

김치(사랑)歌

오천년 우리민족 역사에 처음으로 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되고 세계 5대 건강식품으로 인정받은 음식이 있으니 바로 김치로다.
한 때는 천대받던 시절도 있었으나 지금은 온 세상에 자랑거리가 되었구나.

'담치가 '짐치' 되고, '짐치가 '침치' 되고
'침치가 '김치' 되었네

하늘이 정해 주는 길한 날 길한 시에
싱싱하게 자란 배추, 무, 갓 다 따다가
토판 천일염에 절여주고 간 맞추고,
고추, 마늘, 생강, 파에 배, 밤 다쳐 넣은 양념
새우젓, 멸치젓 어우러져 김치소가 되고나니
동네 아낙 모두 모여 정성으로 버무려서
옹기항아리에 가득히 담가 땅속에 파묻으니
반년음식 해결되어 마음이 뿌듯하다.

잘 익은 한포기 꺼내 싹둑 썰어 맛을 보니
복잡 미묘, 황홀한 맛, 옹기니 이 맛이다.
하늘, 땅, 바다와 인간의 정성이 아우러진
'우주를 담은 특별한 음식' 김치의 참 맛이네.

오묘하고 깊은 맛만큼 수많은 김치 있으니
속이 짝 찬 실한 통배추로 담은 포기김치,
삼삼한 백김치, 보자기로 싸다하여 보쌈김치,
잘게 자른 맛김치에 오래 묵힌 묵은지가 있고,
깍둑 자른 깍두기, 탕기 달린 총각김치,
시원한 국물 동치미는 무료 담근 김치라네
오이로 담근 소박이는 씹는 맛이 그만이고,

매콤 쌉쌀 갓김치는 돌산의 자랑이며,
귀한 꿩김치는 양반님께 술상에 올랐지.

배추 부추 북한에선 토마토, 양배추, 비트김치
민초들 애환인데 김치 더욱 다양 해졌네

요즘 젊은이들 김치를 멀리 해 걱정인가?
그래도 두고 보소, 나이 들고 외국 나가면
김치 한 입으로 속 활 풀리는 그 맛 알게 되니
이래서 김치가 우리민족 소울 푸드(soul food) 아니겠소?

세상사람 모두가 김치 사랑하게 될 터이니
좋은 김치 연구하고, 김치문화 전파하세
김치는 건강이고, 어머니의 사랑이네 ~~

*김치사랑가는 우리 전통가락으로 작곡되어 김치인문학 심포지엄 마지막 세션에서 발표됩니다.

행사장 안내

- aT센터 5층 그랜드룸 (서울 양재동)



등록 기간

- 1차 2016년 09월 01일 - 9월 15일
- 2차 2016년 09월 16일 - 9월 25일

등록 방법

- 웹 등록 세계김치연구소 홈페이지에서 등록 www.wikim.re.kr
- 이메일 등록 아래의 양식에 맞춰 이메일 발송 kimchiology@wikim.re.kr

성명	소속
연락처	직위
이메일	

- * 등록비는 무료이며, 사전등록자에 한하여 점심식사와 기념품이 제공됩니다.
- * 주차는 지원되지 않으니 대중교통을 이용해주시고, 차량을 가져오시는 경우 인근 시민의숲 공영주차장을 이용하십시오. (유료)

사전 등록 및 문의

- TEL +82 62 610 1841
- E-Mail kimchiology@wikim.re.kr

김치학

KIMCINOLOGY



1일차. 2016. 10. 13. (목)

김치 인문학

김치, 한민족의 흥(興)과 한(恨)

2일차. 2016. 10. 14. (금)

김치 과학과 산업

김치 발효 과학 & 김치산업 동향

2016.10.13(목) - 14(금) (09:30 - 17:30)

aT 센터 5층 그랜드홀 (서울 양재동)

모시는 글

지난 2013년 가을 '김치학 심포지엄(Kimchiology symposium)'이 한국 최초의 '음식인문학' 학술대회로 처음 개최된 이래 각기 다른 학문영역에 속해 있었던 국내외 석학들이 오롯이 '김치'만을 주제로 각자의 연구방법을 동원하여 함께 연구하고 고민하는 학술행사로서 각계각층의 공감과 성원을 얻은데 힘입어 올해 제4회 대회를 개최하게 되었습니다. 김치관련 산학연 관계자들 외에도 많은 분들이 매년 김치학 심포지엄을 고대하는 이유는 무엇보다 김치에 관한 열정과 애정으로 한 해 동안 새로운 주제를 발굴하여 연구해 온 권위자들의 깊고, 재미있고, 유용한 연구결과, 또 이에 대한 날카로운 분석과 토론에 대한 기대가 있기 때문일 것입니다.

애초 김치 과학기술 분야 연구를 주 목적으로 설립된 세계김치연구소가 '인문학'까지 연구영역을 확장하는 것에 대하여 안팎으로부터 많은 우려가 있었습니다만, 4년이 지난 지금 김치인문학 연구로부터 도출된 다양한 이론과 제안들이 김치과학기술 분야에 창의적인 연구주제의 제시와 문제 해결의 아이디어를 제공하고 있다는 점을 부인하는 사람이 없을 것입니다. 이렇게 자연과학과 인문사회과학의 융합적 학술연구 활동을 통한 김치산업 활성화와 김치문화 융성이야말로 저희 세계김치연구소가 김치학심포지엄을 통하여 얻고자 하는 목표이자 목적입니다.

