

## 생활문화콘텐츠의 OSMU형 프로그램 개발 연구

— 김치문화를 중심으로 한 사례 연구 —

A Study on OSMU Type Program Development of Life Cultural Content

— A Case Study Focusing on Kimchi Culture —

최은옥\*, 유명익\*\*

동신대학교 사회개발대학원 문화산업학과

Choi, Eun-ok\*, Yoo, Myung-iee\*\*

Graduate School of Society Development in

Dongshin University Department of Cultural Industry

### 요약

김치는 우리 고유의 식문화이고, 한국인의 정서와 문화를 반영하고 있는 대표적인 한국문화원형 중 하나이다. 그리고 그 효능이 입증되면서 세계인이 주목하고 있는 식문화이다. 성공한 문화콘텐츠의 요건들 중 가장 중요한 것은 창의적인 창작소재라 할 수 있다. 김치는 인류가 공유하고 있는 식문화인 보편성과 우리의 민족적 역사적 산물로서 개별성을 지니고 있는 생활문화콘텐츠이다. 김치와 관련된 정신적, 물질적 등 풍부한 문화 요소들은 김치가 세계에서 경쟁하고 성공할 수 있는 콘텐츠 소재의 바탕이 된다. 김치의 풍부한 문화요소들을 기반으로 다양한 문화산업 분야에서 활용할 수 있는 김치문화콘텐츠들을 개발하였고, 그 사례를 기준으로 생활문화원형의 OSMU형 문화 콘텐츠 개발 프로세스를 제시하였다. 본 연구에서는 한국문화원형 중 생활문화의 문화 콘텐츠로서 개발 가능성을 보여주고, 한국생활문화원형의 문화 콘텐츠 개발 프로세스 체계를 구축하는데 도움이 되고자 한다.

### Abstract

Kimchi is Korean traditional culinary culture and one of the most representative, Korean cultural archetypes which reflect Korean sentiment and culture. Further, its virtue as a food has drawn attention from all over the world. One thing that you can count as the most important thing in successful cultural content is creative material. Kimchi is a life cultural content with universal quality which is shared with mankind in its culinary culture and originality generated from Korean people and its history. The rich cultural factors of Kimchi, in mental and material aspects, can be a platform for successful content which is globally competitive. Contents of Kimchi culture, which can be applied to various cultural business, has been developed on the basis of its colorful cultural factors. And with the cases used as standards, OSMU type cultural content development process of cultural archetype was suggested. This study was intended to suggest Korean cultural archetype's possibility to be developed into a life cultural content and tried to help building cultural content development process of Korean life cultural archetype.

## I. 서론

몇 년 전 아시아를 뜨겁게 했던 한류 열풍이 최근 주춤해지고 더 발전하지 못하는 이유 중 하나로 한국적 특성이 배제된 채 몇몇 인물중심으로 된 구조를 꼽는다. 이에 대한 해결책으로 우리만의 독특함이 묻어있고 세계적으로 손색이 없는 문화 콘텐츠를 개발하여 세계에 선보여야 할 것이다. 김치는 한국인의 생명의 뿌리이고 세계적으로 그 가치를 인정받고 있으며 인간생활에 가장 기본인 식문화이다. 이러한 김치가 문화콘텐츠로 활발히 개발이 된다면 산업적이나 문화적으로 파급효과가 클 것이다.

본 연구에서는 김치에 대한 문화콘텐츠로서 특징과 한국문화원형으로써 특징을 살펴보고, 사례를 중심으로 김치에 대한 OSMU형 프로그램 개발 프로세스를 보여주고자 한다.

