

한식 세계를 만나다
■ 한식세계화 추진 사례집

발간등록번호

11-1543000-000438-01

한식

세계를 만나다



한식세계화 추진 사례집



서울시 서초구 강남대로 27(양재동) aT센터 1306호
Tel_82.2.6300.2052 | Fax_82.2.6300.2055
www.koreanfood.net | www.hansik.org
twitter.com/hansikkorea | facebook.com/hansikkorea





한식

세계를 만나다



한식

세계를 만나다

한식세계화 추진 사례집

발행일 | 2014년 4월

발행 | 한식재단

주소 | 서울특별시 서초구 강남대로 27(양재동 232) aT센터 1306호

전화 | 02-6300-2052

팩스 | 02-6300-2055

홈페이지 | www.koreanfood.net · www.hansik.org

이 책에 실린 모든 글과 그림을 무단으로 복사, 복제하는 것은
저작권자의 권리를 침해하는 것입니다.





한식은 우리나라를 가장 잘 알릴 수 있는 문화콘텐츠

한식은 세계에 통할 수 있는 경쟁력 있는 음식이자 문화입니다

농림축산식품부 주관으로 한식세계화 정책이 추진된 지 어느덧 5년이라는 시간이 흘렀고 사업추진 지정기관인 한식재단도 설립 4주년을 맞이하고 있습니다.

한식세계화 사업은 일부 우려의 목소리도 있었지만 5대 전략, 9대 과제를 목표 삼은 소기의 목적대로 다양한 분야에서 조금씩 성장해 나가고 있습니다. 물론, 한식세계화 사업은 우리 식문화를 다루기에 매우 방대하고 아직 가야 할 길이 멀고 힘도 들지만, 많은 분들의 관심과 협력이 있기에 앞으로의 미래도 매우 밝을 것으로 전망하고 있습니다.

그 동안 한식재단에서는 한식인프라 구축을 위해 국내 관련단체·기관들과 연계한 포럼 운영, 해외한식당 협의회 지원사업, 한식의 원형을 발굴하고 복원하여 재정립하는 한식 아카이브 구축사업, 전통음식 복원·재현사업, 각종 한식콘텐츠 발간사업 등 다양한 관련 사업을 지속적으로 추진하여 한식의 저변확대와 전통계승을 추진하였습니다. 그리고 한식세계화를 이끌 조리인력 양성을 통해 국내외 관련업계 취업과 채용을 유도하는 한편, 미국, 유럽, 일본, 중국 등 세계 속에 우뚝 선 한식당을 대상으로 가이드북을 제작·배포하고 해외한식당 현황조사와 세계 도시별 한식·외식 정보조사 사업을 통해 한식당과 한식관련 기업의 해외진출을 장려하는데 일조해 왔습니다.

또한, 한식세계화 공식 포털 및 SNS를 통해 참여와 공감의 장을 온라인상으로 마련함과 동시에 다양한 세계 주요도시에서 개최되는 국제행사에 한식 체험공간 마련하고 여러 언론매체를 활용한 홍보를 추진함으로써 한국인으로서의 자부심과 국격제고를 위해 힘써 왔습니다. 그 결과, 미국 뉴욕의 한식 선호도가 2008년 9%에서 2011년 41%로 상승하는 효과와 함께 인지도와 호감도의 꾸준한 상승을 유도함으로써 세계 최고권위의 레스토랑 정보지인 미슐랭가이드에 한식재단에서 추천한 '센노하나', '마츠노미', '모란봉', '단지',

'정식당', '윤가' 총 6개 한식당이 별등급으로 등재되는 쾌거를 거두기도 하였습니다.

한식세계화 사업이 단기적인 목표보다는 장기적으로 지속되어야 하는 사업임에도 이미 크고 작은 결실이 가시화되고 있는 것은 그 만큼 우리의 한식이 세계인에 통할 수 있는 경쟁력 있는 음식이자 문화라는 증거일 것입니다.

한식세계화의 제 2도약을 위한 성찰과 새로운 전략 모색의 계기를 만듭니다

이처럼 더욱 고조되고 있는 한식에 대한 세계인들의 관심과 정부의 한식진흥을 위한 비전 및 전략에 대한 공감대를 토대로 한식재단은 앞으로도 한식의 전통을 계승하면서 관광산업 등 연계산업과의 융·복합을 통해 고부가가치 산업으로 창조경제에 이바지할 수 있는 한식세계화를 위해 최선의 노력을 다 할 것입니다.

한식세계화 사업의 제 2도약을 위해서는 그 동안 한식재단이 이루었던 사업결과에 대한 객관적인 분석과 성찰, 이를 바탕으로 한 새로운 전략 모색이 우선시 되어야 한다는 점에서 본 사례집의 발간 의미를 찾을 수 있을 것입니다. 아직은 짧은 역사이지만 한식세계화 사업정책을 수립하고 믿고 사업을 맡겨주신 농식품부 장관님을 비롯한 관계자분께 감사드리며, 본 우수 사례가 나올 수 있도록 노력해 주신 한식재단 전임 이사장님들과 각계 각층에서 함께 수고해주신 숨은 공로자분들께 깊은 감사의 인사를 드립니다.

마지막으로 산재되어 있던 우수 사례들을 한권의 책으로 요약하고 단장해주신 한국의 식정보(주)에도 감사드립니다.

앞으로도 한식세계화에 대한 많은 관심과 애정 부탁드립니다.

2014년 4월

한식재단 이사장 **강민수**



제1장
한식세계화 위한 인프라를 구축하다

한식정책 발전방안 마련을 위한
정책방안 국회토론회 개최 • 14

해외한식당 협의체 구축으로
해외 거점을 만들다 • 16

한식의 원형 발굴·복원·재정립해
아카이브 구축 • 20

한식문헌 연구결과 보고의 장,
한식 원형복원 심포지엄 • 24

한식, 대중과의 공유를 시작하다
한식콘텐츠 단행본 발간 • 26

사라져가는 북한 전통음식
복원·재현 • 28

인사말 • 04
한식재단 소개 • 08
한식세계화 중장기 추진방향 • 72

제2장
한식세계화 이끌 인재를 육성하다

한식 전문 교육과정 운용,
전문인력으로 한식세계화 이끌어 • 32

이론과 실습 병행한 커리큘럼
창업과 취업, 지식 확대에 큰 도움 • 36

전문 인력의 취업과 채용
두 마리 토끼를 잡는다 • 38

제3장
세계무대에서 경쟁력을 높여가다

한식당 가이드북 출간으로
세계 속의 한식당 홍보 • 46

전 세계 트렌드의 심장 '뉴욕'서도 통한
한국적인 '정식'의 성공비결은? • 48

해외한식당 현황 조사로
세계 속 한식당의 '현재' 조명 • 50

해외 도시별 정보전략 조사로
한식당의 경쟁력 강화 도모 • 52

제4장
세계와 함께 공유하고 즐기는 한식

전문성·다양성으로 '참여와 공감의 장' 연
한식세계화 공식 포털 구축 • 56

한식세계화에 대한 정보를
다양하고 깊이 있게 전달 • 58

한식의 매력을
즐거운 멜로디로 홍보 • 59

한국의 '발효음식'
세계 미식 트렌드를 이끌다 • 60

한식의 우수성
세계 시청자에게 전파 • 62

박람회 및 행사 참가를 통해
한식의 우수성과 인지도 높여 • 64

한식의 우수성과 매력
'팸투어'를 통해 세계에 홍보 • 66

한식세계화의 국민 참여를 이끌어 낸
2013 한식 29초 영화제 • 68

전국 9도의 건강한 한식을 찾다
건강한 한식 원정대 활동 • 69

한식과 한식문화,
해외 문화 교류를 통해 세계와 소통 • 70



세계인이 즐기는 한식문화의 확산 그 중심에 '한식재단'이 있습니다

한식재단은

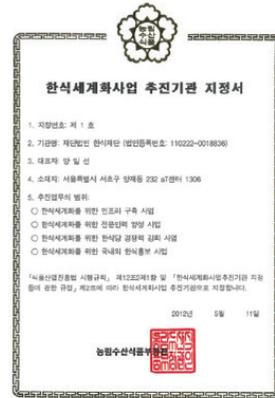
한식의 진흥 및 한식문화의 국내·외 확산을 통하여 농림수산 식품산업, 외식산업, 문화관광산업 등 관련 산업의 발전과 국가 이미지 향상에 이바지하기 위해 설립된 유일한 정부인증 공식 민간 전문기관입니다.

* 국내·외 식품산업에서 한식의 우수성을 홍보하고, 발전시켜 나가기 위해 한식의 정통성 정립, 한식의 산업진흥, 한식의 세계화 추구 등의 핵심 기능을 담당하고 있습니다.

* 한식의 역사성, 문화성에 중점을 둔 R&D를 통해 원형을 발굴, 복원, 유지, 발전하는 역할을 담당하고 있습니다.

* 한식 산업진흥을 위해 세계 시장에서의 한식당 위상을 제고하고, 한식제품의 경쟁력을 확보하며, 산업화 기반을 조성하고 있습니다.

* 한식의 세계화 추구를 위해 국외의 주요 국가에서 보편적으로 인식되고 매력 있는 제품으로 자리매김할 수 있도록 지속해서 노력해 오고 있습니다.



한식재단의 설립 목적

한식의 정통성 확립

한식의 정통성 연구
전통 한식 발굴
한국 음식문화 정립
한식 우수성 규명

한식의 산업 진흥

한식 조리의 과학화
한식 식재료 연구

한식의 세계화 추구

우수 한식당 발굴
해외 한식 조리법 보급
세계 한식 네트워크 구축
한식홍보

한식재단의 주요 역할

인프라 구축

- 한식세계화 자문단 및 포럼운영 등
- 해외한식당 협의체 지원
- 한식 원형복원 사업
- 한식콘텐츠 발굴 확대
- 한식세계화 소식지 제작
- 한식세계화 공식 포털 관리 운영

한식조리 전문인력 양성

- 한식조리 전문인력 양성교육
- 취업 일자리 지원
- 특성화학교 지원

경쟁력 강화

- 해외한식당 추천제
- 해외 외식 및 한식시장 정보조사 등
- 해외한식당 현황조사

국내외 한식문화 확산

- 국내 한식 홍보
- 해외 한식 홍보
- 문화교류협력사업



한식재단의 비전

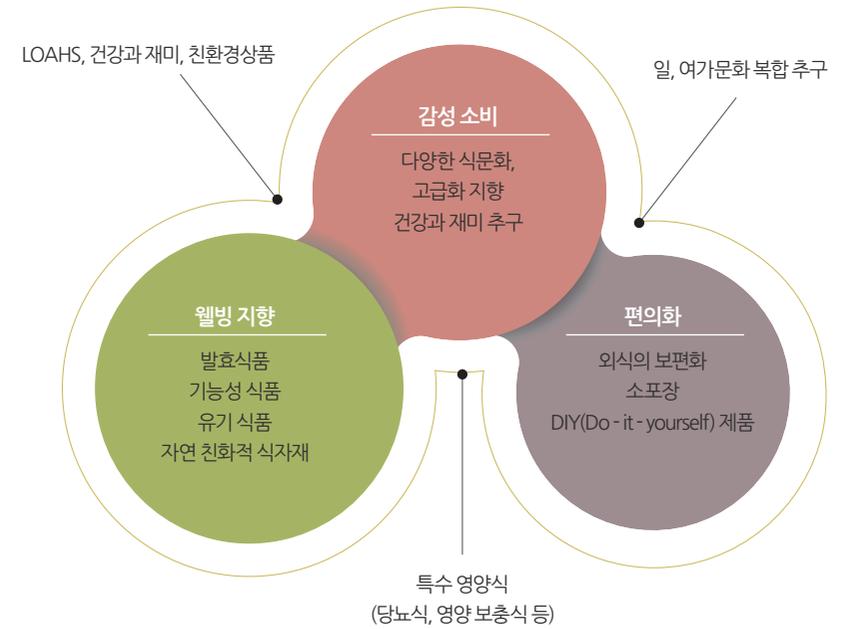
한식문화 확산, 한식 산업 육성을 통하여 우리 민족 얼이 담긴 한식을 지구촌 브랜드로 키워나가는 데 중추적인 역할을 담당한다.

Global Brand Korean Food
Korean Food Leader - Innovation Leader - FSR leader

가치 창조	열린 사고	도전 정신	사회공헌
지속가능 경영	신 성장동력 확보	신 시장 개척	지역 산업 발전
한식 경쟁력 강화	미래 성장 동력 확보	Global 경영 역량 확대	한식당 활성화

<ul style="list-style-type: none"> 상품 브랜드 표준 레시피 한식 Infra 	<ul style="list-style-type: none"> R&D 강화 전문인력 양성 연계산업 발굴 	<ul style="list-style-type: none"> 거점 국가 해외 협의체 해외 마케팅 	<ul style="list-style-type: none"> 동반 성장 지역 커뮤니티 지역산업 발전
--	--	---	---

“한식재단은 국민과 함께 성장하고 발전하는 한식산업의 선구자가 되겠습니다.”



제1장 한식세계화 위한 인프라를 구축하다

프랑스, 이탈리아, 스페인, 태국, 중국, 일본까지 음식대국으로 알려진 국가들의 가장 중요한 특징 중 하나는 풍부한 인프라를 구축하고 있다는 점이다.

