

# 한식의 정의, 함께 생각할 때이다.

It is time to define clearly "Hansik" together in our field.

신 동 화

Dong-Hwa Shin

신동화식품연구소

Shindonghwa Food Research Center

## I. 서론

우리 역사 이래 “한식”이 이렇게 많은 사람들에게 회자되고 국가적 관심을 끌기는 처음인 것 같다. 한식을 세계화 하겠다고 정부가 팔을 걷어붙이고 나선 것은 수출 확대라는 큰 목표가 있긴 하지만 우리 음식을 통하여 식문화를 세계에 알려 국격을 높이고자 하는 뜻도 있을 것이다. 한식의 세계화에 불을 당긴 것은 한식 그 자체라기보다는 연예인을 중심으로 한 한류 열풍에 편승한 결 바람으로 시작되었고 우리의 국력 신장과의 깊은 관계가 있을 것이다. 좀더 이전으로 돌아가면 88올림픽을 통하여 한국의 문화와 함께 김치 등 우리 음식을 세계에 알릴 수 있는 기회가 주어졌던 것도 하나의 요인이 된 것은 사실이다.

정부는 한식을 체계적으로 관리하고 세계화를 촉진하기 위하여 한식재단을 설립하여 지원하려는 강한 의지를 보이고 있으며 농림수산식품부에서는 그 이름에 맞게 식품에 관심을 기울이면서 한식세계화 추진단을 구성, 지원하는 성의를 보이고 있다. 이와 같은 행정적 조치들은 up stream이 아니라 top-down 이라는 태생적 결함이 있긴 하지만 우리 음식을 세계 여러 나라에 알리면서 고유한

식문화를 확산하고 이를 바탕으로 다양한 음식과 외식산업의 참여와 함께 식재료를 외국에 수출 할 수 있는 기회가 주어짐에 따라 원·부재료 생산자는 또 다른 소비처를 확보하는 계기가 될 것이다.

## II. 한식은 어떻게 정의 할 것인가?

그럼 많은 사람들이 한식을 거론하고 있는데 과연 한식에 대한 개념 정립은 되어 있는가. 무엇이 한식이고 어떤 것을, 어떤 형태의 음식을 우리가 세계화하고 지구촌에 알리려 하는가.

여러 관련 회의나 세미나, 심포지엄에 참여하여 한식의 의미를 협의하다 보면 큰 틀에서는 같이 가는 것 같으나 세부로 가면 여러 의견이 나오고 또 각자가 갖고 있는 개념도 서로 다르다는 것을 느끼고 있다. 우리가 어떤 일을 하거나 사업을 시작할 때는 정확한 목표와 지향 방향을 정하고 힘을 모아야 한다는 것은 가장 기본이다. 한식 세계화도 이제 한식의 명확한 정의를 바탕으로 개념을 정립하고 지향하는 목표를 명확히 설정할 필요가 있다. 또한 한식 세계화를 위하여 우리가 해야 할 일과 이에 따른 준

Corresponding author: Dong-Hwa Shin  
Shindonghwa Food Research Center  
749-57, Wooah-Dong 3ga, Dukjin-Ku, Jeonju, 561-223, Korea  
Tel: +82-63-241-9361  
Fax: +82-63-241-9361  
e-mail: dhshin@jbnu.ac.kr

비와 대처는 어떻게 할 것인가를 심도 있게 고민해야 시점에 와 있다. 그래야 노력이 분산되지 않고 집중되어 우리가 바라는 성과를 최대한 얻을 수 있을 것으로 본다. 특히 나아가야 할 방향을 정립하는데 한식을 정확히 정의하여 모두의 힘을 모으는 구심점이 되어야겠다.

우선 한식의 정의와 개념 정립에 대한 의견을 제시해 보고자 한다.

한식은 큰 틀에서 우리 전통식품에 포함시킬 수 있겠으며 이 나라에서 생산, 유통, 소비되는 음식이라고 폭 넓게 설명할 수 있을 것이다. 그렇다면 전통식품과 한식은 같이 취급해도 되는 것인가? 이제 전통식품과 한식의 개념을 구분 정리해야 할 필요가 있다고 여긴다.

전통식품의 법적(식품산업진흥법 제 2조) 정의는 “전통식품이란 국산 농산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품을 말한다.”로 규정하여 국산 원료의 사용을 필수 요소로 하고 “예로부터”란 역사성을 구비조건으로 하여 생산자 농민을 보호하고자 하는 의도가 있다. 그런 면에서 정책적으로는 문제가 없다고 본다. 그러나 기간의 명확성이 요구되는 역사성은 대단히 애매모호하다.

여기서 여러 사람들의 전통식품의 정의를 검토 해 보면 표 1과 같다.<sup>(1)</sup>

또한 몇 외국의 전통식품 정의를 비교 해 보면(이정희, 2010), 원료의 지리적 위치와, 제조방식의 차별화, 역사성 등 다양한 기준에 의해 전통식품을 정의하고 있다.

