인문학과 함께하는
『제주의 맛』 향토음식 클래스 추진 계획

인문학으로 풀어보는 제주 향토음식 이야기와 함께 로컬푸드를 활용한 실습교육을 통해 제주형 전통식문화의 우수성을 알리고 향토음식 계승·보전

❒ 추진목적

제주의 식문화는 척박한 자연과 지리적 환경을 극복하는 가운데서 생겨난 살아가기 위한 지혜와 투쟁이 담겨 있으며, 그 가운데 제주만의 독특한 맛과 요리방법을 보여주고 있다. 제주만의 것, 제주다운 것이 경쟁력임을 알고 제주음식의 가치를 함께 고민하고, 실천하여 보존 할 수 있는 계기를 마련코자 함.

❒ 추진계획

○ 기　간: 2020. 9. 8.(화) ~ 9. 24.(목), 14:00~18:00 (5회 20시간)

※ 교육일자: 9. 8.(화) / 9. 15.(목) / 9. 17.(목) / 9. 22.(화)/ 9. 24.(목)

○ 대상 및 인원: 제주음식에 관심 있는 여성농업인 및 교육희망자 25명

○ 장　소: 서부농업기술센터 가공교육장

○ 교육내용

- 셰프의 시각으로 보는 제주 전통음식
  · 제주향토음식의 배경과 특징
  · 변화하는 제주음식의 이해
- 제주 생활사 속에 스며든 제주 전통음식의 멋
  · 제주의 통과의례로 살펴보는 제주음식의 철학
  · 신화 속에 자리 잡은 제주 전통음식과 로컬푸드
- 탐라순력도로 보는 제주 로컬푸드
  · 제주음식과 진상문화, 그리고 해녀
- 향토음식 만들기 실습: 갈치호박국, 고사리탕쉬 등 15종

❑ 교육 일정표

시 간	내 용	비 고
1회차 9.08.(화)		
14:00~14:20	등록 및 과정 소개(개강식-소장인사)	농촌자원팀장
14:20~15:20	제주향토음식의 배경과 특징	차롱 대표 임서형
15:20~18:00	향토음식 실습 - 갈치호박국, 고사리탕쉬, 취나물밥	주강사:임서형 보조강사:김진경
2회차 9.15.(화)		
14:00~15:00	변화하는 제주음식의 이해	차롱 대표 임서형
15:00~18:00	향토음식 실습 - 문어톳밥, 제주식한치톳물회, 고등어조림	주강사:임서형 보조강사:김진경
3회차 9.17.(목)		
14:00~15:00	제주의 통과의례로 살펴보는 제주음식 철학	베지근연구소 소장 김진경
15:00~18:00	향토음식 실습 - 계란돈까스, 세미떡, 누르미전	주강사:김진경 보조강사:서모란
4회차 9.22.(화)		
14:00~15:00	신화 속에 자리잡은 제주전통음식과 로컬푸드	베지근연구소 소장 김진경
15:00~18:00	향토음식 실습 - 모멀조배기, 제주식콩국, 우미냉국	주강사:김진경 보조강사:서모란
5회차 9.24.(목)		
14:00~15:00	탐라순력도로 보는 제주음식, 진상문화와 해녀	베지근연구소 편집장 서모란
15:00~17:40	향토음식 실습 - 전복찜, 월과채, 오미자식혜	주강사:임서형 보조강사:김진경
17:40~18:00	총평 및 교육 설문평가	농촌자원팀장

※ 교육일정 및 내용은 여건에 따라 변경될 수 있음

❒ 홍보 및 교육생 모집

❍ 교육홍보

- 센터 홈페이지 게재 및 리사무소 공문발송, 신문 등 보도자료 제공

❍ 신청접수: 전화(☎ 760-7921, 7924) 및 방문 후 신청서 접수

- 신청기간: 2020. 8. 20(목) 08:50 ~ 교육인원 모집 완료까지(선착순 접수)

※ 신청제한

- 관외거주자 신청 제한(5명(20%)이내 선착순 접수)
- 2020년 전통식문화 계승활동 교육 2과정 이상 이수자(신청자포함) 신청 제한

❒ 교육수료(이수)증 발급

❍ 수료(이수)증 발급기준

- 수료증: 전체교육 기간(또는 시간) 80%이상 출석한 경우
- 이수증: 전체교육 기간(또는 시간) 30%이상 80%미만 출석한 경우

❑ 기대효과

❍ 지역 로컬푸드를 활용한 제주형 향토음식 문화 계승·보급을 통한 올바른 식생활문화 정립