제 7 장

한식세계화 추진현황과 연구방향

김행란* · 전혜경**

목 차

1. 한식세계화의 필요성
1.1. 추진배경
1.2. 필요성
2. 각 국의 음식세계화 동향
2.1. 국가별 동향
2.2. 시사점
3. 한식세계화 추진현황
3.1. 추진체계
3.2. 한식세계화 T/F 부처별 추진현황
4. 한식세계화의 연구개발 방향
4.1. 기본방향
4.2. SWOT분석 및 추진전략
4.3. 추진체계
4.4. 주요 추진방안

* 농촌진흥청 국립농업과학원 전통한식과장. kimhrr@korea.kr
** 농촌진흥청 국립식량과학원장. chunhk@korea.kr

1 한식세계화의 필요성

1.1. 추진배경

○ 세계 식품시장은 지속적인 성장추세를 보여 2005년 3.6조 달러 규모에서 2008년 4.0조 달러, 2012년은 4.6조 달러로 연평균 3.2% 정도 증가할 것으로 전망된다. 특히 아시아 태평양 지역의 성장속도가 가장 빨라 연평균 4.8%의 증가율을 나타내고 있다. 2008년 기준으로 식품·음식산업과 타산업의 규모를 비교한 결과를 보면 식품·음식산업이 IT 산업의 약 5.6배, 자동차산업의 약 2.5배인 것으로 나타났다(표7-1).

표 7-1. 식품·음식산업과 타산업의 규모 비교('08년)

구분	규모(십억 US$)
IT	784
자동차	1,729
식품 · 음식	4,389

자료: Data monitor('08)

○ 국내 식품산업도 지속적인 성장추세를 보이고 있는데, 2007년 식품산업 생산액은 약109.5조원으로 농림어업 생산액 41.6조원의 2.6배 규모다. 국내 식품시장은 연평균 6.7%씩 증가하고 있으며 식품·음식산업의 부가가치는 33.6조원으로 우리나라 전체산업의 4.2%를 차지하고 있다.

○ 오늘날 세계는 '음식전쟁'이라는 말이 나올 정도로 자국의 음식 및 음식문화산업을 국가전략산업으로 삼아 정부 차원의 세계화정책을 전개하고 있다. 이러한 세계시장에서 우리음식(한식)은 고유품목으로 절대우위를 확보할 수 있는 가능성이 있으며, 세계화를 통해 경제적 효과와 국가 이미지 제고에 기여할 수 있다.

○ 세계적으로 웰빙, 건강식에 대한 관심이 높아지면서 저열량식인 한식이 부각되고 있어 한식세계화를 위한 사회적 분위기가 조성되고 있다.

- 미국 로스앤젤레스의 굿사마리탄 병원(Good Samaritan Hospital)에서는 한식을 '영양적으로 가장 적절한 음식'이라고 평가하여 일부 환자들에게 한식을 치료식으로 제공하였다.
- 영국 파이낸셜 타임스지는 '가공음식으로 인하여 비만이 증가하는 현대사회에서 한국음식은 적절한 영양적 균형을 보여주는 모범적인 사례'로 소개하였다.
- 2006년 미국 건강전문잡지 'Health'에서는 김치를 세계 5대 건강식품의 하나로 선정하였고, 2004년 세계보건기구(WHO)에서는 한식을 영양적으로 균형잡힌 모범식으로 선정하였다. 또한 비빔밥('98)과 비빔국수('06)는 가장 우수한 기내식으로 평가받았다.

○ 한식의 세계화는 한류열풍을 계기로 더욱 성공가능성이 높아지고 있다. '대장금' 등 대중매체를 중심으로 한 한류현상이 자연스럽게 한식으로 관심을 유도하고 있다.
- 대장금은 전통궁중음식을 통해 한국문화를 보여주는 컨텐츠로써의 역할을 하였다. '약식동원(藥食同原)'의 사상이나 음식에 대한 사람의 정성 등을 현대인의 입맛에 맞게 잘 표현하였고, 음식을 만드는 행위가 타인의 삶에 끼치는 영향과 나아가 사회관계까지 조직하는 과정을 잘 나타내었다. 그 결과 대장금 방송 이후 궁중음식 등 한국 식문화에 대한 관심이 높아졌다.

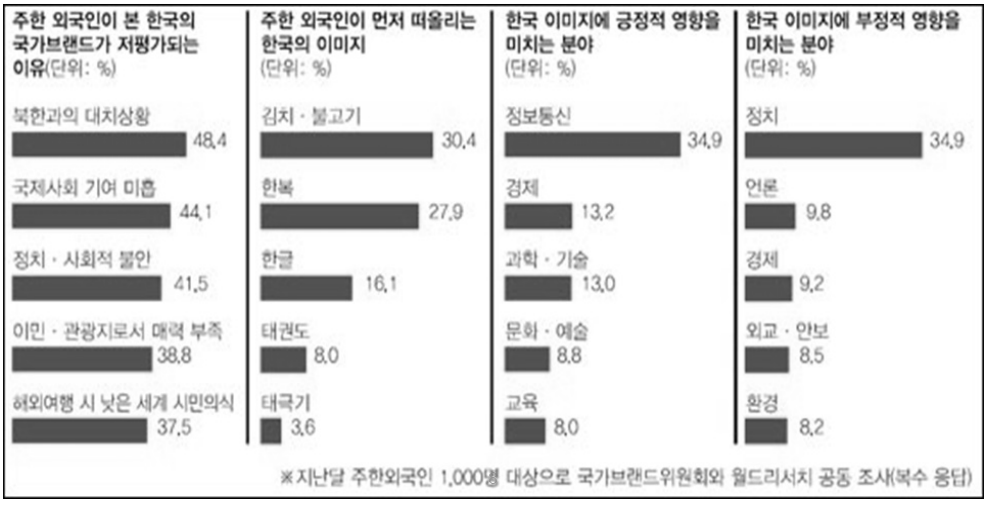
○ 글로벌시대를 맞이하여 세계관광시장의 지속적인 성장도 한식세계화의 호기로 작용하고 있다. 2007년 우리나라를 방한한 외래 관광객은 6,448,000명으로 전년 대비 4.8%가 증가하였고, 일본인(2,235,963명)>중국인(1,068,925명)>미국인(587,324명) 순으로 많이 방한하였다.
- 한국을 방문하는 관광객 수가 증가할수록 관광산업이 신장하고, 나아가 한식의 확산, 농식품의 생산 및 수출 증대로 이어져 한국의 위상도 높일 수 있다.

1.2. 필요성

○ 식문화라는 말이 있듯이 식생활은 한 나라의 문화유산 일부이다. 이에 한식의 세계화는 한국문화의 세계전파라는 점에서 큰 영향력을 갖는다. 한식은 반만년의 역사를 바탕으로 발전해 온 다른 나라의 음식과 차별화된 우수성을 가지고 있어 세계화에 충분한 잠재력을 가지고 있다.

○ 음식은 한 나라의 이미지를 좌우하는 역할을 한다. 2009년 국가브랜드위원회가 주한 외국인 1,000명을 대상으로 실시한 조사에 의하면 가장 먼저 떠오르는 한국의 이미지로 한복, 한글보다도 한식인 '김치와 불고기'를 가장 먼저 꼽았다는 것도 이를 대변한다.

그림 7-1. 주한 외국인 1,000명 대상 한국에 대한 이미지 조사



- 2007년 외국인을 대상으로 한국 및 한국음식에 대한 이미지 조사 결과, 대부분 한국 및 한국음식에 대하여 긍정적인 이미지를 갖고 있는 것으로 조사되었으며, 특히 미국인이 일본인이나 중국인에 비하여 '매우 좋다'의 비율이 유의적으로 높게 나타났다(표 7-2).

