, 가격 변동)을 고려하여 관광 콘텐츠로의 활용 가능성을 판단

치유 효과 : 신체적·정신적 안정에 기여할 수 있는 구성

- '치유'는 치료효과를 의미하지 않으며, 회복 경험 및 생활습관 지원 관점에서 해석·적용
- 부담을 낮추는 조리·구성(과도한 자극성, 과도한 기름짐, 과도한 당·나트륨 사용 지양)을 우선 고려
- 발효식품 활용 시에는 '건강 효능' 주장보다, 전통 식문화·풍미·섭취 경험(부담 없는 한 끼, 편안한 식사 경험) 중심으로 설명 가능하도록 구성

오감 만족: 미각, 식감 등 전반적 만족을 고려한 구성

- 맛의 균형(짠맛·단맛·신맛·감칠맛)과 식감 대비(부드러움/아삭함 등)를 고려하여 구성함

레시피 개발 및 발굴기준

- 색감·담음새(플레이팅) 등 시각적 요소를 포함하여 '관광 경험으로서의 만족'을 확보할 수 있는지를 검토함.
- 지역 특산물의 향·풍미가 과도하게 강해 호불호가 커지는 경우, 보완 재료·조리법으로 수용성을 높일 수 있는지를 함께 고려

관광·체험 가능: 향후 체험형 레시피로 전환 가능한 간편성 확보

- 체험 전환 가능 공정(담그기, 버무리기, 비비기, 굽기 등)이 포함되는지 검토
- 현장 운영을 고려하여 준비·조리·제공 과정이 과도하게 복잡하지 않은지를 확인
- 체험 시 필요한 도구·공간·위생관리(손씻기, 장갑, 소독 등)를 갖추기 쉬운 메뉴를 우선 고려
- 관광객 참여형 운영 시 '안전사고 위험(칼·불·뜨거운 기름 등)'이 낮거나 통제가 가능한지를 포함 기준으로 적용

영양 균형: 한상차림 구성 시 영양적 균형을 고려

- 전북특별자치도 지역의 전통 상차림(한상·반상 등) 구성 원리를 기반으로, '주식–국/탕–주찬–부찬–김치/장류'의 기본 틀에서 식품군이 고르게 포함되도록 검토
- 개별 레시피는 독립 메뉴로도 제공 가능하되, 전통 한상차림으로 확장·조합(예: 주찬/부찬/국/후식 역할 부여)이 가능하도록 메뉴의 역할성을 평가
- 탄수화물·단백질·채소(식이섬유) 요소가 한 끼 내에서 과도하게 치우치지 않도록 구성
- 나트륨이 높아지기 쉬운 메뉴(장류·절임류 등)는 양·조리법(희석, 채소/수분 활용)으로 조절 가능성을 함께 검토

○ 시식회 운영을 위해 필요한 수준에서 재료 구성(주요 식재료), 조리 순서(주요 공정), 제공 형태를 정리하여 현장 적용이 가능하도록 구성함

○ 또한 시식회 제공 시 참여자 안내를 위해 알레르기 유발 가능 식재료 및 섭취 시 유의사항을 확인·정리하여, 메뉴 설명자료 제공 시 참고하도록 함

▮ 시·군별 치유 음식 레시피 시식회

○ 치유음식 시식회는 개발된 레시피를 활용하여 관광콘텐츠로 확대 및 치유관광 자원으로서 지속가능성을 평가하고자 일반 성인을 대상으로 시식회를 계획함

○ 시식회 내용

- 시식회명 : 전북이 차린 건강밥상, 한입의 치유
- 목적 : 치유음식 자원을 활용하여 개발 및 발굴된 레시피에 대하여 관광자원으로서 연계성을 파악하고자 함
- 일시 : 2025 년 7월 1일 (화) 12:00-13:00
- 대상 : 일반 성인 60 여명
- 설문조사 문항 : 일반사항 (성별, 연령, 직업 및 거주지), 치유음식 인식, 레시피 만족도, 치유음식 활용 가능 레시피 등
- 내용 : 14 개 시·군의 치유자원 활용 치유음식 레시피 시식 후 시식만족도 및 활용가능성 평가함 시식회 참여 등록 시 설문조사 링크를 통해 시식회 만족도 설문조사를 진행함. 시식회 시 치유자원 및 치유음식 레시피에 대한 기본 정보를 시식회 참여자가 인지할 수 있도록 시식회 메뉴 설명자료를 제공하고 시식하는 동안 게시 자료를 통해 정보를 제공함
- 분석 방법 : 엑셀 및 통계분석 프로그램 SPSS 29.0 ver. 을 이용하여 빈도분석 및 기술통계를 실시하여 결과 도출함

치유음식 시식회 전시현장






시식회 메뉴 설명 자료





○ 치유음식 레시피 시식회 진행현장 및 치유음식관광 연구진

진행현장 및 치유음식관광 연구진









○ 전북특별자치도 치유음식관광에 대한 인식 및 수요 분석

◦ 전북특별자치도가 보유한 지역자원을 기반으로 치유음식 및 치유관광을 활성화하기 위해서 소비자의 치유음식에 대한 인식도와 프로그램, 콘텐츠 요구도에 대한 수요도 분석을 실시하고자 하였음

- 이를 위해 목적에 부합한 설문 문항을 개발하고 설문조사를 실시함

▮ 설문지 문항 개발

◦ 전북특별자치도의 치유음식의 인지, 경험, 인식 및 수요를 분석하기 위하여 설문지 문항을 구성하고자 하였음

- 전북특별자치도가 치유음식관광에 대한 타지역과 비교하였을 때 상대적인 이미지, 경쟁력, 차별점이 무엇인지 확인하여 이에 대한 결과를 기반으로 치유음식관광 활성화를 위한 지속가능한 전략을 제시하는 데 목적을 둠

◦ 앞서 선행조사 결과에 따라 치유음식은 단순한 식사 제공이 아닌 신체 건강 회복, 정서적 안정·심리치유, 자기 돌봄과 보상 감각, 지속가능성, 친환경성 등 다층적인 개념을 포함하는 것으로 확인됨

◦ 또한 치유효과와 콘텐츠에 대한 소비자 인식은 세대별로 수용도와 선호도가 다르게 나타나는 경향이 보고되었음

- 이에 따라 설문 문항은 인구통계학적 정보를 포함하여 연령대별 인식 차이를 분석할 수 있도록 구성함

◦ 설문지 구성을 위해 치유음식의 인식, 치유음식의 선택 속성 및 장기지향성, 농촌치유관광 음식 특성 선호도 조사 및 산림치유 프로그램 선호도 분석 등의 연구를 수행한 추 등 (2024), 김 & 박 (2020), 박 등 (2016), 김 등 (2015) 등의 연구를 참고하여 문항을 구성함

◦ 본 연구진의 설문 문항 구성 후 설문문항의 타당성과 연구절차의 객관성을 확보하고자 관련학과 대학교수 전문가 2인에게 자문 및 수정을 진행함

- 자문 사항은 설문문항의 적절성, 분석 가능성, 결과를 통한 정책활용성 등에 중심을 둠

- W 대학 식품영양학과 학생 10 명에게 예비 설문 진행하여 설문의 가독성, 이해도 및 응답 소요시간 등이 적절한지 검토 후 최종 설문문항을 선정함

▮ 전북특별자치도 치유음식관광 인식 및 수요 분석 설문조사

○ 설문조사는 연구 참여자에게 연구 목적과 배경을 충분히 설명하고, 개인정보 수집 및 이용에 대한 동의 절차를 거친 후 진행됨

- 연구 개요 설명에는 연구배경, 연구의 필요성, 연구 목적, 설문조사 개요가 포함되었으며, 참여자가 연구 내용을 명확하게 이해한 후 응답을 시작할 수 있도록 안내하였음

○ 설문지 수집은 비확률 표집 방식으로 하며 연구자의 사회적 네트워크 중심으로 눈덩이 표집을 통해 응답자를 확보한 방법임

- 표본 대표성에 제한이 있으나, 본 연구의 목적이 치유음식관광에 대한 소비자 인식과 콘텐츠 기호도, 전북특별자치도와 타지역의 치유음식 인식을 비교하기 위한 분석이 었으므로 초기 수요 파악, 콘텐츠의 방향성 확인 등을 위한 기초자료 확보에 적합한 방식이었음

○ 설문조사 내용

- 조사 대상 : 설문에 동의한 성인 300 명 내외
- 조사 방법 : 네이버 폼을 활용한 온라인 설문조사
- 조사 기간 : 2025년 9월 1일 ~ 2025년 9월 29일
- 조사 문항 : 일반사항 7 문항, 치유음식에 대한 인지와 경험 여부 4 문항, 치유음식 인식 비교 문항 25 문항, 전북특별자치도 치유음식 시설 경험 및 경험 의사 여부 4 문항, 치유음식 활성화 필요 요소 1 문항

○ 통계 분석

- 인식 문항은 5점 척도(리커트 척도)로 구성하고, '신체 건강의 증진과 회복', '정서적 안정과 심리치유', '자기돌봄과 보상감', '문화보존과 지속가능성', '지역 식재료와 친환경성'의 5개 영역으로 구분하여 분석 가능하도록 설계함

- 온라인 설문 특성을 고려하여 익명 기반으로 응답을 수집하고, 자료는 비식별화하여 분석용 데이터로 전환한 후 보관·관리함
- 표집의 대표성 한계를 감안하여 본 설문 결과는 전북특별자치도 치유음식관광의 '탐색적 수요·인식' 파악에 초점을 두고 해석함

치유음식관광 개념 및 정책 동향

II

치유음식관광 관련 정책 및 동향 분석 1

치유음식관광 프로그램 구성 현황 및 특성파악 2

현 운영구조의 한계와 개선 필요성 3

제2장 치유 음식관광 개념 및 정책 동향

1. 치유음식관광 관련 정책 및 동향 분석

○ 치유 음식관광 관련 법·제도 변천

◦ 치유음식관광 관련 법은 관광 분야의 1961년 「관광사업진흥법」을 시작으로 1975년 「관광기본법」과 「관광사업법」을 통해 정책 방향과 산업 관리체계를 분리·정비함

◦ 1986년 「관광진흥법」을 중심으로 현행 관광산업 육성의 핵심 틀이 통합·정비되는 흐름이 확인됨

◦ 이후 치유 영역은 2005년 「산림문화·휴양에 관한 법률」, 2015년 「산림복지진흥에 관한 법률」을 통해 산림 기반 휴양·치유 서비스가 제도화되었으며, 2020년 「해양치유자원의 관리 및 활용에 관한 법률」을 제정, 해양 기반 치유 영역이 독립적으로 제도화됨

◦ 또한 2020년 「치유농업 연구개발 및 육성에 관한 법률」(2021년 시행)이 제정되어 농업·농촌자원 기반 치유가 법적 영역으로 확립되었고, 2007년 「식품산업진흥법」과 2014년 「농촌융복합산업 육성 및 지원에 관한 법률(6차산업)」을 통해 식문화·식품산업 및 생산-가공-체험·관광의 융복합이 정책적으로 뒷받침되는 기반이 강화됨

◦ 최근에는 2023년 「제1차 지방시대 종합계획」에 지역특화 콘텐츠 육성이 국가 우선과제로 제시되었고, 2025년 제정된 「치유관광산업 육성에 관한 법률」(2026년 시행 예정)에는 치유관광의 정의 및 산업 육성체계가 상위 법체계에서 정비되는 단계로 진입한 것으로 정리됨

◦ 따라서 치유음식관광이 단일 관광상품을 넘어, 관광·미식·치유·지역정책의 제도화 흐름과 정합성을 갖는 융복합 영역임을 설명할 수 있음

표 1. 치유음식관광 관련 법제도 및 정책동향

연도	법·제도(정책)	제도적 의미(핵심 변화)
1961	관광사업진흥법	• 국내 관광법제의 출발점으로, 관광사업의 정의·관리·육성의 법적 틀을 최초로 마련함
1975	관광기본법 + 관광사업법	• 관광정책의 기본방향(기본법)과 관광업의 관리체계(사업법)를 분리·정비하여 국가 차원의 관광정책·산업 관리가 체계화됨
1986	관광진흥법	• 기존 관광 관련 법체계를 통합·정비하여 관광여건 조성, 관광자원 개발, 관광사업 육성 등 현행 관광정책의 기본 골격을 형성함
2005	산림문화·휴양에 관한 법률	• 산림자원을 '휴양·서비스'로 제도화하여 자연자원 기반의 휴양·치유 서비스 확대의 제도적 기반을 마련함
2007	식품산업진흥법	• 전통식품·식문화·식품산업을 정책적으로 육성하기 위한 법적 기반을 마련하여 '미식(식문화)' 영역의 제도화를 진전시킴
2014	농촌융복합산업 육성 및 지원에 관한 법률(6차산업)	• 농업 생산(1차)-가공(2차)-체험·관광 등 서비스(3차) 연계를 제도화하여 '지역식재료-가공/발효-체험/관광' 결합 모델의 법적 근거를 강화함
2015	산림복지 진흥에 관한 법률	• 산림복지서비스(치유·교육·휴양)의 전달체계를 제도화하여 산림 기반 치유·복지 서비스의 확산 기반을 마련함
2020	해양치유자원의 관리 및 활용에 관한 법률	• 해양치유자원을 체계적으로 관리·활용하고 해양치유서비스 제공 및 관련 산업 활성화의 법적 기반을 마련함(해양치유지구·전문인력·운영체계 등 하위체계로 확장)
2020	치유농업 연구개발 및 육성에 관한 법률	• 농업·농촌자원을 활용한 '치유농업'을 독립 분야로 제도화하여 연구개발·보급·센터 운영 등 추진체계의 법적 근거를 마련함

연도	법·제도(정책)	제도적 의미(핵심 변화)
2023	제1차 지방시대 종합계획 (2023~2027)	• 지역특화 콘텐츠 육성 등 지역 주도 발전전략을 국가 차원에서 명확히 각 지역의 특성을 반영하는 정책적 정당성을 강화함
2025	치유관광산업 육성에 관한 법률	• 치유관광의 정의 및 산업 육성체계를 마련하고, 치유관광자원 범주에 '음식'이 포함되는 구조로 제도화하여 치유음식관광의 정책적 위상을 상위 법체계에서 정리 가능하게 함

○ 이중 「치유관광산업 육성에 관한 법률」은 2025년 4월 8일 제정이 되었으며, 2026년 4월 9일부터 시행될 예정임

- 이는 치유관광산업의 고부가가치화를 위한 산업적 기반을 마련하고 치유관광서비스를 제공하여 국민의 신체적, 정신적, 사회적 건강의 회복과 증진을 통한 삶의 질 향상을 위한 목적으로 함

- 치유관광 및 관련 용어에 대한 정의를 명확하게 하고 있으며, 관광자원, 치유관광시설 등에 대한 정의를 명확히 하였고, 이를 기반으로 치유관광산업 육성 기본계획 수립, 국가 지원체계 구축 등이 포함됨

○ 이 중 치유관광은 다양한 저변을 확보한 개념으로 위 법률의 제2조의 일부 고시된 내용 중 관광자원의 정의에 음식이 포함되어 있음

- 또한 관광자원을 토대로 다양한 형태로 구현할 수 있는 관련 서비스를 정의하고 있어 치유음식관광의 형태가 매우 다양할 것으로 보임

제 2조 (정의)

1. "치유관광"이란 치유관광자원을 활용하여 건강의 회복과 증진을 도모하고, 삶의 질 향상을 추구하는 관광 활동을 말한다.
2. **"치유관광자원"이란 경관, 온천, 음식, 맨발걷기길 등 치유관광에 활용될 수 있는 유형 또는 무형의 자원으로서 대통령령으로 정하는 자원을 말한다.**
3. "치유관광시설"이란 치유관광에 활용되는 시설과 그 부대시설을 말한다.

4. “치유관광산업”이란 치유관광의 육성과 진흥을 위하여 치유관광자원과 치유관광시설을 이용하여 사회적 또는 경제적 부가가치를 창출하는 산업을 말한다.
5. “치유관광서비스”란 치유관광자원과 치유관광시설을 기반으로 하여 제공하는 서비스를 말한다.
6. “치유관광사업”이란 관광객을 위하여 치유관광서비스를 제공하거나 치유관광시설을 갖추어 이를 이용하게 하는 업(業)을 말한다.
7. “치유관광사업자”란 치유관광사업을 하기 위하여 제8조에 따라 등록한 자를 말한다.
8. “치유관광산업지구”란 치유관광자원, 치유관광시설 및 치유관광서비스를 상호 연계하거나 융복합을 촉진함으로써 특화된 치유관광산업을 육성할 필요가 있다고 인정되는 지역으로서 제19조에 따라 지정·고시된 지역을 말한다.

○ 문화체육관광부, 보건복지부, 농림축산식품부, 농촌진흥청, 산림청, 해양수산부 등 여러 중앙 부처에서 ‘치유관광’, ‘치유농업’, ‘산림치유’, ‘해양치유’등이 결합된 형태로 다양한 관광자원을 발굴중에 있음

표 2. 중앙부처의 치유 관련 운영 프로그램

부처	사업명 (프로그램)	음식과의 연계 내용
문화체육관광부	웰니스 관광지 지정 및 지원	• 일부 웰니스 관광지(전북 순창 발효마을, 남원 약선 음식 체험 등)는 음식 체험과 치유 프로그램 결합
농림축산식품부	치유농업 R&D 및 시범사업	• 치유농장 프로그램에서 식재료 재배 + 요리·음식 체험을 통해 관광자원화. 예: 허브 음식 체험, 전통 장류 음식 체험
농촌진흥청	치유농업사 교육과 치유농업 프로그램 개발	• 원예·농산물 활용 치유 활동에 음식 만들기(가공, 요리, 전통음식 체험) 포함

부처	사업명 (프로그램)	음식과의 연계 내용
보건복지부	치매안심센터 연계 치유농업 프로그램	• 치매환자 대상 프로그램에서 원예·농업 활동 후 요리 및 식사 나눔을 통한 치유 효과 검증
산림청	산림치유 프로그램(산림치유 밥상 등)	• 일부 치유의 숲 프로그램에서 지역 특산물·산채 음식과 결합한 '치유밥상' 제공
해양수산부	해양치유센터 조성 및 해양치유식단 개발	• 완도·태안 등에서 해조류·해산물 기반의 해양치유 식단 개발·보급, 관광 프로그램화

○ 각 지자체에서도 공공 또는 민간을 중심으로 치유 산업에 대한 관심이 증가하고 있어 치유관광산업에 치유음식을 접목한 형태로 서비스를 제공하고 있음

- 경기권은 도시 근교 농업자원 활용 원예와 음식 체험을 통한 복지형 치유 농업이 강조됨
- 강원권의 경우 산림·청정 자원을 기반으로 로컬 푸드, 산채, 전통음식 등을 체험 프로그램에 포함됨
- 충청권은 유기농 채소, 장류·두부 및 해산물 등 각 지역의 특산물을 기반으로 한 치유음식 관광 형태가 두드러짐
- 전남권은 순천만 갯벌, 보성 녹차 등 산업과 관광이 융합된 형태에서 치유음식을 연계하는 형태를 보임
- 제주는 제주 자연과 농업을 경합한 체류형 치유 관광이 가장 활성화된 형태임

표 3. 각 지역의 치유음식관광과 유사한 운영 사업

지역권	지역/기관	프로그램명	주요 특징
경기	양주시 농업기술센터	치유농업 활용 복지화 지원사업	• 복지시설 대상 원예·텃밭 가꾸기 + 요리 체험으로 정서 회복
	양주시	마음치유농업	• 맞춤형 원예·요리 치유 활동, 복지관 연계 운영

지역권	지역/기관	프로그램명	주요 특징
강원	춘천시 (고은원예치료센터)	키친가든(Kitchen Garden)	• 식용작물 재배를 시작으로 요리·식사까지 연계한 치유농업형 프로그램
	인제군 하추리 산촌마을	산촌 치유여행	• 산촌 재료로 밥상 체험, 로컬푸드 기반 자연 치유
	횡성군	고라데이 마을	• 농촌 체험 휴양 마을로 지역 특산물 (횡성 한우, 곡물 및 채소 등) 활용한 음식 만들기 체험 진행
	화천군 느릅마을	파로호 팜스테이	• 향토음식 체험, 전통밥상 체험 및 계절별 체험 활동 (여름 – 농산물 수확, 가을–김치담그기 등)
충청	충남 홍성군 오서산마을	콩·두부 치유음식 프로그램	• 전통 장류와 두부 요리 활용 치유 체험
	충남 태안군	해양치유식단 체험	• 소나무 숲길 트레킹과 지역 해산물·건강밥상 결합
전남	순천시	순천만갯벌 자연치유 플랫폼	• 갯벌 명상, 음식 치유, 마을스테이 종합형 관광 모델
	보성군	농업유산 보성 차(음식) 만들기 체험관광 지원	• 차 만들기 체험, 차 음식 만들기, 녹차떡·비빔밥·김치 등 녹차 기반 음식 체험 제공,
	강진군	발효 미식여행 팜파티	• 전통 조청과 태양초 고추를 활용한 전통 발효음식 체험

지역권	지역/기관	프로그램명	주요 특징
제주	제주도	맞춤형 자연 치유 프로그램	• 농업 체험 + 트레킹 + 힐링푸드(토속음식) 결합형 관광
	제주 농업기술원	감정치유 음식체험 교육	• 음식 만들기 실습을 통한 감정·정서 치유
	이레숲 치유농장	농장 기반 치유 프로그램	• 감귤밭 체험 + 농장 음식 체험 + 관광 연계

○ 치유음식관광 관련 연구 동향

▮ 관광 및 웰니스 관련 문헌

◦ 개념 도입·상품화 가능성 논의(2009-2016): '힐링/웰니스'를 관광상품으로 전환할 수 있는 개념적 조건과 사회적 맥락이 논의되며, 힐링관광의 사회적 의미·담론을 정리하는 연구가 축적됨(상품화의 전제와 한계 제시)

◦ 자원 도출 및 회복효과(근거) 검증(2014-2024): 힐링관광에 적합한 자원요소 도출(질적 연구)과 함께, 산림치유 등 자연 기반 프로그램에서 스트레스 회복/치유효과를 사전-사후 비교로 검증하고, 최근에는 회복환경지각 → 치유효과 → 재경험의도의 구조적 경로까지 실증함(효과 근거 강화)

◦ 대표 웰니스 상품의 성과경로(만족 매개) 반복 확인(2016): 템플스테이·온천관광 등에서 참가동기/선택요인 → 만족 → 추천·재방문 경로가 확인되어, 웰니스관광 성과는 '치유 주장'보다 경험품질(체험 구성·서비스)과 만족 관리에 의해 좌우되는 것으로 분석됨

◦ 시장세분화 및 타깃 전략 고도화(2018): 힐링관광 만족도 기반 시장세분화를 통해 집단별 특성을 제시하고, 상품/마케팅 전략을 타깃팅할 수 있는 근거를 제공함(수요자 중심 설계 강화)

◦ 평가척도·지표체계 구축 및 우선순위화(2020-2023): 웰니스관광의 다차원 특

성을 반영한 평가척도 개발이 이루어지고, 이후 AHP 등을 활용해 테마 평가 지표의 중요도/우선순위를 도출함으로써 정책·현장 적용 가능한 평가체계를 정교화함

○ 프로그램 설계·성과관리로의 확장(2021): 웰니스 관광지 만족요인과 재방문의도 관계를 대규모 자료로 검증하고, 치유농업 프로그램에서는 원예/동물/음식/숲치유 유형을 구분하여 기능·감정 이미지 매개경로(PROCESS)를 통해 만족에 미치는 영향을 분석함

- 또한 일부 연구는 염증면역·자율신경·정서·수면 등 심리·생리지표의 단기 개선효과를 보고하며 근거 수준을 확장함

○ 자원 인벤토리(디렉토리) 기반 운영 고도화(2021): 웰니스 관광자원을 테마별로 분류하고 시설·프로그램 정보를 체계화한 디렉토리(자원 DB) 구축을 통해, 지역 간 비교·선정·연계 및 상품화의 실무 기반을 제공함

