



Slow Food
2023.08

좋고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

slow food

REPORT | COLUMN | ARK OF TASTE | PEOPLE | GLOBAL | CONVIVIUM | CAMPAIGN



슬로푸드 소식을 모아 전하는 '슬로푸드' 섹션은 국제슬로푸드한국협회와 「슬로매거진달팽이」가 함께합니다. 우리나라 슬로푸드 운동의 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 8월에 보다 깊이 들여다본 주제는 '차(茶)'입니다.

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



Slow Food®

우리를 더욱 외롭게 하는 것들

중학교 시절 12명의 친구가 있었습니다. 서로 사는 모습이 고만고만해서 대부분 집이 좁고 웅색하고 초라하기 그지없었습니다. 하지만 그런 것들은 우리에게 부끄러움이나 숨겨야 하는 문제가 아니었습니다. 학교가 끝나면 오늘은 누구네 집으로 가서 놀지를 정하고 그 친구 집으로 몰려가 어른들이 계시든 안 계시든 떡볶이를 한술씩 끓여 배불리 먹곤 했습니다. 거의 매일 이집 저집을 돌아다니며 먹고 놀고 수다 떨며 말괄량이 여중생의 시간을 보냈습니다. 친구들은 40년이 지난 지금도 여전히 그 만남을 이어가고 있습니다.

시간이 흘러 시민사회단체 활동을 하게 되었고, 그 시작은 20년 전 팔당생협이었습니다. 초창기 생협 활동은 조합원들이 자발적으로 모여 먹거리 공부 등 다양한 소모임을 했는데 집집을 돌아가면서 했습니다. 각자 한 가지씩 가져온 음식으로 상을 준비하다 보면 순식간에 진수성찬이 차려졌습니다. 밥상에 둘러앉아 자기가 가져온 음식 이야기와 살아가는 이야기를 나누며 서로에게 힘과 위로가 되는 시간이었습니다. 아이를 키우려면 온 마을이 필요하다는 말이 있습니다. 생협 활동을 하던 그때, 대부분 또래 아이를 키우던 터라 좀 과장하자면 어느 집 손가락이 몇 개인지 속속들이 알 정도로 네 집 내 집의 경계 없이 서로의 집을 오가며 아이들도 어울려 지냈습니다. 나와 내 이웃이 마을 공동체가 되어 서로 삶의 울타리가 되어 주었습니다.

당시 초등학교를 막 입학했던 첫째와 유치원생이던 둘째는 어느새 훌쩍 커서 20대 후반의 성인이 되었지만, 어릴 적 친구들과 어울려 지냈던 그 시간을 자주 추억하곤 합니다. 특히 둘째 아이는 생협 활동을 같이했던 친구 집에서 거의 키웠다고 해도 과언이 아닐 정도로 초등학교 시절을 보냈습니다. 비단 생협 모임뿐만 아니라 모임 대부분이 당연히 집에서 이루어졌었습니다. 그때 그랬습니다.

그러나 언제부터인지 집에서 모이는 일이 어려운 일이 되었습니다. 예전에 비해 집은 더 넓어지고 깨끗하고 편리해졌지만, 그 공간에 다른 사람들이 들어올 자리는 없어졌습니다. 이제는 집에서 하던 모임 대부분을 분위기 좋다는 카페나 음식점을 찾아다니면서 정신을 쭉 빼 놓는 음악과 옆 테이블의 목소리를 사이에 두고 하게 되었습니다. 아이들은 미리 약속을 정하지 않으면 친구 집에 놀러 갈 수도 없습니다. 얼마 전부터 점심 식사를 집에서 싸 온 도시락으로 먹으면서 모처럼 평온함과 고요함을 느끼고 있습니다. 다다다닥 붙어있는 식당 테이블

에서 마치 타인과 겸상하는 듯한 소란스러움을 미처 인식하지 못했던 것입니다.

사람을 집으로 초대한다는 것은 나를 있는 그대로 드러내고 남과의 경계를 허무는 가장 솔직한 소통이자 진솔한 삶의 모습이 아닐까 생각합니다. 하지만 우리가 집에 빗장을 지른 지금, 마음의 빗장도 함께 채워져 서로의 마음을 나눌 사람도 사라져 버린 듯합니다. 요즘의 우리는 숨을 몰아쉬듯 바쁘고 만나는 사람도 많지만, 오히려 더욱더 외로운 존재가 되었습니다. 사람들과 카페에서 만나 이야기를 나누고 뒤돌아서면 기쁨과 충만함보다는 뭔가 가슴 한구석이 텅 빈 듯 허허롭습니다. 하지만 오늘도 카페는 나날이 늘어 길거리를 걷다 보면 한 집 건너 하나가 카페입니다. 커피를 마시는 사람들이 늘어난 탓도 있지만, 집이 아닌 카페라는 공간을 이용하는 사람들이 많아진 이유이기도 합니다.

슬로푸드에서 '조리하는 대한민국' 캠페인을 펼치는 이유는 조리를 통해 따뜻한 마음을 나누고, 소원한 관계를 회복하고, 나와 가족의 건강을 지킬 수 있기 때문입니다. 또 한 가지 중요한 것은 좋은 식재료 선택만으로도 땅과 물과 못 생명을 지키는 행위이며, 불필요한 쓰레기가 생기지 않아 탄소배출을 줄임으로써 기후 위기를 막아내고, 무엇보다 우리 농민들의 지속 가능한 농업으로 농촌을 살릴 수 있기 때문입니다. 조리하는 행위 하나에 이렇게 많은 의미가 담겨있고 엄청난 결과를 낳습니다. 하지만 눈에 보이지 않는 의미는 간과한 채 조리는 그저 해치워야 하는 귀찮은 일이라고 생각하는 사람이 많습니다. 그러나 나의 작은 행동이 큰 변화를 만들어 내는 의미 있는 활동을 알아야 하겠습니다. 그래서 카페처럼 소비의 공간에서가 아니라 집의 빗장을 열고 음식 냄새의 온기를 나누며 서로를 보듬으면 좋겠습니다.

슬로푸드 운동은 시민들에게 우리가 하는 작은 행동 하나가 어떻게 연결되고 어떤 결과를 만들어 내는지 알리고, 우리가 잃어버리고 우리에게 애타게 가치를 다시금 일깨워 실천으로 이끄는 것이 가장 큰 역할이 아닐까 생각해봅니다. 카페나 맛집이 아니라 집에 사람을 초대해서 조리하는 대한민국을 실천한다면 우리는 절대 외롭지 않을 것입니다. ●

2023년 7월, **강현연** 씨 (국제슬로푸드한국협회 상임이사)

차 마시는 사회를 위해 ①
**습관처럼 마시는
노동음료 대신
향긋한 차 한 잔의
여유를**

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회 회장) 사진 Unsplash

“
 우리의 자산이자 문화이고, 건강에도 이로운 녹차, 꽃차, 전통차, 발효차도 마셔야 합니다.
 한국티인스트리트협회와 국제슬로푸드한국협회가 공동으로 진행하는
 ‘차 마시는 사회’ 캠페인에 더 많은 관심과 실천을 부탁드립니다.
 ”

얼마 전 양평에서 백련차를 만드는 최운수 대표를 만나 백련차의 좋은 점에 관해 들었습니다. 최 대표는 대화 중에 “그냥 차나 마시세요”라고 했는데, 여기에는 여러 가지 의미가 들어있다고 생각합니다.

우리나라 사람들이 가장 많이 먹는(마시는) 음식(음료)은 금액이나 횟수로 볼 때 단연코 커피입니다. 2016년 기준 1인당 500잔을 마셨으니 지금은 그 이상입니다. 쌀에 지출하는 비용은 커피 마시는 돈의 10% 정도밖에 안 됩니다. 우리나라 주식은 쌀이 아니라 커피라고 해도 과언이 아니죠. 2022년 5월 기준 카페 수가 8만 9,668개로 인구 575명당 1개입니다. 커피 수입액은 2021년도에 9억 2천만 달러로 1조 원이 넘습니다.

커피를 기호식품이라 하는데 우리나라에서는 ‘노동 음료’라고 부르는 것이 맞다고 봅니다. 커피를 찾는 사람들이 커피의 각성효과로 잠을 쫓고, 일에 집중할 수 있다고 말하기 때문입니다. 우리나라는 경제 수준에 비해 노동시간이 길며, 노동자들이 충분한 휴식을 취하지 못하기 때문에 피곤한 상태에서 일하고, 이러한 사정이 커피를 더 마시게 한다고 할 수 있습니다. 식사 후 커피 한잔, 업무 시간 중간에 커피 한잔 문화가 자리했고, 좀 심하게 말하면 커피에 중독된 사람들이 많이 늘었다고 할 수 있습니다.

우리나라 사람들이 커피를 많이 마신 지는 오래되지 않았습니다. 커피를 많이 마시기 전에는 커피와 더불어 녹차, 꽃차, 전통차 등을 함께 마셔왔습니다. 커피가 없던 시절에는 당연히 녹차, 꽃차, 전통차 등을 마셨지요. 한국티인스트리트협회(TIDA) 강운실 이사에 의하면 녹차를 많이 마시면 마실수록 미각이 살아난다고 합니다. 패스트푸드와 가공식품에 들어 있는 각종 첨가물로 인해 미각을 잃어버린 사람이



녹차를 많이 마시면 미각을 찾을 수 있다고 합니다. 우리나라에는 품질 좋은 녹차 외에도 다양한 꽃차, 전통차, 발효차가 있습니다. 우리 농산물로 만드는, 이름도 다채로운 차가 많습니다. 이 차들은 맛도 있지만, 약성을 가져 건강에 이롭습니다. 그리하여 사람들로부터 많은 사랑을 받아 왔습니다.

