보도시점 2026. 11. 22.(일) 11:00 / 2026. 11. 23.(월) 조간 배포 2026. 11. 22.(일) 08:00

김장독에서 세계인의 식탁으로, 뉴욕서 '글로벌 김치 비전' 선포

- 제7회 김치의 날(11.22) 앞두고 뉴욕한국문화원에서 사상 첫 해외 비전 선포식 성황리 개최
- 뉴욕 공립교 학생들과의 김장 체험부터 뉴저지 김치페스티벌까지, 미국 전역에 K-김치 붐 조성
- 해외 6개국 17개 지역으로 확산된 김치의 날, 발효과학 등 4대 비전 제시

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부)는 '제7회 김치의 날(11월 22일)'을 맞아 지난 11월 20일(금, 현지시간) 미국 뉴욕한국문화원에서 '글로벌 김치 비전 선포식'을 성황리에 개최했다고 밝혔다.

이번 행사는 2020년 김치의 날 제정 이후 해외에서 최초로 열린 공식 비전 선포식으로, 전 세계 미식과 문화의 중심지인 뉴욕을 필두로 대한민국 고유의 대표 발효식품인 김치를 글로벌 시장 전역으로 확산시키고 세계인의 일상 식탁으로 넓히기 위해 마련되었다.

선포식에 앞서 뉴욕 공립 고등학교에서는 미래세대를 위한 김장 문화 교류가 진행되었으며, 선포식 당일 오후에는 뉴저지에서 한인회와 현지 시민, 유통업계가 함께하는 대규모 김치 페스티벌이 열리는 등 미주 전역에 뜨거운 김치 붐이 이어졌다. 한편, 국내에서도 같은 날 오전 서울 aT센터에서 제7회 김치의 날 기념식이 열려 온 국민이 뜻을 함께했다.

■ 뉴욕 공립교에서 피어난 김장 문화의 감동

선포식에 앞서 지난 18일(수, 현지시간) 오후, 농식품부는 뉴욕의 공립 차터스쿨인 데모크라시 프렙 할렘 고등학교에서 학생·교직원과 함께하는 김장 문화 교류 행사를 개최했다. 한국문화에 대한 뜨거운 관심 속에 학생들이 직접 만든 김치 소개 영상이 상영되고 퀴즈가 진행되었으며, 앞치마와 장갑을 착용한 학생들은 절임배추 잎 사이에 김칫소를 정성껏 바르며 가족과 이웃이 함께 담그고 나누는 한국 고유의 김장문화를 직접 체험했다.

현장에 참석한 정경석 식품산업정책관은 "학생들이 직접 영상을 만들고 나란히 서서 배추에 김칫소를 바르는 모습이 매우 인상 깊었다"며, "함께 담그고 나누는 김장을 통해 서로의 식문화를 깊이 이해하는 기회가 더 많아지기를 바란다"고 소감을 전했다.

■ ‘슈퍼 발효푸드’ 김치의 새로운 도약을 위한 4대 글로벌 비전 선포

20일 뉴욕한국문화원에서 열린 본 행사에는 정경석 식품산업정책관, 김상호 주뉴욕총영사, 론 킴 뉴욕주 하원의원, 후니 킴 셰프를 비롯해 현지 식품·외식업계 관계자, 동포와 현지 소비자 등 100여 명이 참석했다.

송미령 장관은 영상 기념사를 통해 가족과 이웃이 함께 김치를 담그고 안부를 살피던 김장의 의미를 되새기며, “과학적 검증과 발효·제조 기술을 바탕으로 김치의 맛과 품질을 높이고, 각국의 식문화에 맞는 제품을 개발해 한국 김치가 세계인의 일상 식탁에 더 가까이 다아가도록 하겠다”고 밝혔다. 또한 “현지 소비자와 업계의 의견을 정책과 국제 협력에 적극 반영하겠다”고 강조했다.

이어 정경석 식품산업정책관은 김치 발효의 가치를 알리고 김장문화를 세계와 나누기 위한 네 가지 추진 방향을 발표했다.

① 발효의 지혜를 세계인의 건강 가치로 높이다

농식품부는 장 건강과 면역 등 김치의 영양학적·기능적 가치에 대한 과학적 검증을 강화한다. 김치의 맛과 품질을 높이는 우수 종균의 개발·보급을 확대하고, 유통 환경에 맞춰 김치가 익는 속도를 조절하는 기술을 고도화 한다. 연구 결과를 바탕으로 김치 발효의 가치를 국내외에 알린다.

