

식품산업

한식 세계화에 날개 달다

한국식량안보연구재단 편

도서출판 식안연

머리말

문화는 물과 같은 것이다. 높은 수준에서 낮은 곳으로 흘러 스며들게 되어 있다. 한식 세계화는 문화 수출이므로 우리의 문화 수준이 세계인에게 높이 평가 받아야 하는 것이 일차적인 선결 요건이다. 우리는 오천년의 문화민족임을 부르짖어 왔고 21세기에 들어와 한국은 각 분야에서 뛰어난 문화 역량을 보이고 있다. 한류열풍에 이은 케이팝 열풍, 올림픽에서 5위, 월드컵에서 8강에 들어가는 선진국이다. 이제 한민족의 문화수준이 세계에서 제대로 평가받기 시작하고 있다. 한식의 세계화는 이러한 바탕에서 이루어 질수 있는 것이다.

한식 세계화는 문화에 과학기술이 접목되는 실용성이 두 번째 요건이다. 맛(기호성), 저장성, 편이성, 안전성이 갖추어져야 하기 때문이다. 비빔밥을 뉴욕거리에서 맛보이고 한식 식당을 여러 곳 개설해서 한국의 조화미(調和味)를 선보이는 것도 중요하다. 그러기 위해서는 한국의 맛과 멋에 더하여 상품성이 있는 한국음식과 음식재료가 제품으로 만들어져야 한다. 따라서 한식 세계화는 대부분 우리 식품산업이 해야 할 일이다.

우리나라 식품산업은 그동안 전통식품의 산업화에 많은 투자와 노력을 기울여 왔다. 전통식품의 산업화는 다른 제품과는 달리 재료의 선택, 품질 표준, 제조공정, 저장성과 포장, 보관 유통 방법 모든 것을 처음부터 끝까지 우리의 노력으로 새롭게 연구하고 개발해야 한다. 햄, 소시지, 빵, 요거트, 아이스크림 등 서양에서 산업화한 제품은 제조기계와 가공방법, 유통방법들을 사오거나 배워서 그대로 하면 된다. 그러나 전통식품 산업화는 연구방법을 스스로 개발해야하며, 전통적인 소규모 가내생산에서 하던 것을 대규모 자동화 생산으로 확대하려면 모든 설비와 공정을 우리의 힘으로 설계하고 만들어 내야한다. 그러므로 전통식품 산업화는 우리것을 발전시키려는 의지와 사명감이 없이는 할 수 없는 일이다.

그동안 우리나라 식품산업은 성공에 대한 확실성이 낮고 많은 시간과 투자가 요구되는 전통식품 산업화에 묵묵히 꾸준하게 노력해 왔다. 이제 그 결과가 서서히 나타나 세계적인 인지도를 얻는 제품들이 나오고 있다. 이들 성공 사례를 모아 글로 남김으로서 다음 세대들의 귀감이 되고 한식 세계화 전략에 올바른 방향을 제시하고자 한다.

이 책의 원래 기획 의도대로 각 회사에서 신제품을 개발하면서 겪었던 여러 가지 이야기들 이외에도 각 제품의 역사성과 문화적 중요성을 깊이 있게 연구하여 원고를 준비하여 주신 참여회사의 대표이사님들과 관계자 여러분께 깊은 감사의 정을 느낀다. 식품산업을 식량안보적 차원에서 지원하고 발전하기를 바라는 많은 사람들이 이 책을 통해서 우리나라 식품산업의 미래 비전을 보게 되기를 바란다.

2012년 3월

한국식량안보연구재단 이사장 이철호