



Slow Food
2025. 06

좋고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

slow food

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



평등을 원하는 청년의 팻말 시위

© Shelley Pauls on Uusplash



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 문의 02-737-1665

 **Slow Food®**

삶의 기본권이 최우선인 나라가 되어야

녹음이 짙어지는 6월, 어느덧 한 해의 절반을 지나고 있습니다. 매년 그렇지만 올해는 유독 더 우리의 삶을 송두리째 뒤흔들었던 사건과 사고 들 탓에 시간의 흐름을 따르지 못하고 속절없이 흘러가버린 듯합니다. 지난해 발생한 12.3 내란과 지난 4월 대통령 파면이라는 전례 없는 사태를 겪은 후, 한국은 본격적으로 대선이라는 새로운 국면에 접어들었습니다. 월간지의 특성상 6월 대선의 향방을 예측하며 이야기를 이어가지만, 누가 대통령에 당선될지 그 결과를 확정할 수 없는 상황입니다. 이번 비상계엄으로 비롯되어 대선에 이르는 과정을 통해 우리 사회 안의 수많은 구조적 부조리를 일시 경험하는 시간이었습니다. 이에 따라 사법개혁, 검찰개혁, 언론개혁, 정치개혁, 교육개혁, 노동개혁, 소상공인의 생업 문제 등 산적한 과제가 많아 이번 대선 후보들과 시민들이 무엇을 우선순위에 두어야 할지 갈피를 잡기 어려울 지경에 처했습니다. 그러나 이처럼 세상이 무너질 듯 너무나 어지럽고 복잡해서 모든 일이 멈춘다 해도 결코 멈출 수 없는 것이 있습니다. 바로 먹는 문제입니다. 우리는 어떤 일이 있어도 먹어야 하는 존재입니다.

친환경 무상 학교급식 운동과 소비자 생활협동조합 활동 등 먹거리 운동을 20년 넘게 해온 저로서는 무엇보다 먹거리 정책이 중요합니다. 이번 대선을 앞두고 농업과 먹거리 시민사회단체가 제안한 공약을 대선 후보들이 우선 반영해야 한다고 생각합니다. 가장 중요한 것은 인간의 생존과 직결되는 ‘먹고사는 문제’이기 때문입니다. 먹지 않고 살 수 있는 사람은 없습니다. 농업과 먹거리 문제는 가장 기본적인 권리 이면서도 시급한 과제입니다. 이를 위해 연대한 시민사회 단체들이 노력을 기울이지만, 현재 대선 후보들의 주요 정책에서 농업과 먹거리 정책은 뒤로 밀려나 있습니다. 경제, 안보, 정치개혁 등 여러 현안도 중요하지만, 먹거리 문제는 국민의 생존과 직결된 만큼 어떤 정책보다도 우선으로 다뤄져야 합니다. 먹거리 정책을 소홀히 하는 것은 국민의 기본권을 위협하는 일이며, 국가의 지속 가능성과 삶을 위태롭게 하는 결정적 위험 요소가 될 수 있습니다.

현재 한국의 식량자급률은 매우 심각한 상태입니다. 2022년 기준 우리나라의 식량자급률은 쌀을 포함해서 전체 기준 44.4%이고, 곡물을 기준으로 하면 19.3%에 불과합니다. 이 수치는 해마다 낮아지고 있습니다. 특히 밀, 옥수수, 콩, 보리 등 주요 곡물 대부분을 해외 수입에 의존하고 있어, 국제 정세나 시장 변동에 매우 취약한 상황입니다.

유사시 수입이 제한된다면, 식량 공급이 마비될 위험에 놓입니다. 시리아 등 여러 나라의 사례에서 수입에 의존한 먹거리 정책이 국가와 시민들을 얼마나 심각한 혼란에 빠트리는지, 이로 인한 소요로 국가의 안녕이 얼마나 위태로워지는지 잘 알고 있습니다.

세계는 현재 식량문제 해결을 국가전략의 핵심으로 삼고 있습니다. 중국은 2023년 ‘식량안보보장법’을 제정하여 식량자급률을 높이며 노력하는 동시에 농업 생산을 보호하며, 식량 공급망을 안정화하는데 주력하고 있습니다. 이는 식량을 단순한 자원이 아니라 국가 안보의 핵심 요소로 인식하고 식량주권을 강화하려는 노력입니다. 한편, 미국의 빌 게이츠는 개인으로서 가장 많은 토지를 소유하고 있는데도 계속해서 대규모 농지를 매입해 식량 생산과 유통에 대한 영향력을 확대하려 하고 있습니다. 그의 행보는 식량을 전략적 자산으로 보는 시각이 우세하며 일부에서는 식량 무기화 가능성에 깊은 우려를 제기하고 있습니다. 이처럼 국가는 물론 힘 있는 개인도 식량을 관리하고 통제하려고 나서고 있습니다. 이러한 국제적 상황 속에서 한국도 더는 먹는 문제를 미룰 수 없습니다. 대선 후보들은 농업과 먹거리 문제를 국가전략의 핵심으로 삼고, 식량자급률을 실질적으로 높일 수 있는 구체적인 정책과 실행 계획을 제시해야 합니다. 국내 농업 기반을 복원하고, 지역순환형 식량 체계를 강화하며, 식량주권 회복 노력이 최우선으로 필요합니다.

먹거리 문제는 단순한 생존의 문제가 아니라 사회의 안정과 지속가능성을 위한 기반입니다. 따라서 이번 대선을 통해 농업과 먹거리 문제가 국가 정책의 중심에 확고히 자리 잡기를 간절히 기대합니다. 나날이 심각해지는 기후변화는 농업에 직접적인 위협이 되고 있습니다. 이상기후와 자연재해는 농업 생산성을 떨어뜨려 식량 공급에 심각한 영향을 미치고, 결국 식량 가격 상승과 공급 불안을 초래할 수 있으므로 이에 대한 대응이 시급합니다. ●

더 나은 세상을 소망하며

국제슬로푸드한국협회 상임이사 **장항원**에게

SLOW FOOD COLUMN

흙주림으로부터의 자유, 국가의 책임인 보편적 기본권 '식량권'

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회 회장) 사진 Unsplash



유엔은 1976년 “국가는 굶주림으로부터의 자유라는 보편적인 기본권을 인정하고, 개별적으로나 국제협력을 통해 필요한 특정 프로그램을 포함한 조치를 취하여야 한다”고 함으로써, 국가는 개인의 식량권을 인정할 뿐 아니라, 구체적인 프로그램을 실천해 그것을 보장해야 한다고 명시하고 있습니다.

개인적으로나 국가적으로나 음식, 식량은 중요합니다. 그것이 없으면 심각한 문제가 발생하므로 음식과 식량의 안정적 공급과 관련해 식량보장(Food Security), 식량주권(Food Sovereignty), 식량권(Right to Food)이 등장했습니다. 일부 내용이 중첩되지만 이들 용어가 의미하는 것에는 차이가 있습니다.

식량보장은 종종 식량안보라고도 이야기합니다. 평상시는 물론이고 위기에 대비해 특정 국가에 국내 생산이나 수입을 통해 안정적인 식량 공급이 이루어져야 한다는 것입니다. 식량보장의 차원에서 볼 때 우리나라처럼 낮은 식량자급률은 심각한 문제가 될 수 있습니다. 비상시기에 식량이 제대로 공급되지 않을 수 있기 때문입니다. 하지만 식량보장은 식량권 보장이 아닙니다. 식량보장은 식량권의 전제조건이라 할 수 있습니다.

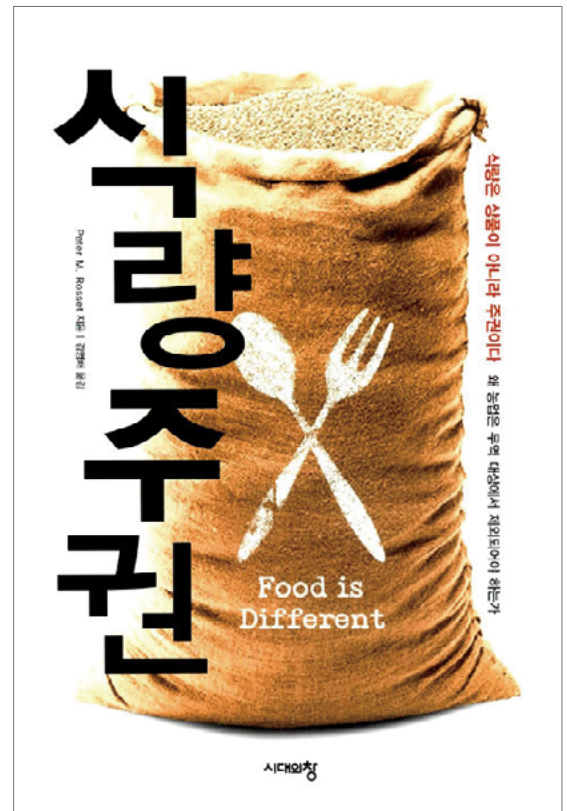
식량주권은 식량의 생산과 공급을 주도적으로 해야 한다는 의미를 담고 있습니다. 세계 식량 체계하에서 종종 식량주권이 위협을 받기 때문에 식량의 생산과 공급을 자기 결정으로 할 수 있어야 한다는 측면에서 생겨났습니다. 식량주권에는 영농방식부터 토지개혁과 공정가격 제도의 시행, 녹색혁명과 유전자 조작 농업의 반대, 전통 영농 기술 존중, 국가 식량 계획에 이르기까지 광범위한 내용을 포함합니다. 그래서 식량권은 식량보장과 식량주권을 아우르는 상위의 제일 우선되는 중요한 권리라 할 수 있습니다.

유엔은 1976년 경제·문화·사회적 권리에 대한 국제 규약 11조 1, 2항에서 “국가는 굶주림으로부터의 자유라는 보편적인 기본권을 인정하고, 개별적으로나 국제협력을 통해 필요한 특정 프로그램을 포함한 조치를 취하여야 한다”고 함으로써, 국가는 개인의 식량권을 인정할 뿐 아니라, 구체적인 프로그램을 실천해 그것을 보장해야 한다고 명시하고 있습니다.

유엔에서는 식량권 중 ‘접근성’을 중요하게 제시합니다. 음식에 대한 접근과 관련해 물리적 접근성, 경제적 접근성, 존엄성 유지라는 세 가지가 보장되어야 한다는 것입니다.

물리적 접근성은 식량과 음식을 판매하거나 서비스하는 곳의 위치와 관련됩니다. 먹을거리 불모지(Food Desert)가 있어서는 안 됩니다. 누구나 쉽게 접근할 수 있는 곳에 먹을거리 판매 및 서비스 시설이 있어야 한다는 것입니다.

경제적 접근성은 식량과 음식을 구매할 수 있는 경제적 여건이 보장되어야 한다는 것입니다. 낮은 소득으로 먹을거리 접근에 제한이 생기지 않도록 저소득층의



『식량주권』(피터 M.로셋 지음, 시대의창 펴냄)

먹는 문제에 관심을 기울여야 합니다. 소득이 없거나 적어 먹는 비용을 줄이는 일, 그래서 굶주림이 생기는 일이 없어야 한다는 것입니다.

존엄성 유지는 국가, 지자체, 공공기관 등이 공급하는 음식을 먹는 사람이 위축되어서는 안 된다는 것입니다. 이들 기관의 음식 제공이 자비나 시혜 형태가 되면 식량권을 침해하는 것이고, 비록 먹는 사람이 돈을 내지 않고 먹더라도 식량권 권리의 구현으로서 존엄성을 유지하면서 당당하게 먹을 수 있어야 한다는 것입니다.

식량권은 제대로 된 음식을 먹는 것에 그치지 않고, 제대로 된 음식을 품위 있게 먹고, 경제적 이유 등으로 먹을거리를 줄이거나 먹지 못하는 일이 없도록 예방하는 것까지 포함합니다. 우리나라에도 식량권이 헌법에 명시되고, 반드시 제도화되어 국민 누구나 제대로 된 음식을 즐길 수 있어야 할 것입니다. ●

SPECIAL REPORT

**No FARMERS
No FOOD**

슬로푸드와 먹거리 시민사회단체의 정책 제안

2025 대선, 먹거리 정책에 바란다!

