

특집 : 한식 우수성 · 기능성 규명을 통한 세계화 전략

## 한식세계화 전략 및 사업추진방향

이 은 정

농림수산식품부 외식산업진흥과

### Korean Food Globalization and Project Development Strategies

Eun Jung Lee

Foodservice Industry Division, Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries, Gyeonggi-do 427-719, Korea

#### 그간의 추진전략 및 실적

한식세계화는 MB정부에서 시작된 주요 국정과제의 하나로, 한식세계화는 한식을 세계시장에 맞게 상품, 서비스, 디자인 등의 수준을 고급화, 현지화 하여 한식의 가치를 높이는 전체 과정을 말한다.

2009년 4월 「한식 세계화 5대 전략과 9대 과제」에 대한 추진대책에 따라 사업 추진 중에 있다.

#### 추진전략



한식세계화 전략의 9대 중점과제는 국내외 해외로 나누어 진행하는데 국내에는 ①법·제도 마련 등 한식 산업기반 구축과, ②한식관련 요리명장 양성, ③스타 한식당 육성, 그리고 ④한식 체험 기회 확대에 두고 있다.

해외의 경우 ⑤한식 세계화 R&D 확대, ⑥국산 식재료 공급 활성화, ⑦한식 이미지 제고, ⑧한식 문화 알리기, ⑨한식 브랜드 100 프로젝트를 중점과제로서 진행하고 있다.



#### 5대 전략분야별 추진실적

인프라 구축에서는 2010년 3월에 한식재단 설립하였으며, 2010년 3월 해외 우수 한식당 추천제 도입 추진하였고, 2011년 1월에 식품 및 외식 종합자금 통합 등 자금제도 개선을 실시하였다. 또한 2011년 3월 25일에 외식산업진흥법 공포하게 되어 한식세계화 인프라 구축에 노력하였다.

연구개발에서는 2009년에 고추장, 된장, 인삼, 김치 등 한식관련내용이 포함된 Codex 등록을 하였으며, 2009년에 인제대·호주시드니대가 공동으로 '한식의 다이어트 효과: 한식의 복부비만 개선 효과 입증 사례(2010년)' 연구는 서양인을 대상으로 전통 한식을 중심으로 한 식단이 양식보다 한식을 섭취한 서양인의 허리둘레 감소가 높았다는 결과가 도출되어 한식이 체중감소에 도움이 된다는 사실을 임상연구를 통해 규명하였다.

2010년 전북대에서 고혈압, 당뇨 등 성인병 개선 효과에 관한 연구를 수행하였는데 전북대학교 병원의 '한식 식이요법이 환자들의 고혈압·복부비만을 개선하는 효과 입증(2010년)' 연구를 통해 쌀을 주식으로 하면서 여러 가지 음식을 골고루 섭취하는 균형 잡힌 식사를 하는 한국인의 식사유형이 고혈압 등 만성질환의 위험도를 낮춘다는 결과를 얻었으며, 이는 가공식품 등의 과도한 섭취를 피하고 우리 고유의 식생활 유형을 따르면서 여러 가지 음식을 골고루 섭취하는 식생활을 유지하는 것이 건강한 삶을 영위할 수 있는 방법임을 밝혔다.

인력양성에서는 첫번째로 한식에 대한 확대를 위하여 조리 전문가 단기 심화과정 운영을 13개 기관을 지정 317명의 조리전문가를 배출하였다. 두 번째로, 한식조리 특성화학교 지정(우송대, 전주대, 부산관광고)하였는데, 농식

품부와 농수산물유통공사는 한식조리 전문인력 양성을 위해 지난해 4년제 대학 2곳(우송대, 전주대)과 고등학교 1곳(부산관광고) 등 총 3개의 특성화 학교를 지정한 바 있다. 정부는 “한식 세계화 사업 추진과 한류 붐으로 한식에 대한 관심이 높아지면서 조리 전문인력 수요는 점차 증가하고 있어 보다 체계적인 한식 전문인력 양성이 무엇보다 중요하여 인재 양성에 더욱 힘을 쓸 것”이라고 밝혔다.

해외 한식당 종사자 교육(5개국 10개 도시(미국(LA), 중국(북경, 상해), 베트남(하노이), 홍콩, 미국(뉴욕), 중국(연변, 심양), 일본(동경, 오사카))에서 2,637명을 대상으로 실시하였으며 많은 호평을 받은바 있다.

해외 유명 요리학교에 한식강좌 개설(드렉셀대, 핫토리)을 하였고 단기 강좌 및 특강으로 시작, 학교와 협의로 정례화 추진되었다.

