



**Slow Food**  
**2024.04**

종고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

# slow food

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



© Rodrigo Flores on Unsplash



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

국제슬로푸드한국협회 [www.slowfood.or.kr](http://www.slowfood.or.kr) 문의 02-737-1665



# 잘 산다는 것

얼마 전 우연히 방송에서 “어떻게 사는 것이 잘 사는 것인가”라는 주제로 이야기하는 내용을 들었습니다. 그날 들었던 방송 내용이 마음에 와서 확 꽃혔습니다. 우리는 수시로 “과연 내가 지금 잘 살아가고 있는가?” 하는 질문을 수시로 던집니다. 어떻게 사는 것이 ‘잘 사는 것’인지는 오랜 시간 인간들에게 주어져 온 철학적 질문이기도 합니다.

방송 내용에 의하면 OECD가 발표하는 지표에서는 잘 사는 사람과 그렇지 못한 사람을 경제적 능력에 따라 상위 30%, 중위 40%, 하위 30%로 나눈다고 합니다. 그런데 프랑스의 사회학자이자 철학자 피에르 부르디외는 사람들이 잘 살고 못사는 것을 단순히 경제적 지표로만 판단할 수 없다며 경제적 자본, 사회적 자본, 문화적 자본의 세 가지로 구분하였습니다. 이 세 가지를 얼마나 가졌는지에 따라 개인 삶의 질, 즉 잘 사는지 아닌지를 판단할 수 있다는 것입니다. 첫째 경제적 자본은 누구나 알고 있듯이 경제적으로 어느 정도의 능력을 갖추었으며 이로써 얼마나 경제적 자유를 이루었는가 하는 것입니다. 둘째 사회적 자본은 현재 활동하는 공공성의 영역에서 어느 정도의 사회적 네트워크 자산을 이뤘는지를 이야기합니다. 만약 내가 어떤 공공의 일을 도모하고자 할 때 나의 의견에 동조해서 함께 할 수 있는 동료와 협조자들이 얼마나 많은지가 나의 사회적 자본입니다. 세 번째 문화적 자본은 개인적으로 친한 사람들 즉 친구들의 숫자를 말합니다.

저는 경제적 자본은 별로 없습니다. 그래서 경제적으로 자유로워지겠다고 더 많이 버는 방법을 선택하기보다 나의 욕망을 최대한 눌러 소비를 대폭 줄이는 방법을 선택했습니다. 몇 가지 예를 들자면, 먼저 웬만한 곳은 대중교통을 이용해 이동하고, 외모 꾸미는 비용을 들이지

않기 위해 20년 전부터 파마는 하지 않고, 머리 커트는 직접 합니다. 화장품과 옷은 주로 언거나 아름다운 가게에서 구매하며, 되도록 많이 가지지 않으려고 노력합니다. 다만 여전히 너무 많이 가진 것도 같습니다. 채식을 실천하고, 샤워 물로 손빨래를 한 후 변기에 부어 재사용하고, 씻을 때는 머리부터 발끝까지 비누 하나로 해결합니다. 이렇게 소비를 줄이고 나니 더 많이 벌지 않아도 그 전 삶보다 여유와 여백이 생겨났습니다. 그래서 좀 더 다른 곳에 마음을 내면서 살 수 있게 되었습니다.

각자 잘 산다는 기준이 다르겠지만, 저는 이렇게 살아가는 게 잘 사는 것이라고 생각합니다. 또한 저는 사회적 자본 부자입니다. 그 이유는 당연히 ‘슬로푸드’라는 네트워킹에 속해 있기 때문입니다. 슬로푸드 운동을 하는 우리는 모두 사회적 자본 부자라고 할 수 있습니다. 사회적 자본은 양보다 질이 매우 중요하며, 그 사람이 속한 조직의 건강성과 네트워킹이 추구하는 가치 지향에 따라 질이 결정됩니다. 우리 협회는 이번 총회에서 대의원들과 함께 올 한 해를 회원 확대의 원년으로 삼겠다고 결의하였습니다. 내가 아끼는 사람들이 슬로푸드라는 양질의 사회적 자본을 가질 수 있도록 주변 가까운 사람들에게 슬로푸드 운동을 알리고, 이 운동에 동참하도록 적극적으로 권유해 주시기를 부탁드립니다. 그래서 올해 회원 목표 2,000명 달성과 함께 좋고 깨끗하고 공정한 음식을 누구나 누릴 수 있는 세상을 만드는 슬로푸드 운동에 많은 사람이 동참하게 되기를 바랍니다. ●

봄의 훈풍이 솔솔 부는 길목에서

국제슬로푸드한국협회 상임이사 **강현연**에게

# 조기, 칠산바다에서 너를 만나고 싶다

글·사진 김준(슬로푸드한국협회 이사, 슬로피시운동본부장)



법성포, 굴비 말리는 모습. 2002년 3월 23일

**김준 박사는...** 한국 슬로피시운동을 이끌고 있으며, 한국섬진흥원 이사이자 슬로푸드한국협회 이사다. 어촌사회를 연구해 박사학위를 받았고, 지속 가능한 어촌과 어업, 주민이 행복한 섬마을과 지속 가능한 섬살이에 관심이 많다. 광주전남연구원에서 섬, 어촌, 갯벌 관련 정책 연구를 수행하다 퇴직했다. 지금은 전남대학교 호남학연구원 학술연구교수로 어촌공동체 연구를 수행하며 섬과 갯벌을 답사한다. 쓴 책으로 『섬살이』 『섬문화답사기』 시리즈, 『어촌사회학』 『바다맛기행』 시리즈, 『어떤 소금을 먹을까』 『물고기가 왜?』 『바닷마을인문학』 『바다인문학』 『섬살이섬밥상』 등이 있다.

칠산바다를 주름잡던 박 노인은 중선(작은 크기의 배)으로 평생 조기를 잡았다. 조기를 잡으며 법성포는 물론 영산포까지도 배를 가지고 드나들었다. 지금처럼 기계배가 아니라 풍선(돛)을 달아 바람을 타고, 조류를 이용했기에 오가는 시간을 가늠할 수 없었다. 그래서 영산포에서도 묵고, 법성포에서도 무시로 묵어야 했다. 조기 잡아 판 돈은 곳감 빼먹듯 빠져나갔다. 술만 먹었을까. 할머니 속은 얼마나 썩었겠는가. 나 이 들어 영감만 섬에 두고 물으로 가버렸다. 그래도 걱정이 되었는지 반찬은 꼭 챙겨 보냈다. 박 노인은 할멈은 없어도 살겠는데, 바다에 고기가 나지 않으니 사는 것 같지 않았다. 그렇게 조기를 기다리다 섬에 묻혔다. 이젠 이런 이야기를 해줄 사람도 만나기 힘들다.

서해에서 조기가 사라진 것은 언제쯤일까. 여러 자료와 주민들의 이야기를 모아보면 1970년대 초반으로 여겨진다. 1960년대 말까지는 흑산도 일대에 조기 어장이 형성되고 파시도 있었다. 당시 <경향신문>(1969.12.13.) 기사를 보면, '섬 주민들의 한결같은 푸념은 고기가 없다는 것이다'라고 썼다. 그때나 지금이나 어족자원의 고갈 원인은 '수온 변화'였다. 기후변화는 옛날에도 공공의 적이었다. 인간이 만들어낸 참혹한 현실을 직시하지 못하는 것은 예나 지금이나 변함이 없다.

## 조기를 기다리다 섬이 된 노인

우리나라 3대 조기 파시로 흑산도, 위도, 연평도를 꼽는다. 흑산도는 흥어, 연평도는 꽃게가 그나마 지역을 대표하지만, 위도 어장은 사라져 버렸다. 위도에서 만난 주민들은 새만금 간척이 결정적이었다고 입을 모은다. 조류 흐름이 바뀌고 갯골이 사라지면서 바다풀도 사라져 그나마 찾아오던 어류와 섬 주변에 머물던 어류도 떠났다고 한다.

위도 띠벳놀이로 유명한 대리마을 이야기다. 1970년대 초반까지 모두 4척의 배가 있었다. 한 배에 선원이 8, 9명 타니, 30~40명의 선원이 필요하다. 선원을 거두어 먹이는 일까지 생각하면, 마을 전체가 조기로 살았다고 해도 과언이 아니다. 농사라고 해야 대부분 밭농사로 자급자족하는 데 그쳤다. 조기가 돌아온 것은 아니지만, 도시살이보다 섬살이가 의지할 곳이 많으며 귀촌한 사람들도 있었다. 박 노인이 생각할 때는 텅 빈 바다지만 여전히 칠산바다와 갯벌은 어민들이 기댈 곳이다.

