



## 행사스케치

예술음식의 향연, 「2011 한국음식관광박람회」

글·사진 : 편집부

# 예술음식의 향연, 「2011 한국음식관광박람회」 한국국제요리경연대회도 함께 열려



종 언론에서 세계 건강식품 중 하나로 소개하며 한류 열풍과 함께 문화콘텐츠로서 새롭게 각광 받고 있다.

이와 같은 움직임에 발맞춰 개

2011한국음식관광박람회가 ‘한국음식의 세계화 및 관광자원화’ 라는 슬로건아래 지난 4월 13일 aT센터에서 개최됐다.

올해로 12회를 맞고 있는 한국음식관광박람회는 (사)한국음식관광협회가 주최·주관하고 문화체육관광부의 지원과 행정안전부, 보건복지부, 민주평화통일자문위원회, 서울특별시, 식품의약품안전청, 한국관광공사가 후원하는 행사로 요리경연대회와 매회 함께 열리고 있다. 한국음식은 이미 세계에 건강식으로 인정받고 있고 각

최된 한국음식관광박람회는 많은 내·외국인에게 우리 음식의 과거와 현재를 동시에 알리며 한식의 미래를 디자인하는 기회를 마련했다.

국내외 조리 관련 정보 및 기술, 식문화의 트렌드를 한 눈에 볼 수 있을 뿐만 아니라, 국내 음식 문화와 음식 산업의 발전, 조리사의 질적 향상이라는 목표 아래 국내외 우수 기업들과 함께 관련된 산업 전반을 직접 확인할 수 있는 정보교류 기회의 장이었다.

강민수 한국음식관광협회장은 “한국음식관광협회는



3



4



5



6



7

1개회식의 꽃 테이프커팅 2박람회를 찾은 관람객들 3한국의 시절음식 4구절판 5궁중 상차림 시연 6레디쉬 물김치 7배춧잎롤김치

일찍이 음식의 문화적 가치와 그 중요성을 깨달아 한식의 맛과 멋으로 세계인과 소통하고 문화적으로 교류하는 진정한 한식의 세계화를 이루기 위해 다각도에서 노력해오고 있으며, 국제규모의 한국국제요리경연대회를 겸한 박람회를 어려운 여건 속에서도 해마다 개최하고 있다.”며 “앞으로도 박람회를 통해 한식의 우수성을 바탕으로 한식을 더욱 발전시키고, 한식문화관련 산업의 성장을 꾀하여 대한민국의 국가브랜드 가치를 높이겠다”고 밝혔다.

4월 13일 개회식 후에 진행된 세미나에서는 남북한 음식문화와 한식의 세계화 방안에 대한 토론회가 이어졌

으며, 박람회가 진행된 4일 동안 김치 전문가 시연 및 전통김치, 김치 떡, 떡갈비 등 교육체험의 시간도 마련되었다.

특히, 고려시대부터 현재까지 토속음식들을 전시해 우리나라 요리변천사를 한 눈에 볼 수 있었으며 강원도, 경상도, 전라도 등 지역별로 각기 다른 식재료로 만든 다양한 음식들은 참관객들의 입맛을 돋우었다.

한스타일체험관에서는 궁중의상, 신랑신부 전통의상의 한복 입어보기 체험 및 티셔츠, 컵에 한글을 새기는 한글체험행사도 이뤄져 외국인들에게 한국의 문화를 체험할 수 있는 기회를 마련하기도 했다.

한편 박람회와 겸하여 열린 경연대회는 3코스의 훌륭한 대회음식을 맛볼 수 있는 단채전과 현장에서 만드는 음식을 시식할 수 있는 라이브 경연 및 한국음식의 전통과 현재를 한 눈에 볼 수 있는 전문가 전시경연전, 조각경연 등 약 1,500여 명의 선수들이 선의의 경쟁을 두고 실력을 펼쳤다.



