

## 특별전시 안내

이번 김치학심포지엄에서는 문헌상 기록된 조선시대 전통 김치를 재현한 특별전이 열립니다. 최초의 한글조리서로 발표된 '최씨음식법' 과 '음식디미방'에 등장하는 조선 중기 김치류를 포함하여, 고추 유입 이후 통배추김치 탄생까지의 변천 과정을 한눈에 파악할 수 있도록 10여 종의 전통 김치를 관련 문헌 기록과 함께 실물로 직접 확인해 볼 좋은 기회가 될 것입니다. 아울러 장류, 식초류, 전통주, 천일염 및 발효식품의 도구적 공헌자인 옹기 작품도 함께 전시할 예정이오니 많은 관람 바랍니다.

- 장 소 : 김치학심포지엄 행사장 입구 로비
  - 전시품 : 조선시대 김치(10종), 기타발효식품(장, 식초, 전통주), 천일염, 옹기
- \* 본 특별 전시는 한국음식인문학연구원 소속 회원인 김치명인, 발효연구가, 옹기작가의 재능기부로 이루어졌습니다.

## 행사장 안내



## 등록기간

- 1차\_ 2015년 10월 1일 ~ 10월 15일  
2차\_ 2015년 10월 16일 ~ 10월 25일

## 등록방법

- 1\_ 웹등록 : 세계김치연구소 홈페이지에서 등록 [www.wikim.re.kr](http://www.wikim.re.kr)  
2\_ 이메일등록 : 아래의 양식에 맞춰 [kimchiology@wikim.re.kr](mailto:kimchiology@wikim.re.kr)로 등록

성 명 소 속

연락처 직 위

이메일

- \* 등록비는 무료이며, 사전등록자에 한하여 점심식사와 기념품이 제공됩니다.  
\* 주차는 지원되지 않으니 대중교통을 이용해 주시기 바랍니다.

## 사전등록 및 문의

tel\_+82 62 610 1838 e-Mail\_ [kimchiology@wikim.re.kr](mailto:kimchiology@wikim.re.kr)

WiKim 세계김치연구소  
World Institute of Kimchi

2015 제3회 김치학 심포지엄  
2015 Kimchiology Symposium

김치인문학

The Humanities of Kimchi

김치에 대한  
인지, 정서,  
그리고 변화

KIMCIOLOGY

김치에 대한 최초의 인문학 심포지엄

김치학



2015. 10. 29 (Thu.) 10:00 ~ 17:00

국립중앙도서관 국제회의실

주최 WiKim 세계김치연구소  
World Institute of Kimchi

후원 nst 국가과학기술연구회



## 모시는 글

'김치학 심포지엄(Kimchiology symposium)'은 한국 최초의 본격적인 '음식인문학' 학술대회로서 지난 2013년 가을에 김치를 문화로 폭넓게 바라보자라는 차원에서 처음 개최된 이래, 참여해 주셨던 각 계 각 층의 공감과 성원에 힘입어 올해로 3회 째를 맞게 되었습니다.

많은 분들이 매년 김치학 심포지엄을 기다리시는 이유는 무엇보다 김치에 관한 열정과 애정으로 한 해 동안 새로운 주제를 연구해 온 권위자들의 깊고, 재미있고, 유용한 연구결과, 또 이에 대한 날카로운 분석과 토론에 대한 기대가 있기 때문일 것입니다. 금번 심포지엄은 김치에 대한 인지체계와 정서, 그리고 이것들이 김치문화 형성 및 변화에 어떠한 관련성을 지니고 영향을 미치는지에 대한 특별한 기획연구와 주제발표로 구성하였습니다. 이번에도 어김없이 기대에 부응하는 '김치인문학심포지엄'이 되리라 확신합니다.

혹자는 세계김치연구소가 산업화에 필요한 과학적 연구 즉, R&D 만을 열심히 하면 되지 않나 라는 지적을 하기도 합니다. 그러나 자연과학분야 만을 탐구하는 편향된 연구 활동만으로 창의적인 연구 주제를 찾거나 문제 해결의 아이디어를 얻는 데 한계가 있을 수밖에 없다는 점은 모든 분들이 동의하는 바일 것입니다. 사람에 대한 이해를 통해 산업계 현안 해결책을 찾고 김치과학기술의 발전과 김치문화 융성에 기여하게 될 것이라는 점은 의심의 여지가 없는 것입니다. 이러한 자연과학과 인문사회과학의 융합적 학술연구 활동을 통한 김치산업 활성화와 김치문화의 성공적인 세계화야말로 저희 세계김치연구소가 지향하는 목표이자 목적이기도 합니다.

아무쪼록 본 학술대회에 오셔서 인류의 가장 본질적이고도 기본적인 문화인 먹을거리, 그 중에서도 유달리 독특한 기원과 문화를 가진 것으로 평가받는 우리 김치에 대한 인문·사회과학적 김치학 연구 방법론이 어떻게 김치산업발전을 위한 방향 제시와 자연과학분야의 연구 관점 환기를 가능하게 할 수 있는지 직접 가능해 보실 수 있기를 기대합니다.

저희 연구소가 이 심포지엄을 자양분 삼아 앞으로도 더욱 의미있는 김치학적 연구의 성과를 창출·확산할 수 있도록 부디 참석하여 응원해 주시기 바랍니다.

감사합니다.

2015년 10월  
세계김치연구소장 **박완수**

## 프로그램

10:00~10:40	개회사	
	축사	
	공로패 수여 김치 문화 기록 동영상 상영	
10:40~12:00	주제1-1 김치에 대한 인지와 정서 김치 담론, 김치는 우리 민족의 대표음식인가? 좌장 한경구 서울대학교 _ 박채린 세계김치연구소 김치의 민속지식에 관한 인지인류학적 연구 - 김치의 명칭과 분류를 중심으로 _ 조숙정 서울대비교문화연구소 토론 : 김재희 서울예대 김덕호 경북대학교	
	13:00~14:20	주제1-2 김치에 대한 인지와 정서 '김치맛' 표현에 나타난 한국인의 정서_강진옥 이화여자대학교 좌장 한복려 공중음식연구원 라이프스타일 변화가 김치문화에 미치는 영향 - 일, 주거양식, 테크놀로지와 김치의 상호작용 _ 함한희 전북대학교 토론 : 강윤희 서울대학교 정혜경 호서대학교
	14:30~15:50	주제2 근현대 김치史 문헌을 통한 근대시기 김치 및 음식 연구 좌장 임재해 안동대학교 _ 김일권 한국학중앙연구원 해문화 접촉과 김치문화_ 서리나 전남대학교 - 20C 하와이 이주 한인에 의한 김치 전파 및 김치산업의 성쇠 과정 토론 : 조미숙 이화여자대학교 이정덕 전북대학교
16:00~17:00	주제3 밖에서 보는 김치 세계화 유럽 음식평론가가 말하는 김치 세계화 좌장 정혜정 국제한식학교장 _ H, Hacker 오스트리아 김치 세계화 성공사례 및 제언_ 김소희 킴코트 셰프 자유토론 : 질의 및 응답	
17:00	폐회사	