조기는 청명과 입하 사이인 음력 삼월 중순 곡우에 잡힌 것을 으뜸으로 여겼다. 이때 잡히는 조기는 알이 배고 통통하며 맛이 가장 좋아 ‘곡우사리조기’ 혹은 ‘오사리조기’라고 했다. 영광에서는 곡우사리에 잡은 조기 중 가장 크고 실한 조기를 구해 조상과 집안을 지켜주는 신에게 올렸다. 이를 두고 ‘조구심리’라고 한다. ‘조구’는 조기의 전라도 말이다. 조구심리를 한 후에야 조기를 먹을 수 있었다. 이때 잡은 조기로 만든 굴비를 ‘오가재비’라 한다.



1 2010년 2월 16일, 부안 위도 대리마을 풍어제  
 2 1960년대 흑산도 조기 파시, 「신안군 40년사」 제공 사진  
 3 1967년 연평도 조기 파시, 웅진군 제공 사진





1 임경업 장군 무신도, 국립민속박물관 제공 사진  
 2 1998년 연평도 풍어제, 웅진군 제공 사진

### 산자와 망자가 모두 좋아하는 생선

조기는 산 자만 아니라 망자를 위한 음식이다. 집안 제사는 물론이고 마을 제사에도 빠뜨리지 않았고, 종묘에도 천신하는 제물이다. 풍어굿 <서해안배연신굿> 사설에 '술술 남풍에 어이여차/ 굿은 비 오는데 어야디애/천금같은 조기를 퍼 신자 어야디야/ 어야디야' 등 타령이 있다. 그냥 조기가 아니라 '천금 같은 조기'다. 칠산바다나 연평바다 어로요에도 '돈 실러 간다'고 표현했다.

지도군 현감으로 부임해 쓴 오홍묵의 「지도군충쇄록」을 보면, 본래 칠산어장은 바다 폭이 백여 리나 되어 팔도의 어선들이 몰려온다. 그물을 치고 고기를 잡는 배가 백여 척이 되며 상선 또한 왕래하여 거의 수천 척이 된다'고 하였다. '수천 척의 배들이 이곳에 모여 고기를 사고팔며 오가는 거래액이 가히 수십만 냥에 이른다. 이때 가장 많이 잡히는 물고기는 조기로 팔도에서 모두 먹을 수 있었다'고 했다.

조기잡이 뱃사람들이 불렀던 '배치기 소리'는 연평도를 중심으로 북쪽 평안도까지, 남쪽으로 전남 섬까지 널리 퍼져 있는 어업요다. 봉기타령, 만선 풍장소리라고도 했다. 인천에서 불렀던 배치기 소리 내용이다.

*어여차디여차 닷 감아 메고 칠산바다로 돈 실러 가잔다  
 연평 임장군님을 모셔 신고 남지나바다로 돈 실러 갑시다  
 암해 수해 맞마취놓으니 아드려 바갈에 두둥실 났단다  
 어여차디여차 닷 감아 미고 연평바다로 돈 실러 가잔다  
 연평바다로 돈 실러 갑시다  
 연평바다에 깔린 칠량 양주만 남기고 다 잡아 실었다.  
 - 출처 『한국민요대전』 경기도 편(1996, 225)*

팔도 어부들은 조기가 이동하는 바닷길을 따라 옮겨 다니며 조도와 흑산도를 거쳐 칠산바다와 연평바다에 이르는 조기를 잡았다. 이들 지역에서 조기의 신으로 임 장군을 모셨다. 임경업 장군을 말한다. 어부들에게 조기는 '칠량' 즉 돈이었다. 조기를 잡으러 가는 것이 아니라 돈을 실러 갔던 것이다. 그래도 조기 씨는 남겨놓고 잡겠다는 어부들의 해양생태 인식을 엿볼 수 있다. 조기잡이가 활발한 어촌에는 임경업 장군을 마을 신으로 모신 곳이 많다. 임경업(1594-1646)은 병자호란 때 활약했던 장군이다. 조선과 청나라에서 버림받고 명나라로 망명하던 중 연평도에서 안목어장에 가시나무를 꽃아 조기를 잡아 병사들의 주린 배를 채웠다고 한다. 연평도 어민들은 임 장군에게 조기잡이 어살법을 배웠다고 한다.



전남 영광 칠산바다

### 칠산바다에서 조기는 떠났지만

봄이 되니 막 올라온 고사리에 생조기를 올려 자작하게 조린 조기조림이 그립다. 조기 사촌인 황석어를 올려서 조리도 맛이 좋다. 마른 부세를 찌서 따뜻한 밥에 올려 먹어도 맛있다. 봄에 담가 놓은 황석어젓도 좋지만, 조기젓은 더 말할 것도 없다. 전라도에서는 김치를 담글 때 조기를 통째로 넣기도 한다. 굴비 이야기는 넘쳐나니 중언부언하지 않겠다. 그런데 조기간국은 꼭 짚고 넘어가야 할 것 같다. 20여 년은 지난 일이다. 늦가을 신안군 흑산면 대둔도에서 선창에 문씨 성을 가진 집에서 저녁을 얻어먹었다. 다물도로 넘어가는 길이었다. 배를 얻어 타려고 들렀다가 저녁 밥상에 마주 앉았다. 그의 아내가 반찬이 없다며 따뜻한 밥 한 그릇과 국을 상에 올렸다. 그런데 국을 보니 소금국에 조기만 달랑 한 마리 들어 있었다.

“우리는 간국 없으면 밥이 안 넘가라.”

“간국 하나면 밥 먹는 데 지장이 없으께.”

“겨울철에는 동치미처럼 간국을 먹었어라.”

국물을 떠 맛을 보았다. 아무것도 넣지 않고 말린 조기만 넣고 끓여 간만 맞췄다는데, 맛을 의심했다. 그 깊은 맛이란. 양념은 고사하고 마늘과 파도 구하기 힘든 외딴섬에서 밥을 먹기 위해 만든 음식이었다.

봄바람을 타고 흑산도 근해로 올라온 조기를 해풍에 말렸다가 반찬을 내기 어려운 겨울철에 끼니를 잇기 위해 간단하게 만들었다. 법성포에서는 독에 오가재비와 걸보리를 넣어 숙성시킨 통보리굴비, 고추장에 통째로 박아 두었다 찢어 먹는 고추장굴비도 있다. 보리가 조기는 말리면서 기름기는 빠져나가지 못하게 막는 역할을 했기 때문에 오래 보관할 수 있었다. 칠산바다에서 곡우사리 때 잡은 조기과 천일염을 번갈아 쌓아두고 가마니로 덮었다. 이를 ‘짚간’이라 했다. 그렇게 며칠을 두면 조기의 내장까지 소금이 배어든다. 이때 꺼내 찬물에 헹구서 열 마리씩 엮어 걸대에서 두세 달씩 말렸다. 그래서 건조 굴비는 딱딱해 찢뜨물에 불려 요리했다. 법성포는 봄·여름에 낮에는 습도가 낮고, 밤에는 바람이 많이 분다. 갯벌이 발달해 인근 염산과 백수는 소금으로 유명하다. 봄에 칠산바다로 드는 조기를 잡아, 그 바닷물로 만든 소금으로 간을 하고, 그 갯바람에 말려 만들어낸 것이 굴비다. 최근 칠산바다에서 조기가 사라지자 가거도나 추자도 일대에서 잡은 조기로 굴비를 만든다. 심지어 원양어선들이 잡은 조기를 이용하기도 한다. 중국산이 아니라서 다행이라 해야 할 형편이다. 조기젓은 궁중에서 김치를 담글 때 새우젓과 함께 사용했다고 한다. 조기는 사람에게 기운을 돋우는 생선이라 해서 조기‘助氣’라고 했다. 조기죽이나 조기미역국으로 산모나 환자의 허한 몸을 추스르기도 했다. ●

# 매일 마시는 커피, 생물 다양성을 생각할 때

우리나라에 커피가 들어온 지는 100여 년이 좀 넘습니다만, 400년 전에 커피를 받아들인 영국이나 이탈리아를 능가해 밥보다 커피를 더 많이 마십니다. 커피를 마시는 인구도 많고 커피 마니아를 자처하는 사람도 많지만, 야생 커피나무에 대해 잘 알고 마시는 사람은 많지 않습니다.

커피 한 잔을 마시는데 커피나무까지 알아야 하나 싶지만, 이젠 생물 다양성 측면을 생각하며 좀 깊이 있게 마시면 어떨까요?

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회장) 사진 Unsplash

우리는 늘 먹고 마십니다. 사람은 먹어야 살기에 먹거리는 필수지만 마실 거리는 기호의 영역입니다. 시원한 물 한 잔이면 죽한 사람도 있고 맛과 향이 좋은 차를 마시려고 큰돈을 쓰는 사람도 있습니다. 몸과 마음을 깨우고 싶을 때, 때로는 긴장을 풀기 위해 우리는 차와 커피를 마십니다. 차와 커피는 기원지인 중국과 아라비아반도에서 전 세계로 퍼져 나갔고, 그 안에 든 카페인으로 사람들을 중독시킬 정도가 되었습니다. 우리나라 사람들은 차보다 커피를 압도적으로 많이 마십니다. 제 마음의 방점은 언제나 차에 찍히지만, 현실에서 커피의 위력이 세다 보니, 기왕 마시는 커피, 이젠 야생 커피나무 보존에도 관심을 가져야 한다고 생각합니다.

