

제목: 과연 밀키트로 요리사를 대체할 수 있을까?

학과: 외식조리학부 한식조리과학전공 학번: 202311217 이름: 최효준

## 1. 서론

코로나의 확산으로 인한 외식 물가, 비싼 배달비 부담으로 **밀키트**는 더욱 흥행하게 되었다. 따라서 **밀키트**를 집에서 간편하게 만들어 먹을 수 있다면 과연 **요리사**가 필요할까? 라는 생각을 하게 되었다. 한편으로는 간편식이 만들어 먹기 간편하고 유명 음식점을 가지 않고도 인터넷으로 주문하여 집에서 만들어 먹을 수 있는 **편안함**이 있다. 하지만 유명 식당의 간편식을 산 다음 집에서 만들어 먹을 때 그 음식점에서 먹었던 맛과 달랐던 경험이 있을 것이다. 이처럼 **밀키트**는 직접 가지 않고 유명 음식점의 요리를 간편하게 만들어 먹을 수 있다는 주장과 간편식의 한계를 주장하며 **요리사를 대체할 수 없다는 주장**이 서로 대립하고 있다. 본문에서 이 문제에 대해 더욱 자세하게 논하겠다.

(1)경기신문 이지민 기자 2023.04.11 <외식 물가, 배달비 부담에 '밀키트' 찾는 소비자 증가> 기사 중

### 2-1. 본론

#### 재료와 신선함과 가격의 상관관계

밀키트는 요리사를 대체할 수 없다는 첫번째 이유로 주방에서는 식재료 주문을 하면 음식점은 미리 식재료의 양을 계산하여 손님들께 **신선한 재료**로 음식을 만들기 더욱 수월하다. 하지만 밀키트는 사람들도 **'재료의 신선도'를 단점으로 꼽은 응답자가 25.5%로 가장 많았다.** 이 기사를 보면 알 수 있듯이 제작 과정에서 신선한 재료를 사용한다고 하더라도 가정집까지 오는 **유통 과정**에서 음식은 점점 신선함을 잃게 될 것이고 그 결과 맛까지 영향을 미치게 된다. 요즘은 기술이 좋아져 동결건조, 진공포장 등의 방법을 사용하여 재료를 신선하게 유지하게 유지할 수 있다. 그렇지만 저런 기술을 사용한다면 밀키트의 **가격이 급격하게 늘어나게 된다는 것**이다. 생각해 보면 "어? 근데 시중에 파는 밀키트는 가게에서 먹는 것 보다 가격이 더 싸던데?"라고 질문을 하실 수도 있다. 어떻게 보면 맞는 말이지만 중요하게 봐야 할 점은 그 밀키트 안에 들어있는 내용물이다. 설문조사에 따르면 **올해 조사에서 신중년이 생각하는 밀키트 단점 2위는 '가격(22.9%)', 3위는 '과대포장(20.9%)' 항목이 차지했다.** 이처럼 밀키트를 사고 음식을 만들어 먹기 위해 밀키트를 뜯고 내용물이 양파 2조각 당근 2조각 등 터무니없는 야채 양에 추가로 구매하여 야채를 더 넣은 경험이 있을 것이다. 밀키트에 신선한 재료를 제공하기 위해서는 가격이 올라가고 가격을 줄이기 위해 안에 **내용물의 양을 줄여** 맞추기도 한다.

(2)뉴스와이어 임팩트피플스 2023-05-23 <4060 신중년이 가장 선호하는 밀키트 브랜드는 'CJ쿡잇'> 기사 중

## 2-2 본론

### 밀키트의 한계

두 번째 이유로는 밀키트를 만들다 보면 가정집에서 별도의 **조리 기술** 없이 만들 수 있고 가격이 너무 높아지지 않도록 몇 가지 재료 또는 쉽게 상하는 재료만 빼거나 아예 그 메뉴를 만들지 않는다. 그렇게 한다면 밀키트로 만들 수 있는 메뉴의 제약이 생기고 메뉴의 몇 가지 재료를 제외하며 밀키트를 만들면 **본질적인 맛**을 잃어버리게 되고 맛이 변할 가능성이 농후하다. 또한 음식점에 따라 다르지만, 대부분의 유명한 음식점에는 특별한 **조리 방법** 등이 있기 마련이다. 예를 들면 숯불구이, 수비드 같이 기계를 사용해야 하는 것이나 복잡한 **조리 방법** 등 일반적으로 가정에서 사용할 수 있는 기술은 한계가 있다. 따라서 유명 음식점에 밀키트를 따라 비슷하게 만든다고 하더라도 기술적인 한계, 조리 기술 문제로 인한 밀키트의 한계는 존재한다. 이러한 이유로 밀키트는 아직 요리사를 대체할 수 없다.

