



# Slow Food

---

슬로푸드 소식을 모아 전하는 '슬로푸드' 섹션은 국제슬로푸드한국협회와 「슬로매거진달팽이」가 함께 합니다. 우리나라 슬로푸드 운동의 현장은 물론 국제 슬로푸드협회의 여러 가지 소식과 실천하는 이들의 라이프스타일까지 다양하게 담을 예정입니다

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

## 슬로푸드와 슬로피시

지난 6월 1일부터 4일까지 이탈리아 제노바에서 열린 슬로피시 국제 행사에 20여 명의 참관단과 함께 다녀왔습니다. 슬로피시 행사에 참여하기 전 슬로푸드 운동의 탄생과 철학의 배경이 되는 곳을 돌아보았습니다. 가장 인상적이었던 점은 이탈리아 지역 곳곳에 지역공동체 문화가 생생하게 살아있다는 것과 청년들이 전문성을 살려 농사라는 가업을 기꺼이 이어가는 모습입니다. 전통을 잇는 이들의 자긍심, 이런 삶의 태도는 테라마드레 축제와 슬로피시 행사에서 드러납니다. 테라마드레 축제의 부분이었던 슬로피시는 1의미가 크고 중요해서 2009년도부터 별도로 홀수 해마다 이탈리아 해안에 있는 제노바에서 열립니다. 제노바는 활력을 잃어가는 해양도시였는데 슬로피시 축제를 기점으로 다시 활력 넘치는 곳이 되었습니다.

이번 2023년 슬로피시의 주제는 'COAST TO COAST'로 해안에서 해안으로 해안 생태계와 육지의 생태계가 모두 연결되어 있음을 인식하고 현재 기후 위기 문제와 플라스틱 해양 오염 문제 등 육지에서 시작된 문제가 해양 생태계에 미치는 영향을 살피고 함께 문제를 해결해보자는 장이었습니다. 여러 개의 포럼과 콘퍼런스에서 심도 있는 토론이 이어졌는데, 한국협회 참관단의 가장 큰 과제는 이 행사에 참여한 세계 회원들에게 우리가 당면한 후쿠시마 원전 오염수 해양투기 문제를 알리고 공론화하는 것이었습니다. 이번 참관단에는 한살림 전·현직 이사장과 공정무역 이사 등 먹거리 분야의 활동가들이 다수 참여했습니다. 한국협회는 출발하기 전 국제협회와 소통해 슬로피시에서 우리의 입장을 설명할 기자회견 자리를 마련해줄 것과 포럼에서 발표할 기회를 요청했습니다.

국제협회에서도 이 문제의 심각성을 공감하고 기자간담회를 할 수 있게 준비했고, 셋째 날 포럼에서 한국의 상황과 입장을 발표할

자리를 마련해주었습니다. 포럼 사회자는 우리의 발언을 매우 중요하게 다루며, 원전 오염수 방류가 새롭게 제기되는 바다 생태계에 대한 위협이자, 앞으로 인류가 예측할 수 없는 문제가 될 것이라고 포문을 열었습니다. 한국인의 먹거리에서 수산물을 빼놓을 수 없다는 것, 후쿠시마 오염수 방류는 한국민 모두를 공포와 불안에 빠트리고 있다는 사실, 한국의 시민단체들이 후쿠시마 오염수 해양투기 계획을 당장 철회할 것을 일본 정부에 요구하는 것에 대해 전했습니다. 포럼에 참석한 사람들은 원전 오염수 해양 방류에 대해 우려와 함께 큰 관심을 보였습니다. 바다는 국경 없이 하나로 연결됐기에 전 세계가 공동 대응해야 한다는 것을 상기하는 자리였습니다.

한국에 돌아와 보니 여기저기에서 소금과 젓갈, 미역과 김 등 수산물 사재기가 시작됐다는 소식이 들리더군요. 사재기해서 쌓아놓은들 그게 얼마나 갈까요? 우리가 지금 해야 할 일은 내 가족만을 위한 사재기가 아니라 당장 거리로 나가 후쿠시마 오염수 해양투기를 반대하는 목소리를 함께 내는 것입니다. 이는 현세대의 문제일 뿐 아니라 미래 세대가 겪을 더 크고 심각한 고통이기 때문입니다. 세간에선 미래 아이들이 이런 말을 할 거라 합니다. "옛날 사람들은 바다에서 나오는 물고기를 먹고 살았대!" 상상할 수도 없는 이런 이야기가 현실이 되지 않도록 지금 우리가 할 수 있는 것들을 해야겠습니다. 그것은 바로 좋고, 깨끗하고, 공정한 음식을 누구나 그리고 어느 세대나 먹을 수 있도록 후쿠시마 오염수 해양투기라는 절체절명의 사태에 모두가 반대하는 목소리를 높이는 것입니다.

2023년 6월,  
장현예(국제슬로푸드한국협회 상임이사)

## 방사능 오염수에는 무엇이 들어 있는가?

올해 슬로피시 행사에 참가한 국제슬로푸드한국협회 대표단 19명은 현지에서 후쿠시마 오염수 방류 계획을 반대하는 기자회견을 했다. 슬로푸드국제협회는 지대한 관심을 가지고 이 소식을 6월 3일 홈페이지에 상세하게 전했다. 후쿠시마 오염수 방류가 환경과 건강 그리고 경제에 악영향을 미칠 것이라며 더 확실한 조사가 있을 때까지 방류 중단을 촉구한 이날의 기자회견은 슬로푸드 네트워크를 통해 전 세계 슬로푸드인들게 널리 알려졌다. 다음은 슬로푸드국제협회 홈페이지([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)) 기사 전문이다.

번역 고재섭(국제슬로푸드한국협회 부회장) 사진 국제슬로푸드한국협회

후쿠시마 사고는 도호쿠 지방에서 일어난 지진이 쓰나미를 일으켜 일본의 후쿠시마 제 1원자력 발전소 대부분을 파괴한 사건입니다. 12년이 지난 지금은 먼 사건처럼 느껴질 수 있습니다. 그저 지나간 이야기가 아닙니다. 손상된 원자로에서 더 이상 핵 용융(멜트다운)이 발생하지 않도록 원자로를 식히기 위해 지진 이후 몇 년 동안 백만 톤 이상의 물이 사용되었습니다. 이 과정에서 발전소 터 주변의 탱크에 저장된 물이 오염됐습니다. 일본 정부는 방사성 폐수를 저장할 공간이 부족해지자 이 폐수를 향후 30년 동안 태평양에 방출할 계획입니다. 이 과정은 이 폐수에서 방사성 원소 전부는 아니지만 대부분 제거되도록 처리했다고 해 국제원자력기구(IAEA)의 지원을 받고 있습니다.





# SLOW FOOD KOREA AGAINST FUKUSHIMA WATER RELEASE

To prevent further nuclear meltdowns from occurring in the damaged reactors, more than a million tons of water has been used to keep them cool in the years since the earthquake. This process contaminates the water, which has been stored in tanks around the site of the plant. Now that they're running out of space to store wastewater, the Japanese government wants to release this radioactive wastewater into the Pacific over the next 30 years: a process supported by the International Atomic Energy Agency (IAEA), as the water has been treated to remove most—but not all—

of the radioactive elements it contains. Storage tanks containing radioactive water at the Fukushima Daiichi site in Japan.

Photo Susanna Loof / IAEA

## WHAT'S IN THE RADIOACTIVE WATER?

The contaminated wastewater contains radionuclides such as tritium, cesium 134, cesium 137, and strontium 90. Tritium is an isotope of hydrogen containing one proton, one electron, and two neutrons; it's difficult to separate chemically because it has the same chemical properties as water. Even after treatment, the tritium remains. If the wastewater is released into the ocean, the tritium may accumulate in marine life forms and in the humans that eat them.





### 방사능 오염수에는 무엇이 들어 있나?

오염된 폐수에는 삼중수소, 세슘134, 세슘137, 스트론튬 90과 같은 방사성 핵종이 포함되어 있습니다. 삼중수소는 양성자 1개, 전자 1개, 중성자 2개를 포함하는 수소의 동위원소로, 물과 같은 화학적 성질을 가져 화학적으로 분리하기 어렵습니다. 처리 후에도 삼중수소는 남습니다. 폐수가 바다에 방류되면 삼중수소는 해양 생물과 이를 섭취하는 인간에게 축적될 수 있습니다.

### 신뢰 문제

발전소를 소유한 도쿄전력(TEPCO)과 IAEA는 방사능 오염수 방류가 안전하다고 대중을 안심시키려고 노력했습니다. 그러나 사고 직후 실시된 독립 조사 결과, 발전소 소유주가 규제 당국과 결탁해 재앙을 막을 수 있었던 안전 기준을 충족하지 못했다는 사실이 밝혀지는 등 논란이 많은 도쿄전력의 과거 이력을 고려할 때 대중의 신뢰는 높지 않습니다. 특히 한국은 더욱 그렇습니다. 조완석 이사는 세계에서 가장 큰 공동체지원농업 이니셔티브의 하나인 한살림의 이사입니다. 그는 86만여 명의 한살림 회원을 대표해 한국 소비자들은 압도적으로 이 계획에 반대한다고 강조하면서 “우리는 도쿄전력(TEPCO)의 발표를 신뢰할 수 없으므로 이 폐수에 대해 더 많은 독립적인 테스트가 이루어지는 것을 보고 싶습니다. 그리고 이러한 대의를 위해 슬로푸드한국협회나 한살림만 목소리를 높이는 것이 아닙니다. 시민과 어민을 대표하는 수백 개의 기관, 심지어 교회까지 방사능 오염수 태평양 방류 저지 캠페인을 지지합니다”라고 했습니다.

### 생태계 그리고 경제

피플스페어트레이드협동조합(PEOPLE'S FAIR TRADE COOP : PTCoop)의 김수현 님은 잠재적인 경제적 영향에 대해 이야기했습니다.

“후쿠시마 사고로 인해 우리 해역에서 생산된 수산물에 대한 소비자 신뢰도가 심각한 타격을 받았습니다. 한국에서는 후쿠시마 주변 해역의 수산물 수입이 계속 금지되고 있지만, 전 세계의 바다는 하나임을 알고 있습니다. 바다에는 국경이 존재하지 않습니다. 일본 연안 바다가 오염되었으면 모든 곳이 오염된 것입니다. 일본이 수백만 톤의 방사능 오염수를 태평양에 방류한다면 한국의 수산업도 걱정됩니다. 이 나라에는 10만 명의 어부가 있습니다. 우리 바다가 오염되면 일차적으로 생태계가 피해를 보고 이차적으로는 경제가 피해를 볼 것입니다.”

### A QUESTION OF TRUST

The Tokyo Electric Power Company (TEPCO), which owns the plant, and the IAEA, have sought to reassure the public that discharging the radioactive wastewater is safe. But given TEPCO's controversial track record—the results of an independent inquiry carried out shortly after the accident found that the plant's owners had colluded with regulators and failed to meet safety standards which could have prevented the disaster—public trust in these reassurances is not high. This is particularly true in South Korea.

Cho Whan-sheok is the Director of Hansalim, one of the largest community-support agriculture initiatives (initiatives??) in the world. She speaks for the organization's more than 860,000 members when she tells Slow Food that Korean consumers overwhelmingly oppose these plans. “We want to see more independent tests carried out on this wastewater, because we do not feel we can trust the pronouncements of TEPCO. And it is not just Slow Food Korea or Hansalim which are raising their voices for this cause: there are hundreds of institutions, even churches, representing citizens and fishers, that are backing our campaign to stop the release of radioactive wastewater into the Pacific Ocean.”

### THE ECOSYSTEM, AND THE ECONOMY

Soo-hyun Kim of the People's Fair Trade Coop, an even larger grouping of consumer cooperatives which includes Hansalim, spoke about the potential economic consequences. “Consumer confidence in fish from our local waters was hit severely by the Fukushima disaster. And while imports from the area around Fukushima continue to be banned in South Korea, we all know that the world's oceans are one single entity. There are no hard borders in the water. If there is pollution in the sea off the coast of Japan, then there is pollution everywhere. And if Japan releases these millions of tons of radioactive water into the Pacific Ocean, I fear for the fishing industry in Korea, too. There are 100,000 fishers in this country. If our waters are contaminated it will damage the ecosystem, in the first place, and the economy in the second.”