## 야생 커피나무를 지켜야 다양한 커피 맛을 볼 수 있어

지난 호 칼럼에서 텐산의 야생 사과나무가 살아남아야 전 세계에 퍼져 있는 개량 사과나무에 병이 생겨도 고칠 수 있다고 했습니다. 커피도 마찬가지입니다. 커피나무는 남회귀선과 북회귀선 사이 지역에서 자라는데, 나라로 따지면 중앙아메리카 코스타리카, 니카라과, 볼리비아, 브라질, 사하라사막 남쪽 아프리카(서쪽으로는 카메룬과 동쪽으로 소말리아 사이 지역), 남아시아(남부 인도), 동남아시아(베트남, 인도네시아, 파푸아뉴기니) 그리고 카리브해 자메이카와 도미니카 등지에 커피 농장이 많습니다. 이들 나라에서 자라는 커피나무는 18세기에 전 세계로 퍼진 코페아 아라비카(Coffea arabica)의 후손입니다. 오늘날 커피는 크게 두 가지로 나누는데, 맛과 향이 좋은 코페아 아라비카(Coffea arabica)와 상업용 인스턴트커피에 많이 쓰이는 로부스타입니다. 다양한 향과 맛으로 우리를 유혹하는 커피는 아라비카종인데, 안타깝게도 ‘라로야’라는 전염병에 취약합니다. 이 병 때문에 많은 농민이 커피 농사를 그만두기도 했습니다. 이 전염병을 치료할 수 있는 것이 야생 커피나무인데, 단일 경작되는 아라비카 커피나무에 전염병이 대거 확산하고, 야생 커피나무들이 멸종되어 치료할 수 없다면, 인류는 아라비카와 같은 맛있는 커피를 더 이상 마시지 못할 수도 있습니다. 야생 커피나무는 전염병 치료에 도움을 주는 유전

자원을 제공할 뿐만 아니라 다른 품종과 마찬가지로 생물 다양성이 이뤄져야 생태계 균형을 이룰 수 있습니다. 그리고 또 한 가지 아라비카보다 더 맛있는 커피나무가 발견될 가능성도 얼마든지 있습니다.

## 전 세계 거대 커피 회사들은 서식지 보존에 앞장서야만

커피나무의 생물 다양성을 지키려면 종자는 도움이 안 되고 식물로 유지해야 하기에 식물원이나 서식지를 지켜야 합니다. 영국의 식물학자이자 커피 다양성 전문가 에런 데이비스(Aaron Davis)가 2019년에 발표한 논문에서 보편 아라비카와 로부스타 종을 포함한 124종의 야생 커피나무의 보존 상태가 매우 심각합니다. 짐작하다시피 지구온난화, 개발에 따른 산림 파괴 때문에 야생 커피나무의 60%가 멸종위기에 놓여있습니다. 인류의 유산이자 오래전부터 마셔온 커피를 계속 즐길 수 있도록, 커피나무의 생물 다양성을 지키는 데 관심을 가져야 하겠습니다. ●



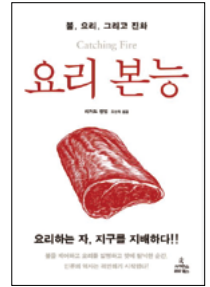


## 책으로 읽는 슬로푸드 ④ 『요리 본능』

# 불, 진화, 조리는 인간의 본능

글·사진 김용수(전북 고창지부, 고창백복스 '끈' 대표) 사진 Unsplash

『요리 본능』(리처드 랭엄 지음, 사이언스북스 펴냄)



나는 유기물이다. 우주의 수많은 원자가 내 몸을 구성하고 있고 밤하늘의 별들이 가지고 있는 것을 나도 가지고 있다. 그래서 나 역시 별이기도 하다. 내가 곧 하나의 우주이기도 하다. 얼마나 멋진 모습인가? 하지만 이는 나뿐 아니라 밀랍의 침팬지도 같다. 침팬지도 하나의 우주이고 우주의 모든 구성 성분을 충실히 가지고 있다. 하지만 나와 침팬지가 유전적으로 1.6% 정도의 차이밖에 나지 않고 그나 나나 하나의 우주를 담고 있다고 해서 98.4%를 동급으로 여길 수는 없다. 자존심이 허락하지 않는다. 왜? 나의 두뇌는 침팬지의 두뇌보다 월등히 좋다. 믿어도 된다. 증명해 보라고? 리처드 랭엄, 그는 침팬지 연구의 별 같은 존재인 제인 구달 박사의 적자로 자처할 만큼 탁월한 동물학자이자 인간 진화 생물학자이다. 그가 2009년 요리에 관한 책을 썼다. 우리에게 번역된 것은 2011년이니 지금으로부터 13년여 전이다. 하지만 지금 읽어도 매우 흥미롭고 공감을 자아내는 책 『요리 본능(Catching Fire: How Cooking Made Us Human)』은 불(Fire)의 발견과 활용을 통해서 침팬지가 인간이 된 이야기를 들려준다.

인간은 불을 발견했다. 물론 자연 발화하는 불은 야생에서 특별한 것이 아니었다. 그런데 인간이 불을 발견한 것이 왜 그리 특별한 사건인가? 지금의 인간으로 진화하게 된 속 사정을 살펴보면 이 불이 결정적 원인을 제공하기 때문이다. 최초의 인간보다 더 최초의 인간은 불을 피하지 않았고 불을 다루어서 생활의 방편으로 사용할 줄 알았다. 불로 어둠을 밝히고 추위를 이겨냈으며 맹수들을 물리쳤다. 그런데 여기 불이 가져다준 결정적 장면이 있다. 인간의 뇌가 커진 것이다. 침팬지는 뇌 용량이 370g인데 인간의 뇌 용량은 1400g 정도다. 물론 처음부터 1400g이 아니었고 점점 커지기 시작해서 지금의 뇌 용량을 갖게 되었다. 이것이 불과 무슨 관계란 말인가? 리처드 랭엄은 아주 중요한 관계가 있

다고 말한다. 바로 불을 이용해서 음식을 익혀 먹게 되었고, 그 결과 단백질과 여러 영양소를 고루 섭취하게 되어서 인간의 뇌가 현재 크기의 뇌로 진화했다고 한다. 그뿐만이 아니라 불을 활용해서 요리하게 되었고 요리를 통해서 공동체를 만들게 되었다고 한다.

『요리 본능』은 최재천 교수의 추천의 말과 리처드 랭엄의 머리말 '태초에 요리가 있었다', 후기 '요리의 진화, 요리의 물리학'만 보아도 흥미진진하고 꼭 읽어 보고 싶은 욕망을 느끼게 된다. 물론 욕망대로 행동하면 멋진 독서를 하게 되리라고 확신하므로 욕망을 거스르지 말라고 강력하게 말씀드린다. '1장 생식주의자를 찾아서/2장 요리하는 유인원/3장 가열조리의 엄청난 효능/4장 요리가 처음 시작되던 날/5장 화식, 뇌 성장의 원동력/6장 요리가 인간을 자유롭게 하리니/7장 요리하는 인간의 결혼생활/8장 요리, 인류 진화의 불꽃'으로 이어지는 흥미로운 목차를 보시라. 이 책을 소개하는 이유가 멋진 목차와 이야기 때문은 아니다. 슬로푸드 회원들과 요리에 관심이 있는 사람들이 알아야 할 지점이 있기 때문이다. 국제슬로푸드한국협회 캠페인 중에는 '조리하는 대한민국'이 있다. 슬로푸드 운동을 한다는 것은 조리하는 인간이 된다는 의미다. 내가 먹을 음식, 내가 죽이 먹을 음식, 내 이웃이 먹



을 음식을 남의 손을 빌리지 않고 되도록 직접 조리하는 것이다. 위에서 언급한 바와 같이 인간은 불로 요리하면서 현재의 인간으로 진화하고 성장했다. 요리하지 않는 인간은 결국 퇴락할 것이고 성장을 멈추게 될 것이다. 우리는 요리를 통해 좀 더 나은 나를 만들고 공동체를 만들어 갈 수 있다. 슬로푸드 활동을 하면서 되도록 직접 요리한 음식을 나누고, 더 나아가 직접 가꾼 식재료를 요리한다면 이보다 훌륭한 슬로푸드 운동은 없으리라고 생각한다. '조리하는 대한민국'을 '요리 본능'으로 깨우고 실천해 보는 봄날이 되시기를 소망한다. ●

# <제10차 국제슬로푸드한국협회 정기대의원 총회> 현장 보고

2024년 제10차 정기대의원 총회가 3월 15일에 열렸다. 2014년 5월에 출범한 협회는 올해 만 10년을 맞았다. 어려운 여건 속에서도 회원들의 관심과 참여로 매년 성장했고, 슬로푸드 대회와 같은 큰 행사도 개최할 수 있었다. 무엇보다 전국 22개 지부들의 활발한 활동으로 협회가 발전했다. 올해 협회는 지난 10년간의 활동과 성과를 바탕으로 더욱 발전하려 한다. 대의원 총회에서는 2024년 협회가 계획한 사업을 하나씩 실행할 수 있도록 안건을 승인하고 이사와 임원 선출 승인 등 협회 운영과 관련된 중요 의사결정이 이뤄졌다. 또한 대의원 회원들이 교류하고 소통하면서 서로 응원하는 시간이었다. 바쁜 시간을 쪼개 총회에 참석하신 대의원분들께 감사드립니다.

