**Week01.** 식문화와 푸드 코디네이션 개요 및 세계의 음식문화

1. **푸드 코디네이션개론과 식문화**
2. **식문화의 개요**
   * **식문화**
     + 식생활에 관한 문화
     + 식문화에 포함되는 요소
     + 음식과 식사에 관한 후천적으로 학습된 행동
       - 식품, 음식
       - 음식을 준비하여 차리는 방법
       - 사용하는 도구
       - 식공간의 장식
       - 식사를 하면서 갖추는 예절 등
   * **식문화의 긍정적 영향**
     + 건강, 웰빙 증진에 도움
   * **식생활은 다섯 가지 감각”을 만족시키는 쪽으로 진화하며, 식문화와 푸드코디네이션에 대한 관심 증가**
   * **식문화와 푸드 코디네이션에 영향을 미치는 요인**
     + 인구증가, 식량부족
     + 사회환경 변화
       - 코로나19 팬데믹 -> 주문 애플리케이션
       - 이후에도 온라인 쇼핑 및 배달 이용( MZ세대 )
     + 기후 변화 대비 -> 지속가능성을 위한 유기농 친환경 식생활
       - 곤충과 진균류를 식품에 사용

ex ) 백강장, 메뚜기, 식용누에, 풀무치, 살색거저리 유충, 흰점박이 꽃무지 유충

* + **현대 식생활의 특징**
    - 밀키트 수요의 증가
      * 자사 제품들의 사용법 등에 대헤 전문적인 푸드 스타일링이나 코디네이션을 통한 온 오프라인 서비스 접목
    - 유기농, 천연식품 등의 수요 증가
    - 가정 간편식 (**HMR** : Home Meal Replacement) : 가정에서 간단하게 먹을 수 있게 조리된 식품으로, 최근 1인가구 수 증가 및 간편성을 추구하는 소비 형태와 맞물려 간편식 시장이 1조원 이상 급성장하는 추세이다.
      * Ready to Eat[**RTE**, 즉석 섭취식품] : 별도 조리 없이 바로 섭취 가능 ex) 김밥, 햄버거, 선식 등
      * Ready to Heat[**RTH**, 즉석 조리(완조리) 식품] : 전자레인지나 뜨거운물에 단시간 데운 후 섭취
      * Raady to Cook[**RTC**, 즉석 조리(반조리) 식품] : 간단한 조리과정을 거친 후 섭취 가능한 음식
      * Ready to Prepared[**RTP**, 신선 편의 식품] : 손질된 식재료와 레시피가 동봉되어 조리하기 쉽게 만든 제품으로 밀키트(Meal Kit)라고도 한다
    - 밀키트(Meal Kit)
      * 밀키는 Meal(식사) + Kit(세트)라는 뜻의 식사키트라는 의미이다. = 쿠킹박스, 레시피 박스
    - 레스토랑 간편식(**RMR** : Restaurant Meal Replacemant)
      * 외식업계에서는 레스토랑의 메뉴를 집에서 간편하게 즐길 수 있는 레스토랑 간편식 출시
      * RMR은 HMR에 프리미엄을 더한 형태, 유명 셰프나 맛집의 메뉴를 가정에서 즐길수 있다.
      * HMR과 같은 유형으로 RTE, RTH, RTC, RTP의 총 네 가지로 분류된다.

1. **푸드 코디네이션**
2. **푸드 코디네이터의 정의 및 자질**
   * **코디네이션**
     + 여러가지 요소들의 우선 순위를 생각하여 어울리게 배열하고 정돈된 상태를 만들어 시각적으로 완성도를 높이는 작업
   * **푸드 코디네이션**
     + 식문화 + 식품영양학적 지식
     + 식품과 조리, 테이블 웨어, 식공간 연출, 식사방법 및 테이블 매너
     + 식문화의 발달과 음식문화산업의 흐름을 주도하는 작업
   * **푸드 코디네이터란**
     + 다양한 행사나 이벤트에서 식음료나 음식에 관련된 전반적인 일을 관리하고 담당
       - 식음료 계획에 대한 사항 조정
       - 메뉴 디자인
       - 예산 관리
       - 행사 당일 식공간 설치 및 서비스 감독
       - 고객과 협력(선호도, 식이 제한사항 이해)
   * **푸드 코디네이터의 자질**
     + 창조적인 사고(유연함)
     + 인간과 인간, 인간과 사물, 인간과 일을 연결 < 진심
     + 관심이나 압박에 대한 대처
     + 상대방에 대한 배려
     + 높은 자존감
     + 식문화에 대한 지식, 시대의 트렌드 반영
       - 메뉴 계획
       - 식공간 연출
   * **푸드 코디네이터의 자질**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ◆ 전문지식 | ◆ 훈련과 다양한 경험 | ◆ 언어 및 감각능력 |

