
유럽의 식생활 교육과 시민 운동에 대한 동향

임 노 규

한국농림수산방송 총괄국장

유럽의 식생활 교육과 시민 운동에 대한 동향

임 노 규

한국농림수산방송 총괄국장

1. 프랑스

1) 미각조리중심의 식생활교육

(1) 미각과 맛에 대한 추구

프랑스 식생활 교육의 특징은 첫 번째로 어린이들에게 미각 개발과 풍부한 감성을 기른다는 점, 두 번째로 맛의 근원을 미각이론과 조리과학의 이해에 두고 있다는 점, 그리고 세 번째로 <미각주간>을 설정하여 국민 운동으로 발전될 수 있도록 지원하고 있다는 점을 들 수 있다.

다음 세대를 책임지고 있는 어린이들에게 식생활 체험 학습을 통하여 지역의 농업과 식재의 유래와 같은 식생활 문화 환경을 이해시킴으로써 풍부한 감성을 기르고 올바른 인격 형성에 기여하는 것을 목표로 하고 있다.

1980년대부터 시작된 EU의 확장은 농산물 유통의 자유화, 가공조미식품의 발전, 식품소매업의 대규모화를 촉진하였고, 이는 소비자의 식품 선택과 구매 행동에 큰 영향을 주었다. 특히 가정마다 지닌 독특한 조리문화가 붕괴되고, 다양한 조리 식품과 외식 체인 산업에 의한 <맛의 균질화>는 전통적인 미각의 쇠퇴를 초래하여 <식탁과 식문화의 위기>라는 인식이 확산되었다.

이에 1989년 요리사 및 조리 직능 단체를 중심으로 식생활 문화와 관련된 학계, 언론계, 교육계와 프랑스 문화청, 청소년 교육성, 관광성 등이 참가한 민관 공동의 국립식문화평의회(Le Conseil National Des Arts Culinaires)가 설립되었다. 국립 식문화 평의회에서는 미각(gout), 조리법(gastronomie), 미식(gourmandise)을 기초로 한 다음과 같은 4가지 사업을 전개하였다.

- ① EU에서 지원하는 <요리, 미각의 유럽 계획>의 정책 추진과 요리 문화자 산의 선정 및 인증
- ② 프랑스의 지방 전통 요리를 <계승 요리 문화 자산>으로서 등록하고, 문화부 장관이 지정하는 100선 전통 요리 지정 및 관광 계획 수립
- ③ 성장기 어린이들의 미각 기초 교육을 위한 <미각, 조리 개발 계획>의 정책 수립 및 전국 추진 활동
- ④ 매년 10월 2째 주를 <미각주간>으로 정하고, 어린이들을 대상으로 미각 조리 교실, 요리콩쿠르(지역 및 전국 단위), 미각 및 식사에 대한 토론회 운영

또한 2002년부터는 <미각주간>의 프리이벤트(free event)로 식품산업관련 각 단체와 기업이 참가하여 식재전시, 요리, 미각 테스트 등과 같은 행사를 농업성의 후원으로 실시하고 있다.

프랑스의 미각 식생활교육운동은 1989년 국제슬로우푸드창립대회(파리)와 시기를 맞추어 시작되었고, 이는 스페인, 벨기에 등 다른 유럽 국가로 확대되었으며, 2004년 독일, 스위스, 오스트리아가 합동으로 실시하고 있는 환경과 농업을 연계한 미각 식생활 교육에도 영향을 미쳤다.

(2) 미각 조리 교육의 새로운 전개

국립식문화평의회는 설립되어 10년이 넘게 활동하면서 전국적인 기반이 조성되었으나, 2000년 예산 삭감을 계기로 해산되었다. 하지만 식생활 교육은 청소년교육성을 중심으로 계속 추진되어 식생활 교육의 정책 수립, 지도자의 육성, 지역 추진 체계의 정비 등이 이루어졌다.

- ① 청소년 교육성의 정책 : <요리미각예술 5개년 계획(PAC : Projet Artistique et Cultural)>의 정책 수립과 실천
- ② 정보지도와 추진 체계 : 국립교육정보센터와 포와티에 미각 연구소, 지역 센터(데전몽페리에르루즈)의 설치
- ③ 추진 협력 단체 : 파리대학, 교육연맹(학교급식), 프랑스조리술·미식·산지교육연구소(농산물가공, 유통, 판매, 지도하는 생산자 조직), 전국(지역) 조리사 조합과 연대.
- ④ 지도자의 양성 : 츠루대학 미각식생활교육학과의 설치, 조리전문학교 및 호텔학교에 미각 조리 강좌의 확충, 교원용 커리큘럼 및 교재 개발 및 보급

(3) <미각조리>교육의 기본 방침과 추진 방향

- ① 일생동안 경험할 미각과 식생활 지식을 습득하기 위해서는 성장 단계(유아기부터 11세까지)에 기본적인 맛을 종류별로 체험하고, 식품 분류에 대한 이해를 시킨다. 또한 다양한 미각 개발과 식에 대한 지식, 사고 방법 등을 습득한다.
- ② 각 지역에서 계승되고 있는 요리 자산의 구성과 내용을 이해한다. 레시피, 요리, 특산품의 역사와 더불어 지역의 자연, 농업, 문화, 요리 자원에 대한 관심을 유도한다.
- ③ 미각을 연마시키기 위해서는 조리 체험이 필요하다. 요리 실습을 통하여 식사에 대한 영양학적 이해, 예의, 식단 구성 등에 대한 창의성이 발휘된다.
- ④ 이러한 체험 활동으로부터 자신이 경험한 식감과 미각의 다양성에 대해서 말하거나 글짓기를 해봄으로써, 자연, 환경, 역사, 민족간 교류 등과 관련된 학습을 종합적으로 실행한다. 또한 감성 및 지성의 개발, 주체성 형성, 비판정신 함양에 도움이 된다.
- ⑤ 이러한 미각교육을 통하여 개인적인 식품 선택과 식생활 행동을 올바르게 함과 동시에 현대 식생활 환경을 둘러싼 사회적 문제 해결 노력, 건강한 전통 식문화의 계승 발전을 도모한다.
- ⑥ 초등학교 고학년(10~11세)을 대상으로 지역 정보 센터에서 양성한 전문 교원이 식생활교육 수업을 담당하고, 급식 시에는 영양 전문 교원이 영양 지식과 식단 및 조리법을 가르친다. 지금까지 <요리미각 예술 5개년 계획(PAC)>에 의해, 약 9만 명 정도가 이 수업을 받았다.