지금까지 세 차례의 김치학심포지엄은 과거 과학기술분야에 치중되었던 김치연구의 편중문제 해소를 위해 주로 인문학 분과만을 다루어 왔었습니다만, 올 제 4회 대회부터는 인문학 영역과 과학기술 및 산업영역을 통합하여 진정한 의미의 '김치학' 학술대회로서의 틀을 갖추게 되었으며, 이에 따라 '기층음식 문화로서 김치가 지닌 문화적 다양성과 산업적 가치', '김치 발효 패러다임 변화'와 '국내외 업계 동향' 등 다양한 분야의 연구결과 발표와 함께 김치 풍류문화를 즐기는 시간도 준비되었습니다.

바쁘시더라도 꼭 함께 하시어 저희 연구소가 지속적으로 의미 있는 김치학적 연구의 성과를 창출할 수 있도록 격려하여 주시기 바랍니다.

감사합니다.

2016년 9월
세계김치연구소장 박 완 수

Program

2016 제4회 김치학 심포지엄

김치 인문학 _ 김치, 한민족의 흥(興)과 한(恨)

2016년 10월 13일 (목) 09:30 - 17:30 _ 1일차

09:30 - 10:00	접수 및 등록
10:00 - 10:40	개회사 축사 심포지엄 전체 진행 내용 및 일정 소개
10:40 - 12:00	기층민의 김치문화
좌장 _ 임재태 (안동대)	발표 1 _ 지역토속음식문화 조사연구를 통한 음식문화 콘텐츠 개발 및 유용화 방안 * 전주김치 사례를 중심으로 _ 박재민 (세계김치연구소) 토론 _ 김학수 (경주대)
	발표 2 _ 다문화 사회와 김치문화 _ 경연학 (국립민속박물관) 토론 _ 김재희 (서울대)
12:00 - 13:00	중식
13:00 - 15:00	김치 디아스포라 (Diaspora)
좌장 _ 안경구 (서울대)	발표1 _ 중앙아시아 고려인의 恨, 그리고 김치문화 _ 백태연 (비취학인문대) 토론 _ 이정덕 (전북대)
	발표2 _ 연변 조선족 김치문화의 특징 및 변천 _ 최인호 (연변대) 토론 _ 유철민 (제주대)
	발표3 _ 멕시코-쿠바 한인과 김치의 정체성 _ 이자경 (멕시코 이민 100년사 출판) 토론 _ 서리나 (전남대)
15:00 - 15:10	Coffee Break
15:10 - 16:30	문헌기록으로 보는 김치문화
좌장 _ 안복려 (경중음식연구원)	발표1 _ 인동의 김치자연학과 해,달,별의 음식 문화사 * 해와 달과 별의 음식 문화사 _ 김일권 (한국학중앙연구원) 토론 _ 차경희 (전주대)
	발표2 _ 김치 어원 연구 _ 백두연 (경북대) 토론 _ 강용중 (성균관대 현대중국연구소)
16:30 - 17:30	김치와 풍류문화
사회 _ 이지연 (KBS아나운서)	발표1 _ 우리 풍류문화 속의 김치 _ 박복담 (한국전통음식연구소) 발표2 _ 김치사랑가 발표 및 기념식 _ 김미나 (국립창극단행방)
17:30	총평 및 인문학 심포지엄 폐회 (세계김치연구소장)

김치 과학과 산업 _ 김치 발효 과학 & 김치산업 동향

2016년 10월 14일 (금) 09:30 - 15:00 _ 2일차

09:30 - 09:55	접수 및 등록
09:55 - 10:00	김치과학과 산업 심포지엄 진행 일정 안내
10:00 - 11:00	김치산업론
	발표1 _ 김치의 포장 산업 _ 유승환 (세계김치연구소) 발표2 _ 김치 제조 실태와 시장 동향 _ 박성훈 (세계김치연구소) 발표3 _ 김치 산업 발전과 정책 과제 _ 최지연 (한국농촌경제연구원)
11:00 - 11:15	Coffee Break
11:15 - 12:30	김치 발효 패러다임의 변화
	발표1 _ 김치 발효 조절 기술의 현재와 미래 _ 서혜영 (세계김치연구소) 발표2 _ 자연 발효에서 균균으로 - 김치 패러다임의 전환과 현안 _ 장지운 (세계김치연구소) 발표3 _ 김치 균균의 생산 및 보급 현황과 문제점 _ 박태웅 (세계김치연구소)
12:30 - 13:30	중식
13:30 - 14:40	한, 중, 일 김치 산업 및 생산기술 동향
	발표1 _ 한국의 김치 생산기술 자동화 현황 _ 허우영 공장장 (이원홀) 발표2 _ 일본 김치업계의 유통 동향 _ 오야마 하지메 대표 (주. 미야마) 발표3 _ 중국 김치 제조업 현황 및 중국 시장 전망 _ 민승기 수석연구원 (홍우원 발효식품팀)
14:40 - 15:00	총평 및 폐회사 (세계김치연구소장)