농림축산식품부 보도자료 대체불가 대한민국

보도시점 2026. 11. 20.(금) 10:00 / 2026. 11. 20.(금) 석간 배포 2026. 11. 20.(금) 08:00

농식품부, 미(美) CIA 방문해 한식 교육협력 및 발전 방안 논의

- 11월 19일 CIA 방문, 가을학기 한식 강좌 성과 공유 및 현장 소통
- 공동 콘텐츠 발굴 등 한식 교육 확대를 위한 지속 협의
- 예비 셰프 대상 한식 특강 및 수강생 특별 체험 진행으로 현지 호응 얻어

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부)는 11월 19일(현지시간) 미국 뉴욕에 위치한 세계 최고 권위의 조리교육기관인 CIA(Culinary Institute of America)를 방문하여, 한식 교육의 중장기 발전 방안을 논의하고 현지 학생 및 교직원을 대상으로 한식 강연과 조리 특강을 진행했다고 밝혔다.

이번 방문은 지난 9월부터 성공적으로 진행된 가을학기 한식 강좌의 뜻깊은 결실을 함께 나누고 현장의 생생한 반응을 청취하며, 향후 한식 교육이 한 단계 더 도약할 수 있도록 협력 기반을 다지기 위해 마련됐다.

1. CIA 내 높아진 한식 교육 열기, 한식 교육 확대를 위한 협력으로 이어가

최근 글로벌 미식 트렌드와 맞물려 CIA 내부에서도 한식에 대한 관심이 꾸준히 높아져 왔다. 2023년 사찰음식 특별강좌와 2025년 교수진 한국 방한 연수에 이어, 올해 가을학기에는 양종집 교수 주도로 총 10회에 걸쳐 한식 강좌가 운영되며 학생들의 뜨거운 호응을 얻었다.

농식품부는 이러한 현장의 열기가 한식 교육 확대로 이어지도록 학교 측과 협의를 이어갈 계획이다. 특히, 내년도 관련 예산과 사업 등을 적극 활용하여 CIA와 함께 추진할 수 있는 실질적인 교육·문화 콘텐츠를 발굴하

고, 지속 가능한 인적·학술 교류를 다져나간다는 방침이다. 이와 함께 원활한 현장 실습을 지원하고 한식의 정갈한 멋을 온전히 담아내기 위한 전통 식기(그릇 세트 등)를 전달하며 상호 신뢰를 돈독히 했다.

2. 미래 셰프들의 눈높이에 맞춘 한식 기조강연 및 수강생 특별 체험

아울러 한식은 전통을 계승하면서도 새로운 식재료와 조리기술, 세계 각국의 식문화와 만나 끊임없이 진화하고 있으며, 이러한 다양성과 창의성이 미래 요리인들에게 새로운 영감과 가능성을 제공할 수 있다는 점을 강조하였다.

이날 정경석 식품산업정책관은 CIA 재학생과 교직원 50여 명을 대상으로 '한식: 전통으로부터 미래의 요리로(HANSIK: From Heritage to Future)'를 주제로 기조강연을 펼쳤다. 강연에서는 한식의 3대 핵심 특징을 조명하며 예비 셰프들의 큰 관심을 이끌어냈다.

콩의 단백질이 아미노산으로 분해되어 깊은 감칠맛(Umami)을 내는 전통 장류(간장·된장·고추장)의 조리 과학적 가치와 함께, 최근 「2025~2030 미국 식생활 지침(Dietary Guidelines for Americans)」에 장 건강 핵심 발효식품으로 소개된 김치의 우수성을 설명했다.

아울러, 유네스코 인류무형문화유산에 등재된 '김장 문화(2013)'와 '장 담그기 문화(2024)'의 나눔 정신을 소개하고, 오방색·오미의 균형과 제철 식재료를 존중하는 '약식동원(藥食同源)' 철학이 현대 파인다이닝의 지속가능성 트렌드와 맞닿아 있음을 강조했다.

이어 CIA의 양종집 교수의 한식 조리 시연이 이어졌으며, 특히 이번 가을학기 한식 강좌를 수강한 외국인 학생들이 함께 참여하는 특별 한식 체험 행사가 열려 눈길을 끌었다. 학생들이 직접 한국 식재료를 다루며 한식을 맛보고 각자의 요리 철학에 접목할 아이디어를 나누는 등 현장의 열기가 뜨거웠다.

3. 국내외 교육 인프라 연계로 글로벌 한식 인재 양성 가속화

농식품부는 해외 한식당의 양적 성장에 발맞춰 질적 도약을 이끌어내기 위해 전문인력 양성 기반을 다지고 있다. 국내에서는 2027년부터 체계적인 한식 전문교육 체계인 '수라학교'를 본격 운영하고, 해외에서는 CIA 등 현지 조리교육기관과의 지속적인 협의를 통해 현지 맞춤형 교육 프로그램과 협력 모델을 차근차근 확대해 나갈 계획이다.

농식품부 정경석 식품산업정책관은 "세계 미식의 중심인 CIA에서 학생들이 한식의 깊은 맛과 철학을 경험하는 것 자체가 매우 의미 있는 도약"이라며, "앞으로 관계자들과 긴밀히 소통하고 내실 있는 협력 콘텐츠를 지속해서 협의해 나가며, 한식이 현지 정규 교육과정으로 탄탄히 뿌리내릴 수 있도록 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

참고 1. CIA 방문 계획
참고 2. 현장 사진 공유

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

대한민국 정책브리핑
대체불가 대한민국
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

참고 1 **CIA 방문 계획**

□ 행사 개요

○ **(목적)** CIA 요리학교 한식강의 개설 현황 및 학생들 반응 청취, 기조강연 및 한식 교육 강화 방안 모색

○ **(일시·장소)** 11.19.(목), 11:00~13:00 / CIA 교내 일대 및 강의실

* (주소) 1946 Campus Dr. Hyde Park, NY 12538

○ **(참석)** 식품산업정책관, 농식품수출진흥과장, CIA 교수진 및 학생 등

□ 주요 내용

국장님 역할: ①환담 및 인사 말씀, ②교내투어, ③기조강연, ④기념촬영

시 간	주요 내용	비고
11:00 ~ 11:30	· 학교 도착 및 이동 · 환담 및 인사 · CIA 한식강좌 개설 현황 청취	CIA 학장실 *한→영 순차통역
11:30 ~ 11:45	· 강의실 이동 및 착석	CIA 양종집 교수
11:45 ~ 12:05	· 기조강연	식품국장 *한→영 순차통역
12:05 ~ 12:45	· 한식 조리 특강	CIA 양종집 교수
12:45 ~ 13:00	· 질의응답 및 기념 촬영	참석자 전원

* 학교측 사정에 따라 일정 변경 가능

○ **(부총장면담)** 한식 강좌 개설 현황 청취 및 한식 강좌 지속 및 확대 방안 등에 대한 논의, 한식 교육에 필요한 기물(그릇 세트 등) 증정

○ **(기조강연)** 한식의 역사에 담긴 삶의 지혜와 문화적 가치, 우수성, K-푸드 확산, 한식 정책 방향 등 소개

○ **(한식강의)** 현지 CIA 학생 대상 한식 강의

- 한식 강좌 미수강 학생을 포함한 CIA 학생 대상(50여명)으로 양종집 교수가 한식 조리 특강 진행

참고 2 **현장사진**






The many Faces of Hansik
Culinary Institute of America