

농업, 대한민국 새로운 미래를 열다!

농업주체별 세미나 시리즈 ③

고부가가치 식품산업 육성





고부가가치 식품산업 육성 세미나 운영 개요

- 추진 목적**
- 식품명인 워크숍을 농업의 고부가가치화를 통한 6차산업화 등 농식품 성공사례를 공유·확산하는 장으로 활용
 - 식품명인제도 육성을 위한 정책 방향을 제시하고 명인제도 활성화와 전통발효식품의 국내외 시장 판로확대를 위한 방안 모색

일 시 2014. 10. 7(화) 13:00 ~ 17:30

장 소 대전 유성호텔 8층 스타볼룸(대전광역시 유성구 소재)

주최 / 후원 (사)한국식품명인협회 / 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사

세부시간계획

시 간	내 용	비 고
13:00~ 13:40	미래성장산업, 농업과 명인 후계자의 육성 지원 방안	전북대 신동화
13:40~14:20	미래성장산업, 농업과 함께하는 대한민국 전통식품명인의 사명과 미래비전	한국전통음식연구소 윤숙자
14:20~14:40	티타임 및 휴식	
14:40~15:20	우리전통문화 속 멋과 맛	대동문화재단 조상열
15:20~15:50	식품명인 6차산업화 성공사례	홍쌍리, 유영군 명인
16:00~17:00	분임토의(농업의 미래를 위한 식품명인 역할 및 방안)	
17:00~17:30	분임토의결과 발표 및 시상	각 분임 조장



고부가가치 식품산업 육성 세미나 주요 내용

1 주제발표

1. 미래성장산업, 농업과 명인 후계자의 육성 지원 방안

발표자 : 신동화 명예교수(전북대학교)

2. 미래성장산업, 농업과 함께하는 대한민국 전통식품명인의 사명과 미래비전

발표자 : 윤숙자(한국전통음식연구소)

3. 우리 전통문화 속 멋과 맛

발표자 : 조상열(대동문화재단)

2 토론회

1. 주제 : 농식품산업의 미래를 위한 식품명인의 역할

2. 운영방향 : 6개 분임조 구성, 조별 토의(전통주분야와 식품분야 구분)

조별 10분(발표 5분, 질의응답 5분) 이내 분임토의 결과 발표로 진행

3. 토론자

식품명인 및 전수자, 발표자 등 100명

미래 성장 산업, 농업과 명인 후계자의 육성 지원 방안

전북대학교 명예교수 신동화



1. 들어가면서
2. 국가 지정 명인 현황
3. 명인의 의미
4. 명인 후계자 육성 필요성
5. 후계자 육성 방법
6. 명인의 활용 방법 제안
7. 농식품산업의 융복합에 명인의 역할
8. 마무리

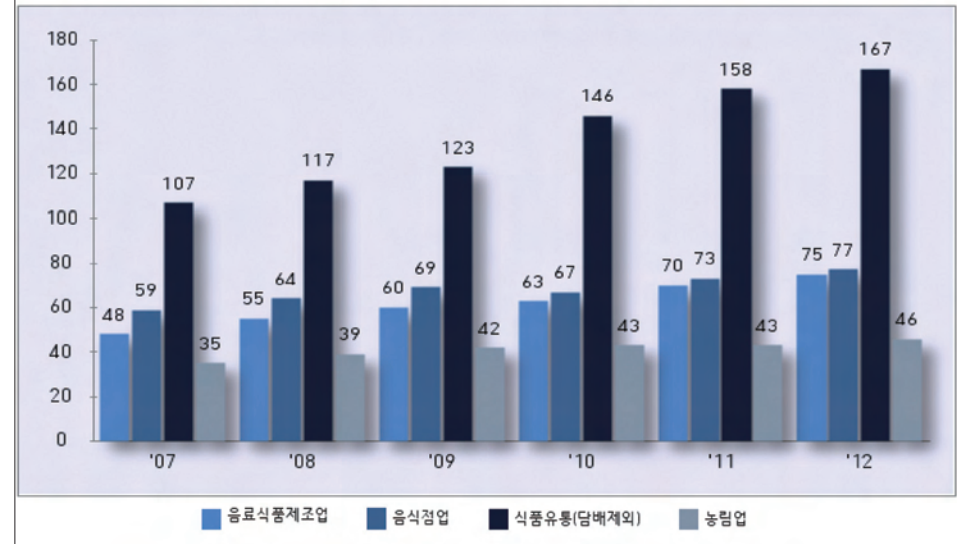
1. 들어가면서...

농업이란?

