



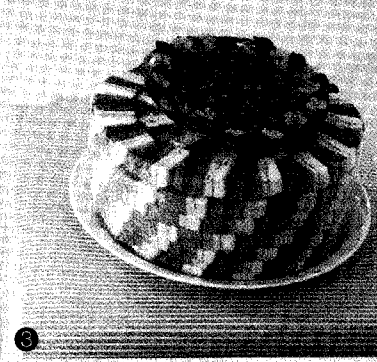
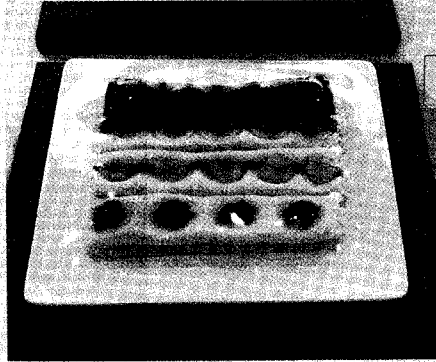
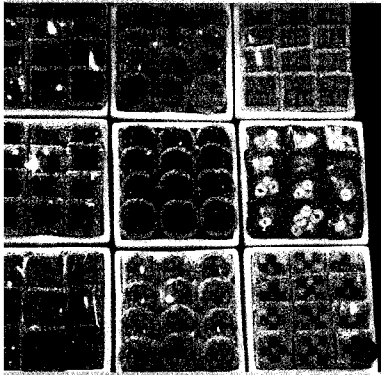
글·사진: 편집부

한식을 세계로! 서울세계관광음식박람회 성황

- ◎행사명 : 서울세계관광음식박람회
- ◎기간 : 2010년 4월 14일(수) ~ 18일(일)
- ◎장소 : 양재동 aT 전시관
- ◎주최·주관 : (사)한국음식관광협회
- ◎후원 : 문화체육관광부, 민주평화통일자문회의, 농림수산식품부, 보건복지가족부, 식품의약품안전청, 농수산물유통공사, 한국관광공사, 국민은행

‘한국 음식의 세계화’라는 슬로건 아래 11회 서울세계관광음식박람회가 aT센터에서 개최되었다. 2010 서울세계관광음식박람회에서는 다양한 체험행사와 교육은 물론, 흥미 있는 부대행사와 국제규모의 학술대회, 문화공연의 장이 마련되어 박람회장을 찾은 많은 이들의 이목을 끌었다.

(사)한국음식관광협회 주최로 개최된 이번 행사는 한식의 관광산업과 식품산업의 우수성을 세계민방에 소개하여 대외적으로는 문화강국임을 알리며, 대내적으로는 음식 관련 산업의 발전과 해외 진출 활성화를 이루어 음식 산업의 수출 활성화와 관광대국으로의 발전 마련을 위한 것으로 한국음식의 판



● 한국음식 세계화 전시관 전경 및 전시 음식 ● 통과의례 상차림 ● 아름다운 우리나라 전통떡 ● 김포대학교 조리학과 학생들의 요리 ● 한국 셰프들이 선보인 요리

광자원화'에 중점을 두어 행사가 진행되었다.

4월 14일(수) 개회식 후에 진행된 세미나에서는 남북 음식문화교류 방안 및 한식 세계화 방안에 관하여 심층 토론회가 이루어졌으며 17일(토)에는 최신 해외 식문화 트렌드 및 해외 한식당 성공 전략 세미나에서는 미국, 프랑스, 중국의 식문화 트렌드와 중국 및 일본 내 한식당 성공사례 발표가 있었다.

