



Slow Food
2023.11

좋고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

slow food

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



슬로푸드 소식을 모아 전하는 ‘슬로푸드’ 섹션은 국제슬로푸드한국협회와 「슬로매거진달팽이」가 함께합니다. 우리나라 슬로푸드운동의 현장은 물론 국제 슬로푸드협회의 여러 가지 소식과 실천하는 이들의 라이프스타일까지 다양하게 담습니다. 매달 다양한 슬로푸드 뉴스, 인물 인터뷰, 활동 내용을 알아보며 한 가지 주제를 깊이 있게 들여다보고 있습니다. 2023년 11월에 좀 더 깊이 들여다본 주제는 ‘장 축제’입니다.

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

 Slow Food®

공동의 집 ‘지구’를 지키는 일

얼마 전 다녀온 거창 서덕들의 황금빛 들판이 눈에 선합니다. 옛 어른들은 모내기엔 아랫녘이 먼저 하고 추수는 위에서 먼저 하며, 봄은 가장 낮은 곳에서 시작되고 가을은 가장 높은 곳에서 시작된다고 했습니다. 자연의 순리가 어떠한지를 들려주는 말입니다. 그러나 하루가 다르게 기온이 상승하면서 이제 이런 자연의 순리는 잘 지켜지지 않고 있습니다. 서덕들의 풍성한 벼를 바라보면서 여름처럼 더웠던 봄과 가장 무더웠던 여름, 가을의 기습적 폭우... 이 모든 어려움을 이겨내고 의연하게 자라준 벼들이 새삼 고맙게 느껴졌습니다.

올 한 해, 우리나라를 비롯해 전 세계는 기후재앙으로 인해 매우 참담하고 가슴 아픈 상황을 겪어야 했습니다. 이것을 일찍이 걱정하고 지구에 의지해서 살아가는 모든 사람에게 호소하고 나선 이가 있습니다. 바로 프란치스코 교황입니다. 공동의 집인 지구를 우리 인간이 더 이상 망가트리면 안 된다는 절박한 마음으로 ‘찬미 받으소서’라는 회칙을 선포했습니다. 지구는 우리에게 아무런 대가 없이 온갖 먹을거리와 아름다움을 선물해 주었습니다. 그러나 인간의 탐욕과 욕망은 지구를 파괴하고 망가뜨리고 결국 끝없는 고통으로 이끌고 있습니다. 교황은 아파 고통스러워하는 지구의 목소리와 그 이유를 이렇게 말합니다.

“이 누이가 지금 울부짖고 있습니다... 우리의 무책임한 이용과 남용으로 손상을 입었기 때문입니다.”

찢기는 아픔으로 울부짖는 지구의 고통은 세계 곳곳에서 극단적인 모습으로 드러나고 있습니다. 당장 우리나라에서 폭우로 인한 반지하 수해 참사, 오송 지하차도 참사, 경북 영천의 마을 매몰과 매달 100건에 달하는 산불 등 이루 헤아릴 수 없는 일들이 벌어졌습니다. 그럼에도 여전히 개발이라는 이름으로 숲을 파괴하여 케이블카를 설치하려 하고, 흘러야 하는 강은 보를 세워 가두고, 갯벌은 콘크리트로 덮어 신공항을 만들려고 합니다. 우리 산하는 이 순간에도 파헤쳐지고 잘려 나가고 가로막혀 흐르지 못해 죽음의 강이 되어 가지만 여전히 발전과 개발을 위해서 공사 중입니다. 전 세계의 사정도 다르지 않습니다. 지속적인

기온 상승과 이산화탄소 증가로 기후재난이 이어지고 있습니다. 무엇보다 올해는 기록적 폭염에 따른 열돔 현상으로 인한 산불과 화재 피해가 전 세계를 덮친 최악의 해이기도 합니다. 캐나다 산불은 4월에 시작해서 10월인 지금도 계속되고 있으며, 지난 8월에 발생했던 하와이 마우이섬의 엄청난 화재로 수많은 사람이 생명과 삶의 터전을 잃어버렸습니다. 이렇듯 자연재해는 잦아졌으며 그 피해는 극단으로 치닫고 있습니다. 이 모두는 우리 공동의 집인 지구가 울부짖는 또 다른 외침일 것입니다.

UN은 이런 잦아지는 자연재해를 극복하고자 매년 10월 13일을 ‘세계 자연재해 감소의 날’로 지정해 캠페인을 진행하고 있습니다. 그러나 자연재해는 누구에게나 공평하게 오지 않습니다. 더 가난하고 어려운 사람에게, 더 어려운 지역과 나라에 더 치명적으로 다가오게 됩니다. 올해는 기후재난으로 인한 불평등을 해소하고자 ‘회복력 있는 미래를 위한 불평등 퇴치(Fighting inequality for a resilient future)’의 해로 정했습니다. 그러나 UN의 기대와 다르게 기후재난으로 인한 불평등은 더욱 심각해지고 있습니다. 이제 기후 문제는 기후정의의 문제로 전환되었습니다.

슬로푸드운동은 좋고, 깨끗한 가치와 함께 공정에 대한 가치를 매우 중요하게 생각하며, 공정한 세상을 만들기 위한 다양한 노력을 기울이고 있습니다. 기후 위기를 늦추고 건강하고 안전한 지구 생태계를 유지하려면 무엇보다 생물다양성을 지켜내는 것이 중요합니다. 생물다양성이 사라진 곳에는 우리를 지켜주는 대지의 온갖 과일과 꽃과 풀들도 사라져 결국 우리 공동의 집도 사라질 것입니다. 기후 위기로부터 우리 공동의 집을 지키고 기후정의의 문제를 해결할 수 있는 슬로푸드의 공정의 가치와 생물다양성 활동이 더욱 소중한 이유입니다. ●

2023년 10월 이른 첫눈이 내린 날,
강함연씨 (국제슬로푸드한국협회 상임이사)



지구 온난화 해법으로 장 독립을 제안합니다

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회 회장) 사진 고지현, 구본일발효

지난 100여 년간 지구의 온도는 섭씨 1도 정도 올랐습니다. 전체 바닷물을 섭씨 1도 정도 올리는 데 필요한 열에너지를 생각하면, 지구 온도가 섭씨 1도 올랐다는 것은 대단히 큰 변화입니다. 지구 온난화로 인한 우리나라 기온 상승은 세계 평균보다 더 높게 나타나고 있습니다. 1912~2020년간 국내 기온은 1.6도 올라 세계 평균(1.09도)보다 훨씬 더 상승했고, 표층 수온은 1968~2017년에 1.23도 올라 세계 평균(0.48도)의 2.6배에 달합니다. 우리나라 육지, 바다가 더 빠르게 뜨거워지고 있는 것입니다.

지구 온난화는 엄청난 결과를 초래합니다. 무엇보다도 또 인류의 생명과 직결되는 식량 생산에 영향을 끼칩니다. 지구 온난화는 홍수와 태풍, 가뭄, 폭우와 폭설, 혹한 등 극단적인 형태의 기상 이변을 수반해 농작물의 생육 조건에 문제를 일으킵니다. 한대 지방에서는 기온이 상승해 영농에 유리하지만 온대 지방에서는 기온이 상승해 영농이 불리해집니다. 전 세계로 볼 때는 세계 전체의 식량 생산에 부정적인 영향이 더 크다고 합니다.

지구 온난화는 농민들에게도 어려움을 줍니다. 농민들이 전에는 경험하지 못한 농사 환경에 직면합니다. 폭염으로 작업하기 어렵고 기후 변화로 작물을 대체해야 하는 사정에 놓였습니다. 게다가 농부의 나이도 고령화되어, 바뀐 기후 환경에 능동적으로 대처하기가 어려운 형편입니다. 농민들이 점점 더 농촌이라는 섬에 고립되는 상황입니다. 이처럼 지구 온난화는 식량, 농업, 농민에게 어려움을 가져오고, 그리하여 우리의 삶, 식생활에 영향을 미치는 가장 중요한 단일 요인입니다.

다, 지구 온도가 섭씨 1도 올랐는데도 이처럼 심각한데, 앞으로 온도가 더 오른다면 사람을 포함해 생명체들이 살기 어려워질 수 있습니다. 지금 인류는 비상사태를 직면했습니다.

이제는 지구 온난화 대책에 맞춰 이산화탄소를 줄이는 실천이 필요한 때입니다. 이와 관련해 장 독립을 제안합니다. 아시다시피 콩의 원산지인 우리나라에서 콩으로 만든 장류는 우리 음식과 맛의 기본 중 기본이었습니다. 예전에는 모든 집에서 간장과 된장을 담가 먹었습니다. 하지만 오늘날 장을 담가 먹기 힘든 주거 공간, 적은 양의 장 섭취, 편리함을 추구하기에 사람들은 공장에서 생산한 가공식품 장을 사서 먹습니다. 전체 간장 소비 중 전통 방식으로 만든 간장이 차지하는 비중은 몇 년 전 자료 기준이지만, 2.8%에 불과합니다.

이런 어려운 상황에서도 장 독립을 위한 노력과 시도들이 있습니다. 뜻을 같이하는 지인들이 모여 우리나라 콩을 사서 공동으로 장을 담급니다. 간장과 된장은 전통 장을 사먹고, 비교적 만들기가 간편한 고추장, 청국장도 직접 담가 먹는 사람들도 늘었습니다.

장을 담그는 일은 생산 과정과 장거리 수송에서 석유 에너지 소비가 많은 수입 콩, GMO 콩에서 벗어나기에 이산화탄소를 줄이는 데 기여합니다. 전통 식문화를 지키고, 몸에 좋은 장을 먹을 수 있으며, 콩 자급률을 올려 콩의 나라 대한민국의 위상을 높게 됩니다. 장 독립은 밥상 독립의 출발입니다. 밥상의 주도권을 가져오기 위해 꼭 필요한 일입니다. 집에서 장을 담그는 장 독립에 많은 관심을 가지고 실천해 야겠습니다. ●



우리 콩으로 만든 메주, 장의 실이라고 할 수 있다.