## 한국 식문화에서 생선의 중요성

국제슬로푸드한국협회 장현예 상임이사는 한국 미식 문화에서 생선의 중요성은 아무리 강조해도 지나치지 않다고 말합니다. “우리나라의 1인당 생선 소비량은 일본이나 중국보다 높습니다. 생선은 많은 한식 요리의 중심입니다. 한국인들이 끼니마다 먹는 김치는 일반적으로 멸치젓과 같은 발효 해산물을 사용해 만듭니다. 고등어와 정어리도 많이 먹습니다. 이들은 한국 전통 식단의 필수적인 부분입니다. 그러나 이들 생선은 크기가 작아서 방사능 오염수의 잠재적인 영향에 더 취약합니다. 그리고 단지 음식만이 아닙니다. 바다가 오염되고 있다는 생각은 우리의 정신 건강과 바다를 평화와 평온의 장소로 인식하는 데 영향을 미칩니다.”

## 국제적 우려

이러한 우려는 한국에만 국한된 것이 아니라는 점에 유의해야 합니다. 중국과 대만도 방사능 오염수 방류 계획에 우려를 표명했습니다. 이 역시 국제원자력기구(IAEA)가 방사능 방류가 안전하다고 확신하는데도 불구하고 제기된 우려입니다. 생태적 피해가 미미한 것으로 판명되더라도 어업 경제에 대한 피해는 상당할 수 있습니다. 한편 국제슬로푸드한국협회는 오염수 방류를 미루고 더 조사해야 한다고 주장합니다. 방사능 오염수를 현재 보관 중인 육지에 계속 보관하고, 더 광범위한 분야의 독립적인 분석가들과 함께 추가 테스트를 진행한 후 방류계획에 청신호가 켜질 때까지 기다려야 한다는 것입니다. 왜 그럴까요? 최악의 경우, 첫 번째 쓰나미가 연 어둠의 장이 아직 끝나지 않은 상태에서 10여 년 만에 두 번째 생태 및 경제적 재앙이 발생할 수 있기 때문입니다. 국제슬로푸드한국협회는 2023년 6월 3일 슬로피시에서 열린 ‘바다의 아름다움을 복원하다’ 콘퍼런스에서 이러한 호소문을 발표했습니다. 그들은 청중들에게 한 바다의 생태적 영향이 필연적으로 모든 바다에 영향을 미친다는 사실을 상기시켰습니다.

## THE IMPORTANCE OF FISH TO KOREAN FOOD CULTURE

As Jang Hyun Yea of Slow Food Korea explains, the importance of fish to Korean gastronomic culture is hard to overstate. “Our per capita fish consumption is higher than Japan’s or China’s. Fish is central to so many of our national dishes. Kimchi, which Koreans eat with every meal, is made using fermented seafood products like fish sauce, generally made using anchovies. Mackerel and sardines are also eaten in large quantities: they’re an essential part of the traditional Korean diet. But these are also small fish, making them more susceptible to the potential effects of radioactive water. And it’s not just food. The idea of the sea being polluted has an effect on our mental health, on our perception of the sea as a place of peace and tranquility.”

## INTERNATIONAL CONCERNS

It should be noted that these concerns are not limited to South Korea. Both China and Taiwan have also voiced their concerns over the plans to release the radioactive water. Again, this is despite the reassurances of the IAEA that the process is safe. The damage to the fishing economy may be significant, even if the ecological damage turns out to be minimal, as the IAEA reassures us it will. In the meantime, the appeal of Slow Food Korea is to wait and investigate further: to keep the radioactive water contained on land where it is currently stored, and to conduct further tests with a wider field of independent analysts before giving a green light to the plans. Why? Because in the worst-case scenario, there may be a second ecological and economic disaster, more than a decade after the initial tsunami opened a dark chapter which is, unfortunately, not yet finished. Slow Food Korea presented their appeal at the conference “Restoring the Beauty of the Sea” on June 3, 2023, at Slow Fish. They reminded the audience that ecological impacts in one sea will inevitably affect all seas. by Jack Coulton, [info.eventi@slowfood.it](mailto:info.eventi@slowfood.it) Cover image by Oliver Migliore, showing delegates from Slow Food Korea at Slow Fish 2023.





있는 마르코를 만나, 그의 열정과 수고를 보면서 국제슬로푸드한국협회가 펼쳐온 <콩의 나라 대한민국> 캠페인의 중요성을 생각했습니다. 어업과 관련해서 방문한 스페치아 어민 협동조합의 홍합과 굴 처리 시설도 인상적이었습니다. 규모가 꽤 큰 시설인데 정부나 지자체의 지원 없이 어민들의 자금으로 지어졌다는 사실이 놀랍고, 지중해 지역 홍합, 굴 양식업 어부들이 지구온난화로 겪는 어려움을 알 수 있었습니다.

2023 슬로피시의 주제를 다룬 ‘Coast to Coast’ 콘퍼런스, 수산물과 음식, 수산물과 와인의 궁합, 기글리오섬의 음식을 다룬 맛워크숍 참여는 슬로피시가 추구하는 가치를 아는 계기였습니다. 슬로피시 콘퍼런스와 맛워크숍은 우리나라 바다와 지역 수산자원, 지역 음식의 중요성을 다시 일깨웠습니다. 슬로피시 콘퍼런스에서 언급된 이따투리스모(Ittiturismo)는 어민들이 낚시와 손으로 잡은 생선과 수산물로 음식을 만드는 식당인데, 이를 지역 정부가 장려하고, 소비자들은 이 음식에 의미와 가치를 두고 찾아옵니다.

우리나라에도 이러한 식당이 있으면 좋겠다는 생각이 들었습니다. 2023 슬로피시 기자회견에서 일본 후쿠시마 원전 오염수 방류가 주변 국가의 문제가 아니라 전 세계의 문제라는 점을 알린 것, 슬로푸드국제협회도 이 문제에 관심을 보이게 된 것은 참관단의 사명식이 있었기에 가능했습니다.

이번 여행에서 좋고, 깨끗하고, 공정한 슬로푸드 식재료로 조리한 다양한 이탈리아 음식을 먹은 것도 기억에 남습니다. 이 음식들은 단체관광 여행이나 개인 여행에서는 먹기 힘든 음식이었고, 특히 루카 콩 농부가 소개한 농가식당의 음식, 피렌체의 스테이크, 제노바 인근의 이따투리스모 식당의 음식, 음식과 함께 한 와인은 맛이 매우 좋았습니다.

이번 여행에서 보완할 게 있다면 방문 예정인 여행지에 대한 사전 오리엔테이션입니다. 몇 차례 주어진 자유 시간과 개인 식사에도 사전 정보가 있었으면 좀 더 알차게 보낼 수 있지 않았을까 생각합니다. 그렇긴 해도 전체적으로 잘 진행된 슬로푸드 여행이었고 함께한 슬로피시 참관단 여러분에게 고마움을 전합니다. 감사합니다.







## “전통과 새로움이 공존하는 아그리투리스모, 와인 농가”

by 소혜순(슬로푸드 남양주지부장, 환경정의 먹거리정의센터장)

슬로피시 여행 둘째 날, 프레시디아 혼연 빈산토 와인 농가에 머물렀다. 로마에서 2시간을 내리 달리던 버스가 비포장도로 중간에 덜컹 우리를 내려놓았다. 시골 고향길처럼 정겨운 산길을 10여 분 오르자 드넓게 펼쳐진 포도나무와 올리브나무밭 너머로 우리가 목을 농가의 모습이 드러났다. 상상했던 것보다 훨씬 더 아름다운 농가 주택의 전경에 일행은 일제히 감탄했다. 우리나라 농촌이 고령화되면서 젊은 층이 사라져 가는 현실과 달리 여기서 에놀로지아(와인을 만드는 기술)를 전공한 젊은 아들과 문화예술을 전공한 딸이 가업을 잇고 있다.

농촌의 경제 기반이 탄탄해 농업에 종사하는 만족감이 높으며 여유로운 생활이 가능하다고 한다. 그래서인지 농가 생산품에 긍지와 자부심이 대단했다. 이 농가의 대표 생산품이며 맛의 방주에 등재된 ‘혼연 빈산토 와인’은 수확한 포도를 천장에 매달아 말리는 과정에서 난로의 연기로 인해 자연적으로 혼연된 것이 계기가 되어 만들어진 와인이다. 빈산토 와인은 보통 5년의 숙성기간을 가지는데 이 가정에선 10년의 숙성기간을 지킨다. 대대로 그렇게 해왔기



때문이다. 처음 생산된 와인에서 절반만 남을 정도로 응축된 와인이라 맛과 향이 부드럽고 달콤하다. 집에서 직접 만든 양 치즈와도 아주 잘 어울린다. 자가 생산한다는 올리브유에선 처음 느껴보는 신선한 풋풋함이 살아있었다. 대대로 전해 내려온 종자를 가지고, 직접 농사지는 밀로 구운 빵으로 조식을 먹으며

이곳에서 하루만 묵고 떠나야 한다는 사실이 아쉬웠다. 이탈리아 사람들이 아그리투리스모에서 숙박하는 것을 좋아한다는 말을 실감했다. 고립되지 않고 방문객에게 열려있는 오지의 시골 농가, 전통과 새로움이 조화롭게 어우러진 농가의 모습은 우리 농촌이 나아가야 할 방향을 보여주었다. 아름다운 자연 풍광 속에서 자부심을 느끼며 즐겁게 농사지을 수 있는 환경이 우리나라 농민들에게도 빨리 오길 소망한다.

1 빈산토 혼연 와인 저장소

2 농가에서 직접 만든 빵을 설명하는 농가의 딸

## “가치와 삶을 나누는 공동체의 진짜 모습을 간직한 시에나”

by 김수현(피플스페이트레이드협동조합)

지역공동체라는 뜻을 가진 콘트라다(Contrada)를 알게 된 건 슬로푸드를 통해 이탈리아 시에나에 갈 수 있었기 때문이다. 시에나에는 17개의 지역공동체가 있는데, 중세 도시국가 시기에 형성된 자치구로 시작되어 지금까지 시에나 문화의 핵심으로 자리 잡고 있다. 세대를 거쳐 이어온 공동체 문화는 매년 열리는 팔리오(Palio)라는 경마대회에서 상징적으로 드러난다. 시에나의 중심인 캄포 광장에서 열리는 팔리오 경마대회는 시에나의 전통 축제이며 그들의 공동체 삶이 응축된 현장이다.

슬로피시 참관단은 시에나 지역공동체 중 타르투카(Tartuca)라는 공동체를 찾아갔다. 공동체 박물관과 회관에는 타르투카를 상징하는 거대한 휘장이 걸려있었는데 파란색, 노란색 줄무늬 바탕에 거북이가 그려져 있어 눈길을 사로잡았다. 공동체에서 준비해준 시에나 음식 리볼리타(Ribollita)도 먹어보았다. 이 지역에서 예전부터 가난한 소작농들이 만들어 먹던 수프인데 각종 채소와 토마토, 콩, 오래된 빵을 넣고 걸쭉하게 끓인다. 무척 시래기를 끓인 냄새와 비슷해서 친숙한 느낌이 들었고 생양파와 올리브유와 함께 먹으니 더 맛있었다. 타르투카 공동체 방문에서 가장 인상적이었던 건 마침 회관에서 만난 청소년과 나누는 짧은 대화였다. 콘트라다와 팔리오가 그에게 어떤 의미인지를 묻자 ‘이 안에 사는 것’이라고 대답했다. 시에나 사람들에게 공동체는 삶 그 자체이다. 방문 전부터 시에나의 지역공동체가 어떤 모습인지 무척 궁금했다. 우리나라에서는 주로 종교나 생협 활동에서 쓰는 ‘공동체’라는 시에나에서는 말을 일상적으로 쓴다. 팔리오와 콘트라다는 깊은 연관성을 가졌다. 공동체가 팔리오 경마대회를 준비하고 결전의 순간을 함께하는 것은 그들의 삶에 큰 의미이다. 얼핏 보기엔 순위를 매기는 대회 같지만, 그 축제 과정에서 공동체의 결속력을 다지고 이웃과 함께하고, 삶의 에너지를 분출하는 것이다. 세대에서 세대를 거쳐 역사와 전통을 만들고 공동체의 삶을 이어가는 것이다. 공동체 내에서의 화합이 그 공동체가 속한 지역의 화합으로 나아간다는 것은 멋진 일이다. 지역공동체 방문을 계기로 중세도시 시에나 사람들의 진짜 모습을 느끼고 확인할 수 있었다. 우리는 어떻게 공동체의 삶을 준비해야 할까? 사는 지역을 넘어 가치와 정신을 나눌 수 있는 공동체를 만나면 좋을 것이다. 이 글을

읽는 분들에게는 우선 ‘슬로푸드’가 그리할 것 같은데, 같은 가치를 추구하는 사람들이 내 삶 가까이 있으면 더 좋을 것이다. 슬로푸드 정신을 가까이 있는 이웃에게 나누면 어떨까 생각해본다.



