



**Slow Food**  
**2023.09**

종고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

# slow food

LETTER | COLUMN | ARK OF TASTE | PEOPLE | GLOBAL | CONVIVIUM | NEWS



슬로푸드 소식을 모아 전하는 '슬로푸드' 섹션은 국제슬로푸드한국협회와 「슬로매거진달팽이」가 함께합니다. 우리나라 슬로푸드 운동의 현장은 물론 국제 슬로푸드 협회의 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 9월에 좀 더 깊이 들여다본 주제는 '장'입니다.

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

 Slow Food®

# 우리 집 장은 누가 만든 장인가요?

우리 협회가 처음 출발했던 슬로푸드문화원 시절, 조안면 삼봉리에는 다양한 조리 교육을 할 수 있는 커다란 조리실이 있었고 매년 봄마다 유치원 어린이들을 대상으로 ‘꼬마 메주 만들기 교육’을 진행했습니다. 꼬마 친구들이 도착하기 전에 미리 메주콩을 삶느라 치면 콩 삶는 구수한 냄새가 조리실을 가득 메우고도 너무 친구들을 먼저 맞이했습니다. 메주를 본 적조차 없었던 꼬마들은 폭 삶아진 콩을 절구에 찼으면서 그 고소한 냄새의 유혹을 이기지 못하고 메주를 만들기도 전에 절반쯤은 먹어버려서 부족한 양을 예비해둔 콩으로 채워주어야 했습니다.

유치원에서 콩을 전혀 먹지 않던 아이가 메주콩을 찼으면서 아무런 거리낌 없이 주워 먹는 모습에 선생님들이 깜짝 놀라며 감탄했습니다. 고사리손으로 꼬물꼬물 메주를 만들며 더없이 행복해하던 아이들의 표정을 지금도 잊지 못합니다. 아이들이 만든 메주는 유치원에 가져가서 직접 장을 담그는 계기로 이어졌습니다. 들은 것은 잊어버리고, 본 것은 기억하고, 직접 해본 것은 이해한다는 이야기가 있습니다. 메주나 장에 대해서 제대로 들어본 적도, 본 적도 없었던 아이들이 메주를 제 손으로 만들면서 재료 본연의 맛을, 나중에 어떤 모습으로 우리 밥상에 오르는지를 알게 되었습니다.

그러나 지금 우리가 먹는 재료 대부분이 그 과정을 알 수 없는 상태로 밥상에 오릅니다. 과정이 생략된 음식들은 관심도 애정도 갖들지 않고 단순히 대상화되어 기능적으로 대하게 됩니다. ‘꼬마 메주 만들기 교육’은 아이들은 놀이처럼 한 행위지만 장 만들기를 직접 체험하면서 장이라는 음식이 기억의 심연에 저장되고, 그 맛을 기억하고, 그래서 사랑하는 음식이 되는 계기가 되었으면 하는 바람이었습니다.

집마다 매년 담그고 몇 년씩 묵혀 먹던 장은 이제 어딘가 가서 체험해야 하는 특별한 소재가 됐습니다. 요즘 장을 직접 담가 먹는 집이 과연 얼마나 될까요? 예전에는 집집마다의 장이 있었고 대대로 내려오

는 장맛이 있었습니다. 장맛이 그 집안 음식 맛이었고 그 집안의 역사이기도 했습니다. 그런데 어느 날 갑자기 우리 밥상에서 장이 사라져 버리고, 대신 공장식 장이 올라오게 된 계기는 무엇이었을까요? 우리나라에서 본격적으로 공장에서 만들어진 장이 확산한 계기는 아파트 문화의 보급과 함께합니다. 1960년대 말 정부는 도시미관을 해치고 비위생적이라는 이유로 전통 장을 ‘위해 식품’으로 전격 분류하였습니다. 특히 개발이 중점적으로 이루어졌던 서울시에서는 ‘장독대 없애기 사업 3개년 계획’을 세우고 대규모 예산을 편성해서 장독대 없애는 사업을 대대적으로 펼쳤습니다. 부실 건설로 인한 와우아파트 붕괴라는 초유의 사태를 아파트 옥상에 있던 장독대 무게의 문제로 둔갑시켜 장독대 파괴를 본격화했습니다. 동시에 집에서 만드는 장을 없애는 대신 대규모 산업형 간장 공장을 육성했습니다. 이처럼 어처구니없는 정책으로 대대로 내려오던 간장과 된장을 없애고 정체불명의 장을 사 먹게 만들어 결국 우리 식탁에서 전통 장을 완전히 밀어내버린 것입니다. 그 결과 지금 우리는 대부분 집에서 직접 만든 장은 보기 힘들어졌고 당연하게 마트에서 판매하는, 식품공장에서 만드는 간장과 된장이라는 이름을 가진 소스를 먹게 되었습니다.

잘못된 정책으로 인해 수백 년 이어져 내려오던 음식 전통의 맥이 한순간에 끊어진 것입니다. 잃어버린 전통을 복원하거나 세우는 일은 간단하지도 않고 하루아침에 이루어지지도 않습니다. 그러나 장을 복원하고 다시 장독대를 세우는 일은 이제 우리에게 남겨진 과제입니다. 우리 전통 장 문화가 확산해 집마다 장을 만들고, 우리 아이들에게 장맛을 되살려 기억 속에 행복하고 맛있는 맛으로 남도록 하는 것 또한 우리 슬로푸드 운동이 앞으로 펼쳐 나가야 하는 또 다른 과제가 아닐까 생각합니다. 이번 10월 장축제를 우리 국제슬로푸드한국협회가 공동주최하는 이유이기도 합니다. 그래서 조리하는 대한민국, 장 담그는 대한민국을 만들어 나가야겠습니다. ●

2023년 8월 마지막주, **장향연**에게 (국제슬로푸드한국협회 상임이사)

## 소비자의 선택, 사라져가는 전통 발효 장을 지키는 열쇠 한국인의 밥상을 지킨 발효음식

조상님 귀신도 제삿날 장맛을 보고 찾아온다고 할 정도로 집집이 다른 것이 장맛이었습니다. 이젠 어디나 똑같은 장맛이 아쉽습니다. 이탈리아 발사믹 식초를 예찬하듯 우리 발효간장 예찬 시대가 오길 바랍니다.

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회 회장) 사진 최영미



예전에는 대부분 가정에서 장을 담가 먹었습니다. 장맛이 음식 맛을 좌우하기 때문에 집집이 음식의 맛이 달랐습니다. 요즘은 장을 담가 먹기 힘든 주거 공간, 장 소비량의 감소, 간장을 담그는 데 드는 노력과 수고 대신 편리함을 추구하기에 오늘날 사람들은 공장에서 대량 생산한 가공식품 장을 주로 먹습니다.

가공식품 장을 구매해 먹으면서 가정마다 장맛이 거의 표준화되었습니다. 장을 연구하는 지인에 의하면, 조상이 제삿날 집에 찾아올 때 생전에 먹었던 간장 맛을 알아채고 온다고 합니다. 오늘날은 대부분의 가정에서 공장식 간장, 획일화된 맛의 간장을 사용해 제사 음식을 만드니 제삿날 조상이 찾아오기도 어렵게 되었습니다.

우리나라 간장 중 메주로 담가 만든 전통 발효 간장이 시장에서 차지하는 비율은 얼마나 될까요? 오래된 통계수치이지만 2.8%에 불과합니다. 나머지 97.2%는 공장에서 만드는 산분해 간장, 양조간장, 혼합간장 등입니다. 산분해 간장은 콩기름을 짜고 남은 대두박(콩단백질)을 염산으로 가수분해해 아미노산으로 분해하여 만드는 것으로, 하루 이틀이면 만들 수 있습니다. 양조간장은 콩, 대두박, 맥류 또는 쌀 등을 제국(製麴)하고, 식염수 등을 섞어 발효, 숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말합니다. 혼합간장은 산분해 간장과 양조간장을 혼합한 것입니다. 우리나라에서는 혼합간장이 많이 판매되는데, 혼합간장은 대개 산분해 간장의 비율이



1 '맛의방주'에 등재된 제주푸른콩장 간장. 색과 농도가 짙은 제주푸른콩장은 그냥 찍어 먹어도 그맛이 일품이다.  
 2 지역마다 집마다 다른 장맛은 우선 장 담글 때 쓰는 콩이 달랐기 때문이다. 전라남도 지역에서 쓰던 눈까매기콩.

높고, 양조간장의 비율이 낮습니다.

우리나라 산분해 '간장' 제조법은 일본에서 도입되었는데, 오늘날 일본에서는 산분해 간장에 간장이라는 명칭을 사용하지 못하게 해 '아미노산액'으로 표시하고, 대만에서도 2017년부터 산분해 간장을 '간장'으로 표기하지 못하게 되었습니다. 그런데 우리나라에서는 산분해 간장이 버젓이 간장으로 판매됩니다. 슬로푸드 운동하는 사람들 사이에서 식품공장에서 만든 간장은 간장이 아니라 '간장 맛 소스'라고 지적해야 한다는 의견도 있습니다.

또한 예전에 집에서 장을 담글 때에는 주재료인 콩을 지역에서 생산된 것을 썼는데 오늘날 공장에서 생산되는 간장의 식재료는 수입 콩입니다. 지역에서 생산된 콩은 수입 콩에 비해 비싸므로 웬만하면 쓰지 않습니다. 수입 콩은 GMO일 가능성이 큼니다. 전 세계 콩 생산량의 80% 이상이 GMO이고, 우리나라의 식품산업은 가격 때문에 non-GMO 콩이 아니라 GMO 콩을 주로 수입하기 때문입니다.

공장에서 생산되는 간장에는 장맛을 위해, 보존을 위해, 색깔을 위해

각종 인공 첨가물이 들어갑니다. 싼 가격에 팔아 이윤을 많이 남기기 위해 가급적 원가가 낮은 식재료를 사용합니다. 오래 보관하고 유통기한을 늘리려고 방부제 등도 넣습니다. GMO 콩에다 각종 첨가물이 들어가기 때문에 공장 간장은 몸에 좋을 리 없습니다.

공장에서 생산된 장 제품의 맛에 익숙해져서 싸고 쉽게 살 수 있는 공장 간장만을 선택하면, 지역에서 제대로 간장이 나온다고 해도 소비자에게는 외면당합니다. 농업과 소비가 하나이듯이 전통 식품 생산도 소비자의 선택에 운명이 좌우될 수밖에 없습니다.

우리 조상의 지혜가 담긴 전통 발효간장을 확산하려면, 한편으로 소비자들이 어려운 가운데서도 장을 직접 담가 먹어야 합니다. 아파트에 살아 장독대가 없다면 지인들과 함께 농가 등에서 메주 만들기부터 하는 장 담그기에 공동으로 참여하고 나중에 장을 나누는 것도 방법입니다. 다른 한편으로 간장을 가격이 아니라 가치로 접근하고, 국산 콩으로 만든 전통 발효간장을 구매해 슬로푸드운동에서 말하는 공동 생산자로서 제대로 된 간장을 만드는 분들에게 힘을 보태는 것입니다. 전통 발효간장을 지키는 열쇠는 소비자에게 있습니다. ●

ARK OF TASTE

# 장, 어디까지 먹어보셨는지요?

글 조혜원(국제슬로푸드한국협회 맛의방주 담당국장) 사진 최영미





1 제주 장독은 모양도 여느 지역과 다르지만, 별도의 공간에 이렇게 뚜껑을 덮지 않고 천으로 덮어 숨을 쉬게 하는 것이 특징이다.  
2 예부터 제주 지역 장 콩인 제주푸른콩, 제주에서 잘 자라고 푸른색을 띠어 '제주푸른콩'이라 불린다.

