

(사)국제슬로푸드한국협회

2025



(사)국제슬로푸드한국협회 제11차 정기대의원총회

일시 : 2025년 3월 15일 (토) 오전 11시 30분 ~ 오후5시

장소 : 두레생협연합회 지하 1층

(서울시 구로구 공원로 6가길 52)

TEL:02-737-1665, FAX:0505-116-1665

slowfoodkorea@gmail.com slowfood.or.kr

slowfoodkorea.tistory.com facebook.com/korea.slowfood

인사말

대의원님 반갑습니다.

국제슬로푸드한국협회 제11차 정기 대의원총회에 오신 것을 감사드리고, 환영합니다.

국제슬로푸드한국협회는 2014년 5월 12일에 출범했습니다. 올해로 만 11년을 맞습니다. 협회 출범후 킨텍스에서 치른 “2015 슬로푸드국제대회”의 재정손실로 큰 어려움을 겪었고, 2020년부터 3년 이상 진행된 코로나 19 팬더믹 상황으로 협회의 정상적 운영이 어려웠지만, 회원님들의 참여로 어려움을 잘 극복했습니다. 매년 슬로푸드 전국대회를 열었고, 지부들이 늘어나고 활성화되었으며, 맛의 방주 등재도 늘어났고, 회원들이 늘어나는 발전을 거듭해왔습니다. 조리하는 대한민국 캠페인도 계속해왔습니다. 국내 및 국제 연대활동도 활발히 해 왔습니다. 이러한 성과로 우리 협회는 현재 슬로푸드 국제협회로부터 가장 역동적인 국가협회로 인정받고, 주목받고 있습니다.

협회의 2024년도 성과를 간단히 정리하면 다음과 같습니다. 신입회원이 229여명 늘어났고, 여주 이천지부, 강진 예비지부 등이 출범했고, 지부들을 중심으로 조리하는 대한민국 캠페인 활동을 벌였습니다. 맛의 방주 발굴과 등재에도 큰 성과가 있어 등재 품목수가 123개가 되었습니다. 여주시와는 2026년 여수섬박람회에 슬로푸드 운동의 철학을 반영하기 위한 논의와 활동이 이어졌고, 2026년 슬로푸드총회 여수 유치도 진행되고 있습니다. 작년 9월에 이탈리아 토리노에서 열린 2024 테라마드레에는 근래 들어 가장 많은 참관단이 참여했습니다. 한국 조리사 동맹이 출범했고, 한국 슬로푸드 커피연합 준비위원회도 출범해 한국슬로푸드 커피연합 출범이 준비되고 있습니다. 또 국내 농업 및 먹을거리 단체들과 연대해 기후위기 대응, GMO반대와 GMO완전표시제, 장문화 유네스코 인류무형문화유산 등재 및 장의날 제정, 학교 급식 음식물 쓰레기 줄이기, 토종 종자의 보존 등을 위해 힘을 기울였습니다.

협회 출범 11주년인 2025년 올해 협회는 지난 10년간의 활동과 성과를 토대로 다음 사항을 추진하고자 합니다. 첫째, 슬로푸드 농장 지정 실행 및 지피기(slowfood farm accelerator) 육성을 내실 있게 추진하겠습니다. 둘째, 맛의방주 발굴 확대를 위한 지속적 노력을 기울이겠습니다. 셋째, 슬로푸드 후원회원 확대를 위한 노력을 지속적으로 기울이고자 합니다. 넷째, 슬로푸드 청년네트워크 구성 및 활성화를 위한 노력을 기울이겠습니다. 다섯째, 지부 활성화를 위한 다각적 모색을 추진하고자 합니다. 대의원님들께서 2024년 협회활동 및 결산, 2025년도 사업계획 및 예산안에 대한 심의와 결정을 부탁드립니다.

이번 11차 대의원 총회는 협회 운영과 관련된 중요한 의사결정 이외에도 대의원님들이 슬로푸드운동을 배우고 교류하는 자리입니다. 총회 시작 전에 한국 슬로푸드 커피연합과 조리사동맹이 함께하는 맛워크숍, 슬로푸드농장 안내 교육, 음식 나눔 자리도 준비했습니다. 이번 11차 대의원 총회가 2025년을 시작하는 슬로푸드 한마당의 자리가 되기를 바랍니다.

감사합니다.

2025년 3월 15일

국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장 드림

자료집 차례

● 창립선언문	4
● 조리하는 대한민국 선언문	5
● 청두선언문	6
● 주요연혁	8
● 제10차 대의원 총회 결과 보고	18
● 제1호 의안 - 2024년도 감사보고서 승인의 건	20
● 제2호 의안 - 2024년도 사업보고 및 결산보고 승인의 건	24
● 제3호 의안 - 2025년도 사업계획 및 예산(안) 승인의 건	79
● 제4호 의안 - 기타안건	105
별첨	106
● 부록1. 조직도	230
● 부록2. 국제슬로푸드한국협회 5기 이사회	231
● 부록3. 국제슬로푸드한국협회 지부/지역연합회	232
● 부록4. 슬로푸드 각 주체들의 역할	233
● 부록5. 국제슬로푸드한국협회 정관	234
● 부록6. 슬로푸드 지부 설립 및 운영에 관한 규정	242

창립선언문

지금 우리나라의 근간인 농업이 총체적인 위기를 겪고 있다. 신자유주의 경제 체제로 인한 산업화와 세계화는 이러한 위기를 더욱더 가속화하고 있다. WTO의 농업 합의안과 국가 간 시장개방 협정인 FTA는 농업과 먹거리의 개방과 경쟁을 부추겨 지역 농업과 로컬푸드의 안정성을 파괴하고 있다. 글로벌 식품의 시장 잠식은 건강하고 안전한 슬로푸드를 몰아내고 각종 현대적 질병의 근원이 되는 패스트푸드와 인스턴트 식품 등이 지배하는 사회를 만들어가고 있다. 이와 더불어 지역의 토양과 기후에 기반을 둔 지역농업의 자리는 빠르게 공장형 농업으로 대체되고 있어 건강한 먹거리를 생산하는 지역농업의 몰락을 현실화시키고 있다. 무엇보다도 안전한 먹거리 공급과 지역농업의 활성화를 위한 대안으로 떠오르던 유기농업도 급격한 사회 변화와 먹거리에 대한 의식 부재로 인해 진정한 희망을 창출하지 못한 채 답보 상태에 머물고 있다.

현재의 농업 그리고 먹거리 현실은 모든 인류가 향유해야 할 생명의 안정성을 심각하게 위협하고 있다. 무엇보다도 공장형 농업의 확장과 대형 글로벌 식품의 공급으로 인해 지역농업의 근간이 파괴됨으로써 농민들의 삶이 위협을 받고 있다. 농민들이 직면한 농업의 위기는 곧바로 안전한 먹거리 공급의 위기로 이어져 우리의 건강을 위협하고 있다. 오늘날 패스트푸드, 인스턴트 식품 등으로 인한 현대질병의 만연은 한 개인의 생명과 존엄을 파괴하고 있는 것은 물론 천문학적 의료비 증가를 가속화시켜 보건복지 자원의 고갈을 심화시켜 국민 건강을 실제적으로 위협하고 있다. 한편 공장형 농업의 확산으로 인한 생물다양성의 감소, 토양의 산성화, 식품 안전성 위협 등 미증유의 환경 재앙이 가시화되고 있으며, 국가 간 식량 무역량의 확대에 의한 푸드마일의 증대는 식품 안전성 파괴는 물론 나아가 지구온난화의 주요 원인이 되고 있다. 이처럼 글로벌 식품의 증대, 공장형 농업의 확장, 패스트푸드 문화의 심화로 인한 생명에 대한 위협은 이제 더 이상 좌시할 수 없는 심각한 수준에 이르렀다.

본질적으로 우리 농업의 위기와 먹거리의 위기는 국제 사회적 변화와 생명에 대한 주체적인 인식의 부재에 그 원인이 있다. 이러한 인식의 부재는 먹거리 선택의 주체인 소비자들의 음식문맹에서 기인한다. 또한 음식문맹은 건강과 생명을 위해 무엇이 바른 먹거리인가를 분석할 수 있는 능력과 사고를 진작시키는 교육의 부재에서 기인한다. 자본을 앞세운 글로벌식품과 공장형 식품들의 시장 점유 확대와 홍보가 지역농업과 슬로푸드의 가치를 잠식하여 소비자들의 합리적인 먹거리 선택을 가로막고 음식문맹의 길을 부추기고 있는 것이다. 이런 사회적 모순을 해결하기 위해서는 무엇보다도 교육을 통한 새로운 먹거리 문화, 생산자와 소비자 문화의 변혁이 절실하게 요청된다.

이에 사단법인 슬로푸드문화원은 전 국민들이 음식문맹에서 벗어나 진정한 푸드시티즌으로 거듭나게 하는 교육 및 문화의 창출에 앞장서고자 한다. 생산자와 소비자들을 위한 다양한 교육 프로그램을 통해서 위기에 처한 지역농업과 소멸되는 슬로푸드를 살리고, 더이상 건강과 생명을 위협받지 않도록 소비자들의 삶의 개선을 이끌어내고자 한다. 농업의 문제를 농민들만의 문제가 아닌 생산자와 소비자 모두의 문제로 인식하게 하고, 그리하여 농민과 소비자의 연대와 공동대응을 이끌어내고자 한다. 농민과 소비자가 푸드시티즌이 되어 농산물 생산으로부터 가공·유통에 이르기까지 모든 과정에 의식을 가지고 능동적으로 참여할 수 있도록, 또 지역농업과 슬로푸드 지킴이가 되도록 교육, 체험, 연대 프로그램을 운영하고자 한다. 이와 더불어 올바른 먹거리 문화의 창출을 위하여 학교급식 담당자, 음식점 종사자들을 대상으로 한 슬로푸드 매니저의 양성, 슬로푸드 문화 확산을 위한 매체 개발 및 지속적인 캠페인 활동, 바람직한 음식문화에 대한 지속적인 연구 등을 추진해 나가고자 한다.

이제 나라의 근간인 위기에 직면한 농업을 올바르게 세우고, 모든 국민이 나쁜 먹거리인 패스트푸드, 인스턴트 식품에서 벗어나 슬로푸드, 로컬푸드를 향유하면서 살아가도록 하는 것은 더 이상 미룰 수 없는 과제이다. 슬로푸드문화원은 우리가 가지고있는 자원과 역량을 모아 농업을 살리고, 국민건강을 지키며, 지속가능한 지구촌 발전에 기여하는 엄숙한 활동에 나서고자 한다.

2007. 12. 7. 사단법인 슬로푸드문화원 발기인

“조리하는 대한민국 ” 선언문

조리는 다른 동물과는 달리 사람만이 갖는 속성이다. 조리는 음식에 알맞은 식품재료를 고르고 맛과 멋을 높이며 영양의 조화와 균형을 살리는 모든 과정을 뜻한다. 조리를 통해 이루어지는 영양의 균형은 생존과 건강 유지의 기틀이 되고, 맛과 멋은 인간의 삶을 더욱 기쁘고 행복하게 만들어 왔다. 조리 기술은 인류 역사와 함께 진보하면서 친교와 협상의 자리를 빛내며 인류 역사를 만들어 왔다.

그러나 현대에 이르러 인류 역사에서 처음으로 조리하지 않고도 음식을 먹을 수 있는 시대를 맞았다. 표준화와 대량생산을 기반으로 패스트푸드와 가공식품이 발전하고, 가정 밖의 외식공간이 늘어났기 때문이다. 이로 인해 조리의 중요성이나 가치가 점점 잊혀지면서 조리를 배우려는 사람이 줄고, 심지어 조리를 할 줄 아는 사람조차 조리를 하지않고 있으며, 지역과 가정마다 면면히 이어져왔던 개성있고 소중한 조리법도 소멸되어가고 있다.

조리하지 않는 식생활이 우리에게 미치는 악영향은 자명하다. 패스트푸드와 가공식품의 획일적이고 인공적인 맛에 빠져들게 하고, 패스트푸드를 위해 선택된 몇몇 식품재료 외의 재료와 품종은 사람들에게서 잊혀지게 된다. 지역과 국가의 경계를 넘어 공급되는 글로벌푸드는 지역농업의 존재를 위협하며, 대량생산에 선택되지 않은 품종은 지상에서 사라져 종의 멸절을 가속화한다. 글로벌푸드와 패스트푸드는 궁극적으로 인간의 건강, 환경과 생태에 해를 주고, 지구온난화 문제를 야기한다.

오늘날 밥상이 무너지고 농업이 위기인 것은 조리하지 않기 때문이다. 음식문명을 확산시키는 거인 패스트푸드를 무너뜨리는 돌팔매는 바로 조리이다. 조리는 빠앗긴 음식 선택의 권리를 패스트푸드로부터 되찾아 음식다운 음식을 먹게 하고, 지역 음식을 살리며, 음식문화의 다양성을 회복해 준다. 조리의 시작은 농업이며 조리는 농업을 완성한다. 조리를 통한 “농업 없이 음식 없다”는 깨달음은 농업을 지키는 가장 큰 힘이다.

우리는 오늘 “조리하는 대한민국”을 선언한다. 우리의 생존과 풍요로운 음식문화를 지켜줄 가장 큰 희망인 조리하는 두 손을 찬양하기 위해, 남자든 여자든 어린이든 늙은이든 조리하는 사람들이 대접받는 사회를 위해, 조리를 통한 밥상 살림으로 농업을 지키기 위해, 생존기 술인 조리교육을 학교의 필수교과과정에 넣어 미래 세대를 지키기 위해, 조리를 통한 다양성의 확보가 가져올 진정한 자유와 평등과 공존의 문화를 이 땅에 정착시키기 위해.

2019년 3월 6일

국제슬로푸드한국협회 회원 일동

청두선언문



7th Slow Food
International Congress
Chengdu, China
September 29-October 1, 2017

개국의 테라마드레 및 슬로푸드 네트워크를 대표하는 우리는

■ 땅에서 일하고 땅을 지키고, 땅을 비옥하게 유지하는 사람들을 대신하여;

- 수백만 사람에게 음식과 미식 정체성의 매우 값진 원천인 수생생태계와 해양의 건강, 해양 생물다양성을 보존하는 사람들을 대신하여
- 종자를 멸종으로부터 구하고, 특허, 투기 및 사유화로부터 종자를 보호하고 보존하는 사람들을 대신하여
- 일반 상품을 보호하고 보존하는 사람들, 특히 토양과 그 비옥성, 물, 공기 및 지식을 보존하는 사람들을 대신하여
- 연대와 협력의 경제를 믿는 사람들을 대신하여
- 모든 사람을 위해 좋고 깨끗하고 공정하고 건강한 음식을 보증하겠다는 서약자를 대신하여
- 자신들이 사서 소비하는 음식에 대해 반드시 알아야 하고, 자신이 먹을 것을 선택하는 자유가 보장되길 원하고, 투명성과 정보 접근이 필요하다고 믿는 공동 생산자를 대신하여
- 모든 이를 위한 더 나은 미래를 건설하기 위해 도구 자원으로서 세대와 세대 간의 지식과 기술이 젊은이와 성인과 노인을 위하여 전수되어야 한다는 것을 믿는 사람들을 대신하여
- 원주민과, 원주민의 권리 주장을 위해 세상 구석구석에서 싸우는 사람들을 대신하여
- 모든 살아있는 생명들의 어머니인 이 지구상에서 형제이자 자매로 느끼는 사람들을 대신하여
- 피부색, 인종, 국적 등의 이유로 불법적으로 투옥되거나 거부되거나 회피되고 있는 사람들과 이러한 불의를 종식하기 위해 싸우고 있는 사람들을 대신하여
- 식량, 물 및 땅이 포함된 권리들이 보편적으로 인정받아야 한다고 믿는 사람들을 대신하여
- 다음과 같이 선언한다.

좋고, 깨끗하고, 공정하고 건강한 음식은 모든 이들의 권리이며, 우리는 이 행성의 모든 생명 그물 안에서 마지막 한 사람이 그것에 접근할 수 있을 때까지 싸움을 포기하지 않을 것이다.

온 세상은 고향이며 우리의 행동은 범위에서 글로벌하다. 우리의 네트워크에는 경계가 없다. 따라서 우리는 분쟁, 폭력, 차별, 빈곤 및 자연 재해로 인해 이주하는 사람들을 불법으로 만드는 어떠한 형태의 정치, 경제, 사회적 배제도 거부한다. 우리는 권리에 있어서 인구의 가장 취약한 집단을 박탈하고, 원주민의 문화를 억압하며, 여성, 어린이 그리고 노인을 존중치 않는 모든 생각과 행동에 맞서 싸운다. 특히 우리는 가족, 공동체 및 사회 분야에서 지식, 업무 및 민감성 면에서 여성이 가져오는 근본적인 공헌을 인정하고 찬성하며 장려한다.

환경 보호는 활동가, 농부, 양치기, 어부, 장인, 학자 및 요리사로서의 우리 업무의 최우선 과제

입니다. 음식의 생산, 유통 및 소비는 다음 세대의 건강한 환경과 그 열매를 누릴 권리와 충돌할 수 없다.

그 다양성은 우리가 인간으로서 그리고 공동체로서 소유하는 가장 큰 재산이다. 유전, 문화, 언어, 세대, 성 및 종교에서 다양해야 한다.

재물과 기회의 부당한 분배가 고통과 차별을 야기한다. 따라서 우리 행성의 여성과 남성 사이의 공평한 분배를 달성하기 위해 노동이라는 주제에서 시작하여 모든 의사 결정과 실질적인 수준에서 용감하게 다룰 필요가 있다.

지식에 대한 접근은 모든 사람의 권리이며 전통적 지식과 기술은 학문적 학습과 동일한 존엄성을 가져야 한다. 오직 잘 알고 있고 마음이 깨어있는 사람들만이 잘 숙고되고, 합리적인 자유로운 선택을 할 수 있다.

우리의 일상 선택은 식탁에서 출발하여 세상을 변화시키는 데 기여할 수 있다. 우리가 하루에 여러 차례 만들어내는 이 작은 몸짓들이 슬로푸드가 구현하고자 하는 첫번째이자 가장 중요한 도구이다.

슬로푸드의 미래 행동이 이러한 비전과 권리를 인간뿐만 아니라 모든 생명체에게까지 확대한다는 것을 분명히 하기 위해 우리는 일한다.

슬로푸드 조직을 근본적으로 갱신함으로써만, 슬로푸드 조직을 보다 개방적이고 포괄적인 방식으로 만들으로써만, 새로운 형태의 모집, 가입 및 참여에 노력함으로써만, 우리는 미래에 우리를 기다리고 있는 과제를 해결하고, 권력과 부를 가진 극소수의 사람들이 세계의 식량과 인류 자체의 운명을 결정하는 것을 가로막을 수 있을 것이 그들은 거인이지만 우리는 수백만이다!

청두, 2017 년 10 월 1 일

제 7 차 슬로푸드 국제총회에 참석한 400명의 대표단이 승인하다.

청두, 중국 - 2017 년 9월 29일 ~ 10월 1일

국제슬로푸드한국협회 연혁

<2007년도>

2007.12.07 창립(이사장:안종운, 부이사장:김종덕 • 이숙연)

<2008년도>

2008.04.04 민법 제32조 법인 설립허가, 허가번호 369호, 농림수산식품부

2008.10.23 이탈리아 테라마드레 오피서버 참석

<2009년도>

2009.04.09 남양주시(시장:이석우)와 슬로푸드 운동 공동추진 협약

2009.05.12 출판사 신고, 허가번호 제399-2009-8호, 남양주시청

2009.07.10 평생교육기관 설립 신고(허가번호 23호) 구리남양주 교육지원청

2009.10.24 일본 테라마드레 오피서버 참석

2009.11.20 2009 슬로푸드/테라마드레 컨퍼런스 개최(실학박물관)

2009.11.20 '슬로푸드' 창간호 발간, 116페이지, 1,000부

<2010년도>

2010.02.25 사단법인 슬로푸드문화원 제2차 정기총회

2010.04.06 한국 슬로푸드대회 준비위원회 조직

2010.06.04 남양주시청 연구용역 '슬로푸드 기본계획' 발표

2010.09.09~11 2010 슬로푸드대회 개최(카를로 페트리니 국제본부 회장 초청)

2010.10.21~26 이탈리아 테라마드레 참가 및 살로네델구스토 한국관 운영

<2011년도>

2011.02.01 농림수산식품부 식생활교육전문기관 지정(제17호)

2011.02.18 사단법인 슬로푸드문화원 제3차 정기총회

2011.04.20~06.22 제6기 슬로푸드 매니저 양성과정(27명 수료)

2011.05.31~06.09 미식학대학원생 Food Trip 한국최초 방문

2011.06.10 슬로푸드국제본부 이사회 참관(모로코)

2011.09.21 제1회 절기음식 워크숍(가을음식 30명 수료)

2011.09.28 '슬로푸드' 잡지 2호 발간, 112쪽, 1000부

2011.09.28~10.02 2011 슬로푸드대회 개최 /5만명 방문

2011.09.29 Slow Food International과 한국 슬로푸드 운동 협약

2011.09.29 슬로푸드 아시아 오세아니아 국제컨퍼런스 개최

2011.10.02 제1회 청소년포럼 개최

2011.09.14~10.07 제1기 슬로푸드 지역리더 양성과정 (완주군청, 22명 수료)

2011.10.06~12.08 제7기 슬로푸드 매니저 양성과정 (17명 수료)

2011.11.14~11.23 2011 유럽슬로푸드연수 (유로구스토 참관) /25명

2011.11.25 마이클 폴란 김치체험 및 특강

2011.12.10 2011 Terra Madre Day 개최

2011.12.28 제2회 절기음식 워크숍(겨울음식, 24명 수료)

<2012년도>

2012.01.28~02.26 제8기 슬로푸드 매니저 양성과정(창녕)

2012.02. 슬로푸드국제대회 기본계획 연구용역 발표

2012.02.28 제3회 절기음식 워크숍(봄음식)

2012.02.29 사단법인 슬로푸드문화원 이사회 및 제4차 정기총회

2012.04.04 어린이 식생활교육전문가 양성 프로그램 개발 연구용역 발표
 2012.04.05~04.26 제9기 슬로푸드 매니저 양성과정(부산 우리음식연구회)
 2012.04.14 봄 테라마드레 목포
 2012.04.30 1회 슬로푸드 청년학생 모임(느린마을 양조장)
 2012.04.28~09.22 제10기 슬로푸드 매니저 양성과정(부산 자경제)
 2012.05.03~05.31 제11기 슬로푸드 매니저 양성과정(식생활교육과천네트워크)
 2012.05.15 봄 테라마드레 천안
 2012.05.21 제4회 절기음식 워크숍(여름음식)
 2012.06.01 봄 테라마드레 제주
 2012.06.15 남양주 청소년 요리교실 합동수료식
 2012.06.22 2012 녹색식생활교육박람회 미각체험관 운영
 2012.06.24~06.27 제10기 대학생 농식품탐방
 2012.07.06 협동조합 한마당 미각체험관 운영
 2012.07.12 2회 슬로푸드 청년학생 모임(청미래)
 2012.07.23~26 남양주 청소년 현장체험학습
 2012.08.08~11 1기 식생활교육 전문가과정(어린이재단)
 2012.09.14~16 2012 슬로푸드대회 개최(남양주 유기농테마파크)
 2012.09.14 한중일 발효음식 컨퍼런스 개최
 2012.09.16 제1회 청소년 슬로푸드 요리경연대회 개최
 2012.10.02 2013 슬로푸드국제대회, 기획재정부로부터 국제행사로 승인
 2012.10.04~11.15 2기 식생활교육 전문가과정(식생활교육과천네트워크)
 2012.10.23~31 이탈리아 테라마드레 참가 및 살롱델구스토 한국관 운영
 2012.10.23~31 2012 유럽슬로푸드연수(테라마드레 참관) /20명
 2012.10.26 2013 AsiO Gusto 개최에 관한 MOU 체결(국제본부,남양주시와)
 2012.10.27 김병수 정책위원장, 국제본부 이사로 피선
 2012.11.08~12.06 제12기 슬로푸드 매니저 양성과정(서울시농수산물공사)
 2012.11.12 둔덕체험마을 슬로푸드 프로그램 개발 연구용역 발표
 2012.12.10 슬로푸드문화원 창립5주년 기념 및 슬로푸드 총서 출판기념회

<2013년도>

2013.01.24 제5차 정기총회 개최(김종덕 이사장 선출)
 2013.03.29 서울시식생활시민학교 운영방안 연구용역 개시(서울시농수산물공사)
 2013.04.01 국제대회 조직위원회 출범식
 2013.04.04 울릉군과 슬로푸드 협력 MOU 체결
 2013.04.12 슬로푸드 교육농장 1호 농장 “양주 꿈담농원” 컨설팅
 2013.04.20 맛의방주 조사사업 개시 (논산군 오유공 위령제 참석)
 2013.04.26 1기 지미교육전문가 과정 수료식
 2013.05.03 제주 슬로푸드 여행(모루농장 첫 차 축제)
 2013.05.03 슬로청춘-요리가무 시범행사
 2013.05.08 슬로푸드한국(Slow Food Korea) 결성을 위한 1차 대화모임 (용산역)
 2013.10.01. 2013 남양주 슬로푸드국제대회(2013 AsiO Gusto) 개최

<2014년도>

2014.02.11. 슬로푸드코리아 발기인회 및 추진위원회 결성(양곡도매시장)
 2014.03.06.~11. 사찰음식대축제 <미각체험관> 운영
 2014.03.28. 제3회 슬로푸드미각교육 전국워크숍 (충청남도농업기술원)
 2014.05.12. 국제슬로푸드한국협회 창립총회 개최
 2014.05.12. 슬로푸드 서울연합 출범식
 2014.05.22. 국제슬로푸드한국협회 출범식

2014.05.22. '가족농과 생명다양성' 세미나 개최
 2014.05.22. 슬로푸드 국제협회와 한국슬로푸드 발전을 위한 양해각서 체결
 2014.05.31.~06.01 슬로푸드코리아 출범 기념 발효한마당 장터 (파주 헤이리)
 2014.05.31.~06.01 일본 Food Consciousness 3급 Instructor 1기 과정
 2014.07.26.~07.31. 아시아 오세아니아 권역별 컨퍼런스 #1 (비슈케크, 키르기스스탄)
 2014.09.10.~09.16. 아시아 오세아니아 권역별 컨퍼런스 #2 (이즈미르, 터키)
 2014.10.14. 슬로푸드 생물다양성 미디어데이
 2014.10.14. 동북아 슬로피쉬 국제 컨퍼런스
 2014.10.17. 슬로푸드 완도지부 출범식
 2014.10.23.~10.27. 이탈리아 테라마드레 참가 및 살로네델구스토 한국관 운영
 - 82명의 한국대표단 파견(Delegate)
 - 한국관 운영(사찰음식관) : 사찰음식 판매, 발우공양체험, 사찰음식만들기 체험 운영
 - 테라마드레 컨퍼런스 및 워크숍 기획 및 운영
 2014.11.10.~11.20. 미식과학대학교 한국식문화 탐방(Food Study Trip)
 2014.12.12.~12.14. 2014 슬로푸드위크 (SLOW FOOD WEEK)개최 (aT센터 제1전시장)
 2014.12.12 한국티인스트럭터협회와 '차 마시는 사회 문화운동' 협약 체결

<2015년도>

2015.01.12~02.06 슬로푸드아동지도사과정 1기
 2015.04 서울시농수산식품공사 달리는 쿠킹버스 위탁 운영
 2015.07.26.~07.29 일본 Food Consciousness 3급 Instructor 2기 과정
 2015.10.02. 강원도민회 중앙회와 맛의방주 발굴 협력 MOU 체결
 2015.12.19. 슬로푸드 전북연합회 발기인 대회
 2015.11.18.~22 2015슬로푸드국제페스티벌 개최 (킨텍스)

<2016년도>

2016.04.26-27 지부장 워크숍
 2016.04.03 "2016 리빙트렌드" 맛의방주 공개 세미나
 2016.04.12 맛의방주 워크숍(한국불교문화사업단)
 2016.05.12. 슬로푸드 회원의날
 2016.05.14. 얼굴있는 농부시장(DDP)
 2016.05.22. 몬산토반대 시민행진(서울 광화문)
 2016.06.8. 슬로푸드국제협회 이사회 참가(김병수, 이태리 우젠토)
 2016.06.10-11. 슬로피쉬 바다맛 기행(여수 소리도)
 2016.07.16. 여름술 세미나
 2016.08.5-7. 대만 미식전 참가
 2016.08.10-16. 미각교육지도자 과정
 2016.08.27. 참좋은 간장 맛 워크숍(월드컬처오픈코리아)
 2016.09.1-2. 제6차 간장포럼 (태평염전)
 2016.09.6. 불교문화사업단과 업무협약 체결
 2016.09.21-29. 이탈리아 살로네델구스토 테라마드레 행사 참여 (22명)
 2016.10. 9. 슬로푸드국제협회 파올로총장, 카롤레타 내한 업무협약.
 2016.10.14. 부산 벡스코디자인페스티벌 디자인세미나
 2016.10.21. 전국미각교육워크숍(월드컬처오픈 스테이지)
 2016.10.28. 국회 토론회 "맛의방주와 소농 그리고 농업의 미래" (국회의원회관)
 2016.11.2-6. 코엑스 푸드위크 슬로푸드 특별관 운영
 2016.11.3. 코엑스 푸드위크 맛의 방주 미디어데이
 2016.11.22. 강원도농식품발전과 슬로푸드 맛의방주 발굴 세미나
 2016.11.25. 제7차 간장포럼(장보 저자 이한창 특강)

2016.12.02. 고랑이랑 함께하는 슬로푸드의 이해
2016.10.24.~2017.1.23 슬로푸드아동요리지도사과정 2기

<2017년도>

2017.02.12. 송파지부, 전남 영광 최윤자 고문 지도로 장담그기 행사
2017.02.20. 한국식문화디자인협회와 업무협약체결
2017.02.25 - 26. 슬로피쉬 바다맛기행 (통영 추도).
2017.03.02.전라남도 국제농업박람회와 업무협약체결.
2017.03.11-12.슬로피쉬 바다맛기행 (통영 매물도)
2017.04.07. 내포지부 한국토종씨앗박물관 개관
2017.04.15. 내포지부 토종씨앗과 모종 나눔
2017.04.18. 고문자문위원회 개최 (안국동 안국빌딩)
2017.04.29-30. 슬로피쉬 바다맛기행 (여수 안도)
2017.04.30. 세계요리가무의 날 행사(광화문 농부의 시장. 시민150명 청년 20명 참가)
2017.03~5월 조리하는대한민국 캠페인 “슬로푸드 남성이사 조리실습”
2017.05.16. 국민카드 VVIP 맛의방주 갈라디너
2017.05.18 ~ 27. 이탈리아 슬로피쉬 여행.
2017.05.21. 성북지부, 성북세계음식축제 누리마실 참가
2017.05.22. 집밥활동가 워크숍
2017.05.27. 제8차 간장포럼
2017.06.03. 내포지부 슬로장터 “우리끼리 장날” 개최
2017.06.16. 조리하는 대한민국 문성희 선생님과 함께 하는 “모여라 밥해먹자”(맛동)
2017.06.24-25 슬로피쉬 바다맛기행 (신안 비금도) .
2017.07.12. 은평지부 지부 승인
2017.07.18. 조리하는대한민국 국회생생텃밭 조리체험
(국회의장. 김현권 임종성 손혜원 진선미 의원 참가)
2017.07.26. 보도자료 “문재인정부 국정운영 5개년계획 농정패러다임 완전히 바꿔야’ 발표
2017.07.31- 8. 1. 울릉지부 오징어축제 참가
2017.09.16. 내포지부 슬로장터 “우리끼리 장날” 개최
2017.09.16-17. 슬로피쉬 바다맛 기행 (강화 주문도)
2017.09.28 - 10. 2. 슬로푸드국제총회 참가(중국 청두. 대표단 7명 옵저버 8명).
2017.09.29. 제1회 김병수상 시상 (수상자 니콜라스 무쿠무)
2017.10.19. 슬로푸드 협력기관 업무협약 (7개 협력업체)
2017.10.20. 재단법인 첫거름과 업무협약
2017.10.26-11.5. 제15회 국제농업박람회 슬로푸드 특별관 운영(전남 나주)
2017.10..26. 지부워크숍(나주 불회사)
2017.11.27.-30. 동아시아 청년 제주식문화 탐방
2017.12.09. 슬로푸드한국 10주년 기념 및 후원의 밤(맛동)

<2018년도>

2018.01.10-12 전남연합회 남도의 숨
2018.02.20. 강원도 맛의방주 미디어데이
2018.02.28. 한국협회 사무국 안국동 이전
2018.03.07. 국제슬로푸드한국협회 총회
2018.03.20.~21 전남 진역연합회 남도의 숨-나주
2018.04.04. 문성희 부회장님의 ‘밥과 숨’ 북 콘서트
2018.04.12. 파주 슬로푸드지부 준비모임
2018.04.13-14 지부장 워크숍(청주)
2018.04. GMO완전표시 청와대 청원 참여

2018.04.18. 서울경기지부모임 -봄바람 맞은 봄나물밥상 -맛동
 2018.04.28-29 전남연합회 남도의 움 -곡성
 2018.05.19. 문산토 반대 시민 행진의 날 참여
 2018.05.23. 김준 이사님의 슬로피시 바다맛 기행 북 콘서트
 2018.05.29. 정읍지부 영경귀 축제
 2018.06.13-18 2018슬로푸드국제협회 이사회 참석 - 김민수 국제이사
 2018.06.22-23 대한민국 식초문화대전
 2018.06.23-24 슬로피시 기행 (여수 여자도)
 2018.06.25. 팔당지부 개편 남양주지부·양평지부로 분리
 2018.07.06-7 슬로피시 기행 (인천 주문도)
 2018.07.17-18 전남연합회 남도의 염 -신안
 2018.07.30. 생물다양성보전을 위한 민관협력 활성화 간담회
 2018.08.22.~24 일본 도쿄 '아시아 태평양 연안 슬로피시 컨퍼런스' 참석- 김준 이사
 2018.08.29. 서울 경기지부 모임- 국립민속박물관 문화가있는 날 소금행사 주최
 2018.09.16~25 2018 세계슬로푸드페스티벌 참가
 2018.10.02. 슬로푸드회원 만남의 날
 2018.10.08. 지부장 워크숍
 2018.10.11. 맛의방주 100번째 등재 기념식(울진 해방풍)
 2018.10.12.~13 전남연합회 남도의 욕
 2018.10.15. 김성훈 전 농림부장관 팔순기념잔치 및 출판기념회
 2018.11.11. 2018슬로푸드전국 회원의 날
 2018.11.11. 2018슬로푸드 청년 네트워크 요리가무
 2018.11.29. 전남연합회 남도의 발효 - 여수

<2019년도>

2019.01.8-9 슬로푸드 리더 워크숍
 2019.01.26. 전국씨앗도서관협의회와 업무협약
 2019.02.01. 정책위원회 회의(김유신 정책위원장 선출)
 2019.03.15. 전남연합회 “남도의 숨 - 유”, 전남 고흥
 2019.04.04. 광주지역 슬로푸드 간담회 “슬로푸드 광주에 오다”
 2019.04.19. 부산지역 슬로푸드 간담회 “슬로푸드 부산에 오다”
 2019.05.03. 전남연합회 총회
 2019.06.01. 도시락 워크숍, 조리하는 대한민국UCC 공모전 시상
 2019.08.02 성명서 발표. 조리하는 대한민국 CJ 햇반광고를 중단하라
 2019.08.22 집밥리더 1기 교육
 2019.08.28 콩의나라 대한민국 강연회
 2019.08.31 양평 양수리 두물물시장
 2019.08.31 파주지부 천천히 예술제
 2019.09.05 슬로푸드 입문교육
 2019.09.16~15. 슬로피시국제대회 참가
 2019.09.21 파주지부 음악회가 있는 슬로푸드 팜파티
 2019.09.25-27 2019국제 섬포럼 in Yeosu
 2019.09.28. 슬로푸드 축제한마당
 2019.09.28 조리하는 대한민국 동영상 시상
 2019.09.29 파주지부 그림수다 전시 및 팜파티
 2019.10.09 고 김병수 이사 추모제
 2019.10.12.-14 6차산업 제주 국제박람회
 2019.10.13 숲에서의 식사 강원도 평창군 산너미 목장
 2019.10.15 로컬여행의 재발견 홍천

2019.10.21-22 로컬여행의 재발견 안동
 2019.10.26 슬로청춘 “요리가무”
 2019.11.01 차마시는 사회
 2019.11.01-03 서울식문화 교육관 ‘사라져 가는 우리음식’
 2019.11.22-24 2019 대한민국 농업박람회 맛의방주관 진행
 2019.11.25 집밥리더2기 교육
 2019.11.29 이탈리아 쿠네오 시장과 이탈리아 상공회의소장 일행 협회사무국 방문
 2019.11.30 전남연합회 남도의 술_酒 행사
 2019.12.04 슬로푸드 입문교육
 2019.12.20 파주지부 송년회
 2019.12.30. 슬로푸드후원 송년음악회

<2020년도>

2020.01.07-08 2020리더워크숍
 2020.01.29. 슬로푸드 광주지부 회원만남의 날
 2020.02.19 제3기 제6차 이사회
 2020.03.05. 슬로푸드 후원회원 명단 공지
 2020.03.11 제6차 정기대의원총회 코로나19로 연기
 2020.03.08 울릉지부 우산고로쇠 장 담그기 행사
 2020.03.21-04.03 슬로피시운동 확산을 위한 응원 댓글달기 이벤트
 2020.04.20-2020.04.22 제6차 정기대의원총회 (온라인) 개최
 2020.04.24 정기총회 결과 회원 전체메일 공지
 2020.04.16 2020 슬로푸드 직능인명부 작성 및 공지
 2020.04.21.-05.05 조리하는 대한민국 캠페인 응원 댓글달기 이벤트
 2020.05.14 바른먹거리건강협동조합과 MOU
 2020.05.26 1차 거름흙과 씨앗나눔
 2020.05.27.~06.10 슬로미트운동 확산을 위한 슬로미트 응원댓글달기 이벤트
 2020.06.05. 슬로푸드 후원회원 명단 공지
 2020.06.12. 한국사찰음식 경연대회 슬로푸드상 시상
 2020.06.29 2차 흙과 씨앗나눔
 2020.07.09 제4기 제1차 이사회
 2020.07.25 내포지부- 절기음식 나누기 행사
 2020.07.29 슬로푸드 네이버 장터카페 오픈
 2020.08.06 슬로푸드 운영위원회 회의
 2020.08.09 제주지부-제주만의 여름나기, 닭먹는 날 행사
 2020.08.21 울릉지부-맛의방주, 울릉도 독도의 맛
 2020.08.27 슬로푸드 온 대원 모집
 2020.09.05. 슬로푸드 후원회원 명단 공지(계간)
 2020.09.17 공주 버들버 전시
 2020.09.26. 슬로청춘 네트워크-일본 슬로청춘과 비대면 요리가무
 2020.10.07 포스웰과 MOU
 2020.10.08. 슬로푸드 세계축제 온오프라인 개막일
 2020.10.09 고 김병수이사 추모제
 2020.10.24 제주지부 - 맛의방주 고소리술과 전통주에 대한 비대면 워크숍
 2020.10.27 군산예비지부-군장대와 산학협력MOU “슬로푸드 군산에 오다” 개최
 2020.10.29 공동체지원농업(CSA)활성화 방안 박주민TVYOUTUBE 방송
 2020.10.31 울릉지부 - 우산고로쇠 장 나누기 체험행사
 2020.11.09 EBS아주각별한 기행 “맛의방주” 방영
 2020.11.18 파주지부 지역신문 “파주에서” 파주지부 회원 소개

2020.11.20 울릉지부 관내초등학교와 경로당 우산고로쇠 된장 전달
 2020.11.24 울릉지부 2020 총회
 2020.12.04 계간 슬로푸드 소식지(New letter) 발행, 슬로푸드 후원회원 명단 공지
 2020.12.07 내포지부 절기음식 팔 무시루떡 시연
 2020.12.00 집밥리더회원 조리사 두건 증정
 2020.12.29 평택로컬푸드재단과 MOU

<2021년도>

2021.03.03. 제4기 제2차 이사회
 2021.03.23-25 2021년 제 7차 정기대의원 총회(온라인개최)
 2021.04.13. 국제협력 테마마드레 아시아오세아니아 중회의 call to action-김민수 부회장 발제
 2021.04.14. 슬로푸드 엽서제작 배포
 2021.04.30. 슬로푸드 네이버장터 이벤트
 2021.05.01. 슬로푸드 회원 1,000명 돌파
 2021.05.03. 슬로푸드 파주지부 씨앗 및 모종나눔
 2021.05.04. 슬로푸드 내포지부 토종종자 나눔행사
 2021.05.04. 제4기 3차 운영위원회
 2021.05.12 제1차 지역연합회 및 지부장 회의(온라인)
 2021.05.13 청년네트워크 회의(온라인)
 2021.05.11 커뮤니티 집밥리더 모임(온라인)
 2021.05.20 GMO반대전국행동 청와대 앞 기자회견
 2021.05.25 녹색재단 건강한국 업무협약
 2021.05.30 3차 거름흙과 씨앗나눔
 2021.06.01 제4기4차 운영위원회의
 2021.06.05 슬로푸드수원지부 “제로웨이스트는 처음인데요”작가만남 (온라인)
 2021.06.07 뉴스레터 발행
 2021.06.14 제2차 지역연합회 및 지부장회의
 2021.06.17 몬산토GMO반대 전국행동시민행진
 2021.06.26 청년네트워크 Hand in Hand 프로젝트(미혼모가정 밀키트 제작전달)
 2021.06.29 제4기3차 이사회 (온라인)
 2021.07.06. 제4기5차 운영위원회의
 2021.07.12. 제3차 지역연합회및 지부장회의
 2021.07.19. 국제슬로푸드한국협회 소개 동영상 제작 완료
 2021.07.30 여주신활력사업단 교안제작 참여
 2021.08.10. 제4기6차 운영위원회의
 2021.08.16 제4차 지역연합회및 지부장 회의
 2021.09.07. 제4기7차 운영위원회의
 2021.09.13 지부장교육(온라인) 1차강의 슬로푸드 운동의 시작과 발전, 강사-김종덕 회장
 2021.09.13 제5차 지역연합회 및 지부장 회의(온라인)
 2021.09.28 제4기 4차 이사회(온라인)
 2021.10.05 제4기 8차 운영위원회의(온라인)
 2021.10.09 고 김병수이사 추모제
 2021.10.11. 지부장 교육(온라인) 2차 강의 리더의 책임과 역할 김영금 파주지부장
 2021.10.11 제6차 지역연합회 및 지부장 회의(온라인)
 2021.10.18. 슬로푸드 특별상 제정
 2021.10.20 여수 섬 포럼축제 참여
 2021.10.28.-11월15 영국 ‘COP26 기후변화협약당사국총회’ 여수 한해광 지부장 참관
 2021.11.01 전북 고창군 MOU
 2021.11.09. 슬로푸드 제4기 9차 운영위원회의 (온라인)

2021.11.15. 지부장교육(온라인)3차 강의 슬로푸드 조직과 캠페인 강사-고재섭 이사
 2021.11.15 제7차 지역연합회 및 지부장 회의(온라인)
 2021.11.19 제주지부 - 다시찾은 강돌아리로 맛의방주 위원과 간담회
 2021.11.26 이탈리아문화원과 미식주간행사, 강사참여-지윤진
 2021.11.27. 중국 슬로푸드온주에 Slow Rice 동영상 제작 전달(신동환 이사)
 2021.12.10 평택로컬푸드재단과 떼라마드레 데이 주간 지역 활성화 토론회
 2021.12.14 제4기 5차 이사회(온라인)

<2022년도>

2022.02.11-2022.2월 슬로푸드 뉴스레터 발행
 2022.03.05 생명농사와 먹거리교실 슬로푸드 온 행사
 2022.03.23-25 2022년 제 8차 정기대의원 총회(온라인개최)
 2022.04.15. 슬로푸드 뉴스레터 발행
 2022.04.16. 조리하는 대한민국 캠페인 '너두 나두 만두학교'- 종로1차 슬로푸드 온 행사
 2022.04.25-29 제4차 거름흙 나눔
 2022.05.12 제5기 1차 이사회
 2022.05.15 고양지부 출범식
 2022.05.20 슬로푸드 아시아 태평양 지역회의 (온라인개최)
 2022.05.21 2022 몬산토 바이엘 GMO반대시민행진
 2022.05.31. 슬로푸드 신규회원 만남의날
 2022.06.07 제5기1차 운영위원회 회의
 2022.06.20 슬로푸드 뉴스레터 발행
 2022.06.17 집밥리더모임 (온라인개최)
 2022.06.25 군산 전통음식연구소 울외장아찌 교실-슬로푸드 온
 2022.06.28 슬로프렌즈 만남의 날
 2022.06 국제슬로푸드협회 국제이사회 참석- 김민수 국제이사
 2022.07.05 제5기2차 운영위원회 회의
 2022.07.30 삶의 기적 희망콘서트(이수연 이사 쾌유기원 콘서트)
 2022.08.09. 메구미 국제이사와 줌 회의
 2022.08.20. 슬로푸드 뉴스레터 발행
 2022.08 맛의방주 110번째 등재 완료 (제주 개발시리조,모인산디원디,강돌아리,도토리떡,연엽주)
 2022.08.29 제5기 3차 운영위원회 회의
 2022.09.20-30 2022 이탈리아 국제페스티벌 20명 참가 : 주제 '재생'
 2022.10.17 제 5기 4차 운영위원회 회의
 2022.10.27-28 '2022여수슬로푸드한국축제' 개최
 2022.11.15 제5기 5차 운영위원회 회의
 2022.12.10 슬로푸드의 날 (떼라마드레)군산 단무지 교실
 2022.12.10 슬로푸드의 날 (떼라마드레)광주지부
 2022.12.10 슬로푸드의 날 (떼라마드레)강서청년 슬로푸드 온
 2022.12.17 김종덕 회장 페이스북 칼럼 3천회 기념 및 슬로푸드의 날 송년음악회
 2022.12. 슬로푸드 뉴스레터 발행
 2022.12.26-27 전국 지부장 워크숍

<2023년도>

2023.01.06. '슬로푸드 부안에 오다' 부안 예비지부 출범식
 2023.2월, 4월, 5월, 6월, 7월, 10월, 1월 운영위원회 총 7회 진행
 2023.03.24 제9차 슬로푸드 정기 대의원총회
 2023.3월, 9월, 12월, 2월 이사회 총 4회 진행
 2023.04.07 슬로매거진 달팽이 협업 협회 페이지 첫 발행 및 뉴스레터 제작
 2023.04.10 거름흙 나눔

2023.04.18. '슬로푸드 고창에 오다' 고창 예비지부 출범식
 2023.4월, 5월, 6월, 7월, 8월, 10월, 11월 지부장회의 총 7회 진행
 2023.05.19. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 첫 시작 - 부안 지부
 2023.05.20. 몬산토바이엘 GMO반대행진 참가
 2023.05.22. 슬로푸드 독서동아리 시작
 2023.05.24-6.1 이탈리아 슬로피시대회 참가
 2023.06.16 2023 신규 회원 만남의날 1차
 2023.06.28. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 광주지부
 2023.07. 맛의방주 111번째 울릉 뽕명이 등재완료
 2023.07.11. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 남양주 지부
 2023.07.22. '슬로푸드 양주에 오다' 양주 예비지부 출범식
 2023.07.22. 조리하는 대한민국 캠페인 지부공모사업 내포지부
 2023.07.27 조리사 동맹 준비위원회 모임
 2023.09.02. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 파주시부
 2023.09.10. 조리하는 대한민국 캠페인 지부공모사업 고양지부
 2023.09.16. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 양주시부
 2023.10.07~09 거창 장포럼 10주년 장문화 축제 슬로푸드와 함께하다.
 2023.10.17. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 수원지부
 2023.10.26-27 조리하는 대한민국 지부공모사업 광주지부
 2023.11.17 신규 회원 만남의 날 2차 광주지부와 함께
 2023.12.06 조리하는 대한민국 캠페인 지부 공모사업 강남지부
 2023.12.09. 2023 테라마드레 '슬로푸드 전국 회원의 날'진행
 2023.12.18. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 여수지부
 2023.12.20. '슬로푸드 여주에 오다' 여주시부 출범식
 2023.12.26. '슬로푸드 담양에 오다' 담양지부 출범식

<2024년도>

2024.03.15. 제10차 슬로푸드 정기 대의원총회
 2024.03.28. (사)한국치유농업협회 MOU
 2024.04 4월, 7월, 9월, 10월, 12월 제 6기 이사회 총 5회 진행
 2024.04 4월, 5월, 7월, 9월, 10월, 12월 지부장회의 총 6회 진행
 2024.04.16. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 수원 지부
 2024.05 맛의방주 112번째 등재 장단백목콩
 2024.05~09 조리하는 대한민국 캠페인 지부공모사업 양주시부
 2024.06.01. 몬산토바이엘 GMO반대 시민행진 참가
 2024.06.03. 2024 양주시부와 함께하는 신규 회원 만남의날
 2024.06.13.~14 고창지부와 함께 2024 슬로푸드 리더워크숍
 2024.06.26. 전남관광재단 2026 국제슬로푸드총회 유치위원회 위촉식
 2024.06.26.~28 울릉군 슬로푸드 미각강사 양성과정
 2024.07/12. 조리하는 대한민국 캠페인 지부공모사업 제주지부
 2024.07.25. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 광주지부
 2024.09.07. 2024기후위기비상행동 907 기후정의 행진
 2024.09.20~30 충청남도 여성농업인 연수 이탈리아 테라마드레 프로그램
 2024.09.25.~10.05 이탈리아 테라마드레 슬로푸드 한국 참관단
 2024.10 맛의방주 113 ~ 117번째 등재 제주 수애, 둠비, 오합주, 삼다찰, 오메기술
 2024.10 5~6.9 홍성군 슬로푸드 미각교육
 2024.10.12. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 담양지부
 2024.10.20. 조리하는 대한민국 캠페인 지부공모사업 고양지부
 2024.10.30. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 여수지부

2024.11 맛의방주 118번째 등재 장성재래감
2024.11.04. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 내포지부
2024.11.07. 2024국가중요어업유산울릉도대회 울릉군수 감사패 수상
2024.11.12. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 여주이천지부
2024.11.14~15 전남여수 슬로푸드 축제
2024.11.14 이탈리아 문화원 MOU
조리사동맹 출범식
슬로푸드커피연합준비위 발족식
2024.12.13. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 강남지부
2024.12.17. 조리하는 대한민국 캠페인 지부공모사업 파주지부
2024.12.19. 울릉 맛의방주 신규 발굴 연구용역 (24. 9.25~ 12.19)

제10차 정기 대의원총회 회의 결과

2024 제10차 슬로푸드 대의원 총회

당연직대의원(회장,부회장,이사,감사)	29명	지부대의원수	59명
총 대의원수 88명			

- 일시 : 2024년 3월 15일(금) 오후 1시부터 ~ 6시
- 장소 : 두레생협연합회 (서울시 구로구 공원로)
- 성원 보고 : 의결권이 있는 대의원 88명 중 참석 31명과 위임 35명 총 66명으로 성원이 되었음을 보고하다.
- 서기 및 서명인 지명 : 서기로 협회 김현숙 사무국장, 고지현 홍보팀장을 지명하고, 서명인으로 화성지부 김수현 대의원과 강남지부 박세정 대의원을 지명하다.
- 2023년 9차 대의원총회 전차 보고
2023년 9차 대의원 총회를 장현례 상임이사가 보고하고 의장이 이의 없음을 대의원에게 물어 동의와 재청으로 통과하다.
- 의안 상정 및 토의
 - 제1호 2023년도 감사보고 및 승인의 건
 - 제2호 2023년 사업보고 및 결산 보고 승인의 건
 - 제3호 2024년 사업계획 및 예산(안) 승인의 건
 - 제4호 임원선임의 건
 - 제5호 기타 안 건
- 의장 : 김종덕 국제슬로푸드한국협회 회장
- 안건 의결 결과
 - 제 1호 의안, 2023년도 감사보고서 승인의 건
사업감사 보고서를 장경식 감사가 보고하다.
회계감사 보고를 장현례 상임이사가 대리 보고하다.
동의와 재청으로 승인하다.
 - 제 2호 의안 2023년도 사업보고 및 결산보고 승인의 건
장현례 상임이사가 2023 사업보고 및 총평에 대해 보고하다.
김현숙 국장이 2023년 수입결산과 지출결산에 대해 보고하다.
동의와 재청으로 승인하다.
 - 제 3호 의안 2024년도 사업보고 및 예산안 승인의 건
장현례 상임이사가 2024년도 사업목표와 세입예산, 세출예산에 대해 보고하다.
성용호이사가 2024년 사업계획 중 sns홍보 계획에 대해 보고하다.
동의와 재청으로 승인하다.
 - 제 4호 의안 임원선임의 건
선거관리위원 김혜란 위원이 임원선출에 대한 경과를 보고하다.
2024년부터 임기 2년간 활동할 임원 19명 선출에 대해 만장일치로 찬성하다.

회장 김종덕, 부회장 김민수, 고재섭, 성용호 이진희를 이사들의 호선으로 선출하고
대의원들의 동의와 재청으로 승인하다.

제 5호 의안 기타 안건

김종덕 회장이 총회에 기타 건의 사항이나 의견에 대해 묻고 이견이 없어 5시 30분에 폐회를
선언하다.

서명인 생략 김수현
 박세정

안 건

제1호 의안

2024년도 감사보고서 승인의 건

〈의결주문〉

국제슬로푸드한국협회 2024년도 감사보고서에 대해 승인하여 주십시오.

〈제안이유〉

국제슬로푸드한국협회 2024년도 감사보고에 대해 의결을 받고자 함.

2024년도 감사보고서

I. 감사에 관한 근거 및 범위

협회 정관 제 30조(임원의 직무)의 규정에 의거하여 2024년 1월 1일부터 12월 31일까지의 각 사업 부문과 회계 부문 전반을 감사하였습니다.

II. 감사일 및 감사자

1. 감사일 : 2025. 02. 22
2. 장 소 : 서면 감사
3. 감사자 : 서성수 회계 감사,
장경식 사업감사

III 회계부문 감사보고서

회계에 관한 사항

본 감사는 사단법인 국제슬로푸드한국협회(이하 “협회”라고 함) 의 재무제표를 감사하였습니다. 해당 재무제표는 2024년 12월 31일 현재의 재정보고서와 동일로 종료되는 보고 기간의 세입 세출 결산보고서 사업보고서, 회계보고서로 구성되어 있습니다.

본 감사의 의견으로 별첨된 협회의 재무제표는 2024년 12월 31일 현재 재무 상태와 동일로 종료되는 보고 기간의 경영성과를 협회의 회계 처리 원칙 및 중요성의 관점에서 공정하게 표시하고 있습니다.

2025 년 2 월 21 일

감 사 서 성 수



IV 사업 부문 감사보고서

국제슬로푸드한국협회 귀중

본 감사는 국제슬로푸드한국협회 정관 제30조(임원의 직무)에 따라 2024년 협회 사업 운영을 감사한 결과를 아래와 같이 보고합니다.

아 래

1. 감사일

감사는 2025년 2월 10일부터 2025년 2월 24일까지 진행되었습니다.

2. 감사 방법

본 감사는 아래와 같은 보고서와 자료를 검토하여 사업의 운영이 적정하게 이루어졌는지 확인했습니다.

- 가. 2024 사업보고서
- 나. 2024 슬로푸드 교육사업
- 다. 2024 울릉군 맛의방주 신규발굴 용역보고서
- 라. 2024 전남 여수 슬로푸드 축제
- 마. 2024 이탈리아 테라마드레 참관
- 바. 2024 지부 사업보고서

3. 업무 집행 상황

감사 대상 기간인 2024년은 그동안 누적되었던 다른 요인들로 인해 사회 불안이 더 늘어나는 해였습니다. 특히 대외적으로는 전 세계적인 이상기후와 경제 불황, 미국 대통령 선거로 인한 세계 정세 불안이 한국에도 크고 작은 많은 영향을 미쳤고, 대내적으로는 비상계엄이라는 초유의 사태를 전후한 정치 불안까지 발생한 혼돈의 시기였습니다.

이런 어려운 가운데에서도 국제슬로푸드한국협회는 비록 소기의 목표를 모두 달성하지는 못했음에도, 세부적으로는 적지 않은 성과를 거둔 한해였다고 판단됩니다. 울릉군 맛의방주 연구용역과 같이 지역적 연계의 토대를 구축하는 성과를 올렸을 뿐 아니라, 여주 이천지부, 담양지부 출범

등 지부를 활성화했고, 지부장 회의를 지속적으로 진행하여 조직력 강화에도 노력했습니다.

비록 어려운 정세 속에서 목표했던 회원수 배가운동을 달성하지 못했음이 아쉽지만, 이는 지속적인 홍보 활동 역시 병행되어야 할 장기 목표였음을 확인한 셈일 것입니다.

4. 이사회의 운영과 업무

2024년 10차 정기대의원 총회 및 제6기 1차, 2차, 3차, 4차, 5차 이사회가 정관에 따라 적법하게 진행되었음을 확인합니다. 또한 제6기 지역연합회 및 지부장 회의도 적절하게 진행되었음을 확인합니다.

5. 의견

이같은 활발한 활동을 통해 맛의방주 등재 사업(7종목 등재 완료), 회원 커뮤니티 및 캠페인 활동 등이 순조롭게 이루어진 것도 매우 고무적인 성과라고 판단됩니다. 이와 함께 울릉군, 홍성군 등에서 펼쳐진 슬로푸드 미각강사 양성과정과 같은 토대 확장 활동, 2024 전남 여수 슬로푸드 축제, 이탈리아 페라마드레 참가 등의 활동 역시 국제슬로푸드한국협회의 설립 이념을 실행하는 큰 의미가 있었다고 보입니다.

다만, 회원 배가와 협회 홍보를 위한 SNS 홍보, 청년위원회 구성 등 연초에 계획했던 몇 가지 활동이 제대로 전개되지 않은 것은 아쉬우나, 이 역시 단기적으로 이루어지기는 쉽지 않았을 것으로 보임에 따라, 향후 현실을 반영한 구조적이며 구체적인 계획을 전제로 목표를 세우는 것이 협회 활동의 건전성 확보에 도움이 될 것이라는 의견이 있습니다.

주어진 직무 범위에 따라, 회계에 관한 사항은 본 감사의 감사 범위에서 제외하였음을 첨언합니다.

2025년 2월 24일

국제슬로푸드한국협회

감사

장경식



<의결주문>

국제슬로푸드한국협회의 2024년 사업보고 및 결산안을 붙임과 같이 승인하여 주십시오.

<제안이유>

관계조항 제13조(총회 구성과 기능) 3. 사업계획 및 예산, 결산의 승인의 규정에 따라 국제슬로푸드한국협회 2024사업보고 및 결산 안에 대해 의결을 받고자 함.

2024년 사업보고

□ 2024년 사업 총평

2024년은 우리 협회가 2014년 국제슬로푸드한국협회 국가위원회로 그 위상을 달리해 새롭게 출발하여 10년이 되는 해였습니다. 지난해 2024년을 시작하면서 우려했던 대로 전세계적인 인플레이션과 국내 정치의 불안정으로 인한 경기불황을 예측했습니다. 우리나라의 정치 상황은 비상계엄 선포라는 극단적 상황까지 연출되면서 예측을 뛰어넘는 엄청난 혼동의 시간이 되었습니다.

