

주일한국문화원, '김치의 날' 맞아 김장체험행사 개최 김치 만들기 체험에 1,300명이 응모

- 11월 22일 '김치의 날' 기념... 한국의 '나눔'과 '공동체' 문화 소개

주일한국문화원(원장 박영혜, 이하 문화원)은 '김치의 날'(11.22)을 맞이하여 11월 22일(토)에 'KOREA KIMCHI FESTIVAL 2025'를 문화원 1층 갤러리MI에서 개최했다.

'김치의 날'은 김치의 가치와 중요성을 알리기 위해 2020년 제정된 법정 기념일이다. 11월 22일이라는 날짜는 11가지 이상의 김치 재료가 모여 22가지 이상의 건강 효능을 낸다는 상징적 의미를 담고 있다. 이번 행사는 '김치의 날'을 기념하고, 김치를 매개로 한 한국의 고유한 식문화를 일본 현지에 소개하기 위해 마련되었다.

행사에서는 한국요리 전문가를 강사로 초빙하여 김장에 대한 설명을 들으며 직접 김장용 배추를 양념에 버무리는 과정을 체험했다. 참가자들은 직접 김치(1인 1/4포기)를 담갔으며, 갓 만든 김치와 가장 잘 어울리는 음식인 '보쌈(수육)'을 시식하며 김장을 통해 '함께 만들고 나누는 즐거움'이라는 본연의 의미를 되새겼다.

김치는 일본식탁에 이미 정착한 인기 한국음식이지만, 본고장의 김치를 만드는 체험은 좀처럼 경험하기 어려워 100명 참가자 모집에 1300명이 넘는 응모자가 쇄도하여 김치에 대한 인기를 실감하게 했다. 특히 20-30대 응모가 평소보다 3배는 많았으며, 응모자 중 절반은 이번 김치 행사를 통해 문화원에 처음으로 참가 신청을 했다.

이번 행사의 중심이 되는 '김장 문화'는 2013년 '김장, 한국의 김치를 담그고 나누는 문화(Kimjang, making and sharing kimchi)'라는 명칭으로 유네스코 인류무형문화유산에 등재되었다. 유네스코는 김장 문화가 이웃

간의 나눔과 공동체 연대를 실천하며 세대 간에 전승되어 온 한국의 고유한 사회적 관습이라는 점을 높이 평가했다. 이는 김치가 단순한 식품을 넘어 한국인의 정체성과 '나눔'의 정신을 상징하는 문화임을 보여준다.

문화원 박영혜 원장은 "'김치의 날'을 맞아 유네스코 인류무형문화유산인 '김장' 문화를 일본의 여러분과 함께 체험하게 되어 매우 기쁘다"며, "이번 행사가 단순히 한국의 식문화를 소개하는 것을 넘어, 음식을 통해 정을 나누는 한국 고유의 공동체 문화를 이해하는 교류의 장이 되기를 바란다"고 밝혔다.

붙임 'KOREA KIMCHI FESTIVAL 2025' 행사 개요 및 행사 사진. 끝.

담당 부서	주일한국문화원	전시담당자	팀 장	하성환 (+81-3-3357-5970)
		홍보담당자	팀 장	조은경 (+81-3-3357-5970)

□ 행사개요

- (행 사 명) KOREA KIMCHI FESTIVAL 2025
- (일 시) '25. 11. 22(토)
- (장 소) 주일한국문화원(일본 도쿄)
- (주 최) 주일한국문화원
- (후 원) 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, MBC, Arirang TV, 종가, 서정대학교, 한양대학교 한국어문화원, 주식회사 올팩코리아, Happy lock, NF LOCK, 괴산군

□ 전시 홍보물



행사 포스터

□ 행사 사진



김치 페스티벌 모습
(김치 증정 이벤트)



김치 증정 받고 기뻐하는 참가자들



김장에 대해 설명하는 요리 연구가



직접 김장을 담구는 참가자들



김장을 직접 담구면서 설명하는
요리연구가



김치 체험행사 참가자 전원 기념 촬영