

행정제주 동부지역의 건강한 맛을 담다!!

『로컬 식재료 활용 메뉴 개발』 교육 신청 안내

제주 동부지역을 대표하는 로컬 농산물을 제대로 알리고 다양한 활용법을 소개하여 건강한 음식문화 확산 및 소비 확대 도모
농장형 식문화 공간(농가카페, 농가맛집 등) 활용 가능한 메뉴 개발 및 실습으로 지역농산물 부가가치 증진

□ 추진계획

- 교육기간: 2024. 3. 26.(화) ~ 4. 16.(화), 14:00~18:00 (매주 화, 4회 16시간)
※ 교육일자: 3. 26.(화) / 4. 2.(화) / 4. 9.(화) / 4. 16.(화)
- 대상 및 인원: 동부지역 농촌융복합사업장 운영자 및 희망자 30명
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관(구좌읍 세화)
- 교육내용
 - 동부지역 대표 로컬 식재료 바로 알기: 유익한 식품 정보 제공
역사, 색과 맛 특징, 효능, 요리팁, 보관·손질팁 등
 - 로컬 식재료(당근, 월동무, 콩, 양파)를 이용한 농장형 식문화 공간
(농가카페, 농가맛집 등) 활용 가능 메뉴 개발 및 적용 실습

□ 교육 일정표

일 자	시 간	내 용	비 고
1회차 3.26.(화)	14:00~14:20	참석자 등록 개강식(소장 인사말씀) 과정 소개 및 오리엔테이션	농촌자원팀장
	14:20~15:20	로컬 식재료 바로알고 활용하기(당근)	무조리실 대표 김효정
	15:20~18:00	당근 이용 저장음식 실습: 당근라페 당근라페 활용 메뉴개발 실습 - 당근라페 키토김밥, 당근라페 토띠아	

일 자	시 간	내 용	비 고
2회차 4.02.(화)	14:00~15:00	로컬 식재료 바로알고 활용하기(월동무)	무조리실 대표 김효정
	15:00~18:00	월동무 이용 저장음식 실습: 무깻잎김치 월동무 활용 메뉴개발 실습 - 무떡볶이, 무파스타	
3회차 4.09.(화)	14:00~15:00	로컬 식재료 바로알고 활용하기(콩)	무조리실 대표 김효정
	15:00~18:00	콩 이용 저장음식 실습: 후무스 후무스 활용 메뉴개발 실습 - 후무스와 구운야채 플레이트, 후무스토스트	
4회차 4.16.(화)	14:00~15:00	로컬 식재료 바로알고 활용하기(양파)	무조리실 대표 김효정
	15:00~17:40	양파 이용 저장음식 실습: 양파 천연조미료 양파 활용 메뉴개발 실습 - 양파커리, 양파소세지 스프	
	17:40~18:00	총평 및 교육 설문평가	농촌자원팀장

* 당근라페 : 프랑스식 당근 초절임

키토김밥 : 키토제닉(저탄수화물 고지방) 섭취를 위해 밥 빼고 타 재료 활용 건강 다이어트 김밥

후 무 스 : 으깬 콩에 참깨, 마늘, 오일 등을 섞어서 만든 중동지역 음식

크림같은 질감과 고소한 맛을 가진 스프레드(마요네즈, 잼 용도로 사용)

□ 교육생 모집

○ 신청접수: 전화(팩스이용) 및 방문 후 신청서 접수

- 신청기간: 2024. 3. 7(목) 09시 ~ 교육인원 모집 완료까지

· 우선순위: 동부지역 농촌융복합사업장 운영자

- 문의전화: 동부농업기술센터 농촌자원팀 ☎ 760-7631~2

□ 교육수료(이수)증 발급

○ 수료(이수)증 발급기준(기술지원조정과 농업인교육 운영관리 기준)

- 수료증: 전체교육 시간 80%이상 출석한 경우

- 이수증: 전체교육 시간 30%이상 80%미만 출석한 경우

- 교육시간 불인정: 전체교육 시간 30%미만 출석한 경우

□ 기대효과

○ 지역 로컬푸드를 활용한 건강하고 올바른 식생활 문화 정립 및 확산