## II. 생활문화콘텐츠로서 김치

### 1. 생활문화콘텐츠란

문화콘텐츠(Culture Content)란 창의력, 상상력을 원천으로 '문화적 요소'가 체화되어 경제적 가치를 창출하는 문화상품을 의미한다. 문화콘텐츠의 창작 원천인 '문화적 요소'에는 생

활양식, 전통문화, 예술, 이야기, 대중문화, 신화, 개인의 경험, 역사기록 등 다양한 요소들이 포함될 수 있다.[1]

산물이란 어떤 것에 의하여 생겨나는 사물이나 현상을 비유적으로 이르는 말 (예 : 정신적 산물, 시대적 산물)이고, 생산물이란 경제 활동에 의해 생산되는 물품 (예 : 공업 생산물)이다. 도(道)사상, 유교사상, 그 시대와 문화권의 가치 등과 같은 정신적 산물, 세시 풍속이나 의례와 같은 생활양식 등의 산물의 문화도 생활문화콘텐츠의 소재가 된다. 인류가 생활하면서 만들어 낸 음식, 주거, 의복, 음악, 과학기술 등의 생산물도 생활문화콘텐츠의 소재에 포함 된다.

김치는 우리의 민족적 역사적 산물이라 할 수 있고, 그 안에는 재료나 도구 등의 물질문화 뿐 아니라 내림숨씨나 공동체 정신 등 정신문화까지 다양한 문화적 요소가 있는 생활문화 콘텐츠라 할 수 있다.

## 2. 문화콘텐츠로서 김치의 특성

김치는 문화관광부가 선정한 한국의 10대 문화의 하나로 우리 고유의 식문화이며, 문화유산으로써 보존가치가 높고 한국인의 정서와 문화를 반영하고 있는 대표적 문화원형이다.

아리랑이 우리 민족의 노래이고 소리이며 우리 민족의 한을 대변 한다면 김치는 민중의 먹을거리요, 생명의 양식, 겨레의 맛을 대표하는 한국인의 정서가 담긴 식문화이다.

### 1) 한국의 대표 이미지 김치

김치는 1996년에 문화관광부에서 선정한 한국을 대표하는 10대 문화 상징 중 하나이다.[2]

한국이미지커뮤니케이션연구원에서 2005년 미국 일본 중국의 오피니언 리더 200명을 대상으로 실시한 '한국·한국인의 이미지 조사' 결과를 보면 한국의 긍정적인 이미지로 김치, 한류(韓流), 2002월드컵, SAMSUNG 순으로 나타났다.

### 2) 역사성

김치는 상고시대부터 민족의 역사와 함께 해 지금까지 이어 오고 있는 우리의 대표 식문화로 옛날이나 지금이나 한결같이 겨레의 영양 공급원이자 건강을 지켜주는 파수꾼이 되고 있다.

### 3) 보편성-글로벌 김치

김치는 인류가 공통적으로 소유하고 있는 식문화 중의 하나이고 최근 웰빙과 슬로우 푸드 운동으로 세계인이 관심을 갖고 있는 발효식품이다.

우리나라의 역사와 전통을 지닌 한국문화원형 기반의 문화콘텐츠는 한국적인 정서와 내용을 담고 있더라도 세계인이 공유할 수 있는 보편성을 지녀야 한다. 김치는 이러한 점에서 훌륭한

문화 콘텐츠이다.

### 4) 사회적 가치

김치는 전통적, 공동체적, 정적인 가치에 기반을 두고, 패스트푸드와 상반된 슬로우 푸드로써 발효음식의 정성적 가치를 가진다. 김치문화콘텐츠 개발은 먹거리 문화의 재정립과 승화로 가족 공동체의 생활의 회복과 함께 현대사회에 난무하는 서구식(인스턴트, 패스트푸드)음식들로부터 국민건강을 지켜내는 기대효과도 기대할 수 있다.

### 5) 문화적 가치

한 나라의 먹거리 문화는 단순히 음식의 섭취로 인한 필요 영양분의 공급만이 아니라, 그 나라의 문화와 생활습관이 묻어 있다. 농경문화와 정착생활에 익숙한 우리나라는 발효음식이 대부분을 차지하며, 이는 패스트푸드와는 대조적으로 발효음식인 슬로우 푸드로서 많은 시간을 필요로 한다. 또한 음식섭취의 시간 역시, 가족들의 대화의 장으로서 서구의 식사시간보다 훨씬 많은 시간과 함께 서로에 대한 관심을 필요로 하는 공동체 생활로서 또 다른 문화적 공간으로 우리에게 시사하는 바가 크다.