그런데 커피 소비가 빠르게 늘어나면서 사람들이 차를 멀리하게 됐습니다. 이로써 녹차 업계, 꽃차 업계, 전통차 업계가 어려움을 겪게 되었고, 차 판매장과 차 마시는 공간도 줄어들었습니다. 이러한 현실을 우려하면서 국제슬로푸드한국협회와 한국티인스트리트협회는 지금부터 10년 전인

2013년에 협약을 맺고 ‘차 마시는 사회’ 캠페인을 시작했습니다. 그 내용은 커피를 마시지 말자는 것이 아니라 우리 녹차, 꽃차, 전통차, 발효차도 같이 마시자고 호소하고 독려하는 것이었습니다. 그런데도 우리나라 사람들의 커피 소비량은 계속 늘어나고 있습니다. 브랜드 커피는 물론이고, 곳곳에 유명 커피점이 생겨 사람들이 찾는 성지가 되고 있습니다. 넓어진 커피집 공간은 젊은이들의 독서 공간, 학습 공간이 되고, 이러한 변화가 커피를 더 많이 마시도록 합니다.

이제 커피 없이 살 수 없는, 커피 마시는 사회가 되었습니다. 지금처럼 소비자들이 커피만 선호하고, 녹차, 꽃차, 전통차, 발효차들을 외면한다면 차 생산자들은 차를 생산할 수 없게 됩니다. 차를 판매하고 제공하는 공간이 사라집니다. 우리가 커피 외에 다른 차를 마시고 싶어도 마실 수 없는 상황이 올 수 있습니다. 이러한 상황이 생기지 않도록 커피만 마시지 말고, 우리의 자산이자 문화이고, 건강에도 이로운 녹차, 꽃차, 전통차, 발효차도 마셔야 합니다. 한국티인스트리트협회와 국제슬로푸드한국협회가 공동으로 진행하는 ‘차 마시는 사회’ 캠페인에 더 많은 관심과 실천을 부탁드립니다. ●

차 마시는 일상을 위해서 ② 우리에게겐 차 마시는 시간이 필요하다

글 송주희(국제슬로푸드한국협회 이사, 티인스트럭터) 사진 송주희, Unsplash, Freepik

언제부터인가 테이크아웃 일회용 커피잔을 들고 다니는 사람들의 모습이 일상 풍경이 되었다. 친구와 수다 떨 때도, 비즈니스 미팅을 할 때도 커피를 마신다. 커피콩 하나 나지 않는 나라에서 커피 없이는 살 수 없게 된 것 같다. 이렇게 인기 있는 커피가 건강과 환경에 좋은 음료일까? 슬로푸드한국협회(이하 협회)에서는 2017년부터 커피 소비를 줄이고 우리나라 차 문화 복원과 차 생산자를 보호하기 위해 ‘차 마시는 사회’ 캠페인을 진행하고 있다. 하지만 그 길은 까마득하고 걸음은 더디기만 하다.

“차 한잔 마실까요? 어떤 차를 좋아하세요?”

이렇게 물으면 대체로 “글쎄요... 제가 차는 잘 몰라서...”라는 답이 돌아온다. 다산 정약용은 “차를 즐겨 마시는 국민은 흥한다”고 말했다. 허준의 『동의보감(東醫寶鑑)』에서는 차를 일컬어 ‘성질은 조금 차고 맛은 달고 쓰며, 독은 없다. 기운을 내리게 하고 체한 것을 소화시켜 주며 머리를 맑게 하고, 소변을 잘 통하게 한다’고 하였다. 중국 당나라 의서 『본초습유(本草拾

遺)』에서는 ‘백 가지 병에는 백 가지 약이 있지만 차는 만병통치약’이라고도 하였다. 이처럼 선인들은 차의 이로움을 알고 오랫동안 마셔왔지만, 오늘 우리는 우리 차를 어려워 하거나 맛없다고 외면한다.

차는 거창한 도구나 엄청난 지식이 필요한 것이 아니라 나의 취향에 따라 마실 수 있는 기호식품이다. 그런데 뭔가 알아야만 마실 수 있는 듯 착각한다. 제대로 된 차에는 고유 향과 맛이 있다. 차의 유익한 성분들은 이미 과학적으로 입증되었다. 차에 많이 든 폴



© Content Pixie on Unsplash

**차 한잔이
우리에게 주는
다섯 가지 이익**

- 1 갈증을 풀어준다.
- 2 마음을 평안하게 해준다.
- 3 너와 내가 만나게 해준다.
- 4 속을 풀어준다.
- 5 다양한 풍미를 즐길 수 있다.



© valeria_aksakova on Freepik

문화가 다도에 묶여 발전하지 못한다는 말도 있지만, 이는 사실이 아니다. 우리나라에 차 문화가 정착한 것은 삼국시대이고 통일 신라 때 불교가 융성하면서 차 문화도 전성기를 맞아 왕부터 서민에 이르기까지 차를 마시고 제사에도 차를 올렸다고 한다. 다례가 화려하고 섬세했을 것이다. 그러나 조선 시대에 들어 승유억불 정책으로 차 문화가 수그러들면서 선비와 승려를 중심으로 소박한 차 문화가 형성돼 지금에 이르렀다. 더 많은 사람이 차를 마시려면 형식보다 차를 느끼고 즐기는 문화가 앞서야 한다. 아무리 바빠도 간편하게 차 한잔은 마실 수 있다. 그 한잔이 꼭 커피여야 할 이유는 없다. 카페인 중독과 더불어 여러 가지 부작용이 극명하더라도 커피를 마셔야만 하는 사회 분위기가 만들어졌다. 물론 오랫동안 마셨고 기분 좋은 향기로 아침 일상을 함께한 커피를 한순간에 끊기는 어렵다. 몇십 미터 간격으로 자리 잡은 카페도 문을 닫아서는 안 될 일이다. 커피만큼 좋은 향과 이로운 차를 함께 마시자는 것이다.

우리나라의 대표 차 산지인 보성과 하동의 차밭은 국가중요농업유산으로 지정되었고 하동 차 농업은 FAO의 세계중요농업유산에도 등재되었다. 슬로푸드한국협회에서 진행하는 맛의 방주 프로젝트에도 장흥의 돈차, 김해 장군차, 하동 잣살차, 보림백모차, 비로야차가 올라 있다.

¹⁾세계 녹차 시장은 2019년 114억 달러 규모이며 최근 5년 동안 2.5%의 꾸준한 성장세를 유지하는 데 비해 우리나라 녹차 소비는 오히려 줄고 있다. 우리가 차를 즐겨 마시면 지역 녹차 생산자들에게 큰 도움이 된다. 거기다 곡물차와 채소차, 꽃차 등 약차를 많이 마신다면 약초와 약재를 생산하는 산지 농업도 살릴 수 있다.

슬로푸드한국협회에서는 한국티인스트럭처협회(TIDA)와 함께 2013년부터 꾸준히 ‘차 마시는 사회’ 캠페인을 벌이고 있다. TIDA에서는 ‘티다차’ 행사를 열어 지역에서 생산된 차를 시음하고 차와 관련된 다양한 놀이를 하면서 차 문화 보급에 힘쓰고 있다. 차를 좋아하는 사람으로서 나와 같은 취향을 가진 사람들과 만나 차를 마신다는 사실만으로도 즐겁다. 올해 10월에 예정된 티다차에서 슬로푸드 친구들과 일상다반사(日常茶飯事) 하는 소소한 행복을 기대한다. ●

※ 참고 1) <한국 녹차의 미국 수출증대 방안> 오형완, 목포대학교 대학원, 2021 국내 박사_논문 내용 인용

▼ 티다(TIDA) 차 행사 모습



리페놀, 카테킨, 테아닌 등은 혈관 염증 예방, 암 발생 억제, 해독작용, 심신의 안정과 같은 역할을 한다. 계절별로 봄에는 잎차, 여름엔 꽃차, 가을엔 열매차, 겨울엔 뿌리차 등을 즐겨 마시면 병원에서 멀어진다. 심신이 스트레스로 흔들리는 현대인들에겐 차만 한 것이 없다고 해도 과언이 아니다.

차를 마시며 맛과 향을 음미하는 것은 물론이고 차 마시는 ‘차세’를 잡으려고 차를 마시기도 한다. 명상하듯, 의식을 치르듯 차를 대하므로 다도와 다례가 따라온다. 한국의 차

ARK OF TASTE

‘맛의방주’에 등재된 우리 차(茶)
**고려 사람이 마시던 차,
우리도 마셔볼까?**

글 조혜원(국제슬로푸드한국협회 맛의방주 담당 국장) 사진 최영미, 각 지자체





나는 커피 덕후다. 중학교 때 밤새(?) 시험공부를 하느라고 사발에 타 먹었던 커피 맛을 잊지 못해 수십 년간 커피를 끊지 못하고, 하루에 평균 두 잔을 습관적으로 먹고 있으니 엄청난 양의 커피를 소비한 셈이다. 최근 들어 커피 때문에 잠 못 드는 밤을 보내고 나서야 커피 소비를 두 잔에서 한 잔으로 줄이고, 차를 마시기 시작했다. 그렇다면 우리 민족은 언제부터 커피를 마시기 시작했을까? 정확한 기

1 보림백모차를 만드는 보림사 차밭 풍경 2,3 집집마다 걸려 있었다는 장흥돈차

록은 없지만 커피 애호가였던 고종황제 이전부터 조선에 전파되었을 거란 추측이다. 하지만 이보다 더 오래전, 아이들이 감기에 걸렸을 때도 마시고, 차례상에도 올리고, 예물로도 가져가고, 양반이나 서민들 누구나 즐겨 마셨던 우리 ‘차’가 있다. 대대로 이어 내려오는 선조들의 지혜와 숨결이 담긴 차, 전통 음식 문화유산을 보호하는 국제 프로젝트인 ‘맛의방주’에 등재된 우리 차를 소개한다. 커피 대신 우리 차의 맛과 향에 빠져보는 건 어떨까.

