

식생활교육백서
2012

식생활교육백서 2012

발행일 2013년 3월 29일

발행인 이동필

발행처 농림축산식품부 소비과학정책관 소비정책과

기획및편집 (사)식생활교육국민네트워크

디자인 비에이치미디어

농림축산식품부

339-012 세종특별자치시 다솜2로 94 정부세종청사 농림축산식품부

전화 1577-1020 팩스 044-868-0140

홈페이지 <http://www.mafra.go.kr>

녹색식생활정보114 홈페이지 <http://www.greentable.or.kr>

© 농림축산식품부, 2013 Printed in Korea

본 백서의 저작권은 농림축산식품부에 있음을 알려드립니다.



식생활 교육 백서

食生活教育
白書 2012



농림축산식품부 ·  식생활교육국민네트워크

건강한 식생활문화 정착에 기여하기를



농림축산식품부 장관 이동필

우리의 전통 식(食)문화는 한국적인 풍토와 자연 환경 속에서 5천년간 형성되어진 것으로, 다양한 발효식품과 곡류·채식에 기반한 영양적으로 균형있는 식단을 가지고 있으며, 그 우수성을 세계적으로도 인정받고 있습니다. 그러나 ‘패스트푸드’로 대표되는 서구 식문화의 급속한 유입으로 아토피, 비만, 고혈압, 당뇨병 등 ‘생활습관병’이 만연하게 되었고, 그로 인한 사회적 비용부담도 연간 수조원에 달하고 있습니다. 또한 세계화와 FTA 등으로 국가 간 국경의 문턱이 낮아지고 다양한 식품이 수입되는 등 식품안전에 대한 불안 요인이 증대되고 있으며 식량자급률은 2011년 기준으로 22.6%로 낮아졌으며, 늘어난 푸드마일리지로 인하여 환경오염은 증대되고 있습니다.

이미 선진국들은 이러한 문제들에 대한 심각성을 인식하고 일찍부터 식생활교육을 시행하여 - 프랑스의 미각교육, 이탈리아의 슬로푸드운동, 일본의 지산지소(地産地消) 운동 등 - 다양한 식생활 개선 정책을 활발하게 전개하고 있습니다. 또한 덴마크 등에서는 비만을 유발하는 식품에 비만세를 시행하였고, 미국에서는 미셸 오바마가 백악관에서 텃밭 가꾸기를 통해 건강한 식생활의 중요성을 국민들에게 알리고 있습니다. 이렇듯 세계적으로도 ‘먹는 것을 바로 세우는 것’이 국가의 중요한 목표가 되어가고 있습니다.

식생활교육은 국민 건강 증진과 식량주권 확보, 지속가능한 농업 및 환경 등의 문제를 해결할 핵심 화두로 부각되고 있습니다. 또한 식권(食權)이 인권(人權)이라고 하듯이 식권은 개인의 권리이며, 국가의 주권이자 존립기반이기도 합니다. 때문에 국민들의 올바른 식생활을 위해서 정부가 책임의식을 가지고 적극 나서야 할 때입니다. 그리고 농어업, 식품, 교육 등 다양한 분야의 전문가, 사회·시민단체들과 학생·학부모 등 국민 모두가 식생활교육에 적극적으로 참여하고 노력해야 할 것입니다.

정부를 대표하여 우리부가 ‘식생활교육지원법(2009.10)’ 제정과 ‘국가 식생활교육 기본계획(2010.4)’ 수립 등 국민들에게 식생활교육으로 다가선지 4년이 지났습니다. 그동안 식생활교육은 민·관의 긴밀한 협력과 부단한 노력을 통해 정부·기관·단체·지역별로 다양한 사업들을 추진하였고, 많은 성과를 만들어 냈습니다. 이에 그동안 활동한 내용들을 모아, 식생활교육이 국민들 속에서 널리 확산되는 계기가 되도록 ‘식생활교육 백서’를 발간하게 되었습니다.

‘식생활교육 백서’는 국가식생활교육이 지향하는 ‘건강한 국민, 바른 식문화 확산’이라는 비전과 환경·건강·배려의 3대 핵심가치를 국민 모두가 깊이 인식하여 생활 속에서 실천할 수 있도록 필요한 정보를 제공할 것입니다. 또한 식생활교육의 활성화에 유용한 지침서가 되고, 2차 식생활교육 기본계획 수립의 기초자료로 활용될 수 있을 것입니다. 이를 토대로 생산에서 소비까지 친환경적이고, 건강에 유익한 전통식생활과 감사와 나눔의 식문화를 확산시키는 식생활교육이 앞으로 더욱 발전하기를 기대합니다.

2013년 3월

식생활교육 주요 활동 모음

식생활교육지원법 제정과 국가 식생활교육 기본계획 수립



- ▲ 국민농업포럼 창립총회 (2008.2.15)
- ▶ 식생활교육기본법 제정,
필요성과 주요 입법내용 토론회
(2008.7.21)



- ▶ (가칭)식생활기본법 제정을 위한
광주토론회 (2008.10.28)
- ▶ (가칭)식생활교육기본법 제정을
위한 부산토론회 (2008.11.14)



- ▶ (가칭)식생활교육기본법 제정을 위한
서울토론회 (2008.12.18)
- ▶ 식생활교육 기본계획(안) 공청회
(2009.12.17)



식생활교육 관련 민간협의체의 설립



- ◀ 식생활교육국민네트워크 출범 (2009.12.17)
- ◀ 식생활교육대전충남네트워크 설명회



- ◀ 식생활교육화천네트워크 설명회
- ◀ 식생활교육전남네트워크 창립



- ◀ 식생활교육경남네트워크 창립
- ◀ 식생활교육고양네트워크 창립



- ◀ 식생활교육지역네트워크 대표자 워크숍 (2010.8.24)
- ◀ 지역네트워크 대표자·집행위원 연석회의 (2012.3.7~8)

녹색식생활 체험학교

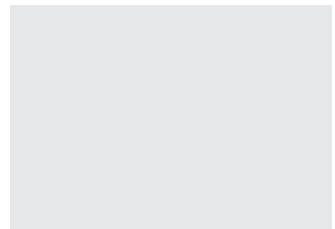
▼ 2010 녹색식생활 체험학교

▼ 2011 녹색식생활 체험학교

▼ 2012 녹색식생활 체험학교



▶ 녹색식생활 체험교육과정 책임자 워크숍 (2010.9.28)



▶ 식생활교육 체험학교 담당교사 워크숍 (2011.6.18)

▶ 식생활교육 체험학교 교육단체 워크숍 (2011.6.22)



◀ 식생활교육 체험학교 담당교사 워크숍 (2012.6.16)

▶ 식생활교육 체험학교 교육단체 워크숍 (2012.6.28)



녹색식생활 및 농어촌 체험과정

- ▶ 2010 녹색식생활 및 농어촌 체험과정
- ▼ 2011 녹색식생활 및 농어촌 체험과정
- ▼ 2012 녹색식생활 및 농어촌 체험과정
- ▼ 녹색식생활 및 농어촌 체험과정 이론과정 워크숍 (2011.5.12)



식습관교육 프로그램

- ▼ 2011 식습관교육 프로그램
- ▼ 2012 식습관교육 프로그램
- ▼ 식습관교육 프로그램 시범사업 관계기관 워크숍 (2011.3.25)



- ◀ 식습관교육 프로그램 관계기관 워크숍 (2012.5.15)
- ◀ 식습관교육 프로그램 우수프로그램 공유 및 평가회 (2012.12.26)

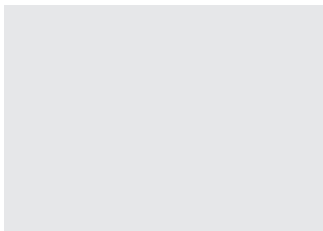


어린이집 텃밭 가꾸기

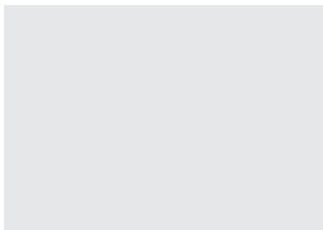
- ◀ 2011 어린이집 텃밭가꾸기
- ◀ 2012 어린이집 텃밭가꾸기

한국의 절기음식과 식생활교육

- ▼ 2011 한국의 절기음식과 식생활교육
- ▼ 2012 한국의 절기음식과 식생활교육



성장기 어린이 생활습관병 극복 녹색식생활 캠프 (2012.7.20~7.22)



식생활교육 활성화를 위한 학술대회

- ▶ 녹색식생활교육 실천방안 모색 심포지엄 (2010.6.20)
- ▼ 가족밥상의 미래, 유아기~청소년기 식생활교육 심포지엄 (2010.11.18)
- ▼ 국가식생활교육기본계획수립1년, 성과와 전망 심포지엄 (2011.4.19)
- ▼ 우리 식생활, 무엇이 문제인가 심포지엄 (2011.12.15)



- ◀ 식생활교육을 통한 학교 폭력의 해소
모색 심포지엄 (2012.4.26)
- ◀ 학교 영양·식생활교육을 통한 청소년
건강증진 심포지엄 (2012.11.5)



- ◀ 녹색식생활 향상을 위한 향토음식
명품화 및 식문화자원 개발 (2012.11.9)
- ◀ 도시농업과 어린이 텃밭교육 활성화
방안 토론회 (2012.11.15)

- ▶ 텃밭과 꾸러미로 바꾸는 농업과 밥상
심포지엄 (2012.11.30)
- ▶ 가정·학교에서 식생활교육 활성화 방안
모색 심포지엄 (2012.12.27)





식생활교육 역량 강화를 위한 워크숍

- ▶ 식생활교육 관계기관 워크숍 (2010.10.5)
- ▼ 식생활교육 활성화를 위한 유관기관 워크숍 (2010.12.17~12.18)
- ▼ 식생활교육운동 민관협력체계 구축을 위한 관계기관 워크숍 (2011.8.24~8.25)
- ▼ 식생활교육운동 민관협력체계 구축을 위한 관계기관 워크숍 (2012.8.29~8.30)



2011 식생활교육박람회 (2011.7.1~7.3)

- ▼ 개막식
- ▼ 녹색식생활교육 홍보관
- ▼ 녹색식생활교육 체험관



- ▶ 떡메치기
- ▶ 감사편지 쓰기



2012 식생활교육박람회

(2012.6.22~6.24)

▼ 개막식

▼ 박람회 참가를 위해 기다리는 어린이들



- ▲ 녹색식생활 체험관
- ◀ 녹색식생활교육 배움터
- ◀ 녹색식생활교육 배움터
- ▼ 녹색식생활 UCC 공모전 시상
(공모전 : 2011.5.27~6.24)
- ▼ 콩놀이터
- ▼ 주먹밥, 샐러드 만들기 체험



2012 녹색식생활교육 지역순회 체험관

(2012.10.17~12.21)

- ▶ 강원 체험관-제철밥상 체험교육
(2012.10.17.~10.21)
- ▶ 부산 체험관-상자텃밭 체험교육
(2012.10.25~10.28)



- ▲ 울산 체험관-땅의 순환과 공생
체험교육 (2012.11.1~11.3)
- ▶ 인천 체험관-음식의 몸 속 체험교육
(2012.10.26~10.28)



- ▶ 충북 체험관-밥상머리 교육
(2012.11.28~11.30)
- ▶ 경기 체험관-식생활 지수 퀴즈
(2012.12.10~12.21)



식생활교육 캠페인

- ▶ 키즈푸드 페스티벌 (2010.10.15~10.17)
- ▼ 우리수산물사랑 남산건강기 대회 (2010.10.17)
- ▼ 대한민국 청소년박람회 (2011.5.26~5.28)
- ▼ 세계유기농대회 (2011.9.28~10.2)



- ◀ 녹색성장박람회 (2011.10.12~10.15)
- ◀ 11.11 가래떡데이 행사 (2011.11.11)



- ◀ 녹색식생활 홍보대사 손연재
- ◀ 녹색식생활 캠페인 홍보광고

- ▶ 아침밥 먹기 실천율 제고를 위한 전국캠페인 (2012.11.8~11.28)
- ▶ 녹색식생활 초록입술 캠페인 - 서약나무



기관·단체 식생활교육 활동

- ▼ 식생활교육 전문가 과정 (대한영양사협회)
- ▼ 찾아가는 초등 식생활교실 (한살림)
- ▼ 어린이 식생활교육 (iCOOP생협)



- ▶ 채소모종 무료나눔 행사
(로컬푸드운동본부)
- ▶ 메주 만들기 체험
(수도권생태유아공동체)

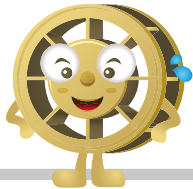


- ◀ 청소년 슬로푸드 요리교실
(슬로푸드문화원)
- ◀ 지역아동센터 미각교육
(아이건강국민연대)

- ▶ 어린이 식생활교육 (여성민우회생협)
- ▶ 오감활용 미각교육 (푸드포체인지)



녹색물레방아



녹색 물레방아



제1부 식생활 문화와 교육

제1장. 식생활교육에 대한 이해

1. 식생활교육 정의	033
1) 식생활이란?	033
2) 식생활의 범위	034
3) 녹색식생활교육	035
2. 식생활교육의 필요성	038
1) 우리나라 사회구조의 변화	038
2) 식생활문화의 변화	040
3) 새로운 생활양식의 추구	041
4) 기후 변화와 에너지·자원의 고갈	043
5) 환경변화와 식량자급률	047
3. 녹색식생활 목표	048
1) 환경 - 환경친화적 식생활 실천	048
2) 건강 - 건강한 한국형 식생활 실천	049
3) 배려 - 감사하고 배려하는 식생활 실천	049
4) 녹색식생활지킴	050
5) 녹색식생활모형 『녹색물레방아』	052

4. 식생활교육의 역사	054
1) 해방 이후 1960년대 식생활교육	054
2) 1970~1980년대	055
3) 1990년대 이후	055
4) 2009년 식생활교육지원법 제정	057
5) 2010년 국가식생활교육위원회와 식생활교육 기본계획	058
6) 민간의 식생활교육	061

제2부 식생활교육 추진 현황

제1장. 국가 식생활교육 기본계획

1. 식생활교육의 목표 및 전략	065
2. 추진 과제	066

제2장. 식생활교육 인프라 구축

1. 법령 체계 정비	068
2. 식생활교육기관을 통한 전문인력 양성	069
1) 식생활교육기관 지정	069
2) 식생활교육 전문인력 양성	071
3) 식생활교육기관 현황	074
3. 녹색식생활 가이드 마련	077
1) 녹색식생활지침 제작·보급	077
2) 식생활 실태조사	077

3) 식생활정보 플랫폼 구축	078
4. 식생활교육 추진체계 정립	091
1) 국가 추진체계	091
2) 지자체 추진체계	095
3) 민간 추진체계	100

제3장. 환경친화적인 식생활 기반 구축

1. 환경친화형 식생활교육·식품 안전 교육 강화	112
1) 환경친화적 식품 소비 활성화 교육	112
2) 농식품 안전 교육 강화	120
3) 음식물쓰레기 줄이기 등 자원절약 교육	121
2. 친환경 농식품 생산·공급 확대	125
1) 친환경농업 생산기반 조성 확대	125
2) 친환경농산물급식지원센터 및 소비자 판매장 지원	126
3) 지역 친환경 과실류를 판매하는 ‘녹색매점’ 설치	127
3. 지역 농수산물 사용 활성화 기반 조성	129
1) 지역순환형 학교급식시스템 구축·운영	129
2) 저탄소형 식품소비 실천을 위한 민·관 기초인프라 강화	133
3) 지역 생산 농산물의 지역 내 소비 우수사례 전파	136
4. 탄소배출을 줄이는 음식문화 정착	146
1) 가정 음식물쓰레기를 줄일 수 있는 녹색생활실천 사례 확산	146
2) 식생활 패턴 개선 추진	149
3) 건강·검소·고품격 한식세계화 추진	151
4) 아침밥 먹기 운동 전개	152

제4장. 한국형 식생활 실천 추진

1. 가정에서의 식생활교육 실천 유도	155
1) 가정식생활수첩 제작 보급	155
2) 가족 밥상의 날 지정 및 밥상머리교육	156
3) 식생활교육의 달 지정	156
4) 생애주기별, 가족 구성원별 등 다양한 교육 기회 제공	157
2. 유치원 · 학교에서의 식생활교육 강화	158
1) 다양한 녹색식생활교육 교재 및 교사용 지침서 개발	158
2) 녹색식생활 체험학교 운영	161
3) 어린이집 텃밭교육과 교육교재 개발	166
4) 교사 직무연수 제도에 식생활교육 과정 도입	168
5) 학교 급식시간을 활용한 식생활교육	171
6) 교육 콘텐츠 개발·보급	173
3. 지역에서의 전통 식문화 계승·발전	174
1) 전통 발효식품의 우수성 교육 실시	174
2) 지역별 농가맛집 운영	177
3) 전통 식생활교육 추진	179
4) 향토음식 연구회 활성화	183
5) 전통 한식의 우수성에 관한 DB구축	184
6) 한식 우수성 홍보	185

제5장. 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활

1. 농어촌 체험을 통한 배려와 감사의 마음 배양	187
1) 우수 농어촌 식생활 체험공간 지정	187

2) 초·중·고등학생의 농어촌 체험교육 활성화	189
2. 식생활 체험 기회 확대	198
1) 학생·학부모 및 전 국민의 식생활 체험	198
2) 생활 속 도시농업 확산	211

제6장. 주요 민간 식생활교육 단체

■ 대한영양사협회	216
■ 로컬푸드운동본부	217
■ 생태유아공동체	219
■ 슬로푸드문화원	221
■ 아이건강국민연대	223
■ 여성민우회생협	225
■ 푸드포체인지	226
■ 한살림	228
■ iCOOP생협	233

제3부 국가 식생활교육 기본계획 목표 달성 현황 및 식생활교육 발전방향

제1장. 식생활 실태조사

1. 녹색식생활에 대한 인식	242
1) 녹색식생활 인지 여부	242
2) 녹색식생활 실천 정도	243

2. 식생활 패턴	246
1) 규칙적 식사여부	246
2) 밥을 주식으로 하는 식사 정도	247
3) 한식이 건강에 도움을 주는 정도	247
3. 식품 구매 패턴	248
1) 국내산/수입산 구매 행태	248
2) 원산지 표시 확인여부	249
4. 건강한 식생활을 위한 노력	250

제2장. 국가 식생활교육 기본계획의 분야별 달성 현황

1. 녹색식생활지침 실천율	251
2. 아침밥 먹기 실천율	253
3. 전통음식 조리법 인지도	254
4. 식생활교육 조례 제정률	255
5. 푸드마일리지 인지도	256
6. 친환경농산물 소비량	257
7. 음식물쓰레기 줄이기에 대한 인지도	258
8. 식생활교육·체험 참여율	260
9. 먹을거리 제공자에게 감사하는 국민 비율	262

제3장. 식생활교육 발전방향 및 로드맵

1. 식생활교육 성과지표 요약	263
2. 발전방향 및 로드맵	267

1) 식생활교육 인프라 구축 강화	268
2) 환경친화적인 식생활 기반 강화	274
3) 한국형 식생활 실천	276
4) 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활	278
5) 제언	280

부 록

부록-1. 외국의 식생활교육 사례

■ 프랑스	287
■ 이탈리아	293
■ 일본	300
■ 미국	311
■ 영국	319
■ 스위스	322
■ 독일	323
■ 캐나다	324
■ 싱가포르	325
■ 스웨덴	326
■ 노르웨이	326
■ 호주	327
■ 덴마크	328

부록-2. 식생활교육지원법 및 시행령	329
부록-3. 식생활교육 관계기관 및 단체	343
식생활교육지원센터	346
표·그림 색인	348

제1부

식생활 문화와 교육



제1장 식생활교육에 대한 이해



2012
식생활교육
백서

제1장. 식생활교육에 대한 이해

1. 식생활교육 정의

1) 식생활이란?

인간은 예로부터 살고 있는 지역의 지리적·기후적 조건 하에서 여러 가지 방법으로 먹을 거리를 획득하고, 그것을 이용하는 기술을 체득하여 음식을 만들어 섭취하며 생활해 왔다. 한 지역에서 생산되는 농수산물과 가공·저장 식품들은 오랜 세월동안 선조들이 만들어낸 노력과 지혜의 산물이라고 할 수 있다. 또한 그 지역에 살고 있는 사람의 신체 역시 그 지역의 먹을거리에 맞게 진화되어 왔다. 음식 소비문화와 양식도 지역마다 여러 형태로 발달해 왔으며, 질병 예방이나 치료를 위한 식이요법도 다양하게 발달되어 왔다. 이러한 과정에서 식생활 속에 국가와 민족의 삶과 문화가 녹아들어 그 민족 고유의 식사 예절과 상차림, 식생활 풍습들이 형성되고 발달되어 왔다.

식생활은 먹을거리와 관련된 인간의 행동 및 삶의 양식을 말한다. 즉 인간이 살아가는 동안 섭취하는 음식을 둘러싼 일체의 생활상을 말하며, 식품의 생산부터 음식을 먹기까지의 모든 과정과 행동을 포함하는 포괄적 개념이라고 할 수 있다. ‘식생활교육지원법(2009)’에서는 식생활을 “식품의 생산, 조리, 가공, 식사용구, 상차림, 식습관, 식사예절, 식품의 선택과 소비 등 음식물 섭취와 관련된 유·무형의 활동”이라고 명시하고 있다.

이러한 식생활은 먹을거리의 획득과 섭취와 연관된 경제적, 기술적, 사회적, 문화적, 심리적 환경과 상호작용하면서 형성되어 왔다. 식생활에 영향을 주는 경제적 요인은 국가와 농업 및 개인적 상황이며, 기술적 요인은 식품 재료와 관련된 생산, 가공, 저장, 포장기술의 발달과 조리기기 및 조리방법의 발달 등이 있다. 사회적으로는 산업구조, 가족 형태, 생활양식 등이 있으며, 문화적으로는 풍속, 예절 등이 있고, 심리적 요인으로는 개인의 가치관, 기호 등이 있다.

2) 식생활의 범위

(1) 먹을거리와 관련한 삶의 양식

식생활은 누구에게나 일상적인 삶의 한 부분으로서 인간 생활에 큰 비중을 차지하고 있다. 식생활은 생명과 건강에 직결되어 있으며, 생존의 욕구와도 밀접한 관계가 있다. 우리 인간은 영양소와 만족감을 얻기 위해서 먹어야만 한다.

먹을거리는 식물과 동물, 또는 버섯과 같은 균류나 알코올과 같은 발효된 물질에서 만들어 내며, 주로 탄수화물, 단백질, 지방, 무기질 등 영양소와 물 등으로 구성된다. 과거에는 사냥과 채집만으로 음식을 얻었으나, 문명이 진화되면서 농경, 목축, 양식 등의 방법을 통해 먹을거리를 얻는다. 지역마다 환경에 따라 먹을거리 재료가 다르며, 이를 조리하는 방식도 다양하다.

(2) 사회 구성 요인들과 연관된 식생활문화

식생활은 음식물 섭취뿐만 아니라 신체적, 생리적, 심리적 충족을 주는 역할을 하기도 한다. 식생활은 성장과 건강유지 기능과 함께 기호의 충족 기능, 커뮤니케이션 기능도 가지고 있다. 인간은 각자 음식에 갖든 추억과 정서를 가지고 있으며, 음식을 만들고 먹는 행위를 통해 자신의 감정을 표현하기도 한다. 또한 식생활은 식사를 함께 하는 사람들 간의 관계를 통해 이루어지는 사회적 행위이기도 하며, 음식을 마련하고 먹는 것이 가족을 중심으로 이루어져왔기 때문에 그 속에 가족의 역사와 문화가 내재되어 있다.

또한 먹을거리를 생산하고 소비하는 행위는 수요와 공급뿐만 아니라 사회의 계급적 구조, 국가 간 무역, 노동, 환경, 생태계 순환 등 다양한 문제와 밀접하게 연관되어 있다. 개인의 식생활에 대한 태도, 가치는 사회, 문화 및 경제적 요인에 의해 영향을 받으며, 반대로 환경 변화요인이 각 시대의 식생활 문화 변화에 큰 영향을 준다. 한 개인의 식생활이 완성되기까지는 시대적인 사회경제 여건들이 복합적으로 관련되어 있는 것이다. 식생활에 관한 논의는 먹는 것 자체에만 국한되어서는 안되며 먹을거리에 관련된 모든 사회·경제적 요인들을 시대적 과정 속에서 파악해야만 정확한 통찰이 가능하다.

(3) 문화 유산

이와 같이 식생활은 삶의 많은 의미를 담게 된다. 먹는다는 것은 생명과 건강 뿐만 아니라 소통의 상징이며, 감사와 배려, 역사와 문화이다. 때문에 식생활은 환경의 영향을 받으며 오랜 세월동안 형성되어 온 민족 특유의 문화적 유산으로 그 나라의 역사와 생활 전통이 배어 있다. 한 집단 내에서 비슷한 음식물을 공유하면서 생성되는 식문화는 역사학, 지리학, 민속학, 인류학, 언어학들을 포함하는 민족학의 바탕위에서 이루어진다. ‘식생활교육지원법(2009)’에서는 “우리 민족고유의 식생활과 관련된 생활양식이나 행동양식으로 국가적 차원에서 진흥시킬만한 전통적이고 문화적 가치가 있다고 인정되는 것”을 전통 식생활문화로 정의하고 있다.

3) 녹색식생활교육

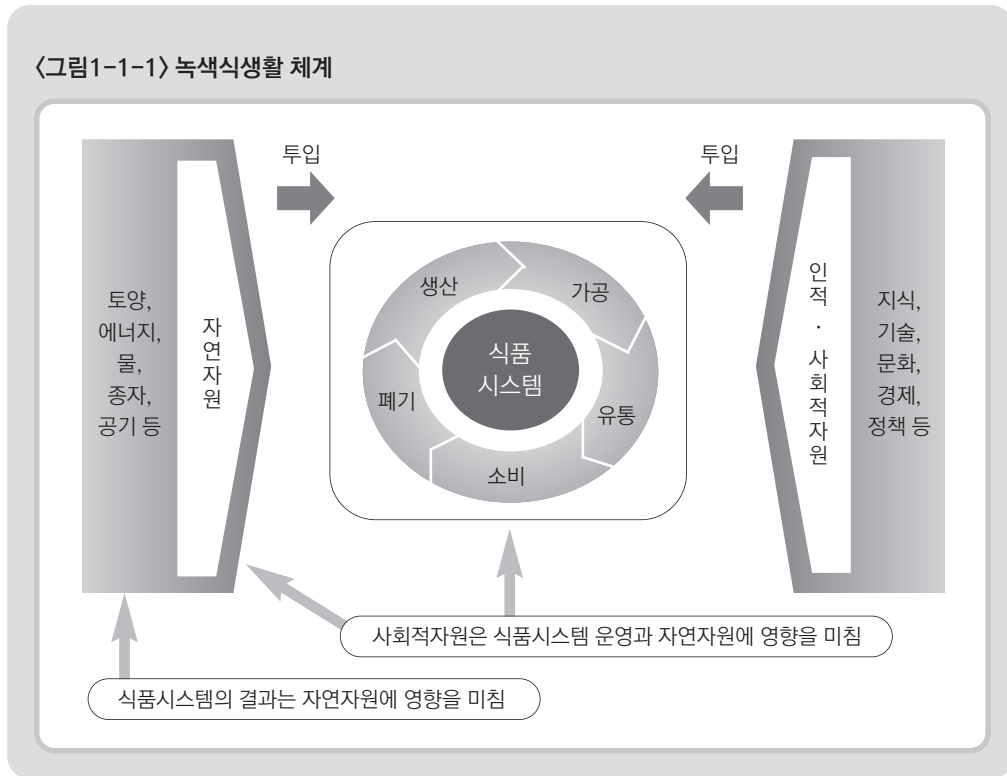
(1) 녹색식생활이란?

녹색식생활에 대한 정의는 ‘국가 식생활교육 기본계획(2010)’에 잘 드러나 있다. “녹색식생활은 식품의 생산에서 소비까지 전 과정에서 에너지와 자원의 사용을 줄이고(환경), 영양학적으로 우수한 한국형 식생활을 실천하며(건강), 다양한 식생활 체험을 바탕으로 자연과 타인에 대한 배려와 감사를 실천(배려)하는 식생활”이다. 녹색식생활은 건강을 유지하기 위해 영양적으로 우수한 식생활을 영위하는 과정에서 에너지와 자원을 절약하고 환경친화적인 식품생산과 소비를 지향한다.

영양학적으로 우수한 한국형 식생활이란 밥을 주식으로 하여 다양한 반찬을 곁들인 식사를 말한다. 특히 다양한 채소를 이용하고, 두부 등 콩 제품을 자주 섭취하며, 김치 등 다양한 발효 음식을 섭취하는 식사를 말한다. 이런 식사는식이섬유소, 불포화지방산 등이 풍부하여, 건강과 질병 예방에 유익한 식사이다.

녹색식생활은 건강을 위한 식생활에서 더 나아가 식품의 생산에서부터 소비까지 전 과정에서 자원의 사용을 최소화하는 지속가능한 소비이자 탄산가스 배출 등을 줄여 환경오염을 최소화하는 환경 친화적 소비 식문화를 의미한다. 또한 전통적 식문화의 계승을 통해 가족 및 이웃과의 정서적 나눔까지도 얻을 수 있는 식생활 문화이다.

식품의 생산, 소비, 건강에 대한 패러다임의 변화를 포함하는 녹색식생활의 체계는 다음의 그림과 같다.



녹색식생활의 핵심 가치는 물질적인 풍요를 넘어 정신적인 풍요를 추구하고, 자신 이외의 것들에 대한 배려를 기반으로 한 균형잡힌 삶을 지향하는 것이다. 이는 기계화된 현대의 개인화를 배척하고 전통적인 어울림의 가치를 추구하는 것이라고도 할 수 있다.

(2) 식생활교육의 새로운 패러다임

교육이란 인간이 삶을 영위하는데 필요한 모든 행위를 가르치고 배우는 과정을 말한다. 교육은 바람직한 인간을 형성하여 개인·가정·사회생활에서 보다 행복하고 가치 있는 나날을 보내게 하고 나아가 사회발전을 꾀하는 작용이다.

식생활교육은 말 그대로 올바른 식생활을 실천할 수 있도록 하는 교육을 말한다. ‘식생활 교육지원법’에서도 식생활교육을 “개인 또는 집단으로 하여금 올바른 식생활을 자발적으로 실천할 수 있도록 하는 교육”이라고 정의하고 있다. 때문에 이러한 식생활교육은 예로부터 가정, 사회, 국가를 통해 지속적으로 진행되어온 교육이다. 아기는 태어나면서부터 어머니 로에게 수유를 받으면서 어머니와 감정적 교감을 나눈다. 아기는 자라는 동안 어른들의 식 사 내용이나 식사와 관련된 행동을 관찰하는 과정에서 스스로 반복적으로 시도해보면서 자 신의 식행동을 형성하기 시작한다. 이러한 어린이의 경험은 일생동안 자신의 식품에 대한 태도, 행동양식을 결정하고 지속된다. 또한 자신의 가정, 지역사회, 학교 등 자신을 둘러싼 공동체로부터 식생활에 관한 지식, 기능, 기술 등을 배우며 다른 사람들에게 영향을 주기도 한다.

과거의 식생활교육은 영양 개선을 통해 국민의 질병을 예방하고 건강을 증진시키며, 개 개인의 체위와 체력향상을 도모하여 건강하게 활동함으로써 경제발전과 생활향상에 공헌 하여 국민 전체의 복지와 번영에 기여하는 것에 중점을 두었다. 하지만 식생활과 관련된 여 러 가지 문제들이 생기면서 새로운 패러다임의 식생활교육이 필요하게 되었다. 그래서 녹색 식생활교육이 대두되기 시작했다.

녹색식생활교육은 기존의 식생활교육에서 식품생산, 유통, 소비과정에서 환경오염을 최 소화할 수 있도록 생산자, 판매자, 소비자 모두의 인식과 실천을 촉구하는 교육으로 한 발 더 나아가는 것이다. 즉, 식품의 생산부터 소비까지 일련의 과정에서 자원의 사용을 최소화한 지속가능한 소비와 에너지 사용과 탄산가스 배출 등을 줄여 환경오염을 최소화하는 환경친 화적인 식생활을 할 수 있도록 하는 교육이다. 또한 전통음식문화의 양식에 기초하여 영양 적으로도 우수할 뿐 아니라, 식생활의 정서적·사회적 측면을 모두 고려하는 한국형 식생활 을 계승하고 실천할 수 있도록 하는 교육이다. 또한 식품이 음식이 되어 섭취하기까지 많은 사람들의 수고에 감사하고, 식생활 행동을 통하여 자연과 타인을 배려할 수 있는 마음이 표 현될 수 있도록 하는 교육, 가족 및 이웃과 정서적 나눔을 이루도록 하는 교육이라고 할 수 있다. 따라서 녹색식생활교육은 기존의 식생활교육처럼 단순히 이해와 인지적 수준에서 접 근하는 것이 아니라 다양한 식생활 관련 체험 등을 통하여 내면화, 생활화 될 수 있도록 실 천을 중시하는 교육이다.

2. 식생활교육의 필요성

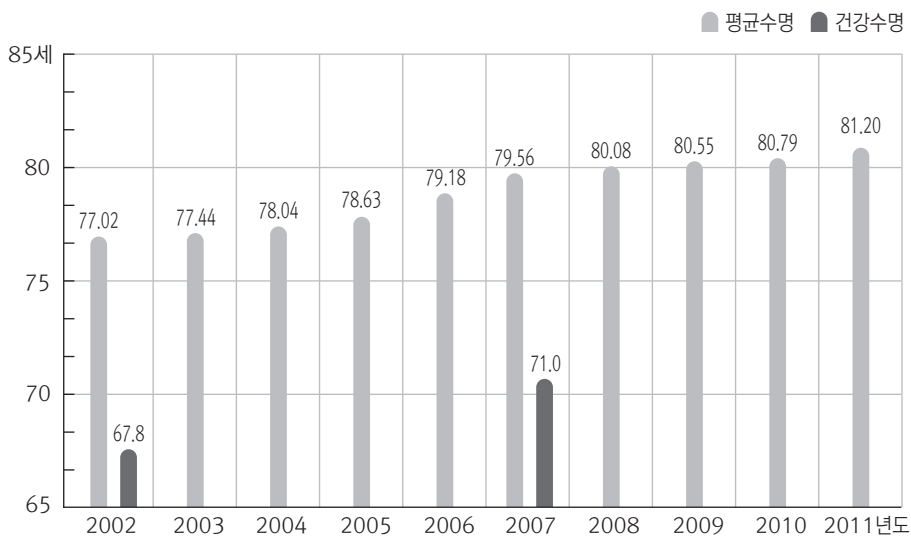
1) 우리나라 사회구조의 변화

(1) 인구 구조의 변화

행정안전부 자료에 따르면 2012년 우리나라 총인구는 5,000만명으로 1970년의 3,224만명에 비해 약 1.5배 증가하였고, 인구성장률은 1970년 이후 가파른 둔화 추세를 보여 2000년 0.84%, 2010년 0.46%까지 둔화되었다. 2030년에는 인구규모가 성장을 멈추는 제로성장에 도달하고, 2050년에 이르면 인구성장률이 -0.76%가 될 전망이다. 총인구수는 인구성장률이 둔화함에 따라 2030년을 정점으로 감소하여 2050년 4,812만명에 이를 것으로 전망하고 있다.

이와 같은 인구성장률 둔화의 주원인은 출산율 저하이다. 출산율은 1970년 4.53명에서

〈그림1-1-2〉 우리나라의 평균수명 및 건강수명 추이 (e-나라지표)



※건강수명 : 전체 평균수명에서 질병이나 부상으로 고통받는 기간을 제외한 건강한 삶을 유지하는 기간.

계속 감소하여 2005년에 1.08명으로 가장 낮았다. 이후 출산율이 소폭 오르기는 했으나 여전히 2011년에 1.24명으로 OECD 국가 중 2번째로 낮은 수준이다. 이는 한 사회가 인구구조를 유지하기 위해 필요한 출산율(대체출산율)인 2.1명에 크게 미달하고 있다.

한편 한국인의 경우 평균 수명은 1970년대 이후 경제 성장과 더불어 소비 수준의 증가와 의학 기술의 발전으로 길어지고 있다. 통계청 자료에 따르면 우리나라 국민의 평균수명은 1970년 62.3세에서 2011년 81.2세로 증가하였으며 OECD 국가들에 비해 빠르게 증가하는 추세이다. 1970년대에 65세 이상 노인인구가 차지하는 비율이 3.1%에 불과하던 것이 2000년에는 그 비율이 7.2%로 증가하여 UN이 정한 고령화 사회에 이미 진입하였고, 2019년에는 노인 인구 비율이 14%로 예상되어 고령사회로 진입할 전망이다.

인구 구조가 고령화되면 노동 생산력이 감소하면서 사회 전체가 노후화된다는 우리나라 생산가능인구는(15~64세) 2016년 3,704만명을 정점으로 2017년부터는 감소세로 돌아서며, 2040년에는 2010년의 80.2% 수준인 2,887만명까지 감소하여 향후 30년간 700만명 이상이 감소할 것으로 통계청은 전망했다. 반면 고령인구(65세 이상)는 2010년 545만 명에서 2040년에는 1,100만명 가량 늘어날 전망이다. 때문에 노령 부양비(생산가능인구 1백 명당 고령 인구수)는 점차 증가하여 2040년에 일본 다음으로 높은 57.4명까지 증가할 것으로 전망된다.

이러한 인구 및 경제 인구 구조의 변화는 사회 전반에 커다란 영향을 미칠 뿐만 아니라 기능성 식품의 증대와 노인을 위한 무료 급식의 증가 등 식생활 환경에도 커다란 변화를 초래하고 있다.

〈표1-1-1〉 고령화 속도 비교 (일본국립사회보장인구문제연구소, 2010)

구 분	도달년도			증가소요년수	
	7%(고령화)	14%(고령)	20%(초고령)	7% → 14%	14% → 20%
일 본	1970	1994	2005	24	12
프랑스	1864	1979	2018	115	39
영 국	1929	1976	2028	46	53
미 국	1942	2014	2032	72	18
한 국	2000	2018	2026	18	8

(2) 핵가족화 및 여성의 사회 진출 증가

오늘날 가족구성은 대가족 감소와 핵가족 증가, 노인 가정 및 독신 가정의 증가 등 소규모 가정의 증가가 특징이라 할 수 있다. 2010년 기준 2인 이하로 구성되는 가구의 비율이 48.2%에 달하고 있다. 이러한 경향은 여성의 사회진출 증가와 더불어 가족이 모두 모여서 식사하는 비율을 줄어들게 만들었다. 또, 조리시간이 단축되는 인스턴트식품과 가공식품을 자주 사용하는 결과를 초래했고, 조리된 편의식품이나 반찬의 구입, 외식 등 식사의 외부화를 증가시켰다.

또한 여성의 가정 식사 및 행사 음식 준비에 대한 태도 및 의식에서도 많은 변화가 있다. 최근 고추장, 된장 및 김치를 직접 담가 먹는 가정 수는 감소하여 많은 가정에서 식품회사 생산제품을 이용하고, 다양한 행사음식들도 대형백화점이나 아파트 주변 상가, 배달업체로부터 구매하고 있다.

2010년 국민건강영양조사 결과 하루 1회 이상 외식률은 25.3%, 주 5~6회 이상 외식률은 51.8%에 달하는 것으로 나타났다. 지역별, 연령층별 외식률에도 차이가 있는데, 대도시의 경우 다른 지역보다 외식률이 높고, 청소년기와 20대 성인의 외식률이 다른 연령층보다 높은 것으로 나타났다. 우리나라 가구의 엔젤계수는 70~80년대 30~40%를 넘나들다가 1990년대 중반 이후 20% 아래로 낮아졌다. 반면 외식비 지출은 지속적인 증가를 보여 식료품비 지출에서 외식비가 차지하는 비중은 90년대 이전에 20%수준에서 2011년에 46.6%로 거의 절반에 달할 정도로 급격한 증가를 보였다.

식사 외부화의 증가는 영양소의 불균형, 나트륨이나 식품첨가물의 과잉 섭취, 음식 준비와 보관 과정에서의 비위생적인 관리 등으로 질적으로 저하된 식사가 되기 쉬우며 이는 장기적으로 국민 건강에 커다란 위해요소로 작용할 수 있다.

2) 전통 식문화 변화

세계화 과정속에서 대자본 농기업과 식품회사는 전 세계를 대상으로 식품을 생산하고, 유통, 가공, 판매까지 관장하고 있다. 이런 과정에서 맥도날드로 대표되는 패스트푸드, 규격화된 편의식품, 가공식품 등의 소비가 증가하고 있다. 패스트푸드의 과잉 섭취는 비만, 고혈

압, 심혈관질환 등 생활습관병의 주원인이 되고 있다. 또한 전 세계인을 획일화된 입맛으로 길들이고 있어 각 나라마다 가지고 있는 독특한 식문화 전수에 어려움을 주고 있다.

일반적으로 패스트푸드는 식재료의 정체가 불분명하고, 조리 과정이 거의 필요 없고, 맛, 형태, 가격 등이 규격화·표준화 되어 있으며, 강한 맛을 가지고 있는 것이 특징이다. 이외에도 패스트푸드는 포장지, 일회용 용기 과다 사용 등으로 산림을 황폐화하고, 소의 대량 사육으로 인한 물과 사료의 소비 증가, 식품의 장거리 이동, 냉장·냉동 기구 사용 증가 등으로 에너지의 사용을 증가시키고 있다.

최근 우리나라에서도 도시화, 여성의 사회진출 증가, 해외여행 증가, 활발한 외국과의 무역 등으로 패스트푸드, 규격화된 편의식품, 가공식품의 소비가 증가하고, 서구식 식생활이 확산되고 있다. 이로 인해 우리 전통 음식의 영양적·건강적 우수성에도 불구하고 전통 식생활문화가 점차 쇠퇴하고 있다.

그러나 2009년 한식세계화 정책에 따라 전통식생활의 가치가 재평가되고, 세계 식문화의 이해와 더불어 우리나라 식문화를 계승 전달하려는 움직임이 주목받고 있는 것은 다행스러운 일이라 하겠다.

3) 새로운 생활양식의 추구

(1) 로하스(LOHAS, Lifestyle Of Health And Sustainability)

최근 사회에서는 개인의 육체적, 정신적 건강뿐만 아니라 환경친화적 소비를 통해 사회의 지속성장을 추구하는 생활양식을 추구하는 사람들이 증가하고 있다.

개인의 육체적, 정신적 조화를 통해 행복한 삶을 추구하는 라이프 스타일이 웰빙(well-being)이라면, 개인뿐만 아니라 사회와 후세의 건강과 행복한 삶을 추구하는 사회적 웰빙이 로하스(LOHAS)이다. 따라서 로하스는 현재 세대뿐만 아니라 다음 세대의 건강하고 풍요로운 삶을 추구하는데 초점을 맞추고 있어 웰빙보다 한 차원 진보한 개념이라고 할 수 있다.

웰빙족은 자신의 건강을 위하여 유기농 식품을 먹지만 로하스족은 농약과 화학비료에 의한 환경오염을 걱정하여 유기농 식품을 먹는다. 또한 웰빙족은 가족의 건강을 위하여 집안의 벽지를 친환경 소재로 바꾸지만 로하스족은 벽지 원료의 재생 가능성과 폐기 시 환경파괴

성분의 유출 여부 등을 생각한다.

로하스적의 소비패턴을 지향하는 로하스족의 보편적인 소비성향은 다음과 같다.

- 재활용이 가능하고 환경오염이 없는 친환경제품을 사용한다.
- 환경보호에 적극적이고 주변에 친환경제품의 효용성을 적극적으로 홍보한다.
- 타성적 소비를 지양하고, 전체사회를 생각하는 의식 있는 삶을 영위한다.
- 로하스적 가치를 공유하는 기업의 제품을 선호하고, 친환경제품 구입에 필요한 추가 비용을 기꺼이 지불한다.
- 옛 것을 소중히 하며, 작은 것도 버리지 않고 적극적으로 재활용한다.

(2) 슬로푸드 운동

산업문명사회는 대량생산과 효율성 및 속도화를 추구하고, 인간다운 생활습관을 침해하며, 패스트푸드로 대표되는 식생활은 대량생산을 통한 맛의 균일, 규격 상품, 체인 조직의 저가경쟁으로 소비자에게 패스트 라이프를 강요하고 있다. 이는 생산성이라는 이름 아래 우리들 삶의 방식과 식생활 환경을 바꾸고, 인간다운 생활을 위협하고 있다.

음식의 맛을 표준화하고, 전통 음식을 소멸시키는 패스트푸드의 확장에 반대하여 1986년 이탈리아 브라 지방에서 식사와 미각의 즐거움, 전통 음식 보존을 목표로 하는 슬로푸드 운동이 시작되었다. 슬로푸드 운동은 보다 나은 미래를 구현하는 선구적인 문화사회 운동으로, 심벌마크인 달팽이처럼 느릿느릿한 걸음이지만 많은 지지자를 규합하면서 국제적인 연대를 통한 운동을 전개해 가고 있다.

슬로푸드 운동의 목표는 즐거움을 누릴 권리, 생활의 리듬에 대한 존경, 자연과의 조화로운 관계를 보호하기 위해 활동하는 것이다. 슬로푸드 운동은 또한 음식 문화를 연구, 개발, 향상시키고, 어린아이들에게 적합한 미각 및 향에 대한 적절한 교육을 개발하며, 개별 국가의 음식을 존중하면서 농산물의 유산을 보호하고 보존하는데 그 목적이 있다. 음식이 인간의 건강에 근본적인 요인이라는 것을 인식하고, 음식 재료의 적합한 이용을 장려하는 동시에 인간과 환경의 관계를 향상시키려고 노력하는 것이다.

국제슬로푸드협회는 비영리 활동단체로 선진국을 포함하여 세계적으로 108개국이 참여하고 있다. 최근 우리나라에서도 슬로푸드 운동이 시작되어, 2004년 경기도에 1개의 슬로

푸드 시범 특구, 7개의 시범마을, 2개 명소가 지정되었다. 이후 전남 담양군 창평면, 신안군 증도면, 장흥군 유치면, 완도군 청산면 등이 슬로시티로 지정되었다. 또한 2007년 ‘슬로푸드문화원’이 창립되어 학생과 가족의 슬로푸드 체험을 활성화하고 슬로푸드 매니저 과정교육 프로그램 등을 운영하고 있다.

4) 기후 변화와 에너지 자원의 고갈

(1) 기후 변화

‘기후 변화에 관한 정부 간 협의체(IPCC: Intergovernmental Panel on Climate Change)’의 보고에 의하면 지난 100년간 지구의 평균기온은 0.74°C 상승하였고, 앞으로 20~30년간은 매 10년마다 0.2°C 이상씩 올라갈 것이라고 예상하였다. 기후 변화는 자연적 요인과 인위적인 요인에 의해 일어나 최근의 과학적 분석 결과, 현재와 같은 급격한 기후 변화는 인위적인 요인이 주원인인 것으로 보고 있다.

이러한 기후 변화의 영향으로 빙하와 적설량이 줄어 수자원이 감소하고, 동식물의 20~30%가 멸종 위기에 직면하며, 전 세계 해안의 30%가 침식 위험에 처할 것이고, 특히 기온이 3°C 이상 올라갈 경우 전 지구적으로 식량 생산이 저하될 것으로 예측하고 있다.

한반도도 기후 변화에서 예외가 아니다. 한국은 지난 100년간 평균 기온이 1.5°C 상승하였는데, 이는 세계 평균 기온의 상승과 비교할 때 약 2배 정도 빠른 경향을 보이고 있다.

(2) 에너지 위기

인류는 지난 100여 년간 석유, 석탄, 가스 등 화석 연료를 사용하여 산업을 발전시켜 왔다. 세계인구가 지속적으로 증가하고 초고속 기술문명이 발달하여 에너지·자원 소비와 부족 문제가 가속화되어 세계는 지금 자원위기와 환경위기를 동시에 맞고 있다. 또한 화석 연료의 사용은 이산화탄소의 배출을 증가시켜 이상 기후를 야기하고 있다. 따라서 자원절약 뿐만 아니라 기후 변화 예방의 차원에서도 에너지 사용 절감은 절실한 문제로 대두되었다. 특히 총 에너지의 97%를 수입에 의존하는 우리나라로서는 더욱 심각하게 고려할 사항이다. 현재 우리나라는 전력 사용량이 급증하는 여름과 겨울에 실제 블랙아웃(대정전)이 현실화

할 수 있을 정도로 전력난이 심각한 상황이다.

미국 시카고대학교의 연구에 의하면, 미국인들이 즐겨먹는 식품들을 재배·사육·수확·가공하는 데 들어가는 에너지는 교통수단에 들어가는 에너지와 거의 비슷하며, 육류는 식물성 식품에 비해 4배 이상의 생산 에너지를 사용한다고 한다.

(3) 대기의 이산화탄소(CO₂) 증가

지구온난화로 대표되는 기후 변화는 화석에너지 사용의 결과로 오는 온실효과에서 기인한다. 온실효과를 일으키는 것은 이산화탄소 이외에 메탄, 프레온가스 등이 있다. 그러나 학자들은 인간의 활동을 통해 인위적으로 급격히 증가한 이산화탄소를 온실효과의 가장 큰 요인으로 보고 있다.

대기 중의 이산화탄소 농도는 지난 일만 여 년 동안 280ppm(100만분의 1을 나타내는 농도 단위)으로 일정하게 유지되었다. 그러나 산업혁명을 거친 지난 100년간 꾸준히 증가되어 2011년에는 391ppm까지 증가되었다. 특히 지난 10년간 대기 중 이산화탄소 농도는 연간 2ppm꼴로 상승하여 지구온난화에 55% 정도 영향을 미친 것으로 평가되고 있다.

우리나라는 OECD 국가 중 온실가스 배출량은 8위이며, 2011년 온실가스 감축노력을 계량화한 기후변화 대응지수(CCPI) 평가 대상 58개국 중 41위로서 온실가스 배출량 감축이 시급하다는 평가를 받았다. 우리나라 온실가스 배출 추세를 보면 1990년 2억7,330만톤 CO₂eq(Carbon Dioxide Equivalent)에서 2009년 5억6,470만톤 CO₂eq으로 107%가 증가하였다. 부분별 배출량은 에너지 부문 배출량이 전체의 84.9%로 가장 큰 비중을 차지하고, 그 다음으로는 산업공정, 농업, 폐기물 순서이다.

식품의 생산, 가공, 유통, 소비, 폐기 과정에서도 농기계 사용, 수송수단 이용, 원료 가공, 폐기물 처리 등으로 이산화탄소의 배출은 증가한다. 특히 가공을 많이 하거나 식품 이동거리가 길어질 때 이산화탄소 배출량은 많아진다. 또한 생활방식과 소비패턴에 따라서도 이산화탄소 생성량은 큰 차이가 있다.

(4) 음식물류 폐기물 증가

우리나라에서 음식물류 폐기물로 낭비되는 식량자원은 연간 14조7,000억원에 달하며,

이를 처리하는데 수천억 원의 예산이 소요되고 있다. 2008년 기준 국내 음식물류 폐기물의 1일 발생량은 12,525톤(처리량 기준)으로 앞으로도 소폭의 증가현상이 지속될 것으로 예상된다. 이러한 음식물류 폐기물 발생량 증가는 최근 우리의 식생활과 음식문화의 변화에 기인한 것으로 사람들의 기호 변화, 주 5일제로 인한 외식 비율 증가 및 풍성한 상차림을 좋아하는 우리 고유 식문화 등이 원인이다.

또한 음식물류 폐기물을 매립·소각 처리 과정에서 다량의 침출수 발생, 악취, 토양오염 등으로 인한 환경피해가 발생하고, 님비(NIMBY: Not in My Backyard)현상으로 사회적 갈등 등이 발생하기도 한다.

(5) 저탄소 녹색성장의 대두

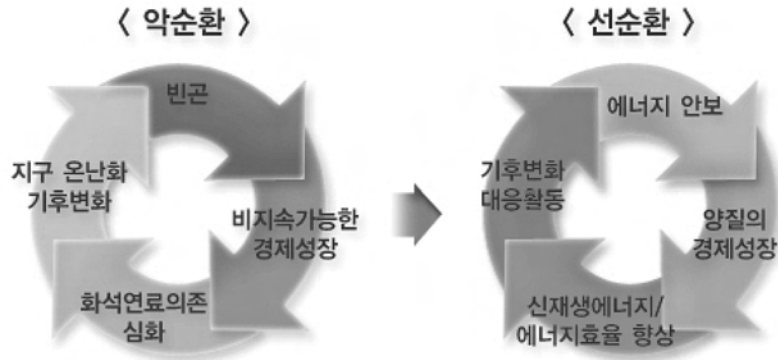
세계 경제는 에너지 다소비, 환경, 자원의 고갈 등을 고려하지 않은 성장을 지속해 왔고 이것으로 경제적 부의 외적 효과를 축적해 왔다. 그 결과 기후 변화, 이상 기후 발생에 따른 재해가 빈번하게 나타나고 있다. 현재와 같은 성장 체제를 유지할 경우 인류가 치르게 될 비용은 상당할 것으로 예상된다. 따라서 이러한 자연환경 변화에 대처하기 위하여 전 세계적으로 환경에 대한 관심이 높아지고 있으며, 그에 따라 경제정책이 바뀌고 있는 추세이다.

한국에서도 경제와 환경의 선순환을 목표로 하며, 신재생 에너지 기술과 에너지 자원의 효율화 기술, 환경오염 저감기술 등 ‘녹색성장’을 신성장 동력으로 하여 경제, 산업 및 전반적인 삶의 양식을 저탄소·친환경으로 전환하는 국가전략을 실천하고 있다. ‘녹색성장(Green Growth)’이란 ‘환경(Green)’과 ‘성장(Growth)’ 두 가지 가치를 모두 포괄하고 있다. 환경과 성장이라는 상충되는 두 개념의 결합은 이미 선진국에선 새로운 성장 패러다임으로 실현되고 있다.

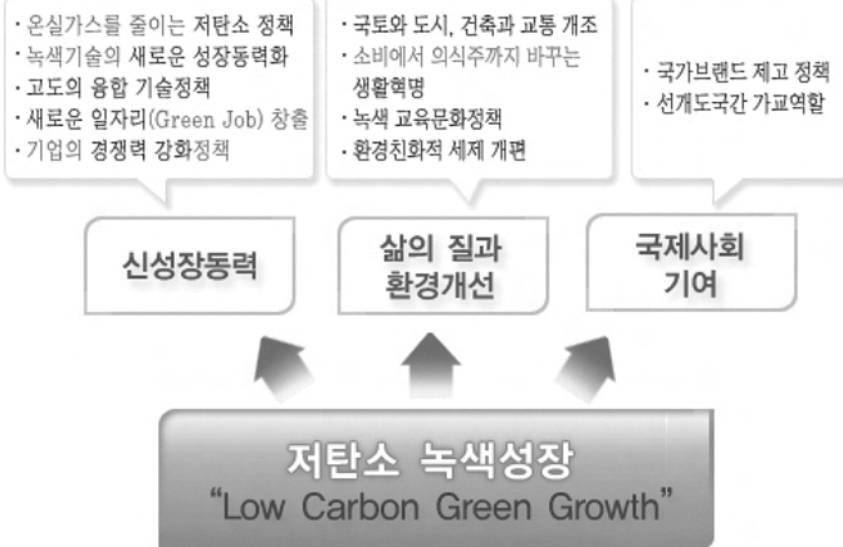
녹색성장의 핵심은 경제성장을 추구하되 자원이용과 환경오염을 최소화하고, 이를 다시 경제성장의 동력으로 활용하는 ‘선순환구조’에 있다. 녹색성장은 에너지·환경문제뿐만 아니라 일자리와 성장 동력 확충, 기업 경쟁력과 국토 개조, 생활 혁명을 포괄하는 종합적 국가비전이다. 교통, 건축, 문화 등 모든 사회·경제 활동과 사회 시스템을 포함하며, 심지어 개인의 라이프스타일도 포함되는 광범위한 개념이다.

따라서 식생활에서도 ‘저탄소 녹색성장’을 근간으로 하여 모든 식품의 생산에서부터

〈그림1-1-3〉 녹색성장의 순환도



〈그림1-1-4〉 녹색성장의 방향



소비에 이르는 전 과정에서 에너지와 자원의 사용을 절약하고 환경오염을 최소화하며 건강을 증진시킬 수 있는 환경친화적인 식생활로의 변화가 매우 필요한 시점이다.

5) 환경변화와 식량자급률

한반도에서의 기후 변화는 농업에 영향을 미치고 있다. 지구온난화로 인해 농작물 재배 지도가 크게 바뀌고 있다. 국내 대표적 아열대 작물로 제주도에서만 생산되던 감귤 재배지가 전남, 경남 등 내륙으로 이동한 지 오래이다. 복숭아도 경북 지역 뿐만 아니라 충북, 강원, 경기 파주에서도 재배 가능하며, 포도재배지 역시 강원도까지 북상했다. 반면 온대 과일인 사과는 기온이 오른 탓에 재배면적이 감소하고 있다.

기온 상승은 작물 수량 및 품질에도 영향을 미친다. 기온이 5℃ 상승할 경우 쌀 수확량은 약 15% 감소할 것으로 예상된다. 또한 기온과 CO₂농도가 상승하면 농산물의 수량과 품질에 영향을 미칠 것으로 예측된다. 사과의 경우 수량 감소와 당도 저하, 착색 불량, 과피 두께 감소로 인한 저장성 저하 등이 발생할 것으로 보이며, 고추, 토마토 등 채소도 생육이 지연되고 수량이 감소할 것으로 예측되고 있다.

WTO체제 하에서 다국적 농기업이 주도하는 저가 농산물 거래가 활성화되면서 세계 각국 소규모 농업인은 무한경쟁 시대를 맞아 일터를 잃게 되었으며, 농촌 사회와 문화는 위협을 받고 있다. 특히 자원과 자본이 부족한 국가에서는 외국으로부터 값싼 농산물 수입이 증가하여 식량 자급률이 떨어지게 되었다.

우리나라 곡류자급률은 1970년 이후 지속적인 감소로 사료용을 제외한 식용자급률은 1970년 86.2%에서 2011년 44.5%로 하락하였고, 사료용을 포함한 자급률은 2011년 24.3%로 급감하였다. 품목별로 보면 주식인 쌀의 자급률은 1970년 93.1%에서 2000년대 중반 100%이상 높은 수준을 유지하다가 2011년에 83%로 감소하였고, 밀, 콩 등 쌀 이외의 곡물은 대부분 수입에 의존하고 있다. 곡류 이외에 육류의 자급률 또한 뚜렷하게 감소하고 있는데 1970년대에 100%의 자급률을 보였던 육류는 2011년에 약 40%정도 감소한 61.2%로 나타났다.

3. 녹색식생활 목표

녹색식생활은 물질적 풍요를 넘어 정신적인 풍요를 추구하고, 자신 이외의 것들에 대한 배려를 기반으로 한 균형잡힌 삶을 추구한다. 이를 위하여 녹색식생활은 환경·건강·배려의 세 가지 실천을 목표로 한다.

1) 환경 - 환경친화적 식생활 실천

산업 혁명으로 시작된 기술 발달은 현대 사회에 인류가 한번도 경험한 적이 없는 물질적 풍요를 가져다주었다. 그러나 심각한 환경오염과 파괴를 초래하였고, 이상 기후·생태계 파괴 등이 나타나면서 현재의 물질적 풍요를 언제까지 지속할 수 있을 것인가에 대한 강한 의문이 제기되고 있다. 효율성 중심의 성장 위주 사고 체계에 기인한 생활 방식은 더 이상 용인될 수 없으며, 환경이 보존되는 지속 가능한 성장으로의 변화가 요구되고 있다. 녹색식생활에서는 식품의 생산, 유통, 소비가 환경 보존적인 방법으로 이루어지는 데 목표를 두고 있다.

따라서 녹색식생활은 다음과 같은 목표를 향해 추진해야 한다.

첫째, 친환경적인 농업으로 전환해야 한다. 농업 생산의 지속 가능성은 생산 양식의 기반인 생물적, 생리적 및 사회적 요인의 복합적인 상호 작용에 의해 결정된다. 그러나 근래의 농업은 생산성에만 초점을 맞추으로써 지속 가능한 생산 기반을 위협하고 있다.

둘째, 에너지 자원을 절약해야 한다. 에너지 자원 확보는 국가 안보를 넘어 전 인류의 존속을 결정하는 중요한 요인이 되고 있다. 에너지 의존도가 높은 현대 생활이 얼마나 지속 가능할 것인가에 대한 강한 의문이 제기되고 있는 상황이다.

셋째, 차세대를 위한 환경을 보존해야 한다. 개발의 권리는 개발과 환경에 대한 현재세대와 차세대의 요구를 공정하게 충족할 수 있도록 실현되어야 한다. 이 가치는 차세대를 위한 배려라는 개념과도 그 맥을 함께 한다.

2) 건강 - 건강한 한국형 식생활 실천

넷째, 영양적으로 균형이 이루어져야 한다. 절대적 기아 시대와 일부 필수 영양소 부족 시대는 극복되었다고 할 수 있다. 이제는 오히려 영양 과잉과 불균형이 훨씬 큰 문제로 대두되고 있다. 때문에 영양 과잉을 절제하고 영양적 균형이 맞는 식생활을 해야 한다.

다섯째, 지역적 균형 발전을 도모해야 한다. 급속한 산업 발전은 도시 인구집중을 야기하였고, 이는 지역 간 불균형으로 이어졌다. 일정 지역에 편중된 발전은 오랜 기간 지속될 수 없고, 사회적 불안과 경제적 비용 증가로 귀결될 것이다. 때문에 안정적이고 지속적인 사회 발전과 지역간 격차 감소를 위해 지역적 균형 발전이 필요하다.

여섯째, 환경과 인간이 이루는 균형성을 다시 회복해야 한다. 모든 산업 부문에 걸친 성장 위주의 가치관은 인간과 환경 사이의 일방적인 관계를 형성하였다. 이로 인해 환경은 인간에게 끊임없는 무엇인가를 제공하고, 인간은 환경을 계속적으로 파괴하는 구조를 만들어 냈다.

일곱째, 조화와 여유로운 삶을 가질 수 있어야 한다. 자기 자신과 다른 외부를 생각하는 균형 감각의 유지는 삶을 조화롭게 하고, 여유로운 삶을 유지할 수 있게 한다. 이는 다른 사람, 내가 속한 사회, 더 나아가 자연 환경에 대한 배려로 이어진다.

3) 배려 - 감사하고 배려하는 식생활 실천

여덟 번째, 개인에 대한 배려를 가져야 한다. 다른 사람에 대한 배려는 결국 자기 자신에게 돌아온다는 인식이야말로 새로운 미래를 위해 추구되어야 하는 가치이다.

아홉 번째, 사회에 대한 배려를 가져야 한다. 인간은 어우러져 살아가는 공동체 속에서 신체와 정신의 건강을 유지할 수 있다. 이는 전체로서의 사회에 대한 배려로부터 출발하는 것으로 현대 사회가 잃어버린 전통의 가치이다.

열 번째, 자연에 대한 배려를 가져야 한다. 인간은 자연과 조화를 이룬 건강하고 생산적인 삶을 향유하여야 한다. 따라서 자연에 대한 배려는 이제 가볍게 보아서는 안 되는 필수적 가치이다.

4) 녹색식생활지침

식생활지침이란 주요 건강 문제와 식생활의 관련성에 대한 근거를 토대로 국민의 질병 위험을 감소시키고 건강을 증진시키기 위해 필요한 식생활 내용을 제시하는 것이다.

기존의 한국 식생활지침은 식생활의 유형, 실용성, 이해도, 문화적 수용도를 고려하여 과학적 근거를 기반으로 개발되었다. 그러나 식품의 생산, 유통, 소비 등 식생활의 여러 요소

〈표1-1-2〉 한국인의 녹색식생활지침

목표	한국인	
	녹색식생활지침	세부실천지침
환경	1) 환경친화적인 농식품은 나와 지구의 건강을 지킵니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 친환경 관련 인증표시 확인하기 - 유기가공 식품 이용하기 - 농약과 화학 비료 적게 사용한 농산물 구입하기 - 일회용 및 과대포장된 식품 구입 줄이기
	2) 알맞은 식사는 음식물쓰레기를 줄입니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 필요한 양만큼 구입하고 조리하기 - 알맞게 주문하고 남은 음식 가져가기 - 음식을 알맞게 덜어 가며 식사하기
	3) 근거리 농수산물 소비는 에너지를 줄여 녹색성장을 이끍니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 직거래 장터 이용하기 - 원산지 표시 확인하기 - 우리 고장 농수산물 애용하기
건강	4) 골고루 먹는 알맞은 식사는 내 건강을 지킵니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 하루 세끼 규칙적으로 식사하기 - 고지방 고기와 튀긴 음식 줄이기 - 채소, 과일, 유제품, 콩 제품, 고기, 생선 골고루 섭취하기 - 건강 체중 유지하기
	5) 밥 중심의 전통 식생활은 내 몸을 건강하게 합니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 밥과 고른 반찬으로 균형 잡힌 식생활하기 - 다양한 곡류와 완전곡(完全穀) 섭취하기 - 지나치게 짜고 매운 음식 피하기 - 계절에 따른 제철 음식 즐기기
	6) 가족과 함께 하는 식사는 풍요로운 삶을 만듭니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 하루에 한 번 이상 가족과 식사하기 - 행복한 마음으로 식사하기 - 예의바른 모습으로 식사하기 - 식사 시간을 여유 있게 즐기기
배려	7) 다양한 식생활 체험은 우리 몸과 마음을 건강하게 합니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 가족이 함께 즐기며 음식 만들기 - 전통 식생활 문화 체험 기회 갖기 - 한국의 전통 조리법 계승하기
	8) 음식은 소중하게 생산자에게는 감사의 마음을 가집니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 텃밭과 화분 등에 채소 기르기 - 농어촌 체험으로 음식과 땅의 가치 알기 - 먹을거리의 생산과정 알기 - 어려운 이웃과 음식 나누기

중 주로 소비 부분에 치중하여 지침이 만들어졌고, 핵심 가치도 건강과 안전성 부분에 두고 만들어졌다. 하지만 지구온난화에 따른 이상 기후 등 앞에서 언급한 많은 문제들로 인하여 환경·건강·배려를 포함한 새로운 식생활지침이 필요하게 되었다. 이에 따라 위 표와 같은 녹색성장 시대와 한식 세계화 조류에 적합한 친환경적 개념과 전통 식문화적 요소의 계승 발전 부분을 포함한 한국인의 녹색식생활지침을 개발하게 되었다. 또한 성인 뿐만 아니라 식생활교육에서 가장 핵심적인 대상인 어린이를 위한 녹색식생활지침도 개발하였다.

〈표1-1-3〉 어린이 녹색식생활지침

목표	어린이	
	녹색식생활지침	세부실천지침
환경	1) 환경을 생각하는 식생활로 나와 지구를 돌봅니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 친환경농산물 먹기 - 식품 표시 확인하기 - 우리 고장 농산물 많이 먹기
	2) 지구를 위하여 음식을 남기지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 음식물쓰레기 줄이기 - 급식에서 받은 음식 다 먹기 - 알맞게 주문해서 남김없이 먹기
	3) 골고루, 알맞게 먹으며 내 몸을 지킵니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 아침에 꼭 식사하기 - 과일과 색깔 채소 많이 먹기 - 달고, 짜고, 기름진 음식 적게 먹기 - 생선, 살코기, 콩, 달걀 식품 매일 먹기 - 식사와 간식을 적당하게 규칙적으로 먹기
건강	4) 고른 반찬과 좋은 음식으로 몸을 튼튼하게 키웁니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 밥과 함께 식사하기 - 가리지 말고 골고루 먹기 - 여러 가지 채소 반찬 먹기 - 간식은 전통 음식으로 즐기
	5) 가족과 함께 행복하게 식사합니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 가족과 함께 식사하기 - 바른 자세로 감사하며 식사하기 - 소곤소곤 대화하며 식사하기 - 식사할 때 TV 끄기
	6) 가족과 함께 식생활 문화를 가꿉니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 가족이 함께 즐기며 음식 만들기 - 길거리 음식 가려 먹기 - 전통 식생활 문화 체험해 보기
감사	7) 소중한 음식을 고맙게 여깁니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 음식을 소중하게 생각하기 - 가족과 함께 채소 키워 보기 - 농어촌 체험으로 농어업의 중요성 알기 - 먹을거리 만든 사람에게 감사하기 - 어려운 이웃과 음식 나누어 먹기

5) 녹색식생활모형 『녹색물레방아』

(1) 녹색물레방아

녹색물레방아는 적절하고 균형 잡힌 음식을 섭취하여 에너지를 생성하고 건강을 유지할 수 있도록 안내하는 식사지침 모형이다. 농림수산식품부와 한국영양학회에서 공동으로 제작하였고, 건강 유지에 필수적인 물과 운동의 필요성을 강조하면서 친환경적이며 한국적인 특징을 나타낸다. 모형의 기본인 물레방아는 자연의 힘을 이용하여 에너지를 생성하는 친환경 동력기로서 떨어지는 물의 힘으로 바퀴를 돌려 곡식을 찧거나 빵아 음식을 만드는데 이용하며 우리나라에서 전통적으로 이용되어 온 것으로 친환경과 한국적인 식생활을 상징한다.

녹색식생활모형은 하루에 어떤 음식을 어느 정도 먹어야 하는 지를 물레방아 모형을 통해 안내하는 식사구성안이다. 때문에 모형을 통해 여러 가지 영양소가 적절히 함유된 균형 있는 식사를 실천할 수 있도록 안내하고자 하였다. 따라서 음식의 구분과 섭취량을 일반인

〈그림1-1-5〉 녹색물레방아 모형



들이 쉽게 이해할 수 있도록 물레방아 그림으로 표시하였다.

녹색물레방아는 식품섭취의 다양성, 적절성, 균형성을 상징하고 있다. 6가지 식품군은 매일의 식사를 곡류, 어육·콩류, 채소류, 과일류, 우유·유제품류, 유지·당류로 구분한 것이고, 각 부분의 면적은 실제 섭취해야 되는 양을 표시한 것이다. 가운데 사람은 운동을 상징하며, 흐르는 물은 인간과 환경에서 물의 중요성과 함께 동력을 상징한다.

(2) 보건복지부 식품구성자전거

한편, 보건복지부는 농림수산식품부와는 다르게 국민에게 권장되는 식생활지침을 ‘식품구성자전거’로 표현하고 있다. 이 ‘식품구성자전거’는 이전 모형인 다보탑을 형상화한 ‘식품구성탑’을 자전거 모형으로 대체한 것이다. 탑 모형은 정상적인 탑의 층간 비율을 유지한 채 탑의 층별 면적에 따라 먹어야 할 식품의 양을 나타내기가 힘들고, 식사 조절만으로 비만 해소 등이 힘들다는 이유에서 보다 역동적인 자전거 모형으로 변경하였다.

‘식품구성자전거’의 뒷바퀴는 일반자전거와 바퀴 모양이 다르다. 일반자전거와는 달리

〈그림1-1-6〉 보건복지부 식품구성자전거 모형



‘식품구성자전거’의 바퀴 간격은 제각각이며, 바퀴 면적(간격)이 식품별 하루 섭취 권장량을 나타낸다. 바퀴 면적이 가장 넓은 것은 주식인 곡류(오렌지)이며, 그 외에 고기·생선·계란·콩류(보라), 채소류(초록), 과일류(빨강), 우유·유제품류(파랑), 유지·당류(노랑) 역시 제각기 다른 색깔로 표현하면서 각 면적은 하루에 섭취해야할 양을 표현하고 있다.

문제는 앞에서 보여준 농림수산식품부의 ‘녹색물레방아’와 보건복지부의 ‘식품구성자전거’ 모형은 모두 한국영양학회가 제작하고 성격도 비슷하다는 점이다. 국민에게 쉬운 영양·건강 정보를 제공한다는 것이 모형의 제작 취지인데 두 부처에서 각기 다른 모형을 제작하여 국민들에게 알린다면 국민들은 식생활 모형에 혼란을 겪을 수밖에 없다. 따라서 국민들에게 식생활 모형을 잘 알리기 위해서는 두 모형을 통일하고 함께 홍보하는 것이 필요하다.

4. 식생활교육의 역사

1) 해방 이후 1960년대 식생활교육

(1) 혼분식 장려운동

우리나라는 해방과 6.25 전쟁을 거치면서 양곡 부족이 심화되었고, 이로 인하여 정부의 주도하에 절미 운동이 이루어졌다. 쌀이 원료가 되는 술, 떡, 과자 등 가공 식품 제조를 금지하였고, 보건사회부와 농림부가 공동으로 ‘식생활개선 영양 강습회’를 통해 혼분식 장려 운동을 시행하였다. 이는 특정한 정책적, 사회적 배경에 의해 식생활이 영향을 받은 대표적인 예라고 할 수 있다. 학교 급식은 빵과 우유 중심의 구호 급식으로 이루어졌는데, 원조를 많이 지원했던 미국의 영향으로 국민들에게 서구식은 우수한 음식이라는 인식을 가지도록 하였다.

(2) 영양 개선 운동

1967년 한국인 영양권장량 제1차 개정안이 발표되었고, 다음 해인 1968년에는 유니세프(UNICEF), 국제연합식량기구(FAO), 세계보건기구(WHO)와 공동으로 식생활 개선과 농

민 체위 향상을 위한 ‘응용영양사업’을 추진하였다. 당시 우리 국민들의 식생활은 곡물 위주의 탄수화물 섭취에 편중되어 단백질 섭취량이 매우 부족하여 국민 영양 개선이 필요하였다. UN기관, 경제기획원, 농수산부, 보건사회부, 농촌진흥청 등의 실무자로 구성된 추진위원회가 시·군 농촌지도소 생활지도사와 영양지도 요원을 대상으로 식생활과 영양에 대한 이론 및 실습 교육을 하였고, 이들로 하여금 마을 주민들을 교육하도록 하였다. 또한 ‘응용영양시범마을 육성사업’을 실행하였다. 이는 시범 마을을 선정하여 영양섭취실태, 건강상태, 식습관 등에 대해 조사하고 영양 문제를 개선하기 위한 사업이었다. 부족한 영양소 보충, 영양 개선의 집 운영, 부족 식량을 위한 감자, 고구마 등 주곡 대체 식품 요리법, 교재 개발, 지도 요원 확보, 마을 주민 대상 반복 교육 등을 주요 내용으로 하였다.

(3) 영양사 제도 도입

국민의 영양을 개선하기 위하여 전문적인 영양사 양성이 필요하게 되었다. 1962년 ‘식품위생법’이 시행되면서 영양사 자격 조건이 규정되었다. 이 때 이후 영양 개선 및 식생활 안전의 문제가 국가차원에서 다루어지게 되었다.

2) 1970~1980년대

1970년대에는 쌀 생산량 증가 등으로 인하여 쌀 소비 억제 정책이 완화되고, 농촌진흥청을 중심으로 영양개선사업이 꾸준히 이루어졌다. 1980년대에는 조리 과정 중 영양 성분 손실을 최소화하고 우리 식성에 맞는 조리법을 개발하여 응용영양시범 마을에 보급하였다. 1981년에 학교급식법이 제정 공포되고, 학교급식제도가 시작되었다. 또한 농촌진흥청을 중심으로 농촌영양개선 사업, 생활개선시범마을 운영, 교육교재개발 등이 시행되었다.

3) 1990년대 이후

1993년 대통령선거공약으로 학교급식 확대가 채택되었고, 1997년 초등학교 급식 확대, 2002년까지 중·고등학교 급식 확대 사업으로 완료되었다. 건강과 식품 안전성에 대한 관심이

높아져 HACCP 시스템이 도입되었고 유기농산물, 자연식에 대한 요구가 높아지면서 건강 기능성 식품의 시장이 증대하였다.

고혈압, 당뇨병 등 생활습관병의 발병률이 높아짐에 따라 2003년 보건복지부에서는 만성질환의 가장 중요한 요인인 부적절한 식습관을 개선하기 위하여, 한국인을 위한 식생활 목표와 식생활지침을 발표하였다.

식생활 목표로 “첫째, 에너지와 단백질은 권장량에 알맞게 섭취한다. 둘째, 칼슘, 철, 비타민A, 리보플라빈의 섭취를 늘린다. 셋째, 지방의 섭취는 총에너지의 20%를 넘지 않도록 한다. 넷째, 소금은 1일 10그램 이하를 섭취한다. 다섯째, 건강 체중($18.5 \leq \text{BMI} < 25$)을 유지한다. 여섯째, 바른 식사 습관을 유지한다. 일곱째, 전통 식생활을 발전시킨다. 여덟째, 음식의 낭비를 줄인다.”는 내용을 제시하였다.

식생활지침은 “첫째, 곡류, 채소, 과일류, 어육류, 유제품 등 다양한 식품을 섭취하자. 둘째, 짠 음식을 피하고, 싱겁게 먹자. 셋째, 건강 체중을 위해 활동량을 늘리고, 알맞게 섭취하자. 넷째, 식사는 즐겁게 하고 아침을 꼭 먹자. 다섯째, 술을 마실 때는 그 양을 대폭 제한하자. 여섯째, 음식은 위생적으로 필요한 만큼 준비하자. 일곱째, 밥을 주식으로 하는 우리 식생활을 즐기자”로 설정하고 있다.

정부의 ‘식생활 목표’와 ‘식생활지침’은 적절하게 그리고 구체적으로 제시되었으며, 이것들이 올바르게 실천되면, 우리가 지향하고자 하는 식생활교육의 대부분 중요한 목표는 달성될 수 있었을 것이다. 그러나 우리 식생활교육의 현실은 보다 강력한 실천 행동과 노력들이 필요하였다. 이에 따라 이후에 ‘식생활교육지원법’을 제정하게 되었다.

또한 농산 식품 가공 및 조리법 지도 사업이 지속되었으며, 전통식품의 발굴과 농촌 장류의 사업화가 이루어졌다. 1990년대 농촌지역의 농업인의 건강증진을 위해 생활개선 시범 농가를 중심으로 영양 식품생산, 식품의 조리, 가공, 저장 방법 개선, 식품의 안전 관리 및 주방기구의 위생적 사용법을 지도하고 균형식 실천을 유도하였다. 쌀 소비 촉진을 위하여 쌀을 중심으로 한 한국형 식생활 정착에 중점을 두었다. 2000년대에는 지역 농특산물의 상품화 요구가 증대함에 따라 농산물의 부가가치 증대를 위한 농업인의 가공기술 수준 향상에 주력하였다. 한국 전통음식을 계승하고 전통음식의 부가가치를 높이기 위해 생활지도사들로 구성된 식품 가공 전문지도 연구회가 활발히 운영되었다.

민간에서는 한국영양학회가 식사구성안 및 식사구성법을 개발하여 일반 국민의 식생활 지도에 도움을 주었고, 대한영양사협회는 학교급식제도 확립과 영양교사제도 도입을 적극적으로 추진하여 학교 현장에서 식생활 지도를 가능하게 하였다. 일반 NGO 등은 식품안전성 문제를 제기함으로써 안전한 식품에 대한 정부와 소비자의 관심을 불러 일으켰고 다양한 식생활 안전교육을 실시하였다.

이러한 다양한 주체들의 식생활교육운동은 2009년 ‘식생활교육지원법’ 제정과 식생활교육국민네트워크 창립, 2010년 ‘국가 식생활교육 기본계획’ 수립으로 이어져 민관 합동의 식생활교육 시대를 맞이하게 되었다. 식생활교육지원법 시행을 계기로 환경·제도적 기반이 갖추어졌다고 볼 수 있다.

4) 2009년 식생활교육지원법 제정

2006년에 일본의 ‘식육기본법’과 유사한 법 제정을 대통령 직속 농어업·농어촌특별대책위원회의 추진과제로 선정하고, 식생활교육관련 전문가를 중심으로 ‘식생활교육기본법’ 제정 추진소위원회를 설치하여 기본법 제정의 기초를 준비하였다.

2008년 2월 15일 사단법인 국민농업포럼이 창립되면서 국민농업포럼의 2008년 주요 활동계획으로 식생활교육기본법 제정운동을 선정하고, 같은 해 5월 식생활교육기본법 제정특별위원회를 구성하여 호남, 충청, 영남지역에서 토론회를 개최하였다. 서울지역은 12월 18일 국회도서관에서 ‘농어업회생을 위한 국회의원 모임’과 국민농업포럼 공동주최로 토론회를 개최하여 각계각층의 광범위한 의견을 수렴하였다.

비슷한 시기인 2008년 12월 30일에 농림수산식품부가 국회 농림수산식품위원회 황영철 의원이 대표로(황영철, 김상수, 유성엽, 홍정욱, 이한성, 손범규, 정해걸, 신성범, 이계진, 박준선, 이해봉 의원 공동발의) ‘식생활교육지원법안’을 발의하여 2009년 2월 24일 농림수산식품위원회에 상정하여 논의가 시작하였다.

그러나 식생활교육기본법 제정특위는 이 법이 가져야 할 내용과 추진과정 등을 감안할 때 농식품부가 주도하기보다 범정부차원의 이해와 공감대 형성이 필요하고 범부처적으로 추진되어야 한다는 인식 하에 국회 교육과학기술위원회 김영진 의원이 대표발의하여

‘국민식생활교육기본법안’(김영진, 김우남, 강창일, 신학용, 손범규, 유성엽, 김춘진, 강기갑, 최재성, 박은수, 김종률, 유원일, 김성수 의원 공동 발의)을 2009년 4월 20일 농림수산물식품위원회에 상정하였다. 이는 보다 광범위한 지지계층의 적극적인 호응과 효율적 추진을 위하여 농식품부가 주관부서로서의 역할은 하지만 최소한 국무총리 수준에서 깊은 관심을 가지고 관장하는 법으로서 위상을 가져야 한다는 취지를 내포하고 있다.

이에 따라 ‘식생활교육지원법’과 ‘식생활교육기본법’이 국회 농림수산물식품위원회의 병합 심의를 거쳐 농림수산물식품위원회의 대안으로 2009년 4월 ‘식생활교육지원법’이 통과되어, 동년 11월에 시행·발효되었다.

이 밖에 식생활교육에 관련된 법안으로는 국민건강증진법(보건복지부), 어린이식생활안전관리특별법(교육과학기술부), 그리고 최근에 제정된 국민영양관리법(보건복지부) 등 다수가 있다.

5) 2010년 국가식생활교육위원회와 식생활교육 기본계획

농림수산물식품부는 ‘식생활교육지원법’ 제18조의 규정에 따라 2010년 2월 1일 ‘국가식생활교육위원회’를 구성하였다. 위원회는 관계 부처 차관, 유관기관장, 민간의 관련분야 주요인사 등 총 20명으로 구성되었고, 민간위원과 농림수산물식품부장관이 공동 위원장을 맡게 되었다. 2010년 4월 2일 제1차 국가식생활교육위원회를 개최하여, ‘건강한 국민, 녹색식문화’를 국가식생활교육의 비전으로 설정하고 환경, 건강, 배려를 고려한 녹색식생활 확산이라는 식생활교육의 3대 핵심가치를 목표로 한 ‘국가 식생활교육 기본계획’을 확정하였다. 또한 식생활교육의 정책목표를 효율적으로 추진하기 위하여 광역시도 및 기초 시군구에 이르기까지 지역 특성을 반영한 지역식생활교육기본계획을 5년마다 수립·추진할 것을 권장하고, 그 성과를 평가하고 조정하여, 식생활교육정책이 설정한 기본지표를 성공적으로 달성할 수 있도록 다양한 정책을 추진하고 있다.

식생활교육의 3대 지표는 그 지향하는 가치가 광범위하고 깊으며, 생각이나 의지보다는 결단을 통하여 구체적 삶 속에서 일상화된 습관으로 구현되어야 한다.

(1) 국가식생활교육위원회 소속부처 및 기관

국가식생활교육위원회에는 기획재정부, 교육과학기술부, 행정안전부, 문화체육관광부, 농림수산식품부, 보건복지부, 여성가족부, 환경부, 농촌진흥청 등 다양한 부처·기관이 참여한다. 교육과학기술부는 학교 교육과정상의 식생활교육 강화를 위하여 교과서 본문사례 개발 반영(6개 교과서)하였으며 식생활교육 관련 다양한 콘텐츠를 현장에 접목하기 위해 창의적 재량학습, 방과후 학교 등에 식생활교육을 접목시키고 있다. 또한 장독대 사업, 식생활교육관 설치, 텃밭조성 사업 등을 시행하고 있다. 교사 직무연수 제도에 식생활교육 과정을 연결하기 위하여 교육기관에 선정된 교대(13개소)와 연계하였다.

보건복지부는 국민의 영양 관리 및 영양개선 교육을 시행하며, 관련 정보를 제공하고 있고, 식품의약품안전청을 중심으로 건강과 위생, 영양 중심의 식생활교육을 전개하고 있다.

환경부는 음식물쓰레기 줄이기 사업에 중점을 두고, 제도 개선을 통한 ‘음식물쓰레기 줄이기’사례를 전파하고 있다. 친환경 음식문화 조성과 에너지 절약으로 ‘저탄소 녹색성장’ 실현을 위해 2012년까지 음식물쓰레기 발생량을 20%이상 절감하기 위하여 여러 가지 정책을 추진 중에 있다. 음식물쓰레기 종량제 확대 실시, 지자체 음식물쓰레기 감량화 시책 등을 도입하고 생활패턴 변화를 위한 홍보 및 교육을 강화하고 있다.

농촌진흥청은 전통식생활 확산을 위한 한국 전통음식학교를 매년 10개소씩 운영, 지원하고 있으며, 향토음식 자원화를 위하여 총 74개소의 ‘농가맛집’을 육성하였고, 각 지역마다 향토음식연구회를 육성(140개회, 7,205명)하여 점차 사라지는 지역 향토음식을 발굴하고 지역주민들에게 교육시키고 있다. 또한 농어촌 식생활 체험공간 조성을 위하여 2002년부터 2008년까지 170개 농촌 전통테마마을을 지정 조성하였으며, 농촌현장에서 다양한 체험교육을 받을 수 있도록 농촌 교육농장을 357개 육성하였고, 농장주가 체험교사로서 전문능력을 향상시키기 위해 단계별 교사 양성과정을 2006년부터 36회 실시하여 1,427명을 교육하였다.

농협중앙회는 국가식생활교육위원회에 민간위원으로 참여하여 건강 식단 개발 등 다양한 연구 개발 및 홍보를 추진하고 있다. 특히 2011년에 창립 50주년을 맞아 ‘食사랑 農사랑’운동을 선포하였고, 다양한 대국민 식생활 캠페인을 전개하였다. 주요 내용으로는 기업·학교 등에 건강 식생활 실천 캠페인을 실시하였고, 식교육 전문농장을 조성하고 식탁과 농장

거리 줄이기 사업을 전개하였으며 향토음식마을, 농가맛집을 육성하였다.

(2) 시민사회 식생활교육

지금까지 시민사회는 식생활교육의 큰 축을 담당해 왔으며, 그 내용과 방법도 꾸준히 넓혀왔다. 내용면에서 단순한 식생활교육 활동에 머무르지 않고 생산자와 소비자가 손을 맞잡고 적극적으로 대안적 밥상문화와 농업방식을 모색·실천하는데 노력해왔다. 시민사회의 식생활교육은 기존의 식품 영양과 건강, 식품 안전을 내용으로 하는 식생활교육 뿐만 아니라 먹을거리의 획일화·균일화와 농업의 공업화·탈자연화에 대항하는 다양성·지역성·관계성·순환성·개성화를 중시하는 대안적으로 전개되고 있다. 또한 소비자와 생산자가 함께 하고, 전국단위가 아닌 지역을 중심으로 생협, 농업, 로컬푸드, 급식, 환경, 소비자 등의 다양한 시민단체와 폭넓은 계층 사람들이 함께하는 지역 식생활교육 운동으로 발전되어 가고 있다.

시민사회에서도 가장 폭넓고 활발하게 식생활교육 운동을 전개해오고 있는 곳은 생협이다. 생협은 지난 25여년간 생산자와 소비자가 함께 참여·연대하는 유기농 직거래 운동 및 도농생활공동체 운동을 전개해 왔다. 생협이 전개하고 있는 주요한 식생활교육으로는 유기농식품 생산·소비활동, 유기농 현장 견학·체험·일손돕기 활동, 다양한 생산자·소비자 교류활동, 어린이 농촌캠프(생명학교) 운영, 각종 요리모임 및 요리학교 운영, 식품안전교육 활동 전개, 가까운 먹을거리 운동(푸드마일리지 캠페인), 생물 다양성 조사·체험 활동, 유전자 조작식품 반대 연대활동 등이 있다. 이러한 운동 주체들로는 한살림생협, 아이쿱생협, 두레생협, 여성민우회생협 등이 있다.

급식단체들은 아이들의 건강과 안전을 위한 친환경 학교급식 차림과 이를 통한 국내 농업의 회생 및 활성화를 목적으로 ‘친환경 학교급식’운동을 꾸준히 전개해오고 있다. ‘친환경 학교급식’의 필요성에 대한 문제 제기와 이해 확산에만 머무르지 않고 학교급식을 아이들이 올바른 먹을거리와 농업에 대한 이해를 높일 수 있는 식생활교육의 장으로 만들기 위해 적극적인 정책 제안과 활동을 전개해오고 있다. 안전한 학교급식을 위한 국민운동본부, 친환경무상급식 풀뿌리국민연대, 학교급식전국네트워크 등을 중심으로 친환경 학교급식 운동을 통한 식생활교육 활동을 전개하고 있다.

환경시민단체들은 먹을거리와 환경 관계를 둘러싼 문제들에 대한 사회적 문제 제기와

시민들의 이해를 높이는 다양한 행사 및 교육 활동을 전개해 오고 있다. 유전자조작식품, 환경호르몬, 화학첨가물, 잔류농약, 방사능 등에 대한 문제 제기를 끊임없이 제기하고 있다. 환경운동연합, 녹색연합, 여성환경연대, 환경정의, 소비자시민모임 등이 먹을거리와 환경 관계 문제를 의제로 삼아 식생활교육 활동을 전개하고 있다.

환경농업단체들의 경우 친환경유기농업 육성·보급, 제철 농산물 꾸러미 사업, 텃밭가꾸기, 토종씨앗 지키기, 토종 농산물 나누기, 도농교류 및 농업체험, 귀농학교 및 도시농부학교, 도시민 생활농업교육 등을 내용으로 친환경유기농업을 중심 소재로 한 다양한 식생활교육 활동을 전개하고 있다. 환경농업단체로는 흙살림, 정농회, 한국유기농업협회, 전국귀농운동본부, 한국가톨릭농민회, 전국농업기술자협회 등이 있다.