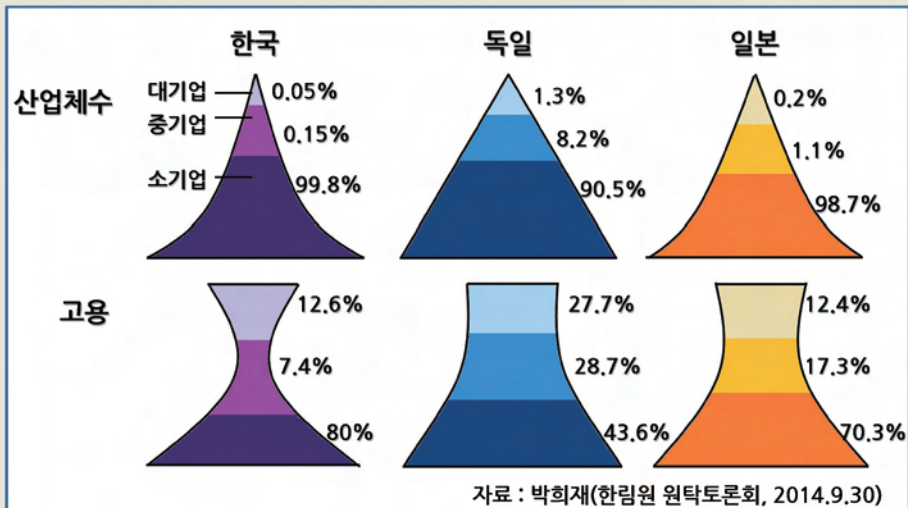
- 농업은 인류의 역사와 함께한 가장 오래 된 산업이요 미래에도 확실히 존재해야 하는 생명산업이다.
- 유사 이래 장수기술로 단명 기술(전자 등)과는 큰 차이가 있다.
- 농업산물은 식량차원을 넘어 가공산업, 관광산업, 생명공학산업, 화학산업, 환경산업과 연계할 수 있는 미래 발전산업이다.
- 명인들의 역량을 최대한 발휘, 농산업 발전에 기여 필요
- 형상이 있는 문명을 무형의 정신문화를 승격 시키는 매체
- 우수 무형 자산을 후대에 전수할 교량역할

국내 식품산업 규모

【 우리나라 식품 관련 산업 규모(단위 : 조원) 】



국가별 산업과 고용 지수 비교



2. 국가 지정 명인의 현황

1. 명인의 분포 (1)

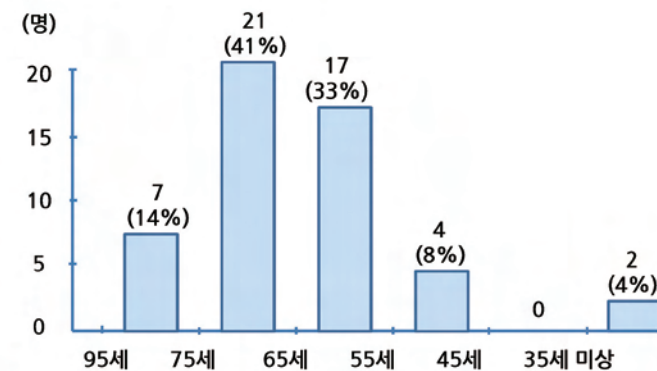
명인의 분야별

구분	주류	김치류	장류	다류	한과류	떡류
명인 수	19	2	7	7	4	4
구분	부각류	조청	음식류	식초류	인삼류	수산물
명인 수	1	1	2	1	2	1

2. 국가 지정 명인의 현황

1. 명인의 분포 (2)

연도별 분포



3. 명인의 의미

- 국가의 법적 뒷받침으로 공인 된 기능인
- 한 분야에서 오랜 기간 정진하여 얻은 장인 정신을 바탕으로 해당 분야에서 한 경지를 이룬 정상의 전문가
- 시간과 경험을 바탕으로 기능을 연마한 장인정신의 결정체
- 형상이 있는 문명을 무형의 정신문화를 승격 시키는 매체
- 우수 무형 자산을 후대에 전수할 교량역할

3. 명인의 의미

- 역사를 바탕으로 한 스토리 텔링의 좋은 본보기
- 국가의 식 문화를 해외에 알리는 민간 외교가로 역할
- 문화 민족으로서 자긍심을 갖도록 하는 본보기
- 지역 특산품을 명품화하는 중심 역 담당

4. 명인 후계자의 육성 필요성

1. 법적 육성 당위성

1. 법적 근거(법)

- 식품산업 진흥법 제 14조(식품 명인의 지정)
 - 우수한 우리 식품의 계승, 발전
 - 식품 제조, 가공, 조리 등 지정 - 대통령령
- 명인이 식품의 제조, 가공, 조리 또는 기능 전수를 업으로 하거나, 시작 할 때 필요 경비 지원

4. 명인 후계자의 육성 필요성

2. 명인에 대한 경비 지원 (시행령 제 22조)

- 식품 제조, 가공, 조리 등에 필요한 시설 자금 및 식재료 구매 자금
- 식품포장 디자인 개발, 식품전시회, 박람회 등의 개최 및 참가 등 판매촉진, 홍보
- 기능의 복원, 전수를 위한 연구, 교육 사업 및 기능 복원, 전수 시설의 신설, 증설
- 기능 전수에 필요한 도서 발간 및 국내외 세미나, 발표회 등 개최
- 식품 명인에 대한 장려금 지급

4. 명인 후계자의 육성 필요성

2. 명인에 대한 경비 지원 (2)

- 그 밖에 농림축산식품부 장관이 필요하다고 인정하는 사업
- 경비를 지원받던 식품 명인이 사망한 경우 제 20조에서 정한 기능 전수자
- 제 15조 1항의 식품 명인 자격 요건을 갖춘 자가 있는 경우에는, 1년 동안 제 1항 제 1호부터 제 4호까지 및 제 6호의 경비를 계속 지원 가능

- 수 백년 승계된 무형의 국가적 자산 단절에 의한 국가적 손실 예방 필요
- 문화 민족으로서 중요한 자원 보존/유지 필요

4. 명인 후계자의 육성 필요성

3. 지식과 기능의 차이

- 유형으로 전수 가능
- 기록화, 영상화 가능
- 일시 다인 전파 가능

- 무형의 경험을 바탕으로 함
- 개별 지도로 기능전수 가능
- 일대일 실습과 숙련이 필요

5. 후계자 육성 방법

1. 명인관의 설립, 운영

- 기능
 - 명인후계자의 교육
 - 명인 제품의 상시 전시
 - 명인 제품의 시연
 - 국내외 관광객의 유치
 - 일반인 대상 교육 수행
- 시행령 제 22조 제 3항에 근거하여 지원 가능
 - 건축 및 운영비 지원
 - 국가 기관의 의지 필요