한식재단은 한식 아카이브 시스템의 구축 및 활용계획안 수립, 한식세계화의 국외 거점인 해외한식당 협의체와의 원활한 소통과 활성화 노력 등 한식세계화에 필요한 인프라를 구축하기 위해 여러 가지 사업들을 진행하고 있다.

한식의 전통과 계승, 변천을 통해 향후 응용과 조화, 발전방안을 수립하고, 전 세계 한식세계화의 거점을 통해 한식의 우수성을 알리고 확산을 도모해가는 과정이야말로 한식세계화를 위한 가장 모범적인 접근법이 될 것이다.

한식정책 발전방안 마련을 위한
정책방안 국회토론회 개최 • 14

해외한식당 협의체 구축으로
해외 거점을 만들다 • 16

한식의 원형 발굴·복원·재정립해
아카이브 구축 • 20

한식문헌 연구결과 보고의 장,
한식 원형복원 심포지엄 • 24

한식, 대중과의 공유를 시작하다
한식콘텐츠 단행본 발간 • 26

사라져가는 북한 전통음식
복원·재현 • 28

한식정책 발전방안 마련을 위한 정책방안 국회토론회 개최

한식세계화 확산을 위해 사업체계와 내용, 추진방식을 전면 개편해 실효성을 높이고 인력개발과 식재료 수출 확대 등의 장기 비전을 마련해야 합니다.

국회 농림어업 및 국민 식생활 발전 포럼

한식정책 발전방안 마련을 위한 토론회 개최

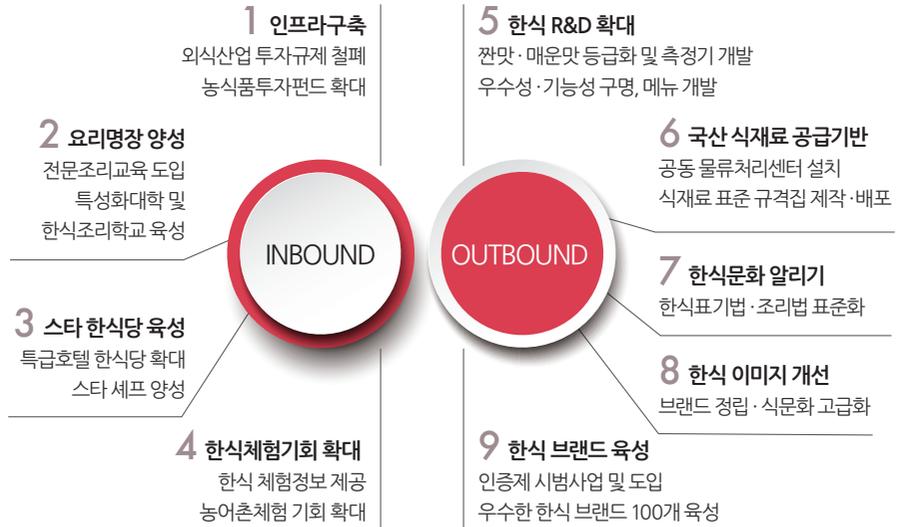
국회 농림어업 및 국민 식생활 발전 포럼이 주최하고 농림축산식품부와 한식재단이 주관한 '세계인이 즐기는 건강한 한식, 한식세계화 추진 전략' 정책방안 토론회가 2013년 11월 8일 국회 헌정기념관에서 개최됐다. 농림어업 및 국민 식생활 발전 포럼 소속 국회의원, 농림축산식품부 장관, 유관기관 관계자 및 학계 관계자, 한식조리를 전공한 대학생 등 총 300여명이 참석하여 한식세계화에 대한 많은 의견을 교류하였다. 토론회는 세계 각국의 자국 음식 세계화 사례 및 시사점, 해외진출 업계에서 체감하는 한식세계화의 현실, 향후 한식세계화 개편방안 등 다양한 주제발표를 토대로 한식을 세계에 알리기 위해 열린 토론 및 질의응답을 진행하였다.

국회토론회 뿐 아니라 수차례의 전문가회의, 각종 간담회를 통해 전문가의 의견을 최대한 수렴하였으며, "한식정책 발전방안"(2014년 1월, 농림축산식품부 발표)을 마련하여 한식세계화의 장기비전을 준비하였다.



2013년 11월 8일 한식세계화 추진 전략 토론회가 개최됐다

9대 주요 추진 과제



추진 실적

인프라구축	한식세계화 사업 중장기 발전방향 모색	한식세계화 개편방안 관련 각종 회의 개최, 해외한식당 협의체 회장단 초청 워크숍 개최, 해외한식당 협의체 지원사업 추진 및 출장 점검, 한식으로 만나는 한국 근대풍경 심포지엄 개최, 조선시대 풍속화를 통한 한식 원형자료 발굴 사업 워크숍 개최, 한식세계화 정보가 담긴 뉴스레터 배포 및 한식세계화 사업관리시스템 구축 등
인력양성	취업·창업 등 일자리 창출과 연계한 맞춤형 전문 인력양성	한식조리 전문인력 양성교육, 해외한식당 전문조리인력 취업박람회 개최, 2013 글로벌 한식 잡퍼어 개최, 교육관 리시스템 구축, 특성화학교 지원 등
경쟁력 강화	해외한식당 질적 수준 제고 및 진출여건 조성	해외 우수 한식당 추천제(중국 북경, 상해, 청도), 해외 외식시장 및 한식산업 조사, 해외한식당 현황조사(일본, 오세아니아권역, 아프리카 권역, 중동권역) 등
국내외 홍보	타깃별·지역별 전략구축을 통한 홍보사업으로 한식 및 한식문화 확산	국내에서 개최된 각종 국제행사 및 관련행사에서 한식체험 시연, 해외 유명 언론사(중국, 일본, 동남아)·오피니언 리더 초청 한식 팸투어 추진, 세계인양아총회 연계 한식홍보, 한식세계화 조리북 디자인 및 제작, 전문 종합홍보대행사 선정 각 국가별(프랑스, 인도네시아, 중국, LA 등) 맞춤형 홍보기획, 국제행사 참여 및 연계를 통한 한식체험 시연, 한독수교 130주년 기념 체험행사 개최 등

해외한식당 협의체 구축으로 해외 거점을 만든다

“한식세계화 사업의 시작은 해외한식당 종사자 및 한식산업 관계자들에게는 사업적으로나 대한민국 사람으로서의 자부심이라는 측면에서 커다란 기회의 장이 열리는 것이죠.”

임종택 회장 LA해외한식당 협의체

해외한식당 협의체 구축으로 다양한 사업진행의 토대를 만든다

한식당이 많이 소재하는 해외 주요 도시에서 해외한식당 협의체를 구성하고, 이를 통해 해외한식당 활성화 기반을 마련하여 한식세계화 사업의 현지 중심체 역할을 수행할 수 있도록 육성·사업지원을 진행하였다. 2013년까지 12개 협의체 75개 지원사업을 추진하였으며 2013년부터 협의체 지원사업을 전체 협의체 한식당 회원에 제공하는 공동사업과 지역별 맞춤형 개별사업으로 나누어 지원 중이다.

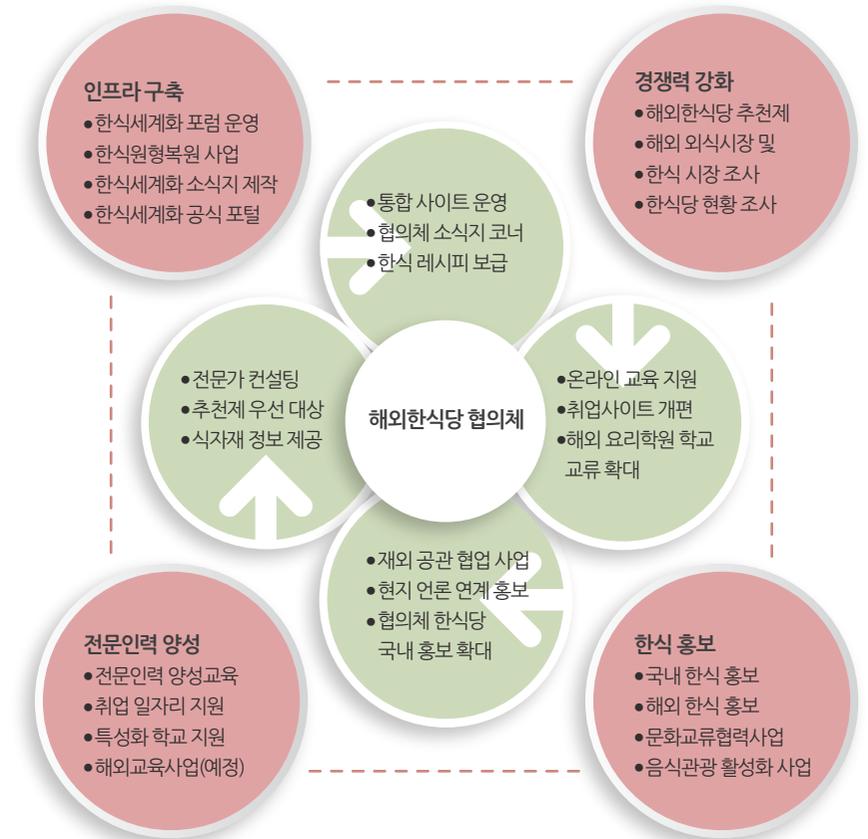
7개국 12개 도시 협의체 지정·운영

2014년 2월 기준 런던, 파리, 뉴욕, LA, 애틀란타, 상하이, 홍콩, 연변, 동경, 오사카, 시드니, 오를랜드 총 7개국 12개 도시(회원 한식당 총 1,640개소) 협의체가 운영 중이다.



한식재단은 해외한식당 협의체들이 한식세계화 사업의 현지 중심체 역할을 수행할 수 있도록 지원하고 있다

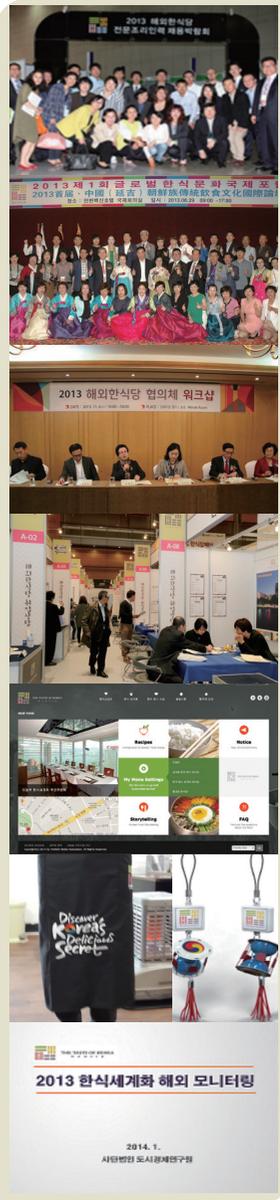
해외한식당 협의체 토달 지원시스템 구축 방향('14년 이후)



한식재단 사업 영역

2013년 해외한식당 협의체 사업실적

공통 사업	해외한식당 전문조리인력 채용박람회	<ul style="list-style-type: none"> • 구인자: 27명(6개 협의체) • 구직자: 74명 • 면접 건수: 376회
	해외한식당 우수사례 발표 및 벤치마킹	<ul style="list-style-type: none"> • 참석자: 120명 • 한식세계화 및 한식당 성공사례 발표(코스모스식당) ※ 연간매출 약 100억 원 • 14년 우수사례 발굴지역선정(미국LA)
	협의체 워크숍	<ul style="list-style-type: none"> • 참석자: 55명 • 한식세계화 및 한식당 육성 방안 모색 (해외패키지 사업 방향 정립 등)
	한식전문인력 잡페어	<ul style="list-style-type: none"> • 구인자: 17명(3개 협의체) • 구직자: 138명 • 면접 건수: 130회
	협의체 통합홈페이지 구축 용역	<ul style="list-style-type: none"> • 한식세계화 포털과 콘텐츠 연계 및 협의체 홈페이지 구축 (국어12개, 현지어12개) ※ 감사원 지적사항개선("13.06.21)
	서비스용품 제작 구매 용역	<ul style="list-style-type: none"> • 앞치마 5천장 • 일회용 10만장 • 액세서리 2만개 제작배포 ※ 사업수요조사 중 선호도 반영
	한식세계화 해외모니터링 사업	<ul style="list-style-type: none"> • 전 세계 1,866명 대상 (현지어: 1,019명, 한어: 847명) • 한식당 100곳 한식 만족도 조사 • 성공한식당 벤치마킹 • 타국음식 세계화 벤치마킹 등



개별 사업

협의체 개별사업 (4개국 5개 협의체)	LA협의체 <ul style="list-style-type: none"> • 한식당메뉴판 업그레이드 지원사업 • 벨플라워 지역 최초 한식당 OPEN
	뉴욕협의체 <ul style="list-style-type: none"> • 코리아레스토랑위크NYC2013 지원 (동기간 대비 일부 한식당 20% 매출증대)
	동경협의체 <ul style="list-style-type: none"> • 한일우호자선한마당 추진 지원 • 한식당 매출증대
	런던협의체 <ul style="list-style-type: none"> • 메뉴판 공동제작 ※ 최신 '한식명 로마자표기 및 표준안' 반영 (13.12 국립국어원과 한식재단 공동작업)
	오슬랜드협의체 <ul style="list-style-type: none"> • 학교대상 한식체험사업 (현지 교육청 협의)
	연변협의체 <ul style="list-style-type: none"> • 연변대 한식정규강좌개설(3학점)
	현지 전문가 토론회 (6개 협의체: LA, 뉴욕, 동경, 상해, 오슬랜드, 홍콩) <ul style="list-style-type: none"> • 약 70명의 전문가와 협의체 임원진이 참석해 한식세계화 및 지역 내 한식당 육성 방안 모색
	코리아타운 활성화를 위한 스탬프래리 이벤트 후원 <ul style="list-style-type: none"> • 참가업체: 70개 • 스탬프: 1,615명 • NHK방송(7시뉴스) 등



한식의 원형 발굴·복원·재정립해 아카이브 구축

“모든 사물은 그 원형을 알아야 올바르게 발전, 변화, 확산시킬 수 있다고 봅니다. 한식 역시 역사·문화적으로 어떻게 정착해 시대와 함께 변화했는지 그 원형을 밝히는 작업이 중요합니다.”