이러한 수업을 위해 미각 이론, 커리큘럼, 수업법에 관한 실증 연구를 바탕으로 만든 교과서, 교육 지도서, CD, 인터넷 홈페이지 등 다양한 교육 교재가 개발되었다. 미각 연구소의 <어린이들의 미각(Le Gout L'enfant)>, Flammarion사의 <미각과 오감(Le Gout et les 5 sens) CD-ROM> 등이 대표적인 교수법 및 교재로 활용되고 있다.

(4) <미각주간>을 전국운동으로 전개 : La Gout Semaine de Gout

국립식문화평의회는 주관으로 1990년부터 매년 10월에 실시되고 있다. 청소년교육성을 비롯한 교육기

관, 교육 문화 관계자, 요리사 조합, 식품 업계 등의 대표자를 중심으로 전국 실행 위원회가 조직되고, 지방 단위별로도 같은 형태의 위원회가 만들어졌다. 이 행사는 실행 위원회가 인증한 초등학교 고학년(10~11세)을 대상으로 3,500명의 베테랑 요리사가 각 학교에 파견되어, 미각 조리 수업(요리 실습 및 시식회)을 실시하고, 참가 학생에게는 교과서와 수료증이 수여된다.

또한 <미각주간>에는 “모든 사람에게 미각을”이라는 슬로건을 내걸고 있으나, 주로 젊은 세대를 중심으로 프랑스의 식생활문화를 전파하는데 주력하고 있으며, 각 지역의 일품 요리를 저렴한 가격에 제공하는 등 지역간의 식문화 교류도 활발하게 진행되고 있다.

그리고 <세대를 초월한 미각 전국 콩쿠르>에서는 할아버지(할머니)와 손자(손녀)가 한 조가 되어 자기 집 전통 가정 요리의 맛과 솜씨를 경쟁한다. 지역별 예선을 거쳐 파리에서 진행되는 본선에서는 메인 메뉴와 디저트 요리를 많은 참가자들 앞에서 직접 시연한다.

또한 <미각 철학 카페>라는 이벤트에서는 주요 도시를 순회하며, 식문화, 미각의 과학과 역사 등을 주제로 심포지엄을 개최한다.

2) 식생활교육의 새로운 전개

유럽 라틴계 국가에서는 발달된 농업과 식재료 환경을 중심으로 조리 및 미각 식문화가 크게 발전되어 왔다. 프랑스 혁명은 시민들에게 있어서 미식 혁명이라고도 한다. 특히 프랑스에서는 <미각과 미식은 인간의 최대의 즐거움이고 식품에 대한 선택은 개인의 자유로운 권리이기도 하다>는 의식이 강하다.

그러나 1980년대부터 EU가 확대되고 식품 유통 혁신이 일어나고, 식품의 맛의 균질화, 식의 외부화가 진행되면서, 자국의 식문화에 대한 위기, 식생활 습관병의 발생, 식품의 안전 사고 등이 발생하면서 식생활 교육에 대한 필요성과 올바른 식생활 환경 만들기가 사회적으로 문제가 되었다.

(1) 학교 급식과 영양 지도

프랑스도 다른 선진국과 마찬가지로 지방과 당분의 과잉 섭취로 인한 비만, 생활 습관병 환자가 증가하면서 사회적으로 문제화 되면서, 2001년에는 <국민영양건강계획(PNNS)> 5개년 계획이 제정되었다. PNNS 기본 정책 중 첫 번째는 소비자에 대한 식품 선택과 건강의 정보 제공 및 지도에 있다. 특히 젊은 세대에게 교육과 올바른 사회적 환경을 제공하는 것이 강조되고 있다.

프랑스에서는 식에 대하여 <식품 선택은 개인의 자유이다>, <먹는다는 행동은 생리적 욕구인 동시에 문화적, 사회적, 심리학적 측면과 밀접하게 관련되어 있는 즐거운 시간이다>라고 인식하고 있다. 프랑스는 파리와 같은 대도시를 제외하고는 지금도 대부분 점심을 먹으러 자신의 집에 갔다 오는 습관이 있으며, 학교급식도 대부분 선택사항이지 의무사항이 아니다. 학교 급식은 카페테리아 방식의 식당 형식의 운영이 많다. 그럼에도 학교 식당에 대한 의존도와 기대치는 높은 편이다. PNNS와 관련하여, 2001년 6월에 교육성, 농림어업성, 건강성, 중소기업 무역 산업성 공동 명의로 발송된 가이드라인 <학교 식당에 있어서 식사 구성 및 식품 위생>에서는 영양 섭취량, 영양 및 미각 교육, 음식 알레르기 대책, 식품 위생 등 학교 식당에 운영 지도를 강화하고 있다. 식사는 학생의 육체적, 정신적 발달에 기본이 되는 매우 중요한 사항이고, 단순히 영양과 칼로리의 공급뿐만 아니라 심리적인 즐거움, 사교성, 식의 다양성을 배우는 행위로 인식시키고 있다.

영양 및 미각 교육의 기본 방침으로는

- ① 학생들의 미각을 기르고 전통 요리를 제시하여 맛이 좋고 영양가가 우수한 음식을 장려한다.
- ② 자신의 감각과 미각을 정확하게 표현하도록 훈련시킨다.
- ③ 식품 제조법 및 성분에 대하여 설명한다.
- ④ 지역의 전통 요리 및 특산물의 맛을 계승한다.

