

제주 농특산물 활용 김치 제조 실습 교육

1 목적 및 추진배경

- 우리음식 문화를 대표하는 김치에 대한 정확한 이해와 제주의 다양한 김치 문화 이해
- 안전하고 건강한 먹거리를 위한 한국식 자연 발효의 우수성 재발견

2 추진방향

- 로컬푸드 활성화 및 안전 먹거리의 지속가능성을 제고하기 위한 제주지역 생산 농산물 사용
- 제주김치 원재료의 특성과 전처리 과정, 절임조건 이해할 수 있는 시간 편성

3 추진개요

- 교육기간: 2025. 3. 7.(금) ~ 3. 28.(금) 10:00~12:00(기간중 4회, 8시간)
- 교육대상 및 인원: 관내(애월읍, 조천읍, 제주시 동 지역) 본 교육 희망자, 25명
- 교육장소: 제주농업기술센터 농촌생활과학관
- 교육내용: 제주 농특산물을 활용한 김치 제조 이론 및 실습
- 교육강사: (주)한백푸드 본부장 양용권
- 자 부 담: 금50,000원(동지김치 3kg, 보리김치 3kg, 툇김치 2kg, 포기김치 1포기)

4 세부내용

일 정	내 용	비 고	
1일차 (3.7.)	09:50~10:00	참석자 등록	농촌자원팀장
	10:00~10:10	인사말씀	
	10:10~11:00	제주의 김장문화와 동지김치 이론	
	11:00~12:00	동지김치 실습	
2일차 (3.14.)	10:00~11:00	제주 식재료의 가치 및 활용 1	(주)한백푸드 양용권본부장
	11:00~12:00	보리김치 실습	
3일차 (3.21.)	10:00~11:00	제주 식재료의 가치 및 활용 2	
	11:00~12:00	제주 해조류(툇) 활용 김치 실습	
4일차 (3.28.)	10:00~11:00	김치 이론	
	11:00~11:40	포기 배추김치 실습	
	11:40~12:00	교육 평가 및 설문서 작성	농촌자원팀장

- 홍보 및 교육생 모집
 - 홍 보: 제주농업기술센터 홈페이지 게재
 - 신청접수: 전화(팩스), 방문, 이메일(gomtangyi@korea.kr) 접수
 - 접수기간: 2025. 2. 19.(수) ~ 교육인원 모집 마감시까지(선착순 접수)
 - ※ 교육신청서 작성 제출
 - 문의전화: 제주농업기술센터 농촌자원팀 ☎ 760-7721~3
- 교육 수료(이수)증 발급(기술지원조정과 농업인교육 운영관리 기준)
 - 전체 교육시간의 80% 이상 출석: 수료증 발급
 - 전체 교육시간의 30% 이상 ~ 80% 미만 출석: 이수확인서(출석시간) 발급
 - 전체 교육시간의 30% 미만 출석: 교육시간 불인정
- 교육생 수료 및 이수 현황 DB관리
 - 농업기술원 홈페이지 관리자모드 강좌관리 수료·이수자명단 입력 관리
 - 농촌인적자원개발센터 교육이력관리(e-HRD) 시스템 활용 등록 관리(농업교육포털 연계)

6 기대효과

- 한국형 자연 발효의 우수성 재인식 및 안전한 건강밥상 보급
- 지역 로컬푸드 활용으로 함께하는 탄소중립 및 사향인 푸드마일리지 절감
- 한국의 전통 음식문화 공유 및 김치 제조 과정에서 형성되는 사회공동체 정신 계승