5. 후계자 육성 방법

2. 명인 스스로 자구책 마련

- 기술 개발 및 발전을 위한 연구 계속
 - 전문가 협력 체제 구축
 - 과학적 바탕 및 근거 마련에 노력
- 전통과 현대의 변화에 조화 노력 필요
 - 물질 문명은 생물체와 비슷 - 변화 계속
 - 변화에 순응하고 새로운 창조 노력 요구
- 보유한 기능을 후대에 전승하기 위한 자기 노력 필요
 - 확보 기술의 체계화, 기록화 - 음식디미방(정부인 안동장씨)
 - 차별적 기능의 도제화 정착

5. 후계자 육성 방법

3. 명인에 대한 사회적 배려와 자세 정립

- 국가가 인정한 정신적 결정체인 명인을 존중하는 풍토 조성
 - 적극 홍보 필요 이유
- 명인의 작품을 인정하고 배려하는 사회적 공감대 형성 중요
- 명인 스스로도 경제적 이득 우선에서 명품 창조 및 보존을 위한 자부심 고취로 인식 전환
- 정신적 바탕을 이룬 인격체로서 사회 기여 방법 고뇌 필요

6. 명인의 활용 방법 제안

1. 명인의 재능 활용

- 지역 농업 기술센터의 교육강사로 적극 활용
- 사회 단체와 협력, 명인 초청 실습 및 강의 교육
 - 평생 교육원 강의 과정에 포함
 - 지자체의 일자리 갖기 운동에 적극 참여
- 해외 한식 세계화 사업의 전문 요원으로 활용
 - 한식의 대 외국 홍보에 최적의 대상
 - 식문화, 한국의 정신 문화 전파에 기여 가능

6. 명인의 활용 방법 제안

2. 지역 별 명품화 사업에 기여

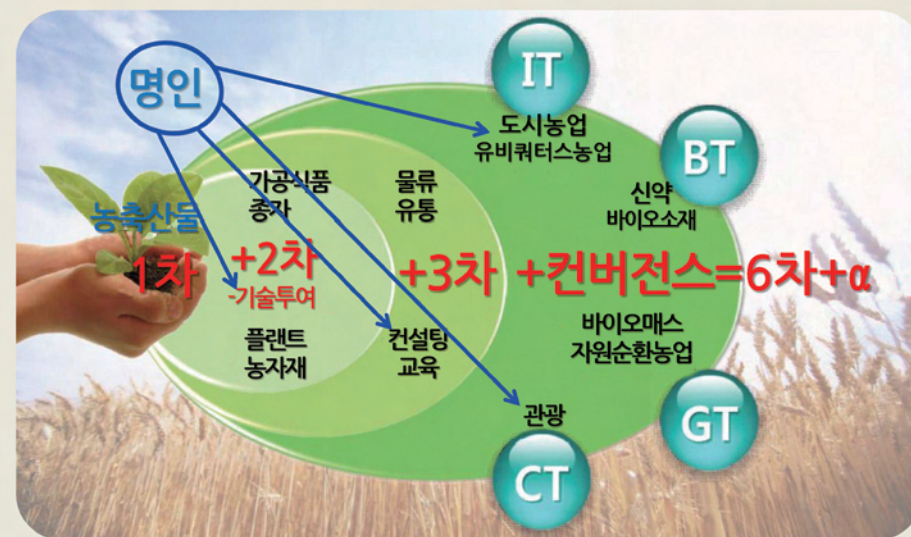
- 지자체의 명품화 시책으로 활용
 - 지자체 별 품목 발굴에 적극적 자세 - 지역 소득과 연계
- 원부재료 확보 및 품질 인증제 도입 - 우수원료, 우수 제품
 - 계약 재배를 통한 우수 원료 확보
- 지자체의 새로운 소득 사업화 유도
 - 지자체 별 명품화, 소득사업과 연계
 - 지역의 1차 산업을 2차 산업화 성공 모델로 육성

6. 명인의 활용 방법 제안

3. 미래 성장산업인 농업과의 연계 주역으로 활용

- 미래 성장 산업인 농업을 바탕으로 한 가치 향상의 주역
- 농업산물에 가치를 부여, 경쟁력 있는 산업으로 육성하는 모델로 명인의 역할 지대
- 1차 원료를 2차 가공산물화 하면서 차별화 기술 투입, 역사를 바탕으로 스토리가 있는 문화 상품화로 가치 향상
- 암묵지(들어나지 않는 지식, 경험과 기술- 暗黙知)를 활용, 히든 챔피언으로 육성 가능
- 명품화로 대량 생산 제품과 차별화, 가치 제고로 승부

7. 농식품산업의 융복합에 명인의 역할



8. 마무리

1. 명인은 국가의 중요 무형문화재 차원의 보호 육성 필요
2. 명인들의 기능을 갖고 자립 할 수 있는 여건 마련
3. 명인의 맥을 잇기 위한 후계자 양성 필요
4. 명인관 건립을 통한 후계자 육성 지원 및 명인 활동
활성화 유도
5. 농업의 미래 성장 산업 유도의 주역으로 활용