- ⑤ 향과 향신료, 기본 맛을 내는 능력을 기른다.
- ⑥ 식사 내용과 마찬가지로 식 공간(부엌, 가구, 식기, 조명, 음향 등)의 중요성에 대하여 강조한다.
- ⑦ 충분한 식사 시간(배식 시간을 제외한 30분, 식후 휴식 시간을 장려한다)에 대해서 언급하고 있다는 것이 특징이다.

프랑스의 식생활 교육은 1980년대부터 식생활 문화와 미각을 중시해 왔었으나, 최근 식생활과 관련한 각종 질병에 대한 대책과 PNNS에 의해 커다란 전환점을 맞이한다. 청소년 교육성에서도 학교 교육 과정에서 종합적인 식생활 교육을 실시하는 것을 검토 중에 있다. 또한 초등학교부터 시작되는 영양수업은 이제 체육이나 보건수업과 마찬가지로 건강교육의 하나로 자리를 잡고 있다.

(2) 그린투어리즘과 교육 농장 제도

식생활교육과 밀접하게 관련되어 있는 그린투어리즘은 자연과 농촌을 이해하고, 그것과 공생하고자 하는 문화 운동이다. 더 나아가 이것을 특화한 교육농장제도는 프랑스식 식농 교육이라고 할 수 있다.

그린 투어리즘은 30년 전부터 발전되어 왔으며, 주로 가족 단위로 농가에 머물며 푸른 자연환경 속에서 농업체험과 지역요리체험 등을 하는 것을 말한다. 민박 농가와 지역 문화, 지역 요리 등의 프로그램이 패키지로 되어 있으며, 전국 차원에서 크게 두 가지 네트워크가 구축되어 있고, 농업성, 관광 문화성, 농업 단체 등이 후원하고 있다. 그린 투어리즘은 스위스, 독일, 이탈리아에까지 영향을 주었으며, 식농 체험과 자연 환경 체험, 농촌 공생 문화 레저운동으로 자리 잡고 있다. 교육농장은 주로 초등학교 농업 일일 자연 학습과 농업 체험 학습장으로 활용되고 있는데, 전국에 약 1,200여개가 있다. 농장 학습 시설이 겸비되어진 등록 인증농가는 기본적으로 지방자치단체와 계약에 의한 표준 요금제가 적용되어 학교별로 이용하게 된다.

이 밖에 국립 체험 농장, 파리지 직영 농장 등 시범 시설이 있고, 매년 1회씩 실시되는 농업 농촌 오픈팜 주간에는 1만여 곳의 자원(발런티어) 농가가 참여하는데, 지방자치단체와 각 시민단체가 지원한다.

(3) 식생활과 농업을 결합한 전시회 <식사합시다! 맛있는 요리>

2003년 4월 1일부터 2004년 1월 4일까지 파리국립과학박물관 <발견의 왕국전>에서 국립과학박물관과 국립농학연구소(INRA)가 공동으로 주최한 전시회 <식사합시다! 맛있는 요리(a table! l'alimentation en questions)>는 식재료, 미각, 조리과학 등 식생활과 관련한 다양한 콘텐츠로 파리와 그 주변 도시의 많은 시민과 어린이들에게 식생활 교육의 중요성을 한층 깊이 인식시키는 계기가 되었다.

박람회는 생활주변에서 과학을 발견하는 것을 목적으로 기획되었지만, 국민영양건강계획(PNNS)의 제정과 관련하여, 청소년 교육성, 농업 식량 어업 농촌 문제성, 건강 가족 장애자성 등의 지원을 받으면서 대규모로 되었다.

대회장은 하나의 테마별로 15개 부스로 구성되어 있다. ① 우리들이 먹는 음식은 어디에서 왔을까? ② 나는 올바른 식생활을 하고 있는가? ③ 미래에 프랑스는 무엇을 먹을까? 라는 세 가지 주제가 설정되었다.

메인부스 <음식은 사람마다 제 각각>에서는 문화, 종교 및 시대별로 사람의 식습관의 변화와 다양성을 표현하고 있는데, 이는 PNNS의 기본 정신과도 일치한다고 말할 수 있다. 이 밖의 테마로는 <문학과 미술 속에서 표현하고 있는 식사>, <음식 천년사>, <컴퓨터를 통해 알아본 식진단>, <최첨단 식품 제조 기술>, <유전자전환 농산물>, <식품위생(광우병, 식중독, 다이옥신 등)>, <조리과학>, <인체탐험>, <세계의 식문화> 등이 있는데, 현대인의 식에 대한 다양한 측면을 주제로 전시하고 있다.

또한, 식재료를 직접 만져보고, 맛보고, 혈관을 흐르는 혈액의 소리를 직접 들어보면서 사람 몸속에 직접 들어가 본 듯한 느낌을 맛보는 체험형 전시, 퀴즈와 비디오 모형으로 즐기면서 학습할 수 있는 기획 이벤트가 좋은 반응을 얻었다. 또한 행사 10개월 전부터 전문가들로 구성된 각종 강연회, 토론회, 심포지엄 등

을 통하여 프로그램을 충실하게 구성한다. 일부를 소개하면 <식량 농업 대책>, <농업 경제>, <미생물에 의한 발효 기술>, <학교식당 쿵쿠르> 등이 있다. 광장에서는 각종 기름과 우유 등을 테마로 미각 수업을 진행하고, 직접 식식을 통하여 맛을 느끼고, 그 맛을 말이나 문자로 표현하게 한다. 또한 제조법과 재료의 차이가 제품에 어떤 영향을 미치는지 알게 한다. 이 모두가 미각 수업의 좋은 응용사례인 것이다.

(4) 맛의 과학과 교육 : 분자미식학의 전개

분자미식학(Moleculaires Gourmannbise)은 프랑스 국립농학연구소(INRA)의 생리화학자인 엘베테이스(Herves This)를 중심으로 맛과 조리법을 체계적으로 연구하고 개발한 교육이론이다. 그 목적은 ① 조리법의 생리 화학적 조사, 연구를 시행한다, ② 완성도가 높은 조리법을 모델화 한다, ③ 가정과 레스토랑 요리에 있어서 새로운 도구나 방법, 재료를 도입한다, ④ 전통적인 요리를 분석하여 새로운 요리를 고안한다, ⑤ 사람들에게 조리과학을 소개한다.

