

교육학석사 학위논문

과메기 제조 · 가공 · 판매 전문인력
양성 방안에 관한 연구



2013년 2월

부경대학교 대학원

수해양인적자원개발학과

심 현 철

교육학석사 학위논문

과메기 제조·가공·판매 전문인력 양성
방안에 관한 연구



지도교수 박종운

이 논문을 교육학 석사학위 논문으로 제출함.

2013년 2월

부경대학교 대학원

수해양인적자원개발학과

심 현 철

심현철의 교육학 석사학위 논문을 인준함.

2013년 2월



주 심 교육학박사 원 효 현 (인)

위 원 법학박사 차 철 표 (인)

위 원 공학박사 박 중 운 (인)

차 례

Abstract

I. 서 론	1
1. 연구의 필요성	1
2. 연구의 목적	3
3. 연구문제	4
II. 이론적 배경	5
1. 과메기 정의 및 특성	5
가. 과메기 정의	5
나. 과메기 특성	5
2. 과메기 사업의 변화	10
가. 과메기 특구 지정	10
나. 과메기 국제브랜드화	11
3. 과메기 전문인력의 양성	14
가. 과메기 생산 및 가공 인력의 양성	14
나. 비즈니스 교육의 강화를 통한 소득 증대	15
다. 과메기 전문 자격증제도의 도입에 의한 고품질화	17
4. 선행연구 검토	19
III. 연구 방법 및 절차	22
1. 연구의 방법	22
2. 조사 대상	23
3. 조사 도구	25
4. 자료수집 및 분석	26

IV. 연구 결과	27
1. 과메기의 특산품화	27
가. 특구 지정만으로 과메기 특산품화 가능 여부	27
나. 장인정신과 문화가 생존하는 포항 과메기의 특산품 여부	29
2. 과메기 전문인력 양성	32
가. 과메기 전문인력 양성 필요성	32
나. 과메기 사업에 종사하기 위한 최소 학력	39
3. 과메기 전문인력 양성을 위한 과제	47
4. 과메기 전문 자격증 신설	51
가. 과메기 전문 자격증 필요성	51
나. 과메기 전문 자격증의 내용	56
5. 과메기 사업 전반에 대한 지식영역	61
가. 성별에 과메기 사업 전반에 대한 지식영역	61
나. 학력별에 과메기 사업 전반에 대한 지식영역	64
6. 과메기 전문인력의 직무능력 요구도	68
가. 성별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도	68
나. 학력별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도	71
V. 결론 및 제언	76
1. 결론	76
2. 제언	81
참고 문헌	83
부 록	85
감사의 글	91

표 차 례

<표 1> 수산물 브랜드 대전 우수브랜드 선정 결과	11
<표 2> 포항 과메기 생산현황	13
<표 3> 응답자의 특성	24
<표 4> 설문지 문항 구성 및 내용	25
<표 5> 설문지의 과메기 사업관련 지식영역과 직무능력 신뢰도 검증	26
<표 6> 특구지정의 과메기 특산품화	27
<표 7> 포항 과메기 특산품	30
<표 8> 전문인력 양성 필요성	32
<표 9> 과메기 관련 전문교육 경험 여부	35
<표 10> 과메기 제조·가공 기술의 습득 경로	37
<표 11> 최소학력	39
<표 12> 과메기 전문인력 양성을 위한 최소 교육 기간	41
<표 13> 전문인력 양성을 위한 교육담당기관	43
<표 14> 과메기 전문인력 양성을 위한 교육 내용	45
<표 15> 과메기 전문교육의 산업화 기여도	47
<표 16> 과메기 전문인력 양성을 위한 과제	49
<표 17> 자격증제 도입에 관한 필요성	51
<표 18> 자격증 소지자에 의해 생산된 과메기의 특산품화 인정	54
<표 19> 과메기 전문 자격증의 내용	56
<표 20> 자격증 소지자에 의해 생산된 과메기의 소비 경향	59
<표 21> 성별 과메기 사업 전반에 대한 지식영역	62
<표 22> 성별 과메기 사업 전반에 대한 지식영역 순위	64
<표 23> 학력별 과메기 사업 전반에 대한 지식영역	65

<표 24> 학력별 과메기 사업 전반에 대한 지식영역 순위	68
<표 25> 성별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도	69
<표 26> 성별 과메기 전문인력의 직무능력 순위	71
<표 27> 학력별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도	72
<표 28> 학력별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도 순위	75



A Study on Cultivating Professional-human Resources for Manufacturing and Processing and Sales of Guamegi

Hyun-Cheol, Sim

Fisheries & Marine Human Resource Development

Graduate School

Pukyong National University

Abstract

In Guryongpo Port, a special Guamegi production zone is being established as modernized processing plants, cold storages, Guamegi research centers, or publicity centers are being built in a row with forming the tourism and culture streets as a start. Regarding the special Guamegi production zone, the local autonomous entities are promoting various projects as investing approximately 40 billion won as its budget; however, it is still very rare to elevate the level of Guamegi, the special product, and make investment plans to create a brand for it. To make a special product brand cannot be realized just by building the Guamegi industrialization processing complex, and mere publicity also does not guarantee sustainable development. It can be realized only when the product's taste or hygiene satisfies the people's needs.

Therefore, this study examines the changes of Guamegi-related business and the strategies to develop Guamegi industry in order to find ways to manufacture Guamegi and cultivate specialized manpower for processing to make a special brand with Guamegi. Regarding the Guamegi business and the cultivation of specialized manpower for Guamegi, this study conducted a survey to 377 persons including the business owners, employees, or civil

servants related with Guamegi.

The study results can be summed up as below:

First, according to the examination of their demand on business-related knowledge, regarding both sex and academic background, they were not equipped with accurate knowledge about Guamegi as the areas like knowledge about Guamegi processing, knowledge about computer use, knowledge about Guamegi sanitation, or knowledge about the types of Guamegi products indicated low points.

Second, according to the examination of job performance demand from specialized Guamegi manpower, in both sex and academic background, they regard it is important to have ability needed for domestic and overseas distribution, knowledge about taxation and accounting, managerial capacity, and skills related with production.

Third, most of the respondents feel it is needed to provide education to cultivate specialized manpower; however, proper education has not been performed yet. Since it is limited to study alone, it is necessary to develop various educational programs to overcome such limitations.

Fourth, about the Guamegi license, it is needed to induce the Guamegi license accredited by Pohang City. They think very positively that if Guamegi produced by those with the license is accepted by Pohang as special products, it will realize differentiation from other regions and also increase Guamegi consumption even more.

Therefore, it is needed to install educational institutions to cultivate specialized manpower for Guamegi and also operate various programs so as to conduct education to cultivate specialized manpower for Guamegi. And it is necessary to elevate the quality and sanitation of Guamegi and create a brand by inducing a specialized license system that can help those involved in Guamegi business have pride.

I. 서론

1. 연구의 필요성

포항 구룡포항 일원에 과메기 관광·문화거리 조성을 시작으로 현대화된 가공공장 및 냉동 창고, 과메기 연구센터, 홍보관 등을 연차적으로 설치하는 등 과메기 생산특구가 조성되고 있다.

과메기 산업화 가공단지인 구룡포 일원에 생산·가공·유통·체험·관광을 함께하는 새로운 개념의 테마 관광단지 조성을 목표로 지난 2009년부터 2012년까지 4년간 380억 원의 사업비를 들여 추진 중인 사업이다. 과메기 산업화 가공단지조성이 완료되면 과메기를 활용한 각종 기능성 식품 개발로 내수기반이 확대되고 수출이 증가돼 과메기 생산이 현재 600억 원에서 1,000억 원 규모로 확대되고 경제적 파급효과도 4천억 원 이상이 될 것으로 기대된다(포항시, 2010).

과메기 특구와 관련하여 엄청난 예산을 투입하는 것으로 지방자치단체 차원에서 여러 사업을 추진하고 있으나, 정작 과메기 특산품의 고급화나 브랜드화에 대한 투자계획은 매우 미미하다. 특산품 브랜드화는 과메기 산업화 가공단지조성만으로 이루어지거나 또는 홍보만으로 지속적 발전을 도모할 수 없고, 제품의 맛과 위생 등이 국민의 욕구를 충족할 때에 가능할 것이다. 그 뿐만 아니라, 과메기의 가공공정이 기계화되어 있지 않고 과메기의 가공공정이 오로지 사람의 손에 의존한다는 점에서 맛과 위생의 규격화가 힘들다.

과메기의 맛과 위생 등이 다른 지역과의 차별화될 때 특산품으로서 인정을 받게 될 것이고, 과메기의 소비가 확대될 경우, 어느 지역에서도 과메기

를 생산하고자 할 경우 지역적 특색이 있는 맛과 위생의 고급화만이 과메기 산업이 보다 발전할 수 있을 것이다.

특산품은 산업사회에서 규격화되어 대량 생산하는 물건과 달리 맞춤형 소량생산이 대부분이며, 대대로 전수받은 지식과 기술과 (장인)정신과 문화까지 깃들여 있다. 과거에 소문났던 유명토속 음식들의 맛이 변하고 상품의 질이 떨어져 손님이 줄어드는 연유는 음식점의 주방장이 바뀌었을 가능성이 제일 크다. 다시 말해서 30~40여년 대대로 내려온 안방마님 할머니의 한결같은 손맛이 뒷방으로 퇴장하고, 그 아들 며느리나 딸이 어깨너머로 전수받아 식당을 대신 운영하는 경우로 그 음식 맛은 여지없이 예전과 같지 않고 그로 인해 손님의 발길이 줄어드는 것이다.

과메기가 지역 특산품으로서 국민들의 사랑이 영원하기 위해서는 생산과 제조에 다소 시간이 걸리고, 정성과 노하우가 필요하고, 심지어는 장인정신까지 요구되는 것을 감내하면서 음식의 맛이 변하고 상품의 질이 떨어지는 것을 사전에 방지해야 한다. 이를 위해서는 과메기 취급을 전담할 전문인력을 지방자치단체 차원에서 지속적으로 양성하여야 하고, 아울러, 자격증 제도를 도입하여 이들을 우대하는 방안이 마련되어야 한다.

과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육은 경상북도나 또는 포항시가 직접 양성할 수 있고, 민간 기관에 위탁하여 양성할 수 있다. 합리적인 방법은 민간 기관으로 하여금 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 시행하도록 하되, 경상북도나 포항시는 이들의 교육과정과 시설에 대해 관리·감독 또는 교육인증제도를 활용할 수 있다.

도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률에 따른 도농교류 또는 농어촌 지역개발 전문인력 양성프로그램 및 체험지도사, 마을해설가 교육과정 인증과 같이 과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육의 인증과 그 기관의 교육과정을 이수한 자에게 과메기 제조·가공 자격증을 부여하고, 이러

한 자격증을 소지한 자가 제조·가공한 과메기 특산품을 포함 과메기 특산품으로 인증하는 등 과메기 특산품화와 관련한 과메기 전문인력의 양성이 절대적으로 필요하다.

2. 연구의 목적

세계 식품시장의 개방화와 새로운 식품사고의 발생으로 식품안전에 대한 각국 정부의 관심이 크게 증대하고 있다. 특히, 최근 몇 년 사이에 다양하게 발생하고 있는 식품안전사고로 인해 식품에 대한 소비자의 관심은 과거 어느 때보다 크게 증가하였으며, 안심하고 믿을 수 있는 식품을 구매하기 위해 소비자들은 다양한 식품정보에 큰 관심을 가지고 있다.

소비자는 수산식품을 합리적으로 구매하기 위해 다양한 방법을 활용한다. 구매단계에서 산지를 확인하고, 색깔을 살펴보고, 냄새를 맡아보기도 한다. 그러나 식품 고유의 특성 때문에 전문가가 아닌 일반 소비자가 매장에 진열되어 있는 상품만 보고, 안전하고 질 좋은 식품을 구매한다는 것은 어려운 일이다.

이러한 어려움 때문에 소비자들은 식품 포장지에 인쇄되어 있는 품질인증 관련 표시를 구매단계에서 선택기준으로 활용하기도 한다. 따라서 세계 각국은 오래 전부터 식품의 품질을 향상시키고 안전한 식품을 생산·공급하여 생산자와 소비자를 보호하기 위한 목적으로 다양한 인증 제도를 도입하여 시행하고 있다. 이에 따라 최근 급변하는 국내·외 시장 변화에 대응하기 위한 품질경쟁력을 갖추기 위해서 과메기의 고유브랜드로 경쟁력 우위를 확보하는 것은 매우 중요하다. 그렇게 하기 위해서는 과메기에 대한 전문인력 양성이 필요하고 과메기 인증제 도입을 위한 지원기관이 설치되어야 하는 등 과메기 전문인력의 양성체제 구축과 더불어 인력양성이 요구된다.

따라서 본 연구는 품질과 위생을 통한 과메기 특산품 브랜드화를 위한 과메기 제조·가공 전문인력의 양성 방안 마련을 목적으로 한다.

3. 연구문제

본 연구에서는 과메기의 전문인력 양성 방안 마련을 위하여 다음과 같은 연구문제를 선정하였다.

첫째, 과메기 전문인력 양성이 필요한가?

둘째, 과메기 전문인력 양성을 위한 가장 시급한 과제는 무엇인가?

셋째, 과메기 전문 자격증 제도가 필요한가?

넷째, 과메기 사업 전반에 대한 지식과 직무능력은 어떠한가?



II. 이론적 배경

1. 과메기 정의 및 특성

가. 과메기 정의

과메기의 사전적 정의를 보면 쫄음을 여러 차례 얼리고 말린 것이라고 정의 내리고 있다. 과메기는 겨울철에 냉동상태의 쫄음을 내다 걸어 3~10일 동안 얼고 녹기를 반복하여 말린 것으로 주로 경상북도 지방에서 먹던 음식이다. 과메기는 청어의 눈이 나란하도록 놓은 후 껍데기 말린다는 의미의 관목(貫目)이라는 이름에서 유래되었다고 한다. 목(目)이 포항 방언으로 메기라고 하여 관메기가 되었고, 후에 이것이 과메기가 된 것이다.

과거에는 청어를 많이 사용했으나 근래에는 많이 잡히지 않고 비싼 데다, 건조기간이 오래 걸려 지금은 쫄음으로 만든다. 주로 경상북도 포항, 울진, 영덕 등에서 많이 생산 되는데, 포항의 구룡포가 유명하다.

특유의 비린내로 인해 처음 접했을 때는 입맛에 잘 맞지 않는 사람들도 많이 있지만, 그 특유의 고소함과 풍미에 반해 즐겨 찾는 사람들이 증가하는 추세이다. 따라서 예전에는 경상도 일부 지역에서만 먹었으나, 요즘은 그 맛과 영양이 알려지기 시작해 전국적으로 유통되게 되었다(포항시청 홈페이지).

나. 과메기 특성

동해에는 예로부터 청어 잡이가 활발해 겨우내 잡힌 청어를 냉훈법이란

독특한 방법으로 얼렸다 녹였다 하면서 건조시킨 것이 과메기이며, 청어과메기의 건조장은 농가부엌의 살창이라는 것이었다. 농촌에서는 밥을 지을 때 솔가지를 많이 때는데 이 살창은 솔가지를 땄 때 빠져 나가게 하는 역할을 했다.

이 살창에 청어를 걸어두면 적당한 외풍으로 자연스럽게 얼었다 녹았다 하는 과정이 반복되고 살창으로 들어오는 송엽 향까지 첨향되었다고 하며 이렇게 완성된 청어과메기는 궁중까지 진상되었다고 한다. 지금의 풍치를 그냥 바람이 잘 통하는 곳에 걸어두어 자연 건조시키는 것과는 달리 냉훈법에는 조상의 슬기와 지혜의 한 단면을 엿볼 수 있다.

과메기의 문헌상 기록을 보면 다음과 같다.

경상도읍지(1832년), 영남읍지(1871년) 영일만의 토속식품 중 조선시대 진상품으로 선정된 관련 식품은 영일과 장기 등 두 곳에서만 생산된 천연 가공의 관목청어뿐이다.

동국여지승람 영일현 편 매년 겨울이면 청어가 맨 먼저 주진(注津 지금의 영일만 하구)에서 잡힌다고 하는데 먼저 이를 나라에 진헌한 다음에야 모든 읍에서 고기잡이를 시작했다. 잡히는 것이 많고 적음으로 그해의 풍흉을 짐작했다.

이규경(李圭景.1788-?)의 ‘오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿) 청어는 연기에 그을려 부패를 방지하는데 이를 연관목(煙貫目)이라 한다.

음식디미방(1670년경) 말린 고기를 오래 두려면 연기를 띄어 말리면 고기에 벌레가 안 난다.

규합총서(閩閩叢書.1815년) 비웃 말린 것을 세상에서 흔히들 관목이라 하니 잘못 부름이요. 정작 관목은 비웃(청어)을 들어 보아 두 눈이 서로 통하여 말갭게 마주 비치는 것을 말려 쓰며 그 맛이 기이하다.

소천소지(笑天笑地) 동해안 지방의 한 선비가 겨울에 한양으로 과거를

보러 가기 위해 해안가를 걸어가다가 민가는 보이지 않고 배는 고파오고 있었는데, 해변가를 낀 언덕위의 나무에 고기의 눈이 나뭇가지에 끼인 채로 죽어 있는 것을 보고 찢어 먹었는데 너무나 맛이 좋았다. 과거를 보고 내려온 그 선비는 집에서 겨울마다 생선 중 청어나 꽂치를 그 방법대로 말려 먹었다.

과메기는 겨울철 사리나무나 대나무 등을 이용 연안에서 어획되는 꽂치를 눈을 꿰어 채래식 부엌의 봉창(부엌의 위쪽에 띄워둔 작은 구멍)부근에 걸어두어 부엌에서 자연적으로 새어 나오는 연기에 그을리면서 자연 건조하여 생산한다.

옛날에는 어판장에서 구입한 꽂치를 바닷물에 깨끗이 씻어서 사리나무나 기타나무로 꽂치의 눈을 관통시켜 처마 밑이나 부엌의 봉창 부근에서 연기에 그을리면서 건조를 시키는데 밤에는 부엌에서 불을 사용하지 않을 뿐 아니라 음식이 변질하는 것을 막기 위해 부엌문을 열어두기 때문에 꽂치는 밤 동안 얼며 아침에는 밥을 하기 위해 불을 지피므로서 따뜻해져 꽂치가 얼었던 것이 녹고 하는 행위(얼고, 녹고)가 반복되며 또한 연기에 의한 훈연 등의 작용으로 반건조시켜 가공하였으나, 현대에는 어획된 꽂치를 어판장에서 구입하여 건조덕장으로 옮겨 바닷물에 깨끗이(2회 세척) 씻은 다음 짚을 이용하여 10마리씩 양편으로 묶어서 덕장의 나무기둥에 일렬방식으로 건조시키며 건조 기간을 14~16일 정도 두는 방법으로 가공한다. 추운날씨와 바람이 많은 날에서 건조기간이 10일 정도가 된다.

꽂치는 지방질과 단백질이 많기 때문에 공기와 접촉을 하거나 직사광선을 쬐이면 산패가 될 뿐 아니라 온도가 내려가지 않으면 단백질의 부패가 발생되므로 옥외 건조의 경우 직사광선을 받지 않고 비와 눈을 맞지 않게 차단막을 설치하고 또한 건조방법은 일렬건조보다 경사건조를 시켜 바람을 고르게 받도록 하여 건조가 고르게 되도록 하여야 한다. 실내건조의 경우

는 냉동장치가 된 실내에서 온도 -10°C 이하로 내린 후 냉동기를 끄고 실온이 10°C 정도가 되면 다시 냉동기가 운행되어 -10°C 이하로 떨어뜨리는 방법을 연속하므로 건조시간이 단축될 수 있다. 위생적 건조를 하려면 풍속과 온도, 습도는 조절할 수 있는 시설과 직사광선을 피할 수 있는 조건이 되어야 한다.

과메기는 지방, 단백질, 핵산, 비타민, 무기질이 풍부한 식품이다. 콩치과메기에 함유된 지질 중 특히 고도불포화지방산인 EPA와 DHA함량이 높은 것으로 알려져 있는데 이들 EPA와 DHA의 기능을 살펴보면 혈관확장작용, 혈소판 응집억제작용, 혈압저하작용, 혈액중 중성지방 저하작용, 혈액중 저비중 콜레스테롤 저하작용, 혈액중 고비중 중성지방 저하작용, 혈액점도 저하작용, 심근경색방지, 뇌경색방지 등 성인병 예방의 생리적 기능을 가진 것으로 알려져 있다(조영대·김정애·오승희, 2000).