특별한 맛과 귀한 이야기를 품고 있는 우리 차

지금까지 맛의방주에 등재된 우리 차는 장흥돈차(전남 장흥), 김해장군차(경남 김해), 보림백모차(전남 장흥), 하동재살차(경남 하동), 비로약차(전남 나주)의 5개다.





1 보림사 차밭을 돌아와 만난 찻잎 말리는 모습
2 김해장군차의 역사를 간직한 가장 오래된 차나무
3 우리나라 차 역사를 고스란히 담고 있는 하동작살차
4 김해장군차를 생산하는 현장 모습



장흥둔차 덩어리 차의 하나로 삼국시대부터 전남 장흥, 남해안 지방 중심으로 존재하던 전통 발효차다. 전남 가정집에서 상비약으로 마셨던 차이기도 하다.

보림백모차 조선 후기 최고 다인으로 불리는 초의(1789~1866)스님이 제다한 여러 차 중에서도 최고급 차였던 '보림백모차(寶林白茅茶)'. 백모차는 보림사가 있는 가지산의 야생차밭에서 어린 찻잎을 수확해 여러 차례 찌고 말리기를 반복한 뒤 곱게 빻아 돌샘물로 고루 반죽하고, 진흙처럼 짓이겨 작은 떡처럼 빚어 만든다. 보림백모차는 덩어리로 만든 차를 불에 잠깐 구워 뜨거운 물에 우려 마신다. 성질은 약간 차며, 맛은 달고 쓰며, 독이 없다. 기를 내리고 머리와 눈을 맑게 하고, 오줌을 잘 나가게 하고, 굵거나 볶아서 먹고 생긴 독을 풀어준다.



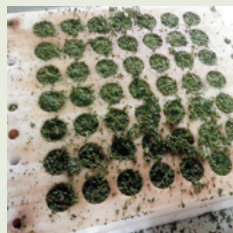
김해장군차 서기 48년 아유타국 공주 허황옥이 가락국으로 시집오면서 봉차로 가져와 전해진 우리나라 최초의 전통차다. 고려 충렬왕이 쓰시마 정벌 당시 김해에 주둔했던 군사들을 위로하러 들렀다가 금강사 터에서 차 맛을 보고 뛰어난 맛에 반해 '장군'이라는 칭호를 내려 지금의 장군차가 되었다. 찻잎이 크고 두꺼운 게 특징이다.

하동작살차 하동의 야생차로 만든 특유의 흥차다. 참새 혀를 닮았다고 해서 작살(작살의 방언)차로 불리며 예로부터 하동 민가에서는 없어서는 안 될 상비약으로 쓰였던 차다. 이 차는 특히 야생 찻잎을 덫지 않고 햇볕에 시들게 해 여러면서도 은은한 향이 나는 게 특징이다.

비로약차 나주 덕룡산 불회사 비자나무 숲에서 이슬 먹고 자란 야생 녹차의 첫 찻잎만을 선별해서 익히고, 비비고, 털고 나서 아홉 번을 두르고 일곱 가지 약재를 넣어 만든 차다. 전차에 약재를 넣어 차의 차가운 성질을 다스리고 몸의 따뜻한 기운을 돋워준다. 이러한 약제 성분은 당시 서민들의 건강을 지켜주는 상비약 역할을 했다. 4~5월에 찻잎을 채취해 2시간 정도 햇볕에 말린 뒤 절구에 곱게 찧고 7가지 약재를 넣어 고루 섞은 후 둥근 다식판에 손으로 눌러서 넣은 후 빼낸다. 엽전 모양 약차를 고운 한지 위에 넣어 통풍이 잘되는 곳에서 3주 정도 숙성시키면 완성된다. 마실 때는 약차를 불에 잠시 구운 후 우려서 마신다.



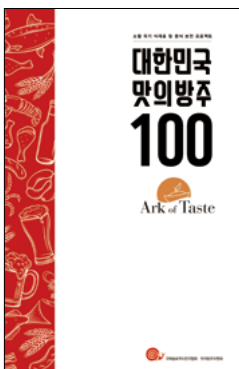
비로약차 만드는 과정





© Massimo Rinaldi on Unsplash

‘맛의방주’에 등재된 차로 시작해보자



맛의방주에 등재된 차는 몸에 좋은 성분뿐 아니라 맛도 좋고 차의 역사나 지역과 관련된 이야기도 흥미롭다. 하지만 오랜 시간을 거치는 제다법이나 다소 복잡한 음다법이 편리함을 추구하는 시대적 요구에 밀리고 또 커피와 녹차, 수입차 등에 밀려 대중화되지 못하고 있다.

맛의방주에 등재된 차가 잊히거나 사라지지 않게 차를 알고 즐기는 사람들이 늘어났으면 좋겠다는 바람이다. 만드는 정성이 더해지고 오랜 시간이 지나서야 완성되는 귀한 맛과 특별하고 오래된 이야기를 품고 있는 차들이 좀 더 알려질 수 있도록 대중의 관심이 필요하다. 그러려면 맛의방주 차 여행, 차 워크숍이나 차 페어링 등 다양한 방법으로 차의 맛과 스토리텔링을 해야 할 것이다.

각박한 세상에 여유를 갖고 심신의 건강을 지키는 법, 옛 조상들이 마셨던 차를 통해 배워보면 어떨까. 더불어 커피 외에 다양한 지역의 차도 맛보는 기회를 가져보자. ●

돌봄과 한국의 밥상 ②

글 우석영(생태전환/탈근대전환 연구자, 작가) 사진 고지현

그러니까 우주의 한 중심이던 그 방에서 살던 시절, 나는 온통 돌봄에 둘러싸여 있었음이 틀림없다. 평생 잊지 못할 음식을 조리해준 할머니의 돌봄, 쇠죽을 끓이며 구들방을 데워준 할아버지의 돌봄만은 아니다. 장작과 아궁이와 솔이 돌봐주고 있었고, 소반과 상에 올라온 **음식물(먹을거리, 뗏거리, 식량, 공양물供養物, 食物, хоол, 食べ物, आहार, , 𐎠𐎡𐎴, Food, Essen, Nourriture, Alimento)** 자체가 하나의 고결한 **희생물**로서 돌봐주고 있었다. 하지만 그 장작과 희생물은 어디에서 왔던가. 마을이 아니라 대지 전체가, 우주 전체가 한 어린이를 돌봐주고 있었다.

그러나 우리의 시선은 그 희생물과 그 희생물을 만지던 손에 가장 먼저가 닿아야 한다. 한겨울에 할머니는 부엌에서 찬바람 맞으며, 때로는 콧물을 훔치며, 얼고 부르튼 당신의 손을 바지런히 움직여 동치미며 김자반 같은 것들을 방으로, 상으로 올려놓곤 하셨다. 할머니의 이런 상차림은 늘 낮은 자리에서 높은 자리로 '올리는' 행동이었다. 다시 말해 그 상은 찬 아랫자리에서 온기 어린 윗자리로 언제나 '올라왔다'. 상하와 냉온의 질서가 부엌과 방 사이에 있었다.

심지어 할머니는 방에서 겸상할 때도 당신의 밥그릇을 상 아래에 놓거나, 몸을 상에서 약간 떨어뜨려 놓고는 마치 하인이라도 되는



© Seunghun Han - Flickr

듯한 태도와 자세로 식사하곤 하셨는데, 어린 나의 머리로는 도무지 이해 불가의 행동이었다. 실은 지금까지도 의문을 떨치기 어렵다. 왜 할머니는 우리와는 다른 식으로 식사하셨던 걸까? 추정일 뿐이지만, 할머니의 행태는 아마도 내리 물림 된 것이었으리라.

어린 시절 내가 목격했던 할머니의 일거수일투족을 떠올리며 조선 후반기, 근대 초기 이 땅에서 살았던 여성들의 삶을 머릿속에 그려본다. 그들의 헌신적인 노동과 삶을.

요즘 언어로 말하면 그분들은 위대한 **무급 돌봄 노동자**들이었다. 그때나 지금이나 돌봄은 무척 특이한 성격의 노동이다. 취약한 상태(엔트로피가 높은 상태)인 자를 그렇지 않은 상태로 만들어주는 노동이라는 점에서 '거룩한 노동'이지만, 정작 그 노동이나 노동의 주체는 사회적으로 저평가된다는 특성이다. 가장 높이 대접받아야 하는 자가 가장 낮게 대접받는 터무니없는 세태가 반복되는 것이다. '코로나19' 사태와 기후재난 사태는 우리의 삶과 경제의 근간에 돌봄 노동이 있다는 사실을 백일하에 드러내 주었고 지금도 그렇지만, 아직도 우리는 어리석게도 돌봄 노동의 가치를 정당히 평가하는 데 주저한다. 어떤 나쁜 관성이 진실에 눈감게 하는 것이다.

