

한식 세계화 과연 성공할까?

한식조리과학전공 202311175 김지연

1. 서론

현 시대의 대한민국은 한식 세계화를 선도하고자 한다. 한국은 한식 세계화를 위해 많은 시도를 하고 있다. 여러 시도를 하고 있으나 실제로 한식 세계화에는 큰 영향을 끼치지 않아 크게 발전하지 못하고 있다. 이러한 부진한 세계화에 대해 나는 한식조리과학전공으로서 관심이 가게 되었다. 나는 이 문제에 대해 탐구하고 싶어졌고 주제로 설정하였다. 한식 세계화는 어느 정도 된다고 볼 수 있어도 산업화가 되지 못해 한식 세계화가 성공 할 거라 말하지 못하는 상황이다. 한식 세계화를 위해 노력하고 있으나 실상 현실은 그러지 못하고 있다.

2. 본론

2.1 웰빙 음식인 한식

한식은 웰빙 음식이라고 충분히 말할 수 있다. “한식은 건강에 좋은 웰빙식, 자연의 음식, 종류의 다양성, 여러 식재료가 쓰이는 통합 음식, 슬로푸드의 대표적 음식” 한식을 여러 이름으로 표현하지만 하나의 공통점이 있다. 모두 건강을 추구한다는 것이다. 이를 통해 우리는 한식이 건강을 위한 것이라 생각이 들 수밖에 없다. “식사구성의 측면에서도 다양성, 균형성, 절제성 등을 고루 갖추고 있다. 또한 양념 사용이나 조리 방법이 있고 타 민족과는 다른 유일무이한 우수성을 가지고 있다.” 우리의 양념 사용에는 발효식품인 간장, 된장, 고추장 등 몸을 먼저 생각하는 웰빙의 요소가 들어가 있는 것으로 보아 다양한 부분에서 우리는 웰빙을 맞이하고 있는 것이다. “한식은 무한한 글로벌화의 가능성을 갖고 있다. 세계식품 시장은 날로 커져가고 있기 때문이다. 게다가 우리의 한식은 웰빙을 지향하고 다양한 식문화와 고급화를 추구하고, 또한 외식이 보편화되는 현재 세계 식품 소비 트렌드에 부합하는 음식이다. 한식을 통해 만날 수 있는 발효식품과 기능성 식품, 무엇보다 자연친화적 식자재들은 영양과 맛을 고루 갖춘 최고의 음식이기 때문이다.” 육류보다는 채소와 해산물을 주로 사용하는 저열량식이기도 하고, 튀기기보다는 숙성시키거나, 찌거나 삶는 형태의 건강한 조리법이 많다. 물론 발효음식이 가진 잠재력은 무한하다.

2.2 다양한 연구의 진행

한식 세계화에 관한 다양한 연구가 진행되고 있다. “한식 세계화에 관한 연구가 인지도와 기호도라는 주제에 치중되어 있었다. 그러나 차츰 해가 갈수록 다양한 주제의 연구가 이루어지고 있는 것으로 나타났다.” 한식에 대한 인식, 해외 한식 마케팅, 해외 한식당 등 한식 세계화와 관련하여 많은 연구가 있음을 알 수 있다. 외국인을 대상으로 한식에 대한 브랜드 이미지를 분석한 연구를 예로 들겠다. “한식 브랜드 이미지로 가장 높게 인식하고 있는 항목은 ‘건강식이다’와 ‘자연적이다’” 라는 외식트렌드인 웰빙의 두가지 요소를 충족하고 있다. 한식이 세계화 될 시 미리 현지인의 입맛을 확인한 경험을 주기 때문에 우리가 이루고자 하는 목

표인 세계화에 점차 다가갈 수 있는 계기가 될 것 같다. “한식의 우수성과 최근 식품 트렌드와 부합하는 것을 알 수 있었다. 또한, 한식의 세계화가 가능한 이유로 ‘채식 위주의 건강식’이 인식되고 있는 만큼 ‘건강식이다’라는 브랜드 이미지를 보다 견고하게 확립할 필요가 있으며, 이러한 이미지를 기반으로 다양한 전략 구축 및 실행이 필요하다” 이와 같이 연구를 통해 다양한 전략 구축과 세계화를 위한 기반을 쌓는 등 현재 연구자들은 많은 노력들을 하고 있다. 다양한 연구를 기반으로 한식 세계화에 한 걸음 더 나아갈 수 있을 것으로 생각한다. 단순히 한식에 대해 연구하기보다 여러 관점에서 한식을 탐구하고 발전 시키는 것이 우리의 책무이다.