국제슬로푸드한국협회를 비롯한 먹거리 시민사회단체에서는 이번 대선 후보들에게 반드시 실현해야 할 먹거리 정책을 제안하였다. 먹거리 기본권은 더 이상 미룰 수 없는 과제다. 이를 위해 시민사회단체는 농어업·농어촌·먹거리 대전환 연대회의(이하 연대회의)를 구성하고, 21대 대선을 위한 농업·먹거리 정책을 마련하였다. 이 중 먹거리 정책은 크게 4가지로 제안하였으며, 구체적 정책도 함께 소개한다.

글 이보희(희망먹거리네트워크 상임대표) 사진 unsplash, 최영미



첫째, 먹거리 기본권 보장이다.

먹거리 기본권은 성별, 나이, 종교, 인종, 사회, 경제적 지위와 상관없이 모든 사람은 영양이 풍부한 건강한 먹거리를 충분히, 일상적으로 먹을 수 있는 기본적 권리이다. 먹거리 기본권이 지켜지려면 건강한 먹거리를 안정적으로 생산하는 생산자가 있어야 하고 농어업인이 건강한 먹거리를 안정적 생산, 공급할 수 있는 권리인 식량주권이 확보되어야만 가능하다.

둘째, 지속 가능한 먹거리 체계 구축이다.

지속 가능한 먹거리 체계 구축은 생산, 유통, 소비, 폐기의 전 과정에서 지속 가능한 먹거리의 생산, 공급과 환경에 미치는 부정적인 영향을 최소화하는 체계를 구축하는 것이며 초국적 농식품 자본과 거대 기업 중심의 농식품 체계에 대응하려는 먹거리 대안 체계이다.

셋째, 먹거리 기본법 제정이다.

먹거리 기본법은 2012년 농업과 먹거리 진영이 학교급식의 성과를 바탕으로 국민 먹거리 기본권 보장 활동으로 확대할 것을 결의하고 이를 전국적으로 확산하기 위해 지역에서 조례 제정 운동으로 시작

한, 무려 10년 이상 동안 제안되어 온 법안이다. 그 결과, 2015년 전주시 먹거리 종합계획, 2017년 서울시 먹거리 마스터플랜, 2025년 현재 113개소에서 먹거리 기본조례가 제정되었다.

넷째, GMO 완전표시제이다.

마지막으로 최근 농진청의 LMO 감자 수입 승인 등 GMO 관련 정책의 시급성을 고려하여 즉각적인 GMO 완전표시제 등의 정책을 제안하였다.

이번만은 공약에 그치지 않고, 제안된 내용이 정책에 반영되고 실행될 수 있도록 농업·먹거리 진영과 시민사회가 함께해야 한다. 아래는 구체적 정책 제안 내용이다.

● 이보희 대표는...

2006년 학교급식전국네트워크 사무처장으로 먹거리 운동을 시작했다. 이후 식생활 교육, 서울시 친환경 급식, 전국먹거리연대에서 활동했으며, 현재는 희망먹거리네트워크 대표로 한국 먹거리 불평등 해소를 위해 계속해서 먹거리 운동을 활발하게 이어가고 있다.

1. 먹거리 기본권 보장

■ 배경 및 현황

• 기후 위기로 인한 농업 생산 및 공급의 변동성이 확대되고 충분하고 영양가 있는 먹거리를 보장받지 못하는 먹거리 취약계층이 증가하는데도 정부 대책은 주요 곡물 및 발작물에 대한 장기적인 생산계획 수립 없이 수입에 의한 물가안정에만 치중하며, 임산부 꾸러미 등 먹거리 취약계층 지원 정책 또한 폐지해 오히려 생산자와 소비자에게 피해를 주고 있음.

• 따라서 누구나 성별, 연령, 인종, 사회적·경제적 지위와 관계없이 건강한 삶을 영위할 수 있도록 건강하고 영양가 있는 먹거리를 충분히 제공받을 수 있는 먹거리 기본권 보장이 시급히 필요한 상황임.

• 이를 위해, 최소한 주요 곡물 및 농작물의 생산계획과 취약계층 먹거리 보장을 위한 지원 정책이 필요하며 먹거리 선택권이 없는 학교·공공 급식 등에 건강한 먹거리 공급을 위한 품질 기준 마련과 식생활 교육 정규 교과 채택과 먹거리·생태 실습 중심 교육의 전면화가 필요함.



■ 정책과제

- 1) 기후 위기·먹거리 위기 대비 먹거리 자급력 확보 및 자급 기반 강화
 - 3대 곡물(쌀·콩·밀) 및 7대 발작물(배추·무·고추·마늘·양파·대파·당근) 자급률 확대와 자급 기반 강화
 - 학교·공공 급식, 가공·식품기업 등 대량 수요처 발굴, 계약재배 지원 등 국산 장류와 밀 가공품 중심 소비 확대 추진
 - 비상시를 대비하여 밀·콩의 국내 비축 물량 단계적 확대
- 2) 농식품 바우처 사업 등 취약계층 먹거리 돌봄 정책 전면화 및 먹거리 긴급 돌봄 지원제도 실시
 - 농식품 바우처, 임산부 꾸러미, 초등 돌봄 과일간식 등 먹거리 취약계층 지원 확대
 - 먹거리 사각지대 해소를 위해, 일시적이거나 긴급한 상황에 놓여 있는 개인이 직접 먹거리 지원 요청이 가능하도록 '먹거리 긴급 돌봄 지원제도' 실시
- 3) 먹거리 취약계층 및 공공 급식에 5無(농약·GMO·방사능·항생제·식품첨가물) 급식을 위한 식재료 품질 기준 강화
 - 농식품 바우처, 임산부 꾸러미, 초등 돌봄 과일간식 등 먹거리 취약계층과 영유아·사회복지 시설, 학교, 군대, 공공기관, 병원 등 공공 급식에 5無 식재료 품질 기준 적용
- 4) 기후먹거리·기후급식을 위한 채식 선택권 보장 및 관련 전문가 양성
 - 학교·공공 급식에 채식 선택권 도입 및 이를 위한 학교급식법 등 관련법 개정
 - 국내산·친환경·제철 농산물 소비 촉진을 위한 국가의 가치 중심 캠페인 추진
 - 식물성 기반 식단 메뉴 개발 및 급식 제공을 위한 전문 영양사 및 조리사 양성과 자격 과정 개설 추진
- 5) 식생활 교육 정규과목 편성 및 먹거리·생태 실습 중심 교육 전면화
 - 초·중·고 식생활 교육 정규과목 편성 및 청·장·노년 생애주기별 식생활 교육 체계 구축, 이를 위한 식생활교육지원법 개정
 - 학교 텃밭 활성화로 농장에서 식탁까지 교육을 통한 농업, 조리, 건강, 환경 연계 학습 및 건강한 식습관을 위한 실습 중심 교육 시행
 - 지자체 읍면동 단위 학교와 지역사회 담장을 넘어 식생활 교육과 자연 농촌 체험, 로컬푸드, 먹거리 돌봄 등이 종합적이고 체계적으로 추진되도록 함.

2. 지속 가능한 먹거리 체계 구축

■ 배경 및 현황

• 지역 먹거리 기본계획 수립 완료

지자체는 115개소(47.3%, 2023년)이며, 학교급식지원센터, 먹거리통합지원센터 등 공적 조달 체계는 130개 지자체(2022년 기준)에서 운영 중임.

• 그러나 학교급식을 넘어 공공 급식, 먹거리 취약계층 대상 지원 정책 등은 크게 확대되지 못하고 있음. 또한 학교 급식비 중 식품비의 경우, 지자체의 재정 여건에 따라 차이(최대 700원, 2023년)가 발생해 지역 간 형평성의 문제가 발생하고 있고, 가공식품의 이용 비율은 점차 증가(4.7%, 2024년)하고 있으나, 국산 원료 사용 비중은 31.9%(2023년 기준)에 불과함.

• 따라서 먹거리 기본권과 취약계층 먹거리 보장, 식량안보, 지역 순환 경제 등을 담은 국가 및 지역 먹거리 기본계획 수립의 확대와 친환경·로컬푸드 학교·공공 급식 확대, 학교급식 국가 사무화, 소비자의 소비패턴 변화에 대응하기 위한 지역 농산물을 활용한 지역 가공 확대를 위해 지역 소규모 농식품 가공제도화 등으로 지속 가능한 먹거리 체계 구축이 필요함.

• 무엇보다도 먹거리 정책은 시대적·사회적·지역적 특성과 먹거리 사슬, 즉 생산, 가공, 유통, 소비, 폐기·순환에 따른 이해관계자의 다양한 요구가 정책에 반영되어야 현실인 실행이 가능하므로 먹거리 정책 결정에 국민의 참여가 가능할 수 있도록 상설 공론의 장(숙의 기구 등)의 설치·운용을 의무화해야 함.

■ 정책과제

1) 국가 및 지역 먹거리 계획 수립·확대 및 지역 먹거리 선순환 체계 구축

- 지속 가능한 생산과 소비, 먹거리 접근성과 형평성, 지속 가능한 먹거리 체계 등을 기본 방향으로 하는 국가 먹거리 종합전략 및 지역 먹거리 계획 수립·시행 확대
- 국가-광역 시도-시군구 먹거리 계획 수립으로 생산, 유통, 소비, 폐기의 전 과정 먹거리 선순환 체계 구축을 위한 먹거리통합지원센터 설치·운영 확대
- 지역 먹거리 계획의 실행을 통해 시민적 역량 강화, 사회적 돌봄 강화, 정책 실행력 강화, 지역 간 연대와 상생을 지향해야 함.



2) 친환경·로컬푸드 공공 급식 확대로 먹거리 공공성 강화

- 군대, 병원, 영유아 시설, 사회복지시설, 공공기관 등 공공 급식에 친환경·로컬푸드 식재료 공급 지원 확대
- 기초·광역 지자체 학교급식지원센터, 먹거리통합지원센터 등 공적 조달 체계 설치 의무화 및 학교·공공 급식 편입 확대로 공공성 강화
- 식품비 50% 국가 지원 등 학교급식 국가 사무 전환으로 균등한 학교급식 실현
- 학교급식 식재료의 공적 조달 체계를 통한 현물지원으로 친환경·로컬푸드 사용 확대
- 급식 조리 환경 개선 및 조리 종사자 건강권 보장

3) 소규모 농민 가공제도화와 친환경 식품 가공 활성화

- 식품위생법 개정과 '친환경 식품 가공 활성화를 위한 식품 가공 육성 정책 특례법' 제정 등을 통하여 지역의 소규모 농가 및 친환경 농가의 가공 활성화
- 이를 통해 농가에서 자가 생산한 농산물을 원재료로 사용한 식품 가공 기반 마련 및 확대

4) 국민 참여형 먹거리 정책 상설 공론의 장(숙의 기구) 운용

- 국민의 직접 참여를 보장하는 먹거리 정책 숙의 기구 운용을 통한 먹거리 정책 결정 및 실행 과정에서의 시민참여 보장
- (사례) 2025년 전북특별자치도 먹거리 정책 숙의 기구 운용



3. 먹거리 기본법 제정

■ 배경 및 현황

• 기후 위기가 농업 생산 및 식량안보에 상당한 영향을 미치고 있고, 적합한 먹거리의 공급(가용성)과 상시적인 먹거리의 접근(안정성)을 악화시키고 있음.

• 그러나 우리나라는 먹거리와 관련한 중앙부처 간 연계·협력과 통합적 국가전략이 부재하고, 특히 11개 부처에 걸쳐 57개 법률이 난립 중이며, 정책·예산의 통합성과 연계성이 부족해 적절한 대응이 어려운 상황임.

• 따라서 성별, 연령, 인종, 사회·경제적 지위에 따른 차별 없이 누구나 건강한 먹거리를 언제 어디서든지 먹을 수 있는 권리로서 먹거리 기본권 보장과 기후 위기에 대응하기 위한 식량주권 보장과 생산, 유통, 소비, 폐기에 이르기까지 지속 가능한 먹거리 선순환 체계 구축이 필요함.