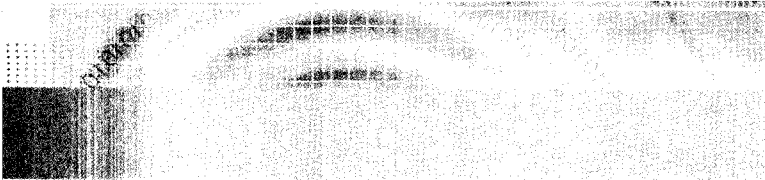
일본은 전통식품이라는 용어를 사용하지 않으며 지역특산품이 전통식품의 특성과 가깝다. 즉 지역의 농산수산물을 이용하여 가공, 조리되는 식품으로 지역의 풍토나 습관에 맞춰 긴 세월을 걸쳐 만들어진 것으로 현대 된 향토식품으로 새롭게 지역 주민이 애용하는 식품을 포함하고 있다.

유럽은 전통특성보증제도(Traditional Speciality Guaranteed; TSG)라는 품질인증시스템을 도입하여 전통적인 원료를 사용하여 생산되거나, 전통적인 방법, 혹은 전통적인 양식을 반영하여 생산된 제품으로 정의하고 있다. 즉 일정한 기간 동안 세대 간 이전을 통해 입증된 방법으로 제조, 가공된 농식품으로 정의되고 있다.

이와 같은 상황을 볼 때 이제 전통식품과 한식을 좀 더 세분화 할 필요가 있을 것으로 본다. 한식의 경우 전통식품과는 조금 다르게 정의 할 필요를 느낀다. 큰 틀에서 한식은 “한상차림식단”과 “일품요리” 그리고 “단품”으로 구

표 1. 전통식품에 대한 여러 정의들

구분	정의
한역(1999)	대략 1세기 이전에도 한국의 일상생활, 궁중의식, 통과의례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역 특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존, 육성해 오는 음식
최춘연(1995)	한국인이 창조하고 한국인과 함께 존재하며, 다양한 지혜와 개발을 통해 발전되어 전승된 것
이철호(1999)	부단히 개선 발전하여 시대적 요구에 맞추어 사용되고 있는 음식을 말하며, 우리가 현재 사용하고 있는 식품 중에서 다른 나라에서 볼 수 없는 우리 고유의 특징을 가지고 있는 음식
장영재(1999)	재료, 가공방법, 역사성 중 2가지 요소이상 충족시킬 때 전통식품으로 인정가능
김성미(2000)	그 지역이나 민족의 문화적 특성을 나타내는 중요한 요소이며 우리나라의 전통식품은 전통사회에서 사용된 음식을 일컫음
신동화(2004)	동일한 지역에서 삶을 같이하는 사람들과 함께한 긴 역사가 있으며 해당 지역의 원료를 이용하여 독특한 품미와 특성을 갖도록 만들어 공통적으로 즐기는 식품
이용환(2007)	조선왕조 오백년 역사 속에서 꽃피어난 왕실, 반가의 화려했던 궁중음식과 일반 서민의 소박한 서민음식 그리고 고장마다 특색 있게 지켜져 내려온 향토음식을 통 털어 일컫는 말이라고 설명하였는데 이러한 전통음식 및 향토음식이 산업화 내지 현대화 된 것이 전통식품
김지연(2007)	그 나라에서 100년 넘게 이용되어온 식품



분해야 할 필요가 있다. 이들 모두가 전통식에 들어 갈 경우도 있으나 꼭 그렇지 않을 수도 있다. 우선 한상차림식단이란 “곡류로 만든 밥을 주식으로 하고 여기에 발효 등 다양한 처리를 한 여러 채소류를 주된 반찬으로 제공하고 육류와 해산물을 곁들이면서 장류로 간과 맛을 맞춘 식단을 말한다.”로 하되 일품요리는 다음과 같이 정의하여 한식에 포함시켜야 할 것이다. 즉 일품요리란 “곡류로 된 밥을 주된 원료로 하고 여기에 다양하게 가공 처리한 채소류 혹은 해산물, 어류, 과일류 등을 부재료로, 이들을 서로 혼합하여 1식으로 균형을 이룬 음식”으로 정의할 수 있을 것이다. 단품의 경우 “농축수산물을 활용, 독특한 처리, 가공 방법으로 만든 간단하면서 손쉽게 먹을 수 있는 기호식 혹은 간편식”으로 정의하면 되지 않을까 여긴다.

이 구분에 따르면 한상차림식단에서는 우리의 한정식, 백반류 등이 포함 될 것이고 일품요리로는 비빔밥, 김밥 등과 각종 탕류 등이 포함 될 수 있을 것이다. 단품에는 다양한 한과류, 음청류 등으로 그 자체만으로 단독 식용이 가능한 품목이 될 것이다.