미래 성장 산업, 농업과 함께하는 대한민국 전통식품명인의 사명과 미래비전

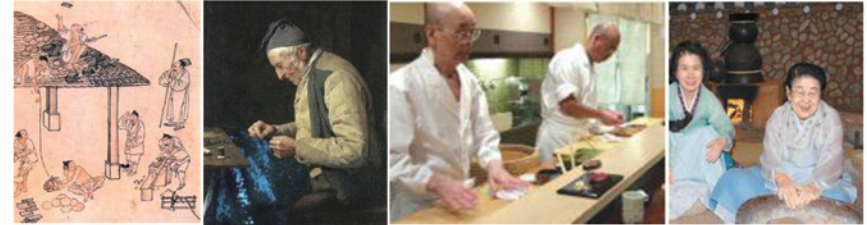
(사)한국전통음식연구소 **윤 숙 자**



1. 명인이란 무엇인가?
2. 외국의 명인, 명장
3. 미래성장산업, 농업과 함께하는 대한민국 전통식품명인의 사명
4. 대한민국 전통식품명인의 미래 비전
5. 명인이 알려주는 10가지 교훈
6. 결론

1. 명인이란 무엇인가?

- 명인 (名人, *master, めいじん*)
- 어떤 분야에서 기예가 뛰어나 유명한 사람
- 한 분야에서 **독보적인 존재**를 의미
- 비슷한 말 “명장(名匠)” : 한 분야에서 최고의 기술, 경험을 겸비한 **장인**을 의미



2. 외국의 명인, 명장

• 외국의 명인, 명장

유럽, 일본에서는 특정 분야의 최고 전문가를 명인으로 존경하는 것이 일반화

· 와인의 고장 프랑스, 맥주의 본가 독일, 위스키의 고장 영국, 오스트리아, 독일·스위스의 치즈와 맥주 마이스터, 일본의 스시, 가이세키 등의 국가브랜드도 명장에 의해 탄생

· 현재의 국가의 브랜드 가치를 형성하고 독보적인 지위를 만들어 낸 것은 장인문화와 뛰어난 장인의 존재 때문

장인 문화의 정착은 명인, 명장 뿐 아니라 관련 직업군과 시장 확대에도 영향을 미쳐 국가 경제에 크게 기여

* 참고문헌 : 명인을 만나다 - 전통의 계승자, 미래의 창조자(농촌진흥청)

2. 외국의 명인, 명장

• 외국의 명인, 명장 사례

영국 : 명인의 공적을 평가하여 훈장을 수여하고, 추후 계속되는 활동이 높게 평가되면 훈격을 높여주는 전통이 존재

.영국의 발전에 공로가 큰 영연방 국민을 대상으로, 요리, 미술, 음악, 무용, 대중문화 등 매우 다양한 분야에서 선정



여왕이 직접 하사

영국가터훈장
영국최고권위의 훈장
최고의 명예의 상징

영국출신 스타셰프 제이미 올리버

2. 외국의 명인, 명장

• 외국의 명인, 명장 사례

프랑스 : 프랑스 요리 문화를 뛰어난게 계승하는 자를 프랑스 최고요리 장인(MOF)으로 선정하여 국가적 차원에서 우대

.셰프(Chef), 파티셰(Pâtissier), 요리평론가(Gastronomie), 중세의 음악, 미술에서부터 현재의 루이뷔통, 샤넬, 에르메스 등의 패션, 와인 전문가 소믈리에, 세계적인 음식잡지 미술랭가이드 등은 프랑스를 세계 식문화산업의 중심지로 만든 일등공신



대표적인 명품 루이뷔통

피에르 가니에르

미술랭 가이드

와인소믈리에

2. 외국의 명인, 명장

• 외국의 명인, 명장 사례

독일 : '마이스터(Meister)'는 산업, 수공업 전문 분야에서 최고의 기능·기술인에게 부여하는 자격으로 독특한 시스템이 특징. 한가지 기술에 있어서 최고의 경지에 이른 달인을 의미

.현재 200여 종의 분야에 연간 25,000명 정도의 마이스터 자격이 주어지고 있으며, 대략 80%가 독일 정부의 지원 하에 창업
.수공업의 전통이 살아 있는 분야(굴뚝청소, 소시지, 치즈, 대장장이 등)만 마이스터로 지칭하여 장인문화를 계승하였음을 인증



마이스터 자격증

굴뚝청소 마이스터

소시지 마이스터

베이킹 마이스터

3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

• 전통식품의 보전·계승

.예전부터 이어져왔던 재료 선별법, 관리법 및 조리방법 등 과거로부터 이어져 온 전통방식을 발굴
.발굴된 전통방식을 올바른 방법, 정확한 방법으로 보전하기 위하여 기록하고 실험하여 후손에 계승

• 다음 세대를 위한 전달자

.과거로부터 받았던 지식을 현재에 유지하고, 미래에 전달하는 전달자의 사명의식
.다음세대에 전통방식을 전달하기 위해 전수자 또는 이수자를 꾸준히 교육하여 올바르게 전달 될 수 있도록 전통식품 인력 양성

3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 국민건강 지킴이로서의 자부심

- ‘약식동원(藥食同源)’ - 음식이 곧 약이라는 정신을 바탕으로 먹거리의 소중함을 바로 인식
- 정직함을 기반으로 국민건강에 이바지한다는 사명감
- ‘내가 만든 것을 가족이 먹는다’는 생각으로 식품의 재료, 생산 위생 등 안전한 먹거리 만들기



3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 전통식품의 고부가가치화를 선도하는 6차산업이란?

