

전주음식 장(匠)인 명맥(脈)잇기 사업 음식교육분야

책임연구원 : 전북과학대학교 호텔조리영양과 김 병 숙
보조연구원 : 한우물영농조합법인 품질개발팀 윤 나 라

목 차

1

과업 개요 및 수행내용

2

음식교육 분야의 중심 인물

3

박영자원장의 교육활동

4

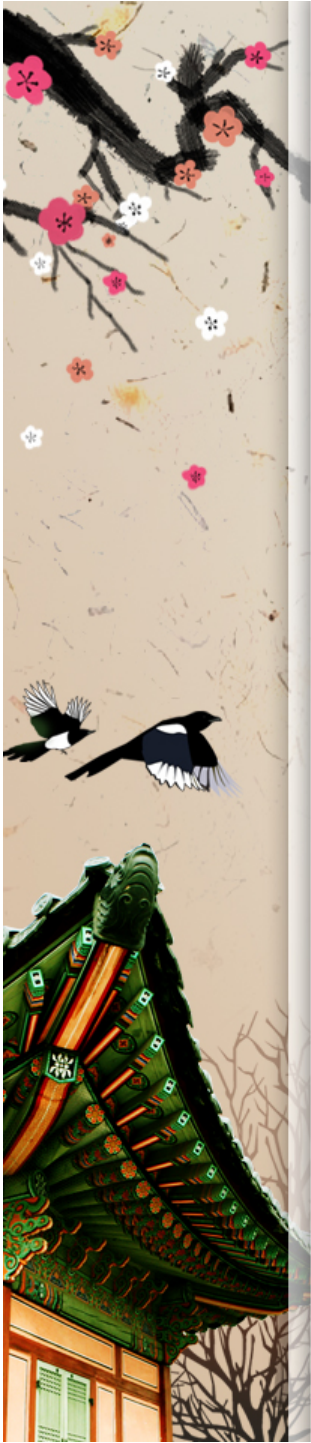
국립자연사박물관의 교육프로그램

5

국립자연사박물관의 교육프로그램

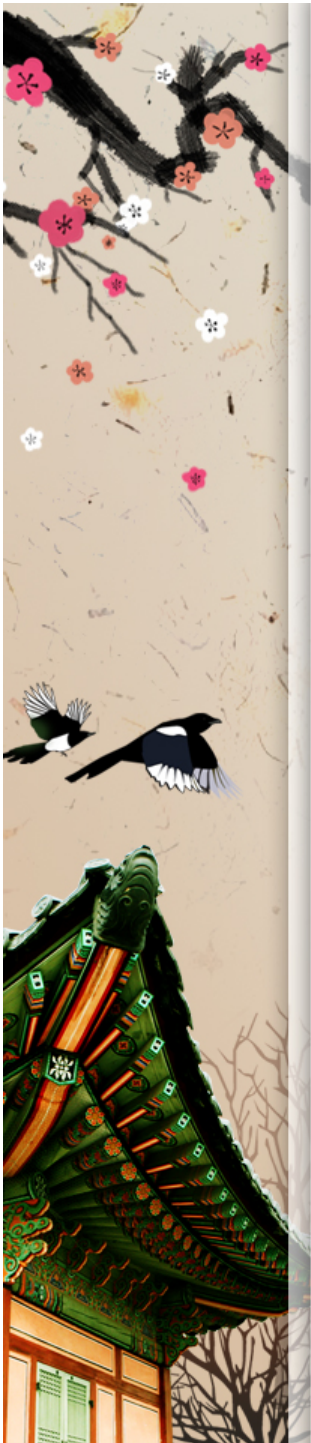


1 과업개요 및 수행내용



2. 과업개요

과업명	“전주음식 匠인 명脈잇기” : 음식교육분야
과업기간	2013. 6 ~ 12월
주요내용	전주음식을 다음 세대에 계승 및 발전시키기 위해 노력해 온 음식교육분야의 중심인물을 선정하여 음식 및 교육과 얽힌 이야기를 조사하고 정리하여 전주음식의 전통성을 인물중심 으로 이해하기 위한 기초자료를 제공하고자 함.