글 고지현(슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 슬로푸드 회원들

## #1 제1회 ‘달팽이걸음상’ 박민숙 광주지부장 수상



‘달팽이걸음상’ 수상 소감을 전하는 박민숙 지부장

2023년 한 해 가장 많은 신입 회원을 가입시킨 공로를 인정받아 박민숙 광주지부장이 첫 ‘달팽이걸음상’을 받았다. 2017년 슬로푸드에 입문한 후 슬로푸드 집밥활동가로 활동하며 여러 맛워크숍이나 조리클래스를 진행했으며, 무엇보다 ‘조리하는 대한민국 캠페인’에 열심이다. 2019년 국제농업박람회에서 슬로푸드 회원들과 함께 토종배추김치를 담가 많은 인기를 얻었다. 박민숙 지부장은 수상 후 슬로푸드와 함께한 시간을 회상하며 모든 순간이 잊을 수 없는 추억이라 말했다.

“지구별 여행자가 슬로푸드를 만나 슬로푸드 밥상을 차리고 슬로푸드 친구들을 만났다. 요리로 마음을 다스렸고 그 여정에서 슬로푸드

와 인연을 맺었다. 2017년 나주 농업박람회에서는 우리 협회 회장님을 만났고, 불회사에서 템플스테이를 하며 늦은 시간까지 슬로푸드 이야기를 들었던 때가 아련하고도 그립다. 그렇게 지금까지 슬로푸드를 하며 하루하루 걸어왔는데 이런 상을 받아서 정말 기쁘고 힘이 난다.”

신규 회원을 가장 많이 가입시킨 비결은 무엇일까? “슬로푸드는 내 삶의 즐거움이자 동력”이라고 말하는 박 지부장은 조리해서 차려내는 자신만의 ‘풀솜밥상(산과 들에 나는 풀로 차린 솜처럼 따스한 밥상)’을 좋은 사람들과 함께 나누며 슬로푸드 정신을 이야기하다 보면 자연스럽게 회원이 되어준다고 했다. 말로만 하면 어려웠을 테지만 마음을 담은 따뜻한 밥이 있었기에 가능했다고. 그렇게 해서 시작한 광주지부 슬로푸드 회원은 초기 5명에서 현재 60명이 되었다.

## #2 광주지부, ‘지부 활동상’의 영광을 안다

가장 역동적으로 움직인 ‘지부 활동상’도 지부장상에 이어 광주지부가 차지했다. 2019년 4월에 예비 지부로 출발, ‘슬로푸드, 내 삶의 즐거움’이라는 모토로 시작한 광주지부 회원들은 바로 밥상을 차리기 시작했다. 음식 맛, 손맛이 좋은 회원들은 남도 전통음식을 슬로푸드와 찰떡궁합을 만들어 맛있게 먹고, 또 먹었다. 광주지부의 이런 노력은 2023년 공모사업으로 선정된 사찰음식 발효여행에서 정관 스님의 음식학을 공유하는 잊지 못할 미식 체험을 마련해 전국에서 온 회원들을 놀라게 했다. 신입 회원 만남의 날, 새내기 회원들은 슬로푸드 운동을 하길 정말 잘했다는 소감을 쏟아냈다고. 더 많은 시민에게 슬로푸드 운동을 알리기 위해 2024년 2월에는 광산구청과 함께 구민 의견 청취 간담회를 마련해 활동 영역을 확장하고 있다. 올해도 늘 즐겁고 기쁜 마음으로 슬로푸드를 열심히 하겠다고 다짐하는 회원들, 축하의 말을 전한다.



지부활동상을 수상한 광주지부 회원들과 협회 임직원들

# #3 그밖에 사진으로 보는 대의원 총회 이모저모



▲ 슬로푸드한국협회 10년 후원 감사상. 후원자 대표로 상을 받은 생태미식연구소장 남윤미 회원과 김종덕 협회 회장 ‘어떤 일을 꾸준하 한다는 것은 진심의 표시고, 더불어 아름다운 세상을 꿈꾸는 마음으로 슬로푸드를 진심으로 후원하고 싶고, 제자리에서 묵묵히 한 걸음씩 나아가겠다는 말을 전했다.



▲ 제10차 대의원 총회는 파주시부의 맛워크숍으로 시작했다. 이번 워크숍은 파주시부 교육회 회원과 고양 박진숙 회원, 김영금 대의원이 함께 준비했다. 김영금 대의원이 올해 '맛의방주'에 등재될 파주 장단백묵공 유래와 등재 배경 등을 상세하게 설명하고, 이어서 장단백묵공으로 담근 장을 직접 맛보고 이를 활용한 흑두초조림과 콩스테이크 맛워크숍을 진행했다. 이번엔 참여한 교육회 회원과 고양 박진숙 회원은 한 달에 1회 고정로서 『정조지』에 나오는 요리를 만드는 정조인 요리 모임을 하고 있다.



▲ 양주시부의 중창과 최정 회원의 공연 모습



▲ 김춘교 회원이 '슬로푸드 ON'상을 대표로 받았다. '슬로푸드 ON'은 매달 생산자와 공동생산자인 소비자가 물품을 구매하는 슬로푸드 카페를 통해 3만 원 이상 구매하는 회원 활동이다.



▶ 총회 저녁 식사 포틀럭 음식을 준비하는 데 애써준 강남지부 회원들

▼ 대의원 총회 축하 인사를 하는 천호균 고문. 개발과 유행이 빠른 시대와 반해 다양성과 다름을 존중하며 색다른 시각으로 세상을 이롭게 하는 것이 슬로푸드라고 정의했다. 공릉천친구들과 함께 공릉천 지키기 10만 서명운동을 이뤄냈다.



▲ 한살림 연합 권옥자 상임대표. 삶의 속도는 걷는 속도, 서로 힘이 되어 주고받는 슬로푸드와 한살림이 되길 바란다며 동반자로서 축하 인사를 했다.



▶ 차분한 노래를 들려준 싱어송라이터 김연덕. "패스트푸드에 맛을 꼭 채운 것이라면, 슬로푸드는 오히려 채우지 않고 덜어낸 것 같아 우리의 몸과 마음을 이롭게 한다"는 주옥같은 말과 함께 들려준 노래로 모두의 마음에 울림을 전했다.



## #4 대의원 총회 물품 후원

슬로푸드협회의 어떤 행사든 좋은 먹거리가 빠질 수 없다. 늘 많은 회원과 지부 후원으로 풍족한 행사를 치를 수 있다. 이번 총회에 물품을 후원해준 회원들에게 감사의 마음을 전한다.

- 01 이진희 부회장, 고구마와 토종 콩샐러드
- 02 강남지부 김생기 대표, 돌깃김치
- 03 강남지부 단호박 수프, 알배추 백김치
- 04 제주지부 천혜향 2상자
- 05 내포지부 제철 냉이무침
- 06 파주지부 천호균 회원, 두부과자와 참깨고소봉 과자
- 07 수원지부 심미자 회원, 무알코올뱅쇼
- 08 광주지부 박민숙 지부장 빵튀기, 최장희 회원 마들렌빵, 유경 회원 딸기
- 09 담양지부 광경자 지부장 유기농현미쌀요구르트
- 10 양주지부 꽃차와 한과 디저트



회원들이 보내준 후원 먹거리



맛워크숍에서 맛볼 수 있었던 콩요리

## #5 맛워크숍, 파주시부의 콩요리

이번에 소개할 요리는 콩버거와 파리고추콩가루찜이다. 콩버거는 이번 대의원 총회 맛워크숍에서 처음 선보인 것으로, 토마토소스와 어우러져 가족 모두가 좋아할 만하다. 파리고추콩가루찜은 엄마가 자주 해주던 집밥 요리의 대명사이다. 밀가루 대신 콩가루를 사용해 고소한 맛과 영양도 높였다. 매달 회원들의 '콩 요리 레시피'를 소개하고 있다. 나만의 콩 요리법이 있다면 협회로 보내주길 바란다.