SPECIAL REPORT



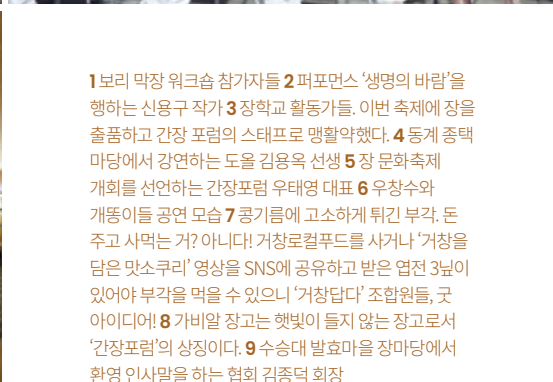


1 거창 간장포럼의 마당.
장독대와 가비알 장고가 보인다.
2 축제 무대가 된 동계 종택
마당 모습. 오방색 천은 산청
'꽃꽃누리'에서 협찬했다.

‘간장포럼’ 10주년을 기념하며 100가지 장으로 연 ‘장, 축제가 되다’ 현장 보고서

슬로푸드 회원이기도 한 우태영 대표가 이끄는 ‘간장포럼’은 장 문화를 되살리기 위해 긴 시간 큰 노력을 기울여왔다. 슬로푸드한국협회(이하 협회)도 사라져가는 장 문화를 지키기 위해 제주 푸른콩장을 발굴해 맛의방주에 올리고 발효 장의 소비를 늘리기 위해 ‘조리하는 대한민국 캠페인’도 꾸준히 펼쳐오고 있다. 장의 가치를 재발견하고 장 문화를 되살리기 위한 슬로푸드와 ‘간장포럼’의 만남은 필연이다. ‘간장포럼’ 10주년을 맞아 협회와 함께 개최한 ‘장, 축제가 되다’ 현장을 소개한다. 장 문화축제의 꽃인 100가지 장을 맛볼 수 있는 워크숍에 많은 관심이 몰렸다. 실제 참여해 보니 장 100선 전은 물론이고 맛 워크숍, 공연, 강의 등 모두 수준 높고 다채로웠다. 신입회원이 대거 참가해서 슬로푸드 신입회원 만남의 날을 방불케 했으며, 다정한 부부 회원들도 눈에 띄었다.

취재 고지현(슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 슬로푸드 회원들



1보리 막장 워크숍 참가자들 2퍼포먼스 '생명의 바람'을 행하는 신용구 작가 3장학교 활동가들. 이번 축제에 장을 출품하고 간장 포럼의 스태프로 맹활약했다. 4동계 총택 마당에서 강연하는 도올 김용옥 선생 5장 문화축제 개최를 선언하는 간장포럼 우태영 대표 6우청수와 개똥이들 공연 모습 7공기름에 고소하게 튀긴 부각. 돈 주고 사먹는 거? 아니다! 거창로컬푸드를 사거나 '거창을 담은 맛소쿠리' 영상을 SNS에 공유하고 받은 엽전 3냥이 있어야 부각을 먹을 수 있으니 '가창답다' 조합원들, 굿 아이디어! 8가비알 장고는 햇빛이 들지 않는 장고로서 '간장포럼'의 상징이다. 9수승대 발효마을 장마당에서 환경 인사말을 하는 협회 김종덕 회장

CHAPTER 01

장 축제 첫째 날, 발효를 품고 나는 시간

‘간장포럼’ 우태영 대표는 “가는 곳마다 장 아닌 것이 없고 사방이 장의 향기로 가득하다”는 말로 장 축제의 시작을 알렸다. 2014년 ‘우리 발효 장의 나아갈 길’이란 주제로 1차 간장포럼을 시작해 24차까지 진행하며 그새 10년이라는 시간이 쌓였다. 격의 없는 오랜 친구로 서로를 응원하는 문성희 선생은 “소금 장수 태영이가 뭘 포럼을 만든다고 했을 때 걱정이 앞섰다. 간장을 담근다고 했을 때도 긴가민가했는데 지금은 발효장에서 우태영을 빼놓을 수 없게 됐다. 25년 전 처음 만났을 때도 지금 모습이었는데, 이제 나이와 외모가 딱 맞는다. 이게 다 발효의 힘이다”라고 말했다. 그는 코로나19 시대에도 멈추지 않고 랜선으로 장 포럼을 이어왔다. 다양한 각도로 우리 장의 세계를 들여다보면서 인문학, 역사 인류학, 생물학과 연계해 발효 장의 가치를 알려왔다. 그래서 그 주변에는 다양한 분야의 전문가들이 많다.

장 축제를 기념하는 퍼포먼스

자연과 인간의 만남이라는 메시지를 승대 발효마을을 무대로 펼쳐냈다. 붉은 실을 풀어가며 사람과 장 향아리들을 하나로 이었다가 다시 풀어가는 몸짓으로 우리와 발효 장은 자연의 일부임을 표현했다.

강연 ① 우태영 대표, 장 분류에 대한 제안

우태영 대표는 장에 대해 강연하며 장 100선을 준비한 것을 다음과 같이 설명했다. “장은 소금과 물의 진화다. 소금은 장의 빼이고 메주는 살이고 균은 혼이다. 장독대는 거대한 자연순환의 부역이다. 장은 기법, 농도, 시기, 공간에 따라 맛과 성질의 차이가 있다. 장 100선 전은 다양한 장의 요소들을 분류해서 장의 세계를 이해하고자 한 것이다.”

맛 워크숍 ①

포항 고천 마실 유정희 회원의 ‘보리막장’

보리가 나는 계절, 보리밥을 지어 8시간 숙성했다가 청국장과 함께 섞어 만든다. 담가서 바로 먹을 수 있다는 장점이 크다.

강연 ② 도올, 천과 지에 대해 인의 책임을 묻다

도올 김용옥 선생은 실존 문제를 외면하는 철학은 철학이 아니라며 일본의 오염 핵 폐수 방류 문제를 언급했다. 핵 폐수 방류는 장의 원천을 파괴하는 인간이 저지르는 최악의 사태다. 생명의 근원인 밥과 그 본체인 장은 물과 소금과 콩이 만나 발효하는 것으로, 하나라도 무너지면 힘을 유지할 수 없다고 역설하며 장이 인류 최고의 건강 자산으로 우뚝 서기를 갈망한다고 했다.

장 콘서트 ①

우창수와 개똥이들의 장비나리 공연

간장포럼과 개똥이들의 인연은 2020년 16차 간장포럼부터 시작된다. 어린이들의 동심이 담긴 입말 가사에 노래를 입혀 아이들과 함께 공연하고 있다. 대한민국의 아이들이 노래하는 개똥이들처럼 동심을 지니고 좋은 간장, 된장을 먹고 자라길 바란다!

거창 토종살림 이야기와 로컬푸드

소쿠리 장터의 부각 4종 체험

거창여성농민회에서 2년 동안 거창의 토종 콩을 찾아 수집하고 기록했다. 허리가 구부러진 노인들이 콩 농사만은 포기하지 않고 지켜왔는데, 이제 그마저도 기대할 수 없어 안타까울 뿐이라고 설명하는 신은정 활동가. 토종 콩을 기르는 곳이 도시 텃밭과 내 집 아파트 테라스, 학교 텃밭 등지로 더 많이 확대되어야 한다.

슬로푸드 회원 친목의 밤

장 축제에 참가하려고 전국에서 모인 50여 명의 슬로푸드 회원들. 자기소개와 참여 동기를 나누는 시간을 가졌다. 신규회원이 많이 참여해 더욱 뜻깊은 자리였다. ●



10



11

10 토종콩 이야기를 들려준 거창여성농민회 신은정 씨 11 보리막장과 일반 장을 비교하기 위해 준비한 시식 세트 12 출품 전시된 장을 모두 맛볼 수는 없었지만, 분명한 것은 장마다 개성이 있고 특징이 뚜렷했다. 13 슬로푸드 회원 만남의 시간



12



13

CHAPTER 02

장 축제 둘째 날, 배움과 네트워킹의 시간



맛 워크숍 ②

박정희 회원, 청장으로 만든 꽃추장

은평구 '꽃피는 장날'에 고추장을 판매하기 위해 '꽃추장'이라는 이름을 붙여 고추장을 만들었는데 맛과 빛깔이 좋고 무엇보다 만들기가 아주 쉽다. 비결은 소금과 물을 넣고 한 달 이상 잘 띄워 만든 청장으로 담근다는 것. 쉽게 만들 수 있지만, 시간이 필요한 제대로 된 발효 장이다.

장 음식전 ①

선재 스님의 사찰음식

사찰음식 1호 명장, 제5대 한식진흥원장을 지낸 선재 스님은 사찰음식의 대명사다. 믿고 따라 해보면 우리 집 냉장고에 있는 채소로도 정갈하고 맛있는 사찰음식을 만들 수 있다. 선재 스님의 사찰음식을 배우려고 몇 달을 기다리고, 시식 행사를 놓치지 않고 따라다니는 사람들이 있을 정도로 팬층이 두텁다.

장을 출품한 참가자 3인 미니 포럼

이번 100장 축제를 준비하며 전국에서 다양하고 특색 있는 장을 사전 접수했다. 대한민국 식품 명인들의 귀한 장들을 초대해 전시했으며, 사업자가 아닌 회원 생산자가 출품한 장도 있었다. 완주 대둔산 산내골의 윤왕순 장 명인은 불편한 몸을 휠체어에 의지해 딸의 부축을 받으면서까지 직접 참석해 자리를 빛냈다. 성북구 회원이자 인토농산 대표인 장영춘 생산자는

천연 광석이 든 장을 출품하고 참가자들에게 일일이 천연 광석을 소개하는 노익장을 보여줬다.

프랑스 '메종유가' 유희림 회원은 프랑스 부르고뉴 지역에서 생산한 콩으로 만든 된장과 간장을 출품했다. 한국보다 더 국적인 발효 생활을 추구해온 이야기, 프랑스로 입양된 한국 남성이 어머니의 나라 한국을 그리워했는데 프랑스인 여자 친구가 '메종유가'를 수소문해 찾아와 된장찌개와 명이나물김치를 맛있게 먹고 위안을 얻고 돌아갔다는 에피소드 등을 들려주었다.

남양주 지부에서 활발히 활동 중인 정점숙 회원은 곡성 외가에 보관 중인 100년 된 씨 간장을 후세에 잘 물려주겠다는 소명을 밝혔다. 이른 아침 거창의 명소 서덕들까지 산책하는 부지런함과 벼가 익어가는 황금들판의 풍경 사진도 공유해주었다.

