

# 제주도 특산물 진흥방안

김 희 배  
(선실업, 제주특화 대표)

## I. 머리글

날로 경쟁력의 쇠퇴로 제주관광의 기로에선 시점에서 생산품을 위주로 한 특산물시장도 방향감각의 상실로 비쳐질 정도로 특산화하지 못하고 잡화상처럼 되어가는 안타까운 현실에서 관광의 일부야에서 서자처럼 다룰 것인가 아니면 산적인 제주산업 전반 문제속의 활로의 한 방안으로 참여하여 볼 것인가 고심하면서 어느 길이든 “모든 길은 로마로 통한다” 하였듯이 다 제주발전을 위한 토대가 이루어진다고 보고 접근해 나가고자 한다.

선물은 무엇으로 할까? 제주도에 가면 무엇을 사고 올까? 하는 생각을 하고 막상 구매결정시에는 고민스러움을 느끼는 현실이다. “살것이 없다. 돈 쓸곳이, 돈 쓸 것이 없다”는 소리를 우리는 많이 듣고 있다. 그러나 이것을 집중적으로 집요하게 연구하고 강력하게 행동으로 옮기는 종합적인 기관은, 실천하는 실행자는 누구인가?

10년전이나 20년전이나 관광객에게 같은 이야기를 듣는 실정이라면 각종 관광지에서나 공항 카운터에서나 구매 욕구가 그렇다면 W.T.O체제하의 무한 경쟁시대에 삶의 터전이 외지산, 외국산으로 제주시장마저 빼앗긴다는 위기 의식속에서 관, 민, 산학 및 관계자는 도전으로 받아들이고 응전하지 않으면 안된다. 발상의 전환이 필요한 시점이다.

## II. 특산물 찾기 운동

특산물이란 특정지역에서 주로 생산되는 농수산물 또는 임산물과 이를 이용한 가공식품 또는 특정지역에서만 생산되는 원료를 소재로 하여 만든 특정 상품을 말한다.

위에든 정의에서 출발하여 자연환경적 산업측면에서 진정한 제주도적 특산물을 찾아 본다는 관점에서 접근하여 본다.

### 1) 근원적 접근

한국의 산업화에 따른 환경훼손의 결과, 대도시(특히 서울)의 비인간화에 따른 자연

에의 갈구는 제주관광의 핵심이며 따라서 건강에 대한 휴양에 대한 본원적인 욕구충족을 시켜주는 방향으로 유도된다면 제주도 일차산업을 근본으로한 특산물의 개발은 구매로 연결되고 산업은 증대될 것이다.

## 2) 특성적 접근

무공해 청정을 유지하고 상품화 하고 건강식으로 특화한다.

수산물 : 젓갈이 안되는 것 없다.

발효식품이며 건강식품이다.

대중적인 맛의 연구, 보편적인 상품이 되도록 한다.

농산물 : 세척, 절단, 선별, 포장의 고도화로 신선한 상품, 고급야채로서 위치를 굳힌다.

축산물 : 고급육으로 접근.

## 3) 관광측면에서 접근

공예를 위주로 한 기념품 쇼핑에서 지역특산품 구매로서 유도한다. 일본의 경우 관광상품의 80가지가 그 지역의 토산품 내지 향토상품으로 이루어지는데 반해 우리는 공예품 중심으로 이루어지므로서 지역특성을 살리지 못하는 것은 물론 구매 욕구를 충족시키지 못하고 있는 실정이다.

지역특성에 맞는 상품을 특화하여 먹을 것 없는 관광에서 먹거리제공과 기념품 수준에서 일회성 구매로 끝나지 않고 실익있는 쇼핑관광으로 유도하여야 한다. 가공공정을 코스화하므로서 불거리, 먹거리, 특산물의 신뢰와 함께 구매까지 연결시킨다.

이상과 같이 관광의 긍정적 기여는 물론 제주도 자연보존과 함께 1차 산업에의 활로를 충분히 열어줄 수 있는 분야인데도 가공기술의 빈곤, 자본의 영세성, 기업마인드, 기업환경, 산학협동의 미비, 인재의 빈곤 등으로 가장 후진적 분야로 산업의 영세성, 원시성을 벗어나지 못하고 있는 실정임을 감안한다면 대대적인 특산물 찾기 운동이 절실한 시점으로 본다.

무역환경의 변화와 중국을 위시한 저임국의 가격공세로 인한 경쟁력 상실로 도내시장마저 위태로운 상황임을 인식한다면 하루빨리 특산물 만들기 운동이 이루어져야 한다.

