



**Slow Food**  
**2025. 03**

종고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

# slow food

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



© Choi JeeAhn



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

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

 Slow Food®

# 슬로푸드 운동과 전통 이어달리기

평안의 안부를 묻기에도 참으로 어수선한 시절입니다. 우리 협회가 있는 안국동은 한국의 전통문화를 경험할 수 있는 인사동이 길 건너에 자리하고, 위로는 북촌 한옥마을이 자리해 고즈넉하면서도 운치 있는 동네입니다. 평소 우리나라 사람보다 많은 외국인들로 늘 북적여서 여기가 한국인지 외국 어느 곳인지 착각할 정도입니다. 정감 어린 이 동네가 올해 들어서는 외국인들은 찾아보기 힘들고, 격양된 고함과 경찰의 대형 버스에 둘러싸여 매일 긴장된 상황이 연출됩니다. 작년 비상계엄 선포 이후, 이전에는 이곳에 있었는지 인지조차 못 했던 헌법재판소에 모든 이목이 쏠리고 있기 때문입니다. 현재 우리나라에서 펼쳐지는 극단적 대립의 상황에서 모두가 편하지 않은 시간을 보내고 있습니다. 이런 어수선한 시국을 경험하면서 우리가 누리는 평온한 일상이 얼마나 소중한지 곱씹게 됩니다. 하루빨리 이 불안정한 정국이 잘 마무리되어 평온한 일상의 안국동으로 돌아가면 좋겠습니다.

지금 혼돈의 소용돌이를 몰고 온 지난해 12월 3일 비상계엄이 발표되던 날, 지구 반대편 파라과이 아순시온에서는 ‘한국의 장 담그기 문화’가 유네스코 인류 무형유산에 등재되는 매우 뜻깊은 일이 있었습니다. 유네스코는 우리 된장, 간장, 고추장이 가족과 세대를 이어서 내려오며 공동체에 소속감을 느끼게 하는 정체성이라고 평했습니다. 얼마 전 읽었던 글에서 오순택 작가가 “전통은 100미터 달리기도 아니고 마라톤도 아니며 세대를 이어가는 이어달리기를 통해서 만들어진다”라고 했다는 말은 너무나 정확한 표현인 듯합니다. 우리 할머니의 할머니들이 이어온 전통문화의 가치와 소중함이 우리 부모님을 거쳐 우리 아이들, 그리고 그 후대에까지 이어지게 해야 합니다. 그러나 현재 많은 영역에서 전통을 이어가는 일이 이어지지 않고 있습니다.

1986년 이러한 현상을 이미 예견하고 시작한 운동이 슬로푸드 운동입니다. 슬로푸드 운동은 현재 전 세계 160개 국가에서 활발하게 전개되고 있고, 이를 통해 매우 다양한 영역에 걸쳐서 확장되고 있습니다. 이탈리아는 처음 이 운동을 시작할 때 그들 자국어 아닌 세계 공통어인 영어를 선택했습니다. 슬로푸드 운동

을 하면서 자주 듣는 질문이 ‘왜 우리나라 운동도 있는데 굳이 외국의 운동을 하느냐’ 혹은 ‘슬로푸드를 한국말로 바꿔서 할 수는 없느냐’라는 것입니다. 이미 세계적으로 많은 사람들이 동참하고 있는 상황에서도 이런 질문을 받는데, 이 운동의 이름을 자국어 아닌 ‘슬로푸드(SLOW FOOD)’로 시작한 분들의 해안과 통찰이 참으로 놀랍고 위대한 결정이었다고 생각합니다.

슬로푸드라는 용어를 선택한 이유는 맥도날드라는 단순한 패스트푸드의 출현 차원을 넘어 우리 삶의 근본에 대한 총체적 위기로, 이는 이탈리아만의 문제가 아니라 전 세계가 마주한 심각한 위기로 인식했기 때문입니다. 패스트푸드는 각 나라의 정체성이라고 할 수 있는 전통 음식문화 유산과 바탕이 되는 생물자원이 산업자본에 의해 사라질 위기에 처했음을 간파한 것입니다. 슬로푸드 운동이 시작되고 40년이 지난 지금 전 세계는 훨씬 더 심각한 위기 상황에 놓여있습니다. 슬로푸드 운동이 확산하는 속도보다 더 빠르게 신자유주의 광풍이 모든 영역을 휩쓸고 있습니다. 그 결과 공동체는 붕괴되고, 파편화된 개인들은 각자도생의 삶을 살아가야 하는 살얼음판 같은 세상이 되었습니다. 급변하는 시대, 많은 것들이 사라지고 그 가치가 희미해지지만 그래도 아직 남아있는 소중한 것들을 지켜내려는 노력이 필요합니다.

이 시대에 장 담그기 문화 같은 전통 음식 문화유산을 지키는 일은 단순히 전통을 지키는 행위를 넘어 우리가 무엇을 먹고 살아가는 존재이며 내가 누구인지를 알게 하는 정체성을 지키는 것입니다. 이것이 슬로푸드 운동이 패스트푸드의 반대를 넘어 추구하는 좋고, 깨끗하고, 공정한 세상이며, 가고자 하는 방향입니다. ●

입술과 유수를 지나 뱀을 기다리는 겨울 끝자락에

국제슬로푸드한국협회 상임이사 강현에게

SLOW FOOD SPECIAL

## ‘장의날제정위원회’ 이끄는 강순아 교수에게 듣다 유네스코 인류 무형유산 ‘장 담그기 문화’ 등재와 ‘장의 날’ 제정에 관하여

지난 2024년 12월 3일 파라과이 아순시온에서는 ‘한국의 장 담그기 문화’가 유네스코 인류 무형유산에 등재되었다. 이를 기념하고 앞으로 장 담그기 문화를 지속 가능하게 이어가기 위해 시민사회 여러 단체가 모여 ‘장의 날’ 제정위원회를 구성하였다. 한국김치협회 이사로 활동하면서 ‘김치의 날’을 제정한 경험을 살려 ‘장의 날’ 제정을 이끄는 강순아 교수에게 그간의 활동과 앞으로 계획을 들어봤다.

글 강순아(장문화협회장, 장의날제정위원회장, 국제슬로푸드한국협회 이사)

정리 신민건(국제슬로푸드한국협회 뉴스레터 담당)

사진 국제슬로푸드한국협회 및 각 지부 제공



강순아 교수와 장문화협회 회원들

**강순아 교수는...** 현재 호서대학교 벤처대학원 융합공학과에서 명예교수로 강의와 대학원생의 석박사 논문을 지도하고 있다. 또 정부기관에서 자문위원과 심의위원 활동을 하였고, 농림부 산하 한국김치협회 이사로 일하면서 김치산업진흥법을 제안하였다. 현재는 사단법인 장문화협회 회장을 맡고 있으며, 장 문화 홍보 및 확대와 장류 산업의 발전에 기여하고자 활동하고 있다. 국제슬로푸드한국협회 이사로서 슬로푸드 철학을 전통적이며 지속 가능한 음식과 식재료를 지키며, 전통 가공법을 보존하고 생물종 다양성을 보호하는 가치를 존중하며 활동하고 있다. 이런 정신은 음식을 넘어 우리 삶의 태도를 변화시키는 계기가 되고 있다.



**장문화협회는...** 사단법인 장문화협회는 농림축산식품부로부터 2020년 12월 14일에 사단법인(제873호) 설립 허가를 받았으며 설립 목적은 장의 역사와 문화를 재해석해 유기적으로 융합함으로써 부가가치를 창출하고, 농업 및 농촌의 전통 장 생산자를 지원하며, 소비자의 건강한 식생활 실현을 위해 전통 장과 장 문화를 융·복합화함으로써 장 산업의 새로운 모델을 구축해 나가기 위해 설립되었다. 또한 한국의 장 문화를 계승·발전시키고, 유네스코 세계무형문화유산에 장 담그기를 등재하고자 설립하였으며, 추진 방향은 문헌, 역사, 고고, 인류 분야 등을 아우르는 '융합연구팀', 고문헌에 나오는 장 문화 '재현개발팀', 궁중·사찰·반가·민가 등의 '장 음식연구팀', '메주 연구소' 등을 운영하며, 장 문화 발전에 기여할 계획이다. 또 △전통 장 기능보유자 조사·발굴을 통한 전통 식문화 계승·발전 촉진 △한국의 장 산업 발전을 위한 학술 정보 및 홍보 자료 발간 △한국 장 산업화를 위한 규격화 및 품질 향상을 위한 지원사업 △한국 장과 장 문화를 위한 심포지엄·토론회·전시회 개최 △전통 장과 장 문화의 융복합적인 발전을 위한 생산자·소비자·연구자 간 연대 협력 및 네트워크 구축 등을 추진하고 있다.



인류무형문화유산등재 축하기념

# 특별한 장 담그기

우리나라 '장 담그기(Jang Making)'가 유네스코에 의해 2024년 12월3일(현지시간) 한국의 23번째 인류무형문화유산이 되었습니다. '장 담그기' 인류무형문화유산 등재를 축하하고 이를 기념하고자 특별한 장독분양행사를 진행합니다. 가족, 친구, 친지들과 함께 참여하셔서 즐거운 추억도 쌓고, 우리 전통 '장 담그기'의 소중함을 경험하시길 바랍니다. 감사합니다.

