

  제주특별자치도 Jeju Special Self-Governing Province		2024. 4. 23.(화) 배포 즉시 보도 가능합니다.		
농업기술원	보 도 자 료 PRESS RELEASE	동부농업기술센터소장	김승현	☎760-7601
		농촌자원팀장	김윤정	☎760-7631
		홍보담당자	김미리	☎760-7514
동영상 : 있음 ☐ 없음 ☒		사진(웹하드) : 있음 ☒ 없음 ☐		후속자료 : 없음

로컬 식재료 메뉴 개발 교육 만족도 높아

- 동부농기술센터, 교육생 만족도 96.2%로 큰 호응...교육 확대 요청 -

- 제주특별자치도 농업기술원 동부농업기술센터(소장 김승현)는 최근 ‘로컬 식재료 활용 메뉴 개발 교육 과정’을 운영한 결과 교육생 만족도 96.2%로 큰 호응을 보였다고 밝혔다.
- 교육은 지난 3월 26일부터 4월 16일까지 4회에 걸쳐 동부농업기술센터 농촌생활과학관에서 운영됐다. 매회차에 동부지역을 대표하는 로컬 농산물을 한 가지씩 선정해 당근·월동무·콩·양파를 테마로 농가맛집이나 농가카페에서 상품화 가능한 메뉴를 개발하고 실습했다.
- 교육생을 대상으로 설문조사를 실시한 결과 △시간, 횟수 등 교육과정 만족 이상 96.2% △교육내용 만족 이상 99% △교육강사 및 교육환경 만족 이상 98%로 높은 평가를 받았다.
- 전문 레시피 개발 셰프를 강사로 초빙해 ‘로컬 식재료 바로 알기’라는 주제로 유익한 식품정보를 배우는 이론교육과 메뉴 개발 실습을 병행해 대부분의 참여자가 높은 만족도를 보였다.
- 또한 지역 로컬푸드의 다양한 활용 방법을 배우고, 창의적인

아이디어를 발전시키는 기회를 얻었다고 평가했다.

- 의사사항으로는 더욱 다양한 제주 로컬 식재료를 활용할 수 있도록 교육 횟수 및 시간을 확대 운영해달라는 의견이 다수였다.
- 농가카페를 운영하는 한 교육생은 “로컬 농산물과 다른 식재료와의 맛조합, 궁합 등을 알 수 있는 유익한 시간이었다”며, “실습을 통해 배운 레시피를 응용·보완해 카페의 판매 메뉴로 활용할 수 있는 좋은 기회였다”고 만족을 표했다.
- 김윤정 농촌자원팀장은 “건강-농업-환경을 연계한 지속가능한 식생활교육의 요구가 높아지는 추세”라며 “건강한 음식문화 확산 및 로컬 농산물 이용 소비 확대를 위한 내실 있는 교육을 적극 추진해 나가겠다”고 말했다.
- 한편 동부농업기술센터에서는 더 많은 농업인이 활용할 수 있도록 개발된 메뉴 교육과정을 동영상으로 편집 제작해 동부농업기술센터 누리집을 통해 홍보할 예정이다.