‘장’을 떠올리니 불현듯 ‘소맥’이 떠올랐다. 사람마다 소맥 제조법이 각기 달라 수많은 레시피가 존재한다고 들었다. 우리나라 장도 그러하지 않을까. 예전에 장을 담가 먹을 땐 집마다 장맛이 달라서 개개의 장맛이 존재했는데, 최근에는 대기업의 맛이 식탁을 점령해 음식점을 가도, 집에서든 같은 장맛이다. 아이들이 자라서 엄마의 장맛을 떠올릴 수 없는 시대가 되었다.

얼마 전 장을 직접 담글 기회가 있었다. 메주까지 직접 썬 못했지만 잘 썬 메주를 구해 천일염을 잘 푼 물에 비율을 맞춰 장을 담고, 메주와 간장을 분리할 때 싹을 낸 삶은 보리를 넣어 보리된장을 만들었는데, 된장만 풀어도 구수하고 감칠맛 나는 된장이 완성되었다.

이처럼 된장을 담그는 방식도 지역마다, 집마다 다를 것이다. 국제슬로푸드협회 생명다양성재단에서 추진하는 ‘맛의방주’는 소멸 위기에 처한 지역의 식재료뿐 아니라 만드는 방법도 포함한다. 이번에는 재료와 제법을 보존해야 할 가치가 있는, ‘맛의방주’에 등재된 장 몇 가지를 소개한다.

### 01 제주도 토종 장 콩, 푸른콩으로 만든 푸른콩장

제주도 푸른콩장은 2013년 8월 국내에서 첫 번째로 등재된 맛의방주 품목이다. 제주 푸른콩장이 맛의방주 1호로 등재된 이유는 토종 종자로서 푸른콩이 가진 가치와 메주를 거치지 않고 바로 장을 담는 제법이 가치 있어서다. 이는 우리나라에서는 거의 사라지고 오직 한 지역, 서귀포 일대에만 남아 있다.



제주푸른콩장은 ‘푸른독새기콩’ 등으로 불리는 제주 지역 토종 콩인 푸른콩으로 만든 장이다. 장 종류에 따라 된장, 간장, 누룩장, 막장 등 다양한 이름이 있다. 푸른콩은 제주도에서 ‘푸린독새기콩’, ‘푸른독새기콩’ 등 다양하게 불리는데, 어르신들은 대부분 ‘푸린독새기콩’이라 부른다. 푸른콩장은 푸른콩이라는 특별한 콩을 쓰기도 하지만 만드는 방법도 일반 장과 다르다. 메주와 간장 분리 단계에서 삶은 콩과 보리나 밀로 만든 누룩을 넣어 간장으로 빠진 맛과 영양을 보강하는 것이 특이하다. 남은 장에도 누룩을 첨가해 숙성하다가 누룩을 빼고 더 숙성해 푸른콩간장을 만든다.

푸른콩은 한라산 이남과 서부 지역에서 많이 재배된다. 푸른콩장은 서귀포 지역 일부 가정에서 만들어지고, 상업용은 ‘제주푸른콩방주’를 필두로 몇 곳에서만 생산한다.



전수자가 거의 사라져 행사 때에나 그 실제 모습을 볼 수 있는 예산 집장.

“  
 예산 집장은 1주일 만에 속성  
 발효하는 저염 된장으로,  
 만들기는 간편하나 장기간 보관이  
 어렵다. 그래서 주로 여름철  
 보리밥에 비벼 먹는 별미였다.  
 ”

## 02 양반가에서 먹던 속성 된장, 예산 집장

즙장(汁醬) 또는 채소를 많이 넣어 채장(菜醬)이라고도 불리는, 예산지역 양반가에서 주로 먹던 된장이다. 예산 집장은 백중이 지난 음력 7월 15~20일쯤 담그며, 다른 지방 집장과 달리 소고기와 말린 대하가 들어간다. 소금이 아닌 간장으로 간을 맞추는 것도 특징이다.

메주콩, 보리, 찹쌀, 한우 양지머리, 오이, 가지, 고추, 천일염, 조선간장과 같은 곡물류, 채소류, 육류, 해산물 등 다양한 식재료를 사용한 고급 음식이다. 일반 된장이 1년 이상 걸리는 것과 달리 예산 집장은 1주일 만에 속성 발효하는 저염 된장으로, 만들기는 간편하나 장기간 보관이 어렵다. 그래서 주로 여름철 보리밥에 비벼 먹는 별미였다.

예산 집장은 충남 예산지역 전통음식으로 아직도 그 맛을 기억하는 주민들이 많지만, 식생활의 변화 등으로 찾아보기는 힘들다. 예산 집장의 특성상 저장 유통이 어렵고, 일부 양반을 위한 음식이어서 널리 보급이 이뤄지지 않았기 때문이다. 현재 지역에선 ‘햇빛촌농원’이 복원에 성공했으나 저장과 유통이 어려워 생산이 쉽지 않은 실정이다.





장의 고정관념을 깨고 특별한 맛으로 마니아층의 인기를 얻고 있는 팔장

### 03 팔으로 메주를 썬서 담근 팔장

팔장은 옛날에 콩이 흉년일 때 조정의 지시로 개발된 장으로 알려졌다. 간장을 빼지 않아 맛이 부드럽고 염도가 낮은 것이 특징이다. 조선 시대 후기에 만들어진 장이지만 조선 중엽 실학자 박세당이 엮은 농서 『색경』(1676)에 ‘팥을 재료로 장을 담갔다고 전하고 있다. 팔장은 정월에 삶은 팥과 밀가루로 메주를 찼고 발효한 후 말려서 소금물을 부어 담그는 전통 장이다.

팥 외에 볶은 콩가루와 밀가루를 빵아 뭉쳐서 발효시키는 과정, 건조한 팥 메주를 빻는 과정 등을 거치며 박세당 종가에서 담갔으나 이주와 결혼 등으로 가문 사람들이 지역을 가리지 않고 퍼지면서 한 지역에 국한되지 않고 만들어 먹었다.

팥 메주 찌기부터 건조, 발효, 숙성까지 6개월 정도 시간이 소요된다. 일반 장에 비해 발효과정이 짧은 편으로 냄새도 덜하며 짜지 않고 달지 않은 편이다. 팥 특성상 신맛이 조금 느껴지는 것이 특이하다. 팔장은 메주를 도넛 형태로 동글게 만들고 가운데 구멍을 내 바람이 잘 통하는 서늘한 곳에 두고 띄운다. 팔장은 ‘붉은 팥(예팥)을 쓴다’고 조선 시대 요리법을 정리한 책 『조선무쌍신식요리제법』에 명시되어 있다.

가물어 콩 농사가 되지 않을 때 된장 대체 장으로 만들어 먹었는데, 콩 농사가 잘되어도 팔장을 계속 담가 먹으며 진화해왔다.

조선시대부터 비롯되고 지역을 벗어나 전국적으로 알려진 팔장이지만 가르치는 이와 배우는 이가 없으니 역사 속으로 사라졌다. 고추장이나 된장처럼 보편적이지 않고 맛도 생소하며, 메주를 띄우는 과정이 번거롭고 쉽게 변하므로 가정에서 만들어 먹기 쉽지 않다. 경북 안동에 소두장(팥장) 명인 김명희 종부가 있으며, 충남 홍성에 있는 ‘홍주발표식품’이 시판제품을 개발해 판매한다.

주식인 쌀의 부족한 단백질을 공급하고, 피를 맑게 하고, 암세포를 억제하고, 피부를 아름답게 유지하는 등 효능과 효과가 명확하게 밝혀진 식품이 간장과 된장이다. 푸른콩장은 찬물에 풀기만 해도 맛있고, 집장은 밥을 비벼 먹으면 맛있고, 팔장은 샐러드 소스로 먹어도 참 좋다. 된장을 찌개와 국으로 끓인다는 고정관념에서 벗어나 다양한 음식의 주재료, 부재료로 활용할 수 있다. 재료의 다양성, 만드는 방법의 다양성, 식탁의 다양성을 위해 ‘맛의방주’에 등재된 장을 많은 사람이 알고 선택해야 사라지지 않고 이어질 수 있다. ●

FOOD COLUMN

# 돌봄과 한국인의 밥상 ③ 우리를 떠받치는 솥과 아궁이

글 우석영 (생태전환/탈근대전환 연구자, 작가) 사진 최영미



그곳의 문을 열면, 과연 뭔가가 기다리고 있었다. 무엇보다 마법적이었던 물건은 큰 자라 등처럼 생긴, 거무튀튀한 색깔을 한 엄청나게 무거운 무쇠 판이었다. 그걸 들어 올리면, 그 아래 모락모락 조그마한 구름처럼 올라오던 흰 김 아래에 보이던 놀라운 것들. 때로는 밥이었고 때로는 국이었고, 때로는 떡이었고, 때로는 옥수수였고, 때로는 고구마였던 것들. 그러니까 솥은 변주와 다산에 능했다. 솥은 자궁이었고, 풀무였고, 움푹 팬, 무한대로 뻗은 농토였다. 불사하는 곡신(谷神, 노자 6장)이 바로 거기 거주하고 있었다. 불을 달구면 언제라도 노동에 나서던 전사, 솥! 그러나 일이 있든 없든 늘 무사태평하기만 하던 솥이여! 뭐든 척척 해낼 줄 알던, 이 세상의 걸물 중에서도 최고의 걸물인 솥이시여! 신(神) 그 자체이던 솥이시여!

솥이 그리운 건, 실은 어머니가, 할머니가 그리운 것이다. 대지의 어머니, 충명부인, 큰할망이, 지신(地神), 데메테르(Δημήτηρ, Demeter, 어머니 지구가) 그리운 것이다. 정지 안의 그 솥은 실은, 큰할망과 우리를 이어주던 텃줄이었다.

그 솥을 떠받치고 있는 부뚜막(불이 뚫고 나오지 못하도록 막아놓은 곳) 아래에는 솥의 짝꿍이 있었으니, ‘아궁이’라는 재미나는 이름으로 불리던, 깊고 좁은 그 안이 새카만 구멍이다. 숯과 재가 가득했던, 언제나 새카맣지만 때로는 새빨갳게 타오르곤 하던 그 안쪽의 구멍 역시, 어린 나의 눈에는 뭔가 다 알 수 없는 아련한 곳이었다. 그 어두운 구멍의 신비는, 내겐 산 너머 세계의 신비 그 자체였다.