주영하 교수 한국학중앙연구원

2011~2012년, 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축

한식재단은 2011년에 고려시대부터 현대까지 문헌, 서적, 풍속도, 학술논문, 향토음식 자료, 영상자료 등을 망라한 한국음식문화에 관한 콘텐츠 발굴과 주요 내용을 조사하고 총 9,038건을 DB화 했다. 이와 함께 한식 및 음식문화 관련 서적, 풍속도, 영상물 현황을 조사 및 수집하고 자료형태, 종류, 주제별 분류 후 콘텐츠별 상세 정보 DB를 구축하며 분류체계와 DB 구축 항목을 토대로 서비스를 위한 시스템 구축 방안을 제시하고 구축된 DB를 확대발전시켜 한식과 음식문화 아카이브로 확대활용 방안을 제시했다.

조선시대 궁중음식문화의 체계화

조선시대부터 한식문화를 찾아낼 수 있는 고문헌 자료 등에 대한 상세해제 작업을 한

한식 원형 발굴 및 자원화 사업 실적

한식 및 음식문화 관련
콘텐츠 목록 DB구축 ▶

세계화유망 10대
한식메뉴의 스토리
텔링 소재 발굴 ▶

북한전통음식
조사 발굴 ▶

역사성 있는 한식당
조사 발굴 ▶

고문헌(1519건), 고문헌 번역물(169건), 한국음식문화 관련 도서(831건), 논문이나 학술자료집 등 연구결과물(5020건), 향토음식자료(247건), 한식 관련 영상(503건), 중가 음식 및 사찰음식 관련 서적(507건), 조선시대 풍속화 등 다양한 시각자료(166건)

- 갈비, 불고기, 비빔밥, 삼계탕, 설렁탕, 순두부찌개, 찜, 잡채, 전을 각종 통계 및 연구 자료를 기준으로 10대 메뉴 선정
- 메뉴(갈비, 김치, 불고기 등), 식재(간장, 달걀, 닭고기 등)로 구분해 원천소재 발굴

평양, 평안도, 함경도, 황해도, 강원도, 개성 및 경기도 등으로 나누어 각 지방의 전통 음식을 조사, 각 지방별 전통음식의 발달배경과 특징, 특산물, 조리법 등 수록

50년 이상 또는 3대 대물림 운영 중인 한식당 100곳 선정 및 스토리북 제작

국학 중앙연구원 주영하 교수 등을 통해 진행했다. 조선조 궁중음식문화를 체계화하기 위해 각종 행사가 끝난 후 정리하는 보고서 형태인 의궤와 제공한 음식의 물목을 기록해 놓은 발기 등 424종을 찾아 음식관련 내용을 정리했다.

조선시대 민간음식, 근대시기 한국음식의 변천 조사·연구

2012년부터는 조선시대 음식문화의 또 다른 축인 민간음식에 대한 조사연구와 대한제국 성립부터 해방시기까지 근대시기 한국음식의 변천도를 알 수 있는 한국 근대 한식문헌에 대해 조사·연구했다. 조선시대 민간음식에 대한 연구는 당시 반가의 조리서, 사대부 등의 문집, 연행사의 기행문, 유서류 등 총 500여 종의 관련 문화 문서를 찾아내 상세하게 작업을 진행했다. 한국 근대 한식문헌에 대한 연구는 근대시기 요리서 20여 종, 일제 강점기 관련 문헌 100여 종, 신문과 잡지에 나타난 근대 음식스토리, 외국인의 눈에 비친 조선의 음식문화 30여 종 등 총 300여 종의 관련 문헌 정리와 해제를 완성했다.

2013년 한식원형 복원 및 한식세계화 콘텐츠 개발 추진 현황



한식재단이 한식원형복원 사업의 결과물들을 읽기쉽게 편찬한 대중서 3종과 한식 아카이브 사이트의 메인화면

한식 아카이브 구석구석 둘러보기



한식 아카이브 사이트 (<http://archive.hansik.org/>)

한식 아카이브 사이트는 한식재단의 한식원형발굴사업의 결과물들을 제공하는 한식 지식정보 서비스 사이트입니다. 특히 조선시대 궁중음식 및 민간음식 고문헌, 한국 근대 한식문헌 등에 문헌의 목록과 문헌이나 풍속화 등에 기록되어 있는 음식에 관한 기록을 상세한 설명과 함께 제공하고 이 밖에도 한식 원형복원 관련 연구결과와 한식 원형복원 사업성과 중 재미있고 대중적인 내용을 중심으로 편찬한 서적을 열람할 수 있도록 구성했습니다.

한식콘텐츠 목록

한식 콘텐츠 목록은 한식 관련 주요 콘텐츠 목록을 고문헌, 번역서, 단행본, 향토 음식자료, 풍속서류, 중가사찰자료, 연구성과물, 영상자료, 시각자료 등으로 분류하여 9,400여건의 목록과 관련 정보를 제공합니다.

한식문헌 상세해제

한식문헌 상세해제는 조선시대 궁중음식 고문헌(396종), 조선시대 민간음식 고문헌(502종) 및 한국 근대 한식문헌(359종)에 나타나는 음식에 관한 기록을 상세해제하여 그 결과물들을 문헌별, 시대별로 분류하고 한글 병기와 현대어역을 표기해놓아 누구나 쉽게 정보를 열람할 수 있도록 구성했습니다.

옛 그림 속 한식

옛 그림 속 한식은 조선의 대표 풍속화가인 김홍도, 신윤복, 김득신, 성협 그리고 19세기를 대표하는 화가 김준근의 그림 등 총 50종의 그림에 나타난 음식과 음식문화에 대한 상세해제와 그림을 함께 실어두었습니다.

한식연구 결과물

한식연구 결과물은 한식재단의 한식 원형복원 관련 연구결과를 쉽게 열람할 수 있도록 구성된 메뉴입니다. 한식 스토리텔링 소재발굴 사업, 역사성 있는 한식당 조사 및 발굴사업, 북한의 전통음식 조사 및 발굴사업 등 학술연구 조사사업의 연구보고서를 제공합니다.

한식 이야기

한식 이야기는 한식재단의 한식 원형복원 사업성과 중 재미있고 대중적인 내용을 중심으로 편찬한 서적을 열람할 수 있도록 구성한 메뉴입니다. 조선 왕실의 식탁 / 조선 백성의 밥상 / 근대 한식의 풍경 숨겨진 맛 복한 전통음식(첫번째) / 맛있고 재미있는 한식 이야기 한국인이 사랑하는 오래된 한식당/ 화폭에 담긴 한식(예정)

한식 원형복원 대중서 3종 발간



조선 왕실의 식탁은 조선시대 궁중의 연회음식문화를 보여주는 424종의 고문헌을 토대로 조선 왕실에서 먹던 음식은 물론 왕실의 식재료, 왕실에서 사용한 식기 등을 흥미롭게 기술하고 있습니다.

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1부 왕실의 음식을 만드는 사람들 | 3부 왕실의 잔치와 잔치음식 |
| - 왕실의 음식은 누가 만들었을까? | - 혼례 잔치와 혼례 음식 |
| - 전국에서 가져온 최고의 식재료 | - 생신 잔치와 생신 음식 |
| 2부 매일 먹는 일상음식 | 4부 신을 위한 제사음식 |
| - 왕에게 바치는 일상음식 | - 조상을 위한 천신음식 |
| - 왕실의 건강식 전약의 운명 | - 죽은 이를 위한 상식음식 |

조선 백성의 밥상은 조선시대 민간에서 먹던 음식에 대한 기록 500여종 문헌을 발굴·조사하여 설명·분석한 연구물 등을 바탕으로 쉽게 풀어 썼으며, 그 당시 민간의 밥상, 삶의 곡절과 음식이야기, 이웃나라(일본, 중국) 음식이야기 등이 수록되어 있습니다.

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1부 밥상을 엮는다 | - 난로회와 매화음 |
| - 왕실에서 보내준 먹거리 | 3부 미식이 열전 |
| - 조리서가 말해주는 조선의 민간음식 | - 고려의 애주가 이규보 |
| - 명문가의 제사상 | - 소박한 미식이 성호이익 |
| - 조선 후기 한양의 유행 음식 | 4부 이웃나라 음식들 |
| 2부 삶의 곡절과 음식 이야기 | - 북경에 간 연행사의 음식탐방기 |
| - 임진왜란 전쟁 중의 밥상 | - 바다를 건너 온 달콤한 향기 |
| - 어우야담의 음식 이야기 | |

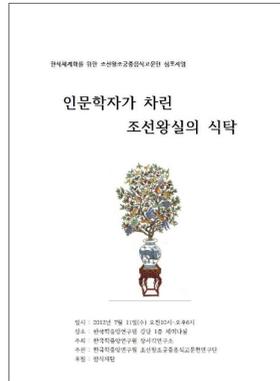
‘근대 한식의 풍경’은 1897년부터 1945년까지의 요리서, 서양인의 식생활 관련 기록물, 식생활 관련 일본문헌, 신문과 잡지 속 음식관련기록 등을 통해 우리음식의 변화모습을 찾아볼 수 있습니다.

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1부 근대음식의 전통성과 근대성 | - 근대의 조리서 |
| - 근대, 조선을 깨우다 | - 근대 조리서에 나타난 음식과 식재료 |
| - 근대성 속의 전통성 | 4부 서양인의 눈에 비친 근대 조선의 음식문화 |
| 2부 전통을 이어 시대를 열다 | - 개화기의 조선, 조선 사람들 |
| - 방신영과 이용기, 그리고 20세기 조리서 | - 조선의 독특한 음식 풍경 |
| - 근대 한식의 공로자들 | - 조선의 독특한 식생활습관 |
| 3부 근대 조리서와 그 속의 음식 | |

한식문헌 연구결과 보고의 장, 한식 원형복원 심포지엄

조선시대 궁중음식 고문헌 심포지엄 '인문학자가 차린 조선왕실의 식탁'

2011년 7월, 한식원형복원 사업의 일환으로 진행된 조선시대 궁중음식 고문헌 구축사업(연구책임자 : 주영하 교수)의 연구결과를 발표하는 심포지엄이 개최됐다. 이날 발표된 궁중음식은 진찬(進饌), 진연(進宴) 의궤에 기록된 조선시대 왕과 왕비, 대왕비 등 왕실 인물들의 생일 잔치 음식, 음식발기에 적합한 왕실 연회 음식상 등이며, 또 70세 이상의 전직관료 모임인 기로회 회원들에게 임금이 내린 음식 등이 소개되어 조선왕조의 음식과 음식문화에 대해 이해하는 시간이었다.



조선시대 민간음식 고문헌 심포지엄 '인문학자, 조선시대 민간의 음식상을 차리다'

2012년 11월부터 조선시대 민간음식 고문헌연구단(연구책임자 : 주영하 교수)을 통해 조선시대 민간에서는 무슨 음식을 먹고 어떤 식재료를 사용하였는지를 밝히는 연구조사를 진행했고 그 연구결과를 발표하는 심포지엄이 2013년 7월 고궁박물관에서 개최됐다. 조선시대 민간의 식생활의 실체가 녹아있는 조리, 지리, 풍속 관련 총 500여 종의 고문헌과 고문서를 발굴 및 조사하고 상세해제하였고, 특히 그동안 조선시대 민간음식 연구조사의 불모지였던 문집류와 당시 백과사전이라 할 수 있는 유서류 등의 고문헌과 조선시대 명문가 소장 고문서 120만 여점 중에서 조선 민간 식생활이 고스란히 녹아있는 360여 종의 자료를 발굴했다는 점에서 의의가 있다.



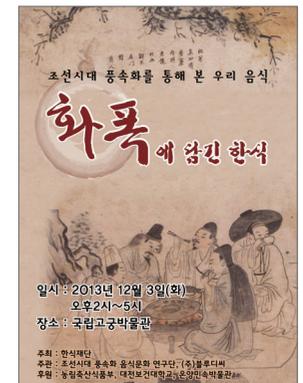
한국 근대 한식문헌 심포지엄 '한식으로 만나는 한국 근대풍경'

2013년 5월 호서대학교 벤처전문대학원에서 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축사업(연구책임자 : 정혜경 교수)의 연구결과를 발표하는 심포지엄이 개최됐다. 이날 심포지엄은 1897년부터 1945년까지의 음식관련 중요 문헌 300여 종의 상세해제를 통해 문화 변혁기인 근대 한식문화의 원형을 밝히고 고조리서와 잡지, 신문 등에 나타난 기록을 바탕으로 한식문화의 변화와 발전을 모색하는 자리로 마련됐다.