표 7-2. 평소 한국 및 한국음식에 대한 이미지

단위: 빈도(%)

	미국인	일본인	중국인	전체	χ2-value
매우 나쁘다	1(1.0)	1(0.9)	0(0.0)	2(0.4)	
나쁘다	1(1.0)	3(2.8)	1(0.4)	5(1.0)	
보통이다	13(12.5)	24(22.4)	52(19.5)	89(18.7)	21.717**
좋다	39(37.5)	49(45.8)	135(50.8)	223(46.8)	
매우 좋다	50(48.1)	30(28.0)	78(29.3)	158(33.1)	
전체	104(100.0)	107(100.0)	266(100.0)	477(100.0)	

**p<0.01
자료: 한국외식정보(2007). FTA 대비 한식세계화 정책 방향 최종보고서.

○ 한식세계화는 자국음식을 육성하거나 관광상품화함으로써 국가경제에 기여하고 경쟁력을 높일 수 있다. 따라서 세계 각국은 우수한 식품을 확보하여 국가의 이익을 지키기 위한 국제적 경쟁이 치열해지고 있다. 대표적으로 이탈리아, 일본, 프랑스, 태국 등이 발전단계는 다르지만 성공한 사례로 꼽히고 있다.

○ 한식의 세계화는 농식품의 수출증대로까지 이어진다. 피자나 우메보시가 세계인이 즐기는 음식으로 부상하면서 이탈리아의 모짜렐라 치즈 같은 피자의 토핑용 식재료나 일본의 매실 같은 식재료 산업의 규모가 커지고 있다. 태국의 경우, 해외에 있는 태국음식점에서 사용하는 식재료의 10%에 해당하는 양념과 전통 식재료를 본국으로부터 수입하고 있다.

- 농식품의 수출액은 2007년 38억불에서 2008년 44억불로 17.2%가 증가하였으며, 한식세계화 정책으로 농식품의 부가가치 증대효과가 기대된다. 식재료 수출은 한식재료 뿐만 아니라 현지 음식과 결합하는 퓨전 조리 및 현지 고유음식 재료로도 공급이 가능하며, 이는 국내 농축수산물 수출 제고와 농가의 새로운 소득원 창출효과도 기대할 수 있다.

○ 전 세계적으로 건강에 대한 관심과 환경에 대한 인식이 높아지면서 로컬푸드나 지역의 향토음식에 대한 관심이 높아졌다. 한식세계화를 통해 한국형 식문화 정착, 향토음식의 산업화, 로컬푸드와의 연계로 녹색식생활 실천이 가능하도록 한다.

2 각 국의 음식세계화 동향

2.1. 국가별 동향

2.1.1. 이탈리아

○ 이탈리아 정부는 2000년 이전부터 이탈리아 음식을 세계에 보급하기 위한 작업을 지속적으로 전개하였다. 정부 주도하에 이루어진 조리학교 운영 때문에 음식 세계화와 보편화에 성공을 거두었다. 또한 이탈리아 음식이 올바른 형태를 갖추고 고품질의 수준을 유지하도록 외국 소재 이탈리아 레스토랑을 대상으로 한 '리스토란테 이탈리아노 인증제'를 추진하고, 외국인 인력양성제도에 중점을 두고 있다. 또한 파스타, 빵, 올리브기름, 와인, 치즈와 같은 중요한 이탈리아 식재료들을 각각 세분화된 품질법으로 관리하고 있다.

○ 레스토랑 인증제도

- 이탈리아 정부는 해외에 있는 이탈리아 레스토랑의 수준을 향상시키고자 2002년 '리스토란테 이탈리아노 인증제도(Ristorante Italiano Certificate)'를 실시하게 되었다.
- 주무부처는 농림정책부 산하 해외 이탈리아 레스토랑에서의 고품질 농산물의 증대를 위한 기술 위원회(Technical Committee for the Enhancement of Quality Agro-Food Products in Italian Restaurants Abroad)로 생산활동부, 외무부, 재외동포부, 국립무역협회, 해외상공회의소, 국립식품연구소, 레스토랑협회 대표, 언론 매체 대표, 음식 전문가 등으로 구성되어 있다. 세계 각국의 6만여 개 이탈리아 음식점에 조사원을 파견하여 이탈리아적 특성을 갖추고 있는지를 심사하는 것이 목표이다.
- 인증서 관련기관 및 단체들을 관리하고 조정하는 부온이탈리아(BuonItalia), 인증심사를 담당하는 데트 노르스케 베리타스(Det Norske Veritas: DNV), 해

당 지역에 따른 기술 표준안 수정을 제안하는 지역위원회(Country Committee), 프로모션을 담당하는 국제 이탈리안 레스토랑 협회(International Association of Italian Restaurants: ARDI) 등이 관련되어 있다.

- 인증기술 표준조항으로는 HACCP 체크리스트의 이행여부, 고객관리를 위한 레스토랑 조직구성, 레스토랑의 내부구조 및 환경, 음식의 특성 및 준비에 대한 가이드라인 점검 등으로 구성되어 있다. 또한 사용하는 식재료 및 제품에 대해 엄격한 규정을 두고 있다. 인증서의 유효기간은 1년이고, 인증서를 받은 레스토랑은 각종 프로모션 및 제품개발 참여 및 지속적인 직원 교육을 통해 이탈리아의 음식을 세계에 전파하고, 나아가 국제적 이미지를 향상시키는 효과적인 수단으로 사용되고 있다.

○ 인력양성 프로그램

- 토리노의 유명한 이탈리아 전문가와 해외 이탈리아 식당경영자들이 1991년 이탈리아 음식을 보존하고자 ICIF(Italian Culinary Institute for Foreigners)를 설립하였다. 이탈리아 음식과 와인에 대한 특화를 희망하는 외국인 전문가(조리사, 소믈리에, 레스토랑 운영자) 그룹을 위해 마스터 과정, 단기과정(일반 코스와 테마별 코스), 재교육 과정을 운영 중이다.
- 해외 사무실들은 긴밀한 네트워크를 갖추고 학생들이 꾸준히 찾아올 수 있도록 조리학교의 활동을 진흥하고 있는데, 현재 크게 유럽, 아시아, 북미, 남미의 4개 지역으로 나누어 활동 중이며 30개 이상의 나라에 퍼져 있다.
- 이탈리아의 최고 조리사들이 일본어, 중국어, 영어, 한국어 등의 언어로 이탈리아 조리를 전수하는 형식으로 이루어지고 있으며 유럽공동체의 도움으로 다른 교육 시스템에 비해 학비가 저렴한 것이 특징이다.

○ 향토음식(슬로우푸드) 지원정책

- 1986년 이탈리아 북부도시 브라에서 식품첨가물 문제로 손상된 명성을 회복하기 위해 '슬로우푸드협회'를 결성하였고, 지역의 식문화를 보존하고 미각의 다양성을 지킨다는 명분하에 사업을 진행하였다.
- 농식품 분야와 접촉할 기회를 잃어가고 있는 어린이를 대상으로 하는 교육을 중시한다. 어린이들에게 건강한 식사와 주변환경을 존중하며 살

아갈 수 있도록 교육하기 위해 '콘도타의 텃밭 프로젝트'를 고안하였다. 성인에게는 음식에 대한 궁금증을 해결해 주고자 'Master of Food' 패키지 과정을 제공한다. 또한 학교 교사들을 위한 '재교육 과정'도 있다.

- 슬로우푸드 식품 및 미각 교육과 관련된 활동들은 병원, 사회복지기관, 교도소 등, 일상적이지 않은 특별한 환경에서도 이루어지고 있다.

2.1.2. 일본

○ 1960년대부터 정부 주도하에 일식의 세계화에 노력을 기울였고, 1981년 농림수산성 산하에 외식 산업실을 설치하고 외식산업종합조사연구센터를 설립하는 등 적극적인 지원을 하였다. 1964년 동경올림픽 때 매스컴을 통해 세계인의 관심이 일식에 집중되었다. 미국에 처음 스시가 진출했을 때 날로 먹는 음식이라고 부정적이었으나 지금은 세계의 가장 고급스러운 음식으로 자리 잡아 일식 세계화에 성공하였다. 또한 음식의 세계화 정책과 농수산물 수출 정책을 함께 함으로써 농수산물의 수출에도 주력하고 있다.