* + - 전문지식
      * 각 나라의 음식관련 역사와 문화에 대한 이해
      * 식품, 조리, 영양
      * 푸드매니지먼트 지식
      * 디자인, 감각, 색체, 테이블 및 서비스 매너 등
    - 훈련과 다양한 경험
      * 실전 연습, 훈련
      * 다섯 가지 감각을 이용한 다양한 경험의 실제 학습 및 연습
      * 음식 맛에 대한 경험의 기록
    - 언어 및 감각능력
      * 듣기 능력, 대화 능력, 네트워크 능력, 음식에 대한 언어 표현 능력, 프레젠테이션 능력 등
      * 작업 시 감각을 이용 -> 개인의 감각적인 능력 습득 중요
  + **전문적인 명칭에 따른 8종류의 영역으로 역할 분류**

1. 메뉴 플래너

2. 푸드 스타일리스트

3. 테이블 코디네이터

4. 플로리스트

5. 파티 플래너

6. 레스토랑 프로듀서

7. 티 인스트럭터

8. 푸드 라이터(푸드 저널리스트)

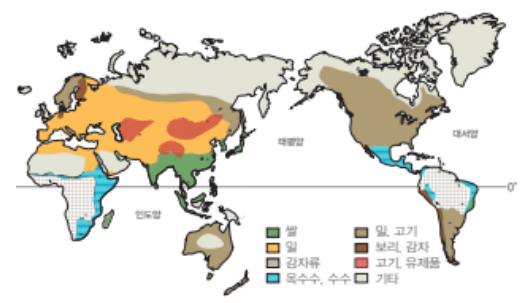
* + **메뉴 플래너**
    - 레스토랑, 카페테리아, 호텔 또는 기타 식품 서비스 시설의 메뉴 설계, 생성 및 실행하는 식품 및 환대 산업의 전문가
      * 현재 식품 트렌드와 혁신 연구
      * 새로운 요리 및 메뉴 항목
      * 재료, 준비 및 프레젠테이션 비용 평가
      * 식단 제한, 알레르기, 문화적 개인적 선호도 고려한 메뉴 기획
      * 고객 만족도
      * 메뉴 항목 검토
      * 공급업체와의 협력
      * 메뉴 항목 검토
      * 공급업체와의 협력
      * 메뉴 항목, 재료 및 비용에 대한 기록 유지
      * 제공되는 요리의 프레젠테이션 및 품질 감독
  + **푸드 스타일리스트**
    - 음식에 시각적인 생명을 불어넣어 맛있어 보이도록 하는 전문가
    - 사진 작가, 광고 대행사, 출판사 등과 협력
    - 음식이 미학적으로 보기 좋게 표현
    - 음식에 대한 이해, 색상, 질감, 구성에 대한 안목 필요
    - 카메라 앞에서 음식이 가장 아름답게 보일 수 있도록 만드는 예술가
  + **테이블 코디네이터**
    - 테이블 위에 올라오는 모든 것들의 색, 소재, 형태 등을 행사의 목적에 맞게 기획하고 구성하는 전문가(식문화 고려)
  + **플로리스트**
    - 연회장이나 특별한 행사의 분위기에 어울리는 꽃을 선별
    - 플라워 디자인 계획 및 세팅하는 전문가
  + **파티 플래너**
    - 파티의 주제에 맞게 기획부터 진행까지 총 연출
    - 파티를 위한 공간과 시간 경영 및 총관리
  + **레스토랑 프로듀서**
    - 개업 예정인 레스토랑의 콘셉트 설정, 메뉴 플래닝, 접객서비스 방식, 개업식을 위한 이벤트 행사나 메뉴 시식회 등에 관한 일들을 총괄 기획하고 연출
  + **티 인스트럭터**
    - 차에 관한 전반적인 지식과 기술을 가지고 있는 전문가
    - 차에 어울리는 디저트, 응용차 소개
  + **푸드 라이터**
    - 푸드 저널리스트
    - 외국의 식문화 등을 신문이나 잡지 등 다양한 매체에 소개
  + **기타**
    - 푸드 테라피스트
    - 푸드 마켓리서치 분야
    - 푸드 머천다이징 분야