2. 과업수행내용

1	음식교육분야의 중심인물 탐색
2	음식교육분야의 중심인물 선정 : 박영자원장
3	박영자원장 인터뷰
4	박영자원장 제자 인터뷰
5	자료 및 계보정리

3. 연구방법

한 세대이전부터 혹은
20년 이상 다음 세대에
전주음식을 널리 알리기
위한 노력을 해오고 있
는 중심인물 선정

대상자
선정

자료
수집

전주음식교육명단 확보 및
중심인물탐색

대상자
인터뷰 및
계보 정리

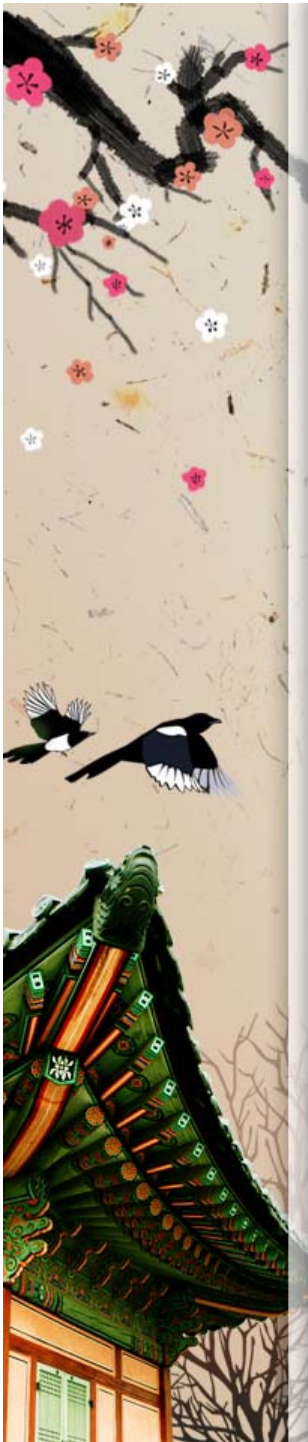
중심인물중심의 인터뷰 및 채록
을 통한 전수자 발굴

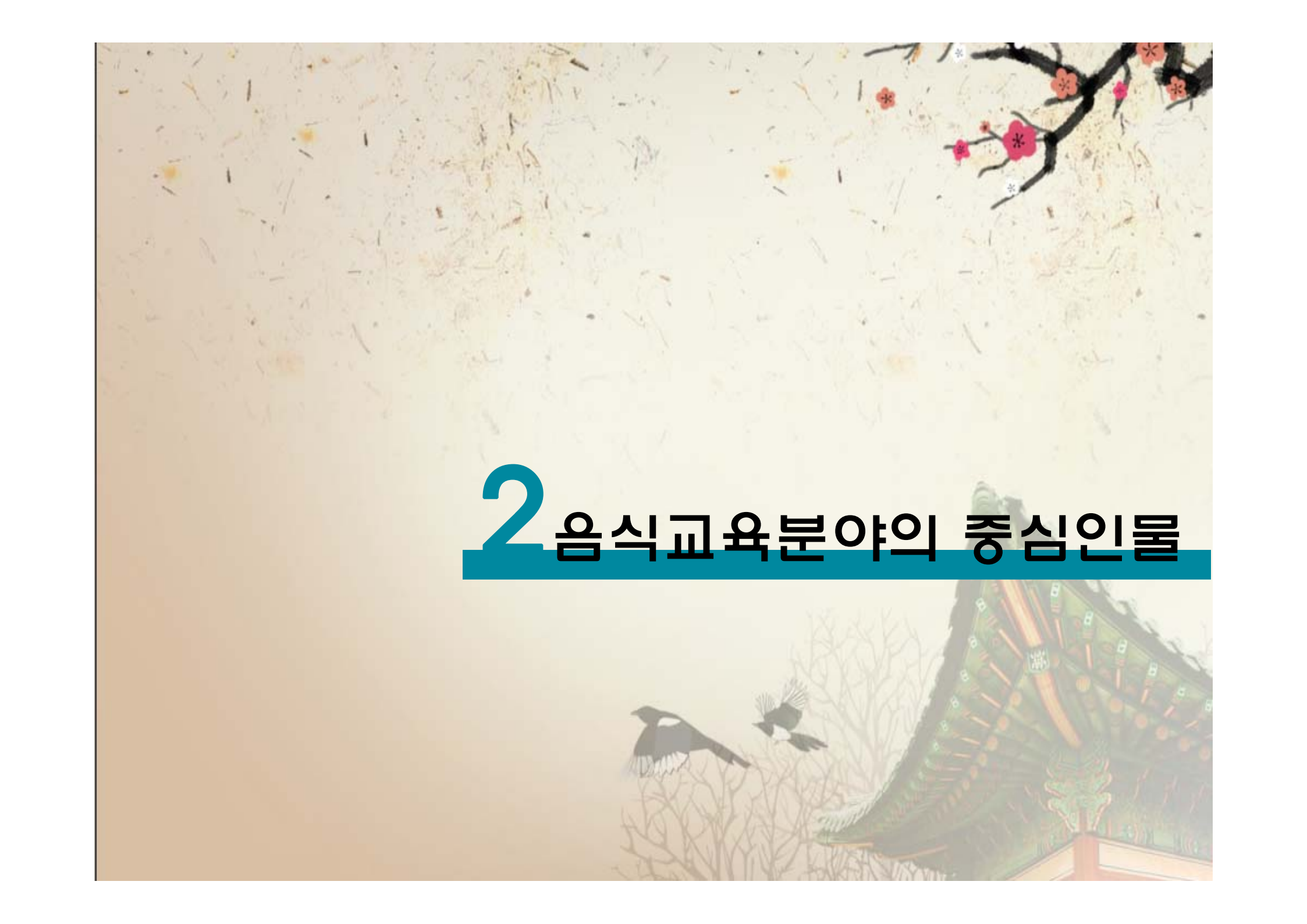
평가
발표회
(음식제현)