조선시대 풍속화 심포지엄 '화폭에 담긴 한식'

2013년 조선시대 풍속화 고문헌 연구단(연구책임자 : 김상보 교수)을 통해 조선시대 풍속화에 담긴 음식이야기를 정리했다. 당시 우리음식의 모습을 담고 있는 김홍도, 김득신, 신윤복 등의 풍속화 400여 종의 목록을 구축하고 그 중 중요도가 높은 그림 50종을 선정하여 상세해제 작업을 진행했다. 특히 이번 그림을 통한 한식문화의 원형을 찾는 작업은 사실상 세계에서조차 유례를 찾아 볼 수 없는 최초의 시도로 옛 그림을 식문화, 비교식문화, 미술사, 역사, 민속학 등 관련 전문가들이 모여 함께 분석하고 풀이해 념으로써 식문화 연구의 폭을 넓히고 그 활용도를 높이기 위한 풍성한 바탕을 만들었다는 데 의의가 있다.

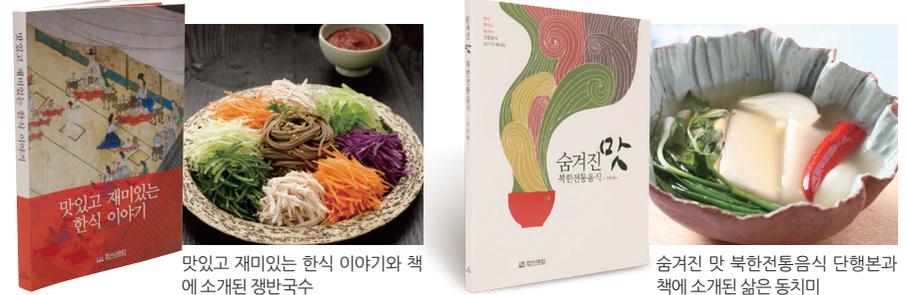


한식, 대중과의 공유를 시작하다

한식콘텐츠 단행본 발간

“한국인이 사랑하는 오래된 한식당이 식당사(食堂史)의 발자취를 되돌아보게 하는 한편, 한민족의 오랜 역사와 전통이 전승될 수 있는 길잡이 역사서로 널리 활용되리라 기대합니다.”

이종미 복촌음식문화포럼 대표



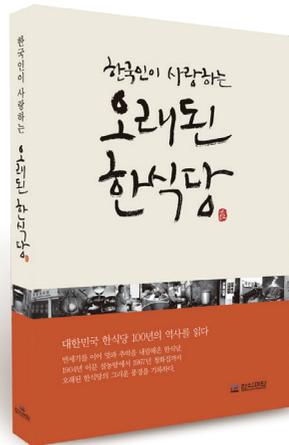
맛있고 재미있는 한식 이야기와 책에 소개된 쟁반국수

숨겨진 맛 북한전통음식 단행본과 책에 소개된 삶은 동치미

한식당의 역사를 엮은 「한국인이 사랑하는 오래된 한식당」

한식재단이 전국의 50년 이상 혹은 3대 이상 대물림한 한식당 100곳을 발굴, 단행본 「한국인이 사랑하는 오래된 한식당」을 2012년 7월 출간했다. 1904년 문을 연 이문설농탕, 4대를 이어 비빔밥을 만들어 온 울산의 ‘함양집’, 해남 떡갈비 90년을 대변한 ‘천일식당’ 등 지난 1세기 한식당의 역사를 한 눈에 볼 수 있다.

대중가요의 대명사 ‘굳세어라 금순아’를 탄생시킨 대구의 강산면옥, 소설가 이청준의 ‘마랑이경’에 등장하는 전남 강진의 완도회집 등 우리나라 근·현대의 문화를 대변하는 오래된 한식당들의 면면을 확인할 수 있게 됐다. 또 각 한식당들이 보유하고 있는 오래된 자료사진들을 수록해 한식당들의 역사를 가름해 볼 수 있게 했다.



단행본 「한국인이 사랑하는 오래된 한식당」은 각 한식당들이 보유하고 있는 오래된 자료사진들을 수록해 한식당들의 역사를 가름해 볼 수 있게 했다

맛있고 재미있는 한식이야기

조화와 균형, 건강을 바탕으로 반만년을 이어온 한식의 역사와 문화에 대한 풍성한 이야기, 우리조차 알지 못했던 한식에 대한 이야기를 감칠맛 나게 엮은 「맛있고 재미있는 한식이야기」가 2013년 1월 발간됐다. 한식재단은 100여 가지 이상의 한식에 얽힌 유래, 역사, 의미, 맛있게 먹는 법, 조리 특성 및 재료에 대한 영양정보까지 맛있고 재미있는 한식 이야기를 한 권의 책으로 엮었다. 이처럼 이 책은 우리나라 사람들조차 제대로 알지 못하는 한식에 얽힌 재미있는 이야기들을 발굴해 한식을 누구에게라도 재미있게 이야기해 줄 수 있도록 구성했다.

숨겨진 맛, 북한전통음식

한식재단은 평양, 평안도, 황해도지역의 대표 전통음식 50품목의 레시피를 담은 「숨겨진 맛, 북한전통음식」을 2013년 8월 펴냈다. 이를 위해 한식재단은 지난해 북한전통음식 문화연구원에 의뢰해 한식 원형 발굴사업의 일환으로 북한의 음식 관련 고조리사와 고문헌의 조사 및 연구, 새터민·실향민과의 인터뷰를 통해 평양, 평안도, 황해도, 함경도, 강원도, 개성·경기도 총 6개 지역의 150품목의 북한 전통음식을 발굴한 바 있다.

총 120쪽 분량의 「숨겨진 맛, 북한전통음식」은 지역별로 평양 17개, 평안도 19개, 황해도 14개 메뉴의 레시피가 수록돼 있다. 또 「숨겨진 맛, 북한전통음식」에는 개개 음식별 레시피 뿐 만 아니라 고문헌 등에 나타난 음식의 유래, 음식탄생의 이야기, 영양학적 특성 외에도 북한의 식생활문화 등도 소개하고 있다.

사라져가는 북한 전통음식을 복원·재현하다

“한국을 소개할 때 밥상을 차릴 때 남쪽 밥상만 차리는 것이 아니라 남과 북의 통일 밥상을 차리는 것이 중요하다고 생각합니다. 현재 남과 북으로 분단됐지만 향후 밥을 함께 먹어야 할 한민족입니다.”

이애란 원장 북한전통음식문화연구원

북한 전통음식 복원·재현

한식재단과 (사)북한전통음식문화연구원은 ‘북한 전통음식 발굴·복원 사업’을 통해 153개 북한음식을 우리말 표준 조리법으로 재현했다. 대보름 전날인 1월 14일에 먹는 ‘명길이 국수(평양냉면)’, 추석 전날 달밤에 지지는 ‘노치’, 시집 온 며느리의 요리솜씨를 평가하던 ‘바스레기김국’, 소배살(소어복살)로 만든 ‘어복쟁반(어복쟁반)’ 등 잘 알려져 있지 않지만 요리법 및 문화적으로 뛰어난 북한 음식들이 대거 복원됐다. 연구원은古 조리서와 북한의 음식관련 서적들, 탈북자·실향민 174명과 면접조사를 통해 해방 후 달라진 북한 전통음식의 원형을 조사하고 북한의 식문화를 재조명했다.

153개 북한음식을 재현하다

이번에 복원된 음식은 쇠고기 편육을 늦쟁반에 담아 여럿이 먹는 어복쟁반 등 평양 35종, 잉어과의 민물생선 새미를 튀긴 새미튀김 등 평안도 25종, 소금에 절인 명태에 소를 넣고 얼려서 다시 찌는 명태순대 등 함경도 27종이다. 또한 밥 위에 닭고기와 나물 등을 얹어서 먹는 해주비빔밥 등 황해도 23종, 메밀 부침개 안에 김치소 등을 넣어 지저먹는 총떡 등 강원도 19종, 찹쌀가루와 멧쌀가루를 섞어 지저먹는 우메기 등 개성 24종 등 총 153종이다. 평양온반 등 10대 대표 음식은 일반가정에서도 조리법을 활용할 수 있도록 동영상으로도 제작했다.



북한전통음식발표회

북한지역 전통음식 조사·발굴 결과 (153가지 음식)

평양 35	평안도 25	함경도 27	황해도 23	강원도 19	개성 24
평양온반	올챙이국수(목)	함경도비빔밥	굴김치밥	새우비빔밥	오곡밥
평양어죽	느릅쟁이국수	함흥농마국수	해주비빔밥	감죽	약밥
평양냉면	찰수수경단	회국수	팔죽	금강장죽	대추개피떡
쟁반국수	꽃강냉이 목	언감자떡	녹두농마국수	원산막국수	개성경단
초계탕	메밀묵	감자찰떡	찰떡	총떡	주악
평양 감홍로	호박멸치지지개	조찰떡	오쟁이떡	도토리묵	개성편수
고리떡	길썩구지지개	귀밀떡	백설기	감경단	조랭이떡국
떡국	백하젓닭알찜	함경도단고기국	수수살미떡	미역계장국	뱅어국
녹두지짐	돼지갈비찜	산천어장	녹두묵	정어리고추장찌개	떡산적
노치	토끼고기밤찜	소천어장	대합조개닭알국	가막조개꽃고추	갯잎튀김
소갈비국	행베리고추장찜	명태매운탕	김치순두부	지지개	돼지순대(경기도순대)
대동강송어국	메기장졸임	횡대고추장졸임	햇닭탕(연계탕)	전복구이	오징어회
돼지내포탕	밝은쟁이볶음	햇닭찜	바스레기두부탕	도루메기구이	신선로
소갈비중탕	더덕볶음	오리고송이버섯찜	호박배추찌개	송도원돌불고기	추어탕
송어매운탕	전천달튀기	함경도순대	김고추장구이	생선전	설렁탕
소고기 전골	새미튀기	명태순대	까나리볶음	털게찜	배추속찜
만경달찜	춘치회	낙지양념구이	돼지고기김치볶음	문어숙회	닭인삼찜
주암잉어찜	도라지산적	이면수구이	황해도고기전	원산잡채	개성무우찜
칠색송어찜	가막조개젓	홍어구이	물오지졸임	갈마생채(해삼생채)	공치(공치)된장구이
소갈비구이	가지찜	해산산닭구이	굴 회	한천냉채	꽃고추튀김
뱅장어구이	달래장아찌	선봉닭구이	대추밤초		개성보쌈김치
송어튀기고추장찜	삶은 동치미	가재미식혜	연안식혜		우메기
배살쟁반(어복쟁반)	붉은갓김치	성계젓	고수김치		인삼정과
평백숙	콩나물김치	함경도깍두기			개성약과
돼지위쌈	순안불고기	들쭉단묵			
돼지종다리쌈		감자엿			
소발통묵		분당과중			
소처널무침					
녹두무채					
나박김치					
쌀과줄					
풋완두죽					
콩개국 칼국수					
찰강냉이떡					
꽃강냉이지짐					

제2장 한식세계화 이끌 인재를 육성하다

한식재단은 한식조리에 대한 풍부한 지식과 다각적인 이해, 외국어 및 경영에 대한 전문성을 갖춘 글로벌 인재를 육성하기 위해 이론과 실습을 병행하는 체계적인 교육과정들을 진행하고 있다.

각 진행과정들은 전문 교육기관에 위탁해 전문성을 한층 높여 참가자들의 호응을 얻고 있다. 또한 2013년에는 글로벌 한식 잡페어를 개최, 단순한 교육에 머무르지 않고 수료생들의 취업을 위한 노력도 체계적으로 실천하고 있다.

한식 스타셰프 양성과정과 심화과정, 향토음식 전문가 교육과정, 북한전통음식 전문가 양성과정, 한식조리 특성화학교 지원 사업까지 앞으로도 한식재단은 지속적이고 꾸준한 교육을 통해 세계무대에서 활약할 전문 인재를 양성해나갈 계획이다.

한식 전문 교육과정 운용,
전문인력으로 한식세계화 이끌어 • 32

이론과 실습 병행한 커리큘럼
창업과 취업, 지식 확대에 큰 도움 • 36

전문 인력의 취업과 채용
두 마리 토끼를 잡는다 • 38

한식 전문 교육과정 운용, 전문인력으로 한식세계화 이끌어

“한국 전통문화와 예술의 정서가 깃든 전주에서 글로벌 경쟁력을 갖춘 한식 스타셰프를 양성한다는 것은 매우 의미 있는 일입니다. 교육을 통해 한식에 대한 이해의 폭을 넓혀가길 기대합니다.”

정혜정 국제한식조리학교 학교장

한식 스타셰프 양성과정

한식스타셰프 양성과정은 한식조리 전문인력 양성 교육과정으로 조리 교육과 식문화, 외국어 및 경영 등의 교육을 병행하며 조리 실습 위주의 방식으로 국내 호텔, 외식업체 등 현장실습을 실시한다. 2013년에는 7월부터 12월까지 진행됐다. 경희대학교, 숙명여자대학교, 전주대학교는 각각 매주 2회씩 식문화, 전통음식, 메뉴개발론 등의 이론수업과 궁중음식, 향토음식 실습교육을 비롯해 롯데호텔(경희대학교), 메이필드호텔(전주대학교)에서의 현장실습 등 총 300시간 이상의 이론 및 현장 실습 교육을 받았으며 2012년에는 61명, 2013년에는 56명의 수료생을 배출했다.

한식 스타셰프 양성과정 교육 현황



북한 전통음식 전문가 양성과정 교육 현황

“북한음식은 담백한 맛을 내기 위해 천연재료를 조미료로 사용하는 것을 배웠으며, 한식세계화에 활용이 가능한 메뉴라는 것을 알게 됐습니다.”

