

건강과 맛까지 챙긴 김치 쌀국수 등장

2024년 2월 27일, 하노이지사

□ 키워드 :

○ 베트남 대표 음식 쌀국수의 역사

- 베트남은 쌀을 경작하기 위한 최적의 자연환경을 갖추고 있어 일 년에 최대 3모작이 가능해 풍부한 쌀을 가공하여 만든 음식이 바로 쌀국수임
- ‘짜(Phở)’ 라고 불리는 쌀국수는 베트남 사람들이 분주한 아침 시간의 간편한 식사 혹은 출출할 때 가볍게 먹을 수 있는 대중적인 음식으로 쫄깃하게 삶아낸 면발에 쇠고기나 닭 육수는 물론, 신선한 야채를 듬뿍 곁들여 먹는 음식임
- 지금은 베트남의 대표 음식이며 우리나라를 비롯해 여러 나라에서도 쉽게 찾아볼 수 있는 쌀국수의 역사는 의외로 짧음
- 지금으로부터 100여 년 전인 19세기 말 방직공업이 번성했던 남딘(Nam Dinh)의 공장에서 일과를 마친 노동자들이 육수에 국수를 말아 먹던 것이 쌀국수의 시초로도 알려져 있으며
- 또 다른 강력한 설은 쌀국수의 국물을 만들 때 사용되는 구운 양파나 생강이 프랑스의 야채수프인 ‘뽀오페(Pot au feu)’ 와 비슷하다는 점에서 19세기 초 베트남에 소개된 프랑스의 요리 뽀오페가 베트남의 음식 재료에 맞게끔 변형되었다는 설도 있음

○ 건강과 맛까지 챙긴 ‘김치 쌀국수’ 등장

- 한인 밀집 거주지역에 위치한 유명 쌀국수 프랜차이즈 브랜드 퍼틴 ‘Phở Thìn’ 에서 판매 개시한 ‘김치 쌀국수’ 가 현지 소비자와 관광객에게 화제가 되고 있음
- 과거 베트남에서 한국 김치의 인지도가 높아지면서 일부 쌀국수 식당에서 쌀국수와 함께 김치를 내어주는 곳이 있었으나 현지 전통 음식인

쌀국수에 넣어 조리한 김치 쌀국수가 최초로 등장해 소비자들의
궁금증을 자아내고 있음

- 베트남의 전통 쌀국수는 소 뼈 등을 우려낸 맑은 국물인 반면에 김치를 넣어 함께 조리한 김치 쌀국수는 마치 김치찌개를 연상케 하는 빨간색 국물이 특징으로 149천VND(약 8천원)에 판매되고 있음
- 식당 관계자는 55천VND(약 3천원)인 일반 쌀국수에 비해 높은 가격이지만 김치 쌀국수 등 한국식 쌀국수가 식당 전체 매출액의 20~30%를 차지하며 한국인 소비자의 주문 비율이 높다고 전했다



일반 소고기 쌀국수



김치 쌀국수

○ 시사점

- 한국과 베트남 음식 문화가 SNS 등을 통해 자연스럽게 공유되면서 기존의 전통 음식들이 새로운 퓨전 음식으로 재탄생하고 있으며, 한국 대표 건강식품 김치를 활용한 ‘김치 쌀국수’가 화제가 되고 있음
- 현지 MZ세대는 K-Food에 대한 관심도가 높고 새로운 것에 시도하는 것을 선호하는 점을 고려하여 한국 농식품을 활용한 현지식 레시피 등을 개발하여 홍보한다면 한국 농식품의 소비 저변 확대할 수 있을 것으로 전망

* ex) 김치 반미, 피(Phở) 장칼국수, 베트남 소시지를 활용한 소떡소떡 등

○ 출처

- 하노이지사 자체조사

○ 문의처

- aT 하노이지사 최성곡 +84 24-6282-2987