- 일 시 **2025. 3. 5(수)**
- 장 소 (주)파주장단콩웰빙마루(파주시 탄현면 필승로 396)
- 주 최 (사)장문화협회 / (사)국제슬로푸드 한국협회 / (사)로컬푸드운동본부
- 후 원 농림부, 한국장류협동조합, 한국식품기술사협회, 한국콩연구회 등



- 장독분양 **22만원**(메주1말 + 소금물 + 숯·고추·대추 + 웅기대여 + 1회용 앞치마·모자)  
➔ **된장 13~14kg + 간장 0.9L\*4병**



- 신청기간 2.13 - 2.25
- 입 금 (사)장문화협회 계좌: 신한 140-013-425661
- 문 의 성선희 사무총장(010-3032-8054)

| 일정          | 소요시간           | 내용                                         |
|-------------|----------------|--------------------------------------------|
| 10:30-11:00 | 등록             | 된장차, 된장기주떡                                 |
| 11:00-11:10 | 인사, 내외빈 소개     | 강순아 (사)장문화협회 회장                            |
| 11:15-11:25 | 축사(축시)         | 서규용 (사)로컬푸드운동본부 회장<br>김종덕 (사)국제슬로푸드한국협회 회장 |
| 11:25-11:40 | MOU체결, 테이프커팅   | 기념품 ('인류무형문화유산등재 축하기념' 조각천)                |
| 11:40-12:10 | 장독분양설명/메주공장 견학 | (주)파주장단콩웰빙마루                               |
| 12:10-12:30 | 전통장담그기         | 단체 회원, 다문화가정과 함께                           |
| 12:30-12:40 | 사진촬영           | '깃발 프로젝트' 참가                               |
| 12:40-13:30 | 점심(장단일미)       | 해스밀레                                       |

## 파주장단콩웰빙마루 장독분양의 좋은 점

- 1등급 파주장단콩을 사용하여 위생적으로 잘 띄운 메주로 장을 담급니다.
- 30년 장 전문가 각별히 관리하며, 간장을 소량만 갈라서 된장, 간장 맛이 진합니다.
- 옛날 할머니가 담그셨던 집 된장의 풍미를 햇볕 좋은 환경에서 재현합니다.

\* 당일 점심 식사비는 별도입니다.

## 01 장 담그기 무형문화 등재의 의미

2024년 12월 3일 파라과이 아순시온에서 열린 제19차 유네스코 무형유산보호협약 정부 간 위원회에 의해 한국의 23번째 인류무형문화유산으로 '장 담그기'가 선포되었다. 이는 국가유산청 국가유산과에서 2016년 발의된 이래 2018년에 우리나라 무형 문화유산으로, 2022년에는 유네스코 목록화로 결정되기까지 약 8년 만의 쾌거다. 최소 2000년 동안 지켜온 우리 전통 장 문화를 국내외에 널리 알릴 기회이며 국가 차원에서도 경사스러운 일이지만, 장류 업계에서도 우리 조상들의 일 년 중 가장 중요한 행사인 장 담그기의 가치를 인정하는 오랜 염원을 풀어내는 계기가 되었음에 의미가 있다. 세계와 함께 우리 문화유산을 지켜야 한다는 방증이기도 하다. 우리 전통 장 문화 즉 전통 장류를 담글 때 집단이 공동체 의식으로 참여하는 협동 정신, 결과물을 함께 나누는 공유의 정신, 장의 발효 숙성 시간이 필요한 기다림의 정신, 가족, 이웃, 지역사회들과 나눠 먹는 나눔의 정신, 세대 간 전승의 의미를 담은 우리 대한민국 공동체 정신 문화를 국내외에 널리 알리는 좋은 기회가 되었음에 의미가 있다.

## 02 '장의 날' 제정 취지와 의미

'장 담그기' 문화가 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되었고, 이는 식품으로는 '김치, 김장하기'에 이어 두 번째다. 우리는 콩 원산지를 바탕으로 2천 년간 유지해온 한국의 장 문화를 국내외에 널리 알리고자 '장의 날'을 제정하려고 한다. 우리는 가장 좋은 날을 택일하여 장을 담갔던 전통이 있으므로 다음과 같은 근거로 '장의 날'을 제정하고자 한다. 이에 국내의 장 관련 단체들은 2024년 12월 <장의날제정위원회 간담회>에서 3개 날짜를 '장의 날' 후보로 압축하고 설문 등을 통하여 전통 문화적 요인, 계절적 요인, 발효 과학적 요인뿐 아니라 외부 활동성을 고려한 날짜, 또 향후 기후변화 등을 고려하여 2월 22일을 '장의 날'로 농림부에 건의하기로 했다. '장의 날' 제정 의미를 몇 가지 근거로 설명한다.

**1) 전통 문화적 이유** 우리 조상들은 일 년 중 가장 중요한 행사로 장 담그기와 김장을 꼽았다. 음력 10~12 월에 메주를 띄워 이듬해 입춘 전, 정월에 장을 담갔으며 "정월 우수일과 10 월 입동일이 길하다"는 기록(『사시찬요』『산림경제』『해동농서』『고사십이집』『학음잡록』『주찬』 등)이 있다. "메주는 음력으로 10 월이나 동짓달에 쏘고 정월에 장을 담근다" (『조선 음식 만드는 법』)는 기록도 있다.

**2) 계절, 천문학적 이유** 겨울(12월~2월)은 장 담그기에 가장 적합한 시기로 특히, 정월 초순에서 말까지가 이상적인 이유는 기온이 낮아 메주가 부패하지 않고, 천천히 균형 잡힌 발효가 되도록 서늘한 환경을 제공하기 때문이다. 초승달에서 보름 사이에는 바닷물이 차오르고, 천문학적으로 기온이 강해 발효 과정이 활성화된다는 믿음이 있

어 음력 정월 보름 전후를 많은 지역에서 이상적인 시기로 꼽는다.

**3) 발효 과학을 고려한 이유** 장 담그기에 적합한 기온은 5~10°C로, 온도가 너무 낮으면 발효 속도가 느리고, 온도가 너무 높으면 잡균 번식 위험이 크다. 일교차가 적은 시기에 발효가 균일하게 이뤄진다.

**4) 사회적, 실용적 이유** 장 담그기는 노동력이 많이 필요하므로 가족이나 이웃이 협력할 수 있는 시기를 선택하는 것이 좋다. 또한 이미 많은 지역 혹은 업체에서는 정월대보름을 기준으로 장을 담근다.

**5) 기후변화 등 미래를 고려한 이유** 기후 온난화가 가속화되는 요즘 같은 날씨에는 정월, 이월 장이 좋다. 삼월 장이나, 삼월삼짇날(양력 4월)까지 기다리면 기온이 올라 부적당하다고 본다.

**6) 그 밖의 이유** 전통 장 담그기 시작은 엄밀히 말하면 '메주 쑤기(입동, 양력 11월)'부터지만 장 담그기의 전 과정이 같은 해에 이루어지지 않으므로 혼란스러울 수 있다. 따라서 '장의 날'에 걸맞게 '장 담그기' 자체에 초점을 맞춰서 국내의 모든 사람이 기억, 기념할 수 있게 이유가 단순하면 좋다. 또한 김치의 날이 11월 22일이므로 장의 날을 2월 22일로 정하면 윤율이 있어 기억하기 쉬울 것이다.

## 장의 날 제정 노력과 장 문화 확산을 위한 향후 계획

**03** 우리의 전통 장을 지켜가려면 법적 제도를 통한 안정적 지원이 필요하다. 그래서 장류산업진흥법 법안 발의를 위한 협조와 소규모 전통장류업체의 품질 향상을 위한 생산 시스템 현대화 구축 지원사업, 전통장류업체 위생 수준 향상을 위한 위생 지도 등 다양한 지원사업을 진행하고자 한다. 또한 일반 시민 대상으로 장의 중요성을 알리고, 장 담그기 행사를 진행해 전통 장을 확산하고자 유네스코 '장 담그기' 인류무형문화유산 등재 기념 이벤트라는 사업명으로 '깃발 프로젝트' 사업을 추진할 계획이다.

또 하나는 '산 따라 물 따라 체험교실'이라는 사업을 추진할 예정이다. 한국 전통 장이 세계 먹거리 시장에 우뚝 설 수 있도록, 전통 장류 업계가 직면한 대량 생산 제품 개발, 가격 및 유통 경쟁력을 확보하고자 한다. 특히 음식은 정신문화에 영향을 미치므로 한식의 뿌리라 할 수 있는 장류로 차별화에 기여하고자 한다. 이를 위하여 우리나라 고유 전통 식품인 '장'의 보호 육성을 위해 민, 관, 정이 협력하여 장류산업 진흥법을 제정하고, 장이 건강한 음식으로 자리매김할 수 있도록 품질개선, 연구개발, 교육 및 체험교실 운영이 이루어지기를 기대한다.

한류 흐름에 따라 K-푸드가 세계 시장에서 인기를 얻고 있다. 최근 들어 한식이 세계인의 입맛을 사로잡는 이유는 건강에 관해 높아진 사람들의 관심을 충족시키는 "건강과 맛의 조화로운 궁합" 때문이라고 생각한다. 이러한 변화는 한식 요리의 지속 가능한 흥미와 에능을 담은 문화적 체험으로 만들어질 것이다. 'K-장'이 문화적 가치 향상 전략을 담아 세계화 무대에 우뚝 서기를 바라며, '장의 날' 제정으로 그 가치가 더욱 확산하기를 기대해본다. ●

SLOW FOOD COLUMN

# 생물 다양성을 지키는 마지막 배, 맛의 방주

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회 회장) 사진 Unsplash



땅의 중요함을 두 손으로 직접 느낀다.

© Gabriel Jimenez on Unsplash

슬로푸드 ‘맛의 방주(Ark of Taste)’는 노아의 방주처럼 소멸 위기에 처한 종자나 식재료를 찾고 그 목록을 만들어 맛의 방주라는 배에 승선 시킴으로써 지역 음식문화 유산을 지켜나가는 국제 프로젝트다. 예전부터 이어져온, 그러나 먹지도 기억하지도 않아서 사라져가는 맛이 있다. 이를 찾지 않고 생산하지 않고 지키지 않으면서 산업화한 것만을 찾는다면 우리의 음식 다양성을 잃게 될 것이다. 건강하고 지속 가능한 식량 권리를 위해서라도 관심을 가져야 한다.

