

신청기관 : 한식진흥원

# 일본의 고유 음식문화 계승, 발전과 해외확산을 위한 법정인증제도

강영기

고려대학교 법학연구원 연구교수, 법학박사

## I. 들어가며

2013년 12월에 일본의 전통음식문화(和食: 日本人の伝統的な食文化)가 유네스코의 무형문화유산에 등록된 이후, 일본정부는 일본의 고유한 전통음식문화의 보급에 노력하면서 일본 음식관련 산업의 해외진출과 일본의 농수산물 및 식품의 수출 촉진을 연계하여 추진한다는 방침을 표명하고 관련이 있는 다양한 주체들과 함께 협력하며 적극적인 활동을 전개하고 있다.

해외에서의 활발한 일본 전통음식 및 음식문화의 보급을 추진할 친선대사를 2015년에 처음으로 임명하기 시작한 농림수산성(農林水産省)이 2018년에도 일본음식 보급친선대사에 국내외의 일본음식 관계자 19명을 임명한 것 또한 이러한 노력의 일환이다. 이처럼 2018년에는 여관이나 호텔관계자를 포함한 일본국내의 일본요리관계자 14명과 함께 외무성의 협력을 얻어 해외에서 활약하고 있는 5명을 임명하였는데, 농림수산성이 실시하는 일본음식 및 음식문화 보급사업에 대한 협력, 미디어를 통한 정보의 확산, 일본요리관계자들에 대한 전문가로서의 조언 등이 이들의 주된 활동내용이다.<sup>01</sup>

그리고 일본정부는 일본산 농림수산물과 식품의 해외확산을 강화하기 위해 일본산 식재료 및 일본 술(日本酒)을 사용하고 있는 해외의 레스토랑과 소매점 등을 ‘일본산 식재료 지원점포’로서 인정하는 제도를 만들었는데, 현재 인정을 받은 점포가 929점포이고 인정을 받은 단체가 21개이며, 인정협력단체가 3곳이라고 한다. 또한 일본 정부는 국제적인

01 2018년3월7日 観光経済新聞 기사 “農水省、「日本食普及の親善大使」に19人を任命” 참조

상업이벤트를 통한 일본음식홍보에도 노력하고 있는데, 2017년 9월 18일에는 뉴욕역사 협회에서 일본정부 및 일본정부관광국(JNTO)의 주최로 미국의 음식 및 관광 비즈니스 관계자 및 뉴욕에 체재 중인 각국의 외교사절 등을 초대한 음식·관광리셉션을 개최하였다. 이 행사에는 아베총리도 참석하였으며 미국인의 일본방문촉진과 일본음식 및 음식문화의 보급을 도모하기 위해 일본의 지방 및 음식문화의 매력을 적극적으로 홍보하였다.<sup>02</sup> 더욱이 일본정부는 일본고유음식과 함께 일본 전통주(日本酒)의 해외수출촉진을 도모하고, 일본 국내에서는 주조(酒造)회사와 협력하여 외국인의 주조과정견학을 늘리는 등의 계획을 추진한 덕분에, 일본 전통주(日本酒)의 수출실적이 최고를 기록하였고, 매년 런던에서 개최되는 세계적 와인경연대회인 ‘International Wine Challenge(IWC)’에서 2007년부터 ‘Sake Category(일본 전통주 부문)’가 신설되는 등 일본 전통주의 세계적인 지명도가 향상되었다. 또한, 일본 전통주 뿐만 아니라 일본 와인도 일본고유음식과 잘 어울린다는 특성을 내세우고 중점적인 홍보활동을 진행하였다. 그밖에도 일본정부는 “일본고유음식과 음식문화에 대한 관심의 증대와 농림수산물과 식품의 수출증대를 일본을 방문하는 외국인 관광객의 수요증대와 연계하여, 일본에서의 경험을 통해 보다 일본식재료의 평가를 높이는 등 선순환구조를 구축”하려는 목적아래, 일본음식을 통한 외국인 관광객의 일본방문에 대응하는 사업의 촉진을 도모하고 있다.<sup>03</sup> 이하에서는 구체적으로 일본전통음식문화의 계승과 해외확산을 위해 어떠한 노력을 기울이고 있으며, 이와 관련된 제도의 정비는 어떻게 이루어졌는지, 그리고 추진되고 있는 내용은 무엇인지 등에 관해서 살펴보려고 한다.

