좋고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

slow food

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

© Choi JeeAhn

슬로푸드 소식을 모아 전하는 '슬로푸드' 섹션은 국제슬로푸드한국협회와 「슬로매거진달팽이」가 함께합니다. 우리나라 슬로푸드 운동의 현장은 물론 국제슬로푸드협회의 여러 가지 소식과 슬로푸드를 실천하는 이들의 라이프 스타일까지 아우르며, 매달 다양한 슬로푸드 뉴스, 인물 인터뷰, 활동 내용 등을 소개합니다.

국제슬로푸드한국협회 www.slowfood.or.kr **문의** 02-737-1665

Slow Food®

슬로푸드 운동과 전통 이어달리기

평안의 안부를 묻기에도 참으로 어수선한 시절입니다. 우리 협회가 있는 안국동은 한국의 전통문화를 경험할 수 있는 인사동이 길 건너에 자리하고, 위로는 북촌 한옥마을이 자리해 고즈넉하면서도 운치 있는 동네입니다. 평소 우리나라 사람보다 많은 외국인들로 늘 북적여서 여기가 한국인지 외국 어느 곳인지 착각할 정도입니다. 정감 어린 이 동네가 올해 들어서는 외국인들은 찾아보기 힘들고, 격앙된 고함과 경찰의 대형 버스에 둘러싸여 매일 긴장된 상황이 연출됩니다. 작년 비상계엄 선포 이후, 이전에는 이곳에 있었는지 인지조차 못 했던 헌법재판소에 모든 이목이 쏠리고 있기 때문입니다. 현재 우리나라에서 펼쳐지는 극단적 대립의 상황에서 모두가 편하지 않은 시간을 보내고 있습니다. 이런 어수선한 시국을 경험하면서 우리가 누리는 평온한 일상이 얼마나 소중한지 곱씹게 됩니다. 하루빨리 이 불안정한 정국이 잘 마무리되어 평온한 일상의 안국동으로 돌아가면 좋겠습니다.

지금 혼돈의 소용돌이를 몰고 온 지난해 12월 3일 비상계엄이 발표되던 날, 지구 반대편 파라과이 아순시온에서는 '한국의 장 담그기 문화'가 유네스코 인류 무형유산에 등재되는 매우 뜻깊은 일이 있었습니다. 유네스코는 우리 된장, 간장, 고추장이 가족과 세대를 이어서 내려오며 공동체에 소속감을 느끼게 하는 정체성이라고 평했습니다. 얼마 전 읽었던 글에서 오순택 작가가 "전통은 100미터 달리기도 아니고 마라톤도 아니며 세대를 이어가는 이어달리기를 통해서 만들어진다"라고 했다는 말은 너무나 정확한 표현인 듯합니다. 우리 할머니의 할머니들이 이어온 전통문화의 가치와 소중함이 우리 부모님을 거쳐 우리 아이들, 그리고 그 후대에까지 이어지게 해야 합니다. 그러나 현재 많은 영역에서 전통을 이어가는 일이 이어지지 않고 있습니다.

1986년 이러한 현상을 이미 예견하고 시작한 운동이 슬로푸드 운동입니다. 슬로푸드 운동은 현재 전 세계 160개 국가에서 활발하게 전개되고 있고, 이를 통해 매우 다양한 영역에 걸쳐서 확장되고 있습니다. 이탈리아는 처음 이 운동을 시작할 때 그들 자국어가 아닌 세계 공통어인 영어를 선택했습니다. 슬로푸드 운동을 하면서 자주 듣는 질문이 '왜 우리나라 운동도 있는데 굳이 외국의 운동을 하느냐' 혹은 '슬로푸드를 한국말로 바꿔서 할 수는 없느냐'라는 것입니다. 이미 세계적으로 많은 사람들이 동참하고 있는 상황에서도 이런 질문을 받는데, 이 운동의 이름을 자국어가 아닌 '슬로푸드(SLOW FOOD)'로 시작한 분들의 혜안과 통찰이 참으로 놀랍고 위대한 결정이었다고 생각합니다.

슬로푸드라는 용어를 선택한 이유는 맥도날드라는 단순한 패스트푸드의 출현 차원을 넘어 우리 삶의 근본에 대한 총체적 위기로, 이는 이탈리아만의 문제가 아니라 전 세계가 마주한 심각한 위기로 인식했기 때문입니다. 패스트푸드는 각 나라의 정체성이라고 할 수 있는 전통 음식문화 유산과 바탕이 되는 생물자원이 산업자본에 의해 사라질 위기에 처했음을 간파한 것입니다. 슬로푸드 운동이 시작되고 40년이 지난 지금 전 세계는 훨씬 더 심각한 위기 상황에 놓여있습니다. 슬로푸드 운동이 확산하는 속도보다 더 빠르게 신자유주의 광풍이 모든 영역을 휩쓸고 있습니다. 그 결과 공동체는 붕괴되고, 파편화된 개인들은 각자도생의 삶을 살아가야 하는 살얼음판 같은 세상이 되었습니다. 급변하는 시대, 많은 것들이 사라지고 그 가치가 희미해지지만 그래도 아직 남아있는 소중한 것들을 지켜내려는 노력이 필요합니다.

이 시대에 장 담그기 문화 같은 전통 음식 문화유산을 지키는 일은 단순히 전통을 지키는 행위를 넘어 우리가 무엇을 먹고 살아가는 존재이며 내가 누구인지를 알게 하는 정체성을 지키는 것입니다. 이것이 슬로푸드 운동이 패스트푸드의 반대를 넘어 추구하는 좋고, 깨끗하고, 공정한 세상이며, 가고자 하는 방향입니다.

입춘과 우수를 지나 봄을 기다리는 겨울 끝자락에

국제슬로푸드한국협회 상임이사 장현예

‘장의날제정위원회’ 이끄는 강순아 교수에게 듣다

유네스코 인류 무형유산 ‘장 담그기 문화’ 등재와 ‘장의 날’ 제정에 관하여

지난 2024년 12월 3일 파라과이 아순시온에서는 ‘한국의 장 담그기 문화’가 유네스코 인류 무형유산에 등재되었다. 이를 기념하고 앞으로 장 담그기 문화를 지속 가능하게 이어가기 위해 시민사회 여러 단체가 모여 ‘장의 날’ 제정위원회를 구성하였다. 한국김치협회 이사로 활동하면서 ‘김치의 날’을 제정한 경험을 살려 ‘장의 날’ 제정을 이끄는 강순아 교수에게 그간의 활동과 앞으로 계획을 들어봤다.