### 6) 경제적 가치

모차르트의 브랜드가치는 무려 54억 유로(약 6조 4천억원)로 단순히 200여년 전에 실존했던 존경받는 위인의 지위를 뛰어 넘어, 문화상품, 캐릭터상품, 각종 제품의 모델 등으로 다양한 분야에서 현재 오스트리아 경제의 한 축을 담당하고 있다.(KOTRA 빈 무역관, 2005년)

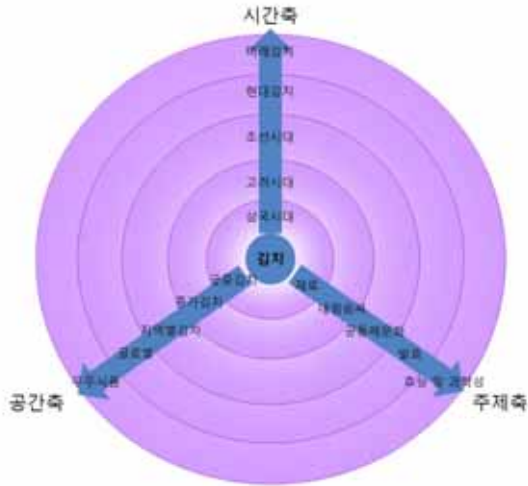
문화산업은 자국의 문화와 정서를 제품화하고 새로운 문화를 창출하여 이를 전파, 확산시키는 사회적인 중요성을 갖는다. 문화산업은 산업 내 창구효과(窓口效果, window effects)는 물론 전자, 통신 산업 등과의 산업간 시너지 효과도 매우 높다. 김치도 그 자체의 풍부한 소재를 바탕으로 다양한 형태의 문화콘텐츠를 개발하여 세계에 전파 된다면 문화 산업 뿐 아니라 김치제조 산업까지 활성화 될 수 있다.

## 3. 김치문화원형의 층위구조

문화원형으로써의 김치를 콘텐츠화 하는 작업에서는 김치의 개별성과 보편성, 사회·문화적 가치 뿐 아니라 국내·외의 현황 및 과거부터 현재까지 이르는 김치의 모든 특성들을 고려해야 한다.

다음은 문화원형의 층위 개념[3]에 따라 시간축, 공간축, 주제축으로 나누어 김치문화원형을 층위 구조로 정리한 것이다. 물론 각 축들은 얼마든지 세분화가 가능하지만 여기에서는 대

표적인 다섯 개 층으로만 구분하였다.



▶▶ 그림 1. 김치문화원형의 층위구조

1) 시간축 층위구조

우리나라의 김치류에 관한 최초의 기록은 중국의 삼국지. 「위지동이전」 고구려조로 “고구려인은 술빚기, 장담그기, 젓갈 등의 발효음식을 매우 잘 한다”고 써어 있다. 현대의 김치형태는 아니지만 적어도 삼국시대부터 이미 저장발효식품을 생활화하였다.

[표 1] 시대별 김치(kimchi.or.kr 내용 참조)

시대	내용
삼국시대	정착생활이 보편화되어 채소류의 저장성을 높이기 위한 단순한 소금절임이 성행하였을 것이다
고려시대	'한약구급방'에 처음으로 배추에 관한 기록이 나온다. 이 시대의 김치에는 순무장아찌와 순무소금절이(김치류)가 있었으며, 김치는 단순히 겨울용 저장식품뿐만 아니라 계절에 따라 즐겨 먹는 조리가공식품으로 변신하기 시작하였다. 이 시대는 조미료가 발달되어 각종 채소에 향신료를 섞어 만든 김치가 있었음이 추정된다.
조선시대	지금과 같은 우리 김치의 형태가 시작한 것은 외래 채소들, 특히 결구배추(학명Brassica, Brassica pekinensis)가 도입 재배되어 이를 주재료로 사용하면서부터이다. 고추는 임진왜란 이후에 우리나라에 도입되었으나 200년이 지난 18세기에 와서야 김치양념으로 적극적으로 쓰였다. 조선후기에 고추를 조미료로써 사용하면서부터 김치의 담금이 다양해지고 이때부터 김치는 빨간색을 지니게 된다.