○ 일본은 2005년 일식인구 배증(倍增) 계획하에 2010년까지 세계의 일본식 인구를 6억 명에서 두 배인 12억 명으로 늘려 일식을 '프랑스 요리', '중국요리'에 이은 세계 3대 요리로 만들겠다는 목표 아래 민·관 공동으로 일식 세계화정책을 펴고 있다. 또한 올바른 일본 식문화 보급을 위해 농수산물 및 식품 수출을 지원하고자 재외공관을 중심으로 'Try Japan's Good Food'사업을 수행하여 대사관, 일본총영사관 등 재외공관에서 해당국가의 주요인사 및 오피니언리더를 대상으로 일본산 고품질 식재료를 사용한 일본식을 제공하는 등 일식 세계화정책을 펼쳐나갔다.

○ 해외 레스토랑 지원제도

- 일본은 자국음식 보호와 해외 일본 레스토랑의 신뢰성을 높이기 위하여 세계 각지에 있는 일본 레스토랑에 인증제를 도입하였다. 레스토랑 인증제도는 일본 음식점의 신뢰성을 높일 뿐만 아니라 농수산물의 수출을 촉진하며, 나아가 일본 식문화의 올바른 보급과 일본 식품관련 산업의

해외진출을 후원하는 역할을 한다. 하지만 미국에서 국수주의의 부활이라는 비판이 있어 일본 정부는 당초 계획했던 '인증'제를 포기하고 이를 '지원' 제도라는 형태로 바꾸었다.

- 일본의 민간식품업계가 일본식 식당 해외보급추진위원회(JRO)를 설립하여 일본음식의 조리법뿐만 아니라 조리원, 점포, 식문화 이해에 대한 전반적인 심사를 거쳐 마크를 부여하였다. 해외보급추진위원회(JRO)는 일본식 레스토랑의 공통된 과제를 해결하며 정보를 교환할 수 있는 해외 일본식 현지지부 설립과 고평가 레스토랑을 소개하는 Zagat 가이드 발행 등 새로운 음식의 전파 등을 목표로 하고 있다.

〈'밥 소믈리에' 인증제〉

일본에서는 '밥 소믈리에' 인증제를 도입하였다. 밥 소믈리에가 되려면 쌀의 품종과 밥맛 등의 기본사항과 밥의 영양과 건강, 과학적 근거 등의 지식을 지녀야 하고 일본취반협회의 필기와 시식시험에 합격해야 한다.

○ 인력양성 프로그램

- 일본조리는 날것 위주의 스시, 사시미가 주를 이루기 때문에 부주의한 취급으로 인한 식중독 위험을 방지하고자 츠지모리 조리사학교에서 올바른 조리방법을 전수하고 있다.
- 일본의 조리사들을 프랑스, 이탈리아, 미국 등으로 파견해서 기술을 전파하여 현지의 음식 수준을 높이는 동시에 다른 나라의 조리를 배워 서양인들의 기호를 파악하도록 하였다.
- 일식레스토랑 해외보급추진기구에서는 또 다른 인력양성 프로그램으로 조리기술향상 교재 작성, 강습회를 통한 인재육성을 추진하고 있다.

○ 향토음식 지원(지산지소, 地産地消) 정책

- 농림수산성에서 실시하고 있는 지산지소 운동은 지역소비자의 기호를 고려한 농산물 생산에서부터 소비에 이르기까지 생산자와 소비자를 연계하는 등, 지역농업의 활성화를 도모하는 활동으로 정의할 수 있다.

- 지산지소 운동을 통해 생산자와 소비자간의 심리적 거리가 단축되고 커뮤니케이션 효과가 증대되며, 지역농산물에 대한 애착심 고취와 소비확대를 기대할 수 있다.

2.1.3. 태국

○ 태국음식은 최근 세계 4대 음식으로 손꼽히며 세계화에 성공한 대표적인 음식이다. 성공요인은 태국정부의 강력한 정책추진과 체계적인 전략을 기반으로 한 사업 전개라고 할 수 있다. 세계 음식 중 가장 단기간 내에 세계화에 성공한 태국은 실질적이고 구체적인 정부지원이 밑받침되었다. 정부는 태국을 방문하는 관광객을 대상으로 관광음식의 개발뿐 아니라 식료품, 향신료, 조리기구 등의 수출을 통하여 태국음식의 세계화에 성공하였다. 또한 프랜차이즈 사업으로 전 세계에 태국음식점을 확장하였다.

○ 태국정부는 2001년 글로벌 타이 레스토랑 프로젝트를 내걸고 2004년에는 탁신 친나왓 전 총리와 쏨킷 짜뚜씨피탁 전 부총리의 주도하에 Kitchen of the World 프로젝트를 실시하고 있다.

- 태국음식의 표준화와 음식산업 국제화를 적극적으로 추진 중이며 주요 사업으로는 Thai Select 레스토랑 인증제도, 해외 태국식당 프랜차이즈화, 태국 조리프로그램 운영학교 지원 등이 있다.
- 프로젝트는 농림수산성 주관하에 있으며 국립식품과학연구소는 정보수집, 연구, 교육담당을 맡고 있다.

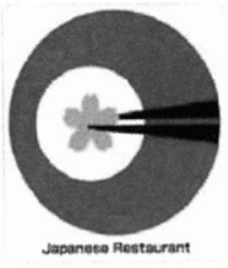
○ 레스토랑 인증제도

- 해외 우수 태국 레스토랑을 선별하고 태국음식을 대중화 및 세계화하기 위하여 공식인증서를 발급하는 Thai Select Certification (타이셀렉트인증) 프로그램을 2004년부터 실시하였다.
- 2010년까지 타이셀렉트 레스토랑을 1,000개로 늘리고 식자재 수출량을 100억 달러로 증대시키는 것을 목표로 하여 태국음식의 전 세계적인 소비를 증가시키고자 한다. 타이셀렉트 인증 레스토랑으로 선정되면 수출입은행으로부터 0.25%의 이자할인 혜택을, 중소기업 개발은행으로부터

1.0%의 할인 혜택을 받을 수 있으며, 조리사 양성교육과정에 참여할 수 있도록 지원받는다.

그림 7-2. 각국의 레스토랑 인증로고

이탈리아



일본

태국

○ 인력양성 프로그램

- 태국음식의 교육기관으로 University of Kasetsart를 두어 태국식당 조리사에 지원하는 사람들을 훈련한다. 전문 태국 조리사 양성과정은 영어로 수업을 진행하며 태국음식에 대한 지식, 식품과 재료선택 및 보관방법, 조리법, 조리영어를 주 교과과정으로 하고 있다.
- 해외주재 태국식당 전문관리자 과정에서는 태국제품을 이용한 홍보, 해외의 태국식당 관리에 대한 지식, 태국식당 기획 및 인프라 구축, 자금지원 및 예산책정, 관리, 마케팅 및 영업을 교육시키고 있다.
- 교육기관인 University of Kasetsart를 지원하기 위해 정부는 태국음식 조리사 양성교육을 책임지고, 노동 및 사회복지부는 교육프로그램을 관리하며 외무부에서는 해외에 나가는 데 필요한 수속을 처리하고 있다.

2.2. 시사점

가) 국가 차원의 지원체계 수립

○ 세계화 단계별로 정부의 적극적인 지원이 필수적이다. 일본의 경우 1964년 동경올림픽을 세계 각국에 일본음식을 홍보하는 계기로 활용하였고,

태국은 지속적으로 태국음식 세계화 프로젝트를 진행하면서 자국음식의 세계화를 진행하였다. 일회성 지원이 아닌 정부와 여러 업계가 지속적으로 관계를 맺어 유기적으로 지원하고 있다.

나) 레스토랑 인증(지원)제도 도입

○ 세계에 퍼져있는 자국의 레스토랑을 대상으로 심사해서 기준을 갖춘 레스토랑에 한해 인증을 부여하여 본토의 맛을 유지하기 위해 노력하고 있다. 각국 음식의 고유한 맛을 지키고 음식의 품질을 보증하기 위하여 세계 각국의 레스토랑을 대상으로 인증제도를 도입하였다.