글 강순아(장문화협회장, 장의날제정위원회장, 국제슬로푸드한국협회 이사)
정리 신민건(국제슬로푸드한국협회 뉴스레터 담당)
사진 국제슬로푸드한국협회 및 각 지부 제공

제주 푸른콩장 장독대 풍경

강순아 교수와 장문화협회 회원들

강순아 교수는… 현재 호서대학교 벤처대학원 융합공학과에서 명예교수로 강의와 대학원생의 석박사 논문을 지도하고 있다. 또 정부기관에서 자문위원과 심의위원 활동을 하였고, 농림부 산하 한국김치협회 이사로 일하면서 김치산업진흥법을 제안하였다. 현재는 사단법인 장문화협회 회장을 맡고 있으며, 장 문화 홍보 및 확대와 장류 산업의 발전에 기여하고자 활동하고 있다. 국제슬로푸드한국협회 이사로서 슬로푸드 철학을 전통적이며 지속 가능한 음식과 식재료를 지키며, 전통 가공법을 보존하고 생물종 다양성을 보호하는 가치를 존중하며 활동하고 있다. 이런 정신은 음식을 넘어 우리 삶의 태도를 변화시키는 계기가 되고 있다.

사단법인 장문화협회
Korean Jang and Culture Association

장문화협회는… 사단법인 장문화협회는 농림축산식품부로부터 2020년 12월 14일에 사단법인(제873호) 설립 허가를 받았으며 설립 목적은 장의 역사와 문화를 재해석해 유기적으로 융합함으로써 부가가치를 창출하고, 농업 및 농촌의 전통 장 생산자를 지원하며, 소비자의 건강한 식생활 실현을 위해 전통 장과 장 문화를 융·복합화함으로써 장 산업의 새로운 모델을 구축해 나가기 위해 설립되었다. 또한 한국의 장 문화를 계승·발전시키고, 유네스코 세계무형문화유산에 장 담그기를 등재하고자 설립하였으며, 추진 방향은 문헌, 역사, 고고, 인류 분야 등을 아우르는 '융합연구팀', 고문헌에 나오는 장 문화 '재현개발팀', 궁중·사찰·반가·민가 등의 '장 음식연구팀', '메주 연구소' 등을 운영하며, 장 문화 발전에 기여할 계획이다. 또 △전통 장 기능보유자 조사·발굴을 통한 전통 식문화 계승·발전 촉진 △ 한국의 장 산업 발전을 위한 학술 정보 및 홍보 자료 발간 △ 한국 장 산업화를 위한 규격화 및 품질 향상을 위한 지원사업 △ 한국 장과 장 문화를 위한 심포지엄·토론회·전시회 개최 △ 전통 장과 장 문화의 융복합적인 발전을 위한 생산자·소비자·연구자 간 연대 협력 및 네트워크 구축 등을 추진하고 있다.

인류무형문화유산등재 축하기념

특별한 장 담그기

우리나라 '장 담그기(Jang Making)'가 유네스코에 의해 2024년 12월3일(현지시간) 한국의 23번째 인류무형문화유산이 되었습니다. '장 담그기' 인류무형문화유산 등재를 축하하고 이를 기념하고자 특별한 장독분양행사를 진행합니다. 가족, 친구, 친지들과 함께 참여하셔서 즐거운 추억도 쌓고, 우리 전통 '장 담그기'의 소중함을 경험하시길 바랍니다. 감사합니다.

- **일 시** 2025. 3. 5(수)
- **장 소** (주)파주장단콩웰빙마루(파주시 탄현면 필승로 396)
- **주 최** (사)장문화협회 / (사)국제슬로푸드 한국협회 / (사)로컬푸드운동본부
- **후 원** 농림부, 한국장류협동조합, 한국식품기술사협회, 한국콩연구회 등

- **장독분양** 22만원(메주1말 + 소금물 + 숯·고추·대추 + 옹기대여 + 1회용 앞치마·모자)
  ➔ 된장 13~14kg + 간장 0.9L*4병

3월 장 담그기	5월 장 가르기(전담팀 대행)	12월 된장+간장 가져가기

- **신청기간** 2.13 - 2.25
- **입 금** (사)장문화협회 계좌 : 신한 140-013-425661
- **문 의** 성선희 사무총장(010-3032-8054)

일정	소요시간	내용
10:30-11:00	등록	된장차, 된장기주떡
11:00-11:10	인사, 내외빈 소개	강순아 (사)장문화협회 회장
11:15-11:25	축사(축시)	서규용 (사)로컬푸드운동분부 회장 김종덕 (사)국제슬로푸드한국협회 회장
11:25-11:40	MOU체결, 테이프커팅	기념품 ('인류무형문화유산등재 축하기념' 조각천)
11:40-12:10	장독분양설명/메주공장 견학	(주)파주장단콩웰빙마루
12:10-12:30	전통장담그기	단체 회원, 다문화가정과 함께
12:30-12:40	사진촬영	'깃발 프로젝트' 참가
12:40-13:30	점심(장단일미)	해스밀레

파주장단콩웰빙마루 장독분양의 좋은 점

- 1등급 파주장단콩을 사용하여 위생적으로 잘 띄운 메주로 장을 담급니다.
- 30년 장 전문가 각별히 관리하며, 간장을 소량만 갈라서 된장, 간장 맛이 진합니다.
- 옛날 할머니가 담그셨던 집 된장의 풍미를 햇볕 좋은 환경에서 재현합니다.

*** 당일 점심 식사비는 별도입니다.**

01 장 담그기 무형문화 등재의 의미

2024년 12월 3일 파라과이 아순시온에서 열린 제19차 유네스코 무형유산보호협약 정부 간 위원회에 의해 한국의 23번째 인류무형문화유산으로 '장 담그기'가 선포되었다. 이는 국가유산청 국가유산과에서 2016년 발의된 이래 2018년에 우리나라 무형 문화유산으로, 2022년에는 유네스코 목록화로 결정되기까지 약 8년 만의 쾌거다. 최소 2000년 동안 지켜온 우리 전통 장 문화를 국내외에 널리 알릴 기회이며 국가 차원에서도 경사스러운 일이지만, 장류 업계에서도 우리 조상들의 일 년 중 가장 중요한 행사인 장 담그기의 가치를 인정하는 오랜 염원을 풀어내는 계기가 되었음에 의미가 있다. 세계와 함께 우리 문화유산을 지켜야 한다는 방증이기도 하다. 우리 전통 장 문화 즉 전통 장류를 담글 때 집단이 공동체 의식으로 참여하는 협동 정신, 결과물을 함께 나누는 공유의 정신, 장의 발효 숙성 시간이 필요한 기다림의 정신, 가족, 이웃, 지역사회들과 나눠 먹는 나눔의 정신, 세대 간 전승의 의미를 담은 우리 대한민국 공동체 정신 문화를 국내외에 널리 알리는 좋은 기회가 되었음에 의미가 있다.

