

2024. 2. 5.(월) 석간용

이 보도자료는 2024년 2월 5일 오전 06:00부터 보도할 수 있습니다.



보도자료

담당 부서: 노동·공정·상생정책관
농업기술센터

소장	조상태	02-459-8005
기술보급과장	진우용	02-6959-9360
인재육성팀장	손형기	02-459-6755
관련 누리집	http://agro.seoul.go.kr 상단 <교육서비스신청> → <우리음식메뉴>	

사진 없음 사진 있음 쪽수: 3쪽

서울시, 건강한 식탁 만드는 전통 장담그기 진행

- 내림솜씨 명인이 직접 강사로 나서, 시연(16일), 실습(20일) 2회에 걸쳐 진행
- 실습 때 담근 장은 4월에 장가르기 후 10월에 된장 800g·간장 1ℓ 수령 가능
- 참여 희망 시민은 6일(화) 10시부터 서울시공공서비스예약에 접수, 선착순 마감
- 우리 고유 장 담그기로 건강한 식생활 실천에 기여, 다양한 강좌 지속 개최

- 서울시농업기술센터는 장 담그기 가장 좋은 시기인 음력 정월을 맞아 명인이 직접 알려주는 ‘전통 된장·간장 담그기’ 교육을 16일(금), 20일(화) 14시 총 2회에 걸쳐 진행한다고 밝혔다. 교육대상은 서울시민 70여명이며 이번 교육은 코로나19 이후 4년 만에 진행하는 대면 교육이다.
- 이번 교육은 3대째 장 담그기 내림 솜씨 보유자인 ‘조숙자’ 명인이 직접 강사로 나선다. ‘전통 된장·간장 담그기’ 교육은 시연교육과 실습교육으로 진행해 직접 자신의 손으로 장을 만들어 보는 뜻깊은 시간으로 구성된다.

- 1차 시연교육에서는 △된장 담그기 좋은 콩 선택 방법 △소금 준비하는 방법 △메주 쐬는 방법 △장 담그기 △장 관리 △장 가르기 등을 알려준다. 2차 실습교육에서는 전통 장에 대한 이해 등 이론교육과 장 담그기 실습이 함께 진행된다. 이날 담근 장으로 오는 4월에 장 가르기 실습 추가로 실시하고 그 결과물인 된장 800g, 간장 1ℓ를 10월에 가지고 갈 수 있다.
- 교육 신청은 2월 6일(화)부터 오전 10시부터 서울특별시 공공서비스 예약 누리집(<http://yeyak.seoul.go.kr>)에서 하면 되고 선착순 70명 마감한다. 시연 교육은 무료로 진행되며 실습 교육의 경우 실습비는 2만원이다.
- 자세한 내용은 서울시농업기술센터 누리집(<http://agro.seoul.go.kr>)에서 확인할 수 있으며 문의사항은 서울시농업기술센터 인재육성팀 (02-6959-9369)으로 하면 된다.
- 조상태 서울시농업기술센터 소장은 “전통발효음식의 기본인 장 담그기 강좌가 시민들의 건강한 식탁을 만드는 데 기여하는 교육이 될 것으로 기대한다”며 “농업기술센터에서 전통음식, 제철농산물 활용 음식, 1인가구 생활요리 등 다양한 강좌가 진행되니 많은 참여를 바란다”고 말했다.

붙임 2024년 전통 우리 음식 교육 안내 및 관련사진

2024년 전통 우리음식 교육(된장·간장 담그기) 안내

□ 신청안내

- 신청기간: 2024. 2. 6.(화) 10:00 ~ 2. 13.(화) 17:00
- 신청방법: 서울시 누리집 가입 후 서울시공공서비스예약시스템 (<http://yeyak.seoul.go.kr>)에서 예약 (온라인 선착순)
- 신청 시 주의사항
 - 2. 20.(화) 장담그기 실습교육은 이후 4월 장 가르기 교육 참여 필수
 - 신청기간 내에만 취소 가능하며 이후 취소 불가
 - 대기자 접수는 10명까지 예약시스템에서 가능합니다.

□ 교육개요

회차	일시	인원	장소	내용	자부담비	강사
		70명		【된장·간장 담그기】		
1	2.16.(금) 14:00~17:00	50명	센터 대강당	- 된장 담그기, 장 가르기 시연교육 - 전통 장 관리법 교육	무료	조숙자 (서울시 장명인)
2	2. 20.(화) 14:00~16:00	20명	센터 장교육장	- 된장·간장 담그기 실습교육 - 된장·간장 이해교육 ※ 4월 장 가르기 교육 참여 필수, 10월에 익힌 된장(800g), 간장(1L)수량	20,000원	

□ 참고사진