그럼에도 우리 협회는 지난해 2024 테라마드레 행사에 60여 명 큰 규모의 참관단 참여와 10개 이상의 맛의방주 발굴과 등재를 추진하였습니다. 특히 울릉군은 우리 협회에 체계적 맛의 방주 발굴을 위한 연구용역을 요청하여 4개의 맛의방주를 발굴하고 다수의 예비 품목을 발굴하였습니다. 그간 정체되었던 교육 활동도 울릉지부와 내포지부가 슬로푸드 미각교육을 진행하면서 교육의 새로운 전기를 모색하는 계기가 되었습니다. 또한 여주 이천지부, 담양지부의 출범과 지부장 회의의 지속적이고 안정적인 진행을 통해서 지부 간의 활발한 소통으로 활동을 견인함으로써 어느 해 보다 활발한 지부 활동이 전개되었습니다. 그 결과로 2024 전남여수 슬로푸드한국축제는 지부의 자발적 참여로 운영된 의미있는 행사였습니다. 본 축제에서 조리사 동맹 발족식과 슬로푸드 커피연합 준비위원회를 결성하여 앞으로 활동을 위한 교두보를 마련하였습니다. 그러나 2024년 핵심 활동 중 후원회원 2천 명 확대를 위한 캠페인은 계획과는 달리 크게 목표에 미치지 못했으며, 슬로푸드 운동의 미래세대인 청년위원회 구성 또한 추진하지 못해서 여전히 과제로 남아 있습니다.

첫째, 슬로푸드 회원 확대를 위한 기존회원 1명 신규회원 1명 가입하기 캠페인을 진행하여 회원 확대를 증가시키고자 합니다.

2024년 1,350명의 후원회원을 2,000명을 목표로 하는 회원 확대의 원년으로 삼고자 노력했지만 역부족으로 인해서 1,500명을 넘기지 못하고 말았습니다. 후원회원 확대는 슬로푸드 운동 확산과 우리 협회의 내실 강화를 위해서도 꼭 필요한 핵심 활동으로 지속적인 후원회원 확대에 노력이 필요합니다.

둘째, 홍보위원회를 구성하여 SNS 홍보를 본격 진행하고자 합니다.

SNS의 영향력이 전 분야에 있어서 절대적인 상황에서 우리 협회는 2024년 슬로푸드 운동 확산을 위해서 홍보위원회 구성으로 체계적이고 조직적 홍보를 진행하고자 했으나 슬로달 팅이 매거진의 안정적으로 발행과 이를 바탕으로 한 SNS의 비정기적 홍보를 진행했을 뿐 본격적 홍보를 진행하지 못하여 다시 추진해야하는 과제로 남았습니다.

셋째, 슬로푸드 청년위원회 구성 및 활성화를 위한 노력을 기울이겠습니다.

슬로푸드 운동의 미래인 청년 회원들의 위원회 네트워크를 구성하여 역동적이고 활기찬 슬로푸드 운동 전개를 위해 협회에서 적극 지원하고자 했으나 주체를 조직하는데 어려움이 있어 추진하지 못했습니다. 이에 올해에 청년위원회 구성을 위한 지속적 노력이 필요합니다.

넷째, 조리사 동맹을 발족하고자 합니다.

슬로푸드 활동가 그룹 중 조리사 동맹은 전 세계적으로 꾸준히 확대되어 슬로푸드의 핵심적 커뮤니티로써 우리 협회는 2023년 조리사 동맹 준비위를 발족하였으며, 2024년 전남여수 슬로푸드 축제에서 조리사 동맹을 정식 발족하였습니다. 앞으로 조리사 동맹의 활발한 활동을 통해서 조리사 위상 제고와 농업과 생물다양성 보호, 전통 식문화에 대한 계승 노력을 본격적 활동을 통해서 추진하고자 합니다.

다섯째, 슬로푸드 교육 활성화를 위한 장기적 목표를 추진하고자 합니다.

슬로푸드 운동의 핵심인 교육 진행을 위한 교육장 마련을 위해 3개년 1억원 기금 마련 캠페인을 추진하고자 이사회 의 최종 승인까지 있었으나 지난해 많은 사업으로 인해서 진행하지 못했습니다. 회원들의 공감대를 통해서 지속적 노력이 필요합니다.

★2024년 중점 사업목표

1. 슬로푸드 회원 확대를 위한 신규회원 1명 가입하기 캠페인을 진행
2. 홍보위원회 구성 SNS홍보 본격 진행.
3. 슬로푸드 청년위원회 구성 및 활성화를 위한 노력
4. 조리사 동맹을 발족 및 활성화
5. 슬로푸드 교육 활성화를 위한 장기적 목표를 추진

2024. 수입 및 지출 결산의 건

2024년 재정현황

1. 2024 자산현황

(단위 : 원)

구 분	2023년 12월 31일	2024년 12월 31일	비고
이월 보통예금	25,669,609	63,835,868	법인통장 잔액
사무실 임차보증금	6,000,000	6,000,000	사무실 보증금
총합계	31,669,609	69,835,868	

2. 2024부채현황

(단위 : 원)

내역	2023년 12월 31일	2024년 12월 31일	비고
장기차입금	25,408,245	25,408,245	2014년협회운영비 총 6,000만원 중
소 계(1)	25,408,245	25,408,245	
2015년 페스티벌 차입금	35,000,000	35,000,000	
소 계(2)	35,000,000	35,000,000	
부채 총계(1+2)	60,408,245	60,408,245	

2024 수입 결산서
기간 : 1월 1일~12월 31일

(단위: 원정)

관/항		2024년수입결산	2024년수입예산	비고
1.전기 이월금		25,669,609	25,669,609	
	전년도 불용액	25,669,609	25,669,609	
2.회비 수입 소계		151,501,296	222,700,000	
	일반회비	129,361,296	178,000,000	
	이사회비	3,000,000	5,100,000	2024년 10명
	슬로프렌즈	17,000,000	29,600,000	(주)도담외 5업체
	후 원 금	2,140,000	10,000,000	브라질재해구호자금
3.사업 수입 소계		274,208,900	182,500,000	
	목적사업	31,790,000	38,500,000	
	행사사업 (캠페인)	16,120,000	50,000,000	전남여수슬로푸드축제
	국제협력사업	211,798,900	84,000,000	이탈리아 참관단
	일반사업		10,000,000	
	교육기타 사업	14,500,000		미각교육, 울릉/홍성
4.사업외수입소계		1,787,602	3,100,000	
	은행이자수익	27,532	100,000	은행이자
	잡수익	1,760,070	3,000,000	교과용도서 보상금외
수입합계		453,167,407	433,969,609	

2024 지출 결산서
기간 : 1월 1일 ~ 12월 31일

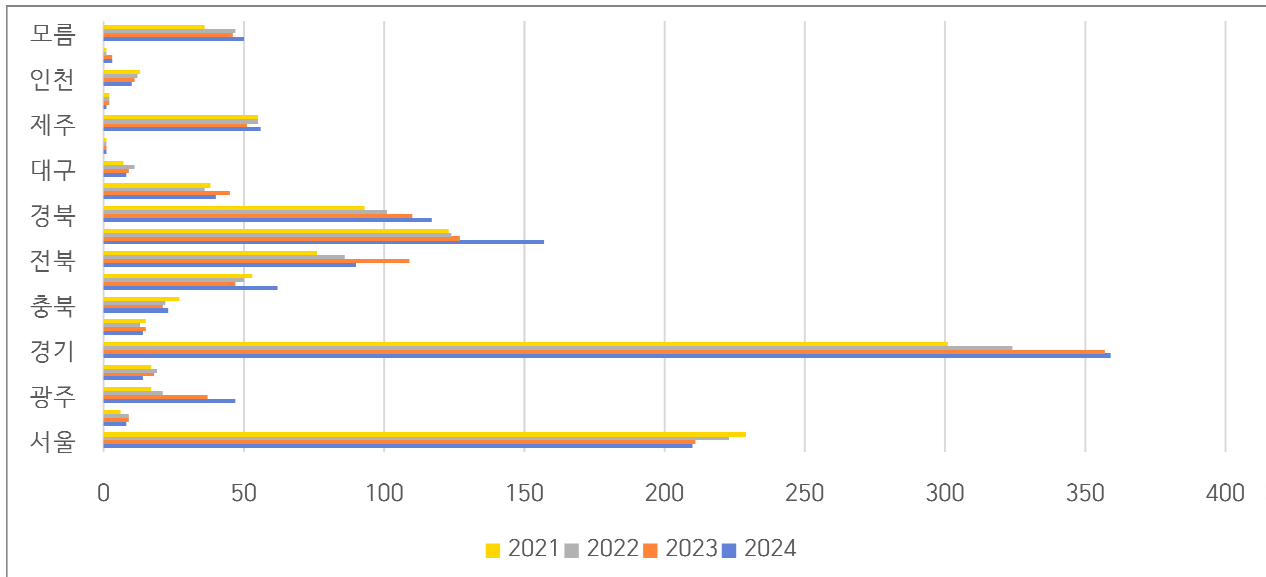
관/ 항/ 목		2024년 지출결산	2024년 지출예산	비고
1.운영비소계		119,687,487	154,455,000	
	인건비	73,304,100	86,900,000	
	급여	60,888,040	73,200,000	사무국 2인
	상여금	4,825,260	5,600,000	사무국 2인
	퇴직적립금	5,270,000	5,600,000	사무국 2인
	기타급여	2,320,800	2,500,000	홈페이지 관리
	복리후생비	11,892,470	13,100,000	
	4대보험료	10,961,870	11,800,000	
	직원교육비	76,400	300,000	
	복리후생비	854,200	1,000,000	사무국 생수외 접대 다과비용
	일반관리비	34,490,917	54,455,000	
	임차료 건물관리비	10,395,000	10,395,000	동 신 빌 딩 866,250*12
	사무기기임차료	693,000	660,000	사무국프린터 임대 55,000*12
	업무추진비	83,600	15,000,000	상임이사 활동비 포함
	회의비	7,985,640	9,000,000	총회, 이사회 및 온라인회의, 사무국 회의
	여비교통비	459,230	3,000,000	국제이사회 참석 항공비 외
	수선유지비		100,000	
	용역지급 수수료	2,974,240	5,000,000	세무사 기장료, 조정료/법무사비용
	세금과공과금	3,565,770	2,500,000	부가세, 원천징수비용
	지급수수료	3,653,223	3,500,000	회계프로그램, 금융지급수수료외
	수도광열비	1,072,260	1,200,000	전기 난방비용
	통신비	1,730,584	2,500,000	사무국 인터넷요금, 전화요금,문자비용
	운반비		100,000	

		도서인쇄비	57,200	500,000	명함, 도서구매
		소모품비	166,940	500,000	사무국 소모품
		비품구입비	1,535,230		노트북구매
		소프트웨어	119,000	500,000	구글드라이브 사용료
관/ 항/ 목			2024년 지출결산	2024년 지출예산	비고
2.사업비 소계			269,498,432	276,700,000	
		회원사업비	14,163,128	23,000,000	근조기 발송, 슬로매거진구매, 신규회원의 날 행사, 회원홍보물 준비, 10년후원회원 선 물
		지부사업비	15,441,785	23,000,000	지부교부금/지부캠페인공모사업/지부릴레이 캠페인 및 커뮤니티 활동
		목적사업비	16,030,130	20,000,000	맛의방주 심의및 활동비, 번역비, 올림의방주 신규발굴
	국제사업	국제김병수상		1,450,000	국제 김병수상
		국제분담금	23,013,396	21,750,000	2024년10,000ur
		이탈리아 참관단	162,098,581	84,000,000	57명
		연대사업비	1,457,000	2,000,000	GMO반대행동/먹거리 연대/환농연
		행사사업비	15,417,462	60,000,000	거창장문화축제참가/전남여수슬로푸드 축제
		교육사업비	7,634,590	7,000,000	미각교육/ 올림,홍성
		일반사업비		10,000,000	
		광고홍보비	14,242,360	24,500,000	활동동영상제작및 뉴스레터 작업
3.사업외비용			145,620	2,814,609	
		장기대여금	145,620		생물다양성재단 세금 및 지급수수료
		예비비		2,814,609	
4.지출합계			389,331,539	433,969,609	
5.차기이월			63,835,868		
총합계			453,167,407	433,969,609	

*예산 대비 과 항목에 대한설명

1	수입/지출	교육사업비	2024년 교육사업에 자부담 예산책정없이 울릉도와 홍성 미각교육 요청으로 목적사업인 교육사업을 진행
2	수입/지출	국제협력사업비/ 떼라마드레	이탈리아 떼라마드레 참관단과 충남여성농업인 연수팀이 행사에 참여하여 예산보다 과수입과 지출됨.
3	수입/지출	행사사업비	2024년 장문화 축제에 회원 참여가 없어 협회 일부 후원함. 2024전남여수슬로푸드축제는 전남재단의 지원과 유료 참가비 일부로 진행
4	지출	세금과공과금	슬로푸드 아동요리사 면허세와 2024년 원천징수액 증가로 과지출됨
5	지출	국제협력사업비/ 국제분담금	2023년 국제분담금 10,000ur중에 (2/2)분인 5,000ur를 2024년 8월에 완납함. 2024년국제분담금10,000ur는 국제행사 후 수입으로 년내 완납함. 총 15000eur 송금

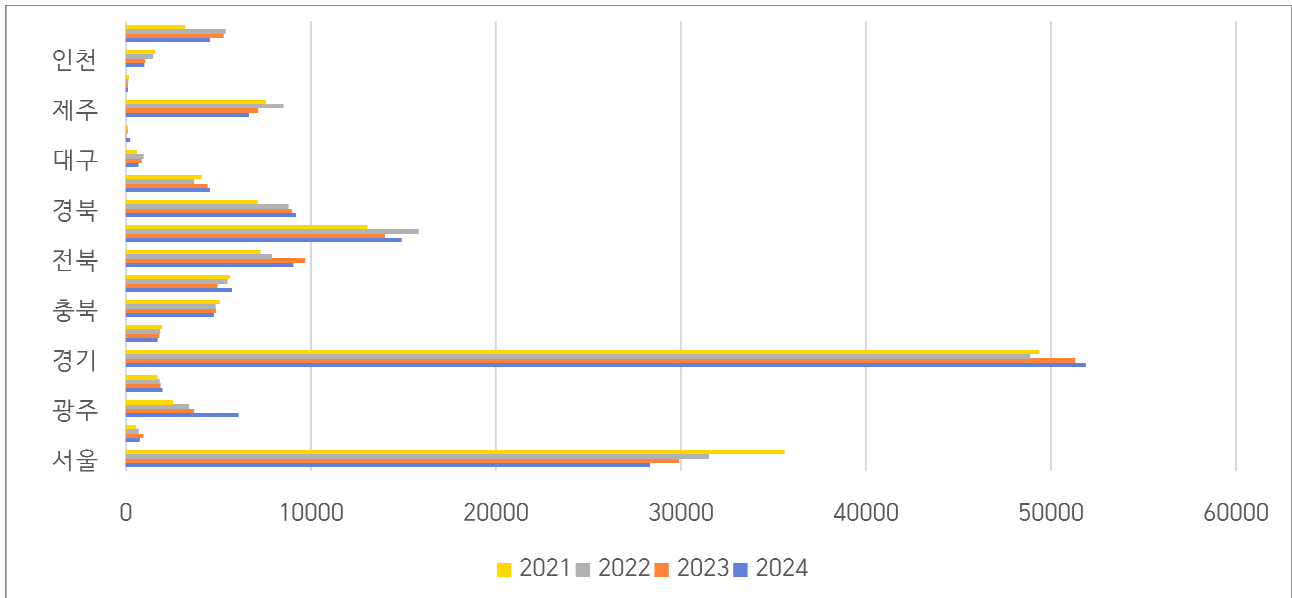
2024년 정기 기부자



	서울	대전	광주	부산	경기	강원	충북	충남	전북	전남
2024	210	8	47	14	359	14	23	62	90	157
2023	211	9	37	18	357	15	21	47	109	127
2022	223	9	21	19	324	13	22	50	86	124
2021	229	6	17	17	301	15	27	53	76	123

경북	경남	대구	울산	제주	세종	인천	해외	모름	합계	증감율
117	40	8	1	56	1	10	3	50	1,270	3.34%
110	45	9	1	51	2	11	3	46	1,229	6.22%
101	36	11	1	55	2	12	1	47	1,157	4.23%
93	38	7	1	55	2	13	1	36	1,110	

2024년 정기 기부금액



	서울	대전	광주	부산	경기	강원	충북	충남	전북	전남
2024	28,336	760	6,100	1,990	51,893	1,730	4,771	5,734	9,055	14,909
2023	29,916	950	3,690	1,870	51,318	1,810	4,870	4,954	9,705	14,014
2022	31,516	700	3,420	1,820	48,879	1,860	4,860	5,489	7,900	15,824
2021	35,603	540	2,550	1,730	49,369	1,970	5,075	5,609	7,285	13,052

경북	경남	대구	울산	제주	세종	인천	미지정	합계	증감율
9,205	4,535	690	240	6,655	120	990	4,547	152,260	0.84%
8,975	4,425	860	40	7,150	110	1,045	5,287	150,989	-0.25%
8,800	3,700	960	110	8,520	130	1,475	5,397	151,360	2.77%
7,135	4,110	590	120	7,575	170	1,590	3,207	147,280	

연령별 통계

	~9세	10대	20대	30대	40대	50대	60대	70대	80~90	미지정	단체
2024		2	10	42	104	392	531	119	10	15	52
2023		2	12	47	109	428	480	90	7	12	48
2022	1	1	14	52	119	419	418	74	5	12	42
2021	1	1	8	52	150	407	351	50	4	12	30

□ 2024년 1년간 기부 현황 : 2024.01.01~2024.12.31. (회원관리 스마트레이저 참고)

1. 스마트레이저 구성원현황

전체 구성원 수	3,751
----------	-------

2. 지난 1년간 기부 현황 : 2024.01.01.~2024.12.31.

1년간 기부 회원 수(명)	1년 총 후원액(원)	현재 기부 회원 수(명)
1,277	151,660,000	1,244

총 신규 기부자 수(명)	229	신규 정기 기부수(건)	215
온라인 신규 기부자 수 (명)	92	신규 일시 기부수(건)	13
대면 신규 기부자 수(명)	137	중단 기부수(건)	99

*위 보고서는 스마트레이저 회원 프로그램 연간 보고서입니다.

슬로푸드 친구들 현황

no	상호	대표자	가입년도
1	(주) 도담	이 원영	2013
2	한얼영농조합	김 원봉	2015
3	(주)뿌리마쥬	오 진수	2016
4	카펜트리 진접 본점	유 수현	2021
5	하늘농가	고 화순	2022
6	카펜트리 화도점	유 창우	2023. 5월

조직강화

1. 2024 제 10차 슬로푸드 정기대의원 총회

당연직 대의원(회장, 부회장, 이사, 감사)	29명	지부 대의원 수	59명
총 대의원수 88명			

- 일시 : 2024년 3월 15일(금) 오후 1시부터 ~ 6시
- 장소 : 두레생협연합회 (서울시 구로구 공원로)
- 성원 보고 : 의결권이 있는 대의원 88명 중 참석 31명과 위임 35명 총 66명으로 성원

프로그램

시간	등 록 준 비	
1시~	총회 준비/참석자 방명록	
	1부	
1시 30분	파주지부와 함께하는 맛워크숍	김영금, 고옥희 박진숙
2시 30분	공연	김언덕, 슬로푸드 양주지부
2시 50분	환영사	김종덕 회장, 한 살림 연합 권옥자 상임대표
	신임 지부장 지부인증서 수여식	양주, 고창, 부안, 제주, 파주
	지부활동상 시상 및 소개	광주지부
	장기 10년 이상 슬로푸드 회원 선물 증정	66명 대표 남윤미 수상
	슬로푸드 달팽이 걸음상 시상	광주 박민숙 지부장 수상
	슬로푸드 온 활동상 수여	6명 대표 김춘교 수상
	단체 사진 촬영	
	2부	
4시~	성원 보고 및 확인	p16
	1호의 안 2023년 감사보고서 승인의 건	p18
	2호의 안 2023년 사업 보고 및 결산 승인의 건	p23

	3호의안 2024년 사업계획(안) 및 예산(안) 승인의 건	p100
	4호의 안 임원 선임의 건	p130
	5호의 안 기타 안 건	
5시	폐회 선언 및 식사	

- 사회 : 이수연 이사
- 지부인증서 수여 - 제주 고은정, 파주 임상채 지부장이 대표로 수여 하다.
- 맛 워크숍 - 파주 장단백목콩 강의 김영금 이사 진행과 파주 정조지팀 고옥희 박진숙 회원이
• 콩을 활용한 맛 워크숍 진행.
- 음식나눔 및 진행 - 강남지부
- 물품후원 - 사무국 접수 및 금경연 부회장
- 공연 - 양주지부 회원들의 중창 / 최정희 / 김언덕 초청
- 현장 음향 및 영상 진행 : 사무국 김기주 인턴

2. 사무국 총회 평가회의

- 일시 : 2024년 3월 18일 사무국
- 대의원 총회와 슬로푸드 회원 행사가 차별이 있었으면 함.
- 포트락 취지는 좋지만 총회에서는 대의원에게 대접하는 시간이었으면 함
- 참관인의 참석이 많았던 반면 대의원 참석이 부족한 부분은 고민이 필요함.

3. 이사회 2024년 6기 총 5회 진행

회 장 (1)	김종덕
이 사 (16)	강순아, 고재섭, 금경연, 김민수, 김영금, 김영숙, 김유신, 김 준, 성용호, 신동환, 윤성희, 이수연, 이진희, 최유나, 최준표, 장현례(상임이사)
감 사 (2)	서성수, 장경식

차수/일시	참석자 및 주요 심의 안건
1차 4/12(금) 안국동	총 17명 중 12명 참석 6 (위임 6명 포함)배석 3명 참석자 : 김종덕, 강순아, 김민수, 고재섭, 김유신, 장현례 총 6명 위 임 : 김준, 성용호, 신동환, 윤성희, 최유나, 최준표 총 6명

사무국	배 석 : 장경식 감사, 김현숙 사무국장, 고지현 홍보팀장
	논의사항 1. 2024년 사업계획에 대한 실행논의 ■ 슬로푸드 청년 회원 활성화 방안 : 고재섭 부회장-청년 활성화를 위한 특별예산을 책정하고 진행할 것을 제안하다. 청년위원회 구성에 김유신 이사가 참여하기로 함. ■ 슬로푸드 활동공간 마련 3년간 1억 기금 조성 방안 : 강순아 이사 - 기금 조성에 대한 약정서 내용도 충분하다고 생각하며, 집행부에서 적극 참여하기로함. 2. 이사 지부장 연석회의 일정 및 방향 논의 장현례 상임이사가 연석회의에 대해 설명을 하다. 일정은 5월 말로 정하고, 고재섭 부회장과 장경식 감사가 준비위에 참여하여 논의하기로 함. 3. 기타 안건 및 차기 이사회 일정 차기 이사회 일정은 6월 13일(목) 저녁 7시 온라인 회의로 정하고. 제6기 제1차 이사회를 18시 45분에 마친다.
2차 7/23(화) 오후 20시 온라인회의	총 17명 중 14명 참석 9 (위임 5명 포함) 배석 1명 참석자 : 김종덕, 강순아, 김영숙, 김민수, 고재섭, 장현례, 윤성희, 이수연, 이진희 총 9명 위 임 : 김준, 김유신, 신동환, 최유나. 최준표 총 5명 배 석 : 김현숙 사무국장
	논의 사항 1. 지부 승인의 건 담양지부와 여주이천지부 승인에 대해 요건이 충족됨을 확인하고, 참석 이사 전원 동의하다. 2. 2026년 국제슬로푸드총회 유치를 위한 추진위원회 설립의 건 전반적인 준비가 미비하므로 추진위원회가 아닌 자문위원회로 변경하여 구성하는 것 에 동의하고, 2026년 국제슬로푸드총회 유치를 위한 자문위원회 위원으로 고재섭, 김민수, 성용호, 김 준, 김유신 (직함생략), 이사와 장현례 상임이사를 선임하다. 3. 기타 사항 및 차기 이사회 일정 2024년 9월3일 (화) 저녁 8시 온라인 회의로 정하고, 9시 56분에 회의를 마친다.
3차 9/3(화)오후 20시	총 17명 중 10명 참석 9 (위임 1명 포함) 배석 2명 참석자 : 김종덕, 고재섭, 강순아, 김영숙, 김유신, 이수연, 이진희, 성용호.

온라인 회의	장현례 총 9명 위 임 : 김영금, 배 석 : 장경식 감사, 김현숙 사무국장
	논의사항 1. 조리사 동맹위원회 외 협회 산하 각 위원회 활동에 대한 비용 지급의 건 ■ 고재섭- 위원회에 예산을 책정해서 지급해야 활동을 할 수 있다고 봄. 차기 이사회에서 내용을 보고 요함. ■ 장현례- 올 해 조리사 동맹위원회에 위원장께 하반기 운영에 대한 예산에 대해 협회에서 지원하기로 함. 다른 위원회는 2025년 예산을 편성하고 책정하기로 함. 2. 기타 사항 및 차기 이사회 일정 2024년 10월22일 (화) 저녁 6시 강남 그랑블루에서 대면 회의로 정하고, 9시 56분에 회의를 마친다.
4차 10/23(수) 오후 17시 트랑블루	총 17명 중 14명 참석 6(위임 8명 포함) 배석 2명 참석자 : 김종덕, 김영금, 김유신, 장현례, 이진희, 성용호, 위 임 : 강순아, 고재섭, 김민수, 김영숙, 김준, 신동환, 윤성희, 이수연 배 석 : 장경식 감사, 김현숙 사무국장
	논의 사항 1. 여수슬로푸드 한국축제 기획과 일정 ■ 김유신 이사 - 전남관광재단과 여수시가 함께 주관하는 행사인 만큼 현재 시행되는 남도패스를 확인해서 회원들이 사용할 수 있도록 하는 것에 대한 의견을 내다. ■ 김종덕 회장 - 여수시에서 하는 만큼 그와 관련된 음식과 막걸리는 그 지역 생산품으로 준비하면 좋을 듯하다. 스텝이나 자원봉사자를 구분할 수 있게 조끼나 티셔츠 등 준비 요청 ■ 김영금 이사- 맛워크숍 진행 요원이 최소 2명 정도로 배치해야 하고 준비물은 미리 협회나 여수지부에서 준비되었으면 한다. 오동재 저녁 음식 만찬은 대기줄이나 음식이 식지 않게 준비를 요청하다. 여수에서 진행되는 만큼 여수 음식을 맛보는 기회가 되었으면 함. ■ 성용호 이사 - 맛워크숍 프로그램 마친 후 소감을 간단히 말하는 시간을 제안하다. 11월 여수 날씨에 따라 옥외 바람막이를 막아서 실내에서 식사가 어려운 분들도 따뜻하게 음식이 나눠질 수 있도록 제안하다. ■ 장경식 감사 - 사전 동선 파악 후 필요한 인원을 배치할 것을 제안하다. 여수 맛 워크숍과 슬로푸드 프로그램 사회를 성용호 이사가 맡기로 하다. 2. 기타사항 및 차기 이사회 일정 차기 이사회 일정은 미정으로 18시 30분에 마친다.
5차 12/26(목) 오후17시	총 17명중 12명 참석 8(위임 4명 포함) 배석 1명 참석자 : 김종덕, 강순아, 김영숙, 김유신, 김민수, 장현례, 이진희, 성용호. 위 임 : 고재섭, 윤성희, 금경연, 신동환.

장소:안국동 사무국	배 석 : 김현숙 사무국장
	논의 사항 1. 총회 일정에 대한 안건 ■ 장현예 상임이사 : 2025년 3월 14일(금) 장소는 추후 공지하는 안을 제안하다. ■ 김유신 이사 : 대의원들이 생업으로 평일 총회 참석이 어려울 수 있으므로 주말인 3/15(토) 진행하는 것에 대한 검토 의견을 내다. ■ 김종덕 회장 : 3/14(금), 3/15일(토) 개최 2개 안을 임원 단톡방에 물어 결정하기로 하다. 2. 슬로푸드 리더 워크숍 일정(2025년 2월14일~15일)에 대한 안건 ■ 김종덕 회장 : 제주도의 기상악화로 인해 워크숍 진행 불가 상황에 대비해 서울에서 진행하는 방안 등 차후 대책 마련과 20인 미만 참석의 경우 워크숍 취소 여부에 대한 의견을 내다. ■ 장현예 상임이사 : 제안 일정은 지난 지부장 회의 시 협의, 검토하여 올린 안임을 설명하고, 워크숍 프로그램에 관한 상세 보고, 일정 중 슬로푸드 농장 연수는 김민수 부회장, 맛의 방주 연수는 윤성희 이사가 각각 진행하는 것에 대해 보고하다. ■ 워크숍 일정 : 14일 : 2시 제주공항 집결 -제주 슬로푸드 농가방문-저녁 식사-워크숍 진행-뒤풀이 후 취침 15일 : 아침식사 - 오전 워크숍 - 점심식사 - 제주 슬로푸드 농가방문 -귀가 3. 기타 사항 및 차기 이사회 일정 ■ 차기 이사회 일정은 2월 25일(화)로 19시 온라인 줌으로 하기로 하고, 이사회의를 18시 30분에 마친다.

□ 2024년도 지부 승인의 건

2023년 12월 출범을 시작한 담양지부와 여주이천지부가 정식지부로 승인되다.

4. 2024 슬로푸드 제 6기 지부장 회의 (온라인 줌) 총 6회

회의 일시	참석자 및 회의내용
4/9(화) 1차	김종덕(회장), 고은정(제주), 광경자(담양), 금경연(화성), 이진희(강남), 박정애(울릉), 박민숙(광주), 손정희(내포), 송지은(양주), 유성경(수원), 임상채(파주), 이진희(강남), 한해광(여수), 현은주(남양주) 장현례(상임이사), 김현숙(사무국) 총 15명 ■ 지부 활동 보고 및 협회 운영 보고 ■ 논의 사항 및 기타 안 건 1. 2024년 지부 공모사업 및 지부 릴레이 캠페인 장현례 상임이사가 지부 공모사업 및 지부릴레이 캠페인에 대해 설명하다.

	2. 2024년 제 6기 이사회 및 지부장 연석회의 일정 논의 장현례 상임이사가 워크숍에 대해 설명하고 준비위에 손정희 지부장이 참여하기로 하다. 3. 2024년 신규 회원 만남의 날 논의 장현례 상임이사가 2024년에 신규 회원 확대를 위한 회원 만남의 날에 대해 설명하고 지부 참여를 요청하다. 4. 2024년 12월 전국 회원의 날 때라마드레데이에 대한 논의 장현례 상임이사가 전국 회원의 날 축제 지역 진행에 대해 설명하고, 지부장 의견을 요청하다. 5. 기타 안건은 없는 관계로 9시 30분에 제1차 슬로푸드 지부장 회의를 마치다.
5/14(화)2차	김종덕(회장), 광경자(담양), 이진희(강남), 박민숙(광주), 손정희(내포), 임상채(파주), 이진희(강남), 한창본(장흥)/장현례(상임이사), 김현숙(사무국) 총 10명 ■ 지부 활동 보고 및 협회 운영 보고 ■ 논의 사항 및 기타 안 건 1. 2024년 제 6기 이사회 및 지부장 연석회의 일정 논의 예정일인 6월 07~08일은 많은 지부장의 일정이 겹쳐 1주 연기하는 것으로 정하다. 2. 기타 안건은 없는 관계로 8시 40분에 제2차 슬로푸드 지부장 회의를 마치다.
7/9(화) 3차 온라인	김종덕(회장), 김영숙(고창), 고은정(제주), 금경연(화성), 이진희(강남), 박민숙(광주), 손정희(내포), 임상채(파주), 박정애(울릉), 정혜경(고양), 정하영(부안), 유성경(수원), 한해광(여수)/장현례(상임이사), 김현숙(사무국) 고지현(홍보) 총 16명 ■ 지부 활동 보고 및 협회 운영 보고 ■ 논의사항 1. 지부장, 이사 워크숍 평가회 및 차기 워크숍 일정 논의 * 고창지부에서 제공한 장소가 좋았으며, 고창지부 회원들이 운영하는 곳을 돌아볼 수 있어서 좋았음. * 슬로푸드의 새로운 정책 방향에 대해서 들을 수 있어서 좋았음. * 이사들과 함께 토론하는 기회가 있어서 좋았음. * 지부장들의 제안으로 추진되었음에도 지부장들의 참여가 저조해서 아쉬웠음. * 2025년 지부 및 이사 워크숍은 2월 말에 1박 2일 진행에 모두 동의 차기 워크숍 장소로 제주에서 진행하는 것에 모두 동의함. 2. 기타 안건 및 차기 회의 일정 논의 기타 안건은 없는 관계로 차기 4차 회의 일정은 9월 10일 저녁 8시로 정하고, 9시 30분에 제3차 슬로푸드 지부장 회의를 마치다.

9/10(화) 4차	김종덕(회장), 박민숙(광주), 손정희(내포), 최은영(고양), 광경자(담양), 노미경부지부장(여주), 한해광(여수)/ 장현례(상임이사), 이진희(강남), 박정애(울릉) 김현숙(사무국) 총 11명
	■ 지부 활동 보고 및 협회 운영 보고 ■ 논의 사항 1. 2024 여수 슬로푸드 축제 관련 일시 : 2024.11.14.(목)~15일(금)로 상제 행사프로그램이 나오면 카톡에 공유하고 논의하기로 함. 2. 기타 안건 및 차기 회의 일정 논의 기타 안건은 없는 관계로 차기 5차 회의 일정은 10월 14일(월) 저녁 8시로 정하고, 9시 40분에 제4차 슬로푸드 지부장 회의를 마친다. 박민숙 광주지부장 :고 전명배 회원 조의금을 십시일반 모아서 전달할 것을 제안함. ■ 차기 회의 일정에 대해 8월 15일(화)로 정하고, 9시 40분에 제7차 슬로푸드 지부장 회의를 마친다.
10/14(월) 5차	김종덕(회장), 고은정(제주), 광경자(담양) 금경연(화성), 박민숙(광주), 박정애(울릉), 손정희(내포), 유성경(수원), 유채진지부장(여주), 이진희(강남), 임상채(파주), 정하영(부안), 최은영(고양), 한해광(여수), 장현례(상임이사), 김현숙(사무국장) 총 16명 ■ 지부 활동 보고 및 협회 운영 보고 1. 이탈리아 페라마드레 관련 전체 일정 참관 후기를 장현례 상임이사가 보고하다. 2. 각 지부별 활동 보고하다. 논의 사항 1. 2024 여수 슬로푸드 축제 관련 일시 : 2024.11.14.(목)~15일(금)로 행사 장소는 엑스포 광장, 숙박 장소는 오동재 예정. 10월 16일 장현예 상임이사, 여수 신은정 주무관과, 여수 한해광 지부장 현장답사 예정. 점검이 필요한 사항에 대해 의견 요청. 광주지부 - 행사 장소와 숙박 장소, 저녁 만찬 장소의 동선 확인. 부스 판매보다는 전국의 회원들의 만남이 활발히 이루어지면 좋겠음. 내포지부 - 음식 관련만이 아닌 페라마드레처럼 테마를 정해서 음식과 포럼이 이루어졌으면 한다. 울릉지부 - 풍성한 음식 준비가 되었으면 한다. 부안지부 - 11월 날씨가 춥다. 실내에서 기다리지 않고 식사를 했으면 한다. 야외 음식 식탁도 준비가 되었으면 한다. 장현례 상임이사가 제안해 준 지부장 의견을 바탕으로 여수시와 협의 후 그 결과를 다음 주 다시 논의 하기로 하고 10시 10분에 회의를 마친다.

12/10(월)6차	김종덕(회장), 김영숙(고창), 고은정(제주), 광경자(담양) 금경연(화성), 박민숙(광주), 박정애(울릉), 손정희(내포), 송지은(양주), 유성경(수원), 유채진지부장(여주), 이진희(강남), 임상채(파주), 정하영(부안), 최은영(고양), 장현례(상임이사), 김현숙(사무국장) 총 17명
	■ 지부 활동 보고 및 협회 운영 보고 논의 사항 및 기타 안건 ■ 1. 2024 전남 여수 슬로푸드 축제 관련 평가회 - 손정희 : 음식 관련 현지 기구 사용 파악이 어려웠으나 호텔 주방 협조가 좋았음. 선물 나눔 시간 배정이 아쉬웠음. - 박민숙 : 향후 행사에 음식 중복되지 않도록 담당자 시스템 점검 및 분업화 필요. 맛워크숍 준비 필요, 포럼 시간이 다른 행사와 겹쳐서 회원 참여가 어려웠음. 전남여수 슬로푸드 행사에 전남지역 회원들 대상 홍보가 안되어 아쉬웠음. - 현은주 : 사전 관과 주차 및 행사장 출입 협조가 안되서 현장 지원 어려움이 있었음. 지부 소속이 아닌 회원들에게 참여 유도가 필요함. - 이진희 : 지부 부스에서 만찬 음식 시식이 사전에 이루어지면 좋겠음. 여수지부 회원 참여가 저조해서 아쉬움 - 박정애 : 울릉 맛워크숍 처음 진행으로 준비 과정이 어려웠음. 울릉지부 자체적으로 담당자 지정과 보조 역할이 필요했으며, 도구 준비가 안된 것들이 있었음. 30명 한정이 아니라 회원 전체가 참여할 수 있으면 좋겠음. 2. 2025년 2월 리더워크숍 관련 논의 일정 : 2월 14일(금)~15일(토) 장소 : 제주 유스호스텔 참석 : 슬로푸드 지부장과 이사 지원사항 : 숙박/식사/교통비 편도 지원 (7만 원) 3. 기타 안건 및 차기 회의 일정 논의 2025년 1월 14일(화) 8시 예정하고 9시 50분 회의를 마친다.

슬로푸드 캠페인 커뮤니티 활동

■ 2024 신규회원 만남의 날- 양주지부와 함께

일시 : 2024. 6. 3.(월) 오전 11시~2시

장소 : 경기 양주지부 송지은 지부장 체험장.

참석인원 : 총 29명

2024년도 회원의날 프로그램 순서

시간	프로그램내용	담당
사전접수	접수 및 이름표 작성	사무국
11:00~11:30	각자 소개 시간	
11:30~12:00	슬로푸드 운동의 발전과 지향	김종덕 회장
12:00~12:15	협회 소개 및 조직 안내	장현례 상임이사
	주변 정리	
12:30~13:30	점심 및 담소	양주지부 (제철 식재료 사용)
14:00~14:30~	쫄개떡 만들어 시식하기	양주지부장
15:00	소감 나눔 및 마무리 인사	참가자 및 장현례 상임이사

슬로푸드 경기 양주지부와 함께하는

2024 슬로푸드 신규회원 만남의 날

일시 : 2024.06.03(월) 오전11시~
장소 : 경기도 양주 떡따구리수련원 정문앞
준비물 : 앞치마, 개인물컵, 수저
인원 : 30명(선착순)
신청 : 구글 설문 (링크)
문의 : 협회 사무국 (02-737-1665)





슬로푸드강의 제철음식과 담소 꽃차/생강양갱만들기

 국제슬로푸드한국협회



“조리하는 대한민국” 지부공모사업 및 릴레이 캠페인으로 슬로푸드를 지역에 알리다

지부 활성화 방안으로 “조리하는 대한민국” 지부 공모사업과 지부 릴레이 캠페인을 2023년부터 진행함.

2024 주제 : 콩의나라 대한민국, 차 마시는 사회

◎목적 : 조리의 중요성에 대한 관심이 점차 줄어들고 있어 국제슬로푸드한국협회는 ‘조리하는 대한민국’ 캠페인을 통해 시민들에게 조리에 대한 관심을 이끌어 내고 조리를 실천 함으로써 사라져가는 조리 기술을 지키고 우리 농업 농촌을 지키는 마중물 역할을 하고자 함. 특히 생존과 직결된 조리기술의 중요성을 시민들에게 널리 알려 조리의 실천을 확산하고자 하며, 지역 특성에 맞는 창의적이고 독창적인 캠페인을 지부에서 기획하고 진행하여, 지역 공동체 활성화와 지부 회원들간의 협동으로 슬로푸드 운동을 확산하고 이를 통해서 슬로푸드 활동가로서 자긍심을 고취 하고자 함.

■ 지부공모사업 (별첨)

신청 : 고양지부, 파주지부, 양주지부, 제주지부

비용 : 해당 지부 사업비 100만 원 행사 후 결과보고서 제출 요청. 결과보고서는 자료집 참조

1. 양주지부 “조리하는 대한민국” 지부 공모사업

일시 : 2024. 5 ~ 9 총 5회

장소 : 양주지부 체험농장 참여 인원 : 20명

제목 : 차 마시는 사회

내용 : 건강 차 만들기 및 다양한 차 시음 및 보급

1. 양주 슬로푸드 운동에 동참하여 건강한 식탁 문화 만들기
2. 계절별 자연에서 나오는 차 재료와 텃밭을 활용하여 꽃차 잎차, 뿌리차 등 다양한 차 재료를 심고 가꾸어 우리 땅과 농촌 살리기에 기여한다.

◎ 일 시 : 5/6, 6/3, 7/8, 8/5, 9/9, 매주 월요일 오후2~5시

◎ 장 소 : 양주 꽃차 체험 농장

강의시간	5/6(월)	6/3(월)	7/8(월)	8/5(월)	9/9(월)
2:00~2:30	접수및 슬로푸드 소개(캠페인 안내및 양주지부 활동 소개)				
2:30~4:00	쑥차 제다 실습	메리골드 제다 실습	페파민트 제다 실습	구절초 제다실습	국화 제다 실습
4:00~5:00	쑥차 및 다양한차 시음	메리골드및 코디얼 음료 마시기	페파민트및 허브차 시음	구절초차및 가을차 시음	국화차 및 시음하기

2. 제주지부 “조리하는 대한민국” 지부 공모사업

일시 : 2024. 7월, 12월 2회 / 장소 : 제주 낭퐁밥상

1) [조리하는 대한민국]◇ 콩콩콩 슬로푸드

내용 : 콩콩콩 슬로푸드 - 요리사의 콩/ 닭먹는 날

◇슬로푸드 의미와 중요성 알리기 (강사 : 지부장 고은정)

◇요리사의 콩 (강사 : 제주향토음식보전연구원장 양용진)

- 제주전통음식을 통한 인문학 강의
- 제주전통음식에서 장(콩)의 의미와 역할 알아보기
- 장을 이용한 향토음식 물웨냉국 만들기

◇제주 맛의 방주 품목을 이용한 맛배움터

- 제주 보양 음식과 장(된장, 간장)과의 관계

참여 인원 : 22명

2) [조리하는 대한민국] 맛의방주 제주 푸른콩

내용 : 콩콩콩 슬로푸드 - 명인의콩, 농부의 콩

◇ 슬로푸드 의미와 중요성 알리기(강사 : 고은정 제주지부장)

◇ 명인의 콩 (강사 : 푸른콩방주 김민수 대표)

- 더 깊은 푸른콩 이야기
- 푸른콩과 슬로푸드

◇ 제주 맛의 방주 품목을 이용한 맛배움터

- 재래 돼지와 만남 푸른콩(된장, 간장)이야기

◇ 농부의 콩 (강사 : 자연재배텃밭 바람원 대표 김연주)

- 푸른콩 농사 이야기
- 자연재배 푸른콩 가루로 만든 제주 전통음식 콩국 만들기

참여 인원 : 32명

3. 고양지부 “조리하는 대한민국” 지부 공모사업

일시 : 2024. 10. 20(일) 오후 16~18시 장소 : 마마님 농장

제목 : 밥 해먹을 고양, 완소콩(완전 소중한 우리콩)

내용 : 1. 시래기 청국장

2. 간단 두부만들기

3. 콩차 만들기과 시음

참여인원 : 20명,

성과 : 국제슬로푸드한국협회의 조리하는 대한민국의 슬로건에 따라 우리나라의 다양한 콩 종류와 콩을 이용한 음식을 만들어 보고 콩 자원의 소중함을 깨닫고 회원 간의 친목을 도모한다. 콩 생산을 더욱 활성화하기 위해 콩을 재료로한 다양한 콩요리를 선보이고 회원들의 다양한 요리 솜씨가 빛난 하루이며 친목이 더욱 강화되었다.

4. 파주지부 “조리하는 대한민국” 지부 공모사업

일시 : 2024.12.17.(화) 오전11~14시 / 장소 : 채식공간 녹두
 제목 : 조리하는 대한민국 지부공모사업-장단콩, 오래된 미래
 내용 : 파주 장단백목의 슬로푸드 맛의 방주 등재 기념 장단백목 조리 시연
 -장단백목콩 소개를 통한 장단콩의 우수성 제대로 알기
 -장단백목콩 청국장 만들기
 -장단백목콩 청국장 카나페
 -음식 나눔을 통한 회원간 친목 도모
 -신입회원 소개 및 회원 간 인사 나누기

참여 인원 : 25명



고양지부



양주지부



파주지부



제주지부

■ 2024 조리하는대한민국 지부 릴레이 캠페인 (별첨)

수원, 광주, 내포, 강남. 여주, 담양, 여수 총 7개 지부 참여.
각 지부별 40만 원의 행사비 지급.



□ 수원 지부

일시 : 2024. 4. 16(화) 14시~17시
장소 : 광교산자락 황제농원
참석인원 : 20명
제목 : 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 수원지부
(몸에 이로운 보양을 만나다)
강사 : 전병덕, 이순정
참가자 : 슬로푸드 회원 외
내용 : 1. 황짱농법과 황짱인삼으로 인삼정과, 양갱이실습체험
2. 국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장님 슬로푸드 운동 강의
3. 보양식 맛보기
4. 차 마시는 방법 시연
5. 쑥, 돌나물 캐기

□ 광주 지부

일시 : 2024. 7. 25(목) 17시~20시
장소 : 광주 신창동 (주) 자미온 까꿍맘마 연구소
참석인원 : 29명
제목 : 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 광주지부
여름 더위 열무로 물렸거라! - 보리열무김치, 매콤 열무물김치담그기
내용 : 여름철 별미인 열무김치 2종의 레시피를 공유하고 일상에 적용해 김치 직접 담귀
먹기의 즐거움과 나눔의 행복을 실천한다.
이론: 열무김치, 열무 물김치 레시피 설명
조리 2종: 보리열무김치 담그기/매콤 열무물김치 담그기
나눔 : 열무김치 비빔밥 + 강된장
(열무김치, 열무물김치, 두부조림, 강된장, 계란말이, 감자전, 가지나물볶음, 숙주나물,
시금치 나물, 수박주스 등)

◎김치 실기 강사 : 류명주 부지부장, 류경옥 회원

◎참가자 : 슬로푸드협회 광주지부회원& 식품명인 대물림 연구회,

나눔 밥상 : 회원, 신규 슬로푸드회원, 비회원 지니온 직원들

성과 : 레시피 공유, 뒷장 첨부

*블로그 홍보 <https://blog.naver.com/lmj10130/223525662817>

* 신규회원 2명 확보

(추민아 남부대 교수, 김영순 광주문화재단 전문위원)

* 이해숙 작가 외 7명 슬로푸드 가치 공유

□ **담양 지부**

일시 : 2024. 10. 12. 오후 17시

장소 : 계향 죽로차

참여 인원 : 18명

제목 : 차마시는 대한민국-10월 야생꽃차 만들기 및 다도 체험

내용 : 1. 꽃차 만들기 직접 체험

2. 다도 체험 및 다도법

3. 슬로푸드 만찬으로 슬로푸드 맛 평가

4. 슬로푸드, 슬로라이프와 나의 행복 토크

5. 슬로매거진 달팽이와 가이드북 배포

□ **여수지부**

일시 : 2024.10.30. 오후 2시부터

장소 : 한영대학교 3층 바리스타실

참여 인원 : 60명

제목 : 섬음식

내용 : 조리하는 대한민국선언문 소개 및 설명 + 실기 + 나눔

조리 3종 : 금오도 주안상/ 초도 밥상/ 거문도 밥상

강사 : 신종암, 정인숙

참가자 : 슬로푸드 여수지부/한영대학교 식품영양학과 학생들

나눔 밥상 : 60인분

□ **내포지부**

일시 : 2024.11.04.

장소 : 토담골, 참여인원 :12명

내용 : 절기음식 중에 가을에 먹는 뿌리채소와 수수로 음식 해먹기

토란탕, 우영밥, 수수부꾸미, 수수경단, 땅콩조림, 도토리묵, 버섯볶음, 무장아찌
뿌리채소구이

□ **여주지부**

일시 : 2024.11.12.(화)

장소 : 여주농촌문화센터 1층

참여인원 : 30명

제목 : 가을 수확한 생강으로 편강 만들기 함께해요.

내용 : 1. 생강편강 만들기 직접 체험

2. 제철 생강의 이로움과 활용 방법 강의

3. 슬로푸드 만찬으로 슬로푸드 맛 평가

4. 슬로푸드, 슬로라이프와 나의 행복 토크

5. 슬로매거진 달팽이와 가이드북 배포

□ 강남지부

일시 : 2024.12.13(금) 오후 18시

장소 : 채식생활소리(동작구 사당로 14가길 13)

참여인원 : 18명

제목 : 지구를 살리고 내몸 살리는 자연식물 밥상!

내용 : 지구살리고 내몸 살리는 자연식물식 밥상!

1. 채소를 골고루 찌고 채소(해독)탕을 만들어 먹는다.
2. 2024년도 활동 내용을 돌아보며 서로 간의 근황을 소개하며 친교 시간 갖다
각자 준비해 온 음식 나눔 & 선물 교환

		
수원지부	광주지부	담양지부
		
여주지부	내포지부	여수
		
강남 지부		

■ Slow Food Korea 커피 연합 준비 모임 진행

국제슬로푸드본부가 2021년 4월 22일에 시작한 슬로푸드 커피연합 (Slow Food Coffee Coalition) 활동이 10만 개에 가까운 카페가 생겨나고 있는 한국에서도 그 필요성이 절실히 요구되어 한국슬로푸드 커피연합 출범을 위한 준비모임을 추진함.

1차 : 2024년 5월 3일 심재용 회원의 심커피 사무국 방문, 이계호 교수와 미팅 진행

2차 : 2024년 6월 4일 사무국 홍보팀장 방문

3차 : 2024년 7월 10일 슬로푸드 한국 커피연합을 준비를 위한 모임을 진행함.

참여자 : 심재용(심커피 대표), 한도현(한국학중앙연구원 교수), 최정현(보노보노 대표),
홍성철(홍작 대표), 김종덕 회장, 장현예 상임이사

슬로푸드 커피연합은 모두에게 좋고(good), 깨끗하고(clean), 공정한(fair) 슬로푸드 커피라는 목표를 향해 커피 농부에서 커피 소비자에 이르기까지 커피 공급망에 관련된 모든 참가자들을 하나로 묶는 개방형 네트워크입니다.

슬로푸드 커피연합의 목표는 다음과 같습니다.

- 1) 기후 위기에 대한 회복력의 핵심 요소로서 환경과 생태계의 보존.
- 2) 환경, 지역 사회 및 지역 생산물에 대한 체계적 접근으로서 생물 다양성 중시와 보호.
- 3) 농생태학적 원칙의 적용을 통한 식량 안보.
- 4) 전체 공급망에 걸쳐 기본적인 인권과 노동권의 보호.
- 5) 성 정체성, 인종, 민족, 나이, 종교를 차별하지 않는 포괄성.
- 6) 커피 공급망 내의 모든 참가자 간의 교육 및 육성 대화를 통해 인식을 창출하고 관련된 모든 사람에게 권한을 부여하는 공유 지식의 창출.
- 7) 공급망 전반에 걸친 투명성 제고
- 8) 현장에서 컵에 이르기까지 커피 품질과 공정 최적화에 대한 증거로서의 추적 가능성
- 9) 커피의 구체적인 시작에 대한 관심: 커피의 생산지역과 생산자.
- 10) 미식적 즐거움에 대한 권리: 커피의 맛과 향의 감상법.



■ 한국 슬로푸드 조리사동맹위원회의 출범

일시 : 2024.08.26.

장소 : 언리밋테이블 쿠킹스튜디오(강서구 마곡중앙2로 35 (마곡 이너매스2) 725호)

참석인원 : 김해영, 노민영, 정진영, 김상범, 고지현, 장현례

주제 및 내용: -조리사 동맹 11월 출범을 위한 논의

-조리사 동맹 참여 범위 논의

-조리사 동맹의 활동 계획 논의

[한국 슬로푸드 조리사동맹] 회의록

개요	일 시	2024/08/26 11시~1시	장 소	언리밋테이블 쿠킹스튜디오
	참 석 자	김해영, 노민영, 김상범, 정진영, 장현례, 고지현,		
	안 건	조리사 동맹 목표, 기준, 범위, 활동 수립		

구분	내용	비고
1. 조리사 동맹 목표		
내용	● 조리사와 식품 생산자 간의 직접적인 관계 (일, 협력, 연대)를 만들고 강화하도록 고무 ● 프레시디아, 맛의 방주의 생산품과 지역에서 생산된 '좋고, 깨끗한, 공정한' 제품을 홍보하여 멸종 위기에 처한 식품의 생물다양성을 보호 ● 소규모 농장과 식품 장인들과 소통하며 그들의 위상을 높임 ● 슬로푸드 협회를 홍보하고 지역 사회에서 슬로푸드 네트워크를 개발하고 강화하여 생산자, 조리사, 판매자가 슬로푸드 가치에 더 다가갈 수 있도록 함 ● 지역 음식 전통과 장인들의 지식을 홍보	

	● 지속 가능한 소비 선택의 필요성에 대한 인식을 높임 ● 슬로푸드 국제 캠페인(슬로 피시, 음식물 쓰레기, GMO 반대, 생물다양성 옹호, 슬로 치즈, 농경지 보호 등)을 구체적이고 일상적인 행동으로 전환 ● 기금 모음을 통해 생물다양성을 보호하기 위한 슬로푸드 프로젝트와 테라 마드레 네트워크의 활동에 적극적인 지원을 제공	
2. 조리사 동맹 기준		
내용	● 한국 슬로푸드 협회에 속하는 자 ● 식당, 여관, 호텔, 집, 시장, 노점과 같은 모든 유형의 레스토랑에 속하는 자 ● 슬로푸드 'good, clean and fair'의 철학 정신을 지향하는 자 ● 식품 생산자, 판매자, 소비자들을 연결, 설명, 커뮤니케이션이 가능한 자 ● 식품의 생물다양성, 미식 지식, 지역 문화를 보호하기 위해 힘쓰는 자 ● 조리사, 직원의 업무와 권리를 존중하는 자 ● 공급하는 생산자에게 공정한 가격을 지불하는 자 ● 슬로푸드 프로젝트, 캠페인을 촉진, 개발하고 홍보할 수 있는 자	
3. 조리사 동맹 범위		
내용	● 식당, 여관, 호텔, 집, 시장, 노점과 같은 모든 유형의 레스토랑 가능 ● 전통 요리를 장려하지만, 창의적 표현 제한하지 않기 위해 모든 종류의 요리(전통, 퓨전, 창작)가능 ● 슬로푸드 교육을 받아야 함 ● 고객에게 재료에 대한 정보(원산지, 생산자, 미식 선택의 이유, 조리사 동맹과 슬로푸드에 속하는 이유 등)를 제공해야 함	
4. 조리사 동맹 활동		
내용	● 슬로푸드 교육 실행 ● 고객에게 재료에 대한 정보(원산지, 생산자, 미식 선택의 이유, 조리사 동맹과 슬로푸드에 속하는 이유 등)를 제공 ● 슬로푸드 프로젝트, 캠페인의 촉진, 홍보 ● 슬로푸드 조리사 동맹 회원과 생산자의 만남 ● 이달의 조리사&생산자 - 레시피 창작하여 홈페이지 및 잡지에 기재 ● 조리사 동맹 회원들 쿠킹클래스 (요리 지식, 슬로푸드, 식재료 이야기) ● 슬로푸드 축제 지원	
5. 조리사 동맹 가입시 해당사항		
내용	슬로푸드 조리사 동맹 현판 슬로푸드 조리사 동맹 인증 로고 사용 슬로푸드 공식 웹사이트 조리사동맹 목록리스트 포함 슬로푸드 달팽이 잡지 기재 (이달의 조리사동맹 셰프) 11월 한국슬로푸드 조리사동맹 정식 출범 예정.	

슬로푸드 지부별 활동

■ 2024 지부 총회 진행

		
담양지부 1월11일	여수지부 1월 22일	고창지부 2월 6일
		
남양주지부 2월	양주지부 1월 22일	광주지부 2월 23일

【강남지부】

1. 콩으로 놀자

일시 : 2024년 3월 12일

장소 : 양평 (이진희 지부장 자택)

참석인원 : 9명

내용 : 메주와 장담기 필요한 재료 구입

장가르기 -5월14일

장나누기 -11월 26일

2. 텃밭에서 식탁 차리기

일시 : 2024. 05. 30.

장소 : 군포 성용호 회원 텃밭

참석인원 : 14명

내용 : 텃밭 활동으로 심고 가꾸고 채취한 채소로 함께 조리하기

		
---	---	---

【고양지부】

1. 24절기와 세시 풍습 절기 팔찌 만들기

일시 : 2024.3.17

장소 : 노루뿔농장

참석 : 10명

내용 및 성과 : 24절기에 대해 알아보고 팔찌 만들기 체험으로 회원들의 만족도 높은 단합된 행사였음.

2. 테라마드레 음식 여행기(정순덕 회원님)

일시 : 2024. 7. 21.

장소 : 오색빛깔

참석 : 11명

내용 : 정순덕 회원님의 생생한 테라마드레 음식 여행기 강의와 음식 맛보기
이탈리아 여행기에 대해서 많은 이야기 나누고 함께 음식을 나눔

3. 지부장 이취임식

일시 : 2024.12.15

장소 : 고양지부

내용 : 송년회 및 총회 진행으로 신임 이광진 지부장 선임

참석 : 고양지부 20여 명



【고창지부】

1. 발효식초를 이용한 비누만들기

일시 : 2024.08.15.

장소 : 고창지부장 카페

내용 : 발효식초를 이용한 비누 만들기(각질 제거비누, 전신비누 겸용 미용비누)
수세미와 커피 찌꺼기를 이용한 주방세제 만들기,

참석 : 고창지부 회원 8명

2. 고창지부장 그림 전시회

일시 : 2024. 9. 6(금), 인사아트프라자 2층

참석 : 서울 수도권 지부장과 이진희 부회장. 협회 사무국 등 참석

--	--



【광주지부】

1. 2024 신년회 및 총회

일시 : 2.23(금) 오후5시

장소 : 르네셀 공유부역

참석 : 23명

목적 및 내용 : 23년 활동보고 24년 신년 계획

임원인준 (2024.3.1.~2026.2) -담양지부 창립 관련 광경자 지부장 소개

정관 수정안 안건 - 지부 활동비 결정.

활동 성과 : 정관 수정안 통과 .임원 임기 2년 , 지부 연회비 3만 원,

- 지부장 활동비 년 30만원

- 임원 박민숙 지부장 연임. 송기희, 류명주 김하나, 김규량 부지부장 4명 선출

- 총무: 손영자, 재무: 차미경, 감사: 김진태 박만희, 서기: 박인숙)

- 고유번호증 & 지부 통장 개설 준비

2.광주 광산구 의회 슬로푸드 문화 조성 간담회 진행

일시 : 2024.2.16(금)

주재 : 광주 광산구 양만주 의원

참석 : 슬로푸드 광주 박민숙 지부장 외 회원 10명



3. 천년 고찰 불회사 차향 담은 사찰음식

일시 : 2024.4.27 (오전10시~12시)

장소 : 나주 불회사

주최 : 한국 불교문화사업단

주관 : 불회사

참여 : 슬로푸드 광주지부 사찰음식 소개

참여 인원 : 150명



4. UN이 정한 “지속가능한 미식의 날” 광주지부 회원 만남

일시 : 2024.6.18.

