

Slow Food
2024.12

좋고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

slow food

LETTER | COLUMN | REPORT | ARK OF TASTE | PEOPLE | CONVIVIUM



호박엿, 조청 등에 쓰이는 울릉 호박을 울릉도산채영농조합 마당에 서 만났다.

© Choi JeeAhn

슬로푸드 소식을 모아 전하는 '슬로푸드' 섹션은 국제슬로푸드한국협회와 「슬로매거진달팽이」가 함께합니다. 우리나라 슬로푸드 운동의 현장은 물론 국제슬로푸드협회의 여러 가지 소식과 슬로푸드를 실천하는 이들의 라이프 스타일까지 아우르며, 매달 다양한 슬로푸드 뉴스, 인물 인터뷰, 활동 내용 등을 소개합니다.

국제슬로푸드한국협회 www.slowfood.or.kr **문의** 02-737-1665

Slow Food®

농부가 행복한 나라

"세월이 쏜살같다"라는 말이 참으로 실감 나는 때입니다. 새해 시작한 게 엊그제 같은데 2024년도 어느새 마지막 달력을 한 장 남겨놓았습니다. 매년 새해가 시작될 때마다 개인들도 조직도 이루고자 하는 것들에 대해 계획을 세우게 마련입니다. 여러분은 올해 초 계획하고 소망했던 것들을 얼마나 이루셨는지 궁금합니다. 저 개인적으로는 새해에 세웠던 계획을 한 걸음도 앞으로 나아가지 못한 듯해 아쉽습니다. 우리 협회도 많은 계획을 세웠고 3월 총회를 시작으로 지난 9월의 이탈리아 테라마드레 행사 참여와 11월 여수 축제까지 참 바쁘게 지나왔습니다.

올해는 어느 해보다 기후변화로 인한 기후위기를 일상에서 실감한 해였습니다. 지난봄 우리나라는 수억 마리의 벌들이 사라져 과수농가는 물론 생태계 전체를 걱정해야 하는 상황이 되었습니다. 또한 절기가 무색하게 입추를 넘어 추석이 지나도록 열대야가 사라지지 않아 더위로 잠 못 이루는 기간이 매우 길어졌습니다. 매년 수능 때면 어김없이 추위가 찾아와 '수능 한파'가 당연한 듯했으나 올해는 추위라는 말이 무색할 정도로 푸근한 날씨였습니다. 전 세계적으로도 브라질의 엄청난 홍수 사태와 최근 스페인 발렌시아가의 홍수 재난으로 인한 참사 등을 보며 기후변화의 가속화로 인해서 우리의 안녕과 생존이 얼마나 취약해졌는지 알 수 있습니다. 이런 심각한 시점에 미국 대선에서는 트럼프가 재집권에 성공했습니다. 트럼프는 과거 집권 시기 '기후위기 문제는 비과학적'이라는 주장과 함께 파리기후협정에서 탈퇴했으며 화석연료 산업을 적극 지원하였습니다. 미국의 정책은 미국을 넘어서 전 세계에 크나큰 영향을 미치기 때문에 트럼프 재집권으로 인한 기후변화 정책이 또 한번의 후퇴를 하게 된다면 큰 걱정이 아닐 수 없습니다.

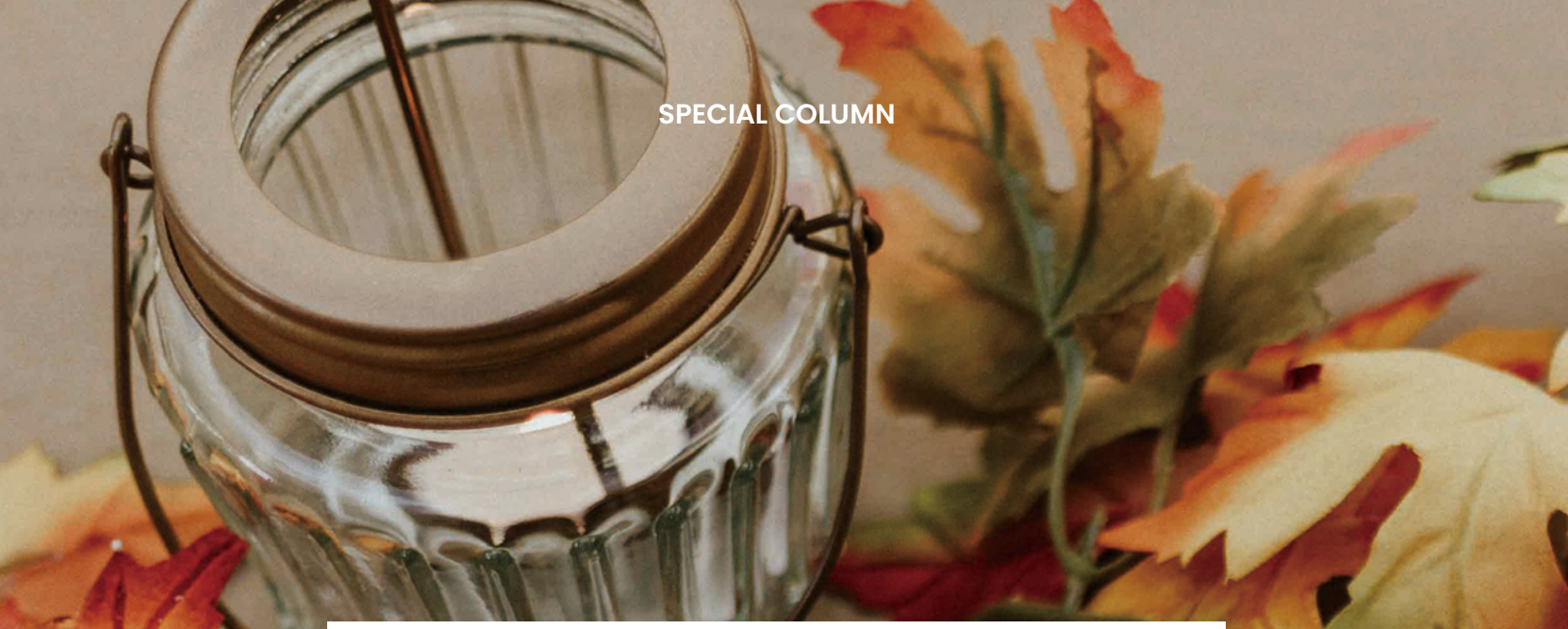
경제 부분에서도 올해 우리나라는 매우 힘든 상황이었고 내년은 더욱 심각할 것을 모두 걱정하고 있습니다. 모든 부문의 수치가 뒷걸음질 치고 있지만 그중에서 가장 심각한 곳이 농업과 농촌이 아닐까 싶습니다. 정부에서는 지역 균형발전 정책을 펼치고 있다고 하지만 정작 농촌에서는 지역 소멸이라는 말이 자연스럽게 이야기되고, 이를 뒷받침이라도 하듯 농민들의 숫자는 점점 줄어들고 있습니다. 사람 대부분이 도시에서 살아가지만, 그 삶을 유지해주는 것은 마치 공기와 같은 농촌과 농민들이라는 사실을 잘 인식하지 못하고 살아갑니다. 만약 농민들이 한 해 동안만 농사를 짓지 않는다 해도 도시인들의 삶은 순식간에 엉킨 실타래처럼 엉망이 될 것입니다.

이탈리아 행사 참가 때마다 그곳의 농촌을 둘러보고 생산자들과 만납니다. 제일 부러운 것은 가는 곳마다 아름다운 농촌의 풍경과 농사를 짓는 농민들의 자부심과 높은 삶의 질입니다. 이 모든 것이 가능한 이유는 협동조합 방식으로 지속 가능한 농촌 공동체를 꾸준히 이어가고 있고, 지역의 생태와 환경을 보전하는 데 큰 관심과 노력을 기울이고 있기 때문입니다. 우리나라 농민들은 지역공동체의 해체를 겪으며 농사를 짓는 것도 어렵지만 생산한 농산물을 각자 알아서 팔아야 하는 현실에 더 큰 어려움과 걱정을 안고 살아갑니다. 풍년이면 가격폭락으로 생산비마저 보전하기 어렵고, 흉작이면 수입 농산물 대체로 그마저도 팔기가 어렵습니다. 언제쯤 우리나라 농민들은 이런저런 걱정 없이 편안하게 농사지으면서 자부심을 느끼고 인간다운 삶을 살아갈 수 있을까요?

지난 9월에 열린 테라마드레에서는 농생태학을 실천하는 슬로푸드 농장을 전 지구적으로 확산하자는 결의를 다졌습니다. 이를 통해 농민들의 건강과 지구의 지속 가능한 생태환경을 만들어서 기후위기 문제를 해결하자는 것입니다. 기후위기 문제해결의 답은 농촌과 농민에게 있습니다. 농민이 농민으로서 오직 농사만을 기쁘고 즐겁게 지으면서 안정된 삶을 살아갈 수 있을 때 도시에서 살아가는 우리에게도 더불어 평화로운 삶이 가능하지 않을까 생각해봅니다. 농생태학을 기반으로 하는 슬로푸드 농장을 통해서 농민이 행복한 새로운 해가 되기를 기대해봅니다. 올 한 해 우리 슬로푸드 한국협회는 슬로푸드 회원들이 있어서 한층 성장하는 시간이었습니다. 함께해주셔서 감사합니다.

겨울 초입에서

국제슬로푸드한국협회 상임이사 장현예



식사 맛있게 하셨나요?

농부에게 고마운 마음을 전해보세요!

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회장) **사진** Unsplash

연말이 다가오면서 올해 농사도 마무리되고 있습니다. 물론 시설 재배, 또 작물에 따라 겨울에 농사를 짓기도 하지만, 이맘때면 농민들은 한 해 농사를 마무리합니다. 올해 농사는 예년보다 더 힘들었습니다. 장마가 일찍 시작되고, 여름이 길었고, 벼멸구 등 병충해가 심했기 때문입니다. 게다가 농업 투입재 가격, 인건비 등이 올라 농사지어 농부에게 돌아오는 것이 더 줄었습니다.

저는 어렸을 때 부모님 농사를 도우며 매우 힘들었던 기억이 있습니다. 지금 농부들이 직면한 현실, 농사와 관련된 여건이 점점 더 안 좋아지는 상황임에도 대다수 농부는 농사를 짓고 있습니다. 농부들이 농사를 계속 짓는 이유는 생계 수단이기도 하지만, 생명을 다루는 일이기 때문이라고 생각합니다. 농부들이 키우는 가축 등 동물은 물론이고, 식물도 다 생명입니다. 일단 생명을 키우고 돌보는 일이기에 게을리하거나 소홀히 할 수가 없습니다. 또 한두 해만 농사를 짓지 않아도 논과 밭이 엉망이 됩니다. 이 말은 일단 농사를 짓기 시작하면 멈추기는 거의 불가능하다는 의미입니다.

