

자연을 있는 그대로 느끼는 식문화

남아공사무소

있는 그대로의 식재료에 대한 관심 증가

- 남아프리카공화국(이하 남아공)의 높은 과체중 및 비만인구 비율과 이로 인한 성인병 발병률 증가가 사회적인 문제로 대두되면서 소비자들은 화학성분 등의 인공적인 공정을 거치지 않은 자연 그대로의 식재료에 관심을 갖기 시작했다. 이에 본연의 맛과 영양성분을 그대로 지닌 토착 식재료를 직접 채집하는 포리징푸드가 떠오르고 있다.
- 포리징푸드(Foraging Food)란 허브, 해초류, 버섯 등 자연에서 자라난 제철 식재료를 있는 그대로 채집해 먹는 것이다. 최근 김(Nori), 다시마(Kombu), 파래(Ulva) 등 해초류(Seaweed)를 비롯해 다양한 식재료가 포리징푸

드로 소개되고 있다. 인공적으로 가공된 식재료 대신, 본연의 맛과 영양성분을 그대로 지닌 토착 식재료를 향유하고자 하는 욕구가 반영된 것이라 할 수 있다.

도심 속으로 확산되는 포리징푸드 열풍

- 포리징푸드는 아프리카 식품잡지 '푸드24(Food24)'에서 2018년 남아공의 식품트렌드로 선정될 정도로 인기를 끌고 있다. 남아공의 케이프타운은 바다와 산에서 채집 가능한 다양한 생물 덕분에 세계에서 포리징푸드에 가장 적합한 도시 중 하나로 꼽힌다. 하지만 바다나 산뿐만 아니라 도심 속에서도 포리징푸드를 경험할 수 있다.



있는 그대로의 식재료를 채집하는 모습



포리징푸드를 활용한 Jocelyn Myers-Adams 셰프의 요리



마스터셰프 남아프리카에서 포리징푸드를 활용해 요리하는 에피소드

- ‘어반헌터게더러(Urban Hunter Gatherer)’라고 불리는 전문가와 함께 도심 속 포리징푸드를 경험하는 관광 상품도 소개되고 있으며, 관광객들은 인스타그램 등 소셜 미디어를 통해 채집한 식재료로 만든 음식을 자랑하기도 한다. 자신의 손으로 직접 채집한 식재료라 더욱 신뢰가 가고 이를 활용해 자신만의 레시피를 만들어 가는 것에 대한 자부심이 포리징푸드 트렌드의 원동력이 되고 있다.
- 최근 남아공의 셰프들도 포리징푸드를 활용한 음식을 레스토랑에 선보이고 있다. 2014년 말, 전 세계적으로 인기 있는 요리경연 프로그램인 ‘마스터셰프 남아프리카’에서 최종 경연자들이 포리징푸드를 활용해 요리하는 에피소드가 방송되기도 했다. 이 방송으로 일반 대중들에게 포리징푸드가 좀 더 알려지고 친근해지는 계기가 되었다.

한국의 식재료도 수출 가능할 것

- 우리나라의 김, 미역과 같은 천연 식재료를 남아공에 수출할 경우, 유기농 식품임을 강조하고 이를 드러내는 라벨링을 제작할 필요가 있다. 그리고 포리징푸드 관련 관광 상품에 채취한 식재료를 활용하여 김밥, 비빔밥, 잡채와 같은 한국음식을 만드는 프로그램도 포함시킨다면, 한국음식이 자연친화적이며 건강하다는 인식을 심어줄 수 있을 것으로 보인다.