중심인물의
대표 음식 발굴
및 제현 : 쿠킹클래스

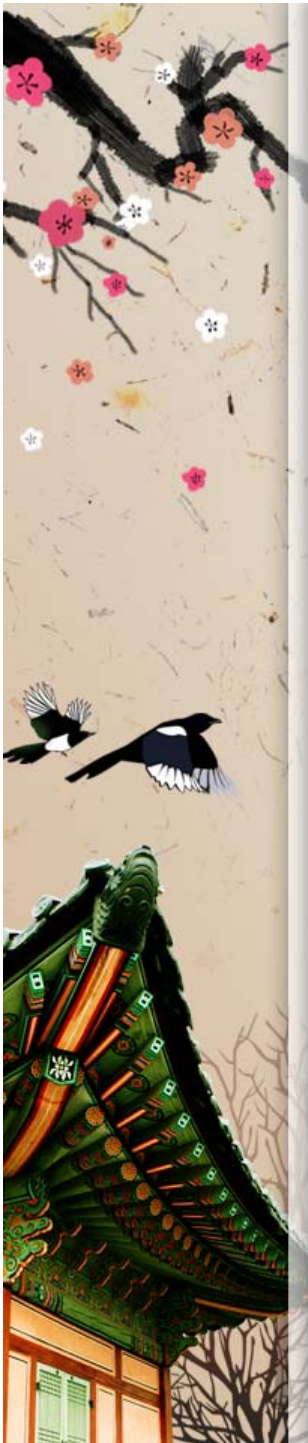
자료정리
및
결과보고

최종보고서 제출



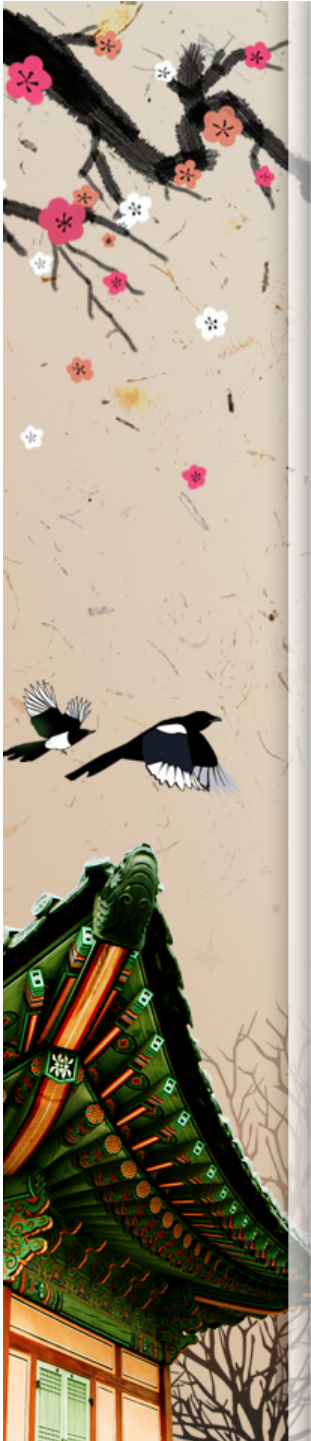


2 음식교육분야의 중심인물



1. 음식교육분야의 **중심인물** 선정

성명	박영자(朴榮子) 구)전주요리학원 원장 : 30년간 운영	
생년월일	1935年 11月 10日生(현재 : 만 79세)	
출생지	부안 출생	
현거주지	전북 전주시 덕진구 진북동	
주요경력	- 전라북도 향토전통 음식 연구육성 전문 연구추진협의회 위원 - 전북 군산개방대학 식품영양학과 산학협력위원회위원 - 사단법인 전북 음식문화연구회 부회장 - 전라북도 향토전통음식 심의회 위원 - 세계음식 학술 연구회 회장(2~3대) - 전라북도 음식문화개선추진협의회 위원 - 전국 요리학원 연합회 부회장(3~4대) - 음식문화개선운동추진 전라북도 위원 - 전라북도 무주군 전통산업육성심의위원 - 전북 전주시 비빔밥 연구소 소장(고궁) - 현 우리 맛 연구회 회장	



1. 박영자원장의 승과 교육활동 계기

부안)친정어머니 : 17세에 제사상 진설음식을 직접 마련함

부안)시어머니 : 결혼 후

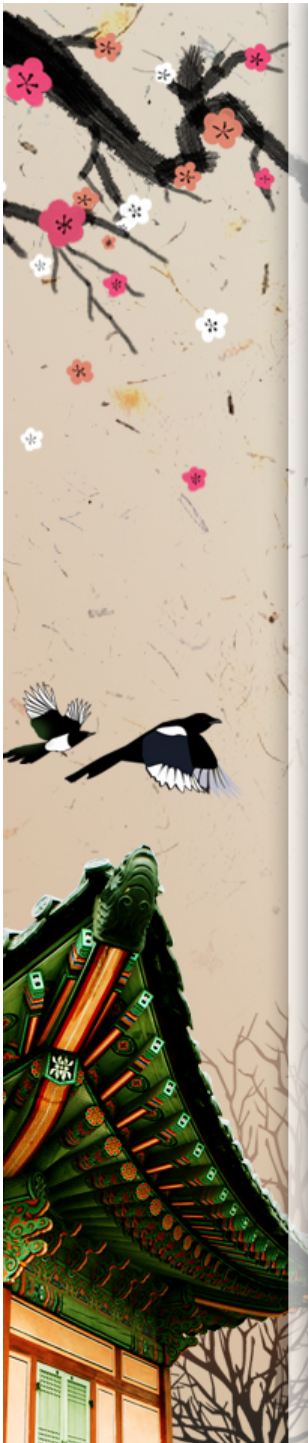
서울)왕준영 요리학원 원장 : 1981년 조리사 자격 취득

식생활개선협의회 요리강사 활동

요리학원 활동 시작함 : 1982년 구)전주요리학원 개원

The background is a traditional Korean ink wash painting style illustration. It depicts a misty or rainy scene with falling petals or leaves. In the upper right corner, there is a dark, gnarled branch with several pink and red blossoms. In the lower right corner, the ornate, multi-tiered roof of a traditional Korean pavilion is visible, featuring colorful decorative elements. Two black birds are shown in flight in the lower center. The overall color palette is muted, with soft pinks, greys, and greens against a light background.

