

『로컬푸드』활용 밀키트 레시피 개발교육 추진 계획

1. 목 적

- 지역 농특산물의 가치 이해를 바탕으로 소비자 대상 전통음식, 향토음식 및 건강한 식생활 등에 대한 교육을 실시하여 제주형 전통식문화 계승 보급
- 농업인에게는 경쟁력을, 소비자에게는 안전과 신뢰를 전하는 로컬푸드 활용 밀키트 레시피 개발교육을 통한 지역농산물 홍보 및 소비 활성화 유도

2. 운영계획

- 운영기간: 2021. 4. 20.(화) ~ 4. 29.(목) / 10:00~14:00
 - ※ 교육일자: 4월 20일 / 4월 22일 / 4월 27일 / 4월 29일 (4회 교육)
- 교육대상 및 인원: 관내 농업인, 교육희망자 등 20명
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 주요내용
 - 제주 식재료의 이해와 가치 공유
 - 제주전통음식의 특징과 주식과 부식을 통해 본 제주 식문화
 - 로컬푸드에 담긴 문화적, 영양학적 가치와 건강한 식생활에 대하여
 - 신선하고 간편하게, 밀키트(시간 약자들을 위한 최선의 한끼) 레시피 개발

3. 교육생 모집 및 홍보

- 교육생홍보: 센터 홈페이지 게재 및 리사무소, 보도자료 제공
- 모집방법: 전화 및 방문접수
 - 신청기한: 2021. 4. 5.(월) ~ 교육인원 모집 완료시까지(선착순)
 - 문의전화: 동부농업기술센터 농촌사회지도과 농촌자원팀(760-7623, 7621)
- ※ 코로나19 감염증 지역 확산 방역지침으로 일정이 변경 추진될 수 있음.

4. 교육 프로그램 일정표

일 자	시간	내 용	강 사
1회차 4. 20.(화)	10:00~10:10	- 등록 및 과정소개	담당자
	10:10~10:20	- 개강 (소장님 인사) - 농작업안전관리(진드기 매개감염병 예방관리), PLS	이미숙 (농촌자원팀장)
	10:20~14:00	o 제주 전통식재료의 이해와 로컬푸드에 담긴 문화적, 영양학적 가치 - 기본양념 및 응용양념 그리고 소스의 소개 - 약고추장 등 3종 실습	고정순 (제주향토음식 제2호 명인 제주향토음식문화연구소 소장)
2회차 4. 22.(목)	10:00~14:00	o 조리방법의 단순화와 규격화에서 오는 편리함 - 로컬푸드 활용 건강한 장수밥상 소개 - 무, 쪽파 등 활용 실습	
3회차 4. 27.(화)	10:00~14:00	o 밀키트화 할 수 있는 김치 양념 이론과 실습 - 양배추김치 등 3종 실습	
4회차 4. 29.(목)	10:00~14:00	o 제주전통장의 특징과 조리방법에 따른 전통장 활용 방법 - 국, 찜, 조림, 무침 등에 맞는 전통장 등 3종 실습	
	14:00~14:30	- 교육 소감 나누기 및 설문조사	담당자

※ 재료비 일부 교육생 자부담

7. 기대효과

- 제주 전통식문화 계승발전을 통한 제주식문화 홍보 및 농산물 소비 촉진
- 지역 농산물 활용 식문화 트렌드 변화를 선도하는 식생활 지도자 양성