### 3-1. 반론

여기서 밀키트를 시간적인 부분으로 보면 *동일 응답자들에게 '밀키트 이용의 장점에 대해 물었을 때 가장 많은 표를 얻은 항목은 바로 '재료 준비 생략(45.5%)'이었다. 그 뒤를 '시간 절약(38.6%)'이라는 답변이 이었다. 이는 2022년 진행됐던 동일한 내용의 조사와 뒤바뀐 결과로, 지난해 1위는 '시간 절약(43.9%)', 2위는 '재료 준비 생략(42.6%)'이었다.* 기사에 나와 있듯이 시중에 파는 밀키트는 일단 재료 손질이 다 되어있고 소스도 다 만들어져 나와 소스 만드는 시간과 재료 손질하는 시간을 줄여 보다 **빠르고 쉽게** 간편식을 만들 수 있다. 반면에 음식점은 재료 손질과 소스 제조 등을 직접 해야 하므로 시간이 더욱 오래 걸린다. 또한 밀키트를 만드는 회사에서 마트까지 고기나 채소들이 오기 전에 고기를 유통과정을 걸치지 않고 바로 받아 **유통 비용**을 절감하고 좋은 재료를 소비자들에게 제공할 수 있다. 요즘 밀키트의 맛이 요리사가 만든 맛이 나지 않는 것을 보완하기 위해 소를 더욱 개발하거나 채소나 고기 진공포장을 할 때 적절한 산소 투과율, 물리적인 부분 등 여러 연구를 통해 요리사가 만든 그 맛 그대로를 집에서 신선한 재료로 쉽게 만들 수 있도록 **개발되어가고 있다.**

(3)뉴스와이어 임팩트피플스 2023-05-23 <4060 신중년이 가장 선호하는 밀키트 브랜드는 'CJ쿡잇> 기사 중

### 3-2. 재발론

첫 번째 문장부터 반론을 해본다면 시간적인 부분은 음식점 역시 가게를 오픈하기 전에 재료 손질을 해두고 각종 소스를 미리 준비해두면서 **시간을 절감**할 수 있다. 다 만들어져 있는 소스라고 하더라도 만약 요리하다가 물이 너무 많아서 싱겁거나 너무 맵거나 맛이 이상하던가 등의

변수가 생겼을 때 요리사는 경험과 지식을 통해 빠르게 대처하고 다시 본래의 맛을 찾기 쉽다. 반면서 가정의 경우 만들다가 위와 같은 변수가 생길 경우 보통의 사람들은 대처하기 어려울 것이고 그 결과로 음식의 맛이 변형된다. 두 번째는 생산업체에서 바로 받아 유통과정에서 비용을 절감할 수는 있지만 그렇게 받은 재료를 신선하게 유지하기 위해 진공포장, 동결건조 등의 기술을 사용하게 된다면 가격은 똑같아지거나 오히려 더 비싸지는 등 비용을 절감하는데 좋은 대처법은 아니다. 마지막으로 신선한 재료로 쉽지만 맛있게 만들기 위해 채소는 각각 재료 별로 진공포장하고 소스는 더욱 맛있는 맛을 위해 후첨 양념과 같이 양념의 종류를 나누면서 쓰레기의 양이 증가한다. 이러한 문제는 음식점을 가서 한 메뉴를 먹고 집에 가는 동안 나오는 쓰레기양보다 훨씬 많은 쓰레기의 양이 생기게 된다. 따라서 이러한 이유로 밀키트는 요리사를 대체할 수 없다.

#### 4. 결론

따라서 재료의 신선함을 유지하기 위해 들어가는 기술적인 부분에 의한 가격상승, 밀키트의 한계 쓰레기양 증가 등의 여러 문제로 인해 아직까지 밀키트는 요리사를 대체할 수는 없다. 밀키트가 요리사로 대체될 수 있으려면 더 많은 연구를 해야 한다. 꼭 이미 유명한 음식점의 메뉴를 만드는 것이 아닌 요리사들이 할 수 없는 밀키트만이 가질 수 있는 그러한 기술 또는 가격 등의 더욱 확실한 장점을 가져야 한다. 예를 들면 요즘 밀키트가 냉동 밀키트로 바뀌면서 식재료에 대해 개별포장을 하지 않고 레시피가 단순화 되는 등의 새로운 방법을 찾기 시작하였다. 앞으로 외식 트렌드가 어떻게 변할지는 모르지만, 밀키트는 우리가 편의점에서 흔히 먹을 수 있는 도시락 또는 라면과 같은 식품의 한 단계 위 버전으로 간단하게 만들어 먹을 수 있는 식품으로 생각될 것이다. 따라서 시간이 지난다고 하더라도 밀키트는 쉽고 간편하게 만들어 먹을 수 있는 제품으로 남게 될 것이고 요리를 잘못하는 사람, 학생 시간이 없는 직장인 사이에서 인기를 얻을 수 있을 것이다.

#### 5. 참고문헌

경기신문 이지민 기자 2023.04.11 11:22 <외식 물가, 배달비 부담에 '밀키트' 찾는 소비자 증가

<https://www.kgnews.co.kr/news/article.html?no=743717>

뉴스와이어 임팩트피플스 2023-05-23 16:30 <4060 신중년이 가장 선호하는 밀키트 브랜드는 'CJ

쿡잇> <https://www.newswire.co.kr/newsRead.php?no=967405>