로컬푸드 단체들은 글로벌 식품 및 공장형 식품으로 설명되는 먹을거리의 획일화·집중화, 안전성 문제 증폭, 환경부하 증대, 전통적 먹을거리의 상실, 식량자급기반 위축 등을 극복하기 위해 로컬푸드, 슬로푸드 운동 전개해오고 있다. 원주, 평택, 완주, 춘천 등지의 로컬푸드 단체와 로컬푸드 운동본부, 슬로푸드문화원 등이 농업과 먹을거리의 지역성과 다양성 가치를 지역 먹을거리 생산·소비와 연계하여 지역 농업현장 견학·체험 등을 소재로 한 다양한 식생활교육 활동을 전개하고 있다.

6) 민간의 식생활교육

(1) 식생활교육국민네트워크

식생활교육지원법 제정에 발 맞춰 2009년 12월 17일 식생활과 관련한 건강, 영양, 조리, 환경, 교육, 의료, 보건, 식품, 언론, 출판, 방송, 종교, 농협, 생협, 농림수산업계 등 범시민, 사회단체가 참여하여 식생활교육국민네트워크를 창립하였다. 식생활교육국민네트워크는 자발적이고 창의적인 민·관 거버넌스 개념의 식생활교육을 위한 단체로서 정부와 함께 범국민운동을 전개하기 위한 식생활교육국민운동의 기반이 되고 있다.

식생활교육국민네트워크는 식품·영양·조리·교육·보건·의료·시민·소비자·생산자단체 등 60개 단체들이 참여하고 있으며, 전 국민을 대상으로 식생활교육을 시행하기 위해 현재 16개 광역 시도 전체와 39개 시·군·구 네트워크를 창립하였고, 전국 각 기초단체에서 네트

워크 준비위원회를 구성하는 등 추가 창립이 진행 중이다. 현재 식생활교육지역네트워크에는 360개의 단체가 참여하며 민·관 네트워크 조직으로 거듭나고 있다.

식생활교육국민네트워크에서는 2010년부터 녹색식생활 보급을 위하여 여러 가지 사업을 수행하고 있다. 범국민적 공감대 형성을 위하여 식생활교육의 달, 가족밥상의 날 홍보 실천 활동, 범국민 식생활 개선을 위하여 녹색물레방아 홍보, 캠페인송 제작, 공익광고 등을 제작하여 캠페인을 전개하고 있고, 전통 식문화계승·발전을 위한 지속적인 활동을 전개하고 있다. 또한 녹색식생활 및 농어촌 체험과정 프로그램을 개발하고 국가식생활교육기관 녹색식생활 프로그램 표준모델을 개발하였으며 녹색식생활교육을 위한 교과서 본문 사례 6종을 개발하였다. 식생활교육 홍보를 위하여 녹색식생활정보 114 홈페이지(www.greentable.or.kr)를 운영 중이고, 녹색식생활지침서 및 교육교재 17만부를 제작·보급하였으며, 가정식생활수첩을 매년 100만부씩 제작·보급하였다. 농어촌에 대한 이해 증진과 녹색식생활교육을 위한 전문 인력을 양성하고 있으며, 국민의 올바른 식생활 영위를 위하여 ‘국가식생활교육기관’ 26개를 지정하였고, 농어촌에 대한 이해 증진과 식생활 체험 기회를 다양화하기 위해 ‘우수 농어촌 식생활 체험공간’ 77개를 지정하였다. 녹색식생활 및 농어촌체험 과정을 통해 410개교 초·중학생 50,560여명이 교육, 녹색식생활 체험 학교 321개교 초·중학생 6,880여명을 대상으로 체험을 통한 식생활교육을 실시하였다. 또한 전국 학부모대상으로 전통 장류·떡류 만들기 교육(300명), 식습관교육 프로그램(7,538명), 24절기 전통음식 요리체험(1,680명), 어린이집 텃밭가꾸기(4개월) 등을 통해 다양한 체험교육을 실시하였다. 녹색식생활교육 실천방안 등을 모색하기 위하여 수차례 심포지엄을 개최하였고 식생활교육주체 양성을 위하여 워크숍 등을 개최하였으며, 광역시·도청 및 교육청 등 관계기관과 네트워킹을 위한 다양한 사업들을 수행하였다.

제2부

식생활교육 추진 현황



제1장 국가 식생활교육 기본계획

제2장 식생활교육 인프라 구축

제3장 환경친화적인 식생활 기반 구축

제4장 한국형 식생활 실천 추진

제5장 체험을 바탕으로 배려와 감사하는
식생활

제6장 주요 민간 식생활교육 단체



2012
식생활교육
백서

제1장. 국가 식생활교육 기본계획

개인의 건강에 초점을 둔 종래의 식생활교육은 식생활교육지원법 시행(2009년 11월)과 함께 새로운 패러다임으로 전환하게 되었다. LOHAS(Lifestyle Of Health And Sustainability)에 대한 관심이 증가하게 되고 식품·농어업·학계 등 모든 분야에서 올바른 식생활 정립의 필요성을 강조하면서 환경·감사·배려를 생각하는 범국가적 식생활교육을 체계적으로 추진할 필요성이 대두되었다. 이에 정부는 2010년 4월 기획재정부, 교육과학기술부, 행정안전부, 문화체육관광부, 농림수산식품부, 보건복지부, 환경부, 여성가족부, 농촌진흥청 등의 부처가 협력하여 “음식이 세상을 바꾼다”는 모토 하에 2010~2014 제1차 국가 식생활교육 기본계획을 수립하였다(2010). 본 계획에서는 식생활교육의 목표와 전략, 추진과제 및 세부 실천과제, 추진일정 및 소요예산을 상세히 제시하고 있다.

1. 식생활교육의 목표 및 전략

2010~2014 국가 식생활교육 기본계획에서는 ‘건강한 국민, 녹색 식문화’라는 비전을 내걸고 기존의 영양적 중심의 식생활교육에서 환경, 배려까지 고려하는 녹색식생활교육을 통해 삶의 질을 향상시킬 수 있는 식문화 교육을 지향한다는 점을 분명히 하고 있다.

이를 위해 2009년도에 녹색식생활 실태조사를 실시하였고, 이 결과를 토대로 녹색식생활이 추구하는 환경·건강·배려 측면의 9가지 성과지표를 제시하였다. 성과지표의 효과적인 달성을 위해서 첫째, 식생활교육에 대해 범국민적 붐이 조성되고 확산될 수 있는 기회를 마련해야 하며, 둘째, 민·관, 가정·학교 및 지역 실정에 맞는 추진체계의 확립이 필요하며, 셋째, 생활 속에서 실천 가능한 교육 콘텐츠 및 방법을 발굴하여 활용해야 할 것이며, 마지막으로 녹색식생활 실천을 위한 체험 기반을 마련해야 한다는 전략을 수립하였다. 또한 4개 부문별 추진과제를 설정하고 세부 실천과제와 실천목표를 설정하였다.

2. 추진 과제

1) 식생활교육 인프라 구축

추진 과제	세부 실천 과제
1-1. 법령 체계 정비	● 식생활교육지원법 시행
1-2. 전문인력 양성	● 식생활교육기관 지정 ● 교육기관을 통한 전문인력 양성
1-3. 녹색식생활 가이드 마련	● 식생활 실태조사 실시 ● 녹색식생활지침 개발·보급
1-4. 정보 플랫폼 구축	● 녹색식생활정보 114 구축 ● 물레방아 식생활 모형 개발·보급
1-5. 추진체계 정립	● 국가·지역 식생활교육위원회 구성 ● 지역 식생활교육 기본계획 수립 ● 식생활교육 조례 제정 ● 범국민운동조직 활동 지원

2) 환경친화적인 식생활 기반 구축

추진 과제	세부 실천 과제
2-1. 환경친화형 식생활교육 ·식품 안전 교육 강화	● 환경친화적 식품 소비 활성화 교육 ● 농식품 안전 교육 강화 ● 자원절약 교육 확대
2-2. 환경친화적인 식생활 실천 기반 확충	● 친환경농산물급식지원센터, 소비자판매장 지원 ● 「녹색매점」설치 ● ‘지역순환형 학교급식시스템’ 구축 ● 푸드마일리지 정보제공 ● ‘식품 탄소 표시인증제’ 도입 ● 건강·검소·고품격 한식세계화 추진

3) 한국형 식생활 실천

추진 과제	세부 실천 과제
3-1. 가정에서의 식생활교육 실천 유도	<ul style="list-style-type: none"> ● 가정식생활수첩 배포 ● 가족 밥상의 날 지정 ● 식생활교육의 달 지정 ● 생애주기별, 가족 구성원별 교육 기회 제공
3-2. 유치원·학교에서의 식생활교육 강화	<ul style="list-style-type: none"> ● 식생활교육 교재 제작·보급 ● 식생활 연구학교, 방과후 교실 지정·운영 ● 교대 대상 녹색식생활교육사업 실시 ● 녹색식생활지침을 반영한 교육과정 개정
3-3. 전통 식문화 계승·발전	<ul style="list-style-type: none"> ● 향토음식 자원화(농가맛집 등) ● 맞춤형 전통식생활교육 실시 ● 향토음식연구회 활성화 ● 한식 우수성 DB 구축, 홍보

4) 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활

추진 과제	세부 실천 과제
4-1. 농어촌 체험을 통한 배려와 감사의 마음 배양	<ul style="list-style-type: none"> ● 우수 농어촌 식생활 체험 공간 지정 ● 농어촌 체험교육 활성화 ● 농어촌 체험 여행상품 개발
4-2. 식생활 체험 기회 확대	<ul style="list-style-type: none"> ● 학생·학부모 및 전 국민 체험 활성화 ● 식생활 증진 학술행사, 페스티벌 개최·지원 ● 도시농업(시민텃밭, 옥상정원 등) 확산 ● 1가족·1校·1社 - 1체험농장 갖기 운동 전개

제2장. 식생활교육 인프라 구축

1. 법령 체계 정비

‘식생활교육지원법’시행을 계기로 환경친화적인 녹색식생활교육 추진을 위한 법적·제도적 기반이 마련되었다. 식생활교육과 관련된 법령은 이외에도 국민건강증진법, 어린이식생활안전관리특별법(보건복지부), 학교급식법(교육과학기술부), 국민영양관리법(보건복지부) 등 다수가 존재한다. 이렇듯 식생활교육은 전 정부적인 관심을 받고 있으며, 각 부처별로 다양한 정책들을 통해 식생활교육이 이루어지고 있다.

식생활교육 관련 법령으로 가장 먼저 제정된 것은 학교급식법으로 1981년 1월 29일에 제정되었으며, 2011년 7월 21일에 최종 개정되었다. 학교급식의 질 향상과 학생의 건전한 심신발달, 국민 식생활 개선을 목적으로 하며, 올바른 식습관 형성을 위한 식생활 지도에 관련한 내용 등을 담고 있다. 최근 친환경 무상급식 확대를 위한 재개정을 촉구하는 움직임도 있다.

국민건강증진법은 1995년 1월 5일에 제정되었으며, 몇 차례 개정을 거쳐 2011년 6월 7일 최종 개정되었다. 국민건강증진법은 국민에게 건강에 대한 가치와 책임의식을 함양하도록 건강에 관한 바른 지식을 보급하고, 건강생활 실천 여건을 조성함으로써 국민의 건강을 증진함을 목적으로 하며, 국가·지자체의 영양 지도 실시 등을 내용으로 담고 있다.

어린이식생활안전관리특별법은 2008년 3월 21일 제정되었으며, 2011년 6월 7일 최종 개정되었다. 어린이들이 올바른 식습관을 갖도록 하기 위하여 안전하고 영양을 고루 갖춘 식품을 제공하는 데 필요한 사항들을 규정하여 어린이 건강 증진에 기여하기 위해 제정되었다. 식생활교육 관련 내용으로는 어린이 기호식품에 대한 안전·영양 공급 교육 및 홍보와 어린이 식생활 관리에 필요한 안전·영양교육 실시 등이 있다.

국민영양관리법은 가장 최근인 2010년 3월 26일 제정된 법으로 국민의 식생활에 대한

과학적인 조사·연구를 바탕으로 체계적인 국가영양정책을 수립·시행하여 국민의 영양 및 건강 증진을 도모하고 삶의 질 향상에 이바지하기 위해 제정되었다. 식생활교육과 관련된 내용으로는 국민영양관리 기본계획, 영양관리사업, 영양사의 면허 및 교육 등이 있다.

〈표2-2-1〉 식생활교육 관련 법령 현황

법률명(제정일)	제정 목적	식생활교육 관련 주요 내용
국민영양관리법 (2010. 3. 26)	국민의 식생활에 대한 과학적인 조사·연구를 바탕으로 체계적인 국가영양정책을 수립·시행함으로써 국민의 영양 및 건강 증진을 도모하고 삶의 질 향상에 이바지	<ul style="list-style-type: none"> • 국민영양관리기본계획 등 • 영양관리사업 • 영양사의 면허 및 교육 등
식생활교육지원법 (2009. 5. 27)	식생활에 대한 국민적 인식을 높이기 위해 필요한 사항을 정하여 식생활 개선, 전통 식생활 문화 계승·발전, 농어업 및 식품산업 발전 도모, 삶의 질 향상에 기여	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활교육 기본방향 • 식생활교육 기본계획 수립 • 국가식생활교육위원회 구성 • 식생활교육 기반 조성 등
어린이식생활안전관리특별법 (2008. 3. 21)	어린이들이 올바른 식생활 습관을 갖도록 하기 위하여 안전하고 영양을 고루 갖춘 식품을 제공하는데 필요한 사항을 규정하여 어린이 건강 증진에 기여	<ul style="list-style-type: none"> • 어린이 기호식품에 대한 안전·영양공급 교육 및 홍보 • 학교장은 어린이 식생활 관리에 필요한 안전·영양교육을 정기적으로 실시
국민건강증진법 (1995. 1. 5)	국민에게 건강에 대한 가치와 책임의식을 함양하도록 건강에 관한 바른 지식을 보급하고, 건강생활 실천 여건을 조성함으로써 국민의 건강 증진	<ul style="list-style-type: none"> • 국가·지자체의 영양 지도 실시 • 국민영양조사 실시
학교급식법 (1981. 1. 29)	학교급식의 질 향상과 학생의 건전한 심신의 발달, 국민 식생활 개선	<ul style="list-style-type: none"> • 올바른 식생활 습관 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통 식문화 계승·발전을 위해 식생활 지도

2. 식생활교육기관을 통한 전문인력 양성

1) 식생활교육기관 지정

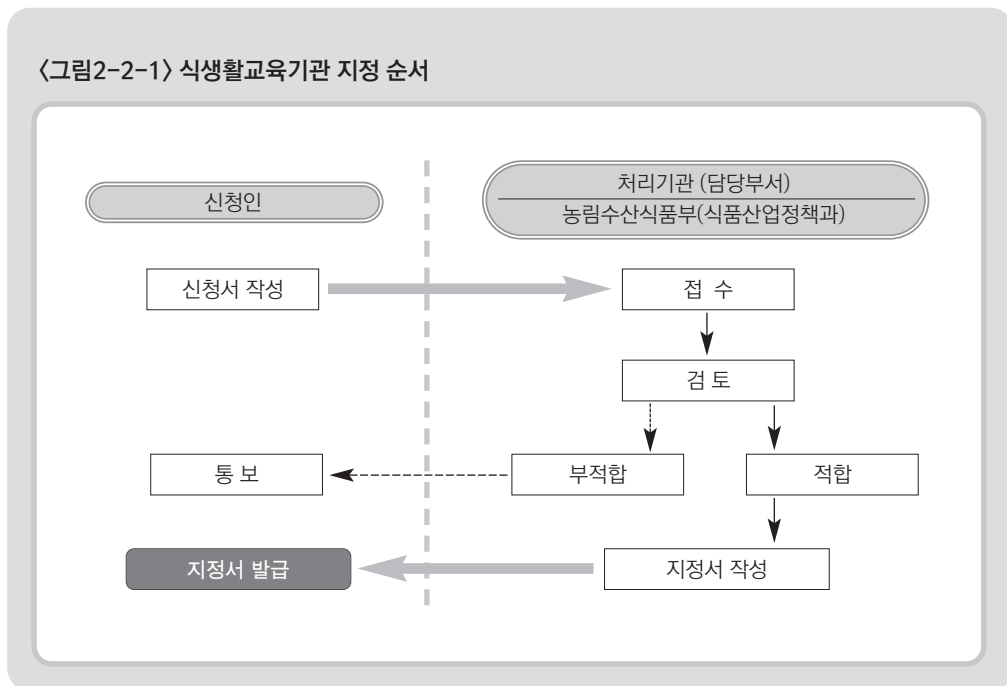
선진국 교육 사례에서 보듯이 교육자 역량이 식생활교육에 절대적 역할을 차지하고 있는 것을 쉽게 알 수 있다. 국가식생활교육기관은 농어촌에 대한 이해를 증진시키고 녹색식생활

교육을 위한 전문인력을 양성하며, 국민의 올바른 식생활 영위를 위해 필요하다. 이를 위하여 식생활교육지원법 제25조와 시행령 제14조에서는 ‘식생활교육기관’지정을 규정하고 있다.

이에 따라 국·공립 교육시설, 대학 및 식생활관련 기관·단체 중 지정 기준에 부합한 교육기관이 식생활교육기관으로 지정되었다. 2010년 16개, 2011년 5개, 2012년 5개로 2012년 현재 총 26곳이다. 가장 많은 곳이 서울(7개)과 충남(4개)이며, 대부분의 시·도는 1~2개에 머무르고 있다. 국가 식생활교육 기본계획 상에서 식생활교육기관은 2010년까지 각 시·도에 1개, 2014년까지 100개, 2020년에는 전체 시·군·구에 모두 지정하는 것이 목표이다. 2010년에는 지정 목표를 달성하였으나, 2011년, 2012년에 지정 기관이 5개씩에 불과하여 계획대비 실행률은 2014년 목표의 26%로 3년차의 목표 도달에는 미진한 상황이다. 앞으로 식생활교육기관 지정을 위한 노력이 더욱 필요하다.

식생활교육기관은 교육과정, 교육내용의 체계성 및 교육기능 수행 역량과 식생활교육 관련 인력의 전문성, 교육 시설 및 장비 등 교육환경 조성 현황 등을 토대로 지정된다. 식생활

〈그림2-2-1〉 식생활교육기관 지정 순서



교육기관 지정은 식생활교육기관으로 지정받으려는 자가 신청서를 작성하여 농림수산물식품부 식품산업정책과에 접수하면 이에 대하여 검토하여 적합, 부적합을 판단한 뒤 지정하게 된다. 신청서에는 운영계획서, 교육과정 및 교육 내용, 교육 관련 인력 현황, 시설 및 장비 등 교육환경 조성 현황 등이 첨부되어야 한다.

이렇게 지정된 식생활교육기관에서 교사, 영양(교)사, 조리사, 선도농어가(농어업 발전을 이끌어 나가는 우수 농어가) 등을 식생활교육 전문인력으로 양성하고 있다. 교육은 녹색식생활교육교재를 활용하여 녹색식생활의 개념, 식품 안전성, 농어업의 이해, 전통 식문화, 영양, 식생활과 환경 등에 관련된 내용으로 구성되어 있으며 이론과 실습을 병행하여 이루어지고 있다.

2) 식생활교육 전문인력 양성

식생활교육기관은 식생활교육 전문인력을 양성하기 위한 곳이며 그 임무는 건강, 환경, 배려의 식생활 확산에 있다. 식생활교육기관에서는 양성된 전문인력들이 식생활교육 수요자를 대상으로 직접 교육을 수행하는 현장성과 식생활교육 프로그램을 개발할 수 있는 전문성을 가지도록 교육하고 있다. 또한 식생활교육기관은 녹색식생활교육의 저변 확대를 위해 프로그램 및 교재 개발·보급에 힘쓰고, 지역사회와 유기적 협력을 통해 교육의 실천과 보급에 힘쓰고 있다.

녹색식생활교육 구현이라는 동일한 목적 하에 식생활교육기관 운영의 타당성, 효율성, 신뢰성을 기하기 위해서는 전문화되고 표준화된 프로그램을 개발하여 보급할 필요가 있다. 이에 농식품부에서는 ‘국가식생활교육기관 녹색식생활교육 프로그램 표준 모델’을 개발하였다. 표준 프로그램은 식생활교육지원법 및 국가 식생활교육 기본계획의 원칙과 취지를 충실히 따르고 있으며, 녹색식생활 핵심가치인 환경, 건강, 배려를 주요 체계로 하며, 대상에 따라 ‘기초’영역과 ‘교육’영역을 포함하여 구성하고 있다. 식생활교육 대상에 따라 전문가 과정(교사, 영양(교)사, 조리사, 선도농어가), 일반과정(학생, 학부모, 정책담당자), 녹색식생활교육 강사양성과정으로 분류하여 구성하였다.

〈표2-2-2〉 교사용 프로그램 내용체계 (30시간)

대영역	중영역	소영역	이론 - 실습	시간
1. 기초	1-1 녹색식생활의 이해	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활환경의 변화 • 녹색식생활의 개요 • 녹색식생활의 실천 • 외국 녹색식생활교육의 동향 	2-0	2
2. 건강	2-1 식생활과 건강	<ul style="list-style-type: none"> • 현대 우리 사회 식생활의 문제점 • 식생활과 건강과의 관계 • 식생활 평가 	3-0	9
	2-2 녹색식단 작성과 녹색 소비	<ul style="list-style-type: none"> • 균형 잡힌 식사의 이해 • 녹색식단 작성방법 및 녹색소비 방법 • 녹색 식단 작성의 실제 	2-1	
	2-3 농수산물 식재료의 이해	<ul style="list-style-type: none"> • 식재료의 기능 및 분류 • 계절별, 지역별 식재료의 종류 및 특징 • 녹색 음식 만들기의 실제 	2-1	
3. 환경	3-1 식생활과 환경	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활과 환경과의 관계 • 음식 자원 절약 및 환경위생 	2-1	8
	3-2 농수산물산업	<ul style="list-style-type: none"> • 농어업의 가치 • 농어촌 체험 	2-0	
	3-3 위생과 안전	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 안전과 건강 • 안전한 식생활 실천 	2-1	
4. 배려	4-1 전통 음식의 이해 및 조리	<ul style="list-style-type: none"> • 전통 음식의 종류 • 전통 음식의 특징 • 전통 음식의 조리 	2-2	7
	4-2 식생활과 문화	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활문화의 이해 • 우리 전통 식문화의 특징 • 다문화사회의 식생활 • 전통 음식 문화 체험 	2-1	
5. 교육	5-1 식생활교육과정 및 교수법	<ul style="list-style-type: none"> • 학교 식생활교육과정 • 식생활교육을 위한 교수·학습모형 • 식생활교육의 실제 	1-1	4
	5-2 미각교육	<ul style="list-style-type: none"> • 미각교육의 개념, 필요성, 내용 • 미각교육 방법 • 미각교육 실습 	1-1	
계			20-10	30

〈표2-2-3〉 영양(교)사용 프로그램 내용체계 (30시간)

대영역	중영역	소영역	이론 - 실습	시간
1. 기초	1-1 녹색식생활의 이해	<ul style="list-style-type: none"> • 우리나라 식품 섭취 실태 • 녹색식생활의 개요 • 식생활교육의 동향 • 외국의 식생활교육 정책 	3-0	3
2. 건강	2-1 식생활과 건강	<ul style="list-style-type: none"> • 식품과 영양 • 식품과 건강 	2-0	7
	2-2 녹색식단 작성과 녹색소비	<ul style="list-style-type: none"> • 균형 잡힌 식사의 이해 • 녹색 식단 작성 방법 및 녹색 소비 방법 • 녹색 식단 작성의 실제 	1-2	
	2-3 농수산 식재료의 이해	<ul style="list-style-type: none"> • 식재료의 기능 및 분류 • 계절별 식재료의 종류 및 특징 • 지역별 식재료의 종류 및 특징 	2-0	
3. 환경	3-1 식생활과 환경	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활과 환경과의 관계 • 음식 자원 절약 및 환경위생 	2-1	8
	3-2 농수산식품 산업	<ul style="list-style-type: none"> • 농어업의 가치 • 농어촌 체험 	2-0	
	3-3 위생과 안전	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 안전과 건강 • 안전한 식생활 실천 	2-1	
4. 배려	4-1 전통식생활의 이해 및 조리	<ul style="list-style-type: none"> • 전통 식생활의 이해 • 전통 식생활 체험 	2-0	5
	4-2 식생활과 문화	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활문화의 이해 • 우리 전통 식문화 • 전통 음식 문화 체험 	3-0	
5. 교육	5-1 식생활교육 지도 및 자료 개발	<ul style="list-style-type: none"> • 학교 식생활교육의 이해 • 식생활교육을 위한 지도방법 • 식생활교육의 자료 개발 	2-2	7
	5-2 미각교육	<ul style="list-style-type: none"> • 미각교육의 개념, 필요성, 내용 • 미각교육 방법 • 미각교육 실습 	2-1	
계			23-7	30

3) 식생활교육기관 현황

대한영양사협회는 2011년 11월 11일 식생활교육기관으로 지정되어 2012년 5월 2일 식생활교육 전문가 과정을 개설하였다. 영양사를 대상으로 온라인 10차, 체험학습 1차 과정 속에서 식생활 교재를 활용하여 식생활교육에 대한 다양한 교육을 진행하였다. 17회의 현장체험학습 등을 통하여 2012년 한 해 동안 570여 명이 교육과정을 수료하였다.

숙명여자대학교 한국음식연구원은 2003년부터 아동요리지도자 과정을 운영하였으며, 이러한 노하우를 바탕으로 2009년 6월 식생활교육연구센터를 개원하였다. 교육과정은 15 회차로 구성되어 있고 식품영양, 유아교육, 한국전통음식 등 관련학과 교수 및 연구진의 참여로 진행된다.

대한식문화연구원은 2012년 식생활교육기관으로 지정되었다. 지역 기반형 복지사업의 일환으로 중구 지역 소재 6개교에서 초등학교 저학년 대상 미각교육을 실시하였으며, 뇌 병변 장애아동을 위한 재활 치료개념의 미각 교육을 성북구 소재 재활의원에서 실시하였다.

호서대 에코푸드연구소는 2011년 4월에 교육기관으로 지정되었으며 학회와 연계한 자체 사업으로 식생활교육 프로그램을 진행하였다. 영양사를 대상으로 한 쌀 중심 한국형 미각교육 프로그램 매뉴얼과 자연 친화형 기초 감각 프로그램을 개발하여 이를 적용한 전시회를 2012년 11월 2일 aT센터에서 개최하였다. 이와 함께 친환경 재료와 조리법을 활용한 건강 간식 레시피 개발을 통해 계절별 친환경 간식 콘텐츠 전시회를 함께 개최하였다.

경북여성정책개발원은 2011년 4월에 교육기관으로 지정되어 2011년 중등교사 직무연수 식생활교육전문가 양성(60시간, 32명 수료), 2012년 식생활교육전문가 양성교육(60시간, 29명 수료), 아동을 위한 녹색식생활교육 지도자 양성(60시간, 25명), 한국절기 음식과 식생활교육(15시간, 119명 수료) 등을 시행하였다.

한살림 식생활교육센터는 2011년 4월에 교육기관으로 지정되어 2011년 46회 교육을 통해 1,313명, 2012년 278회 교육을 통해 4,650명의 교육생을 배출했다. 주요 프로그램으로는 한살림 식생활교육강사 양성과정, 유아교사 대상 식생활교육강사 양성과정, 식생활교육 활동가 역량강화 워크숍, 찾아가는 초등식생활교육 ‘지구와 밥상을 살리는 가까운 먹을거리’, 생산자 대상 식생활교육 강사양성과정, 기타 유치부·초중등 성인대상 식생활교육 등을

진행하였다.

슬로푸드문화원은 2011년 2월에 교육기관으로 지정되어 2012년 성인대상 교육으로 슬로푸드매니저과정(8기~12기, 164명), 식생활교육전문가과정(1기~2기, 24명), 절기음식워크숍(28회, 1,160명), 미각교육워크숍(1회, 19명)을 시행하였으며 어린이·청소년대상 교육으로 청소년 요리교실(6개 학교 120명), 어린이 미각체험교실(16개 학교 480명), 엄마와 함께하는 슬로푸드(40개 어린이집·유치원 2,400명), 학교텃밭(10개 학교, 유치원상자텃밭(10개유치원), 현장체험학습(3박4일 3기수 100명)을 시행하였다. 어린이·청소년대상 교육은 남양주시청으로부터 위탁받아 진행하였으며 교육효과를 높이기 위한 이벤트로 ‘청소년 요리교실 합동수료식’과 ‘청소년 요리경연대회’, ‘청소년 포럼’을 개최하였다. 지역을 거점으로 풍부한 어린이·청소년 대상 교육경험을 통해 새로운 교육 프로그램을 개발하고 이를 녹색식생활교육 지도자 양성과정에 적용하는 체계적인 식생활교육 시스템을 갖추고 있다.

서울교육대학교 교육연수원의 경우 2010년 8월 식생활교육기관으로 지정되었다. 2012년 7월 초·중·고 교사 60명을 대상으로 식품안전 교육(15시간)을 실시하였고, 8월에는 절기음식 교육(15시간)을 초·중·고, 영양사, 조리사(총 103명)를 대상으로 진행하였다. 광주교육대학은 2010년 9월 교육기관으로 지정되어 2012년에 절기음식 교육 109명, 전남 영양교사(40명)를 대상으로 녹색식생활관련 직무연수 교육을 실시하였다. 춘천교육대학교는 2010년 10월 식생활교육기관으로 지정되었으며, 2011년에 교사 대상(40명) 녹색식생활관련 실과 직무 연수와 초·중·고 5·6학년생을 대상으로 어린이 건강요리 경연대회를 실시하였으며, 2012년에도 동일한 교육 및 대회와 함께 강원지역 유·초·중교사 30명을 대상으로 ‘GREEN Kids Cooking’ 자율연수를 실시하여 총 172명을 교육하였다. 제주교육대학교는 2010년 11월에 교육기관으로 지정되어 2012년에 절기음식과 식생활교육 직무연수를 교사, 영양(교)사, 조리사 121명을 대상으로 실시하였으며, 함덕 초등학교 어머니회 학부모와 교사들이 참여하는 떡 케이크 만들기 교육 등을 실시하였다.

〈표2-2-4〉 식생활교육기관 지정 현황 (2012년 12월 기준)

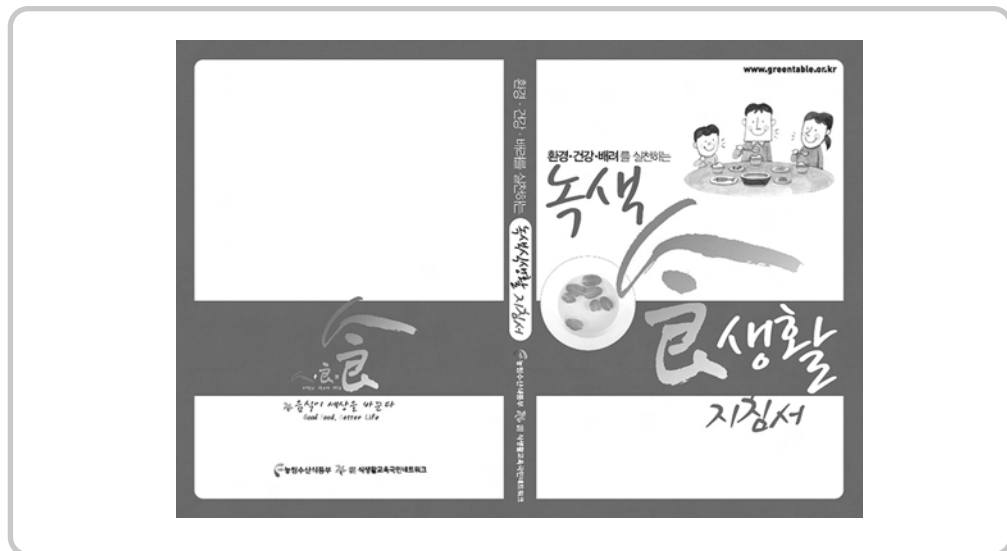
지 역	기관명	위치
서울(7개)	대한영양사협회	서울시 동작구
	대한식문화연구원	서울시 종로구
	두레생협 식생활교육센터	서울시 영등포구
	숙명여자대학교 한국음식연구원	서울시 용산구
	서울교육대학교 교육연수원	서울시 서초구
	한살림 식생활교육센터	서울시 중구
	iCOOP 소비자활동연합회	서울시 영등포구
부산	부산교육대학교	부산시 연제구
대구	대구교육대학교	대구시 남구
인천	경인교육대학교 식생활교육연구소	인천시 계양구
광주	광주교육대학교	광주시 북구
경기	슬로푸드문화원	경기 남양주시
충북	청주교육대학교 교육연수원	충북 청주시 흥덕구
충남(4개)	공주교육대학교	충남 공주시
	충남대학교 대전식생활교육기관	대전시 유성구
	해전대학	충남 홍성군
	호서대학교 에코푸드연구소	충남 아산시
경북	경북여성정책개발원	경북 경산시
경남(2개)	진주교육대학교	경남 진주시
	한국전통식품 합천연수원	경남 합천군
전북(2개)	전주교육대학교	전북 전주시
	원광대학교 사범대학	전북 익산시
전남	전남과학대학	전남 곡성군
강원(2개)	춘천교육대학교	강원 춘천시
	관동대학교 사범대학	강원 강릉시
제주	제주대학교	제주 제주시

3. 녹색식생활 가이드 마련

1) 녹색식생활지침 제작, 보급

국민들의 건전한 식생활을 유도하기 위해 기존의 건강·영양 중심의 복지부 식생활지침에 녹색식생활의 3대 분야(환경, 건강, 배려)의 내용을 균형있게 반영한 녹색식생활지침을 개발하였다. 영양 분야의 경우 복지부의 식생활지침의 핵심적인 내용을 포함하여 부처 간의 정책 시너지 효과도 제고하였다. 이러한 녹색식생활지침 보급을 위하여 지침서를 3만2,000부 제작·보급하였다.

〈그림 2-2-2〉 녹색식생활지침서



2) 식생활 실태조사

국민들에게 알맞은 녹색식생활 가이드 마련을 위하여 2009년에 처음으로 국민 식생활 전반에 대한 ‘식생활 실태조사’를 실시하였다. 식생활 실태조사는 점차 다양하게 변화되고

있는 국민의 식생활 소비 양상에 대한 조사의 필요성이 증가하고 있는 상황에서 녹색식생활 캠페인에 대한 국민적 인지 및 이해도를 평가하고 식생활 실천 패턴과 실태를 파악하기 위해 실시되었다. 2011년 조사의 경우 2011년 11월부터 33일에 걸쳐 제주도를 제외한 전국 15개 시·도에서 20세 이상 성인 남녀 1,000명을 대상으로 일대일 심층면접 조사로 실시되었다. (오차범위 $\pm 3.1\%$, 신뢰수준 95%)

조사내용은 크게 5가지로 녹색식생활지표, 기타식생활지표, 음식소비행태지표, 식품구매행태지표, 기타 지표로 나누어서 조사되었다. 녹색식생활지표에서는 녹색식생활 인지여부, 녹색식생활 의미 인지 정도, 녹색식생활지침 동의 정도, 실천 정도, 실천 의향 등을 조사하였다. 기타 식생활지표에서는 푸드마일리지 인지여부와 인지정도, 식생활 관련 교육 경험여부 및 횟수, 식품생산자에 대한 감사한 마음 여부, 원산지 표시 확인 여부, 인증마크 인지/의미 인지/확인 여부 등을 조사하였다. 음식소비행태지표에서는 규칙적 식사 여부, 아침/점심/저녁 식사 여부, 아침식사 유형 및 꾸준히 할 의향, 가공식품/패스트푸드 소비 정도, 한식이 건강에 도움을 주는 정도, 외식 빈도 등을 조사하였고, 식품구매행태지표에서는 식품 구입 시 요인 고려 정도, 국내산·수입산 구입 비율/확인 여부/확인 방법, 생협/직거래 장터 이용 정도, 친환경농산물 구입 정도 등을 조사했으며, 기타 지표에서는 건강한 식생활 유지 노력 정도, 운동 현황, 전통음식 조리법 인지 여부 등을 조사했다.

이러한 조사결과는 ‘녹색식생활정보 114’ 등의 사이트를 통하여 자세하게 공개하였고 이를 통하여 식생활 운동에 대한 국민적 관심과 자발적 참여를 유도하고자 했다. 그러나 언론 보도 등을 통한 대중적 홍보는 부족한 상황이다.

3) 식생활정보 플랫폼 구축

(1) 식생활정보 포털사이트 구축

식생활교육국민네트워크는 국내외 식생활정보를 온라인상에서 종합 제공하기 위하여 식생활정보 포털사이트인 ‘녹색식생활정보 114’(www.greentable.or.kr)를 2010년 8월부터 구축하여 운영하고 있다. 녹색식생활정보 114에서는 녹색식생활지침 등 녹색식생활 정보, 국가식생활교육기관 및 우수 농어촌 식생활 체험공간 지정현황 및 소개, 녹색식생활

교육 사업 및 사례, 녹색물레방아, 관련 법령·발간 자료·레시피 자료·캠페인송과 홍보 동영상 등 멀티미디어 자료 등이 제공되고 있다. 식생활교육 운동을 주도하는 사단법인 식생활교육국민네트워크에 대한 소개와 소식 등과 함께 바른 식생활 관련 각종 정보를 제공하고 있다. ‘녹색식생활정보 114’ 홈페이지는 2010년에 2만4,000명, 2011년에는 5만명이 방문하였다.

〈그림2-2-3〉 녹색식생활정보114 홈페이지(<http://www.greentable.or.kr>)



(2) 녹색물레방아

가. 녹색물레방아의 이해

녹색물레방아는 하루에 어떤 음식을 어느 정도 먹어야 하는 지를 안내하며, 이를 활용하여 여러 가지 영양소가 적절히 함유된 균형 잡힌 식사를 실천할 수 있도록 한다. 또한 음식의

구분과 섭취량을 일반인들이 알기 쉽게 이해할 수 있도록 물레방아 그림으로 표시하고, 매일 섭취하는 곡류, 어육콩류, 채소류, 과일류, 우유 및 유제품류, 유지 및 당류를 6가지 식품군으로 구분하고, 각 부분의 면적은 실제 섭취해야 되는 양을 표시한다. 각 식품군의 음식을 적절하게 섭취하지 않으면 물레방아가 돌지 않음을 상징적으로 표현한다.

나. 녹색물레방아의 구성

〈그림2-2-4〉 녹색물레방아와 하루 섭취 목표



‘녹색물레방아’의 각 식품군은 한국인이 가장 많이 섭취하는 음식으로 구성하였다. 각 식품군의 음식과 식품은 다음과 같다.

- 곡류·서류 : 흰밥, 잡곡밥, 비빔밥, 볶음밥, 김밥, 잔치국수, 식빵, 떡국, 인절미, 감자/고구마
- 어육콩류 : 불고기, 돼지고기볶음, 닭다리튀김, 생선구이/조림, 달걀 후라이, 두부조림, 콩자반
- 채소류 : 생야채(한 접시에 상추, 오이, 당근, 풋고추, 방울 토마토, 마늘), 시금치나물, 애호박볶음, 콩나물국, 버섯볶음, 김치, 김구이

〈그림2-2-5〉 식품군별 1인 1회 섭취 분량 (1일 기준)

대표 음식의 1인 1회 섭취 분량(1일 섭취 횟수의 기준)					
곡류 · 서류					
0.5 단위					
	죽 1대접	인절미 5개	감자 1개	고구마 1/2개	시리얼 3/4컵
1단위					
	죽 1대접	인절미 5개	감자 1개	고구마 1/2개	시리얼 3/4컵
어육공류					
1단위					
	닭다리 1쪽	생선 1토막	계란 1개	두부 4쪽	곰탕 1대접
2단위					
	불고기 중 1접시	돼지고기볶음 중 1접시	닭조림 중 1접시	콩차구이 1마리	갈비탕 1대접
채소류					
1단위					
	시금치나물 소 1접시	비빔밥 소 1접시	애호박볶음 소 1접시	김치 소 1접시	콩나물국 1대접
과일류					
1단위					
	사과 1/2개	배 1/4개	귤 1개	딸기 7개	과일 주스 1컵
우유류					
1단위					
	우유 1컵	치즈 1장	호상 요구르트 1/2개	액상 요구르트 1/2개	아이스크림 1/2개
복합음식 :  한 가지 메뉴에 곡류, 어육공류, 채소류 등 여러 식품군을 포함하는 요리 예를 들면, 비빔밥은 곡류 1단위, 어육공류 1단위, 채소 2단위가 포함됨					

- 과일류 : 귤, 사과, 배, 수박, 감, 딸기, 포도
- 우유 및 유제품류 : 흰 우유, 액상 요구르트, 호상 요구르트, 치즈, 아이스크림
- 유지 및 당류는 별도로 섭취하기보다는 조리 과정 중에 포함되는 식품이기 때문에 ‘녹색물레방아’에 별도로 대표 식품을 제시하지 않음.

〈표2-2-5〉 ‘녹색물레방아’의 식품군 이해

구 분	내 용
곡물 · 서류	한국인 식생활에서 주식인 곡류는 탄수화물의 주공급원. 밥, 국수, 빵, 떡 등을 주재료로 하는 음식들을 포함. 1회 분량 기준 영양소 : 열량 300kcal, 탄수화물 60g
어육공류	단백질 공급원인 고기, 생선, 달걀, 콩을 주재료로 하는 음식들을 포함. 1회 분량 기준 영양소 : 열량 80kcal, 단백질 10g 1회 분량의 예 : 쇠고기 1/2접시(60g), 생선 1토막(50g)
채소류	비타민, 무기질, 섬유소의 주요 공급원으로서 채소, 버섯, 해조류 등을 주재료로 하는 음식을 포함. 1회 분량 기준 영양소 : 열량 15kcal 1회 분량의 예 : 나물 소1접시(70g)
과일류	비타민C, 칼륨, 섬유소의 주공급원으로 후식이나 간식으로 주로 이용. 1회 분량 기준 영양소 : 열량 50kcal 1회 분량의 예 : 사과 1/2개(100g), 귤 1개(100g)
우유류	칼슘의 주공급원으로서 우유, 요구르트, 치즈, 아이스크림 등이 해당. 1회 분량 기준 영양소 : 열량 125kcal, 칼슘 200mg 1회 분량의 예 : 우유 1컵(200ml), 치즈 1장, 호상 요구르트 100ml
유지 · 당류	유지 및 당류, 양념류는 음식 조리 시에 이용되는 것으로서 물레방아에는 음식으로 제시되지 않음. 음식을 선택할 때 열량이 높지 않고, 지방 함량이 적고 짜지 않은 요리를 선택. 1회 분량 기준 영양소 : 열량 45kcal 1회 분량의 예 : 식용유 1작은술, 설탕 2작은술
기타 간식류	섭취한 음식이 하루에 필요한 영양소(열량)를 충족하지 못했을 때는 간식을 섭취할 수 있음. 200kcal 또는 하루 필요 열량의 10%를 초과하지 않는 범위 내에서 간식을 선택할 수 있음.

다. 권장 식사패턴

권장 식사패턴은 한국인 영양섭취기준을 식사 계획 및 평가에서 쉽게 활용할 수 있는 구체적인 활용방안으로서 개인의 체중, 활동량, 영양 목표 등을 고려하여 한국형 식단을 표현

하는데 도움을 주기 위해 개발하였다.

권장 식사패턴은 성인과 12세 이상의 청소년을 대상으로 하여 각각 4종류(1,600 / 2,000 / 2400 / 2800kcal)로 구성하고, 각 식품별 섭취횟수를 제시하여 일반인이 쉽게 활용할 수 있도록 하였으며, 자주 섭취하는 식품 및 음식에 대하여 각 식품군별 식품 단위수(음식 목록)를 제공하여 식단 작성 및 평가에 쉽게 이용될 수 있도록 하였다.

또한 권장 식사패턴별 대표 식단을 제시하여 식단 작성에 도움을 주고, 한국 전통음식 및 식재료와 제철 식품을 활용할 수 있도록 안내하여 녹색식생활을 실천할 수 있도록 하였다. 대표 식단은 전통 식재료로 맛과 영양의 다양성과 균형성을 맞추었으며, 양념과 조리법에 변화를 주고 질감의 조화를 추구하였다. 그리고 제철 식품을 이용하여 계절의 미감을 살려서 사계절 식단을 골고루 구성하였으며, 건강 기능성이 우수한 식품들을 많이 이용하였다.

라. 녹색물레방아 테스트

녹색물레방아 테스트는 본인의 나이, 체중 등에 따라 필요 칼로리와 BMI(Body Mass Index, 체질량지수)를 측정해 준다. 또한 하루 동안 섭취한 음식의 종류와 양을 입력하게 되면, 현재의 식단이 얼마나 적절한 지, 어떠한 식품군의 섭취가 부족한 지, 환경·건강·배려적 측면에서 녹색식생활을 얼마나 실천하고 있는 지를 직접 확인하여 쉽게 자신의 식생활을 체크해 볼 수 있다. 이는 ‘녹색식생활정보 114’(www.greentable.or.kr) 홈페이지와 휴대폰 안드로이드 어플리케이션을 통해 테스트를 받아 볼 수 있다.

아래 <그림2-2-6>은 30세 남성이 하루 동안 본인의 식단 등을 체크하여 테스트한 결과이다. 이처럼 간단한 테스트만으로 자신의 식단이 얼마나 적절한 지 알 수 있으며, 건강한 삶을 유지하기 위한 균형 잡힌 식단을 위해 어떻게 해야 하는 지 잘 알 수 있다. 이 남성의 경우 과다한 어육콩 섭취와 곡류, 과일부족으로 녹색물레방아가 돌지 않고 있음을 상징적으로 알 수 있다.

이처럼 녹색물레방아를 이용하여 자신의 식생활을 확인할 수 있다. 자신이 하루 동안 섭취한 음식을 지속적으로 기록하고 평가하여 균형 잡힌 식사를 하기 위해 노력하면 건강한 녹색식생활을 실천할 수 있을 것이다.

식생활교육을 수행하고 있는 기관·단체·지자체 등에서는 앞으로 녹색물레방아 테스트를

〈표2-2-6〉 권장 식사패턴 (12세 이상)

구 분	1,600kcal	2,000kcal		2,400kcal		2,800kcal
남자		50세 이상		20~49세		15~19세
여자	50세 이상	12~49세				
		성인	청소년	성인	청소년	
곡류 · 서류	2.5	3.5	3.5	4.5	4	5
어육콩류	4	5	4	5	5	6
채소류	6	7	5	7	6	7
과일류	2	2	2	3	2	3
우유류	1	1	2	1	2	2

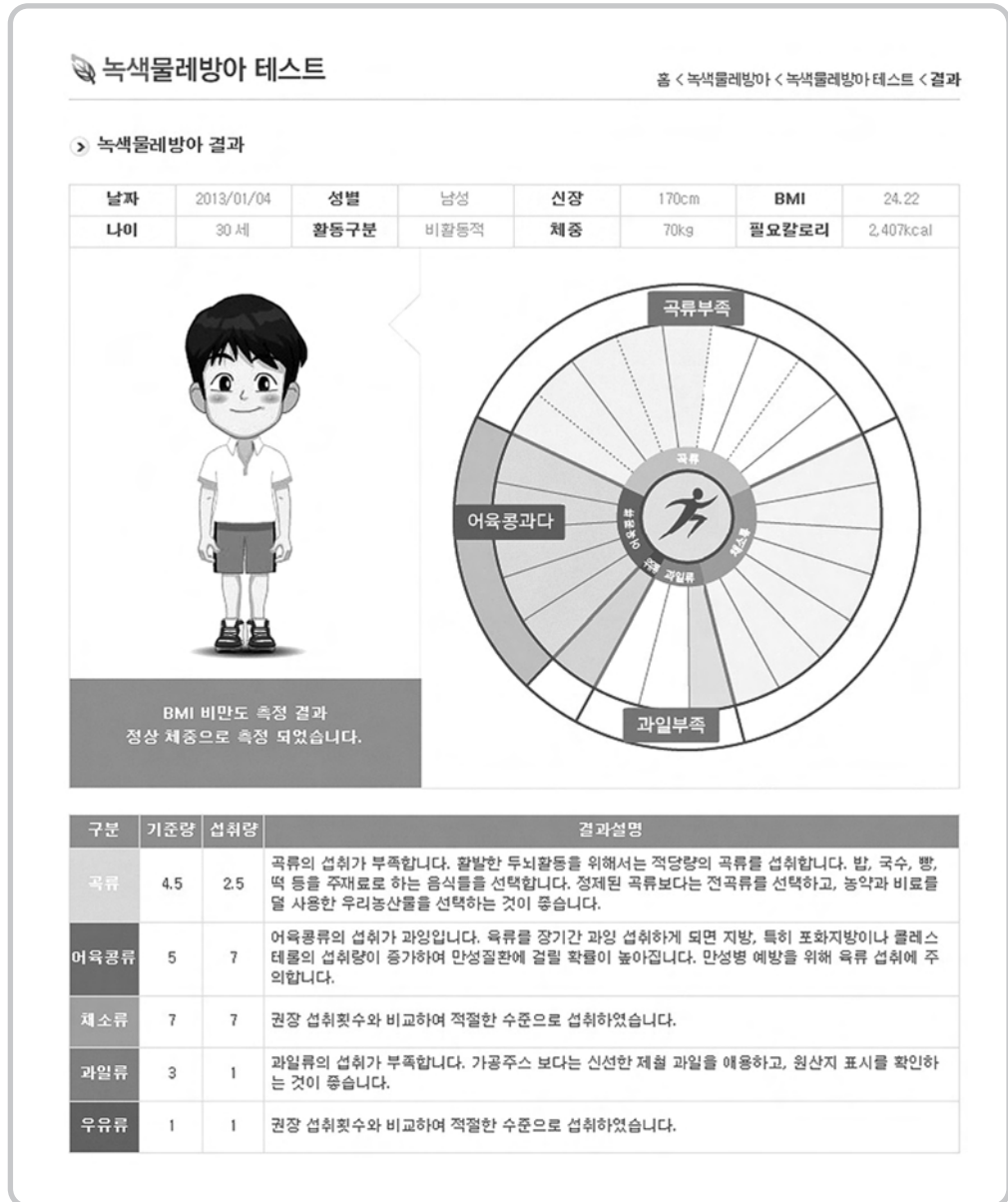
〈표2-2-7〉 여름철 1일 표준 식단의 예 (2,000kcal)

구 분	음 식	분 량	곡류군	어육콩류	채소류	과일류	우유류
			3.5	5	7	2	1
아침	쌀밥	1공기	쌀밥1	두부1	애호박0.5 양파0.5		
	된장찌개	1그릇					
	갈치구이	1토막					
	시금치나물	소1접시					
	깍두기	소1접시					
점심	냉면	1그릇	메밀면1	소고기1	열무김치1 버섯1		
	열무김치	소1접시					
	버섯볶음	소1접시					
저녁	검정콩밥	1공기 (210g)	쌀밥1	검정콩1	콩나물1		
	콩나물국	1대접					
	제육볶음	1/2접시					
	도토리묵무침	6쪽					
	배추김치	소1접시					
간식	호상요구르트	1/2컵				수박1 참외1	호상요구르트1
	수박	2쪽					
	참외	1/2개					

※호상요구르트 : 수저로 떠먹는 요구르트로 액상요구르트보다 유산균 숫자가 많고 단맛이 강함.

적극 활용하여 제철 식품, 신선 식품, 지역농산물 활용 등 녹색식생활이 확산될 수 있도록 해야 할 것이다.

〈그림2-2-6〉 녹색식생활정보114-녹색물레방아테스트 결과페이지



〈 각 식품군이 물레방아 바퀴 모양에서 1칸 이상 부족할 때 〉

- 곡류·서류가 부족한 경우 : 활발한 두뇌 활동을 위해서는 적당량의 곡류를 섭취해야 한다. 밥, 국수, 떡 등을 주재료로 하는 음식들을 선택하되 정제된 곡류보다는 전곡류가 좋고 화학농약과 화학비료를 덜 사용한 우리 농산물을 선택하도록 한다.
- 어육콩류가 부족한 경우 : 여성의 경우 장기적으로 육류 섭취가 제한되면 빈혈의 위험성이 높아질 수 있다. 매 끼니마다 어육콩류 중에서 한 가지 이상을 섭취하도록 한다. 가공적이면 가공식품보다 생식품을 선택하고, 어패류는 제철에 나는 것을 선택한다.
- 채소류가 부족한 경우 : 채소류의 섭취가 부족하면 변비가 되기 쉽다. 매 끼니 다양한 색의 채소를 섭취하도록 노력하고 버섯류와 해조류도 자주 섭취하도록 한다. 제철에 나는 채소를 자주 이용하고, 텃밭가꾸기를 통해 직접 재배한 채소를 섭취하는 것도 좋다.
- 과일류가 부족한 경우 : 과일류의 섭취가 부족하다면 가공 주스보다는 신선한 제철 과일을 애용하고, 원산지 표시를 확인하는 것이 좋다.
- 우유 및 유제품류가 부족한 경우 : 우유 섭취량이 적으면 골다공증의 위험성이 높아진다. 특히, 청소년은 하루에 2컵 이상의 우유를 마시는 것이 좋다. 성인도 하루에 1컵 정도 우유를 마시는 것이 좋는데 열량이 걱정이라면 저지방 우유를 선택해도 좋다. 대신 우유를 잘 소화시키지 못하는 경우라면 우유 대신 다른 유제품을 섭취하도록 한다.

〈 각 식품군을 과잉 섭취하였을 때 〉

- 곡류·서류를 2칸 이상 과잉 섭취한 경우 : 곡류를 장기간 과잉 섭취하게 되면 비만을 초래할 수 있으므로 권장 횟수에 맞게 세 끼니에 적당히 나누어서 섭취하는 것이 좋다.
- 어육콩류를 2칸 이상 과잉 섭취한 경우 : 육류를 장기간 과잉 섭취하게 되면 지방, 특히 포화지방이나 콜레스테롤의 섭취량이 증가하여 만성 질환에 걸릴 확률이 높아진다. 만성병 예방을 위해 육류섭취에 주의해야 한다.
- 채소류를 5칸 이상 과잉 섭취한 경우 : 같은 종류의 채소를 많이 섭취하거나 많은 채소를 한꺼번에 섭취하는 것보다는 다양한 종류의 채소를 충분히 섭취하는 것이 좋다.
- 과일류를 5칸 이상 과잉 섭취한 경우 : 같은 종류의 과일을 많이 섭취하거나 다른 음식

대신 과일을 한꺼번에 많이 섭취하는 것보다 다양한 종류의 과일을 적절히 섭취하는 것이 좋다.

- 우유 및 유제품류를 4칸 이상 과잉 섭취한 경우 : 한 가지 식품군을 너무 많이 섭취하는 것보다는 여러 가지 식품군을 골고루 섭취하는 것이 좋다.

(3) 녹색식생활교육 홍보

녹색식생활교육 홍보는 다양한 매체와 방법을 통하여 추진되었다. 녹색식생활을 친근하게 접할 수 있도록 TV프로그램을 통한 홍보를 추진하여 KBS ‘과학카페’, ‘한국인의 밥상’, ‘1대100’, MBC ‘세바퀴’, SBS ‘꾸러기 탐구생활’과 같은 인기 프로그램에서 녹색식생활 특집 편을 방영하였다. 국민들이 즐겨보는 방송 프로그램을 통한 홍보는 식생활교육의 중요성과 필요성을 널리 알리는데 큰 힘이 되었다.

KBS ‘과학카페-식생활의 과학편’에서는 초콜릿, 사탕, 과자 등을 입에 달고 다니고, 패스트푸드에 길들여져 있는 우리 아이들의 식생활 실태를 각 테마별로 살펴보고, 그 원인을 과학적으로 분석하였다. 더불어 채소의 중요성을 강조하는 미국의 식생활 정책과 프랑스의 미각교육 등을 조명하며 식생활교육 선진국들의 사례들을 보여줬다. 또한 식생활 개선을 위한 30일 프로젝트를 수행하고 교육을 통해 달라진 아이들의 식습관을 보여줬다.

‘KBS2 생생정보통’과 ‘SBS 모닝와이드’에서는 녹색식생활 가족캠프 현장을 취재 보도하였고, ‘SBS꾸러기 탐구생활’에서 ‘녹색식생활 특집’(4회)을 구성하여 방영하였다. MBC ‘세바퀴’에서는 연예인들이 퀴즈 및 토크를 통하여 녹색식생활을 알렸고, KBS2TV ‘1대100’에

〈그림2-2-7〉 KBS 과학카페-식생활의 과학



서 녹색식생활 관계자가 출연하여 인터뷰 등을 통해 직접적으로 녹색식생활 정보를 전달하였으며, KBS1TV ‘한국인의 밥상’에서 설 기획특집으로 ‘나의 설 곳은... 어머니의 밥상’편을 방영하여 밥상의 중요성 및 가치에 대한 메시지를 전달했다.

온라인 홍보를 위하여 녹색식생활 공식 블로그를 개설하여 운영하였으며, 온라인 상시 콘텐츠를 제작하여 실천지침에 맞게 진행하였고, 이웃맺기를 이용한 관계 형성 등을 통하여 지속적 관리와 운영으로 현재 월 방문객 1만명 이상으로 블로그의 유입률이 증가하고 있다. 공식 블로그와 함께 SNS 홍보도 병행하여 트위터와 페이스북을 운영하고 있으며, 공식블로그와 링크를 통해 녹색식생활 정보 확산과 다수 팔로워와 팬 유치를 위한 다양한 활동을 하고 있다. 블로그 댓글 달기, 페이스북 댓글 달기를 통해 탁상달력을 배포하는 등 다양한 이벤트를 진행하여 2013년 2월 현재 트위터 팔로워는 1만1,212명, 페이스북 팬은 4,424명에 달한다.

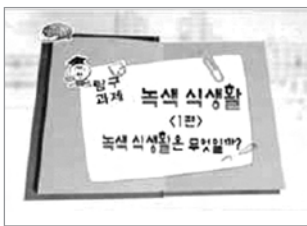
또한 녹색식생활 캠페인송을 제작·보급하였다. 녹색식생활교육에 대한 대국민 참여를 유도하기 위하여 2010년 7월부터 한 달 동안 가사를 공모하여 모두 126점이 접수되었다. (사)한국가요작가협회와 함께 1, 2, 3차에 걸친 심사를 통해 금상 1명, 은상 2명, 동상 3명 등 총 31점에 대하여 시상하고 가사 감수, 작곡, 편곡 등의 후속작업을 통하여 녹색식생활 캠페인송을 제작하였다. 이렇게 제작된 그린송은 CD로 제작되어 배포되었다.

그 밖에 버스, 지하철 액자, 아파트 엘리베이터 LCD 광고 등도 시행되었으며, 녹색식생활 포스터를 제작하여 전국 초·중·고등학교와 지자체, 교육청, 유관기관 등에 배포하였다. 또한

〈그림2-2-8〉 녹색식생활 방송 보도



생생정보통 방영(2011.11)



꾸러기탐구생활(2011.10)



한국인의밥상(2012.1)

〈그림2-2-9〉 온라인 홍보



녹색식생활 공식블로그

페이스북

트위터

〈그림2-2-10〉 그린송



〈그림2-2-11〉 녹색식생활교육 홍보



버스 광고

녹색식생활 포스터

〈그림2-2-12〉 녹색식생활 초록입술 홍보



TV 영상광고



일간지 지면 광고



홍보 리플릿

〈그림2-2-13〉 녹색식생활 초록입술 캘린더 및 캠페인



2013 녹색식생활 달력



녹색식생활 실천서약



서약나무 부착



인증사진 SNS 발송

녹색식생활 리플렛을 제작하여 가정식생활수첩과 함께 배포하였고, 녹색식생활교육 홍보 이벤트 체험관(서울시 중구청, 송파구보건지소, 광주교육대학 등)을 설치하여 운영하기도 하였다. 포털사이트 네이버, 다음에 온라인 배너광고를 진행하여 2011년 10월부터 한 달간 31,951,000회 노출하였고, 대중이 주로 보는 무가지 광고(22회)와 주요 타겟 대상을 위한 식품·육아·주부 관련 전문잡지 광고(13회) 등도 시행하였다.

2012년부터 새로운 홍보활동으로 ‘녹색식생활 초록입술 캠페인’을 시작하였고, 홍보대사로 유명한 체조선수 손연재를 선정하여 주목도 높은 광고를 제작하여 녹색식생활에 대한 관심을 높이고 실천 공감대를 형성해가고 있다. 손연재를 모델로 한 영상광고, 라디오광고, 홍보영상(UCC), 인쇄광고, 리플릿 등을 제작하여, TV와 일간지, SNS 등에서 홍보를 하고 있으며, 세종로 정부종합청사 앞 등에서 옥외전광판을 통해 영상광고를 내보내기도 하였다.

2013년 ‘녹색식생활 초록입술 캘린더’를 ‘하루 3끼 나를 위한 초록약속’이라는 주제로 제작하여 매일 실천할 수 있는 녹색식생활 실천 정보를 소개하고 있다. 이 달력은 ‘녹색식생활 초록입술 캠페인’ 시민참여 행사와 온라인, SNS 행사 등을 통하여 시민들에게 배포되어 녹색식생활교육을 홍보하고 있다. 서울 시청광장에서 시민들이 녹색식생활 실천을 서약하는 초록입술 약속 캠페인 행사를 개최하여 녹색식생활과 실천지침에 대한 인지를 높이고 참여 공감대를 형성하였다. 총 675명 시민이 녹색식생활실천 서약에 참여하였고, 실천내용이 담긴 초록약속 나무는 서울 광화문 카페에 전시하고 있다. 온라인에서도 블로그와 페이스북 등을 통해 약속하기 캠페인을 펼쳐 2013년 2월 현재 3,655명이 참여하고 있다.

4. 식생활교육 추진체계 정립

1) 국가 추진체계

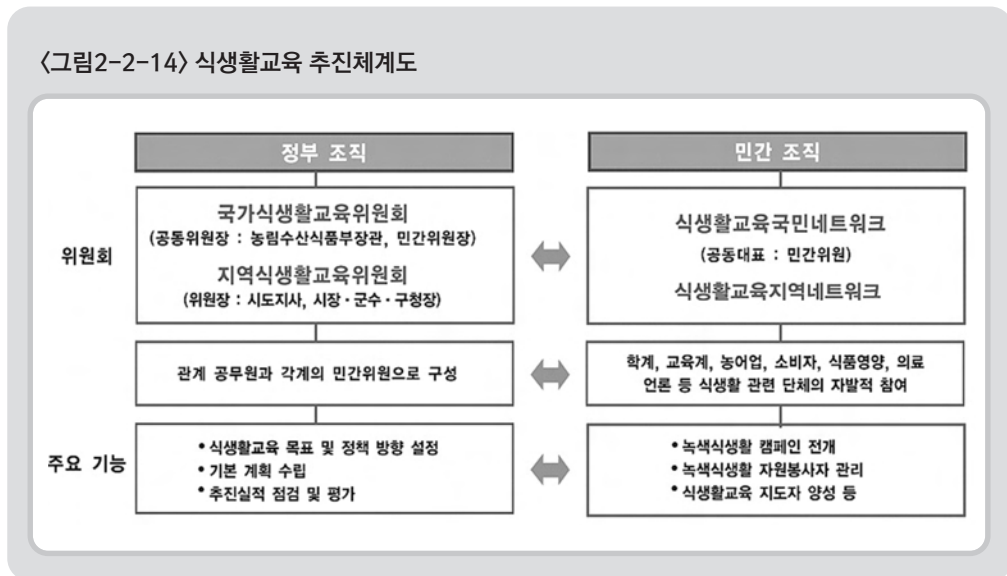
식생활교육지원법에서는 정부와 지자체에 각 분야 전문가가 참여하는 식생활교육위원회 설치를 규정하고 있다. 국가식생활교육위원회는 농림수산물식품부 소속으로 식생활교육 정책의 목표와 추진방향, 국가 식생활교육 기본계획 수립, 교육추진 실적점검 및 평가 등을

심의하기 위한 기구이다. 위원회는 관계 부처 차관, 유관기관장, 민간의 관련분야 주요 인사 등으로 구성되며, 민간위원과 농림수산식품부장관이 공동위원장을 맡게 된다. 국가식생활교육위원회는 민간이 주도하는 올바른 식생활 정립을 위해 자발적인 식생활교육 범국민운동을 전폭 지원하는 것이 목표이다.

2012년 현재 국가식생활교육위원회는 농림수산식품부 서규용 장관과 국민농업포럼 정재돈 상임대표가 위원장을 맡고 있다. 기획재정부, 교육과학기술부, 보건복지부, 행정안전부, 환경부, 문화체육관광부, 여성가족부 차관과 농촌진흥청장 등 관련부처 차관 8명과 농협중앙회장, 한국농수산물유통공사장, 한국농촌경제연구원장, 한국식품연구원장 등 유관기관장 6명, 교육·보건의료·영양·소비자·식품·농업 등 관련분야를 대표하는 직능단체 대표 및 전문가 중 7명을 위촉하여 위원회를 구성하였다. 범국민적 식생활 운동 확산을 위하여 향후 민간위원 확대를 검토할 예정이다.

1차 국가식생활교육위원회는 2010년 4월 2일 개최되었으며 ‘국가 식생활교육 기본계획’을 심의·의결하였다. 그러나 1차 국가식생활교육위원회 개최를 끝으로 아직까지 국가식생활교육위원회가 개최되지 못하고 있다. 이것은 관련 법규정에 개최 횟수 등이 명시되지 않았기 때문이다. 이로 인하여 식생활교육 추진실적 점검 및 평가, 정책의 추진방향 검토,

〈그림2-2-14〉 식생활교육 추진체계도



식생활교육 추진에 대한 부처 간의 협조·지원 등이 원활하게 이루어지지 못하였다.

식생활교육은 그 영역이 방대하고 많은 부처·기관·단체의 협조가 필수적이다. 따라서 국가식생활교육위원회의 안정적이고 정기적인 개최를 통해 범부처 협력과 보다 효율적인 식생활교육 추진을 이끌어야 한다는 의견이 지배적이다. 때문에 관련 법 규정의 개정 등을 통해 국가식생활교육위원회 운영을 활성화해야 한다.

〈표2-2-8〉 국가식생활교육위원회 위원명단 (2012년 12월 현재)

구 분	기관 단체	직 위	성 명	비 고
정부부처	농림수산물식품부	장관	서규용	공동위원장
	기획재정부	제1차관	신제윤	위원
	교육과학기술부	제1차관	김응권	위원
	행정안전부	제2차관	이삼걸	위원
	문화체육관광부	제1차관	곽영진	위원
	보건복지부	차관	손건익	위원
	환경부	차관	윤종수	위원
	여성가족부	차관	김태석	위원
	농촌진흥청	청장	박현출	위원
유관기관	농업협동조합중앙회	회장	최원병	위원
	한국농촌경제연구원	원장	이동필	위원
	한국농수산물유통공사	사장	김재수	위원
	한국식품연구원	원장	윤석후	위원
	수산업협동조합중앙회(新)	회장	이종구	위원
	산림조합중앙회(新)	회장	장일환	위원
민간위원	국민농업포럼	상임대표	정재돈	공동위원장
	한국교원단체총연합회	회장	안양옥	위원
	대한암협회	회장	구범환	위원
	대한영양사협회	회장	김경주	위원
	소비자시민의모임	회장	김재욱	위원
	식생활교육국민네트워크	상임대표	황민영	위원
	한국외식업중앙회	회장	남상만	위원

〈표2-2-9〉 부처별 중점 추진 분야

구 분	추진 분야
농림수산식품부	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활교육 총괄 • 기반 구축, 국민운동 조직 지원, 홍보, • 환경친화적 농식품 소비 촉진, 지역 농수산물 사용 활성화
기획재정부	• 식생활교육 소요 예산 지원
교육과학기술부	• 학교 교육과정 상의 식생활교육 강화
행정안전부	• 지역 추진체계 정립(위원회 구성, 조례 제정, 예산 등) 지원
문화체육관광부	• 전통 식문화 확산 추진
보건복지부	• 국민의 영양 관리 및 영양 개선 교육, 관련 정보 제공
환경부	• 음식물쓰레기 줄이기 대책 총괄
여성가족부	• 가정에서의 식생활교육 운동 확산 추진
농촌진흥청	• 전통 식생활 · 식문화 계승 교육, 프로그램 연구 개발
식품의약품안전청	• 영양표시 교육 및 홍보, 어린이 식품 안전 · 영양 교육 및 홍보

〈표2-2-10〉 시·도별 식생활교육 추진체계 구축현황 (2012년 12월 현재)

지역	네트워크 창립	기본계획	조례 제정	위원회 구성
서울	2010.12.27	-	-	-
부산	2011.03.10	2011.08	2012.12.28	-
대구	2011.03.11	-	2012.10.02	-
인천	2010.12.16	2010.09	2011.9.30	구성 완료
광주	2010.12.13	2010.11.16	2012.04.01	-
대전	2011.02.09	2010.11	2011.8.5	-
울산	2011.01.11	-	2012.03.08	-
경기	2011.06.09	-	2011.8.8	구성 완료
강원	2010.12.29	2010.12.31	2012.04.06	-
충북	2010.12.08	2011.6.30	2011.7.8	-
충남	2010.12.14	-	-	-
전북	2011.02.23	2011.12	-	-
전남	2011.03.18	2011.6.30	2011.10.20	구성 완료
경북	2011.03.11	2010.7.14	2011.11.07	-
경남	2011.04.06	2010.12.31	2012.10.11	-
제주	2011.11.29	2012.05	2011.3.9	구성 완료

부처별 중점 추진 분야는 아래의 <표2-2-10>와 같다.

현재 국가·지자체에 의한 식생활교육은 각 부처의 업무 영역별로 실시되고 있어 녹색식생활에 대한 일괄적인 교육은 부족한 실정이다. 농산어촌 체험·교육은 농림수산식품부, 농촌진흥청, 산림청, 행정안전부에서 각각 녹색 농촌 체험마을, 농어촌 테마 공원, 어촌 체험마을, 농촌 전통 테마마을, 농촌 교육농장, 산촌 생태마을, 아름마을 등의 이름으로 운영하고 있다. 전통 식생활·식문화 교육은 농림수산식품부, 농촌진흥청, 지자체 농업기술센터에서 식생활교육 프로그램 개발 및 교육을 위한 한국전통음식학교 운영, 전통 식생활·식문화 전문 인력 육성을 위한 향토음식연구회 육성 사업 등을 추진하고 있다. 국민 보건·영양 개선 교육은 보건복지부, 식품의약품안전청, 지자체 보건소에서 취약계층 대상 영양섭취상태 개선을 위한 교육으로 영양 플러스 사업을 추진하고 있으며, 국민의 식생활 개선을 위한 지침, 영양섭취기준을 보급하고, 국민들이 영양 표시를 식생활에서 활용할 수 있도록 교육·홍보하고 있다. 어린이를 대상으로 하는 식품안전교육은 식품의약품안전청에서 어린이식생활안전관리특별법 제정과 1·2차 어린이 먹을거리 안전 종합대책 수립을 통하여 어린이 기호식품 안전 판매환경 조성, 어린이 식생활 안심확보를 위해 어린이급식관리지원센터 확대, 어린이의 올바른 식품선택 보장을 위한 신호등 표시제 의무화 등을 추진하고 있다.

2) 지자체 추진체계

‘식생활교육지원법’에서는 지역 특성을 반영한 식생활교육 추진과 지자체 식생활교육계획 심의, 추진 실적 점검과 평가 등을 위하여 ‘지자체 식생활교육위원회’를 둘 수 있다고 적시하고 있다. 지자체 식생활교육위원회는 시·도지사 또는 시장·군수·구청장을 위원장으로 20인 이내 위원으로 구성되며, 시·도 위원회는 시·도 교육감, 농업기술원장, 농협 지역본부장, 언론, 농어업·영양·보건·학교급식 관련 단체 대표, 식생활 전문가 등을 위원으로 한다. 시·군·구 위원회는 시·군·구 교육장, 농업기술센터소장, 보건소장, 농협 시·군 지부장, 언론, 농어업·영양·보건·학교급식관련 단체 대표, 식생활 전문가 등으로 구성한다. 지자체 위원회에서는 시·도/시·군·구 식생활교육 계획을 심의하고 추진실적 점검과 평가 등이 이루어지게 된다.

〈표2-2-11〉 기초자치단체별 식생활교육 추진체계 구축현황 (2012년 12월 현재)

시 군 구		네트워크 창립	조례 제정	위원회 구성
서울(5)	구로구	2012.06.15(창립)		
	도봉구	2012.06.29(창립)		
	양천구	2012.05.30(창립)		
	강서구	2012.05.29(창립)		
	관악구	2012.10.22(준비위)		
부산(6)	남구	2011.10.14(설명회)		
	북구	2011.10.27(설명회)		
	금정구	2011.10.28(설명회)		
	강서구	2012.11.02(설명회)		
	기장군	2012.10.26(설명회)		
	해운대구	2012.10.19(설명회)		
대구(6)	수성구	2011.12.08(준비위)		
	동구	2011.12.08(준비위)		
	달서구	2011.12.28(설명회)		
	북구	2012.12.26(준비위)		
	남구	2012.12.26(설명회)		
	달성군	2012.12.26(준비위)		
인천(6)	부평구	2012.11(창립)		
	연수구	2012.11.13(창립)		
	중동구	2011.12.08(준비위)		
	강화군	2012.12.26(창립)		
	계양구	2012.10(창립)		
	남동구	2012.12.21(준비위)		
광주(3)	남구	2012.12.06(준비위)		
	광산구	2012.11.01(준비위)		
	서구	2012.09.27(준비위)		
대전(4)	동구	2012.11.16(창립)		
	서구	2012.11.16(창립)		
	유성구	2011.11.04(준비위)		
	중구	2011.11.04(준비위)		
울산(5)	북구	2011.11.24(창립)		
	동구	2011.11.30(창립)		
	울주군	2011.12.01(창립)		
	남구	2012.12.12(창립)		
	중구	2012.12.13(창립)		
경기(6)	과천	2011.07.07(창립)	2010.12.30	구성 완료
	고양	2012.05.11(창립)	-	
	수원	2012.03.08(창립)	2011.09.27	

시 군 구		네트워크 창립	조례 제정	위원회 구성
	안양	2012.09.11(창립)	2012.02.29	
	남양주	2012.11.29(준비위)		
	화성	2012.11.19(준비위)		
강원(6)	강릉	2011.11.04(창립)	2012.06.13	
	춘천	2012.09.20(창립)		
	원주	2012.06.30(창립)		
	화천	2012.12.11(준비위)		
	횡성	2012.10.08(준비위)		
	태백	2012.11.28(준비위)		
충북(5)	보은군	2012.01.11(창립)		
	충주시	2011.12.19(창립)		
	제천시	2011.11.01(준비위)		
	청주시	2012.11.16(창립)		
	괴산군	2012.12.20(창립)		
충남(4)	금산군	2012.06.29(창립)		
	홍성군	2012.11.27(창립)		
	천안시	2012.12.15(창립)		
	아산시		2012.11.05	
전북(4)	진안군	2012.12.11(창립)	2010.02.16	
	익산시	2012.11.29(준비위)		
	전주시	2012.11.28(준비위)		
	완주군	2011.12.29(준비위)		
전남(6)	나주시	2011.11.25(창립)		
	목포시	2011.12.01(창립)	2012.08.13	
	순천시	2011.12.08(창립)		
	강진군		2012.06.14	
	곡성군	2012.12.06(창립)		
	해남군	2012.12.07(준비위)		
경북(5)	안동시	2011.11.30(준비위)	2011.11.16	
	상주시	2012.12.20(창립)		
	구미시	2011.11.08(준비위)		
	포항시	2012.11.14(창립)		
	영주시	2012.11.12(창립)		
경남(5)	산청군	2011.08.22(준비위)		
	진주시	2011.10.27(준비위)		
	거제시	2011.12.14(준비위)		
	함안군	2012.11.27(준비위)		
	하동군	2012.11.09(준비위)		
제주	서귀포	2012.09.04(설명회)		

지자체 식생활교육위원회는 2010년까지 모든 시·도, 2011년까지 모든 시·군·구에 구성 완료하는 것을 목표로 했으나 2012년 현재 인천, 경기, 전남, 제주 등 4개 시·도와 과천시만이 구성 완료되었으며, 추가로 경북, 경남, 강원 등 3개 시·도에서 2013년에 구성될 예정이다.

국가 식생활교육 기본계획은 수립되어 있으나, 지역마다 여건과 상황이 다르기 때문에 지역 여건을 반영한 지역 식생활교육 기본계획 수립이 필요하다. 국가 식생활교육 기본계획에서는 시·도에서 국가 식생활교육 기본계획이 시달된 후 3개월 이내에 시·도 식생활 기본계획을 수립하여 시·군·구에 시달하고, 시·군·구에서는 시·도 기본계획이 시달된 후 3개월 이내에 시·군·구 식생활교육 기본계획을 수립하도록 했다. 그러나 지자체 식생활교육 기본계획 수립은 부산, 인천, 광주, 대전, 강원 등 11개 시·도에서만 이루어졌으며, 기초자치단체인 시·군·구에서 식생활교육 기본계획이 수립된 곳은 한 곳도 없는 상황이다.

또한 국가 식생활교육 기본계획에서는 2010년 모든 시·도의, 2014년에는 모든 시·군·구의 조례 제정을 목표로 하고 있다. 현재 시·도의 경우 서울, 충남, 전북을 제외한 13개 시·도에서 제정되었으며, 시·군·구의 경우는 조례를 제정한 곳이 9개에 불과한 실정이다. 기초지자체의 경우 식생활교육지역네트워크는 77개소가 창립 혹은 준비 단계인데 반하여 조례 제정은 그에 미치지 못하고 있다.

지자체에 지역 식생활교육 예산, 시설 지원 등에 관한 지원 근거를 마련하기 위하여 조례 제정, 식생활교육위원회 설치와 지자체 식생활교육 기본계획 수립을 적극적으로 추진하도록 유도하고 격려해야 한다.

(1) 시·도 식생활교육 추진 사례 (전라남도)

광역자치단체에서는 식생활교육추진을 위하여 많은 노력을 하고 있다. 그 중 전라남도의 경우 2011년 6월 ‘전남도 식생활교육 5개년 계획’을 수립하고, 평생교육 실천추진체계 정립, 실천 가능한 교육 콘텐츠의 개발·보급 및 지역의 친환경 농수산물 소비 촉진 등 식생활교육 기본 방침을 정하고, 기관·단체별로 28개 세부 실천과제를 선정해 추진하고 있다. 특히 전라남도 특수시책으로 추진하는 개인별 위생찬기 사용 등 ‘남도 좋은 식단’ 음식문화 개선운동을 여수세계박람회 등 국제행사와 연계해 범도민 식생활교육 실천운동으로 확대하기 위해 노력하고 있다.

이러한 식생활교육 추진을 효과적으로 뒷받침하기 위해 2011년 10월에 ‘전라남도 식생활교육 지원조례’를 제정하여 민간단체 식생활교육 활성화 지원 근거를 마련하였다. 또한 행정부지사를 위원장으로 하고 도내 농어업 생산자·소비자·식품영양·교육 등 분야별 식생활 관계기관 대표 및 전문가 20명으로 구성된 식생활교육위원회를 구성하여 2012년 5월 7일 개최하였다. 전라남도 식생활교육위원회에서는 도 식생활교육 기본계획의 추진 실적을 점검하고 향후 추진 방향 및 각 단체별 추진 역할에 대해 논의하였다.

전라남도에서는 2012년 중점 사업으로 평생 학습관 형성에 많은 영향을 미치는 유아기 바른 식생활교육과 전남 친환경 식자재로 만든 전통음식을 체험할 수 있는 현장 교육을 추진하였다. 전라남도에서 식생활교육을 위해 공모로 선정된 식생활교육사업 단체는 광주전남영양사회, (재)전남여성플라자, 식생활교육 전남네트워크 등 3개 단체이다. 광주전남영양사회는 전국 학교·유치원 영양사 및 어린이집 시설장 등 100여 명을 대상으로 전통 장류, 친환경농업, 김치 3개 분야로 나뉘 12월까지 ‘내 고장 우수 식생활 현장 체험 탐방’을 실시하였다. (재)전남여성플라자는 도내 보육시설 11개 기관 350여 명을 대상으로 10월까지 9회에 걸쳐 인형극을 통한 녹색식생활 이해와 친환경농산물 현장체험을 내용으로 한 ‘유아기 녹색식생활체험학교’를 운영하였다. 식생활교육 전남네트워크는 유아 대상 식생활교육 콘텐츠를 제작, 11월부터 목포·순천·나주 보육시설 30개소를 대상으로 프로그램을 운영하였다. 전라남도는 체험활동을 통해 올바른 식생활 문화를 정착시키고 전남 친환경농산물 사용을 늘리기 위해 보다 적극적이고 지속적으로 식생활교육사업을 추진할 방침이다.

(2) 시·군·구 식생활교육 추진 사례 (과천시)

기초지자체에서도 다양한 식생활교육이 추진되고 있다. 그 중 과천시의 식생활교육 추진 현황은 다음과 같다.

과천시는 시민들의 식생활 개선과 이를 통한 환경에 대한 배려, 전통 식생활 문화의 계승 및 발전, 농어업의 발전을 도모하고 지역특성에 적합한 실효성 있는 식생활교육 추진을 목표로 2010년 12월 30일 과천시 식생활교육 지원조례를 제정하였다. 이 조례에 따라 2011년 8월에 과천시 식생활교육 지원사업 5개년 투자계획을 수립하고, 2011년 9월 27일에 첫 번째 과천시 식생활교육위원회를 개최하였다. 과천시 식생활교육위원회는 과천시 오후석

〈그림2-2-15〉 과천 식생활교육위원회



부시장을 위원장, 박정원 시의원을 부위원장으로 하고 식생활 관련 단체 및 전문가 등 18명의 위원을 위촉하여 구성하였다. 위원회 개최를 통하여 식생활교육추진과 관련한 다양한 의견을 수렴하고 다양한 교육프로그램을 마련하여 학생, 시민들에게 실시하고 있다.

과천시에서는 2012년 주요사업으로 식생활교육 전문가 확보, 식생활 범시민운동 전개, 환경친화형 식생활교육 추진, 유치원·학교 등에서 식생활교육 등을 추진했으며 이를 위해 공모사업자로 식생활교육과천네트워크를 선정하고 사업비 4천 8백여 만원을 지원하였다.

과천시에서는 잘못된 식생활 습관으로 인해 건강을 해치고 과도한 음식물쓰레기가 발생하는 등의 각종 문제점을 개선하기 위하여 안전한 농산물 이용 및 바른 식생활교육을 시행하고 있으며 장 담그기, 토종종자와 함께하는 텃밭농사, 급식관련 학부모 교육, 식생활교육 시민강좌, 유치원과 초등학교 식생활교육 등도 진행하고 있다.

2013년에는 식생활교육지원센터를 설치해 시민과 함께하는 식생활교육 인프라와 환경친화적인 식생활 기반을 구축해 나가기로 하고, 7천여 만원의 예산을 지원할 예정이다. 또한 친환경 농산물·우수 축산물 학교급식사업과 도시농업에도 지원할 예정이다.

3) 민간 추진체계

모든 운동이 그렇듯이 식생활교육운동은 민간의 자발적 주도로 국민에게 전파될 때 그 효과가 더욱 크다. 이를 위해 국가 식생활교육 기본계획에서는 민간 주도의 녹색식생활

범국민운동 전개를 위해 민간연합 단체의 발족을 권장하고 정부는 적극 지원하도록 하고 있다. 이러한 정부 지원과 민간단체의 자발적인 노력을 통하여 식생활교육국민네트워크가 2009년 12월에 창립하게 되었다.

(1) 식생활교육국민네트워크

식생활교육에 대한 관심은 오랜 과거부터 꾸준히 있었으나 민간에서 크게 부각된 계기는 2008년 사단법인 국민농업포럼의 창립이다. 국민농업포럼은 국민의 이해와 참여 속에 농업·농촌의 가치를 재발견하고 국민 모두의 농업을 실현하기 위해 창립되었다. 국민농업포럼은 창립부터 식생활교육기본법 제정과 식생활교육의 확산을 주요 목표로 삼았으며 서울, 호남, 충청, 영남 지역 등에서 식생활교육기본법 제정을 위한 토론회를 개최하였다. 이러한 운동 등이 원동력이 되어 식생활교육지원법이 2009년 4월에 제정되었고, 이에 발 맞춰 민간에서도 식생활과 관련한 건강, 영양, 조리, 환경, 교육, 의료, 보건, 식품, 언론, 출판, 방송, 종교, 농협, 생협, 농림수산업계 등 200여개 범시민, 사회단체 및 개인이 참여하는 식생활교육국민네트워크를 2월에 창립하게 되었다.

식생활교육국민네트워크는 민·관 거버넌스 조직으로서 식생활 전반에 대한 국민적 이해와 인식을 드높여 국민건강증진과 환경생태계의 보전, 농업업·농어촌의 활성화를 목표로 한다. 또한 국가식생활지침에 따라 국민들의 자발성과 창의성을 바탕으로 회원 상호간의 토론과 교류, 전문가 조직과의 연대를 통해 다양한 범국민 식생활 실천 과제를 연구 개발하고 교육 보급 사업을 추진함으로써, 가정과 학교, 지역사회를 연계한 범국민운동으로 전개해 나가도록 노력하고 있다. 식생활교육국민네트워크는 식품·영양·조리·교육·보건·의료·시민·소비자·생산자 단체 등 60개 단체들이 참여하고 있으며, 지역네트워크에 참여단체는 360개에 이르는 거대한 민간 네트워크 조직으로 발전하고 있다. 또한 식생활교육지역네트워크 창립에도 적극 나서 2011년에 시·군·구 네트워크 설명회를 39개소에서 개최하였으며 2012년에는 56개소에서 개최하였다. 시·도 네트워크는 2011년까지 16개 광역시도에 모두 창립하였고, 시·군·구 네트워크는 2011년에 9개소, 2012년에 28개, 2013년 2개로 총 39개 시·군·구 네트워크를 창립하였다. 지역네트워크 창립을 준비하기 위한 설명회 개최와 준비위원회 구성도 꾸준히 이루어지고 있다.

〈표2-2-12〉 식생활교육국민네트워크 구성 및 참여단체 (2012년 12월 현재)

구 분	성 명	소 속	직 함
상임대표	황민영	(사)식생활교육국민네트워크	상임대표
공동대표	김경주	대한영양사협회	회장
공동대표	김수공	농협중앙회	경제대표
공동대표	김재욱	소비자시민의모임	회장
공동대표	김정숙	한국가정과교육단체총연합회	회장
공동대표	남상만	한국외식업중앙회	회장
공동대표	남춘화	한국조리사중앙회	회장
공동대표	배옥병	학교급식전국네트워크	상임대표
공동대표	안윤옥	대한암협회	상임고문
공동대표	원철희	농식품신유통연구원	이사장
공동대표	윤진숙	한국식품관련학회 연합회	회장
공동대표	이상국	한살림연합	회장
공동대표	이학래	전국농학계대학장협의회	회장
공동대표	이수구	전) 대한치과의사협회	회장
공동대표	정재돈	국민농업포럼	상임대표

회원 단체 (60개)

- 식품·영양·조리 : 대한영양사협회 | 대한지역사회영양학회 | 양평હે브 | 약선식생활연구센터 | 전국학교조리사회 | 한국농식품생명과학협회 | 한국식품관련학회연합회 | 한국식품영양재단 | 한국식품조리과학회 | 한국영양학회 | 한국음식문화전략연구원 | 한국외식업중앙회 | 한국조리사회중앙회 | 한국조리학회 | 한라산청정촌 | 축산물위해요소중점관리기준원 | 담양한과 명진식품 |
- 교육 : 한국가정과교육단체총연합회 | 한국가정과교육학회 | 한국생태유아교육학회 | 한국식생활교육학회 | 한국실과교육학회
- 보건·의료 : 대한암협회 | 대한치과의사협회 | 한방의료관광협회
- 시민·소비자단체 : 국민농업포럼 | 농협제자리찾기국민운동 | 생태유아공동체 | 세계술박물관리퀴움 | 소비자시민모임 | 슬로푸드문화원 | 아이건강국민연대 | 전국귀농운동본부 | 학교급식전국네트워크 | 한국협동조합연구소 | 한국여성민우회생협 | 한살림연합 | iCOOP생협연합회 | 도시농업포럼 | 로컬푸드운동본부
- 생산자단체 : 경기친환경조합공동사업법인 | 낙농진흥회 | 농업협동조합중앙회 | 생명농업지원센터 | 생활개선중앙회 | 수산업협동조합중앙회 | 우리농촌살리기운동본부 | 전국농민단체협의회 | 전국농업기술자협회 | 전국여성농민회총연합회 | 가톨릭농민회 | 한국과수농협연합회 | 한국농수식품CEO연합회 | 한국농업경영인중앙연합회 | 한국농촌지도자중앙연합회 | 한국수산업경영인중앙연합회 | 한국쌀전업농중앙회 명품사업단 | 한국여성농업인중앙연합회 | 한국유기농협연합회 | 환경농업단체연합회

※ 지역네트워크 참여단체 : 360개

식생활교육국민네트워크는 정부·민간(단체) 등과 유기적인 협력체제 하에 건전한 식생활 습관화를 통한 국민식생활 개선, 전통식생활 문화의 계승·발전 등을 위한 식생활운동을 범국민운동으로 활성화하기 위한 다양한 사업들을 진행하고 있다. 네트워크에서 수행 중인 사업으로는 식생활체험·교육 프로그램 운영, 식생활 인프라 확산 활동, 범국민운동 활성화 및 홍보를 위한 활동 등이 있다.

식생활체험·교육 프로그램으로는 녹색식생활 체험학교, 녹색식생활 농어촌 체험과정, 식습관교육 프로그램 시범사업, 어린이집 텃밭가꾸기, 한국의 24절기 전통음식과 식생활교육, 가정식생활수첩 제작보급, 성장기 어린이 생활습관병극복 녹색식생활캠프 등이 있다. 식생활 인프라 확산을 위한 사업으로는 식생활 관련 심포지엄 개최·지원, 식생활교육조사 연구, 유아단계 식생활교재 및 교구 개발 등이 있다. 범국민운동 활성화 홍보 활동으로는 시·도, 시·군·구 네트워크 설명회 및 네트워크 결성 추진, 지역네트워크 역량강화 워크숍 개최, 식생활교육 지역활성화 사업 실시, 식생활교육운동 활성화를 위한 워크숍 개최, 아침밥 먹기 전국 캠페인 개최, 녹색식생활교육박람회 개최, 녹색식생활정보114 홈페이지 운영, 녹색식생활교육 지역순회 체험관 운영, 옥외 광고 시행, 세계유기농 대회 참가, 11월 11일 가래떡 데이 캠페인 개최 등이 있다.

(2) 광역시 식생활교육지역네트워크 사례 (인천네트워크)

정부와 식생활교육국민네트워크를 중심으로 하는 식생활운동 시민단체들은 식생활교육 운동이 전국에서 범국민적인 운동으로 이루어질 수 있도록 하기 위해 각 지역에 식생활교육 지역네트워크를 창립하고 있다. 2011년까지 16개 시·도 네트워크가 모두 창립되었다.

