

# 제주여성들의 삶을 통해 본 제주전통식문화 이야기 운영계획

- ◇ 제주여성의 삶이라는 인문학적 접근을 바탕으로 1900년대의 제주 식생활과 음식 이야기를 통해 제주전통식문화의 이해를 도모하고자 함
- ◇ 세대간(할머니와 교육생)의 만남을 통해 제주여성에 삶이 깃든 제주의 음식을 공유하고 전승하기 위함

## 1 운영개요

- 기 간: 2019년 4월 ~ 7월 (4회) 14:00  
- 4.12일(금), 5.16(목), 6.14(금), 7.12(금)
- 대 상: 120명(농업인 및 교육희망자)  
※ 각 회당 30명 선착순 모집 후 교육
- 장 소: 서귀포농업기술센터 농산물가공실
- 주요내용
  - 오봉희 할머니의 삶을 통해본 장례와 제례 음식 이야기  
· “빙떡에 솔라니” 만들기 실습
  - 조연옥 할머니의 결혼과 출산 먹거리 이야기  
· “제주식 고사리 육개장” 만들기 실습
  - 송경화 할머니의 이중섭화가와 함께한 향토음식이야기  
· 상외빵 만들기 실습
  - 김태자 할머니의 출생과 성장 그리고 술이야기  
· 솔라니죽 만들기 실습

## 2 모집방법

- 모집인원: 120명 (각 회당 30명 선착순 모집)
- 모집기간: 전월(3월~7월) 15일부터~ 인원충원까지(선착순)
- 접수방법: 방문 및 전화신청
- 접 수 처: 서귀포농업기술센터 농촌자원담당(☎ 760-7823)

| 교육일자                | 4.12(금)   | 5.16(목)  | 6.14(금)  | 7.12(금)   |
|---------------------|---|--|--|---|
| 교육장소<br>강의시간        | 서귀포농업기술센터 농산물가공실                                    |  |  |   |
| 13:40<br>~<br>14:00 | 접수 및 등록   |  |  |   |
| 14:00<br>~<br>14:30 | 제주의 여성<br>삶과 식문화<br>(30분)<br>[농촌사회지도과장]             | 제주여성의<br>결혼과 출산<br>(30분)<br>[농촌사회지도과장]             | 제주의 장례와<br>제례문화<br>(30분)<br>[농촌자원담당]                     | 제주의 세시풍속<br>(30분)<br>[담당자]                              |
| 14:30<br>~<br>15:30 | 김태자 할머니의<br>출생과 성장 그리고<br>술이야기<br>(60분)<br>[강사 김태자] | 조연옥 할머니의<br>결혼 과 출산<br>먹거리이야기<br>(60분)<br>[강사 조연옥] | 오봉희 할머니의<br>삶을 통해본 장례와<br>제례 음식 이야기<br>(60분)<br>[강사 오봉희] | 송경화 할머니의<br>이중섭화가와 함께한<br>향토음식 이야기<br>(60분)<br>[강사 송경화] |
| 15:30<br>~<br>17:00 | 솔라니(옥돔)죽 만들기<br>실습(90분)<br>[강사 김태자]                 | 제주식 고사리 육개장<br>만들기 실습 (90분)<br>[강사 조연옥]            | 빙떡에 솔라니<br>만들기 실습 (90분)<br>[강사 오봉희]                      | 상외빵만들기 실습<br>(90분)<br>[강사 송경화]                          |

※ 교육일정과 내용은 사정에 의해 변경될 수 있습니다.

○ 교육 참여자에 대하여 교육시간(3시간) 인정함

- 별도의 수료증 증서 발급은 없으며, 온라인으로 출력 안내

- 옛 제주의 식문화를 할머니의 구술로 풀어 제주전통식문화의 우수성과 가치를 생생하게 전달
- 할머니들과 함께 실습함을 통해 제주여성에 삶이 깃든 향토음식 공유