

반가음식의 산업화

이현규 교수 (한양대학교)

최근 국내·외에서 **건강지향적**인 성향과 **새로운 맛**에 대한 강한 욕구가 고조되는 시점으로 그동안 관심밖에 있던 **ethnic foods**에 대한 **관심이 증대되고 있는 실정**이다. 이에 Kraft, Nestle 등의 다국적 거대 식품회사는 이러한 기조의 신상품을 연구하고 시장에 출시하고 있으며, 이와 같은 추세는 앞으로 더욱 고조될 전망이다.

이러한 관점에서 오늘날 세계화(예: 한류, 반도체 등)된 우리나라의 역량을 고려할 때 오래된 전통식품의 하나이며 그동안 상품화로 주목을 덜 받은 **반가음식**에 대하여 **재조명해야 할 시점**이다.

반가음식은 협의적 의미로는 조선시대 사대부 혹은 양반(문관, 무관)이라 불리우는 특정 계층의 식문화와 그들이 상용했던 음식들을 지칭한다고 할 수 있다. 대부분의 반가음식은 **화려함과 다양함, 고품격의 의례와 격식, 약식동원, 중용의 맛** 등의 특징을 가지고 있으며, 이를 이용한 제품 개발 시에는 차별화되고 고급스러움을 갖춘 건강지향적인 제품의 개발이 가능할 것이다.

하지만 대부분의 우수한 전통식품을 제조 하는 데에는 **1) 상당한 시간을 필요하며, 2) 과도한 노동력, 3) 표준화/과학화한 제조방법 확립 부족** 등의 문제점이 존재하고 있다.

물론 몇 종류의 우수한 전통식품에서 산업화가 성공적으로 되었지만 아직도 많은 우수한 전통식품들에서 해결되지 않는 문제점이 존재하고 있다. 식품관련종사자의 노력에 비해 아직도 많은 우수한 전통식품에서 해결되지 않는 문제점이 존재하는 이유 중 큰 부분은 종합적인 연구보다는 소규모적으로 개인적인 연구로 행해졌기 때문이라 생각된다. 따라서 많은 식품관련 **종사자(식문화, 조리, 식품공학, 영양학 등 연구자/산업계) 및 정부관련기관의 협력**이 절실히 필요한시점이다.

이러한 관점에서 “**문화, 조리 및 공학의 통합적 접근**” 대주제는 매우 의미가 깊다고 생각되며, 금번 “**반가음식의 산업화**”의 발표를 통해 우리의 우수한 문화유산인 **전통 반가음식**에 대하여 **표준화/과학화 및 우수성**을 규명하며 특히, **산·학·연**이 유기적인 **네트워크**를 구축하여 **산업화**, 더 나아가 **세계 문화상품화**를 이루었으면 한다. 이는 단지 식품관련 산업의 발전뿐 아니라 국가 경쟁력 및 발전에 기여하는 것이다.