

특집 : 한식 우수성·기능성 규명을 통한 세계화 전략

글로벌 경쟁력 확보를 위한 한식의 우수성·기능성 연구 세계화 전략

권 대 영

한국식품연구원 식품 융·복합본부, 기능성연구단

Globalization Strategy of Strengthening the Competitiveness for Korean Food of Superiority·Functionality Reserch

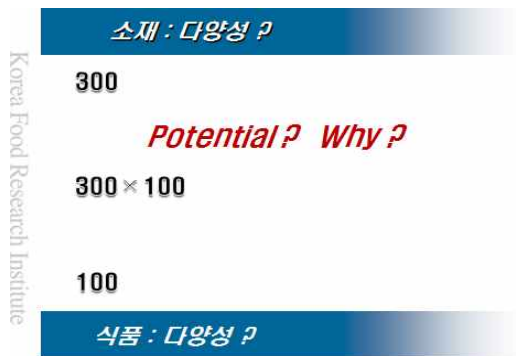
Dae Young Kwon

Functional Food Research Center, Korea Food Research Institute, Gyeonggi-do 463-746, Korea

서 론

우리나라 식품 포텐셜

우리나라 경제가 발달하고 우리 국민들의 문화와 건강에 대한 서양인들의 인식이 높아짐에 따라 서양인들의 우리 전통음식/식품에 대한 관심 즉 한식에 대한 세계인들의 관심은 대단히 많은 편이다. 우리나라 농산물/소재는 세계적 기능성식품으로 발전할 가능성이 매우 높으나 농산물의 기능성에 대한 과학적인 자료가 없고, 이를 종합적으로 볼 수 있는 총괄지도가 없어 기업이나 지자체가 글로벌 사업화로 나가지 못한 실정이다. 우리나라 식품은 소재의 다양성 및 조리 요리 방법의 다양성 측면, 또한 역사적인에서 세계에서 가장 발전가능성이 높다.

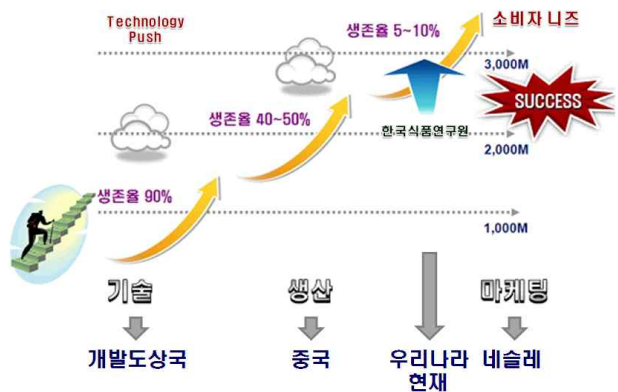


한식에 대한 세계인의 관심과 함께 우리나라는 건강식품이라는 설명을 자주 하나 세계인이나 바이어들은 과학적인 자료를 요구하고 있다. 그들의 요구에 과학적인 자료나 데이터를 그때그때 공급하지 못하여 세계화 될 수 있는 절호의 찬스를 놓치는 경우가 많다.

소프트웨어의 가치

우리나라는 식품산업에서 생산, 기술로 세계시장에서 승부하는 시대는 지났으며, 이런 분야는 중국등에 밀려 이미 경쟁력이 없다. 세계 기능성식품 시장은 기술개발 경쟁보다 바이오지식정보에 의한 브랜드경쟁이며 건강기능성 경쟁이다.

글로벌 경쟁력이 있는 식품은 story, 우수성에 마케팅포 트폴리오를 구성할 수 있는 콘텐츠를 확보하지 않으면 살아남지 못할 것이다.



우리나라는 우리가 갖고 있는 한식의 가치(소프트파워)만 제대로 파악해도 세계 어느 식품과 경쟁력이 있음. 기존의 R&D 체계도 제품개발, 기술 개발보다도 소프트 파워강화에 초점을 맞추어야 할 것이다. 우리나라 제품개발 기술은 선진국 대비 거의 떨어지지 않은 기술을 갖고 있으며, 식품기술 수준도 이미 선진국의 95% 이상 수준임. 현재 제품을 못 만들어서 세계화가 되지 않은 것이 아니라 팔리는 제품을 못 만들어서 세계화가 되지 못하고 있는

실정이다.