김치의 역사는 상고시대부터 현대까지 이어져 내려온 식문화이고 최근 김치의 항암, 항균 등의 효능이 증명되면서 미래의 건강식품으로까지 전망된다. 그리고 김치는 환경적 사회적 변화에 따라 시대별로 다른 형태를 가지고 있다. 따라서 옛 문헌과 최근의 김치에 관한 연구를 토대로 시간축 층위구조로 김치문화원형을 정리할 수 있다.

2) 공간축 층위구조

공간축 층위는 개인, 가문, 지역, 국가, 문화권 등 공간의 변화를 통해 확산되는 문화원형으로 궁중에서만 먹는 김치가 따로 있었고, 같은 재료를 사용하더라도 담그는 사람에 따라 그 맛이 다르고, 지역마다 각기 다른 김치종류 김치와 관련된 풍습이 다르고, 최근에는 김치를 변형시킨 퓨전김치요리도 많이 개발되었다. 해외의 한국 음식점에서는 말할 것도 없고 슈퍼마켓에서도 여러 가지 김치상품이 진열되어 있다. 지금은 세계의 곳곳에서 쉽게 김치를 구경할 수 있고 그 맛과 형태도 그 나라의 기호에 맞게 다양해지고 있다. 또한 세계 언론이나 유명인들에 의해 각국에 김치가 건강식품으로 소개되고 세계인의 김치에 대한 관심이 높아지고 있다.

[표 2] 김치문화원형의 공간축 층위구조 내용

공간적층위	내용
궁중김치	조선시대 궁중에서는 김장김치를 천통씩 담갔는데 수라상에 올리는 김치는 배추 무를 반듯하게 썰어서 담그는 쉼박지, 동치미, 송송이, 보쌈김치, 젓국지 등이었다.
종가김치	집집마다 김치 다그는 재료와 방법이 약간씩 다르고 종가는 그 집안만의 독특한 김치가 있다. 종부로 대표되는 내림쌈씨는 음식의 맛을 내는 비결이기도 하지만 종부로써의 특별한 삶을 엿볼 수 있는 요소이기도 하다.
지역별	김치의 종류는 사용하는 재료나 만드는 방법에 따라 다양하고 각 지역마다 생산되는 재료가 다르다. 더운 지방에서는 소금을 더 써서 저장성을 부여하고, 추운 지방에서는 비교적 싱겁게 담그는 등 지역에 따라 담그는 김치의 종류가 다르다.
글로벌	김치는 미국 건강잡지인 '헬스'에서 선정한 5대 건강식에 포함됐고, 국제식품위생학술지에 시중독균 억제 효과가 탁월한 것으로 발표했다. 국제 식품을 규격을 규정하는 CODEX에서 일본의 기무치가 아닌 한국의 김치를 김치의 국제 표준 규격으로 규정하였다.
우주식품	한국원자력연구원은 러시아 연방 국립과학센터 산하 생의학연구소(BMP)로부터 김치와 라면, 수정과와 생식 등의 '한국식 우주식품' 4종에 대한 최종 인증을 받았다.

