

전통누룩의 이해 및 활용 교육 계획

- 전통누룩에 대한 이해로 발효의 기본을 알고 발효 음식을 통한 건강한 먹거리를 정착시키기 위함.
- 지역농업인의 쉽게 이용할 수 있는 발효과정의 기초인 누룩의 활용 방법으로 향토음식의 저변확대를 유도

I. 추진계획

- 기 간 : 2021. 6. 28.(월), 7. 5.(월) [2회]
- 교육장소 : 유진광(남원읍 원님로399번길 31-7, 약 300㎡)
- 대상 및 인원: 관내 (서귀포동지역~남원읍) 희망자 25명
- 주요내용
 - 전통음식중 발효음식의 이해 (발효음료, 술 중심으로)
 - 누룩의 주요미생물 종류와 발효 원리
→ (실습) 쌀누룩, 보리누룩, 밀누룩만들기 실습
 - 누룩을 이용한 전통발효음식의 종류와 응용
→ (실습) 보리누룩 쉰다리, 아로니아 쉰다리음료

II. 교육일정표

일자	시간	주요내용	비고
6. 28 (월)	14:00~14:20	등록 및 과정안내	담당자
	14:20~15:00	전통음식중 발효 음식의 이해 (발효음료와 술 중심으로)	농촌자원팀장
	15:00~18:00	- 누룩의 주요미생물 종류와 발효 원리 →(실습) 쌀,보리,밀누룩만들기 실습	유진광 대표 김순일
7. 5 (월)	14:00~17:00	- 누룩을 이용한 전통발효음식의 종류와 응용 →(실습)보리누룩쉰다리, 아로니아 쉰다리음료	유진광 대표 김순일

III. 행정사항

- 생활 속 거리두기 수칙 준수 및 방역체계 확립
 - 2M 거리두기 착석, 참석자 발열검사, 교육 중 마스크 착용, 손소독제 비치 등
- 교육생 모집
 - 홍보방법: 홈페이지 공지 및 언론보도 등
 - 홍보기간: 2021. 6. 4.(금) ~ 모집인원 충족 시까지
 - 모집기간: **2021. 6. 14.(월) ~ 모집인원 충족 시까지**
 - 접수처: 서귀포농업기술센터 농촌사회지도과 (☎760-7821~24)
 - 접수방법: 방문 및 전화 신청
 - 신청자격: 서귀포농업기술센터 관내 주민 중 희망자
 - **남원~서귀포 동지역(효돈~중문 지역)**
- 교육과정 운영 후 교육 만족도 설문조사 실시
 - 농촌지도사업 시행지침(농촌진흥청) 서식 활용

IV. 기대효과

- 제주 전통식문화 계승·보급을 통한 올바른 식생활 실천 문화 확산
- 농업·농촌의 이해 증진 및 향토음식, 지역농산물 소비 촉진