돌봄 노동의 또 하나의 특성은 한쪽 젠더에 그 부담이 몰빵된다는 점이다. 그때나 지금이나 무급 돌봄 노동의 주된 주체는 여성들이다.

어떤 무급 돌봄 노동이란 말인가? 내 기억에 의존해 말해보자면, 우리네 할머니들과 어머니들이 떠났던 그 노동은 그야말로 바라이어티였다. 옷 짓고, 다듬이질하고, 다림질하고, 바느질하는(수선하는) 바로 그 자가 농사에 참여했고(씨뿌리고 김매고 모내기하고 타작하고 누에치고...) 농사지는 것을 가져가서는 (불 피우고 물 길어) 그걸로 음

식을 장만했는가 하면(찌거나 삶거나 볶고, 장아찌나 김치 담그고, 메주 찌고 장 담그고 과일 말리고...), 바로 그런 노동을 한 자가 돼지며 소니 하는 가축을 돌보고, 설거지하고, 청소하고, 빨래하고, 젓 먹이고, 출산을 도왔다. 이처럼 가정 살림살이를 도맡아 하다시피 했던 이 땅의 여성들이야말로 '사회 재생산에 필수적인 노동'을 담당한 '필수 노동자'들이었다.

적어도 조선 후반기, 근대 초기 이 땅에서는 그랬다. 소설가 김원우는 『운미회상록』에서 당시의 남성들, 특히 지식인 남성들의 행태를 “그 흰한 신수로 공것만 바라는 무당서방의 무위도식과 흡사”하다며 크게 질타한다. 그러면서 그 ‘무위도식’을 떠받치던 여성들의 일상적 돌봄 노동을 이렇게 서술한다.

부녀자들은 어슴새벽부터 일어나 지칠 대로 지쳐서 친근 같은 몸을 누일 때까지 온종일 종종걸음을 쳐야 한다. **옹달샘이나 우물로 가서 물을 길어오고, 솔가지나 장작을 때서 밥을 짓고, 쇠죽도 끓이고, 갓 난애한테 젓을 먹이고, 시부모의 기침에 오만 신경을 곤두세우고, 설거지가 끝나기 무섭게 남새밭을 매고, 새참을 장만해야 한다. 또 끼니 때가 닥치면 없는 반찬이라도 앞앞에 놓을 수 있도록 두량할 뿐 아니라 밤에도 할 일이 태산처럼 밀려 있다...** 우물물이 부족한 터라 강으로 가서 때를 씻어내야 하고, 바람과 햇살에 말린 다음 풀을 먹여야 하며, 밤이 이슬하도록 다듬이질로 팔목을 혹사시켜야 하고, 땀을 뻘뻘 흘리면서 다림질로 주름을 퍼줘야 한다.

- (김원우, 『운미회상록 1』, 글항아리, 2017, 112-113, 강조는 인용자)

영어 단어 Husband는 남편을, Husbandry는 농사와 가정 돌봄을 뜻한다. 지구 반대쪽의 어느 섬나라에서 가정 돌봄 노동은 일차적으로는 사내들의 몫으로 간주하였다. 그러나 김원우가 잘 말해주듯, 조선 후반기와 근대 초기 한국에서는 그와는 정반대의 악풍(惡風)이 군건했다. 집 안 곳곳이 여성들의 노동 공간이었고, 여성들의 노동이 없으면 가정도 사회도 작동할 수 없었다.

그러나 그 시절, 돌봄 노동 공간의 중핵은 단연코 **부엌(정지, 정짓간, 증지, 증짓간, 부엌, 부악, 벽, 비엌, 부식, 부석, 부삽, 부수께...)**이었다. 그곳에서 우리네 할마씨들과 어무이들은 의자도 없이 쭈그러 앉은 자세 그대로 술한 돌봄 노동을 감내해야 했다. 고행자처럼, 수행자처럼, 수도승처럼, 보살처럼.

그 시절 우리는, 그네들의 일터를 '정지'라 불렀다. 정지는 어두침침한 곳, 연금술이 일어나는 곳, 그러니까 노자(老子)가 말한 골짜기(谷) 같은 곳이었다. 그곳은 조왕신(竈王神)이 사는 곳이기도 했다. 마술적이면서도 신적인 장소. 늘 어스름했고 그늘졌던. ●



© 이진관_ Flicker

아무리 바빠도 집에서 밥해 먹는 노민영 회원 “집밥에는 자연과 사람을 살리는 힘이 있습니다”

국제슬로푸드한국협회에서 힘주어 진행하고 있는 캠페인 ‘조리하는 대한민국’에 가장 맞는 이는 누구일까 생각하다 노민영 회원이 떠올랐다. 회사 일하랴 아이들 챙기랴 바쁘지만, 집밥만큼은 꼭 해먹이며 일상에서 슬로푸드를 실천하고 있다.

글·사진 노민영 (슬로푸드한국협회 회원, 푸드포체인지 대표) 진행 고지현(협회 홍보팀장)



1



2



3

Q 자기소개 부탁드립니다.

A 저는 2008년 국제슬로푸드협회에서 설립한 이탈리아 미식과학대학을 졸업했어요. 졸업 후 한국에 돌아와 남양주에서 초창기 슬로푸드 운동을 함께했고, 우리 아이들이 건강하고 지속 가능한 먹거리를 알고 먹을 수 있게 교육하기 위해서 2012년 ‘사단법인 푸드포체인지’를 설립해 지금까지 활동하고 있어요. 음식으로 세상을 바꾸자는 슬로푸드의 철학은 제 삶의 근간이에요. 우리 가족 4명의 밥상을 차리는 것도 슬로푸드 철학을 실천하는 일이지요.

Q 집밥 요리사로 유명하신데, 준비부터 조리까지 시간과 품이 많이 들잖아요. 조리해서 먹어야겠다고 결심한 계기가 있을까요?

A 편한 방법을 취하면 좀 쉽겠지만 제가 가진 철학에 맞는 대안을 다른 사람이나 서비스가 대신해 주진 못하더라고요. 그래서 제가 가치를 두는 곳에 시간과 품을 쏟아요. 그중 먹거리에 가장 많이 투자해요. 시간도 품도 들이지 않고 ‘가치’를 얻는 것은 불가능하다고 생각해요. TV를 보는 대신 집밥을 해 먹기 위해 제철에 나는 국산 친환경 재료

를 내 눈으로 보고 사고 다듬고 요리합니다. 건강과 환경, 지속 가능한 먹거리를 가장 잘 실천할 수 있는 게 집밥이더라고요. 외식하면 간단하지만, 재료도 수입이 많고 제철에 지역에서 나는 식재료도 아니고, 먹고 나면 엄청난 일회용품과 음식물 쓰레기를 남기잖아요.

지속 가능한 농산물을 선택하면 생산 농가와 농부를 지지할 수도 있습니다. 장을 보고 나면 어떻게 맛있게 즐길까 고민해요. 워낙 요리에 관심이 많다 보니 다양한 요리법을 시도하고요. 엄마에게 들은 요리법, 해외에서 지내며 경험한 요리법, 인터넷을 뒤져 찾은 요리법 등등을 모두 활용합니다.

Q 누구나 알지만 어떻게 해야 할지 모르는 이도 많습니다. 일상에서 꾸준히 실천할 수 있는 비결이 있을까요?

A 물론 주중에 일하면서 집밥을 챙기는 게 쉽지 않지만 몇 가지 터득한 요령이 있어요. 일요일 오전 시간을 투자해요. 냉장고 속 재료를 확인해 다음 주 메뉴를 대략 구성하죠. 그리고 주 초반인 월요일이나 화요일 정도에 먹을 찌개나 반찬을 미리 만들어 두거나, 바로 끓이거나

볶으면 되게끔 재료들을 다 손질해 썰어 뒀요. 밀프랩이라고 하죠. 그리고 주 중반쯤은 카레나 떡만둣국 같은 한 그릇 음식으로 해결해요. 주말에 멸치육수를 내두면 간단히 떡국이라도 끓여 후루룩 먹기 좋고요. 목요일쯤은 주중에 먹다 남은 음식과 남은 식재료를 활용해 한 끼를 구성해요. 금요일에 에너지가 남으면 특별 요리를, 에너지를 다 써 힘들면 라면이나 외식을 하며 한 주, 한 달, 일 년을 살아가요. 그야말로 생존 요리죠!

집밥을 지키는 또 다른 이유는 우리 가족이 더 건강한 먹거리를 먹고 즐기며 더 행복하길 바라는 마음이 커요. 집밥은 저의 사랑 표현법이기도 하고요. 간혹 저를 요리 전공자로 오해하시는 분들이 있는데 저는 그야말로 취미 요리인이예요. 그래서 복잡한 요리는 안 하고, 못 해요.

Q 자녀들은 엄마의 밥과 우리 집만의 밥상 문화 속에서 자라는데, 집밥 만들어 먹기가 아이들과 교감하는 가장 좋은 방법일 수 있겠어요.