02 '장의 날' 제정 취지와 의미

'장 담그기' 문화가 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되었고, 이는 식품으로는 '김치, 김장하기'에 이어 두 번째다. 우리는 콩 원산지를 바탕으로 2천 년간 유지해온 한국의 장 문화를 국내외에 널리 알리고자 '장의 날'을 제정하려고 한다. 우리는 가장 좋은 날을 택일하여 장을 담갔던 전통이 있으므로 다음과 같은 근거로 '장의 날'을 제정하고자 한다. 이에 국내의 장 관련 단체들은 2024년 12월 <장의날제정위원회 간담회>에서 3개 날짜를 '장의 날' 후보로 압축하고 설문을 통하여 전통 문화적 요인, 계절적 요인, 발효 과학적 요인뿐 아니라 외부 활동성을 고려한 날씨, 또 향후 기후변화 등을 고려하여 2월 22일을 '장의 날'로 농림부에 건의하기로 했다. '장의 날' 제정 의미를 몇 가지 근거로 설명한다.

1) 전통 문화적 이유 _ 우리 조상들은 일 년 중 가장 중요한 행사로 장 담그기와 김장을 꼽았다. 음력 10~12 월에 메주를 띄워 이듬해 입춘 전, 정월에 장을 담갔으며 "정월 우수일과 10 월 입동일이 길하다" 는 기록 (『사시찬요』『산림경제』『해동농서』『고사십이집』『학음잡록』『주찬』 등) 이 있다. "메주는 음력으로 10 월이나 동짓달에 쑤고 정월에 장을 담근다" (『조선 음식 만드는 법』) 는 기록도 있다.

2) 계절, 천문학적 이유_겨울(12월~2월)은 장 담그기에 가장 적합한 시기로 특히, 정월 초순에서 말까지가 이상적인 이유는 기온이 낮아 메주가 부패하지 않고, 천천히 균형 잡힌 발효가 되도록 서늘한 환경을 제공하기 때문이다. 초승달에서 보름 사이에는 바닷물이 차오르고, 천문학적으로 기운이 강해 발효 과정이 활성화된다는 믿음이 있어 음력 정월 보름 전후를 많은 지역에서 이상적인 시기로 꼽는다.

3) 발효 과학을 고려한 이유_장 담그기에 적합한 기온은 5~10℃로, 온도가 너무 낮으면 발효 속도가 느리고, 온도가 너무 높으면 잡균 번식 위험이 크다. 일교차가 적은 시기에 발효가 균일하게 이뤄진다.

4) 사회적, 실용적 이유_장 담그기는 노동력이 많이 필요하므로 가족이나 이웃이 협력할 수 있는 시기를 선택하는 것이 좋다. 또한 이미 많은 지역 혹은 업체에서는 정월대보름을 기준으로 장을 담근다.

5) 기후변화 등 미래를 고려한 이유_기후 온난화가 가속화되는 요즘 같은 날씨에는 정월, 이월 장이 좋다. 삼월 장이나, 삼월삼짇날(양력 4월)까지 기다리면 기온이 올라 부적당하다고 본다.

6) 그 밖의 이유_전통 장 담그기 시작은 엄밀히 말하면 '메주 쑤기(입동, 양력 11월)'부터지만 장 담그기의 전 과정이 같은 해에 이루어지지 않으므로 혼란스러울 수 있다. 따라서 '장의 날'에 걸맞게 '장 담그기' 자체에 초점을 맞춰서 국내외 모든 사람이 기억, 기념할 수 있게 이유가 단순하면 좋다. 또한 김치의 날이 11월 22일이므로 장의 날을 2월 22일로 정하면 운율이 있어 기억하기 쉬울 것이다.

장의 날 제정 노력과 장 문화 확산을 위한 향후 계획

03

우리의 전통 장을 지켜가려면 법적 제도를 통한 안정적 지원이 필요하다. 그래서 장류산업진흥법 법안 발의를 위한 협조와 소규모 전통장류업체의 품질 향상을 위한 생산 시스템 현대화 구축 지원사업, 전통장류업체 위생 수준 향상을 위한 위생 지도 등 다양한 지원사업을 진행하고자 한다. 또한 일반 시민 대상으로 장의 중요성을 알리고, 장 담그기 행사를 진행해 전통 장을 확산하고자 유네스코 '장 담그기' 인류무형문화유산 등재 기념 이벤트라는 사업명으로 '깃발 프로젝트' 사업을 추진할 계획이다.

또 하나는 '산 따라 물 따라 체험교실'이라는 사업을 추진할 예정이다. 한국 전통 장이 세계 먹거리 시장에 우뚝 설 수 있도록, 전통 장류 업계가 직면한 대량 생산 제품 개발, 가격 및 유통 경쟁력을 확보하고자 한다. 특히 음식은 정신문화에 영향을 미치므로 한식의 뿌리라 할 수 있는 장류로 차별화에 기여하고자 한다. 이를 위하여 우리나라 고유 전통 식품인 '장'의 보호 육성을 위해 민, 관, 정이 협력하여 장류산업 진흥법을 제정하고, 장이 건강한 음식으로 자리매김할 수 있도록 품질개선, 연구개발, 교육 및 체험교실 운영이 이루어지기를 기대한다.

한류 흐름에 따라 K-푸드가 세계 시장에서 인기를 얻고 있다. 최근 들어 한식이 세계인의 입맛을 사로잡는 이유는 건강에 관해 높아진 사람들의 관심을 충족시키는 "건강과 맛의 조화로운 궁합" 때문이라고 생각한다. 이러한 변화는 한식 요리의 지속 가능한 흥미와 예능을 담은 문화적 체험으로 만들어질 것이다. 'K-장'이 문화적 가치 향상 전략을 담아 세계화 무대에 우뚝 서기를 바라며, '장의 날' 제정으로 그 가치가 더욱 확산하기를 기대해본다.

SLOW FOOD COLUMN

생물 다양성을 지키는 마지막 배, 맛의 방주

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회 회장) **사진** Unsplash

땅의 중요함을 두 손으로 직접 느낀다.

© Gabriel Jimenez on Unsplash

슬로푸드 '맛의 방주(Ark of Taste)'는 노아의 방주처럼 소멸 위기에 처한 종자나 식재료를 찾고 그 목록을 만들어 맛의 방주라는 배에 승선시킴으로써 지역 음식문화 유산을 지켜나가는 국제 프로젝트다. 예전부터 이어져온, 그러나 먹지도 기억하지도 않아서 사라져가는 맛이 있다. 이를 찾지 않고 생산하지 않고 지키지 않으면서 산업화한 것만을 찾는다면 우리의 음식 다양성을 잃게 될 것이다. 건강하고 지속 가능한 식량 권리를 위해서라도 관심을 가져야 한다.

며칠 전 우리나라 다섯 가지 품목이 슬로푸드생물다양성재단 '맛의 방주'에 등재되었다. 이번에 등재된 품목은 당진 베틀콩과 울릉도 대황, 오징어누런창흰창찌개, 부지갱이, 두메부추 총 5가지다. 국제슬로푸드한국협회는 2013년 슬로푸드 '맛의 방주' 등재를 시작하고 제주 푸른콩장을 첫 번째로 등재한 이후 현재까지 123개를 등재했습니다.