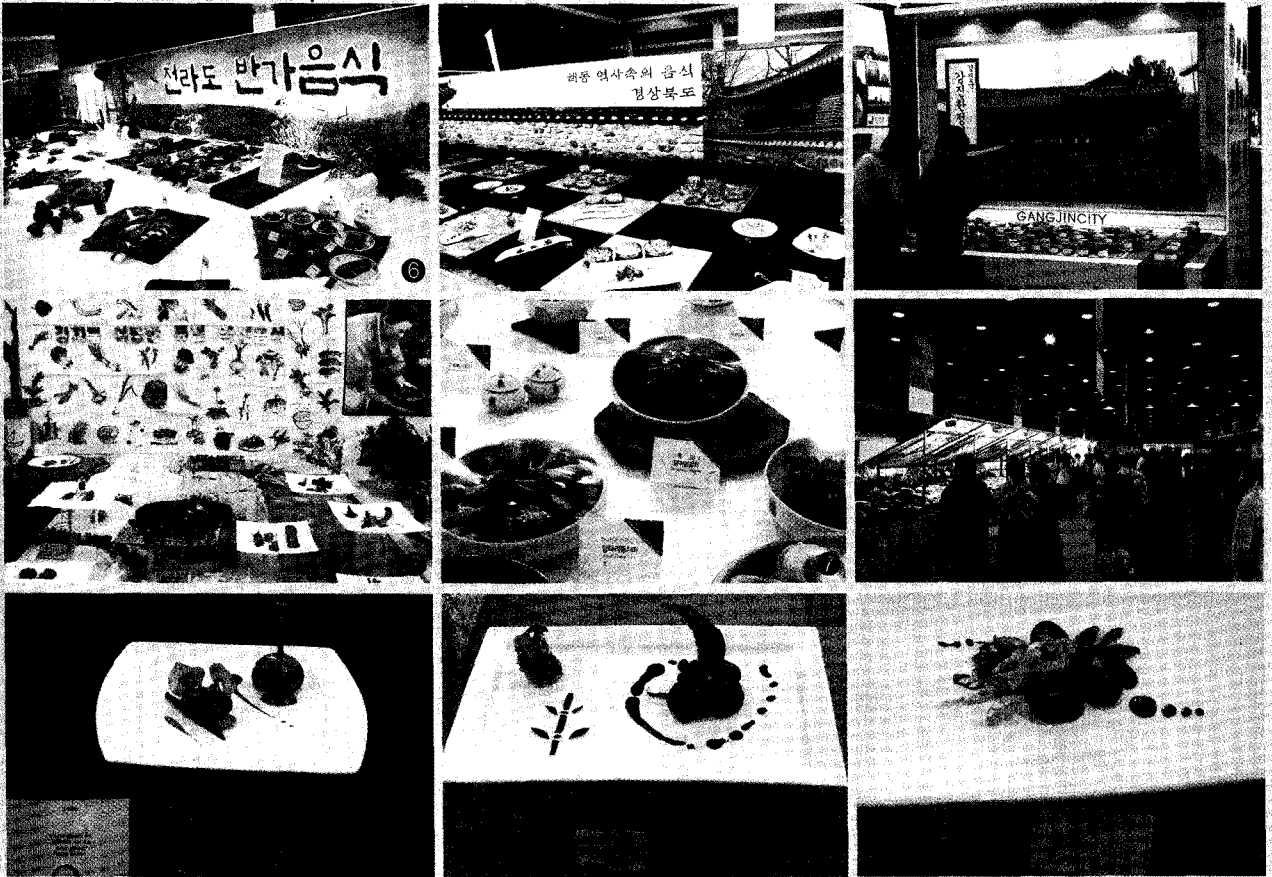
이외의 부대행사로 우리나라 대표 음식인 불고기, 김치, 비빔밥 만들기 등 체험 행사와 더불어, 한복 입어 보기, 한글 체험 등 다채로운 행사를 진행하여 참가객들의 관심을 모았다.

이번 박람회의 주요 이벤트는 라이브 요리 시연 및 판매와 한국 음식 전시경연으로 개인/단체 요리 경

연과 제과 경연, 군경요리 경연. 이뿐만 아니라, 각종 김치, 김치를 이용한 음식, 궁중 음식, 지역 특색 음식 등 시대 불문, 지역 불문의 우리나라 대표 음식들을 소개하는 자리가 마련되었다.

행사장 중심에서 가장 많은 사람들의 관심을 집중시킨 것은 김치협회 홍보관으로 이름조차 생소한 '김치의 향연'을 체험할 수 있었다. 신선한 새우를 양념하여 파프리카에 넣어 담근 퓨전식 해산물 김치, 시원하고 달콤한 맛을 자랑하는 배 각두기, 밤 등 색색의 채소를 채





⑥ 각 지역별 대표 음식 ⑦ 김치 홍보관에 소개된 다양한 김치 및 김치를 이용한 요리 ⑧ 오리틀 이용한 다양한 오리고기 요리

썰어 토마토에 소를 넣어 만든 퓨전 과일김치인 토마토 소박이, 버섯김치, 민들레김치 등 '과연 어떤 맛일까' 호기심을 자극하는 김치들이 소개되었다. 경상북도, 전라도, 강진군 등 지역 홍보관에서는 서울에서는 맛보기 힘든 형형색색의 지역 특산 음식들이 관람객들의 입맛을 돋우며 식욕을 자극하였다. 행사장 곳곳에서 멋진 요리로 변신한 오리고기를 만나볼 수 있었는데, 김치를 이용한 퓨전 약석음식 중 고혈압 치료 효과를 가지는 요리로 고들빼기김치와 마늘종을 가미한 오리요리와 크렌베리소스, 성남·분당 조리 연구회에서 선보인 한방소스를 곁들인 오리떡갈비, 복분자소스와 스금치와 안심으로 맛을 낸 오리간, 매실향 표고 오리가슴살찜 등이 있었으며, 국내 셰프 요리 경연에서 겨자소스를 곁들인 오리, 과일음료를 곁들인 훈제오리를 만나볼 수 있었다. 또한 조리학과

학생들의 요리 경연장에서도 거위간 무스와 견과류로 속을 채운 훈제오리, 코코넛을 가미한 푸아그라와 야생허브 요리 등 고급 요리도 소개되었다. 이번 행사장에서는 우리나라 음식뿐만 아니라 꼬치에 고기를 끼워 구운 터키 전통 음식 케밥, 돈두루마(Donduruma)라고 불리는 아이스크림 등을 만나볼 수 있는 자리이기도 하였다. 아름답고 멋스러우며 맛있는 우리 한식을 만나볼 수 있는 유익한 자리. 하지만 몇 가지 아쉬움이 남는 행사였다. 시식이 아닌 전시 위주의 행사로 관람객들에게 사진 찍는 즐거움은 선사해 주었지만 직접 맛을 볼 수 없었고, 부스 배치에 있어 중간 중간 빈 부스가 있는 등 미흡한 부분만 보완한다면 더욱 알찬 행사가 될 것이라 기대해본다.