A 이유식을 할 때부터 생각한 건데, 음식은 아이들에게 양분도 주지만, 세상에 태어나 처음 맛보는 맛의 세계로 인도하고 미각으로 행복을 준다고 여겼어요. 지금도 그 생각으로 밥상을 차려요. 제철에 나는 식재료를 즐기며 살아갈 수 있다는 것이 얼마나 행운인가요. 다행히 우리 애들은 제가 소개하는 음식을 즐겨요. 사실 아무리 열심히 해도 가족이 잘 먹지 않으면 힘 빠지잖아요. 첫째 아이는 맛에, 둘째 아이는 요리에 관심이 많아요. 첫째 아이와 맛 이야기, 둘째 아이와 함께 요리하고 요리법 이야기를 하며 교감해요. 누군가 정성껏 차린 집밥을 먹을 때 '사랑과 보살핌을 받고 있구나'라고 느끼고, 행복하다고 말하잖아요. 그게 집밥의 힘 아닐까요? 물론 일하며 육아와 살림을 같이 하는 게 매우 버겁고 힘들 때가 있죠. 그럴 때는 잠시 마음의 여유를 갖고 좀 편한 방법을 택해요. 간편식이나 한 그릇 음식도 해 먹으며 쉬어가죠. 집밥이 어렵다는 분들은 제가 위에 드린 팁을 실천해 보시거나 너무 힘들 땐 쉬어가도 좋아요. 내가 행복해야 아이도 행복하니까요. 좋은 재료와 첨가물이 적은 반조리나 완제품을 활용하거나 최소한만 조리하는 방법을 발굴하거나 등등 방법은 있어요. 하지만 시간과 품을 전혀 들이지 않고 집밥의 가치를 얻고자 한다면... 미션 임파서블이예요.

Q 먹거리 운동과 관련해서 더 하고 싶은 일이 있으시겠죠?

A 아이들이 많이 보는 먹거리 영상들은 지나치게 자극적이고 먹거리 철학도 거의 없어요. 그런데도 그 파급력이 높으니 염려가 돼요. 아이들에게 좋은 영향력을 줄 수 있는 먹거리 영상 콘텐츠를 만들어 보고 싶은 이유죠. ●



- 1 완두콩 밥
- 2 제철 햇감자
- 3 수박, 오이 샐러드
- 4 크로켓을 만들며 요리 놀이하는 아이들
- 5 완두콩과 감자로 만든 크로켓
- 6 식재료를 쓰임에 맞게 미리 손질해 보관(밀프랩)
- 7 크로켓, 감자로 만든 웅심이 국으로 차린 밥상



수제 맥주 전도사 ‘맥주학교 농담(農談)’ 권용인 대표 “농부의 땀과 이야기를 담고 나누며 우리 맥주 문화를 찾아갑니다”

글·사진 권용인 (맥주학교 농담 대표) 진행 고지현 (협회 홍보팀장)



자고로 술맛은 물맛이라고 했다. 그래서인가, 홍천(洪川)에는 내로라 하는 전통주 양조장이 많다. 그런데 홍천을 수제 맥주 1번지로 만들겠다는 사람이 있다. 맥주 좀 안다는 사람들 사이에서 소문이 자자한 농담 수제 맥주를 만드는 권용인 대표. 길이 끝난 곳에서 길을 만들어 가는 그를 찾아 세상 밖의 세상 이야기를 들어본다.

Q 맥주학교 ‘농담’에는 많은 이야기가 담겨 있을 듯한데, 협회 신입 회원으로서 자기소개를 부탁드립니다.

A 농담은 ‘농부의 이야기를 담고 나눈다’는 뜻이 담겨 있습니다. 농부가 수제 맥주를 만든다고 했을 때 다들 농담하지 말라고 했드래요. 그래서 농담입니다.(웃음) 저는 강원도 홍천 서면 장락산 자락에서 산마늘(명이나물)도 심고 보리, 홉, 블루베리 농사를 지으며 농부의 이야기를 담고 나누는, 농담(農談)의 세상을 열어가는 농부 권용인입니다. 어느 날 농부가 된 저에게는 가슴 아린 사연이 있습니다. 1998년에 친구와 선후배 네 명이 동해에 뗏목을 띄워 ‘발해 해상항로’를 찾아 나섰다가 모두 바다에 잠들었습니다. 유품을 정리하며 유고집 『바다의 노래, 땅의 노래』와 동화 『우리의 항해는 끝나지 않았다』라는 두 권의 책으로 먼저 간 이들의 철학과 사상을 담아내고, 저는 2002년 농부가 되었습니다. 처음 시작한 농부의 걸음은 쉽지 않았지만 농업의 소중한 가치를 하나씩 더하며 도시 친구들과 함께하는 세상을 그리고 싶었습니다. 일산에선 ‘피어라 들꽃, 들꽃이 피었습니다’, ‘들꽃을 가꾸는 사람들’이라는 이름표를 달고 우리 들꽃의 소중한 함을 함께 나누는 농부로서 첫걸음을 디뎠습니다. 그리고 경북 영

양 일월산에서는 농촌교육농장 ‘풀누리’라는 이름표를 달고 농부교실, 숲속교실, 요리교실을 열며 반딧불이와 친구하고 산과 들의 풀꽃으로 밥상을 차리는 시간여행을 했습니다.

저는 요즘 “맥주는 농업이다”라고 말합니다. 넓은 강 홍천에서 농부의 시간을 빚어서 농담(農談)처럼 술을 담아봅니다. 식재 만드시던 할머니의 손길에 흠의 향을 더하고 효모를 넣





3

어 수제 맥주를 만듭니다. 오늘도 저는 농업의 미래, 농촌의 현실 그리고 농부들의 이야기를 담고 나누는 농담(農談)의 깃발을 들고 농담처럼, 농담같이, 그리고 농담답게 농부의 길을 걸어갑니다.

Q ‘농담’ 자랑을 좀 해주세요.

A 여름이면 시원한 맥주 생각이 절로 나죠. 맥주 시장이 아주 뜨겁습니다. 소비자들은 가까운 편의점이나 마트에만 가도 1만 원에 맥주 서너 캔을 살 수 있고, 또 그걸 뭐라고 할 순 없겠지요. 대중적인 수요가 있어야 상업적으로 답을 구할 수 있지만 저는 좀 다른 시각에서 출발했습니다. 대한민국에서 처음으로 ‘농가형 브루어리’를 만들어가는 거였습니다. 직접 보리농사를 지으며 보리 싹을 내어 수제 맥주를 만들고 여기에 너와 나의 이야기를 담아 도시와 농촌이 서로의 역할에 충실한 친구가 될 수 있는, ‘찾아오는 양조장’을 만들어 보고 싶었습니다. 농담 맥주에는 우리 보리와 쌀이 듬뿍 들어갑니다. 그래서 홉 향과 무게감이 풍부합니다. 요즘 말하는 프리미엄 맥주죠. 농담 듀벨, 농담 페일에일, 농담 스타우트는 각각 개성이 뚜렷합니다. 22년에는 농진



4

청 기술보급사업 종합평가회에서 우수상을 받았고, 요즘은 강원농업기술원과 함께 토종 종균을 활용해 감자와 쌀로 맥주 만드는 일에 공을 들이고 있습니다.

Q 양조 교육을 하게 된 계기가 있으셨죠?

A 농촌체험 마을에 마을 고유 맥주가 있으면 어떨까요? 가족과 함께 찾아온 농촌 마을에서 나만의 맥주를 만들고 마신다면 그보다 더 감각적인 농촌 체험이 없지 않을까요? 지금까지 흥천의 8개 마을, 경북 봉화, 지리산 청학동, 충북 영동, 전남 장성, 구례, 담양, 고흥 등지에서 찾아와 맥주 양조 교육을 받았습니니다. 이렇게 마을 단위로 소규모 양조 시설을 갖추고 맥주 체험 프로그램을 운영하는 마중물이 되고 싶습니다.

Q 앞으로 맥주학교 농담에서 어떤 일을 해보고 싶으신지요?

A 농부들의 마당에서 일자리를 만들어 낼 수 있는 농가형 브루어리가 많이 만들어지길 꿈꾸며 오늘도 내일도 열심히 하고 싶어요. 그러려면 보리를 생산하는 농부가 필요하고, 보리에 싹을 틔우는 기술이 필요하고, 맥주의 색상과 고소함을 내기 위해 볶는 기술이 필요하고, 홉을 재배하는 농부가 있어야 하고, 홉을 가공하는 기술자가 필요하고 이 모든 것을 아울러 맥주 만드는 맥주 양조가가 있어야 하니까... (숨 좀 고르고) 꿈과 뜻이 있는 사람들이 모여 맥주 공동체를 만들어 살고 싶습니다. 길이 없으면 내가 만들면서 살면 되지 않겠어요? 길은 그렇게 이어지겠지만 요즘은 나이를 먹는지 몸이 말을 안 들어 속상합니다. 그래도 꿈이 있는 사람은 늙지 않는다고 하니, 오늘도 꿈 한순가락 약처럼 삼키면서 농부의 마당에서 옛기름을 물에 우리고 쌀을 삭히고 홉을 넣어 쌀 맥주 ‘쌀로비어’를 만들려 갑니다. 맥주 한잔 하러 오이소~ ●

1 강원도 흥천군에 위치한 ‘농담’의 주인장 권용인 대표 2 발해 향로를 찾아나섰던 친구들의 ‘발해 1300호’ 이야기를 담은 책들 3 탭 앞에서 맥주를 따라주는 권용인 대표 4 진한 향과 풍부한 무게감의 농담 크래프트 맥주 5 할머니와 어머니가 한땀한땀 만든 조각보와 색동저고리를 담은 ‘농담’ 외관 6 ‘농담’을 찾은 체험자들과 명이나물김치를 만들기도 했다.





폐기 처분될 서구 모델을 추앙하는 아프리카의 음식 역설

슬로푸드국제협회 무키비(Mukiibi) 회장은 다양한 주제에 대해 슬로푸드 회원들에게 메시지를 전하고 있다. 이번 국제 웹사이트 'AfricanArguments'에는 아프리카에서 불고 있는 패스트푸드에 대한 열망을 다루었다. 아프리카의 현 상황을 지적한 글로, 선진국의 음식 시스템이 후퇴하고 있다는 결론이다.