다) 전문인력 양성

○ 각국 음식세계화를 위하여 조리전문 교육기관에서 전문 조리사를 양성하고 있다. 자국조리 품질의 관리뿐 아니라 자국인과 외국인을 대상으로 자국의 조리기술을 전수함으로써 전문인력을 양성하는 데 힘쓰고, 다른 나라 사람에게도 조리교육을 시킴으로써 세계로 자국음식이 뻗어나갈 수 있도록 노력하고 있다. 대표적으로 이탈리아의 ICIF와 프랑스의 Le Cordon Bleu가 있다.

라) 관련 관광상품 개발

○ 세계화에 성공한 나라의 음식은 다른 문화적 요소와 결합하여 차별성을 두었으며, 음식과 즐거움을 결합시켜 특별조리관광이나 조리실습관광, 음식축제 등 다양한 내용으로 자국의 음식을 관광 상품과 연계시켜 개발하였다. 일본은 축제(마쯔리)와 음식을 접목시키고, 태국은 전통조리를 하루 동안 배울 수 있는 프로그램을 구성하였다.

마) 향토음식 및 로컬푸드에 대한 지원

○ 각국은 고유의 음식과 음식문화 개발·보급을 위해 향토음식 및 로컬푸드 지원을 하고 있다. 세계화를 위해서는 해외진출뿐 아니라 국내기반 구축이 필수적이기 때문이다.

3 한식세계화 추진현황

3.1. 추진체계

○ 한식세계화 정책을 전략적·체계적으로 추진하기 위해 정부와 민간합동으로 '한식세계화 추진단(이하, 추진단)'을 구성하였다. 농식품부·문화부 장관, 민간위원 1명을 공동단장으로 하고 관계부처 차관, 식품업계 CEO 등 민간위원으로 구성하였다(위원구성 : 재정부, 외교부, 지경부 등 관계부처 차관, 학계, 식품업계, 문화계, 일반경제계 인사, 농어업인 등 총 35명). 역할은 한식세계화 전략 수립, 법·제도 정비, 세계화추진 점검 등이다.

○ 추진단 운영의 효율성과 위원들의 참여확대를 위해 분과위원회(3개)와 총괄 및 조정기능을 수행하는 운영위원회를 두고 있다. 분과위원회는 1분과(R&D, 산업화, 해외진출), 2분과(인력양성), 3분과(홍보, 마케팅)으로 구성되었다. 운영위원회는 추진단 민간공동단장, 3개 분과위원장, 농식품부 식품유통정책관으로 구성하여 분과별 정책보고서 등, 추진단회의 안건산정, 분과정보교류를 추진한다.

○ 2010년에는 민간위주의 '한식재단'을 출범시켜 홍보사업, 해외 한식당 지원사업 등을 추진해나갈 것이다.

3.2. 한식세계화 T/F 부처별 추진현황

3.2.1. 농림수산식품부

○ 한식세계화 비전 및 전략

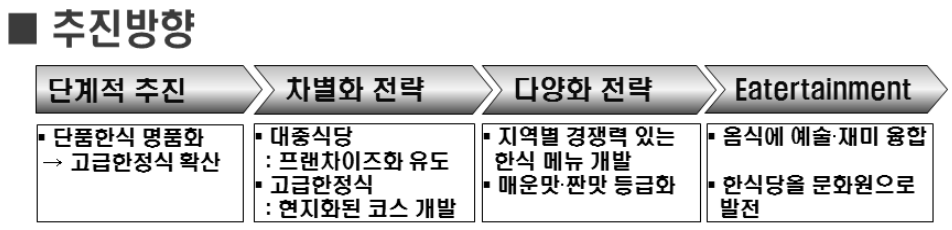
- 농림수산식품부의 한식세계화 비전은 '세계인이 즐기는 우리 한식'으로 한식의 세계 5대 음식화를 목표로 두고 있다. 이는 해외 한식당 수가

2007년 1만개에서 2017년 4만개, 농식품 수출을 2008년 44억달러에서 2012년 100억달러, 2017년까지 세계 일류 한식당을 100개 만드는 것이 세부목표로 포함되어 있다<그림 7-3>.

그림 7-3. 한식세계화 비전 및 목표

- 추진방향은 첫째, 단품 한식을 명품화하고, 고급 한정식으로 확산하는 단계적 추진, 둘째, 대중식당을 통해 단품메뉴 중심의 프랜차이즈화 유도와 고급 한정식의 전통을 바탕으로 현지화 및 고급화하는 차별화 전략, 셋째 대상지역별 경쟁력 있는 한식메뉴의 발굴·확산과 음식의 매운맛·짠맛 등의 등급화, 다양한 수요층을 공략하는 등 다양화 전략을 추진할 예정이다. 마지막으로, 'Eat'와 'Entertainment' 즉, 음식에 예술·재미를 융합한 'Eatertainment'를 각 한국식당에 접목해서 하나의 '한국문화원' 개념으로 발전시키는 것이다.
- 세부추진 과제는 "세계인과 함께하는 한식 문화", "경쟁력 있는 한식 산업"을 위해 Inbound(국내기반)와 Outbound(해외진출) 대책을 세워 Inbound로는 인프라 구축, 요리명장 양성, 스타 한식당 육성, 한식 체험 기회 확대를, Outbound로는 한식세계화 R&D확대, 국산 식재료 공급 시스템 구축, 한식이미지 UP프로젝트, 한식문화 알리기, 한식브랜드 100 프로젝트 등을 추진하고 있다(그림 7-4).

그림 7-4. 한식세계화 추진방향 및 세부추진과제



○ Inbound(국내 기반구축) 추진

- 한식 산업기반 구축 프로젝트
  - 외식산업의 창업촉진, 외식산업진흥시설 자금지원, 전문인력양성 등의 외식산업 선진화를 위한 법적·제도적 기반을 구축하며, 한식 종합정보 포탈 구축 및 다국어 서비스를 계획하고 있다.

- 한식 요리명장 프로젝트
  - 유명 호텔, 대학 등과 연계하여 전문조리교육을 추진하며, 한식조리 특성화 학교 지정(2010), 장기적 민 · 관 공동 국제한식요리아카데미 설립 등 다각적 한식 전문인력양성을 추진한다.

- 국내 한식당 고급화 지원
  - 한식당의 고급화 디자인 개발 · 보급, 우수 한식당 컨설팅을 지원한다.

- 한식 체험기회 확대프로젝트
  - G20, 2010 한국방문의 해 등 행사를 활용하며, 세계 1백만인 구전(口

傳)네트워크 구축, 외국인의 농어촌 체험기회 확대, 명소 마케팅 인프라 확충 등을 추진한다.

○ Outbound(한식의 해외진출 확대) 추진

- 한식세계화 R&D프로젝트
  - R&D중장기 계획을 수립하여 한식의 기능성 · 상품성 제고를 위한 기술개발을 확대하며, 산 · 학 · 연 R&D전문가 풀을 구성하여 맞춤형 지원을 추진한다.

- 국산 식재료 공급시스템 구축프로젝트
  - 세계 주요도시에 식재료 공동 물류센터를 설치(임차 활용)하며, 국산 식재료 직거래 및 공동구매망을 구축한다. 또한 식재료의 규격화 및 안전 공급 시스템을 강화해나갈 것이다.

- 한식 이미지 UP 프로젝트
  - 한식에 스토리를 접목하고 위생 · 서비스 수준을 제고하여 한식의 고급 이미지를 구축하며, 한식조리법 표준화 등을 통하여 외국인의 접근성을 강화한다.

- 한식문화 알리기 프로젝트
  - 한식홍보를 위한 범부처적 네트워크 및 「700만 재외동포 네트워크」와 연계하며, CBS, NHK 등 해외공중파 방송 및 인터넷 사이트를 통한 홍보를 강화해 나간다.

- 한식브랜드100 프로젝트
  - 2010년~2017년까지 세계적인 한식브랜드 100개의 육성을 추진하며, 외식산업을 '벤처 비지니스'화하여 투자여건을 조성하며, 자본과 기술을 가진 대형 외식업체의 해외진출 및 M&A를 유도할 것이다.