### 콩버거\_\_by 파주시부 고옥희·고양지부 박진숙 회원

**패티** (두부햄버그스테이크) 두부 1모, 소금 1작은술, 후추 1작은술, 현미유 3큰술, 말린 표고버섯, 당근·양파 30g씩, 빵가루 3큰술  
**소스** 토마토페이스트 500g, 생크림 100g, 우유 100mL, 물 300mL, 파르메산 치즈 가루 2큰술, 양파 1/2개, 청양 고춧가루 2작은술  
**곁들임** 양상추 적당량, 샐러드드레싱(기호에 맞게), 방울토마토 1-2개, 파슬리 가루 약간

- ① 두부는 데쳐서 면보에 물기를 짰 후 곱게 으갠다.
- ② 말린 표고버섯은 불려서 물기를 짜서 다진 후 다진 당근, 양파와 함께 팬에 넣고 양파가 갈색이 나도록 볶다가 간장과 소금으로 간한다.
- ③ ①, ②를 볼에 넣고 소금, 후추, 빵가루를 넣어 고루 잘 섞어 치댄 다음 납작하게 패티를 만든다. 빵가루 대신 곡물가루를 넣어도 좋다.
- ④ ③을 현미유 두른 팬에 앞뒤 노릇하게 익힌다.
- ⑤ 소스를 만들기 위해 먼저 양파 반 개를 다져 투명하게 볶다가 액체 재료를 넣고 끓이면 치즈 가루와 청양 고춧가루를 취향껏 넣는다.
- ⑥ 곁들임 재료를 손질하고 샐러드를 준비한다. 샐러드 소스가 따로 없다면 올리브유에 발사믹 식초만 섞어도 된다.
- ⑦ 접시에 익힌 패티를 올리고 ⑤의 소스를 넉넉하게 덮은 후 파슬리 가루를 살짝 뿌린다. 가장자리에 ⑥을 장식하듯 올려낸다.



### 파리고추콩가루찜\_\_by 오은 회원

**재료** 파리고추 100g, 볶은 콩가루 30g, 한식 간장 1큰술, 볶은 참깨 약간

- ① 파리고추는 꼭지를 떼어낸 후 깨끗이 씻어서 준비한다.
- ② 물기가 있는 상태에서 파리고추에 콩가루를 묻혀 찜기에 찜는다.
- ③ 한 김 식힌 후 그릇에 담아 간장과 통깨를 뿌려 살살 섞는다. ●

# 슬로푸드 2024 신입 지부장을 소개합니다!

2024년 신입 지부의 지부장을 소개한다. “슬로푸드 운동이 좋아 더 많은 사람과 함께 나누고 싶은 마음으로 지부장을 맡게 되었다”는 한 지부장의 소감처럼 회원들을 따뜻하게 이끌며 열정과 책임감으로 슬로푸드 운동을 지켜주길 바란다.

글 고지현(슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 슬로푸드 회원들



## Leader 01 김영숙 고창지부장

“슬로푸드를 알게 되어 그저 고마울 뿐이다. ‘좋고 깨끗하고 공정한 음식을 모두가 누릴 수 있도록 하자’는 운동을 나 혼자가 아닌 내 주변 친구들과 함께한다는 사실을 항상 생각하면서 살고 있다. 그러다 보니 슬로푸드 운동이 제게 더 건강하고 자유롭고 즐거운 것을 추구할 힘을 주는 것 같다. 어떤 것이든 즐거워야 오래 할 수 있으니까. 고창으로 귀촌했다가 잘 적응하지 못해 다시 도시로 가려는 가정들이 보인다. 그런 이들과 함께 토종 씨앗을 나누고 가꾸면서 하나씩 알아가는 즐거움을 맛보게 하고 싶다. 땅이 씨앗을 꼭 붙잡아 키워내듯 나도 마음 여린 사람들을 꼭 잡아주는 흙이 되고 싶다. 또 발효 음식을 자주 만들어서 나눠 먹으면서 발효 지식과 건강을 두루 나누려고 한다. 많은 응원을 바란다.”



## Leader 02 임상채 파주지부장

“파주지부는 5년간 성장을 거듭했다. 지속적인 성장이 바람직하고 또 이를 소망하지만 성급하게 추진하기보다는 천천히 조금씩 성숙하며 변모하는 과정을 함께 기뻐하며 즐기고 싶다. 우리 몸을 살찌우고 건강을 지탱해줄 좋은 음식의 시작은 깨끗하고 안전한 식재료에서 출발한다. 소농이나 가족농이 안전한 먹거리를 꾸준히 생산할 수 있도록 공정한 가격으로 소비되는 길이 더 확실히 마련되면 좋겠다. 우리 활동이 그런 면에 보탬이 되고자 한다. 파주지역 토종 씨앗 수집을 나갔을 때 할머니 한 분이 찌그리진 양재기에 토종 콩을 담아오셨다. 그 콩이 얼마나 예뻐 보이던지, 진짜 보석은 담긴 그릇이나 포장에 허술해도 빛을 발한다는 걸 느꼈다. 올해는 ‘좋은 식재료는 나만을 위한 것이 아니라 공공재라는 인식을 지부 회원들과 더 넓고 깊게 공유하고 싶다. 좀 더 힘을 내서 알차게 농사짓고, 남은 것은 공익과 이타적인 목적으로 나눔하고 싶다. 슬로푸드 생산자 회원끼리, 나이가 지역 소비자 회원들과도 공유하는 소규모 파주 슬로푸드 회원 공유경제 시스템을 마련하고 싶다.”



**Leader03 정하영 부안지부장**

“환경을 생각하고 자기 몸을 다스리며, 지역의 토종 씨앗을 지켜 생명을 살리는 문화 운동이라고 생각하고 슬로푸드 운동에 동참하고 있다. 작년에는 부안지역에서 좀 넓게 더 많은 단체와 연대해서 운동해보려고 시도했다. 이런 노력으로 슬로푸드 운동의 내실을 다질 체력이 생긴 것 같다. 올해 지부장으로서는 소신 있게 활동할 테니 많이 도와주시길 바란다. 최근에 진행한 토종 메주 쭈기와 장담그기 체험 활동이 기억에 많이 남는다. 맛있는 장을 먹으려고 장을 담그지만 직접 만들다 보면 그 과정 자체가 즐거워서 잡념 없이 몰입하게 된다. ‘장명’이라고 할까? 요즘은 마음의 평화를 얻기 위해 명따리기를 해야 한다고 해서 이름을 붙여봤다. 내년에는 더 많은 사람과 장명하고 싶다. 또 24절기 음식을 하나씩 만들어 나눠 먹으며 지역 토종 먹거리 지킴 운동을 해보고 싶다. 절기에 따른 음식을 만들면서 슬로푸드 회원들과 친목을 유지하는 데 큰 의미를 두고 싶다. 부안지부 회원들이 단합해야 큰 힘을 발휘할 수 있잖은가. 회원들이 워낙 손맛이 좋고 요리를 제대로 하시는 분들이 많아서 무척 재미있을 것 같다.”

**Leader04 송지은 양주지부장**

“직접 재배한 꽃으로 다양한 꽃차를 만들어 사람들과 나누고 싶은 마음, ‘좋고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게’라는 슬로푸드 슬로건과 딱 맞는다고 생각한다. 마실수록 몸에 좋은 꽃차를 더 많은 사람과 함께 마실 수 있는 워크숍도 계획 중이다. 쌀로 만든 다양한 발효식품을 나누는 미식 워크숍도 활성화하기 위해 지부 회원들과 함께 노력할 계획이다.”



**Leader05 고은정 제주지부장**

“더 많은 사람과 함께 슬로푸드 운동을 하고 싶다. 그동안 슬로푸드 운동으로 함께 가꾸고 싶다는 마음으로 공간을 운영해왔다. 내가 해봐서 좋은 것은 다른 사람들에게도 소개하고, 함께 해보고 싶은 마음이 드는 것처럼 슬로푸드 운동도 그 의미가 너무 좋고 모두 같이 하면 더 좋은 일이라 꾸준히 하고 있다. 제주도 사람들에게겐 당연하고 자연스러운 일이라 특별하지 않다고 여겼는데 다른 지역에 사는 분들이나 세대가 다른 젊은이들은 신기하고 새롭게 느끼는 듯하다. 일례로 ‘맛의방주’ 품목을 행사장에서 소개할 때였는데, 우리는 어릴 때부터 꿩, 닭, 돼지였을 먹고 자라서 자연스럽게 소개했는데 이야기를 들던 중학생들이 ‘닭과 돼지까지는 괜찮은데 왜 꿩을 잡아먹느냐’고 하더라. 어린 시절 할머니, 어머니가 보신용으로 꿩을 고아 살을 발라 식혜에 넣고 오래 고아 만든 음식인데 그걸 요즘 아이들이 낯설어하는 게 당연하다 싶었다. 올해는 ‘맛의방주’ 품목들을 온라인으로 더 열심히 홍보하려고 한다.” ●



# 슬로푸드 생산자를 만나보세요!

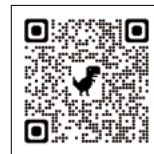
국제슬로푸드한국협회 생산자 회원의 제품을 소개한다. 생산 철학과 물품의 특징, 구매 방법 등을 소개하니 많이 이용해주시길 바란다.