• 이를 위한 국가와 지자체의 먹거리 기본계획 수립을 의무화하고, 먹거리 취약계층의 먹거리 보장과 학교·공공 급식과 먹거리 취약계층 등에 건강한 먹거리를 생산·공급하기 위한 공적 조달 체계인 ‘먹거

리통합지원센터’를 설치·운영하여 친환경·로컬푸드 확대 공급, 중소농·사회적경제의 가공·유통 공급자 확대, 범국민적 식생활 교육 활성화와 먹거리 시민 양성 등을 주요 내용으로 하는 먹거리 기본법 제정이 시급함

• 또한, 이를 효과적으로 수행하기 위한 먹거리 정책 전담 추진체계 구축 및 국민이 먹거리 정책 수립 및 결정에 참여할 수 있도록 상설 공론의 장(숙의 기구 등)이 설치·운용될 수 있도록 하여야 함.

■ 정책과제

1) 먹거리 기본법 제정

- 기후 위기, 식량주권, 먹거리 기본권 보장을 위한 먹거리 기본법 제정
- 국가 및 지역 먹거리 기본계획 수립 등 의무화
- 이의 실현을 위한 농업·먹거리 수석비서관, 관계 부처와 지자체 정책관 신설
- 민관 거버넌스의 먹거리위원회와 먹거리 관련 정책에 대한 시민 참여를 보장하기 위한 상설 공론의 장(숙의 기구 등) 설치·운용

4. 유전자가위 등 신규 GMO 농산물 규제 및 GMO 완전표시제 시행

■ 배경 및 현황

• 한국은 GMO 농산물을 재배하지 않는 국가이며 사회 보편적 먹거리 인식은 GMO를 반대하고 있음. 그 예로 사회적으로 가장 건강한 먹거리가 요구되는 학교급식에서 GMO 농산물은 허용되지 않으며 일부 사용되는 GMO 원료 기반 가공식품도 모두 퇴출할 것을 학부모들이 요구하고 있음. 또한 GMO 먹거리와 대칭점에 있는 친환경 먹거리를 사회 구성원 누구나 누릴 수 있어야 한다는 요구가 꾸준히 있으며 지속적으로 확대되고 있음.

• 그러나 한국은 세계에서 손에 꼽을 정도로 많은 GMO를 수입(2024년 식품용 150만 톤, 사료용 950만 톤)하는 국가이며 그 과정에서 GMO 표기 미비, 미승인 LMO 낙곡 발생 등 관리 미흡 문제가 지속적으로 발생하고 있음. 그 외에도 국가 검역 실패에 따른 미승인 LMO 방출 및 유통 문제도 발생해 국가가 국민에게 피해를 주는 등 국민의 요구에 부응하지 못하는 것이 냉정한 현실임.

• 한국은 GMO 생산국이 아닌 수입국이지만 의아하게도 GMO 연구 개발은 활발히 이뤄지고 있음. 한국에서 GMO 로열티를 획득해 수출 하자는 주장이 있지만 상용화된 GMO 대부분은 주생산국인 미국, 아르헨티나, 브라질처럼 엄청난 규모의 농지에서 국내에서는 가동할 수 없는 규모의 기계화 농업에 적합하므로 비현실적인 주장에 불과함. 다시 말해, GMO 개발 국가이자 생산국인 미국 등과 국가 면적 차이가 있고 농업 구조도 다르며 사회 보편 먹거리 인식도 다른 한국에 GMO 상용화는 전혀 도움이 되지 않으며, 오히려 GMO 방출로 인해 유기농업이 피해를 보고 토종종자가 오염되는 상황이 발생할 수 있음.

• 따라서 정부는 국민이 요구하는 GMO 정책을 명확하게 이해하고 GMO로 이득을 보는 일부 기업이나 학계 등의 관점이 아니라 국민의 이익인 사회 보편 먹거리 보장과 국내 농민의 이익, 그리고 유기농업과 토종종자 확대와 보전의 관점에서 산적한 GMO 문제를 해결해 나갈 필요가 있음. 국민의 상황을 반영한 GMO 정책을 추진해 소수 GMO 카르텔에 의해 정부 GMO 정책이 좌지우지된다는 불필요한 오해를 종식하고 국민과 농민을 위한 정부로 거듭나야 함.

■ 정책과제

1) 유전자가위 등 신규 GMO 농산물 철저한 규제

- 최근 유전자가위 등 3세대 GMO 기술이 상용화되고 있으며 GMO로 이득을 보는 일부 기업과 학계 등을 필두로 유전자가위

등 신기술의 규제를 완화하거나 GMO가 아닌 것으로 규정하려는 움직임이 꾸준히 국민이 불안해함. 따라서, 유전자가위 등 새롭게 개발되고 적용되는 GMO 기술에 대해 시민들이 요구해온 바에 따라 기존 GMO와 동일한 방식으로 규제하고, 반면 기술의 사회적 적용은 시민과의 소통, 합의가 있어야 한다는 시대적 요구도 명확하게 반영

2) GMO 관리는 정부기관 일원화로 농지, 작물 GMO 오염 방지

- 국내에서 GMO 오염 사고가 꾸준히 발생해 안전관리 시스템 강화가 절실함(검역 실패로 인한 GMO 오염 사고가 계속 발생하며 공식적으로 들어온 사료용 LMO는 관리 소홀로 인해 낙곡과 자생체가 발견되고 있음).
- 농관원, 종자원, 품관원과 환경부 등이 각각 주도하는 민관합동 조사가 있지만 통합적 진행이 어렵고 부처별 주어진 역할에 한정되어 종합적으로 GMO 사고를 들여다볼 수 없고 본질적인 안전관리 강화가 현실적으로 어려움.
- 따라서, 농식품부가 주무 부처로서 총괄하고 GMO 안전관리 직접 당사자인 국민과 농민이 참여해 통합적으로 관리를 진행함으로써 작물 GMO 오염을 방지할 수 있음.

* 안전관리 시스템 강화 방안, 참고 자료(101~105P 참고)

3) 정부 책임하에 GMO 오염 사고 피해 농민 구제 방안 마련

- 2016년 유채, 2018년 목화, 2023년 주키니호박 등 미승인 GMO 사고가 날 때마다 농민들이 피해를 보지만 법적 구제 방안이 없어 제대로 된 보상을 받지 못함.
- 2023년 주키니호박 때 보상을 받긴 했으나 미흡했으며 예산의 어려움 등으로 피해 농지 관리도 소홀할 수밖에 없었음.
- 따라서, 미승인 LMO 피해가 발생할 경우, 이를 보상하는 법안을 마련해 농민들의 억울한 상황을 최소화해야 함

* 피해 구제 방안, 참고자료(발제 내용 참고)

4) 원료 기반 GMO 완전표시제 도입

- 현재 GMO 표시제 미비로 GMO 원료 사용을 표시하지도 않아도 되는 가공식품 위주로 식품용 GMO가 사용되어 국민이 GMO인지 모른 채 GMO 가공식품을 섭취하고 있고 학교급식 현장에서도 일부 사용되고 있음.
- 국민의 알권리를 위해 최종 제품에 DNA나 단백질 유무에 상관없이 GMO 원료 기반 GMO 완전표시제를 도입해야 함.●



뽕쟁이탕 끓이는 모습



초도 이장 김진수의 섬살이 이야기 초도 사람들 영혼이 깃든 음식, ‘가마솥 뽕쟁이탕’

글·사진 김진수(시인, 전남대학교 이순신해양문화연구소 책임연구원)

복사꽃이 피기 시작하면 풀섬 바닷가에는 크고 작은 복어 떼들이 몰려와서 산란하느라 요란스럽다. 혹자들은 복사꽃 필 무렵의 복어 맛은 목숨과 바꿀만하다고 호들갑을 떨기도 한다. 특히 복어의 독성은 산란기 때 극에 달하는데도 호기를 부리다 중독사고로 돌아가신 동네 어른도 봤고, 살아나기는 했지만 죽을 고생을 한 사람도 봤었던 나는 어디 목숨과 바꿀 먹을 음식이 있을 수 있겠는가 싶다. 그래서 그런지 초도 사람들은 이때만큼은 아무리 경험 많고 숨씨 좋은 어부들도 복요리는 쳐다보지도 않고 조심시킨다.

때르르릉 때르르릉... 전화벨이 울린다.

“동생! 이따 집에 와서 점심 먹소, 뽕쟁이 과고 있네.”

“아, 네. 고맙습니다.”

때르르릉 때르르릉...

이번엔 그 형수가 “아제, 아제” 손짓을 하며 부른다.

“아제! 이따가 집에 와서 점심 자이다. 이장 함시룻 몸고생 마음고생 많이 한 우리 아제 속 좀 풀어지게 뽕쟁이탕 끓일랑께 한 그릇 하이다.”

빨리 오라고 재촉을 해대는 형님께 집으로 신임 이장과 함께 점심을 먹으러 갔다.



복어



뽕쟁이탕



초여름 초도 풍경

이처럼 오래전부터 이맘때만 되면 간간이 동네잔치를 벌이는 음식으로, 풀섬공화국에서 최고로 꼽는 소울푸드 중 하나인 뽕쟁이탕이 있다.

아시다시피 복어는 함부로 먹어서는 안 되는 맹독성 물고기로 오랜 경험을 가진 전문 요리사도 함부로 다루지 않는 음식인데도 풀섬 사람들은 목숨과 바뀔까하면서도 그 맛의 유혹을 버리지 못하고 세세연년 뽕쟁이탕 잔치의 전통을 이어온다.

풀섬의 복요리는 진정한 슬로푸드다. 뽕쟁이탕 잔치를 벌일 때마다 회자하는 중독 사건은 복어 독이 얼마나 무서운가에 대한 경각심을 일깨워주고 복어를 다루는 전통 비법까지 전수하는 기회다. 구전에 의하면 역대 복어 중독사고는 주로 봄여름에 생복어를 요리해 먹고 발생했다는 것이다. 예전에 우리 마을 선조들은 중선배라는 돛단배를 몰고 연평도까지 조기잡이를 다녔고, 대동강이나 한강 유역에서 잡힌 황복과 검복 등을 손질하여 배 뒤에다 매달고 항해를 하다 보면 독이 깨끗이 해감되고 해풍에 잘 말랐다.

풀섬 사람들은 그렇게 복어를 말려뒀다가 한 솔단지 감이 되면 잔칫날을 잡아서 물에 푹 불려 아침부터 한나절 내내 가마솥에서 고아내는데, 뽕쟁이탕은 먹고 잠들면 안 된다고 주로 점심시간에 먹었다. 특히 풀섬 뽕쟁이탕에는 생 메주콩을 넣고 끓이며 그 메주콩이 푹 물러질 때까지 끓인 후 미나리를 얹어야 완성이 된다.

“아그들은 저리 가라! 먹으면 큰일 난다.”

뽕쟁이탕을 끓이는 날엔 어른들 밥상 근처에는 얼씬도 못해 그 맛에 대한 호기심이 더욱 강렬했던 나는 어머니 몰래 부엌에 들어가서 훔쳐먹곤 했는데, 복어살의 그 쫄깃함은 어떤 맛난 음식으로도 비교할 수 없는 추억이 지금도 강력한 중독성으로 남아 있다.

꿈에도 그리던 수구초심을 살아서 실천한 나는 귀향한 지도 얼마 안 됐는데 반강제로 짚어진 이장 어촌계장이라는 풀섬공화국 뚝방각하 노릇을 하느라 우여곡절도 많았고 토착 수구들과의 갈등과 음해에 속이 쓰리고 아팠으나 오늘 얻어먹은 뽕쟁이탕 한 그릇으로 스트레스가 시원하게 풀어졌다. 게다가 그 자리에 모인 선후배님들이 내가 우리 마을을 확 정확한 최고의 이장이라는 격려에 술 한잔 쭈욱 들이켜니 그동안 가슴에 꽂 뭉쳤던 체기까지 뺨 뚫어지는 기분이었다. ●

SLOW COFFEE

발암물질 걱정 없는 커피,
로스팅의 정직함에서 시작한다



사람들은 커피를 기호식품이라 부르고, 가격 차가 많은데도 맛과 품질이 대동소이하다고 생각한다. 하지만 현실은 그렇지 않다. 커피는 사람들이 먹고 마시는 수많은 음식 중에서도 품질에 따른 가격의 차이가 매우 큰 상품이다. 또한 커피는 단순한 기호식품을 넘어 문화이며 일상이라고 말할 수 있다. 그러나 이 익숙한 한 잔 속에 '보이지 않는 위험'이 숨어 있다는 사실은 상대적으로 덜 알려져 있다. 그중 하나가 커피 로스팅 과정에서 생성될 수 있는 아크릴아마이드와 벤조피렌 같은 발암 가능 물질이다. 건강한 커피 문화를 지향하는 '슬로푸드 커피 운동'의 관점에서, 이 문제를 더 이상 간과해서는 안 된다. 이런 문제의 중요성을 알고 오랜 시간 로스팅 과정에 대한 실험과 과학적 접근을 통해 연구하고 논문을 작성한 슬로푸드커피연합 회원이 있다. 바로 커피연합 경기남부 지부를 이끄는 설재훈 대표다. 기회가 되면 그와 함께 건강한 로스팅에 관한 이야기를 나누고자 한다.