농부들이 농사를 짓는다는 것은 먹을거리의 생산을 넘어 땅을 지키고, 종자를 지키고, 환경을 지키고, 생태계를 보호하고, 농업이 갖는 다원적 기능을 완수하는 일입니다. 이러한 측면까지 고려한다면 농부들은 대단히 중요한 일을 하는 것입니다. 가치와 의미가 있는 일을 하는 것이고, 큰일을 하는 것입니다. 보람찬 일을 하는 것입니다. 그럼에도 농부들에 대한 사람들의 평가나 대우는 인색합니다. 농부들과 사회적 관계가 단절되고, 사람들이 먹는 음식의 상당 부분이 지역 농부들에게서 온 것이 아닌 상황이 되면서, 먹을거리가 상품이 되었고 농부들에 대한 사람들의 관심도 줄어들면서 농부들은 외면당하고 고립되고 있습니다. 농부들의 생활



도 수십 년 전에 비해 나아지지 않습니다. 아주 일부 농부를 제외하면 자녀들에게 영농을 권할 사정이 못됩니다. 농부들 역시 대부분 농사에 자부심을 느끼지 못하고, 보람도 느끼지 못합니다.

농부들이 영농을 계속하려면, 온전하게 농사를 지으려면, 농사에 대한 자부심을 가져야 하고, 농사에서 보람을 느껴야 합니다. 그러려면 농부들도 최선을 다해 농사를 지으려는 노력이 필요합니다. 이에 덧붙여 농사에 대한 사회적 평가를 제대로 해야 하고, 농부들로부터 먹을거리 보장, 환경 및 생태 보존, 종자 보존이라는 혜택을 입는 사람들이 농부들이 하는 일의 가치를 인정하고, 수고를 예우하고 감사하게 생각해야 합니다. 농부들이 없다면, 농사가 없다면, 우리는 살 수 없다는 것을 깨달아야 합니다.

그럼에도 오늘날 많은 사람이 농부에게 감사하지 않습니다. 음식이 어떻게 해서 오고, 그 과정에 어떤 일이 있고, 어떤 사람들이 관여하는지 모르기 때문입니다. 농부가 음식 생산에서 어떠한 일을 하는지, 음식이 문제가 될 때 어떻게 되는지 생각하지 않고, 음식이 미치는 영향에 대해서도 잘 모르기 때문입니다.

오늘날 대부분의 사람은 음식을 쉽게 선택하고 편리한 방식으로 먹지만, 음식은 절대 간단하지 않습니다. 먹을거리는 복잡한 생산과 유통 과정을 거쳐 우리에게 이르고, 그 과정에서 수고하는 사람이 많습니다. 그런 분들의 수고 덕분에 우리는 음식을 먹을 수 있습니다. 이런 수고가 없다면, 우리는 음식을 먹지 못할 수도 있습니다. 또 우리가 먹는 음식에 따라 우리 자신, 생태와 환경, 지구에 영향을 달리 미칠 수 있습니다. 온전한 음식, 지속 가능한 음식은 우리의 건강, 생태와 환경, 지구에 긍정적 영향을 끼치지만, 정체불명의 음식, 글로벌 푸드로 만든 음식, 식품산업이 만든 대부분의 인스턴트 음식은 우리의 음식 선택권을 빼앗고 우리의 건강, 환경, 지구에 부정적 영향을 끼칩니다. 그렇다면 우리는 이제 농부들이 영혼을 담아 생산한 온전한 농산물로 만든 음식을 먹어야 합니다. 제대로 된 음식으로 식사 맛있게 하셨나요? 그렇다면 농부에게 감사하시기를 바랍니다.

© 2024.terramadresalonedelgusto.com

© Priscilla Du Preez on Unsplash



미래 식문화를 이끌 원동력이 되길 바라며

울릉도 식재료와 식문화, ‘맛의 방주’ 추가 등재 추진

‘맛의 방주(Ark of Taste)’는 세계 각 지역의 음식 문화유산을 지켜나가는 슬로푸드국제협회의 핵심 정책이다. 사라질 위기에 처한 씨앗, 식재료, 음식을 찾아 그 목록을 만들어 기록하고 소멸하지 않도록 보전하는 것으로, 우리나라는 총 117개 품목을 올렸다. 그중 2024년 11월 현재 ‘울릉도 맛의 방주’는 총 8종으로 섬말나리, 칡소를 비롯해 울릉손꽁치, 옥수수엿청주, 울릉홍감자, 자연산긴잎돌김, 물엉겅퀴 등 울릉의 지역, 역사, 문화적 특성이 있는 것들이다. 울릉도는 국제슬로푸드한국협회와 함께 울릉도 개척민의 역사와 지리적 특성을 띤 고유 식재료를 발굴하고 울릉도 식문화 자원으로 활용하기 위해 ‘맛의 방주’ 추가 발굴 및 등재 준비에 박차를 가하고 있다.

정리 및 사진 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장)



울릉도 나리분지

울릉도와 독도에서만 자생하는 갈조류의 일종인 대황, 오징어 당일 잡이가 가능하던 시절에 오징어 배를 갈라 나오는 내장을 발효해 만든 오징어누런창찌개, 울릉도 고유 특산종으로 확인된 섬쑥부쟁이(부지갱이), 두메부추 등이 후보 품목이다. '맛의 방주'에 등재되면 지역의 고유 식재료가 지역을 넘어 국제적으로 가치 있는 식재료로 인정받는다. 소멸 위기 품목을 알리고 지키고 활용할 수 있게 되는 것이다.

울릉군은 '맛의 방주'에 추가로 등재할 품목을 발굴하고 등재를 추진하고자 협회에 연구용역을 의뢰했고, 조혜원 슬로푸드한국협회 맛의 방주 대외협력 국장이 이를 위해 울릉도로 향했다. 울릉도 고유의 식재료로서 전통 조리법과 지역 정체성을 담고 있으며 소멸 위기에 처한 품목을 조사하고 현지 공무원, 전문 학자, 생산자, 주민 들을 만나 인터뷰하는 여정을 따라가면서 '맛의 방주' 등재 과정을 소개하고자 한다.

등재 후보에 오른 울릉도 대황은 바닷속에서 자라는 해조류로 해수가 깨끗해 빛의 투과율이 좋은 울릉도와 독도 연안에서만 발견된다. 남해 연안에서 자라는 감태와 비슷한 모양이지만 학술상 완전히 다른 종이라는 사실을 확인했다. 대황은 울릉도 주민에겐 구황음식이다. 울릉 북부에서는 명이, 남쪽에서는 대황을 넣은 대황밥을 많이 먹었는데, 태풍이 불어 해안으로 밀려온 대황을 주워서 한여름까지 먹었다. 최근 수온 상승과 성게 집단 번식 때문에 소멸 위기에 처했다.





울릉도민들이 '부지갱이'라고 부르는 섬쑥부쟁이는 울릉도 나물 중 제일 부드러운 맛을 낸다. 울릉도 부지갱이는 식물 유전자 분석 결과, 세계적으로 울릉도에서만 서식하는 특산 식물로 밝혀졌다. 부지갱이의 어원은 기근을 모르게 했다는 부지기근초(不知饑饉草)에서 유래했다. 이후 부지기초(不知饑草)로 변천되었다가 부지갱이로 불려왔다. 울릉도 주민들에게 굶주림을 덜어준 구황식물이다. 줄기는 울릉 약소의 먹이로 사용한다. 평지와 함께 깍개등이라고 불리는 경사도가 심한 곳에서 재배하는 특성으로 인해 인구 고령화와 생산 면적이 줄어들면서 맛의 방주에 등재할 필요가 있다. 울릉도 부지갱이는 3~4월에 첫 잎을 뜯어 바로 삶아 냉동 보관해 일 년 내내 먹고, 5월에 뜯는 두 번째 부지갱이는 말려서 두고 먹는다.

울릉 두메부추는 이미 울릉 산채 프레시디아로 지정되었는데 울릉도 나리분지와 통구미 절벽 등지에서 자생한다. 음식 잡내를 없애고 조리해도 푸른색이 선명하며 약성이 좋아 예로부터 부재료로 사용되었다. 울릉도 나리분지에서 '산마을식당'을 운영하는 한귀숙 전 슬로푸드 울릉지부장은 10여 년 전에 두메부추 모종을 어렵게 구해 나리분지 밭에 심고 김치 등 요리 재료로 활용하는데 그 맛이 아주 매력적인 식재료라고 추천했다. 울릉도 주민들은 "산정구지라고 해서 벼랑 끝에 있어서 많이 뜯지도 못했다. 가두리봉 같은 데 많이 났다. 가두봉이 공항으로 없어지면서 두메부추 자생지가 파괴될 수 있어 위험하다"고 말한다. 울릉 산채에 빠져선 안 될 식재료인 두메부추의 '맛의 방주' 등재가 기대된다.

오징어 누런창 요리는 울릉 주민에겐 향수가 깃든 음식이자

1 발굴 품목이 적합한지 논의하는 조혜원 '맛의 방주' 담당국장, 김준 박사, 김윤배 울릉도 독도해양연구기지 소장 **2** 대황밥 **3** 마른 대황 **4** 겨울에도 푸른 섬쑥부쟁이밭과 모노레일 **5** 농가마다 비치된 산채 삶는 기계 채반













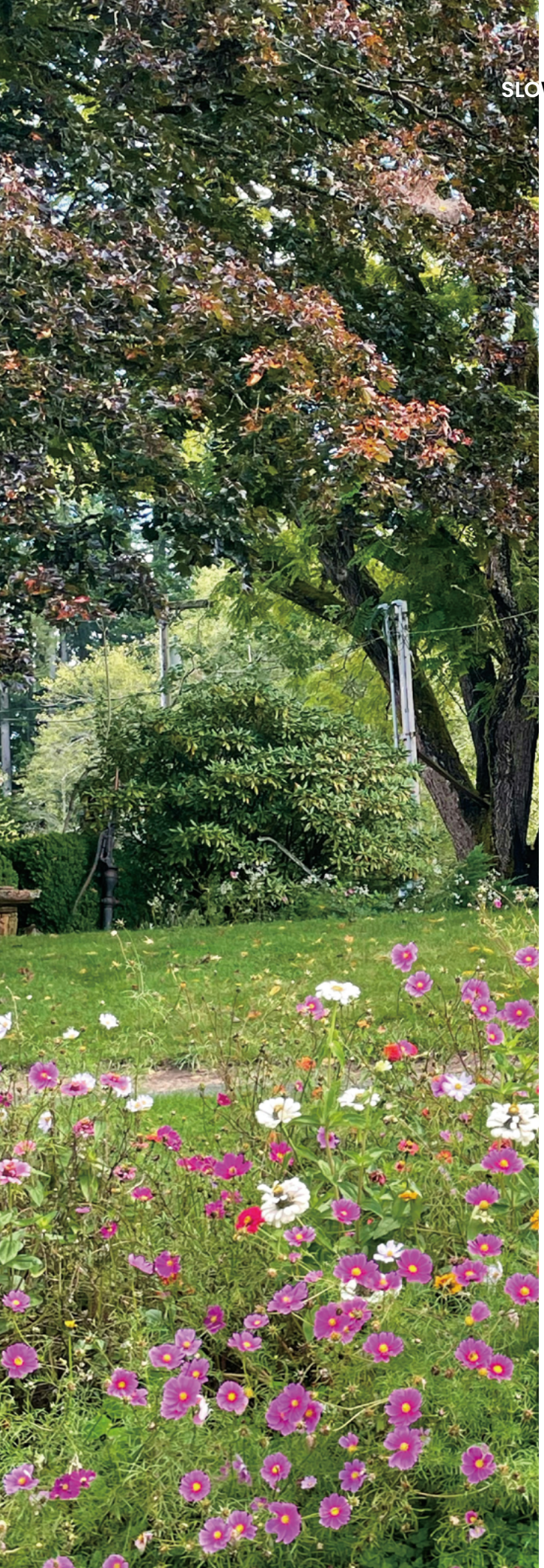
고유의 음식문화다. 9월이 지나 당일 잡은 오징어를 손질한 후 남은 누런창(오징어의 간)을 소금에 절여 살짝 삭혔다가 된장, 무, 시래기 등을 넣고 끓인 누런창찌개는 추운 겨울을 나게 해준 든든한 단백질 공급원이었다. 최근 수온 상승과 중국어선의 남획으로 울릉도에서 오징어가 사라지고 있어 세대를 거쳐 이어온 누런창찌개도 울릉도 주민의 밥상에서 사라질 위기다.