1 타르투카 공동체의 휘장과 깃발  
2 타르투카 공동체 회관에 모인 주민들  
3 공동체에서 준비한 음식 '리볼리타'





아시시 성 프란치스코 성당 앞에서

## “영성 충만, 슬로푸드 정신 가득한

### 중세도시 아시시(Assisi)”

by 윤광희(국제슬로푸드한국협회 홍보이사)

아시시는 움브리아 평원에 있는 중세도시로 근처 수바시오(Subasio)산에서 채굴한 분홍빛 돌로 지어진 건물들이 인상적인 곳이다. 성 프란치스코와 성녀 클라라가 탄생한 주요 가톨릭 순례지 중 한 곳이다. 13세기에 옛 사형 집행지였던 언덕에 프란치스코 성인의 유해를 옮겨와 성당 모습을 갖추었다고 한다. 프란치스코 성인은 자신과 가문의 명예를 갖추고자 기사의 꿈을 안고 전쟁터에 나섰으나 지고 돌아와 하늘의 계시(십자가에서 들리는 음성 “프란치스코야 가라, 주인인 나를 섬기지 않고 종을 섬기느냐?”)를 받고 빈 몸으로 집을 나섰다. 이후, 가난과 겸손한 삶을 살면서 아시시 성 외곽에서 나병 환자들과 함께 그 지방 방언을 써가며 공부와 설교를 시작했고, 많은 이들의 지지를 얻어 당시 ‘허물어져 가는 교회를 세우려는 뜻’을 펼쳐 성당을 지어 마음의

영성을 높이며 주변 지역까지 전교를 계속해 나갔다고 한다. 교황의 인가를 받아 프란치스코 수도회를 만들었다.

아시시에 도착해서 프란치스코 성인이 힘든 생활을 시작한 곳에 세워진 산타마리아 델리 안젤라 성당부터 둘러보았다. 성인의 손 위에는 늘 비둘기 한 쌍이 함께 한다는 이야기를 들으면서, 매미와 대화하는 동상, 가시가 없는 장미 나무, 살아 움직이는 자연의 모든 사물과 소통하며 기쁨으로 삶에 풍요를 느꼈던 성인의 영성을 생각했다. 그다음 찾아간 곳이 프란치스코 성당이다. 성당 지하에서 르네상스 당대 화가들의 프레스코 벽화를 보며 기도하고, 오래된 건축물의 특징을 살피며 위층으로 올라가 멀리 펼쳐진 평원을 감상하며 마음의 평화를 깊이 느꼈다. 성인의 출생지인 코무네 광장과 주변 상가를 돌아보다가 다음 일정에 맞추느라 바로 이동한 점이 좀 아쉬웠다. 다음에는 느긋하게 고성에서 지낼 수 있는 한달살이 이탈리아 여행을 꿈꿔왔다. 이번 여행에 함께한 슬로푸드 회원들이 좋고 공정하고 깨끗한 먹거리 전도사, 생태전도사가 되면 좋겠다.



## “토종 콩의 대동단결을 이뤄낸 루카(Lucca)”

by 임현(전 한살림 이사장)

루카지역에서는 서민들이 가장 많이 먹고 길러왔던 콩을 선택해 프레디시아(멸종 위기에 놓인 농산물을 보존하고, 토종 품종을 보호)에 등록했다. 중요한 것은 프레디시아 등록에 머무르지 않고, 모든 전통 콩을 집합하는 운동으로 이어진 것이다. 슬로빈스(Slow Beans) 운동은 이탈리아 전 지역의 콩 생산자·요리사·활동가들의 네트워크이고, 구심체가 된 공동체 운동이다. 이탈리아는 포도, 올리브, 밀이 잘 자라는 지중해성 기후이다. 그들 사이에서 콩은 바다로 이어지는 루카 지형에 적합한 작물이었다. 오랜 시간 지역에서 가장 많이 소비되는 콩을 맛의 방주에 올려 놓은 것이 인상깊었다.

콩 생산자·요리사·활동가들이 모여 자기 지역의 콩 요리 경연대회도 하고, 방문자(소비자)에게 무엇이 맛있는지 시식 평가도 받고, 판매도 하는 등 지속 가능성을 위한 즐거운 운동을 만들어낸 것이다. 슬로빈스 운동은 해마다 방문자들에게 많은 호응을 얻자 매해 지역을 바꾸어 개최하게 되었다. 그러면서 전국적인 콩 유통망을 갖게 되었고, 국제(유럽을 넘어 미국, 브라질 등)운동으로 퍼졌다. 올해는 불가리아에서 슬로빈스 운동을 할 계획이라고 한다. 같은 종류의 콩을 팔기도 하지만, 이탈리아 전국 15종의 콩을 섞어(프레디시아에 등록된 6개 콩 포함) 전국적인 유통망으로 팔고



2

있다. 그 큰 노력에 부러움의 박수를 보낸다. 수백 년 동안 가난한 사람들을 위한 식재료였던 콩은 이제 기후 위기 시대를 맞아 탄소발자국이 적으면서도 가장 영양이 풍부한 식재료가 꼽힌다. 콩은 한반도가 원산지다. 삼한시대부터 재배되기 시작해 우리 음식문화에 중요한 작물이다. 종 다양성 확보, 식량주권, 종자 자립 등

한살림을 포함한 다양한 곳에서 토박이씨앗살림운동(한살림 토박이 씨앗-토착화된 종자, 유전적 형질 안정화, 10년 이상 자가채종)을 하고 있지만 아직 갈 길이 멀다. 파주 장단콩, 제주 푸른콩, 앓은키 통밀 등 우리도 콩들과 그 친구들이 모여 함께 전국 네트워크를 만들고, 지역에서의 지속성을 나누는 운동의 장이 더 널리 펼쳐지길 바란다.

1 슬로빈스 운동의 주역, 토종 콩

2 토종 콩 재배 지역을 표시한 티셔츠





1



2

## “전통 수호와 공동이익 실천의 본보기, 이따투리스모”

by 정강진(경북어업기술원 팀장)



### 스페시아 홍합양식협회

이탈리아 북부 리구리아해역에서 홍합을 양식하는 어민 86세대가 자본을 출자해 지역생산자 협회를 만들고, 정부 보조금 없이 독립적으로 운영되고 있다. 홍합 가공공장은 1980년대 말에 지어져 현재까지 생산자들이 공동으로 사용한다. 보건 행정관청과 협회가 주체가 되어 가공과정과 공장 내 환경 전반에 걸쳐 정기적으로 위생 검사를 하며 안전한 먹거리를 생산한다. 특히 홍합을 1차로 세척한 후 300리터 컨테이너 순환 여과장치를 통과한 깨끗한 해수를 12시간 이상 흘려보내 2차로 세척하고, 온도 등을 확인해 빈틈없이 신선도를 유지하는 모습이 인상적이었다. 최근 기후변화로 수온이 상승해(27℃, 3개월 이상 지속) 홍합이 폐사되고 식품 안전 기준에 맞는 설비, 검사 등으로 생산비용이 증가해 경영에 어려움을 겪고 있다. 그런데도 회원 간에 분쟁 없이 공동이익을 위해 협력하는 점, 안전한 먹거리 생산에 책임을 다하는 모습은 본받을 점이라고 생각했다.

### 제노바어민협회

과거와 달리 어선이 커지고 어업 장비가 발달하면서 대규모 어획이 가능해졌지만, 물고기의 선도를 유지하려면 어획된 고기를 빠르게 유통하는 위판제도가 필요했다. 그 과정에서 어민이 아닌 유통

상인들이 생선가격을 결정했고, 소규모 전통 어업을 하는 어민들이 경쟁력을 잃으면서 새로운 생존전략이 필요해졌다. 이에 대한 대응책으로 길이 5미터 이내의 어선으로 전통어업 방식을 지켜온 7가구의 지역 어민들이 협회를 구성했다. 직접 잡은 어획물로 제노바항에서 직판장을 운영하고, 관광객이 많은 인근 해변에서는 식당을 운영하고 있다. 그런데 슬로피시 맛워크숍에서 이 어민들이 살아남은 진짜 이유를 알았다. 그것은 바로 이탈리아의 국민성이다. 전통 방식으로 그 지역에서 잡힌 생선 요리에 가치를 부여하고 지갑을 열 줄 아는 이탈리아 사람들이야말로 수산자원이 남획되지 않도록, 지속 가능한 어업을 떠받치는 가장 큰 힘이라고 느껴졌다.

- 1 홍합 양식장 가공시설 외부 모습
- 2 항구에 자리한 제노바어민협회 직판장
- 3 홍합 양식장 가공시설 내부 모습
- 4 이따투리스모가 직영하는 식당의 생선 요리







## 오랜 시간이 지나야 오는 귀한 손님, 소금

글 조혜원(국제슬로푸드한국협회 맛의방주 국장) 사진 조혜원, 박성춘토평엄 제공

우리 음식에 빠질 수 없는 식재료이자 모든 음식의 맛을 완성하는 소금. 소금은 김치, 고추장, 된장을 비롯해 모든 음식에 빠지지 않는 식재료인데, 흔해서 귀함을 잊고 있었던 품목이 아닌가 싶다. 이런 소금이 요즘 바다 오염 문제가 불거지면서 주목받고 있다.

2010년 후쿠시마 원전 사고가 났을 때도 그랬고, 최근 후쿠시마 오염수 방류 문제로 또 바다 오염에 관한 문제가 불거지면서 소금에 관한 관심과 함께 소금값이 들쭉이고 있다. 오염수가 본격적으로 방류되면 소금이 방사선에 노출될 수 있다는 우려로 소금을 사놓으려는 소비자가 늘어난 탓이다. 소금의 텃밭이라 할 수 있는 갯벌과 바다, 그리고 바람, 햇살, 장인의 땀이 더해져 만들어지는 소금. 후쿠시마 오염수 방류 문제를 계기로 우리가 일상적으로 접하던 소금을 양념으로만 인식할 것이 아니라 소금이 어떻게 만들어지는지, 소금을 얻는 갯벌과 바다 환경이 왜 중요한지 깊이 생각해보는 시간이 되었으면 한다.

소금 중에서도 전통 방식 그대로 생산하는데다 생산자가 많지 않아 소멸 위기에 처해 슬로푸드 생물다양성재단 맛의방주에 등재된 소금은 태안의 '자염'과 신안의 '토평염'이다.

### 솔에 고아서 만드는 자염

끓일 자(煮), 소금 염(鹽). 끓여서 만드는 소금이 자염이다. 짠맛이 덜하고 입자가 매우 곱고 부드러운 게 특징이다. 천일염과 달리 간수를 뺄 필요도 없고 말려서 바로 먹을 수 있다. 흔히 소금은 바닷물을 염전에 끌어들여 바람과 햇빛으로 말려 얻는 것으로 알고 있으니 자염은 생소하고 낯설다. 하지만 염전에서 만드는 천일제염법은 일제 강점기에 들어온 것으로 불과 백여 년 전만 해도 자염이 이 땅의 유일한 소금 제조법이었다.

갯벌의 흙을 갈아 햇볕에 말리면 물이 증발하면서 흙의 염도가 높아지는데, 이 흙을 갯벌에 판 구덩이에 채워놓는다. 바닷물이

다시 들어왔을 때 흙을 통과한 바닷물은 염도가 12~17도로 높아진다. 이 물을 대형 가마에 붓고 은근한 불에 끓인다. 무려 10시간에 이른다. 이처럼 순도 높고 염도 낮은 소금을 얻기 위해 공을 들이는 시간이 길다. 만드는 과정이 까다롭고 날씨에 따라 생산량이 좌우되기 때문에 대량 생산이 어렵지만 장인 정신으로 명맥을 잇고 있다.