하지만 왜 그런 느낌으로 다가왔을까? 우선은 그 안쪽에서 타오르던 세찬 불길을 만질 수 없었기 때문이었겠지만(즉, 감각으로 완전히 파악하기 어려운 세계를 거느리고 있다는 느낌 때문이었겠지만), 자



© Benjamin Deyoung on Unsplash

신은 텅 비어 있으면서도 다함 없는 노동을 감당하던 그 대단한 역량의 느낌도 분명 한몫했을 것이다. 그렇다. 솥은 늘 아궁이와 한 쌍이 된 채로만 부엌의 연금술을 완성할 수 있었으니, 아궁이 역시 장군이자 걸물이었음이 분명하다. 둘은 천하대장군과 지하여장군의 한 쌍이었다.



인간이라는 허망한 존재, 실향민은 집을 근거 삼아 자신의 허망, 실향과 맞서 싸운다. 동물로서 적나라하게 행하는 모든 행위가 일어나는 곳, 고단한 심신이 쉬는 곳, 그러면서도 정신체로서 생각하고 몽상하는 일도 벌이는 곳, 그런 행위들이 거듭되고 누적되는 장소인 집은 모든 인간의 버팀목이다.

그러나 인간의 근거가 되는 바로 그 집의 근거는 어디일까? 집을 떠받치는 것, 집의 뿌리, 집의 파운데이션, 우리의 근거의 근거는 어디일까? 그곳은 실은 부엌이다. 그러나 그 근거는 그저 부엌이 아니라 실은 솥과 아궁이다.

솥과 아궁이가 집의 핵심인 것은, 그것 없이는 삶도 없기 때문이다. 누군가의 죽음·희생을 산 인간의 삶·생명으로 바뀌내는 놀랍고도 천연한 일은 아궁이와 솥이 없으면 불가능했다. 고장과 나라, 지상의 모든 귀한 것들이 이 두 신(神)에게 와서는 제 고개를 숙였다. 생존을 위해 수행되는 가장 핵심적인 노동인 농어업 노동도, 그 모든 결실이 중국엔 솥과 아궁이로 귀착되어야만 비로소 의미를 찾을 수 있었다. 예외도 있지만, 대체로는 그랬다.

독일 건축가 고트프리트 쟬퍼(Gottfried Semper, 1803~1879)가 제시한 피복 건축론도 비슷한 이야기를 들려준다. 쟬퍼는 건축에서 가장 중요한 요소를 ‘화로(화덕)’라고 했다. 쟬퍼가 보기엔 건축의 나머지 세 요소인 지붕, 칸막이벽, 바닥은 이 핵심 요소를 보호하기 위해 마련되는 ‘피복’에 다름 아니었다. 건축의 원형질, 알맹이란 화로를 보호하기 위한 피복이라는 것이다. 쟬퍼가 말한 이 ‘화로’는 우리 조선인들에게는 솥과 아궁이었다. ●



## 갯벌을 맨발로 걷고 독서를 즐기는 김용수 회원 “매일 걷고 읽고, 슬로푸드 먹으니 영혼과 육체가 편안합니다”

슬로푸드 독서 동아리 리더(Reader), 자연 집밥 요리사, 여행을 좋아하는 낭만 농부... 고창의 김용수 회원을 만나보자.

인터뷰 진행 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 김용수 제공

**Q** 반갑습니다.

고창 예비지부에서 어떤 활동을 하시는지 소개해주세요.

**A** 고창은 생면부지의 땅이었습니다. 선운사로 여행할 때나 잠깐 들르던 곳인데, 고창에 정착하게 된 것은 귀농 준비를 위해 다닌 한 방송국의 귀농아카데미가 인연이 됐죠. 마침 ‘고창반’이 열렸었거든요. 농사를 짓고 싶었으나 몇 년 해본 이후로는 텃밭형 귀촌으로 진로를 바꿨습니다. 당시 고창에 내려가서 제일 하고 싶은 것은 시골 서점이었습니다. 아직 미완의 소망이지요. 내려온 첫해부터 독서 모임을 했습니다. 두 명만 모여도 진행한다는 마음으로 했고, 지금은 회원이 10여 명입니다. 고창에서 무척 많은 삶의 경험을 했습니다. 고창읍성 문화해설, 피자 체험 강사, 바지락 채취 아르바이트, 인생나눔교실 강사, 중학교 독서 강의, 맨발학교 교장, 자연 발효식초 강사, 고구마 농부 등 등... 선거 때만 되면 선관위 공정선거지원단 일도 했지요. 이제 슬로푸드를 만나서 재미를 붙이고 있습니다. 슬로푸드 독서동아리까지 진

행하게 되었지요. 고창에서의 생활은 소소하고 검약하지만 재미있고 보람도 있습니다. 더욱이 영과 육의 건강이 좋아졌습니다. 닉네임은 ‘낭만농부’입니다.

**Q** 슬로푸드 독서 동아리에 대해 자세히 알고 싶습니다.

**A** 사실 장현예 슬로푸드협회 상임이사가 제안했습니다. 고민 끝에 받아들였지요. 제가 슬로푸드를 더 공부할 수 있는 계기가 될 것 같더군요. 늦게 시작한 슬로푸드 운동이니 다른 분들의 경험과 철학을 배울 필요가 있었고, 독서동아리를 하다 보면 어떻게든 책을 읽고 생각하게 될 테니까요. 독서동아리에는 두 가지 원칙이 있습니다. 첫째, 강의하지 않습니다. 강의하려면 분야별로 많은 강사를 섭외해야 하고, 강의만 들어도 된다는 생각 때문에 책을 읽지 않게 됩니다. 강의를 듣는 것보다 책을 직접 읽는 것이 더 중요합니다. 행간을 따라가며 생각하고, 참고도서를 찾아보는 과정이 즐거운 것이지요. 둘째, 책을 리뷰하



1 '고창맨발학교'에서 어싱을 강의하고 있는 김용수 회원 2 체험 활동을 위해 온 손님들에게 자연발상을 준비하는 김용수 회원 3 고창 초등학교생들과 맨발 걷기, 갯벌 체험 활동 4 문화공간 '흰당나귀'를 찾은 손님들과 천 아트 체험을 안내하는 김용수 회원의 아내 김영숙 회원 5 고창 명사십리 해수욕장에서 청각장애인들과 맨발 걷기

지 않습니다. 다 읽고 왔든 일부만 읽고 왔든 독서 모임에서는 자기 생각을 풀어냅니다. 독서 모임은 지식보다는 지혜를 구하고, 나와 인연을 맺은 사람들과 소통해서 공감하는 것을 추구하기 때문입니다. 독서 스타일은 잡식성, 다식성이라 분야를 가리지 않고 여러 권을 늘어놓고 읽습니다. 여러 목차로 나누어진 것은 한 목차씩 여러 날 나누어 읽습니다. 시골에서는 책 읽기만 해도 즐겁게 살아갈 수 있습니다. 슬로푸드 독서동아리에 많은 참여를 기다리겠습니다.

**Q 언론에 '어싱(Earthing)'이 소개되면서 사람들의 관심이 많은데요, 오래전에 '고창맨발학교'를 만들고 갯벌 맨발 걷기를 시작하신 이유가 궁금합니다.**

**A** 인류는 오래전부터 몸을 땅에 대고 살았습니다. 지구와 내가 하나가 되어 살아온 것이지요. 그런데 고무 밑창이 달린 신발을 신으면서부터 땅에서 분리되었어요. 그래서 양(+)을 띠는 체내 정전기가 거대한 음전하(-)인 땅으로 배출되지 못하고 몸 안에서 활성산소로 존재하게 됩니다. 면역기능이 떨어지고 염증과 신경계 이상이 올 수 있죠. 그래서 맨발을 땅에 대고 걷거나 딛기를 하는 것입니다. 그러면 마음도 편해지고 자연과 하나 된 나를 느낄 수 있습니다. 특히 전해질이 풍부한 바닷가 갯벌 걷기를 하면 더욱 빠른 효과를 낼 수 있습니다. 요즘 맨발 걷기가 큰 인기더군요. 그런데 도시에 사는 사람들은 맨발

걷기를 하고 싶어도 환경이 갖추어지지 않아서 애가 탑니다. 그럴 때는 아파트의 어린이놀이터나 학교 운동장 등에서 맨발을 땅에 대고만 있어도 효과가 같습니다. 땅과 하나가 되어(어싱, Earthing) 명상도 하고 번잡한 생각도 떨쳐 버리면 심신이 맑아집니다. 꼭 해보세요.

**Q 문화공간 '흰당나귀'는 어떤 곳인가요?**

**A** '흰당나귀'는 아내의 공간입니다. 서양화(수채화)를 그리는 아내가 작업실이 마땅찮았습니다. 그래서 별도로 공간을 만들었지요. 그림을 그리고, 멀리서 찾아오는 분들이 목기도 하는 공간입니다. 슬로푸드, 고창백복스 모임도 여기서 합니다. 맨발 걷기 하러 오는 사람들도 있죠. 고창은 생태, 자연환경, 문화가 좋은 곳이고 유네스코에서 이미 여러 방면으로 인증해준 곳이라 다양한 체험과 치유를 할 수 있어요. '흰당나귀'는 백석의 시 '나와 나타샤와 흰당나귀'에서 따왔습니다. 누구든 흰당나귀가 되어서 오라고요.(웃음) 저녁 시간에는 그림을 배울 수 있도록 천 아트 체험도 합니다. 광목천에 꽃 그림을 그리는데 3시간 정도 배운다면 예쁜 꽃을 그릴 수 있더군요. 음식과 치유라는 주제로 슬로푸드 모임도 가능하겠죠. 시골밥상을 만들어 먹고, 고창의 갯벌을 맨발로 걷고, 고창읍성이나 운곡람사르습지를 돌면서 힐링하고, 자신의 꽃을 그려 보는 것입니다. 그러한 과정에서 많은 이야기가 오고 가겠지요. 그것이 슬로라이프 아닐까요?! ●





4,000평 꽃밭 지키는  
송지은 양주 예비지부장  
“예쁜  
꽃밭이라도  
사람이  
기쁘지 않으면  
소용없어요”

어릴 때부터 아버지를 따라다니며 농사를 돕던 소녀, '사람을 살리는 일이 세상에서 가장 값진 일'이라는 부친의 말씀을 따라 살아온 그의 곁에는 지금 고운 사람이 많다. 사람이 꽃밭이라고 말하는 송지은 회원을 만났다.