지금까지 언급한 품목 외에도 울릉도 개척민들과 함께해온 전호나물, 참고비, 삼나물 등 산채를 비롯해 차로 끓여 마시고, 술 담가 먹고, 약재로도 활용했던 우산마가목, 울릉도 성인봉에서 자생하는 우산고로쇠 등도 울릉도 고유 자원으로 '맛의 방주'에 등재할 가치가 충분하다. 이에 덧붙여 등재할 품목을 발굴하는 것도 결국 사라져가는 식재료와 식문화에 관심을 가지게 해 소멸을 막자는 의도이므로 이것들을 이용해 조리해 먹는 문화를 확산해 '맛의 방주' 식재료를 지켜야 한다.

1 쪽파와 비슷한 생김새의 두메부추 **2** 한귀숙 산마을식당 대표가 꽁치젓갈로 담은 김치, 쪽파처럼 보이는 것이 두메부추다. **3** 오징어 누런창찌개
4 냉동이나 당일 조업이 아닌 오징어는 창자가 터져 버린다. **5** (사진 왼쪽 첫 번째)농업기술센터 기술보급 남구연 과장과의 대담







책으로 읽는 슬로푸드 ⑫
『숲속의 자본주의자』

게으르게 농사짓고 기쁘게 먹는다

글 김용수(전북 고창지부, 고창백북스 '곧' 대표) **사진** Unsplash

"세상의 속도에 맞추기 버거워진 순간 나의 월든을 찾아 삶의 실험을 시작했다."

『숲속과 자본주의』라는 제목만으로 많은 것을 생각할 수 있다. 숲속에서 자연 친화적으로 살면서 자본주의자로 사는 삶이겠구나! 그렇다, 언뜻 이 책은 그렇다. 그러면서도 남다른 뭔가가 있는데 그것은 열심히 사는 것과 의미 있게 사는 것을 구별하게 해준다는 것이다. 열심히 사는 것이 곧 의미 있게 사는 것이라는 자본주의적 통념에서 벗어나 의미 있게 사는 것이 곧 열심히 사는 것이라는 숲속에서의 삶을 통념으로 받아들이도록 한다.

이 책은 자연주의자나 자본주의에 반대하는 사람들을 위한 것이 아니다.
귀농을 꿈꾸는 사람들을 위해 쓰인 것도 아니다.
그보다는 하루 종일 치열하게 살고도 자리에 누우면
불안한 마음에 휩싸이는 이들을 위해 쓰였다.

우선 큰 제목을 보자.

1장 '제철에 블랙베리를 따는 삶'에서는 시골에서 자본주의 활용하기, 세상에서 제일 게으른 농사꾼, 생활비 100만 원, 버릴수록 풍성해진다, 무엇보다 기쁨으로 먹는 것을 이야기한다. 대략 무슨 말을 하고 싶은지 알만하지 않은가. 바로 슬로푸드, 슬로라이프를 말하는 것이다. 체험을 말하는 것이다. 박혜윤은 가족과 함께 숲속으로 들어가 살면서 깊은 깨달음을 얻었다. 가령 이런 식이다. '농사 단계에서 깨달았다. 친환경적인 농사는 없다. 농사는 원래 환경 파괴를 기본으로 한다. 자연 상태라면 함께 존재해야 할 다양한 생물 개체들을 인간이 먹고 싶은 몇 가지로 줄이는 행위는 이미 부자연스럽다.' '담을 치고, 약을 뿌리고, 철사로 망을 두르는 방법도 있었다. 이 방법을 포기한 건 환경오염 때문도, 돈 때문도 아니다. 증오심 때문이었다. 이 동물들에 대한 증오심은 세상에 태어나서 한 번도 느껴보지 못했던 무시무시한 감정이었다.' 이런 걸 깨달았다. 체험적으로. 중요하고 소중한 깨달음이 행간 곳곳에 담겨있다.

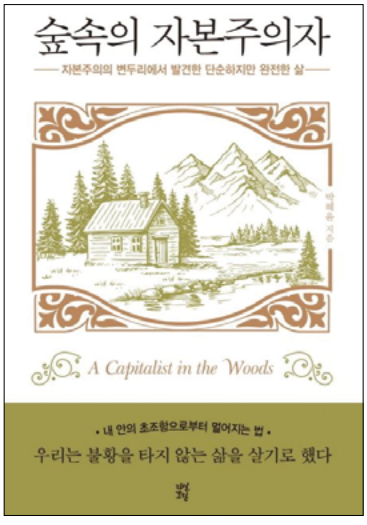
2장 '어쩔 수 없이 살지 않기 위해 버렸던 것들'에서는 꿈이 삶을 가로막을 때, 욕망에 항복하는 습관, 그것은 나의 권리가 아니다, 일단, 감사와 이해를 멈추다, 가르칠 것은 아무것도 없지만, 다림질의 미니멀리즘.

3장 '돈 벌지 않는 나와 살아가는 법'에서는 스콘 대 발효 빵, 참을 수 있는 가난, 돈의 기쁨과 슬픔, 우리 모두 폐를 끼친다.

4장 '숲속에서 내 이야기 찾기'에서는 세상의 모욕 앞에서 나를 지키는 시선, 함께해야 나를 찾을 수 있다, 소로의 시시하고 소중한 이야기, 삶은 우리를 속이지 않는다, 고정의 무게에 짓눌리지 않는 법, 마당의 피아노.

5장 '투명해질 때만 보이는 것들'에서는 시간을 멈추는 유일한 방법, 인간이 신에 가까워질 때, 우리 옆집에는 태극기 부대가 산다, 모든 것은 나를 속이지 않는 데서 시작한다, 누구에게 인정받으면 행복해질까, 어떤 일은 내디디면 이루어진다.

이렇게 큰 제목과 작은 제목을 모두 소개하는 이유는 여기에 우리가 살아가고 싶은 삶의 이야기가 있음을 말하고 싶어서다. 이 제목들을 통해 이 책을 손에 잡기를 바라서다. 자연과 함께하는 삶에 관한 이야기는 이미 많이 나와 있다. 그럼에도 '숲속의 자본주의자'는 특별한 울림을 주는 부분이 많다. 사르트르, 카뮈, 소로 등을 소환하지만 그들의 말을 인용하면서 숲속에서의 삶을 통해 얻은 지혜를 깊은 의미로 덧붙인다. 작가는 에필로그에서 말한다. **'인생에서 내가 꾸준히 노력하는 건 바로 열심히 노력하지 '않기'이다.** 그럼 가만히 살면 될 것 같지만 의식적으로 경계하지 않으면 생각보다 어렵다.' '나 역시 매이기는 싫었지만 돈이 주는 품위와 안락함을 포기하고 싶지도 않았다. 그럼에도 그것이 어딘가에서 끝나기를 바랐다.' **'욕구 자체가 나를 힘들게 하는 게 아니라, 욕구가 어떤 선을 넘어도 계속 됐을 때가 힘들다는 것을 살면서 배웠다.'** ●



『숲속의 자본주의자』
(박혜윤 지음, 다산초당 펴냄)





‘2026 국제슬로푸드 총회’ 유치와 ‘여수세계섬박람회’ 성공 개최 기원

<2024 전남 여수 슬로푸드 축제> 현장 보고





지난 11월 14일과 15일 이틀간 210여 명의 슬로푸드 회원들이 <2024 전남 여수 슬로푸드 축제>에 모였다.
전남 여수시는 '2026 여수세계섬박람회' 기간 동안 '2026 국제슬로푸드총회'를 유치해 세계적 해양도시로 발돋움하려고 한다.
이를 위해 남도와 여수의 지역 음식 문화 유산의 가치를 널리 알리고자 개막식, 포럼 등을 준비했고 국제슬로푸드한국협회는
'맛의 방주' 부스와 지부 부스, 맛 워크숍, 회원 만남의 시간을 준비해 한국 슬로푸드 운동과 회원들의 저력을 보여주었다.

정리 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장) **사진** 국제슬로푸드한국협회 및 슬로푸드 회원 제공



1 개막식

여수의 맛, 남도의 맛, 한국의 맛을 주제로 진행된 <2024 전남 여수 슬로푸드 축제>가 막을 내렸다. 이번 행사의 개막식에는 국제슬로푸드협회의 사무총장 마르타 메싸, 슬로피시 담당자 니나 워프, 조리사동맹 담당자 안드레아 보르고냐가 참석하였으며, 전국 국제슬로푸드한국협회 회원 200여 명이 함께 참여했다. 또한 한국슬로푸드협회와 이탈리아문화원의 지속적 협력을 위해 린다 마그리 원장이 이탈리아 파라시 셰프와 함께 방문해 자리를 빛냈다. 무엇보다 이번 축제의 주인공인 전국 슬로푸드 회원들이 함께 참여해서 더욱 풍성한 행사가 진행되었다.



식전 축하 공연 중인 울릉지부 섬울림 합창 & 여수 길놀이 풍물 공연. 식전 축하 공연으로 여수 시민들의 길놀이가 진행되어 참여한 회원들 모두 어우러져 시작 전부터 행사 분위기를 한층 고무시켰고, 30여 명의 울릉지부 합창은 개막식에 참여한 슬로푸드 회원들에게 뜨거운 감동을 선사했다.





정재호 여수시 문화관광체육국장의 개회사. 2026년 슬로푸드 총회 유치의 기대와 2026년 섬박람회 성공 개최를 위해 여수의 전통음식을 발굴 보전하여 여수를 전 세계적 관광지로 만들기 위해 노력하겠으며, 이번 축제가 그 교두보 역할을 할 것이라고 말했다.

미켈라 린다 마그리 주한 이탈리아문화원장의 축하사. 2024 전남 여수 슬로푸드 축제와 앞으로 이탈리아문화원과의 활발한 교류에 대한 기대를 전했다.





VIP 전체 기념 촬영

에드워드 무키비 국제슬로푸드협회장의 축하 영상. 이번 축제가 한국 슬로푸드 운동 확산에 기여할 것에 대한 기대와 함께 전 세계 슬로푸드 회원들과 아프리카 회원들의 축하를 전했다.





김병수상을 받은 한귀숙 전 슬로푸드 울릉지부장. 8년간 울릉지부장을 지내며 30명으로 시작한 회원이 80명으로 증가하는 데 크게 기여하고 섬말나리, 울릉홍감자 등 울릉의 식재료가 맛의 방주에 등재되는 데 공헌했다.