02 일본음식문화와 일본관광 홍보를 위한 2017년 9월 18일의 리셉션에 관해서는 외무성 홈페이지 참조 ([http://www.mofa.go.jp/mofaj/na/na2/page3\\_002230.html](http://www.mofa.go.jp/mofaj/na/na2/page3_002230.html))

03 児玉 徹, “和食と持続可能な水産資源”, 季刊 国際貿易と投資 No.110, 国際貿易投資研究所, 2017.12, 126頁

## II. 일본고유음식문화의 계승과 세계화를 위한 추진 노력들

일본음식 및 식문화(食文化)의 보급을 위해 일본정부는 이른바 FBI 전략을 세웠는데, FBI 전략이란 일본의 식문화(食文化)의 보급을 위해 필요한 내용인 “Made FROM Japan, Made BY Japan, Made IN Japan”에서 따온 것으로서, 세계적으로 일본 식재료의 활용과 일본의 식문화 및 식료품산업의 해외진출, 일본 농림수산물·식품의 수출 등을 목표로 한다. 일본정부는 2020년 시점의 농림수산물·식품의 수출목표를 2조 엔으로 하여 해외확보에 힘쓰고 있다. 2015년 10월부터는 일본전통음식문화(和食文化)의 보호 및 계승과 관련성이 높은 음식을 통한 교육(食育, food education)과 일본음식과 음식문화의 해외확산, 국내산농산물의 수요 확대 등의 시책을 종합적으로 추진하기 위해 농림수산성의 식료산업국(食料産業局)에 음식문화·시장개척과(食文化·市場開拓課)를 설치하였고, 그 안에 일본음식관련 부서(和食室)를 두고 유네스코 무형문화유산에 등록된 일본전통음식문화(和食文化)의 보호와 계승을 추진하기 위해, ① 일반사단법인 화식문화국민회의(和食文化国民會議) 등 관계단체와 밀접하게 연계하면서 지역단체, 교육현장, 식품산업 등의 관계자들과의 협력을 통한 노력을 추진하고 ② 일본음식문화(和食文化)의 계승을 관계자를 위시한 국민들과 함께 추진하기 위한 환경정비에 노력하고 있다.

### 1. 농림수산성(農林水産省)의 음식문화 확산을 위한 노력

#### (1) 도쿄(東京)올림픽 개최를 활용한 일본음식문화의 확산에 대하여

일본음식·식문화(食文化)의 확산과 일본의 농림수산물·식품수출의 증가는 밀접하게 관련되어 있으므로, 일본음식문화의 확산정책과 농림수산물 및 식품의 수출증가시책의 연계를 강화하고, 일본의 농림수산물과 식료품의 인지도를 높이고 기반을 강화하는 절호의 기회로써 2020년 도쿄올림픽을 활용하고자 노력 중이다.

#### (2) 해외에서의 일본음식 및 음식문화 보급에 관하여

총리와 농림수산성 대신 등도 국제회의의 출석이나 출장의 기회에 일본산 식재료를 활용한 리셉션에 참가하는 등 국제적인 이벤트에 적극적으로 참여하여 일본음식문화의 홍보

에 나서고 있다. 예컨대, 2015년 10월에 런던에서 개최된 럭비월드컵 당시 부속건물에서 일본의 음식과 식문화의 매력을 홍보하기 위한 일본 술, 일본음식, 일본과자, 일본 차(日本茶) 등의 시식회를 열었고, 2016년 8월의 리오데 자네이로 올림픽 당시에는 일본음식에 대한 심포지엄과 리셉션을 개최하였다. 그리고 해외에서 일본산 식재료를 적극적으로 사용하는 레스토랑과 연계하여 일본 음식문화의 매력을 알리고 있으며, 2016년에는 장래의 요리사를 육성하는 해외(미국, 호주, 베트남 등)의 요리학교에 일본음식관련 강좌를 개설하였다. 또한, BBC를 활용하여 유럽전역에서 일본 명품소고기(和牛), 수산물, 일본 술(日本酒), 일본 차(日本茶)에 대한 CM을 만들어 방송하는 등 영향력이 큰 미디어 등을 활용하여 해외에서 일본음식문화의 매력을 알리고 있다.

### (3) 일본방문 외국인여행자를 대상으로 한 일본음식과 음식문화의 전파노력

점차 증가하는 외국인관광객이 일본음식문화의 본고장인 농어촌을 적극적으로 방문하도록 하기 위한 매력적인 콘텐츠개발과 홍보에 전략적으로 노력하여 향토색을 살린 지역 관광 수요의 증대를 통한 지역사회의 고용과 소득의 증대를 도모하고 있다.

### (4) 일본전통음식문화의 보호와 계승을 위한 노력

2013년 12월 유네스코 무형문화유산에 등록된 일본고유음식문화(和食文化)를 다음세대에 전달하기 위해 어린이들과 부모세대를 대상으로 일본고유음식문화(和食文化)에 대한 관심과 이해를 높이기 위한 사업을 추진하며, 식육(食育)에 의한 음식문화(食文化)의 보호와 계승을 추진하고 있는데, 국가는 민간단체와 지방자치단체 등이 실시하는 사업을 지원하는 것이 주된 형태라고 할 수 있다.