1. **테이블 코디네이션**
   * **테이블 코디네이션**
     + 식공간 연출
     + 식사 -> 영양적인 보충 + 정신적인 만족감
     + 좁은 의미 : 정성이 깃든 상차림
     + 넓은 의미 : 공간과 식탁의 조화, 균형, 주변 장식
   * **테이블 코디네이션의 고려사항**
     + 다섯 가지 감각의 조화
     + 생활 환경 + 시간, 장소, 목적
     + 생애주기에 따른 식공간 연출
       - 20대 독신
       - 기혼
       - 30대 핵가족
       - 40대
       - 50대
   * **미래의 푸드 코디네이터**
     + 건강, 지속 가능한 사회를 위한 슬로푸드의 중요성 증가
     + 배달음식, 단체급식, 외식산업 발달
     + 먹기 쉽고 서비스하기 쉬우며 아름다움을 추구
     + 영양과 건강, 음식의 위생적인 안정성과 건전성, 기능성 식품 등의 이용에 대한 정보 제공 및 조언 담당
     + 과거와 현대의 푸드 코딘네이터의 경향
       - 과거 : 서양에서 시작
       - 현대 : 아시아에 주목(케이드라마, 케이팝, 케이푸드)
       - 미래 : 지속 가능한 지구 -> 친환경 코디네이션 추구
       - 20세기
         * 단색적인 모노크롬계의 인기 -> 투명감 있는 소재, 인공적인 감각
         * 심플주의
         * 식탁의 재패니즘 현생 -> 젠 스타일
         * 직선 강조
     + 미래의 푸드 코디네이터 경향
       - 현대
         * 요리를 소재로 한 방송으로의 진출
         * 먹방, 쿡방 열풍
         * 셰프테이너(셰프 + 엔터테이너) 신조어
       - 미래
         * 학문적으로 전문화, 체계화 될 전망
   * **해외의 푸드 코디네이션 관련 분야**
     + 전문 조리사
     + 제품개발연구 조리사
     + 퍼스널 셰프 및 프라이빗 셰프
     + 전문 푸드 스타일리스트
     + 푸드 사진사
     + 푸드 저널리스트
     + 구매 매니저
     + 스타셰프

**iii. 세계의 식생활**

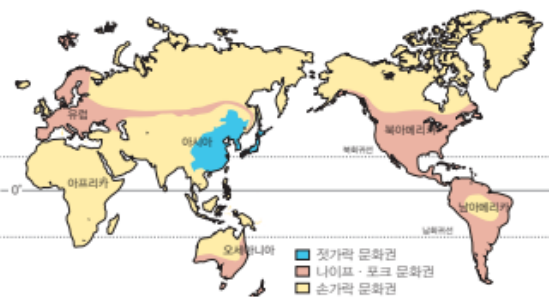
* + **세계화**
    - 다양한 국가와 민족이 지구촌에서 함께 살아감을 의미
    - 정보화와 함께 인적, 물적 자원의 교류를 자유롭게 함
  + **각 나라별 문화의 역사의 중요성 강조**
    - 문화의 교육에 집중
    - 음식문화에 대한 중요성이 커짐
      * 각 나라에서 식품을 조리, 가공하는 방법, 식사하는 방법을 통해 형성
      * 한 국가의 역사, 관습, 전통 등을 쉽게 이해할 수 있음
      * 각 국의 다양한 환경 조건에 따라 다르게 형성 -> 공통적인 특성도 있음

1. **주식에 따른 분류**
   * + 보리 B.C 7000년경, 밀 B.C 6000년경, 벼 B.C 5000년경
     + 동물 사육 -> 농경 도구, 고기, 젖, 알, 가죽, 털 등 이용
       - 염소, 양, B.C. 9000년경, 돼지 B.C 8000년경, 소 B.C 6000년경
     + 주식 : 쌀, 밀, 보리, 호밀, 옥수수, 감자, 고구마 등