콩치에 관련된 각종 연구들을 살펴보면 Uhei 등은 성인 남자의 식사에 콩치를 요리하여 첨가 시켰을 때 혈청 콜레스테롤이 감소하고 혈청 내에는 DHA와 EPA가 증가 하였다고 한다. 특히 생콩치보다 과메기로 하였을 경우 전체 영양소중 어린이의 성장과 피부미용에 좋다는 DHA와 오메가3의 양은 상당히 증가한다. DHA함량은 일반식품에 비해 많은 편이기 때문에 성인들에게는 성인병 예방에 필요한 식품이다.

특히 과메기를 먹으면 술이 취하지 않는다는 말이 있는데 이것은 과메기에는 숙취해독을 시킬 수 있는 물질인 아스파라긴산 이 엄청나게 많이 들어있기 때문이다. 과메기의 구수한 맛을 주는 글루타민산과 밥을 주식으로 하는 우리국민에게 꼭 필요한 필수아미노산인 트레오닌과 리진 등이 상당량 함유되어 있다. 성장기 어린이에게 필수적인 알기닌과 메치오닌도 다른 식품에 비해 많이 함유되어있다.

또한, 과메기에는 핵산 물질이 많다. 생선보다는 과메기로 되는 과정 중

에 점점 생성되는 양이 늘어나므로 핵산의 기능인 노화현상, 체력저하, 뼈의 약화, 뇌의 쇠퇴, 피부노화 등을 막아주는 식품이다. 그리고 혈관을 튼튼히 하여 장내출혈을 막아주는 비타민P와 빈혈치료제인 비타민B12 및 항암 및 피부비타민인 A인 경우는 쇠고기의 4배 함유 되어있다. 이들 비타민은 성선을 자극하여 정력을 왕성하게 할 뿐 아니라 성장발육에도 도움이 되므로 정력 강화 및 체력강화, 성장발육에 권장하고 싶은 식품이다. 성장기 어린이의 필수적이며 중년기 남자와 갱년기 여성기에 뼈를 튼튼히 하는 칼슘은 쇠고기의 5배 함유되어있다.

과메기는 주로 초고추장에 찍어 마늘이나 쪽파와 곁들여, 김, 미역, 배추 등에 싸먹는다. 과메기는 콩치로 먹을 때보다 DHA와 오메가 3가 풍부해져, 성장이나 피부미용, 체력증진 등의 효과가 있다.

먼저 적당히 잘 마른 과메기의 머리를 떼어내고 몸통을 반으로 가른 다음, 내장과 뼈를 발라낸다. 껍질도 벗겨낸다. 하지만 요즘에야 워낙 널리 알려져 웬만한 시장에 가도 이미 이 부분까지는 손질해서 파는 것들이 많다. 손질된 과메기를 김, 쪽파, 마늘, 부추, 고추 등과 함께 초고추장에 푹 찍어 생미역에 싸서 먹는다. 실과로 돌돌 말거나, 노란 배추에 싸 먹으면 생미역에 싸먹는 것과는 또 다른 맛을 느낄 수 있다. 또한 기름장에 찍어 김에 싸서 먹는 것도 별미다. 바닷바람을 맞으며 밤에 열고 낮에 녹기를 반복하면서 맛이 드는 과메기는 3월까지가 제철이지만 연중 먹을 수 있는 과메기도 있다.

과메기는 생선고유의 비린내가 많이 나기 때문에 먹을 때 김, 미역이나 다시마 또는 유허화합물이 많은 양파, 마늘 등을 함께 먹어야 한다. 과메기는 비타민B1을 파괴하는 물질이 있어 각기병이나 에너지대사의 문제점을 유발시킬 가능성이 높기 때문에 마늘을 반드시 많이 먹어야만 각기병이나 에너지대사에 의한 질병을 예방할 수 있다.

과메기는 지방이 많기 때문에 위장이 튼튼하지 못한 사람들에게는 많이 먹는 것을 피해야 하며, 특히 알코올 도수가 높은 술과 함께 마시면 위장 장해를 일으켜 소화불량 및 설사를 유발 할 수 있다. 비위가 약한 사람은 초고추장을 만들 때 식초의 사용량을 많이 하여야만 먹기가 쉬워진다.

겉질은 반드시 벗겨 먹어야 하며 특히 건조가 안 된 과메기는 식중독을 유발시키므로 수분함량이 35~40%정도(손가락으로 눌러보아 탄력이 약간 있는 상태) 건조 된 것을 먹어야 한다(포항시청 홈페이지).

2. 과메기 사업의 변화

가. 과메기 특구 지정

포항 구룡포 과메기 산업특구 지정 사업은 다음과 같은 4대 특화사업을 선정하여 중점 추진하였다.

첫째, 구룡포 과메기 생산 및 소득 기반조성사업에서는 건조덕장 조성 및 냉동시설을 확충하고 둘째, 구룡포 과메기 연구개발 사업에서는 기능성 제품개발을 위한 생리활성연구와 기능성 제품개발, 그리고 2차 가공 상품 개발 및 지원 사업을 한다. 셋째, 구룡포 과메기 마케팅 네트워크 구축사업에서는 홍보 및 광고, 브랜드 개발, 체험형 관광 상품 연계 개발, 포장지 개발 및 개선의 사업이 이루어지고 넷째, 구룡포 과메기 유통 체험 및 관광사업에서는 과메기 문화거리를 조성하고 과메기 축제를 활성화 시키는 데 있다.

포항 구룡포 과메기 산업특구는 지역경제를 활성화 시키고 포항이 과메기 중추도시라는 위상을 제고시킬 것이다.

특구는 경상북도 포항시의 구룡포읍, 호미곶면, 장기면, 동해면 일원이며 총투자규모는 149억 원, 생산 파급효과는 196,459백만 원, 고용파급 효과

8,949명, 지방세수 증대효과 4,487백만 원의 효과가 있을 것으로 예상된다.

과메기 축제는 12월 중 구룡포 일원에서 개최되며 과메기 경연대회, 판매행사, 문화행사 등 다양한 행사가 준비되어 있다.

나. 과메기 국제브랜드화

농림수산식품부에서 주관한 수산물 브랜드 대전 우수브랜드 선정 행사는 지방자치단체로부터 브랜드 추천, 대상 브랜드 인지도 및 경영체 현장 조사, 평가위원회 관능 및 종합평가 등 총 5개의 심사를 거쳐 선정된다.

<표 1> 수산물 브랜드 대전 우수브랜드 선정 결과

구분	2009년	2010년	2011년	2012년
대상	안동간고등어 (고등어)	영광범성포굴비 (굴비)	장흥무산김(김)	해다울 박윤수 명인굴비(굴비)
금상	선운산풍천장어구 이(장어) 기장애 (미역/다시마)	궁중기장돌미역 (미역)	청주로빛어넛저 염명란(젓갈)	비온 뒤 첫 소금(소금)
은상	장흥무산친정김(김) 숨굴(굴) 명품녹차오징어 (오징어)	제주어간장(간장) 한려수어(멸치)	해만찬 다시마 간고등어 (간고등어)	등대지기(젓갈)

<표 1> 수산물 브랜드 대전 우수브랜드 선정 결과 - 계속

구분	2009년	2010년	2011년	2012년
동상	먹보대장(김) 고기이슬(제주어간장)(장류) 해만찬다시마간고등어(고등어) 영동산골오징어(오징어) 허정현신개념밥다시마(다시마) 바다만찬싱싱회(생선류)	땅끝해남친환경돌김(김) 서귀포수협사람들(생선류) 해사랑황토염간고등어(고등어)	거제바다미더덕 맛깔(젓갈) 미가야 다시마(다시마) 속초 오마니 웰빙 젓갈	성산해성산해(갈치) 가평젓김(김) 맛의 명태자(명란젓)

위와 같이 주요 수산물의 브랜드 파워는 존재하고 있는 것으로 인식할 수 있으며, 실제로 이 같은 브랜드 수산물은 시장에서 경쟁력을 가지고 소비자의 구매를 이끌 수 있다.

수산물에 대한 강력한 브랜드 이미지가 있는 것은 영광굴비나 안동 간고등어가 대표적이다. 안동 간고등어는 바다와 먼 내륙지방 안동에서 고등어가 지역명품으로 브랜드화 된 것은 그에 맞는 스토리를 가지고 있기 때문이다.

경북 수산물 중 과메기는 포항을 중심으로 한 동해안 청정 해안지역에서 청어, 꽁치와 같은 등 푸른 생선을 이용하여 동절기에 동결, 용해, 건조 등의 숙성, 발효과정을 거쳐 생산한 수산 견제품을 말한다(조영대·김정애·오승희, 2000).

<표 2> 포항 과메기 생산현황

연도	생산물량(톤)	금액(억 원)	비 고
2006	4,430	400	
2007	5,575	501	
2008	5,663	541	
2009	5,005	600	
2010	5,209	625	
2011	4,900	686	

1960년대 청어가 잡히지 않으면서 꽂치로 과메기를 만들기 시작하였으며, 현재는 동결과 해동을 반복하면서 말린 꽂치를 과메기라 부르고 있으며, 2007년 7월 16일자로 구룡포 지역이 과메기 산업특구로 지정받아 포항 구룡포 지역에서 생산되는 과메기의 우수성이 인정되면서 ‘포항 구룡포 과메기’라 부르고 있다.

전국 과메기 생산량은 정확히 추정할 수 없으나, 전체 과메기 생산의 90% 이상이 포항지역에서 생산되는 걸로 추정하고 있으며 이중 80%는 구룡포 인근지역에서 생산되고 있다.

따라서 최근 급변하는 국내·외 시장 변화에 대응하기 위한 품질경쟁력을 갖추기 위해서 과메기의 고유브랜드로 경쟁력 우위를 확보하는 것은 매우 중요하다.

3. 과메기 전문인력의 양성

가. 과메기 생산 및 가공 인력의 양성

포항 과메기 특산품은 2007년 7월 16일 재정경제부로부터 포항시 구룡포 읍 및 인근 3개면(동해, 장기, 대보) 584ha가 과메기 특구로 지정됨에 따라 인지도가 높아지고 과메기에 대한 다각적인 홍보로 전국적인 명성을 얻고 있고, 대형마트, 홈쇼핑 관계자로부터 계약 물량이 쇄도해 판매량이 증가하고 있지만 여러 문제점을 내재하고 있을 뿐만 아니라, 이에 대한 전문인력의 양성이 체계화되어 있지 못한 실정이다. 포항시 및 관련 단체들은 과메기를 이용한 다양한 상품의 개발과 과메기의 사계절 생산 체계를 확립해 생산자들에게 과메기 생산 시 주의사항 및 유통체계 일원화, 규격상품 출시 등 상품의 품질을 높이는 데 위생관리, 유통관리 및 육성방안에 대한 교육을 하고 있다.

현재 포항시내에서 시행되고 있는 과메기 관련 교육은 매년 10월 중에 과메기 생산자 및 유통종사자를 대상으로 위생 및 판매 교육을 실시하고 있으며, 생산에 따른 판매지도는 과메기 생산철(11~ 2월중)에 집중적으로 생산 및 건조, 판매 등을 읍, 면, 동에서 지도 하도록 하고 있으나 교육 내용은 다양성이 부족하다.

과메기 교육은 과메기조합에서 단체 공동원료구매, 생산, 공동판매, 품질 개선, 홍보, 마케팅 등과 관련하여 조합원을 대상으로 한 교육이 이루어지고 있다. 실제 과메기 생산자를 대상으로 한 생산(가공) 기술에서 위생, 포장, 표준화, 유통 등 교육의 다양성이 필요하며, 전문기관 위탁(각 분야별 전문가) 교육이 요구되며, 과메기 산업 육성을 위하여 인력양성전문 교육

기관과 연계하여 교육의 효율성을 제고하고 과메기 관련 정보와 지식 습득을 위한 방안을 마련해야 할 것이다.

현재 전문 인력양성 프로그램은 별도로 있지 않으나, 과메기특구지정 이후 특구 지역 내에 과메기 생산자가 늘어나는 추세에 있으며, 전문적으로 생산시설 등을 갖춰 유통판매업을 하려는 생산자들이 정부로부터 지원을 받아 수산물산지가공시설을 확충하고 있으므로 분야별 전문가 양성 프로그램을 개발하여 전문가 양성방안의 마련이 요구되고 있다.

나. 비즈니스 교육의 강화를 통한 소득 증대

경북지역 수산업 경영인 및 경북지역 수산물가공유통회사 임원 등 총 30명을 대상으로 하는 최고경영자과정은 경상북도가 주관하여 매주 1일 3시간 강의로 1년간 실시되는 교육이다. FTA 체결 등으로 해외 수산물의 국내 유통으로 어가의 소득이 떨어지고 있고, 또한 세계의 수산증양식기술의 발달에 대처하지 못하며, 그리고 수산업 경영인들의 경영적 지식 부족 등으로 수산경영자를 위한 체계적인 최고위 교육과정이 필요하여 추진하는 교육이다.

문제는 교육내용만을 두고 보았을 때 교육대상자가 어떤 종류의 수산일에 종사하는지 명확하지 않을 뿐만 아니라, 어떤 목표를 지향하고 있는지 명확하지 않다.

동 교육은 경북지역 수산업경영인의 최고 경영능력을 배양하고, 수산증양식의 현대화 및 어가 소득 증대를 통한 질 높은 복지어가 만들기를 교육 목표로 하고 있으나, 교육내용은 그러한 목표 지향적으로 구성되지 않음으로써 교육의 효과는 그리 높다고 할 수 없다. 피교육생들로부터 외면당하지 않는 교육이 되기 위해서는 교육받은 내용을 현장에서 또는 사업자로서 직접 활용 가능한 내용들로 구성해야 함은 물론, 특정 분야나 내용이 집중

적으로 교육되어야 할 필요가 있다.

이벤트성 교육을 실천적 비즈니스 교육으로 전환함은 물론, 커뮤니티 기반의 자율학습 시스템을 구축하고 상품개발/디자인/포장 교육 등 수산업자로서 또는 최고 경영자로서 필요한 교육이 요구된다.

어업은 어선어업, 양식업, 수산가공업, 수산물 운반업으로, 어선어업은 연안어업과 허가어업 및 구획어업으로, 양식업은 마을어업, 복합어업, 패류어업, 어류등 양식어업, 내수면 양식 등으로 다양하게 구분된다.

그럼에도 불구하고 지금까지의 어업인 집합교육은 다양 다종한 어업의 환경적 특성을 고려하지 않은 상황에서 어업인 교육을 운영함으로써 피교육생들의 어업현실과 동떨어진 내용들이 교육되어지고, 교육효과는 나타나지 않으며 또한 이로 인하여 어업인의 교육 참여 필요성을 못 느끼게 하는 경우도 있었다.

그 뿐만 아니라, 어업현실에서 나타나는 문제들을 잘 파악하지 못한 상황에서 이론중심의 교육이 이루어지거나 또는 어업자가 관심이 없는 어업 정책이나 비전 등을 중심으로 한 교육을 실시함으로써 피교육생의 교육수준과 거리가 먼 내용을 교육하는 경우도 있다. 따라서 교육내용에 따라 교육생을 선발하고 피교육생의 수산현실을 반영한 교육으로 피교육생들이 수산현실에 직접 응용 가능한 교육이 필요하다.

또한, 오늘날 어업을 수산동식물을 포획·채취하여 수산업협동조합의 위판장에 어획물을 위판 하는 것까지로 정의할 경우, 어업분야의 고부가가치 창출은 있을 수 없다.

일반적으로 어획물을 가공·유통·판매 등의 과정을 거치면서 부가가치가 창출된다고 할 수 있기 때문에, 어업인이 어획물의 유통·가공·판매에 직접 참여할 때, 어업분야의 부가가치가 창출한다.

지금까지의 어선어업의 개념을 확대하고 어업자가 직접 가공·유통·판매

에 참여함에 있어서 필요한 지식과 기술의 교육이 요구된다. 자율관리 어업공동체의 경우, 공동체의 구성원이 자원관리형 어업이나 사업의 내용과 방법을 몰라서 공동체의 목적 달성에 어려운 점을 감안하여 공동체의 구성과 조직 및 사업 내용 등 공동체 운영에 필요한 교육을 실시하여 공동체의 활동이 어가소득 증대로 이어지도록 하는 교육이 요구된다.

과메기 가공업의 경우에는 수산물을 이용한 신상품개발과 마케팅을 위한 실무교육을 실시하여 관계자는 신제품 개발 프로세스를 명확히 이해할 수 있고, 그 이해를 바탕으로 기업의 실제 제품개발과정에 쉽게 적용할 수 있도록 하는 교육이 필요하다.

다. 과메기 전문 자격증제도의 도입에 의한 고품질화

과메기 특구와 관련하여 400여억 원의 예산을 투입하는 것으로 지방자치단체 차원에서 여러 사업을 추진하고 있으나, 정작 과메기 특산품의 고급화나 브랜드화에 대한 투자계획은 매우 미미하다.

특산품 브랜드화는 과메기 산업화 가공단지조성만으로 이루어지거나 또는 홍보만으로 지속적 발전을 도모할 수 없고, 제품의 맛과 위생 등이 국민의 욕구를 충족할 때에 가능할 것이다.

그 뿐만 아니라, 과메기의 가공공정이 기계화되어 있지 않고 과메기의 가공공정이 오로지 사람의 손에 의존한다는 점에서 맛과 위생의 규격화가 힘들다.

과메기의 맛과 위생 등이 다른 지역과의 차별화될 때 특산품으로서 인정을 받게 될 것이고, 과메기의 소비가 확대될 경우, 어느 지역에서도 과메기를 생산하고자 할 경우 지역적 특색이 있는 맛과 위생의 고급화만이 과메기 산업이 보다 발전할 수 있을 것이다.

과메기가 지역 특산품으로서 국민들의 사랑이 영원하기 위해서는 생산과

제조에 다소 시간이 걸리고, 정성과 노하우가 필요하고, 심지어는 장인정신까지 요구되는 것을 감내하면서 음식의 맛이 변하고 상품의 질이 떨어지는 것을 사전에 방지해야 한다.

이를 위해서는 과메기 취급을 전담할 전문인력을 지방자치단체 차원에서 지속적으로 양성하여야 하고, 아울러, 자격증제도를 도입하여 이들을 우대하는 방안이 마련되어야 한다.

과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육은 경상북도나 또는 포항시가 직접 양성할 수 있고, 민간 기관에 위탁하여 양성할 수 있다.

합리적인 방법은 민간 기관으로 하여금 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 시행하도록 하되, 경상북도나 포항시는 이들의 교육과정과 시설에 대해 관리·감독 또는 교육인증제도를 활용할 수 있다.

도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률에 따른 도농교류 또는 농어촌 지역개발 전문인력 양성프로그램 및 체험지도사, 마을해설가 교육과정 인증과 같이 과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 이수한 자에게 자격증을 부여하는 것으로 한다. 자격증을 소지한 자가 제조·가공한 과메기 특산품을 포함 과메기 특산품으로 인증한다.

과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육과정 인증제 마련하고, 과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육과정 운영자 선발하여 다양한 교육 프로그램 운영한다면, 과메기 제조·가공 전문인력을 양성함으로써 지역 고유의 맛을 유지 및 고급화를 도모함으로써 과메기 산업의 지속적 발전을 도모할 수 있는 것은 물론, 과메기 제조·가공 전문인력의 양성 및 자격증 제도를 도입·운영함으로써 지역적 차별화를 도모할 수 있다.

4. 선행연구 검토

김홍철(2011)의 사회수산교육을 이용한 수산전문인력 양성 방안에 관한 연구를 보면 변화하는 어업환경의 특징과 이에 요구되는 수산인의 자질과 능력에 대한 연구가 필요하고, 이러한 연구결과를 토대로 21세기 지식기반 사회에서 요구되는 수산인력을 육성할 수 있는 교육체제가 마련되어야 하며 수산전문인력을 체계적으로 육성하기 위해서는 재정적, 행정적 지원이 필요하고 이에 따라 각 부처 간의 긴밀한 협조체제 구축이 요구된다. 그리고 수산분야의 다양한 지식과 기술을 지속적으로 습득 할 수 있는 맞춤형 교육프로그램의 운영이 가능한 직업교육원의 설립이 요구되며, 수산인에 대한 교육내용의 내실화가 요구된다고 하였다.

