

“한식의 세계화, 식품업 미래의 열쇠될 것”

축사

송미령 농림축산식품부 장관

식품산업, 첨단기술·문화 융합 산업으로 K-푸드 수출 160억 달러 목표 향해 총력

송미령 농림축산식품부 장관이 지난 17일 서울을 지로 페럼타워에서 개최한 '2026 푸드이노베이션 포럼'에서 K푸드를 국가 미래 성장 동력으로 육성하겠다는 의지를 밝혔다.

송 장관은 축사를 통해 “글로벌 식품 시장은 기후 변화와 인구 구조 변화, 인공지능(AI) 기술 발전 속에서 거대한 전환기를 맞이했다”며 “식품 산업은 이제 첨단 기술과 문화가 융합된 고부가가치 산업으로 진화 중”이라고 강조했다.



/뉴시스

이어 송 장관은 “지난해 K 푸드는 137억 달러라는 역대 최대 수출 실적을 달성했다”며 “이러한 성장세를 이어 올해 수출 160억 달러 돌파라는 도전적 목표를 향해 총력을 기울이겠다”고 말했다.

이를 위해 정부는 민간 합동 K푸드 수출 기획단을 중심으로 중동·아프리카 등 신시장 개척에 나선다. 전통주·김치·소스 등 전략 품목을 육성하고 다양한 K콘텐츠와 연계한 마케팅으로 글로벌 소비층을 넓힐 계획이다.

송 장관은 “AI와 푸드테크가 이끄는 혁신 그리고 한식의 세계화가 우리 식품 산업의 미래를 여는 핵심 열쇠가 될 것”이라며 전방위적 지원을 약속했다.

/이청하 기자 mlee236@metroseoul.co.kr

“K-푸드, 반도체급 신성장 동력 될 것”

개회사

이장규 메트로경제 대표

문화적 가치 공유하는 글로벌 스탠다드 기술력, 콘텐츠 더해 더 높이 비상해야

이장규 메트로경제 대표는 지난 17일 서울을 지로 페럼타워에서 개최한 '2026 푸드이노베이션 포럼'에서 개회사를 통해 “K푸드가 맛의 장벽을 깨고 독창적인 문화적 가치를 공유하는 글로벌 스탠다드로 발전했다”고 강조했다.

이장규 대표는 라면, 김밥, 김치, 비빔밥 등이 전 세계 마트와 식탁에 트렌드로 자리 잡은 현상을 짚으며 K푸드가 가진 문화적 가치를 설명했다. 젠스황 엔터테인먼트 최고경영자(CEO)가 방한 때마다 치킨, 소맥, 삼겹살을 즐긴 일화도 소개했다. 그는 “젠스황 CEO가 배불리 먹은 것은 한국의 음식뿐만 아니라 한국인의 마음이자 파트너라는 공감대”라고 말했다.



이어 이 대표는 “앞으로 K푸드가 더 높이 비상하기 위해서는 품목의 다양화와 기술력, 여기에 매력적인 콘텐츠가 더해져 글로벌 열풍이 더욱 강력해져야 한다”고 제안했다.

특히 그는 “인공지능과 데이터가 푸드테크에 접목된다면 반도체 산업과 더불어 대한민국의 강력한 신성장 동력으로 부상할 것”이라며 “이번 포럼이 대한민국을 이끌어갈 새로운 혁신 과제를 발굴하는 뜻깊은 시간이 되길 바란다”고 전했다.

/이청하 기자

“한식, 홍보 넘어 지속가능 해법 모색할 때”

강연

유재형 농식품부 식품의식산업과장

한식, 농업·관광 융합한 고부가가치 산업 인재 양성, K-미식벨트 구축 등 산업 강화

해외 시장에서의 한식 경험에 국가 농식품 수출로 이어지는 '식문화 산업 선순환 구조'가 본격 작동된다. 한식은 외식 브랜드를 넘어 농업, 관광 등과 융합한 고부가가치 산업이다.

'2026 푸드이노베이션 포럼'에서 유재형 농림축산식품부 식품의식산업과장은 “한식은 이미 해외에서 레시피를 직접 검색해 집에서 김밥을 만들어 먹는 단계에 있다”며 “한식을 어떻게 알릴 것인가에서 어떻게 지속 가능한가로 해법의 방향성이 바뀌고 있다”고 설명했다.

지난 2025년 기준 K푸드 수출액은 136억 2000만 달러로 역대 최고 기록이다. 해외 한식당 역시 2025



년 9243개에서 2025년 1만 6539개로 80% 늘어 주류 식문화로 인착했다.