#### 1) 차세대의 주역인 어린이들을 대상으로 한 일본전통음식문화 계승활동의 추진

우선, 유·소년기에 접취하는 음식이 중요하기에 일본고유음식문화(和食文化)를 전달하는 장으로서 급식의 중요성을 고려하여, 2013년부터 아동과 학생들에게 일본고유음식문화(和食文化)를 보급하는 사업을 시작하였고, 전국 63명의 일본요리사들이 참가하는 화식급식지원단(和食給食応援団)의 협력을 받아 일본고유음식의 급식을 추진하고 있다. 그리고 전국 어린이 화식왕(和食王)선수권을 개최하거나 저학년은 그림, 고학년은 향토요리경

연대회 등을 통해 어린이들의 일본음식문화(和食文化)에 대한 관심을 높이려고 노력하고 있다.

### 2) 육아과정에 있는 자 및 젊은 층을 대상으로 한 일본전통음식문화 보급추진

육아과정에 있는 사람과 젊은이들에게 일본고유음식문화(和食文化)의 보급을 추진하는 사업을 전개하고 있는데, 임산부나 육아 중인 부모를 대상으로 하여 일본요리(和食)요리사에 의한 일본고유의 이유식강좌를 실시한다거나 영양사를 대상으로 일본요리(和食)요리사에 의한 일본고유음식문화(和食文化)에 대한 강좌 및 조리실습을 지도하는 등이 그 내용이다.

### 3) 음식문화를 토대로 한 향토음식문화의 보호 및 계승활동의 추진

새로운 환경에 대응한 식육(食育)활동 모델 추진사업으로서 부모들을 대상으로 한 음식 조리체험과 초등학생을 대상으로 한 화식교실(和食教室) 등 민간단체가 실시하는 모범적인 식육(食育)활동을 지원하고, 향토음식문화의 매력을 재발견하는 식육(食育)추진사업으로서 광역자치단체(都道府県)와 지방자치단체(市町村)가 실시하는 농림어업체험기회의 제공과 향토요리교실 등 음식문화의 계승을 위한 활동을 지원한다.

## 2. 일반사단법인 화식문화국민회의(和食文化国民会議)의 추진노력

### (1) 화식문화국민회의(和食文化国民会議)의 설립배경과 성격

2011년 7월 농림수산성 안에 ‘일본식문화(食文化)의 세계무형유산등록을 위한 검토회(이하 ‘동 검토회’라 한다)’를 설치하고 신청내용에 대한 검토를 시작하였고, 2012년 3월 동 검토회의 위원이 발기인이 되어 무형문화유산등록의 실현과 일본고유음식문화(和食文化)의 차세대 계승을 목적으로 한 ‘일본 식문화(食文化)의 유네스코 무형문화유산화 추진협의회(이하, ‘동 협의회’라 한다)’를 설립하고 동 협의회가 보호조치에 책임을 지는 것으로 하여 유네스코에 등록을 신청하였다. 2013년 7월 동 협의회는 ‘화식(和食)문화의 보호·계승국민회의(약칭: 화식회의(和食會議))’로 명칭을 바꾸고 사무국도 농림수산성에서 민간으로 이관하였다. 2013년 12월 일본고유음식(和食)의 유네스코 무형문화유산등록이

결정되었고, 2015년 2월에는 화식회의(和食會議)의 정·부회장과 중심회원이 발기인이 되어 일반사단법인 ‘화식문화국민회의(和食文化国民會議)’가 설립되었다. 2015년 4월부터는 법인으로서 본격적인 활동을 개시하고 3부회(部会), 1회의(會議) 체제로 일본고유음식(和食)의 보호와 계승을 위해 노력하고 있다.<sup>04</sup>

## (2) 일본고유음식문화(和食文化)의 보호 및 계승 활동(Washoku Japan)

‘일본고유음식문화(和食文化)의 보호 및 계승 활동(Washoku Japan)’이란 일반사단법인 화식문화국민회의(和食文化国民會議)가 중심이 되어 추진하는 것으로서, 일본고유음식문화(和食文化)의 매력을 재발견하기 위한 활동의 총칭이다. 일본고유음식문화(和食文化)의 유네스코 무형문화유산에 등록신청을 계기로 하여 일본고유음식문화(和食文化)를 다음 세대에 전달하기 위해 그 가치를 국민전체가 공유할 필요가 있다는 인식아래 가치의 공유 활동을 전개하고 있는 것이다. 일본의 독자적인 풍토와 역사, 자연을 존중하는 일본인의 품성을 토대로 형성된 일본의 식문화(食文化)는 일본인의 건강한 식생활과 라이프 스타일 뿐만 아니라, 사람과 사람, 그리고 지역사회를 연결하여 공동체를 지키는 중요한 역할을 수행한다고 생각하였기 때문이다. 일본고유의 음식문화(食文化)에 대해서 세계와 공유할 자랑스러운 유산으로서 국민전체가 올바른 이해와 인식을 가지고, 이러한 식문화(食文化)의 바탕이 되는 생산자, 식품제조업자, 요식서비스, 관광업 등 다양한 기업과 단체, 그리고 각 지역의 향토요리보존회, 식육단체(食育団体)·NPO·요리학교 등 음식에 관련된 단체, 지방자치단체 등이 일체가 되어 협력함으로써 일본고유음식문화(和食文化)의 보호와 계승이 이루어진다는 신념을 가지고 그 가치의 재발견을 위해 노력하고 있다.<sup>05</sup>