장 음식전 ②

동계 종택의 내림 음식

동계 종택 유성규 증부는 음식 시연 도중에 재치 있는 이야기로 음식만큼이나 맛깔스러운 입담을 자랑했다. 동계 종택의 내림 음식인 잣소스수란은 잣과 식초를 넣어 고소하고 산뜻한 맛이다. 또 다른 내림 음식인 고추찜은 찜 위에 간장을 발라간을 맞춘다. ●

1 동계 종택 유성규 증부

2 솔로푸드 회원들과 사찰음식 시연 중인 선재 스님

3 인토농산 장영춘 회원

4 프랑스 메종유가의 유희림 회원



5 박정희 회원의 '꽃추장' 맛 워크숍 기념사진
6,7 동계 종택 내림 음식인 잣소스수란과 고추찜
8 슬로푸드 미래를 열어가는 김혜영·정진영 셰프, 현종영 회원과 선재 스님 **9** 원주 대둔산 산내골 윤왕순 발효명인
10 남양주 정점숙 회원
11 고추장에 버무리기만 해도 맛 좋은 떡볶이 완성
12 장 축제에 발효 장을 출품한 남도음식 요리 연구가 남선녀 회원
13 어머니와 함께 워크숍에 참여한 현종영 회원

강연 ③

김병철 소장, 우리 장의 특성

동서양 비교인류학에 조예가 깊은 ‘음식철학연구소’ 김병철 소장은 비교문화와 문화인류학 관점에서 우리 장의 특성을 열강했다.

장 콘서트 ②

임동창의 장 아리랑 공연

임동창 피아니스트는 이번 장 문화축제를 위해 ‘장 아리랑’을 작사·작곡했고, 동계 종택 마당에 그랜드 피아노를 설치해 강렬한 퍼포먼스와 함께 신명 나는 연주를 들려주었다.

강연 ④

문호 박사, 발효음식과 장, 그리고 진화

4시간짜리를 1시간으로 압축하려니 힘에 부쳤는지 “Oh! My Science”라는 박문호 박사 특유의 추임새가 중간중간 튀어나왔다. 산소보다는 탄소, 숨을 많이 쉬면 생명 단축, 광합성을 못 하면 발효도 안 된다 등 어렵지만 허를 찌르는 내용이었다. 4시간짜리 강의를 1시간만 들어야 했던 참석자들도 아쉽기는 마찬가지였는데, 협회 성용호 이사가 박문호 박사 블로그를 공유했고, 회원들은 열광을 다짐했다.



1 강연 중인 김병철 소장 2 열강 중인 박문호 박사 3 복수박껍질무침. 김혜란 협회 이사에게 받은 거창 복수박을 맛있게 먹고 껍질 안쪽 하얀 속살을 고추장에 무쳐 고들한 반찬으로 만들어 먹었다는 일말한 순정희 지부장 4, 5 정점숙 회원의 우영조림과 박민숙 광주지부장의 야채된장볶음. 카톡방에 올라온 선재 스님의 레시피를 시연했다. ‘배워서 남 주자’는 마음씨 고운 슬로푸드 회원들의 솜씨. 6 거창에서 LP 카페를 하며 공정무역 커피를 소개하고 있는 ‘별들의 고향’ 대표. 간만의 손님맞이에 들뜬 모습이다. 7 행사를 마무리하며 진행된 대동제에서 우태영 대표가 먼저 막걸리를 마시고 있다.





8

CHAPTER 03

셋째날, 발효에서 미래의 해법을 찾은 시간

폐막식 피날레, 대동제 한마당

풍물패 '나쟁이들과 예술공동체 '풍경'이 준비한 대동제에서 참여자들은 막걸리를 마시고 오방색 천을 꼬았다 풀어내며 만사형통을 기원했다. 2박3일 동안 무탈하게 '간장포럼' 10주년 기념 장 축제를 즐긴 것에 감사드리고 다음에 다시 또 만날 수 있기를 바랐다. ●

8 대동제에서 진행된 퍼포먼스. 꼬였던 일들 술술 풀어내자!
9 임동창의 장 아리랑 공연 모습



9

CHAPTER 04

꽃고추장 맛 워크숍 진행한 박정희 회원 인터뷰

식재료 보관을 고민하다 만든 청장 고추장. 특이한 제법으로 워크숍 참가자들의 갈채를 받은 박정희 회원을 만났다.

“마을 공유부엌·동네텃밭 활동가, 슬로푸드 생활 실천가입니다.”

“테라스 텃밭에서 친환경 비료도 만들고 활동가들과 함께 벼농사도 지어요.”



2

은화한 미소와 부드러운 음성으로 사람의 마음을 푸근하게 해주는 박정희 회원이지만 살아온 행보를 보면 굳세고 힘차다. 신나는 마을 공유부엌을 제안하고 운영하면서 동네 아이들과 바쁜 엄마들에게 반찬 나눔으로 일상의 행복을 전해주었다. 지금은 청국장으로 만든 청장을 이용한 고추장 ‘꽃추장’을 개발해서 사람들의 입맛을 사로잡고 있다. 이번 장 문화축제에서 맛 워크숍을 통해 함께 만들어보며 인터뷰도 진행했다.

Q 간단하게 자기소개 부탁드립니다.

A 저는 은평구에서 ‘우리동네텃밭협동조합’으로 활동하고 있습니다. 2013년부터 ‘신나는 마을 공유부엌’이라는 마을공동체를 만들어 활동하다가 코로나19로 운영이 어려워 문을 닫고 현재는 텃밭 활동만 하고 있죠. 아파트에 살지만, 테라스에 텃밭을 만들어 채소를 가꾸니다. 슬로푸드와의 인연은 공유부엌 초기에 김종덕 회장 강의를 접하고서 회원이 되었습니다. 우리 장에 관심이 많아서 아파트에서도 메주를 띄워 장을 담그고, 특히 청국장은 식구들이 좋아해서 자주 띄워 먹습니다.

Q 청국장 고추장(꽃추장)은 고유 브랜드라고 할 만한데, 어떻게 만들게 되었나요?

A 큰딸이 독일에 사는데, 1년의 육아휴직을 마치고 직장으로 돌아가야 했어요. 그래서 손주를 돌봐주려고 저희 부부가 독일로 가게 되었습니다. 그때 청국장을 띄워둔 게 있었는데 아무리 냉동실에 보관해도 오래 지나면 맛이 떨어지지 않을까 고민했어요. 그러다가 콩알 장을 담가보자고 생각해서 소금물에 담가두고 떠났습니다. 3개월 후 돌아와 보니 아주 맛있지는 않지만 그리 나쁘지 않아 어떻게 활용할까를 고민하다가 고추장을 만드는 데 메줏가루를 대신해서 사용해 봤습니다. 의외로 맛이 괜찮았습니다. 그 뒤로 여러 번에 걸쳐 배합 비율을 개선해 시도한 결과가 지금의 레시피예요. 청국장으로 만든 고추장이 간단하면서도 맛있어서 자타 공인 저만의 레시피가 되었습니다.

Q ‘신나는 마을 공유부엌’ 이야기도 들려주세요.

A 마을공동체 사업을 할 때 사업을 지속하려면 공간이 필요했습니다. 임대료를 고민하는데 회원 한 분이 1년 임대료를 기부하셨습니다. 회원들이 한 달에 2만 원씩 내서 모은 돈이 종잣돈처럼 쌓이기도 했고요. 그러던 참에 제가 사는 아파트



3

상가에 자리가 났어요. 마을 공유부엌 설명회를 하려고 플래카드를 걸었는데 상가가 학교 앞이라서 그 학교 운영위원회 회원과 학교장님 도움으로 가정통신문까지 발송하게 되었죠. 그 설명회에서 김종덕 회장을 만났습니다. 설명회에 정말 많은 주민이 오셔서 저도 깜짝 놀랐어요. 참여를 희망하는 분들을 오전·오후로 나눠서 팀을 만들고 운영을 시작했습니다. 그리고 한 달이 채 안 돼 메르스가 터졌지만 잘 견뎠어요. 그런데 코로나19가 너무 오래 지속되다 보니 14개월 정도까지 버티다가 결국 문을 닫았습니다. 지금도 가장 아쉬운 점은 마을 공유부엌을 맡아서 해줄 사람이 없다는 거예요.

Q 회원비로 공유부엌을 운영했어도 재원이 부족했을 텐데 어떻게 조달하셨나요?

A 주민센터에서 쌀을 지원해줬어요. 그 쌀을 주민들에게 팔아서 그 돈을 적립했고, 봉사활동 내용과 시간을 적은 활동 확인서를 들고 은행 세 곳과 신협에 가서 지원요청을 했었죠. 요즘 말로 펀딩을 받으려 다닌 건데 감사하게도 신협에서 1년간 기금을 주셨어요. 그때 깨달은 것이 뜻이 있는 곳에 길이 있듯이 ‘봉사하면 돈은 마련되는구나’ 하는 사실이었죠. 당시는 공유부엌에 대한 사례가 거의 없어서 서울시민단체나 먹거리 정의 단체에서 저희 공유부엌 사례를 가지고 연구 활동도 많이 했어요.

Q 생활 텃밭 활동을 하게 된 계기는요?

A 작은딸이 어릴 때 몸이 좋지 않아 고생했는데, 그때 생협 회원이 되었습니다. 경제적으로 부담스러워도 식구들 건강을 위해 생협 물품을 이용했습니다. 공유부엌을 하면서 한살림과 두레생협에도 회원으로 가입했고요. 집에서 상자 텃밭으로 고추를 심기 시작하면서 농사에도 관심이 생겨 ‘은평도시농부학교’를 수료하고 텃밭조합원으로 활동하며 웬만한 채소는 아파트 텃밭에서 키워 먹었어요. 한두 해 테라스 텃밭을 해보니 조금씩 아이디어도 생기더라고요. 가느다란 튜브에 작은 구멍을 내서 수도꼭지에 연결한 다음 틀어주면 스프링클러처럼 조금씩 물을 줄 수 있고, 퇴비 발효통을 놓고 음식물 남은 것과 효소를 섞어 비료를 만들어 사용하고 있습니다.



