

보도시점 2026. 10. 27.(화) 11:00
2026. 10. 28.(수) 조간 배포 2026. 10. 27.(화) 06:00

첫 회 7만 5천 명 몰렸다… 제1회 ‘한식대축제’, K-푸드 대표 식문화축제 등극

- 방문객 7.5만 명·만족도 92.6%·재방문 의향 97% 달성… 양·질 모두 잡은 메가 이벤트 입증
- 명인의 조리 시연·시식, 외국인 대상 테이스팅·쿠킹 체험, 현대적 K-디저트 등 한식의 과거·현재·미래 한자리에
- ‘한식의 날’ 법정기념일 지정 힘입어 K-푸드 글로벌 확산 및 지역 연계 ‘K-미식 여정’ 관광 본격 추진

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 ‘농식품부’)는 국립중앙박물관 일원에서 개최된 ‘제1회 한식대축제(HANSIK FESTA)’에 총 7만 5천여 명의 방문객이 찾아 행사가 성황리에 마무리됐다고 밝혔다.

이번 축제는 올해 처음 개최됐음에도 많은 방문객(7만 5천여 명)이 찾았으며, 관람객 조사 결과 행사 만족도 92.6%, 재방문 의향 97.0%의 압도적 성과를 기록하며 메가 이벤트로 자리매김했다. 또한 국내 방문객은 물론 외국인 관광객의 발길도 이어지며, 한식이 대한민국을 대표하는 핵심 ‘문화 콘텐츠’임을 입증했다.

이러한 관심 속에 현장에서는 전통식품의 가치와 활용 가능성, 세계인이 함께하는 한식 체험, 전통과 현대의 융합이라는 세 가지 방향을 중심으로 다양한 프로그램이 운영되며, 방문객들의 폭발적인 호응을 얻었다.

<주요 부스별 의의 및 현장 반응>

① (전통식품의 깊이와 확장성) 김치 및 나물 명인들이 직접 선보인 시연 부스에서는 우리 전통식품의 고유한 문화적 가치와 함께 식재료의 다채로운 변화 가능성을 제시하여 한식의 근본적인 매력을 재조명했다. 방문객들은 명인의 조리 시연을 지켜보며 식재료와 조리법에 대해 질문하고 시식 후 감상을 나누는 등 전통식품에 큰 관심을 보였다.

② (세계인이 함께하는 한식 체험) 외국인 방문객들에게 가장 큰 인기를 끈 ‘한식체험터’와 전통 장류·발사믹 식초 테이스팅 존 등에서는 직접 만들고 맛보는 활동을 통해 한식 문화를 친근하게 접할 수 있도록 했다. 외국인 방문객들은 한식을 직접 만들고, 시식 과정에서 맛과 향을 비교하며 한식 문화를 경험했다.

③ (전통과 현대의 융합) ‘찾아가는 양조장’과 연계한 전통 떡류, 흑임자 아이스크림, 감각적인 K-디저트 및 먹거리 부스에서는 전통을 계승하면서도 현대적 감각을 더한 다양한 먹거리를 선보여 젊은 세대와 외국인 모두의 시선과 입맛을 사로잡았다. 방문객들이 전통 재료를 활용한 디저트를 사진으로 남기고 소셜 네트워킹 서비스(SNS)에 게시하는 등 한식을 색다르게 즐기는 모습도 눈에 띄었다.

농식품부는 이번 축제에서 확인한 한식에 대한 관심과 참여를 바탕으로, 최근 ‘한식의 날’ 법정기념일 지정을 계기로 한 K-푸드의 글로벌 확산 노력에 힘을 더할 방침이다.

이를 위해 전통식품을 계승하고 현대적으로 재해석한 콘텐츠를 지속 발굴하고, 지역별 양조장·특산물·전통식품 등과 연계한 ‘K-미식여정’ 프로그램을 전국적으로 확대할 계획이다. 이를 통해 한식의 세계적 확산을 도모하고, 한식을 지역 경제와 미식 관광을 이끄는 대표 관광 자원으로 육성해 나갈 예정이다.

정경석 농식품부 식품산업정책관은 “첫 회 행사임에도 7만 5천 명의 방문객과 97%에 달하는 재방문 의향은 한식의 미래 가능성을 보여준 무척 뜻깊은 결과”라며, “앞으로 한식대축제를 대한민국을 넘어 전 세계인이 찾고 즐기는 대표 K-푸드 축제이자, 지역 경제와 미식 관광을 살리는 핵심 브랜드로 발전시켜 나가겠다”라고 밝혔다.

- 참고 1. 「한식 대축제(FESTA)」 주요 사진
2. 「한식 대축제(FESTA)」 포스터

담당 부서	식품산업정책관 식품외식산업과	책임자	과 장	유재형 (044-201-2151)
		담당자	사무관	남경원 (044-201-2155)

참고 1

「한식 대축제(HANSIK FESTA)」 주요 사진



참고 2

「한식 대축제(HANSIK FESTA)」 포스터



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.