광역시 지역네트워크 중 활발한 활동을 하고 있는 식생활교육인천네트워크는 2010년 4월 창립 설명회를 시작으로 6월 인천네트워크 준비위원회 결성하고, 2010년 12월에 23개 단체 및 개인회원이 참여하여 창립하였다. 창립 후 2010년 8월부터 2개월 동안 식생활교육 관련 활동가 등 30여명을 대상으로 식생활교육 강사양성과정을 진행하였고 10월부터 12월까지 강사 심화교육을 시행하였다. 이 과정을 통해 양성된 강사들을 활용하여 지역단체, 아동센터, 유치원, 어린이집 등에서 식생활교육 봉사활동을 시행하였으며, 3개 녹색식생활체험학교에서 60명을 대상으로 12차에 걸친 교육을 시행하였다.

2011년의 주요사업으로는 3월에 식생활교육 지원조례제정을 위한 토론회를 개최하였으며, 1월부터 6개월간 강사 보수교육을 시행하여 식생활교육 강사 역량 강화와 프로그램을 개발하였다. 식생활교육 활동으로는 6개 체험학교에서 120여 명을 교육하였고, 농어촌 체험과정 녹색식생활교육 과정을 통해 300명을 교육하였으며, 지역아동센터, 청소년 공부방 식생활체험교육으로 120명을 교육하였다. 식생활교육 홍보 캠페인으로 지구의 날 식생활교육 홍보부스를 운영(2011. 4. 2만3, 400여 명 참석)하였으며, 가래떡데이 대 시민 홍보 캠페인을 전개하여 1천여명을 대상으로 홍보물과 가래떡을 배포하였다. 11월에는 ‘바른식생활로 가꾸는 건강도시 인천’이라는 슬로건으로 인천시 식생활교육·친환경급식박람회를 개최하여 환경·건강·배려의 테마와 친환경무상급식을 주제로 14개 부스(17개 단체 참여)를 운영하였다. 이 행사는 농업인의 날과 연계하여 6,000여 명이 관람하였으며, 다양한 체험프로그램 운영으로 식생활교육의 필요성을 시민들에게 널리 알릴 수 있는 계기가 되었다.

〈표2-2-13〉 식생활강사양성과정 프로그램

차 시	주 제
1	현대 먹을거리의 문제점과 대응
2	현장에서 바라본 한국 식생활의 실태
3·4	전통식문화와 전통음식체험(이론과 실습)
5	식품안전, 식품첨가물
6	GMO식품과 환경
7·8	향토음식과 식사예절(이론과 실습)
9	녹색식생활의 이해
10	전통식문화계승과 한식의 우수성
11	프로젝트 중심의 식생활수업전략
12	식생활수업 지도안의 개발
13	식생활교육 사례와 방법론, 슬로푸드와 미각교육
14	식생활교육 사례와 방법론
15	상담기법을 활용한 식생활교육
16	첨단매체를 이용한 식생활교육
17	대사이상증후군과 건강
18	나의 식생활의 주인되는 사람이 되기 위하여

2012년에는 보다 많은 사업을 확대 시행하였다. 지속적인 식생활강사 양성을 위하여 강사양성과정(18차시)과 심화워크숍(1박2일)을 시행하였고, 엄격한 출결관리로 교육의 질을 확보하였으며, 강사들의 지속적인 후속모임 참여로 표준교안 작성 및 교육프로그램 운영능력 등이 신장되었다.

또한 녹색식생활체험학교를 10개 학교와 1개 지역아동센터에서 220여 명을 대상으로 수행하였고, 농어촌 체험과정 녹색식생활교육을 13개 학교 2,200여 명을 대상으로 진행하였다. 시 지원사업으로 ‘지구와 나를 살리는 식생활’ 사업을 수행하여 녹색식생활에 대한 이론교육과 체험요리교육을 병행하였다. 친환경재료·지역산 재료로 떡케이크, 견과류 쌈장, 오이 소박이, 썬박지, 순무김치, 연잎밥 등을 만들었으며, 활동지를 통해 수업내용을 정리하고 실천의지를 북돋울 수 있도록 했다. 이 교육은 150개 학급 및 2개 시민교육(교사 1회, 학부모 1회)으로 4,100여명을 대상으로 진행하였으며, 관심과 호응이 높았다. 그리고 ‘지구와 밥상을 살리는 어린이 식생활교실’을 푸른두레생협 협동사회복지기금 공모사업으로 진행하여 지역아동센터·청소년 공부방 10개소, 200명을 대상으로 먹을거리 취약계층 자녀들이 바른 식습관을 가질 수 있도록 이론과 체험교육을 병행하여 시행하였다. 녹색식생활 캠페인으로 지구의 날(2012. 4. 28)에 식생활 홍보 부스에서 ‘뽀로로와 함께 하는 녹색식생활

〈표2-2-14〉 녹색식생활교육 식생활인천박람회 주요 내용

콘텐츠	세부내용	관람시간
흙과 종자	씨앗과 작물찾아 연결하기(사다리 퍼즐)	2~4분
도시텃밭	상자텃밭 만들기(모종, 씨앗 심어보기)	5~10분
쌀과 벼	논에서 쌀까지(탈곡, 찹어보기, 맛보기)	5~10분
제철채소	제철채소, 제철음식 맞춰보기	10~20분
퀴즈퀴즈	식생활 인지능력 알아보기	10~20분
내가 먹은 것은 나	음식의 몸속 여행(내 몸 속 그려보고 사진찍기)	5~10분
나를 바꾸는 식습관	나의 생활습관으로 찾아가는 나의 모습은	3~6분
식탁의 재발견	올바른 밥먹기 습관, 우리밀과 수입 밀 맛 구분하기	5~10분
미각교육	오감테스트, 채소 맛보고 알아맞추기	10~20분
식품첨가물	식품첨가물은 어디있나? 바나나우유, 딸기맛 진실	3~6분
식탁위 탄소발자국	내 음식의 CO ₂ 배출량, 내가 줄인 탄소발자국은?	2~4분

〈그림2-2-16〉 식생활교육인천네트워크 식생활교육



강사 심화워크숍



지구의 날 홍보부스



떡케이크 수업

선서’, ‘식품첨가물의 비밀을 찾아라’ 등을 운영하여 6백여명이 참여하였다. 또한 농협 주최 식사사랑, 농사랑 요리 경연대회(2012. 6. 15)에 ‘식품첨가물의 비밀’, ‘음식물쓰레기 줄이기 캠페인’, ‘쌀뜨물을 활용한 EMI활성액 만들기’ 등의 홍보부스를 운영하여 400여 명이 참여하였다. 또한 인천시와 인천 교육청과 공동으로 아침밥 먹기 캠페인을 수행하여 학교 등에서 가래떡 2,500세트와 홍보물 등을 배포하였다.

또한 식생활교육순회 박람회를 10월 26일부터 28일까지 정서진 광장에서 20개 참여단체가 시행하여 1,500여 명이 참석하였다. 주요 내용은 아래 표와 같다.

인천네트워크에서는 군·구 네트워크 결성 추진에도 적극적으로 활동하여 현재 부평구, 연수구, 강화군, 계양구, 동구 등 5개 자치구에서 네트워크가 결정되었으며, 중동구, 남동구에서 준비위원회가 설립되었다.

(3) 광역도 식생활교육지역네트워크 사례 (경기네트워크)

식생활교육경기네트워크는 2010년 7월 경기네트워크 준비모임을 결성하고 4차례 준비모임을 가진 후 2010년 9월 준비위원회를 결성하였다. 그 후 7차례 준비위원회 개최를 통해 창립을 준비하였고 2011년 6월 9일 창립총회를 개최하였다. 이에 발맞춰 경기도 의회에서 2011년 8월에 경기도 식생활교육지원조례를 제정하였다. 경기도내 식생활교육관련 단체들과 꾸준히 협력을 이끌어 나가고 있으며 현재 경기네트워크 참여단체는 32개로 아래 표와 같으며, 개인회원은 65명이다.

경기네트워크는 조직 강화와 자발적인 식생활교육운동의 기본 동력을 마련하기 위해 시·군 네트워크 결성은 적극적으로 추진하고 있다. 현재 과천, 수원, 고양, 안양 4곳에 시·군 네트워크를 창립하였고, 남양주와 화성에서는 준비위원회를 결성하였다. 또한 성남, 부천, 안산, 의왕에서 준비 모임을 개최했으며, 광명, 양주, 용인에서는 준비 주체들과 간담회가 추진되었다.

〈표2-2-15〉 식생활교육경기네트워크 참여단체 (2012년 12월 현재)

식생활교육경기네트워크 참여단체(32개)		
(사)대한영양사협회 경기도영양사회	팔당 생명살림생협	경기도 학교영양교사회
고양파주여성민우회생협	경기중등가정교과연구회	부천시흥 두레생협
친환경학교급식을위한 경기도운동본부	바른생협	(사)참교육을위한전국학부모회경기지부
김포소비자시민모임	경기친환경조합공동사업법인	주민과함께하는 광명만남의집
한살림 고양파주	광명교육희망네트워크	한살림 경기남부
성남학교급식운동본부	한살림 성남용인	여주친환경학교급식지원센터
전국농민회총연맹 경기도연맹	안산 녹색소비자연대	iCOOP 안산생협
평택 녹색소비자연대	남양주 YMCA	슬로푸드문화원
생명농업지원센터	화성 바른밥상지기 모임	경기 두레생협
성남시 친환경학교급식지원센터 추진단	수원 새날의료생협	식생활교육수원시네트워크 준비위원회
식생활교육과천시네트워크	하남시 학교급식지원센터	

〈표2-2-16〉 2011년 식생활교육경기네트워크 워크숍

순서	목적	내용
1 차	식생활강사 역량 강화	<ul style="list-style-type: none"> • 국가 식생활교육 기본계획 강의 • 효율적인 식생활교육 방법에 대하여 강의와 토론
2 차	우수 체험공간 역량 개발 워크숍	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활교육농장에 대한 이해와 실현 방안에 대한 강의 • 체험마을 · 농장의 어려움 공유 및 육성을 위한 지원 방향 등 토론
3 차	전통발효식품 인지도 제고	<ul style="list-style-type: none"> • 전통발효식품의 중요성과 제조법에 대한 인지도 교육 • 지역 내 전통발효식품 지식의 발굴과 강사 양성을 위한 강의와 토론
4 차	마무리	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활교육지도사 양성과정의 현황과 방향에 대한 강의 • 경기네트워크 기본계획에 대한 토론

2010년 주요 활동으로는 식생활 체험마을 담당자·강사 워크숍, 식생활교육경기네트워크 준비위원회 회원 워크숍, 경기지역 식생활교육 관계자 설명회 등을 수행하며, 국가 식생활교육 기본계획 이해, 식생활교육운동의 방향, 지역사회에서 어떻게 식생활교육 운동을 진행할 지 등을 논의하였다. 또한 ‘녹색식생활 농어촌 체험과정’을 진행하여 10개 학교 1,500여 명을 대상으로 16강에 걸쳐 교육을 시행하였다.

2011년에는 식생활교육경기네트워크 워크숍을 4차례 진행하였다. 워크숍 내용은 다음과 같다.

또한 식생활교육 운동의 확산과 저변 확대, 환경·건강·배려 가치를 담은 식생활문화 확산, 식생활교육네트워크에 대한 홍보와 이해 확산을 위하여 캠페인 활동을 시행하였다. 먼저 리플렛 자료를 제작하여 경기친환경급식박람회장과 ‘가래떡데이’ 캠페인 등을 통해 배포하였고, 관문초등학교 병설유치원 3개반 등 유치원·어린이집을 대상으로 식생활교육을 진행하고 홍보물을 배포하였다. 그리고 37개 학교 5,454명의 식생활교육 우수 농어촌 식생활 체험공간 활동을 지원하였다.

2012년에도 경기네트워크 소속단체 및 활동가를 대상으로 식생활교육 역량 개발과 분야별 단체·활동가간의 정보교류 및 친목도모를 위하여 워크숍을 개최하였다. 주요 워크숍으로는 식생활교육기관 교육과정개발과 우수사례 발표를 위한 워크숍, 식생활교육 교안 코칭 및 시연 코칭을 위한 식생활강사 심화 워크숍 등이 있었다. 이러한 워크숍을 통하여 각 단체와 지역별로 진행된 교수안을 공유하고 경기네트워크의 표준교수안(주제와 수위)에 대한 일차적인 합의가 있었으며, 경기지역 내 식생활교육 관련 단체와 지역별 식생활강사들의 교

〈그림2-2-17〉 식생활교육경기네트워크 식생활교육



워크숍 개최



절기음식 체험교육



‘진짜 찾아라’ 체험교육

류와 친목 도모를 할 수 있었다. 또한 경기도 식생활교육 민관협력 워크숍을 개최하여 식생활교육네트워크의 사업현황 및 방향에 대한 민관의 상호 공유 기회를 가졌으며, 향후 사업에 대한 상호의견을 교환하였다.

지역 식생활교육 활성화 사업으로 절기음식체험교육을 진행하여 전통음식 중 제철과 지역적 특성을 잘 살린 절기음식에 대한 인식을 확산시키기 위한 강의와 ‘애호박 굴림만두’, ‘깻잎 치자떡’ 등을 직접 만드는 요리 실습을 진행하였다.

수원시네트워크에서는 수원시 사회적경제한마당에 참석한 어린이를 대상으로 ‘진짜를 찾아라’는 체험 부스를 통하여 인공첨가물 실험을 통한 식품안전교육을 시행하였다. 이 체험은 순간 똑딱 만들어내는 인공 과일향과 진짜 과일향을 눈을 가리고 맞춰보는 블라인드테스트를 통해 식품첨가물에 대한 유해성을 알려주었다. 5회차 150명의 학생에 대한 체험을 통해 수원시민들에게 식생활교육수원네트워크에 대한 이해와 식품첨가물에 대한 이해를 확산시킬 수 있었다.

(4) 시·군·구 네트워크 사례 (과천네트워크)

식생활교육을 범국민운동으로 활성화시키기 위하여 기초자치단체인 시·군·구까지 식생활교육네트워크를 창립하기 위한 활동이 활발하게 이루어지고 있다. 2012년 4월 현재 전국 기초자치단체(시 74개, 군 85개, 구 69개) 228곳 중에서 지역네트워크는 67개소가 창립 혹은 준비 단계이다.

그 중 과천네트워크의 경우 2010년 7월에 과천시 식생활교육 설명회를 개최하고, 10월에 식생활교육과천준비모임 구성을 위한 간담회 후 준비모임을 결성하였다. 2011년 4월부터 6월까지 창립준비를 위한 간담회, 준비위원모임 등을 5차례 개최한 후 2011년 7월 22일에 과천네트워크가 창립되었다. 과천네트워크는 현재 8개 단체, 35명이 회원으로 가입하고 있고, 별도 사무국을 운영하고 있다.

과천네트워크의 활동은 과천시의 식생활교육 지원사업 공모를 통해서 활발하게 전개되기 시작했다. 과천시 공모사업을 통해 식생활교육 전문가 양성, 식생활교육 범시민운동 전개, 환경친화형 식생활교육 강화, 유치원·학교에서의 식생활교육 등을 추진하고 있다.

식생활교육 전문가 양성사업은 환경·건강·배려를 바탕으로 한 녹색식생활교육을 이끌어

갈 전문인을 양성하는 사업으로 기초·심화 과정으로 구성되었다. 기초과정의 경우 23명, 심화과정은 기초과정 수료자 중 19명이 수료하였으며, 수료 후에도 네트워크 활동에 적극적으로 참여하고 있다.

식생활교육 범시민운동으로 토종종자와 함께하는 텃밭농사를 시행하였다. 텃밭농사는 도시텃밭에서 토종종자를 이용하여 유기순환농법에 의해 경작하는 법을 배우고, 생명의 가치와 땅의 중요성을 깨우치기 위한 교육으로서 내가 땀 흘려 지은 농산물과 생태환경의 소중함을 직접 체험하고, 가족 간의 협동과 땅의 소중함을 일깨워 화목한 가정생활과 친환경적인 삶을 지향하고 있다. 텃밭교육의 경우 8:1의 경쟁률을 기록할 정도로 과천 시민들의 관심과 열의가 대단히 높았다. 텃밭 농사는 농약은 물론 화학비료, 비닐 씌우기를 하지 않고 자연 친화적으로 공들여 농사를 지었으며, 이로 인하여 교육생들이 자기 텃밭에 애착이 많았다.

시민을 대상으로 건강한 식생활을 홍보하고 교육하기 위해서 ‘잠깐 녹색매점’을 운영하였다. 과천시 평생학습축제장과 과천시 화훼축제장, 여성주간행사장 등 지역행사와 연계하여 첨가물이 들어가지 않은 음료를 시식하고 건강한 먹을거리를 홍보하였다. 또한 시민들이

〈표2-2-17〉 과천네트워크 식생활교육 전문가 양성 사업

과 정	구 성	내 용
기초 과정	10회 강의 1회 요리실습	• 음식이 세상을 바꾼다, 친환경농업과 생산지 이해, 먹을거리 환경 · 안전 교육 등
심화 과정	5회 강의 1회 견학실습	• 아동 · 청소년 심리발달 특징과 실재, 교안 작성, 강의 모니터링과 코칭, 미각교육 필요성과 미각 코칭 등

〈표2-2-18〉 과천네트워크 텃밭농사 교육일정

날 짜	내 용	자 료
3월31일	도시에서 짓는 생태순환농업, 흙의 이해, 발만들기	우리농업의 5가지 주제, 토양학, 한눈에 보는 농사달력
4월21일	일년 농사계획, 파종법	작물재배비법, 파종법
5월19일	재배법, 퇴비만들기	작물재배비법, 퇴비 만들기
6월16일	병, 해충 방제법	병해충 방제법
8월18일	가을농사의 특징과 작물재배법	작물재배비법, 파종법
9월22일	갈무리와 겨울농사, 퇴비 만들기	작물재배비법, 퇴비 만들기

쉽게 접하는 먹을거리의 식품안전 교육사업으로 ‘평생학습축제’를 진행하였다. 아이들을 대상으로 포도가 들어가지 않은 주스가 우리가 흔히 마시는 음료라는 것을 알게 해 주는 교육으로, 참여한 대부분 학생들은 대체로 올바른 식생활에 대해서 잘 모르고 있었으나 흥미로워 했고 관심이 높았다.

환경친화형 식생활교육 강화 사업으로 식생활 시민강좌, 급식관련 학부모 교육, 영양교사·식생활담당교사 방학 특강 등을 시행하였다. 식생활 시민강좌는 과천시민을 대상으로 바른식생활을 교육하는 사업으로 상·하반기에 2차례 실시하였다. 급식관련 학부모교육은 급식관련 학부모를 대상으로 학교급식의 현황과 나아갈 방향에 대해 1회에 걸쳐 교육하였으며, 영양교사·식생활담당교사 방학특강은 교사들을 대상으로 식생활교육의 중요성에 공감대를 형성하고 학교에서 바른 식생활 확산을 위해 1회 실시되었다. 이 교육은 학교 선생님들의 참여도가 높았으며, 요리수업과 같이 하는 교육에 대한 선호와 반응이 좋았다.

유치원·학교 등에서 식생활교육으로 유치원, 초·중학생들의 바른 식생활교육을 실시하였다. 어린이들에게 환경·건강·배려를 바탕으로 하여 올바른 식생활 습관을 유도하고 우리 농산물의 우수성과 식량생산에 관한 교육을 하였으며, 이론과 요리수업을 병행하여 진행하였다. 4곳의 초등학교 53개 반과 대안학교, 저소득층 방과후 학교 등을 대상으로 총 1,739명이 교육에 참여하였으며, 교육 후 설문조사에서 식생활교육을 계속 받고 싶다는 학생이 대부분이었다.

〈그림2-2-18〉 과천네트워크 식생활교육



텃밭 농사



식생활 시민강좌



초등학교 식생활교육

제3장. 환경친화적인 식생활 기반 구축

1. 환경친화형 식생활교육·식품 안전 교육 강화

1) 환경친화적 식품 소비 활성화 교육

(1) 푸드마일리지 교육 강화

국가 식생활교육 기본계획에서는 농식품의 이동거리에 따른 탄소 배출량 등 자료를 활용하여 환경친화적 식품 소비 활성화를 위해 교육하고, 관련 정보를 교육 콘텐츠와 프로그램으로 만들어 활용하도록 했다. 푸드마일리지는 식품이 생산·운송·유통 단계를 거쳐 소비자의 식탁에 오르는 과정에서 소요된 거리를 말하며, 식품 수송에 의한 환경부하량 파악에 유용한 지표로 이동거리(km)에 식품수송량(t)을 곱하여 계산한다.

푸드마일리지 값이 클수록 식품의 신선도가 떨어지는 것은 물론이고 식품을 운반하는

〈표2-3-1〉 푸드마일리지 계산

푸드마일리지 산출식
$\text{푸드마일리지}(\text{ton} \cdot \text{km}) = \sum_M (Q_{i,j} \times D_i)$ <p>$Q_{i,j}$: 생산지 i로부터 도매시장으로의 품목 j의 수송량(ton) D_i: 생산지 i로부터 도매시장까지의 수송거리(km) M: 생산지 수</p>
이산화탄소 배출량 산출식
$\text{CO}_2\text{배출량}(\text{kg-CO}_2) = \text{푸드마일}(\text{ton} \cdot \text{km}) \times \text{CO}_2\text{배출계수}(\text{kg-CO}_2/\text{ton} \cdot \text{km})$

선박과 비행기의 탄소배출량이 많아 지구온난화를 가속화시킨다. 수입이 많이 되고 있는 포도, 키위의 국산-수입 푸드마일리지를 비교해보면 수입포도의 톤당 수송거리는 18,427km, 톤당 CO₂배출량은 221.7kg인 반면, 국산포도의 톤당 수송거리는 201km, 톤당 CO₂배출량은 50.1kg으로 나타났으며, 수입키위의 톤당 수송거리는 11,852km, 톤당 CO₂배출량은 131.5kg인 반면, 국산 다래의 톤당 수송거리는 196km, 톤당 CO₂배출량은 39.8kg으로 조사됐다.

또한 조사 결과 한국인의 밥상에 오르는 외국산 식품의 경우 2010년 기준으로 1인당 식품 수입량은 연간 468kg, 1인당 푸드마일리지는 톤당 7,085km로 세계에서 가장 높은 수준이다. 반면 식량자급률과 기후, 음식 등이 유사한 일본의 1인당 식품수입량은 370kg, 1인당 푸드마일리지는 5,484km로 한국에 비해 적었다. 영국과 프랑스 경우는 1인당 식품수입량은 411kg, 403kg이고, 1인당 푸드마일리지는 2,337km, 739km로 프랑스와 비교할 때 한국인의 푸드마일리지는 10배 수준이다. 더 중요한 것은 한국인 1인당 연간 푸드마일리지가 2010년에 2001년에 비해 37% 증가한 반면, 일본, 영국, 프랑스의 경우는 감소하였다.

〈표2-3-2〉 국가별 1인당 푸드마일리지 (단위:t·km/인)

연 도	한 국	일 본	영 국	프 랑 스
2001년	5,172	5,807	-	-
2003년	3,456	5,671	2,365	777
2007년	5,121	5,462	2,584	869
2010년	7,085	5,484	2,337	739

가. 로컬푸드 운동

푸드마일리지를 줄이기 위해 소비지로부터 가까운 곳에서 농산물을 생산하는 도시 농업과 가까운 곳에서 생산한 식품을 사먹자는 로컬푸드 구매운동이 활성화되고 있다. 로컬푸드는 Local(지역)+food(음식, 농산물)의 합성어로서 지역민과 생산자의 사회적 거리, 제철 농산물의 생산과 소비로 시간적 거리, 생산지로부터 소비지까지의 물리적 거리를 좁히려는 개념으로 먹을거리 운동의 핵심가치이다. 로컬푸드는 식품을 수송하는 거리가 짧아 신선한

식품을 먹을 수 있고, 식량자급과 식량주권을 지키며, 지역 경제를 활성화하고, 연료 사용도 줄일 수 있는 장점이 있다.

우리나라에서 수입하는 칠레산 포도는 약 20,480km를 달려 국내 소비자들에게 제공되고 있다. 장시간 먼거리 수송을 위하여 과일에 농약, 방부제 등 화학물질을 사용하므로 우리 건강에 좋지 않은 영향을 준다. 또한 장거리 이동 식품은 외국의 생산자와 우리나라의 소비자 사이에 수출기업, 수입기업, 운송업자, 도매업자, 소매자 등 중간 행위자들이 많이 개입하게 된다. 따라서 생산자 농민에게 돌아가는 몫은 줄고, 소비자들이 지불하는 가격은 올라갈 수 밖에 없다.

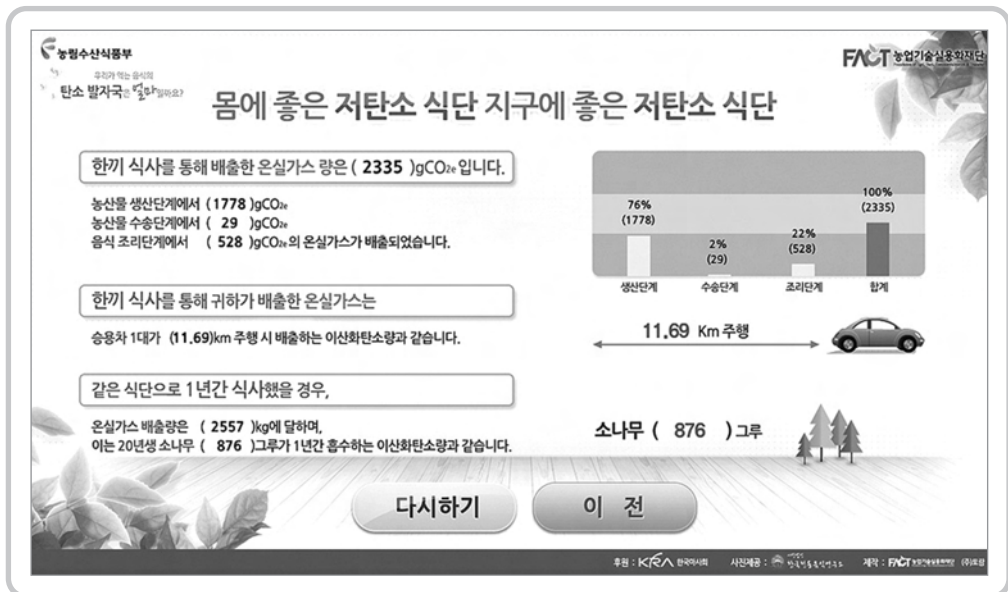
때문에 세계화, 독점화된 먹을거리 생산, 유통체계에 대한 문제의식을 바탕으로 지역의 자족성을 향상시키는 대안적인 생산체계를 추구하기 위해 로컬푸드 운동이 전 세계의 관심을 받고 확산되고 있다. 또한 환경위기 극복을 위해 지구온난화의 주범으로 꼽히는 이산화탄소를 줄이기 위해 화석연료를 사용하는 식품 운송을 억제해야한다는 인식이 높아지고 있다.

나. 푸드마일리지 교육 콘텐츠 활용

우리나라에서는 단순 마일리지 계산 방식을 넘어서 수입 농산물 작물별 푸드마일리지, 개인 식단별 푸드마일리지를 재미있고 알기 쉽게 계산할 수 있고, 저탄소 농식품에 대한 다양한 정보를 제공하기 위해 스마트 그린푸드 홈페이지(www.smartgreenfood.org)를 2011년 6월부터 운영하고 있다. 홈페이지에서는 녹색성장 및 기후변화 관련 용어 설명을 비롯하여 저탄소 농축산물 인증제 등 농식품분야에서 추진하고 있는 정책과 사업들을 알기 쉽게 소개하고 있으며, 수입 농산물의 푸드마일리지와 밥상의 탄소 발자국 등 실생활에서 농산물을 소비할 때 발생하는 온실가스 정보와 교육용 학습 콘텐츠를 제공하여 실생활과 학교 등에서 유용하게 활용할 수 있도록 하였다. 특히 ‘밥상의 탄소발자국’ 코너의 경우 나이, 성별에 따른 하루 권장 칼로리에 맞춰 본인의 취향에 따라 식단을 짜보고, 식단에 따라 온실가스(CO₂)가 얼마나 배출되는 지 확인해 볼 수 있다. 또한 홈페이지 오픈 이벤트와 저탄소 녹색성장 국민 참여캠페인 등을 시행하여 지구를 살리는 녹색생활을 실천과 녹색식생활운동을 확산시키고자 했다. 일상생활 속에서 농산물과 저탄소녹색성장 체험에 대한 수기 작성을 하는 ‘그린 푸드 찾기’, 내가 먹은 식사 메뉴의 탄소 발생량을 확인하고 본인의 녹색 생활을 점검

하는 ‘그린헬씨 다이어리’, KBS 라디오에서 농림수산식품분야 저탄소 녹색성장과 관련된 퀴즈를 맞추는 ‘그린 퀴즈’, 경기도 농업기술원, 온실가스 절감 토마토 농가 등을 방문하는 ‘그린 서포터즈’, 생활 속에서 실천할 수 있는 나만의 녹색생활 노하우를 하나 뿐인 녹색생활 실천 광고로 만드는 ‘그린 CF만들기’, 일상생활 속에서 녹색식생활 실천의 모습을 올리는 ‘나만의 녹색식생활’ 등 많은 캠페인을 통해 국민들의 참여를 유도하였다.

〈그림2-3-1〉 스마트 그린 푸드에서 ‘밥상의 탄소발자국’ 사용



예) 평소 ‘저탄소 녹색성장’에 관심이 많았던 직장인 A씨(39세, 남성)는 오늘 아침으로 먹은 밥(쌀밥)과 반찬들(북어국, 된장찌개, 쇠고기 장조림, 콩나물 무침, 배추김치)에서 얼마나 많은 CO₂가 배출되는지 문득 궁금해져 스마트 그린 푸드 홈페이지에 접속하였다. 홈페이지를 통해 알아본 A씨의 한끼 식사에서 나온 CO₂는 총 2,335gCO₂e로 이는 승용차 1대가 11.69km를 달릴 때 배출하는 CO₂의 양과 같았다. 이러한 식단으로 1년 동안을 섭취하였을 때 총 2,557kg의 CO₂를 배출하게 되며, 이는 20년생 소나무 876그루가 1년 동안 흡수하는 CO₂의 양과 같다는 것을 쉽게 알 수 있었다.

(2) 환경친화적 식품 교육 강화

국가 식생활교육 기본계획에서는 유기농업, 유기가공식품, 친환경 농업 등 환경친화적 식품 교육을 강화하도록 하고, 이를 위하여 친환경농수산물, 유기가공식품 등 친환경적인 인증제의 인지도를 높이기 위한 교육을 확산하고자 했다.

친환경농산물은 합성농약, 화학비료 및 항생·항균제 등 화학자재를 사용하지 않거나 사용을 최소화하고, 농업·축산업·임업 부산물의 재활용 등을 통하여 농업생태계와 환경을 유지 보전하면서 생산된 농산물(축산물을 포함)을 말한다. 친환경농산물은 생산방법과 사용 자재 등에 따라 유기농산물(유기축산물), 무농약농산물(무항생제축산물), 저농약농산물로 분류한다. 저농약농산물의 경우는 2010년부터 신규인증이 중단되어, 기존 인증 농가만 2015년까지 유효기간이 연장된다.

유기농산물은 유기합성농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배한 농산물이며, 무농약농산물은 유기합성농약은 사용하지 않고 화학비료는 권장시비량의 1/3이하를 사용하여 재배한 농산물, 저농약농산물은 유기합성농약의 살포횟수 1/2이하, 최종살포일은 2배수를 적용하고 화학비료는 권장시비량의 1/2이하로 사용하여 재배한 농산물을 지칭한다. 유기축산물은 항생제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 유기사료로 사육한 축산물이며, 무항생제축산물은 합성제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 무항생제 사료로 사육한 축산물이다. 유기가공식품은 친환경농업육성법 제16조에 따른 유기농산물을 원료 또는 재료를 사용하여 제조·가공·유통되는 식품이다.

가. 유기농업의 효과

유기농업은 화학비료, 유기합성농약을 일체 사용하지 않고 유기물과 자연광석 및 미생물 등의 자연적인 자재만을 사용하는 농법이다. 농업은 기후변화의 영향을 가장 직접적으로 받는 산업인 동시에 농업활동이 기후변화에 미치는 파급효과 또한 상당하다. 유기농업에서는 유기물의 효율적 이용을 통해서 농업 생산성을 유지한다. 수확 후 남은 식물체 또는 가축분뇨를 퇴비화해서 토양에 공급하면, 화석연료를 사용하여 만드는 질소비료의 사용량을 작물에 따라 5~15kg/10a 까지 절감할 수 있다. 전 세계적으로 9천만톤의 석유나 천연가스가 매년 질소비료제조에 사용되고 있으며, 이 양은 이산화탄소 2억 5천만톤에 이른다. 그러나

스위스에서 실험한 결과 유기 농업은 토양의 유기물 함량을 매년 12~15%정도 높이는 것으로 조사되었다. 또한 밭짚 퇴비는 투입 3년 후 화학비료에 비해 1ha당 16.9톤의 탄소를 더 저장하는 것으로 나타났다.

나. 친환경농산물 인증제도

친환경농산물은 전문인증기관이 선별·검사하며 정부가 인증함으로써 안정성을 보증한다. 전문인증기관은 친환경농업육성법에 따라 필요한 인력과 시설을 갖춘 자로 정부가 지정하게 되며, 인증기관은 토양과 물, 생육과 수확 등 생산 및 출하단계에서 인증기준을 준수하였는지 품질검사를 실시하게 되며 친환경농산물로 인증되면 인증마크를 표시하게 된다. 또한 시중에 유통된 농산물에 대하여 허위표시나 규정준수 여부 등을 조사하여 철저한 사후관리를 한다.

이러한 품질 좋고 안전한 농식품을 소비자들이 쉽게 알아볼 수 있게 하기 위해서 2012년 1월부터 농식품인증표지를 단일화했다. 기존에 18개 인증제도로 다양하게 운영되던 국가인증표시를 ‘초록색 사각로고’로 일원화하고 중장기적으로 5종의 인증제도로 개편할 계획이다. 그동안 농식품 인증제도의 종류가 너무 많고 인증을 받은 제품임을 표시하는 표지도 너무 다양해 인증표지 통합이 필요하다는 지적이 많았다. 그러나 표지 변경에 따른 시장 혼란과 생산자부담을 최소화하기 위해 기존표지와 포장재를 향후 2년간 초록색 사각표지와 병행해 사용할 수 있도록 하는 한편 다양한 온라인과 오프라인 홍보망을 활용해 적극적인 홍보를 추진하고 있다.












국가인증농식품에 대한 공통표지 도입은 그동안 각 인증제도별로 분산된 소비자인식을 전환시키는 동시에 국가인증의 대표성을 확보해 인증품의 경쟁력을 강화시킬 수 있을 것으로 전망된다. 또한 분산된 역량을 집중해 홍보의 효율성을 높이고 농식품의 판매증가와 인증품 관리도 보다 효과적으로 추진할 수 있을 것으로 기대된다.

친환경농산물 인증제에 대한 홍보 및 교육이 온라인, 오프라인에서 다양하게 진행되고 있다. 친환경농산물정보시스템(www.enviagro.go.kr), 농식품안전-품질통합정보시스템(www.agrin.go.kr), 농식품국가인증 통합정보채널 그린밥상(www.greenbobsang.co.kr) 등 여러 홈페이지에서 소개와 홍보가 되고 있으며, 애니메이션, 시뮬레이션, 카툰, 배너, CF

등 다양한 매체와 채널을 통해 홍보 및 교육이 되고 있다.

농식품국가인증제도와 2012년 1월 1일부터 시행된 농식품 공통표지에 대한 소비자 인지도 조사 결과 국가인증제도는 47.7%, 공통표지 인지율은 63.3%로 나타나 인증제와 공통표지에 대한 소비자들의 인지도가 갈수록 향상되는 것으로 조사됐다. 농림수산식품교육문화정보원이 2012년 6월 소비자 2,400명과 인증제 참여자 1000명 등 3,400명을 대상으로 ‘농식품 국가인증제도 운영에 대한 성과 평가’를 실시한 결과 농식품국가인증제도에 대한 소비자 인지도가 2009년 39.2%, 2010년 45%, 2011년 46.6%에서 2012년 47.7%로 나타나 점점 상승하는 것으로 나타났다. 또한 농식품 인증제도에 대한 전체 만족도는 68.9점으로

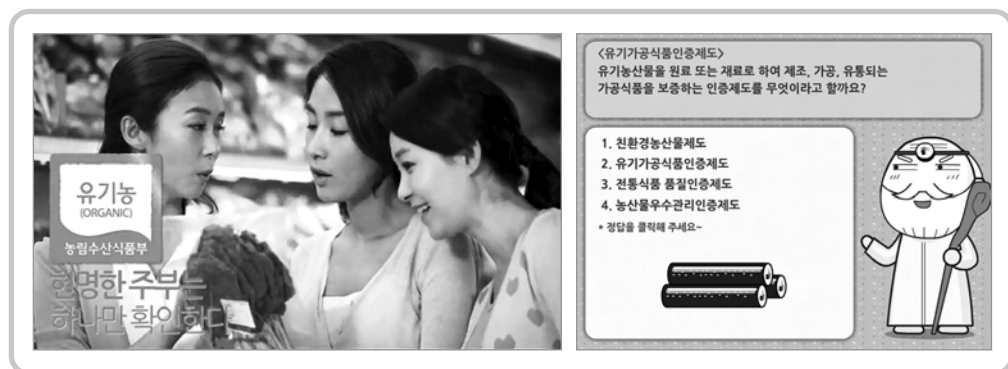
〈그림2-3-2〉 친환경농산물 인증 표시도형

인증제도명	기존로고	새 통합로고(기본색)		표시문자
		한글표시	영문표시	
유기농산물				<ul style="list-style-type: none"> • 유기농산물 · 유기축산물 또는 유기○○ (○○은 농산물의 일반적 명칭으로 한다) • 유기재배농산물 · 유기재배○○, 유기축산○○ 또는 유기농○○
유기축산물				
무농약농산물				<ul style="list-style-type: none"> • 무농약농산물 또는 무농약○○ • 무농약재배농산물 또는 무농약재배○○
무항생제 축산물				
저농약농산물				<ul style="list-style-type: none"> • 저농약농산물 또는 저농약 ○○ • 저농약재배농산물 또는 저농약재배 ○○

나타났으며, 인증품을 1개 이상 구매한 소비자 중 72.0%는 인증제를 고려해서 제품을 구매하였고 74.4%가 인증품을 재구매할 의향이 있는 것으로 나타나 인증제도에 대한 소비자들의 신뢰도가 높은 것으로 조사됐다. 소비자들은 그동안 농산물 구매 때마다 혼동이 사라져 공통표지로 단일화 한 것은 소비자 중심의 정책전환이라고 반기고 있다. 농식품국가인증표지 단일화 이후 국가인증 농식품에 대한 소비자들의 인지도가 상승하자 대형마트의 경우 별도의 국가인증 농식품매장을 별도로 신설하는 등 시장변화에 빠르게 대처하고 있다. 이에 따라 국가인증농식품공통표지 농산물 수요가 늘어날 것으로 보이며, 생산자들도 국가인증을 받은 농산물 생산의욕이 고취되면서 철저한 품질향상을 도모하고 있어 수익향상 등의 효과도 기대되고 있다.

인증현황은 2010년부터 저농약 신규인증 중단과 친환경인증 내실화를 위한 사후관리 강화 등으로 인증면적은 감소추세이다. 하지만 유기농산물과 무농약 농산물 인증면적은 상승세를 보이고 있다. 유기농산물 인증의 경우 2009년 1만3,343ha에서 2011년 1만9,311ha로 늘었고, 전체 친환경농산물 대비 11.2%를 차지하고 있다. 무농약 인증의 경우에도 2009년 7만1,039ha에서 2011년 9만5,253ha로 늘었고, 전체 친환경농산물 대비 55.2%를 기록했다. 일반 농산물 대비 친환경농산물의 가격 프리미엄은 1.2~2배 정도이고, 국내 친환경 농산물 시장규모는 2010년 기준 약 3조6,500억원이며, 향후 지속적으로 확대될 것으로 전망된다.

〈그림2-3-3〉 농식품 국가인증제도 홍보를 위한 CF와 시물레이션



2) 농식품 안전 교육 강화

국가 식생활교육 기본계획에서는 광우병(BSE), 유전자 변형(GM) 작물 등 국민이 불안해하는 문제에 대하여 국민의 이해 제고를 위한 적극적으로 교육을 실시하도록 하고 있다.

이에 농림수산물식품부는 농식품안전정보서비스(www.foodsafety.go.kr)를 구축하여 식품안전정보 및 위해정보를 통합 제공하고, 원산지 위반업소에 대한 홈페이지 공개, 농수산물 안전성 검사결과 등을 검사기관별 홈페이지 등에 공개하고 있다.

농식품안전정보서비스는 농축산물의 안정적 정보체계 구축을 통한 식품 안정성 향상을 위해 다양한 농식품 안전정보 제공과 교육을 실시하고 있다. 먼저, 농식품 안전 및 위험분야의 이슈에 대한 지식과 교류, 그리고 안전 농식품과 안심식생활을 위한 올바른 이해를 돕기 위하여 ‘농식품안전e-포럼’을 운영하고 있다. 이 포럼은 전문가와 자유롭게 온라인 토론 및 의견교류를 할 수 있으며, 2009년 10월 ‘식품안전관리를 위한 음식점 원산지 표시제 운영현황과 향후 개선방향’이라는 주제를 시작으로 매월 개최하여 2012년 12월 현재 23회까지 진행되고 있다. 그리고 주간별로 ‘국내외 농식품안전 주요뉴스, 월간으로 foodsafety매거진을 발간하여 최근 식품안전 이슈 및 안전관리 현황정보와 건강한 안심 먹을거리에 대한 정보를 제공하고 있으며, 부적합식품과 긴급회수제품 정보 등도 신속하게 제공하고 있다. 또

〈그림2-3-4〉 식품안전교재



농식품 안전퀴즈 이벤트 등 다양한 이벤트를 통하여 소비자들에게 꼭 알아야 할 농식품 안전 정보를 제공하고자 노력하고 있다. 그리고 체험프로그램을 통하여 올바른 농식품 안전지식과 위생의식을 높이고자 친환경농산물 재배마을을 방문하여 농산물 수확체험과 농식품 안전 관련기관인 농산물품질관리원, 수산과학원, 가공공장 등을 견학함으로써 생산-가공-유통 과정에서 농식품의 안전이 어떻게 관리되고 있는 지 알 수 있도록 하고 있다. 또한 체험자들을 대상으로 계층별로 우수 후기를 선정하여 교육 효과의 확대 재생산이 이루어질 수 있도록 하고 있다.

농림수산물식품부에서는 농식품 안전수준 향상, 농식품 안전성 정책방향과 추진체계, 안전관리, 안전성 향상을 위한 연구 등을 종합적으로 정리하여 농식품안전백서를 발행하고 있다. 또한 초등학생들을 위한 식품안전교재를 웹툰으로 제작하여 알기 쉽게 농식품 안전정보를 소개하고, 기자들이 풀어쓴 ‘식품안전 이야기’ 등의 교재를 제작·배포하고 있다.

식약청에서도 식품안전정보서비스 제공을 위하여 ‘식품나라’ 홈페이지를 (www.foodnara.go.kr) 운영하고 있다. 식품나라에서는 중요한 식품안전정보를 신속하게 제공하며 해외식품의 안전정보와 연령에 맞는 식생활정보를 제공하고 있다.

3) 음식물쓰레기 줄이기 등 자원절약 교육

국가 식생활교육 기본계획에서는 환경친화형 식생활교육을 위하여 학교에서 음식물쓰레기 줄이기 교육을 시행하도록 하고 있다.

국내에서 발생하는 음식물쓰레기는 2001년 하루 1만1천2백 톤에서 연간 3%정도씩 증가하여 2008년에 1만5,000여 톤에 이르며, 국민 1인당 음식물쓰레기 발생량은 0.35kg(2009년 기준)으로 독일 0.27kg, 영국 0.26kg 등 선진국에 비해 많다. 특히 학교 급식 대상자가 정제 내지 소폭 줄어드는 상황에서 학교 급식에서 발생하는 음식물쓰레기 발생량은 2008년 9만4,230톤에서 2010년 9만9,618톤으로 증가하였다. 또한 음식물은 쓰레기 처리과정 뿐만 아니라 생산, 수입, 유통, 가공 및 조리단계에서도 많은 에너지와 비용을 소모하여 수입, 유통, 조리 시 소모되는 에너지만도 연 579만toe으로 우리나라 최종에너지 소비량의 3%를 차지하고 있다. 음식물쓰레기로 인한 자원·에너지 낭비 등 경제가치 손실은 2005년 기준으로

18조원, 2012년에는 25조원에 이르는 것으로 나타났다.

이에 교육과학기술부와 환경부에서는 학교별로 매주 1회 이상 ‘잔반통 없는 날’을 운영하게 하고 있고, 우수학급을 포상하도록 하고 있다. 또한 초·중·고교에서 재량활동·특별활동시간, 조·종례시간 등을 활용하여 음식물쓰레기 줄이기 교육을 하도록 하고 있다.

(1) 초등학교 음식물 쓰레기 줄이기 교육

가. 경기도 평택 반지초등학교

경기도 평택 반지초등학교에서는 학교 급식은 평생의 식습관을 좌우하는 올바른 식습관 교육의 바탕이 된다는 교육관을 가지고 급식교육을 통해 올바른 식습관을 형성하는 교육에 중점을 두고 있다. 영양교사가 수업시간을 활용해 건강에 좋은 채소류와 친환경농산물, 음식물 남기지 않기 등 식생활교육을 실시해 주된 편식 식품인 채소류를 먹으면 건강에 좋다는 것을 지속적으로 지도하고 있다. 오이나 당근처럼 특정 음식을 편식하는 학생에 대해서도 집단 편식지도교실을 운영해 골고루 음식물을 섭취할 수 있도록 식습관 교정 교육도 진행하고 있다. 또한 채소반찬의 조리법을 다양화하고 학년에 맞게 음식 맛을 조정하여 학생들의 기호도를 충족시켜 음식물을 남기는 경우를 차단하고 있다. 그리고 처음부터 많이 받아 남기지 않도록 자율 추가 배식대를 운영하고, 아픈 학생들을 위해 배식대 한쪽에서 흰죽도 상시 공급하고 있다. ‘수요일은 다 먹는 날’에는 학생들의 기호도가 높은 요리 중심으로 식단을 계획하여 잔반량을 최소화하고 있으며, 잔반을 남기지 않는 학생에게 불특정일에 급식 우수 쿠폰을 지급해 적극적인 행동변화를 이끌어 내고 있다. 학기별로 쿠폰을 모두 모아오는 학생에게 표창장과 상품을 주고 있다.

〈그림2-3-5〉 반지초등학교 음식물쓰레기 줄이기 교육



나. 경기도 여주 상품초등학교

교육을 통해 습득된 식사예절을 일상생활의 바른 행동으로 파급시키고, 올바른 식사예절 내면화를 통한 학교급식 잔반 줄이기를 실천하며, 학교 급식시간에 사제동행으로 사제 간의 정을 보다 두텁게 하기 위해 상품초등학교에서는 ‘밥먹어’라는 밥상머리교육을 진행하였다. 또한 학교급식 전처리 부산물 처리의 어려움을 해결하기 위해 부산물을 지렁이 사료로 활용하여 지렁이 분변토를 생산한 후 퇴비로 사용하였다.

밥상머리교육을 통해서 음식섭취는 생명의 근원이며 건강유지의 수단임을 알고 균형있는 식사를 할 수 있도록 하며, 올바른 식사 예절과 시민 질서를 알고 이를 실천하도록 하였다. 또한 부족한 식량자원에 대하여 알고 음식물의 과소비 현상과 외국 농산물 수입 개방에 대하여 깨닫게 하며, 음식물쓰레기와 환경오염의 관계를 알아서 식생활 개선의 필요성을 깨닫게 하였다. 이를 통하여 웃는 얼굴로 먼저 인사하기, 생활 규칙 지키기 등의 인성교육의 실천이 나타났으며, 잔반 줄이기 실천과 함께 두터워진 사제 간의 정을 확인할 수 있었다.

지렁이를 키우는 생태학교를 통해 학교급식 부산물이 지렁이 분변토로 만들어지는 과정 속에서 잔반을 줄이고, 분변토를 이용한 국화 화분재배로 아름다운 학교 만들기를 할 수 있었고, 자연스럽게 지속가능한 환경 교육이 가능하였다.

〈그림2-3-6〉 상품초등학교 생태학교 현장



(2) 교육 콘텐츠·홍보물 개발

국가 식생활교육 기본계획에서는 음식물쓰레기 줄이기 교육을 위하여 교육 콘텐츠와 교육교재·홍보물 개발을 추진하고 있다. 환경부는 음식물쓰레기 줄이기 정책 개발을 위한

아이디어를 얻고 국민들의 관심을 유도하기 위해 음식물쓰레기 줄이기 우수 실천사례 및 아이디어 공모전을 실시하였다. 공모전을 통해 우수한 아이디어와 사례들을 많이 수집할 수 있었고, 이들을 우수사례집으로 발간하여 아이디어 실천과 사례 전파를 유도하였다. 또한 ‘음식물쓰레기 줄이기 나부터 실천’이라는 교육교재를 출간하였다. 이 교재는 음식물쓰레기에 대한 정보, 줄여야 하는 이유, 줄이는 방법, 올바른 식품 보관방법 등을 수록하고 있다.

한국환경공단에서는 ‘음식물쓰레기 줄이기’(www.zero-foodwaste.or.kr) 사이트 운영을 통해 음식물쓰레기 줄이는 여러 가지 실천방법 등을 소개하고 있다. 그리고 환경부에서는 음식물쓰레기 줄이기의 필요성과 중요성을 널리 알리고 실천방안을 효과적으로 전달하기 위하여 유아용인 ‘구리구리 왕자’, 초등학생용인 ‘세상에서 가장 슬픈 괴물’, 장병용 ‘그 남자, 그 여자 작곡’ 등 계층별로 다양한 홍보 동영상 제작하여 전국 지자체, 각급 학교, 군부대, 관련 단체 등에 배포하였다. 이 외에도 음식물류 폐기물 줄이기 공모전을 통해 시민들의 다양한 UCC를 공모하여, 보급하기도 하였다.

전국 지자체에서 음식물쓰레기 줄이기 운동에 동참하고 있으며, 음식물쓰레기 종량제를 확대 시행하고 있다. 음식물쓰레기 종량제는 그동안 무분별하게 버려지는 음식물쓰레기를 줄이고자 시행되며, 시행이 안착되면 20%정도의 음식물쓰레기 감소가 예측된다. 안성시의 경우 2011년 9월부터 음식물쓰레기 종량제를 실시하였으며, 이 결과 2012년에 음식물쓰레기 13%, 1,075톤을 감량하여 1억7천여만원의 예산절감 효과를 거두었다.

〈그림2-3-7〉 음식물쓰레기 줄이기 홍보 동영상



음식물쓰레기 줄이기는 가정에서 식단체획을 세우고 필요한 만큼 식품 구입하기, 소포장·반가공 식재료 구입하기, 가족 식사량에 맞춰 조리하기, 먹을 만큼 덜어서 남기지 않기, 식재료 투명용기에 보관하기, 일주일 단위로 냉장고 정리하기, 음식물쓰레기 배출시 물기와 이물질 제거하기 등을 통하여 실천할 수 있다.

2. 친환경 농식품 생산·공급 확대

1) 친환경농업 생산기반 조성 확대

친환경농업 생산기반을 조성하기 위하여 정부는 2006년부터 1,000ha규모의 시·군 단위 광역친환경농업단지를 조성하고 있다. 광역친환경농업단지는 광역단위에서 농업환경 개선과 친환경농업 육성을 위해 경종과 축산을 연계한 600ha 이상 대규모의 자원순환형 단지를 조성하는 사업으로 2006년도에 3개소를 시작으로 2013년까지 44개소가 선정되었으며, 현재 12개소가 완공되어 친환경농업 확산의 메카로 자리매김해 나가고 있다. 사업기간은 3년으로 지원액은 개소당 60~100억원(국고 30%, 지방비 50%, 자부담 20%)이다. 사업 내용은 친환경농자재 생산시설·장비, 친환경 농축산물 생산시설·장비, 친환경산지유통시설, 농축순환자원화시설, 친환경 교육·체험시설 등을 지원하는 것이다. 2011년까지 선정된 34개 광역단지의 무농약 이상 친환경농산물 인증 실적은 22% 수준으로 전국 평균 6.7%보다 3.3배 높다. 또한, 가축분뇨자원화를 통한 농업환경 보전 등 고품질 안전농산물 생산기반 조성에 기여하고 있다. 그러나 지역 내 축분을 수거해 유기질비료를 만드는 농축순환자원화 시설이 지역주민들에게 혐오시설로 인식되면서 ‘NIMBY’(Not in My Backyard)현상이 나타나고 있다는 점이 문제로 지적된다.

읍·면 중심으로 10ha 규모의 마을단위에서 조성하는 친환경농업지구 조성사업은 상수원보호구역 또는 친환경농업 실천이 필요한 지역을 중심으로 다양한 형태의 친환경농업 실천기반 조성을 위해 지원하는 사업이다. 이 사업은 조성을 희망하는 지역(마을)에서 시·군에 신청하는 것으로 지원시설로는 친환경농자재생산시설, 친환경농산물 생산시설·장비,

친환경농산물 유통시설·장비, 친환경농업 교육시설·장비 등이 있다. 친환경농업지구는 2007년 879개소, 2010년 1,078개소를 조성했으며, 2012년까지 1,228개를 조성하는 것을 목표로 추진 중이다.

(1) 전북 완주 고산농협 (광역친환경농업단지)

광역친환경농업단지 중 전북 완주의 고산농협은 우수사례로 꼽힌다. 고산농협에서는 농산물을 사들인 뒤 판매하는데 머물던 기존 관성에서 벗어나 생산부터 책임을 지는 방향으로 전환하였다. 쌀, 감, 한우, 딸기 등 10가지가 넘는 농작물의 생산에서 유통까지 모든 과정에 작목반과 농협이 정한 매뉴얼을 철저히 적용하였으며, 축산 분뇨도 다른 공장보다 5배나 긴 숙성과정을 거쳐 최고급 비료로 거듭나게 했다. 시장에 고산농협이 보증하는 농산물을 내놓았고 이는 서울·대전·완주의 어린이집과 군부대에 급식 공급으로 이어졌다. 2005년까지 154ha이던 친환경인증 재배면적은 2008년 509ha로 늘어났으며, 친환경농산물 취급액도 2006년 3억원에서 2008년 36억원으로 늘어나, 2005년 142억에 불과하던 경제사업 규모가 2011년에 513억으로 3배 이상 성장했다. 유통망도 대부분 직거래 형태로 구축해 10%이상 높은 소득을 얻고 있으며, 2010년부터는 로컬푸드 운동에도 동참하여 ‘건강밥상 꾸러미’, ‘로컬푸드 직영매장’등의 형태로 확대되고 있다. 고산농협은 이제 대한민국을 넘어 일본, 중국에서도 선진농업을 배우기 위한 견학이 줄을 잇고 있다. 일본 신시노즈무라 농협, 가고시마농협, 효고현 농협, 중국 동북대학교 등에서 해외 방문단이 견학했다.

2) 친환경농산물급식지원센터 및 소비자 판매장 지원

서울시는 학교급식지원사업의 일환으로 우수 식재료 공급 체계 구축 시범사업을 2009년 3월부터 시행하였다. 우수 농축산물 학교 급식 지원사업은 미래세대인 우리 아이들에게 질 좋은 농산물을 안전하고 저렴하게 공급하기 위해 추진하였고, 서울시내 25개 초등학교를 선정해 친환경 우수 식재료를 구입할 경우 일반 식재료와 우수 농축산물 구매 차액의 90%(2010년에는 80%)를 서울시에서 시범학교에 지원했다. 이를 위하여 서울시는 가락시장 내에 학교급식지원센터를 설치하고, 신선한 농산물을 공급하기 위해 힘썼다. 그 결과

2009년 총 747톤(농산물 612톤, 축산물 135톤)의 식자재를 공급했으며 이 중 친환경농산물은 73%, 우수 축산물은 97%를 차지했다. 2차례에 걸친 만족도 조사에서도 식재료 품질 만족도 92점, 급식만족도 91점, 학생·학부모 만족도 93점 등 높은 점수를 기록했으며, 이는 출하단계부터 학교 납품까지 유통의 모든 과정을 서울시가 투명하게 관리했기 때문이다. 2010년에는 더 많은 학교에 우수한 식자재를 공급하기 위해 강서도매시장 내에 6,120m² 면적의 서울시친환경유통센터를 건립하였다. 또한 기존 4~6단계의 복잡한 유통단계를 개선하여 산지에서 센터를 통해 직접 학교로 납품되는 방식을 도입하여 거래를 투명화하고 비용도 절감되는 효과를 가져왔으며, 최적화된 물류정보시스템을 구축하여 신선도와 안전성을 보장하고 있다. 이러한 시스템을 통하여 2010년 서울시내 초등학교 270개교, 2012년 현재 서울시내 1,313개 초·중·고교의 약 59%인 774개 학교에 우수 농축산물을 공급하고 있어 약 80만명에 가까운 학생들이 이곳의 농산물로 점심을 먹고 있다. 서울시는 2014년까지 가락동 도매시장 내에 친환경유통센터를 추가 설치하여 보다 많은 학교에 우수한 식재료를 제공할 계획이다.

(1) 소비지 판매장 지원

정부는 친환경농산물 생산과 소비를 연계하는 소비지 판매장 개설 지원을 통하여 친환경농산물의 판로 확대와 가격 안정을 꾀하고자 하였다. 생산자와 소비자를 연계하는 친환경농산물 전문판매장을 운영하고자 하는 생산자단체나 소비자단체 등 법인들에게 신규 개설하는 친환경농산물 전문매장 임차보증금 및 시설 설치비용을 지원하였다. 자금은 농수산물 가격안정기금에서 지원되며, 2009년에 10개소 24억원이 지원됐으며, 2012년에는 19억이 지원되었다.

3) 지역 친환경 과실류를 판매하는 ‘녹색매점’ 설치

아동 및 청소년들이 건강한 식생활을 유지하기 위해서는 건강한 식생활을 올바르게 선택하고 쉽게 선택할 수 있는 환경 조성이 중요하다. 학교는 주요한 환경요인으로 대부분의 어린이와 청소년들에게 건강한 식생활 실천 기회를 제공할 수 있다. 이에 따라 정부는 학교에서

학생들이 건강한 식생활교육을 받고 체험할 수 있도록 학교 매점에서 지역 친환경 과실류를 판매하는 녹색 매점을 설치하도록 권장하고 있다. 이는 청소년들이 고열량 저영양 식품을 섭취하는 문제점을 개선하기 위해 추진되며, 매점 설치시 지역 농협 등과의 공급계약 체결을 통해 신선한 지역 농산물이 공급될 수 있도록 지원된다.

서울시의 경우 청소년들의 아침결식을 방지하고 몸에 좋은 간식을 제공하기 위해 학교 내 매점에서 제철 과일 및 과일제품 등을 판매하는 ‘건강매점’ 시범사업을 2008년 2개교에서 시범 운영한 뒤 2009년부터 확대 시행하고 있다. 건강매점은 우리나라뿐만 아니라 홍콩, 호주, 싱가포르, 영국 등 많은 나라에서 시행 중에 있다. 서울시는 학교 내에서 학생들이 건강하고 위생적인 환경에서 지속적이고 신뢰성 있는 건강 및 식생활정보를 제공 받을 수 있고 건강한 식품을 선택할 수 있는 기회를 제공하여 건강한 식습관 형성 및 건강 증진을 도모할 수 있도록 건강매점 사업을 시작하였다. 건강매점의 과일은 서울시농수산물공사 친환경

〈그림2-3-8〉 이화여고 건강매점



급식 사업단에서 선정한 업체에서 납품하고 있으며, 검수와 관리 역시 서울시농수산물공사에서 실시하고 있다. 특히 과일은 우수 농산물 유통 이력제를 통하여 철저하게 관리되고 있다.

서울시는 건강매점에 과일전용 냉장고, 식품위생시설, 영양정보 전자게시판 등을 설치하여 시설환경을 개선하고, 청소년 아침결식 예방 프로그램인 ‘아침밥 클럽’을 운영하며, 매점 운영자에게 운영매뉴얼 등을 교육하고 모니터링을 통해 지속적으로 관리한다. 또한 한국과 수농업협동조합연합회와 협약을 통해 사과, 배를 시중가격보다 50% 저렴하게 사먹을 수 있도록 하여 제철과일 및 과일제품 공급체계를 지원하였다. 또한 건강매점에서는 탄산음료를 팔지 않고 고열량 식품도 일정기준치 이상은 판매할 수 없다. 아이스크림도 기준치가 넘는 것은 판매가 되지 않으며, 음료수도 차, 주스, 우유 같은 것만 허용이 된다. 라면의 경우에도 고나트륨 음식으로 판매가 제한되어 있고, 당이 많은 초콜릿과 같은 제품 역시 제한이 있다.

건강매점을 시작하기 전에는 학생들이 적은 용돈으로 과일을 사먹을까 하는 의구심도 있었지만, 건강매점 개시 전후 2회에 걸친 학생들의 매점 만족도 조사에서 매점 개시 만족도가 약 0.4점(5점 만점)이 향상되었다. 특히 판매제품의 건강고려 정도(2.54점→3.14점), 판매제품의 친환경고려 정도(2.51점→3.16점)에서 상승폭이 컸다.

건강매점은 2009년 10개교에서 2012년 49개 학교(학교 매점의 13%)로 늘어났고, 아침밥 클럽은 2009년 8개교 400명에서 2012년 9개교 450명으로 확대되었다.

3. 지역 농수산물 사용 활성화 기반 조성

1) 지역순환형 학교급식시스템 구축·운영

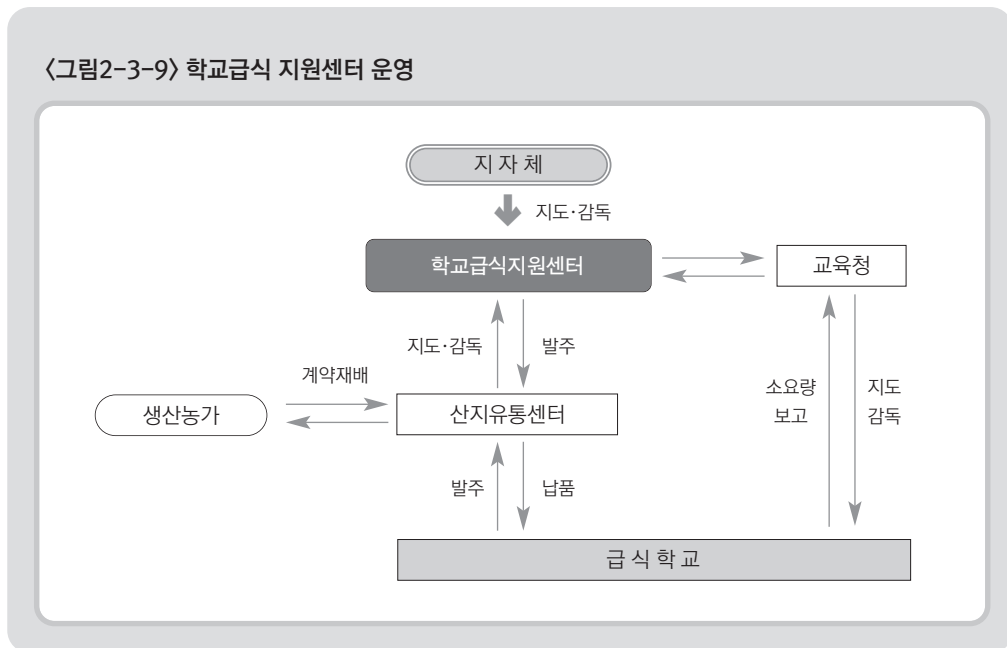
자라나는 유아, 어린이, 청소년들은 신선하고 안전한 지역 농수산물을 섭취하는 것이 가장 좋다. 때문에 국가 식생활교육 기본계획에서는 생산자가 참여하는 지역순환형 학교급식 시스템을 구축·운영하도록 하였다.

원활한 지역순환형 학교급식시스템을 위해서는 지자체 내 거점지역마다 전처리 시설을

갖추고 학교급식 식재료 유통센터 역할을 담당하는 ‘학교급식지원센터’의 설치·운영이 필요하다. 또한 지원센터는 지자체, 지역농민, 생산자단체, 교육청, 학교·학교급식위원회, 생활협동조합, 지역 내 NGO 단체 등으로 구성된 네트워크 역할을 수행해야 한다. 이를 통해 생산자 단체, 산지유통센터(RPC, APC, LPC 등)와 연계하여 지역 생산 농산물의 학교급식 소비를 유도해야 한다. 그리고 지자체 친환경 및 품질인증 농·수·축산물의 학교급식 지원사업을 확대하여야 하고, 생산자단체 직거래, 공동 구매 및 계약 생산 등을 통해 유통 마진을 절감하여 학생들에게 보다 저렴한 가격에 안전하고 신선한 농산물을 제공하고, 생산자에게는 판로 확대와 적정 마진을 통해 소득을 보장해야 한다.

학교급식지원센터 기관별 주요 역할로는 광역시도에서는 학교급식지원센터 지원업무를 총괄하여 시군센터를 조율하고 지도 감독하며, 시·군 교육청은 학교급식관련 기존 업무를 총괄한다. 학교급식지원센터는 식재료 공급주체로서 식재료 수급 네트워크를 구축하고 급식에 관한 정책, 교육, 홍보 기능과 공동 표준, 추천 식단 등을 개발한다. 학교는 표준, 추천 식단에 따라 지원센터에 주·월 단위 식재료를 발주하게 되며, 생산자는 학교급식지원센터와

〈그림2-3-9〉 학교급식 지원센터 운영



계약재배를 통해 식자재를 생산한다. 시·군은 학교급식지원 계획을 수립하고 센터를 지도 감독하며, 관련 예산을 지원한다. 타시군 급식지원센터는 센터 간 연계시스템을 구축하여 조달 불가능한 품목을 상호 조달하게 된다.

(1) 당진시 학교급식지원센터

당진시는 2005년 농산물유통센터 기본계획을 세우고 2007년 11월에 12개 농협들이 투자해 사업을 시작하였다. 그리고 농산물유통센터로는 전국에서 처음으로 학교급식지원센터를 추가 반영하여 2년의 준비과정을 거쳐 2011년 3월 당진시 학교급식지원센터를 개소하여, 현재 관내 전체 유치원과 전체 89개 초·중·고등학교에 식자재 전 품목을 일괄 공급하고 있다. 현재 당진시 센터는 수도권 및 지역 지방자치단체와 교육청 등 60여개 기관·단체에서 방문해 벤치마킹을 하는 모범적인 학교급식지원센터로 평가받고 있다.

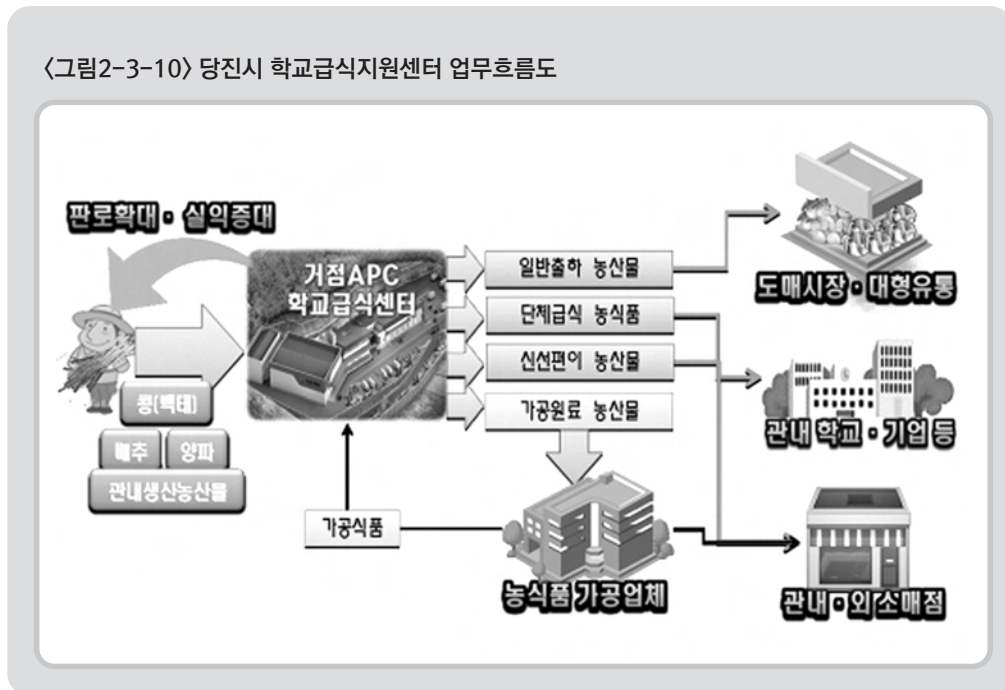
당진시 학교급식지원센터는 당진시의 적극적인 협조로 조기 활성화 되었다. 당진시는 학교급식 조례를 통해 급식지원센터를 설치했으며, 농정과에 ‘학교급식지원팀’을 설치하여 예산 조기 집행 등으로 지원했고, 시장 명의로 관내 학교에 급식센터 이용 협조공문 발송, 급식농산물 재배농가 하우스 설치비 보조, 계약재배용 종자대금 보조 등 학교급식지원센터에 초기부터 적극적인 지원을 했다. 또한 동일 부지내에 산지유통센터(APC)와 학교급식지원센터를 병행하여 원물 조달 등 사업운영의 시너지를 제공했다. 축협, 낙협에서도 사업에 참여하여 센터 내에서 축산물을 가공 처리하고 있으며, 지역 내 우수 가공식품 업체를 발굴하여 농수축산물 외에 가공식품까지 일괄 공급하고 있다. 학교 영양사와 정례 협의회를 실시하여 현장 의견을 수렴하고 전(前) 일자에 공급하는 등 선진 배송시스템으로 제도를 개선하였다. 지역 농산물을 제조업체에 공급한 후 가공식품을 생산하여 지역학교에 선공급함으로써 관내 농산물을 이용한 선순환로컬푸드 체계를 실현하였다.

학교급식지원센터 이전의 급식공급망은 학교별·품목별 독립적인 계약구조로 학교당 평균 6개 이상 업체가 물류, 관리, 발주, 정산 등이 이루어져 행정적으로 비효율적이었다. 또한 구매력이 약한 소규모 면·리 지역학교는 계약 및 배송 기피 현상이 심해 어려움이 컸다. 그러나 당진시 센터는 학교급식에 소요되는 농축산물과 가공식품 등 전 식자재를 일괄 공급해 행정적 비효율성을 극복하였고, 면·리 지역의 소규모 학교에 물류비를 일부 지원해 관내

전체학교와 동일 단가로 식재료를 공급해 어려움을 극복하였다. 또한 지역 친환경농산물 계약재배를 통해 친환경농산물, GAP(우수관리인증)농산물, 도내 우수 농산물을 우선 공급하고 있다. 안전한 먹을거리 공급으로 학교는 성장기 학생의 심신발전을 도모하고 농가는 안정적 판로 확보를 통해 소득 증대로 이어졌다.

계약재배에 참여한 농가는 2011년 295농가에서 2012년 770농가로 늘어났고, 재배 면적도 2.9ha에서 152.8ha로 늘어 급식 공급에 필요한 농산물을 안정적으로 공급할 수 있게 됐다. 출발은 학교 급식이었지만 공공 기관 및 민간업체 급식 재료 공급망도 구축하게 되었다. 당진학교급식지원센터는 관내 산업단지인 현대제철과 2012년 7월부터 4,000명 규모의 급식 식자재를 공급하고 있다. 이로 인해 연간 13억원의 매출 향상 효과가 예상되며, 이는 곧 지역 내 농산물 판매 향상으로 이어져 지역 농업의 성장을 이끌고 있다.

〈그림2-3-10〉 당진시 학교급식지원센터 업무흐름도



(2) 고양시 학교급식지원센터

고양시는 2011년 8월 고양농산물유통센터 내에 고양시 친환경농산물 학교급식센터를

건립했다. 계약재배를 통한 친환경 로컬푸드 공급, 식생활 개선교육, 모든 식자재 학교급식 지원센터 일괄공급 등을 시행하고 있으며 관내 80개 학교에 학교 급식을 공급하고 있다. 특히 민간이 운영위원장을 맡는 공동운영위원회는 전국 최초로 민관공동운영체제로서 학부모, 영양사, 시민·농민단체, 지역농협, 교육청, 시청 등이 모두 참여하여 전반적인 운영사항은 물론 식재료들의 공급가격까지 최종 결정하는 민·관 거버넌스 참여형 의사결정 구조를 갖추고 있다. 이러한 민관 공동운영체제는 학교급식지원센터 설치와 운영에 공공성과 투명성을 확보하게 해주었고, 운영위원회를 지원하기 위해 농업정책과 소속 공무원 3명과 계약직 3명으로 구성된 급식전담팀이 구성되었다. 이러한 운영을 통해 학생들에게 깨끗하고 안전한 학교 급식을 공급하고, 지역의 농업 발전에도 크게 기여하고 있다. 실제 고양시가 학교급식 농산물에 대한 계약재배를 실시한 이후 많은 농가들이 친환경재배로 전환하면서 2011년 한해 고양시의 친환경농업 면적은 18ha로 전년대비 50%이상 증가하였고, 2012년에는 24ha로 재배면적이 지속적으로 증가할 전망이다.

〈그림2-3-11〉 고양시 학교급식지원센터



2) 저탄소형 식품소비 실천을 위한 민·관 기초인프라 강화

(1) 푸드마일리지 정보 제공

국가 식생활교육 기본계획에서는 탄소배출 최소화 식품소비 실천을 위해 민간단체들이 푸드마일리지 정보를 제공하는 것을 지원하도록 하고 있다. 이는 여러 민간단체들의 사이트를

통해 쉽게 푸드마일리지를 계산하고, 실생활에서 푸드마일리지를 최소화하는 습관을 실천할 수 있도록 푸드마일리지 운동을 범국민적으로 활성화하기 위함이다.

현재 한살림의 모심과 살림연구소(www.mosim.or.kr), 기후프로젝트 한국지부(food.tcpkorea.org) 등의 민간단체 홈페이지와 푸드마일리지 운동과 로컬푸드 운동에 관심이 높은 활동가들의 카페, 블로그에 푸드마일리지에 대한 소개와 푸드마일리지 계산식을 소개하고 있다.

그러나 농림수산식품부의 스마트 그린푸드 홈페이지(www.smartgreenfood.org)처럼 푸드마일리지를 알기 쉽게 소개하고 계산하는 사이트는 구축되지 않았으며, 스마트 그린푸드 홈페이지를 링크해 놓은 것도 찾기 어렵다. 이는 농수산식품부에서 많은 예산과 노력을 통해 구축한 훌륭한 학습 콘텐츠가 유용하게 쓰이지 못하고 있는 것으로 스마트 그린푸드 홈페이지의 활용과 홍보에 보다 힘을 써야 할 것으로 판단된다.

(2) 제품 등에 푸드마일리지 표시

제조·유통업체들이 제품과 영수증 등에 푸드마일리지를 표기하도록 유도하여 저탄소형 식품소비 실천을 유도하고자 하였다. 한살림의 경우 2009년 3월부터 ‘가까운 먹을거리 운동’(푸드마일리지 캠페인)을 본격적으로 시작하였다. 한살림에서는 영수증과 먹을거리의 포장지 등에 수입농산물에 대비한 이동거리에 따른 CO₂감축량을 표시하고 있다. 때문에 한살림 소비자 조합원들은 먹을거리를 구입할 때마다 수입산이 아닌 국내산 한살림 먹을거리를 이용함으로써 자연스럽게 감축하게 된 CO₂ 수치를 확인할 수 있다. 한살림 소비자 조합원들이 2009년에 10개월 동안 줄인 CO₂감축량은 총 656톤이었다.

한살림 대전생협의 경우 2012년에 국내 최초로 로컬푸드 브랜드 ‘가까이愛’를 출시하였다. 이 브랜드는 대전 인근에서 유통되는 로컬푸드에만 부여되는 브랜드로 지역에서 생산되는 농산물이 그 지역에서 소비될 수 있도록 함으로써 장거리 유통에 따른 환경오염을 막고, 지역경제 활성화에 기여하며, 소농가들의 농산물 취급을 통해 이들이 자립할 수 있도록 도와주고, 소비자들에게는 그 지역에서 직접 소비자에게 전달되는 신선한 물품을 구입할 수 있도록 해 준다.

〈그림3-2-12〉 한살림 생협의 푸드마일리지 표기



(3) 식품 탄소표시인증제 도입

정부는 ‘식품 탄소표시인증제’ 도입을 준비하기 위해 식품의 생산, 소비 등 전 주기적 과정에서 발생하는 온실가스 표준치와 기초통계를 마련하고 있다. 1단계로 공장 입구(재료)부터 시장입구(제품)까지 각 부문별, 가공 공정별 에너지 소비량 및 온실가스 배출량을 조사한다. 2010년부터 국민 다소비 식품군 40개의 온실가스 배출량 측정을 위한 용역을 실시하고, 2013년까지 한국표준산업분류기준 237품목에 대한 온실가스 배출량을 측정할 계획이다. 2단계로 가공식품 제조 단계에서 온실가스 배출량(1단계)과 원료 생산 및 식품의 소비·폐기 과정에서 발생하는 온실가스를 연계하여 조사할 예정이다.

농림수산식품부는 2012년 3월에 농업의 지속가능한 발전을 도모하고 국가 및 농업분야 온실가스 감축목표를 달성하기 위하여 ‘저탄소 농축산물 인증 시범사업’을 도입하였다. 저탄소 농축산물 인증제도는 생산 과정에서 온실가스 배출을 줄인 농축산물에 정부가 저탄소 인증을 부여하는 제도이다. 일반 공산품 생산시 배출되는 탄소량을 표시하는 ‘탄소표시제’는 우리나라를 포함해 영국·일본 등 주요 선진국에서 이미 시행 중이지만 이보다 적극적인

탄소 감축 프로그램인 ‘저탄소 인증’을 농축산물에 도입한 것은 세계 최초이다. 2012년부터 2년 동안 저탄소 인증제 시범 사업을 추진하고, 2014년부터 본격적으로 사업 인증을 실시할 계획이다. 우선 쌀·깨·콩·상추·사과·배 5개 품목을 대상으로 시작하여 복숭아, 배추, 고추 등으로 품목을 확대하고 있으며 축산물·수산물로도 확대를 추진하고 있으며, 2020년까지 저탄소 농축수산물을 국내생산 농축수산물의 2%까지 확대하는 것이 목표이다. 이 경우 온실가스 36만톤(농업부문 감축목표 152만톤의 23.7%)을 감축할 수 있을 것으로 전망된다.

〈그림2-3-13〉 탄소표시제 국·내외 사례



3) 지역 생산 농산물의 지역 내 소비 우수사례 전파

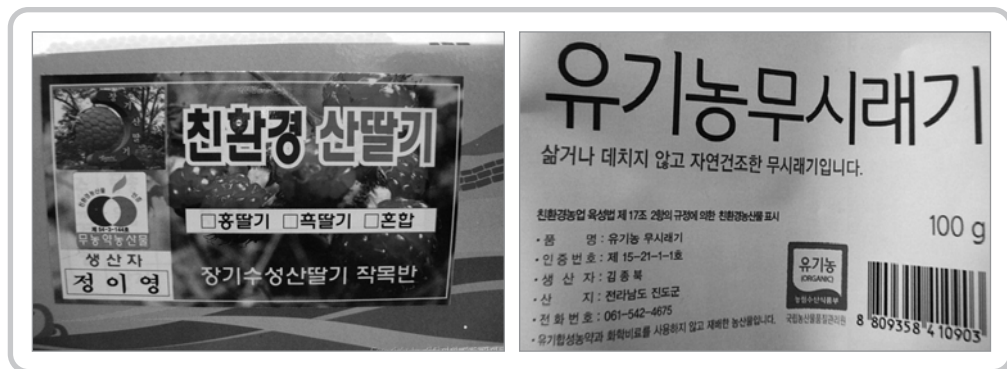
(1) 체험을 동반한 1교 1촌 자매결연을 통한 지역 농산물 소비 촉진

국가 식생활교육 기본계획에서는 체험을 동반한 1교 1촌 자매결연을 통한 지역 농산물 소비를 촉진하고자 했다. 이에 각 교육청들은 일선 학교에게 학교와 농촌(생산자)의 협조체계를 강화하고 학교 급식에 식재료를 납품하는 지역의 생산자 및 농가를 체험학습의 장으로 활용하고 1교 1촌 자매결연 등 도·농교류 농촌체험학습 프로그램 운영을 적극 권장하고 있다(서울시 교육청 2012년도 학교급식 기본 지침안내 등). 지자체에서도 농장조성비, 농촌체험활동비 지원 등을 통하여 1교 1촌 결연을 지원하고 있다. 1교 1촌 자매결연은 도시와 농촌간의 폭 넓은 교류로 학생들에게는 농업과 농산물에 대한 생생한 체험프로그램을 통해 농촌현실 뿐만 아니라 농산물의 소중함에 대한 올바른 인식과 농민의 수고를 이해하게 하고,

자연이 주는 건강함과 치유를 몸소 체험하게 한다. 농촌에서는 농업을 통한 삶의 현장 공개로 도시민의 농촌에 대한 이해를 돕고, 직접 재배한 농산물을 통한 먹을거리 제공으로 농가 소득을 창출하게 된다.

또한 국가 식생활교육 기본계획에서는 지역 농산물 소비를 증진하기 위하여 지자체에서 식재료 생산자 표시(실명제)를 실시하도록 하고 있다. 식품실명제는 인천시 연수구가 전국 최초로 시행하였고, 이후 인천시 부평구, 계양구, 남동구 등으로 확대 실시되었으며, 다른 지자체에서도 생산자 표시제가 실시되고 있다. 또한 대형 유통업체들과 생산자 법인 등에서도 먹을거리에 대한 신뢰 구축을 위해 신선식품이나 유기농산물에 생산자를 표기하고 있으며, 이는 일반농산물까지 점차 확대되고 있는 추세이다. 실명 표시제로 인하여 소비자는 안전한 먹을거리에 대한 신뢰가 생기고, 생산자는 책임감과 자부심을 가지게 되며, 지역친화 마케팅 전략을 통해 지역경제 활성화가 도모된다. 또한 생산자의 실명 스티커에 표기된 이름 연락처 등을 보고 구매한 중간 도매상인이나 소비자가 산지 생산자와 직접 거래를 요구하는 경우도 있다. 이는 소비자 중심의 직거래 활성화를 통한 물류비용 절감과 농산물 제값 받기에도 도움이 된다. 지역 농산물 소비 촉진과 소비자들의 신뢰 확보, 생산자들의 책임성, 자긍심 고취 등을 위해 생산자 실명제가 법적·문화적으로 모든 농수산물로 확대되어야 할 것이다.

〈그림2-3-14〉 생산자 실명제



가. 경기농림진흥재단

경기농림진흥재단에서는 학교농장조성사업을 통하여 도내 농촌체험마을과 연계하여

도심학교 유희지에 농장을 조성하고, 이를 통해 어린이들에게 농업의 중요성을 일깨워주며, 학교와 농촌체험 마을간 농촌체험투어 및 직거래장터 개설 등 다양한 교류가 이뤄질 수 있도록 하고 있다. 학교와 도내 농촌체험 마을간 1교 1촌 자매결연을 통해 연 3회 이상 결연마을방문 체험활동을 전개하고 있으며, 1교1촌의 날 행사를 통해 직거래 장터를 개설하고 농작물 그리기 대회 등을 개최하고 있다. 그리고 지속적인 농촌체험을 위하여 교내 유희지 또는 상자텃밭 등을 활용하여 학교농장을 조성하고 농작물 재배 체험학습을 하도록 하고 있다. 학교 농장을 활용하여 세밀화 그리기, 사진촬영, 글짓기 등의 다양한 수업이 진행되도록 하고 있다. 지원은 경기도내 초·중등학교를 대상으로 신규 학교의 경우에는 학교당 500~1,000만원을 지원하며, 기존에 조성 운영 중인 학교에는 100만원을 지원한다.

2009년부터 시작한 학교농장 조성 사업은 해마다 10개 학교씩(2011년 15개 학교) 조성하여 2012년 현재 45개 학교 4.7ha 면적에 조성되었으며 2013년에 신규로 10개 학교에 추가로 학교농장을 조성할 계획이다.

〈그림2-3-15〉 마장초등학교-각평리 체험학습



나. 연천 새둥지마을

경기도 연천군 백학면 구미리의 새둥지마을은 전형적인 시골마을이다. 이 마을은 서울 잠전초등학교 (2006년 6월), 서울 휘경공업고등학교 (2012년 6월) 등과 1교1촌 자매결연을 맺었다. 새둥지 마을은 일 년 과정의 주제 중심 체험프로그램을 통해 아이들에게 농업과 농촌을 제대로 볼 수 있는 시각을 심어준다. ‘범씨에서 밥알까지’라는 주제의 농촌체험을 통해 아이들에게 쌀이 우리 식탁에 올려지기까지 모든 과정을 체험을 통해 배우게 한다. 또한 2012 ‘食사랑 農사랑 운동’의 일환으로 추진하는 ‘食교육전문농장’ 1호점으로 지정되어

농사체험과 더불어 수확한 농산물을 이용한 요리실습으로 농산물이 식(食)이 되는 과정을 몸소 체득하는 체험을 하고, 환경·배려·감사의 식생활교육을 하고 있다.

자매결연 학교와의 체험교육은 ‘범씨에서 밥알까지’ 프로그램을 학생들에게 맞게 응용

〈표2-3-3〉 경기도 농촌 체험학습 운영 프로그램

번호	프로그램명	대상	시기	내 용	유형
1	팜스쿨 농촌체험학습장 조성하기	전교생 교사	4월10일	▶농촌 체험학습장 정비 ▶거름 주기 및 농촌체험학습장 돌보기 ▶농기구 사용법 알기	교내실습
2	팜스쿨 시범학교 운영 계획 수정 및 보완	교사	4월4주	▶팜스쿨 시범학교 운영계획 연수 ▶팜스쿨 시범학교 운영계획 보완 수정	연수
3	팜스쿨 농작물 재배기법 배우기	1~6학년	5월1주	▶농작물 재배 기법 교육 ▶녹색 성장 교육	교내실습
4	모종심기 및 씨뿌리기	1~6학년	5월2주	▶상추, 호박, 고구마, 가지 등 모종 심기 및 씨뿌리기	교내실습
5	로컬푸드 체험학습	4학년	5월14일	▶부래미 마을 방문 체험교육 ▶딸기 체험 및 로컬푸드 교육 ▶인절미 만들기 체험	체험학습
6	1교1촌 자매마을 / 교류활동	6학년	5월3주	▶벼농사 기법 교육	이론
7	벼농사 짓기	6학년	5월3주	▶벼농사 모심기 작업	교내실습
8	팜스쿨 교사 연수	전교사	5월4주	▶팜스쿨 농장 교육 교사 연수	교내실습
9	우리 농장을 예쁘게!	1~6학년	6월1주	▶반별 꽃말 꽃기	교내실습
10	쌈 싸먹기 체험	1~6학년	6월2주	▶채소 수확하고 쌈 싸먹기 체험	교내실습
11	가지치기 김매기 활동	팜스쿨	6월4주	▶작물 가지치기 및 김매기	교내실습
12	로컬푸드 체험학습	5학년	7월6일	▶블루베리 체험 및 로컬푸드 교육	체험학습
13	식물세밀화 그리기대회	4~6학년	7월2주	▶식물 자세히 그려보기	대회
14	로컬푸드 체험학습	6학년	7월13일	▶블루베리 체험 및 로컬푸드 교육	체험학습
15	1차 작물 수확하기	전교생	7월16일	▶재배 작물 수확 요령 알기 ▶작물 수확하기	교내실습
16	무 배추 모종 심기	팜스쿨	8월2일	▶무배추 모종 싹틔우기	교내실습
17	농작물 사진전	전교생	9월2주	▶농작물 체험학습 사진전 개최	대회
18	친환경 글짓기 대회	전교생	9월4주	▶농촌체험 글짓기 대회	대회
19	허수아비 만들기 대회	전교생	10월18일	▶허수아비 만들기 대회	대회
20	농작물 수확 전시회	전교생	11월	▶농작물 수확 전시회	전시회
21	김장실습	팜스쿨	12월	▶김장 실습	교내실습
22	농촌체험 기부	팜스쿨	12월	▶1교1촌 또는 부래미 마을 김장기부	기부활동

하여 시행하고 있다. 먼저 5월 초에 사전학습의 일환으로 새둥지마을 주민들이 직접 자매결연 학교에 방문하여 학교에서 직접 벼를 키울 수 있는 벼 재배화분을 설치하고, 아이들에게 모내기방법에 대해 사전설명과 함께 직접 모내기를 체험하도록 한다. 또한 새둥지마을에서 주로 재배되는 발작물인 오이, 고추, 토마토 등의 모종으로 교내텃밭을 조성한다. 상/하반기 현장학습은 1박2일로 이루어지며, 상반기에는 논에서 배우는 모내기체험, 자연산 두부 만들기, 친환경 쌀·울무를 이용한 ‘뽕튀기 만들기, 산업화되는 농업현장 배우기, 과거농업과 현대농업의 비교체험, 계란에서 닭까지, 봉숭아물들이기 등 다양한 현장체험으로 도시아이들에게 친근한 농촌 모습을 보여주며, 농업이 과학화·기계화·규모화 되어 가는 것을 알려준다. 하반기에는 벼수확·건조·도정과정을 체계적으로 체험하며, 홀치기·태질·낫질·절구 등 과거의 농기계와 콤파인·건조기·정미기 등 현대의 농기계를 비교 체험하며, 직접 수확한 벼를 도정하여 집에 가져갈 수 있도록 한다. 또한 김치 만들기, 식혜 만들기, 쌀 부산물인 쌀겨를 활용하여 쌀겨 천연비누 만들기, 군내에 있는 ‘메주와 첼리스트’(식품회사)를 방문하여 콩으로 메주, 된장, 청국장, 간장 등을 만드는 것을 체험하는 등 다양한 농촌체험학습프로그램을 진행한다. 체험을 끝난 후 아이들에게 우렁이 농업으로 키운 ‘백학참쌀’로 만든 밥과 오이김치, 고구마순무침, 숙주나물무침 등 소박한 자연식을 먹도록 한다. 일 년 동안 다양한 농업·농촌의 체험을 하는 아이들은 농업·농촌과 우리 음식의 중요성과 소중함을 느끼게 된다. 이러한 농업·농촌체험학습활동은 학부모들과도 연계되어 학부모들이 자발적으로 학교 내 직거래장터 열기를 희망하여 농산물직거래로 발전되었다. 새둥지 마을은 1교1촌 자매결연 뿐만 아니라 (주)대우인터내셔널, 인천남동구 도시관리공단, 대산문화재단 등과 지속적으로 도·농 교류를 이어나가고 있다.