윤재영 씨 북한전통음식 전문가 양성과정 수료생

북한전통음식 전문가 양성 과정

한식재단이 한식·외식산업 인력 양성과정의 일환으로 마련한 북한전통음식 전문가 양성과정이 2012년과 2013년 (사)북한전통음식문화연구원에서 진행됐다. 조리과 출신이거나 조리분야 근무 유경험자를 대상으로 선발해 남한과 북한의 전통음식에 대한 이론 및 실습, 외식업체 경영 이론, 관련 외식업체 현장 실습 등의 프로그램으로 진행됐으며 2012년 36명, 2013년 18명의 수료생을 배출했다.



2012-2013 단기교육 주요 성과

구분	직업	2012년		2013년	
		인원	기관	인원	기관
창업	스타셰프	최*리	쿠킨클래스 'Yuri's Cooking' 창업	이*영	'개성장국밥집' 창업
		이*은	한식당 '이*은의 자연' 창업	이*순	'꽃만두집' 창업
		이*예	발효연구소 '오색향아리' 창업	손*심	'(주)국푸드컨설팅' 창업
		유*하	모던 한식당 '아미왈' 창업		
		윤*영	일본 내 한식당 'Hanuri' 창업		
		신*희	수계 제과점 창업		
		문*현	퓨전한식파스타 '이테리 국사' 창업		
취업	스타셰프	김*열	'CONBUIN market bistro' 취업	구*선	'ILCreation' 취업
		노*준	Conrad Seoul Hotel 취업	김*주	한식당 조리사 취업
		장*수	한식당 '사랑방' 취업 (중국)	이*화	'북한이탈주민통일교육' 강사
		홍*의	한식당 '김씨네' 취업(싱가폴)	채*화	'그랜드하얏트 서울' 취업
		김*훈	로네펠트 티하우스 부띠끄 취업	박*경	
		이*록	'디오이스터바' 취업		
		박*혜	'아미왈' 취업		
		현*민	'그랜드하얏트 싱가포르' 취업		
		김*기	'아워홈' 취업		
		안*경			

“교수님들께서 현장의 풍부한 경험을 갖고 계셔서 학생들이 많은 정보를 얻을 수 있으며, 멘토링제를 통해 많은 것을 배울 수 있고, 졸업 후 취업에도 큰 도움이 됩니다.”

신희숙 씨 수원과학대 글로벌 한식조리과

한식조리 특성화학교 지원사업

한식 전문인력 양성 시스템을 구축하기 위해 지난 2010년부터 한국농수산식품유통공사에서 시행했던 한식조리 특성화학교 지원사업이 2013년 한식재단으로 이관됐다. 전주대, 우송대, 인천재능대, 수원과학대 등 4개 주관 기관은 한식을 배우기 위해 유학



은 외국 학생들의 교육과 외국어 교재 개발, 해외 한식 케이터링 업체와의 연계를 통한 현장 학습 등 다양한 사업을 추진하면서 눈에 띄는 효과를 거두었다.

한식 전문인력 양성 시스템을 구축하기 위해 지난 2010년부터 시작한 본 지원 사업은 각 학교마다 교육 인프라 확충 및 학생 장학금·실습비 등이 지원됐다. 지정된 학교 중 대학교는 4년, 전문대학·고등학교는 각각 3년씩 지원했다.

2013년 추진실적

- ▶ 행사후원 2013 전국 고교 한식조리 경진대회 후원 및 이사장상 발급(인천재능대학교)
- ▶ 취업지원 2013 글로벌 한식 캠페어 참여(4개교)
- ▶ 진학지원 '행복한 조리캠핑' 특강(수원과학대학교)

한식 교육관리 시스템 구축구석 둘러보기



한식 교육관리 시스템 (<http://edu.hansik.org>)

한식 전문인력 양성교육에 대한 전반적인 관리가 가능한 시스템으로 '09~'13년까지 시행된 교육수료생 데이터베이스를 구축하여 전문인력 풀을 확립하고, 교육생들에게 정보교류의 장을 제공하여 선후배간 유대감 형성 및 구인·구직활동 활성화를 유도한다.

교육과정 (교육과정, 특강안내 등)

한식 현재 진행중인 단기·장기 교육과정을 소개하고, 신청 기간에는 온라인으로 접수가 가능하도록 구축되었다. 교육기관에서 진행하는 특강 소개와 한식조리 특성화학교 소개가 이루어진다.

교육정보마당 (업계동향, 교육자료 등 제공)

일일 외식업계 뉴스와 한식 관련 교육동향 등의 소식을 제공하고, 강의자료 및 교육생들의 작품 갤러리, 워크샵 등의 행사자료 등을 지속적으로 업로드하여 시스템 이용자에게 편의를 제공할 예정이다.

‘한식 교육관리 시스템’은 현재 그랜드오픈을 앞두고 있으며 ‘14년 고도화 작업을 거쳐 더욱 다양한 정보제공, 보다 활발한 활동이 이루어질 예정이다.

교육과정 수료생 창업 및 취업 사례 인터뷰

이론과 실습 병행한 커리큘럼 창업과 취업, 지식 확대에 큰 도움

한식 스타셰프 양성과정 또는 심화과정, 북한 전통음식 전문가 과정을 수료한 학생들은 교육의 장점을 살려 창업과 사업 확장, 취업이라는 의미 있는 결과를 얻었다. 교육과정에 대한 수료생들의 의견을 들어봤다.

퓨전 한식당 '10월의 미' 오픈 | 스타셰프 양성과정을 들으며 차세대 젊은 요리사 한식 경연대회에 참가했는데 수업 때 들은 내용을 응용한 요리로 1등을 차지하는 영예도 누렸습니다. 수료 후 창업을 목표로 정진 하던 중 퓨전 식당 '10월의 미'를 창업했습니다. 생각보다 상권이 좋지 않아 처음엔 고전을 했지만 끊임없는 메뉴 개발과 친절할 서비스로 주변 상권이 살아날 정도로 번창을 했고 현재 2호점까지 창업했습니다. 2개의 매장 운영에 바쁘긴 하지만 교육의 소중함을 알기에 2012년 스타셰프 심화과정까지 수료했습니다.
• 2009년 스타셰프 양성과정 수료/2012년 스타셰프 심화과정 수료(숙명여자대학교)

한식당 '더함' 창업 | 2010년 숙명여자대학교에서 진행한 스타셰프 양성과정을 수료하고 한식당 '더함'을 창업했습니다. 창업 당시 이 과정을 함께 수료한 조리사 2명과 일하며 스타셰프 양성과정에서 개발 한 메뉴를 식당 메뉴에 활용해 고객으로부터 좋은 반응을 이끌어냈고, 그 결과 여러 매체에 소개되기도 했습니다. 스타셰프 양성과정에서 배운 내용이 창업을 하는데 많은 도움이 되었고 한식의 소중함을 느껴 2011년 채용된 조리사에게 스타셰프 양성과정 수업의 기회를 제공하기도 했습니다. • 2010년 스타셰프 양성과정 수료(숙명여자대학교)

기업체 도시락&파티 케이터링 사업 시작 | 대학원에서 전통음식을 공부하며, 스타셰프 양성과정 수업을 듣게 됐습니다. 이 과정에서 공부한 것을 발판 삼아 케이터링 사업을 시작하게 되었고 현재, 기업체 도시락 및 파티 케이터링 분야를 주력으로 하고 있습니다. 이후 스타셰프 심화과정에도 진학하여 현재 운영하고 있는 사업 확장을 했습니다. 추후 영국에 진출해 한국문화를 접목한 파티 케이터링 사업을 할 예정입니다.

• 2010년 스타셰프 양성과정 수료(숙명여자대학교)

한식당 '오색향아리' 창업 | 요리강사로 활동 하고 있던 중, 한식 스타셰프 양성과정과 심화과정을 수료하고 장류와 효소 등을 결합한 메뉴를 콘셉트로 한 '오색향아리'를 창업했습니다. 앞으로 천연조미료를 사용하여 몸에 좋은 자연의 맛을 찾고자 노력하는 셰프가 되겠습니다. • 2010년 스타셰프 양성과정/2012년 스타셰프 심화과정 수료(숙명여자대학교)

일본 나고야에 한식당 'Hanuri' 오픈 | 한식조리사로 20년간 근무하면서 한식당 창업을 준비하던 중 스타셰프 양성과정을 수료하고 일본 나고야에 한식당 'Hanuri'를 오픈하여 한식의 세계화에 조금이나마 일조하기 위해 최선을 다하고 있습니다.
• 2013년 스타셰프 양성과정(경희대학교)/북한전통음식 전문가 양성과정 수료

모던한식당 '아미월' 오픈 | 르 꼬르동 블루에서 학위 취득 후 스타셰프 양성과정을 수료했습니다. 이후 이촌동에 모던한식당 '아미월'을 오픈하였으며, 동기생 2인을 고용하여 한식 대중화에 함께 힘쓰고 있습니다.
• 2013년 스타셰프 양성과정(숙명여자대학교)/북한전통음식 전문가 양성과정 수료

2012년 한식당 '비채나' 취업 | 조리학과를 다니며 스타셰프 양성과정 수업을 들었고, 수료 후 호텔 인턴을 하면서 해외 한식 홍보 행사에 2회 참여하는 기회를 얻었고 이 과정에서 한식에 대한 깊은 애정이 생겼습니다. 그러던 중 2012년 한식당 '비채나'에 조리사로 채용되었고 한식의 대한 열정으로 한식세계화에 조금이라도 도움이 되고자 열심히 노력하고 있습니다. 한식 스타셰프 양성과정을 통해 한식에 대한 열정과 의지가 생겼던 것처럼 한식을 외면하는 조리학과 후배들이 수업을 통해 한식에 관심을 가졌으면 좋겠습니다.
• 2009년 스타셰프 양성과정 수료(숙명여자대학교)

CONGBUIN market bistro 취업 | 스타셰프 양성과정 수료후 한국의 사계절 계절식재료로 만든 데일리 메뉴 등을 선보이는 복합식문화공간 CONGBUIN market bistro에 취업하게 됐습니다. • 2012년 스타셰프 양성과정 수료(경희대학교)

전문 인력의 취업과 채용 두 마리 토끼를 잡는다

“취업 상담을 통해 궁금했던 점을 현업에 있는 분들에게 자세히 들 수 있어 많은 도움이 되었고, 취업준비를 더 철저히 할 수 있는 좋은 기회가 됐습니다.”

김도일 씨 인천재능대학교 한식명품조리과

2013 글로벌 한식 잡페어 개최

한식재단은 2013년 11월 7일 코엑스에서 ‘2013 글로벌 한식 잡페어(2013 Global Hansik Job Fair)’를 개최했다. 이번 행사는 채용상담과 한식전시, 취업특강 등 3개 분야로 나누어 운영됐다. 채용상담에서는 인터컨티넨탈 호텔, 불고기브라더스 등의 외식업체와 해외한식당 협의체 20여개소 관계자가 참여해 사전 신청을 한 구직자들을 대상으로 현장 면접 및 취업상담을 진행했다.

한식전시는 외국 관광객을 위한 한식 상차림을 전시, 참여 기관별 테마를 살린 한식 푸드 스타일링을 선보였다. 2013년 한식 스타 셰프 양성과정을 위탁중인 숙명여대, 경희대, 전주대와 국제한식조리학교 그리고 북한전통음식 전문가 양성과정을 진행하고 있는 북한 전통음식문화연구원 등이 전시에 참여했다. 또 해외한식당 대표 및 협의체 담당자가 직접 연사로 나서 각 지역 한식산업 현황과 성공 사례를 소개하는 시간도 가져 해외 취업을 희망하는 구직자들에게 생생한 취업 교육 현장이 됐다.

면접 참여자 총계

138명



그래프로 보는 한식조리 전문인력 양성 지원현황

단기교육
(스타셰프,
향토음식(북한음식)전문가)
수료 현황

연도	한식 스타셰프	향토음식 (북한음식) 전문가	계
2009	49	109	158
2010	107	210	317
2011	109	150	259
2012	61	77	138
2013	56	18	74
계	382	564	946



한식조리 전문인력
취업지원 현황



한식조리 특성화 학교
지원 현황

2010년부터 한식조리 분야 강점학교 5곳을 선정하여 전임교원확보, 교육인프라 확충, 장학금 지급 등 전면지원을 통해 한식전문 조리인력 배출을 위한 체계적 시스템 구축

특성화학교 지정현황

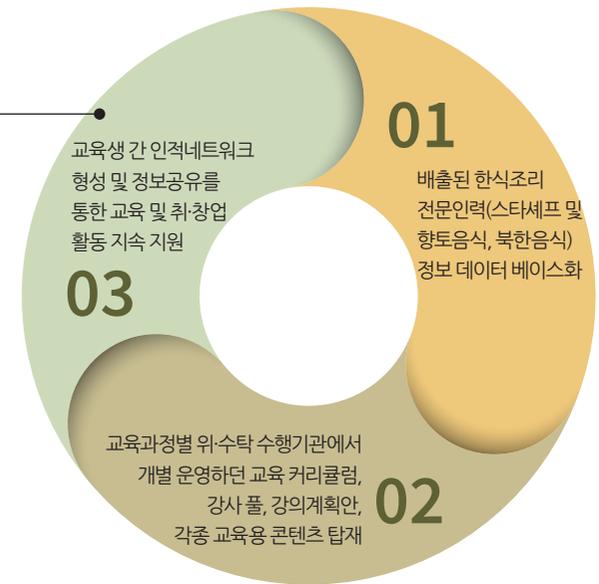
구분	운영규모	지정기간	연간 지원규모	지정시기
대학	2	4년	6억	'10(우송대, 전주대)
전문대학	2	3년	4억	'11(재능대) '12(수원과학대)
고등학교	1	3년	2억	'10(부산관광고)

학교별 지원기간

구분	2010년	2011년	2012년	2013년	2014년
고등학교	부산관광고등학교				
전문대학	인천재능대학교				
	수원과학대학교				
대학	우송대학교				
	전주대학교				



한식 교육관리시스템
구축 현황



제3장 세계무대에서 경쟁력을 높여가다

한식세계화를 효과적으로 이루어나가기 위해서는 세계시장의 현황을 정확하게 파악하고, 체계적·지속적 전략을 수립하여 한식의 경쟁력을 높여나가야 한다.

