

한국조리학회 추계학술대회  
2019.10.26, 조리박물관

# 음식레시피 권리보호

사단법인 한국농식품융합연구원  
김성민(원장, 경제학박사)  
임병웅(수석연구위원, 변리사)

# Situation1 : 식문화 산업 도약시대

- 사회 : 산업 및 직업에 대한 인식 변화
- 문화 : SNS, 미디어의 핵심 콘텐츠화
- 경제 : 식문화 산업의 양적, 질적 급성장
- 정치 : 법령, 외교, 정책 등 중요성 증가

## Situation2 : 레시피 산업

- 레시피의 활용 및 수요 폭증
  - 교육, 미디어 콘텐츠, 취미, 혼밥 등 개인 수요
  - 식품제조업, 외식기업, 농식품유통업, 온라인 식재료 등 기업수요
- 레시피 데이터 가치 미개발
  - 데이터로서의 가치가 미개발되어 축적, 비교, 분석, 예측, 활용 미흡
- 레시피 창작과 조리의 미분화
  - 메뉴기획자, 메뉴개발자, 조리기능사의 역할이 혼재
- 레시피 권리 인식 및 제도 미흡
  - 방송, 인터넷, 기업, 개인 등 타인 레시피 사용에 문제인식 저조
  - 레시피의 '지적재산권' 연구 및 형성 미흡

# Problem : 레시피 포맷(형식, 표기법)

- 조리언어, 소통의 도구로서 기능 미흡
  - 식재료, 단위, 조리개념 등에 대한 표준화 미흡
  - 교육기관, 공공기관의 사용 포맷의 표준화 미흡
- 레시피의 질적, 양적 정보량 미흡
  - '손맛', '비전', '예술' 등으로 과학적 기록문화의 부재
  - 조리 수준의 담보, 응용 애로, 창작자와 창작물의 "특정화" 불가
- 레시피 포맷 표준화 미흡
  - 교육 커리큘럼의 부재
  - 근대 조리교육기관의 인식 및 노력 미흡

	쿠팡드 (일본)	**의 레시피 (한국)	**차 (한국)	**의 식탁 (한국)
특징	등록된 레시피 수가 압도적으로 많고 유료회원에게 인기순위 검색서비스 제공으로 주요 수익 모델을 취하고 있다.	국내에서 많은 레시피 등록수를 가지고 있고 무료로 모든 이용이 가능하다. 쇼핑물 구매와 광고가 주요 수익.	잡지 인쇄용이기 때문에 사진의 질이 좋고 깔끔하다.	모바일 환경에 최적화되어 있다. 쇼핑물이 주된 서비스인것 같은 생각이 들 정도로 쇼핑물의 상품구성이 매우 다양하다. 유튜브 영상수가 만개의 레시피보다 적지만 구독자는 더 많다는 것도 특징.
레시피 등록수	<b>3,160,000 개 이상</b>	124,000 개 이상		
레시피 등록	입력 위주, 매우 간편 사진, 동영상	입력 위주, 매우 간편 사진, 동영상	등록 불가 (자체 등록)	등록 불가 (자체 등록)
계량법 표기		간단하게 텍스트로만 제공.	간단한 숟가락 계량법, 컵계량법 제공	간단한 숟가락 계량법 제공
조리법 설명	등록자가 직접 올린 사진과 텍스트 위주의 간단한 설명. 질적인 편차가 심하여 대체적으로 따라하기 편하지는 않다.	쿠팡드와 유사	깔끔한 편이고 스튜디오에서 촬영한 것 같다.	매우 깔끔하고 자체 촬영인 것 같다. 조리 중간에 끊이기 등 시간이 걸리는 부분에 타이머 제공과 식재료 손질법 등 제공.
수익 구조	<b>유료회원(월 280엔)</b> , 광고	쇼핑물, 광고	<b>월간지 판매(3천원)</b> , 광고	<b>쇼핑물 판매</b> (조리도구, 식자재 등)
앱 다운로드	<b>1000만 이상 다운</b>	500만 이상 다운	100만 이상 다운	50만 이상 다운
YouTube 채널	자체 동영상 시스템	구독 27만 영상 4000개	구독 3.4만 영상 360개	<b>구독 63만</b> 영상 243개
기타 제공	일부 식재료 부연설명 및 대용재료 제공	각 식재료에 대한 부연설명 제공		식재료 손질법, 썰기, 간단양념 만들기, 조리도구 설명, 플레이팅, 포장법 등이 추가로 제공된다.
데이터 검증	<b>식재료명, 계량표기법에 대해 등록자의 자유 입력에 맡기고 있다는 점에서 부정확한 데이터 입력 가능성에 대해 무방비 상태이다.</b>			

손가락 종이컵 분대중 손(그외)팁

가루 분량 재기



설탕(1) 설탕(0.5) 설탕(0.3)  
수북이 떠서 위로 볼록하게 올라오도록 담아요. 절반 정도만 볼록하게 담아요. 1/3정도만 볼록하게 담아요.