글 최정현(슬로푸드커피연합 준비위원장, saltglobal@naver.com) 사진 Unsplash

로스팅이 품은 두 얼굴, 풍미와 유해물질

커피의 맛과 향을 결정짓는 로스팅은 복잡한 화학 반응의 연속이다. 그중 메일라드 반응은 고소하고 달콤한 향미를 만들어내지만 동시에 아크릴아마이드를 유발한다. 아크릴아마이드는 고온에서 아미노산(특히 아스파라긴)과 당이 반응할 때 생성되는 물질로, 국제암연구소(IARC)는 이를 2군 A급 발암물질로 분류한다. 특히 라이트 로스트(약배전) 단계에서 그 농도가 높게 나타난다. 반면, 벤조피렌은 고온에서 유기물이 불완전 연소할 때 생기는 다환방향족탄화수소(PAHs)의 일종으로, 1군 발암물질에 해당한다. 강배전으로 불리는 다크 로스팅에서 로스팅 온도가 200도 이상(로스팅 머신의 종류에 따라 눈으로 확인하는 온도는 다를 수 있다) 올라가고 원두가 탄화되면 생성 위험이 급증한다. 즉, 너무 약하게 볶아도, 너무 강하게 볶아도 각각 아크릴아마이드와 벤조피렌이라는 유해물질의 위험이 따른다. 이는 단순히 '원두의 품질'만으로 해결할 수 없는 문제이며, 이제는 로스팅의 질과 기준에 주목해야 할 때다.

아크릴아마이드란 무엇인가?

아크릴아마이드는 커피뿐만 아니라 감자튀김, 크래커, 빵 등 다양한 가공식품에서 발견되는 물질이다. 탄수화물과 아미노산(아스파라긴)이 고온에 노출될 때 발생한다. 커피를 로스팅할 때는 로스터의 온도가 120°C 이상에서 형성된다. 아크릴아마이드는 온도가 140~170°C에 도달했을 때 빠른 속도로 생성된다. 하지만 로스팅이 계속 진행되면서 로스터의 온도가 180°C 이상이 되면 일부 아크릴아마이드가 분해되고 농도가 감소한다. 아크릴아마이드는 국제암연구소(IARC)에 의해 2군 발암물질(Group 2A)로 분류되었다. 이는 동물 실험에서 발암 가능성이 확인되었으며, 인간에게도 유사한 영향을 미칠 가능성이 있다는 의미다. 또한, 장기간 과다 노출되면 신경계 손상과 같은 부정적인 영향을 일으킬 가능성도 있다. 커피의 아크릴아마이드 농도는

로스팅 정도에 따라 다르다. 약배전일수록 아크릴아마이드가 더 많이 남을 가능성이 크며, 강배전으로 갈수록 분해되어 감소하는 경향을 보인다. 하지만 강배전은 또 다른 문제를 일으킬 수 있어 적절한 균형이 중요하다.

벤조피렌은 어떤 물질인가?

벤조피렌은 다환방향족탄화수소(PAHs, Polycyclic Aromatic Hydrocarbons). 두 개 이상의 벤젠 고리가 공유 결합으로 연결된 구조를 가진 유기 화합물의 계열) 계열에 속하는 화합물로, 주로 유기물이 고온에서 불완전 연소할 때 생성된다. 커피 로스팅 과정에서 벤조피렌은 로스팅 온도가 200°C 이상으로 올라가면서 원두가 겉게 타기 시작할 때 발생한다. 특히, 다크 로스팅이나 원두를 지나치게 오래 로스팅하면 농도가 증가할 가능성이 높다. 벤조피렌은 IARC에 의해 1군 발암물질(Group 1)로 분류되었다. 이는 인간에게 발암성이 명확히 확인된 물질임을 의미한다. 벤조피렌은 주로 폐암, 피부암, 소화기암 등 다양한 암 발병 위험을 증가시키며, 소량이라도 지속적으로 노출되면 건강에 심각한 영향을 미칠 수 있다.

커피 로스팅에서 벤조피렌 생성은 고온에서 원두의 탄화 정도에 비례하므로 강한 로스팅 방식에서 특히 주의해야 한다.

발암물질을 줄이는 로스팅 방법

슬로푸드커피연합은 커피 로스팅 과정에서 아크릴아마이드와 벤조피렌을 줄이기 위해서는 로스팅 온도와 시간을 적절히 조정하고, 장비와 환경을 철저히 관리하는 것이 필수적이라고 본다. 또한 다음과 같은 방법들을 적용한다면 발암물질을 줄일 수 있다.

01 온도 조절

아크릴아마이드는 140~170°C 구간에서 급격히 생성되므로, 이 온도를 가능



© Jessica Lewis on Unsplash

한 한 빠르게 지나가야 한다. 벤조피렌은 200°C 이상에서 생성되므로 로스팅 온도를 200~220°C 사이로 제한하는 것이 중요하다. 적정 온도 관리는 로스팅의 가장 기본 단계다.

02 로스팅 시간 관리

로스팅 시간을 지나치게 길게 설정하면 원두가 탄화될 가능성이 높아지고, 이에 따라 벤조피렌 생성이 증가한다. 이상적인 로스팅 시간은 10~13분이며, 이 시간 내에서 적절한 맛과 향을 끌어내는 것이 중요하다.

03 중배전 로스팅

아크릴아마이드와 벤조피렌 모두를 줄이려면 중간 정도의 로스팅이 적합하다. 약배전은 아크릴아마이드가 분해되지 않고 남을 수 있으며, 강배전은 벤조피렌 농도가 증가할 가능성이 크다. 중간 로스팅은 건강과 맛을 모두 고려한 균형 잡힌 선택이다. 하지만 ‘중간 정도의 로스팅’이 구체적으로 어느 정도 인지는 숙달된 로스터가 분석을 병행해서 선택해야 한다. 이 글을 읽는 커피 로스터가 보다 섬세한 방법을 알고 싶다면 언제든지 필자에게 연락해도 좋다.

04 열 분배 장비 활용

균일한 열 분배가 가능한 로스팅 장비를 사용하는 것이 중요하다. 직화식보다 열풍식(또는 반 열풍식) 로스터 장비가 원두의 특정 부위가 과열되지 않도록 도와주며, 이를 통해 탄화로 인한 벤조피렌 생성을 줄일 수 있다.

05 환기 시스템 강화

로스팅 과정에서 아크릴아마이드와 벤조피렌은 공기 중으로 방출될 수 있다. 로스터의 환기 시스템을 철저히 관리해 유해물질이 실내에 축적되지 않도록 해야 한다.

한류 슬로커피, 건강하고 맛있는 커피를 위한 길

이러한 문제의식은 ‘좋고(Good), 깨끗하고(Clean), 공정한(Fair)’ 식

생활을 지향하는 슬로푸드 운동과 그 맥을 같이한다. 필자가 함께하고 있는 한국형 슬로커피(K-Slow Coffee)는 건강하고 윤리적인 커피 문화를 위해 다음의 기준을 실천 중이다. 커피는 문화다. 그리고 문화는 건강할 때 지속 가능하다. ‘한 잔의 커피’가 나와 우리 가족의 건강을 지키는 선택이 되기 위해, 이제는 소비자도 커피의 품질뿐 아니라 제조 방식의 투명성과 건강성을 함께 따져봐야 한다. 건강하고 바른 커피를 함께 만들어갈 슬로커피 로스터와 커피인들을 언제나 환영한다. 슬로푸드 정신이 깃든 커피가 대한민국에, 더 나아가 세계에 퍼져나가길 바란다. ●



슬로푸드커피연합에서 참가한 성남 식품안전의 날 행사, 왼쪽부터 설재훈 대표, 문이슬 대표, 김화연 대표, 최정현 슬로푸드준비위원장



아크릴아마이드(Acrylamide)와 벤조피렌(Benzo[a]pyrene)

2025 조리사동맹 활동

글 장현례(국제슬로푸드한국협회 상임이사) 사진 김해영(슬로푸드조리사동맹 위원장)



1 조리사동맹 행사 취지와 현인닭을 소개하는 김해영 위원장
2 이번 행사의 맛워크숍 포스터 3 이전 조리사동맹 맛워크숍의 음식을 준비한 셰프들 왼쪽부터 정진영 셰프, 김해영 위원장, 김상범 셰프, 갈호현 셰프, 신상은 셰프 4 맛워크숍에서 만난 현인닭 달걀
5, 6, 7, 8 맛워크숍에 선보였던 음식들



슬로푸드운동에서 조리사는 매우 중요한 역할을 하는 사람들이다. 우리 한국협회에서도 젊은 조리사들이 중심이 되어 지난 11월 여수 슬로푸드 행사에서 한국슬로푸드 조리사동맹을 출범하였다. 조리사동맹은 올해 2025년 활동으로 '조리사와 농부의 만남'을 주제로 정하고 다양한 맛워크숍을 기획했다. 그 첫 번째 행사로 '맛의 방주'에 등재된 현인 재래 닭 생산자 홍승갑 선생과의 만남을 지난 4월 14일에 진행했다. 아쉽게도 건강상 이유로 참석하지 못한 홍승갑 생산자를 대신해서 김해영 위원장이 현인 재래 닭의 유래와 현황을 설명했다. 이번 맛워크숍 조리는 이번 행사를 마지막으로 해외 유학길에 오르는 김상범 셰프와 여러 청년 셰프가 맡아서 현인 재래 닭의 다양한 요리를 제공했다. 맛워크숍은 메뉴가 나올 때마다 식재료 하나하나의 특성과 조리 방법을 자세하게 설명하고 들으면서 시식하는 방식으로 진행되었다. 닭의 모든 부위를 활용한 요리는 이제까지 경험해보지 못한 새로운 맛의 세계다. 앞으로도 어려움을 이겨내면서 전통 식재료를 지켜가는 생산자에게 힘이 되는 조리사동맹의 멋진 활동이 꾸준히 이어지기를 기대한다. ●

SLOW BOOK REVIEW

책으로 만나는 슬로푸드 ⑪ 『농부 철학자 피에르 라비』
맛과 추억으로 나누는 음식

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

“인간과 대지를 연결하는 한 농부 철학자의 삶과 사상”

우선 나의 귀농귀촌 이야기를 해야겠다. 2017년 걱정과 설렘을 품고 고창으로 내려왔다. MBC 귀농아카데미에서 공부했는데 하필 ‘고창반’이었다. 당시 한창 유행하던 6차 산업을 목표로 고창에 근거지를 마련했다. 첫해부터 땅을 조금 얻어 농사를 지었다. 무조건 유기농으로 짓겠다고 다짐하고 거의 매일 풀을 잡으러 밭으로 나갔다. “약을 쳐야지, 어떻게 풀을 이겨… 쫓쫓.” 이런 소리를 수없이 들었다. 다음 해에 더 크게 농사를 지었고, 그다음 해에는 더 크게 완벽한 유기농을 한다며 밭을 늘렸다. 결과는 참패였다. 힘에도 부치고 소득도 없는 농사를 접고 말로만 유기농 확산주의자가 되었다.

자연친화적으로 농사를 지으며 생활하는 여러 사람을 알고 있다. 먼발치에서 존경의 응원을 보내던 나에게 ‘피에르 라비’가 찾아왔다. 사하라 오아시스에서 살았던 어린 시절을 되새기며 명성과 지혜를 배우고, 인간이 어떤 삶을 살아야 하는지 깨달은 ‘피에르 라비’는 남프랑스의 한적한 시골에서 농촌의 삶을 시작했다. 아내의 응원과 협력도 아주 중요한 역할을 했다. 아주 척박한 땅을 직접 일구면서 자신과의 싸움이 시작되었고, 시간이 흐르면서 몇몇 지원자와 협력자를 만났다. ‘피에르 라비’는 신념의 사람이었을까? 이 책을 읽다 보면 그는 실천가다. 신념을 바탕으로 꾸준히 실천하며 한 발씩 내디디며 나아가는 실천가. 결국 행동이 뒤따르지 않는 사람의 신념은 빛을 잃은 전구와 같다고 할 수 있다.

