

“지역사회 전통식문화 이해를 위한”

「메밀과 함께하는 제주떡 이야기」 교육 과정 안내

- ◆ 농업·농촌을 바탕으로 한 지역사회 전통식문화의 중요성 및 가치 확산
- ◆ 제주 지역 주곡과 연계된 식문화 교육으로 지역사회 전통식문화 계승·발전

□ 추진개요

- 교육기간: 2024. 6. 3. ~ 6. 24. (총 4회)
- 교육시간: 14:00 ~ 17:00 (총 12시간)
- 교육장소: 제주농업기술센터 농촌생활과학관
- 대상 및 인원: 제주 전통식문화에 관심있는 관내 농업인 및 교육 희망자 25명
- 교육내용
 - 제주의 의례문화 속 떡 소개 및 메밀 활용 실습

□ 교육일정

회차	일자	시간	교육 내용	강사
1	6/3 (월)	13:50~14:00	○ 교육안내 및 개강	농촌자원팀
		14:00~15:00	○ 제주신화로 살펴보는 메밀음식 - 자청비가 가지고 온 씨앗, 메밀음식인문학 - 몸국과 돛수애, 가문잔치 음식 속 메밀 - 메밀으로 만나는 제주떡	
		15:00~17:00	○ 메밀만디, 독새기고기튀김	
2	6/10 (월)	14:00~15:00	○ 팔월맹질, 제주사람들은 무엇을 올렸을까? - 제주속담 속 살펴보는 보리음식문화 - 제주의 맹질과 식계문화 - 제주의 제물떡과 제물빵 문화	베지근연구소 김진경 외 보조강사 1인
		15:00~17:00	○ 메밀송편, 고사리돼지고기상아떡샌드위치	
3	6/17 (월)	14:00~15:00	○ 신인공식(神人共食), 함께나누는 즐거움 - 제주떡, 우주를 빛다. - 할망들은 차롱속에 어떤 음식을 담았을까?	
		15:00~17:00	○ 솔벤과 절벤, 기름떡 시연 및 실습	
4	6/24 (월)	14:00~15:00	○ 주곡의 변화로 살펴보는 제주음식인문학 - 조팝에서 곤밥으로 시대별 사건으로 살펴보는 주곡의 변화 - 신께 바쳤던 귀한 술, 오메기술	
		15:00~16:50	○ 오메기떡, 차조감저시루	
		16:50~17:00	○ 교육 종료 및 교육생 설문조사	

※ 교육일정 및 내용은 여건상 변경될 수 있음

□ 교육생 모집 및 홍보

- 접수기간: 2024. 5. 27.(월) 9:00 ~ 모집인원 충족 시까지(선착순 접수)
- 접수방법: 제주농업기술센터 농촌자원팀 전화접수(☎760-7722~3)
 - 2023년 농촌자원 활용 교육 2과정 이상 이수·수료자 신청 불가
- 홍보방법: 센터 누리집 게시 및 언론(신문 등) 매체 이용

□ 행정사항

- 농업인교육 운영관리 지침에 의거 수료생 관리
 - 전체 교육시간의 80% 이상 출석자는 수료증 발급, 30% 이상 80% 미만 출석자는 출석한 시간만큼 인정, 30% 미만 출석자는 미이수 처리
- 교육 종료 후 설문조사를 통한 과정 평가 및 향후 교육과정 개선 추진

□ 기대효과

- 지역사회 전통식문화 계승·발전을 통한 농업·농촌의 이해증진 및 향토음식, 지역농산물 소비 촉진
- 농업·농촌 기반 문화 및 풍속의 공유로 농촌사회 활력 부여