3

3-1 반론

“우리나라 음식문화의 현실적인 위치는 이러한 우수성에 비해 제대로 알려지지 못하였고 한식 세계화에 대한 인식도 부족하며 이를 활성화하기 위한 정부나 관계 기관의 노력이 미흡한 편이다.” 정부나 관계 기관들은 실속 없는 행사 등을 진행할 뿐 크게 성과를 얻은 게 없다. 마치 K-pop 인기 연예인이 논에서 바늘 찾기 행사를 하는 것과 같다. 2009년 이명박 정부가 추진한 떡볶이 한식 세계화를 예로 들 수 있다. “이명박 정부는 그해 한식재단(현 한식진흥원)을 설립하고 한식의 세계화를 이끌 메뉴로 김치·비빔밥·막걸리와 함께 떡볶이를 꼽았다. “2017년까지 한식을 세계 5대 식품으로 끌어올리기 위해 떡볶이 분야에는 5년간 140억원을 투자하겠다”는 청사진도 내놨다.” 별다른 성과 없이 떡볶이 세계화는 막을 내렸다. 시장 조사만 해도 알 수 있는 서구인들의 선호도를 찾는 등의 노력이 미흡한 결과로 볼 수 있다. “대한상공회의소는 ‘한식 산업화 아이디어 공모전’ 참여자 182명을 대상으로 한 한식 산업 인식 조사 결과를 28일 발표했다. 한식 세계화가 어느 정도 성공했느냐는 질문에 절반 이상이 긍정적인 답을 했다. 반면 한식 산업화에는 아직 성공하지 못했다는 인식이 다수였다. 응답자 4분의 1 정도만 ‘잘함’(20.4%) 또는 ‘매우 잘함’(5.3%)이라고 답했다 최근 세계 각지의 한식 프랜차이즈 식당 인기, 만두와 라면 등 한식 제품 수출량 역대 최고치 달성 등 성과를 반영한 결과라고 대한상공회의소는 한식의 국제적 인기와는 별개로 한식을 통한 밸류체인(가치사슬) 및 산업 구조 형성에는 아쉬움이 있다는 평가다.” 조사 결과를 보아 한식의 세계화가 성공해 가는 추세지만 프랜차이즈 식당, 제품으로 인한 결과이고 실상 고유 한식의 세계화는 부진한 것으로 추측된다. “외국에서 한식 산업화가 미진한 이유로는 한식에 대한 인식과 홍보 부족(48.3%), 명칭 및 조리법 비표준화(46.7%), 식재료 수급의 어려움(33.5%) 등이 꼽혔다.” 외국 인들은 실제로 불고기, 치킨, 비빔밥 정도밖에 모르며 한식에 대한 인식과 홍보가 부족함을 체감할 수 있다. 한식의 명칭과 조리법의 비표준화로 정확한 계량, 조리법이 없어 해외 한식당의 맛 차이가 발생할 수 있고 식자재의 수급도 어렵다.

3-2 재반론

한식은 우수성을 가지고 있지만 제대로 알려지지 못했다는 근거가 부족하며 한식의 우수성을 알리기 위해 농림축산식품부와 한식진흥원은 ‘2023년 한식 전문가 해외파견 사업’에 참여할 지원자를 모집하거나 한국농수산식품유통공사(aT)에 따르면 김춘진 사장은 경기도 평택 캠프 험프리스 앞 광장에서 열린 행사에 ‘일용염니’ 김수미씨와 함께 참석, ‘김치의 날’에 대한 의미를 설명하고 김치의 우수성을 홍보하며 주한 미군 가족들과 오이김치·열무얼가리김치를 담귀 큰 호응을 이끌어 내는 등의 활동을 통해 한식의 우수성을 알리기 위해 노력했다.

한식 세계화에 대한 인식이 부족하며 정부나 관계 기관의 노력이 미흡하긴 하나 요 근래 정부의 농식품부와 CJ제일제당은 유망한 한식 셰프를 발굴하고 육성하기 위한 프로그램을 운영하고 기술·정보 인프라를 공유하기로 하는 등의 활동을 펼쳐 과거 한식에 대한 인식을 좀 더 심어주는 계기를 마련하였다. 한식 산업화에는 아직 성공하지는 못했지만 한식진흥원은 한식 산업화 공모전, 향토음식 산업화 세미나 등이 개최되어 산업화 촉진에 힘쓰고 있다.