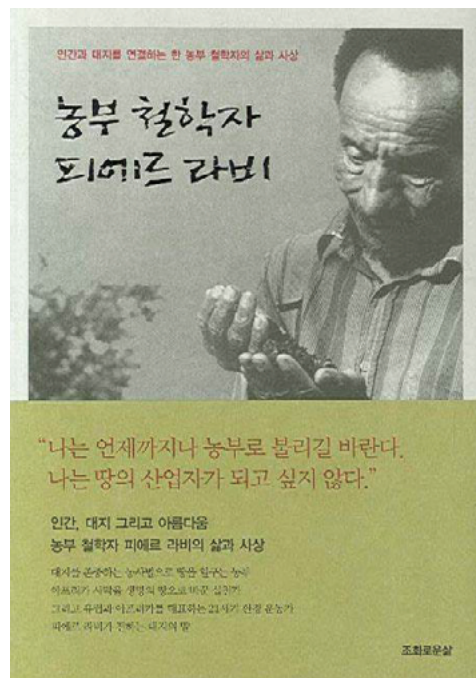
‘피에르 라비’의 친구이자 세계적인 바이올리니스트이며 지휘자인 ‘예후디 메뉴인’은 “**피에르 라비는 자신의 손으로 모래사막에 생명을 실어 날랐다. 생명은 하나이기 때문이다. 어찌 보면, 이 남자는 성자와 같다. 그는 목표가 분명하고 맑은 정신을 가졌으며, 그가 사용하는 언어는 삶의 열정을 불러일으킨다. 그는 우리가 발전이라는 미명하에 망쳐 놓은 생명의 그물망을 회복시켰다. 그는 자신의 땀방울로 먼지 이는 대지를 비옥하게 만들었다**”고 말한다. 이런 존경심으로 ‘예후디 메뉴인’과 ‘피에르 라비’는 삶의 이정표를 같이하는 동반자가 될 수 있었다.

『농부 철학자 피에르 라비』는 ‘피에르 라비’의 성장과 삶에 대한 발견, 가치 있는 인간의 삶과 자연과 하나 되는 방법, 구조적으로 자연과 먹거리의 생태환경이 부러질 수밖에 없는 안타까움, 그리고 그것을 이겨낼 힘의 원천 등에 대해서 소개한다. 이 책을 소개하면서 잠시 가슴 저 멀리 밀어 놓았던 슬로푸드와 슬로라이프의 삶에 대한 열정을 되찾기를 바라는 마음이 들었다. 꼭 소개하고 싶은 ‘피에르 라비’의 이야기를 몇 꼭지 적어두는 것으로 책을 소개하는 소임을 다할 수 있다고 생각했다.

“밀알 한 알갱이 안에는 대지 전체에게 양분이 될 모든 에너지가 들어 있습니다. 그것이 바로 기적입니다. 초자연 말입니다. 우리는 모두 그 초자연적인 존재가 될 수 있습니다.”

“영적인 스승 옆에 앉아 있는 것만으로는 충분하지 않습니다. (중략) 육체를 가진 인간으로 남아 있을 필요가 있습니다. (중략) 행동 속으로 뛰어들어야 합니다.”

“진정한 환경 운동가는 어느 한쪽으로 편향된 정치 성향을 띠지 않습니다. (중략) 모든



『농부 철학자 피에르 라비』(장 피에르 카르티에, 라셀 카르티에 지음, 길잡이 북대 옮김(영상 모임), 조화로운 삶 펴냄)

인간을 다시 한자리에 모을 수 있어야 합니다.”

“나는 여성들에게 많이 의지합니다. 여성들은 자연과 좀 더 가깝고, 핏에 빠지지 않습니다.”

“나를 현실과 동떨어진 이상주의자로 대하지 말아 주십시오. (중략) 내가 강조해 주장하는 것은 그런 일들을 갑작스럽게 하지 말고 천천히, 점진적으로, 세심하게 배려해서 하라는 것입니다.”

“중요한 것은 영혼을 신화하는 일입니다. 나의 작은 몸뚱이가, 나의 머리가 이런 일들을 앞으로 나아가게 하는 것은 아닙니다. 만져서 알 수 있는 것 너머를 볼 줄 알아야 합니다.”

“인류가 지구상에서 전부 사라진다면 모든 동물이 신이 나서 축제를 벌일 것입니다. 인간은 이제까지 우리가 믿어 온 것처럼 만물의 영장이 아닙니다. 그러나 인간이 자비라는 덕을, 정말로 귀한 덕을 쌓는다면 그때 우리는 진정 멋진 존재가 될 수 있습니다.” ●

2025년 전 세계 ‘테라마드레’ 일정을 알려드립니다!

전 세계 곳곳에서 슬로푸드가 추구하는 지속 가능한 지구를 위한 슬로푸드 이벤트가 진행될 예정이다. 유럽 벨기에 브뤼셀, 이탈리아 브라, 미국 캘리포니아, 북유럽 노르웨이, 아시아 태평양 필리핀 등 대륙별로 다양한 행사가 진행되는 만큼 관심 있는 행사를 눈여겨보자. 특히 우리와 가까운 필리핀에서 첫 번째로 진행되는 아시아 태평양 지역 테라마드레 행사에 관심을 기울여보자. 행사 안내를 참고해 직접 참여를 고민해봐도 좋겠다.

정리 국제슬로푸드한국협회 사무국 사진 국제슬로푸드협회(www.slowfood.com), Unsplash

유럽 슬로푸드 마켓



01

테라마드레(Terra Madre) 유럽 in 벨기에 브뤼셀

기간 2025년 6월 22일~24일

슬로푸드는 유럽 테라마드레 첫 번째 행사를 오는 6월 22일부터 24일까지 벨기에 브뤼셀에서 개최한다. 이 역사적인 행사는 유럽 전역의 농부, 음식 장인, 셰프, 정책 결정자 및 활동가들이 모여 활발한 토론, 맛워크숍, 공동 식사를 즐기는 3일간의 일정으로 진행된다. 정치적 양극화가 심화하는 시기에 테라마드레 유럽은 건설적인 대화를 위한 공간을 마련하여 음식이 사람들을 하나로 묶고, 더 탄력적이며 지속 가능한 미래를 형성하는 힘을 보여주고자 한다. 행사 프로그램에는 벨기에 최초의 어스마켓(지구마켓) 개장과 유럽의 생물다양성을 조명하고 우리의 음식 생산자들의 목소리를 높이는 농업 생태학 관련 콘퍼런스가 포함될 예정이다. 또한, 유럽연합(EU) 전역의 식품 생산자들이 워크숍과 시식회를 통해 중심 무대에 오르게 된다. 벨기에 및 유럽의 조리사동맹(Cooks' Alliance) 셰프들도 지역 곳곳의 레스토랑에서 협업하여 '포핸즈' 음식을 선보이며 행사에 참여할 예정이다.



2023 슬로치즈 행사장 모습

02

슬로치즈 2025(Slow Cheese 2025) in 이탈리아 브라

기간 2025년 9월 19일~23일

세계 각국의 치즈 생산자, 축산 농가, 치즈 판매업자 및 제조업체들이 최고의 제품을 선보이는 행사이다. 이번 박람회에서 소개될 치즈는 소, 양, 염소의 원유로 만들어지며, 동물 복지를 고려하는 농장에서 생산된 원유만을 사용하여 슬로푸드 철학과 그동안 치즈 박람회가 지켜온 캠페인을 반영하고 있다. 이는 특히 '슬로치즈 2025'에서 더욱 두드러질 것이다. 피에몬테 지역의 생산자들과 치즈 제조업체들은 특히 열정적으로 참여하며, 슬로푸드 프레시디아(Slow Food Presidia)인 코아쎬 세브린(Coazze Cevrin), 사라스 델 펜(Saras del Fen), 마카그(Macagn) 등 대표적인 치즈들이 소개된다. 또한, 피에몬테 지역의 대규모 부스에서는 알프스의 유서 깊은 PDO(원산지 보호 표시) 치즈와 유제품 산업에서 새롭게 시작된 프로젝트에 대한 정보를 제공하는 중요한 중심지가 될 것이다. 수백 개의 부스에서 남부 이탈리아의 카치오카발로(Caciocavallo), 알프스의 토마(Toma), 매운 블루 치즈, 부드러운 염소 치즈 등

이 전시된다. 그밖에 스페인, 프랑스, 스위스, 독일, 포르투갈 등 세계적으로 명성을 얻고 있는 치즈 제작자와 기업들이 참여해 그들의 다양한 실험과 경험을 공유할 예정이다. 직접 그들의 치즈를 맛보고 구매할 수 있는 것은 당연하다. 치즈 박람회에서 빠질 수 없는 대표적인 자연 치즈인 파르미지아노 레지아노(Parmigiano Reggiano)는 협회(Consorzio di Tutela)와 여러 제조업체를 소개할 예정이다. 또한, 현재 몇백 마리만 남아 있는 모데나(Modena) 지역 흰소에서 얻은 우유로 만든 치즈도 프레시디아 부스에서 선보일 예정이다. 이탈리아 전통 치즈로는 양젖으로 만든 페코리노(Pecorino) 치즈가 있으며, 원유로 만든 토스카나 마렘마 페코리노(Tuscan Maremma Pecorino), 수천 년 된 농업 전통을 지닌 사르데냐의 목동 치즈 피오레 사르도(Fiore Sardo), 그리고 사르데냐의 이티리 프레사(Ittiri Fresca) 치즈도 포함된다. 이탈리아 남부 지역에서는 바실리카타 카치오카발로 포돌리코(Basilicata Caciocavallo Podolico)와 벨리체 계곡의 바스테다(Belice valley Vastedda)가 시칠리아에서 출품된다. 이탈리아 전역을 여행하는 기분을 느끼고 싶다면, 브라(Bra)에 있는 '치즈 2025'의 공식 지역 부스를 방문해보자. 이탈리아 슬로푸드 여러 지부가 다양한 활동과 시식회를 열 계획이다.

03

테라마드레 아메리카 2025 in 새크라멘토, 캘리포니아

기간 2025년 9월 26일~28일

‘테라마드레 아메리카(Terra Madre Americas) 2025’가 9월 26~28일 새크라멘토에서 열린다. 이 행사는 “Visit Sacramento”의 “Farm to Fork Festival” 일환으로 개최되며, 아메리카 대륙 전역의 다양한 음식 공동체를 연결하는 것을 목표로 한다. 왜 새크라멘토인가? 미국의 팜투포크(Farm-to-Fork) 수도로 알려진 새크라멘토는 지속 가능한 농업과 식품 혁신의 최전선에 있다. 번성하는 음식 현장, 환영하는 커뮤니티, 성공적인 이벤트 개최 실적을 갖춘 새크라멘토는 전 세계의 슬로푸드 활동가들이 모여 서로 연결하고, 영감을 줄 수 있는 이상적인 환경을 제공한다. 올해는 생태농업(Agro ecology)과 지역 사회의 지혜를 중심으로 행사의 의미를 확장해나갈 예정이다. 생태농업 공간에서는 농업과 환경, 식품 시스템, 사회 간의 관계 회복이 얼마나 중요한지를 보여준다. 미국 내 생태농업 시스템과 라틴 아메리카 내 슬로푸드 네트워크의 다양한 프로젝트를 소개하며, 지속 가능한 농업과 식품 정의 운동을 조명할 예정이다.

이번 행사는 슬로푸드 글로벌 네트워크와 “Visit Sacramento”가 다시 힘을 합쳐 두 번째 개최하는 ‘테라마드레’이다. 올해 행사는 작년 성공적인 첫 번

째 개최 이후, 국제적인 프로젝트 및 생태농업 실천을 통해 현재의 식품 시스템을 변화시키겠다는 목표다. 라틴 아메리카 지역사회가 다시 주목을 받으며, 토착 및 지역 생산품을 소개하는 시장이 열리고, 국제회의, 커피 및 와인 시음 행사 등이 진행될 예정이다.