그밖에 조리사나 과학자를 대상으로 정기적인 세미나를 개최하며, 맛의 과학을 많은 사람들에게 알리기 위해 교육사업도 실시하고 있다. 예를 들어, 전통 요리라고 일컫는 브리야(프랑스 전통요리로 오리찜의 일종)를 조리할 때, 전자레인지를 이용하여 가열할 경우, 소스 대신 중심부에 코완토르(오렌지리큐어주의 일종)를 주사기로 주입하여 음식의 맛을 내는 방법을 들 수 있다. 엘베테이스씨의 설명에 의하면 이러한 방법으로 조리하면 시간도 단축할 수 있고, 전통 요리를 보다 쉽게 조리할 수 있다고 한다. 그는 또한 분자미식학에 관련한 어린이용 책자도 출판하였는데, <식사합시다! 맛있는 요리> 행사에서는 자신이 직접 출연하여, 조리 체험, 식품 재료에 관한 영양 정보 등을 담은 비디오를 상영해 주목을 받았다.

프랑스의 분자미식학은 물리와 화학을 중심으로 한 자연 과학 측면에서 접근하고 있으며, 조리 기술의 발전과 과학의 관계를 규명하고 동시에 과학에 대한 관심과 이해를 유도하고 이를 교육하는 것을 목적으로 한다.

최근 어린이들의 과학에 대한 관심이 멀어지는 경향이 있어 안타까운 현실이지만, 생활속에 쉽게 접근할 수 있는 요리활동을 통하여, 물리, 화학에 대한 관심을 환기시킬 수 있다는 점에서 검토해 볼 만하다. <식사합시다! 맛있는 요리>전에서 볼 수 있듯이 식생활은 문화, 역사, 지리, 문학, 경제, 보건 등 다양한 분야와 깊은 관련이 있다. 따라서 식생활교육을 보다 충실히 전개하기 위해서는 다른 분야와의 연계가 반드시 필요하다는 점에서 이러한 행사는 획기적인 기획이라고 할 수 있다.

2. 이탈리아

1) 국제슬로우푸드 운동의 전개

슬로우푸드 운동은 <식사와 식행동>을 기본으로 하는 국제적인 운동으로 식품유통, 지역농업의 활성화에서 현대사회의 바람직한 식문화에 이르기까지 다양한 운동 영역을 포함하고 있다.

창설된 지 17년째, 회원과 주요 활동의 절반을 발상지인 이탈리아가 차지하고 있지만, 선진국을 포함하여 세계적으로 108개국에 참여하는 비영리 활동 단체이다. 투철한 인간 존중과 식의 권리 회복을 기본 철학으로 삼고, 이론과 실천을 전개하며, 취지를 함께 하는 시민·농가·식품 사업자 및 연구자, 지방자치단체·식품단체의 참여로 지지기반을 넓히고 있다. 단순히 건강 식문화운동 이외에도 절멸위기에 처한 농수산자원과 품종의 보호 운동(생물 다양성 확보를 위한 기금 조성), 슬로우푸드 인정 식재료·요리음식점의 등록, 식품직판 전시회, 미각 교육과 지도자 육성 및 <요리과학대학>의 설립 운영 등 다채로운 사업이 전개되고 있다. 또한 국제연합 식량농업기구(FAO)에서도 2004년부터 교류 협력 비영리 단체로 지정하였다.

(1) 슬로우푸드 운동의 기본 이념

슬로우푸드협회는 1986년 북이탈리아의 오래된 도시 부라(bra)에서 지역 운동가·문화인·연구인들의 모임인 여가문화협회를 모체로 결성되었다. 식품 첨가물 문제로 타격을 입은 지역 명품인 와인의 신뢰성 회복에 노력하는 것을 계기로, 현대의 식생활과 인간의 본연의 모습, 식문화 등에 대한 성찰, 국제 운동의 목표·진행 방법 등을 주로 검토하게 되었다.

1986년은 맥도널드가 처음으로 로마에 진출한 해이기도 한데, 단순히 패스트푸드의 균질적인 맛이나 체인점의 전개에 대항하는 것뿐만 아니라, 풍요롭고 인간다운 라이프스타일을 견지하고, 지역의 식문화와 미각의 다양성을 지킨다는 점에서 <슬로우푸드>라고 이름을 붙이게 되었다고 한다.

1989년 12월 파리에서 약 500여명이 모여, 국제슬로우푸드 운동 설립 대회를 개최하였고, <슬로우푸드 선언문>을 채택하였다. 선언의 기본이념은

- ① 산업문명사회는 대량생산과 효율성·스피드를 추구하고, 인간다운 생활 습관을 침해하며, 패스트푸드 대표되는 것처럼 대량 생산으로 맛의 균일, 규격 상품, 체인 조직의 저가 경쟁으로 소비자에게 패스트라이프를 강요하고 있다.
- ② 이것에 대처하기 위해서는 식생활은 감성의 산물이며, 인간답게 천천히 맛을 음미하는 것, 즉 <슬로우푸드 식탁>을 되찾는 것에서 시작할 필요가 있다. 향토요리가 지닌 개성 있는 맛과 깊이, 전통식문화 재발견하고, 패스트푸드의 몰개성적이고 균일한 맛이 일반화되어가는 것을 막는 것이다.
- ③ 생산성이라는 이름 아래 패스트푸드는 우리들 삶의 방식과 식생활 환경을 바꾸고, 인간다운 생활을 위협하고 있다. 이것에 대처하기 위해서 인간 중심과 정신적으로 여유로운 슬로우푸드를 생활화하는 것을 목표로 한다.
- ④ 슬로우푸드는 보다 나은 미래를 구현하는 선구적인 문화 사회 운동이다. 심볼 마크인 달팽이처럼 느릿느릿한 걸음이지만 많은 지지자를 규합하면서 국제적인 연대를 통한 운동을 전개해 가고 있다.