며칠 전 우리나라 다섯 가지 품목이 슬로푸드생물다양성재단 ‘맛의 방주’에 등재되었다. 이번에 등재된 품목은 당진 벼들콩과 울릉도 대항, 오징어누런창흰창찌개, 부지깥이, 두메부추 총 5가지다. 국제슬로푸드 한국협회는 2013년 슬로푸드 ‘맛의 방주’ 등재를 시작하고 제주 푸른콩장을 첫 번째로 등재한 이후 현재까지 123개를 등재했습니다. 그동안 슬로푸드 ‘맛의 방주’는 많이 소개되었지만, ‘맛의 방주’의 선정 기준이나 일반 관리 원칙에 대해서는 자세히 알려지지 않았다. 그러나 슬로푸드 ‘맛의 방주’의 가치와 등재의 필요성, 그리고 등재되는 음식과 그 문화를 왜 지켜야 하는지 알려면, ‘맛의 방주’의 선정 기준과 일반 관리 원칙에 대해 알 필요가 있다.

### 슬로푸드 ‘맛의 방주’ 선정 기준

- 1) 맛이 뛰어나야 한다.
- 2) 그 제품이 특정 집단의 기억, 정체성과 연결된 것이어야 한다. 특정 지역에서 긴 세월 동안 존재했던 다양한 채소, 환경친화적 사육 방식의 가축 등이어야 한다.
- 3) 그 생산물이 그 지역의 환경, 사회, 경제와 역사적으로 연결되어 있어야 한다.
- 4) 그 생산물이 농민이나 소규모 가공업체에 의해 소규모 양으로 생산되어야 한다.
- 5) 그 생산물이 현재 또는 미래에 소멸 위기에 처해 있어야 한다.

### 슬로푸드 ‘맛의 방주’ 일반 관리 원칙

- 1) 유전자 조작 제품, 유전자 조작 재료 제품은 금지된다.
- 2) 등록상표, 상업적 이름을 이용하는 제품이어서는 안 된다.
- 3) 상품 포장에는 슬로푸드협회의 로고와 이름, 등록상표의 이용이 금지된다.
- 4) 생산물은 슬로푸드협회 캠페인과 선언문(예컨대 생우유 보호 캠페인, 유전자 조작 농산물 생산 반대, 지속 가능한 어업 등), 슬로푸드의 철학과 원칙에 따라 생산되어야 한다.

우리나라는 빠른 산업화와 도시화, 효율성을 중시한 산업형 농업의 확산, 생산성 높은 품종의 재배, 농부의 수 감소와 노령화 등에 따른 상대적으로 생산성이 낮은 지역 토종작물, 그리고 그것들로 만든 음식이 사라지고 있다. 이러한 종자와 식재료, 음식 등이 더 사라지기 전에 위기에 처한 품목들을 ‘맛의 방주’에 등재하고, 이를 지켜야 한다. ●

© Visual Karsa on Unsplash



홀로 농지를 책임져야 하는 농부의 옆모습

## 국제슬로푸드한국협회 이사·지부장 제주 워크숍 현장 보고 **입춘 지나 따뜻한 섬 제주, 슬로푸드 리더들과 함께하다**

지난 2월 14일과 15일 이틀간 멀리 울릉도, 파주, 고창 등 전국 각지의 이사와 지부장 28명이 모여 2025년 한국 슬로푸드 운동이 더 나은 방향으로 발돋움하기 위한 리더 워크숍을 했다. 워크숍에서는 강의와 토론을 통해 2025 슬로푸드 운동 실천 방향인 '맛의 방주'와 슬로푸드 농장의 방향에 대해 열띤 논의를 진행하였다. 한편, 제주 '맛의 방주'의 저력과 의미를 되새기기 위해 등재 품목 회원 농가에도 방문하였다.

정리 신민건(국제슬로푸드한국협회 뉴스레터 담당) 사진 국제슬로푸드한국협회 제공



'사월의 핑' 정문 앞에서 단체 사진을 찍었다.



‘사월의 뽕’에서 만드는 뽕엿과 뽕만두

## WORKSHOP 01

### 제주 뽕엿 농가 방문

2025년 2월 14일 국제슬로푸드한국협회 워크숍은 제주 ‘맛의 방주’ 등재 품목인 뽕엿 농가 ‘사월의 뽕’을 방문하는 것으로 시작됐다. 이번 워크숍 핵심 주제인 ‘맛의 방주’에 대해 토론하기 전 현장을 먼저 체험함으로써 그 의미를 새기는 시간이었다. 뽕엿은 ‘맛의 방주’ 21번째 등재 품목이며, 현재는 ‘사월의 뽕’ 강주남 대표가 명맥을 이어가고 있다. 먼저 현장에서 뽕엿과 뽕만두를 맛보고, 뽕엿 제조 과정에 대한 설명을 들었다. 도축 등 생산관계 망이 사라져 유지하기 어려운 현황에 대해서도 들었다. 생생한 현장의 목소리를 통해서 맛의 방주 품목을 지켜내는 것이 얼마나 힘든지를 알게 되었다. ‘맛의 방주’ 품목을 발굴하는 것도 중요하지만 발굴된 것들을 지속 가능하도록 보존하는 방안이 매우 절실하다.



뽕엿과 뽕만두를 다 함께 맛보고 있다.

강주남 대표가 뽕엿 제조 과정을 설명하고 있다.





## WORKSHOP 02

### 주제 토론회

이번 워크숍 토론 주제는 두 가지였다. 첫 번째는 슬로푸드 핵심 프로젝트인 '맛의 방주'의 의미와 발굴 방안 모색이며, 두 번째는 국제슬로푸드 본부의 새로운 프로젝트로 생태농업(농생태학)을 기반으로 한 '슬로푸드 농장' 프로젝트에 대한 이해를 돕는 것이다. 생태농업은 <2024 테라마드레>의 핵심 주제이기도 했다.

본격적인 강의와 토론을 진행하기에 앞서 내포지부 손정희 지부장의 '몸과 마음을 여는 공동체 놀이'로 워크숍 문을 열었다. 슬로푸드 경험을 나누고 추억 속에 간직하고 있는 나만의 음식을 서로 나누며 서로를 더 가깝게 이해하는 시간이었다. 다음은 본격적으로 첫 번째 주제 발표인 '맛의 방주'에 대해 윤성희 맛의방주위원장이 나섰다. 최근 올릉도 등재 사례부터 등재를 추진하는 전 과정, 현재 '맛의 방주' 현황, 그리고 발굴에서 끝나는 것이 아닌 '맛의 방주'를 지속 가능하게 지키기 위한 푸른콩 프레시디아 연구 사례 발표로 마무리했다.

두 번째로 '슬로푸드 농장 지퍼기(Slow Food Farm Accelerator)' 연수를 김민수 슬로푸드 국제협회 이사가 진행했다. '슬로푸드 농장' 프로젝트의 인증 방향과 이를 발굴하고 지원하는 역할 등에 대한 논의가 주요 내용이었다. 이번 강의는 "우리가 왜 슬로푸드 운동을 하고 있으며, 직면하는 문제는 무엇이며, 궁극적으로 슬로푸드 운동을 통해서 이루려는 것은 무엇인가"라는, 슬로푸드 운동의 토대가 되는 질문으로 시작했다. 이어서 왜 농생태학이 중요하며, 슬로푸드 농장에 대한 해설과 안내서 설명, 마지막으로 슬로푸드 농장 지정에 필요한 안내까지 꼼꼼한 강의를 진행하였다. 이번 연수는 슬로푸드 활동을 하는 국가 중 가장 먼저 슬로푸드 리더들의 '슬로푸드 농장' 연수를 진행한 사례가 될 듯하다.



1 발표가 끝난 후 질의응답 시간, 각자 지역의 '맛의 방주' 품목의 등재 가능성과 슬로푸드 농장 요건 기준 등에 대한 질문이 활발하게 오갔다. 2,3 윤성희 위원장이 '맛의 방주'의 의의와 상세한 등재 신청서 작성 방법 그리고 예시를 들어서 어떤 품목을 등재 신청할 수 있는지 설명했다. 4 1일 차 밤 11시가 다 되어서 프로그램이 모두 끝난 후 단체 사진을 찍었다. 5,6 김민수 국제회사의 발표, 슬로푸드 농장의 정의와 기준, 농생태학, 지명 방법에 대해 발표하며 왜 주요 활동인지를 설명했다.