한식재단은 전 세계 시장과 세계 속 한식당의 현황, 국내 및 해외 외식산업의 지적재산권 조사 등 세계시장 진출을 위한 현지의 상황, 진출에 필요한 시스템 구비 등 구체적인 세부 조사를 통해 한식의 경쟁력을 높여나가는 방안을 추구하고 있다.

한식당 가이드북 출간으로
세계 속의 한식당 홍보 • 46

전 세계 트렌드의 심장 '뉴욕'서도 통한
한국적인 '정식'의 성공비결은? • 48

해외한식당 현황 조사로
세계 속 한식당의 '현재' 조명 • 50

해외 도시별 정보전략 조사로
한식당의 경쟁력 강화 도모 • 52

한식당 가이드북 출간으로 세계 속의 한식당 홍보

“한식은 여러 가지 채소 및 발효식품을 두루 활용하여 웰빙 효과도 뛰어나 한 번 경험하면 계속 생각나게 합니다. 이런 음식들을 널리 알릴 수 있는 뉴욕 가이드북이 출간되어 더 없이 기쁩니다.”

존리우 감사원장 뉴욕시

2011년 해외 우수 한식당 가이드북 '서유럽편', '동경편' 개정판 발간

추천제 시범사업을 통해 선정된 서유럽 11개국 25개 도시의 우수 한식당을 소개하는 가이드북을 2011년 기획·제작했다. 해외 우수 한식당 가이드북 '서유럽편'은 영국 1권, 프랑스 1권, 5개국(덴마크, 네덜란드, 스위스, 오스트리아, 벨기에) 1권, 독일 1권, 3개국(스페인, 이탈리아, 그리스) 1권 등 총 5종으로 서유럽편 1~5권을 출간했다. 또한 서유럽편과 동일한 디자인으로 '동경편'을 재제작·배포했다.

2012년 해외 우수 한식당 가이드북 'LA·뉴욕편' 발간

한식당 가이드북 LA편은 LA카운티와 오렌지카운티에 위치한 한식당을, 뉴욕편은 뉴욕시의 맨해튼, 브루클린, 퀸즈 지역의 한식당을 소개하고 있다. LA편은 미식 비평 분야에서 40년 이상의 경력을 가진 음식평론가 바버라 헨슨(Barbara Hansen) 씨가, 뉴욕편은 미국과 유럽에서 음식평론가 겸 작가로 활동하는 매트 로드바드(Matt Rodbard) 씨가 집필을 맡아 가이드북의 신뢰도를 높였다.



"KoreanRestaurantGuide" 어플리케이션

“북경의 실력 있는 미식 전문가들이 심사에 참여하여 북경시의 한식 맛 집을 선별한 가이드북인 만큼 가히 북경시를 대표할 만한 한식 가이드북으로서 손색이 없으리라 봅니다.”

등커핑 작가

2013년 중국 북경·상해·청도 가이드북 및 모바일 어플리케이션 발간

한식재단은 2013년 12월 중국의 북경, 상해, 청도 등 대표 도시에서 인기리에 운영되고 있는 한식당 정보를 수록한 가이드북과 모바일 어플리케이션을 제작하여 운영하고 있다.

가이드북은 현지 작가들이 보다 쉽게 공감할 수 있도록 했으며, 중국어, 영어, 한국어 등 3개 언어로 제작돼 다양한 언어권의 사람들이 활용할 수 있게 했다. 또 한식당 전경 사진과 대표음식 사진, 세부 정보, 한식당 위치를 표시한 지도가 함께 수록돼 있다. 가이드북은 중국 내 요식 관련 기관과 요리 관련 교육기관, 언론사 등에 배포됐다. 이 밖에도 스마트폰에서 사용 가능한 어플리케이션을 제작했다. 지역별, 취향별로 원하는 한식당을 찾아 대표 메뉴와 1인 예산, 테이크아웃, 와이파이 가능 여부 등 상세한 정보를 확인할 수 있으며, 길 찾기, 환율변환 등의 기능도 탑재되어 있다. 또한 현지 방송, 라디오, 블로그 등을 통해 가이드북 뿐만 아니라 한식에 대한 활발한 홍보활동을 진행했다.



임정식 미술랭·해의 스타셰프 인터뷰

전 세계 트렌드의 심장 ‘뉴욕’서도 통한 한국적인 ‘정식’의 성공비결은?

전 세계 음식이 맛을 겨루는 다이닝 각축장인 뉴욕에서 미술랭가이드 별 2개를 받은 최초의 한식 레스토랑 ‘정식’의 셰프인 임정식 대표를 만나 한식에 대한 이야기를 들어봤다.

‘뉴코리안’을 표방한 미국 뉴욕 맨해튼 트라이베카의 퓨전 한식당 ‘정식(JUNGSIK)’이 2012년 미술랭가이드로부터 별 1개를 받은 지 1년 만에 2013년 별 2개를 받았다. 뉴욕에서 미술랭가이드 별 2개 이상을 받은 식당은 정식을 포함해 총 12개. 이 식당의 주인은 임정식 셰프. 그는 군대 취사병으로 복무하여 요리에 폭 빠져 세계 3대 요리학교로 꼽히는 미국 CIA로 유학을 갔다. 졸업 후 뉴욕과 유럽에서 수년간 현장경험을 쌓고 귀국해 2009년 정식당을 오픈했다.



전통 한정식의 틀을 벗어난 뉴코리안 제철 한식 재료에 프랑스 등 유럽 요리기술을 접목해 ‘뉴코리안’이라 이름 붙인 그만의 스타일은 전통 한정식의 틀을 벗어난 자유로운 메뉴로 국내 외식업계 트렌드를 선도하며 주목 받았다. 국내에서 스타 셰프로 유명해질 무렵 그는 뉴욕 진출을 감행했다.

“전 세계 트렌드의 심장이자 각국 요리들이 맛을 뽐내는 다이닝 각축장인 도시가 뉴욕이잖아요. 그래서 성공하기도 힘들지만 그만큼 파급효과도 클 것 같아서 뉴욕을 택했어요. 이러한 곳에서 한식으로 미술랭가이드로부터 별 2개를 받으며 인정을 받아 더 의미가 있는 것 같습니다”



‘2014 아시아 베스트 레스토랑 50’ 시상식에서 <정식당>이 국내 한식당 최초로 20위에 선정됐다

일상의 음식을 생명력 있는 맛으로 재현

이처럼 ‘정식당’이 뉴욕에서 성공을 할 수 있었던 비결은 우리 삶과 가장 밀접한 음식을 일상에서 찾아 생명력 있는 맛으로 재탄생시킨 것이다. ‘한식세계화’라는 슬로건 속에 오래 자주 등장하는 격조 높은 궁중음식이 아닌 한국인들이 평범한 일상에서 자주 먹는 음식에 어릴적 동심과 추억을 되새기게 하는 소재들을 접목한 새로운 시도가 성공요인이라고 그는 이야기한다.

세계적인 식당을 만들기 위해 노력할 것

“한식의 특징은 먹는 사람이 마지막을 완성하는 것입니다. 메인요리와 국, 여러 반찬을 내주면 어떤 조합으로 먹어지는 손님이 결정하죠. 하지만 외국인들은 이 조합에 실패할 확률이 높기 때문에 최선의 조합을 만들어주는 것이 저의 역할이라 생각합니다. 또한 손님들이 좋아할 만한 메뉴를 끊임 없이 생각하고, 실천에 옮기며 세계적인 식당을 위해 한 걸음씩 다가가겠습니다”라며 앞으로의 각오를 밝히는 임정식 셰프. 그는 한식세계화를 위해서는 조리특성화학교 학생 장학금 지원, 해외인턴 활성화 등 인재육성의 적극적인 지원이 필요하다는 조언도 아끼지 않았다.

한편 2014년 2월 싱가포르 카펠라 리조트에서 열린 ‘제2회 2014 아시아 베스트 레스토랑 50(ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS 2014, 이하 A50B)’ 시상식에서 국내 한식당 최초로 <정식당>이 20위에 선정됐다. <정식당>은 올해 처음 선정됨과 동시에, 상위권 진입을 넘어 신규 진입 후보 중에 최고 순위에게 주어지는 하이스트 뉴엔트리(Highest New Entry)도 동시에 석권했다. 올해 한국 ‘정식당’의 확장 이전과 함께 뉴욕 ‘정식’의 안정화를 위해 역량을 다 하겠다는 임정식 셰프. 그의 한식세계화를 위한 발걸음을 응원한다.

해외 도시별 정보전략 조사로 한식당의 경쟁력 강화 도모

“해외 도시별 정보전략 조사는 한식당 진출을 희망하는 국내 기업, 개인 또는 현지에서 한식당을 운영하고 있는 사업자들에게 한식당을 성공적으로 개업하고 정착시키는 데 필요한 실무정보를 제공하고, 마케팅 전략 수립에 필요한 방향성을 제공할 목적으로 실행되고 있다.”

2012 해외 도시별 정보전략 조사 보고서

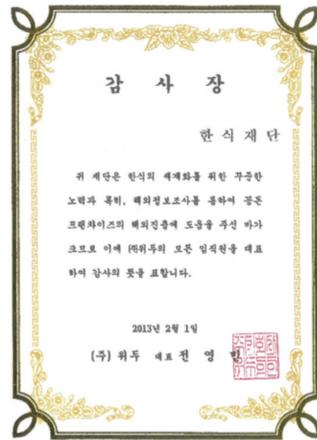
도시별 정보전략조사

한식재단은 해외 주요 도시별 시장정보와 한식산업의 글로벌 경쟁력을 분석하여 한식 세계화 정책 수립 및 추진의 기초자료로 활용하고, 해외 진출과 창업뿐 아니라 현지 한식당 경영주에게 필요한 정보 및 마케팅 전략에 대한 방향성을 제공하고자 도시별 정보전략 조사를 실시했다. 2010년 파리와 싱가포르를 시작으로 2011년에는 북중미권(토론토, 시카고, 멕시코시티), 서유럽권(런던, 마드리드, 로마), 아시아권(홍콩, 방콕, 두바이, 시드니) 등 10개 도시를 조사했다. 또한 2012년에는 중국권역(청도), 동남아시아권역(쿠알라룸푸르, 자카르타, 마닐라), 남미권역(상파울로) 지역이 조사 가 이루어졌다.

도시별 정보전략조사를 통해 해외 도시별 외식시장 및 한식소비자 등을 조사하였으며 이를 통해 경쟁자 등 다양한 사업환경을 조사분석 했다. 이러한 정보전략조사를 바탕으로 해외한식당 운영 가이드북을 제작해 해외한식당 경영주 및 창업준비자들에게 필요한 정보를 제공했다.

주요 도시별 조사항목

- 거시환경 분석(경제·정책·사회적 환경, 음식문화 등)
- 외식시장 현황(시장, 고객, 경쟁자, 상권 분석 등)
- 한식 시장 현황 및 관련조사(한식 소비자·공급자, 트렌드 등)
- 한식당 창업 및 운영 실무정보(법제도, 부동산 등)



한식재단에 (주)위두가 보낸 해외정보조사사업에 대한 감사장



제4장 세계와 함께 공유하고 즐기는 한식

한식을 전 세계인이 함께 즐기고 공유할 수 있는 방법은 온·오프라인을 통해 세계의 많은 사람들과 더 자주, 더 활발하게 소통하고 교류하는 것이다.

한식재단은 한식세계화 공식 포털 구축을 비롯해 한식세계화 뉴스레터 제작 배포, 마드리드퓨전 2012 주빈국 참석, TV프로그램 제작지원, 각종 박람회 및 음식관련 국제 행사 참가, 팸투어 진행 등 온·오프라인을 이용해 다각적인 한식문화 교류의 통로를 만들고 있다.

전문성·다양성 바탕으로
'참여와 공감의 장' 연
한식세계화 공식 포털 구축 • 56

한식세계화에 대한 정보를
다양하고 깊이 있게 전달 • 58

한식의 매력을
즐거운 멜로디로 홍보 • 59

한국의 '발효음식'
세계 미식 트렌드를 이끌다 • 60

한식의 우수성
세계 시청자에게 전파 • 62

박람회 및 행사 참가를 통해
한식의 우수성과 인지도 높여 • 64

한식의 우수성과 매력
'팸투어'를 통해 세계에 홍보 • 66

한식세계화의 국민 참여를 이끌어 낸
2013 한식 29초 영화제 • 68

전국 9도의 건강한 한식을 찾아
건강한食 원정대 활동 • 69

한식과 한식문화,
해외 문화 교류를 통해 세계와 소통 • 70

한식세계화 중장기 추진방향 • 72

전문성·다양성으로 '참여와 공감의 장' 연 한식세계화 공식 포털 구축

“한식세계화 공식 포털은 콘텐츠 보강 및 UI 등의 기능을 개선해 방문객의 편의성을 높였고, 전 세계 한식당 진출 현황 및 한식메뉴 표기법 검색, 각 분야 연구자료 등 한식세계화 사업의 다양한 노력들을 한 눈에 볼 수 있도록 구성했다.”

