

# 2026년 제주 전통 식문화의 이해과정 운영계획

공동체 철학을 담은 제주 전통음식을 인문학으로 풀어내 제주인의 삶과 지혜를 배울 수 있는 기회 부여 및 제주 전통 식문화 확산 보급

## □ 교육개요

- 교육일시: 2026. 6. 25.(목) ~ 7. 23.(목) 13:00~17:00 (5회 20시간)
- 대상 및 인원: 서귀포시향토음식연구회 회원 및 교육 희망자 20명
- 장 소: 서귀포농업기술센터 농업인교육관 및 농산물가공교육실
- 교육내용: 제주 전통 식문화의 이해 이론 및 전통을 재해석한 요리 실습
- 교육강사: 주장사(제주음식문화원 부정숙원장), 보조강사(김윤희부원장)

## □ 교육일정표

일자	시 간	주 요 내 용	비 고
6.25. (목)	13:00~13:10	○ 농작업 안전·성인지·중대재해처벌법 안내 ○ 소장님 인사 및 교육과정 안내	동영상 담당자
	13:10~17:00	○ 제주 전통 식문화 이론 「팔월 멥질 먹으러 가게 마쌌」 ○ 실습: 돼지·소고기 적갈, 옥돔보푸라기, 청목탕쉬	
7.2. (목)	13:00~17:00	○ 제주 전통 식문화 이론 「바당밭의 선물」 ○ 실습: 툇갈치김밥, 빨소라콩지, 전복미역된장냉국	
7.8. (수)	13:00~17:00	○ 제주 전통 식문화 이론 「제주의 모른 밭」 ○ 실습: 독새기콩국수, 월동무전, 더덕표고강정	
7.16. (목)	13:00~17:00	○ 제주 전통 식문화 이론 「잔치 먹으러 가게마쌌」 ○ 실습: 꿩갯반, 독새기고기튀김, 갈비국	
7.23. (목)	13:00~16:50	○ 제주 전통 식문화 이론 「제주의 주전부리」 ○ 실습: 지름떡, 차좁쌀부꾸미, 오메기떡	
	16:50~17:00	○ 교육 마무리 및 설문조사	담당자

※ 교육일정 및 교육내용은 변경될 수 있습니다.

## □ 교육홍보 및 접수

- 서귀포농업기술센터 홈페이지 및 마을 홍보
- 접수기간: 2026. 6. 9.(화) 09:00 ~ 모집 인원 마감 시(선착순 접수)
- 접수방법: 전화 및 방문 접수 - 농촌자원팀(☎ 760-7831~7833)

## □ 행정사항

- 수료(이수)증 발급 기준
  - 수료증: 전체 교육 기간(또는 시간) 80% 이상 출석 한 경우
  - 이수증: 전체 교육 기간(또는 시간) 30% 이상 80% 미만 출석 한 경우
- 교육 종료 시 교육생 설문조사를 통한 교육운영평가 및 개선방향 검토

## □ 기대효과

- 제주인의 삶과 공동체 문화에 묻어난 전통 제주 밥상의 인문학적 이해
- 제주의 식재료를 활용한 제주 전통음식 실습을 통한 식문화 확산 보급

