농림축산식품부	**보도자료**	
2020년 11월 20일 14:10분부터 보도하여 주시기 바랍니다.		
식품산업진흥과 과 장 임영조(044-201-2131), 사무관 남현중(2132) / 제공일: 11월 20일(총 6매)		

걱정없이 농사짓고 안심하고 소비하는 나라

한국인의 힘, 세계인의 맛!
제1회 김치의 날(11월 22일) 기념식 개최
- 김치의 날을 맞이하여 요리대회, 세미나, 해외 페스티벌 동시 개최 -

《 주 요 내 용 》

◇ 제1회 김치의 날 기념식 개최

○ (배경) 김치의 날을 맞이하여 김치의 우수성 국·내외 홍보, 김치에 대한 자긍심 고취 및 김치 수출 촉진

○ (주최/주관) 농림축산식품부 / (사)대한민국김치협회

○ (일시/장소) 2020.11.20.(금) 13시~13시 30분 / 농협중앙회 본관 대강당

* 주요 참석자 : 김정숙 여사, 농식품부 장관, 김치협회장, 소비자·농업인단체 등 60여명(코로나19 감안, 참석인원 수 제한)

○ (주요내용) ①김치의 날 축하·격려 등 영부인 축사, ②김치산업 발전 유공자, '20년 김치품평회 수상자 정부포상 수여, ③김치의 날 기념 국내외 유명인사 축하영상 시청 등

◇ 김치의 날 연계 행사 추진

○ (요리대회) 김치 응용요리 레시피 개발·보급을 통해 국·내외 국산김치 우수성 홍보 및 소비촉진 도모(11.20, 더 플라자호텔)

○ (세미나) 김치 및 김장문화에 대한 폭넓은 인식 제고(11.20, 더 플라자호텔)

○ (김치페스티벌) 외국인셰프 요리대회 등 국내 행사(11.20), 김치 버무림 행사 등 해외 6개국* 현장 실황 이원생중계(11.22)

* 미국, 영국, 프랑스, 호주, 베트남, 러시아

❑ 농림축산식품부(장관 김현수, 이하 농식품부)는 11월 20일 「제1회 김치의 날(11.22)」을 맞아 ‘한국인의 힘, 세계인의 맛!’을 슬로건으로 농협중앙회 본관 대강당에서 기념식을 개최하였다.

○ 기념식에는 대통령 부인 김정숙 여사, 농식품부 김현수 장관, 대한민국김치협회장, 소비자·농업인단체장 등 60여명*이 참석하였으며,

* 수도권 코로나 방역단계 격상 등 코로나19 상황을 감안하여 참석인원 수를 60명으로 제한, 손소독·발열검사 등 철저한 방역조치 하에 진행

- 김치 홍보대사로 위촉된 에이미 알리야(39세, 女, 캐나다), 일리야 벨랴코프(36세, 男, 러시아)와 함께 김치산업 발전 유공자, 김치 품평회 수상자 들도 참석하였다.

- 특히, 올해 ‘김치의 날’을 법정기념일로 지정한 이후 처음 개최된 기념식에 김정숙 여사가 참석하여 ‘김치의 날’ 제정을 축하하고, 김치산업 관계자들을 격려하였다.

❑ 농식품부 장관은 환영사를 통해 최근 코로나19를 계기로 김치를 비롯한 발효식품이 면역력 증진에 도움이 되는 것으로 알려지면서 우리의 김치를 세계가 주목하고 있다고 밝히며,

○ K-Food의 대표 주자로 자리매김한 김치와 김치산업을 육성하기 위해 ①안정적인 원료조달 등 김치업계에 대한 지원 강화, ②김치 수출 확대 노력, ③국산김치 소비기반 확대, ④김치 R&D 확대 추진 등 다양한 정부 지원 의지를 피력하였다.

○ 특히, 앞으로도 민간과 지속 협력하여 김치 종주국의 위상을 더욱 높여가기 위해 노력하겠다고 밝혔다.

❑ 또한, 농식품부 장관은 김치의 날을 맞아 선정된 김치산업 발전 유공자(6명)에게 정부포상을 수여하였다.