김태훈(2012)의 항만물류 운송 보관분야 전문인력 양성 방안에 관한 연구에 따르면 효율적이고 체계적인 항만물류 운송·보관분야 전문인력 양성을 위해서 첫째, 산학연계를 위한 대학의 비즈니스센터를 구축하여야 하고 둘째, 항만물류 관련 사회교육기관의 확대와 다양화를 도모해야 하며 셋째, 수요 지향적 맞춤형 교육 프로그램의 운영 체계를 구축해야 한다고 하였다.

항만물류 전문인력 양성방안에 관한 연구를 한 김영문(2007)의 연구를 보면 조속한 시일 내에 인력개발체계를 확립해야 하며, 대학 및 대학원 등 정규교육기관을 전문화 및 특성화해야 한다. 또한, 현장이 필요로 하는 전문인력을 양성하기 위해서는 다양한 교육프로그램이 개발·운영되어야 하며, 한국항만연수원을 항만기능대학으로 전화하고 항만물류 전문인력을 양성하기 위한 연수원을 건립해야 하며, 항만물류 전문인력 정보·취업센터를 운영해야 한다고 하였다.

수산물 유통 전문인력양성 방안에 관한 연구를 보면 수산물 유통 전문인

력 양성 교육 프로그램에 대해 불신하고 있고, 수산물 유통 관련 전문교육을 받은 자의 사회 적용 도는 매우 낮다고 인식하는 것은 사회교육 체제의 개선이 요구된다고 할 수 있으며 이를 위해서는 전문인력 양성을 위한 별도의 교육기관이 설립되어야 하며, 현업 종사자를 활용한 교육 운영방안과 현장중심의 교육 및 산업 환경 변화와 동떨어진 교육 과정을 개선하여 수산물 유통 교육을 받은 자의 사회 적용 도를 높이기 위한 노력들이 요구된다고 하였다.

그리고 수산물 유통 분야 종사자들의 지식영역은 수산상품 관련 지식이나 저장·보관·유통 및 유통마진에 관한 지식 등의 순이나, 이들의 교육 요구 도는 수산물을 관리·포장·진열·저장·보관 및 홍보와 소비자의 욕구를 파악할 수 있는 능력 등이다. 이는 학교교육뿐만 아니라, 사회교육 기관이 수산물 유통 전문인력 양성을 위한 교육과정 운영 방향을 제시하는 것으로 향후 수산물 유통 전문인력의 양성교육은 수요자 중심의 요구를 충족시키는 교육이 되어야 할 것이라고 하였다(장호식, 2012).

수산업 경영이양 활성화를 위한 수산전문인력 양성방안 연구를 살펴보면 첫째, 경영이양을 통한 젊고 유능한 인재의 수산업에의 유입을 장려하기 위해서는 수산업이 산업으로서 경쟁력을 갖도록 맞춤형 후계자 교육기관 설치, 청년 정책을 위한 다양한 지원책 마련 등 정부의 지원과 필요한 제도 개선이 수립되어야 할 것이며 둘째, 경영이양 활성화를 위해서는 수산업의 고부가가치산업으로의 변화가 우선되어야 하므로, 이에 맞는 전문교육기고나의 확대와 교육, 기존 어업인에 대한 지속적인 재교육, 새로운 생산 기술 개발 및 품종 개량과 관련한 교육, 정보화 경영기술, 레저교육, 법 관련 교육, 직거래를 위한 유통분야 교육 등 실질적인 경영과 관련된 교육 등이 체계화되어야 할 것이다. 셋째, 수산업이 1차 산업에서 3차 산업으로 융화하는 복합산업임에도 불구하고 여전히 노동 집약산업으로 인식되고 있

는 점은 수산분야 수산교육의 현 상황을 반영한 것으로 수산업 분야의 비전을 가지고 젊고 유능한 인재들이 수산업에 종사할 수 있도록 첨단 기술화가 필요하다. 이를 위해서는 수산계 고등학교 뿐만 아니라, 수산계 대학의 수산교육을 현장 적합도가 높도록 교육과정의 개선이 필요하며, 맞춤형 교육 체계의 도입으로 변화해야 할 것이라고 하였다(홍기진, 2011).



Ⅲ. 연구 방법 및 절차

1. 연구의 방법

본 연구는 과메기 전문인력의 양성방안을 마련하기 위해 각 분야의 전문인력 양성에 관한 선행연구를 수집·분석하였으며, 과메기특구 관련 현행 지방자치단체의 정책 및 지원 사업, 추진현황을 조사하였으며, 이를 토대로 연구의 필요성과 목적 및 이론적 배경을 설정한 후, 과메기 전문인력 양성을 위한 기초자료 확보차원에서 설문문항을 자기 기입 식으로 작성하도록 구성하였다.

설문지는 과메기 전문인력 양성을 위한 기초자료 조사를 주된 내용으로 하였다. 그 내용으로는 과메기 전문인력 양성의 필요성, 전문교육의 유무, 최소한의 교육기간, 담당기관, 전문인력 양성에 필요한 교육내용, 전문인력 양성을 위한 과제, 자격증제 도입의 필요성 등 과메기 전문인력 양성에 대한 일반적인 사항과 응답자의 지식정도를 알아보는 지식영역 및 과메기 사업 관련 종사자가 알아야 할 직무능력 등 3개의 분야로 구분하였다.

설문 문항의 적합성과 타당도를 제고하기 위하여 수산물 전문인력 양성과 관련한 전문가와 설문조사 및 분석과 관련한 전문가들의 자문을 받아 설문 내용을 조정하여 설문 문항을 확정하였다.

설문 조사는 2012년 9월 3일부터 2012년 10월 10일까지 약 한달간 포항에서 과메기 사업 관련 기업체, 중소도매업체, 담당공무원 등의 협조를 받아 실시되었다.

2. 조사 대상

조사대상은 포항에서 근무하고 있는 수산계 공무원과, 관련 과메기 가공에 관계되는 업종 종사자들이며, 조사대상의 선정은 과메기 사업을 추진하고 있거나 또는 과거에 과메기 관련 업무를 수행한 공무원 및 어업인 교육을 주로 담당하고 있는 공무원으로 하였을 뿐만 아니라, 과메기 조합, 과메기를 가공하고 있는 기업인 및 어업인 등 관련 업종 종사자를 조사 대상으로 선정하였다.

설문에 응한 응답자는 총 377명으로 남성이 249명, 여성이 128명이었다. 응답자의 연령은 20대가 19명, 30대가 53명, 40대가 143명, 50대가 112명, 60대가 43명, 70대가 7명으로 40~50대가 가장 많은 비중을 차지하였다. 학력별로 살펴보면, 고졸이하가 142명, 전문대 졸업이 131명, 대졸 87명, 대학원 이상이 8명으로 고졸이하 또는 전문대를 졸업한 사람이 전체의 72.4%를 차지하는 것으로 나타났다. 전체 377명 중 9명은 학력을 응답하지 않았다. 업종별로 분류해 보았을 때는 어업 20명, 양식업 13명, 가공/유통 147명, 공무원 130명. 기타 67명으로 가공/유통에 종사하는 업자와 공무원이 가장 많이 응답한 것으로 조사되었다.

<표 3> 응답자의 특성

구분		빈도	백분율(%)
성별	남	249	66.0
	여	128	34.0
	합계	377	100.0
연령	20대	19	5.0
	30대	53	14.1
	40대	143	37.9
	50대	112	29.7
	60대	43	11.4
	70대	7	1.9
	합계	377	100.0
학력	고졸이하	142	37.7
	전문대졸	131	34.7
	대졸	87	23.1
	대학원이상	8	2.1
	합계	368	97.6
업종	어업	20	5.3
	양식업	13	3.4
	가공/유통	147	39.0
	공무원	130	34.5
	기타	67	17.8
	합계	377	100.0

3. 조사 도구

본 연구의 조사도구는 설문지로 하였으며, 설문지 작성은 이론적인 연구 내용을 기초로 하여 과메기 전문인력 양성과 직접 관계가 있는 사항과 간접적인 사항으로 설문지를 작성하였으며 그 내용 및 구성은 다음과 같다.

첫째, 과메기 사업관련 업종 종사자들과 교육담당 공무원들의 일반사항 및 전문인력 양성의 필요성 정도를 알아보기 위해 전문인력 양성의 필요성, 교육경험의 유무, 관련 지식 습득 경로, 최소 교육기간, 교육내용, 전문인력 양성의 과제, 과메기 전문 자격증 제도 등을 설문하는 것으로 하였으며, 조사내용과 문항구성은 <표 4>와 같다.

<표 4> 설문지 문항 구성 및 내용

설문 구성 내용	문항번호	문항 수
일반사항	1	1
과메기 특산품화의 가능성	2, 3	2
과메기 전문인력의 필요성	4, 5, 6, 11	4
최소한의 교육조건	7, 8, 9, 10	4
과메기 전문인력 양성 과제	12	1
과메기 전문자격증 제도	13, 14, 15, 16	4
계	16문항	16개

둘째, 현재 과메기 사업 관련 종사자와 공무원의 과메기 사업과 관련한 지식영역 25개 문항과 과메기 사업 직무능력 요구도 20개의 문항을 Likert 5점 척도로 구성하여 설문하는 것으로 하였다. 각 문항들의 일관성 및 안정성을 알아보기 위하여 크론바하 알파(Cronbach α) 계수를 신뢰도 계수로 사용하였으며, 0.6 이상을 기준으로 신뢰성을 평가하였다.

조사내용과 문항구성은 <표 5>와 같다.

<표 5> 설문지의 과메기 사업관련 지식영역과 직무능력 신뢰도 검증

영역	문항 번호	Cronbach α
지식 영역	지식영역 1~25	.968
직무능력	직무능력 1~20	.965

본 연구에서는 이와 같이 크론바하 알파계수를 이용하여 과메기 사업관련자의 지식영역과 직무능력 설문지의 신뢰도를 검증하였으며, 그 결과는 지식영역의 신뢰도가 .968, 직무능력 신뢰도가 .965로 나타나 신뢰수준을 만족한다고 할 수 있다.

4. 자료수집 및 분석

설문지는 총 500부를 배부하였고, 그 중 회수된 설문지는 415부로 83.0%였다. 이들 설문지 중에서 각 질문에 대해 성의 없이 응답을 하거나 일관성이 결여된 설문지 38부를 제외시키고 377부를 분석하였다.

수집된 설문자료는 SPSS 18.0 통계 프로그램을 이용하여, 빈도, 백분율, 평균, 표준편차 등을 구하였다.

IV. 연구 결과

1. 과메기의 특산품화

가. 특구 지정만으로 과메기 특산품화 가능 여부

현재 과메기 관련 사업에 종사하고 있는 종사자와 교육을 담당하고 있는 공무원을 대상으로 포항시 과메기의 생산·가공·유통·체험·관광 분야 전문인력 양성 없이 과메기 생산 특구 지정만으로 과메기 특산품화가 충분하다고 생각하는지에 대해 교차분석 한 결과 <표 6>과 같았다.

<표 6> 특구지정의 과메기 특산품화

단위 : 명, (%)

구분		매우 그렇다	그렇다	보통이다	그렇지 않다	전혀 그렇지 않다	전체
성별	남	19 (7.6)	65 (26.1)	34 (13.7)	111 (44.6)	20 (8.0)	249 (100.0)
	여	5 (3.9)	48 (37.5)	22 (17.2)	44 (34.4)	9 (7.0)	128 (100.0)
연령	20대	4 (21.1)	5 (26.3)	6 (31.6)	4 (21.1)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	5 (9.4)	14 (26.4)	6 (11.3)	18 (34.0)	10 (18.9)	53 (100.0)
	40대	4 (2.8)	40 (28.0)	21 (14.7)	68 (47.6)	10 (7.0)	143 (100.0)
	50대	7 (6.3)	39 (34.8)	13 (11.6)	46 (41.1)	7 (6.3)	112 (100.0)

	60대	2 (4.7)	14 (32.6)	8 (18.6)	19 (44.2)	0 (0.0)	43 (100.0)
	70대	2 (28.6)	1 (14.3)	2 (28.6)	0 (0.0)	2 (28.6)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	9 (6.3)	48 (33.8)	20 (14.1)	57 (40.1)	8 (5.6)	142 (100.0)
	전문대졸	8 (6.1)	41 (31.3)	12 (9.2)	55 (42.0)	15 (11.5)	131 (100.0)
	대졸	6 (6.9)	20 (20.3)	18 (20.7)	38 (43.7)	5 (5.7)	87 (100.0)
	대학원 이상	0 (0.0)	1 (12.5)	3 (37.5)	3 (37.5)	1 (12.5)	8 (100.0)
업 종	어업	3 (15.0)	5 (25.0)	6 (30.0)	6 (30.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	1 (7.7)	7 (53.8)	1 (7.7)	4 (30.8)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	6 (4.1)	41 (27.9)	19 (12.9)	72 (49.0)	9 (6.1)	147 (100.0)
	공무원	9 (6.9)	38 (29.2)	21 (16.2)	49 (37.7)	13 (10.0)	130 (100.0)
	기타	5 (7.5)	22 (32.8)	9 (13.4)	24 (35.8)	7 (10.4)	67 (100.0)
전체 평균	24 (6.4)	113 (30.0)	56 (14.9)	155 (41.1)	29 (7.7)	377 (100.0)	

성별로 볼 때, 남자의 경우 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다는 비율이 각각 7.6%, 44.6%, 8.0%로 절반 이상이 전문인력 양성 없이 특구 지정만으로는 과메기의 특산품화가 충분하지 않다고 생각하였고, 여자의 경우에도 보통이다 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다는 비율이 각각 17.2%, 34.4%, 7.0%로 특구 지정만으로는 과메기의 특산품화가 충분하지 않다고 생각하였다.

연령별로 볼 때, 20~70대 까지 모두 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다는 비율이 20대 52.7%, 30대 64.2%, 40대 69.3%, 50대 59%, 60대

62.8%, 70대 57.2%로 전 연령대 모두 특구 지정만으로는 특산품화가 충분하지 않다고 생각하였다.

학력별로 볼 때, 고졸 이하의 경우 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다가 14.1%, 40.1%, 5.6%로 그렇지 않다는 응답이 높았고, 전문대졸의 경우 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다는 비율이 9.2%, 42.0%, 11.5%로 그렇지 않다고 응답하였다. 대졸의 경우 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다는 비율이 각각 20.7%, 43.7%, 5.7%의 비율로 그렇지 않다는 응답이 높았으며, 대학원 이상의 경우도 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다는 비율이 37.5%, 37.5%, 12.5%의 비율로 특구 지정만으로는 특산품화가 충분하지 않다고 생각하는 것으로 조사되었다.

업종별로 볼 때, 어업의 경우 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다가 60%, 양식업 38.5%, 가공/유통업 68.0%, 공무원 63.9%, 기타 59.6%로 나타났다.

응답자 모두 포항시의 과메기의 생산·가공·유통·체험·관광 분야 전문인력 양성 없이 과메기 생산 특구 지정만으로 과메기 특산품화가 충분하지 않다고 나타나는 것으로 나타났다.

나. 장인정신과 문화가 생존하는 포항 과메기의 특산품 여부

포항시의 과메기가 대대로 전수받은 지식이나 기술과 (장인)정신 및 문화가 깃들어진 특산품이라 생각하느냐는 질문에 대한 응답은 <표 7>과 같이 나타났다.

<표 7> 포항 과메기 특산품

단위 : 명, (%)

구분		매우 그렇다	그렇다	보통이다	그렇지 않다	전혀 그렇지 않다	전체
성 별	남	48 (19.3)	147 (59.0)	32 (12.9)	19 (7.6)	3 (1.2)	249 (100.0)
	여	34 (26.6)	61 (47.7)	22 (17.2)	11 (8.6)	0 (0.0)	128 (100.0)
연 령	20대	6 (31.6)	11 (57.9)	2 (10.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	18 (34.0)	23 (43.4)	5 (9.4)	6 (5.7)	1 (1.9)	53 (100.0)
	40대	24 (16.8)	72 (50.3)	31 (21.7)	14 (9.8)	2 (1.4)	143 (100.0)
	50대	24 (21.4)	66 (58.9)	13 (11.6)	9 (8.0)	0 (0.0)	112 (100.0)
	60대	8 (18.6)	31 (72.1)	3 (7.0)	1 (2.3)	0 (0.0)	43 (100.0)
	70대	2 (28.6)	5 (71.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	27 (19.0)	96 (67.6)	9 (6.3)	10 (7.0)	0 (0.0)	142 (100.0)
	전문대졸	35 (26.7)	62 (47.3)	21 (16.0)	11 (8.4)	2 (1.5)	131 (100.0)
	대졸	14 (16.4)	44 (50.6)	20 (23.0)	9 (10.3)	0 (0.0)	87 (100.0)
	대학원 이상	2 (25.0)	3 (37.5)	2 (25.0)	0 (0.0)	1 (12.5)	8 (100.0)
업 종	어업	7 (35.0)	11 (55.0)	2 (10.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	3 (23.1)	10 (76.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	20 (13.6)	103 (70.1)	12 (8.2)	12 (8.2)	0 (0.0)	147 (100.0)
	공무원	37 (28.5)	50 (38.5)	28 (21.5)	12 (9.2)	3 (2.3)	130 (100.0)

	기타	15 (22.4)	34 (50.7)	12 (17.9)	6 (9.0)	0 (0.0)	67 (100.0)
전체 평균		82 (21.8)	208 (55.2)	54 (14.3)	30 (8.0)	3 (0.8)	377 (100.0)

성별로 보았을 때 남, 여 모두 보통이다, 그렇다, 매우 그렇다의 응답이 남자 91.2%, 여성 91.5%로 포항의 과메기가 특산품이라고 생각하는 것으로 조사되었다.

연령으로 보았을 때, 20~70대 모두 보통이다, 그렇다, 매우 그렇다의 응답이 20대 100.0%, 30대 86.8%, 40대 88.8%, 50대 91.9%, 60대 97.9%, 70대 100.0%로 모두 과메기가 포항의 특산품이라고 생각하였으며, 특히 20대와 70대는 매우 그렇다고 생각하는 것으로 나타났다.

학력으로 보았을 때, 고졸이하의 경우 보통이다, 그렇다, 매우 그렇다가 각각 6.3%, 67.6%, 19.0%, 전문대졸의 경우 보통이다, 그렇다, 매우 그렇다가 각각 16.0%, 47.3%, 26.7%로 나타났으며, 대졸의 경우 각각 23.0%, 50.6%, 16.4%, 대학원 이상의 경우 각각 25.0%, 37.5%, 25.0%로 나타나 과메기가 포항의 특산품이라고 생각하는 것으로 나타났다.

업종으로 보았을 때도 보통이다, 그렇다, 매우 그렇다의 비율이 어업 100.0%, 양식업 100.0%, 가공/유통업 81.8%, 공무원 88.5%, 기타 91.0%로 나타나 응답자 모두 포항의 과메기가 특산품이라고 생각하는 것으로 조사되었다.

2. 과메기 전문인력 양성

가. 과메기 전문인력 양성 필요성

응답자에게 과메기 전문인력 양성의 필요성에 대해 조사한 결과 <표 8>과 같다.

<표 8> 전문인력 양성 필요성

단위 : 명, (%)

구분		매우 그렇다	그렇다	보통이다	그렇지 않다	전혀 그렇지 않다	전체
성 별	남	76 (30.5)	120 (48.2)	36 (14.5)	13 (5.2)	4 (1.6)	249 (100.0)
	여	33 (25.8)	79 (61.7)	15 (11.7)	1 (0.8)	0 (0.0)	128 (100.0)
연 령	20대	7 (36.8)	7 (36.8)	5 (26.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	19 (35.8)	22 (41.5)	9 (17.0)	3 (5.7)	0 (0.0)	53 (100.0)
	40대	28 (19.6)	81 (56.6)	27 (18.9)	5 (3.5)	2 (1.4)	143 (100.0)
	50대	40 (35.7)	62 (55.4)	5 (4.5)	3 (2.7)	2 (1.7)	112 (100.0)
	60대	12 (27.9)	24 (55.8)	4 (9.3)	3 (7.0)	0 (0.0)	43 (100.0)
	70대	3 (42.9)	3 (42.9)	1 (14.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	40 (28.2)	79 (55.6)	13 (9.2)	8 (5.6)	2 (1.4)	142 (100.0)
	전문대졸	52 (39.7)	52 (39.7)	20 (15.3)	5 (3.8)	2 (1.5)	131 (100.0)

	대졸	13 (14.9)	61 (70.1)	12 (13.8)	1 (1.2)	0 (0.0)	87 (100.0)
	대학원 이상	1 (12.5)	4 (50.0)	3 (37.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
업 종	어업	7 (35.0)	11 (55.0)	1 (5.0)	2 (10.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	7 (53.8)	5 (38.5)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	43 (29.3)	83 (56.5)	14 (9.5)	5 (3.4)	2 (1.3)	147 (100.0)
	공무원	37 (28.5)	62 (47.7)	24 (18.5)	5 (3.8)	2 (1.5)	130 (100.0)
	기타	16 (23.9)	38 (56.7)	11 (16.4)	2 (3.0)	0 (0.0)	67 (100.0)
전체 평균		109 (28.9)	199 (52.8)	51 (13.5)	14 (3.7)	4 (1.1)	377 (100.0)

응답자 52.8%(199명)가 전문인력 양성이 필요하다고 하였고, 28.9%(109명)가 과메기 전문인력 양성이 매우 필요하다고 응답하였으며, 응답자의 13.5%(51명)는 보통이다라고 응답하였다. 전문인력 양성이 필요하지 않다고 응답한 응답자는 3.7%(14명)였고, 전혀 필요하지 않다는 응답은 1.1%(4명)이었다.