3 박영자원장의 교육활동



1. 국내 주요 활동내용

1981.07.13. 조리사 자격 취득

1982.01.03. 전주 요리 학원 개원

1984~ 전주 전통문화고등학교 전주폐백음식, 일반조리, 시험조리
자격과정 강의

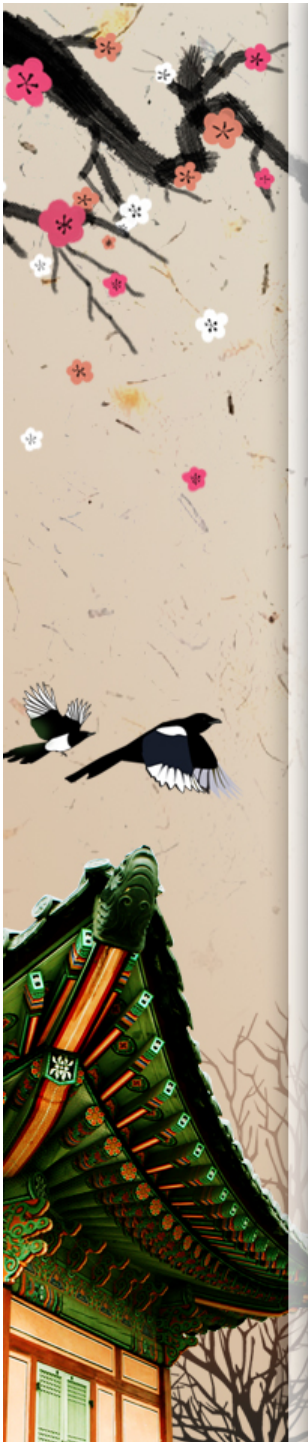
1985.04.20. 전라북도 향토전통 음식 연구육성 전문연구추진협의회 위원

1986.03.07. 법무부 제9공공직업훈련원 조리강의

1986.06.10. 전주 여성회관 조리강사

1987.06.27. 전북 군산개방대학 식품영양학과 산학협력위원회위원

1990.08.17. 전북 익산시 여성회관 여성취미교양교육 강사



1. 국내 주요 활동내용

1991.07.15. 전라북도 소년원 원생급식관 조리교육 강사 위원

1993.02.26. 전라북도 정읍시 여성회관 조리교육 강의

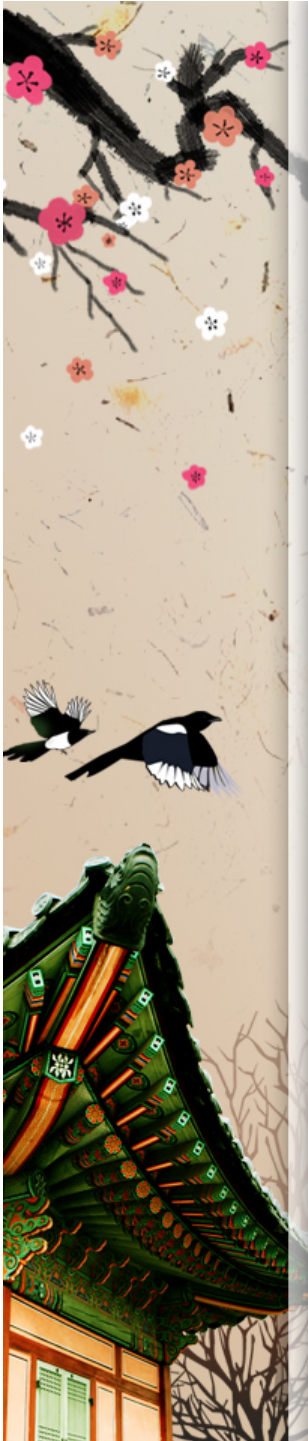
1995.07.15. 사단법인 전북 음식문화연구회 부회장

1995.10.30. 전라북도 향토전통음식 심의회 위원

1996.03.17. 세계음식 학술 연구회 회장취임(2~3대)

1996.12.01. 전라북도 음식문화개선추진협의회 위원

1996.12.30. 법무부 장관 표창



1. 국내 주요 **활**동내용

1997.07.20. 전국 요리학원 연합회 부회장취임(3~4대)

