

보도자료		 한국해양수산개발원 KOREA MARITIME INSTITUTE
배포 일자	2025.10.24.(금) / 총 3매 (본문2,붙임1)	
자료 제공	• 수산연구본부 수산식품·신산업연구실 - 이동립 전문연구원(051-797-4544)/김세인 전문연구원(051-797-4381)	
배포 부서	• 성과홍보실(강자운 행정원 051-797-4396/이제영 실장 051-797-4381)	
보도 일시	즉시 보도 부탁드립니다.	
49111 부산광역시 영도구 해양로 301번길 26, www.kmi.re.kr		

한국해양수산개발원, ‘점심해[海] 프로젝트’ 시범운영 성공적으로 마무리

- 국내산 수산물을 활용한 공공기관 식문화 확산에 앞장서 -

한국해양수산개발원(KMI, 원장 조정희)은 10월 22일(수) ‘KMI 수산물 한 끼 실천 프로젝트: 점심해(海)’ 행사를 끝으로, 지난 7월부터 진행해온 시범운영을 성공적으로 마무리했다고 밝혔다.

‘점심해(海) 프로젝트’는 지역 수산단체 및 어업인과의 협력을 통해 국산 수산물을 활용한 구내식당 급식을 제공하고, 구성원 참여를 기반으로 수산물 소비를 촉진하기 위해 기획된 실천형 프로그램이다. 이를 통해 공공기관 식생활의 건강한 전환 모델을 제시하고, 수산물 소비 활성화를 도모하고자 한국해양수산개발원이 최초로 기획·운영했다.

이번 시범운영은 1차(7월): 백골뱅이 숙회, 2차(8월): 전복 버터구이, 3차(10월): 문어를 활용한 스페인 전통요리 ‘폴포(Pulpo)’ 등 총 3회에 걸쳐 진행됐다.

세 차례 행사를 통해 직원들이 일상적인 점심 한 끼 속에서도 국산 수산물의 다양한 맛과 문화를 경험할 수 있도록 기획했다. 실제로 매회 평소 구내식당 이용 인원보다 훨씬 많은 200여 명의 직원이 참여해, 신선하고 특색 있는 국내산 수산물 메뉴에 대한 높은 관심과 호응을 보였다.

이번 프로젝트를 통해 개발원은 공공기관 급식 시스템을 활용한 새로운 수산식품 소비모델의 가능성을 검토했다. 각 행사에서는 수산식품의 특성과 소비 트렌

드를 반영하여 ▲가치소비(사회·환경적 만족, 백골뱅이) ▲영양학적 가치(건강·기능, 전복) ▲문화적 체험(이색 경험, 문어)을 주제로 운영했다.

또한, 지역 수산업계와의 협력을 강화하기 위해 ▲한국연안어업인중앙연합회(백골뱅이) ▲한국전복산업연합회(전복)로부터 지원을 받았으며, 문어 메뉴의 경우 스페인식 조리공정을 고려해 구내식당 운영업체인 (주)풀무원 유통채널을 통해 재료를 조달했다.

한국해양수산개발원은 이번 성과를 바탕으로 구내식당 등 급식 현장에서 수산물이 식재료로 널리 활용될 수 있도록 품질·위생·안전 기준 등 현장 제약을 점검하고 개선 방안을 마련할 계획이다.

한국해양수산개발원 조정희 원장은 “이번 프로젝트는 구내식당이라는 일상 공간을 통해 수산물 소비 기반을 확장하고, 공공기관으로서의 사회적 책임을 실천하는 뜻깊은 계기가 되었다” 며 “앞으로 유관기관과 협력해 확산 모델을 지속적으로 검토해 나가겠다” 고 밝혔다.

※상기 보도자료 관련 더욱 자세한 내용 및 취재지원 필요시 한국해양수산개발원(KMI) 이동림 전문연구원(051-797-4544, donglimlee@kmi.re.kr)에게 연락주시기 바랍니다.

<붙임1> KMI 수산물 한끼 실천 프로젝트: 점심해(海) 3차 현장사진(2025.10.22.)



2025 KMI 수산물 한끼 실천 프로젝트 점심해(海)