이러한 글로벌 성장 속에서 K푸드 정통성과 산업적 가치를 강화하기 위한 과제는 명확하다. 무역 불확실성을 해소하고 수출국을 다변화하기 위한 윈윈 허브 구축, 콘텐츠 마케팅, 유통 선도를 위한 디지털 혁신 등이 핵심이다.

정부는 체계적인 한식 전파에 중점을 둔 인재 플랫폼 '수리학교'도 운영한다. 올해 민간협력형 실무 교육을 시작으로 오는 2027년에는 최고급 과정을 선보인다. 장류, 김치 등을 잇는 'K미식벨트'를 구축해 지역 관광까지 활성화한다는 방침이다.

유재형 과장은 “한식이 글로벌 일대에서 복합적으로 진화하고 있는 만큼 오는 2030년 K푸드 수출액 210억 달러를 달성하도록 산업 체질 개선에 총력을 다하겠다”고 말했다.

/이청하 기자

“김육상 양식 개발 등 K-블루밴드 확산”

강연

박수영 해수부 수출가공진흥과 사무관

마른김 등 급제 등 AI 기반 스마트 혁신 나서 생산기반 고도화 등 수출 35억 달러 목표

한국산 수산물의 우수성을 세계에 알릴 고유 브랜드 'K블루밴드'의 글로벌 확산과 함께 국내 수산업 전반에서 스마트 혁신이 이뤄지고 있다.

지난 17일 '2026 푸드이노베이션 포럼'에서 박수영 해양수산부 수출가공진흥과 사무관은 '수산식품 수출 전략'을 발표했다. ▲생산 기반 고도화 ▲가공·유통 체계 혁신 ▲수출 경쟁력 강화 ▲무역 리스크 대응 등 4대 중점 과제를 추진한다는 방침이다.

우선 올해 하반기 신규 양식 면허를 확대하고 급증하는 글로벌 김 수요에 발맞춘다. 또 외해 양식을 도입해 생산성을 높인다. 특히 기후변화로 인한 수



온 상승에도 연중 대량 생산이 가능한 '김 육상 양식 기술'을 개발한다.

유통과 가공 단계에는 기술과 체제를 전환한다. 기존 수작업 비율이 높았던 수매·세척·숙성 등에는 자동화 시스템이 적용되고 있다. 오는 2027년에는 인공지능(AI) 기반 마른김 등 급제를 운영하고 국제 마른김 거래소를 설립하는 등 유통 질서를 투명화한다.

해외 시장 확대를 위한 브랜드 K블루밴드 상표를 출원하고 인건공항에 홍보관을 신설한다. 관세 장벽 등에 대응한 금융 정책과 맞춤형 지원도 마련한다. 비건, 할랄 등 국제 규제를 안내하고 품목별 특성, 실시간 현안 등을 다루는 AI 챗봇을 보급한다.

박수영 사무관은 “수산식품 수출 35억 달러를 올해 목표로 하고 있고 수출 전략들이 현장에서 충실히 수행되도록 노력하겠다”고 말했다.

/이청하 기자

“외식산업, 국가 기간산업으로 육성해야”

강연

안병익 식신 대표

K-푸드, 글로벌 미식 주류로 자리잡아 김치·치킨 넘어 일상 음식으로 관심 확대

방한 외국인 관광객 2000만 명 시대를 앞두고 K-푸드가 글로벌 미식의 주류로 자리 잡으며 새로운 성장 국면에 진입했다는 분석이 나왔다.

'2026 푸드이노베이션 포럼'에서 맛집 플랫폼 식신의 안병익 대표가 “K-푸드의 2차 파도(Wave)가 시작됐다”며 외식 산업의 질적 성장 필요성을 말했다.

안 대표는 최근 이태원 고깃집 '정든집' 사례를 소개하며 “BTS 정국이 방문해 혼자 고기를 먹은 곳으로 알려지면서 일본, 대만, 중국 등 외국인 관광객들이 줄을 서고 있었다”며 “우리가 모르는 사이 외국인들 사이에서는 이미 새로운 맛집과 음식 데이터가 가장 뜨겁게 소비되고 있다”고 말했다.