'제주 맛의 방주' 인증서 수여식. 제주 전통 식품 5종(둠비, 오합주, 오메기술, 수웨, 삼다찰)이 2024년 11월에 등재되었다.

슬로푸드 한국 조리사동맹 출범식. 김해영 위원장의 슬로푸드 조리사동맹 경과보고에 이어 정진영 위원과 박애련 위원이 선언문을 낭독했다. 마지막으로 무대 위에서 서로 앞치마 끈을 묶어주며 연대하는 모습을 연출하고, 더 많은 청년이 더 많이 슬로푸드 조리사동맹에 참여해달라고 독려했다.





후원 물품 나눔, 이번 행사에는 음식 협찬과 함께 물품을 후원한 회원들이 많았다. 조리사 동맹위원인 정진영 님이 게임을 진행해 회원들의 후원 물품을 나누며 즐겁게 시간을 보냈다.

내포지부가 준비한 환영의 주먹밥과 한살림에서 후원한 음료와 과자를 김명례 회원, 김희은 회원이 나눠주고 있다. 이번 행사에서는 회원들의 자발적인 참여와 봉사가 큰 힘을 발휘했다.



슬로푸드커피 연합 준비위 발족식. 슬로푸드 철학을 통한 커피 네트워크를 만들기 위해 준비위를 발족하며 커피에 열정이 있는 사람들과 직업으로 커피를 다루는 사람들 간의 연대 확장, 소비자 홍보를 통해 건강한 커피 생태계를 키우는 데 노력하겠다는 결의문을 발표하고 이를 슬로푸드한국협회 김종덕 회장에게 전달했다.





'맛의 방주'에 오른 파주 장단백목 콩 인증서 수여식



윤성희 국제슬로푸드한국협회 맛의방주위원회 위원장의 주제 발표. 남도의 음식 문화유산과 '맛의 방주'와 관련해 전라남도가 20개의 맛의 방주 등재 품목을 가지고 있고, 앞으로도 전라남도와 여수시가 가지고 있는 식재료와 전통음식 문화유산이 소멸하기 전에 발굴해 지속 가능하게 해야 한다고 발표했다.

2 포럼

이번 포럼은 '슬로푸드 운동을 통한 남도 음식의 지속가능성'을 주제로 국제슬로푸드협회의 메싸 사무총장과 한국협회의 김종덕 회장의 기조 발제를 시작으로 진행되었다. 주제 발표는 맛의방주위원회 윤성희 위원장과 국제협회 슬로피시를 담당하는 니나 월프, 한국슬로피시운동본부 김준 위원장이 했다. 또한 여수 한영대 박선흠 교수가 좌장을 맡고 네 명의 연사가 토론자로 참여하여 활발한 토론을 진행하였다. 이번 포럼에서는 여수와 전라남도가 2026년 국제슬로푸드 총회 유치와 섬박람회를 앞둔 만큼 여수와 전라남도의 사라져가는 섬 식문화 자원 발굴과 보존을 위해 맛의 방주 등재 시급성과 필요성에 대해 논의하였다.



마르타 메사 국제슬로푸드협회 사무총장의 기조 발제. 슬로푸드 운동이 제철 식재료를 중시하고 지역의 다양한 음식을 지키려는 국제 네트워크 운동임을 알리고 슬로푸드 운동의 접근방법으로 로컬 푸드 이용, 맛의 방주와 프레시디아로 식문화 지키기, 지속 가능한 농업을 중시하자는 내용을 발표했다.

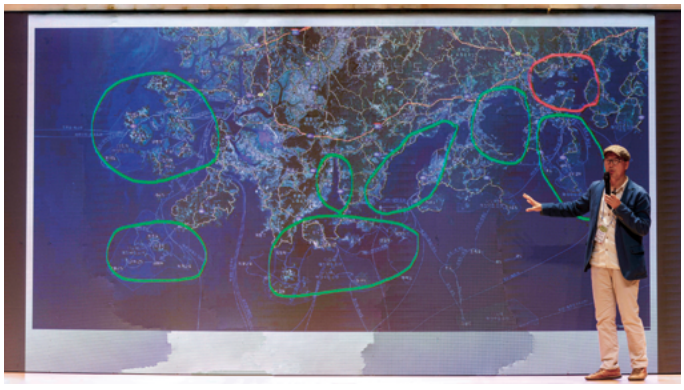
이탈리아 문화원과 슬로푸드한국협회가 MOU를 체결하고 건강한 식문화 운동 확산에 두 기관이 협력하기로 했다.





왼쪽부터 포럼 패널로 참석한 김진수 이순신해양연구소 책임연구원, 서종석 부경대 교수, 박선흠 한영대 교수, 유엔식량농업기구 전 아시아 대표인 케빈 캘러거 박사, 김민수 한국협회 국제 이사('제주 맛의 방주' 푸른콩장 생산자)가 슬로푸드 운동을 통한 남도 음식의 지속가능성을 주제로 토론했다.

김준 국제슬로푸드한국협회 이사(슬로피시위원회 위원장)의 주제 발표. 섬과 바다와 갯벌을 자원으로 가진 전라남도는 풍부한 맛의 보고라는 점을 다양한 음식을 사례로 들어 설명한 뒤, 식재료 자원에 비해 '맛의방주' 등재가 저조한 상황을 개선해야 한다고 말했다.





니나 워프 국제슬로푸드협회 이사(슬로피시 담당)의 주제 발표. 슬로피시 네트워크가 전 세계 슬로푸드 운동에서 하는 역할, 북미와 칠레, 덴마크 등지에서 진행되는 슬로피시 운동 사례를 발표했다.

3 맛의 방주 & 슬로푸드 지부 부스

지역별로 '맛의 방주'에 오른 식품을 전시한 '맛의 방주 부스'와 전국 슬로푸드 지부들이 정성스럽게 준비한 부스들이 다양하게 운영되었다. 각 지부는 판매와 전시, 시식까지 준비하여 진행하였으며, 홍보 위주로 운영하기도 했다. 참가 회원들은 접수할 때 받은 쿠폰(2만 원 상당)을 이용해 원하는 물품 구매와 함께 다양한 시식을 즐길 수 있었다. 협회에서는 전국 '맛의 방주' 품목을 전시하였으며, 특히 '맛의 방주'를 활용한 음식을 다룬 책『대한민국 맛의 방주 향토편』과『울릉밥상』을 소개하는 부스도 운영하였다.

1 슬로푸드커피 연합 부스와 준비위원 설재훈 님, 김화연 님 **2** 꽃차를 주제로 부스를 마련한 양주지부 **3** 맛의 방주, 프레시디아(산채)를 주제로 마련한 울릉지부 부스
4 천덕산 죽로염과 단술을 선보인 광주지부 **5** 동아박을 시식할 수 있는 부스를 운영한 파주지부 **6** 장흥 맛의 방주 '돈차'에 관심을 보낸 국제협회 사무총장과 슬로피시 담당자



1



2



3



4



5


6

4 만찬 '맛의 향연'과 회원 한마당

'맛의 향연' 만찬에는 전국에서 모인 90가지 이상의 음식이 차려졌다. '맛의 방주'에 오른 식재료를 사용해 지부 회원들이 직접 만든 것들이다. 만찬장에서 직접 조리할 수 없었기 때문에 미리 손질해서 택배로 보내기도 하고 지부장과 회원들이 차로 싣고 오기도 했다. 광주지부 송기희 회원이 음식의 특징과 주목할 점을 하나씩 설명했다. 이 자리에서 강창건 셰프가 다금바리 쇼를 보였는데, 15kg 다금바리 한 마리를 머리에서부터 꼬리까지 회를 떠준 덕분에 회원들은 제주의 맛이 담긴 다금바리회를 음미했다. 200여 명이 넘는 회원들이 질서정연하게 순서를 기다리며 저녁 식사를 마쳤다. 음식이 많아 남을 것을 걱정했지만 괜한 염려였다. 음식은 남지도 모자라지도 않게 딱 맞았다. 여수 슬로푸드 축제의 만찬 음식 총괄을 맡은 손정희 내포지부장의 수고로 전국의 음식을 골고루 맛볼 수 있었다. 박민숙 광주지부장, 곽경자 담양지부장, 유성경 수원지부장, 정하영 부안지부장, 이진희 강남지부장 이하 회원 모두 한마음으로 음식 준비에 애를 썼다. 손정희 내포지부장의 '고구마' 노래가 회원 한마당 여수 밤하늘에 크게 울려 퍼졌다.



만찬장에 차려진 음식의 특징을 재료와 전통 조리법에 초점을 두고 내빈들에게 설명하는 광주지부 송기희 회원. 국제슬로푸드협회에서 온 손님들은 슬로푸드 회원들이 다양한 한국 음식을 마련했다는 사실에 무척 감동했다고 한다.

다금바리 쇼를 보여주는 제주지부 강창건 회원. 22년 여수 슬로푸드 축제에서도 큰 호응을 얻었던 퍼포먼스다. 생선의 전 부위를 버리는 것 없이 먹도록 하자는 취지다.





슬로푸드 축제의 꽃 '맛의 향연' 만찬에 참석한 정기명 여수시장. 2026년 여수에서 개최하는 섬박람회에 슬로푸드 회원들의 활동과 에너지가 큰 힘이 되어주길 기대하며 '맛의 방주' 발굴과 섬 음식 문화를 지켜가는 데 지원을 늘리겠다고 말했다.





회원들 만찬 시간. 200여 명이 넘는 회원들이 번호 순서대로 입장해 음식 앞에 놓인 음식명과 설명을 둘러보며 미리 준비한 개인 식기를 이용해 식사했다. 전국 슬로푸드와 맛의 방주를 대표하는 음식을 한자리에서 맛보는 기회는 좀처럼 없다. 참가비 3만 원이 아깝지 않은 순간이고 음식 준비하느라 애쓴 지부 회원들에게 감사와 칭찬이 오가는 훈훈한 자리였다.



손정희 내포지부장



최정희 양주지부 회원의 축하 공연



여주지부에서 직접 만든 국제슬로푸드한국협회 현판 전달식



강남지부 회원들



광주지부 회원들



내포지부 회원들



담양지부 회원들



수원지부 회원들



양주지부 회원들



여주지부 회원들



울릉지부 회원들



홍천을 대표해 '옥시기비어'와 '홍천8.15'을 후원한 권용인 회원

5 맛의 방주와 여수의 맛을 재현한 맛 워크숍

<2024 전남 여수 슬로푸드 축제>의 의미를 살리기 위해 섬의 식재료와 '맛의 방주'를 중심으로 한 식재료를 이용한 맛 워크숍을 기획했다. 자생 찻잎을 햇빛에 말린 후 절구에 빻아 동전처럼 만든 돈차, '맛의 방주' 1호에 오른 푸른콩장의 원료가 되는 제주 푸른콩, '맛의 방주' 프레시디아로 지정된 울릉 산채, 2026년 여수 세계 섬박람회를 준비하면서 여수를 알릴 섬 음식을 회원들에게 널리 알리는 동시에 배우는 시간이었다. 또한 현대인의 반려 음료가 된 커피는 어떻게 마실 것인지, 어떤 커피를 선택해야 좀 더 건강하게 마실 수 있는지 생각해보는 자리였다.