○ 관광 및 웰니스 관련 문헌을 살펴보았을 때 웰니스의 상품화와 담론 정립에서 출발해 자원 발굴과 효과 검증을 거쳐 만족과 재방문 성과를 설명하는 실증연구, 시장세분화, 평가척도와 지표체계 구축, 프로그램 성과관리(심리·생리지표)로 고도화되며 자원 디렉토리 기반의 정책·현장 적용성을 강화함

표 4. 관광 및 웰니스 관련 국내 문헌

연도	연구 제목	저널(저자)	주요 연구 내용
2009	트랜스포메이션 경제시대에 있어서 힐링의 관광 상품화 가능성에 대한 연구	관광레저연구 (박종희 외)	• 힐링 개념을 관광상품으로 전환(상품화)할 수 있는 가능성과 조건을 이론·시장 맥락에서 논의함
2014	힐링(Healing) 관광자원 도출에 관한 질적 연구	관광레저연구 (오현주 외)	• 질적 접근을 통해 힐링관광의 개념을 정리하고, 힐링에 적합한 관광자원 요소를 도출함
2014	산림치유의 스트레스 회복 효과 비교	한국산림휴양학회지 (박현수 외)	• 산림치유·등산/산림욕·에어로빅 비교를 통해 산림치유의 스트레스 회복 효과(사전-사후 유의)를 검증함

연도	연구 제목	저널(저자)	주요 연구 내용
2016	대전의 힐링·치유관광 발전방안 연구	정책연구보고서 (대전 지역 연구기관)	• 지역 자원 진단을 바탕으로 치유관광 유형·수요·추진전략(거버넌스/인프라/프로그램)을 제시함
2016	템플스테이 체험관광 참가동기와 선택요인이 만족 및 재방문의도에 미치는 영향	서비스연구 (윤선영)	• 참가동기·선택요인 → 만족 → 재방문의도 경로를 실증하여 체험형 웰니스(명상/휴식) 상품의 관리 요인을 제시함
2016	온양온천관광지 방문객 만족이 재방문 및 추천의사에 미치는 영향 연구	지역과 지리 (김시중)	• 온천관광지 선택속성 요인을 도출하고, 전체 만족이 재방문·추천의사에 미치는 영향을 검증함
2016	한국 사회의 新관광 현상에 대한 이해: '힐링관광'의 사회적 의미	관광학연구 (조광익)	• 힐링 현상의 사회적 배경과 힐링관광 담론의 의미/한계를 비판적으로 정리해 개념적 기반을 제공함
2018	힐링관광 만족에 따른 시장세분화 연구	관광레저연구 (고성호)	• 힐링관광 만족도를 기준으로 시장을 세분화하고 집단별 특성을 제시해 타깃 전략 근거를 제공함
2020	웰니스관광 평가척도 개발	관광연구논총 (유숙희 외)	• 웰니스관광의 다차원 구성요인을 정의하고, 전문가/조사 기반으로 평가척도를 개발·검증함
2020	힐링관광동기와 관광만족, 안녕감 간의 관계 연구	호텔리조트연구 (하태주 외)	• 푸시-풀 동기 → 관광만족 → 안녕감(주관/심리) 관계를 검증하여 힐링관광 성과의 심리적 경로를 제시함
2021	웰니스 관광 만족 요인이 종합 만족도와 재방문 의도에 미치는 영향: 전국 추천 웰니스 관광지 20개소	관광연구저널 (황지은 외)	• 웰니스 관광지 만족요인을 도출하고, 종합만족 및 재방문 의도에 대한 영향 관계를 대규모 설문으로 검증함

연도	연구 제목	저널(저자)	주요 연구 내용
2021	웰니스관광 선택속성이 방문객 만족도와 재방문 의도에 미치는 영향	호텔관광연구 (최정환 외)	• 선택속성 → 만족 → 재방문 의도 경로를 검증하여 선택속성 관리의 중요성을 제시함
2021	치유농업프로그램이 만족도에 미치는 영향: 기능적·감정적 이미지의 매개효과	디지털융복합연구 (오신영 외)	• 원예/동물/음식/숲치유 유형이 이미지(기능·감정)를 매개로 만족에 미치는 경로를 PROCESS 기반으로 분석함
2021	경상남도 웰니스관광의 염증면역지표·자율신경균형·정서·피로·스트레스·삶의 질·수면의 질 개선 단기효과	대한통합의학회지 (이새롬 외)	• 웰니스관광 프로그램 참여 전후의 정서·피로·스트레스·삶의 질·수면 관련 지표 변화(단기효과)를 보고함
2021	웰니스 관광자원 디렉토리북 2021	한국관광공사	• 웰니스 관광자원을 테마(뷰티/스파, 힐링/명상, 자연/숲치유, 한방 등)로 분류하고 시설·프로그램 정보를 체계화함
2023	AHP를 활용한 웰니스관광 테마 평가지표의 우선순위 분석	관광레저연구 (권장욱 외)	• 웰니스관광 테마 평가지표를 설정하고 AHP로 중요도/우선순위를 도출해 평가체계 고도화를 지원함
2024	산림치유 체험관광객의 회복환경지각이 치유효과 및 재경험의도에 미치는 영향	관광연구저널 (신주하)	• 회복 환경지각(벗어남 · 매혹성 · 짜임새 · 적합성) → 인지/정서 치유효과 → 재경험의도 경로를 실증함

▮ 미식 관광 관련 국내 문헌

◦ 축제·이벤트 기반 음식관광(2008-2009, 2017): 음식관광 성과는 '음식 자체'보다 축제 운영 시스템/구성요인(프로그램·동선·서비스·현장관리)이 방문객 평가·만족·재방문을 좌우함

◦ 여행자 음식성향·관광동기 기반 참여행동(2010, 2022): 여행자의 음식 관련 성향(관심/태도) 또는 관광동기 유형이 음식관광 참여 및 향토음식점 이용행동의 차이를 만들고, 그 차이가 만족으로 연결됨(타깃팅/세분화 근거 제공)

◦ 국제 프레임·정책/브랜딩 기반 정리(2012): 음식관광/미식관광의 개념·정책수단·목적지 브랜딩·사례를 포괄적으로 정리한 국제 프레임이 제시되어, 이후 국내 연구의 분석틀(경험 설계·가치 제안)을 강화함

◦ 스토리텔링 기반 콘텐츠 설계(2013): 향토음식 스토리텔링은 행동의도에 영향을 미치며, 특히 소비자 지식수준이 그 효과를 강화/약화하는 요소로 작동하였으며, 동시에 음식 스토리텔링의 구성요소·유형을 정리해 콘텐츠 기획 전략을 제안함

◦ 경험유형·구조모형 고도화(2016-2017): 음식관광의 체험유형(미식/지식/체험 등)에 따라 만족·구매의도가 달라지며, 음식관광 참여활동이 관광만족을 매개로 추천·재방문 등 행동의도로 이어지는 구조적 경로(참여활동 → 만족 → 행동의도)가 반복 검증됨

◦ 수요-공급 통합 관점 확장(2021): 한국 음식관광을 수요(관광객)와 공급(정책/산업) 측면에서 함께 정리하여, 연구가 현장(산업·정책) 적용으로 연결되는 통합적 시각을 제공함

◦ 프리미엄 미식 경험경제 확장(2024): 미쉐린 스타 레스토랑의 기대가치가 방문 의도(및 관련 행동변수)에 영향을 미치며, 음식관광이 지역 축제/향토 중심에서 프리미엄 미식 경험으로 확장되는 흐름을 보여줌

◦ 미식관광 문헌 동향을 살펴보았을 때 미식관광 중 긍정적인 성과를 보였던 것들은 단독 요인보다 동기/성향·경험 설계·만족(매개)·행동의도로 이어지는 체계적 경로에 의해 설명된다는 점이 누적적으로 확인됨

표 5. 미식 관광 관련 문헌

연도	연구 제목	저널(저자)	주요 연구 내용
2008	푸드 페스티벌 참가자의 동기에 따른 시장세분화 및 만족	한국조리학회 (김주연 외)	푸드 페스티벌 참가동기 기반 세분화 및 만족·행동 관련 변인 분석을 통해 운영/마케팅 시사점 제시
2009	음식 축제 시스템 구성 요인이 방문객 평가 및 재방문에 미치는 영향	한국조리학회 (진영재)	음식축제 운영 시스템/구성 요인이 방문객 평가·만족·재방문 의도에 미치는 영향 실증
2010	푸드 투어리즘과 여행객의 음식 관련 성향 간 관계	한국조리학회 (김지은)	여행자의 음식 성향(관심/태도)과 음식관광 참여 및 경험 변수 간 관계 분석
2012	Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop	OECD 보고서	음식관광/미식관광의 개념, 정책수단, 목적지 브랜딩, 사례를 종합 정리한 국제 프레임 제시
2013	소비자의 지식이 향토음식 스토리텔링에 의한 행동의도에 미치는 영향	한국콘텐츠학회논문지 (송영애)	향토음식 스토리텔링이 행동의도에 미치는 영향에서 소비자 지식수준의 역할(조절/차이) 검증
2013	음식 스토리텔링의 콘텐츠 구성 전략	한국콘텐츠학회논문지 (송영애)	음식 스토리텔링 콘텐츠의 구성요소·유형을 정리하고 콘텐츠 기획 전략 제안
2016	음식관광 체험유형이 상품구매의도와 방문만족에 미치는 영향	Culinary Science & Hospitality Research (박장수 외)	음식관광 체험유형별(미식/지식/체험 등) 만족 및 구매의도에 미치는 영향 실증
2017	축제만족도가 재방문에 미치는 결정적 영향(순천 푸드&아트 페스티벌)	Journal of the Korea Convergence Society (안태기)	축제 만족 구성요인이 재방문 의사에 미치는 영향 분석을 통해 운영 개선 포인트 제시

연도	연구 제목	저널(저자)	주요 연구 내용
2017	음식관광 참여활동–관광만족–행동의도 간 구조적 인과관계	관광학연구 (김성곤 외)	음식관광 참여활동 하위요인 → 관광만족 → 행동의도 (추천/재방문) 구조모형 검증
2021	Food tourism in Korea	Journal of Vacation Marketing (Seohee Chang)	한국 음식관광의 수요(관광객)– 공급(정책/산업) 측면을 통합적으로 검토·정리
2022	제주도 관광동기에 따른 향토음식점 이용행동 차이와 만족도 영향관계	지역산업연구 (김영희 외)	관광동기 유형에 따른 향토음식점 이용행동 차이 및 만족 영향관계 실증
2024	미슐랭 가이드 스타 레스토랑에 대한 기대가치가 방문의도에 미치는 영향	Korean Journal of Franchise Management (최성룡 외)	미쉐린 스타 레스토랑의 기대가치가 미식경험 및 행동 변수에 미치는 영향 분석

▮ 치유음식 관련 문헌

◦ 축제·체험 기반 음식관광(2004): 음식자원의 관광상품화는 음식 품질뿐 아니라 운영·동선·부스/프로그램 품질관리가 성패를 좌우함

◦ 건강지향·약선 중심 소비자 연구(2010-2013, 2018): 건강지향 메뉴/약선에 대한 가치·라이프스타일·선택속성이 만족 및 반복 경험으로 연결됨

◦ 사찰음식·템플스테이 웰니스 경험(2014-2016): 만족-추천/재방문 경로가 확인되어 치유음식이 웰니스 관광의 핵심 경험요소로 기능을 함

◦ 농촌·산림·치유농업 프로그램 내 모듈화(2016-2017, 2021): 지역성·제철성·균형영양 선호를 반영한 메뉴/상차림(제공방식) 운영모델 및 '음식치유'의 효과 경로를 제시함

◦ 치유음식의 기능성 근거 확장(2022): 특정 자원(예: 임산물 등) 기반 치유음식을 실제로 개발하고, 항산화 활성/평가지표 등으로 기능성 근거를 제시하는 연구가 등장함

◦ 지속가능·무형유산 관점 확장(2024): 전통음식 체험은 윤리·지속가능 운영 원칙을 포함한 고도화가 필요함

◦ 치유음식 관련 문헌 검토 결과 치유음식은 단순한 건강식 제공을 넘어 체험·관광 프로그램의 핵심 경험요소로 기능하며, 성과는 레시피 자체보다 운영(동선·제공방식·프로그램 구성) 품질과 표준화 수준에 의해 좌우되는 것으로 정리됨

표 6. 치유음식 관련 국내 문헌

연도	연구 제목	저널(저자)	주요 연구 내용
2004	김치축제 행사에 관한 평가 연구	한국식생활문화학회지 (정강환 외)	김치축제 방문객 만족도 및 행사/음식부스 평가를 통해 축제 품질과 개선점 진단
2010	외식소비자의 건강지향 메뉴가 LOHAS와 약선 음식 및 고객만족에 미치는 영향	Culinary Science&Hospitality Research (최성웅 외)	건강지향 메뉴 → LOHAS/약선음식(매개) → 고객만족의 구조적 관계 실증

연도	연구 제목	저널(저자)	주요 연구 내용
2011	식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도 및 만족도 조사	Culinary Science&Hospitality Research (심기현)	라이프스타일 군집별 약선 인지도·만족 차이 및 재료 활용 실태를 통해 활성화 방안 제시
2013	경주지역 주민들의 약선요리 이용형태에 관한 연구	Culinary Science&Hospitality Research (황영정 외)	약선요리 이용형태/선택속성의 인구사회학적 차이를 분석, 관광자원화 (상품개발) 기초자료 제시
2014	템플스테이 체험관광에 있어서 사찰음식만족도를 중심으로 한 행동요인 분석	Culinary Science&Hospitality Research (신경이 외)	사찰음식 만족·동기·추천/재방문의도의 관계 (요인·구조모형) 검증
2016	도시지역 성인의 농촌치유관광 음식 특성 선호도 조사	한국지역사회생활과학회지(박영희 외)	농촌치유관광 식사 수요·선호 (지역성·제철·균형영양 등) 파악, 메뉴개발 기초자료 제시
2016	템플스테이 체험관광 참가동기와 선택요인이 만족 및 재방문의도에 미치는 영향	서비스연구 (윤선영)	참가동기·선택요인이 만족에, 만족이 재방문의도에 미치는 영향 실증
2017	지역 특산식품을 활용한 치유음식 메뉴 및 상차림 개발 (장성군 축령산 산림치유관광)	한국지역사회생활과학회지(박연진)	산림치유관광 맥락에서 지역 식재료 기반 치유메뉴/상차림 개발 (현장·시연회 기반 선정)
2018	약선음식의 선택속성이 만족도와 관계지속의도에 미치는 영향	한국식생활문화학회지 (박대순)	약선 선택속성 → 만족 → 관계지속의도의 영향 실증 (외식/건강지향 맥락)
2020	자연치유음식에 대한 인지도가 음식선택 중요성과 고객만족에 미치는 영향	관광연구저널(문환식)	자연치유음식 인지도 → 음식선택 중요요인 → 고객만족 경로를 회귀 기반으로 검증

연도	연구 제목	저널(저자)	주요 연구 내용
2021	치유농업프로그램이 만족도에 미치는 영향 (음식치유 포함)	디지털융복합연구 (오신영 외)	원예/동물/음식/숲치유 유형을 구분해 기능·감정 이미지 매개로 만족도 영향 검증 (PROCESS)
2024	전통 음식 관광 프로그램을 통해 본 무형유산 관광과 방향성 연구 (전주 김치 체험)	무형유산학 (오세미나)	김치 체험 사례로 무형유산 관광의 국제 동향·윤리·지속가능 운영 방향 제시

2. 치유음식관광 프로그램 구성 현황 및 특성 파악

○ 치유자원으로서의 음식과 주변 환경(자연, 경관, 온천, 휴양지 등)을 활용하여 크게 체험 요소, 사회적·문화적 요소, 정서적·심리적 요소 등을 고려하여 프로그램을 계획하는 형태임

- 체험 요소 : 음식 시식, 조리 체험, 식재료 탐방(지역 농가, 산지 방문)
- 사회적·문화적 요소: 지역의 전통, 문화, 식문화, 식재료의 스토리텔링
- 정서적·심리적 요소: 휴식, 스트레스 완화, 감성적 만족감, 심리적 안정감

○ 이러한 치유자원 요소들은 단순한 식사에서만 끝나는 것이 아닌 음식관광의 발전 흐름과 맞물려 변화해 왔으며, 시기별로 어떤 특징이 강화되었는지에 따라 치유음식관광의 기획 방향을 파악할 수 있음

표 7. 음식관광의 시대별 특징

시기	음식관광 흐름	주요 특징
2000년대 초반	향토음식, 약선음식 중심의 관광	• 농가맛집, 전통시장 연계 • 식문화의 '지역성'에 주목
2010년대 초중반	건강, 기능성 약재 위주의 지역 미식 관광	• 발효음식 등 건강한 음식 이미지 부각 • 로컬푸드 + 건강식 조합 콘텐츠 증가
2010년대 후반	스토리텔링 기반 K-컬쳐형 미식 관광	• 지역 축제 및 음식 정서 결합 강화 • 방송 콘텐츠 기반 미디어 소비 증대
2020년대 초반	비대면, 치유 중심 웰니스 음식 관광	• 심신 회복, 내면 안정 중심의 부상 • 밀키트형 음식 관광 상품 활성화
2020년대 중반	지속 가능성 + 치유감성형 미식 관광	• 자연친화적 섭취환경, 슬로우푸드 중시 • MZ세대 대상 감성 미식경험(전통+현대)

○ 시기별 음식관광 흐름을 종합하면, 2000년대 초반에는 향토음식과 약선음식 중심의 지역관광이 이루어지며, '지역성'에 대한 관심이 강조됨

○ 2010년대 초중반으로 접어들면서 건강·기능성 중심의 미식 관광이 부상하여 발효음식, 로컬푸드 등 건강 이미지가 강화됨

◦ 이후 2010년대 후반에는 K-컬처 영향과 더불어 스토리텔링 기반의 미식 경험이 확산되며 지역 축제, 미디어 콘텐츠와의 결합이 활발해짐

◦ 2020년대 초반에는 비대면·웰니스 트렌드가 강화되면서 심신 회복과 취향 기반의 치유형 음식관광이 발달되며, 밀키트·홈쿠킹형 관광 상품이 증가함

◦ 2020년대 중반에는 지속가능성과 자연친화성이 대두되며 슬로우푸드, 친환경 섭취환경, MZ세대 대상 감성형 미식 경험 등 지속가능·감성 중심의 치유미식 관광이 발전하고 있음을 확인할 수 있음

3. 현 운영 구조의 한계와 개선 필요성

○ 현재 도내 치유음식 및 치유음식관광 사업은 개념·운영체계·브랜딩 측면에서 여러 한계를 가지고 있으며, 향후 전북특별자치도의 치유음식관광 모델 구축을 위해 구조적 개선이 필요한 것으로 나타남

▌치유음식관광 개념의 불명확성

○ 치유음식의 개념 및 구성단위에 대한 정의가 불명확하며, 치유음식을 구성하는 요소와 측정 단위가 명확히 정립되어 있지 않아, 사업 간 기준이 상이하고 프로그램 구성에도 일관성이 부족함

○ 이에 따라 향후 치유음식의 효과성과 특성을 체계적으로 판단할 수 있는 치유음식 지표 모델(healing food index) 개발이 요구됨

○ 또한 웰니스·푸드 관광이 일반화된 사회적 흐름 속에서 지역 간 경쟁이 심화되고 있어, 전북특별자치도의 자연·식문화·지역성 등을 반영한 전북형 개념적 범주의 정립이 필요함

▌세대별 맞춤형 콘텐츠의 부재

○ 세대·연령별로 치유음식 및 치유 콘텐츠에 대한 선호와 인식이 상이하고, 선행연구에서 MZ세대·중장년층·고령층 등 각 세대가 선호하는 치유 방식과 콘텐츠 형태가 크게 다르게 나타남

○ 현재 운영 프로그램은 이러한 차이를 충분히 반영하지 못하고 있어 다양한 소비자를 포괄하여 여러 가치를 통합할 수 있는 세대 맞춤형 치유음식관광의 방향성이 요구됨

▌체험의 일회성과 브랜드 일관성 부족

○ 체험 프로그램의 일회성·단발성 운영과 지역 간 브랜딩 일관성 부족이 문제로

지적됨

- 많은 프로그램이 단기 체험 중심으로 운영되어 지속적 경험이나 재방문을 유도하기 어려우며, 지역·기관·업체 간 서비스 품질과 운영 방식이 상이하여 브랜드 통일성이 떨어지는 실정임
- 이러한 상황은 치유음식관광의 장기적 성장 기반을 약화시키므로, 프로그램 간 연계·지속 운영 체계 마련이 필요함
- 도내 치유음식관광의 운영주체가 산발적으로 분산되어 있는 점도 중요한 제약요인으로 나타남
- 사업 간 연계성 부족, 중복 예산 및 비효율성, 통합된 성과 측정 체계 부재 등으로 인해 운영 효율이 낮고 전략성이 약하므로 이에 따라 전북특별자치도 차원의 전북형 치유음식관광 통합 비전과 운영체계 재정립이 요구됨

전북특별자치도
치유음식관광 자원 현황

III

치유음식관광을 위한 제도 여건 1
전북특별자치도 치유음식관광의 특징 2
타지역과 국외 치유음식관광 사례분석 3
전북특별자치도 치유음식관광 요구 당위성 4

제3장 전북특별자치도 치유음식관광 자원 현황

1. 치유음식관광을 위한 제도 여건

❍ 치유음식관광 활성화를 위한 관련 전북특별자치도 조례

▮ 전북특별자치도 관광진흥에 관한 조례

◦ 본 조례는 도내 관광자원의 개발·관리, 관광산업 육성, 관광사업 지원 등 관광진흥 전반을 포괄하는 기본 근거로 기능함

- 즉, 관광정책의 추진 체계와 지원수단을 마련하여 도 단위 관광사업이 계획-집행-관리의 흐름으로 운영될 수 있도록 하는 제도적 기반임

▮ 전북특별자치도 웰니스 관광 육성 및 지원에 관한 조례

◦ 웰니스 관광의 육성·지원을 위한 추진체계(지정, 지원, 협력, 사업 추진 등)를 마련하는 데 목적이 있음

- 웰니스 관광은 체류형·회복형 수요를 대상으로 하며, 프로그램 운영의 품질과 신뢰 확보가 중요한 특성이 있어 제도적으로 '선정-지원-관리'의 구조를 갖추는 것이 핵심임

▮ 전북특별자치도 음식관광 활성화 조례

◦ 음식관광을 도 단위 정책으로 체계화하기 위해 계획 수립, 사업 추진, 협력체계 구축, 성과 평가 등 추진체계를 제도화하는 역할을 함

- 음식관광을 단순 홍보나 행사 수준이 아니라, 중장기적으로 운영·관리되는 정책사업으로 전환하기 위한 기반임

▮ 전북특별자치도 먹거리 기본 조례

◦ 도민 먹거리의 공공성 확보를 위한 거버넌스 및 정책 추진 기반을 마련하는 성격이 강하며, 안전, 정보 제공, 취약계층 배려 등 공공정책으로서 먹거리의 원칙을 정립하는 데 목적이 있음

