

법정기념일로 지정된 한식의 날



연 윤 열 의
푸드톡톡

전 세계적으로 K-컬처와 함께 한국의 음식 문화에 대한 관심이 그 어느 때보다 뜨겁다. 이러한 흐름 속에서 농림축산식품부와 외교부가 법정기념일로 지정된 첫 ‘한식의 날(10월 24일)’을 기념해 ‘2026 한식대축제(HANSIK FESTA)’를 공동 개최한다는 소식은 외식업계에 큰 울림을 준다.

국가 차원의 공식 법정기념일 지정은 단순한 기념행사를 넘어, 글로벌 미식 시장에서 한식의 위상을 재정립하고 체계적인 산업화와 세계화를 이끌어낼 중대한 전환점이다.

법정기념일로 제정된 10월 24일은 완성과 조화를 뜻하는 숫자 ‘10’과 자연의 순환을 나타내는 ‘24절기’가 결합된 날이다. 이는 계절의 흐름과 자연이 조화롭게 어우러지는 한식 고유의 철학적 가치를 상징적으로 보여준다. 특히 이번 축제가 지난 2월 국립중앙박물관과 한식진흥원이 맺은 업무협약을 토대로 대한민국의 대표 문화유산 공간에서 펼쳐진다는 점은 시사하는 바가 크다.

한식은 단순한 한 끼의 식사를 넘어 우리 역사와 정신이 깃든 고유의 ‘문화유산’이라는 점을 국내외에 천명하고, 문화적 교류를 넓히는 토대를 마련했다는 점에서 지정 배경

의 정당성을 찾을 수 있다

최근 K-푸드는 전 세계인의 일상 속에 깊숙이 파고들고 있으나, 진정한 글로벌 미식 문화로 정착하기 위해서는 단순한 유행을 넘어선 제도적 뒷받침과 문화적 정체성 확립이 필수적이었다. 이번 ‘제1회 한식의 날 기념식’에는 주한 외교단을 비롯해 학계와 한식 업계 관계자들이 대거 참여하여 한식의 미래 비전을 선포하고 유공자를 포상한다. 농식품 부뿐 아니라 외교부가 함께 주관하는 형태는 한식이 국가 소프트파워의 핵심 외교 자산이자 글로벌 수출 동력으로 인정받았음을 의미한다. 국가 공인 기념일을 통해 산업 생태계를 결집하고 세계 각국과의 공감대를 형성하는 구심점이 생긴 것은 외식 산업 전반에 매우 고무적인 진전이다.

행사 첫날 진행되는 한식 컨퍼런스는 한식이 직면한 과제와 기회를 정조준한다. 한식 분야의 최전선에서 뛰고 있는 전문가들이 한 자리에 모여 글로벌 미식 시장 속 한식의 입지와 브랜드화 전략을 논의하고 현장 외식업체가 주목해야 할 핵심 아젠다를 시사한다.

파인다이닝과 미디어, 대기업의 시너지, 전통의 원형을 현대적으로 재해석하는 셰프들의 미식적 접근과 미디어 콘텐츠의 스토리텔링, 그리고 글로벌 유통망을 갖춘 식품 대기업의 인프라가 유기적으로 맞물려야 강력한 ‘한식 메가 브랜드’가 구축될 수 있다.

축제 기간 동안 인기 요리 크리에이터들과

함께 선보이는 조리 시연은, 사찰음식과 발효문화 같은 전통의 깊이와 트렌디한 감각이 공존할 수 있음을 증명하는 전통과 현대의 조화로운 공존의 좋은 사례가 될 것이다.

한식의 세계화가 지속성을 확보하려면 국내의 소비자 일상에서 체감하고 즐길 수 있어야 한다. 사흘간 열리는 ‘스크린 속 한식 토크쇼’, ‘한식 골든벨’, 쿡킹클래스, 한식당 팝업스토어, 전통 식재료 플라마켓 등은 시민과 외국인 관광객 모두를 아우르는 참여형 플랫폼의 전형을 보여줄 예정이다.

앞으로 ‘한식의 날’이 나아가야 할 과제는 명확하다. 스토리텔링 기반의 글로벌 브랜딩: 절기와 발효, 조화의 철학을 해외 소비자가 이해하기 쉬운 글로벌 미식 언어로 표준화·브랜드화해야 한다.

외식·관광·문화 산업 간 연계 강화: 국립중앙박물관과 같은 역사문화 자산, 영화·미디어 콘텐츠 크리에이터와의 협업을 정례화하여 입체적인 문화 경험으로 격상시켜야 한다.

전통 식재료 및 로컬 공급망 보존: 플라마켓과 팝업스토어로 입증된 지역 우수 식재료와 장인의 가치를 발굴해 외식 기업 및 셰프들과 연결하는 상생 생태계를 공고히 다져야 한다.