(2) 슬로우푸드 운동의 조직과 사업

발상지 부라에서는 120명에 달하는 전 임직원과 사업 총국, 홍보출판국, 재무국, 미각 교육 개발 본부 외에 국제본부를 두고 있다. 현재 스위스(취리히), 독일(뮌스타), 미국(뉴욕)에 해외본부가 있고, 2004년에는 일본에도 총괄지부(센다이)가 설치되었다.

국제슬로우푸드협회는 명확한 이념과 행동목표를 공유하는 운동공동체로서, 엄격하게 정해진 규약과 의정서에 의해 지부가 인정·설치되고 있으며, 활동 가이드라인, 협찬기금제도, 회비 징수나 심볼 마크인 <달팽이> 로고 사용 규정 등이 마련되어 있다. 2004년을 시점으로 세계 108개국에 약 8만 명의 회원이 등록되어 있다.

(3) 지역의 식문화 개발과 출판 활동

1990년 슬로우푸드 출판사를 설립하고, <이탈리아의 오스테리아 가이드>라는 책자를 발간하였다. 이 책은 <레스토랑편>과 <일반 주점편>으로 구성되어 있으며, 레스토랑·와인 제조자·농가의 농산 가공품 등을 선정하여 협회의 심볼인 달팽이 마크를 붙여 소개하였다. 이는 지역 관광객 유입을 통한 지역 활성화에 한 몫을 담당하고 있다. 선정 기준은 지역의 식자재와 전통적인 가공 조리법을 이용한 요리로서, 대략 1식 35,000원 이하(음료 별도)이다. 매년 개정되며, 2005년판에는 레스토랑 1,280곳이 수록되었다. 와인 가이드북에서는 포도 재배를 위한 토양의 특징이나 양조 방법 등에 관한 설명을 곁들여 농업과 농산가공에 대한 이해를 돕고 있다.

또한 <맛보는 주간>행사를 개최, <고품질에 비싸지 않은 가격>, <생활의 즐거움과 사회적 공감대 확대>, <식생활의 즐거움과 건강> 등 슬로우푸드의 구체적인 내용을 설명하고, 전략적 과제의 방향을 명시하고

있다. 또한 출판사업의 확장을 통해 재정·기금을 확대하고, 지부활동과 일체화되어 운동 기반을 확대하고자, 새로운 프로젝트를 구상하고 있다.

(4) 미각의 산지운동과 <맛의 방주> 선언

<맛의 방주> 프로젝트는 1994년에 개최된 국제전시회 <미각살롱(Salone del gust)>의 성공이 모체가 되었다. 지역농산물을 직거래 방식으로 생산자와 소비자가 교류하면서, 미각 식문화를 공유하는 이벤트이다. 5일간 열린 행사에 약 13만 명이 참가하였으며, 지역의 유명한 요리시식회, 식생활교육 프로그램인 미각워크숍이 개최되었다.

1997년 토리노에서 열린 전시회에서 주창한 <맛의 방주> 선언은 협회의 위상을 더욱 강화하는 계기가 되었다. <맛의 방주> 선언은 소비자의 이해와 지지를 기반으로 “절멸 위기에 처해 있는 농산물의 품종이나 식재료를 보호하고, 지역농업을 활성화시켜 시민수요로 이어지게 하는 운동”으로 추진하였다. <노아의 방주>를 비유하여 농업과 식생활을 연결한 새로운 땅을 향하여 출항하자는 의미가 담겨져 있으며, 대량생산과 대량 유통에 따른 시장의 시스템화와 규격화, 과도한 위생기준, 획일적인 조미료 가공 등에 의해 생산되는 대기업의 <식품홍수>로부터 소규모이지만 양질의 농산물과 식재료를 지키기 위한 운동이라고 할 수 있다.

(5) 생물의 다양성 확보를 위한 슬로우푸드 기금

학술위원회가 설립되어, 농가가 재배·사육하고 있는 식품재료 품종이나 요리사·중소식품업자가 가지고 있는 요리자산을 <맛의 방주>로 지키고 발전시키기 위한 전문 조사와 연구를 해왔다. 1999년에는 보호해야 할 식품재료 품종과 요리자산의 선정을 위하여 5가지 기준과 분류 대상을 마련하였고, 현재 750종이 등록되어 있다. 또한 프레지데오(Presidio: 라틴어로 보호·방어하다) 계획에 의해, 농가, 식품업자, 지역단체와 협의하여, 생산·가공·판매 대책을 강구하고 있다. 이를 위해 <생물의 다양성 확보를 위한 슬로우푸드 기금>이 토스카나 주정부와 협력하여 창설되었으며, 식생활의 올바른 이해를 위하여 다양한 식품 재료 품종과 농업자산, 즉 식(食)의 근원을 보호하고, 식의 전통을 지키는 것을 기본 취지로 삼고 있다.

또한 <맛의 방주> 운동을 지원하기 위해 <슬로우푸드상>을 제정하였으며, <슬로우푸드상> 이사회에서는 국제 활동에 공헌하고 노력한 사람들 중에서 매년 10여명을 선정하여 표창하고 있다.

(6) 미각교육과 요리과학대학

1997년 로마회의에서 <오감교육 - 연구계획과 실천>을 정식 사업 안건으로 상정하였고, 1998년에는 기본구상 <말하기·만들기·맛보기- 학교에서의 미각 교육 추진 방법>을 결정하였다.

또한 협회 설립 10주년을 기념하여, 식생활에 대한 종합적인 과학 연구와 지도자 육성을 목적으로 전문대학<University of Gastronomic Science(요리과학대학)>의 설치를 결정하였다. 2004년 10월, 협회 본부가 있는 부라 근교에 2년제, 3년제(약 60명)의 종합식생활학부를 개설하고, 식재료·식품유통·식품과학·제조 양조 기술·미각 이론·식품 사업 경영 등을 수업하며, 유럽 지역을 대상으로 한 기업 연수도 연 4회 실시하고 있다.

나아가 2005년 2월에는 팔마시 근교 콜로누노에 석사 과정 대학원도 설치되어, 수준 높은 식생활과 관련한 종합이론과 기술을 겸비한 식품 사업 경영자, 교육 연구 지도자, 저널리스트를 육성하고 있으며, 두 교육기관은 모두 국제적으로 신임이 있는 교수진을 확보하고 있다.