그동안 슬로푸드 '맛의 방주'는 많이 소개되었지만, '맛의 방주'의 선정 기준이나 일반 관리 원칙에 대해서는 자세히 알려지지 않았다. 그러나 슬로푸드 '맛의 방주'의 가치와 등재의 필요성, 그리고 등재되는 음식과 그 문화를 왜 지켜야 하는지 알려면, '맛의 방주'의 선정 기준과 일반 관리 원칙에 대해 알 필요가 있다.

슬로푸드 '맛의 방주' 선정 기준

1) 맛이 뛰어나야 한다.

2) 그 제품이 특정 집단의 기억, 정체성과 연결된 것이어야 한다. 특정 지역에서 긴 세월 동안 존재했던 다양한 채소, 환경친화적 사육 방식의 가축 등이어야 한다.

3) 그 생산물이 그 지역의 환경, 사회, 경제와 역사적으로 연결되어 있어야 한다.

4) 그 생산물이 농민이나 소규모 가공업체에 의해 소규모 양으로 생산되어야 한다.

5) 그 생산물이 현재 또는 미래에 소멸 위기에 처해 있어야 한다.

슬로푸드 '맛의 방주' 일반 관리 원칙

1) 유전자 조작 제품, 유전자 조작 재료 제품은 금지된다.

2) 등록상표, 상업적 이름을 이용하는 제품이어서는 안 된다.

3) 상품 포장에는 슬로푸드협회의 로고와 이름, 등록상표의 이용이 금지된다.

4) 생산물은 슬로푸드협회 캠페인과 선언문(예컨대 생우유 보호 캠페인, 유전자 조작 농산물 생산 반대, 지속 가능한 어업 등), 슬로푸드의 철학과 원칙에 따라 생산되어야 한다.

우리나라는 빠른 산업화와 도시화, 효율성을 중시한 산업형 농업의 확산, 생산성 높은 품종의 재배, 농부의 수 감소와 노령화 등에 따른 상대적으로 생산성이 낮은 지역 토종작물, 그리고 그것들로 만든 음식이 사라지고 있다. 이러한 종자와 식재료, 음식 등이 더 사라지기 전에 위기에 처한 품목들을 '맛의 방주'에 등재하고, 이를 지켜야 한다.

© Visual Karsa on Unsplash

홀로 농지를 책임져야 하는 농부의 옆모습

국제슬로푸드한국협회 이사·지부장 제주 워크숍 현장 보고

입춘 지나 따뜻한 섬 제주, 슬로푸드 리더들과 함께하다

지난 2월 14일과 15일 이틀간 멀리 울릉도, 파주, 고창 등 전국 각지의 이사와 지부장 28명이 모여 2025년 한국 슬로푸드 운동이 더 나은 방향으로 발돋움하기 위한 리더 워크숍을 했다. 워크숍에서는 강의와 토론을 통해 2025 슬로푸드 운동 실천 방향인 '맛의 방주'와 슬로푸드 농장의 방향에 대해 열띤 논의를 진행하였다. 한편, 제주 '맛의 방주'의 저력과 의미를 되새기기 위해 등재 품목 회원 농가에도 방문하였다.

정리 신민건(국제슬로푸드한국협회 뉴스레터 담당) **사진** 국제슬로푸드한국협회 제공

'사월의 꿩' 정문 앞에서 단체 사진을 찍었다.

WORKSHOP 01

제주 꿩엿 농가 방문

2025년 2월 14일 국제슬로푸드한국협회 워크숍은 제주 '맛의 방주' 등재 품목인 꿩엿 농가 '사월의 꿩'을 방문하는 것으로 시작됐다. 이번 워크숍 핵심 주제인 '맛의 방주'에 대해 토론하기 전 현장을 먼저 체험함으로써 그 의미를 새기는 시간이었다. 꿩엿은 '맛의 방주' 21번째 등재 품목이며, 현재는 '사월의 꿩' 강주남 대표가 명맥을 이어가고 있다. 먼저 현장에서 꿩엿과 꿩만두를 맛보고, 꿩엿 제조 과정에 대한 설명을 들었다. 도축 등 생산관계망이 사라져 유지하기 어려운 현황에 대해서도 들었다. 생생한 현장의 목소리를 통해서 맛의 방주 품목을 지켜내는 것이 얼마나 힘든지를 알게 되었다. '맛의 방주' 품목을 발굴하는 것도 중요하지만 발굴된 것들을 지속가능하도록 보존하는 방안이 매우 절실하다.

'사월의 꿩'에서 만드는 꿩엿과 꿩만두

꿩엿과 꿩만두를 다 함께 맛보고 있다.

강주남 대표가 꿩엿 제조 과정을 설명하고 있다.

WORKSHOP 02

주제 토론회

이번 워크숍 토론 주제는 두 가지였다. 첫 번째는 슬로푸드 핵심 프로젝트인 '맛의 방주'의 의미와 발굴 방안 모색이며, 두 번째는 국제슬로푸드 본부의 새로운 프로젝트로 생태농업(농생태학)을 기반으로 한 '슬로푸드 농장' 프로젝트에 대한 이해를 돕는 것이다. 생태농업은 <2024 테라마드레>의 핵심 주제이기도 했다.

본격적인 강의와 토론을 진행하기에 앞서 내포지부 손정희 지부장의 '몸과 마음을 여는 공동체 놀이'로 워크숍 문을 열었다. 슬로푸드 경험을 나누고 추억 속에 간직하고 있는 나만의 음식을 서로 나누며 서로를 더 가깝게 이해하는 시간이었다. 다음은 본격적으로 첫 번째 주제 발표인 '맛의 방주'에 대해 윤성희 맛의방주위원장이 나섰다. 최근 울릉도 등재 사례부터 등재를 추진하는 전 과정, 현재 '맛의 방주' 현황, 그리고 발굴에서 끝나는 것이 아닌 '맛의 방주'를 지속 가능하게 지키기 위한 푸른콩 프레시디아 연구 사례 발표로 마무리했다.

두 번째로 '슬로푸드 농장 지피기(Slow Food Farm Accelerator)' 연수를 김민수 슬로푸드 국제협회 이사가 진행했다. '슬로푸드 농장' 프로젝트의 인증 방향과 이를 발굴하고 지원하는 역할 등에 대한 논의가 주요 내용이었다. 이번 강의는 "우리가 왜 슬로푸드 운동을 하고 있으며, 직면하는 문제는 무엇이며, 궁극적으로 슬로푸드 운동을 통해서 이루려는 것은 무엇인가"라는, 슬로푸드 운동의 토대가 되는 질문으로 시작했다. 이어서 왜 농생태학이 중요하며, 슬로푸드 농장에 대한 해설과 안내서 설명, 마지막으로 슬로푸드 농장 지정에 필요한 안내까지 꼼꼼한 강의를 진행하였다. 이번 연수는 슬로푸드 활동을 하는 국가 중 가장 먼저 슬로푸드 리더들의 '슬로푸드 농장' 연수를 진행한 사례가 될 듯하다.

