

 제주특별자치도 Jeju Special Self-Governing Province	보도자료	2026. 7. 10.(금) 배포 즉시 보도 가능		
농업기술원		제주농업기술센터소장	허영길	☎ 760-7701
		농촌자원팀장	김민성	☎ 760-7721
		홍보담당자	양지순	☎ 760-7514

제주 햇밀로 배우는 건강한 베이킹...수강생 모집

- 오는 13일부터 선착순 25명 모집·8월 3일부터 8일까지 총 4회 13시간 운영 -
- 농가밀 특성부터 제빵·제과 실습까지...제주밀 활용 기술 교육 -

- 제주특별자치도 농업기술원 제주농업기술센터(소장 허영길)는 제주산 밀에 대한 이해를 높이고 소비 확대 기반을 마련하기 위해 ‘제주 햇밀 활용 밀 베이킹 교육’ 수강생을 오는 13일부터 모집한다.
- 이번 교육은 제주밀을 활용한 제품을 개발·보급하고 있는 제빵전문가 4인을 강사로 초빙해 제주산 밀 품종별 특성을 이해하고, 이에 적합한 제빵·제과 기술을 익히는 과정으로 진행된다.
 - 교육은 8월 3일부터 8일까지 기간 중 총 4회 과정으로 운영되며, 교육시간의 80% 이상을 이수한 교육생에게는 수료증을 발급한다.
 - 교육 내용은 △농가밀 특성 이론 △버섯 피자 실습 △바게트 실습 △채식 스콘 및 비스코티 실습 △사워도우 실습 등으로 구성된다.
 - * 사워도우(Sourdough): 천연발효종을 이용해 발효시키는 빵
 - 마지막 회차는 씨앗바람연구소가 주관하는 ‘제주햇밀장’과 연계해 운영된다. 교육생들은 제주 햇밀 전시를 참관하고 밀빵을 시식하며, 도내 밀 생산 농가와의 만남을 통해 제주밀에 대한 이해를 넓히게 된다.

□ 모집 인원은 25명으로 선착순 마감한다.제주시 동 지역, 애월읍, 조천읍 거주 농업인과 교육 희망자를 우선 접수하며, 관외 신청자는 2순위로 접수한다.

○ 자세한 내용은 제주농업기술센터 누리집을 참고하거나 농촌 자원팀(☎760-7721~3)으로 문의하면 된다.

* 누리집: <https://agri.jeju.go.kr/jeju/index.htm>

□ 김민성 농촌자원팀장은 “투박하지만 씹을수록 고소한 우리 밀가루의 특성과 올바른 발효법을 배우는 이번 교육이 제주밀 소비 확대와 지속 가능한 밀 생산 기반 조성에 도움이 되길 바란다” 며 “방부제를 사용하지 않은 농가 밀과 지역 식재료를 활용하는 실천을 통해 건강한 먹거리 문화와 탄소중립 확산에도 기여하는 뜻깊은 시간이 되기를 기대한다” 고 말했다.