자염 생산은 1907년 대만에서 도입한 천일염 방식이 널리 퍼지면서 위축되었다. 천일염전의 본격적인 확산은 1948년 개인에게 제염 허가를 내준 후였다. 정부에서는 부족한 소금 물량을 공급하기 위해 천일염전 확보에 전력을 기울였으며, 자연스레 자염을 만들던 노동력이 천일염전으로 이동했고, 자염은 점차 소멸했다.

인천, 신안 섬 지역, 부안 곰소만, 경기만 일대에서 흔히 이용했던 자염 생산 방식이 최근 전남 신안 증도, 충남 태안 마금리 등에서 복원돼 시제품을 판매하고 있다. 자염이 존재한다는 것은 자염을 생산할 수 있는 갯벌이 지켜진다는 중요한 의미다.

### 흙, 갯벌에서 만드는 소금, 토판염

흔히 염전에서는 바닥에 합판을 깔고 다시 장판을 깔아 바닷물을 증발시키는 ‘간지’법을 쓴다. 하지만, 토판염은 봄이 오면 경운기로 염전에 있는 흙을 뒤엎고 바닷물을 담을 때마다 롤러로 다져서 미네랄이 풍부하다. 청소부터 바다 다짐까지 일반 천일염보다 손이 많이 가지만 생산량은 훨씬 적다. 그만큼 귀한 소금이다. 토판염은 갯벌의 양분을 먹고 느리게 익는 소금이라 짠맛 뒤에 단맛이 난다고 말한다. 해마다 5월에 첫 소금을 뜨고, 뜨거운 여름에 소금 농사를 시작한다.

소금이 대량으로 생산되고 저렴하게 보급된 것은 1970년대 장판염이 들어오고서부터였다. 장판이란 고무로 만든 검정 바다판을 말하는데, 햇빛을 흡수해 소금 결정이 쉽게 생기고 손실물이 없어 소금 생산량을 늘리는 것이 쉬워졌다. 생산량이 늘어나니 소금값은 내려갔다. 더불어 소금 질도 조금 낮아졌다.

토판염은 대량 생산 장판 방식 이전의 생산 방식이다. 토판염을 만들려면 흙 고르기, 판 고르기, 토판 다지기 등의 작업을 해야 한다. 할 일이 많은 것에 비해 소금 결정이 생기는 데 더 많은 시간이 걸리고 생산량은 장판염의 5분의 1밖에 되지 않는다.

토판염의 가장 큰 장점은 맛과 영양이 뛰어나다는 점이다. 갯벌에서 직접 생산하므로 우리 몸에 필요한 무기질을 많이 함유하고 있다. 무기질 함유량이 많은 소금은 짠맛이 덜하고 특유의 감칠맛이 있다. 토판염은 국내 염전 1,200여 곳 중에서 네 곳만이 시도하고 있다.



1 주문받은 토판염을 실은 트럭 2 염전을 정리하는 모습

이곳들도 천일염 염전을 기본으로 하고 토판염을 프리미엄 소금으로 소규모 생산하는 실정이다. 다행히 최근 토판염의 중요성이 다시 대두되면서 전라남도와 해당 시·군에서 소량 장인 방식으로 복원하는 사업이 진행 중이다.

모든 음식의 맛을 완성하는 소금, 우리의 소중한 자원인 자염과 토판염을 지키려면 소비자의 관심과 소비로 이어져야 한다. 우리 전통 소금을 지키는 일은 김치를 올리고, 된장찌개를 올리는 등 밥상을 차리는 일에서 시작해야 한다. 우리가 직접 소금 농사를 짓지는 못하지만, 전통 방식으로 소금 농사를 짓는 생산자를 응원하고 가치에 공감하는 것, 소금 생산자에게 우리가 소금이다.

- 태안 자염 구매처 소금굽는사람들(041-672-3001)
- 토판염 구매처 박성춘토판염(061-247-1001), 태평염전(www.sumdleche.com)





## 돌봄과 한국의 밥상 1

글 우석영(생태전환/탈근대전환 연구자, 작가) 사진 Unsplash

※ 편집자주 이번 달부터 철학자이자 칼럼니스트인 우석영 작가의 칼럼을 연재한다. '우리를 둘러싼 모든 환경은 서로 연결된 것'이라는 전일적인 시각으로 이야기를 풀어나간다.

흔히 생물학자들은 생물을 정의하며, 자기 존속과 자기복제(번식) 능력을 지닌 자라고 말한다. 그러나 우리가 너무도 잘 알지만, 그 존속과 복제는 엄혹한 주변 세계의 공격을 감당하는 한에서만 가능할 뿐이다. 그러니 존속과 복제라고 불리는 생물의 능력은 태어나면서 또는 어느 순간에 완비하는 것이 아니다. 그것은 그저 실낱같은 하나의 가능성일 뿐이다. 오늘도 지구라는 큰 빈 도화지에 미약하고 험벗은 자들이 그 가능성을 실제로 바꿔내며 제 그림을 그려나가고 있을 뿐.

이 전체의 그림을 생각해보면, 생물은 완비한 자와는 극한의 대비를 이루는 자임을 직관할 수 있다. 살아있다는 것은 곧 결여되어 있다는 것, 취약한 상태에 있다는 것이다. 생물은 누구나 제 결여나 취약한 상태를 벗어나려 애쓰는 가여운 자들이다. 생물의 본질 자체인 그 결여, 생물에 둘러붙어 있는 그 결여는 살아달라는 요청일까, 죽이겠다는 겁박일까?

태어난 당일, 바다로 기어 들어가 제 첫날을 시작하는 바다거북 새끼를 본 적이 있는가. 그런 그들과, 10년이 훌쩍 넘도록 부모에게 제 먹이를 의존하는 인간의 새끼는 달라도 너무 달라 보인다. 그러나 인간은 결여가, 취약함이 중뿔난 동물이라 할 만하다. 유소년기에 뭔가를 가르친다는 훌륭한 전통에 따르다 보니 그런 것인지 몰라도 인간의 어린것들은 굶주림이라는 몰매에 유독 취약하다.

악풍(惡風)인지 미풍(美風)인지는 모르겠지만, 그리해 인간은 누구나 긴 어린 시절을 산다. 또 그런 이유에서 우리는 어린 시절, 오래도록 돌봄이라는 고치 속에서 자라난다. 그 어린 것들을 돌보는 활동은 여럿이었지만, 가장 기본은 아마도 조리(調理 여러 물질을 잘 골라 음식을 만들. 요리(料理)라 해도 된다)라는 돌봄일 것이다. 인간은 조리를 통해 양분을 섭취하지 않는가. 조리하는 손이 아이를, 어린이를 돌봐왔고 돌보고 있다. 조리하는 손이 보호한다. 그래서 그런 것일까? 우리의 어린 시절, 이제는 없는 그 과거는 누군가 조리해놓은 후 우리의 입 안으로, 입 근처로 옮겨놓아 어린 우리가 즐겼던 어떤 물질의 맛과 향과 색, 그러나 오늘에도 맛보고 느낄 수 있는 어떤 맛과 향과 색에 (가장 많이) 엮드린 채 숨어 살고 있다. 과거는 자기가 깨어나기를, 바로 그 돌봄이 지나간 물질에 숨어 기대하고 기다린다. 추억은 언제나 이미지 형태로 기억창고에 보존되지만, 조리 결과 나온 어떤 물질에 관한 추억은 시각 자료와 미각 자료와 후각 자료가 뒤엉킨 형태로만 뇌세포 안에 보관된다. 어린 시절 여름날 맛본 불그스레한 자두의 식감은 그 새콤한 맛과 향에 대한 느낌과 함께 환기되는 것이다. 그리고 우리를 우리가 살았던 그 대단했던 어린 시절로 되돌려보내는 것은 자두나 마들렌 같은 물질을 다시금 강렬히 느끼고 되사는 경험이다. 나이 든 마르셀 푸르스트를 그가 어릴 적 살던 콩브레 마을과 근방으로, 마을과 정원과 작은 별채로, 광장이며 거리며 오솔길의 시간으로 되돌려보낸 것은, 어릴 적 맛보고 다시 맛본 “레오니 아주머니가 주던 보리수 차에 적신 마들렌 조각의 맛”이었던 것이다!

이렇게 쓰고 나서 눈을 감으니, 떠오르는 것이 있다. 그것은 하나의 방이다. 벽장이 있고 여러 가지를 올려두고 먹던 상이 있고 소반이 있고 화로가 있고 요강이 있고 침구가 있던 방. 그곳은 그 시절 내가

살던 우주의 한 중심이었다. 그 방에서 우리가 먹던 것들. 아침에 먹던 것과 오후나 애매한 시간에 먹던 것과 한밤중에 먹던 것이, 어찌 된 영문인지 다 달랐다. 여름날 오후에 먹던 것과 겨울날 밤에 먹던 것은 또 얼마나 달랐던가. 그 시절의 밥상과 소반은 때의 시학, 계절의 미학에 물들어 있었다. 그 시절엔 제때 살이와 체질 살이가 유일하게 가치 있는 삶이었다. 때와 철에 맞추지 않는 삶은 이상한 삶, 살면 안 되는 삶이었다. 그래서 나는 지금도 김자반과 갈치와 흰쌀밥과 토란국은 아침에 어울린다는 착각에 빠져 산다. 고구마는 한밤과 조화롭다는 망상에. 이런 망상의 주체에게, 달같은 당연히 아침에 먹는 것이다. 그건 날마다 세수와 아침 식사 사이 어중간하게 내팽개쳐져 있던 시간에 할머니가 나를 보고 “oo야, 닭장에서 달걀 하나 꺼내 오너라”며 어김없이 오더를 내리셨고, 오더를 접수한 내가 닭장이 있는 벽담으로 곧장 달려가서는 온기 가득한 달걀을 손에 들고는 할머니에게 달려갔기 때문이다. 그러나 그 달걀은 어디에서 나온 것이던가? 장독대와 옷나무, 감나무와 대추나무 주위를 종일 어슬렁거리던 수탉과 암탉들이 어디선가 짹짹하고 있었을 것이고, 그들이 낳은 그 새끼들은 막 피어난 노란 작약 송이가 되어 마당을 종종거리고 있었으니, 이들 한식구의 신산하던 삶의 한 대목이 바로 내가 고사리만 한 손으로 옮기던 바로 그 알이었다. 소반 위의 동치미와 떡은 어떤가. 내게 이것들은 한겨울밤이라는 때에 속하는 물질들이다. 동치미와 동치미 국물의 맛과 색은 나를, 영원할 것만 같던 그 겨울밤들로 데려가서는 뜨끈한 방구들과 문밖에서 서성대던 혹독한 냉기와 때로는 그걸 먹으며 바라보던 설경을 다시금 살게 한다. 바슐라르의 말 그대로, 어린 시절은 잠재태로서, 즉 일종의 잠류로서 모든 인간의 평생을 흐른다.<sup>2</sup> 그러나 우리의 심층에 아직도 거하는 그 시절을 지금 이곳으로 가장 잘, 가장 빠르게 불러내는 것은, 그 시절 우리가 눈으로 혀로 온 입으로 만나던 어떤 물질들의 색과 향과 맛을 다시 느끼고 되사는 행동이다. 하지만 왜 그런 것일까? 어린 시절, 그 시간에 우리는 세계를 경이롭게 경험했기 때문일 것이다. 경이감과 즐거움은 그때 하나였다. 수박 한 점은 (자기가 자란) 온 세계를 끌고 어린이의 입속으로 들어간다. 그러나 그것만은 아니다. 그 시간에 만나던 그 물질들이 실은 돌보는 물질들이었고, 돌봄 받음이라는 것 자체가 그때 우리가 들어 있던 큰 고치, 하나의 우주였다는 곡절도 있다. 온 마을이, 온 집이 그 어린이를 돌보고 있었지만, 실은 상과 소반 위의 물질이 가장 뜨겁게 돌보고 있었던 것이다. 안식이 주는 편안감은 그렇게 경이감과 즐거움과 뒤엉키고 있었다. 우리가 살던 바로 그 방에서.

