



“대한민국 첫 한식의 날, 한식의 새로운 미래를 선언하다”

- 농식품부·외교부, 10월 23일 국립중앙박물관에서 제1회 한식의 날 기념식 개최
- 김종구 차관, 한식의 미래 비전 발표... 한식 발전 유공자 표창 수여
- 10월 25일까지 국립중앙박물관에서 한식대축제 개최, 명인·셰프의 조리 시연과 다채로운 한식 체험 이어져

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 ‘농식품부’)와 외교부(장관 조현)는 법정 기념일로 처음 지정된 ‘한식의 날(10월 24일)’을 기념하여 10월 23일(금) 국립중앙박물관 대강당에서 ‘제1회 한식의 날 기념식’을 개최했다고 밝혔다.

완성과 조화를 상징하는 숫자 ‘10’과 자연의 흐름을 담은 ‘24절기’의 의미를 결합해 제정된 올해 ‘한식의 날’은 법정기념일 지정 이후 맞이하는 역사적인 첫해이다. 이번 기념식은 우리 음식이 지닌 문화적·산업적 가치를 깊이 되새기고, 세계인이 함께 즐기는 글로벌 미식 문화로 도약하기 위한 새로운 비전을 공유하고자 마련되었다.

이날 행사에는 김종구 농식품부 차관과 외교부 임상우 공공외교대사를 비롯해 K-푸드 주요 수출국 및 외교관계 수립 기념국 등 주한 외교단, 한식 업계 및 식품기업 관계자, 학계·연구기관, 식품명인 등 300여 명이 참석해 첫 번째 한식의 날을 한마음으로 축하했다.

기념식에서는 한식의 미래 비전 발표와 기념 축사에 이어, 한식의 전승과 발전에 기여한 유공자들에 대한 장관 표창 수여로 이어졌다. 영예의 표창은 선재스님(선재사찰음식문화연구원 원장), 이준(스와니에 오너셰프), 정길자(궁중병과연구원 원장), 정혜경(호서대학교 명예교수), 허영만((주)허영만 대표), (주)샘표식품 등 총 6명이 수상하여 그간의 노고를 격려받았다.

특히 김종구 차관은 이날 비전 발표를 통해 “우리의 전통과 일상에서 이어져 온 한식이 세계인의 식탁을 넘어 미래 식문화를 선도하는 핵심 문화·산업 자산으로 발전하기 위한 구체적인 방향”을 제시했다.

김 차관은 한식의 오랜 전통과 발효문화의 가치를 계승하면서도, 새로운 기술과 문화적 경험을 결합하여 한식의 경쟁력을 높여 나가겠다는 구상을 밝혔다.

이를 위해 ▲장류·김치 등 전통 발효문화의 계승과 과학적 가치 확산 ▲인공지능(AI)과 푸드테크를 활용한 한식의 혁신 ▲지역의 음식문화와 관광자원을 연계한 K-미식관광 활성화 ▲해외 한식당 경쟁력 강화 및 글로벌 전문인력 양성 등 네 가지 방향을 제시했다.

아울러 한식의 세계적 인기가 우리 농산물 및 식재료 소비 확대와 식품·외식산업의 동반 성장으로 이어지도록 튼튼한 산업 기반을 다지겠다는 의지도 함께 다졌다.

기념식에 참석한 15개국 주한 외교단은 한식 요리와 디저트, 전통음료를 경험하고 한식의 날 제정 의미를 함께 나누는 등 한식을 통해 한국을 보다 깊이 있게 이해하는 시간을 가졌다. 최근 한식이 외교적 자산으로 거듭나고 있는 가운데 한식의 진정한 의미를 주한 외교단에 직접 전할 수 있는 좋은 기회였다.

이어 열린 ‘한식 컨퍼런스’에서는 국내외 최고 셰프, 식품기업, 학계 및 문화콘텐츠 전문가들이 머리를 맞대고 글로벌 미식 시장 속 한식의 경쟁력과 지속 가능한 발전 방향을 다각도로 논의했다. 1부에서는 박현영 소장(생활 변화관측소), 옥동식 셰프, 이육정 PD가 트렌드와 콘텐츠를 통한 한식의 확산 가능성을 조명했으며, 2부에서는 손종원 셰프(이타닉가든), 김숙진 실장(CJ제일제당)의 브랜드화 전략 발표에 이어 정혜경 교수, 정라나 교수, 정경석 정책관(농식품부) 등이 참여해 한식의 다음 세대 도약을 위한 심도 있는 토론을 펼쳤다.

한편, 기념식과 함께 10월 23일부터 25일까지 사흘간 국립중앙박물관 거울못 일대에서는 국민과 외국인 관광객 모두가 한식을 오감으로 즐기는 ‘2026 한식대축제(HANSIK FESTA)’가 본격적인 막을 올렸다.