- 1차산업: 쌀 농산물 등 원재료 생산
- 2차산업: 원재료 가공
- 3차산업: 상업, 수송, 서비스
- 4차산업: 정보, 교육서비스 산업(지식집약산업)
예시) 농촌마을 체험관
- 5차산업: 취미, 오락, 패션 서비스
예시) 오감만족: 보고, 듣고, 먹고, 체험하고, 즐기고
- 6차산업: 1차, 2차, 3차 산업을 융합해
농업의 부가가치를 높이는 산업

3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 농업은 미래 성장 산업이다

- 전통식품 명인은 1차 생산품 쌀과 농산물을 2차 가공식품인 떡, 한과, 전통주, 장류, 김치류 등
- 전통음식으로 만들어 3차 수송, 서비스산업으로 국내 판매 뿐 아니라 해외 수출도 하고 지방마다의 특색을 살려 전통식품을 관광식품으로 만들어서 6차산업화로 선도하여 전통식품의 고부가가치화를 이뤄내야함

3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 농업은 미래 성장 산업이다

- 지방을 찾아오는 관광객들에게 전통식품의 판매뿐 아니라 전통식품 체험관을 운영하여 보고, 듣고, 먹고, 느끼고, 즐기는 식문화공간을 만들어야 한다.



3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 홍쌍리(식품명인 제14호)

● 매실의 명인(홍쌍리)

- 매실농원을 가꾸어서 청매실을 수확하여 제도가공식품 개발
- 농가 소득 증대에 이바지
- 다른 매실농가를 지원하기 위한 연구소 건립
- 소비자를 위한 전자상거래 지원



청매실전통된장



청매실발효액



청매실고추장장아찌

3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 문옥례(식품명인 제36호)

● 순창고추장 명인(순창문옥례식품)

- 순창지방의 독특한 방법으로 제조
- 계약재배한 국내산 콩과 쌀, 고춧가루 사용, 올바른 건강음식문화 선도
- 기능성 소재를 첨가한 장류제품 개발(고추장, 된장)
- 소비자를 위한 온라인쇼핑몰 구축

1차산업
콩, 쌀, 고춧가루생산2차산업 - 가공
순창고추장, 순창우리콩된장3차산업 - 서비스, 제품, 서비스
더덕장아찌, 굴비장아찌

3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 박순애(식품명인 제36호)

● 한과 명인(담양한과)

- 쌀을 비롯한 곡식, 채소, 과일, 씨앗 등 다양한 재료 활용
- 전통 한과는 건강과 복을 기원하는 지혜가 담긴 음식이며
- 영양소를 고루 갖춘 건강식품임을 홍보
- 소비자를 위한 온라인쇼핑몰 구축, 한과체험관 운영



참쌀유과



한과세트



깨끗강정

3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 양대수(식품명인 제22호)

● 추성주 명인(추성고을)

- 1천년의 맥을 이어온 제세팔선주라 불리는 추성주(秋成酒)
- 맷쌀을 기본으로 구기자, 오미자, 산약 등 10여가지 한약재
- 순곡으로 빚은 일반증류주
- 소비자를 위한 온라인쇼핑몰 구축



대통대일술



추성주



전통주 모음

3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명

● 국가 브랜드로서의 위상 제고

전통식품명인이 개인의 명예가 아닌 한국의 식문화를 대표하는 국가대표로서 국가 브랜드 가치, 국격을 높인다는 자부심을 갖아야함

순위	2009년	2008년
1	미국	독일
2	프랑스	프랑스
3	독일	영국
4	영국	캐나다
5	일본	일본
6	이탈리아	이탈리아
7	캐나다	미국
8	스위스	스위스
9	호주	호주
10	스페인, 스웨덴	스웨덴
	한국(31위)	한국(33위)

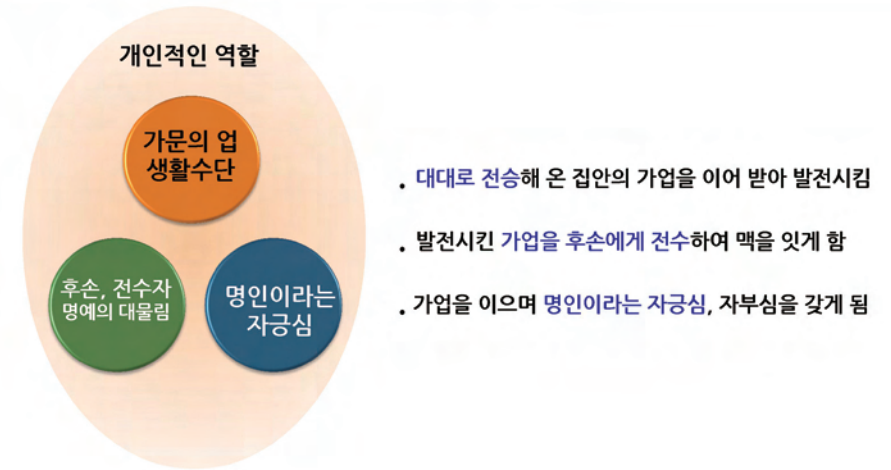
(자료:인플루-OM)

경제/기업	14위
과학/기술	4위
인프라	25위
정부효율성	24위
전통문화/자연	37위
현대문화	8위
국민	33위
유명인	10위

(자료:상성경제연구소, 국가브랜드위원회)