3.2.2. 외교통상부

○ 한식세계화와 관련하여 해외역량의 활용을 극대화해야 할 뿐만 아니라 재외공관, 정부산하단체, 글로벌기업, 동포역량을 융합, 조정하여 현지 업

무의 효율성을 증대시켜야 한다. 한식 고급화의 전진기지로 대사관저는 '현지 최고의 한식당'으로서 각종 공식행사와의 연계 및 한식을 소개하고, 우리 농식품 수출확대를 위해 시장정보 수집, 해외수출진흥활동, 현지 진출업체 지원 등의 역할을 한다.

3.2.3. 문화관광부

○ 해외 조직망 전진기지를 활용(해외문화원 12개소, 공사 27개 해외지사)하여 한식 조리강습 및 체험프로그램 강화와 한식 홍보영상의 상시 상영, 사진전시 및 홍보물 배포, 방문객 이벤트를 개최하고 있다.

○ 해외유력 미디어 홍보를 추진한다. 일반적으로 TV, 인쇄매체, 옥외, 인터넷을 통해 특별 광고캠페인이 이루어지는데, 국내뿐만 아니라 국외 대형 이벤트와의 연계, 글로벌 PAN 미디어, 특별 광고 실시(Yahoo, Google 등 유력 검색엔진 키워드 광고)를 통해 추진 할 예정이다.

○ '한식' 테마 방한상품 개발은 한식 및 6대 전통 발효식품인 김치, 천일염, 고추장, 된장, 간장, 젓갈로 이루어져서 체험상품은 건강, 웰빙 지향 트랜드 연계 고부가가치 관광상품화를 위해 개발되어야 한다.

○ 음식 관련 대형국제회의 유치(2012 세계조리사회 연맹총회)와 국내 개최 국제회의(2009~2013년, 29개 행사), 해외 관광박람회(2009년, 100개 행사) 등을 통해 한식을 홍보할 수 있다.

3.2.4. 지식경제부

○ 농수산물의 마케팅 기회확대와 지원강화를 위해 국내외 전시회 참가지원으로 해외 유력바이어 상담기회를 제공할 뿐만 아니라, 농수산물의 수출금융 애로사항의 해소를 위해 농수산물 수출보험 지원규모를 확대할 전망이다.

○ 해외에서 우리 농수산물에 대한 인지도를 제고하기 위해 해외전시회(연 132회)에 한식 관련물품을 집중적으로 전시하고, 무역협회 등 수출지원기관 홈페이지에 홍보, 농수산물 수출시 KOTRA 브랜드를 활용토록 우선지원하는 방안을 강구하고 있다.

○ 수출 인프라 확충을 위해서는 KOTRA KBC(71개국 96개)가 농수산물 수출 지원업체 60개 업체의 농수산물 수출지원기능 및 수출기업의 해외지사 역할을 수행한다.

○ 농수산물 수출을 위해 공동물류센터의 적극 활용, 물류센터 기능뿐만 아니라 공급상 역할까지도 수행한다.

○ 농수산물수출전문인력 양성을 위해 KOTRA, 무역협회 등을 통해 농수산물 수출 인력양성규모를 연차적으로 50(2009년)명에서 100(2010년)명, 150명(2011년)으로 확대할 전망이다.

○ 수출업체 유형별 특화지원으로 프랜차이즈가 있는데, KOTRA 내 해외진출지원센터를 설립하여 원스톱 종합서비스 제공 및 해외진출가이드북 제작과 보급(표준계약서 작성 및 성공사례, 분쟁사례 등), 국제프랜차이즈 박람회 참가를 지원(미국, 중국, 일본 등)할 예정이다.

3.2.5. 농촌진흥청

○ 한식세계화 및 전통식품 산업화기술 개발

- 한식의 세계화를 위한 기초기반 구축 연구
  - 한식에 사용되는 용어와 한식 조리법을 표준화하여 보급하고, 한식 양념 및 소스 표준화 기술과 이를 적용한 간편식을 개발하고 있다. 세계인이 즐기는 한식을 만들기 위해 문화권역별로 외국인의 한식에 대한 관능적 기호도를 조사하고, 국내외 한식당을 고급화하기 위한 기술을 개발하여 현장에 적용하고 평가하는 연구도 수행하고 있다. 또한 국내외 식단 비교 및 한식섭취와 대사증후군 같은 건강·질병과의 관련성 구명에

대한 국제공동연구를 수행하여 한식의 우수성에 대한 과학적 근거를 마련하고 이를 전 세계에 널리 알리고자 한다.

○ 전통(발효)식품의 기능성 평가 및 상품화

- 전통 발효미생물의 유용기능성을 검정하고 발효산물의 기능성 평가 및 활용성 증대 기술을 개발하여 전통식품의 위상을 제고하고자 한다.
- 프랑스 와인, 일본의 사케 같이 우리 전통주 역시 세계 명주로 육성하기 위하여 전통주종별 전용 발효제 제조기술을 개발하는 한편, 고서에 기록되어 있는 전통주를 현대에 복원·발전시켜 특산물을 활용한 지역 전통주를 육성해나갈 계획이다.
- 별미장의 제조법을 확립하여 상품화하고, 김치의 임상학적 기능성을 구명함과 동시에 제조기술을 개선하여 김치의 상품적 가치를 높이고 세계에 알리도록 할 계획이다.

○ 한국형 식생활문화 정립

- 1999년부터 2007년까지 농촌진흥청에서 조사·발굴하여 집대성한 전국 9개도 전통향토음식의 상품성 증진을 위해 스토리텔링 및 산업화 모델을 개발하여 보급할 예정이다. 또한 지역 농산물의 활용 및 녹색식생활실천을 위해 급식·외식과 연계한 한국형 로컬푸드 시스템 모델을 개발하여 보급하고, 식재료 생산-수요 연계 시스템을 개발, 현장에 적용하여 실용화할 계획이다.

○ 국내외 연구개발 협력체계 구축

- 농촌진흥청의 연구개발사업은 농업현장과의 연계를 위해 농업기술센터에서 12대 지역농업특성화 사업을 추진하고 있다. 이에 농식품으로 특성화된 시군 농업기술센터와 공동으로 농식품의 현장적용 연구를 추진하고 있다.
- 국제적으로는 미국, 네덜란드, 중국 등 11개국의 국제(또는 국립) 연구기관에 상주연구원을 파견, 해외연구기관과의 연구협력을 확대하여 국제공동연구와 자원교류를 확대하고 있다.
- 이에 한식세계화 사업도 국제협력시스템을 활용하여 선진국 및 개발도상국에 문화로서 한식을 전파하고 한식의 현지화·세계화 사업을 업그레

이드 하고자 한다. 또한 한식세계화 사업이 현지에 자연스럽게 전파되도록 식재료 자원의 수집·활용, 한식의 현지화 방안 연구, 홍보활동 등을 추진해 나갈 계획이다.

○ 한식의 특성 도출 및 이미지 등록

- 2009년 4월 미래기획위원회와 농수산식품부가 주최한 '한식세계화 2009 국제심포지엄'에서 농촌진흥청은 한식(HANSIK)의 특징과 이미지를 개발하여 '이미지 등록'을 하였다.

'Healthy 세계 최고의 건강식으로, Attractive 매혹적이고, Natural 자연에 가깝고, Sensible 오감을 만족시키고, Imaginable 미래를 그려볼 수 있는, Korean cuisine 한국의 음식, 한식'

4 한식세계화의 연구개발 방향

4.1. 기본방향

4.1.1. 농림수산식품부

○ 2009년 12월 제1차 농림수산식품과학기술육성 종합계획을 수립하였다. 본 계획에는 7대 분야 20개 세부사업에 대한 기술개발 추진전략이 수립되었으며 그 중 '전통식품·한식세계화' 분야가 1개 세부사업으로 포함되었다.