식품 시장 & 시식_북극에서 남미 최남단까지의 다양한 식재료를 맛보고 구매할 수 있다.

슬로푸드커피협회_커피 농부, 로스터, 업계 전문가들이 윤리적 커피 공급망과 지속 가능한 커피 생산 방식에 대한 워크숍과 시음회를 진행한다.

Slow Drink_전 세계 바텐더와 믹솔로지스트가 만든 칵테일을 경험해보자.

와인 애호가를 위한 **Enoteca**_미국 및 세계 각지의 독특한 품종을 포함한 다양한 와인을 즐길 수 있는 와인 공간이 마련된다.

교육 워크숍 & 패널 토론_치즈, 올리브유, 커피, 와인 등의 생산과 관련된 전문가 강연과 실습 워크숍이 열린다.

셰프 데모_미국과 라틴 아메리카의 다양한 맛을 담은 요리를 선보이는 유명 셰프들의 라이브 쿠킹 쇼가 진행된다.

캘리포니아 특별 세션_캘리포니아 내 여러 슬로푸드 지부와 협력하여, 캘리포니아가 농업 허브로 인정받는 데 기여한 주요 제품 및 활동을 소개한다.

홈페이지 <https://terramadreusa.com/>



© terramadre usa



© slowfood.com

04

테라마드레 노르딕 in 베스테늘렌, 노르웨이

기간 2025년 10월 10일~10월 12일

‘제3회 테라마드레 노르딕(Terra Madre Nordic)’은 노르웨이 베스테늘렌(Vesterålen)에서 개최된다. 이 행사는 북유럽 장인 식품 생산자들의 활기찬 시장과 함께 워크숍, 마스터 클래스, 세미나 및 지속 가능한 소비 및 탄력적인 식품 시스템에 대한 공개 토론을 특징으로 한다. 올해는 사미족의 음식 문화와 전통에 초점을 맞추고, 육지와 주변 바다에서 식량을 생산하는 고유한 도전과 기회를 조명할 것이다.

05

테라마드레 아시아 & 태평양 in 바콜로드, 필리핀

기간 2025년 11월 19일~23일

필리핀 바콜로드시, 관광청, 농업부, 산업 통상자원부, 그리고 네그로스 옥시덴탈 주와 협력하여 슬로푸드 테라마드레 아시아 & 태평양(Slow Food Terra Madre Asia & Pacific)을 개최한다. 이 행사는 아시아 태평양 지역의 식품 생물다양성 유산을 기념하며 다채로운 프로그램을 선보일 예정이다. 슬로푸드마켓, 슬로커피연합 공간, 슬로드링크(Slow Drinks), 테이스팅 워크숍, 그리고 전문가들이 주도하는 컨퍼런스 등이 마련되어 있다. 농업, 식품 가공, 미식 분야의 전문가들이 모여 아시아 태평양 지역에서 지속 가능한 미래를 위한 비전을 공유하는 뜻깊은 시간이 될 것이다. ●



© Terra-Madre-Asia-and-Pacific



정효화 화순 예비지부장

슬로푸드 화순지부
정효화 예비지부장을 소개합니다
“가치 있는 먹거리 자원
발굴에 힘쓰겠습니다”

지난 2월 전남 강진 예비지부에 이어 전남에서 또 하나의 새로운 예비지부가 출범식을 가졌는데, 바로 화순 예비지부다. 출범식은 지부장을 맡게 된 정효화 회원이 직접 담근 장으로 자연밥상 요리 수업과 체험을 진행하는 ‘발효화미’에서 진행되었다. 출범식 준비를 하는 정효화 회원과 지부 회원들의 바쁜 발걸음에서 화순 예비지부의 열정이 흠뻑 느껴졌다. 정효화 예비지부장을 만나 앞으로 계획과 포부를 들어봤다.

글 국제슬로푸드한국협회 사무국 사진 정효화 회원 제공

Q 간단하게 자기소개를 부탁드립니다.

A 안녕하세요. 화순 예비지부의 지부장 정효화입니다. 어려서 할머니와 온 가족이 함께 살았던 집 장독대는 늘 그리움이었습니다. 고추 등을 넣어 득득 갈아 열무김치 담던 어머니의 확독이 그리워 해마다 정월이면 장을 담가 내 장독대를 만들었고, 그 간장과 된장으로 자연밥상 요리 수업을 진행하는 ‘발효화미’를 운영하고 있습니다. 텃자리인 화순은 현대인들의 힐링과 치유의 기본인 음식에 필요한 식재료가 가장 신선하고 풍부한 곳입니다. 사찰 요리, 약선, 발효 음식 등을 공부하면서 화순향토음식학교 회장으로 활동했고 대한민국 한식대가에 선정되었습니다. 현재는 전남 도내 각 학교 군청, 농업기술센터 등 여러 곳에서 한식 요리 수업을 진행하고 있습니다.

Q 어떻게 화순 예비지부를 만들게 되었는가?

A 음식을 하는 사람으로 음식의 근본은 신선하고 건강한 식재료이기 때문에 이를 위협하는 기후변화와 환경을 지키는 활동을 하는 슬로푸드 운동의 중요성은 늘 가슴에 담은 숙제였습니다. 또한 저는 화순의 귀한 약재부터 신선하고 다양한 농특산물로 건강식, 치유식, 더 나아가 치료식까지 연구하는 것을 사명감으로 가지고 있습니다. 그래서 화순 장학교를 운영하며 제철 식재료를 이용한 약초 김치 등 다양한 기능성 요리를 발전시키고자 노력하고 있습니다. 이런 활동들을 하다 보니 여러 사람이 화순 슬로푸드 지부를 요청해 만들게 되었습니다. 화순 슬로푸드 예비지부는 화순의 ‘맛의 방주’ 발굴을 위해 농업기술센터의 협조를 이끌어내는 노력 등 바쁜 발걸음을 하고 있습니다. 화순 예비지부가 정식 지부가 되어 더욱 화순의 전통음식을 알릴 수 있도록 열심히 활동하겠습니다. ●

슬로푸드 화성지부 김수현 지부장을 소개합니다. “모든 생명 존중에서 우리의 행복도 시작됩니다”

우리나라 슬로푸드 초창기부터 꾸준히 함께하고 있는 슬로푸드 경기 화성지부의 김수현 지부장을 소개한다.

김수현 화성지부장이 직접 보내온 여러 활동 내용과 포부를 들어보자.

글·사진 김수현(슬로푸드 화성지부장)



“안녕하세요~! 화성지부장 김수현입니다. 한살림 활동을 하면서 슬로푸드를 알게 되었고 현재는 화성환경운동연합 공동대표, 피플스페어트레이드협동조합(People's Fair Trade Coop) 감사, (사)여성문화예술 기획 간사, (사)가배울 운영위원을 맡고 있습니다. 먹거리로부터 시작된 저의 활동이 환경과 문화로 확대되고 있습니다. 모든 것은 연결되어 있습니다. 그 가치를 알고 있는 분들을 만날 수 있음에 감사합니다. 슬로푸드가 지향하는 지점은 이 시대에 꼭 필요한 가치입니다. 더 많은 사람이 함께 할 수 있도록 좋은 먹거리와 환경을 지키는 활동을 하고 회원 늘리기와 지부 활동을 활성화하겠습니다. 저는 다양성의 가치를 중요하게 생각합니다. 서로 다른 것이 당연하며, 다름을 인정해야 하고, 다름기에 생동감이 있습니다. 살아 움직인다는 것은 고정이 아닌 변화한다는 것입니다. 그 변화와 다름이 있기에 세상이 풍요롭고 살맛 난다고 생각합니다. 그 다름 때문에 어려움도 있지만 한 걸음 나아가는 원동력이 되기도 합니다. 우리가 즐겁고 의미 있게 살 수 있는 방법을 슬로푸드와 함께 찾고 싶습니다. 모든 생명이 존중될 때 평화가 찾아오고 우리의 삶 또한 행복해질 것입니다. 그 길에 함께하는 여러분이 계셔서 힘이 납니다.” ●

오늘도 우리는 슬로푸드

농작물들이 쑥쑥 성장하는 여름의 시작이다. 그간 어수선했던 정국으로 나누지 못했던 일상을 나누는 하루, 한 주, 한 달이 되기를 바라며, 또 하나의 새로운 지부의 시작과 함께 전국 슬로푸드의 소식을 모아 전한다.

정리 및 사진 국제슬로푸드한국협회 사무국, 각 지부와 회원 제공



1 정효화 지부장의 발효화미 체험장 마당에 장독대가 정갈하게 정리돼 있다. 2 별 좋은 장독대 위에 봄나물이 향긋한 향을 안고 잘 건조되고 있다. 3 화순 예비지부 정효화 지부장과 회원들이 간담회에 함께하고 있다. 4 화순 예비지부 회원들이 앞으로 화순에서 슬로푸드 운동이 활짝 피어나길 바라는 행복한 마음을 모았다.



화순 예비지부 간담회

장마철이 아닌데도 연일 비가 내렸는데, 슬로푸드 화순 예비지부 출범식이 있는 날은 어느 날보다 화창하고 짹했다. 행사장이 있는 화순군의 고즈넉한 도곡면 마을에 도착하니 담벼락에 활짝 핀 매화꽃 그림이 우리를 환호하듯 반겨주었다. 마당 입구부터 깔끔하게 잘 정리된 장독대와 그 위에 봄나물들이 별을 받으며 묵나물로 잘 건조되고 있었다. 집 안채 벽면에는 오늘 행사를 알리는 커다란 현수막이 걸려있다. 행사를 준비하는 정효화 예비지부장과 회원들의 즐거운 가운데 분주한 모습이 앞으로 활발히 진행될 화순지부 활동을 미리 엿보는 듯했다. 이처럼 역동적이고, 전통이 그대로 살아있는 곳 화순에 슬로푸드 화순 예비지부가 첫 출발을 시작했다. 고인돌 유적과 한옥 문화가 그대로 보존되어 전통이 살아있으며, 산야초 등의 풍부한 전통 식재료로 맛의 문화와 함께 지역공동체가 살아 있는 화순에 슬로푸드 활동이 더해져 화순을 더욱 화순답게 하는 활발한 활동을 기대한다. 화순 예비지부 활짝 피어나라~!



2 강남지부와 여주이천지부, 서로 만남의 날

슬로푸드 강남지부 회원들이 지난 3월 18일 여주이천지부로 봄소풍을 다녀왔다. 장소는 산속애(인스타그램 @ sansok_ae), 이곳을 운영하는 이현정 회원의 체험농원이다. 알파카, 포니, 토끼를 가까이서 보고 먹이도 주고, 나무와 밭줄을 타며 신나게 놀 수 있고, 어른들은 쌀누룩균 음료, 산양유 등 건강한 음료를 맛보고 힐링할 수 있는 곳이다. 유채진 여주이천지부장은 쌀누룩균을 간단히 소개한 후 직접 기른 열갈이배추와 토마토, 백간장(쌀누룩균으로 만든 조미료)으로 백김치를 만들 수 있게끔 준비해주었다. 이어 남윤미 생태미식연구소장(슬로푸드 여주 회원)이 이끄는 음식 명상 시간을 가졌다. 쉽게 올 수 없는 곳에 와서 음식에 대해 고민하는 이들과 만나고, 생산자가 내어주는 음식을 나눠 먹고 웃고 즐기면서 생산자와 소비자 모두가 행복할 수 있는 길을 모색했던 시간, 오늘도 슬로푸드와 함께 정말 잘 먹고 잘 배웠다.

1 여주지부 회원들이 강남지부 회원 방문을 열렬히 반기는 애교 만점 현수막 2 여주 강남지부 회원들이 모여 열무김치를 담갔다. 열갈이는 유채진 여주지부장과 여주 강남지부 회원들의 진지한 모습 3 여주와 강남지부 회원 모두 슬로푸드에 하나 되어 단체 사진 촬영! 4 보물이 어디 있을까? 모처럼 동심으로 돌아간 보물찾기 놀이! 열갈이김치도 담그고 보물 같은 열갈이를 보물로 또 찾고~ 신나는 하루.



1 비무장지대인 DMZ 풍경 2, 3 DMZ 청정 봄나물 한가득 채취해서 안고 내려오는 모습 4 여화동동 뚝탄배 타보기, 또 하나의 즐거움 추가!