1장독대 앞에 선 박정희 회원 2박정희 회원이 즐겨 먹는 호박새우젓무침. 호박을 살짝 찌서 한김 식힌 다음 새우젓 양념으로 무친다. 3투병 중인 텃밭 친구의 회복을 응원하며 차린 텃밭 밥상 4,6 장애인 텃밭 활동을 후원하는 독일 바스프 회사 회장과 직원들을 초청해 서부장애인복지관에서 만두를 빚었다. 5아파트 테라스 텃밭에서 키운 채소들

Q 젊은 세대에게 먹거리에 관한 조언을 부탁드립니다.

A 함께 사는 둘째 딸의 말을 옮기면 “바쁘면 집밥을 먹지 못하고 외식할 때가 많은데, 그러면 영양없이 몸이 안 좋아지는 걸 느껴요. 같이 일하는 더 젊은 친구들은 집밥이란 게 뭔지도 모르고, 매일 외식과 편의점 간편식으로 사는데 그들의 건강이 걱정돼요.” 요리해서 먹기 어렵다면 가까운 반찬가게에서 그날 만든 나물 반찬이라도 사서 먹어야 하지 않을까 합니다. 아직 미혼인 아들과 며칠 전 통화하면서 “저녁은 먹었니?” 하고 물었더니 이제 먹으려 한다는데 내심 걱정이 많습니다. 조만간 이것저것 좀 챙겨서 택배를 보내려고요. ●



EPILOGUE

맛있는 말로도 남은 ‘장, 축제가 되다’

돌이켜보면 2박 3일이 어떻게 지났을까 싶을 정도로 알차고 즐거웠던 장 문화 축제가 끝났다. 우태영 대표와 그가 지난 10년간 지속해온 ‘간장포럼’에 대한 존경과 응원의 마음으로 시작된 축제는 발효를 배우고 익히는 현장체험이었고, 수승대 마을의 아름다운 풍광에 충만해지는 시간이었고, 참가자들의 맛있는 말로 남았다. 현장에서, 단체 대화방에서 오갔던 말들 가운데 몇 개를 골라 소개하며 첫 번째 장 문화축제 이야기를 마무리한다. 내년에도 장을 매개로 만날 수 있기를 바라면서…

"논에는 비가 익어가고 밭에서는 콩이 여물어가는 계절이다."

"발효 장은 우리 음식문화의 혼이자 삶이다."

"장 문화는 산업 자본보다 더 큰 자산이다."

"장이 살면 우리 농업, 농촌, 농민이 살 수 있다."

"간장포럼은 생존, 생활, 생업을 위한 투쟁이요 축제다."



"나라가 할 일도 내 일처럼 열심히 하는 것은 우리의 유구한 전통이다."
 "밥은 봄처럼 따뜻하게, 국은 여름처럼 뜨겁게, 장은 가을처럼 서늘하게, 술은 겨울처럼 차갑게"
 "메주는 장의 살, 소금물은 장의 뼈, 미생물은 장의 혼, 옹기는 장의 자궁이라~."
 "우리의 장 문화는 인류의 정도다."
 "장맛을 어찌 다 표현하리, 한 숟가락 너에게 건네니 온 세상을 품는구나!"
 "우리 장을 지켜주는 장인들에게 감사합니다."
 "장도 사람도 모두 행복한 시간이었습니다."
 "장장장~ 우리 장한 장. 세상에 널리 알려야 하는 장입니다."
 "장으로 하나되는 축제의 장, 거창했구먼유~."
 "관심 분야가 같으니 말이 통해 몇 시간 만에 장 친구 맺었어요."
 "돌고 돌아 이제야 알게 된 장의 세상. 놓치지 않을꼬양."
 "장하다 간장포럼. 거창에서 거창했다."
 "장의 무진장한 진함을 배우고 느꼈습니다."
 "먹을수록 속 편하고 배울수록 대단한 우리 장!"



1 마을 산책길에 만난 가을 황금 들판의 아름다움을 그대로 보여주는 서덕들
 2 산책길에 만난 멋진 풍경, 멀리 보이는 금원산과 아름다운 들꽃 '여뀌'

돌봄과 한국의 밥상 ⑤
쌀과 물과 불은 신의 다른 이름이었다

글 우석영(생태전환/탈근대전환 연구자, 작가) 사진 Unsplash



먹는다는 것은 결혼하는 것과도 같다. 하지만 정말 이렇게 말해도 되는 걸까? 어떤 근거에서 이렇게 말할 수 있을까? 앞서 쌀알을 성체(聖體), 신물(神物)이라 했는데, 옛날 사람들은 정말로 곡식을 신(神)으로 생각했다. 그들이 보기에, 곡식만큼 신령한 물질은 없었다. 만일 신이 있다면 그 물질 증좌는 곡물이 지 다른 것이 아니었다.

적어도 조선(동국東國)에서는 이런 생각이 상식이었다. 조선인(한인韓人)들은 집에 세 종류의 신을 모셨다고 전해진다. 터주(터主), 성주(城主), 조왕(寵王)이 바로 그 신들이다. 터주는 집이 자리하게 되는 터, 즉 울타리 안의 땅을 보호하고 관장하는 신이다. 터주 신앙은 집이라는 건축물이 놓이는 땅의 자리 그 자체에 기운(氣運), 운(運)이 깃들어 있다는 생각을 드러낸다. 집터에 좋은 기운, 운이 깃들어 있어야 비로소 그곳에 집 짓고 사는 사람의 운도 좋을 거라는 생각이다. 집터에 깃들게 되는 바로 그 기운(신령)이 터주이다.

그러나 터주는 신체(body) 없는 상상물은 아니다. 터주는 일정한 신체가 변신해서는 집 안에서 (집 뒤 곁이나 장독대 근처에서) 지내는데, 이 신체는 항아리와 짚(짚가리)으로 구성된다. 항아리를 짚이 감싸고 있는 행색인데, 마치 항아리가 옷을 입고 있는 듯한 꼴이다. 하지만 이 둘만으로는 터주의 신체(神體, god-body)는 결코 완성되지 못한다. 곡식이 항아리 안에 들어가야 터주의 신체는 완성된다. 이렇게 완성된 몸, 즉 짚가리로 둘러싸인 쌀독(터주의 화신化神)을 옛 조선인들은 터주대감(터줏대감)이라 불렀다.

성주(성주신)는 무엇일까? 집의 건물들(안채, 사랑채, 곳간 등)을 수호하는 신이다. 건물을 보호한다지만, 진짜 보호받는 이는 당연히 건물에 들어가 사는 사람들이다. 건물 한 채가 완공되면 성주가 그곳에 깃들게 하는 제(성주받이굿, 성주맞이굿)를 지내는데, 이 과정에서 '오시는' 성주를 사람들이 받아들이면, 성주가 그곳에 머물게 될 사람들을 보호하는 일을 시작한다. 터주처럼 성주 역시 머무는 장소가 있었다. 성주가 머무는 집인 성주단지(성주독, 성주항아리)는 대개는 대청마루 한구석에 놓았다. 물론, 이 독은 빈 독이 아니다. 곡식을 채워 넣어야 성주독이 완성된다. 그러니 옛사람들의 생각에 성주신의 화신 역시 곡식이었던 셈이다.

조왕(조왕신), 즉 아궁이(조竈)의 왕(신)은 부엌에 머무는 신으로, 한 집안의 먹거리 살이를 돌보고 관장한다. 조왕의 상징체는 불이거나 물이었다. 예컨대 강원도에서는 부뚜막에 불씨를 보호하는 곳을 만들어 두었다. 불을 조왕이라 여긴 것이다. 한편, 한반도 남부지역에서는 아궁이 위쪽 공간인 부뚜막에 물을 담은 종지(조왕보시기, 조왕중발)를 올려놓고 이를 조왕으로 모셨다. 여기에서는 물을 조왕이라 여겼던 것이다. 그런데 조왕은 특이하게 여성으로 상징되었다. '조왕각시'나 '조왕할망' 같은 별칭으로 불린 것에서 이를 알 수 있다. 또한 제주도 가정에서 하는 굿을 포함한 무속신화에 '문전'이 주인공 중 하나로 등장하고 집에서 하는 굿에는 반드시 『문전본풀이』가 들어갔다. 이 『문전본풀이』에 따르면, 조왕은 대문(大門)의 신인 남선비의 본처(여산부인)이니, 여신인 셈이다.

터주, 성주, 조왕 신앙은 예맥족(한민족)의 오래된 신앙(예맥족만의 신앙은 아니지만)으로, 대대로 조선인들이 곡식과 먹거리를, 불과 물을 어떤 마음씨로 대했는지를 잘 보여준다. 그들이 보기에 집터의 신과 집 건물의 신이라는 하나의 관념을 물질로 바꿔내면 그것이 곧 곡식이었으니, 곡식이야말로 가내 안녕을 위해 집 안에 모셔 마땅한 신의 변형태(스피노자식으로 말하면 신의 자기실현 방식양태, mode), 신의 변용(affection)이었다. 조왕의 화신인 불과 물 역시 그들의 감각으로, 신적 존재였다. ●

무의도 농장 ‘실미원’ 대표 농부, 장명숙 회원 “3대가 모여 자연순환 농법으로 자급자족하며 살고 있습니다”

자연순환 농법으로 가족이 함께 농장 ‘실미원’을 일구며 농부로 살고 있는 장명숙 회원과 남편 신순규 회원. 페이스북을 통해 자연 친화적 생활 모습을 다양하고도 소소하게 알리고 있다. 인천 무의도에 있는 ‘실미원’농장은 이름만으로도 작은 낙원이 떠오른다.

글 고지현(슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 장명숙



Q 인터뷰에 응해주셔서 감사드립니다. 실미원 농장과 살아가시는 이야기 좀 들려주세요.

A 실미원은 3대가 함께 살며 자연순환 농법을 실천하고 있는 가족 농원입니다. 가족 3대가 모여 농사를 짓는다고 언론에 소개되고, 제 남편 신순규 씨가 신지식농업인 대통령 표창을 받으면서 관심이 집중되었는데, 저희 부부는 그런 관심이 오히려 부담스러웠어요. 실미원은 ‘과실이 아름다운 농원’이라는 뜻입니다. 무의도는 신순규 농부의 고향이고 저는 시집을 왔어요. 3대가 농사를 짓게 된 계기는 저희 아이들이 어릴 때부터 농사일을 돕고 자연과 함께 자랐는데 기특하게도 한국농수산대학에 진학해서 공부했고, 아들은 거기서 배필을 만나 결혼해 가정을 꾸렸죠. 손주들도 이곳에서 자연과 더불어 자라서인지 건강하고 성품이 온유합니다. 손주들이 다 커서 지금은 농장을 떠나 외지에서 공부하느라 매일 볼 수 없는 게 아쉬워요. 하지만 조물주의 순리대로, 사계절이 순환하듯이 아이들도 성장하면 독립하는 게 당연하죠. 먹거리가 화두인 시대이고 내가 먹는 것이 내 몸을 이루기 때문에 무의도 실미원에서 농업을 지키며 살고 있다는 것에 자부심을 느낍니다.