○ '전통식품의 개발을 통한 한식상품화 및 세계화'를 위해 저염화 발효·미생물발효 제어에 의한 발효식품 개발, 천연 기능성 · 유용성분강화 우수 전통식품 개발, 문화권별 한식 기호 · 마케팅 전략에 따른 한식브랜드 ·

상품 개발을 추진한다(본 계획은 농업과학기술 관련부처의 의견이 포함되었으므로 일부 농촌진흥청의 내용과 중복되는 부분이 있음).

○ 본 계획의 비전 · 목표 · 중점추진 전략기술은 다음과 같다.

그림 7-5. '전통식품의 개발을 통한 한식상품화 및 세계화' 비전 및 목표

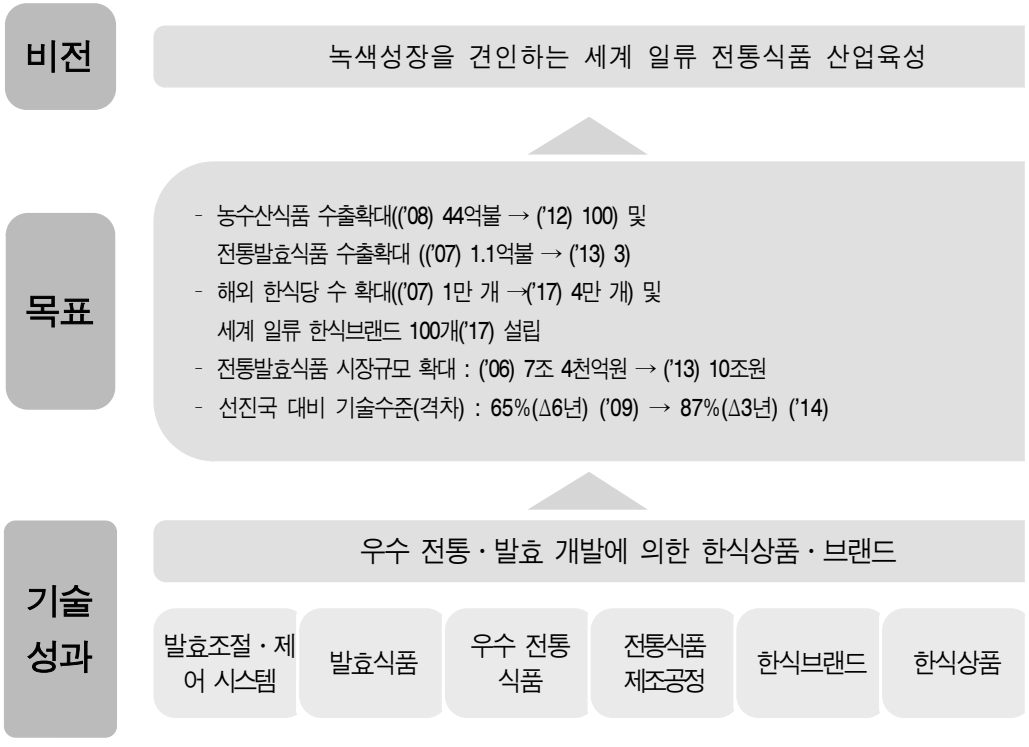


표 7-3. '전통식품의 개발을 통한 한식상품화 및 세계화' 중점 추진전략 기술

중점전략기술 (Macro)	2009년 기술수준(%)	2013년 목표(%)	세부기술(micro)
생물전환 및 발효 기술	67	86	- 생물전환기법에 의한 유용소재 개발 - 유용발효미생물 종균화 및 산업화 기술개발 - 발효 조절 · 제어 기술개발 - 저염화 발효기술 및 발효식품 개발
전통식품 기술	70	88	- 전통식품의 건강기능성 규명 - 우수 전통식품 발굴 및 현대적 제조공정 개발 - 우리 술의 품질고급화 및 세계적 명주 개발 - 유용 발효미생물 종균화 및 산업화 기술개발 - 인삼 유용성분 강화 및 신제품 개발
한식 상품화 기술	60	87	- 문화권별 한식 기호도 평가 및 현지적용기술 개발 - 세계시장 확산형 고품위 한식상품 개발 - 한식브랜드 개발 및 문화 마케팅 전략 구축 - 세계 식문화자원 발굴 및 라이브러리 구축 - 한식의 건강의학적 우수성 구명

4.1.2. 농촌진흥청

○ 2009년 연구시스템 개편으로 농업과학기술을 15대 Agenda로 나누어 연구를 추진하고 있다. 이 중에서 15번째 Agenda는 '한식세계화 및 전통식품 산업화 기술개발'로 한식세계화를 지원하는 연구를 추진하고 있다. 목표와 중점추진 방향은 다음과 같다.

그림 7-4. '한식세계화 및 전통식품 산업화 기술개발' 목표 및 중점 추진방향

목표	■ **한식과 전통식품의 세계적 상품화** - 국가브랜드 가치 제고 : ('08) 경제력의 30 → ('12)60% ■ **건전한 국민 식생활 육성을 위한 한국형 식문화 확산** - 한식의 생활화를 통한 식품자급률 향상 : ('06) 59.7 → ('12) 70% ■ **전통 발효식품의 품질 현대화를 위한 기반기술 구축** - 발효미생물 및 자원화 및 양조공정 수율 향상 : ('06) 30→('12) 50% ■ **전통 발효식품의 과학화·세계화를 위한 선도기술 확보** - 전통식품의 소재화 및 상품화 향상 : ('09) 1→('12) 4품목
중점 추진 방향	■ **한식세계화 기반구축 및 소득 연계기술 개발** ○ 한식의 표준화, 규격화, 산업화 연구 ○ 문화권역별 기호도 평가 및 세계상품화 기술개발 ○ 한식의 조리법 간편화, 건강기능적 우수성 평가 ■ **외식, 급식연계 식재료 개발 및 건전한 식문화 정착** ○ 외식 및 급식 등 농산물 대량소비 연구(Local system 등) ○ 급식 외식용 식재료 규격기준 및 안전성 평가 ○ 식생활 교육기본법 지원프로그램 개발 ■ **전통 발효식품의 건강기능성 평가 및 활용기술 개발** ○ 전통 발효식품의 기능성 탐색·발굴·강화 연구 ○ 전통 발효식품의 품질제어 및 상품성 향상 ○ 전통주, 김치, 장류 등 전통식품의 품목 다양화 ○ 전통식품의 영양생리활성 구명 및 평가

○ '한식세계화 및 전통식품 산업화기술 개발'은 '전통식품·식문화의 내수기반 구축 및 세계적 상품화'를 목표로 한식과 전통식품의 세계적 상품화, 건전한 국민 식생활 육성을 위한 한국형 식문화 확산, 전통 발효식품의 품질 현대화를 위한 기반기술 구축, 전통 발효식품의 과학화·세계화를 위한 선도기술 확보를 추진해야 한다.

