

# 미국 내 김치관련 민간행사 우수 사례



LA지사

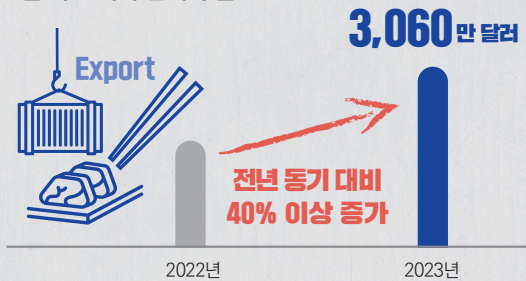
작성자\_ 박지혜



## 미국 내 김치 수요 폭발적 증가

미국이 김치에 빠졌다. 코로나19 이후 건강식품에 대한 관심이 높아지며 더욱 주목받기 시작한 한국의 전통 발효 식품인 김치가 미국에서 K-푸드 열풍과 함께 수요가 폭발적으로 늘고 있다. 올해 9월 기준 대미 김치 수출은 전년 동기 대비 40% 이상 증가한 약 3,060만 달러로 지난해 연간 수출액인 2,910만 달러를 뛰어넘었다.

### 9월 기준 대미 김치 수출



## 미국 김치의 날 제정, 김치 소비 붐 이끄는 각종 행사

한국에선 2020년부터 법정 기념일로 지정된 11월 22일 '김치의 날'은 2021년 캘리포니아주를 시작으로 버지니아, 뉴욕, 워싱턴DC, 메릴랜드, 미시간, 조지아주에서도 같은 날, 김치의 날로 함께 기념하고 있다. 김치 소비 붐을 이끌기 위해 미국 내 김치 유통, 판매 업체는 물론 각종 단체에서 김치 홍보대사를 자처하며 미국 곳곳에 다양한 행사를 펼치고 한국이 김치 중주국임을 알리는데 앞장서고 있다.

KOREA  
BEST FOOD  
KIMCHI



### 김치 대미수출 5개년 추이

(단위: 톤, 천달러)

품목	2018		2019		2020		2021		2022	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
김치	2,570.1	8,968.8	3,725.4	14,801.6	6,190.9	23,059.2	7,949.5	28,254.0	8,569.3	29,098.1

\* 출처: KATI 농식품수출정보, 한국무역통계진흥원





## Jongga Kimchi Cook-Off

행사명 2022 Jongga Kimchi Cook-off

행사날짜 2022년 11월 7일

행사장소 캘리포니아주 나파밸리 CIA at Copia

행사내용 김치 활용 요리 경연대회

# KIMCHI COOK-OFF!

대상은 김치를 활용한 요리 경연대회인 'Kimchi Cook-Off' 행사를 개최해오고 있다. 2022년에는 미국을 대표하는 유명 요리학교 CIA를 중심으로 다양한 인종과 배경의 요리사들이 참여해 김치를 메인 재료로 독특하고 특별한 음식을 만드는 요리 경연대회를 진행하였다. 총 2만 불의 상금을 두고 최종 예선을 통과한 7명의 요리사들이 현장에서 경쟁을 펼쳤다.

대상 아메리카 최창우 대표를 포함, CIA 뉴욕 하이드파크 캠퍼스의 브레드 바네스(Brad Barnes) 셰프와 PBS의 한식 다큐멘터리 '김치 크로니클'(Kimchi Chronicles)의 진행자 마르자 봉거리첸(Marja Vongerichten), CIA 나파밸리 캠퍼스의 바바라 알렉산더(Barbara Alexander) 셰프가 심사위원을 맡았으며, 김치와 치킨을 접목한 김치킨(Kimchiken), 이태리 전통요리와 김치를 접목한 아란치니 김치 까르보나라 등 독특하고 다양한 요리들이 수상했다.



1등-김치킨 와플

2등-김치리조또 광어찜

3등-김치 카르보나라 아란치니

\* 출처: [www.kimchicookoff.org](http://www.kimchicookoff.org)



이 밖에도 대상은 2021년과 2020년에  
도 각각 CIA 나파밸리 캠퍼스에서 쿡오  
프 행사를 개최했으며 이를 통해 베네수  
엘라의 전통음식인 할라카스에서 영감을  
받은 보자기 김치 할라카스, 영국식 셰퍼  
드 파이를 접목한 김치 들깨가루 라구소  
스 파이, 베트남식 김치 반미, 김치연어  
롤 등 김치가 전 세계 음식과 훌륭하게 어  
우러지며 활용도가 높은 우수한 식재료임  
을 증명했다.