1997.09.05. 전라북도 김제시 여성교육 생활요리 강의

1997.09.13. 직업훈련교사 자격 취득

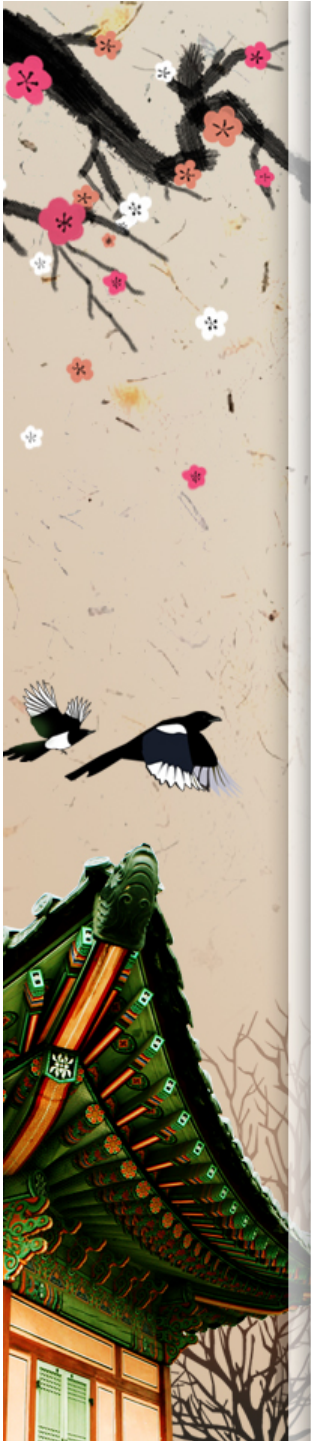
1997.12.20. 전국 요리학원 요리경진대회 최우수 교육부장관상 수상

1998.04.21. 법무부 장관 표창 (2차)

1998.06.17. 전라북도 순창군 여성회관 생활요리강사 위촉

1998.07.30. 음식문화개선운동추진 전라북도 위원

2000~2001. 전주대학교 한식조리학과 한식조리 강의

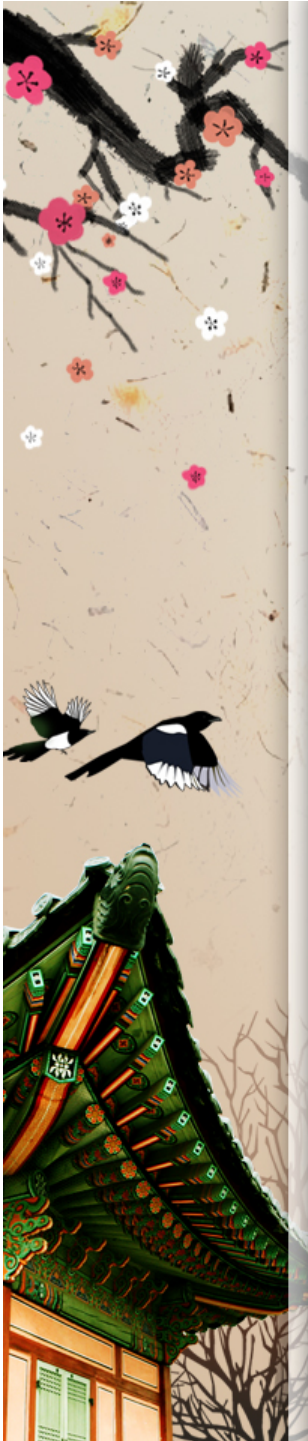


1. 국내 주요 활동내용

2005.05.30. 전라북도 무주군 전통산업육성심의위원

2005.07.30. 전북 전주시 비빔밥 연구소 소장(고궁)

2009.12. 우리 맛 연구회 창단



2. 국외 주요 활동내용

1990.07.20. 말레시아 6개도시 한국요리강좌

1995.08.13. 일본 와카야마 조리학교 학부형한국요리강좌

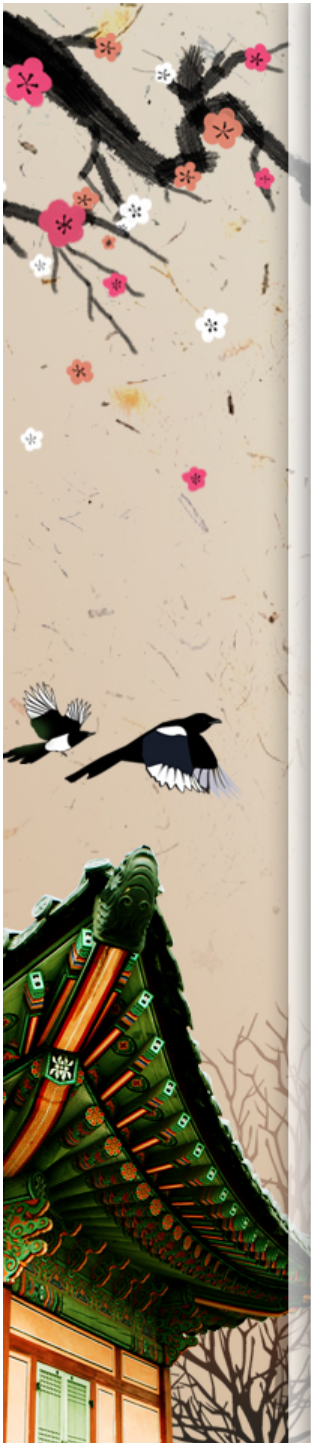
1996.07.15. 중국 킬림성 연길시 연합회초청.한국요리 무료강좌 매년 1회