인터뷰 진행 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장)  
사진 송지은(슬로푸드협회 양주 예비지부장)

**Q** 자기소개 부탁드립니다.

**A** 안녕하세요. 저는 양주에서 꽃을 키우며 마음을 살리는 농사를 짓는 송지은입니다. 지난번 양주 예비지부 간담회를 마치고 나서 국제슬로푸드한국협회(이하 협회)의 인터뷰 제안을 받았습니니다. 우리 회원들에게 저를 어떻게 소개할까 고민되더군요. 저 자신을 가만히 들여다보았죠. 아버지, 오늘의 저를 있게 한 것은 아버지였어요. 누구나 부모의 삶과 피를 받아 태어나지만 제게 아버지는 정말 특별한 존재였어요. 1910년 동학농민혁명(현 천도교의 전신) 현장에서 태어나시고, 2008년 98세에 소천하신 아버지에게서 농민 사상을 물려받은 거죠. 7남매의 막내딸인 제가 어릴 때부터 아버지를 따라다니며 농사일을 도왔어요. 첫새벽에 일어나 어머니가 준비해 주신 단술과 인진쑥 조청을 한 숟가락씩 먹고 들로 나가 물지게 푸고, 보리 밟고, 가을 추수까지 쉬는 날 없이 일하며 학교에 다녔던 기억이 생생합니다. 그게 하나도 싫지 않았어요. 그런데도 막상 제가 농부가 되어서 농민운동을 하겠다고 하니 아버지께서 필적



2



3



4

- 1 매일 자연에서 얻은 재료들과 함께하는 송지은 회원
- 2 할머니를 닮아 꽃을 좋아하는 네 살 손녀딸
- 3 송지은 회원이 가장 좋아하는 도라지꽃차
- 4 꽃차 만들기를 체험하러 온 회원들
- 5 매년 갈무리해두는形形色색 다양한 수제꽃차들

뛰며 반대하시더군요. 여자 몸으로 너무 힘든 일이라고. 대신 좋은 말씀을 많이 해주셨어요.

“어디서든 사람 살리는 삶을 사는 것이 중요하다. 되글 배워서 말글 풀어 먹어야 한다. 발과 손과 입을 통해서 사람을 살려라. 헌신이 없는 사랑은 쟁과리 소리에 불과하다. 배고픈 자에게 밥을 주고, 왼뺨을 때리면 오른뺨을 대주고, 오 리를 가자면 십 리를 가주고, 돈을 빌리러 오면 그냥 보내지 말아라.”

아버지는 이 모든 말씀을 실천으로 보여주셨기 때문에 그 말씀을 따라 결혼해서 남편, 자식, 시어른들을 위해 살았습니다.

**Q** 유기농 꽃을 키우고 꽃차 보급에 앞장서고 계시는데, 그 계기가 궁금합니다.

**A** 지금까지 살아보니 부친 말씀이 옳았고 그대로 실천하고자 노력하며 살아온 것에 자부심도 느끼고 행복도 느낍니다. 아이들 자랄 때 미국에서 생활했는데 그때 교회에서 접한 성경 말씀이 평소 아버지가 밥상머리에서 들려주시던 말씀과 다를 게 없더라고요. 그래서 기독교 신자가 되었고 전도사로서 활동했어요. 제가 원래 한 가지에 몰두하면 옆을 보지 않고 그것만 하는 사람이라 전도에 몰두하다 보니 200명 넘는 사람에게 정신적인 위로와 치유를 전했어요. 주로 가정이 망가지고 이혼 위기에 있는 부부들이었는데 처음엔 돌같이 단단한 마음이 저를 만나면서 조금씩 치유되는 것을 보고 정말 감사하고 기쁘더라고요. 양주에 자리를 잡은 것은 제 남편 때문이었어요. 다른 사람은 다 전도했는데 정작 가장 가까운 사람은 전도하지 못했다는 것을 깨닫고 도시 생활을 정리하고 양주로 왔어요.

양주에서 탄소 발생이 적은 작물, 정신 건강에도 좋은 작물이 무얼까 생각하다가 꽃을 택했습니다. 꽃은 아름다운 색과 향기로 사람을 위로하는 힘이 있잖아요. 지금 우리 꽃밭에서 일하는 사람들(자신을 일꾼이라고 하는데)도 마음이 다치거나 불안한 경우가 많았는데 무척 좋아졌다고 스스로들 말해요.

**Q** 손수 만든 꽃차가 종류도 많고 다양한데 판매는 어떻게 하세요?

**A** 제가 진심으로 좋아하다 보니 주변 지인들도 꽃차를 좋아하고 즐

겨 마시게 되었고, 그러다 보니 소문을 타고 기업체나 관공서에서 선물로 주문이 많이 들어와요. 한 번에 몇백 상자씩 나가니까 만들어 놓은 꽃차는 거의 다 판매돼요. 장마철에는 제가 마음이 가장 바빠요. 비와 꽃은 상극이거든요. 비 예보가 있으면 새벽이든 밤중이든 나가서 꽃을 따요. 사람들은 저보고 힘이 넘친다고 하는데 제가 만든 꽃차가 사람들을 기쁘게 하니 힘들어도 힘든지 모르겠어요. 한창 더울 때 연꽃과 장미꽃을 이용해 냉침차를 만들어 마시면 정말 향긋하고 좋아요.

**Q** 앞으로 지부 회원들과 같이하고 싶은 활동이 있다면 무엇인가요?

**A** 우리 조부모, 부모님 세대가 땀 흘려 일했기에 오늘날 잘 사는 대한민국이 됐다고 봐요. 음식도 마찬가지로. 요즘은 서양식이며 퓨전식 등 다양한 방식으로 즐기지만, 오래전부터 먹어온 음식과 만드는 방법들을 다음 세대에게 꼭 물려주고 싶어요. 양주에 슬로푸드 지부를 만들겠다는 결심도 그 일환이에요. 토종을 지키고, 씨앗 파종부터 생산 가공까지 슬로푸드를 실천하고, 건강한 음식을 조리해 먹고, 건강한 음료를 마시고, ‘아나바다’를 실천하고, 제로 웨이스트를 지향하는 생활을 하며 더 나아가 건강한 가정 만들기에 힘을 쏟고 싶습니다. ●



5

SLOW FOOD INTERNATIONAL



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

# 슬로푸드의 현재를 만나다 Slow Food Annual Report 2022

슬로푸드국제협회 <슬로푸드 연간 보고서 2022>가 발행됐다. 121페이지에 달하는 보고서 중에서 우리 회원들이 참고할 것들을 뽑아서 소개한다. 전체 내용을 담은 PDF는 국제슬로푸드협회 홈페이지([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com))에서 내려받을 수 있다. 꼭 시간 내서 읽어보기를 권한다. 해석이 어렵다면 노트북이나 PC에서 PDF를 열고 영문을 굵게 구글이나 파파고 번역기를 이용하면 완벽하진 않더라도 내용을 이해하는 데 큰 무리는 없을 것이다.

번역 및 정리 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장)



# 01

## 슬로푸드는 누구인가?

### 슬로푸드 구조 및 관리 체계

#### Structure and Governance System

by <Slow Food 2022 Annual Report> P20~21

#### ‘회원제에서 커뮤니티로 확대’

슬로푸드는 2022년 7월 이탈리아 국제회의에서 중요한 결정을 내렸다. 더 많은 시민과 단체가 커뮤니티를 만들어 슬로푸드 운동에 동참하자는 것이다. 2022년 11월 28일부터 슬로푸드 회원뿐 아니라 비회원 개인, 공공 및 민간 법률단체, 지역 단체들이 슬로푸드에 동참할 수 있게 됐다.

슬로푸드 재단은 슬로푸드 국제 이사회에서 관리한다. 전략적인 모든 결정은 최고 이사회, 국제 이사회, 각 나라 협회 및 슬로푸드 본부(이탈리아 브라 소재 사무실) 간의 긴밀한 대화를 바탕으로 이뤄지며, 슬로푸드 협회를 둔 나라에서는 자국의 상황에 맞게 국제슬로푸드협회의 결정을 실현한다. 즉, 전 세계 2,000개 넘는 커뮤니티와 지부(콘비비아, Convivia)가 행사, 이벤트, 프로젝트를 조직하고 실행한다.

#### 슬로푸드 구조 및 거버넌스 시스템

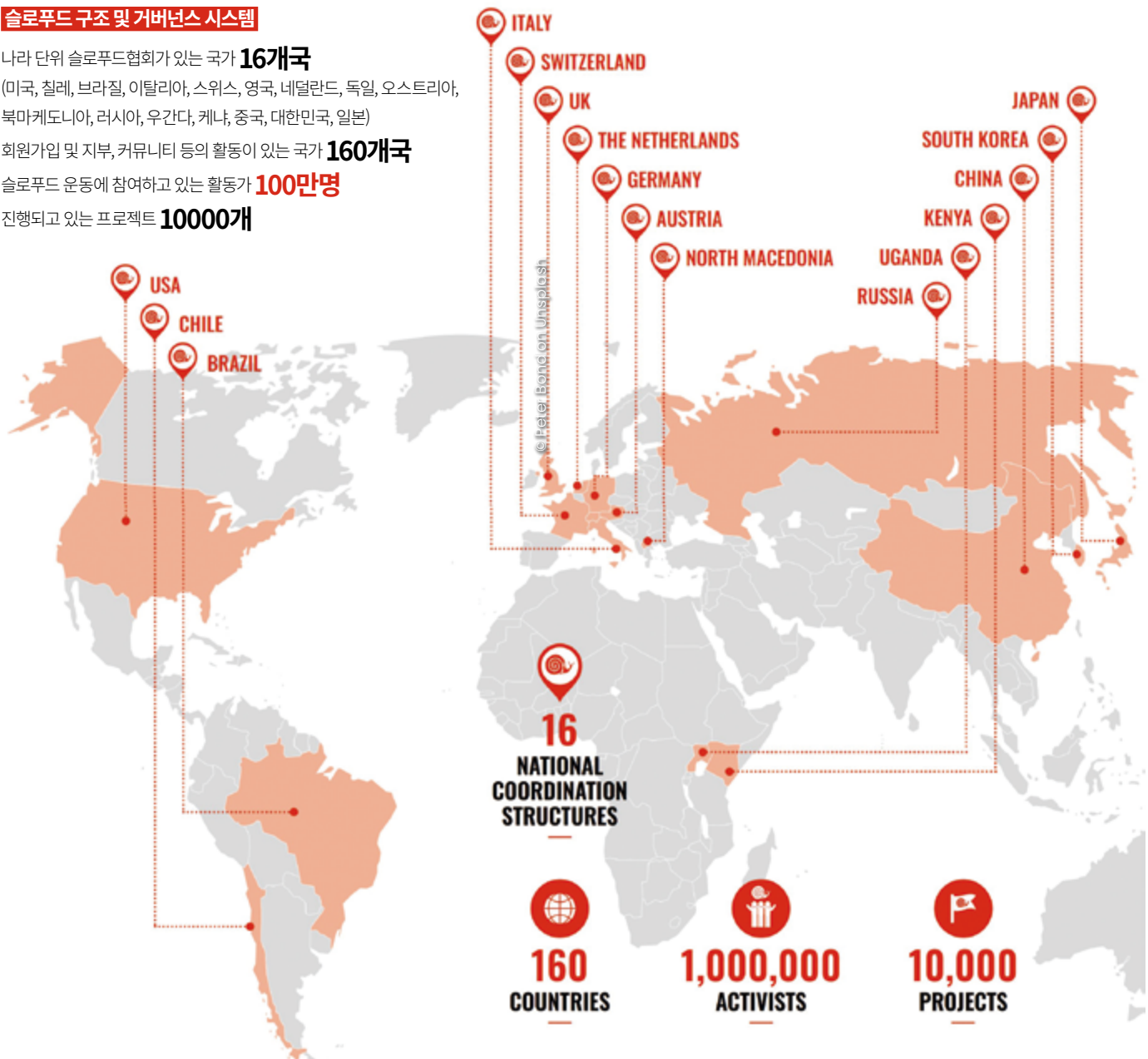
나라 단위 슬로푸드협회가 있는 국가 **16개국**

(미국, 칠레, 브라질, 이탈리아, 스위스, 영국, 네덜란드, 독일, 오스트리아, 북마케도니아, 러시아, 우간다, 케냐, 중국, 대한민국, 일본)