〈그림3-2-16〉 새둥지마을 체험 사진



(2) 지자체별 지역 농수산물 공급을 위한 조례 제정

국가 식생활교육 기본계획에서는 농촌 환경 보존과 시민건강 증진 및 식량주권 확보 도모를 위한 지원계획, 인증제, 생산·가공·유통·소비 지원 사업을 추진하기 위해서 지자체별로 조례제정을 유도하도록 하고 있다.

예전 농업정책은 중앙 정부차원이었으나, 농업정책의 대상이 환경농업, 농촌지역 활성화로 확대되면서 지역 차원의 성격이 강해지고 있으며, 정책의 예산과 권한도 지자체로 옮겨지면서 지역의 특성에 맞는 정책이 더욱 중요하게 되었다. 특히 지역조례를 통한 지역농업의 지원은 지역의 특수성을 살릴 수 있으며, 농민에 대한 직접 지원이 가능하여 농가경영에 안정을 주고, 로컬푸드 활성화 등을 통해 환경보존과 시민 건강 증진에도 도움을 주게 된다. 이러한 이유 때문에 강원도 원주에서 2009년 12월에 ‘원주푸드 육성 및 지원 조례’가 제정되었고, 이 후 지자체별로 로컬푸드 지원과 관련된 조례가 많이 제정되었다. 경북 청송군의 ‘청송로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례’(2011년 5월), 경기 평택시 ‘평택시 로컬푸드 지원에 관한 조례’(2011년 9월), 전북 완주군 ‘완주로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례’(2011년 10월), 전남 강진군 ‘강진푸드 육성 및 지원에 관한 조례’(2011년 10월), 충남 아산시 ‘아산시 로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례’(2012년 12월) 등 많은 지자체에서 지속가능한 지역 농수산물 공급을 위한 조례를 제정하고 있다.

가. 원주푸드 육성 및 지원에 관한 조례

강원도 원주시는 로컬푸드 운동의 표본으로 불린다. 원주시는 오랜 역사와 조직력을

〈표2-3-4〉 원주푸드 육성 및 지원에 관한 조례 주요 내용

<ul style="list-style-type: none"> ● 원주푸드 육성·지원계획 매년 수립 (정책의 목표와 육성·지원 기본방향 등) ● 원주푸드위원회 설치·운영 (위원장 : 부시장, 위원 25명 이내) ● 원주푸드 인증 및 인증지원센터 지정 ● 원주푸드 생산·가공·유통·소비에 관한 육성·지원 사항 ● 정보시스템 구축, 원주푸드의 날 지정 등

바탕으로 하는 협동조합운동의 뒷받침 하에 2006년부터 민간 주도로 학교, 병원, 공공기관 급식에 지역산 친환경식재료 공급을 추진해왔다. 특히 2009년 12월 ‘원주푸드 육성 및 지원에 관한 조례’ 제정을 기점으로 본격적인 ‘지역순환농업’을 실천하여 왔다. 이 조례는 2011년 한국지방자치학회 우수조례에서 종합 대상을 수상하기도 했다.

원주푸드 육성 및 지원 조례의 주요 내용으로는 원주푸드 육성·지원계획 매년 수립, 원주푸드위원회 설치·운영, 원주푸드 생산·가공·소비에 관한 지원 등이 있다. 원주푸드 조례에서는 원주푸드 농산물 생산은 지역농업인이 참여하고 농식품 유통은 생산자와 가공자가 공동으로 참여하는 형태로 하여 농식품을 학교급식 및 보육시설이 우선 소비하도록 규정했다. 또한 원주푸드의 생산·가공·교육·복지 등의 기능을 담당하는 원주푸드종합센터를 설치·운영하도록 했다.

조례가 제정된 후 ‘원주푸드위원회’가 구성되었고, 용역발주 등의 준비를 통해 ‘원주푸드 육성 및 활성화’ 계획을 수립하였다. 이 계획은 2014년까지 5개년 동안 150억 원의 예산을 투자하여 전국 최초로 로컬푸드 관리체계를 구축하고 도농상생의 지역공동체 실현을 추진한다. 5대 전략 과제로는 원주푸드 육성 및 지원체계 구축, 원주푸드 종합센터 건립·운영, 원주푸드인증시스템 구축, 농민장터 활성화, 푸른농촌 희망찾기 도시농업 확산 등이 있다. 원주푸드사업의 중추적 역할을 할 원주푸드 종합센터는 2013년까지 준공해 2014년부터 원주푸드 인증 및 교육, 물류, 저장, 가공 등 전처리센터 운영과 학교 및 공공급식 등의 전반적인 업무를 총괄할 예정이다. 또한 농업인새벽시장에 대해서도 시장운영 시스템과 장터환경을 개선하고 ‘우농산(優農産) 지농소(地農消)운동’(농업인은 우수한 농산물을 생산, 시민은 지역 농산물을 우선 소비)을 확산하여 전국 최고 농민장터로 더욱 활성화 시킬 계획이다. 또한 도시농업 확산을 위하여 ‘도시농업 모델학습원’을 2010년 9월부터 개원하고 옥상정원, 베란다텃밭 등 여러 유형의 도시농업을 모델화시켜 시민들에게 관련 체험 및 교육을 실시하고 있다. 이처럼 원주시는 원주푸드를 전국 최고의 로컬푸드 시스템으로 발전시켜 농업인과 소비자가 상생하는 지역공동체 실현을 위해 노력하고 있다.

(3) 지역 생산 농산물 우수 소비사례

가. 꾸러미 사업

친환경농산물을 농촌 생산자의 경우 친환경 먹을거리를 재배하여 시장 유통체계에 공급하면서 생산비에도 미치지 못하는 가격으로 인해 수지타산의 문제가 발생할 수도 있고, 도시 소비자의 경우 비싼 가격으로 믿을 수 없는 상품을 구매할 수도 있는 문제점이 있다. 이러한 문제점을 해결하기 위해 지자체와 단체별로 다양한 사업이 진행되고 있다.

이 중 가장 활성화되고 있는 것이 꾸러미 사업이다. 꾸러미는 ‘먹을거리 꾸러미’의 줄임말로 농촌에서 생산되는 다양한 먹을거리를 매주 도시지역 소비자 회원들에게 정기적으로 공급하는 사업이다. 농산물 꾸러미 시장은 일본에서 가장 먼저 형성됐는데, 1950~60년대 환경오염으로 인한 공해병이 사회적 문제로 대두하자 1970년대부터 농수산물 생산자와 소비자가 직거래하는 ‘지산지소’(地產地消, 지역생산 농산물을 지역에서 소비)가 조직되었다. 이어 미국에서는 1986년부터 CSA(Community Supported Agriculture) 운동이 시작됐고, 유럽에서는 1990년대 후반부터 2000년대 초반 광우병과 구제역의 공포 속에서 지역 먹거리에 대한 논의가 활발하게 전개되기 시작했다.

꾸러미 사업은 대부분 회원제로 운영되며, 지역 공동체와 소비자가 관계를 맺고 매주 또는 격주 단위로 생산자가 보내는 꾸러미를 택배나 직배로 받는다. 제철 농산물, 유정란, 국산 콩으로 만든 두부 등 구성은 대부분 비슷한 편이다. 여기에 운영 주체에 따라 농가에서 직접 담근 장아찌, 감주, 밑반찬 등이 포함되기도 한다.

꾸러미 사업의 대표적사례로 전라북도 완주군의 ‘건강한 밥상’이 있다. 건강한 밥상 영농조합법인은 마을지도자, 농민지도자의 출자에 의해 2010년 5월 영농조합으로 조직되었으며, 완주군의 소농, 가족농이 생산하는 농작물을 로컬푸드운동 방식에 의해 유통하고 있다. 특히 꾸러미 사업은 소비자가 한달에 10만원을 내면 매주 2만5천원 정도의 농산물을 직배 혹은 택배를 통해 공급한다. 공급품목은 소비자가 선택하는 것이 아니라 제철에 생산되는 소농, 가족농이 생산하는 농산물이나 판로개척에 어려움을 겪고 있는 공동체 사업단의 품목을 중심으로 구성한다. 2012년 8월 현재 꾸러미 회원은 약 3천명 정도이다.

‘언니네텃밭’은 2009년 3월 강원도 횡성군 여성농민회원 5가구가 서울의 21가구에 택배로

〈그림2-3-17〉 꾸러미 사업



농산물을 보내면서 시작한 ‘제철꾸러미’사업이다. 여성 농민들을 주축으로 운영하고 있으며, 2012년 현재 15개 생산 공동체, 140여명의 농민 생산자가 1,500여명의 도시회원들과 관계를 맺고 거래하고 있다. 언니네텃밭은 특정 산지를 선호할 경우를 제외하고 소비자와 거리가 가까운 산지의 연결을 원칙으로 한다. 더불어 텃밭 방문을 회원 의무 사항으로 지정해 생산자와 소비자의 교류를 도모한다. 생산자는 자신이 보내는 먹을거리의 주인을 직접 대면해 관계를 맺고, 소비자는 농번기 일손을 돕는 등의 체험으로 자신의 식탁이 어떤 과정을 통해 채워지는지 몸으로 깨치고 확인한다. 생산자와 소비자가 서로 관계를 맺으면 꾸러미를 보낼 때와 받을 때 마음가짐이 달라지게 되며, 이는 단순히 제철 농산물을 집에서 편하게 받아먹는 것이 아니라, 농사를 함께 짓고 식탁의 건강을 회복하는 과정으로 한 단계 발전하였다. 언니네 텃밭에서는 이 밖에 여성농민이 생산한 제철 농산물과 가공품을 직거래하는 언니네 장터와 토종씨앗 지키기, 농산물의 생산지 방문을 통한 도농교류 등 다양한 사업을 수행하고 있다.

나. 완주군 로컬푸드 직매장

전라북도 완주군 용진농협은 2012년 4월 27일 전국에서 처음으로 280㎡(85평) 규모의 로컬푸드 직매장을 개설하였다. 이곳에서는 완주지역 400여 농가가 생산한 각종 신선 채소류와 특산 가공품 등 100여 품목이 판매되며, 당일 생산된 자신의 농산물 가격을 생산자가

〈그림2-3-18〉 용진농협 로컬푸드 직매장



로컬푸드 직매장

직접 진열하는 농민

생산자 정보 바코드

직접 결정하여 가격과 함께 자신의 이름과 연락처가 적힌 바코드를 손수 붙여 포장하고 진열한다. 이곳에 참여하는 농민들은 60시간 교육과 해외 우수사례 탐방(일본 미찌노에키 연수)을 통하여 제품 포장, 진열, 친환경 인증절차 교육 등을 수료해야 한다. 엽채류 등과 같은 농산물은 당일 판매가 안 될 경우 본인이 직접 수거해 가야하며, 이를 재판매할 경우 매장에서 퇴출되는 불이익을 당하게 되고, 하루가 지난 채소는 폐기 처분되거나 인근 식당에 낮은 가격으로 판매된다.

이와 같은 당일생산, 당일 판매 원칙으로 농산물의 신선도를 높이고, 실명제로 소비자에게 신뢰도를 높였으며, 철저한 잔류농약검사를 통하여 안전성을 강화하였다. 이를 통하여 소비자는 시중보다 20~30% 저렴하고 신선하며 안전한 농산물을 구매할 수 있게 되었고, 생산자는 적정 판매 가격과 판매량 확보를 통해 소득이 향상되어 소비자와 생산자 모두 상생하는 효과가 나타났다. 생산자는 농산물 판매액의 10%만 판매 수수료로 농협에 지불하기 때문에 소득이 과거에 비해 20~30% 이상 증가한 것으로 나타났다.

이러한 결과로 직매장 운영이 얼마 되지 않아도 고객수가 평일 1천5백명, 주말 2,500명에 이르렀고, 1일 매출액도 여름 성수기에 최고 8천8백만원까지 달성하였다. 이는 도시의 990㎡(300평)이상 규모 대형마트 하루 평균 매출액이 3천만원을 밑도는 점과 직매장이 도시권과 다소 떨어진 면소재지에 위치하고 있는 점 등을 감안할 때 대단한 결과라 할 수 있다. 상추를 단일품목으로 판매하는 한 생산자의 월 매출이 천만원에 달하였고, 용돈 벌이도 힘들었던 시골어르신들은 텃밭에서 가꾸던 농작물 판매로 일정한 수익을 창출할 수 있게 되었다.

제품에 자신의 이름을 걸고 판매하기 때문에 이곳 농민들은 자신의 양심을 걸고 농산물을 판매한다. 또한 직매장에서는 지역사회를 위하여 다문화가정에서 만드는 쿠키, 귀농 어르신들이 만드는 도마와 목공 소품, 마을에서 공동 생산하는 두부와 누룽지 등을 판매하고 있다. 이를 통해 지역사회 비즈니스가 활성화 되고 있으며, 소외·취약계층 등의 일자리 확보, 복지 증진 등에서도 큰 효과를 나타내고 있다.

이러한 성공에 힘입어 2012년 10월 31일에 전주시 효자동에 로컬푸드 직매장 2호점인 문을 열었고, 전라북도는 2016년까지 직매장을 10개소로 확대할 계획이다.

4. 탄소배출을 줄이는 음식문화 정착

1) 가정 음식물쓰레기를 줄일 수 있는 녹색생활실천 사례 확산

온실가스 배출로 인하여 환경오염, 이상기후 등 많은 문제점이 발생한다. 우리의 음식소비생활에서도 많은 온실가스가 배출되고 있다. 4인 가족을 기준으로 한 끼 밥상이 차려지기까지는 온실가스 4.76kgCO₂e(탄소환산량)가 배출된다. 이는 승용차를 25km 운행하거나 소나무 한 그루가 1년 동안 흡수하는 온실가스 수준에 달한다. 특히 4인 가족이 1년간 버리는 음식물쓰레기의 양은 서울에서 부산까지의 거리를 4.8회 왕복하거나 소나무 148그루가 흡수하는 온실가스양(724kgCO₂e) 배출과 맞먹는 수준이다. 연간 가정소비 전력량의 20% 혹은 연탄 76장 발열량의 에너지(718kwh)를 낭비하는 것이다. 음식물쓰레기 발생량도 해마다 증가하고 있다. 2003년 1일 1만1,398톤 수준이던 음식물쓰레기가 2005년 1만2,977t, 2007년 1만4,452톤, 2008년 1만5,142톤까지 늘어났다. 금융위기를 겪던 2009년 1만4,118톤으로 잠시 주춤하다가 2012년에는 다시 1만7,100톤으로 증가할 것으로 추정된다. 음식물쓰레기는 가정·소형음식점(70%), 대형음식점 (16%), 집단급식(10%), 유통과정(4%)의 순으로 발생량이 많은 것으로 조사되어 일반 가정의 음식물쓰레기 배출이 가장 심각한 것으로 나타나 가정에서부터 음식물 쓰레기를 줄이려는 노력이 절실히 요구된다.

국가 식생활교육 기본계획에서는 가정의 음식물쓰레기를 줄이는 녹색식생활실천 사례

의 확산을 통해 탄소배출을 줄이는 음식문화를 정착하고자 하였다. 계획적 식료품 구매, 냉장고 정리, 껍질째 섭취 가능한 과일·채소의 소비 촉진, 가족의 건강과 식사량에 맞게 요리, 소포장·깔끔포장·반가공 식재료 구입 등의 사례를 전파하고 실천을 유도하고 있다. 행정안전부의 ‘생활공감 주부 모니터단’, 녹색실천을 전파하는 활동가 그룹인 ‘그린 리더’ 등을 활용하여 음식물쓰레기 줄이기 운동을 전파하고 있다.

(1) 생활공감 주부 모니터단

생활공감 주부 모니터단은 생활 속에서 공감하는 국민 행복을 위한 정책 국민신문고, 민원제기 등 아줌마가 느끼고 생각하는 다양한 정책제안으로 생활행복 국민행복을 가능하게 정책변화를 시도하기 위해 만들어진 행정안전부 소속의 단체이다. 모니터단에서는 지역 단위 단을 중심으로 강의 등을 통하여 음식물쓰레기 줄이기 필요성에 공감하고 본인부터 가정에서 음식물쓰레기 줄이기에 동참하고 더 나아가 캠페인 등의 전개를 통하여 음식물쓰레기 줄이기 운동에 적극 참여하고 있다.

특히 대구광역시 생활공감정책 주부모니터단의 경우 음식물쓰레기 20%줄이기 시책에 적극 동참하여 구·군별로 8개 팀을 구성해 2011년에 실천과제를 담은 홍보전단지 2만부를 배포하고 현수막, 피켓, 어깨띠 등의 홍보물을 이용해 유동인구가 많은 지역에서 시민들을 대상으로 적극 홍보하였다. 또한 추석 등 명절을 맞이하여 녹색명절을 만들기 위해 ‘추석상 적게 차리기 운동’ 등도 추진하였다.

〈그림2-3-19〉 생활공감 주부 모니터단 음식물쓰레기 줄이기 캠페인



(2) 그린 리더

그린 리더는 전국각지에 6만 5천여 명이 활동하고 있는 전국 단위 녹색생활실천을 이끌어갈 주체들을 지칭하며 이들은 음식물쓰레기 줄이기, 온실 가스 줄이기 등 녹색생활을 위한 범국민실천운동의 구심점 역할을 하고 있다. 환경부는 그린 리더를 중심으로 가정 음식물쓰레기 줄이기 실천 지침을 전파하고 있다. 그린 리더는 2008년 10월 그린스타트 네트워크가 설립되면서부터 본격적인 활동을 시작하였다. 공공기관, 단체 등이 참여한 전국네트워크와 지자체를 중심으로 전국 244개 지역네트워크를 구성하여 온실가스 줄이기 운동의 기반을 마련하였다.

각 지역의 그린 리더들은 온실가스 줄이기 운동과 함께 음식물쓰레기 줄이기 운동을 하고

〈그림2-3-20〉 지령이를 이용한 음식물쓰레기 줄이기



〈표2-3-5〉 음식물쓰레기 줄이기 수칙

단 계	수 칙
구매 및 보관	일주일 단위로 식단구성, 장보기전 필요한 품목 메모, 날개 포장 제품 구입, 반가공·깎끔포장된 식재료 구매, 제철에 나오는 근거리 생산 식재료 구매, 장 본 후 바로 손질
조리	외식할 땐 미리 집에 알려주기, 가족 식사량에 맞게 요리, 멸치·건새우 등 전재료는 갈아서 조리, 계량기구를 활용하여 적정량 조리, 음식 맛은 짜지 않게
식사	밥상머리 교육 실시, 감사하는 마음으로 먹기, 과일 껍질째 먹기
잔식 활용	식재료 껍질을 육수 등에 활용, 남은 음식으로 색다른 요리 도전, 냉장고 속 자투리 식재료 활용
배출	물기제거 후 배출, 종량제 실시

있다. 특히 울산광역시의 경우 ‘그린스타트 범시민운동’을 통해 2010년부터 매년 1만3,000명이 넘는 시민들을 대상으로 음식물쓰레기 절감을 위한 교육 및 캠페인을 실시하고 있다. 울산시 북구는 음식물쓰레기 30% 줄이기 범국민 운동을 추진하였고, 중구는 유아 및 학생을 대상으로 음식물쓰레기 줄이기 교육을 실시하여 올바른 식습관으로 저탄소 녹색성장을 실천할 수 있도록 유도하였으며, 남구에서는 주민들의 녹색생활 실천을 유도하기 위해 상설 나눔 장터를 운영하며 음식물쓰레기 절감을 위하여 포장용기와 안내포스터를 배부하였다.

강원도 태백시의 그린 리더의 경우 가정 음식물쓰레기 캠페인으로 홍보 수첩 1,300부와 필러(야채깎기) 1,000개를 제작 보급하였고, 효과적인 홍보를 위해 홍보 판넬을 만들어 전시하였다. 또한 홍보물 배포 및 실천서명 동참을 이끄는 시민의식전환 활동을 펼쳐 2,493명의 참여를 이끌어 냈다. 광주광역시의 신안동 모아타운 그린 리더의 경우 지령이를 이용하여 생쓰레기를 퇴비화 함으로써 음식물쓰레기 배출량을 지령이 이용 전 대비 15% 감량하는 효과를 보여주었다. 이러한 우수사례 전파를 통해 전국의 여러 아파트 단지에서 지령이를 이용한 음식물쓰레기 감량이 이루어지고 있다.

그 밖에 환경부 산하 한국환경공단에서는 ‘음식물쓰레기 줄이기 실천사례·아이디어 공모전’ 등을 수차례 시행하여 실천사례를 선정하고 있으며 음식물쓰레기 줄이기 홈페이지(www.zero-foodwaste.or.kr)를 통해 보급에 힘쓰고 있다.

2) 식생활 패턴 개선 추진

국가 식생활교육 기본계획에서는 음식물쓰레기 감량을 위한 올바른 음식문화를 조성하고 버려지는 자원을 최소화할 수 있는 식생활패턴 개선을 위한 다양한 사업을 추진하고자 했다.

이에 보건복지부에서는 음식문화개선 시범사업을 확대 추진하여 음식점에서의 간소한 음식문화 조성을 확산하고, 음식점 대상으로 소형·복합찬기 표준모델을 보급하였다. 농림수산식품부에서는 축산물의 비선호 부위 소비 촉진 및 등급기준 개선을 위하여 돼지고기는 부위별 균형적인 소비를 통해 수입 감소 및 푸드마일리지 축소를 추진하였고, 한우는 등급기준을 개선하여 지방질 쓰레기 발생을 원천적으로 절감하고자 했다.

(1) 음식문화개선사업

음식문화개선사업은 국민생활수준의 향상과 함께 외식의 증가 및 외식산업의 성장으로 먹을 수 있는 많은 음식물이 버려져 자원의 낭비를 초래하고 환경을 오염시키는 것을 방지하기 위한 사업으로, 음식문화개선을 위한 좋은 식단을 정착시켜 식량자원의 낭비와 환경오염을 방지하는 올바른 음식문화 정착을 유도하기 위한 사업이다. 또한 음식문화 개선 및 좋은 식단 실천활동이 시민문화운동으로 활성화 되도록 추진하고 있다.

보건복지부에서는 2010년 소형복합찬기 표준모델 개발 연구 용역을 통하여 음식 유형별 공동찬통, 소형찬기, 복합찬기의 형태, 재질 및 크기 등에 대한 모델을 개발하였다. 이 후 모범음식점의 찬기 사용을 의무화하고 지자체에 표준모델 및 보급 안내서를 보급하여 참여업소가 자율적으로 찬기를 선택·사용할 수 있도록 지원하였다. 또한 음식문화개선 시범사업을 확대하여 2010년 전국 15개 시·도의 29개 시·군·구, 30개 특화거리 및 1,000여 개 참여업소를 지정하였다.

충청남도가 실시한 음식문화개선사업 평가에서 3년 연속 최우수 기관으로 선정된 아산시시는 모범음식점 및 특화거리 맛집을 지정·운영하여 음식점간 자율경쟁을 유도하고 남은 음식 포장해 주기, 남은 음식 재사용 안하기, 소형·공동찬기 사용, 음식점에서의 나트륨 함량 줄이기 실천 요령 등의 음식문화개선사업을 추진하여 ‘좋은 식단’ 정착에 기여하였으며, 모범음식점 홍보 및 지원, 향토음식 조리경연대회, 향토음식 조리강좌 운영 등 시민과 함께하는 음식문화개선사업도 함께 추진하였다.

(2) 축산물 비선호 부위 소비 촉진 및 등급기준 개선

농림수산식품부는 돼지고기 비선호부위 소비를 촉진하기 위하여 ‘축산물가공처리법 시행령’(현 축산물위생관리법)을 개정하여(2010년 11월) 생햄과 같은 축산물가공품의 분할판매를 일부 허용하였고, 판매장에서 최종 소비자에게 직접 잘라서 판매할 수 있는 ‘축산물가공품분할판매업’을 신설하였다. 이로 인해 돼지고기 저지방부위로 만든 생햄 등의 소비가 촉진되도록 하였다. 또한 농협과 한돈자조금관리위원회 등에서는 돼지고기 비선호부위에 대해 할인행사와 홍보를 통해 소비를 촉진하도록 하고 있다.

한우의 등급기준의 개선을 위하여 ‘축산법 시행규칙’을 개정하여 마블링 함량이 낮아도

높은 등급이 될 수 있도록 개선하였다. 그러나 개정 후에도 마블링을 만들기 위해 너무 많은 곡물을 쓰고 있고 마블링이 국민 건강에도 좋지 않다는 여론과 전문가들의 의견이 있다. 실제로 연간 곡물수입의 대부분이 사료용으로 쓰이고 있으며, 쇠고기 1kg을 생산하기 위해 곡물 7kg을 먹여야 할 정도로 곡물 소비가 많다. 현행 쇠고기 등급은 육질과 육량 등급으로 구분해 판정되며, 소비자의 선택 기준이 되는 육질등급은 고기의 질을 마블링, 육색, 지방색에 따라 나뉘고 있다. 육질 등급 판정 시 가장 큰 영향을 주는 요소가 마블링이며 국내 소비자들이 마블링 좋은 쇠고기를 선호하기 때문에 마블링을 만들기 위한 곡물 사료의 소비가 크다.

3) 건강·검소·고품격 한식세계화 추진

국가 식생활교육 기본계획에서는 건강·검소·고품격 한식세계화를 위하여 반찬수 최소화 및 약식동원 원리에 기초한 최적화한 메뉴·식단을 개발하고, 대표 한식당부터 단계적으로 보급을 추진하였다. 먼저 한식당의 반찬 적정화, 음식 제공 방식 및 상차림 표준모델을 개발하였고, 간소·고품격 식단 구성 및 상차림 매뉴얼을 작성하였다. 간소·고품격 상차림 구성 기본 원칙으로는 주 메뉴·부 메뉴로 구성하기, 1인용 개별 식기 사용하기, 비슷한 색의 메뉴 반복 지양하기, 두 요리에 같은 조리법 사용 안하기, 비슷한 양념을 중복해서 쓰지

〈그림2-3-21〉 간소·고품격 한식 메뉴



않기 등이 있다. 이러한 한식 메뉴를 G20 등 국제행사와 연계하여 홍보하기 위하여 한국을 방문하는 해외 오피니언 리더들에게 공식 오·만찬에 한식을 제공하고, 한식요리책을 제작·배포하였다. 또한 해외 우수 한식당 육성을 위하여 우수 한식당 인증 추천제를 시행하였고, 한식당 종사자 1,000여 명에게 친환경 음식문화 교육을 시행하였다.

4) 아침밥 먹기 운동 전개

아침밥은 두뇌회전에 필요한 에너지를 공급하고 창의력과 기억력을 향상시켜 주고, 반대로 아침밥을 거르면 점심때까지 공복시간이 17시간이나 지속되어 집중력과 사고력이 저하되기 쉽다. 이러한 이유에서 국가 식생활 교육 기본계획에서는 건강과 영양, 밥상머리 교육 등을 위해 아침밥 먹기운동을 추진하고 있다.

2009년까지 1,060만명을 대상으로 학교 아침급식 프로그램을 운영해 온 미국의 연구결과에 따르면, 학교에서 아침급식을 제공 받는 학생이 그렇지 않는 학생에 비하여 수학 성과 읽기 능력, 기억력과 인지속도가 향상되고 시험성적이 좋았다. 2002년 농촌진흥청에서 대학생 3,612명을 대상으로 아침식사와 수능성적과의 관계를 조사한 결과 매일 아침 식사를 한 학생의 성적이 그렇지 않은 학생에 비해 수능성적이 평균 5%(점수 환산 시 약 20점) 높은 것으로 조사됐다. 또한 아침밥 결식은 성장 저하와 발육 부진의 원인이 됨은 물론 불규칙한 식습관으로 인해 비만 가능성이 30~55% 높아져 만성적 생활습관병을 초래할 수 있다. 2010년 국민건강영양조사에 따르면 아침식사 결식률이 6~11세 아동들은 10.5%, 12~18세 청소년들은 30.1%, 19~29세 성인은 40.9%로 나타나 아침식사 결식률이 심각한 상황으로 조사됐다.

(1) 아침밥 먹기 캠페인

식생활교육네트워크에서는 전국에서 농업, 영양, 학부모, 시민단체 및 지자체와 함께 아침밥 먹기 캠페인을 지속적으로 실시하고 있다. 2012년의 경우 11월 8일과 11월 28일 사이에 전국 14개 시·도 관내 학생 및 주민을 대상으로 아침밥 먹기 실천을 위한 전국 캠페인을 총 24회 개최하였다. 이 캠페인을 통하여 아침밥의 효능, 아침밥을 걸렀을 때의 건강 손실

등을 전시 교육하고, 아침밥 먹은 몸짱과 아침밥 못 먹는 비실이 퍼포먼스를 통해 아침밥 먹기의 중요성을 알렸다. 또한 현미 주먹밥을 시식하게 하고, 아침밥 먹기를 다짐하는 이벤트를 개최하였다. 이 캠페인은 농식품부 뿐만 아니라 대전광역시청, 충남도청, 인천교육청, 경북교육청 등 지자체와 교육청이 후원하였다. 서울은 을지로, 개봉역 등에서, 부산은 명장도, 하명동 일대, 대구는 운암고등학교 등에서 학생과 시민들이 많이 모이는 장소에서 실시하였다.

한살림 서울은 녹색식생활박람회와 암사동 선사유적지 한살림 가을걷이 행사장에서 간단한 아침밥 요리교실을 진행하여 아침밥 먹기의 중요성과 영양가 있는 간편 요리법을 알렸다. 녹색식생활박람회에서는 아침밥을 먹어야 하는 이유를 설명하고, 아이들과 함께 반쪽 반쪽 주먹밥, 채소누룽지탕, 계란찜밥, 오이 웅심이 미역국, 채소 찜밥 등을 만드는 시간을 가졌다. 가을걷이 행사장에서는 가족과 함께하는 요리솜씨 대회를 열어 영양가 있고 간단한 아침밥상을 만드는 요리경연대회를 진행했다. 이러한 캠페인을 통해 제철재료를 이용한 요리교실로 아침밥 및 건강한 식습관 형성의 중요성을 알렸다.

농림수산식품교육문화정보원에서는 KBS2 TV를 통해 아침이 시작되는 현장을 찾아가 아침밥의 중요성을 유쾌하게 전달하고, 범국민적인 아침밥 먹기 캠페인을 전개하고, 우리 쌀 소비와 우리 농수산물의 소비를 촉진시키기 위해 매주 토요일 세상의 아침 프로그램에서 ‘굿모닝 밥차’를 방영하도록 했다. 또한 ‘우리와 강산이의 맛있는 이야기’ 애니메이션을 제작하여 자라나는 청소년들에게 아침 식사를 걸렀을 때 오는 부작용들을 설명하고 아침식사의 중요성을 알려주었다. 그리고 중학생 아침밥 교재를 제작하여 무료로 배포하였으며,

〈그림2-3-22〉 식생활교육 네트워크 아침밥 먹기 캠페인



식생활교육 서울네트워크



식생활교육 대전네트워크



식생활교육 전북네트워크

‘행복한 아침밥상’을 발간하여 쌀 중심의 아침밥상 차리기 노하우와 바쁜 현대인을 위한 쌀요리 레시피, 쌀 다이어트 법, 아이를 위한 아침 밥상 등 다양한 테마의 아침식사 이야기를 수록하였다. 농림수산물교육문화정보원에서는 이러한 아침밥 먹기 캠페인을 1사 1촌 운동과 연계하여 기업들과 함께 함으로써 시너지 효과를 높이고 있다. 온라인 쇼핑몰인 G마켓, 옥션 등에서는 아침밥 먹기 서명운동과 설문 조사와 함께 쌀 등을 할인 판매하기도 하였다.

〈그림2-3-23〉 아침밥 먹기 캠페인 서적



중학생 아침밥 교재



행복한 아침밥상

제4장. 한국형 식생활 실천 추진

1. 가정에서의 식생활교육 실천 유도

1) 가정식생활수첩 제작 보급

국가 식생활교육 기본계획에서는 가정에서 올바른 식생활을 실천할 수 있게 ‘가정식생활수첩’을 제작·보급하도록 추진하고 있다. 이에 식생활교육국민네트워크에서는 2010년부터 녹색식생활지침, 녹색 물레방아 모형 등 녹색식생활교육에 대해 알기쉽게 설명한 내용을 수첩으로 제작하여 간편하게 휴대 또는 비치하여 생활 속에서 활용할 수 있도록 했다. 2012년 가정식생활수첩은 ‘환경, 건강, 배려를 위한 온새미로 가족밥상’이라는 제목으로 녹색식생활교육 전반에 대한 내용을 담고 있다. 온새미로는 자연 그대로라는 순 우리말로,

〈그림2-4-1〉 가정식생활수첩



주요 구성 내용으로는 녹색식생활지침, 가족밥상의 날, 녹색식생활을 위한 식재료, 녹색식생활 실천방안, 건강한(환경적인) 식생활 정보, 식품군별 칼로리 구성, 전통 및 다양한 음식 문화 등이 있다.

2010년부터 해마다 1백만부를 제작하여 전국 초등학교 1,2학년 대상으로 배포하였으며 2012년까지 총 3백만부를 제작 보급하였다.

2) 가족 밥상의 날 지정 및 밥상머리교육

매월 1, 3주 일요일을 가족 밥상의 날로 지정하여 가정 내에서의 식생활교육을 실천하도록 하고 있다. 가족 밥상의 날은 가족이 함께 모여 행복한 마음·예의바른 모습·여유 있는 시간을 가지고 식사하는 날이다. 가족 밥상의 날에 지켜야 할 수칙으로는 밥과 고른 반찬으로 밥상 차리기, 지나치게 짜고 매운 음식 피하기, 계절에 따른 제철음식 섭취하기, 친환경 농수산물 이용하기, 고기나 튀김은 줄이고 곡·채소 위주로 메뉴 정하기, 우리고장 농수산물품 이용하기, 이웃과 음식 나누기 등이 있다. 가족 밥상은 아이들이 밥상머리 대화를 통해 예절과 인성을 배우고 어휘력을 키울 수 있다. 또한 외식에 비해 적은 양의 식사를 하게 되고 편안한 환경에서 충분한 식사 시간을 가지게 되어 비만을 예방할 수 있다. 가정식생활수첩에서는 이달의 녹색식생활 실천을 위한 미션(온새미로 미션)과 제철 음식 조리법, 이달의 지역 음식문화 축제 등을 소개하고 있고, 밥상 일기를 통하여 얼마나 미션을 성공했는지 기록하게 하는 등 식생활교육 실천을 위한 다양한 정보를 수록하고 있어서 밥상의 날 지키기를 도와주고 있다.

3) 식생활교육의 달 지정

정부는 매년 4월을 식생활교육의 달로 지정하여 민간의 자율적인 참여를 유도하고 있으며, 식생활교육의 달에 식생활교육 관련 행사·심포지엄·이벤트 등을 집중 실시하도록 하고 있다. 2011년의 경우 4월 19일에 ‘국가 식생활교육 기본계획 수립1년, 성과와 전망 심포지엄’을 김영진, 김춘진, 황영철 의원 공동주최로 국회헌정기념관에서 개최하였고, 2012년에는 4월 26

〈그림2-4-2〉 식생활교육의 달 행사



기본계획 수립 1주년 심포지엄(2010.4.19)

학교폭력 예방 모색 심포지엄(2012.4.26)

일에 ‘식생활교육을 통한 학교폭력 예방 모색 심포지엄’을 개최하였다. 그리고 각 지역에서 지역네트워크별로 이사회나 식생활교육 워크숍 등을 개최하였다. 그러나 아직까지 식생활교육의 달 행사나 이에대한 인식이 부족한 상황으로, 지역별 축제나 우수사례 경진대회, 국민 공모전, 거리 캠페인 등을 식생활교육의 달에 실시하여 홍보를 강화해야 할 것이다.

4) 생애주기별, 가족 구성원별 등 다양한 교육 기회 제공

가정의 올바른 식생활교육 실천을 위해 지정 식생활교육기관과 우수 체험공간, 식생활교육지역네트워크, 생협 등 민간단체에서는 다양한 교육 기회를 제공하고 있다. 어린이, 청소년, 주부, 노인 등 연령과 역할에 적합한 내용을 각 교육기관별로 학교 교육과정이나 체험학교 등

에서 식습관, 식문화, 조리체험, 농업·농촌 체험, 농식품 생산자에 대한 배려와 감사 등 녹색 식생활에 관한 다양한 주제로 교육을 실시하고 있다. 세부적인 내용은 뒷장에서 보다 자세히 설명하도록 한다.

2. 유치원·학교에서의 식생활교육 강화

1) 다양한 녹색식생활교육 교재 및 교사용 지침서 개발

국가 식생활교육 기본계획에서는 집중 실시 과제 중 첫번째로 녹색식생활지침을 반영한 다양한 교육 교재 및 교사용 지침서를 개발하여 보급하고자 했다. 이에 따라 농식품부에서는 교육교재 및 교사용 지침서(교안)를 개발하여 보급하였다.

녹색식생활지침, 교육교재 및 교사용 지침서 제작은 2010년 6월부터 9월까지 진행되었으며 교육교재 3종(초등 1~3학년용, 초등 4~6학년용, 중고등용)과 교사용 지도서(초등 1~3학년용, 초등 4~6학년용), 녹색식생활의 개념을 알기 쉽게 정리한 녹색식생활지침서 총 6종으로 제작되었다. 제작 부수는 총 18만2,500부로 초등 저학년·초등 고학년 교육교재 7만부, 중고등용 교육교재 3만500부, 교사용 지도서 5만부, 녹색식생활지침서 3만2,000부로 이루어졌다. 교재의 각 페이지마다 삽화나 사진 등을 이용해 이해를 쉽게 도울 수 있게 했으며, 각 단원의 마지막에는 그리기, 쓰기, 발표하기 등 다양한 콘텐츠로 식생활 관련 내용을 정리할 수 있도록 구성되어 있다. 특히 교사용 지도서에는 학습지도안, 교재파일, 교육용 동영상, 녹색식생활 공익광고 및 캠페인송 등 식생활교육과 관련한 다양한 정보가 담겨있는 CD가 함께 제공됐다. 또한 교재 및 CD의 모든 정보는 녹색식생활교육 정보 포털사이트인 '녹색식생활정보 114(www.greentable.or.kr)'에서도 다운로드 받아 사용할 수 있도록 했다.

교재는 초·중·고교, 지자체, 도서관, 교육청 및 유관기관 등 13,000여개소에 2~8부씩 보급되어 학교 수업시간이나 창의적 체험활동(특별·재량)시간 등에 식생활교육 교재로 활용할 수 있도록 했다. 그러나 실제 교육을 수행하기 위해서는 학생 수에 비해 보급된 교재의 수가 너무 적다는 의견이 많았다.

〈그림2-4-3〉 식생활교육 교재



농림수산물교육문화정보원에서도 다양한 식생활교육 교재를 개발·보급하고 있다. 2007년에 친환경농업 이야기 3종(19만5,000부 배포), 2009년에는 농식품안전이야기 2종(김밥이의 여행, 으라차차 내 몸이 달라졌어요, 4만부 배포)을 개발하였다. 2010년에는 ‘황금동시리즈’ 4종(채소나라 과일나라-유치원생용/황금동의 비밀-1·2학년용/황금동을 부탁해-3·4학년용/황금동 나와라 똑딱-5·6학년용)을 제작하였다. 이 책은 채소와 과일이 우리 몸에 왜 중요한지와 어떤 성분이 들어있는지를 알기 쉽게 구성하여 어려서부터 채소·과일에

친근한 인식을 갖도록 하였고, 2011년과 2012년에 140여개 학교에 3만6,000권씩 보급하였다. 2011년에는 맛있는 쌀 교과서 3종(밥나와라 똑딱, 우리쌀 원정대, 좌충우돌 꾸러기해결사)을 제작하였다. 이 책은 우리나라 주식인 쌀이 어떻게 생산되고, 어떤 역사·문화적 전통을 가지며, 우리가 어떻게 지켜나가야 할 식품인지를 알려주는 내용으로 구성되었으며, 2012년에 183개교에 5만4,000부를 보급하였다. 이 책들은 모두 서울시교육청 인정도서로 승인되었다.

또한 2010년에 ‘친환경식습관들이기’ 유아용 교육동화로 아람이의 비밀(2010), 만들기 대장 새미와 쌀개비(2011), 벌레먹은 상추가 최고야(2012) 3종을 제작하여 국공립 어린이집 2,000곳과 민간어린이집 5,000곳에 배포하고 교육하였다. 특히 만들기대장 새미와

〈그림2-4-4〉 농림수산물교육문화정보원 개발 교육교재



〈그림2-4-5〉 농촌진흥청 개발 교육 콘텐츠



살개비는 앱북으로 무료 배포하여 책을 받지 못한 어린이집에서 앱북으로 볼 수 있도록 하였으며, 다른 책들도 농림수산식품교육문화정보원 홈페이지와 블로그 등을 통해 무료로 다운로드하여 이용할 수 있도록 하였다.

한편 농촌진흥청에서는 지방농촌진흥기관 및 관련 기관에서 학령기 아동의 올바른 식생활교육에 활용 할 수 있도록 어린이 식습관 개선 인형극 ‘똥이의 튼튼나라 여행’을 개발하여 상영하였고, 청소년 전통식문화 교재 ‘전통식문화 리더스쿨 교재 및 CD’(2007 / 1,000부), 초등학생 전통식생활 교재 ‘우리음식이 최고예요’(2008, 교사용·워크북·리플릿 각 1,000부) 등을 개발·보급하였다.

2) 녹색식생활 체험학교 운영

식생활교육국민네트워크에서는 체험교실을 통해 학부모 참여를 유도하고 학생들의 식생활을 개선하기 위해 녹색식생활 체험학교를 운영하였다. 녹색식생활 체험학교는 성장기 학생을 대상으로 올바른 식생활의 선택 능력을 배양하고 녹색식생활 및 전통식문화에 대한 체험기회를 제공하기 위해서 실시되었으며, 방과 후 교실 또는 창의적 체험활동 시간을 활용하여 매회마다 녹색식생활교육과 조리체험 교육으로 진행되었다.

2009년에 15개 광역시도교육청 소속별 6개의 체험학교를 선정하여 총 90개 초등학교에 총 1,857명을 대상으로 6주 동안 6회 교육을 실시하였다. 2011년에는 전국에서 90개 초·중학교 총 1,880명(초등학교 70개교 1,475명, 중학교 20개교 405명)을 대상으로 5회 교육을 실시하였다. 2012년은 규모를 더 확대하여 전국 141개 초·중학교 및 연계기관(125개 초·중학교와 16개 지역아동센터)에서 2,886명을 선정하여 시행하였다.

또한 녹색식생활 체험학교 교육을 보다 풍부하고 다양하게 수행하고, 올바른 식문화 정착을 위한 식생활 체험 및 교육을 안정적으로 진행하기 위하여 녹색식생활 체험학교 교육단체 18개를 선정하였다. 교육단체들은 환경, 건강 및 배려를 고려한 ‘녹색식생활교육’과 연관된 전통음식 교육이 가능하고, 전통음식에 대한 중요성 인식을 위한 실습 중심의 체험 교육 프로그램을 구성하여 운영하고 있으며, 전통음식의 우수성을 고려한 교육프로그램(김치류, 장류, 떡류)을 전담할 수 있는 단체들로 선정되었다.

〈그림2-4-6〉 녹색식생활 체험학교 현장실습



〈표2-4-1〉 2012년 녹색식생활 체험학교 교육단체 선정명단

지 역	단 체 명
서 울	한살림서울 / 한국식생활교육학회
인 천	산마을
대 전	(사)한생명 부설 약선식생활연구센터
광 주	(사)전라도 전통음식보존연구회
대 구	대구경북지역먹을거리연대
부 산	시민생산자소비자생활협동조합
울 산	아이쿱울산생협
경 기	한살림연합 / 팔당생명살림생협 식생활연구소
강 원	원주한살림소비자생활협동조합
충 북	한살림청주생활협동조합
충 남	(사)슬로푸드문화원
전 북	전북대학교 비만연구센터
전 남	(재)전남여성플라자
경 북	경상북도우리음식연구회
경 남	한살림경남소비자생활협동조합
제 주	(영농)한라산청정촌

한편 교사들의 능력을 제고하고 체험학교 이해도 증진을 위하여 녹색식생활 체험학교 담당교사를 대상으로 워크숍을 진행하였다(2012년 6월 16일). 워크숍에서는 녹색식생활체험 학교 운영취지 및 사업 설명, 사례발표, 녹색식생활이론교육 교수법 강의, 조리실습 교육(밥류, 전통 간식류)을 시행하였다. 그리고 6월 28일에는 녹색식생활 체험학교 교육단체 담당강사를 대상으로 워크숍을 시행하였다. 담당강사들에게 녹색식생활교육 및 전통음식 실습교육을 실시하고 운영방향 및 정산요령 강의와 교육사례 발표 등을 통하여 체험학교 교육에 대한 이해도를 증진시켰다. 또한 녹색식생활 체험학교 시행학교 및 교육단체에 대한 교육운영점검을 위하여 10개 학교에 대하여 현장점검도 시행하였다.

(1) 한살림경남

한살림경남에서는 녹색식생활체험학교를 경남지역에서 2012년 7월 21일부터 10월 16일까지 10개 학교, 1개 지역아동센터 총 200여명에게 실시했다. 녹색식생활체험학교를 통해 선조들의 지혜가 담긴 전통식문화를 체험하며 전통음식과 친숙해지고, 전통음식의 소중함을 자연스럽게 받아들여 식생활을 바꾸어 갈 수 있도록 하고, 또한 먹을거리가 식탁에 오를 때까지 수고한 사람들에게 감사한 마음을 가지며 음식을 소중하게 여기게 하도록 했다.

총 3강으로 진행되었으며, 1강은 저장음식 김치의 역사와 특징에 대해 알아보고, ‘오이깍두기김치’를 만들어서 단호박과 오미자차를 곁들여 함께 먹기, 2강은 된장의 우수성과 선조들의 지혜에 대해 알아보고, 된장이 만들어지는 과정에 대해 학습하며 된장을 이용한 ‘된장

〈표2-4-2〉 녹색식생활 체험학교 설문 응답 내용

- 처음에는 된장이 맛이 없는 줄 알았는데, 이렇게 색다른 소스로 만들어 보니 정말 맛이 있고 좋았다. 샌드위치와 꾸지뽕잎차가 색다르고 화려한 조화를 이루어서 좋았다. 이 경험을 통해서 된장에 대한 안 좋은 고정관념이 사라진 것 같다.
- 된장이 샌드위치랑 별로 조합이 되지 않을 것 같았는데 이렇게 만들어 보니까 재미있고 맛있었다. 다음에 기회가 된다면 다시 만들어 보고 싶다.
- 단호박 떡케이크를 친구들과 만들면서 더 친해지고 가까워지는 시간이었다.
- 우리나라에 있는 국산 재료로만 음식을 만들었고, 재미있었다.

소스샌드위치’를 만들어 꾸지뽕잎차와 먹기, 3강은 전통떡의 역사와 문화를 살펴보고, ‘단호박떡케이크’를 만들어 매실차와 같이 먹기로 구성하였다.

한살림경남에서 체험학교를 진행하면서 가장 중점을 둔 것은 ‘함께 하고 함께 나누어 먹는 것’이었다. 우리가 먹는 식재료가 어디에서 왔는지 배우는 것에서 시작해서, 요리하고 상을 차려서 감사한 마음으로 나누어 먹고 설거지까지 하는 전과정을 함께 했다. 식재료도 지역에서 나는 가까운 먹을거리, 친환경농산물, 식품첨가물이 배제된 식재료로 진행했고, 그 의미와 가치를 함께 알 수 있도록 했다.

(2) 경기도 용인 신리초등학교

경기도 용인시의 신리초등학교는 균형 잡힌 식습관이 학생의 신체적 발달뿐만 아니라 평생 건강을 좌우하게 됨은 물론, 바른 인성의 형성에도 중요한 영향을 미친다는 것을 인식하고 식생활교육의 중요성을 강조해 왔다. 때문에 가정과 학교에서의 지속적인 식생활교육을 위하여 2009년부터 2011년까지 녹색식생활 체험학교 ‘꿈샘 米-사랑 교육프로그램’을 운영

〈그림2-4-7〉 신리초등학교 식생활교육



주먹밥 만들기



재료 다듬기



유부초밥 만들기



가래떡데이 떡잔치



문예행사 수상작



문예행사 수상작

하였다. 米-사랑은 쌀에 대한 인식을 새롭게 하고 쌀 소비를 장려하자는 캠페인으로 쌀 중심인 우리 전통음식 문화의 자긍심을 높이고 쌀의 가치를 높임으로써 궁극적으로 쌀 소비를 촉진하기 위한 것이다.

‘꿈샘 米-사랑 방과후 체험교실’에서는 1~6학년 아동 및 학부모를 대상으로 학년별로 수준에 맞게 방과 후 4시간 동안 실습 프로그램을 운영하였다. 체험 학습을 통해서 쌀로 만든 음식에 대한 관심 증대와 음식의 소중함을 깨닫게 하여 바른 식습관을 유도하였다. 또한 전 교생을 대상으로 쌀의 중요성을 알리는 포스터, 만화, 캐릭터 그리기, 글짓기 대회를 개최하여 바른 식습관 형성의 중요성과 실천을 유도하고, 우리 농산물의 가치를 더욱 새롭게 인식

〈표2-4-3〉 신리초등학교 학년별 식생활체험 교육내용

대 상	교육 내용
1학년 및 학부모	○ 송편 만들기 체험 우리쌀로 만드는 음식에는 어떤 것이 있을까?, 추석에 즐겨 먹는 음식에는 어떤 것이 있을까?, 송편에 대하여 알아보기, 송편의 소 알아보기, 송편 빚는 방법 알아보기, 송편 빚기, 송편 익히기, 송편 나누어 먹기
2학년	○ 봄향기를 느껴요 주먹밥의 모양을 창의적으로 디자인해서 만들기, 봄날의 추억 알록달록 화전 만들기
3학년	○ 쌀강정 만들기 쌀 가공 식품의 종류 알아보기, 쌀강정 만드는 과정 알아보기, 쌀강정 만들기
4학년	○ 쌀식빵을 이용한 샌드위치 지층 만들기 우리쌀로 만드는 음식에는 어떤 것이 있을까?, 식빵을 만드는 다양한 재료 알아보기, 지층에 대해 알아보기, 쌀식빵 및 기타 재료를 이용하여 지층 모양 만들기, 쌀식빵을 접시에 올려놓고 그 위에 치즈, 햄, 기타 각 모둠별로 준비한 재료 올려놓기, 반복하여 4~5겹을 층층이 겹쳐 놓기, 겹쳐있는 식빵을 플라스틱 칼을 이용하여 자르고 단면 관찰하기, 실제 지층 사진과 쌀식빵으로 만든 지층의 비슷한 점 찾기, 샌드위치 나누어 먹기,
5학년	○ 우리 쌀 음식 요리 체험 우리쌀로 만드는 음식은 무엇이 있을까?, 우리쌀로 만드는 참치비빔밥에 들어갈 여러 가지 재료 알아보기, 채소와 참치의 영양성분 알아보기, 참치비빔밥 양념장 만들기, 참치비빔밥 만들기, 쌀 요리 시식하기, 우리 쌀 음식 요리 체험 후 느낌, 활동지에 기록하고 발표하기
6학년	○ 우리 쌀 음식 요리 체험 우리쌀은 어떤 과정을 거쳐 식탁까지 올까?, 비빔밥의 재료 알아보기, 비빔밥을 만드는 방법 알아보기, 준비한 재료로 비빔밥 만들기, 비빔밥 박람회 및 아이디어 나누기, 우리 쌀 음식 요리 체험 후 소감문 작성하고 발표하기

하도록 하였다.

전교생을 대상으로 어린이날과 가래떡데이를 기념하는 떡잔치를 하여, 떡의 종류와 가래떡데이의 의미를 알고 떡을 만드는 체험 등을 하였다. 또한 급식예절 교육과 급식예절 시상을 통해 바른 식습관과 급식 태도에 대해 교육하여 올바른 식습관을 형성할 수 있도록 하였다. 그리고 식습관 관련 프로그램에 대하여 아동 및 학부모에게 가정통신문 등을 통해 알려 쌀에 대한 인식을 새롭게 하고, 올바른 식생활 인식을 확산시키는 계기가 되도록 하였다.

3) 어린이집 텃밭교육과 교육교재 개발

식생활교육국민네트워크는 2011년부터 어린이집 텃밭가꾸기 교육을 시행하고 있다. 2011년에는 과천청사어린이집, 청초롬어린이집 등 4곳(300명), 2012년에는 2곳(113명)을 대상으로 텃밭조성 및 텃밭체험과 어린이집 교과과정 연계 수업을 진행하였다. 2012년도 교육과정은 <표2-4-4>와 같다.

이러한 텃밭교육을 통해 채소를 못 먹던 아이들까지도 자신들이 직접 키운 채소는 맛있다고 잘 먹어 식생활 개선에 도움이 되었으며, 혼자가 아닌 ‘다같이’라는 협동적인 단어를 많이 사용하게 되었다. 또한 좋은 음식에 관심을 가지고 먹으려고 노력하는 모습을 보였고, 우리나라 전통 음식에 익숙해졌으며, 우리 고유의 맛을 느끼고 선호하게 되었다. 점심시간과 간식시간 등을 통해 바람직한 식사예절을 지켜나갔으며, 아이들끼리 잘못된 행동을 수정해 주기도 하면서 식사예절을 익혀나가는 모습을 보여 주었다. 그리고 음식은 자연·생물·사

<그림2-4-8> 어린이집 텃밭가꾸기



람의 도움이 모두 합쳐진 것이라는 것을 느끼게 되어 먹는 것을 소중히 여길 줄 알게 되었으며, 생명을 소중히 여기고, 자연과의 교감이 높아지게 되었다.

이렇듯 텃밭 교육은 직접 손으로 흙을 일구고 작물을 길러 봄으로써 쌀 한 톨이 생산되기까지 수많은 과정에서 환경·건강·배려의 의미를 깨닫게 되고, 땅의 의미와 수확의 기쁨을 알게 해 준다. 또한 흙의 생명력을 체험할 수 있으며, 자연계의 순환, 생명에 대한 원리와 가치를 깨닫게 해 준다.

아동기의 식생활은 식품에 대한 기호 및 식사행동 형성, 인성·정서형성에 매우 중요한 역할을 하기 때문에 유아에게는 단계적이며 지속적인 영양교육과 인성 및 정서에도 도움이 될 수 있는 식생활 교육이 필요하다. 텃밭교육의 단계적이며 지속적인 과정으로 이에 적합하다. 이러한 유아 텃밭교육을 활성화하기 위해 식생활교육국민네트워크와 서울교육대학교에서 2012년에 텃밭교육교재를 개발하였다. ‘누리과정 텃밭교육 교재’는 텃밭가꾸기 체험과

〈표2-4-4〉 누리과정 텃밭 교재의 교육 과정

회차	주 제	활 동
1	텃밭 첫만남, 텃밭가꾸기	식물선호도 및 식생활 측정 검사, 텃밭 경작하기
2	씨앗관찰과 심기	여러가지 씨앗의 생김새 관찰, 각각의 씨앗 특징에 맞게 심기, 식물키트 배부 (집에서도 키울 수 있게 함)
3	식용꽃 케이크 만들기	텃밭 관리, 식용꽃 케이크 만들기 (아버지날, 스승의 날)
4	열매채소 모종심기	텃밭 관리, 모종 심기
5	주변 식물 알아보기	텃밭 관리, 주변 식물 관찰
6	1차 수확, 샐러드 만들기	텃밭 관리 및 1차 수확, 샐러드 만들기
7	거름주기, 컬러푸드	거름주기, 몸에 좋은 컬러푸드 알아보기
8	허브 관찰, 허브 요리	허브 관찰하기, 허브 요리하기
9	병해충 예방법	식물 관리법 알아보기, 맨드라미 심기(진딧물 예방)
10	2차 수확, 비빔밥 만들기	텃밭 관리 및 2차 수확, 비빔밥 만들기, 학부모 면담
11	병해충 치료법	식물 병해충 치료법 알아보기, 난황유 만들기(천연 방제법)
12	텃밭 식물관찰,그림그리기	텃밭 식물 그림그리기, 식물그림 이야기하기
13	3차 수확, 채소 · 과일가게놀이	텃밭 관리 및 3차 수확, 식물그림카드로 문장만들기, 채소 · 과일가게 놀이
14	피자 만들기	피자 만들기, 학부모 면담
15	마무리 그림그리기	텃밭 활동 마무리 그림그리기, 식물선호도 및 식생활 측정 검사, 교사 면담 및 설문지

유치원, 어린이집 누리과정을 연계하여 통합교육 프로그램으로 개발되었고, 개발된 체험 프로그램을 텃밭가꾸기 어린이집 2곳을 대상으로 시범 적용하여 효과 등을 분석하였다. 식생활교육국민네트워크에서는 제작된 표준 교재를 활용하여 어린이집 및 유치원 대상 텃밭가꾸기 사업을 본격적으로 추진할 예정이다.

4) 교사 직무연수 제도에 식생활교육 과정 도입

국가 식생활교육 기본계획에서는 교사직무연수 제도에 식생활교육 과정 도입을 하도록 하고 있다. 이에 따라 각 교육청의 지원으로 식생활교육 과정이 교사직무연수 제도에 도입되었다.

서울시는 식생활교육지원법에 따라 직무연수 전문과정에 식생활교육을 포함시키고 있다. 교과편성은 15시수로 강의 8시간, 실습 7시간으로 편성되어 있고, 녹색식생활의 이해, 식생활과 환경 등에 대해 연수를 받게 된다. 이 연수는 성적을 산출하지 않고 12시간 이상 참석 시 수료하게 된다. 그 외 대전 교육청 등 다른 교육청에서도 식생활교육 교사직무연수를 시행하고 있다.

(1) 한국의 24절기 전통음식과 식생활교육

식생활교육국민네트워크에서는 ‘한국의 24절기 전통음식과 식생활교육’을 통하여 초·중등교사와 영양(교)사, 조리사 등을 대상으로 환경친화적인 한국의 절기음식과 환경·건강·배려의 식생활교육 핵심가치를 연계한 교육을 시행하고 있다. 이 교육은 학교 식단 반영 및 가정과·실과 조리 실습과정과 연계하여 진행할 수 있도록 하기 위해 시행되고 있으며, 초·중등교사와 영양(교)사의 직무연수로 인정되어 적극적인 참여를 유도하고 있다.

초등교사 대상 연수에서는 식습관 형성에 매우 중요한 시기인 아동기 식생활교육을 위한 교수학습방법과 교육자료 개발 및 활용 등 절기음식을 통한 식생활교육의 전문적 교수법 향상을 꾀하며, 절기음식을 통한 식생활교육의 구현을 위해서 초등학교 교과와 교육과정을 이해하고 교과를 통한 통합적 접근을 모색할 수 있도록 한다. 중등가정교사 대상 연수에서는 기술·가정 교과를 통한 접근 방법 모색, 창의적 체험 활동을 통한 식생활교육 방안 모색 등을

피하며, 이를 위한 교수학습방법, 교육자료 개발 및 활용 등 절기음식을 통한 식생활교육의 전문적 교수법 향상을 도모한다. 영양사 대상으로는 영양교육시 절기음식의 적용 방안을 모색하며, 급식 식단 작성을 통해 학생들이 절기음식을 접할 수 있는 기회를 제공할 수 있도록

〈표2-4-5〉 식생활교육 직무연수 (한살림식생활교육센터)

교과목	교수 요목	시수	수업방법		관련 교육 과정
			강의	실습	
녹색식생활의 이해	식생활교육의 의미와 이해	3	2	1	
식생활과 환경	지구와 나를 위한 선택 - 로컬푸드	3	2	1	사회(초3)-우리가 살아가는 곳 과학(초5)-생태계와 환경 사회(초6)-환경을 생각하는 국토가꾸기 사회(중3)- 자원의 분포와 이동
외국 식생활 교육	오감을 자극하는 미각교육	3	2	1	과학(초5)-용해와 용액 사회(초6)-세계 여러 지역의 자연과 문화
안전한 먹을거리의 이해	가공식품 들여다보기	3	2	1	슬기로운 생활(초1)-소중한 나의몸 실과(초6)-식품 고르기와 다루기 실과(초5)-나의 영양과 식사
녹색식단의 작성과 조리	제철재료를 이용한 친환경요리	3		3	사회(초5)-우리나라의 자연환경과 생활 과학(초5)-계절의 변화 실과(초6)-간단한 음식만들기
계		15	8	7	

〈표2-4-6〉 한국의 절기음식과 식생활교육 프로그램 (15시수 이상)

일 정	시 수	내 용
첫째날	1	녹색식생활 교육
	2	절기음식과 식생활교육
	3~5	봄의 절기음식과 식생활교육 실습
	6~8	여름의 절기음식과 식생활교육 실습
둘째날	1~3	가을의 절기음식과 식생활교육 실습
	4~6	겨울의 절기음식과 식생활교육 실습
	7	절기음식의 교과과정 적용 분임토론

〈표2-4-7〉 2012년 한국의 절기음식과 식생활교육 추진 현황

교육기관	추진 일정	대상 및 프로그램
서울교대 (103명)	8월 6일~8월 7일	조리사 22명, 15시수
	8월 9일~8월 10일	영양(교)사 30명, 15시수
	8월 13일~8월 14일	초등교사 25명, 15시수
	8월 16일~8월 17일	중등교사 26명, 15시수
부산교대 (116명)	7월 23일~7월 25일	중등 가정교사 33명, 15시수
	7월 30일~8월 1일	조리사 25명, 15시수
	8월 6일~8월 8일	초등교사 31명, 15시수
	11월 10일~11월 17일	영양(교)사 27명, 15시수
대구교대 (118명)	7월 2, 4, 6, 7일	중등교사 20명, 15시수
	7월 9일~7월 13일	영양(교)사 30명, 15시수
	7월 16일~7월 20일	조리사 28명, 15시수
	7월 30일~7월 31일	초등교사 40명, 15시수
경인교대 (105명)	8월 16일~8월 17일	초등교사 30명, 15시수
	8월 18일, 25일	중등교사 30명, 15시수
	9월 1일, 15일	영양(교)사 30명, 15시수
	9월 22일, 10월 6일	조리사 30명, 15시수
광주교대 (105명)	7월 30일, 31일	중등 가정교사 30명, 15시수
	8월 1일, 2일	초등교사 30명, 15시수
	8월 6일, 7일	영양(교)사 30명, 15시수
	8월 8일, 9일	조리사 30명, 15시수
진주교대 (120명)	7월 31일~8월 1일	초등교사 30명, 17시수
	8월 2일~8월 3일	중등교사 30명, 17시수
	8월 7일~8월 8일	조리사 30명, 17시수
	8월 9일~8월 10일	영양(교)사 30명, 17시수
제주교대 (120명)	7월 30일~31일	초등교사 30명, 15시수
	8월 1일~8월 2일	중등 가정교사 30명, 15시수
	8월 3일~8월 4일	조리사 30명, 15시수
	8월 8일~8월 9일	영양교사 30명, 15시수
충남대 (30명)	8월 16일~8월 17일	영양(교)사 23명, 조리사 6명, 초중등교사 1명, 15시수
경북여성정책 개발원(110명)	8월 1일~8월 2일	영양(교)사 8명, 조리사 103명, 15시수
	8월 6일~8월 7일	초등교사 1명, 중등교사 7명, 15시수
한국전통음식 합천연수원(120명)	7월 26일~7월 27일	조리사 40명, 15시수(1박2일)
	8월 2일~8월 3일	영양(교)사 40명, 15시수(1박2일)
	8월 6일	일반교사 40명, 8시수

〈그림2-4-9〉 한국의 절기음식과 식생활교육



하고, 급식지도를 통해 다양한 방법으로 절기음식을 활용한 교육활동을 할 수 있도록 한다. 조리사 대상 연수는 절기음식을 이용한 학교 급식 방안, 절기음식을 이용한 조리 방안 등을 모색한다.

5) 학교 급식시간을 활용한 식생활교육

국가 식생활교육 기본계획에서는 학교 급식시간을 활용하여 생활 속에서 녹색식생활교육이 이루어질 수 있도록 지원하도록 하고 있다. 학교 무상급식이 확대 실시되면서 급식을 통한 식생활교육의 중요성이 점차 커져가고 있다. 반면 2006년부터 영양교사제도를 시행하고 있으나 영양교육이 대부분 단기적이고 일회성 교육이거나 영양교육 기회가 없어 식생활교육을 수행하기에 현실적인 어려움이 많다.

대한영양사협회에서는 급식과 식생활교육의 연계를 위하여 영양교사와 영양사만을 특화하여 식생활교육 전문가 과정을 운영하고 있다. 이러한 식생활교육기관을 통해 교육받은 학교 영양교사들은 급식 식단과 연계하여 식단에 사용된 식재료, 음식 생산자에 대한 배려와 감사의 마음 등을 학교에서 교육하고 있다. 또한 식생활교육기관에서는 학교 식단을 반영하고 가정과·실과 조리 실습과정과 연계하기 위하여 초·중등교사, 영양(교)사, 조리사를 대상으로 절기음식과 식생활교육을 하고 있다.

교육과학기술부는 2012년 9월에 학교에서 올바른 식생활 확산을 위한 식생활교육과 어린이 식생활 관리에 필요한 안전 및 영양교육을 실시하는 영양교사에게 교직수당 가산금을

지급하기로 하였다. 또한 영양교사가 배치된 초·중·고교와 특수학교는 월 2회 이상 영양·식습관 교육을 하고, 교육 실적은 학교급식일지에 기록해 3년 동안 보존해야 하며, 학교장은 매월 교육추진 계획을 학교운영위원회 심의를 통해 학교급식운영계획에 반영해야 한다. 식품안전 및 영양·식생활교육 내용으로는 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지 표시제, 영양표시제, 알레르기 유발식품 표시제에 대한 관련교육 및 홍보가 있다. 또한 학교에서의 올바른 식생활 확산을 위해 식당이나 교실 또는 복도 등에 식품안전과 영양, 위생수칙 등 식생활관련 교육자료를 게시하도록 했다. 현재 급식시설을 갖춘 전국 초·중·고교 및 특수학교 9,937개 중 현재 영양교사가 배치된 학교는 4,588곳(46.2%)이다.

(1) 대한영양사협회 식생활교육 전문가 과정

대한영양사협회는 2011년 11월에 식생활교육기관으로 지정되어 2012년 5월에 식생활교육 전문가 과정을 개설하였다. 이 과정은 영양교사 및 영양사를 대상으로 환경, 건강 및 배려를 고려한 식생활교육 전문가를 양성하기 위해 운영되고 있다. 이 과정을 통해 올바른 전통 식문화 및 녹색식생활, 잘못된 식습관 개선 및 제도 등을 선도적으로 지도할 수 있도록 영양사의 식생활 지도 능력을 향상시켜 식생활교육 전문가로 양성하고 있다. 교육 구성은 온라인 10차시, 체험학습 1일로 구성되어 있고, 녹색식생활의 이해와 식생활교육교재를 활용한 학년별 교육기법 등의 내용으로 구성되어 있다. 식생활교육 전문가 과정은 현장학습을 17회 실시하였고 수료한 영양사는 2012년 570여명에 달한다.

(2) 친환경급식 확산 사업

농림수산식품교육문화정보원에서는 급식관계자를 대상으로 친환경식생활의 중요성 교육과 현장체험을 통해 친환경급식으로 전환해야한다는 인식을 가지게 하는 친환경급식 확산 사업을 하고 있다. 2008년에 초등학교 학교장, 영양사, 학부모 운영위원 대상(3,300명)으로 친환경농산물 현장체험 1박 2일 교육을 실시하였고, 2009년에는 초등학교 교장 400명을 대상으로, 2010년부터 2012년까지는 해마다 어린이집 원장 350명씩을 대상으로 현장체험

〈표2-4-8〉 대한영양사협회 식생활교육 전문가 과정

구 분	내 용
1	녹색식생활의 이해
2	변화하는 환경과 녹색식생활
3	녹색식생활교육-환경
4	전통식생활과 문화
5	쌀 중심으로 한 식생활교육 운영 사례
6,7	식생활교육교재를 활용한 학년별 교육기법(초등학교 저학년)
8,9	식생활교육교재를 활용한 학년별 교육기법(초등학교 고학년)
10	식생활교육교재를 활용한 학년별 교육 기법(중학교)

1일 체험학습 : 각 시·도 영양사회에서 1일 체험학습 프로그램 운영

(예) 서울 : 전통음식 만들기, 전북 : 궁중음식 만들기

1박 2일 교육을 실시하였다. 체험 프로그램 참가자들은 1박 2일 동안 친환경농산물 생산현장, 친환경급식 유통시설 등을 돌아보며, 친환경농산물의 의미와 발전현장을 직접 체험하였다. 또한 친환경급식으로 전환하기 위한 현실적인 방법을 배우고, 친환경급식을 실시하고 있는 학교·급식담당자들의 사례발표를 통해 친환경급식 전환 노하우를 전수 받았다. 이러한 과정을 통해 교육에 참여한 학교와 어린이집 중에서 일반급식에서 친환경급식으로 전환한 경우가 평균 40%에 이를 정도로 교육의 효과가 높았다.

6) 교육 콘텐츠 개발·보급

농림수산물교육문화정보원에서는 다양한 식생활교육콘텐츠를 개발·보급하고 있으며, 어린이 농업농촌 교수학습지원센터 ‘으라차차’(http://www.classfarm.com)를 2009년부터 운영하고 있다. ‘으라차차’는 도시의 학생들과 선생님들이 자연과 생명을 체험하기 위한 사이트로 교육문화정보원에서는 관련 콘텐츠를 개발하여 업데이트하고, 타 기관에서 제작된 콘텐츠도 모아 제공하고 있다. 주요 콘텐츠로는 텃밭가꾸기요령(학교 교과서에 학년

〈그림2-4-10〉 ‘으라차차’ 사이트



별로 나오는 작물재배하기 콘텐츠 및 동영상 교육자료 5작물 등재), 식생활체크북(아침 밥 먹기 체크북, 나의 식생활 건강지수 체크북 등 제공), 식생활교육교재 e-BOOK 지원(친환경농업이야기, 쌀교과서, 채소과 일이야기, 농식품안전이야기 등), 동영상자료(식생활관련 애니메이션-요리조리맛술사, 짬이의 하루, 아침밥송 등), 식생활게임(벼키우기-쌀토리) 등이 있다. ‘으라차차’는 그동안 각 부서와 기관에서 산발적으로 성과물을 관리하던 교재, 애니메이션, 캠페인송, 게임, 교육 ppt, 플래시 자료 등을 모아서 공급해주는 어린이 식생활교육 허브기능의 사이트로 자리매김하였다. 또한 농어업과 농식품, 식생활교육교재를 집중 제

공하는 사이트로 학교와 현장 교사들이 많이 활용하고 있다. 방문자는 2009년 하루 5백여명에서 2011년에 하루 방문자 1천여명 이상으로 늘어났다.

3. 지역에서의 전통 식문화 계승 발전

1) 전통 발효식품의 우수성 교육 실시

국가 식생활교육 기본계획에서는 식생활교육을 국민이 접하여 실생활에 옮기고, 국민의 자발적인 실천에 기반하여 전통 식문화를 발전시켜 나갈 수 있도록 하는 과제를 중점적으로 추진하고자 하였다.

전통 식문화를 계승 발전하는 방법으로 먼저 전통발효식품의 우수성·다양성 홍보를 위한

소비자 대상 교육 실시를 추진하였다. 이 사업의 일환으로 농림수산식품교육문화정보원과 식생활교육국민네트워크에서는 2011년에 전통 장류 담그기 교육과정을 전국 5개 지역 150명의 학부모를 대상으로 실시하였다. 전통 장류 담그기 과정의 교육목표는 전통문화의 계승·발전과 올바른 식문화 확산을 위하고, 단순히 체험에서 그치는 것이 아니라 교육자 스스로 교육을 마치고 난 후 가정에서 직접 장을 담가볼 수 있으며, 강사와의 소통을 통해 장담그기의 문제점 및 개선점을 피드백 하는 교육이다. 전통 장 담그기 교육은 녹색식생활교육, 장담그기, 고추장만들기, 별미장만들기, 장가르기, 메주빚기의 6가지 프로그램으로 시기별로 교육마다 교육 산출물을 본인이 가져가서 집안에서 발효시켜 익어가는 과정을 관찰하게 하였다. 교육을 마친 후 전 교육생 설문조사를 통해 교육 만족도가 5점 만점에 4.5점 이상으로 매우 높게 나올 정도로 반응이 좋았으며, 장담그기 심화과정을 요청하는 응답자의 비율도 높았다.

〈그림2-4-11〉 장담그기 교육 과정



〈표2-4-9〉 과천네트워크 장담그기 교육 일정

- 1강 : 소금물에 메주 담그기
- 2강 : 고추장(500g) 만들고 가져가기
- 3강 : 장가르기, 간장(300g) 가져가고 기부하기
- 4강 : 된장(1kg) 숙성완성, 메주 만들기 시연

지역네트워크인 식생활교육과천네트워크에서도 범시민운동 일환으로 장담그기 교육을 시행하였다. 과천 시민 34명을 대상으로 2012년 3월부터 12월까지 4회 강의로 교육이 진행되었고, 만든 고추장과 간장은 집으로 가져가도록 했다. 12월에는 메주 만들기를 시연하고 만든 메주는 일부를 지역아동센터에 기부하였다. 장담그기 교육은 마감 후에도 참가문의가 계속 되었고, 성별과 연령 구분 없이 참가자 모두가 관심을 보였으며, 교육 후 설문조사에 응한 19명 중 18명이 식생활교육에 다시 참여하고 싶다는 의사를 표명하였다.

이 밖에 한살림, 발효교육과학관리퀴리움 등 민간단체와 지자체 등에서도 전통 장류, 떡, 김치, 전통주 등의 이해를 높이는 교육과 체험과정을 운영하고 있다.

(1) 학교 장독대 사업 (경상남도 교육청, 경기도 교육청)

경상남도 교육청에서는 2008년부터 합천군을 전국 최초 장독대 설치 시범지역으로 선정하여 공립유치원과 초·중·고등학교에 장독대 설치 사업을 시행하였다. 학교마다 4~5개 이상의 장독을 두고, 손 맛 좋은 동네 할머니를 장독대 위촉 강사로 초빙하여 학생들과 함께 된장·간장·고추장 등을 담그는 체험을 하였다. 학생들은 메주를 띄워 간장을 만드는 등 전통 발효음식 제조 과정 체험을 통해 절기음식에 대한 이해를 높이고, 현장 체험학습을 통해 전통 음식문화를 계승하도록 하였다. 만들어진 장류는 친환경 급식에 사용하여 식품첨가물이 포함되지 않은 전통 장류를 학생들에게 먹도록 하고 있다. 장독대 설치 유치원·학교는 2008년 26개, 2009년 30개, 2010년 42개, 2012년 140개로 확대되었으며, 김치·장류를 직접 제조하는 학교는 180개소에 이른다. 합천초등학교는 장 담그기에 참여한 학생들을 ‘장독대 지킴이’로 선정하여 1년 동안 장독대를 돌보고, 전통장류 제조에 참가하도록 하였고, 우리 전통 식품과 발효 식품에 대한 우수성을 일깨우고 홍보하는 활동을 하도록 하고 있다. 장독대 지킴이 모집에 많은 학생들이 신청하고 있으며, 선정된 학생들은 체험에 진지하고 꼼꼼하게 참여하여 장독대 지킴이 역할에 최선을 다하고 있다.

경기도 교육청에서도 2011년 10개 학교에 장독대 설치 사업을 시작하여 2012년 27개 학교로 확대 시행하고 있다. 경기도 장독대사업 학교에서도 교내에 장독대를 설치하고 학생과 학부모들이 된장·고추장 등을 직접 담그는 체험을 하고 있다. 특히 화성 수영초등학교의 경우는 직접 만든 김치를 지역 양로원에 기증하여 효사랑과 이웃사랑을 실천하기도 하였다.

〈그림2-4-12〉 장독대 설치 사업



야로초등학교 장독대



합천초 장독대지킴이

2) 지역별 농가맛집 운영

국가 식생활교육 기본계획에서는 지역농업과 전통문화를 연계한 향토음식을 발굴·상품화하기 위해 지역별 농가맛집 육성을 추진하였다. 향토음식의 발굴, 스토리텔링 및 체험프로그램 운영, 맞춤형 교육 프로그램, 현장 컨설팅, 농촌형 외식기반 지원 등을 통하여 농가맛집을 육성한다는 것이다.

농촌진흥청에서는 이미 2001부터 2006년까지 총 216개소에 향토음식 발굴·재현 및 연구, 제조기술 전수 및 보급, 명품화 기반조성을 지원하여 지역 향토음식·숨씨 보유자 발굴, 향토음식 전수활동, 향토음식 명품화 및 상품화 지원, 향토음식 조리법의 표준화, 도시민 대상 향토음식 체험장 운영을 내용으로 하는 향토음식 맥 잇기 사업을 추진해왔다. 향토음식 맥 잇기 사업의 추진 사례로는 전통 민속주 개발(경기 여주), 메밀감잎송편 등 향토음식의 관광상품화(강원 춘천), 송이고추장장아찌 등 향토음식 특허출원(경북 봉화), ‘맛있는 놀토’ 등 지역 교육청과 연계한 어린이 우리음식 체험교육 프로그램 등이 있다.

지역별 농가맛집은 향토음식 자원화 사업의 일환으로 향토음식 맥잇기 사업을 통해 축적된 향토음식에 대한 경험을 농가 외식산업으로 육성·정착시키기 위해 2007년부터 현재까지 추진하고 있으며 전국에 74개소의 농가맛집을 조성하였다. 이러한 농가맛집은 외식형, 체험형, 외식 및 체험형으로 유형을 나눌 수 있고, 체험프로그램을 운영하는 곳에서는 향토음식을 직접 만들어 보고 먹어 볼 수 있는 체험교육이 가능하다. 농가맛집은 향토음식 확산을 통하여 올바른 식문화를 구현하고 지역 농산물의 이용확대는 물론 문화와 향토음식,

스토리를 상품화하여 농가소득 향상을 꾀하고 있다. 더 나아가 향후에는 농가맛집을 농촌형 외식공간뿐만 아니라 농어촌 식생활 체험공간, 커뮤니티 공간 등으로 활용하여 지역사회 활성화에 기여하고자 노력하고 있다.

국가 식생활교육 기본계획에서는 2010년에 농가맛집 15개소를 추가하고, 2014년까지 130개소를 조성하는 것이 목표이다. 2010년부터 2012년 현재까지 추가 조성된 농가맛집은 39개소이며, 목표치를 도달하기 위해서는 농가맛집 조성에 보다 힘써야 할 것이다.

(1) 농가맛집 ‘매화랑 매실이랑’

전남 광양시 옥룡면에 위치한 ‘매화랑 매실이랑’은 향토음식으로 광양음식전도사 역할을 하는 오정숙 대표의 아담한 맛집이다. 매실은 주로 장아찌 형태로 저장하거나, 매실청을 만들어 양념으로 사용한다. 대표 음식으로는 매향정식, 매실 냉콩국수, 매실산나물비빔밥 등이 있다. 체험프로그램으로 매실 코스요리, 매실소스 산야초 비빔밥 만들기 등의 음식만들기 체험이 있고, 전통테마마을 도선국사마을과 인접해 있어 체험 연계가 가능하다. 농가맛집 운영 전략으로 지역 특산물 ‘매실’과 제철채소를 활용한 향토음식 요리 교육 등을 수행하고, 연령별·성별·체질별 맞춤형 음식체험을 제공한다. 또한 매월 팜파티를 개최하고 있으며, 2010년 농식품부 우수 농어촌 식생활 체험공간으로 지정되었다.

〈그림2-4-13〉 농가맛집 ‘매화랑 매실이랑’



(2) 농가맛집 ‘서지초가들’

서지초가들은 강릉 창녕 조씨 명숙공 가문 최영간 종부가 운영하는 농가맛집이다. 이곳

에서는 창녕 조씨 명숙공 종가댁의 농사일 바라지 음식을 상품화하여, 고된 농사를 마치고 난 이들을 위해 준비했던 종가의 ‘질상’과 ‘뭇밥’을 맛볼 수 있다. 모내기를 끝내고 먹었던 질상에서는 질꾼(모내기에 참가한 일꾼)들의 원기를 북돋기 위해 차렸던 각종 음식과 마지막 뱃씨로 만든 씨종지떡 등 옛 풍습을 그대로 볼 수 있다. 대표음식으로는 모밥, 질상과 화전, 송죽두견주 등이 있다. 체험프로그램으로는 질상 만들기 음식체험, 농경음식문화 이야기 체험, 전통주거문화 체험 등이 있다.

〈그림2-4-14〉 농가맛집 ‘서지초가들’



3) 전통 식생활교육 추진

(1) 전통 식문화 계승 교육

국가 식생활교육 기본계획에서는 학교급식 개선을 위하여 전국 학교급식 담당 및 교사 대상으로 전통식문화 계승 교육 실천을 지원하도록 하고 있다. 농촌진흥청에서는 한국형 전통식문화의 정착 및 실천 확산을 위하여 학교급식개선종합대책을 수립하고 교육과학기술부와 2007년부터 2010년까지 지역 교육청 학교급식 담당 공무원 600명을 대상으로 학교급식과 안전 농산물의 연관성, 전통음식과 식문화의 우수성에 대한 교육을 하였다. 또한 교육 시에 안전한 농산물 생산·관리, 전통음식을 활용한 급식메뉴 개발, 지역별 향토음식, 축산물 부위별 활용방법 등 우수한 연구성과물을 전시하고 식재료 선택가이드, 식생활교육 관련 자료 등을 배포해 교육효과를 더 높였다. 이러한 학교급식담당자 교육을 통해 전국 초·중·고등학교의 급식메뉴에 지역 농산물과 전통음식의 이용률을 높이고 교과과정과 농업체험을

〈그림2-4-15〉 학교 급식 개선을 위한 전통 식문화 계승 교육



연계한 식생활교육 확대를 모색하였다. 그리고 지역에서는 초·중·고 영양교사 3,000명을 대상으로 전통식문화 교육을 추진하였으며, 2007년 경북농업기술원, 2009년 경기도농업기술원, 2010년 부산광역시농업기술센터가 학교급식 유공기관 분야 교육과학기술부장관상을 수상하였다.

(2) 한국전통음식학교 운영

국가 식생활교육 기본계획에서는 전통 식생활 확산을 위하여 한국전통음식학교를 지원하도록 하고 있다.

농촌진흥청에서는 국가 식생활교육 기본계획 수립 이전부터 전통식생활 실천문화 확산 및 조기 정착을 위한 광역 단위 맞춤형 전통식생활교육을 추진하였다. 점차 서구화되어 가는 식생활에 대비하여 균형 잡힌 식생활 실천, 농업·농촌의 중요성 이해, 식문화 체험의 도농교류를 통해 전통식생활 문화를 정착시키기 위하여 노력하였다. 2007년부터 2008년까지 한국형 전통식문화 계승 사업을 추진하여 교육과정을 426회 운영하고 2만9,452명을 교육하였다. 전통식문화 계승 사업을 확대·발전시켜 2009년부터 한국전통음식학교 운영사업을 도농업기술원 및 시군농업기술센터에서 매년 10개소씩 추진하고 있다. 한국전통음식학교는 전통식문화 교육 활성화와 대내외 협력 방안을 연구하고, 농가, 차세대, 소비자, 급식

〈그림2-4-16〉 한국전통음식학교 교재



교사 등 대상별 심화교육 프로그램을 운영하여, 지역 식문화 리더 양성, 지역농산물 소비 및 향토음식 발굴·계승을 위한 다양한 교육과정을 추진하고 있다.

한국전통음식학교는 향토음식연구회원, 농업인을 핵심대상자로 하는 지역 식문화 리더 양성 교육과 일반 소비자, 차세대, 학교급식 종사자를 대상으로 한 식생활교육을 단계적이고 체계적으로 추진하고 있다. 또한 ‘세계로 나가는 한국의 전통음식’(2009년/1,000부), ‘한국전통음식학교 디자인 표준 매뉴얼’(2010년/500부), ‘한국전통음식학교 운영 매뉴얼’(2011년/500부) 등 다양한 교재를 개발하여 교육·보급하고 있다. 2012년에는 향토음식 솜씨 보유자의 전문화, 조직화 지원을 통해 녹색식생활 실천 주도인력 및 전문강사로 성장 시키고자 녹색식생활지도자 양성 사업을 새롭게 추진하고 있다.

가. 경상북도 농업기술원 한국전통음식학교

경상북도 농업기술원 한국전통음식학교는 한국음식 체험해설사 양성 과정을 20회에 걸쳐 운영하였고, 이 과정을 거친 6명이 지역 초등학교에서 식생활 체험 강사로 활동하고 있다. 그리고 음식연구회원과 영양사를 비롯한 학교급식 종사자, 소비자 등을 대상으로 ‘전통 식품 상품화 과정’, ‘식문화 리더 양성과정’ 등의 교육을 실시하였다. 또한 식생활 교재 ‘엄마랑 함께 하는 우리음식 이야기’를 개발하여 농업과 농촌의 중요성 이해와 아침밥 먹기 실천

등 식습관 개선을 위해 5백부를 보급하였다.

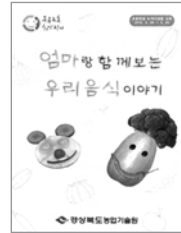
〈그림2-4-17〉 경상북도농업기술원 한국전통음식학교 활동



우리음식 체험해설사 교육



식생활 체험교육 감사 활동



교육 교재

나. 강릉시 농업기술센터 한국전통음식학교

강릉시 농업기술센터 한국전통음식학교에서는 전통음식 전문지도자 양성, 전통음식 상차림 개발 교육을 28회에 걸쳐 42명을 대상으로 시행하였다. 이를 통해 ‘강릉전통음식 상차림’을 개발하여 상표등록(초당부두명품상 등 32건) 하였고, 평창 동계올림픽을 대비하여 관내 모범 음식점에 메뉴화를 추진하였다. 한과, 떡, 전통음식 교육과정을 137회에 걸쳐 233명 대상으로 수행하였고, 이 과정에서 나온 음식들을 농촌독거노인 및 사회복지시설(장애인 종합복지관)에 밑반찬으로 제공하는 등 지역 사회 봉사 활동으로 환원하였다. 또한 강릉음식연구회와 지역 학교를 연계하여 차세대 전통음식 체험을 진행하였고 더 나아가 장애우 및 농촌소외지역 학생을 위한 전통음식 체험교육으로 확대하였다.

〈그림2-4-18〉 강릉시 농업기술센터 한국전통음식학교 활동



전통음식 전문지도자 양성



강릉전통음식 상차림 상표등록



장애우 전통음식 교육

(3) 지역농산물 및 향토음식 연계 학교급식 모델 개발

농촌진흥청에서 지역농산물을 학교 급식에 적극 이용한 학교와 그렇지 않은 학교를 2008년 2학기부터 2009년 1학기까지 2학기 동안 비교한 결과, 지역농산물을 적극 이용한 학교의 경우 과일 제공 빈도가 3배 정도 많고, 수입 과일 제공 비율은 낮았으며, 나물 및 무침류 제공빈도는 높고, 튀김류 제공 빈도는 낮은 등 학생들에게 더 바람직한 식단을 제공하는 것으로 조사되었다. 이러한 연구결과를 토대로 농촌진흥청과 지자체 등에서는 농식품의 새로운 가치 창출을 위해 지역농산물 학교급식 연계시스템 개발에 착수하였다.

경기도 농업기술원은 2009년, 2010년에 초·중·고 영양교사 250여 명을 대상으로 향토음식을 활용한 학교 급식모델을 소개하고 전수하였다. 이 급식모델은 나물피자, 오미자버섯탕수, 브로콜리깨소스, 토마토소스 삼겹살구이 등 지역 농특산물 및 향토음식을 이용하여 개발된 학교급식 식단메뉴이다.

〈그림2-4-19〉 지역농산물 연계 학교급식 모델 개발



학교급식 식단개발 교육

머리가 좋아지는 식단

4) 향토음식 연구회 활성화

국가 식생활교육 기본계획에서는 지역별 향토음식의 발굴 및 계승, 실천 활동을 주도할 향토음식 연구회 활성화를 추구하였다.

현재 식생활 및 농산물가공 사업을 뒷받침하기 위해 지역 농촌지도사로 구성된 자율연구

모임체인 전통음식, 농산물가공 전문지도연구회가 조직되어 활발히 활동하고 있다. 지역마다 향토음식연구회를 육성하여 각종 문헌조사와 현지방문, 자료수집 등을 통해 점차 사라지고 있는 지역의 향토음식을 발굴·재현하고 제조기술 전수·보급, 명품화 활동을 하였으며, 관심있는 지역민 및 소비자들에게 교육시켜 널리 알리고 상품화하기 위해 노력하고 있다. 향토음식 연구회는 2008년 142개회 5,370명에서 2012년 현재 140개회 7,205여 명의 회원으로 확대되어 지역 자율모임으로 활발하게 활동하고 있다.

향토음식 연구회를 지역별 향토음식 지킴이로 만들어 1농1식(1農1食, 농가의 대표 향토음식), 1품1향(1品1鄉, 대표 향토음식 명품화) 실천 및 홍보 주체로 육성하기 위해 노력하고 있다.

5) 전통 한식의 우수성에 관한 DB구축

국가 식생활교육 기본계획에서는 한식의 우수성에 관한 DB를 구축하기 위해 한식 및 식품에 관한 기존 국내외 논문, 임상·비임상 시험결과 등에 관한 데이터를 활용한 기능별·품목별 DB를 수집하고자 하였다. 수출 상위 품목 및 세계화의 가능성이 높은 품목의 우수성에 대한 DB를 우선 구축하고, 이후 국내·외 주요 연구 성과 및 문헌에 대한 DB를 만들고자 했다. 수출 상위 품목으로는 김치, 인삼, 고추 등이 있으며, 세계화 가능성이 높은 품목으로는 장류(간장·된장·고추장), 막걸리, 비빔밥, 삼계탕, 천일염 등이 있다.

농식품부와 한식재단은 2011년 10월부터 2012년 6월까지 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB를 구축하였다. 여기에는 고문헌, 한국음식문화 관련 발간도서, 연구결과물, 향토음식, 사찰음식, 고대 이후 음식 등이 포함되었다. 또한 50년 이상 전통을 지닌 전국 한식당을 조사, 160개 한식당을 발굴하여 DB 목록을 만들었고, 발굴된 160개 한식당 중 100곳을 선정하여 ‘한국인이 사랑하는 오래된 한식당’이라는 스토리북을 제작하였다. 그리고 한식 세계화를 위해 간소·고품격 메뉴를 개발하였다. 특허청에서도 김치, 비빔밥, 식혜 등 3,000품목 이상의 전통식품 제조법에 대한 고증자료와 특허 정보를 데이터베이스로 구축하였다. 특허청이 구축한 DB에는 김치, 비빔밥, 식혜, 고추장, 된장, 전통 주류 등 대표적 전통식품의 제조법과 식재료가 포함되어 있으며, 각 식품별로 관련 특허, 국제특허분류(IPC),

고문헌 고증자료가 함께 구축되어 특허심사 및 연구개발에 활용할 수 있다.