3) 주제축 층위구조

[표 3] 김치문화원형의 주제축 층위구조 내용

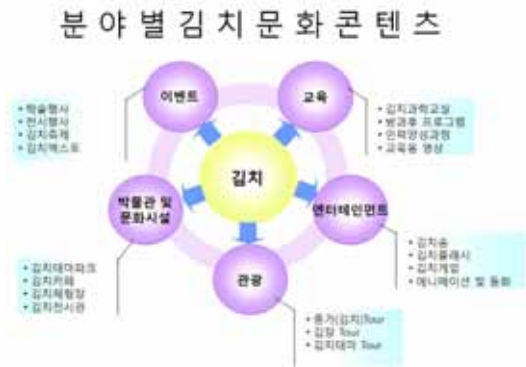
주제적 층위	내용
재료	김치는 주 재료와 부 재료, 김치 형태에 따라서 매우 다양한 종류를 가지고 있다. 배추, 무, 오이 등 채소에서 해산물, 육류에 이르기까지 다양한 재료에 의한 김치와 깎두기, 동치미, 생채 등의 형태에 따라 김치의 종류는 200여 가지가 넘는다.
공동체문화	공동체 삶의 산물인 전통문화가 21세기 문화콘텐츠 보고로 부각되면서 김치의 의미도 새롭게 조명되고 있다. 자연공동체라고 할 수 있는 마을은 두레와 품앗이를 이용해 사람들은 서로 돕고 즐겼고 함께 김장의 조리 기술을 교환하였다.
내림쌈씨	딸은 어머니로부터 머느리는 시어머니로부터 대대로 내려오는 내림쌈씨는 음식 맛을 결정짓는 가장 중요한 요소이다.

발효	김치를 비롯해 된장이나 요구르트, 치즈 등 발효식품에 풍부한 세균이 알레르기 질환을 예방한다는 사실이 밝혀졌고, 최근 웰빙 바람과 함께 발효 식품이 슬로우 푸드(Slow food)로서 세계적으로 관심이 높아지고 있다.
효능 및 과학성	김치는 건강식품이란 인식이 세계인들 사이에 급속히 확산되고 있다. 김치는 만드는 주원료 뿐 아니라 발효과정 중 미생물에 의해 생기는 유기산과 비타민을 포함한 생리활성 물질들이 풍부하다. 김치의 효능(항암, 항균, 다이어트 등), 기능성김치

### III. 김치를 기반으로 한 OSMU형 프로그램 개발

김치를 기반으로 한 OSMU형 프로그램 개발 사례들을 5개의 문화산업 분야별로 구분하여 정리했고 각 분야별로 개발된 프로그램들을 사례로 제시한다.

물론 다음에서 제시한 5가지 분야가 문화콘텐츠의 모든 부분을 포괄할 수는 없겠지만 현재까지 개발된 김치(One Source)를 기반으로 한 다양한 문화콘텐츠 형태(Multi use)를 정리한 것이다.



▶▶ 그림 2. 문화산업 분야별 김치문화콘텐츠

#### 1. 교육 분야 사례- 김치과학교실

김치과학교실은 초등학생을 대상으로 김치를 통해 과학원리를 학습하는 과학 실험·체험프로그램이다. 김치를 담그는 과정부터 저장 숙성까지의 과정 중 과학적인 원리들을 찾아내어 어린이용 과학교육콘텐츠로 개발하였다.

김치와 관련한 과학적 원리를 학습하고 직접 실험 체험을 함으로써 김치에 대한 우수성을 참여자에게 확산시키고 좀 더 김치와 친근해 질 수 있는 기회를 제공한다.



▶▶ 그림 3. 김치과학교실 프로그램 개발 프로세스

[표 4] 김치과학교실 운영 프로그램 예시

프로그램	김치의 삼투압(왕달갈 분수 만들기)		
과학원리	김치의 담그는 과정 중 배추를 소금에 절이는 과정에서 삼투압 원리를 이용 한다		
구성	아이콘	내용	적용
		전통생활이나 현대 생활속의 현상들에 대해 <왜그럴까?>하는 의문을 제기	김치를 담그는 상화를 제시하고 김치가 쪄그라드는 현상에 대해 의문을 제기
		배울 과학원리에 대한 내용	삼투압 원리에 대한 과학적인 설명
		준비물	왕달갈분수 실험을 위한 준비물 식초, 달걀 등
		실험 활동시 주의 사항	식초를 직접 만지지 않기
		실험과정	왕달갈분수 실험과정을 사진과 함께 제시
		실험속의 원리와 처음에 제기한 의문에 대한 해답을 제시	김치가 삼투압 현상에 의해 절여지는 것을 설명
완성교안		학습과제의 심화내용	생활속에서 찾아 볼 수 있는 삼투압의 예
		핵심적인 내용을 질문 등을 통해 재확인	용액의 농도차에 의해 물질이 이동하는 현상을 무엇이라 하는가?
		교사용 지도 자료, 실험 지도 팀, 잊지말자 파트의 해답	초란을 만들기위해 하루정도 소요되므로 1회성수업일 경우 초란은 미리 준비해야한다.

