

제5회 내고향 페스티벌

# 2024 K-푸드 대한민국 발효문화대전

3.29(금) - 3.31(일) 여의도 한강둔치 특별 전시장

## 식품명인특별관 모집

**명 칭** 제 5회 내고향 페스티벌, 2024 K-푸드 대한민국 발효문화대전

**일 시** 2024년 3월 29(금) ~ 31(일), 3일간

\* 여의도 봄꽃축제 동시진행

**주 최**  동아일보  CHANNEL  동인전람

**주 최** 농림축산식품부, 문화체육관광부,  
중소벤처기업부, 한국농수산물유통공사(예정)

## 식품명인기업 참가혜택

\* 식품명인기업 참가혜택은 인증서 보유업체에 한함



식품 명인 인증기업  
참가비 30%할인



여의도 봄꽃 축제와  
동시 진행을 통한 시너지



동아일보 특집기사 게재  
(현장 촬영 및 인터뷰)

## 참가대상

- 전국 각지역 대표 발효식품 및 특산물
- 떡
- 국내 전통발효식품, 발효간편식
- 식품천연소재 및 첨가물
- 발효주(전통막걸리, 와인 등)
- 건강기능식품
- 가공 및 유제품
- 기타(가공식품 및 간편식)

## 2024 K-푸드 대한민국 발효문화대전



참가문의

동인전람 T. 02-848-0199 E-mail. dongin@donginexpo.co.kr

동아일보 T. 02-361-1070 E-mail. cho122@donga.com

# 2024 K-푸드 대한민국 발효문화대전

3.29(금) - 3.31(일) 여의도 한강둔치 특별 전시장

## 참고용 특집기사

### “외식업체, ‘100% 국산 김치’ 제공하고 합당한 값 받아야”

김치 名人 이하연, 봄김장하던 날



봄 햇살에 쏟아지는 날, 봄김장을 하고 있는 이하연 김치 명인. [지효영 기자]



김치에 새우, 전복 등 해산물을 넣으면 감칠맛을 더할 수 있다. [지효영 기자]



맛과 맛, 영양까지 갖춘 김치는 세계가 인정받은 인류 최고 발효식품이다. [지효영 기자]

이 명인에게 김장은 채소가 나지 않는 겨울을 대비해 가을철 김치를 담그는 것인데, 왜 채소 부한 봄에 김장을 하는지 물었다. 그가 웃으며 답했다.

“김마철에는 김치 재료 값이 엄청부지르 올라요. 요즘은 비닐하우스에서 채소를 재배해 김치를 심게 구할 수 있지만 재가 어렸을 때는 김치를 담글 수 없는 김마철에는 장아피를 주로 조. 하지만 여름이 시작되기 전 봄김장을 넉넉하게 해두면 김마철부터 한여름까지 맛있게 먹지를 먹을 수 있어요.”

이 명인은 봄에는 김치 대신 부추와 미나리로 향긋한 맛을 더하고, 새우나 전복을 넣어 감칠맛 더하고 귀찮았다. 실담이나 매실청 등 단맛을 더하는 재료를 넣지 않아도 새우와 전복의 아미노산이 풍부해서 감칠맛이 나는 것이다.

결절이도 만들어주지 않은 이라면 김장이라는 말만 들어도 지레 겁부터 나게 마련이다. 이런 사람들은 배추 한 포기부터 시작하라고 조언했다.

그는 국가무형문화재인 ‘김치 담그기’, 그리고 2013년 유네스코 인류 무형문화유산에 등재된 ‘김장, 한국의 김치를 담그고 나누는 문화(김장문화)’의 활성화도 필요하다고 강조했다.

이 명인은 “전라도의 나주반지, 개성의 보병김치 등 각 지역의 특색이 담긴, 맛과 영양을 고루 갖춘 품격 있는 김치들이 사라지고 있다”면서 “3040세대가 김장문화를 즐기게 된다면 김치 중추국 위상이 흔들리는 것을 걱정하지 않아도 될 것”이라고 말했다.