대한민국 부문별 국가 브랜드에 전통문화가 37위(2013년 기준)
대한민국 국가 브랜드 종합 19위로 낮다

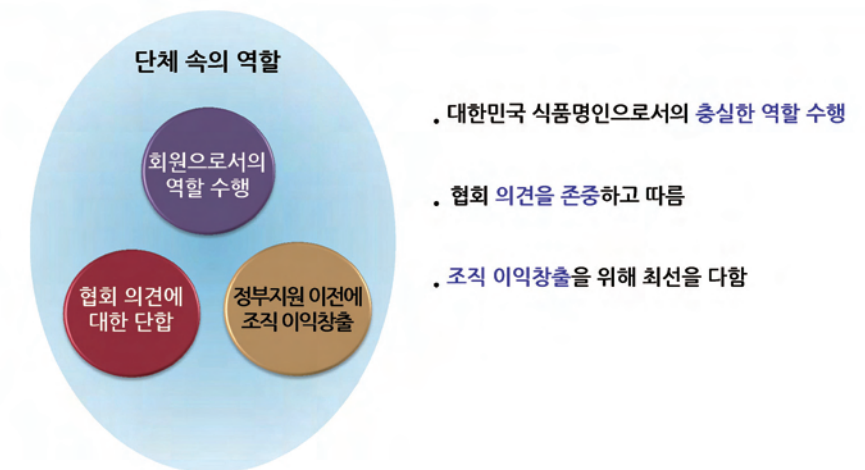
3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명



3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명



3. 미래 성장 산업, 농업과 함께 하는 대한민국 전통식품명인의 사명



4. 대한민국 전통식품명인의 미래 비전

● 대한민국 식품명인으로서의 직업의식

- 대한민국 식품명인이라는 타이틀에 걸맞는 직업의식 필요
 - 직업의식: 각 직업에 종사하는 사람들의 특유한 태도나 도덕관, 가치관
 - 기본적인 에티켓, 인간관계
- 대한민국 식품명인이라는 직업의식 확립
 - 예) 명인 상품 나눔행사, 일반인들을 위한 체험행사 진행 등



떡학과 전통주 전통음식 한옥마을 2일간 전시, 사직, 서울 경연대회



2014떡학과 전통주 산업박람회 커팅식

4. 대한민국 전통식품명인의 미래 비전

● 대한민국 식품명인으로서의 명예심

- 명예: 세상에서 훌륭하다고 인정되는 이름이나 자랑 또는 그런 존엄이나 품위
- 남이 인정해주는 명예도 있으나, 자기 스스로의 명예에 부끄럽지 않도록 행동

4. 대한민국 전통식품명인의 미래 비전

● 대한민국 식품명인으로서의 사회적 위치 확립

- 한 집안이나 개인의 명예라는 타이틀에 만족하지 말고 사회에 공헌하는 전통식품명인으로서의 활동 필요
- 명인으로 선정된 품목을 활용한 사회 봉사, 사회 공헌을 통한 활동

4. 대한민국 전통식품명인의 미래 비전

● 새로운 트렌드를 만들어가는 발전하는 명인

- 기존의 양산형 저가 상품에 비해 전통 방식으로 제조한 전통식품들이 건강한 식품이라는 것을 알려, 전통식품의 트렌드화
- 최근 가공식품보다는 전통방식으로 만든 식품에 대한 일반인들의 높아지는 관심을 활용한 지속적인 마케팅 필요

5. 명인이 주는 10가지 교훈

● 반복하라

● 옥(玉) 조각의 대가 인간문화재, 장주원

- 하찮은 일도 반복하면 위대한 것이 된다.
- 지속적인 반복작업 끝에 걸작이 탄생한다.
- 세계적인 인물들의 업적도 반복 노력의 결과다.
- 지루한 일에 조건 없는 사랑을 퍼부어라.

* 참고문헌 : <http://cafe.naver.com/meriqueen/1459>



5. 명인이 주는 10가지 교훈

● 현장경험을 쌓아라

● 전통 도검의 복원장, 홍석현

- 현장에서 부딪치면 길이 열린다.
- 고독하고 힘든 길고 낯익은 길로 나아가라.
- 10년 해서 안 되면 10년 더 하라.
- 이론이 아닌 현장경험이 중요하다.
- 막다른 벽에 부딪혀도 포기하지 마라.



5. 명인이 주는 10가지 교훈

● 실천하라

● 바둑판의 손오공, 서능욱

- 신중하게 결정하고 신속하게 행동하라.
- 적을 정신 못 차리게 하라.
- 무엇보다 중요한 것은 실력이다.
- 확신이 서면 곧바로 행동으로 옮겨라.



5. 명인이 주는 10가지 교훈

● 직업의식을 가져라

● 오감이 발달한 사람, 음향기기(스피커), 김박중

- 주인의식을 가지면 다 보인다.
- 실패는 성공으로 가는 과정일 뿐
- 직업으로 선택했으면 최선을 다하라.
- 돈 벌 목적보다는 즐거운 마음으로 일하라.



5. 명인이 주는 10가지 교훈

- **목표를 확실하게 세워라**
 - **베를짜기 30년 인생, 방연옥**
 - . 투철한 사명감으로 목표에 도달하라.
 - . 지극한 정성이 명품을 만든다.
 - . 강력하고 확고한 목표의식을 가져라.
 - . 사명감으로 마음을 충만케 하라.



5. 명인이 주는 10가지 교훈

- **창의성을 가져라**
 - **명품구두의 창조자, 조총남**
 - . 기존 방법에서 아이디어를 찾아라.
 - . 익숙한 대상에서 아이디어를 얻어라.
 - . 창의력은 부단한 노력의 결과다.
 - . 새로운 창조를 위해 끊임없이 연구하라.



5. 명인이 주는 10가지 교훈

- **건전한 명예심이 필요하다**
 - **거미연구의 개척자, 김주필**
 - . 이름을 남기겠다는 열정을 품어라.
 - . 미개척분야로 눈을 돌려라.
 - . 건전한 명예욕은 독이 아니라 약이다.