- 즉, '먹거리'가 산업·관광 자원인 동시에 공공성 관리 대상이라는 점을 제도적으로 명확히 하는 조례임

▌전북특별자치도 치유농업 육성 및 지원 조례

○ 농업·농촌자원을 활용한 치유농업의 육성 및 지원체계를 마련하여, 치유 프로그램 운영과 확산을 행정적으로 뒷받침하는 것을 목적으로 함

- 치유농업은 체험·활동 중심 프로그램으로 구성되며, 지역자원 연계와 운영 주체(농장·센터 등)의 역할 정립이 중요함

▌전북특별자치도 생태관광 육성지원 조례

○ 자연자산의 보전과 활용을 전제로 생태관광을 육성·지원하기 위한 제도적 기반을 제공함

- 생태관광은 자연환경을 기반으로 한 체류형·저영향 체험 활동의 성격을 가지며, 환경적 지속가능성을 고려한 운영 원칙과 프로그램 관리가 중요함

▌전북특별자치도 문화관광해설사 운영 및 지원 조례

○ 문화관광해설사의 운영·지원에 대한 제도적 근거로, 관광 현장에서의 안내·해설 서비스 품질을 확보하기 위한 전달체계를 마련하는 역할을 함

- 관광 콘텐츠의 성과는 체험 자체뿐 아니라 '의미 전달'에 의해 강화되는 특성이 있으므로, 해설 인력은 관광정책에서 핵심적인 품질 요소로 작동함

▌종 합

○ 결과적으로 전북특별자치도에서의 치유음식관광은 단일 행사 또는 콘텐츠로 한정하지 않고, 관광·웰니스·음식관광·먹거리 정책·치유농업·생태관광 등 관련 영역을 조례 체계로 포괄하고 있어 행정적 기반이 비교적 다층적으로 구축된 것으로 정리됨

- 이는 치유음식관광이 관광정책의 외곽 사업이 아니라, 도 차원의 공식 정책 프레임 안에서 계획-사업-지원-평가로 운영될 수 있는 제도적 토대를 의미함

표 8. 전북특별자치도 치유음식관광 관련 조례

조례·제도(정책)	제정 연도	제도적 의미(핵심 변화)
전북특별자치도 관광진흥에 관한 조례	2007	도내 관광여건 개선 및 관광산업 육성·지원의 포괄 근거를 정비함
전북특별자치도 웰니스 관광 육성 및 지원에 관한 조례	2024	웰니스 관광의 추진체계(지정·지원·협력 등)를 제도화함
전북특별자치도 음식관광 활성화 조례	2025	음식관광 활성화를 위한 추진체계(계획·사업·협력·평가 등)를 제도화함
전북특별자치도 먹거리 기본 조례	2021	먹거리 기본권, 거버넌스, 계획 수립 등 공공적 먹거리 정책 기반을 제도화함
전북특별자치도 치유농업 육성 및 지원 조례	2020	치유농업 육성·지원 체계를 도 차원에서 정비함
전북특별자치도 생태관광 육성지원 조례	2015	자연자산 보전과 생태관광 육성·지원 기반을 마련함
전북특별자치도 문화관광해설사 운영 및 지원 조례	2011	현장 안내·해설 인력 운영 및 지원체계를 제도화함

❍ 전북특별자치도 외 지역의 치유음식관광 관련 조례 특성

○ 전북특별자치도의 치유음식관광 제도 기반 보완을 위해 전북특별자치도 외 지역에서 운영 중인 웰니스 관광·음식관광·미식도시·맛 산업 관련 조례를 지역별로 정리하고, 조례 운영의 상대적 강점을 종합한 결과는 다음과 같음

- 제주특별자치도 : 웰니스 관광 조례를 바탕으로 지정·인증이 실제 운영으로 연결되는 구조가 비교적 명확하며, 공개모집–인증 운영–품질개선(교육·컨설팅)–홍보·판매 연계로 이어지는 운영·환류 장치를 설계·운영하기에 유리한 특성이 정리됨

- 강원특별자치도 : 프로그램·상품·인프라·홍보마케팅 등 지원범위를 폭넓게 규정하고, 실태조사·민관협력·위탁 등 관리 및 거버넌스 요소를 함께 포함하여 정책의 지속성과 확장성을 확보하기에 유리한 구조가 확인됨

- 경기도 : 음식관광을 콘텐츠산업으로 제도화하고 기본계획 수립, 지원, 평가, 전문인력 양성까지 정책 운영 전 과정을 조례로 묶는 데 강점이 있으며, 중장기 계획 및 성과관리 체계를 구조화하는 데 유리한 것으로 정리됨
- 부산광역시 : 미식도시 활성화 조례를 통해 계획·위원회·협력 등 추진체계를 제도적으로 확보하고, 관광정책과 음식정책을 도시 브랜드로 통합·확산하는 방향이 특징으로 나타남
- 광주광역시 : 웰니스 관광 조례를 통해 책무와 추진체계를 포함한 기본 틀을 확보함으로써 거점 발굴-지원사업-협력 구조를 제도 기반에서 설계·운영하기에 유리한 여건이 확인됨
- 울산광역시 : 광역 차원의 웰니스 관광 조례화를 통해 추진 근거를 확보하고 있어, 향후 지정·지원·협력체계를 확장할 수 있는 제도적 기반을 갖춘 비교·벤치마킹 대상 지역으로 정리됨
- 전라남도 : 웰니스 관광, 음식관광 콘텐츠산업, 남도 맛 산업 등 다층 조례를 동시에 확보하여 거점 운영, 콘텐츠 개발, 브랜딩·산업화를 병렬로 추진할 수 있는 제도적 폭이 큰 지역으로 정리됨
- 경상북도 : 음식관광 콘텐츠산업을 별도 조례로 제도화하여 기본계획 및 지원체계 기반의 콘텐츠 개발과 정책사업화를 구조적으로 추진할 수 있는 점이 특징으로 확인됨

○ 종합하면, 전북특별자치도 외 지역 조례의 강점은 '인증-운영-품질개선'의 환류 구조(제주), '지원+실태조사+거버넌스' 기반의 관리 체계(강원), '계획-평가-인력양성'의 체계화(경기), '도시 브랜드 중심 통합 추진체계'(부산), '다층 조례 기반 병렬 추진'(전남) 등으로 구분됨

○ 이러한 비교 결과는 전북특별자치도가 기존 조례 체계의 강점을 유지하되, 운영 규칙의 구체화, 데이터 기반 관리, 성과평가 및 전문인력 체계 보완 등 제도 정비 방향을 도출하는 데 참고자료로 활용될 수 있을 것으로 보임

표 9. 전북특별자치도 외 각 지역의 치유음식관광 관련 조례

지역	관련 조례 분야	강점(종합 요약)
제주특별자치도	웰니스관광	지정·인증을 실제 운영으로 연결하는 구조가 비교적 명확하며, 공개모집–인증 운영–품질개선(교육·컨설팅)–홍보·판매 연계까지 '운영·환류' 장치가 작동하도록 설계·운영하기 유리함
강원특별자치도	웰니스관광	프로그램·상품·인프라·홍보마케팅 등 지원범위를 폭넓게 규정하고, 실태조사·민관협력·위탁 등 '관리+거버넌스' 요소를 함께 담아 정책의 지속성과 확장성을 확보하기 유리함
광주광역시	웰니스관광	웰니스 관광 추진의 기본 틀(책무·추진체계)을 조례로 확보하여, 거점 발굴–지원사업–협력 구조를 제도 기반 위에서 설계·운영하기 유리함
울산광역시	웰니스관광	광역 차원의 웰니스 관광 조례화를 통해 추진 근거를 확보하고 있어, 향후 지정·지원·협력체계를 확장할 수 있는 제도적 발판을 갖춘 점이 강점임
전라남도	웰니스관광, 음식관광, 남도맛 산업 육성	웰니스(치유)와 음식관광(콘텐츠·산업), 지역 음식브랜드(맛 산업)를 다층 조례로 동시에 확보하여, '거점 운영+콘텐츠 개발+브랜딩/산업화'를 병렬로 추진할 수 있는 제도적 폭이 큼
경기도	음식 관광	음식관광을 콘텐츠산업으로 제도화하여 기본계획–지원–평가–전문인력 양성까지 '정책 운영 전 과정'을 조례로 묶는 데 강점이 있으며, 중장기 계획과 성과관리 체계를 구조화하기 유리함
경상북도	음식 관광	광역 단위에서 음식관광 콘텐츠산업을 별도 조례로 제도화하여, 기본계획·지원체계 기반의 콘텐츠 개발과 정책사업화를 구조적으로 추진하기 유리함
부산광역시	미식도시 활성화	미식도시 브랜드 관점에서 추진체계(계획·위원회·협력)를 제도적으로 확보하여, 관광정책과 음식정책을 '도시 브랜드'로 통합·확산하는 데 강점이 있음

❍ 치유음식관광 활성화를 위한 현 조례 보완점

▮ 정의와 범위의 명확화

◦ “치유음식관광”의 개념(관광서비스 범위, 의료행위와의 경계, 표현 원칙)을 조례 또는 운영지침에 명료히 두어, 현장 홍보·운영에서 오인 가능성을 낮출 필요가 있음

◦ ‘치유’ 표현 사용 기준을 ‘생활습관 지원·회복 경험 제공’ 범위로 한정하고, 치료·예방을 암시하는 문구는 금지(또는 사전 검토)하도록 지침에 포함함

▮ 지정·인증 체계의 도입 또는 고도화

◦ 제주처럼 ‘공개모집-지정/인증-운영관리’가 진행되는 구조를 고려하여, 전북특별자치도 웰니스/음식관광 거점에 대해 지정(또는 인증) 기준, 유효기간, 재평가(갱신) 원칙을 마련할 필요가 있음

◦ 지정/인증 기준은 ‘콘텐츠(체험·식경험)’, ‘운영(인력·동선·예약)’, ‘안전·위생(알레르기/식이제한 안내 포함)’, ‘정보 제공(메뉴/원재료/주의사항)’, ‘성과관리(데이터 제출)’로 구성하여 평가 항목으로 할 수 있음

▮ 실태조사·데이터 기반 관리 장치

◦ 강원 사례처럼 자원·사업체·프로그램·인력에 대한 실태조사 및 정기 점검 근거를 두어, 14개 시·군 자원현황을 ‘연차 DB’로 관리하고 정책 환류가 가능하도록 보완할 필요가 있음

◦ 연차 DB는 ‘자원 목록’뿐 아니라 ‘운영 실적(참여자 수, 체류시간, 만족도)’, ‘안전 이슈(민원·사고)’, ‘지역경제 기여(지역구매/연계업체 수)’를 함께 축적하도록 설계할 수 있음

▮ 기본계획-연차계획-평가의 일체화

◦ 경기도 사례처럼 기본계획 수립, 지원사업, 효과분석·평가, 인력양성까지 한

묶음으로 설계하는 조문(또는 운영지침)을 강화할 필요가 있음

◦ 기본계획(중장기)에는 ①권역·거점 전략 ②프로그램 표준모듈 ③품질관리·안전 기준 ④전문인력 양성 ⑤성과지표 및 환류 체계를 포함하고, 연차계획에는 시·군별 목표치와 예산 집행의 근거를 연동함

▮ 품질개선(교육·컨설팅)과 홍보·판매 연계

◦ 인증/지정 이후의 품질개선(교육·컨설팅)과 판매·프로모션까지 연결되는 운영 수단을 명시하여 지속성 있는 구조를 형성할 필요가 있음

◦ 교육·컨설팅은 '현장 진행자(체험)', '식문화 해설', '위생·알레르기 대응', '홍보 문구 점검(오인 방지)'을 필수 과정으로 설정하고, 수료 여부를 지정/재평가와 연계함

▮ 광역-시·군 협력체계의 조문화(또는 운영지침 표준화)

◦ 14개 시·군 역할분담, 공동브랜드/공동캠페인, 공동 성과지표를 운영할 수 있도록 협의체(도-시·군-민간-전문가) 근거와 운영원칙을 조례 또는 지침에 포함하는 방향이 타당함

▮ 음식문화 '브랜딩' 축 보강

◦ 부산(미식도시)·전남(맛 산업)처럼 음식문화를 '도 브랜드'로 묶는 조례적 관점을 참고하여, 전북특별자치도의 치유음식관광도 단순 레시피/행사에서 벗어나 "전북형 치유 식문화"의 정체성을 관리하는 항목(브랜드 기준, 스토리라인, 연계행사)을 보완할 필요가 있음

2. 전북특별자치도 치유음식관광의 특징

○ 전북특별자치도에서도 공공 및 민간을 중심으로 다양한 치유·힐링 기반의 관광 프로그램이 운영되고 있음

○ 특히 치유음식과 연계한 체험·숙박·교육형 서비스에 대한 수요가 지속적으로 증가하고 있으며, 지역자원을 활용한 체험형 프로그램부터 자연환경을 통한 신체와 정서적 회복 중심의 숙박형 치유 자원이 있음

표 10. 전북특별자치도 내 체험형 치유음식관광 자원

구분	내용	관련사진	소재지
전주 한벽문화관	·전주비빔밥·구절판 등 전통 한식 조리체험 ·단체(최소 인원) 사전예약형 운영	 출처: 전북특별자치도	전주시
W푸드 테라피센터	·생강차 만들기, 쿠키 만들기 등 푸드테라피 체험 ·로컬 식재료 활용형 프로그램 구성	 출처: 완주신문	완주군
휘게팜	·체험농장 기반 피자 만들기·수제청 만들기등 ·승마·농장활동과 결합 가능 *전북특별자치도 2025 웰니스관광지 선정지	 출처: 농사로	김제시
임실치즈테마파크	·치즈 생산 과정 학습 : 치즈피자/아이스크림 만들기등 체험 ·가족형 체험 콘텐츠로 구성 ·모짜렐라 치즈 만들기(늘리기) 등 체험(정원/시간 운영)	 출처: 투어전북	임실군

구분	내용	관련사진	소재지
순창 발효테마파크	·장류 만들기, 발효음식 시식 등 발효문화 체험 ·지역 대표 발효문화 기반 프로그램 *전북특별자치도 2025 웰니스관광지 선정지	 출처: 순창군	순창군
황수연 전통식품	·지역 식재료 기반 발효음식·약선음식 교육/체험 *전북특별자치도 2025 웰니스관광지 선정지	 출처: 익산 다이로움 시골여행	익산시
쌍화차거리	·전통 한방음료(쌍화차) 중심 미식·체험 동선 ·계절(가을/겨울) 체감형 콘텐츠로 적합	 출처: 정읍신문	정읍시
꽃다비팜	·치유농업·사회적농업 기반 체험 프로그램 운영(텃밭/허브 등)	 출처: 한국농어민신문	김제시
고군산군도 갯벌체험	·신시도/선유도 등 갯벌체험 지역·요금·접수처 안내(시 관광정보)	 출처: 군산시민신문	군산시

- 전주시 전주한벽문화관은 전주비빔밥·구절판 등 전통 한식 조리체험을 운영하며, 단체(최소 인원) 기준의 사전예약형 프로그램으로 구성됨

- 완주군 W푸드테라피센터는 생강차 만들기·쿠키 만들기 등 푸드테라피 체험을 제공하고, 로컬 식재료 활용형 프로그램으로 운영됨

- 김제시 휘게팜은 체험농장 기반의 피자 만들기·수제청 만들기 등 만들기 체험을 운영하며, 승마·농장활동과 결합 가능한 형태이고 '전북특별자치도 2025 웰니스 관광지'로 선정된 자원임
- 임실군 임실치즈테마파크는 치즈 생산 과정 학습과 함께 치즈피자·아이스크림 만들기 등 가족형 체험 콘텐츠를 제공하며, 모짜렐라 치즈 만들기(늘리기) 등 체험을 정원·시간 운영 방식으로 구성함
- 순창군 순창발효테마파크는 장류 만들기, 발효음식 시식 등 발효문화 체험을 운영하고 지역 대표 발효문화 기반 프로그램으로 구성되며, '전북특별자치도 2025 웰니스관광지'로 선정된 바 있음
- 익산시 황수연전통식품은 지역 식재료를 기반으로 발효음식·약선음식 교육/체험 프로그램을 운영하며, '전북특별자치도 2025 웰니스관광지'로 선정된 바 있음
- 정읍시 쌍화차거리는 전통 한방음료(쌍화차)를 중심으로 한 미식·체험 동선으로 기능하며, 가을·겨울 등 계절 체감형 콘텐츠로 활용하기 적합한 것으로 제시됨
- 김제시 꽃다비팜은 치유농업·사회적농업 기반의 체험 프로그램(텃밭/허브 등)을 운영하는 자원으로 정리됨
- 군산시 고군산군도 갯벌체험은 신시도·선유도 등 갯벌체험 지역에 대한 요금·접수처 안내를 기반으로 운영되는 해양생태 체험 자원으로 제시됨

○ 다음은 전북특별자치도 내 숙박형 치유음식관광과 관련된 치유자원임

- 익산시 국립익산치유의숲은 산림복지(치유) 프로그램을 기반으로 일일체험을 예약제로 운영하는 형태임
- 익산시 우리들의 정원은 생태·과학 활동 외에 요리 활동(체험 프로그램)을 운영하고 테라리움·비바리움 체험 등을 제공하며, 펜션 및 캠핑 이용이 가능한 체류형 자원임
- 진안군 국립진안고원산림치유원은 치유숙박시설로 다양한 치유프로그램을 운영하며, 산림치유센터·편백온열돔·다도명상 체험이 가능하고 '전북특별자치도 2025 웰니스관광지'로 선정됨
- 순창군 쉴랜드는 자연 속 휴식과 체험을 결합한 복합형 치유시설로, 순창 발효테마파크와의 연계를 통해 자연·발효·건강을 주제로 한 체류형 치유 프로그램을 제공하며 '한국관광공사 2025 우수웰니스 관광지'로 선정된 바 있음
- 장수군 와룡자연휴양림은 청정 계곡수와 산림욕장을 기반으로 한 치유 숙박시설로 제시되나, 시설관리 미흡 및 민간 식당의 일반메뉴 운영 등 운영 품질 관련 이슈가 함께 언급되어 개선 필요성이 제기됨
- 무주군 태권도원(태권스테이)은 도약관·명인관 등 숙박시설을 운영하며, 태권 체험 패키지(동적 웰니스)와 연계되는 활동 기반 체류형 프로그램으로 구성됨
- 정읍시·부안군 국립공원공단 생태탐방원(내장산·변산반도)은 프로그램 예약 시 숙박이 가능한 형태로 운영되며, 시설 청결성과 가격 경쟁력, 숙식과 프로그램을 동시에 제공하는 특성으로 수요가 높은 것으로 보임 (전북특별자치도 2025 웰니스관광지 선정)
- 완주군 아원고택은 젊은 세대 수요를 반영한 감성형 한옥 숙소로, 정서적 안정과 휴식, 치유를 구현하는 공간 경험을 제공하며 전통 한옥과 현대 건축, 미술관 및 체류공간이 결합되고 카페를 별도 운영함 (한국관광공사 2025 우수웰니스 관광지 선정)
- 고창군 토굴발효는 토굴 저온숙성 기반 전통 발효식품을 중심으로 장류·식초 담그기, 코디얼 만들기 등 체험을 제공하며, 숙박과 연계하여 체류형 또는 체험형 중 선택 가능한 구조임 (전북특별자치도 2025 웰니스관광지로 선정)

- 완주군 구이안덕 건강힐링체험마을은 황토한방 한증막·쑥뜸요법· 죽염마늘요법· 숲길 걷기·건강힐링교실 등 건강 힐링 프로그램을 운영하며, 황토·목재 숙박시설(황토방 등)을 갖춘 마을형 치유음식관광을 경험할 수 있는 곳임

표 11. 전북특별자치도 내 숙박형 치유음식관광 자원

구분	내용	관련사진	소재지
국립 익산치유의숲	·산림복지(치유) 프로그램 기반 일일체험/예약형운영	 출처: 익산시청	익산시
국립진안 고원산림 치유원	·치유숙박시설로 다양한 치유프로그램 운영 ·산림치유센터, 편백온열돔기기, 다도명상 체험 가능 *전북특별자치도 2025 웰니스관광지 선정지	 치유원 외관 객실 식당 내부 자율 배식형 식사제공 출처 : 국립진안고원산림치유원	진안군
우리들의 정원	·생태·과학 활동 외에 요리활동(체험 프로그램)운영 ·테라리움·비바리움 체험 등 ·펜션 및 캠핑 이용 가능	 출처: 농사로	익산시
쉴랜드	·자연 속 휴식과 체험을 결합한 복합형 치유시설 ·순창 발효테마파크와 연계되어 있어 자연, 발효, 건강을 주제로 한 체류형 치유 프로그램을 제공 *한국관광공사 2025 우수웰니스 관광지 선정	 출처: 쉴랜드 홈페이지	순창군
와룡자연 휴양림	·장수군 내 치유 숙박시설로 청정한 계곡수와 산림욕장 ·시설관리가 미흡하다는 후기가 있으며, 민간 식당이 일반메뉴로 운영됨	 3층 2층 단체식당 출처: 숲나들e	장수군

구분	내용	관련사진	소재지
태권도원 (태권스테이)	·도약관·명인관 등 숙박시설 운영 ·태권 체험 패키지(동적 웰니스) 연계	 출처: 태권도진흥재단	무주군
국립공원 공단 생태탐방원	·프로그램을 예약하면 숙박이 가능한 형태 ·시설이 깨끗하고 가격이 저렴하며, 숙식을 해결하며 프로그램까지 즐길 수 있다는 점에서 인기가 좋음 *전북특별자치도 2025 웰니스관광지 선정지	  정읍 내장산 부안 변산반도 출처: 투어전북	정읍시 부안군
아원고택	·젊은세대가 추구하는 감성형 한옥 숙소 ·정서적 안정과 휴식, 치유를 구현하는 복합적인 장소 ·전통한옥을 중심으로 현대건축과 미술관 + 체류공간 ·카페도 따로 운영, 한옥 체크인 전까지 운영 *한국관광공사 2025 우수웰니스 관광지 선정	 출처: 아원	완주군
토굴발효	·토굴 저온숙성 기반 전통 발효식품 ·장류·식초 담그기, 코디얼 만들기 등 체험 ·숙박과 연계하여 체류형 or 체험형 중에서 선택 가능 *전북특별자치도 2025 웰니스관광지 선정지	 출처: 대한민국 구석구석	고창군
구이안덕 건강힐링 체험마을	·한증막(황토한방)·쑥뜸요법·죽염마늘요법·숲길 걷기·건강힐링교실 등 ·마을형 숙박(황토·목재 숙박시설/황토방 등	 출처: 대한민국 구석구석	완주군

3. 타지역과 국외 치유음식관광 사례 분석

○ 타지역과 국외의 치유음식관광 사례를 검토한 결과, 다양한 치유 프로그램이 운영되고 있는 것으로 나타남

- 전북특별자치도의 자연환경, 지역식재료, 치유음식관광 활성화, 지속가능성, 농촌 자원과 연계하여 활용할 만한 사례 위주로 선정하여 사례 분석함

표 12. 국내 치유음식관광 사례 분석

사례	특징	시사점
농업 연계 모델 (영주시)	·농업과 관광을 연계하여 지역 경제 활성화 달성 ·지역 식재료 중심의 치유 프로그램 운영 ·지역 특산물 활용, 농업 활성화, 농촌 체류 결합 ·농생명 산업 + 관광 형태 연결한 지속가능한 모델형	·전북특별자치도의 농업·식품 산업 기반과 발효·농촌체험 자원을 치유음식관광 모델로 확장하는 데 참고 가능
용암치유 마을 (남양주)	·숲, 계곡, 농촌 환경 기반으로 자연치유 프로그램 구성 ·전통 식생활 체험, 로컬푸드 기반의 식사 제공 ·산림치유, 명상, 치유음식 결합의 형태 ·주민 주도형 운영으로 지속가능하며 유동적임	·전북특별자치도 산림·농촌·발효식품 자원을 활용하여 마을 단위 치유음식관광 모델을 구축할 수 있는 근거 사례
사기막리 사랑산마을 (괴산군)	·농촌, 산림환경 중심으로 프로그램 구성 ·지역 먹거리 체험, 농산물 중심의 식생활 체험 ·심신 안정, 휴식형 중심의 맞춤 프로그램 운영 ·전통 생활문화 체험을 제공하는 웰니스 마을 형태	·전북특별자치도의 산림휴양지와 지역식재료와 연결하여 자연환경 + 치유음식을 통하여 프로그램 구성 및 개발이 가능