○ 주식회사 대상 임정배 대표이사*(60세)와 농업회사법인 일품김치 홍택선 대표이사**(70세)가 산업포장 수상의 영예를 안았다.

* 29년 간 김치의 표준화, 상품화 등 김치의 대중화와 발효기술 개발을 통한 신제품 개발, 품질향상 및 수출확대 등 김치의 세계화에 기여

** 김치 제조 시 국산농산물 사용에 따른 농가소득 증대 및 김치수출 확대 등 김치산업 발전에 기여

○ 이외에도, 농업회사법인 ㈜모아(대통령표창), 세계김치연구소 장지윤 선임연구원(국무총리표창), 농업회사법인 ㈜김치나라 고영진 대표이사(국무총리표창), 농업회사법인 다솜식품주식회사 김영채 대표이사(국무총리표창)가 각각 수상하였다.

❑ 제9회 김치품평회 수상작 7점에 대한 시상도 이어졌다.

○ 올해 김치품평회 대상으로 선정된 ㈜예소담(대표 윤병학, 예소담 특포기김치)이 국무총리 표창을 수여받았고,

○ 농업회사법인 씨알에프엔씨(주)(대표 장경자, 깐깐 송도순 포기김치), 농업회사법인 주식회사 왕인식품(대표 박정희, 남도미가 포기김치)(이상 최우수), 세광식품(주)(대표 김경배, 해뜰찬 포기김치), 서안동농협 풍산김치공장(대표 류도경, 풍산 포기김치), 주식회사 태백김치(대표 윤혜숙, 태백 포기김치), 참식품 주식회사(대표 이재우, 유기배추 포기김치)(이상 우수)가 각각 농식품부 장관 표창을 수상하였다.

❑ 시상식이 끝난 이후 제1회 김치의 날을 맞이하여 장 부스케 佛 몽펠리에대 교수 등 국내외 유명인사 14명의 축하 메시지 영상이 상영되었고, 기념식에 특별히 참석해 주신 김정숙 여사의 축사가 이어졌다.

❑ 한편, 제1회 김치의 날을 기념하여 김치의 우수성을 국·내외에 홍보하기 위한 '2020 김치 마스터 셰프 선발대회', '김치 세미나'가 11.20(금) 동시에 진행되며,

○ 김치의 날인 11.22일(일)에는 국내 포함 전 세계 7개국(한국, 영국, 프랑스, 러시아, 베트남, 호주, 미국)과 함께하는 '2020 코리아 김치 페스티벌'이 동시에 개최된다.

<김치의 날 연계 행사 개요>

<table>
<tr><th colspan="2">구 분</th><th>주요내용</th></tr>
<tr><td rowspan="3">김치의 날 행사
(11.20, 농협중앙회, 프라자호텔)</td><td>기념식
(13:00~13:30)
* 농협중앙회</td><td>○ 김치홍보영상 시청, 김치산업 발전 유공자 및 품평회 수상자 시상 및 김치홍보대사 위촉 등</td></tr>
<tr><td>요리대회
(11:00~16:10)
* 프라자호텔</td><td>○ 김치를 활용한 응용요리 2종 라이브시연, 심사·시상</td></tr>
<tr><td>세미나
(13:00~16:00)
* 프라자호텔</td><td>○ 김치의 우수성 및 김치문화 인식 제고를 위한 세미나 개최
* 셰프가 본 세계 주방의 김치(주제발표1), 김치의 항바이러스 효과(주제발표2, 장부스케 프랑스 몽펠리에대 교수), 김치의 건강기능성(종합토론)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">김치 페스티벌
(국내 11.20, 해외 11.22)</td><td>국내행사
(18:00~19:00)</td><td>○ 김장버무림 및 나눔행사, 기념식 행사 현장 등 방송(6시 내고향) 및 자체기획방송 제작</td></tr>
<tr><td>해외행사
(10:00~11:00, 20:00~21:00)</td><td>○ 6개국 요리경연대회, 김치버무림 행사, 문화축제 등 이원 온라인생중계(KBS월드 유튜브)
<온라인 생방송 계획>
<table>
<tr><th>A그룹 : 11.22, 10시</th><th>B그룹 : 11.22, 20시</th></tr>
<tr><td>미국(현지시간 11.21, 17시)
호주(현지시간 11.22, 12시)
베트남(현지시간 11.22, 8시)</td><td>영국(현지시간 11.22, 11시)
프랑스(현지시간 11.22, 12시)
러시아(11.22, 14시)</td></tr>
</table>
○ 현지 인플루언서 활용 홍보, 해외 지상파 방송 송출 등</td></tr>
</table>