1,2 김민수 대표가 농가의 시설을 설명하고 있다. 외부의 장과 소금 창고 시설이다. 3 '푸른콩방주' 방문 일정이 끝난 후 단체 사진을 찍었다. 4,5 실내외 장 담그는 장독대 모습. 직접 들어가니 원래 장의 거북한 냄새가 아니라 상큼한 향기로운 향이 났다. 6 제주푸른콩장이 어떻게 명맥을 이어왔는지, 역사 문서를 통한 자료에 대해 교육을 진행하고 있는 김민수 대표



## WORKSHOP 03

### ‘맛의 방주’ 1호 ‘제주푸른콩장’ 생산지 방문

2일 차는 전날에 이어서 ‘맛의 방주’와 ‘슬로푸드 농장’에 대한 마무리 토론을 진행하고 다음 일정으로 기념비적인 한국 ‘맛의 방주’ 1호 등재 품목인 ‘제주푸른콩장’을 키우고 장을 담그는 ‘푸른콩방주’를 방문하였다. 국제슬로푸드협회 이사이자 ‘푸른콩방주’ 대표인 김민수 이사는 생산 시설 전반에 대한 설명과 제주푸른콩과 기존 메주콩으로 담근 장의 차이, 그리고 역사적 자료와 푸른콩의 성질에 대해 자세히 설명해주었다. 제주푸른콩장의 가치와 보존 필요성을 다시금 되새기는 시간이었다. 김민수 이사는 어머니 양정옥 명인의 뒤를 이어 2대째 전통 장을 만들고 있으며, 제주푸른콩을 지키기 위해 ‘맛의 방주’ 윤성희 위원장과 직접 농사를 지으면서 수년에 걸쳐 우수 종자 채종 연구를 진행하고 있다. ●





© Lan Dooley on Unsplash

## 책으로 읽는 슬로푸드 ⑭ 『초가공식품, 음식이 아닌 음식에 중독되다』 **예쁘게 포장된 화학품을 드시겠습니까?**

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

이 책 '챕터 5'는 '우리는 먹기 위해 어떻게 진화했는가'이다. 저자는 현재의 인류가 있기까지 3단계 섭식이 있었다고 말한다. 섭식 1단계는 '살아 있는 생명체가 바위나 금속처럼 한 번도 살아 있었던 적이 없는 물질을 먹기 시작'한 것이고, 섭식 2단계는 '살아 있는 생명체가 다른 살아 있는 생명체를 먹기 시작'한 것이며, **섭식 3단계에 들어와서는 '한 종(그리고 그 종이 키우는 반려동물과 가축도)이 초가공식품을 먹기 시작했다'**고 한다.

지금 우리는 초가공식품의 전성기에 살고 있다. 식탁을 한번 살펴보자. 밥, 국, 김치, 나물, 달걀프라이, 생선조림 등등 이 모든 것이 1차, 2차 가공식품이다. 3차 가공식품도 흔하다. 콩을 수확해서 메주를 만들고 된장으로 발효

시킨다. 잘 발효된 된장을 맛있는 짬장으로 만들거나 된장찌개로 만들어 먹는다. 하지만 이런 것은 원물을 익히거나 발효시키는 것이므로 초가공식품이라 할 수는 없다. 짬장이나 된장찌개를 만들면서 감칠맛을 위해 알 수 없는 용어로 만든 인공조미료나 향신료를 넣는 순간 초가공식품을 사용한 식품이 된다. 가정에서 먹는 음식은 그나마 낫다. 점점 배달 음식과 식당 매식이 늘어나는 세태는 우리를 초가공식품의 굴레에서 벗어나기 힘들게 한다. 그곳은 우리가 통제할 수 있는 곳이 아니다.

초가공식품은 여기에 그치지 않는다. **‘초가공에는 소비자를 현혹하는 기만적인 마케팅, 사이버 법정 소송, 비밀스러운 로비, 사기성 연구 등 다른 간접적인 과정도 포함되어 있다’** ‘지난 150년 동안 음식은 더 이상 음식이 아니게 됐다’고 저자는 말한다. 이러한 것들을 통해서 우리는 초가공식품에 중독되어 가고 있다. 내 의지의 문제가 아니라는 것이다.

저자는 앨런 카의 책 『STOP SMOKING 스탑 스모킹』을 소개한다. 흡연이 얼마나 나쁜 것인지에 관한 글을 읽으면서 계속 흡연하면 결국 담배가 역겹게 느껴지게 된다는 내용이다. 그와 같은 방법을 활용해서 초가공식품을 약 80%로 늘리고 몸의 변화 등을 조사하면서 **‘초가공식품의 공포를 온전히 느껴보는 실험’**을 했다. “초가공식품에 대한 저항을 멈추라”, “나는 4주 동안 그렇게 했다. 만약 당신도 시도해 봐야겠다는 생각이 든다면 이 책을 완독할 때까지 해보기 바란다.” 아주 특이한 실험이다. 분명 역겨움을 느끼게 될 것이다. 초가공식품에 대한 세 가지를 소개한다.

## ● 초가공식품의 성분은 부엌에서 찾을 수 없다

초가공식품의 과학적 정의는 아주 길지만 간단히 요약할 수 있다. 비닐이나 플라스틱으로 포장되어 있고, 가정의 주방에서 흔히 볼 수 없는 성분이 한 가지라도 들어 있다면 초가공식품이다. 이 중에는 우리에게 ‘정크푸드’로 익숙하게 알려진 것이 많지만 유기농 식품, 방목 식품, 윤리적 식품이라 불리는 것 중에도 초가공식품이 있다.

## ● 초가공식품은 폐기물을 재활용하며 시작되었다

1850년대 미국에서는 당장 마시지 않으면 버려질 폐우유를 활용하기 위해 아이스크림 제조가 가속화됐다. 우유는 빨리 상하지만, 폐우유를 아이스크림으로 바꾸면 유통기한이 연장될 뿐 아니라 새로운 가치가 창출된다. 폐기물의 용도를 변경해서 사용하는 것은 초가공식품의 핵심이다.

## ● 초가공식품은 미리 씹어서 나온다

‘부드러운 식감’은 초가공식품 특성 중 하나다. 씹기 편하게 산업적으로 변성시키고 가루로 만들고 압축한 음식은 섬유구조가 완전히 파괴된다. 이런 음식은 너무 부드러워서 사실상 미리 씹어서 나온 것이나 마찬가지다. 그래서 먹는 속도가 빨라지고 분당 섭취 칼로리가 많아지며 식사를 마쳐도 포만감이 느껴지지 않는다.

정희원 서울아산병원 노년내과 교수는 “이 책을 보면 더 이상 초가공식품의 해악을 모르는 척할 수 없을 것이다”라고 말했다. 꼭 한 번 읽어 보고 슬로푸드 회원들과 의견을 나누면 뜻깊은 시간이 될 것이다. ●



『초가공식품, 음식이 아닌 음식에 중독된다』  
(크리스 반 틀레겐 지음, 김성훈 옮김, 웅진지식하우스 펴냄)

SLOW LIFE

## 초도 이장 김진수의 섬살이 이야기 겨울 바다의 ‘검은 황금’, 김을 말하다

글·사진 김진수(시인, 전남대학교 이순신해양문화연구소 책임연구원)



수확한 김을 햇빛에 건조하고 있다.

엄동설한 매서운 한파 속에서 제일 먼저 봄을 알리는 해조류가 있다.  
김. 김이다!  
겨울이 깊을수록 더욱 잘 자란다는 김은 우리의 민족성을 닮기라도  
했는지 까맣게 반짝이는 기지개를 켜고 맛있는 봄소식을 우리 밥상  
에 올려놓는다.  
근래 들어 여수나 고흥 쪽에서 여객선을 타고 풀섬까지 오다 보면 끝  
도 없이 펼쳐진 김 양식장의 규모에 놀라움을 감출 수 없다.  
남녀노소 빈부격차를 따지지 않고 내란이나 탄핵 같은 흑백의 논리

도 없이, 우리의 주식인 흰쌀밥과도 잘 어울리며 밥상머리를 지키던  
그 고소한 김이 최근 한류의 열풍을 타고 주요 수출 품목이 되었고,  
급등하는 수요를 따르지 못해 가격까지 폭등할 정도로 세계인의 입  
맛을 사로잡으며 ‘검은 반도체’로까지 주목받고 있다.  
더군다나 일본 후쿠시마원자력발전소 오염수 방류 등의 여파로 세  
계 제1의 김 생산국인 일본에서조차 우리나라 김을 선호하므로 작  
금의 남녘 겨울 바다는 마치 용단이라도 깔아놓은 듯한 진풍경을 연  
출한다.

이렇듯 급팽창하는 김 양식장의 실태를 살펴보면 염려되는 바도 적지 않다. 한탕주의 불법 양식장에 의한 수급과 가격조절 실패, 과도한 증산을 위한 몰지각한 약품 살포로 식품 안전성과 신뢰도는 추락 중이다. 이런 비양심적이고 불법적인 행위가 근절되지 않는다면 ‘검은 황금’이라고까지 일컫는 우리나라 김 산업도 오래가지 못하고 무너질 수 있으니 제발 먹을거리 만큼에는 장난질하지 않았으면 한다.

초도와 울릉도에는 이런 염려를 불식시킬 수 있는 토속 특산품인 石金(석금)과 긴잎돌김이 있다. 이들은 대량 생산과 유통을 통한 수지 타산에 물들지 않고 아직도 그 오랜 전통 어구 어법의 명맥을 잇고 있으니 얼마나 다행인지 모른다. 이를 국제슬로푸드협회에서 추진하는 ‘맛의 방주’처럼 우리나라에서도 전통 해양문화재로 지정하여 적극 보전해야 한다고 본다.

이곳 풀섬에서는 해의(海衣) 석금(石金), 『자산어보』에는 해태(海苔)를 자채(紫菜), 엽자채(葉紫菜), 가자채(假紫菜), 세자채(細紫菜), 조자채(早紫菜), 취자채(脆紫菜)로 분류되기도 한 김은 그 명칭의 유래가 섬진강 하류인 광양 태인도에서 김여익(1606~1660)이란 분이 최초로 김 양식 기술을 개발했다고 전해지며 그분의 성을 따서 김이라고 했단다?

남도의 섬에서 태어난 나도 최근에야 대규모 김 양식장을 구경했다. 어릴 적부터 지금까지 김은 설 무렵 춥고 미끄러운 갯바위에서 뽕뽕 언 손을 호호 불어가며 뜯어온 물김을 씻고 일고 김발에 뜨고 말려서 얻었다.

20장을 ‘한 톳’, 열 톳을 ‘한 동’, 20톳을 ‘한 매끼’ 단위로 묶어서 내다 팔아 쌀 사고 학비 내고 했던 귀한 김을 우리 초도에서는 올해도 그 전통을 이어가며 소량이나마 생산은 했다. 하지만 기후 온난화의 여

파에 따른 작황 불황 못지않게 날로 노령화하는 일손 탓에 몇 년 못가 이렇게 소중한 음식문화 유산마저 사라질 위기에 놓였으니 안타까운 마음 금할 길 없다.