2. 국제슬로우푸드협회의 목표

(1) 식생활교육과 미각교육에 대한 새로운 시도

슬로우푸드협회 운동은 생물의 다양성 보호라는 목표 아래, 현재까지 세계의 귀중한 식재료를 지켜왔는

데, 이것과 함께 다른 하나의 주요한 활동은 식생활교육과 미각 교육이다.

슬로우푸드협회의 근본 개념은 <식(食)은 인류의 문화 유산>이라고 하는 생각이다. 지역의 전통 식문화는 르네상스시대의 벽화와 같은 문화적 가치를 가지고 있다는 것이다. 그리고 이것을 향유하기 위해서는 예술작품을 감상하는 것처럼 <훈련>이 필요하다고 생각한다. 각 개인이 태어나면서 몸속에 가지고 있는 능력을 훈련하듯이 많은 미각 체험을 경험함으로써, 머리 속에 <미각 기록 파일>를 만들어낸다. 그리고 이러한 경험을 통해 식품에 대한 보다 수준 높은 미각 체험을 유도할 수 있다는 생각이다.

아이들에 대한 식생활교육은 협회의 설립 초기부터 이루어졌지만, 1996년 식생활교육 기본법의 성립과 동시에 보다 본격화되었다. 1997~99년에는 식생활 교육·미각 교육을 주제로 한 포럼이 각 지역에서 연이어 개최되었고, 이를 계기로 협회 설립자 중 한 사람인 룯사노 니스토리씨가 식생활교육 교칙에 대한 책 <Dire Fare Gustare(말하고, 해보고, 맛보기)>을 편찬하였다. 또한 1999년에 슬로우푸드협회는 교육청으로부터 식생활 교육 프로그램 교사를 육성하는 국내 유일의 공인 단체로 선정되었고, 현재 교육을 받은 교사는 전국에 만 명에 이르고 있다.

플라트시 카시네 공원 내에 있는 메디치가의 별장을 개축하여, 슬로우푸드협회 [미각교육센터]를 발족하였다. 이 센터의 활동은 ① 미각교육에 중사하는 교사를 육성하는 프로그램 운영 ② 학생이나 교사를 대상으로 한 미각 워크숍 개최 ③ 지역 특산품, 전통 식재료, 유기농 식재료, 와인 등에 관한 전문도서 확보 ④ 학교에서의 식생활교육 프로그램, 급식의 평가시스템, 그리고 지역과 공생할 수 있는 농업의 홍보 ⑤ 유기 농원, 실 습농장의 정비 ⑥ 국내외 학교 간 자매 결연 및 정보 교류 지원 ⑦ 감각 장애자를 위한 <향기정원>, 절멸 위기에 처한 과일을 테마로 한 <기억속의 과일> 등과 관련한 프로젝트의 조직 등이다.

(2) 어린이를 위한 프로그램

이탈리아에서는 2003년부터 1개 반에 1명의 담임 제도를 도입하는 등 교사 감원 개혁으로 교육계가 혼란한 시기를 견고 있다. 또한 정보처리나 어학 등을 가르치는 전문 교사 제도가 추진되어, 아이들에 대한 세심한 지도가 갈수록 어렵게 되고 있다. 하지만 이탈리아 초등학교 교과 과정은 여전히 담당 교사의 재량으로 기존에 연구된 특별 프로그램의 도입이 가능한 편이다.

2003년 11월에 나폴리에서 개최된 제4회 슬로우푸드 국제협회대회에서는 <스쿨 가든(학교농장)>이 채택되었다. 이것은 협회 부회장인 아리스 워터스씨가 미국에서 실험한 것을 토대로 하고 있는데, 협회지부가 있는 도시지역 학교마다 하나의 <학교정원>을 실현하는 것을 목표로 하고 있다. 나아가 장래에는 식생활교육을 정식 교과과정으로서 학교의 커리큘럼에 채택되도록 하여, 협회가 지역 수준에서 지켜온 귀중한 식재료를 그 지역의 아이들이 학교에서 재배해 보도록 하며, 복수의 교과 과정에 의해 다각적으로 학습하고, 학교 급식에 사용하도록 하는 것을 제창하고 있다.

부라 시의 마돈나 디 피오리 초등학교에서는 2004년 봄부터, 이탈리아에서는 처음으로 <학교정원>을 마련하기 위한 시도가 이루어졌다. 연금생활을 하는 농업인 한 명을 고용하여 직접 아이들과 함께 농작업을 담당하는 방식으로, 학교 교정에 50평방미터 정도의 농원을 만들었다. 학교의 모든 아이들을 대상으로 평균 한 사람이 일주일에 두 시간 정도의 농작업에 종사하도록 하였다. 이 수업은 곧바로 아이들로부터 호평을 얻어서 인기있는 수업이 되었다. 또한 채소밭에 전문가를 초빙하여 토양 기생충이나 비료 문제 등 아이들에게 환경을 이해하도록 하는 간단한 수업도 시도되었다.

재배한 감자, 토마토, 당근, 각종 향초 등은 고용한 농업인의 전문성이 가미해져서인지 모두 잘 성장하였다. 9월부터 10월에 걸쳐 아이들은 직접 농산물을 수확하였고, 부라시 각 초등학교에 급식을 담당하고 있는 공동 급식센터로 보내져, 4회 정도 급식 메뉴로 사용되었다. 채소를 싫어하는 아이들이 많았던 이 학교에서는 조금씩 채소를 먹어 보는 아이들이 생기면서 학부모들로부터 호평을 받았다고 한다. 무엇보다도 중요한 것은 아이들에게 식재료에 대한 흥미를 불러 일으켰다는 점이다. 이후 이 <학교농장>은 아이들만

으로는 다 먹을 수 없을 정도의 채소를 생산하여 학부형을 대상으로 한 채소시장까지 열었다.