정리 고지현(슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 배영혜 회원 제공

## 배영혜 회원의 '햇살깃든 식혜'

“정직하고 간간하게 만드는 식혜입니다. 오로지 유기농 재료와 유기농 설탕으로 맛, 향, 색을 모두 살리고, 안전하게 마실 수 있도록 고급 내열 페트병에 담아 판매합니다. 맛, 건강, 디자인, 양심을 걸고 유기농이라는 이름에 맞는 따뜻한 먹거리를 만들고 있습니다. 개봉하지 않으면 냉장고에서 2개월 보관할 수 있습니다. 주문 후 생산하기 때문에 평일 기준 3일 이내에 배송합니다.” ●

- 1 한살림, 농부시장 등 매장에서 만난 배영혜 대표. 편한 미소가 식혜처럼 부드럽다.
- 2 HACCP 인증을 받은 공정으로 식혜를 제조한다. 3 전통식혜, 유기농 쌀의 건강하고 부드러운 맛을 그대로 담았다. 1L 8600원, 340mL 3800원
- 4 현미식혜, 유기농 현미로 만들어 밥알이 툭툭 씹힌다. 1L 8600원, 340mL 3800원
- 5 단호박식혜, 단호박의 색과 맛이 식혜와 아주 잘 어울린다. 1L 8800원, 340mL 3900원
- 6 꾸지뽕식혜, 건강에 신경 쓰는 사람이 마셔보면 반할 맛이다. 340mL 4600원(현재 340mL만 판매 중)



홈페이지 [sikhae.modoo.at](http://sikhae.modoo.at)  
문의 및 주문 010-9985-2686  
위치 경기도 화성시 팔탄면 서근내길 52-10





# <2024 슬로푸드 테라마드레> 프리뷰

아는 만큼 보고 배우고 느낄 수 있다. 여행을 갈 때 사전 정보를 알고 가는 것이 중요하다.  
24년 슬로푸드 테라마드레 여정에서 만나는 첫 번째 장소 '카시나 바티바코'는 도시농업이 무엇인지를 훌륭하게 보여주는 곳이다.  
우리나라 농장 운영자나 도시농업 실무자라면 이곳에서 많은 영감과 모범답안을 얻을 수 있을 것이다.

정리 고지현(슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 카시나 홈페이지 캡처



1,2 농장에서 맛볼 수 있는 건강한 식재료들 3,4 농장에서 농사 체험, 사육 체험을 하는 어린이들

2024년 9월 이탈리아 토리노에서 5일간 테라마드레 참관 후 첫 번째 방문지, 카시나 바티바코(Cascina Battivacco) 농장. 밀라노 도심과 닿아 있지만 넓은 초지와 농경지, 친환경 가축 사육장이 있고 100년 이 넓은 주택을 개조해 숙박 시설로 운영한다. 전통 농법을 유지하는 농장 전체를 둘러보는 것만으로도 농가 투어(아그리투리스모)를 체험할 수 있다. 쌀, 옥수수, 사료용 목초를 직접 생산하며, 전통을 지키면서도 친환경 기술을 사용해 건강한 먹거리를 생산한다. 쌀, 유제품, 달걀, 기름, 잼... 모두 이탈리아 지역에서 최고의 생산자들이 직접 생산하는 현지 제품이다. 와인, 맥주, 보존식품, 소스, 파스타, 기름, 꿀, 잼, 구운 식품, 유제품, 절인 고기가 있고, 최단 거리의 현지에서 직송한다. 이 지역 전문 농민들이 가장 적절한 시점에 식품을 판매할 수 있

도록 농장과 농장 레스토랑이 거점 역할을 한다.

농장에 가면 축사가 눈에 띈다. 소는 고대 농업방식 그대로 사육하는데 사육 방식을 지켜본 소비자들은 한 덩이의 고기를 사서 먹는 것이 땅과 동물을 존중하고 지역의 커뮤니티를 지원하는 소비 행위임을 알게 된다. 농장 안에 있는 식당 '라 보테가(La Bottega)'에서는 지속가능성을 중시하는 사람들의 열성과 진정성을 담은 음식을 먹을 수 있다. 이탈리아 지역 농업의 전통적인 아름다움을 느끼고 특별한 미식 모험을 할 수 있다. 이곳의 가장 특별한 점은 매달 농장에서 생산되는 신선한 채소를 이용한 요리를 먹거나 재료를 살 수 있다는 점이다. ●

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2024

**26—30 SETTEMBRE**

**PARCO DORA, TORINO**

## 2024 이탈리아 페라마드레

전세계 슬로푸드 맛의 대향연 축제에  
참관단으로 함께 하실 델리게이트를 모십니다 !

모집기간 : 3월 27일~ 4월 15일

참가자 인원 : 30명 (선착순마감)

행사일정 : 9월25일~10월 4일 (9박11일)

비용 : 슬로푸드 298만원 (비회원 348만원)

(왕복항공권 자부담)

자세한 사항은 아래 링크 참조



국제슬로푸드한국협회

T. 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.

---

### 2024년2월~2024년3월 슬로푸드 후원자 (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, (주)생태미식연구소(대표남윤미)/경기여주, (주)선농생활(대표신동수)경기양평, (주)제주마미(대표김정옥)/제주, (주)초정(대표정인숙)/전남곡성, John Kenneth Lee/전남장흥, NIINUMA CHIKA/서울마포, 강경갑/부산광역시, 강경석/제주도, 강경아/서울용산, 강경우/전남고흥, 강구열/경북예천, 강능규/경기화성, 강대욱/경남거창, 강라희/광주광역시, 강미경/충남논산, 강민규/울산광역시, 강범식/경기안양, 강병규/전북남원, 강석찬/경기화성, 강성일/제주, 강순아/서울서초, 강순임/전남담양, 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, 강화경/전남담양, 강희숙/경기파주, 강희진/충남예산, 경소정/경기남양주, 경지현/서울강남, 고금희/경기화성, 고미애/전북완주, 고민주/충북청

주, 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, 고헌선/전북전주, 고화순/경기남양주, 공항숙/전남광양, 곽경자/전남담양, 곽미경/전남담양, 곽민선/서울강남, 곽순자/전남담양, 곽여경/전남여수, 곽주홍/경남김해, 곽찬열/경기고양, 구본일/경기파주, 구영자/광주광역시, 구자운/충남예산, 국영주/강원홍천, 권미연/경기부천, 권성원/서울은평, 권연숙/경북울릉, 권오경/경기양평, 권오열/세종시, 권용덕/경기고양, 권용인/강원홍천, 권은민/서울종로, 권은숙/경북울릉, 권인옥/서울강북, 권재영/미지정, 권찬중/경북울릉, 권태훈/대전광역시, 권향숙/경기파주, 권혁헌/서울서초, 권화조/경북울릉, 권효숙/서울서초, 규반(대표)/서울 중구, 금경연/경기화성, 금대연/경기화성, 기여은/서울중랑, 기중서/제주, 김경란/서울도봉, 김경숙/전남장흥, 김경숙/서울은평, 김경아/경기부천, 김경자/전남담양, 김경진/경기여주, 김경환/경기고양, 김경희/서울성동, 김경희/충남예산, 김경희/서울성북, 김경희/경기의정부, 김계향/전남담양, 김관숙/전북완주, 김관영/전북군산, 김관호/충남서산, 김광욱/광주광역시, 김광태/경북고성, 김귀임/광주광역시, 김금옥/경기남양주, 김기라/전남광주, 김나경/부산, 김나영/서울중랑, 김나현/경남하동, 김다솔/경기파주, 김다애/전남여수, 김대수/서울성북, 김덕일/경기평택, 김도원/제주, 김도윤/경북울릉, 김동관/전남고흥, 김동숙/경기파주, 김동우/경기도안, 김동자/경북울릉, 김동환/충남논산, 김명미/서울관악, 김명숙/경북울릉, 김명숙/경기용인, 김명애/경북울릉, 김명옥/전북전주, 김명진/전남여수, 김명희/서울노원, 김명희/충남홍성, 김미경/광주광역시, 김미나/부산광역시, 김미득/경남창원, 김미라/전남순천, 김미라/전남완도, 김미숙/서울마포, 김미숙/서울강서, 김미연/충남청양, 김미영/경기파주, 김미진/광주광역시, 김미혜/경기양평, 김미희/경남하동, 김미희/전남여수, 김민영/경기남양주, 김민정/광주광역시, 김민호/경기광주, 김민희/제주시, 김병기/서울서초, 김병수/경북울릉, 김보람/서울노원, 김복남/경북울진, 김복희/광주광역시, 김부미/서울서초, 김상권/경기화성, 김상기/경기파주, 김상범/전남무안, 김상희/경기파주, 김생기/서울구로, 김서원/경기파주, 김선관/전남여수, 김선란/전남순천, 김선유/서울동대문, 김선화/전남담양, 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, 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, 김영림/서울관악, 김영림/서울동작, 김영미/서울성북, 김영미/전북고창, 김영숙/충남예산, 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/서울종