초도와 비슷한 방법으로 자연산 김을 생산하는 곳이 울릉도다.

초도와 울릉도는 지금의 거리로 따져도 가깝지 않은데 어떻게 비슷한 해양 문화를 가졌을까? 이 호기심은 2023년 울릉군 농업기술센터에서 발간한 『울릉도 밥상』이라는 향토 음식문화 총서에서 더욱 확대되었고 김영수 박사가 동북아역사재단에서 발간한 『울릉도 1882년』 내용과 필자가 수집한 자료 속 이규원 검찰사가 울릉도에서 만난 흥양현 삼도(지금의 거문도) 사람들과 초도 사람들의 명단 속에서 전라도 음식문화가 어떻게 울릉도 음식문화 속에 스며 있는가를 어렵지 않게 유추해내고 그 호기심을 정리해볼 수 있었다. 특히, 울릉도 긴잎돌김과 초도 돌김(石金)은 채취나 가공 포장 단위에서 약간의 차이는 있어도 문화적 뿌리가 같으며, 완도의 해태(海苔)나 광양 김(金)과는 근본부터 다르다.

머잖아 박물관에나 전시될 자연산 돌김이 전통 방식으로 생산되는 풍경이다.

춥고 미끄러운 갯바위에서 일일이 손으로 뜯고 뜨고 말리고 포장하는 모든 과정이 수작업으로 생산되는 문화 자산으로, 초도 사람들은 전통어업의 뿌리와 건강한 먹을거리를 지킨다는 자부심 하나로 그 명맥을 이어가고 있다.

생김새는 비록 험한 파도에 맞서는 갯바위처럼 거칠고 못났지만 진짜 자연산! 믿을만한 명품 수제 돌김!

“풀섬 돌김”이다. ●

바다와 섬이 만나는 지점, 김을 수확하는 어민의 모습



수작업으로 김을 만드는 중인 어민들



# 슬로푸드와 슬로커피, 지속 가능한 커피 문화를 향하여

글 최정현(한국슬로푸드커피연합 준비위원장, BNCR 대표이사) 사진 Unsplash, 최정현 제공



## 슬로푸드와 슬로커피, 느림 속에서 찾는 가치

1986년 이탈리아에서 시작된 슬로푸드(Slow Food) 운동은 Fast Food 식문화에 대한 반성에서 출발했다. 패스트푸드가 전 세계적으로 확산하면서 음식은 단순히 배를 채우는 기능적 요소로 축소되었고, 그 과정에서 환경 파괴, 전통 식문화의 소멸, 그리고 건강 문제까지 발생하였다. 이에 대한 대안으로 등장한 슬로푸드는 ‘좋고(Good), 깨끗하고(Clean), 공정한(Fair)’ 음식을 통해 지속 가능한 식문화의 즐거움을 실현하고자 한다.

슬로푸드는 단순히 ‘천천히 먹자’는 것이 아니라, 음식이 어디에서 왔으며 어떻게 만들어졌는지, 그리고 우리가 소비하는 것이 환경과 사회에 어떤 영향을 미치는지에 대한 깊은 고민에서 출발하는 운동이다. 이 철학이 커피 산업에도 적용되면서 탄생한 것이 슬로커피(Slow Coffee) 운동이다.

커피는 세계에서 가장 많이 소비되는 음료로 꼽힌다. 하지만 그 이면에는 환경오염, 불공정 거래, 노동 착취, 건강에 대한 위협 등 다양한 문제가 얹혀 있다. 소비자들은 매일 한 잔 또는 그 이상의 커피를 마시지만, 그 커피가 어디에서 어떻게 생산되었는지 깊이 고민하지는 않는다. 슬로커피 운동은 생산에서 소비까지 모든 과정에서 지속가능성과 윤리적 가치를 실현하고자 하며, 커피 한 잔에도 의미와 가치를 부여하는 것이 목표다.

## 국제슬로커피연합, 지속 가능한 커피 문화를 위한 노력

국제슬로커피연합은 커피 생산국과 소비국을 연결하며, 지속 가능한 커피 문화를 확산하는 데 앞장서고 있다. 커피가 단순한 기호식품이 아니라 생산자의 삶과 지역사회, 그리고 환경에 영향을 미치는 중요한 농산물이라는 점을 인식하고, 커피 산업의 새로운 기준을 제시한다. 국제슬로커피연합은 몇 가지 원칙을 바탕으로 활동을 전개한다. 먼저, 공정한 거래(Fair Trade)를 실천하여 커피 농가들이 정당한 대가를 받을 수 있도록 돕는다. 이는 지속 가능한 농업을 유지하고, 생산자들이

© Christina Rumpf on Unsplash

안정적인 삶을 영위하는 데 중요한 역할을 한다. 이미 많은 나라 커피 산지에서 국제슬로커피연합과 함께 힘을 모아 공정한 커피를 재배, 생산하고 있다.

또한, 지속 가능한 생산(Sustainability)을 장려하며, 친환경 방식으로 재배된 커피가 더 많은 소비자에게 전달될 수 있도록 노력한다. 화학비료와 살충제 사용을 최소화하고, 탄소 배출을 줄이며, 생물 다양성을 보호하는 것이 핵심이다.

이와 함께, 품질과 전통의 보호(Authenticity)도 중요한 가치로 여긴다. 각 지역의 고유한 커피 품종과 재배 방식, 그리고 전통적인 가공 및 추출 기법을 존중하며, 커피 본연의 맛과 향을 살리는 것을 목표로 한다. 무엇보다 중요한 것은 소통과 협력(Communication and Cooperation)이다. 국제슬로커피연합은 생산자와 소비자, 로스터, 바리스타가 함께 교류할 수 있도록 다양한 교육과 워크숍을 진행하며, 슬로커피 가치를 널리 알리는 데 주력한다.

### 한국슬로푸드커피연합, 지속 가능한 커피 문화를 선도하다

한국슬로푸드커피연합은 2024년 11월 여수에서 준비위원회를 구성하며 공식적인 활동을 시작했다. 2025년 2월 현재, 10개의 로스터리와 커피 전문 업체들이 참여하고 있으며, 국제 슬로커피연합의 기준을 실천하기 위해 구성원 간에 협력한다.

한국은 커피 생산지가 아닌데도 밥보다 커피를 많이 소비하는 소비 국가다. 이에 한국슬로푸드커피연합은 출처가 명확한 슬로푸드 커피 생두 구매에 동참하고, 우리나라의 우수한 커피 제조 기술을 적극적으로 활용하여 보다 건강하고 지속 가능한 커피를 생산하는데 중점을 두고자 한다. 특히, 커피 로스팅 과정에서 탄소 배출을 줄이고, 아크릴아마이드나 벤조페렌 같은 발암 물질을 최소화하는 로스팅 기술을 연구하고 발전시키고자 노력하고 있다. 좋은 커피는 좋은 재료로 최상의 맛과 향을 살리면서도 부드럽고 균형 잡힌 커피다. 한국슬로푸드커피연합 준비위원회는 슬로커피 철학을 실천하고자 지난 2024년 11월 여수 슬로푸드축제에서 맛 워크숍을 진행하면서 슬로푸드 회원들에게 첫선을 보였다.

### 2025년, 한국슬로푸드커피연합이 나아갈 길

올해 한국슬로푸드커피연합은 무분별한 조직 확장보다는 내실을 다지는 것을 가장 중요한 목표로 삼았다. 특히 국제슬로커피연합과 협력을 강화하고, 그동안 이루어낸 다양한 경험과 활동을 바탕으로 더욱 발전적인 방향으로 나아가고자 한다. 이에 따라 한국슬로푸드커피연합은 국내외에서 슬로푸드 커피의 가치를 전파하는 교육 활동을 적극적으로 추진할 예정이다. 1월에만 해도 광주대학교에서 식품영양학과 학생들을 대상으로 슬로커피 철학을 강연했으며, 삼성SDS 사내 커피 동호회와도 협력하여 지속 가능한 커피를 위한 토론회를 진행했다. 또한, 우즈베키스탄에서는 커피를 통해 새로운 직업과 기회를 모색하는 청년들을 대상으로 교육을 진행했다.

한국슬로푸드커피연합은 매월 2회의 정기회의를 통해 슬로푸드 커피 운동의 방향을 점검하며, 조만간 보다 체계적인 활동을 발표할 예정이다. 무엇보다도 다양한 분야의 사람들이 슬로푸드 커피를 알 수 있도록 교육 기회를 확대하는 것을 올해의 핵심 과제로 삼고자 한다. 앞으로도 커피 한 잔이 단순한 음료가 아니라, 더 나은 미래를 위한 선택이 될 수 있도록 슬로커피 운동을 지속적으로 확산해나갈 것이다. ●



최정현 대표의 해외 포럼 참여 모습



한국슬로푸드커피연합 정기회의 중인 최정현 대표



우즈베키스탄에서 커피 교육을 진행하는 모습



국내에서 진행되는 커피 클래스, 앞쪽에는 교육을 듣는 학생들, 뒤에는 최정현 대표가 서 있다.

● **최정현 한국슬로푸드커피연합 준비위원장**은 BNCR 대표이사로 건강하고 맛있는 커피를 제공하기 위해 다양한 커피 추출 기술을 연구하고 있다. 특히 특허 기술인 ‘분리드립(Separation Drip)’을 활용해 커피의 좋은 성분만을 추출하면서도 불필요한 쓴맛과 카페인의 부작용을 줄이는 섬세한 커피 추출 방식으로 건강한 커피의 미래를 열어가고자 노력하고 있다.