3 수원지부, DMZ 힐링 체험 활동

완연한 봄날, 수원지부는 비무장지대인 DMZ에서 봄나물 채취 힐링 체험을 진행하였다. DMZ는 아직도 분단된 우리나라의 아픈 역사의 공간이다. 군사지역이지만 한편으로는 오랜 기간 사람의 손이 닿지 않아 다양한 동물과 식물종의 서식지로서 환경보존의 상징적인 곳이다. 이런 DMZ 역사의 현장을 직접 돌아보고 어느 지역과도 비교할 수 없는 청정지역인 이곳에서 자라는 여러 종류의 봄나물을 뜯먹 채취하면서 동심으로 돌아간 기분을 느끼기도 했다. 수원지부 회원들과 함께해서 더욱 뜻깊은 시간이었다.

4 안동 산불 피해 성금 모금 전달

지난 3월 22일 경북 의성에서 시작된 산불이 안동, 청송, 영양, 영덕 등 인근 지역으로 확산하며 엄청난 피해가 발생했다. 이에 따라 많은 사람이 소중한 목숨을 잃고, 수천 명에 가까운 사람이 삶의 터전을 잃는 커다란 피해를 봤다. 특히 안동 지역에서는 슬로푸드 송수연 회원이 운영하던 사업장이 전소되고, 주택도 일부 소실되어 더욱 안타까웠다. 이에 슬로푸드 회원들이 십시일반 작은 정성을 모아서 현장을 직접 방문해 위로와 격려를 전했다. 비록 작은 정성이지만 슬로푸드 공동체의 연대와 지원이 큰 위로가 되었을 것이다. 피해 지역 주민들과 송수연 회원의 빠른 회복과 일상 복귀를 슬로푸드 회원 모두가 응원하겠다. ●



1 경북산불 재난으로 송수연 회원 집에 화염이 덮친 모습 2 산불이 옮겨붙어 완전 전소로 텅 비어 버린 사업장터 3 김종덕 회장, 장현예 상임이사가 송수연 회원 내외에게 성금 전달. 다급하고 위험했던 당시 상황을 전해 들었다.



제4회 사찰음식 대축제

국가무형유산으로 빛나는 사찰음식
한 그릇에 생명을 담다



2025.06.07(토)~08(일) 양재 aT센터 제1전시장

주최  대한불교 한국불교문화사업단
조계종 Cultural Corps of Korean Buddhism

후원  문화체육관광부

 국가유산청

제4회 사찰음식 대축제

한 그릇에 생명을 담다

국가무형유산으로 빛나는

사찰음식 대축제에 여러분을 초대합니다



행사일정

2025.06.07(토)~08(일)

7일(토) 10:00~18:00

8일(일) 10:00~17:00



전시

기획전시1 국가무형유산으로 빛나는 사찰음식展

기획전시2 한국불교문화사업단과 함께하는 사찰음식展

특별전시 사찰음식 장인스님 사찰음식展



행사장소

양재 aT센터 제1전시장



부스

한국불교문화사업단 테마관

사찰음식 체험, 시식

사찰음식 팝업 발우공양, 승소, 향전



무대

개막식

사찰음식 명장스님 특별 프로그램



체험

한국사찰음식문화체험관 강의 체험



사찰음식은 1,700년전에 생겨났습니다. 한국 전통음식의 원형을 보여주고, 슬로푸드이기도 합니다. 사찰음식이 지난 5월 19일 우리나라 국가무형유산으로 지정되었습니다. 좀 늦게 지정되었지만, 이번 지정으로 앞으로 사찰음식을 보존하고, 확산하는데 크게 도움이 될 것으로 생각합니다.

국제슬로푸드한국협회는 2015년 불교문화사업단과 MOU를 맺고, 국내외에 사찰음식의 소중함과 가치, 그것이 갖는 의미 등을 알리는데 나름대로 힘을 기울여 왔습니다. 사찰음식에 대한 인기는 국내외적으로 매우 높습니다. 우리나라에서 사찰음식을 배우고자 하는 열기가 높고, 사찰음식 전문점도 여러 군데 생겼습니다. 사찰음식에 대한 관심이 템플스테이로 이어지고, 템플스테이가 사찰음식에 대한 관심을 끌어올리는데 기여하고 있습니다. 이러한 상황에서 사찰음식을 빨리 확산시키기 위한 움직임도 감지되고 있습니다.

외국인들이 사찰음식에 관심이 많습니다. 그것은 1700여년이 된 우리나라 사찰음식이 오래된 미래 음식이라 할 수 있을 정도로 절제된 음식이기 때문이라고 생각합니다. 또 발우공양에 관심을 갖는 것은 음식물이 낭비되고 있는 다른 식사법과 달리 발우공양이 음식물 잔반을 남기지 않는 식사법이기 때문이라고 생각합니다.

사찰음식을 확산시키는데 사찰음식에 사용하는 식재료 공급이 관건입니다. 수입식재료 가지고 사찰음식을 만들 수 없기 때문입니다. 원래 사찰음식은 각 사찰에서 직접 농사지은 제철 농산물로 만들어졌습니다. 주로 사찰에 계시는 스님들과 신도들의 공양을 위해 만든 음식입니다. 때문에 사찰음식의 식재료는 제철 식재료, 지역식재료가 기본입니다.

사찰음식을 대중화하려면, 사찰음식전문점을 늘리고, 사찰음식 조리사를 양성하는 것보다 사찰음식을 만드는데 사용될 수 있는 제대로 된 식재료의 공급체계를 갖추는 것입니다. 그렇다면 지역의 특성에 맞게 작물을 재배하고, 정성드려 농사를 짓는 지역농업이 있어야 하고, 그러한 영농을 할 수 있는 가족농이 건설해야 합니다.

온전한 식재료가 공급되지 않는 가운데 수입식재료로 만드는 사찰음식은 무늬만 사찰음식이고, 이는 사찰음식의 정신과 진가를 훼손하는 것입니다. 아무리 좋은 것이라고 하더라도 급하게 가면 문제가 생길 수 있습니다. 1,700여년 지속된 사찰음식답게 사찰음식의 확산도 여건이 갖추어진 가운데 천천히 이루어져야 합니다.

제 4회 사찰음식 대축제가 양재동 aT센터 6월 7일부터 8일 까지 이틀간 열립니다. 오래된 미래음식인 사찰음식을 만나고, 사찰음식에 대한 강연도 듣고, 사찰음식을 맛보러 사찰음식 대 축제에 오시기 바랍니다. 사전 등록하면 선물도 드린다고 합니다. 또 슬로푸드 맛의 방주에 등재된 청태전(돈차)도 시음할 수 있습니다. 글 김종덕

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.

2025년 4월~2025년 5월 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, 강대욱/경남거창, 강덕순/광주광역시, 강민규/울산광역시, 강서영/제주, 강석찬/경기화성, 강성일/제주, 강수경/경남 김해, 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/경북울릉, 강희진/충남예산, 경소정/경기남양주, 경지현/서울강남, 고미애/전북전주, 고성광/경기고양, 고양찬우물농장/경기고양, 고영/경기화성, 고영희/제주, 고영희/제주, 고옥희/경기파주, 고용준/제주, 고윤/서울마포, 고은정/제주, 고은정/전북남원, 고재섭/경북영양, 고지현/서울용산,

고현미/경기남양주, 고현준/제주, 고화순/경기남양주, 골드참치(최연)/서울 송파, 곽경자/전남담양, 곽미경/전남담양, 곽민선/서울강남, 곽선미/서울용산, 곽순자/전남담양, 곽주홍/경남김해, 구본일/경기파주, 구자운/충남예산, 국영주/강원홍천, 권미연/경기부천, 권성원/서울은평, 권승희/경기고양, 권연숙/경북울릉, 권오열/세종시, 권용덕/경기고양, 권용/서울은평, 권윤호/서울종로, 권은민/서울종로, 권인옥/서울강북, 권재영/미지정, 권찬중/경북울릉, 권필순/경북울릉, 권향숙/경기파주, 권현숙/경기고양, 권혜경/충남아산, 권화조/경북울릉, 권효숙/서울서초, 규반(대표)/서울 중구, 금경연/경기화성, 금대연/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, 김광훈/광주광역시, 김귀임/광주광역시, 김금란/경기안산, 김금옥/경기남양주, 김기라/전남광주, 김기열/서울영등포, 김나경/경기여주, 김나영/서울중랑, 김남희/경북울릉, 김다솔/경기파주, 김대수/서울성북, 김덕일/경기평택, 김도원/제주, 김도윤/경북울릉, 김동관/전남고흥, 김동숙/경기파주, 김동우/경기오산, 김동일/경남남해, 김동자/경북울릉, 김동환/충남논산, 김말선/전남완도, 김명례/충남서산, 김명미/서울관악, 김명숙/경북울릉, 김명숙/경기용인, 김명숙/경북울릉, 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, 김민정/대구광역시, 김민호/경기광주, 김민희/제주시, 김병범/경기성남, 김병수/경북울릉, 김보람/서울노원, 김복남/경북울진, 김복희/광주광역시, 김부미/서울서초, 김상권/경기화성, 김상기/경기파주, 김상범/전남무안, 김상진/서울 동대문, 김상희/경기파주, 김생기/서울강남, 김서원/경기파주, 김석순/경기고양, 김선란/전남순천, 김선영/충남예산, 김선유/서울동대문, 김선화/경북울릉, 김선희/전남무안, 김선희/부산광역시, 김성윤/경기남양주, 김성일/충북청주, 김성현/전남목포, 김성훈/경기평택, 김성희/서울동작, 김성희/전남화순, 김수남/전북고창, 김수미/경기의정부, 김수연/전북고창, 김수영/경기수원, 김수진/서울구로, 김수하/경남밀양, 김수현/경기화성, 김숙정/전북전주, 김숙희/전남담양, 김순주/경북울릉, 김순향/전남여수, 김순화/경북울릉, 김승환/경북울릉, 김아윤/슬로청춘, 김애/전남무안, 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, 김은성/전북고창, 김은숙/서울중구, 김은숙/경기양주, 김은숙/광주광역시, 김은아/경북울릉, 김은영/경기의

정부, 김은주/전남여수, 김은혜/경기양평, 김익현/경기의정부, 김인숙/서울서초, 김인순/전북전주, 김인자/경기파주, 김재균/경기의정부, 김재광/경기고양, 김재숙/광주광역시, 김재준/전남나주, 김정규/경기김포, 김정수/서울동작, 김정수/경기파주, 김정숙/경기수원, 김정숙/대전광역시, 김정아/제주, 김정은/경북울릉, 김정은/부산해운대, 김정열/제주, 김정옥/경북울릉, 김정자/경기양주, 김정화/경기의정부, 김정희/전남여수, 김정희/충북청주, 김종덕/서울동작, 김종애/충북충주, 김종철/제주, 김종화/강원철원, 김주덕/제주, 김준/전남고흥, 김지영/서울 종로, 김지우/전남강진, 김진만/대전광역시, 김진수/전남여수, 김진욱/경기화성, 김진일/전남담양, 김진주/전북전주, 김진태/전남고흥, 김창균/전북전주, 김창숙/경북울릉, 김창중/광주광역시, 김채옥/서울동대문, 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, 김현석/서울시중구, 김현숙/경기김포, 김현숙/경기의정부, 김현순/서울은평, 김현욱/경북울릉, 김현욱/경기부천, 김현희/전남여수, 김형순/경기고양, 김형애/충남예산, 김혜경/전북남원, 김혜경/경남함양, 김혜란/서울종로, 김혜정/서울강서, 김흥기/충남예산, 김회은/충남홍성, 김효숙/전북완주, 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㈜, 농업회사법인절굿대, 느린세상영농조합법인(대표김갑남)/경북상주, 다정농원(대표심복남)/경북성주, 도덕현/전북고창, 라연화/경기고양, 라포르하레/제주, 라호채/전북무주, 류경옥/광주광역시, 류명주/광주광역시, 류정기/경기고양, 류춘자/경기고양, 마경희/ 경북울릉, 문명숙/경북울릉, 문봉준/전남장성, 문서정/경기수원, 문성수/경기파주, 문성희/전남구례, 문순자/경북울릉, 문오권/광주광역시, 문유숙/서울은평, 문재형/경기하남, 문지영/서울은평, 민경순/경기양주, 민경윤/경기용인, 민덕희/전남여수, 민병철/전남여수, 민진욱/서울동대문, 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, 박성춘/전남신안, 박성혜/경기광주, 박세정/서울양천, 박소은/전남화순, 박소형/경기파주, 박순옥/전남담양, 박순덕/경북울릉, 박애경/경기양평, 박연주/경기파주, 박영란/경기광주, 박영미/서울종로, 박영애/강원홍천, 박영재/경기수원, 박영희/제주, 박영희/경북울릉, 박용수/경북울릉, 박이현/전남고흥, 박인숙/전남 담양, 박재원/서울강남, 박재현/미지정, 박정실/서울용산, 박정애/경북울릉, 박정희/서울은평, 박종숙/경기이천, 박종일/서울강서, 박진숙/경기고양, 박진희/전북장수, 박찬영/서울관악, 박창규/전남담양, 박철민/경기용인, 박춘희/전남여수, 박태식/전남담양, 박태원/경기양평, 박한주/경기양주, 박현순/경기여주, 박현진/서울송파, 박형주/전북순창, 박혜숙/전남순천, 박홍균/전남