장소 : 르네셀 공유주방

내용 : UN이 정한 '지속가능한 미식의 날'

광주지부 회원들과 슬로푸드 밥상 차림으로 함께 하다.

참석 : 18명

5.계절을 먹다 이해숙 작가 북콘서트 (광주*담양지부 공동기획)

일시 : 10.22 (화) 오후 5시 30분

장소 : 창평 멘토르 (담양지부 공유주방)

참석 : 광주지부 20여 명

목적 및 내용 : 계절을 먹다 북콘서트, 이해숙 작가 특강과 질의응답

식재료의 이해, 표현법, 작가의 음식에 대한 철학 공유 및 음식 나눔 (광주 손영자 총무 준비)

활동 성과 : 담양지부와 광주지부 첫 공동 기획 및 연대/식문화에 대한 이해/작가와 만남

6. 광주지부 송년회와 함께하는 테라마드레 날

일시 : 12.13(금) 오후5시

장소 : 르네셀 공유주방

참석 : 36명

목적 및 내용 : 회원 간 송년 만찬 미식 체험/곡성 전선희 회원 죽염수로 장담그기 시연/24년

광주지부 활동보고, 회원만남의 날. 선물 나눔/ 작은 음악회 (성악가 장호연 공연)

활동성과 : 겨울철 음식 미식 체험

- 장담그기 체험
- 회원 역량강화 및 네트워킹
- 후원 회원 다수



【내포지부】

1. 씨앗나눔

일시 : 2024.3.16. 오전 10시 30분

장소 : 토종씨앗박물관

참석 : 34명

씨앗 : 구억배추 의성배추 청갯 게걸무 승주무 비단무 염주 흰아가리콩 쥐이빨옥수수
검은땅콩 흰팥 갓끈동부 완두콩 홍동부 강낭콩 감미콩 재팥 선비잡이콩 검은강낭콩
콩나물콩 쥐눈이콩 퍼런콩 베틀콩 개파리동부 진주가지 아욱 방풍 흑임자 개구리참외
너부네상추 흰당근 서광토마토 단호박 대산가지 썩갯 청동호박 외오이 흑수박 앓은뱅이밀
참깨 절굿대 빨시금치 담배상추 곰은찰옥수수 울릉도 황금옥수수

2. 절기음식

1) 겨울 절기음식-오곡밥과 묵나물

일시 : 2024.2.28.(수)

장소 : 예산사과와인

참석 : 14명

절기음식 : 오곡밥, 된장국, 수육, 양배추샐러드, 강정, 동부인절미, 감자치아바타, 뽕나물,
엄나물, 호박나물, 가지나물, 시래기, 죽나물부각, 취나물, 동치미무침, 봄동무침, 토란대,
팔고추장, 냉이나물

2) 봄절기음식-봄나물 샤브샤브

일시 : 2024.4.17.(수) 11시

장소 : 토담골

참석 : 8명

절기음식 : 봄나물, 칼국수, 장떡, 화전

3) 여름절기음식- 토종콩으로 만드는 두부

일시 : 2024.8.29. 11시

장소 : 토담골

참석 : 11명

절기음식 : 두부, 칼국수, 호박, 가지튀김, 풋고추, 감자떡

4) 가을절기음식-수수의 날

일시 : 2024.11.4

장소 : 토담골

참석 : 12명

절기음식 : 토란탕, 우엉밥, 수수부꾸미, 수수경단, 땅콩조림, 도토리묵, 섯볶음, 무장아찌
뿌리채소구이,

3. 텃밭에서 만나는 슬로푸드

일시 : 2024.10.4.

장소 : 초록나무농원 윤경숙 회원 농장

참석 : 10명



【부안지부】

북콘서트

일시 : 2024.12. 3.

장소 : 하영곳간

내용 : 북콘서트 “음식문맹자 음식 시민을 만나다.”

참석 : 20여 명



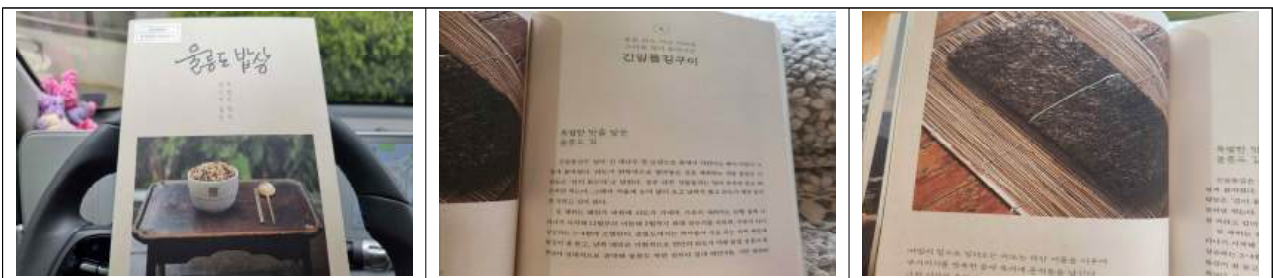
【울릉지부】

1) 2024년 7월

한귀숙 울릉 지부장 이임식 및 박정애 지부장 취임



2) 울릉지부에서 슬로푸드 지부장과 사무국에 “울릉도 밥상”도서 전달



3) 2024 국가 중요 어업 유산 울릉도 대회

일시 : 2024.11.7.(목)

장소 : 울릉군 한마음 대공연장

내용 : 울릉도 바다음식 위상 강화로 울릉군수 감사패 수상

국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장

섬과 울릉도 주민이 즐겨 먹은 울릉도 토속 요리 및 토크콘서트

참석 : 김종덕 회장, 윤성희 맛의방주 위원장, 김준 슬로피시위원장, 조혜원 대외협력국장,

고지현 홍보팀장, 슬로푸드 울릉지부 회원들



【수원지부】

1. DMZ슬로푸드 힐링 체험여행

일시 : 24.05.14

장소 : 임진강 일대

참여인원 : 6명

내용 : 분단 현장이자 청정 DMZ 민통선 주변지역 유적지와 농장 등 여행과 체험 프로그램.

2. 햇빛장 정조지 음식맛보기 남초장 체험

일시 : 24.10.12

장소 : 헤이리마을 6번게이트

참여 인원 : 5명

내용 : 정조지 전립투 음식체험과 남초장 체험



【여주 이천지부】

1. 창립총회

일시 : 2024. 8. 22.(목)

장소 : 산속애

참석 : 여주 이천 슬로푸드회원 및 협회 장현례 상임이사 등 30명 참석



【여수지부】

여수지역 시민과 슬로푸드 여수지부 회원들이 2024년 여수 시민 학교에 강사로 참가함.
한영대 박선흠 교수, 초도 김진수 회원, 정인숙 회원 등



【 담양지부】

1. 설밥상 새김치 담그기 체험

일시 : 2024. 2. 7

장소 : 강순임슬로푸드 체험장

참석 : 32명

목적 및 내용 : 설날 가족 밥상에 새김치를 올리기 위해 새김치담기 슬로푸드 체험을 통해 깨끗하고 맛있고 공정한 음식을 직접 만들어 먹는 행복감 증진으로 슬로푸드 운동

인지 및 회원간 친밀감 교류

성과 : 회원 32명이 참여해 슬로푸드한국협회 담양지부의 정체성 다기지 및 슬로푸드 운동의 필요성 인지와 회원 간 친목 도모

2. 전통찹쌀 조청고추장 만들기 체험

일시 : 2024. 3. 31

장소 : 강순임슬로푸드 체험장

참석 : 35명

목적 및 내용 : 우리 장문화 중 하나인 고추장을 직접 만들어 1년 양념으로 준비해 보는 체험행사를 통해 전통음식을 직접하는 것이 슬로푸드 운동의 하나임을 체험하고 비빔밥의 주 양념인 고추장으로 비빔밥 만들어 먹는 활동으로 회원간 연대형성에 크게 기여함.

성과 : 회원이 활동에 직접 참여하는 즐겁고 행복한 그리고 맛있는 슬로푸드 체험 여행이었음을 현장에서 느낄 수 있었음.

3. 이화곡 만들기

일시 : 2024. 5. 25

장소 : 광경자식초담다 체험학습장

참석 : 23명

목적 및 내용 : 광풍처럼 일어나고 있는 쌀누룩 식혜와 이화주를 만들기 위해 발효제인 이화곡 만들기를 직접 체험함으로써 전통 발효제인 누룩의 세계를 이해하고 우리 전통음식이 슬로푸드임을 인지함.

성과 : 미리 준비된 이화주와 단술을 먹어보고 주 발효제인 이화곡 만들기를 체험하고 집에서

직접 곶팥이 균을 길러봄으로 한국 누룩의 세계를 알리는 효과를 보임.

4. 친환경 블루베리 체험

일시 : 2024. 6. 6

장소 : 송장혁 회원 블루베리 농장

참석 : 20명

목적 및 내용 : 회원의 가족 및 회원이 참여하는 건강을 위한 최고의 과일인 블루베리를 친환경 농장에 직접 견학하고 따보기 행사를 통해 건강한 먹거리는 농부의 건강한 정신과 실천에서 온다는 감사의 마음 가지기 및 가족 간 화합 목적

성과 : 회원 간 친목 및 회원 가족 화합행사와 건강한 먹거리를 만들어내는 농민의 건강한 정신의 실천에 감사하는 마음을 갖음.

5. 이화주 만들기 체험

일시 : 2024. 8.24.

장소 : 광경자식초담다 체험학습장

참석 : 담양지부 25명

목적 및 내용 : 젊은이들이 즐기는 과자 위에 떠먹는 술인 이화주 만들기 체험을 통해 조상들이 건전한 친목 및 놀이문화가 슬로푸드 정신을 실현된 삶이었음을 체험하고 건강 강좌를 통해 전통 발효의 힘을 계승하고 발전시켜야 함을 인지함

성과 : 어른들이 함께 모여 친목의 매개체로 술이 필수 요소로 이화주를 직접 시음하는 체험을 통해 과음을 방지하면서 서로의 마음을 보듬게 하는 즐거운 매개체임을 체득하는 행사였음.

6. 광주지부와 함께하는 ‘계절을 먹다’ 이해숙 작가 북토크

일시 : 2024. 10. 22

장소 : 광경자식초담다 체험학습장

참석 : 17명

목적 및 내용 : ‘계절을 먹다’ 이해숙 작가의 글을 통해서 우리 산야에서 나는 제철 음식이 우리에게 많은 기쁜 추억과 건강한 영감을 선사한다는 것을 작가와 함께 나누는 슬로푸드 체험

성과 : 비가 내리는 날이었음에도 불구하고 신청한 회원 모두가 참여하여 작가와 직접 대화하고 직접 슬로푸드를 먹는 행사로 가을날 멋진 슬로푸드 여행이었음.

7. 김장 담그기 체험

일시 : 2024. 12. 8.

장소 : 강순임슬로푸드 체험장

참석 : 38명

목적 및 내용 : 우리 전통 대표적인 슬로푸드인 김장담기 행사를 통해 1년 김장을 ‘혼자하면 일! 함께하면 놀이’라는 담양지부 슬로건을 실현하는 체험행사임

성과 : 건강하고 맛있는 김장을 직접 만들어 1년 먹거리를 장만하는 즐거움과 추운 날 함께 모여 김장 김치와 수육 그리고 따뜻한 청국장으로 점심을 함께하는 즐거운 추억을 만드는 데 기여함.



【파주시부】

1. 햇빛장 관련절 지부 참여
2. 이화주 이화곡 만들기
3. 회원 박명선 갤러리 예술파티 베틀시장
4. 맛의방주 112번째 장단백목 파주시장에 등재 인증서 전달

일시 : 2024.11.22.(금)

장소 : 제 28회 파주장단콩축제

참석 : 김종덕 회장. 장현례 상임이사. 김영금 이사. 윤성희 위원장, 파주 임상채 지부장 등
다수 슬로푸드 지부장 및 임원 참석



맛의방주 사업

1. 2025년 3월 현재 맛의 방주 등재 목록 : 123개

no	등재년도	이름	지역	no	등재년도	이름	지역
1	2013	제주푸른콩장	제주도	64	2017	톳	제주도
2	2013	앞은뱅이밀	경남 진주	65	2017	꼬마찰	전남 무안
3	2013	섬말나리	울릉도	66	2017	남도장콩	전남 장흥
4	2013	침소	울릉도	67	2017	갯끈동부	전남 순천
5	2013	연산오계	충남 논산	68	2017	바위웃	전남 신안
6	2013	제주흑우	제주도	69	2017	팔장	경북 전역
7	2013	장흥돈차	전남 장흥	70	2017	조청	전역
8	2013	자염	충남 태안	71	2017	구역배추	제주도
9	2014	감홍로	경기 고양	72	2017	감자술	강원도 평창
10	2014	먹골황실배	경기 남양주	73	2017	노란찰	강원도 인제
11	2014	을문이	충남 논산	74	2017	팔줄배기	강원도 횡성
12	2014	먹시감식초	전북 정읍	75	2017	인제 오이	강원도 인제
13	2014	어간장	충남 논산	76	2017	능금	강원도 인제
14	2014	어육장	충남 논산	77	2017	신배	강원도 정선
15	2014	예산삭힌김치	충남 예산	78	2017	보다콩	강원도 정선
16	2014	예산집장	충남 예산	79	2017	수리떡	강원도 정선
17	2014	우름 옥수수엿청주	울릉도	80	2017	올챙이묵	강원도 평창
18	2014	울릉 홍감자	울릉도	81	2017	울무	강원도 인제
19	2014	울릉 손콩치	울릉도	82	2017	봉평메밀	강원도 평창
20	2014	제주 강술	제주도	83	2017	가시고기	강원도 정선
21	2014	제주 핏엿	제주도	84	2017	칠성장어	강원도
22	2014	제주 땃유자	제주도	85	2017	열목어	강원도
23	2014	제주 순다리	제주도	86	2017	결명자	강원도 정선
24	2014	제주 재래감	제주도	87	2017	대갱이	전라도
25	2014	제주 재래돼지	제주도	88	2018	강굴	전라도
26	2014	청실배	경기 남양주	89	2018	쥐치	전라도
27	2014	토하	전남 강진	90	2018	무릇	충청남도
28	2014	현인담	경기 파주	91	2018	명산오이	전남 곡성
29	2014	김해 장군차	경남 김해	92	2018	제주 재래담	제주도
30	2014	담양 토종배추	전남 담양	93	2018	영암어란	전남 영암
31	2014	계걸무	경기 화성	94	2018	신안 토판염	전남 신안
32	2014	동아	경기 남양주	95	2018	갯방풍 (해방풍)	경북 울진
33	2015	골감주	제주도	96	2019	버들버	충남 공주

34	2015	산물	제주도	97	2019	비로약차	전남 나주
35	2015	다금바리	제주도	98	2020	제주참돔	제주도
36	2015	오분자기	제주도	99	2020	제주전복	제주도
37	2015	감태지	완도	100	2020	제주 홍해삼	제주도
38	2015	낭장망 멸치	완도	101	2020	제주 고소리술	제주도
39	2015	지주식 김	완도	102	2020	불바리	제주도
40	2015	파라시	전북 완주	103	2020	물영경귀	울릉도
41	2015	황녹두 (황포묵)	전북 전주	104	2021	나주 절굿대떡	전남 나주
42	2015	보림백모차	전남 장흥	105	2021	영덕 가자미밥식해	경북 영덕
43	2015	하동재살차	경남 하동	106	2022	모인산디원디	제주도
44	2015	밀랍떡	경기 양평	107	2022	개발시리조	제주도
45	2015	작주부본 곡자 발효식초	충북 예산	108	2022	도토리 떡	충남예산
46	2015	누룩발효 곡물식초	경북 예천	109	2022	강돌아리	제주도
47	2015	떡고추장	충남 논산	110	2022	연엽주	강원도 홍천
48	2015	마름묵	전북 정읍	111	2023	뽕명이	울릉도
49	2015	미선나무	충북 괴산	112	2024	장단백목콩	경기파주
50	2015	산부추	경기 양평	113	2024	제주 수애	제주도
51	2015	수수옴팡떡	경기 김포	114	2024	뚝비	제주도
52	2015	울릉자연산긴 잎돌김	울릉도	115	2024	오합주	제주도
53	2015	나주 제비썩떡	전남 나주	116	2024	삼다찰	제주도
54	2015	준치김치	경기 평택	117	2024	오메기술	제주도
55	2015	칠게젓갈	전북 고창	118	2024	장성재래감	전남장성
56	2017	돼지찰벼	경기 전역	119	2025	베들콩	충남당진
57	2017	고종시	전북 완주	120	2025	대황	울릉도
58	2017	옹어	경기 전역	121	2025	부지갱이	울릉도
59	2017	자리돔	제주도	122	2025	두메부추	울릉도
60	2017	우뭇가사리	제주도	123	2025	오징어누런창 흰창찌게	울릉도
61	2017	논쟁이냉이	강원 철원				
62	2017	식혜	전북 고창				
63	2017	옥돔	제주도				

2. 2024년 118번 맛의방주 등재

2024년 등재 완료	파주 장단백목콩	112번째 등재
	제주 수애/ 둠비/ 오합주/ 삼다찰/ 오메기술	117번째 등재
	장성 재래감	118번째 등재
2024년 등재 추진	충남 당진 베틀콩	2025년 3월 등재
	대항/ 부지갱이/ 두메부추/ 오징어누런창흰창찌게	

1) 파주시 농업기술센터 장단백목콩

- 2024년 1월 29일 - 파주시 농업기술센터 담당자와 협회 사무국 간 회의를 진행함.

참석 : 장현례 상임이사, 조혜원 대외협력국장, 김현숙 사무국장, 고지현 홍보팀장

2024년 2월 15일 파주 장단백목콩에 대한 등재비 입금 완료 영문번역 의뢰함.

- 2024년 2월 20일 (화) - 파주 웰빙마루 방문.

-파주시에서 장단백목콩의 5월 파종 전에 맛의방주 등재 요청함.

-이탈리아 페라마드레에 파주시장 참관을 위한 프로그램 구성 논의함.

-장단콩 축제에 슬로푸드 대회와 연계하는 것에 대해 협조 요청함.

-참석 : 파주시 공무원과 농업기술센터 관계자 5명, 웰빙마루 관계자 2명,

김종덕 회장, 장현례 상임이사, 김현숙 국장, 조혜원 대외협력국장. 고지현 팀장 5명 참석.

- 2024년 5월 장단백목콩 112번째 등재

2) 제주 지부 - 맛의 방주 5종목 113 ~ 117번째 등재

- 2019년 맛의방주 등재품목 보완 서류 및 등재품목 신청서 제출

보완품목 ; 제주수애, 둠비, 오합주, 삼다찰

2024 등재 신청 품목 : 오메기술

- 2024년 10월 제주 5개 품목 등재

3) 장성재래감-맛의방주 118번째 등재

- 2023년 장성군 농업유통과 맛의방주 등재 품목 장성재래감 신청서 제출

- 2024년 11월 장성 재래감 등재

4) 당진 베틀콩

- 2024년 8월 당진 베틀콩 등재 신청서 제출

- 2025년 2월 등재 예정

5) 울릉 맛의방주 신규 발굴용역 사업 등재 4개 품목 선정

- 2024년 12월 울릉 농업기술센터 맛의방주 등재 신청서 제출
울릉 대항/ 부지갱이/ 두메부추/ 오징어누런창흰창씨게
- 2025년 등재 예정

3. 맛의방주 신규 발굴용역 사업

울릉 맛의방주 신규 발굴 연구용역

< 울릉군 요청 사항('24.3.20.) >

- 23년말 까지 울릉군'맛의방주' 등재 품목은 총 8가지임
- ⇒ 맛의방주 신규 발굴을 위한 연구조사 요청- 울릉군 맛의방주 후보 3~4개 발굴,
타당성 검토- 품목에 대한 조사, 주민 인터뷰, 등재 신청 등
울릉군 맛의 방주 발굴 개요

○ 기 간 : '24. 9. 25~ 12.19

○ 장 소 : 울릉군 일대

○ 목 적 : 국제생물다양성재단' 맛의방주'에 등재할 품목 발굴

- 지역, 문화, 역사적으로 의미가 있고 소멸 위기에 처한 품목 발굴
 - 울릉의 고유한 식재료 및 음식문화 보존 및 가치 확산
 - 소규모 생산 농가 지원 및 지역 경제 활성화, 지속 가능한 생태계 발전 모색
- 추진 내용 : 주요 자원 조사 및 분석, 인터뷰, 사진 촬영, 언론보도 등
- 현지 자원 조사를 통한 자료수집 및 분석
 - 맛의방주 등재를 위한 제반 사항. 맛의방주 위원 현장조사, 신청서 작성 등
 - 울릉 맛의방주 관련 홍보, 언론보도, 사진 촬영 등

< 울릉 맛의방주 후보 품목 >

- ▶ 울릉섬썩부쟁이(울릉에서 자라는 섬썩부쟁이)
- ▶ 오징어 흰창(데쳐서 초장에 찍어먹거나 국을 끓여 먹음)
- ▶ 오징어 누른창(일명 똥창으로 끓여서 된장국, 강된장, 뽕뽕장 등으로 활용)

교육사업

1. 2024 슬로푸드 리더 워크숍

일시 : 2024.06.13.~14

장소 : 전북 고창지부 꽃과 돌

참석 : 김종덕 회장, 고재섭 부회장, 김민수 부회장, 성용호 부회장, 이진희 부회장.

금경연 이사, 김유신 이사, 장경식 감사, 김영숙 고창지부장, 정하영 부안지부장,

한해광 여수지부장, 유성경 수원지부장, 박민숙 광주지부장, 곽경자 담양지부장,

송지은 양주시부장, 손정희 내포지부장, 장현례 상임이사, 김현숙 사무국장, 고지현 홍보팀장,

유정길 전 이사, 고창 지부 회원/ 양주시부회원 등 총 25명 참석

슬로푸드운동, 더 깊고 더 넓게

Slow food Movement, deeper and wider

(SlowFood Leader Workshop>

첫째 날 (14일)

14:00 접수, 방배정

14:30 개회식 / 회장 인사말 / 일정 안내

15:00 참가자 간단 소개

대화 마당 : 슬로푸드 운동을 돌아보고 내다본다

15:30 발표 1 : 슬로푸드 운동의 근본을 다시 돌아본다. : 장경식 감사

16:00 발표 2 : 국제슬로푸드 운동의 역사와 활동 기초 : 김민수 이사

16:30 발표 3 : 슬로푸드한국협회의 과거, 현재 그리고 미래 : 장현례 (상임이사)

17:00 질의토론 / 사진 촬영

17:30 저녁식사

18:30 문화마당 / 공연 (아니면 느릅나무 춤 배우기)

19:00 (과제작업 1) 슬로푸드한국협회의 과제와 해법

1안 : SWOT 분석해보기 - 슬로푸드 운동의 장점, 단점, 기회, 위협 살피기

2안 : 활동과제 (개인적 어려움) / 해결 방법 (해결방법)

21:00 (자유 대화) 소개와 다짐

23:00 취침

둘째 날 (15일) 토

07:00 기상 / 산책

08:00 아침식사

09:00 (과제작업 2) : 활동과 계획 (5년간 계획 / 1년간 계획 / 3개월 활동계획 만들기)

10:00 (과제발표 3)

11:00 소감 나누기

11:30 마무리 / 점심식사



【2024 이사 및 지부장 리더 워크숍 평가 회의】

일시 : 2024.6.24(월)

장소 : 협회 사무국

내용 : 전반적 점검

1. 장소 : 워크숍 장소와 숙박 모두 좋았음.

고창지부가 제공한 마을회관과 횡당나귀 남녀 구분 숙박도 좋았으며,
워크숍 장소가 달랐지만 이동에 큰 어려움 없었음.

다만 마을회관 침구 빨래 등으로 수고한 지부장의 부담을 줄이는 방법에 대한 고민 필요.

2. 식사 : 행사장과 식당이 가까워서 좋았음. 회원이 운영하는 식당을 이용하여
좋았으며, 지부에서 준비한 아침 식사 준비도 좋았음.

3. 참여 : 지부장 참석이 저조했음.

재미, 친목, 성과 모두 만족스러운 워크숍이었음.

일정을 년 초 혹은 농사 비수기에 하면 참여가 더 높을 것 같음.

지부장 참여가 낮아 아쉬웠음. 차기는 지부 임원으로 참여 범위 확대 필요.

4. 공연 : 유정길 이사의 여는 노래와 김언덕 공연 좋았음.

슬로 음악회를 진행하는 것에 대한 논의가 뒤풀이에서 진행됨

5. 진행자 : 유정길 이사의 진행이 매끄럽고 슬로푸드 주제에 맞는 워크숍 진행이었음.

6. 강의 : 장경식 감사 주제 발제가 좋았으며, 지부장 활동가 사례 발표가 있으면 좋겠음.
슬로푸드와 관련된 외부강사 강의가 있으면 좋겠음.

7. 친목의 시간 : 시간을 앞당겨 모이면 좋겠다.

8. 지역탐방 : 지부 회원 탐방으로 이대건 회원의 해리 책마을 방문과 도덕현 회원의 포도농장
방문도 좋았음.

9. 차기 리더 워크숍 : 2025년 1월, 2월 중 1박 2일 제주도(안)

2. 울릉군 슬로푸드 미각강사 양성과정

■ 교육 기간 : 2024.6.26.(수)~ 28(금) (3일간 총 20시간 교육)

■ 교육 내용 : 슬로푸드 운동과 미각 교육

■ 교육 대상 : 울릉도의 건강하고 안전한 먹을거리에 관심이 있는 시민,

지속 가능한 농업을 바라는 생산자, 슬로푸드 매니저로 음식 교육에 참여하고자
하는 울릉군민.

■ 참여 인원 : 11명

- 내용 : 슬로푸드 운동과 미각교육
 - 슬로푸드 운동의 이해(2시간)
 - 맛의방주의 이해(2시간)
 - 미각교육 총 8회차 16시간
- 목적 : 울릉도 관내 유치원 및 초등학교 대상 미각수업 진행
 지역 축제에 관련 부스 운영
 관광객 대상 울릉 슬로푸드 체험 및 교육 진행
- 결과보고서 참조



3. 홍성 슬로푸드 미각 교육

- 교육기간 : 2024/10월 5, 6, 9일 (3일간)
- 교육내용 : 슬로푸드 운동과 미각 교육
- 교육대상 : 홍성군의 건강하고 안전한 먹을거리에 관심이 있는 시민,
 지속 가능한 농업을 바라는 생산자, 슬로푸드 매니저로 음식 교육에
 참여하고자 하는 홍성군민.
- 참여 인원 : 20명
- 주 최 : 홍성군
- 주 관 : 국제슬로푸드한국협회
- 교육 일정 : (9차시 20시간) / 오전 10시~오후 06시
- 장소 : 흥동 다음활력소
- 결과보고서 참조



행사사업

1. 거창 장 문화축제

일시 : 2024.10.19.~20

장소 : 거창 수송대 마을

내용 : 제2회 장문화 축제를 간장 포럼과 협회가 공동주최로 진행하였으며,
슬로푸드 협회는 홍보 담당, 간장포럼은 기획 및 진행을 맡아 진행 하다.



2. 2024 전남여수 슬로푸드축제 (별첨)

- 행사명 : 2024 전남 여수 슬로푸드 축제
- 슬로건 : 여수의 맛, 남도의 맛, 한국의 맛
- 일 시 : 2024.11.14.(목)~11.15.(금)
- 주 최/주관 : (사)국제슬로푸드한국협회, 여수지부, 여수시, 전라남도 관광재단
- 후 원 : 이탈리아 문화원
- 내 용 :
 - 국제슬로푸드협회 임원과 남도 음식 포럼
 - 축하공연, 슬로푸드 음식만찬, 맛워크숍
 - 전라남도 맛의방주 전시 부스 및 홍보부스(20동)
 - 여수 특산물 전시 및 지역별 슬로푸드 시식 및 홍보,
 - 김병수 상 시상식 및 맛의방주 인증서 수여식 등
- 장소 : 여수 엑스포 그랜드홀, 한옥호텔 오동재 (전라남도 여수시 덕충동 박람회길 99)

추진배경

- 2026여수 세계 섬박람회 기간 중 2026국제 슬로푸드 총회를 여수시에 유치하여 슬로푸드 세계적 도시로 성장하기 위한 발돋움의 계기
- 슬로푸드 축제 개최를 통해 생물다양성과 친환경 농수산물에 대한 중요성 인식제고를 통해서 사라져가는 지역의 전통음식 발굴 및 보존으로 음식 문화유산 계승, 전남 여수시의 식문화 개선

- ‘여수의 맛, 남도의 맛, 한국의 맛’ 슬로건을 바탕으로 전남 슬로푸드 네트워크 구축과 남도의 맛을 통한 한국의 미각을 관광 자원화하여 국내외 관광객 유치 활성화 도모.

☐ 지역 향토음식을 구체적으로 실감할 수 있도록 여수 특산물 전시 및 다양한 맛 워크숍과 남도음식에 대한 컨퍼런스 등 진행

- 전라남도과 여수시에서 주최 주관하는 슬로푸드 축제와 남도의 맛을 비롯해 다양한 맛 워크숍, 슬로피시 컨퍼런스 및 맛의방주 프로그램 개최로, 슬로푸드 가치 확산 및 직접 맛을 경험하는 체험행사를 개최

☐ 환경을 위해 쓰레기 없는 행사로 개최

- 지역 특색을 살린 음식으로 슬로푸드 회원들이 직접 차리는 맛의 향연
- 일회용품 사용 자제, 참가자 대상 사전 홍보로 장바구니, 텀블러, 개인 식기 지참해 플라스틱 쓰레기 없는 행사로 진행, 환경을 위해 쓰레기 없는 행사로 개최
- 음식물쓰레기 배출 최소화 : 잔반통 미설치 예정, 먹을 만큼 담기.

☐ 회원 간 교류하고 즐기는 축제로 진행

- 슬로푸드 지부 부스에서는 지역에서 등재된 맛의방주를 전시, 시식, 여수 특산품 판매
- 서로 배려하고 슬로푸드 활동을 널리 알리고 즐기는 축제로 진행

☐ 2026년 섬 박람회와 국제슬로푸드총회 유치를 위한 사전 축제

2024 전남여수슬로푸드 축제 프로그램 식순(1일차)-11월14일(목)

구분		시간		1층그랜드홀	2층회의실 주최측운영	
		12:00~12:50	50"	맛워크숍1. 남도의 맛의방주 차		
참석자 환영		13:00~13:50	50"	현장접수(방명록작성, 이름표 등) 및 참석자 환영	맛 워크숍 2. 슬로푸드커피연합 슬로푸드 커피	
식전축하공연		13:50~14:10	20"	1.길놀이 2. 슬로푸드 울릉지부 합창(20명)		
개회식	개회 및 내빈소개	14:10~14:11	1"	행사안내 및 내빈소개		
	개회사	14:11~14:13	2"	여수시 문화관광체육국장 정재호		
	축사	14:13~14:15	2"	주한이탈리아문화원원장 미켈라린다마그리 (Michela Linda Magri)		
	축사영상	14:15~14:17	2"	국제슬로푸드협회 회장 에드워드무키비 (Edward Mukibi)		
	축사	14:17~14:19	2"	국제슬로푸드한국협회 김종덕회장		
	기념촬영	14:19~14:20	1"	VIP 전체 기념 촬영		
Break Time		14:20~14:35	15"	장내정리 및 VIP 부스투어	맛워크숍3	

포럼	기조발표(1)	14:35~14:45	10"	주제: Slow Food : Good, Clean and Fair for all 국제슬로푸드협회 사무총장 Marta Messa(마르타 메싸)	(14:30~15:20) 한국맛의방주와 지중해 음식의 만남	
	기조발표(2)	14:45~14:55	10"	주제 : 남도음식의 위기와 슬로푸드대응 국제슬로푸드한국협회 회장 김종덕		
	주제발표(1)	14:55~15:15	20"	주제: 남도의 음식문화 유산과 맛의방주 국제슬로푸드한국협회 맛의방주위원회 위원장 윤성희		
	주제발표(2)	15:15~15:35	20"	주제: The global Slow Fish network : Connectong nature, communites and food systems 국제슬로푸드협회 이사 (슬로피시담당) Nina Wolf		
	주제발표(3)	15:35~15:55	20"	주제 : 슬로푸드밥상과 남도가치 Up 국제슬로푸드한국협회 이사, 슬로피시위원회위원장 김준		
Break Time		15:55~16:00	5"	장내정돈		
포럼	토론	16:00~16:40	40"	좌장 여수 한영대 식품영양학과 교수 박선희 패널1 전남대 이순신해양문화연구소 책임연구원 김진수 패널2 부경대학교수, MCS 한국대표서종석 패널3 FAO(유엔식량농업기구)전아시아 대표 현농업컨설턴트 Dr. kevin Gallagher 패널4 국제슬로푸드한국협회 국제이사 맛의방주 1호 푸른콩생산자 김민수	맛워크숍4 (15:40~16:30) 울릉도 맛의방주 대항밥	
Break Time		16:40~16:50	10"	장내정돈		
행사	MOU 체결	16:50~18:00	70"	이탈리아문화원 MOU 체결식		
	시상식			김병수상 시상식		
	수여식			맛의방주 인증서 수여식		
	출범식			조리사동맹 출범식		
	발족식			슬로푸드커피연합 준비위 발족식		

프로그램 식순(2일차)-11월15일(목)

2024 전남여수슬로푸드 축제

구분	시간		1층그랜드홀	2층회의실 주최측운영	비고
참석자 환영	9:00~10:00	60"	부스투어		
부스행사	10:00~10:40	40"	전시부스 시식운영	맛워크숍5. 여수 섬 밥상	
	11:00~12:00	60"	후원 물품 나눔 부스투어 및 행사종료		

국제교류

■ 2024 이탈리아 페라마드레 (별첨)

1. 충청남도 여성농업인 연수 프로그램

일정 : 2024. 09. 20. ~ 24. 09. 30.(9박 11일)

대회기간 : 2024. 09. 25~ 09.30

연수 목적 : 지속가능한 슬로푸드 농장의 선진지 견학

- 슬로푸드의 좋고, 깨끗하고, 공정한 농업 철학을 실천하는 이탈리아 친환경 농가 방문과 이탈리아 최대의 농 축 수산 박람회에 참여 하고자 함.

- 이를 통해서 흥성 여성 농민들의 역량 강화와 체계적이고 주도적 농업 경영 방향 모색하여, 충남 여성 농업인들의 지속 가능한 농업을 전개하고자 함.

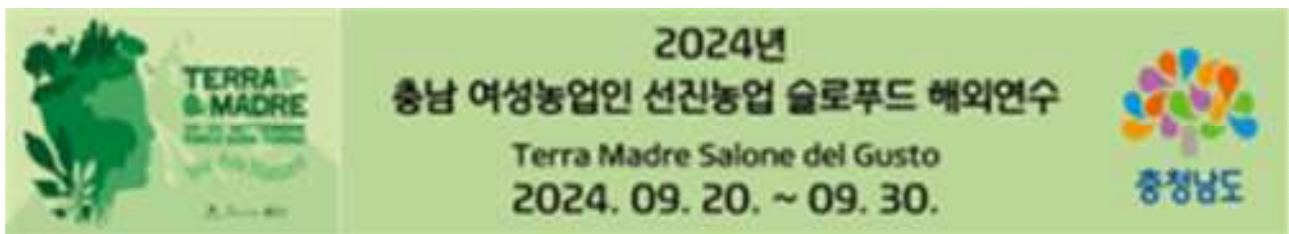
참가자 : 25명

- 충남여성참관단 오리엔테이션 진행

일시 : 2024. 09. 12.(목) 저녁 8시 30

장소 : 줌 온라인

내용 : 사전 행사 진행 전달



2. 이탈리아 페라마드레 일반참관단

기 간 : 2024. 9. 25 ~ 10. 05 (9박 11일)

참가인원 : 32명

주 최 : 국제슬로푸드한국협회

참가목적 :

- 전세계 슬로푸드 회원들과 함께 슬로푸드운동의 철학과 다양한 활동 공유
- 슬로푸드를 중심으로 한 세계 식품 산업의 흐름과 가능성 모색.
- 컨퍼런스, 맛워크숍, 미각교육 등 음식 교육 경험 공유 및 전수
- 슬로푸드 생산자 견학을 통해 소규모 생산자들의 철학과 가치 인식
- 전통 지역음식 지식의 활용 사례 경험과 자원화 모색



3. 이탈리아 문화원과 MOU 체결

2021년부터 3년에 걸쳐 매년 11월 지중해 음식과 관련 슬로푸드와 협업으로 행사를 진행
10월 22일(화) 이탈리아 문화원과 협회 MOU 논의.

11월 14일 여수행사에 이탈리아 문화원장이 참석하고, 이탈리아 셰프가 직접 참여 하여 맛워크숍 프로그램을 진행



■ 2026년 슬로푸드 국제총회(안) 전남관광재단 유치위원회

1. 슬로푸드 국제총회 유치를 위한 유치위원회 진행

일시 : 2024. 04. 12. 오후 2시

장소 : 협회 사무국

참석자 : 고재섭 부회장, 김민수 부회장, 장현례 상임이사, 전남관광재단 실무자 2명 총 5명

회의 내용 : 2026년 국제 슬로푸드 총회 유치를 위한 협회 임원과 전남관광재단 실무자 미팅



2. 국제슬로푸드 마르타 사무총장 총회 관련 온라인 회의 진행

일시 : 2024. 06. 05(수) 오후 15시 30분~

장소 : 줌 온라인

참석 : 말타 사무총장, 김민수 부회장, 장현례 상임이사,

전남관광재단 박수영 주무관, 여수시 신은정 주무관, 김현숙 사무국장

내용 :

- 1) 슬로푸드 국제총회에 대한 국제협회의 입장 전달
- 2) 전라남도의 총회개최를 위한 예산확보
- 3) 총회개최 후보지 중 하나인 여수시의 전반적 상황 공유.
- 4) 2026년 슬로푸드 국제총회를 유치를 위한 한국문화의 독창성, 전라남도의 지속가능한 슬로푸드 운동 확산 및 발전을 위한 의제 발굴 등

국제총회 진행에 대한 다각적 노력 필요성 확인.

3. 전남관광재단 2026 국제슬로푸드 총회 유치위원회 위촉식 참석

일시 : 2024. 06. 26.(수) 오후 14시~

장소 : 전남관광재단

참석 : 협회 김종덕 회장, 김민수 부회장, 장현례 상임이사 외



■ 2026 국제 슬로푸드총회 개최를 위한 추진 현황

1. 국제총회 개최를 위한 슬로푸드 한국 축제

2026 국제슬로푸드 총회 여수 유치를 위한 교두보로써의 장을 마련, 유관 단체들과 네트워크 형성 및 섬 콘텐츠를 알리고 관련 지식을 공유하고자 함.

□ 추진 개요

- 행사명 : 2024 전남 여수 슬로푸드 한국 축제 International Slow Food in Yeosu 2024)
- 기간/장소 : 2024. 11. 14. (목) ~ 11. 15. (금)/ 여수시 엑스포 행사장
- 참여인원 : 300여 명
- 소요예산 : 55,000천 원
- 주요내용 : 개회식, 포럼, 맛워크숍, 체험부스, 포스트 투어 등
- 주최/주관 : 여수시 · 전라남도관광재단 · 국제슬로푸드한국협회
- 후원 : 슬로푸드 여수지부, 국제본부, 슬로피시운동본부, 섬진흥원, 어업기술원, 이탈리아문화원 등
- 주요일정(안)

일 정	행 사 내 용
11. 14.(목)	▶ 개회식, 포럼
11. 15.(금)	▶ 맛 워크숍, 체험 부스, 포스트 투어 등

2026 국제슬로푸드 총회(여수 유치)개요

- ▶ 회 의 명 : 2026 국제슬로푸드 총회(2026 Slow Food International congress)
- ▶ 개최시기 : 2026. 9. ~ 2026. 11. (5일간, 총회 2일) ※ 여수세계섬박람회 기간 중 개최 협의 중
- ▶ 개최장소 : 전라남도 여수시 ※ ' 22년 이탈리아(폴렌조)/' 17년 중국(청두)/' 12년 이탈리아(토리노)
- ▶ 참가규모 : 90개국 500여명
- ▶ 주최/주관 : 전라남도 · 여수시 · 국제슬로푸드한국협회
- ▶ 총사업비 : 총 9억원 내외(여수시3억/전라남도3억/국비 등3억)

홍 보

■ 뉴스레터 홍보 활성화

1. 슬로달팽이 잡지와 2023년 4월 뉴스레터 발행 협업.

2023. 4월부터 2024.12월까지 매월 발송함.

문자, 카톡, 페이스북, 홈페이지, 네이버 장터 카페에 업로드

2. 달팽이 잡지 및 뉴스레터 업무

담당자 : 고지현 홍보팀장

매월 인터뷰와 기록, 취재 등

국제본부에 뉴스를 번역, 협회 행사를 국제본부에 알리는 업무를 진행.

2024년 필진 구성 : 김종덕 회장, 장현례 상임이사, 김준 이사, 김용수 고창 백복스 대표,

여수 김진수 초도 이장

기획 및 편집회의 : 매달 3회 이상 기획 및 편집 회의를 진행하여 주제를 선정하고 18일 마감으로 고정 필진과 함께 슬로달팽이 잡지 구성 및 뉴스레터를 발행하고 있음.

				
2024.01	2024.02	2024.03	2024.04	2024.05
				
2024.06	2024.07	2024.08	2024.09	2024.10

--	--

	
2024.11	2024.12

■ 상표권 등록

2022년 신청한 슬로푸드문화원과 국제슬로푸드한국협회의 달팽이 마크 상표등록을 2024년 2월에 마침.



연대사업 및 캠페인

■ [사]한국치유농업협회MOU

일시 : 2024. 03. 28(목)

장소 : 협회 사무국

참석 : 김종덕 회장, 박민근 회장, 장현례 상임이사, 임창덕 회원

내용 : 한국 치유농업협회와 업무협약식을 진행함.



■ 2024 몬산토바이엘 GMO반대 시민행진

일시 : 2024.6.1(토) 오후 5시~6시

장소 : 청계광장 소라탑 인근

-농민대표 가톨릭농민회 신흥선 회장 발언

-종교계 원동일 의정부교구 신부님,

- 먹거리 허헌중 전국먹거리 공동대표 발언,
- 청년계로 문지영 님의 발언
- 장현례 상임이사,김현숙 사무국장 외 다수 연대 회원 참석.
- 집회 후 청계천에서 인사동까지 골목으로 행진으로
- 많은 시민에게 GMO반대에 대한 의미를 전달하다.
- GMO로부터 안전한 시민권! 22대 국회에 요구한다!
- 원료기반 GMO 완전표시제 시행하라!
- 미승인 LMO 피해 보상 법적 근거 마련하라!
- 유전자가위 규제 강화하라!



■슬로푸드 브라질 구호모금 요청에 대한 협회 진행 (2024.5월 ~ 6월15일)

브라질의 슬로푸드 국제 이사 Glenn Makuta가 이렇게 도움을 요청하는 글을 올려왔습니다.

친애하는 동료 여러분, 제 이 연락이 여러분에게 잘 전달되기를 바랍니다.

리오그란지두술(Rio Grande do Sul) 주 주민들을 돕기 위한 기부 캠페인을 소개합니다.

지난 주 폭우와 홍수로 심각한 피해를 입은 주민들을 위해
슬로푸드 네트워크의 일부 요리사들이 앞장서서 연대하고 있습니다.
어떤 기부라도 도움이 됩니다!

15만 명 이상의 이재민을 발생시키고 많은 사람들이 긴급한 도움을
필요로 하는 리오그란지두술주에서 발생한 대홍수로 인해
슬로푸드 브라질 협회 에코세라 협동조합, SOS 키친스 RS가
함께 지원에 나서고 있습니다.

비상사태에 직면한 이 지역에서는 신속한 조치와 연대가 매우
중요합니다. 우리의 임무는 피해를 입은 사람들에게 필수적인 지원을
제공하는 것입니다. 식량, 깨끗한 물, 담요, 따뜻한 옷 등의 기부가
절실히 필요합니다.

여러분의 기부가 복구에 힘쓰는 사람들의 삶을 진정으로
변화시킬 수 있습니다.

기부금은 리오그란지두술에서 운영 중인 커뮤니티 키친을 통해
도움이 필요한 사람들에게 음식, 깨끗한 물, 담요, 따뜻한 의류를 제공하는 데
사용될 예정입니다.

모금액 : 총 200 만원



참여자 : 장영주, 김미나, 정순덕, 서형숙, 장현례상임이사,
정진화, 이은숙, 김유신이사, 이진영, 이상행, 이지형, 손영신,
이재훈, 김종덕회장, 김민수부회장, 임미선, 송철식 창원지부장,
장경선, 오연숙, 김현숙사무국장, 한살림경기서남부 조합원일동,
제주지부 일동, 고은정 제주지부장



■2024 기후위기 비상행동 907 기후정의 행진

일시 : 2024. 9. 7(토) 오후 3시

집회 장소 : 교보타워사거리 - 강남역 11번 출구

제3호 의안

2025년도 사업 보고 및 예산안 승인의 건

〈의결주문〉

국제슬로푸드한국협회의 2025년 사업계획 및 예산안을 붙임과 같이 승인하여 주십시오.

〈제안이유〉

관계조항 제13조(총회 구성과 기능) 3. 사업계획 및 예산, 결산의 승인의 규정에 따라 국제 슬로푸드한국협회 2025 사업계획 및 예산 안에 대해 의결을 받고자 함.

1. 2025년 사업목표

2025년 한국사회는 2024년 12월 3일 계엄령 선포라는 초유의 사태로 인한 정치적 혼란이 여전히 지속되고 있으며 이로인해 사회적 긴장과 불안이 가속되고 있습니다. 경제는 정치적 불확실성에 더해 미국 트럼프 대통령 재선으로 무역장벽이 높아지고, 고환율, 고금리 등으로 소비 감소와 내수 시장의 위축으로 이어지고 있어 어느 해 보다도 힘겨운 한해가 예측되고 있습니다. 여기에 더해 전 세계적으로 기후변화는 점점 더 가속화되고 있어 엄청난 재난이 지구 곳곳에서 발생하고 있습니다. 기록적인 폭염과 가뭄이 일상화되고 있으며, 지난해 있었던 브라질과 방글라데시의 집중호우로 인한 홍수 피해와 캘리포니아, 호주, 캐나다의 대형 산불 등 전 세계적으로 기후위기로 인한 피해가 도처에서 발생하고 있습니다. 하지만 이를 극복하기 위해서 국제 협력을 통한 공동의 노력보다는 기후 장벽을 세우는 등 전 세계는 각자도생의 방법을 선택하고 있습니다. 이런 어렵고도 어두운 환경으로 지난 테라마드레에서 프란치스코 교황께서 말씀하셨듯이 슬로푸드 운동을 펼치고 있는 우리의 역할은 더욱 중요해지고 있다고 생각합니다.

어렵고 힘겨운 정치, 사회적 환경에서 한해 출발을 시작하지만 우리 협회는 지난해 이룬 안정된 성과들을 바탕으로 현재의 자리에서 많은 것을 시도하기보다 내실을 다지고 주어진 핵심 과제에 집중하고자 합니다. 올해 무엇보다 국제협회의 새로운 핵심 과제인 슬로푸드 농장 지정 실행과 이를 발굴하고 조력할 지피기를 육성하는데 올 한해 집중하고자 합니다.

또한 맛의방주 발굴을 더욱 확대하고, 어려운 사회 경제적 어려움에도 후원회원 확대를 위한 노력을 지속하겠습니다. 지난해 진행하지 못한 청년위원회 결성과 활성화 노력을 기울이겠으며, 지난해 출범한 조리사 동맹의 활성화 노력과 지부 활성화를 위한 방안으로 조리하는 대한민국 캠페인 등 더욱 다양한 방안을 모색하고자 합니다. 또한 지난해 우리 협회의 제안으로 만들어진 학교급식 음식물쓰레기 저감을 위한 협의회 구성과 GMO반대전국행동과 전국먹거리연대 등 시민연대활동에도 적극적으로 참여하여 시민사회와 연대를 통한 좋고, 깨끗하고, 공정한 세상을 만들기 위한 제도적 노력을 기울이겠습니다.

첫째, 슬로푸드 농장 지정 실행 및 지피기(slowfood farm accelerator) 육성을 내실 있게 추진하겠습니다.

국제 슬로푸드의 새로운 핵심 프로젝트인 슬로푸드 농장 지정을 단계적으로 실행하고 이를 발굴 지원할 지피기(slowfood farm accelerator)를 육성하는 교육을 진행하여 한국의 슬로푸드 농장 지정과 확산을 위한 기틀을 마련하겠습니다. 먼저 슬로푸드 리더인 지부장, 이사의 교육을 진행하여 슬로푸드 농장과 지피기 활동이 전국적으로 확산될 수 있도록 추진하겠습니다.

둘째, 맛의방주 발굴 확대를 위한 지속적 노력을 기울이겠습니다.

지난해 등재 추진했던 울릉도 맛의방주 4품목과 당진 베틀콩이 2025년 등재 완료되어 현재 한국의 맛의방주는 123개가 되었습니다. 기후변화와 생물다양성 감소로 인해 빠른 속도로 소중한 우리 전통식문화와 지역 식재료가 소멸되고 있어 맛의방주 등재 추진이 매우 시급합니다. 이에 각 지자체에 지역 전통식문화 유산과 종자 보존의 중요성을 알리고 맛의방주 등재를 제안하는 적극적인 방식으로 발굴 노력을 기울이겠습니다.

셋째, 슬로푸드 후원회원 확대를 위한 노력을 지속적으로 기울이고자 합니다.

지난해 후원회원 확대의 원년으로 삼아 2,000명을 목표로 하였으나 현재 1,500명의 후원 회원에 아직 미치지 못하고 있습니다. 2025년 올 한해도 전년도에 이어 후원회원 확대에 1인 1회원 가입 지속적 독려 및 SNS의 홍보 등을 통한 노력을 기하고자 합니다.

넷째, 슬로푸드 청년네트워크 구성 및 활성화를 위한 노력을 기울이겠습니다.

지부 활동이 활발하게 진행되고 있어 지부를 중심으로 한 슬로푸드 네트워크가 안정화되고 있어 매우 고무적이라 할 수 있습니다. 그러나 기존에 활동하던 슬로 청년의 해체로 슬로푸드 운동의 청년 활동이 중단되었습니다. 슬로푸드 운동은 그간 활동을 이끌어온 선배 활동가의 경험과 슬로푸드 청년 세대간 연대와 협력을 통해 더 힘있게 나아갈 수 있을 것입니다. 이에 청년들의 관심 있는 동아리를 구성등을 통해서 즐겁게 활동을 할 수 있는 방안을 모색하겠습니다.

다섯째, 지부 활성화를 위한 다각적 모색을 추진하고자 합니다.

지난해 지부 활동은 어느 해 보다 활발한 한해였습니다. 올 한해도 조리하는 대한민국 캠페인 공모사업, 릴레이 캠페인, 지부 회원 탐방을 위한 슬로푸드 여행 기획, 조리사 동맹과 함께하는 지

역 전통음식 맛워크숍, 지자체와 협력을 통한 맛의방주 발굴, 기후위기 대응을 위한 교육 프로그램 운영 등으로 지부의 자발적이고 창의적 활동을 지원하고자 합니다.

★2025년 중점 사업목표

1. 슬로푸드 농장 지정 실행 및 지피기(slowfood farm accelerator) 육성 추진
2. 맛의방주 발굴 확대를 위한 지속적 노력
3. 슬로푸드 후원회원 확대를 위한 노력
4. 슬로푸드 청년네트워크 구성 및 활성화 노력
5. 지부 활성화를 위한 다각적 모색 추진

2025년 월별 활동 주요계획(안)

월	일정	월	일정
1월	- 지부장 회의 - 이사, 지부장 임원 워크숍 준비 - 성주 맛의방주 등재 면담 추진	7월	- 조리사 동맹 맛워크숍 2차 - 지부 릴레이 캠페인
2월	- 이사회 - 강진 예비지부 간담회 - 이사, 지부장 임원 워크숍 - 2025 슬로피시 대회 홍보 및 접수 시작	8월	- 이사회 - 지부 릴레이 캠페인
3월	- 정기 대의원총회 - 지부장 회의	9월	- 지부 릴레이 캠페인 - 신규회원 만남의 날 지역모임
4월	- 슬로푸드 농장 지정 기반 마련 - 지부 공모사업 추진 (매월) - 지자체 맛의방주 등재 제안 - 조리사동맹 맛워크숍 1차 진행 - 이사회	10월	- 이사회 - 지부 릴레이 캠페인 - 지부활성화 슬로푸드 여행 2차 추진
5월	- 신규회원 수도권 만남의 날 - 슬로푸드 청년모임 추진 - GMO 반대 전국 행동 - 지부활성화 슬로푸드 여행 1차 추진 - 2025 슬로피시대회	11월	- 지부 릴레이 캠페인 - 조리사 동맹 맛 워크숍 3차 - 슬로커피연합 출범식
6월	- 이사회 - 슬로푸드 청년 동아리 모임 추진 - 이탈리아 문화원 행사	12월	- 이사회 - 2024테라마드레 데이 - 슬로푸드 회원의 날 축제 - 슬로커피연합 출범식

2025년 수입예산(안)

	관/항		2024년수입결산	2025년수입예산	비고
협회	1.전기이월금		25,669,609	63,835,868	
	전년도 불용액		25,669,609	63,835,868	
	2.회비 수입 소계		151,501,296	175,100,000	
	회비	일반회비	129,361,296	140,000,000	2,000명 목표 회원
		이사회비	3,000,000	5,100,000	2025이사회비 30만원 *17명
		슬로프렌즈	17,000,000	20,000,000	2024년 대비 2업체 증가 목표
		후원금	2,140,000	10,000,000	
	3.사업 수입 소계		274,208,900	138,500,000	
	목적	목적사업	31,790,000	38,500,000	맛의방주등재비10개 385만원*10
		행사사업	16,120,000	10,000,000	
		국제협력사업	211,798,900	70,000,000	이탈리아 슬로피시 참관비350*20 수익자부담
		일반사업		10,000,000	
		교육사업	14,500,000	10,000,000	수익자 부담
	4.사업외수입소계		1,787,602	2,100,000	
		은행이자수익	27,532	100,000	은행이자
		잡수익	1,760,070	2,000,000	
수입 합계			453,167,407	379,535,868	

2025년 지출예산(안)

구분	관/항/목	2024년지출결산	2025년지출예산	비고
1.운영비소계		119,687,487	149,955,000	
	인건비	73,304,100	84,700,000	
	급여	60,888,040	65,500,000	사무국2인 5%
	상여금	4,825,260	5,600,000	2인 100%
	퇴직적립금	5,270,000	5,600,000	2인 퇴직적립금
	기타급여	2,320,800	8,000,000	홈페이지관리및 뉴스레터작성(1인)
	복리후생비	11,892,470	13,300,000	
	4대보험료	10,961,870	12,000,000	사무국2인외 일용고용보험포함
	직원교육비	76,400	300,000	
	복리후생비	854,200	1,000,000	사무국생수외 다과비용
	일반관리비	34,490,917	51,955,000	
	임차료및 건물관리비	10,395,000	10,395,000	동신빌딩12
	사무기기임차료	693,000	660,000	사무국프린터 임대55,000*12
	업무추진비	83,600	10,000,000	임원활동비, 국제출장비
	회의비	7,985,640	10,000,000	총회/이사회 /온라인 회의비/ 사무국회의
	여비교통비	459,230	1,000,000	
	수선유지비		100,000	
	용역지급	2,974,240	3,000,000	세무사기장료/법무사비용/
	세금과공과금	3,565,770	8,500,000	2기확정부가세, 원천징수비용
	지급수수료	3,653,223	5,000,000	회계프로그램, 금융지급수수료외 상표권(반기분)비용
	수도광열비	1,072,260	1,000,000	전기 난방비용
	통신비	1,730,584	700,000	사무국인터넷요금,전화요금
	운반비		100,000	

		도서인쇄비	57,200	500,000	명함,도서구매
		소모품비	166,940	500,000	사무국소모품
		비품구입비	1,535,230		노트북구매
		소프트웨어	119,000	500,000	구글드라이브 외
	관/항/목		2024년지출결산	2025년지출예산	비고
2.사업비 소계			269,498,432	203,700,000	
	사업비	회원사업	14,163,128	24,000,000	근조기발송,슬로매거진 구매,신규회원의날행사, 슬로푸드회원의 칩인증
		지부및커뮤니티	15,441,785	26,000,000	지부교부금/지부캠페인 공모사업/지부및 커뮤니 티활성화활동외/조리사 동맹 /커피연합/슬로푸 드농장
		목적사업	16,030,130	18,000,000	맛의방주발굴비,번역비 및 심의비
		국제협력사업	23,013,396	15,400,000	2025년 10,000ur
			162,098,581	70,000,000	국제참관 350*20명
		연대사업	1,457,000	2,000,000	GMO 반대행동외
		행사사업	15,417,462	10,000,000	슬로푸드 전국 축제/
		교육사업	7,634,590	17,000,000	슬로푸드 세미나 교육 / 리더워크숍
		일반사업		10,000,000	
		광고홍보사업	14,242,360	11,300,000	활동동영상제작및 뉴스레터 작업비.SNS 홍보 외주제작건
3.사업외비용			145,620	25,880,868	
	기타	잡손실	-		
		장기대여금	145,620	700,000	생물다양성재단등기비 용외
		예비비		25,180,868	
총합계			389,331,539	379,535,868	

※예산산출내역

관/항	목	금액	산출내역
인건비	급여	73,500,000	3인 기타인건비 포함 (273*2+80*10)
	상여	5,600,000	2명기준100% 급여현실반영
	퇴직적립금	5,600,000	2인 기준
일반관리비	업무추진비	10,000,000	상임이사 및 임원 활동비, 이탈리아 인솔출장비
	세금과 공과금	8,500,000	2024 확정부가가치세 450만원/ 원천징수390만원
사업비	회원사업비	2,700,000	회원관리프로그램270만원
		3,700,000	근조기발송및경조사비 100만원/달팽이 매거진 연구독150만원 /sns문자알림 120만원/ 발송비
		4,000,000	각위원회 활동 및 슬로프랜즈 선물
		2,000,000	신규회원 만남의날 2회
		800,000	김병수상 달팽이책지 순금 1돈 외
		5,000,000	슬로푸드회원의집
		2,500,000	10년후원 회원 선물외
		4,000,000	청년회원활성화 모임외
	지부및커뮤니티	7,800,000	지부교부금 해당 20개지부
		4,000,000	지부공모사업 100만원*4
		4,000,000	지부 릴레이 캠페인 40만원*10
		1,000,000	지부활동 상
		2,000,000	지부행사및 참여비
		3,000,000	조리사 동맹 모임 6회 이상
		4,200,000	슬로푸드 농장 및 슬로푸드 커피연합
	국제업무	15,400,000	국제분담금 10,000ur (환율변동에 따라 변경있음)
		70,000,000	이탈리아 슬로피시
	맛의방주	6,000,000	번역비 60*10
		12,000,000	발굴비/심의비/출장비외
	행사	10,000,000	슬로푸드 축제
	교육	17,000,000	슬로푸드 회원 교육 세미나 3회, 리더 워크숍(680만원)
	광고홍보	8,300,000	동영상제작100만원/매거진작업 530만원/ 필진구성200만원/
		3,000,000	sns외주제작건

부문별 사업계획(안)

1. 정기회의

일 시 : 2025. 3. 15.(토) 오전 11시 30분

준비물: 개인용컵, 수저 식기 등

장 소 : 두레생협연합회 대회의실(서울시 구로구 공원로 6가 길 52)

사 회 : 정정기(파주 지부장)

프로그램(안)

1부 사전 행사 ;11시 30분 ~ 12시 20분 (50분)

- 맛워크숍 : 슬로푸드 커피연합과 조리사동맹이 함께하는 맛워크숍
- 등록 및 준비 : 12시 20 ~ 13시 (참석자 방명록, 주먹밥 시식)
- 슬로푸드 농장 안내 : 13시~14시 30분

2부 총회 행사 14시 30분~16:00

- 인사말 : 김종덕 회장
- 10년 후원회원 감사장 및 상품 수여 및 축사
- 2024년 전임 지부장 감사선물 수여(강남, 고양, 파주, 화성, 수원)
- 2025년 신임 지부 인증서 수여(담양, 여주 이천)
- 2025년 신임 지부장 인증서 수여 (강남, 고양, 전주, 파주, 화성, 수원)
- 2025년 지부 활동상 시상(2024년 활동)
- 2025년 슬로푸드 달팽이 걸음상 수여(2024년 활동)
- 2025년 슬로푸드 뉴스레터 홍보 감사장 (2024년 활동)
- 2024년 슬로푸드 감동 회원 2025년 감사장

3부 안건 심의 16시 00~17시 00

제1호 의안 2024년 감사보고서 승인의 건

제2호 의안 2024년 사업보고 및 결산보고 승인의 건

제3호 의안 2025년 사업계획 및 예산(안) 승인의 건

제4호 의안 기타 안건

4부 식사와 나눔의 시간 17시 00

물물교환 및 친교의 시간

2) 이사회(안)

- 2개월 1회 연 6회 구성 : 이사회

3) 지부장 회의

- 매월 1회, 구성 : 지부장 전체 온라인 회의

4) 이사, 지부장 연석회의

- 2025년 2월 초 진행 (1박 2일)

2. 회원사업

● 슬로푸드 농장 지정 및 지피기

슬로푸드 농장 지정 추진을 위한 슬로푸드 농장 위원회 구성.