2021년 김치 블라스트 행사와  
1등 수상자

2020년 행사와  
1등 수상 요리

\* 출처: [www.youtube.com/watch?v=AiIDxAS42qc](http://www.youtube.com/watch?v=AiIDxAS42qc)  
[www.youtube.com/watch?v=bGr0BEHyMq4](http://www.youtube.com/watch?v=bGr0BEHyMq4)

지난 10월 26일 ICE 요리학교에서는 '종가 김치 쿡오프 인 뉴욕'(Jonga Kimchi Cook-off in New York)이라는 이름으로 동부지역 첫 김치 쿡오프 행사가 열렸다. 이날 행사에는 42대 1의 높은 경쟁률을 뚫고 선발된 8명의 결선 진출자들이 다양한 김치 레시피를 선보였다. 이를 통해 도미 김치찌개와 백김치 유자액을 넣은 체리 토마토가 1등을 차지했으며, 맛김치를 활용한 코피타와 김치 누룽지 파에야 및 도미 세비체 등이 2, 3등을 수상했다. 이 밖에도 29일 뉴욕 맨해튼 유니언 스퀘어 파크에서 열린 대표 한인 축제 '뉴욕 코리안 페스티벌'에서는 300여 명의 현지인이 김장 문화를 체험할 수 있도록 김치 버무리기 행사, '종가 김치 블라스트'가 열리기도 했다.



1등

2등

3등

\* 출처: 대상아메리카 제공



## 오렌지카운티 김치축제 (Orange County Kimchi Festival)

행사명 제 1회 오렌지카운티 김치 페스티벌  
(The 1st Orange County Kimchi Festival)

슬로건 맛있는 김치, 건강한 김치

행사기간 2021년 12월 3일(금) ~ 12월 4일(토) 2일간

행사장소 미국 캘리포니아주 오렌지카운티 풀러튼시 은혜한인교회

행사주체 코리아소울푸드재단 (Korean Soul Food USA)



2021년 캘리포니아주의 첫 김치의날을 기념해 캘리포니아주 오렌지카운티에서는 첫 번째 김치축제가 열렸다. 이틀간 열린 행사에는 김치 담그기 체험은 물론 K-Pop 공연과 태권도, 장구공연 등 다양한 퍼포먼스와 함께 독도 홍보, 한국음식 체험 등의 부스가 함께 열렸다.



\* 출처: 코리아 소울푸드 재단 [www.ksfusa.com](http://www.ksfusa.com)



## Korea Kimchi Festival in San Francisco

**행사명** Korea Kimchi Festival in San Francisco

**행사기간** 2019년 9월 14일(토) ~ 15일(일) 11:30~16:00

**행사장소** 미국 캘리포니아주 Presidio of San Francisco

**행사내용** 김치 만들기, 김치 활용 요리 시연 및 시식 등을 통한 김치 홍보 행사

'제 1회 베이지역 추석축제' (1st Annual Bay Area Korean Chuseok Festival)와 연계 운영

### 1st Annual Bay Area Korean Chuseok(Harvest) Festival

샌프란시스코 코리아센터(KCI Korean Center, INC) 주최로 2019년 처음 열린 추석 축제행사.

식음료, 수제 공예품 등의 홍보 및 판매, 비영리단체, 기업 홍보 등 약 40여개 부스 및 푸드트럭과 함께 진행된 추석맞이 행사



김치 버무림(김장) 및 김치클래스와 김치 활용 요리 시식행사 등이 진행됐으며, 약 300여 명의 참가자가 각 테이블마다 준비된 절인 배추와 김치 양념으로 다 같이 김치를 만들어보는 시간을 가졌다. SNS를 통해 사전 신청을 받아 참가자를 섭외했으며, 한국의 김장 문화와 김치를 만드는 과정을 차근차근 설명하며 다 함께 따라올 수 있게 진행됐다. 참가자들에게는 행사 시작 전 김장키트(앞치마, 머리두건, 비닐장갑)와 김치 라면, 볶음 김치가 담긴 예코백이 증정됐고, 1인당 1포기씩 직접 만든 김치를 준비된 지퍼백에 담아 가져갈 수 있도록 준비됐다.





미국 식품업계 트렌드에 맞춘 '비건 김치 클래스'와 열무김치, 백김치, 맛김치, 불고기를 담은 도시락 600인분을 준비해 현장에서 나눠줬으며, 보쌈김치, 오이김치 등 다양한 종류의 김치를 전시하고 홍보하기도 했다.



\* 출처: aT LA지사

## Insight

미국에서 K-푸드의 존재감과 인기는 날로 커지고 있다. 코리안 바비큐와 김치, 한국 라면과 치킨, 떡볶이와 소주, 그리고 최근 품절 사태가 일어난 한국 김밥까지 K-Food는 트렌디한 젊은층이라면 한 번쯤은 먹어봤을 가장 핫한 아이템으로 자리잡고 있다. 그 중에서도 김치는 건강식이라는 이미지를 더해 미국 주류 레스토랑에서도 앞다퉈 김치를 활용한 메뉴를 내놓는 등 미국 시장에서 몸집을 더욱 키워나가는 추세다.

김치가 미국에서 더이상 일시적인 유행이거나 매우 낮은 외국 음식이 아닌 만큼, 현지인을 대상으로 하는 김치 행사도 단순히 '김치 알리기'를 넘어 김치를 더욱 정확하게, 그리고 다양한 각도로 알리는 것이 필요하다. 김치 중추국이 한국임을 확실하게 알리는 것과 더불어, 다채롭고 새로운 방향의 행사를 통해 김치가 단지 한국 음식과 잘 어울리는 것이 아닌 전 세계의 다양한 요리와도 잘 어우러지고 새로운 음식을 만들어낼 수 있는 훌륭한 식재료임을 알릴 수 있도록 해야 할 것이다.