로, 김원형/경기남양주, 김유신/서울은평, 김윤미/경기남양주, 김윤정/서울성북, 김윤주/경기양평, 김은경/전북군산, 김은규/전남강진, 김은성/전북고창, 김은숙/서울중구, 김은숙/경기양주, 김은아/경북울릉, 김은영/경기의정부, 김은주/전남여수, 김은하(김규량)/광주광역시, 김은혜/경기양평, 김익현/경기의정부, 김인수/전남곡성, 김인숙/서울서초, 김인순/전북전주, 김인자/경기파주, 김자현/서울관악, 김재광/경기고양, 김정규/경기김포, 김정수/서울동작, 김정수/경기파주, 김정아/제주, 김정애/경북울릉, 김정애/부산해운대, 김정열/제주, 김정옥/경북울릉, 김정화/경기의정부, 김정희/전남여수, 김종덕/서울동작, 김중애/충북충주, 김중철/제주, 김중화/강원철원, 김주덕/제주, 김주연/전북부안, 김주혜/경기성남, 김주희/서울동대문, 김준/광주광역시, 김지영/경기안산, 김진만/대전광역시, 김진수/전남여수, 김진옥/광주광역시, 김진옥/경기화성, 김진주/전북전주, 김진태/전남고흥, 김찬주/경기시흥, 김창균/전북정읍, 김채옥/서울동대문, 김채윤/경북예천, 김채윤/전북전주, 김추자/전남여수, 김춘교/경기부천, 김춘성/경기하남, 김충구/충남천안, 김태분/경북울릉, 김태용/전북전주, 김태철/경기성남, 김태훈/전북전주, 김하경/서울동작, 김하나/전남강진, 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, 나경희/전북고창, 나상분/인천강화, 나예주발효/경남거창, 나혜리/경기남양주, 남은주/경기안성, 남정희/경북울릉, 남창우/전남순천, 남한권/경북울릉, 노국환/경기양평, 노명희/경북상주, 노미경/경기여주, 노민영/서울종로, 노영도/경남창원, 농업법인 금오도섬마을방풍, 농업회사법인 농부생각(대표김동완)/충남아산, 느린세상영농조합법인(대표김갑남)/경북상주, 다정농원(대표심복남)/경북성주, 도덕현/전북고창, 라연화/경기고양, 라호채/전북무주, 류경옥/광주광역시, 류명주/광주광역시, 류정기/경기고양, 류춘자/경기고양, 르도혜/부산광역시, 마경희/ 경북울릉, 문명숙/경북울릉, 문서정/경기수원, 문성희/경북청도, 문순자/경북울릉, 문오권/광주광역시, 문유숙/서울은평, 문재형/경기하남, 문주현/경남창원, 문지영/서울은평, 민경윤/경기용인, 민진옥/서울동대문, 바른식습관연구소(대표김아람)/경기광명, 박경숙/서울종로, 박경아/경기남양주, 박경하/충남예산, 박경희/경기파주, 박광철/전북전주, 박기호/경북울릉, 박덕수/경북울릉, 박도희(박소연)/경기양평, 박동금/전북완주, 박동우/서울마포, 박래훈/경기화성, 박만희/광주광역시, 박명선/경기파주, 박미경/경남함양, 박미현/경기고양, 박민숙/광주광역시, 박민제/경기양평, 박상미/서울종로, 박상일/전남해남, 박서필/캄보디아, 박석희/서울동작, 박선홍/전남여수, 박성미/전남여수, 박성숙/독일, 박성자/경기평택, 박성춘/전남신안, 박성혜/경기광주, 박세정/서울양천, 박소현/경기성남, 박수영/경기고양, 박수진/전북부안, 박순덕/경북울릉, 박애경/경기양평, 박연주/경기파주, 박영미/서울종로, 박영애/강원홍천, 박영재/경기수원, 박영희/제주, 박용수/경북울릉, 박은경/경기평택, 박이현/전남고흥, 박인숙/전남 담양, 박일두/전북전주, 박재원/서울강남, 박재현/ ,박정록/경기남양주, 박정실/서울용산, 박정애/경북울릉, 박정희/서울은평, 박종숙/경기이천, 박종일/서울강서, 박진숙/경기고양, 박찬영/서울관악, 박창규/전남담양,

박철민/경기용인, 박태식/전남담양, 박한주/경기양주, 박현주/서울송파, 박혜숙/전남여수, 박홍균/전남신안, 박희옥/서울종로, 반기민/충북청주, 배경선/경기안양, 배경연/경기파주, 배덕희/전북진안, 배동국/대구광역시, 배연하/전남고흥, 배영혜/경기화성, 배옥례/광주광역시, 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, 봉밀가평양녕면/서울강남, 부명미/경기파주, 부정숙/제주, 사랑의 손힐링리더스/광주광역시, 서동현/경기고양, 서미향/서울관악, 서석림/경기양주, 서은경/충남예산, 서종효/대구광역시, 서주희/전북군산, 서해용/충북청주, 서형숙/서울종로, 서희주/경기파주, 선재스님/경기용인, 선정우/경기성남, 성길현/경기고양, 성명순/경기수원, 성미선/경기남양주, 성선희/서울강남, 성세아/경기사흥, 성용호/서울서초, 성점숙/전남함평, 성정민/경기성남, 성현주/경기옥천, 소인경/경남통영, 소혜순/경기남양주, 손금숙/서울광진, 손덕식/전북정읍, 손영숙/강원철원, 손영옥/서울서초, 손영자/전남화순, 손용원/경북울진, 손은아/전남담양, 손정숙/경북울릉, 손정희/충남홍성, 손철수/서울성동, 손혜연/서울송파, 손화자/경북울릉, 송관용/서울서초, 송기희/광주광역시, 송동흙/서울서대문, 송명순/전남담양, 송미경/경북울릉, 송미경/경기성남, 송미령/전북전주, 송미화/경북울릉, 송서윤/대전광역시, 송수연/경북안동, 송영희/경기양평, 송장혁/전남담양, 송재향/전남여수, 송정선/경기파주, 송정숙/경기파주, 송정은/서울강서, 송주희/경기광주, 송지은/경기양주, 송진선/부산직할시, 송철식/경남창원, 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, 신영규/경남김해, 신용조/충남홍성, 신유리/서울강북, 신은희/경북대구, 신일현/경기포천, 신종암/전남여수, 신재숙/전북고창, 신주희/충남홍성, 신진경/전북군산, 신현숙/경기고양, 신형숙/전남담양, 신형식/경기남양주, 신혜경/경기부천, 신혜원/서울용산, 심상옥/서울종로, 심은/경기구리, 심재경/전남완도, 심찬/서울강남, 안기영/경기양주, 안덕준/서울은평, 안란/광주광역시, 안병권/전북김제, 안성민/전북고창, 안세희/경기남양주, 안수복/경북포항, 안승문/경기고양, 안승화/서울강남, 안완배/경기양평, 안완식/경기수원, 안윤자/광주광역시, 안일국/서울은평, 안재명/전남담양, 안정순/경기고양, 안정자/경남창원, 안종욱/경북울릉, 안종운/서울서초, 안창호/서울강북, 안현숙/ 경기파주, 안혜경/전남순천, 엘리스포레(대표최유나)/경기용인, 양말년/경북울릉, 양문실/제주, 양미순/경북예천, 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(대표김혜영)/서울강서, 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, 오유경/광주광역시, 오인숙/제주, 오정하/전남담양, 오정희/전남여수, 오태숙/경북울릉, 올바른편식/광주광역시, 우석영/경기고양, 우선화/경기파주, 우영선/미지정, 우태영/경남거창,

우호창/경기가평, 원승현/강원영월, 유경/전북김제, 유경숙/서울노원, 유경순/서울강북, 유계숙/광주광역시, 유귀숙/서울동작, 유기상/전북고창, 유미호/서울구로, 유선금/서울서대문구, 유성훈/전북부안, 유수현/경기남양주, 유신정/서울서초, 유영아/전남고흥, 유은의/경기김포, 유은숙/전남담양, 유일순/충남서산, 유일화/경북울릉, 유재성/강원영월, 유종철/경기수원, 유창우(카펜트리)슬로프렌즈/남양주화도, 유채진/경기여주, 유준영/전남담양, 유혜선/충북청주, 유희림/프랑스, 유헌순/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, 윤아영(레스토랑오와이)/서울강남, 윤영주/경북울릉, 윤영철/경북울릉, 윤유경/서울동작, 윤일/전북전주, 윤재영/서울강남, 윤정욱/충남논산, 윤종민/전남여수, 윤하영/대전광역시, 윤형순/경기평택, 이강백/경기고양, 이강삼/경남하동, 이강식/경기화성, 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, 이규희/경기오산, 이근왕/경남하동, 이금선/경북울릉, 이기동/서울송파, 이기호/전북부안, 이길순/광주광역시, 이나금/경기파주, 이남숙/경기파주, 이다감/경기포천, 이대건/전북고창, 이덕주/경남하동, 이덕준/경북울릉, 이도경/경기파주, 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, 이상배/경기화성, 이상원/경기남양주, 이상익/서울종로, 이상행/서울용산, 이상헌/경북울릉, 이상훈/경기평택, 이상희/제주, 이상희/경남통영, 이석영/경기수원, 이선심/광주광역시, 이선진/인천광역시, 이성철/부산광역시, 이소연/경기수원, 이수경/서울강동, 이수연/경기용인, 이수연/경기성남, 이수진/서울성북, 이숙연/서울동작, 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, 이애경/경기파주, 이연례/전남순천, 이연수/서울송파, 이영성/서울종로, 이영숙/충남예산, 이영숙/충북청주, 이영실/경북울릉, 이영아/전남담양, 이영희/경기수원, 이옥순/서울양천, 이옥희/경북경주, 이용우/인천광역시, 이용원/경기여주, 이용이/전북군산, 이우숙/경기부천, 이원로/경기성남, 이원영/경기하남, 이원자/경기여주, 이윤선/제주, 이은미/대구광역시, 이은실/경북포항, 이은혜/충남공주, 이음/대구광역시, 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, 이정직/미지정, 이정호/강원원주, 이정화/전남담양, 이종진/전북전주, 이주연/서울용산, 이주해/전북임실, 이준섭/제주, 이준호/전북고창, 이지순/경기양평, 이지영/제주, 이지현/경기남양주, 이지형/경북경산, 이진숙/경기