#### 2. 엔터테인먼트 분야 사례- 김치전파송

김치에 대한 효능과 과학성을 대부분 알고 있으나 어린이들에게는 아직 확산이 되지 못하고 있다. 김치의 효능과 김치의 과학적 원리를 어린이들이 쉽게 받아들일 수 있도록 그 내용을 노래로 제작하고 어린이 들이 흥미를 끌 수 있도록 플래시와 함께 제공한다.



▶▶ 그림 4. 김치전파송 개발 프로세스

[표 5] 김치송 구성

가사	가사내용	플래시 구현
1절 (김치와 헬스과학)	에빠지는 비밀 하나~ 김치속에 숨은 비밀 스하하 하하하~ 매일 먹는 김치속에 들어있는 뷰티과학 스하하 하하하~	
	김치속 배추는 콜레스테롤 낮춰주고 천연소화제 무우는 소화잘되 뽀~웅하고 시원하게 고추~의 캡사이신 날씬날씬 스하하 하하하~ 사과25개와 비타민C가 들어있어요~ 스하하	
	매일매일 고운피부 너도한번 먹어볼래~김치가 최고 대한민국미남미녀 비밀이 여기있었네~ 김치가 최고 스하하하 하하하	
2절 (김치와 뷰티과학)	튼튼해진 비밀 하나~ 김치 속에 숨은 비밀 스하하 하하하~ 매일먹는 김치속에 들어있는 헬스과학 스하하 하하하~	
	세계5대 건강 음식에 우리나라 김치가 뽕혔데요 컨그레이츄레이션 대단해요 우리나라 건강음식 김~치 스하하 하하하~	
	아주 무시무시한 암~도 예방한다지~ 스하하 튼튼튼튼 멋진몸매 너도한번 먹어볼래~김치가 최고 대한민국운동선수 비밀이 여기있었네~ 김치가 최고 스하하하 하하하	
3절 (김치와 스마트 과학)	똑똑해진 비밀 하나~ 김치 속에 숨은 비밀 스하하 하하하~ 매일 먹는 김치속에 들어있는 스마트과학 스하하 하하하~	
	배춧잎에 소금 뿌려 절이는데는 삼투압원리 맛있게 익은 김치에 생겨난 유산균 우릴 지키지 우리조상들 정말 대단해요 스하하 하하하~	
	습취~는 용기속에 저장하면 발효가 더 잘되죠~ 스하하 똑똑한 우리김치 너도 한번 먹어볼래 김치가 최고 우리가 똑똑한건 조상이 물려주신 김치덕분 김치가 최고	

3. 관광산업 분야 사례-증가김치 Tour

대부분 증가마다 그 집안만의 독특한 가풍이나 음식들이 존재한다. 사라져가는 가치 있는 증가 문화와 한국 음식 솜씨의 핵심 요소인 증부에 의한 내림솜씨를 관광콘텐츠로 활용할 수 있다. 사례는 전라남도 나주시 남래동 소재의 밀양박씨 증가(중손 : 박경중)를 기준으로 개발하였다.



