

보도시점 2026. 10. 17.(토) **배포 시** 배포 2026. 10. 17.(토) 17:00

세계인의 입맛을 사로잡을 김치 레시피를 찾아라!

- 농식품부, 10월 17일 ‘2026 글로벌 김치요리 레시피 콘테스트’ 개최
- 내국인은 전통의 재해석, 외국인은 현지 식문화 반영한 김치요리 선보여
- 외국인 맛평가단 참여해 해외 소비자 관점에서 레시피 평가

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 ‘농식품부’)는 10월 17일(토) 서울 종로구 배화여자대학교에서 ‘2026 글로벌 김치요리 레시피 콘테스트’(이하 콘테스트)를 개최했다고 밝혔다.

이번 대회는 농식품부와 한국농수산식품유통공사(aT)가 공동 주최하고, (사)대한민국김치협회가 주관했으며, 국내 소비자를 위한 메뉴 개발을 넘어 해외 소비자의 입맛과 현지 식문화에 맞는 김치요리 레시피를 발굴하는 데 중점을 두었다.

농식품부는 김치 종주국으로서의 위상을 높이고 김치 소비층을 확대하기 위해 국내외 소비자에게 김치의 다양한 활용 방법을 알릴 필요가 있다고 보고, 김치의 전통적 가치를 살린 요리부터 해외 식문화와 접목할 수 있는 요리까지 폭넓게 발굴할 수 있도록 대회를 구성했다고 밝혔다.

콘테스트는 참가 부문을 내국인과 외국인으로 나누어 진행됐다. 내국인 부문에서는 김치에 대한 깊은 이해를 바탕으로 전통을 창의적으로 재해석한 레시피를, 외국인 부문에서는 현지 식문화와 해외 소비자의 관점을 반영해 김치를 다양하게 활용할 수 있는 레시피를 발굴하는 데 목적을 두었다. 내국인 부문은 ‘김치의 깊이’를, 외국인 부문은 ‘김치의 확장성’을 찾는다는 취지다.

예선 심사를 통과한 20명은 대회 당일 현장에서 직접 요리하고, 요리에 담은 아이디어와 조리법을 설명했으며, 전문가 심사단은 조리법의 구성과 창의성, 현지 적용 가능성 등을 평가했다. 또한 외국인 국적자로 구성된 맛 평가단이 시식 평가에 참여해 해외 소비자의 관점에서 김치요리의 맛과 활용 가능성을 살폈다. 이를 통해 맛뿐 아니라 김치를 활용하게 된 배경과 요리의 완성도, 다른 식문화권에서의 활용 가능성 등을 종합적으로 평가했다.

대상 2명에게는 농식품부 장관상과 상금 300만 원, 최우수상 2명에게는 aT 사장상과 상금 200만 원, 우수상 3명에게는 세계김치연구소장상과 상금 70만 원, 장려상 3명에게는 김치협회장상과 상금 50만 원이 각각 수여된다.

올해 대상은 내국인 부문에서 ‘김치 휘낭시에(김유빈), 외국인 부문에서 ‘SEOULMATE-Korean Kimchi Sloppy Joe(Jennifer Hanson)’가 차지했으며, 최우수상은 ‘K-BBQ 삼겹 김치 파스타(한창희)와 김치토마토 리조또볼(최은애)이 선정되었다. 대상과 최우수상은 11월 20일 ‘제7회 김치의 날’ 기념식에서 시상할 예정이다.

수상작의 조리법은 리플릿과 영상으로 제작해 온라인을 통해 배포할 예정이다. 또한 ‘제7회 김치의 날 기념행사’와 연계해 수상작 전시·체험 행사를 마련함으로써 김치의 다양한 활용 방법을 알릴 계획이다.

농식품부 정경석 식품산업정책관은 “이번 대회를 통해 김치가 전통적인 반찬을 넘어 세계인의 식탁에서 다양한 요리로 활용될 수 있음을 확인하는 계기가 됐다”라며 “대회에서 발굴한 창의적인 레시피를 널리 알리고 김치의 다양한 활용 방법을 확산해 국내외 소비 저변을 확대해 나가겠다”라고 밝혔다.

붙임 1. 2026 글로벌 김치요리 레시피 콘테스트 수상제품 2. 김치요리 경연대회 개요

담당 부서	식품산업정책관	책임자	과 장	유재형 (044-201-2151)
	식품외식산업과	담당자	사무관	박재영 (044-201-2132)

붙임 1

2026 글로벌 김치요리 레시피 콘테스트 수상 결과

구분	참가종목	국적	수상자	요리명
대상	내국인	한국	김유빈	김치 휘낭시에
대상	외국인	미국	Jennifer Hanson	SEOULMATE — Korean Kimchi Sloppy Joe
최우수	내국인	한국	한창희	K-BBQ 삼겹 김치 파스타
최우수	내국인	한국	최은애	김치토마토 리조또볼
우수	내국인	한국	류동열	바질김치크림과 목은지떡갈비
우수	외국인	미국	Suk Jeon Wood	백김치 라자냐
우수	외국인	베트남	NGUYEN THI KIM HANH	김치 불고기 켄사디아
장려	내국인	한국	이나윤	미니 김치전 피자
장려	외국인	미국	Chloe Jeong Tran	Kimchi Jambalaya
장려	외국인	네팔	MAHARJAN SAJANA	Kimchi Choila



(내국인 부문) 대상 – 김치 휘낭시에



(외국인 부문) 대상 – SEOULMATE



최우수상 – K-BBQ 삼겹 김치 파스타



최우수상 – 김치토마토 리조또볼

❑ 추진배경

- 내국인은 김치에 대한 깊은 이해를 바탕으로 전통을 재해석한 레시피 개발, 외국인은 해외 소비자 관점을 반영한 레시피 발굴로 이원화하여 추진

❑ 행사개요

- (행사명) 2026 글로벌 김치요리 레시피 콘테스트
- (주최 / 주관) 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사 / (사)대한민국김치협회
- (경연 주제) 외국인도 쉽게 조리·활용가능한 글로벌 김치 요리 레시피 발굴
- (참가 대상) 내국인 및 국내 거주 또는 체류 중인 외국인

❑ 본선(현장요리경연) 계획

- (일자 / 장소) 2026.10.17.(토) / 배화여자대학교(서울 종로구 필운대로 1길 34)
- (본선 심사) 전문심사위원 5인 및 외국인 맛평가단 10인
- (본선 내용) 현장 조리 및 요리 설명, 전문가 심사 및 맛평가단 평가 후 10명 선발
- (시상) 부문별 5명씩 총 10명 중 고득점순으로 훈격 선정하되, 대상은 부문별 각 1명 선정

구 분	수상자(명)	훈 격	요리법 개발비(천원)
대 상	2	농림축산식품부 장관상	각 3,000
최우수상	2	한국농수산식품유통공사장상	각 2,000
우 수 상	3	세계김치연구소장상	각 700
장 려 상	3	대한민국김치협회장상	각 500
합계	10		13,600

※ 대상(장관상) 및 최우수상(aT사장상) 시상 : 11월 20일(예정) 김치의 날 기념식

❑ 홍보 및 성과활용

- (홍보) 유관기관 네트워크(대학 국제교류처, 우송대학교, 세계김치연구소 등), 식품·조리·외식 관련 SNS 커뮤니티 및 모바일 포털 등 온·오프라인 광고
- (성과활용) 수상작 홍보물 제작 및 관련 단체·SNS 전파, 「제7회 김치의 날」 기념행사 연계 사전 홍보, 수상작 전시 등 활용