사례	특징	시사점
완도 해양 치유센터 (전남 완도)	·해수·해조류·갯벌을 활용한 테라피(딸라소풀·머드·해수미스트·명상풀·해조류 거품 등) ·센터 내 '건강한 먹거리' 콘셉트 식음 운영	·해안권(부안·군산 등)의 해양 자원을 '체험'에서 '회복(휴식·순환·온열/냉온)' 경험으로 전환하는 설계가 가능함
산청 동의보감촌 (경남 산청)	·한방·약초 테마 기반 체험(온열·향기주머니·약초비누 등) ·단체 맞춤형 힐링캠프(1박2일/당일) 등 패키지형 운영	·단체 대상 캠프형 상품은 학교·기업·기관 수요를 흡수할 수 있으나, 운영이 표준화되지 않으면 민원과 재구매가 급감함 ·단체형 프로그램에 대해 시간표·식단·안전·보험·인솔자 체크리스트를 별도 표준으로 만드는 것이 바람직함
힐리언스 선마을 (강원 홍천)	·생활습관(식습관) 중심 웰니스 운영: '건강밥상' 콘셉트 식단 ·당뇨관리(혈당측정·식습관 체득) 등 목적형 프로그램	·목적형 프로그램은 참여자 평가(간단한 문진·식습관 체크)와 피드백이 있어야 만족도가 올라가므로, 전북특별자치도 운영지침에 최소한의 사전/사후 체크(자기평가, 만족도, 식행동 변화 의향)를 포함시키는 것이 유리함
하동야생차 문화센터 (경남 하동)	·차(茶) 문화 기반 치유형 체험: 녹차 족욕, 차·명상, 다례 체험, 다식 만들기, 찻잎 염색 등 연중 운영 ·티카페 메뉴 개발	·차 문화는 계절·날씨 영향을 상대적으로 덜 받는 편이어서 상설 상품 운영에 유리하며, 외부 방문객뿐 아니라 주민 참여 프로그램(지역 복지·평생교육)으로 확장하기도 쉬움

◦ 영주시의 농업 연계 모델은 농업과 관광을 연계하여 지역경제 활성화를 도모하고, 지역 식재료 중심의 치유 프로그램을 운영하는 구조로 제시됨

- 이는 특산물 활용, 농촌 체류 결합 등 농생명 산업과 관광이 결합된 지속가능 모델로 정리되어, 전북특별자치도의 농업·식품산업 기반과 발효·농촌체험 자원을 치유음식관광 모델로 확장하는 데 참고 가능하다는 점을 시사함

○ 남양주의 용암치유마을은 숲·계곡·농촌환경을 기반으로 자연치유 프로그램을 구성하고, 전통 식생활 체험과 로컬푸드 기반 식사를 제공하며, 산림치유·명상·치유음식이 결합된 형태로 제시됨

- 이처럼 주민 주도형 운영 형태는 지속가능성과 유연성이 강조되어, 전북특별자치도의 산림·농촌·발효식품 자원을 활용한 '마을 단위 치유음식관광' 구축의 근거 사례로 정리됨

○ 괴산군 사기막리 사랑산마을은 농촌·산림환경 중심의 프로그램 구성과 지역 먹거리·농산물 중심의 식생활 체험을 결합하고, 심신 안정 및 휴식형 맞춤 프로그램을 운영하는 웰니스 마을 형태로 제시됨

- 이러한 형태를 보았을 때, 전북특별자치도 내 산림휴양지와 지역식재료를 연결하여 '자연환경+치유음식'을 기반으로 프로그램을 구성·개발할 수 있다는 방향이 시사점으로 도출됨

○ 완도 해양치유센터는 해수·해조류·갯벌을 활용한 테라피(딸라소풀, 머드, 해수미스트, 명상풀, 해조류 거품 등)를 운영하고, 센터 내에서 '건강한 먹거리' 콘셉트의 식음 서비스를 병행하는 사례로 제시됨

- 이 같이 해안권 자원을 보유한 지역에서 '체험' 중심을 넘어 '회복(휴식·순환·온열/냉온)' 경험으로 설계를 전환할 수 있다는 점이 핵심 시사점으로 정리됨

○ 산청 동의보감촌은 한방·약초 테마 기반 체험(온열, 향기주머니, 약초비누 등)과 단체 맞춤형 힐링캠프(1박2일/당일) 등 패키지형 운영이 특징으로 제시됨

- 이 같은 단체형 캠프 상품은 학교·기업·기관 수요를 흡수할 수 있으나, 운영이 표준화되지 않으면 민원과 재구매가 급감할 수 있으므로 시간표·식단·안전·보험·인솔자 체크리스트 등 단체형 운영 표준을 별도로 마련할 필요가 있다는 점이 강조됨

○ 힐리언스 선마을은 생활습관(식습관) 중심 웰니스 운영을 기반으로 '건강밥상' 콘셉트 식단을 제공하고, 혈당측정·식습관 체득 등 목적형(당뇨관리) 프로그램

을 운영하는 사례로 제시됨

- 이 같은 목적형 프로그램은 참여자 평가(간단 문진·식습관 체크)와 피드백이 포함될 때 만족도가 높아지는 특성이 있어, 전북형 운영지침에도 최소한의 사전·사후 체크(자기평가, 만족도, 식행동 변화 의향)를 포함하는 것이 유리하다는 방향이 도출됨

○ 하동야생차문화센터는 차 문화 기반 치유형 체험(녹차 족욕, 차·명상, 다례 체험, 다식 만들기, 찻잎 염색 등)을 연중 운영하고, 티카페 메뉴 개발을 병행하는 사례로 정리됨

- 이 같은 차 문화는 계절·날씨의 영향을 상대적으로 덜 받는 편이므로 상설 운영에 유리하며, 관광객 대상뿐 아니라 주민 참여 프로그램(복지·평생교육)으로 확장하기 쉬운 운영 특성이 시사점으로 제시됨

○ 본 분석에서는 국내 사례뿐 아니라 일본·인도네시아·태국·핀란드 등 국외 사례까지 함께 살펴보고, 전북특별자치도에 적용 가능한 시사점을 종합적으로 도출함

표 13. 국외 치유음식관광 사례 분석

사례	특징	시사점
일본 시유란노사토 농가 민박	·일본 농촌형 웰니스 체험지로 지역 농가와 연계 ·숙박+식생활+전통 농업 체험 방식 ·지역 식재료 활용 가정식 제공 ·계절 농작업 참여 가능 ·지속가능한 농촌관광 실현 ·지역주민이 직접 운영하며 공동체성 강화	·힐링 치유 농업의 개념과 연계, 지역 주민 참여형 구조를 도입할 경우 지속가능성과 지역 소득 창출에 도움이 될 수 있음
일본 고야산(高野山) 숙방(宿坊) 템플스테이	·사찰 숙박(템플로징) ·정진요리(精進料理, 채식 중심) ·수행/예불 등 생활문화 체험	·정진요리는 영양 성분보다 '규율과 절제'의 경험 자체가 콘텐츠가 되므로, 전북특별자치도도 발효식·산채식·절식(절제형 식경험) 등으로 '경험의 언어'를 만드는 방식이 참고가 될 수 있음
인도네시아 전통 웰니스 관광	·발리 지역을 중심으로 전통 치유기법 운영 ·로컬 식재료 중심의 발리니즈 음식 식단 제공 ·지역 전통 푸드와 체류형 웰니스 모델 구성 ·관광객이 직접 전통식을 배우는 쿠킹 클래스 ·요가, 명상과 결합한 프로그램 활성화	·전북특별자치도의 전통 식문화인 발효식품, 산채음식, 약초음식 같은 산림·농촌자원을 결합하여 식자재 기반 치유 체류형 프로그램 확장할 수 있는 근거가 됨

사례	특징	시사점
태국 화후힌 웰니스 리조트	·숙박·치유·식단 프로그램이 모두 통합 ·자연환경을 기반으로하여 정서적, 신체적 균형 중시 ·방문객 맞춤형 비건, 글루텐프리, 디톡스 식단 제공 ·의료진, 영양사, 테라피스트 연계하여 전문성 확보 ·3박 이상부터 예약 가능, 가격대 비쌈	·전북특별자치도에서도 운영중인 치유의 숲이나, 휴양림, 치유원과 연계하여 전문가 기반의 프로그램과 코스를 설계하고 의료·영양·관광의 융합 모델 구축에 참고 가능함
핀란드 사우나 전통 웰니스	·북유럽의 자연환경을 기반으로 전통 치유활동 결합 ·사우나, 냉온욕을 통해 심신회복 연결하는 웰니스 ·지역 고유의 생활문화가 관광콘텐츠로 전환됨 ·유네스코 무형문화유산 정서적 치유 공간 인정	·전북특별자치도의 산림·온천·자연환경과 결합해 전통 생활방식 기반의 지역 치유문화를 관광자원으로 재해석할 수 있음 ·치유음식과 자연체험의 결합이 가능함
스페인 SHA Wellness Clinic	·디톡스·체중관리 등 목적형 체류 프로그램 ·개인 맞춤형 식단/식습관 플랜 및 건강 쿠킹클래스 등	·메뉴별 영양·나트륨·당류 관리 원칙, 알레르기 정보, 기대효과 표현의 범위를 표준 문구로 정리가 필요

○ 일본 시유란노사토 농가민박은 지역 농가와 연계한 농촌형 웰니스 체험지로, 숙박과 식생활, 전통 농업체험을 결합하고 지역 식재료를 활용한 가정식을 제공하며 계절 농작업 참여가 가능한 형태로 제시됨

- 이곳은 주민이 직접 운영하며 공동체성을 강화하는 구조가 지속가능성과 지역 소득 창출에 기여할 수 있다는 점이 핵심 시사점으로 정리됨

○ 일본 고야산 숙방 템플스테이는 사찰 숙박(템플로징)과 정진요리(채식 중심), 수행·예불 등 생활문화 체험이 결합된 형태로 제시됨

- 정진요리는 영양 성분 자체보다 '규율과 절제'라는 경험이 콘텐츠로 작동한다는 점에서, 전북특별자치도에서도 발효식·산채식·절식 등 '경험의 언어'를 만드는 방식이 참고가 될 수 있음을 시사함

○ 인도네시아 전통 웰니스 관광(발리)은 전통 치유기법 운영과 로컬 식재료 중심 식단 제공, 전통식을 배우는 쿠킹 클래스, 요가·명상 결합 등 체류형 웰니스 모델로 제시됨

- 이는 전북특별자치도의 발효식품·산채·약초 등 산림·농촌 자원을 결합하여 '식자재 기반 치유 체류형 프로그램'으로 확장할 수 있는 근거 사례로 정리됨

○ 태국 화후힌 웰니스 리조트는 숙박·치유·식단 프로그램이 통합되어 운영되고, 방문객 맞춤형 비건·글루텐프리·디톡스 식단 제공과 의료진·영양사·테라피스트 연계를 통해 전문성을 확보한 프리미엄 모델로 제시됨

- 이처럼 최소 3박 이상 체류 및 높은 가격대가 전제되는 운영 특성을 고려할 때, 전북특별자치도에서도 치유의 숲·휴양림·치유원 등과 연계하여 전문가 기반 프로그램과 코스를 설계하고, 의료·영양·관광의 융합 모델 구축에 참고 가능하다는 방향이 제시됨

○ 핀란드 사우나 전통 웰니스는 사우나와 냉온욕을 통해 심신 회복을 연결하는 전통 치유활동이 지역 고유 생활문화로서 관광콘텐츠로 전환된 사례로 제시됨

- 이와같이 전북특별자치도의 산림·온천·자연환경과 결합해 전통 생활방식 기반의 지역 치유문화를 관광자원으로 재해석하고, 치유음식과 자연체험을 결합하는 방향이 가능하다는 점이 시사점으로 정리됨

○ 스페인 SHA Wellness Clinic은 디톡스·체중관리 등 목적형 체류 프로그램과 개인 맞춤형 식단·식습관 플랜, 건강 쿠킹클래스 운영이 특징으로 제시됨

- 이와 같은 목적형·개인화 모델은 신뢰 확보가 핵심이므로, 전북특별자치도에서도 메뉴별 영양·나트륨·당류 관리 원칙, 알레르기 정보, 기대효과 표현 범위를 표준 문구로 정리하여 현장 혼선을 줄일 필요가 있음을 시사함

◦ 국내·국외 사례 분석을 종합한 결과, 치유음식관광은 단순한 식사제공을 넘어서 지역 식재료를 활용한 건강식 제공, 농업과 전통문화, 자연환경의 결합, 주민참여형, 체류형 프로그램 운영 등 다양한 치유 요소의 통합이라는 공통된 특징을 갖는 것으로 확인됨

◦ 해당 요소와 개념들은 전북특별자치도가 보유한 자원과의 연계성이 높아, 향후 치유음식관광 모델을 설계하는 데 직접적인 참고가 될 수 있음

◦ 또한 전북특별자치도만의 지역 특성을 반영하여 전문가 연계 프로그램, 주민 참여형 지속 가능한 운영 구조, 발효와 전통 식문화 체험 강조, 로컬푸드 기반의 식단 개발 등 '전북형 치유음식관광'으로 확장할 수 있는 핵심 요소가 될 수 있음

4. 전북특별자치도 치유음식관광 요구 당위성

❍ 농생명·발효식품 치유자원

◦ 전북특별자치도는 다양한 농생명 식재료가 생산되는 지역으로, 이를 치유음식 자원으로 활용할 수 있는 기반이 충분함

◦ 지역에서 생산되는 식재료는 균형 잡힌 치유 식단 구성에 유리하며, 식재료 다양성 측면에서도 강점을 보유함

◦ 특히 전주(발효엑스포), 순창(장류), 임실(치즈), 고창(식초), 부안(젓갈) 등으로 이어지는 발효식품 클러스터가 형성되어 있어 치유음식관광의 핵심 기반 자원으로 활용 가능함

◦ 발효식품의 기능성과 건강 유익성은 다수 연구에서 검증된 바, 향후 과학적 근거 기반의 치유음식관광 모델을 구축하는 데 중요한 토대가 될 수 있음

❍ 산림·평야·해상을 아우르는 입체형 치유관광지역

◦ 전북특별자치도는 산림·평야·해안 등 다층적 자연환경을 보유하고 있어, 자연관광·액티비티·치유음식을 연계한 통합형 코스 설계가 용이함

◦ 서해안 항만을 통한 중국·일본 등 인접국 관광객 유입이 가능해 치유음식 중심의 단기 체류형 K-치유관광에도 강점을 가짐

❍ 역사, 문화적 배경을 통한 스토리텔링

◦ 백제문화권, 남원의 춘향·흥부 설화, 동학농민운동 등 다채로운 역사·문화·민중 서사를 보유하고 있어, 지역성을 담은 치유음식 스토리텔링이 가능함

◦ 단순한 식사 제공을 넘어 이야기를 통해 정서적·심리적 회복을 유도하는 치유형 미식 경험으로 발전시킬 수 있음

❍ 치유음식 = 고령화, 농촌소멸시대 생존 전략

○ 전북특별자치도의 다수 시군은 고령화, 인구유출, 농촌소멸 등 구조적 문제가 심화되고 있으며, 이에 대응할 수 있는 지역 활성화 전략이 요구됨

○ 지역 내 소비자와 중·장년층에서는 건강수명 연장, 만성질환 예방, 항염 식단에 대한 수요가 증가하고 있음

○ 치유음식관광은 고령농업인의 전통 조리기술·발효기술·지역 농산물 등과 연계하여 지역경제 활성화와 건강수요 충족을 동시에 달성할 수 있는 6차 산업 모델로 발전할 잠재력이 높음

❍ 전북특별자치도 치유음식관광 중심지로 도약

○ 전북특별자치도는 농생명·발효식품, 입체적인 자연환경, 깊은 역사문화, 고령화 대응 과제가 결합된 K-치유음식관광의 최적의 거점으로 선도적 추진 전략 마련이 요구됨



전북특별자치도 치유음식 인식조사 결과

시·군별 치유자원 활용 치유음식 레시피 개발 1
치유음식관광 인식 설문조사 결과 2

Ⅳ

제4장 전북특별자치도 치유음식 인식조사 결과

1. 시·군별 치유자원 활용 치유음식 레시피 개발

❍ 치유자원 활용 음식 개발·발굴 레시피

◦ 전북특별자치도 시·군별 치유자원 활용 치유음식 레시피는 연구 설계 시 제시하였던 레시피 개발 및 발굴기준에 근거하여 개발하였으며 세부 메뉴와 활용한 지역 특산품은 아래 표 14과 같음

표 14. 전북특별자치도 시·군별 치유자원 활용 치유음식 메뉴

레시피명	지역특산품
잡곡밥	김제 지평선쌀
마 초밥	김제 지평선쌀, 익산 마
콩나물피클 미나리김밥	전주 콩나물
순두부 새우살 완자탕	완주 순두부, 부안바지락·새우
고구마순줄기 김치	익산 고구마
청국장 목이버섯 나물	남원 목이버섯
도토리묵 죽순나물	남원 도토리묵
채소찜 차돌 치즈샐러드	임실 치즈, 정읍 한우
울외주박 장아찌	군산 울외장아찌
김전	부안 김
추어떡갈비	남원 미꾸라지
닭가슴살해파리밤 냉채	익산 닭가슴살
마 백김치 수연소면	익산 마
수박주스	고창 수박
블루베리디저트	순창 블루베리
찐옥수수	무주 옥수수
사과카나페	장수 사과

○ 우선 주식류로는 김제 지평선쌀을 활용한 잡곡밥과 마 초밥을 구성함

- 마 초밥에는 익산의 마를 함께 사용하여 식이섬유 함량을 높이고, 곡물 생산지라는 김제·익산의 이미지를 드러내도록 하였음
- 콩나물피클 미나리김밥은 전주 콩나물을 주재료로 하여 단백질과 비타민 공급원을 확보하는 동시에, 전주의 대표 음식자원인 콩나물 요리를 현대적인 김밥 형태로 재해석한 메뉴임

○ 국·탕류는 부드러운 식감과 양질의 단백질 공급을 중심으로 구성함

- 순두부 새우살 완자탕은 완주 순두부와 부안 바지락·새우를 결합하여 담백하면서도 무기질이 풍부한 탕으로 개발함

○ 주찬은 전체적인 식단의 조화를 이를 수 있고 음식의 맛을 살리거나, 단백질을 보충할 수 있는 메뉴로 구성하여, 추어떡갈비, 김전, 닭가슴살 해파리밤냉채, 마백김치 수연소면을 구성함

- 추어떡갈비는 남원 미꾸라지를 이용해 전통 보양식을 뼈 제거·분쇄 형태의 떡갈비로 변형함으로써 섭취 편의성을 높임
- 김전은 부안 김을 활용해 나트륨은 조절하면서 바다 향과 식감을 살림
- 닭가슴살 해파리밤 냉채와 마백김치 수연소면은 익산 닭가슴살과 익산 마를 활용해 저지방 단백질과 함께 다양한 식재료를 함께 섭취할 수 있도록 한 상온·냉채형 메뉴임

○ 부찬과 나물류는 채소 및 발효식품 섭취를 늘리는 방향으로 설계함

- 고구마순줄기 김치는 익산 고구마를 활용한 김치류로, 본 치유음식 개발 메뉴 중 여름 제철채소를 이용하였다는 점을 특징으로 할 수 있음
- 청국장 목이버섯 나물과 도토리묵 죽순 나물은 남원 목이버섯과 도토리묵을 사용해 대두 발효콩의 기능성과 식이섬유, 식물성 다당류 섭취를 동시에 충족할 수 있는 메뉴임
- 채소찜 차돌 치즈샐러드는 임실 치즈와 정읍 한우를 사용해 단백질·칼슘 공급원을 확보하면서, 다양한 찐 채소를 곁들여 지방 섭취를 과도하게 늘리지 않도록 조리법을 조정함

- 옹외 주박 장아찌는 군산 지역의 옹외장아찌를 활용해 소량으로도 식욕을 돋우는 발효 반찬으로 제시함

○ 디저트 및 음료류는 당류 첨가를 최소화하고 과일·곡류 특산물을 적극 활용함

- 수박주스는 고창 수박, 블루베리 디저트는 순창 블루베리, 찐 옥수수는 무주 옥수수, 사과 카나페는 장수 사과를 주재료로 하여, 항산화 비타민과 식이섬유를 공급하는 한편 자연스러운 단맛으로 간식·후식 역할을 하도록 구성함

○ 종합하면, 본 치유음식 메뉴는 전북특별자치도 내 각 지역의 쌀·잡곡, 채소, 과일, 해산물, 축산물, 발효식품 등을 메뉴별로 체계적으로 반영함으로써, 영양적으로 균형 잡힌 식단이면서 동시에 지역 농산물 소비 촉진과 치유음식 관광 콘텐츠로 활용 가능한 메뉴로 구성함

- 잡곡밥, 탕·국류, 주요리, 나물·김치류, 디저트까지 한 끼 식단 단위로 구성할 수 있도록 설계되었다는 점에서 영양학적·조리 운영 측면 모두에서 활용도가 높음

- 전북 각 시·군의 특산물을 고르게 배치하여 곡류-단백질 급원-채소-과일을 균형 있게 포함하고 있어, 건강지향 식단으로서도 손색이 없을 것으로 보임

○ 또한 이 메뉴 구성은 단순한 지역 음식 소개를 넘어, 타지역 및 외국 관광객에게 제공 가능한 “전북형 치유 한 상(코스)“으로 개발되었다는 점에서 의의가 큼

- 한 끼 안에서 김제 쌀, 전주 콩나물, 완주 순두부, 부안 수산물, 무주 옥수수, 장수 사과 등 다양한 지역 식재료를 동시에 경험할 수 있어, 관광객 입장에서는 전북의 농식품 자원과 발효·조리 문화를 압축적으로 체험하는 기회가 될 수 있음

○ 따라서 본 연구를 통해 개발·발굴된 치유음식 레시피는 향후 치유음식 관광 상품, 지역 외식업 메뉴 개발, 로컬푸드 연계 프로그램 등으로 확장될 수 있는 기반을 제공한다는 점에서 정책적·산업적 활용가치도 높다고 판단됨

❍ 치유음식 자원 활용 시식회 운영 결과

◦ 시식회 참가자에 대한 일반적 특성은 표 15 와 같음

- 시식회 참석자 58명 중 남자가 30명(51.7%), 여자가 28명(48.3%)으로 남녀 비율이 유사함
- 연령대는 20대가 29명(50.0%)으로 가장 높은 비율을 차지하였으며, 다음으로 30대 11명(19.0%), 40대 8명(13.8%), 50대 5명(8.6%), 60대 이상 5명(8.6%) 순으로 나타남
- 직업은 직장인이 37명(63.8%)으로 가장 많았고, 학생이 19명(32.8%), 무직 및 기타가 2명(3.4%)으로 조사되어, 시식회 참여자는 주로 청·장년층 직장인과 학생으로 구성되어 있었음

표 15. 시식회 참여자 일반사항

일반사항	특성	n명 (%)
성별	남자	30(51.7%)
	여자	28(48.3%)
연령대	20대	29(50%)
	30대	11(19%)
	40대	8(13.8%)
	50대	5(8.6%)
	60대 이상	5(8.6%)
직업	직장인	37(63.8%)
	학생	19(32.8%)
	무직 및 기타	2(3.4%)