그 외에 장류나 젓갈류, 김치, 절임류 불고기 등은 한식의 구성요소로 포함시켜 한식을 이루는 조미, 반찬류로 구분 할 수 있을 것이다.

한상차림에서 우리 식문화의 뜻을 폭 넓게 담을 수 있으며 한식의 특징인 건강 균형식의 개념도 정확히 전달할 수 있고 이 식단에 녹아든 동양의 음양이론에 의한 우리의 사상 오행이론 등 뿌리 깊은 정신문화도 함께 알릴 수 있는 스토리 텔링의 여지가 생길 것이다.

또한 일품요리도 한식에 포함시킴으로서 다양한 형태의 음식을 제공할 수 있는 공간을 줄 수 있을 것이다.

이 분야에 관여하는 전문가들 간에 한식의 정의에 대한 활발한 논의를 통하여 통일된 의견이 도출되길 기대한다.

### III. 한식의 보급과 소득원

그럼 한식의 세계화를 통하여 우리가 얻을 수 있는 것이 무엇이며 어떻게 접근해야 할 것인가. 어느 나라나 민족을 불문하고 음식에 관한 강한 보수성을 갖고 있다. 즉 내가 먹어왔고 즐기고 있는 식사형태와 맛과 향을 바꾸는데 크게 저항 한다는 뜻이다. 따라서 우리 한식을 보급하고자 하는 첫 번째 시도는 우리 한식이 대상 국가나 민족의 식생활 형태에 녹아들어가게 하는 노력이 우선 되

어야 한다. 이런 시도는 상대국의 식생활과 식습관 그리고 식재료에 대한 조사가 치밀하게 이루어져야 하고 여기에 적응할 수 있는 방법이 적극 검토되어야 한다. 한식의 세계화는 결국 수출확대와 식문화 보급에 따른 국가의 이미지 제고에도 그 뜻이 있는바 음식 자체의 수출과 함께 더 노력할 분야는 한식의 기본을 스며들게 하면서 현지 식생활 상황에 맞는 식재료를 사용할 수 있게 유도하는 것이 바람직 할 것이다. 음식 자체는 계속하여 변화하고 달라질 수 있으나 변하는 음식에 사용하는 재료는 크게 변하지 않기 때문이다. 지속성과 소요량을 감안할 때 한식을 바탕으로 한 식재료의 보급 확대가 장기적으로는 지향할 큰 방향이 되어야 한다.

한편 한식 세계화 사업은 외식산업이나 식품 기업체 등이 주체가 되어서 진행해야 하고 정부는 큰 틀에서 방향을 제시하고 행정적 지원 수준에서 그 역할을 제한해야 한다.

사업은 사업가의 전략으로 진행해야 성공할 수 있고 공무원의 의사가 개입되면 걸 치레 행사 등, 결국은 엉뚱한 분야에 힘을 낭비하는 결과를 초래하게 될 것이다. 순수 민간 주도로 한식 사업은 수행되어야 하고 특히 외국에서 사업을 하고 있고 현지 사정에 밝은 교포들의 힘을 빌리는 것이 바람직하다. 교포를 중심으로 한 한상의 조직은 가히 활용할 만한 충분한 가치가 있다.

### IV. 결론 및 제언

한식 세계화는 신장하는 국력과 세계 여러 나라에서 붐을 일으키고 있는 한류에 부응할 수 있어 시기적으로 대단히 적절하며 좋은 기회라고 여겨진다. 우리 노력에 따라서 국내 외식산업과 식품산업을 한 단계 도약 시켜 세계 시장으로 나아갈 수 있는 계기가 될 것이다. 이를 위하여 한식의 개념을 정확히 정립하여 나아갈 길을 확실히 제시하는 등, 힘을 집중 시킬 수 있는 제도적 뒷받침이 필요하다.

한상차림식단과 일품요리 그리고 단품 등의 보급에도 노력해야 할 것이나 이들이 현지 식생활에 어울릴 수 있게 유연성을 발휘해야 하고 특히 한식에 필요한 식재료의 사용 확대에 더욱 노력하여 수출량 확대와 지속성을 유지 하는데 초점을 맞춰야 할 것이다.

한식 세계화 사업은 기업적 사고를 바탕으로 두고 수행해

야하기 때문에 관련 사업자들을 주체로 하여 활동할 수 있게 하고 정부의 역할은 간접지원에 그쳐야 할 것이다. 특히 현지에서 성공한 기업의 사례를 잘 연구하여 실패를 되풀이하는 우를 범해서는 아니 될 것이다. 이런 측면에서 해외 한상 조직의 활용도 심도있게 고려해야 한다. 결국 모든 일의 성패는 사람에 달려있다.

이 분야 모든 사람들의 지혜가 모아지고 관심과 노력을 통하여 성공한 사업으로 발전할 수 있기를 바란다.

### 참고문헌

1. 김정희: 전통식품산업 육성을 위한 정책방향 및 과제 토론회, 우송대학교(2010. 5. 7.)