

보도 일시	2023. 2. 16.(목) 15:00	배포 일시	2023. 2. 16.(목) 10:00
담당 부서	한국농수산대학교 운영지원과	책임자	과 장 박해청 (063-238-9400)
		담당자	사무관 신준용 (063-238-9410)

전국 유일 장 담가 먹는 대학 “한농대 장 담그는 날” - 직접 담근 전통 장으로 학생 급식을 하는 한국농수산대학교 -

주요 내용

- 한국농수산대학교는 2월 16일(목) 오후, 교내 다운관과 전통 장 체험장에서 교직원과 전북 혁신도시 지역주민이 참여한 전통 장 담그기 행사 개최
- 유정임 대한민국 식품명인 지도하에 장 담그기 체험을 진행, 전통발효 식품의 우수성 홍보 및 친환경 급식문화 확산

한국농수산대학교(총장 정현출, 이하 한농대)는 2월 16일(목) 오후, 전통 발효식품의 우수성을 국민에게 알리고 친환경 급식문화 확산을 위해 유정임 식품명인(대한민국 식품명인 제38호)과 지역 주민이 함께 참여하는 “전통 장 담그기 행사”를 개최하였다.

한농대는 2009년 이후 매년 국내산 콩으로 직접 된장·간장을 담그고, 전량 학교급식에 사용하고 있는데, 학생과 교직원의 신뢰를 높이는 동시에 전통 장류의 제조·보관·사용을 통한 교육 및 홍보효과도 거두고 있다.

이를 위해 학생식당 옆 양지바른 곳에 70여 개의 장독이 있는 전통 장 체험장을 조성했으며, 모든 장독에는 장의 종류와 제조연도를 표시하고 있다.

올해는 최근 코로나19 방역 수칙이 완화된 점을 고려하여 지역주민을 초청해 “전통 장 담그기 행사”를 열었다.

참여자들은 대한민국 김치명인이자 발효식품 제조에도 조예가 깊은 유정임 식품명인의 지도하에 청솔가지를 태워 장독 소독하기, 달걀로 염도 측정하기, 메주를 넣고 숯 띄우기, 장독에 버선 거꾸로 붙이기 등 조상들의 정성과 지혜가 담긴 장 담그기 방식을 재연했다.

이번에 담근 장은 70여 일 숙성을 거쳐 5월에 장 가르기(된장과 간장을 분리)를 할 예정이다. 유정임 명인은 “예로부터 정월에 담근 장은 숙성기간이 길어 더 깊은 맛이 난다.”라고 설명했다.

장 담그기에 참가한 주부 이현주는 “직접 된장이나 간장을 담가보고 싶어도 배울 기회가 없어 막막했었다. 이번 행사를 통해 장 담그기를 배울 수 있어 매우 유익하였고, 대학에서 직접 만든 장을 급식에 사용한다는 것이 인상적이었다.”라고 소감을 말했다.

정현출 한농대 총장은 “오늘 행사가 우수한 전통문화를 계승하고, 친환경 식생활 문화를 형성하는데 기여할 것”이라고 하면서, “학생들이 건강한 식재료로 만든 음식을 마음껏 먹고, 훌륭한 농어업 후계자로 성장하기를 바란다.”라고 밝혔다.

1997년 개교한 한농대는 농림축산식품부 소속으로 “미래 농어업을 선도하는 디지털 농어업 인재 육성 대학”이다. 이곳은 농어업의 이론뿐만 아니라 스마트 농어업, 가공식품 등 실무 능력을 고루 갖춘 농어업경영인을 양성하기 위해 18개 학과가 운영되고 있고, 졸업 후 농수산분야에 종사하는 조건으로 학생들에게 수업료, 실습비, 기숙사비 등 교육에 필요한 비용이 국비로 지원된다.

붙임 1. 행사 일정

2. 한국농수산대학교 장독대 정경 사진

□ 붙임 1: 행사 일정

시 간		주요 내용	비 고
13:50~14:00	10'	참석자 등록	다운관 교직원식당
14:00~14:10	10'	총장님 인사말씀	
14:10~15:00	50'	전통 장 담그기 시연 및 실습	강사 : 유정임 명인
15:00~15:50	50'	전통 장의 우수성 및 장 담그기 강의	"
15:50~16:30	40'	전통 장을 활용한 음식 시식	
16:30~17:00	30'	정리 및 폐회	

□ 붙임 2: 한국농수산대학교 장독대 정경 사진