기술개발 투자 보다는 한식의 역사적 우수성, 지리적 특수성, 건강기능의 과학적 우수성 등의 소프트 파워를 갖는 콘텐츠를 확보하는 것이 시급하다. 세계화 전략은 우리 것을 제대로 알고 우리 것을 살리고 우리 것을 제대로 알리는 것이 세계화 전략이지, 괜히 없는 것 만들어 내지도 않은 일 하는 것이 세계화가 아니다.

식품 업계에서 제품 만드는 일에서 필요한 기술인데, 우리가 갖고 있지 않은 경우, 국가적으로 1년만 투자 하면 못 만들 것이 없으며, 제품 만드는 것이 중요한 것이 아니라 어떤 콘텐츠를 살려서 어떻게 파느냐가 우선이고 그 다음이 생산이다.

대장금의 가치

대장금의 가치가 식품 산업의 가치와 종종 비유되고 있음. 대장금이 우리나라 식품을 세계에 알리는 큰 계기를 한 것에 대한 평가는 누구나 인정하는 바이며, 따라서 대장금의 경제적 효과를 경제학자에 따라 어떤 학자는 3조 어떤 학자는 13조까지 보고 있다.



이러한 수조원대의 가치에도 불구하고 대장금을 제작한 MBC 프로덕션측은 방송허가료, 상표권 등 기술료로 받은 금액은 합이 100억원이 넘지 않은 것으로 파악되고 있다. 그러함에도 불구하고 중국에서 대장금의 인기가 폭발적인 것은 중국 방송에서 방영된 대장금이 아니라 대장금 테이프를 불법 복제하여 중국인들이 쉽게 볼 수 있었기 때문이라고 보고 있다. 만일 MBC 프로덕션 측에서 이러한 중국에서 대장금의 테이프 복제를 철저히 막았으면 이러한 경제적 가치를 얻지 못하였을 것이라고 한다.

식품은 이러한 대장금의 가치와 같다. 대장금이 기술료로 얼마나 벌었느냐가 중요한 것이 아니라 얼마나 경제적 가치 창출효과를 내는 것을 평가하는 것이 중요하다. 식품은 전유성이 낮아서 기술료를 높이기 위하여 불법 복제를

막는 것과 같은 기술보호벽을 높이는 것이 원천적으로 불가능하다. 한식의 세계화에서 이러한 전략은 불가능한데, 가치를 창출하여 누구나가 공짜로 쓸 수 있게 하는 것이 세계화 전략이다. 이러함에도 불구하고 아직도 한식에서 제품을 만들어서 기술료 받는 것을 목적으로 연구하는 사람들이 있으나 이는 근원적으로 식품의 특성을 모르기 때문이다.

식품 정보 IB(Information Obesity)의 문제

과학적인 자료 요구도가 증가함에 따라 막상 과학적인 자료를 파악하려 보면 과학적인 데이터가 없는 것은 물론이고 다른 문헌적, 구전적 자료도 모아지지 않고 분석 수집되지 않은 경우가 허다하다. 충분한 연구나 과학적인 자료 없이 홍보한 경우가 많다보니 전혀 과학적이지 않은 경우나 역사 문화적으로 왜곡된 자료가 버젓이 돌아다니며 정보화시대에 오히려 정보비만(information obesity)을 유발하여 살아 있는 정보가 움직일 수 없을 정도로 IT 교통 체증현상이 심각하게 유발된다.



살아있는 정보 부족으로 많은 기업은 과대광고 유혹에 쉽게 빠져들고, 한식은 과대 홍보 유혹에 빠져 글로벌 소비자를 현혹하여 오히려 한식의 글로벌화에 지대한 악영향을 미친다.

