

[2025-29호]

 <b>한국문화원</b> Korean Cultural Center Los Angeles		<b>보 도 자 료</b>		다시, 대한민국! 새로운 국민의 나라	
보도일시	배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.			총 2쪽	
배포일시	2025. 5.14(수)	담당부서	LA한국문화원 한식		
연락처	323-936-3011/jjeun@kccla.org	담당자	송지은		

**LA한국문화원, LA하버컬리지와 함께 ‘한식요리경연대회’ 개최**

- 충남, 전남 등 지역 특산물 체험 및 한식 워크숍 등 부대행사 병행 -

- ▶ 행사명: 2025 Taste of Korea <한식요리경연대회>
- ▶ 주최: LA한국문화원, LA하버컬리지 조리학과
- ▶ 행사일: 2025.5.23(금), 8:00 - 14:00
- ▶ 장소: LA하버컬리지(Student Union 2<sup>nd</sup> Floor 111 Figueroa Pl, Wilmington, CA 90744)
- ▶ 문의: LA한국문화원 323-936-3011 / 한식 담당 송지은
- ▶ 붙임: 행사 포스터

LA한국문화원(원장 이해돈)은 오는 5월 23일(목), LA Harbor College(총장 Luis Dorado)와 공동으로 <한식요리경연대회 Taste of Korea>를 개최한다.

이번 행사의 주제는 “한국 전통 장(된장, 간장, 고추장)을 활용한 나만의 요리”로, 2024년 한국의 장 담그기 문화’의 유네스코 인류무형유산 등재를 기념하여 한국의 전통 장에 대한 이해를 넓히고 그 우수성과 활용법을 널리 알리고자 기획되었다.

한국 전통 장은 오랜 시간에 걸쳐 발효되는 음식 문화로, 된장, 간장, 고추장은 오랜 시간 동안 한국인의 식생활에서 기본이 되는 재료이다. 특히, ‘장 담그기’는 가족이 함께 모여 장을 만들고, 이를 나누며 공동체 문화를 형성해온 전통으로, 음식 이상의 사회적, 문화적 의미를 지닌 무형 유산으로 평가받고 있기에 이러한 문화도 함께 배워볼 수 있는 기회가 될 것이다.

이번 경연대회는 메인 요리 부문과 디저트 부문으로 구성되며, LA 하버컬리지 인근 고등학교 및 컬리지의 조리학과 학생들이 팀을 이루어 참가한다.

경연대회 외에도 한식의 다채로운 매력을 직접 경험할 수 있는 부대 프로그램이 함께 운영된다. 일반 방문객을 대상으로 일상 생활에서 전통 장을 쉽게 활용한 한식 요리를 배워볼 수 있는 워크숍을 운영할 예정이다.

또한, 전라남도 미주사무소와 충청남도 미주사무소가 참여하는 지역 특산물 체험 부스도 마련 되어, 각 지역의 특산품을 직접 보고 맛볼 수 있도록 하여 지역별 식문화를 더욱 깊이 이해할 수 있는 기회가 될 것으로 기대된다.

이해돈 LA한국문화원장은 “한식의 핵심이 되는 전통 장은 한국인의 정서와 삶이 담긴 중요한 문화이다”며, “이번 경연대회에 출품될 참가자들의 창의적이고 독창적인 요리가 기대된다”고 전했다. 이어 “이번 행사를 통해 예비 요리사들이 한식의 깊은 맛을 배울 수 있는 뜻깊은 기회가 되기를 바란다”고 전했다.

LA한국문화원은 앞으로도 요리 전문 교육기관과의 협업을 통해 다양한 방식으로 한식을 소개하고, 한식의 우수성을 홍보할 예정이다. /끝/