한식당의 보급과 투자활성화를 위하여 한식당 해외진출 가이드북을 제작, 미국, 일본, 중국, 베트남에 한식경영을 하고자 하는 교포를 대상으로 보급하였으며, 더불어 지원비 5억원을 투여해, 해외 한식당 창업·경영 컨설팅 지원도 함께 실시하였다. 국내기업의 해외한식보급진출을 위한 사업으로 CJ푸드빌(비비고) 등 해외진출 기업에 16억원에 이르는 자금지원도 병행하여 실시하였다.

식문화홍보를 위하여 다양한 국제행사, 해외매체 등을 통한 한식홍보를 하였는데 특히 2009년 5월에 있었던 한·아세안 정상회의나 2010년 11월에 개최된 G20회의 등을 활용하여 적극 홍보하였다. 또한 한식 BI, 한식당 디자인 표준모델, 한식홍보관 매뉴얼 개발 보급하였고, G20정상회의에서는 한식 이야기책 발간하여 정상들에게 소개하기도 하였다.

## 사업진단 및 평가

지금까지의 기반구축 성과를 토대로 한식세계화 사업 내실화에 주력할 시점으로 평가하는데 해외에서 인지도가 높은 전략품목·대상·지역 위주의 현행 지원체계를 대폭 강화할 예정이다. 여기에는 한식의 단품화(플래그쉽한식당을 제외하고 대부분 해당), 현지화된 메뉴개발, 한식당 메뉴 정비, 현지인 한식당 개설 지원 등이 포함된다.

국내 한식기반 확충을 통해 민간의 해외진출 역량 강화에 힘쓰고자, Inbound(문화부), Outbound(농수식품부)간 협력체계(문화+음식) 강화를 하였다. 내용으로는 국내특급호텔 한식당 확대, 내국민 한식애용, 외국인관광객 서비스개선 등으로 꼽을 수 있다.

한식세계화 사업의 성과를 체계적으로 홍보하여 우호적 여론을 확산할 필요성에 따라 한식세계화 사업에 대한 일부 정치적 공세를 적극적으로 해소하는데 앞장서고, 국회 등 한식 관련 오피니언 리더를 대상으로 전략적 홍보

추진 중이다.

한식세계화를 위하여 현 정권 이후에도 사업이 꾸준히 지속될 필요성이 있는데 단기적 성과보다는 장기적인 안목으로 민간주도의 자체 역량강화에 주력을 하고 있다. 일본의 경우 1964년 동경올림픽 이후 약 50년간 일식 세계화 추진, 2007년부터는 민간주도의 JRO(일본레스토랑해외보급기구)를 통해 사업추진을 하는 등 민간주도의 역량이 지속적으로 강화하고 있어 우리상황에 롤모델이 되고 있다. 더불어 주관기관으로서 한식재단이 장기 비전에 자체사업 발굴 등의 노력 강화를 통하여 지속적인 사업확대가 필요하다. 다양화, 밀도있는 심화과정은 필요하나 한식세계화 추진기관간 중복성 우려가 없도록 역할 조정 기능도 필수적이며 효율적 사업진행이 이뤄지도록 해야 할 것이다.

## 향후 사업추진 방향 및 로드맵

### 사업추진의 기본원칙

1 해외 인지도가 높은 단품 위주의 지원을 대폭 강화하는데 여기에는 5대 전략메뉴(비빔밥, 불고기, 갈비, 잡채, 전)를 중심에 두고 이에 어울리는 품목을 추가 발굴하고자 하며, 한식의 진출 지역은 시장성 및 확장성을 고려하여 이미 확보나 뿌리가 준비되어있는 곳을 시발점으로부터 단계별로 확대하고자 한다. 우선 북미, 아시아지역을 중심으로 실시하고 다음으로 유럽, 호주 그리고 중동, 러시아로 확대할 계획이다.

2 한식세계화를 균형 있게 추진하기 위하여 Inbound & Outbound의 부처 간 특히 문화부의 협조를 강화하는데, 주한 대사, 외국인관광객 등에 대한 한식체험기회 확대를 통해 Outbound 홍보로 연결하고자 하고 국내 호텔의 한식당 개설 및 한식사랑 캠페인 활성화를 실시하고자 한다.

3 국내 유관기관들의 장점을 살리는 유기적 협력체계 구축하고자 한다. 유관기관들중 한식재단은 콘텐츠 개발, 홍보 등에서 농수산물 유통공사는 국내외 네트워크 지원 분야에서, 농림수산물식품기술기획평가원은 R&D에서, 해외한식당협의체는 해외진출 교두보면에서 강점을 가지고 있어 각자 장점을 살린 역할분담과 협업을 통해 시너지 효과를 낼 수 있도록 하고 시너지의 확대를 위해 협의체 운영을 통한 정기적인 사업점검으로 연계성 강화한다.