◦ 시식회 참여자의 치유음식 인지에 대한 결과는 표 16과 같음

- 치유음식 용어에 대한 인지는 '들어본 적 없다'가 30명(51.7%)으로 '들어봤다' 28명(48.3%)보다 다소 높게 나타나, 전체적으로 치유음식이라는 용어 자체는 아직 생소한 편임을 보임
- 치유음식에 대한 이미지로는 '오가닉/자연식'이라고 응답한 비율이 26명(44.8%)으로 가장 높았고, '전통 약선 음식'이 20명(34.5%)으로 뒤를 이음
- 그 외에 '디톡스·해독 식품' 7명(12.1%), '지역 특산물' 5명(8.6%) 순으로 나타남
- 이는 참여자들이 치유음식을 주로 유기농·자연식이나 전통 약선 개념으로 인식하고 있으며, 디톡스·해독 식품이나 지역 특산물과 연계한 인식은 상대적으로 낮은 수준을 보였음

표 16. 시식회 참여자의 치유음식 인지도

문항	응답	n명 (%)
치유음식 인지도	들어봤다	28 (48.3%)
	들어본 적 없다	30 (51.7%)
치유음식 이미지	오가닉/자연식	26 (44.8%)
	전통 약선 음식	20 (34.5%)
	디톡스, 해독 식품	7 (12.1%)
	지역 특산물	5 (8.6%)

○ 치유음식 메뉴 만족도 및 활용에 대한 결과는 그림 2와 같음

- 시식회 참가자가 시식 후 가장 마음에 들었다고 응답한 메뉴는 중복응답 기준으로 순두부 새우살 완자탕과 부각 사과 카나페가 각각 19명으로 가장 높았으며, 추어떡갈비 16명, 블루베리 디저트와 고구마순 줄기 김치가 각각 11명, 김전과 닭가슴살 인삼 냉채가 각각 10명 순으로 나타남
- 전체적으로 단백질 반찬류와 디저트류의 선호도가 높은 것으로 파악됨

○ 정기적·일상적으로 잘 먹을 것 같은 메뉴를 묻는 문항에서는 응답 양상이 일부 다른 결과를 보임

- 순두부 새우살 완자탕은 14명으로 여전히 가장 높은 응답을 보였고, 닭가슴살 인삼 냉채가 13명으로 뒤를 이음
- 이어 블루베리 디저트, 잡곡밥, 고구마순 줄기 김치가 각각 11명, 김전과 추어떡갈비가 각각 10명으로 나타남
- 국·탕류, 저지방 육류 반찬, 잡곡밥 및 채소 반찬 등은 만족도와 더불어 일상 식단 편입 가능성도 상대적으로 높은 메뉴로 확인됨
- 반대로 부각 사과 카나페는 시식 후 “가장 마음에 들었다”는 응답에서는 최상위(19명)였으나, 정기적·일상 섭취 메뉴에서는 상위에 포함되지 않음
- 메뉴는 시식 경험 자체의 호감도는 크지만, 한 끼 식사의 주요 구성보다는 간식·후식이나 이벤트성 메뉴로 인식되는 경향이 있는 것으로 보임

○ 치유음식 메뉴에 대한 전반적인 평가로 치유음식 메뉴에 대하여 다음과 같은 결과를 보임

- ‘치유음식 활용 가능성’ 이 평균 4.29점으로 가장 높은 것으로 나타났으며, ‘주변에 추천 의향’ 4.21점, ‘정기 섭취 의향’ 4.09점 순으로 모두 4점 이상을 보임
- 이 결과로 볼 때, 참가자들은 제시된 치유음식 메뉴 전반에 대해 긍정적으로 평가하고 있으며, 실제 식단에서 일정 부분 활용할 수 있다고 인식하고 있음
- 또한 가족·지인에게 추천할 의향과 일정 수준의 정기 섭취 의지도 함께 나타나, 치유음식 메뉴가 “전혀 낯선 메뉴”라기보다는 건강을 고려할 때 선택 가능한 실

질적인 식단 대안으로 받아들여지고 있음을 확인할 수 있었음

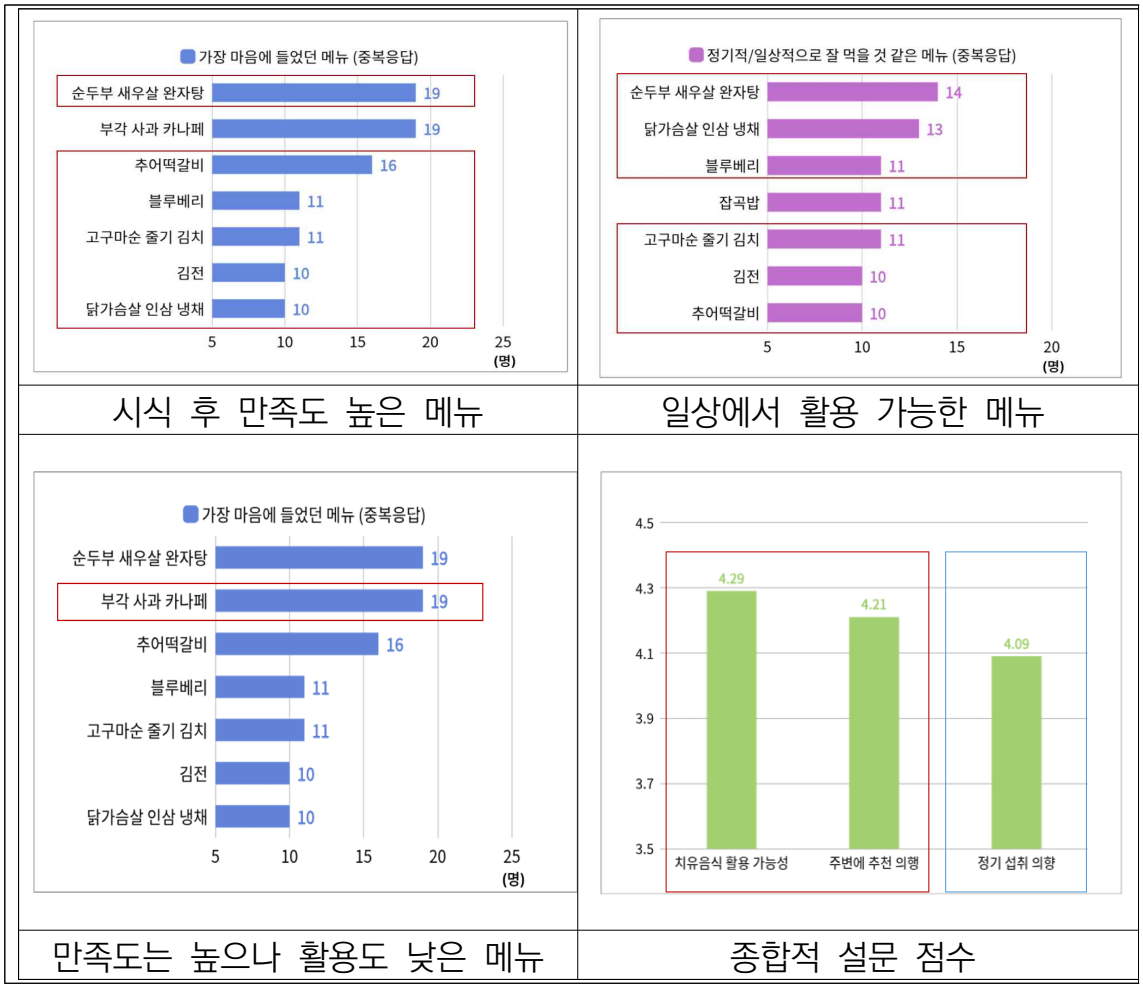


그림 2 치유음식 메뉴 만족도 조사 결과

2. 치유음식관광 인식 설문조사 결과

▮ 치유음식 인식 및 경험 설문조사 참여자 일반사항

◦ 본 설문에 참여한 대상자 323명의 설문 참여자의 성별은 남성이 149 명(46.1%), 여성이 174 명(53.9%)으로 나타났으며, 연령대는 20대 142 명(44.0%), 30대 74 명(22.9%), 40대 51 명(15.8%), 50대 45 명 (13.9%), 60대 이상이 11 명(3.4%)으로 나타남

◦ 참여자의 거주지는 전라권이 206 명(63.8%)으로 가장 높은 비율을 보임

◦ 참여자 중 치유음식 이나 치유 프로그램 경험 여부에 대한 조사 결과, 치유음식의 경험이 있는 응답자가 48 명(14.9%)으로 나타나, 치유음식을 경험한 비율이 낮은 것으로 나타남

◦ 이와 같은 결과는 조사 참여자의 연령이 상대적으로 낮고, 치유음식이나 치유관광에 대한 정의와 인식이 불명확한데서 나타난 결과일 수 있음

표 17. 치유음식인식 및 경험 설문조사 참여자 일반사항

일반사항	특성	n (%)
성별	남자	149(46.1%)
	여자	174(53.9%)
연령대	20대	142(44%)
	30대	74(22.9%)
	40대	51(15.8%)
	50대	45(13.9%)
	60대이상	11(3.4%)
학력	고등학교졸업	56(17.3%)
	대학수료, 졸업	195(60.4%)
	대학원수료, 졸업이상	72(22.3%)
직업	회사원(행정,사무,관리직))	118(36.5%)

일반사항	특성	n (%)
	학생	61(18.9%)
	교사/공무원	28(8.7%)
	생산/기능직	38(11.8%)
	자영업/프리랜서	26(8%)
	전문직(의사,변호사등)	25(7.7%)
	전업주부, 무직	14(4.3%)
	농업/축산업/어업	2(0.6%)
	기타	13(4.0%)
거주지	서울·경기	63(19.5%)
	강원권	13(4.0%)
	충청권	35(10.8%)
	전라권	206(63.8%)
	경상권	6(1.9%)

▮ 치유음식 인지 및 경험 여부

○ 치유음식 인지 및 경험 여부 결과는 그림 3과 같음

- '치유음식'에 대한 용어를 들어본 적이 있냐는 문항에 대한 응답은 323 명 중 '매우 그렇다'가 36 명(11.1%), '그렇다'가 84 명(26.0%), '보통이다' 가 44 명(13.6%), '그렇지 않다'가 61 명(18.9%), '전혀 그렇지 않다'가 98 명(30.3%)으로 나타남

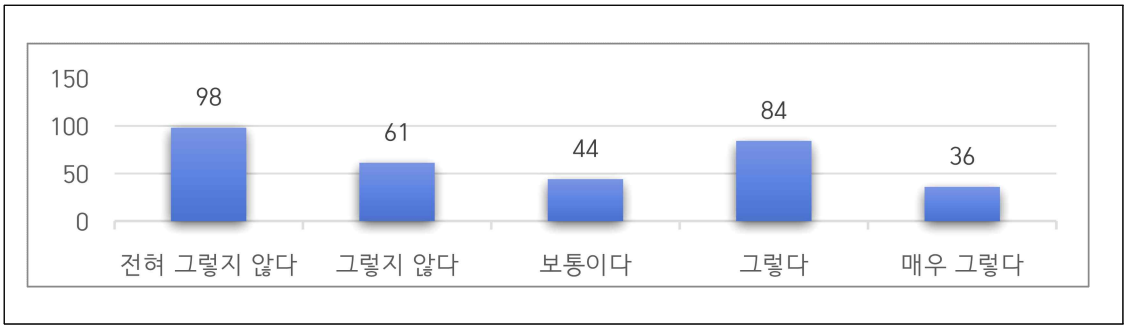


그림 3 치유음식 용어 인지도

○ 치유음식 용어 접근 경로 및 치유음식 경험 여부에 대한 결과는 표 18 과 같음

- 치유음식이라는 용어의 접근 경로에 대한 문항에 응답한 자는 94 명이었으며, 이중 '가족 · 지인 또는 주변 추천'이 38 명(40.4%), '뉴스, 신문, 잡지 등 언론보도'가 17 명(18.0%), '블로그, 유튜브 등 SNS 콘텐츠'와 '관련 교육이나 체험프로그램'이 12 명(12.8%), '축제, 박람회 등 오프라인 행사'가 10 명(7.7%), '지자체 홈페이지 또는 공공기관 안내 '가 5 명(5.3%)으로 나타남

- 또한 치유음식을 직접 경험해본 적이 있다고 응답한 대상자는 전체 조사 대상자 중 48 명(14.9%)으로 나타남

- 즉, '치유음식' 에 대한 용어를 접하여 인식하였다고 생각되는 긍정의 응답은 전체 응답자 중 164 명(50.1%)으로 나타났으나, 인식되지 않은 부정의 응답의 응답자도 약 50% 에 해당되어 지속적인 홍보가 필요할 것으로 판단됨

- 치유음식 관련 정보가 공식적인 공공기관 안내보다는 가족·지인 추천과 언

론·SNS, 체험 프로그램 등 비공식·대중매체 경로를 통해 주로 전달되고 있음을 보여 치유음식 자체에 대한 홍보보다는 치유음식 프로그램 체험단 활동 등을 강화하여야 할 것으로 보임

- 특히 용어에 대한 인지에 비해 실제 치유음식 및 치유프로그램에 대한 경험은 아직 낮은 수준으로, 체험기회에 비중을 높여야 할 것으로 사료됨

표 18. 치유음식 용어 접근 경로 및 치유음식 경험 여부

일반사항	특성	n (%)
치유음식 용어 접근 경로	가족 · 지인 또는 주변 추천	38(40.4%)
	뉴스, 신문, 잡지 등 언론 보도	17(18.0%)
	블로그, 유튜브 등 SNS 콘텐츠	12(12.8%)
	지자체 홈페이지 또는 공공기관 안내	5(5.3%)
	축제, 박람회 등 오프라인 행사	10(7.7%)
	관련 교육이나 체험 프로그램	12(12.8%)
치유음식 및 치유프로그램 경험 여부	있다	48(14.9%)

▮ 전북특별자치도와 타지역의 치유음식의 인식 비교

○ 전북특별자치도와 타지역 응답자의 치유음식 인식 수준 비교 결과는 표 19와 같음

- 치유음식 인식과 관련된 문항은 신체건강의 증진과 회복, 정서적 안정과 심리치유, 자기돌봄과 보상감, 문화보존과 지속가능성, 지역식재료와 친환경성의 5 가지 영역으로 구분하여 전북특별자치도와 타지에서 인식한 정도에 대한 문항이었으며, 각 문항은 5점 척도로 응답하게 함

- 각 영역별 평균은 '문화 보존 및 지속 가능성'에서 전북특별자치도가 4.2±0.7점으로 타지역(3.9±0.7)보다 높게 평가됨 (P<0.001). '정서적 안정 및 심리 치유' 항목 역시 전북특별자치도(3.6±0.8)이 타지역(3.4±0.8)보다 유의미하게 높았음(P<0.001)

- '자기 돌봄과 보상감' (P=0.002), '지역 식재료와 친환경성'(P=0.001), '신체 건강의 증진과 회복'(P=0.011) 등 나머지 모든 항목에서도 전북이 타지역보다 긍정적 인식을 보임
- 결과적으로 전북특별자치도의 치유음식에 대한 인식으로 지역 식재료와 전통 조리법을 잘 간직하고, 앞으로도 이러한 음식이 지속적으로 활용·보존되어야 하며 다른 지역과 구별되는 특별함과 차별성을 지니는 것으로 생각하고 있었음
- 또한 전북특별자치도의 치유음식이 지역 농가와 소상공인의 소득 증대, 지역경제 활성화에 기여할 것이라는 인식도 타지보다 높게 나타나, 치유음식을 지역 산업·관광 자원으로 역할을 하는 것으로 인식하는 것으로 보임

○ 또한 '지역 식재료 및 친환경성'과 '자기돌봄·보상감'의 영역에서도 높은 점수를 보여 인식이 높은 것을 확인함

- 이는 전북특별자치도의 치유음식이 제철 식재료와 지역 특산물을 충분히 활용하고 지형·자연환경의 특성을 잘 반영하며, 안전하고 믿을 수 있는 음식이라는 인식이 타지보다 높은 것으로 나타남
- 동시에 이러한 음식을 섭취하는 경험을 통해 스스로를 돌보고 보상해 준다는 느낌, 나에게 주는 선물이자 진정한 휴식의 요소라는 인식, 건강을 스스로 관리하고 있다는 자기돌봄의 감각도 높은 것으로 나타남

○ 종합하면, 전북특별자치도의 치유음식은 문화적 가치와 지속가능성, 지역 식재료 활용과 친환경성, 자기돌봄 경험, 신체·정서 건강 증진의 모든 측면에서 타지보다 높은 평가를 받아, 치유음식 관광 자원으로서의 잠재력과 경쟁력이 매우 큰 것으로 해석됨

표 19. 전북특별자치도와 타지의 치유음식 인식 비교

영역	문항	전북		타지		P
		평균	표준편차	평균	표준편차	
신체 건강의 증진과 회복	나는 그 지역 음식이 면역력을 향상 시키는데 도움이 된다고 생각한다.	3.63	±0.95	3.47	±0.92	0.031
	나는 그 지역 음식이 아플 때 치료와 회복에 도움이 된다고 생각한다.	3.54	±0.98	3.41	±0.95	0.091
	나는 그 지역 음식이 건강을 유지, 증진시켜 준다고 생각한다.	3.70	±0.92	3.55	±0.92	0.035
	나는 그 지역 음식이 소화가 잘 되고, 컨디션 회복에 도움이 된다고 생각한다.	3.71	±0.92	3.48	±0.89	0.001
	평균	3.6	±0.9	3.5	±0.8	0.011
정서적 안정과 심리 치유	나는 그 지역 음식을 먹으면 차분함과 편안한 기분을 느낀 적이 있다.	3.64	±0.95	3.35	±0.90	<0.001
	나는 그 지역 음식이 지치거나 힘들 때 나를 휴식하게 한다고 생각한다.	3.67	±0.96	3.42	±0.96	0.001
	나는 그 지역 음식을 먹으면 보살핌을 받는다는 느낌을 받은 적이 있다.	3.43	±1.05	3.22	±1.02	0.010
	나는 그 지역 음식이 우울감, 불안 등 정신적 문제와 회복에 도움을 준다고 생각한다.	3.46	±0.98	3.27	±0.96	0.014
	나는 그 지역 음식에서 정성과 따뜻한 정이 느껴진다.	4.01	±0.85	3.68	±0.91	<0.001

영역	문항	전북		타지		P
		평균	표준편차	평균	표준편차	
	평균	3.6	±0.8	3.4	±0.8	〈0.001
자기 돌봄과 보상감	나는 그 지역 음식이 특별한 경험을 주어 즐거움을 준다고 생각한다.	4.03	±0.83	3.94	±0.83	0.168
	나는 그 지역 음식이 외관과 맛이 훌륭해 감각적으로 만족스럽다.	3.88	±0.84	3.63	±0.87	〈0.001
	나는 그 지역 음식을 먹으면 스스로를 돌보고, 보상해준다는 느낌이다.	3.64	±1.00	3.42	±0.95	0.005
	나는 그 지역 음식을 나에게 주는 선물이나 진정한 휴식의 요소라고 생각한다.	3.77	±0.96	3.56	±0.95	0.006
	나는 그 지역 음식을 선택할 때 '내 건강을 스스로 관리하고 있다' 생각한다.	3.52	±1.02	3.34	±0.98	0.029
	평균	3.8	±0.8	3.6	±0.8	〈0.001
문화 보존과 지속 가능성	나는 그 지역 음식들이 지역 식재료와 전통 조리법을 잘 간직한 음식이라고 생각한다.	4.07	±0.81	3.80	±0.84	〈0.001
	나는 그 지역 식재료와 조리법은 앞으로도 지속적으로 활용 되어야 한다고 생각한다.	4.23	±0.75	4.03	±0.79	0.001

영역	문항	전북		타지		P
		평균	표준편차	평균	표준편차	
	나는 그 지역 음식이 다른 지역과 달리 특별함과 차별성을 가지고 있다고 생각한다.	4.09	±0.84	3.84	±0.85	〈0.001
	나는 이 지역의 음식과 전통 식문화가 주된 매력 요소라고 생각한다.	4.17	±0.81	3.83	±0.86	〈0.001
	나는 그 지역 음식과 식문화가 앞으로도 잘 유지, 보존되어야 한다고 생각한다.	4.33	±0.73	4.09	±0.81	〈0.001
	나는 그 지역 음식 소비가 지역 농가와 경제에 긍정적인 영향을 준다고 생각한다.	4.29	±0.80	4.09	±0.88	0.003
	평균	4.2	±0.7	3.9	±0.7	〈 0.001
지역 식재료와 친환경성	나는 그 지역 음식이 제철 식재료와 지역 특산물을 잘 활용한다고 생각한다.	4.07	±0.83	3.88	±0.85	0.006
	나는 그 지역에서 재배, 생산된 식재료를 우선적으로 사용한다고 느껴졌다.	3.86	±0.93	3.64	±0.92	0.003
	나는 그 지역 음식 속 식재료가 지형과 자연환경의 특성을 잘 반영하고 있다고 생각한다.	3.97	±0.80	3.78	±0.83	0.003
	나는 그 음식을 먹으러 재방문 하고 싶다는 생각이 든 적이 있다.	4.00	±0.88	3.84	±0.89	0.018

영역	문항	전북		타지		P
		평균	표준 편차	평균	표준 편차	
	나는 그 지역의 음식 때문에 타인에게 그 지역의 방문이나 여행을 추천한 적이 있다.	3.83	±1.03	3.67	±1.02	0.045
	평균	3.9	±0.7	3.8	±0.7	0.001

▮ 전북특별자치도내 치유음식관광 콘텐츠 중 참여의향 여부

○ 전북특별자치도 내 치유음식관광 콘텐츠 중 어떤 시설에 향후 참여의향이 있는 시설에 1·2·3순위 까지 복수응답으로 조사한 결과는 표 20 과 같음

- 전체 323명 중 장수 치유의 숲을 선택한 응답자가 100명(31.0%)으로 가장 많았음
- 다음으로 완주 아원고택 86명(26.6%), 진안 홍삼한방타운 85명(26.3%), 익산 우리들의 정원 76명(23.5%), 진안 국립진안고원산림치유원 55명(17.0%) 순으로 나타남
- 그 밖에 순창 발효테마파크 45명(13.9%), 고창 웰파크시티와 부안 변산반도 생태탐방원이 각각 44명(13.6%), 김제 꽃다비팜 43명(13.3%)으로 비교적 높은 선택 빈도를 보임
- 반면 김제 휘게팜 32명(9.9%), 무주 태권도원 상징지구 28명(8.7%), 고창 토굴발효 25명(7.7%), 순창 쉴랜드 23명(7.1%)은 상대적으로 선택 비율이 낮은 것으로 나타남

표 20. 치유음식관광 자원 중 참여의향 시설

치유관광콘텐츠	n (%)
장수 치유의 숲	100 (31.0)
완주 아원고택	86 (26.6)
진안 홍삼한방타운	85 (26.3)
익산 우리들의 정원	76 (23.5)
진안 국립진안고원산림치유원	55 (17.0)
순창 발효테마파크	45 (13.9)
고창 웰파크시티	44 (13.6)
부안 변산반도 생태탐방원	44 (13.6)
김제 꽃다비팜	43 (13.3)

치유관광콘텐츠	n (%)
김제 휘게팜	32 (9.9)
무주 태권도원 상징지구	28 (8.7)
고창 토굴발효	25 (7.7)
순창 쉴랜드	23 (7.1)

◦ 따라서 이러한 결과를 통해, 전북특별자치도내 치유자원인 장수 치유의 숲과 국립진안고원산림치유원과 같은 산림 치유 공간, 완주 아원고택과 같은 한옥 체류형 공간, 진안 홍삼한방타운과 같은 한방 치유공간에 대한 참여 의향이 특히 높게 나타남

- 이는 자연과 숲, 전통 한옥 환경을 기반으로 한 체류형 치유 관광지에 대한 선호가 두드러진 결과로 해석됨

◦ 이러한 선호 패턴을 치유음식관광과 연계해 보면, 상위 선호지를 거점으로 삼아 지역 특산물을 활용한 치유음식 한 상, 발효·약선 체험, 저염·저당 식단 교육 등을 함께 운영하는 통합 코스를 구성할 수 있음