② 전통의 손맛에 기술혁신을 더해 품질을 도약시키다

인공지능(AI)과 푸드테크를 활용해 제조 공정 자동화와 품질관리 기술의 현장 적용을 확대한다. 계약재배와 김치원료공급단지, 저장 기술을 활용해 기후 변화에 따른 원료 수급 변동에 대응하고, 중소 김치기업의 기술 도입을 지원해 국산 원료를 생산하는 농업인과 김치기업의 동반 성장을 뒷받침한다.

③ 김치 다양성의 가치를 담아, 김장문화를 전 세계와 나누다

지역과 계절에 따라 이어져 온 200종 이상의 김치와 전통 제조 지식을 보존·계승한다. 유네스코 인류무형문화유산에 등재된 김장문화의 교육·체험을 확대하고 전문인력을 양성한다. 해외 김치의 날과 미식관광, 글로벌 김치 앰배서더를 통해 세계인이 김치의 다양한 맛과 함께 담가 나누는 문화를 경험할 기회를 넓힌다.

④ 김치를 K-푸드의 핵심으로, 세계인의 일상 식탁으로 넓힌다

비건김치와 김치 가공품 등 현지 식문화에 맞는 제품과 김치 응용요리를 개발·보급한다. 현지 유통·외식업계와 협력해 소비자가 가까운 매장과 음식점에서 김치를 접하고, 익숙한 메뉴와 함께 즐길 기회를 넓힌다.

비전 발표 후 무대에 오른 주요 내빈들은 대형 김장독에 비전의 핵심 가치를 담은 카드(발효과학, 건강, 세계화, 전통, 종주국)를 넣고 함께 뚜껑을 닫는 퍼포먼스를 진행했다. 김치를 숙성시키던 전통 김장독을 통해, 발효와 나눔을 이어 온 역사 속에서 김치의 새로운 미래 비전이 출발함을 상징적으로 전달했다.

이어 한식 유튜버 망치(Manngchi)의 김치 버무림 시연과 현지 소비자 체험이 진행되었다. 망치는 김치 만드는 방법을 소개하고 절임배추에 김칫소를 버무리는 과정을 시연했으며, 참가자들은 안내에 따라 직접 김치를 담그며 한국의 전통 김장문화를 경험했다. 김치의 매력과 체험 소감을 나누는 시간도 마련되어, 김치를 함께 담그고 나누는 문화적 의미를 되새겼다.

■ 뉴저지 축제로 이어진 글로벌 김치의 날 붐

농식품부가 주관하고 뉴저지한인회 등이 함께한 '2026 코리아 김치페스티벌 in USA'가 선포식 당일인 20일 오후 3시부터 6시까지 팰리세이즈파크에 있는 파인플라자 4층 연회장에서 개최되었다.

행사에서는 케이팝 댄스 등 축하공연과 함께 김치의 기원과 효능, 김치와 인류를 주제로 한 강연이 진행되어 참석자들이 김치의 가치와 식문화를 이해하는 시간을 가졌다. 이어 현지 시민과 동포, 유통업계 관계자들이 모여 전문 셰프의 안내에 따라 김장을 직접 버무리는 체험을 즐겼다. 또한, 2026년 대한민국 김치 품평회 수상작 전시, 한복 체험과 김밥 만들기 등이 마련되었으며, 김치전·떡볶이·어묵·동그랑땡 등 한국 음식 시식을 통해 김치와 한국 식문화를 친숙하게 접할 수 있도록 했다.

미국 내 김치의 날은 2021년 캘리포니아주를 시작으로 뉴욕주, 워싱턴 D.C., 뉴저지주 등 미국 12개 지역으로 확산되었으며, 아르헨티나 국가기념일 및 브라질 상파울루, 영국 런던 킹스턴왕립구, 프랑스 파리 15구, 캐나다 브리티시컬럼비아주 등 해외 6개국 17개 지역으로 뻗어 나가며 전 세계적인 기념일로 자리 잡고 있다.

정경석 식품산업정책관은 "제7회 김치의 날을 맞아 서울과 미국 현지에서 김장을 함께 담그고 나누는 뜻깊은 자리가 이어졌다"며, "뉴욕에서 선포한 비전이 세계인의 일상 속 김치 소비 경험으로 활짝 꽃피울 수 있도록, 앞으로도 현지 학교·지역사회와 김장 체험 기회를 넓히고 식품·외식업계와 긴밀히 협력해 각 지역 식탁에 어울리는 김치 메뉴를 적극 발굴해 나가겠다"고 밝혔다.

붙임. 관련 사진(추가 예정)

담당 부서	식품산업정책관 식품외식산업과	책임자	과 장	유재형 (044-201-2151)
		담당자	사무관	박재영 (044-201-2132)

대한민국 정책브리핑
대체불가 대한민국
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 관련 사진(추가 예정)