4 한식당 해외진출 거점개발 및 네트워크 구축은 해외 한식당협의체 및 재외공관을 한식세계화 해외거점으로 육성하고 한식에 관심이 있는 외국인 셰프, 해외 외식기업 등과 협력 확대를 통하여 한식당관련 네트워크를 개척하고자 한다.

5 한식재단을 명실상부한 한식세계화 중심기관으로

**한식세계화 로드맵**

	'11	'12	'13 이후
인프라구축	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한식재단 자체사업 준비(출판 등)</li> <li>• 우수성·기능성연구</li> <li>• 한식원형복원 시작</li> <li>• 한식세계화 성과지수 개발</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재단 자체사업 시작</li> <li>• 연구성과 해외 학술지 게재</li> <li>• 원형복원 사업 확대</li> <li>• 성과지수 발표</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한식복합홍보관 추진</li> <li>• 해외논문 인용 확대</li> <li>• 한식 아카이브 구축</li> <li>• 성과지수와 예산사업 연계</li> </ul>
메뉴	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 단품위주의 현지화 상품개발 지원 시작</li> <li>• 메뉴 표기법 통일</li> <li>• 레시피 외국어 번역본 제작</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현지화 지원품목 확대</li> <li>• 메뉴판 교체 지원</li> <li>• 레시피 번역 추가 확대</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현지식당 한식메뉴 편입 확대</li> <li>• 레시피 번역 계속</li> </ul>
인력육성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 특성화학교 지원 (4년제 2개교, 고교 1개교)</li> <li>• 해외인턴사업 시작</li> <li>• 재외공관 조리사 교육</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 특성화학교 전문대 추가지원</li> <li>• 해외인턴사업 계속</li> <li>• 재외공관 대사부인 교육</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 특성화학교 지원 계속</li> <li>• Young Chef 해외진출 지원</li> <li>• 재외공관지원 계속</li> </ul>
한식당	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한식당 추천제 유럽지역 추가</li> <li>• 도시중심 한식당 진출 정보조사</li> <li>• 한식당 협의체 추가(9+1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한식당 추천제 동남아 등으로 확대</li> <li>• 정보조사 대상지역 확대</li> <li>• 한식당 협의체 관리기능 부여</li> <li>• 한식세계화현장 마련</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한식당추천제 사업 계속</li> <li>• 한식당협의체 지역거점 기관화</li> </ul>
식재료	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식재료 표준화 연구</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식재료 표준화 시범사업</li> <li>• 국내 식자재 공동구매 시범사업</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식재료 공급기지(CK) 구축</li> <li>• 공동구매 활성화 추진</li> </ul>

육성하고자 하는데 이사회 및 사무국 인적구성을 전문가 중심으로 재편하고 기본자산 확충을 위해 출판 등 재단 자체사업 추진하며 2012년부터 안정적인 운영비 지원이 가능하도록 예산 확보하고자 한다.

**2011년 중점 추진사업**

**주요과제**

- ① 한식세계화 인프라 구축
  - 해외 한식당 협의체를 한식세계화 현지 구심체로 육성
  - 인삼, 천일염 등 수출유망 품목의 우수성·기능성 연구 강화
  - 고문헌 발굴·보존 등 한식의 원형복원 추진
- ② 한식조리 전문인력 양성
  - 한식조리특성화 학교를 통해 한식교육 체계화
  - 기존 조리인력을 스태프, 향토음식 전문가로 육성
  - 재외공관 관저 조리사 교육 강화
- ③ 한식당 경쟁력 강화
  - 한식 현지화 기술개발 지원 강화
  - 식품·외식 기업 해외진출을 위한 정보조사
  - 해외진출 한식당 창업 및 경영 컨설팅 지원 강화
  - 해외 우수 한식당 추천제 사업 단계적 확대
- ④ 국내외 한식홍보 강화
  - 전략지역·품목에 대한 홍보 강화
  - '11년 슬로건 : Discover Korea's Delicious Secret! (한식의 맛있는 비밀을 찾으세요!)

**본격적인 한식세계화 추진을 위한 기반 구축**

한식세계화 해외 거점기관으로 해외한식당협의체를 육성코자 하는데, 국산 식재료 공동구매, 한식당 시설·환경·위생 개선, 종업원 교육 등 10대 개선과제 중점지원할 예정이며, 구체적으로 메뉴판, 조리북, 앞치마, 걸개그림 보급을 대폭 확대, 해외 한식당 이미지를 획기적으로 개선하고, 뉴욕, LA, 동경, 오사카, 상해, 연변, 홍콩, 파리, 런던의 9개 협의체 전체 모임을 연 2회 정례화하고, 지역별로 우수사례를 발굴하여 한식의 확산에 주력하였다.

