로컬농산물 활용 “제주김장문화” 교육 계획

제주 로컬 농산물의 가치를 제대로 알리고 다양한 활용법을 소개하여 건강한 음식문화 확산 및 소비 확대 도모 농산물 자가 처리 및 지역주민들과의 공동 작업 및 나눔 활용등 다양한 활동 도모

❒ 추진계획

- ❍ 교육기간: 2026. 11. 27.(금) 14:00~18:00 (4시간)
- ❍ 대상 및 인원: 동부지역(구좌, 성산, 표선, 우도) 교육 희망자 20명
- ❍ 교육장소: 제주뜰된장 (표선면 성읍민속로 59)
- ❍ 강　　사: 제주뜰된장 (대표 함정욱)
- ❍ 교육내용
  - 로컬 김장 식재료 알아보기(배추, 당근, 쪽파, 무등) 및 식품 정보 제공
  - 2013년 유네스코 인류무형문화 유산 등재 ‘김장문화’ 가치 알아보기
  - 제주김장문화와 제주김치의 특징 알아보기

❑ 교육 일정표

시　간	내　　용	비　고
14:00~14:10	참석자 등록 개강식(소장 인사말씀) 과정 소개 및 오리엔테이션	농촌자원팀장
14:10~15:00	김장문화와 김치재료 농산물에 대해 알아보기 - 제주김치알아보기 (자리김치,동지김치등)	제주뜰된장 (대표 함정욱)
15:00~18:00	- 제주형 김치 만들기 실습 (자리젓, 멜젓활용) 배추절이는 방법, 젓갈 종류에 따른 양념 비율등	

❒ 홍보 및 교육생 모집

- ❍ 교육홍보
  - 센터 홈페이지 게재 및 리사무소 공문발송등
- ❍ 신청접수: 전화(팩스이용) 및 방문 후 신청서 접수
  - **신청기간: 2026. 11. 17(화) ~ 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