

보도 일시	2022. 5. 17.(화) 11:00 5. 18.(수) 조간	배포 일시	2022. 5. 17.(화) 09:00
담당 부서	식품산업정책관실 외식산업진흥과	책임자	과장 문지인 (044-201-2151)
		담당자	사무관 이현 (044-201-2155)

2022 외국인 대상 한식 일일 체험(원데이 투어) 개최 -방한 외국인 대상 한국의 지역별 장(醬)과 김치 문화 체험 제공 -

농림축산식품부(장관 정황근, 이하 농식품부)와 한식진흥원(이사장 임경숙)은 5월 16일을 시작으로 11월까지 ‘외국인 대상 한식 일일 체험(원데이 투어)’ 행사를 개최한다.

‘외국인 대상 한식 일일 체험(원데이 투어)’은 국내 음식관광 활성화를 위해 추진하는 사업으로, 외국인이 장·김치 등 한식을 요리사·명인들과 함께 배우고 만들어보는 체험형 프로그램이다.

2021년에는 전국 6개 지역 ‘김치’를 주제로 12회 행사를 개최하여 240여 명의 외국인이 한국의 김치 문화를 체험하였고, 누리 소통망(SNS)에 연이어 인증하는 등 뜨거운 반응을 보였다.

작년 참여자들의 높은 만족도 및 최근 방역 조치 완화 상황을 반영하여 올해는 ‘한국의 장과 김치’를 주제로 한 행사를 총 20회로 확대 개최할 계획이다. 그중 5~6월에 진행되는 상반기 프로그램은 ‘한국의 장 문화를 배우다’를 주제로 유명 요리사 및 종부(宗婦)와 함께 다양한 형태의 장과, 장을 활용한 음식을 체험할 수 있도록 구성되었다.

5월 16일(월)에 개최된 첫 행사는 올해 개관한 서울 한식진흥원 ‘한식문화공간 이음’에서 진행되었다. 이날 행사는 국내 최초 한식 부문 미쉐린 스타 요리사인 유현수 씨가 강사로 나서 장 담그기 과정을 보여주고 제주의 장을 활용한 ‘토마토 동치미’를 시연하였으며, 외국인 참가자들이 된장소스를 곁들인 ‘나물 어만두’를 직접 만들어보는 체험 순으로 구성되었다.

주한미국대사관 직원 및 유학생 등 다양한 국적, 나이, 직업의 외국인이 참여하였으며, 특히 제이티비씨(JTBC) 비정상회담을 통해 이름을 알린 프랑스 출신 방송인 ‘로빈 데이아나’도 이날 행사에 참여하여 외국인 참가자들과 직접 음식을 만들어보고 함께 시식하면서 유익한 시간을 가졌다.

학교를 통해 행사에 대한 소식을 듣고 친구들과 함께 참가하게 되었다는 미국 출신의 유학생 마리아(Maria) 씨는, “장을 활용해 평소에 접해보지 못한 생소한 음식을 직접 만들고 먹어보며 뜻깊은 시간을 보냈다, 건강에 좋다고 소문난 한국의 장이 이렇게 폭넓게 쓰일 수 있음에 놀랐다”라고 말했다.

상반기 외국인 한식 일일 체험(원데이투어)은 5월 16일을 시작으로 6월 13일까지 1일 2회씩 총 10회 진행될 예정이다.

‘한식문화공간 이음’ 외에도 지역의 고택, 종가 등에서 진행되며, 5월 25일은 국가민속문화재로 지정된 충북 보은 우당고택에서 보성 선씨 김정옥 종부(宗婦)의 충북의 장을 활용한 강좌가, 5월 30일은 서울 한국의 집에서 홍신애 요리연구가의 전라도의 장을 활용한 강좌가 열리고, 6월 7일은 경상도의 장을 활용한 김호운 요리사의 강좌가 경북 영주의 만포농산에서 개최되며, 상반기 마지막 강좌는 6월 13일 경북 안동 군자마을 계암정에서 광산 김씨 김도은 종부(宗婦)의 강좌가 진행될 예정이다.

외국인이면 누구나 신청 가능하며 참가비는 무료이다. 행사정보 및 참가신청 등 자세한 사항은 한식포털(<https://www.hansik.or.kr>)을 통해 확인할 수 있다.

농식품부 전한영 식품산업정책관은 “외국인들이 다양한 한식 문화를 경험하며 한국과 한식에 한 걸음 더 가까워지는 뜻깊은 시간이 되길 바란다” 라면서, “코로나19로 인해 위축되었던 방한 외국인 음식관광이 이번 행사를 통해 다시 활성화되는 계기가 되기를 기대한다”라고 밝혔다.

- 붙임 1. 외국인 대상 한식 일일체험(원데이투어) 행사 포스터
- 2. 외국인 대상 한식 일일체험(원데이투어) 행사 사진

HANSIK ONEDAY TOUR
for Foreigners

GET TO KNOW KOREAN JANG

Contents: An experience-type program for foreigners features Korean Jang and offers the opportunity to learn from experts how to cook Korean foods by using the Jang.

Event period: (The first half of the year) May ~ June 2022
(2 sessions per day, Total 10 sessions) (a.m.)10:00 ~ 12:30, (p.m.)2:30 ~ 5:00

Number of participants: 30 or less per session

*According to the capacity of the event venue, the number of participants may change.

Participants: Foreigners

Reservation: Online reservations



Participant fee: Free (There is reservation fee of KRW 20,000 which will be fully refunded upon participation (on-site payment))

Inquiries: Management office

(Ku Ji Hyun 010-9856-1930, emily_ku@hotmail.com)

Jeong Young Soon 010-2425-6552, bookscooks@naver.com)

Program Schedule (The first half of the year)

Theme	Schedule	(Region) Venue	Instructor
Contemporary Jang	16 May (Mon) a.m./p.m.	(Seoul) Hansik Space E:um	Chef Yoo Hyun Soo
Traditional Jang	25 May (Wed) a.m./p.m.	(Boeun) Udang House	Jong-Bu* Kim Jeong Ok
Contemporary Jang	30 May (Mon) a.m./p.m.	(Seoul) Korea House	Chef Hong Shin Ae
Contemporary Jang	7 June (Tue) a.m./p.m.	(Yeongju) Manponongsan	Chef Kim Ho Yoon
Traditional Jang	13 June (Mon) a.m./p.m.	(Andong) Gyeamjeong, Andong Gunja Village	Jong-Bu* Kim Do Eun

* the eldest daughter-in-law of the descendant's clan

Videos and photos will be taken during the event. They will be used as promotional material for future events.