1 마르셀 푸르스트, 김희영 옮김, 『잃어버린 시간을 찾아서 1』, 민음사, 2012, 90-91.

2 가스통 바슐라르, 김용권 옮김, 『몽상의 시학』, 동문선, 2007 참고.



더 이상 미룰 수 없는 일

## 한목소리로 GMO를 반대해야 한다!

전 세계적으로 5월 20일은 몬산토-바이엘 GMO를 반대하는 시민행진의 날이다. 우리나라에서도 지난 5월 20일 토요일 서울프레스센터 앞에서 '2023 몬산토-바이엘 GMO 반대 시민행진이 열렸다. 이날 현장에는 슬로푸드한국협회를 비롯해 46개 단체가 연대해서 GMO 반대의 목소리를 높였다. 많은 이들이 GMO 반대운동에 동참해주길 바란다.

글· 그래픽 고지현 사진 Bozhin Karaivano



### #1 우리가 GMO를 반대하는 이유

‘GMO 반대 시민행진’에 참여한 시민들은 GMO를 반대하는 생산자, 소비자의 생생한 목소리와 선언문 낭독을 들은 뒤, 힘찬 박수와 함께 노래하며 시청 앞에서 청계천을 돌아오는 행진을 했다. 이날 같은 자리에서 후쿠시마 원전 오염수 방류 저지를 위한 시민대회가 이어졌다. 맞은편에서 열린 보수정치 집회 탓에 GMO 반대 시민행진이 시민들에게 집중되지 못한 아쉬움이 컸다.

우리는 다양한 것을 좋아한다. 시청 앞 광장은 연중 다채로운 문화 행사가 벌어지고 이를 즐기는 시민들은 보고 느낀 것을 SNS에 올려 공유하고 공감을 끌어낸다. 그런데 만약 누군가 다양한 문화는 통제가 어려워니 단일문화(Monoculture), 한 가지 종류의 행사만

해야 한다고 하면 우리는 분명히 반대하는 목소리를 낼 것이다. 사람들은 이처럼 단일문화는 심하게 경계하면서도 단일경작(Monoculture)에는 별다른 인식이 없어 보인다.

우리가 GMO를 반대하는 것은 “그거 먹으면 정말 병에 걸린대?”라는 질문에 답하기 위해서가 아니다. GMO의 가장 중요한 문제는 생물 다양성을 말살하기 때문이다. 지금까지 인류를 먹여 살린 7,000여 종의 생물들은 토양 속 유기체들과 비옥한 대지와 익충들이 모두 하나의 그물이 되어 상생하기에 가능했다. 12세기 초 미국에서 기록되었던 7,098종의 사과 중 90%, 양배추 종류의 95%, 옥수수 종류의 91%, 완두콩 종류의 94%, 토마토 종류의 81%가 사라졌다. 우리가 어릴 때 먹던 조금 푸석한 노란 색 인도 사과는 요즘 먹고 싶어도 먹을 수 없다. 현재 우리는 열량의 90%를 30종의 작물에서 섭취하고, 그중에서 3종의 작물(쌀, 밀, 옥수수)이 차지하는 비중은 50%에 달한다. 이렇게 우리 식탁에서 다양한 먹거리가 사라지는 이유는 산업농 시스템이 단일경작을 밀기 때문이다. 상생의 그물이 필요 없고 외부에서 무차별하게 뿌려지는 독성 가득한 화학물질에만 반응하도록 조작된 GMO 작물이다. 다양한 경작물이 사라지면 그와 관련된 음식의 맛과 조리법 등 음식 전통도 사라져버린다. 어쩌면 지금 우리의 일상 조리법도 사라지는 문화유산에 모두 등재해야 할 판이다. 생명 종 다양성 수호를 위해서라도 GMO를 반대해야 하는 이유는 한둘이 아니다. 먹거리에 조금이라도 관심이 있는 시민들에게 GMO인지 아닌지 알고 선택할 권리가 보장되어야 한다. 정부는 소비위축이나 통상갈등을 이유로 GMO 완전표시제 시행을 미루지만 이미 GMO 완전표시제를 시행하는 대만이나 유럽에서는 그런 이슈가 불거진 적이 없다. GMO 반대 시민행진에 나온 우리 시민의 요구는 명확하다.



GMO 쌀과 가지가 인체와 환경에 미치는 영향도 검증하지 않고 시판하는 것은 위험한 일이라고 밝히며 법원 명령을 계기로 지방 정부를 상대로 유기농업과 생물 다양성 보호를 위한 명확한 정책을 끌어낼 계획이다.

일본에서는 유전자공학 기업이 개발한 유전자 가위 참돔을 재료로 한 피시버거가 대학 안의 생협 매장에서 판매되었다. 또 고향납세제도(우리나라의 고향사랑기부제와 비슷함) 답례품으로 유전자 가위 참돔과 전복이 포함되었다.

- GMO 완전표시제 시행으로 국민의 알 권리, 선택권 보장
- GMO 국가 검역체계 강화
- GMO 작물 재배로 피해 본 농민들에게 현실적 보상책 마련
- GMO 농지 오염 대책 마련
- 유전자 가위 등 GMO 규제 강화

## #2 다른 나라는 GMO에 어떻게 대응하고 있나?

**‘유전자 가위 기술이 유기농이다’라는 황당한 논리에 대응**  
 유럽연합(EU)은 기후 위기에 대응하기 위해 ‘유럽 그린딜’이라는 프로젝트를 진행 중이다. 그런데 이 기후 위기 대응 방안에 유전자 가위 기술이 끼어들고 있다. 유전자 기술 기업들이 ‘유전자 가위 기술을 이용하는 것이 농약을 절감해서 환경보존에 큰 도움이 된다’는 논리로 로비를 펼치기 때문이다. 국제슬로푸드협회를 비롯해 유럽의 시민연대는 ‘GMO 작물 규제는 계속해야 하고 유전자 가위 기술 또한 규제 대상에 포함해야 한다’는 내용으로 40만 명 이상의 시민이 서명한 탄원서를 EU에 제출한 상태이다.

*“어떤 형태이든 GMO는 엄격하게 안전성 평가를 받고 유전자 변형으로 표시해 투명하게 거래하고 선택할 수 있게 하는 것이 상식적이고 과학적인 이치이다.” (탄원서 내용의 핵심)*

2농업 인구가 많은 필리핀에서는 GMO 쌀과 가지가 시판되는 것을 막기 위해 시민단체와 농부, 과학자들이 대법원으로부터 한시적인 판매 중단 명령을 받아냈다. 필리핀 슬로푸드 커뮤니티 관계자는

이런 참돔과 전복은 바다가 아닌 육상의 양식장에서 생산된다. 특정한 유전 형질만 없애 ‘유전자 교정 생명체’라는 이름으로 불리는 유전자 가위도 아직 그 안전성이 입증되지 않았다. 유전자 가위로 만든 GMO든 기존 GMO든 생명 다양성을 해치는 것은 크게 다르지 않다. 유전자 가위의 이점과 안정성을 주장하는 자들의 속내는 결국 돈이다. 일본에서 GMO 프리존운동을 펼치는 전국교류집회에서는 일본 시민을 대상으로 반대서명운동과 답례품반대운동을 펼치고 있다. 한국의 GMO 반대 전국행동집행위원장인 문재형 씨는 온라인으로 전국교류집회에 참여해 국내에서 GMO를 반대하는 시민단체의 활동들을 소개했다.

유기농법이나 전통 방식 농법이야말로 지속 가능하고 탄소발자국을 가장 덜 남기는 것으로 검증되었다. 기후 위기와 인류 공생을 원한다면 이런 검증된 농법을 지원하고 보호해야 하며 특허에 구애 없이 종자를 자유롭게 육종할 수 있는 농가와 토종 씨앗 재배 농가를 보호하는 것이 마땅하다. 슬로푸드협회가 GMO 반대운동을 펼치는 이유이기도 하다.

1 참고: Francesca Bray, Scientific American 1994년 7월호  
 2 뉴스 제공자: 게리 피통 (슬로푸드 커뮤니티 음식 교육 담당 @Panay) 아를렌 델라 로사 (슬로푸드 커뮤니티 - @KUSINA)





슬로푸드를 실천하며 다양한 활동 펼치는 김해영 셰프

# 요리를 통해 슬로푸드의 가치를 널리 알리는 일

슬로푸드는 자연과 계절의 순환에 맞는 재료로 조리해서 먹는 것이다. 김해영 셰프는 자연의 이치를 살피 계절의 식재료와 조리법이 무엇인지 늘 연구한다. 최근 '슬로푸드대만조리사동맹' 초청 행사에 다녀온 그를 소개한다.

글 고지현 사진제공 김해영

### Q 자기소개를 부탁드립니다.

외식 조리학사, 식공간 연출 석사를 거쳐 푸드 스타일리스트로 일하고 있는 김해영입니다. 공부하는 걸 좋아해서 이탈리아 미식과학대학도 마쳤습니다. 미식과학대학의 지향점은 슬로푸드 철학과 닿아 있어서 학교 다니는 동안 미식에 관한 새로운 시각을 갖게 되었어요.

### Q 미식과학대학은 어땠나요?

미식과학대학에서는 식품 과학, 문화, 정치, 경제 및 생태학 분야를 전부 배웁니다. 그중에서 음식 문화, 커뮤니케이션 및 마케팅 석사를 전공했어요. 현장학습 위주였고, 같은 반에 있는 전 세계 학생들에게서 여러 나라의 식품 지식, 요리 문화를 배울 수 있어서 좋았습니다. 당시에 '코리아안 나이트(Korean Night)'라는 행사를

열어 비빔밥과 잡채 100인분을 준비했는데 호응이 무척 좋았어요. 이때 우리 음식이 글로벌 푸드에 잘 어울린다는 것을 체험했죠. 2022년 테라마드레에 참석했을 때 슬로푸드한국협회 사람들을 만나게 되었고, 그 인연으로 여수 슬로푸드 행사에 참여했습니다.

**Q 슬로푸드대만조리사동맹에 초청받은 계기와 활동이 궁금합니다.**

2022년 5월, 대만슬로푸드토착민연합(Taiwan Indigenous Community) 행사에 초청받아 맛위크숍(Cook's Exchange), 조리사동맹(Cook's Alliance) 회의, 토착민 전통 체험(Indigenous Workshop) 등에 참여했습니다. 맛위크숍에서 김장 김치, 쉬박지, 구절판, 해물된장찌개, 모듬전 수업을 진행했어요. 온라인으로 한국 음식 클래스 신청을 받았는데 30분 만에 30명 인원이 딱 차서 우리 음식에 관심이 높다는 것을 실감했습니다. 조리사동맹 회의에서는 큰 성과를 얻었어요. 대만슬로푸드협회에서 한국협회와 업무협약을 맺어 양국의 요리 문화, 요리 기술 등을 교환하고 진행 과정도 지원해주겠다는 약속을 받았습니니다. 대만에서 인상 깊었던 것은 토착민 전통 요리 체험이었는데요, 실제 토착민들이 어떻게 수산물과 농작물을 재배하고 수집하는지 체험했습니다. 요리하기 전에 의식을 치러 식재료를 주는 자연에 감사하는 마음을 표현하는 사람들의 삶을 볼 수 있었습니다. 실제 바다로 나가 수산물(방게, 소라, 전복 등등)을 잡은 후 전통 조리법으로 요리했어요. 큰 대나무를 냄비로 이용해 갓 잡은 해물과 물, 산나물을 넣고 뜨겁게 달군 돌을 넣어 익히는 방식으로 조리했는데 따로 조미하지 않아도 감칠맛과 깊은 맛이 났어요. 민물고기를 소금에 발라 불에 구워낸 것도 기억에 남습니다.

**Q 셰프로서 앞으로 하고 싶은 일이 많을 것 같습니다.**

이탈리아 테라마드레, 슬로푸드 행사에서 느낀 점은 청년들이 앞서서 슬로푸드 행사를 주도한다는 것이었습니다. 전통 방식으로 농사짓고, 치즈와 와인 생산 방법을 지키며 소비자들에게 식품의 가치를 알리는 데 적극적이죠. 저도 청년 셰프로서 요리를 통해서 슬로푸드의 가치를 널리 알리고 싶어요. 슬로푸드한국협회가 국제 행사를 할 때 좀 더 적극적으로 참여하고 싶습니다.