첫 발을 내딛는 한식의 날(10월 24일)이 자축하는 자리를 넘어, K-푸드가 세계 미식의 중심축으로 도약하는 지속 가능한 동력이 되기를 기대한다. /기술사, 한국보건협회 공동대표

화제성보다 중요한 건 재방문



기지 수첩
신 원 선
(유통&라이프부)

외식업계에서 화제성은 고객을 끌어들이는 강력한 무기다. 새로운 메뉴와 이색 협업, 독특한 콘셉트가 입소문을 타면 매장 앞에 대기 줄이 생기고 예약이 몰린다. 하지만 관심이 매출로 이어지는 기간은 길지 않을 수 있다. 한 번의 방문을 반복적인 소비로 연결하지 못한다면 화제성은 반짝 성과에 그친다. 외식업계가 고민해야 할 것은 얼마나 많은 고객을 불러 모으느냐보다 어떻게 다시 찾게 만드는지다.

최근 스시 오마카세 시장의 변화는 이를 보여주는 사례다. 한때 고급 외식의 상징으

로 주목받았던 스시 오마카세는 소비 심리 위축과 외식 트렌드 변화 속에 인기가 주춤했다는 평가를 받았다. 그러나 캐치테이블에 따르면 올해 1~8월 누적 예약 건수는 역대 같은 기간 중 최다를 기록했다. 3만~5만원대 입문형 매장과 15만원 이상 하이엔드 매장이 함께 성장했고, 반복 이용 고객도 늘었다. 특정 매장을 직접 검색하는 소비가 일반적인 오마카세 검색보다 많다는 점도 눈길을 끈다. 단순히 새로운 경험을 좇는 데서 나아가 자신의 취향에 맞는 곳을 찾아가는 소비가 나타나고 있는 것이다.

이런 흐름은 스시 오마카세에만 해당하는 이야기가 아니다. 외식 시장에서는 새로운 메뉴와 브랜드를 경험하려는 수요가 꾸준히 생겨난다.

유행하는 식재료를 활용한 메뉴부터 이중

업종 간 협업, 개성 있는 공간까지 고객의 호기심을 자극하는 방법도 다양해졌다. 다만 처음 방문하게 만드는 요인과 다시 방문하게 만드는 요인은 다르다. 전자가 호기심이라면 후자는 음식의 품질과 가격, 서비스, 경험에 대한 만족이다.

문제는 화제성을 만드는 데 집중할수록 정작 재방문의 조건을 놓치기 쉽다는 점이다. 신제품 출시와 홍보, 할인 행사로 단기간 고객을 모을 수는 있지만 만족도가 뒷받침되지 않으면 관심은 다른 곳으로 옮겨간다. 반대로 고객이 지불한 가격에 걸맞은 경험을 제공하고 일관된 품질을 유지하는 매장은 대대적인 홍보 없이도 다시 찾을 이유를 만든다. 단골은 저절로 생기는 것이 아니라 매번 방문할 만한 가치를 제공할 때 형성된다는 점을 잊지 말아야 할 것이다. /tree6834@metroseoul.co.kr

재미로 보는 오늘의 운세 10월 22일 (음 9월 12일) 포춘토리(www.fortunetory.com)



48년생 귀하의 인품을 많은 사람들이 좋게 생각하고 따릅니다. 60년생 원대한 것을 이루겠습니다. 72년생 약간의 변화를 주는 것이 좋겠습니다. 84년생 너무 거만하지 마세요.



49년생 일을 적당히 처리하는 것은 금물입니다. 61년생 겸손해질 필요가 있습니다. 73년생 유혹에 넘어갈 수 있습니다. 85년생 고민하던 이상 문제가 해결의 길이 보입니다.



50년생 늘 명량한 기분을 유지하도록 하세요. 62년생 만나고 싶어하던 귀인이 찾아옵니다. 74년생 삶을 좀 더 즐겁고 활기차게 살도록 하세요. 86년생 사람들로부터 오해를 받게 됩니다.



51년생 지나친 사치를 삼가고 절약하는 습관을 가지세요. 63년생 바람기는 절대로 안됩니다. 75년생 주위사람에게 칭찬 또는 인정을 받게 됩니다. 87년생 이기심은 망하는 길의 지름길입니다.



52년생 남의 재물을 탐하지 마세요. 64년생 주변에서 다가오는 여성을 조심하세요. 76년생 이상 문제로 고민을 하게 될 것입니다. 88년생 마음만 급하고 실천은 안 일하니 뜻대로 이루어지기가 만무합니다.



53년생 어려운 시기가 예상됩니다. 65년생 다툼을 주의한다면 결과가 좋습니다. 77년생 우유부단하면 주변사람들이 떠나게 됩니다. 89년생 고생을 각오하면 좋은 결과가 있을 것입니다.



54년생 겸허한 마음과 근면한 마음으로 일을 하세요. 66년생 자신의 상태에 만족하세요. 78년생 신중하게 생각하고 실천에 들어가세요. 90년생 잠시 휴식을 취하는 것이 좋습니다.



55년생 처음부터 너무 많은 것을 바라지 마세요. 67년생 동쪽이 길방이니 그 방향으로 움직여 보세요. 79년생 신성한 것이 가장 좋은 것입니다. 91년생 몸과 정신이 많으면 마음이 평화롭습니다.