01

남도 '맛의 방주' 장흥 돈차

맛워크숍 장소를 가득 메운 향긋하면서도 매력적인 돈차 내음에 몸과 마음이 치유되는 느낌이었다. 외국 유학생들과 다문화 가정 참가자들도 돈차의 맛과 향에 흠뻑 몰입하는 시간이었다. 맛의 방주 차를 많이 알리고 마셔야겠다.



장내순 장흥 슬로푸드 회원이자 다예원 대표



맛 워크숍에 참석한 외국인과 다문화 가정 학생들

02

슬로푸드커피연합의 분리 드립 건강한 커피

일상에서 자주 마시는 커피, 잘 알고 있다고 생각했는데 의외로 모르거나 생각해보지 못한 점이 많다는 것을 알게 되었다. 원두를 생산하는 농가에서부터 유통과정, 로스팅, 소비자의 선택이라는 흐름을 전반적으로 짚으면서 같은 원두라도 내리는 방식에 따라 맛과 건강에 미치는 효과가 다르다는 사실을 3잔의 커피를 시음하며 확인할 수 있었다. 앞으로는 건강하고 깨끗하고 공정한 커피를 찾아 마시는 소비자 운동이 활발해지길 바란다.



명쾌하면서도 재미있는 설명으로 좌중을 사로잡은 최정현 대표



분리 드립 커피 내리는 모습

03

한국 '맛의 방주' 푸른콩과 지중해 이탈리아 요리의 만남

김상범 셰프가 선보인 요리는 제주 푸른콩으로 속을 채운 만두를 콩물에 담아 미나리 오일을 뿌려 먹는 것이었다. 따뜻하게 먹어도 차게 먹어도 좋은 맛이었다. 이탈리아 파라시 셰프 역시 콩과 토마토를 섞어 레몬과 올리브유 소스에 버무려 먹는 지중해식 콩샐러드를 선보였는데 멸치액젓을 넣은 것이 특징이다.





1 제주 푸른콩을 이용해 만든 한국식 비건 만두를 진한 콩물에 담가 먹을 수 있게 만들었다. 여수 슬로푸드 축제에 맞춰 고명으로는 여수 돌산갓 장아찌를 올렸다. 미나리유를 살짝 뿌려 먹는데 미나리 외에 어떤 향신채라도 올리브유와 갈아서 향신유를 만들 수 있다. **2** 지중해식 콩샐러드. 콩과 토마토, 적양파, 파슬리 등이 들어간 간단한 요리지만 건강에 좋은 전채요리다. 이탈리아 파라시 셰프는 한때 160kg이 넘는 비만이었지만 콩과 채소를 즐겨 먹으며 체중 관리를 해서 정상 체중을 유지하고 있다고 한다. **3** 맛 워크숍을 진행 중인 김상범 셰프와 파라시 셰프. 복잡한 레시피 없이 좋은 재료와 그 재료의 특성을 잘 나타내주는 요리법을 선보였다. 두 셰프 모두 콩을 이용한 요리에 애정이 많다고 했다.

04

울릉도 '맛의 방주' 뿔명이김치와 대황밥의 만남

여수와 제주지부 회원들의 관심이 쏠린 맛 워크숍이었다. 울릉도만의 고유한 섬 밥상은 어떤 특징이 있는지 서로 비교하고 맛을 보기 위해 시식하는 모습이 매우 진지했다. 구황음식이자 오래된 전통음식이 미래를 위한 음식이 되어가고 있다.



진행을 맡은 한귀숙 회원. 울릉도 토박이로 현재 나리분지에서 농가 맛집(산마을식당)을 운영하면서 울릉 산채 밥상의 맛을 널리 알리고 있다. 울릉도 주민들에게 나물과 대황밥은 어린 시절 배고픔을 달래준 향수 어린 음식이라는 점을 강조했다.



대황밥과 울릉도 산채 반찬. 명이 잎이 아닌 명이순(뿔명이)을 이용한 김치와 삼나물(눈개승마)을 회무침처럼 만들어 먹는 울릉도만의 독특한 요리법이다.

05

여수 섬 밥상

평소 초도의 섬 밥상을 연구하고 널리 알리는 일에 앞장서는 김진수 회원이 네 가지 섬 밥상 반찬(톳조림, 보리파래볶음, 똘게콩장, 고동꼬치)을 선보였다. 무엇보다 육지에서는 만나볼 수 없는 귀한 식재료로 만들었다는 점이 특징이고, 음식을 장만한 초도 주민들의 솜씨가 돋보였다.



진행을 맡은 김진수 님. 초도와 여수의 섬 밥상에 관한 연구와 강의 활동을 활발히 하고 있다. 특히 요즘 획일적인 맛과 달리 섬이 많은 여수의 맛은 산과 들, 바다의 맛이 모두 집약된 특징을 보인다고 설명했다.



보리파래무침, 일반 파래무침과 달리 채취한 뒤 해풍에 반건조해 김자반처럼 먹을 수 있는 점이 특징이다.



1


2

<2024 전남 여수 슬로푸드 축제> 함께한 박선흠 교수

여수 잔칫날 먹던 음식을 기억하며

여수에서 열린 슬로푸드 축제에서 박선흠 한영대 식품영양학과 교수를 만났다. 이번 <2024 전남 여수 슬로푸드 축제>를 준비하는 데 큰 도움을 받았다. 박 교수는 평생학습 프로그램 차원에서 슬로푸드와 함께하는 건강한 식생활 문화 활동에 앞장서왔다. 여수 식재료와 해조류의 참맛을 널리 알리고 싶다는 박 교수는 본래 물리학 전공자였다.

정리 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장) **사진** 박선흠 회원 제공

Q 전공은 물리학인데 현재 식품영양학과 교수로 재직하게 된 여정을 간단히 말씀해주세요.

A 물리학을 전공하게 된 계기는 아마도 부모님의 영향이 컸다고 생각합니다. 원래 공대에 진학하고 싶었으나 부모님은 제가 사범대에 진학하여 선생님을 하면 좋겠다고 하셔서 사범대 과학교육과(물리 전공)에 진학하였고, 그러면서 자연스럽게 물리학을 접하고, 공부를 하면 할수록 물리학에 흥미를 느껴 계속 공부했습니다. 특히, 군더더기 없이 딱 떨어지는 수학 문제처럼 자연의 이치를 수학의 학문을 빌어 하나하나 풀어나가는 과정이 너무도 신기하고 재미있어서 대학 졸업 후 바로 석·박사 과정에 몰입했습니다. 석·박사 과정을 마치고 현재 재직 중인 한영대학교에 전기과 교수로 임용되었고 교양으로 물리를 강의했습니다. 그러던 중 지인의 권유로 요리 선생님께 요리를 배울 기회가 생겨 10년 정도 배우던 중, 학교에서 요리 관련 학과인 식품영양학과가 신설되어 자연스럽게 식품영양학과로 학과를 변경하였습니다. 따라서 다시 대학원에 입학하여 식품영양학을 전공하였지요. 이후 지금까지 식품영양학과 교수로 일하고 있습니다.

Q 학생들을 지도하면서 슬로푸드에 대해 어떤 비전을 제시하는지 알려주세요.

A 의학의 아버지 히포크라테스는 "음식으로 치유할 수 없는 질병은 의술로도 고칠 수 없다"고 말했습니다. 그만큼 우리가 먹는 음식이 중요하다는 거죠. 음식의 소중함과 중요성, 즉 '좋고 깨끗하고 공정한 음식의 구현'이 바로 슬로푸드의 정신이라고 생각합니다. 특히, 지역 농산물과 친환경 생산방식을 강조하고, 가공식품 대신 신선한 자연 식재료를 사용하여 건강한 식습관을 형성하고, 지속 가능한 농업 방식으로 환경 생태계에 미치는 영향을 생각하는 것을 넘어 그 지역에서 생산되는 농산물의 소비 촉진 등이 슬로푸드의 정신이라고 생각합니다. 결국 영양사와 조리사, 바리스타를 꿈꾸는 우리 학생들이 지속 가능한 미래의 식품 시스템을 만들어갈 때 슬로푸드의 정신을 바탕으로 하나하나 세상을 바꾸어 나갔으면 하는 바람입니다.

Q 여수 고유의 식재료가 많은데, 이번 만찬에서 서대 요리를 준비하셨더군요.

A 여수에서는 잔칫상에 서대가 빠져서는 안 된다고 생각합니다. 이번 <2024 전남 여수 슬로푸드 축제>와 같은 잔칫날 서대가 빠지면 잔치가 아니라는 생각에 선택하게 되었습니다. 특히 여수시를 비롯하여 남해안 지역에서 생산되는 서대는 콜라겐이 풍부하고 저열량 고단백 생선이라 체중 관리하는 사람에게 적합한 식품이며, 단백질 이외에도 오메가-3 지방산, 칼슘 등 다양한 영양소를 포함해 건강에 이로운 생선입니다. 우리 조상들의 지혜가 깃들어 있고 건강에 유익한 서대를 이용하여 만든 서대찜과 막걸리 식초에 절인 서대회무침은 다른 지역에서는 맛볼 수 없는 여수만의 독특한 맛을 자랑하는 차별화된 음식이라 생각하여 이번 행사의 만찬에 올렸습니다. ●

1 한국여수슬로푸드축제에서 포럼 좌장을 맡았다.
2 학생들과 함께 준비한 서대회무침과 서대찜

오늘도 우리는 슬로푸드

2024년을 마무리하는 시간, 지난 11월 14일 전국에서 모인 슬로푸드 회원들이 <2024 전남 여수 슬로푸드 축제>에 참여하며 여수 달빛 아래 '슬로푸드 회원 한마당'을 즐겼다. 2026년 여수에서 슬로푸드 국제 총회를 유치하기 위해 마련된 행사이자 슬로푸드 전국 회원의 날이었다. 12월 10일은 '슬로푸드 테라마드레 데이(Terra Madre Day)'다. 각자 슬로푸드 철학에 맞는 시간을 보내보자.

정리 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장) **사진** 각 지부 및 회원 제공

1 고양지부 완소콩 행사

협회 지부 공모사업 '조리하는 대한민국 캠페인'의 하나로 슬로푸드 고양지부에서 '완소콩' 행사를 열었다. 마마님 농장에 모인 고양지부 회원들은 정순덕 장릉골마님의 토종 콩 전시도 보고 회원들이 준비한 다양한 콩 요리(콩샐러드, 콩튀김, 계란말이)를 나누며 행사를 만끽했다.



2 광주 & 담양 지부, 합동으로 북토크 진행

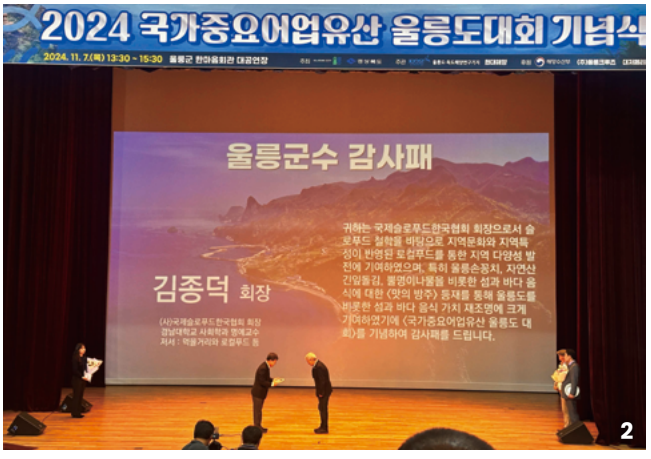
광주지부와 담양지부가 함께 이혜숙 작가의 책 『계절을 먹다』를 읽고 북토크를 열었다. 이 자리에서 황실자, 송기미, 김덕순 님이 신입회원이 됐다. 가을걷이를 마친 농작물을 가져와 나눴고, 화순 손영자 총무, 광주 박민숙 지부장이 슬로푸드 밥상을 마련했다. 담양지부에서 장소를 제공하고, 가족과 함께 참석한 회원이 많아 더 의미 깊었다.