1 테라마드레에서 한국요리 시연 중  
2 대만 슬로푸드 토착민 체험에서 굴 채취할 때  
3 대만 슬로푸드 토착민 전통 요리 '해산물 대나무찜'

**Q 음식에 계절을 담아 요리하는 것을 좋아하는데, 자신 있게 소개할 만한 요리는 무엇일까요?**

제가 '언리밋테이블(Unlimit table)'이라는 회사를 운영하는데, 음식 컨설팅부터 푸드 스타일링, 요리 클래스를 진행합니다. 최근 수업에서는 봄 채소인 두릅을 이용한 라따뚜이를 만들었어요. 두릅을 프랑스 음식에 응용하니 두릅 향이 라따뚜이의 맛을 더 고급스럽게 해서 반응이 좋았습니다. 또 한 가지는 대만 화련에서 음식 수업 때 만든 삼색 연근전이에요. 제철 연근의 아삭한 식감이 비트, 치자, 쪽을 이용한 삼색과 어우러져 시각과 미각이 다 행복해져요. 대만 화련이 연꽃을 뜻한다는 거 아세요? 제 어머니 이름이 연화인데, 그걸 아는 순간 연근전으로 수업을 한 건 운명이 아니었을까 싶었습니다.



## Slow Food People ②

# 책 『미치도록 눈부시던』을 기획한 박성자 국제슬로푸드한국협회 이사 원조 시골 언니의 응어리를 풀어 역사를 만들다

6월 6일, 우리나라 1세대 여성 농민운동가들의 역사를 구술한 『미치도록 눈부시던』의 출판기념회가 열렸다. “농촌은 뿌리이고 도시는 꽃이여, 뿌리가 살아야 꽃도 피는 법이제”라고 큰소리하면서도 ‘자신이 선택했지만 원하지 않는 삶’을 살았던 우리 농촌의 원조 언니들이 궁금했는데, 책 기획자가 국제슬로푸드한국협회(이하 협회) 박성자 이사였다. 반가운 마음에 출판기념회에 찾아가 만났다.

글·사진 고지현



**Q** 슬로푸드문화원 초대 사무총장으로 10년의 세월을 동분서주했고 지금은 협회 이사인데, 협회와 오랜 인연을 맺으신 만큼 애착도 남다르실 듯합니다.

젊을 때부터 여성 농민 활동을 하면서 느낀 게 ‘농촌이 잘 살려면 농부들만 뚫뚫해서 되는 게 아니다’라는 사실이었어요. 제대로 된 정책도 필요하고, 도시민들은 바른 소비를 해야겠더라고요. 그래서 농림부 초대 여성정책 담당관으로 일하면서 행정적으로 여성 농업농촌 활동을 지원하고, 한편으로는 소비자 운동이 병행되어야겠구나 하고 고민하던 차에 슬로푸드를 만난 거예요. 처음에는 용어나 개념도 생소했지요. 그래서 남양주에 있는 실학박물관을 빌려서 대회를 열었어요. 100석 남짓한 공간인데 300명 넘게 참석했어요. 그렇게 성황리에 대회를 치를 거라곤 아무도 예상치 못했죠. 준비 과정에서 참가자들에게 일일이 전화해서 ‘늦게 오고 일찍 갈 거면 처음부터 오지 말라’고까지 했어요. 그리고 나니 사람들이 ‘박성자가 하는 일은 틀림이 없다’라고 하더라고요. 슬로푸드 운동이 확대 재편된 것이 지금 국제슬로푸드한국협회예요. 협회는 회원들을 위한 큰 우산, 슬로푸드 운동을 기획하는 싱크탱크는 슬로푸드문화원, 재정이나 프로젝트 사업을 펼치는 게 생물다양성재단이라는 식으로 트라이앵글 구조를 만들어서 운영하자는 게 처음 계획이었어요. 중간에 여러 가지 변화가 있었지만 협회의 궁극적인 목적은 생물다양성을 지키는 것이라고 생각해요. 환경운동이면서 바른 먹거리 선택으로 농촌의 생산 활동을 지속하게 하고 종 다양성을

**박성자는...**

현 농어촌청소년육성재단 이사장  
현 국제슬로푸드한국협회 이사  
전 슬로푸드문화원 초대 사무총장  
전 전국여성농민회총연합 초대 사무국장  
전 농림부 초대 여성정책담당관



출판기념회에서 사회를 보는 모습

지키고 그걸로 결국 지구환경 변화, 기후 위기에 적응하자는 현실적인 대안이지요.

**Q 여성농민회와 활동은 어떻게 시작하셨나요?**

기독교나 가톨릭 농민 조직이 있긴 한데 그건 남성이 주체였어요. 어느 날 농촌 여성들 교육을 해달라고 의뢰가 왔어요. 1983년 12월 겨울에 3박4일 교육을 갔는데 거기서 어머니들이 밤새 당신들이 살아온 이야기를 하면서 그렇게 많이 울더라고요. 그 인연으로 교육에 참여했던 분들 주소를 받아서 6개월간 전국을 찾아다녔어요. 80년대 초였으니 한 명을 만나려고 왕복 2차선인 호남선을 타고 가면 하루가 다 갔어요. 충남 부여에 갔다가 서천에 들러 장항에 가고, 배를 타고 군산으로 넘어가서 전주로 광주로 무안으로, 이렇게 한 바퀴 돌면 최소 열흘이예요. 돈이 있어서 한 게 아니었죠. 도시 후원 조직인 '땅의 사람들'이 십시일반 모은 돈으로 차비하고 이 집에서 얻은 곡물을 들고 다음 집에 가서 선물로 드리곤 했어요. 그렇게 힘든 발걸음을 계속해서 여성 농민 교육을 했고 80년대 후반에 지역조직 활성화를 염두에 두고 간사 제도를 만들었죠. 그리고 나서 나는 전북 고창으로 가서 전라도 여성 농민 활동을 했어요. 그리고 1989년도 12월에 드디어 전국여성농민총연합회(이하 전여농)가 설립된 거죠. 이야기가 많은데 이 자리에서 다 할 수 없어 안타깝네요. '전여농' 창립할 때 초대 사무국장을 했는데 그때는 총무라고 했어요. 나는 직접 농사를 짓던 사람이 아니고 학생 출신이라서 높이가 올라가도 상임부회장이고 전여농 회장은 현장 여성 농민이어야 한다는 원칙이었어요.

**Q 책 『미치도록 눈부시던』이 나오는 데 어떤 역할을 하셨나요?**

부녀회 단위로 마을 교육을 다닐 때 부녀회장님이란 눈보라 치던

별판을 걸어가며 너무 추워서 서로 부둥켜안고 눈물 콧물 흘리면서 다녔어요. 그때를 돌이켜 보니 정말 내 인생에서 눈부셨던 시간이 아닌가 싶어요. 뜨거운 마음으로 운동하고 농촌을 지키며 살아온 선배들이 나이 들어 하나둘 가시는 걸 보고 기록해야겠다 마음먹었죠. 그래서 만나는 사람마다 책을 만들자고 제안했어요. 그러다가 나를 포함해서 5명이 숯가마에 모여서 도원결의를 한 거죠! 12명의 여성 농민운동가를 선정했는데 그중에서 몸이 아프거나 돌아가신 분 빼고 9명으로 추려졌어요. 그런데 사람들이 왜 그 9명 중에 박성자가 없느냐고 물어보더라고요. 나는 『미치도록 눈부시던 II』가 나와야 한다고 생각해요. 다음번 '눈부시던'에는 도시 출신 농촌 여성들을 주인공으로 하면 좋겠고요. 기획하는 분들이 저를 선택한다면 기꺼이 손잡을 수 있을 것 같아요.

**Q 마지막으로 우리 협회 청년 회원들에 남기고 싶은 말씀 있으신가요?**

'라떼는 말이야'라고 하면 끈대라고 욕을 듣는 세상이잖아요. 많이 달라졌죠. 아무리 송고한 생각이라도 요즘 젊은이들에게 힘든 일은 쉽지 않을 거예요. 그러나 우리나라 농촌에 관심을 가지고 먹거리에 관심을 가지는 것만으로도 훌륭한 시작이에요. '시작이 반'이라잖아요. 슬로푸드 운동 선배로서 주머니 사정이 넉넉지 못해 딱딱 지원해주지 못하는 게 제일 안타깝죠. 모임을 위해 지역에서 올라오는 청년들을 보면 차비라도 더 주고 싶은 게 내 마음이에요. 사는 곳이 어디든 현재 자기가 하는 일에 자부심 품고 소신 있게 꾸준히 해주길 바랍니다. 끝으로 3년여에 걸쳐 구술 작업을 해주신 강희진 님과 출판기념회에 온 손님들에게 건강한 음식을 마련해준 김영숙 님, 손정희 님에게 고마운 마음을 전해요.



출판기념회에서 물심양면 도움을 주고 있는 슬로푸드 회원 김영숙 님, 손정희 님, 장순자 님(오른쪽부터)



국제슬로푸드한국협회 & 회원들의 활동을 소개합니다

## 오늘도 우리는 슬로푸드

정리 고지현



### 23년 협회 새내기 맞이 환영 행사 슬로푸드 새내기 만남의 날

23년 슬로푸드 신입회원 만남의 날 행사가 6월 16일 금요일 안국동에서 열렸다. '슬로푸드 새내기 만남의 날'이란 제목으로 준비된 자리에는 20명이 함께 모여 자기소개를 하고 슬로푸드운동이 무엇인지, 운동의 발전사와 지향점에 대해 듣고 슬로푸드 약선지부가 준비한 점심 식사, 박정희 회원님의 비결이 담긴 고추장 만들기, 준비한 선물 나누기 시간을 가졌다. 고추장은 5분 만에 담그는 쉽고 간편한 조리법이지만 그 비결은 1개월 이상 숙성한 청장에 있는 터라 페스트 약식 고추장이 아닌 정식 슬로



1 국제슬로푸드한국협회 새내기 모임에서 2 고추장 만들기를 진행해준 박정희 강사  
3 쉽게 쓱쓱 비벼도 진짜 발효 고추장 완성 4 점심 준비 중인 약선지부 회원들

발효 장이라는 사실은 틀림없었다. 슬로푸드 새내기들은 고추장으로 맛있는 집밥을 지어 슬로푸드를 실천하겠다고 다짐하며 다음 만남을 기약했다. 올해 2차 새내기 모임은 하반기에 지역에서 열릴 예정이다.



**통일음식학 심포지엄 후원**

6월 10일 간장포럼과 한국콩연구소가 주최하고 국제슬로푸드한국협회에서 후원한 간장포럼 10주년 기념 통일음식학 심포지엄 <음식으로 통일의 씨앗을 이야기하다>가 열렸다. 분단국가로서 통일을 대비해 음식에 대해 연구하는 통일음식학을 소개하고 동북아시아에서 콩의 역사, 어머니의 음식과 손맛에 대한 강의를 이어졌다. 국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장이 환영 축사를 했다.



**협회 사무실에 인턴이 왔어요!**

국제슬로푸드한국협회 사무실에 새로운 인턴이 합류했다. 김기주 인턴이 국제슬로푸드한국협회에서 생활하는 소감을 쓴 글을 받았다.