슬로푸드 농장 지정 및 지원할 지피기 육성을 위한 교육 및 연수 진행.

슬로달팽이 매거진을 활용한 국제본부 슬로푸드 농장 가이드 지속적 안내

슬로푸드 농장 지피기 모임 구성 및 회의체 구성

● 회원 목표 - 총 2,000명

전년도에 이어 회원 확대를 위한 신규 회원 배가운동을 지속적으로 추진하고자 함.

1인 1회원 배가운동 지속적 추진으로 신규 가입자와 추천자 미니 인터뷰 후 달팽이 매거진에 인터뷰 진행.

● 달팽이 걸음 상- 2024년부터 신입회원 최다 추천 회원에게 총회에서 특별상 시상

● 슬로프렌즈 - 10개 목표

● 신입회원 만남의 날

상, 하반기 수도권 1회, 지역 1회 연 2회를 지부의 신청을 받아 진행 예정.

회원 수 확대 노력을 기울여 신입회원 환영 행사를 진행하고자 함.

● 2025 테라마드레 데이 슬로푸드 전국 회원의 날 축제

슬로푸드 테라마드레 데이의 의미를 담아 찾아가는 지역 슬로푸드 회원의 날 축제를 추진하고자 함.

지부활성화 및 연대를 위해 지부 연합을 통해서 추진하고자 함.

지부 공모사업과 릴레이 캠페인 주제인 맛의방주를 주제로 진행하고자 함.

● 스스로 만들어가는 슬로푸드 청년 위원회 구성 방안

슬로푸드 운동의 미래인 청년 회원들 네크워킹가 이루어 질수 있도록 추진하고자 함.

상호 연대와 소통으로 슬로푸드 운동을 일상에서 즐겁게 실천하게 하고자 함.

전국 청년 회원들이 중심이 되어 자발적으로 모임을 추진할 수 있게 하고자 함.

청년회원 역량 강화를 위한 슬로푸드 교육 무료 진행으로 적극적 참여 독려하고자 함.

● 슬로푸드 교육 강화

협회의 산하기관 슬로푸드문화원의 활동을 재개하기 위해 교육사업을 진행하고자 함.

-슬로푸드 미각교육 양성과정 추진으로 미각교육 강사 양성

- 슬로푸드 매니저 교육을 내부의 인적자원을 활용하여 강사로 구성하여 진행하고자 함.
- 교육위원회와 슬로푸드문화원 운영위원회를 만들고자 함.

3. 지부사업(안)

- **각 지부별 사업 및 지부 간 연대활동**

- 협회 추진 사업을 지부가 주도적 추진한 방안 모색
- 신입 슬로푸드 회원 만남의 날
- 2025 테라마드레 및 회원 만남의 날 지부 연대로 추진 모색
- 지부장 회의 시 전문분야에 강의 진행으로 상호 간 역량 강화 진행

- **2025 ‘조리하는 대한민국 캠페인’ 지부공모사업 진행**

협회에서 진행하는 조리하는 대한민국 캠페인에 콩의 나라 대한민국 캠페인을 연계하여 2025년은 지역의 맛의방주를 주제로 한 지부들의 창의적인 맛워크숍을 진행하고자 함.

- 주제 : 맛의방주로 진행하는 맛워크숍 년 2회 (안)
- 3월 신청 공모 4월 심사 후 결과 발표

- **조리하는 대한민국 지부릴레이 캠페인(안)**

작년에 이어 조리하는 대한민국 지부릴레이 캠페인을 협회가 진행하는 중점 지역의 맛의방주를 연계하여 진행하고자 함.

주제: 맛의방주와 함께하는 ‘조리하는 대한민국’

- **지부 활동 상 - 2025년부터 정기 대의원총회에서 수여 예정.**

2024년 한 해 동안 타 지부의 모범적 활동을 펼친 지부를 선정하여 2024년 지부 활동상에 이어서 지속적으로 수여하고자 함.

- **지부 활성화를 위한 지부 탐방 슬로여행 기획 진행(안)**

- 각 지부 지역의 특성과 회원들의 농가 및 숙박을 이용할 수 있는 슬로여행 탐방 지부 협조를 얻어 슬로 여행 기획단에서 추진 예정.
- 소비자 회원과 생산자 회원을 연결하고자 함.
- 시민들에게 지부를 중심으로 하는 여행을 통해서 지부 활성화와 좋고, 깨끗하고, 공정한 가치를 추구하는 슬로푸드 운동을 알리고 확산하고자 함
- 지부간의 교류와 소통을 활성화 하고자 함.
- 맛의방주 생산지 방문으로 맛의방주를 시민들에게 알리고 발굴에 힘쓰고자 함.
- 생산자의 생산품으로 맛 워크숍을 진행하여 여행 프로그램을 차별화 하고자 함.

4. 맛의 방주(안)

☐ 맛의방주 발굴

‘25 맛의방주 발굴 및 홍보 사업

추진 방향

- ✓ 지자체 발굴 제안 및 용역으로 맛의방주 신규 발굴 사업 지속화
 - ▶ 성주군, 울릉군, 여주시 맛의방주 추진
- ✓ 지부 협력 맛의방주 발굴
 - ▶ 내포지부, 제주지부 등 지부 협력으로 맛의방주 신규 발굴 추진

☐ 목 표

- '25 맛의방주 등재 목표 10개 : '23년 1개, 24년 7개 등재

☐ 세부내용

- 성주군 연구용역, 맛의방주 발굴 추진 **확정**
 - － 등겨장 등재 추진 및 예비품목 2~3개 조사
- 지자체 발굴 추진
 - － 지역별 역사, 문화, 지리와 관련된 품목 발굴
 - － 지자체에 맛의방주 소개 및 맛의방주 품목 제안(울릉군, 여주시 등)
- 지부 요청사항 점검 및 추진
 - － 지부에서 조사, 발굴한 맛의방주 품목 검토
 - － 지부, 생산자 등과 협력해 해당 지자체에 맛의방주 발굴 제안
- 맛의방주 기록, 콘텐츠 개발
 - － 협회의 생물다양성운동 및 맛의방주 프로젝트 홍보
 - － 협회 sns 및 슬로매거진 달팽이에 맛의방주 기사 지속적 생산
 - － 신문기사 칼럼, 농촌신문사 보도 등 추진
 - － 맛의방주 품목 맛워크숍 추진

참고자료

'25 맛의방주 후보품목(안)

☐ 추진 방향

- 지부 조사 품목 점검 및 추진(씨앗박물관 협력)
- 장담그기 문화와 관련 지역별 토종 콩 발굴
- 국가중요농업유산, 국가중요어업유산, FAO 등재 품목 연계

☐ 맛의방주 후보품목안

연번	품목	지역	진행사항
1	홍 아 비 밤 콩	안성/용인	
2	을 외	군산	양정기 농부 제안
3	재 래 감	함안	함안 파수의 재래감, 함안 월촌의 수박
4	무 등 산 수 박	광주	
5	감 저 장	파주	감저장(고구마장)
6	창 평 엇	담양	
7	물 고 구 마	횡성	
8	백 고 구 마	백령도	
9	올 갱 이	괴산	
10	개 구 리 참 외	천안	
11	의 성 배 추	의성	
12	불 술	삼척	김종덕 회장 제안
13	뿌 리 갓	공주	김종덕 회장 제안(토종 밤 확인)
14	토 종 마 늘	의성, 남해	김종덕 회장 제안(토종 마늘 확인)
15	봉 동 생 강	완주	김종덕 회장 제안
16	토 종 갓	여수	김종덕 회장 제안
17	미 더 덕	창원	송철식 지부장 제안
18	을 릉 산 채 등	울릉	울릉지부

□ 지부공모사업 및 지부 릴레이 캠페인 진행

2025 슬로푸드 지부 캠페인 공모사업 계획(안)

1.목적:

- 외식 증가와 완전조리 식품의 증가로 가정에서 조리가 점점 사라져 가고 있는 이때, “조리하는 대한민국” 캠페인을 통해서 조리의 중요성과 즐거움을 알려 조리를 실천하도록 하고자 함. 또한 슬로푸드 지부의 자발적이고 창의적 활동을 지원하여 슬로푸드 운동을 시민들에게 널리 알려 확산과 지부 회원 간의 소통 및 친목 도모의 장으로 활용하고자 함.

2.사업기간: 2025년 4월~11월

3.대상선정: 슬로푸드 지부

4.지원대상: 4개 지부

5.지원 규모: 총 400만원 (각 지부당 100만 원)

6.사업 내용:

- 지부의 본사업 신청에 대해 이사회의 심사를 거쳐 선정
- 공모사업 “조리하는 대한민국”의 취지에 맞는 프로그램 구성 필수.
- 2025년 주제 ‘맛의 방주와 함께하는 조리하는 대한민국’으로
맛의방주 식재료로 맛 워크숍 진행 프로그램.

7.선정 기준:

- 이사회의 심사를 거쳐서 선정.
- 공모사업신청서(사업 취지의 적합성, 독창적 창의성, 필요성, 홍보계획, 안전대책 등) 적격성 등 검토

8.제한 사항

- 기존에 진행한 프로그램 혹은 급조된 일회성 프로그램.
- 취지와 목적에 벗어나는 프로그램.
- 기존 지부 활동을 대신하는 캠페인과 공모사업 병행 진행 불가.
- 행사에 사용되는 모든 국내산 식재료를 원칙으로 하며, 반드시 NON-GMO일 것.
(식용류, 장류, 양념류 등 일체)

9.주최 (사) 국제슬로푸드한국협회

10. 세부추진계획

1) 사업 공고

- 공고일 : 2025년 3월 4일
- 공고방법 : 각 지부 소통 카톡방
- 자격대상 : 슬로푸드 지부 (예비 지부는 지원 불가)

2)공모사업 신청서 제출

- 제출서류 : 공모사업신청서, 사업계획서,

- 제출방법 : 협회 메일 혹은 카톡
- 제출기간 : 1차 2025년 3월 30일 ~ 4월 10일

3)심사 방법

- 1단계 : 요건심사
 - 공모사업 신청서 및 사업계획서의 실행 가능 여부
- 2단계 :심사위원회 심사
 - 평가 기준을 고려하여 이사회에서 심사 후 지원 여부 판단
 - 개별 평가 및 지원액 결정
- * 예산 배정은 심사 결과에 따라 (사업 규모 등) 차등 지원될 수 있음.
- 3단계 : 결과 공지
 - 발표일 : 2025년 4월 20일
 - 발표방법 : 홈페이지, 지부 카톡방, 이사회 방

4)심사위원 구성 및 심사기준

- 2025년 6기 이사회에서 심의
- 심사기준
 - 사업계획의 적합성, 체계성, 창의성, 필요성 등 고려
 - 사업 종목과 참여 인원 대비 예산의 적정성
 - 홍보계획 및 안전대책 등

5)지원금 사용

- 공모사업 지원금 교부는 사업 마감 결과보고서 확인 후 지급 예정
- 예산 집행 기간
- 예산 집행은 지원금 교부 시점부터 사업 종료 이내 사용을 원칙으로 함.
- 예산 집행은 지부에 직접 지급하고 공모사업에 맞게 지출 내역과 지출 증빙으로 정산해야 함. (영수증 꼭 첨부 요함)
- 물품 사진, 내역서 등의 사본 첨부하여 제출
- 타 예산(지부 교부금)과 구분하여 별도의 계좌를 개설하여 관리
- 사업비의 전액 또는 대부분을 제3자에게 재교부(위임, 협약 등)하여 사업을 추진해서는 안 됨.
- 더 이상 사업을 수행할 수 없다고 객관적으로 판단될 때 비용을 반납해야 함.
- 집행 잔액은 사업 종료 후 10일 이내 계좌로 즉시 반납 후 관련 서류 제출할 것.
(본회로 사전 통보 후 반납 조치)
- 사업 종료 후 결과보고서 및 행사 사진을 협회 사무국으로 반드시 제출해야 함
(사업 종료 후 10일 이내)
- 지부 릴레이 캠페인 “조리하는 대한민국”에 중복 신청이 불가함.
- 최종 심사를 거쳐 확정된 후 행사 진행이 가능함.
- 문의 : 국제슬로푸드한국협회 사무국 02-737-1665

2025. 슬로푸드 지부 릴레이 캠페인 기획(안)



●목적 : 국제슬로푸드 한국협회의 핵심 캠페인 ‘조리하는 대한민국’활동을 통해서 조리의 중요성을 지역사회와 시민들에게 널리 알려 조리 실천을 널리 확산하고자 함.
지부가 소속된 지역의 특성에 맞는 창의적이고 독창적인 캠페인을 진행함으로써 지역 공동체 활성화에 기여하고자 함.
또한 캠페인 활동을 통해서 회원 간의 협동과 창의적 활동으로 슬로푸드 활동가로서 자긍심을 고취하고자 함.

● 2025년 주제 : 지역의 맛의방주 등재 품목 또는 발굴을 위한 등재 예비 품목 식재료를 활용한 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인

● 제출 서류 : 신청서와 지부 전용 통장
카카오 모임 통장(3.3% 원천징수 있음)

● 신청 기한 : 2025년 3월 1일부터 5월 31일까지 신청서 제출
(지부별로 일정을 정하여 중복 되지 않게 사무국에 1달 전에 알리고, 2025년 11월에 마무리하는 것으로 정해주시기 바랍니다.)

● 제한 사항

- 기존에 진행한 프로그램 혹은 급조된 일회성 프로그램.
- 취지와 목적에 벗어나는 프로그램.
- 기존 지부 활동을 대신하는 캠페인과 공모사업 진행 불가.
- 행사에 사용되는 모든 국내산 식재료를 원칙으로 하며, 반드시 NON-GMO일 것.
(식용류, 장류, 양념류 등 일체)

2025년 지부 활동 계획(안)

【강남지부】

1. 강남 지부 총회
일시 : 2025.02.18.(화) 오후 5시
장소 : 옥텟 (안소영 회원 공방)
내용 : 2024년 활동 보고 및 2025년 활동 계획 지부장 선출 의건
2. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 진행 (맛의 방주 식재료)
맛의방주 식재료를 활용한 쿠킹클래스
협회 캠페인에 합류 슬로푸드 운동 교육 및 홍보
3. 신입회원 교육 및 활동
4. 슬로푸드 음식 여행
타 지부 교류와 생산자 탐방
5. 풍요병 이란~? 한의사원장님과 대사질환에 대해 강의 듣고 자연식물식밥상 함께 차려 먹는다.
6. 지부공모사업 신청(안)

【고양지부】

1. 건강한 내 몸 살리기 (회원 방문)
일시 : 3월 16일
장소 : 라연화 선생님댁 방문
목적 : 우리 몸을 살리는 건강한 요리법
내용 : 다양한 먹거리속에서 슬로푸드 정신을 살리는 요리법을 익히고 직접 시식해 본다
- 2.누룩이 무엇일까 (우리 몸에 유익한 균 누룩)
일시 : 5월18일
장소 : 누룩공방 방문하기
목적 : 누룩의 발효법과 건강한 효소에 대해서 학습
내용 : 누룩공방을 방문하여 누룩의발효법을 익히고 실제 생활에 적용할 수 있는 아이디어를 창출한다.
- 3.차세대 건강한 먹거리란
일시 : 7월20일
장소 : 사유제농장
목적 : 지구 온난화와 환경에 대한 밀접한 관계에 대해서 공부
내용 : 건강한 먹거리와 대체 먹거리의 종류에 대해서 학습
4. 식용 꽃과 허브를 이용한 요리 연구
일시 : 9월21일
장소 : 들꽃 풀꽃 힐링팜
목적 : 지구 온난화로 인하여 사라지는 먹거리의 종류와 요리법 익힘
내용 : 사라지고 있는 먹거리의 대체용으로 그동안 익숙하지 않지만 조상들의 지혜를 익히며 허브의 다양한 효능을 접목하여 요리한다
5. 가을걷이
일시 : 11월16일

장소 : 마마님 농장

목적 : 가을에 나오는 제철 음식의 종류

내용 : 가을에 나오는 식재료를 이용하여 다양한 요리법 자랑

6. 연말 총회 및 회원들의 단합대회

일시 : 12월21일

장소 : 헬렌스타인

목적 : 회원들과의 결속력 다지기

내용 : 일 년 동안의 과정을 거치며 회원들과의 솔직한 대화모임으로 결속력과 친화력 높이기

【고창지부】

1. 4월 조리하는 대한민국 예정

장어탕과 봄나물/ 강남지부와 교류 예정

2. 6월 식초비누 꿀비누 주방비누 만들며 협동과 친목 나누기

3. 9월 마을 주민들과 함께하는 작은 음악회와 다과나누기

4. 11월 냅킨아트 와 생활미술 배우고 응용하기

【광주지부】

1. 정월 장담그기와 고추장 담그기

일시 : 2월 8일(토)오전10시

장소 : 나주 도래마을

목적 및 내용 : -유네스코 등재된 장담그기 행사 , 슬로푸드 가치 공유, 공동체 체험

2. 울릉도 미식여행

일시 : 4월

장소 : 울릉도

목적 및 내용 : 식재료의 다양성 및 보존의 필요성 이해/지역 식재료의 이해
울릉도 미식체험

3. 조리하는 대한민국 캠페인 공모사업 진행

일시 : 6월

장소 : 미정

목적 및 내용 : 슬로푸드 맛의방주 맛워크숍 진행 예정

슬로푸드회원으로 미각교육 및 맛워크숍 에 대한 이해

4 광주지부 회원 만남의 날 송년회 (테라마드레의 날)

일시 : 12월

장소 : 르네셀 공유부역

목적 및 내용 : 한해 결산 보고/회원들간 음식 나눔/회원성과 공유

【남양주지부】

1. 남양주 회원 총회 및 모임

일시 : 4월20일

장소 : 지부장 공방

목적 및 내용 : 남양주 회원들과 신규회원과의 모임, 총회를 통해 임원선임 및 슬로푸드 활동방향 토론.

2. 여름 만남 슬로미트

일시 : 6월15일

장소 : 지부장 공방

목적 및 내용 : 슬로미트 운동 건강한 쏘세지 만들고 맥주 파티(홍천 농담맥주와 함께)

3. 가을 슬로푸드 만남 교류

일시 : 9월21일

장소 : 지부장 공방

목적 및 내용 : 강남지부와 함께 음식조리하기

【내포지부】

1. 2025 토종씨앗나눔과 ‘조’이야기

회원들이 보유하고 있는 토종 씨앗과 모종을 서로 나누는 행사를 통해 토종 씨앗의 중요성 인식 제고와 씨앗 전파를 도모하고 회원 간의 만남과 친목의 기회를 갖는다. 그동안 나눔을 했던 씨앗의 전파를 확인하기 위하여 씨앗이 다시 되돌아오고 그 씨앗을 다시 나눈다.

2025년은 토종‘조’에 대한 강연과 씨앗 나눔을 함께 하고

조를 넣은 밥과 소박한 점심식사도 함께 나눈다

2. 텃밭 둘러보기

회원들의 텃밭을 둘러보며 텃밭을 가꾸는 회원들의 철학을 공유하고 친목을 다진다

6월 말에 아산의 살구농장인 덕암농장,

9월 중순 청양 포도공주농원을 둘러볼 예정이다.

3. 절기음식나누기

1년 중 4 절기음식을 해 먹으며 전통문화 이어가기의 의미를 되새긴다

봄: 2025년 4월 19일

봄나물 샤브샤브와 화전

여름: 오이열전 -오이국수,오이만두,오이초밥,

오이지만들기(씨앗나눔에서 예산오이 씨앗을 나누어서 각자의 텃밭에서 심어서 수확하고 오이지를 함께 담그기로 계획)

가을: 호박열전-호박과 뿌리채소구이,호박전,호박죽,호박식혜

겨울: 오곡밥과 나물

4. 어린이요리교실

조리하는 대한민국 운동의 일환으로 어린이 대상의 요리교실을 연다.

수익금은 북한어린이돕기에 기부한다.(2019년 토종씨앗과 함께하는 어린이 놀이교실 수익금으로 저금했던 240,000원도 함께 기부한다.)

주제: 동화로 여는 미각 교실

5. 슬로매거진 연간구독

【담양지부】

1. 딸기잼 만들기 행사

일시 : 2025.4.12.(토)

장소 : 히어로하우스 체험장

목적 및 내용 : 슬로푸드 대표적 양념인 딸기잼 만들기 체험을 통해 1년간 양념 먹거리를 마련한다.

회원과 함께하는 맛있는 먹거리체험으로 회원간 친목을 돈독히 한다.

2. 맛의 방주 공부와 제주푸른콩 두부만들기 체험

일시 : 2025.5.10.(토)

장소 : 광경자식초담다체험장

목적 및 내용 : ●맛의 방주 대한민국 1호인 제주 푸른콩 두부만들기체험을 통해
맛의 방주에 대해 깊이 인식할 수 있다.

- 우리 토종씨앗을 지켜낸 사람들의 노고에 대해 감사한 마음과 토종씨앗 지킴이의 자세를 갖춘다.
- 토종씨앗을 지키는 방법의 하나인 먹거리의 활용도 개발 및 음식체험을 장려하는 운동으로 확산시킨다.

3. 음식관련 맛의 방주 목록 공부와 제주 신다리 체험행사

일시 : 2025.6.14.(토)

장소 : 광경자식초담다체험장

목적 및 내용 : ●맛의 방주 제주 신다리체험과 발효제로 앓은뱅이밀누룩을 활용한
남도의 단술 만들기에 대해 명확하게 알 수 있다.

- 아시아최초 슬로시티지정된 담양 창평을 알고 슬로푸드의 정신을
양양시킬 수 있다.

4. 맛의 방주 공부 및 담양 맛의 방주 추천목록 선정하기

일시 : 2025.9.13.(토)

장소 : 광경자식초담다체험장

목적 및 내용 : ●맛의 방주 123가지 공부

- 담양 맛의 방주 추천목록을 선정한다.

5. 슬로푸드 송년 맛의방주 여행

일시 : 2025.12.13.(토)

장소 : 장흥돈차(Don Tea)여행 보림사

목적 및 내용 : ●돈차(덩이차)의 한 종류로 삼국 시대부터 근세까지 전남 장흥 돈차
여행을 통해 소중한 우리 자산을 지키는 자세를 갖춘다.

- 돈차 마시기 다도체험하기

【부안지부】

1.오감으로 즐기는 슬로푸드 여행

슬로푸드를 만나고 홍보하며 음식으로 소통하는 시간을 갖는다.

삶의 쉼표가 되는 슬로길 트레킹 행복한 도보여행 시작

슬로푸드 체험중심으로 전라도 각지부의 체험소식을 함께 참여, 슬로푸드를 찾아 떠난 미식여행

2. 슬로푸드 홍보 및 회원 배가운동에 적극 참여

【수원지부】

1. 조리하는대한민국 캠페인릴레이

청양삼려원 마을 어르신 보양식 조리과 무농약 인삼밭체험

일시 : 5월

2. DMZ슬로푸드여행과 토종콩심기 (파주장단백목)

일시 : 6월

3. 슬로푸드 토종씨앗 채종과 농사짓기 스토리텔링공부(죽강의)

일시 : 2025년 중

토종음식맛보기와 토종씨앗체종포체험

【양주지부】

1. 제철 농산물이용한 요리

일시 : 2025년 4회진행 예정

장소 : 양주지부체험농장

목적 및 내용 : 조선시대요리백과 정조지에 근거한 무간음식 재현해보기
제철농산물을 활용한 요리연구

【여수지부】

1. 해조류 문화 알아보기

일시 : 2025년 3~4월

장소 : 여수

참여인원 : 20명

목적 및 내용 : 바다에서의 해조류의 생태/ 해조류 서식 장소 찾기/ 해조류의 활용방안

2. 해조류를 찾아서(현장답사 및 체험 등)

일시 : 2025년 3~6월

장소 : 여수안도

참여인원 : 20명

목적 및 내용 : 여수지역 섬 해조류 채취 작업장면 확인/ 해조류의 종류 파악
맨손어업 활용방안

3. 우리지역 토종식재료 및 해조류 등을 활용한 음식 한마당

일시 : 2025년 5월 중순.

장소 : 여수시 일원

참여인원 : 40

목적 및 내용 : 여수 토종음식 발굴 및 맛의 방주 등재 논의/토종 활용 사례 발굴
우리지역의 전통음식을 전국에 알리고 슬로푸드를 중심으로 한지속가능한 지역발전 토대
마련을 위함

4. 우리지역 해조류와 어류활용 교육

일시 : 2025년 6월 중순

장소 : 여수시 일원

참여인원 : 20

목적 및 내용 : 남해안 해조류관련 맨손어업 알아보기/해조류 활용 사례/ 어류 활용 실태와 음식

5. 해조류 및 여수 갯가음식 문화 축제

일시 : 2025년 7월~12월

장소 : 여수시 일원

참여인원 : 80

목적 및 내용 : 섬지역 방문(섬 밥상 문화 알기)/해조류와 섬 음식/갯가사람들과 해조류
워크숍 형태로 진행

【여주이천지부】

1. 떡케익 만들기

일시:2025.2.12.(수)

장소:여주시 농촌문화센터

목적:고품질 여주쌀을 이용한 떡케익 만들기

2. 채소 수 만들기

일시 : 2025.6.

장소:여주시 농촌문화센터

목적:전통재료를 이용한 먹거리 만들기

3. 개걸무 만두 만들기

일시 : 2025.9월(예정)

장소 : 여주시 농촌문화센터

목적 : 여주의 특산물이며 맛의방주 등재품인 개걸무 알리기

4. 쌀빵 만들기 체험

일시 : 2025.12월(예정)

장소 : 여주시 농촌문화센터

목적 : 고품질 여주쌀을 이용한 빵만들기 체험

【울릉지부】

1. 우산고로쇠 장 담그기

일시 : 2025년 4월 중

장소 : 농업인회관

참여인원 : 40명

목적 : 울릉도산 우산고로쇠를 이용한 장 담기, 전통의 맛 계승및 나눔

내용 : 우산고로쇠를 이용한 장 담그기

2. 슬로푸드 어린이 농부학교 체험 행사

일시 : 2025년 8월 중

장소 : 농업기술센터 텃밭

참여인원 : 100명

목적 : 슬로푸드 어린이 농부학교 체험

내용 : 맛의 방주 울릉 홍 감자 홍보, 자연을 느끼자 숲 여행

3. 슬로푸드밥상

일시 : 2025년10월 중

장소 : 농업인회관

참여인원 : 100명

목적 : 울릉도 식재료를 이용한 음식 시연

【장흥지부】

1. 지부회원들과 밥 한번 먹자

슬로푸드지부 교부금으로 진행 예정

2. 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 (맛의방주 식재료)

내용 : 장흥돈차, 보림백모차로 장흥군 학교 영양사와 함께 프로그램 진행예정

3. 씨앗나눔

내용 : 남도 장콩으로 장과 된장 만들기 장콩 씨앗 나눔

【제주지부】

1. 제주 슬로푸드 자원홍보 - 맛배움터 - 닭먹는 날

일시 : 25년7월예정

장소 : 낭훈밥상

목적 및 내용 : ●슬로푸드 운동 홍보

- 맛의 방주 홍보 및 제주 맛의 방주 등재 품목 홍보
- 슬로푸드 회원 증대
- 매년 지속적인 행사를 통하여 슬로푸드 활동을 알리고 제주지부를 홍보 할 예정임
- 생산 농가와 요리사의 연합으로 진행하여 폭넓은 활동 공유

2. 제주 슬로푸드 자원홍보 - 맛배움터 - 2025 제주맛의 방주

일시 : 25년11월예정

목적 및 내용 : ●슬로푸드 운동 홍보

- 맛의 방주 홍보 및 제주 맛의 방주 등재 품목 홍보
- 슬로푸드 회원 증대
- 매년 지속적인 행사를 통하여 슬로푸드 활동을 알리고 제주지부를 홍보 할 예정임
- 생산 농가와 요리사의 연합으로 진행하여 폭넓은 활동 공유

3. 슬로푸드 맛의 방주 발굴 및 홍보 - 홍보 부스 운영

일시 : 미정

목적 및 내용 : ● 슬로푸드 의미와 중요성 알리기

- 맛의 방주와 제주 맛의 방주 등재 품목 홍보 및 시식
- 제주도내·도외에서 진행하여 제주 맛의 방주 품목 홍보 확대
- 슬로푸드 의미와 중요성 홍보
- 맛의 방주와 제주 맛의 방주 등재 품목 홍보 및 시식을 통한 활동 공유

【파주지부】

1. 2025년 총회

일시 : 2025.01.15

장소 : 사임당꽃차

목적 및 내용 : 2024년 활동보고 및 2025년 계획

2024년 활동 점검, 지부장선출, 굴피차체험, 2025년 계획안

2. 관목련절(목련 구경하는 날)

일시 : 2025.04.11.

장소 : 파주생태교육원

목적 및 내용 : -토종목련과 토종씨앗에 대한 관심 고조/ 토종씨앗 나눔/ 새로운 품류 모델의 개발과 보급/ 회원과 비회원의 만남/ 신규회원 확보

3. 관연절

일시 : 2025.07.12

장소 : 통일동산갈대광장공원

목적 및 내용 : 연과 연밭의 활용/ 연으로 차리는 한상 차림/ 연으로 즐기는 건강한 품류/회원간 친목 도모/ 지역 연밭 활성화/ 연밭과 연밭 활용 품류모델 확산

4. 장단백목 통일촌 모시기

일시 : 2025.7월~11월

장소 : 파주시 군내면 통일촌

목적 및 내용 : 파주 장단백목의 슬로푸드 맛의 방주 등재 기념 장단백목 심고 가꾸기

/장단백목 수확과 식재료적 특징 제대로 알기 /장단백목 청국장·두부 만들기 /음식 나눔을 통한 회원 간 친목 도모

【화성지부】

1. 슬로푸드 화성지부 총회

일시 : 2025.03.08.

장소 : 플로잉카페

참여인원 : 9명

목적 및 내용 : 임원선출 및 화성지부 활동계획

2. 포도농장 일손돕기

일시 : 2025.05.14.

장소 : 송산 포도 농장

참여인원 : 6명 이상

목적 및 내용 : 회원 친교 및 일손돕기

3.수세미의 활용 및 배우기

일시 : 2025.07.04.

장소 : 정남면 홍광표회원농장

참여인원 : 7명이상

목적 및 내용 : 수세미의 다양성을 배우고, 회원 농장 둘러보기

【슬로피시】

2025년 슬로피시 운동본부는 한국 내 연관단체와 연계하여 ‘슬로피시 대학’이라는 주제로 슬로피시 강의를 추진하고자 한다. 현재 바다는 갯벌 오염, 어업 자원의 급격한 감소 등이 매우 심각한 상황이며 그 책임이 우리가 먹고 마시고 버린 것들로 인한 것으로 이는 다시 우리 밥상에 다시 올라오게 된다. 그래서 지속가능한 바다와 지속 가능한 어업을 위해서 어부들의 삶, 어업의 가치를 바르게 인식하는 것이 무엇보다 중요하다. ‘슬로피시 대학’은 그동안 잘 모르거나, 잘못 알고 있는 해양 지식을 시민들에게 올바르게 이해하도록 하여, 지속 가능한 어업과 어촌에 공감하고 우리의 건강한 밥상을 위해 마련하고자 한다.

1. 슬로피시 대학 취지

슬로피시는 신선하고 인위적이지 않는(good), 지역과 제철에 다른 생태계에 영향을 주지 않고 다 자란(clean), 어부들이 공정하고 지속 가능하게 얻은(fair) 물고기를 이용해 조리하고 소비하는 과정을 일컫습니다.

좋고 깨끗하고 공정한 생선은 얻으려면 어떻게 해야 할까요. 먼저 물고기가 잘 살 수 있는 건강한 물이 있어야 합니다. 물이 오염된 강과 하천, 산소 없는 바다, 염생식물이나 맹글로브 숲이 사라진 연안습지, 이런 곳에서는 좋고 깨끗한 생선을 찾을 수 없습니다. 여기에 지속 가능한 방식으로 어업을 생활할 수 있는 어부가 있어야 합니다. 명태가 그랬고, 조기가 그랬던 것처럼 우리 바다에서 물고기가 사라진다면, 더 많은 시간과 에너지를 사용해야 합니다. 소규모 농업처럼 가족이 혹은 부부가 마을 앞 갯벌과 바다에서 조개를 캐고 물고기를 잡으면 살아 갈 수 있는 해양환경과 어촌사회가 지속되어야 합니다. 이것이 슬로피시가 지향하는 가치입니다.

이를 위해 대형선단으로 잡는 어업보다 대규모 양식어업보다 어촌마을 앞 갯벌과 바다에서 호미나 간단한 그물로 해산물을 채취하는 맨손어업이 중요합니다. 이러한 어업은 대부분 마을어업이라는 이름으로 이루어 집니다. 그 공간은 갯벌이거나 수심이 얕은 조간대나 바다입니다. 그곳에는 함부로 들어가서 바지락, 톳 등을 채취하지 말라는 표지판이 세워져 있습니다. 흔히들 이곳을 마을어장이라고 합니다.

마을어장은 어촌경관과 어촌문화 그리고 어촌음식에도 큰 영향을 주는 곳입니다. 하지만 법과 제도는 맨손 어업을 기반으로 하는 소규모 어업의 권리를 인정하는 데 인색합니다. 제주의 해녀어업, 서해와 남해의 갯벌어업, 동해의 미역밭 등이 이러한 곳입니다. 슬로피시는 소규모의 어업과 어촌과 어촌문화를 기반으로 바닷물고기와 물새와 인간이 공존하는 바다공동체, 연안공동체를 지향하는 프로젝트입니다. 그 중심에 맛 의방주라는 해양생물다양성을 지향하는 사라질 위기에 있는 종과 음식을 지키는 운동이 있습니다.

지금까지 우리는 바다와 갯벌이 오염되고, 어업자원이 감소하는 책임을 어부에게 물었습니다. 정말 그럴까 요. 우리가 먹고 마시고 버린 것은 모두 바다로 간다는 것을 아시나요. 그것을 물고기가 먹고, 우리 밥상 에 다시 올라옵니다. 내가 먹는 것이 나이듯이, 생선이 인간일 수 있고, 밥상이 바다입니다. 어부들이 기쁜 마음으로 섬과 어촌에서 생활하면서 바닷물고기를 잡으며 살아갈 수 있게 하는 것, 그들의 아들딸이 아버지 와 어머니를 존경하고 어업의 가치를 바르게 인식하는 것이 중요한 이유입니다. 이번에 문을 여는 ‘슬로 피시 대학’은 그동안 잘 모르거나, 잘못 알고 있는 해양지식을 올바르게 이해하여, 지속 가능한 어업과 어 촌에 공감하는 하기 위해 마련된 것입니다.

2. 개요

강의 키워드 : 해양과학, 지속 가능한 어업, 어촌문화, 슬로피시, 기후위기

강의 목표 : 바다와 갯벌의 현명한 이용을 위해 자연과학, 인문학적 접근으로 바다와 갯벌의 가치에 공감 하며, 슬로푸드와 슬로피시의 가치를 이해한다.

주최 : 국제슬로푸드 한국협회

주관 : 한국해양과학기술원, 울릉도독도해양연구기지, 슬로피시운동본부

후원 :

학생 : 20-30명 내외(슬로푸드 회원 포함)

교재 및 수강료 : 참가비 미정

맛워크숍 3회 : 참가비 미정

장소 : 서울 000

3. 강의 내용

개강

- 1) 해양과학과 우리의 일상
- 2) 바닷물고기 이야기
- 3) 울릉도와 독도와 슬로푸드 / 맛워크숍 / 슬로푸드 울릉지부

- 4) 기후위기와 어업 탄소중립
 - 5) 내가 버린 쓰레기 바다로 간다 해양쓰레기
 - 6) 갯벌과 슬로푸드 / 맛워크숍 / 한국의 갯벌
 - 7) 지속 가능한 어업 / 해외사례
 - 8) 맛의방주와 슬로피시
 - 9) 통영의 섬과 바다 음식 / 맛워크숍
 - 10) 수산물 소비 및 유통
 - 11) 젓갈과 발효음식 박채린 세계김치연구소
 - 12) 제주도와 슬로푸드 양용진 /맛워크숍 / 슬로푸드 제주지부
- 종강

발표비 / ppt 2시간 강의 분량

원고비 / 추후 별도 교재 제작(책자발간) / 출판사 선정

4. 산출비용

장소대여비

강사 발표비 50만원 * 12

원고비 50만원 * 12

운영 및 진행 지원비 12 * 20

예비비(간식 및 기타)

발표자료 인쇄비

책자발간 / 별도 출판 예정(원고취합)

5. 일정

2025년

3월 개요 확정

4월 강의 의뢰, 장소 확정

5월 - 6월 발표자료 및 원고 점검

7월 발표자료 인쇄 원고검토

9 - 10월 강좌(주 2회)

11월 종강

【슬로푸드커피연합】

구분	교육	행사	기타
‘25년 1월	광주대학교식품영양 학과 슬로커피 강의		
2월	우즈베키스탄 청년대상		우즈벡 현지

	슬로커피 강연(3회)		(세종학당, 타슈켄트교육원)
3월		3.15. 슬로푸드총회 맛 워크샵	슬로푸드 행사
4월	4월~9월 오산 시민 슬로커피&바 리스트 교육		6개월간 정기 교육
5월		성남 식품의 날 슬로커피 부스진행	박람회 부스운영 (회원모집)
6월	성남시 식품위생과 주관 슬로커피강연		
7월	서울벤처대학원 슬로커피 강연		서울벤처대학원 슬로푸드센터 준비
8월	우즈베키스탄 정기슬로커피교육 (3개월과정)	카페엔베이 커피박람회 슬로커피 부스운영	박람회 참가 커피 연합 회원모집
9월			
10월	단국대학교 슬로커피 강연	커피연합 정식출범	시기 협의 조정가능
11월		슬로커피 체험 행사 (슬로푸드 지원)	슬로푸드협회 지원요청
12월		슬로푸드커피연합 정기모임 및 송년회	

제4호 의안

기타안건

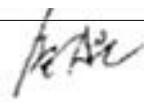
〈의결주문〉

국제슬로푸드한국협회에 관해서 기타 논의할 안건이 있으면 의견을 주십시오.

1. 지부 공모사업 결과보고서	107~117
2. 지부 릴레이 캠페인 결과보고서	118-130
3. 울릉 미각 교육 강사 양성 과정	131~138
4. 홍성 미각 교육 강사 양성 과정	139-143
5. 충남 여성 농업인 페라마드레 참가 연수 보고서	144-171
6. 이탈리아페라마드레 참가 결과 보고서	172~196
7. 2024 전남여수 슬로푸드한국축제	197~229

양주시부 공모사업 결과 보고서

대표 제안자 : 송지은(서명 날인)

제안자	지부	국제 슬로푸드 한국협회 양주시부	대표	송지은
	주소	양주시 광적면 우고리 455-4		
	연락처	010-6227-0145		
신청사업명	차 마시는 사회			
사업유형	조리하는 대한민국			
사업목표	1. 슬로푸드 의미와 중요성 알리기 2. 우리 땅 살리기 운동, 우리 토종 농산물 생산 3. 친환경 건강한 차 마시기 보급			
사업내용	1. 양주 슬로푸드 운동에 동참하여 건강한 밥상 문화 만들기 2. 계절별 자연에서 나오는 차 재료와 텃밭을 활용하여 꽃차 잎차, 뿌리차 등의 다양한 차 재료를 직접 심고 가꾸어 우리 땅을 살리기에 기여한다.			
사업비	보조금 일백만 원			
☐ 개인정보 수집 이용에 동의합니다.				
첨부서류 1.				

3. 사업내용 구체적으로

◎ 일 시 : 5/6, 6/3, 7/8, 8/5, 9/9, 매주 월요일 오후2~5시

◎ 장 소 : 양주 꽃차 체험 농장

강의시간	5/6(월)	6/3(월)	7/8(월)	8/5(월)	9/9(월)
2:00~2:30	접수및 슬로푸드 소개(캠페인 안내및 양주지부 활동 소개)				
2:30~4:00	쑥차 제다 실습	메리골드 제다 실습	페파민트 제다 실습	구절초 제다실습	국화 제다 실습
4:00~5:00	쑥차 및 다양한차 시음	메리골드및 코디얼 음료 마시기	페파민트및 허브차 시음	구절초차및 가을차 시음	국화차 및 시음하기

양주지부활동사진



고양지부 공모사업 결과 보고서

제안자	지부 및 지역 연합회	슬로푸드 고양지부	대표	최은영
	주소	고양시 일산동구 탄중로 398 809동 1002호		
	연락처	010-8875-3699		
신청사업명	밥 해먹을 고양 '완소콩'(완전 소중한 우리 콩)			
사업유형	콩의나라 대한민국, 차 마시는 사회 캠페인			
사업목표	■ 콩의 재발견과 건강한 도시민의 밥상 만들기 ■ 곧 닥쳐올 식량위기 시대에 지역의 콩으로 식단을 꾸려 슬로라이프를 실천한다. ■ 1인 생활시대에 문제점을 인식하고 누구라도 쉽게 조리할 수 있는 조리법과 음식물쓰레기를 최소화하는 조리 방법을 이웃과 함께 나눈다.			
사업내용	■ 지역콩- 도농 복합도시의 도시농부들이 직접 키운 지역콩으로 도시민들 건강에 좋은 지역의 콩을 재발견한다. ■ 간단조리 보급- 배달 음식과 패스트푸드 확산으로 무너진 도시민들의 건강을 간단한 조리식 보급을 통해서 돕고자 함. ■ 식물성 단백질 콩 알리기 - 좋은 콩과 우리 콩을 전시하고 이웃들과 함께 알아가며, 음식과 차로 향유하기.			
사업비	100만 원			
☒ 개인정보 수집 이용에 동의합니다.				
첨부서류 : 1. 결과보고서 2. 별첨 : 재료비 및 장소사용료 지출 상세내역서 및 현금계산서				

1. 세부 사업명 : 밥 해먹을 고양 완소콩(완전 소중한 우리 콩)

2. 추진 배경 및 목표

□추진 배경(필요성 포함)

○배달 음식과 냉동식품이 무분별하게 확산되어 건강이 무너지는 식생활에서 건강식의 필요성을 인지하여 건강한 식재료로서의 콩을 이용한 식단의 필요성을 알게 되었다.

○조리하지 않는 가정 식단의 회복을 위해 간단 조리식의 보급이 필요하다.

○GMO콩의 위험성과 NON GMO를 표기하지 않는 대한민국 식약처의 문제점을 시민들에게 알리고 이를 극복하기 위해 가까운 도시농부들에게서 우리콩 찾기를 배우고 식생활에서 즐기기를 확산시켜야 한다.

□ 추진 목표 및 기대효과

○5대 영양소 중 성인병에서 보호해 줄 식물성 단백질 콩의 중요성과 효과를 알게 한다.

○간단조리 방법을 확산하여 누구나 콩을 이용한 요리를 가정에서 쉽게 해먹으며 젊은 가정이나 1인 가족도 건강한 식단 만들기가 가능하며 경제적으로 도움도 될 것이다.

3. 추진 내용 및 결과

■일시 : 10월 20일 16시부터 18시까지

1. 시래기 청국장
2. 간단 두부만들기
3. 콩 차 만들기과 시음

■장소 : 마마님 농장

□ 시래기 청국장



□ 간단 두부 만들기



□ 콩차 만들기와 시음



□ 음식 나눔과 퀴즈 풀고 선물 나눔



□ 완소콩 전시



□ 결과 및 평가

- 1) ‘마마님 농장’에서 슬로푸드고양지부 회원들과 슬로푸드에 관심있는 이웃 주민들을 모시고 3가지 음식과 차의 시연과 설명을 30분 간격으로 진행하며 식물성 단백질 콩의 중요성을 이야기하고 청국장음식과 두부 만들기 레시피를 공유하는 의미 있는 시간이었다.
- 2) 환경문제와 바른 먹거리 운동을 하는 단체와 시민들에게 홍보하여 고양지부의 슬로푸드 활동을 알리고 공유하는 기회가 되었다.
- 3) 전시와 캠페인- ‘콩의 나라 대한민국’, ‘차 마시는 사회’를 캠페인으로 콩의 전시와 시음회를 열어 콩음식을 조리하고 콩차를 만드는 레시피를 제공한다.

파주지부 공모사업 결과 보고서

지부명	파주	지부 연락처	010-8284-0634		
행사일정	2024.12.17.(화) 오전 11:00~오후 2:00	참석인원	25	장소	파주시 산남로107번길 35-35, 채식공간녹두
캠페인 주제	행사제목 : 조리하는대한민국 지부공모사업-장단콩, 오래된 미래 -파주 장단백목의 슬로푸드 맛의 방주 등재 기념 장단백목 조리 시연 -장단백목콩 소개를 통한 장단콩의 우수성 제대로 알기 -장단백목콩 청국장 만들기 -장단백목콩 청국장 카나페 -음식 나눔을 통한 회원 간 친목 도모 -신입회원 소개 및 회원 간 인사 나누기				
실행내용	☐ 강의안의 목표 장단백목을 소개하고 장단콩과 장단백목을 제대로 설명할 수 있도록 한다. ☐ 강사 주 강사 - 박경희 (채식공간녹두 대표) 보조강사 - 김채옥, 부명미, 조용란 1. 장단백목콩이란 •1909년 파주 장단 지역에서 수집한 재래종				

	•종립의 크기는 중간 정도이고, 단단한 것이 특징이다. •종피가 윤기가 있으며 •수확량은 중간 이상이며 안정적인 수확을 기대할 수 있다 •정부 장려품종으로 전국에 걸쳐 재배되었음 •1973년 장단백목과 일본 품종과의 교배로 광고 보급 후 급격히 사라짐. •2013년부터 복원의 필요성 대두 •2023년 파주 민통선 안 거곡리 농장에서 재배 •2024년 파주시 DMZ 숲에 위탁 재배 •파주시의 적극적인 복원 의지로 맛의방주 등재에 그치지 않고 그 가치가 인정되어 널리 재배되고 조리될 것으로 기대 •대원콩 황금, 태광 등 수많은 육종콩의 후손들을 국내에 남김 •중국에 중황35 등의 5품종의 후손 •일본에 7품종의 후손 •장단콩은 국내에 심겨지는 백태의 근간이라고 할 수 있다 2. 장단백목 음식 조리 및 식사 •장단백목과 토종백태와의 외연 비교를 통한 차이점 인지 •장단백목 청국장 시식과 대원콩 청국장 비교 •템페와의 비교 -장단백목청국장의 특징은 예전에 시연해 본 콩자반(흑두초에서의 식감과 유사하게 단단한 조직감과 씹는 맛이 있음 -청국장 카나페의 음식 개발 가능성이 보임 -장단백목청국장도 끓이는 과정에서 조직이 물러져 맛이 훨씬 좋아짐. •향후 장단백목을 활용한 두부, 콩물, 두유 등 다양한 음식 조 법 개발이 필요할 것임
후원목록	음식후원: 토종울외장아찌-김미영, 동아박말랭이-정정기, 김-정진화, 두부구이-정금자, 굴-서희주, 도토리묵-부명미, 토종콩자반-김상희, 김치-조용란, 장단백목 및 장단백목청국장-김채옥, 채소치즈볼 샐러드-배경연, 막걸리-임상채, 이남숙-시루떡 재능기부: 청국장- 구본일 발효 회비후원: 고지현, 최성은, 유성경, 이순미, 김인자, 송지은, 안현숙, 김영순, 김동숙 음식 및 포인세티아 화분 후원: 두레생협

◇현장사진



제주지부 공모사업 결과보고서

제주지부 1차 진행 결과보고서

(2024.07.21. 낭푼밥상)

지부명	제주지부		지부연락처	010-8662-4008	
행사일정	2024.07.21. 오전11시	참석 인원	22	장소	낭푼밥상
캠페인주제	[조리하는 대한민국] ◇ 쿵쿵쿵 슬로푸드 - 요리사의 쿵				
목표	• 슬로푸드 의미와 중요성 알리기 • 지역 식문화를 통해 알아보는 슬로푸드 운동 함께하기 • 지역 식재료를 통한 조리법을 통해 조리 능력 기르기				
실행내용	◇ 슬로푸드 의미와 중요성 알리기 (강사 : 지부장 고은정) ◇ 요리사의 쿵 (강사 : 제주향토음식보전연구원장 양용진) - 제주전통음식을 통한 인문학 강의 - 제주전통음식에서 장(쿵)의 의미와 역할 알아보기 - 장을 이용한 향토음식 물웨냉국 만들기 ◇ 제주 맛의 방주 품목을 이용한 맛배움터 - 제주 보양음식과 장(된장,간장)과의 관계				
후원목록	장소대여 : 낭푼밥상 제주 맛의 방주 품목 전시 및 시식 : 제주특별자치도				
현장사진	 				



제주지부 2차 진행 결과보고서

(2024.12.07. 낭푼밥상)

지부명	제주지부		지부연락처	010-8662-4008	
행사일정	2024.12.07. 오전10시30분~	참석 인원	32	장소	낭푼밥상
캠페인주제	[조리하는 대한민국] ◇ 콩콩콩 슬로푸드 - 명인의 콩, 농부의 콩				
목표	• 슬로푸드 의미와 중요성 알리기 • 지역 식문화를 통해 알아보는 슬로푸드 운동 함께하기 • 지역 식재료를 통한 조리법을 통해 조리 능력 기르기				
실행내용	◇ 슬로푸드 의미와 중요성 알리기 (강사 : 지부장 고은정) ◇ 명인의 콩 (강사 : 푸른콩방주 대표 김민수) - 더 깊은 푸른콩 이야기 - 푸른콩과 슬로푸드 ◇ 제주 맛의 방주 품목을 이용한 맛배움터 - 재래돼지와 만남 푸른콩(된장,간장)				

	◇ 농부의 콩 (강사 : 자연재배텃밭 바람원 대표 김연주) - 푸른콩 농사 이야기 - 자연재배 푸른콩가루로 만든 제주전통음식 콩국 만들기	 2024 제주 맛의 방주 행사기간: 2024. 12. 7.(토) 오전 10시 30분~오후 2시 장소: 남문밥상(제주시 수의대길 23) 주최: 한라산 푸른교향지대(제주시 수의대길 34) 신청방법: https://naver.me/xyTDdFz 신청비: 2만원 프로그램 안내 10:30 ~ 10:40: 개회식 10:40 ~ 10:45: 의상은 푸른콩의 여가 10:45 ~ 11:00: 의상은 푸른콩의 여가 11:00 ~ 11:15: 의상은 푸른콩의 여가 11:15 ~ 11:30: 의상은 푸른콩의 여가 11:30 ~ 11:45: 의상은 푸른콩의 여가 11:45 ~ 12:00: 의상은 푸른콩의 여가 12:00 ~ 12:15: 의상은 푸른콩의 여가 12:15 ~ 12:30: 의상은 푸른콩의 여가 12:30 ~ 12:45: 의상은 푸른콩의 여가 12:45 ~ 1:00: 의상은 푸른콩의 여가 1:00 ~ 1:15: 의상은 푸른콩의 여가 1:15 ~ 1:30: 의상은 푸른콩의 여가 1:30 ~ 1:45: 의상은 푸른콩의 여가 1:45 ~ 2:00: 의상은 푸른콩의 여가 조리하는 대한민국 대한민국이 자랑하는 푸른콩 요리 조리하는 대한민국 캠페인
후원목록	장소대여 : 남문밥상 제주 맛의 방주 품목 전시 및 시식 : 제주특별자치도	
현장사진		

2024 조리하는대한민국 슬로푸드지부 릴레이캠페인 결과보고서

1. 수원지부

지부명	수원	지부 연락처	010-7118-0034
행사일정	2024년 04월 16일(화)14시~17시	참석인원	20명
캠페인 주제	조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 수원지부 (몸에 이로운 보양을 만나다)		
실행내용	1.황짱농법과 황짱인삼으로 인삼정과.양갱이실습체험 강사: 전병덕. 이순정 참가자: 슬로푸드 회원 외 참여자 장소: 광고산자락 황제농원 2.국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장 슬로푸드 운동 강의 3.보양식 맛보기 4.우리차 마시는 법 익히기 5.쑥. 돌나물 캐기		
현장사진	   		

2.광주지부

지부명	광주	지부연락처	010-9620-3484
행사일정	2024.7.25.목 오후17:00~20:00시	참석인원	29명
캠페인 주제	조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 - 보리열무김치, 매콤 열무물김치담그기		
실행내용	여름철 별미인 열무김치 2종의 레시피를 공유하고 일상에 적용해 김치직접 담귀 먹기의 즐거움과 나눔의 행복을 실천한다. ◎ 주제 : 여름더위 열무로 물렸거라! ◎ 장소 : 광주 신창동(주) 자미온 까공맘마 연구소 ◎ 내용 : 열무김치 비법 레시피 공유 + 실습 + 나눔 이론 : 열무김치 ,열무 물김치 레시피 설명 조리 2종: 보리열무김치 담그기/매콤 열무물김치 담그기 나눔 : 미니뷔페 (열무김치,열무물김치,두부조림, 강된장,계란말이,감자전,가지나물볶음, 숙주나물, 시금치 나물,수박쥬스등) 열무김치 비빔밥 + 강된장 ◎김치실기 강사: 류명주 부지부장. 류경옥 회원 ◎참가자 : 슬로푸드협회 광주지부회원& 식품명인대물림연구회, 나눔밥상: 회원. 신규 슬로푸드회원. 비회원 지니온 직원들		
성과	*레시피 공유, 뒷장 첨부 *블로그 홍보 https://blog.naver.com/lmj10130/223525662817 * 신규회원 2명 확보 (추민아 남부대교수, 김영순 광주문화재단전문위원) * 이해숙작가외 7분 슬로푸드 가치 공유		
후원	● 숯불바베큐 (정병수회원, 박민숙지부장) ● 목은지 (박민숙지부장 * 유경 (상추 김제) ● 하나의 정원 동백생초 김하나부지부장(강진) ● 아로니아 발효효소 이유진회원(담양)		

	● 기정떡(김경자 담양) * 사진촬영(박만희 감사) ● 꽃장식 (백수환) ● 장소& 반찬 (류명주 부지부장)
참가자 선물 참석자 명단	● 풋고추 보리열무김치 1킬로/홍고추열무열갈이김치1킬로각 2킬로그램씩 선물 1.회원 박민숙_지부장_묵은지, 2.송기희_부지부장 3.류명주_부지부장_강사 ,4.류경옥_강사 5.손영자_총무,6.박인숙_서기.7.박만희_감사 8.백수환/9.정병수/10.유 경/ 김경자_기정떡/12.이유진/ 13.오유경/14.김영애/16.장명아 /16.한태림/ 17.구영자 18 손녀딸 도아 ▶비회원 참석자 19.김영순_신입회원가입, 20.추민아_신입회원가입 21.이혜숙_계절을 먹다. 작가, 22.송기미 23.백배인 24.박재이 ▶(주)지니온의 도움주신 손길 25.나미영 26.박소울 27.강선화 28.최원경 29.박미령

현장 사진

단체사진		단체사진	
			
실기 수업			

열무 물김치 & 김치		
조별 사진		
조별 사진		
나눔		
미래회 원.5세 회원 손녀		
바비큐 와 참가자 선물		

3. 담양지부

지부명	담양	지부연락처	010-7604-3319
행사일정	2024.10.12.(토) 오후17:00~20:00시	참석인원	22명
캠페인 주제	차마시는 대한민국 릴레이 캠페인 - 메리골드꽃차 만들기, 슬로푸드 음식체험		
실행내용	가을에 피어나는 산야초꽃들 중 우리근처에서 쉽게 구할 수 있고 환절기 목감기 예방에 좋은 메리골드 꽃차를 직접 덖고 차마시는 다도법을 배워서 일상생활 속에서 품위있는 차 마시는 대한민국 릴레이 캠페인의 선도적인 역할을 한다. ◎ 주제 : 메리골드 꽃차 만들기 ◎ 장소: 담양군 월산면 김계향 죽로차 ◎ 내용: 메리골드 꽃차의 효능 + 실습 + 다도 이론: 메리골드 꽃차의 약리적 기능과 다도법 나눔: 메리골드 꽃차와 연꽃잎차 ◎ 슬로푸드로 저녁 만찬 즐기기 (시금치묵나물, 죽순나물, 고추장아찌, 묵은지, 호박 스프 등) ◎ 강사: 김계향 차명인 ◎참가자: 슬로푸드협회 담양지부지부회원 & 비회원		

성과	● 블로그 홍보 https://blog.naver.com/haha6010/223624542253
후원	● 찰밥과 호박스프 : 광경자 지부장 ● 메리골드 꽃차 : 김계향 회원
참가자	● 메리골드 꽃차와 연잎차 선물

선물	
참석자 명단	● 회원 1. 곽경자 지부장 2. 강순임-부지부장3. 최춘화-총무 4. 김계향-강사5. 박창규 6. 한선이 7. 한도연 8. 송명순 9. 10. 소금영 부부 11. 민명자 12. 이영아 13. 강영자 14. 강화경 15. 송장혁 16. 이운숙 17. 이정원 18. 신형숙 19. 곽순자 20. 배옥례 21. 유춘영 22. 양홍숙 ▶비회원 참석자 김진일 사진작가(비회원)



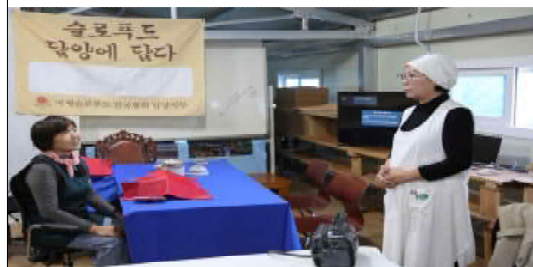
단체 사진



메리골드 꽃차는 증기에 찌서 덩습니다.