3 협회 김종덕 회장, 김준 이사 울릉군수 감사패 받다

2024년 국가중요어업유산 울릉도대회가 11월 7일 울릉군 한마음회관에서 열렸다. 우리 협회 김종덕 회장은 '맛의 방주' 발굴을 통해 울릉도 음식의 위상을 높인 공로로, 국가중요어업유산 자문위원이기도 한 김준 이사는 어업 유산 관련 홍보에 기여한 점을 인정받아 감사패를 받았다. 이날 섬과 바다 음식 체험전도 마련됐는데, 슬로푸드 울릉지부에서 '울릉 만찬'이라는 주제로 울릉 주민이 즐겨 먹던 울릉도 토속 요리를 준비했다. 요리 대부분이 '맛의 방주'에 오른 식재료를 사용한 것이고 전통 조리 방법을 따른 것이라 슬로푸드 정신을 잘 드러냈다. ●





1 '울릉 만찬'에 소개된 음식과 슬로푸드 울릉지부 회원들
2 감사패를 받는 국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장, 김준 이사

SLOWFOODKOREA

Terra Madre day



매년 12월 10일은 전 세계 슬로푸드인들이
음식으로 세상을 바꾸기 위해 함께하는 날입니다 .
12월 한달 동안 슬로푸드회원분들이 모여서 음식과 함께하는
인증샷을 보내주세요 .
sns 나 facebook에 #슬로푸드 떼라마드레
#slowfood terra madre 올리신 분들 추첨해서
5명에게 소정의 상품을 보내드립니다.

마감 : 2024년 12월 30일
추첨 : 2025년 1월 15일

(사) 국제슬로푸드한국협회 02-737-1665



슬로푸드회원특가

달팽이 매거진
연 구독 할인

연 구독 18만원에서 15만원으로
20% 할인되서 받아보실 수
있습니다.

슬로푸드회원만 특별히!!
문의전화는 협회로
입금과 배송은 최영미 회원

02-737-1665

슬로푸드 회원이되면 멋진세상이..

슬로푸드 회원 여러분 고맙습니다.

저희 국제슬로푸드한국협회의 자랑스런 회원님들을 소개합니다.
저희 협회는 회원님들이 내시는 소중한 후원금으로 다음과 같은 일을 해오고 있습니다.

○ 소멸위기의 종자 및 음식 유산을 지키는 맛의방주 발굴 및 등재
○ 슬로푸드 운동의 경험을 나누는 "어머니인 땅" 워크숍
○ 슬로푸드 운동 확산을 위한 국제슬로푸드축제 참가 및 개최
○ 유전자조작식재료(GMO) 반대
○ 지속가능한 어업을 지키는 슬로피시 운동
○ 조리로 농업과 건강, 식문화를 지키는 "조리하는대한민국" 캠페인
○ 콩 유전자원 보전과 자급 실현을 위한 "콩의나라대한민국" 캠페인
○ 공장식 축산 육제품 대신, 적게 먹되 제대로 된 고기를 먹자는 "슬로미트" 운동
○ 우리 차의 소중함을 느끼고 차생산자를 돕는 "차마시는 사회" 캠페인
○ 지역의 음식 문화를 보전하고 육성하는 "슬로푸드집밥리더" 양성
○ 음식 독서, 공동부엌, 토종씨앗 보전, 생산자 격려 등 지역별 지부 및 커뮤니티 육성

슬로푸드 회원이 되시면 위와 같은 일을 지원하는 외에도 160개국의 슬로푸드 회원들과의 연대 안에서 지구의 다양성과 지속가능성을 지키고 슬로푸드 공동생산자가 되어 먹을거리의 기본인 농업, 땅, 가족농, 종자를 지킵니다. 또한 슬로푸드 지부나 커뮤니티와 함께 하면서 뜻이 맞는 사람들을 만나 함께 아이디어를 공유하고 이벤트도 열면서 열정적인 삶을 살 수 있는 기회를 가질 수 있습니다.

2024년10월~2024년11월 슬로푸드후원 (정기회비납부자)명단

(사)가배울(대표김정민)/전남강진, 푸른콩방주(대표김민수)/제주, (주)도담(대표이원영/슬로푸드친구들)/충북청주, (주)뜰과숲(대표권춘희) 서울강남, (주)물과산소(대표우병렬)경기김포, (주)쁘리마쥬(대표오진수/슬로푸드친구들)/경기안양, ㈜생태미식연구소(대표남윤미)/경기여주, (주)선농생활(대표신동수)경기양평, (주)제주마미(대표김정옥)/제주, (주)초정(대표정인숙)/전남곡성, John Kenneth Lee/전남장흥, NIINUMA CHIKA/서울마포, 강경석/제주도, 강경우/전남고흥, 강구열/경북예천, 강대욱/경남거창, 강라희/광주광역시, 강미경/ 충남 논산, 강민규/울산광역시, 강병규/전북남원, 강서영/제주, 강석찬/경기화성, 강성일/제주, 강순아/서울서초, 강순임/전남담양, 강양숙/제주, 강영수/대구광역시, 강영주/충남서천, 강은미/전북김제, 강은주/경기양주, 강장원/경기안양, 강정미/경기화성, 강주남/제주, 강지윤/전북고창, 강창건/제주, 강혜련/충남예산, 행복빚는떡시루(대표강혜진)/전북군산, 강희숙/경기파주, 강희진/충남예산, 경소정/경기남양주, 경지현/서울강남, 고민주/충북청주, 고성광/경기고양, 고승희/서울마포, 고양찬우물농장/경기고양, 고영/경기화성, 고영희/제주, 고영희/제주, 고옥희/

경기파주, 고용준/제주, 고운/서울마포, 고은정/제주, 고은정/전북남원, 고재섭/경북영양, 고점석/전북부안, 고지현/서울용산, 고현미/경기남양주, 고현준/제주, 고화순/경기남양주, 공항숙/전남광양, 곽경자/전남담양, 곽미경/전남담양, 곽민선/서울강남, 곽선미/서울용산, 곽순자/전남담양, 곽여경/전남여수, 곽주홍/경남김해, 구본일/경기파주, 구자운/충남예산, 국영주/강원홍천, 권미연/경기부천, 권성원/서울은평, 권승희/경기고양, 권연숙/경북울릉, 권오열/세종시, 권용덕/경기고양, 권윤호/서울종로, 권은민/서울종로, 권인옥/서울강북, 권재영/미지정, 권찬중/경북울릉, 권향숙/경기파주, 권혜경/충남아산, 권화조/경북울릉, 권효숙/서울서초, 규반(대표)/서울 중구, 기여은/서울중랑, 기중서/제주, 김경란/서울도봉, 김경숙/전남장흥, 김경숙/서울은평, 김경아/경기부천, 김경자/전남담양, 김경환/경기고양, 김경희/서울성동, 김경희/충남예산, 김경희/서울성북, 김경희/경기의정부, 김계숙/경북울릉, 김계향/전남담양, 김관숙/전북완주, 김관영/전북군산, 김관호/충남서산, 김광욱/광주광역시, 김광태/경북고성, 김귀임/광주광역시, 김금옥/경기남양주, 김기라/전남광주, 김기열/서울영등포, 김나경/부산, 김나영/서울중랑, 김나현/경남하동, 김나희/경북울릉, 김다솔/경기파주, 김대수/서울성북, 김덕일/경기평택, 김도원/제주, 김도윤/경북울릉, 김동관/전남고흥, 김동숙/경기파주, 김동우/경기오산, 김동자/경북울릉, 김동환/충남논산, 김명례/충남서산, 김명미/서울관악, 김명숙/경북울릉, 김명숙/경기용인, 김명애/경북울릉, 김명희/서울노원, 김명희/충남홍성, 김명희/경기양주, 김미경/광주광역시, 김미나/부산광역시, 김미득/경남창원, 김미라/전남완도, 김미숙/서울마포, 김미숙/서울강서, 김미연/충남청양, 김미영/경기파주, 김미자/전남순천, 김미진/광주광역시, 김미희/경남하동, 김민영/경기남양주, 김민정/광주광역시, 김민정/경북울릉, 김민호/경기광주, 김민희/제주시, 김병기/서울서초, 김병수/경북울릉, 김보람/서울노원, 김복남/경북울진, 김복희/광주광역시, 김부미/서울서초, 김상/서울 동대문, 김상권/경기화성, 김상기/경기파주, 김상범/전남무안, 김상하/ , 김상희/경기파주, 김생기/서울강남, 김서원/경기파주, 김석순/경기고양, 김선란/전남순천, 김선영/충남예산, 김선유/서울동대문, 김선화/경북울릉, 김선희/전남무안, 김선희/부산광역시, 김성윤/경기남양주, 김성은/전북부안, 김성일/충북청주, 김성현/전남목포, 김성훈/경기평택, 김성희/서울서초, 김소연/경기평택, 김송희/전북고창, 김수남/전북고창, 김수미/경남고성, 김수미/경기의정부, 김수연/전북고창, 김수영/경기수원, 김수진/서울구로, 김수하/경남밀양, 김수현/경기화성, 김숙정/전북전주, 김숙희/전남담양, 김순주/경북울릉, 김순향/전남여수, 김순화/경북울릉, 김승준/서울용산, 김승환/경북울릉, 김아윤/슬로청춘, 김여진/전북전주, 김연주/충남서산, 김연태/서울관악, 김영경/경기여주, 김영금/경기파주, 김영남/경북울릉, 김영란/충북제천, 김영란/전남신안, 김영림/서울관악, 김영림/서울동작, 김영미/서울성북, 김영미/전북고창, 김영숙/충남예산, 김영숙/전북고창, 김영순/경기파주, 김영식/세종, 김영신/전남완도, 김영애/경기양주, 김영애/광주광역시, 김영애/경기수원, 김영옥/전남화순, 김영주/서울강남, 김영택/전북익산, 김영향/서울구로, 김영회/전남담양, 김예성/서울강남, 김옥분/충남홍성, 김옥분/경북울릉, 김옥선/서울송파, 김옥선/경북울릉, 김옥용/경북울릉, 김완섭/경북안동, 김용수/전북고창, 김용훈/전남담양, 김원봉/경기여주, 김원일/서울종로, 김원형/경기남양주, 김유나/서울용산, 김유신/서울은평, 김윤미/경기남양주, 김윤배/경북울릉, 김윤정/서울성북, 김윤주/경기양평, 김은경/