5. 명인이 주는 10가지 교훈

- **작은 일에 정성을 다하라**
 - **한국의 초밥 왕, 안효주**
 - . 지극한 정성이면 못 이룰 것이 없다.
 - . 혹독한 훈련 끝에 이르는 경지
 - . 한치의 오차도 허용해서는 안 된다.
 - . 늘 부드럽고 따뜻한 마음을 유지하라.
 - . 연륜이라고 다 같은 연륜이 아니다.



5. 명인이 주는 10가지 교훈

● 경청하라

● 재즈 피아니스트, 신관용

- . 타인의 조언에 진심으로 귀 기울여라.
- . 어떤 상황에서도 꿈을 버리지 마라.
- . 늘 배우고자 하는 겸손한 자세를 지녀라.
- . 타인의 조언을 귀담아 들어라.



5. 명인이 주는 10가지 교훈

● 상식의 중요성을 갖자

● 잠수 명장, 김도현

- . 상식을 지키면 모든 일이 풀린다.
- . 내가 하고 싶은 일에 뛰어들어라.
- . 상식의 중요성을 깊이 깨달아라.



6. 결론

자랑스러운 대한민국의 전통식품명인으로써

1. 자긍심을 갖고 명예를 지키기 위해서 초심의 마음을 갖자
2. 과거의 전통을 미래에 온전히 전달하는 최고의 전통식품 전수자가 되자
3. 대한민국 국민 건강 지킴이로서의 역할수행자가 되자
4. 농업의 6차산업화로 함께하는 미래 성장 산업을 선도하자

우리 전통 문화 속 멋과 맛

대동문화재단 조상 열



1. 대동문화재단이란?
2. 전통문화 속에서 창의를 찾다
3. 여행의 의미



고산자 김정호의 '대동여지도'

우리 역사문화를 일컫는
대동문화재단

'大東'은 우리나라 애칭.

사단법인 대동문화재단은 1995년 20여 명의 젊은이들이 '우리 것에 대한 올바른 인식과 전통문화 보존 및 계승 발전에 기여한다'는 뜻으로 창립한 문화 시민단체다.

전통은

과거에 머물러 있는 것이 아니다.

현재와 어울리고 미래를 열어간다.

전통은 불가의 계율이다



전통 역사문화 자원은 21세기의 부가가치 / 문화산업의 동력

- 역사문화는 그 가치를 알아 보는 사람에게는 죽어 있는 것이 아니라 생생하게 살아 숨신다
- 과거의 검증된 전통문화 자원은 오늘날 재미난 **소설과 영화, 뮤지컬, 캐릭터** 등의 문화산업의 소재로 큰 부가가치를 내고 있다.
- 21세기는 **문화경제산업**의 시대다.
우리 주변에 어떠한 **콘텐츠들이 살아 숨쉬고 있을까?**

TV특강
湖南호남인

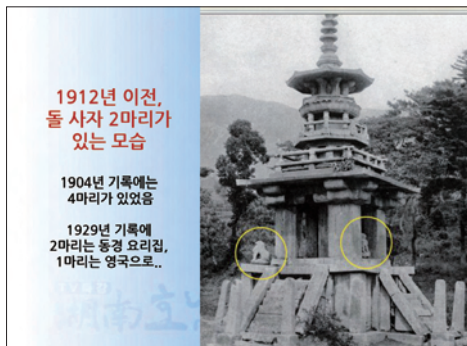
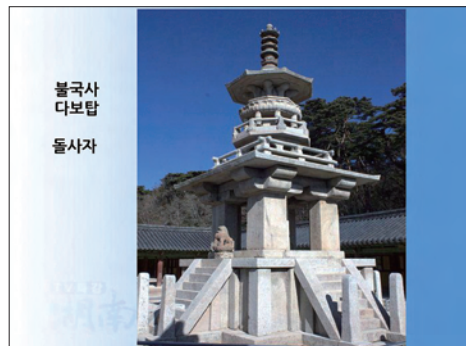
전통문화 속에서 창의를 찾다

돌 맹이
풀 한 포기
화투짝에도
문화는 흐른다



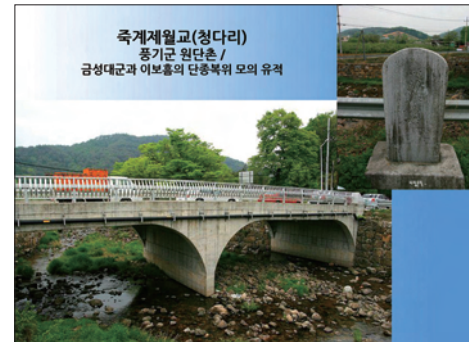
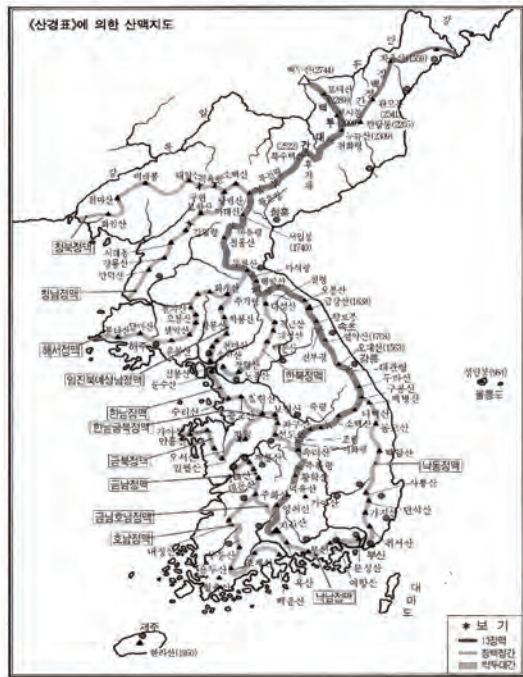
TV특강
湖南호남인





산간오지인 경상도는 보수적인 **선비문화**가 발달했고 안동, 경주, 함양, 산청 등에 철학적 공간인 **서원**이 많다.