다진 재료 분량 재기



마늘(1) 마늘(0.5) 마늘(0.3)  
수북이 떠서 꼭꼭 담아요. 절반 정도만 꼭꼭 담아요. 1/3정도만 꼭꼭 담아요.

장류 분량 재기



고추장(1) 고추장(0.5) 고추장(0.3)  
가득 떠서 위로 볼록하게 올라오도록 담아요. 절반 정도만 볼록하게 담아요. 1/3정도만 볼록하게 담아요.

액체 양념 분량 재기



간장(1) 간장(0.5) 간장(0.3)  
한가득 절반거리게 담아요. 가장자리가 보이도록 절반 정도만 담아요. 1/3정도만 담아요.

손가락 종이컵 분대중 손(그외)팁

종이컵으로 분량 재기



옥수(1컵 = 180ml) 옥수(1/2컵 = 90ml) 밀가루(1컵 = 100g)  
종이컵에 가득 담아요. 종이컵의 절반만 담아요. 종이컵 가득 담아 윗면을 찍어요.

다진 재료 분량 재기



다진 양파(1컵 = 110g) 아몬드(1/2 컵) 멸치(1컵)  
종이컵 가득 담아 윗면을 찍어요. 종이컵의 절반만 담아요. 종이컵에 가득 담아요.

양이 보다 많은 경우 컵(종이컵) 계량을 하는 것이 손가락으로 여러 번 하는 것 보다는 정확하다.

손가락 계량법은 편하게 대략적인 부피를 측정할 수는 있지만 재료의 점도에 따라서 차이가 발생할 수 있다. 해결방법은?

손가락 종이컵 분대중 손(그외)팁

분대중으로 분량 재기



애호박(1/2개 = 100g) 양파(1/2개 = 50g) 무(1토막 = 150g) 당근(1/2개 = 100g) 대파 흰 부분(1대 = 10cm) 마늘(1쪽 = 5g) 생강(1톨 = 7g) 돼지고기(1토막 = 200g)

손가락 종이컵 분대중 손(그외)팁

손으로 분량 재기



콩나물(1줌) 시금치(1줌) 국수(1줌 = 1인분)  
손으로 자연스럽게 한가득 쥐어요. 손으로 자연스럽게 한가득 쥐어요. 500원 종전 굵기로 가볍게 쥐어요.

{ '+' 표시의 의미 }

양념장, 소스, 드레싱  
음식물 만들기 전에 미리 섞어 놓으면 좋은 양념이에요. 미리 섞어 두면 숙성되면서 맛이 어우러져 더 깊은 맛을 내거든요. 재료에 +로 표시되어 있다면 미리 섞어주세요.

{ 그외 알아두기 }

약간  
소금이나 후춧가루 등을 약간 넣었다면 양지와 김지로 살짝 짙은 정도를 말해요.

필수재료  
필수재료는 음식물 만들기 위해 꼭 필요한 재료를 말해요.