차는 다도부터 시작합니다.



회원들과 슬로푸드 만찬 함께 해요!	
	

4. 여수지부

지부명	여수	지부연락처	010-2625-5045
행사일정	2024.10.2. 토 오전 12~오후 14시	참석인원	60명
캠페인 주제	조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 -사라져가는 섬밥상의 중요성을 일깨우고 섬지역 음식문화를 배우자 -섬밥상 차림을 통해 섬 전통음식을 알고 지속적으로 계승발전시키는 방향으로 한영대학교 식품영양학과 학생들과 교류함		
실행내용	- 금오도 주안상을 통해 섬지역 옛살을 엿봄 - 초도 밥상을 통해 초도지역의 전통음식을 알아봄. - 거문도 빽상에서 풍기는 슬로푸드의 맛을 느끼자 학생들과 함께하는 체험과정을 넣어 누구나 쉽게 요리를 접근할 수 있도록 유도함. 일부 요리 체험과정을 넣어 자연스럽게 조리 참여할 수 있도록 기획하고 섬음식의 간단한 조리법 체득을 유도함. ◎ 주제 : 섬음식 ◎ 장소: 한영대학교 3층 바리스타실 ◎ 내용: 조리하는 대한민국선언문 소개 및 설명 + 실기 + 나눔 조리 3종: 금오도 주안상/초도 밥/거문도 밥상		

나눔: 한영대학교 식품영양학과
 ◎강사: 신종암, 정인숙
 ◎참가자:
 슬로푸드여수지부
 한영대학교 식품영양학과 학생들
 나눔밥상: 60인분

단체사진



단체사진





5. 여주 이천지부

제안자	지부 및 지역 연합회,커뮤니티	여주,이천지부	대표	유채진
	주소	경기도 여주시 대신면 풍양1길96-107		
	연락처	010-6385-6798		
캠페인 명	“조리하는 대한민국”			
활동목표	1. 여주에서 생산된 지역 제철 농산물을 활용한 요리 및 활용을 연구 한다. 2. 생강 편강 만들기 체험을 통해 ‘조리하는 대한민국’캠페인에 적극 동참하고 실천한다.			
활동내용	1. 생강편강 만들기 직접 체험 2. 제철 생강의 이로움과 활용 방법 강의 3. 슬로푸드 만찬으로 슬로푸드 맛 평가 4. 슬로푸드, 슬로라이프와 나의 행복 토크 5. 슬로매거진 달팽이와 가이드북 배포			
활동비	40만 원			
☒ 개인정보 수집 이용에 동의합니다.				
첨부서류 : 1. 결과보고서 사진 첨부 2. 별첨 : 재료비 및 장소사용료 지출 상세내역서				

결 과 보 고 서

1. 세부활동명

- 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인-11월 생강편강 만들기 체험 및 나눔

2. 추진 배경 및 목표

□ 추진 배경

- 제철 건강한 먹거리와 지역 농산물 이용
- 전통 먹거리로 환절기 면역력을 높이는 활용 가치 논의
- 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인을 알리고 이로 조리에 대한 동기부여

□ 추진 목표 및 기대효과

- 슬로푸드 회원의 참여 독려
- 슬로푸드 한국협회의 활동내용 공유를 통해 슬로푸드 및 슬로라이프 일상생활화

3. 결과(사진 첨부)

단 체 사 진



재료준비 및 생강편강 덫기.



완성된 편강.



6. 내포지부

제안자	지부 및 지역 연합회,커뮤니티	내포지부	대표	손정희
	주소	충남 홍성군 홍동면 홍동길 262-1		
	연락처	010-9880-1349		
캠페인명	수수의 날			
활동목표	1. 가을 절기 수수를 주제로 음식을 만들어 먹으면서 어릴적 수수의 얽힌 이야기를 나누고 우리 전통음식의 맥을 이어간다. 2. 뿌리채소로 가을 식탁을 차린다 3. 슬로푸드 운동의 가치와 조리를 통해 완성되는 농업의 의미를 알린다.			
활동내용	1. 조리를 통해 회원간의 소통과 즐거움을 나눈다. 2. 제철식재 수수를 이용해 수수팔떡, 수수부끄미를 만든다 3. 쌀쌀해진 가을 몸을 따뜻하게 해주는 뿌리채소로 식탁을 차린다 4. 절기음식과 슬로푸드 활동의 중요성에 대해 이야기를 나눈다			
활동비	40만원			
☒ 개인정보 수집 이용에 동의합니다.				
첨부서류 : 1. 결과보고서 사진첨부				

결 과 보 고 서

1.세부활동명 : 조리하는 대한민국 릴레이 캠페인-“가을 절기음식 수수의 날”

2.추진배경 및 목표

☐ 추진배경

- 수수를 재료로한 추억의 음식과 뿌리채소를 음식을 만들어 먹으면서 전통음식의 맥을 이어간다
- 삶에서 실천하는 슬로푸드 이야기를 나누면서 슬로푸드 활동의 중요성과 함께 회원 간의 연대와 소통의 기회를 만든다.

☐ 추진목표 및 기대효과

- 슬로푸드 회원 간의 소통과 연결로 자긍심을 고취하여 회원 확대를 도모한다.
- 직접 조리를 함으로써 전통 조리법을 익혀 전통음식의 맥을 이어간다.
- 뿌리 음식으로 식탁을 차려 먹으면서 제철과 절기 음식의 중요성을 안다.

3. 결과(사진 첨부)



7. 강남지부

지부명	서울강남	지부연락처	
행사일정	2024.12.13	참석인원	18명
캠페인 주제	조리하는 대한민국 릴레이 캠페인 지구 살리고 내몸 살리는 자연식물식 밥상!		

실행내용	장소: 채식생활 소리 (동작구 사당로 14가길 13) 1부 지구살리고 내몸 살리는 자연식물식 밥상! 채소를 골고루 찌고 채소(해독)탕을 만들어 먹는다. 2부강남지부 24년도 활동 내용을 돌아보며 서로간의 근황을 소개하며 친교시간 갖다 · 각자 준비해 온 포트락 파티 & 선물교환 총 참석인원 18명 신입회원가입 1명 이명숙
-------------	---

현장 사진



3. 울릉군 슬로푸드 미각강사 양성과정

- 과업명 : 울릉군 슬로푸드 미각강사 양성과정
- 기 간 : 2024. 6.26 ~ 28(총 20시간 교육)
- 장 소 : 울릉군농업기술센터 ‘슬로푸드관’
- 대 상 : 울릉도의 건강하고 안전한 먹을거리에 관심이 많은 주민 및 생산자,
슬로푸드 미각강사로 참여하고 싶은 주민 누구나
- 내 용 : 슬로푸드 운동과 미각교육
 - 슬로푸드 운동의 이해(2시간)
 - 맛의방주의 이해(2시간)
 - 미각교육 총 8회차 (16시간)

목 적

- 슬로푸드와 맛의방주, 미각교육에 대한 이론적 지식 획득
- 울릉도 관내 유치원 및 초등학교 대상 미각수업 진행
- 지역 축제에 관련 부스 운영
- 관광객 대상 울릉 슬로푸드 체험 및 교육 진행

세부 일정

시간	내용	비고
9:00~10:00	재료 및 강의 준비	
10:00~12:00	1회차 강의	2시간
12:00~13:00	점심 및 휴식	슬로푸드 식사
13:00~15:00	2차 강의 및 실습	2시간
15:00~18:00	3차 강의 및 실습	2시간

강의 시간표

날짜	차시	강의명	시간	강사
6/26 (수)		개강식 및 소개시간	10:00~10:30	진행자
	1차시	슬로푸드 운동의 이해	10:30~12:30	조혜원 국제슬로푸드한국협회 대외협력국장
		맛 나누기	12:30~13:30	점심식사
	2차시	슬로푸드운동과 미각교육의 의미 - 오감오미 체험 -	13:30~15:30	남윤미 생태미식연구소 소장
	3차시	미각교육 사례- 1 - 우리아이 간식은?-	15:30~17:30	남윤미 생태미식연구소 소장
6/27 (목)	4차시	슬로푸드 맛의방주 의의	10:30~12:00	조혜원 국제슬로푸드한국협회 대외협력국장
		맛 나누기	12:00~13:00	점심식사
	5차시	미각교육 사례 -2 -지엠오 밥상, 안전한가?-	13:00~15:00	남윤미 생태미식연구소 소장
	6차시	교안작성	15:00~17:00	남윤미 생태미식연구소 소장
	7차시	교안코칭	17:00~19:00	남윤미 생태미식연구소 소장
6/28 (금)	8차시	미각교육 사례 - 3 -공장식 축산, 동물복지와 육식-	10:00~12:00	남윤미 생태미식연구소 소장
		맛 나누기	12:00~13:00	점심식사
	9차시	생명다양성의 중요성 -울릉식재료를 이용한 테이스팅 워크숍-	13:00~15:00	남윤미 생태미식연구소 소장
	10차시	교안발표	15:00~17:00	남윤미 생태미식연구소 소장

1 6/26 슬로푸드의 이해(1~3회차)

□ (교육 내용)

- 슬로푸드 의미, 운동, 철학에 대한 이해
- 울릉군 슬로푸드의 현황과 방향성
- 미각교육의 의미 : 방울토마토 오미 실습
- 오감오미(미각 : 설탕 맛테이스팅, 시각 : 파프리카, 촉각 : 촉각주머니 속 식재료 맞추기, 다감각 : 다양한종류의 과일채소 맞추기)
- 식재료 사례 : 오이 맛보기
- 가공식품과 식품첨가물 교육
 - 딸기우유 비교해서 맛보기
 - 냉동딸기로 딸기우유 만들기

□ (교육 방식)

- 강의, 실습, 토론

□ (소결)

- 슬로푸드의 의미와 울릉 슬로푸드의 방향성에 대한 인식 공유
- 미각교육의 의미와 다섯가지 감각으로 식재료를 다루는 법 터득
- 가공식품의 첨가물을 알고, 자연 식재료의 차이 구분
- 다양한 식재료로 미각교육을 하는 아이디어 터득
- 맛을 표현하는 단어를 알고, 다양한 시각으로 맛 표현

□ (교육사진)-슬로푸드와 미각교육 1일차(6/26)

	
슬로푸드 운동 설명	나에게 슬로푸드란? 작성 및 공유

	
슬로푸드 000이다	미각교육 진행 모습
	
다양한 종류의 파프리카 맛보기	오감노트 작성해보기
	
샐러드천국. 과일채소 맞추기	촉각 수업

② 6/27 슬로푸드와 미각교육 2일차(4~7회차)

□ (교육 내용)

- 생물다양성과 맛의방주에 대해 알기
- 울릉군 맛의방주와 품목 발굴해보기
- 종류별 오이 맛보기, 간장 맛보기
- 쌀발효유 맛보기(여주 쌀요거트)
- 텃밭게임 및 로컬밥상 그리기

□ (교육 방식)

- 강의, 시식, 토론, 실습

□ (소결)

- gmo의 정의를 알고, gmo 식품을 구별할 수 있도록 함
- 지역의 제철채소로 밥상을 차릴 수 있도록 함
- 실제 미각교육에 활용할 수 있도록 다양한 미각수업을 함
- 다양한 수업교재/도구를 사용하는 법을 익힘

□ (6/27 교육사진)

	
맛의방주 영상 시청	맛의방주 품목 발굴
	
다양한 오이 맛보기	간장 맛보기
	
음식을 다양한 카드로 표현해보기	쌀 발효 요거트 테이스팅
	

③ 6/28 슬로푸드와 미각교육 3일차(8~10회차)

□ (교육 내용)

- 미각교육사례 : 동물복지
 - 밀집사육체험(신문지 활용), 동물에게 편지쓰기
- 센소타입 : 개인 미각 테스트
- 개인코칭 → 발표
- 마음챙김 먹기 → 모닝빵을 8조각으로 나눠 음미
- 실습 : 파피요트 요리
- 울릉군 생물다양성 : 울릉군 식재료 전시 및 설명

□ (교육 방식)

- 강의, 시식, 토론, 실습, 발표

□ (소결)

- 동물복지에 대해 알아보고 실제 밀집사육환경을 체험
- 개인 미각 테스트앱을 통해 본인의 미각 테스트를 진행
- 마음챙김 프로그램을 통해 모닝빵을 8조각으로 나눠 강사 진행에 맞춰 하나의 음식이 우리에게 오기까지의 과정을 알고, 오감을 열어 음식 맛을 보는 경험을 하게 함
- 종이호일을 활용한 오븐요리인 '파피요트' 실습을 통해 실제 수업에서 적용할 수 있는 요리를 만들어 봄
- 수강생들이 가져온 울릉군 식재료와 맛의방주 식재료 전시 및 테이스팅을 통해 울릉군의 다양하고 고유한 품종을 알고 추후 활용법에 대해 고민해봄
- 10명의 수강생 중 6명 강의 교안 작성해 발표 및 코칭 진행함.

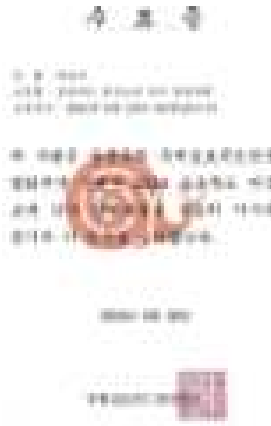


동물복지-밀집사육 체험	울릉군 미각교육의 방향
	
개인 미각 테스트(센소 타입)	센소 타입 테스트 용지
	
마음챙김 식사	맛의방주 품목 전시
	
파피요트 요리 실습	울릉군 식재료 및 맛의방주 전시

3. 교육 결과

□ (수료인원)

- 13명 신청, 3명 취소 총 10명 수강(비회원 2명)
- 참여인원 10명 중 총 9명 수료(2명 신규 회원 가입)

		
수료증	수료증 전달	기념촬영

□ (언론보도)

매체구분	기사제목	매체명	게재일	링크주소
방송	kBS1 전국일주 슬로푸드 미각교육	KBS라디오	2024.7.3	https://www.youtube.com/live/_ZsFGIONhfc?si=s440lt50vNX-wQOb
신문	울릉군 농업기술센터, '슬로푸드 미각교육 강사 과정' 진행	NSP	2024.6.30	https://m.nspn.a.com/country/?mode=view&newsid=705827
신문	울릉군, 슬로푸드 미각교육 강사과정 운영	경북일보	2024.06.30	https://www.kyongbuk.co.kr/news/articleView.html?idxno=4012804
신문	울릉군, 슬로푸드 미각교육 교수법 전수·슬로푸드 자체강사 양성 나서	경북도민일보	2024.06.30	https://www.hidomin.com/news/articleView.html?idxno=552476
신문	울릉도의 맛 슬로푸드의 미각 만든다...미각교육 울릉도 맛 자체강사 양성	경북매일	2024.06.30	https://www.kbmaeil.com/news/articleView.html?idxno=1001892

4. 홍성 미각 교육 양성 과정

- 교육기간 : 2024/ 10월 5, 6, 9일 (3일간)
- 교육내용 : 슬로푸드 운동과 미각 교육
- 교육대상 : 홍성군의 건강하고 안전한 먹을거리에 관심이 있는 시민,
지속가능한 농업을 바라는 생산자, 슬로푸드 매니저로 음식 교육에
참여하고자 하는 홍성군민.
- 모집인원 : 30명
- 주 최 : 홍성군
- 주 관 : 국제슬로푸드한국협회
- 교육 일정 : (9차시 20시간) / 오전 10시~오후 06시
- 장소 : 홍동 다움활력소 (* 위 일정은 사정상 변경될 수 있음)

날짜	차시	강의명	시간	강사
10/5 (1일)		개강식 및 소개시간	10:00~10:30	진행자
	1차시	슬로푸드 운동	10:30~12:00	조혜원 슬로푸드한국협회 맛의방주 국장
		맛 나누기	12:00~13:00	손정희 슬로푸드내포지부 지부장
	2차시	기후위기와 먹을거리 위기	13:00~15:00	조천호 전 국립기상과학원장
	3차시	GMO 밥상을 우려하며 대안을 고민하자	15:00~18:00	김은진 교수 원광대 법학과 교수
10/6 (2일)	4차시	기후위기와 식생활 전환	10:00~12:00	김현우 소장 탈성장과대안연구소
		맛 나누기	12:00~13:00	손정희 슬로푸드내포지부 지부장
	5차시	슬로푸드 맛의 방주와 생물다양성	13:00~15:00	조혜원 국제슬로푸드한국협회 국장
	6차시	슬로푸드 미각교육이란?	15:00~17:00	남윤미 생태미식연구소 소장

10/9 (3일)	7차시	미각교육 사례	10:00~12:00	남윤미 생태미식연구소 소장
		맛 나누기	12:00~13:00	손정희 슬로푸드내포지부 지부장
	8차시	식재료를 이용한 테이스팅 워크숍	13:00~15:00	남윤미 생태미식연구소 소장
	9차시	교안작성 교수법 및 코칭	15:00~18:00	최애란 두레생협 식생활강사 운영위원
		수료식 및 수료증 수여		슬로푸드 한국협회

참석자 명단

순번	대상자 인적사항				교육 계획				
	읍면	성명	연령	주작목	구분	교육기관	교육 과정명	교육 기간	교육 시간
						/ 단체명			
계									
1	홍성읍	조수영	51	벼	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
2	광천읍	박현종	57	벼	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
3	광천읍	이수미	31	콩	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
4	홍북읍	유정옥	65	벼	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
5	홍북읍	최상숙	64	벼, 고추, 들깨	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
6	금마면	이경자	63	밭작물	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
7	금마면	유희수	69	복숭아	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
8	홍동면	김정연	61	벼	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
9	홍동면	손정희	62	고구마, 감자	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드교육 강사 양성	10.5.~10. 9.	20
10	홍동면	한면숙	64	벼	대면	국제슬로푸드	슬로푸드		20

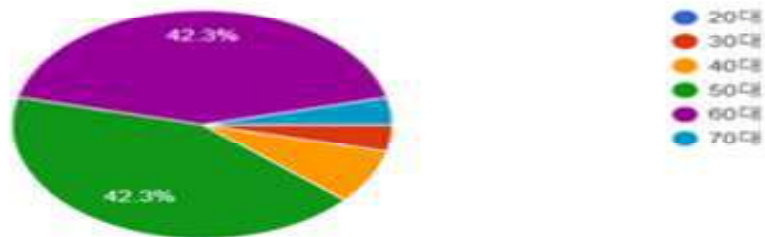
						드한국협회	미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	
11	홍동면	차정상	67	마늘, 잔대	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
12	홍동면	김옥분	66	고추	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
13	홍동면	조희선	56	감	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
14	홍동면	김순임	56	고구마	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
15	홍동면	박경순	58	콩	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
16	홍동면	홍은순	68	고추	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
17	장곡면	전미영	51	들깨, 감자	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
18	은하면	황은희	56	고추, 고구마, 벼	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
19	결성면	조건향	61	배추, 감자	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20
20	서부면	유민숙	64	벼	대면	국제슬로푸드 대한국협회	슬로푸드 미각교육 강사양성	10.5~10. 9.	20



<슬로푸드 미각교육 강사양성과정> 설문조사

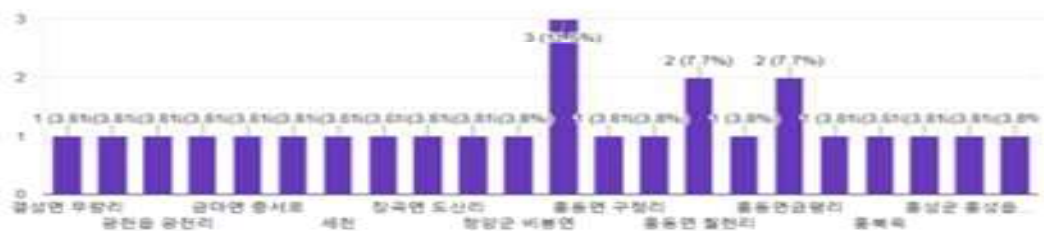
1. 선생님의 연령은 어떻게 되나요?

응답 26개



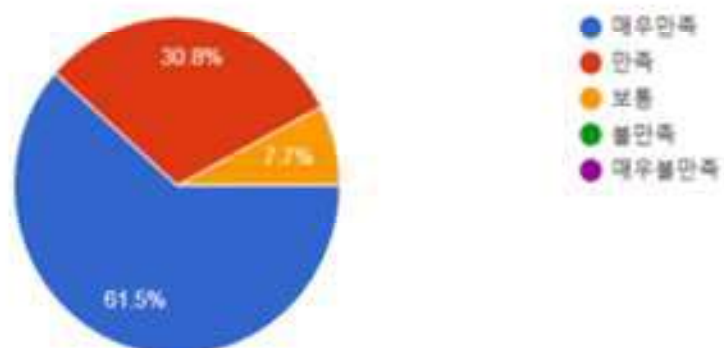
2. 거주지는 어떻게 되나요?(예:홍동면 은월리...)

응답 26개



3. 이번 프로그램에 대해 전반적으로 만족하십니까?

응답 26개



4. 만족한 점

미각교육의 소중함, 열정으로 만족하고 유익했다

땅을 살리면서 환경도 보호하고 유기농으로 건강도 챙길수 있어서요~

50대이후의 여성농민들에게도 이런 폭넓고 깊이있는 지식을 공부할 수 있는 기회를 주셔서 감사합니다.
어디서 이런 이야기를 듣나, 지금 기후가 이렇게 돌아가고 먹거리가 이렇게 오염되어 있구나 농사를 어떻게 지어야하나 등을 생각하는 소중한 기회가 되었습니다.

슬로푸드의 중요성과 농업의 가치에 관해 알게 되었다

기후위기에 슬로푸드 중요성이 더욱 부각, 음식에대한 폭넓은 이해의 시간이 됨.

GMO농산물에 대한 상지, 음식과 자연이 이어지는 관계의 중요성을 알다

다양한 강사의 열정적 강의, 정성어린 음식을 나누면서 진정한 슬로우푸드를 경험한 점이 좋았습니다.

슬로푸드 미각교육의 중요성, 전 과정 모두 꼭 필요한 교육.

식생활의 다양한 문제들과 주의할 점들을 알게 됨.

강사님들의 열정적 강의, 점심, 간식 준비, 여농의 섬세한 준비와 배려에 감사해요

GMO의 심각성을 알게되고 농부로서 우리의 토종씨앗의 소중함을 알고 지켜야겠습니다

취지에 맞는 점심식사가 의미 있었으며, 식생활 교육 실습 방법 및 과정을 자세한 안내로 도움이 됨.

걱정스런 기후에 생태변화와 우리의 책임.

3.5%의 변화가 커다란 운동이 되는 그날까지 노력하고 희망의 동아줄을 만들고 싶다

<아쉬운 점>

강의를 듣는 사람들과의 네트워크를 할수 있도록 인사와 대화를 할수 있는 시간도 주셨으면 좋겠네요~

좀더 여러 회차에 나누어서 주제별로 수업이 진행과 다음에 강화 과정이 열렸으면 합니다.

서로 간에 수업 의견을 나눌 수 있는 시간 조금 있었으면 좋았을것 같습니다.

<배운 점>

미각교육이 자기사랑, 자기존중, 이웃사랑의 소중한 도구임을 알게 되었어요.

기후위기와 gmo의 위험성 인식

슬로푸드 실천하기 위해 노력해보자

내가 하고 있는게 참 좋다는걸 알고 계속 유지해도 좋다는걸 배웠어요~

내가 먹는 먹거리의 중요성을 내주변에 알리고 농산물의 가치와 소중함을 이웃들에게도 전하자.

선택적 소비와 실천, 나의 선택이 지구를 살린다

좋고 깨끗하고 공정한 생산 소비 확산운동, 함께하는 공동수업이 매우 좋았습니다

생물다양성을 통해 우리의 전통 맛을 찾고, 식량인보도.

우리 식생활이 우리 삶에 얼마나 큰 영향을 주는지 다시 확인하게 되었습니다

우리 농산물이나 식재료를 통해 농촌을 알릴 수 있는 수업이라 너무좋았습니다

맛의 방주와 슬로푸드, 나로부터 식생활 교육이 꼭 필요하다

먹거리와 환경에 대한 경각심을 일깨웠다.

단순 소비자가 아닌 공동생산자로 선택적 소비를 위해 내 몸과 감각을 깨워야 한다. 그래서 지구도 살리고
다음 세대로 이어지게 식문화가 연결되어야 한다

농업과 gom, 기후위기, 미식교육에 대한 중요성에 느끼게 되었습니다.

미각을 깨우기 위한 노력이 필요함과 교육의 놀라운 효과를 알게 되었어요

좀 더 건강한 먹거리에 관심을 기울이고, 널리 알릴 수 있도록 함께 노력해야겠다고 느꼈습니다.

기후 생태 변화와 먹거리의 현실

미각의 차이점 과. gom의 심각성 . 씨앗 보

2024년 충남여성농업인 선진농업 해외 연수 이탈리아 돌로미티 지역및 테라마드레 참관 결과보고

목차

1. 연수개요/ 2쪽
2. 이탈리아 돌로미티 지역 농업농촌 현황/ 3쪽
3. 슬로푸드 테라마드레 현황/ 4-5쪽
4. 농업 생산지 및 테라마드레 축제 방문 결과/ 6-37쪽
5. 종합 의견/ 38-39쪽
6. 부록 (방문지 사전 안내 자료)

I 연수 개요

□ 연수목적

- 선진 농업국가 현장 연수를 통해 우수 사례를 체험
- 여성 농업인의 역량 강화 및 주체성 고취
- 기후 위기 시대 대응 전략으로 슬로푸드 운동 모색
- 자국 농업 현장에 해외 농장 우수 사례 반영
- 여성 농업인의 시각에서 도내 농업 관련 제안 역량 제고

□ 연수개요

- 연수기간 : 2024. 09.20. ~ 2024. 09.30.
- 연수국가 : 이탈리아
- 연수대상 및 인원 : 충남 여성 농업인 16명
- 연수세부장소
 - 1. 돌로미티 지역(리바텔가르다)내 생산 농가 3곳
 - 2. 밀라노 도시농업공원 내 농가
 - 3. 토리노 2024 국제슬로푸드 테라마드레 대회
- 연수단체-총16명 : 충남여성농업인
- 소요경비 :1인 550만원 총 **16명** 8,800만원
(보조금 250만원 / 자부담 300만원)

□ 연수일정(방문지 위주)

날짜(요일)	출발지	도착지	활동 내용	교통편	비고
09.20(금)	인천	밀라노 말펜사공항	홍성-인천공항 이동 중간기착지 아부다비 밀라노 말펜사 공항 도착	렌터카 에티하트항 공	19시간 소요
09.21(토)	트렌틴 그라나 치즈 생산 협동 조합		그라다 치즈 생산지 현장 체험 및 시식	전용차량	방문지 사전협의
09.22(일)	싸소 룡고 등 산악지대		산악지역의 경관을 활용 농업관광 운영 사례	상동	상동
09.23(월)	비난테 연어 양식장		곤돌매기과 송어 양식 농장 운영 참관 및 식사	상동	상동
09.24(화)	트란토 독 와인생산지		DOC 와인 생산지 포도밭 관찰 및 시음	상동	상동
09.25(수)	밀라노도시농업공원		도시 농가 현황 농가 상점 방문	상동	상동
09.26(목)	테라마드레1일차		테라마드레 개막식 및 컨퍼런스, 맛워크숍 참여	상동	사전예약
09.27(금)	테라마드레2일차		컨퍼런스, 맛워크숍 참여	상동	사전예약
09.28(토)	테라마드레3일차		컨퍼런스, 맛워크숍 참여	상동	사전예약
09.29(일)	테라마드레4일차		컨퍼런스, 맛워크숍 참여	상동	사전예약
10.01(화)	인천공항 도착			렌터카	

□ 이탈리아 북부 돌로미티 지역

- **돌로미티:**이탈리아 북부 알프스 접경 지역 중 밀라노에서 인접한 발 가르데나, 발 디 파사, 브렌타 지역 방문
- **지역 농업 특징**
 - 산악지역의 구릉지를 이용해 경지면적을 확보. 목초, 포도, 사과, 축산업이 발달했고 농식품 가공, 식품산업과 서비스 산업이 연계돼 농업에서 창출하는 부가가치가 높다.
 - 북부는 강수량이 많고 관개시설이 발달해 벼를 비롯해 소맥, 낙농업 이 발달
 - 지역에서 생산하는 채소와 과일 자급률이 100%에 달하는데 이렇게 자급률이 높은 것은 이탈리아 국민들의 식성과 관련이 많다. 이탈리아 국민의 1인당 연간 농식품 소비량은 채소가 218.5kg, 신선과일류는 140.8kg, 곡물 제품이 167kg 순이다.(여성농업신문 인용)
 - 이탈리아 북부가 세계적인 명품 생산으로 인정받는 것처럼 북부의 농특산물과 가공품도 세계에서 각광받는 명품 농식품으로 가치를 인정받아 이탈리아의 농업을 견인하고 있다.

□ 국제슬로푸드협회 테라마드레 축제

- 2004년부터 시작, 2년마다 열리는 슬로푸드 네트워크 최대 축제. 세계 120개 회원국에서 3천 명의 참관단 참가. 농부, 요리사, 장인, 소비자, 식문화 관련 학술단체 연구원, 대학교수 등 다양한 일에 종사 하는 회원들이 모여 회원 간의 연대 의식 고취, 슬로푸드 운동의 확산 도모, 슬로푸드 비전을 공유함
- 24년 테라마드레 현황
 - 우리가 자연이다'는 주제로 5일간 300여 개의 컨퍼런스와 맛워크숍이 진행됨.
 - 600개의 전시 부스에 슬로푸드 생산자, 교육프로그램, 파트너및 후원사, 거리 음식푸드 트럭 존을 배치해 식문화테마 최대 축제를 구현함.
 - 테라마드레 개막식에 지구를 살리고 기후위기에 공동 대응해야한다는 프란치스코 교황의 축하 메시지 도착.
 - 테라마드레 개막에 맞춰 시칠리에서 열린 G7 농업 장관 회의에 식량권 및 10개 제안을 담은 행동 요청서 전달.

Ⅲ 선진 농업생산지 방문 결과 보고

□ 농업 생산지

1.

① 장소: 돌로미티 트렌틴 그라나 부솔라 치즈 생산지

② 시간: 2024년 9월 21일

③ 방문지 종합 설명

트렌틴 그라나다 치즈는 협동조합으로 운영한다. 치즈에 사용되는 원유는 반경 2시간 내에 배송될 수 있는 것만 사용하고 소의 먹이 또한 지역내에서 생산되는 목초를 사용한다. 자연에서 균체를 받아 그 균체를 배양해 치즈 생산에 이용하기 때문에 다량의 치즈를 생산할 수 있다는 장점이 있다. 철저한 위생관리를 하기 위해 유럽연합의 인증제도를 도입해서 DOC 인증을 받는다. 트렌틴 지역 계곡을 따라 17개의 치즈 공장이 있다. 치즈 생산지마다 노하우나 특징이 있기 때문에 우리나라에서 집마다 된장 맛이 다른 것처럼 치즈 맛이 다르다고 한다. 인증제도에 맞게 숙성된 것만 판매한다. 숙성 상태를 확인하는 방법은 두들겨서 공명을 듣고 찢어봐서 곰팡이 상태를 확인한다. 참관단이 방문한 곳에는 45kg짜리 1만 개의 치즈가 저장돼 숙성 중이다.

④ 시사점

치즈 생산자는 다르지만 협동조합의 관리하에 조합내 생산자는 생산 규정을 철저히 준수한다. 원유 농가부터 위생관리를 하고 지역 내 목초만 사료로 사용한다. 사료를 외부에서 공급받지 않고 지역 내 목초만을 사용해 원유의 맛을 일정하게 유지한다. 철저한 인증제도의 활용으로 신뢰를 얻었다. 덩어리 치즈 판매는 협동조합이 관리하는 카세이피시오에서만 가능해 좋은 가격을 받을 수 있다. 그 결과 그라나 치즈는 이탈리아 파르미지아노 치즈와 더불어 세계에서 인정받는 고품질 치즈로 자리 잡아 수출도 많이 하고 있다. 이탈리아인들이 좋은 품질의 식재료를 선호하고 음식문화가 발달해 있다는 것은 경험할 수 있었지만 우리나라 식문화가 훨씬 더 다양한 식재료를 사용한다는 것을 다시 한번 느꼈다.

⑤ 종합 의견

최상품의 그라나 치즈를 만들기 위해 연구하는 자세, 원재료에 대한 까다로운검사 절차 등이 주목할 만하다. 생산 농가는 생산에 집중하고 품질 연구와 판매는 협동조합에서 맡아서 진행하는 모습이 특이했다.

마을공동체가 모두 참여하면서도 역할을 분명하게 분리해 운영한다는 점.

까다로운 인증제도(DOC)로 좋은 치즈에 대한 신뢰를 쌓아가고 그걸 바탕으로 계속 발전해나가는 모습. 협동조합의 운영이 지역 공동체 발전에 기여하는 점, 생산자는 자신의 하는 일에 자부심을 가지고 일하는 모습 등이 인상 깊었다.

⑥ 방문지 사진 및 설명



그림 282 모에나 D.O.P 치즈를 생산한다는 표지가 생산 공장 앞에 위치함



그림 283 원유와 배양균을 넣은 과정



그림 284 성형틀에 넣기 전 과정



그림 285 초대형 치즈 성형실



그림 286 숙성이 길수록 치즈가격이 비싸다.



그림 287 숙성저장고 앞에서 기념사진



그림 288 3가지 종류의 치즈 시음



그림 289 카제이피시오(조합운영 상점) 내부

2.

① 장소: 트로티콜투라 비난테 민물 연어 양식장

② 시간: 2024년 9월 23일

③ 방문지 종합 설명

양식장은 알프스산맥의 이탈리아 지역인 돌로미티의 품속에 자리 잡고 있어 산에서 내려오는 풍부한 물을 3개의 펌프로 끌어올려 흘려보내는 유수식 양식법으로 북극 곤돌메기과 송어를 키우고 있다. 양식장의 모양은 수로형으로 양식장 내에는 현재 총 60~70톤 가량의 양어들이 있다. 11월에 알을 짜서 수련어의 정자를 풀어 45일간 관리 후 태어난 새끼를 성장촉진제와 항생제 사용하지 않고, 비육하지 않는 사료를 먹여 3년여를 길러 판매한다. 2013년부터 부모님의 꿈이었던 농가식당을 열어 운영 중이고 자급자족을 위해 양식장 옆 텃밭에는 다양한 작물을 재배 중이며 가축장도 마련되어 있고 농가 관광 숙박도 운영 중이다.

④ 시사점

기후위기로 인한 어려움이 있냐는 질문에 지나는 철새들이 양식장에 머물러 민물 연어를 1톤 이상 잡아먹어 하는 수 없이 양식장 위 공간을 망으로 덮는 공사를 진행하여 9월에 마무리되었다고 했다. 2018년에는 홍수 피해를 봐 많은 양의 민물연어가 떠내려갔다고 했다. 우리나라를 포함해 세계적으로 기후변화로 인한 농업의 어려움은 심각해지고 있다. 하지만 정어리나 고등어로 만든 펠릿 사료를 다량으로 공급하며 크게 키우려는 시도는 절대 하지 않는다고 한다. 연어들이 먹지 않는 사료가 부패하면서 인근 하천이나 바다를 오염시키는 행위는 상상조차 않는 것이다. 비난테 양식장은 비린내는 전혀 없었고 민물 연어가 있는 물도 지저분한 부유물 하나 없이 깨끗했다. 물을 뿜는 소음에 양식장임을 알 수 있을 정도였다. “빨리 키우는 것을 생각하지 않고 절대로 살피우는 사료를 쓰지 않습니다”라고 암네리스의 힘주어 말하는 것이 감동적이었다. 참단관 중에 유정란 생산자로 자가 사료로 닭을 키워왔던 경험상 초고속 양계 축산업 시스템에 편승하지 않기가 얼마나 어려운지, 경제적으로 얼마나 힘든지 홍수민 농업인이 발언을 해 모두 깊은 인상을 받았다.

⑤ 종합의견

이곳에서 먹을 수 있는 요리는 민물 연어를 이용한 가정식 이탈리아 요리였다. 우리가 지역으로 관광을 갈 때 생산자를 만나 설명을 듣고 그 지역의 가정 요리를 먹는 것이 오래도록 기억으로 남아 있어 매우 의미있게 느꼈고 우리나라 농가 식당에서도 실천해 볼 수 있지 않을까 한다. 그리고 생산지를 방문할 때 우리나라 농업인의 방문을 오래 기억할 수 있는 작은 기념 선물을 준비해 갔더라면 좋았을 것이란 생각이 든다. 이탈리아의 많은 농가들은 생산과 판매, 체험학습을 기반으로 하는 농장을 운영하고 있는데 우리 농업인들이 견학한 곳 역시 농장과 직판장, 농가 레스토랑 등이 연계되어 있어 농업경영인으로서 볼 때, 벤치마킹을 할 수 있는 훌륭한 교육 현장이 되었다. 사는 곳과 언어, 역사, 문화, 관습 모두 다르지만 좋은 먹을거리를 생산하려고 노력하는 농업인이라는 공통점을 가지고 있다. 농업 생산지 방문을 통해 다양한 체험을 골고루 할 수 있어서 매우 만족한 연수 여행이 되었다.

⑥ 방문지 사진 및 설명



그림 290 철재 공격을 막기 위해 양식장 위에 설치한 그물망



그림 291 정갈하게 잘 관리된 양식장 입구



그림 292 양식장에서 운영하는 식당



그림 293 수질 깨끗한 물이 가득 찬 양어장



그림 294 비난테 양식장 마당에서 기념사진



그림 295 참관단 일행과 같은 백팩을 감사의 선물로 전달함



그림 296 식당에서 맛본 3가지 방식의 송어



그림 297 참관단에게 귀한 술을 내주며 환대해 준 주인장

3.

①장소: 트렌토독 와인 생산지 마조마르티스

② 시간: 2024. 09. 24

③ 방문지 종합 설명

마조마르티스 와이너리는 할아버지의 포도 농가를 아버지가 물려받아 경작지와 와인 발효실 등을 리모델링하여 1990년부터 본격적으로 와인 생산하게 되었다. 1993년도에 지금의 와인전문가 인 페라리가 들어오면서 트렌토독 샴페인 와인(탄산와인)을 만들기 시작하여 지금의 트렌토 와인의 독보적 생산지 중 한 곳이 되었다. 농장은 해발 450m 높이의 풍광 좋은 이태리 북부 돌로미티 지역의 남서쪽 언덕에 위치하고 있어 일조량이 많고 물 빠짐이 좋아 포도 생산지의 최적의 조건을 갖고 있다, 현재 부모님과 자매가 운영하고 있으며, 아버지는 포도 재배와 전체적인 운영을, 어머니는 홍보를, 딸들은 교육을, 작은딸은 판매를 담당하고 농사와 와인 생산을 돕는 직원을 고용해 운영하고 있다.

④시사점

이탈리아는 어느 곳을 가나 농가 주변이 깨끗하고 아름답게 가꾸어져 있다.

농사일을 즐기는 모습이 보기 좋았다. 1단계 농사에 그치지 않고 가정에 사업장 규모로 가공하여 판매까지 하는 게 인상적이었다, 할아버지에서 아버지 자녀로 이어지는 대를 이은 농사는 이들의 수입을 안정적으로 보장되어 있는 점이 부럽기도 했다. 우리나라는 일조량과 기온이 이탈리아와는 차이가 있기 때문에 와인을 만드는 포도 종류의 생산이 여의치 않아 주로 과일로 먹는 포도를 생산하는 것에 비해 이탈리아는 와인을 만드는 포도에 더 적합한 것 같았다. 포도가 알이 작고 당도가 높은 게 특징이었다, 유기농법으로 포도를 재배하기 위해서 지역 전체가 유기농법을 실현하고 있어 지역 공동체의 단합된 힘을 느꼈다. 이를 바탕으로 DOC 인증을 꾸준히 받고 있어 포도주 한 병에도 생산자의 자부심이 담겨있음을 느꼈다.

와이너리를 대표하는 시그니처 와인은 <BLANC DE BLANCS BRUT> 라는 샤르도네 품종의 와인으로 18-24개월 숙성된 샴페인 와인이다. 1년에 약 12만 병이 생산된다고 하며 판매가 거의 이루어질 정도로 우수한 와인으로 인정받고 있다. 이 와인의 탄생과 성공 배경에는 마테오 페라리라는 트렌토 출신의 와인 전문가를 1994년 영입하여 와인 생산 기술을 획기적으로 개선한 데 힘입은 바가 컸다고 한다. 와인 시음장은 전망이 좋은 곳에 고급 레스토랑 분위기가 나는 곳이었다. 와이너리에는 20명 이상이 시음할 수 있는 장소와 와인을 구입할 수 있는 판매장도 갖추고 있어서 홍보와 판매를 동시에 할 수 있다.

⑤종합의견

농사로 온 가족이 안정적으로 생계와 소득을 유지하는 게 좋아 보였고, 농가 주변이 깨끗하고 아름답게 가꾸어져 있는 게 인상적이었다. 산비탈을 이용해 포도를 재배하고 있다는 점도 눈에 들어왔다. 우리나라 다랑이 논처럼 지형을 이용한 농업이 농업 관광으로 이어질 수 있다는 증거가 되었는데 우리가 사는 지역을 자세히 들여다보고 관광으로 이어질 수 있는 것이 무엇이 있는지 더 많이 발굴해야겠다.

⑤사진 및 설명

--	--	--



그림 298 와이너리에서 취득한 각종 인증서



그림 299 마조마르티스 와이너리의 딸 마조. 와이너리 관람 해설을 맡음



그림 300 시음장에서 3가지 종류의 와인을 시음



그림 301 와인 숙성용 목제탱크



그림 302 와인 교육장 및 시음장

4.

①장소: 밀라노 도시농업공원 카시나 바티코

② 시간: 2024. 09. 25

③ 방문지 종합 설명

밀라노는 이탈리아의 대도시로 패션과 상업의 도시이다. 이탈리아는 주식인 밥이 아니므로 쌀 소비가 많지 않기에 이 농업공원이 더 의미있다고 생각한다. 농업공원 내에는 60여 농가가 쌀농사를 짓는다. 예전 운하가 있던 지역이라 수량이 풍부하고 날씨가 안정적으로 따뜻하기 때문에 벼농사에 좋은 조건이다. 농사 기술은 중국인에게서 배운다고 하며 전 과정은 기계화이고 파종 방법은 직파이다. 농가 내부에 상점을 운영하고 있고 밀라노 전역에서 학생들, 성인들을 대상으로 농가 교육프로그램이 활발히 진행되고 있다.

④ 시사점

대부분 대를 이어 가업을 잇는다는 게 부럽기도 하고 대단하다고 느꼈다. 우리 농촌도 예전에는 어쩔 수 없는 상황에서 대를 이어 농사를 지어왔지만, 소득을 보장할 수 없는 상황에서 자녀들에게 농사를 권할 수 없는 현실이 안타깝기도 하다. 밀라노 농업공원에서 생산된 쌀은 거의 매년 완판이라고 한다. 농가안에 매장도 있고, 인터넷 판매로 이루어진다고 한다. 우리 참관단에게 자세한 설명을 해준 발렌티나는 8년 차 직원이고 홍보 마케팅 인터넷 판매 담당 직원이 따로 있을 만큼 안정적으로 운영되고 있다. 농가라고는 하지만 작은 기업형태인 것 같고 소득 보장도 가능한 것 같다.

⑤ 종합 의견

이탈리아는 넓은 땅에 비해 농가는 많지 않으며, 1가구 농토구역이 많다 보니 대부분이 기계화이고, 전문화 되어있는 게 특색이었다.

밀라노 도심에서 불과 7Km 밖에 있는 곳인데 소를 키우며 벼농사를 짓고 있고, 농사짓는 사람들끼리 모여서 벼를 정리하여 포장하고, 고기와 치즈 등 농사지은 물품을 판매하며 경제적으로 윤택한 삶을 영위하고 있는 점이 인상적이었다.

한국에서도 딸기 농가들이 작목반을 만들어 함께 농사짓고, 정보를 공유하며, 수입을 올릴 수 있도록 노력하고 있지만, 앞으로는 더 체계적이고, 농민으로 자부심을 가지고 부농으로 거듭날 수 있도록 상황이 개선되길 바

⑥ 사진 및 설명



그림 303 밀라노 도시공원 농원 전경



그림 304 밀라노 농가 현황 설명 듣는 중



그림 305 농가 교육담당자



그림 306 농가가 보유한 벼수확 기계



그림 307 농가 내부에 있는 벼 저장탱크

□ 테라마드레 축제(콘퍼런스 및 맛워크숍)

5.

① 장소: 라바짜 박물관에서 열린 커피 맛워크숍

② 시간: 2024. 09. 26

③ 방문지 종합 설명

라바짜 커피회사는 ILLY커피와 쌍벽을 이루는 대표적인 이탈리아 커피 회사이다. 1895년부터 가족경영으로 이루어진 회사로 아프리카, 라틴아메리카, 아시아 등 다양한 원두 생산지에서 원두를 수입하여 가공 판매하고 있다. 다양한 브랜딩 방식을 통해 세계인의 입맛을 사로잡고 있는데 에스프레소 캡슐커피가 대표적인 상품이다. 기업의 사회적 책임, 지역사회와의 상생, 2020년부터는 이산화탄소 제로정책을 통해 지속가능한 생산, 유통, 소비 방식을 지향하고 있는 모범적인 기업이다. 이외에도 커피회사로서의 오랜 역사와 함께 새롭게 지향하는 커피 트렌드를 박물관과 워크숍을 통해 소개하고 있는데 그것은 슬로푸드 커피 연합과의 협업을 통한 유기농 커피생산이다.

④ 시사점

라바짜 커피 전문가 마이클 펠처는 동일한 원두(쿠바 티에라 커피)를 3가지 방식으로 추출하여 시음하게 했다. 첫째 드립커피 방식, 둘째 Aero press 추출방식, 셋째 커피에 단맛(야자설탕)을 추가해서 추출하는 방식이다. 추출방식에 따라 맛이 달랐고 커피와 함께 먹는 간식의 종류도 달라져 다채로웠다. 시음자들의 반응에 주목하고 추출방식을 다양하게 시도하는 것도 인상적이었다.

⑤ 종합 의견

커피는 우리나라의 대표 음료가 될 만큼 우리 생활에 깊이 들어왔다. 우리들이 즐겨 마시는 커피는 아메리카노이다. 미국식 커피 맛에 길들여진 우리에게 강한 에스프레소가 주류인 이탈리아 커피는 낯설었다. 미국 중심의 사고와 문화에 젖어있는 우리들에게 에스프레소로 대표되는 이탈리아 커피라는 새로운 맛의 경험은 탈미국적 사고의 확장과 글로벌 세계로의 진입을 위한 첫 경험이 아니었을까.

우리나라가 원자재의 대부분을 수입해야 하는 상황 속에서도 세계적으로 손꼽아주는 공업 생산국가가 되었듯이 꼭 우리 땅에서 생산되는 작물이 아니라 할지라도 한국적 입맛을 가미한 식품 생산도 가능하겠다는 생각이 들었다. 한국 고유의 맛은 주로 농촌을 통해 보전되고 있다는 것을 생각해 보면 농촌과 연계된 공정한 식품생산 시스템의 창출도 가능하리라. 이 경우 기업의 하수인이 아닌 대등한 파트너로 농촌의 역량을 인정해야 하는 것이 반드시 필요하다. 그리고 기업의 '지속가능한 발전'을 위한 라바짜 기업의 노력이 우리 기업들에게도 꼭 필요한 경영 방식이라는 생각이 들었다.

⑥ 사진 및 설명



그림 308 커피 워크숍 현장 1



그림 309 커피 워크숍 현장 2



그림 310 박물관 내에서 참관단 일동



그림 311 워크숍에서 시음한 커피와 간식

6.

① 장소: 토리노 파크 도라 내 테라마드레 현장

② 시간: 2024. 09. 26-24년 9월 30일

③ 방문지 종합 설명

2024 테라마드레는 세계 120개 회원국에서 온 참관단 3천 명(농부, 요리사, 장인, 청년 학술단체, 식문화관련자, 대학 교수, 연구단체회원)과 일반 시민들이 모인 식문화 축제이다. 300여 개의 컨퍼런스와 맛 워크숍이 진행되었고 600개가 넘는 전시 부스에 이탈리아 슬로푸드 생산자, 슬로푸드 맛의 방주 생산자(프레시디아), 식생태 교육자, 국제 파트너, 후원사, 거리음식 푸드 트럭 운영자들이 참가했다.

부스마다 특색있는 전시를 했지만 전체를 하나로 아우르는 주제는 “우리가 자연이다”라는 슬로건이었다. 이번 테라마드레에서는 지구의 지속가능성, 생물다양성, 토착민의 식문화 존중을 보여주며 슬로푸드 농생태학이 부각되었다. 기후위기의 시대에 그 해결책을 농업에서 찾으려는 슬로푸드 철학과 지향점이 잘 드러난 주제였다. 우리 참관단은 미리 사전 예약된 맛워크숍과 콘퍼런스에 입장했다. 다양한 주제로 수많은 콘퍼런스가 열렸지만 농업인으로서 관심이 많은 농생태학, 슬로빈(slow beans), 발효 3부작(빵, 치즈, 포도주), 생명역동농법과 양봉과 같은 주제를 다루는 콘퍼런스와 맛 워크숍을 찾아서 들었다.

이탈리아 전역에서 모인 농부 생산자들이 농축산 가공품을 홍보하고 판매하는 부스 투어는

3일 내내 살펴봐도 좋을 만큼 다채로운 먹을거리를 접할 수 있다.

전 세계 회원국에서 온 참관단 외에도 시민들도 입장료 없이 자유롭게 와서 무료 콘퍼런스를 경청하고 부스를 돌며 이탈리아의 건강한 식자재를 구매했다.

④ 시사점

테라마드레에 개막식은 전세계 슬로푸드 회원의 축제이지만 웅장한 규모와 명사들의 개회사를 최대한 지양하고 그 의미를 강조하는 방식으로 진행되었다. 하늘에 커다란 지구본을 띄우고 전 세계 회원 국가의 이름을 호명하며 개회식에 참석한 참관단의 기분을 한층 고조시켰다. 프란치스코 교황의 메시지 역시 위기에 처한 지구를 살리기 위해 사람들의 책임과 노력을 강조한 내용이었다. 현재 국제협회 회장인 Mr. 무키비도 컨퍼런스의 패널로 등장해 자신에게 할당된 시간만큼만 발언하는, 권위 의식이 없이 일하는 회장으로서의 면모를 보여주었다.

한국 부스가 없어 아쉬웠지만 한국의 맛을 알리는 맛 워크숍은 진행되었다.

요즘 전 세계에서 한국 음식과 한국 음식 문화에 대한 관심이 뜨겁지만 워크숍의 초점은 음식과 정체성에 관한 것이었다. 이탈리아 한국인 입양자들과 그 후손에겐 한국 음식이야말로 고국을 떠나 사는 현실에서 자신의 뿌리를 찾아가며 소통하게 해주는 중요한 고리가 된다는 것이다. 이탈리아에는 한국 입양자 가족들이 300명 정도 있는데 이들이 더 자주 모여 한국 음식을 만들어 먹을 수 있기를 바란다.

⑤ 종합의견

행사에 참가하기 전 슬로빈 컨퍼런스가 진행된다고 해서 이번 연수자 중 한 명인 손정희 참여자가 그 컨퍼런스의 토론 참가자로 출연하고 싶다는 메일을 대회 주최 측에 보냈는데 이탈리아의 답변을 듣지 못하고 출발했다. 현장에서 참여를 요구하고 참여하라는 답변을 받았으나 시간을 많이 줄 수가 없다고 했다. 토론 종료시에 콩에 대한 짧은 이야기와 콩에 대한 속담을 통역자를 통해 전달하고 직접 작곡한 콩 노래를 불러 콘퍼런스 장에 활기를 주었다. 다양한 경로를 통해 우리 민족의 콩 사랑과 식문화 지혜를 세계인들과 공유하면 좋을 것이다.

행사장으로 들어가는 입구에 주제를 정한 작은 정원이 설치되었다. 흙, 물, 영양, 식물 다양성, 섞어짓기 등 슬로푸드 정원답게 행사를 한껏 빛내고 있었다. 우리도 마을 환경미화 사업으로 꽃 심기를 하는데 미관은 물론이고 주제가 있는 조경을 해야겠다. 행사장의 깔끔한 시설관리도 주목해서 보게 됐다. 남녀용으로 6칸씩 만들어 놓은 간이 화장실이 모두 5곳 설치되었는데 행사장 규모에 비해 좀 부족했다. 하지만 자원봉사자들이 화장실 관리를 잘 해주었고 이용자들도 기다리는 것에 익숙한 모습을 보였다. 식사 자원봉사도 시니어 시민들이 나서서 하고 있어서 자원봉사 활동이 생활화된 것을 증명해 주고 있었다.

부스 안에 설치된 의자와 책상은 우리가 사용하는 종이상자보다 조금 더 두꺼운 종으로 만든 점이 인상적이었다. 시설과 기구들을 선택할 때 자연과 환경을 생각하는 것을 잘 실천하고 있었다.

테라마드레 대회를 비롯해 이탈리아 농촌을 방문할 때도 준비한 한복을 입고 다닌 것은 참 잘한 일이라고 생각한다. 한복을 준비하는 것, 현장에서 입고 다니는 것이 불편하긴 했지만 그만큼 의미가 있었다. 다양성을 존중하는 문화 축제에서 한복만큼 우리나라의 고유함과 정체성을 드러내기 좋은 것은 없다고 본다. 다른 나라에서 온 외국인들도 자국의 고유의상을 입고 참여했다.

우리나라도 농가마다 지역농산물의 특성에 따라 다양한 식재료를 활용한 발효 음식들이 많고 지금도 계속 개발되고 있다. 절기 음식도 좋은 사례이지만 최근의 기후 변화로 인해 절기 음식이라는 것 자체가 의미 없어질 수도 있다. 그럼에도 우리들은 지속적으로 토종 종자를 보존하고 재배를 하고 구매를 원하는 직거래 소비자를 증가시키는데 힘을 기울인다면 마일리지 감소로 탄소 발생도 줄이고 지역 경제 활성화에도 좋은 결과를 얻을 수 있을 것이다.

끝으로 너무도 소중한 연수를 마련해준 충청도청에 진심으로 감사드립니다

⑥ 사진 및 설명



그림 312 개막식 장면



그림 313 개막식에 참석한 우리 참관단



그림 314 테라마드레 개막식에서 국제협회 현재 회장 Mr. 무키비와 함께



그림 315 콘퍼런스장에서 만나 슬로푸드 국제협회 초대회장 Mr.페트리니와 함께



그림 316 콘퍼런스 시작을 기다리며



그림 317 콘퍼런스에 나온 패널과 함께



그림 318 한국의 맛 워크숍 장면, 이탈리아 입양 협회회장, 입양자 김철규씨 등이 참석했음



그림 319 치즈와 와인 생산자들의 발표 장면



그림 320 이탈리아 전역에서 생산된 목초를 전시한 모습



그림 321 천연 효모 발효종 빵



그림 322 이탈리아 음식관 부스 투어를 하며



그림 323 다양한 종류의 사과가 전시됨



그림 324 행사 기간 중 제공된 식사



그림 325 테라마드레 참관을 마치고

IV 종합 의견

□ 좋았던 점

- 이탈리아 농가 생산지 방문을 통해 선진 농업 농촌의 상황을 생생하게 관찰하고 기록할 수 있었다. 백문이 불여일견이라고 문서나 영상 등 간접체험으로는 느낄 수 없는 현장을 경험으로써 앞으로 농업 활동을 하는 데 큰 힘이 될 것이다.
- 대를 이어 농업을 하고 지역 공동체 일원으로 살면서 경제적으로 풍요와 삶의 여유를 누리는 이탈리아 북부 농촌 지역은 우리나라 농촌 환경을 만들어가는데 모범 사례로 삼을 수 있을 것이다.
- 농업 현장과 농가 주변이 잘 정돈되어 있고 폐비닐 등 생활 쓰레기가 없이 깨끗한 환경을 만들기 위해 주민들이 모두 노력하는 것을 보고 주변 생활 환경도 청결하게 유지해야 할 필요성을 느꼈다.

○ 방문 생산지에서 느낀 특이점

- 치즈 생산조합: 치즈 생산자 협동조합이 개별 생산자를 위해 전체적인 품질 관리 및 판매, 홍보에 관여해 우수한 품질의 축산물품을 지속적으로 만들 수 있고 좋은 가격에 판매할 수 있게 든든한 역할을 하고 있다.
- 민물 연어 양식장: 지역의 청정한 환경과 맑은 물을 이용해 건강한 양식 활동을 하고 있고 숙박을 연계(농업관광)해 부가가치를 높이고 있다. 양식된 송어는 지역 슬로푸드 회원들, 식당 운영자, 일반 소비자 등과 신뢰를 바탕으로 직거래를 하고 있다.
- 마조마르티스 와이너리: 생산된 와인에 트렌틴 DOC 인증을 꾸준히 받고 있고 비교적 작은 규모의 와이너리이지만 기계화를 도입함으로 일정한 품질의 수준 높은 와인을 생산하고 있다.

○ 국제슬로푸드협회 테라마드레 축제

- 전 세계 슬로푸드 운동의 열정과 진지함을 체험하는 기회였다.
- 5일간의 행사 기간 동안 콘퍼런스, 맛워크숍, 부스 운영 방식, 전시장 배치 상황 전반을 관찰할 수 있었는데 4천 명 이상 인원이 모이는 행사지만 질서 정연하게 진행되었다.
- 행사장 곳곳에 자원봉사자들의 활동이 돋보였다. 토리노 시의 자원봉사 활동이 테라마드레 행사와 연계되면서 지역주민의 공동체 의식을 높이는데도 기여하고 있다.
- 이탈리아 전역에서 모인 슬로푸드 생산자가 부스에 참여해 전시, 판매 및 홍보 활동을 하는데, 소비자들은 한 자리에서 이탈리아 전국의 우수한 농축산물 생산자를 만나고 물품 구매를 할 수 있는장점이 있다.
- 농업생태학. 슬로푸드 농장, 슬로빈스 등 테라마드레에서 대안으로 제시하는 지향점을 통해 기후위기 시대에 우리 농업의 지향점과 비교해서 생각할 수 있는 기회가 되었다.
- 전 세계에서 슬로푸드 운동을 하는 활동가, 회원들, 저명한 석학들 요리사, 생산자, 청년 등이 한자리에 모여 환경에 미치는 영향을 최소화하면서 축제를 연다는 것을 확인할 수 있다.

□ 의견 제언

- 농업인의 시각과 견해를 넓힐 수 있는 기회가 더 많은 충남 농업인들에게 주어지길 바란다.
- 테라마드레에 충청남도의 식문화와 우수 농산물을 홍보하는 부스가 마련되길 바란다. 특히 토종종 소개, 콩으로 만든 음식을 주제로 하는 부스를 운영하면 호응도가 좋을 것이다. 콩에 관련된 콘퍼런스에서도 콩을 재배하는 상황과 요리법이 소개되었는데 다양한 콩요리를 즐기는 우리 식문화를 적극적으로 소개할 필요가 있다.
- 지역 농업 현장에서 슬로푸드 가치를 실천하는 데 도움이 될 강좌, 워크숍 등이 정기적으로 진행되길 바란다.
- 연수에서 배운 것을 지역 내 농업 현장에서 잘 반영하고 있는 사례를 발굴하는 공모사업이

필요하다고 생각된다.