56년생 적극적으로 밀고 나아가세요. 68년생 즐거운 하루가 될 것입니다. 80년생 주변 사람들과의 갈등을 주의하세요. 92년생 귀하는 무엇보다 학업에 열정을 갖는 것이 좋습니다.



57년생 위험한 상황이 찾아오고 있으니 주의하세요. 69년생 뜻밖의 사고를 당할 수 있습니다. 81년생 사회는 냉정하니 현실을 직시해야 합니다. 93년생 매사에 신중을 기하며 조심해서 행동하세요.



58년생 미래를 대비해 계획을 세우는 것이 좋습니다. 70년생 밖에 일보다 집안에 무슨 일이 있나 살펴보세요. 82년생 주위를 잘 살펴보세요. 94년생 새로운 사람들과 만나게 됩니다.



59년생 귀인은 가까운 곳에 있습니다. 71년생 많은 것을 기대 안 하는 것이 좋습니다. 83년생 더 이상은 잘 되지 않습니다. 95년생 올바른 일이라도 실력 이상의 일은 귀하에게 맞지 않습니다.



김상회의四季

복력을 키우는 시월 상달 기도

말할 것도 없이 시월 상달은 그 명칭에서부터 남다른 기운이 느껴진다. 한 해의 추수를 갈무리하고 나뭇 먹을 것이 풍부한 계절이다. 거두어드릴 곡식도 웬만큼 다 수확을 마쳤고 조상님들께 햇곡식과 가을로 인사도 드렸으니 겨울을 준비하기 전 마지막으로 천신들께 감사와 기원을 드리기 위해 딱 맞는 찬 시기다. 선조들은 살림이 넉넉하거나 아니거나를 막론하고 각자의 형편에 맞게 상달 고사를 올렸다. 특별히 시월을 왜 상달이라고 할까? 시월에는 하늘문(天門)이 열린다고 보았다. 그 어느 계절보다도 시월엔 특별히 하늘이 더 높다고 여긴 것은 과학적으로도 사실이다. 공기가 청명하다 못해 차지는 것은 해가 점점 지구로부터 멀어져 가면서 기온이 점차 내려가기 시작하니 그 더운 여름의 습도도 낮아지니 자연 대기권이 투명해지게 된다. 하늘색은 더 푸르고 짙어지니 자연 하늘이 높아져 보이니 “하늘 문이 열린다.”라고 느끼는 것이고 천신들에게 발원을 전하기에 각별한 시기이다. 그래서인가, 우리 민족의 개원일인 개천절이 시월에 있는 이유도 하늘 문이 열릴 때 천제에게 고하면서 시작된 것이라 자연스럽게 추론해볼 수 있다. 필자의 월광사는 늘 그래왔듯이 그 어느 달보다도 기도 공력이 남다른 시월 상달을 소소하나 정성스럽게 보내고 있다. 보통 때는 합동 재를 지내는 것이 일반적이지만은 시월 상달 기도만큼은 희망을 하는 가정별로 개별 기도를 올리고 있다. 필자의 어릴 적만 하더라도 우리 조상들은 아무리 사는 것이 어려워도 시월 상달 고사만큼은 빼놓지 않고 지냈던 것인데 어느 순간, 이 풍속은 거의 사라지고 없는 듯하다. 격식을 갖추어 규모가 있게 지내는 것을 제(祭) 또는 재(齋)라고 한다면, 소반이라도 작은 떡시루 하나라도 정성껏 올리며 소소히 지내는 것은 고사(告祀)라 하는데, 이러한 작은 정성조차도 마음에서 사라지는 것이다.

‘김상회의 사계’에서는 애독자를 위해 전화·방문상담을 해드립니다.

김상희 역학연구원02) 533-8877 / www.saju4000.com

매일매일 두뇌트레이닝

신작출판

스도쿠365

3X3 스도쿠 X는 가로세로,3X3박스에 1부터 9의 숫자가 대각선 화색 9개에 1부터 9의 숫자가 겹치지 않게 푸는 퍼즐입니다.

결합형스도쿠

결합형스도쿠10

문제출제: 손호성

새로운 고난이도의 월드퍼즐을 즐겨보세요

http://www.argo9.com

할인도서

2	1	2	6	9	8	8	7	9
9	8	9	8	2	7	2	6	1
7	6	8	9	1	2	2	9	8
9	2	6	2	9	1	8	8	7
1	2	9	8	7	8	6	2	9
8	8	7	2	6	9	9	1	2
6	7	8	9	8	9	1	2	2
2	9	2	1	8	6	7	9	8
8	9	1	7	2	2	9	8	6

2	8	6	1	7	9	8	2	9
8	1	9	2	6	2	9	7	8
9	7	2	8	9	8	1	6	2
1	2	9	7	8	2	8	9	6
9	2	8	6	9	1	2	8	7
6	8	7	8	2	9	2	9	1
8	9	8	9	2	7	6	1	2
7	6	2	2	1	8	9	8	9
2	9	1	9	8	6	7	2	8