성별로 볼 때, 남성의 경우 그렇다 48.2%, 매우 그렇다 30.5%로 과메기 전문인력 양성이 매우 필요하다고 응답하였고, 여성의 경우에도 그렇다 61.7% 매우 그렇다 25.8%로 전문인력 양성이 필요하다고 느끼는 것으로 나타났다.

연령대 별로 볼 때, 제일 많은 비중을 차지했던 40대와 50대를 보면 40대에서 그러나 56.6%, 매우 그렇다 19.6%, 50대가 그렇다 55.4%, 매우 그렇다 35.7%로 전문인력 양성이 필요하다고 응답하였다.

학력별로 살펴보면 많은 비중을 차지하는 고졸이하와 전문대졸 모두 그

렇다고 응답한 응답자가 각각 55.6%, 39.7%로 나타났고 매우 그렇다가 각각 28.2%, 39.7%로 나타나 필요성을 느끼는 것으로 조사되었다. 대졸과 대학원이상의 학위를 가지고 있는 응답자들도 그렇다는 응답이 각각 70.0%, 50.0%, 매우 그렇다는 응답이 14.9%, 12.5%로 필요하다는 응답이 많았다.

업종별로 보면 어업의 경우 그렇다 55.0%, 매우 그렇다 35.0% 등의 순으로 나타났고, 양식업의 경우 매우 그렇다 53.8%, 그렇다 38.5% 등의 순으로 나타났으며, 가공/유통의 경우 그렇다 56.5%, 매우 그렇다 29.3% 등의 순으로 나타났다. 공무원의 경우 그렇다가 47.7%, 매우 그렇다 28.5% 등의 순이었으며 기타 업종의 경우 그렇다 56.7%, 매우 그렇다 23.9% 등의 순으로 나타나 양식업의 경우 매우 그렇다의 응답이 그렇다는 응답보다 높은 것으로 나타나 가장 많이 필요성을 느끼고 있는 것으로 조사되었다.

이 결과를 볼 때, 응답자의 상당수가 과메기 전문인력 양성의 필요성을 느끼고 있는 것으로 나타났다.

과메기 사업과 관련된 전문교육을 받은 적이 있는지 물어본 결과 <표 9>와 같이 나타났다. 성별로 살펴보았을 때 남, 여 모두 전문교육을 받아본 경험이 없다는 응답이 각각 85.1%와 88.3%로 나타났다.

연령별로 살펴보았을 때 20대는 응답자 전원이 전문교육경험을 받아본 적이 없다고 응답하였으며, 30대는 1명만이 전문교육경험이 있다고 응답하였고 나머지 98.1%는 전문교육경험이 없다고 응답하였다. 40대의 경우 92.3%가 전문교육경험이 없다고 응답하였고, 50대의 경우 75.0%가 60대의 경우 79.1%가 교육경험이 없다고 응답하였다. 70대의 경우 전문교육경험이 있다는 응답이 42.9%, 없다는 응답이 57.1%로 크게 차이하지 않는 것으로 나타났다.

학력으로 살펴보면 고졸이하의 경우 77.5%가 전문교육경험이 없다고 응답하였고, 전문대졸과 대졸의 경우에는 각각 92.4%와 90.8%로 전문교육경

험이 없는 응답자가 대다수인 것으로 나타났다. 대학원 이상의 학력을 가지고 있는 사람은 전원이 전문교육경험이 없는 것으로 나타났다.

업종별로 살펴보면 어업의 경우 75.0%가 교육경험이 없는 것으로 나타났다, 양식업은 69.2%가 가공/유통업은 81.6%, 공무원은 91.6%, 기타 89.6%로 각 업종에 종사하는 종사자들 모두 전문교육경험이 없는 것으로 나타났다.

전문교육을 받은 적이 있다고 응답한 응답자가 51명으로 전체의 13.5%로 나타났고, 과메기 사업과 관련된 전문교육을 받은 적이 없다고 응답한 응답자는 326명으로 전체의 86.5%로 나타나, 응답자의 대부분이 전문교육의 필요성을 느끼고 있음에도 불구하고 전문교육을 받아본 경험이 없다는 것을 알 수 있다.

<표 9> 과메기 관련 전문교육 경험 여부

단위 : 명, (%)

구분		있다	없다	선택안함	전체
성 별	남	37 (14.9)	212 (85.1)	0 (0.0)	249 (100.0)
	여	14 (10.9)	113 (88.3)	1 (0.8)	128 (100.0)
연 령	20대	0 (0.0)	19 (100.0)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	1 (1.9)	52 (98.1)	0 (0.0)	53 (100.0)
	40대	11 (7.7)	132 (92.3)	0 (0.0)	143 (100.0)
	50대	28 (25.0)	84 (75.0)	0 (0.0)	112 (100.0)
	60대	8 (18.6)	34 (79.1)	1 (2.3)	43 (100.0)

	70대	3 (42.9)	4 (57.1)	0 (0.0)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	32 (22.5)	110 (77.5)	0 (0.0)	142 (100.0)
	전문대졸	10 (7.6)	121 (92.4)	0 (0.0)	131 (100.0)
	대졸	7 (8.0)	79 (90.8)	1 (1.2)	87 (100.0)
	대학원 이상	0 (0.0)	8 (100.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
업 종	어업	5 (25.0)	15 (75.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	4 (30.8)	9 (69.2)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	27 (18.4)	120 (81.6)	0 (0.0)	147 (100.0)
	공무원	6 (4.6)	123 (91.6)	1 (0.8)	130 (100.0)
	기타	9 (13.4)	58 (86.6)	0 (0.0)	67 (100.0)
전체 평균		51 (13.5)	325 (86.2)	1 (0.3)	377 (100.0)

지금 현재 하고 있는 과메기 관련 사업의 직무수행과 관련한 지식이나 기술을 습득한 경로는 무엇이라는 질문에는 주변사람이 227명 전체의 60.2%로 가장 많은 비중을 차지하고 있었고, 그 다음으로는 독학이 56명, 14.9% 사회교육기관이 41명, 10.9%, 사내교육이 34명, 9.0% 무응답이 14명 3.7% 정규 교육기관이 5명 1.3% 순으로 나타났다.

세부적으로 성별을 보았을 때 남성의 경우 주변사람 58.5%, 독학 14.1%, 사회교육기관 13.3%, 사내교육 12.4%, 정규교육기관 1.7%의 순으로 나타났고 여성의 경우 주변사람 70.5% 독학 18.0%, 사회교육기관 7.4%, 사내교육 3.3%, 정규교육기관 0.8%의 순으로 나타나 주변사람에 의한 기술습득이

가장 많은 것으로 조사되었다.

연령으로 보면 20대~70대까지 모두 주변사람이 각각 81.3%, 42.6%, 68.3%, 66.1%, 51.2%로 나타나 거의 모든 연령에서 과반수 이상이 주변사람에 의해 기술을 습득한 것으로 나타났다.

학력 또한 고졸이하 58.5%, 전문대졸 65.1%, 대졸 64.6%, 대학원이상 75.0% 주변사람에 의한 기술습득이 가장 많았고 다음으로 독학이 고졸이하 19.0%, 전문대졸12.7%, 대졸15.2%로 두 번째로 많은 것으로 나타났다. 대학원 이상의 경우 사회교육기관이나 사내교육을 통해서도 기술을 습득한 것으로 조사되었다.

업종별로 보면 어업, 양식업, 가공/유통, 공무원, 기타가 각각 47.4%, 46.2%, 64.4%, 60.7%, 69.8%로 주변사람에 의한 기술습득이 가장 많은 것으로 조사되었고, 어업은 사내교육이 26.3% 양식업은 사회교육기관이 30.8% 가공/유통업은 독학이 21.9% 공무원은 사내교육이 13.9%, 기타 업종은 사회교육기관이 12.7%로 두 번째로 많이 기술을 습득하는 경로로 나타났다.

현재 기술은 주변사람이나 독학에 의해 습득한 것이 대부분 이었고 따로 전문 교육을 받은 사람은 전체의 20% 정도의 비율을 차지하여, 전문 교육이 제대로 이루어지고 있지 않음을 알 수 있다.

<표 10> 과메기 제조·가공 기술의 습득 경로

단위 : 명, (%)

구분		정규교육기관	사회교육기관	사내교육	주변사람	독학	전체
성별	남	4 (1.7)	32 (13.3)	30 (12.4)	141 (58.5)	34 (14.1)	241 (100.0)
	여	1 (0.8)	9 (7.4)	4 (3.3)	86 (70.5)	22 (18.0)	122 (100.0)

연령	20대	0 (0.0)	2 (12.5)	1 (6.2)	13 (81.3)	0 (0.0)	16 (100.0)
	30대	0 (0.0)	15 (31.9)	5 (10.6)	20 (42.6)	7 (14.9)	47 (100.0)
	40대	4 (2.8)	7 (4.9)	12 (8.5)	97 (68.3)	22 (15.5)	142 (100.0)
	50대	1 (0.8)	9 (8.3)	10 (9.2)	72 (66.1)	17 (15.6)	109 (100.0)
	60대	0 (0.0)	6 (14.0)	5 (11.5)	22 (51.2)	10 (23.3)	43 (100.0)
	70대	0 (0.0)	2 (33.3)	1 (16.7)	3 (50.0)	0 (0.0)	6 (100.0)
학력	고졸이하	3 (2.0)	17 (12.0)	12 (8.5)	83 (58.5)	27 (19.0)	142 (100.0)
	전문대졸	2 (1.6)	14 (11.1)	12 (9.5)	82 (65.1)	16 (12.7)	126 (100.0)
	대졸	0 (0.0)	8 (10.1)	8 (10.1)	51 (64.6)	12 (15.2)	79 (100.0)
	대학원 이상	0 (0.0)	1 (12.5)	1 (12.5)	6 (75.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
업종	어업	0 (0.0)	3 (15.8)	5 (26.3)	9 (47.4)	2 (10.5)	19 (100.0)
	양식업	0 (0.0)	4 (30.8)	1 (7.6)	6 (46.2)	2 (15.4)	13 (100.0)
	가공/ 유통	1 (0.7)	11 (7.5)	8 (5.5)	94 (64.4)	32 (21.9)	146 (100.0)
	공무원	2 (1.6)	15 (12.3)	17 (13.9)	74 (60.7)	14 (11.5)	122 (100.0)
	기타	2 (3.2)	8 (12.7)	3 (4.8)	44 (69.8)	6 (9.5)	63 (100.0)
전체 평균		5 (1.4)	41 (11.3)	34 (9.4)	227 (62.5)	56 (15.4)	363 (100.0)

나. 과메기 사업에 종사하기 위한 최소 학력

과메기 사업에 종사하기 위해 최소한의 학력은 무엇이라고 생각하느냐에 대한 질문에 대한 응답은 <표 11>과 같았다.

<표 11> 최소학력

단위 : 명, (%)

구분		고등학교 졸업	전문대 졸업	대학교 졸업	석사/ 박사	학력 무관	전체
성 별	남	82 (33.2)	14 (5.7)	4 (1.6)	2 (0.8)	145 (58.7)	247 (100.0)
	여	39 (30.5)	8 (6.3)	2 (1.6)	0 (0.0)	79 (61.7)	128 (100.0)
연 령	20대	5 (26.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	14 (73.7)	19 (100.0)
	30대	11 (20.8)	5 (9.4)	0 (0.0)	1 (1.9)	36 (67.9)	53 (100.0)
	40대	53 (37.1)	12 (8.4)	2 (1.4)	1 (0.7)	75 (52.4)	143 (100.0)
	50대	42 (38.2)	3 (2.7)	4 (3.6)	0 (0.0)	61 (55.5)	110 (100.0)
	60대	10 (23.3)	2 (4.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	31 (72.1)	43 (100.0)
	70대	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (100.0)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	49 (34.5)	4 (2.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	89 (62.7)	142 (100.0)
	전문대졸	42 (32.6)	8 (6.2)	3 (2.3)	1 (0.8)	75 (58.1)	129 (100.0)
	대졸	26 (29.9)	9 (10.3)	3 (3.4)	0 (0.0)	49 (56.3)	87 (100.0)
	대학원 이상	3 (37.5)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (50.0)	8 (100.0)

업 종	어업	3 (15.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (10.0)	15 (75.0)	20 (100.0)
	양식업	5 (38.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (61.5)	13 (100.0)
	가공/ 유통	57 (38.8)	2 (1.4)	2 (1.4)	0 (0.0)	86 (58.5)	147 (100.0)
	공무원	37 (28.9)	15 (11.7)	3 (2.3)	0 (0.0)	73 (57.0)	128 (100.0)
	기타	19 (28.4)	5 (7.5)	1 (1.5)	0 (0.0)	42 (62.7)	67 (100.0)
전체 평균		121 (32.3)	22 (5.9)	6 (1.6)	2 (0.5)	224 (59.7)	375 (100.0)

성별로 살펴보았을 때, 남학생의 경우 학력무관이 58.7%로 가장 많았고, 고등학교 졸업, 전문대 졸업, 대학교 졸업, 석사/박사 등의 순으로 나타났고, 여학생의 경우 학력무관이 61.7%로 가장 많았고, 고등학교 졸업, 전문대 졸업, 대학교 졸업의 순으로 나타났다.

연령별로 살펴보았을 때, 20대~70대 모두 학력무관이 절반 이상을 차지하며 가장 높게 나타났다. 빈도를 살펴보면 20대 73.7%, 30대 67.9%, 40대 52.4%, 50대 55.5%, 60대 72.1%, 70대 100.0%였다. 특히, 70대에서 100.0%로 과메기 사업을 하기 위해서는 학력이 무관하다고 조사되었다.

업종별로 보면 업종별로 살펴보았을 때도 어업이 학력무관 75.0%, 양식업 61.5%, 가공/유통업 58.5%, 공무원 57.0%, 기타업종 62.7%로 과메기 사업에 종사하기 위해서는 학력이 무관하다고 나타났다.

전문 교육이 이루어 질 때 과메기 사업과 관련된 업무를 수행하려면 최소한 어느 정도의 교육 기간이 필요하다고 생각하는지에 대한 질문에는 응답자의 109명 전체의 28.9%가 1~3주라고 응답하였고 다음으로는 99명, 26.3%가 3~6주라고 응답하였으며 12주 이상이라고 응답한 응답자도 72명 전체의 19.1%로 조사되었다. 6~12주라고 응답한 응답자는 61명 전체의 16.2%였고, 1주이하라고 응답한 응답자는 36명 9.5%였다.

<표 12> 과메기 전문인력 양성을 위한 최소 교육 기간

단위 : 명, (%)

구분		1주 이하	1~3주	3~6주	6~12주	12주 이상	전체
성 별	남	26 (10.4)	70 (28.2)	71 (28.6)	37 (14.6)	45 (18.2)	249 (100.0)
	여	10 (7.8)	39 (30.5)	28 (21.9)	24 (18.8)	27 (21.0)	128 (100.0)
연 령	20대	1 (5.2)	4 (21.1)	4 (21.1)	6 (31.5)	4 (21.1)	19 (100.0)
	30대	1 (1.9)	7 (13.2)	20 (37.8)	13 (24.5)	12 (22.6)	53 (100.0)
	40대	11 (7.7)	45 (31.5)	37 (25.9)	23 (16.0)	27 (18.9)	143 (100.0)
	50대	20 (17.9)	28 (25.0)	33 (29.5)	11 (9.7)	20 (17.9)	112 (100.0)
	60대	3 (7.0)	24 (55.8)	5 (11.6)	5 (11.6)	6 (14.0)	43 (100.0)
	70대	0 (0.0)	1 (14.2)	0 (0.0)	3 (42.9)	3 (42.9)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	14 (9.9)	50 (35.2)	39 (27.5)	22 (15.5)	17 (12.0)	142 (100.0)
	전문대졸	11 (8.3)	31 (23.7)	36 (27.5)	19 (14.5)	34 (26.0)	131 (100.0)
	대졸	9 (10.3)	25 (28.7)	23 (26.4)	15 (17.3)	15 (17.3)	87 (100.0)
	대학원 이상	2 (25.0)	1 (12.5)	1 (12.5)	1 (12.5)	3 (37.5)	8 (100.0)
업 종	어업	2 (10.0)	2 (10.0)	5 (25.0)	6 (30.0)	5 (25.0)	20 (100.0)
	양식업	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (30.8)	5 (38.4)	4 (30.8)	13 (100.0)
	가공/ 유통	16 (10.9)	53 (36.1)	37 (25.2)	15 (10.1)	26 (17.7)	147 (100.0)
	공무원	11 (8.5)	35 (26.9)	37 (28.5)	22 (16.9)	25 (19.2)	130 (100.0)

	기타	7 (10.4)	19 (28.4)	16 (23.9)	13 (19.4)	12 (17.9)	67 (100.0)
전체 평균		36 (9.5)	109 (28.9)	99 (26.3)	61 (16.2)	72 (19.1)	377 (100.0)

성별로 살펴보면 남성의 경우 1~3주 또는 3~6주라고 응답한 응답율이 각각 28.2%, 28.6%로 과반수 이상이 평균 1개월 정도의 교육기간이 필요하다고 응답하였으며 18.2%는 3개월 이상의 교육기간이 필요하다고 응답하였다. 여성의 경우는 분포가 크게 차이나지는 않았으며 1~3주가 30.5%로 가장 많았고 3~6주가 21.9%, 12주 이상이 21.0%로 나타나 여성도 평균 1개월 이상의 교육기간이 필요하다고 생각하는 것으로 나타났다.

연령대 별로 살펴보면 20대의 경우 분포가 크게 차이나지 않았고 30대는 3~6주가 37.8%로 가장 많이 나타났고, 40대는 1~3주를 가장 많이 선택했으며 50대는 3~6주를 60대는 1~3주를 70대는 6~12주 또는 12주 이상을 가장 많이 선택한 것으로 조사되었다. 다른 연령대에 비해 70대는 3개월 이상의 기간이 필요하다고 생각하는 비율이 높게 나타났다.

학력으로 살펴보면 고졸이하는 1~3주가 35.2%, 전문대졸은 3~6주가 27.5%, 대졸은 1~3주가 28.7%, 대학원 이상은 12주 이상이 37.5%로 나타났다. 대부분이 최소 1개월 이내에서 길게는 1개월 반 정도의 교육기간을 선호하는 것으로 나타났고 대학원 이상의 경우 3개월 이상의 교육기간을 선호하는 것으로 조사되었다.

업종별로 살펴보면 어업의 경우 6~12주가 30.0%, 양식업의 경우 6~12주가 38.4%, 가공/유통업의 경우 1~3주가 36.1%, 공무원의 경우 3~6주가 28.5%, 기타 업종의 경우 1~3주가 28.4%로 가장 많이 선호하는 교육기간으로 나타났다.

응답자들 대부분이 짧은 교육기간보다는 최소 1개월에서 길게는 3개월

이상 전문 교육 기간이 필요하다고 응답하였다.

과메기 전문인력을 양성한다고 할 때 담당해야하는 교육기관은 어디여야 한다고 생각하느냐는 질문에 대한 응답은 <표 13>과 같다.