“남양주에 있는 산돌학교 학생 김기주입니다. 학교에서 졸업 전에 인턴십 프로그램을 하면서 새로운 분야에서 경험과 자극을 받고 싶다고 생각하던 차에 올해 초 장현예 이사님과 이야기 나누다가 인턴하게 되면 슬로푸드협회에 오라고 했던 말씀이 떠올라서 지원하게 됐습니다. 인턴 활동을 하면서 협회 홈페이지도 보고 『음식과 자유』라는 책도 보면서 슬로푸드가 뭔지 공부하는 시간을 가졌어요. 협회 국장님 업무도 돕고 농장에 가서 3일간 일했고 한살림 협동조합에 가서 일하면서 다양한 경험을 할 수 있게 배려해주신 것, 감사드립니다. 협회 사무실에서 상근하는 분은 사무국장님인데 다른 분들은 본업이 따로 있으면서 순수하게 생활 운동으로 협회에 참여한다는 것이 신선하게 느껴졌습니다. 졸업 후에 어떤 일을 해보겠다는 구체적인 계획은 없지만 당분간은 지금처럼 다양한 경험을 하면서 지내고 싶어요. 지식도 쌓고, 보는 눈도 넓히고, 세상을 넓게 바라보면서 살고 싶거든요. 여러 가지를 경험하면서 나만의 무기를 다양하게 만드는 거죠. 그러다 보면 선택의 폭이 넓어져서 내가 원하는 것을 하면서 살 수 있을 것 같아요. 졸업하고는 가능하다면 외국에서 잠깐이라도 살아보고 싶고요. 새로운 환경에 적응해 나아가는 나 자신의 모습도 궁금하고 그들의 삶과 문화는 어떤지 느껴보고 싶습니다.”●



## 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 160 개국의 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.

슬로푸드 회원이 되시면 후원금은 연말정산 기부금 영수증을 발행해 드립니다.

[www.slowfoodkorea.co.kr](http://www.slowfoodkorea.co.kr)

---

### 2023. 5월~2023. 6월 후원회비 납부자 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, (주)휴플레인(대표박성준/슬로푸드친구들)/경기고양, John Kenneth Lee/전남장흥, 팬앤팬출판사(대표김민경)/서울성북, NIINUMA CHIKA/서울마포, 강경갑/부산광역시, 강경석/제주, 강경순/경기파주, 강경아/서울용산, 강경우/전남고흥, 강금란/전북군산, 강기노/경남창원, 강나운/대구광역시, 강능규/경기화성, 강대욱/경남거창, 강범식/경기안양, 강병규/전북남원, 강석찬/경기화성, 강성일/제주, 강순아/서울서초, 강양숙/제주, 강영수/대구광역시, 강영주/충남서천, 강장원/경기안양, 강정미/충남서천, 강주남/제주, 강지윤/전북고창, 강창건/제주, 강혜련/충남예산, 행복빛는떡시루(대표강혜진)/전북군산, 강희숙/경기파주, 강희진/충남예산, 경소정/경기남양주, 경은희/서울성북, 경지현/서울강남, 고금희/경기화성, 고미애/전북완주, 고민주/충북청주, 고성광/경기고양, 고승희/서울마포, 고양찬우물농장/경기고양, 고영/경기화성, 고영희/제주, 고영희/제주, 고옥희/경기파주, 고용준/제주, 고운/서울마포, 고은정/제주, 고은정/전북남원, 고인정/경기평택, 고재섭/서울마포, 고점석/전북부안, 고정우/서

울강남, 고지현/서울용산, 고하옥/, 고현미/경기남양주, 고현준/제주, 고혜선/전북전주, 고화순/경기남양주, 공항숙/전남광양, 광경자/전남담양, 광민선/서울강남, 광선미/서울강남, 광여경/전남여수, 광주홍/경남김해, 광찬열/경기고양, 구본일/경기파주, 구자운/충남예산, 구태완/ 국영주/강원홍천, 권미연/경기부천, 권성원/서울은평, 권연숙/경북울릉, 권영주/경남창원, 권오경/경기양평, 권오열/세종시, 권용덕/경기고양, 권은민/서울종로, 권은숙/경북울릉, 권인옥/서울강북, 권재영/미지정, 권찬중/경북울릉, 권태훈/대전광역시, 권향숙/경기파주, 권혁현/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, 김광욱/광주광역시, 김광태/경북고성, 김귀임/광주광역시, 김규봉/경기남양주, 김금옥/경기남양주, 김기남/전북부안, 김기라/전남광주, 김기명/부산, 김기열/서울영등포, 김나경/부산, 김나영/서울중랑, 김다솔/경기파주, 김대수/서울성북, 김덕일/경기평택, 김도원/제주, 김도윤/경북울릉, 김동관/전남고흥, 김동숙/경기파주, 김동우/경기오산, 김동자/경북울릉, 김동환/충남논산, 김명미/서울관악, 김명숙/경북울릉, 김명숙/경기용인, 김명애/경북울릉, 김명옥/전북전주, 김명희/서울노원, 김명희/충남홍성, 김명희/충남홍성, 김미나/부산, 김미득/경남창원, 김미라/전남순천, 김미라/전남완도, 김미숙/서울마포, 김미숙/서울 강서, 김미영/경기파주, 김미영/경기남양주, 김미혜/경기양평, 김미희/경남하동, 김미희/전남여수, 김민영/경기남양주, 김민정/광주광역시, 김민호/경기 광주, 김민희/제주시, 김병기/서울서초, 김병수/경북울릉, 김보람/서울노원, 김복남/경북울진, 김봉실/경기파주, 김부미/서울서초, 김상권/경기화성, 김상기/경기파주, 김상범/전남무안, 김서원/경기파주, 김선관/전남여수, 김선란/전남순천, 김선유/서울동대문, 김선화/서울용산, 김선화/경북울릉, 김선화/전북부안, 김선희/전남무안, 김선희/전북부안, 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, 김승옥/전북고창, 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, 김영미/전북고창, 김영숙/충남예산, 김영숙/부산, 김영숙/전북고창, 김영순/경기파주, 김영식/세종, 김영신/전남완도, 김영애/경기수원, 김영옥/전남화순, 김영주/서울강남, 김영택/전북익산, 김영향/서울구로, 김영현/서울성북, 김영희/전남담양, 김예성/서울강남, 김옥분/충남홍성, 김옥분/경북울릉, 김옥선/서울송파, 김옥선/경북울릉, 김옥연/경남창원, 김옥용/경북울릉, 김완섭/경북안동, 김용수/전북고창, 김원봉/경기여주, 김원일/서울종로, 김원형/경기남양주, 김유나/서울용산구, 김유신/서울은평, 김윤미/경기남양주, 김윤석/전남여수, 김윤영/서울중구, 김윤정/서울성북, 김윤주/경기양평, 김은경/전북군산, 김은규/전남강진, 김은성/전북고창, 김은숙/서울중구, 김은아/경북울릉, 김은주/전남여수, 김은하/광주광역시, 김은혜/경기양평, 김익현/경기의정부, 김인수/전남곡성, 김인숙/서울서초, 김인순/전북전주, 김인자/경기파주, 김일자/경북상주, 김자현/서울관악, 김재광/경기고양, 김재준/전남나주, 김정규/경기김포, 김정민/경기오산, 김정수/서울동작, 김정수/경기파주, 김정아/제주, 김정애/경북울릉, 김정애/부산해운대, 김정열/제주, 김정옥/경북울릉, 김정화/경기의정부, 김정화/경기양평, 김정희/전남여수, 김종덕/서울동작, 김종애/충북충주, 김종철/제주, 김종화/강원철원, 김종훈/전북부안, 김주덕/제주, 김주혜/경기성남, 김주희/서울동대문, 김주희/전북임실, 김준/광주광역시, 김지영/경기안산, 김진만/대전광역시, 김진수/전남여수, 김진옥/광주광역시, 김진옥/경기화성, 김진주/전북전주, 김진태/전남고흥, 김찬주/경기시흥, 김창균/전북전주, 김채수/제주, 김채옥/서울동대문, 김채윤/전북전주, 김추자/전남여수, 김춘교/경기부천, 김춘성/경기하남, 김충구/충남천안, 김태분/경북울릉, 김태양/경



기여주, 김태용/전북전주, 김태철/경기성남, 김태훈/전북전주, 김풍자/충남아산, 김하경/서울 동작, 김하나/전남강진, 김학현/경기파주, 김행근/제주, 김현린/경북울릉, 김현곤/전북진안, 김현규/전북군산, 김현석/서울시종구, 김현숙/경기이천, 김현숙/경기김포, 김현숙/경기의정부, 김현순/서울은평, 김현옥/경북울릉, 김현옥/경기부천, 김현호/경기광주, 김현희/전남여수, 김형순/경기고양, 김형애/충남예산, 김혜경/전북남원, 김혜란/서울종로, 김혜숙/강원강릉, 김흥기/충남예산, 김홍선/경기김포, 김희명/전북군산, 김희섭/경기하남, 김희순/전북군산(정담순대), 김희영/ 김희재/부산광역시, 꽃다비/전남나주, 나경희/전북고창, 나혜리/경기남양주, 남은주/경기안성, 남정희/경북울릉, 남창우/전남순천, 남한권/경북울릉, 노국환/경기양평, 노명희/경북상주, 노미경/경기여주, 노민영/서울종로, 노영도/경남창원, 농업법인 금오도섬마을방풍, 농업회사법인 농부생각(대표김동완)/충남아산, 농업회사법인(주)울림나무/경기수원, 느린세상영농조합법인(대표김갑남)/경북상주, 다정농원(대표심복남)/경북성주, 도덕현/전북고창, 라연화/경기고양, 라호채/전북무주, 류명주/광주광역시, 류정기/경기고양, 류춘자/경기고양, 마경희/경북울릉, 마행덕/충북청주, 문명숙/경북울릉, 문성희/경북청도, 문오권/광주광역시, 문재형/경기하남, 문종환/경북영양, 문주현/경남창원, 문지영/서울은평, 민경윤/경기용인, 민진옥/서울동대문, 바른식습관연구소(대표김아람)/경기광명, 바이오스(대표반지도)/경기남양주, 박경숙/서울종로, 박경아/경기남양주, 박경하/충남예산, 박경희/경기파주, 박경희/경기파주, 박광철/전북전주, 박기호/경북울릉, 박덕수/경북울릉, 박도희/경기양평, 박동금/전북완주, 박동우/서울마포, 박래훈/경기화성, 박명선/경기파주, 박미경/경남함양, 박미현/경기고양, 박민숙/광주광역시, 박민제/제주, 박상미/서울종로, 박상일/전남해남, 박서필/강보디아, 박석희/서울동작, 박선영/경기고양, 박선흥/전남여수, 박성미/전남여수, 박성숙/독일, 박성일/서울서대문, 박성자/경기평택, 박성춘/전남신안, 박성혜/경기광주, 박세정/서울양천, 박소현/경기성남, 박수진/전북부안, 박수진/경북울릉, 박순덕/경북울릉, 박애경/경기양평, 박애자/서울송파, 박연주/경기파주, 박영란/서울강동, 박영미/서울종로, 박영수/제주, 박영심/전북군산, 박영애/강원홍천, 박영재/경기수원, 박영희/제주, 박영희/경북울릉, 박용수/경북울릉, 박은경/경기평택, 박은서/충남예산, 박은선/인천광역시, 박은숙/전남나주, 박일두/전북전주, 박재원/서울강남, 박재현/, 박정록/남양주, 박정실/서울용산, 박정애/경북울릉, 박정욱/경기안양, 박정희/서울은평, 박종숙/경기이천, 박종일/서울강서, 박진숙/경기고양, 박찬영/서울관악, 박철민/경기용인, 박춘희/전남여수, 박태원/경기양평, 박혜숙/전남순천, 박홍균/전남신안, 박희옥/서울종로, 반기민/충북청주, 배경선/경기안양, 배경연/경기파주, 배덕희/전북진안, 배동국/대구광역시, 배연하/전남고흥, 배영혜/경기화성, 배인숙/경기성남, 배재희/전남영암, 배정숙/충남논산, 백관실/경남진주, 백광빈/경기평택, 백운하/경기수원, 백혜숙/서울송파, 변경숙/서울송파, 변 산노을/경기양평, 변옥분/경북울릉, 변은숙/제주, 변인화/서울영등포, 변창신/제주, 봉밀가평양냉면/서울강남, 부명미/경기파주, 부정숙/제주, 서동현/일산고양, 서은경/충남예산, 서종효/대구광역시, 서주희/전북군산, 서창희/서울은평, 서해용/충북청주, 서형숙/서울성북, 서희주/경기파주, 선재스님/경기용인, 선정우/경기성남, 성길현/경기고양, 성명순/.경기수원, 성미선/경기남양주, 성민용/충북청주, 성선희/서울강남, 성세아/경기사흥, 성용호/서울서초, 성점숙/전남함평, 성정민/경기성남, 성종규/경기양평, 성현주/경기옥천, 소인경/경남통영, 소혜순/경기남양주, 손금숙/서울광진, 손덕식/전북정읍, 손성옥/전남해남, 손영숙/강원철원, 손영옥/서울서초, 손영자/전남화순, 손용원/경북울진, 손정숙/경북울릉, 손정희/충남홍성, 손철수/서울성동, 손혜연/서울송파, 손화자/경북울릉, 송관용/서울서초, 송기희/광주광역시, 송동흙/서울서대문, 송미경/경북울릉, 송미경/경기성남, 송미령/전북전주, 송미화/경북울릉, 송서운/대전광역시, 송수연/경북안동, 송영희/경기양평, 송재향/전남여수, 송정선/경기파주, 송정숙/경기파주, 송정은/서울강서, 송주희/경기광주, 송지은/경기양주, 송진선/부산직할시, 송창재/제주, 송철식/경남고성, 송청락/강원춘천, 송태경/전북진안, 송혜민/경기남양주, 시드컴퍼니 언니네(대표박정록)/경북상주, 시미란/경기광주, 신경남/전남고흥, 신동수/경기양평, 신동환/서울영

