

『제주 전통재래장 다양한 활용법』 교육 계획

제주 농산물 콩을 이용한 재래장에 대한 정보와 전통장을 활용한 레시피 보급으로 농산물의 소비촉진과 건강한 음식문화 확산 및 소비 확대 도모하고 농산물 자가 처리 및 지역주민들과의 공동 작업 및 나눔 활용등 다양한 활동 도모

□ 추진계획

- 교육기간: 2026. 3. 24.(화) ~ 4. 7.(화), 14:00~16:00 (3회 6시간)
- 대상 및 인원: 동부지역(구좌, 성산, 표선, 우도) 교육 희망자 20명
- 교육장소: 제주뜰된장 (표선면 성읍민속로 59)
- 강 사: 제주뜰된장 (대표 함정옥)
- 교육내용
 - 제주전통장 알아보기 및 식품 정보 제공
 - 전통장 (된장, 고추장, 간장)의 특성과 다양한 활용법 소개 및 실습

□ 교육 일정표

일 자	시 간	내 용	비 고
1회차 3.24.(화)	14:00~14:10	참석자 등록 개강식(소장 인사말씀) 과정 소개 및 오리엔테이션	농촌자원팀장
	14:10~16:00	- 제주전통장, 막장에 대해 알아보기 (콩, 메주만들기, 장담그기등) - 전통된장활용 소스 실습 (보리쌈장)	제주뜰된장 대표 함정옥

일 자	시 간	내 용	비 고
2회차 3.31.(화)	14:00~16:00	- 전통 재래식 고추장에 대해 알아보기 - 다양한 고추장 활용법 (간이식고추장, 다용도 양념장) (실습 - 똑딱고추장)	
3회차 4.7.(화)	14:00~15:40	- 전통재래간장에 대해 알아보기 - 재래간장을 이용한 활용법 (실습 - 맛간장, 달래간장)	
	15:40~16:00	총평 및 교육 설문평가	농촌자원팀장

□ 홍보 및 교육생 모집

○ 교육홍보

- 센터 홈페이지 게재 및 리사무소 공문발송등

○ 신청접수: 전화(팩스이용) 및 방문 후 신청서 접수

- 신청기간: 2026. 3. 16(월) ~ 교육인원 모집 완료까지

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

※ 교육 이수시간 없음.

□ 기대효과

○ 지역 전통장을 이해하고 올바른 식생활 문화 정립 및 확산