<sup>04</sup> 3부는 조사·연구부(調査·研究部), 기·지혜부(技·知恵部), 보급·계발부(普及·啓発部) 등을 말하고, 1회의는 전국 화식 연락회의(全国「和食」連絡會議)를 가리킨다. <https://washokujapan.jp/greeting/>

<sup>05</sup> <https://washokujapan.jp/conference/project/>

### Ⅲ. 일본고유음식문화의 계승과 세계화를 위한 인증제도의 내용

#### 1. 인증제도의 법적 근거에 관하여

일본고유음식(和食)의 계승과 해외확산을 추진하는데 필요한 법적 근거를 든다면, 하나는 문화예술기본법(文化芸術基本法)이고 또 다른 하나는 식육기본법(食育基本法)이라고 할 수 있는데, 전자는 일본음식(和食)이 일본문화의 일환인 고유음식문화(和食文化)임을 법적으로 규정한 점에서 중요한 의미가 있고, 후자는 일본국내에서의 고유음식문화에 대한 올바른 인식을 토대로 한 일본음식문화의 계승과 전파를 위한 중심법률로서 국가 및 지방자치단체의 일본음식문화의 계승과 해외확산을 위한 정책의 근거규정을 두고 있다는 점에서 중요하다.

##### (1) 문화예술기본법

2015년부터 이른바 화식회의(和食会議)는 ‘기능·지혜 부회(技·知恵部会)’를 중심으로 의원연맹에 대한 탄원서의 제출이나 연구회에서의 설명과 협력요청을 하는 등 음식을 문화로 인정하도록 하기 위해 검토위원회에 속한 28개 단체의 일원으로서 문화예술진흥기본법의 개정에 적극적으로 관여하였다. 개정 문화예술진흥기본법이 2016년6월에 참의원본회의에서 채택되고 전체회의에서 일치되어 가결 성립하였다. 동 법률의 개정은 2001년에 법이 제정된 이래 최초로 이루어진 전면개정이었고, 명칭도 ‘문화예술진흥기본법’에서 ‘문화예술기본법’으로 바뀌었다. 구체적인 개정내용 중에서도 제12조의 생활문화 관련내용에 다도(茶道), 화도(華道), 서도(書道)와 더불어 음식문화(食文化)가 명기됨으로써 음식(食)이 문화로 인식되고 그 발전과 진흥을 본격적으로 추진할 수 있게 되었다는 점에 중요한 의의가 있다.<sup>06</sup> 즉, 이 법률은 생활문화, 국민오락, 출판물 등의 보급을 목표로 하면서 지금까지 ‘생활문화’의 예시로 들던 다도 및 화도와 함께 음식문화도 명기됨으로써 식품관련업계에도 적지 않은 영향을 미치고 있다. 이러한 배경아래 일본에서는 화식회의(和食會議)를 포함하여 음식(食)과 관련된 28개 단체가 적극적으로 일본음식의 계승과 전파에 참여하고 있다고 한다.

06 日本食糧新聞 電子版 2017.07.05 11553号 1面 “「食文化」を明記「文化芸術基本法」に改称”

이처럼 음식을 문화의 하나로 인식하고 일본음식의 세계화를 본격적으로 추진하는 계기가 된 중요한 법적 근거 규정을 든다면 무엇보다도 문화예술기본법 제12조라고 할 수 있는데, 이에 따라 일본전통음식문화(和食文化)의 계승과 해외전파가 문화예술기본법의 목적(동법 제1조)과 이념(동법 제2조)의 실현을 위한 내용의 일환으로서 국가의 책무(동법 제3조)의 적용을 받게 되고, 음식문화의 전파에 필요한 시책의 추진을 위한 체제의 정비(동법 제36조 및 37조)를 위한 근거가 마련되었다고 할 수 있다. 관련 규정의 주요내용은 다음과 같다.

#### 문화예술기본법(2001년 법률 제148호, 2017년 6월 23일 개정)<sup>07</sup>

##### 제3조(국가의 책무)

국가는 기본이념에 따라 문화예술에 관한 시책을 종합적으로 책정하고, 실시할 책무가 있다.