<표 13> 전문인력 양성을 위한 교육담당기관

단위 : 명, (%)

구분		학교	국가기관	평생 교육기관	과메기 영어조합	기타	전체
성 별	남	24 (9.7)	54 (21.8)	45 (18.1)	115 (46.4)	10 (4.0)	248 (100.0)
	여	8 (6.3)	29 (22.8)	19 (15.0)	64 (50.4)	7 (5.5)	127 (100.0)
연 령	20대	2 (10.5)	7 (36.8)	3 (15.8)	7 (36.8)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	4 (7.7)	22 (42.3)	14 (26.9)	12 (23.1)	0 (0.0)	52 (100.0)
	40대	12 (8.4)	21 (14.7)	32 (22.4)	68 (47.6)	10 (7.0)	143 (100.0)
	50대	11 (9.9)	23 (20.7)	14 (12.6)	60 (54.1)	3 (2.7)	111 (100.0)
	60대	3 (7.0)	10 (23.3)	1 (2.3)	26 (60.5)	3 (7.0)	43 (100.0)
	70대	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (85.7)	1 (14.3)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	8 (5.7)	30 (21.3)	12 (8.5)	82 (58.2)	9 (6.4)	141 (100.0)
	전문대졸	8 (6.1)	32 (24.4)	31 (23.7)	56 (42.7)	4 (3.1)	131 (100.0)
	대졸	14 (16.3)	19 (22.1)	16 (18.6)	33 (38.4)	4 (4.7)	86 (100.0)
	대학원 이상	2 (25.0)	0 (0.0)	3 (37.5)	3 (37.5)	0 (0.0)	8 (100.0)
업 종	어업	0 (0.0)	2 (10.5)	1 (5.3)	15 (78.9)	1 (5.3)	19 (100.0)

	양식업	0 (0.0)	3 (23.1)	3 (23.1)	7 (53.8)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	8 (5.4)	32 (21.8)	23 (15.6)	74 (50.3)	10 (6.8)	147 (100.0)
	공무원	21 (16.3)	28 (21.7)	24 (18.6)	54 (41.9)	2 (1.6)	129 (100.0)
	기타	3 (4.5)	18 (26.9)	13 (19.4)	29 (43.3)	4 (6.0)	67 (100.0)
	전체 평균	32 (8.5)	83 (22.1)	64 (17.1)	179 (47.7)	17 (4.5)	375 (100.0)

성별로 살펴보았을 때, 남녀 모두 과메기 영어조합이 각각 46.6%와 50.45로 가장 높았고, 국가기관, 평생교육기관, 학교, 기타기관의 순으로 나타났다.

연령으로 보았을 때, 20대의 경우 36.8%로 과메기 영어조합과 국가기관이 가장 높았고, 30대의 경우 국가기관이 42.3%로 가장 높았다, 40대는 과메기 영어조합이 47.6%, 50대도 과메기 영어조합이 54.1%로 나타났으며 60대와 70대 또한 각각 60.5%와 85.7%로 과메기 영어조합에서 교육을 담당해야 한다고 생각하는 것으로 조사되었다.

학력으로 살펴보았을 때도 고졸이하, 전문대졸, 대졸, 대학원 이상 모두 과메기 영어조합에서 교육을 해야 한다는 비율이 각각 58.2%, 42.7%, 38.4%, 37.5%로 가장 높았으며, 대학원 이상의 경우 평생교육기관에서 해야 한다는 의견도 37.5%로 높게 나타났다.

업종별로 보았을 때, 어업, 양식업, 가공/유통업, 공무원, 기타업종 모두 과메기 영어조합에서 교육을 담당해야 한다는 비율이 각각 78.9%, 53.8%, 50.3%, 41.9%, 43.3%로 나타났다. 그 다음으로는 국가기관과 평생교육기관 등의 순으로 조사되었다.

과메기 전문인력을 양성하기 위한 교육내용은 무엇이 되어야 한다고 생

각하는가에 대한 질문(본 질문은 응답자들에게 복수 선택이 가능하도록 하였다.)에서는 위생이라고 응답한 응답자가 전체의 19.0%, 가공이 16.1%, 생산이 15.2%, 유통이 12.1%, 홍보가 11.9%, 보관이 11.6%, 판매가 9.6%, 관광이 4.5%의 비율로 나타나 응답자의 대부분이 과메기의 안전한 생산과 유통과 관련된 교육내용이 주로 이루어져야 한다고 생각한 것으로 나타났다.

<표 14> 과메기 전문인력 양성을 위한 교육 내용

단위 : 명, (%)

구분		생산	유통	가공	보관	판매	위생	관광	홍보	전체
성 별	남	129 (52.1)	38 (15.3)	35 (14.1)	11 (4.4)	6 (2.4)	20 (8.1)	3 (1.2)	6 (2.4)	248 (100.0)
	여	58 (45.4)	21 (16.4)	14 (10.9)	9 (7.0)	4 (3.1)	15 (11.7)	1 (0.8)	6 (4.7)	128 (100.0)
연 령	20대	6 (31.6)	0 (0.0)	6 (31.6)	2 (10.5)	0 (0.0)	4 (21.1)	0 (0.0)	1 (5.2)	19 (100.0)
	30대	20 (37.7)	9 (17.0)	5 (9.4)	3 (5.7)	2 (3.8)	12 (22.6)	0 (0.0)	2 (3.8)	53 (100.0)
	40대	65 (45.9)	26 (18.3)	24 (16.9)	10 (7.0)	3 (2.1)	9 (6.3)	3 (2.1)	2 (1.4)	142 (100.0)
	50대	64 (57.1)	17 (15.2)	12 (10.7)	5 (4.5)	3 (2.7)	8 (7.1)	0 (0.0)	3 (2.7)	112 (100.0)
	60대	29 (67.4)	6 (14.0)	2 (4.7)	0 (0.0)	2 (4.7)	1 (2.2)	0 (0.0)	3 (7.0)	43 (100.0)
	70대	3 (42.8)	1 (14.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (14.3)	1 (14.3)	1 (14.3)	7 (100.0)
학 력	고졸 이하	78 (55.3)	25 (17.7)	7 (5.0)	7 (5.0)	2 (1.4)	14 (9.9)	1 (0.7)	7 (5.0)	141 (100.0)
	전문 대졸	58 (44.3)	19 (14.5)	22 (16.8)	10 (7.6)	1 (0.8)	16 (12.2)	2 (1.5)	3 (2.3)	131 (100.0)
	대졸	45 (51.8)	13 (14.9)	17 (19.6)	1 (1.1)	7 (8.0)	4 (4.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	87 (100.0)
	대학원 이상	2 (25.0)	2 (25.0)	2 (25.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (25.0)	8 (100.0)

업 종	어업	14 (70.0)	2 (10.0)	0 (0.0)	1 (5.0)	1 (5.0)	1 (5.0)	0 (0.0)	1 (5.0)	20 (100.0)
	양식업	7 (53.8)	1 (7.7)	1 (7.7)	2 (15.4)	0 (0.0)	2 (15.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	76 (51.7)	31 (21.1)	19 (12.9)	4 (2.7)	1 (0.7)	10 (6.8)	2 (1.4)	4 (2.7)	147 (100.0)
	공무원	63 (48.4)	17 (13.1)	20 (15.3)	8 (6.2)	7 (5.4)	14 (10.8)	0 (0.0)	1 (0.8)	130 (100.0)
	기타	27 (41.0)	8 (12.1)	9 (13.6)	5 (7.6)	1 (1.5)	8 (12.1)	2 (3.0)	6 (9.1)	66 (100.0)
전체 평균	192 (15.2)	153 (12.1)	204 (16.1)	146 (11.6)	121 (9.6)	240 (19.0)	57 (4.5)	151 (11.9)	1,264 (100.0)	

성별로 살펴보면 남성의 경우 생산이 52.1%로 가장 많았고 다음으로 유통이 15.3%, 가공이 14.1%, 위생이 8.1%, 보관이 4.4%, 판매와 홍보가 각각 2.4%, 관광이 1.2%의 순으로 나타났고, 여성의 경우 생산이 45.4%, 유통이 16.4%, 위생이 11.7%, 가공이 10.9%, 보관이 7.0%, 홍보가 4.7%, 판매가 3.1%, 관광이 0.8%의 순으로 나타나 성별로 보았을 때는 생산에 대한 교육내용이 가장 필요하다고 생각하는 것으로 나타났다.

연령별로 보면 20대의 경우, 생산과 가공이 각각 31.6%, 위생이 21.1% 등의 순으로 나타났고, 30대의 경우 생산이 37.7%, 위생이 22.6%, 유통이 17.0%의 순으로 나타났다. 40대의 경우 생산이 45.9%, 유통이 18.3%, 가공이 16.8%의 순으로 나타났으며, 50대의 경우 생산이 57.1%, 유통이 15.2%, 가공이 10.7%의 순으로 나타났다. 60대의 경우 생산이 67.4%, 유통이 14.0%로 나타났으며, 70대의 경우 생산이 42.8%로 가장 많았고 유통, 위생, 관광, 홍보가 각각 14.3% 등의 순으로 나타났다.

학력으로 살펴보면 고졸이하는 생산 55.3%, 유통 17.7%, 위생 9.9%의 순으로 나타났고, 전문대졸은 생산 44.3%, 유통 14.5%, 위생 12.2%로 나타났다. 대졸의 경우 생산 51.8%, 가공 19.6%, 유통 14.9% 등의 순으로 나타났으며, 대학원 이상의 경우 생산, 유통, 가공, 홍보가 각각 25.0%의 순으로 나타났다.

업종별로 보면 어업의 경우 생산이 70.0%로 가장 많은 비중을 차지하였고, 양식업의 경우 생산이 53.8%, 가공/유통업의 경우 생산이 51.7%, 공무원의 경우 생산이 48.4%, 기타 업종의 경우 생산이 41.0%로 나타나 생산이 교육내용으로 가장 우선시 되는 것으로 조사되었다.

3. 과메기 전문인력 양성을 위한 과제

과메기 사업에 대한 전문교육을 받는다면, 과메기의 특산물 화에 어느 정도 도움이 될 것이라고 생각하는 것에 대한 질문에 <표 15>와 같이 조사되었다.

<표 15> 과메기 전문교육의 산업화 기여도

단위 : 명, (%)

구분		매우 도움이 된다	도움이 된다	보통이다	도움이 되지 않는다	전혀 도움되지 않는다	전체
성 별	남	107 (43.0)	123 (49.4)	16 (6.4)	1 (0.4)	2 (0.8)	249 (100.0)
	여	44 (34.4)	63 (49.2)	19 (14.8)	2 (1.6)	0 (0.0)	128 (100.0)
연 령	20대	9 (47.4)	7 (36.8)	3 (15.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	27 (50.9)	18 (34.0)	8 (15.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	53 (100.0)
	40대	46 (32.2)	82 (57.3)	13 (9.1)	0 (0.0)	2 (1.4)	143 (100.0)
	50대	47 (42.0)	57 (50.9)	5 (4.5)	3 (2.7)	0 (0.0)	112 (100.0)
	60대	20 (46.5)	19 (44.2)	4 (9.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	43 (100.0)
	70대	2 (28.6)	3 (42.9)	2 (28.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	63 (44.4)	62 (43.7)	16 (11.3)	1 (0.7)	0 (0.0)	142 (100.0)

	전문대졸	60 (45.8)	60 (45.8)	9 (6.9)	0 (0.0)	2 (1.5)	131 (100.0)
	대졸	25 (28.7)	56 (64.4)	4 (4.6)	2 (2.3)	0 (0.0)	87 (100.0)
	대학원 이상	0 (0.0)	5 (62.5)	3 (37.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
업종	어업	12 (60.0)	7 (35.0)	1 (5.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	11 (84.6)	2 (15.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	65 (44.2)	67 (45.6)	12 (8.2)	3 (2.0)	0 (0.0)	147 (100.0)
	공무원	40 (30.8)	78 (60.0)	10 (7.7)	0 (0.0)	2 (1.5)	130 (100.0)
	기타	23 (34.3)	32 (47.8)	12 (17.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	67 (100.0)
전체 평균		151 (40.1)	186 (49.3)	35 (9.3)	3 (0.8)	2 (0.5)	377 (100.0)

성별로 보았을 때, 남성의 경우 도움이 된다, 매우 도움이 된다가 각각 49.4%, 43.0%로 매우 높게 나타났고, 여성의 경우도 도움이 된다, 매우 도움이 된다는 비율이 49.2%, 34.4%로 남, 여 모두 과메기 사업에 대한 전문교육이 과메기 특산품 화에 도움이 된다고 생각하는 것으로 나타났다.

연령대별로 보면, 20~70대 보통이다, 모두 도움이 된다, 매우 도움이 된다는 비율이 높았다. 20, 30대, 50대, 60, 70대가 100.0%로 나타났고 40대는 98.6%가 도움이 된다고 생각하는 것으로 나타났다.

학력별로 보면 고졸이하의 경우 99.3%가 도움이 된다고 응답하였으며, 전문대졸의 경우 98.5%, 대졸의 경우 97.7%, 대학원 이상의 경우 100.0%가 과메기 사업에 대한 전문교육이 과메기 특산품 화에 도움이 된다고 생각하는 것으로 조사되었다.

업종별로 보면 보통이다, 도움이 된다, 매우 도움이 된다는 비율이 가공/유통업은 98.0%, 공무원의 경우 98.5%, 어업, 양식업, 기타업종은 100.0%로

과메기 사업에 대한 전문교육이 과메기 특산품 화에 도움이 된다고 생각하는 것으로 나타났다.

과메기 사업의 활성화를 위해서 전문인력을 양성해야 한다면 가장 시급한 과제는 무엇인가 라는 질문에는 <표 16>과 같이 응답하였다.

<표 16> 과메기 전문인력 양성을 위한 과제

단위 : 명, (%)

구분		교육 프로그램 개발	정부지원	과메기 자격증 도입	전문인력 처우개선	기타	전체
성별	남	135 (54.2)	70 (28.1)	29 (11.6)	14 (5.6)	1 (0.4)	249 (100.0)
	여	51 (39.8)	43 (33.6)	14 (10.9)	18 (14.1)	2 (1.6)	128 (100.0)
연령	20대	6 (31.6)	12 (63.2)	1 (5.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	23 (43.4)	15 (28.3)	11 (20.8)	4 (7.5)	0 (0.0)	53 (100.0)
	40대	79 (55.2)	32 (22.4)	18 (12.6)	12 (8.4)	2 (1.4)	143 (100.0)
	50대	58 (51.8)	29 (25.9)	12 (10.7)	13 (11.6)	0 (0.0)	112 (100.0)
	60대	17 (39.5)	21 (48.8)	1 (2.3)	3 (7.0)	1 (2.3)	43 (100.0)
	70대	3 (42.9)	4 (57.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (100.0)
학력	고졸이하	57 (40.1)	54 (38.0)	17 (12.0)	13 (9.2)	1 (0.7)	142 (100.0)
	전문대졸	67 (51.1)	35 (26.7)	15 (11.5)	14 (10.7)	0 (0.0)	131 (100.0)
	대졸	53 (60.9)	16 (18.4)	11 (12.6)	5 (5.7)	2 (2.3)	87 (100.0)
	대학원 이상	8 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)

업 종	어업	7 (35.0)	9 (45.0)	2 (10.0)	2 (10.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	2 (15.4)	8 (61.5)	1 (7.7)	2 (15.4)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	79 (53.7)	34 (23.1)	19 (12.9)	13 (8.8)	2 (1.4)	147 (100.0)
	공무원	76 (58.5)	30 (23.1)	12 (9.2)	12 (9.2)	0 (0.0)	130 (100.0)
	기타	22 (32.8)	32 (47.8)	9 (13.4)	3 (4.5)	1 (1.5)	67 (100.0)
전체 평균		186 (49.3)	113 (30.0)	43 (11.4)	32 (8.5)	3 (0.8)	377 (100.0)

성별로 보았을 때, 남성의 경우 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램 개발이 54.2%로 가장 시급한 과제라고 응답하였고, 정부의 과감한 지원, 과메기 자격증 도입, 전문인력의 급료 등 처우 개선, 기타의 순으로 나타났으며, 여성의 경우 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램 개발, 정부의 과감한 지원, 전문인력의 처우 개선, 과메기 자격증 도입, 기타의 순으로 나타나 남, 여 모두 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램의 개발이 가장 시급한 과제라고 생각하는 것으로 나타났다.

연령별로 보면, 20대의 경우 정부의 과감한 지원이 63.2%로 가장 많았고, 30대, 40대, 50대의 경우에는 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램 개발 이라고 응답하였으며, 60대의 경우 정부의 과감한 지원이 48.8%로 가장 높았고, 70대의 경우 정부의 과감한 지원, 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램 개발의 순으로 조사되었다.

학력별로 보면, 고졸이하의 경우 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램 개발이 40.1%로 가장 많았고, 정부지원 38.0% 등의 순으로 조사되었으며, 전문대졸, 대졸, 대학원 이상은 모두 과반수 이상이 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램 개발이 가장 시급한 과제라고 응답하였다.

업종별로 보면 어업의 경우 정보지원 45.0%, 교육 프로그램 개발 35.0% 등의 순으로 조사되었으며, 양식업, 기타업의 경우에도 과감한 정부 지원, 교육프로그램 개발 등의 순으로 나타났다. 가공/유통업과 공무원의 경우에는 과반수 이상이 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램으로 응답하였다.

4. 과메기 전문 자격증 신설

가. 과메기 전문 자격증 필요성

과메기 사업의 전문성을 높이기 위하여 과메기 전문 자격증 제도를 도입 하자는 의견이 많이 나오고 있다. 이에 따라 응답자에게 전문 자격증 제도 도입이 필요한 것인가를 질문하였고, 응답한 결과는 <표 17>과 같다.

<표 17> 자격증제 도입에 관한 필요성

단위 : 명, (%)

구분		매우 필요하다	필요하다	보통이다	필요하지 않다	전혀 필요하지 않다	전체
성 별	남	42 (16.9)	131 (52.6)	42 (16.9)	24 (9.6)	10 (4.0)	249 (100.0)
	여	22 (17.2)	70 (54.7)	25 (19.5)	6 (4.7)	5 (3.9)	128 (100.0)
연 령	20대	7 (36.8)	6 (31.6)	4 (21.1)	2 (10.5)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	17 (32.1)	26 (49.1)	6 (11.3)	4 (7.5)	0 (0.0)	53 (100.0)
	40대	17 (11.9)	69 (48.2)	35 (24.5)	13 (9.1)	9 (6.3)	143 (100.0)
	50대	13 (11.6)	72 (64.3)	14 (12.5)	8 (7.1)	5 (4.5)	112 (100.0)

	60대	9 (20.9)	25 (58.1)	7 (16.3)	2 (4.7)	0 (0.0)	43 (100.0)
	70대	1 (14.3)	3 (42.8)	1 (14.3)	1 (14.3)	1 (14.3)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	24 (16.9)	80 (56.4)	23 (16.2)	10 (7.0)	5 (3.5)	142 (100.0)
	전문대졸	32 (24.4)	62 (47.4)	20 (15.3)	10 (7.6)	7 (5.3)	131 (100.0)
	대졸	6 (6.9)	51 (58.6)	18 (20.7)	10 (11.5)	2 (2.3)	87 (100.0)
	대학원 이상	1 (12.5)	3 (37.5)	4 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
업 종	어업	5 (25.0)	12 (60.0)	3 (15.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	4 (30.8)	7 (53.8)	1 (7.7)	1 (7.7)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	19 (12.9)	83 (56.6)	23 (15.6)	14 (9.5)	8 (5.4)	147 (100.0)
	공무원	28 (21.5)	59 (45.4)	26 (20.0)	13 (10.0)	4 (3.1)	130 (100.0)
	기타	8 (11.9)	40 (59.7)	14 (20.9)	2 (3.0)	3 (4.5)	67 (100.0)
전체 평균	84 (17.0)	201 (53.3)	67 (17.8)	30 (8.0)	15 (4.0)	377 (100.0)	

전체로 보면 응답자의 53.5%(201명)가 과메기 전문 자격증 제도 도입이 필요하다고 응답하였다. 매우 필요하다는 의견도 전체의 17.0%(84명), 보통이라는 응답이 17.98%, 전문 자격증 제도 도입이 필요하지 않다와 전혀 필요하지 않다는 응답은 각각 8.0%와 4.0%를 차지하여 응답자들의 대다수가 과메기 사업의 전문성을 높이기 위하여 과메기 전문 자격증 제도를 도입해야 한다고 생각하는 것으로 나타났다.

