

---

제주형 전통식문화 계승·보급을 위한  
**『제주 전통을 담은 우리집 밥상』 과정 운영 계획**

---

- 제주식문화의 이해를 바탕으로 하는 향토음식, 전통음식 및 식생활 등에 대한 교육을 통해 제주 전통음식의 가치 확산
- 전통음식에 대한 이론 및 실습교육으로 제주 전통식문화 계승 활동 도모

### □ 추진개요

- 교육기간: 2022. 5. 30.(월) ~ 6. 9.(목) (총 4회)
- 교육시간: 14:00 ~ 18:00 (총 16시간)
- 대상 및 인원: 제주 전통 식문화에 관심이 있는 관내 주민 30명
- 장 소: 제주농업기술센터 농업인 교육관 및 농촌생활과학관
- 교육내용
  - 이야기를 통한 제주 식문화의 이해
  - 제주 전통 상차림의 이해 및 메뉴구성
  - 해녀 수확물을 활용한 밥상 차리기
  - 제주 고기 밥상 차리기

### □ 추진일정

- 교육홍보: 2022. 5. 18.(수) ~
  - 제주농업기술센터 홈페이지 및 신문 등 언론매체 이용
- 접수기간: 2022. 5. 25.(수) 09:00 ~ 모집인원 충족 시까지
- 접수방법: 전화접수(제주농업기술센터 농촌자원팀 ☎760-7724)

## □ 교육 일정표

일 자	시 간	내 용	비 고
5.30.(월)	13:30 ~14:00	○ 교육생 등록 및 교육과정 안내	농촌자원팀
	14:00 ~14:10	○ 개강식	
	14:10 ~15:00	○ 이야기를 통한 제주 식문화의 이해 - 곤밥에 바룻국, 초불밥에 몸국, 뚝추렴엔 향정국, 고사리철엔 고사리국	제주음식문화원 원장 부정숙
	15:10~ 18:00	○ 시연 및 실습 - 바룻국, 몸국, 향정국, 고사리국	
6.2.(목)	14:00 ~15:00	○ 상차림의 이해 및 메뉴구성 - 제주 출래로 3첩반상 차리기	제주음식문화원 원장 부정숙
	15:10 ~18:00	○ 시연 및 실습 - 자리강회(생채), 우럭콩조림(조림), 날고사리표고지짐(숙채)	
6.7.(화)	14:00 ~15:00	○ 해녀 수확물로 밥상 차리기 - 죽상차림: 타우린 풍부 멥게죽, 제주 명품 전복죽 - 알콩달콩 강이콩지 몸(모자반) 맛있게 먹기 몸녹두전	제주음식문화원 원장 부정숙
	15:10 ~18:00	○ 시연 및 실습 - 멥게죽, 전복죽, 강이콩지, 몸녹두전	
6.9.(목)	14:00 ~15:00	○ 제주 고기밥상 차리기 - 플래터의 기원이 된 돔베고기 삼합 - 유월스무날은 닭잡아 먹는 날	제주음식문화원 원장 부정숙
	15:10 ~17:40	○ 시연 및 실습 - 돔베고기 삼합, 제주닭녹두죽	
	17:40 ~18:00	○ 설문조사 및 수료식	농촌자원팀

※ 교육일정 및 내용은 여건에 따라 변경될 수 있음

## □ 행정사항

- 코로나19 관련 방역지침을 준수하며 교육 운영
  - 코로나19 증상 여부 확인 및 마스크 착용 유도, 손소독제 비치 등
- 농업인교육 운영관리 지침에 의거 교육생 관리
  - 전체 교육시간의 80% 이상 출석자는 수료증 발급
  - 전체 교육시간의 30% 이상 80% 미만 출석자는 출석한 시간만큼 교육 이수 확인서 발급
  - 전체 교육시간의 30% 미만 출석자는 미이수 처리
- 교육 후 설문조사를 통한 교육 평가 및 의견 수렴

## □ 기대효과

- 제주형 전통식문화 계승·보급을 통한 올바른 식생활 실천 문화 확산
- 농업·농촌의 이해증진 및 향토음식, 지역농산물 소비 촉진