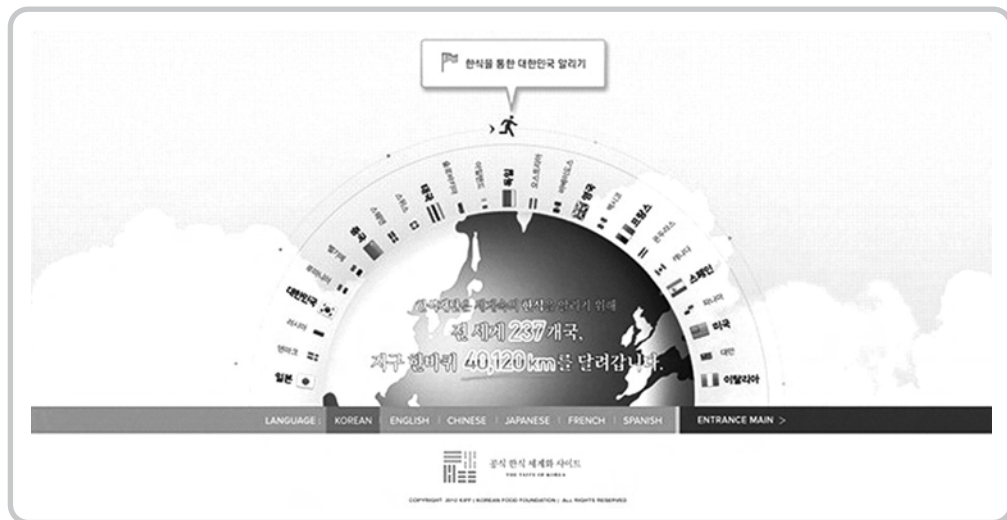
6) 한식 우수성 홍보

국가 식생활교육 기본계획에서는 한식 및 농식품의 우수성 DB를 구축하고, ‘한식세계화 포털사이트’를 오픈하여 연계하도록 하고 있다. 또한 다양한 방법을 통하여 한식 및 농식품 우수성을 홍보하도록 하였다.

한식재단은 한식세계화 포털사이트(www.hansik.org)를 2010년 5월에 오픈하여 한식 및 농식품 관련 DB와 연계시키고, 세계화 사업현황, 한식R&D자료, 한식 매거진, 한식 스토리 등 한식에 관련한 다양한 콘텐츠를 제공하고 있다.

한식재단은 2011년 뉴욕 한식 홍보와 2012년 1월 마드리드 푸전 주빈국 참가 등 매년 국내·외에서 다양한 홍보활동을 하고 있다. 시카고에서 열린 2011국제외식박람회에 참석하여 한식 홍보관에서 한식 요리사들이 다양한 요리를 선보이고, 미니 세미나 및 요리책자 사인회 등을 개최하는 등 다양한 홍보활동을 펼쳤다. 또한 베트남 등지에서 페스티벌을 열어 다양한 음식과 문화를 선보였다. 한식 홍보대사로 한류스타인 김연아(2010년), 슈퍼주니어

〈그림2-4-20〉 한식세계화 포털사이트(www.hansik.org)



(2011년), 카라(2012년)를 위촉하고 세계에 한식의 우수성을 홍보하였다. 특히 2013년에는 한식당 최초로 미술랭 스타를 받은 뉴욕 레스토랑 ‘단지’의 오너 셰프 후니 김을 한식세계화 홍보 대사로 임명하였다. 또한 서유럽 11개국 26개 도시와 일본 도쿄지역 등에 해외 우수 한식당 가이드북을 3만1,020부를 배포하였다. 한식재단에서는 한식세계화 사업의 중점적인 내용과 성과를 담은 ‘한식세계화 백서’를 제작하기도 하였다.

〈그림2-4-21〉 한식세계화 홍보



베트남 페스티벌



한식 홍보대사



마드리드 퓨전

1. 농어촌 체험을 통한 배려와 감사의 마음 배양

1) 우수 농어촌 식생활 체험공간 지정

국가 식생활교육 기본계획에서는 농어촌에 대한 이해를 증진시키고 식생활 체험 기회를 다양화하기 위해 ‘우수 농어촌 식생활 체험공간’을 지정하도록 하고 있다. 우수 농어촌 식생활 체험공간으로 지정되려면 먼저 농어촌 식생활 체험시설과 주변경관, 접근성 등의 체험환경이 우수해야 하며, 농어촌 식생활 체험 프로그램이 적절해야 하고, 마지막으로 농어촌 식생활 체험 또는 교육 관련 인력의 전문성이 있어야 한다.

지정된 우수 체험공간은 기존에 구성되어 있는 농산어촌 체험시설과 연계하도록 하였다. 기존에 구성되어 있는 농산어촌 체험시설은 농어촌체험마을, 농어촌 테마공원, 어촌 관광단지, 농촌체험관광마을, 농촌전통테마마을, 낙농체험 관광목장, 교육농장, 산림체험시설 등이 있다. 현재 녹색농촌체험마을 553곳, 어촌체험마을 100곳, 농촌마을 392곳 등 1,045곳이 농식품부에 등록되어 있으며, 행안부, 문화부, 농촌진흥청 등에서 관리하는 체험마을도 815곳으로 총 1,860개 농어촌체험 마을이 운영 중이다.

정부는 지정된 체험공간에 대하여 농산어촌 식생활 체험 프로그램 개발·보급, 교육·홍보 경비를 지원하며, 양성된 식생활교육 인력이 체험공간에 활용될 수 있도록 지원하고 있다. 또한 마을 리더, 주민 등을 대상으로 매년 실시되는 ‘역량강화 교육’ 과정에 식생활 체험 프로그램 내용을 포함시켰다.

국가 식생활교육 기본계획에서는 우수 농어촌 식생활 체험공간 지정을 2010년에 150개, 2012년에 300개, 2014년에 500개로 목표 설정하였는데, 2012년 11월 현재 우수 농어촌

〈표2-5-1〉 우수 농어촌 식생활 체험공간 지정현황

	명칭	소재지		명칭	소재지
1	향토음식개발연구원	충북 제천시	40	찬샘농촌문화체험휴양마을	대전 동구
2	온생명평생교육원	전북 진안군	41	고내촌	제주 제주시
3	승곡녹색농촌체험마을	경북 상주시	42	양춘선식품	제주 서귀포시
4	매화랑매실이랑	전남 광양시	43	물마루	제주 제주시
5	한과,떡문화체험학습	전남 담양군	44	진주목장	경기 화성시
6	고구마나라호박공주농장	전남 해남군	45	애심목장	경기 연천군
7	해남에다녀왔습니다	전남 해남군	46	한과문화박물관한가원	경기 포천시
8	발효코리아	전남 진도군	47	풀무원김치박물관	서울 강남구
9	기순도전통장명가체험	전남 담양군	48	태신목장	충남 예산군
10	농원목장	제주 제주시	49	강화도레미마을	인천 강화군
11	두레원식품	경북 상주시	50	강화식생활체험공간네트워크	인천 강화군
12	담다헌체험교육관	경기 의정부시	51	달빛동화마을	인천 강화군
13	지미당	경기 여주군	52	연미향영농조합법인	경기 용인시
14	은아체험목장	경기 여주군	53	청룡농원	경기 용인시
15	신하늘목장	경기 화성시	54	신우에프티	울산 울주군
16	영농조합법인한라산청정촌	제주 서귀포시	55	도래수마을	전남 담양군
17	구림고추장익는마을	전북 순창군	56	향원당	전남 담양군
18	바리실녹색농촌체험마을	충남 금산군	57	미르낙농체험장	전남 영광군
19	금산교육농장영농조합법인	충남 금산군	58	물사랑교육농장	경남 진주시
20	마음빌리지	경기 양평군	59	(주)두류원	경남 산청군
21	횡성산채마을	강원 횡성군	60	개령이고들빼기마을	전남 순천시
22	부안체험랜드	전북 부안군	61	이슬촌마을	전남 나주시
23	그린토피아	경기 양평군	62	우리밀농촌체험교육관	전남 구례군
24	농도원목장	경기 용인시	63	마중물음식문화영농법인	전남 화순군
25	청계목장	경기 용인시	64	보향다원차만들기체험장	전남 보성군
26	비단강숲마을	충북 영동군	65	우리원농장	전남 보성군
27	금와목장	경남 하동군	66	다예촌 체험학습장	전남 장흥군
28	가야수라간	충남 예산군	67	산울안민속마을	경기 고양시
29	아홉굿마을	제주 제주시	68	선유랑녹색농촌체험마을	경기 고양시
30	명도암참살이체험마을	제주 제주시	69	양달농원	경기 용인시
31	넓은들녹색농촌체험마을	경기 여주군	70	학산문화역사마을	강원 강릉시
32	오감도토리녹색농촌체험마을	경기 여주군	71	동해리김치체험마을	전남 해남군
33	연천나룻배마을	경기 연천군	72	덕유산유스호스텔	경남 거창군
34	리퀘리움 · 발효교육과학관	충북 충주시	73	가나안 교육체험목장	경남 사천시
35	영동금강모치마을	충북 영동군	74	풍미식품	경기 수원시
36	푸르내녹색농촌체험마을	경기 연천군	75	꿈이익는농장	경기 양평군
37	마산마을	경남 창원시	76	고천마실	경북 포항시
38	빛돌배기감미로운단감마을	경남 창원시	77	초빈산방	경북 포항시
39	푸른벗말	인천 옹진군			

식생활 체험공간 지정 현황은 77개로 목표치에 많이 부족한 상황이며, 우수 농어촌 식생활 체험공간 지정을 위해 보다 많은 노력이 필요할 것으로 보인다.

(1) 발효교육과학관 리퀴리움

리퀴리움은 리퀴(LIQUOR : 술)와 리움(RIUM : 전시관)의 합성어로서 ‘술 박물관’이라는 뜻이다. 리퀴리움은 술에 관련된 세계 각지의 문화재를 수집, 연구하여 왔으며 다양한 술을 만드는 시설들과 다양한 술이 전시되어 있다. 이 시설은 농어촌 식생활 체험시설과 주변경관 및 접근성, 체험환경의 우수성, 체험프로그램 적절성, 농어촌 식생활 체험 및 교육관련 인력의 전문성 등 모든 분야에서 좋은 평가를 받아 우수 농어촌식생활 체험공간으로 지정되었다.

발효교육과학관 리퀴리움에서는 전통 발효음식 체험과 식생활교육, 전통주 빚기 체험, 우리 농산물을 이용한 전통음식 체험, 농어촌 체험과정 교육, 절기 음식 교육사업 등 농어촌 생활과 전통 식생활의 다양한 체험교육 과정을 운영한다. 발효과학체험은 발효 음식을 직접 만들어 봄으로써 신비한 발효 과학의 원리와 제조 방법을 이해하고, 조상들의 지혜를 배울 수 있다. 전통주 막걸리 빚기 체험은 조상의 얼이 담긴 우리나라 전통주 막걸리의 진정한 맛과 가치를 배우는 프로그램이다.

〈그림2-5-1〉 발효교육과학관 리퀴리움 식생활교육



2) 초·중·고등학생의 농어촌 체험교육 활성화

(1) 팜스쿨 운영

국가 식생활교육 기본계획에서는 농어촌 체험교육 활성화를 위하여 도시학교와 농촌 체험

마을간 결연을 맺어 초등학교 교과와 연계된 농촌 체험학습을 운영하는 팜스쿨을 추진하도록 하고 있다.

한국농어촌공사에서 추진하는 팜스쿨은 주중에는 도시 교정에 마련된 텃밭을 가꾸고, 주말에는 자매결연마을을 방문해 농사일을 체험하는 초등학교 체험활동이다. 농어촌을 경험해보지 못한 도시의 어린 학생들에게 농어촌의 소중함과 가치 인식을 제고시키기 위해 도시 초등학교에 텃밭을 조성해 농작물재배 및 체험학습, 친환경 급식교육 등을 시행하고 있다. 이를 통해 미래세대의 주역인 아이들을 농어촌과 농식품의 우군으로 자라나게 한다.

팜스쿨은 2010년에 시범사업 20개소를 운영하고, 2014년에는 100개소로 확대하는 것을 목표로 하고 있다. 이에 2009년부터 6대 광역시 초등학교를 대상으로 20개교와 마을을 선정하였고, 2012년에는 30개교를 선정하여 운영하였으며, 농촌체험학습 참가 학생 수는 2009년 1,600여명, 2010년 2,300여명, 2011년 1,200여명, 2012년 2,000여명이었다.

가. 경기도 광주 탄벌초등학교

탄벌초등학교는 팜스쿨 체험활동으로 농촌생활에 대한 이해의 폭을 넓히고, 농촌에 대한 가치의 재발견 및 공동체험 노작활동을 통하여 바른 인성을 기르게 하고 있다. 그리고 경기도 광주시 추곡리 산두른 마을과 결연을 통해 농촌 체험 기회를 확대하고, 자연의 소중함을 일깨워 미래의 주역인 아이들에게 건강과 꿈을 심어주며, 자연과 함께 살아 숨쉬는 현장의 직접 체험 및 집단 활동 기회를 제공하고 있다. 또한 학교주변의 교육환경·여건을 활용한 농사체험을 통해 땀 흘려 일하는 근로의 소중함을 체득하고 노작활동의 중요성을 하고 있다.

주요 실천 내용으로는 먼저 학교 내 990㎡, 660㎡의 공간에 쓰레기 더미와 잡목을 베어

〈그림2-5-2〉 탄벌초등학교 팜스쿨



내고 제 1,2 팜스쿨을 조성하였다. 또한 자매마을의 유휴지를 학부모들이 임대하여 자녀들과 함께 주말농장 형태로 사용하고 있다. 제 1팜스쿨에는 30여종의 밭작물을 심어 생태체험

〈표2-5-2〉 탄벌초등학교 농촌체험학습 프로그램

학년 반	일시	주요 체험 내용	봉사활동 내용
5학년 2개반	5.25	당나귀 마차타기, 느타리버섯장 견학, 할쏘기, 모심기	• 마을꽃길 가꾸기 • 마을주변 꽃 심고 풀 뽑기
5학년 2개반	6.21	물감총 쏘기, 느타리버섯장 견학, 할쏘기, 감자캐기	• 잡초제거 • 매실나무 주변 풀 뽑기
5학년 2개반	9.21	당나귀 마차타기, 느타리버섯장 견학, 떡메치기, 벼베기	• 체험교재제작, 화살보수 • 페인트볼 사격장 도색
1-6학년 저소득층	9.22	당나귀 마차타기, 떡메치기, 느타리버섯장 견학, 벼베기	• 마을주변 청소하기 • 마을주변 쓰레기 줍기
5학년 2개반	10.19	당나귀 마차, 느타리버섯장 견학, 할쏘기, 고구마 캐기	• 마을주민 일손돕기, 고추대 뽑기 • 거름나르고 뿌리기, 폐비닐 제거하기
5학년 2개반	10.30	당나귀 마차, 느타리버섯장 견학, 할쏘기, 땅콩캐기	• 노인정 위문 (본인의 장기를 살려 어르신들 웃음 선사하기)

〈표2-5-3〉 탄벌초등학교 팜스쿨 프로그램

프로그램명	주요 체험 내용	참여학년	시 기
팜스쿨 돌탑 쌓기	팜스쿨 동아리 회원들이 팜스쿨 조성시 발생한 많은 돌들을 이용하여 생명안전 기원탑을 쌓음	5학년 팜스쿨 동아리	6월 8일~15일
팜스쿨 허수아비 만들기 대회	허수아비를 창의적으로 제작하여 전시함	6학년 팜스쿨 동아리	9월 3일~7일
팜스쿨 그리기	팜스쿨 재배식물이나 장면그림 그리기	1~2학년	연중
팜스쿨 시화전	팜스쿨을 제목으로 하는 시화전	3~4학년	연중
팜스쿨 정밀묘사	팜스쿨 재배식물 정밀 묘사하기	5~6 학년	연중
팜스쿨 사진전	팜스쿨 수업장면이나 재배식물 등을 소재로 하는 사진찍기	5~6학년	연중
애들아! 팜스쿨 가자	학교홈피에 재배식물소개, 팜스쿨 학습지, 또는 퀴즈 등을 게시함 팜스쿨 수업장면, 또는 팜스쿨 체험활동 소감문 등을 올리도록 함	4~6학년	연중

학습장으로 활용하고 있고, 제 2팜스쿨에는 땅콩, 고구마, 서리태 등을 수확해서 유기농급식으로 활용한다. 자매 농촌마을 방문을 통한 농촌체험학습과 봉사체험을 5학년 10개 반을 대상으로 두개 반씩 5회 실시하고, 주말 토요일프로그램으로 1학년부터 6학년까지 저소득층을 대상으로 1회 실시하였다. 농촌마을 방문으로 농촌과 전통문화를 이해하고 창의력, 탐구력, 문제 해결력 및 생태감수성을 기르고 올바른 인성을 함양하는 계기가 될 수 있게 하였다. 또한 전 학년을 대상으로 팜스쿨을 활용한 친환경 농업, 녹색식생활 등의 체험학습을 실시하였다.

교육과정과 연계한 생태체험학습으로 학생들이 식물에 대한 탐구심을 갖게 하고, 농작물에 대한 소중함을 인식하게 하였다. 또한 농촌 체험활동과 봉사체험을 통해 농촌의 가치를 인식하게 하고, 노작활동의 중요성을 인식하는 계기가 되었다.

(2) 농촌교육농장 운영

농촌진흥청에서는 농촌현장에서 다양한 먹을거리 체험과 함께 농업인이 주도적으로 농업·농촌의 가치를 미래세대 청소년들에게 가르치면서 농외소득도 올릴 수 있는 농촌교육농장 육성 사업을 2006년부터 추진하여 2012년까지 357개 농장을 육성하였다. 국가 식생활 교육 기본계획에서도 교육과정과 연계 운영할 수 있는 농촌교육 농장을 확대 추진하도록 하고 있다. 교육농장의 수를 2009년 176개소에서 2010년 240개, 2015년에 1,000개로 확대하는 것을 목표로 하였다.

이에 농촌진흥청에서는 유아·초·중·고교 등 교과과정과 연계 운영할 수 있는 체험학습 프로그램 기반을 조성하고, 체험활동 프로그램, 교재, 교구 및 워크북을 개발하고 제작하였다. 또한 농장주를 대상으로 체험교사로서의 전문능력 향상을 위한 교육과정을 2006년부터 2011년까지 36회 운영하여 1,427명을 교육하였고, 초·중등 교사를 대상으로 농촌 어머니 체험연수 과정도 운영하고 있다.

가. 경기도 양평 마음빌리지

경기도 양평군 청운면에 위치한 마음빌리지는 전통 장류 및 향토 먹을거리 체험을 할 수 있고, 400평 자연학습장에서는 농작물 관찰학습을 할 수 있다. 이 곳에서는 단순히 농산물

〈그림2-5-3〉 농촌교육농장 마음빌리지



음식 만들기



전통장류 만들기



식품안전교육

을 타고 농기계를 타는 것이 아니라 직접 씨를 뿌려 농작물을 길러보고 재배한 농작물로 요리실습까지 할 수 있게 하고 있다. 학생들에게 우리 몸에 좋은 유기농 먹을거리와 향토음식을 섭취하고 농촌생활과 영농체험에 직접 참여하면서 농촌의 전통문화 생활문화를 체험할 수 있도록 프로그램을 운영하고 있다. 주요 프로그램으로는 식품안전교육, 쫄면 만들기, 두부 만들기, 된장 및 고추장 만들기, 식혜 만들기 등이 있다. 이러한 활동을 배경으로 마음빌리지는 2009년 농촌교육농장, 2011년 우수 식생활 체험공간으로 지정되었으며, 국립농업과학원의 전통 식생활체험 프로그램 현장 적용 연구의 대상이 되기도 하였다. 지역 내 초등학교의 정기적인 방문이 이루어지고 있는 전통음식 및 향토음식 교육장으로서 2011년 경우 방문객이 3,300명에 달하였다.

(3) 녹색식생활 및 농어촌 체험과정 운영

식생활교육국민네트워크에서는 초·중·고등학생의 농어촌 체험교육을 활성화하기 위하여 녹색식생활 이론교육과 농어촌 체험을 병행하는 ‘녹색식생활 및 농어촌 체험과정’을 2010년부터 운영하고 있다. 이 사업은 인간의 지적발달 과정에서 습득단계인 청소년기에 해당하는 학생들을 대상으로 농어촌 체험기회를 제공하여 올바른 식생활에 대한 안목을 높이고, 농어업인, 농식품 생산자 및 음식에 대한 감사와 배려의 마음을 배양하기 위해서 실시되고 있다. 2010년에 139개교 1만4,500여 명, 2011년에 148개교, 2만2,000여 명, 2012년에는 2차에 걸쳐 190개교, 2만2,000여 명의 학생들이 체험교육을 받았다. 2012년의 경우에는 학교 및 체험마을 교육 운영실태를 점검하기 위해서 현장점검도 실시하였다(6개 체험

마을 현장점검). 또한 체험과정에 참여한 학생 및 교사를 대상으로 체험수기 공모전을 시행하였다.

교육 내용으로는 식생활교육의 필요성 및 체험과정 프로그램에 대한 이론교육과 상차림, 바른 자세와 예절, 지역먹을거리와 전통식생활에 대한 이해, 음식의 유래, 음식물 남기지 않기 등 환경친화적인 식생활의 이해와 전통식생활 체험이 있다. 또한 전통·토속 음식만들기 등의 조리체험과 파종과 농작물 가꾸기, 추수, 가공 관련 농사체험 등 농어업 체험 및 농산 어촌의 지역적 특성에 맞는 생태 체험 등 다양한 체험활동이 있다.

체험마을은 웰촌포털(www.welchon.com)에 등록된 체험마을이나 우수 농어촌 식생활 체험공간 등 체험이 가능한 마을을 대상으로 하였으며, 식생활교육을 지원하기 위하여 지역 네트워크 강사 및 우수 체험공간 운영자 등을 파견하여 녹색식생활 이론교육을 시행하였다.

이 사업은 체험활동을 통해 창의성 교육, 인성 교육을 수행하며, 학생이 주체가 되는 체험 교육이다. 특히 도시의 아동들은 문화예술 체험에 비하여 자연과 함께하는 농어촌 체험학습의 빈도가 낮아 도시 학생들에게 호응과 효과가 더 크다고 할 수 있다.

가. 부천 부일초등학교 (팜스쿨+녹색식생활 및 농어촌체험)

부천 부일초등학교는 2010년부터 팜스쿨 시범학교로 지정되어 파주 한배미마을로 세차례 농촌체험학습을 다녀왔고, 교내에서는 상추, 풋고추, 옥수수, 가지, 방울토마토 등의 작물을 직접 키우고, 김장을 담가 보는 식생활교육을 시행해 오고 있다. 또한 방과후 교실 학생들과 함께 교내에서 기른 수세미를 이용하여 수세미즙을 담가 두어 겨울철 기침, 천식 아

〈그림2-5-4〉 부일초등학교 녹색식생활 및 농어촌 체험학습



고구마 캐기



소 여물주기 체험



꽃감 만들기 체험

동들에게 기증하기도 했다. 이 과정을 통해 학생들은 농업·농촌에 대한 인식을 바꾸고, 식생활의 중요성을 깨닫게 되었다.

또한 9월에는 충남 청양 알프스 마을로 농어촌 체험을 다녀와 고구마 캐기, 밤 줍기, 어항으로 물고기잡기, 조롱박 체험 등 다양한 농촌체험을 하였다. 이러한 체험은 농업과 농촌의 중요성을 배워 우리 농촌의 건전한 지지자로 성장할 수 있는 계기가 되었고, 정서적 교육과 함께 식생활교육 체험의 기회가 되었다. 고구마 캐기 체험 후 학생들은 처음에는 힘들었지만 고구마가 주렁주렁 달려 있는 것이 신기했고, 직접 캔 고구마를 찌서 먹으니 더 맛있다고 이야기들을 하였다. 충남 청양 알프스 마을은 도농교류종합센터와 농촌체험실습장을 갖추고 있어 철마다 감자, 고구마, 고추, 상추 등을 심고 가꾸는 체험을 할 수 있다.

(4) 농어촌 체험관광 육성

농어촌은 자연자원의 생태적·환경적 가치를 보전하고 로컬푸드를 생산·공급하며, 도시민에게는 어메니티(Amenity, 장소나 기후 등에서 느끼는 쾌적함)가 넘치는 새로운 휴식과 여가 공간으로 다양한 감동과 즐길 거리를 제공하는 등 공익적 기능을 주는 공간으로 변화하고 있다. 특히 주 5일근무제 정착에 따른 여가시간의 확대로 다양한 여가 수요가 늘어나고 있으며, 이에 정부와 지자체, 농어촌 마을이 합심하여 농어촌 자연경관 보전, 농어촌 어메니티 자원 활용, 조직화된 체험 상품 출시 등을 통하여 농어촌 관광상품을 만들기 위해 노력하고 있다. 이런 노력의 결과로 2011년 말을 기준으로 농어촌 관광 휴양시설은 439개(휴양단지 22, 관광농원 417), 농어촌 민박 2만235개, 농어촌 체험마을은 1,860개가 조성되었다.

농식품부에서는 농어촌 체험관광을 육성하기 위하여 농어촌 체험공간과 향토음식·특산물 등을 연계하여 패키지 상품을 개발하고, 웰촌 포털(www.welchon.com, 체험마을 정보 사이트)을 통해 홍보 및 판매하고 있다. 또한 향토 음식과 지역의 관광자원 및 고유 이야기와 연계하는 관광 상품도 개발하고 있다.

그러나 체험시설 및 서비스의 질적 수준과 자율적 품질관리, 정보교환 시스템 등이 아직 부족한 실정이다. 때문에 도농교류의 질적인 성장과 경쟁력 강화를 위해서는 기존 농촌관광 휴양시설의 품질 서비스 개선과 전국 단위 네트워크 구축으로 공동 브랜드 사용 및 품질 관리, 공동 마케팅 등의 도입이 필요하다.

(5) 食사랑農사랑운동 (농협중앙회)

농협은 식생활교육을 위하여 2011년 9월 6일 ‘食사랑農사랑운동’을 선포하고 국민 식생활개선 캠페인을 전개하고 있다. 이 운동은 식생활과 건강을 주제로 대국민 교육을 통해 바람직한 식의 중요성을 인식시키고, ‘바람직한 공모전’ 등을 통해 바른 식문화를 확산시키며, 우리 농산물로 만든 계절별 건강 식단을 통해 건강한 밥상 실천을 위한 활동이다. 또한 농촌 식체험교육마을에서 체험교육을 통해 식과 농이 하나임을 깨닫고, 식의 근원인 농촌마을을 방문하여 향토음식을 경험하며, 우리고장 먹을거리 소비를 통해 농업·자연·환경을 보호하기 위해 노력하고 있다.

식사랑농사랑운동추진위원회는 2012년부터 투트랙 방식으로 운동을 펼쳐왔다. 그중 한 가지는 ‘식의 가치 확산’을 위한 국민 식생활 개선 캠페인이고, 다른 한 가지는 ‘농의 가치 확산’을 위한 식체험 교육마을 육성이다.

식사랑농사랑운동에 대한 국민적 이해와 공감대의 확산, 먹을거리의 중요성 및 우리농산물의 우수성, 농업·농촌의 가치 인식 확대를 위하여 ‘식사랑농사랑운동 대국민 프로포즈’를 2012년 5월에 이틀 동안 서울시청 광장에서 시행하였다. 이 행사에서 ‘우리집 밥상약속’ 공모전 시상식을 하고, 홍보대사를 위촉하였다. 또한 국민건강 홍보관, 명품 농축산물 홍보 판매관 등을 운영하였으며, 특히 농촌체험관과 전통음식 시식코너 등은 많은 사람들의 호응이 있었다. 이 행사에는 5만명의 시민이 참여했으며, 방송·신문보도 등을 통하여 약 500만명의 홍보효과가 발생된 것으로 추산됐다.

또한 올바른 식생활과 먹을거리의 중요성에 대한 ‘대국민 식교육 강연회’도 활발하게

〈그림2-5-5〉 농협 식사랑농사랑운동



개최하고 있다. 강연회에서는 올바른 식생활 실천과 먹을거리의 중요성 및 농업·농촌의 가치에 대한 인식을 변화시키기 위한 교육을 하고 있으며, 2012년에 지역본부 7개소, 지역농협 14개소에서 강연회를 개최하였다.

농협에서는 미래세대 교육을 위해 ‘어린이 서포터즈’를 운영하고 있다. ‘어린이 서포터즈’는 미래의 잠재고객인 어린 세대에게 올바른 식생활 습관을 길러주고, 농업·농촌의 가치를 심어주기 위해 결성하였다. 서포터즈를 대상으로 ‘어린이 식생활 개선교실’(59회 1,200명 참여)을 운영하여 부모와 어린이가 함께 올바른 식생활교육과 요리실습을 받도록 하였고, ‘농촌 식문화 체험교실’(2회 160명 참여)을 통해 농촌의 전통 식생활문화·전통공예 체험을 하였다. ‘바람직한 먹을거리 어린이 체험교실’(1회 300명 참여)에서는 농업현장에서 농작물을 수확하고 수확한 농산물 요리를 통해 농작물이 음식이 되는 과정을 체험하도록 하였다.

또한 복지부와 시·도교육청 등 각계각층의 기관 및 단체와도 ‘식사랑농사랑 체험학습 협력사업’에 관한 MOU를 체결해 운동의 확산에 노력하고 있다. 현재까지 전국 9개 시·도교육청과 MOU를 체결했으며, 104개 마을, 203개 학교에서 연간 2만여 명이 체험학습에 참여하는 성과를 만들어냈다. 그리고 ‘향토음식마을’과 ‘발효음식마을’ 등 식체험 교육마을 육성에도 적극적으로 활동하였다. 운동추진위원회와 학계 전문가들로 구성된 식체험 교육마을 선정심사위원회는 31개 마을을 향토음식·발효음식 마을로 선정하였다. 선정된 마을은 향토음식을 활용해 농외소득을 높이는 새로운 수익모델을 만드는 한편, 체험방문을 통한 지역농산물 직거래로 지역경제 활성화를 꾀하고 있다. 그 외에 전국 15개 마을에 조성된 ‘식교육 전문농장’도 식농체험 교육공간으로서의 훌륭한 역할을 하고 있다. 도시민들은 이곳에서의 체험활동을 통해 향토음식의 우수성과 농작물이 음식이 되는 과정을 직접 이해하게 된다.

2. 식생활 체험 기회 확대

1) 학생·학부모 및 전 국민의 식생활 체험

(1) 식생활교육 박람회 개최

녹색식생활교육박람회는 환경·건강·배려 체험의 계기를 통해 다양한 정책·사업을 홍보하고, 녹색식생활교육 관련 정보교류, 자료 전시를 통하여 범국민적 녹색식생활교육 운동 붐을 조성하기 위해 개최되었다. 이를 위하여 녹색식생활교육 관련 기관·단체 등 실천 주체들이 참여하여 국민들과 함께 녹색식생활교육을 내실화하기 위해 노력하였다.

‘음식이 세상을 바꾼다’(1회)와 ‘맛보고 배우고 즐겁게 나누자’(2회)를 주제로 개최된 박람회는 녹색식생활교육의 3대 가치인 ‘환경·건강·배려’를 중심으로 녹색식생활교육 홍보관, 녹색식생활 체험전시관, 식생활교육 체험배움터에서 녹색식생활교육에 대한 다양한 체험과 정보, 콘텐츠를 제공하였다.

제1회 2011녹색식생활교육박람회는 7. 1(금)~3(일) 3일간 aT센터 1전시장과 중회의실에서 열렸다. 43개 기관·단체가 참가하여 총 146개 부스에서 다양한 체험과 행사를 진행

〈표2-5-4〉 2011 녹색식생활교육 박람회 참여단체

경기친환경농협	광주광역시	국립농산물품질관리원	국산밀산업협회
녹색소비자연대	농촌진흥청	농협중앙회	느린식품연구소
담다헌 체험교육관	대한영양사협회	서울대학해피믹스	로컬푸드운동본부
발효쌀빵 베이커리	보성여성초	생명농업지원센터	서울시농수산물공사
성남중원청소년수련관	수협중앙회	슬로푸드문화원	식생활교육서울네트워크
약선식생활연구센터	(주)약초보감	음식디미방	전국한우협회
전라도전통음식보존연구회	지오맛아카데미	진안군	찬샘마을
한국과수농협연합회	한국김치협회	한국농어촌공사	한국농업경영인중앙연합회
한국라이스텍	한국쌀가공식품협회	한국전통식품합천연수원	한국청소년단체협의회
한국파프리카자생산자조회	한살림	환경농업인단체연합회	황토소금
흙살림			

하였다. 녹색식생활 홍보관에서는 녹색식생활의 정의·지침 및 사업 등을 소개하였고, 녹색식생활 체험관에서는 건강밥상(녹색물레방아 등), 환경급식(음식물쓰레기 줄이기 등), 배려장터(푸드마일리지 등)를 진행하였다. 미각체험관에서는 오감테스트 및 컴퓨터를 이용한 분석결과를 제공하였고, 식생활 교육 관련 기관·단체의 참여부스에서는 다양한 식생활교육을 체험하고 정보를 제공하는 전시가 있었다. 또 건강간식 레시피 제공, 녹색식생활UCC 현장투표, 식생활상식 도전 골든벨, 젓가락으로 콩 옮기기, 아동극 등 다양한 부대행사를 통해 참가자들에게 다양한 정보와 재미를 제공하였다. 박람회와 함께 ‘미래산업동력으로서의 음식디미방의 의미와 가치’(주최-양양군, 주관-경북여성정책개발원) 심포지엄도 개최하였다. 제 1회 박람회는 1만5,000명이 관람하여 아이들과 어른들 모두에게 뜨거운 관심과 기대이상이라는 평가를 받았다.

2012 녹색식생활교육박람회는 ‘맛보고 배우고 즐겁게 나누자’는 주제로 6. 22(금)~6. 24(일)에 aT센터 1·2전시관에서 개최되었다. 42개 기관·단체가 참여하여 제1전시관에서는 138개 부스에서 식생활교육 체험과 다양한 전시를 하였고, 제2전시관에서는 체험 콘텐츠를

〈그림2-5-6〉 2011 녹색식생활교육 박람회



〈표2-5-5〉 2012 녹색식생활교육 박람회 참가 기관 및 단체

〈 제 1전시관 : 식생활교육 체험·전시관 〉

참가기관 단체	부스	참가기관 단체	부스
농촌진흥청	10	전국한우협회	5
농산물품질관리원	6	대한민국김치협회	6
농협중앙회	6	토종닭협회	2
강원도 고성군	3	한국민속식물생산자협회	2
남양주시	2	우리밀살리기운동본부	3
담다헌	2	로컬푸드운동본부	2
경기친환경조합사업법인	4	한국쌀가공식품협회	10
국산밀산업협회	1	한국청소년단체협의회	15
나룻배마을	2	아름다운커피	1
(사)환경농업단체연합회	1	쌀눈사랑	2
대한영양사협회	2	도농문화컨텐츠연구회 늘품	2
한살림	1	남양주유기농테마파크	2
흙살림	1	안면도 태양초 고추	2
아이쿱소비자활동연합회	4	무공이네	1
녹색소비자연대	2	콩이랑 아이랑	9
한식재단	3	메디그레인	1
온생명영농조합법인	2	(주)담양한과 명진식품	1
생명농업지원센터	2	(주)웰티즌	3
한국과수농협연합회	3	안면도농협 태양초사업단	2
한국전통식품합천천수원	6	약초보감	1
너른들영농조합법인	2	농업회사법인 연과농부들	1

• 합계 - 42개 기관 및 단체 / 138개 부스

〈 제 2전시관 : 식생활교육 체험배움터 〉

구분	참가기관 단체	구분	참가기관 단체
체험 콘텐츠운영	식생활교육국민네트워크	체험 콘텐츠운영	한살림서울
	텃밭보급소		아이건강국민연대
	슬로푸드 약선지부		생태유아공동체
	약선식생활연구소	전시 물품제공	농촌진흥청
	민족생활연구회		안산 바람들이 농장
	팔당생명살림식생활연구소		흙살림
	한살림연합		남양주유기농테마파크
	청미래		농업기술실용화재단
	슬로푸드문화원		도농문화컨텐츠연구회

• 체험콘텐츠 운영 12개단체, 전시물품 제공 6개 기관 및 단체

운영하는 체험배움터를 진행하였다.

환경코너에서는 급식에서 받은 음식 다 먹기, 알맞게 주문해서 남김없이 먹기 등 음식물 쓰레기 줄이는 방법에 대한 만화영상이 상영되었고, 식품 인증마크 붙이기 이벤트, 환경친화적인 녹색식생활 실천하는 법 배우기 등이 진행되었다. 건강코너에서는 물레방아 모형을 통해 하루 음식 섭취량 안내, 자신의 영양 섭취 상태 점검, 미각 교육, 가족밥상의 날 홍보 등이 진행되었다. 또한 화분에 모종 심기, 밀과 보리 수확·타작 등을 배우며 아이들이 식탁에 오르는 농수산물물을 만드는 농부에게 감사한 마음을 가질 수 있는 계기를 만들어 주었다. 김치 만들기 체험, 고추장 만들기 체험, 밀가루를 이용한 놀이체험, 백설기 만들기 체험, 우리 농산물 시식, 궁중 떡볶이 만들기 체험, 찾아가는 쿠킹버스 요리실습체험, 방안 가득 콩으로 채운 녹색놀이터에서 놀이 등 다양한 체험과 유용한 식생활교육 정보들이 펼쳐졌다. 또한 박람회 기간에 ‘건강한 청소년의 미래, 녹색식생활 실천’ 심포지엄을 개최하였다.

2012 녹색식생활교육박람회는 어린이집·초등학생을 대상으로 한 예약 3,000명이 개막하기도 전에 마감되었고, 예약 없이 참가한 일반 참가객이 2만여 명으로 총 2만3,000여 명이

〈그림2-5-7〉 2012 녹색식생활교육 박람회



내방하였다. 언론의 관심도 높아 신문·방송 등 38개 언론사에서 총 133차례 기사화하였고, 많은 사람들의 높은 관심 속에 성황리에 종료하였다.

(2) 녹색식생활교육 지역순회 체험관 운영

농림수산식품부와 식생활교육지역네트워크는 2012년 10월부터 12월까지 전국 시도광역시, 울산광역시, 경기도, 강원도, 충청도 6개 시도에서 지방 대규모 행사와 연계하거나 단독으로 체험관을 개최하였다. 체험관에서는 ‘2012 식생활교육박람회’ 기간 중에 전시했던 콘텐츠 중에서 15개 콘텐츠를 체험, 놀이, 전시로 나누어 구성하였다. 체험관련 콘텐츠로는 작은 텃밭(상자텃밭 씨앗 심기), 흙과 종자(땅의 순환과 공생, 유기농의 발견), 행복한 식생활(제철 밥상, 제철 채소)을 구성하였으며, 놀이관련 콘텐츠로는 미각교육(오감테스트, 한국의 오미), 식품의 오해와 진실(첨가물, 저지방), 내가 먹은 것은 나(음식의 몸 속 여행), 식생활 퀴즈퀴즈, 식습관 8가지 유형 등을 구성하였다. 전시관련 콘텐츠로는 쌀과 밥, 탄소 발자국,

〈그림2-5-8〉 2012 녹색식생활교육 지역순회 체험전



숫자로 보는 식생활, 세계의 식탁 등이 전시되었으며, 총 체험시간은 약 2시간 이내로 진행되었다.

녹색식생활교육 강원체험전(2012. 10. 17~21)은 횡성한우축제에 참가하여 5개 콘텐츠를 구성하였고, 1,300여명이 관람하였다. 전통건강음료 애용을 위한 ‘잠깐, 녹색매점’ 캠페인은 별도로 진행하였으며, 원주·춘천네트워크 참여단체들의 협조를 조직화하는 계기가 되었다. 부산체험전(2012. 10. 25~28)은 부산벡스코에서 열린 ‘부산국제음식박람회’에 참가하여 개최하였다. 15개 콘텐츠를 식생활교육부산네트워크 및 20여개 참여단체가 운영하였고, 관람객은 1만4,000여 명에 달하였다. 인천체험전(2012. 10. 26~28)은 ‘인천시농업인의 날 행사’와 공동 개최되었다. 식생활교육인천네트워크 및 20여개 참여단체들이 15개 콘텐츠를 구성하여 운영하였으며, 1,500여 명의 관람객이 참여하였다. 특히 특화프로그램으로 뽕로로와 함께 약속하는 녹색식생활실천, 혈당체크와 대사이상증후군 상담, EM만들기 및 활성액 배포 등을 진행하였다. 울산체험전(2012. 11. 1~3)은 ‘농도한마당’에 참가하여 개최하였고, 15개 콘텐츠를 20개여개 참여단체들이 운영하였으며, 예약인원 240명을 포함하여 1천여 명이 관람하였다. 또한 민관협력 차원에서 시민단체를 통한 홍보를 병행하여 관내 학교 및 주민자치센터 등에 홍보 포스터를 부착하였다. 충북체험전(2012. 11. 28~30)은 충북 농업기술센터에서 독립행사로 개최되었으며, 15개 콘텐츠를 운영하여 1천6백여 명이 관람하였다. 녹색식생활교육 경기체험전(2012. 12. 10~21)은 경기친환경농산물유통센터 친환경경식생활교육관에서 독립행사로 2주간 개최되었다. 5개 콘텐츠를 운영하여 예약인원 735명을 포함하여 2,000여 명이 관람하였다. 특히 관내 학교의 협조를 통하여 학교 단체관람객을 접수하였고, 식생활교육체험과 함께 요리교실(고구마 삼색다식) 등을 진행하였다.

(3) 녹색식생활 캠프

식생활교육국민네트워크에서는 성장기 어린이의 올바른 식습관 형성 프로그램 체험과 이를 통한 생활습관병 극복, 환경성 질환 아토피 예방을 위해 녹색식생활 캠프를 2011년부터 진행하고 있다. 2011년에는 10월 22~23일에 경기도 연천군 나룻배마을에서 개최하였고, 아동 20명과 학부모 등 80여 명이 참가하여 ‘바른 먹거리 교육’과 ‘채소로 밥상 차리기’, ‘생태체험’ 등의 프로그램을 진행하였다.

2012년에는 7월 20일부터 2박 3일 동안 월악산 유스호스텔에서 개최하였고, 21가족 84명이 참여하였다. 2012년 ‘성장기 어린이 생활습관병 극복 녹색식생활 캠프’는 ‘음식이 세상을 바꾼다’는 주제로 진행되었으며, 인스턴트 식품에 길들여진 현대인들에게 5가지 컬러푸드를 소개하고 직접 음식을 체험함으로써 5색 컬러푸드 섭취의 중요성을 깨달아 건강을 도모할 수 있게 하였다. 또한 가족건강 퍼포먼스와 체험교육을 통해 환경·건강·배려의 가치를 배워 청소년과 학부모가 스스로 평생식생활습관 개선과 미래의 건전한 식생활문화를 이어갈 수 있게 하기 위해서 진행되었다.

〈표2-5-6〉 녹색식생활 캠프 프로그램 일정

구 분	시 간	프로그램 일정
1일차	15:00~16:00	• 입소 및 방배정, 오리엔테이션 및 예행연습
	16:00~17:00	• ‘우리가족 건강’ 발대식 - 개회식, 참가가족 퍼포먼스, 축하공연
	17:00~18:00	• 밥상머리 교육
	18:00~19:00	• 저녁식사
	19:00~21:00	• 가족 친교의 밤 (레크리에이션)
	21:00~	• 세면 및 취침
2일차	07:00~08:00	• 기상미션 “자연과 호흡하다”
	08:00~09:00	• 아침식사
	09:00~12:00	• 아토피 Free (체험활동)
	12:00~13:00	• 점심식사
	13:00~17:00	• 아토피 Free (체험활동)
	17:00~18:00	• 아토피 치유&예방 생활 설계
	18:00~19:00	• 저녁식사
	19:00~21:00	• 아토피 힐링 공감대 형성의 시간 & 캠프파이어
	21:00~	• 세면 및 취침
3일차	08:00~09:00	• 아침식사
	09:00~12:00	• 우리가족 건강레시피 축제 & 식생활 골든벨 - 주먹밥, 샐러드 만들기 & 퀴즈
	12:00~13:00	• 건강무지개!! 복불복 비빔밥
	13:00~14:00	• 평가 및 기념촬영

참가 가족들에게는 밥상머리 교육을 시작으로 생활습관병인 아토피를 극복하기 위한 아토피 Free체험활동, 숲 체험 명상, 천연염색하기, 우리가족 건강간식 레시피 축제, 녹색식생활 골든벨, 가족건강 신문만들기, 자연 안에서 가족의 행복을 느낄 수 있는 친교 레크리에이션과 캠프파이어 등 다채로운 프로그램이 진행되었다. 또한 캠프 참가자를 대상으로 생활습관병 연구기관 및 전문가 자문을 통해 만들어진 설문지를 활용하여 참가 전후로 식생활습관 실태조사를 통한 진단평가를 시행하였다.

(4) 식생활교육 확산을 위한 학술행사

국가 식생활교육 기본계획에서는 올바른 식생활 방법에 대한 실천 교육·홍보 및 범국민적 공감대 형성을 목적으로 식생활 증진 및 식생활교육 확산을 위한 학술행사·페스티벌 등에 지원하도록 하고 있다.

이에 식생활교육국민네트워크에서는 2011년부터 다양한 학술행사를 직접 혹은 지원하여 개최하고 있다. 2010년에는 ‘식생활교육 국민운동 활성화를 위한 종합 심포지엄’, ‘가족 밥상의 미래, 유아기~청소년기 식생활교육’ 심포지엄 등을 개최하였고, 2011년에는 ‘국가 식생활교육기본계획 수립1년, 성과와 전망’ 심포지엄, ‘우리 식생활, 무엇이 문제인가?’ 심포지엄 등을 개최하였으며, 2012년에는 ‘식생활교육을 통한 학교 폭력의 해소 모색’ 심포지엄, ‘가정·학교에서 식생활교육 활성화 방안 모색’ 심포지엄, ‘건강한 청소년의 미래, 녹색식생활 실천’ 심포지엄 등을 개최하였다.

또한 식생활교육 관계기관 워크숍, 식생활교육기관 운영자 워크숍, 식생활교육지역네트

〈그림2-5-9〉 식생활교육국민네트워크 심포지엄



워크 관련 워크숍, 체험학교 등 사업단체 및 담당자를 위한 워크숍 등 식생활교육 활성화를 위하여 매년 수차례의 워크숍을 개최하였으며, 지역네트워크 역량강화를 위해 전국 16개 지역 식생활교육지역네트워크에서 여러차례 워크숍을 개최하였다.(표2-5-7)

그리고 민간 식생활교육 관련 단체들도 해마다 식생활교육과 관련한 다양한 학술행사를 진행하고 있다. 2012년에도 ‘학교 영양·식생활교육을 통한 청소년 건강증진 심포지엄’(대

〈표2-5-7〉 2012년 지역네트워크 역량강화 워크숍

지 역	내 용	일 정
서울	서울네트워크 구성원의 역량강화	2012.12.23
	서울 기본계획 수립 토론회	2012.11.30
부산	역량강화 워크숍	2012. 8.25~26
대구	학교폭력예방 워크숍	2012.12.26
인천	먹을거리가 성장발달에 미치는 영향	2012.11.07
광주	식생활교육 학교폭력예방 워크숍	2012.11.22
대전	한국의 맛 식생활체험과정	2012.10.23
울산	식생활안전성 어떻게 지킬것인가?	2012.08.21
경기	교육기관 교육과정 개발 워크숍	2012.06.28
	식생활교육강사 워크숍	2012.08.29
강원	강원식생활교육 과제수립 워크숍	2012.09.25
	원주시 조례제정 공청회	2012.10.20
	춘천시 조례제정 공청회	2012.11.27
충북	강사양성과정 워크숍	2012.07.2~27
	식생활교육 활성화 워크숍	2012.09.13
충남	음식문화를 바꿔라	2012.08.24
전북	왜 사람은 본능대로 먹으면 안되는가?	2012.11.29
전남	녹색의당 전남에 특화된 식생활교육프로그램의 이해와 적용	2012.07.14~15
경북	식생활교육의 의미와 관련단체의 역할	2012.09.27
경남	식생활교육 관계기관 워크숍	2012.11.16
	낙동강생물종 다양성 먹거리교육	2012.09.23
제주	제주형 식생활교육운동 정형마련	2012.06.22

한영양사협회, 식생활교육국민네트워크), ‘녹색식생활 향상을 위한 향토음식명품화 및 식문화자원 개발’(한국식품조리과학회, 식생활교육국민네트워크), ‘도시농업과 어린이 텃밭 교육 활성화 방안 토론회’(도시농업포럼, 식생활교육국민네트워크) 등 다양한 심포지엄·학술대회가 개최되었다.

(5) 식습관교육 프로그램

식습관교육 프로그램은 식생활의 서구화·산업화 및 여성의 사회진출 등에 따른 식생활 문화의 변화로 아침밥을 먹지 않은 가정과 외식가정이 증가하는 실정에서 어린이집, 초등학교부터 다양한 식습관교육을 통해 올바른 식문화를 정착시키고자 식생활교육국민네트워크에서 시행하고 있다. 주요 교육내용으로는 쌀 중심의 주식문화와 아침밥 먹기의 중요성, 녹색식생활 이론 및 의식조사, 잡곡 구별 등의 이론교육과 쌀과 우리 농산물을 이용한 전통음식·한식 만들기 등의 조리실습 및 벼 재배 및 수확현장, 쌀 축제 현장 견학, 농산어촌 체험 등 체험교육으로 구성되어 있다. 교육 프로그램은 대상과 여건에 따라 다양하게 자율성을 부여하고 있으나, 녹색식생활교육의 가치와 쌀 관련 교육은 반드시 포함하도록 하고 있다.

2011년과 2012년에 각각 전국 30개 초등학교, 10개 어린이집을 선정하여 2011년 총 3,855명 대상, 2012년 총 14,684명을 대상으로 시행하였다. 교육대상은 신청 및 공모를 통하여 선정하였으며, 초등학교는 시도교육감, 어린이집은 전국국공립어린이집연합회가 심의 선정하였다. 특히 2012년의 경우 사업담당자 및 유관기관 간 워크숍을 개최하여 사업의 효율화를 도모하였으며, 2회에 걸친 현장검증을 통해 운영 전반에 대한 의견 수렴 및 개선

〈그림2-5-10〉 식습관교육 프로그램



이론 교육



미각 · 촉각 교육



조리 실습

방향을 협의하였다. 교육 후에는 식습관교육 우수 프로그램 선정을 위한 평가회를 개최하여 우수 운영기관에 농림수산식품부장관상 등을 수여하였다.

가. 2011년 식습관교육 프로그램 설문조사

2011년 식습관교육 프로그램에 참가한 아동의 학부모(대리응답), 초등학생을 대상으로 식생활교육 프로그램의 효과를 검증하기 위해 조사를 실시하였다. 조사는 2011년 3월에 사전조사, 12월에 사후조사를 실시하였다. 조사 대상은 사전조사로 어린이집 660명, 초등학교 2,892명을, 사후조사는 어린이집 418명, 초등학교 1,336명을 대상으로 하였으며, 조사 내용은 학생의 식습관, 국내산 및 친환경농산물 구별 능력, 학생의 식사예절, 프로그램 참여에 따른 변화 등이었다. 설문조사 결과는 아래의 표(표2-5-8)와 같았다.

조사결과 식습관교육 프로그램을 통하여 참여 학생들의 식품소비 및 처리 관련 능력, 식

〈표2-5-8〉 식습관교육 프로그램 참가자 설문조사 결과 (2011년)

조사 내용	대 상	사전조사 (3,522명)	사후조사 (1,754명)
인스턴트식품 섭취 거의 매일 섭취	취학 전 아동	14.1%	12.3%
식탁에서 식습관 양호	전체	50.6%	52.9%
음식물 전혀 안 남김	전체	19.7%	25.6%
수입산/국내산 구분 가능(매우+대체로)	전체	47.8%	53.4%
친환경농산물 구분 가능(매우+대체로)	전체	43.5%	56.1%
음식물 분리수거 질문 모두 맞춤	전체	24.6%	40.4%
식사예절 평소 실천(9개 중 7~9개 실천)	전체	34.5%	42.6%
가정내 음식만들기 경험 있음	전체	68.0%	73.9%
가정내 채소 키워본 경험 있음	전체	48.9%	56.2%
이웃과 음식 나눔 경험 있음	전체	69.6%	75.4%
가족단위 농촌 체험 경험 있음	전체	46.3%	53.1%
녹색식생활에 대한 인지(매우+대체로)	전체	45.2%	58.3%
추가 프로그램 개설 희망	전체	-	83.6%
추가 프로그램 개설 희망	취학전 아동	-	97.1%

사 예절, 농업·농촌과 관련한 체험의 변화가 있는 것으로 나타났다. 특히 식생활교육 프로그램 이수 전보다 이수 후에 긍정적으로 바뀌었다. 국내산 및 친환경농산물 구분 능력, 분리수거할 음식물 구분 능력, 올바른 식사예절에 대한 인식이 개선되었고, 농업·농촌과 관련한 체험과 이웃과 음식 나누기 등의 경험이 증가하였다. 학생 연령대별로 효과는 일부 차이가 있었다. 식사예절의 변화는 취학 전 아동에게 좀 더 효과적이었고, 농산물 구분(국내산/친환경) 능력은 초등학교 단계에서 더 효과적으로 나타났다. 프로그램의 다양한 효과와 더불어 학생수준에 관계없이 참여 학생과 학부모들의 이러한 식생활교육 프로그램에 대한 지속적인 개설 희망 의견은 매우 높게 나타났다. 반면 학생들의 일부 식습관과 관련된 변화는 다소 미미하게 나타나기도 했다. 아침식사 거르는 습관, 인스턴트 음식 섭취 빈도, 평소 식탁에서의 습관 등은 변화가 미미하였다.

(6) 2012년 녹색식생활교육 설문조사

식생활교육국민네트워크에서는 녹색식생활교육에 대한 습득 정도를 파악하고, 올바른 식생활습관 형성을 위한 기초자료를 만들기 위하여 2012년에 식습관교육프로그램, 녹색식생활 체험학교, 녹색식생활·농어촌 체험과정에 참여한 어린이, 학생들을 대상으로 설문조사를 시행하였다. 조사는 식습관교육 대상자 어린이집 754명, 초등학교 3,922명, 녹색식생활체험학교 대상자 3,420명(초등 저학년 2,266명/초등 고학년 428명/중학생 508명), 녹색식생활·농어촌 체험과정 대상자 7,812명(초등 저학년 4,722명/초등 고학년 1,073명/중·고등학생 1,620명)을 대상으로 2012년 5월부터 12월까지 실시하였다. 조사내용으로는 녹색식생활에 대한 인지(녹색식생활 의미 인지, 식재료 국내산 구별 가능, 친환경 농산물 구별 가능, 식품 구매시 생산지 구별 구매, 음식 섭취시 영양분·칼로리 고려 여부 등), 평소 식습관행태(아침 식사 횟수, 평소 군것질 빈도, 마트 이용 행태, 식사시 음식 남기지 않기, 식습관 실천 현황 등), 기타(교육 만족도, 교육 참여 의향) 등이 있었다.

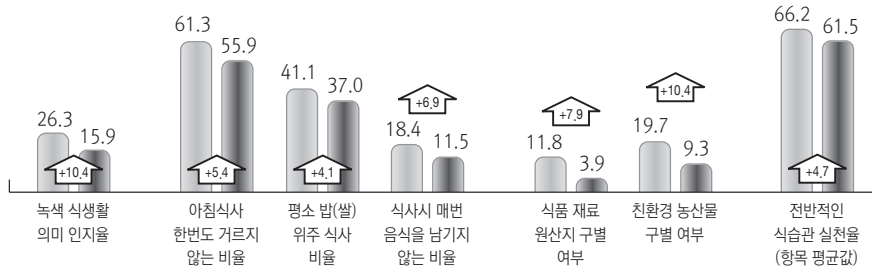
주요 조사 결과는 아래 (그림2-5-15)와 같이 나타났다.

조사결과 전반적으로 식습관교육·체험학교·체험과정은 어린이 및 학생들의 식습관 형성에 있어 긍정적인 영향을 주고 있으며, 녹색식생활 내용에 대한 인지는 식습관 형성에 있어서 중요한 요인임을 알 수 있었다. 또한 학령별로 볼 때, 어릴수록 식습관 형성의 개선도가

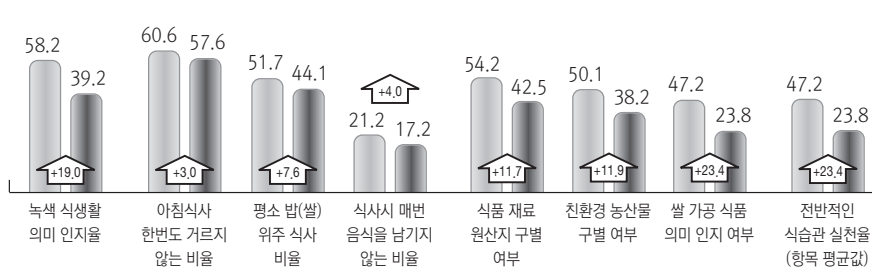
〈그림2-5-11〉 녹색식생활교육 주요 조사 결과(2012)

○ 교육 후 ● 교육 전

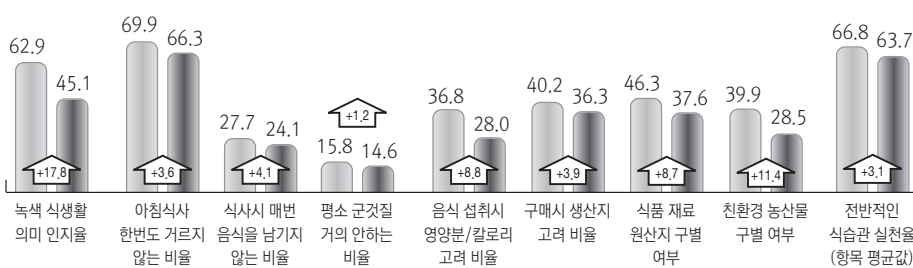
[어린이집 식습관교육 대상]



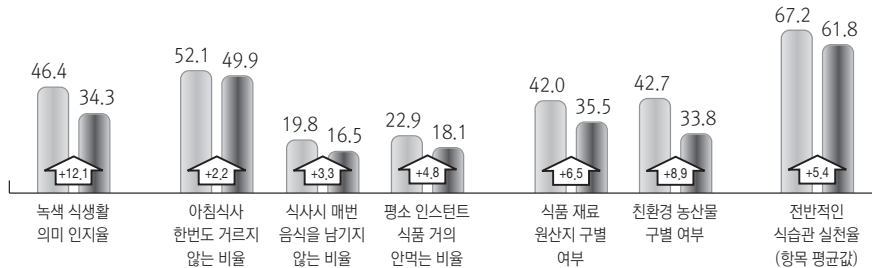
[초등학교 식습관교육 대상]



[녹색식생활체험학교 대상]



[녹색식생활 · 농어촌 체험과정 대상]



높게 나타나고 있으며, 어린이집별·초등학교별·중·고등학교별 식습관 실천율의 편차가 크게 나타나고 있었다.

이러한 결과를 볼 때 유아 및 초등 저학년 때의 조기 식습관 교육 강화가 필요하며, 학교별 식습관 실천율 상향 평준화를 위한 표준화된 교육이 지속적으로 시행되어야 할 것으로 분석되었다. 또한 녹색식생활의 환경·건강·배려에 대한 구체적인 의미를 제대로 전달할 수 있는 교육 시스템 및 홍보 활동도 강화해야 할 것으로 나타났다.

어린이에 대해서는 상대적으로 실천율이 낮게 나타난 ‘TV 보지 않고 식사, 고마움 표시, 다른 사람과 먹는 속도 맞추기, 옷어른 수저 먼저 들고 식사하기’ 등에 대해 강화된 교육이 필요한 것으로 분석되었다. 초등학생은 ‘TV 보지 않고 식사, 다른 사람들과 먹는 속도 맞추기’, 중·고등학생은 ‘고마움 표시, 규칙적인 식사’에 대하여 실천율이 낮게 나타나, 이에 대한 교육과 커뮤니케이션을 강화하는 것이 필요한 것으로 분석되었다.

2) 생활 속 도시농업 확산

국가 식생활교육 기본계획에서는 도시의 유아, 학생, 시민들이 주변의 텃밭 등의 체험을 통해 농업과 먹을거리, 환경의 가치와 중요성을 느낄 수 있게 하기 위해 생활 속 도시농업 확산을 추구하고 있다.

도시농업은 일반적으로 취미 혹은 일부 채소를 자급할 목적으로 도시민이 짓는 농사로, 주말농장, 자투리 공간을 활용한 텃밭, 옥상텃밭, 상자텃밭 등 다양한 형태로 이루어진다. 도시농업은 작지만 다양한 측면에서 도시의 문제를 해결하는 역할을 한다. 농업이 갖는 생물, 대기, 토양, 환경의 보존, 문화, 정서, 여가, 교육 등의 다원적 가치를 도시에서 실현하여 도시가 안고 있는 문제들을 해결하는 대안으로 떠오르고 있다.

인간은 자연에서 멀어지면서 감각 둔화, 주의집중력 결핍, 육체적 정신적 질병 발병률 증가의 자연결핍 장애가 발생한다. 도심 지역 아이들의 경우 자연과 가까이 사는 아이들보다 집중력과 인지능력이 낮게 나온다는 연구결과(뉴욕 맨시 웰즈 교수)와 인간은 자연을 체험하면 기력이 회복되며, 식물의 녹색은 휴식과 안정감을 주는 심리적 효과가 있다는 연구결과(미국 미시간대 스티브 카플란교수)도 있다. 자라나는 아이들에게 텃밭교육은 사고력,

계획성, 다중지능 발달, 창의력 증진 등 인지 능력을 향상시키고, 삶과 생명에 대한 이해를 통해 전인적 인격체로 성장하는데 도움을 준다. 또한 탁한 도시생활에 지친 시민들에게 농사짓는 생산적 여가활동으로 몸과 마음의 건강과 행복을 되찾아준다.

도시농업은 농작물을 지속적으로 돌보는 작업이 규칙적인 운동이 되어 건강을 지켜주고, 농산물이 어떠한 힘겨운 과정을 통해 생산되는지 알게 되어 농업을 이해하게 되며, 살아있는 생명체와의 교감을 통해 생명에 대한 존중감이 커지고, 미관 효과는 물론 환경보전을 통해 사람과 자연이 공감하는 도시를 만든다.

도시농업운동은 다양한 시민단체들의 상자텃밭 보급 행사, 도시농사 사업, 상자텃밭 사업 등을 통해 활성화되고 있다. 농식품부에서도 환경친화적인 도시환경 조성과 도시민의 농업에 대한 이해를 높이기 위해 ‘도시농업의 육성 및 지원에 관한 법률(2011. 11.22)’을 제정하였다. 또한 서울시를 비롯한 경기도, 인천시 등 여러 지자체에서 옥상 정원, 텃밭 등을 보급하기 위해 각종 지원제도를 운영하고 있다.

서울시는 1992년 전국 최초로 텃밭 농원 운영을 시작하였으며, 2012년에는 다자녀, 다문화가족, 어르신들을 대상으로 무료텃밭을 운영하도록 지원하였다. 또한 광화문 광장에 2012년 6월부터 1,200여 개 상자에 벼를 재배하는 ‘광화문 농사로’를 만들었고, 10월에 수확행사와 함께 농악·농요 공연을 가졌다. 인천시 농업기술센터는 인천시 산하 자치구 8곳의 유치원과 어린이집을 대상으로 ‘그린텃밭 공간조성 시범사업’을 실시하였다. 이 사업은 규격화된 플랜트 박스에 원예작물을 심고 친환경적으로 재배하게 하여 어린이들에게 생명 가치와 먹을거리의 소중함을 느끼도록 해주었다. 청주시도 초등학교와 유치원 등 7개 교육

〈그림2-5-12〉 서울시 도시농업



광화문 농사로



광화문 추수행사



무료 텃밭

기관에 사업비 7천만원을 지원하여 텃밭가꾸기와 원예활동 체험교육을 지원하는 시범사업을 실시하였다.

(1) 한살림서울 논살림모임

서울은 대부분 소비자가 쌀의 생산과정에 대해 잘 모르고, 농업에 대한 이해가 낮은 대도시 소비지역이다. 한살림서울에서는 농업에 대한 이해, 논의 가치, 생물다양성에 대한 인식 증진 활동을 하는 논살림모임을 2008년부터 진행하였다. 처음에는 소비자인 조합원이 몇 시간씩 차로 이동하여 논프로그램을 체험하였다. 그러나 도시에서 논학교를 진행한다면 훨씬 많은 소비자의 변화를 가져올 것이라는 생각에서 도시농업을 시작하게 되었다.

2010년 도시농업을 선포하고 활발하게 텃밭조성에 힘을 쏟던 강동구에 도시논 조성의 필요성을 적극 제안하였고, 2012년 ‘초등학생 대상 도시논 프로그램’ 제안을 계기로 비닐하우스와 쓰레기 공터에 ‘암사뚫논’을 만들었다. 도시논을 만들면서 논학교 진행을 위한 스티커를 2월부터 준비하였다. 5월 23일 텃논 개장식과 더불어 손모내기 행사, 논환경 강사 양성과정, 어린이 논학교를 동시에 시작했다. 이후 10월 12일 추수 활동으로 마무리할 때까지 매주 토요일 오전에 2시간 동안 어린이 논학교를 진행하였다. 참가자는 근교인 선사초등학교 3학년~6학년 학생들을 대상으로 모집하였고, 논생물 조사와 관찰, 벼 생육조사, 모내기에서 추수, 벼짚 공예에 이르기까지 농경 문화체험과 풀잎 액자 만들기·쪽 염색 손수건 만들기 등 생태 체험활동이 놀이와 함께 이루어졌다. 이와 함께 강동 도시 논환경 강사 양성과정도 이루어져 실내 강의(4강)와 한 달에 한 번 이루어진 현장 체험 활동(6강)이 진행되었다. 또한 강동구에서 진행된 ‘도시농부 한마당’, ‘강동 어린이회관 가족 문화축제’, ‘2012친환경 급식한마당’ 등 행사에 참여하여 논생물 체험 부스를 운영하면서 지역 주민과 시민들에게 논의 가치를 알리는 활동을 펼쳤다. 특히 어린이들과 젊은 층들이 논에 이렇게 많은 생물들이 있었는가 하는 놀라움과 호기심을 나타냈다.

한편 노들섬의 농업공원에서도 논학교 프로그램을 진행하였다. 노들섬 농업공원은 서울시와 한살림을 비롯한 농업단체가 연대하여 시민들을 대상으로 조성하였으며 친환경농업으로 논농사와 밭농사를 짓도록 관리되고 있다. 이곳에서 손모내기 이후 논의 중요성을 알리기 위해 토요일마다 어린이 대상 논학교프로그램을 꾸준히 진행하고, 여름방학에는

〈그림2-5-13〉 한살림 도시농업



한살림서울 조합원 자녀들을 대상으로 논생물체험 활동과 논명제 카드 만들기, 허수아비 만들기를 하였다. 노들섬 추수행사는 논생물 체험과 짚풀공예 체험 등 다양한 활동이 이루어졌으며, 11월에는 어려운 이웃에게 전달되는 김장행사도 함께하여 나누는 기쁨도 가졌다.

(2) 생명농업지원센터 (경기도 안성시 고삼면)

생명농업지원센터는 농촌내 취약계층 삶의 질 향상과 식생활 교육을 연계하여 ‘학교농장 조성사업’을 시행하고 있다. 나이 드신 할아버지·할머니의 농업, 전통음식, 전통문화에 대한 지식과 지혜를 도시의 아이들에게 전달하여 농촌과 먹을거리에 대한 이해를 높이고, 세대 간의 교감을 높이고 있다.

과거에는 학교에 농장을 만들고 싶어도 공간과 조성 기술 부족으로 실패하는 사례가 많았으나, 지원센터에서는 작은 땅에서도 학생들에게 기르는 즐거움을 주도록 학교농장을 조성하였다. 특히 농촌체험은 농촌에 찾아가서 한다는 편견에서 벗어나 ‘찾아가는 학교농장’을 만들고 있다. 대규모 견학과 체험에 그치는 방식을 탈피해 프랑스식 교육농장을 모델로 실질적인 교육을 하도록 설계하였다. 평생 농사만 짓던 고삼면 할아버지가 학교농장 강의를 맡도록 하여 학생들에게 쉽고 친근감 있는 수업을 하였으며, 농촌의 어르신과 도시 어린이가 직접 소통하도록 하고 있다. 수업은 방과후나 과외 활동 시간이 아닌 정규 수업시간에 실시하여, 과학시간에는 관찰, 실과 시간에는 재배, 미술시간에는 그림소재, 국어시간에는 글짓기 소재 등으로 다양하게 활용할 수 있게 하고 있으며, 학교 농장을 통해 하루하루 농작물의 성장과정을 지켜 볼 수 있도록 하고 있다. 이와 같은 방식의 학교농장 조성사업을 통해 남

〈그림2-5-14〉 생명농업지원센터의 학교농장과 전통음식체험



안성초등학교 보리밭



내정초 학교농장



진위초 전통음식체험

양주 창현초등학교, 화성 능동시립어린이집 등 경기도 내 여러 학교와 유치원에서 직접 어린이들이 도시에 맞는 상추, 고추, 가지, 호박, 화초류 등을 쉽고 예쁘게 기르도록 돕고, 농촌 문화와 먹을거리에 대한 이해를 높이고 있다. 학교농장과 더불어 ‘전통음식 체험학습’을 통해 고삼면 할머니들이 학생, 교사, 학부모들에게 전통음식을 전수하는 사업을 진행하여 떡, 김치, 고추장 등을 만드는 체험학습을 진행하였다.

제6장. 주요 민간 식생활교육 단체

대한영양사협회

(사)대한영양사협회는 국민건강과 사회복지 증진에 기여하고 영양사 및 식품영양에 관한 연구, 홍보 활동과 영양사 교육을 통한 자질향상, 회원 권익옹호를 목적으로 설립된 단체로서 주로 영양사의 권익옹호를 위한 활동, 영양사의 전문성 확보를 위한 활동, 국민건강증진을 위한 활동, 국민의 바른 식문화 창조를 위한 활동, 기타 식생활 개선 및 보건·영양 관련 사업을 활발히 추진하고 있다.

대한영양사협회는 2011년 11월에 ‘식생활교육기관’으로 지정되어 2012년 5월 식생활교육 전문가 과정을 개설하였다. 식생활교육 전문가과정 운영의 목적은 영양교사 및 영양사를 올바른 전통 식문화 및 녹색식생활, 잘못된 식습관 개선 및 계도 등을 선도적으로 지도할 수 있도록 식생활교육 전문가로 양성하며, 교육 후 현장에서 식생활교육을 통해 개인 및 집단의 올바른 식생활 실천을 유도하여 국민건강증진에 기여하기 위함이다. 현재 식생활교육 전문가 과정인 온라인 10차시, 체험학습 17회를 통하여 570여 명의 교육생을 배출하였다. 또한 학교 영양·식생활교육 활성화 관련 사업으로 학교 영양·식생활교육 우수사례 발굴 및 확산을 위하여 ‘2012 학교 영양·식생활교육 우수사례 공모전’을 개최하여 우수사례 8편을 선정 및 포상하였다. 그리고 ‘학교 영양·식생활교육을 통한 청소년 건강증진 심포지엄’을 개최하여 학교 영양·식생활교육 활성화를 위한 전문가 강연과 시상 및 우수사례를 발표하였다.

2011~2012년 2회에 걸쳐 녹색식생활교육 박람회에 참여하여 영양·식생활교육 체험관을 운영하였다. 체험관은 2011년에 학교급식 및 영양·식생활교육 홍보 패널 전시, 식습관 평가 프로그램을 이용한 영양·식생활 상담 체험관을 운영하였으며, 2012년에는 음식탐험·

체성분 분석·영양·식생활 상담 Zone을 운영하였다.

〈그림2-6-1〉 대한영양사협회 식생활교육 전문가 과정



로컬푸드운동본부

로컬푸드운동은 신선한 농산물 공급과 소비를 실천해 건강을 지키고자 하는 전 세계적인 운동으로 생산자와 소비자를 직접 연결하여 푸드마일리지를 줄이고, 환경오염을 줄이며, 도시와 농촌의 간극을 해소하여 상호 신뢰감을 높이는 운동이다. 로컬푸드운동본부는 이러한 로컬푸드운동의 활성화와 식생활교육 등을 위한 다양한 활동을 전개하고 있다. 2009년 11월 설립된 운동본부에서는 생산자와 소비자 모두가 상생할 수 있는 ‘로컬푸드운동’의 저변 확대와 활성화를 위해 소비자를 대상으로 한 ‘채소모종 무료 나눔 행사’, ‘로컬푸드 박람회’ 등과 지역을 대상으로 한 ‘전국순회 세미나’, ‘로컬푸드 전국대회’ 그리고 내실을 기하기 위한 다양한 연구 사업을 단계적으로 추진하고 있으며, 공동체지원사업(제철꾸러미, 체험마을 등), 학교급식, 직거래장터, 도시농업 등 다양한 형태의 로컬푸드운동의 확산을 위해 노력하고 있다.

주요 사업으로 ‘로컬푸드 전국 순회 세미나 및 전국대회’ 개최를 통하여 전국 각지에 로컬푸드운동을 소개하고, 지역의 특색에 맞는 활성화 방안과 식생활 개선을 위한 활동을 전개하며, 국내 로컬푸드운동 전문가들의 활동현황과 발전방안을 제시하고 있다.

지역에서 생산된 농산물의 지역 소비 장려라는 로컬푸드 운동의 의의를 전달하기 위해

2012년 5월 ‘로컬푸드 박람회’(킨텍스 제2전시장)를 개최하였으며, 연계행사로 ‘로컬푸드 국제 심포지엄’을 진행하였다. 국제 심포지엄에서는 국내외 전문가들의 강연과 종합토론을 진행하였으며, 마루야마 키요아키 동경농업대 교수와 신카이 쇼지 후쿠오카여대 교수를 로컬푸드운동 국제 자문위원으로 위촉하였고, 로컬푸드운동 공로자 시상식을 진행하였다.

2010년부터는 매년 4월에 서울광장에서 채소모종 무료 나눔 행사를 진행하고 있다. 이는 매년 확장되고 있는 행사로 특히 2012년에는 봄배추 모종 30만주를 유기질비료와 함께 서울시민과 경기도민, 주말농장 등에 배포하였으며 가족텃밭 조성사례 전시, 채소가꾸기 체험, 대파·양파 직거래 행사 등이 진행되었다.

〈그림2-6-2〉 로컬푸드 박람회 및 각종 행사



또한 연구사업도 진행하여 국립농업과학원 주관으로 농업기술실용화재단, 고려대학교, 동국대학교, 에코네트워크와 함께 푸드마일리지 및 농촌진흥청의 ‘농업분야 저탄소 녹색성장에 관한 탄소이력추적 기반구축 연구’를 진행하였고, 동국대학교 주관으로 농어촌공사, 환경대학교와 함께 지속가능한 농업 선진화의 일환으로 농림수산식품기술기획평가원의 ‘농·임·축산 바이오매스 순환 실증단지(Biopia) 모델 구축 및 사업지침서 개발’연구를 진행하고 있다.

생태유아공동체

생태유아공동체는 사람과 자연이 한 생명이라는 이념을 바탕으로 아이살림·농촌살림·생명살림을 지향한다. 따라서 유치원·어린이집 아이들에게 유기농산물을 먹여 우리 아이들의 몸과 마음과 영혼을 건강하고 바르게 기르고자 하는 아이살림 운동을 하고 있으며, 날로 심각해지고 있는 환경오염과 화학농업으로 죽어 가는 땅과 농촌과 생명을 살리고자 하는 농촌살림·생명살림 운동을 하고 있다.

사회적 기업인 수도권생태유아공동체 생활협동조합은 생태유아교육과 건강한 먹을거리 공급을 통해 우리 아이를 살리고, 농촌을 살리고, 생명을 살리고자 노력하는 유아교육자, 친환경농민, 시민이 함께하는 공동체이다. 현재 수도권 생태유아공동체는 생활협동조합활동을 통해 다양한 식생활교육을 하고 있다. 영유아기는 신체적, 정신적으로 성장발육이 현저한 시기이며 사회화가 이루어지는 중요한 시기로 보육시설에서의 급·간식 및 또래 집단의 식습관은 영유아의 식품섭취와 음식수용 및 거부에 큰 영향을 미치기 때문에 모유먹이기 운동, 유기농산물 먹이기 운동, 도시·농촌교류 프로그램, 식생활교육프로그램(과자 덜먹기, 탄산음료 안 먹기, 아침밥 먹이기, 인스턴트음식 안 먹기, 멸치·콩 먹이기 운동, 햄없는 김밥 먹기, 된장·고추장 담가 먹기)등을 어린이집, 유치원 회원시설들에게 교육과 홍보 체험을 통해 10년간 꾸준히 실천해 오고 있다.

식생활교육을 강화하기 위해서 2012년의 경우 4월부터 11월까지 100여명을 대상으로 먹을거리에 대한 교사, 조리사, 학부모 교육을 시행하고 있다. 텃밭가꾸기, 수입농산물과 유전자 조작식품의 위험성, 우리 전통먹을거리 우수성, 친환경농산물 필요성 등을 교육하며, 자연의 순리에 따른 순환과정의 이해를 돕고 있다.

또한 농산물 수확체험교육의 일환으로 지역 생산지를 직접 찾아가는 도농교류를 통한 식생활교육을 유아, 교사, 학부모 등 연간 4천여 명을 대상으로 시행하고 있다. 도농교류활동은 1년을 단위로 하여, 각 계절 별로 이루어지는 농사 활동·세시풍속 체험(모내기, 딸기체험, 땅콩체험, 추수체험 등)을 중심으로 농촌문화 체험, 요리활동, 교사교육, 부모교육 등으로 구성되어 있다.

어린이집, 유치원에서는 원내 텃밭활동을 통해 수확한 유기농 채소로 조리하여 먹고, 급식 자재 또한 수도권생태유아공동체에서 공급받아 우리 아이들에게 신선하고, 안전한 먹을거리를 제공하고 있다. 또한 잊혀 지기 쉬운 우리나라 절기 세시풍속과 그에 따른 우리나라 건강한 먹을거리를 유아시기에 월별로 다양하게 체험하도록 하고 있다. 그리고 여러 가지

〈표2-6-1〉 생태유아공동체 절기별 체험 활동

월	절기 / 명절	먹을거리 / 활동
3월 물오름달	경칩/ 춘분 머슴날	<ul style="list-style-type: none"> 감자, 땅콩 심기 / 간장, 된장 담그기 / 탕평채 냉이, 쑥 뜯기 / 콩 볶아 먹기
4월 잎새달	삼짇날 한식	<ul style="list-style-type: none"> 쑥떡(쑥개기) / 진달래화전 / 콩 볶아 먹기 쑥버무리 떡 / 딸기잼 상추·쑥갓 씨뿌리기 / 도라지·더덕 씨뿌리기
5월 푸른달	입하	<ul style="list-style-type: none"> 약식 오미자 화채 상추 / 쑥갓 / 아욱수확
6월 누리달	단오	<ul style="list-style-type: none"> 보리 베기 매실차 만들기 / 고구마심기 상추 수확 / 아욱 수확 / 수수떡
7월 견우직녀달	유두 삼복	<ul style="list-style-type: none"> 오이 / 방울토마토 / 수단 / 고추·피망 따기 감자 캐기 / 여름 제철 과일 삼계탕(영양 닭죽)
8월 타오름달	칠석	<ul style="list-style-type: none"> 과일화채 / 백설기 / 콩국수 / 고추 따기 / 깻잎 따기
9월 열매달	추석	<ul style="list-style-type: none"> 수세미차 / 쌀강정, 콩강정 / 송편 / 고구마 순 따기 토란 캐기 / 토란줄기 벗기기 / 포도잼
10월 하늘연달	중양절	<ul style="list-style-type: none"> 국화꽃 따기 / 모과차 / 고구마 캐기 벼베기 / 꽃감 만들기
11월 미틈달	상달	<ul style="list-style-type: none"> 배추, 무썰기(무말랭이) / 김장 / 국화차 / 유자차 보리 씨뿌리기 / 엿기름기르기 / 생강캐기 / 생강차
12월 매듭달	동지	<ul style="list-style-type: none"> 메주 만들기 / 팔죽(새알심 빚기)
1월 해돋음달	섣달그믐	<ul style="list-style-type: none"> 결명자차 / 떡국 / 두부 만들기 / 고추장
2월 시샘달	설 정월대보름	<ul style="list-style-type: none"> 만두 빚기 / 부럼깨기 / 오탁밥 / 묵은 나물 콩 볶아 먹기 / 약식

장류(된장, 고추장, 간장, 청국장)를 직접 담가 먹고 있으며, 계절에 나는 과실로 효소(매실, 진달래, 살구, 아카시아)를 담가서 아이들에게 간식음료로 제공한다.

부산울산경남 생태유아공동체의 경우에도 식생활교육을 위해 많은 활동을 하고 있다. 2012년에 180명을 대상으로 김치담그기 행사를 6회 시행하였고, 농산물 수확체험 교육은 3,700여 명에게 시행하였으며, 친환경농산물 생산자 강연을 교사 200명 대상으로 실시하였다.

〈그림2-6-3〉 생태유아공동체 어린이집 · 유치원 식생활 체험교육



매실 효소 담그기



아카시아 전 부치기



유자차 만들기

슬로푸드문화원

슬로푸드문화원은 깨끗하고, 맛있고, 정직한 음식을 향유하기 위한 교육사업, 연구사업, 문화사업 등을 전개하고, 농업인들이 자부심을 갖고 영농에 전념할 수 있도록 농업발전을 도모하며, 소비자들이 단순한 음식소비자가 아닌 푸드시티즌, 공동생산자가 되는데 기여함으로써, 궁극적으로 행복하고 건강한 사회를 실현하고자 2007년에 설립되었다.

2008년에 슬로푸드국제협회의 한국지부로 등록하면서 본격적인 슬로푸드국제운동을 시작하게 되었다. ‘슬로푸드운동’은 식생활교육을 기본 활동으로 삼고 있으며 학교와 지역사회에서 다양한 워크숍과 이벤트, 네트워크를 조직하고 있다. 2011년 2월에 식생활교육기관으로 지정되었으며 남양주시청으로부터 ‘어린이·청소년 슬로푸드 식생활교육’을 위탁받아 2011년, 2012년에 이르기까지 2년째 남양주 어린이집, 유치원, 초·중·고교의

식생활교육을 진행하고 있다.

학교텃밭 사업은 학교와 생산자를 이어주는 것으로 팔당 유기농 농부들이 학교에 가서 아이들에게 농사의 중요성과 친환경적인 농사법을 가르쳐주고 있다. 청소년 요리교실은 5주간 친환경 제철 식재료를 사용해서 전통 조리법을 배우고, 6주차에는 직접 만든 요리를 주변 독거노인들에게 전달하는 ‘행복도시락 만들기’ 수업을 하고 있다. 현장체험학습은 가장 중요한 식생활교육으로서 2박3일, 3박4일 동안 농장과 식품회사를 돌아다니며 우리가 먹는 음식이 어디에서 왔는지, 신선한 제철 재료와 우리 전통음식이 얼마나 맛있는지를 느끼면서 스스로 좋은 음식을 선택할 수 있도록 도와준다. 특히 미각교육을 모든 식생활교육의 중심에 두고 자연의 맛을 알려주고 바른 입맛을 형성하는데 관심을 기울이고 있다.

〈표2-6-2〉 2012년 슬로푸드문화원 교육사업 진행표

구분	교육명	기 간	대 상	인원
성인 교육	8기 매니저	1.28~2.26	경남도민	25
	9기 매니저	4.5~4.26	부산농업기술센터 우리음식연구회	25
	10기 매니저	4.28~9.22	부산 자경재	50
	11기 매니저	5.3~5.31	식생활교육과천네트워크	23
	12기 매니저	11.8~12.6	서울시농수산물공사	41
	1기 식생활교육전문가	8.8~11	어린이재단	5
	2기 식생활교육전문가	10.4~11.15	식생활교육과천네트워크	19
	절기음식 워크숍	28회	영양사, 조리사, 학부모, 가정교사, 녹색식생활강사, 고등학생, 대학생 등	1,160
	미각교육 워크숍	11.15	식생활교육과천네트워크	19
	합 계			1,367
어린이 청소년 교육	10기 대학생 농식품탐방	6.24~27	창원, 거창, 양평	30
	11기 대학생 농식품탐방	12.20~23	우리밀 탐방	30
	2기 고등학생 현장체험학습	7.23~26	남양주 일원	40
	청소년슬로푸드요리교실	3월~6월	6개 중 · 고등학교	120
	학교텃밭	4월~11월	10개 학교	
	어린이 미각체험교실	3월~7월	16개 초 · 중 · 고등학교	480
	유치원 상자텃밭	4월~11월	10개소 유치원	
	엄마와 함께 하는 슬로푸드	4월~6월	40개소 어린이집과 유치원	2,400
	합 계			3,100

지난 2008년부터 시작한 성인 대상의 식생활교육 과정인 ‘슬로푸드 매니저 양성과정’은 12기까지 315명을 배출하였고, 남양주 어린이·청소년 식생활교육을 통해 얻은 다양한 경험은 식생활교육 전문가를 육성하는데 밑거름이 되어 2012년부터 ‘식생활교육 전문가 양성과정’을 심화과정으로 운영하고 있다. 한국의 전통식생활을 핵심적으로 보여주는 콘텐츠를 ‘절기음식’이라고 여겨 분기마다 ‘절기음식 워크숍’을 개최하고 있으며 다양한 식생활교육의 경험을 전수하는 ‘식생활교육 워크숍’, ‘미각교육 워크숍’ 등을 열어 정보의 교환과 협력을 이끌고 있다.

또한 식생활교육을 다양한 이벤트와 연계해서 진행함으로써 그 효과를 높이고 있다. ‘슬로푸드대회’는 소규모 식품생산자들과 소비자를 연결하고 종의 다양성, 품질, 전통, 그리고 지식의 보호를 위한 식생활에 대해 많은 정보를 제공해 준다. ‘청소년 요리경연대회’와 ‘청소년 포럼’은 참가하는 학생들은 물론 그 가족들에게까지 영향을 끼치는 교육이 되고 있다. 2013년 10월에는 아시아 오세아니아의 소농과 소규모 식품생산자들이 모여서 아이디어를 공유하고 공통의 문제를 논의하는 국제슬로푸드대회를 개최할 예정이다.

〈그림2-6-4〉 청소년 슬로푸드 요리교실



아이건강국민연대

아이들의 건강과 행복은 우리의 현재이며 미래를 결정짓는 중요한 일이지만, 아이들은 인스턴트 음식, 환경 호르몬에 오염된 먹을거리와 환경에 노출되어 있으며, 인터넷 게임중독으로 정신이 황폐해지고, 과도한 경쟁교육으로 몸이 굳어져 가고 있다. 어른들의 무지와

무관심에서 비롯된 잘못된 생활습관과 흡연, 비만, 체력 약화, 환경 호르몬 등으로부터 아이들을 구할 방법은 아이들과 어른들이 스스로 몸살피기·마음 살피기부터 시작하는 것이다. 이에 시민사회에서는 아이들의 건강실태를 살피고, 사회 시스템을 재구축하기 위한 국민적 홍보와 운동으로 2005년부터 아이들의 건강을 생각하는 ‘2,005인의 서명 운동’을 시작하였으며, 이를 계기로 2007년 3월 30일 아이건강국민연대가 창립됐다. 이 후 ‘학생체력증진및 비만관리에관한법률안’ 제정 공청회와 대선후보 건강 정책수립 촉구를 위한 5,088인 서명을 기획하였으며, 빈곤아동의 영양과 건강권 대책을 위한 기획포럼, 아동·청소년 건강의날 제정 공청회 등을 통하여 아이들의 건강 문제를 국가 정책 방향으로 잡고 식생활교육 및 아이들 마음살림에 힘쓰고 있다.

주요 활동으로는 몸살림 마음살림 교육 활동을 비롯하여 ‘발암물질없는 사회만들기 국민행동’과 함께 환경 호르몬, 중금속, 방사능, 전자파 등 유해물질로부터 보호하기 위한 감시 캠페인 활동과 유기농, 친환경, 로컬푸드운동 등 건강한 먹을거리 운동을 전개하고 있다.

2009년부터 시작한 아이들의 건강한 식습관 프로그램 및 미각체험 교육을 비롯한 식생활교육은 주로 저소득층 아이들을 대상으로 실시하고 있다. 그리고 전국 지역 아동 센터에서는 학부모, 교사, 활동가를 위한 ‘나를 살리고 아이들을 살리는 좋은 밥상 교육 프로그램’, 취약 계층을 위한 ‘몸살림 마음살림 가족살림 프로그램’으로 아동·청소년 바른 먹을거리 운동을 실시하고 있다.

2012년에는 취약 계층 아동·청소년 약 3백명을 대상으로 식습관과 인터넷 중독과의 상관관계를 밝힌 설문 조사를 실시하여 대상층 아이들에게 맞춤식 식생활교육 프로그램을

〈그림2-6-5〉 아이건강국민연대 식생활교육



지역아동센터 식생활교육



지역아동센터 미각교육



특별한 하룻밤 농촌체험

운영하였으며, 지역 활동가 및 교사 학부모가 함께하는 특별한 하룻밤 프로그램으로 농촌 체험 프로그램을 실시하여 크게 호응을 얻었다. 또한 맛에 대한 감각과 언어 훈련을 하는 미각체험프로그램으로 “맛있다, 맛없다”로만 표현하던 아이들에게 다양한 ‘맛 언어’를 체험하게 하여, 스스로 자아존중감을 찾아가게 하였다. 이와 같은 인성교육을 포괄하는 먹을거리를 통한 통합교육프로그램을 지속적으로 전개할 예정이다.

여성민우회생협

여성민우회생협연합회는 조화와 협동, 평등의 가치를 추구하며 여성이 행복한 세상을 꿈꾸는 협동조합이다. 민우회생협은 1989년 창립하여 친환경 유기농산물 등 생활재 공동구입사업과 함께 여성, 환경, 지역사회 등 다양한 분야에서 여성의 삶을 행복하게 만들기 위해 노력해 왔다. 생협 조합원들은 참 먹을거리를 나누고, 생산자의 지속가능한 생산을 보장하며 생태계를 보호하고, 우리사회를 좀 더 인간화된 사회로 만들기 위해 노력해 왔다. 여성민우회생협연합회에는 행복중심여성민우회생협을 비롯하여 8개 지역생협과 생산자회가 회원으로 가입되어 있으며, 2012년 3월에 지역생협 지원과 공동구입사업을 위해 연합회를 출범하였다.