한식의 역사적 가치를 왜곡하는 등 잘못된 정보를 퍼뜨려 오히려 우리의 고유의 역사가 왜곡되는 경우가 많음 대표적으로 고추의 임진왜란 일본전래설 등 일제에 의하여 왜곡된 우리 식품역사를 그대로 답습하여 김치의 역사가 100년밖에 안된다고 주장하는 학자(한국학중앙연구원 주영하)와 같은 엉터리 학자가 나타나 우리나라 정통의

고유 음식을 왜곡하고, 심지어 잘못된 학설이 과학적으로 보나 어디로 보나 맞지 않으므로 이를 합리화하기 위하여 온갖 잡설을 만들어 밥을 먹고 사는 사람이 있는 실정이다.



음력 8월에 수확하는 것은 고추 밖에 없음. 분디, 조피, 후추는 우리나라에서 재배한 적이 한번도 없음



고초(胡椒)가 고추가 아니라면 그 증거를 대야 할 것 아닌가?

문화적 가치

한식의 글로벌화에서 단순 생산과 기술만으로는 식품산업 선진화의 한계에 도달하여 마케팅, 지식, 가치, 문화 등 종합적 접근이 필요한 시대이며, 세계는 이미 문화 대전 중이다. 그러나 의식주 3대 문화 중에서 우리가 경쟁력이 있고 살아 있고 세계로 나갈 수 있는 문화는 식문화뿐이다.



세계인들이 우리나라에 왔을 때 관광상품으로 발전시키는 것이 우선 되어야 하며, 또한 우리나라 식문화를 과학적으로 규명할 때 세계로 나가게 하는 첫 번째 문화가 식문화이다. 고령화, well-being(건강한 삶)을 추구하는 시대에는 건강한 음식, 품위있는 음식을 찾게됨으로 이러한 추세에 맞추어 우리나라 한식이 세계의 음식에 주도권을 잡을 수 있도록 발전시키는 것이 중요하다.

우리나라를 포함한 세계의 의식주 문화 중에서 식문화가 가장 보수적이기 때문에 잘 보존되고 있음. 역으로 우리나라는 의주문화는 이미 서양 문화에 점령당했지만 세계로 나갈 수 있는 문화는 식문화뿐이며 건강기능성 측면에서 성공 가능성이 매우 높다.

본 론

보존 및 재발견 재현

한식은 세계적으로 발전가능성이 높으므로 이를 보존하는 것이 매우 중요함. 이르기 위하여 한식의 재발견이 매우 중요하며, 과학적으로 재조명하는 것이 매우 중요하다.



충청북도 유형문화재 제204호 통일신라시대(진흥왕 553년) 유물로 속리산 3,000여 승려들의 김치독으로 사용된 것으로 전해짐.

최근 세계화 사업 이전까지 한식연구 사업은 조리 연구, 레시피개발 쪽 치중하여 과학적인 배경이 되는 자료가 없어서 한식의 건강 기능성, 전통성에 관하여 매우 취약한 편이며, 기존의 영양 연구 패턴이 우리나라 60~70년대 패턴을 못 벗어나 영양 부족의 측면을 강조하여 연구하다 보니 영양부족연구 패러다임을 못 벗어나 영양 과잉 공급 측면에 대응하지 못한 면이 있다. (영양 정보 자료는 상대적으로 잘되어 있음)

음악부문에서는 전통 음악을 보존하기 위하여 1980년대부터 대대적으로 채보 작업을 진행하여 보존에 힘쓰려고 노력하였으나 식품에서는 1980년대 이후 제품개발에 수조원을 들여 투자하였으나 식품의 발굴 보존에는 거의 투자한 적이 없다.

현재도 전통 음식을 발굴하여 과학적으로 재 규명하고 그 가치를 창출하는 것은 매우 중요한 일이나 진행되지 못하고 전통식품을 만드는 많은 분들이 돌아가시고 있는 실정이다.(이를 발굴 보존하는 것은 수십조원의 가치가 있음)

총괄지도 작성

우리나라 한식을 중심으로 한 전통식품의 발전과 기능성, 우수성을 한눈에 볼 수 있는 연구와 지도(총괄지도) 작성이 필요하다. 21세기 식품 산업에서 요구하는 식품의 건강기능적 측면을 한식분야에서는 소홀하였으나 막상 소비자가 필요하여 이에 대응하기 연구개발, 컨텐츠 확보 등의 연구를 추진할 때 필요한 총괄 분석 자료가 없다. 과학적인 자료 요구가 가장 많으나 현재 진행되는 연구내용은 이와는 거리가 있음. 즉 기능성 문화성, 소재, 원료 식품에 대한 컨텐츠 확보가 필요함. 컨텐츠 확보를 위하여는 우선적으로 전체 식품/원료의 기능성, 역사성, 지리적 우수성 등에 대한 총괄 분석과 총괄 지도 작성이 필요하다.