##### 제12조(생활문화의 진흥과 국민오락 및 출판물 등의 보급)

국가는 생활문화(다도, 화도, 서도, 식문화 기타 생활에 관한 문화를 말한다)의 진흥을 도모함과 더불어, 국민오락(바둑, 장기 기타 국민적 오락을 가리킨다)과 출판물 및 레코드 등의 보급을 도모하기 위해, 이들에 관한 활동에 대한 지원 기타 필요한 시책을 강구하여야 한다.

##### 제36조(문화예술추진회의)

정부는 문화예술에 관한 시책의 종합적, 일체적이고 효과적인 추진을 도모하기 위해 문화예술추진회의를 만들고, 문부과학성 및 내각부, 총무성, 외무성, 후생노동성, 농림수산성, 경제산업성, 국토교통성 기타 관계행정기관 상호의 연락조정을 하여야 한다.

##### 제37조(광역자치단체(都道府県) 및 기초자치단체(市町村)의 문화예술추진회의 등)

광역자치단체(都道府県) 및 기초자치단체(市町村)에 지방문화예술추진계획 기타 문화예술의 추진에 관한 중요사항을 조사심의 시키기 위해, 조례로 정한 바에 따라 심의회 기타 합의제 기관을 둘 수 있다.

<sup>07</sup> 문화예술기본법 조문

[http://www.bunka.go.jp/seisaku/bunka\\_gyosei/shokan\\_horei/kihon/geijutsu\\_shinko/kihonho\\_kaisei.html](http://www.bunka.go.jp/seisaku/bunka_gyosei/shokan_horei/kihon/geijutsu_shinko/kihonho_kaisei.html)



## (2) 식육기본법(食育基本法)

국민이 일평생 건전한 심신을 배양하고 올바른 인간의 품성을 기르게 할 것(식육기본법 제1조)을 목적으로 하여 2005년 6월에 식육기본법(食育基本法)이 제정되었는데, 동법에 따라 식육추진기본계획(食育推進基本計画)<sup>08</sup>이 작성되고, 광역자치단체(都道府県), 기초자치단체(市町村), 관계기관 및 단체 등 다양한 관계자들의 협력 아래 식육(食育)이 추진되어 왔으며, 일상생활의 기반인 가정에서의 식사를 원점으로 하여 학교 등이 어린이들의 식육(食育)에 노력하고 광역자치단체(都道府県), 기초자치단체(市町村), 관계기관 및 단체 등이 다양한 형태로 식육(食育)을 주체적으로 추진하고 있다.

식육기본법(食育基本法)<sup>09</sup>이 제정되기 전에도 식육(食育)<sup>10</sup>을 추진하기 위해 문부과학성, 후생노동성, 농림수산업성 및 식품안전위원회가 중심이 되어 다양한 노력을 하였고, 지방공공단체 및 민간단체의 자발적인 노력이 있었지만, 2005년 7월에 시행된 식육기본법(食育基本法)이 제정된 배경에는 동법 전문에 나타나 있는 것처럼, 먹거리(食)를 중요시 하는 마음의 결여, 영양의 균형이 깨진 식사나 불규칙한 식사의 증가, 비만이나 그릇된 생활습관으로 인한 당뇨병 등의 질병의 증가, 과도한 다이어트, 먹거리(食)의 안전상의 문제발생, 먹거리(食)의 해외의존, 전통적인 식문화(食文化)의 상실 등에 관한 위기감이 있었다.

또한 식육기본법(食育基本法)은 국민이 평생에 걸쳐서 건전한 심신을 유지하고 올바른 품성을 형성하도록 하기 위한 식육(食育)을 추진하는 것이 절박한 과제가 되어 가는 현실에 비추어, 그 기본이념을 다음과 같이 규정하고 있다. ① 국민의 심신건강의 증진과 올바른 성품의 인간형성(제2조) ② 먹거리(食)에 관한 감사의 마음과 이해(제3조) ③ 식육(食育) 추진운동의 전개(제4조) ④ 어린이의 식육(食育)에서의 보호자 및 교육관계자 등의 역할(제5조) ⑤ 식(食)에 관한 체험활동과 식육(食育)추진활동의 실천(제6조) ⑥ 전통적인 식문

08 최초의 식육추진기본계획은 2006년부터 2010년까지, 2차의 기본계획은 2011년부터 2015년까지였으며, 제3차 기본계획은 2016년부터이다. 각 기본계획의 구체적인 내용은 내각부 홈페이지 참조

<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/index.html>

09 식육기본법(食育基本法)의 조문 전체

[http://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws\\_search/lsg0500/detail?lawId=417AC1000000063&openerCode=1](http://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=417AC1000000063&openerCode=1)