회원가입 및 지부, 커뮤니티 등의 활동이 있는 국가 **160개국**

슬로푸드 운동에 참여하고 있는 활동가 **100만명**

진행되고 있는 프로젝트 **10000개**



# 02

## 슬로푸드 그룹은 누구인가?

### A global network of local groups

by <Slow Food 2022 Annual Report>  
P24~25

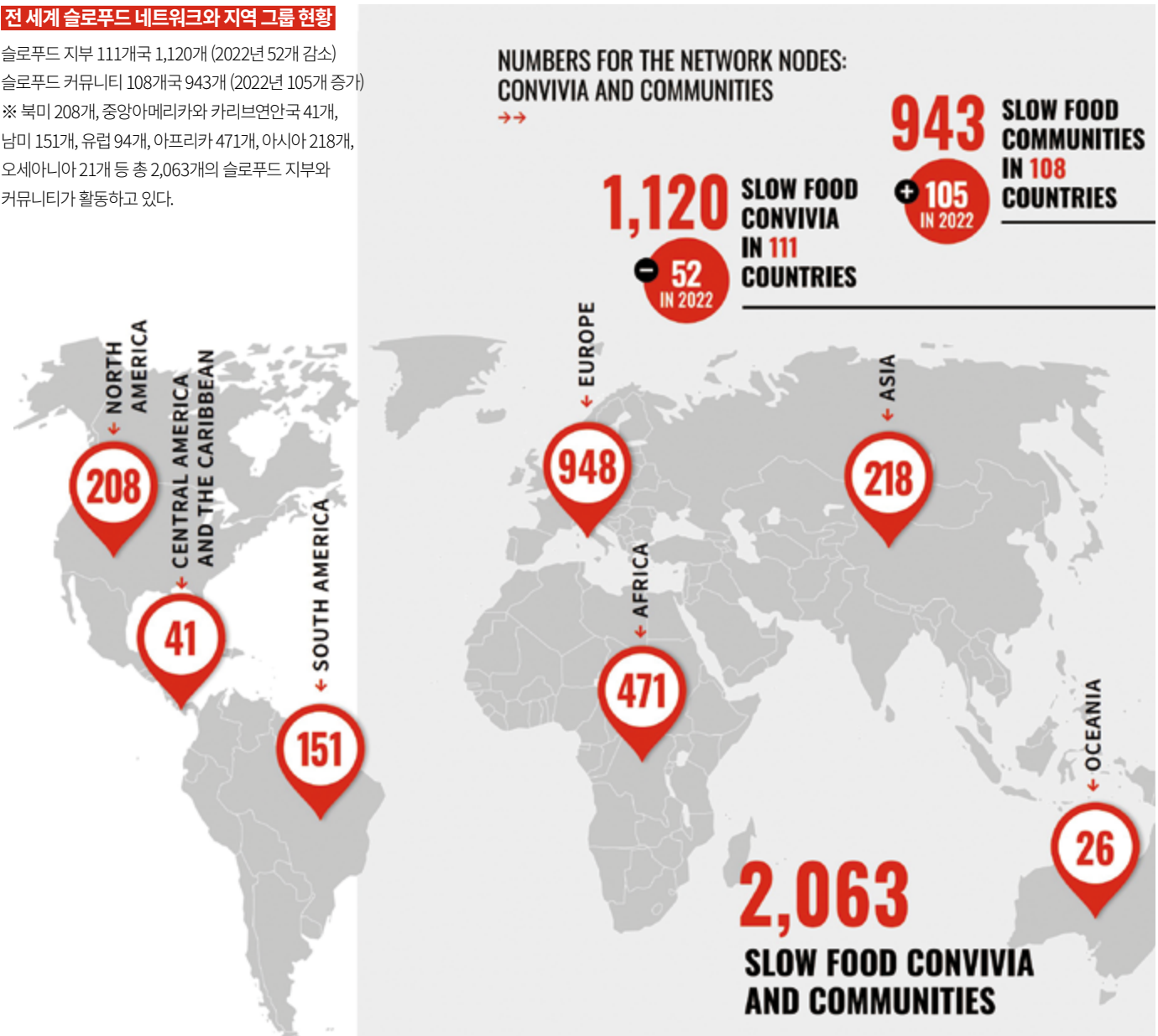
슬로푸드의 가치 아래 세계적으로 연결된 지역의 활동으로 움직이고 있다. 자원봉사 활동가들의 광범위한 네트워크와 다른 협회, 기관과의 긴밀한 협력이 슬로푸드 운동의 원동력이다. 지역 사회에서 슬로푸드의 비전을 촉진하기 위해 만들어진 그룹(지부)이 세계적으로 연결되어 있다는 것은 정말 중요한 가치다. 1986년 슬로푸드가 설립된 이래 지역 회원들의 모임체는 지부(콘비비아, Convivia)라고 하고 2019년부터는 커뮤니티가 도입되었다. 지부와 커뮤니티는 슬로푸드의 중추다.

※ 콘비비아는 이탈리아에서는 콘도테, 미국에서는 철퍼라고 한다. 우리나라에서는 지부에 해당하며 매년 회비를 내고 슬로푸드국제협회에 분담금을 낸다. 슬로푸드 달팽이 로고를 사용할 수 있고 국내 슬로푸드협회와 연계해 지부 활동을 하고 지원을 받는다.

※ 커뮤니티는 슬로푸드 가치를 공유하고 특정 목표를 향해 함께 움직이는 사람들이다. 연회비를 내는 슬로푸드 회원과 비회원을 포함해 최소 10인이 지역 관계없이 공통 관심사와 슬로푸드 철학을 가지고 활동하며, 커뮤니티 안에서 리더를 선출하고 창립 선언서를 작성한 후 슬로푸드협회 이사회의 승인을 거친다. 사용 허가를 받은 후 달팽이 로고를 사용할 수 있다. 커뮤니티 단위에서 협회에 별도 후원금을 낼 수도 있다.

#### 전 세계 슬로푸드 네트워크와 지역 그룹 현황

슬로푸드 지부 111개국 1,120개 (2022년 52개 감소)  
슬로푸드 커뮤니티 108개국 943개 (2022년 105개 증가)  
※ 북미 208개, 중앙아메리카와 카리브연안국 41개, 남미 151개, 유럽 94개, 아프리카 471개, 아시아 218개, 오세아니아 21개 등 총 2,063개의 슬로푸드 지부와 커뮤니티가 활동하고 있다.



# 03

## 슬로푸드 그룹의 영향력

### Impact of Local Group

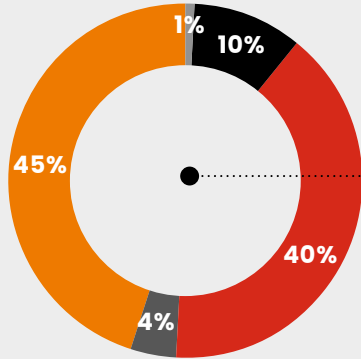
by <Slow Food 2022  
Annual Report>  
P26-27

설문조사를 통해 전 세계 슬로푸드 그룹이 미친 영향력을 표로 만들었다. 어떤 영향력을 미쳤는지 살펴보자. 더불어 우리는 어떤 활동을 할 수 있을지도 생각해보자.

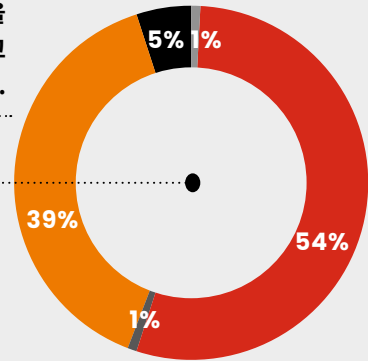
### Q 지난 12개월 동안 그룹(지부와 커뮤니티)에서 어떤 활동을 했습니까?



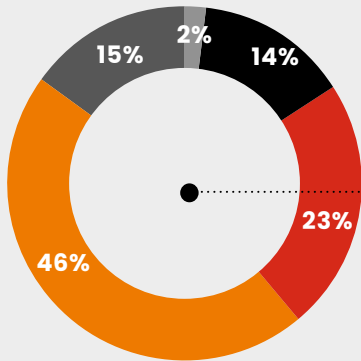
### Q 당신의 행동으로 무엇이 달라졌다고 생각합니까?



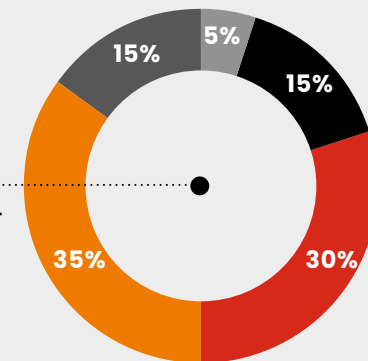
더 많은 농부와 생산자들이 슬로푸드에 관심을 가지게 되었고 경제적으로도 좋고 깨끗하고 공정한 식품을 생산하는 데 지원을 받게 되었다.



더 많은 소비자가 슬로푸드에 대해 인식하게 되었고 좋고 깨끗하고 공정한 식품을 선택하게 되었다.



더 많은 기업이 좋고 깨끗하고 공정한 슬로푸드를 후원했다.



더 많은 기관이 좋고 깨끗하고 공정한 슬로푸드 시스템을 후원했다.

● 확실히 그렇다   
 ● 그런 것 같다   
 ● 아닌 것 같다   
 ● 확실히 아니다   
 ● 모르겠다

# 04

## 생물 & 문화 다양성을 지키기 위해 슬로푸드가 한 일

### Defend biological & cultural diversity

by <Slow Food 2022 Annual Report>  
P38~41

우리의 미래는 천연자원의 보존과 생물다양성 보존에 달려 있다. 고갈되고 훼손된 자원을 얼마나 회복할 수 있느냐에 인류의 생존이 좌우된다. 우리가 지켜야 할 생물 다양성은 동식물뿐만이 아니라 문화도 포함된다. 사람과 자연의 관계에 대한 생각, 수천 가지 조리법을 포함한 전통 지식을 지켜야 한다. 슬로푸드는 아래와 같은 방법으로 생물다양성을 지킨다!



음식과 관련된 생물다양성에 대해 조사, 수집, 홍보한다.



생물다양성을 지키고 지역의 토착문화를 돌보는 이들을 알리고 후원한다.



생물다양성에 대해 다양한 정보와 의견을 나누는 장을 마련한다.