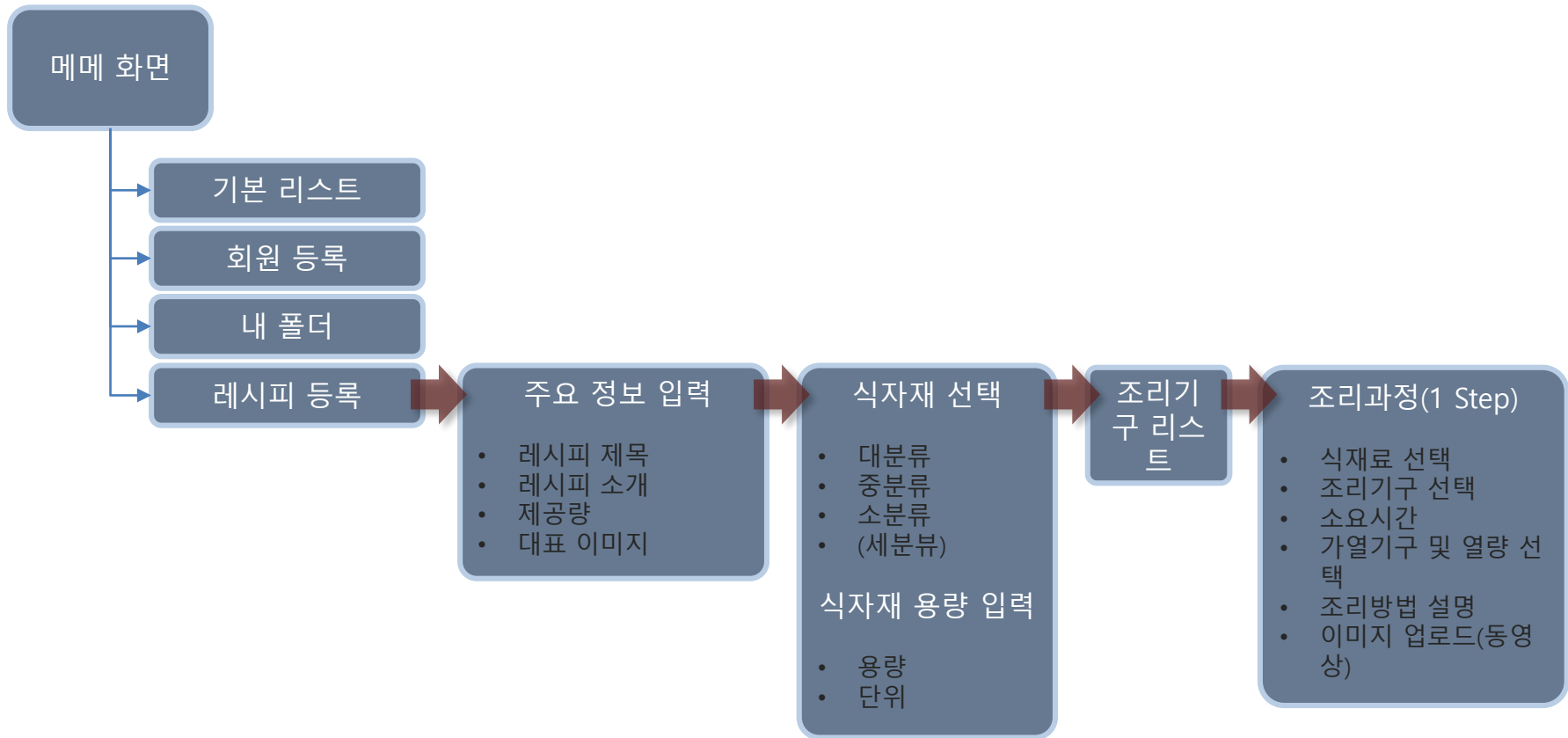
선택재료  
선택재료는 있으면 좋지만 기본적인 맛을 내는 데는 크게 영향을 끼치지 않는 재료를 말해요. 다른 비슷한 재료로 바꾸거나 선택이 가능해요.

양념  
다진마늘, 간장, 고추장, 식초, 설탕 등 요리의 맛을 내기 위해서 쓰이는 재료를 말해요.

\*\*\*사) 한국농식품융합연구원(김성민, 임병웅) 발표자료임을 명기하고 인용 가능

# Solution : 레시피 디지털화 및 등록

- 레시피 포맷 표준화 연구 및 합의
  - 형식, 단위, 조리용어, 식재료분류
- 디지털 레시피 데이터 시스템 구축
- 레시피 거래 플랫폼 활성화
- 레시피 법적 권리보호제도 성문화
  - 한식진흥법(2020.8.27 시행) : '한식기술의 권리화 및 실용화'







# Suggestion : 레시피 권리 캠페인

- 레시피 권리보호 활동 참여
  - 레시피 권리캠페인 서명
  - 레시피 사용/변경시 출처 명기
- 디지털 레시피 포맷 표준화 연구
  - 강의/교육시 표준레시피 사용
  - 조리학회 차원 표준제정
  - IOT/5G 대응 로봇/AI용 레시피 개발
- 디지털 레시피 플랫폼 참여
  - 레시피 디지털 등록 및 판매
  - 레시피 부가 콘텐츠 활용

# 김성민

- 레시피 권리보호 최초 주창자
- 농식품 산학관연 네트워크
- 농식품 공정소비운동가
- 농식품 미디어 콘텐츠 연구가

사) 농식품융합연구원 원장/ 이사장  
국무총리실 사행산업감독위원  
외교부 의전자문위원  
경남경제혁신위원회 위원  
한국소비자TV 방송위원장  
사) 소비자권익포럼 공동대표  
사) 소비자주권시민연대 이사  
사) 식생활교육국민네트워크 공동대표  
ABC행정사 사무소 대표  
한양대학교/우송대학교 겸임교수

전 식약처 식품관리인증원 이사  
전 우송대학교 호텔외식대학 전임교수  
前 제너시스비비큐 전략기획총괄 사장  
前 농식품부 초대 식품산업국장  
前 한식재단 초대 정책총괄 이사  
前 외교부 유럽연합대표부 참사관