1 발표가 끝난 후 질의응답 시간, 각자 지역의 '맛의 방주' 품목의 등재 가능성과 슬로푸드 농장 요건 기준 등에 대한 질문이 활발하게 오갔다. **2, 3** 윤성희 위원장이 '맛의 방주'의 의의와 상세한 등재 신청서 작성 방법 그리고 예시를 들어서 어떤 품목을 등재 신청할 수 있는지 설명했다. **4** 1일 차 밤 11시가 다 되어서 프로그램이 모두 끝난 후 단체 사진을 찍었다. **5, 6** 김민수 국제이사의 발표. 슬로푸드 농장의 정의와 기준, 농생태학, 지명 방법에 대해 발표하며 왜 주요 활동인지를 설명했다.

1, 2 김민수 대표가 농가의 시설을 설명하고 있다. 외부의 장과 소금 창고 시설이다. **3** '푸른콩방주' 방문 일정이 끝난 후 단체 사진을 찍었다. **4, 5** 실내외 장 담그는 장독대 모습. 직접 들어가니 원래 장의 거북한 냄새가 아니라 상큼한 향기로운 향이 났다. **6** 제주푸른콩장이 어떻게 명맥을 이어왔는지, 역사 문서를 통한 자료에 대해 교육을 진행하고 있는 김민수 대표

WORKSHOP 03

'맛의 방주' 1호 '제주푸른콩장' 생산지 방문

2일 차는 전날에 이어서 '맛의 방주'와 '슬로푸드 농장'에 대한 마무리 토론을 진행하고 다음 일정으로 기념비적인 한국 '맛의 방주' 1호 등재 품목인 '제주푸른콩장'을 키우고 장을 담그는 '푸른콩방주'를 방문하였다. 국제슬로푸드협회 이사이자 '푸른콩방주' 대표인 김민수 이사는 생산 시설 전반에 대한 설명과 제주푸른콩과 기존 메주콩으로 담근 장의 차이, 그리고 역사적 자료와 푸른콩의 성질에 대해 자세히 설명해주었다. 제주푸른콩장의 가치와 보존 필요성을 다시금 되새기는 시간이었다. 김민수 이사는 어머니 양정옥 명인의 뒤를 이어 2대째 전통 장을 만들고 있으며, 제주푸른콩을 지키기 위해 '맛의 방주' 윤성희 위원장과 직접 농사를 지으면서 수년에 걸쳐 우수 종자 채종 연구를 진행하고 있다.

© Lan Dooley on Unsplash

책으로 읽는 슬로푸드 ⑭
『초가공식품, 음식이 아닌 음식에 중독되다』

예쁘게 포장된 화학품을 드시겠습니까?

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

이 책 '챕터 5'는 '우리는 먹기 위해 어떻게 진화했는가'이다. 저자는 현재의 인류가 있기까지 3단계 섭식이 있었다고 말한다. 섭식 1단계는 '살아 있는 생명체가 바위나 금속처럼 한 번도 살아 있었던 적이 없는 물질을 먹기 시작'한 것이고, 섭식 2단계는 '살아 있는 생명체가 다른 살아 있는 생명체를 먹기 시작'한 것이며, ***섭식 3단계에 들어와서는 '한 종(그리고 그 종이 키우는 반려동물과 가축도)이 초가공식품을 먹기 시작했다'***고 한다.

지금 우리는 초가공식품의 전성기에 살고 있다. 식탁을 한 번 살펴보자. 밥, 국, 김치, 나물, 달걀프라이, 생선조림 등등 이 모든 것이 1차, 2차 가공식품이다. 3차 가공식품도 흔하다. 콩을 수확해서 메주를 만들고 된장으로 발효

시킨다. 잘 발효된 된장을 맛있는 쌈장으로 만들거나 된장찌개로 만들어 먹는다. 하지만 이런 것은 원물을 익히거나 발효시키는 것이므로 초가공식품이라 할 수는 없다. 쌈장이나 된장찌개를 만들면서 감칠맛을 위해 알 수 없는 용어로 만든 인공조미료나 향신료를 넣는 순간 초가공식품을 사용한 식품이 된다. 가정에서 먹는 음식은 그나마 낫다. 점점 배달 음식과 식당 매식이 늘어나는 세태는 우리를 초가공식품의 굴레에서 벗어나기 힘들게 한다. 그곳은 우리가 통제할 수 있는 곳이 아니다.

초가공식품은 여기에 그치지 않는다. ***'초가공에는 소비자를 현혹하는 기만적인 마케팅, 사이비 법정 소송, 비밀스러운 로비, 사기성 연구 등 다른 간접적인 과정도 포함되어 있다'*** '지난 150년 동안 음식은 더 이상 음식이 아니게 됐다'고 저자는 말한다. 이러한 것들을 통해서 우리는 초가공식품에 중독되어 가고 있다. 내 의지의 문제가 아니라는 것이다.

저자는 앨런 카의 책『STOP SMOKING 스탑 스모킹』을 소개한다. 흡연이 얼마나 나쁜 것인지에 관한 글을 읽으면서 계속 흡연하면 결국 담배가 역겹게 느껴지게 된다는 내용이다. 그와 같은 방법을 활용해서 초가공식품을 약 80%로 늘리고 몸의 변화 등을 조사하면서 ***초가공식품의 공포를 온전히 느껴보는 실험***을 했다. "초가공식품에 대한 저항을 멈추라", "나는 4주 동안 그렇게 했다. 만약 당신도 시도해 봐야겠다는 생각이 든다면 이 책을 완독할 때까지 해보기 바란다." 아주 특이한 실험이다. 분명 역겨움을 느끼게 될 것이다. 초가공식품에 대한 세 가지를 소개한다.

『초가공식품, 음식이 아닌 음식에 중독되다』
(크리스 반 툴레켄 지음, 김성훈 옮김, 웅진지식하우스 펴냄)

◉ 초가공식품의 성분은 부엌에서 찾을 수 없다

초가공식품의 과학적 정의는 아주 길지만 간단히 요약할 수 있다. 비닐이나 플라스틱으로 포장되어 있고, 가정의 주방에서 흔히 볼 수 없는 성분이 한 가지라도 들어 있다면 초가공식품이다. 이 중에는 우리에게 '정크푸드'로 익숙하게 알려진 것이 많지만 유기농 식품, 방목 식품, 윤리적 식품이라 불리는 것 중에도 초가공식품이 있다.

◉ 초가공식품은 폐기물을 재활용하며 시작되었다

1850년대 미국에서는 당장 마시지 않으면 버려질 폐우유를 활용하기 위해 아이스크림 제조가 가속화됐다. 우유는 빨리 상하지만, 폐우유를 아이스크림으로 바꾸면 유통기한이 연장될 뿐 아니라 새로운 가치가 창출된다. 폐기물의 용도를 변경해서 사용하는 것은 초가공식품의 핵심이다.