글 무키비(슬로푸드국제협회 회장) 번역 고지현 사진 Unsplash

“가공식품을 먹는 게 꿈이에요”

땅에서 나는 제철 채소와 과일, 유기농 곡물이 있다. 그 옆에는 외국에서 수입된 가공식품이 있다. 사람들은 어떤 먹거리를 선택할까? 의문의 여지 없이 신선한 식재료를 고를 것 같지만 사는 지역에 따라 선택이 달라진다. 선진국에서는 돈 없고 시간 없고 음식에 대한 지식이 없는 빈민들의 주식이 패스트푸드, 정크푸드다. 반면 아프리카에서는 수입 가공식품을 먹는 것이 상류층이라는 환상을 품고 산다. 대체로 북반부 선진국의 중산층들은 신선한 유기농 먹거리에 돈을 쓴다. 기후변화에 관한 정부간협의체(IPCC)도 기후변화에 적응하기 위해 생태 먹거리가 필요하다고 권한다. IPCC 제6차 종합보고서에서는 “전 세계 인구를 먹여 살리는 데 필요한 3가지는 친환경 농업방식, 지속가능성, 건강한 지역 생태계가 중요하다는 인식이다”고 했다. 안타깝게도 아프리카에서는 산업농, 화석연료 투입, 수입 가공 음식이라는 서구 모델을 추구한다. 아프리카 대도시의 대형 쇼핑몰에는 패스트푸드



드 체인이 들어서고 슈퍼마켓 선반에는 밀가루, 닭고기, 과자가 가득하다. 심지어 NGO 단체들도 서구 방식을 추앙하는 태도다.

유색인종은 먹거리에서도 차별받는다

세계에서 가장 부유한 나라 미국. 성인의 42%가 비만인 반면 10.5%는 식량 불안을 겪고 있고 6% 이상인 1,900만 명은 식료품점에도 갈 못 가는 '음식 사막'에 살고 있다. 더 많은 사람이 정크푸드와 청량음료가 지배하는 '음식 늪'에 빠져 산다.

미국의 농업은 지역 환경을 파괴하고 국가 온실가스 배출량의 11%를 차지한다. 종자에서 슈퍼마켓에 이르기까지 전체 식품 시스템을 소수 거대 기업이 지배하고 있다. 2021년 록펠러 재단에서 미국 식품 시스템에 드는 비용을 계산해보았다. 음식 생산, 가공, 도소매 등에 연간 1조 1천억 달러가 쓰이지만, 산업형 농업으로 인한 오염 및 생물 다양성 훼손, 막대한 온실가스 배출에 따른 비용을 포함하니 3배 더 큰, 연

간 3조 2천억 달러가 든다. 식량 자체를 생산하는 비용보다 식량 시스템의 부작용에 엄청난 돈이 들어가는 것이다. 가난한 사람들과 유색인종은 식량 시스템의 부작용에 더 많이 노출된다. 이들은 식습관과 연관된 질병을 앓고 환경 파괴의 직격탄을 맞는다. 일부 운동가들은 '식량 인종차별'이 '식량 사막'보다 미국 환경을 더 잘 설명한다고 말한다.

정말 후퇴하고 있는 이들은 누구일까?

아프리카에서는 서구 생활 방식을 갈망하는 중산층이 점점 늘고, 그에 따른 부작용도 속출한다. 예를 들어 남아공에서는 현재 성인의 28% 이상이 비만이며 의료비 지출의 15%가 비만에서 비롯된 성인병에 쏠려있다. 아프리카 다른 곳에서도 가공식품 보급이 증가하면서 비슷한 양상을 보인다. 아프리카 정부에서는 농업 시스템을 '현대화'한다면서 더 많은 산업화, 단작, 합성 비료와 살충제의 과도한 사용을 조장한다. 사람들은 말한다. 아프리카는 후진 농업기술을 버리고 하루빨리 서구의 지혜를 배워야 기아에서 벗어날 수 있다고. 하지만 그 폐해가 속속 드러나는 서구식 산업농업은 버릴 대상이지 추앙의 대상이 아니다.

2006년에 설립된 AGRA(아프리카녹색혁명을위한연합)는 3,000만 농부들에게 고수익 농업 관행을 제공한다는 목표를 두었다. 이 연합은 2020년까지 식량 불안을 절반으로 줄이고 작물 생산성을 두 배로 늘리겠다고 맹세하면서 보조금으로 5억 달러를 지출했다. 아프리카 각국 정부는 이 비전을 진심으로 지원한다며 상업용 종자와 비료 구매에 매년 10억 달러 넘는 돈을 지출했다. 막상 20년도가 됐을 때, AGRA는 데이터 공유를 거부하고 아무런 설명 없이 웹사이트에서 목표를 조용히 삭제했다. 이에 아프리카, 독일의 시민사회단체에서 평가 보고서를 냈는데, AGRA 대상 국가에서 12년 동안 주요 작물 수확량이 이전 기간에 비해 1%만 증가했고 영양 부족은 30%나 증가한 것으로 나타났다. AGRA 프로그램이 영양가 높고 기후에 탄력적인 작물을 몰아내고 농민의 주권을 훼손한 것이다. 지금도 아프리카 인구의 5분의 1이 영양실조에 시달리고, 농작물 수확량은 다른 지역에 비해 뒤져있지만, 서구의 화석연료 기반 농업 모델이 답은 아니다. 묘책은 없지만 농생태학 시스템은 이미 영양가 있는 농산물을 제공하고 지역 경제를 안정시키며 첨단 과학과 토착 지식을 사용하여 토지에 영양을 공급하면서 수확량을 늘리고 있다. 아프리카와 전 세계 정치인들은 지역 소농들이 아는 것을 깨달아야 한다. 미래는 실패하고 파괴적인 모델을 복사하는 것이 아니라 생태의 잠재력을 여는 데 있다. 자연과 기후의 관점에서 볼 때 후퇴를 거듭하고 있는 것은 정크푸드를 권하는 사회다. ●



신GMO를 두고 거대 농기업 손을 들어준 EU위원회

© Ravi Aaala on Unsplash

이번 유럽위원회에서 내린 신GMO 규제 완화는 충격이었다. 환경이나 음식에 대한 기준이 깎아지른 유럽인들, 세계 슬로푸드 시민들은 유럽위원회의 결정을 어떻게 바라볼까? 신GMO 규제 완화가 입법화될지 아닐지 계속 지켜보자.

정리 고지현(슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 Unsplash

7월 5일, 유럽위원회(이하 위원회)가 유럽 연합의 신GMO 규제를 완화하자고 제안했다. 식량, 생물 다양성, 농부와 시민에겐 나쁜 소식이 다. 위원회의 계획은 신GMO를 기존 GMO 규제에서 제외하자는 것인데 국제슬로푸드협회는 이를 단호히 거부한다. 이 안이 통과되면 신GMO 식품은 인체 건강 및 환경에 대한 위험 평가, 식품 유통과정에서 추적 가능성, 소비자용 라벨링을 하지 않아도 된다.

위원회는 신GMO가 살충제와 화학 비료의 사용을 줄여줄 거라고 주장하지만, 토양 황폐화는 화학 살충제와 비료의 사용뿐만 아니라 단일 재배와 생물 다양성 손실로 인한 것이다.

기존 GMO(유전자변형체)와 마찬가지로 “신GMO(예:유전자가위기술로 얻은 것)를 용인하면 유럽 농지에서 농업생물 다양성과 토양 상태는 더욱 악화할 것이다. 산업농에 따른 단일 재배와 획일성은 결국 식품의 종과 수를 감소시켜 생물 다양성을 침식하고 이는 식량안보 위협으로 이어진다.”(Francesco Sottile, 국제슬로푸드협회 이사&농경제학자) 위원회의 제안이 더욱 당혹스러운 것은 신GMO 식물의 안전성 테스트도 중단하겠다는 점이다. 신GMO로 인한 유전적 오류와 돌연변이(DNA 손상)를 입증하는 과학 연구가 점점 더 늘어가 마당에 안전성 테스트를 그만두겠다고 하니 어불성설이다. 신GMO가 자연에 방출돼 인근 농작물을 오염시키고 나면 원상복구는 정말 어려운 일이 된다.

신GMO 규제 완화는 농부들에게서 종자권을 빼앗아 거대 농기업에

주려는 것이다.

농민들이야말로 신GMO를 환영한다고 말하는 유럽농민조합도 있지만 기득권에 줄을 댄 이들이 유럽의 중소 농민을 대표한다고 볼 수 없다. GMO 완전표시와 추적 가능성이 배제되면 NON-GMO와 유기농을 하는 농민들은 따로 엄청난 비용을 들여 GMO가 아니라는 것을 표시해야 한다. 팀머만스 EU위원회 부회장은 농업계의 큰 저항이 없을 것이라고 말했지만 대다수 농부는 실험실에서 개발된 신GMO가 아니라 농생태에 맞는 해결책을 원할 것이다.

“슬로푸드는 환경, 농부와 소비자에게 유익한, 농생태 원칙에 기반한 식품 시스템을 홍보하기 위해 매일 노력하고 있다. 입증되지 않은 모책을 장려하는 것이 아니라 농부들과 함께 그들이 환경친화적인 방식으로 전환하도록 지원하는 정책을 장려해야 한다.”