Q 자연순환 농업이 무엇인지 궁금합니다.

A 사람은 자연의 일부이고, 자연과 사람과



1 고구마를 캐고 있는 장명숙 회원 2 농장에서 닭, 오리를 돌보는 아들과 손자 3 자연순환 농법으로 키운 고추를 수확한 신순규·장명숙 부부 4 실미원 자연밥상 힐링 체험하는 7학년 언니들 5 풀밭에 나와서 마음껏 운동하는 닭. 30년 동안 병아리를 직접 부화하여 접종 한번 없이 옥수수와 풀을 먹여서 기른다. 가족의 소중한 단백질 섭취원이 달걀이다. 6 사색의 길을 따라 손수레에 닭에게 줄 풀을 싣고 가는 신순규 회원

동물이 어우러져 사는 게 순리라는 사실을 30년간 농사지으며 더욱 절절히 깨닫고 있습니다. 인디언들의 농사 짓는 지혜를 빌어다 쓰기도 하고, 닭을 포도밭이나 사과밭에 풀어놓아 건강하게 운동하고 해충도 잡아먹으며 자라게 합니다. 밭에서 기른 옥수수와 채소를 들풀과 섞어서 닭 먹이를 만들고요. 그렇게 건강하게 자란 닭이 낳은 알을 우리 가족이 먹고 물물교환도 해요. 토종 씨앗을 심어서 가꾸고 제일 좋은 씨앗은 남겨두었다가 또 농사짓는 데 쓰고... 옛날 우리 부모님이 농사짓는 방식에서 크게 벗어나지 않았어요.

Q 기후 위기 시대, 소규모 가족농인 자연농에 해답이 있다고 하는데 어떻게 생각하세요?

A 기후 위기 시대라는 말을 사용하기조차 무섭고 걱정이 앞섭니다. 비록 땅을 지금 내가 사용하고 있지만 결국 미래의 사람들에게 더 건강하게 만들어서 돌려주어야 한다고 생각합니다. 농부는 농약과 비료 사용량을 줄이고 제초제 사용을 멈추고 땅을 보호해야 합니다. 물론 힘들죠. 풀들은 힘이 어마어마하게 세니까 여름엔 뽑고 또 뽑아도 계속 나요. 소비자들은 농약, 비료, 제초제를 치지 않는 농산물을 원하면서도 보기 좋은 것, 값싼 것만 찾는 현실입니다. 내가 먹는 것에 합당한 가치를 치러야 하고 조금 먹더라도 좋은 것을 먹으면 됩니다. 실미원은 가족 먹을거리를 소량으로 여러 가지 재배하여 먹고, 물물교환과 판매를 합니다. 앞으로의 농업은 이와 같은 형태로 가야 한다고 생각해요.

Q 가족들이 즐겨 먹는 요리를 소개해주세요.

A 손주 다섯을 포함해 온 가족 3대가 거의 집에서 밥을 지어 먹습니다. 외식을 안 해요. 즐겨 먹는 음식은 직접 기른 농산물을 이용한 것, 될 수 있는 한 조리 과정이 단순한 것, 직접 담근 된장·간장·고추장을 이용한 것, 섬인지라 바다에서 나는 조개와 굴이 들어가는 것 등입니다. 우리 집은 온 가족이 김치를 잘 먹어요. 특히 손주들이 토종 순무김치를 좋아하는데, 강화도 순무와 달리 흰색으로 단단하며 향이 좋습니다. 이 토종순무로 김치를 만들어 즐겨 먹습니다. 순무잎과 줄기 뿌리를 다듬어서 새우젓, 멸치액젓, 토종 밀가루와 다시마, 디פור리를 넣어 끓인 물로 양념하는데, 익히면 구수한 맛이 일품이에요. ●





구역배추, 담양배추... 그다음은? ‘맛의방주’에 등재된 토종 배추의 힘

토종(토박이) 작물이 우리의 식량, 종자주권을 지키는 씨앗이 되려면 어떤 노력이 필요할까?
토박이 작물을 기르는 생산자와 도시의 소비자가 더 많이 만나 서로 힘이 돼주어야 한다. 토박이 농산물을 더 많이 먹어야 한다.
맛의방주에 토종 작물이 올라가는 것보다 소비자 밥상에 올라가 오래도록 우리가 즐겨 먹는 먹거리가 되길 바란다.

글 조혜원(국제슬로푸드한국협회 맛의방주 담당국장) 사진 「맛의방주 100 가이드북」 (국제슬로푸드한국협회), 조혜원

나는 김치가 없으면 밥을 못 먹을 정도로 김치를 사랑한다. 김치로 만든 음식은 거의 다 좋아하고, 김밥을 먹을 때도, 만두를 먹을 때도, 고구마를 먹을 때도 김치가 있어야 '잘 먹었다'라는 말이 나온다. 하지만 놀랍게도 흔히 우리가 먹는 포기김치는 토종 배추로 담근 것이 아니다. 우리가 매일 먹는 배추가 토종이 아니라고 생각하는 사람은 많지 않을 것이다.

배추는 중국이 원산지로서 3~4세기부터 재배된 것으로 추정한다. 반결구배추가 중국에서 처음 생긴 것은 16세기이며, 18세기에 속이 짙은 결구배추가 육성되었다고 한다. 우리나라에서는 13세기경 중국으로부터 들여와 재배하기 시작한 것으로 보인다. 임오군란 이후 중국인들이 우리나라로 집단이주를 시작하면서 산둥을 비롯한 중국 여러 지

역의 배추가 함께 들어왔다. 중국 배추는 토종 배추보다 감칠맛이나 씹는 맛은 떨어졌지만, 추위에 강하고 수확량이 좋아 1980년대 이후 물량 공세에 밀린 토종 배추가 점차 시장에서 설 자리를 잃어갔다.

토종 배추는 개량종보다 줄기가 가늘어 속이 거의 차지 않는다. 또 잎부터 줄기, 뿌리까지 다 먹는 배추다. 뿌리를 먹려고 배추를 키우는 사람도 있을 정도였다. 토종 배추는 일반 개량종에 비해 키가 큰 편이고 병충해와 기후 변화에도 강하다. 그래서 농약이나 비료 없이 자연 재배가 가능하다. 국제생명다양성재단 '맛의방주'에는 토종 배추 2종이 이름을 올리고 있다. 바로 제주 구역배추와 담양 토종 배추다.



#1

할머니 한 분이 지켜낸 제주도 구역배추

이러한 현실에서 '구역배추'는 2008년 제주도에서 발견돼 토종 배추의 명맥을 잇고 있다. 지역의 토종 배추는 그 지역 토양에 잘 적응한 채소로 병해충에도 강하다. 구역배추는 제주도 서귀포시 대정읍 구역리 할머니 댁에서 어렵게 지켜내고 있는 토종 배추다. 할머니가 열여덟에 시집온 후 70여 년 넘게 시어머니로부터 대물림하여 씨를 받아서 심어왔다. 현지에서는 제주도에서 일반적으로 배추를 말하는 '너물씨'로 불리나 토종 씨앗 연구 단체인 '토종씨드림'에서 수집해 심으면서 '구역배추'라는 이름으로 부르게 되었다. 그렇게 씨앗을 나누어 알음알음 재배하던 '구역배추'는 현재 지역에서 소규모로 재배하며, '개성배추', '의성배추' 등과 함께 대표 토종 배추로 자리를 잡았다.



육질이 단단해 아삭한 식감이 특징인 '구역배추'는 매콤한 향과 알싸한 맛이 '갯'과 비슷하다. 고소함과 단맛도 지니고 있어 김치를 담그거나 생으로 먹어도 입맛을 돋운다. 이 파리는 많지 않지만, 식감이 좋아 김치를 담그면 오래 두어도 씹히는 느낌이 시중 품종들보다 아삭하니 잘 변하지 않는다. 또한 개량종보다 길이가 서너 배쯤 길고, 병충해와 기후 변화에 강해 농약이나 비료 없이 자연 재배가 가능하다.



1 차이가 확연한 토종 배추(오른쪽)와 일반 배추(왼쪽)
2, 3 제주도 구역배추, 토종배추는 보통 뿌리까지 모두 먹는다.



1,2 담양 토종 배추와 담양 토종 배추 농사를 이어오고 있는 이동호 씨

#2 키다리 배추로 알려진 담양 토종 배추

담양 토종 배추도 한 개인의 노력으로 그 종자가 보존되었다. 전남 담양군 수북면에 사는 향토사학자 이동호 씨는 50평 남짓한 텃밭에 담양 토종 배추를 기른다. 해마다 100포기 정도 기르는데, 크기가 일반 배추보다 2배 정도 길다. 다 자라면 길이가 1m에 이르는 것도 있다니 '키다리 배추'라고 불릴 만하다. 이동호 씨는 어머니 대부터 시작해 30년 넘게 이 배추를 기르고 있다. 줄기가 가늘어 속이 거의 차지 않는 토종 배추로 어린순은 봄동처럼도 먹을 수 있다.

이동호 씨는 “우리나라 사람들이 정작 토종 배추의 참맛을 모르고, 개량종 배추를 진짜인 줄 알고 먹는 것이 안타까워서” 담양 토종 배추를 기른다고 한다. 수분 함량이 적어 저장성이 매우 좋아서 김치를 담그면 3년까지 저장해 놓고 먹을 수 있다. 담양 토종 배추는 속은 실하지 않지만 전부 푸른 잎이어서 비타민 C와 엽록소가 풍부하고, 섬유질이 풍부해 씹을수록 아삭하니 식감이 좋다. 배추 특유의 매콤한 맛과 향이 강한 것도 특징인데, 갓과 비슷하다고 생각하면 된다.