10 식육(食育)은 생존하기 위한 기본이고 지육(知育)·덕육(德育)·체육(体育)의 기초가 되는 것으로서 다양한 경험을 통해 식(食)에 관한 지식과 식(食)을 선택하는 능력을 습득하여 건전한 식생활을 실현할 수 있는 인간을 육성하는 것을 가리킨다. 농림수산업성이 건강하고 문화적인 국민생활과 풍요롭고 활기 넘치는 사회의 실현에 기여할 목적으로 식육(食育)의 추진에 관한 시책을 종합적이고 계획적으로 실시하는 관청으로서 관계 각성(各省)과 연계·협력하며 노력하고 있다. 농림수산업성 홈페이지 참조

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/>

화(食文化), 환경과 조화된 생산 등에 대한 배려 및 농어촌의 활성화와 식료자급률 향상에  
의 공헌(제7조) ⑦ 식품의 안전성확보 등에 있어서의 식육(食育)의 역할(제8조)

### (3) 식육(食育)의 추진체제

국가는 식육(食育)의 기본이념에 따라 식육(食育)의 추진에 관한 시책을 종합적이고 계  
획적으로 책정하고 실시할 책무가 있고, 지방공공단체는 국가와의 연계를 통해 지역의 특  
성을 살린 자율적인 시책을 책정하고 실시할 책무가 있다(식육기본법 제9조 및 10조). 따  
라서 국가는 식육추진기본계획(食育推進基本計画)을 작성하여야 하고(동법 제16조), 내각  
부(内閣府)는 식육추진회의(食育推進会議)의 사무를 포함하여 식육(食育)의 추진을 도모하  
기 위한 기본적인 시책에 관한 기획, 입안, 종합조정 사무를 담당하고 있으며, 식품안전위  
원회, 소비자청, 문부과학성, 후생노동성, 농림수산성 등의 관계 각 성청(省庁)과 연계를  
도모하면서 정부로서 일체적으로 식육(食育)의 추진에 노력하고 있다. 한편, 광역자치단  
체(都道府県)는 자신의 식육추진계획(食育推進計画)을 작성하고, 기초자치단체(市町村)는  
각각의 식육추진계획(食育推進計画)을 작성하도록 되어 있다(동법 제17조 및 18조). 또한  
교육관계자, 농림어업자, 식품관련사업자 및 국민 등은 식육(食育)의 추진에 적극적으로  
힘쓰는 것은 물론, 식육(食育)의 추진에 관한 활동에 협력하여야 한다(동법 제11조~13조).

## 2. 인증제도의 종류 및 내용들

### (1) 해외에서의 일본전통음식과 음식문화의 확산에 관한 인증제도

해외에 있어서의 일본음식 및 식문화(食文化)에 대한 관심은 일본고유음식(和食)의 유네  
스코 무형문화유산등록, 밀라노국제박람회 등을 통해 근래에 더욱 높아지고 있고, 본고장  
에서 일본음식을 체험하려는 외국인의 수요도 증가하고 있다. 농림수산성은 일본산 농립  
수산물과 식품의 수출액 1조 엔 달성을 목표로 세계 각국에서 일본음식과 일본산 식재료  
의 수출과 일본을 방문하는 외국인 관광객의 증가를 통해 일본음식과 식문화를 해외로 확  
산시키려는 정책들을 추진 중이다.

## 1) 음식과 농업의 경승지(景勝地) 인정제도(SAVOR JAPAN)

일본을 방문하는 외국인관광객의 수요를 국산농림수산물·식품의 수요확대 및 농어촌의 소득향상으로 연결시킬 목적아래, 향토음식과 농림수산업을 토대로 방일외국인을 중심으로 한 외국인관광객의 유치노력을 ‘음식과 농업의 경승지(景勝地)’로 인정하는 내용의 제도를 마련하고, ‘음식과 농업의 경승지(景勝地)’를 브랜드로 만듦으로써 특색 있는 향토음식문화의 매력을 알리는 노력을 추진하고 있다. 이 제도에 의해 2016년부터 ‘SAVOR JAPAN(農泊 食文化海外発信地域)’이 지정되었으며, 구체적으로 동 제도의 창설배경을 비롯하여 해당지역의 목록 등의 내용은 농림수산성 홈페이지에서 확인할 수 있다.<sup>11</sup>