파주, 이진영/전북전주, 이진오/경북울릉, , 이진희/서울동작, 이창권/경기화성, 이창희/경기양평, 이  
춘자/경북울릉, 이현/경북경산, 이현숙/충북청주, 이현숙/서울서대문, 이현종/경기고양, 이해정/경북  
포항, 이호진/경기김포, 이희운/전남장흥, 인경숙/광주광역시, 임국현/전북부안, 임명검/충남보령,  
임미선/경기양평, 임상채/경기파주, 임선자/경북울릉, 임시현/경남창원, 임연숙/전남장흥, 임영모/서  
울영등포, 임영수/경기고양, 임영혜/충북영동, 임인환/경기양평, 임장옥/전북정읍, 임정남/전남여수,  
임종우/경남하동, 임창덕/경기구리, 임태인/광주광역시, 임헌문/경북봉화, 임현/경기과천, 임현주/전  
남완도, 임현진/서울영등포, 임희연/광주광역시, 장경순/서울중구, 장경식/서울마포, 장내순/전남장  
흥, 장대석/경기성남, 장명숙(신순규)/실미원, 장명아/광주광역시, 장문희/경기고양, 장미향/경기포  
천, 장수찬/경기화성, 장승영/경기광주, 장승희/경기사흥, 장영기/ , 장영숙/경기파주, 장영주/서울은  
평, 장영춘/서울성북, 장유경/서울강남, 장유성/부산광역시, 장은숙/충남공주, 장은숙/경남양산, 장  
인이/경기고양, 장주연/경기고양, 장종연/전남목포, 장지영/전남무안, 장진호/서울마포, 장하늬/서울  
마포, 장한/인천강화, 장현남/서울동대문, 장현순/경기파주, 장현예/경기남양주, 전계운/전북고창,  
전미옥/경기양주, 전민석/경기남양주, 전병덕/경기수원, 전병성/경기파주, 전성희/경북안동, 전송자/  
경기파주, 전옥자/경기수원, 전은순/경기파주, 전인옥/경북구미, 전효원/대구광역시, 정갑순/경기광  
명, 정경희/경기이천, 정관스님/전남장성, 정규화/경남진주, 정금자/경기파주, 정금철/전북부안, 정  
길숙/경기고양, 정남숙/전남담양, 정대휘/경북울릉, 정명성/전북정읍, 정미선/서울서대문, 정미영/경  
기파주, 정병남/전남고흥, 정병수/광주광역시, 정봉희/서울용산, 정상신/이탈리아, 정상택/광주광역  
시, 정송임/전남장흥, 정순덕/경기파주, 정순옥/경기양주, 정시현/경기용인, 정연숙/경기수원, 정연  
주/경기양평, 정영숙/경기양평, 정영호/전남무안, 정영희/경남창녕, 정용효/경북울릉, 정용희/경기고  
양, 정운교/충북음성, 정은상/경남창원, 정은정/전북부안, 정은하/경기남양주, 정일심/경기양주, 정  
점숙/경기남양주, 정정기/경기파주, 정정연/경북울릉, 정정하/서울종로, 정제민/충남예산, 정종숙(하  
영)/전북부안, 정지은/서울은평, 정진순/전북고창, 정진영/제주, 정진화/서울은평, 정태남/전남담양,  
정혁훈/서울송파, 정현자/전남여수, 정현주/전남여수, 정현진/경북울진, 정현창/경기양평, 정혜경/경  
기고양, 정혜윤/인천광역시, 정호진(차르디미농)/경북구미, 정효화/전남화순, 정희정/전남무안, 조경  
신/전북전주, 조남희/경기성남, 조본호/경남창원, 조순영/전남광양, 조연원/충남예산, 조영례/전남신  
안, 조영현/전남장흥, 조완석/경기용인, 조용란/경기파주, 조원구/경북울릉, 조원실/경기고양, 조윤  
심/전북익산, 조은주/경기고양, 조은진/전북정읍, 조은희/경북경주, 조이스/경북울릉, 조정환/경기화  
성, 조중기/강원철원, 조창범/제주, 조철/전북진안, 조태경/서울종로, 조향순/전남순천, 조혜원/서울  
서대문, 조희경/경기파주, 주권기/광주광역시, 주귀연/인천광역시, 주대중/전북군산, 주미란/서울도  
봉, (주)서스테이블/서울동작, 주연섭/경북문경, 주영하/경기성남, 주은옥/전남여수, 주형로/충안홍성,  
주형미/경기부천, 주희진/광주광역시, 지윤진(피코서울)/서울사직, 지은주/서울서초, 진미령/경남창  
원, 진이린/경기고양, 진인희/미지정, 진태민/제주, 진희승/경기고양, 찐누룩발효공방/서울강서, 차  
나무뱅크/경기용인, 차명옥/전북전주, 차미경/광주광역시. 차시영/전남장흥, 차정단/전북진안, 채점  
석/제주, 채지애/제주, 천정자/전남장흥, 천지연/전남순천, 천호균/경기파주, 최경남/전북부안, 최근

태/충북옥천, 최낙전/경기양평, 최돈익/서울강남, 최득수/충북단양, 최말희/경북울릉, 최미경/경기안양, 최미자/서울노원, 최성희/서울은평, 최송아/경기고양, 최숙자/전남고흥, 최승철/경기안양, 최식림/경남산청, 최양숙/경기파주, 최영미/서울성북, 최영수/경기이천, 최영숙/경남창원, 최영숙/경북울릉, 최용범/전남구례, 최윤경/서울중랑, 최윤수/경기여주, 최윤희/서울영등포, 최은숙/경기김포, 최은영/경기고양, 최장희/대전광역시, 최정분/경기파주, 최정희/경기양주, 최종현/경기수원, 최종호/경기양평, 최준표/경기수원, 최준호/서울용산, 최지영/서울강남, 최철/경기연천, 최춘경/전북전주, 최춘식/충북청원, 최춘화/전남담양, 최학순/충북청주, 최후경/전남여수, 최희철/경기수원, 추소정/경기수원, 추승민/서울관악, 프란로칼/경기양평, 하늘농가/슬로푸드친구들(고화순)/경기남양주, 하완기/경남거창, 하진석/경기고양, 한귀숙/경북울릉, 한기남/전남구례, 한대수/경남거창, 한도연/전남담양, 한명구/서울중구, 한복려/서울종로, 한사랑마을교육공동체/경기포천, 한상준/경북예천, 한선이/전남담양, 한성천/경남하동, 한소희/전남여수, 한열영농조합법인/슬로푸드친구들(대표김원봉)/경기여주, 한영수/경기양평, 한외자/경북울릉, 한우석/슬로청춘, 한은희/경기남양주, 한정심/전북군산, 한주희/경기파주, 한창본/전남장흥, 한태림/전남순천, 한해광/전남여수, 허운/경남산청, 허경희/서울강남, 허기순/경기가평, 허니아씨/서울강북, 허선혜/허순연/경북울릉, 허정희/경기파주, 허태원/전남여수, 허향순/제주, 허혜윤/경기양주, 허훈/경기포천, 현금지/경기남양주, 현길아/제주, 현은주/경기남양주, 현종영/서울강남, 현혜인/경기수원, 홍경량/제주, 홍경옥/경기양주, 홍광표/경기화성, 홍미라/경기하남, 홍선희/서울성북, 홍순미/서울은평, 현인농원(대표홍승갑)/경기파주, 홍여신/전남강진, 홍은화/경기수원, 홍정아/부산광역시, 홍천기/서울영등포, 홍철표/경기양주, 홍혜영/대전광역시, 황보순자/경기여주, 황선영/경기안산, 황선진/전북남원, 황종환/전남나주, 황주연/서울관악, 황태연/전남담양, 황현화/전북군산, 황효숙/경북울릉, 효덕목장(대표이선애)/충남천안, (이상1,070명)