- 차후 해외 연수 대상자를 선정할 때 위에서 제안한 것을 실천하고 있는 사람에게 가산점 등 혜택을 주면 좋겠다고 생각된다.
- 이탈리아 농가에서 살펴본 농가 가공과 생산물 부가가치 증대가 우리나라 농가에서 이루어질 수 있도록 농가 가공 관련 규제 완화와 제도적 지원이 필요하다.
- 이탈리아에서는 지역의 특성을 살린 특산물로 농가소득 증대, 지역경제에 도움, 지역 정체성의 제고가 이루어지고 있는데, 충청남도에서도 지역별 특산물 특화 정책을 적극적으로 펼칠 필요가 있다. 이번 이탈리아에서 경험한 먹거리들은 빵, 치즈, 올리브 오일, 살라미, 발사믹 식초, 요거트 등이었는데 대부분 발효 음식들이었다.
우리나라의 전통음식도 발효된 것이 많은데 지역 축제에서 발효음식을 주제로 하면 좋을 것이다.

기간 : 2022년 9월 20일 ~ 09월 30일 (9박 11일)

참가인원 : 23명

주최 : 국제슬로푸드한국협회

참가목적 :

- 전세계 슬로푸드 회원들과 함께 슬로푸드 운동의 철학과 다양한 활동 공유
- 슬로푸드를 중심으로 한 세계 식품 산업의 흐름과 가능성 모색.
- 맛워크숍, 미각교육 등 음식 교육 경험 공유 및 전수
- 슬로푸드 생산자 견학을 통해 소규모 생산자들의 철학과 가치 인식
- 전통 지역음식 지식의 활용 사례 경험과 자원화

일 정

DAY	PLACE	TRANSPORTATION	TIME	ITINERARY	MEALS
1일차 2024.09.20	인천공항	제1터미널 EY857	14:30 18:00~22:45	인천공항집결 인천~아부다비	석:기내식
2일차 2024.09.21 (토)	밀라노 말펜사 공항 트렌토 인근 모예나	EY081 전용차량	03:00-07:30 8:30 11:30 16:00 17:00	아부다비 /밀라노Malpensa airport 도착 (에티하드항공, EY081) 돌로미티로 이동(모예나) 보르고 술 민치오 도착 후 점심 (2시간 소요) TRENTINGRANA; CASEIFICIO SOCIALE VAL DI Fiemme - CAVALESE, 돌로미티 숙성 치즈생산지 (16시 약속) 모예나 호텔로 이동 (1시간 30분 소요)	조 : 호텔식 중 : 현지식 석 : 현지식

			17:30	도착 후 체크인 및 식사	
			호텔	모에나 Hotel Cavaletto 1박	
			호텔 주소		
3일차 2024.09.22 (일)	모에나	전용차량	8:00	호텔 조식 후	조 : 호텔식
	사쓰룽고		11:00	Sasso lungo, Passo Sella	
			12:30	중식	중 : 현지식
	카레차호수		14:00	라고 디 카레차 (Lago di Carezza) 둘레길	
	모에나		16:30	호텔 모에나 도착, 시내 둘러 보기, 석식	석 : 현지식
			호텔	모에나 Hotel Cavaletto 2박	
			호텔 주소		
4일차 2024.09.23 (월)	모에나	전용차량	8:00	호텔 조식	조 : 호텔식
			9:30	모에나 시내 자유시간 (시내 둘러보기)	
			12:00	Troticoltura Vinante 연어양식장 방문 Via Chiesa, 2, 38033 Masi di Cavalese TN	중 : 현지식
	라고 디 산 펠레그리니		14:30	Lago San Pellegrini와 트래킹	
	푸기아데		18:30	호텔로 돌아와 도보로 석식	석 : 현지식
	모에나		19:30		
			호텔	모에나 Hotel Cavaletto 3박	
			호텔 주소		
5일차 2024.09.24 (화)	모에나	전용차량	8:00	호텔 조식후 체크아웃	조 : 호텔식
	Melinda		9:30	Trentodoc 와인 생산지 Via dell'Albera, 52, 38121 Martignano TN (1시간반소요) MasoMartis	
			12:00	Arco 마을에서 중식 (1시간 10분이동)	중 : 현지식
	Riva del Garda		15:00	중식 후 Riva del Garda로 이동 (20분)	
			15:30	RivadelGarda 공원조성 탐방	
	베로나인근		17:30	호텔로 이동	
			19:00	석식	석 : 현지식

			20:30	석식 후 호텔 이동	
			호텔	Mercure Nerocubo 1박	
			호텔 주소		
6일차 2024.09.25 (수)	베로나 인근 밀라노 밀라노-토리노 행사 호텔	전용차량	8:30	호텔 조식 후 밀라노로 이동	조 : 호텔식
			11:30	밀라노 농가 방문 (CASSINA VATTIVACCO)	
			13:00	밀라노 시내 도착 후 중식 (자유식)과 밀라노 시내 관광	중 : 현지식
		지정버스		Galleria dell'arte 미술관 투어 (농부 삶 그린 작품들)	
			17:00	토리노 행사 지정 호텔로 이동	
			19:00	호텔 도착	석 : 현지식
			호텔	토리노 1박	
			호텔 주소	Slow Food International 지정 호텔	
7일차 2024.09.26 (목)	토리노 테라마드레 1일차		8:30	호텔 조식 후 이동	조 : 호텔식
			9:00	라바짜 커피 박물관 쿠바커피	22명
			10:00 ~ 16:00	토리노 투어	중 : 현지식
			17:00	석식	석 : 현지식
			18:30	Nature, the climate crisis, and us: Are we at the point of no return?) 컨퍼런스 참여	
			20:00	석식 후 호텔 이동 휴식	
			호텔	토리노 2박	
			호텔 주소	Slow Food International 지정 호텔	
8일차 2024.09.27 (금)	토리노 테라마드레 2일차	버스 이동	8:30	호텔 조식 후 행사장 이동	조 : 호텔식
			10:00 ~ 16:30	부스 투어	중 : 현지식
			17:00	농생태학: 자연을 활용한 농	

				업(Agroecology: Agriculture on the side of nature) 컨퍼런스	
			18:00	석식	석 : 현지식
			19:00	맥주와 식초- 맛워크숍	
			20:30	호텔 이동 후 휴식	
			호텔	토리노 3박	
			호텔 주소	Slow Food International 지정 호텔	
9일차 2024.09.28. (토)	토리노 테라 마드레 3일차	버스이동	8:30	호텔 조식 후 행사장 이동	조 : 호텔식
			11:00	슬로빈(한번에 콩요리 한 개씩; 위기극복을 위한 콩요리) Facing the crisis one legume at a time: The Slow Beans recipe for resistance) 컨퍼런스	
			12:00	중식	중 : 현지식
			15:00	부스투어	
			16:00	꿀벌과 소중한 생명의 꿀 다이나믹 양봉 이야기 - 맛워크숍	
			17:30	석식	석 : 현지식
			18:30	슬로푸드 가든 20년 (20 years of the Slow Food gardens)컨퍼런스	
			20:00	컨퍼런스 후 호텔 이동 및 투숙, 휴식	
			호텔	토리노 4박	
			호텔 주소	Slow Food International 지정 호텔	
10일차 2024.09.29 (일)	토리노 테라 마드레 4일차	버스이동	8:00	호텔 조식후 토리노 이동	조 : 호텔식
			11:00	부스 투어	
			12:00	중식	중 : 현지식
			13:00	발효 3부작 : 프랑스 치즈, 와인, 빵 맛워크숍	
				부스 투어	
		버스이동	15:00	Malpensa airport로 이동	

		(에티하드 항공, EY080)	18:00	석식 (기내식 이전, 공항에서 자유식(개인부담))	기내식
			22:15	Malpensa airport 출발 (에티하드항공, EY080)	
				기내 숙박	
11일차 2024.09.30. (월)		EY858	08:15	아부다비-인천	
			21:40	인천공항 도착	

* 상기 일정은 현지 사정에 따라서 변경될 수 있습니다.

맛워크숍 1인 4회, 컨퍼런스 4회 내외로 예정.

행사 기간 중 무료 이벤트(free event) 참여 가능



TERRA Salone
del Gusto
2024
MADRE
SEPTEMBER 26-30
PARCO DORA. TURIN
We Are Nature

맛 워크숍

1. 2024.09.26. 9:00 라바짜 쿠바커피

La Reserva de Tierra! Cuba: Exotic tales and tastings

이 워크숍의 주인공은 쿠바산 La Reserva de Tierra 커피입니다. (La Reserva de Tierra Cuba). 슬로푸드 커피 연합이 인증한 유기농 커피로 라바짜 재단과 커피 생산자들이 함께 진행한 프로젝트의 결과물입니다. 워크숍 참가자들은 티에라 커피를 시음하면서 다양한 커피추출 시스템을 관찰하고 후각, 미각, 시각을 통해 카리브해 중심에 위치한 티에라 섬의 커피 맛을 느낄 수 있습니다. 워크숍 진행자는 라바짜 커피 전문가 마이클 펄처(Michele Pulcher)이고, 워크숍 장소는 라바짜 박물관 내부입니다. 참가자들은 워크숍 전(오후 6시 세션)과 후(오전 세션)에 박물관 탐방을 할 수 있습니다.

진행 언어(영어, 이탈리아어) Event languages(IT, EN)

워크숍 장소 Event location:

Piemonte – Torino - Nuvola Lavazza, Nuvola Lavazza – Museo Lavazza

Via Bologna, 32 - Torino (Italy)

GPS: 45.0807835, 7.6925631

2. 2024.09.27.19:00

맥주와 식초의 맛있는 만남

Beer and vinegar, an unlikely but likeable couple

식초의 맛을 좌우하는 신맛은 맥주가 잘못 발효되었을 때 발생합니다. 그러나 벨기에 플랑드르 지역에서는 식초를 이용해 맥주를 주조하는 전통이 있습니다. 이번 맛 워크숍에서는 벨기에(Rodenbach, Verzet), 이탈리아(Baladin) 및 미국(Dogfish Head)의 흥미롭고도 독특한 창작 맥주를 맛볼 수 있습니다. Baladin의 Teo Musso와 Dogfish Head의 Sam Calagione가 함께하여 그들의 독점적인 콜라보레이션을 선보일 예정이며, 식초 생산업체인 Acetaia San Giacomo의 Andrea Bezzecchi를 특별 손님으로 초대해 맥주와 식초의 맛있는 만남을 알려줄 것입니다.

The tasting line-up:

- Belgium, Rodenbach Evolved 10 Years
- Belgium, Verzet Kameradski Balsamico
- US, Dogfish Head Right Loose
- Italy, Baladin X Dogfish Head Opera Special Edition
- Italy, Baladin Opera

진행 언어(영어, 이탈리아어)

워크숍 장소:

Piemonte – Torino - Parco Dora, Parco Dora – Aula Cibo

Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)

GPS: 45.0901115, 7.672939

3. 2024.09.28. 16시 꿀벌과 양봉

꿀벌과 자연꿀: 꿀과 생체역학 양봉 이야기

Bees and the precious nectar of life: Stories of honey and biodynamic beekeeping

꿀은 인류 역사에서 요리의 맛을 높이는 것은 물론이고 질병을 치료할 수 있는 자연의 선물로 사람들의 입맛을 사로잡았습니다. 이 맛 워크숍의 가이드는 Castel di Casio(볼로냐 지방)에 있는 Zad AgroDynamics의 생체역학 양봉가 Enrico Zagnoli입니다.

노련한 양봉가들은 꿀벌을 키우는 가장 좋은 방법으로 사람이 최소로 개입해서 꿀벌과 벌집을 돌보고 대부분의 일은 벌에게 맡겨놓는 것이라고 합니다. 그의 이야기와 제품을 통해 우리는 양봉의 귀중한 비밀을 발견하고 좋은 꿀과 꿀의 특성을 식별하는 방법을 배울 것입니다.

진행 언어(영어, 이탈리아어)

워크숍 장소

Piemonte – Torino - Parco Dora, Parco Dora – Aula Cibo

Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)

GPS: 45.0901115, 7.672939

4. 2024. 09.29. 13:00

발효 3중주 : 프랑스 치즈, 와인, 빵

The fermentation trilogy: French cheeses, wines, and breads

이 맛 워크숍에서는 슬로푸드 프레시디아의 도움을 받아 프랑스 방식으로 와인과 치즈를 페어링하는 방법을 알아보게 될 것입니다. 최근 와인과 치즈 페어링에서 화이트 와인이 대두되고 있지만, 가메이 포도로 만든 레드 와인도 다양한 치즈와 훌륭하게 페어링할 수 있습니다.

워크숍에서는 프랑스 치즈, 와인과 함께 전통 프랑스 빵이 제공됩니다.

The tasting line-up

치즈 Cheeses:

베아른 고지대 목장 치즈, 톰 드 라 브리그 블루 드 크이라, 농가 자연산 카망베르

(Béarn high Pasture Cheeses, Tomme de la Brigue Bleu de Queyras, Natural Farmhouse Camembert)

와인 Wines:

-보졸레 랑티니 2022: 해발 470m 높이의 70년 된 포도원(현재 유기농 인증으로 전환 중)에서 재배된 가메 포도를 손으로 수확한 후 야생 효모로 발효시킨 와인입니다.

(Beaujolais Lantignié 2022 from Domaine de Romarand, made from gamay grapes grown in 70-year-old vineyards (currently undergoing conversion for organic certification) at an elevation of 470 meters above sea level. The grapes are harvested by hand and fermented with wild yeast.)

-쥐랑송 2021: 쥐랑송 지역의 특징을 고스란히 담은 뽀띠 만생(Petit Manseng) 포도를 가지고 프랑스 남서부 모네인(Monein)에 위치한 도메인 니그리 (Domaine Nigri)와이너리에서

생산한 와인입니다. 니그리 와이너리는 17세기부터 지금까지 드라이한 와인, 달콤한 와인을 모두 생산 중입니다.

(Jurançon Doux, Toute une histoire (2021) – Domaine Nigri. Domaine Nigri is a winery located in Monein, in the southwest of France, in the heart of the Jurançon appellation and facing the Pyrenees. It has been producing both dry and sweet Jurançon wines since the 17th century. The wine offered is the quintessential expression of the Petit Manseng grape variety, cultivated in the three terroirs that characterize the Jurançon appellation.

빵 Breads: 워크숍에서 제공되는 프랑스 전통 빵 2가지는 바르톨로 칼데로네(Bartolo Calderone)가 보르도(Bordeaux)에서 슬로 브레드 프로젝트를 시작하면서 구워내기 시작한 빵입니다. 프랑스 전통 밀을 맷돌에 갈아서 만든 밀가루가 쓰입니다.

진행 언어(영어, 이탈리아어)

워크숍 장소

Piemonte – Torino - Parco Dora, Parco Dora – Aula Cibo

Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)

GPS: 45.0901115, 7.672939

컨퍼런스

1.2024 09.26 18:30

자연, 기후위기 그리고 인류: 우리는 돌이킬 수 없는 지경에 왔나?

(Nature, the climate crisis, and us: Are we at the point of no return?)

과학자들은 지구 온난화가 지구와 생태계, 그리고 우리 삶에 미칠 수 있는 영향에 대해 수십 년 동안 경고해 왔습니다.

오늘날 우리는 지구상 어디에 살고 있든 이러한 영향을 이전보다 더 명확하게 보고 느낄 수 있습니다. 기후 변화는 부인할 수 없으며 바다의 물고기부터 초원 풀, 메마른 토양에 이르기까지 인류 공동체, 경제, 그리고 자연 전체가 이미 심각한 결과에 직면했습니다.

첫 번째 경보음은 무시되었고 이제 우리는 시간이 없습니다. 기후 변화에 정면으로 맞서는 것 외에 다른 선택의 여지가 없어 보입니다. 지구의 주민과 생태계가 직면한 위험을 있는 그대로 살펴보면, 인류가 의존해왔던 공동체 관리 방식과 관점에 결정적인 변화가 필요한 때라는 것을 알 수 있습니다.

패널리스트:

- 필립보 조르지(Filippo Giorgi): 그는 기후 모델링 및 기후 변화가 사회에 미치는 영향에 대한 연구 분야에서 국제 전문가. 기후 변화와 그 영향에 관한 IPCC(기후 변화에 관한 정부 간 협의체)의 첫 5개 보고서 초안 작성에 참여, 2002년부터 2008년까지 IPCC 실무 그룹 1(물리 과학)의 부국장을 역임. 이탈리아 트리에스테에 있는 압두스 살람 국제 이론 물리학 센터(ICTP)의 지구 시스템 물리학 부문 책임자. 2018년에 L'uomo e la Farfalla: 6 domande su cui Riflettere per comprendere i cambiamenti climatici (인간과 나비: 기후 변화를 이해하기 위해 숙고해야 할 6가지 질문)라는 책을 출간.

- 사라 세간틴(Sara Segantin): 25세이며 작가이자 리포터이며 유럽 기후 협약(European Climate Pact)의 대사. 지속가능성 및 기후 정의와 관련된 보고 및 심층 조사를 위해 Geo-Rai3와 협력. STEPS의 저자이며 *Giovani alpinisti su antichi sentieri*(단계. 고대 산책로의 젊은 등산가), *논 시아모 에로이*(우리는 영웅이 아니다) 등을 출간.

진행 언어(영어, 이탈리아어)

워크숍 장소

Piemonte – Torino - Parco Dora, Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena

Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)

GPS: 45.0901115, 7.672939

2. 2024. 09. 27. 17:00

농생태학: 자연을 활용한 농업

(Agroecology: Agriculture on the side of nature)

지구는 항상 우리에게 영양을 공급하고 수용해 왔지만, 우리 인간은 종종 보답과 관대함을 베풀지 않았습니다. 반대로, 세계 산업 식량 시스템은 지속가능하지 않고 불공정합니다. 인간과 땅을 가장 밀접하게 연결하는 활동인 농업은 현재 온실가스 배출량의 최소 4분의 1을 배출하고, 합성 화학 물질을 환경에 방출하고, 생물 다양성을 위협하고, 토양 비옥도를 침식합니다. 이렇게 기후 변화의 원인이자 희생자인 농업이지만 그 해결책이 될 수 있습니다.

자연을 거스르기보다는 자연과 함께 일하고, 식량 생산, 환경, 생태계 및 사회 사이의 깨진 관계를 고칠 수 있는 대안적 패러다임을 대표하는 모델이 있습니다. 생태 및 기후 위기에 대한 우리의 해답은 바로 농생태학인데, 이는 농업에 대한 단순한 접근 방식이 아니라 토양, 물, 수분 매개체 및 지구 생태계를 존중하는 방식으로 식량을 생산하는 데 필요한 도구를 제공하는 통합적이고 체계적인 비전(과학, 실천 및 사회 운동)입니다. 농생태학은 식량 시스템을 변화시키는 열쇠입니다. 우리는 슬로푸드 농생태학 운동을 통해 농생태학 생산자들을 촉진하는 것은 물론이고 지구상의 모든 식량 생산자들이 농생태학을 실행 가능한 모델로 받아들여 궁극적으로 농생태학으로 전환하도록 지원할 것입니다.

패널:

-에드워드 무키비 (Edward Mukiibi, 우간다): 국제슬로푸드협회 회장

-미겔 알티에리(Miguel Altieri, 칠레): 캘리포니아 대학교 버클리 캠퍼스 명예교수. 유엔 지속가능한 농업 프로그램(United Nations Sustainable Agriculture Program)의 총괄 코디네이터. 라틴아메리카 농생태학 및 개발 컨소시엄(Latin American Consortium on Agroecology and Development)의 과학 고문 역임. 저서 *Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture*는 농생태학 분야의 기본서이다.

-마리아마 손코(Mariama Sonco, 세네갈): 세네갈, 부르키나파소, 말리, 가나, 기니 등지에서 활동하는 식량 주권을 위한 농촌여성운동 “우리가 해결책이다”(Nous Sommes la Solution)의 농부이자 활동가, 국가 코디네이터.

-모건 오디(프랑스): 브르타뉴의 채소 농장 ECVC(European Coordination Via Campesina)의 회원이자 La Via Campesina International의 총괄 코디네이터.

진행 언어(영어, 이탈리아어)

워크숍 장소

Piemonte – Torino - Parco Dora, Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena

Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)

GPS: 45.0901115, 7.672939

3. 2024.09.28. 11:00

슬로빈(한번에 콩요리 한 개씩; 위기 극복을 위한 콩 요리)

Facing the crisis one legume at a time: The Slow Beans recipe for resistance

콩과 식물은 인류에게도 좋고 지구에도 좋습니다. 그들은 미량 영양소, 섬유질, 단백질의 귀중한 공급원이며 토양을 건강하게 유지하는 데 필수적입니다.

농생태학 관행의 핵심 요소인 콩과 식물은 단백질을 얻기 위해 사육되는 동물보다 환경에 훨씬 적은 영향을 미칠 뿐만 아니라 실제로 대기 질소를 고정하여 토양 비옥도를 향상시킵니다. 그리고 콩과 식물에는 놀라운 생물 다양성이 있습니다! 전 세계적으로 슬로푸드 프레시디아는 56종의 콩류 품종을 보호하고 있으며, 맛의 방주에는 완두콩, 콩, 렌즈콩, 병아리콩 등 300종 이상의 종류가 등재되었습니다.

콩과 식물은 일부 국가에서는 여전히 일일 식단의 필수적인 부분이지만, 전반적으로 과소평가되고 종종 잊혀지기도 합니다. 현대 표준 식단에는 집약적인 농업과 어업에서 얻은 동물성 단백질이나 산업형 농업에서 얻은 식물성 단백질이 올라가 있습니다. 그러나 이러한 흐름을 바꾸는 것이 바로 콩과 식물의 놀라운 잠재력과 다양성에 주목하는 슬로푸드 슬로 빈스입니다. Slow Beans 네트워크는 지역사회와 도시민들이 고품질 콩류를 더 쉽게 먹을 수 있도록 공동의 약속을 중심으로 요리사와 생산자를 하나로 묶습니다. Slow Beans 네트워크의 메시지는 분명합니다. 우리는 콩과 식물을 다시 식탁에 올려야 하며 애초에 이 놀라운 음식을 인기 없게 만든 주장들을 없애야 합니다. "한 번에 콩 요리 하나씩" 이면 이 위기를 해결할 수 있습니다.

이번 컨퍼런스에서 Slow Beans 네트워크 회원들은 Presidia 및 기후 친화적인 식단을 지원하는 다양한 프로젝트 체험담을 이야기할 것입니다.

연사 패널은 곧 공개될 예정입니다.

진행 언어(영어, 이탈리아어)

워크숍 장소

Piemonte - Torino - Parco Dora, Parco Dora - Sergio Staino Arena

Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)

GPS: 45.0901115, 7.672939

4. 2024. 09. 28 18:30

슬로푸드 가든 20년

20 years of the Slow Food gardens

슬로푸드 가든은 이탈리아, 미국 및 전 세계의 학교에서 찾을 수 있습니다. 아프리카의 도시와 시골 지역에 있습니다. 치료적, 도시적, 사회적, 유쾌함, 교육적, 집단적 특징이 있습니다.

교도소, 병원 및 기타 여러 장소에서 삶의 질을 향상 시킵니다. 기쁨, 친절, 미래에 대한 헌신을 나타냅니다. 슬로푸드 정원이 처음 경작된 지 이제 20년이 조금 넘었습니다. 이 컨퍼런스에 오셔서 프로젝트가 어떻게 발전했는지, 어디로 향하고 있는지 듣고, 채소밭을 가꾸는 것이 "생물다양성"이라는 의미를 이해하고 올바른 관계를 구축하는 가장 단순하고 시적이며, 구체적인

방법인지 알아보시기 바랍니다. 우리와 모든 생명체에게 영양을 공급하는 식품을 찾고 공동 자원을 보존하는 것이 얼마나 중요한 일인지에 대해 다시한번 새롭게 생각을 전환할 수 있습니다.

슬로푸드 정원은 또한 이를 위해 헌신한 많은 활동가들 덕분입니다. 그중에서도 우리는 2014년에 일찍 세상을 떠난 다비드 지라르디(Davide Ghirardi)를 기리고 기억합니다. Davide는 슬로푸드 교육 사무실에서 가장 중요한 일을 했으며, 그곳에서 그의 활동은 환하게 빛났습니다.

패널리스트:

-앨리스 워터스(Alice Waters) 요리사, 수필가, 식품 교육 운동가, Slow Food International의 부회장이자 캘리포니아 버클리에 있는 유명한 Chez Panisse의 소유주. 1996년에 그녀는 학생들이 재배하는 채소밭인 Edible Schoolyard 프로젝트를 만들었다. 워터스의 제안으로 미셸 오바마가 백악관에 유기농 정원을 만들었다.

-미카엘 로마노(Michele Romano):Slow Food Veneto의 사무총장. 수년간 Slow Food 학교정원 프로젝트를 수행.

-크리스티나 베르타조니(Cristina Bertazzoni): 브레시아 대학교와 트렌토 대학의 교수. 슬로푸드 교육 위원회의 회원.

슬로푸드 가든 프로젝트의 소녀들과 소년들.

진행 언어(영어, 이탈리아어)

워크숍 장소

Piemonte – Torino - Parco Dora, Parco Dora – Sergio Staino Arena

Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)

GPS: 45.0901115, 7.672939

참관단 명단

■ 충남 돌로미티 숙박 9/21~9/25

1	손정희	내포지부장	14	양차심	
2	정향자		15	김회은	
3	권혜경		16	이애란	
4	김명례		17	최미경	**
5	김미연		18	이정자	**
6	정해경		19	유수현	**
7	홍수민		20	이근혜	**
8	최상숙		21	장영주	**
9	김옥분		22	정상신	현지 안내
10	정상옥		23	고지현	협회홍보팀장
11	이승숙		24	장현예	협회 상임이사
12	조수영		25	이은선 (소냐)	행사장 통역
13	이경자				

2024 이탈리아슬로푸드 국제행사 결과보고서

Terra Madre Salone del Gusto

2024. 09. 25. ~ 10. 05



행 사 명 : 2024세계슬로푸드페스티벌
 기 간 : 2024년 9월 25일 ~ 10월 05일 (9박 11일)
 참가인원 : 34명
 주 최 : 국제슬로푸드한국협회
 참가목적 :

- 전세계 슬로푸드 회원들과 함께 슬로푸드운동의 철학과 다양한 활동 공유
- 슬로푸드를 중심으로 한 세계 식품 산업의 흐름과 가능성 모색.
- 컨퍼런스, 맛워크숍, 미각교육 등 음식 교육 경험 공유 및 전수
- 슬로푸드 생산자 견학을 통해 소규모 생산자들의 철학과 가치 인식
- 전통 지역음식 지식의 활용 사례 경험과 자원화 모색

DAY	PLACE	TRANSPORTATION	TIME	ITINERARY	MEALS
1일차 2024년 9월 25일 (수)	인천공항	제2터미널 D 항공편 KE927,	10:00	집결~	
	밀라노-말펜사 공항 토리노	전용차량	13:40	인천 공항 출발	중 : 기내식
			20:00	밀라노말펜사 공항 도착	
				토리노 테라마드레 호텔이동 (공항에서 호텔안내 /이은선)	석 : 기내식
			호텔	토리노 1박	
			호텔 주소	GOTHA HOTEL, Via Torino, 53, 10073 Ciriè (TO)	telephone number: 011 921 2059.
2일차 2024년 9월 26일(목)	토리노 테라 마드레 1일차	전용차량	8:30	호텔 조식	조 : 호텔식
	컨퍼런스:	SLOWFOOD 팀	12:00	2024테라마드레 개막식	중 : 현지식
			18:00	석식	석 : 현지식
			19:00	에코파시즘: 기후변화 거부에서 새로운 희생양 찾기 ECOFASCISM : FROM CLIMATE CHANCE~	Parco Dora – Sergio Staino Arena,IngressoC orsoMortara-To rino(Italy)
			20:00	호텔 이동 후 휴식	
			호텔	토리노 2박	
			호텔 주소	GOTHA HOTEL, Via Torino, 53, 10073 Ciriè (TO)	telephone number: 011 921 2059.
3일차 2024년 9월 27일 (금)	토리노 테라 마드레 2일차	전용차량	8:30	호텔 조식후 행사장 이동	조 : 호텔식
	맛워크숍/ 컨퍼런스	SLOW팀 SLOW,FOOD 팀	11:00	부스 투어	
			12:00		중 : 현지식
			15:00		
			16시	유럽치즈(우유)와 사이다. A land of milk and cider: European cheeses and ciders	Parco Dora – Aula Cibo Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)
			17:00	농생태학: 자연을 활용한	Parco Dora – Joannah

	맛워크숍/	FOOD팀		농업 (Agroecology: Agriculture on the side of nature)	Stutchbury Arena Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)
			18:30	석식	석 : 현지식
			19:00	와인 산소 그리고 시간 Wine, oxygen, and the passage of time	Parco Dora – Aula Vino Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)
			20:30	호텔 이동 후 휴식	
			호텔	토리노 3박	
			호텔 주소	GOTHA HOTEL, Via Torino, 53, 10073 Ciriè (TO)	telephone number: 011 921 2059.
2024년 9월 28일 (토)	토리노	전용차량	8:30	호텔 조식후 행사장 이동	조 : 호텔식
	맛워크숍/ 테라 마드레 3일차	SLOW팀	9:00	Lavazza 1895 Specialty Coffee	Nuvola Lavazza – Museo Lavazza Via Bologna, 32 - Torino (Italy)
			11:00	부스투어	
			12:00		중 : 현지식
			15:00		
	맛워크숍/	FOOD팀	16:00	유리잔속 생물 다양성 Judging biodiversity in your glass	Parco Dora – Aula Vino Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)
			18:30	석식 /	석 : 현지식
	맛워크숍 /	SLOW팀	19:00	한국의맛 Kimchi, bibimbap, and doenjang-guk: A taste of Korea	Parco Dora – Aula Cibo Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)
			19:30	환상적인 카푸치노 Fantastic cappuccinos and where to find them: Unexpected encounters in your cup	Nuvola Lavazza – Museo Lavazza Via Bologna, 32 - Torino (Italy)
	맛워크숍 /	FOOD팀	20:00	호텔 이동 후 휴식	
			호텔	토리노 4박	
			호텔 주소	GOTHA HOTEL, Via Torino, 53, 10073 Ciriè (TO)	telephone number: 011 921 2059.
5일차 2024년 9월 29일 (일)	토리노 테라 마드레 4일차	전용차량	8:00	호텔 조식후 행사장 이동	조 : 호텔식
			10:00	부스 투어	
			12:00	중식	중 : 현지식

	컨퍼런스/	SLOW,FOOD 팀	15:00	생물 다양성 없이는 생명도 미래도 없습니다 Without biodiversity, there is no life and no future	Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena IngressoCorsoM ortara-Torino(Ita ly)
	맛워크숍 /	FOOD팀	16:00	먹기도 좋고 사회에도 좋다Good to eat and good for society!	ParcoDora – Aula CibolIngressoCo rsoMortara-Tori no(Italy)
	맛워크숍 /	SLOW팀	16:00	오래된 포도나무를 찬양하며 In praise of old vines	ParcoDora AulaVino Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)
	컨퍼런스/	SLOW,FOOD 팀	18:00	석식	석 : 현지식
			19:00	음식, 평화, 친교: 엔조 비앙키(ENZO BIANCHI)와 카를로 페트리니(CARLO PETRINI)의 대화	ParcoDora Sergio Staino Arena IngressoCorsoM ortara-Torino(Ita ly)
			19:30	호텔 이동 후 휴식	
				호텔	토리노 5박
			호텔 주소	GOTHA HOTEL, Via Torino, 53, 10073 Ciriè (TO)	telephone number: 011 921 2059.
6일차 2024년 9월 30일 (월)	토리노	전용차량	8:00	호텔 조식후 밀라노 이동 (약 2시간)	조 : 호텔식
	밀라노		11:00	Cascina Battivacco 밀라노 도시 농업공원 방문 (1시간)	
	베로나인근		13:30	중식후 베로나이동	중 : 현지식
			15:30	베로나로 이동 (2시간) 후 베로나 중심지 자유시간	
			18:00	석식	석 : 현지식
			19:30	호텔 이동 후 휴식	
			호텔	Best Western Plus Hotel Expo 1박	
			호텔 주소	Via Portogallo, 1/P, 37069 Villafranca di Verona VR, 이탈리아	
7일차 2024년 10월 1일 (화요일)	베로나 인근	전용차량	8:00	호텔 조식 후 와인생산지로 이동	조 : 호텔식
	와이너리		10:30	Trentodoc 와인 생산지 MasoMartis 방문	
	라고 디 카레차		12:00	Troticoltura Vinante 연어양식장 방문 대화, 식사	중 : 현지식
			15:30	라고 디 카레차 호수 둘레길	
	모에나		18:30	호텔 체크인	석 : 호텔식
			20:30	석식후 호텔 이동 및 투숙, 휴식	

			호텔	모에나 1박 Hotel Cavaletto	
			호텔 주소	Str. de Fachin, 1, 38035 Moena TN, 이탈리아	
8일차 2024년 10월 2일 (수요일)	모에나 사쏘롱고, 파쏘셀라 Troticoltura Vinante Lago San Pellegrini 모에나	전용차량	8:00	호텔 조식후	조 : 호텔식
			8:30	사쏘롱고와 파쏘셀라로 출발 (1시간반)	
			10:30	사쏘롱고에서 30분 자유시간	
			11:00	Lago San Pellegrini로 출발	
			12:30	Lago San Pellegrini와 트래킹 시간 왕복 4시간정도	중 : 수제버거 주문
			17:00	호텔로 이동 (20분)	석 : 현지호텔식
			17:30	호텔도착 후 석식 및 휴식	
			호텔	모에나 Hotel Cavaletto 2박	
			호텔 주소	Str. de Fachin, 1, 38035 Moena TN, 이탈리아	
9일차 2024년 10월 3일 (목요일)	모에나 Melinda Riva del Garda 베로나인근	전용차량	8:00	호텔 조식	조 : 호텔식
			10:00	Trentigrana 숙성 치즈 생산지 방문	
			13:00	ARCO 마을 도착후 중식	중 : 현지식
			14:00	중식후 Riva del Garda로 이동 (20분소요)	
			14:30	Riva del Garda 공원 조성 탐방 (2시간반 자유시간)	
			17:00	베로나인근로 이동 (1시간반소요)	
			18:30	호텔 도착	석 : 현지호텔식
			호텔	Best Western Plus Hotel Expo 1박	
			호텔 주소	Via Portogallo, 1/P, 37069 Villafranca di Verona VR, 이탈리아	
10일차 2024년 10월 4일 (금요일)	베로나인근 밀라노 밀라노-말펜사 공항	전용차량	8:30	호텔 조식후 밀라노로 이동	조 : 호텔식
			11:00	밀라노 중심지 도시 슬로 라이프	
			13:00	중식 (자유식)	중 : 현지식
			14:00	밀라노 시내, 모던 아트갤러리	
			16:00	밀라노 말펜사공항으로 이동	
		항공편 KE928	20:05	인천공항으로 출발	석 : (공항에서)자유식
			호텔	기내숙박	
11일차 2024년 10월5일 (토)	인천	항공편 KE928,	16:45	인천공항 도착	

SLOW팀 참가 프로그램						
일 자	시 간	종목	제목	장소	통역	예약인원
26 일	19:00	컨퍼런스	에코파시즘: 기후변화 거부에서 새로운 희생양 찾기 ECOFASCISM : FROM CLIMATE CHANCE~	Parco Dora – Sergio Staino Arena,IngressoCorsoMortara- Torino(Italy)	정상신	19
27 일	16:00	맛워크숍	유럽치즈(우유)와 사이다. A land of milk and cider: European cheeses and ciders	Parco Dora – Aula Cibo Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)	정상신	19
27 일	17:00	컨퍼런스	농생태학: 자연을 활용한 농업 (Agroecology: Agriculture on the side of nature)	Joannah Stutchbury Arena IngressoCorsoMortara-Torino(Italy)	정상신	19
28 일	9:00	맛워크숍	Lavazza 1895 Specialty Coffee	Nuvola Lavazza–Museo LavazzaVia Bologna, 32 - Torino	정상신	19
28 일	19:00	맛워크숍	한국의맛 Kimchi, bibimbap, and doenjang-guk: A taste of Korea	Parco Dora – Aula Cibo Ingresso Corso Mortara - Torino (Italy)	정상신	15
29 일	15:00	컨퍼런스	생물 다양성 없이는 생명도 미래도 없습니다 Without biodiversity, there is no life and no future	Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena IngressoCorsoMortara-Torino(Italy)	정상신	19
29 일	16:00	맛워크숍	오래된 포도나무를 찬양하며 In praise of old vines	Parco Dora – Aula Vino IngressoCorsoMortara-Torino(Italy)	정상신	19
29 일	19:00	컨퍼런스	음식, 평화, 친교: 엔조 비앙키(ENZO BIANCHI)와 카를로 페트리니(CARLO PETRINI)의 대화 FOOD PEACE AND FELLOWSHIP:~	ParcoDora Sergio Staino Arena IngressoCorsoMortara-Torino(Italy)	정상신	19

FOOD팀 참가 프로그램						
일자	시간	종목	제목	장소	통역	예약인원
26일	19:00	컨퍼런스	에코파시즘: 기후변화 거부에서 새로운 희생양 찾기 ECOFASCISM : FROM CLIMATE CHANCE~	Parco Dora – Sergio Staino Arena, Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)	정상신	25
27일	17:00	컨퍼런스	농생태학: 자연을 활용한 농업 (Agroecology: Agriculture on the side of nature)	Joannah Stutchbury Arena Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)	정상신	25
27일	19:00	맛워크숍	와인 산소 그리고 시간 Wine, oxygen, and the passage of time	Parco Dora – Aula Vino Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)	김근민	14
28일	16:00	맛워크숍	유리잔속 생물 다양성 Judging biodiversity in your glass	Parco Dora – Aula Vino Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)	김근민	14
28일	19:30	맛워크숍	환상적인 카푸치노 Fantastic cappuccinos and where to find them: Unexpected encounters in your cup	Nuvola Lavazza–Museo Lavazza Via Bologna, 32 - Torino	김근민	25
29일	15:00	컨퍼런스	생물 다양성 없이는 생명도 미래도 없습니다 Without biodiversity, there is no life and no future	Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)	정상신	25
29일	16:00	맛워크숍	먹기도 좋고 사회에도 좋다 Good to eat and good for society!	Parco Dora – Aula Cibo Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)	김근민	14
29일	19:00	컨퍼런스	음식, 평화, 친교: 엔조 비앙키 (ENZO BIANCHI)와 카를로 페트리니 (CARLO PETRINI)의 대화 FOOD PEACE AND FELLOWSHIP:~	Parco Dora Sergio Staino Arena Ingresso Corso Mortara-Torino (Italy)	정상신	25

1day 9/25

인천공항 제2터미널 미팅 출국수속 인천출발~ 밀라노 도착 협회에서 예약한 버스로 숙소 이동

2day 9/26

1.개막식

슬로푸드 페라마드레 20주년 기념 개막식에 참여

2.컨퍼런스

에코파시즘: 기후변화 거부에서 새로운 희생양 찾기

ECOFASCISM : FROM CLIMATE CHANCE~

지구 인구의 1%(가장 부유한 6,300만 명의 주민)가 가장 가난한 30억명의 인구에 비해 두 배의 CO2를 배출한다고 알려졌습니다. 기후변화의 영향으로 가장 큰 고통을 받는 것은 농업과 토지로 생계를 유지하는 가난한 사람들이며, 이들은 극단적인 날씨로 인해 더욱 심각한 위험에 직면해 있지만, 극우파는 그들이 문제라고 말합니다. 기후 이주민과 난민은 불타고 있는 세상에서 그 수가 증가할 것이며, 부유한 국가들의 영토와 자원에 대한 침략자라고 몰아세웁니다. 기후 위기를 부정하는 것은 더 이상 불가능하지만, 미국과 유럽에서 우리는 폐기되었다고 생각했던 위험하고 낡은 내러티브, 끊임없이 새로운 희생양을 찾는 내러티브가 성장하는 것을 보고 있습니다.

이 내러티브를 밀어붙이는 사람들은 민족 국가와 그들의 고향('피와 흙') 사이의 상상된 연결고리에 호소하고, 수정주의적 자연 숭배에 기초하여 환경을 옹호하고, 생태학적 파괴를 남반구 사람들의 탓으로 돌리고, 점진적인 변화에 격렬하게 저항하고 있습니다. 그들은 새로운 에코파시스트입니다.

- 프란체스카 산톨리니(Francesca Santolini): 환경 저널리스트.

- 에이나우디: '에코파시스트: 극우와 환경(Ecofascist: The far right and the environment)'의 저자





3day 9/27

1.토리노 투어 왕궁박물관 및 부스투어

2.맛워크숍

2024.09.27. 16:00

유럽의 치즈와 사이다/ A land of milk and cider: European cheeses and ciders,

사과즙을 발효시켜 만든 사이다는 오래되고 매혹적인 역사를 가지고 있습니다. 성경의 에덴동산 이브도 사이다가 있었다면 사과를 잡지 않았을 것입니다. 인류가 언제부터 사과를 먹었는지 확실히 알 수 없지만, 유럽문화를 놓고 보면 커피, 차, 초콜릿이 소개되기 훨씬 전부터 사이다를 마셨다는 것이 확인되었습니다. 이번 맛 워크숍에서는 오늘 프랑스, 이탈리아, 벨기에, 조지아, 영국에서 만든 사이다를 시식하면서 유럽의 미식에서 사이다의 역할에 대해 알아보겠습니다.

각 사이다는 동일한 원산지의 치즈와 함께 제공됩니다.

2024.09.27. 19:00

와인과 산소 그리고 시간의 흐름/ Wine, oxygen, and the passage of time

숙성 과정에서 의도적으로 산소에 노출시키면 미네랄 풍미가 나는 와인이 만들어집니다. 항해용 와인이라 분류되는 매우 특별한 와인입니다. 마르살라에서 보사까지, 그리고 헤레스에서 오리스타노까지, 그리고 주라를 우회하여 와인에 미치는 산소의 효과를 직접 맛보고, 와인 제조 기술에 다양성을 회복할 수 있는 방법을 알아내어 매력적이면서도 알려지지 않은 지평으로 확장해 보겠습니다.

테이스팅 라인업

비앙크두세, 비토리오 베라 (카넬리, 피에몬테)

피노 엔 라마, 보데가 세사르 플로리도 (치피오나-헤레스 데 라 프론테라, 스페인)

샤또 샬롱 2016, 스테판 티쏘 (프랑스 쉬라)

필레 2021, 피에로 카르타 (보사, 사르데냐)

베키오 샴페리, 마르코 데 바르톨리 (마르살라, 시칠리아)

베르나차 디 오리스타노 2013, 파밀리아 오로 (트라마차, 사르데냐)

3. 컨퍼런스

2024. 09. 27 17:00

농생태학: 자연의 편에선 농업 Agroecology: Agriculture on the side of nature

지구는 항상 우리에게 영양을 공급하고 수용해 왔지만, 우리 인간은 종종 보답과 관대함을 베풀지 않았습니다. 반대로, 세계 산업 식량 시스템은 지속가능하지 않고 불공정합니다. 인간과 땅을 가장 밀접하게 연결하는 활동인 농업은 현재 온실가스 배출량의 최소 4분의 1을 배출하고, 합성 화학 물질을 환경에 방출하고, 생물 다양성을 위협하고, 토양 비옥도를 침식합니다. 이렇게 기후 변화의 원인이자 희생자인 농업이지만 그 해결책이 될 수도 있습니다.

자연을 거스르기보다는 자연과 함께 일하고, 식량 생산, 환경, 생태계 및 사회 사이의 깨진 관계를 회복할 수 있는 대안적 패러다임을 대표하는 모델이 있습니다. 생태 및 기후 위기에 대한 우리의 해답은 바로 농생태학인데, 이는 농업에 대한 단순한 접근 방식이 아니라 토양, 물, 수분 매개체 및 지구 생태계를 존중하는 방식으로 식량을 생산하는 데 필요한 도구를 제공하는 통합적이고 체계적인 비전(과학, 실천 및 사회 운동)입니다. 농생태학은 식량 시스템을 변화시키는 열쇠입니다. 우리는 슬로푸드 농생태학 운동을 통해 농생태학 생산자들을 촉진하는 것은 물론이고 지구상의 모든 식량 생산자들이 농생태학을 실행 가능한 모델로 받아들여 궁극적으로 농생태학으로 전환하도록 지원할 것입니다.

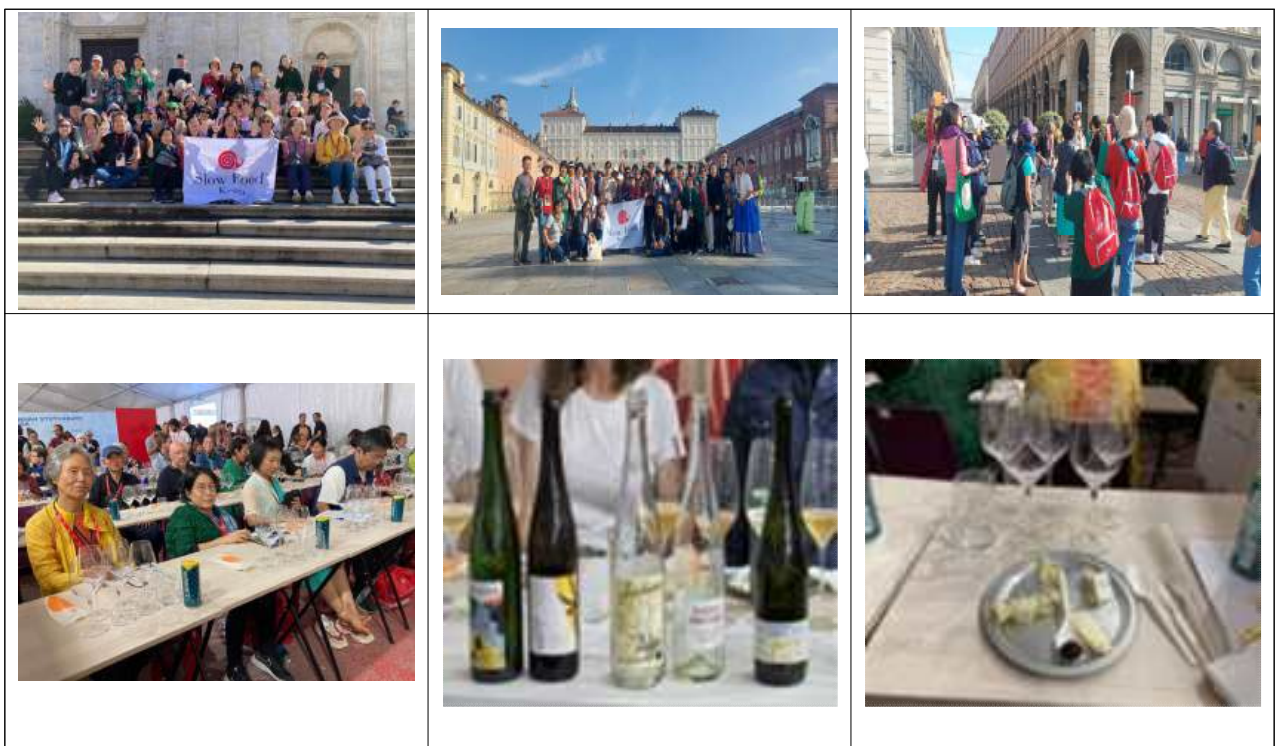
패널:

-에드워드 무키비 (Edward Mukiibi,우간다): 국제슬로푸드협회 회장

-미겔 알티에리(Miguel Altieri, 칠레): 캘리포니아 대학교 버클리 캠퍼스 명예교수. 유엔 지속가능한 농업 프로그램(United Nations Sustainable Agriculture Program)의 총괄 코디네이터. 라틴아메리카 농생태학 및 개발 컨소시엄(Latin American Consortium on Agroecology and Development)의 과학 고문 역임. 저서 Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture 는 농생태학 분야의 기본서이다.

-마리아마 손코(Mariama Sonco,세네갈): 세네갈, 부르키나파소, 말리, 가나, 기니 등지에서 활동하는 식량 주권을 위한 농촌여성운동 "우리가 해결책이다"(Nous Sommes la Solution)의 농부이자 활동가, 국가 코디네이터.

-모건 오디(프랑스): 브르타뉴의 채소 농장 ECVC(European Coordination Via Campesina)의 회원이자 La Via Campesina International의 총괄 코디네이터.



4day 9/28

1.맛워크숍 2024.09.28. 9am

라바짜 1895 스페셜 커피 / Lavazza 1895 Specialty Coffee

세계에서 가장 유명한 음료 중 하나를 진정으로 감상하고 최대한 활용하는 방법을 알고 싶다면 로스팅과 분쇄 기술, 다양한 추출 시스템에 대해 배울 수 있는 이 기회를 놓치지 마세요. 이 모든 것은 스페셜티 커피의 독특하고 기억에 남는 풍미를 강조하도록 설계되었습니다.

이 워크숍은 라바짜 커피 전문가인 스테파니아 제키와 파비오 시피오네가 진행합니다.

2024. 09. 28. 19:00

한국의맛 : 김치,비빔밥, 된장국

Kimchi, bibimbap, and doenjang-guk: A taste of Korea

슬로푸드 코리아와 이탈리아의 한인 커뮤니티 회원들이 선보이는 이 워크숍은 한국 요리의 핵심을 탐험하는 맛있고 매콤한 여행이 될 것입니다.

비빔밥부터 김치 부침개까지 다양한 음식을 탐험하고, 전통 요리와 독특한 재료가 한국 정체성의 여러 측면을 어떻게 반영하는지 맛보게 될 것입니다. 한국 요리의 맛을 형성한 문화적, 역사적 요인을 알게 되고 이탈리아의 한국인들이 두 가지 요리에 대한 전통의 요소를 어떻게 혼합하는지에 대해 배우게 될 것입니다. 미각을 자극하고 한국 음식과 문화에 대한 이해도를 넓혀 줄 체험에 참여해 보세요.

테이스팅 라인업

비빔밥: 밥과 야채에 전통 한국 발효 소스(된장과 고추장)를 곁들인 요리입니다.

김치부침개(또는 김치전)에 한국의 전통 간장을 곁들인 요리입니다.

이 요리에는 김치와 된장국이 곁들여지며, 이탈리아계 한국인 와인메이커인 철규 안드레아 펠로소가 운영하는 발레 다오스타의 소규모 와이너리인 카베 모나하의 와인이 함께 제공됩니다.

2024.09.28.16:00

유리잔 속의 생물다양성/ Judging biodiversity in your glass

이 시음 워크숍에서 우리는 와인 애호가들에게 새롭고 독특한 경험을 제공합니다. 이탈리아 6개 지역의 6가지 샘플을 블라인드 테이스팅하는 것입니다. 각 샘플은 SATA Studio Agronomico가 개발한 BioPass® 프로젝트에 따른 다른 생물다양성 지수를 나타냅니다. 이 프로젝트는 Slow Wine와 오랜 협력 관계를 맺고 있습니다. BioPass®는 포도 재배 시스템의 생물 다양성을 측정, 보호하고 증가시키기 위한 이탈리아 프로젝트입니다. 이는 양심적이고 혁신적인 기업에게 새로운 지평을 열어줄 뿐만 아니라 와인 생산 체인 전반에 걸쳐 지속 가능성에 대한 전체적인 비전을 달성하기 위한 기본 조건이라고 믿습니다. 이 워크숍은 다음과 같은 질문을 제기하고 답을 구합니다. 와인은 더 비옥하고 생물학적으로 활동적인 토양에서 재배한 포도로 만들면 실제로 더 맛있을까요? 그리고 인간이 생태계, 풍경, 환경에 미치는 긍정적, 부정적 영향을 측정하는 데 어떤 도구를 사용할 수 있을까요?

2024.09.28.19:30

Fantastic cappuccinos and where to find them: Unexpected encounters in your cup

환상의 카푸치노

이 워크숍에서는 라떼 아트의 거장들이 여러분의 눈앞에서 놀라운 작품을 선보이며, 완벽한 카푸치노의 비법과 놀라운 조합을 알려드립니다.





5day 9/29

1. 맛워크숍

2024.09.29. 16:00

오래된 포도나무를 찬양하며/ In praise of old vines

이 맛워크숍은 훌륭한 와인을 생산할 수 있는 탁월한 잠재력을 지니고 있고 엄청난 가치의 유전적 유산을 보존하고 있는 오래된 포도나무와 포도밭을 찬양합니다.

그것이 전부가 아닙니다. 오래된 포도나무는 전통적이고 때로는 고대 농업의 지혜를 그 안에 담고 있습니다. 이러한 역사와 경험의 축적 덕분에 오래된 포도나무는 질병에서 기후 변화에 이르기까지 현대 포도 재배가 직면하고 있는 도전에 가장 탄력적인 것으로 입증되었습니다.

1860년대 페스트가 창궐하기 전에 재배된 포도(pre-phylloxera)는 사라질 위험에 처해 있지만 오래된 포도밭을 돌보는 한 여전히 희망이 있다는 것을 말해줍니다. 이 워크숍에서 우리는 다른 지역의 와인을 탐구하고 오래된 포도나무가 와인잔을 통해 그들의 잠재력을 속삭이는 것을 들을 것입니다.

시음 라인업:

Chenin Blanc Vingt Neuf 2021, Domaine Bertin-Delatte (루아르, 프랑스)

Nibiô Vigna Pinolo, Cascina degli Ulivi (피에몬테, 이탈리아)

De Sol a Sol Velasco 2017, Esencia Rural (라만차, 스페인)

Negra Criolla San Roque 2021, Jardín Oculto(볼리비아 신티 밸리)

Arrògusu 2022, Azienda Agricola Schirru (캄피다노, 사르데냐)

E' Iss Prefilossera 2019, Tenuta San Francesco (코스타 아말피, 캄파니아)

2024.09.29. 16:00

먹기도 좋고 사회에도 좋다 Good to eat and good for society!

8Pari는 2015년에 설립된 이탈리아의 와인 회사로, 사회적 미션을 가진 기업이다. 이 회사는 피에몬테 지역의 알바에 본사를 두고 있으며, 이 지역은 와인 생산으로 유명합니다. 8Pari는 고품질 와인을 생산하는 동시에 장애인, 정신 건강 문제를 겪는 사람들, 난민 등 취약 계층에게 일자리를 제공하는 것을 목표로 하고 있다. 이들은 와인 생산의 모든 단계에 참여하며, 이를 통해 포용적이고 사회적으로 책임 있는 비즈니스 모델을 구축하고 있다.

8Pari는 지역 농장 및 사회적 기업과 협력하여 고품질 와인과 더불어 사회적 가치를 촉진하고 있다. 이 프로젝트는 어려운 상황에 처한 사람들이 존엄한 일자리를 통해 사회에 통합될 수 있도록 돕고 있다.

대표적인 와인으로는 바르베라 다알바와 바롤로 DOCG가 있으며, 이 와인은 랑가와 로에로 지역의 여섯 개 농업 기업과 협력하여 생산된다.

글 임창덕회원

2. 컨퍼런스

2024.09.29 15:00

생명다양성 없이는 삶도 미래도 없다 Without biodiversity, there is no life and no future

종의 멸종은 자연 현상이며 진화 과정의 중요한 구성 요소입니다. 그 반대인 종 분화(speciation)는 한 종의 여러 개체군이 갈라져 새로운 종이 되는 과정입니다. 종 분화를 통해 새로운 형태의 생명체가 발달하는 것은 멸종의 영향에 맞춰 균형을 이루는 경향이 있습니다. 그런데 최근 수십년 동안 발생한 야생 생물과 가축 생물 다양성의 손실은 자연적인 것이 아닙니다. 공룡이 멸종한 이후 지구 역사상 처음으로 인간이 원인이 되어 대멸종이 일어난다는 가설이 고개를 드는데는 이유가 있습니다. 이러한 생물 다양성의 손실은 자연을 빈곤하게 만들고 생명 자체를 위협하여 변화에 대한 적응력을 감소시킵니다. 많은 인간 활동이 원인이며, 그 결과는 지구상의 모든 생태계에 영향을 미칩니다. 일부 추산에 따르면, 100만 종 이상이 멸종 위기에 처해 있습니다. 이러한 생물 다양성의 손실은 자연과 생명 자체를 빈곤하게 만듭니다. 지속 불가능한 성장에 제동을 걸어야 합니다. 시급한 위기상황에서 지금이 바로 근본적인 변화가 필요한 때입니다. 우리는 이런 세상에서 어떤 인식을 더 투철히 가지고 살아야 할 지 그 기준을 얻을 수 있습니다.

진행 및 강연자

- 프란체스코 소틸레 : 팔레르모 대학의 교수, 슬로푸드 인터내셔널(Slow Food International)의

이사회 멤버, 슬로푸드 에디터(Slow Food Editore)에서 출판한 '자연의 면에서(On Nature's Side)' 저자.

- 지안프랑코 볼로냐: 자연주의자이자 환경운동가. WWF 이탈리아 과학계의 명예 회장, 로마 클럽 정회원, 아우렐리오 페체이 재단의 사무총장, 이탈리아 지속 가능 발전연합의 국가 코디네이터. 2022년 Edizioni Ambiente에서 출판된 Noi siamo natura: Un nuovo modo di stare...(우리는 자연입니다: 세상에 존재하는 새로운 방식)의 저자.

- 데이브 굴슨: 옥스퍼드 대학교에서 공부했으며, 현재 서식스 대학교(University of Sussex)의 생물학 교수로 재직 중. 그는 2006년에 호박벌 보존 신탁을 설립했으며 호박벌과 멸종 위기에 처한 곤충을 보호하기 위한 공로로 2010년 생명공학 및 생물과학 연구 위원회로부터 올해의 사회 혁신가 상을 수상. 그의 책 중에서 2014년에 출판된 A Sting in the Tale: My Adventures with Bumblebees, 2021년에 출판된 Silent Earth: Averting the Insect Apocalypse가 대중의 주목을 받음.