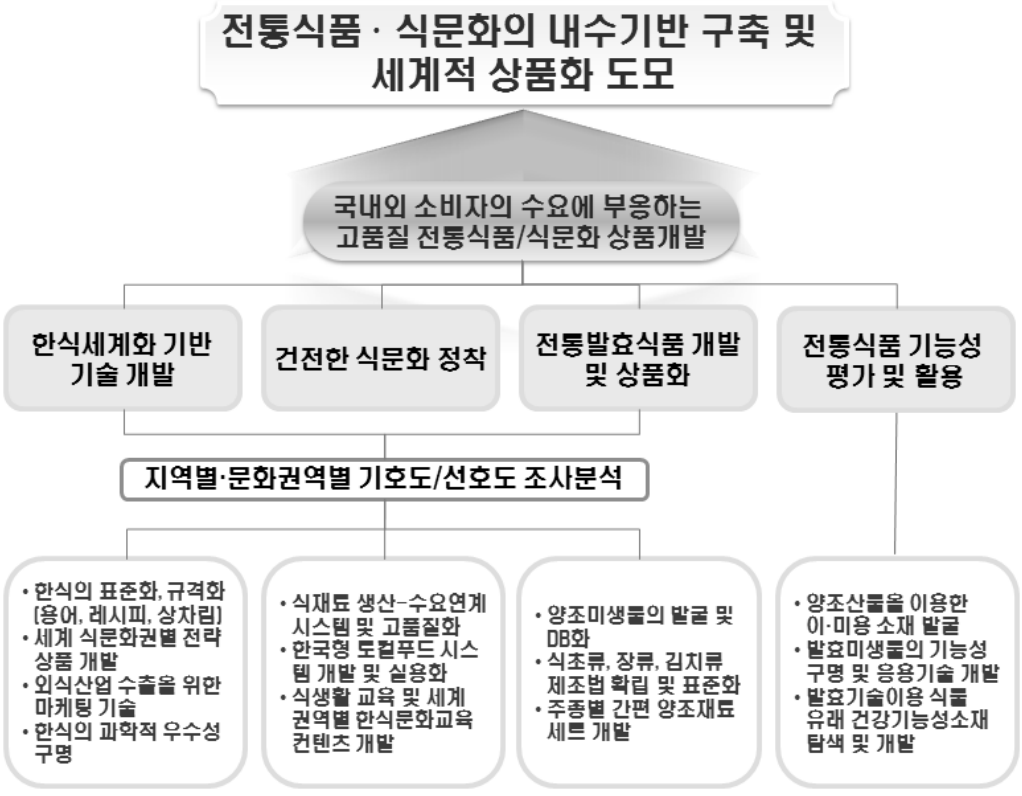
4.2. SWOT분석 및 추진 전략

표 7-5. '한식세계화 및 전통식품 산업화기술 개발' SWOT 분석

한식세계화 및 전통식품 산업화 기술 개발	(기회 Opportunities) ○ 한류를 통한 국가인지도 향상 ○ 외식·단체급식 시장 증가 ○ 농식품부 식품산업발전 종합대책 수립 및 식생활교육지원법 입법 ○ 지방자치단체의 특산물 연계 발효식품(전통주, 장류, 식초, 김치류) 개발요구 증대 및 신성장 동력산업으로 대두	(위협 Threats) ○ 농산물 시장 개방에 따른 저가 수입 농산물 반입 ○ 서구화된 식생활 문화 및 젊은 세대의 전통식품에 대한 계승의식 부족 ○ 일본, 중국 등 주변국가와의 차별화 모호
(강점 Strength) ○ 농가, 테마마을 등 생산지나 기술 적용지역 연계 용이 ○ 전통음식 및 식생활 문화에 대한 지속적 연구지도 노하우 구축 ○ 지역 고유의 발효식품 개발로 자가생산 농산물의 소비통로 → 소비자의 접근성 향상 및 웰빙 브랜드화 가능 ○ 작목기관 연계된 조직시스템 및 해외상주 연구관 활용 가능	○ 약식동원의 개념을 적용한 한식의 우수성 홍보 ○ 전통식품을 활용한 외식 및 급식용 메뉴 개발 ○ 농가맛집, 테마마을을 중심으로 한 향토음식 관광산업의 활성화 (스토리텔링 발굴 등) ○ 농가연계 식재료산업 지원기술 개발 ○ 다양한 지역농산물을 이용한 전통 가공식품 개발확대	○ 농업과 식품산업간 연계강화를 통한 가격경쟁력 확보 ○ 경쟁국의 음식과는 차별화된 한식 고유의 브랜드 이미지 정립 ○ 한식 편의제품 개발을 통한 국산 농산물 수요확대 ○ 자국민의 한식에 대한 자긍심 고취 프로그램 개발
	SO 전략	ST 전략
(약점 Weakness) ○ 생산-소비 연계 기술 미진 ○ 국가별 기호에 맞춘 상품(메뉴)의 현지화 부족 ○ 국제 경쟁력을 가진 전문인력 부족 ○ 산업적 차원에서 과학의 접목을 통한 제조기술 혁신 및 품질 개선 부재	WO 전략	WT 전략
	○ 생산에서 소비까지 food supply chain 분석을 통한 농식품 산업과 연계된 기술개발 ○ 다문화간 비교연구를 통한 한식 선호 방향 설정 및 문화권역별 맛 선호도 조사를 통한 메뉴 표준레시피 확립(해외상주연구관, 해외네트워크 활용) ○ 외식·급식업체 대상 전통식품 구매 지원 ○ BT, NT, CT 등 신기술 및 문화·관광 접목	○ 고유의 한식 패턴 정립 및 아시아권 음식과의 차별화 ○ 한식 정보 DB구축(영양성분, 만드는 법, 메뉴, 스토리텔링 등) ○ 전통식품 제조기능보유자 발굴 및 육성 ○ 한식에 대한 인식을 새롭게 하기 위한 국민 캠페인 지원 ○ 농업과 연계된 전통식생활 문화 교육 강화 및 체험프로그램 개발

4.3. 추진체계

그림 7-6. '한식세계화 및 전통식품 산업화기술 개발' 과제의 추진체계



4.4. 주요 추진방안

4.4.1. 한식세계화 및 한국형 식문화 정립분야

그림 7-7. '한식세계화 및 한국형 식문화정립' 분야 추진과제

□ 한식의 규격화 · 산업화 기술개발

○ 한식의 산업화를 추진하기 위한 메뉴·조리법 개발 및 표준화·위생성 제고 등을 위한 연구를 추진한다. 떡볶이 등 한식양념 및 소스제품을 개발하고, 소스를 활용하여 외국인도 쉽게 따라할 수 있는 간편식 개발을 추진하며, 한식의 산업화 연계를 위한 식재료 개발 및 브랜드화, 마케팅 등 한식의 세계화전략을 개발한다.

- 산업체 연계 지역특산물 활용, 한국형 소스 개발 및 안전식재료 생산 및 단순가공 식재료 개발·보급
- 쌀을 활용한 전통식품 제조용 프리믹스 개발, 떡류 노화억제 기술개발·실용화

○ 한식의 다국어화를 추진하며, 국문·영문 및 다문화 가족을 위한 실용 조리서를 발간한다. 스토리텔링 발굴과 같은 한국의 다양한 문화적 요소와의 결합을 통해 지역문화와 연계된 관광상품화를 촉진하며, 영화, 음악, 문학과 같은 예술과의 연계를 통한 한식상품화 방안을 모색한다.

□ 한식의 글로벌 상품화 기술 개발

○ 한식의 부가가치는 지역이나 국가의 고유성과 차별성에 있으므로, 이를 뒷받침하고 상품화가 가능한 아이템 창출을 위해 지역별로 산재해 있는 전통향토음식의 지속적 조사·발굴·DB화를 추진한다.

- 전통향토음식, 발효기술 등 사라져가는 민간의 식품관련 기술들의 발굴, 수집, 자료화
- 전통향토음식의 지식재산권화를 위한 세계지식재산권기구(WIPO) 연계 추진

○ 한식의 해외시장 진출을 위한 북미권, 아시아권, 유럽권과 같은 식문화 권역별 또는 국가별 식문화 및 선호도에 대한 조사를 체계적으로 실시하여 현지인의 문화적 특성과 기호 등을 정확히 파악한 후, 그 나라에 맞는 한식문화의 재창조를 위한 지속적 개발을 추진한다. 또한 권역별 한식에 대한 외국인의 관능적 기호도 조사 및 상품화 지원을 강화한다.

- 2010년부터 해외 식문화에 관한 정보를 수집·DB화, 일본, 중국, 프랑스 등의 외국인 입맛에 맞는 한식개발 · 전파

□ 한식의 건강 의학적 우수성의 과학적 구명

○ 식품영양학, 조리학, 의학, 인류학, 경제학 등 다학제적 접근을 통해 한식의 개념 정립 및 특징을 도출한다. 국내 주요식단 유형을 도출하고 비만 등과 같은 건강질병 요인과의 연관성을 탐색하며, 해외식단과의 비교 분석을 통해 건강식으로서 한식의 우수성을 과학적으로 구명한다.

- 한국·미국·네덜란드 등의 국가간 식단·영양상태 분석을 통해 각 식단과 생활습관형 만성질환과의 유병률·위험요인 등 평가

○ 또한 건강식으로서 한식의 이미지를 부각시킬 수 있도록 다양한 채널을 통한 홍보방안 모색과 한식 정보제공프로그램 개발을 추진한다.