전북익산, 김은규/전남강진, 김은성/전북고창, 김은숙/서울중구, 김은숙/경기양주, 김은숙/광주광역시, 김은아/경북울릉, 김은영/경기의정부, 김은주/전남여수, 김은혜/경기양평, 김익현/경기의정부, 김인수/전남곡성, 김인숙/서울서초, 김인순/전북전주, 김인자/경기파주, 김자현/서울관악, 김재광/경기고양, 김정규/경기김포, 김정수/서울동작, 김정수/경기파주, 김정숙/경기수원, 김정아/제주, 김정애/경북울릉, 김정애/부산해운대, 김정열/제주, 김정옥/경북울릉, 김정자/경기양주, 김정화/경기의정부, 김정희/전남여수, 김정희/충북청주, 김종덕/서울동작, 김종애/충북충주, 김종철/제주, 김종화/강원철원, 김주덕/제주, 김주연/전북부안, 김주회/서울동대문, 김준/전남고흥, 김지영/서울 종로, 김진만/대전광역시, 김진수/전남여수, 김진욱/경기화성, 김진주/전북전주, 김진태/전남고흥, 김찬주/경기시흥, 김찬중/광주광역시, 김채옥/서울동대문, 김채윤/경북예천, 김채윤/전북전주, 김추자/전남여수, 김춘교/경기부천, 김춘성/경기하남, 김충구/충남천안, 김태분/경북울릉, 김태철/경기성남, 김태훈/전북전주, 김하경/서울동작, 김하나/전남강진, 김현곤/전북진안, 김현규/전북군산, 김현미/경북울릉, 김현석/서울시중구, 김현숙/경기이천, 김현숙/경기김포, 김현숙/경기의정부, 김현순/서울은평, 김현옥/경북울릉, 김현옥/경기부천, 김형순/경기고양, 김형애/충남예산, 김혜경/전북남원, 김혜란/서울종로, 김혜숙/강원강릉, 김혜정/서울강서, 김홍기/충남예산, 김회은/충남홍성, 김희명/전북군산, 김희섭/경기하남, 김희순/전북군산(정담순대), 김희영/ 김희재/부산광역시, 나경희/전북고창, 나상분/인천강화, 나예주발효/경남거창, 나혜리/경기남양주, 남은주/경기안성, 남정희/경북울릉, 남창우/전남순천, 남한권/경북울릉, 노국환/경기양평, 노미경/경기여주, 노민영/서울종로, 노영도/경남창원, 농업회사법인 농부생각(대표김동완)/충남아산, 농업회사법인울릉독도팜㈜, 느린세상영농조합법인(대표김갑남)/경북상주, 다정농원(대표심복남)/경북성주, 도덕현/전북고창, 라연화/경기고양, 라포르하례/제주, 라호채/전북무주, 류경옥/광주광역시, 류명주/광주광역시, 류정기/경기고양, 류춘자/경기고양, 르도헤/부산광역시, 마경희/ 경북울릉, 마행덕/충북청주, 문명숙/경북울릉, 문봉준/전남장성, 문서정/경기수원, 문성수/경기파주, 문성희/전남구례, 문순자/경북울릉, 문오권/광주광역시, 문유숙/서울은평, 문재형/경기하남, 문지영/서울은평, 민경윤/경기용인, 민덕희/전남여수, 민병철/전남여수, 민진옥/서울동대문, 바른식습관연구소(대표김아람)/경기광명, 박경아/경기남양주, 박경희/경기파주, 박광철/전북전주, 박기호/경북울릉, 박난실/전남여수, 박남옥/전남여수, 박덕수/경북울릉, 박도희(박소연)/경기양평, 박동근/서울양천, 박동금/전북완주, 박동우/서울마포, 박래훈/경기화성, 박만희/광주광역시, 박명선/경기파주, 박미경/경남함양, 박미자/충남홍성, 박미현/경기고양, 박민숙/광주광역시, 박민제/경기양평, 박상미/서울종로, 박상일/전남해남, 박서필/캄보디아. 박석희/서울동작, 박선흠/전남여수, 박성미/전남여수, 박성숙/독일, 박성자/경기평택, 박성춘/전남신안, 박성혜/경기광주, 박세정/서울양천, 박수진/전북부안, 박순옥/전남담양, 박순덕/경북울릉, 박애경/경기양평, 박애련/서울강남, 박연주/경기파주, 박영미/서울종로, 박영애/강원홍천, 박영재/경기수원, 박영희/제주, 박영희/경북울릉, 박용수/경북울릉, 박은서/충남예산, 박이현/전남고흥, 박인숙/전남 담양, 박일두/전북전주, 박재원/서울강남, 박재현/미지정, 박정실/서울용산, 박정애/경북울릉, 박정욱/경기안양, 박정희/서울은평, 박종숙/경기이천, 박종일/서울강서, 박진숙/경기고양, 박진희/전북장수, 박진희/경기수

원, 박찬영/서울관악, 박창규/전남담양, 박태식/전남담양, 박대원/경기양평, 박한주/경기양주, 박현순/경기여주, 박현진/서울송파, 박형주/전북순창, 박혜숙/전남순천, 박홍균/전남신안, 박희옥/서울종로, 반기민/충북청주, 배경선/경기안양, 배경연/경기파주, 배덕희/전북진안, 배연하/전남고흥, 배영혜/경기화성, 배옥례/광주광역시, 배재희/전남영암, 배정숙/충남논산, 배형우/경기시흥, 백관실/경남진주, 백광빈/경기평택, 백말순등겨장/경북성주, 백수환/광주광역시, 변경숙/서울송파, 변 산노을/경기양평, 변옥분/경북울릉, 변은숙/제주, 변인화/서울영등포, 봉밀가평양냉면/서울강남, 부명미/경기파주, 부정숙/제주, 사랑의 손힐링리더스/광주광역시, 서동현/경기고양, 서미향/서울관악, 서상덕/전남보성, 서수진/경북울릉, 서은경/충남예산, 서종효/대구광역시, 서주희/전북군산, 서해용/충북청주, 서희주/경기파주, 선정우/경기성남, 설재훈/경기오산, 성길현/경기고양, 성명순/.경기수원, 성선희/서울강남, 성세아/경기시흥, 성용호/서울서초, 성점숙/전남함평, 성정민/경기성남, 성현주/경기옥천, 소인경/경남통영, 소혜순/경기남양주, 손금숙/서울광진, 손덕식/전북정읍, 손미숙/서울서대문, 손영숙/강원철원, 손영신/경북경산, 손영욱/서울서초, 손영자/전남화순, 손용원/경북울진, 손은아/전남담양, 손정숙/경북울릉, 손정희/충남홍성, 손철수/서울성동, 손혜연/서울송파, 손화자/경북울릉, 송관용/서울서초, 송기미/광주광역시, 송기희/광주광역시, 송동흠/서울서대문, 송명순/전남담양, 송미경/경북울릉, 송미경/경기성남, 송미령/전북전주, 송미화/경북울릉, 송서윤/대전광역시, 송수연/경북안동, 송영희/경기양평, 송장혁/전남담양, 송재향/전남여수, 송정숙/경기파주, 송정은/서울강서, 송주희/경기광주, 송지은/경기양주, 송진선/부산직할시, 송철식/경남창원, 송태경/전북진안, 송혜민/경기남양주, 시드컴퍼니언니네(대표박정록)/경북영주, 신경남/전남고흥, 신동집/인천강화, 신동환/서울영등포, 신미경/전남여수 신미경/경기양평, 신미정/전북순창, 신상천/충남서천, 신서하/서울강남, 신소영/서울관악, 신수경/서울동대문, 신영규/경남김해, 신용조/충남홍성, 신유리/서울강북, 신은희/경북대구, 신일현/경기포천, 신재숙/전북고창, 신종암/전남여수, 신현숙/경기고양, 신형숙/전남담양, 신형식/경기남양주, 신효림/서울동작, 심상옥/서울종로, 심온/경기구리, 심재경/전남완도, 심재용/서울중구, 심찬/서울강남, 안기영/경기양주, 안덕준/서울은평, 안란/광주광역시, 안병권/전북김제, 안성민/전북고창, 안세희/경기남양주, 안소연/서울강남, 안수복/경북포항, 안수영/경기양평, 안승문/경기고양, 안승화/서울강남, 안완배/경기양평, 안완식/경기수원, 안윤자/광주광역시, 안일국/서울은평, 안재명/전남담양, 안정순/경기고양, 안종욱/경북울릉, 안종운/서울서초, 안창호/서울강북, 안현숙/경기파주, 안혜경/전남순천, 양말년/경북울릉, 양문실/제주, 양미순/경북예천, 양성오/경남창원, 양소영/전남여수, 양옥경/전북전주, 양용진/제주, 양인자/경기광명, 양정미/경북울릉, 양정철/제주, 양종천/강원춘천, 양차심/충남보령, 양향숙/전북완주, 양혜숙/제주, 양희은/경기의정부, 양희정/서울송파, 어프로젝트(대표천재박)/경기파주, 언리밋테이블(대표김해영)/서울강서, 엄지선/ , 여수미미협동조합/전남여수, 엄희순/대구광역시, 여애숙/경북울릉, 오동엽/경북청도, 오미경/전북전주, 오석환/전북익산, 오성표/전남고흥, 오승희/전북완주, 오연숙/제주, 오영상/전남여수, 오용균/서울송파, 오용준/서울송파, 오원희/인천강화, 오은서/서울강북, 오인숙/제주, 오정선/경기광주, 오정하/전남담양, 오정희/전남여수, 오태숙/경북울릉, 우석영/경기고양, 우선화/경기파주, 우영선/미지정, 우호창/경기