Piemonte – Torino - Parco Dora, Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena

Ingresso Corso Mortara-Torino(Italy)

GPS: 45.0901115, 7.672939

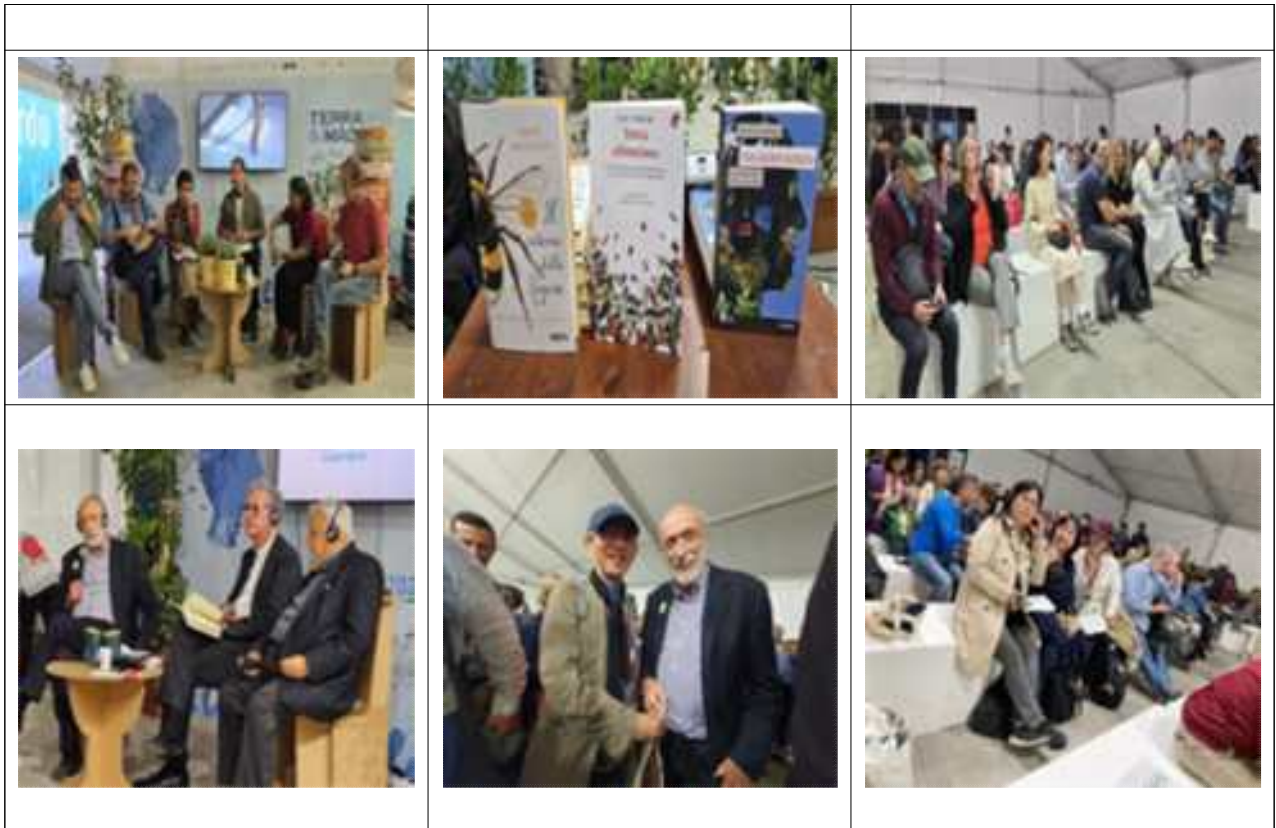
2024.09.29 19:00

음식, 평화, 친교: 엔조 비앙키(ENZO BIANCHI)와 카를로 페트리니(CARLO PETRINI)의 대화
우리의 뿌리는 다양하며, 우리의 문화와 문명은 우리와 다른 사람들과의 대화와 교류의 결실입니다. 친교는 지속적인 공존을 위해 필수적입니다. 자유와 평등에 대한 현재의 집착 속에서 우리는 종종 연대를 소홀히 합니다만, 그것이 없다면 자유와 평등은 메마르고 성취할 수 없는 원칙이 됩니다. 이 대화에서 우리의 미래를 위한 근본적인 관점과 실천으로서의 친교의 가치를 탐구할 것입니다.

패널:- 엔조 비앙키 (Enzo Bianchi): 보스 수도원 공동체를 설립하고 2017년까지 수도원에서 생활한 수도사이자 작가. 그는 300권이 넘는 책을 저술했으며 Terra Madre 2024에서 형제애 (Fraternità, Fellowship, Einaudi 출판)를 대중에게 선보일 예정.

- 카를로 페트리니(Carlo Petrini): 슬로푸드(Slow Food)의 창립자.

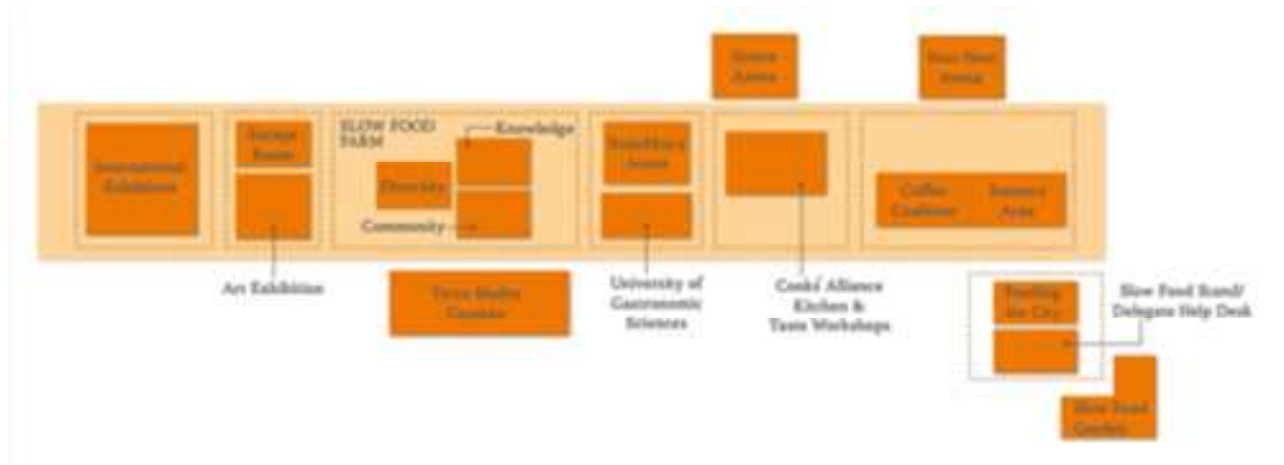




떼라마드레 현장 사진







※ORANGE 델리게이트 패스만 Terra Madre에 액세스할 수 있습니다.
꼭 지참하시기 바랍니다. (식사/ 컨퍼런스/ 워크숍/무료 이벤트)

TERRA MADRE Salone del Gusto 2014

Jong Duk KIM
SOUTH KOREA

Accommodation:
GOTHA HOTEL
Via Torino, 53 Città
+39 011 9212059
gotha@gothahotel.com

Daily transfer:
Bus n. 12

Last transfer:
27/09 - 11:00 AM
Piazza Dora
Bus T05

DELEGATE

→ Name and Surname

→ Country

→ Name and contact information of your accommodation

→ Bus number for your daily transfer

→ Time, date, and place of your transfer for departure

방문지 안내

2024 Terra Madre 여행 기본 정보

- 날씨:** 지중해성 기후의 9월 이탈리아 날씨는 건기에 해당합니다. 일반적으로 이 기간 낮 최고 기온은 25도 전후, 밤 최저 온도는 1도 전후입니다. 하지만 돌로미티 지역은 높은 산지이기 때문에 초겨울 옷이 꼭 필요합니다. 호텔 지역 모에나는 9월 날씨 온도가 8° C 와 16° C 사이가 되고, 10월 날씨는 4° C 와 11° C 사이입니다. 비오는 날은 이 기간에 월, 3일에서 8일정도 됩니다. 발목을 안정스럽게 보호하는 트레킹 신발이 필요합니다.
- 화폐:** 유로(Euro)를 사용합니다. 비자카드 사용가능, 면세(Tax Free)를 위해서 카드가 필요합니다.
- 의복:** 모자와 걷기 편한 신발, 썬글래스, 썬크림 필수. 실외 행사장에 모기가 있을 수 있습니다.
- 여권, 우산** (비가 드문 시기), **필기 도구**(스케치 가능), **개인 상용 약**, **휴대 가방은 안전한 것** (소매치기 주의)이 필요합니다. **어댑터(크기 10 A)**, 개인 손 소독제와 개인 마스크들.
 - 스케치는 초보의 아주 간단한 것이라도 여행의 눈을 풍성하게 하고 여행 후에도 느낌을 오래 간직하게 합니다. 간단한 느낌의 기행의 글도 마찬가지입니다. 여행 후 자신의 원하는 자유로운 방식으로 색깔들을 시도할 수 있습니다. 칸딘스키는 여행지들을 어렸을 때부터 색깔들로 기억했고 몬테소리 교육법에 자유로운 스케치(Disegno)가 중요하게 사용되었습니다.
- 식수 물**은 석회암 토양 때문에 일반적으로 구입해서 드셔야 합니다. 거리의 수도물 중 Acqua Potabile 라고 쓰여 있는 물만 마실 수 있습니다. 판매하는 물들 중에서는 Levissima 또는 Sant' Anna가 좋습니다. 일반적으로 슈퍼는 아침 8시 30분에서 오후 8까지 엽니다. 가스 물(까싸타, Frizzante)과 일반물(Naturale, 나투랄레)을 구분해야 합니다.
- 음식에 알레르기 반응이 있는 분은 여행 출발 전에 미리 꼭 알려 주세요**
- 빠(Bar)**에서 구입하는 것들
 1. 카페 에스프레소, 카페 마끼아또(카페 에스프레소에 살짝 우유 거품이 들어 간 것), 까푸치노, 카페 아메리카노, 라떼 마끼아또(우유에 카페 몇 방울 떨어뜨린 것), 라떼(우유), 초콜라따 팔다(뜨겁고 진한 초코 차), 오르쑤(커피가 힘든 사람들이 볶은 보리로 만든 차를 드실 수 있습니다), 아쿠아 까싸타(가스 물), 아쿠아 나투랄레(일반

물), 레드 와인(비노 로쏘), 화이트 와인(비노 비앙코), 점심용 빵들(빠니노, Panino), 환타, 코크(콜라), 스프라이트(사이다), 병으로 주문 할 때(보틸리아, Bottiglia), 캔으로 주문할 때(라티나, Latina), 컵을 원할 때(비끼에레, bichiere), 차(떼, Tè)는 시원한 차(병이나 캔으로 되어 있고 레몬(리모네) 맛과 복숭아(빠스까) 맛이 있습니다)와 뜨거운 차(차의 종류를 직접 선택하면 잔과 뜨거운 물을 줍니다)가 있습니다. 꼬르네또(Cornetto)를 비롯한 다양한 아침 또는 간식용 빵들과 과자들(돌치), 쪽 피자들, 샌드위치, 젤라또(아이스크림) 등등

- 서비스 비용(앉는 자리세)이 있는지 확인을 해야 합니다.

8. 아이스크림 전문점(Gelateria, 젤라떼리아)

맛 두 개(Due gusti, 두에 구스티) 또는 맛 세 개(Tre gusti, 트레 구스티) 등 선택해야 합니다. 콘(Cono, 꼬노)이나 컵(Coppa, 코빠)둘 중에 선택할 수 있습니다. 스푼(Cucchiaio, 꾸끼아이오)을 요구할 수 있습니다.

9. Alimentari(알리멘타리, 자신의 입맛에 맞게 빵 안에 들어가는 고기나 저장야채들, 다양한 치즈들을 직접 골라 점심용 빵들(Panino, 빠니노)을 주문할 수 있는 곳입니다.

Pomodori secchi(포모도리 세끼, 올리브 유에 말린 토마토 저장한 것), Salame Toscano(살라메 토스카노, 토스카나 살라메), Salame Milanese(살라메 밀라네제, 밀라노 살라메), 다양한 지역들의 Prosciuto crudo(프로쉬토 크루도, 돼지 고기 향 처리하여 말린 것), Prosciuto cotto(프로쉬토 꼬또, 돼지 고기 익힌 것), Bresola(브레사올라, 소고기 말린 것), Mozzarella(모짜렐라), Formaggio(포르마쥬, 치즈), Carciofi(카르치오휘), Melanzana(멜란자나, 가지 요리를 올리브 유에 절인 것), Zucchini(주끼네, 작은 호박을 올리브 유에 절인 것) 등.

빵(Pane, 빠네)의 종류 형태도 자신이 원하는 대로 선택할 수 있습니다.

일반적으로 Panini라고 합니다.

10. 기타

Panificio(빠니휘치오, 빵 전문으로 만드는 곳, 신선한 빵 향기 맛볼 수 있음)
Pasticceria(빠스띠체리아, 다양한 케익, 다양한 빵들(아침용 또는 간식용)을 직접 만들어 파는 곳

11. 여행 중 관심 있게 볼 수 있는 것들

- 1)이태리 사람들이 거리, 광장, 빠에서 먹는 모습
- 2)이태리 사람들이 돈 거슬러 주는 방식
- 3)이태리 사람들이 거리, 광장, 실내에서 대화할 때 말 소리가 어떻게 들리는지, 어떤 느낌인지, 어떻게 손을 사용하는지
- 4)이태리 중, 고등 청년들이 주말(토요일) 밤을 거리에서 어떻게 보내는지

- 5)은행, 관공서, 가게들의 시간표가 어떤지
- 6)집과 도시의 거리 구조
- 7)길거리 청소하는 모습
- 8)가게들을 어떻게 디스플레이 하였는지
- 9)오래된 건물들의 장식적 요소들, 집 대문의 모양과 손잡이 등
- 10)도시의 거리에 붙어있는 알림 벽지들
- 11)시골의 풍경들, 나무들, 꽃들, 밭과 농장들(채배 작물, 올리브 나무들, 포도나무들, 등등)
- 12)호텔 또는 빠에 있는 신문들은 어떤 것들이고, 어떻게 되어 있는지 이탈리아 사람들 빠에서 아침 식사 모습, 오후 5시경 Apertivo 하는 모습

참관단 명단

참관 SLOW팀

NO		
1	김용수	
2	김영숙	고창지부장
3	이지형	
4	손영신	
5	유채진	여주이천 지부장
6	최재덕	
7	김종덕	회장
8	최삼남	
9	황기순	
10	김명희	
11	이혜경	
12	박세정	
13	박정희	
14	오정선	
15	유홍림	
16	이재훈	
17	정상신	가이드 통역
18	김현숙	사무국장

참관 FOOD팀

NO		
1	임창덕	
2	임지민	
3	남윤미	
4	문봉준	
5	현종영	
6	인경숙	
7	강순아	이사
8	유현주	
9	김혜란	이사
10	임미선	
11	성선희	
12	김민수	부회장
13	유수현	
14	김주일	전남재단
15	박수영	전남재단
16	장현예	상임이사
17	김근민	현장통역

이탈리아, 테라 마드레 살로네 델 구스토 2024 행사를 다녀오다

임창덕 회원

지난 9월 26일부터 30일까지 이탈리아 토리노, Parco Dora 광장에서는 테라 마드레 살로네 델 구스토 2024(Terra Madre Salone del Gusto 2024) 행사가 평화, 연대, 지속 가능성이라는 주제로 열렸다. 이탈리아에 본부를 둔 국제 슬로푸드(Slow Food) 협회 주관 행사로, 2004년부터 시작돼 매년 토리노에서 2년마다 열리는 국제 미식 페스티벌이다. 이 행사에서 전 세계로부터 모인 식품 생산자와 장인, 농업인, 요리사, 활동가, 음식 장인에 이르기까지 120개국에서 온 3,000여 명의 슬로푸드 대표가 함께 모여 슬로푸드 운동이 표방하는 Good(훌륭하고), Clean(깨끗한), 그리고 Fair(공정한)에 대한 지식과 열정을 공유했다. 국제슬로푸드 한국협회(회장 김종덕) 회원들은 비빔밥을 한국을 대표하는 음식으로 제공하여 전 세계 참석자들로부터 큰 호응을 얻었다.

올해 주제는 'We are Nature(우리는 자연이다)'다. 근대 이후 자연과 인간의 관계에 대한 성찰, 그리고 인간의 자연 남용에 대한 반성으로, 우리가 자연을 파괴할 때 궁극적으로 스스로를 파괴하고 있다는 것을 상기시켜줬다. 전 세계의 다양한 분쟁과 지정학적, 사회적 도전으로 인해 참석하지 못하는 모든 사람들과 평화와 연대를 촉구하는 사람들에게 테라마드레가 전하는 핵심 메시지였다. 프란치스코 교황은 친서를 통해 복잡한 현대 사회에서 기후 위기와 사회 위기가 함께 진행되고 있음을 인식해야 하며, 생물 다양성을 수호하고, 삼림 벌채를 멈추며, 낭비를 줄이고, 신재생 자원으로 신속히 전환하는 것이 평화의 길을 추구하는 것임을 인식해야 한다는 메시지를 남기기도 했다.

생산 지역별 부스를 돌면서 치즈, 와인, 살라미 등 슬로푸드를 한자리에서 맛볼 수 있는 기회였다. 부스별로 가장 많이 들은 단어는 '프레시디아(presidia)'였다. 그만큼 프레시디아는 슬로푸드 운동의 핵심이라 할 수 있는데, 이 말은 맛의 방주(Ark of Taste)에 등재된 품목의 생산자 집단으로, 방어하다, 보호하다, 지킨다는 의미다. 가만 놔두면 지구에서 사라질 위기에 처한 다양한 토종 씨앗과 농수축산물 및 그것을 이용해 만든 질 좋은 식품과 음식 문화를 보존하기 위한 슬로푸드 운동 프로젝트 중 하나다. 프레시디아는 그 지방 고유의 종들을 지키는 한편 지역 특색의 전통적인 생산방식은 물론 음식을 통해 정체성과 역사를 보존하는 일에 힘쓴다.

앞서 언급한 맛의 방주는 노아의 방주처럼 소멸 위기에 처한 종자나 식재료를 찾아 목록을 만들어 '맛의 방주'에 승선시켜 지역 음식 문화유산을 지켜나가는 국제 프로젝트이다. 한국에서는 2013년 제주 푸른콩장을 시작으로 금년에는 파주의 장단백목콩 등재를 포함해서 6개가 등재돼, 현재까지 우리나라는 총 117개의 맛의 방주 품목을 갖게 됐다. 맛의 방주에 등재되는 품목은 그 목적에 맞게 선정 기준도 매우 까다롭다. 우선 특징적인 맛이 있어야 함은 물론, 특정 집단의 기억 및 정체성과 연결돼야 하며, 오랜 세월 동안 존재했던 다양한 종과 환경친화적인 동식물이어야 한다. 그리고 이번 테라 마드레 살로네 델 구스토 2024에서 주목할 사항은 앞으로 전 세계적으로 슬로푸드 팜(Slow Food Farm)을 선정한다는 이니셔티브를 발표했다. 슬로푸드 팜은 농업 생태학적 원칙에 뿌리를 둔 방식으로 Good(훌륭하고), Clean(깨끗한), 그리고 Fair(공정한) 식품을 생산하는 데 전념하는 농장을 선정하여 국제적인 네트워크를 구축한다는 구상이다. 슬로푸드 팜은 농장을 회복력 있는 지역 식품 시스템에 통합함으로써 농가의 생계를 향상시킬 뿐만 아니라 공정한 보상과 장기적인 경제적 안정성을 보장할 것으로 보인다. 슬로푸드 운동은 이러한 농부들의 목소리를 증폭시키고, 오랫동안 이 운동을 지지해 온 활동가, 요리사, 소비자, 식품 장인, 농업인, 어업인 등을 연결할 예정이다.

현재의 식품 시스템은 효율성과 이윤을 최우선으로 삼아 운영되고 있다. 대규모 자본 투자와 자동화를 통해 경제적 효율성을 극대화하고, 저렴한 가격에 대량 생산된 제품으로 시장을 장악하는 것은 서구 근대 문명의 전형적인 경제 모델이었다. 이러한 자본 중심의 경제 효율 추구는 심각한 환경 문제를 야기해왔다. 대기와 해양 오염, 삼림 파괴, 천연자원 고갈, 지구 온난화 등은 모두 이로 인한 부작용이다. 또한 대형 체인점의 확산으로 인해 전통적인 상권과 지역 경제가 붕괴되는 현상도 발생했다. 특히 대규모 농업과 글로벌 식량 공급망은 기후 위기와 생물 다양성 손실, 그리고 필수적인 천연자원의 고갈을 촉진시키는 주요 요인이 되고 있다. 이러한 시스템은 환경뿐만 아니라 사회적 불평등을 심화시키고, 인간의 복지마저 위협하고 있다. 소규모 농가와 지역 사회는 이러한 변화로 인해 가장 큰 타격을 받고 있으며, 자연재해와 보건 위기, 그리고 불안정한 시장 상황과 끊임없이 맞서 싸우고 있다. 이러한 상황에서 슬로푸드 운동은 농업인부터 식품 장인, 의식 있는 시민에 이르기까지 사람, 동물, 지구에 대한 존중으로 식품을 생산하고 소비한다고 믿는 모든 사람들을 하나로 묶고 있다.

슬로푸드 운동은 생물 다양성과 지속가능성을 지키는 데 핵심적인 역할을 하고 있다. 오늘날 전 세계적으로 효율성을 중시해 생겨나고 있는 표준화·획일화가 다양성을 줄이고, 다양성 감소가 지속가능성에 위기를 가져오는 것에 주목한다. 단기간에 보다 많은 성과를 내고자 하는 현대 기계문명은 효율성에 기초를 두고 있고, 속도를 중요하게 여긴다. 슬로푸드 운동은 생물 다양성과 지속가능성을 지키는 데 핵심적인 역할을 하고 있다. 현대는 다양성이 효율성에 저해가 된다고 보고, 표준화·획일화 방향으로 나아갔다. 농업에서는 다양한 작물을 재배하던 농업이 산업 시간을 적용한 산업형 농업으로 바뀌었고, 이는 지역농업의 특성을 사라지게 하고, 음식 다양성도 줄어들게 했다. 패스트푸드의 확산은 다양한 지역기반 음식과 음식문화가 사라지게 했다. 슬로푸드 운동은 다양성을 지키는 것이 지속가능성을 보장한다고 본다. 슬로푸드 운동이 중시하는 다양성은 생물 다양성은 물론이고, 문화 다양성, 지역다양성, 음식 다양성, 언어 다양성 등 여러 다양성을 포함한다.

프랑스의 미식가 브리야-사바랭(Brillat-Savarin)은 "당신이 무엇을 먹는지 말해주면, 당신이 어떤 사람인지 알 수 있다"라고 말했다. 인간 생활의 기본 요소는 의식주이며, 그중에 음식은 단순한 생존 수단을 넘어 개인의 생활방식과 문화를 형성하는 중요한 역할을 한다. 음식은 삶의 근본이자 경제의 중심에 자리하고 있으며, 인류 역사의 흐름을 좌우해 온 중요한 요소이기도 하다. 슬로푸드 운동이 지향하는 것은 지속 가능한 농업과 다양하고 건강한 먹거리를 복원하는 일이다. 그러나 이는 결코 쉬운 과제가 아니다. 현대의 빠르고 효율성을 중시하는 식문화 속에서 느린 음식, 즉 슬로푸드를 선택하고 그 가치를 지키는 일은 포기하기 쉽고 어려운 과정일 수 있다. 그럼에도 불구하고 슬로푸드 운동은 단순히 음식을 넘어, 우리가 사는 생태계와 미래 세대를 위한 지속 가능한 환경을 물려주는 데 중요한 역할을 한다. 이 운동을 통해 우리는 다른 곳에서는 쉽게 접할 수 없는 다양한 음식과 사람들을 만날 기회를 얻는다. 그 과정에서 우리는 먹거리와 농업에 대한 새로운 시각을 얻게 되고, 지속 가능한 생태계를 후대에 물려주는 데 기여하는 깊은 의미와 즐거움을 누릴 수 있을 것이다.

여수의 맛 남도의 맛 한국의 맛 2024 전남 여수 슬로푸드 한국축제

2024. 11.14~15

(사)국제슬로푸드한국협회

작 성 자 담당 김현숙 사무국장 ☎ (02)737-1665 장현예 상임이사

I

행사 개요

☐ 행사 개요

- 행사명 : 2024 전남 여수 슬로푸드 축제
- 슬로건 : 여수의 맛, 남도의 맛, 한국의 맛
- 일 시 : 2024.11.14.(목)~11.15.(금)
- 주 최/ 주관 : 여수시, 전라남도 관광재단, (사)국제슬로푸드 한국협회, (사)국제슬로푸드한국협회 여수지부
- 후 원 : 이탈리아 문화원
- 내 용 :
 - 국제슬로푸드협회 임원과 남도 음식 포럼
 - 축하공연, 슬로푸드 음식만찬 맛워크숍
 - 전라남도 맛의방주 전시부스 및 홍보부스(20동)
 - 여수 특산품 전시 및 지역별 슬로푸드 시식 및 홍보,
 - 김병수상 시상식 및 맛의방주 인증서 수여식 등
- 장 소 : 여수 엑스포 그랜드홀, 한옥호텔 오동재
(전라남도 여수시 덕충동 박람회길 99)



< 여수 엑스포 그랜드홀 >



< 여수 한옥호텔오동재 >

II

추진 배경 및 필요성

□ 추진배경

- 2026여수 세계 섬박람회 기간 중 2026국제 슬로푸드 총회를 여수시에 유치하고, 슬로푸드의 세계적 도시로 성장하기 위한 발돋움의 계기
- 슬로푸드 축제 개최를 통해 생물다양성과 친환경 농수산물에 대한 중요성 인식제고를 통해서 사라져가는 지역의 전통음식 발굴 및 보존으로 음식문화유산 계승, 전남 여수시의 식문화 개선
- ‘여수의 맛, 남도의 맛, 한국의 맛’ 슬로건을 바탕으로 전남 슬로푸드 브랜드 구축과 남도의 맛을 통한 K-미각을 관광자원화 하여 국내외 관광객 유치 활성화 도모.

III

추진 방향

□ 지역 향토음식을 구체적으로 실감할 수 있도록 여수 특산물 전시 및 다양한 맛 워크숍과 남도음식에대한 컨퍼런스 등 진행

- 전라남도과 여수시에서 주최 주관하는 슬로푸드 축제에 남도의 맛을 비롯해 다양한맛 워크숍, 슬로피시 컨퍼런스 및 맛의방주 프로그램 개최로, 슬로푸드가 치 확산 및 직접 맛을 경험하는 체험행사 개최

□ 환경을 위해 쓰레기 없는 행사로 개최

- 지역 특색을 살린 음식으로 슬로푸드회원들이 직접 차리는 맛의 향연, 환경을 위해 쓰레기 없는 행사로 개최
- 일회용품 사용 자제, 참가자 대상 사전 홍보로 장바구니, 텀블러, 개인 식기 지참해 플라스틱 쓰레기 없는 행사로 진행
- 음식물쓰레기 배출 최소화 : 잔반통 미설치 예정

□ 회원간 교류하고 즐기는 축제로 진행

- 슬로푸드 지부 부스에서는 지역에서 등재된 맛의방주를 전시, 시식, 여수 특산물 판매등을 진행
- 서로 배려하고 슬로푸드 활동을 널리 알리고 즐기는 축제로 진행

□ 2026년 섬 박람회와 국제슬로푸드총회를 유치하기위한 사전 축제

IV

세부 프로그램

구분		시간		1층그랜드홀	2층회의실 주최측운영	비 고
		12:00~12:50	50"	맛워크숍1. 남도의 맛의방주 차		
	참석자 환영	13:00~13:50	50"	현장접수(방명록작성, 이름표 등) 및 참 석자 환영	맛 워 크 쇼 2 . 슬로푸드커피 연합 슬로푸 드 커피	
	식전축하공연	13:50~14:10	20"	1.길놀이 2. 슬로푸드 올릉지부 합창(20명)		
개 회 식	개회 및 내빈소개	14:10~14:11	1"	행사안내 및 내빈소개		
	개회사	14:11~14:13	2"	여수시 문화관광체육국장 정재호		
	축사	14:13~14:15	2"	주한이탈리아문화원원장 미켈라린다마 그리 (Michela Linda Magri)		
	축사영상	14:15~14:17	2"	국제슬로푸드협회 회장 에드워드무키비 (Edward Mukibi)		
	축사	14:17~14:19	2"	국제슬로푸드한국협회 김종덕회장		
	기념촬영	14:19~14:20	1"	VIP 전체 기념 촬영		
	Break Time	14:20~14:35	15"	장내정리 및 VIP 부스투어		
포 럼	기조발표(1)	14:35~14:45	10"	주제: Slow Food : Good, Clean and Fair for all 국제슬로푸드협회 사무총장 Marta Messa (마르타 메싸)	맛워크숍3 (14:30~15:20) 한국맛의방주 와 지중해 음 식의 만남	
	기조발표(2)	14:45~14:55	10"	주제 : 남도음식의 위기와 슬로푸드대응 국제슬로푸드한국협회 회장 김종덕		
	주제발표(1)	14:55~15:15	20"	주제: 남도의 음식문화 유산과 맛의방주 국제슬로푸드한국협회 맛의방주위원회 위원장 윤성희		
	주제발표(2)	15:15~15:35	20"	주제: The global Slow Fish network : Connectong nature, communités and food systems 국제슬로푸드협회 이사 (슬로피시담당) Nina Wolf		
	주제발표(3)	15:35~15:55	20"	주제 : 슬로푸드밥상과 남도가치 Up 국제슬로푸드한국협회 이사, 슬로피시위 원회위원장 김준	맛워크숍4 (15:40~16:30) 올릉도 맛의방	

Break Time		15:55~16:00	5"	장내정돈	주 대항밥	
포럼	토론	16:00~16:40	40"	좌장 여수 한영대 식품영양학과 교수 박선희 패널1 전남대 이순신해양문화연구소 책임연구원 김진수 패널2 부경대교수,MCS 한국대표 서종석 패널3 FAO(유엔식량농업기구)전아시아 대표 헌농업컨설턴트 Dr. kevin Gallagher 패널4 국제슬로푸드한국협회 국제이사 맛의방주 1호 푸른콩생산자 김민수		
Break Time		16:40~16:50	10"	장내정돈		
행사	MOU 체결	16:50~18:00	70"	이탈리아문화원 MOU 체결식		
	시상식			김병수상 시상식		
	수여식			맛의방주 인증서 수여식		
	출범식			조리사동맹 출범식		
	발족식			슬로푸드커피연합 준비위 발족식		

구분	시간		1층그랜드홀	2층회의실 주최측운영	비고
참석자 환영	9:00~10:00	60"	부스투어		
부스행사	10:00~10:40	40"	전시부스 시식운영	맛워크숍5. 여수 섬 밥상	
	11:00~12:00	60"	후원 물품 나눔 부스투어 및 행사종료		

개회식

○ 일시 : 2024. 11. 14.(목) 오후 13시 50분~

- 식전 축하 공연 : 여수지부 사물놀이/
슬로푸드 울릉지부 합창 공연
- 개회 및 내빈소개
- 개회사 - 여수시문화관광체육국장 정재호
- 축사 - 주한 이탈리아문화원 미켈라 린다 마그리 원장
- 축사 - 국제슬로푸드협회 에드워드 무키비 회장 (동영상)
- 환영사 - 국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장

		
식전 공연 여수 사물놀이	식전공연 슬로푸드 울릉지부 합창	개회사 여수시 문화관광 체육국장 정재호
		
축사 주한이탈리아 문화원 미켈라 린다 마그리 원장	축사 에드워드 무키비 회장	환영사 국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장
		
단체사진	현장사진	

포럼 슬로푸드운동과 남도음식의 지속가능성

○ 일시 : 2024. 11.14. (목) 14:35~16:40

기조발표1 : Slow Food : Good, Clean and Fair Food for all

국제슬로푸드협회 사무총장 Marta Messa(마르따 메사)

기조발표2 : 남도음식의 위기와 슬로푸드 대응

국제슬로푸드한국협회 회장 김종덕 회장

주제발표1 : 남도음식문화유산과 맛의방주

국제슬로푸드한국협회 맛의방주 위원장 윤성희

주제발표2 : The global Slow Fish network: Connecting nature communitites and food systems

국제슬로푸드협회 이사 (슬로피시담당) Nina Wolff(니나 울프)

주제발표 3 : 슬로푸드 밥상과 남도 가치 up

국제슬로푸드한국협회 이사 슬로피시위원회위원장 김준

토론

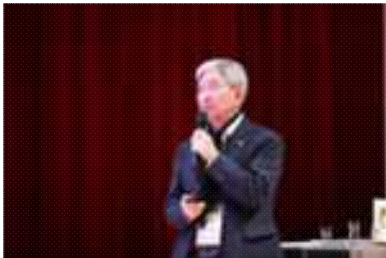
좌장 : 여수 한영대학교 식품영양학과 박선희 교수

패널 1 : 전남대 이순신해양문화연구소 책임연구원 김진수

패널 2 : 부경대 교수, MSC(Marine Stewardship Council) 한국대표 서종석

패널 3 : FAO(유엔 식량 농업기구) 전 아시아 대표 현 농업컨설턴트 Dr. Kevin Gallagher(케빈 갤러거)

패널 4 : 국제슬로푸드한국협회 국제이사 맛의방주 1호 제주 푸른콩 생산자 김민수

		
국제슬로푸드협회사무총장 Marta Messa(마르따메사)	국제슬로푸드한국협회 김종덕 회장	국제슬로푸드한국협회 맛의방주 위원장 윤성희

		
국제슬로푸드협회 이사 (슬로피시담당) NinaWolff(니나 울프)	국제슬로푸드한국협회 슬로피시위원회 위원장 김준	좌장: 여수 한영대학교 식품영양학과 박선흠 교수
		
전남대이순신해양문화연구 소 책임연구원 김진수	부경대 교수, MSC(Marine Stewardship Council) 한국대표 서종석	토론모습
		
FAO(유엔 식량 농업기구) 전 아시아 대표 현 농업컨설턴트 Dr. Kevin Gallagher(케빈 갤러거)	국제슬로푸드한국협회 국제 이사/ 제주 푸른콩 생산자 김민수	

맛 워크숍

여수시 다문화 가족과 유학생 슬로푸드 회원 대상으로 총 5회의 지역의 맛 워크숍을 진행해, 지역 맛의 보존과 발굴에 힘쓴다. 사전 신청자에 한해 진행, 회당 참가비(2만 원). 두 군데 장소로 나눠서 진행함.

- 일시 : 2024. 11.14.(목)~15.(금) 12시~
- 장소 : 박람회장 그랜드홀 2층 소 회의실 (1.3)
- 프로그램

- 맛워크숍 1 :

- * 시간 : 11/14 12시 ~12시 50분
- * 인원 : 여수시 다문화 가정 청소년과 유학생 접수 무료
- * 진행 : 장홍돈차 장내순
- * 내용 : 전남 장흥의 맛의방주에 등재된 돈차에 대해 설명과 시음

- 맛워크숍 2 :

- * 시간 : 11/14 13시~13시 50분
- * 인원 : 사전 접수 20여명
- * 진행 : 슬로푸드 커피연합 준비위원장 최정현
- * 내용 : 슬로푸드 커피연합의 건강한 분리드립커피시음

- 맛워크숍 3 :

- * 시간 : 11/14 14시30~15시 20분
- * 인원 : 사전 접수 30여명
- * 진행 : 이탈리아 피에드로 페리시 셰프와 한국 조리사동맹 김상범 셰프
- * 내용 : 맛의방주에 등재된 제주 푸른콩으로 한국 음식과 지중해 음식의 콜라보

- 맛워크숍 4 :

- * 시간 : 11/14 15시30~16시 20분
- * 인원 : 사전 접수 30여명
- * 진행 : 슬로푸드 울릉지부 전지부장 한귀숙
- * 내용 : 맛의방주에 등재예정인 울릉식재료 대항으로 밥과 섬식재료에 대해 들어본다

- 맛워크숍 5 :

- * 시간 : 11/15 10시~10시 50분
- * 인원 : 사전 접수 30여명
- * 진행 : 여수지부 김진수회원
- * 내용 : 사라져가는 여수 섬 음식에 대해 설명듣고 맛보는 시간

		
장흥돈차	슬로푸드 커피연합	맛의방주한국음식과 지중해 음식
		
울릉도 대항밥	여수 섬밥상	맛의방주한국음식과 지중해 음식

슬로푸드 전국 지부 부스운영

- 기 간 : 2024. 11. 14.(목)~15.(금) 12시~
- 장 소 : 박람회장 그랜드홀 1층
- 참여인원 : 약 210명(슬로푸드 회원, 일반인 참가자 등)
- 규 모 : 부스 20개 동 운영
- 주요내용 : 전남 맛의방주 부스와 전국 지역의 슬로푸드 의 맛의방주 등재품 전시 및 시식 판매, 여수시 특산물 판매등
- 참가지부 : 전남 장흥지부/ 전남 맛의방주 부스/ 여수지부 - 특산물 부스/광주지부/ 파주지부/ 수원지부/ 강남지부/ 담양지부/ 양주지부/ 제주지부/ 울릉지부/ 슬로푸드커피연합 준비위원회

○ 관련사진

			
슬로푸드 맛의방주관	여수지부	전남맛의방주관	광주지부
			
수원지부	파주지부	슬로푸드커피연합	양주지부
			
제주지부	제주지부	울릉지부	담양지부
			
강남지부	내포지부	한영대 자원봉사자	점심주먹밥

슬로푸드 세부 프로그램

주한 이탈리아 문화원 MOU체결

국제슬로푸드한국협회와 주한 이탈리아 문화원의 지속적인 식문화 및 대외문화 교류를 위해 여수 행사에서 협력양해각서 체결식을 진행

○일시 : 2024. 11. 14. ○장소 : 여수 엑스포 그랜드홀

○참석 : (사)국제슬로푸드한국협회 김종덕회장 , 주한 이탈리아 문화원 미켈라 린다 마그리 원장



김병수상 시상식

국제슬로푸드한국협회를 만든 김병수님을 기리기 위해 만든 시상식

○일시 : 2024. 11. 14.

○장소 : 여수 엑스포 그랜드홀

○수상자 : 한귀숙 (슬로푸드 울릉지부 전지부장)



울릉지부 한귀숙 전 지부장

울릉지부 회원들과 함께

◆ 맛의 방주 인증서 수여식

2024년 국제슬로푸드 생물다양성재단 한국 맛의방주 등재 117개

- 일시 : 2024. 11. 14.
- 참석 : 파주 농업기술센터. 파주지부 / 제주지부
- 등재 목록 : 장단백목콩, 둠비. 수웨, 오메기술, 오합주, 삼다찰



파주 농업기술센터 와 파주지부장
장단백목콩인증



제주 강주남 전지부장
제주맛의방주 인증서 수여

◆ 한국 슬로푸드 커피연합 준비위 발족식

모두를 위한 좋고 깨끗한 커피라는 공동의 목표를 향해 공동으로 생각하고 행동하는 농부에서 소비자에 이르기까지 커피 공급망에 관련된 모든 참가자를 하나로 묶는 개방형 네트워크 목표로 한국 슬로푸드 커피연합 준비위를 발족함.

- 일시 : 2024. 11. 14.
- 참석 : 한국슬로푸드커피연합 최정현 준비위원장과 준비위원



한국슬로푸드커피연합
준비위원장 최정현



한국슬로푸드커피연합 준비위 위원

◆조리사 동맹 출범식

○ 일시 : 2024. 11.14.

○ 장소 : 여수 엑스포 그랜드홀

○ 참석 : 국제본부 쿡얼라이언스 안드레아, 이탈리아 슬로푸드 셰프 피에트로 페리시, 조리사 동맹 김해영위원장, 김상범셰프 정진영셰프등슬로푸드조리사와 한영대 조리학과 학생들

슬로푸드 조리사 동맹의 목적은 조리사와 식재료생산자 음식소비자간 네트워크 강화

지난 2022년부터 준비모임을 갖고 추진해옴

1. 좋고 깨끗하고 공정한 식재료를 사용, 이식재료는 슬로푸드 운동의 프로젝트(맛의방주, 음식공동체 및 어스마켓)와 연결, 환경과 동물복지를 지키려는 의식있는 생산자들이 생산한 것
2. 조리사는 자신의 메뉴에 최소 3개이상 프레시디아 제품을 포함하여야 하며 지역농산물을 우선적으로 사용 메뉴에 생산자 이름을 표기해야 함.
3. 프레시디아가 없는 나라에서는 셰프가 정기적으로 협력하는 음식공동체 또는 지역 생산자 네트워크가 있어야함



국제슬로푸드 쿡 얼라이언스와 조리사 동맹 출범식



한국조리사 동맹 출범식

■ 환영만찬 (맛의 향연)

여수를 비롯해 울릉, 광주, 여주, 담양, 수원, 강남, 장흥, 내포, 파주, 제주, 등 슬로푸드 지부 회원들이 지역의 재료와 요리법으로 직접 차리는 밥상 나눔

○ 일시 : 2024. 11. 14.(목) 오후 18:30~20:00

○ 장소 : 오동재 잔디광장 (오동재 실내)

○ 내용

- 전국 슬로푸드 회원의 음식 전시 및 시식 행사

- 여수 지부를 비롯해 전국 회원들로부터 사전 음식 후원 접수

- 사전에 메뉴 및 음식 설명 받아 음식 앞에 전시 후 시식

- 담당 : 손정희 지부장

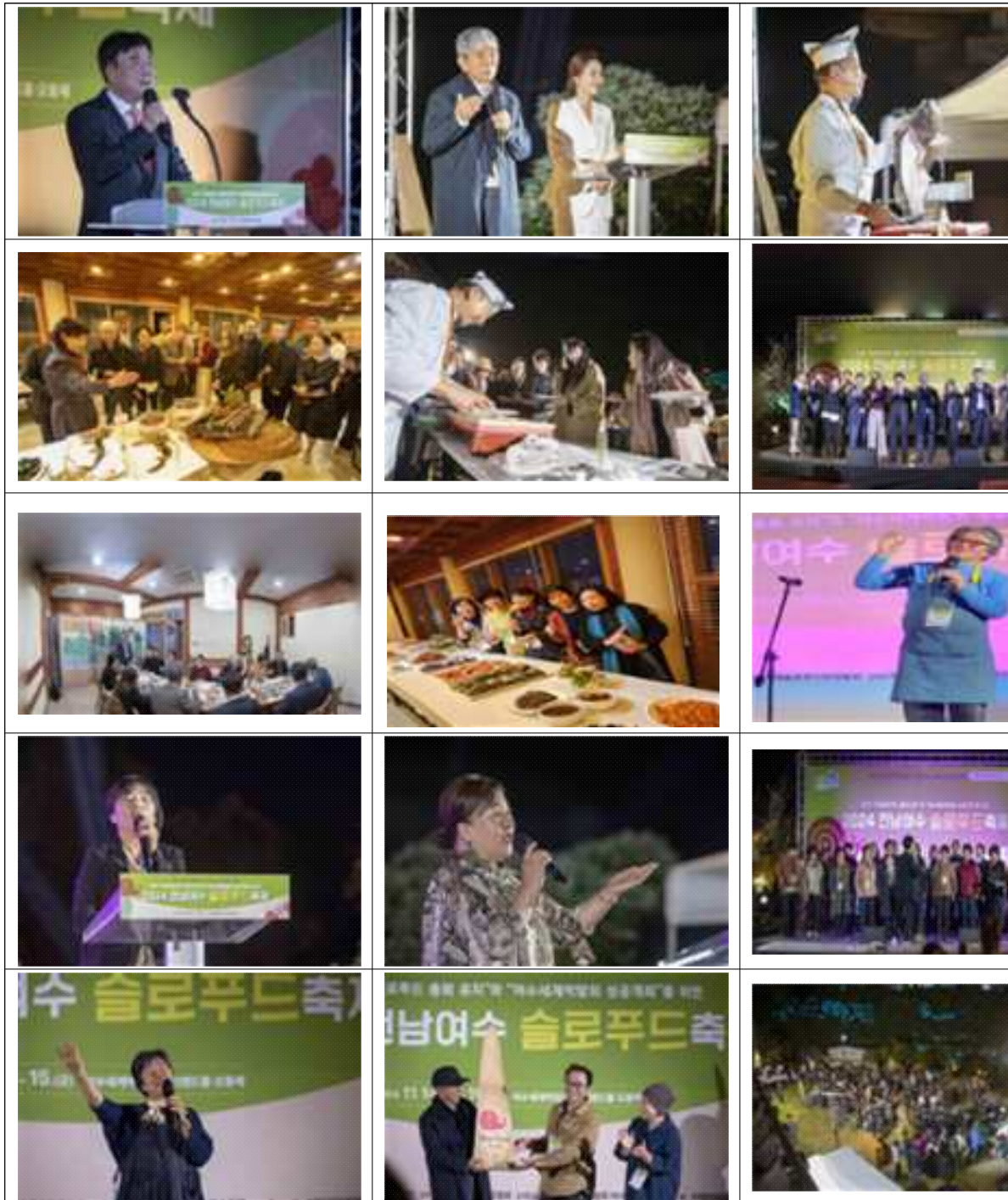
- 여수시장과 관계자 50명, 슬로푸드 회원 150,

○ 주요내용 : 다금바리쇼, 만찬, 슬로푸드 회원들의 인사 등

- 여수 정기명 시장의 환영사,

- 슬로푸드 합창 및 다금바리쇼 등 만찬행사

○ 관련사진



1 참여자 모집 및 홍보 계획

○ 참여자 모집

- 지부 통해 사전 참여자 모집, 초청자 취합 (~10/30)
- 일반 회원 접수는 문자 홍보, 구글 설문지로 취합, 선착순 접수(10/30~11/8 일주일간)
- 사전 접수자 중 선착순으로 입금 및 참가 안내
- 사전 접수자에 한해 숙박이 필요한 경우, 숙박 무료 제공
- 노쇼 방지를 위해 참가비 3만원 접수, 축제 현장에서 사용 가능한 쿠폰 (2만원)으로 교환
- 슬로푸드 회원과 여수시민 참가를 위해 온라인 참여를 적극 홍보

○ 홍보 내용

- 국제슬로푸드한국협회 SNS에 홍보(홈페이지, 페이스북, 카카오톡등)
여수 엑스포 그랜드홀과 여수 오동재 호텔 내외부 홍보 배너
- 여수시 다문화 가정 및 외국인 대학생 행사 참여 독려
- 슬로푸드 회원 1,500여명에게 문자 발송

○ 일간지 게재 기사

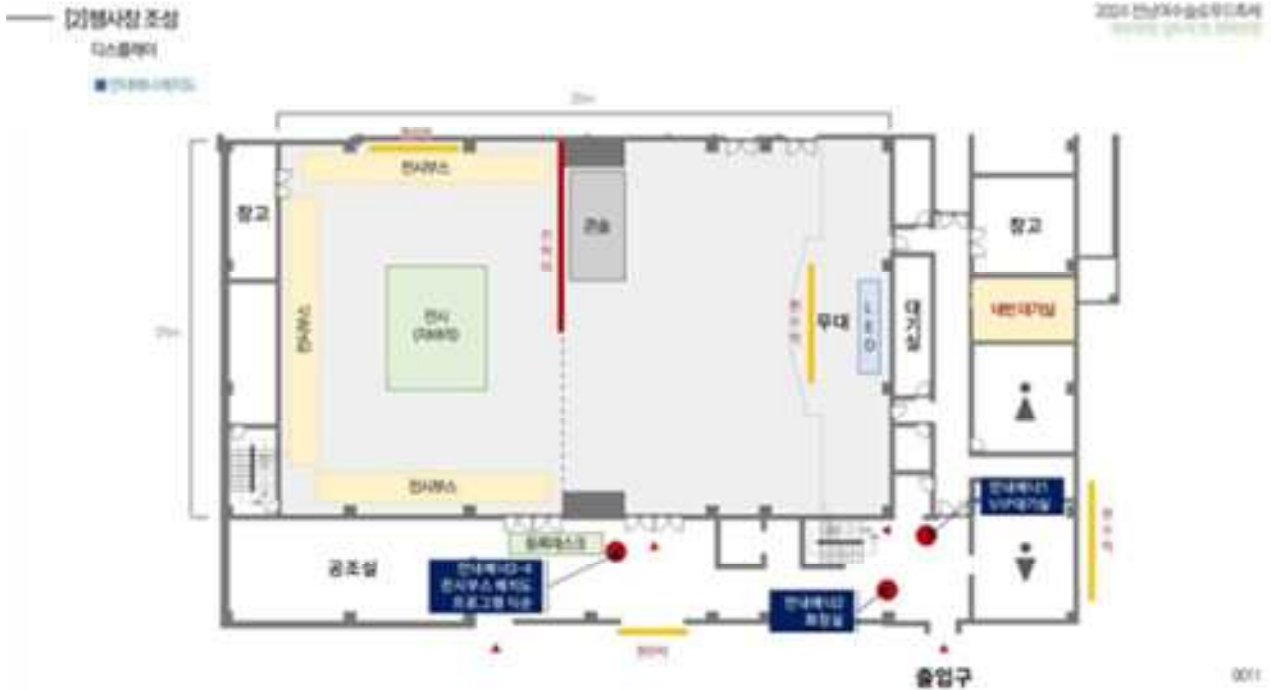
no	매체명	제목	날짜
1	남해안신문	‘2024 여수 슬로푸드 축제’ 성료...2026국제슬로푸드 총회 유치 과란불 https://www.nhanews.com/news/articleView.html?idxno=90499	11. 19
2	남도 뉴스 투데이	‘2024 여수 슬로푸드 축제’ 성료. https://www.namdotoday.kr/news/articleView.html?idxno=19966	11,19
3	국회일보	‘2024 여수 슬로푸드 축제’ 성료. https://www.assemblynews.co.kr/news/articleView.html?idxno=1199142	11,19

2 행사 결과

- 여수시와 전라남도관광재단, 국제슬로푸드한국협회, 슬로푸드여수지부가 공동으로 주최·주관한 이번 행사는 ‘여수의 맛, 남도의 맛, 한국의 맛’을 주제로 지역 음식문화유산의 가치를 널리 알리고 2026여수세계식품박람회 기간 중 ‘2026 국제슬로푸드 총회’ 유치를 위해 마련
- 전국의 국제슬로푸드협회 회원과 한영대학교 식품영양학과 재학생, 전남대학교 글로벌교육원 외국인 유학생, 여수시다문화센터 이주여성 등 300여 명이 참여한 가운데 지난 14일부터 15일까지 여수세계박람회장과 오동재 일원에서 진행
- 국제슬로푸드 파운데이션 마르타 메사 사무총장과 안드레아 보르고나 코디네이터, 주한 이탈리아 문화원 미켈라 린다 마그리 원장이 참석해 2026국제슬로푸드 총회 관련 회의·숙박 시설의 사전답사를 마칩
- 전통음식 문화를 보전하고 사라져가는 토종 음식자원을 발굴, 확산시켜지역 경제와 관광산업 활성화에 기여
- 세부 프로그램으로는 슬로푸드 포럼, 맛 워크숍, 음식의 향연, 슬로푸드 회원 활동 등 다양한 프로그램이 진행돼 색다른 음식문화의 장을 선보였으며, 환경보호를 위해 회원들이 식기, 텀블러, 장바구니 지참으로쓰레기 배출 최소화에 동참
- 축제 홍보를 통한 슬로푸드 신규회원 확보
- 축제를 통해 전국 슬로푸드 회원 간 네트워킹 강화
- 여수등 지역 특산물 홍보 및 전국 지부 맛의방주 등제품 소개

붙임 행사장 조성

엑스포 그랜드홀 행사



001

— [2]행사장 조성
행사장 전시관 배치도 및 목록표

2024 전남대수술로유지특허
특수목적 업무시설, 문화시설

■ 회로 4구분(30A, 전시관전압(220V), 백열과부스사(전압약1.5V), 부스사(전압약0.6V)

■ 회로(4구분) : 회로 전압(220V) - 700W 구동(100W)

순번	시각영	주제	회로
1번	술로부드 커리언탈	술로부드 커리언탈	1,500W
2번	물론지부	술로부드 물론지부	1,000W
3번			*전기(100W) 사용
4번	채우지부	채우지부	
5번			
6번	담주지부	담주지부	1,500W
7번			*전기(100W) 사용
8번	담주지부	담주지부	
9번	담주지부	담주지부	1,000W
10번	수문지부	채우지부	750W
11번	채우지부	고집, 담주, 수문, 담주	
12번		시각(100W)	1,500W
13번			
14번	채우지부	채우지부	
15번			
16번	담주지부	담주지부	
17번			
18번	담주지부	담주지부	
19번	담주지부	담주지부	
20번	담주지부	담주지부	1,000W

006

■ 전나무노상지(한옥재)



036

□ 한옥호텔 오동재



붙임

참가자 및 부스

□ 참가자 현황

총 참가자 자원봉사 포함 210명

- 26일 숙박자 : 스텝포함 30 명

- 27일 숙박자 : 스텝포함 150명

※부스 운영 및 전시

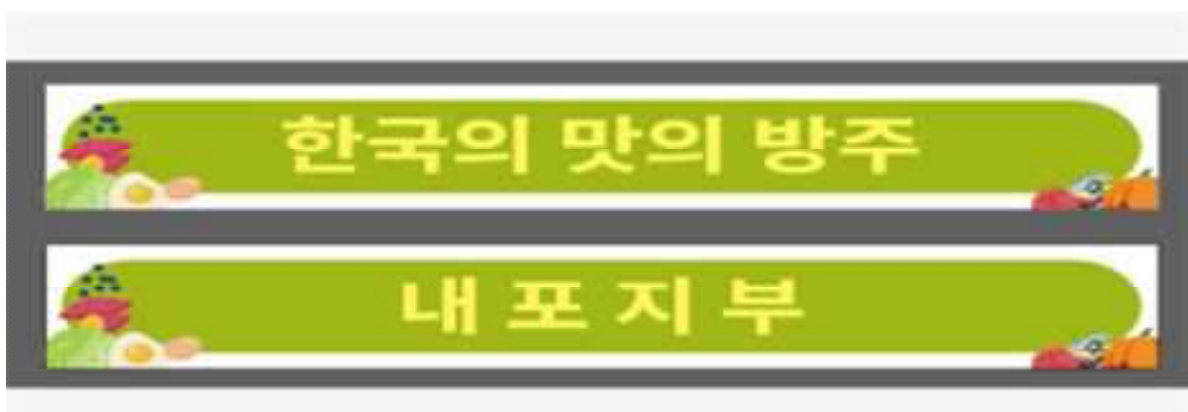
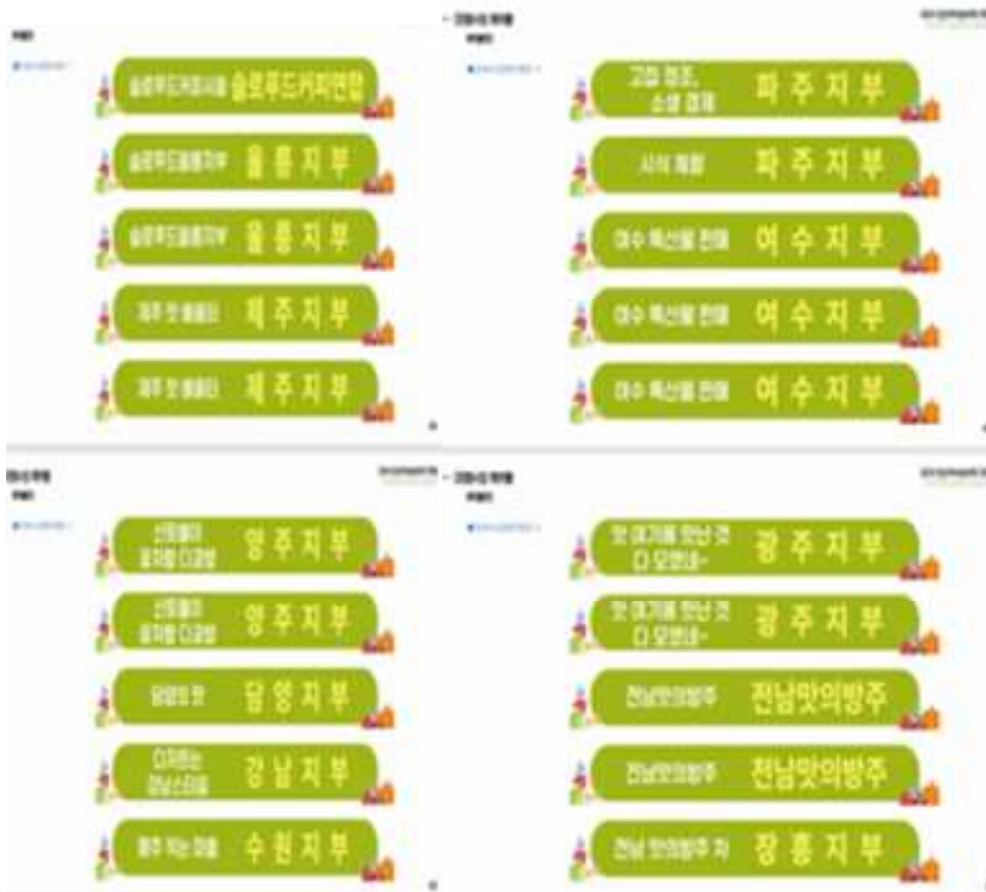
총 20개 부스, 지부별 슬로푸드 맛의방주 품목 전시 및 시식 체험 판매 운영

- ▶ 장소 : 여수 엑스포 그랜드홀
- ▶ 일정 : 2024.11.14. 오후 13:00~11.15 오전 12:00

지부	갯수	내용
장흥지부	1	장흥돈차 전시
전남 맛의방주관	2	대갱이/ 나주 절굿대떡/강진 토하
여수특산물 판매	3	갯김치/젓갈/미역/김/ 등등
광주지부	2	천덕산죽로염/ 동백꽃 생초/장뚱어땅 밀키트
수원	1	메주익는마을 청국장 가루 및 미숫 가루 웨이크 유료시식
파주	2	파주사람 서유구 선생의 《임원경제지·정조지》에 수록된 콩과 전립투 소개
강남	1	화타식누룽지차 /마더파이앤쿠키 (시식가능)토종 밀로 만든 스콘·디저트보리보리쌀(시식가능)
양주지부	2	무료시음 건강음료 홀도라지와 대추 블렌딩 차
제주지부	2	제주 맛의방주 전시/ 제주 맛의 방주 썰렁 유료 시식
울릉지부	2	옥수수범벅 시식/ 대황, 명이김치, 명이장아찌, 고비, 부지갱이, 삼나물, 긴잎돌김
담양지부	1	쌀엿/조청 ,꽃차
슬로푸드커피연합	1	건강한 커피 쿠폰시음
	20	

별도 부스

맛의방주	1	한국 맛의방주 전시 및 홍보
내포지부	1	맛의방주등재 팔장 등



음식향연 (슬로푸드전국 지부회원들의 음식후원)

no	소속 및 지부	이름	음식후원
1	광주지부	조순영	광양 불고기 10인분
2	광주지부	김하나	짬뽕어탕 10인분
3	광주지부	김창중	월출도가 전통주
4	광주지부	박민숙	토종 갯 무김치
5	광주지부	송기미	부각
6	광주지부	정병수	무연 삼겹살 바베큐
7	광주지부	김미자	칠게장 대갱이 무침
8	광주지부	한태림	담호박식혜
9	광주지부	김진태	자연락 김치 배추김치 갯김치
10	광주지부	김주연	한과 강정 약과
11	광주지부	김귀임	수박카빙
12	내포지부	손정희	고구마 구이
13	내포지부	김형애	삭힌김치 찌게
14	내포지부	조연원	도토리떡
15	내포지부		전통 발효 단무지
16	강남지부	장미향	하네뜨 요거트
17	강남지부	이진희	호박죽
18	강남지부	임영혜	찹쌀 피치파이
19	강남지부	유귀숙	누룽지카나페
20	여주 이천지부	유채진	쌀음료
21	여주 이천지부	박현순	국내산쌀빵
22	담양지부	곽경자	현미쌀단술
23	담양지부	곽경자	토란대 볶음
24	담양지부	한도연	백김치
25	담양지부	한도연	문어샐러드
26	부안지부	정하영	연잎밥
27	부안지부	정하영	콩나물 잡채
28	부안지부	강은미 연미향	연미향 부각
29	수원지부	전병덕	인삼채 무침
30	수원지부	유성경	전립투 음식
31	양주지부	송지은	초록무 김치/

32	양주지부	송지은	꽃감 막걸리
33	양주지부	송지은	도토리전
34	양주지부	송지은	가지튀김
35	장연합회/호서대	성선희	쌍화차
36	장흥지부	한창본	고대미시루떡
37	서울은평	박정희	청국장 샐러드
38	제주지부		제주굴
39	제주지부		제주순다리
40	파주지부	임상채	임진강쌀 막걸리
41	울릉지부		뽕명이 김치
42	울릉지부		명이 장아찌
43	울릉지부		옥수수범벅
44	울릉지부		삼나물 회무침
45	울릉지부		우산 고로쇠 물
46	남양주집	현은주	한돈포크햄
47	조리사동맹	김상범	콩만두
48	조리사 동맹		오분자기, 토하 우엉잡채
49	한영대 조리학과		서대회 무침
50	한영대 조리학과		서대 조림
51	여수지부	김추자	홍어
52	여수지부	한해광	묵은지 수육
53	여수지부	박해숙	칠게장 쌈장
54	여수지부		박풍막걸리
55	여수지부		물미역전
56	여수지부	최후경	홍갓김치
57	여수지부		토고구마 보리밥
58	여수지부		영경귀 갈치국
59	여수지부		생선무 호박조림
60	여수지부		가자미 고추장 볶음
61	여수지부		툇장아찌
62	여수지부	남지해 올리브란	수제막걸리
63	여수지부	이안숙	항아리 바베큐
64	여수지부		찹쌀 딸기 모찌
65	화성지부	배영혜	햇쌀가득한 식혜
66	화성지부	금경연	만차란 단호박
67	수원지부	심미자	차나무뱅쇼

● 웰컴 다과 및 주먹밥

no	소속 및 지부	이름	음식후원
1	네니아	송정은	굴음료 및 김부각
2	한 살림연합회		쿠키 및 사탕
3	경남 거창	강대옥	풋사과 사탕
4	전남구례	최용범	쌀 20kg
5	협회사무국	김현숙	방풍장아찌
6	내포지부 및 슬로푸드 회원들 손		

※물품 후원(15일 나눔의 기쁨 행사에 선물로 증정)

no	이름	품목	수량
1	전선희	천덕산 죽로염 세트	3
2	장미향	하네트 요거트 1리터	10
3	윤대식	강진토하절	2
4	윤대식	참좋은 된장	2
5	이진희	스페셜 유기농 커피원두 및 머그컵1세트	1
6	김하나	발효담다 동백꽃생초 파우치 20개들이	3
7	한창본	고대미선물세트	5
8	민진옥	된장1kg	5
9	민진옥	간장500ml	5
10	슬로푸드 커피연합	커피원두	2
11	슬로푸드 커피연합	커피원액	1
12	유성경	해양심승수 함초소금	5
13	불교문화사업단 김 유신이사	나전칠기 손거울	7
14	불교문화사업단 김 유신이사	손수건	8
15	박민숙	도서 선재스님사찰음식	1
16	박민숙	도서 한강 소년이 온다	1
17	박민숙	도서 스토리가 있는 광주 향토음식	1
18	정금자	미니백	3
19	장현예	도마	1

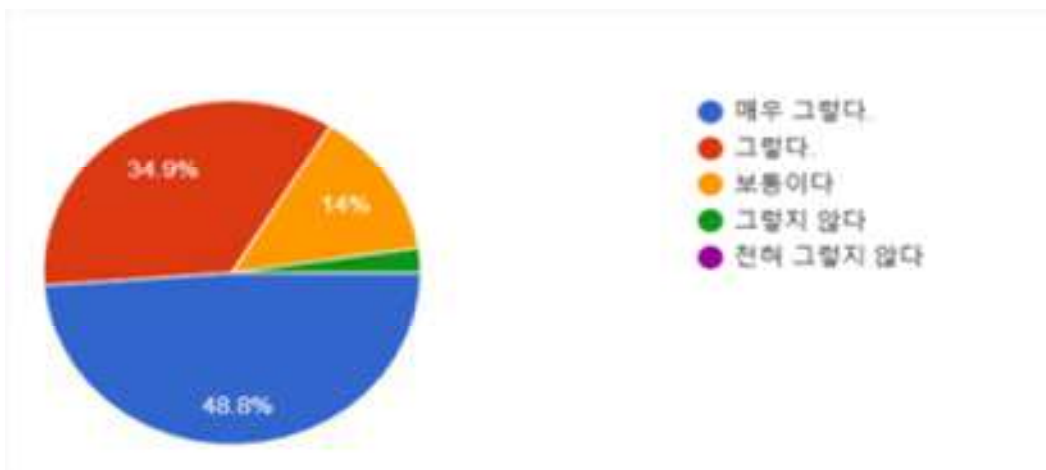
20	장현예	이젤 (악세사리)	1
21	장현예	책받침	1
22	장현예	라바짜커피	1
23	장현예	공정무역커피	1
24	장현예	프로폴리스 비누	2
25	장현예	프리시디아 1870 이탈리아 옻	1
26	장현예	태국원주민 수제 머플러	1
27	김옥분	수제청	1
28	마르따사무총장	이탈리아 쿠키	1
29	슬로푸드 제주지부	핑옻	3
30	슬로푸드 제주지부	핑옻 파우치	1
31	슬로푸드 제주지부	고소리술	1
32	슬로푸드 제주지부	댕유지청	1
33	슬로푸드 제주지부	마른두부	1
34	슬로푸드 제주지부	초당옥수수	6
35	고창 김수남	우슬식혜	2
			69종

붙임 2024 전남 여수 슬로푸드 행사 후 설문 조사 결과

* 참가자 200여명에게 구글 설문지를 통해 이번 행사를 돌아보고 앞으로 슬로푸드 회원 행사의 참고할 자료로 만듬 (총 45명 답이 있었음)

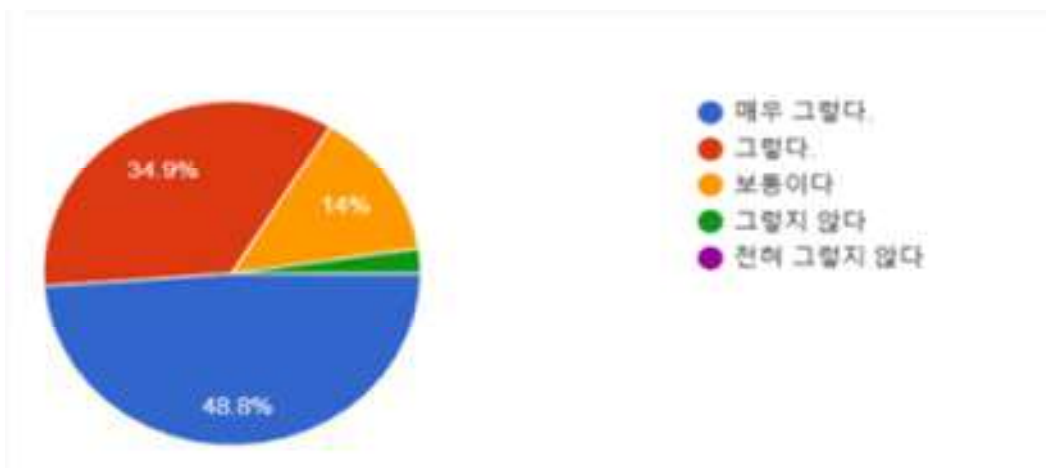
1. 이번 행사의 목적은 전라남도과 여수시가 2026년 국제슬로푸드 총회 유치와 2026여수세계식품박람회를 성공적으로 추진하기 위한 사전 행사로 진행되었습니다. 슬로푸드 운동과 남도 음식을 주제로 포럼과 맛워크숍, 부스가 운영되었습니다. 이 목적이 잘 달성되었다고 생각되는지요?