지역생협인 행복중심 여성민우회생협의 경우 교육을 통해 바른 먹을거리에 대한 인식을 높이고, 전파하기 위해 식생활교육을 해오고 있다. 주요 사업으로는 먼저 서대문구 소재 4개 학교 17개 학급에 대하여 ‘나는 도시의 어린농부’ 수업을 진행하였다. 이 수업은 초등학교생들의 쌀의 중요성과 먹을거리 관계망에 대한 이해를 높이기 위해 수행되었다. 수업은 3차에 걸쳐 친환경 모 페트병에 키우기, 친환경 논에 사는 생물 알기(1차), 쌀을 주제로 역사, 문화, 환경 이해하기, 현미 주먹밥 만들기(2차), 친환경 벼 수확하기, 수확과 문화 강의 및 시상(3차)으로 진행되었다. 그리고 ‘나는 친환경 급식이 좋아요’라는 주제로 서대문구 금화초등학교 23개 학급과 관악구 인현초등학교 1개 학급에서 수업을 진행하였다. 이는 초등학교생들의 친환경 급식에 대한 이해를 높이기 위한 교육으로 주요내용은 친환경 급식의 의미 알기, 마크 이해하기, 첨가물 실험(바나나 우유 만들기), 내가 차린 친환경 급식, 식생활교육 관련

영상물보기 등이다. 또한 조합원 자녀들의 바른 식생활에 대한 이해를 높이기 위하여 조합원 자녀 교육도 시행하였다. 총 3회에 걸쳐 30여명의 조합원 자녀들을 교육하였으며 주요 내용으로는 쌀 관찰하기(볍씨, 현미, 백미 구분해보기 등), 현미 주먹밥 요리하기(쇠고기 야채 주먹밥, 멸치 주먹밥), 식품 첨가물속의 색소 추출하기(각 음료속의 색소를 추출하고, 그 색소가 인체에 미치는 영향 알기) 등이 있었다.

〈그림2-6-6〉 여성민우회생협 식생활교육



푸드포체인지

푸드포체인지는 음식을 통해 세상을 변화시킬 수 있다는 믿음 아래 바른 식생활의 즐거움과 사회적 가치를 전달하기 위한 식생활 캠페인과 교육 및 강연 등을 펼치고 있다. 푸드포체인지에서는 현대 먹을거리 문제 해결을 위해서 보다 현명한 음식소비자와 생산자를 많이 만들어 내야 한다고 생각하여 다양한 형태의 소비자 교육을 어린아이부터 성인까지 전 연령층을 대상으로 시행하고 있다. 처음에는 2011년 식생활 캠페인과 교육을 전문으로 하는 ‘푸룻(Food+root=Froot)’을 설립하여 맛의 즐거움과 그것을 구분하는 능력을 키워주는 미각교육을 진행하였다. 또한 성인을 대상으로는 맛보기를 접목한 먹을거리 교육의 한 형태인 음식 세미나 ‘밥상공론’을 진행하였다. 이 후 2012년에 ‘푸드포체인지(Food for Change)’로 이름을 바꾸면서 식품 기업의 사회공헌 활동인 ‘바른 먹거리 캠페인’을 공동으로 시작하였다.

‘바른 먹거리 캠페인’교육은 식품을 구입할 때 식품표시 확인을 실천하고, 식품표시를

정확히 읽을 수 있게 하기 위한 교육이다. 2012년에 서울 경기 초등학교·유치원 5천여 명의 아이들에게 총 250회, 366시간 정도의 ‘바른 먹거리 캠페인’ 교육을 실시하였다. 이 교육은 식품표시와 식품첨가물, 영양교육 그리고 미각교육으로 구성된다. 연령을 세분화하고, 교육 대상 연령에 맞는 교수법 등 전문성을 바탕으로 체험과 맛보기를 강화하였다. 유치부의 경우 입체 동화구연을 통한 영양소 교육, 제철 식재료의 성장과정과 종자이야기 등의 생태이야기를 선행한 후 오감 활용 미각체험, 그리고 ‘바른먹거리송’을 통해 아이들에게 즐거운 교육을 제공하였다. 초등부는 수업시간 워크북 활동을 통해 간식을 골라보고, 유통기한을 살펴 장을 보는 등의 교육과 인위적인 맛과 자연의 맛을 구분하는 미각 체험을 하며, 6대 영양소 균형 간단요리 활동을 진행하였다. ‘오감 활용 미각교육’에서는 자연의 맛과 인위적인 맛을 구분하는 능력을 키워주는 교육을 진행하였다. 2011년에는 서울시농부시장에 나온 제철 농산물을 활용해 미각교육을 하였고, 2012년에는 300여명의 어린이들에게 미각교육을 하였다.

‘맛콘서트’는 성인대상 식생활교육으로. 2012년 5월, 9월, 11월 매주 1회 진행되었다. 쌀, 식초, 빵, 장, 술, 떡 등 우리 생활에 밀접한 음식을 주제로 그 음식의 재료의 생산, 유통, 가공, 그리고 소비까지의 시스템을 이해하고, 맛보기를 통해 참맛을 일깨워 나가는 방식의 교육으로 매 강연 당 50~70명의 수강생들이 강연을 수강했다. 밥상돌봄은 건강한 밥상의 시작인 현미, 채식, 천연빵, 친환경 식단에 대한 건강학적 의미와 사회적 의미를 배우고, 집에서 쉽게 실천 할 수 있는 요리법을 요리시연을 통해 전달하는 교육 프로그램으로 총 4회 진행했다.

그밖에 도시에서 마을 공동의 장독대를 만들고 농촌 직거래를 통한 우리 농산물로 마을 사람들과 직접 장을 만들어 먹는 ‘우리동네 장독대 만들기’ 프로젝트도 진행하고 있다.

〈그림2-6-7〉 푸드포체인지 식생활교육



이 사업은 전통음식문화를 계승하고 건강한 먹을거리 문화를 확산해 나감과 동시에 도농교류 및 마을 커뮤니티를 살리는 장기 프로젝트로 지난 2013년 1월 서울시 사회적 경제 아이디어 공모대회에서 시민이 뽑은 아이디어 중 하나로 선정되기도 하였다.

또한 교과부, 한국평생교육진흥원 외 여러 단체가 손을 잡고 밥상머리 교육 사업 협약을 체결하였고, 푸드포체인지에서는 요리 수업과 밥상머리 교육을 접목한 건강한 밥상 바른 인성 교육을 개발하여 진행하였다. 2012년에는 시범적으로 2회에 걸쳐 50명의 학부모와 아이에게 교육을 진행하였고, 2013년에도 지속적으로 교육을 진행할 예정이다.

한살림

한살림은 사람과 자연, 도시와 농촌이 함께 사는 생명세상을 만들기 위해 함께 공동체를 이루고 뜻을 모아 활동하는 비영리단체이다. 1986년 작은 쌀가게에서 시작했던 한살림은 2012년 12월말 현재 전국 21개 지역에서 약 34만세대의 도시 소비자 회원들과 약 2,000세대의 농촌 회원들이 공동체를 이루고 있다. 한살림은 ‘밥상살림, 농업살림, 생명살림’을 위해 생산자는 우리 땅에서 조상들이 물려준 전통 농사방식으로 안전한 농산물을 생산하고, 소비자는 우리 땅에서 난 안전한 재료로 밥상을 차려 농민의 생활을 보장하고 농업을 살리는 일에 힘을 모아 전체 생태계를 살리는 생명운동을 함께 해왔다.

한살림에서는 식생활, 농업, 자연과 생명의 관계를 이해하고 감사와 배려의 마음을 담은 바른 식습관으로 건강과 환경을 지키는 사람을 키워내는 교육을 수행하고 있다. 이론과 체험, 실습을 통해 식품안전, 친환경적 식생활, 영양과 건강과의 관계에 대한 이해와 실천적 지도능력을 가지고, 교육 프로그램 및 자료 개발능력을 가진 강사 양성을 주된 목적으로 하고 있다. 이를 통하여 먹을거리의 생산, 유통, 소비, 폐기 전반에 관해 모든 사람이 함께 배우고, 먹을거리와 농업의 문제를 힘을 모아 해결해가고, 모든 사람의 건강과 생명을 지키고 지구 환경과 자연생태계를 살리며, 지역농업과 국내농업을 활성화하여 밥상과 농업과 생명을 살리고자 한다.

한살림은 유기농산물 직거래와 도농교류활동을 통해 생산자와 소비자가 상생하며, 안전한

〈표2-6-3〉 한살림 식생활교육 사업현황

행사명	주요 내용
녹색식생활체험학교	- 김치류, 장류, 떡류에 관한 교육 및 실습(7월~10월), 1,116명 참가 - 2011년 서울(5개), 수도권(4개), 원주, 속초(5개학교) - 2012년 서울(8개교), 수도권(8개), 청주(4개), 원주(8개), 경남(11개학교)
유아교사대상 식생활교육 (기초과정)	- 유아교사 대상 식생활교육 기초과정 (10월), 34명 참가 • 2011년 : 기초과정(6회), 2012년 : 기초과정(6회), 심화과정(9회)
초·중등교사 특수분야연수	- 서울시교육연구원에서 특수분야연수 기관으로 지정, 24명 참가 • 1/9 ~1/13, 5차에 걸쳐 진행
찾아가는 초등식생활교육	- 2012년 가까운 먹을거리를 주제로 초등 4~6학년 대상 식생활교육, 3개 회원생협 5명의 식 생활교육활동가 참여 (10회), 286명 참가
제철·전통요리 교육	- 2012년 제철요리 및 전통요리 주제로 강사 재교육(4강), 29명 참가
식생활 대중강좌	- 2012년 지역(경남, 광주, 충주 제천, 강원 영동) 진행(4회), 177명 참가
외부 교육	- 2012년 외부교육 요청(11회), 399명 참가
생산자 강사양성	- 2012년 8/30~31일 생산자 대상 식생활교육 강사양성과정, 35명 참가
수원 안전먹거리단교육	- 2012년 수원시민대상 안전먹거리단 교육(16강), 35명 참가
한살림식생활교육 강사양성 과정	- 2011, 2012년 식생활교육 강사양성과정(서울, 성남 용인, 경기 남부, 고양 파주, 대전, 청주, 충주 제천, 울산, 경남, 전북, 여주 이천 등) 498명 참가
한살림 서울 교육활동	- 흥인초 녹색식생활교육프로그램 운영, 녹색식생활 가족캠프 “채소와 친해지기”, 언남중학교 바른 먹거리 동아리 운영, 어린이집, 초, 중등 안전한 먹을거리 교육 및 요리수업, 서대문연계 급식프로그램에 식생활교육, 성북구 “찾아가는 기후변화 교실” 강좌, 안전한 먹을거리 탐험대 운영 등
한살림 고양파주 활동	- 유치원식품안전 수업 진행, 가래떡데이 행사, 가래떡 판매
한살림 성남용인 교육활동	- 조합원 및 어린이 대상 식생활교육 강좌, 성남용인문화제 ‘우리 잡곡 알아보기’ 진행, 죽전 주 민자치센터 중 · 고생 대상 교육, 식생활교육 방학특강 진행, 마을모임 식생활교육 진행, 식생 활교육활동에 대한 용인지역 조합원 요구 조사, 한살림 물품공급 어린이집 대상 교육
한살림 경기남부 교육활동	- 여름/겨울방학 어린이 식품안전교실, 지역내도서관에서 식생활 강좌 진행, 관내 시민 및 어린 이 대상 강좌 다수 진행
한살림 대전 교육활동	- 보리어린이집 학부모대상 교육, 알뜰어린이도서관 학부모교육, 조합원 대상 ‘살림의 밥상’ 강 좌 진행, 가래떡데이 행사 “어린이집에 가래떡과 초청 나누기”
한살림 청주 교육활동	- 가을걷이 행사 “딸기 없는 딸기우유”布斯 운영, 청주, 청원 여성생산자 식품안전교육
한살림 제천 교육활동	- 어린이날 먹을거리 관련교육프로그램 운영, YMCA 먹을거리 교육, 지역내 고등학교 ‘환경호 르몬’ 교육
한살림 경남 활동	- 경남식생활네트 ‘찾아가는 환경교실’ 참여
한살림 강릉 교육활동	- 어린이대상 겨울방학요리, 운양초 방과후 교실(15회), 노암초, 사천초, 포남초 청소년센터 교 육 진행, 마을모임 조합원 대상 식생활교육 (속초), 조합원대상 식생활교육강좌 4강 진행
한살림 광주 교육활동	- 학부모 대상 ‘어머니 교실’에서 식생활교육 진행, 광주교육청 식생활강사단으로 학교교육 진 행, 도시환경포럼 행사 참여, 학교과학축제에 식생활관련布斯 운영
한살림 부산 교육활동	- “녹색 식생활 실천” 서구청 관내 아파트주민대상교육 진행, 초등학교 식생활교육 진행, 금정 구 지역공동체 어머니 교육 진행

먹을거리를 통해 바른 식습관을 키우고, 밥상과 농업과 생명을 살리는 활동을 27년간 지속하여 왔다. 21개 회원생협에서 조합원들과 함께 펼치는 다양한 활동들이 모두 바른 밥상차리기와 농업지키기를 위한 활동이었다.

2011년 4월에 한살림의 식생활교육활동을 농식품부에서 인정받아 식생활교육기관으로 지정을 받았고, 그 후 한살림 식생활교육강사양성과정을 개설, 11년에 61명, 12년에 278명의 식생활교육강사를 양성하여 지역에서 유치원, 초·중등, 성인대상의 다양한 식생활교육 활동을 펼치고 있다.

2012년도에는 4개 지역에서 식생활교육 대중강좌를 진행하여 지역주민들에게 식생활교육에 대한 인식을 높였고, ‘찾아가는 초등식생활교육’ 프로그램으로 가까운 먹을거리(푸드마일리지)를 주제로 프로그램을 개발, 강사를 교육·파견하여 무료교육을 진행하였으며, 전통식품과 제철요리 주제의 프로그램을 개발, 이론과 실습이 통합된 교육으로 강사를 재교육하였다. 또한 생산자 강사양성과정을 통해 농업현장에서 살아있는 식생활교육이 가능할 수 있는 토대를 마련하였다. 2011년부터 생태유아공동체와 공동주관으로 유아교사대상 식생활교육을 진행하여 현장에서 활용 가능한 체험프로그램을 교사들에게 지속적인 교육하였고, 그에 필요한 교구도 개발하여 제공하였다.

초등학교를 대상으로 ‘찾아가는 초등 식생활 교실’에서는 먹을거리의 수입이 지구온난화와 식품의 안정성, 농촌경제의 어려움을 야기시킴을 이해하고, 이에 대한 문제를 줄일 수 있는 생활 실천을 할 수 있도록 하였다. 우리 농산물과 연관 지어 로컬푸드와 탄소발자국에 대한 내용을 알기 쉽게 설명하고, 우리 농산물의 좋은 점과 아이들이 할 수 있는 실천사항에 대한 다짐을 발표하도록 하였다.

또한 ‘한살림덱 밥상’이라는 한 끼 밥상 12선 및 어린이 식단을 홈페이지와 소식지에 게재하여 건강한 밥상을 차리도록 하였다. ‘한살림덱 밥상’은 우리 땅에서 나는 제철 채소와 곡식을 기본으로 하되 전통음식은 물론이고 현대화된 조리법도 다양하게 알리며, 자연의 입맛을 살릴 수 있도록 재료 고유의 맛이 살아있는 소박한 조리법을 추구하고, 육식과 채식을 골고루 하되 건강과 환경의 측면에서 채식 위주의 식단을 권하며, 일주일에 하루(월요일)는 고기 없는 하루로 지정하였다.

‘어린이 방학특강’에서는 내손으로 차려보는 한 끼 밥상이라는 주제로 식생활교육을 시행

하였다. 이 교육을 통해 패스트푸드와 육식위주의 현대화된 식생활의 실상과 과자나 아이스크림에 들어있는 각종 첨가물의 유해성을 알아보고, 직접 건강한 음식을 만들어 보는 시간을 가지도록 하였다. 또한 실험을 통해 음료수 속에 들어있는 유해한 첨가물과 재료가 가진 본래의 맛과 영양을 알아보며, 스스로 바른 먹을거리를 선택할 수 있는 기회를 제공하였다. 수업은 슬로푸드-육식동영상 상영, 식품첨가물 색소 실험, 두부버거, 주먹밥 만들기 등의 요리체험 등으로 구성하였다.

(1) 한살림 성남용인

한살림성남용인의 경우 2012년 한 해 동안 ‘가까운 먹을거리 운동 실천’이라는 큰 목표 속에서 다양한 식생활교육을 실시하였다. 가까운 먹을거리 운동 실천은 우리의 건강뿐 아니라 환경, 생산자를 살리고 우리의 식량 자급률을 높일 수 있는 중요한 밑거름이 되므로, 이를 단순히 교실에서 강의를 듣고 요리실습을 하고 끝내는 일회성이 아니라 생활 속에서 실천하고 생활화 될 수 있도록 하는데 주력하였다.

어린이아이들부터 성인까지를 대상으로, 가까운 먹을거리 이론, 실습 수업을 비롯해서 청소년 거리 캠페인, 모종 나누기 행사, 한살림성남용인 월간지인 ‘줍쌀 세알’에 가까운 먹을거리 실천방법과 우수 실천 사례 공모작을 심는 등 다양한 교육을 진행하였다.

식생활교육 프로그램으로는 먼저 ‘줍쌀세알’에 ‘가까운 먹을거리 생활실천’과 관련된 원고를 매달 식생활위원회 위원들이 기고하여 가까운 먹을거리 운동을 알리고자 하였다. 1월

〈표2-6-4〉 한살림 어린이 식단

월	화	수	목	금	토 일
조랭이떡국	검정콩밥	굴무국	수수밥	팔찰밥	팽이버섯된장국
나박김치	바지락시금치	연두부샐러드	두부된장국	김치국	닭볶음탕
땅콩조림	된장국	검은콩자반	시금치달걀말이	두부조림	멸치볶음
	소고기장조림	김치전	우영조림	숙주미나리무침	홍시소스와
	고구마조림		유채나물	김구이	곶감샐러드
	건파래무침				
호두과자	피자만두	훈제닭다리	약밥	구운 유정란	영양떡고치
우유	굴	사과	식혜	포도즙	오미자

〈그림2-6-8〉 한살림 식생활교육 프로그램



찾아가는 초등 교실



여름방학 특강

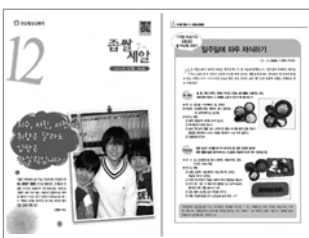


도농 교류

〈그림2-6-9〉 한살림 성남용인 식생활교육



모종나누기 캠페인



줍살세알



가까운 먹을거리 캠페인

부터 3월까지는 음식물쓰레기 줄이기, 4월부터 6월까지는 도시텃밭가꾸기, 7월부터 9월까지
는 제철음식 먹기, 10월부터 12월까지 1주일에 하루 채식하기라는 주제로 이에 해당하
는 내용과 생활 속에서 실천할 수 있는 방법들을 함께 알려주고, 매 3개월째인 3, 6, 9, 12월
에는 조합원들이 실천한 우수 사례들을 선정하여 신고, 소정의 상품을 주는 행사를 진행하
기도 하였다. 또한 ‘모종나누기 행사’를 실시하여 각 가정에서 채소를 직접 길러먹을 수 있
도록 하였다. 이 행사는 5월에 한살림 서현매장과 수지매장에서 실시하였는데, 조합원들이
작은 화분을 가지고 오면 그 화분에 흙을 담고 엽채류 모종을 2가지씩 나누어 주어 심게 하
였다. 가족단위의 행사이므로 함께 온 아이들이 심심하지 않게 행사장 한편에 그림을 그릴
수 있는 부스를 마련하여 아이들이 종이나 나무판에 도시텃밭에 대한 그림을 그려 전시를
하였다. 또한 참석한 사람들에게 도시텃밭이 갖는 의미와 가까운 먹을거리의 중요성을 알리
는 홍보 전단지 및 판넬을 전시하여 이 운동을 일깨울 수 있도록 노력하였다.

이외에도 다수의 교육이나 관련된 캠페인이 진행되었으며 대부분의 강의나 캠페인 활동들이 ‘가까운 먹을거리운동’이라는 큰 흐름 속에서 일관되게 각 지역에서 펼쳐졌고, 이를 지역으로 확대하여 지역주민의 삶과 연결된 현실적인 생활실천 운동으로 꾸준히 격려하고 이끌어냈다.

iCOOP생협

아이쿱(iCOOP)생협은 도시와 농촌이 상생하는 조화로운 사회를 이룩하기 위해 윤리적 소비와 윤리적 생산을 실천하는 소비자생활협동조합이다. 식품안전과 한국농업을 지키는 식품안전생활시스템을 확립하고, 서민도 친환경농산물을 이용할 수 있는 유통시스템을 구축할 뿐만 아니라 조합원 활동을 기반으로 생협의 사회적 실천을 강화하고 생산과 소비를 아우르는 소비자운동을 전개하는 것을 목표로 하고 있다. 아이쿱(iCOOP)생협의 활동조직인 아이쿱(iCOOP)소비자활동연합회는 전국 74개 지역생협의 연합 조직으로서 식품안전운동위원회(2000~2012년), 급식위원회(2006~2012년)를 구성하여 다양한 식생활 관련 교육을 실시했으며, 2013년부터 참여활동팀에서 식생활교육 관련 활동을 하고 있다.

아이쿱(iCOOP)생협의 식품안전운동은 2000년도에 시작하여 2001년 식품안전을 위한 10만인 서명운동을 전개하며 사회적 실천을 확대하였고, 2003년 식품안전운동의 내용적 전문성 강화와 법제정 운동에 돌입하여 체계적인 강사 훈련과 제도개선 운동을 펼쳤다. 2007년부터 2012년까지 7차에 걸쳐 매회 30~40명씩 식품안전지도사를 양성하여 현재 약 240여명이 수료하여 조합원활동가들의 전문성을 기르고, 전국지역에서 식생활 강사로 활동하고 있다. 아이쿱(iCOOP)생협의 일상적인 식생활교육활동은 조합원들의 자발적 활동으로써 수년간의 활동경험과 식품안전지도사 양성과정을 수료한 조합원에 의해 진행되고 있다. 2012년 한 해 동안 아이쿱(iCOOP)생협의 식생활교육은 3,769회 8만1,816명이 교육에 참여하였다(74개 회원생협 중 40개 생협만 조사). 주된 교육 내용은 해마다 거듭되는 수많은 식품사고들을 접하면서 식품안전문제에 대한 적극적인 문제제기와 해결을 위한 실천 방안 등을 제시하는 것이다.

음식을 먹는 과정 자체가 식생활교육인 것처럼, 급식의 질을 개선하는 것 또한 교육여건을 바로잡는 중요한 일이므로 아이쿱(iCOOP)생협에서는 학교급식 개선을 위한 제도개선 운동, 친환경급식 확대 활동을 비롯해 지자체나 교육청, 학교 등 급식관련 기관의 급식관련 위원회에 참여하여 다양한 의견을 제시하고 있다. 특히, 아이쿱(iCOOP)지역생협의 식품안

〈그림2-6-10〉 아이쿱(iCOOP)생협 식생활교육



〈표2-6-5〉 iCOOP생협 식품안전운동위원회 활동현황 (2010~2012년)

년도	교육명	주 제	인원
2010	상,하반기 식품안전운동 위원회 워크숍	식품안전운동위원회의 2010년 사업계획과 전망, 청소년을 대상으로 한 식품안전교육사례	179명
	전국식품안전위원회 교육	먹을거리와 안전한 식생활의 중요성	27,614명
	5기 식품안전지도사 양성과정	임신, 출산, 육아, 지구온난화와 기후변화, 유전자조작, 식생활교육네트워크의 현황과 과제, 아이쿱(iCOOP)생협의 먹거리운동의 방향	41명
2011	식품안전위원장 수련회	후쿠시마 방사능 유출과 그 이후 우리의 대안, 아이쿱(iCOOP)생협에서 식품안전운동의 역할	21명
	워크숍	식품안전위원회의 활성화 방안	174명
	6기 식품안전지도사 양성과정	생협물품이야기, 농업과 생협의 역할, 원자력과 환경오염의 실태, 식품첨가물, 축산과 항생제, GMO 등	38명
	권역별 초급 식품안전지도사 양성과정	가공식품, 환경호르몬, 유전자조작, 항생제, 윤리적소비, 생협이해/물품이해	58명
2012	워크숍	핵과 먹거리, 발암물질운동 해야하는 이유와 해외운동사례, 식생활교육 모범사례발표 등	138명
	7기 식품안전지도사 양성과정	교육 이수 및 식생활교육지도사 자격취득	43명

전(급식)위원회는 학교나 어린이집, 지역아동센터 등 급식단체에서 학부모와 교사, 청소년, 초등학생, 유아를 대상으로 연령에 맞는 식생활교육을 다양한 방법으로 진행하도록 지원하고 있다.

또한 교육청, 보건소 등에서 진행하는 영양(교)사 연수에 강사를 파견하기도 하고, 2009년부터 시도교육청(교육연수원)의 특수분야 연수기관으로 지정받아 교사 직무연수 ‘참 좋은 학교급식’을 진행하고 있다.

〈표2-6-6〉 iCOOP생협 급식위원회 활동 현황(2010~2012년)

년도	교육명	주 제	인원
2010	급식관련 식생활교육	지역생협별 식품안전 및 급식교육	18,046명
	지역생협 활동가 급식교육	먹을거리와 안전한 식생활의 중요성	15회
	영양(교)사 직무연수 경기	우리농업과 식품안전내용	68명
	기타 영양교사 대상 교육	친환경급식과 바른 먹을거리, 친환경농축산생산지견학, 어린이교육을 위한 실험 시연	4회
	친환경급식전문강사 교육	생태영양학, 음식을 통한 질병의 치유, 식품 환경오염에 의한 질환, 축산과 항생제	17명
	친환경무상급식 워크숍	친환경무상급식 실현을 위하여	54명
	급식위원회 워크숍	친환경급식을 위한 학부모활동, 학교와 급식단체를 위한 안내	37명
2011	지역생협 급식교육	먹을거리와 안전한 식생활의 중요성	1,504명
	영양교사 직무연수	음식과 몸, 한국사회의 식품안전실태, 식량위기와 한국 농업, 어린이 식생활교육 어떻게 할까	26명
	영양교사 대상 지역교육	GMO, 식품교육실험, 친환경급식, 생명을 살리는 착한 급식, 환경호르몬과 첨가물	160명
	급식위원회 워크숍	전국 친환경무상급식 실시현황 및 현안, 친환경급식단체 선정기준 개정내용	121명
	급식관련 식생활교육	먹을거리와 안전한 식생활의 중요성	26,556명
2012	영양교사 직무연수	음식과 몸, GMO, 친환경급식과 식생활교육, 친환경농산물 인증절차 및 사후관리	27명
	3기 친환경급식전문강사 교육과정	아이쿱(iCOOP)식생활교육 강사를 위한 친환경급식 무상급식 기반 알아보기	18명
	급식위원회 워크숍	급식단체조합원 관리와 심사기준	82명
	전문강사 보충교육	학교급식공급구매시스템	44명
	학부모활동 관련 교육	친환경급식을 꿈꾸는 학부모활동 교육	130명
	학부모, 교사, 학생 교육	먹을거리와 안전한 식생활의 중요성	28,952명

▣ 식생활교육 현황

구분 \ 단체명	농식품부/네트워크	농촌진흥청	한국농어촌공사	aT
컨텐츠 개발	<ul style="list-style-type: none"> • 캠페인송 제작 • 녹색식생활 프로그램 표준모델 개발 • 녹색식생활교육 본문사례 개발 • 녹색식생활지침서 및 교육교재 (녹색식생활 길라잡이) 제작 및 보급 • 식생활 정책 개선 전문가 협의체 구성 및 운영 • 식생활교육 콘텐츠 개발, 보급 • 가정식생활수첩 제작, 보급 			
교육기관 및 체험공간 관련 등	<ul style="list-style-type: none"> • 국가식생활교육기관 지정 • 우수농어촌식생활체험공간 지정 • 운영기관 인센티브 지원 	<ul style="list-style-type: none"> • 한국전통음식학교 매년 10개소 운영 및 지원 • 74개소의 농가맛집 육성 • 농촌 전통테마마을 지정 및 조성 • 교육농장 육성 • 교육농장주 단계별 교사 양성과정 • 지역별 향토음식연구회 육성 		
체험교육 관련	<ul style="list-style-type: none"> • 녹색식생활 및 농어촌 체험과정 프로그램 • 녹색식생활 체험학교 • 식습관교육프로그램 • 우수체험공간 식생활전문교육 실시 • 팜스쿨 사업 		<ul style="list-style-type: none"> • 농어촌 체험사업 • 농어촌 지키기 사업 • 농어촌 알리기 사업 • 농어촌폐교 공간 활용사업 등 	<ul style="list-style-type: none"> • 학교급식 우수농산물 체험활동
범국민활성화운동 (캠페인, 홍보 등)	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활교육지역네트워크 조직 및 창립 • 식생활교육의 달 지정 • 가족밥상의 날 홍보실천활동 • 공익광고 제작 • 녹색물레방아 개발 및 홍보 • 녹색식생활 실천방안 심포지엄 개최 • 식생활교육주체양성 워크숍 • 광역시도청 및 교육청 네트워킹 		<ul style="list-style-type: none"> • 도농교류사업 - 농어촌의 가치와 중요성에 대한 이해도 제고 및 도농교류 활성화 사업 	<ul style="list-style-type: none"> • 녹색식생활 체험관 운영 • 식생활관련 종합홍보 • 학회 및 심포지엄 지원

서울시	남양주시	농협중앙회	기 타
		<ul style="list-style-type: none"> 건강식단개발 등 연구개발 추진 	
<ul style="list-style-type: none"> 급식담당자 교육 		<ul style="list-style-type: none"> 향토음식 및 농가맛집 육성 	(식생활교육기관 26개소) - 녹색식생활 지도자 및 전문인력 양성과정
<ul style="list-style-type: none"> 찾아가는 어린이 식품 안전, 영양교육 사업 안심서울 튼튼이야기 버스운영 : 식습관 개선 등 	<ul style="list-style-type: none"> 슬로푸드교육 	<ul style="list-style-type: none"> 학교 텃밭농장 사업 식교육 전문농장 현 15개소 식사랑 농사랑 체험학습(학생) 식사랑 농사랑 베헌교 어린이식생활개선교실 바람직한 먹거리 어린이 서포터즈 식교육리더 양성과정 	(생협) - 어린이 농촌캠프 생명학교 운영 - 각종 요리모임 및 요리학교 운영 - 식품안전교육 - 푸드마일리지캠페인 - 생물다양성 조사 및 체험활동 - 생산자와 소비자 연대의 유기농 직거래운동 및 도농생활공동체 운동 전개 - 유기농식품 생산 및 소비활동 - 유기농 현장 견학 일손돕기활동 - 다양한 생산자, 소비자 교류활동 (환경농업단체) - 귀농학교, 도시농부학교, 도시민 생활농업교육 - 텃밭가꾸기, 토종씨앗지키기, 토종농산물 나누기, 도농교류 및 농업체험 (푸드포체인지) - 바른먹거리 확인 캠페인(풀무원지원) - 오감활용 미각체험 - 계절인사 - 푸드케이터 양성 (로컬푸드단체) - 지역성과 다양성 가치를 지역 먹거리 생산, 소비와 지역 농업현장 견학, 체험 등을 소재로 한 식생활교육 전개
	<ul style="list-style-type: none"> 매년 지방자치단체 차원에서 슬로푸드의 중요성에 대해 주목, 매년 슬로푸드 대회 개최 	<ul style="list-style-type: none"> 국가식생활교육위원회에 민간위원으로 참여 ‘식사랑, 농사랑 운동’ 선포 바람직한 식 대국민 강연회 	(생협) - 푸드마일리지캠페인 - 유전자 조작식품반대 연대활동 (급식단체) - 친환경 학교급식 운동을 위한 정책제안과 활동 (환경시민단체) - 먹을거리와 환경관계를 둘러싼 사회적 문제제기, 시민들의 이해높이는 행사 및 교육활동 전개 - 유전자조작식품, 환경호르몬, 화학첨가물, 잔류농약, 방사능에 대한 문제 지속제기 (환경농업단체) - 친환경유기농업 육성 및 보급 - 제철농산물 꾸러미 사업 등

제3부

국가 식생활교육 기본계획 목표 달성 현황 및 식생활교육 발전방향



제1장 식생활 실태조사

제2장 국가 식생활 기본계획의 분야별
달성 현황

제3장 식생활교육 발전방향 및 로드맵



2012
식생활교육
백서



제1장. 식생활 실태조사

식생활교육의 효과적 추진을 위해서는 현재 국민들의 식생활 양상에 대한 조사가 필요하다. 식생활의 정확한 실태 파악이 선행되어야만 현재 식생활의 문제점을 고찰하고, 이에 대한 개선 방향과 식생활교육 정책의 목표 등을 도출할 수 있다. 또한 정확한 실태조사를 기반으로 뚜렷한 목표와 성과지표가 수립되어야만 효율적인 식생활교육이 가능하다.

〈표3-1-1〉 응답자의 일반사항 (2011년)

구 분		응답자(명)	비율(%)
전 체		1,000	100.0
성 별	남 자	489	48.9
	여 자	511	51.1
학 력	초등학교 졸업이하	25	2.5
	중학교 졸업	104	10.4
	고등학교 졸업	389	38.9
	대학재학/졸업	470	47.0
	대학원재학이상	12	1.2
직 업	자영업	213	21.3
	블루칼라	230	23.0
	화이트칼라	237	23.7
	전업주부	241	24.1
	학 생	50	5.0
	기 타	29	2.9
지 역	수도권	491	49.1
	경남권	170	17.0
	경북권	137	13.7
	전라권	101	10.1
	충청권	101	10.1

식생활교육지원법 제21조 및 시행령 제11조에서는 식생활 조사 연구의 필요성, 시기 및 방법을 정하고 있다. 법령에서는 식생활 조사를 3년마다 하도록 하고 있으며, 연령·소득·지역별로 구분하여 현지조사, 우편조사 등의 방법으로 시행하도록 하고 있다. 이에 근거하여 다양하게 변화되고 있는 국민의 식생활 실태를 파악하고 녹색식생활에 대한 국민의 인식여부를 평가하기 위해 전국 규모의 식생활 실태조사가 실시되었다. 이 실태조사는 2009년과 2011년 두 차례에 걸쳐 실시되었으며, 1차 실태조사 결과를 토대로 국가 식생활교육 기본계획의 분야별 성과지표를 설정하였다.

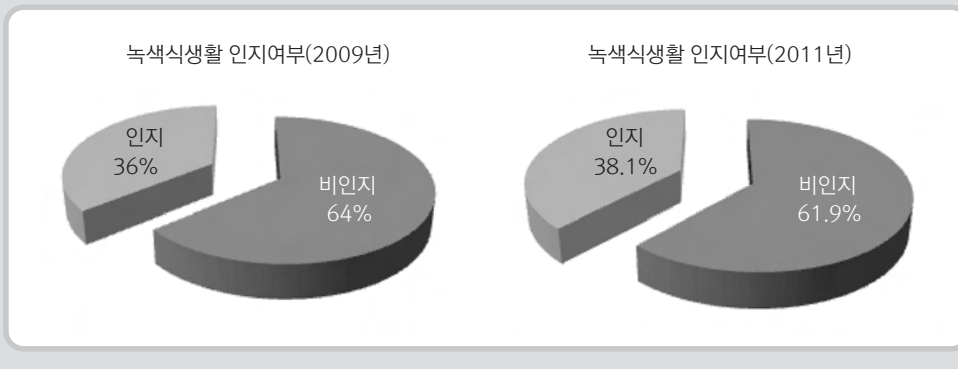
2011년 실태조사의 표본 설계를 보면 전국에 거주하는 만 20세 이상의 성인남녀를 모집단으로 하여 전국 15개 시·도(제주 제외)별로 다단계 층화 무작위 추출방법으로 표본 1,000명을 선정하여 일대일 개별 면접조사를 실시하였다. 신뢰수준은 95%, 표본오차는 3.1%였다. 조사대상자의 구분은 다음과 같다(표3-1-1).

1. 녹색식생활에 대한 인식

1) 녹색식생활 인지 여부

녹색식생활이란 단어를 들어본 적이 있는지 조사한 결과, 인지 응답률이 38.1%로 나타

〈그림3-1-1〉 녹색식생활 인지여부



났고, 2009년 결과치에 비해 2.1% 상승하였다.(그림3-1-1)

성별로는 여성 42.5%, 남성 33.5%로 여성이 남성에 비해 높은 결과를 나타냈고, 연령별로는 30~40대가 45.3%로 가장 높았으며, 직업별로는 전업주부보다 직장인의 경우 인지율이 더 높게 나타났다.

그리고 녹색식생활 인지자(381명/1,000명) 중 ‘녹색식생활이라는 단어에 대한 의미를 매우 잘 알고 있다’라고 한 응답자는 전체 조사 대상자의 13.1%에 불과하였고, ‘약간 알고 있다’라고 응답한 비율이 77.7%로 가장 높게 나타났다.

2009년과 비교하면 ‘약간 알고 있다’, ‘전혀 모른다’의 응답은 줄어듦과 ‘매우 잘 알고 있다’의 응답비율이 2.3% 증가한 것으로 나타나 녹색식생활에 대한 국민의 인지도가 점차 높아지고 있는 것으로 나타났다.

2) 녹색식생활 실천 정도

녹색식생활지침 실천 정도를 환경·건강·배려 측면에서 구분해서 살펴 본 결과는 다음과 같다.

(1) 환경적 측면에서의 녹색식생활 실천 정도

환경과 관련된 5가지 식생활지침의 평균 실천율은 59.9%로 나타났으며, 그 중에서도

〈그림3-1-2〉 환경적 측면에서의 녹색식생활 실천정도



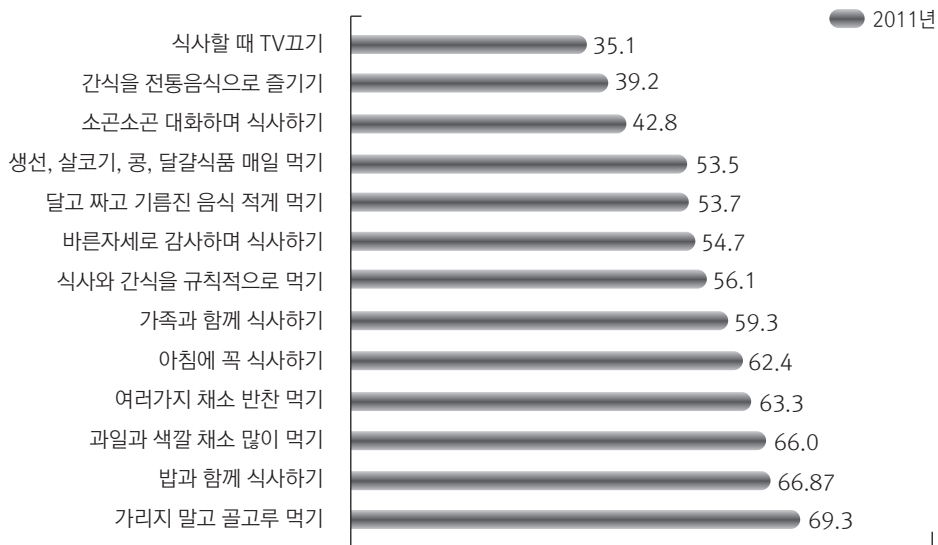
‘알맞게 주문해서 남김없이 먹기’의 긍정적 응답률이 67.8%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로는 ‘우리 고장 농산물 많이 먹기’, ‘음식물쓰레기 줄이기’순으로 나타났다(그림3-1-2).

(2) 건강적 측면에서의 녹색식생활 실천 정도

건강과 관련된 13가지 식생활지침의 평균 실천율은 55.6%로 나타났으며, 그 중에서도 ‘가리지 말고 골고루 먹기’에 대한 긍정적 응답률이 69.3%로 가장 높게 나타났다(그림2-2-3).

그 다음으로는 ‘밥과 함께 식사하기’, ‘과일과 색깔 채소 많이 먹기’ 순으로 실천율이 높게 나타났다.

〈그림3-1-3〉 건강적 측면에서의 녹색식생활 실천정도



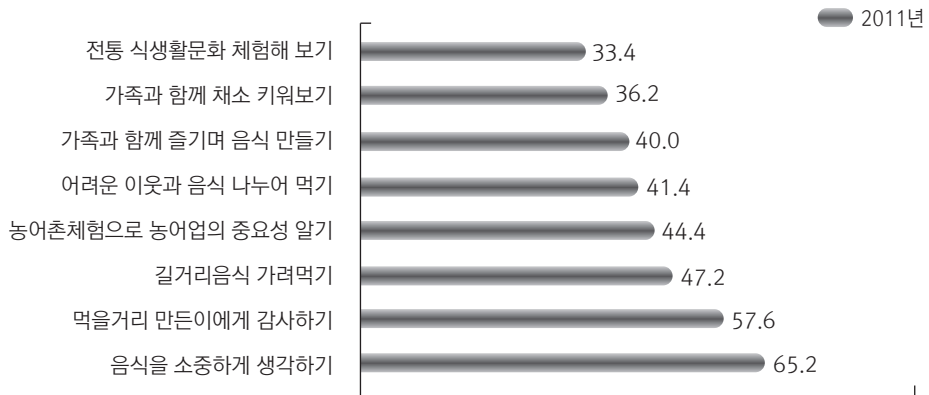
(3) 배려적 측면에서의 녹색식생활 실천 정도

배려와 관련된 8가지 지침의 평균 실천율은 45.7%로, 위에서 살펴본 환경과 건강 측면의

녹색식생활 실천지침에 비해 실천율이 가장 낮게 나타났다.

그 중에서 ‘음식을 소중하게 생각하기’의 긍정적 응답률은 65.2%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로는 ‘먹을거리 만든 이에게 감사하기’가 57.6%로 나타났다. 한편 ‘전통 식생활 문화 체험해보기’는 33.4%로 가장낮은 비율을 차지했다(그림 3-1-4).

〈그림3-1-4〉 배려적 측면에서의 녹색식생활지침 실천정도



위의 세 가지 측면에서 조사한 내용을 응답자 특성별로 살펴보았을 때, 긍정적 응답률이 여성, 전업주부에서 높았고 연령순으로 높아지는 결과를 나타냈다.

앞서 녹색식생활 인지도 조사에서는 인지비율이 38.1%로 그다지 높은 편이 아니었으나, 녹색식생활지침 내용을 설명한 후 가정에서의 녹색식생활 실천여부를 조사한 결과, 실제 식생활에서의 녹색식생활 실천율은 높은 편이었다. 이 경우에도 녹색식생활 인지자의 경우 상대적으로 더 높은 결과가 나타났으나, 직업이나 연령별로 구분하였을 때는 녹색식생활 비인지자의 경우에도 높은 연령층, 전업주부의 경우 실천율이 높게 나타났다. 따라서 연령이 많거나 전업주부의 경우에는 녹색식생활 인지여부와 관계없이 실제 식생활에 녹색식생활을 많이 반영하고 있는 것으로 나타났다.

2. 식생활 패턴

1) 규칙적 식사여부

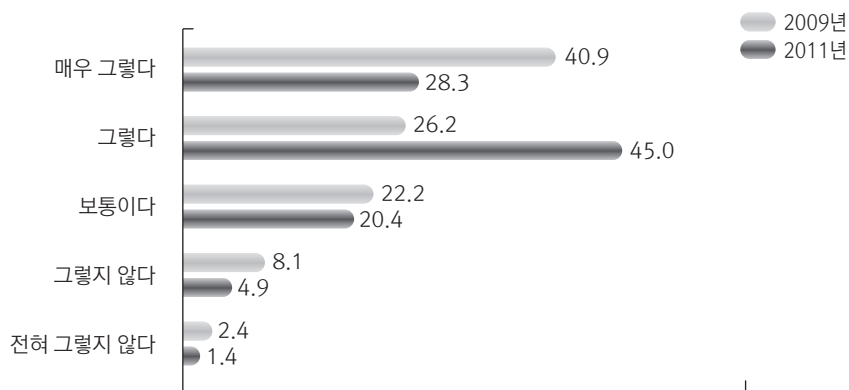
매일 세 끼 규칙적인 식사를 하고 있는지 조사한 결과 ‘매우 그렇다’, ‘그렇다’라고 응답한 비율은 73.3%로 나타나 비교적 규칙적인 식사를 하는 것으로 조사되었고, 2009년 결과치인 67.1%와 비교하면 6.2% 상승하였다. 반면 ‘매우 그렇다’라는 응답비율은 2009년 40.9%에 비해 오히려 12.6% 감소한 것으로 나타났다(그림3-1-5).

성별 긍정적 응답비율은 여성이 75.5%, 남성이 71.0%로 여성이 남성보다 4.5% 더 높게 나타났으나 ‘매우 그렇다’라는 응답의 경우 여성보다는 남성의 비율이 3.1%정도 높았다.

연령별에서는 ‘매우 그렇다’라는 응답비율이 60대 이상 연령이 46.1%로써 20대의 9.5%에 비해 약 4.9배 높게 나타나 젊은 연령층에 비해 매우 규칙적으로 식사하고 있음을 알 수 있었다.

직업별로 보았을 때, 전업주부의 긍정적 응답비율이 83.0%로 가장 높게 나타났으며, 학생은 50.0%로 절반이 불규칙한 식사를 하고 있는 것으로 조사되었다. 종합하면, 20대 학생

〈그림3-1-5〉 규칙적 식사여부



들이 식생활에 대한 관심을 가질 수 있도록 하는 조치가 필요하다.

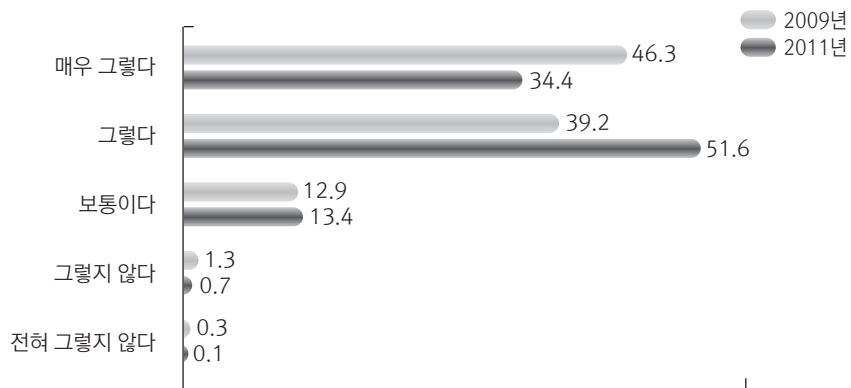
한편 녹색식생활 인지여부와 규칙적 식사와의 상관관계는 나타나지 않았다.

2) 밥을 주식으로 하는 식사 정도

밥을 주식으로 하는 식사를 하고 있는지 조사한 결과 86.0%가 ‘매우 그렇다’, ‘그렇다’라는 긍정적인 응답을 한 것으로 나타났다. 이는 2009년 결과보다 0.5% 상승하였다(그림3-1-6).

그러나 이 중 ‘매우 그렇다’고 응답한 비율은 34.4%로, 2009년 결과보다 11.9%나 감소한 것으로 나타났다. 긍정적 응답의 경우 남녀의 차이는 거의 나타나지 않았고, 직업별로는 자영업과 전업주부, 그리고 녹색식생활 인지자, 연령이 높아질수록 밥을 주식으로 하는 식사 비율이 뚜렷하게 높게 나타났다.

〈그림3-1-6〉 밥을 주식으로 하는 식사 정도



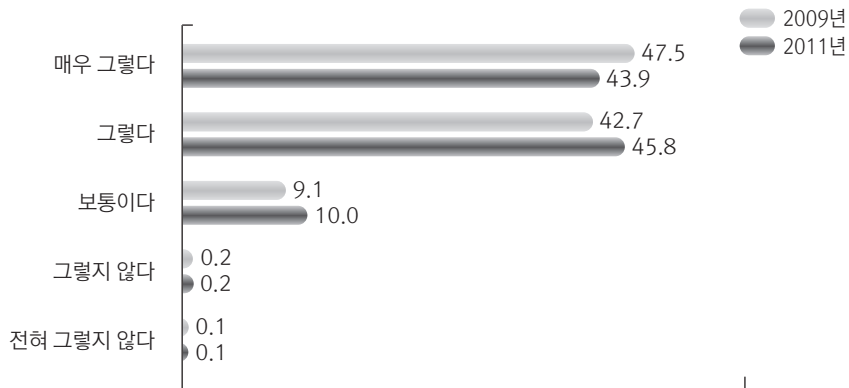
3) 한식이 건강에 도움을 주는 정도

김치, 된장 등 전통음식을 포함한 한식이 건강에 도움을 주는지 조사한 결과, ‘매우 그렇다’, ‘그렇다’라고 응답한 비율은 89.7%로 높게 나타났고 2009년 결과와 비교시 0.9% 하락

하였다(그림3-1-7).

응답자 특성별로 살펴보면, 남녀 모두 비슷하게 한식이 건강에 도움을 준다고 생각하고 있었으며, 이런 경향은 연령이 높아질수록 더 크게 나타났다.

〈그림3-1-7〉 한식이 건강에 도움을 주는 정도

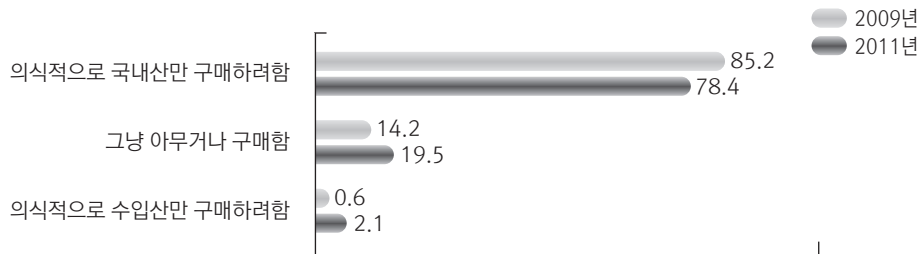


3. 식품 구매 패턴

1) 국내산/수입산 구매 행태

동일한 품목의 경우 국내산과 수입산 농수산물의 구매 행태를 조사한 결과, ‘의식적으로 국내산을 구매한다’는 의견이 78.4%로 나타났고, ‘수입산 구매’의 경우는 2.1%로 낮게 나타났다. 하지만 2009년도 조사결과와 비교하면 ‘국내산을 구매한다’는 비율은 다소 감소하고 ‘그냥 아무거나 구매한다’는 비율은 오히려 더 증가하는 추세를 나타냈다(그림3-1-8).

〈그림3-1-8〉 국내산/수입산 구매행태



일반적으로 여성과 연령이 높아질수록, 녹색식생활 인지자의 경우 의식적으로 국내산을 구입하는 비율이 높게 나타나는 결과를 보였다. 거주지역별로는 전라권의 비율이 높게 나타났으며, 그 다음으로는 충청권, 수도권 순이었다.

2) 원산지 표시 확인여부

농수산물, 축산물, 가공식품 구입시 원산지 표시를 확인하는지 여부에 대해 조사한 결과 원산지를 ‘가끔 확인한다’라는 응답률이 66.5%로 가장 높게 나타났으며, ‘항상 확인한다’라는 응답률은 22.1%로 낮은 편이었다(그림3-1-9).

〈그림3-1-9〉 원산지 표시 확인여부



이 중 ‘항상 확인한다’고 한 응답자는 여성, 30~40대, 전업주부, 전라·경북권 거주, 녹색 식생활 인지자에서 상대적으로 높았고, 실제 식품을 구입할 때 국내산과 수입산 여부를 확인하고 구입하는 비율이 국내산의 경우 74.9%로 높게 나타났다.

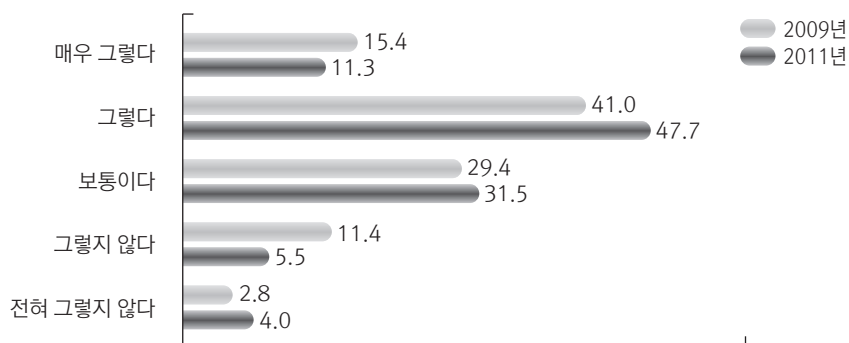
4. 건강한 식생활을 위한 노력

생활습관병과 대사증후군(고지혈증, 고혈당, 고혈압, 복부비만)을 예방하기 위해 건강한 식생활을 유지하려고 노력하는 정도에 대해 ‘매우 그렇다’, ‘그렇다’라고 긍정적인 응답을 한 비율은 59.0%를 차지하였다. 이는 2009년 결과인 44.6%와 비교하였을 때 14.4% 증가한 수치이다(그림3-1-10).

여성의 경우 건강한 식생활을 유지하려고 노력하고 있다고 응답한 비율이 60.6%로 남성 에 비해 3.4% 높게 나타났고, 연령별로는 20대 34.7%, 30대 55.7%, 40대 63.3%, 50대 69.8%, 60대 이상 69.7%로 연령이 높아질수록 식생활과 건강에 대한 인식도가 높아졌다.

한편 ‘매우 그렇다’라고 응답한 경우에는 녹색식생활 인지자의 비율이 조금 높았지만 그 외 항목에서는 인지여부에 따른 차이가 뚜렷하게 나타나지 않았다.

〈그림3-1-10〉 건강한 식생활 유지 노력 정도



제2장. 국가 식생활교육 기본계획의 분야별 달성 현황

국가 식생활교육 기본계획이 수립된 이후로 다양한 식생활교육 추진활동이 활발하게 전개되었고, 분야별로 상당한 성과들이 있었다. 이러한 성과들을 한 눈에 파악하기 쉽도록 만든 것이 성과지표이다. 때문에 농림수산물식품부에서는 식생활교육을 통해 추구하고자 하는 분야별 목표와 성과지표를 만들기 위하여 2009년 식생활 실태조사를 실시하였다. 이 조사 결과를 기초로 하여 분야별 성과지표 9가지 항목에 대하여 2014년까지의 달성 목표치를 정하였으며, 2012년 4월 현재까지 달성된 현황은 다음과 같다(표3-2-1).

9개 항목 중 2개 항목은 명확한 달성현황을 알 수 없었으며, 현황이 파악된 지표들은 대부분 목표치에 상회하거나 근접하는 성과를 보이고 있으나, 푸드마일리지 인지도와 식생활 교육 체험 참여율은 목표치와 큰 괴리를 보이고 있다. 때문에 이 두 부문에 대해서는 개선 대책이 필요할 것으로 보인다.

1. 녹색식생활지침 실천율

녹색식생활의 의미를 정확히 인지하고 있는 비율은 13.1%(녹색식생활 인지자 38.1%로 낮은 편이었으나, 실제 식생활에서 녹색식생활 세부 지침을 실천하고 있는 비율은 환경, 건강, 배려의 세 가지 분야로 조사한 결과 평균 45.7%~59.9% 정도로 나타났다(그림3-2-1).

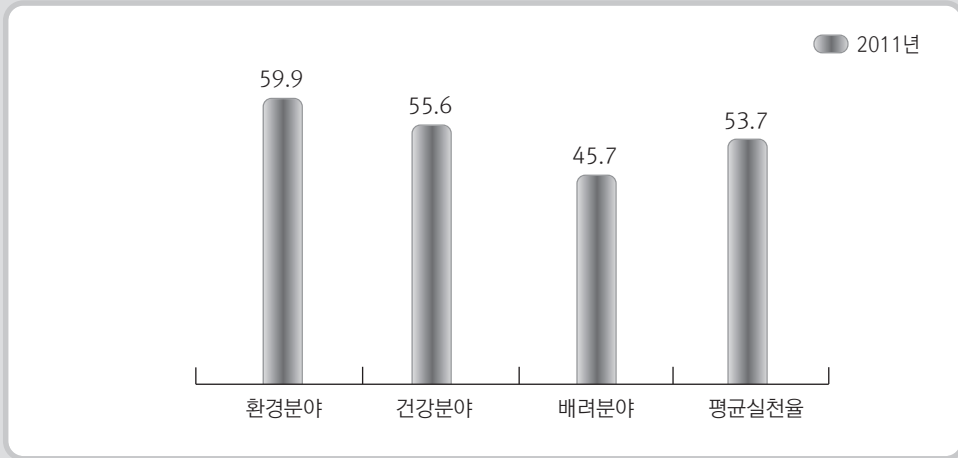
환경과 관련된 지침(그림3-1-2 참조)의 경우 평균 실천율은 59.9%로 나타났고, 건강과 관련된 지침(그림3-1-3 참조)의 경우 55.6%, 배려와 관련된 지침(그림3-1-4 참조)의 경우 45.7%로 나타나 전체적으로 53.7%의 실천율을 보여주고 있다.

2011년 실태조사에서는 녹색식생활지침 실천 정도를 항목별로 자세히 조사하였으나,

〈표3-2-1〉 국가 식생활교육 기본계획의 분야별 성과지표와 추진현황

항목구분	2009년 기본계획시(%)	2011년 목표대비 달성률(%)	2014년 목표치(%)
녹색식생활지침 실천율	10	-	40
아침밥 먹기 실천율	67	75.3	80
전통음식 조리법 인지도	53	61.4	60
식생활교육 조례 제정률	(2010)전 시,도	(2012) 시·도 81% 시·군·구 11.5%	전 시,군,구
푸드마일리지 인지도	13.5	14.7	40
친환경농산물 소비량	4.7	-	12
음식물쓰레기 인지도	37	50.7	50
식생활교육·체험 참여율	13.6	12.6	40
먹을거리 제공자에게 감사하는 국민비율	77.5	84.4	85

〈그림3-2-1〉 녹색식생활지침 분야별 실천율



2009년에는 항목별 조사가 이루어지지 않아 비교를 할 수 없었고, 국가 식생활교육 기본계획에 책정되어 있는 2009년도 성과목표 10%는 근거 자료의 부재로 2014년도 목표치인 40%와도 연관성을 맺기가 쉽지 않은 문제점이 있었다.

따라서 향후 3차 실태조사를 실시할 경우 동일한 항목에 대해 비교분석 가능하도록 항목을 일치시키는 것이 바람직할 것으로 보이며, 녹색식생활이란 단어에 친숙해질 수 있도록 많은 매체를 통한 홍보가 필요하다.

2. 아침밥 먹기 실천율

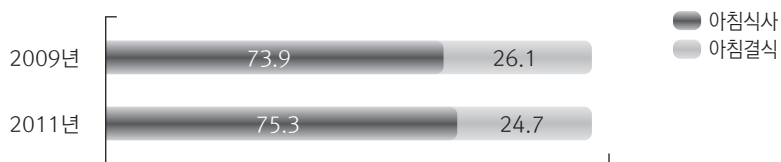
3일간 아침식사 실태를 조사한 결과 ‘아침식사를 했다’는 응답 비율이 75.3%로 2009년 결과치인 73.9%보다 1.4% 증가하였고(그림3-2-2), 2014년 목표치인 80%에는 조금 못 미치는 것으로 나타났다.

국가 식생활교육 기본계획에서 제시한 2009년 67% 기준치는 아침밥 먹기 실천율이 아니라 매일 세 끼 규칙적인 식사를 하는 비율로 나타났고, 2009년 실제 아침밥 먹기 실천율은 73.9%로 나타나 지표 근거가 잘못 설정되어 있음을 알 수 있었다.

한편 주중과 주말로 나누어 보았을 때 주중 아침식사 비율이 75.8%, 주말 74.1%로 주중의 비율이 약간 높게 나타났다.

응답자별로는 여성, 연령이 증가할수록 아침식사를 하는 비율이 높았으며, 특히 50~60대 이상의 연령층에서는 그 비율이 83~94%로 매우 높게 나타나, 아침식사를 더 잘 하고 있는 것으로 나타났다. 반면 20대의 경우에는 ‘매우 규칙적인 식사’를 하는 비율은 9.5%로 낮았으나, 아침식사 실천율은 47.5%로 약 절반 정도는 아침식사를 하고 있는 것으로 나타났으며, 전반적으로 녹색식생활 인지자의 경우 아침식사 비율이 약간 높게 나타났다.

〈그림3-2-2〉 아침식사 여부



한편 2010년 국민건강영양조사에서 실시한 가족동반 식사율 현황을 살펴보면, 2007년 아침 56.4%, 점심 21.3%, 저녁 68.1%에서 2010년 아침 51.9%, 점심 24.8%, 저녁 65.3%로 아침과 저녁의 가족동반 식사율이 오히려 더 낮아진 것으로 나타났다. 이는 1인 가구의 증가와 여성의 사회 진출 증가 등으로 인해 가족이 같이 식사하는 기회가 점점 줄어들고 있기 때문인것으로 보여진다. 또한 가족동반 아침식사를 성별로 살펴보았을 때 남성의 경우 48.5%, 여성 55.2%로 나타나 남성의 참여율이 조금 더 낮은 것으로 나타났다.

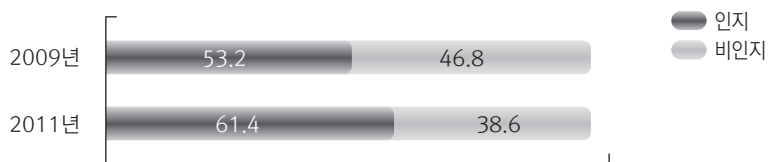
이에따라 상대적으로 결식율이 높은 남성이나 20대 연령층을 대상으로 아침식사의 좋은 점과 올바른 식생활의 중요성을 알리는 교육 기회를 제공하는 방안을 모색해야 할 것으로 판단된다.

3. 전통음식 조리법 인지도

조리법을 자신있게 알고 있는 전통음식(한식)이 있는지 조사한 결과 조리법을 인지하고 있다는 응답자의 비율은 2011년 조사 결과 61.4%로 나타났다(그림3-2-3). 이는 2009년 53.2%에 비해 8.2% 증가한 수치로, 2014년 목표치인 60%를 상회하는 결과를 보였다.

성별로 살펴보면, 2009년에 비해 남녀 모두 인지비율이 높아졌으며, 특히 여성의 인지 비율이 85.7%로, 남성의 36.0%보다 통계적으로 유의하게 한식조리법에 대해 잘 알고 있는 것으로 나타났고, 연령별로는 연령이 증가할수록 비율이 높았다. 20대의 경우 35.2%로 30대

〈그림3-2-3〉 전통음식 조리법 인지여부



이상의 연령층에서 60%를 상회한 것과 차이가 나, 젊은 층을 대상으로 한 전통음식 조리법에 대한 체험교육이 더욱 활성화되어야 할 것으로 사료된다.

4. 식생활교육 조례 제정률

국가 식생활교육 기본계획에는 2010년 모든 시·도, 2014년에는 모든 시·군·구 조례 제정을 목표로 하고 있다.

현재 시·도의 경우 서울, 충남, 전북을 제외한 13개 시·도에서 제정되었으며(표3-2-2), 시·군·구의 경우는 9개소(과천, 수원, 안양, 강릉, 아산, 진안, 목포, 안동, 강진)에서 제정되어 있다. 기초지자체단위의 식생활교육지역네트워크는 77개소가 창립되었거나 준비 단계를 밟고 있는데 조례 제정은 그에 미치지 못하고 있어 조례 제정을 위한 지자체와 의회의 적극적인 대응이 필요하다.

〈표3-2-2〉 식생활교육 조례제정 현황 (2012.12.17 현재)

지 역	지역네트워크 창립	조례 제정	지 역	지역네트워크 창립	조례 제정
서울	2010.12.27	-	강 원	2010.12.29	2012.04.06
부산	2011.03.10	2012.12.28	충 북	2010.12.08	2011.07.08
대구	2011.03.11	2012.10.02	충 남	2010.12.14	-
인천	2010.12.16	2011.09.30	전 북	2011.02.23	-
광주	2010.12.13	2012.04.01	전 남	2011.03.18	2011.10.20
대전	2011.02.09	2011.08.05	경 북	2011.03.11	2011.11.07
울산	2011.01.11	2012.03.08	경 남	2011.04.06	2012.10.11
경기	2011.06.09	2011.08.08	제주	2011.11.29	2011.03.09

5. 푸드마일리지 인지도

푸드마일리지란 용어를 들어 본 적이 있는지 조사한 결과, 응답자의 14.7%만이 들어본 적이 있다고 응답했다. 이는 2009년 결과보다는 1.2% 상승한 수치이기는 하나 아직 대다수가 푸드마일리지를 알지 못하고 있는 것으로 나타났다(그림3-2-4). 국가 식생활교육 기본계획에서는 2014년 목표치를 40%로 설정하고 있는데 반해 상승폭이 매우 낮아 푸드마일리지에 대한 인식의 확산이 필요하다.

〈그림3-2-4〉 푸드마일리지 인지도



성별로 보면 여성의 인지율이 남성보다 높았으나, 여성의 인지율도 16.4%에 그쳐 남녀 모두 푸드마일리지에 대한 용어 인식은 아직 낮은 편임을 알 수 있다. 한편 녹색식생활 인지도가 높은 경우 푸드마일리지에 대한 인지도가 더 높게 나타났다.

연령별, 직업별로 살펴 보았을 때, 30대 연령층에서의 인지율이 23.6%로 가장 높게 나타났으며, 전업주부보다는 화이트칼라와 블루칼라 직업에 종사하는 사람들의 인지율이 더 높게 나타나 녹색식생활 실천율 등 다른 조사 항목의 경우 전업주부와 연령이 높은 층의 비율이 더 높았던 것과는 차이가 있었다.

또한 푸드마일리지 용어 인지자(147명/1,000명) 중 푸드마일리지 의미를 ‘매우 잘 알고 있다’라고 응답한 비율은 7.5%로 낮게 나타났으며, 이는 2009년 결과치인 6.5%에 비해 1.0% 상승하는데 그쳤고, 남·녀 간에도 큰 차이를 보이지 않았다.

푸드마일리지는 식품의 생산, 유통, 소비 등 모든 측면에서 녹색식생활과 매우 연관되어 있는 용어로 로컬푸드 운동의 확산과 관련이 깊다. 푸드마일리지 값이 클수록 식품의 신선

도가 저하되며 식품을 운반하기 위한 탄소배출량이 많아져 지구 온난화를 가속화시킬 뿐 아니라 식품 안전성 문제도 발생할 수 있다. 따라서 푸드마일리지의 감소와 푸드마일리지에 대한 인식 확산을 위해서는 로컬푸드 운동을 녹색식생활과 연계하여 활성화하여야 한다.

영국의 사례를 살펴보면 푸드마일리지 감축 교육을 실시한 학교에서 구매한 먹을거리의 푸드 마일이 낮은 것으로 나타났다. 이처럼 푸드마일리지 감축 교육 프로그램을 개발하고 다양한 푸드 마일 표시제도를 개발하여 교육 현장에서 널리 활용될 수 있도록 해야 할 것이다.

따라서 원산지 표시를 강화하고 학교 급식이나 교육 농장, 1인 텃밭 교육, 도시 농업 등을 통해 지역 농산물에 대한 관심을 증대시키고, 지역 먹을거리와 유기농 제품 사이트 등과의 연계를 통해 저탄소형 식품의 소비 확대를 유도하고, 국가 또는 지자체에서 지역 농산물의 안정적 공급을 뒷받침하는 대책이 필요하다.

6. 친환경농산물 소비량

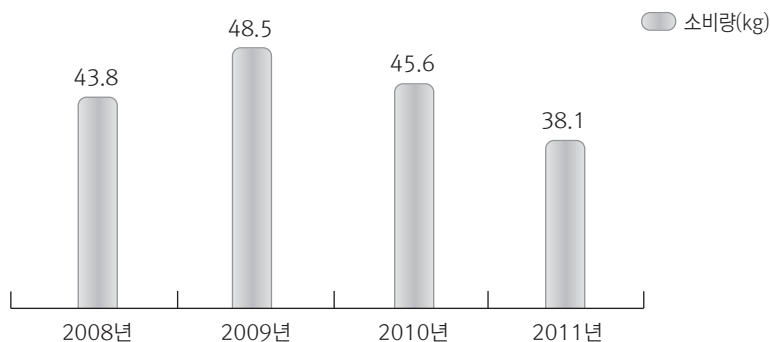
현재 수집된 자료를 통해서는 친환경농산물 소비량을 정확히 추산하기가 어렵다. 다만, 농림수산물식품부에서 조사한 친환경농산물 소비 추이를 살펴보면 1인당 친환경농산물 소비량이 2009년에는 48.5kg이었으나, 2011년에는 10.4kg 감소한 38.1kg가 소비된 것으로 나타나 2009년 대비 21.7% 하락하는 결과를 보였다(그림3-2-5).

그리고 친환경농산물 인증량의 경우 2009년 2,358천톤, 2010년 2,216천톤, 2011년 1,852천톤으로 전체 농산물 생산량 대비 그 비중이 각각 12.2%, 12.0%, 10.6%로 조금씩 감소한 것으로 나타났다. 이러한 현상은 2010년 저농약 신규인증 중단 및 친환경 인증 내실화를 위한 사후관리 강화로 인증면적이 줄어들어 생산량이 감소했기 때문이다.

그러나 친환경농산물 구매 정도에 대한 조사 결과에 따르면 2009년에 비해 2011년 친환경농산물 구매비율이 35.4%로 2009년보다 15.2% 증가하였고, 앞으로 저농약 농산물 감소보다는 유기 농산물과 무농약 농산물이 빠른 속도로 증가할 것으로 예상되고 있으며, 건강을 추구하고 식품의 안전성에 대한 관심이 증대되고 있기 때문에 친환경농산물 소비는 지속적으로 증가할 것으로 전망된다.

친환경 농산물 소비량을 보다 늘이기 위해서는 친환경 농업 육성을 위한 생산, 유통분야 지원 확대 및 제도 개선이 추진되어야 할 것으로 사료된다.

〈그림3-2-5〉 1인당 친환경농산물 소비량 (농림수산식품부, 2012)



7. 음식물쓰레기 줄이기에 대한 인지도

음식물쓰레기 인지도는 2011년 50.7%로 조사되어 2009년에 비해서 13.7% 상승하였고 2014년 목표치인 50.0%를 넘어선 것으로 나타났다.

앞서 살펴본 것처럼 녹색식생활지침 실천 문항의 ‘음식물쓰레기 줄이기’는 전체 응답자의 62.2%가 실천하고 있다(그림3-1-2 참조).

여성의 경우 실천율이 68.7%로 남성의 55.4%보다 더 높게 나타났으며, 연령이 높아질수록 실천하는 비율이 높았으며, 특히 전업주부의 경우 70.5%가 실천하고 있는 것으로 나타났다(그림3-2-6).

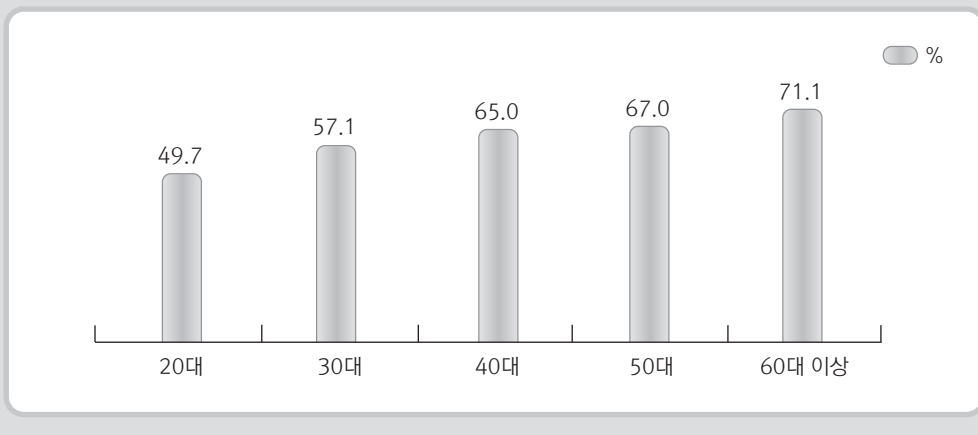
또한 ‘알맞게 주문해서 남김없이 먹기’의 경우에도 실천율이 67.8%로 높게 나타나 음식물쓰레기를 줄이기 위한 노력이 이루어지고 있음을 알 수 있었다(그림3-1-2).

현재 음식물쓰레기 증가의 주요 요인은 국민소득 증가로 인한 외식 증가와 음식점에서

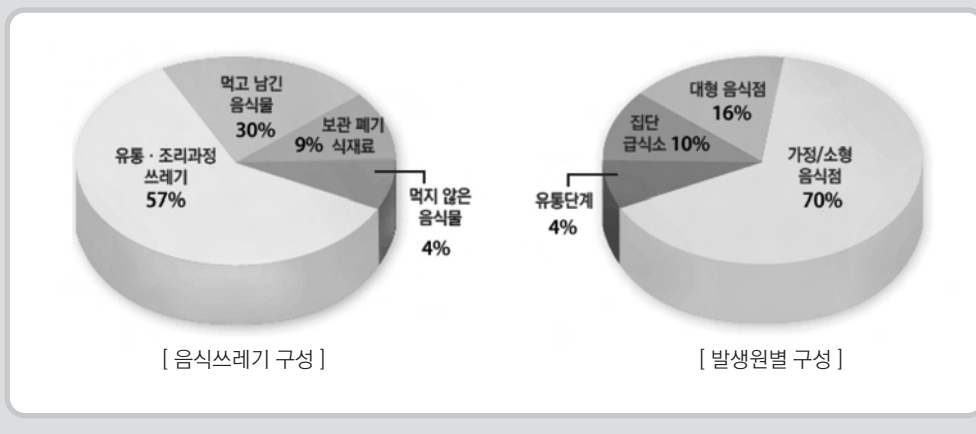
제공하는 과다한 반찬에 의한 것으로, 전체 음식물쓰레기의 약 70%가 가정 및 소형 음식점에서 발생하고 있다(그림3-2-7).

현재 음식물쓰레기 배출량은 해마다 평균 3%씩 증가하는 경향을 보이고 있으며, 2007년 14.5천톤/일, 2008년 15.1천톤/일이 발생하였고, 2012년에는 17천톤/일이 발생한 것으로 추정하고 있다.

〈그림3-2-6〉 연령별 음식물쓰레기 줄이기 실천 현황



〈그림3-2-7〉 음식물쓰레기 구성현황 (www.zero-foodwaste.or.kr)



환경부에서 2012년 19세 이상 성인남녀 1,000명을 대상으로 실시한 ‘음식문화개선 및 종량제 시행관련 여론조사’ 결과에 따르면 응답자의 87%가 “음식물쓰레기 문제가 심각하다”고 답변하였다. 또한 “음식물쓰레기 줄이기를 실천할 의향이 있다”라고 응답한 비율은 85.2%로 국민 대다수가 음식물쓰레기 줄이기에 관심을 가지고 있었다.

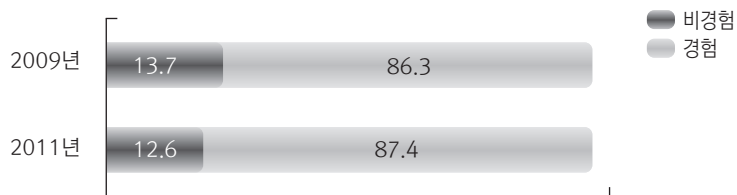
음식물쓰레기를 줄이기 위해서는 각 가정에서 음식물쓰레기로 인한 환경 문제와 경제적인 문제 등을 인식하고, 알맞은 음식량 준비와 음식물쓰레기를 줄일 수 있는 조리법 등을 배워 음식문화를 개선시키는 노력이 필요하다.

8. 식생활교육·체험 참여율

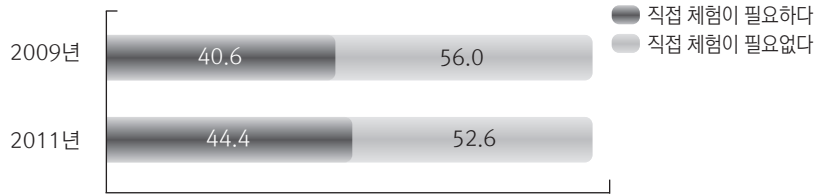
식생활과 관련하여 학교, 단체나 기관에서 하는 교육이나 자가 학습을 경험한 적이 있는지 알아본 결과, 2011년 참여율은 12.6%로 2009년 조사 결과인 13.7%보다 하락하여 목표치인 40%와는 더욱 멀어졌다(그림 3-2-8).

또한 농어촌 현장 체험 필요성에 대한 질문에도 ‘중요하게는 생각하지만 직접 체험할 필요는 없다’라는 응답이 47.4%로 가장 높은 비율을 차지하여 현장교육에 대한 국민들의 인식은 부정적이었다. 다만 체험에 대해 느끼는 태도만 살펴보면, ‘체험이 필요하다’는 응답이 2009년도에 비해서 3.8% 증가한 44.4%로 조사되었고, 반면 ‘체험이 필요 없을 것 같다’라는 응답은 2009년도에 비해 3.4% 낮아진 52.6%의 비율을 나타내 직접 체험에 대한

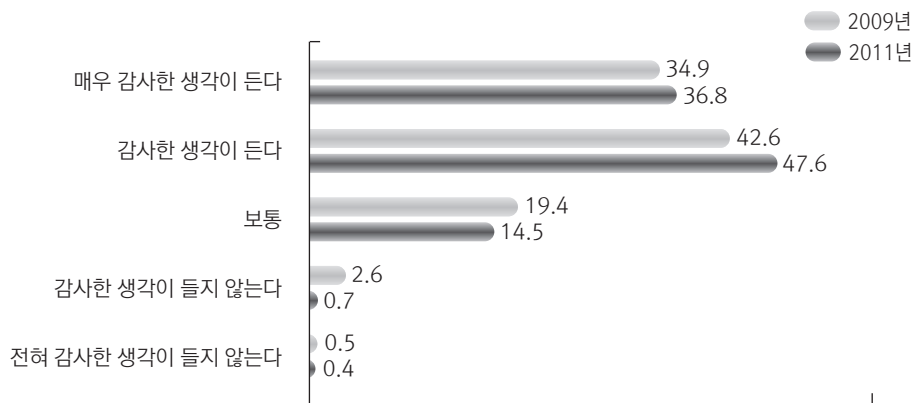
〈그림3-2-8〉 식생활관련 교육 경험 여부



〈그림3-2-9〉 현장교육 체험 필요성



〈그림3-2-10〉 식품 생산자에 대한 감사한 마음 여부



긍정적인 응답비율이 다소 증가하는 경향을 보였다(그림3-2-9).

따라서 2014년 목표치인 40%를 달성하기 위해서는 국가, 지자체, 민간단체 등의 협력 하에 현장 교육 및 체험에 대한 프로그램을 널리 홍보하고 다양한 식생활 체험을 접할 수 있는 기회를 적극적으로 제공하는 것이 필요하다고 사료된다.

9. 먹을거리 제공자에게 감사하는 국민 비율

먹을거리 제공자에게 감사하는 국민의 비율이 84.4%로 나타나 2009년 결과인 77.5%보다 상승하였다(그림3-2-10). 반면 감사한 생각이 들지 않는다고 한 응답비율은 1.1%에 그쳐 대부분 생산자에 대한 감사한 마음을 가지고 있는 것으로 나타났으며, 목표치인 85%에 매우 근접한 결과를 보였다.

성별, 연령, 거주지역, 직업에 관계없이 높은 긍정응답 결과가 나타났고, 녹색식생활 인지자, 비인지자 모두에서 긍정응답의 비율이 매우 높게 나타났다.

제3장. 식생활교육 발전방향 및 로드맵

1. 식생활교육 성과지표 요약

2009년 11월 식생활교육지원법의 시행과 2010년 4월 국가 식생활교육 기본계획의 수립으로 식생활교육에도 많은 변화가 일어났다.

또한 영양, 조리, 보건·의료, 교육, 생산 등 식생활관련 다양한 분야의 인사들이 참여한 민간기구인 식생활교육국민네트워크의 출범을 계기로 광역시·도, 기초 시·군·구에 이르기까지 지역네트워크가 결성되고 있으며, 네트워크에 참여한 단체들의 적극적 활동으로 국민들의 올바른 식생활 인식에 새로운 변화를 가져오게 되었다. 과거 영양 위주의 식생활교육에서 환경·건강·배려 측면까지 고려하는 녹색식생활교육으로 전환하였고, 영양 전문가 뿐 아니라 다양한 분야의 전문가들이 참여하고 있다. 따라서 국가 식생활교육 기본계획이 수립된 지 3년차인 현 시점에서 그동안 추진되었던 식생활교육 운동을 바탕으로 앞으로의 발전 방향을 가늠해 보고자 한다.

2010년 국가 식생활교육 기본계획에서 제시한 분야별 성과지표와 추진현황은 <표3-3-1>과 같다.

먼저, 환경적 식생활지표에 포함되는 항목들의 성과를 살펴보면 푸드마일리지 인지도는 14.7%로 2009년을 기준으로 2014년 목표치를 100%로 보았을 때, 목표 달성률이 4.5%에 불과하였다.(그림3-3-1과 3-3-2).

음식물쓰레기 인지도의 경우 2011년에는 50.7%로 2014년 목표치를 상회하여 목표대비 105.4%를 달성한 것으로 나타났다. 또한 환경부에서 2012년 실시한 ‘음식문화개선 및 종량제 시행 관련 여론조사’(1,000명 대상) 결과에 따르면 조사대상자의 87%가 ‘음식물쓰레기 문제가 심각하다’고 응답하였고, 85.2%가 ‘음식물쓰레기 줄이기를 실천할 의향이 있다’고 응답한 것으로 나타난 것 등을 종합해 볼 때 2014년 목표치를 상향 재설정할 필요가 있다.

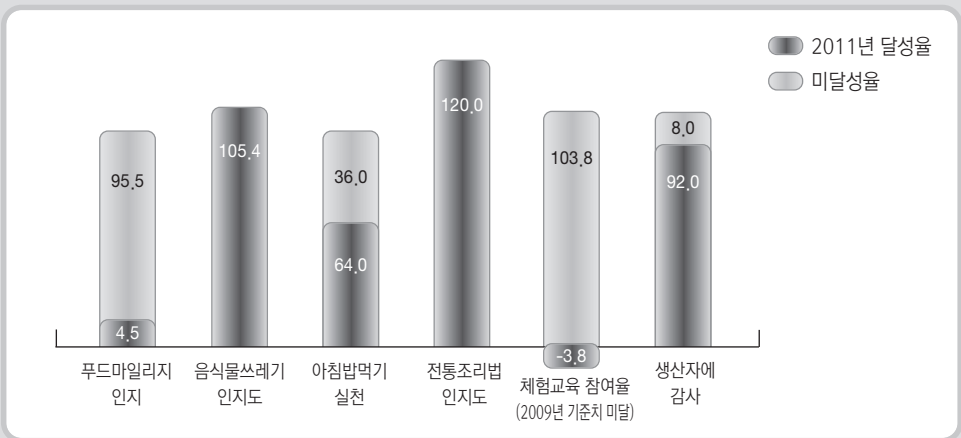
친환경농산물 소비량의 경우 저농약 신규인증 중단과 인증 내실화를 위한 사후관리 강화로 인해 생산량 감소가 나타났으나, 식품 안전성에 대한 관심이 늘어나면서 친환경농산물 구매비율이 늘어나고 있어, 친환경농산물의 소비는 지속적으로 늘어날 것으로 보인다. 때문에 친환경농산물 목표생산량을 늘리는 것이 필요한 것으로 판단된다.

〈그림3-3-2〉에서 나타난 것처럼 환경친화적 식생활지표의 달성 현황은 음식물쓰레기

〈표3-3-1〉 국가 식생활교육 기본계획의 분야별 성과지표와 추진현황

구 분	2009년 기본계획시(%)	2011년 달성현황(%)	2014년 목표치(%)
푸드마일리지 인지도	13.5	14.7	40
친환경농산물 소비량	4.7	-	12
음식물쓰레기 인지도	37	50.7	50
아침밥 먹기 실천율	67	75.3	80
전통음식 조리법 인지도	53	61.4	60
식생활교육 조례 제정률	(2010)전 시,도	(2012)전 시,도의 81% / 전 시,군,구의 11.5%	전 시,군,구
녹색식생활 지침 실천율	10	-	40
식생활교육 · 체험 참여율	13.6	12.6	40
먹을거리 제공자에게 감사하는 국민비율	77.5	84.4	85

〈그림3-3-1〉 2014년 목표치 대비 2011년 현재 달성현황(%)



인지도를 제외하고는 아직 목표치와는 괴리가 있었으며, 특히 푸드마일리지 인지도가 매우 낮게 나타났다.

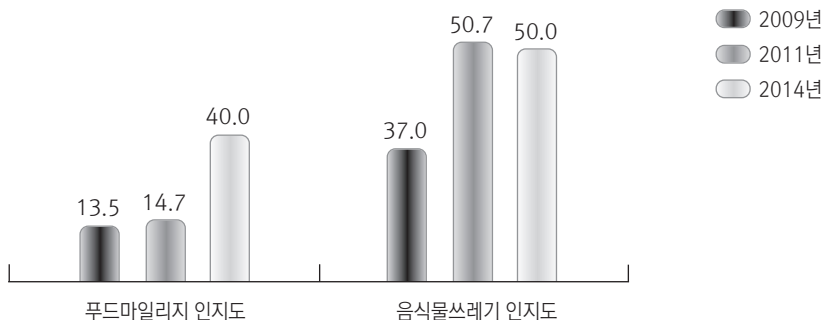
다음으로 우수한 한국형 식생활을 실천하는 지표에 포함되는 항목들의 달성 현황을 살펴 보면 아침밥 먹기 실천율은 75.3%로 2014년 목표치에 대비하였을 때 64% 수준을 달성하고 있다. 이는 각 기관·단체의 아침밥 먹기 캠페인에 따른 효과가 상당히 반영된 것으로 보이며 지속적인 캠페인을 통해서 목표치 달성이 무난할 것으로 보인다(그림3-3-3).

그리고 전통음식 조리법에 대한 인지도의 경우 목표치 대비 120%로 목표치를 훨씬 넘어선 것으로 나타나 전통음식 조리법에 대한 식생활교육이 효과적으로 이루어졌으며, 국민들의 전통음식에 대한 관심도가 높은 것을 알 수 있다. 전통음식 조리법에 대한 목표치는 보다 상향하여 재설정해야 할 것으로 보인다. 두 지표 결과를 토대로 영양학적으로 우수한 한국형 식생활 실천율은 2009년에 비해 많이 향상된 것으로 나타났다.

한편 식생활교육조례 제정률은 2010년도 전 시·도 제정 목표 대비 12년 현재 시·도별 조례 제정 달성률은 81%로 나타났고, 2014년 목표치인 전 시·군·구 달성에는 11.5%에 그쳐 조례 제정을 위한 지방자치단체들의 적극적인 활동과 지원이 필요한 것으로 나타났다.

마지막으로 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활 지표의 달성 현황에서 식생활교육·체험 참여율은 2011년의 경우 12.6%로 2009년 기준치보다 1% 포인트 감소된 것으로

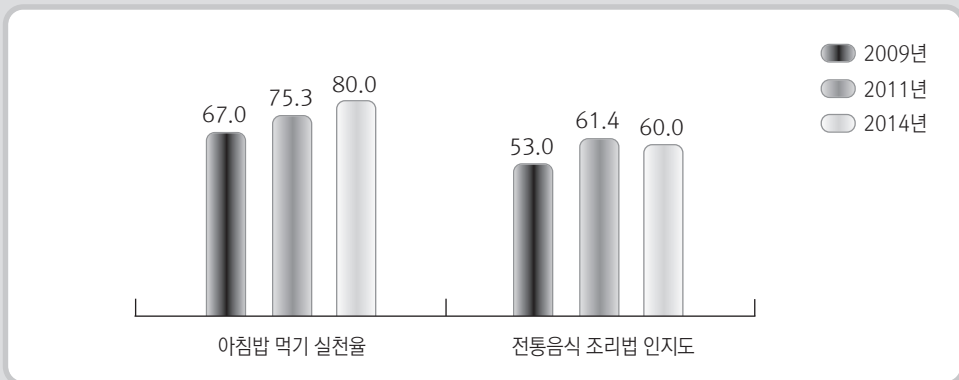
〈그림3-3-2〉 환경친화적 식생활지표



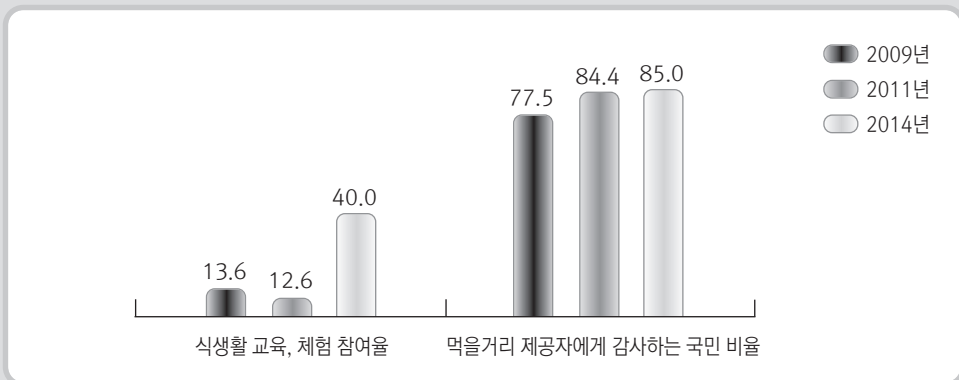
나타났다. 반면 생산자에게 감사하는 국민비율은 84.4%로 목표치 대비 92%를 달성한 것으로 나타나 2014년 목표치에 거의 도달하고 있다(그림 3-3-4).