- 산림·생태 치유지는 휴식과 체험의 공간적 기반을 제공하고, 치유음식은 식경험과 영양 교육을 담당하는 축으로 결합함으로써, 전북형 치유음식 관광의 매력을 높이고 체류 기간과 재방문 의향을 확대하는 데 기여할 수 있을 것으로 판단됨

▮ 전북특별자치도내 치유음식관광 활성화를 위한 요소

◦ 전북특별자치도 내 치유음식관광 활성화를 위한 요소에 대한 설문 결과는 그림 4 과 같음

◦ ‘지역 식재료를 활용한 치유음식 메뉴 개발’과 ‘체험 중심의 참여형 프로그램 운영’은 전 연령대에서 가장 높은 선호도를 보인 콘텐츠로 나타남

◦ ‘지역 식재료를 활용한 메뉴 개발’은 20대 14.2%, 30대 15.6%, 40대 16.4%, 50대 17.1%, 60대 25.0%로 연령이 높을수록 응답 비율이 증가하는

양상을 보임

◦ ‘체험형 프로그램 운영’ 역시 모든 연령에서 약 20% 수준의 응답이 나타나, 실제 참여·체험이 가능한 프로그램에 대한 수요가 크다는 점이 확인됨

◦ ‘전북 내 전문가와 함께하는 음식 설명 및 교육 콘텐츠’는 특히 고령층에서 선호도가 높았음

- 20대 7.1%, 30대 8.3%, 40대 9.0%, 50대 13.3%로 연령이 증가할수록 응답 비율이 점진적으로 증가하였고, 60대에서는 25.0%로 가장 높게 나타남

- 이는 중·장년층에서 전문적인 건강·영양 정보를 포함한 교육형 콘텐츠에 대한 관심이 상대적으로 크다는 점을 보여주는 결과라 할 수 있음

◦ ‘음료·간편식·밀키트 등 상품화’는 20대 11.4%, 30대 13.3%, 40대 13.9%로 20·30·40대에서 비슷한 수준의 선호를 보였으며, 50대 9.5%, 60대 7.1%로 연령이 높을수록 다소 감소하는 결과를 보임

◦ ‘온라인 플랫폼 및 SNS 홍보 강화’ 역시 20대(16.5%)와 30대(16.1%)에서 가장 높고, 40대 9.0%, 50대 7.6%, 60대 3.6%로 연령이 높아질수록 선호도가 뚜렷하게 낮아지는 결과를 보임

- 디지털 기반 홍보와 상품화는 주로 청·장년층에서 관심이 큰 것으로 나타남

◦ ‘세대별 맞춤형 치유음식 콘텐츠 개발’과 ‘지역 내 의료/웰니스/관광과 연계한 통합형 프로그램 개발’은 모든 연령에서 중간 수준의 관심을 보임

◦ 세대별 맞춤형 콘텐츠 개발은 20대 10.5%, 30대 7.8%, 40대 9.0%, 50대 9.5%, 60대 14.3%였고, 의료·웰니스·관광 연계 통합 프로그램은 20대 6.6%, 30대 10.0%, 40대 12.3%, 50대 10.5%, 60대 7.1%로 30·40대의 응답 비율이 상대적으로 높게 나타남

◦ 종합하면, 연령대가 높을수록 전문가와 연계된 교육 콘텐츠와 지역 식재료 기반의 치유음식 메뉴 개발에 대한 관심이 커지는 반면, 온라인·SNS 홍보와 간편식·밀키트형 상품화는 청·장년층에서 더 선호되는 경향이 확인됨

◦ 전체적으로는 지역 식재료를 활용한 메뉴 개발과 체험 중심 프로그램이 세대를 막론하고 핵심적인 치유음식 콘텐츠로 인식되고 있는 것으로 나타남

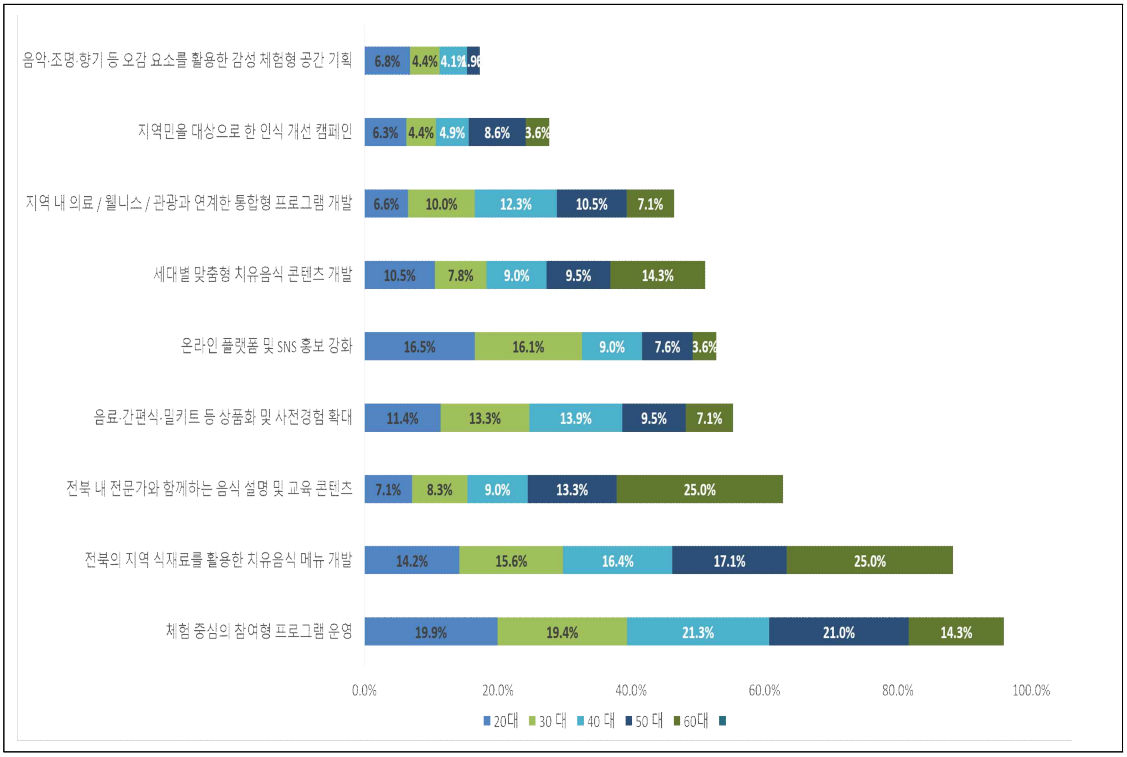


그림 4 연령별 치유음식관광 활성화를 위한 요소

전북특별자치도 치유음식관광 추진방향 및 활성화 방안

V

종합분석 및 시사점 도출 1
치유음식관광 활성화를 위한 추진 방향 2
치유음식관광 고도화전략 3
중앙부처 정책 연계 및 공동사업 제안 4

제5장 전북특별자치도 치유음식관광 추진 방향 및 활성화 방안

1. 종합분석 및 시사점 도출

◦ 최근 「치유관광산업 육성에 관한 법률」 제정으로 치유관광자원에 '음식'이 명시적으로 포함되면서, 치유음식관광은 제도적 기반을 확보함

- 여러 중앙부처는 치유농업, 산림치유, 해양치유 등과 치유밥상·치유식단을 결합한 사업을 추진하고 있으며, 이는 전북특별자치도에서 치유음식과 관광을 통합한 모델을 설계할 수 있는 제도적·정책적 여건이 성숙 단계에 들어섰음을 보여줌

◦ 특히 전북특별자치도는 곡류·채소·과일·발효식품 등 다양한 농생명 식재료와 전주-순창-임실-고창-부안으로 이어지는 발효식품 클러스터를 형성하고 있으며, 산림·평야·해안이 공존하는 입체적 자연환경, 풍부한 역사·문화자원을 동시에 보유하고 있어 치유음식관광의 잠재력이 큰 지역임

◦ 본 연구과제를 통해 진행한 전북특별자치도 치유자원 활용 치유음식 레시피 개발 과정에서도 김제 쌀, 전주 콩나물, 완주 순두부, 부안 수산물, 무주 옥수수, 장수 사과 등 14개 시·군 특산물을 한 상 차림에 체계적으로 반영하여, 영양적으로 균형 잡히면서도 지역성을 드러내는 '전북형 치유 한 상'이 구현 가능함을 확인함

- 시식회 결과, 순두부 새우살 완자탕, 닭가슴살 인삼 냉채와 같이 익숙한 조리 형태에 건강성을 강화한 메뉴는 만족도와 일상 활용 가능성이 모두 높은 것으로 나타남

- 반면 부각 사과 카나페 등 일부 메뉴는 만족도는 높지만 정기 섭취 의향은 상대적으로 낮아, 이벤트성·디저트 메뉴의 위치에 가깝게 인식되는 경향이 뚜렷하였음

- 또한 치유음식 용어에 대해 "들어본 적 없다"는 응답이 절반 이상으로 나타나, 용어 자체는 낯설지만 '유기농·자연식'과 '전통 약선 음식' 이미지는 비교적 긍정

적으로 받아들여지고 있었음

○ 치유 관광지 참여의향 조사에서는 장수 치유의 숲, 국립진안고원산림치유원 등 산림 치유 공간, 완주 아원고택과 같은 한옥 체류형 공간, 진안 홍삼한방타운과 같은 체류형 시설에 대한 선호가 높게 나타남

- 전북의 치유음식관광이 단순 당일 체험 중심이 아닌, 숲·한옥·한방 등을 매개로 한 자연·전통 기반 체류형 치유 코스와 결합될 때 경쟁력이 커질 수 있음을 보여줌

○ 결과적으로 전북의 치유음식관광은 ① 풍부한 농생명·발효·자연·문화자원, ② 지역 특산물을 활용한 균형 잡힌 치유 한 상, ③ 산림·한옥·한방 등 체류형 치유공간에 대한 높은 수요를 바탕으로, 전북의 치유음식관광이 단순히 “건강한 음식”을 제공하는 수준을 넘어, 전북다움이 느껴지는 “풍경·공간·음식·이야기를 한 번에 경험하는 통합형 치유콘텐츠”로 설계될 때 경쟁력이 극대화될 수 있음을 보여줌

2. 치유음식관광 활성화를 위한 추진 방향 (안)

○ 추진 원칙 및 전략 방향

▮ 추진 원칙

◦ 전북형 치유음식관광은 단일 행사 또는 개별 콘텐츠에 한정하지 않고, 관광(이동·체류·체험), 웰니스(회복 경험), 음식관광(식경험), 먹거리 정책(공공성), 치유농업(농촌자원), 생태관광(자연자산)을 통합하여 추진

◦ '치유'는 의료행위 또는 치료효과를 의미하지 않으며, 회복 경험 제공 및 생활습관 지원의 범위로 한정하여 적용

◦ 사업 운영은 도 단위 정책 프레임 내에서 계획 수립-사업 추진-지원 체계 운영-성과 평가의 단계로 체계화하여 추진

▮ 전략 방향

◦ 조례 기반 실행체계 정비 및 운영지침 마련

◦ 거점 유형화 및 프로그램 모듈 개발, 품질·안전 체계 구축

◦ 14개 시·군 협력 운영(권역 연계·공동상품·공동홍보)

◦ 데이터 기반 성과관리 및 개선 환류 체계 구축

○ 제도 기반 강화를 위한 조례 제·개정 및 운영지침 마련

▮ 현 조례 연계

◦ 전북특별자치도 관광진흥, 웰니스 관광, 음식관광 활성화, 먹거리 기본, 치유농업, 생태관광, 문화관광해설사 관련 조례를 근거로 치유음식관광을 도 단위 핵심 과제로 편성하고, 프로그램 고도화·홍보·컨설팅·인프라 개선 등 지원사업을 연계하여 추진함

▮ 지침 제정 (현장 적용 기준 마련)

◦ 조례는 포괄 근거를 제공하는 성격이므로, 현장 운영의 일관성을 확보하기 위해 도 차원의 운영지침을 마련하여 적용함

◦ 운영지침의 최소 포함 항목의 예시

- 안전·위생 기준: 체험·시식 안전수칙, 조리·보관 기준, 응급 대응 체계
- 알레르기·식이제한 안내: 주요 유발 식재료 고지, 대체 옵션 제공, 안내 방식 표준화
- 프로그램 품질 기준: 최소 구성요소, 운영시간, 인력 배치, 예약·동선 운영 기준
- 정보 제공 기준: 지역자원/식재료/발효·전통식문화 설명자료 구성 항목
- 성과관리 기준: 지표 정의, 데이터 제출 양식, 평가·환류 절차

▮ 조례 보완 (중장기)

◦ 운영지침으로 우선 정착을 유도하되, 제도 지속성을 확보하기 위해 조례 내에 다음 핵심 요소를 단계적으로 보완하는 방안을 검토함

- 치유음식관광의 정의 및 범위
- 지정·관리(지정/인증 기준, 유효기간, 재평가/갱신 원칙)
- 추진체계(도-시·군-민간-전문가 협의체 운영 근거)
- 성과지표 기반 평가 및 환류 체계

○ 거점 유형화 및 프로그램 모듈 개발, 품질·안전 체계 구축

▮ 현황 조사 및 유형 분류

◦ 치유음식과 관련된 도내 거점 현황 조사 등을 통해 치유음식관광 유형을 분류하고 이에 대한 기준을 설정함

- 시설 유형, 운영 주체, 주요 프로그램, 운영 규모 등 기초 현황 파악
- 기존 운영 형태 및 운영 방식 분석
- 이를 통해 체험형, 숙박형, 체류형 및 교육·연계형 등에 대한 기준을 설정하고

유형별 핵심 역할 및 제공 서비스의 범위를 설정

▮ 프로그램 모듈 개발

◦ 앞서 현황 파악 및 유형 분류에 따라 유형별 적용가능한 표준 프로그램 구성 요소에 대한 도출이 가능

- 음식제공, 체험활동, 해설·교육, 휴식·회복 등의 요소가 포함될 수 있음
- 특히 반복 적용 가능 및 확장 가능성을 고려한 모듈설계가 요구되므로 시·군간 공통 적용가능성, 현장 여건에 따른 조합·변형 가능성을 살펴야 할 것으로 보임

▮ 품질·안전 관리체계 구축

◦ 음식 제공 및 체험 과정의 위생·안전 관리 기준 수립

- 조리·보관·제공 단계별 위생 기준
- 체험 운영 시 안전관리 기준

◦ 품질 관리 요소 정리

- 프로그램 내 운영 품질 관리 항목 마련
- 참여자 안전 및 만족도 관리 요소

◦ 알레르기·식이제한 등 상황에서 대응 체계 마련

- 주요 알레르기 유발 식재료 고지
- 대체 식단 및 안내 방식 설정

○ 14 개 시·군 협력 운영 (권역 연계·공동상품·공동 홍보·공동 브랜딩)

▮ 시·군 자원 분석 및 권역 설정

◦ 14개 시·군 치유음식관광 자원 분포 및 특성 분석

- 자연환경, 식재료, 체험·숙박 자원 등

◦ 지리적·자원적 특성을 고려한 권역 설정 기준 마련

- 인접 지역 연계 가능성 및 체류형 운영 적합성 파악

▮ 권역 연계 운영 구조 구축

◦ 권역 단위 연계 운영 방향 및 시·군간 역할 분담 및 운영 구조를 설정

- 시·군별 핵심 역할 정의 및 협력 운영을 위한 조정 구조 마련
- 체류형 순환 동선 및 지역 간 이동 및 프로그램 연계

▮ 공동상품 및 공동홍보 추진

◦ 공동상품 개발 범위 및 유형을 설정하고 이에 대한 운영 기준과 성과 공유 방식 검토

- 체류형 순환 동선의 음식·숙박·체험 연계형 상품 구상
- 권역별 특화 상품 마련 및 운영 기준 설정

◦ 전북형 치유음식관광 상위 브랜드 개발 후 이에 대한 공동홍보 방식 마련

- 브랜드 정체성 및 적용 원칙 정리
- 온·오프라인 홍보채널
- 공동 홍보 콘텐츠 구성 방향

○ 데이터 기반 성과관리 및 개선 환류 체계 구축

▮ 성과관리 체계 구축 방향 설정

◦ 객관적 사업 효과 판단 및 개선 방향 도출을 위한 성과관리 체계 구축 목적 설정

- 사업 실효성 검정
- 운영 개선 및 정책 보완 근거의 확보

▮ 성과관리 항목 및 지표 설정

○ 동일 기준에서 비교·평가를 위한 성과관리 항목 및 지표 설정 필요

- 공통 지표 외에도 유형별·권역별 특성을 반영한 지표 설정

○ 데이터 항목 예시

- 방문객 특성
- 만족도
- 운영 안정성
- 지역 연계 효과 등

▮ 데이터 관리 및 환류 구조 구축

○ 성과 관리 체계의 실효성 확보를 위하여 데이터 수집 주체 및 제출 주기 설정

- 시·군 및 거점별

○ 성과 데이터 통합 관리 및 분석 체계 구축

- 데이터 관리 방식
- 분석 및 활용 구조 등

○ 차년도 사업 기획 및 예산 편성으로의 환류 구조 설정

3. 치유음식관광 고도화 전략

○ 전북형 치유음식 개념 정립과 인식 제고

◦ 전북형 치유음식은 “전통 식문화와 풍부한 자연·지역 자원을 바탕으로 신체 건강 회복, 정신적 안정, 지역 정체성 회복을 동시에 추구하는 로컬 기반 치유형 음식 문화 콘텐츠”로 전북특별자치도가 가지고 있는 특색을 잘 나타낼 수 있는 ‘전북다움’ 의 요소가 포함되어야 함

◦ 일반 주민·관광객을 대상으로 한 홍보·교육(설명판, 리플릿, SNS 카드뉴스 등)을 통해, 치유음식을 단순한 “건강식”이 아니라 전북의 자연·발효·역사를 담은 관광 콘텐츠로 인식하도록 유도

○ 세대별 맞춤형 치유 음식관광 콘텐츠 개발

◦ Z세대(20~30대 초반): 감성·SNS 공유 중심 야외 브런치·플리마켓·소규모

- 음악공연과 연계한 치유 미식 축제, 시군별 치유음식 지도, ‘치유음식 서포터즈’ 프로그램 등 사진·영상으로 기록·공유하기 쉬운 코스를 개발

◦ 밀레니얼 세대(30~40대): 로컬·친환경 가치소비, 자녀 동반 체험 선호

- 로컬푸드 기반 한 상 체험, 발효·비건·저당 쿠킹클래스, 가족 단위 농가·산림 체험과 연계한 교육형 프로그램을 강화

◦ X세대(40~50대): 가족 동반 자연·미식 여행 지향

- 농가체험-산림욕-온천-치유 한 상을 연계한 계절별 건강 테마 코스를 운영하고, 운동·스트레칭·명상 등 중강도의 웰니스 프로그램을 결합

◦ 베이비부머(60대 이상): 회복·휴식 중심

- 산림·농촌·온천, 한방·약선 식단과 연계한 회복형 치유코스를 운영하고, 저염·연식·연하식 등 고령친화식을 중심 식단으로 제공

○ 치유음식-관광-웰니스의 융복합 프로그램 확대

◦ 기존 체험형·숙박형 시설은 일회성 체험, 자연환경 중심으로 치우쳐 있어 치유음식 경험이 제한적이라는 한계가 있음

◦ 음식 체험 + 숙박 + 자연·산림·해양 자원을 묶은 체류형 프로그램을 발굴하고, 시군별 치유음식 관광 코스와 지도(투어 루트)를 제시해 머물며 회복하는 여행 구조로 전환

◦ 시·군별로 대표 치유코스와 치유음식 지도를 제시하고, 자유여행형/패키지형/체험학습형 등 다양한 유형으로 상품화할 수 있도록 옵션을 제안

◦ 발효식품·지역 농산물의 항염·장 건강·대사질환 예방 등에 대한 연구를 축적하고, 주요 메뉴별 영양·기능 정보를 표준화하여 안내판·메뉴판·해설 프로그램에 반영

◦ 면역·소화·혈당·수면 등 기능별로 치유코스와 메뉴를 매칭해 제시함으로써, 치유음식관광이 단순 체험이 아닌 근거 기반 건강지원 서비스로 인식시킬 필요가 있음

○ 치유광역 거버넌스 및 역할 분담 체계 구축

◦ 전북도, 시·군, 관광·농업·보건 부서, 농가·외식업·숙박·여행업 · 사회적경제 조직, 대학·의료·연구기관이 참여하는 치유음식관광 협의(또는 분과) 체계 마련

◦ 전북도는 비전·지표·통합 DB·플랫폼 구축과 광역 홍보를 담당하고, 시·군은 지역 자원 인벤토리 작성, 코스 기획, 인프라(가공센터·공용 주방 등) 조성을 담당하며, 민간은 프로그램 운영·상품 개발·판매의 주체로 참여하도록 역할 구분

○ 통합 DB 및 지표·평가 시스템 구축

◦ 치유 레시피, 사용 농산물, 치유공간(산림·한옥·해안 등), 코스 정보, 방문객

특성·만족도·재방문 의향, 매출·고용 효과 등을 통합 관리하는 치유음식관광 DB 구축

◦ 방문객 수·체류일 수, 재방문율, 지역 농산물 소비량, 주민·관광객 만족도 등 핵심 지표를 설정하고, 정기적으로 모니터링해 다음 연도 사업 기획과 예산 배분에 반영

○ 단계별 추진모델 설정

◦ 1단계(기반 조성): 자원 조사·DB 구축, 치유 레시피 정리, 시·군별 대표 치유 코스(안) 도출, 기본 홍보물 제작

◦ 2단계(콘텐츠 개발·시범 운영): 시·군별 특화 체험 1~2종 상설화, 시범 코스 운영 및 만족도 조사, 온라인·오프라인 홍보 채널 테스트

◦ 3단계(확산·산업화): 성과가 검증된 코스를 권역 단위로 확장하고, 통합 플랫폼(예약·결제·상품 판매)을 구축해 민간 여행사·온라인몰과 연계

◦ 4단계(브랜딩 고도화): 치유음식 인증제 도입, 광역 페스티벌·캠페인 개최, 국내·외 웰니스·푸드 네트워크와 연계한 공동 마케팅 추진

○ 인력 양성 및 전문 교육 체계 마련

◦ 치유음식 기획·조리 전문가(셰프·영양사·식품가공 인력), 치유관광 코디네이터·해설사, 교육·복지 연계 담당자, 플랫폼·마케팅 인력을 목표로 한 교육과정을 설계

◦ 도내 대학(식품영양·관광·사회복지·농업 등)과 연계한 정규·비정규 과정, 도·시군 주도의 단기 아카데미, 산림치유원·발효테마파크·한옥 숙소 등을 활용한 현장 실습 프로그램 운영

◦ 일정 수준의 교육과 실무를 이수한 인력에게는 “치유음식관광 전문인력(가칭)” 인증을 부여하고, 공모사업·위탁운영·민간 상품개발 시 우선 참여 기회를

제공해 인력-사업-지역경제가 순환되는 구조 설계

○ 지역경제·복지 연계 및 순환 구조 형성

◦ 치유음식관광을 통해 지역 농산물 소비 확대, 농가·소상공인 매출 증대, 청년·여성·고령자 일자리 창출이 이루어지도록 사업 설계

◦ 어린이·노인·장애인·복지시설 급식과 연계하여 치유 레시피를 적용함으로써, 관광객뿐 아니라 지역 주민의 건강 증진과 취약계층 식생활 개선에도 기여하는 구조를 마련

4. 14개 시·군 협력 운영 모델 (안)

○ 14개 시·군은 자원이 분산되어 있어 단독 사업만으로는 체류일수 확대에 한계가 발생하기 쉬움

- 반면 권역 연계를 통해 '1박2일/2박3일' 동선을 안정적으로 구성하면, 숙박형 거점이 판매의 뼈대를 만들고 체험형 모듈이 만족도를 강화하는 구조를 만들 수 있음