【응답 43개】



2. 이번 행사의 주제는 “여수의 맛, 남도의 맛, 한국의 맛” 이었습니다. 이 주제에 맞추어서 슬로푸드 운동의 강점을 살린 맛워크숍 5개와 포럼이 있었습니다. 이 주제에 맞게 잘 진행되었다고 생각되는지요?

【응답 43개】



3. 이번 행사의 목적은 전국 슬로푸드 음식 나눔을 통한 공동체 회복 및 지역 맛의방주 등재 음식, 여수지역의 특산물을 소개하고 알아가는 시간이었습니다. 이 목적을 잘 달성하였다고 생각되시는지요?

【응답 44개】



4. 이번 행사는 여수 엑스포 그랜드홀과 한옥호텔 오동재 두 곳에서 진행되었습니다. 두 곳 모두 행사에 적합하였는지요? 보완이 필요하다면 어떤 점이 보완되어야 할까요?

【응답 39개】

1. 주차 및 교통 문제 심각 17명
2. 행사장 확인 어려움 7명
3. 긍정적 평가 15명

5. 지역의 지부와 맛의방주 부스가 전시되었습니다. 보완이 필요한 점이 있다면 무엇이었습니까?

【응답 38개】

1. 맛의방주 설명이 필요하다 10
2. 맛의방주에 전시만이 아니라 체험이 필요하다 10
3. 다양한 부스가 나오면 좋겠다 5
4. 기타 13

6. 행사 개막식 전 공연으로 여수 길놀이와 슬로푸드 울릉지부의 합창이 있었습니다. 보완이 필요하다면 어떤 점이라고 생각하시나요?

【응답 38개】

1. 아주 좋았다 23
2. 여수시 특색에 맞는 공연이 필요하다
3. 다른 지부들도 참여하는 기회를 갖기 바람
4. 기타

7. 이번 행사는 개막식과 맛의 방주인증서 전달, 김병수상 시상이 있었습니다. 보완이 필요하다면 어떤 점이라고 생각하시나요?

【응답 29개】

- | | |
|------------------------|-----|
| 1. 좋았음 | 10명 |
| 2. 수상자에 대한 설명 · 이미지 필요 | 9명 |
| 3. 기타 | 10명 |

8. 이번 행사에서 슬로푸드 커피연합 준비위 발족식과 슬로푸드 조리사동맹 출범식 이 있었습니다. 보완이 필요하다면 어떤 점이라고 생각하시나요?

【응답 31개】

- | | |
|--------|-----|
| 1. 좋았음 | 11명 |
| 2. 없음 | 7명 |

9. 맛워크숍은 총 5개의 프로그램이 진행되었습니다. 가장 좋았던 프로그램은 어떤 것이 있었습니까? 보완이 필요하다면 어떤 점이라고 생각하시나요?

【응답 40개】

맛의방주 돈차

한국맛의방주 등재 식재료와 지중해 음식

울릉도 대항밥

여수섬밥상

슬로푸드 커피

보완할 점

1. 음식의 맛보기 시연이 진행상 필요하였고, 그 음식을 맛보기 위해 참여를 하였지만 만드는 과정이 있었으면 더 좋음, 따로 마련된 식기와 도구가 전혀 없었다.
또한 음식이 오픈 된 상태인데 마스크도 안하시고 계속 강의를 열의를 다해 하시는 강사님 너무 안타까운 부분 이었습니다.
2. 참가비에 비해 내용과 시식부분 매우 부실했고 참가 신청을 안 한 사람도 참가해서 참가비를 내고 참가한 것이 무색한 느낌. 미리 참가 자개인별로 시식 준비를 세팅하고 서빙과 내용 진행을 함께하는 시식이 이루어지면 좋겠음

3. 어수선 한 가운데 진행되어 아쉬웠음. 그리고 요리 나눔이 보완되길 바랍니다.

참가자 수 한정을 두고 비용 낸 사람만 좌석 배정을 하고 식탁매트—다이소 1000원

식탁에 앉아 음식을 나눔 받고 먹은 소감 발표까지 좋음, 먹을거리 나누는 방식은 아쉬움이 많음

10. 이번 행사에서 ‘슬로푸드 운동을 통한 남도음식의 지속가능성’을 주제로 포럼이 진행되었습니다. 내용이나 수준이 적절하고 유익하였는지요. 보완이 필요하다면 어떤 점이라고 생각하시나요?

【응답 32개】

1. 유익한 시간이었습니다. 10명

2. 잘모르겠음 8명

보완이 필요

-마지막 발표자 내용 좋아 더 듣고 싶었는데 지체된 시간 이유로 원래 시간보다 배정된 시간이 반으로 짧아 끝까지 듣지 못하고 중간에 마무리된 것이 아쉬웠음. 발표 내용이 주제와 연관성이 약했다.

-남도음식은 꼭 지켜내야 하는 음식으로 남도의 고유한 먹거리의 확보, 보관, 조리방법, 먹는방법, 예산투입 등 다양한 부분들의 접근이 필요한 것 같습니다.

11. ‘맛의 향연’으로 진행된 만찬 음식은 고루 배식되고 부족함이 없었는지요?

보완이 필요한 점이 있다면 무엇이었습니까?

【응답 37개】

1. 충분했습니다. 18명

보완이 필요한 점

-나중에 식사한 사람들은 골고루 먹지 못했습니다

-우왕자왕 골고루나눔의 장이 되었어야 하는데 봉사자도 부족하고 보완될 점이 많은 듯 합니다

-10인분을 준비해 오라는 발상은 도무지 이해가 되지 않아요

-많은 사람들이 식기를 지참하지 않음 더 많은홍보로 행사의 의미 전달되기를요

-퍼포먼스로는 성공했지만 실제적으로 미약했던 부분이라고 생각합니다.

앞으로 어느 곳에서 열릴지 모르지만 각지부의 부스에서 저녁 만찬 맛의향연을 위한 준비된 음식을 등글게 차려내서 각지부와 지부 회원이 준비한 음식을 알리고 설명하고, 필요하다면 홍보하는 형식의 만찬이었으면 합니다. 남은음식들 처리하는 문제 보완

12. 오동재 호텔에서 만찬 이후 회원 한마당이 진행되었습니다. 지부 회원들의 공연과 지부 소개, 테라마드레 소감이 있었습니까. 추가되었으면 하는 부분이 있다면 어떤 부분이라고 생각하시나요?

【응답 31개】

1. 적당하다 5명

2.테라마드레 소개시 현장을 느낄수 있게 영상·사진등 파워포인트준비가 아쉬움

테라마드레 자료영상이 있었으면 합니다. 협회홈페이지에 자료 올려 주시면 감사

짧은 시간에 많은 지부의 소개는 미흡했지만 그래도 각지부 회원들의 눈치 빠른 진행으로

대충 마무리 잘 하셨습니다. 각 지부들의 활동 내용들을 많이 듣고싶습니다

3.발표자 시간조정이 필요합니다.

4.지나침은 모자람보다 못하다고 합니다

다양한 인물과 인재들을 발굴하고 새로 생긴 지부를 소개하고 지부가 뭔가를 주목받고 응원 받을수 있게 장기자랑 하도록 하면 좋겠다 싶음.

특히 한 사람의 독무대가 되지 않기를 간곡히 바랍니다

13.슬로푸드 행사의 꽃은 전국 회원들이 차린 음식을 다 함께 나누는 것입니다. 이번 여수행사에서도 ‘맛의 향연’ 으로 만찬을 진행했습니다. 보완이 필요하다면 어떤 점이라고 생각하시나요?

【응답 36개】

좋았음 부족함없이 차려진 음식 감사했습니다. 12

보완

개인 식기를 지참 7명

기타의견 : 가지수는 줄이고 모두 맛보는 방법이 필요하다.

14. 이번 행사는 여수에서 1박 2일 동안 진행되었습니다. 기간이 적절했다고 생각되는지요, 보완이 필요하다면 어떤 점이라고 생각하시나요?

【응답 33개】

1.적절하였습니다. 27

기타의견.너무 먼곳 이었음. 여수에 치우치지 않고 전국 골고루 진행되길 바랍니다

15. 이번 행사에 쓰레기를 최소화하기 위해서 개인 식기 지참을 요청했습니다. 개인적으로 지참하셨는지요, 못했다면 이유는 무엇인가요?

【응답 39개】

1.지참했습니다. 24

2.지참했으나 설거지 부분이 아쉬웠답니다 9

16. 개인 식기 지참을 다 함께 하기 위한 좋은 방법이 있으면 제안해주세요.

【응답 34개】

1. 슬로푸드 홍보가 계속되야함 8명

2. 지부별준비 3명

3. 부적합 함 4명

4. 판매나 대여 2명

보완 할점

1.어디든 세척할 수 있는 기기가 함께 설치되어 세척도 완료할 수 있는 동선 필요 5명

17. 행사 이틀째에 슬로푸드 회원들이 후원하신 물품 나눔을 진행했습니다. 보완이 필요하다면 어떤 점이라고 생각하시나요?

【응답 33개】

1. 적절함 7명
2. 시간이 지루함 9명
3. 골고루 나눔을 원함 9명
4. 기타

18. 내년에 같은 행사가 진행된다면 참여하시겠습니까?

【응답 43개】

1. 참여 40
 2. 참여 안하고싶습니다 2
- 기타

19. 이번 행사 참가에 대한 총평을 해 주세요 또는 위 설문에 부족하거나 빠진 부분이 있으면 말씀해주세요.

【응답 35개】

- 1.길 안내와 주차 할인 문제가 좀더 안내가 필요했습니다.
- 2.2년전보다 훨씬 조직적이고 잘 진행되었습니다
- 3.취지와 포럼 등 좋은 내용들이 많았습니다. 슬로푸드와 맛의방주 등에 대해 더 알 수 있는 기회가 되어 좋았습니다. 의미를 갖고 전국 회원들이 모일 수 있는 자리가되어 좋았습니다. 좀더 많은 정보가 제공되고 맛워크숍 등 회원 참여가 활발할 수 있었으면 좋겠습니다.
- 4.더 많은 지부의 참여. 지부에 속하지 않는 회원들에 대한 배려
- 5.남양주, 킨텍스에서의 행사보다 여수는 소박한 행사였지만 나름 가능성이 무한하다고 느낌 대체적으로 잘 진행되었다고 생각합니다
- 6.일정이 어려워 포럼만 집중해서 듣고 갔습니다 훌륭하고 멋진 행사였습니다
- 7.슬로푸드 섬박람회 유치 등 잘 되길 함께 기원하겠고 모두들 수고 많으셨습니다
- 8.조리하는 회원 방배정 호텔조리실과 가까운 곳에 배치하여 이동거리 짧게 바랍니다
- 9.유익했습니다.
- 10.설문지를 좀더 답하기 쉬운 질문으로 해주세요.주관적인 답을 쓰기가 힘듭니다.
- 11.없습니다.
- 12.서너가지 답변 중 선택하기로 하면 좋겠습니다.
- 13.행사장 찾아가는 안내판이 역 주변과 코너 몇군데 있어야 했음.
- 14.해마다 발전된 상황을 보고 감사드립니다, 지부별로 다들 기쁘게 나눔을 하니보기도 좋았구요.
- 15.본부에서 진행하시는 이사님 사무국장님께 감사드립니다
- 16.좋았습니다
- 17.협회 여러분의 수고와 노력, 염려 덕분에 행사가 사고, 사건없이 잘 마무리 되었습니다. 고맙

습니다

18.장소가 낯선곳이 대부분인데 행사장 주차문제 행사장 위치 찾다가 많은 어려움 겪으신분들이 대부분. 길바닥에 유도선 그리고 카톡 안내 시 순서대로 세심하게 안내하는게 좀 아쉬웠어요

19.고생 많으셨습니다

20.만족스러웠다

21.행사장으로 들어가는 게이트에서 막아서 한참을 실랑이를 했습니다

진행팀과 소통이 없었던것 같은데 그 부분이 보완이 필요하고, 부스도 실내보다 실외에 차렸다면 좋았을것 같다는 생각을 했었습니다

22.95점

23.많은분들이 특히 친행에 참여한곳은 차량운행이 따릅니다. 주차장 사용 부분은 다각도로 참고해야할 부분 입니다.

24.진행하시는 분들 애쓰셨어요~

25.먼길다니시는분들 대단하셔요 주차문제가 제일 심각한것같아요 주차문제를 신경써주시면. 좋을것같습니다

26.주최측이 행사 준비에 많은 노력을 했다는 것이 보였음.

27.맛워크샵 진행방식은 반드시 개선이 필요함.

28.예전에 오셨던 이사님들이 안보이심

29.모두애쓰셨습니다

30.수고 너무 많으셨구요 감사드립니다

31.전체행사가 아주 잘 진행되었고, 아쉬운 점은 뒤에서 일하시는 이사진이나 운영진 칭찬의 시간이 있었으면합니다

32.행사를 진행함에 진행요원이 부족하다고 느낌

33.준비하시느라 많이 고생하셨고, 음식나눔 준비해오신 회원님들께 감사드립니다.

34.마음 상하고 함께 참여하자고 했던 회원분들께 심히 미안했음

35.모두 애쓰셨습니다

20. 설문 작성해 주신 분들의 개인 동의서를 받고 진행합니다. 동의하시나요?

【응답 45개】

동의하다.

조 직 도



상임이사	장현례
사무국장	김현숙

부록 2. 국제슬로푸드한국협회 6기 임원 2025

NO	이름	임원	소속	비고
1	강순아	이사	호서대학교벤처대학원교수,	
2	고재섭	부회장	버드내숲자연의학연구원 원장	
3	금경연	이사	농부 전 화성지부장	
4	김 준	이사	전남발전연구원박사,슬로피시 운동본부본부장	
5	김민수	부회장	푸른콩방주대표, 국제협회이사	
6	김영금	이사	파주생태교육원운영,	
7	김영숙	이사	한국토종씨앗 박물관 부관장	
8	김유신	이사	불교문화사업단팀장	
9	김종덕	회장	경남대명예교수, 현)국제슬로푸드한국협회회장	
10	성용호	부회장	스마트미대표	
11	최유나	이사	한국티인스트럭터협회이사	
12	신동환	이사	KP 커뮤니케이션대표	
13	윤성희	이사	흙살림토종연구소소장, 맛의 방주 위원회 위원장	
14	이수연	이사	한국식문화디자인협회회장	
15	이진희	부회장	쉐프 전 강남지부장	
16	장현예	상임이사	현)국제슬로푸드한국협회 상임이사	
17	최준표	이사	(주)리뉴에너지코리아 CEO	
18	서성수	감사	한울회계법인 회계사	
19	장경식	감사	한국백과사전연구소/주식회사 디에디터 대표	

부록 3. 국제슬로푸드한국협회 지부/ 지역연합회 일람 (2025)

no	지부명	대표	연락처	이메일주소
1	경기 고양	이광진지부장	010-5373-0196	paul@lydiarnc.com
2	경기 남양주	현은주지부장	010-9027-8320	ejhyun20@hanmail.net
3	경기 수원	전옥자지부장	010-9652-3969	Ojen021@gmail.com
4	경기 양주	송지은 지부장	010-6227-0145	Songjieun0145@gmail.com
5	경기 양평	한광식 지부장	010-7696-1689	gks57@naver.com
6	경기 여주 이천	유채진 지부장	010-6385-6798	know-jin@daum.net
7	경기 파주	정정기 지부장	010-8284-0634	usumilim@naver.com
8	경기 화성	김수현 지부장	010-8842-2966	kimsoohyun9@naver.com
9	경남 창원	송철식 지부장	010-3920-3494	song39203494@gmail.com
10	경북 울릉	박정애 부지부장	010-7499-0714	bja0713@naver.com
11	광주 광역시	박민숙 지부장	010-9620-3484	pmin3484@naver.com
12	부산 광역시	장유성 지부장	010-2803-7380	ysjang@korea.com
13	서울 강남	유귀숙 지부장	010-3913-3436	flobo@hanmail.net
14	서울 종로	이근혜 지부장	010-5254-2070	fclkh@daum.net
15	서울 약선	최양숙 지부장	010-5878-3280	88choiys@naver.com
16	전남 담양	곽경자지부장	010-7604-3319	haha0638@hanmail.net
17	전남 여수	한해광 지부장	010-2625-5045	hnhhk@hanmail.net
18	전남 장흥	한창본 지부장	010-6262-6492	han-jacademy@naver.com
19	전북 고창	김영숙 지부장	010-7773-3520	yskim3520@naver.com
20	전북 군산	양향숙 지부장	010-3670-3643	food0810@hanmail.net
21	전북 부안	정하영 지부장	010-4160-1541	8715suk@hanmail.net
22	전북 전주	유정희지부장	010-3789-6661	yujiwonbul@naver.com
23	제주특별자치도	고은정지부장	010-8662-4008	greensplay@naver.com
24	충남 내포	손정희 지부장	010-9880-1349	sjh6331194@hanmail.net

슬로푸드 각 주체들의 역할

지부

사람들로 하여금 슬로푸드 가치를 실천하고 슬로푸드 공동체에 가입하도록 초대한다.
지역에서 더욱 좋고, 깨끗하고 공정한 음식과 영농이 되도록 지역 프로젝트를 기획하고 운영한다.
지역연합회, 한국협회 그리고 국제협회의 활동과 연대하여 지역의 중심이 되고 조직한다

캠퍼스지부

슬로푸드 가치를 실천하는 동료간(peer-to-peer) 교육을 장려한다.
캠퍼스와 지역 사회에서 더욱 좋고, 깨끗하고 공정한 음식과 영농이 이루어지도록 대학생 및 젊은이들을 조직한다.
캠퍼스, 지역, 국가 및 전세계의 슬로푸드와 연대하여 캠페인을 펼칠 수 있는 학생 리더십과 역량을 키운다.

지역연합회

지역(도) 차원에서 슬로푸드 커뮤니티를 지원하고 조정한다.
지역(도)내 지부, 활동가, 그외 슬로푸드 조직들의 건강한 발전과 활동을 돕는다.
전국 및 국제적 프로그램들, 정책 및 캠페인을 지부들이 실현할 수 있도록 지원한다.
지역 및 협회사무국 간의 원활한 의사 소통을 돕는다.
슬로푸드 프로그램 및 캠페인을 결정하고, 정의하고, 구현하고, 모니터링하고 평가하는 데 도움을 준다.
지부에 영향을 미치는 절차 및 정책과 관련하여 협회 사무국 및 이사회에 피드백을 제공한다.

협회 사무국

지부 지역연합회 등 슬로푸드 커뮤니티의 지역 기반 업무를 지원한다.
리더십을 제공하고 전국적으로 의견을 수렴하여 발표한다
우리가 집단적 권한을 행사할 수 있는 국내 캠페인 등의 운동을 한다.
국제적 차원의 슬로푸드 운동이 국내에 실현될 수 있는 중심이 되어 조직하는 역할을 한다.

협회 이사회

협회 사무국을 관리하고 감독한다.
협회의 목표, 수단 및 기본 구성 요소가 분명히 드러나는 사명 및 목적을 정한다.
협회의 사업계획 작성에 참여하고 이 계획의 목적 실현을 도우면서 상황을 모니터링한다.
슬로푸드 한국협회의 사명과 일치하는 프로그램과 캠페인을 결정하고 그 효과를 모니터링한다.
슬로푸드 한국협회의 사명, 업적 및 목표를 대중에게 명확히 밝힘으로써 대중과 지역 사회의 지원을 얻고 공공성을 강화한다.

슬로푸드국제협회

다양한 방법으로 전세계의 슬로푸드 네트워크를 지원한다.
출판사와 이벤트 회사를 운영한다.
국제 캠페인을 조직하는 데 도움을 준다.

부록 5.

국제슬로푸드한국협회 정관

제정 2014 년 5 월 12 일

개정 2015 년 4 월 14 일

개정 2018 년 3 월 7 일

개정 2022 년 3 월 25 일

제 1 장 총 칙

제1조(이름과 지위) 본회는 국제슬로푸드한국협회 (이하 ‘본회’라 하고 영문으로는 ‘Slow Food Korea’라 한다) 라 하고, 슬로푸드국제협회 (이하 ‘국제협회’라 하고 영문으로는 ‘Slow Food International’이라 한다) 의 소속으로 한국의 슬로푸드운동을 대표한다.

제2조(목적) 본회는 국제협회가 정한 정관 및 각종 규약과 슬로푸드 선언문의 철학에 따라 누구나 좋고 깨끗하며 공정한 음식을 누릴 수 있도록 활동하는 것을 목적으로 한다.

제3조(활동과 사업) 본회는 국제협회의 정책을 준수하며 제2조의 목적을 달성하기 위해 아래의 활동과 사업을 한다.

1. 생산자와 공동생산자를 연결하는 행사 개최와 연대 활동
2. 생물다양성 보호를 위한 활동
3. 슬로푸드 미각교육 및 컨설팅사업
4. 지부 및 슬로푸드 커뮤니티 육성
5. 슬로푸드국제협회와의 소통과 협력
6. 국제슬로푸드 네트워크의 발전, 특히 아시아와 오세아니아 슬로푸드 지부들과 교류와 협력

7. 본회의 목적 달성을 위한 홍보출판, 조사연구, 정책개발

제4조(구성) 본회는 회원과 지부 및 커뮤니티로 구성하며, 이들의 자발적 참여로 운영한다.

제5조(사무소) 본회 사무소는 서울시 종로구 율곡로 55 동신빌딩 3층 303호에 두고, 필요에 따라 광역시도에 연합회, 시군구에 지부 사무소를 둘 수 있다.

제 2 장 회 원

제6조(회원의 구분) 본회의 회원은 정회원, 후원회원, 협력회원으로 구분한다.

- ① 정회원은 본회의 목적과 사업에 찬동하여 정해진 회비를 납부한 개인으로 한다.
- ② 후원회원은 정기적으로 재정적 기여를 하는 기관(단체, 업체) 및 개인으로 한다.
- ③ 협력회원은 본회가 인정한 프로젝트에 참여한 단체와 개인으로 한다.
- ④ 가입과 탈퇴 및 회원자격 등 기타 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

제7조(권리와 의무) ① 회원은 본회와 지부가 주관하는 각종 사업에 참여하고 의견을 제시할 권리를 갖는다.

- ② 회원은 국제협회 회원 규정, 본 정관 및 제 규정을 따르고 총회 및 이사회 의결사항을 준수하며 소정의 회비를 납부하여야 한다.

제8조(회원자격의 제한과 상실) ① 회원은 본인의 의사에 따라 서면이나 구두로 회원 탈퇴를 신청함으로써 자유롭게 탈퇴할 수 있다.

- ② 회원이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에 회원의 자격을 상실한다.

1. 탈퇴 신고서를 제출했을 때.
2. 본인이 사망하거나 회원인 단체가 소멸했을 때.
3. 제명되었을 때.

- ③ 회원이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 한 때에는 경고, 자격정지, 제명 등의 징계를 할 수 있다.

1. 본회의 정관, 기타 규정에 위배되는 행위를 했을 때
2. 회원의 귀책사유로 인하여 본회에 재산상, 신용상 손해를 끼쳤을 때
3. 본회 업무에 지장을 초래하는 등 심각한 문제를 야기했을 때
4. 기타 회원의 의무를 이행하지 아니했을 때

- ④ 제명은 총회에서 의결하여야 하며, 제명 외의 징계는 이사회에서 재적이사 과반수의 찬성으로 의결한다.

- ⑤ 징계대상자에게는 소명할 기회를 주어야 한다.

- ⑥ 징계 절차, 징계 심사 등 회원의 징계에 관하여 필요한 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

제 3 장 지 부

제9조(지부에 대한 지원) 본회는 전국 곳곳에 슬로푸드 운동의 기초 단위가 되는 지부(Convivium)를 육성하고 각종 규정에 따라 활동하도록 지원한다.

제10조(지부의 설립과 폐쇄) ① 지부 설립은 회비를 납부하고 있는 다섯 명 이상의 정회원이 모여 지역 활동을 목적으로 하는 설립신청서를 본회에 제출하여야 한다.

- ② 신청서에는 희망하는 지부의 이름과 지부가 위치하고 있는 주소지, 대표와 부대표 이름을 반드시 표기해야 한다.

- ③ 지부가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에 총회의 의결로 지부를 폐쇄할 수 있다.

1. 국제협회의 로고 사용 규정을 따르지 않았을 때
2. 설립목적에 위배되는 활동을 했을 때
3. 일정기간 활동을 하지 않았을 때

- ④ 지부는 자체 정관에 준하는 규정에 의하여 조직과 운영의 독립성을 갖는다.

- ⑤ 지부 설립과 운영에 관한 기타 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

제11조(지부의 임무) 지부는 지역에서 다음과 같은 활동을 한다.

1. 슬로푸드의 철학 장려
2. 슬로푸드의 철학을 공유하는 음식공동체의 육성
3. 회원 모집
4. 지속가능한 음식시스템의 발전과 먹을거리의

생산에 대한 관심 촉구

5. 요리사, 소비자단체, 생산자단체, 미디어와의
관계 등 연대 구축
6. 환경보호와 지속가능한 농업, 지역의 전통 요
리법과 식문화의 계승 및 발전, 생물다양성 보
호
7. 다른 지부와와의 협조적이고 친목적인 관계 유
지
8. 본회와 국제협회의 프로젝트 및 프로그램의
홍보

제12조(지역연합회의 설립) 3개 이상의 지부가 활
동을 하는 권역에 지역연합회를 설립하여 정보
교류와 자원 공유, 연합 사업 등을 추진할 수 있
다.

제 4 장 커뮤니티

제13조(커뮤니티 육성) 본회는 설립목적을 달성하
기 위하여 본회와 비전을 공유하고 지지하는 사
람들로 구성된 슬로푸드커뮤니티 육성 및 확대
에 노력한다. 슬로푸드커뮤니티와 관련한 규정
은 별도로 정한다.

제 5 장 회 의

제14조(총회 구성과 기능) ① 총회는 정회원으로
구성한다.

- ② 총회는 정기총회와 임시총회로 나눈다.
- ③ 다음 사항에 관하여는 총회의 의결을 거친다.
 1. 임원 선출과 해임에 관한 사항
 2. 정관 변경에 관한 사항
 3. 사업계획 및 예산, 결산의 승인
 4. 주요재산의 취득과 처분에 관한 사항

5. 본회의 해산 또는 휴업에 관한 사항
6. 기타 이사회에서 상정한 사항

제15조(총회 소집) ① 정기총회는 연1회로 한다.

- ② 총회는 회장이 소집하고 그 의장이 된다.
- ③ 회장은 필요하다고 인정될 때는 이사회의 의
결을 거쳐 임시총회를 소집 할 수 있다.
- ④ 회장은 총회 회의목적, 일시 및 장소 등을 명
기하여 정기총회는 15일 전까지, 임시총회는 7
일 전까지 우편 또는 전자문서를 통하여 통지하
여야 한다.

제16조(총회 소집의 특례) ① 회장은 다음 각호의
1에 해당하는 총회 소집 요구가 있는 때에는 그
소집 요구일로부터 30일 이내에 총회를 소집하
여야 한다.

1. 재적이사 과반수 또는 회원 3분의1 이상이 회
의의 목적을 명시하여 소집을 요구한 때
2. 제28조 제5항의 규정에 의하여 감사가 소집을
요구한 때
- ② 총회소집권자가 궐위되거나 또는 소집을 기피
함으로써 회의소집이 불가능한 때는 재적이사 3
분의2 이상의 연명으로 총회를 소집할 수 있다.
- ③ 전항에 따른 총회에 있어서는 출석이사 중 연
장자의 사회로 의장을 선출한다.

제17조(총회 의사) 총회는 정회원의 과반수의 출
석으로서 개의하고, 출석 회원 과반수의 찬성으
로 의결한다.

제18조(총회의결 제척사유) 의장 또는 회원이 다
음 각호의 1에 해당하는 때는 그 의결에 참여하
지 못한다.

1. 임원의 취임 및 해임에 있어 자신에 관한 사항을 의결할 때

2. 금전 및 재산의 수수를 수반하는 사항으로서 자신의 이해와 직접적으로 관련되는 사항

제19조(대의원회) ① 본회는 총회의 기능을 갈음할 기관으로서, 대의원회를 둔다.

② 대의원회는 제13조 제3항 각 호의 사항을 총회 의결에 갈음하여 의결할 수 있다. 다만, 본회의 해산은 총회의 결의에 의한다.

③ 본회의 회장, 부회장, 상임이사, 이사, 감사는 당연직 대의원으로 한다.

④ 대의원의 총수는 50인 이상 200인까지로 한다.

⑤ 대의원의 선출방법 및 대의원 수 등에 관한 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

⑥ 대의원의 임기는 1년으로 하되 연임할 수 있다.

⑦ 결원으로 인하여 선출된 대의원의 임기는 전임자의 임기의 남은 기간으로 한다.

제20조(대의원회 소집) ① 대의원회는 정기회와 임시회로 구분하되, 정기회는 년1회, 임시회는 수시로 개최한다. 정기 대의원회를 개최한 경우 제14조 제1항의 정기총회를 소집한 것으로 본다.

② 대의원회는 회장이 소집하고 그 의장이 된다.

제21조(대의원회 의사) 대의원회는 재적대의원 과반수의 출석으로 개의하고 출석 대의원 과반수의 찬성으로 의결한다.

제22조(대의원회 소집의 특례) ① 회장은 다음 각

호의 1에 해당하는 소집 요구가 있는 때에는 그 소집 요구일로부터 15일 이내에 대의원회를 소집하여야 한다.

1. 재적이사 과반수 또는 재적대의원 3분의1 이상이 회의의 목적을 명시하여 소집을 요구한 때

2. 제28조 제5항의 규정에 의하여 감사가 소집을 요구한 때

② 대의원회 소집권자가 궐위되거나 또는 소집을 기피함으로써 회의소집이 불가능한 때에는 재적이사 과반수의 연명으로 대의원회를 소집할 수 있다.

③ 전항에 따른 대의원회에 있어서는 출석대의원 중 연장자의 사회로 의장을 선출한다.

제23조(대의원회 의결사항의 총회보고) 대의원회 의결사항에 관하여는 다음 총회에 부의하여 추인을 받는다.

제24조(이사회) ① 이사회는 총회의 위임을 받아 다음 총회 때까지 본회의 조직과 운영, 사업과 활동에 관한 중요한 사항들을 토의하고 의결하는 상설기구이다.

② 이사회는 회장, 부회장, 상임이사, 이사로서 구성하고, 회장이 의장이 된다.

③ 이사회는 회장 또는 재적이사 과반수의 요구가 있을 때, 감사의 소집 청구가 있을 때 회장이 소집한다.

④ 이사회를 소집하고자 할 때에는 회의 개최 7일전까지 회의의 목적을 명시하여 통지하여야 한다.

- ⑤ 이사회는 재적이사 과반수의 참석과 참석이사 과반수의 찬성으로 의결한다.
- ⑥ 이사는 자신의 이해와 직접적으로 관련되는 사항에 관한 의결에는 참여하지 못한다.
- ⑦ 이사회의 구성과 운영에 관한 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

제25조(이사회 의결사항) 이사회는 다음의 사항을 심의·의결한다.

- 1. 총회가 위임한 사항
- 2. 총회의 의결사항에 속하지 않는 활동 및 운영과 정책 수립에 관한 사항
- 3. 사업계획 및 예산, 결산 등 총회에 부의할 안건에 관한 사항
- 4. 규정의 제정·개정 및 폐지에 관한 사항
- 5. 회원 및 사무총장·사무국원에 대한 포상 및 징계에 관한 사항
- 6. 회장 또는 이사 3분의 1 이상이 부의한 사항
- 7. 정관의 규정에 따라 그 권한에 속하는 사항
- 8. 지부, 지역연합회 및 커뮤니티 설립 및 변경, 운영에 관한 사항
- 9. 기타 본회의 운영에 필요한 사항

제26조 (이사회 서면결의 등) ① 이사장은 긴급히 처리할 필요가 있는 안건에 대하여 서면결의를 할 수 있다. 다만, 임원의 해임에 관한 사항은 서면결의를 할 수 없다.

- ② 외국출장 등으로 이사회 참석이 어려울 경우 해당 이사는 출석이사 전원이 발언을 동시에 청취할 수 있는 전화 및 화상장비, 기타 유사한 통신 장비로 회의에 참여할 수 있다.

이 경우 해당 이사는 출석한 것으로 한다.

- ③ 이사회의 운영 등에 관하여 이 정관에서 규정하고 있는 사항 외에 필요한 사항은 별도의 규정으로 정한다.

제27조(운영위원회) 본회는 일상적 운영과 집행을 위한 기구로 운영위원회를 둔다. 운영위원회는 회장과 부회장, 상임이사, 사무총장, 이사 중 이사회의 추천을 받은 약간 명으로 총 10인 이내로 구성한다.

제28조(의사록) ① 총회와 대의원회, 이사회의 의사에 관여하는 의사록을 작성하여야 한다.

- ② 의사록에는 의사의 경과, 요령 및 결과를 기재하고 의장 및 출석한 이사가 기명날인 또는 서명하여야 한다.

- ③ 의사록을 사무소에 비치하여야 한다.

제 6 장 임 원

제29조(임원의 구성) 본회는 다음 각 호의 임원을 둔다.

- 1. 회장 1인
- 2. 부회장 5인 이하
- 3. 상임이사 1인
- 4. 이사 50인 이하 (회장, 부회장, 상임이사를 포함한다.)
- 5. 감사 2인 이하

제30조(임원의 직무) ① 회장은 본회와 한국 슬로푸드를 대표하여 국내외적인 제반 업무를 총괄하고 총회와 대의원회, 이사회의 의장의 역할을 수행한다.

- ② 부회장은 회장을 보좌하며 회장이 직무를 수

행할 수 없을 때 연장자 순서에 따라 회장의 업무를 대행하고 기타 회장이 위임한 역할을 수행한다.

③ 상임이사는 회장을 보좌하고 회무를 집행한다.

④ 이사는 이사회에 출석하여 본회의 업무에 관한 사항을 의결하며, 이사회 또는 회장으로 부터 위임받은 업무를 처리한다.

⑤ 감사는 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 업무집행상황, 재산상황, 회계 등 업무 전반에 관한 감사
2. 이사회의 운영과 그 업무에 관한 감사
3. 제1호 및 제2호의 감사결과 불법 또는 부당한 점이 있음을 발견한 때에 이를 이사회나 총회에 보고하는 일
4. 제3호의 보고를 위하여 필요한 경우 회장에게 이사회 또는 총회 소집을 요구하는 일
5. 이사회 요청시 이사회에 출석하여 발언하는 일

제31조(임원의 선출) ① 회장과 부회장, 이사, 감사는

정회원의 추천을 받아 총회에서 선출한다.

② 상임이사는 이사 중에서 회장이 지명한다.

③ 감사는 이사 또는 본회의 직원을 겸할 수 없다.

④ 대의원회에서 임원 선출시 제1항 및 제2항의 규정을 준용한다.

제32조(임원의 임기) ① 임원의 임기는 2년으로 하

고 연임할 수 있다.

② 이사가 궐위된 때에는 정회원 중에서 잔여 임

기를 수행할 이사를 이사회 의결에 따라 회장이 임명할 수 있다.

③ 회장이 새로 임명한 이사는 임명 후 직무를 수행하며, 임명 후 처음 개최되는 총회에서 추인을 받지 못할 경우 해임된다.

④ 보궐 임원의 임기는 각각의 전임자 또는 현임자의 임기의 잔여 기간으로 한다.

⑤ 임원은 사임 또는 임기 만료 후에도 후임자가 취임할 때까지 그 직무를 수행하여야 한다.

제33조(임원의 결격사유) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 본회의 임원이 될 수 없다.

1. 법원의 판결 또는 다른 법률에 의하여 자격이 상실 또는 정지된 자
2. 금고이상의 형을 받고 그 집행이 종료되거나 집행을 받지 않기로 확정된 후 3년이 경과하지 아니한 자
3. 법원의 판결에 의하여 징계면직의 처분을 받고 2년을 경과하지 아니한 자
4. 형의 집행유예를 받고 그 유예기간 중에 있는 자
5. 금고이상의 형의 선고유예를 받고 그 기간 중에 있는 자
6. 피성년후견인, 피한정후견인, 파산자로서 복권되지 아니한 자

제34조(임원의 해임) 임원이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 한 때에는 총회의 의결

또는 대의원회의 의결로 해임할 수 있다. 이 경우 해당 임원들에게 의결하기 전에 반론의 기회를 주어야 한다.

1. 심신의 장애 때문에 직무 수행에 견딜 수 없다고 인정 될 때.

2. 직무상의 의무 위반 등 부정행위가 있었을 때.

제35조(고문) 본회의 사업목적 및 관련분야 발전에 기여한 공이 큰 분을 이사회에서 고문으로 위촉할 수 있다.

제36조(자문위원 및 전문위원) ① 본회는 전문지식이나 경험이 풍부한 자문위원 및 전문위원을 위촉할 수 있다.

② 자문위원 및 전문위원은 상임이사의 추천으로 회장이 위촉하고, 자문위원은 본회의 업무전반, 전문위원은 해당업무에 대하여 자문할 수 있다.

③ 자문위원 및 전문위원에 관한 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

제 7 장 집 행 기 구

제37조(사무국) ① 총회 및 이사회에서 의결된 사항을 사무처리 하는 등 실무를 총괄하기 위하여 이사회 산하에 사무국을 둔다.

② 사무국의 실무책임은 사무총장으로 하며, 사무총장은 회장이 임명한다.

③ 사무국의 직원은 회장의 명을 받아 본회의 업무를 수행한다.

④ 국제협회 및 아시아 오세아니아 네트워크, 해외지부와 교류, 협력하는 국제협력부서를 둔다.

⑤ 사무국의 직제와 직원의 임면, 정수, 근무, 급여, 기타 직원에 관하여 필요한 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

제38조(활동기구) ① 본회의 목적 사업을 원활하게 수행하는 것을 목적으로 이사회 산하에 활동

기구를 둘 수 있다.

② 활동기구의 구성과 운영에 관한 사항은 별도의 규정으로 정한다. 다만 활동기구의 세부운영에 관하여 필요한 사항은 각 활동기구에서 정할 수 있다.

제39조(위원회) ① 다음 각호의 역할을 수행하기 위하여 이사회 산하에 위원회를 둘 수 있다.

1. 본회의 사업 및 활동에 관한 연구
2. 이사회에서 위임한 사항에 관한 의견의 제시
3. 이사회에서 위임한 사항에 관한 활동

② 위원회의 구성과 운영에 관한 사항은 별도의 규정으로 정한다. 다만 위원회의 세부 운영에 관하여 필요한 사항은 각 위원회에서 정할 수 있다.

제 8 장 재 정

제40조(회계연도) 본회의 회계연도는 매년 1월 1일부터 12월 31일까지로 한다.

제41조(재정) 본회의 재정은 회원회비, 사업수입, 후원금 및 기부금으로 마련하며 재정에 관한 세부사항은 별도의 규정으로 정한다. 회원회비의 일부는 슬로푸드운동의 확산을 위하여 국제협회와 지부에 지원한다.

제42조(기부금) 제40조에 따른 기부금은 본회의 홈페이지를 통해 연간 기부금 모금액 및 사용실적을 공개한다.

제43조(자산관리) 본회의 모든 자산은 법인 목적 사업을 위해 사용하여야 하고 회원 개인의 이익을 위하여 사용할 수 없다. 다만 이사회의 의결에 따라 특정한 기금으로 적립할 수 있다.

제44조(보고의무) 회장은 이사회의 심의를 거쳐
전 회계연도의 대차대조표, 수지결산서, 사업보
고서를 총회에 제출하여 승인을 받아야 한다.

제 9 장 보 칙

제45조(정관의 개정) 본회의 정관을 변경하고자
할 때에는 대의원회에서 재적 대의원 3분의 2이
상 참석과 출석 대의원 2분의 1이상의 찬성으로
의결하여 농림축산식품부장관의 허가를 받아야
한다.

제46조(해산) 본회는 다음 각 호의 해산 사
유가 발생하였을 때 해산하고 농림축산식
품부장관에게 신고하여야 한다.

1. 총회에서 재적회원의 3분의 2이상의 찬성으로
의결시
2. 파산
3. 주무관청이 관련법규에 따라 법인 허가를 취

소했을 경우

제47조(청산) ① 총회의 해산 의결이 있을 경우,
이사회는 즉시 청산위원회를 구성하여야 한다.
② 본회가 해산하는 경우, 잔여재산은 총회의 결
의를 거쳐 국가, 지방자치단체 또는 사업목적이
유사한 비영리법인에 귀속되도록 한다.

부록 6.

슬로푸드 지부 설립 운영에 관한 규정

제정 2016 년 10 월 20 일

제 1 장 총칙

제1조(목적) 이규정은(사)국제슬로푸드한국협회 (이하 ‘협회’ 라한다)의 정관제10조5항¹에의하여 지부의 구성과 운영에 관한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 지부는국제슬로푸드의 기본조직으로 슬로푸드 운동을 수행하는 회원들로 구성된다.지부는 슬로푸드철학을 실천하고,새로운 회원모집을 하며,슬로푸드 활동을 펼치는 지역모임이다. 지역에서 테라마드레²네트워크와 음식공동체를 발전시키고, 음식 교육 활동,지역생산자 지역 활동등을 통해 지역의 공동체 회복, 환경 보존, 음식문화 계승, 건강 증진을 위한 활동을 한다.

제 3 조(미션) ① 지부는 다음과 같은 미션을 수행한다.

- 1.지역인들이 슬로푸드 가치를 실천하게 하도록 이끌고 슬로푸드 공동체에 가입하도록 초대한다.
- 2.지역 프로젝트를 수립하여 자신들의 지역에서 더욱 좋고 깨끗하고 공정한

학을 가지고 있다. 음식 생산자들, 지역 공동체 대표인들, 요리사, 학회, 그리고 젊은이들이 모인 음식공동체를 뜻하며 또한 그들이 함께 모여 서로의지식과 경험을 공유하는 행사를 뜻하기도 한다.

음식과 영농이 실현되도록 한다.

3.지역연합회, 국가협회, 국제협회의 프로젝트를 지원하는 지역의 연결 고리 및 조직가 된다.

② 캠퍼스 지부는 다음과 같은 미션을 수행한다.

- 1.슬로푸드 가치를 실천하기 위한 동년배간의 교육을 증진한다.
- 2.학생들과 젊은이들을 조직하여 자신들이 속한 학교 캠퍼스와 공동체에 더욱 좋고 깨끗하고 공정한 음식과 영농이 실현되도록 한다.
- 3.학생 리더십과 권한을 세워 캠퍼스, 지역 지부, 국가협회, 국제협회의 프로젝트를 추진한다.

제 4 조 (활동 기본원칙) 지부는 다음 각 호의 원칙에 따라 활동한다.

- 1.협회의 정관과 규정, 규칙을 준수한다.
- 2.협회의 목적과 활동원칙에 따른다.
- 3.자발성,다양성,투명성슬로푸드 철학의지향성,의사결정의 민주성등을 원칙으로 하여 활동한다.
- 4.국제슬로푸드 국제대의원총회의 결정 범위 내에서 활동한다.

¹ 제10조(지부의 설립과 폐쇄) ⑤ 지부 설립과 운영에 관한 기타 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

² 테라 마드레 (Terra Madre)는 어머니와 같이 우리에게 생명을 주는 대지를 뜻한다. 슬로푸드 지구촌 음식공동체 회원들은 생명의 근원이며, 음식의 뿌리인 땅을 지키자는 철

제 2 장 설립

제 5 조 (지부의 설립요건) ① 설립목적은 협회의 목적과 일치해야 한다.

② 지부 구성원의 대상은 각 호와 같다.

1. 지부 구성원은 협회의 회원을 대상으로 한다.

2. 지부 설립시구성원은 협회의 목적과 활동 원칙 및 각 지부의 설립목적에 찬동하여 활동하고자 하는 5인 이상의 회원을 대상으로 구성한다.

제 6 조 (지부의 설립절차 및 승인) ① 지부를 설립하고자 하는 회원은 해당 지역에서 지부 창립에 관심 있는 5명 이상의 슬로푸드 회원으로 지부설립준비위원회를 구성한다. 이때, 슬로푸드지역연합이 있는 지역일 경우, 지역연합과 지속적으로 소통하며 설립에 필요한 정보와 도움을 받도록 한다.

② 지부설립준비위원회는 정식으로 지부가 설립되기 전까지 지부 회원을 모집하고 지부 설립에 필요한 실무를 관장한다.

③ 지부설립준비위원회에서는 회의를 통해 지부 설립에 필요한 아래의 안건들에 대해 논의한다.

1. 지부의 설립 목적이 무엇인가?
2. 지부가 성취하고자 하는 목표가 무엇인가?
3. 관심 있는 활동, 프로그램, 행사에는 어떤 것들이 있는가?
4. 지역에서 음식에 대한 이슈는 어떤 것들이 있는가?
5. 지역에서 지부의 파트너가 될 수 있는 생산자, 식당, 기관, 단체들은 어떤 것들이 있는가?

④ 지부설립준비위원회는 지부 설립의 준비에 필요한 경우, 지부설립준비위원회 명의의 명함과 공문양식을 사용할 수 있으며, 이를 위해 정해진 신청서를 협회사무국에 제출하여야 한다.

⑤ 지부설립준비위원회는 다음 각 호의 신청서를 구비하여 협회사무국에 제출한다.

1. 지부설립신청서 1부

2. 지부설립준비위원회의 명단이 포함된 회원 명단 1부

3. 지부활동계획서 1부

⑥ 협회사무국의 승인 후 6 개월의 준비모임 단계를 거친 후 다음 각 호의 서류를 이사회에 제출한다.

1. 활동보고서

2. 지부 정관

3. 상표사용승인요청서

⑦ 이사회에서 재적이사과반수의 찬성으로 승인한다.

⑧ 승인된 지부에게 지부인증서를 발급한다.

제 7 조 (지부의 명칭사용) 지부의 공식명칭은 지부가 위치하고 활동을 전개하는 지역을 나타내는 명칭의 사용을 원칙으로 한다.

제 8 조 (지부 대표) 지부 대표는 지부가 수행하는 활동 및 제삼자에 대한 모든 종류의 의무에 책임을 진다. 지부의 관할 지역내에서 협회를 대표하고, 현재 법령과 슬로푸드 상표 사용 규정에 명시된 원칙과 방법에 따라 상표가 적절히 사용되고 있는지에 대해서 책임을 진다.

제 9 조 (지부 운영위원회) ① 지부는 운영위원회를 구성하여 지부대표를 보조해야 한다.

② 지부운영위원회의 위원들은 슬로푸드 회원이어야 한다.

③ 지부의 사무국장과 회계담당자는 지부 운영위원회에서 선출한다.

④ 회계담당자는 지부와 회원들의 재정을 관리할 책임이 있으며 회원들의 회비가 규정에 맞게 납부되고 있는지를 확인해야 한다.

⑤ 지부운영위원회는 지부대표를 보조할 임무가 있으며 지부대표는 다음과 같은 사항을 반드시 운영위원회와 협의하여야 한다.

지부활동계획

- 1.연례보고서 준비
- 2.지부 회원 모임 소집
- 3.지부의 운영규칙과 규약의 준비
- 4.협회이사회와한국협회에 의해 결정된
규정에 근거한 활동 관리
- 5.지부의관할 지역 내에서 슬로푸드 상표가
적절하게 사용되고 있는지에 대한 관리

제 10조 (지부의 권리) 지부는 자율적으로
활동의 내용을 정하며 그 운영에 자율성을
갖는다. 또한 협회의 재정상황에 따라
정해진 절차로 프로젝트를 위한 지원금을
신청할 수 있다.

제 11 조 (지부의 책임) 지부는 다음 각 호
와 같은 사항에 책임을 진다.

- 1.협회의 지역 활동 조직 및 회원 모집
- 2.지역내공공단체,기관,미디어,관할지역생산
자들과의관계에서협회를 대표
- 3.지부 총회와 운영 회의 소집
- 4.한국협회에서채택된전략계획의 지부단위의
추진과 시행
- 5.지역 내 슬로푸드상표 사용 규제와 그
사용이 적절치 않을 경우 한국협회에 신속한
보고 및 조치

제 12 조 (지부의 의무) 지부는 다음 각 호
의 의무를 가진다.

- 1.지 부 는 매 년 정 해 진 시 기 에
활동보고서와지부정관을 협회사무국을 통해
이사회에 보고한다.
- 2.지부는 매년 협회의 정기총회에서 활동과
계획을 보고한다.
- 3.모든 지부 구성원은 협회의 규정과 지침을
따른다.

제 13 조 (지부의 자격유지) ①지부는20 명
이상의 회비를 납부하는 회원이 있고, 1 년
에 적어도 3 번 이상의 행사를 가져야만 한
다.

②이사회는해마다지부의자격을심사하여

지부인증서를 발급한다.

제 3장 해산 및 자격상실

제 14 조 (지부의 해산) 지부를 해산하고자
할 경우 그 지부의 대표는 구성원 과반수가
서명한 해산 결의서를 이사회에 제출하여야
한다.

제 15 조 (지부의 자격상실) 지부가 다음 각
호의 하나에 해당될 경우에는 총회의 결의를
거쳐 설립을 취소할 수 있다.

1. 협회의 정관상의 지부 폐쇄의 조건에
해당하는 경우
- 2.지부의 의무가 지켜지지 않을 경우
- 3.본 규정을 위반한 경우

제 4 장 보칙

제 16 조 (규정의 개폐) 본 규정을 개정 또
는 폐기하고자 할 때에는 이사회의 결의에
의한다.

제10조(지부의 설립과 폐쇄) ③지부가 다
음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에 총
회의 의결로 지부를
폐쇄할 수 있다.

- 1.국제협회의 상표사용규정을 따르지 않
았을 때
- 2.설립목적에 위배되는 활동을 했을 때
- 3.일정기간 활동을 하지 않았을 때

부 칙

제 1 조 (시행) 이 규정은 2016 년 10 월20
일부터 시행한다.

제 2 조 (경과조치) 2016 년 10 월 현재
등록된 지부 중 회비를 내는 회원이 10 명
미만이며, 1 년에 적어도 3 번 이상의
행사를 갖지 않고 있는 지부는 2017 년12
월까지 유예기간을 두고 재 심의하여 지부
자격을 결정한다.

지부설립 신청서

다음의 슬로푸드 회원들은
“슬로푸드 지부 설립 및
운영에 관한 규정”에 따라,
아래와 같이 슬로푸드 지부
설립을 신청합니다.

Convivium (지명)

in the area (설립지역)

이상의 슬로푸드회원으로
구성됩니다. 아직 회원이 아닌
경우, 먼저 회원 가입 후
신청해 주시기 바랍니다.

별첨문서:

1) 이름)		핸드폰번호.		서명
이메일		회원번호		
주소				
2) 이름		핸드폰번호.		서명
이메일		회원번호		
주소				
3) 이름		핸드폰번호.		서명
이메일		회원번호		
주소				
4) 이름		핸드폰번호.		서명
이메일		회원번호		
주소				
5) 이름		핸드폰번호.		서명
이메일		회원번호		
주소				

주의사항: 지부장의 이름을 제일 먼저 적어주
세요.

지부 설립 준비 위원회는 5 명

1. 회원명단

2. 지부활동 계획서

슬로푸드 상표 사용 승인 요청서

- 1) 달팽이 상표와 'Slow Food'라는 이름은 등록된 상표로서 저작권법에 의해 보호받고 있다. 슬로푸드 상표는 허가 없이 사용되거나 변형되어서는 안 된다.
 - 2) 지부는 협회 활동과 밀접하게 관련되고 회원과 공공을 위한 사안에 한해, 슬로푸드 상표를 사용 규정에 따라 사용할 수 있다.
 - 3) 지부는 지부의 이름이 명시된 슬로푸드 상표만을 사용할 수 있다. 국가 또는 지역 연합회의 이름이 표시된 슬로푸드 상표를 사용해서는 안 된다.
 - 4) 설립 의정서에 서명하면, 국제슬로푸드한국협회 이사회가 승인을 검토한다.
 - 5) 활동하지 않는 지부는 슬로푸드 상표를 사용할 권리를 상실한다. 국제슬로푸드한국협회는 지부가 지위를 잃을 경우 지부에 통지한다. 지부가 최소한의 권고사항을 무시하는 행위를 계속하고 일정 기간이 흐르면 상표 사용에 대한 허가는 취소되고 지부 허가도 취소된다.
 - 6) 개인적인 혹은 상업적인 목적의 상표 사용은 엄격히 금지된다. "Slow Food"라는 이름과 상표 사용에 대한 권리는 임시적이다. 이 사용에 대한 승인은 국제슬로푸드한국협회에 의해 언제라도, 어떤 이유에 의해서든 취소될 수 있다.
- 아래 서명인은 본 의정서에 명시된 규정을 수용하고, 지부를 대신해 활동하는 대표로서, 국제협회 및 한국협회 정관과 슬로푸드 상표 사용 규정에 따라 슬로푸드 상표 사용에 대한 국제슬로푸드한국협회의 승인을 요청합니다.

20 . . .

지부명 :

지부대표 : (인)

(협회사무국작성란)

지부승인날짜 :

국제슬로푸드한국협회 회장 김종덕
(서명)