## 2) 해외에서의 일본요리의 조리기능(調理技能)인정제도

일본요리에 관하여 적절한 지식과 기능을 보유한 해외의 일본음식요리사를 육성하고, 일본음식과 식문화는 물론 일본산 농림수산물과 식품의 매력을 적절하고 효과적으로 홍보하기 위하여, 해외의 일본음식요리사의 일본요리에 관한 지식과 조리기능이 일정한 수준에 이른 자를 민간단체 등이 자율적으로 인정할 수 있는 일정한 요건아래, 일본음식 및 식문화의 해외확산을 강화할 목적으로 농림수산성은 2016년 4월 1일에 ‘해외에서의 일본요리의 조리기능(調理技能)의 인정에 관한 가이드라인’을 만들어 공표하였다. 본 제도를 활용하고 민간이 주체가 되어 일본요리 조리기능의 인정을 추진하여, 일본요리에 관해 적절한 지식과 조리기능을 습득한 외국인요리사를 육성하고 인정건수를 증가시킴으로써 일본음식과 식문화의 브랜드가치의 향상과 일본산 농림수산물 및 식품의 이용확대를 도모하고 있는데, 일본요리의 조리기능인정제도에 따른 요리사는 2017년 9월 30일 현재 금2명, 은72명, 동76명의 총 150명이 인정을 받은 상태이다.

이러한 ‘해외에서의 일본요리의 조리기능(調理技能)의 인정에 관한 가이드라인’<sup>12</sup>에서 규정한 운용·관리단체로서 농림수산성에 신청한 단체가 본 가이드라인의 운용관리단체가 되는데, 2018년 2월 현재 6개의 단체<sup>13</sup>가 가이드라인의 운용 및 관리, 보급, 가이드라인에 따른 인정단체의 인정 등을 수행한다.<sup>14</sup>

<sup>11</sup> [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/keisyoti\\_kentokai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/keisyoti_kentokai/index.html)

<sup>12</sup> <http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syokubun/pdf/160401-01.pdf>

<sup>13</sup> 6개의 운용·관리단체는 주식회사 TOW, 주식회사 和食人材 플랫폼(Washoku Jinzai Platform), 특정비영리활동법인 일본식(日本食)레스토랑 해외보급추진기구(JRO), 주식회사 TSA career, 공익사단법인 전국조리사양성시설협회(JATCC), 주식회사 RETOWN 등이다.

<sup>14</sup> <http://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/tyori.html>

### 3) 해외에서의 일본산 식재료 사용(support)점포 인정제도

해외에서 일본음식을 판매하는 레스토랑은 2015년 7월 현재 약 8만9천개 점포에 이르는 등, 일본산 농림수산물과 식품의 해외주문처로서 중요한 거점의 하나가 되고 있다. 농림수산성은 이들을 수출거점으로 하여 일본산 농림수산물과 식품의 해외수요를 확대하고 수출촉진을 도모하기 위해 일본산 식재료를 적극적으로 사용하는 해외 음식점과 소매점을 민간단체 등이 자율적으로 ‘일본산 식재료 사용(support)점포’로서 인정할 수 있도록 ‘해외에서의 일본산 식재료 사용(support)점포 인정에 관한 가이드라인’<sup>15</sup>을 만들어 공표하였다.<sup>16</sup>

### (2) 국내에서의 일본전통음식의 계승과 보급을 위한 제도

장수국가인 일본의 식사는 세계적으로도 관심이 높은 문화인데, 글로벌경제화 및 유통기술의 발전, 생활양식의 다양화 등으로 인하여 지역특산물을 활용한 향토요리 등 전통적인 음식문화가 충분히 계승되지 않고 특색도 사라져가고 있는 상황에 대한 위기감이 높아지고 있다. 그리하여 일본의 전통적인 음식문화(和食)가 자연의 존중이라는 일본인의 정신을 살린 식(食)에 관한 사회적 관습으로서 유네스코무형문화유산에 등록된 것으로, 식육(食育)활동을 통해 향토요리, 전통식재료, 식사예절 등 전통적인 식문화(食文化)에 관한 국민의 관심과 이해를 높임으로써 전통적인 식문화(食文化)의 보호 및 계승이 추진되고 있다. 지역과 가정에서 계승되어 온 전통적인 요리 등을 지역적인 특색과 전통적인 행사 등과 연결시킨 일본의 다양한 식문화(食文化)를 후세에도 남길 수 있도록, 요리의 맛은 물론 관련예절 등도 전달할 수 있는 국민을 늘리기로 하였는데, 2015년에는 41.6%, 2020년까지는 50% 이상이 되도록 하는 것이 목표이다. 특히 20~30대의 젊은 세대에 대해서는 2015년도에 49.3%, 2020년까지는 60% 이상이 되도록 하는 것이 목표이다.