성별로 살펴보면 남성의 경우 필요하다는 응답이 52.6%로 과반수 이상을 차지하였고, 매우 필요하다 또는 보통이다가 16.8%로 그 뒤를 이었다.

여성의 경우 54.7%가 필요하다는 응답을 하였고, 보통이다 19.5%, 매우 필요하다 17.2% 등의 순으로 응답하였다.

연령별로 살펴보면 20대는 매우 필요하다는 의견이 36.7%, 필요하다 31.6%, 보통이다 21.1%의 순으로 나타났고, 30대는 필요하다 49.1% 매우 필요하다 32.1% 등의 순으로 나타났으며 40대는 필요하다 48.2%, 보통이다 24.5%, 매우 필요하다 11.8% 등의 순으로 나타났다. 50대는 필요하다 64.3%로 과반수이상이었고, 60대 또한 58.1%로 필요하다는 응답이 가장 많았다. 70대도 42.8%가 과메기 전문 자격증제가 필요하다고 생각하는 것으로 나타났다.

학력별로 보면, 고졸이하와 전문대졸 모두 필요하다는 응답이 각각 56.4% 47.4%로 가장 많았고 매우 필요하다는 응답이 각각 16.9%, 24.4%로 그 뒤를 이었다. 대졸의 경우 필요하다는 의견이 58.6%로 가장 많았고 보통이다라는 의견이 20.7%로 나타났다. 대학원 이상의 경우 보통이다가 50.0%, 필요하다가 37.5%로 조사되었다.

업종별로 보면 어업, 양식업, 가공/유통업의 경우 필요하다는 의견이 각각 60.0%, 53.8%, 56.6%로 과반수 이상이 응답한 것으로 나타났고, 공무원의 경우에도 필요하다 45.4%, 매우 필요하다 21.5% 등의 순으로 나타났으며, 기타 업종의 경우에도 필요하다가 59.7%로 가장 높았다.

또한, 포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증을 도입했을 때, 이 자격증 소지자가 생산한 과메기를 포항의 특산품으로 인정하는 것에 대해 어떻게 생각하는지에 대한 질문의 답변을 보면 <표 18>과 같다.

<표 18> 자격증 소지자에 의해 생산된 과메기의 특산품화 인정

단위 : 명, (%)

구분		매우 필요 하다	필요 하다	보통 이다	필요 하지 않다	전혀 필요 하지 않다	전체
성 별	남	66 (26.5)	119 (47.8)	36 (14.5)	18 (7.2)	10 (4.0)	249 (100.0)
	여	27 (21.1)	66 (51.6)	26 (20.3)	8 (6.3)	1 (0.8)	128 (100.0)
연 령	20대	8 (42.1)	6 (31.6)	3 (15.8)	2 (10.5)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	16 (30.2)	30 (56.6)	7 (13.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	53 (100.0)
	40대	27 (18.9)	59 (41.2)	37 (25.9)	13 (9.1)	7 (4.9)	143 (100.0)
	50대	28 (25.0)	63 (56.3)	8 (7.1)	10 (8.9)	3 (2.7)	112 (100.0)
	60대	12 (27.9)	24 (55.8)	6 (14.0)	1 (2.3)	0 (0.0)	43 (100.0)
	70대	2 (28.6)	3 (42.8)	1 (14.3)	0 (0.0)	1 (14.3)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	38 (26.8)	71 (50.0)	22 (15.5)	7 (4.9)	4 (2.8)	142 (100.0)
	전문대졸	39 (29.8)	63 (48.1)	14 (10.7)	11 (8.3)	4 (3.1)	131 (100.0)
	대졸	12 (13.8)	45 (51.8)	19 (21.8)	8 (9.2)	3 (3.4)	87 (100.0)
	대학원 이상	2 (25.0)	2 (25.0)	4 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
업 종	어업	8 (40.0)	8 (40.0)	3 (15.0)	1 (5.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	10 (76.9)	2 (15.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)	13 (100.0)
	가공/ 유통	24 (16.3)	87 (59.2)	20 (13.6)	10 (6.8)	6 (4.1)	147 (100.0)

	공무원	33 (25.4)	56 (43.1)	25 (19.2)	12 (9.2)	4 (3.1)	130 (100.0)
	기타	18 (26.9)	32 (47.8)	14 (20.9)	3 (4.4)	0 (0.0)	67 (100.0)
전체 평균		93 (24.7)	185 (49.1)	62 (16.4)	26 (6.9)	11 (2.9)	377 (100.0)

포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증을 도입하고 이 자격증 소지자가 생산한 과메기를 포항의 특산품으로 인정하는 것에 대해 응답자의 49.1%의 185명이 필요하다고 응답하였고, 매우 필요하다는 의견도 24.7%로 93명이 답하였다. 보통이다 라는 의견은 16.4%, 필요하지 않다 6.9%, 전혀 필요하지 않다 2.9%로 그 뒤를 이었다.

성별로 살펴보면 남성의 경우 필요하다 47.8%, 매우 필요하다 26.5% 등의 순으로 나타났으며 여성의 경우 필요하다 51.6%, 매우 필요하다 21.1% 등의 순으로 나타나 남, 여 모두 자격증 소지자의 생산품이 특산품으로 인정되어야 한다고 생각하는 것으로 나타났다.

연령으로 보면 20대의 경우 매우 필요하다 42.1%, 필요하다 31.5% 등의 순이었으며 30대의 경우 필요하다 56.6%, 매우 필요하다 30.2% 등의 순이었다. 40대와 50대, 60대, 70대 모두 필요하다가 각각 41.2%, 56.3%, 55.8%, 42.8%로 나타났고, 다음으로 매우 필요하다가 각각 18.9%, 25.0%, 27.9%, 28.6%의 순으로 나타나 모든 연령이 특산품 인정이 필요하다고 생각하는 것으로 조사되었다.

학력으로 볼 때, 고졸이하 필요하다 50.0%, 매우 필요하다 26.8%로 나타났으며 전문대졸 또한 필요하다 48.1%, 매우 필요하다 29.8%로 나타났다. 대졸은 필요하다 51.7%, 보통이다 21.7%, 매우 필요하다 13.7% 등의 순으로 나타났고 대학원 이상은 보통이다 50.0%, 매우 필요하다, 필요하다가 각각 25.0%로 나타나 평균으로 모든 학력 소지자가 자격증 소지자 생산품

의 특산품 필요하다고 생각하였지만 세부적으로 학력이 높아질수록 필요성에 대한 인식이 다소 낮아짐을 알 수 있었다.

업종별로 보면 어업의 경우 매우 필요하다 또는 필요하다가 각각 40.0%였고, 양식업의 경우 매우 필요하다가 76.8%로 굉장히 높은 비중을 차지하였다. 가공/유통업의 경우 필요하다가 59.2%, 매우 필요하다가 16.3% 등의 순으로 나타났고 공무원의 경우 필요하다 43.1%, 매우 필요하다 25.4%, 보통이다 19.2%의 순으로 나타났다. 기타 업종의 경우 필요하다 47.7%, 매우 필요하다 26.8% 등의 순으로 나타나 업종별로도 자격증 소지자의 생산과 매기가 포함 특산품으로 인정되어야 한다고 생각하는 것으로 조사되었다.

나. 과메기 전문 자격증의 내용

과메기 전문 자격증 제도를 도입할 경우, 어떤 분야에 가장 비중을 둔 자격증 이어야 된다는 질문에 응답자의 50.1%의 189명이 생산·가공과 관련된 분야에 가장 비중을 두어야 한다고 응답하였으며, 위생·보관이 32.9%로 위생과 보관 또한 응답자들이 매우 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 그 다음으로는 유통·판매가 11.7%, 관광·홍보가 5.0%, 기타가 0.3%로 그 뒤를 이었다.

<표 19> 과메기 전문 자격증의 내용

단위 : 명, (%)

구분		생산/ 가공	유통/ 판매	위생/ 보관	관광/ 홍보	기타	전체
성 별	남	129 (51.8)	30 (12.0)	78 (31.4)	11 (4.4)	1 (0.4)	249 (100.0)
	여	60 (46.9)	14 (10.9)	46 (35.9)	8 (6.3)	0 (0.0)	128 (100.0)

연령	20대	7 (36.9)	2 (10.5)	5 (26.3)	5 (26.3)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	18 (34.0)	5 (9.4)	27 (50.9)	3 (5.7)	0 (0.0)	53 (100.0)
	40대	79 (55.2)	20 (14.0)	38 (26.6)	5 (3.5)	1 (0.7)	143 (100.0)
	50대	60 (53.6)	11 (9.8)	37 (33.0)	4 (3.6)	0 (0.0)	112 (100.0)
	60대	25 (58.1)	6 (14.0)	12 (27.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	43 (100.0)
	70대	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (71.4)	2 (28.6)	0 (0.0)	7 (100.0)
학력	고졸이하	86 (60.6)	19 (13.4)	49 (34.5)	8 (5.5)	0 (0.0)	142 (100.0)
	전문대졸	51 (38.9)	17 (13.0)	54 (41.2)	9 (6.9)	0 (0.0)	131 (100.0)
	대졸	64 (73.6)	7 (8.1)	14 (16.1)	1 (1.1)	1 (1.1)	87 (100.0)
	대학원 이상	5 (62.5)	0 (0.0)	2 (25.0)	1 (12.5)	0 (0.0)	8 (100.0)
업종	어업	6 (30.0)	3 (15.0)	9 (45.0)	2 (10.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	2 (15.4)	2 (15.4)	8 (61.5)	1 (7.7)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	82 (55.8)	15 (10.2)	45 (30.6)	4 (2.7)	1 (0.7)	147 (100.0)
	공무원	69 (53.1)	17 (13.1)	38 (29.2)	6 (4.6)	0 (0.0)	130 (100.0)
	기타	30 (44.8)	7 (10.4)	24 (35.8)	6 (9.0)	0 (0.0)	67 (100.0)
전체 평균	199 (50.1)	44 (11.7)	124 (32.9)	19 (5.0)	1 (0.3)	377 (100.0)	

성별로 보면 남성과 여성 모두 생산·가공이 각각 51.8%, 46.9%로 가장 많았고 위생·보관이 각각 31.4%, 35.8%로 그 뒤를 이었다.

연령별로 보면 20대는 생산·가공이 36.9%로 가장 많았고 위생·보관,

관광·홍보 등의 순으로 나타났으며 30대는 위생·보관이 50.9%로 가장 많았고, 생산·가공, 유통·판매 등의 순으로 나타났다. 40대는 생산·가공이 55.2%, 위생·보관이 26.6%, 유통·판매가 14.0% 등의 순으로 나타났고, 50대는 생산·가공 53.6%, 위생·보관 33.0%, 유통·판매 9.8% 등의 순으로 나타났다. 60대는 생산·가공이 58.1%, 위생·보관이 33.0% 등의 순으로 나타났으며, 70대는 위생·보관이 71.4%, 관광·홍보 28.6%의 순으로 나타났다.

학력으로 살펴보면 고졸이하의 경우 생산·가공이 60.6%로 가장 많았고 전문대졸은 위생·보관이 41.2%, 생산·가공이 38.8% 등의 순으로 나타났으며 대졸은 생산·가공이 73.6%, 대학원 이상 또한 생산·가공이 62.5%로 가장 많은 비율을 차지하였다.

업종별로 보면 어업의 경우 위생·보관이 45.0%로 가장 많은 비중을 차지하여야 한다고 생각했고, 양식업의 경우에도 위생·보관이 61.5%, 가공·유통의 경우는 생산·가공이 55.8%, 공무원의 경우 생산·가공이 53.1%, 기타 업종의 경우도 생산·가공이 44.8%로 과메기 전문 자격증에서 많은 비중을 차지하여야 한다고 생각하는 것으로 나타났다.

또한, 포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증을 도입하고 이 자격증 소지자로 하여금 포항의 과메기를 생산하도록 할 경우 다른 지역 생산품과 차별화는 물론, 과메기 소비가 확대될 것이라고 생각하느냐는 질문에 대한 응답은 <표 20>과 같이 나타났다.

<표 20> 자격증 소지자에 의해 생산된 과메기의 소비 경향

단위 : 명, (%)

구분		매우 그러할 것이다	그러할 것이다	잘 모르겠다	그러하지 않을 것이다	전혀 그러하지 않을 것이다	전체
성 별	남	78 (31.3)	124 (49.9)	27 (10.8)	13 (5.2)	7 (2.8)	249 (100.0)
	여	38 (29.7)	69 (53.9)	21 (16.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	128 (100.0)
연 령	20대	7 (36.8)	4 (21.1)	6 (31.6)	2 (10.5)	0 (0.0)	19 (100.0)
	30대	19 (35.8)	29 (54.7)	3 (5.7)	2 (3.8)	0 (0.0)	53 (100.0)
	40대	31 (21.7)	80 (55.9)	23 (16.1)	5 (3.5)	4 (2.8)	143 (100.0)
	50대	38 (34.0)	59 (52.5)	9 (8.1)	4 (3.6)	2 (1.8)	112 (100.0)
	60대	19 (44.2)	18 (41.8)	6 (7.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	43 (100.0)
	70대	2 (28.6)	3 (42.8)	1 (14.3)	0 (0.0)	1 (14.3)	7 (100.0)
학 력	고졸이하	53 (37.3)	66 (46.5)	18 (12.7)	2 (1.4)	3 (2.1)	142 (100.0)
	전문대졸	47 (35.9)	64 (48.9)	13 (9.9)	5 (3.8)	2 (1.5)	131 (100.0)
	대졸	10 (11.5)	59 (67.8)	10 (11.5)	6 (6.9)	2 (2.3)	87 (100.0)
	대학원 이상	3 (37.5)	1 (12.5)	4 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
업 종	어업	6 (30.0)	10 (50.0)	4 (20.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	20 (100.0)
	양식업	8 (61.5)	5 (38.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	13 (100.0)
	가공/ 유통	50 (34.0)	74 (50.4)	14 (9.5)	5 (3.4)	4 (2.7)	147 (100.0)

	공무원	35 (26.9)	68 (52.3)	17 (13.1)	8 (6.2)	2 (1.5)	130 (100.0)
	기타	17 (25.4)	36 (53.7)	13 (19.4)	0 (0.0)	1 (1.5)	67 (100.0)
전체 평균		116 (30.8)	193 (51.2)	48 (12.7)	13 (3.4)	7 (1.9)	377 (100.0)

과메기 전문 자격증을 소지한 소지자로 하여금 과메기를 생산하도록 할 경우 응답자의 51.2%의 193명이 다른 지역 생산품과 차별화는 물론, 과메기 소비가 확대될 것이라고 응답하였다. 매우 그러할 것이다라는 응답은 30.8%로 116명이 응답하였으며, 잘 모르겠다 12.7%, 그러하지 않을 것이다 3.4%, 전혀 그러하지 않을 것이다라는 응답이 1.9%의 순으로 조사되었다.

성별로 보면 남성의 경우 그러할 것이다 49.9%, 매우 그러할 것이다 31.3%의 순으로 나타났으며 여성의 경우도 53.9%, 매우 그러할 것이다 29.7%의 순으로 나타나 남, 여 모두 과메기 전문 자격증을 소지한 소지자의 생산품일 경우 소비가 확대될 것으로 생각하는 것으로 나타났다.

연령별로 보면 20대는 매우 그러할 것이다가 36.8%로 가장 높았고 30대, 40대, 50대는 그러할 것이다가 각각 54.7%, 55.8%, 52.5%로 나타났다. 60대의 경우 매우 그러할 것이다 44.2%, 그러할 것이다 41.8%로 나타났으며 70대는 그러할 것이다 42.8%, 매우 그러할 것이다 28.6%의 순으로 나타났다.

학력별로 보면 고졸이하는 그러할 것이다 46.5%, 매우 그러할 것이다 37.3%, 전문대졸의 경우 그러할 것이다 48.8%, 매우 그러할 것이다 35.8% 등의 순으로 나타났으며 대졸의 경우 67.8%가 그러할 것이다를 선택하여 과반수 이상의 많은 응답율을 보였다. 대학원 이상은 잘 모르겠다가 50.0%, 매우 그러할 것이다가 37.5%의 순으로 나타났다.

업종별로 살펴보면 어업의 경우 그러할 것이다가 50.0%로 가장 많았고

양식업의 경우 매우 그러할 것이다 61.5%, 가공/유통업의 경우 그러할 것이다가 50.4%, 공무원의 경우 그러할 것이다 52.3%, 기타 업종의 경우 그러할 것이다 53.7%로 자격증 소지자의 생산품일 경우 소비가 확대될 것이라고 생각하는 것으로 조사되었다.

응답자의 82.0%가 전문 자격증 제도 도입이 필요하며, 과메기 전문 자격증을 소지한 소지자로 하여금 과메기를 생산할 경우 소비가 확대될 것이라는 매우 긍정적으로 생각하는 것으로 나타났다.

이에 따라, 응답자들은 포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증의 도입이 필요하고 자격증 소지자가 생산한 과메기를 포항의 특산품으로 인정한다면 다른 지역과의 차별화는 물론, 과메기 소비가 확대될 것이라고 매우 긍정적인 생각을 하는 것으로 조사되었다.

5. 과메기 사업 전반에 대한 지식영역

가. 성별에 과메기 사업 전반에 대한 지식영역

현재 과메기 관련 사업에 종사하고 있는 종사자와 과메기 사업을 담당하고 있는 공무원을 대상으로 과메기 사업 전반에 대한 지식의 정도를 조사하였다. 성별로 과메기 사업 관련 지식영역 25개 문항에 대한 조사의 평균과 편차는 <표 21>과 같다.

<표 21> 성별 과메기 사업 전반에 대한 지식영역

연 번	항목	남		여	
		평균	표준 편차	평균	표준 편차
1	상업 법규에 관한 지식	3.46	.950	3.73	.798
2	과메기 가공에 관한 지식	3.06	.944	3.23	.960
3	컴퓨터 활용에 관한 지식	3.00	.976	3.23	.932
4	과메기 위생에 관한 지식	2.98	.988	3.16	.894
5	국제 무역법규에 관한 지식	3.92	.905	3.99	.808
6	과메기 상품의 종류별 지식	3.15	.972	3.38	1.01
7	과메기 유통정책에 관한 지식	3.31	.932	3.68	.939
8	과메기의 직거래에 관한 지식	3.22	1.00	3.56	.978
9	회계 및 재무관리에 관한 지식	3.67	1.08	3.90	.971
10	수산물 도매시장의 종류와 기능	3.54	1.02	3.82	.943
11	과메기의 유통경로에 관한 지식	3.34	.980	3.75	.956
12	과메기의 선물거래에 관한 지식	3.54	1.00	3.77	.808
13	과메기의 경매 제도에 관한 지식	3.66	.975	3.92	.875
14	과메기의 가격 형성에 관한 지식	3.37	1.04	3.66	.907
15	국가별 식품 검역법에 관한 지식	4.03	.882	4.24	.771
16	과메기 수출입에 대한 무역 지식	3.96	.977	4.17	.852
17	우리나라 식품검역법에 관한 지식	3.98	.954	4.13	.817
18	과메기의 전자상거래에 관한 지식	3.70	1.05	4.04	.926
19	과메기 사업 관련 법규에 관한 지식	3.81	1.01	4.04	.951
20	어업정보 수집 및 활용에 관한 지식	3.71	1.06	4.12	.936
21	과메기 사업 경영 설계에 관한 지식	3.75	.944	3.92	.884
22	과메기의 시장조사 방법에 관한 지식	3.60	1.03	3.82	.909
23	과메기의 저장·보관·운송에 관한 지식	3.39	1.09	3.65	1.02
24	과메기의 생산·공급 시스템에 대한 이해	3.52	1.01	3.70	1.04
25	소매기구·소매상의 형태와 운영방식에 관한 지식	3.55	1.04	3.73	1.00

과메기 사업관련 지식에 대한 정도를 보면, 남성의 경우, 국가별 식품 검역법에 대한 지식(4.03), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(3.98), 과메기 수

출입에 대한 무역지식(3.96), 국제 무역법규에 관한 지식(3.92), 과메기 사업 관련 법규에 관한 지식(3.81), 과메기 사업 경영 설계에 관한 지식(3.75), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(3.71), 과메기의 전자상거래에 관한 지식(3.70), 회계 및 재무관리에 관한 지식(3.67), 과메기의 경매 제도에 관한 지식(3.66), 과메기의 시장조사 방법에 관한 지식(3.60) 등의 순으로 나타났다.