최근 경북 의성의 로컬푸드직매장에서 토종 배추를 만난 적이 있다. 우리가 흔히 아는 배추의 모양이 아니라 무청 같은 모양이었는데 품목이 배추라고 돼 있어서 신기했다. 이 배추를 본 의성 주민은 된장국에도 많이 넣어서 먹었다고, 맛있는 배추라며 반가워했다. 의성 배추처럼 지역마다 모양도 크기도 맛도 다른 다양한 배추들이 전해온다. 그것을 찾아내고 씨앗을 받아 이어가는 것이 우리가 해야 할 일이다. 다시 찾아온 김장철, 하지만 점점 김장하는 집이 줄어드는 요즘이다. 앞으로 대기업 김치가 김치냉장고를 차지할지도 모르겠다. 맛의방주는 식재료와 맛은 물론 지역의 문화, 풍토와 밀접한 지역의 개성 있는 문화를 기록하는 만큼 토종 배추에 관심을 가지고 토종 배추의 개성 있는 맛을 경험하고 기억하는 사람들이 많아지길 기대한다. ●



맛의방주 등재 및 발굴 문의 국제슬로푸드한국협회 02-737-1665

국제슬로푸드한국협회 & 회원 활동 소개

오늘도 우리는 슬로푸드

정리 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 해당 지부 회원들



너와집을 재현하는 장면



개척기 음식 시식회

울릉지부, 울릉도 개척기 음식 시식회

9월 24일 울릉도 도동항에서 너와집 짓기를 재현하는 ‘너새너와 일귀 놀이 한마당’ 행사가 열렸다. 슬로푸드 울릉지부에서는 다양한 섬 해초와 고비를 주재료로 울릉도의 맛을 간직한 음식을 만들어 행사 참여자들에게 울릉도 고유의 음식을 알렸다. 울릉도 전통가옥인 투막집과 우데기집의 명맥을 잇기 위해서 놀이형식으로 재현해 사람들에게 알리는 행사인 만큼 울릉도 지역 음식 시식회가 병행되어 사람들의 눈과 입이 모두 즐거웠다. 울릉도의 슬로푸드 회원은 모두 79명으로 11월에 열리는 독도대첩 행사에서도 울릉도 슬로푸드 시식회를 할 예정이다.

2 수원지부, 토종 벼 이야기

10월 17일 수원시 매산동 어울림센터 공유부엌에서 ‘조리하는 대한민국 캠페인’ 행사를 열었다. 유성경 지부장, 현혜인 전 지부장을 비롯해 10여 명의 회원이 모여 토종 벼들벼 쌀국수를 만들어 먹고 친목을 다졌다. 쌀국수는 라이든펜 대표이사배동국 회원이 협찬했다.

국물 맛내기로 사용한 실치를 버리지 않고 고추장에 버무려 반찬으로 만든 것이 돋보였고, 회원이 정성껏 만든 연근과 취장아찌, 공유주방 1층에 있는 웰컴투 두바이 식당에서 슬로푸드 지부 모임을 응원하며 선사한 할랄 인증 요리까지 더해져 조리모임이 더 풍성했다.



토종 벼에 대해 담소하며 즐겁게 시간을 보낸 회원들



국물을 내고 거른 실치 무침



연근과 취장아찌

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.

슬로푸드 회원이 되시면 후원금은 기부금 영수증으로 발행해 드립니다.

www.slowfoodkorea.co.kr

<https://cs.smartraiser.co.kr/api/slowfoodkorea.kr/gift/gift>

2023년 9~10월 슬로푸드 후원자(정기회비납부자) 명단

(사)가배울(대표김정민)/전남강진, 푸른콩방주(대표김민수)/제주, (주)도담(대표이원영/슬로푸드친구들)/충북청주, (주)뜰과숲(대표권춘희/슬로푸드친구들)/서울강남, (주)물과산소(대표우병렬)경기김포, (주)뿌리마쥬(대표오진수/슬로푸드친구들)/경기안양, (주)생태미식연구소(대표남윤미)/경기여주, (주)선농생활(대표신동수)경기양평, (주)제주마미(대표김정옥)/제주, (주)초정(대표정인숙)/전남곡성, John Kenneth Lee/전남장흥, 팬앤펜출판사(대표김민경)/서울성북, NIINUMA CHIKA/서울마포, 강경갑/부산광역시, 강경석/제주, 강경아/서울용산, 강경우/전남고흥, 강구열/경북예천, 강금란/전북군산, 강나운/대구광역시, 강능규/경기화성, 강대옥/경남거창, 강미경/충남금산, 강범식/경기안양, 강병규/전북남원, 강석찬/경기화성, 강성일/제주, 강순아/서울서초, 강양숙/제주, 강영수/대구광역시, 강영주/충남서천, 강은미/전북김제, 강은주/경기양주, 강장원/경기안양, 강정미/충남서천, 강주남/제주, 강지윤/전북고창, 강창건/제주, 강혜련/충남예산, 행복빛는떡시루(대표강혜진)/전북군산, 강희숙/경기파주, 강희진/충남예산, 경소정/경기남양주, 경지현/서울강남, 고금희/경기화성, 고미애/전북완주, 고민주/충북청주, 고성광/경기고양, 고승희/서울마포, 고양찬우물농장/경기고양, 고영/경기화성, 고영희/제주, 고영희/제주, 고옥희/경기파주, 고용준/제주, 고운/서울마포, 고은정/제주, 고은정/전북남원, 고인정/경기평택, 고재섭/경북영양, 고점석/전북부안, 고지현/서울용산, 고현미/경기남양주, 고현준/제주, 고혜선/전북전주, 고화순/경기남양주, 공향숙/전남광양, 광경자/전남담양, 광민선/서울강남, 광여경/전남여수, 광주홍/경남김해, 광찬열/경기고양, 구분일/경기파주, 구영자/광주광역시, 구자운/충남예산, 국영주/강원홍천, 권미연/경기부천, 권성원/서울은평, 권연숙/경북울릉, 권영주/경남창원, 권오경/경기양평, 권오열/세종시, 권용덕/경기고양, 권용인/강원홍천, 권은민/서울종로, 권은숙/경북울릉, 권인옥/서울강북, 권재영/미지정, 권찬중/경북울릉, 권태훈/대전광역시, 권향숙/경기파주, 권혁헌/서울서초, 권혜연/충남부여, 권화조/경북울릉, 금대연/경기화성, 기중서/제주, 길성남/충남아산, 김경란/서울도봉, 김경숙/전남장흥, 김경숙/서울은평, 김경아/경기부천, 김경자/전남담양, 김경희/서울성동, 김경희/충남예산, 김경희/서울성북, 김관숙/전북완주, 김관영/전북군산, 김광옥/광주광역시, 김광태/경북고성, 김귀임/광주광역시, 김금옥/경기남양주, 김기남/전북부안, 김기라/전남광주, 김기명/부산, 김기열/서울영등포, 김나경/부산, 김나영/서울중랑, 김다솔/경기파주, 김대수/서울성북, 김덕일/경기평택, 김도원/제주, 김도윤/경북울릉, 김동관/전남고흥, 김동숙/경기파주, 김동우/경기오산, 김동자/경북울릉, 김동환/충남논산, 김명미/서울관악, 김명숙/경북울릉, 김명숙/경기용인, 김명애/경북울릉, 김명옥/전북전주, 김명희/서울노원, 김명희/충남홍성, 김명희/충남홍성, 김미나/부산, 김미득/경남창원, 김미라/전남순천, 김미라/전남완도, 김미숙/서울마포, 김미숙/서울 강서, 김미영/경기파주, 김미영/경기남양주, 김미진/ 광주광역시, 김미혜/경기양평, 김미희/경남하동, 김미희/전남여수, 김민영/경기남양주, 김민정/광주광역시, 김민호/경기 광주, 김민희/제주시, 김병기/서울서초, 김병수/경북울릉, 김보람/서울노원, 김복남/경북울진, 김봉실/경기파주, 김부미/서울서초, 김상권/경기화성, 김상기/경기파주, 김상범/전남무안, 김생기/서울구로, 김서원/경기파주, 김선관/전남여수, 김선유/서울동대문, 김선화/서울용산, 김선화/경북울릉, 김선희/전남무안, 김선희/부산광역시, 김성윤/경기남양주, 김성은/전북부안, 김성일/충북청주, 김성현/전남목포, 김성훈/경기평택, 김성희/서울서초, 김소연/경기평택, 김소행/전북고창, 김수남/전북고창, 김수미/경남고성, 김수미/경기의정부, 김수영/경기수원, 김수진/서울구로, 김수하/경남밀양, 김수현/경기화성, 김숙정/전북전주, 김순주/경북울릉, 김순향/전남여수, 김순화/경북울릉, 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/부산, 김영숙/전북고창, 김영순/경기파주, 김영식/세종, 김영신/전남완도, 김영애/경기양주, 김영옥/전남화순, 김영주/서울강남, 김영택/전북익산, 김영향/서울구로, 김영희/전남담양, 김예성/서울강남, 김옥분/충남홍성, 김옥분/경북울릉, 김옥선/서울송파, 김옥선/경북울릉, 김옥연/경남창원, 김옥용/경북울릉, 김완섭/경북안동, 김용수/전북고창, 김원봉/경기여주, 김원일/서울종로, 김원형/경기남양주, 김유나/서울용산구, 김유신/서울은평, 김윤미/경기남양주, 김윤석/전남여수, 김윤자/경기양주, 김윤정/서울성북, 김윤주/경기양평, 김은경/전북군산, 김은규/전남강진, 김은성/전북고창, 김은숙/서울중구, 김은숙/경기양주, 김은아/경북울릉, 김은주/전남여수, 김은하(김규랑)/광주광역시, 김은혜/경기양평, 김익현/경기의정부, 김인수/전남곡성, 김인숙/서울서초, 김인순/전북전주, 김인자/경기파주, 김일자/경북상주, 김자현/서울관악, 김재광/경기고양, 김정규/경기김포, 김정수/서울동작, 김정수/경기파주, 김정아/제주, 김정은/경북울릉, 김정은/부산해운대, 김정열/제주, 김정은/경북울릉, 김정은/경기의정부, 김정은/경기양평, 김정은/전남여수, 김종덕/서울동작, 김종애/충북충주, 김종철/제주, 김종화/강원철원, 김주덕/제주, 김주연/전북부안, 김주혜/경기성남, 김주희/서울동대문, 김주희/전북임실, 김준/광주광역시, 김지영/경기안산, 김진만/대전광역시, 김진수/전남여수, 김진옥/광주광역시, 김진옥/경기화성, 김진주/전북전주, 김진태/전남고흥, 김찬주/경기시흥, 김창균/전북전주, 김채옥/서울동대문, 김채윤/경북예천, 김채윤/전북전주, 김추자/전남여수, 김춘교/경기부천, 김춘성/경기하남, 김충구/충남천안, 김태분/경북울릉, 김태양/경기여주, 김태용/전북전주, 김태철/경기성남, 김태훈/전북전주, 김풍자/충남아산, 김하경/서울동작, 김하나/전남강진, 김학현/경기파주, 김행근/제주, 김현린/경북울릉, 김현곤/전북진안, 김현규/전북군산, 김현석/서울시중구, 김현숙/경기이천, 김현숙/경기김포, 김현숙/경기의정부, 김현순/서울은평, 김현영/전남장성, 김현옥/경북울릉, 김현옥/경기부천, 김형근/경기평택, 김형순/경기고양, 김형애/충남예산, 김혜경/전북남원, 김혜란/서울종로, 김혜숙/강원강릉, 김흥기/충남예산, 김희명/전북군산, 김희섭/경기하남, 김희순/전북군산(정담순대), 김희영/ 김희재/부산광역시, 꽃다비/전남나주, 나경희/전북고창, 나예주발효/경남거창, 나혜리/경기남양주, 남선녀/전남여수, 남은주/경기안성, 남정희/경북울릉, 남창우/전남순천, 남한권/경북울릉, 노국환/경기양평, 노명희/경북상주, 노미경/경기여주, 노민영/서울종로, 노영도/경남창원, 농업법인 금오도섬마을방풍, 농업회사법인 농부생각(대표김동완)/충남아산, 농업회사법인(주)울림나무/경기수원, 느린세상영농조합법인(대표김갑남)/경북상주, 다정농원(대표심복남)/경북성주, 도덕현/전북고창, 때맞춰내린비 시우/경기고양, 라연화/경기고양, 라호채/전북무주, 류명주/광주광역시, 류정기/경기고양, 류춘자/경기고양, 르도혜/부산광역시, 마경희/ 경북울릉, 마행덕/충북청주, 문명숙/경북울릉, 문성희/경북청도, 문순자/경북울릉, 문오권/광주광역시, 문유숙/서울은평, 문재형/경기하남, 문종환/경북영양, 문주현/경남창원, 문지영/서울은평, 민경윤/경기용인, 민진옥/서울동대문, 바른식습관연구소(대표김아람)/경기광명, 박경숙/서울종로, 박경아/경기남양주, 박경하/충남예산, 박경희/경기파주, 박경희/경기파주, 박광철/전북전주, 박기호/경북울릉, 박남옥/전남여수, 박덕수/경북울릉, 박도희/경기양평, 박동근/서울강남, 박동금/전북완주, 박동우/서울마포, 박래훈/경기화성, 박만희/광주광역시, 박명선/경기파주, 박미경/경남함양, 박미현/경기고양, 박민숙/광주광역시, 박민제/경기양평, 박상미/서울종로,