구체적으로는 일본의 전통음식문화(和食文化)가 무엇인지와 관련하여 농림수산성의 ‘화식 보호·계승추진 검토회(和食の保護·継承推進検討会)’가 작성한 ‘화식문화(和食文化)체크목록’<sup>17</sup>에서 일본고유음식문화의 중요요소를 열거하고 있는데, 이를 통하여 전통음식문

<sup>15</sup> <http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syokubun/pdf/160401-03.pdf>

<sup>16</sup> <http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syokubun/160401.html>

<sup>17</sup> [http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syoku\\_vision/pdf/h27\\_washoku\\_check.pdf](http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syoku_vision/pdf/h27_washoku_check.pdf)

화에 대한 이해를 높이고 미래세대에 자연스럽게 연결시키려는 목적에서 보급이 추진되고 있다. ‘화식문화(和食文化)체크목록’의 보급단계를 보면, 식육(食育)활동을 수행하는 단체나 기업 등에게 체크목록을 배포하고 식육(食育)활동이나 화식문화(和食文化)의 계승활동에서 활용하도록 하고, 활용시의 효과 및 개선점에 대해 사례를 수집하고 효과적인 활용방법을 정리한 다음에, 이용하기 쉬운 내용과 형태로 체크목록을 개정한다. 또한, 체크목록과 활용사례를 보급 및 홍보하고 일본전통음식문화(和食文化)의 계승활동에서의 활용을 비롯하여 학교교육과 기업 활동의 장에서의 이용되도록 하고 있다.<sup>18</sup>

## IV. 맺으며

일본에서는 식육(食育)과 일본음식·식문화(日本食·食文化)의 해외전파와 관련하여 일본의 식육(食育)의 이념과 추진노력 등을 적극적으로 해외에 알리고 식육(食育, Shokuiku)라는 용어가 일본어 그대로 해외에서도 통용되도록 하며, 식육(食育)가이드(A Guide to Shokuiku)에 대해 인터넷 등을 활용하여 해외보급을 도모하고 있다. 더욱이 해외에서의 구체적인 성과를 조사하고 그 활용에 힘쓰고 있으며, 2020년 도쿄올림픽을 좋은 기회로 활용하여 일본전통음식의 해외확산을 전략적으로 추진하기로 하였다.

한편, 일본전통음식(和食)의 보호와 다음 세대로 전승하기 위한 노력과 관련해서는 일본인의 전통적인 식문화(食文化)인 화식(和食)에 대한 국민의 관심과 이해를 높이기 위해, 학교급식과 가정에서의 요리와 예절 등을 포함한 일본음식(和食)제공기회의 확대, 일본음식(和食)의 계승을 위한 지역별 식육활동(食育活動), 일본전통이 느껴지는 공간(和室)을 활용하고 전통문화의 일환으로 추진하는 등 일본전통음식(和食)의 보호와 계승을 도모하고 있다. 그리고 유네스코에 등록될 당시에 제시된, 보호조치에 책임을 지는 조직인 ‘일반사단법인 화식문화국민회의(和食文化国民会議)’를 비롯하여 식육(食育)에 관계된 국가와 지방자치단체, 교육관계자, 농림어업관계자, 식품관련사업자 등 다양한 관계자가 밀접하게 연계하면서 추진하고 있는데, 젊은 세대로의 전승을 위해 가정에서의 일본전통음식의 요리

18 일본의 전통적 화식문화(和食文化)의 계승과 보급 관련 구체적 내용에 관해서는 농림수산성 HP참조  
<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/index.html>

와 식사예절 등의 교육에도 힘쓰고 있는 점은 참고할 중요한 부분이다. 또한, 지역별 음식 문화의 매력의 재발견과 관련하여, 향토요리와 전통 식재료 등의 매력을 재발견하고 일본고유 식생활의 실천을 촉진하기 위해 지방자치단체와 농림어업자, 식품관련사업자 등이 연계된 노력이 이루어지고 있다는 점은 우리의 전통음식과 식품산업의 발전과 해외확산을 위해서는 정부의 노력뿐만 아니라 온 국민이 일체가 된 노력이 필요하다는 것을 인식시켜 주는 중요한 참고가 될 것으로 본다. 우리음식문화의 세계화를 위해서 무엇보다도 중요한 첫걸음은 우리의 전통음식문화가 무엇인지에 관한 ‘한식’의 정의를 시작으로 한 전통음식의 범위와 내용을 구체적으로 확정하고 그와 관련된 능동적인 노력을 기울이는 일이 될 것이라고 본다.

## 참고자료

児玉 徹, “和食と持続可能な水産資源”, 季刊 国際貿易と投資 No.110, 国際貿易投資研究所, 2017.12

農林水産省食料産業局 食文化・市場開拓課 和食室, “和食文化の継承の取組について”, 農林水産省, 2016.5

일반 사단법인 和食文化国民会議 홈페이지 <https://washokujapan.jp/>

내각부 홈페이지 공생사회정책

<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/souki/index.html>

문화청 홈페이지 <http://www.bunka.go.jp/seisaku/index.html>

농림수산성 홈페이지 <http://www.maff.go.jp/j/policy/index.html>

외무성 홈페이지 <http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/culture/index.html>