▶▶ 그림 5. 증가김치체험투어 프로그램 개발 프로세스

[표 6] 증가김치투어 구성

박경중 증가의 특성		전라남도 나주시 남래동 소재의 밀양박씨 증가는 100년 이상 된 고택이고 현재 중손과 증부가 거주하고 있다. 쌀로 만든 부침개인 부꾸미와 식혜 등의 독특한 조리법과 맛을 보존해오고 있다.특히 김치 중에는 반지라는 독특한 김치가 있다
체험프로그램 구성 (시간대별)	첫째날	-장보기-재래시장에 직접 가서 좋은 재료 고르는 방법도 배운다. -종갓집을 둘러본다 -예절교실-다도, 서예, 한지공예 등을 배운다
	둘째날	-절이기-배추를 소금물에 절인다. -전통 민속놀이 체험-팽이치기, 제기차기, 줄넘기, 널뛰기, 투호 등 사라져가는 전통민속 놀이를 부모와 자녀가 함께 즐기며 시간을 보낸다
	세째날	-버무리기-소를 준비하고 절인 배추에 버무리다. -전통약기와 무용체험- 사물체험, 상모돌리기, 봉산탈춤 기본동작 배우기

4. 박물관 및 문화시설 분야 사례-김치카페 (광주김치센터 활용 방안 중)

광주광역시 남구에 광주김치센터가 건립 중에 있어 광주김치센터의 활성화 방안중의 하나로 김치카페를 제안하였다. 김치센터내의 김치전시관이나 체험을 위해 방문한 관람객들을 대상으로 적극적인 마케팅을 펼치고 차별화된 문화서비스를 제공하는 공간이다.



▶▶ 그림 6. 김치카페 프로그램 개발 프로세스


● 김치카페 구성 및 마케팅 전략

- ① 지하 생산시설에서 나오는 제품을 저렴한 테스트링 요금을 받고 직접 맛볼 수 있는 공간-> 마음에 드는 제품을 구입할 수 있는 샵 역할, (이때 센터의 명칭과 로고가 새겨진 포장지나 쇼핑백을 사용한다.)
- ② 테이블에 현재 진행되고 있거나 다음에 개최될 행사와 프로그램에 대한 정보 카드를 비치할 수 있으며, 전시 포스터를 벽면에 부착하거나 또는 박물관에 대한정보를 메뉴판의 뒷면이나 식판에 게재해서 알릴 수도 있다. 또 직원의 복장을 통해 박물관의 이미지를 연출하거나 전시의 주제를 재현할 수도 있다.
- ③ 이벤트를 통해 관람객에게 즐겁고 색다른 경험을 제공해 구전효과를 노릴 수 있다.
- ④ 김치 담그기 체험 등을 통해 본인이 만든 김치 요리를 먹을 수 있도록 추가요금을 받고 메뉴 구성을 하여 시식할




수 있는 공간이다.

### 5. 이벤트 분야 사례- 2007대한민국과학축전 '과학으로 만나는 김치(I love Science, I love Kimchi)'

2007년 8월 10일부터 15일까지 진행 된 2007 대한민국과학축전[4]에서 '과학으로 만나는 김치(I love Science, I love Kimchi)'라는 이름으로 운영한 프로그램이다. 기존의 김치관련 이벤트의 한계를 벗어나 김치와 과학콘텐츠, 김치와 과학교육콘텐츠, 김치와 놀이콘텐츠, 김치와 디지털콘텐츠를 접목시켜 김치와 관련된 콘텐츠를 개발하여 운영하였다.

<p>놀이 ZONE</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 김치담그기 투호놀이</li> <li>2. 김치 천생연분 -제 짝을 찾아주세요~</li> <li>3. 김치박사에게 멋진 옷을 입혀주세요</li> <li>4. 김치선언문낭독</li> <li>5. 월드스타김치에게 댓글, 김치를 향한 응원의 메시지 남기기</li> <li>6. 기념촬영</li> </ol>	<p>학습존과 실험관찰존의 김치 대한 상식을 놀이를 통해 재확인 및 기념 프로그램</p> 
----------------	--	---