◉ 초가공식품은 미리 씹어서 나온다

'부드러운 식감'은 초가공식품 특성 중 하나다. 씹기 편하게 산업적으로 변성시키고 가루로 만들고 압축한 음식은 섬유구조가 완전히 파괴된다. 이런 음식은 너무 부드러워서 사실상 미리 씹어서 나온 것이나 마찬가지다. 그래서 먹는 속도가 빨라지고 분당 섭취 칼로리가 많아지며 식사를 마쳐도 포만감이 느껴지지 않는다.

정희원 서울아산병원 노년내과 교수는 "이 책을 보면 더 이상 초가공식품의 해악을 모르는 척할 수 없을 것이다!"라고 말했다. 꼭 한 번 읽어 보고 슬로푸드 회원들과 의견을 나누면 뜻깊은 시간이 될 것이다.

초도 이장 김진수의 섬살이 이야기

겨울 바다의 '검은 황금', 김을 말하다

글·사진 김진수(시인, 전남대학교 이순신해양문화연구소 책임연구원)

수확한 김을 햇빛에 건조하고 있다.

엄동설한 매서운 한파 속에서 제일 먼저 봄을 알리는 해조류가 있다. 김. 김이다!

겨울이 깊을수록 더욱 잘 자란다는 김은 우리의 민족성을 닮기라도 했는지 까맣게 반짝이는 기지개를 켜고 맛있는 봄소식을 우리 밥상에 올려놓는다.

근래 들어 여수나 고흥 쪽에서 여객선을 타고 풀섬까지 오다 보면 끝도 없이 펼쳐진 김 양식장의 규모에 놀라움을 감출 수 없다.

남녀노소 빈부격차를 따지지 않고 내란이나 탄핵 같은 흑백의 논리도 없이, 우리의 주식인 흰쌀밥과도 잘 어울리며 밥상머리를 지키던 그 고소한 김이 최근 한류의 열풍을 타고 주요 수출 품목이 되었고, 급등하는 수요를 따르지 못해 가격까지 폭등할 정도로 세계인의 입맛을 사로잡으며 '검은 반도체'로까지 주목받고 있다.

더군다나 일본 후쿠시마원자력발전소 오염수 방류 등의 여파로 세계 제1의 김 생산국인 일본에서조차 우리나라 김을 선호하므로 작금의 남녘 겨울 바다는 마치 융단이라도 깔아놓은 듯한 진풍경을 연출한다.

이렇듯 급팽창하는 김 양식장의 실태를 살펴보면서 염려되는 바도 적지 않다. 한탕주의 불법 양식장에 의한 수급과 가격조절 실패, 과도한 증산을 위한 몰지각한 약품 살포로 식품 안전성과 신뢰도는 추락 중이다. 이런 비양심적이고 불법적인 행위가 근절되지 않는다면 '검은 황금'이라고까지 일컫는 우리나라 김 산업도 오래가지 못하고 무너질 수 있으니 제발 먹을거리 만큼에는 장난질하지 않았으면 한다.

초도와 울릉도에는 이런 염려를 불식시킬 수 있는 토속 특산품인 石金(석금)과 긴잎돌김이 있다. 이들은 대량 생산과 유통을 통한 수지타산에 물들지 않고 아직도 그 오랜 전통 어구 어법의 명맥을 잇고 있으니 얼마나 다행인지 모른다. 이를 국제슬로푸드협회에서 추진하는 '맛의 방주'처럼 우리나라에서도 전통 해양문화재로 지정하여 적극 보전해야 한다고 본다.

이곳 풀섬에서는 해의(海衣) 석금(石金), 『자산어보』에는 해태(海苔)를 자채(紫菜), 엽자채(葉紫菜), 가자채(假紫菜), 세자채(細紫菜), 조자채(早紫菜), 취자채(脆紫菜)로 분류되기도 한 김은 그 명칭의 유래가 섬진강 하류인 광양 태인도에서 김여익(1606~1660)이란 분이 최초로 김 양식 기술을 개발했다고 전해지며 그분의 성을 따서 김이라고 했다던가?
남도의 섬에서 태어난 나도 최근에야 대규모 김 양식장을 구경했다. 어릴 적부터 지금까지 김은 설 무렵 춥고 미끄러운 갯바위에서 꽁꽁 언 손을 호호 불어가며 뜯어온 물김을 씻고 일고 김발에 뜨고 말려서 얻었다.
20장을 '한 톳', 열 톳을 '한 동', 20톳을 '한 매끼' 단위로 묶어서 내다 팔아 쌀 사고 학비 내고 했던 귀한 김을 우리 초도에서는 올해도 그 전통을 이어가며 소량이나마 생산은 했다. 하지만 기후 온난화의 여파에 따른 작황 불황 못지않게 날로 노령화하는 일손 탓에 몇 년 못 가 이렇게 소중한 음식문화 유산마저 사라질 위기에 놓였으니 안타까운 마음 금할 길 없다.
초도와 비슷한 방법으로 자연산 김을 생산하는 곳이 울릉도다.
초도와 울릉도는 지금의 거리로 따져도 가깝지 않은데 어떻게 비슷한 해양 문화를 가졌을까? 이 호기심은 2023년 울릉군 농업기술센터에서 발간한 『울릉도 밥상』이라는 향토 음식문화 총서에서 더욱 확대되었고 김영수 박사가 동북아역사재단에서 발간한 『울릉도 1882년』 내용과 필자가 수집한 자료 속 이규원 검찰사가 울릉도에서 만난 흥양현 삼도(지금의 거문도) 사람들과 초도 사람들의 명단 속에서 전라도 음식문화가 어떻게 울릉도 음식문화 속에 스며 있는가를 어렵지 않게 유추해내고 그 호기심을 정리해볼 수 있었다. 특히, 울릉도 긴잎돌김과 초도 돌김(石金)은 채취나 가공 포장 단위에서 약간의 차이는 있어도 문화적 뿌리가 같으며, 완도의 해태(海苔)나 광양 김(金)과는 근본부터 다르다.

머잖아 박물관에나 전시될 자연산 돌김이 전통 방식으로 생산되는 풍경이다.
춥고 미끄러운 갯바위에서 일일이 손으로 뜯고 뜨고 말리고 포장하는 모든 과정이 수작업으로 생산되는 문화 자산으로, 초도 사람들은 전통어업의 뿌리와 건강한 먹을거리를 지킨다는 자부심 하나로 그 명맥을 이어가고 있다.

생김새는 비록 험한 파도에 맞서는 갯바위처럼 거칠고 못났지만 진짜 자연산! 믿을만한 명품 수제 돌김!

"풀섬 돌김"이다.

