

2022년 충남신남방교류연구회 활동결과 보고서

□ 연구회명 : 충남신남방교류연구회

□ 연구회 대표(회장) : 홍원표

□ 연구회 구성원 : 13명

- 원내(9명) : 강마야, 권오성, 김영수, 김진기, 윤향희, 이민정, 전춘복, 홍원표
- 외부(4명) : 道남방교류팀(2명), 충남경제진흥원(1명), 충남여성가족연구원(1명)

□ 연구회 활동 목적

- [배경] 충남은 아세안, 인도 등 남방지역과의 교역·국제이주 비중 상승. 이는 교역 지역의 지리적 확장뿐 아니라 상이한 문명권(이슬람)과의 접촉면 확대 의미. 이에 대한 충남의 이해 및 정책역량은 취약함. 할랄 푸드는 남방지역에 대한 이해와 교류를 촉진하는 적절한 접점임
- [목적] 할랄 푸드를 중심으로 충남의 남방정책 추진을 위한 기초 역량 확보
- [방향] 할랄 푸드 등을 통해 남방지역에 대한 문화 이해를 증진하고 향후 대외 교류협력을 위한 기초 네트워크를 구축하고자 함
- [활동] 세미나, 현장 견학, 정책제안 토론 등

□ 2022년 주요 활동 실적

회차	일자	포럼주제 및 장소	참석인원	비고
1차	4.26	국내외 할랄푸드 동향 및 정책적 시사점, 연구원1층회의실	14	
2차	6.22	충남 거주 무슬림 주민의 식생활, 연구원1층회의실	14	
3차	8.30	할랄인증 식품가공 공장 견학, 전북 군산 웅고집영농조합법인	7	

□ 주요 성과 활용 방향

- 충남의 할랄음식 관련 가공수출, 외국인다문화, 관광객 유치 등 다양한 관점에서 접근
- 충남의 농식품가공수출단지 조성 관련 신선식품보다는 가공식품위주로 추진하는 것이 현실적
- 관광 관련 웰빙음식의 한 종류로서 할랄음식에 접근하는 것이 바람직
- 관광객 유치에서 지역 대학, 주요 관광지 등에서 음식 메뉴로 표기하는 정책 권고

□ 차년도 개선사항

- 할랄음식을 관광객 유치 인프라 조성의 일환으로 인식하고 관련 선진사례 견학 추진
- 지역 내 무슬림 주민 이용 가능 할랄 메뉴 시범 도입

□ 활동 세부내용(사진첨부)

구분	세부 내용(논의 결과)
	- 지자체 차원에서는 신선농산물보다는 가공식품 위주로 수출 산업 육성 필요 - 할랄음식은 처음부터 수출용이로가 아니라 내수와 수출을 동시에 고려한 전략이 효과적이며, 완제품이 아니라 원재료 내지 가공재료 수준에서 인증을 받는 것이 효과적 - 무슬림 관광객 유치에서 문제점은 음식과 기도장소 부족임. 충남에서 이 문제를 관광인프라 조성이라는 측면에서 적극적으로 대처하기를 제언
	- 충남에서 거주할 때 음식과 종교의식장소 확보가 가장 큰 애로 사항임 - 충남 거주 무슬림이 필요로 하는 음식물은 주로 채소와 육류로 나뉘는데, 채소는 현지 산물을 대부분 그대로 쓰고 있으나 육류는 외국에서 수입하여 소비하고 있음. 수입품 가격이 매우 높음. 그 외 향신료도 전량 수입하는 실정임 - 할랄음식을 무슬림 음식이라기보다는 비건, 채식주의 등 웰빙음식의 한 종류로 인식하고 보급하는 것이 바람직 - 충남에서 일부 음식점에서 할랄메뉴를 도입하는 것을 적극 검토해야 함. 음식점 차원이 아닌 메뉴 차원이 보다 현실적임.
	- 옹고집영농조합법인은 할랄인증을 받아서 수출하고 있으나 수출국은 대부분 미국 등 비무슬림국가임. 비무슬림국가에서 무슬림 인구가 꽤 있으며, 할랄인증을 받으면 무슬림을 타깃으로 한 시장이 아니더라도 바이어의 신뢰도가 향상 - 품목으로는 소스류, 장류가 가장 경쟁력이 있다고 보고 있음. 시장이 크고 한국의 전통 제조방식을 접목할 수 있는 여지가 있음 - 할랄인증 수준은 제조라인을 할랄과 비할랄로 구분하는 수준이며, 과거에는 인증 절차가 무척 복잡했으나 현재는 많이 표준화된 것으로 알고 있음