[표 7] 과학으로 만나는 김치 프로그램 구성

구성	내용	비고 및 사진
<p>학습 ZONE</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 김치과학(김치 속 과학이야기)</li> <li>2. 재료과학(재료 속에 숨은 과학이야기)</li> <li>3. 발효과학(익는 순간에도 과학이 숨어있어요~)</li> <li>4. 제조과학(김치를 만들때에도 과학이 숨어있어요~)</li> <li>5. 영양과학(김치없이 는 못살아 정말 못살아)</li> <li>6. 세계 속의 김치</li> </ol>	<p>김치의 과학적 요소를 6가지 주제로 정리</p> 
<p>영상/ 게임 ZONE</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 김치의 재인식</li> <li>2. 김치송</li> <li>3. 김치맨 게임</li> <li>4. 김치대초방 게임</li> </ol>	<p>김치관련영상물과 김치의 효능을 노래와 플래시로 만들어 상시 상영 김치를 테마로 한 게임 체험</p> 
<p>실험 관찰 ZONE</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 배추가 줄었어요~ (김치와 삼투압)</li> <li>2. 소금으로 쌓은 무지개 물 탐 (농도와 밀도)</li> <li>3. 고추의 매운 맛을 보여주마 (알갱이 크기차를 이용한 혼합물의 분리)</li> <li>4. 김치냉장고의 문은 왜 위로 열릴까? (대류현상)</li> <li>5. 김치는 왜 신맛이 날까? (김치와 pH)</li> <li>6. 김치의 속성과 온도 (온도에 따른 반응속도)</li> <li>7. 김치가 살아있다 (김치유산균)</li> <li>8. 살아있는 김치, 숨쉬는 용기 (용기의 비밀통로)</li> <li>9. 때로는 빠르게 때로는 느리게 유산균의 마술 (촉매)</li> <li>10. 고마운 미생물 (발효)</li> </ol>	<p>김치관련 과학적 원리를 실험 체험 또는 관찰</p> 

### IV. 결 론

김치는 문화관광부가 선정한 한국의 10대 문화의 하나로 우리 고유의 식문화이며, 문화유산으로써 보존가치가 높고 한국인의 정서와 문화를 반영하고 있는 대표적 문화원형이다.

김치는 우리의 민족적 역사적 산물이라 할 수 있고, 그 안에는 재료나 도구 등의 물질문화 뿐 아니라 내림숨씨나 공동체 정신 등 정신문화까지 다양한 문화적 요소가 있는 한국문화원형이자 경쟁력 있는 문화콘텐츠의 소재이다.

김치문화콘텐츠의 문화원형적 특성을 파악하기 위해 문화원형 층위구조에 따라 김치문화원형에 대해 다섯 단계로 시간축 공간축 주제축의 3가지 축으로 층위구조를 만들었다. 층위에 따라 김치관련 문화적 특색이나 요소들이 유기적 결합구조가 있고 김치문화콘텐츠 개발에 있어서 개별적 키워드 뿐 아니라 축별로 또는 축들 간에 결합한 층위 별로 김치문화콘텐츠 개발도 가능하다.

김치와 관련된 풍부한 문화요소들을 기반으로 한 OSMU형 문화콘텐츠 프로그램 들은 교육, 엔터테인먼트, 관광, 이벤트 등 다양한 문화산업 분야에서 활용될 수 있다.

#### ■ 참 고 문 헌 ■

- [1] 한국문화콘텐츠진흥원.
- [2] 대한민국을 대표하는 10대 문화 상징 : 태권도, 한글, 김치, 불고기, 고려인삼, 설악산, 탈춤, 종묘제례악, 불국사, 석굴암(문화관광부 1996년)
- [3] 김기덕 한국 전통문화와 문화콘텐츠 북코리아(2006)
- [4] 대한민국과학축전은 국내 최대의 체험형 과학축전으로 과학에 대한 흥미와 관심을 높이고 국민의 과학마인드 함양을 목적으로 1997년부터 매년 개최되고 있다.
- [5] 김민주 외 컬렉시대의 문화마케팅 미래의 창(2005)
- [6] 장 피에르 바르니에 문화의 세계화 한울(2006)