(Nina Wolff, 국제슬로푸드협회이사, 독일 슬로푸드 이사장)

유럽에서는 GMO 과일과 채소에 GMO 라벨을 부착하는 것이 의무이고, 시민들은 이것이 그대로 유지되기를 원한다는 여론조사²가 나왔다. 신GMO의 규제 완화는 유럽연합조약에 명시된 소비자의 알 권리에 어긋난다. 올해 초, 7개 EU 국가 50개 이상의 조직과 연합은 42만 명의 EU 시민이 서명한 청원서를 유럽위원회에 제출하여 신GMO를 계속 규제하고 라벨을 부착할 것을 요구했다. ●

* 1, 2 유럽 Lighthouse Reports 조사 내용 일부

국제슬로푸드한국협회 & 회원들의 활동 소개

오늘도 우리는 슬로푸드

정리 고지현 사진 해당 지부 회원들



광주지부 '맛있는 만남'

'조리하는 대한민국 맛있는 만남의 날', 광산 우리 밀을 주제로 한 만남에는 슬로푸드 회원과 광주시민을 초대했다. 광주지부의 만남 행사에서는 시민들에게 슬로푸드가 무엇인지 알리고 회원 가입으로 이어져 슬로푸드 연대를 넓히는 기회가 되고 있다.



2 군산지부, 소시지 만들기 수업

7월 9일 군산 임영숙 회원이 주관해서 집밥 요리 소시지 만들기 수업을 열었다. 특히

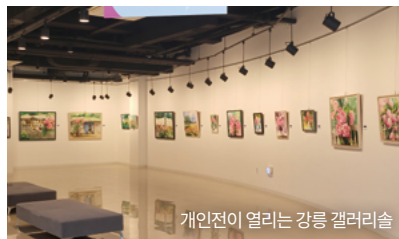
수업에 참여한 사람이 전부 남성이어서 더 관심을 끌었다. 나와 가족이 먹을 음식을 만든다는 사실이 뿌듯하고 건강한 식재료를 소시지 만드는 것이 신기하다며 몇 번씩 물어본 남성들. 요리가 점점 재밌어진다는 고백과 함께 가족들에게 엄지척 받았다는 후담을 전했다.



3 남양주지부, 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인

7월11일 지역 학부모와 회원이 함께 모여 슬로푸드 정신과 운동에 대해 알아보고 여름 별미인 오미자화채와 상추떡을 만들었다. 상추로 떡을 할 수 있다는 것과 떡 만들기가 생각보다 간단하다는 사실에 모두 즐거운 놀람을 맛봤다. 간식으로 떡을 만들어 아이들과 나눠 먹는 것은 쌀 소비를 늘리고 부모와 아이가 교감하는 방법이 될 수 있다.

4 고창예비지부, 낭만농부 김영숙 회원 개인전



도시 유목민으로 살다 지금은 고창에 머무르며 삶의 오후에 들녘에서 본 꽃들을 수채화로 그렸다. 이 그림들이 2023년 (재)한국여성수련원 전시지원 공모에 선정돼 김영숙 회원의 고향인 강릉에서 개인전 형식으로 7월 30일까지 열렸다. 삶의 작은 이야기를 꽃으로 담은 『BLOSSOMING』이란 책도 냈다.



'집밥 전선생'

5 전명배 회원 내외 부고

7월 충청도 지역에 내린 기록적인 폭우로 많은 사람이 수해를 입은 가운데 '집밥 전선생'으로 활동했던 전명배 회원 내외가 산사태로 유명을 달리했다. 청천벽력 같은 부고 소식이 알려지자 회원 모두 황망해하면서도 선생님이 살아생전 해오던 활동들을 페이스북과 카톡에 올리며 추모의 마음을 모았다. 사진은 유성경 수원 지부장이 페이스북에 올린 것이다. 두 분의 명복을 빈다.

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.

슬로푸드회원이 되시면 후원금은 기부금영수증으로 발행해 드립니다.

www.slowfoodkorea.or.kr

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

2023. 6월 ~ 2023. 7월 후원회비 납부자 명단

(사)가배울(대표김정민)/전남강진, 푸른콩방주(대표김민수)/제주, (주)도담(대표이원영/슬로푸드 친구들)/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, (주)휴플레인(대표박성준/슬로푸드친구들)/경기고양, John Kenneth Lee/전남

장흥, 팬앤팬출판사(대표김민경)/서울성북, NIINUMA CHIKA/서울마포, 강경갑/부산광역시, 강경석/제주, 강경순/경기파주, 강경아/서울용산, 강경우/전남고흥, 강금란/전북군산, 강기노/경남창원, 강나운/대구광역시, 강능규/경기화성, 강대옥/경남거창, 강범식/경기안양, 강병규/전북남원, 강석찬/경기화성, 강성일/제주, 강순아/서울서초, 강양숙/제주, 강영수/대구광역시, 강영주/충남서천, 강은미/전북김제, 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, 고양/경기화성, 고영희/제주, 고영희/제주, 고옥희/경기파주, 고용준/제주, 고운/서울마포, 고은정/제주, 고은정/전북남원, 고인정/경기평택, 고재섭/경북영양, 고점석/전북부안, 고지현/서울용산, 고하옥/, 고현미/경기남양주, 고현준/제주, 고훈선/전북전주, 고훈순/경기남양주, 공향숙/전남광양, 광경자/전남담양, 광민선/서울강남, 광여경/전남여수, 광주홍/경남김해, 광찬열/경기고양, 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, 금경연/경기화성, 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, 김관호/충남서산, 김광옥/광주광역시, 김광태/경북고성, 김귀임/광주광역시, 김규봉/경기남양주, 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, 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, 김서원/경기파주, 김선관/전남여수, 김선란/전남순천, 김선유/서울동대문, 김선화/서울용산, 김선화/경북울릉, 김선화/전북부안, 김선희/전남무안, 김선희/부산광역시, 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, 김순자/경북울릉, 김순주/경북울릉, 김순화/경북울릉, 김승환/경북울릉, 김아운/슬로청춘, 김양현/경기 양평, 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/경기수원, 김영옥/전남화순, 김영주/서울강남, 김영택/전북익산, 김영향/서울구로, 김영현/서울성북, 김영희/전남담양, 김예성/서울강남, 김옥분/충남홍성, 김옥분/경북울릉, 김옥선/서울송파, 김옥선/경북

울릉, 김옥연/경남창원, 김옥용/경북울릉, 김완섭/경북안동, 김용수/전북고창, 김원봉/경기여주, 김원일/서울종로, 김원형/경기남양주, 김유나/서울용산구, 김유신/서울은평, 김윤미/경기남양주, 김윤석/전남여수, 김윤영/서울중구, 김윤정/서울성북, 김운주/경기양평, 김은경/전북군산, 김은규/전남강진, 김은성/전북고창, 김은숙/서울중구, 김은아/경북울릉, 김은주/전남여수, 김은하/광주광역시, 김은혜/경기양평, 김익현/경기의정부, 김인수/전남곡성, 김인숙/서울서초, 김인순/전북전주, 김인자/경기파주, 김일자/경북상주, 김자현/서울관악, 김재광/경기고양, 김재준/전남나주, 김정규/경기김포, 김정민/경기오산, 김정수/서울동작, 김정수/경기파주, 김정아/제주, 김정애/경북울릉, 김정애/부산해운대, 김정열/제주, 김정옥/경북울릉, 김정화/경기의정부, 김정화/경기양평, 김정희/전남여수, 김종덕/서울동작, 김종애/충북충주, 김종철/제주, 김종화/강원철원, 김종훈/전북부안, 김주덕/제주, 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, 김채수/제주, 김채옥/서울동대문, 김채운/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, 김현근/전북진안, 김현규/전북군산, 김현석/서울시중구, 김현숙/경기이천, 김현숙/경기김포, 김현숙/경기의정부, 김현순/서울은평, 김현옥/경북울릉, 김현옥/경기부천, 김현호/경기광주, 김현희/전남여수, 김형순/경기고양, 김형애/충남예산, 김혜경/전북남원, 김혜란/서울종로, 김혜숙/강원강릉, 김흥기/충남예산, 김홍선/경기김포, 김희명/전북군산, 김희섭/경기하남, 김희순/전북군산(정담순대), 김희영/ 김희재/부산광역시, 꽃다비/전남나주, 나경희/전북고창, 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, 라연화/경기고양, 라호재/전북무주, 류명주/광주광역시, 류정기/경기고양, 류춘자/경기고양, 마경희/경북울릉, 마행덕/충북청주, 문명숙/경북울릉, 문성희/경북청도, 문순자/경북울릉, 문오권/광주광역시, 문재형/경기하남, 문종환/경북영양, 문주현/경남창원, 문지영/서울은평, 민경윤/경기용인, 민진옥/서울동대문, 바른식습관연구소(대표김아람)/경기광명, 바이오스(대표반지도)/경기남양주, 박경숙/서울종로, 박경아/경기남양주, 박경하/충남예산, 박경희/경기파주, 박경희/경기파주, 박광철/전북전주, 박기호/경북울릉, 박덕수/경북울릉, 박도희/경기양평, 박동근/서울강남, 박동금/전북완주, 박동우/서울마포, 박래훈/경기화성, 박명선/경기파주, 박미경/경남함양, 박미현/경기고양, 박민숙/광주광역시, 박민제/경기양평, 박상미/서울종로, 박상일/전남해남, 박서필/캄보디아, 박석희/서울동작, 박선영/경기고양, 박선흠/전남여수, 박성미/전남여수, 박성숙/독일, 박성일/서울서대문, 박성자/경기평택, 박성춘/전남신안, 박성혜/경기광주, 박세정/서울양천, 박소현/경기성남, 박수진/전북부안, 박수진/경북울릉, 박순덕/경북울릉, 박애경/경기양평, 박애자/서울송파, 박연주/경기파주, 박영란/서울강동, 박영미/서울종로, 박영수/제주, 박영심/전북군산, 박영애/강원홍천, 박영재/경기수원, 박영희/제주, 박영희/경북울릉, 박용수/경북울릉, 박은경/경기평택, 박은서/충남예산, 박은선/인천광역시, 박은숙/전남나주, 박일두/전북전주, 박재원/서울강남, 박재현/, 박정록/남양주, 박정실/서울용산, 박정애/경북울릉, 박정옥/경기안양, 박정희/서울은평, 박종숙/경기이천, 박종일/서울강서, 박진숙/경기