박상일/전남해남, 박서필/캠보디아, 박석희/서울동작, 박선영/경기고양, 박선흠/전남여수, 박성미/전남여수, 박성숙/독일, 박성자/경기평택, 박성춘/전남신안, 박성혜/경기광주, 박세정/서울양천, 박소현/경기성남, 박수진/전북부안, 박수진/경북울릉, 박순덕/경북울릉, 박애경/경기양평, 박연주/경기파주, 박영미/서울종로, 박영수/제주, 박영심/전북군산, 박영애/강원홍천, 박영재/경기수원, 박영희/제주, 박영희/경북울릉, 박용수/경북울릉, 박은경/경기평택, 박은서/충남예산, 박은숙/전남나주, 박이현/전남고흥, 박인숙/전남 담양, 박일두/전북전주, 박재원/서울강남, 박재현/ , 박정록/경기남양주, 박정실/서울용산, 박정애/경북울릉, 박정욱/경기안양, 박정희/서울은평, 박종숙/경기이천, 박종일/서울강서, 박진숙/경기고양, 박진희/전북장수, 박찬영/서울관악, 박철민/경기용인, 박춘희/전남여수, 박태원/경기양평, 박홍균/전남신안, 박희옥/서울종로, 반기민/충북청주, 배경선/경기안양, 배경연/경기파주, 배덕희/전북진안, 배동국/대구광역시, 배연하/전남고흥, 배영혜/경기화성, 배인숙/경기성남, 배재희/전남영암, 배정숙/충남논산, 백관실/경남진주, 백광빈/경기평택, 백수환/광주광역시, 백혜숙/서울송파, 변경숙/서울송파, 변 산노을/경기양평, 변옥분/경북울릉, 변은숙/제주, 변인화/서울영등포, 변창신/제주, 봉밀가평양냉면/서울강남, 부명미/경기파주, 부정숙/제주, 사랑의 손힐링리더스/광주광역시, 서동현/일산고양, 서미향/서울관악, 서은경/충남예산, 서종효/대구광역시, 서주희/전북군산, 서해용/충북청주, 서희주/경기파주, 선재스님/경기용인, 선정우/경기성남, 성길현/경기고양, 성명순/.경기수원, 성미선/경기남양주, 성민용/충북청주, 성선희/서울강남, 성세아/경기사흥, 성용호/서울서초, 성점숙/전남함평, 성정민/경기성남, 성현주/경기옥천, 소인경/경남통영, 소혜순/경기남양주, 손금숙/서울광진, 손덕식/전북정읍, 손영숙/강원철원, 손영욱/서울서초, 손영자/전남화순, 손용원/경북울진, 손정숙/경북울릉, 손정희/충남홍성, 손철수/서울성동, 손혜연/서울송파, 손화자/경북울릉, 송관용/서울서초, 송기희/광주광역시, 송동흠/서울서대문, 송미경/경북울릉, 송미경/경기성남, 송미령/전북전주, 송미화/경북울릉, 송서윤/대전광역시, 송수연/경북안동, 송영희/경기양평, 송재향/전남여수, 송정선/경기파주, 송정숙/경기파주, 송정은/서울강서, 송주희/경기광주, 송지은/경기양주, 송진선/부산직할시, 송창재/제주, 송철식/경남고성, 송청락/강원도춘천, 송태경/전북진안, 송혜민/경기남양주, 시드컴퍼니언니네(대표박정록)/경북영주, 시미란/경기광주, 신경남/전남고흥, 신동수/경기양평, 신동환/서울영등포, 신미경/전남여수/, 신미경/경기양평, 신미정/전북순창, 신상천/충남서천, 신서하/서울강남, 신소영/서울관악, 신수경/서울동대문, 신순규/실미원, 신영규/경남김해, 신용조/충남홍성, 신유리/서울강북, 신은희/경북대구, 신일현/경기포천, 신종암/전남여수, 신주희/충남홍성, 신지혜/경기용인, 신진경/전북군산, 신현숙/경기고양, 신형식/경기남양주, 신혜경/경기부천, 신희곤/경기파주, 심상옥/서울종로, 심은/경기구리, 심찬/서울강남, 안기영/경기양주, 안덕준/서울은평, 안란/광주광역시, 안민재/서울영등포, 안병권/전북김제, 안성민/전북고창, 안세희/경기남양주, 안수복/경북포항, 안수영/경기양평, 안승문/경기고양, 안승화/서울강남, 안완배/경기양평, 안완식/경기수원, 안일국/서울은평, 안정순/경기고양, 안정자/경남창원, 안종욱/경북울릉, 안종운/서울서초, 안창호/서울강북, 안현숙/ 경기파주, 안혜경/전남순천, 양말년/경북울릉, 양문실/제주, 양미순/경북예천, 양미자/경기남양주, 양성오/경남창원, 양소영/전남여수, 양옥경/전북전주, 양용진/제주, 양인승/경기남양주, 양인자/경기광명, 양정미/경북울릉, 양정철/제주, 양종천/강원춘천, 양향숙/전북완주, 양혜숙/제주, 양희은/경기의정부, 양희정/서울송파, 어프로젝트(대표천재박)/경기파주, 언리밋테이블(대표김해영)/서울강서, 여수미미협동조합/전남여수, 엄희순/대구광역시, 여애숙/경