해외한식당협의체에 대한 한식세계화 기여도를 기준으로 한 평가와 보상체계 마련 지원하는데 여기에는 뉴욕은 Central Park에서 Korea Day 행사를 개최하거나, 연변은 자체자금으로 상설 조리교육관을 개설 등이 이에 해당한다.

한식의 우수성을 과학적으로 규명하여 한식의 우수성을 과학적으로 확보하고, 이를 적극적으로 대외 홍보에 활용하고자 한다. 인삼, 천일염 등 수출 유망 품목의 건강기능성 연구 강화를 위해 2011년부터 다년도 사업으로 추진하고 있는데 여기에는 총 16개 과제, 20억원의 예산을 지원하고 있다. 한 예로 인삼은 당뇨조절 및 혈류개선 효과 규명에 관한 내용이며, 천일염은 혈압상승 억제기능 규명 등의 내용으로 기존 서양식품과의 차별화가 가능한 과학적 검증과정이 포함된다. 이와 더불어 과학적이고 체계적인 연구 추진을 위해 한식 우수성·기능성 연구 중장기계획 및 기술 로드맵을 수립한다.

고문헌 조사 및 한식 자원 발굴·보존 등의 원형복원사업은 신규로 10억여원을 마련 실시하고 있는데, 문헌연구, 현장취재 등을 통해 역사성 있는 한식당, 북한 전통음식,

세계화 유망 한식메뉴의 스토리텔링 소재 등 조사·발굴을 실시하며, 식재료, 조리법, 음식 이야기 등을 조사·기록하여 연구 기초자료 제공하는데 목적을 두고 있다. 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠(서적, 영상물 등)를 일제조사하여 DB화하고자 한다.

#### 체계적인 한식 전문인력 양성

한식세계화를 이끌 미래인재 육성을 위하여 한식조리특성화학교를 지정, 운영하고 있다. 교재개발, 한식전용 강의실·실습실 확충, 교원 확보 등을 통해 2011년부터 신입생 교육 중에 있는데 우송대학교의 글로벌한식조리학과 60명, 전주대학교 한식조리학과 53명에 대하여 음 유형별(밥·죽, 장류, 김치, 찬류) 교재 4권(우송대)을 개발하였고, “조리도구와 식품재료”, “한식 기초 조리기술”, “식품 신상품 개발학”, “전통발효식품실습” 등 4권(전주대) 개발하였다. 또한 2011년 전문대 1개교(재능대) 추가로 지정하여, 2년제 교육과정 개설 추진하였다.

기존 조리인력에 대한 지원 프로그램으로 단기 재교육을 통해 창업·해외진출 지원하고 있다. 숙명여대, 경희대, 세종대, 우송대를 통해 스타쉐프 양성과정을 지원하는데, 여기에는 조리교육뿐만 아니라 메뉴 개발, 식문화 및 식재료의 이해, 푸드 스타일링, 경영, 외국어 등 교육으로 창작·경영역량 강화를 하고 있으며 2009년 49명을 시작으로 2010년 107명, 2011년 105명을 배출하고 있다. 이 가운데 숙명여대 스타쉐프 양성과정 교육생 4명이 과정 수료 후 40평 규모의 한식당 “더함”을 공동창업하여 2011년 기준으로 약 일매출, 300만원정도의 성과를 올리고 있어 이 사업에 대한 효과를 빛내고 있다.

기존 조리인력 지원프로그램 중에 향토음식전문가 과정을 개설하여 지역 특산물 관광상품화하고 있는데 여기에는 대림대, 한림성심대, 혜전대, 전주대, 호남대, 편외식연구소, 영산대, 양산대, 제주관광대의 9개 기관이 참여하고 있다. 이 사업을 통하여 2009년 109명, 2010년 210명, 2011년 155명의 예비 한식 전문가를 배출하고 있다.

외교부와 협력, 재외공관 신규 파견예정 조리사에 대해 전주대에 위탁, 상·하반기 5일간 합숙교육을 통하여 한식조리법·식문화 교육 실시하였다. 2011년 2월 1차 23명, 8월 2차 17명 교육을 실시하였고 주요 내용으로는 한식 대표메뉴 30종 조리법 외에 식문화(지역별 기피 메뉴 등), 오·만찬 준비요령, 푸드 스타일링 등을 교육하였다. 또한 기존 관저 조리사를 위해 오·만찬 행사 매뉴얼 400부 제작·배부하고도 하였다.