## Ⅲ. 생산측면에서 본 특산물

지역경제의 협소, 생산기반의 빈곤(지방학적으로 제주에 한정)으로 인하여 규모의 경영이 어렵다. 한정된 자원, 낙후된 기술, 영세한 자본, 인재난 등으로 고급품 생산이 이루어지지 못하고 있다. 산업의 재배치를 해야 한다.

농공단지의 개념은 전국적인 개념으로 일률적으로 한곳에 집중한 것은 제주도 지역성에 맞지 않다.

이는 현재 조성된 단지가 활성화되지 못하고 부실화의 길을 가고 있는 데 문제는 자명해 진다. 각지역에 맞는 특성화에 집중적으로 투자 육성해야 한다.

한 마을을 전문화, 계열화, 현지민을 농공인화 해야 한다.

이러할 때 산업의 고도화는 물론 젊은이들이 고향을 찾아 정착하고 영구히 마을이 특화, 전통산업화 한다. 영농법인의 계열화, 전통식품의 계열화, 산지가공의 계열화 하여야 한다.

영농법인 : 특농작물 재배, 고농축산물, 한라산 재배가능한 고산식물 등 모든 생산품을 건강식품화 한다.

전통식품 가공업 : 새로운 맛 창출 기회 발굴과 함께 포장, 균일화, 품질의 고양, 통일된 규격 등 판매용이하고 세련된 상품으로 믿고 살 수 있는 신용 창출이 필요하다.

공예제조업 : 民具를 현대 감각과 옛것이 조화되게 개발 대중화를 기한다.

(작박, 족박, 갈옷, 명석, 허벅, 구덕 등)

名品을 만든다. 장인정신이 깃든 섬세한 공예품을 만든다.

#### IV. 마케팅면에서 본 특산물

막대한 투자를 하고 하이테크기법을 사용하고 온갖 정성을 기울인 상품일지라고 판로 없는 생산은 자멸할 수 밖에 없다. 더구나 정보화의 첨단화와 인터넷 이용 등 판매망의 다변화, 유통산업의 현대화는 고객만족에서 고객감동으로까지 이어지고 있으며, 가격과 피를 위시한 대형매장의 등장 및 글로벌화는 가히 유통혁명의 전세계적인 현상이다.

그러한데 지금까지의 실정은 생산된 농수산물은 생산품은 어떻게든지 처리된다는 안일한 생각으로 품질향상은 물론 마케팅의 필요성을 절실하게 느껴보지 않았다고 본다. 고품질, 고부가가치가 제주 특산물의 활로로 본다면 이에 합당한 이미지 고양작업과 독자적인 특수 유통망 형성이 필연적이다. 요즈음 농업도 농사가 반, 판매가 반이라는 이야기를 새겨들자.

이를 열거하여 보면,

- 1) 청정, 무공해지역을 나타내는 상표개발
- 2) 가장 제주도적인 상품 개발
- 3) 제주도 농민에 고루 도움이 될 대중적인 인기 상품의 정착, 토착화
- 4) 관광 이벤트화
- 5) 각종 행사(전국 및 해외)의 활용

6) 신뢰할 수 있는 제주도 특산물을 생산, 선별, 포장, 유통을 전담할 종합 마케팅을 수 행할 독자적인 유통망을 갖춘 업체를 지원 육성한다.

이는 한국경제의 60년대 70년대의 초창기 시절처럼 독과점적 위치에서라도 성장시키고 조직적으로 기업화가 될 수 있도록 연구, 개발, 유통, 판매 하도록 시스템 대형화 한다.

#### 통합유통방법

- 1) 공익기관이 직접유통 참여
- 2) 제3섹터 방식
- 3) 기업집중지원육성

### V. 교육의 입장에서 본 특산물

비교우위의 생산품, 특성화된 생산품, 구매욕구가 충족되는 토산품은 상당한 수준에서 이루어져야 한다. 이러한 방향제시와 고급의 제조기술, 합리적인 생산공정, 디자인, 포장방법 이에 기술적인지도와 IDEA는 대학에서 나와준다면 그 이상이 없다.

제주대학 및 전문대학교에서 매해 500명 정도의 관련학과 졸업생의 전공을 살리는 취업 전선으로 정착, 산업의 기초를 튼튼히 하고 발전시키는 연계된 대책이 필요하다.