- 협력의 목표는 공동행사 확대가 아니라 체류형 동선의 완성에 있음

▮ 권역 연계 운영 (예시)

○ 도시·한식·감성 스테이 권역(전주-완주-익산): 전통 한식 체험 + 푸드테라피 + 치유농장형 체류를 결합하는 단기 체류형 모델로 적합함

○ 평야·생태·해양 권역(김제-정읍-군산): 평야 식재료(쌀) 기반 체험과 생태·해양 체험을 묶어 가족·교육형 수요를 흡수할 수 있음

○ 산림·휴양·동적 웰니스 권역(진안-장수-무주-남원-임실): 산림치유·휴양림·동적 프로그램(태권 등)·전통 기반 체류형 회복 코스 구성에 유리함

○ 발효·해안 웰니스 권역(순창-고창-부안): 장류·식초·해산물 자원을 중심으로 발효 체험과 해안형 치유 동선을 결합할 수 있음

▮ 공동상품(표준모듈 기반)

○ 치유음식관광은 음식만으로 완결되지 않으며, 공간과 활동, 해설과 기록, 구매로 이어지는 흐름이 함께 설계될 때 재방문으로 연결되어, 권역 공동상품은 다음 표준모듈(코스-식단-해설-기록-구매)을 기본 단위로 설계함

- 코스: 산림·한옥·한방 등 숙박거점을 핵으로 두고, 발효·로컬푸드·해안·농촌체험을 보완 거점으로 결합

- 식단: 상설형(일상형) 치유 한 상 + 경험형(체험형) 치유미식으로 이원화

- 해설: 과장된 효능 주장 없이 식재료·발효·영양·지역문화 중심의 설명 제공
- 기록: 스탬프/레시피 카드/후기 등 경험을 남기는 장치 제공
- 구매: 체험 후 로컬 제품 구매와 온라인 재구매로 이어지는 동선 연계

▮ 공동홍보·공동캠페인(지속 운영형)

◦ 공동브랜드(상위 브랜드) 과 시·군 고유명(하위 브랜드)병기 원칙을 적용하고, 시각체계(표기/서식/문구)를 통일함

◦ 스탬프 투어/패스(권역 2개 이상 방문 혜택 등)를 도입하여 분산 자원을 '연결된 체류 경험'으로 인식시키는 장치를 마련함

◦ 성과지표(방문객 수, 체류일수, 만족도, 재방문 의향, 지역구매 등)는 최소 지표를 통일하고 분기 단위로 공유함

5. 중앙부처 정책 연계 및 공동사업 제안(안)

○ 치유음식관광은 단독 관광사업이 아니라 치유관광·농정·산림·해양·복지·환경 정책과 접점이 넓어, 중앙부처 공모·시범사업과 연계할 여지가 큼

- 최근 치유관광 관련 법제 정비 흐름 속에서 '음식'이 치유관광자원 범주에 포함되면서, 도 단위 전략사업으로 제도적 정합성이 강화되는 상황임

▮ 연계 방향

○ 문화·관광 정책 연계: 웰니스관광지 육성 체계와 연계하여 거점의 품질개선(컨설팅/교육)-홍보-판매(유통)까지 연결되는 구조를 설계함

○ 농정(치유농업·로컬푸드) 연계: 치유농업 프로그램에 '식재료 재배-수확-조리-식사-기록' 모듈을 결합하고, 농가·가공·외식업 연계를 통해 지역 내 소비 순환을 강화함

○ 산림복지 연계: 산림치유 프로그램과 '부담이 낮은 치유식(식단 가이드)'을 묶어 체류형 코스의 완성도를 높이고, 숲·휴양 자원의 표준 해설(안전 포함)을 공동 개발함

○ 해양·환경 연계: 해조류·해산물 기반 치유식단과 해안형 체험(갯벌·해안 트레킹)을 결합하여 서해안권 체류형 코스를 시범 운영하고, 생태·저영향 운영 기준을 반영함

○ 보건·복지 연계: 고령친화 식단(저염·연식·식이제한)과 회복 프로그램을 결합한 '돌봄 연계형' 모델로 확장하여 생활권 기반 수요를 흡수함

▮ 전북 제안형 공동사업

○ 전북형 표준모듈 개발사업: 권역별 1박2일 표준일정, 표준 메뉴(상설형/경험형), 표준 해설(식재료·발효·영양·지역문화), 안전·위생·알레르기 지침을 패키지로 개발함

○ 권역 시범운영 및 성과 검증사업: 4권역 중 1~2권역을 우선 선정하여 분기

단위 시범 운영하고, 만족도·재방문·지역구매 성과를 계량화하여 확대 여부를 결정함

◦ 인력양성(현장형) 연계사업: 진행자(체험), 식문화 해설, 위생·알레르기 대응, 홍보 문구 점검 등 필수 교육을 설계하고, 수료 여부를 지정/재평가와 연계함

◦ 통합 플랫폼(안내-연계예약-재구매) 구축사업: 예약이 분산된 현실을 감안하여, 단계적으로 '통합 안내 → 연계 예약 → 로컬 제품 재구매'가 가능한 구조를 구현함

◦ 데이터 기반 성과관리 체계 구축: 방문객 특성·만족도·재방문 의향, 매출·고용 효과 등을 통합 관리하는 DB를 구축하고, 핵심 지표를 정기 모니터링하여 연차계획·예산 배분에 반영함

결 론

VI

결과요약 및 고찰 1
전북형 치유음식관광 핵심 결론 및 실행제안 2
기대효과 3
결어 4

제6장 결론

1. 결과요약 및 고찰

○ 연구 결과 요약

◦ 본 연구는 전북특별자치도가 보유한 농생명 식재료와 발효식품 기반, 산림·한옥·한방·생태 등 치유공간 자원을 토대로 ‘치유음식관광’을 실제 추진 가능한 정책·사업 모델로 구체화하는 데 목적을 두고 수행되었음

- 코로나19 이후 관광의 목적이 ‘소비’에서 ‘회복·재충전’으로 이동하는 흐름 속에서, 전북이 가진 강점(발효, 한식, 한방, 산림치유, 로컬푸드)을 통합하여 지역 경쟁력을 만드는 실행 방향을 제시하고자 함

◦ 연구는 (1) 전북특별자치도 치유음식관광 자원 현황 및 연계 구조 진단, (2) 지역 특산물을 반영한 치유 레시피 개발과 한 상(식단) 구성, (3) 시식회 운영 및 만족도·활용도·정기 섭취 의향 조사, (4) 치유음식관광 인식 설문조사분석을 단계적으로 수행하였음

◦ 결론은 자원–메뉴–수요–운영체계가 하나의 흐름으로 연결되도록 종합하여 도출하였으며, “개념 정리”를 넘어서 “상설 운영과 확산이 가능한 구조”를 중심으로 정리하였음

◦ 또한 ‘치유’는 과잉 해석이나 과장 홍보로 오해될 소지가 있어, 본 연구는 임상적 치료효과를 단정하기보다 ‘관광상품으로서의 수용 가능성(인지·경험·선호·참여 의향)’과 ‘지역경제·복지로 확장 가능한 운영 구조’에 초점을 두었음

◦ 전북특별자치도 치유음식관광의 인지도는 형성 중이나 경험률은 낮아, 확산의 관건은 ‘체험 설계’임

- 시식회 조사에서 치유음식 용어는 ‘들어본 적 없다’ 51.7%, ‘들어봤다’ 48.3%로 나타나 인지도는 확산 단계에 있음

◦ 치유음식관광 인식조사에서 치유음식 또는 치유 프로그램 경험자는 48명

(14.9%)에 그쳐, 인지에 비해 경험률이 낮은 구조가 확인되었음

- 이 격차는 향후 정책과 사업이 '홍보 문구' 중심으로 접근할 경우 성과가 제한될 수 있음을 시사하며, 체험 기회 확대와 체험 이후의 재방문·재구매로 이어지게 하는 장치가 함께 필요함

○ 치유음식 이미지에서는 '오가닉/자연식', '전통 약선 음식'이 높게 나타난 반면 '지역 특산물' 연상은 8.6%로 낮게 나타났음

- 건강식·전통식으로의 수용은 비교적 자연스럽지만 '전북 로컬성'의 연결은 아직 약함

- 따라서 초기 단계에서는 "치유음식" 용어를 전면에 강하게 내세우기보다, 전북의 자원과 경험을 먼저 제공하고, 체험 속에서 지역성이 자연스럽게 각인되도록 설계하는 방식이 현실적임

○ 전북특별자치도의 치유시설의 경우 당일형보다 '체류형 거점'에서 경쟁력이 뚜렷함

- 참여 의향 시설에서 장수 치유의 숲, 완주 아원고택, 진안 홍삼한방타운, 익산 우리들의 정원, 국립진안고원산림치유원 등이 상위로 나타났음

- 선호가 산림치유, 한옥 체류, 한방 치유에 집중된 점은 전북형 치유음식관광이 '머무르며 회복하는 체류형 동선' 속에서 설계될 때 성과가 커질 수 있음을 보여줌

○ 전북특별자치도는 전주 한식, 순창 발효, 남원 한방, 부안 해산물 등 지역별 전통 식문화 유산이 풍부하고, 순창발효테마파크 등 발효를 체험·교육형 공간으로 구현한 기반도 확보하고 있음

- 도 단위에서 지역 강점을 역할 분담 방식으로 묶고 코스를 연계할 경우, 단발성 행사에서 상시 운영 가능한 표준 프로그램(기본형·심화형·가족형·외국인형 등)으로 전환할 여건이 충분함

○ 치유 레시피는 '일상 편입 가능성'이 높은 한식 기반 구성에서 강점을 보임

- 개발된 치유 레시피는 전북 특산물을 반영하여 한 상 차림으로 구현 가능함을 확인하였고, 시식회에서 보인 결과는 추후 치유음식으로서의 활용 가능성, 추천

의향, 정기 섭취 의향으로 전반적 수용성이 높게 나타났음

- 메뉴 선호는 국·탕류, 저지방 단백질 반찬, 잡곡밥, 채소 반찬처럼 익숙하면서도 건강성을 강화한 구성에서 안정적으로 나타났으며, 디저트·플레이팅형 메뉴는 만족도가 높더라도 정기 섭취 의향과는 분리될 수 있음을 확인하였음
- 이는 향후 메뉴 운영을 '상설형(일상형)'과 '경험형(체험형)'으로 이원화하여 운영 안정성과 확산력을 동시에 확보해야 함을 시사함

○ 전북특별자치도는 '문화·지속가능성'과 '정서적 회복' 인식에서 상대우위를 보임

- 치유음식 인식 비교에서 전북특별자치도는 '문화 보존 및 지속가능성'이 타지역보다 높았고, '정서적 안정 및 심리치유'도 타지역보다 높게 나타났음
- 향후 브랜드 메시지는 '효능' 중심이 아니라 '전북에서의 회복 경험'과 '지속가능한 식문화' 중심으로 설계하는 것이 타당함

○ 활성화 요소는 '메뉴 개발'과 '체험 운영'이 공통 핵심이며, 세대별 전략이 필요함

- 연령별 분석에서 지역 식재료 활용 메뉴 개발은 연령이 높을수록 중요도가 증가하는 경향을 보였으며, 체험형 프로그램 운영은 전 연령에서 일관되게 높은 수준으로 나타나 공통 핵심 과제로 확인되었음
- 다만 고령층에서는 전문가와 함께하는 음식 설명 및 교육 콘텐츠의 요구가 상대적으로 높고, 청·장년층에서는 온라인 플랫폼·SNS 홍보 강화 및 상품화(간편식·밀키트 등) 수요가 높게 나타나는 경향이 확인됨
- 공통 축(메뉴 개발+체험 운영)을 유지하되, 세대별로 '도달 채널'과 '체험 방식'을 달리하는 다층 전략이 필요함

○ 연구 고찰

◦ 본 연구는 전북특별자치도의 치유 자원인 식품·발효·산림·한옥·한방 자원을 중심으로 치유음식관광의 가능성을 검토하고, 현존하는 전북도 내 치유자원 분석, 치유자원 활용 레시피 시식회와 인식조사 등을 통해 향후 추진 방향을 제시하고자 하였음

- 치유음식이라는 용어는 아직 대중적으로 익숙하지 않지만, 유기농·자연식, 전통 약선, 지역 농산물을 활용한 건강한 밥상에 대해서는 전반적으로 긍정적인 인식이 확인됨

- 시식회에서는 일상적인 한식 형태에 건강성을 강화한 메뉴에 대한 만족도와 정기 섭취 의향이 높게 나타나, 무리 없이 따라 할 수 있는 건강한 한 끼에 대한 수요가 큼을 보여주었음

◦ 치유 관광지 참여 의향 조사에서는 산림 치유지와 한옥·한방 기반 체류형 시설에 선호가 집중됨을 확인함

- 이는 전북이 가지고 있는 자연·산림·발효·한옥의 자원을 연계하면, 치유음식 한상과 걷기·명상·체험 프로그램이 결합된 체류형 치유코스를 설계하기에 유리하다는 점을 시사함

- 동시에 순창 발효테마파크, 체험농장, 로컬푸드 직매장 등은 당일·체험형 치유 프로그램의 거점으로 활용 가능성이 큼

◦ 종합하면, 전북의 치유음식관광은 아직 제도·시장 측면에서 초기 단계에 있지만, 지역 자원과 주민 인식, 시식·관광 수요를 고려할 때 체류형·체험형·일상형이 공존하는 유연한 모델로 발전할 수 있는 잠재력이 큼

- 하나의 고정된 틀을 강요하기보다는, 도와 시·군이 재정 여건, 기존 사업, 지역별 강점을 고려하여 여러 옵션 중에서 선택·조합해 나가는 방향이 적절할 것으로 보임

2. 전북형 치유음식관광 핵심 결론 및 실행제안

○ 전북형 치유음식의 개념은 ‘로컬 기반 음식문화 치유콘텐츠’로 정리되어야 함

○ 치유음식을 단순 저염·저당·저지방 중심의 건강식 기준으로만 규정할 경우, 타지역의 웰니스 식단과의 차별성이 약화될 수 있음

- 전북특별자치도는 문화·지속가능성, 정서적 회복 인식에서 상대우위를 보였으므로, 전북형 치유음식은 “전통 식문화와 지역 자원을 바탕으로 신체·정서 건강의 회복과 자기돌봄 경험, 지속가능한 지역가치를 함께 담는 음식문화 콘텐츠” 로 개념을 정리하는 것이 바람직함

○ 개념 정리는 문구에서 끝나지 않고 운영 기준으로 연결되어야 하며, 로컬 사용률, 제철성, 발효자원 활용, 지역 이야기(산지·생산자·전통성) 제공, 체험·교육 결합 여부 등으로 ‘전북형’의 실체를 확인할 수 있어야 함

○ 프로그램의 일회성·단발성 운영, 지역·기관·업체 간 서비스 품질 및 운영 방식의 차이로 인한 브랜드 통일성 부족이 주요 제약요인으로 확인되었음

- 운영 주체가 산발적으로 분산될 경우 사업 간 연계성 부족, 중복 예산, 성과 측정 체계 부재가 동반될 가능성이 큼

○ 따라서 전북형 치유음식관광은 개별 시·군의 단독 사업을 확대하기보다, 도 차원의 통합 비전과 운영체계를 먼저 정립하고 표준 프로그램과 품질관리 체계를 갖춘 뒤 권역별로 확산하는 방식이 효율적임

○ 표준모듈(코스-식단-해설-기록-구매) 기반으로 ‘지속 운영’을 설계해야 함

- 치유음식관광은 음식만으로 완결되지 않으며, 공간과 활동, 해설과 기록, 구매로 이어지는 흐름이 함께 설계될 때 만족과 재방문으로 연결됨

○ 치유음식은 ‘건강’ 이미지를 전제로 하므로 위생·안전 이슈가 발생할 경우 신뢰 하락이 빠름

- 메뉴별 알레르기 정보, 나트륨·당류 관리 원칙, 위생관리 체크리스트, 재료 수급·저장 기준을 표준서로 정리하고, 참여 업소 대상 교육과 점검을 병행할 필요가 있음

○ 다만, ‘치유’ 용어는 의료적 의미로 오인될 여지가 있으므로, 홍보 문구는 생활습관 관리와 회복 경험의 범위에서 정교하게 관리하고, 필요 시 ‘웰니스’, ‘회복’, ‘자기돌봄’ 등 대체 표현과 병행하는 전략을 검토할 필요가 있음

3. 기대효과

▮ 지역 농업·발효산업 활성화

◦ 지역 농산물·발효식품의 소비 확대와 로컬푸드 가치 향상을 통해 농가 소득과 관련 산업 매출 증대에 기여

◦ ‘제철성’과 ‘지역 사용률’을 운영 기준으로 적용할 경우, 특정 품목 중심의 단발 소비가 아니라 연중 순환형 소비 구조가 형성되어 농가 소득 안정과 판로 다변화에 기여할 수 있음

◦ 발효자원을 단순 판매 상품이 아닌 체험·해설·스토리 (산지·생산자·전통)와 결합된 고부가 콘텐츠로 전환함으로써, 발효산업의 부가가치와 지역 브랜드 프리미엄 제고가 가능함

◦ 체험 후 로컬푸드 매장·온라인 재구매로 이어지는 구매 동선을 설계하면, 현장 매출뿐 아니라 후속 매출(재구매)과 연계업체 매출 확대 효과가 기대됨

▮ 관광 경쟁력 강화

◦ 일회성 체험형 관광에서 벗어나 숲·한옥·해안·발효 등 전북 고유 자원과 치유식 경험을 결합한 체류형 회복 코스를 운영함으로써, 평균 체류일수 증가와 재방문율 제고에 기여할 수 있음

◦ 숙박형 거점 (산림치유·생태탐방·스테이 등)과 체험형 모듈 (발효·조리·치유농업 등)을 표준 모듈로 결합하면, 지역별 편차를 줄이면서도 상품 구성을 단순화하여 유통·판매에 유리한 구조를 만들 수 있음

◦ 계절 테마(봄·여름·가을·겨울)와 건강 테마(면역·소화·혈당·수면 등)를 결합한 코스 운영 시, 반복 방문과 비수기 수요 분산 효과가 기대됨

◦ 전북형 상위 브랜드와 시·군 고유 브랜드의 병기 체계를 확립하면, 권역 간 연계와 공동홍보가 용이해지고 외부 시장에서의 인지도와 신뢰도가 강화될 수 있음

▮ 주민 건강·복지 향상

◦ 치유 레시피와 식단 원칙(나트륨·당류 관리, 알레르기 안내, 고령친화식 등)을 관광 프로그램에만 국한하지 않고 학교·어린이·노인·복지시설 급식과 지역 식당으로 확산할 경우, 관광객뿐 아니라 주민의 식생활 개선에도 직접적인 파급이 가능함

◦ 메뉴별 영양·기능 정보와 설명자료(재료·조리법·섭취 팁)를 표준화하여 제공하면, 지역사회 영양교육 자료로 활용할 수 있어 건강 인식 개선과 자기돌봄 실천 확산에 기여할 수 있음

◦ '치유'를 의료적 효능이 아닌 생활습관 지원 및 회복 경험으로 정의하고, 위생·안전·식이제한 대응 체계를 표준화할 경우, 공공사업(돌봄·복지)과의 결합이 용이해져 복지서비스의 질 향상에도 기여할 수 있음

▮ 지역 공동체 및 일자리 창출

◦ 농가레스토랑, 마을카페, 소규모 숙박, 체험장, 가공장 등 다양한 주체가 치유 음식관광 프로그램 운영에 참여할 수 있어, 마을 단위 소득 창출과 지역 내 경제순환 효과가 기대됨

◦ 청년층은 콘텐츠 기획·촬영·SNS 홍보·플랫폼 운영 등 디지털 기반 역할로, 여성·중장년층은 조리·체험 운영·해설·숙박 운영 등 현장 기반 역할로 참여 범위가 넓어 지역 맞춤형 고용 창출에 유리함

◦ 전문인력 양성(교육–현장실습–인증–배치) 체계를 구축하면 단기 인력 의존을 줄이고, 지역에 '지속 가능한 전문직 일자리(코디네이터·해설사·운영매니저 등)'를 정착시키는 효과가 기대됨

▮ 중장기 정책 플랫폼 구축

◦ 치유지표, 통합 DB, 성과평가 체계, 전문인력 양성 시스템이 구축되면 사업이 개인·단체 단발행사에 머무르지 않고, 연차계획과 예산 배분이 성과에 따

라 조정되는 정책 운영 기반이 강화될 수 있음

◦ 데이터 기반 성과(체류일수, 만족도, 재방문, 지역소비, 연계업체 참여, 고용효과 등)가 축적되면 중앙부처 공모·시범사업과의 연계가 용이해지고, 전북형 모델의 확산 가능성이 높아짐

◦ 중장기적으로는 국내 웰니스 네트워크 및 국제 교류(웰니스·푸드관광 분야)에서 신뢰 가능한 근거 자료를 제시할 수 있어, 전북형 치유음식관광의 외연 확대와 지속 가능성 확보에 기여할 것으로 판단됨

4. 결어

○ 종합하면, 치유음식관광은 전통 음식문화와 지역자원을 기반으로 한 식경험을 치유공간·활동과 결합하여 방문형 관광을 체류형 회복 코스로 전환하는 지역 기반 웰니스 관광모델임

○ 전북형 치유음식관광은 저염·저당 중심의 일반 건강식 개념을 넘어, 발효자원·제철성·로컬 스토리(산지·생산자·전통)와 정서적 회복 경험을 함께 담아 '전북다움'을 체감하도록 설계되어야 함

○ 이를 위해 도 단위 표준모듈(코스–식사–해설–기록–구매)과 품질·안전관리 체계를 먼저 구축하고, 지정(인증) 이후 교육·컨설팅–판로·홍보–재평가가 환류되는 선순환 운영체계를 정착시켜 권역 단위로 확산하는 접근이 필요함

○ 결과적으로 본 모델은 지역 농업·발효산업의 부가가치 제고, 체류일수 및 재방문율 확대, 주민 건강·복지 연계, 지역 일자리 창출, 데이터 기반 정책 플랫폼 구축에 기여할 것으로 판단됨

참 고 문 헌
REFERENCE

고성호. (2018). 힐링관광 만족에 따른 시장세분화 연구. 관광레저연구.

곽은진, & 김이태. (2017). 지역 음식 관광의 경험가치, 지역이미지 및 관광행동의도에 관한 연구. 관광레저연구.

권장욱 외. (2023). AHP를 활용한 웰니스관광 테마 평가지표의 우선순위 분석. 관광레저연구.

금성근, & 우석봉. (2018). 부산지역 치유산업 육성방안. 정책연구 보고서 (2018-11-828). 부산발전연구원.

김미경, & 박계영. (2020). 자연치유 음식선택속성이 고객만족 및 장기지향성에 미치는 영향. 외식경영연구.

김성곤 외. (2017). 음식관광 참여활동-관광만족-행동의도 간 구조적 인과관계. 관광학연구.

김시중. (2016). 온양온천관광지 방문객 만족이 재방문 및 추천의사에 미치는 영향 연구. 지역과 지리.

김영찬. (2012). 지역경제 활성화를 위하여 특산물의 지역브랜드로서의 역할. 한국관광학회 학술대회 자료집.

김영희 외. (2022). 제주도 관광동기에 따른 향토음식점 이용행동 차이와 만족도 영향관계. 지역산업연구.

김윤희, 김은진, 김동준, 연평식, & 최병진. (2015). 인구통계학적 특성에 따른 성인 대상별 산림치유 프로그램 선호도 분석. 한국임학회지, 104(1), 150-161.

김주연 외. (2008). 푸드 페스티벌 참가자의 동기에 따른 시장세분화 및 만족. 한국조리학회.

김지은. (2010). 푸드 투어리즘과 여행객의 음식 관련 성향 간 관계. 한국조리학회.