(3) 협회지부의 프로그램

〈콘뷔비움(공생집단, 만찬회)〉라고 불리우는 협회지부는 2005년 1월 현재, 세계에 800개가 있다. 주요 활동은 이와 같은 최소 단위인 지부에서 이루어진다. 협회회원은 지역의 콘뷔비움이 기획하는 식생활 관련 이벤트에 우선적으로 참가할 수 있다. 예를 들어, 〈돼지 농장을 보러가는 하이킹 모임〉, 〈지역요리를 잘 하는 요리사를 초빙한 저녁식사 모임〉, 〈커피에 대한 모든 것을 알려드립니다〉 등 여러 가지 이벤트가 개최된다. 특히 마지막 예는 한 가지 식품에 모든 것 즉, 〈마스터 오브 푸드〉의 프로그램의 하나인데, 이탈리아의 각 지부가 정기적으로 기획하고 있는 일반인을 위한 식생활교육 프로그램이다.

이 프로그램에서는 커피, 와인, 치즈, 채소, 고기류 등 17가지 종류, 20개 코스가 있다. 강사는 대부분 본부의 마스터들이며, 때로는 각 분야별 전문가, 대학교수를 초빙하고 있다. 모든 코스를 수강한 사람은 협회로부터 [마스터 오브 푸드]의 칭호를 받게 된다.

피렌체 근교에서 개최된 시리얼(잡곡·쌀 등)회에서는 베르체리시로부터 쌀 농가의 책임자를 초빙하여, 세계의 쌀 종류와 생산 현장의 문제 등 일반적인 사항을 설명하고, 이어서 이 날의 주제인 파보일드쌀에 대해 자세히 이야기하였다. 이 쌀은 출하 전에 가열·가공한 것이 특징으로, 조리시간을 길게 하여도 퍼지지 않기 때문에 이탈리아에서는 주로 리조또용으로 판매되고 있다. 강사는 이 쌀은 열을 가하면 약간의 토스트 냄새를 낸다는 것, 노란색 색깔을 띄게 된다는 것, 또한 스프와 함께 끓이면 수분을 쉽게 흡수하지 않는다는 것을 지적하였다. 따라서 리조또를 만들 때, 쌀이 스프를 흡수하지 않기 때문에 쌀 맛이 스프에 쉽게 베이지 않아 맛있게 만들어지지 않는다는 것이다. 이 쌀은 실제로 운송 효율이나 장기간 보존을 위해서 만들어진 것이며, 리조또용이라고 하는 것이라고 인식은 메이커가 고안해낸 아전인수식 논리라는 것을 이해시켰다.

이와 같은 식(食)에 대한 간단한 지식을 제공함으로써 지역에 〈현명한 소비자〉를 만들어내는데 크게 도움이 되고 있다.

이 외에 〈미각 실험실〉이라고 불리우는 테마별 강의가 있다. 현지의 생산자, 생산 조합의 대표자, 전문가들이 식품의 역사, 제조 방법 등에 대한 다각적인 강의와 현지의 식재료, 와인, 치즈 등의 시식회를 개최하고 있다.

3. 스위스·독일

1) [오늘의 만족] 보다 [내일의 건강]을 목표로 한다.

일반적으로 식생활교육에는 건강한 생활을 영위하기 위한 영양 학습, 즉 식생활 습관이나 조리·위생관리·음식 등에 관한 영양학이 주로 열거된다. 여기에 한걸음 더 나아가 식생활과 농업이 결합한 식농교육과 식생활교육의 주요 목표의 하나인 심신건강을 유지하는 데 필요한 〈스포츠와 운동〉이 식생활교육 분야와 중복해서 존재한다. 이 세 분야의 연관성이 강조되는 것은 〈편식〉과 〈과식〉, 〈운동 부족〉 등으로 인한 체중 증가가 커다란 사회문제가 되고 있기 때문이다. 남부 유럽에 위치한 스페인이나 그리스의 경우 남녀의 비만이 27% 전후이고, 스위스나 독일·오스트리아 등 중부 유럽에서도 15~20%라고 한다.

아이들보다 개나 고양이 등 애완동물의 수가 많은 이탈리아에서는 36%의 아이들이 비만으로 나타나, 유럽 제일의 비만 아동국이다. 식문화의 붕괴와 이에 따른 건강 유지를 위해 문부성은 미각 수업을 수년 전부터 인가하였다. 〈이제까지의 수업은 영양과 식에 관련된 것이었으나, 이제는 비만과 거식·식사 예절·식품 제조 방법과 품질의 이해, 음식을 즐기는 방법, 좋은 식단에 관한 것이다〉라고 슬로우푸드협회는 전하고 있다.

중부 유럽에서는 2005년부터 <유럽 미각주간 - 독일·오스트리아·스위스>의 중심 활동체인 최고의 요리사협회(Eurotoque)와 독일 학교가 연계하여 봄, 가을에 미각주간 행사를 개최한다. 이 주간에는 각종 전시회와 지역시장, 학부모와의 간담회, 식생활 교육의 성과와 활동 발표회가 열린다. 또한 생산자와 판매자가 함께 지역의 맛을 즐기는 <지역 미각의 날>도 있다.

2) 스위스

(1) <더 많은 채소와 과일>

스위스연방 건강국(BAG)과 스위스 네슬레사의 <영양 경향 조사 2000> 발표에 의하면, 응답자의 76%가 건강한 식생활에 많은 관심을 가지고 있는 것으로 나타났다. 대다수는 균형 잡힌 식사가 생활 습관병 예방에 가장 좋다는 것을 알고 있다고 한다. 이 결과는 학생들의 경우에도 마찬가지였다. 학생들의 80%와 71%가 각각 과일과 채소를 충분히 섭취하는 것이 건강에 좋다는 것을 알고 있었다.

하지만 식생활교육의 성과로 지식은 있지만, 일상생활에서 채소나 과일은 역시 아직 부차적인 식품이다. 유럽의 학교에서는 오전 휴식 시간에 집에서 가져온 간식을 먹는 습관이 있다. 이 때 과일을 가져오는 학생은 약 20~30% 정도이고, 나머지는 주로 단 맛이 나는 식품들이다. 이에 학교에 과일 자동 판매기를 설치하여, 과일 섭취량이 늘어난 경우도 있다.