- 전통발효식품, 한식의 우수성에 대한 연구성과들을 교육프로그램으로 활용할 수 있도록 개발

□ 식생활교육 지원 연구

○ 식생활교육지원법의 지원을 위한 학교, 지역 단위에서의 식생활교육 프로그램 개발 및 자료를 개발한다.
- 학교, 지역사회에서 실천할 수 있는 녹색식생활 체험프로그램 개발·보급

○ 농촌이 식생활교육 현장으로서의 역할을 자리매김할 수 있도록 지원하는 연구를 추진한다. 농촌체험마을 등 국내외 전통식생활 교육·체험 활동 분석 및 효과를 평가할 수 있는 연구를 활성화한다. 향후 식농(食農)교육이 중요시 될 것이므로 농촌 생산가공현장과의 연계를 통한 다양한 식생활교육프로그램의 개발과 평가의 활성화가 필요하다.
- 식생활 교육, 가공기술 교육, 귀농인 영농기술교육, 전통기술 교육 등 교육 프로그램·교재 개발

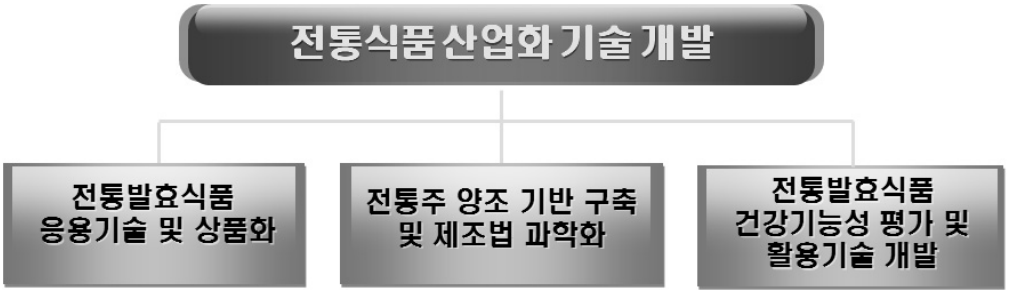
□ 지역생산 농산물의 활용 연구

○ 지역농산물의 안정적 소비 및 지역경제 활성화를 위해 지역생산 지역소비 모델 개발을 확산한다. 학교 등 단체급식장에서의 지역농산물, 향토음식 사용확대 방안을 강화한다.
- 지역농산물 연계 학교급식 모델 개발 및 효과 평가 : 경제적 파급효과, 소비자만족도 등
- 농가형 소규모 비즈니스, 가공사업을 지원하기 위한 연구

○ 농가 맛집 같은 농가 단위 향토음식사업을 활성화시킬 수 있는 연구를 추진하고, 지역농산물 체험기회를 확대하고 파머스마켓, 농산물직거래 등을 유도할 수 있는 방안을 모색한다.
- 도시·농촌간 대안유통, 커뮤니티 비즈니스 개발 연구

4.4.2. 전통식품 산업화 기술개발 분야

그림 7-8. '전통식품 산업화 기술개발' 분야 추진과제



□ 전통발효식품 응용기술 및 상품화 연구 강화

○ 식품소비의 천연지향 트렌드에 따라 농가형 천연 양조식초 제조 및 상품화 기술개발을 촉진하고, 천연 식물성 재료 및 약재를 이용한 발효식품 개발을 확대한다. 또한 발효 옻나무 이용, 양조산물의 기능성 소재화 기술개발을 추진한다.

- 옻의 식의약 소재화 및 상품화 기술개발, 발효 옻의 식품소재화 추진
- 과일 및 산야초 이용 발효음료 제조기술 개발, 막걸리 양조세트, 순무 발효음료 현장적용·평가

○ 김치 및 장류의 상품성 강화를 위한 소포장기술, 위생안전성 강화 기술 등의 활용기술 개발을 확대한다.

- 별미장 상품성 향상기술 개발 : 생맥장, 대황장 등
- 전통 발효식품 가공원료의 관리, 처리, 위생적인 가공법·포장·저장, 맛 향상, 퓨전 발효식품, DIY 제품

□ 전통주의 양조기반 구축 및 제조법 과학화 연구

○ 한 나라의 음식은 그 나라의 전통주와 더불어 발전하므로 한식세계화는 한식과 잘 어울리는 전통주(酒) 개발을 동반해야 한다.

○ 사라져가고 있는 전통주의 복원을 위하여 양조기반을 구축하고 제조법을

과학화·표준화하는 연구를 추진한다. 특히 고문헌(古文獻) 속의 전통주 제조법을 재현하고 품질을 향상하는 기술개발을 확대하고, 관광상품화를 위한 지역 특산물 활용 가양주 제조기술 및 간편한 양조법 개발을 강화한다.

- 산가요록 수록 전통주 재현 : 벽향주(碧香酒), 석탄주(惜呑酒) 등

○ 「우리 술 산업경쟁력 강화 방안」에 따라 우수 전통주의 발굴, 복원, 보존 연구, 주류원료의 이용 및 특성, 양조 관련 미생물 등 양조기술 기반 연구, 발효관련 효소 · 신개량 누룩 · 양조 주 · 부산물 이용 등, 양조기술 개발 응용연구, 품질 및 안전성 연구를 강화할 계획이다.

- 소비자 요구형 막걸리 품질 다양화
- 양조산물 이용 이 · 미용 제품 개발

□ 전통발효식품 건강기능성 평가 및 활용기술 개발

○ 이미 세계적으로 우수한 식품임을 인정받은 김치를 포함한 전통장류(별미장 등) 전통발효식품의 임상을 통한 건강기능성 평가를 확대하고, 발효식품 유래 기능성물질 구명 및 응용활용성 연구를 촉진한다.

- 토종 발효미생물 발굴 · DB화 · 자원화 및 종균화 기술 개발

4.4.3. 그밖의 고려할 점

○ 한식 진출을 위한 상대국의 식품규제 등 관련 제도·법령에 대한 사전조사를 철저히 한다. 법률 및 제도, 상거래 관행에 대한 정보 부족은 현지 정부로부터 차별적인 조치와 과도한 행정 철차, 조세차별 등의 문제에 직면했을 때 쉽게 대안을 찾지 못하는 문제점을 초래할 수 있으므로 철저한 사전조사가 선행되어야 한다.

○ 국내외 한식당의 경쟁력을 높인다. 방한 외국인의 여론주도층이 한식을 접할 수 있도록 국내 특급호텔에 한식당을 늘리고, 해외 한식당에 대한 권역별·국가별 네트워크를 구축하고, 기술교육 및 경영컨설팅, 관련 정보를 지원한다.

○ 전문인력을 양성한다. 한식 전문교육기관 육성 및 한식조리사의 해외 진출 지원을 통해 조리와 언어, 서비스 등에서 세계적 수준의 인력을 길러내고, 해외 한식당의 경영주, 조리사를 대상으로 한 교육훈련 프로그램 개발이 필요하다.

○ 국제협력시스템, 해외공관, 해외동포, 민간사절단 등을 적극 활용하는 방안을 강구한다. 국제협력시스템이나 해외동포, 외국인 관광객·유학생 등을 한식 애호가로 만들어 구전(口傳) 네트워크를 이용, 여러 계층에서 한식을 알리는 홍보방법을 모색하고 개발한다.

○ 한식과 어울리는 테이블웨어와 조리용 기구를 개발한다. 한국음식 뿐 아니라 한국 식문화를 보여줄 수 있는 그릇, 수저 등의 테이블웨어와 음식의 맛을 제대로 내도록 그 나라 실정에 맞는 조리기구와 설비의 개발도 고려되어야 한다.

○ 한식세계화와 관련하여 위와 같은 연구개발 활동에 대한 필요성이 전문가들에 의해 제기되었으며, 이는 정책적인 지원이 필요한 사항으로 농식품부를 비롯한 관련부처, 연구기관과의 협력을 통해 해결해 나가야 할 것이다.