

## 건강한 여름나기

# 『제주인의 삶과 제주의 맛』 라이브 쿠킹 클래스 계획

제주인의 삶과 지혜가 담긴 제주 향토음식 이야기와 로컬푸드를 활용한 실습교육을 통해 제주형 전통식문화의 우수성을 알리고 향토음식 계승·보전

### □ 추진목적

제주의 식문화는 힘든 자연, 지리적 환경을 극복하는 가운데서 생겨난 살기 위한 지혜와 투쟁이 담겨 있으며, 그 가운데 제주만의 독특한 맛과 요리방법을 보여주고 있다. 제주만의 것, 제주다운 것이 경쟁력임을 알고 제주음식의 가치를 고민하고 함께 실천하고 보존 할 수 있는 계기를 마련코자 함.

### □ 추진계획

○ 기 간: 2021. 8. 11.(수) ~ 8. 12.(목), 14:00 ~ 16:00 (2회 4시간)

체험키트(실습재료) 배부(드라이브 스루) - 2021. 8. 10(화)

○ 대상 및 인원: 제주음식에 관심있는 여성농업인 및 교육희망자 50명

실시간 온라인교육(ZOOM 활용)접속 수강 가능한 자

○ 장 소: 제주센터 농촌생활과학관 및 체험참여자 가정(비대면 교육)

○ 교육내용

- 제주의 여름맛 - 쉰다리와 보리개역

· 제주의 주곡과 제주의 여름음식문화 및 향토음식실습

- 제주인의 삶과 일상의례 - 솔벤과 절벤

· 제주사람들의 의례음식문화와 의례음식에서 떡의 중요성 및 향토음식 실습

※ 보리쉰다리는 제주도 사람들의 알뜰함을 보여주는 음식으로 여름철 남녀노소 구분없이 더위를 씻어주는 음료이다. 여름철 제주도 사람들은 먹다가 남은 쉰보리밥을 버리지 않고 누룩과 섞어 '보리쉰다리'라는 음료로 만들어 먹었다.

## □ 교육 일정표

시 간	내 용	비 고
<b>1회차 8.11.(수)</b>		
14:00~14:10	등록 및 과정 소개	농촌자원팀장
14:10~15:00	제주의 주곡과 제주의 여름 음식문화	베지근연구소 김진경
15:00~16:00	체험키트 활용 향토음식 실습 - 쉰다리, 우미냉국	
<b>2회차 8.12.(목)</b>		
14:00~15:00	제주의 의례음식과(출산, 결혼, 상례, 제사) 의례음식에서의 떡의 중요성	베지근연구소 김진경
15:00~15:50	체험키트 활용 향토음식 실습 - 메밀세미떡, 솔벤&절벤	
15:50~16:00	교육 설문평가	농촌자원팀장

※ 교육일정 및 내용은 여건에 따라 변경될 수 있음

※ 교육완료 후 문자발송을 통한 ⇨ 체험참여 후기(체험사진, 만족도조사)

⇨ 만족도 평가(설문지 집계)

○ 신청접수: 전화 접수(☎ 760-7733~34) 후 신청서 제출

- 신청기간: 2021. 7. 28(수) 09:00 ~ 교육인원 모집 완료까지(선착순 접수)

## □ 기대효과

○ 지역 로컬푸드를 활용한 제주형 향토음식 문화 계승·보급을 통한 올바른 식생활문화 정립