농림축산식품부. (2025). 치유산업 개념과 적용에 관한 연구: 최종보고서. 농림축산식품부

농촌진흥청. (2021). 치유농업: 농업기술길잡이 224 - 농촌 치유관광. 농촌진흥청

대전 지역 연구기관. (2016). 대전의 힐링·치유관광 발전방안 연구(정책연구보고서). 정책연구보고서.

문환식. (2020). 자연치유음식에 대한 인지도가 음식선택 중요성과 고객만족에 미치는 영향. 관광연구저널.

박대순. (2018). 약선음식의 선택속성이 만족도와 관계지속의도에 미치는 영향. 한국식생활문화학회지.

박연진. (2017). 지역 특산식품을 활용한 치유음식 메뉴 및 상차림 개발(장성군 축령산 산림치유관광). 한국지역사회생활과학회지.

박영희 외. (2016). 도시지역 성인의 농촌치유관광 음식 특성 선호도 조사. 한국지역사회생활과학회지.

박장수 외. (2016). 음식관광 체험유형이 상품구매의도와 방문만족에 미치는 영향. Culinary Science & Hospitality Research.

박종희 외. (2009). 트랜스포메이션 경제시대에 있어서 힐링의 관광 상품화 가능성에 대한 연구. 관광레저연구.

박현수 외. (2014). 산림치유의 스트레스 회복 효과 비교. 한국산림휴양학회지.

송영애. (2013). 소비자의 지식이 향토음식 스토리텔링에 의한 행동의도에 미치는 영향. 한국콘텐츠학회논문지.

송영애. (2013). 음식 스토리텔링의 콘텐츠 구성 전략. 한국콘텐츠학회논문지.

신경이 외. (2014). 템플스테이 체험관광에 있어서 사찰음식만족도를 중심으로 한 행동요인 분석. Culinary Science & Hospitality Research.

신주하. (2024). 산림치유 체험관광객의 회복환경지각이 치유효과 및 재경험의도에 미치는 영향. 관광연구저널.

심기현. (2011). 식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도 및 만족도 조사. Culinary Science & Hospitality Research.

안태기. (2017). 축제만족도가 재방문에 미치는 결정적 영향(순천 푸드&아트 페스티벌). Journal of the Korea Convergence Society.

오세미나. (2024). 전통 음식 관광 프로그램을 통해 본 무형유산 관광과 방향성 연구(전주 김치 체험). 무형유산학.

오신영 외. (2021). 치유농업프로그램이 만족도에 미치는 영향: 기능적·감정적 이미지의 매개효과. 디지털융복합연구.

오현주 외. (2014). 힐링(Healing) 관광자원 도출에 관한 질적 연구. 관광레저연구.

유숙희 외. (2020). 웰니스관광 평가척도 개발. 관광연구논총.

윤선영. (2016). 템플스테이 체험관광 참가동기와 선택요인이 만족 및 재방문의도에 미치는 영향. 서비스연구.

이상미. (2010). 음식관광의 참여활동이 방문의도에 미치는 영향. 한국콘텐츠학회논문지.

이새롬 외. (2021). 경상남도 웰니스관광의 염증면역지표·자율신경균형·정서·피로·스트레스·삶의 질·수면의 질 개선 단기효과. 대한통합의학회지.

전북발전연구원. (2013). 전라북도 음식관광 활성화방안 연구. 전북발전연구원.

정강환 외. (2004). 김치축제 행사에 관한 평가 연구. 한국식생활문화학회지.

정문호, & 김경미. (2020). 치유 체험 관광자원으로서 치유농업의 고찰. 한국관광학회 학술대회 자료집.

조광익. (2016). 한국 사회의 新관광 현상에 대한 이해: '힐링관광'의 사회적 의미. 관광학연구.

진영재. (2009). 음식 축제 시스템 구성 요인이 방문객 평가 및 재방문에 미치는 영향. 한국조리학회.

최성룡 외. (2024). 미슐랭 가이드 스타 레스토랑에 대한 기대가치가 방문의도에 미치는 영향. Korean Journal of Franchise Management.

최성웅 외. (2010). 외식소비자의 건강지향 메뉴가 LOHAS와 약선 음식 및 고객만족에 미치는 영향. Culinary Science & Hospitality Research.

최정환 외. (2021). 웰니스관광 선택속성이 방문객 만족도와 재방문 의도에 미치는 영향. 호텔관광연구.

추한나, 권용석, & 이재신. (2024). 세대별 치유음식의 인식도 및 콘텐츠 요구도에 관한 연구: Z, 밀레니얼, X 및 베이비부머 세대간의 비교를 중심으로. 한국생활과학회지.

하태주 외. (2020). 힐링관광동기와 관광만족, 안녕감 간의 관계 연구. 호텔리조트연구.

한국관광공사. (2021). 웰니스 관광자원 디렉토리북 2021. 한국관광공사.

황영정 외. (2013). 경주지역 주민들의 약선요리 이용형태에 관한 연구. Culinary Science & Hospitality Research.

황지은 외. (2021). 웰니스 관광 만족 요인이 종합 만족도와 재방문 의도에 미치는 영향: 전국 추천 웰니스 관광지 20개소. 관광연구저널.

Ab Karim, et (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. Journal of Hospitality Marketing & Management.

Chang, S. (2021). Food tourism in Korea. Journal of Vacation Marketing.

Dunn, W. (1997). The impact of sensory processing abilities on the daily lives of young children and their families: A conceptual model. Infants and Young Children.

Hassink, J., Hulsink, W., & Grin, J. (2014). Farming with care: The evolution of care farming in the Netherlands. NJAS - Wageningen Journal of Life Sciences, 68, 1-11.

OECD. (2012). Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop. OECD Report.

부록

설문지

전북특별자치도 치유음식
활성화 방안을 위한 설문조사

전북특별자치도에서는 치유음식의 지역 자원화와 음식관광 활성화를 위한 정책 수립의 일환으로『치유음식 및 음식관광 인식·체험 실태조사』를 실시하고 있습니다.
본 조사는 전북특별자치도 14개 시·군의 전통 음식과 특화 식재료를 활용하여, 치유 효과가 있는 음식과 식문화를 관광 자원으로 발전시키고자 하는 연구의 일부로, 전북특별자치도형 치유 음식관광 전략 수립에 필요한 기초자료를 수집하는 데 목적이 있습니다.
바쁘시더라도 본 조사가 전북특별자치도의 식문화 가치 향상과 지역경제 활성화에 기여할 수 있도록, 소중한 의견을 정성껏 작성해 주시기를 부탁드립니다. 여러분의 참여가 치유음식 정책과 프로그램 개발의 중요한 밑거름이 됩니다. 바쁘시더라도 정확한 정보수집이 이루어질 수 있도록 적극적인 협조를 부탁드립니다.

귀하의 의견은 통계법 제13조에 의해 오직 통계분석을 내는 목적으로만 사용됩니다.
귀하께서 응답하신 내용은 익명으로 처리되며 본 연구 이외에 다른 목적으로는
절대 이용하지 않을 것을 약속드립니다.

*** 치유음식 (Healing Food)**

치유음식은 단순한 영양 섭취를 넘어, **심신의 회복 · 균형 · 정서적 안정** 등을 목표로 구성된 음식입니다.
'건강 증진'보다 더 넓은 의미에서 **'회복(recovery)', '정화(detox)', '심리적 안정'**을 포함하는 것으로,
최근 웰니스 및 슬로우관광 흐름과 맞물려 주목받고 있습니다.

치유 음식이라고 특별한 재료나 복잡한 조리법이 필요한 것은 아니며,
봄철 두릅무침이나 냉이된장국처럼 계절감을 살린 나물 음식,
자연 발효된 지역 식재료, 또는 숲속 고택에서 먹는 조용한 한 상 차림처럼
편안하게 받아들여지고 소화가 잘 되는 음식들도 치유음식으로 볼 수 있습니다.

*** 치유 음식· 프로그램 예시**

- 다양한 지역 식재료를 사용한 계절 나물 밥상
- 지역특산물을 활용한 밥상 (돌솥밥, 죽통밥, 더덕구이, 곤드레밥 등)
- 계절에 맞춘 영양, 기력 회복 음식들 (추어탕, 오리탕, 백숙, 한방 삼계탕 등)
- 한옥 카페, 시냇가 근처, 숲속 고택에서 즐기는 편안한 식사
- 직접 산나물과 약초를 채취하고, 요리해보는 프로그램
- 전통발효식품 만들기 체험(된장, 고추장, 간장)
- 농촌에서 하루 체험하기, 공동체 식사

※ 다음은 귀하의 '치유음식에 대한 인식과 경험 여부'에 대해서 알아보는 문항입니다.

1. 나는 '치유음식'이라는 용어를 들어본 적이 있다.
① 전혀 그렇지 않다 ② 그렇지 않다 ③ 보통이다 ④ 그렇다 ⑤ 매우 그렇다

2. 치유음식이나 치유 프로그램에 참여해 본 적이 있으신가요?
① 있음 (2-1번으로) ② 없음

2-1. 있으시다면 참여한 지역은 어디인가요? (최대 3개 선택)
① 서울 ② 경기 ③ 인천 ④ 강원 ⑤ 충북 ⑥ 충남 ⑦ 전북 ⑧ 전남 ⑨ 광주 ⑩ 대전
⑪ 대구 ⑫ 부산 ⑬ 울산 ⑭ 경북 ⑮ 경남 ⑯ 제주 ⑰ 기타 ( )

2-2. 그 참여나 경험을 어떤 경로를 통해 접하셨나요?
① 가족 · 지인 또는 주변 추천
② 뉴스, 신문, 잡지 등 언론 보도
③ 블로그, 유튜브 등 SNS 콘텐츠
④ 지자체 홈페이지 또는 공공기관 안내
⑤ 축제, 박람회 등 오프라인 행사
⑥ 관련 교육이나 체험 프로그램
⑦ 기타 ( )

※ 다음 문항은 '치유음식' 또는 특정 지역의 음식 · 식문화를 경험하기 위하여 해당 지역을 방문했거나,
방문을 계기로 경험 · 인식하게 된 내용을 묻는 문항입니다.

※ 두 지역의 경험과 인식을 비교하기 위한 문항으로 아래 두 가지 기준을 참고하여 √ 해주세요.
왼쪽 칸 - 전북특별자치도 기준 (전주, 군산, 익산, 정읍, 남원, 김제, 완주, 진안, 무주, 장수, 임실, 순창, 고창, 부안)
오른쪽 칸 - 전북 외 타지역 기준 (본인이 거주하거나 방문 경험이 있는 지역을 생각하며 응답)

1. '신체 건강의 증진과 회복'에 대해 알아보고자 하는 문항입니다.

두 지역을 생각하며 현재 귀하의 느낌을 가장 잘 나타내 주는 곳에 √를 해주시기 바랍니다.
두 지역의 경험과 인식을 비교하기 위해, 각 문항은 양쪽 모두 빠짐없이 응답해 주시기 바랍니다.

전북특별자치도 기준					번호	문항 내용	그 외 타지역 기준				
전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다			전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
①	②	③	④	⑤	1	나는 그 지역 음식이 면역력을 향상시키는데 도움이 된다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	2	나는 그 지역 음식이 아플 때 치료와 회복에 도움이 된다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	3	나는 그 지역 음식이 건강을 유지, 증진시켜 준다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	4	나는 그 지역 음식이 소화가 잘되고, 컨디션 회복에 도움이 된다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤

2. '정서적 안정과 심리 치유'에 대해 알아보고자 하는 문항입니다.

두 지역을 생각하며 현재 귀하의 느낌을 가장 잘 나타내 주는 곳에 √를 해주시기 바랍니다.
두 지역의 경험과 인식을 비교하기 위해, 각 문항은 양쪽 모두 빠짐없이 응답해 주시기 바랍니다.

전북특별자치도 기준					번호	문항 내용	그 외 타지역 기준				
전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다			전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
①	②	③	④	⑤	5	나는 그 지역 음식을 먹으면 차분함과 편안한 기분을 느낀 적이 있다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	6	나는 그 지역 음식이 지치거나 힘들 때 나를 휴식하게 한다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	7	나는 그 지역 음식을 먹으면 보살핌을 받는다는 느낌을 받은 적이 있다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	8	나는 그 지역 음식이 우울감, 불안 등 정신적 문제 회복에 도움을 준다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	9	나는 그 지역 음식에서 정성과 따뜻한 정이 느껴진다.	①	②	③	④	⑤

3. '자기 돌봄과 보상감'에 대해 알아보고자 하는 문항입니다.

두 지역을 생각하며 현재 귀하의 느낌을 가장 잘 나타내 주는 곳에 √를 해주시기 바랍니다.

두 지역의 경험과 인식을 비교하기 위해, 각 문항은 양쪽 모두 빠짐없이 응답해 주시기 바랍니다.

전북특별자치도 기준					번호	문항 내용	그 외 타지역 기준				
전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다			전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
①	②	③	④	⑤	10	나는 그 지역 음식이 특별한 경험을 주어 즐거움을 준다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	11	나는 그 지역 음식이 외관과 맛이 훌륭해 감각적으로 만족스럽다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	12	나는 그 지역 음식을 먹으면 스스로를 돌보고, 보상해준다는 느낌이다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	13	나는 그 지역 음식을 나에게 주는 선물이나 진정한 휴식의 요소라고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	14	나는 그 지역 음식을 선택할 때 '내 건강을 스스로 관리하고 있다' 생각한다.	①	②	③	④	⑤

4. '문화 보존과 지속 가능성'에 대해 알아보고자 하는 문항입니다.

두 지역을 생각하며 현재 귀하의 느낌을 가장 잘 나타내 주는 곳에 √를 해주시기 바랍니다.

두 지역의 경험과 인식을 비교하기 위해, 각 문항은 양쪽 모두 빠짐없이 응답해 주시기 바랍니다.

전북특별자치도 기준					번호	문항 내용	그 외 타지역 기준				
전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다			전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
①	②	③	④	⑤	15	나는 그 지역의 음식들이 지역 식재료와 전통 조리법을 잘 간직한 음식이라고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	16	나는 그 지역 음식과 식문화가 앞으로도 잘 유지, 보존되어야 한다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	17	나는 그 지역 음식이 다른 지역과 달리 특별함과 차별성을 가지고 있다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	18	나는 이 지역의 음식과 전통식문화가 주된 매력 요소라고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	19	나는 그 지역 음식 소비가 지역 농가와 경제에 긍정적인 영향을 준다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	20	나는 그 지역 식재료와 조리법은 앞으로도 지속적으로 활용 되어야 한다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤

5. '지역 식재료와 친환경성'에 대해 알아보고자 하는 문항입니다.

두 지역을 생각하며 현재 귀하의 느낌을 가장 잘 나타내 주는 곳에 √를 해주시기 바랍니다.

두 지역의 경험과 인식을 비교하기 위해, 각 문항은 양쪽 모두 빠짐없이 응답해 주시기 바랍니다.

전북특별자치도 기준					번호	문항 내용	그 외 타지역 기준				
전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통이다	그렇다	매우 그렇다			전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통이다	그렇다	매우 그렇다
①	②	③	④	⑤	21	나는 그 지역 음식이 제철 식재료와 지역 특산물을 잘 활용한다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	22	나는 그 지역에서 재배, 생산된 식재료를 우선적으로 사용한다고 느껴졌다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	23	나는 그 지역 음식 속 식재료가 지형과 자연환경의 특성을 잘 반영하고 있다고 생각한다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	24	나는 그 음식을 먹으러 재방문 하고 싶다는 생각이 든 적이 있다.	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	25	나는 그 지역의 음식 때문에 타인에게 그 지역의 방문이나 여행을 추천한 적이 있다.	①	②	③	④	⑤

다음은 전북특별자치도에서 선정한 2025 웰니스 관광지 10 개소와
문화체육관광부와 한국관광공사가 선정한 2025 우수 웰니스 관광지 88선 중 **전북 지역 소재지**입니다.
아래 설명에는 <u>그 곳에서 경험할 수 있는 프로그램 및 그 지역의 유명한 음식입니다.</u>
다음을 보고 이어지는 문항에 응답해주시기 바랍니다.

- **익산 우리들의 정원**
- 테라리움 만들기, 생태 체험 활동
유명한 음식 -> 서동마정식, 황등비빔밥

- **익산 황수연전통식품 (4남매 체험농장)**
- 된장 쿠키 만들기 조리 체험 프로그램
유명한 음식 -> 고구마와 마를 넣은 마마 닭볶음탕

- **김제 꽃다비팜**
- 꽃을 활용한 원예 체험 활동, 텃밭 체험
유명한 음식 -> 지평선 쌀밥 정식, 곤드레나물밥

- **김제 휘게팜**
- 정원 산책, 원예체험, 수제청, 치즈 만들기
유명한 음식 -> 김제 쌀 사용한 빵, 쿠키, 디저트

- **완주 아원고택**
- 놋그릇 상차림, 계절반찬, 힐링휴식형 공간
유명한 음식 -> 제철 식재료 활용 반찬들과 대통밥 정식, 화심순두부

- **완주 안덕 건강힐링체험마을**
- 인절미 만들기, 두부 만들기, 모주 만들기 체험
유명한 음식 -> 완주 곶감, 도토리묵, 산채비빔밥, 완주 이서 배

- **진안 국립진안고원산림치유원**
- 숲 속 해먹체험, 다도 명상
유명한 음식 -> 마이산 더덕구이, 표고버섯 전골

- **진안 홍삼한방타운**
- 국내 유일의 홍삼과 한방 기반의 스파테라피
유명한 음식 -> 흑돼지구이, 홍삼한방삼계탕, 홍삼라떼

- **무주 태권도원 상징지구**
- 다양한 태권도 학습과 체험
유명한 음식 -> 흑염소탕, 반딧불 사과 한과, 블루베리 디저트

- **장수 치유의 숲**
- 숲 속 명상, 노르딕 워킹, 명상 치유실
유명한 음식 -> 장수 한우 불고기, 장수 사과파이, 사과 와인

- **순창 발효테마파크**
- 다양한 발효 관련 체험형 프로그램
유명한 음식 -> 순창 고추장 불고기 정식, 된장찌개, 청국장

- **순창 쉴랜드**
- 순창 농특산물 활용, 고추장 만들기, 요가 테라피 등
유명한 음식 -> 약초밥상, 장아찌, 산채나물

- **고창 토굴발효**
- 전통 발효식초 만들기, 복분자 발사믹 만들기 체험
유명한 음식 -> 고창 수박빵, 복분자 스무디, 돌솥 산채비빔밥

- **고창 웰파크시티**
- 게르마늄 온천, 맨발로 걷는 황톳길 체험
유명한 음식 -> 장어구이, 약선식당, 버섯구이, 불낙전골

- **부안 변산반도 생태탐방원**
- 숲 산책 및 해설, 야생동식물 관찰, 갯벌 체험
유명한 음식 -> 부안 바지락 칼국수, 백합죽, 해산물전, 주꾸미볶음

1. 위의 장소나 시설에 가서 전북의 치유 프로그램이나 치유 음식을 직접 경험한 적이 있습니까?
① 있음 ② 없음

2. 경험하셨다면 어떤 장소에서 경험 했는지 선택 해주세요. (최대 3개 선택)

☐ **익산** 우리들의 정원
☐ **익산** 황수연 전통식품 (4남매 체험농장)
☐ **김제** 꽃다비팜
☐ **김제** 휘게팜
☐ **완주** 아원고택
☐ **완주** 구이 안덕 건강힐링체험마을
☐ **진안** 국립진안고원산림치유원
☐ **진안** 홍삼한방타운
☐ **무주** 태권도원 상징지구
☐ **장수** 치유의 숲
☐ **순창** 발효테마파크
☐ **순창** 쉴랜드
☐ **고창** 토굴발효
☐ **고창** 웰파크시티
☐ **부안** 변산반도 생태탐방원
☐ 그 외 지역 및 시설 ( )

3. 위의 전북의 치유 프로그램이나 치유 음식을 직접 참여해 보고 싶은 의향이 있습니까?
① 있음 ② 없음

4. 위의 전북의 치유 프로그램, 치유음식을 경험하기 위해 참여 해보고 싶지역이나 시설을 선택 해주세요. (최대 3개 선택)

☐ **익산** 우리들의 정원
☐ **익산** 황수연 전통식품 (4남매 체험농장)
☐ **김제** 꽃다비팜
☐ **김제** 휘게팜
☐ **완주** 아원고택
☐ **완주** 구이 안덕 건강힐링체험마을
☐ **진안** 국립진안고원산림치유원
☐ **진안** 홍삼한방타운
☐ **무주** 태권도원 상징지구
☐ **장수** 치유의 숲
☐ **순창** 발효테마파크
☐ **순창** 쉴랜드
☐ **고창** 토굴발효
☐ **고창** 웰파크시티
☐ **부안** 변산반도 생태탐방원
☐ 그 외 지역 및 시설 ( )

5. 귀하는 전북특별자치도를 방문하신 경험이 있습니까?
① 있음 ② 없음

6. 전북특별자치도 지역의 치유음식이 활성화되기 위해 다음 중 필요하다고 생각되는 요소를 선택해주세요. (최대 3개 선택)

☐ 전북 내 전문가와 함께하는 음식 설명 및 교육 콘텐츠
☐ 체험 중심의 참여형 프로그램 운영
☐ 전북의 지역 식재료를 활용한 치유음식 메뉴 개발
☐ 지역 내 의료 / 웰니스 / 관광과 연계한 통합형 프로그램 개발
☐ 지역민을 대상으로 한 인식 개선 캠페인
☐ 온라인 플랫폼 및 SNS 홍보 강화
☐ 음료·간편식·밀키트 등 상품화 및 사전경험 확대
☐ 음악·조명·향기 등 오감 요소를 활용한 감성 체험형 공간 기획
☐ 지역 농가 + 전통시장과 연계한 공동체 기반 미식 체험 프로그램
☐ 세대별 맞춤형 치유음식 콘텐츠 개발
☐ 기타 ( )

※ 다음은 귀하의 기본정보 관련 문항입니다. V표시 또는 기입해 주십시오.

문항 내용

1) 귀하의 연령을 기입해주십시오.
① 20대 ② 30대 ③ 40대 ④ 50대 ⑤ 60대 이상

2) 귀하의 성별은 무엇입니까?
① 남성 ② 여성

3) 귀하의 실거주 지역은 어디입니까?
① 서울 ② 경기 ③ 인천 ④ 강원 ⑤ 충북 ⑥ 충남 ⑦ 전북 ⑧ 전남 ⑨ 광주 ⑩ 대전
⑪ 대구 ⑫ 부산 ⑬ 울산 ⑭ 경북 ⑮ 경남 ⑯ 제주 ⑰ 기타 ( )

4) 귀하의 최종 학력은 무엇입니까?
① 중학교 졸업 이하 ② 고등학교 졸업 ③ 대학교 재학/졸업 ④ 대학원 재학/졸업 이상 ⑤ 기타

5) 평소에 귀하의 건강은 어떻다고 생각하십니까?
① 매우 좋음 ② 좋음 ③ 보통 ④ 나쁨 ⑤ 매우 나쁨

6) 귀하의 직업은 무엇입니까?
① 학생 ② 회사원(사무/관리직) ③ 생산/기능직 ④ 자영업/프리랜서 ⑤ 농업/축산업/어업 종사자
⑥ 교사/공무원 ⑦ 전문직(의사, 변호사 등) ⑧ 전업주부 ⑨ 은퇴(퇴직)자 ⑩ 기타 ( )

7) 귀하의 월 소득 수준을 체크해주십시오.
① 100만 원 미만
② 100만 원 이상 ~ 299만 원 이하
③ 300만 원 이상 ~ 499만 원 이하
④ 500만 원 이상 ~ 699만 원 이하
⑤ 700만 원 이상 ~ 999만 원 이하
⑥ 1,000만 원 이상

{ 응답해 주셔서 진심으로 감사합니다 }