## 슬로푸드 강진지부 '강하나' 예비 지부장 천천히 발효되듯 완성한 강진 생활 이야기



슬로푸드 강진 예비 지부를 맡게 된 강하나 예비 지부장

슬로푸드에서 가장 핵심적 조직이 '지부'다. 지역 회원들이 모여서 정기적으로 모임을 열고 지역의 음식을 나누며 전통을 지키고 지역 생산자와 연대해나가는 것이다. 매서운 추위와 함께 소담한 눈발이 날리던 2월 3일 입춘날, 전남 강진에서 또 하나의 새로운 예비 지부가 출범식을 가졌는데, 바로 강진 예비 지부다. 이날 출범식은 지부장을 맡게 된 강하나 회원이 운영하는 '하나의 정원'에서 진행되었다. 출범식에서 만난 강하나 회원과 지부 회원들은 월출산 기운만큼이나 열정이 넘쳤다. 회원들은 새로 조직된 슬로푸드 강진 예비 지부 활동으로 좋고, 깨끗하고, 공정한 슬로푸드 운동을 펼치며 지속 가능한 삶을 기대하고 있다. 강하나 강진 예비 지부장을 만나 앞으로 계획과 포부를 들어봤다.

인터뷰 신민건(국제슬로푸드한국협회 뉴스레터 담당)

사진 국제슬로푸드한국협회 제공

### Q 간단하게 자기소개를 부탁드립니다.

A 2월 3일에 출범한 강진 예비 지부 지부장 강하나다. 강진 군에서 카페 겸 식당인 '발효담(주) 하나의 정원'을 운영하면서 동백꽃 생초 특허 취득 이후 2024년에 명장으로 선정되어 발효식품 명인으로도 활동하고 있다.

### Q 어떻게 강진 예비 지부를 만들게 되었는가?

A 강진 예비 지부를 만들기 전에 광주지부에서 부지부장으로 슬로푸드 활동을 시작했다. 처음 강진에 온 목적은 귀촌이다. 이를 계기로 농업에 관심을 가졌다. 이후 동백꽃 외 재료로도 발효를 통해 초를 만들거나, 누룩으로 김장, 귀리 비건 빵 개발 등 농수산 자원을 이용해 여러 가공품을 시도해 보고 있다. 그렇기에 지역의 좋은 식재료가 좋은 생산품을 만든다는 사실을 자연스럽게 알게 되었고 나아가 슬로푸드 운동의 중요성과 그 우수성에 대해 자연스럽게 알게 되었다. 슬로푸드 활동가들과의 네트워크를 통해 자연 음식과 내가 직접 만든 농산물을 공유하고자 광주지부에서 슬로푸드 활동을 시작하였다. 점차 강진에서도 지부를 만들어 활동해야겠다고 생각했고, 주변에 슬로푸드 철학을 바탕으로 활동하는 분들과 함께 지부를 만들게 되었다. 앞으로 이 연결점을 통해 슬로푸드 강진지부 회원들과 강진 농수산 자원, 발효음식을 널리 알리는 데 힘쓰려고 한다. 남도에 슬로푸드 회원이 적다는 아쉬움이 항상 있다. 앞으로는 이 지역 새 회원을 늘리는 데 애쓰며, 앞서 말했듯 슬로푸드 활동을 통해 지속 가능하고 건강한 농촌 삶을 함께 만들어가려 한다. ●

### ● 하나의 정원

위치 전남 강진군 성전면 월남3길 83    영업시간 목·일요일 11시~18시

# 오늘도 우리는 슬로푸드

매달 전국 각 지역에 포진해 있는 슬로푸드 지부 활동을 모아 소개한다.  
이달엔 강진, 파주, 여주이천 지부에서 소식을 전해왔다.

정리 신민건(국제슬로푸드한국협회 뉴스레터 담당) 사진 각 지부 및 회원 제공



강진 예비 지부 출범식 행사



강진 예비 지부 참여자 단체 사진

## 강진 예비 지부 출범

다산 정약용의 18년 유배지면서 『목민심서』가 집필된 곳, 김영랑의 고향이자 유홍준 교수가 『나의 문화유산 답사기』 첫 페이지에서 극찬을 아끼지 않았던 곳, 역사의 현장 강진에서 지난 2025년 2월 3일 슬로푸드 강진 예비 지부 출범식이 열렸다. 출범식은 강진군 '하나의 정원'에서 특별한 차와 함께 열었던 몸을 녹이며 시작되었다. 광주지부 송기희 회원이 사회를 맡아 진행된 출범식은 먼저 협회 김종덕 회장의 축하 인사와 슬로푸드 운동에 대한 짧은 강의가 진행되었고, 이어서 장현예 상임이사가 한국 슬로푸드협회 소개와 지부 활동을 안내했다. 다음으로 강진 예비 지부를 이끌어갈 임원 소개와 인사, 회원 소개로 이어졌다. 마지막으로 강하나 지부장이 강진의 전통 음식을 지키는 활동을 진행할 계획에 대한 포부로 마무리되었다. 이번 출범식에는 강하나 지부장이 함께 활동했던 광주지부의 박민숙 지부장과 회원들이 함께해서 더욱 훈훈한 자리였다. 강진 예비 지부가 활발한 활동과 모임을 통해서 지역 회원들과 시민들에게 활기를 불어넣고 정식지부로 승인되기를 응원한다.

## 2 여주이천지부 떡케이크 만들기 행사

2025년 2월 12일 여주이천지부 떡케이크 만들기 행사와 이후 <좋은날> 대표 최승애 교수가총회를 진행했다. 이번 지부 행사로 회원과 비회원인 지역 시민들이 교류하는 시간이 만들어져 2025년 새로 시작하는 한 해의 지부 활동을 더욱 고요할 것으로 기대한다.



떡 케이크 만들기 행사 포스터

## 3 파주지부 총회 개최

2025년 1월 15일 '사임당꽃차'에서 파주지부 총회가 열렸다. 이번 총회에서는 지부장 이취임식을 진행하였다. 그간 파주지부를 이끄느라 애써준 임상채 지부장에게 감사를 표하고, 새로 지부를 맡은 정정기 지부장의 취임을 축하했다. 이취임식과 함께 쿨피차 만들기 체험, 2024년 사업 보고와 2025년 사업계획을 의논하였다.



2025년 새롭게 활짝 피어날 파주지부의 활동이 그 어느 때보다 기대감과 함께 기다려진다. ●

파주지부 총회 참여자들의 모습과 새로 취임한 정정기 지부장. 쿨피차를 만들어 체험 사업을 계획하고 있다.



행사 참여자들의 모습

## 2025 Slow Fish 축제 참가 안내

슬로푸드만의 특별한 여정에 초대합니다.

매 홀수 년마다 이탈리아의 제노아에서는 기후위기 시대 해양생물다양성보호와 바다 맛의 즐거움을

일깨워주는 슬로피시(slow fish) 행사가 열립니다.

이번 행사는 슬로피시 축제 참관으로 컨퍼런스 참여와 슬로푸드만의 맛워크숍을 경험과 제노바 지역 탐방 후 슬로푸드의 성지이자 꿈의 섬 '시칠리아'를 여유롭게 구석 구석 돌아보고 슬로푸드 국제본부가 추천하는 시칠리아 생산자와 만남과 함께 아름다운 농가 식당에서 시칠리아 만의 전통의 맛을 즐기는 특별함을 경험하게 됩니다.

안내는 이탈리아 예술문화사를 전공하신 정상신 선생님의 깊이 있는 이탈리아 문화 해설이 여행 내내 감동을 주는 뜻깊은 여정이 될 것입니다. 슬로푸드만의 특별한 여정에 회원 여러분과 슬로피시와 슬로푸드에 관심있는 분들을 초대합니다.

▶ 기 간 : 5월 7일 인천 출발 ~ 5월 19일 도착 (11박 13일)

▶ 국 가 : 이탈리아 리구리아주 제노바, 시칠리아

▶ 방문지: 제노바, 시칠리아

▶ 인 원 : 22명 (선착순 한정)

▶ 비 용 : 슬로푸드 회원 380만 원 (1년 미만 회원 430만원)

▶ 포함 사항 : 차량/가이드, 주차료, 1일 3식(기내식포함), 슬로피시국제 페스티벌 맛워크숍 2회 참가비, 이띠투리스모(어촌숙박) 탐방, 슬로푸드 이태리협회 추천식당 식사 포함, 3,4성급 호텔(2인1실 기준), 1억원 여행자 보험, 전 일정 입장료, 시티텍스, 도시 진입료

▶불포함사항 : 왕복 항공권(항공권 구매 별도 안내 해드릴 예정입니다.)

공동경비 100유로 (식사 시 물, 식당 팁, 가이드 팁, 기사 팁 기타 공통경비)

이외 일체의 추가 비용이 없습니다.

▶15명 이하 출발 시 비용 변동이 있습니다.

▶접수 기간 : 2025.3.15.일까지 선착순 22명

T:02-737-1665 slowfoodkorea@gmail.com

참관비 입금 : 농협 355-0015-7505-93

(사)국제슬로푸드한국협회

### 일정 안내

5/8 (목) 밀라노에서 제노바 슬로피시 행사장으로, 제노바 1박

5/9 (금) 제노바 슬로피시 행사장

5/10(토) 슬로피시, 제노바 GOA

5/11(일) 팔레르모 시내

5/12 (월) 트라파니 소금의 프레시디아 생산지 방문,  
고성마을 에리체 (Erice)

5/13 (화) 몬레알레-체팔루-팔레르모4

5/14 (수)타오르미나 오후 투어 타오르미나 숙박1

5/15 (목)에트나 동부, Alcatara 계곡의 농업

1) 올리브 농장, 2) Agrumi (Limone, Arancia) 농장,

3) Alcantara 계곡 Catania 1박

5/16 (금) 시라쿠사 Sito archeologico, Ortigia, Catania 2박

5/17(토) Catania Mercato del Pesce, 밀라노, 베르가모

5/18 (일)밀라노 시내 투어, 밀라노 아웃 22시경 MPX

일정은 현지 사정에 따라 변경될 수 있습니다.