### VI. 행정의 입장에서 본 특산물

- 전문가 없는 행정
- 통합의 묘미
- 지방화, 세계화
- 통계의 허실
- 마케팅 부재
- 행정이 요구하는 산업
- 기업의 마인드가 전달되는 행정
- 통합 유통과 제주교역 역할
- 대형물류센터
- 대형저장시설

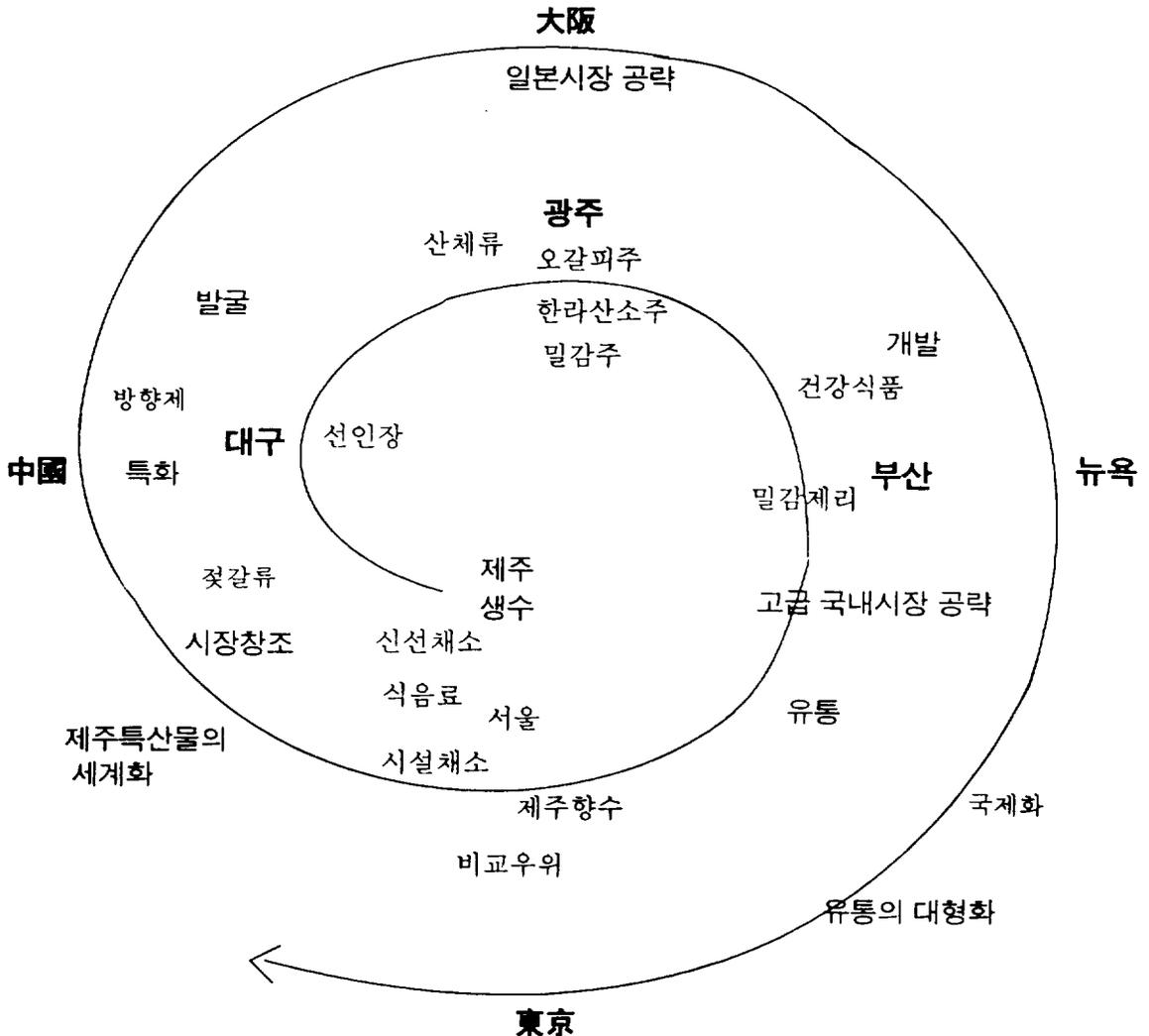
## Ⅶ. 특산물의 활로

- \* 장인마을과 공예촌 관광  
휴양지로서 기능과 우수한 기능공, 공예인, 예술적인 장인이 모여있는 예술촌이 있다면 생산품의 판매는 물론 테마관광으로 좋은 자료가 될 것이다.
- \* 산지 직판장 대형화 관광 코스화  
청정, 무공해 식품의 직판으로 인한 매장형성으로 한보따리씩 사가 준다면 농어민의 판로 해소는 물론 관광비용의 보상으로도 양자가 만족할 수가 있다.
- \* 지역특산품과 백화점 행사 적극 참가 및 개발, 홍보로 이용  
가히 유통전국시대를 방불케하는 요소요소 전국에 대형매장이 형성되고 판매촉진행사가 지역특산품을 갖고 이루어진다.
- \* 전국행사의 활용  
각종 신도불이 행사, 민속행사, 전국대회 등 요소요소를 계획적으로 관리 시스템화하여 이벤트화하므로서 유통개선을 이룬다.
- \* 수출의 길  
일차적으로 제주 출신 재일교포의 주부식이 되어 준다면 이를 기초로 일본시장 공략은 주지의 여지가 없다. 고향에 대한 보답이며, 또 보상으로 기여하며 일본 수출전선의 구축은 제주경제의 활로이며 필지의 길이다. 멋진 승부를 걸 수 있는 시장이 바로 이웃에 있다는 사실에 관계자는 흥분하고 노력해야 한다.
- \* 전체 생산품의 네트워크
  - ① 제주생수를 원재료로 한 식음료군
  - ② 밀감꽃, 유채꽃을 중심으로한 향수 및 방향제
  - ③ 산채류, 해초류를 가공한 건강식품군
  - ④ 밀감식초, 당근제리 · 쥬스 · 민속주 등 가공품
  - ⑤ 약초, 선인장 등 제주만의 특수한 품목
  - ⑥ 천정채소, 시설채소를 중심으로한 반가공품이러한 상품들을 네트워크화하여 청정, 무공해 지역산물 단지화 한다.
- \* 유통의 네트워크  