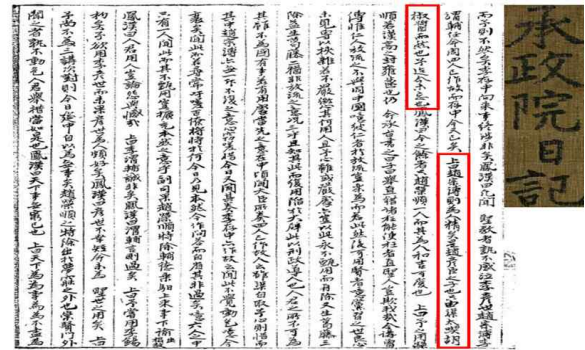
국내 농수산물식품 유래 기능성원료/소재와 기능성식품의 기능성에 대한 과학적인 확보로 농업과 식품산업의 연계 발전 도모 및 글로벌 고부가가치 식품산업 육성이 필요하므로 체계적인 접근이 필요하고 가장 취약한 기능성에 대한 자료 확보가 필요하다. 특정 효능이 알려진 지역 특산물이나 전통식품 기능성에 대한 과학적·체계적 입증으로 세계시장 진출의 교두보 확보가 필요하다. 이러한 중요성에 비하여 팔리지 않은 제품 개발에는 수조원을 투자하였으면서도 정작 세계에서 가장 경쟁력있는 우리 한식의 가치 연구에는 거의 투자가 되지 못하고 있다.



Story 및 우수성 발굴·규명

역사적 우수성은 우리 전통 한식을 세계에 알리는 것이다. 세계인들은 이와 같이 story(history 및 case 등)가 매우 중요한 데 이를 발굴하는 노력은 거의 하지 않고 있는 실정이다.

현재 모든 세계 바이어나 distributor는 우리나라 음식에 관심이 많으면서 과학적 우수성에 대한 data를 요구하



“조종부는 사람됨이 정밀하였으니 곧 조연신의 아들이었다. 단지 그가 고추장(胡椒醬)을 지나치게 먹었기 때문에 그랬던 것이다. 나는 지금까지도 맛을 수가 없다.” 기록 - 조연신(趙彦臣, 1682년생)과 조종부(趙宗簿, 1715년생)는 순창사람이므로 호조참은 고추장이 분명함

고 있으나 이에 대한 data를 전혀 주지 못하여 이를 글로벌화 시키는 데 지장이 대단히 많다.

“Health” magazine (2006)

Spain: Olive Oil Antioxidant-rich olive oil protects against heart disease.	
Japan: Soy Protein-packed soy is linked to the prevention of cancer and osteoporosis.	
Greece: Yogurt Among yogurt's benefits: enhanced immunity, improved lactose tolerance, and stronger bones.	
India: Lentils Lentils give you protein, cholesterol-lowering soluble fiber, and lots of iron.	
Korea: Kimchi Loaded with key vitamins, kimchi contains healthy bacteria that aids digestion.	

➤ Branding 최적 기회(SI, SARS) - SDIScience data) 부족

이러한 기능성 연구는 아무리 강조하여도 지나치지 않으며, 이제는 마케팅을 시제품으로 하는 것이 아니라 지식 정보 portfolio로 하는 것이 기본이다. 마케팅 portfolio가 작성되면 이에 근거하여 제품을 다양한 용도로 만들어야 한다. 이러한 개발전략 및 순서가 글로벌 전략의 핵심이다.

세계적인 학술지 및 식품 site에 우리나라 식품의 기능성이 많이 등재되어야 할 정도로 이 분야에 연구를 집중해야 할 것이다.