과메기 사업관련 지식에 대한 정도를 보면, 여성의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.24), 과메기 수출입에 대한 무역지식(4.17), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(4.13), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(4.12), 과메기의 전자상거래에 관한 지식(4.04), 과메기 사업 관련 법규에 관한 지식(4.04), 국제 무역법규에 관한 지식(3.99), 과메기 사업 경영 설계에 관한 지식(3.92), 과메기의 경매 제도에 관한 지식(3.92), 회계 및 재무관리에 관한 지식(3.90), 수산물 도매시장의 종류와 기능(3.82), 과메기의 시장조사 방법에 관한 지식(3.82) 등의 순이었다.

성별 과메기 사업관련 지식에 대한 요구도는 과메기 가공에 관한 지식, 컴퓨터 활용에 관한 지식, 과메기 위생에 관한 지식, 과메기 상품의 종류별 지식 등의 분야가 낮게 나타나고 있는데, 이는 현재 과메기에 대한 정확한 지식을 가지고 있지 못하고 있음을 나타낸다고 할 수 있다.

<표 22> 성별 과메기 사업 전반에 대한 지식영역 순위

구분 순위	성별			
	남		여	
	항목	평균	항목	평균
1	15번 항목	4.03	15번 항목	4.24
2	17번 항목	3.98	16번 항목	4.17
3	16번 항목	3.96	17번 항목	4.13
4	5번 항목	3.92	20번 항목	4.12
5	19번 항목	3.81	5번 항목	3.99
6	21번 항목	3.73	13번 항목	3.92
7	20번 항목	3.71	21번 항목	3.92
8	18번 항목	3.70	9번 항목	3.90
9	9번 항목	3.67	10번 항목	3.82
10	13번 항목	3.66	22번 항목	3.82

나. 학력별에 과메기 사업 전반에 대한 지식영역

현재 과메기 관련 사업에 종사하고 있는 종사자와 교육을 담당하고 있는 공무원을 대상으로 과메기 사업 전반에 대한 지식영역을 조사하였다. 성별로 과메기 사업 전반에 대한 지식영역 25개 문항에 대한 조사의 평균과 편차는 <표 23>과 같다.

<표 23> 학력별 과메기 사업 전반에 대한 지식영역

연 번	항목	고졸 이하		전문대졸		대졸		대학원 이상	
		평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차
1	상업 법규에 관한 지식	3.65	.953	3.36	.886	3.64	.821	3.13	.991
2	과메기 가공에 관한 지식	2.89	.654	3.13	.881	3.37	.905	3.25	1.04
3	컴퓨터 활용에 관한 지식	3.43	1.01	2.73	.867	2.99	.828	2.88	.641
4	과메기 위생에 관한 지식	2.85	.940	3.11	.930	3.24	.976	2.62	.744
5	국제 무역법규에 관한 지식	4.17	.883	3.76	.869	3.89	.754	3.38	1.06
6	과메기 상품의 종류별 지식	3.04	.985	3.34	.951	3.40	1.03	2.88	.835
7	과메기 유통정책에 관한 지식	3.31	.969	3.52	.914	3.59	.947	3.00	.756
8	과메기의 직거래에 관한 지식	3.20	1.03	3.41	.960	3.48	1.01	2.88	.641
9	회계 및 재무관리에 관한 지식	3.89	1.18	3.60	.918	3.70	.966	3.50	.926
10	수산물 도매시장의 종류와 기능	3.63	1.09	3.63	.896	3.60	1.01	3.63	.916
11	과메기의 유통경로에 관한 지식	3.48	.973	3.47	1.02	3.51	1.01	3.00	.535
12	과메기의 선물거래에 관한 지식	3.51	1.02	3.67	.863	3.66	.938	3.38	.744
13	과메기의 경매 제도에 관한 지식	3.69	1.01	3.80	.898	3.75	.930	3.63	.916
14	과메기의 가격 형성에 관한 지식	3.35	1.06	3.51	.948	3.55	.962	3.00	1.07
15	국가별 식품 검역법에 관한 지식	4.23	.872	4.01	.818	3.97	.841	4.00	.926
16	과메기 수출입에 대한 무역 지식	4.18	.935	3.89	.930	3.90	.953	4.13	.835

17	우리나라 식품검역법에 관한 지식	4.13	1.03	3.96	.788	3.92	.905	4.00	.926
18	과메기의 전자상거래에 관한 지식	3.80	1.13	3.86	.934	3.79	.990	3.50	1.07
19	과메기 사업 관련 법규에 관한 지식	3.30	1.03	3.32	.832	3.35	1.02	3.33	1.14
20	어업정보 수집 및 활용에 관한 지식	3.89	1.07	3.85	.980	3.76	1.08	3.88	1.13
21	과메기 사업 경영 설계에 관한 지식	3.80	.942	3.79	.945	3.87	.900	3.38	.744
22	과메기의 시장조사 방법에 관한 지식	3.58	1.03	3.73	.920	3.74	1.7	3.38	.916
23	과메기의 저장·보관·운송에 관한 지식	3.32	1.09	3.53	1.02	3.66	1.08	2.88	1.36
24	과메기의 생산·공급 시스템에 대한 이해	3.46	1.04	3.60	.958	3.79	1.04	2.88	1.36
25	소매기구·소매상의 형태와 운영방식에 관한 지식	3.46	1.07	3.69	.993	3.76	1.00	2.88	.835

고졸 이하의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.23), 국제 무역법규에 관한 지식(4.17), 과메기 수출입에 대한 무역 지식(4.18), 우리나라 식품 검역법에 관한 지식(4.13), 회계 및 재무관리에 관한 지식(3.89), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(3.89), 과메기의 전자상거래에 관한 지식(3.80), 과메기 사업 경영 설계에 관한 지식(3.80), 과메기의 경매 제도에 관한 지식(3.69), 상업 법규에 관한 지식(3.65) 등의 순으로 나타났다.

전문대졸의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.01), 우리나라 식품 검역법에 관한 지식(3.96), 과메기 수출입에 대한 무역지식(3.89), 과메기의 전자상거래에 관한 지식(3.86), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(3.85), 과메기의 경매 제도에 관한 지식(3.80), 과메기 사업 경영 설계에 관한 지식(3.79), 국제 무역법규에 관한 지식(3.76), 과메기의 시장조사 방법에 관한

지식(3.73), 소매기구·소매상의 형태와 운영방식에 관한 지식(3.69)등의 순으로 나타났다.

대졸의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(3.97), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(3.92), 과메기 수출입에 대한 무역지식(3.90), 국제 무역법규에 관한 지식(3.89), 과메기 사업 경영 설계에 관한 지식(3.87), 과메기의 전자상거래에 관한 지식(3.79), 과메기의 생산·공급 시스템에 대한 이해(3.79), 소매기구·소매상의 형태와 운영방식에 관한 지식(3.76), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(3.76), 과메기의 시장조사 방법에 관한 지식(3.74)의 순으로 나타났다.

대학원 이상의 경우 과메기 수출입에 대한 무역지식(4.13), 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.00), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(4.00), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(4.00), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(3.88), 수산물 도매시장의 종류와 기능(3.63), 과메기의 경매 제도에 관한 지식(3.63), 회계 및 재무관리에 관한 지식(3.50), 과메기의 전자상거래에 관한 지식(3.50), 국제 무역법규에 관한 지식(3.38), 과메기의 시장조사 방법에 관한 지식(3.38)의 순이었다.

학력별 과메기 사업 전반에 대한 지식 요구도는 무역이나 관련 법규의 지식은 등의 분야는 높게 나타나는데 비해 과메기 위생에 관한 지식, 컴퓨터 활용에 관한 지식, 과메기 상품의 종류별 지식, 과메기의 저장·보관·운송에 관한 분야가 낮게 나타나고 있는데, 이는 현재 과메기에 대한 정확한 지식을 가지고 있지 못하고 있음을 나타낸다고 할 수 있다.

<표 24> 학력별 과메기 사업 전반에 대한 지식영역 순위

구분 순위	학력별							
	고졸 이하		전문대졸		대졸		대학원 이상	
	항목	평균	항목	평균	항목	평균	항목	평균
1	15번 항목	4.23	15번 항목	4.01	15번 항목	3.97	16번 항목	4.13
2	5번 항목	4.17	17번 항목	3.96	17번 항목	3.92	15번 항목	4.00
3	16번 항목	4.18	16번 항목	3.89	16번 항목	3.90	17번 항목	4.00
4	17번 항목	4.13	18번 항목	3.86	5번 항목	3.89	20번 항목	3.88
5	9번 항목	3.89	20번 항목	3.85	21번 항목	3.87	10번 항목	3.63
6	20번 항목	3.89	13번 항목	3.80	18번 항목	3.79	13번 항목	3.63
7	18번 항목	3.80	21번 항목	3.79	24번 항목	3.79	9번 항목	3.50
8	21번 항목	3.80	5번 항목	3.76	25번 항목	3.76	18번 항목	3.50
9	13번 항목	3.69	22번 항목	3.73	20번 항목	3.76	5번 항목	3.38
10	1번 항목	3.65	25번 항목	3.69	22번 항목	3.74	22번 항목	3.38

6. 과메기 전문인력의 직무능력 요구도

가. 성별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도

현재 과메기 관련 사업에 종사하고 있는 종사자와 교육을 담당하고 있는 공무원을 대상으로 과메기 전문인력의 직무능력 요구도를 조사하였다. 성별로 과메기 전문인력의 직무능력 20개 문항에 대한 조사의 평균과 편차는 <표 25>와 같다.

<표 25> 성별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도

연 번	항목	남		여	
		평균	표준 편차	평균	표준 편차
1	진열·포장을 할 수 있는 능력	4.02	.907	4.02	.832
2	홍보·관리를 할 수 있는 능력	4.06	.833	4.10	.821
3	저장·보관을 할 수 있는 능력	4.06	.773	4.14	.801
4	거래처를 확보할 수 있는 능력	4.05	.827	4.09	.767
5	수출입 거래를 할 수 있는 능력	3.70	.819	3.74	.853
6	상업법규를 적용할 수 있는 능력	3.69	.826	3.73	.808
7	기상정보를 활용할 수 있는 능력	3.61	.743	3.80	.711
8	판매 출하를 조정할 수 있는 능력	3.87	.701	3.90	.741
9	소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력	3.98	.701	3.97	.773
10	과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력	3.93	.680	3.84	.681
11	과메기의 판매 가격을 결정할 수 있는 능력	3.77	.788	3.82	.726
12	국제 수산물의 생산 동향을 파악할 수 있는 능력	3.47	.833	3.66	.891
13	세무와 관련된 제반업무를 처리할 수 있는 능력	3.54	.847	3.58	.809
14	회계 관련 업무 및 경영진단을 할 수 있는 능력	3.51	.838	3.54	.822
15	국제유통에 필요한 외국어를 구사할 수 있는 능력	3.49	.988	3.56	1.002
16	수출입에 필요한 무역제도를 적용할 수 있는 능력	3.53	.903	3.45	.954
17	국내 과메기 시장을 조사하고 분석 할 수 있는 능력	3.67	.830	3.73	.789
18	국제 과메기 시장을 조사하고 분석 할 수 있는 능력	3.56	.901	3.60	.975
19	국내 수산물의 생산 공급 동향을 파악할 수 있는 능력	3.75	.775	3.80	.784
20	과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측 할 수 있는 능력	3.81	.894	3.93	.844

과메기 전문인력의 직무능력 요구도를 살펴보았을 때, 남성의 경우 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.06), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.06), 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.05), 진열·포장을 할 수 있는 능력(4.02), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(3.98), 과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력(3.93), 판매 출하를 조정할 수 있는 능력(3.87), 과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측 할 수 있는 능력(3.81), 과메기의 판매 가격을 결정할 수 있는 능력(3.77), 국내 수산물의 생산 공급 동향을 파악할 수 있는 능력(3.75) 등의 순으로 나타났다.

과메기 전문인력의 직무능력 요구도를 살펴보았을 때, 여성의 경우 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.14), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.10), 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.09), 진열·포장을 할 수 있는 능력(4.02), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(3.97), 과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측할 수 있는 능력(3.93), 판매 출하를 조정할 수 있는 능력(3.90), 과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력(3.84), 과메기의 판매 가격을 결정할 수 있는 능력(3.82), 국내 수산물의 생산 공급 동향을 파악할 수 있는 능력(3.80) 등의 순이었다.

<표 26> 성별 과메기 전문인력의 직무능력 순위

구분 순위	성별			
	남		여	
	항목	평균	항목	평균
1	3번 항목	4.06	3번 항목	4.14
2	2번 항목	4.06	2번 항목	4.10
3	4번 항목	4.05	4번 항목	4.09
4	1번 항목	4.02	1번 항목	4.02
5	9번 항목	3.98	9번 항목	3.97
6	10번 항목	3.93	20번 항목	3.93
7	8번 항목	3.87	8번 항목	3.90
8	20번 항목	3.81	10번 항목	3.84
9	11번 항목	3.77	11번 항목	3.82
10	19번 항목	3.75	19번 항목	3.80

나. 학력별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도

학력별로 과메기 전문인력의 직무능력 요구도 20개 문항에 대한 조사의 평균과 편차는 <표 27>과 같다.

<표 27> 학력별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도

연 번	항목	고졸 이하		전문대졸		대졸		대학원 이상	
		평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차
1	진열·포장을 할 수 있는 능력	4.04	.749	4.06	.901	3.90	1.01	3.88	1.36
2	홍보·관리를 할 수 있는 능력	4.10	.784	4.15	.759	3.90	.953	4.00	.926
3	저장·보관을 할 수 있는 능력	4.13	.644	4.11	.883	3.99	.856	4.00	.756
4	거래처를 확보할 수 있는 능력	4.18	.730	4.02	.794	3.90	.921	4.25	.886
5	수출입 거래를 할 수 있는 능력	3.80	.810	3.67	.818	3.60	.882	4.00	.756
6	상업법규를 적용할 수 있는 능력	3.75	.776	3.70	.829	3.61	.854	3.88	1.25
7	기상정보를 활용할 수 있는 능력	3.77	.670	3.64	.775	3.56	.817	4.00	.000
8	판매 출하를 조정할 수 있는 능력	3.93	.740	3.92	.657	3.76	.777	3.88	.641
9	소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력	4.01	.710	4.02	.690	3.84	.819	4.38	.518
10	과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력	3.89	.681	3.99	.638	3.77	.742	4.13	.354
11	과메기의 판매 가격을 결정할 수 있는 능력	3.88	.767	3.79	.772	3.63	.764	3.63	.518
12	국제 수산물의 생산 동향을 파악할 수 있는 능력	3.55	.847	3.57	.823	3.48	.900	2.88	1.25
13	세무와 관련된 제반 업무를 처리할 수 있는 능력	3.58	.877	3.60	.741	3.38	.892	3.87	.835
14	회계 관련 업무 및 경영진단을 할 수 있는 능력	3.49	.865	3.60	.752	3.41	.857	3.63	1.30
15	국제유통에 필요한 외국어를 구사할 수 있는 능력	3.45	1.02	3.66	1.04	3.38	.879	3.87	.835

16	수출입에 필요한 무역제도를 적용할 수 있는 능력	3.42	1.01	3.63	.835	3.40	.882	3.75	1.17
17	국내 과메기 시장을 조사하고 분석 할 수 있는 능력	3.65	.827	3.70	.810	3.69	.826	4.00	.756
18	국제 과메기 시장을 조사하고 분석 할 수 있는 능력	3.54	.994	3.63	.888	3.47	.900	4.00	.756
19	국내 수산물의 생산 공급 동향을 파악할 수 있는 능력	3.75	.783	3.82	.729	3.68	.842	3.88	.641
20	과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측 할 수 있는 능력	3.80	.927	3.93	.852	3.76	.862	4.38	.744

고졸 이하의 경우 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.18), 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.13), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.10), 진열·포장을 할 수 있는 능력(4.04), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(4.01), 판매 출하를 조정할 수 있는 능력(3.93), 과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력(3.89), 과메기의 판매 가격을 결정할 수 있는 능력(3.88), 수출입 거래를 할 수 있는 능력(3.80), 과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측 할 수 있는 능력(3.80) 등의 순으로 나타났다.

전문대졸의 경우 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.15), 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.11), 진열·포장을 할 수 있는 능력(4.06), 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.02), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(4.02), 과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력(3.99), 과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측 할 수 있는 능력(3.93), 판매 출하를 조정할 수 있는 능력(3.92), 국내 수산물의 생산 공급 동향을 파악할 수 있는 능력(3.82), 과메기의 판매 가격을 결정할 수 있는 능력(3.79) 등의 순으로 나타났다.

대졸의 경우 저장·보관을 할 수 있는 능력(3.99), 진열·포장을 할 수

있는 능력(3.90), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(3.90), 거래처를 확보할 수 있는 능력(3.90), 소비가 욕구를 파악할 수 있는 능력(3.84), 과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력(3.77), 과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측 할 수 있는 능력(3.76), 판매 출하를 조정할 수 있는 능력(3.76), 국내 과메기 시장을 조사하고 분석 할 수 있는 능력(3.69), 국내 수산물의 생산 공급 동향을 파악할 수 있는 능력(3.68) 등의 순이었다.

대학원 이상의 경우 소비가 욕구를 파악할 수 있는 능력(4.38), 과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측 할 수 있는 능력(4.38), 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.25), 과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력(4.13), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.00), 수출입 거래를 할 수 있는 능력(4.00), 기상정보를 활용할 수 있는 능력(4.00), 국내 과메기 시장을 조사하고 분석할 수 있는 능력(4.00), 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.00), 국제 과메기 시장을 조사하고 분석 할 수 있는 능력(4.00) 등의 순이었다.

<표 28> 학력별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도 순위

구분 순위	학력별							
	고졸 이하		전문대졸		대졸		대학원 이상	
	항목	평균	항목	평균	항목	평균	항목	평균
1	4	4.18	2	4.15	3	3.99	9	4.38
2	3	4.13	3	4.11	1	3.90	20	4.38
3	2	4.10	1	4.06	2	3.90	4	4.25
4	1	4.04	4	4.02	4	3.90	10	4.13
5	9	4.01	9	4.02	9	3.84	2	4.00
6	8	3.93	10	3.99	10	3.77	5	4.00
7	10	3.89	20	3.93	20	3.76	7	4.00
8	11	3.88	8	3.92	8	3.76	17	4.00
9	5	3.80	19	3.82	17	3.69	3	4.00
10	20	3.80	11	3.79	19	3.68	18	4.00

V. 결론 및 제언

1. 결론

포항 구룡포항 일원에 과메기 관광·문화거리 조성을 시작으로 현대화된 가공공장 및 냉동 창고, 과메기 연구센터, 홍보관 등을 연차적으로 설치하는 등 과메기 생산특구가 조성되고 있다.

과메기 특구와 관련하여 400여억 원의 예산을 투입하는 것으로 지방자치단체 차원에서 여러 사업을 추진하고 있으나, 정작 과메기 특산품의 고급화나 브랜드화에 대한 투자계획은 매우 미미하다.

특산품 브랜드화는 과메기 산업화 가공단지조성만으로 이루어지거나 또는 홍보만으로 지속적 발전을 도모할 수 없고, 제품의 맛과 위생 등이 국민의 욕구를 충족할 때에 가능할 것이다. 그 뿐만 아니라, 과메기의 가공공정이 기계화되어 있지 않고 과메기의 가공공정이 오로지 사람의 손에 의존한다는 점에서 맛과 위생의 규격화가 힘들다.

과메기의 맛과 위생 등이 다른 지역과의 차별화될 때 특산품으로서 인정을 받게 될 것이고, 과메기의 소비가 확대될 경우, 어느 지역에서도 과메기를 생산하고자 할 경우 지역적 특색이 있는 맛과 위생의 고급화만이 과메기 산업이 보다 발전할 수 있을 것이다.

과메기가 지역 특산품으로서 국민들의 사랑이 영원하기 위해서는 생산과 제조에 다소 시간이 걸리고, 정성과 노하우가 필요하고, 심지어는 장인정신까지 요구되는 것을 감내하면서 음식의 맛이 변하고 상품의 질이 떨어지는 것을 사전에 방지해야 한다. 이를 위해서는 과메기 취급을 전담할 전문인력을 지방자치단체 차원에서 지속적으로 양성하여야 하고, 아울러, 자격증

제도를 도입하여 이들을 우대하는 방안이 마련되어야 한다.