#### 1 맛의방주(ARK OF TASTE)

식량, 농업 분야에서 인류가 지켜야 하는 문화 생물 다양성을 기록한 세계 최대 목록이다. 슬로푸드 글로벌 네트워크는 식물 품종, 동물 품종 및 전통 식품(빵, 치즈, 소금에 절인 고기, 단것 등)을 식별하여 소멸 위기를 강조하고 기관과 소비자에게 보호의 필요성을 교육한다. 음식 작가로서 BBC 푸드 프로그램에 오랫동안 참여한 댄 살라디노(Dan Saladino)는 '지속 가능한 음식에 대한 믿음'이라는 팟캐스트에서 '맛의방주'를 소개했다. 그의 최근 저서 『사라져가는 먹거리(Eating to Extinction)』는 '맛의방주'에서 영감을 받았다. 이 책은 세계에서 가장 희귀한 음식과 소멸 위기에 놓인 식품 시스템을 구해야 하는 이유에 대해 말하고 있다.

2022년에는 사우디아라비아에서 처음으로 13개의 음식이 '맛의방주'에 올랐다. 이는 사우디아라비아요리사위원회(CAC)가 적극 협조한 덕분이다. 가장 최근에 '맛의방주'에 오른 먹거리와 국가를 보면 미국이 26개, 이탈리아가 81개, 아프가니스탄이 53개를 추가했다. 전체적으로 전 세계 51개국 5,973개 먹거리가 '맛의방주' 목록에 등재돼 있으며, 1만5,000여 명의 등재 업무활동가가 활약하고 있다. 등재 업무활동가(노미네이터)는 농부, 요리사, 장인, 치즈 생산자, 목축업자를 만나 인터뷰하고 소멸 위기에 놓인 다양한 농식물과 먹거리에 대해 보고하는 일을 한다.

#### 2 프레시디아(SLOW FOOD PRESIDIA)

생산자 그룹은 식품 생물다양성을 보존하고 전통적인 생산 기술과 공예를 전수하는데 전념한다. 그들은 환경을 보호하고 풍경, 장소, 지역 경제 및 문화의 가치를 추가한다. 프레시디아 프로젝트는 기술 지원, 홍보 작업, 실무자간 교류를 통해 식품 생산자를 통합하고 그들이 매우 가치 있는 작업을 계속할 수 있도록 지원한다. 프레시디아 생산자들은 콩, 가축, 과일, 채소 등 토종 품종은 물론이고 특정 지역 고유의 가공식품을 멸종위기에 구하고 지속 가능한 재배를 통해 농촌 경관과 생태계를 살린다. 아울러 가축 재배와 어업 시스템을 개선한다. 현재 전 세계 79개국에서 642개의 프레시디아 프로젝트가 진행되고 있으며, 2022년에 이탈리아에서만 20개가 늘었다.



**③ 슬로푸드 조리사 동맹(SLOW FOOD COOKS' ALLIANCE)**

전 세계 광범위한 조리사 네트워크가 음식 생물다양성을 지키기 위해 힘을 합치고 있다. 다양한 배경과 요리 스타일을 가진 사람들은 공동의 목표를 달성하기 위해 일한다. 영토, 생물다양성, 보살핌이 필요한 좋은 제품, 쓰레기 줄이기, 복구, 재활용, 기후 위기 대응 및 사회적 연대를 이뤄 지속 가능한 주방을 위한 운동을 시작한다. 슬로푸드는 음식 생물다양성을 보전하고, 소규모 농부와 음식 장인이 직면하는 도전에 대한 인식을 높이기 위해 그들과 협력한다. 또한 이 프로젝트는 조리사와 소비자 사이에 지식을 퍼뜨린다. 2022년 10월에는 ‘제6차 푸드포체인지(Food For Change) 캠페인’이 열렸다. 매년 열리는 이 캠페인에서는 프랑스 저택 & 샤토 레스토랑에서 일하는 셰프들에게 생물다양성과 기후 변화에 대한 의식을 높이고 사라져가는 지역의 농산물, 농업, 음식 시스템을 되살리라는 실천들을 찾아냈다. 네덜란드에서 결성된 그레인랩(곡물 연구소, 곡물을 바탕으로 한 맛 워크숍)은 슬로푸드 조리사 동맹을 주목했다. 크리스티안 웨이(Christian Weij)라는 발효전문가도 동참했다. 독일에서는 독일 조리사가 참여하는 소셜미디어 캠페인을 펼쳤다. 조리사 동맹은 국경을 넘나들며 모인다. 2022년에는 알바니아와 포르투갈 조리사가 스페인의 조리사 동맹에 참석했다. 현재 전 세계 슬로푸드 조리사 동맹은 2022년에 홍콩, 스페인, 터키 3개국에 생겨 180개가 되었으며, 가입자는 123명이 늘어 1,215명이며, 지역 생산자는 1만2,000여 명에 달한다.



**④ 슬로푸드 어스마켓(SLOW FOOD EARTH MARKETS)**

슬로푸드 원칙에 따라 일하는 농부 시장의 국제적인 네트워크다. 주인공은 소규모 생산자, 어부 장인, 그리고 음식 장인이다. 그들은 오직 그들이 잡은 것만 팔고, 지역에서 난 신선한 제철 먹거리만 팔며 그 품질을 믿을 수 있게 노력한다. 슬로푸드 어스마켓에서는 상품을 사는 사람들과 파는 사람들을 위해 상품을 공정한 가격으로 제공한다. 현재 전 세계 어스마켓은 2022년 17개가 늘어 88개가 열리고 있다. 이 프로젝트에 참여하는 생산자는 2022년에 200명이 늘어 2,100여 명이 되었다.



**⑤ 슬로푸드 트래블(SLOW FOOD TRAVEL)**

한 지역에서 슬로푸드를 생산하는 농부와 장인, 지역 해설사, 지역 먹거리로 음식을 만드는 조리사들은 모두 슬로푸드 여행에서만 만날 수 있는 안내자들이다. 여행자들은 슬로푸드 여행 장소에서 고품질의 지속 가능한 음식을 맛보고 관광의 즐거움을 극대화할 수 있다. 슬로푸드 여행은 이치럼 농부, 식당, 호텔 간 동맹을 구축하게 해서 그 지역이 가진 매력을 더욱 확실하게 알릴 수 있도록 돕는다. 여행자들은 슬로푸드 여행으로 한 지역의 문화, 정체성, 맛, 생물다양성 등에 대해 더 깊이 이해할 수 있다. 현재 전 세계적으로 슬로푸드 트래블 공식 일정은 20여 개가 진행되고 있으며, 2022년에 이탈리아에서만 12개의 프로그램이 운영됐다.

※ 국제슬로푸드한국협회는 생물 & 문화 다양성을 위한 사업으로 '맛의방주 프로젝트'를 꾸준히 진행하며, '슬로푸드 조리사 동맹'을 준비 중이다. 2022년에도 '맛의방주'는 항해를 계속해, 세계 슬로푸드 회원들은 물론이고 대중들에게 소외 위기에 놓인 먹거리에 대해 알렸다. '맛의방주 프로젝트'의 효과는 매년 늘어나는 참여자와 팔로워에 비례해 증가하고 있다.



## 카를로 페트리니 슬로푸드 창시자의 메시지 “원주민의 전통과 지식으로 지구를 구하자”

국제슬로푸드협회 설립자이자 초대 회장인 카를로 페트리니(Carlo Petrini)는 현재 우리가 처한 지구 위기를 어떻게 보고 있을까? 그는 8월 9일 자 이탈리아 월간지 「FQ밀레니엄」을 통해 슬로푸드인에게 메시지를 전했다. 슬로푸드의 대부가 보는 지속가능성의 열쇠는 무엇일까?

글 카를로 페트리니(전 국제슬로푸드협회 회장) 번역 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장)  
사진 국제슬로푸드협회 제공

수많은 기념일 가운데 8월 9일이 ‘세계 원주민의 날’이란 걸 아는 사람은 많지 않습니다. 저는 테라마드레 덕분에 원주민 공동체와 많이 만나고 이들의 삶이 환경과 교감하는 것을 볼 수 있었습니다. 원주민들은 우리와는 다른 지혜를 가지고 있으며 우리는 그들의 지혜에서 많은 것을 배울 수 있습니다. 현재 세계 인구의 6%만이 토착민이지만 이들이 전 세계 생물다양성의 80%를 보존하고 있으며 이는 미래를 위한 소중한 보물입니다.

오랜 식민지 시대를 거치면서 토착민들은 학대받고 보호지역에 갇히고 전멸되기도 했습니다. 2020년대 브라질에서 볼소나로 대통령이 재임하는 동안 야노마미 원주민들은 온갖 종류의 강요를 받았습니다. 같은 해 세계에서 사망한 227명의 기후 운동가 중 3분의 1 이상이 토착민이었습니다. 이처럼 황당한 사태에 대해 우리는 모든 수단을 동원하여 반대해야 합니다. 다양성을 지닌 토착문화는 침해될 수도, 양도할 수도 없는 권리입니다. 이 다양성이야말로 창조적인

힘이며, 생태 위기 시대에 동식물이 사라지는 것을 막고 지속 가능한 선순환을 촉발하는 데 도움이 됩니다. 토착민들에게서 자신의 지역을 통치할 권한을 빼앗는다면 생물 다양성이 보존되길 기대할 수 없습니다. 토착민들은 자신의 필요와 결정에 따라 자신의 땅을 통제하고 재배하고 사냥하고 낚시하고 채집할 수 있어야 합니다.

토착민의 권리를 인정하려면 우선 우리의 생각을 탈식민화하고, 지배육, 탐욕, 재물욕으로부터 해방되어야 합니다. 진보와 시장 패권이라는 이름으로 이들에게 얼마나 많은 피해를 했는지 분명히 알아야 합니다. 다국적 식품 기업이 파렴치한 계약을 내세워 이들의 지식과 열매를 불법으로 복제하고 착취했습니다. 지구의 자원이 무한하고 자연에 대한 우리의 통제가 무한하다는 오만으로 인간은 수 세기 동안 무한한 발전을 꿈꿔왔습니다. 그러나 오늘날 우리는 벼랑 끝에 서 있습니다. 가뭄, 토양 고갈, 동식물 멸종, 음식물 쓰레기라는 문제 앞에서 있습니다.

발전 기어를 낮추고 옛날부터 자연 경제와 자급자족 경제를 실천해 온 토착민들의 삶을 들여다봐야 합니다. 그 안에 지속 가능한 삶을 여는 열쇠가 있습니다. 어떻게 지구가 먹고 살아가야 하는지에 대한 답이 있습니다. 지구와 함께 사는 법을 배우는 것이 우리가 직면한 위기에서 벗어날 유일한 방법입니다. 전염병, 전쟁 및 에너지 위기... 원주민들은 항상 모든 것이 연결되어 있으며 지구의 생물을 돌보는 것이 우리에게 주어진 가장 큰 선물이자 의무라고 가르쳐 왔습니다. 이 교훈을 따라서 변화에 박차를 가합시다. 원주민이 살고 있는 지역의 중앙 정부는 원주민의 권리와 그 중요성을 인식해야 합니다. 이 다양성과 전통 지식을 존중해야만 누구도 도태되지 않는 더 나은 미래를 열어갈 수 있습니다. ●



## 인간의 소비가 지구 생산력을 초과하는 날 **‘지구 초과’의 날 (Earth Overshoot Day)’을 아십니까?**

글 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장)

매년 빨라지는 ‘지구 초과’의 날(Earth Overshoot Day), 빠른 게 좋은 걸까요? ‘지구 초과’는 인간의 소비가 지구 생산력을 초과한다는 의미입니다. 지구가 한 해 동안 재생할 수 있는 자원보다 인간의 소비가 더 많다는 것이죠. ‘지구 초과’의 날’은 한 해 동안 지구가 재생할 수 있는 자원을 모두 써버린 날을 가리킵니다. 수요와 공급 측면에서 보면 12월 31일이야 하지만 2023년에는 8월 2일이었습니다. 이렇게 초과’의 날이 매년 빨라진다는 것은 지구가 오래 버티질 못할 거라는 간접 증거죠. 지구 초과를 줄이려면 에너지 효율, 재생 가능 에너지, 식량 소비 패턴의 변화가 필요합니다.