성과지표의 분석을 통하여 국가 식생활교육 기본계획의 수립과 실행으로 인하여 국민들에게 환경·건강·배려의 녹색식생활교육이 상당한 성과를 거두었음을 알 수 있었다. 그러나 일부 성과지표에서는 오히려 2009년보다 지표가 하락하는 등 식생활교육이 보다 개선되고 보완되어야 할 필요성이 있음을 알 수 있었다. 특히 푸드마일리지 인지도와 식생활교육·

〈그림3-3-3〉 한국형 식생활지표



〈그림3-3-4〉 배려와 감사의 식생활지표

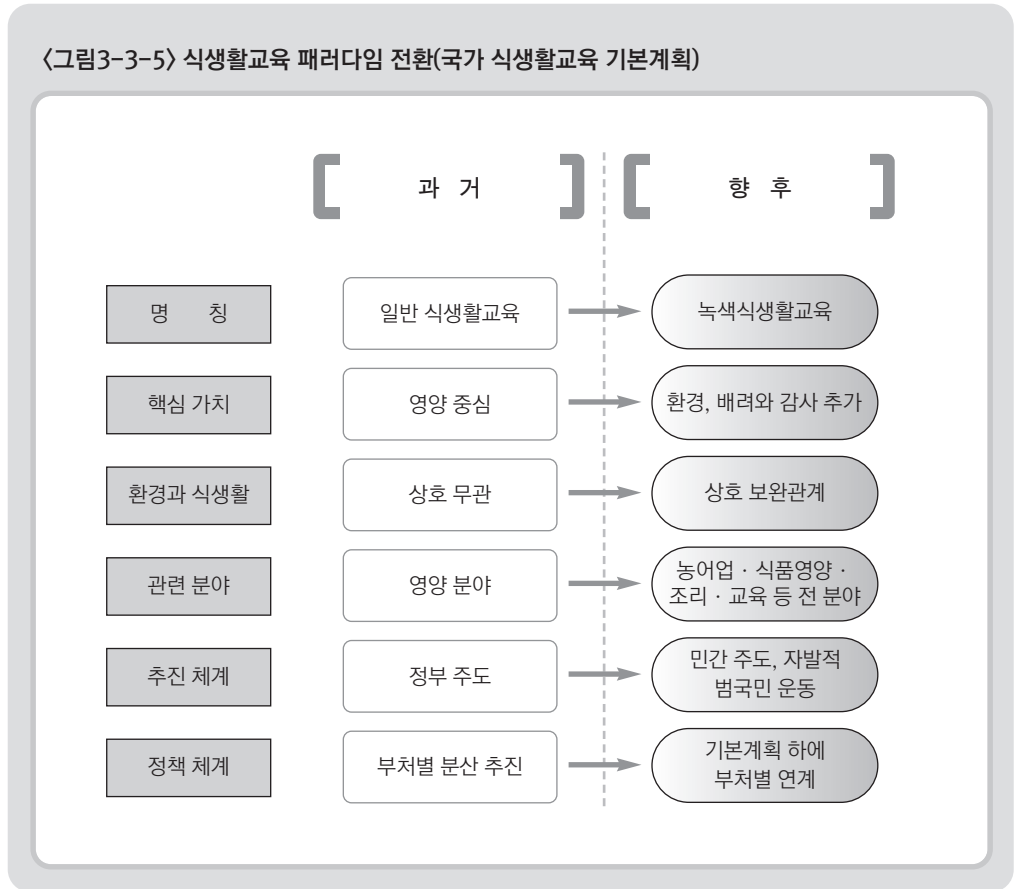


체험 참여율은 목표치 대비 달성률이 현저히 미흡한 상태로 목표 달성을 위한 적극적인 대처가 필요할 것으로 분석되었다.

2. 발전방향 및 로드맵

LOHAS(Lifestyle Of Health And Sustainability)에 대한 국민적 관심을 계기로 녹색식생활교육에 대한 관심은 높아지고 있으며, 이에 따라 식생활교육의 패러다임은 전환되고 있다. 이러한 배경에서 농어업, 식품, 교육, 학계 등 전 분야의 역량을 한데 모아서 국민의

〈그림3-3-5〉 식생활교육 패러다임 전환(국가 식생활교육 기본계획)



올바른 식생활 정립을 위해 노력해야 하며, 기존 영양적 균형 중심의 식생활 교육에서 환경과 배려까지 고려하는 올바른 식생활을 통해 삶의 질을 향상시킬 수 있는 식생활문화 교육을 지향해야 한다.

이러한 새로운 패러다임의 식생활교육을 위하여 ‘식생활교육지원법’ 제정과 ‘국가 식생활교육 기본계획’이 수립 되었고, 이후 민·관 협동으로 녹색식생활교육을 위해 다양한 사업이 수행되어 의미있는 성과들을 이루어냈다. 그러나 전반적으로 아직은 녹색식생활에 대한 개념이 범국민적으로 확산되지 않은 시점이고, 식생활교육을 직접 체험할 수 있는 기회 역시 충분하지 않다. 또한 전국적으로 식생활교육을 위한 네트워크 조직이 만들어지고 있지만, 아직 온 국민을 대상으로 식생활교육 운동을 펼치기에는 부족한 상황이다. 이처럼 지난 3년 동안 식생활교육은 많은 성과가 있었지만, 개선하고 보완해야 할 점들도 많이 나타났다. 따라서 5개년 국가 식생활교육 기본계획의 반환점을 지난 시점에서 식생활교육 전반에 대해 면밀한 고찰과 반성이 필요하다.

이에 1차 국가 식생활교육 기본계획 수립 이후의 지난 3년 동안의 식생활교육 실태 전반에 대한 현황 파악을 통해 식생활교육이 개선해야 할 점 등을 도출하고, 향후 식생활교육이 더욱 발전할 수 있는 방안을 찾아야 하겠다.

1) 식생활교육 인프라 구축 강화

(1) 식생활 실태조사 강화

식생활교육 개선과 로드맵 구상 등을 위해서는 식생활 전반에 대한 정확한 실태조사가 선행되어야 한다. 국가 식생활교육 기본계획에서는 매 3년마다 국민의 식생활 전반에 대한 ‘식생활 실태조사’를 실시하도록 하고 있다. 또한 복지부가 정기적으로 실시하고 있는 ‘국민 건강영양조사’에 환경·식생활체험·전통 식문화 내용을 추가하여 식생활 실태조사를 병행 실시하도록 하였다.

이에 따라 ‘식생활 실태조사’는 2011년에 실시되었으나, ‘국민건강영양조사’에 환경·식생활체험·전통 식문화 내용이 추가되지 않았다. 또한 2011년 식생활 실태조사에서도 조사 방법, 표본추출, 질문문항 선정 등에 있어서 조사를 강화·보완해야 할 필요성이 나타났다.

특히 성과지표와 일치되지 않는 조사문항도 있었으며, 식생활지침 실천율이나 음식물쓰레기 인지도 등은 조사대상에서 포함되지 않았다. 때문에 이에 대한 성과를 측정하는데 어려움이 있었다.

따라서 ‘식생활 실태조사’를 보완하거나 ‘국민건강영양조사’와의 병행하여 식생활 실태를 보다 명확하게 파악해야만 한다. 식생활 실태가 명확히 파악되어야만 1차 국가 식생활 기본계획에 대한 정확한 평가와 점검이 가능하며, 이를 기반으로 효과적인 로드맵 수립이 가능하기 때문이다.

또한 기관·단체·지자체별 식생활교육 사업에 대한 정확한 현황 파악이 필요하다. 현재 수많은 기관·단체·지자체에서 식생활교육을 자체 혹은 협력하여 수행하고 있으나 그 범위가 방대하여 정확한 현황파악이 어려운 상태이다. 때문에 범정부차원에서 주기적으로 식생활교육 현황에 대한 조사를 시행해야 한다.

(2) 2차 국가 식생활교육 기본계획 수립

1차 국가 식생활교육 기본계획 수립으로 5년간의 로드맵에 따라 식생활교육을 시행한 4년차에 이르렀다. 남은 기간 동안 기본계획에 따라 식생활교육을 충실하게 추진하는 것도 중요하겠으나, 2차 국가 식생활교육 기본계획 수립을 준비하는 것도 중요하다.

2차 국가 식생활교육 기본계획 수립을 위해서는 식생활 실태에 대한 정확한 분석을 토대로 목표치 달성에 대한 평가와 향후 과제를 도출해야 한다. 이를 위해서 식생활교육 활동가, 학계, 교육계 전문가들의 다양한 의견을 수렴해야 하며, 추진하고자 하는 사업에 대하여 여러 차례 전문적이고 과학적인 시뮬레이션 등을 통해 교육의 효과가 어떻게 발현될지 연구·분석해야 한다. 또한 식생활교육 선진국들의 최근 사례들을 수집·분석하여 필요한 부분들을 반영해야 한다. 이러한 과정을 통해 새로운 지표와 교육 방향을 제시하고, 그 기초 아래서 2차 국가 식생활교육 기본계획을 수립하여야 할 것이다.

국가 식생활교육 기본계획을 준비하고 수립하기 위해서 국가식생활교육위원회가 상설 운영되어야 한다. 식생활교육은 그 영역이 방대하여 많은 부처·기관간의 연계·협조가 반드시 필요하다. 범국가적 차원의 식생활교육 전개를 위해 구성된 국가식생활교육위원회의 경우 2010년 이후 회의가 개최되지 못하고 있는 실정이다. 때문에 국가 식생활교육 기본계획에

따른 정책수행 상황점검 및 개선대책 등의 마련이 미진하며 식생활교육을 위한 부처간의 협력을 이끌어 내기 어려운 실정이다.

따라서 정기적이고 안정적인 국가식생활교육위원회 개최를 통해 현재 각 부처·기관에서 독립적으로 이루어지고 있는 식생활교육을 유기적으로 부처 간 협력 하에 효율적으로 이루어지도록 해야 한다. 그리고 식생활교육 실태와 추진 현황 등을 지속적으로 점검하고, 효과적인 식생활교육 수행 방안을 마련해야 한다. 이러한 과정이 바탕이 될 때 민관 협력을 통한 국민운동으로서 식생활교육이 활성화 될 수 있을 것이다.

(3) 식생활교육 전문인력 양성 강화

민·관의 적극적인 활동으로 식생활교육이 활성화되고 있으나 식생활교육을 담당할 전문인력은 아직도 턱없이 부족하고, 그 전문성도 떨어지는 것이 사실이다. 또한 현재 식생활교육 강사들은 민간단체들의 자체적인 교육을 통하여 양성되고, 자체 교육수료증만으로 자격을 부여받기 때문에 강사의 수준과 질을 담보하기가 힘들다.

때문에 식생활교육 전문인력 양성을 위해서 ‘(가칭)식생활교육사’ 자격제도가 도입되어야 한다. 식생활교육 전문인력 자격증 제도는 대내외적 적격성 인증을 통한 강사의 질 보증과 전문인력의 동기부여를 위해 필요하다.

그러나 식생활교육 전문인력 자격증 제도 도입을 위해서는 몇가지 고려해야 할 사항이 있다. 먼저 기존 교육시스템으로 배출된 강사인력에 대한 대책이다. 식생활교육을 위해 자발적 노력을 한 기존 강사들에 대해서는 일정한 과정과 시험을 거쳐 민간단계의 인증 절차 후 그 성과를 바탕으로 새로운 국가인증 자격증을 발급해야 할 것으로 사료된다. 다음으로, 식생활교육 전문인력의 무분별한 양성을 방지하기 위한 수단이 마련되어야 한다. 즉 강의만 하기 위한 강사 양성이 아니라 녹색식생활을 실천하는 활동가가 전문인력으로 선발되도록 교육과정과 심사과정이 구체적이어야 한다. 마지막으로 자격증 발급 후 사후관리 및 책임을 담보할 수 있는 방안이 마련되어야 하며, 지속적인 사후 교육과 활동 기회를 제공할 수 있어야만 한다.

이러한 문제점을 해결하기 위해서는 먼저 식생활교육기관과 자격증 인증기관의 긴밀한 협력이 필요하다. 이를 통하여 전국 표준 커리큘럼과 응시자격요건, 자격증 단계 설정, 심사

자격요건, 심사기준 등을 엄밀하게 마련해야 한다. 또한 강사 이력관리를 통해 일정 경험 이상일 경우에 한하여 응시자격을 부여해야 하며 자격을 부여받은 경우에도 승급 단계를 설치하여 지속적 보수교육을 수강하도록 유도해야 한다. 그리고 자격증에 발급기관을 명시하여 끝까지 보수 책임을 지도록 하며, 우수 식생활교육기관에 인센티브 등을 부여하여 선의의 경쟁을 유도할 필요가 있다.

그리고 식생활교육의 인프라 확대를 위하여 식생활교육기관의 지정을 확대해야 한다. 식생활교육기관 지정은 2010년 16개, 2011년 5개, 2012년 5개로 정부지원 부족 등으로 지정 신청 수가 감소하며 한계를 보이고 있다. 때문에 정부는 국가식생활교육기관의 지정과 육성을 위하여 식생활교육 관련단체들이 교육기관으로 더 많이 참여할 수 있도록 지원해야 한다. 또한 효율적인 교육과정 운영을 위한 교육 관리 및 평가체계를 도입하여 교육 운영 매뉴얼을 보완하고, 성과지표 적용 및 결과에 대한 피드백과 함께 교육기관의 역할 수행에 대한 평가가 도입되어야 한다.

가. 식생활교육지원센터 지정

식생활교육을 전국적 국민운동으로 전개하기 위해서는 식생활 관련 단체, 농어업인, 소비자단체 등의 연대가 활성화되어야 하고, 민간단체에 대한 지원이 투명하고 명확하게 이루어져야 한다. 이에 민간단체의 식생활교육 사업추진에 대한 효율성·투명성 제고를 위한 ‘식생활교육지원센터’ 도입을 위해 식생활교육지원법(2011.11.22. 황영철의원 대표발의)과 시행령(2012.5.22.)을 개정하였다.

그동안 식생활교육 사업을 추진해왔던 ‘식생활교육국민네트워크’등 민간단체가 법적 지위가 없어 민관 거버넌스 역할과 민간단체를 모두 아우르는 협의체로 발전하기에 제약이 있었다. 때문에 민관 거버넌스로서 역할을 수행하고 있는 식생활교육 단체를 법적 기구로 명확하게 지정하여 민관 거버넌스와 민간단체 협의체로서의 위상과 역할을 명확하게 정립하고, 그에 필요한 지원을 투명하게 함으로써 식생활교육운동이 보다 활성화될 수 있게 하기 위하여 ‘식생활교육지원센터’ 도입이 이루어졌다.

2013년부터 추진되는 ‘식생활교육지원센터’(식생활교육지원법 25조 2항)는 국가 및 지자체 식생활 정책이 사회 모든 분야에 구현될 수 있도록 정부(지자체)에서 지정하여 운영

하는 민간기관으로서 정부 식생활 정책사업 수행 및 정부와 민간단체간 연계고리로서 거버넌스적 기능을 수행하게 된다. 주요 역할로는 식생활 관련 단체의 활동에 대한 정보 수집 및 제공, 협력망 구축, 지역 농수산물 교육·홍보, 지역 특성에 맞는 식생활 프로그램 개발 등 지원, 지역 식생활 실태조사 및 개선방안 연구, 학교에서의 식생활교육 지원 등 식생활교육 활성화를 위한 사업 등이 있다. 또한 지원센터에서는 중장기 식생활교육 방향을 설정하고, 교육 프로그램을 개발·보급하며, 박람회 등 사업을 수행하게 된다. 지원센터의 사업 예산 및 운영비의 일부분을 정부와 지자체의 지원을 받게 되며, 농식품부 및 지자체에서는 지원센터 사업 수행 전 과정에 대해 점검을 실시하게 된다.

새롭게 도입되는 식생활교육지원센터는 법적 지위와 위상에 따라 식생활교육을 보다 활성화시키기 위해 노력해야 한다. 민관 거버넌스로서 정부의 식생활교육 추진 정책을 보다 적극적으로 이끌어야 하고, 식생활교육 관련 기관 및 단체의 결속력 있는 연대를 유도하여 식생활교육운동의 다양성과 자발성을 기초로 국민 속으로 깊게 파고 들어가는 생명력 있는 민간운동을 이끌어야 할 것이다. 중앙 지원센터에서는 시·도 및 시·군·구 지원센터와 협력 체계를 구축하고 사업을 지원해야 하며, 통합정보시스템을 관리·운영하고, 식생활교육과 관계된 단체·기관들을 모두 포괄하는 협의 기구 운영을 통해 식생활교육운동이 전국민적 운동으로 활성화될 수 있도록 하는 초석이 되어야 할 것이다. 또한 정부는 중앙 식생활교육 지원센터 뿐만 아니라 각 지자체에 지원센터를 최대한 빨리 설립하도록 지원하여 식생활교육 운동이 지역곳곳으로 확산될 수 있도록 하여야 할 것이다.

(4) 식생활교육 전문연구기관 설립 필요

새로운 패러다임인 녹색식생활교육은 영양, 환경, 농어업, 교육 등 그 범위가 방대하여 식생활교육 전문가들이 많지 않고, 축적된 연구 성과도 미진하다. 또한 현재 진행되는 식생활교육에 관련한 연구는 부처·기관별로 필요에 따라 독립된 용역으로 이루어지거나 학계·민간단체 자체 내에서 간헐적으로 이루어지고 있는 실정이다. 이로 인하여 연구성과가 높지 않고, 그 범위도 한정적이다.

이러한 이유로 녹색식생활교육에 대한 연구자료를 찾기도 어렵고, 명확하게 정립된 이론도 부족한 형편이다. 또한 각 기관·단체에서 이루어지는 식생활교육도 통일성이 부족하다.

한 예로 비만, 고혈압 등 ‘생활습관병’은 가정의 건강과 국가의 기반을 흔드는 미래의 재앙이 될 수 있다. 외국의 경우 ‘생활습관병’에 대해서 그 심각성을 주목하여 국가적인 연구를 통해 이미 개념이 정립되어 있으며, 이를 해결하기 위한 정책들이 시행되고 있다. 하지만 우리나라의 경우 이에 대한 제대로 된 연구가 전무한 실정이다.

때문에 식문화와 식생활교육에 대한 연구를 수행하는 전문연구기관의 설립이 절실히 필요하다. 식생활교육 전문연구기관을 통해서 ‘식(食)’의 중요성에 대한 확고한 이론을 정립하고, 녹색식생활교육이 사회적·경제적으로 어떠한 가치를 갖는지 연구하여 이론적 배경을 확고히 해야 한다. 또한 식생활교육에 관한 구체적인 프로세스를 마련하여 전문적이고 표준화된 교육 프로그램의 개발·보급을 통해 다양한 방식의 식생활교육들이 큰 흐름 속에서 시너지효과를 낼 수 있도록 해야 한다.

이러한 식생활교육 연구기관은 민간차원에서 추진하는 것은 현실적으로 어려움이 많기 때문에 국가 차원의 R&D 분야로 책정하여 추진해야 한다. 식문화·식습관은 대한민국의 미래를 책임지는 가장 중요한 문화이자 산업이며, 복지의 근간이다.

(5) 지역 추진체계 정립 강화

식생활교육은 중앙부처의 적극적인 지원과 민간단체들의 적극적인 활동이 우선되어야 한다. 그러나 풀뿌리 민주주의인 지방자치가 정착된 우리 사회에서 식생활교육의 가장 중요한 일 주체는 자치단체라고 할 수 있다. 지방자치단체에서 식생활교육이 뿌리내리고 활성화 되기 위해서는 식생활교육조례가 전 시·군·구에 제정되어야만 한다. 그러나 아직까지 기초자치단체의 조례 제정률이 10% 초반에 그치고 있는 것은 문제이다. 또한 국가 식생활교육 기본계획에서는 지역 식생활교육위원회 구성과 지역 식생활교육 기본계획을 수립하도록 하고 있다. 그러나 2012년 현재 4개 시·도(인천, 경기, 전남, 제주)와 1개 시·군·구(과천)에 서만 지역 식생활교육위원회가 구성되었으며, 지역 식생활교육 기본계획 역시 11개 시·도에서만 수립되었고, 기초자치단체는 수립된 곳은 없는 상황이다.

따라서 지역에 식생활교육네트워크의 결성과 함께 조례를 제정하고, 식생활교육위원회를 구성하여 지방자치단체마다 특성을 감안한 식생활교육 기본계획을 수립하여야 한다. 인천, 과천 등의 예에서 보듯이 식생활교육에서의 지자체의 역할은 크고 중요하다. 때문에

조례 제정 등을 통해 지자체가 식생활교육에 적극적으로 지원, 참여하도록 중앙정부의 예산 지원, 추진 성과에 대한 인센티브 지원 등 지원 정책이 필요하며, 시·군·구 네트워크 결성을 서둘러서 전국민을 대상으로 식생활교육을 시행할 수 있는 인프라를 구축해야 한다.

(6) 대국민 홍보 강화

국가 식생활교육 기본계획 수립 이후 식생활교육에 대한 다양한 홍보를 통하여 국민적 인지도는 확대되었으나 아직까지도 녹색식생활에 대한 구체적인 인지도는 낮은 상태이다 (2011년 식생활 실태조사, 녹색식생활 의미 고인지자 13.1%).

때문에 식생활교육 실천지침 등 구체적인 내용에 대한 홍보를 강화해야 하며, 전 국민을 대상으로 포괄적이고 종합적인 홍보를 진행해야 한다. 지상파 방송사 및 주요 신문사와 연간 공동 캠페인을 추진하는 등 여론조성에 주력해야 한다. 젊은 층 참여 확대를 위해 온라인 홍보(블로그, SNS 등)를 강화해야 한다. 또한 자연스럽게 국민생활 속 실천이 될 수 있도록 홍보의 전략적 시기와 장소를 고려하여 전국에서 동시에 홍보를 위한 캠페인을 수행해야 한다. 이러한 활동을 통해 녹색식생활에 대한 인지도를 2010년 38.1%에서 60%대로 높여야 하고, 지침 실천율도 40%대로 높여야 할 것이다.

2) 환경친화적인 식생활 기반 강화

(1) 환경친화형 식생활 교육 강화

국가 식생활교육 기본계획의 성과지표 중 푸드마일리지 인지도는 목표대비 4.5%(목표:40%, 달성:14.7%)로 아주 낮은 목표 달성률을 보여 시급하게 보완해야 할 부문으로 나타났다. 푸드마일리지 인지도 제고를 위하여 푸드마일리지에 대한 교육과 홍보를 강화해야 하며, 일부 제품에만 표기되어 있는 푸드마일리지를 더 많은 품목에 확대시켜 푸드마일리지에 대한 인식을 확산시켜 나아가야 한다.

푸드마일리지 교육을 위한 콘텐츠는 마련되어 있는 상태이나 이에 대한 홍보와 활용이 부족하여, 교육 현장에서 활발하게 이용되지 못하고 있다. 따라서 개발된 교육 콘텐츠의 홍보와 활용에 보다 적극적인 노력을 기울여야 한다. 푸드마일리지 인지도가 높아져서 로컬

푸드 이용이 확대되면 상대적으로 친환경농산물 이용도 높아지고 유통에 필요한 에너지도 감소함으로써 지구온난화로 인한 환경문제 해소에도 기여하게 될 것이다.

또한 다양한 식생활교육과 체험을 통해 환경적 측면에서 음식물쓰레기에 대한 관심도 증대시켜야 한다. 음식물쓰레기로 인하여 연간 8천억원의 처리비용과 20조원 이상의 경제적 손실이 발생한다. 음식물쓰레기 줄이기 캠페인이 현재 환경부와 지자체를 중심으로 이루어지고 있기는 하지만 전 국민적인 관심과 호응은 아직 부족하다. 반면 ‘런던협약’으로 인해 2013년부터는 음식물쓰레기의 해양투기가 금지되어 쓰레기 대란이 우려되는 상황이다. 때문에 정부와 지자체의 협조 하에 식생활교육 관련 단체들이 중심이 되어 음식물쓰레기 줄이기 캠페인에 적극 나서야 한다.

(2) 친환경 농식품 생산·공급 확대

친환경 농산물에 대한 관심이 높아지면서 화학비료와 농약의 사용량이 줄어들고 친환경 농산물의 생산이 확대되고 있다. 그러나 여전히 화학비료와 농약이 과다 사용되고 있으며, 친환경 농산물 생산 비중은 낮은 편이다. 때문에 친환경 농식품 생산과 공급을 확대하기 위하여 친환경 농식품 생산기반 조성과 유통 시스템 조성이 필요하다. 또한 생산자와 소비자들에게 다양한 교육을 통해 지속가능한 농수산, 환경친화적인 소비, 건강한 생활을 위해 친환경 농산물이 중요함을 인식시켜야 하며, 현재 친환경 인증시스템의 소비자 인지도와 신뢰도를 높여야 한다.

이를 위해 친환경농업생산 기반조성과 친환경농산물급식지원센터를 보다 확대해야 한다. 이를 위해 완주 고산의 광역친환경농업단지, 당진시 학교급식지원센터 등의 사례를 전파하여 지자체에서 벤치마킹하도록 유도하여야 한다. 또한 일부 지자체에서 시행하고 있는 녹색매점을 전국 초·중·고등학교에 확대 시행하고, 지역 농협 등과 친환경 과실류 공급계약을 체결하게 하여 자라나는 청소년들이 아침 결식을 방지하고, 몸에 좋은 과일을 섭취할 수 있는 여건과 친환경 농산물이 소비될 수 있는 기반을 마련해야 한다.

(3) 지역 농수산물 사용 활성화 기반 조성

환경친화적인 식생활 확산을 위해서는 국민의 올바른 식생활에 대한 인식 제고를 통하여

생산자와 소비자 간의 상생적 네트워크를 형성하고, 로컬푸드 시스템의 구축을 통해 근거리 농수산물의 이용 증대와 지역음식문화를 활성화시켜야 한다.

이미 일부 지자체에서는 로컬푸드 시스템 구축을 완료했거나 추진 중에 있으나, 이를 보다 확대·활성화해야 한다. 특히 완주 로컬푸드 직매장 등의 사례를 전국적으로 확대할 필요성이 있다. 지역농산물을 농부가 직접 파는 파머스 마켓은 일본의 경우 전국적으로 1만7천여 개소가 운영되고, 8천8백억엔(약 10조 1천2백억원)에 달하는 매출을 올리고 있다. 또한 일본 농협이 운영하는 파머스 마켓은 전체 파머스 마켓의 약 20%에 달한다. 따라서 우리도 농협 등과의 협력 하에 농민들이 직접 로컬푸드를 판매할 수 있는 매장을 확대해야 한다.

이와 함께 학교급식시스템을 로컬푸드와 같이 운용하는 것이 더욱 효과적이다. 지역에 학교급식지원센터를 확충하여 지역 내 학교에 우수한 로컬푸드를 공급하게 하고, 계약 생산 등을 통하여 지역 농가의 판로 확보와 소득 향상을 도모해야 한다. 그리고 제철 농산물 꾸러미사업 활성화 등 농민과 도시 소비자들의 직거래를 활성화하도록 해야 한다. 정부와 지자체에서는 이러한 로컬푸드 시스템 구축을 위해 예산 지원 등을 통해 적극적으로 나서야 한다.

3) 한국형 식생활 실천

(1) 가정에서의 식생활교육 강화

현재 식생활교육은 학교나 단체, 지역을 중심으로 이루어지고 있으나, 예로부터 식생활 교육의 기본은 가정이었다. 그러나 가족들이 밥상에 둘러앉아 자연스럽게 이루어지던 밥상머리 교육은 그 존재와 의미를 찾기 어려운 현실이다. 하지만 가정에서의 식생활교육은 올바른 식습관을 형성하고, 감사와 배려, 가족과의 정서적 교류, 어른에 대한 공경 등 식사예절을 배울 수 있는 기회를 제공하기 때문에 매우 중요하다. 따라서 바람직한 가정의 식생활 교육 활성화를 위하여 많은 노력을 기울여야 한다.

이를 위하여 현재 일부 시범적으로 실시하고 있는 학교에서의 아침밥 먹기 캠페인을 전국적으로 학교와 기업 등으로 확대하는 방안을 마련해야 하며, 아침식사의 우수성 및 간편한 아침식사 레시피 홍보를 더욱 확대하여야 한다.

또한 가정에서의 식생활교육 실천을 위한 캠페인이 부처별로 각각 시행되고 있는데 이를 연계하고 통일해야 한다. 현재 국가 식생활교육 기본계획에서는 매월 1, 3주 일요일을 ‘가족 밥상의 날’로 정하고 있고, 매년 4월은 식생활교육의 달로 정하고 있다. 한편 여성가족부에서는 매주 수요일을 ‘가족 사랑의 날’로 정하여 가족이 함께 식사하고 시간을 보내도록 하고 있다. 또한 유사한 내용의 국가식생활모형을 농식품부에서는 ‘녹색물레방아’, 복지부에서는 ‘자전거 모형’으로 각각 만들어 사용하고 있다. 이처럼 취지와 목적이 유사하거나 동일한 정책들이 부처나 기관마다 달라서 국민들에게 혼란을 주고 있으며, 이로 인하여 국민들에게 효과적으로 확산되는데 장애요인이 되고 있다. 이러한 정책과 캠페인에 국민이 동참할 수 있도록 부처간 협력 하에 명칭, 방향과 지정일 등을 통일하여야 할 것이다.

(2) 어린이집·학교에서의 식생활교육 강화

어렸을 때의 식습관이 개인 건강을 좌우하는 기초가 되고 나아가 의료비 절감에도 영향을 미치므로 어린이집·학교에서의 식생활교육을 더욱 강화해야 한다. 식생활교육의 현실화를 위해서는 일부 과목만의 교육프로그램을 넘어 학교 교육과정에 통합적용되도록 하고, 일회성에 그치고 있는 농촌 체험활동도 근본적인 개선이 필요하다.

현재 실과와 가정 위주의 교과 중심 교육을 통한 식생활교육은 이수학년이 제한되고, 주당 2시간 단위에 그치고 있다. 때문에 학생들의 확산적 사고와 생활에서의 높은 밀착력을 위해 교과간 통합 적용이 필요하고, 급식시간 및 영양교사와의 통합접근을 위한 비교과 통합 적용도 필요하다. 또한 현재 농촌체험활동이 일회적이고, 대부분 수확하는 과정을 보는 것에 그치고 있기 때문에, 심을 때부터 함께 참여하는 지속적인 체험활동을 통해 먹을거리와 생산자에 대한 감사하는 마음과 식생활의 중요성을 몸소 깨닫게 해야 한다.

또한 교육 과정에서 전문적 지식을 갖춘 교사, 영양(교)사 등 식생활교육 전문가를 배치하고, 이론교육과 실습교육이 병행될 수 있도록 시간 및 장소를 제공하도록 해야 한다. 학교마다 요리실습을 위하여 조리실습실을 설치해야 하고, 텃밭·장독대 등도 설치하여 체험학습 공간을 확대해야 한다.

4) 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활

(1) 식생활 체험교육 기회 확대

현대사회의 식생활은 바쁜 일상생활로 인해 매우 간편화, 획일화되어 있으며, 이러한 음식들의 섭취로 발생하는 생활습관병 증가를 막기 위해서는 올바른 먹을거리에 대한 인식 제고가 절실히 필요하다. 먹을거리에 대한 이해를 높이고, 생활화하기 위해서는 피상적인 지식 교육만으로 불가능하기 때문에 적극적인 체험과 경험을 통한 지행합일적 교육이 반드시 필요하며 이러한 교육을 받을 수 있는 기회도 확대해야만 한다.

그러나 국가 식생활교육 기본계획 수립 이후 식생활교육에 대한 인지도는 확대되었으나 식생활교육 체험은 오히려 2009년에 비해 2011년에 1%포인트 감소하였다(2011년 식생활 실태조사). 식생활 교육체험 기회는 산술적으로는 증가한 것이 사실이나 모든 국민들을 대상으로 하기에는 아직도 턱없이 부족한 상태이다. 우수농어촌체험공간의 경우 지정 이후 운영과 관리에 대한 정부지원 부재 등으로 2011년 50곳이 지정되었으나, 2012년에는 5개에 그쳤다. 때문에 식생활교육 체험 기회를 확대하기 위해 우수 농어촌 식생활 체험공간 등의 교육 인프라를 확대해야 한다.

또한 체험교육의 활성화를 위하여 학교농장, 교육농장, 농어촌 체험마을 그리고 생활 속의 시민텃밭이나 옥상 정원 등 도시농업을 확산시키는 노력이 필요하다. 기존에 시행되고 있는 체험학교, 체험과정, 텃밭가꾸기 등을 통한 체험을 확대하여 모든 어린이집, 학교에서 시행될 수 있도록 해야 하며, 일회성이 아니라 생활화될 수 있도록 지속적인 교육 지원이 필요하다. 또한 현재의 체험교육이 농식품부, 농진청, 교과부, 행안부 등 각 부처·기관별로 각각 운영되는 것을 부처간 협력을 통하여 운영의 효율을 높여야 한다. 지역에서는 향토음식의 활성화 방안을 모색하고 향토음식을 연계한 학교급식 모델을 개발하여 보급해야 하며, 지역 주민들이 교육에 쉽게 접근할 수 있도록 지역사회의 기반을 마련해야 한다.

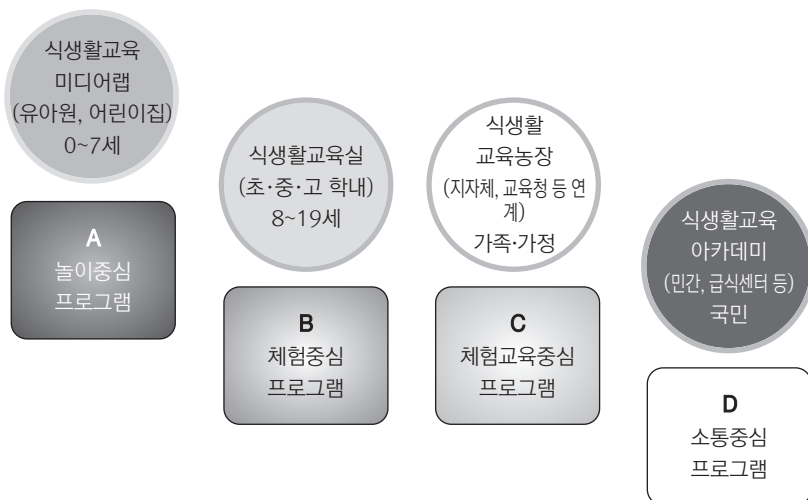
(2) 식생활 체험교육의 범국민적 확대

식생활교육은 다양하게 전개되어 오고 있으나, 아직까지는 식생활교육이 유아·학생을 대상으로 주로 이루어지고 있는 실정이다. 물론 식생활교육의 주요 대상이 자라나는 아이

들이 되는 것은 타당하며, 이들을 대상으로 한 식생활교육은 더욱 강화되어야 한다. 그러나 식생활교육이 범국민운동으로 자리잡고, 국민 모두의 삶의 질 향상에 기여하기 위해서는 모든 연령층을 대상으로 식생활 체험교육을 확대해야 한다.

유아원·어린이집의 영유아는 놀이중심의 체험 프로그램을 통해 교육해야 하고, 초·중·고등학생을 대상으로는 교내 텃밭이나 농어촌 체험을 통해 농산물이 어떻게 우리 식탁까지 이르는지를 체험하고, 교내 설치된 조리실습실에서 직접 전통요리를 해 보는 등 체험을 중심으로 한 프로그램을 통해 교육해야 한다. 가족들을 대상으로 교육하기 위해서는 광역자치단체별로 1개 이상의 식생활교육농장이 있어야 한다. 식생활교육농장은 현재 농촌진흥청의 농촌 교육농장에서 보다 발전된 것으로 프랑스 교육농장과 유사한 모델로서 가족 모두가 함께 농업 자연학습, 농업 체험학습, 지역요리 체험을 할 수 있는 곳이다. 일반 시민들을 대상으로는 민간이나 급식지원센터에서 운영하는 식생활교육아카데미를 통하여 교육해야 한다. 이곳에서 소통 중심의 프로그램과 체험을 통해 시민들에게 식생활교육의 중요성과 필요성을 교육해야 한다.

〈그림3-3-6〉 대상별 식생활교육 추진방안(안)



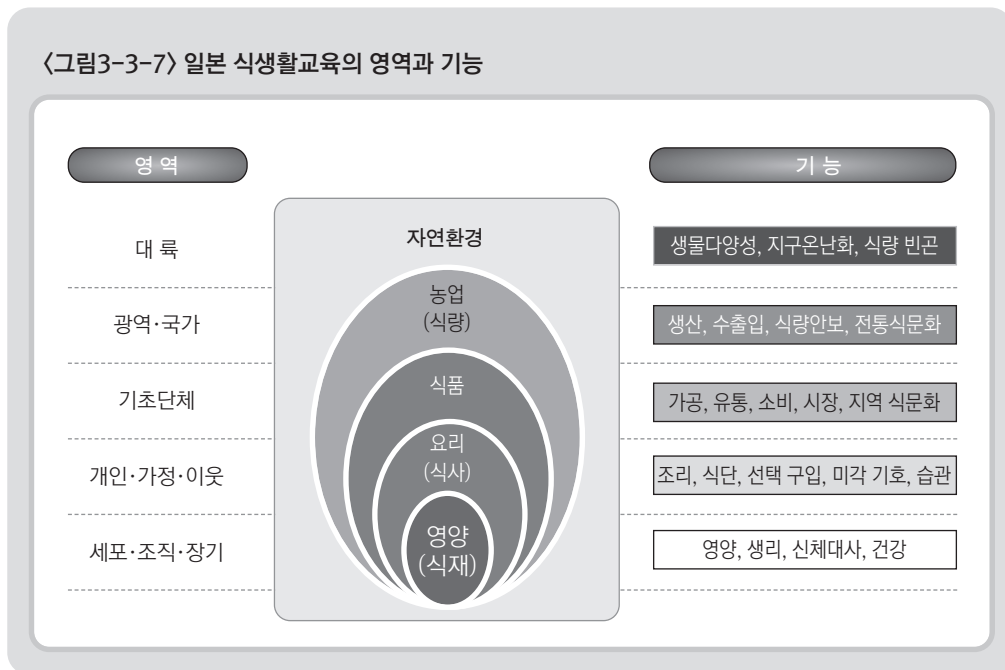
5) 제언

식생활문화는 각 민족, 나라마다 자연적, 환경적 요인에 따라 우수한 식문화를 형성해 왔기 때문에 그 정체성, 독창성을 존중해야 한다. 그러나 무분별한 세계화로 인하여 식생활문화의 다양성이 사라지면서 많은 나라들에서 획일화된 식습관으로 인한 질병이 많아지고, 환경오염 등 수많은 부작용들이 나타나고 있다. 반면 세계화로 인해 식량주권을 빼앗긴 개발도상국들은 국제 곡물가 상승으로 인한 식량 수급 불균형으로 식량부족이 심화되어 8억명 이상의 인류가 배고픔에 허덕이고 있다.

일본의 식생활교육에서는 그 영역을 영양>식사>식품>농업>환경의 범주로 그 영역을 정하고 있다. 건강은 식생활을 통해 이루어지고, 식생활은 식품의 가공·유통·소비와 지역의 식문화에 의해 영향을 받으며, 식품을 공급하는 것이 바로 농업이고, 이 농업은 자연환경과 식량안보에 큰 역할을 하고 있는 것이다.

이러한 사고는 우리에게 시사하는 바가 크다. 대한민국 정부구조는 부처별로 명확한 업무

〈그림3-3-7〉 일본 식생활교육의 영역과 기능



배정을 통해 효율성과 책임성을 높이고 있다. 그러나 현대 사회에서는 모든 산업·문화가 복합화되면서 구조적으로 그 영역과 역할의 명확한 구분이 어렵게 되었다. 식생활이 바로 이러한 복합화된 특성을 명확하게 보여주고 있다. 때문에 식생활교육에 대하여 한 두개의 부처에서 특정한 목적만을 가지고 정책을 시행한다면 그에 대한 부작용은 클 수 밖에 없다. 이러한 부작용은 이미 생활습관병, 환경오염 등을 통해 드러나고 있다. 이러한 이유에서 식생활교육에 대한 범부처적인 공조와 연계가 반드시 필요하다.

우리나라는 급속한 경제 성장으로 삶이 윤택해지면서 필요 이상의 음식물 섭취로 인한 잘못된 식생활로 접어들었다. 지나친 과식, 육식 위주 식생활, 무분별한 식품 첨가물, 높은 나트륨 함량, 탄산음료 범람 등은 비만을 불러 일으켰고, 이는 단순한 개인적인 문제만이 아닌 사회적 문제가 되어 가고 있다. 현재 아토피로 고생하는 아이들의 숫자가 점점 증가하고 있는 것도 이러한 식생활과 무관하지 않다. 비만을 유발하는 탄산음료 등에 부과되는 비만세가 덴마크와 프랑스 등에서 시행되었던 점을 상기할 때 이제 비만문제를 극복하기 위해서는 개인의 의식만으로는 한계가 있다. 이는 저소득층 자녀들의 비만율이 급속하게 높아진 점을 볼 때 더 명확해진다(2008년, 한국비만학회). 고소득층에서는 웰빙음식, 채소·과일 등을 많이 섭취하는 반면 저소득층에서는 고당분의 탄산음료와 고염분의 패스트푸드 등을 보다 많이 섭취하기 때문에 발생한 현상으로 부모나 사회로부터 적극적인 관리를 받지 못하는 저소득층에서 비만의 문제가 더욱 심각한 것이 현실이다.

현대는 고령화 사회이다. 젊은 시절 건강하지 못한 식문화는 늙어서 병을 가지고 있는 시간을 길게 만든다. 고령화 시대에 비만으로 인한 고혈압, 당뇨병, 고지혈증, 동맥경화, 심장병 등은 개인의 고통 뿐만 아니라 가족의 고통, 가정 경제의 파탄을 불러 일으키고, 사회적 비용을 높인다. 때문에 현재의 식생활이 계속된다면 우리의 미래를 어둡게 만들지도 모른다.

건강은 1~2년 사이에 만들어지는 것이 아니며, 개인의 건강에 영향을 주는 요인은 다양하다. 개인의 생활양식(식생활, 음주, 흡연, 운동, 휴식 등), 생물학적 요인, 환경적 요인, 그리고 의료 서비스에 따라 달라질 것이다. 이 중에서 식생활을 포함한 개인의 생활양식이 개인의 건강을 가장 크게 좌우하는 요인으로 작용한다. 따라서 생애주기별로 철저한 건강관리가 필요하다.

그러나 건강 문제를 개인 문제로만 한정할 때 시대적, 환경적인 요인으로 인하여 그 해결은 요원해 질 것이기 때문에 국가적인 보건, 의료에 대한 정책적 뒷받침이 있어야 한다. 특히 건강의 기초가 되는 식생활에 대해서는 국가가 책임의식을 가지고, 비만세 부과나 불건전한 식품 유통의 제한 등 적극적인 개입을 통해 해결을 모색해야 한다. 또한 개인의 올바른 선택을 통해 건강을 유지할 수 있도록 바람직한 식생활교육을 확대해야 할 것이다.

‘육식의 종말’(제레미 리프킨)에서는 미국 곡물의 70%를 소를 비롯한 가축이 먹어치우고, 이는 굶주리고 있는 수 억명의 인류를 먹여 살릴 수 있는 양이며, 육식으로 인해 생태계가 파괴되고 인간은 온갖 질병에 시달리고 있다고 말하고 있다. 이제 우리는 지나친 과식과 함께 동물성 단백질과 지방 위주의 육식을 지양하는 식생활을 해야 할 것이다. 이것은 우리의 건강 뿐만 아니라 배고픈 인류와 환경까지도 생각하는 바람직한 식생활이 될 것이다.

“You are what you eat!”라는 말이 있다. 결국 우리가 섭취한 음식에 따라서 우리의 모든 것이 좌우된다. 서구화된 식생활로 인해 우리나라의 우수한 전통 식생활도 위기에 처해있고 이로 인해 건강문제, 환경문제 등이 증가하고 있다. 이러한 문제점을 해결하기 위하여 가장 쉽게 접근할 수 있는 방법은 교육을 통한 실천이다. 이러한 식생활교육 운동의 중심에는 ‘식생활교육국민네트워크’가 있어야 한다. 운동은 정부나 지자체가 하는 것이 아니며, 그 주체가 시민이 되어야만 파급력과 힘이 있다.

우리가 지구를 물려줄 후손들의 유산은 지금 우리가 어떻게 먹느냐에 따라 결정되고, 지구의 미래는 지금 우리가 어떻게 먹느냐에 따라 결정될 것이다. ‘음식이 세상을 바꾼다’는 식생활교육국민네트워크의 슬로건처럼 나와 가족, 이웃과 더불어 더 나은 건강과 환경을 유지하기 위해서 우리가 먹는 것을 다시 한 번 되돌아 볼 필요가 있다.

〈표3-3-2〉 국가 식생활교육 기본계획 추진일정

부문	추진과제	세부실천과제	2010	2011	2012	2013	2014
① 식생활 교육 인프라 구축	법령 체계 정비	• 식생활교육지원법 시행					
		• 식생활교육기관 지정					
	전문인력 양성	• 교육기관을 통한 전문인력 양성					
	녹색 식생활 가이드 마련	• 식생활 실태조사 실시					
		• 녹색식생활지침 개발·보급					
	정보 플랫폼 구축	• 녹색식생활정보 114 구축					
		• 물레방아 식생활 모형 개발·보급					
	추진체계 정립	• 국가, 지역식생활교육 위원회 구성					
		• 지역 식생활교육 기본계획 수립					
		• 식생활교육 조례 제정					
		• 범국민운동조직 활동 지원					
② 환경친화 식생활 기반 구축	환경친화형 식생활 교육 강화	• 환경친화적 식품 소비 활성화 교육					
		• 자원절약 교육 확대					
	환경친화적인 식생활 실천 기반 확충	• 친환경농산물 소비지 판매장 등 지원					
		• 「녹색매점」설치					
		• ‘지역순환형 학교급식시스템’ 구축					
		• 푸드마일리지 정보 제공					
		• ‘식품 탄소표시인증제’ 도입					
		• 건강·검소·고품격 한식세계화 추진					
	가정에서의 식생활 교육 실천 유도	• 가정식생활수첩 배포					
		• 가족밥상의 날 지정					
		• 식생활교육의 달 지정					
		• 생애주기별 등 교육 기회 제공					
③ 한국형 식생활 실천	유치원·학교에서의 식생활 교육 강화	• 식생활교육 교재 제작·보급					
		• 식생활연구학교, 방과후 교실 지정·운영					
		• 교대 녹색식생활교육사업 실시					
		• 녹색식생활지침 반영 교육과정 개정					
	지역에서의 전통 식문화 계승·발전	• 향토음식 자원화(농가맛집 등)					
		• 맞춤형 전통식생활교육 실시					
		• 향토음식연구회 활성화					
		• 한식 우수성 DB 구축, 홍보					
	농어촌 체험을 통한 배려와 감사의 마음 배양	• 우수 농어촌 식생활 체험공간 지정					
		• 농어촌 체험교육 활성화					
		• 농어촌 체험 여행상품 개발					
		• 전 국민 체험 활성화					
④ 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활	식생활 체험 기회 확대	• 학술행사, 페스티벌 개최·지원					
		• 도시농업 확산					
		• 1 교육(체험)농장 갖기 운동 전개					

제4부

부록



- 부록-1. 외국의 식생활교육 사례
- 부록-2. 식생활교육지원법 및 시행령
- 부록-3. 식생활교육 관계기관 및 단체
- 식생활교육지원센터
- 표·그림 색인

2012
식생활교육
백서

부록-1. 외국의 식생활교육 사례

식생활로부터 발생하는 사회문제의 급등은 비단 우리나라만이 아니다. 경제선진국이라고 하는 서양의 각 국들은 이미 기후변화로 인한 식량의 위기, 급격한 산업화로 인한 가공식품·인스턴트식품·패스트푸드 등의 범람, 식생활습관에 기인한 국민건강 악화 등을 심각한 사회 문제로 받아들이고 국가차원의 식생활 관련 정책을 추진하고 있다. 특히, 어린이의 건강과 미각 등은 국가의 미래에 중대한 영향을 미치는 요인으로 판단하여 많은 관심과 노력을 기울이고 있다. 식문화가 발달했다는 프랑스와 이탈리아는 어릴 때부터의 미각교육을 통해 지역 전통음식을 맛보고 식문화를 체험하며 농업·농촌의 가치를 자연스럽게 깨닫게 한다. 이를 비롯한 다양한 세계 각국의 식생활과 관련된 체험과 교육은 음식과 문화와 농업의 관계를 통합적으로 인식하게 하여 그 나라의 전통식문화와 농업을 발전시키는데 기여하고 있다.

현재 우리나라의 식생활교육은 일본의 ‘식육’ 정책을 연구(2008년)하면서 논의가 활성화 되었고, 이후 ‘식생활교육지원법’ 및 ‘국가 식생활교육 기본계획’ 수립 시에도 많은 부분 벤치마킹(benchmarking)하였다. ‘굴이 회수를 건너면 탕자가 된다’는 속담이 있지만 가보지 않은 길을 가기 위해서는 앞선 발자취를 보고 배우며, 우리의 현실에 적용시킬 방법을 찾는 것이 가장 효율적일 수 있다. 이 백서에 수록된 세계 각 국의 식생활교육 사례가 우리나라의 많은 지역과 현장에서 식생활교육을 추진하고 발전을 도모하는 분들에게 도움이 되길 바란다.

프랑스

프랑스의 식생활교육은 전통적으로 미식과 미각을 중요시하는 교육으로 1971년에 어린이 미각교육을 시작하였다.

입맛이 형성되기 이전에 어린이들의 미각을 발달시키고 식생활 체험학습을 통해 풍부한 감성을 기르고 올바른 인격을 형성하는 것을 추구하고 있다. 또한 미각주간을 설정하여 전국민을 대상으로 식생활교육을 지원해오고 있다.

한편 2011년에는 프랑스식 식문화에 대한 자긍심을 전 국민에게 확산시키기 위해 범정부차원의 ‘국민식생활 프로그램(PNA)’을 운영하게 되었다. 현재까지 프랑스에서 추진해 온 식생활교육방법은 다음과 같다.

1) 미각교육과 미각주간

프랑스는 미각교육을 통해 유아기부터 11세까지에 해당하는 학생들에게 기본적인 맛에 대한 종류별 체험, 식품 분류에 대한 이해, 그리고 다양한 미각 훈련을 위한 조리체험과 식에 대한 지식이나 사고 방법 등을 교육시켜 평생동안 경험할 미각과 식생활 지식을 습득시킨다. 미각 연마를 위해 필요한 조리 체험 실습을 통하여 식사에 대한 영양학적 이해, 식사예절, 식단 구성 등에 대한 창의성을 발휘하도록 도와주고 올바른 식품 선택 및 식행동에 영향을 주며 건강한 전통 식문화의 계승발전을 도모하고 있다. 또한 프랑스 국립과학연구센터와 국립농업연구소의 산하기관에 미각연구센터를 두고 있다. 미각주간은 민관공동기구인 국립식문화평의회가 주관으로 1990년부터 매년 10월 둘째 주에 개최되고 있으며, ‘모든 사람에게 미각을 (La Gout Semaine de Gout)’이라는 슬로건을 걸고 젊은 세대를 중심으로 프랑스의 식문화를 전파하는데 주력하고 있다. 미식 주간의 주요 행사로 초등학교 고학년(10~11세)을 대상으로 3,500명의 베테랑 요리사가 각 학교로 파견

〈그림4-1-1〉 사과와 과일향을 이용한 미각교육실습



되어 요리실습 및 시식회를 포함한 미각조리수업을 실시하고 참가학생에게 교재와 수료증을 수여한다.

미각주간의 목표는 다음과 같다.

- ① 소비자에 대한 미각교육
- ② 맛과 향미의 다양성 교육
- ③ 제품의 원산지와 생산방법, 특이점 등의 투명한 정보 제공
- ④ 기술과 방법 이전
- ⑤ 맛의 기쁨 강조
- ⑥ 지속가능한 생활의 일부로서 식소비태도 격려

또한 2000년 국립식문화평의회가 해산된 이후에는 청소년 교육성을 중심으로 청소년과 어린이를 위한 미각 조리교육 실시와 함께 요리미각예술 5개년 계획(PAC)이라는 식생활교육 정책 수립과 미각 식교육학과 설치 및 미각조리강좌의 확충을 통한 지도자의 육성, 지역 추진체계의 정비 등이 추진되었다.

2001년에는 청소년 건강증진을 위한 국민영양건강계획(PNNS) 5개년 계획이 제정되어 2010년까지 이어져 왔고, 젊은 세대에게 올바른 식품선택법과 건강한 정보 제공을 통해 식품에 대한 교육과 올바른 사회적 환경을 제공하는 것을 강조하고 있다. 또한 학교식사운영 가이드 라인을 만들어 영양 섭취량, 영양 및 미각 교육뿐만 아니라 급식이 삶에 대한 즐거움의 장, 사교의 장, 국제적인 문화의 장임을 배우는 활동을 해오고 있다.

〈그림4-1-2〉 프랑스의 미각주간 식생활교육

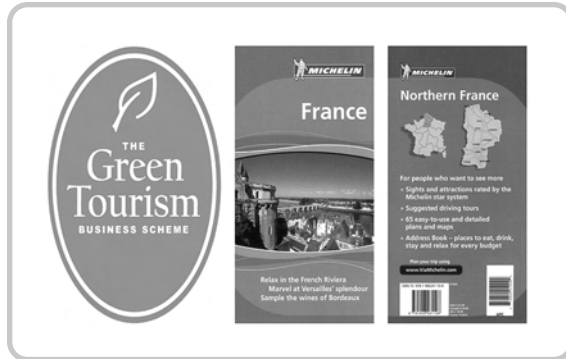


2) 그린투어리즘과 교육농장제도

프랑스의 그린투어리즘 교육은 30여 년 전부터 시작된 농업체험과 지역요리 체험 등을 통해 자연과 농촌을 이해하고 도농 공생의 정신을 체득하는 문화운동이다. 이 교육은 민박농가와 지역문화, 지역요리 등의 프로그램이 패키지화되어 있는 것이 특징이며, 스위스, 이탈리아, 독일에까지 영향을 주었다.

교육농장제도는 초등학생을 대상으로 농업 일일 자연학습과 농업 체험 학습장을 제공하는 프랑스식 식농교육이다. 가족단위의 농촌방문을 통해 농촌체험과 지역요리를 직접 체험할 수 있다. 교육농장은 전국에 약 1천2백여 개가 있으며 농업성, 관광문화성, 농업단체 등이 후원하고 있다.

〈그림4-1-3〉 프랑스식 그린투어리즘



〈그림4-1-4〉 프랑스 교육 농장



3) 분자미식학(Molecular gastronomy) 이론의 도입

분자미식학은 프랑스 국립농학연구소의 생리화학자 엘베테이스(Herves This)가 맛과 조리법을 체계적으로 연구하고 개발한 교육이론이다.

물리, 화학, 식품학, 생물학, 식문화와 요리기술의 융합적 접근을 통한 생리화학적 연구로 조리법을 개발하고 전통요리를 기반으로 새로운 요리를 고안하며 조리과학을 보급하는

데 목적이 있다. 이는 식생활교육의 활발한 전개를 위해서는 다양한 분야와의 연계성이 중요하다라는 것을 보여주는 이론이다.

4) 각종 강연회 및 박람회

식생활교육의 중요성을 인식시키기 위해 식재료, 미각, 조리과학 등 식생활과 관련된 다양한 콘텐츠로 구성된 박람회를 개최하고 있다. 또한 전문가들의 각종 강연회, 토론회, 심포지엄 등을 통한 프로그램도 구성되어 있다.

〈그림4-1-5〉 프랑스 어린이대상 식생활교육 전시회(보나피티에)



5) AMAP(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

AMAP은 프랑스 소규모 농업 보존 연합회다. 이는 미국의 지역공동체 농업을 기반으로 프랑스 남부 지역에서 시작된 단체로서 지역 생산자와 소비자의 직거래를 통해 지속가능하고 환경 친화적인 농업을 추구하는 단체이다.

AMAP은 온라인을 통해 다양한 AMAP 프로젝트, 참여방법, 농장 운영 방법 등에 대한 정보를 제공하고 워크숍도 열고 있으며, 일부 지역에서는 지역 정부와 파트너십을 맺고 재정적인 지원을 받고 있다.

〈그림4-1-6〉 AMAP 교류지 거래



6) 국민식생활 프로그램(PNA)

국민식생활프로그램은 프랑스 농림부를 주축으로 외교부, 환경부, 보건복지부 등 14개 부처가 참여하는 범정부 차원의 프로그램이다. 여기에는 지방자치단체와 민간단체 등이 참여하며 세부 계획들을 실천하고 있다. 이 프로그램은 국민영양프로그램(PNNS)과 저소득층 식량지원프로그램(PNAA), EU의 농촌지역개발프로그램 등과 정책적 조율을 거쳐 추진되고 있다.

이 프로그램의 목표는 첫째, 모든 국민들이 식생활에 쉽게 접근할 수 있도록 하는 것, 둘째, 질 좋은 식품 공급망을 개발하는 것, 셋째, 식품에 대한 정보와 지식을 널리 알리는 것, 넷째, 프랑스 식문화와 요리문화유산을 홍보하는 것이다. 예를 들면 아동들을 대상으로 한 ‘휴식시간에 과일 한 개(un fruit pour la recre)’라는 프로그램을 통해 건강한 식생활에 쉽게 접근할 수 있도록 하였으며, 올바른 식습관 정착을 위해 인기 만화 캐릭터(뱅에루)를 이용하여 텔레비전을 통해 시리즈물을 방송하고, 성인을 위한 식생활 프로그램으로 ‘콩쏘막(Con-sonmag)’등이 인기리에 방영되고 있다. 또한 교육부에서는 학생과 교사들의 올바른 식생활 교육을 위해 ‘에뒤스콜(Eduscol)’ 사이트를 개설하고 있다.

이탈리아

이탈리아의 식생활교육은 슬로푸드와 슬로푸드 운동을 통한 교육으로 잘 알려져 있다. 이탈리아는 다른 어느 나라보다도 자국의 음식문화에 대한 자부심이 높고 가정식에 대한 선호도가 높은 국가였으나, 최근 식생활의 변화로 어린이들이 패스트푸드에 길들여지는 것을 염려하여 슬로푸드 운동이 시작되었다.

슬로푸드 운동은 미국의 맥도널드가 이탈리아 로마에 진출하게 되면서 패스트푸드에 대한 반대에서 비롯된 것으로 1986년 이탈리아의 브라 지방에서 시작되었다. 이것은 식사와

〈그림4-1-7〉 이탈리아의 슬로푸드 운동의 포스터와 전시회 모습



〈그림4-1-8〉 슬로푸드 운동 모습



먹을거리에 대한 행동을 기본으로 식품유통, 지역농업의 활성화, 바람직한 식문화 등을 추구하기 위한 국제적인 운동이다.

또한 슬로푸드 운동본부에서는 미각교육을 담당하고 있으며, 1998년부터는 초등학교에서의 미각교육을 의무화하였다. 슬로푸드 운동과 함께 이탈리아에서 이루어지는 다양한 체험활동은 다음과 같다.

1) 슬로푸드와 슬로푸드 운동

진정한 의미의 슬로푸드란 우리가 먹는 음식으로 맛이 좋아야 하며(Good), 환경을 해치거나 다른 생명체의 권리를 짓밟지 않고 우리의 건강을 위협하지 않는 깨끗한 방법으로 만들어지고(Clean), 정당한 대가를 받으며 만든(Fair) 음식이라고 설명할 수 있다.

〈그림4-1-9〉 다양한 맛의 방주 활동



1/2 cup fragrant extra-virgin olive oil
 1/4 cup finely chopped red onion
 3 large garlic cloves, minced
 3 tablespoons finely diced red bell pepper
 2 tablespoons finely diced Italian (frying) pepper
 1 large, slightly under-ripe plum tomato, peeled with a vegetable peeler, seeded, and finely chopped
 1/2 cup best-quality red wine vinegar
 1 large pinch of sugar, or more to taste

Heat the olive oil in a small saucepan over low heat. Add the onion, garlic, and red and Italian peppers and cook for about 2 minutes to soften, stirring. Stir in the tomato, vinegar, and sugar. Taste for sweetness, adding more sugar as necessary, and cook for another minute. Remove the vinaigrette from the heat, season it with salt and pepper to taste, and let stand for 1 hour. **MAKES ABOUT 1 1/2 CUPS**



슬로푸드 운동은 소멸 위기에 처한 전통음식을 지키고, 품질 좋은 재료를 소비함으로써 소생산자를 보호하고 어린이, 청소년 및 소비자에게 미각교육을 시키는 것을 목표로 하고 있다.

〈그림4-1-10〉 슬로푸드 프레시디아



슬로푸드 운동본부에서

는 여러 가지 행사와 프로젝트를 진행하고 있으며 대표적인 행사는 다음과 같다.

(1) 맛의 방주(Ark of Taste)

맛의 방주는 1996년에 시작된 것으로 잊혀져가는 맛과 음식들을 발굴하고 훌륭한 요리법들을 기록하는 사업이다. 전 세계 각지에서 수집된 500여개 이상의 맛, 요리법, 먹을거리들이 영어, 프랑스어, 이탈리아어, 독일어, 스페인어, 일어 등의 언어로 번역되고 보존된다. 절명 위기에 처해있는 농산물의 품종이나 식재료를 보호하고, 지역 농산물을 직거래 방식으로 생산자와 소비자가 교류하면서 지역농업을 활성화시키고 미각 식문화를 공유하는 운동이라고 할 수 있다.

(2) 슬로푸드 프레시디아(Slow food Presidia)

슬로푸드 프레시디아는 지킴이 활동으로서 소규모 고품질 농산물의 지속적 생산을 위한 토지와 환경을 보존하기 위한 운동이다. 소규모 생산자 보호와 지역경제 활성화를 위한 판로를 개척하고 지역별 관광 프로그램의 개발·보급 활동을 하고 있다.

(3) 살론 델 구스토(Salone Del Gusto)

살론 델 구스토는 1996년 시작되었으며, 이탈리아 토리노에서 열리는 세계적인 슬로푸드 음식 축제로 짝수 해 10월에 개최되며 5일간 열리는 대규모 행사이다. 직거래 방식으로

〈그림4-1-11〉 2012년 국제 슬로푸드 대회 (www.slowfood.com)



좋은 품질의 지역 농산물을 접하고, 진정으로 맛있는 음식이 무엇인지 생각해 볼 수 있는 자리이다.

지역의 유명한 요리 시식회가 열리며 미각 워크숍도 참여할 수 있으며, 2012년 10월 25~29일에는 이탈리아 토리노에서 제9회 국제 슬로푸드대회가 개최되었다.

(4) 테라 마드레(Terra Madre)

테라 마드레는 슬로푸드 협회가 주관하는 전 세계 음식 공동체의 네트워크로 세계 각지에서 대안적 먹을거리 문화를 찾는 생산자들과 공동체들이 지속가능한 농업, 생태계 보호, 지역공동체 활성화를 주제로 토론하고 교류하는 모임 겸 축제이다.

2004년 130개국 5천 명의 생산자들이 모여 공식적으로 출범하였고, 현재는 170개국 네트워크가 형성되었으며, 음식 공동체, 학술단체, 청년, 조리사, 문화 관련자 등 음식 분야에 관련된 모든 이들이 참여한다.

매년 12월 10일에는 전 세계에서 테라 마드레 데이(Terra Madre Day) 행사가 진행되며 이것은 고품질 로컬푸드에 관한 세계적으로 가장 중요한 공동 행사이다.

2012년 행사부터는 살론 델 구스토와 테라 마드레를 대중에게 완전히 개방하였으며 모든 방문자들에게 이탈리아 지역의 맛을 즐길 기회를 제공하였다. 또한 130개국의 생산자와 음식 공동체가 참가하는 950개의 전시관과 300개의 슬로푸드 프레시디아를 접할 수 있었

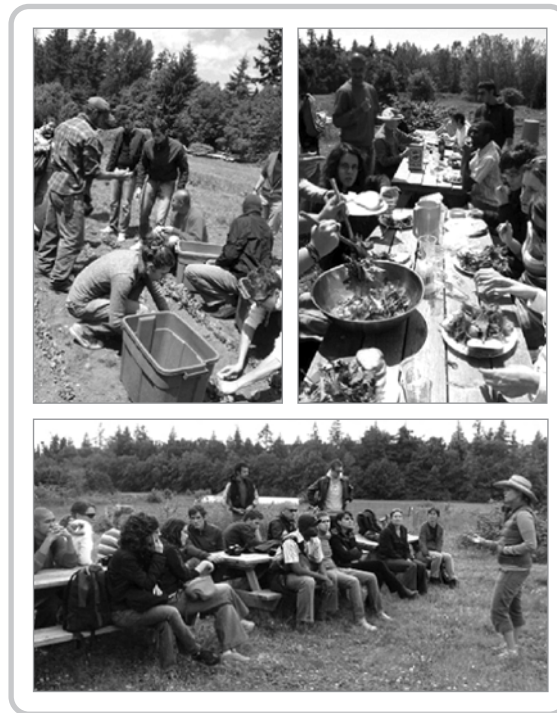
고, 테이스트 워크숍(Taste Workshops), 맛의 극장(Theaters of Taste), 음식 전문가 과정(Master of Food courses) 등 150개 이상의 행사가 진행되었다.

(5) 요리과학대학(University of Gastronomic Sciences)

피어몬테에 소재한 요리과학대학은 2004년 10월 슬로푸드 회장 카를로 페트리니에 의해 세계에서 최초로 설립된 음식과 문화, 역사를 연결하는 음식문화 종합대학이다.

세계 최초로 요리와 농업을 연결시켜 지속가능한 먹을거리를 생산하고 발전시키며, 식생활에 대한 종합적인 과학적 연구와 함께 지도자를 육성하고, 대학원 과정도 도입하여 식생활 이론과 기술을 갖춘 수준 높은 전문가를 양성해 나가고 있다.

〈그림4-1-12〉 요리과학대학 학생들



(6) 슬로푸드 상(Slow Food Award)

맛의 방주 운동을 지원하기 위해 제정한 상으로, 매년 수여된다. 생태계의 다양성 보존을

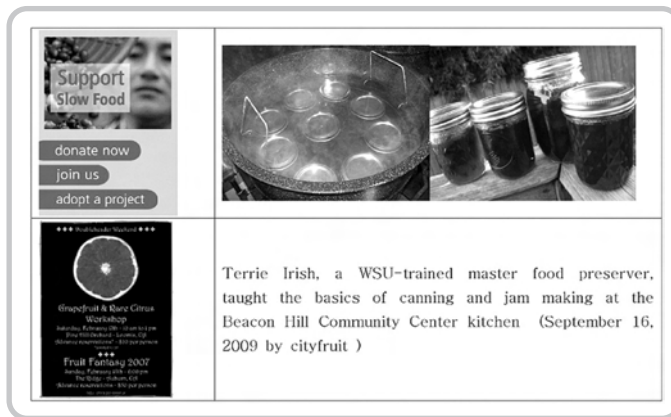
위하여 사라질 위기에 놓인 음식 보존과 생태계 보존에 공헌한 개인, 단체, 마을공동체, 연구소 등을 선정하여 시상한다.

우리나라도 2001년 경남 남해군의 죽방멸치잡이와 멸치상품이 수상한 바 있다.

2) 미각교육센터

이탈리아 슬로푸드 협회에서는 미각교육센터를 발족하여 미각교육에 종사하는 교사 육성 프로그램과 성인 미각 교육프로그램(Master of Food)을 운영하고 학생이나 교사를 대상으로 미각워크숍을 개최하고 있다. 또한 지역 특산품이나 전통 식재료, 유기농 식재료, 와인 등에 관한 전문도서를 확보하고 있으며, 학교의 식생활교육 프로그램, 급식 평가 시스템, 지역과 공생할 수 있는 농업의 홍보 뿐만 아니라 국내외 학교간 정보교류 지원 등을 실시하고 있다.

〈그림4-1-13〉 미각교육



3) 스쿨가든

스쿨가든 프로젝트는 2003년 11월 제4회 슬로푸드 국제협회대회에서 채택되었다.

스쿨가든은 미국에서 실험한 것을 토대로 한 것으로 협회지부가 있는 지역 학교마다 한

〈그림4-1-14〉 스쿨가든



개의 학교농장을 실현하는 것을 목표로 하며, 학생들 스스로 먹을거리를 재배하여 생산물을 맛보고 요리할 수 있게 하였다. 이탈리아에서는 2004년 봄부터 학교농장을 마련하기 위한 시도로 학교 교정에 약 50평방미터의 농원을 만들어 학생들이 직접 농작업에 종사하도록 하였다. 이를 통해 학생들에게 식재료에 대한 흥미를 유발시키고, 노동의 의미와 지구와 생태환경과의 관계도 자연스럽게 습득할 수 있는 계기가 되었다. 현재 전 세계적으로 180개 이상의 슬로푸드 스쿨가든이 운영되고 있다.

4) 내게 먹을거리를 주는 문화 (Cultura Che Nutre)

Cultura Che Nutre 교육 프로그램은 1998년부터 농림부와 각 지방정부들이 시작한 커뮤니케이션과 먹을거리 교육 프로그램 일환으로 시작되었다. 이는 학교에서 영양교육 뿐만 아니라 농식품 체계에 대한 지식을 보급하고 지역적·사회적·문화적 의미를 배우게 되는 프로그램이다.

〈그림4-1-15〉 Cultura Che Nutre의 날 행사



매년 전국 학급별로 내 고장 먹을거리 관련 앨범 만들기 경진대회를 열고 전국을 순회하며 Cultura Che Nutre의 날 행사를 개최한다.

일본

일본에서는 식생활교육을 식육(食育)이라 하여 먹을거리에 대한 교육을 강조하고 있다. 최근 급속한 경제발전에 따라 생활수준이 향상되면서 식(食)에 대한 중요성이 점차 감소하게 되었고, 식에 대한 안전성 문제를 비롯하여 식량의 해외 의존 문제 등이 발생하면서 식을 둘러싼 위기 상황을 맞게 되었다.

이러한 상황변화에 따라 국민 스스로가 먹을거리에 대한 지식과 관심을 갖게 하고 일본 전통 식문화의 계승 및 발전, 농어촌과 농어업의 발전과 활성화를 도모하기 위하여 2005년 6월에 식육기본법을 공포하였고 7월부터 시행하였다.

일본은 제정된 식육기본법에 의거하여 내각부를 중심으로 지자체까지 식생활교육을 추진하고 있다. 2006년 3월에는 내각부내 설치된 식육추진회의에서 1차 식육추진 기본계획을 수립하였다. 이 기본계획은 평생에 걸친 건전한 식생활의 실현을 위해 2006년부터 2010년까지 5년간 시행하는 것으로 식육활동을 중점적으로 추진하기 위하여 식육추진시책에 관한 기본적인 방침, 식육추진 목표에 관한 사항, 각 분야별로 자발적인 식육추진활동 등으로

〈그림4-1-16〉 일본의 식생활교육의 현장



세분화된 사항들을 제시하였고, 범국민운동활성화를 위해 식육의 달과 식육주간을 정하고 있다. 또한 2007년 8월에는 식육추진현황을 파악하고 추진정책을 평가하기 위해서 식육추진평가 전문위원회를 설치하였다.

현재는 2차년도 식육추진 기본계획(2011~2015)을 추진하고 있으며, 이 계획에는 ① 생애주기 단계에 따른 지속적인 식육의 추진 ② 생활습관병 예방 및 개선을 위한 식육추진 ③ 가정에서 함께 하는 식사를 통한 어린이 대상의 식육추진을 중점 과제로 하고 있다.

1) 국가에서의 식육추진활동

(1) 식육월간과 식육의 날 추진

식육추진 기본계획은 매년 6월을 식육월간으로 정하고, 국민들이 식육에 대한 개념을 인지하고 실천하는 것을 목표로 하고 있다. 2011년에는 식육월간 실시요강을 정하였으며, 그 내용은 ① 식을 통한 커뮤니케이션, ② 밸런스가 있는 식사, ③ 바람직한 생활리듬, ④ 식을 소중히 하는 마음, ⑤ 식의 안전을 포함하고 있다.

매월 19일은 식육의 날로 정해 전국 각지에서 식육보급을 위한 심포지엄, 전시회, 강습회, 조리 및 생산 체험활동과 1주일에 1일 이상 온가족 함께 식사하기 캠페인 등을 벌이고 있다.

(2) 다양한 홍보활동

2006년부터 매년 식육추진전국대회를 개최하여 강연회, 심포지엄과 부스별 다양한 전시 등이 이루어지고 있으며, 2010년도에는 전국의 초·중·고등학교를 대상으로 식육추진에 관한 포스터 공모전을 실시하여 각종 홍보매체에 이용하고 있다.

(3) 정부 부처별 식육추진 활동

내각부는 식육에 대한 국민의 이해를 돕기 위해 홈페이지를 운영하고, 포스터나 리플렛 등을 통해 정보를 제공하고 있다. 또한 식육기본법, 식육추진 기본계획에 대한 정보나 정책 등 종합적인 정보를 제공하고 있다. 이 외에도 식생활개선을 위해 노력하는 봉사자들을 위한

식육추진 봉사표창을 실시하고 있다.

문부과학성에서는 영양교사제도를 활용한 지도체제의 정비, 식에 관한 지도, 학교 급식 위생관리기준 등을 제공하고 있고, 학교 급식과 식육에 관한 리플렛을 통해 정보를 제공하고 있다.

〈표4-1-1〉 일본 식육기본법 주요내용

구 분	주 요 내 용	
법 전체	총 4장 33개 조문으로 구성 제1장 : 총칙 제2장 : 식육추진 기본계획 등 제3장 : 기본적 시책 제4장 : 식육추진회의	
제1장 총칙	총 15개 조문으로 구성 ①목적 ②국민의 심신 건강증진과 풍부한 인간형성 ③식에 대한 감사함과 이해 ④식육추진운동전개 ⑤어린이의 식육의 보호자, 교육관계자 등의 역할 ⑥식에 대한 체험활동과 식육 추진활동의 실천 ⑦전통적 식문화, 환경과 조화를 이룬 생산 등에 대한 배려 및 농산어촌의 활성화와 식료자급을 향상에 기여 ⑧식품 안전성 확보 등에 있어서의 식육의 역할 ⑨국가의 책무 ⑩지방공공단체의 책무 ⑪교육관계자 등 농림 어업자 등의 책무 ⑫식품관련 사업자 등의 책무 ⑬국민의 책무 ⑭법제상의 조치 ⑮연차보고	
제2장 식육추진 기본계획 등	총 3개 조문으로 구성 ①식육추진 기본계획 ②도도부현 식육추진계획 ③시정촌 식육추진계획	
제3장 기본적 시책	총 7개 조문으로 구성 ①가정에서의 식육추진 ②학교, 보육소 등에서의 식육추진 ③지역에서의 식생활개선을 위한 노력추진 ④식육추진운동의 전개 ⑤생산자와 소비자의 교류촉진, 환경과 조화를 이룬농림어업의 활성화 등 ⑥식문화 계승을 위한 활동 지원 등 ⑦식품의 안전성, 영양 기타 식생활에 대한 조사, 연구 정보의 제공 및 국제교류의 추진	
제4장 식육추진회의	총 8개 조문으로 구성 ①식육추진회의의 설치 및 소관사무 ②조직 ③회장 ④위원 ⑤위원의 임기 ⑥정령으로의 위임 ⑦도도부현 식육추진 회의 ⑧ 시정촌 식육추진회의	

〈그림4-1-17〉 식육월간과 식육의 날



후생노동성에서는 모자보건, 국민 개개인의 건강 만들기 활동, 생활습관병의 예방을 위한 영양 및 식생활에 관한 대처, 그리고 식품안전에 관한 리플렛을 작성하여 보건소나 시정촌 보건센터를 통해 정보를 제공하고 있다. 2000년 4월부터는 건강일본21 사업을 추진하고 있다.

농림수산성에서는 올바른 식사계획, 식생활의 현황, 식사밸런스 가이드에 대한 설명, 안전하고 건강한 식생활에 대한 정보, 식육사업 보고, 각종 포럼 및 식육추진 네트워크 활동 등의 다양한 정보를 제공하고 있다. 또한 2010년 2월 식에 관한 장래의 비전을 책정하고, ‘식’이 지닌 가능성을 최대한 끌어내기 위해 10가지 프로젝트를 제시하였다. 예를 들면 가족과 함께 식사를 하면서 배우는 식탁예절, 지역농산물을 이용한 급식, 농림어업체험, 지역별 다양한 계절행사 등을 통해 식과 농업을 접하면서 건강하고 풍부한 식생활을 실현하는 것을 목표로 한다.

식품안전위원회에서는 식품안전종합정보시스템을 통해 식품 안전성에 관한 정보를 제공하고 의견교환을 실시하며, 식품안전위원회 e-매거진을 매주 1회 발행하고 있다.

2) 시민사회에서의 식육추진활동

(1) 식생활지침과 식사밸런스 가이드 활용

영양학적으로 균형이 잡힌 일본형 식생활을 실천하기 위해 식생활지침과 식사밸런스 가이드를 활용하여 다양한 식육정보를 제공하고 있다.

식생활지침은 2000년 문부성, 후생노동성, 농림수산성에서 식생활 개선과 건강증진 등을 도모하기 위한 지침으로 보급하였고, 식사밸런스 가이드는 다양한 식품구성과 섭취량을 알기 쉽게 표시하기 위해 제작하여 활용하고 있다.

〈 사례 〉

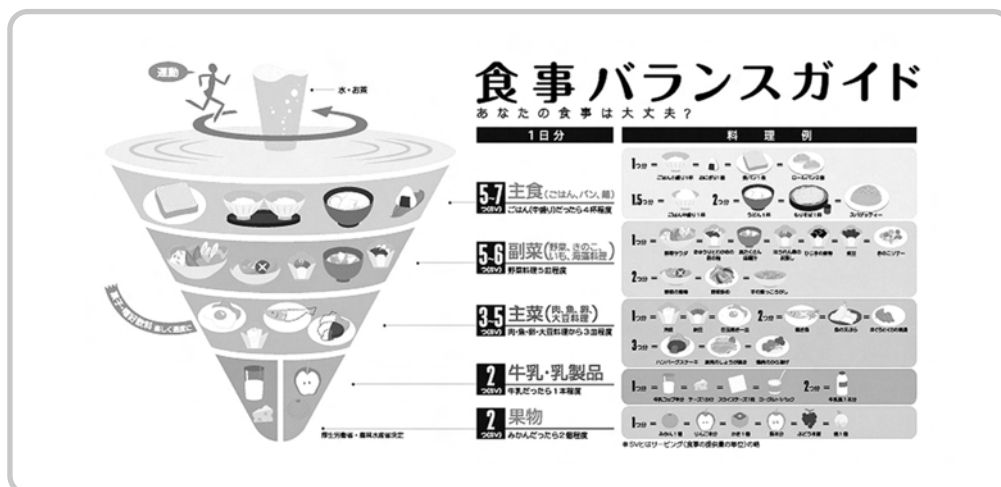
① 쌀가루 구락부 발족

2009년 10월에 발족된 쌀가루 구락부는 쌀가루의 인지확대와 소비확대에 노력하고 있다. 예를 들면 한 끼에 쌀밥 한 입 더 먹기, 쌀가루 빵 월 3개 먹기 등의 실천으로도 식료자급률이 1% 상승한다며 쌀 분말을 이용한 빵, 면, 케이크 등의 상품화와 쌀 소비 확대로 식료자급률 향상에 기여하자는 운동을 전개하였다.

② 눈을 뜨게 하는 밥 캠페인

농림수산성에서는 조식 결식의 개선과 쌀을 중심으로 한 일본형 식생활을 보급하기 위하여 눈을 뜨게 하는 밥 캠페인을 전개하였다. 이 캠페인은 각종 홍보매체를 활용하여 조식 섭취와 쌀밥의 좋은 점에 관한 정보를 제공하고 식품관계기업, 단체(약 4,300사) 등과 협력하여 추진하고 있다.

〈그림4-1-18〉 식사밸런스 가이드



(2) 식육 계몽활동 추진

일본영양사회에서는 건강증진 안내서와 건강다이어리 자료를 만들어 지역에 제공하고 있고, 전국요리사 양성시설협회에서는 2004년부터 매년 주민 대상 식육교실을 개최하여 강의나 요리실습 등을 통한 식육 계몽활동을 행하고 있다.

일본요리사회는 향토요리부분이나 지역 특산물을 이용한 요리대회를 개최하여 전통요리를 계승하거나 지산지소 추진을 위한 계몽활동을 실시하고 있다.

(3) 건강만들기에 의한 식육추진

건강일본21 사업은 후생성에 의해 2000년 4월부터 추진되고 있는 것으로 사망률 감소, 건강수명 연장 및 생활의 질 향상을 실현하는 것을 목적으로 1차적인 질병예방에 중점을 둔 정책이다. 이는 영양, 식생활, 신체활동, 운동 등 9개 분야에 대해서 구체적인 목표를 정하고 있으며, 생활습관병의 개선에 주안점을 두고 있다.

보건소나 시정촌 보건센터에서도 지역의 건강증진계획에 의해 건강만들기에 관한 사업과 관리영양사 등에 의한 영양지도 등이 이루어지고 있다.

(4) 식품관련사업자 등에 의한 식육추진

식품제조업, 소매업, 외식산업을 포함하여 식품관련사업자 등에 의한 식육활동이 활발해지고 있다. 생산업체 견학, 농작업 체험, 요리체험 활동과 건강 메뉴와 식에 관한 정보 등을 제공하고 있다.

(5) 자원봉사자에 의한 식육추진

지역의 식육추진활동을 담당하기 위해서 식생활개선추진원을 양성하고 식육추진리더 등을 육성하며 식육활동을 추진하고 있으며, 식생활개선추진원의 주된 활동내용은 다음과 같다.

- ① 건강만들기를 목표로 하는 헬스 서포터 21사업 실시
- ② 부모대상 식육 교실, 자녀와 요리실습
- ③ 요리 강습회 실시

④ 운동선수 학생과 보호자 대상 출장 식육 교실 추진

⑤ 싱겁게 먹기 습관 정착화

⑥ 고령자 대상 저영양 예방교실

⑦ 식육의 날을 통한 전국적 캠페인 활동

또한 일본 식생활협회는 식생활개선봉사자에 의한 식육활동의 환경정비를 진행하였고, 시정촌과 후생노동성과 연대하여 지역의 욕구에 맞는 식육활동을 추진하고 있다.

3) 학교, 보육소 등에서의 식육추진

(1) 전문가를 통한 교육

2005년에는 식에 관한 전문가로서 영양교사가 제도화되었으며, 식육지원자 파견사업을 통해 경험이 풍부한 퇴직 영양교사와 학교 영양직원을 파견하여 경험이 부족한 영양교사를 지원하고 있다.

그리고 식생활 학습교재를 발행하고 2009년 3월에는 영양교론에 의한 식에 관한 지도 실천사례집을 발행하여 배포하였다.

(2) 학교급식과 보육소를 통한 교육

학교에서는 지역농산물을 활용하는 노력이 적극적으로 진행되고 있고, 쌀밥급식을 통해 전통적인 식습관을 익히고 향토에 대한 관심을 높이도록 급식을 실시하고 있다. 농림수산성에서는 쌀밥급식을 촉진하기 위하여 보호자나 학교급식관계자 등을 대상으로 하는 밥으로 급식 정보교환회나 메뉴강좌를 개최하였다. 또한 전통식문화의 계승을 위해 학교 쌀밥급식에 향토요리, 행사음식 등을 도입하고 있고 향토요리의 메뉴, 레시피집, 지도사례집 등을 작성하여 활용하고 있다.

한편 보육소에서는 보호자에 대한 지원을 중시하여 보육소가 가지고 있는 식에 관한 지식 등 식육활동에 대한 정보를 보호자에게 제공하고 있다.

〈사 례〉

① 나가타현 산조시에서 추진하는 식육추진과 완전미 밥에 의한 학교급식

나가타현 산조시는 평야에 위치하며 농지의 60%이상이 벼농사를 하고 있는 곳이다. 이곳에서는 쌀을 주식으로 한 일본식의 실천과 매일 식사에 지역산 식재를 이용하는 지산지소를 지향하고 있다.

2003년 9월 공립초등학교 쌀밥급식의 횟수를 종래 주 3회에서 매일 실시로 전환하고 2008년 4월에는 “완전미 밥급식”으로 이행하였다. 그리고 급식용 쌀의 품질면에서도 전량의 20%를 안전성이 높은 유기재배 쌀을 사용하고 있다.

② 나가노현 오가와무라(小川村)와 와카야마현의 급식프로젝트

오가와무라는 일본 혼슈 중앙 나가노현에 위치한 전형적인 고령화된 농촌지역으로 주요 산업은 농업이다. 2006년부터 지역특화사업인 지장산업(향토산업)을 추진하며, 고대음식을 재현, 복원하여 상품개발 및 관광자원으로 육성하고 있다. 현재 지역의 식재료를 이용한 식품의 생산 및 판매, 그리고 농촌체험과 음식 체험활동을 통해 식생활 체험 교육장으로 활용할 뿐만 아니라 대표적인 지역특화산업으로 성장해 나가고 있다.

한편 와카야마현의 나가마을에서는 1995년 농가와 관청, 농업위원회, 농협과 농업개량 보급센터가 협력하여 유기농마을 만들기 선언을 하였고, 2002년 1월에는 아이들에게 먹을거리의 소중함을 교육하고 먹을거리에 관련된 문제를 해결하고자 학교 급식 관련 프로젝트를 시작하였으며, 지역 농가로 구성된 유기농업 실천그룹의 채소와 과일을 학교급식에 공급하게 되었다.

4) 가정에서의 식육추진

(1) 일찍 자고 일찍 일어나 아침밥 먹기 국민운동

이 운동은 2006년 4월에 ‘일찍 자고 일찍 일어나 아침밥 먹기 전국협의회’가 발족하면서 민간주도의 국민운동으로 전개되고 있으며, 어린이들의 기본적인 생활습관 만들기 정착을 위한 보급 계몽활동이다. 학교 영양사를 중심으로 관계 교직원이 학생들에게 직접 식생활 지도를 하며 식사 밸런스 가이드를 이용하여 밥을 주식으로 하는 균형된 식단을 제시하고

다양한 체험 기회를 제공하고 있다. 2011년 1월 현재, 전국협회의 회원단체 수는 236개이다.

그리고 농림수산성의 ‘눈을 뜨게 하는 밥 캠페인’과 연계하여 어린이들에게 기본적인 생활습관의 중요성에 대해 계몽활동을 추진하고 있다.

(2) 바람직한 식습관이나 지식의 습득

문부과학성에서는 식육에 관한 가정교육수첩을 홈페이지에 게재하고 임신부를 위한 생활지침이나 수유, 이유 가이드 등을 보급하고 있다.

그리고 영양교사에 의한 체계적인 지도하에 보호자를 대상으로 식에 관한 지도, 급식 소식지 제공, 팸플릿 배포, 요리교실 등을 개최하고 있다.

5) 생산자와 소비자와의 교류촉진을 통한 식육추진

(1) 그린투어리즘을 통한 도농교류 촉진

그린투어리즘을 통해 농산어촌, 농림어업에 대한 국민의 이해를 높이는 효과를 기대하고 있다. 이를 위해 식육기본법에 대한 팸플릿 작성과 배포를 통해 계몽활동을 전개하고, 농산어촌 정보를 제공하고 있다. 또한 농림수산성에서는 향토요리 중 맥이 이어지고 국민적으로 지지받는 요리를 향토요리백선으로 선정하여 책자로 배포하였다.

(2) 교육농장

교육농장이란 모든 연령을 대상으로 체험을 통해 생산자의 지혜와 노력을 배우고, 생산자와 먹을거리에 대한 감사와 중요성을 알게 하는 프로젝트로 농산어촌문화협회에서 실시하고 있다. 한 예로 도쿄 스기나미 구립 야마노소학교에서는 곡물·채소 재배법, 케첩 만들기, 도시락 만들기, 잔반 줄이기 등을 학년별로 가르치고 매년 학부모가 참가하는 요리교실을 개최한다.

그리고 1998년에는 중앙낙농회의 제청으로 낙농교육농장 추진위원회가 설립되었고, 2001년 낙농교육농장 인증제도가 수립되어 어린이들에게 낙농교육체험을 실시하고 있다.

2011년 3월 현재 전국 인증목장의 수는 309개이다.

(3) 어린이 농산어촌교류 프로젝트

초등학교의 농산어촌 장기숙박 체험활동은 2008년부터 총무성, 문부과학성, 농림수산성이 연대하여 추진하는 교육 활동으로 농산어촌 생활을 실제로 경험하고 식의 소중함을 배우는 프로그램이다.

(4) 지역공동체농업

일본의 ‘Teikei운동’은 대표적인 지역공동체농업으로 지산지소운동과 밀접한 연관을 맺고 발전하였으며, 전 세계 지역 공동체 농업이 일어나는데 영향을 미쳤다.

1960년대 후반에 들어서면서 먹을거리의 안전문제가 사회적인 큰 이슈로 등장하였고, 특히 잔류농약 문제가 크게 대두되었다. 먹을거리의 안전을 바라는 소비자들이 스스로 조직을 만들어 생산자와 직접 교섭하고 유기 농산물을 공동으로 구입하는 운동이 일어났다.

‘Teikei’(제휴)라는 용어를 사용하면서 본격적으로 지역 공동체 농업이 논의되기 시작한 것은 1971년으로, 일본 유기농업 연구회를 중심으로 Teikei가 이루어지고 있다. 이 연구회는 정부 보조금은 전혀 받지 않고 생산자와 소비자의 회비로 100% 운영하고 있다.

(5) 푸드마일리지 운동

일본의 푸드마일리지 운동은 현재 ‘대지를 지키는 모임’이라는 시민단체를 중심으로 활발하게 전개되고 있다. 이 단체는 1975년 생산자와 소비자가 함께 농약과 화학비료를 쓰지 않고 유기농을 하자는 취지 아래 설립되었고, 안전한 농산물을 소비자에게 전달하는 목적을 가지고 있다.

2005년부터는 일본 환경성의 지원을 받아 전국적으로 푸드마일리지 줄이기 캠페인을 전개하고 있다. 예를 들면 회원들에게 제공하는 물품 중 70종을 온실가스 삭감 대상 품목으로 선정하여 국내산과 수입산의 푸드마일리지와 온실가스 배출량을 비교하여 포장재와 진열대 등에 표시하고 회원이 물품 구입 시 청구서에 삭감된 이산화탄소 배출량을 표시하는 포인트 제도를 시행하였다. 이를 통해 푸드마일리지에 대한 회원들의 인식이 95%로 높아지는

결과를 가져왔으며, 현재 농민 약 2천 5백여 명, 소비자 약 9만 1천 명이 참여하고 있다.

(6) 지산지소(地産地消)운동을 통한 식육추진

지산지소 운동은 1990년대에 크게 보급된 운동으로 지역에서 생산한 것을 지역에서 소비한다는 의미로 일본 풍토에 맞는 식과 농으로 돌아간다는 의미를 내포하고 있다. 이 운동은 자국의 농업 보호를 통한 식품 자급률의 제고, 지역경제 활성화 및 국민의 건강증진에 크게 기여하고 있다.

〈그림4-1-19〉 일본의 지산지소 운동의 캐릭터와 포스터 및 현장 모습



〈 사례 〉

① 오카야마현 마니와시의 사례

마니와시에서는 2008년 3월 마니와시 식육추진계획을 책정하고 식육추진본부와 식육추진협의회를 설치하여 종합적이고 계획적인 식의 안전 및 식육을 추진하기 위한 활동을 3년간(2008~2011년) 실시하였다.

조식 결식률 감소를 중점과제로 선정하였고 구체적인 추진 내용은 다음과 같다.