그는 방한 관광 트렌드도 크게 달라졌다고 진단했다. 과거 패키지 여행 중심에서 벗어나 흥대, 성수, 익선동 등 골목 상권을 직접 찾는 개별 여행객이 늘



었고, 방한객 절반이 20~30대 젊은 층이라는 설명이다. 또한 “정부 조사에서는 치킨과 김치가 대표 한식으로 꼽히지만 실제 소비 데이터에서는 삼겹살과 한우 등 K-바비큐의 인기가 압도적”이라고 분석했다.

안 대표는 현재를 K-푸드 확산의 전환점으로 평가했다. 그는 “1차 wave가 김치, 치킨 같은 대표 메뉴였다면 이제는 계란장, 멸치볶음, LA갈비처럼 한국인들이 일상적으로 먹는 음식들이 관심을 받고 있다”고 말했다.

한식의 경쟁력으로는 발효를 기반으로 한 풍부한 맛과 활용성을 꼽았다. 그는 “한식은 단순하지 않다. 다양한 장류와 발효 기술을 통해 기존 미식 세계가 경험하지 못한 새로운 맛을 제공한다”고 말했다.

이어 안 대표는 “국내 외식 시장은 약 600조 원, 글로벌 외식 시장은 약 4경 원 규모”라며 “삼성전자나 SK하이닉스처럼 시가총액 1000조 원이 넘는 글로벌 식품기업이 나와 K-푸드 성장을 이끌어야 한다”고 말했다.

/김서현 기자 seoh@

“AI 지능화 단계 'K-푸드 2.0'으로 도약”

강연

연윤열 인천푸드테크협회 사무총장

AI·푸드테크 등 식품산업 전반 혁신 필요 글로벌 할랄·비건 시장 공략 중요성 강조

방한 관광객 증가와 한류 확산으로 K-푸드가 전 세계 100개국에 수출되는 등 성장세를 이어가는 가운데, 식품·외식 산업이 지속적인 경쟁력을 확보하기 위해서는 AI 기반의 지능화 단계인 'K-푸드 2.0'으로 도약해야 한다는 제안이 나왔다.

연윤열 인천푸드테크협회 사무총장은 이번 포럼에서 “K-푸드의 다음 성장 동력은 AI와 푸드테크”라며 산업 전반의 혁신 필요성을 강조했다.

현재 한국 식품 수출은 136억 달러 규모로 전년 대비 12% 성장했지만, 라면과 김치 등 일부 품목에 편중된 구조는 한계로 지적된다. 연 사무총장은 이를 극복할 전략으로 'K-푸드 2.0'을 제시했다. 그는 “1.0이 로봇을 활용한 생산라인 자동화, 즉 구구단 수준이었다면 2.0은 휴머노이드와 AI를 활용한 지능화, 즉 미분적분의 개념”이라며 “여전히 많은 기업



이 자동화에 머물러 있지만 진정한 지능화의 핵심은 데이터”라고 말했다.

이날 강연에서는 AI와 데이터를 활용한 푸드테크 사례도 소개됐다. 풀무원의 AI 식수 예측 시스템은 급식 인원을 실시간 분석해 잔반을 줄이고 있으며, 메디솔라는 2만 건 이상의 임상 데이터를 기반으로 개인 맞춤형 식단을 제공하고 있다. 또한 AI 비주얼 감사를 통한 이물질 검출, 스마트 콜드체인을 활용한 품질 관리 등도 대표적인 적용 사례로 제시됐다.

연 사무총장은 글로벌 할랄·비건 시장 공략의 중요성도 강조했다. 그는 “전 세계 60개국에 달하는 무슬림 시장에 진출하려면 원재료부터 전 과정을 검토해야 한다”고 설명했다.

마지막으로 그는 “K-푸드 생태계도 개발·생산·유통·소비 전 주기를 정교하게 설계해야 한다”며 “지금 K-푸드 황금기를 준비하는 시기인 만큼 AI 활용과 오픈 이노베이션, 시장 다변화에 적극 나서야 한다”고 말했다.

/김서현 기자



▲이란 “중전 MOU 이미 서명…19일 스위스 방문 취소할 수도”
▲“美 식민지 될 것” 반발까지…이란 정권, 미국 합의안 놓고 내부 균열 /사진 뉴시스

▲美, 자메이카와도 제3국 추방이민 수용 협상… 2주마다 25명
▲‘이스라엘 침공’ 가자지구 사망자 7만3000명으로 늘어나

▲中, ‘인터넷 방화벽’ 이어 자금 흐름 통제 ‘금융 장벽’ 구축 중
▲롤라 “브라질 대선에 개입하지 말라” 트럼프에 경고장