대규모 농업과 축산업은 ‘지구 초과’의 날’을 앞당깁니다. 이제 누구도 집약적인 농업과 기후 위기, 환경 파괴 사이의 관계를 부정할 수 없습니다. 집약적인 축산업은 메탄, 이산화탄소, 아산화질소와 같은 온실 가스를 내뿜어 온실 효과를 증가시키고 지구 온난화를 악화시킵니다. 예를 들어, 1톤의 쇠고기를 생산하려면 1톤의 곡물을 생산하는 데 필요한 것보다 14배 더 많은 초지가 필요합니다. 또한 전 세계 가축은 온실가스 배출량의 약 14.5%를 차지합니다. 소비자로서 이런 사실을 인식하고 책임을 느껴야 합니다. 육류 소비를 50%로 줄이고 식물성 대체품(콩류, 통곡물, 과일, 견과류 및 채소)을 늘리면 지구 초과’의 날을 17일 뒤로 미룰 수 있습니다. 육류 소비를 일주일에 하루만 줄여도 날짜가 1.8일 미뤄집니다.

슬로푸드 프레시디아가 이산화탄소(CO<sub>2</sub>)를 줄일 수 있을까요? ‘오버슈트데이네트워크’와 ‘글로벌탄소발자국네트워크’가 함께 ‘슬로푸드 프레시디아’의 영향력을 분석했습니다. 이는 시에나대학(Indicator Ambientale CO<sub>2</sub>)에서 슬로푸드 원칙에 따라 생산된 식품의 환경영향평가에 기반합니다. 생물다양성을 보존하고 전통적인 생산 기술과 공예품을 전수하기 위해 노력하는 생산자들은 높은 동물복지를 보장하고 환경을 돌보며 풍경, 장소, 지역 경제 및 문화에 가치를 더합니다. 이 프레시디아 중에는 소멸 위기에 처한 이탈리아 북부 토착 돼지 품종인 모라 로마놀라(Mora Romagnola)와 생우유, 홀밀크로 만든 마운틴 치즈 마카그(Macagn)가 있습니다. 프레시디아 제품이 탄소발자국을 얼마나 적게 남기는지 비교하기 위해 자동차 1대가 같은 양의 가스를 배출하기 위해 이동해야 하는 거리로 표현했습니다. 그 결과 마카그 치즈를 생산하면서 절약한 이산화탄소 가스는 일반 산업 치즈 생산과 비교했을 때, 자동차 1대가 15만4,100km를 주행하며 내뿜는 가스량과 같습니다.

어떻게 가능한 일일까요? 자연으로 둘러싸인 소규모 식량 생산 시스템은 나무가 없는 목초지보다 5~10배 더 많은 탄소를 격리하여 지속 가능한 농업을 가능하게 합니다. 목초지 기술과 생물다양성 보존은 미래의 이상이 아니라 당장 시급한 일입니다. ●

# 국제슬로푸드한국협회 & 회원 활동 소개 오늘도 우리는 슬로푸드

정리 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 해당 지부 회원들



## 간장포럼 10주년 기념 ‘장 100선 전’

장 문화 축제를 위해 전국 팔도 내로라하는 장을 초대한다. 간장포럼(대표 우태영)이 10주년을 맞아 오는 10월 7일부터 9일까지 2박 3일간 10주년 기념행사를 계획하고 있다. 슬로푸드한국협회와 간장 포럼이 공동주최하는 이번 행사에서는 사전에 100여 개의 장을 모집한 후 이를 다시 분류하고 전시하며 맛을 음미하는 시간을 가진다. 모집하는 장은 두장, 곡물장, 혼합장, 육장, 어장, 어간장, 어육장, 특색 있는 소금과 물, 농도별 장, 기능성 장, 트렌드 장, 시간과 계절을 반영한 장, 공간을 반영한 장 등이다. 우리 장이 가진 무궁무진한 가능성과 가치를 새롭게 조명하는 시간이 될 간장포럼 10주년 기념 ‘장 100선 전’은 경남 거창 수송대 발효 마을과 동계정은 고택에서 열리며 참가 신청은 협회 홈페이지(링크 접속)를 통해 받는다.

## 2 경기도 양주 예비지부 간담회

7월 22일 슬로푸드 양주 예비지부 간담회가 열렸다. 간담회에는 양주지역 슬로푸드 회원들과 슬로푸드 운동에 뜻을 보탠 30여 명이 참석했고, 협회에서는 김종덕 회장, 장현예 상임이사, 윤광희 홍보이사가 참석했다. 내빈으로는 양주시 시장을 대신해 농업기술센터 전춘 소장, 정현호 양주시의원, 국민의힘 양주시 안기영 당협 위원장, 양주시 축산농협 이후광 조합장이 자리를 채웠다. 김종덕 회장은 슬로푸드 운동의 의미와 지향점을 설명하고 장현예 이사가 슬로푸드한국협회의 활동을 소개했다. 회원 다수가 꽃차와 관련된 상업 활동을 하고 있어서 ‘차 마시는 사회’ 캠페인에 큰 힘이 될 것으로 기대된다. 파주지부와 더불어 경기 북부 슬로푸드 운동의 쌍두마차가 되길.



간담회에 참석한 지부 회원들과 내빈들





한중러 3국 주민들이 모인 채식문화 교류회

### 3 내포지부 한·중·러 채식문화교류회

내포지부에서는 7월 22일 '조리하는 대한민국' 캠페인으로 한국, 중국, 러시아 3개국의 시민이 모여 '채식문화교류회'를 가졌다. 한·중·러 3국의 시민들이 모여 채식 위주의 탄소발자국이 적은 요리를 하며 기후, 생태 위기에 적응하고, 현재 초미의 관심사인 후쿠시마 핵 방사능 오염수 해양투기를 절대 반대하는 성명서도 발표했다. 한식 요리는 오신채를 사용하지 않는 보리밥, 채소 김치, 규아상, 감자 전, 보리수단을 만들었다. 러시아인은 요리할 때 집중하기 위해 말을 삼간다고 한다. 3개국 시민은 서로 닮은 듯 다른 조리문화를 존중하고, 조리야말로 농사의 완성임을 확인했다.



한국 조리사 동맹 준비위원회 참석자들

### 4 한국 조리사 동맹 준비위원회 발족

'구슬이 서 말이라도 꿰어야 보배다'. 현지의 건강한 식재료가 구슬이라면 그 구슬을 엮어 요리로 탄생시키는 것은 요리사이다. 전 세계에서 슬로푸드 조리사 동맹에 속한 조리사들은 1,200명, 이를 하여 Cooks' Alliance(쿠스 얼라이언스, 조리사 동맹)다. 한국에서도 조리사 동맹을 세우기 위해 지난 7월 29일 준비위원회가 열렸다. 현장에서 식재료 정보를 접하는 조리사들은 '과연 내가 만든 요리가 맛만 좋으면 되는 걸까'를 고민하고 음식과 몸과 환경과의 관계를 들여다보게 된다. 지역에서 나는 신선한 재료, 유기농으로 환경까지 생각한 재료를 고르려면 더 많은 품과 비용이 들 수 있다. 그걸 감수하면서도 슬로푸드 가치에 맞는 요리를 하는 것이 조리사 동맹이다. 아무리 아껴 써도 버려지는 음식물과 위생용 일회용 장갑 등 조리 현장에서는 쓰레기가 많이 나오는데 결국 조리사들이 할 수 있는 일은 탄소발자국이 적은 재료를 사용하고 식재료 일부는 자급자족하는 등 꾸준히 일상에서 실천하는 노력이다. 조리사 동맹은 그런 의식을 가진 사람들이 서로 연대해 힘을 모으는 프로젝트다.

## 9월 슬로푸드 지부 행사 알림



### 고양지부 9월 10일 팜투 테이블 파파

2023년 9월 10일 오후 1시부터 찬우물농장(고양시 덕양구 대장동 561-7)에서 팜투테이블 파파 '밥해 먹을 고양' 행사가 열린다. 우쿨렐레 공연, 아나바다 장터 등도 함께 열린다. 신청은 뉴스레터와 함께 받은 구글 신청서 또는 국제슬로푸드한국협회로 한다.



### 2 광주지부 9월 15일 사찰음식 발효 여행

슬로푸드 광주지부는 9월 15일 오전 10시부터 오후 2시까지 '정관스님과 함께 하는 사찰음식 발효 여행'을 진행한다. 참가비는 3만 원이며 선착순 20명 제한이다. 참여 신청 및 문의는 010-9620-3484로 한다.

## 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 자금 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 160 개국의 슬로푸드 회원들과의 연대 안에서 지구의 다양성과 지속가능성을 지키고 슬로푸드 공동생산자가 되어 먹을거리의 기본인 농업, 땅, 가축농, 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.