* + **밀을 주식으로 하는 문화권**
    - 건조하고 서늘한 지역
    - 인도북부, 파키스탄, 중동, 중국 북구, 북아프리카 유럽, 북아메리카 등
    - 제분 후 빵, 국수 등 제조
    - 기후나 병충해에 취약함
    - 밀농사 지역에서는 목축도 함께 이루어짐
      * 산업화 시대, 세계 문명 주도
    - 개인주의, 논리적 성향
    - 휴경 재배
      * 상업위주의 문명 발달, 도시국가 발달
  + **쌀을 주식으로 하는 문화권**
    - 미얀마, 태국, 라오스, 캄보디아, 베트남, 말레이시아, 인도네시아, 필리핀, 대만, 한국, 일본, 중국 중남부, 인도 동부, 방글라데시 등
    - 밀이나 옥수수 농사에 비해 쉽다고 알려짐 (‘그래도 반타작’)
    - 농번기 논농사 노동시간 -> 밀에 비해 2배정도 많음
      * 협업 필요
      * 상호 의존적 문화 형성 -> 중앙집권적 왕권국가 형성
  + **옥수수를 주식으로 하는 문화권**
    - 원산지 : 멕시코
    - 미국 남부, 멕시코, 페루, 칠레 및 아프리카 등
      * 국가 및 지역에 따라 옥수루를 이용하는 방법이 다름
  + **서류를 주식으로 하는 문화권**
    - 감자, 고구마, 토란, 마 등
    - 동남아시아, 태평양 남부의 여러 섬
    - 감자
      * 원산지(안데스 산맥) -> 1550년 경 유럽에 전래
      * 대표 음식 : 피시앤칩스, 프렌치파이, 해시브라운, 뇨키

**2. 먹는 방법에 따른 분류**



* + **수식 문화권**
    - 세계 인구 중 약 24억, 약 40%
    - 동남아시아, 서아시아, 아프리카, 오세아니아(원주민) 일부
    - 이슬람교, 힌두교권
    - 엄격한 수식 매너
  + **수저식 문화권**
    - 세계 인구 중 약 18억, 약 30%
    - 한국 , 일본, 중국, 대반, 베트남 등 유교 문화권
    - 한국, 일본 및 중국의 젓가락 특징

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 구분 | 한국 | 일본 | 중국 |
| 이름 | 젓가락 | 하시 | 콰이즈 |
| 재료 | 금속 | 나무 | 플라스틱, 대나무 |
| 모양 | 위쪽과 아래쪽 굵기의 차이가 적고 납작하다. | 위쪽은 굵고 아래쪽은 끝이 뾰족하며 길이가 짧다 | 길이가 길고 끝이 뭉뚝하다. 위쪽과 아래쪽의 굵기 차이가 거의 없다. |
| 용도 | 차거나 더운 음식을 다양하게 먹기에 적당하다. | 생선가시를 발라서 먹기에 적당하다. | 기름지고 뜨거운 음식을 먹기에 적당하다 |

* + **나이프, 포크 스푼식 문화권**
    - 세계 인구 중 약 18억, 약 30%
    - 유럽, 러시아, 북아메리카, 남아메리카
    - 17C 프랑스 궁정요리 과정에서 확립
      * 이탈리아 스페인 상류사회: 16C, 18C에 포크 대중적인 도구
      * 독일, 프랑스, 영국, 북유럽: 17C 이후

**※ 정리 ※**

• 식문화는 과거에서 현재로 이어져 오는 음식과 관련된 문화이다.

• 식문화에는 음식을 차리는 방법, 사용하는 도구, 식공간의 장식, 식사를 하면서 갖추는 예절 등이 포함된다.

• 푸드 코디네이션은 식품과 조리, 테이블 웨어, 식공간연출, 식사 방법, 테이블 매너 등이 포함된다.

• 푸드 코디네이션은 식문화에 대한 이해가 바탕이 되어야 한다.

• 푸드 코디네이터는 파티 및 다양한 행사에서 음식이나 식음료에 대한 전반적인 일을 관리하고 담당하는 사람이다.

• 세계의 다양한 민족들은 각자 다른 환경 속에서 고유의 음식문화를 형성하고 발전시켜 왔으나 공통적인 특성도 지니고 있다.