

## “땅의 정직함을 식탁 위 감동으로”

# 『로컬 농산물 스토리 레시피 개발』 교육 계획

제주 로컬 농산물의 가치를 제대로 알리고 다양한 활용법을 소개하여  
건강한 음식문화 확산 및 소비 확대 도모

자기 농산물의 다양한 응용방법을 통한 자가 처리 및 농산물 창업을  
준비하는 농업인들의 활용 레시피 발굴을 통한 부가가치 창출 도모

### □ 추진계획

- 교육기간: 2026. 6. 11.(목) ~ 6. 18.(목), 14:00~17:00 (2회 6시간)
- 대상 및 인원: 동부지역(구좌, 성산, 표선, 우도) 교육 희망자 20명
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 강 사: 므은드래디저트공방 (대표 김미정)
- 교육내용
  - 로컬 식재료 알아보기(감자, 단호박, 당근, 옥수수) 및 식품 정보 제공
  - 농산물 활용 디저트 종류 및 쉽게 만드는 제빵 제조법 실습

### □ 교육 일정표

일 자	시 간	내 용	비 고
1회차 6.11.(목)	14:00~14:10	참석자 등록 개강식(소장 인사말씀) 과정 소개 및 오리엔테이션	농촌자원팀장
	14:10~14:20	지역 농산물 알아보기(감자, 초당옥수수)	므은드래 디저트공방 (대표 김미정)
	14:20~17:00	- 감자이용 시판 제과, 제빵 종류 알아보기 → 감자빵만들기 실습 - 초당옥수수 전처리 작업과 특징알아보기 → 초당옥수수빵만들기 실습	

일 자	시 간	내 용	비 고
2회차 6.18.(목)	14:00~14:20	지역 농산물 알아보기(단호박, 당근)	므은드래 디저트공방 (대표 김미정)
	14:00~16:50	- 빵 종류 및 제조 유의사항 (반죽, 2차발효, 온도관리등) - 단호박 전처리 및 단호박빵만들기 실습 - 당근빵 반죽 기초 및 빵만들기 실습	
	16:50~17:00	총평 및 교육 평가	농촌자원팀장

#### □ 홍보 및 교육생 모집

##### ○ 교육홍보

- 센터 홈페이지 게재 및 리사무소 공문발송등

##### ○ 신청접수: 전화(팩스이용) 및 방문 후 신청서 접수

- 신청기간: 2026. 5. 22(금) ~ 교육인원 모집 완료까지

- 문의전화: 동부센터 농촌자원팀 ☎ 760-7631~2, 팩스 760-7699

**※ 교육 이수시간 없음.**

#### □ 기대효과

○ 지역 농산물 활용한 다양한 활용방안 모색으로 농산물 소비촉진 도모