김치는 재료 가 있으면 좋고, 없으면 없는 대로 담글 수 있어 김치가 들어가는 재료가 다르고 맛도 차이가 난다. 형편에 맞게 담가 먹는 음식, 그것이 바로 김치다.

“전국의 어머니 손자만큼이나 김치 가졌수가 있고, 내 식구가 먹어서 맛있다고 하면 그 김치를 담그 어머니가 바로 김치 명인이다.” 이 명인의 말이다.

이 명인의 바람대로 대한민국 집집마다 ‘우리 김치 맛’을 자랑하는 날이 어서 오길 바란다.

#### 김마철 대비하는 봄김장

\* 주간동아 특집기사 링크 : <https://weekly.donga.com/economy/article/all/11/2651623/>

### 쌀누룩 名人 이인자 “쌀 발효음식이 면역력 높은 밥상 만든다”

발효되면서 생성된 유익균, 장을 건강하게 만들어

#### 일본에서 전수받은 쌀누룩 비법



쌀누룩 명인 이인자 씨. 쌀누룩은 일본에서 전수받은 비법을 따라 하고 있다. [사진 제공 - 내오이마주]



소금누룩을 생산해 배민네가 없으면 안 된다. [사진 제공 - 내오이마주]

이 명인은 일본에서 2013년에 돌아와 2년간 우리나라 환경에 맞는 쌀누룩을 연구하던 중 만난 울주군 서생면에 ‘소금누룩 먹는 마을’이라는 발효식품 브랜드를 창립했다. ‘먹는 마을’에서는 쌀누룩으로 만든 저염된장, 고추장뿐 아니라 소금누룩, 간장누룩, 양고추장, 맛간장 등의 제품을 선보이고 있다.

“쌀누룩이 면역력을 높이는 효과가 있다고 알려지면서 코로나19 사태 이후 매출이 늘었어요. ‘집콕’으로 삼시 세끼를 집에서 요리해 먹다 보니 실담이나 조미료를 넣지 않는 내는 소금누룩, 간장누룩 등 쌀누룩 천연조미료가 인기 있는 것 같습니다.”

미각에는 다섯 가지 맛, 즉 단맛, 신맛, 매운맛, 짠맛, 쓴맛 외에 제6의 미각이라고 한다. 누룩으로 만든 음식은 독특한 풍미가 있는데, 이 명인은 이 풍미를 감칠맛이라고 부른다. “쌀누룩 천연조미료를 요리에 넣으면 효소 작용으로 재료 본래의 맛이 나고 풍미, 살균이나 화학조미료를 넣지 않아도 돼 건강한 요리를 만들 수 있고 감칠맛까지 나기 딱히 요리 초보자들 사이에서 반응이 좋”고 전했다.

#### 소금누룩의 나트륨, 일반 소금의 4분의 1 이하



“소금누룩 먹는 마을”에서 출시한 제품들. [사진 제공 - 내오이마주]

쌀누룩을 일상에서 쉽게 섭취하는 방법은 바로 소금누룩이나 간장누룩 등 누룩으로 만든 천연조미료를 요리에 사용하는 것이다. 소금누룩은 쌀누룩에 소금과 물을 섞어 2차 발효·숙성시킨 것으로, 일반 소금과 비교할 때 나트륨 함량이 4분의 1 정도도 낮다.

이 소금누룩을 사용하면 모든 요리를 저염으로 만들 수 있어 건강에 도움이 된다. 특히 육류나 생선 요리에는 쌀누룩을 발라두면 누린내가 없어지고, 누룩이 발효 작용을 해 육질이 부드러워지면서 풍미가 더해진다. 소금누룩을 발라둔 육류나 생선 요리로 만든 요리는 그 어떤 조미료를 넣은 것보다 깊은 감칠맛이 난다.

\* 주간동아 특집기사 링크 : <https://weekly.donga.com/culture/article/all/11/2507059/>