#### 한식당 해외진출 지원

한식의 현지화 강화를 위하여 해외진출한 한식관련 기업을 대상으로 한식메뉴·기술개발 지원하는데 수출용 식

재료의 건조/냉동/해동 기술 개발 등의 식재료분야, 한식 편이식품 개발, 양념 소스류 개발 등의 가공기술분야, 식재료 품질관리 및 안전성 확보 기술 개발 등의 유통분야, 현지 입맛, 식문화를 고려한 현지화 메뉴 개발 등의 외식분야와 현지 소비자 기호(향/맛/조식감/색감/외관) 분석 등의 소비자 분야로 나누어 총 15과제와 우수과제에는 20억원까지 지원하였다.

식품·외식기업 해외진출을 위한 시장정보·전략 조사를 강화하는데 토론토, 시카고, 멕시코시티, 런던, 홍콩, 두바이 등 진출이 유망한 거점도시에 대한 심층조사 및 해외진출 가이드북 제작·보급하고 있으며, 2011년 유럽, 중남미, 2012년 동남아, 오세아니아 그리고 2013년에는 중동, 러시아 순으로 매 3년주기로 해외한식당 현황조사를 통해 진출기업에 정보제공하고자 한다.

해외진출 희망 외식기업 및 점포 확대를 계획 중인 현지 운영 한식당에 시장조사, 입지, 마케팅전략 등 전문컨설팅 제공한다. 2010년 518백만원에서 2011년 1,400백만원으로 컨설팅 지원규모를 확대하고, 현지한식당 편의제고를 위해 사이버컨설팅도 신규 도입 실시한다.

동경지역 우수 한식당 34개소 심사선정, 가이드북 제작(5,000부) 하였고, 여기에 추천한 한식당의 효과적인 홍보를 위해 일본내 오피니언리더 등을 대상으로 가이드북 출간기념회 개최하였다. 이러한 우수 한식당의 추천제의 확산을 위하여 2012년 런던올림픽 대비 집중 홍보를 위해 서유럽 11개국 26개 도시 대상 조사 추진하고 있다.

#### 한식세계화를 위한 전방위 홍보 추진

◆ 해외 중점 홍보지역, 품목 및 메시지를 정하여 일관성 있게 추진

- (지역) 미국, 중국, 일본, 베트남
- (품목) 비빔밥, 불고기, 갈비, 잡채, 전 등 5대 메뉴
- (슬로건) Discover Korea's Delicious Secret!

2011년 3월 5일에 중국 상해에서 현지 홍보대사 위촉식을 개최하여 중국지역의 폭발적인 관심을 보이고 있는데 약 400여건 보도가 되었다. 한식홍보를 위하여 슈퍼주니어 한식홍보 동영상 11편 제작·배포하였다. 지난 4~5월까지 아시아 지역 8백만건 이상 조회수 기록하였다.

미국에서는 현지 한식당과 협력, 2011년 2월 1일에 뉴욕 언론사들 초청 ‘한국 설날음식’ 소개행사를 개최하였는데, 현지인들에게 체험행사를 통하여 호기심 유발시켰다. FOX TV, 뉴욕타임즈 등 323건 보도하여 화제가 된바 있다.

한편 2011년 4월 18~5월 20일까지 ‘푸드트럭’을 활용한 한식 시식행사 개최하였으며, 시식메뉴로는 비빔밥, 잡채, 불고기, 파전, 퓨전한식(불고기오이김치버거) 등 한식을

메뉴로 하였다. 약 2만명이 참가하여 한식을 체험하였고, 페이스북이나 트위터 등 약 6천5백여 팔로어를 확보하였고, ABC, NY1 등 TV채널 현장취재 할 정도로 매우 성황이었으며, 뉴욕타임즈, 뉴욕매거진 등 보도하여 관심을 보였다.

2011년 8월 미국 라스베이거스에서 K-pop 콘서트, 8~12월에 동남아·일본에서 슈퍼주니어 콘서트 등 한류스타 콘

서트를 적극 활용하여 한식을 홍보하였고 인터넷(트위터, 페이스북)을 활용한 ‘한식 매니아’ 층 확보, 유명 레스토랑에 한식메뉴 런칭 등이 시행되었다. 한편 4명의 청년이 결성한 ‘비빔밥 유랑단’이 세계 40여개국을 순회하며 비빔밥 시식행사 개최하였는데 현재까지 중국·태국·인도·스웨덴을 방문하여 지금까지 17회 실시하여 한식을 알리는데 많은 노력을 하였다.