---

### 2023년 7~8월 슬로푸드 후원자 명단

(사)가배울(대표김정민)/전남강진, 푸른콩방주(대표김민수)/제주, (주)도담(대표이원영/슬로푸드친구들)/충북청주, (주)뜰과숲(대표권춘희/슬로푸드친구들)/서울강남, (주)물과산소(대표우병렬)경기김포, (주)뿌리마쥬(대표오진수/슬로푸드친구들)/경기안양, (주)생태미식연구소(대표남윤미)/경기여주, (주)선농생활(대표신동수)경기양평, (주)제주마미(대표김정옥)/제주, (주)초정(대표정인숙)/전남곡성, John Kenneth Lee/전남장흥, 팬앤펜출판사(대표김민경)/서울성북, NIINUMA CHIKA/서울마포, 강경갑/부산광역시, 강경석/제주, 강경아/서울용산, 강경우/전남고흥, 강금란/전북군산, 강기노/경남창원, 강나윤/대구광역시, 강능규/경기화성, 강대욱/경남거창, 강미경/충남금산, 강범식/경기안양, 강병규/전북남원, 강석찬/경기화성, 강성일/제주, 강순아/서울서초, 강양숙/제주, 강영수/대구광역시, 강영주/충남서천, 강은미/전북김제, 강은주/경기양주, 강장원/경기안양, 강정미/충남서천, 강주남/제주, 강지윤/전북고창, 강창건/제주, 강혜련/충남예산, 행복빛는떡시루(대표강혜진)/전북군산, 강희숙/경기파주, 강희진/충남예산, 경소정/경기남양주, 경지현/서울강남, 고금희/경기화성, 고미애/전북완주, 고민주/충북청주, 고성광/경기고양, 고승희/서울마포, 고양찬우물농장/경기고양, 고영/경기화성, 고

영희/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, 고혜선/전북전주, 고화순/경기남양주, 공항숙/전남광양, 곽경자/전남담양, 곽민선/서울강남, 곽여경/전남여수, 곽주홍/경남김해, 곽찬열/경기고양, 구본일/경기파주, 구영자/광주광역시, 구자운/충남예산, 국영주/강원홍천, 권미연/경기부천, 권성원/서울은평, 권연숙/경북울릉, 권영주/경남창원, 권오경/경기양평, 권오열/세종시, 권용덕/경기고양, 권용인/강원홍천, 권은민/서울종로, 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, 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, 김생기/서울구로, 김서원/경기파주, 김선관/전남여수, 김선란/전남순천, 김선유/서울동대문, 김선화/서울용산, 김선화/경북울릉, 김선희/전남무안, 김선희/부산광역시, 김성윤/경기남양주, 김성은/전북부안, 김성일/충북청주, 김성현/전남목포, 김성훈/경기평택, 김성희/서울서초, 김소연/경기평택, 김소행/전북고창, 김수남/전북고창, 김수미/경남고성, 김수미/경기의정부, 김수영/경기수원, 김수진/서울구로, 김수하/경남밀양, 김수현/경기화성, 김숙정/전북전주, 김순자/경북울릉, 김순주/경북울릉, 김순화/경북울릉, 김승환/경북울릉, 김아윤/슬로청춘, 김양현/경기 양평, 김여진/전북전주, 김연주/충남서산, 김연태/서울관악, 김영경/경기여주, 김영금/경기파주, 김영남/경북울릉, 김영란/충북제천, 김영란/전남신안, 김영림/서울관악, 김영림/서울 동작, 김영미/서울성북, 김영미/전북고창, 김영숙/충남예산, 김영숙/부산, 김영숙/전북고창, 김영순/경기파주, 김영식/세종, 김영신/전남완도, 김영애/경기양주, 김영애/경기수원, 김영옥/전남화순, 김영주/서울강남, 김영택/전북익산, 김영향/서울구로, 김영희/전남담양, 김예성/서울강남, 김옥분/충남홍성, 김옥분/경북울릉, 김옥선/서울송파, 김옥선/경북울릉, 김옥연/경남창원, 김옥용/경북울릉, 김완섭/경북안동, 김용수/전북고창, 김원봉/경기여주, 김원일/서울종로, 김원형/경기남양주, 김유나/서울용산구, 김유신/서울은평, 김윤미/경기남양주, 김윤석/전남여수, 김윤정/서울성북, 김윤주/경기양평, 김은경/전북군산, 김은규/전남강진, 김은성/전북고창, 김은숙/서울중구, 김은숙/경기양주, 김은

아/경북울릉, 김은주/전남여수, 김은하/광주광역시, 김은혜/경기양평, 김익현/경기의정부, 김인수/전남곡성, 김인숙/서울서초, 김인순/전북전주, 김인자/경기파주, 김일자/경북상주, 김자현/서울관악, 김재광/경기고양, 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, 김주덕/제주, 김주연/전북부안, 김주혜/경기성남, 김주희/서울동대문, 김주희/전북임실, 김준/광주광역시, 김지영/경기안산, 김진만/대전광역시, 김진수/전남여수, 김진옥/광주광역시, 김진옥/경기화성, 김진주/전북전주, 김진태/전남고흥, 김찬주/경기시흥, 김창균/전북전주, 김채옥/서울동대문, 김채윤/전북전주, 김추자/전남여수, 김춘교/경기부천, 김춘성/경기하남, 김충구/충남천안, 김태분/경북울릉, 김태양/경기여주, 김태용/전북전주, 김태철/경기성남, 김태훈/전북전주, 김풍자/충남아산, 김하경/서울동작, 김하나/전남강진, 김학현/경기파주, 김행근/제주, 김현린/경북울릉, 김현곤/전북진안, 김현규/전북군산, 김현석/서울시중구, 김현숙/경기이천, 김현숙/경기김포, 김현숙/경기의정부, 김현순/서울은평, 김현옥/경북울릉, 김현옥/경기부천, 김현호/경기광주, 김현희/전남여수, 김형순/경기고양, 김형애/충남예산, 김혜경/전북남원, 김혜란/서울종로, 김혜숙/강원강릉, 김홍기/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, 때맞춰내린비 시우/경기고양, 라연화/경기고양, 라호채/전북무주, 류명주/광주광역시, 류정기/경기고양, 류춘자/경기고양, 마경희/ 경북울릉, 마행덕/충북청주, 문명숙/경북울릉, 문미숙/광주광역시, 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, 박남옥/전남여수, 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, 박연주/경기파주, 박영란/서울강동, 박영미/서울종로, 박영수/제주, 박영심/전북군산, 박영애/강원홍천, 박영재/경기수원, 박영희/제주, 박용수/경북울릉, 박은경/경기평택, 박은선/인천광역시, 박은숙/전남나주, 박일두/전북전주, 박재원/서울강남, 박재현/ ,박정실/서울용산, 박정애/경북울릉, 박정옥/경기안양, 박정희/서울은평,

박종숙/경기이천, 박종일/서울강서, 박진숙/경기고양, 박진희/전북장수, 박찬영/서울관악, 박철민/경기용인, 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, 변창신/제주, 봉밀가평양냉면/서울강남, 부명미/경기파주, 부정숙/제주, 서동현/일산고양, 서미향/서울관악, 서상덕/전남보성, 서은경/충남예산, 서종효/대구광역시, 서주희/전북군산, 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, 소공간/부산광역시, 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, 송서윤/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, 안종옥/경북울릉, 안종운/서울서초, 안창호/서울강북, 안현숙/ 경기파주, 안혜경/전남순천, 양말년/경북울릉, 양문실/제주, 양미순/경북예천, 양미자/경기남양주, 양성오/경남창원, 양소영/전남여수, 양용진/제주, 양인승/경기남양주, 양인자/경기광명, 양정미/경북울릉, 양정철/제주, 양종천/강원춘천, 양향숙/전북완주, 양혜숙/제주, 양희은/경기의정부, 양희정/서울송파, 어프로젝트(대표천재박)/경기파주, 언리밋테이블(대표김해영)/서울강서, 여수미미협동조합/전남여수, 엄희순/대구광역시, 여애숙/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, 우호창/경기가평, 원동일/경기남양주, 원승현/강원영월, 유

경/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, 유헌순/경기양주, 육주희/서울관악, 윤경림/서울관악, 윤경숙/충남서산, 윤광미/경기고양, 윤대근/전남나주, 윤대식/전남강진, 윤매숙/경북울릉, 윤병구/전남함평, 윤상미/서울서대문, 윤석진/경기포천, 윤성호/경남창원, 윤성희/충북청주, 윤아영(레스토랑오와이)/서울강남, 윤영석/대전광역시, 윤영실레시피/경기파주, 윤영주/경북울릉, 윤영철/경북울릉, 윤유경/서울동작, 윤일/전북전주, 윤재영/서울강남, 윤정옥/충남논산, 윤종민/전남여수, 윤하영/대전광역시, 윤형순/경기평택, 이강근/경기파주, 이강백/경기고양, 이강삼/경남하동, 이강식/경기화성, 이경숙/경기양주, 이경숙/경기파주, 이경애/경북울릉, 이경우/경기양평, 이경이/경기양평, 이경임/전남해남, 이경자/충남홍성, 이경태/경북울릉, 이경희/경북울릉, 이계철/전북전주, 이광빈/제주, 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, 이민영/경기양주, 이민우/충남보령, 이민일/경기파주, 이민형/경기고양, 이보은/서울구로, 이보향/서울도봉, 이보희/경기과천, 이봉자/경북울릉, 이부경/경기남양주, 이빈파/서울성북, 이상관/경기광주, 이상근/경기양평, 이상배/경기화성, 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, 이창권/경기화성, 이창희/경기양평, 이춘자/경북울릉, 이현/경북경산, 이현숙/충북청주, 이현숙/서울서대문, 이현영/전남여수, 이현종/경기고양, 이현주/고양일산, 이해정/경북포항, 이호진/경기김포, 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, 임혜주/제주시, 임희연/광주광역시, 장경선/경기남양주, 장경순/서울중구, 장경식/서울마포, 장내순/전남장흥, 장대석/경기성남, 장문희/경기고양, 장미향/경기포천, 장수찬/경기화성, 장승영/경기광주, 장승희/경기사흥, 장영기/경기남부, 장영숙/경기파주, 장영주/서울은평, 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/서울동대문, 장현순/경기파주, 장현예/경기남양주, 전계운/전북고창, 전미경/경기남양주, 전미옥/경기양주, 전민석/경기남양주, 전병덕/경기수원, 전병성/경기파주, 전성희/경북안동, 전송자/경기파주, 전옥자/경기화성, 전은순/경기파주, 전인옥/경북구미, 전효원/대구광역시, 정갑순/경기광명, 정강주/경기파주, 정강진/경북포항, 정관스님/전남장성, 정광숙/경기양주, 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, 조원원/충남예산, 조영례/전남신안, 조영현/전남장흥, 조완석/경기용인, 조용란/경기파주, 조원구/경북울릉, 조원실/경기고양, 조윤심/전북익산, 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, 주영하/경기성남, 주은옥/전남여수, 주형로/충안홍성, 주형미/경기부천, 주희진/광주광역시, 지윤진(피코서울)/서울사직, 지은주/서울서초, 진미령/경남창원, 진인희/미지정, 진태민/제주, 진희승/경기고양, 차명옥/전북전주, 차미경/광주광역시, 차시영/전남장흥, 차정단/전북진안, 차주진/경기남양주, 차해리/전남여수, 채점석/제주, 채지애/제주, 천병한/경남진주, 천정자/전남장흥, 천지연/전남순천, 천호균/

경기파주, 최경숙/경기파주, 최광일/경기파주, 최근태/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, 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, 최지영/서울강남, 최철/경기연천, 최춘경/전북전주, 최춘식/충북청원, 최학순/충북청주, 최후경/전남여수, 최희철/경기수원, 추소정/경기수원, 추승민/서울관악, 카펜트리(진접)/슬로푸드친구들(대표 유승현), 카펜트리(화도)/슬로푸드친구들(대표 유창우), 하늘농가/슬로푸드친구들(고화순)/경기남양주, 하완기/경남거창, 하진석/경기고양, 한귀숙/경북울릉, 한기남/전남구례, 한대수/경남거창, 한도연/전남담양, 한명구/서울중구, 한복려/서울종로, 한상준/경북예천, 한성천/경남하동, 한소중/전남여수, 한소희/전남여수, 한얼영농조합법인/슬로푸드친구들(대표김원봉)/경기여주, 한영수/경기양평, 한외자/경북울릉, 한우석/슬로청춘, 한은희/경기남양주, 한정심/전북군산, 한주희/경기파주, 한창본/전남장흥, 한해광/전남여수, 한홍경/부산광역시, 허경희/서울강남, 허기순/경기가평, 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, (이상1,075명)