행사장에는 식품명인과 스타셰프, 요리 크리에이터가 함께하는 라이브 조리 시연(무대)을 비롯해 직접 만들어보는 한식 쿠킹클래스(체험), 우리 농산물 활용 신제품을 선보이는 한식기업 홍보관 및 팝업스토어(먹거리), 식재료와 전통 공예품을 만나는 플리마켓(마켓) 등이 다채롭게 운영되어 방문객들의 발길을 사로잡고 있다.

이번 한식대축제는 한식의 날 제정 의미를 국민과 공유하는 동시에, 한식을 직접 만들고 맛보는 경험을 통해 우리 음식에 담긴 문화와 가치를 친근하게 전달하는 자리가 될 것으로 기대된다.

임상우 외교부 공공외교대사는 “최근 한식을 비롯한 K-푸드는 식문화를 넘어 세계인과 소통하고 교류하는 외교적 자산 중 하나”라면서, “외교부는 K-이니셔티브 기조 하 K-푸드 해외 확산을 위해 전 세계 170여 개 재외 공관을 통해 K-푸드 공공외교를 강화하고 있는바, K-푸드가 다양한 국가들과의 상호 이해와 문화교류 확대에 기여하기를 기대”한다고 밝혔다.

김종구 농식품부 차관은 “법정기념일로 처음 맞는 한식의 날은 오랜 세월 다져온 우리 식문화의 가치를 되새기고 한식의 새로운 미래를 여는 뜻깊은 출발점”이라며, “한식이 세계인의 일상 속에서 더욱 사랑받고, 그 성장이 농업과 식품·외식산업의 실질적인 도약으로 이어지도록 정책적 지원을 아끼지 않겠다”고 강조했다.

이어 “오는 25일까지 국립중앙박물관에서 이어지는 한식대축제에 많은 국민과 외국인 관광객들이 방문하시어 한식이 선사하는 다채로운 맛과 멋을 직접 만끽하시기를 바란다”고 덧붙였다.

붙임. 「한식 대축제(HANSIK FESTA)」 개요

담당 부서 <공동>	농림축산식품부 식품산업정책관 식품외식산업과	책임자	과 장	유재형 (044-201-2151)
		담당자	사무관	남경원 (044-201-2155)
	외교부 공공문화외교국 문화교류협력과	책임자	과 장	이민진 (02-2100-7727)
		담당자	사무관	김진희 (02-2100-8331)






제1회 한식의 날

2026 한식 페스타

HANSIK FESTA
Adventurous Table
: HANSIK

2026. 10. 23.(금) - 25.(일) ————— 국립중앙박물관

가을뭇 광장 | 10.23. - 10.25.

체험 PLAY : HANSIK

- 내 손으로 완성해보는 한식 쿠킹클래스
- 알고 맛보면 더 재미있는 한식 식재료 테이스팅

먹거리 TASTE : HANSIK

- 한식 맛집을 한자리에서, 먹거리 부스
- 궁금했던 한식 브랜드의 신제품 체험

마켓 PICK : HANSIK

- 보고, 맛보고, 골라담는 한식 식재료
- 식탁의 멋을 더하는 공예품과 한식 도구

무대 WATCH : HANSIK

- 눈앞에서 펼쳐지는 한식 쿠킹쇼
- 한식에 대해 더 알아보는 토크쇼

대강당 | 10.23.

HANSIK Conference

한식의 현재와 미래를 알아보는 시간

1부 : 왜 지금 한식인가?

- 세션 1** 한식은 왜 지금의 미식 트렌드와 만나는가 박현영 (생활변화관측소 소장)
- 세션 2** 글로벌 미식시장 속 한식의 위치 옥동식 (옥동식 셰프)
- 세션 3** 콘텐츠와 문화가 만든 한식의 확산 이옥정 (요리인류 PD)

2부 : 한식의 브랜드화와 지속가능성

- 세션 1** 한국에서 한식은 어떻게 브랜드가 되는가 손종원 (이타닉가든 셰프)
- 세션 2** 세계시장에서 한식의 브랜드화 김숙진 (CJ제일제당 실장)
- 세션 3** 한식은 어떻게 다음 세대로 이어지는가
정혜경 (호서대학교 명예교수) / 정라나 (경희대학교 교수) / 손종원 (이타닉가든 셰프)
김숙진 (CJ제일제당 실장) / 정경석 (농림축산식품부 식품산업정책관)



▶ 2026 한식 페스타에 대한 소식이 궁금하다면
'한식진흥원 공식 인스타그램'을 통해 확인해보세요.