

향토음식의 이해 과정 계획

- 지역 농특산물의 이해를 바탕으로 하는 향토음식, 전통음식 및 식생활 등에 대한 교육을 실시하여 한국형 전통식문화를 계승하는 전문인력 양성
- 농업·농촌의 중요성에 대한 이해 및 올바른 식생활 실천 교육으로 지역 식문화 리더 및 식생활 지도자 양성

I. 추진계획

- 기 간: 2021. 3. 30. ~ 3. 31. [2회] 14:00~18:00
- 교육장소: 농업인교육관
- 대상 및 인원: 일반소비자, 귀농인, 농업인 등 교육희망자 64명(과정별 32명)
 - 신청자격: 서귀포농업기술센터 관내 주민 중 희망자
 - 남원~서귀포 동지역(효돈~중문까지)
 - 홍보기간: 2021. 3. 8.(월) ~ 모집인원 충족 시까지
 - 모집기간: 2021. 3. 15.(월) ~ 모집인원 충족 시까지
 - 접수처: 서귀포농업기술센터 농촌사회지도과 (☎760-7821~25)
 - 접수방법: 방문 및 전화 등
- ※ 콩, 메밀 과정 중 1인 1과정만 신청가능합니다.
- ※ 콩(3. 30), 메밀(3. 31) 자세한 사항은 아래 일정표 참조

- 주요내용
 - 전통향토음식 종류별 2과정 운영: 콩, 메밀 과정
 - 제주전통향토음식의 배경과 특징
 - 제주전통향토음식 만들기 실습 등

II. 교육일정표

콩을 활용한 제주전통향토음식 만들기 과정

일 시		장소	주요 내용	비고
콩 3. 30 (화)	14:00~ 14:20	농업인 교육관	과정 안내 및 소장 인사	담당자
	14:20~ 16:00		제주전통향토음식의 배경과 특징	김정숙
	16:00~ 18:00		제주전통향토음식 만들기 실습: 순두부, 콩국	주강사 농촌자원팀장 보조강사 향토음식연구회 2명

메밀을 활용한 제주전통향토음식 만들기 과정

일 시		장소	주요 내용	비고
메밀 3. 31 (수)	14:00~ 14:20	농업인 교육관	과정 안내 및 소장 인사	담당자
	14:20~ 16:00		제주전통향토음식의 배경과 특징	김정숙
	16:00~ 18:00		제주전통향토음식 만들기 실습: 청묵, 빙떡	주강사 농촌자원팀장 보조강사 향토음식연구회 2명

※ 코로나19 상황에 맞춰 추진시기 및 교육 일정 변경 가능

III. 기대효과

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