바다와 섬이 만나는 지점, 김을 수확하는 어민의 모습

수작업으로 김을 만드는 중인 어민들

슬로푸드와 슬로커피, 지속 가능한 커피 문화를 향하여

글 최정현(한국슬로푸드커피연합 준비위원장, BNCR 대표이사) **사진** Unsplash, 최정현 제공

© Christina Rumpf on Unsplash

슬로푸드와 슬로커피, 느림 속에서 찾는 가치

1986년 이탈리아에서 시작된 슬로푸드(Slow Food) 운동은 Fast Food 식문화에 대한 반성에서 출발했다. 패스트푸드가 전 세계적으로 확산하면서 음식은 단순히 배를 채우는 기능적 요소로 축소되었고, 그 과정에서 환경 파괴, 전통 식문화의 소멸, 그리고 건강 문제까지 발생하였다. 이에 대한 대안으로 등장한 슬로푸드는 '좋고(Good), 깨끗하고(Clean), 공정한(Fair)' 음식을 통해 지속 가능한 식문화의 즐거움을 실현하고자 한다.

슬로푸드는 단순히 '천천히 먹자'는 것이 아니라, 음식이 어디에서 왔으며 어떻게 만들어졌는지, 그리고 우리가 소비하는 것이 환경과 사회에 어떤 영향을 미치는지에 대한 깊은 고민에서 출발하는 운동이다. 이 철학이 커피 산업에도 적용되면서 탄생한 것이 슬로커피(Slow Coffee) 운동이다.

커피는 세계에서 가장 많이 소비되는 음료로 꼽힌다. 하지만 그 이면에는 환경오염, 불공정 거래, 노동 착취, 건강에 대한 위협 등 다양한 문제가 얽혀 있다. 소비자들은 매일 한 잔 또는 그 이상의 커피를 마시지만, 그 커피가 어디에서 어떻게 생산되었는지 깊이 고민하지는 않는다. 슬로커피 운동은 생산에서 소비까지 모든 과정에서 지속가능성과 윤리적 가치를 실현하고자 하며, 커피 한 잔에도 의미와 가치를 부여하는 것이 목표다.

국제슬로커피연합, 지속 가능한 커피 문화를 위한 노력

국제슬로커피연합은 커피 생산국과 소비국을 연결하며, 지속 가능한 커피 문화를 확산하는 데 앞장서고 있다. 커피가 단순한 기호식품이 아니라 생산자의 삶과 지역사회, 그리고 환경에 영향을 미치는 중요한 농산물이라는 점을 인식하고, 커피 산업의 새로운 기준을 제시한다. 국제슬로커피연합은 몇 가지 원칙을 바탕으로 활동을 전개한다. 먼저, 공정한 거래(Fair Trade)를 실천하여 커피 농가들이 정당한 대가를 받을 수 있도록 돕는다. 이는 지속 가능한 농업을 유지하고, 생산자들이

안정적인 삶을 영위하는 데 중요한 역할을 한다. 이미 많은 나라 커피 산지에서 국제슬로커피연합과 함께 힘을 모아 공정한 커피를 재배, 생산하고 있다.

또한, 지속 가능한 생산(Sustainability)을 장려하며, 친환경 방식으로 재배된 커피가 더 많은 소비자에게 전달될 수 있도록 노력한다. 화학비료와 살충제 사용을 최소화하고, 탄소 배출을 줄이며, 생물 다양성을 보호하는 것이 핵심이다.

이와 함께, 품질과 전통의 보호(Authenticity)도 중요한 가치로 여긴다. 각 지역의 고유한 커피 품종과 재배 방식, 그리고 전통적인 가공 및 추출 기법을 존중하며, 커피 본연의 맛과 향을 살리는 것을 목표로 한다. 무엇보다 중요한 것은 소통과 협력(Communication and Cooperation)이다. 국제슬로커피연합은 생산자와 소비자, 로스터, 바리스타가 함께 교류할 수 있도록 다양한 교육과 워크숍을 진행하며, 슬로커피 가치를 널리 알리는 데 주력한다.

한국슬로푸드커피연합, 지속 가능한 커피 문화를 선도하다

한국슬로푸드커피연합은 2024년 11월 여수에서 준비위원회를 구성하며 공식적인 활동을 시작했다. 2025년 2월 현재, 10개의 로스터리와 커피 전문 업체들이 참여하고 있으며, 국제 슬로커피연합의 기준을 실천하기 위해 구성원 간에 협력한다.

한국은 커피 생산지가 아닌데도 밥보다 커피를 많이 소비하는 소비 국가다. 이에 한국슬로푸드커피연합은 출처가 명확한 슬로푸드 커피 생두 구매에 동참하고, 우리나라의 우수한 커피 제조 기술을 적극적으로 활용하여 보다 건강하고 지속 가능한 커피를 생산하는 데 중점을 두고자 한다. 특히, 커피 로스팅 과정에서 탄소 배출을 줄이고, 아크릴아마이드나 벤조피렌 같은 발암 물질을 최소화하는 로스팅 기술을 연구하고 발전시키고자 노력하고 있다. 좋은 커피는 좋은 재료로 최상의 맛과 향을 살리면서도 부드럽고 균형 잡힌 커피다. 한국슬로푸드커피연합 준비위원회는 슬로커피 철학을 실천하고자 지난 2024년 11월 여수 슬로푸드축제에서 맛 워크숍을 진행하면서 슬로푸드 회원들에게 첫선을 보였다.

2025년, 한국슬로푸드커피연합이 나아갈 길

올해 한국슬로푸드커피연합은 무분별한 조직 확장보다는 내실을 다지는 것을 가장 중요한 목표로 삼았다. 특히 국제슬로커피연합과 협력을 강화하고, 그동안 이루어낸 다양한 경험과 활동을 바탕으로 더욱 발전적인 방향으로 나아가고자 한다. 이에 따라 한국슬로푸드커피연합은 국내외에서 슬로푸드 커피의 가치를 전파하는 교육 활동을 적극적으로 추진할 예정이다. 1월에만 해도 광주대학교에서 식품영양학과 학생들을 대상으로 슬로커피 철학을 강연했으며, 삼성SDS 사내 커피 동호회와도 협력하여 지속 가능한 커피를 위한 토론을 진행했다. 또한, 우즈베키스탄에서는 커피를 통해 새로운 직업과 기회를 모색하는 청년들을 대상으로 교육을 진행했다.

한국슬로푸드커피연합은 매월 2회의 정기회의를 통해 슬로푸드 커피 운동의 방향을 점검하며, 조만간 보다 체계적인 활동을 발표할 예정이다. 무엇보다도 다양한 분야의 사람들이 슬로푸드 커피를 알 수 있도록 교육 기회를 확대하는 것을 올해의 핵심 과제로 삼고자 한다. 앞으로도 커피 한 잔이 단순한 음료가 아니라, 더 나은 미래를 위한 선택이 될 수 있도록 슬로커피 운동을 지속적으로 확산해나갈 것이다.

최정현 대표의 해외 포럼 참여 모습

한국슬로커피연합 정기회의 중인 최정현 대표

우즈베키스탄에서 커피 교육을 진행하는 모습

국내에서 진행하는 커피 클래스, 앞쪽에는 교육을 듣는 학생들, 뒤에는 최정현 대표가 서 있다.