전문성과 다양성을 바탕으로 한식세계화 공식 포털 구축

한식재단은 2009년부터 시작된 한식세계화 사업의 성과와 향후 비전을 네티즌과 함께 공유할 수 있는 '한식세계화 공식 포털(www.koreanfood.net / www.hansik.org)'를 2012년 8월 리뉴얼 오픈했다. 한식세계화 공식 포털은 영어, 중국어, 일본어, 프랑스어, 스페인어 등 외국어 버전과 국문 공식 홈페이지 UI를 통일하여 사용성을 높였고, 콘텐츠를 대폭 확대해 국내외의 한식 홍보와 관련 산업 육성의 주요 창구 역할을 하고 있다.

체계적으로 분류한 세계화 정보

한식세계화 공식 포털에서는 국가별 한식당의 사업 현황 및 한식 레시피, 멀티미디어 자료를 통해 현지의 상황을 효과적으로 검색해 볼 수 있다. 또한 한식 메뉴 외국어 표기법 콘텐츠는 키워드 및 국·영문 초성 검색 등 검색 기능을 강화해 방문객의 편의성을 높였다.



한식세계화 공식포털 화면



한식세계화 공식포털 화면. 한식세계화 공식 포털은 제9회 웹어워드 코리아 비영리단체 분야 우수상을 수상했다



다양한 한식세계화 콘텐츠·정보 게시

한식세계화 공식 포털은 한식세계화에 필요한 정보를 세계화 사업 현황, 한식세계화 콘텐츠, 한식매거진, 셰프&한식당, 한식스토리 부문으로 나눠 서비스하고 있다. 한식세계화 콘텐츠에서는 한식당 창업·경영자를 위한 해외 외식·한식 정보조사 뿐 아니라 R&D 자료, 한식과 한식문화에 대한 다양한 발간물 등을 온라인에서 PDF 파일로 내려 받아 볼 수 있다. 발간물 자료실에서는 재단이 진행해 온 해외 진출 한식당을 위한 각종 정보들을 모아 책자로 발간했던 내용을 정리해 제공하고 있어 분야별 가이드북으로 활용도가 높다. 셰프&한식당은 전 세계 한식 구인 구직 네트워크로 우수 인재 양성 및 일자리 창출을 위한 기반을 마련하고 있다.

참여와 공감의 장 활성화로 우수사례 선정 및 수상

한식재단은 한식세계화 공식 포털을 통해 한식세계화를 관련 기관이나 업체뿐만 아니라 전 국민 그리고 세계인이 함께 즐기고 나눌 수 있는 '참여와 공감의 장'으로 활성화하고 있다. 이러한 한식세계화를 위한 한식재단의 노력을 인정받아 한식세계화 공식 포털은 '제9회 웹어워드 코리아 비영리단체 분야 우수상(2012. 12)'을 수상했다. 또한 발 빠른 홍보를 위한 SNS활용을 통해 '문광부 주최 제10차 정부 부처 간 대변인 협의회'로부터 2012년 1분기 SNS활용 우수 실(국) 사례 1위로 선정됐다. 또한 공식 포털 내 한식아카이브 시스템 구축, 한식 교육관리 시스템 구축, 해외한식당 협의체 통합 홈페이지를 구축해 2014년 오픈했다.

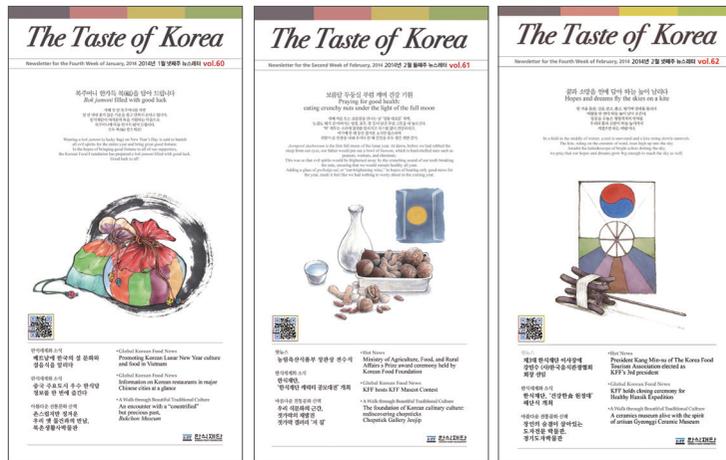
한식세계화에 대한 정보를 다양하고 깊이 있게 전달

“한식세계화 뉴스레터는 한식세계화 사업 사업 및 활동 내용을 전달하는 소식지로 한식세계화 사업추진 현황에 대한 인지도를 제고했다는 평가를 받고 있다.”

국내 언론

한식세계화 뉴스레터 제작 배포

2011년 8월부터 격주 발행되고 있는 뉴스레터는 한식세계화사업 관련 내용을 기반으로 한식재단의 사업 및 활동내용을 전달하는 소식지로 국·영문으로 제작하고 있으며, 주한 대사관, 국회, 유관기관, 관련 학·업계 등 오프라인 독자와 온라인 독자들에게 배포되고 있다. 뉴스레터는 한식재단 및 한식세계화 사업성과, 홍보가 필요한 관련 한식세계화사업 진행사항, 결과 소개, 한식 문화 관련 국내외 주요 동향 소개, 한식 관련 전시, 박람회 등 행사안내, 해외 우수 한식당 소개, 국내외 오피니언 리더의 칼럼 등 다양하고 유익한 정보를 전하고 있다. 2014년부터는 더욱 다양한 콘텐츠를 제공하는 계간지로 확대하여 제작·배포할 예정이다.



한식의 매력을 즐거운 멜로디로 홍보

“작곡가와 가수의 작은 재능기부가 한식과 K-POP을 세계에 알리고, 세계인이 함께 즐기는 의미 있는 일에 보탬이 되기를 희망합니다.”

용감한 형제 작곡가

K-FOOD 콜라보레이션 앨범 제작·홍보

한식재단과 작곡가 겸 프로듀서 용감한 형제는 맛있고 영양학적으로도 우수한 한식(K-FOOD)을 세계에 홍보하기 위해 2012년 콜라보레이션 앨범을 제작했다. 이번 앨범은 용감한 형제가 전체 앨범 6곡을 한식을 주제로 프로듀싱하고 제국의아이들, 박재범, 틴탑, 빅스타, 일렉트로보이즈 등이 참여했다. 특히 이번 앨범은 일반적인 캠페인송의 수준을 넘어 정식 발매 앨범이라고 해도 손색이 없을 정도로 높은 완성도를 보여 화제를 모았다. 전 세계를 대상으로 한 홍보를 위해 영어로 제작된 ‘K-FOOD DAY’(빅스타&일렉트로 보이즈), 제국의 아이들이 참여한 신나는 ‘La La La’, K-FOOD의 중독적인 맛을 귀엽게 노래하는 틴탑의 ‘Delicious Addiction’, 사랑하는 여자와 K-FOOD를 연계한 R&B곡 ‘I like it’으로 부드러운 감성을 보여준 박재범까지 이번 앨범에는 K-POP을 대표하는 아이돌들이 대거 참여했다.



중국 '한식& K-POP 오픈 파티'

한국의 '발효음식' 세계 미식 트렌드를 이끌다

“발효식품의 비밀을 밝혀줄 미식의 나라”
 “신선한 재료로 건강하게 조리한 건강식”
 “마드리드 퓨전의 열 번째 문을 열어준 나라, 발효음식의 나라 한국”

EFE, ABC, XI Paris 등 현지 및 외국 언론

마드리드 퓨전 2012, 대한민국 주빈국으로 참석

2012년 1월 24~26일 스페인 마드리드에서 열린 세계적인 권위와 전통을 자랑하는 미식축제인 '마드리드 퓨전 2012'에 대한민국이 주빈국으로 참여하여 한식의 진수를 세계에 알렸다. 농림수산식품부와 한식재단은 주빈국 참가를 위한 세부적인 행사준비를 거쳐 2012년 1월 아시아에서는 세 번째로 마드리드 퓨전 주빈국으로 참여하게 됐다. 행사를 주관한 한식재단은 환영리셉션과 환영만찬 주최, 한식 홍보관, 임지호 셰프 등 3인 초청 셰프의 한식 쿠킹클래스, 선재스님의 김치 컨퍼런스 등 한식의 맛과 멋, 그리고 역사를 전달하는 다양한 프로그램을 진행했다.

환영만찬 주최

마드리드 퓨전 2012 행사 참석내빈 130여 명을 초청하여 진행한 환영만찬은 2012년 1월 23일 카지노 드 마드리드에서 오후 8시부터 진행됐다. 해당 만찬은 후안 마리 아르삭



마드리드퓨전 2012 한식홍보관 메인부스

(Juan Mari Arzak) 등 세계적인 요리사와 저널리스트 등 내·외빈 130명이 참석한 가운데 진행됐다. 벨기에 음식전문기자 장 피에르 가브리엘은 “한식은 담백하고 섬세하며 건강에 좋은 발효음식이 풍성한 게 장점”이라고 평가했다. 스페인 최고 요리사로 존경받는 후안 마리 아르삭(Juan Mari Arzak)과 그의 딸 엘레나는 “새로운 요리 아이디어를 많이 얻었다”고 말했다.

한식 홍보관 운영

한식재단은 행사장 1층 입구에 부스를 마련, 이번 행사의 주제인 발효음식에 맞춰 한국의 대표적인 장으로 담근 장아찌 요리를 전시하고 시식하는 시간을 가졌다. 이 전시 장소는 역대 주빈국들이 자국의 음식과 문화를 전달해온 메인홍보부스이다. 참가자들은 장아찌 15선 시식행사를 통해 한국음식의 다채로움은 물론 특유의 깊은 맛을 높이 평가했다.



한식의 우수성 세계 시청자에게 전파

“한국에서의 촬영 일정이 많았지만 한식재단 측에서 많은 배려를 해 준 덕에 즐겁고 행복하게 촬영을 하게 되었습니다. 베이징커 시청자들에게 다양한 한식의 모습을 소개할 수 있도록 최선을 다하겠습니다.”

쉬이젠(徐劍) 중국 BTV 베이징커 담당 CP

2010~2011년

한식재단은 2010년 한식 우수성의 과학적 근거와 다양한 사례 등을 소개하고 한식세계화를 위한 노력과 결과를 해외 현지 반응을 통해 살펴보고 그에 따른 향후 발전 방향을 모색하는 KBS TV ‘한식탐험대’ 프로그램의 제작을 지원했다. 또한 한식요리 프로그램 KBS 월드라디오 ‘맛있는 코리아’, YTN 뉴스 프로그램 ‘글로벌코리아’, 아리랑 TV ‘Tasty trail with Benjamin 시즌2’를 제작했다.

2011년에는 스타셰프와 유명배우가 한국의 유명 식재료 산지에서 식재료 제조방법 등을 체험하고 뉴욕의 주방으로 돌아와 식재료를 이용한 요리를 시연하는 미국 PBS ‘Kimchi Chronicles’ 프로그램을 지원했다.

2012년

한식재단은 2012년 3월 건강식으로서의 한식을 과학적으로 풀어낸 한식다큐 ‘한식’을



중국 BTV 인기 프로그램 ‘베이징커의 한식 특집 프로그램’



KBS와 함께 제작해 방송했다. KBS 제작진은 방송을 통해 전북대학교병원 기능성 식품임상시험 지원센터에서 진행됐던 “한식과 고혈압, 당뇨의 관계” 실험결과를 소개했다. 또한 KBS World 세리의 스타키친, 한국인의 밥상 미국·중국편을 제작 지원했다.

2013년

2013년에도 한식의 맛과 매력을 세계인에게 홍보하기 위한 TV프로그램 제작 지원이 다양하게 이루어졌다. 목포MBC와 영국 푸드 채널 푸드네트워크가 공동 제작한 스타셰프 주디주(Judy Joo) 출연 프로그램인 ‘Korean food made simple’ 지원, 이스라엘 방송프로그램 ‘Street food Around the world’ 취재 지원, 베트남 국영방송 VTV 한국의 설 문화와 음식 소개 프로그램 제작 등 국내외에서 미디어를 통한 한식세계화와 한식문화 확산에 최선을 다했다. 또한 중국 BTV 인기 프로그램 ‘베이징커’ 촬영팀이 한국을 방문해 다양한 매력의 한식을 중국 현지에 홍보하는 한식 특집 프로그램을 제작하여 방송했다.



박람회 및 행사 참가를 통해 한식의 우수성과 인지도 높여

“한식은 남성적이에요. 자극적이고 강렬합니다. 하지만 중독성이 강하죠. 삼계탕, 비빔밥 등 세계시장에서 경쟁력 있는 요리를 많이 갖고 있어 세계시장에서 충분히 승산이 있다고 생각합니다.”