## 행사스케치

예술음식의 향연, 「2011 한국음식관광박람회」



## 보기 좋은 오리가 먹기도 좋다! 한국음식관광박람회에서 만난 '오리요리'

오리요리, 일반개인요리경연대회서 3작품 출전...  
금상과 동상 수상해 2관왕에 올라

금번 박람회 부스 한편에서는 요리경연대회에 출전한 작품들이 관람객의 눈길을 사로잡았다. 특히 일반·개인 경합이 펼쳐진 경연대회에서는 총 3작품의 오리요리가 대회에 올랐으며 이 중 2작품이 각각 금상과 동상을 수상하였다.

먼저 금상의 영예를 안은 '오색의 오리고기'는 오리고기와 궁합이 잘 맞는 다섯 가지 재료로 오리고기에 색을 입힌 작품이다.

김치, 부추, 당근, 노란 파프리카, 백련초를 각각 오리고기와 함께 갈아서 오색의 오리요리를 완성했다. 금상 수상자 고려전문학교 호텔조리학과 이경실학생은 "오리고기하면 주로 로스와 훈제를 많이 즐겨 먹는 편인데 오리고기를 색다르게 표현하고 싶었다"며 대회 출전 동기를 밝혔다.

동상을 수상한 '유자홍초소스를 곁들인 오리요리'의 윤덕화씨는 "경연대회에 '약선'을 선보이기 위해 주재료를 고심하던 끝에 불포화지방을 포함하고 있으면서 항암치료에도 효과가 있는 오리를 선택했다"며, "몸에 좋은 오리고기에 오색고명을 넣어 시각적인 아름다움까지 함께 표현했다"고 작품을 설명했다.

이번 한국음식관광박람회에서는 오리요리를 예술작품



14



15



16



17

⑧경연대회 금상 수상 '오색의 오리요리' ⑨경연대회 동상수상 '유자홍초소스를 곁들인 오리요리' ⑩경연대회 출전작품 '오리선' ⑪매실향오리떡갈비살말이 ⑫오리숯불구이 ⑬훈제오리를 곁들인 김치 샐러드 ⑭전라도 김치의 맛과 멋 ⑮장짬아찌 시연 ⑯서울 경기 향토음식 ⑰식재료로 만든 예술작품

으로 전시한 부스도 곳곳에 눈에 띄었다.

한국음식관광협회 전남지회 전시에서는 훈제오리를 곁들인 '김치샐러드' 를 선보였다.

전남지회 관계자는 “어느 육류와도 어울리는 김치와 전남이 주산지인 오리를 대표음식으로 꼽아 전시를 하게 되었다”며 전시배경을 설명했다.

또한 '오리 숯불구이' 와 '매실향오리떡갈비살말이' 를 전시한 성남시 조리연구회는 “다른 육류들은 전시회에서 많이 선보여지고 있는 반면 오리는 예술요리작품으로 표현되는 것이 아직은 타 육류보다 비교적 적다”며 “몸에 보약인 오리를 예술작품으로 승화시켜 보고 싶어 오리요리 메뉴를 개발했다”고 말했다.

연례행사로 개최되는 한국음식관광박람회장을 찾으면

서 오리를 전문화한 요리가 매년 늘어나는 것을 볼 수 있다. 전문가들의 전시부스부터 조리학과 학생들의 부스까지 오리를 연구한 다양한 요리들이 관람객들에게 해마다 선보여지고 있다. 그리고 그 작품들은 호텔에서 즐길 수 있는 고급요리라 하기에 손색이 없을 정도로 멋스러운 자태를 뽐내고 있었다.

매번 먹어도 물리지 않는 맛을 지닌 우리 한식이 예술과 만나 하나의 작품을 이뤄 요리의 무한한 세계를 보여준 2011한국음식관광박람회. 각각의 개성을 드러낸 예술요리들은 참관객들에게 보는 즐거움을 선사하고 입맛을 돋우었지만 시식이 아닌 전시위주의 행사로 직접 맛을 볼 수 없어 아쉬움을 남겼다.

개막식 이후 시간 차 순으로 진행되는 행사에 중간 중간 빈 부스가 눈에 띄기도 하였는데 이 점을 보완하여 오전에 행사장을 찾은 참관객들도 체험행사 전반을 경험할 수 있는 자리가 마련된다면 더욱 알찬 행사가 될 거라 기대한다.