가평, 원승현/강원영월, 유경/전북김제, 유경숙/서울노원, 유경순/서울강북, 유귀숙/서울동작, 유기상/전북고창, 유정길/경기고양, 유미호/서울구로, 유병숙/충남서산, 유선금/서울서대문구, 유성경/경기수원, 유성훈/전북부안, 유수현(카펜트리)슬로프렌즈 /경기남양주, 유승현/경기남양주, 유시현/경기남양주, 유신정/서울서초, 유영아/전남고흥, 유은의/경기김포, 유은숙/전남담양, 유일순/충남서산, 유일화/경북울릉, 유재성/강원영월, 유정희(고천마실)/경북포항, 유종철/경기수원, 유창우(카펜트리)/경기남양주, 유채진/경기여주, 유춘영/전남담양, 유춘자/전북순창, 유현주/서울서초, 유혜선/충북청주, 유홍림/프랑스, 유황순/경기양주, 육주희/서울관악, 윤가비채/광주광역시, 윤경림/서울관악, 윤경숙/충남서산, 윤광미/경기고양, 윤광희/경기광명, 윤대근/전남나주, 윤대식/전남강진, 윤매숙/경북울릉, 윤병구/전남함평, 윤상미/서울서대문, 윤석진/경기포천, 윤성호/경남창원, 윤성희/충북청주, 윤신애/서울은평, 윤아영(레스토랑오와이)/서울강남, 윤영실레시피/경기파주, 윤영주/경북울진, 윤영철/경북울릉, 윤유경/서울동작, 윤일/전북전주, 윤재영/서울강남, 윤정욱/충남논산, 윤종민/전남여수, 윤하영/대전광역시, 이강백/경기고양, 이강삼/경남하동, 이강식/경기화성, 이경민/전남담양, 이경숙/경기양주, 이경숙/경기파주, 이경애/경북울릉, 이경우/경기양평, 이경이/경기양평, 이경자/충남홍성, 이경태/경북울릉, 이경희/경북울릉, 이광빈/제주, 이광영/경기파주, 이광진/경기용인, 이광진(일산애)/경기고양, 이귀임/전남영광, 이귀조/경북울릉, 이규현/전남담양, 이근왕/경남하동, 이근혜/종로, 이금선/경북울릉, 이기동/서울송파, 이기호/전북부안, 이길순/광주광역시, 이나금/경기파주, 이남숙/경기파주, 이다감/경기포천, 이대건/전북고창, 이덕주/경남하동, 이덕준/경북울릉, 이도경/경기파주, 이동건/경기수원, 이동선/경기용인, 이동일/경기용인, 이두열/경기김포, 이명/서울강남, 이명숙/대전광역시, 이명숙/경북울릉, 이명용/충남청양, 이명주/경기김포, 이명희/서울용산, 이문봉/경기안양, 이미덕/강원횡성, 이미우/경기양주, 이미정/전북군산, 이민/제주, 이민영/경기양주, 이민우/충남보령, 이민일/경기파주, 이민형/경기고양, 이보은/서울구로, 이보향/서울도봉, 이보희/경기과천, 이봉자/경북울릉, 이부경/경기남양주, 이빈파/서울성북, 이상관/경기광주, 이상미/전남담양, 이상배/경기화성, 이상원/경기남양주, 이상익/서울종로, 이상행/서울용산, 이상헌/경북울릉, 이상훈/경기평택, 이상희/제주, 이상희/경남통영, 이석영/경기수원, 이선심/광주광역시, 이선진/인천광역시, 이성철/부산광역시, 이세훈/경기양평, 이수경/서울강동, 이수연/경기성남, 이수연/경기용인, 이수진/서울성북, 이숙연/서울동작, 이숙희/경남창원, 이순규/경기남양주, 이순득/경기용인, 이순원/서울서초, 이순자/경북울릉, 이승길/전남완도, 이승숙/충남논산, 이승창/전남완도, 이승현/서울종로, 이승희/전남해남, 이승희/경기평택, 이애란/충남홍성, 이연례/전남순천, 이연수/서울송파, 이영성/서울종로, 이영숙/충남예산, 이영숙/충북청주, 이영숙/경북울릉, 이영실/경북울릉, 이영아/전남담양, 이영희/경기수원, 이예숙/전남담양, 이옥순/서울양천, 이옥희/경북경주, 이용숙/경기수원, 이용원/경기여주, 이용이/전북군산, 이우숙/경기부천, 이원로/경기성남, 이원영/경기하남, 이원자/경기여주, 이윤선/제주, 이윤숙/광주광역시, 이윤철/강원영월, 이은경/광주광역시, 이은미/대구광역시, 이은선/서울강남, 이은실/경북포항, 이은혜/충남공주, 이자영/경기양평, 이재덕/서울강남, 이재선/경기양주, 이재영/충남계룡, 이재용/경기화성, 이재현/충북보은, 이재훈/대구광역시, 이정숙/충남예산, 이정숙/전북정읍, 이정숙/

대전광역시, 이정아/제주, 이정아/경남하동, 이정아/광주광역시, 이정원/전남담양, 이정자/서울종로, 이정직/미지정, 이정호/강원원주, 이정화/전남담양, 이종진/전북전주, 이주연/서울용산, 이주해/전북임실, 이준섭/제주, 이준호/전북고창, 이중배(이시랑)/경기수원, 이지순/경기양평, 이지영/제주, 이지현/경기남양주, 이지형/경북경산, 이진영/전북전주, 이진오/경북울릉, 이진형/경남진주, 이진희/서울동작, 이창희/경기양평, 이춘자/경북울릉, 이해숙/충남홍성, 이현/경북경산, 이현숙/충북청주, 이현영/전남여수, 이현정/서울은평, 이현정/경기여주, 이현종/경기고양, 이혜경/서울성동, 이혜정/경북포항, 이호진/경기김포, 이희운/전남장흥, 임명검/충남보령, 임미선/경기양평, 임상채/경기파주, 임서형/제주, 임선자/경북울릉, 임연숙/전남장흥, 임영수/경기고양, 임영혜/충북영동, 임인숙/광주광역시, 임인환/경기양평, 임장옥/전북정읍, 임창덕/경기구리, 임태인/광주광역시, 임헌문/경북봉화, 임현/경기과천, 임현주/전남완도, 임현진/서울영등포, 임혜주/제주, 장경순/서울중구, 장경식/서울마포, 장나영/경기의정부, 장내순/전남장흥, 장대석/경기성남, 장명숙(신순규)/실미원, 장명아/광주광역시, 장미향/경기포천, 장수찬/경기화성, 장승영/경기광주, 장승희/경기시흥, 장영기/ , 장영숙/경기파주, 장영주/서울은평, 장영춘/서울성북, 장유경/서울강남, 장유성/부산광역시, 장은숙/경남양산, 장주연/경기고양, 장중연/전남목포, 장지영/전남무안, 장진호/서울마포, 장하늬/서울마포, 장한/인천광역시, 장현남/서울동대문, 장현순/경기파주, 장현예/경기남양주, 전계운/전북고창, 전미경/경기남양주, 전미옥/경기양주, 전민석/경기남양주, 전병덕/경기수원, 전병성/경기파주, 전성희/경북안동, 전송자/경기파주, 전은순/경기파주, 전인옥/경북구미, 전형광/충남공주, 전효원/대구광역시, 정갑순/경기광명, 정경희/경기이천, 정관스님/전남장성, 정규화/경남진주, 정금자/경기파주, 정금철/전북부안, 정남숙/전남담양, 정대휘/경북울릉, 정명성/전북정읍, 정미선/서울서대문, 정미영/경기파주, 정병남/전남고흥, 정병수/광주광역시, 정봉희/서울용산, 정상신/이탈리아, 정상옥/충남홍성, 정상택/광주광역시, 정순덕/경기파주, 정순옥/경기양주, 정안숙/전남담양, 정연숙/경기수원, 정연주/경기양평, 정영숙/경기양평, 정영숙/충남보령, 정영호/전남무안, 정용효/경북울릉, 정운교/충북음성, 정유정/서울강서, 정은상/경남창원, 정은정/전북부안, 정은하/경기남양주, 정인숙/전남여수, 정일심/경기양주, 정점숙/경기남양주, 정정기/경기파주, 정정연/경북울릉, 정정하/서울종로, 정제민/충남예산, 정진순/전북고창, 정진영/제주, 정진화/서울은평, 정태남/전남담양, 정해경/충남예산, 정현미/경북성주, 정현자/전남여수, 정현주/전남여수, 정현진/경북울진, 정현창/경기양평, 정혜경/경기고양, 정혜윤/인천광역시, 정호진(쟈르디미뇽)/경북구미, 정효화/전남화순, 정희정/전남무안, 제주로부터/제주시, 조경신/전북전주, 조수영/충남홍성, 조수현/전남여수, 조순영/전남광양, 조연원/충남예산, 조영현/전남장흥, 조완석/경기용인, 조용란/경기파주, 조원실/경기고양, 조윤심/전북익산, 조은진/전북정읍, 조은희/경북경주, 조이스/경북울릉, 조정/경기고양, 조정환/경기화성, 조중기/강원철원, 조창범/제주, 조철/전북진안, 조태경/서울종로, 조향순/전남순천, 조혜원/서울서대문, 조희경/경기파주, 주권기/광주광역시, 주귀연/인천광역시, 주대중/전북군산, ㈜서스테이블/서울동작, ㈜옥텟/서울강남, 주연섭/경북문경, 주영하/경기성남, 주은옥/전남여수, 주인옥/서울강동, 주형로/충안홍성, 주형미/경기부천, 주희진/광주광역시, 지윤진(피코서울)/서울사직, 지은주/서울서초, 진미령/경남창원, 진인희/미지정, 진태민/

제주, 찐누룩발효공방/서울강서, 차나무뱅쇼/경기용인, 차명옥/전북전주, 차시영/전남장흥, 차정단/전북진안, 채점석/제주, 채지애/제주, 천정자/전남장흥, 천지연/전남순천, 천호균/경기파주, 최경남/전북부안, 최근태/충북옥천, 최낙전/경기양평, 최돈익/서울강남, 최득수/충북단양, 최말희/경북울릉, 최미경/경기안양, 최미자/서울노원, 최삼남/전북부안, 최상숙/충남홍성, 최선미/광주광역시, 최성희/서울은평, 최송아/경기고양, 최숙자/전남고흥, 최승철/경기안양, 최식림/경남산청, 최양숙/경기파주, 최영미/서울성북, 최영숙/경남창원, 최영숙/경북울릉, 최윤경/서울중랑, 최윤수/경기여주, 최윤수/경기여주, 최윤희/서울영등포, 최은숙/경기김포, 최은영/경기고양, 최장희/대전광역시, 최재덕/경기여주, 최정민/대구, 최정분/경기파주, 최정현/경기성남, 최정희/경기양주, 최종현/경기수원, 최종호/경기양평, 최주현/부산광역시, 최준표/경기수원, 최준호/서울용산, 최지영/서울강남, 최철/경기연천, 최춘경/전북전주, 최춘화/전남담양, 최학순/충북청주, 최후경/전남여수, 최희돈/경북울릉, 최희철/경기수원, 추민아/광주광역시, 추승민/서울관악, 케이피커뮤니케이션/서울영등포, 템바이오/경기의왕, 하늘농가/슬로푸드친구들(고화순)/경기남양주, 하완기/경남거창, 하진석/경기고양, 한갑수/서울노원, 한귀숙/경북울릉, 한기남/전남구례, 한대수/경남거창, 한도연/전남담양, 한도현/경기성남, 한명구/서울중구, 한복려/서울종로, 한사랑마을교육공동체/경기포천, 한상준/경북예천, 한선이/전남담양, 한성천/경남하동, 한소중/전남여수, 한소희/전남여수, 한얼영농조합법인/슬로푸드친구들(대표김원봉)/경기여주, 한영수/경기양평, 한외자/경북울릉, 한우석/슬로청춘, 한은희/경기남양주, 한정심/전북군산, 한주희/경기파주, 한창본/전남장흥, 한해광/전남여수, 허운/경남산청, 허경희/서울강남, 허기순/경기가평, 허선혜/ 허순연/경북울릉, 허정희/경기파주, 허태원/전남여수, 허향순/제주, 허훈/경기포천, 현금지/경기남양주, 현길아/제주, 현은주/경기남양주, 현종영/서울강남, 현혜인/경기수원, 홍경량/제주, 협동조합아우내공동체/ 홍광표/경기화성, 홍미라/경기하남, 홍선희/서울성북, 홍수민/충남홍성, 홍순미/서울은평, 현인농원(대표홍승갑)/경기파주, 홍양현/전남나주, 홍여신/전남강진, 홍은화/경기수원, 홍정아/부산광역시, 홍천기/서울영등포, 홍철표/경기양주, 홍혜영/대전광역시, 황기순/전남영양, 황길자/전북김제, 황보순자/경기여주, 황순임/충남서산, 황종환/전남나주, 황주연/서울관악, 황진웅/충남공주, 황태연/전남담양, 황현화/전북군산, 황효숙/경북울릉, 황효정/경북울릉, 효덕목장(대표이선애)/충남천안, (이상1,085명)