최정현 한국슬로푸드커피연합 준비위원장은 BNCR 대표이사로 건강하고 맛있는 커피를 제공하기 위해 다양한 커피 추출 기술을 연구하고 있다. 특히 특허 기술인 '분리드립(Separation Drip)'을 활용해 커피의 좋은 성분만을 추출하면서도 불필요한 쓴맛과 카페인의 부작용을 줄이는 섬세한 커피 추출 방식으로 건강한 커피의 미래를 열어가고자 노력하고 있다.

슬로푸드 강진지부 '강하나' 예비 지부장

천천히 발효되듯 완성한 강진 생활 이야기

슬로푸드 강진 예비 지부를 맡게 된 강하나 예비 지부장

슬로푸드에서 가장 핵심적 조직이 '지부'다. 지역 회원들이 모여서 정기적으로 모임을 열고 지역의 음식을 나누며 전통을 지키고 지역 생산자와 연대해나가는 것이다. 매서운 추위와 함께 소담한 눈발이 날리던 2월 3일 입춘날, 전남 강진에서 또 하나의 새로운 예비 지부가 출범식을 가졌는데, 바로 강진 예비 지부다. 이날 출범식은 지부장을 맡게 된 강하나 회원이 운영하는 '하나의 정원'에서 진행되었다. 출범식에서 만난 강하나 회원과 지부 회원들은 월출산 기운만큼이나 열정이 넘쳤다. 회원들은 새로 조직된 슬로푸드 강진 예비 지부 활동으로 좋고, 깨끗하고, 공정한 슬로푸드 운동을 펼치며 지속 가능한 삶을 기대하고 있다. 강하나 강진 예비 지부장을 만나 앞으로 계획과 포부를 들어봤다.

인터뷰 신민건(국제슬로푸드한국협회 뉴스레터 담당)
사진 국제슬로푸드한국협회 제공

Q 간단하게 자기소개를 부탁한다.

A 2월 3일에 출범한 강진 예비 지부 지부장 강하나다. 강진군에서 카페 겸 식당인 '발효담다(주) 하나의 정원'을 운영하면서 동백꽃 생초 특허 취득 이후 2024년에 명장으로 선정되어 발효식품 명인으로도 활동하고 있다.

Q 어떻게 강진 예비 지부를 만들게 되었는가?

A 강진 예비 지부를 만들기 전에 광주지부에서 부지부장으로 슬로푸드 활동을 시작했다. 처음 강진에 온 목적은 귀촌이다. 이를 계기로 농업에 관심을 가졌다. 이후 동백꽃 외 재료로도 발효를 통해 초를 만들거나, 누룩으로 김장, 귀리 비건 빵 개발 등 농수산 자원을 이용해 여러 가공품을 시도해 보고 있다. 그렇기에 지역의 좋은 식재료가 좋은 생산품을 만든다는 사실을 자연스럽게 알게 되었고 나아가 슬로푸드 운동의 중요성과 그 우수성에 대해 자연스레 알게 되었다. 슬로푸드 활동가들과의 네트워크를 통해 자연 음식과 내가 직접 만든 농산물을 공유하고자 광주지부에서 슬로푸드 활동을 시작하였다. 점차 강진에서도 지부를 만들어 활동해야겠다고 생각했고, 주변에 슬로푸드 철학을 바탕으로 활동하는 분들과 함께 지부를 만들게 되었다. 앞으로 이 연결점을 통해 슬로푸드 강진지부 회원들과 강진 농수산 자원, 발효음식을 널리 알리는 데 힘쓰려고 한다. 남도에 슬로푸드 회원이 적다는 아쉬움이 항상 있다. 앞으로는 이 지역 새 회원을 늘리는 데 애쓰며, 앞서 말했듯 슬로푸드 활동을 통해 지속 가능하고 건강한 농촌 삶을 함께 만들어가려 한다.

하나의 정원
위치 전남 강진군 성전면 월남3길 83 **영업시간** 목~일요일 11시~18시

오늘도 우리는 슬로푸드

**매달 전국 각 지역에 포진해 있는 슬로푸드 지부 활동을 모아 소개한다.
이달엔 강진, 파주, 여주이천 지부에서 소식을 전해왔다.**

정리 신민건(국제슬로푸드한국협회 뉴스레터 담당) **사진** 각 지부 및 회원 제공

강진 예비 지부 출범식 행사

강진 예비 지부 참여자 단체 사진

1 강진 예비 지부 출범

다산 정약용의 18년 유배지면서 『목민심서』가 집필된 곳, 김영랑의 고향이자 유홍준 교수가 『나의 문화유산 답사기』 첫 페이에서 극찬을 아끼지 않았던 곳, 역사의 현장 강진에서 지난 2025년 2월 3일 슬로푸드 강진 예비 지부 출범식이 열렸다. 출범식은 강진군 '하나의 정원'에서 특별한 차와 함께 얼었던 몸을 녹이며 시작되었다. 광주지부 송기희 회원이 사회를 맡아 진행된 출범식은 먼저 협회 김종덕 회장의 축하 인사와 슬로푸드 운동에 대한 짧은 강의가 진행되었고, 이어서 장현예 상임이사가 한국 슬로푸드협회 소개와 지부 활동을 안내했다. 다음으로 강진 예비 지부를 이끌어갈 임원 소개와 인사, 회원 소개로 이어졌다. 마지막으로 강하나 지부장이 강진의 전통 음식을 지키는 활동을 진행할 계획에 대한 포부로 마무리되었다. 이번 출범식에는 강하나 지부장이 함께 활동했던 광주지부의 박민숙 지부장과 회원들이 함께해서 더욱 훈훈한 자리였다. 강진 예비 지부가 활발한 활동과 모임을 통해서 지역 회원들과 시민들에게 활기를 불어넣고 정식지부로 승인되기를 응원한다.

2 여주이천지부 떡케이크 만들기 행사

2025년 2월 12일 여주이천지부 떡케이크 만들기 행사와 이후 <좋은날> 대표 최승애 교수가총회를 진행했다. 이번 지부 행사로 회원과 비회원인 지역 시민들이 교류하는 시간이 만들어져 2025년 새로 시작하는 한 해의 지부 활동을 더욱 고양할 것으로 기대한다.

떡 케이크 만들기 행사 포스터

행사 참여자들의 모습

3 파주지부 총회 개최

2025년 1월 15일 '사임당꽃차'에서 파주지부 총회가 열렸다. 이번 총회에서는 지부장 이취임식을 진행하였다. 그간 파주지부를 이끄느라 애써준 임상채 지부장에게 감사를 표하고, 새로 지부를 맡은 정정기 지부장의 취임을 축하했다. 이취임식과 함께 귤피차 만들기 체험, 2024년 사업 보고와 2025년 사업계획을 의논하였다. 2025년 새롭게 활짝 피어날 파주지부의 활동이 그 어느 때보다 기대감과 함께 기다려진다. ●

파주지부 총회 참여자들의 모습과 새로 취임한 정정기 지부장. 귤피차를 만들어 체험 사업을 계획하고 있다.