북울릉, 오경미/광주광역시, 오동엽/경북청도, 오미경/전북전주, 오석환/전북익산, 오성표/전남고흥, 오세훈/경기안양, 오승호/경기남양주, 오승희/전북완주, 오연숙/제주, 오용균/서울송파, 오용준/서울송파, 오원희/인천강화, 오유경/광주광역시, 오인숙/제주, 오정희/전남여수, 오태숙/경북울릉, 오혜숙/전북정읍, 올바른편식/광주광역시, 우석영/경기고양, 우선화/경기파주, 우영선/미지정, 우태영/경남거창, 우호창/경기가평, 원동일/경기남양주, 원승현/강원영월, 유계숙/광주광역시, 유경/전북김제, 유경숙/서울노원, 유경순/서울강북, 유귀숙/서울동작, 유기상/전북고창, 유미호/서울구로, 유선금/서울서대문구, 유성경/경기수원, 유성훈/전북부안, 유수현/경기남양주, 유신정/서울서초, 유영아/전남고흥, 유은의/경기김포, 유은희/경기파주, 유일순/충남서산, 유재성/강원영월, 유정희/경북포항(고천마실대표), 유종철/경기수원, 유춘자/경기수원, 유한회사 해랑/충남서천, 유혜선/충북청주, 유희림/프랑스, 유항순/경기양주, 육주희/서울관악, 윤경림/서울관악, 윤경숙/충남서산, 윤광미/경기고양, 윤광희/경기광명, 윤대근/전남나주, 윤대식/전남강진, 윤매숙/경북울릉, 윤병구/전남함평, 윤상미/서울서대문, 윤석진/경기포천, 윤성호/경남창원, 윤성희/충북청주, 윤아영(레스토랑오와이)/서울강남, 윤영석/대전광역시, 윤영실레시피/경기파주, 윤영주/경북울릉, 윤영철/경북울릉, 윤유경/서울동작, 윤일/전북전주, 윤재영/서울강남, 윤정옥/충남논산, 윤종민/전남여수, 윤하영/대전광역시, 윤형순/경기평택, 이강근/경기파주, 이강백/경기고양, 이강삼/경남하동, 이강식/경기화성, 이경숙/경기양주, 이경숙/경기파주, 이경애/경북울릉, 이경우/경기양평, 이경이/경기양평, 이경임/전남해남, 이경자/충남홍성, 이경태/경북울릉, 이경희/경북울릉, 이계철/전북전주, 이광빈/제주, 이광영/경기파주, 이광진/경기용인, 이광진(일산애)/경기고양, 이귀순/경기하남, 이귀임/전남영광, 이귀조/경북울릉, 이규희/경기오산, 이근왕/경남하동, 이근혜/서울종로, 이금선/경북울릉, 이기동/서울송파, 이기호/전북부안, 이길순/광주광역시, 이나금/경기파주, 이남숙/경기파주, 이대건/전북고창, 이덕주/경남하동, 이덕준/경북울릉, 이동건/경기수원, 이동선/경기용인, 이동일/경기용인, 이두열/경기김포, 이명/서울강남, 이명숙/대전광역시, 이명숙/경북울릉, 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, 이상근/경기양평, 이상배/경기화성, 이상익/서울종로, 이상행/서울용산, 이상헌/경북울릉, 이상훈/경기평택, 이상희/제주, 이상희/경남통영, 이석영/경기수원, 이선심/광주광역시, 이선진/인천광역시, 이성철/부산광역시, 이소연/경기수원, 이수경/서울강동, 이수진/서울성북, 이숙자/경기파주, 이숙희/경남창원, 이순규/경기남양주, 이순득/경기용인, 이순애/경북울릉, 이순원/서울서초, 이순익/경기평택, 이순자/경북울릉, 이승길/전남완도, 이승숙/충남논산, 이승창/전남완도, 이승현/서울종로, 이승희/전남해남, 이승희/경기평택, 이연례/전남순천, 이연수/서울송파, 이영성/서울종로, 이영숙/충남예산, 이영숙/충북청주, 이영실/경북울릉, 이영희/경기수원, 이옥순/서울양천, 이옥희/경북경주, 이용우/인천광역시, 이용이/전북군산, 이우숙/경기부천, 이원로/경기성남, 이원영/경기하남, 이윤선/제주, 이은미/대구광역시, 이은숙/전북전주, 이은실/경북포항, 이은혜/충남공주, 이음/대구광역시, 이음연구소/충남천안, 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/전북김제, 이정아/광주광역시, 이정옥/서울동작, 이정직/미지정, 이

정호/강원원주, 이종진/전북전주, 이주니/경기수원, 이주연/서울용산, 이주해/전북임실, 이준섭/제주, 이지순/경기양평, 이지영/제주, 이지현/경기남양주, 이지형/경북경산, 이진숙/경기파주, 이진영/전북전주, 이진오/경북울릉, 이진형/경남진주, 이진희/서울동작, 이진희/서울강북, 이창권/경기화성, 이창희/경기양평, 이춘자/경북울릉, 이현/경북경산, 이현숙/충북청주, 이현숙/서울서대문, 이현영/전남여수, 이현정/서울은평, 이현종/경기고양, 이현주/고양일산, 이혜정/경북포항, 이호진/경기김포, 이희운/전남장흥, 인경숙/광주광역시, 임명검/충남보령, 임미선/경기양평, 임상재/경기파주, 임선자/경북울릉, 임시현/경남창원, 임연숙/전남장흥, 임영수/경기고양, 임영숙/전북군산, 임영실/광주광역시, 임영혜/충북영동, 임인환/경기양평, 임장옥/전북정읍, 임정남/전남여수, 임종우/경남하동, 임창덕/경기구리, 임태인/광주광역시, 임헌문/경북봉화, 임현/경기과천, 임현주/전남완도, 임현진/서울영등포, 임희연/광주광역시, 장경선/경기남양주, 장경순/서울중구, 장경식/서울마포, 장나영/경기의정부, 장내순/전남장흥, 장대석/경기성남, 장문희/경기고양, 장미향/경기포천, 장수찬/경기화성, 장승영/경기광주, 장승희/경기시흥, 장영숙/경기파주, 장영주/서울은평, 장영춘/서울성북, 장유성/부산광역시, 장은숙/충남공주, 장은숙/경남양산, 장점순/전북임실, 장주연/경기고양, 장중연/전남목포, 장지영/전남무안, 장진호/서울마포, 장하늬/서울마포, 장한/인천강화, 장현남/서울동대문, 장현순/경기파주, 장현예/경기남양주, 전계운/전북고창, 전미경/경기남양주, 전미옥/경기양주, 전민석/경기남양주, 전병덕/경기수원, 전병성/경기파주, 전성희/경북안동, 전송자/경기파주, 전옥자/경기화성, 전은순/경기파주, 전효원/대구광역시, 정갑순/경기광명, 정강주/경기파주, 정경희/경기이천, 정관스님/전남장성, 정광숙/경기양주, 정규화/경남진주, 정금자/경기파주, 정금철/전북부안, 정길숙/경기김포, 정남묘/서울강남, 정대회/경북울릉, 정명성/전북정읍, 정미선/서울서대문, 정미영/경기파주, 정병남/전남고흥, 정병수/광주광역시, 정봉희/서울용산, 정상신/이탈리아, 정상택/광주광역시, 정송임/전남장흥, 정순덕/경기파주, 정순옥/경기양주, 정신영/서울종로, 정연숙/경기수원, 정연주/경기양평, 정영숙/경기양평, 정영호/전남무안, 정용희/경기고양, 정운교/충북음성, 정은상/경남창원, 정은정/전북부안, 정은하/경기남양주, 정일심/경기양주, 정점숙/경기남양주, 정정연/경북울릉, 정정하/서울종로, 정제민/충남예산, 정종숙/전북부안, 정진순/전북고창, 정진영/제주, 정진화/서울은평, 정혁훈/서울송파, 정현숙/경기성남, 정현자/전남여수, 정현주/전남여수, 정현진/경북울진, 정현창/경기양평, 정혜경/경기고양, 정혜윤/인천광역시, 정호진(자르디미농)/경북구미, 정효화/전남화순, 정희정/전남무안, 조경신/전북전주, 조남희/경기성남, 조본호/경남창원, 조소연/경기양평, 조순영/전남광양, 조연원/충남예산, 조영례/전남신안, 조영현/전남장흥, 조완석/경기용인, 조용란/경기파주, 조원구/경북울릉, 조원실/경기고양, 조윤심/전북익산, 조은진/전북정읍, 조은희/경북경주, 조이스/경북울릉, 조정환/경기화성, 조중기/강원철원, 조창범/제주, 조철/전북진안, 조태경/서울종로, 조한용/부산광역시, 조항순/전남순천, 조혜원/서울서대문, 조희경/경기파주, (주)건우컬처클럽/전남여수, 주권기/광주광역시, 주귀연/인천광역시, 주대중/전북군산, 주미란/서울도봉, (주)서스테이블/서울동작, 주영하/경기성남, 주은옥/전남여수, 주형로/충안홍성, 주형미/경기부천, 주희진/광주광역시, 지윤진(피코서울)/서울사직, 지은주/서울서초, 진미령/경남창원, 진인희/미지정, 진태민/제주, 진희승/경기고양, 차명옥/전북전주, 차미경/광주광역시, 차시영/전남장흥, 차정단/전북진안, 차주진/경기남양주, 차해리/전남여수, 채점석/제주, 채지애/제주, 천병한/경남진주, 천정자/전남장흥, 천지연/전남순천, 천호균/경기파주, 최광일/경기파주, 최근태/충북옥천, 최낙전/경기양평, 최돈익/서울강

남, 최득수/충북단양, 최말희/경북울릉, 최미자/서울노원, 최선희/경기동두천, 최성희/서울은평, 최송아/경기고양, 최숙자/전남고흥, 최승철/경기안양, 최식림/경남산청, 최양숙/경기파주, 최영미/서울성북, 최영숙/경남창원, 최영숙/경북울릉, 최용범/전남구례, 최윤경/서울중랑, 최윤희/서울영등포, 최은숙/경기김포, 최은순/광주광역시, 최은영/경기고양, 최장희/대전광역시, 최정민/경북경산, 최정분/경기파주, 최정희/경기양주, 최종현/경기수원, 최종호/경기양평, 최준표/경기수원, 최준호/서울용산, 최지영/서울강남, 최철/경기연천, 최춘경/전북전주, 최춘식/충북청원, 최학순/충북청주, 최후경/전남여수, 최희철/경기수원, 추소정/경기수원, 추승민/서울관악, 카펜트리(진접)/슬로푸드친구들(대표 유승현), 카펜트리(화도)/슬로푸드친구들(대표 유창우), 하늘농가/슬로푸드친구들(고화순)/경기남양주, 하완기/경남거창, 하진석/경기고양, 한귀숙/경북울릉, 한기남/전남구례, 한대수/경남거창, 한도연/전남담양, 한명구/서울중구, 한복려/서울종로, 한상준/경북예천, 한성천/경남하동, 한소중/전남여수, 한소희/전남여수, 한얼영농조합법인/슬로푸드친구들(대표김원봉)/경기여주, 한영수/경기양평, 한외자/경북울릉, 한우석/슬로청춘, 한은희/경기남양주, 한정심/전북군산, 한주희/경기파주, 한창본/전남장흥, 한태림/전남순천, 한해광/전남여수, 한홍경/부산광역시, 허경희/서울강남, 허기순/경기가평, 허니아씨/서울강북, 허선혜/ 허순연/경북울릉, 허정희/경기파주, 허태원/미지정, 허향순/제주, 허혜윤/경기양주, 현길아/제주, 현은주/경기남양주, 현종영/서울강남, 현혜인/경기수원, 홍경량/제주, 홍경옥/경기양주, 홍광표/경기화성, 홍미라/경기하남, 홍선경/전북고창, 홍선희/서울성북, 홍순미/서울은평, 현인농원(대표홍승갑)/경기파주, 홍양현/전남나주, 홍여신/전남강진, 홍은화/경기수원, 홍정아/부산광역시, 홍천기/서울영등포, 홍혜영/대전광역시, 황선진/전북남원, 황종환/전남나주, 황진웅/충남공주, 황현화/전북군산, 황효숙/경북울릉, 효덕목장(대표이선애)/충남천안, (이상1,070명)

☀ 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..