등포, 신미경/전남여수/, 신미경/경기양평, 신미정/전북순창, 신상천/충남서천, 신서하/서울강남, 신소영/서울관악, 신수경/서울동대문, 신순규/실미원, 신영규/경남김해, 신영숙/서울강동, 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, 심온/경기구리, 심찬/슬로청년네트워크, 안덕준/서울은평, 안란/광주광역시, 안민재/서울영등포, 안병권/전북김제, 안성민/전북고창, 안세희/경기남양주, 안수복/경북포항, 안승문/경기고양, 안승화/서울강남, 안완배/경기양평, 안완식/경기수원, 안일국/서울은평, 안정순/경기고양, 안정자/경남창원, 안종욱/경북울릉, 안종운/서울서초, 안창호/서울강북, 안혜경/전남순천, 양말년/경북울릉, 양문실/제주, 양미순/경북예천, 양미자/경기남양주, 양성오/경남창원, 양소영/전남여수, 양용진/제주, 양이선/제주, 양인승/경기남양주, 양인자/경기광명, 양정미/경북울릉, 양정철/제주, 양종천/강원춘천, 양향숙/전북완주, 양혜숙/제주, 양희은/경기의정부, 양희정/서울송파, 어프로젝트(대표천재박)/경기파주, 언리밋데이블(대표김해영)/서울강서, 여수미미협동조합/전남여수, 엄희순/대구광역시, 여애숙/경북울릉, 오동엽/경북청도, 오미경/전북전주, 오석환/전북익산, 오성표/전남고흥, 오세훈/경기안양, 오승호/경기남양주, 오승희/전북완주, 오연숙/제주, 오용균/서울송파, 오용준/서울송파, 오원희/인천강화, 오유경/광주광역시, 오인숙/제주, 오정희/전남여수, 오태숙/경북울릉, 오혜숙/전북정읍, 올바른편식/광주광역시, 우석영/경기고양, 우선화/경기파주, 우영선/미지정, 우태영/경남거창, 우호창/경기가평, 원동일/경기남양주, 원승현/강원영월, 유경/전북김제, 유경숙/서울노원, 유경순/서울강북, 유귀숙/서울 동작, 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 해량/충남서천, 유혜선/충북청주, 유홍림/프랑스, 육주희/서울관악, 윤경림/서울관악, 윤경숙/충남서산, 윤광미/경기고양, 윤광희/경기광명, 윤대근/전남나주, 윤대식/전남강진, 윤매숙/경북울릉, 윤병구/전남함평, 윤상미/서울서대문, 윤석진/경기포천, 윤성호/경남창원, 윤성희/충북청주, 윤아영(레스토랑오와이)/서울강남, 윤영석/대전광역시, 윤영실레시피/경기파주, 윤영철/경북울릉, 윤유경/서울 동작, 윤일/전북전주, 윤재영/서울강남, 윤정욱/충남논산, 윤종민/전남여수, 윤하영/대전광역시, 윤희순/경기평택, 이강근/경기파주, 이강삼/경남하동, 이강식/경기화성, 이경숙/경기양주, 이경숙/경기파주, 이경애/경북울릉, 이경우/경기양평, 이경이/경기양평, 이경임/전남해남, 이경자/충남홍성, 이경태/경북울릉, 이경희/경북울릉, 이계철/전북전주, 이광빈/제주, 이광진/경기용인, 이광진(일산애)/경기고양, 이귀순/경기하남, 이귀조/경북울릉, 이규희/경기오산, 이근왕/경남하동, 이근혜/서울종로, 이금선/경북울릉, 이기동/서울송파, 이기호/전북부안, 이길순/광주광역시, 이나금/경기파주, 이남숙/경기파주, 이대건/전북고창, 이덕주/경남하동, 이덕준/경북울릉, 이동건/경기수원, 이동선/경기용인, 이동일/경기용인, 이두열/경기김포, 이명/서울강남, 이명숙/대전광역시, 이명숙/경북울릉, 이명주/경기김포, 이명희/서울용산, 이문봉/경기안양, 이미덕/강원횡성, 이미정/전북군산, 이민/제주, 이민우/충남보령, 이민일/경기파주, 이민형/경기고양, 이보은/서울구로, 이보향/서울도봉, 이보희/경기과천, 이봉자/경북울릉, 이부경/경기남양주, 이빈파/서울성북, 이상관/경기광주, 이상근/경기양평, 이상배/경기화성, 이상익/서울종로, 이상행/서울용산, 이상현/경북울릉, 이상훈/경기평택, 이상희/제주, 이상희/경남통영, 이석영/경기수원, 이선심/광주광역시, 이선진/인천광역시, 이성철/부산광역시, 이소연/경기수원, 이수경/서울강동, 이수연/경기용인, 이수진/서울성북, 이숙자/경기파주, 이숙희/경남창원, 이순규/경기남양주, 이순득/경기용인, 이순애/경북울릉, 이순원/서울서초, 이순익/경기평택, 이순자/경북울릉, 이승길/전남완도, 이승석/충남예산, 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, 이진석/서울강북, 이진숙/경기파주, 이진영/전북전주, 이진오/경북울릉, 이진형/경남진주, 이진희/서울동작, 이진희/서울강북, 이창권/경기화성, 이창희/경기양평, 이춘자/경북울릉, 이현/경북경산, 이현숙/충북청주, 이현숙/서울서대문, 이현영/전남여수, 이현종/경기고양, 이현주/고양일산, 이혜정/경북포항, 이호진/경기김포, 이효은/경기도의정부, 이희운/전남장흥, 인경숙/광주광역시, 임명검/충남보령, 임상채/경기파주, 임선자/경북울릉, 임시현/경남창원, 임연숙/전남장흥, 임영수/경기고양, 임영숙/전북군산, 임영혜/충북영동, 임인환/경기양평, 임장옥/전북정읍, 임정남/전남여수, 임종우/경남하동, 임창덕/경기구리, 임태인/광주광역시, 임현문/경북봉화, 임현/경기과천, 임현주/전남완도, 임현진/서울영등포, 임희연/광주광역시, 장경선/경기남양주, 장경순/서울중구, 장경식/서울마포, 장내순/전남장흥, 장대석/경기성남, 장문희/경기고양, 장미향/경기포천, 장수찬/경기화성, 장승영/경기광주, 장승희/경기시흥, 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/서울 동대문, 장현순/경기파주, 장현예/경기남양주, 전계운/전북고창, 전미옥/경기양주, 전민석/경기남양주, 전병덕/경기수원, 전병성/경기파주, 전성희/경북안동, 전세영/경기군포, 전송자/경기파주, 전옥자/경기화성, 전은순/경기파주, 전인옥/경북구미, 전효원/대구광역시, 정갑순/경기광명, 정강진/경북포항, 정경희/경기이천, 정관스님/전남장성, 정규화/경남진주, 정금자/경기파주, 정금철/전북부안, 정길숙/경기김포, 정남묘/서울강남, 정대휘/경북울릉, 정명성/전북정읍, 정미선/서울서대문, 정미영/경기파주, 정병남/전남고흥, 정병수/광주광역시, 정봉희/서울용산, 정상신/이탈리아, 정상택/광주광역시, 정송임/전남장흥, 정순덕/경기파주, 정시현/경기용인, 정신영/서울종로, 정연숙/경기수원, 정연주/경기양평, 정영호/전남무안, 정용효/경북울릉, 정용희/경기고양, 정운교/충북음성, 정은상/경남창원, 정은하/경기남양주, 정인숙/전남여수, 정일심/경기양주, 정점숙/경기남양주, 정정기/경기파주, 정정연/경북울릉, 정정하/서울종로, 정제민/충남예산, 정종숙/전북부안, 정진순/전북고창, 정진화/서울은평, 정혁훈/서울송파, 정현숙/경기성남, 정현자/전남여수, 정현주/전남여수, 정현진/경북울진, 정현창/경기양평, 정혜경/경기고양, 정혜윤/인천광역시, 정호진(자르디미농)/경북구미, 정효화/전남화순, 정희정/전남무안, 조경신/전북전주, 조남희/경기성남, 조본호/경남창원, 조소연/경기양평, 조순영/전남광양, 조연원/충남예산, 조영례/전남신안, 조영현/전남장흥, 조완석/경기용인, 조용란/경기파주, 조원구/경북울릉, 조원실/경기고양, 조윤심/전북익산, 조윤희/전남목포, 조은주/경기고양, 조은진/전북정읍, 조은희/경북경주, 조이스/경북울릉, 조정환/경기화성, 조중기/강원청원, 조창범/제주, 조철/전북진안, 조태경/서울종로, 조한용/부산광역시, 조향순/전남순천, 조혜원/서울서대문, 조희경/경기파주, (주)건우컬처클럽/전남여수, 주권기/광주광역시, 주귀연/인천광역시, 주대중/전북군산, 주미란/서울도봉, (주)서스테이블/서울동작, 주은옥/전남여수, 주형로/충안홍성, 주형미/경기부천, 주희진/광주광역시, 지윤진(피코서울)/서울사직, 지은주/서울서초, 진미령/경남창원, 진인희/미지정, 진태민/제주, 진희승/경기고양, 차명옥/전북전주, 차미경/광주광역시, 차시영/전남장흥, 차정단/전북진안, 차주진/경기남양주, 차해리/전남여수, 채점석/제주, 채주영/경기김포, 채지애/제주, 천병한/경남진주, 천정자/전남장흥, 천지연/전남순천, 천호균/경기파주, 최경남/전

북부안, 최경숙/경기파주, 최광일/경기파주, 최근태/충북옥천, 최낙전/경기양평, 최돈익/서울강남, 최득수/충북단양, 최말희/경북울릉, 최미경/경기안양, 최미자/서울노원, 최보준/경남창원, 최성희/서울은평, 최송아/경기고양, 최숙자/전남고흥, 최승철/경기안양, 최식림/경남산청, 최양숙/경기파주, 최영미/서울성북, 최영숙/경남창원, 최영숙/경북울릉, 최영은/서울노원, 최용범/전남구례, 최윤경/서울중랑, 최윤희/서울영등포, 최은숙/경기김포, 최은영/경기고양, 최장희/대전광역시, 최정민/경북경산, 최정분/경기파주, 최정연(오토홀릭)/서울서대문, 최종현/경기수원, 최종호/경기양평, 최준표/경기수원, 최준호/서울용산, 최지연/인천광역시, 최지영/서울강남, 최철/경기연천, 최춘경/전북전주, 최춘식/충북청원, 최학순/충북청주, 최후경/전남여수, 최희철/경기수원, 추소정/경기수원, 추승민/서울관악, 카펜트리(진접)/슬로푸드친구들(대표 유승현), 카펜트리(화도)/슬로푸드친구들(대표 유창우), 하늘농가/슬로푸드친구들(고화순)/경기남양주, 하미현/서울서대문, 하완기/경남거창, 하진석/경기고양, 한광식/경기양평, 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, 한태욱/미지정, 한해광/전남여수, 한홍경/부산광역시, 함정희/전북전주, 허경희/서울강남, 허기순/경기가평, 허남혁/경기남양주, 허선희/경기파주, 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, (이상1,071명)