- 가정에서는 어린이 스스로 만들 수 있는 조식 간단 레시피를 작성하고, 조식 결식 비율이 비교적 높은 20~30대를 위한 세대별 요리교실을 개최하였다.
- 지자체에서는 향토요리교실을 개최하였고, 식육 캘린더 포스터를 제작하여 공공시설에 게시하였다.
- 보육소 등에서는 일본 전통의 광고맨(친돈)을 활용하여 마니와시 식육광고를 통한 계몽활동을 실시하였다.
- 학교에서는 식육 그림이나 시 등의 작품을 응모하고, 지역주민 대상의 식육강연회를 개최하였으며,

지역산 식재료를 학교급식에 적극적으로 보급하였다.

- 농림어업자 등은 지산지소 쌀 포장에 식육그림을 인쇄하거나, 역이나 공공장소에 식육의 날 현수막을 게시하여 홍보하였다.

그 결과 조식 결식률이 줄어들고 식육에 대한 관심이 증가하게 되었다.

② 시마네현 운난시의 사례

운난시는 2009년 식육추진계획을 수립하여 ‘식’의 소중함을 배우고 전하여 식을 통한 사람과 사람과의 연결을 높이는 지역 만들기를 목표로 5년간(2009~2013년) 추진하였다. 구체적인 추진 내용은 다음과 같다.

• 어린이 ‘식의 실천’ 프로젝트

어린이의 식에 관한 감사의 마음과 지식 함양을 위해 요리나 농작업 등의 체험활동을 추진하는 프로젝트이다. 모든 보육소에서는 농업체험을 실시하고, 모든 초등학교에서는 어린이 스스로 도시락을 요리하여 학교에 지참하는 도시락의 날을 실시하고 있다.

• 젊은 세대 참가 프로젝트

가정이나 직장 일로 바쁜 젊은 층을 대상으로하는 프로젝트로 식 전문가를 초빙하여 지역의 식재료를 활용한 향토요리교실을 연 2회 개최한다. 또한 젊은 세대가 부담 없이 가볍게 만들 수 있는 30여종의 향토요리 만드는 법을 게재한 「고향, 밥 레시피집」을 제작, 판매하였다.

• ‘운난의 식을 알자’ 프로젝트

식과 농의 체험활동과 정보 전달을 통해 지산지소운동을 벌이는 프로젝트로 생산자와 식품가공회사가 연대하여 운난의 달걀, 우유, 고추 등 식재료를 활용한 상품개발과 식재료를 활용한 과자 만들기 교실을 개최하고 있다. 또한 커뮤니티나 민간단체가 운영하는 농가레스토랑을 통해 지역 식재료를 이용한 요리 제공과 함께 식문화를 전달하는 역할을 하고 있다.

미국

미국은 전 국민의 2/3이상이 비만 또는 과체중 양상을 보이면서 비만을 국가적인 심각한 문제로 여기고 비만 예방을 위한 각종 대책을 마련하고 있다. 미국의 식생활교육은 영양교육

으로 실시되고 있고 어렸을 때부터 식생활교육을 실시하고 있으며, 과학적인 뒷받침으로 제정된 법률을 근거로 추진되고 있다.

연방 농무부와 연방 보건부는 1980년부터 5년마다 미국인을 위한 식생활지침을 발표하고 있으며, 이는 영양정책과 영양교육의 기초가 되는 자료이다. 비만은 당뇨병, 고지혈증, 고혈압 등 생활습관병의 원인이 되고 암이나, 심장질환 등을 일으킬 수 있으며 이로 인한 질병 치료에 막대한 비용이 소요된다. 이에 따라 연방정부는 2004년에 비만을 질병으로 인정하게 되었고, 건강추진 프로젝트(Healthier US)에 1억2,500만 달러의 예산을 편성하였다.

미국의 대표적인 식생활교육 내용은 다음과 같다.

1) 미국인을 위한 식생활지침

미국인을 위한 식생활지침은 영양정책과 영양교육의 기초가 되는 자료로서 미국 연방 농무부, 연방 보건부가 1980년부터 5년마다 발표하고 있다. 지침의 내용은 과일, 채소, 저지방 유제품, 정제되지 않은 곡물과 저지방 단백질의 섭취를 유도하고, 지방(특히 포화지방산과 트랜스 지방산), 식염, 설탕의 섭취를 감소시키자는 것이다.

2010년에 개정된 7차 지침에는 섭취열량을 줄이고 활발한 신체활동을 강조하고 있고, 소금 섭취 권장량을 줄이는 내용 등이 포함되어 건강한 식습관의 중요성을 강조하였다.

2) 교실에서의 농업 (Agriculture in Classroom)

교실에서의 농업은 1981년부터 미국 농무부의 지원으로 시작되었고, 민간 주도로 실시되는 운동으로 농·축산 및 임업을 배우는 운동이다. 이 운동의 목적은 식농교육을 통해 학생들이 현명한 농업정책을 지지하는 시민으로 성장할 수 있도록 경제, 사회분야에서 농업의 역할을 인식시키고자 함이다.

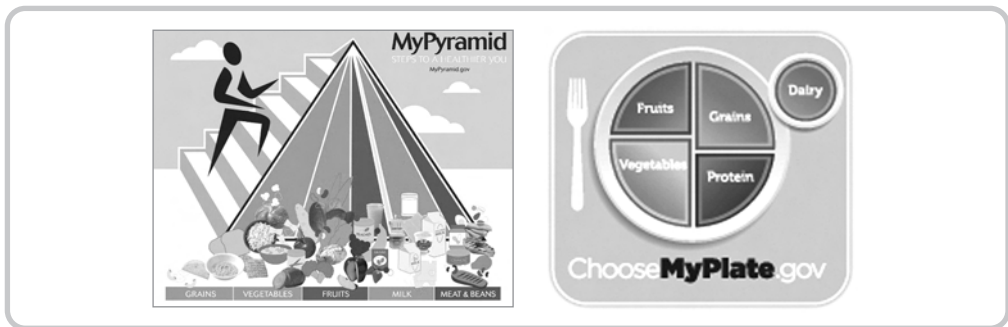
또한 푸드 가이드 피라미드를 이용하여 영양교육을 실시하고 식사예절교육, 학교텃밭을 이용한 체험 식생활교육을 제공하고 있다.

3) CSA(Community Supported Agriculture)

CSA운동은 미국/캐나다 공동체 지원 농업으로 1986년 매사추세츠주 Jan Vander Tuin 이 설립한 Indian Line Farm과 뉴햄프셔주 Trauger Groh가 설립한 Temple-Wilton Community Farm으로 시작되었다. 이 운동은 북미지역으로 확산돼 1989년 캐나다에서도 시작되었다. 미국 농무성에 따르면 1992년 200개에서 2000년에는 약 600여개, 2007년에는 미국 지역에 약 1,300여개, 캐나다 지역에 약 500여개 농장이 있는 것으로 나타났다.

운영방법은 생산자와 소비자가 6개월 혹은 1년 단위로 계약하는 회원제 직거래 시스템으로 회원인 소비자는 6개월 내지 1년 치를 선납하고, 신선한 유기 농작물을 매주 짤 값에 공급 받는다. 그리고 생산자는 CSA와 연간 공급 계약을 맺어 안정적인 판로를 보장받게 된다.

〈그림4-1-20〉 2005 푸드 피라미드와 2011 마이플레이트(www.choosemyplate.gov)



4) Know Your Farmer, KYF2(Know Your Food)

KYF2는 지역의 푸드 시스템을 강화하여 농민과 소비자 사이를 연결하기 위한 프로그램이다.

미국 전역 소비자들의 로컬푸드에 대한 수요가 높다는 것을 반영하였고 파머스 마켓은 지난 15년 동안 3배로 증가하며 전국에 7,175개 이상이 운영되고 있다.

〈그림4-1-21〉 Know Your Farmer, Know Your Food



Farm to school(학교 농장)도 KYF2에 속하는 프로그램 중 하나로써 학생들의 건강을 위한 식품의 품질 향상 및 지역성 강화 측면에서 지역사회 먹을거리 운동단체들의 주도로 1990년대에 시작되었다. 이는 점차 연방 정부 및 지자체의 정책적 뒷받침을 받기 시작하여 2002년 농업법 개정 때부터 본격화되었다. 현재 48개 주에서 2천2백여 개의 프로그램 (9천여 개 학교, 2천1백개 교육구 참여)이 운영 중이다.

먹을 수 있는 교정(The Edible Schoolyard)은 Farm to School, 농장-학교 직거래 프로그램의 한 예로 1994년 캘리포니아주 버클리의 공립 중학교에서 요리사 겸 작가인 아리스 워터즈가 시작한 유기농업 학교농원과 키친교실이다. 이를 통해 학생들은 농작물을 직접 재배하고 수확, 조리하며, 퇴비 만들기를 통하여 환경생태계의 중요성을 체득하고 지속가능한 농업 시스템과 식사예절을 배울 수 있다.

5) Five a day

파이브 어 데이 운동은 1991년 미국 국립 암연구소와 건강증진 청과재단, 민간기업인 돌(Dole)사가 암 예방을 위해 추진한 식생활교육 사업으로 하루에 5점시의 채소와 과일의 섭취를 장려하는 운동이다.

식품회사인 돌사는 타 회사보다 먼저 영양교육 관련 교재와 소프트웨어를 제작하였고, 교과과정이 없는 초·중학교를 대상으로 하는 영양교육에 앞장선 기업이다. 또한 슈퍼마켓의 채소 코너에서 초등학생을 대상으로 식생활교육 사업을 실시하였다. 이 운동은 소매업자와

〈그림4-1-22〉 Farm to School 활동



〈그림4-1-23〉 먹을 수 있는 교정 프로그램



함께 실시하며 국민운동으로 확산되었고, 3년 만에 채소와 과일의 섭취량이 각각 15%, 17% 씩 향상되었다.

6) Team Nutrition

농무부의 식품영양서비스국(FNS)에서 주도하는 팀 뉴트리션은 학교에서 보다 건강한 식생활 환경을 조성하기 위한 사업이다. 건강한 학교급식을 유도하기 위한 교육과 기술적 지원, 영양교육, 학교와 지역사회 지원 등 세 가지 전략이 지원되고 있다.

〈그림4-1-24〉 파이브 어 데이



〈그림4-1-25〉 팀 뉴트리션



학교에서는 식사지침과 MyPlate를 활용하여 어린이들의 건강과 영양을 증진시키기 위한 일들을 실시하고 있다. 뉴욕의 사례를 살펴보면 학교 내 자동판매기 설치를 전면적으로 금지하고 음료수의 판매를 중지한 고등학교에서 학생들의 주의력이 증가하고 식사행동이 개선되었다는 보고가 있다. 또한 텍사스주 에니스의 사례에서는 델리바를 도입하여 파스타, 구운 감자, 저지방식품, 신선한 과일의 급식 제공하여 학교식당을 이용하는 학생 수가 증가했다고 한다.

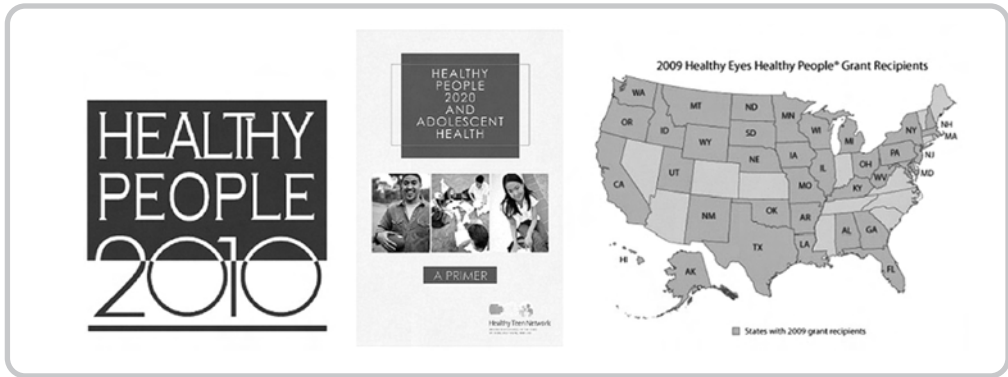
7) 국민건강 2010(National Health people 2010)

보건부에서는 국민건강 2010 프로그램을 통해 초등학교부터 고등학교 학생을 대상으로 영양교육을 실시하고 있다. 교육교재를 보급하고, 학교 식당에서 식품선택능력 및 건강에 좋은 새로운 음식을 권장하는 내용의 영양교육을 실시하고 있으며, 간식시간 등을 활용해 건강한 식품 선택 방법을 홍보하고 있다.

8) 백악관의 텃밭가꾸기 운동

미국 영부인 미셸 오바마는 2009년 3월 백악관 남쪽 뜰에 키친가든(부엌정원)이란

〈그림4-1-26〉 국민건강2010(<http://www.healthypeople.gov>)



이름의 102㎡ 규모의 텃밭을 조성했다.

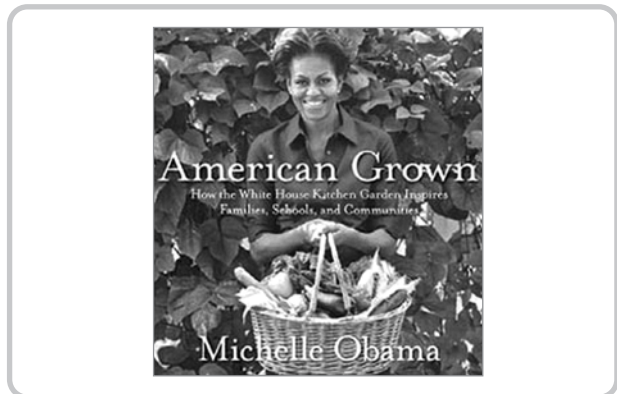
미국에서 매년 질병으로 발생하는 의료비용은 1천2백억 달러에 달하고, 어린이의 1/3이 과체중 또는 비만인 상황을 개선하기 위하여 시작된 것으로 미국인들의 텃밭 열풍을 이끌었다. 4년째 완전 유기농으로 운영되는 텃밭에선 씨앗과 농기구 값을 포함해 연간 2백달러(약 22만원)의 예산으로 시금치, 양파, 상추, 토마토 등 각종 채소와 샐러드용 허브를 재배한다.

또한 미셸 오바마는 2012년 5월 채소 재배 방법과 백악관 건강식 등을 주제로 한 「미국의 재배법: 백악관 텃밭과 미국의 정원

〈그림4-1-27〉 텃밭가꾸기 운동 (<http://www.usda.gov>)



〈그림4-1-28〉 미셸 오바마의 출간도서 「American Grown」



이야기(American Grown : The Story of the White House Kitchen Garden and Gardens Across America)」라는 도서를 발간했다. 이 책에서는 부모와 학교, 도시, 주(state)를 대상으로 그들이 비만과의 전쟁에서 이길 수 있는 방법을 조언하고 어린이들이 건강식을 더 좋아하고 더 많은 운동기회를 가질 수 있는 방법, 조리법 등을 소개하고 있다.

9) Let's Move

Let's Move는 영부인 미셸 오바마의 주도로 이루어진 운동으로 아동비만을 퇴치하기 위하여 2010년 2월 시작된 범국민적 캠페인이다.

이 캠페인의 목표는 첫째, 미국 전역에 비만아동을 둔 부모교육 지원 (가정내 건강한 습관을 만들기 위한 식품선택, 건강한 요리법, 영양섭취 가이드라인 제시), 둘째, 교내 식품 관리를 통한 균형 잡힌 영양제공, 셋째, 아동의 신체 활동 촉진을 위한 방과 후 운동교실 마련, 넷째, 저소득층 아동을 위한 저렴한 건강식품 제공이다.

〈그림4-1-29〉 렛츠무브운동 (<http://www.letsmove.gov>)



영국

영국은 어린이 식생활 안전과 영양에 대해 아동학교가족부(Department of Children, Schools and Families), 식품규격청(Food Standard Agency), 보건부(Department of Health)

에서 개별적 또는 공동으로 연대하여 이 분야에서 전 세계적으로 선도적인 정책과 프로그램을 도입하여 운영하고 있다.

2008년 1월 영국 정부는 증가하고 있는 어린이 및 성인 비만인구를 감소시키기 위해 11~14세까지 학생들을 대상으로 모든 학교에서 요리수업(cooking lesson)을 의무화하였다. 이 정책은 어린이들이 신선한 식재료로 간단한 조리법을 통해 건강한 식사를 준비할 수 있도록 하여 성인이 된 이후에도 스스로 건강한 식생활과 생활태도를 실천하도록 하는데 목적이 있다. 이 외 다양하게 이루어지고 있는 식생활교육 프로그램은 다음과 같다.

1) 홀 차일드(The Whole Child)

이 프로그램은 학교, 정부와 교육기관이 연계해 벌이는 운동이다. 로컬푸드 운동의 활성화를 위해 가까운 지역에서 직접 텃밭을 통해 생산하는 도시 농업과 농장 판매장이나 농민 직거래 장터 개설을 확대하는 운동을 지속해 오고 있다. 특히 로컬푸드 링크(Local food link)는 생산자 교육 경영자문 보조금과 시설투자에 대한 융자금 지원을 통한 생산을 촉진하고, 생산자와 판매장, 식당업자간 연결과 농민직거래장터를 개설하고 브랜드 형성 및 학교급식을 지원한다.

2) 학교 과일과 채소 프로그램 (School Fruit and Vegetable Scheme)

이 프로그램은 4~6세 어린이에게 수업일 동안 무료로 채소와 과일을 공급한다. 이는 채소, 과일의 섭취량을 늘리기 위해서는 어릴적부터 섭취습관을 길들이는 것이 중요하다는 인식하에 추진되었다. 이 프로그램은 환경식품농촌부의 공공부문식품조달계획과 협력하여 이루어지고 있다.

3) Let's get cooking

부모와 교사들의 식생활교육 프로그램으로 지역사회의 아이들이 부모와 함께 가정에서

스스로 요리를 하도록 장려하는 프로그램이다.

요리, 영양, 식품안전 등 요리와 관련된 커리큘럼 등을 방과후 교실에서 진행한다.

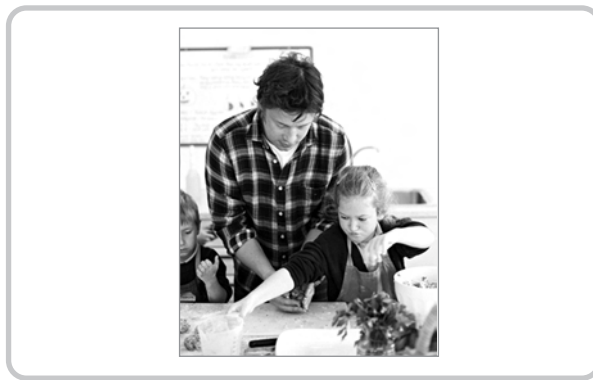
4) APPLE(Active Program Promoting Lifestyle Education in Schools)

APPLE은 학생 뿐 아니라 부모, 교사, 급식관계자, 학교주변 환경까지 모두 포함하는 광범위한 영양교육 프로그램으로 영양교육, 건강한 급식, 체력 단련 프로그램과 교과 외 활동, 운동장의 체육 시설 개선을 포함한다.

5) Kitchen garden project

2009년 요리사 제이미 올리버가 호주의 키친가든을 직접 방문한 후 도입하게 된 프로젝트이다. 음식 재료의 생산과 선택, 요리하는 방법을 배움으로써 긍정적인 식습관과 스스로 요리하는 기쁨을 가르치는 프로그램이다.

〈그림4-1-30〉 요리사 제이미 올리버의 키친 가든 프로젝트



6) Food for life

푸드 포 라이프(Food for life)는 학교급식 개선 및 먹을거리 교육 프로그램의 하나로 비영

리단체들이 공동으로 추진하는 프로그램이다. 운영방식은 참여를 원하는 학교가 프로그램에 등록하면 학교 급식 개선과 먹을거리 교육을 지원한다. 또한 프로그램에 참여한 학교에 매년 학교급식 및 먹을거리 교육 인증마크를 부여하고 있다. 한편 푸드 포 라이프에서 운영하는 ‘쿠킹버스(Cooking bus)’는 학생과 학부모가 건강한 식습관과 식품안전에 대한 관심을 가질 수 있도록 ‘focus on food campaign’과 함께 개발되었다. 건전한 식생활을 위해 채소와 과일 등의 재료를 준비하여 교육 실습함으로써 건강에 유익한 음식을 직접 만드는 능력을 배양하는 프로그램이다. 학교 주변 30마일 이내의 생산물 구입을 장려함으로써 실질적인 식생활교육을 촉진하고 강화하는 역할을 수행하고 있다.

〈그림4-1-31〉 푸드 포 라이프의 활동



7) ‘식품 2030’

영국의 환경식품농림부(DEFRA)에서는 식량의 양과 질 확보를 위해서 ‘식품 2030’이라는 새로운 식품전략을 발표하였다. 이 전략의 주제는 첫째, 더 많은 농산물을 생산할 것, 둘째, 농산물 생산이 지속가능할 것, 셋째, 농산물이 안전하다는 확신을 줄 것이며, 이러한 전략을 통해 2030까지, 그리고 이후에도 식량안보를 확보하는 것을 목표로 하고 있다.

8) SFT(School Food Trust)를 통한 학교급식

SFT는 학교급식을 개선하자는 취지에서 2005년 교육 관련기관 및 단체들이 설립하여

2007년 정식 자선단체로 등록되었다.

2006년 SFT에서는 ‘점심식사 보고서’를 통해 급식 식단과 위생 상태를 개선한 후 학생들의 수업 집중력이 80% 이상 높아지고 과제 수행 능력이 3.5배 향상되었다고 발표하면서 정부가 학교급식에 관심을 가지게 되었다. 이후 영국 정부에서는 2006년 학교급식 개선을 위한 예산을 투입하고 학교급식에서 정크푸드를 추방하는 정책을 발표하였다. SFT는 급식 식단과 위생 상태를 개선해 영양소의 균형을 맞추고 맛을 향상시키며, 식품의 생산과 유통에 대한 교육을 실시함으로써 안전한 식품에 대한 지식을 갖게 하여 평생 건강한 식생활을 할 수 있도록 교육하고 있다.

스위스

1) 패스트푸드와 건강 프로젝트

패스트푸드와 건강 프로젝트에서는 패스트푸드 판매점에 건강과 건전한 식생활을 고려한 메뉴나 음료수를 공급하도록 촉구하고 있다. 이는 스위스 연방 건강국(BAG)과 독일영양협회가 전개한 프로젝트로 패스트푸드와 테이크아웃 식품이 공존하면서 건강과 건전한 식생활을 영위할 수 있는 방법을 제공하는 것이다. 패스트푸드에 건강 샐러드의 추가, 지방을 줄인 드레싱의 제공, 과일이나 요구르트 및 미네랄워터의 판매 등을 통해 건강과 패스트푸드가 공생하며 패스트푸드에 대한 이미지를 개선하는 역할을 수행하고 있다.

2) 프라넬트 바이오

프라넬트 바이오는 스위스의 대표적인 유기농 식농교육의 하나이다. 이것은 유기인증단체인 바이오 스위스와 유기농산물을 가장 많이 취급하는 스위스 코푸(coop)가 공동 주최한다. 14~18세까지의 한 학급을 유기재배농가에 초청하여 1일간 농업기초연수를 실시한다. 가축의 사료, 분뇨처리, 제초방법, 벌레의 구제, 토양 관리 등의 유기농업을 체험하고, 조리

체험교육을 실시하는데 식사는 전문 요리사와 함께 준비한다.

독일

1) 학교 프로그램을 통한 식생활교육

독일의 식생활교육은 간식시간을 이용해 이루어지고 있다. 학교에서는 휴식시간을 간식 시간과 운동시간으로 나누며, 간식시간에는 청량음료를 절대 마실 수 없게 되어 있다.

대표적인 체험 식생활교육은 다음과 같다.

- ‘건강촉진 전일제 학교 프로젝트’는 만여 개의 학교에 식생활교육을 겸한 급식, 간식 시스템을 구축하는 프로젝트이다. 이는 독일 영양협회에서 추진하였으며 안정적·지속적으로 건강교육을 체험시키고자 한다. 동적 운동과 정적인 활동의 균형을 잡고, 조용한 분위기에서 건강한 식사를 하는 여유를 지니는 것을 내용으로 한다.
- ‘미각이 좋은 학교 프로젝트’는 어떤 맛인지 느끼고 보고 듣는 것을 강조한다. 이는 헤센 주비스 바덴 시의 전일제 학교에서 실시되는 프로젝트로, 간식시간에는 채소샐러드를 넣은 파니니나 소고기 소시지와 치즈 등의 곡물 빵과 토스트, 미네랄 워터를 판매하고 있다. 또한 집에서 만든 사과주스를 학교에서 판매하고 학교 주변에 심은 과일나무를 이용해 선생님과 학생들이 매년 신선한 주스를 만든다. 지속적으로 5, 6학년 기초과목으로 미각과 향기의 학습을 실시하여 식품의 품질 차이를 인식하게 하는 체험 식생활교육을 통하여 식품이 가지고 있는 본질적인 맛과 다양성을 스스로 발견하게 한다.
- 학교 과일 프로그램으로는 지역 과일 수확기 4주에서 8주 동안 학생들에게 과일과 채소를 공급하면서 농장체험 및 학부모교육을 제공하는 종합 교육 프로그램을 운영한다.

2) 지역공동체 농업

독일에서는 농지대여를 통한 소규모 자기 농업의 형태가 우세하며 Landwirtschafts gemein schaftshof가 독일 지역공동체 농업의 명칭이다.

1960년대 먹을거리 안전에 대한 걱정으로 독일을 시작으로 유럽에서 건강한 친환경 먹을

거리를 위해 농부들에게 자금을 지원하기 위한 파트너십을 체결하였고, 지역공동체 농업 운동이 일어났다.

1988년 독일에서 북미지역의 CSA 모델이 도입된 후 독일 전역으로 퍼져나가고 있으나, 재배 위험을 생산자와 소비자가 함께 나누는 북미지역과 달리 대부분 모든 재배위험을 감수하는 소규모 자기 농업 형태이다.

3) 독일 헤스부르크의 슬로시티 활동

독일 헤스부르크는 독일의 첫 번째 슬로시티로 미국식 기계화, 세계화로부터 지역의 정체성과 고유성을 찾고자 노력한 마을이다. 농업과 관련한 지역 문화 보전을 위해 지역 공동체가 협력하며 주 1회 직거래 주말시장을 통한 시장 활성화 등 전통적인 생활방식을 고수하는 활동을 하고 있다.

캐나다

캐나다는 보건복지부 산하 당뇨병 대책위원회(Canadian Diabetes strategy, Health Canada)에서 식생활교육을 추진하고 있다.

Promoting Healthy Eating and Active Living in Children Project는 건강한 식생활을 영위하기 위한 방법과 방해요인을 제시하고 올바른 식생활을 선택하도록 유도하고 있다. 단순한 지식 습득뿐만 아니라 체험 식생활교육을 통해서 식습관과 신체 활동에 직접적 영향을 미칠 수 있게 기획되어 영양교육, 건강한 점심 급식, 체력 단련 프로그램, 체육시설의 개선, 교과 외 활동 등으로 확대되었고 그 결과 채소 섭취량이 증가하게 되었다.

한편 퀘벡지역을 중심으로 이루어지는 지역공동체 운동은 CSA운동의 하나로 유기농 제품 생산 운동을 하는 NGO 'Equiterre'가 중심이 되어 농장과 소비자를 연결시켜 주며 펼치고 있다. Equiterre의 특징은 가정을 대상으로 하지 않고 노인 시설, 병원, 학교 등 지역 기관들과 연결하여 농작물을 제공하는 시도를 하고 있다는 점이다. 운영방법은 생산자, 소비자

에게 일정 가입비를 받고, 대신 지역 공동체 농업 홍보, 회원가입, 인력 제공 등의 역할을 수행한다.

싱가포르

싱가포르는 유치원부터 초등학교 전 학년에 걸쳐 건강한 식생활에 관한 내용을 다루고 있다. 건강에 대한 개념 이해와 기초 지식을 제공하고 건강한 생활습관 및 태도를 개발하여 건강을 유지하기 위한 올바른 선택법을 제공하는 것을 목적으로 하고 있다.

1992년 교육부와 보건성의 참여하에 국가적 체험 식생활교육 프로그램으로 건강학교 급식 프로그램을 개발하여 시행하고 있으며, 비만, 신체 활동 감소, 흡연 등의 만성적인 건강 위험요인에 대한 생활습관 개선을 강조하고 있다. 이는 교실 수업뿐만 아니라 학교급식과 매점도 식생활교육에 적극 활용하고 있다. 예를 들면 청량음료 판매 제한, 튀긴 음식의 횡수 제한, 건강에 좋은 조리법 사용 권장, 녹색 라벨제도, 매일 두 가지 이상의 신선한 과일 제공 등을 통해 비만예방 및 건전한 식습관 형성을 추구하고 있다.

싱가포르의 보건교육과 건강증진을 총괄하는 건강증진원(Health Promotion Board)을 중심으로 국민의 생활과 관련된 각 부처와 기업 등이 유기적으로 협력하여 사회 전반적인 건강 환경을 조성하고 건강한 생활을 유도하는 형태의 건강증진 사업을 추진하고 있다.

건강증진원의 주요 실천내용은 다음과 같다.

〈그림4-1-32〉 싱가포르 우수식품 권장마크 (www.hp.go.kr)



① 생활터 중심의 건강증진 추진

청소년을 위한 학교건강프로그램, 성인을 위한 사업장 및 지역사회 건강프로그램, 노인을 위한 환자 교육 프로그램 등이 있다.

② Lose to win (비만관리프로그램)

18~69세 성인을 대상으로 운영하는 체중감량 프로그램이다.

③ Healthier Choice Symbol(HCS) programme

지방, 염분, 당분이 적고, 섬유소와 칼슘 성분이 우수한 음식에 권장마크를 부여하여, 소비자 스스로 영양가 있고 건강에 좋은 음식을 쉽게 선택할 수 있도록 하는 프로그램이다. 마크의 유효기간은 2년이며, 2년 후에는 재심사를 거쳐 발급된다.

스웨덴

스웨덴의 식생활교육은 식사·공중건강합동전문가 그룹(Joint Expert Group for Dietary and Public health Matters)에서 1985년 식사와 건강문제까지 포함된 ‘식품법’을 시행하도록함으로써 식생활의 변화에 관한 훌륭한 권고를 하고 있다. 그 내용은 식품을 성분별로 분류, 파악하여 지방과 설탕 섭취를 줄이고 시리얼과 감자를 늘리도록 하는 것이다.

노르웨이

노르웨이는 농림부와 후생성에서 식생활교육을 추진하고 있다.

국민건강 증진을 위한 식사 확립을 목표로 자원, 전통, 국민의 경제력 및 기호를 고려하며, 농림부와 후생성 등 기관의 협력체제하에 각 부의 전문가 그룹이 농업, 소비자, 금융, 무역 부분의 대표자와 함께 정책을 마련한다.

농림부에서 실시하는 식생활교육은 농산물 마케팅과 전체적인 영양정책이 일치하며, 식품의 질을 향상시키기 위하여 각 지역에서 양질의 식품을 얻을 수 있도록 추진하고 있다. 후생성에서는 간호직원에게 식품에 관한 교육개선에 참여토록 장려하고 있고, 병원 등에 대한

지도를 실시하고 있으며, 국립영양심의회에서는 영양, 영양정책에 관한 지식제공 및 노르웨이인들의 식사지침을 작성하는 업무를 담당하고 있다.

호주

호주에서는 학교에서 제공 가능한 식품을 3가지(초록, 노랑, 빨강)로 분류한 food-based guideline을 정하고, 2007년부터 고당류 탄산음료의 공급을 금지하였고, 고당질, 고지방 음식의 판매를 제한하였다.

그리고 2001년부터 시작된 kitchen garden project는 음식 교육 프로그램으로 키친 가든 재단에서 후원하고 있다. 재단을 설립한 스테파니 알렉산더는 요리사였으며, 유년기에 접하는 음식에 대한 긍정적인 경험과 음식 선택이 삶에 매우 중요한 영향을 미친다는 것을 경험하고 재단을 설립하였다.

이 프로그램은 호주 전역의 초등학교에서 긍정적인 식생활과 제철 음식의 즐거움을 가르

〈그림4-1-33〉 키친가든 프로젝트 참여 아이들(kitchengardenfoundation.org.au)



치는 것으로 아이들은 일주일에 40분 이상을 채소 정원 가꾸는 데 할애하고 있으며 스스로 키운 농산물로 음식을 만들기 위해 매주 1.5시간을 투자하고 있다. 이 프로그램을 통해 아이들은 제철 음식에 대한 지식과 감사하는 마음, 협동심 등을 함양시킬 수 있다.

덴마크

덴마크의 국립보건위원회는 인구의 47%가 과체중, 13%가 비만으로 나타나자 국민건강 증진을 위해 비만을 퇴치하겠다는 명목 아래 세계 최초로 비만세(fat tax)를 도입했다.

2011년 10월 도입된 비만세는 고지방식품을 덜 섭취하게 함으로써 비만을 줄임과 동시에 증세효과도 노리기 위한 조세이다. 2011년 10월 낙농제품, 육류 및 가공식품 등 포화지방 성분이 2.3%이상 함유된 식품에 대해 포화지방 1kg당 16크로네(3,400원)를 부과하는 비만세를 도입하였다. 또한 설탕이 과다 첨가된 식품에도 비만세를 부과하는 것을 계획하고 있었다.

그러나 비만세는 취지와는 다르게 고지방식품에 대한 기호도 감소효과는 나타나지 않고 대신 버터, 고기, 우유, 올리브유 등 식품 가격이 상승하는 부작용이 속출하면서 더 이상 추진할 수 없는 실정이 되었다. 이에 따라 설탕세와 초콜릿세 등도 폐지되었다. 이로 인해 비만세는 하나의 실패한 세금으로 남게 되었다. 현재 비만세는 타 유럽 국가와 미국에서도 도입하여 추진하고 있다.

부록-2. 식생활교육지원법 및 시행령

식생활교육지원법 [법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]	식생활교육지원법시행령 [대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]
<p style="text-align: center;">제1장 총칙</p> <p>제1조 (목적) 이 법은 식생활에 대한 국민적 인식을 높이기 위하여 필요한 사항을 정함으로써 국민의 식생활 개선, 전통 식생활 문화의 계승·발전, 농어업 및 식품산업 발전을 도모하고 국민의 삶의 질 향상에 기여함을 목적으로 한다.</p> <p>제2조 (정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. “식생활”이란 식품의 생산, 조리, 가공, 식사용구, 상차림, 식습관, 식사예절, 식품의 선택과 소비 등 음식물의 섭취와 관련된 유·무형의 활동을 말한다. 2. “식생활 교육”이란 개인 또는 집단으로 하여금 올바른 식생활을 자발적으로 실천할 수 있도록 하는 교육을 말한다. 3. “전통 식생활 문화”란 우리 민족 고유의 식생활과 관련된 생활양식이나 행동양식으로서 국가적 차원에서 진흥시킬만한 전통적이고 문화적 가치가 있다고 인정되는 것을 말한다. 	<p>제1조 (목적) 이 영은 「식생활교육지원법」에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.</p>

<div>식생활교육지원법</div> <div>[법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]</div>	<div>식생활교육지원법시행령</div> <div>[대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]</div>
<p>4. “학교”란 「유아교육법」 제2조와 「초·중등교육법」 제2조에 따른 학교를 말한다.</p> <p>제3조 (국가와 지방자치단체의 책무) 국가와 지방자치단체는 국민의 식생활 개선과 전통 식생활 문화의 계승·발전 등을 위하여 필요한 시책을 수립하여 시행하여야 한다.</p> <p>제4조 (국민의 책무) 국민은 가정, 학교, 지역, 그 밖에 사회의 모든 분야에서 건전한 식생활 구현에 노력하여야 한다.</p> <p>제5조 (다른 법률과의 관계) 식생활 교육에 대하여 다른 법률에 특별한 규정이 있는 경우를 제외하고는 이 법에서 정하는 바에 따른다.</p> <p>2장 식생활 교육의 기본방향</p> <p>제6조 (정책 수립·시행의 기본원칙) 국가와 지방자치단체는 식생활 교육정책을 수립·시행할 때에는 가정의 역할, 사회구조, 식생활 소비환경의 변화 등을 종합적으로 고려하여야 한다.</p> <p>제7조 (건전한 식습관 형성) 식생활 교육은 국민의 건전한 식생활을 도모하기 위하여 식품선택에 관한 적절한 판단력을 배양하고 올바른 식사예절을 실천할 수 있도록 추진되어야 한다.</p> <p>제8조(식생활에 대한 감사와 이해) 식생활 교육은 국민이 영위하고 있는 식생활이 자연의 혜택</p>	

식생활교육지원법 [법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]	식생활교육지원법시행령 [대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]
<p>과 식생활에 관여하는 모든 사람들의 노력으로 이루어지고 있다는 것을 인식하고 이에 감사하는 마음을 지닐 수 있도록 추진되어야 한다.</p> <p>제9조 (식생활 교육 운동의 전국적 전개) 식생활 교육은 교육관계자, 농어업인, 식품 관련 종사자, 식생활 관련 단체와 소비자 단체의 자발적 참여와 연대하에 전국적으로 전개되어야 한다.</p> <p>제10조 (어린이 식생활 교육) 식생활 교육은 어린이가 올바른 식생활을 실천할 수 있도록 부모, 보호자, 교육관계자, 농어업인, 식품 관련 종사자 등의 적극적 참여하에 지속적으로 추진되어야 한다.</p> <p>제11조 (식생활 체험활동 촉진) 식생활 교육은 환경과 조화를 이룬 식품의 생산부터 소비까지 다양한 식생활 체험활동을 통하여 국민 스스로 올바른 식생활을 실천할 수 있도록 추진되어야 한다.</p> <p>제12조 (전통 식생활 문화 계승과 지역 농수산물 활용) 식생활 교육은 우수한 한국형 식생활의 확산을 통하여 전통 식생활 문화를 계승·발전시켜 세계화하고, 식품 생산자와 소비자 간의 상호교류 등을 촉진함으로써 농어촌의 경제 활성화와 지역 농수산물의 활용 촉진에 기여하도록 추진되어야 한다.</p>	

<div>식생활교육지원법</div> <div>[법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]</div>	<div>식생활교육지원법시행령</div> <div>[대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]</div>
<p>제13조 (환경친화적인 식생활 실천) 식생활 교육은 식품의 생산부터 소비까지 일련의 과정에서 에너지와 자원의 사용을 줄이고 온실가스 및 오염물질의 배출을 최소화할 수 있는 환경친화적인 식생활이 이루어질 수 있도록 추진되어야 한다.</p> <p>제3장 식생활 교육 기본계획 등</p> <p>제14조 (식생활 교육 기본계획의 수립) ① 농림축산식품부장관은 식생활 교육 관련 정책을 종합적이고 체계적으로 추진하기 위하여 5년마다 관계 중앙행정기관의 장과 협의하여 식생활 교육 기본계획(이하 “기본계획” 이라 한다)을 수립하여야 한다.</p> <p>② 기본계획은 다음 각 호의 사항을 포함한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식생활 교육의 목표와 추진방향 2. 가정, 학교, 지역 등에서의 식생활 교육에 관한 사항 3. 농어업 활성화 등을 위한 농어업인과 소비자 간 교류촉진에 관한 사항 4. 전통 식생활 문화의 계승·발전에 관한 사항 5. 식생활 교육에 수반되는 자원 조달 계획에 관한 사항 6. 식생활 체험활동의 활성화에 관한 사항 7. 그 밖에 식생활 교육에 관하여 필요한 사항으로 대통령령으로 정하는 사항 <p>③ 농림축산식품부장관은 기본계획을 수립하는 때에는 제18조에 따른 국가 식생활 교육 위원회</p>	<p>제2조 (식생활교육 기본계획의 수립) 「식생활교육지원법」(이하 “법” 이라 한다) 제14조제2항제7호에서 “대통령령으로 정하는 사항” 이란 다음 각 호의 사항을 말한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식생활교육 추진체계의 구축에 관한 사항 2. 식생활교육 전문인력의 양성에 관한 사항 3. 식생활과 관련된 정보의 제공에 관한 사항 4. 그 밖에 농림축산식품부장관이 식생활교육을 위하여 필요하다고 인정하는 사항

식생활교육지원법 [법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]	식생활교육지원법시행령 [대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]
<p>의 심의를 거쳐야 한다. 기본계획을 변경하는 경우에도 같다.</p> <p>제15조 (공청회의 개최) ① 농림축산식품부장은 기본계획안을 작성한 때에는 공청회를 열어 국민 및 관계 전문가 등으로부터 의견을 청취하여야 하며, 공청회에서 제시된 의견이 타당하다고 인정되는 때에는 이를 기본계획 수립에 반영하여야 한다.</p> <p>② 제1항은 제16조에 따른 시·도계획 및 시·군·구계획 수립 시 이를 준용한다.</p> <p>제16조 (시·도계획 및 시·군·구계획의 수립) ① 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사(이하 “시·도지사”라 한다)는 기본계획에 따라 5년마다 시·도 식생활 교육 계획(이하 “시·도계획”이라 한다)을 수립하여 시행하여야 한다.</p> <p>② 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)은 시·도 계획에 따라 5년마다 시·군·구 식생활 교육 계획(이하 “시·군·구계획”이라 한다)을 수립하여 시행하여야 한다.</p> <p>③ 시·도계획 및 시·군·구계획은 제20조에 따라 시·도 식생활 교육 위원회 및 시·군·구 식생활 교육 위원회를 둘 경우에는 각 위원회의 심의를 거쳐야 한다. 시·도계획 및 시·군·구계획을 변경하는 경우에도 같다.</p>	

<div>식생활교육지원법</div> <div>[법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]</div>	<div>식생활교육지원법시행령</div> <div>[대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]</div>
<p>제17조 (식생활 교육의 평가 등) ① 국가와 지방자치단체는 5년마다 식생활 교육의 추진성과에 관하여 평가하여야 한다.</p> <p>② 시·도지사 및 시장·군수·구청장은 농림축산식품부 장관의 요청이 있을 경우 식생활 교육의 추진성과를 농림축산식품부장관에게 제출하여야 한다.</p> <p>③ 그 밖에 식생활 교육의 추진성과 평가에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p>	<p>제3조 (식생활교육 추진성과의 평가) ① 국가와 지방자치단체는 법 제17조에 따라 식생활교육 추진성과를 평가할 때에는 법 제14조에 따른 식생활교육 기본계획(이하 “기본계획”이라 한다)과 법 제16조에 따른 시·도 식생활교육 계획(이하 “시·도계획”이라 한다) 및 시·군·구 식생활교육 계획(이하 “시·군·구계획”이라 한다)의 추진실적에 근거하여야 한다.</p> <p>② 국가와 지방자치단체는 제1항에 따른 평가를 하려면 식생활교육 추진성과에 대한 자체평가 계획을 수립하여야 한다.</p> <p>③ 제1항에 따른 식생활교육 추진성과에 대한 평가기준은 다음 각 호와 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 목표설정의 적절성 2. 목표 달성도 3. 추진체계 및 자원배분의 적절성 4. 추진사업의 적절성 5. 그 밖에 농림축산식품부장관이 평가에 필요하다고 인정하는 기준 <p>제4조 (식생활교육 평가결과의 활용) ① 국가와 지방자치단체는 제3조에 따른 평가결과를 기본계획과 시·도계획 및 시·군·구계획을 세울 때 반영하여야 한다.</p> <p>② 국가와 지방자치단체는 제3조에 따른 평가결과를 바탕으로 하여 국민의 식생활 개선에 공로가 큰 개인, 단체 또는 법인을 선정하여 포상할 수 있다.</p>

식생활교육지원법 [법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]	식생활교육지원법시행령 [대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]
<p>제18조 (국가 식생활 교육 위원회) ① 식생활 교육에 관한 제2항 각 호의 사항을 심의하기 위하여 농림축산식품부장관 소속으로 국가 식생활 교육 위원회(이하 “국가위원회” 라 한다)를 둔다.</p> <p>② 국가위원회는 다음 각 호의 사항을 심의한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식생활 교육 정책의 목표와 추진방향에 관한 사항 2. 기본계획 수립에 관한 사항 3. 식생활 교육 추진실적 점검 및 평가에 관한 사항 4. 그 밖에 식생활 교육 지원을 위하여 필요하다고 위원장이 인정한 사항 <p>③ 국가위원회는 위원장 2명을 포함한 25명 이내의 위원으로 구성한다. <개정 2011.7.14></p> <p>④ 국가위원회의 위원장은 농림축산식품부장관과 호선된 민간위원이 되고, 위원은 관계 중앙행정기관의 소속 공무원과 식생활 교육에 관한 학식과 경험이 풍부한 자 중에서 위원장이 임명 또는 위촉한다.</p> <p>⑤ 그 밖에 국가위원회의 구성 및 운영에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제19조(공공기관에 대한 협조 요청) ① 농림축산식품부장관은 식생활 교육 사업의 시행 및 지원을 위하여 필요한 때에는 다른 중앙행정기관·지방자치단체·공공단체 등의 장에게 협조를 요청할 수 있다.</p> <p>② 제1항에 따른 협조를 요청받은 자는 특별한 사정이 없는 한 이에 응하여야 한다.</p>	<p>제5조 (국가 식생활교육 위원회 구성 등) ① 법 제18조제1항에 따른 국가 식생활교육 위원회(이하 “국가위원회” 라 한다)의 위원은 다음 각 호에 해당하는 사람으로 한다. <개정 2010.3.15, 2012.1.25, 2012.5.22></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 기획재정부차관, 교육부차관, 안전행정부차관, 문화체육관광부차관, 보건복지부차관, 환경부차관, 여성가족부차관, 해양수산부차관, 농촌진흥청장 및 식품의약품안전처장. 이 경우 복수차관이 있는 기관은 해당 기관의 장이 지명하는 차관으로 한다. 2. 「농업협동조합법」에 따른 농업협동조합중앙회의 장, 「수산업협동조합법」에 따른 수산업협동조합중앙회의 장, 「산림조합법」에 따른 산림조합중앙회의 장, 「정부출연연구기관 등의 설립·운영 및 육성에 관한 법률」에 따른 한국농촌경제연구원의 장, 「한국농수산물유통공사법」에 따른 한국농수산물유통공사의 장 및 「과학기술분야 정부출연연구기관 등의 설립·운영 및 육성에 관한 법률」에 따른 한국식품연구원의 장 3. 식생활교육과 관련된 학교·연구소·국제기구에서 학교장·교수·연구위원 이상으로 재직하고 있거나 재직하였던 사람과 식생활교육과 관련된 단체·행정기관·사업체 등에서 5년 이상 종사하고 있거나 종사하였던 사람 중에서 농축수산물식품부장관이 위촉하는 사람 <p>② 제1항제3호에 따른 위원의 임기는 3년으로 한다.</p>

<div>식생활교육지원법</div> <div>[법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]</div>	<div>식생활교육지원법시행령</div> <div>[대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]</div>
<p>제20조 (시·도 및 시·군·구 식생활 교육 위원회) ① 시·도계획 및 시·군·구계획의 심의, 추진 실적 점검과 평가 등을 위하여 시·도 식생활 교육 위원회(이하 “시·도위원회”라 한다)와 시·군·구 식생활 교육 위원회(이하 “시·군·구위원회”라 한다)를 둘 수 있다.</p> <p>② 시·도위원회 및 시·군·구위원회는 위원장 1명을 포함한 20명 이내의 위원으로 구성한다.</p> <p>③ 위원장은 해당 시·도지사 및 시장·군수·구청장이 되며 위원은 그 지역 식생활 교육에 관련하여 학식과 경험이 풍부한 자로서 위원장이 추천한 자로 한다.</p> <p>④ 시·도위원회 및 시·군·구위원회의 구성과 운영 등 시·도 및 시·군·구 식생활 교육에 필요한 사항은 해당 지방자치단체의 조례로 정한다.</p>	<p>제6조 (위원장의 직무) ① 법 제18조제4항에 따른 국가위원회의 위원장(이하 “공동위원장”이라 한다)은 각자 국가위원회를 대표하고, 국가위원회의 업무를 총괄한다.</p> <p>② 공동위원장 모두가 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없을 때에는 농림축산식품부장관인 위원장이 미리 지명한 위원이 그 직무를 대행한다.</p> <p>제7조 (회의) ① 공동위원장은 국가위원회의 회의를 소집하며, 그 의장이 된다.</p> <p>② 국가위원회의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의(開議)하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.</p> <p>③ 국가위원회는 심의사항과 관련하여 필요하다고 인정할 때에는 관계 전문가를 출석시켜 의견을 들을 수 있다.</p> <p>제8조 (간사) ① 국가위원회의 사무를 처리하기 위하여 국가위원회에 간사 1명을 둔다.</p> <p>② 간사는 농림축산식품부 소속 공무원 중에서 농림축산식품부장관이 지명한다.</p> <p>③ 간사는 공동위원장의 명을 받아 국가위원회의 사무를 처리하고 회의록을 작성하여야 한다.</p> <p>제9조 (수당 등) 국가위원회에 출석한 위원 등에게는 예산의 범위에서 수당과 여비를 지급할 수 있다. 다만, 공무원인 위원이 그 소관 업무와 직접적으로 관련되어 국가위원회에 출석하는 경우에는 그러하지 아니하다.</p>

식생활교육지원법 [법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]	식생활교육지원법시행령 [대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]
<p style="text-align: center;">제4장 식생활 교육 기반 조성</p> <p>제21조 (식생활 조사·연구) ① 농림축산식품부장관은 건전한 식생활 확산을 위하여 국민의 식생활 실태, 식품의 생산·유통·소비 등에 대한 조사와 연구 활동을 추진하여야 한다.</p> <p>② 제1항에 따른 조사 시기와 방법, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제22조 (식생활 지침 개발·보급 등) ① 국가와 지방자치단체는 식생활 교육 등에 활용하기 위하여 농수산물 또는 전통식품을 이용한 식생활 지침 등을 개발하여 보급할 수 있다.</p> <p>② 제1항에 따른 식생활 지침의 주요 내용, 발간 주기 등 세부적인 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제23조 (국제교류의 촉진) ① 국가와 지방자치단체는 다른 국가의 식생활 교육, 식생활 문화 등에 관한 정보수집, 식생활 관련 단체 또는 기관 간 국제교류 등에 필요한 시책을 수립하여 시행할 수 있다.</p> <p>② 국가와 지방자치단체는 제1항에 따른 시책에 참여하는 기관 또는 단체 등에 국제규범에 저촉되지 아니하는 범위에서 필요한 경비 등을 지원할 수 있다.</p> <p>제24조 (전통 식생활 문화 및 농어촌 식생활 체</p>	<p>제10조 (운영세칙) 이 영에서 규정한 사항 외에 국가위원회의 운영에 필요한 사항은 국가위원회의 의결을 거쳐 공동위원장이 정한다.</p> <p>제11조(식생활 조사의 시기와 방법 등) ① 법 제21조제1항에 따른 식생활 조사는 3년마다 하여야 한다.</p> <p>② 제1항에 따른 조사는 연령별, 소득별, 지역별로 구분하여 현지조사·우편조사 및 통계·문헌조사 등의 방법으로 한다.</p> <p>③ 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 조사를 효율적으로 하기 위하여 관련 전문기관 또는 단체에 그 조사를 의뢰하여 실시할 수 있다.</p> <p>④ 제1항부터 제3항까지에서 규정한 사항 외에 식생활 조사에 필요한 사항은 농림축산식품부장관이 정한다.</p> <p>제12조 (식생활 지침의 주요 내용과 발간 주기)</p> <p>① 법 제22조제1항에 따른 식생활 지침의 주요 내용은 다음 각 호와 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 건전한 식생활 문화의 실천에 관한 사항 2. 전통 식생활 문화의 계승·발전에 관한 사항 3. 농수산물 또는 전통식품의 이용에 관한 사항 4. 환경친화적인 식품의 소비에 관한 사항 5. 그 밖에 식생활교육에 필요한 사항 <p>② 제1항에 따른 식생활 지침의 발간 주기는 5년을 원칙으로 하되, 필요한 경우 그 주기를 조정할 수 있다.</p>

<div>식생활교육지원법</div> <div>[법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]</div>	<div>식생활교육지원법시행령</div> <div>[대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]</div>
<p>험 활성화) ① 국가와 지방자치단체는 전통 식생활 문화 체험 활성화를 위하여 전통 식생활 문화 체험관 및 홍보관, 전통 식생활 문화 교육시설 등을 건립할 수 있다.</p> <p>② 농림축산식품부장관은 농어촌에 대한 이해를 증진시키고 식생활 체험 기회를 다양화하기 위하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 우수 농어촌 식생활 체험공간(이하 “우수체험공간”이라 한다)을 지정할 수 있다.</p> <p>③ 우수체험공간의 지정기준은 다음 각 호와 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 농어촌 식생활 체험시설, 주변경관, 접근성 등 체험환경의 우수성 2. 농어촌 식생활 체험 프로그램의 적절성 3. 농어촌 식생활 체험 또는 교육 관련 인력의 전문성 <p>④ 농림축산식품부장관은 우수체험공간 활성화를 위한 교육 또는 체험 프로그램 개발, 교육 또는 홍보 등에 필요한 경비 등을 지원할 수 있다.</p>	<p>제13조 (우수 농어촌 식생활 체험공간의 지정)</p> <p>① 법 제24조제2항에 따른 우수 농어촌 식생활 체험공간(이하 “우수체험공간”이라 한다)으로 지정받으려는 자는 별지 제1호서식의 우수체험공간 지정신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 특별자치도지사·시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 “시장·군수·구청장”이라 한다)에게 제출하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 운영계획서 2. 농어촌 식생활 체험시설, 주변경관, 접근성 등 체험환경 현황 3. 농어촌 식생활 체험 프로그램 4. 농어촌 식생활 체험 또는 교육 관련 인력 현황 <p>② 시장·군수·구청장은 제1항에 따라 지정신청 서류를 받았을 때에는 현지조사 등을 통하여 그 신청내용에 대한 사실 여부를 확인한 후 그 지정신청 서류에 법 제24조제3항에 따른 지정기준에 적합한지에 대한 의견서를 첨부하여 특별시장·광역시장·도지사를 거쳐 농림축산식품부장관에게 제출하여야 한다. 이 경우 특별자치도지사는 직접 농림축산식품부장관에게 제출하여야 한다.</p> <p>③ 농림축산식품부장관은 제2항에 따른 지정신청 서류와 의견서를 받았을 때에는 법 제24조제3항에 따른 지정기준에 적합한지를 검토한 후 적합하다고 인정하는 경우 우수체험공간으로 지정하여야 한다.</p> <p>④ 농림축산식품부장관은 제3항에 따라 우수체험공간을 지정하면 별지 제2호서식의 우수체험</p>

식생활교육지원법 [법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]	식생활교육지원법시행령 [대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]
<p>제25조 (식생활 교육기관 지정) ① 농림축산식품부장관은 국민이 올바른 식생활을 영위할 수 있도록 대통령령으로 정하는 바에 따라 국·공립 교육시설, 대학 및 관련 기관·단체를 식생활 교육기관으로 지정할 수 있다.</p> <p>② 제1항에 따른 식생활 교육기관의 지정기준은 다음 각 호와 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 교육과정, 교육내용의 체계성 및 교육기능 수행 역량 2. 교육 관련 인력의 전문성 3. 시설 및 장비 등 교육환경 조성 현황 <p>③ 국가와 지방자치단체는 제1항에 따른 식생활 교육기관 양성을 위하여 교육교재 개발, 교육 프로그램 운영, 교육 시설·장비 등 교육환경 개선 등에 필요한 경비 등을 지원할 수 있다.</p> <p>제25조의2 (식생활교육지원센터의 지정 등) ① 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 식생활 교육의 원활한 추진을 위하여 전문성이 있는 기관 또는 단체를 식생활교육지원센터로 지정할 수 있다.</p> <p>② 식생활교육지원센터는 다음 각 호의 사업을 수행한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식생활 교육 관련 단체의 식생활 교육 추진할 	<p>공간 지정서를 발급하여야 한다.</p> <p>제14조 (식생활교육기관의 지정) ① 법 제25조 제1항에 따라 식생활교육기관(이하 “식생활교육기관”이라 한다)으로 지정받으려는 자는 별지 제3호서식의 식생활교육기관 지정신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 농림축산식품부장관에게 제출하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 운영계획서 2. 교육과정 및 교육내용 3. 교육 관련 인력 현황 4. 시설 및 장비 등 교육환경 조성 현황 <p>② 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 지정신청 서류를 받았을 때에는 법 제25조제2항에 따른 지정기준에 적합한지를 검토한 후 적합하다고 인정하는 경우 식생활교육기관으로 지정하여야 한다.</p> <p>③ 농림축산식품부장관은 제2항에 따라 식생활 교육기관을 지정하면 별지 제4호서식의 식생활 교육기관 지정서를 발급하여야 한다.</p> <p>제14조의2 (식생활교육지원센터의 지정 등) ① 법 제25조의2제1항에 따른 식생활교육지원센터(이하 “지원센터”라 한다)로 지정받으려는 기관 또는 단체는 다음 각 호의 요건을 모두 갖추어야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식생활교육 관련 지원사업을 주된 업무로 하는 비영리 목적의 법인 또는 단체일 것 2. 법 제25조의2제2항 각 호의 사업을 수행할

식생활교육지원법 [법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]	식생활교육지원법시행령 [대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]
<p>동에 대한 정보의 수집 및 제공</p> <p>2. 식생활 교육 관련 단체 간의 협력망 구축 지원</p> <p>3. 지역 농수산물 활용에 관한 교육 및 홍보 지원</p> <p>4. 지역 특성에 맞는 식생활 교육 교재 및 프로그램 개발 지원</p> <p>5. 학교 등에서의 식생활 교육 지원</p> <p>6. 지역 식생활 교육의 실태조사 및 개선방안 연구</p> <p>7. 그 밖에 식생활 교육의 활성화를 위하여 필요한 사업</p> <p>③ 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 제1항에 따라 지정한 식생활교육지원센터에 대하여 예산의 범위에서 제2항 각 호의 사업을 수행하는 데 필요한 비용의 전부 또는 일부를 지원할 수 있다.</p> <p>④ 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 식생활교육지원센터가 제5항에 따른 지정기준에 적합하지 아니하게 된 경우에는 지정을 취소할 수 있다.</p> <p>⑤ 식생활교육지원센터의 지정·지정취소의 기준과 절차 및 식생활교육지원센터의 운영에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p>	<p>수 있는 전담인력과 조직을 갖추는 등 농림수산물식품부장관 또는 지방자치단체의 장이 정하는 요건을 갖추는 것</p> <p>② 법 제25조의2제1항에 따라 지원센터의 지정을 받으려는 기관 또는 단체는 별지 제5호서식의 식생활교육지원센터 지정신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장에게 제출하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 정관 2. 전담인력의 보유 현황 및 조직 현황 3. 법 제25조의2제2항 각 호의 사업에 관한 사업계획서 <p>③ 제2항에 따른 신청서를 제출받은 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 법인 등기사항증명서를 확인하여야 한다.</p> <p>④ 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 제2항에 따라 지정 신청을 받은 경우에는 제1항에 따른 지정 요건에 적합한지를 관계 전문가의 의견을 들어 평가한 후 적합하다고 인정하는 경우 지원센터로 지정할 수 있다.</p> <p>⑤ 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 제4항에 따라 지원센터로 지정하는 경우 별지 제6호서식의 식생활교육지원센터 지정서를 발급하여야 한다.</p> <p>⑥ 지원센터로 지정받은 기관 또는 단체는 전년도 사업추진 실적과 해당 연도의 사업계획을</p>

[본조신설 2011.11.22]

제26조 (학교에서의 식생활 교육) ① 학교는 올바른 식생활 확산을 위하여 식생활 교육을 추진하여야 한다.

② 국가와 지방자치단체는 학교에서의 식생활 교육 활성화를 위하여 교육교재 개발, 시설·장비 등을 지원할 수 있다.

식생활교육지원법 [법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]	식생활교육지원법시행령 [대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]
<p>③ 국가와 지방자치단체는 학교에서 식생활 교육에 참여하는 교육관계자, 농어업인, 식품 관련 종사자 등의 식생활 교육 연수 활동을 지원할 수 있다.</p> <p>④ 국가와 지방자치단체는 학교에서의 식생활 교육 활성화를 위하여 환경친화적인 농수산물이 사용될 수 있도록 생산자 또는 생산자단체에 직 거래 촉진 등에 필요한 경비를 지원할 수 있다. < 신설 2011.7.14></p>	<p>매년 2월 말일까지 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장에게 제출하여야 한다.</p> <p>⑦ 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 지원센터가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그 지정을 취소할 수 있다. 다만, 제1호의 경우에는 지정을 취소하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 거짓 그 밖의 부정한 방법으로 지정을 받은 경우 2. 정당한 사유 없이 3개월 이상 법 제25조의2 제2항 각 호의 사업을 운영하지 아니한 경우 3. 제1항에 따른 지정 요건을 위반하거나 부정한 방법으로 관리·운영한 경우 <p>⑧ 제1항부터 제7항까지에서 규정한 사항 외에 지원센터의 지정절차 및 운영 등에 필요한 사항은 농림축산식품부장관이 정한다. [본조신설 2012.5.22]</p>
제5장 보칙	
<p>제27조 (우수체험공간 등의 지정취소) ① 농림축산식품부장관은 제24조에 따라 지정된 우수체험공간과 제25조에 따라 지정된 식생활 교육기관이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그 지정을 취소하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 지정받은 경우 2. 정당한 사유 없이 1년 이상 사업을 운영하지 아니한 경우 3. 지정요건을 위반하거나 부정한 방법으로 관리·운영한 경우 	<p>제15조 (우수체험공간 등의 지정서 반납) 법 제27조제1항 및 이 영 제14조의2제7항에 따라 지정취소처분을 받은 자는 그 처분을 받은 날부터 14일 이내에 그 발급받은 우수체험공간 지정서, 식생활교육기관 지정서 또는 식생활교육지원센터 지정서를 반납하여야 한다. <개정 2012.5.22></p>

<div>식생활교육지원법</div> <div>[법률 제11690호, 2013.3.23, 타법개정]</div>	<div>식생활교육지원법시행령</div> <div>[대통령령 제24455호, 2013.3.23, 타법개정]</div>
<p>② 제1항에 따른 지정취소에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제28조 (청문) 농림축산식품부장관은 제27조에 따라 지정을 취소하려는 경우에는 청문을 실시하여야 한다.</p> <p>제29조 (권한의 위임·위탁) 이 법에 따른 농림축산식품부장관의 권한은 대통령령으로 정하는 바에 따라 그 일부를 농촌진흥청장, 시·도지사, 시장·군수·구청장 또는 소속 기관의 장에게 위임하거나 공공기관, 생산자 단체, 그 밖에 농림축산 및 식품 관련 법인에 위탁할 수 있다.</p> <p>제30조 (별칙 적용에 있어서 공무원 의제) 제18조에 따른 국가위원회의 위원과 제20조에 따른 시·도위원회 및 시·군·구위원회의 위원 중 공무원이 아닌 자와 제29조에 따라 권한의 위임·위탁을 받은 자 중 공무원이 아닌 자는 「형법」 제129조부터 제132조까지의 규정에 따른 벌칙을 적용할 경우에는 공무원으로 본다.</p>	<p>제16조 (청문) 농림축산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 제14조의2제7항에 따라 지정을 취소하려는 경우에는 청문을 실시하여야 한다. [본조신설 2012.5.22.]</p>

부록-3. 식생활교육 관계기관 및 단체

국가 식생활교육위원회 위원 기관·단체

기관단체명	홈페이지	기관단체명	홈페이지
농림축산식품부	www.mafra.go.kr	기획재정부	www.mosf.go.kr
교육부	www.moe.go.kr	문화체육관광부	www.mcst.go.kr
보건복지부	www.mw.go.kr	여성가족부	www.mogef.go.kr
환경부	www.me.go.kr	안전행정부	www.mospa.go.kr
농촌진흥청	www.rda.go.kr	농업협동조합중앙회	www.nonghyup.com
수산업협동조합중앙회	www.suhyup.co.kr	산림조합중앙회	www.nfcf.or.kr
한국농수산물유통공사	www.at.or.kr	한국농촌경제연구원	www.krei.re.kr
한국식품연구원	www.kfri.re.kr	(사)식생활교육국민네트워크	www.greentable.or.kr
(사)대한암협회	www.kcscancer.org	(사)대한영양사협회	www.dietitian.or.kr
(사)소비자시민모임	www.consumerskorea.org	한국교원단체총연합회	www.kfta.or.kr
(사)한국외식업중앙회	www.foodservice.or.kr	(사)한국협동조합연구소	www.coops.or.kr

유관 단체

기관단체명	홈페이지	기관단체명	홈페이지
(사)국민농업포럼	http://국민농업.kr	(사)농협제자리찾기국민운동	
(사)대한지역사회영양학회	koscom.or.kr	(사)대한치과의사협회	www.kda.or.kr
(사)도시농업포럼	blog.naver.com/kbsspd	(사)로컬푸드운동본부	www.lfk.or.kr
(사)생활개선중앙회	www.rwlf.org	(사)슬로푸드문화원	www.slowfoodkorea.kr
(사)전국귀농운동본부	www.refarm.org	(사)전국농업기술자협회	www.kafarmer.or.kr
(사)전국학교조리사회	www.schoolcook.kr	(사)한국가정과교육학회	society.kisti.re.kr/~kheea
(사)한국가톨릭농민회	www.ccfm.or.kr	(사)한국농식품법인연합회	www.aceo.or.kr
(사)한국농식품생명과학협회	www.kaafls.org	(사)한국농업경영인중앙연합회	www.kaff.or.kr
(사)한국농촌지도자중앙연합회	www.korlca.or.kr	(사)한국수산경영인중앙연합회	www.hsy.or.kr
(사)한국식생활교육학회	eksde.or.kr	(사)한국식품조리과학회	www.kfcs.org
(사)한국실과교육학회	www.kpae.org	(사)한국쌀전업농중앙연합회 명품사업단	
(사)한국여성농업인중앙연합회	www.waff.or.kr	(사)한국영양학회	www.kns.or.kr
(사)한국유기농업협회	www.organic.or.kr	(사)한국음식문화전략연구원	
(사)한국조리사회중앙회	www.ikca.or.kr	(사)한국조리학회	www.culinary.re.kr
(사)한방의료관광협회	www.omto.or.kr	(사)희망먹거리네트워크	www.schoolbob.org
(재)한국식품영양재단	www.nutritionkorea.com	(주)담양한과 명진식품	www.damyang.co.kr
iCOOP생협연합회	www.icoop.or.kr	경기친환경조합공동사업법인	www.ecomeal.or.kr
낙농진흥회	www.dairy.or.kr	생명농업지원센터	www.schoolfarm.net
세계술박물관리쿼리움	www.liquorium.com	아이건강국민연대	www.ihealthnet.or.kr
양평헤브아동요리연구원	cafe.naver.com/dkehddyfl	약선식생활연구센터	blog.daum.net/yacksun
우리농촌살리기운동본부	www.ccfm.or.kr	전국농민단체협의회	
전국농학계대학협의회	www.adacu.org	전국여성농민회총연합	www.kwpa.org
축산물위해요소중점관리기준원	www.ihaccp.or.kr	푸드포체인지	foodforchange.or.kr
한국가정과교육단체총연합회		한국과수농협연합회	www.sunplus.or.kr
한국생태유아교육학회	www.ecoece.or.kr	한국식품관련학회연합	www.kfrs.kr
한국여성민우회생협	www.womenlink.or.kr	한라산청정촌	www.greensoy.co.k
한살림연합	www.hansalim.or.kr	행복증심생협연합회	www.happycoop.or.kr

식생활교육 관련 사이트

기관단체명	홈페이지	기관단체명	홈페이지
음식물쓰레기 줄이기	www.zero-foodwaste.or.kr	녹색식생활교육박람회	www.foodlife.or.kr
농식품국가인증 통합정보채널 그린밥상	www.greenbobsang.co.kr	농식품안전·품질통합정보시스템	www.agrin.go.kr
농식품안전정보서비스	www.foodsafety.go.kr	농촌전통테마마을	www.go2vil.org
바다여행	seantour.com	수산물 좋아좋아	blog.daum.net/foodjoa
스마트 그린푸드	www.smartgreenfood.org	식품안전정보서비스 식품나라	www.foodnara.go.kr
쌀맛나는 세상	blog.naver.com/ricefoods	쌀박물관	www.rice-museum.com
아름다운 어촌 100선	www.fipa.or.kr	웰촌 포털(농어촌관광)	www.welchon.com
오라차차(농어업학습자료 사이트)	www.classfarm.com	친환경농산물정보시스템	www.enviagro.go.kr
초록입술	blog.naver.com/greentable1	한식세계화	www.hansik.org

식생활교육지원센터

식생활교육지원센터는 정부가 수립한 식생활교육 정책의 원활한 추진과 범국가적 확산을 위하여 지정된 전문성이 있는 기관(단체)로서 민간단체의 식생활교육 사업 추진 효율성과 투명성 제고를 위해 2013년부터 새롭게 도입된다(식생활교육지원법 제25조의 2, 시행령 제14조의 2에 근거).

식생활교육지원센터에서는 정부 식생활 정책사업을 수행하고, 정부와 민간단체 간 연결고리로서 거버넌스적 기능을 수행하게 된다.

식생활교육지원센터 주요 역할

- 식생활 관련 단체의 활동에 대한 정보 수집 및 제공, 단체간 협력망 구축
- 식생활교육에 관한 교육 및 홍보 지원
- 식생활교육 실태조사 및 개선방안 연구
- 학교에서의 식생활교육 지원 등 식생활교육 활성화 필요 사업 등
- 지역 특성에 맞는 식생활교육 교재 및 프로그램 개발 지원

식생활교육지원센터는 식생활 관련 민간단체·기관을 대상으로 공모를 통해 지정 기준에 적합한 곳을 지정하게 되며, 중앙 및 지자체 별 1개소 지정을 원칙으로 한다. (지역 지원센터는 의무 지정 아님)

지원센터를 지정받으려는 기관 또는 단체는 식생활교육 관련 지원사업을 주된 업무로 하는 비영리 목적의 법인, 단체로 법에서 규정한 사업을 수행할 수 있는 전담인력과 조직을 갖추어야 한다. 또한 지원센터 지정을 신청할 때 정관, 전담인력의 보유 현황 및 조직현황, 전년도 사업추진 실적, 해당 년도 사업계획서 등을 제출해야 한다.

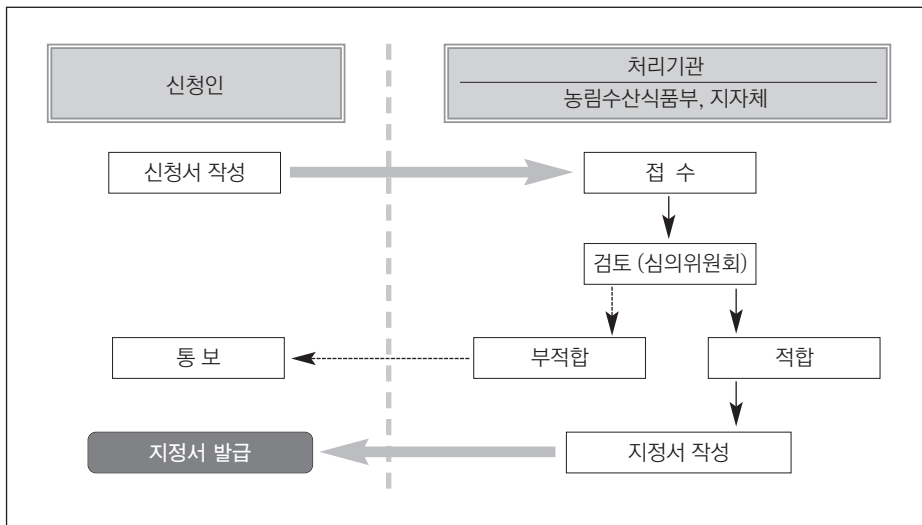
지정 신청한 단체에 대하여 8명 내외의 관련 전문가로 구성된 ‘식생활교육기관 심의위원회’에서 조직역량, 인력구성, 사업추진의진, 사업계획, 운영 및 사후관리 방안 등을 종합적으로 고려해 평가 후 지정된다. 센터 지정은 안정적 운영을 위해 2년간 지정을 원칙으로 하며, 기간 만료 후 재공고 및 심의위원 평가를 통해 재선정이 가능하다.

사업운영은 중앙 지원센터는 인건비 및 기본 운영비 등은 정부에서 지원하게 되며(인건비는

80% 이내 제한), 지역 지원센터는 지자체 예산으로 지원하게 된다. 지역 지원센터는 의무 지정이 아니기 때문에 농식품부에서는 지원센터 확산을 위해 지자체 보조사업 지원에 있어 지원센터 지정과 연계하여 인센티브를 부여할 계획이다.

정부예산을 지원받는 지원센터는 사업 전 단계에서부터 정부 관리 감독 체계를 통해 예산 편성·집행 및 결산까지 투명하게 관리받게 된다. 이 과정에 관련 법령 위배 등 정상적 업무 수행이 곤란하다고 판단되는 경우에는 지정 취소 등의 조치가 내려지게 된다.

● 식생활교육지원센터 지정 절차



식생활교육지원센터와 유사 사례로는 여성가족부의 건강가정지원센터가 있다.

건강가정지원센터(여성가족부)

- 근거법령 : 건강가정기본법 제35조(건강가정지원센터의 설치)
 - ※ 지자체 직접 운영보다는 민간기관 위탁 권장(위탁 기간 3년)
- 역할 : 가정문제 해소, 건강가정 유지 프로그램 개발, 가족문화운동 전개, 가정관련 정보 및 자료제공 등
- 현재 중앙센터 1개소, 지방센터 148개소 등 149개소 운영 중(2004년~)
 - ※ 예산 : (2011년) 71억 → (2012년) 78억
- 중앙센터는 국비 100%, 지방센터는 30~50% 국고보조 (서울 30%, 그 외 50%)

표 · 그림
색 인

〈표〉

- 039 〈표1-1-1〉 고령화 속도 비교 (일본국립사회보장인구문제연구소, 2010)
- 050 〈표1-1-2〉 한국인의 녹색식생활지침
- 051 〈표1-1-3〉 어린이 녹색식생활지침
- 069 〈표2-2-1〉 식생활교육 관련 법령 현황
- 072 〈표2-2-2〉 교사용 프로그램 내용체계 (30시간)
- 073 〈표2-2-3〉 영양(교)사용 프로그램 내용체계 (30시간)
- 076 〈표2-2-4〉 식생활교육기관 지정 현황 (2012년 12월 기준)
- 082 〈표2-2-5〉 ‘녹색물레방아’의 식품군 이해
- 084 〈표2-2-6〉 권장 식사패턴 (12세 이상)
- 084 〈표2-2-7〉 여름철 1일 표준 식단의 예 (2,000kcal)
- 093 〈표2-2-8〉 국가식생활교육위원회 위원명단 (2012년 12월 현재)
- 094 〈표2-2-9〉 부처별 중점 추진 분야
- 094 〈표2-2-10〉 시·도별 식생활교육 추진체계 구축현황 (2012년 12월 현재)
- 096 〈표2-2-11〉 기초자치단체별 식생활교육 추진체계 구축현황 (2012년 12월 현재)
- 102 〈표2-2-12〉 식생활교육국민네트워크 구성 및 참여단체 (2012년 12월 현재)
- 104 〈표2-2-13〉 식생활강사양성과정 프로그램
- 105 〈표2-2-14〉 녹색식생활교육 식생활안전박람회 주요 내용
- 107 〈표2-2-15〉 식생활교육경기네트워크 참여단체 (2012년 12월 현재)
- 107 〈표2-2-16〉 2011년 식생활교육경기네트워크 워크숍
- 110 〈표2-2-17〉 과천네트워크 식생활교육 전문가 양성 사업
- 110 〈표2-2-18〉 과천네트워크 텃밭농사 교육일정
- 112 〈표2-3-1〉 푸드마일리지 계산
- 113 〈표2-3-2〉 국가별 1인당 푸드마일리지 (단위:t·km/인)
- 139 〈표2-3-3〉 경기도 농촌 체험학습 운영 프로그램

- 141 〈표2-3-4〉 원주푸드 육성 및 지원에 관한 조례 주요 내용
- 148 〈표2-3-5〉 음식물쓰레기 줄이기 수칙
- 162 〈표2-4-1〉 2012년 녹색식생활 체험학교 교육단체 선정 명단
- 163 〈표2-4-2〉 녹색식생활체험학교 설문 응답 내용
- 165 〈표2-4-3〉 신리초등학교 학년별 식생활체험 교육내용
- 167 〈표2-4-4〉 누리과정 텃밭 교재의 교육 과정
- 169 〈표2-4-5〉 식생활교육 직무연수 (한살림식생활교육센터)
- 169 〈표2-4-6〉 한국의 절기음식과 식생활교육 프로그램 (15시수 이상)
- 170 〈표2-4-7〉 2012년 한국의 절기음식과 식생활교육 추진 현황
- 173 〈표2-4-8〉 대한영양사협회 식생활교육 전문가 과정
- 175 〈표2-4-9〉 과천네트워크 장담그기 교육 일정
- 188 〈표2-5-1〉 우수 농어촌 식생활 체험공간 지정현황
- 191 〈표2-5-2〉 탄벌초등학교 농촌체험학습 프로그램
- 191 〈표2-5-3〉 탄벌초등학교 팜스쿨 프로그램
- 198 〈표2-5-4〉 2011 녹색식생활교육 박람회 참여단체
- 200 〈표2-5-5〉 2012 녹색식생활교육 박람회 참가 기관 및 단체
- 204 〈표2-5-6〉 녹색식생활 캠프 프로그램 일정
- 206 〈표2-5-7〉 2012년 지역네트워크 역량강화 워크숍
- 208 〈표2-5-8〉 식습관교육 프로그램 참가자 설문조사 결과 (2011년)
- 220 〈표2-6-1〉 생태유아공동체 절기별 체험 활동
- 222 〈표2-6-2〉 2012년 슬로푸드문화원 교육사업 진행표
- 229 〈표2-6-3〉 한살림 식생활교육 사업현황
- 231 〈표2-6-4〉 한살림 어린이 식단
- 234 〈표2-6-5〉 iCOOP생협 식품안전운동위원회 활동현황 (2010~2012년)
- 235 〈표2-6-6〉 iCOOP생협 급식위원회 활동 현황 (2010~2012년)
- 241 〈표3-1-1〉 응답자의 일반사항 (2011년)

- 252 <표3-2-1> 국가 식생활교육 기본계획의 분야별 성과지표와 추진현황
- 255 <표3-2-2> 식생활교육 조례제정 현황 (2012.12.17 현재)
- 264 <표3-3-1> 국가 식생활교육 기본계획의 분야별 성과지표와 추진현황
- 283 <표3-3-2> 국가 식생활교육 기본계획 추진일정
- 302 <표4-1-1> 일본 식육기본법 주요내용

<그림>

- 036 <그림1-1-1> 녹색식생활 체계
- 038 <그림1-1-2> 우리나라의 평균수명 및 건강수명 추이 (e-나라지표)
- 046 <그림1-1-3> 녹색성장의 순환도
- 046 <그림1-1-4> 녹색성장의 방향
- 052 <그림1-1-5> 녹색물레방아
- 053 <그림1-1-6> 보건복지부 식품구성자전거 모형
- 070 <그림2-2-1> 식생활교육기관 지정 순서
- 077 <그림2-2-2> 녹색식생활지침서
- 079 <그림2-2-3> 녹색식생활정보114 홈페이지(<http://www.greentable.or.kr>)
- 080 <그림2-2-4> 녹색물레방아와 하루 섭취 목표
- 081 <그림2-2-5> 식품군별 1인 1회 섭취 분량(1일 기준)
- 085 <그림2-2-6> 녹색식생활정보114-녹색물레방아테스트 결과페이지
- 087 <그림2-2-7> KBS 과학카페-식생활의 과학
- 088 <그림2-2-8> 녹색식생활 방송 보도
- 089 <그림2-2-9> 온라인 홍보
- 089 <그림2-2-10> 그린송
- 089 <그림2-2-11> 녹색식생활교육 홍보

- 090 <그림2-2-12> 녹색식생활 초록입술 홍보
- 090 <그림2-2-13> 녹색식생활 초록입술 캘린더 및 캠페인
- 092 <그림2-2-14> 식생활교육 추진체계도
- 100 <그림2-2-15> 과천 식생활교육위원회
- 106 <그림2-2-16> 식생활교육인천네트워크 식생활교육
- 108 <그림2-2-17> 식생활교육경기네트워크 식생활교육
- 111 <그림2-2-18> 과천네트워크 식생활교육
- 115 <그림2-3-1> 스마트 그린 푸드에서 '밥상의 탄소발자국' 사용
- 118 <그림2-3-2> 친환경농산물 인증 표시도형
- 119 <그림2-3-3> 농식품 국가인증제도 홍보를 위한 CF와 시물레이션
- 120 <그림2-3-4> 식품안전교재
- 122 <그림2-3-5> 반지초등학교 음식쓰레기 교육
- 123 <그림2-3-6> 상품초등학교 생태학교 현장
- 124 <그림2-3-7> 음식물쓰레기 줄이기 홍보 동영상
- 128 <그림2-3-8> 이화여고 건강매점
- 130 <그림2-3-9> 학교급식 자원센터 운영
- 132 <그림2-3-10> 당진시 학교급식지원센터 업무흐름도
- 133 <그림2-3-11> 고양시 학교급식지원센터
- 135 <그림2-3-12> 한살림 생협의 푸드마일리지 표기
- 136 <그림2-3-13> 탄소표시제 국·내외 사례
- 137 <그림2-3-14> 생산자 실명제
- 138 <그림2-3-15> 마장초등학교-각평리 체험학습
- 140 <그림2-3-16> 새동지마을 체험 사진
- 144 <그림2-3-17> 꾸러미 사업
- 145 <그림2-3-18> 용진농협 로컬푸드 직매장
- 147 <그림2-3-19> 생활감각 주부 모니터단 음식물쓰레기 줄이기 캠페인
- 148 <그림2-3-20> 지렁이를 이용한 음식물쓰레기 줄이기
- 151 <그림2-3-21> 간소·고품질 한식 메뉴
- 153 <그림2-3-22> 식생활교육 네트워크 아침밥 먹기 캠페인
- 154 <그림2-3-23> 아침밥 먹기 캠페인 서적

155 <그림2-4-1> 가정식생활수첩
 157 <그림2-4-2> 식생활교육의 달 행사
 159 <그림2-4-3> 식생활교육 교재
 160 <그림2-4-4> 농림수산물교육문화정보원 개발 교육
 교재
 160 <그림2-4-5> 농촌진흥청 개발 교육 콘텐츠
 162 <그림2-4-6> 녹색식생활 체험학교 현장실습
 164 <그림2-4-7> 신라초등학교 식생활교육
 166 <그림2-4-8> 어린이집 텃밭가꾸기
 171 <그림2-4-9> 한국의 24절기 전통음식과 식생활교육
 174 <그림2-4-10> '오라차차' 사이트
 175 <그림2-4-11> 장담그기 교육 과정
 177 <그림2-4-12> 장독대 설치 사업
 178 <그림2-4-13> 농가맛집 '매화랑 매실이랑'
 179 <그림2-4-14> 농가맛집 '서지초가돌'
 180 <그림2-4-15> 학교 급식 개선을 위한 전통 식문화 계
 승 교육
 181 <그림2-4-16> 한국전통음식학교 교재
 182 <그림2-4-17> 경상북도농업기술원 한국전통음식학교
 활동
 182 <그림2-4-18> 강릉시농업기술센터 한국전통음식학교
 활동
 183 <그림2-4-19> 지역농산물 연계 학교급식 모델 개발
 185 <그림2-4-20> 한식세계화 포털사이트(www.han
 sik.org)
 186 <그림2-4-21> 한식세계화 홍보
 189 <그림2-5-1> 발효교육과학관 리쿼리움 식생활교육
 190 <그림2-5-2> 탄별초등학교 팜스쿨
 193 <그림2-5-3> 농촌교육농장 마음빌리지
 194 <그림2-5-4> 부일초등학교 녹색식생활 및 농어촌 체험
 학습
 196 <그림2-5-5> 농협 식사량농사랑운동
 199 <그림2-5-6> 2011 녹색식생활교육 박람회

201 <그림2-5-7> 2012 녹색식생활교육 박람회
 202 <그림2-5-8> 2012 녹색식생활교육 지역순회 체험전
 205 <그림2-5-9> 식생활교육국민네트워크 심포지엄
 207 <그림2-5-10> 식습관교육 프로그램
 210 <그림2-5-11> 녹색식생활교육 주요 조사 결과(2012)
 212 <그림2-5-12> 서울시 도시농업
 214 <그림2-5-13> 한살림 도시농업
 215 <그림2-5-14> 생명농업지원센터의 학교농장과 전통
 음식체험
 217 <그림2-6-1> 대한영양사협회 식생활 전문가 과정
 218 <그림2-6-2> 로컬푸드 박람회 및 각종 행사
 221 <그림2-6-3> 생태유아공동체 어린이집·유치원 식생활
 체험교육
 223 <그림2-6-4> 청소년 슬로푸드 요리교실
 224 <그림2-6-5> 아이건강국민연대 식생활교육
 226 <그림2-6-6> 여성민우회생협 식생활교육
 227 <그림2-6-7> 푸드포체인지 식생활교육
 232 <그림2-6-8> 한살림 식생활교육 프로그램
 232 <그림2-6-9> 한살림 성남옹인 식생활교육
 234 <그림2-6-10> 아이쿱(iCOOP)생협 식생활교육
 242 <그림3-1-1> 녹색식생활 인지여부
 243 <그림3-1-2> 환경적 측면에서의 녹색식생활 실천정도
 244 <그림3-1-3> 건강적 측면에서의 녹색식생활 실천정도
 245 <그림3-1-4> 배려적 측면에서의 녹색식생활지침 실천
 정도
 246 <그림3-1-5> 규칙적 식사여부
 247 <그림3-1-6> 밥을 주식으로 하는 식사 정도
 248 <그림3-1-7> 한식이 건강에 도움을 주는 정도
 249 <그림3-1-8> 국내산/수입산 구매행태
 249 <그림3-1-9> 원산지 표시 확인여부
 250 <그림3-1-10> 건강한 식생활 유지 노력 정도
 252 <그림3-2-1> 녹색식생활지침 분야별 실천율
 253 <그림3-2-2> 아침식사 여부

-
- 254 <그림3-2-3> 전통음식 조리법 인지도부
- 256 <그림3-2-4> 푸드마일리지 인지도
- 258 <그림3-2-5> 1인당 친환경농산물 소비량(농림수산식품부, 2012)
- 259 <그림3-2-6> 연령별 음식물쓰레기 줄이기 실천 현황
- 259 <그림3-2-7> 음식물쓰레기 구성현황(www.zero-foodwaste.or.kr)
- 260 <그림3-2-8> 식생활관련 교육 경험 여부
- 261 <그림3-2-9> 현장교육 체형 필요성
- 261 <그림3-2-10> 식품 생산자에 대한 감사한 마음 여부
- 264 <그림3-3-1> 2014년 목표치 대비 2011년 현재 달성 현황(%)
- 265 <그림3-3-2> 환경친화적 식생활지표
- 266 <그림3-3-3> 한국형 식생활지표
- 266 <그림3-3-4> 배려와 감사의 식생활지표
- 267 <그림3-3-5> 식생활교육 패러다임 전환(국가 식생활 교육 기본계획)
- 279 <그림3-3-6> 대상별 식생활교육 추진방안(안)
- 280 <그림3-3-7> 일본 식생활교육의 영역과 기능
- 288 <그림4-1-1> 사과와 과일향을 이용한 미각교육실습
- 289 <그림4-1-2> 프랑스의 미각주간 식생활교육
- 290 <그림4-1-3> 프랑스식 그린투어리즘
- 290 <그림4-1-4> 프랑스 교육 농장
- 291 <그림4-1-5> 프랑스 어린이대상 식생활교육 전시회 (보나피티에)
- 292 <그림4-1-6> AMAP 교류지 거래
- 293 <그림4-1-7> 이탈리아의 슬로푸드 운동의 포스터와 전시회 모습
- 294 <그림4-1-8> 슬로푸드 운동 모습
- 294 <그림4-1-9> 다양한 맛의 방주 활동
- 295 <그림4-1-10> 슬로푸드 프레시디아
- 296 <그림4-1-11> 2012년 국제 슬로푸드 대회(www.slowfood.com)
- 297 <그림4-1-12> 요리과학대학 학생들
- 298 <그림4-1-13> 미각교육
- 299 <그림4-1-14> 스쿨가든
- 299 <그림4-1-15> Cultura Che Nutre의 날 행사
- 300 <그림4-1-16> 일본의 식생활교육의 현장
- 303 <그림4-1-17> 식육월간과 식육의 날
- 304 <그림4-1-18> 식사벨런스 가이드
- 311 <그림4-1-19> 일본의 자산지소 운동의 캐릭터와 포스터 및 현장 모습
- 313 <그림4-1-20> 2005 푸드 피라미드와 2011 마이플레이트(www.choosemyplate.gov)
- 314 <그림4-1-21> Know Your Farmer, Know Your Food
- 315 <그림4-1-22> Farm to School 활동
- 315 <그림4-1-23> 먹을 수 있는 교정 프로그램
- 315 <그림4-1-24> 파이브 어 데이
- 316 <그림4-1-25> 팀 뉴트리션
- 317 <그림4-1-26> 국민건강2010 (<http://www.healthypeople.gov>)
- 317 <그림4-1-27> 텃밭가꾸기 운동 (<http://www.usda.gov>)
- 317 <그림4-1-28> 미셸 오바마의 출간도서 「American Grown」
- 318 <그림4-1-29> 렛츠무브운동 (<http://www.letsmove.gov>)
- 320 <그림4-1-30> 요리사 제이미 올리버의 키친 가든 프로젝트
- 321 <그림4-1-31> 푸드 포 라이프의 활동
- 325 <그림4-1-32> 싱가포르 우수식품 권장마크 (www.hp.go.kr)
- 327 <그림4-1-33> 키친가든 프로젝트 참여 아이들(kitcengardenfoundation.org.au)
-

편집 · 자문위원

김경주 대한영양사협회 회장
김원일 슬로푸드문화원 상임이사
김정원 서울교육대학교 교수
김정현 배재대학교 교수
임노규 한국식생활교육학회 회장
정기환 국민농업포럼 상임이사
정재돈 국가식생활교육위원회 위원장
정혜경 호서대학교 교수
조완형 한살림연합 전무이사

감수위원

김경주 대한영양사협회 회장
김원일 슬로푸드문화원 상임이사
김정원 서울교육대학교 교수
임노규 한국식생활교육학회 회장
정혜경 호서대학교 교수

집필

정명채 농어촌복지포럼 대표
정기수 지역농업네트워크 전무이사
이혜원 BH영양연구소 책임연구원
임성규 국민농업포럼 사무국장
채선옥 국민농업포럼 사무차장