신안, 박희옥/서울종로, 반기민/충북청주, 배경연/경기파주, 배덕희/전북진안, 배연하/전남고흥, 배영혜/경기화성, 배옥례/광주광역시, 배재희/전남영암, 배정숙/충남논산, 배형우/경기시흥, 백관실/경남진주, 백광빈/경기평택, 백말순등겨장/경북성주, 백수환/광주광역시, 변경숙/서울송파, 변 산노을/경기양평, 변옥분/경북울릉, 변은숙/제주, 변인화/서울영등포, 봉밀가평양냉면/서울강남, 부명미/경기파주, 부정숙/제주, 사랑의 손힐링리더스/광주광역시, 서동현/경기고양, 서미경/서울구로, 서수진/경북울릉, 서은경/충남예산, 서종효/대구광역시, 서해용/충북청주, 서형숙/서울성북, 서희주/경기파주, 석정순/경북울릉, 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, 송철식/경남창원, 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, 신형숙/전남담양, 신형식/경기남양주, 신효림/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, 안정순/경기고양, 안종운/서울서초, 안현숙/ 경기파주, 안혜경/전남순천, 양말년/경북울릉, 양문실/제주, 양미순/경북예천, 양성오/경남창원, 양성은/전남화순, 양소영/전남여수, 양옥경/전북전주, 양용진/제주, 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, 오수아/광주광역시, 오승희/전북완주, 오연숙/제주, 오영상/전남여수, 오용균/서울송파, 오용준/서울송파, 오원희/인천강화, 오은서/서울강북, 오인숙/제주, 오정선/경기광주, 오정하/전남담양, 오정희/전남여수, 오태숙/경북울릉, 우석영/경기고양, 우선화/경기파주, 우영선/미지정, 우태영/경남거창, 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/충남 서산, 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, 윤영철/경북울릉, 윤유경/서울동작, 윤재영/서울강남, 윤정옥/충남논산, 윤정희/전북전주, 윤종민/전남여수, 윤진영/서울중랑, 윤하영/대전광역시, 이강백/경기고양, 이강식/경기화성, 이경민/전남담양, 이경숙/경기양주, 이경숙/경기파주, 이경애/경북울릉, 이경우/경기양평, 이경이/경기양평, 이경자/충남홍성, 이경태/경북울릉, 이광빈/제주, 이광영/경기파주, 이광진/경기용인, 이광진(일산애)/경기고양, 이귀임/전남영광, 이귀조/경북울릉, 이규현/전남담양, 이근왕/경남하동, 이근혜/서울종로, 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, 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, 이부경/경기남양주 이빈파/서울성북, 이상관/경기광주, 이상미/전남담양, 이상배/경기화성, 이상숙/광주광역시, 이상익/서울종로, 이상행/서울용산, 이상헌/경북울릉, 이상훈/경기평택, 이상희/제주, 이상희/경남통영, 이석영/경기수원, 이선진/인천광역시, 이성철/부산광역시, 이세훈/경기양평, 이수경/서울강동, 이수연/경기용인, 이수진/서울성북, 이숙희/경남창원, 이순규/경기남양주, 이순득/경기용인, 이승길/전남완도, 이승숙/충남논산, 이승창/전남완도, 이승현/서울종로, 이승희/전남해남, 이연례/전남순천, 이연수/서울송파, 이영례/전남강진, 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, 이은미/대구광역시, 이은실/경북포항, 이은혜/충남공주, 이자영/경기양평, 이재덕/서울강남, 이재선/경기양주, 이재영/충남계룡, 이재용/경기화성, 이재현/충북보은, 이재훈/대구광역시, 이점순/전북전주, 이정석/이정숙/전북정읍, 이정숙/대전광역시, 이정아/제주, 이정아/경남하동, 이정아/광주광역시, 이정원/전남담양, 이정자/서울종로, 이정직/서울강남, 이정호/강원원주, 이정화/전남담양, 이종진/전북전주, 이주연/서울용산, 이준섭/제주, 이준호/전북고창, 이지순/경기양평, 이지영/제주, 이지현/경기남양주, 이지형/경북경산, 이진숙/전남화순, 이진영/전북전주, 이진형/경남진주, 이진희/서울동작, 이창희/경기양평, 이청하/경북봉화, 이춘자/경북울릉, 이현숙/충북청주, 이현영/전남여수, 이현정/서울은평,

이현정/경기여주, 이현종/경기고양, 이혜경/서울성동, 이혜정/경북포항, 이호진/경기김포, 이희운/전남장흥, 임국현/전북부안, 임명검/충남보령, 임미선/경기양평, 임미숙리디아/경기고양, 임상채/경기파주, 임서형/제주, 임선자/경북울릉, 임연주/전남화순, 임영수/경기고양, 임영혜/서울 구로, 임은정/서울강서, 임인숙/광주광역시, 임인환/경기양평, 임장옥/전북정읍, 임창덕/경기구리, 임태인/광주광역시, 임현/경기과천, 임혜주/제주, 임희연/광주광역시, 장경순/서울중구, 장경식/서울마포, 장금애/전남강진, 장나영/경기의정부, 장내순/전남장흥, 장대석/경기성남, 장명숙(신순규)/실미원, 장명아/광주광역시, 장미향/경기포천, 장수찬/경기화성, 장승영/경기광주, 장승희/경기사흥, 장영기/ , 장영숙/경기파주, 장영주/서울은평, 장영춘/서울성북, 장유경/서울강남, 장유성/부산광역시, 장은숙/경남양산, 장주연/경기고양, 장중연/전남목포, 장지영/전남무안, 장진호/서울마포, 장하늬/서울마포, 장한/인천광역시, 장현남/서울동대문, 장현순/경기파주, 장현예/경기남양주, 장희상/전남화순, 전계운/전북고창, 전미경/경기남양주, 전민권/전남담양, 전민석/경기남양주, 전병덕/경기수원, 전병성/경기파주, 전선희/전남곡성, 전성희/경북안동, 전송자/경기파주, 전옥자/경기화성, 전은순/경기파주, 전음미/전북전주, 전인옥/경북구미, 전형광/충남공주, 전효원/대구광역시, 정갑순/경기광명, 정경희/경기이천, 정관스님/전남장성, 정금자/경기파주, 정금철/전북부안, 정남숙/전남담양, 정다운/경북울릉, 정대휘/경북울릉, 정명성/전북정읍, 정미선/서울서대문, 정미영/경기파주, 정병남/전남고흥, 정병수/광주광역시, 정봉희/서울용산, 정상신/이탈리아, 정상옥/충남홍성, 정상택/광주광역시, 정순덕/경기파주, 정순옥/경기양주, 정안숙/전남담양, 정연숙/경기수원, 정연주/경기양평, 정영숙/경기양평, 정영숙/충남보령, 정영호/전남무안, 정용호/경북울릉, 정운교/충북음성, 정유정/서울강서, 정은하/경기남양주, 정인숙/전남여수, 정일심/경기양주, 정점숙/경기남양주, 정정연/경북울릉, 정정하/서울종로, 정제민/충남예산, 정종석/경북울릉, 정종숙/전북부안, 정진순/전북고창, 정진화/서울은평, 정태남/전남담양, 정해경/충남예산, 정현자/전남여수, 정현주/전남여수, 정현진/경북울진, 정현창/경기양평, 정혜경/경기고양, 정혜윤/인천광역시, 정호진(자르디미농)/경북구미, 정효미/전남여수, 정효화/전남화순, 정희정/전남무안, 제주로부터/제주시, 조경신/전북전주, 조덕임/경기고양, 조성근/전북장수, 조수영/충남홍성, , 조순영/전남광양, 조연원/충남예산, 조영현/전남장흥, 조완석/경기용인, 조용란/경기파주, 조원실/경기고양, 조윤심/전북익산, 조은진/전북정읍, 조은희/경북경주, 조이스/경북울릉, 조정/경기고양, 조정한/경기화성, 조중기/강원철원, 조창범/제주, 조철/전북진안, 조태경/서울강북, 조향순/전남순천, 조혜원/서울서대문, 주권기/광주광역시, 주귀연/인천광역시, (주)서스테이블/서울동작, (주)옥텟/서울강남, 주연섭/경북문경, 주영하/경기성남, 주은옥/전남여수, 주인옥/서울강동, 주형미/경기부천, 주희진/광주광역시, 지윤진(피코서울)/서울사직, 지은주/서울서초, 진미령/경남창원, 진이린/경기고양, 진인희/미지정, 진희승/경기고양, 찐누룩발효공방/서울강서, 차나무뱅크/경기용인, 차명옥/전북전주, 차무길/경기성남, 차시영/전남장흥, 차정단/전북진안, 채점석/제주, 채지애/제주, 천정자/전남장흥, 천지연/전남순천, 천호균/경기파주, 최경남/전북부안, 최근태/충북옥천, 최낙전/경기양평, 최돈익/서울강남, 최득수/충북단양, 최말희/경북울릉, 최미경/경기안양, 최미자/서울노원, 최병호/서울강남, 최보영/전남영광, 최복민/전북전주, 최삼남/전북부안, 최선미/광주광역시, 최성희/

서울은평, 최송아/경기고양, 최숙자/전남고흥, 최승철/경기안양, 최식림/경남산청, 최양숙/경기파주, 최영미/서울성북, 최영숙/경남창원, 최영은/광주광역시, 최용범/전남구례, 최윤경/서울중랑, 최윤수/경기여주, 최윤수/경기여주, 최윤희/서울영등포, 최은숙/경기김포, 최은영/경기고양, 최재덕/경기여주, 최정민/경북경산, 최정분/경기파주, 최정현/경기성남, 최정희/경기양주, 최종현/경기수원, 최종호/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, 한면숙/충남홍성, 한명구/서울중구, 한복려/서울종로, 한사랑마을교육공동체/경기포천, 한상준/경북예천, 한선이/전남담양, 한성천/경남하동, 한소중/전남여수, 한소희/전남여수, 한얼영농조합법인/슬로푸드친구들(대표김원봉)/경기여주, 한영수/경기양평, 한외자/경북울릉, 한우석/슬로청춘, 한은희/경기남양주, 한정심/전북군산, 한정현/경기광주, 한주희/경기파주, 한창본/전남장흥, 한해광/전남여수, 햇살마당/경기파주, 허운/경남산청, 허경희/서울강남, 허기순/경기가평, 허선혜/경기파주, 허순연/경북울릉, 허정희/경기파주, 허태원/전남여수, 허훈/경기포천, 현금지/경기남양주, 현길아/제주, 현은주/경기남양주, 현종영/서울강남, 현준배/서울강서, 현혜인/경기수원, 협동조합아우내공동체/ 홍광표/경기화성, 홍명숙/경기양평, 홍미라/경기하남, 홍선희/서울성북, 홍수민/충남홍성, 홍숙기/전남화순, 현인농원(대표홍승갑)/경기파주, 홍양현/전남나주, 홍여신/전남강진, 홍은화/경기수원, 홍정아/부산광역시, 홍천기/서울영등포, 홍철표/경기양주, 홍혜영/대전광역시, 황기순/전남영양, 황길자/전북김제, 황미경/전남강진, 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