값싼 수입농산물 및 공산품, 소비지와 인접하여 물류비용면에서 유리한 육지부 농수축산물 및 가공품과는 가격경쟁력으로는 승부가 되지 못한다. 특산화, 특화, 무공해 청정을 무기로 고급소비시장에 집중공략하여야 한다. 이의 방법은 독자 유통의 네트워크가 되어야 한다. 이점이 특산물진흥방안의 포인트다.

## VIII. 결 론

본 발표를 준비하기 위하여 30여년의 생업에서 느낀 감각과 얻을 수 있는 향토자료, 연구 논문, 서적을 기회에 조사하여 가장 이상적인 특산물 진흥 방안을 갖춰 보려고 노력하였다. 그러나 결론은 오늘이 끝이 아니고 이제 시작이라는 공복감과 부끄러움 뿐이다. 그러나 분명히 전달코져 하는 바는 새로운 특산물의 발굴→개발→유통→시장창조→국내시장에서의 우위확보→개발→유통의 대형화→국내시장에서의 특화→일본 시장공략→제주특산물의 세계화라는 것이다.

종합산업으로의 승화의 연속적인 작업으로 사명감을 갖고 가야 한다는 점이다. 이를 위하여 산업 공동체로서 각자의 고유 직능에 따른 실질적인 접근과 노력으로 가장 이상적인 통합 결실이 맺기를 빈다. 특산물 진흥방안이 종합산업으로 발전되고 제주인의 중요한 소득원으로 복지제주의 초석이 되기를 빈다.



## 참 고 문 헌

- 제주농축수산물의 세계화전략과 수출확대에 관한 심포지움 96. 9. 20. 21세기 제주농업연구회
- 제주농업과 감귤 가공산업 고정삼, 강영주저 광일문화사
- 제주도 종합개발계획 1994. 제주도
- 제주관광 토산품 산업의 진흥과제와 전망 96. 5. 22. 김형길 교수
- 제주도 공예협동조합, 제주관광 토산품 개발연구센터 보고서 1995. 12.
- 95년 제주시 우수공예품 개발 사업 결과 보고서 1996. 2 제주도공예협동조합
- 특산물 일본시장 동향 1995. 7. 제주도
- 관광기념품의 시장 세분화에 관한 연구, 제주지역 중심으로, 이동한
- 제주경제 현황 96. 5. 제주상공회의소
- 제주도 관광 토산품 육성에 관한 연구, 김범국, 金炯吉
- 제주도 농수산물을 이용한 관광상품 개발 방안, 제주대 식품공학과 任尙彬
- 제주 향토 음식의 관광상품화 방안, 한라전문대, 오영주 교수
- 제주 관광공예품 개발에 관한 연구, 귀금속 공예 중심, 제주관광전문대 최순열