➤ WHF(World Healthiest Food, USA)

식품에 대한 전반적인 상식 및 정보(요리방법, 영양성분 등) 및 과학적으로 검증된 정보 제공

검색창에 miso를 검색하면, Health Benefits / History / Nutritional Profile / References 등에 관한 자료 수록

- 일본의 miso에 관한 정보 수록되어 있음
- 한국의 kimchi, ginseng 등에 관한 정보는 없음

이제는 한식의 대사 체험 등이 건강과 관광이 아울러 상품화가 될 것에 대비하여 글로벌 상품전략을 짜야한다.

잘못된 정보 개선

우리나라 음식의 역사 문화를 왜곡 특히 음식의 전래, 고추의 전래, 배추의 전래, 김치, 고추장 등 수많은 잘못된 정보가 나오고 있는데, 논리의 자기 합리화하기 위한 각종 헛된 설들이 출현하게 되었다.

우리나라 음식의 건강 기능의 비과학적인 정보로 인하여 많은 사람, 특히 세계인들의 비판이 많이 쏟아지고 있다. 잘못된 정보는 우리 식품에 대한 나쁜 관념을 갖게 하고 결국 한식을 망하게 하는 일 발생할 것이다.

결국 비만인의 비만세포의 리포카인처럼 우리 인간을 암, 당뇨, 염증, 등 많은 질병을 유발시켜 우리 인간을 피폐하게 만드는 주된 인자가 된다. 아울러 살아있는 정보, 진리의 정보가 살아 움직일 수 없게 된다.



결 론

한식세계화 사업에서 우선적으로 연구해야 분야로 우리나라 한식에 대한, 역사적, 지리적, 문화적, 과학적 지식 창출에 초점을 맞추어야 한다. 이에 따라 IPET 과제도 지나친 제품개발 위주에서 지식창출 연구에 중점을 두어야 할 것으로 본다. 특히 IPET 과제 선정시 과제제안자의 연구실적 특히 가치창출(논문) 경험이 있는지 등의 선행연구를 반드시 선정평가기준에 고려해야 한다. - 현재는 거의 고려를 않고 있는 실정이다.

기술에 있어서는 지나친 종미주의(從美主義)를 탈피해야 우리 나라 식품 산업이 살아남을 수 있다. 현실적으로 식품분야에서는 미국에서 배울 것이 없음에도 불구하고 지나치게 미국을 롤모델로하고 있는 실정이다. 실제로는 우리나라가 미국보다 경쟁력이 훨씬 높다.

우리나라 식품에 있어서 역사성에 있어서 지난친 중국 위주의 사대주의(事大主義)를 탈피해야 한다. 우리나라 민족과 식품은 중국과 다른 민족이며 언어를 갖고 있음에도 불구하고 모든 것을 중국에서 찾으려는 것은 우리의 혼과 정신을 잃은 것과도 같은 맥락이다.

식품산업은 정보지식산업으로 기술보다는 정보와 콘텐츠(소재와 건강적 기능)가 중요한 시대이며, 서양은 이미지와 같은 바이오 지식정보에 의한 소비자의 식탁에서의 선택이 농업을 좌우한다는 '식품이 농업을 견인함(fork to farm)' 시대로 들어가고 있다.

우리의 한식을 중심으로 하는 식품산업이 발전할 때 우리나라 전통 농업과 정신이 살아남을 수 있다.

○ 우리 식품에 대하여 잘못된 언어와 유래 등 암적 존재요소(우리말 왜곡)

- 자장면 짜장면
- 서울 : 한성(漢城) 수월(秀戍)
- 김치 : 저(菹) 덩채(沈菜) 김치(金致), 조선(朝鮮)포채(匏菜)
- 진달래 : 전(箭) 두견화(杜鵑花) 진달래(錦蓬萊)
- wellbeing(越病)
- 도깨비 : 귀(鬼)(盜鬼飛)
- 배추 : 송(菘) 배추 송 백채(百採)
- 무 : 청(菁) 무수, 무시, 무우, 무시, 무우 무(燕)
- 비빔밥 : 골동반(骨董飯)
- 고추 : 초 苦椒
- 검은깨 : 흑임자(黑荳子)
- 검은산딸기 : 복분자(覆盆子)
- 독도 : 독섬 독도(獨島) 죽도(竹島)
- 배롱나무 : 백일홍(百日紅)
- 돈 : 도(刀)