반면 풍요롭고 개방적인 전라도는 **문화예술과 풍류** 등이 발달했다. **누정은 문화 살롱인 셈이다.**



드넓은 땅과 2천 여 개의 섬으로 둘러 쌓인 서남해는 남도를 **의향, 예향, 味郷**으로 만들고 풍요와 풍류를 낳았다



우리 음식이야기
 七味 / 단맛, 쓴맛, 짠맛, 신맛, 매운맛, 짙은 맛, 삭은 맛
 국물음식, 발효음식, 한 음식

土饌(한국 전통 발효식)

남도 답사(한) 남도 / 예향, 미향, 의향 2박 3일 코

藝鄉 義鄉 味鄉

吾無禮節 是無國家

義鄉
 서남 해안사람들 의병에 적극참여
 전라도 3성 3평
 장성 곡성 보성
 함평 창평 남평

전남 남쪽의 보성, 벌교

전남 동쪽의 여수 (開麗水道)

이세 지세 먹세 수작(酬勤)?

김의 유래는?
 해우? 海衣

최초 김을 양식한 김여익(1606-1660년) / 광양

전라남도 기념물





표해시말(漂海始末)

정약전이 문순득의 표류사연을 듣고 기록한 95쪽 분량의 글로 다산의 제자 이강호의 문집 <유암총서>에 실려있다.

1802년 1월 18일 문순득 일행 5명이 흑산도 인근 태도에서 표류, 오키나와에 도착, 그 해 10월 필리핀의 루손 섬, 8개월 후 마카오, 1804년 4월 14일 남경, 5월 19일 북경을 경유 조선관리를 만나 1805년 1월 8일인 3년 2개월만에 생환

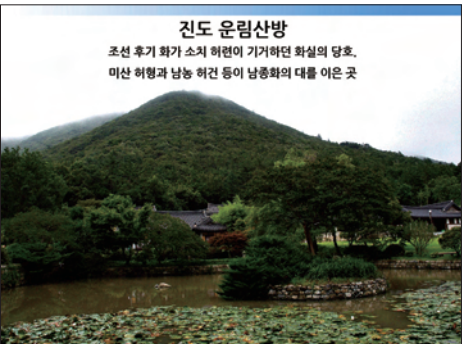
예향 남도

流配 그리고 落南과 風流

士大夫들의 유배와 낙남은 지역의 경제, 인제교육, 문화예술, 인적 교류, 음식 등 전반에 지대한 영향을 미쳤다

三水 甲山

湖南 호남인









「식품명인」농업의 새로운 가치를 이야기하다

「농업이 미래성장산업이다」

연속기획 식품명인 세미나(10. 7, 대전 유성호텔) 개최

(사)한국식품명인협회(회장 신광수, 이하 협회)는 10월 7일 대전유성호텔에서 ‘농업의 미래 가치’라는 주제로 세미나를 개최하였다.

- 금번 세미나는「대토론회 ‘농업이 미래성장산업이다」의 사전 붐 조성을 위해 연속기획으로 추진되고 있는 농업주체별 세미나의 일환으로 우리 농업의 미래성장산업화를 위하여 신지식농업인 상호간 정보 공유 및 확산의 장으로 마련되었다.

세미나 개요

2014년 10월 7일(화) 13:00~17:30, 대전 유성호텔 회의실(스타볼룸)

주 최 : (사)한국식품명인협회

후 원 : 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사

이번 행사에서는 미래성장 산업인 농업의 주체로서 식품명인 및 전수자의 역할, 농식품 고부가가치화를 위한 식품명인제도 발전방안, 식품명인 6차산업화 성공사례, 우리 전통문화 속의 멋과 맛 강연 등을 통하여 “농업의 새로운 가치”를 이끌어 내어 농업도 미래의 성장산업으로 도약할 수 있다는 가능성을 제시하는 세미나를 진행하였다.

주제 발표 후에는 ‘농업의 미래 가치를 찾기 위한 식품명인의 역할’에 대한 분임토의와 토론이 활발하게 진행되었다.

협회 관계자는 “금번 세미나는 식품명인이 농업의 미래성장산업을 견인하기 위해 무엇을 해야 할지에 대한 답을 찾는 시간이었다”면서, “앞으로, 식품명인이 농업의 부가가치를 높이고, 6차 산업을 견인하는 선구자 역할을 하겠다”라고 밝혔다.

토론회 발표내용

- 미래성장산업, 농업과 명인 후계자의 육성 지원 방안(신동화 전북대 명예교수)
- 미래성장산업, 농업과 함께하는 대한민국 전통식품명인의 사명과 미래비전 (한국전통음식연구소 윤숙자)
- 우리 전통문화 속 멋과 맛(대동문화재단 조상열)
- 식품명인 6차 산업화 성공사례(홍쌍리 명인, 유영군 명인)

분임토의 및 토론회(식품명인 및 전수자, 발표자 등 관계자 100명)

고부가가치 식품산업 육성 세미나

1



신동화
(전북대학교 명예교수)

분임토의 모습



2



윤숙자
(전통음식연구소)

세미나 모습



3



조상열
(대동문화재단)



청중 모습