〈 별첨 〉

1. 제주도 특산물의 원료 형태

구 분	형 태
농 산 물	감귤류, 파인애플, 참다래, 당근, 양파, 파, 마늘, 좁쌀, 메밀, 토란, 양하, 도라지, 더덕, 고구마, 감자, 오미자, 녹차, 알로에, 케일
수 산 물	옥돔, 자리돔, 멸치, 감태, 톳, 천초, 갈래곰보, 소라, 전복
축 산 물	꿀, 핑고기, 말고기
임 산 물	표고버섯, 고사리, 상동, 오미자, 산초

2. 제주지역특산물의 종류

구 분	상품화된 품목	개발 가능성이 큰 품목
식량작물	당면, 냉면, 전과	싨다리, 엿
채 소 류	건조당근, 건조파, 무말랭이, 마늘, 장아찌, 단무지	마농지, 반가공품, 즉석식품용 건조채소
과 일 류	감귤주스, 과일음료	금귤마멜레이드, 금귤제리, 금귤-별꿀절임, 유자차, 참다래잼, 감귤제리, 감귤초
특용작물	유채기름, 참기름, 녹차	오미자술, 오미자차, 상동술, 상동차
축 산 물	꿀, 치즈, 우유	말고기, 흑염소탕(스프용 가공품)
임 산 물	건조표고버섯, 영지버섯	
수 산 물	건조옥돔, 찢툰, 자리젓, 멸치젓, 어묵, 한천, 오분자기젓, 건소갈래곰보	해조음료, 해조분말
산 채 류	도라지 가공품	더덕 가공품, 고사리 가공품
발효식품	좁쌀약주	참다래술, 된장, 간장, 식초, 감귤주
즉석요리	전복죽, 생선미역국, 빙떡, 핑메밀국수, 갈치호박국	핑요리, 토종닭고기, 흑염소, 토란 요리

### 3. 제주지역의 향토식품

구 분	주 재 료	종 류
떡 류	쌀가루 쌀(찹쌀)가루 좁쌀가루 메밀가루 밀가루 고구마가루 혼합재료	시루떡(젓편), 반찬곤떡, 달떡, 송편, 슬편, 인절미, 멥석떡 오메기떡, 침떡(좁쌀시루떡), 차좁쌀떡 돌래떡, 메밀떡, 메밀만두, 빙떡 상애떡 ▶▶때기떡, 감저(甘藷)떡 쑥떡
밥 류	쌀, 잡곡	기름밥
죽 류	쌀, 해산물	강이(계)죽, 대합죽, 매역새죽, 옥돔죽, 고등어죽, 전복죽, 곧떡죽, 녹두죽, 팔죽, 초기(표고버섯)죽, 돼지새끼죽, 닭죽
국 수 류	메밀	생선국수, 메밀국수, 메밀저배기(수채비), 메밀만두
국	해산물 농산물	칼국(떡국), 매역새(미역의 일종)국, 송피(松皮)철국 복쟁이(복)국, 칼치호박국, 바르국, 툄(툄)국, 청각국, 호박잎국, 몸(모자반)국, 강이(계)국, 성계국, 냉국, 생선국(고등어, 돔, 갈치, 정쟁이 등)국, 고사리국, 콩 국
찬 류	돼지고기 꿩고기 농산물  해산물  회  김치 기타	돼지고기육개장, 돼지고기조림, 돼지고기구이, 순대 펼적, 펼지짐이 고사리전, 초기(표고)전, 메밀물지짐이, 부춧잎장아 찌, 풋고추오이장아찌, 양애(양하)무침, 콩잎쌈, 청묵 (메밀묵), 복쟁이(복어)지짐이, 상어지짐이, 오분자기찜, 자리지 짐이, 옥돔구이, 불락구이, 상어포구이, 상어산적, 날 미역쌈, 툄나물 자리회(물회), 자리강회, 전복소라회, 물망(모자반) 회, 오징어회, 돔생선회 전복김치, 동지김치, 해물김치, 나박김치 된장찌게, 계란전, 마농지(뫼마늘 淸)
초 과 류		약과, 엿, 닭엿, 꿩엿, 돼지고기엿, 호박엿, 하늘애기 엿, 보리엿, 마늘엿
음 료 수		개역, 술감주, 밀감화채, 자굴차, 소엽차, 오미자차, 오미자술, 오메기술(좁쌀약주), 감주