(2) 패스트푸드와의 공생

한편, BGA와 독일영양협회가 <패스트푸드와 건강>이라고 불리는 프로젝트를 전개하고 있다. 패스트푸드나 테이크아웃 식품이 공존할 수 있도록, 각 판매점에 건강과 건전한 식생활을 고려한 메뉴나 음료수를 공급하도록 촉구하였다. 이미 판매하고 있던 상품에 샐러드를 추가한다든지, 지방분을 줄인 드레싱 제공, 과일이나 요구르트, 미네랄워터도 함께 판매하게 하는 것이다. 이 덕분에 여성 손님이 증가하였다고 한다. 만보기 보급 운동도 함께 하면서, <건강한 패스트푸드>라는 이미지 개선 운동이 전개되고 있다.

(3) 유기농업을 배운다

스위스에서는 식농교육도 실시하고 있다. 유기인증 신청조직인 <바이오 스위스(Bio Swiss)>와 유기농 산물을 가장 많이 취급하고 있는 <스위스 코푸>가 공동 주최하는 <프라넬트 바이오>가 그 일레이다. 유기농가에 14~18세까지의 한 학급을 초청하여 8시부터 19시까지 2끼 식사가 포함된 농업 기초 연수를 실시한다. 가축의 사료에서 분뇨의 처리나 제초 방법, 벌레의 구제, 토양검사서 의무로 규정된 수확 후의 농지 녹화까지 유기농업을 배운다. 점심 및 저녁식사는 학생들과 프로 요리사가 담당한다. 기초 코스에서 지식을 얻고, 그 후에는 학생들이 농업기자가 되는 일일코스과 농업·농장 소개 코스가 이어져, 학생들의 이해도와 아이디어를 발휘할 수 있도록 해준다.

이러한 건강한 식생활 캠페인의 일환으로서, 스위스는 2004년 활기에 넘치는 아이들의 모습과 당근이나 호박 등을 함께 디자인한 여러 종류의 우표를 발행하였다. 하지만, 우표를 주로 팔고 있는 우체국의 창구나 판매점에 초콜릿이나 과자류 등이 산더미처럼 쌓여 있어, 아이들이 습득한 <식생활교육>이 이 유혹에 얼마나 효과를 나타낼지는 가정에서의 교육과 본인의 판단에 맡길 수밖에 없다. 또 한편으로는 아이들에게 휴식시간에 간식을 챙겨주는 대신에 돈을 주는 가정이 많아지고 있는 것이 현실이기도 하다.

3) 독일

(1) <간식시간>을 이용한 식생활 교육

독일의 초등·중학교에서는 대부분의 휴식시간을 <간식시간>과 <운동시간>으로 나누고 있다. <간식시

간>을 함께 보내다보면, 아이들이 무엇을 먹고 있는지를 간접적으로 체크할 수 있으며, 정숙한 분위기를 조성할 수 있다. 또한 <간식시간>에는 청량 음료수를 마실 수 없다.

(2) 영양과 건강의 식

50년 이상의 역사가 있는 독일 영양협회(DGE)가 독일연방의 투자 프로젝트를 추진하고 있다. 10,000개의 학교에 식생활교육을 겸한 급식·간식 시스템을 구축하는 프로젝트이다. 그 중 하나로 <건강축진 전일제 학교>라는 프로젝트가 있다. 아침을 거르고 학교에 오는 학생들이 전체의 10%이고, 체중과다가 20% 이상이라고 한다. 이런 학생들을 대상으로 안정적이고 지속성 있게 건강교육을 체험시킨다고 하는 것이다. 운동과 앉아 있는 시간의 균형을 잡고, 조용한 분위기 속에서 건강한 식사를 하는 여유를 갖는 것을 내용으로 하고 있다.

(3) 미각이 좋은 학교

헷센주 비스바덴시의 전일제 학교에서는 간식시간에는 채소샐러드를 넣은 파니니나 소고기 소시지와 치즈 등의 곡물 빵과 토스트, 미네랄워터를 판매하고 있다. 학교 내의 주스 판매점에서는 집에서 만든 사과 주스를 판매한다. 주변 초지에 산재해 있는 180여 그루의 과일 나무로 둘러싸인 이 학교는, 생물 선생님과 학생들이 매년 신선한 주스를 만든다. 과즙을 짜내고 남은 과일 껍질은 가축의 사료가 되고, 소나 돼지의 건강 유지에 도움이 된다는 것도 배울 수 있다. 가을 <과즙의 날>에는 사과를 사용한 다양한 메뉴가 제공되기도 한다.

이 학교를 <미각이 좋은 학교>라고 부르고 있다. <어떤 맛인지, 느끼고, 보고, 듣는 것>을 강조하여, 학교급식에서는 70명에서 100명이 매일 바뀌는 메뉴를 먹는다. 조미료나 첨가물로 미각이 변해버린 학생들에게 자연의 맛을 중시하는 이 학교의 식사에 대한 평판이 결코 좋지는 않았다고 한다. 하지만, 5·6학년의 기초 과목으로 미각과 향기의 학습을 실시한 덕분에, 식품이 갖는 미각의 다양성을 천천히 발견할 수 있게 한다. 또한 학생들은 미각과 냄새를 통하여 품질의 차이를 인식하게 되었다.

그리고 이곳의 조리 재료의 90%는 환경 보전형 농업으로 재배된 것이고, 커피와 망고푸레는 페어트레이드의 제품을 사용하고 있다. 또한 <세계 스프의 날>이나 <세계 파스타의 날> 등에는 특별 메뉴가 나온다. 이 학교급식을 관리하고 있는 사람은 야간 학교 담당 교장과 도우미 두 사람뿐이다. DGE가 기본식단을 제공하고, 학교는 그것을 응용하고 있을 뿐이다.

참고자료

大村省吾,川端晶子 編 [食教育論] 昭和堂 2005年, 砂田登志子 編 [楽しい食肉] 潮出版社 2006年, 藤澤良知 著 [食育の時代] 第一出版 2005年 등.