고양, 박찬영/서울관악, 박철민/경기용인, 박춘희/전남여수, 박태원/경기양평, 박혜숙/전남순천, 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, 백혜숙/서울송파, 변경숙/서울송파, 변 산노을/경기양평, 변옥분/경북울릉, 변은숙/제주, 변인화/서울영등포, 변창신/제주, 봉밀가평양냉면/서울강남, 부명미/경기파주, 부정숙/제주, 서동현/일산고양, 서미향/서울관악, 서은경/충남예산, 서종효/대구광역시, 서주희/전북군산, 서창희/서울은평, 서해용/충북청주, 서형숙/서울성북, 서희주/경기파주, 선재스님/경기용인, 선정우/경기성남, 성길현/경기고양, 성명순/경기수원, 성미선/경기남양주, 성민용/충북청주, 성선희/서울강남, 성세아/경기사흥, 성용호/서울서초, 성점숙/전남함평, 성정민/경기성남, 성종규/경기양평, 성현주/경기옥천, 소인경/경남통영, 소혜순/경기남양주, 손금숙/서울광진, 손덕식/전북정읍, 손성옥/전남해남, 손영숙/강원철원, 손영옥/서울서초, 손영자/전남화순, 손용원/경북울진, 손정숙/경북울릉, 손정희/충남홍성, 손철수/서울성동, 손혜연/서울송파, 손화자/경북울릉, 송관용/서울서초, 송기희/광주광역시, 송동흙/서울서대문, 송미경/경북울릉, 송미경/경기성남, 송미령/전북전주, 송미화/경북울릉, 송서운/대전광역시, 송수연/경북안동, 송영희/경기양평, 송재향/전남여수, 송정선/경기파주, 송정숙/경기파주, 송정은/서울강서, 송주희/경기광주, 송지은/경기양주, 송진선/부산직할시, 송창재/제주, 송철식/경남고성, 송태경/전북진안, 송혜민/경기남양주, 시드컴퍼니언니네(대표박정록)/경북상주, 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/슬로청년네트워크, 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, 양용진/제주, 양이선/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/경북울릉, 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, 유경/전북김제, 유경숙/서울노원, 유경순/서울강북, 유귀숙/서울동작, 유기상/전북고창, 유미호/서울구로, 유선금/서울서대문구, 유성경/경기수원, 유성훈/전북부안, 유수현/경기남양주, 유신정/서울서초, 유영아/전남고흥, 유윤의/경기김포, 유은희/경기파주, 유일순/충남서산, 유재성/강원영월, 유정희/경북포항(고천마실대표), 유종철/경기수원, 유춘자/경기수원, 유한회사 해랑/충남서천, 유혜선/충북청주, 유희림/프랑스, 육주희/서울관

약, 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, 윤영철/경북울릉, 윤유경/서울동작, 윤일/전북전주, 윤재영/서울강남, 윤정옥/충남논산, 윤종민/전남여수, 윤하영/대전광역시, 윤형순/경기평택, 이강근/경기파주, 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, 이광진/경기용인, 이광진(일산애)/경기고양, 이귀순/경기하남, 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, 이미정/전북군산, 이민/제주, 이민우/충남보령, 이민일/경기파주, 이민형/경기고양, 이보은/서울구로, 이보향/서울도봉, 이보희/경기과천, 이봉자/경북울릉, 이부경/경기남양주, 이빈파/서울성북, 이상관/경기광주, 이상근/경기양평, 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, 이수진/서울성북, 이숙연/서울동작, 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, 이정호/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, 이현종/경기고양, 이현주/고양일산, 이혜정/경북포항, 이호진/경기김포, 이효은/경기도의정부, 이희운/전남장흥, 인경숙/광주광역시, 임명검/충남보령, 임상채/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, 장내순/전남장흥, 장대석/경기성남, 장문희/경기고양, 장미향/경기포천, 장수찬/경기화성, 장승영/경기광주, 장승희/경기시흥, 장영기/경기남부, 장영숙/경기파주, 장영주/서울은

평, 장영춘/서울성북, 장유성/부산광역시, 장은숙/충남공주, 장은숙/경남양산, 장은진/서울마포, 장점순/전북임실, 장주연/경기고양, 장중연/전남목포, 장지영/전남무안, 장진호/서울마포, 장하늬/서울마포, 장한/인천강화, 장현남/서울 동대문, 장현순/경기파주, 장현예/경기남양주, 전계운/전북고창, 전미경/경기남양주, 전미옥/경기양주, 전민석/경기남양주, 전병덕/경기수원, 전병성/경기파주, 전성희/경북안동, 전세영/경기군포, 전송자/경기파주, 전옥자/경기화성, 전은순/경기파주, 전인옥/경북구미, 전효원/대구광역시, 정갑순/경기광명, 정강진/경북포항, 정관스님/전남장성, 정규화/경남진주, 정금자/경기파주, 정금철/전북부안, 정길숙/경기김포, 정남묘/서울강남, 정대휘/경북울릉, 정명성/전북정읍, 정미선/서울서대문, 정미영/경기파주, 정병남/전남고흥, 정병수/광주광역시, 정봉희/서울용산, 정상신/이탈리아, 정상택/광주광역시, 정송임/전남장흥, 정순덕/경기파주, 정신영/서울종로, 정연숙/경기수원, 정연주/경기양평, 정영숙/경기양평, 정영호/전남무안, 정용효/경북울릉, 정용희/경기고양, 정운교/충북음성, 정은상/경남창원, 정은정/전북부안, 정은하/경기남양주, 정인숙/전남여수, 정일심/경기양주, 정점숙/경기남양주, 정정기/경기파주, 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, 조윤희/전남목포, 조은주/경기고양, 조은진/전북정읍, 조은희/경북경주, 조이스/경북울릉, 조정환/경기화성, 조중기/강원철원, 조창범/제주, 조철/전북진안, 조태경/서울종로, 조한용/부산광역시, 조향순/전남순천, 조혜원/서울서대문, 조희경/경기파주, (주)건우컬처클럽/전남여수, 주권기/광주광역시, 주귀연/인천광역시, 주대중/전북군산, 주미란/서울도봉, (주)서스테이블/서울동작, 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, 최경숙/경기파주, 최광일/경기파주, 최근태/충북옥천, 최낙전/경기양평, 최돈익/서울강남, 최득수/충북단양, 최말희/경북울릉, 최미경/경기안양, 최미자/서울노원, 최보준/경남창원, 최성희/서울은평, 최송아/경기고양, 최숙자/전남고흥, 최승철/경기안양, 최식림/경남산청, 최양숙/경기파주, 최영미/서울성북, 최영숙/경남창원, 최영숙/경북울릉, 최영은/서울노원, 최용범/전남구례, 최윤경/서울중랑, 최윤희/서울영등포, 최은숙/경기김포, 최은순/광주광역시, 최은영/경기고양, 최장희/대전광역시, 최정민/경북경산, 최정분/경기파주, 최정연(오토홀릭)/서울서대문, 최종현/경기수원, 최종호/경기양평, 최준표/경기수원, 최준호/서울용산, 최지연/인천광역시, 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, 하미현/서울서대문, 하완기/경남거창, 하진석/경기고양, 한귀숙/경북울릉, 한기남/전남구례, 한대수/경남거창, 한도연/전남담양, 한명구/서울중구, 한복려/서울종로, 한상준/경북예천, 한성천/경남하동, 한소중/전남여수, 한소희/전남여수, 한열영농조합법인/슬로푸드친구들(대표김원봉)/경기여주, 한영수/경기양평, 한외자/경북울릉, 한우석/슬로청춘, 한은희/경기

남양주, 한정심/전북군산, 한주희/경기파주, 한창본/전남장흥, 한태욱/미지정, 한해광/전남여수, 한홍경/부산광역시, 함정희/전북전주, 허경희/서울강남, 허기순/경기가평, 허남혁/경기남양주, 허순연/경북울릉, 허정희/경기파주, 허태원/미지정, 허향순/제주, 허혜윤/경기양주, 현길아/제주, 현은주/경기남양주, 현종영/서울강남, 현혜인/경기수원, 홍경량/제주, 홍광표/경기화성, 홍기주/전북부안, 홍미라/경기하남, 홍선경/전북고창, 홍선희/서울성북, 홍순미/서울은평, 현인농원(대표홍승갑)/경기파주, 홍양현/전남나주, 홍여신/전남강진, 홍은화/경기수원, 홍정아/부산광역시, 홍천기/서울영등포, 홍혜영/대전광역시, 황경미/부산광역시, 황선진/전북남원, 황종환/전남나주, 황주연(슬로푸드청춘대표), 황진웅/충남공주, 황현화/전북군산, 황효숙/경북울릉, 효덕목장(대표이선애)/충남천안 (이상 1,080명)