참고1 김치의 날 개요

□ 추진배경

○ 세계 문화유산인 **김장문화를 계승하고 김치의 가치와 우수성을 알리기 위해** 11월 22일을 김치의 날로 지정, **행사·교육·홍보 등 추진**

□ 주요내용

○ **매년 11월 22일**을 김치의 날로 지정하여 기념

- **'다양한 김치소재 하나 하나(11월)가 모여 22가지(22일)의 다양한 효능을 나타낸다'** 는 의미를 담고 있음

* 면역력 증진 및 바이러스 억제, 항산화 효과, 변비· 장염 및 대장암 예방, 콜레스테롤 및 동맥 경화 예방, 다이어트 효과, 항암효과 등

○ 김치의 날 기념식, 김치요리경연대회, 김치 페스티벌 등 행사 연계 추진

□ 추진경위

○ '07.11.22 : (사)한국김치협회(現 대한민국김치협회), '김치의 날' 선포

○ '19.9.6 : 「김치산업진흥법」 개정안 의원입법 발의(대표발의 : 황주홍 의원)

○ '20.2.11 : 「김치산업진흥법」 개정으로 김치의 날 제정 근거 신설

* 김치산업진흥법 제20조의2(김치의 날)

참고2 2020년 김치품평회 입상 제품

구분	제품명	제품특징
대상	**예소담 특포기김치** (농업회사법인 주식회사 예소담)	· 100도의 고온에서 가열한 특제육수(다시마, 건새우, 멸치, 고추씨)를 사용해 익을수록 깊은 맛이 특징 · 2년 이상 발효시킨 3젓(멸치젓, 새우젓, 황석어젓) 사용 · 최신 자동화 설비로 균일한 제품 생산 · HACCP, FSSC22000, 충청북도 우수농특산물 품질인증
최우수	**깐깐 송도순 포기김치** (농업회사법인 씨알에프앤씨(주))	· 시원하고 깔끔한 중부식 김치 · 설탕 대신 영주 사과를 갈아넣어 깔끔한 천연의 단맛 · 강원도 고랭지, 해남 등 계절별로 제철 배추 사용
	남도미가 포기김치 (농업회사법인 주식회사 왕인식품)	· 전라도의 진한 양념, 풍부한 젓갈(4가지), 천일염 등 사용하여 감칠맛 나는 남도 전통의 맛 · 방부제, 색소 등 일체 사용하지 않음
우수	**해뜰찬 포기김치** (세광식품(주))	· 담백하고 숙성될수록 시원한 맛이 특징 · 자체 천연육수, 고급 청결 고춧가루, 토굴에서 4-5개월 숙성한 새우젓 사용으로 숙성하여 깊은 감칠맛 · 자체 실험실을 갖추고 전문품질 직원의 검증 진행
	풍산 포기김치 (서안동농협풍산김치공장)	· 국내산 상황버섯을 이용한 특허제조법 · 직접 만든 멸치액젓, 100% 자연재료, 한주소금 사용 · HACCP, ISO22000, FSSC22000, 로하스 인증 취득
	태백 포기김치 (태백 포기김치)	· 디포리, 표고버섯, 다시마 등 12가지 재료를 12시간 우려 만든 육수 사용 · 고품질 고춧가루, 젓갈과 액젓을 사용하여 감칠맛이 남
	유기배추 포기김치 (참식품 주식회사)	· 유기농 배추와 유기농 무를 사용하여 안전하게 생산 · 절임부터 양념까지 소금함량을 줄여 저염으로 생산 · 고춧가루, 마늘, 양파 등 향신료와 젓갈을 필요한 만큼만 사용하여 개운하고 깔끔한 맛