## 슬로푸드 회원 여러분 감사합니다.

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.

---

## 2025년1월~2025년2월 슬로푸드후원 (정기회비납부자)명단

가배울/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)초정(대표정인숙)/전남곡성, John Kenneth Lee/전남장흥, NIINUMA CHIKA/서울마포, 강경갑/부산, 강경석/제주도, 강구열/경북예천, 강능규/경기화성, 강대욱/경남거창, 강덕순/광주광역시, 강미경/충남 논산, 강민규/울산광역시, 강병규/전북남원, 강서영/제주, 강석찬/경기화성, 강성일/제주, 강순아/서울서초, 강순임/전남담양, 강양숙/제주, 강영수/대구광역시, 강영주/충남서천, 강은미/전북김제, 강장원/경기안양, 강주남/제주, 강지윤/전북고창, 강창건/제주, 강혜련/충남예산, 행복빛는떡시루(대표강혜진)/전북군산, 강희숙/경기파주, 강희숙/ , 강희진/충남예산, 경소정/경기남양주, 경지현/서울강남, 고미애/전북전주, 고민주/충북청주, 고성광/경기고양, 고양찬우물농장/경기고양, 고영/경기화성, 고영희/제주, 고영희/제주, 고옥희/경기파주, 고용준/제주, 고운/서울마포, 고은정/제주, 고은

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

숙/서울중구, 김은숙/경기양주, 김은숙/광주광역시, 김은아/경북울릉, 김은영/경기의정부, 김은주/전남여수, 김은혜/경기양평, 김익현/경기의정부, 김인숙/서울서초, 김인순/전북전주, 김인자/경기파주, 김자현/서울관악, 김재균/경기의정부, 김재광/경기고양, 김재숙/광주광역시, 김재준/전남나주, 김정규/경기김포, 김정수/서울동작, 김정수/경기파주, 김정아/제주, 김정은/경북울릉, 김정은/부산해운대, 김정열/제주, 김정은/경북울릉, 김정자/경기양주, 김정은/경기의정부, 김정은/전남여수, 김정은/충북청주, 김종덕/서울동작, 김정은/충북청주, 김정은/제주, 김정은/강원철원, 김주덕/제주, 김주희/서울동대문, 김준/전남고흥, 김지영/서울 종로, 김지우/전남강진, 김진만/대전광역시, 김진수/전남여수, 김진욱/경기화성, 김진주/전북전주, 김진태/전남고흥, 김진향/경기부천, 김찬주/경기시흥, 김창균/전북전주, 김창중/광주광역시, 김채옥/서울동대문, 김채윤/경북예천, 김채윤/전북전주, 김추자/전남여수, 김춘교/경기부천, 김춘성/경기하남, 김충구/충남천안, 김태분/경북울릉, 김태준/전남화순, 김태철/경기성남, 김태훈/전북전주, 김하경/서울동작, 김학현/경기파주, 김현곤/전북진안, 김현규/전북군산, 김현미/경북울릉, 김현석/서울시중구, 김현숙/경기이천, 김현숙/경기김포, 김현숙/경기의정부, 김현순/서울은평, 김현욱/경북울릉, 김현욱/경기부천, 김형순/경기고양, 김형애/충남예산, 김혜경/전북남원, 김혜란/서울종로, 김혜숙/강원강릉, 김혜정/서울강서, 김홍기/충남예산, 김희은/충남홍성, 김효재/서울광진, 김희명/전북군산, 김희섭/경기하남, 김희순/전북군산(정담순대), 김희영/ 김희재/부산광역시, 나경희/전북고창, 나상분/인천강화, 나예주발효/경남거창, 나혜리/경기남양주, 남은주/경기안성, 남정희/경북울릉, 남창우/전남순천, 남한권/경북울릉, 노국환/경기양평, 노미경/경기여주, 노민영/서울종로, 농업회사법인 농부생각(대표김동완)/충남아산, 농업회사법인울릉독도팜(주), 농업회사법인절굿대, 느린세상영농조합법인(대표김갑남)/경북상주, 다정농원(대표심복남)/경북성주, 도덕현/전북고창, 라연화/경기고양, 라포르하레/제주, 라호채/전북무주, 류경옥/광주광역시, 류명주/광주광역시, 류정기/경기고양, 류춘자/경기고양, 르도혜/부산광역시, 마경희/ 경북울릉, 마행덕/충북청주, 문명숙/경북울릉, 문봉준/전남장성, 문서정/경기수원, 문성수/경기파주, 문성희/전남구례, 문순자/경북울릉, 문오권/광주광역시, 문유숙/서울은평, 문재형/경기하남, 문지영/서울은평, 민경윤/경기용인, 민덕희/전남여수, 민병철/전남여수, 민진욱/서울동대문, 바른식습관연구소(대표김아람)/경기광명, 박경아/경기남양주, 박경희/경기파주, 박기호/경북울릉, 박난실/전남여수, 박남옥/전남여수, 박덕수/경북울릉, 박도희(박소연)/경기양평, 박동근/서울양천, 박동금/전북완주, 박동우/서울마포, 박래훈/경기화성, 박만희/광주광역시, 박미경/경남함양, 박미자/충남홍성, 박미현/경기고양, 박민숙/광주광역시, 박민제/경기양평, 박상미/서울종로, 박상일/전남해남, 박서필/캄보디아. 박석희/서울동작, 박선흠/전남여수, 박성미/전남여수, 박성숙/독일, 박성자/경기평택, 박성준/전남신안, 박성혜/경기광주, 박세정/서울양천, 박소은/전남화순, 박순옥/전남담양, 박순덕/경북울릉, 박애경/경기양평, 박애련/서울강남, 박연주/경기파주, 박영란/경기광주, 박영미/서울종로, 박영애/강원홍천, 박영재/경기수원, 박영희/제주, 박영희/경북울릉, 박용수/경북울릉, 박이현/전남고흥, 박인숙/전남 담양, 박일두/전북전주, 박재원/서울강남, 박재현/미지정, 박정록/경기 남양주, 박정실/서울용산, 박정애/경북울릉, 박정희/서울은평, 박종숙/경기이천, 박종일/서울강서, 박진숙/경기고양, 박진희/전북장수, 박찬영/서울

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

유성훈/전북부안, 유수현(카펜트리)슬로프렌즈 /경기남양주, 유승현/경기남양주, 유시현/경기남양주, 유신정/서울서초, 유영아/전남고흥, 유은의/경기김포, 유일순/충남서산, 유일화/경북울릉, 유재성/강원영월, 유정희/전북전주, 유정희(고천마실)/경북포항, 유종철/경기수원, 유창우(카펜트리)슬로프렌즈/경기남양주, 유채진/경기여주, 유춘영/전남담양, 유현주/서울서초, 유혜선/충북청주, 유홍림/프랑스, 유황순/경기양주, 육주희/서울관악, 윤가비채/광주광역시, 윤경림/서울관악, 윤경숙/충남서산, 윤광미/경기고양, 윤광희/경기광명, 윤대근/전남나주, 윤대식/전남강진, 윤매숙/경북울릉, 윤병구/전남함평, 윤상미/서울서대문, 윤석진/경기포천, 윤성희/충북청주, 윤순옥/전남강진, 윤신애/서울은평, 윤아영(레스토랑오와이)/서울강남, 윤영주/경북울진, 윤영철/경북울릉, 윤유경/서울동작, 윤재영/서울강남, 윤정욱/충남논산, 윤종민/전남여수, 윤하영/대전광역시, 이강백/경기고양, 이강식/경기화성, 이경민/전남담양, 이경숙/경기양주, 이경숙/경기파주, 이경애/경북울릉, 이경우/경기양평, 이경이/경기양평, 이경자/충남홍성, 이경태/경북울릉, 이경희/경북울릉, 이광빈/제주, 이광영/경기파주, 이광진/경기용인, 이광진(일산애)/경기고양, 이귀임/전남영광, 이귀조/경북울릉, 이규현/전남담양, 이근왕/경남하동, 이근혜/종로, 이금선/경북울릉, 이기동/서울송파, 이길순/광주광역시, 이나금/경기파주, 이남숙/경기파주, 이대건/전북고창, 이덕주/경남하동, 이덕준/경북울릉, 이도경/경기파주, 이동건/경기수원, 이동선/경기용인, 이동일/경기용인, 이두열/경기김포, 이명/서울강남, 이명숙/대전광역시, 이명숙/경북울릉, 이명숙/서울서초, 이명용/충남청양, 이명주/경기김포, 이명희/서울용산, 이문봉/경기안양, 이미덕/강원횡성, 이미우/경기양주, 이미정/전북군산, 이민/제주, 이민영/경기양주, 이민일/경기파주, 이민형/경기고양, 이보은/서울구로, 이보향/서울도봉, 이보희/경기과천, 이빈파/서울성북, 이상관/경기광주, 이상미/전남담양, 이상배/경기화성, 이상익/서울종로, 이상행/서울용산, 이상헌/경북울릉, 이상훈/경기평택, 이상희/제주, 이상희/경남통영, 이석영/경기수원, 이선진/인천광역시, 이성철/부산광역시, 이세훈/경기양평, 이수경/서울강동, 이수연/경기성남, 이수연/경기용인, 이수진/서울성북, 이숙연/서울동작, 이숙희/경남창원, 이순규/경기남양주, 이순득/경기용인, 이승길/전남완도, 이승숙/충남논산, 이승창/전남완도, 이승현/서울종로, 이승희/전남해남, 이애란/충남홍성, 이연례/전남순천, 이연수/서울송파, 이영성/서울종로, 이영숙/충남예산, 이영숙/충북청주, 이영숙/경북울릉, 이영실/경북울릉, 이영아/전남담양, 이영희/경기수원, 이예숙/전남담양, 이옥녀/제주, 이옥순/서울양천, 이옥희/경북경주, 이용숙/경기수원, 이용원/경기여주, 이용이/전북군산, 이우숙/경기부천, 이원로/경기성남, 이원영/경기하남, 이원자/경기여주, 이윤선/제주, 이윤숙/광주광역시, 이윤철/강원영월, 이은경/광주광역시, 이은미/대구광역시, 이은선/서울강남, 이은실/경북포항, 이은혜/충남공주, 이자영/경기양평, 이재덕/서울강남, 이재선/경기양주, 이재영/충남계룡, 이재용/경기화성, 이재현/충북보은, 이재훈/대구광역시, 이정석/ , 이정숙/충남예산, 이정숙/전북정읍, 이정숙/대전광역시, 이정아/제주, 이정아/경남하동, 이정아/광주광역시, 이정원/전남담양, 이정자/서울종로, 이정직/미지정, 이정호/강원원주, 이정화/전남담양, 이종진/전북전주, 이주연/서울용산, 이주해/전북임실, 이준섭/제주, 이준호/전북고창, 이지순/경기양평, 이지영/제주, 이지현/경기남양주, 이지형/경북경산, 이진숙/전남화순, 이진형/경남진주, 이진희/서울동작, 이창희/경기양평, 이춘자/경북울릉, 이해숙/충남홍성, 이

