

2026년도 산학공동 기술개발 연구과제 제안요구서(RFP)

프로젝트명	지산학연 이음·돋움·성장	공모유형	☐ 공모 ☒ 지정						
단위과제명	2-② 전략산업 생태계 육성 및 미래혁신역량 강화사업								
사업명	제주 미식관광 고도화를 위한 와인 기반 콘텐츠 개발 연구								
추진배경 및 필요성	■ 제주 식문화 자원을 활용한 미식관광의 전략적 가치 - 미식관광은 지역의 음식문화, 로컬 식재료, 서비스, 스토리텔링을 결합하여 관광의 질적 수준 제고와 지역경제 활성화를 동시에 도모할 수 있는 전략 분야임 ■ 와인의 관광콘텐츠적 활용 가능성 - 제주 미식관광에서 와인을 단순한 음료가 아니라, 제주 음식문화와 지역성을 해석하고 전달하는 스토리 기반 체험요소로 활용할 필요가 있음 ■ 기존 연구의 한계와 본 연구의 필요성 - 음식 자체의 개발이 아닌 와인 추천 방식, 해설 및 스토리텔링, 서비스 제공 방식 등 체험 설계 요소를 중심으로 관광콘텐츠를 개발하고 이를 통해 제주 미식관광의 체류형 콘텐츠를 설계, 호텔 레스토랑·지역 외식업체 등 현장에 적용 가능한 운영모델과 실증적 근거를 제시하고자 함 ■ 체험형 관광콘텐츠 개발 - 콘텐츠에는 와인 추천, 페어링 설명, 해설, 스토리텔링, 서비스 흐름 등을 포함하고 현장 적용을 고려하여 호텔, 레스토랑, 지역 외식업체 등에서 운영 가능한 형태로 콘텐츠를 구체화함								
추진목표	■ 최종목표 - 제주 음식 자원과 연계한 와인 기반 체험형 관광콘텐츠를 개발하고, 와인 스토리텔링이 관광객의 감정적 반응과 행동에 미치는 효과를 실증적으로 분석하여 제주 미식관광 고도화를 위한 운영모델을 제시 ■ 연차별 목표 <table border="1"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>추진목표</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1차년도 (2026년)</td> <td> - 기초조사 및 연구기반 구축 · 제주 미식관광 및 와인 기반 체험콘텐츠 개발을 위한 자료 확보 · 연구 수행을 위한 산학협력 및 운영 기반 마련 - 콘텐츠 개발 및 실험설계 · 제주형 와인 기반 미식관광 체험콘텐츠 초안 개발 · 실증분석을 위한 실험설계 및 조사도구 마련 · 현장 적용 가능한 운영 시나리오 구축 </td> </tr> <tr> <td>2차년도 (2027년)</td> <td> - 시범운영 및 효과 분석 · 콘텐츠 운영 효과에 대한 실증자료 확보 </td> </tr> </tbody> </table>			구분	추진목표	1차년도 (2026년)	- 기초조사 및 연구기반 구축 · 제주 미식관광 및 와인 기반 체험콘텐츠 개발을 위한 자료 확보 · 연구 수행을 위한 산학협력 및 운영 기반 마련 - 콘텐츠 개발 및 실험설계 · 제주형 와인 기반 미식관광 체험콘텐츠 초안 개발 · 실증분석을 위한 실험설계 및 조사도구 마련 · 현장 적용 가능한 운영 시나리오 구축	2차년도 (2027년)	- 시범운영 및 효과 분석 · 콘텐츠 운영 효과에 대한 실증자료 확보
구분	추진목표								
1차년도 (2026년)	- 기초조사 및 연구기반 구축 · 제주 미식관광 및 와인 기반 체험콘텐츠 개발을 위한 자료 확보 · 연구 수행을 위한 산학협력 및 운영 기반 마련 - 콘텐츠 개발 및 실험설계 · 제주형 와인 기반 미식관광 체험콘텐츠 초안 개발 · 실증분석을 위한 실험설계 및 조사도구 마련 · 현장 적용 가능한 운영 시나리오 구축								
2차년도 (2027년)	- 시범운영 및 효과 분석 · 콘텐츠 운영 효과에 대한 실증자료 확보								

	■ 제주 향토음식 및 로컬 메뉴의 고부가가치화를 통해 미식관광 상품 경쟁력 강화 ■ 호텔·레스토랑·지역 외식업체에서 활용 가능한 차별화된 와인 기반 체험콘텐츠 모델 제공 ■ 제주 식문화 자원을 활용한 관광콘텐츠의 고급화와 차별화를 통해 지역관광의 질적 성장 도모
추진체계	■ 참여대학 - 국내외 미식관광, 와인관광, food-and-wine tourism, 체험관광 관련 선행연구를 조사·분석 - 제주 음식자원과 와인을 연계한 체험형 관광콘텐츠 시나리오 개발 ■ 참여기업 - 연구결과를 종합한 제주형 와인 기반 미식관광 체험콘텐츠 운영모델 발굴 - 호텔, 레스토랑, 지역 외식업체에서 활용할 수 있는 적용방안 및 운영 가이드 마련 ■ 공동연구기관 - 와인 전문가, 외식 및 관광 분야 전문가, 현장 실무자 등의 자문을 통해 콘텐츠의 적합성과 실현 가능성을 검토 - 호텔, 레스토랑, 지역 외식업체 등과의 협력체계를 구축하여 시범운영 및 현장 적용 기반 마련