아키라 백 총주방장 엘로테일 재패니즈 레스토랑 앤드 라운지

2010년

한식재단은 2010년 5월 국내의 식품업계간의 교류 촉진 및 협력강화를 위한 전시회인 '서울 국제식품산업대전'에 한식 홍보관을 열어 한국 문화와 한식의 우수성을 알리는 기회로 활용했다. 한식 홍보관에서는 한식세계화사업 홍보, 한식의 우수성기능성 홍보, 표준 조리법, 메뉴 외국어 표기 책자 및 동영상 상영 및 배포, 한식세계화 공식포털 등을 소개했고, 부대행사로 비빔코리아 공연을 선보였으며, 한식 홍보대사 김연아 선수의 임명식을 통한 홍보 시너지 효과를 제고하기도 했다.

2010년 9월에 열린 '서울고메 2010'에서는 젊은 셰프들과 요리를 전공하는 학생들의 뜨거운 관심을 받은 마스터 클래스와 스타셰프들이 준비한 특별한 정찬을 맛볼 수 있는 스타셰프디너, 초청된 스타셰프들이 한국의 식재료를 이용해 요리 코스를 완성하는 그랜드 갈라(Grand Gala) 등 다채로운 행사를 펼쳤다. 서울고메에 참석한 스타셰프들에게 한국 전통 식재료와 조리법을 선보이고 한국 부엌에서 일상적으로 사용하는 식재료를 탐방하는 '세이버 코리아(Savor Korea)'가 참가자들에게 큰 호응을 얻었다.



서울고메 2010



서울고메 2012

2011년

한식재단이 참가한 '2011 대한민국 산채박람회'는 풍부한 산채자원의 과거, 현재, 미래를 보여줌으로써 다양한 한식재료의 개발 및 고부가가치 신성장 산업으로 육성하기 위한 초석을 마련하고, 산채를 이용한 한식세계화의 발전 가능성을 제시했다. 또한 2011년 '서울국제식품산업대전' 개최 기간 동안 한식 홍보관을 운영하여 해외 바이어 및 국내외 관람객에게 한식을 홍보하여 한식세계화에 기여하도록 했다.

서울국제식품박람회에서는 전통한식 체험 프로그램을 통한 한식 홍보, 발효음식 및 약선음식 등 한식의 우수성과 관련한 전시 진행, 한식세계화 홍보관 등을 운영했다.

2012년, 서울고메 2012 파트너로 참여

서울고메조직위원회가 주최하고 농림축산식품부와 한식재단이 후원한 글로벌 미식축제 '서울고메 2012'가 2012년 10월 30일부터 11월 3일까지 서울의 주요 호텔과 모던 한식 레스토랑에서 국내외 최정상 셰프들이 참여한 가운데 성황리에 개최되었다.

한식의 우수성과 매력 '팸투어'를 통해 세계에 홍보

“한식의 특징은 재료의 신선함, 깊은 맛, 건강식입니다. 이는 다양한 종류의 발효음식과 장 덕분이라고 생각합니다.”

에릭 리퍼트 미술랭 3스타 셰프 Le Bernardin

프랑스 파워 블로거 4박 5일 한식 맛 투어

프랑스 1세대 블로거이자 요리 분야 파워 블로거인 빠스칼 위크(Pascale Weeks) 씨가 2013년 3월 29일부터 4월 2일까지 한국을 찾아 한식 맛 투어에 나섰다. 이번 투어에서 삼청각과 석파랑, 김치박물관과 떡 박물관 등을 순회하며 김치와 간장 등 발효음식 외에 궁중요리와 같은 전통요리, 사찰요리와 한식을 새롭게 해석한 퓨전 한식과 한식 디저트의 맛까지 탐구하며 한국음식에 매료됐다.

에릭 리퍼트 셰프 '한식의 매력 속으로'

미국에서 가장 영향력 있는 셰프 중 한사람이자 미술랭 3스타 셰프인 에릭 리퍼트(Eric Ripert)가 2013년 10월 5일부터 7박 8일의 일정으로 한국의 맛을 찾아 방한했다. 에릭 리퍼트 셰프는 발우공양과 모던 한식 체험부터 서일농원, 중부시장 견학, 길거리 음식 체험까지 다양한 한식의 맛과 멋을 탐험했다. 특히 이번 한식 맛 투어에는 미국의 유명 음식잡지 본 아페티

(Bon Appetit)가 동행해 에릭 리퍼트 셰프와 함께 한식의 맛과 매력, 스타일을 전 세계에 알렸다.

2013 'Fall in Hansik' 중국 미디어 초청 팸투어

한식재단은 '한식의 산해진미'라는 테마로 2013 'Fall in Hansik' 중국 미디어 초청 팸투어를 지난 2013년 10월 14일부터 18일까지 진행했다. 이 팸투어에는 중국의 영향력 있는 매거진 및 포털매체 기자 10명이 참가해 임금의 식탁, 한국의 가정식, 한식 속 발효과학, 한국의 전통주 등 4가지 테마로 진행됐다.

MICE 미디어 대상 한식 팸투어

한식재단이 2013년 10월 26일부터 27일까지 'MICE 미디어 대상 한식 팸투어'를 진행했다. 이번 행사는 한국 식재료의 우수성을 세계에 알리고 음식관광 기반을 마련하는 취지로 마련됐으며 해외 MICE 전문지 5개 매체 총 5인이 참여했다. 방한한 각 매체 담당자들은 서울, 포항, 안동, 안성 등에서 발효·숙성·저장이라는 독특한 특성을 지닌 한국의 장문화를 체험하며 한국 전통 식재료의 우수성을 각국에 알렸다.

일본 국민배우 '코바야시 카오루' 초청 한식 홍보

일본드라마 <심야식당>에서 식당주인 마스터 '류'역을 연기한 일본 국민배우 '코바야시 카오루'가 한식을 홍보하기 위해 2013년 12월 1일부터 3일까지 한국을 찾았다. '코바야시 카오루의 심야한식'이라는 콘셉트로 진행된 이번 프로그램은 일본인이 좋아하는 한식을 직접 찾아 나서 한식이 주는 힐링과 행복을 이야기하는 시간으로 구성됐다. 코바야시 카오루가 체험한 한식은 사진과 함께 일본 인기 여성 패션지 glow를 통해 소개됐다.



한식세계화의 국민 참여를 이끌어 낸 2013 한식 29초 영화제

“한식재단 홈페이지 분석을 통해 한식재단의 비전, 한식세계화사업에 대해 공부했고, 이를 바탕으로 한식의 세계화와 한식의 표준화를 포인트로 잡고 영상에 넣으려고 노력한 것이 대상을 차지하는 요인이 됐습니다.”

정재준-이태훈 감독 일반부 대상 수상자

짧지만 강렬한 영상과 스토리에 담아낸 한식, 2013 한식 29초 영화제

한식재단이 후원하고 한국경제신문이 주최하는 ‘2013 한식 29초 영화제’가 2013년 9월부터 10월까지 열렸다. ‘Discover Korea's Delicious Secret’을 슬로건으로 크레딧을 제외한 29초 동안 짧지만 강렬하게 한식 관련 영상과 스토리를 담아내는 이번 영화제는 예선과 본선을 거쳐 10월 26일 시상식과 다양한 부대행사로 막을 내렸다.

2013 한식 29초 영화제 수상자	▶ 일반부 ▶	대상 최우수상 우수상 특별상1 특별상2	매워도 다시 한번 Spicy But Once Again 한국의 맛 당신들의 이중성을 업로드 하시겠습니까? SLOWFOOD 너가 나랑 다를 게 뭐야!	정재준 이태훈 한재빈 김성훈 고희섭 양순식
	▶ 청소년부 ▶	대상 최우수상 우수상 특별상1 특별상2	미스 김, 그 치명적인 매력 정성스레 한식, 세계를 맛들이다 모정(慕 그리울 모 情 마음 정) 눈물소금	임하은 박선용 이채영 이형진 이충희

전국 9도의 건강한 한식을 찾다 건강한식 원정대 활동

“한국의 숨겨진 맛을 찾아가는 과정은 힘들었지만 한식의 우수성에 대해 많은 정보를 공유할 수 있어서 좋은 시간이었습니다.”

충청북도팀 건강한식 원정대 최우수상 수상팀

전국의 숨은 건강한식을 찾아 <한식보감>을 만든다

대학생들이 직접 한식의 우수성을 알리는 대국민 참여 프로젝트 ‘건강한식 원정대’가 지난 2014년 2월 21일 해단식을 가졌다. 2013년 12월 심사를 거쳐 선발된 총 45명의 건강한식 원정대는 전국 9도에서 활동할 총 9개 팀으로 나뉘어 원정대 활동을 펼쳤다. 이들은 2개월 동안 숨겨져 있는 맛있고 건강한 한식을 발굴하고 활동모습이 담긴 사진 및 동영상 등을 SNS에 업로드 하는 등 다양한 한식 홍보활동을 수행했다. 해단식에서는 활동 결과를 발표하며 전국 9도의 숨겨진 한식의 건강한 맛을 공유했으며, 활동을 성공적으로 마친 원정대 전원에게 수료증을 수여했다.

건강한식 원정대 수상 팀	▶ 최우수상 ▶	충청북도
	▶ 우수상 ▶	전라북도, 강원도
	▶ 장려상 ▶	전라남도, 경상남도, 경상북도, 충청남도, 경기도, 제주도



한식과 한식문화, 해외 문화 교류를 통해 세계와 소통

“한식의 매운 맛은 진한 맛이 있어서 좋습니다. 독일음식은 육류가 많은데, 한식은 다양하고 신선한 채소가 기본이 되는 음식이라 건강에도 좋고 먹고 나면 몸이 가벼워지는 것 같습니다.”

만프레드 바그너 씨 회사원

독일 프랑크푸르트 중앙광장에서 한독수교 130주년 한식행사 개최

한식재단은 2013년 6월 5일 독일 프랑크푸르트 중앙광장에서 열린 한국문화축제에서 개막축하행사로 대형 비빔밥을 선보이고 독일 현지인들을 대상으로 김치 만들기 체험행사를 진행했다. 대형 비빔밥 행사에서는 남한의 쌀과 북한의 나물로 모양을 낸 대형 비빔밥을 주요 한·독 관계자들이 대형 주걱으로 함께 비벼 행사장을 찾은 독일시민들과 함께 나눠 먹었다. 또한 세계 5대 건강식으로 알려지며 높은 관심을 받고 있는 김치를 현지인들이 직접 만들어 보고 가져갈 수 있도록 한 체험행사에서는 준비한 포기김치 100포기가 2시간 만에 동이 날 정도로 현지인의 참여율이 높았다.

한국문화축제는 한·독 수교 130주년과 파독 광부 50주년을 기념해 재독한인총연합회가 주최하고 한식재단, 프랑크푸르트 시 등이 후원하는 행사로 한국문화의 매력을 한식, 한복패션쇼, 대형붓글씨퍼포먼스, 한국 전통 공연, 태권도 등 다채로운 퍼포먼스를 통해 알렸다.

LA 코리안 짬데이 미디어 대상 홍보

한식재단은 미국 LA카운티와 오렌지카운티 내 한식당을 소개하는 <한식당 가이드북 LA편> 발간에 맞춰 한국의 짬 문화를 소개하는 ‘코리안 짬데이(Ssamday)’ 미디어 이벤트를 2013년 2월 19일 열었다. 미디어 이벤트는 궁중음식 연구가이자 캘리포니아 요리학교의 교장 이명숙 셰프가 메인 셰프로 요리를 담당했으며, 미국 공영방송 PBS 한식 요리 프로그램 진행자인 캐서린 최가 진행을 맡았다. 모든 메뉴를 짬으로부터 영감 받은 요리(태하짬, 오이김치짬, 메일전병짬 등)를 선보여 웰빙 한식인 짬 문화를 소개해 긍정적인 반응을 이끌어 냈다. 또한 캘리포니아 하원의원으로부터 캘리포니아주 한식당 홍보에 기여한 공로로 감사장을 받았다.

뉴욕 정월대보름 미디어 대상 홍보

2013년 2월 21일 후니 김 셰프가 운영하는 한식당 <한잔(Hanjan)>에서 정월대보름 미디어 이벤트가 열렸다. 뉴욕의 식품과 라이프스타일 담당 미디어 관계자와 블로거 등 40여 명이 참석한 가운데 열린 이벤트는 우리의 고유 세시 풍속인 정월대보름과 <한식당 가이드북 뉴욕편>의 발간에 맞춰 진행됐다.

뉴욕시 와인&푸드 페스티벌 참가

한식재단은 2013년 10월 17일부터 20일까지 열린 ‘뉴욕시 와인&푸드 페스티벌(2013 New York City Wine&Food Festival)’에서 발효를 주제로 한 메뉴를 선보였다. 흥득기 셰프와 한국의 두부 김치를 재해석한 ‘Kimchi Dubu’, 메뉴와 뉴욕타임즈 푸드기자인 멜리사 클락(Melissa Clark)이 피클처럼 쉽게 만들 수 있는 깍두기를 선보였고 로린천(Lauryn Chun)의 배추 김치와 오이 김치 시연을 통해 와인이나 치즈 못지않은 발효 식품으로서의 한식의 효능을 소개했다.



세계인이 즐기는 한식문화의 확산

한식재단은 '세계인이 즐기는 한식문화의 확산'을 비전으로 하는 <한식세계화 중장기 추진방향>을 세웠다. 이를 바탕으로 2014년부터 2018년까지 '한식세계화 실용화'를 이루고 2019년부터 한식세계화 발전기를 위해 관련산업과의 연계 발전을 추진할 계획이다.