현숙/충북청주, 이현영/전남여수, 이현정/서울은평, 이현정/경기여주, 이현종/경기고양, 이해경/서울  
성동, 이해정/경북포항, 이호진/경기김포, 이희운/전남장흥, 임국현/전북부안, 임명검/충남보령, 임  
미선/경기양평, 임미숙리디아/경기고양, 임상채/경기파주, 임서형/제주, 임선자/경북울릉, 임연숙/전  
남장흥, 임영수/경기고양, 임영혜/충북영동, 임인숙/광주광역시, 임인환/경기양평, 임장옥/전북정읍,  
임창덕/경기구리, 임태인/광주광역시, 임헌문/경북봉화, 임현/경기과천, 임현진/서울영등포, 임희연/  
광주광역시, 장경순/서울중구, 장경식/서울마포, 장금애/전남강진, 장내순/전남장흥, 장대석/경기성  
남, 장명숙(신순규)/실미원, 장명아/광주광역시, 장미향/경기포천, 장수찬/경기화성, 장승영/경기광  
주, 장승희/경기사흥, 장영기/ , 장영숙/경기파주, 장영주/서울은평, 장영춘/서울성북, 장유경/서울강  
남, 장유성/부산광역시, 장은숙/경남양산, 장주연/경기고양, 장중연/전남목포, 장지영/전남무안, 장  
진호/서울마포, 장하늬/서울마포, 장한/인천광역시, 장현남/서울동대문, 장현순/경기파주, 장현예/경  
기남양주, 전계운/전북고창, 전민석/경기남양주, 전병덕/경기수원, 전병성/경기파주, 전선희/전남곡  
성, 전성희/경북안동, 전송자/경기파주, 전옥자/경기화성, 전은순/경기파주, 전인옥/경북구미, 전형  
광/충남공주, 전효원/대구광역시, 정갑순/경기광명, 정경희/경기이천, 정관스님/전남장성, 정규화/경  
남진주, 정금자/경기파주, 정금철/전북부안, 정남숙/전남담양, 정다운/경북울릉, 정대휘/경북울릉,  
정명성/전북정읍, 정미선/서울서대문, 정미영/경기파주, 정병남/전남고흥, 정병수/광주광역시, 정봉  
희/서울용산, 정상신/이탈리아, 정상옥/충남홍성, 정상택/광주광역시, 정순덕/경기파주, 정순옥/경기  
양주, 정안숙/전남담양, 정연숙/경기수원, 정연주/경기양평, 정영숙/경기양평, 정영숙/충남보령, 정  
영호/전남무안, 정용효/경북울릉, 정운교/충북음성, 정유정/서울강서, 정은하/경기남양주, 정인숙/전  
남여수, 정일심/경기양주, 정점숙/경기남양주, 정정기/경기파주, 정정연/경북울릉, 정정하/서울종로,  
정제민/충남예산, 정진순/전북고창, 정진영/제주, 정진화/서울은평, 정태남/전남담양, 정해경/충남예  
산, 정현자/전남여수, 정현주/전남여수, 정현진/경북울진, 정현창/경기양평, 정혜경/경기고양, 정혜  
윤/인천광역시, 정호진(자르디미농)/경북구미, 정효미/전남여수, 정효화/전남화순, 정희정/전남무안,  
제주로부터/제주시, 조경신/전북전주, 조선자/ , 조수영/충남홍성, , 조순영/전남광양, 조연원/충남예  
산, 조영현/전남장흥, 조완석/경기용인, 조용란/경기파주, 조원실/경기고양, 조윤심/전북익산, 조은  
진/전북정읍, 조은희/경북경주, 조이스/경북울릉, 조정/경기고양, 조정환/경기화성, 조종기/강원철원,  
조창범/제주, 조철/전북진안, 조태경/서울종로, 조향순/전남순천, 조혜원/서울서대문, 조희경/경기파  
주, 주권기/광주광역시, 주귀연/인천광역시, 주미란/서울도봉, (주)서스테이블/서울동작, (주)옥텟/서울  
강남, 주연섭/경북문경, 주영하/경기성남, 주은옥/전남여수, 주인옥/서울강동, 주형로/충남홍성, 주  
형미/경기부천, 주희진/광주광역시, 지윤진(피코서울)/서울사직, 지은주/서울서초, 진미령/경남창원,  
진인희/미지정, 진태민/제주, 찐누룩발효공방/서울강서, 차나무뱅크/경기용인, 차명옥/전북전주, 차  
미경/광주광역시, 차시영/전남장흥, 차정단/전북진안, 채점석/제주, 채지애/제주, 천정자/전남장흥,  
천지연/전남순천, 천호균/경기파주, 최경남/전북부안, 최근태/충북옥천, 최낙전/경기양평, 최돈익/서  
울강남, 최득수/충북단양, 최말희/경북울릉, 최미자/서울노원, 최병호/경기수원, 최삼남/전북부안,  
최상숙/충남홍성, 최선미/광주광역시, 최성희/서울은평, 최송아/경기고양, 최숙자/전남고흥, 최승철/

경기안양, 최식림/경남산청, 최양숙/경기파주, 최영미/서울성북, 최영숙/경남창원, 최영숙/경북울릉, 최용범/전남구례, 최윤경/서울중랑, 최윤수/경기여주, 최윤수/경기여주, 최윤희/서울영등포, 최은숙/경기김포, 최은영/경기고양, 최장희/대전광역시, 최재덕/경기여주, 최정분/경기파주, 최정현/경기성남, 최정희/경기양주, 최중현/경기수원, 최중호/경기양평, 최주현/부산광역시, 최준표/경기수원, 최준호/서울용산, 최지영/서울강남, 최철/경기연천, 최춘경/전북전주, 최춘화/전남담양, 최학순/충북청주, 최후경/전남여수, 최희돈/경북울릉, 최희철/경기수원, 추민아/광주광역시, 추승민/서울관악, 태울팜솔루션/경기수원, 템바이오/경기의왕, 하늘농가/슬로푸드친구들(고화순)/경기남양주, 하완기/경남거창, 하정애/경북울릉, 하진석/경기고양, 한갑수/서울노원, 한귀숙/경북울릉, 한기남/전남구례, 한대수/경남거창, 한도연/전남담양, 한도현/경기성남, 한명구/서울중구, 한복려/서울종로, 한사랑마을교육공동체/경기포천, 한상준/경북예천, 한선이/전남담양, 한성천/경남하동, 한소희/전남여수, 한얼영농조합법인/슬로푸드친구들(대표김원봉)/경기여주, 한영수/경기양평, 한외자/경북울릉, 한우석/슬로청춘, 한은희/경기남양주, 한정심/전북군산, 한정현/경기광주, 한주희/경기파주, 한창본/전남장흥, 한태림/전남순천, 햇살마당/경기파주, 허운/경남산청, 허경희/서울강남, 허기순/경기가평, 허선헤/경기파주, 허순연/경북울릉, 허정희/경기파주, 허태원/전남여수, 허향순/제주, 허훈/경기포천, 현금지/경기남양주, 현길아/제주, 현은주/경기남양주, 현종영/서울강남, 현혜인/경기수원, 홍경량/제주, 협동조합아우내공동체/ 홍경량/제주, 홍광표/경기화성, 홍미라/경기하남, 홍선희/서울성북, 홍수민/충남홍성, 홍순미/서울은평, 현인농원(대표홍승갑)/경기파주, 홍양현/전남나주, 홍여신/전남강진, 홍은화/경기수원, 홍정아/부산광역시, 홍천기/서울영등포, 홍철표/경기양주, 홍혜영/대전광역시, 황기순/전남영양, 황길자/전북김제, 황미경/ , 황미화/경북울릉, 황보순자/경기여주, 황순임/충남서산, 황정민/전남보성, 황종환/전남나주, 황진웅/충남공주, 황태연/전남담양, 황현화/전북군산, 황효숙/경북울릉, 황효정/경북울릉, 효덕목장(대표이선애)/충남천안, (이상1,080명)

# 슬로푸드회원특가

## 달팽이 매거진 연 구독 할인

연 구독 18만원에서 15만원으로  
20% 할인되서 받아보실수 있습니다.(현금가)

슬로푸드회원만 특별히!!  
문의전화는 협회로  
입금과 배송은 최영미 회원

슬로푸드 회원이되면 멋진세상이..



02-737-1665