과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육은 경상북도나 또는 포항시가 직접 양성할 수 있고, 민간 기관에 위탁하여 양성할 수 있다. 합리적인 방법은 민간 기관으로 하여금 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 시행하도록 하되, 경상북도나 포항시는 이들의 교육과정과 시설에 대해 관리·감독 또는 교육인증제도를 활용할 수 있다.

도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률에 따른 도농교류 또는 농어촌 지역개발 전문인력 양성프로그램 및 체험지도사, 마을해설가 교육과정 인증과 같이 과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 이수한 자에게 자격증을 부여하는 것으로 한다. 이러한 자격증을 소지한 자가 제조·가공한 과메기 특산품을 포함 과메기 특산품으로 인증하는 것이 필요하다.

설문조사 결과, 응답자 모두 포항의 과메기가 특산품이라고 생각하지만 포항시의 과메기의 생산·가공·유통·체험·관광 분야 전문인력 양성 없이 과메기 생산 특구 지정만으로 과메기 특산품화가 충분하지 않다고 나타나는 것으로 나타났다.

과메기 전문인력 양성의 필요성에 대해 응답자들 대부분이 전문인력 양성 교육이 필요하다고 응답하였고, 전문적으로 교육은 받은 적이 거의 없는 것으로 나타났으며, 현재 기술의 습득은 주변인물이나 독학에 의해서 습득한 것으로 나타났다.

과메기 사업에 종사하기 위해서 학력은 무관하지만 전문교육은 필요하다고 생각하였으며 교육기간은 최소 1개월에서 길게는 3개월 이상을 선호하는 것으로 나타났다. 또한 전문교육을 한다면 양성 기관은 과메기 영어조합이 47.7%, 국가기관 22.1% , 평생교육기관 17.1%, 학교 8.5%, 기타 4.5%의 순으로 돼야 한다고 조사되었으며, 교육내용으로는 위생19.0%, 가공이 16.1%, 생산이 15.2%, 유통이 12.1%, 홍보가 11.9%, 보관이 11.6%, 판매가

9.6%, 관광이 4.5%의 비율로 나타나 응답자의 대부분이 과메기의 안전한 생산과 유통과 관련된 교육내용이 주로 이루어져야 한다고 생각한 것으로 나타났다.

이러한 전문교육은 과메기의 특산품 화에 매우 도움이 된다고 응답하였고, 과메기 활성화를 위한 가장 시급한 과제는 교육프로그램 개발 49.3%, 정부지원 30.0%, 과메기 자격증 도입 11.45, 전문인력 처우개선 8.5%, 기타 0.8%의 순으로 조사되었다.

포항시가 인증하는 자격증제도 도입에 대해서도 응답자들의 대부분이 매우 필요하다고 느끼고 있었다. 자격증 제도로 전문 자격증 소지자가 생긴다면 그들이 만든 과메기 생산품의 소비율이 매우 높아질 것이라고 긍정적으로 생각하였고, 자격증 소지자의 생산품은 포항에서 특산품화로 인정하여 타 지역 특산품과 차별화를 두어 소비자의 소비를 촉진할 수 있는 계기가 되어야 한다고 조사되었다. 자격증 교육에서 필요한 사항으로는 생산·가공과 위생·보관에 중점을 두었으면 좋겠다고 응답하였다.

포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증의 도입이 필요하고 자격증 소지자가 생산한 과메기를 포항의 특산품으로 인정한다면 다른 지역과의 차별화는 물론, 과메기 소비가 확대될 것이라고 매우 긍정적인 생각을 하는 것으로 나타났다.

성별에 따른 과메기 사업관련 지식에 대한 정도를 살펴보면 남성의 경우, 국가별 식품 검역법에 대한 지식(4.03), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(3.98), 과메기 수출입에 대한 무역지식(3.96), 국제 무역법규에 관한 지식(3.92), 과메기 사업 관련 법규에 관한 지식(3.81) 등의 순으로 나타났고, 여성의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.24), 과메기 수출입에 대한 무역지식(4.17), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(4.13), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(4.12), 과메기의 전자상거래에 관한 지식(4.04), 과메기 사

업 관련 법규에 관한 지식(4.04) 등의 순이었다.

성별 과메기 사업관련 지식에 대한 요구도는 과메기 가공에 관한 지식, 컴퓨터 활용에 관한 지식, 과메기 위생에 관한 지식, 과메기 상품의 종류별 지식 등의 분야가 낮게 나타나고 있는데, 이는 현재 과메기에 대한 정확한 지식을 가지고 있지 못하고 있음을 나타낸다고 할 수 있다.

학력별 과메기 사업관련 지식에 대한 요구도를 살펴본 결과, 고졸 이하의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.23), 국제 무역법규에 관한 지식(4.17), 과메기 수출입에 대한 무역 지식(4.18), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(4.13), 회계 및 재무관리에 관한 지식(3.89) 등의 순으로 나타났고, 전문대졸의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(1.01), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(3.96), 과메기 수출입에 대한 무역지식(3.89), 과메기의 저자상거래에 관한 지식(3.86), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(3.85) 등의 순으로, 대졸의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(3.97), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(3.92), 과메기 수출입에 대한 무역지식(3.90), 국제 무역법규에 관한 지식(3.89), 과메기 사업 경영 설계에 관한 지식(3.87), 등의 순으로 나타났다. 대학원 이상의 경우 과메기 수출입에 대한 무역지식(4.13), 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.00), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(4.00), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(4.00), 어업정보 수집 및 활용에 관한 지식(3.88)의 순이었다.

학력별 과메기 사업 전반에 대한 지식 요구도는 무역이나 관련 법규의 지식 등의 분야는 높게 나타나는데 비해 과메기 위생에 관한 지식, 컴퓨터 활용에 관한 지식, 과메기 상품의 종류별 지식, 과메기의 저장·보관·운송에 관한 분야가 낮게 나타나고 있는데, 이는 성별로 알아보았을 때와 같이 응답자들이 과메기에 대한 정확한 지식을 가지고 있지 못하고 있음을 나타낸다고 할 수 있다.

다음으로 성별에 따른 과메기 전문인력의 직무능력 요구도를 살펴보았을 때, 남성의 경우 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.06), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.06), 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.05), 진열·포장을 할 수 있는 능력(4.02), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(3.98) 등의 순으로 나타났고, 여성의 경우 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.14), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.10), 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.09), 진열·포장을 할 수 있는 능력(4.02), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(3.97) 등의 순으로 나타났다.

남, 여 모두 저장·보관을 할 수 있는 능력, 홍보·관리를 할 수 있는 능력, 거래처를 확보할 수 있는 능력, 진열·포장을 할 수 있는 능력, 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력을 모두 중요하게 생각하는 것으로 나타났다.

학력별에 따라 과메기 전문인력의 직무능력 요구도를 살펴보았을 때, 고졸 이하의 경우 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.18), 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.13), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.10), 진열·포장을 할 수 있는 능력(4.04), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(4.01) 등의 순으로 나타났고, 전문대졸의 경우 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.15), 저장·보관을 할 수 있는 능력(4.11), 진열·포장을 할 수 있는 능력(4.06), 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.02), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(4.02) 등의 순으로, 대졸의 경우 저장·보관을 할 수 있는 능력(3.99), 진열·포장을 할 수 있는 능력(3.90), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(3.90), 거래처를 확보할 수 있는 능력(3.90), 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력(3.84) 등의 순이었다. 대학원 이상의 경우 소비가 욕구를 파악할 수 있는 능력(4.38), 과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예측 할 수 있는 능력(4.38), 거래처를 확보할 수 있는 능력(4.25), 과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력(4.13), 홍보·관리를 할 수 있는 능력(4.00) 등의 순으로 나타났다.

학력별로 보았을 때도 성별로 분석 한 것과 같이 과메기 전문인력의 직무능력은 저장·보관을 할 수 있는 능력, 홍보·관리를 할 수 있는 능력, 거래처를 확보할 수 있는 능력, 진열·포장을 할 수 있는 능력, 소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력 등 제조, 가공, 판매 분야 모두 중요하게 생각하는 것으로 나타났다.

사업전반에 대한 지식영역과 전문인력의 직무능력 요구도를 비교해 보았을 때, 사업전반에 대한 지식영역의 전체 평균이 약 3에 머무르며 보통의 지식수준을 가지고 있는 것으로 조사되었고, 직무능력 요구도의 전체 평균은 지식영역 평균 보다 다소 높게 나타나 많은 직무능력이 필요하다고 느끼는 것으로 조사되었다.

2. 제언

본 연구를 통하여 과메기 전문인력 양성방안에 대한 과메기 사업 관련 업자들과 교육을 담당하고 있는 공무원들의 의견을 분석하고 효율적 양성방안을 탐색한 것을 바탕으로 다음과 같이 제언하고자 한다.

첫째, 응답자들의 대부분이 전문인력 양성 교육이 필요하다고 느끼고 있지만 아직은 제대로 된 교육이 이루어지지 못하고 있었다. 과메기에 대한 전문인력을 양성할 수 있는 많은 교육기관이 생기고 그에 따른 다양한 프로그램도 운영되어 과메기에 대한 전문인력 양성 교육이 이루어 져야 할 것이다.

둘째, 포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증의 도입이 필요하다고 느끼고 있지만 아직 전문 자격증 제도가 도입이 되지 않았기 때문에 전문 자격증 제도를 도입하여 포항 과메기 사업을 하는 수산 업계 종사자들에게는 자존감을 세워주고 소비자 또한 믿고 포항의 특산품 과메기를 구입할 수

있도록 적극적인 자격증 도입이 필요하며, 자격증 교육 또한 과메기 사업 종사자들이 필요하다고 느끼는 분야를 위주로 하여 포항 과메기에 대한 전문인력을 길러야 할 것이다.

끝으로, 지역의 특산품을 살려야 그 지역의 특산품 사업 관련 업계 종사자들이 살아나고 좋은 품질의 특산품이 나오고 인증을 받으면 그 특산품을 믿고 사먹을 수 있는 소비자 까지 생겨날 것이다. 지역경제를 살릴 수 있는 지역 특산품의 전문인력 양성에 더욱 노력을 기울일 수 있어야 하겠다.



참고 문헌

- (재)부산인적자원개발원(2006). 지역전략산업 인력양성프로그램 개발.
- 김영문(2007.). 항만물류 전문인력 양성방안에 관한 연구 : 부산항을 중심으로, 한국해양대학교 해사산업대학원 석사학위논문.
- 김정봉(2003). 수산전문인력 양성을 위한 수산계 학교 육성방안, 해양수산부.
- 김태훈(2012). 항만물류 운송·보관분야 전문인력 양성 방안에 관한 연구, 부경대학교 대학원 석사학위논문.
- 김홍철(2011). 사회수산교육을 이용한 수산전문인력양성 방안에 관한 연구, 부경대학교 일반대학원 석사학위논문.
- 농림수산식품부(2008). 수산전문인력양성방안 연구, 부경대학교.
- 박옥순(2009). 스포츠산업 전문인력양성 실태와 발전방안, 목포대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 부산광역시(2005). 지역전략산업 인력양성프로그램 개발.
- 은성균(2010). 공연예술기획 전문인력 양성방안 연구, 세종대학교 공연예술대학원 석사학위논문.
- 윤충원(2004). 무역인력 양성과 관련한 대학교육의 문제점과 대처방안, 무역학회지 29(3).
- 이창훈(2010). 항만물류 전문인력 양성을 위한 중등교육과정에 관한 연구, 한국해양대학교 해사산업대학원 석사학위논문.
- 이철·조원일(2006). 지역 전문인력 양성 방안에 관한 연구 : 여수지역을 중심으로, 한국동서경제연구 17(2).
- 장호식(2012). 수산물 유통 전문인력양성 방안에 관한 연구, 부경대학교 대학원 석사학위논문.

- 조영대·김정애·오승희(2000). 포항지역 주민의 풍치 과메기 기호도 조사, 식품영양학회지, 제13권 제3호, 255~262
- 한국해양수산개발원(2004). 해운·항만 국제물류 전문·기능인력 육성방안.
- 한은식(2011). 무역환경 변화에 따른 선진형 무역 전문인력 양성에 관한 연구, 성균관대학교 박사학위논문.
- 한은진(2000). 국내 방송전문인력 양성을 위한 제도적 방안 연구, 중앙대학교 신문방송대학원 석사학위논문.
- 한재열(2004). 항만전문인력 양성방안에 관한 연구, 인천대학교 석사학위논문.
- 해양수산부(2005). 해운·항만 전문인력 양성사업 추진계획.
- 홍기진(2011). 수산업 경영이양 활성화를 위한 수산전문인력 양성방안 연구, 부경대학교 일반대학원 석사학위논문.
- <http://gmg.ipohang.org/site/gmg/>



부 록

과메기 전문인력 양성방안에 관한 설문

안녕하십니까. 본 조사는 “과메기 전문인력 양성방안”과 관련하여 실시하는 설문입니다.

이번 조사의 결과는 과메기 전문인력 양성을 위한 방안을 마련하기 위한 자료로서 사용될 것이며, 여러분의 의견이 적극 반영될 수 있도록 노력하겠습니다. 각 문항을 읽고 현재 자신의 경우와 가장 비슷하다고 생각하는 부분에 √ 표 또는 숫자를 기입하여 주시면 감사하겠습니다.

아울러 본 조사는 개인에 관한 사항을 일체 밝히지 않으며 본 연구 목적에만 사용되므로 응답자에게는 아무런 영향도 미치지 않을 것임을 약속합니다. 여러분의 소중한 시간을 허락해 주어 고맙습니다.

2012년 9월

부경대학교 일반대학원 석사과정 심현철 드림

1. 인적사항

성별	<input type="checkbox"/> 남	<input type="checkbox"/> 여			
연령	<input type="checkbox"/> 20대	<input type="checkbox"/> 30대	<input type="checkbox"/> 40대	<input type="checkbox"/> 50대	<input type="checkbox"/> 60대
	<input type="checkbox"/> 70대				
학력	<input type="checkbox"/> 고졸이하	<input type="checkbox"/> 전문대졸	<input type="checkbox"/> 대졸	<input type="checkbox"/> 대학원 이상	
업종	<input type="checkbox"/> 어업	<input type="checkbox"/> 양식업	<input type="checkbox"/> 가공·유통	<input type="checkbox"/> 공무원	
	<input type="checkbox"/> 기타				

2. 포항시의 과메기의 생산·가공·유통·체험·관광 분야 전문인력 양성 없이 과메기 생산특구 지정만으로 과메기 특산물화가 충분하다고 생각하십니까?

- ① 매우 그렇다. ② 그렇다. ③ 보통이다.
④ 그렇지 않다. ⑤ 전혀 그러하지 않다.

3. 포항의 과메기는 대대로 전수받은 지식이나 기술과 (장인)정신 및 문화가 깃들어진 특산품이라 생각하십니까?

- ① 매우 그렇다. ② 그렇다. ③ 보통이다.
④ 그렇지 않다. ⑤ 전혀 그렇지 않다.

4. 과메기의 명품 브랜드화를 위해서는 과메기 전문인력을 양성할 필요가 있다고 생각하십니까?

- ① 매우 그렇다. ② 그렇다. ③ 보통이다.
④ 그렇지 않다. ⑤ 전혀 그렇지 않다.

5. 귀하는 과메기 사업과 관련된 전문교육을 받은 적이 있습니까?

- ① 예 ② 아니요

6. 귀하는 과메기 사업의 직무 수행과 관련한 지식이나 기술을 습득한 경로는 무엇입니까?

- ① 정규교육기관(고교, 대학) ② 사회교육기관 ③ 사내교육
④ 주변사람(부모, 친지 등) ⑤ 독학

7. 과메기 사업에 종사하기 위해 최소한의 학력은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 고등학교 졸업 ② 전문대 졸업 ③ 대학교 졸업
④ 석·박사 ⑤ 학력 무관

◆ 지식영역

아래의 항목에 대하여 어느 정도 알고 있는지 해당되는 부분에 V표를 해주십시오.

연번	항 목	아주 잘안다	잘 안다	보통 이다	잘 모른다	전혀 모른다
1	상업 법규에 관한 지식					
2	과메기 가공에 관한 지식					
3	컴퓨터 활용에 관한 지식					
4	과메기 위생에 관한 지식					
5	국제 무역법규에 관한 지식					
6	과메기 상품의 종류별 지식					
7	과메기 유통정책에 관한 지식					
8	과메기의 직거래에 관한 지식					
9	회계 및 재무관리에 관한 지식					
10	수산물 도매시장의 종류와 기능					
11	과메기의 유통경로에 관한 지식					
12	과메기의 선물거래에 관한 지식					
13	과메기의 경매 제도에 관한 지식					
14	과메기의 가격 형성에 관한 지식					
15	국가별 식품 검역법에 관한 지식					
16	과메기 수출입에 대한 무역 지식					
17	우리나라 식품검역법에 관한 지식					
18	과메기의 전자상거래에 관한 지식					
19	과메기 사업 관련 법규에 관한 지식					
20	어업정보 수집 및 활용에 관한 지식					
21	과메기 사업 경영 설계에 관한 지식					
22	과메기의 시장조사 방법에 관한 지식					
23	과메기의 저장·보관·운송에 관한 지식					
24	과메기의 생산·공급 시스템에 대한 이해					
25	소매기구·소매상의 형태와 운영방식에 관한 지식					

◆ 직무능력

과메기 전문인력이 아래의 항목을 배워야 할 필요성이 어느 정도 있다고 생각하는지 해당되는 한 곳에만 V표를 하여 주십시오.

연번	항 목	꼭 필요 하다	약간 필요 하다	보통 이다	필요 하지 않다	전혀 필요 없다
1	진열·포장을 할 수 있는 능력					
2	홍보·관리를 할 수 있는 능력					
3	저장·보관을 할 수 있는 능력					
4	거래처를 확보할 수 있는 능력					
5	수출입 거래를 할 수 있는 능력					
6	상업법규를 적용할 수 있는 능력					
7	기상정보를 활용할 수 있는 능력					
8	판매 출하를 조정할 수 있는 능력					
9	소비자 욕구를 파악할 수 있는 능력					
10	과메기 유통경로를 파악할 수 있는 능력					
11	과메기의 판매 가격을 결정할 수 있 는 능력					
12	국제 수산물의 생산 동향을 파악할 수 있는 능력					
13	세무와 관련된 제반업무를 처리할 수 있는 능력					
14	회계 관련 업무 및 경영진단을 할 수 있는 능력					
15	국제유통에 필요한 외국어를 구사할 수 있는 능력					
16	수출입에 필요한 무역제도를 적용할 수 있는 능력					
17	국내 과메기 시장을 조사하고 분석 할 수 있는 능력					
18	국제 과메기 시장을 조사하고 분석 할 수 있는 능력					
19	국내 수산물의 생산 공급 동향을 파 악할 수 있는 능력					
20	과메기의 판매, 가격 변동을 분석 예 측 할 수 있는 능력					

♥ 질문에 응답해 주어 정말 감사합니다. ♥

감사의 글

만학도로서 대학원 다니던 기간이 내게는 소중한 시간이었음을 알게 되었고, 멀리서 다니느라 조금은 힘들었지만 많은 지인들의 따뜻한 격려와 성원에 힘입어 논문을 무사히 마치게 되었습니다.

본 논문의 연구계획서에서부터 완성에 이르기까지 친절하고 소중한 가르침을 베풀어 주신 박종운, 차철표 지도교수님 깊은 감사를 드립니다.

논문 심사과정을 통하여 아낌없는 격려와 지도를 해주신 원효현 교수님 진심으로 감사의 마음을 전합니다. 학문적 지식뿐만 아니라 삶의 지혜까지 일깨워주신 김삼곤 교수님, 장한기 교수님 감사합니다. 논문이 잘되길 부족한 저에게 항상 걱정스럽게 많은 지도를 해주신 주동범 교수님, 허 균 교수님, 장소은 교수님 감사합니다.

대학원 생활동안 함께 하면서 서로 격려하고 응원해 주며 힘이 되어준 강버들, 김명희, 서영환, 이종호, 이상철 선생님 감사합니다. 아울러 모든 원우회 선후배님 감사합니다.

늘 같은 자리에서 부족한 아들을 언제나 격려해주시고 위로해 주시면서 사랑해주신 어머니님, 어려움 속에서도 학업에 정진 할 수 있도록 사랑을 베풀어주신 누님(심봉성), 아내(허현정), 아들(효준)과 기쁨을 나누고자 합니다.

또, 논문의 설문에 기꺼이 응해주신 포항시 수산담당 공무원, 과메기영어조합 회원 및 수산업체 관계자 분들께 고마움을 전합니다.