1998.09.23. 중국 연변대학여직원 한국요리강좌 (무료)

1998.09.25. 연변민간방송 방송요리강의

1998.10.11. 일본 가고시마 주부 대상 한국요리 강좌

2002.03.25. 일본 가와지미시 제일교포대상 한정식 소개



2. 국외 주요 활동내용

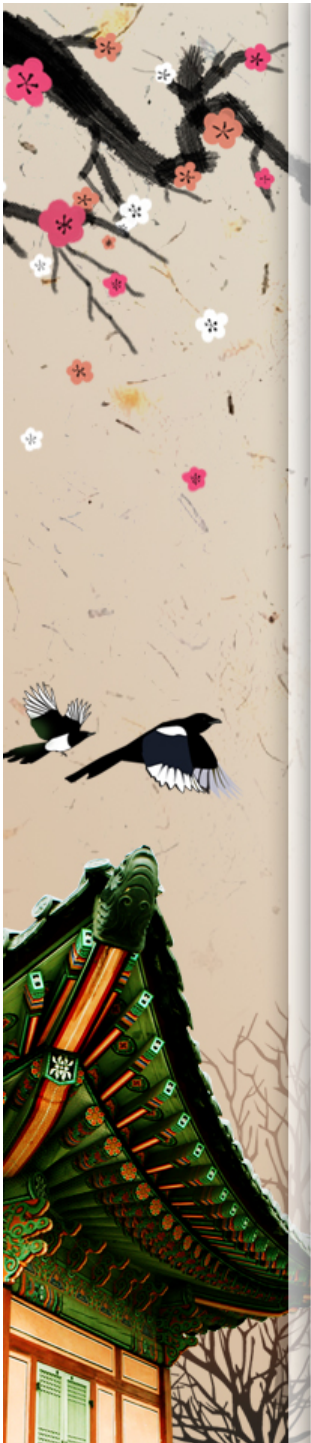
2004.05.09. 중국 산둥성 연태시 노동대학 한국어학과 학생 한국요리강의

2006.03.23. 중국 흑룡강성 하월빈시 50업소대상 한국요리 강의

3. 최근 전주음식 교육활동



▲ '우리맛 연구회'회원들이 향토 음식을 현대인들의 식탁에 끌어오기 위한 연구를 진행



3. 최근 전주음식 교육활동

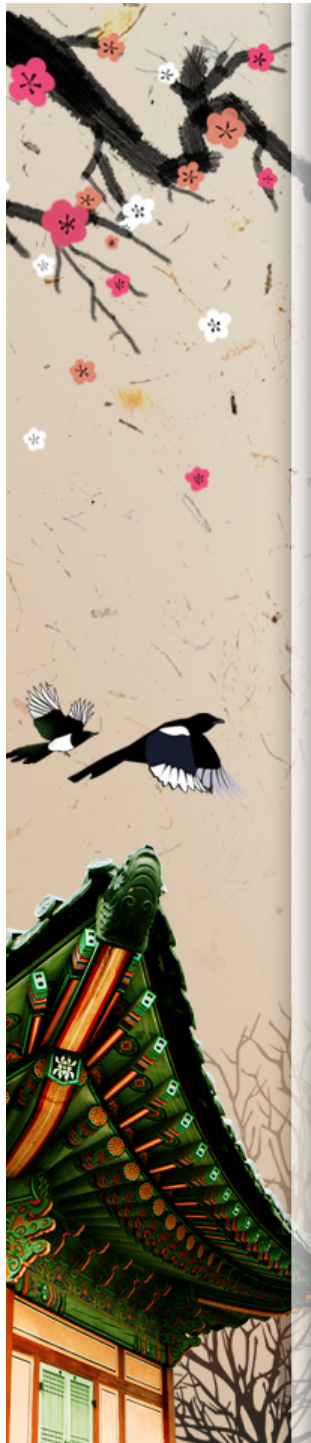


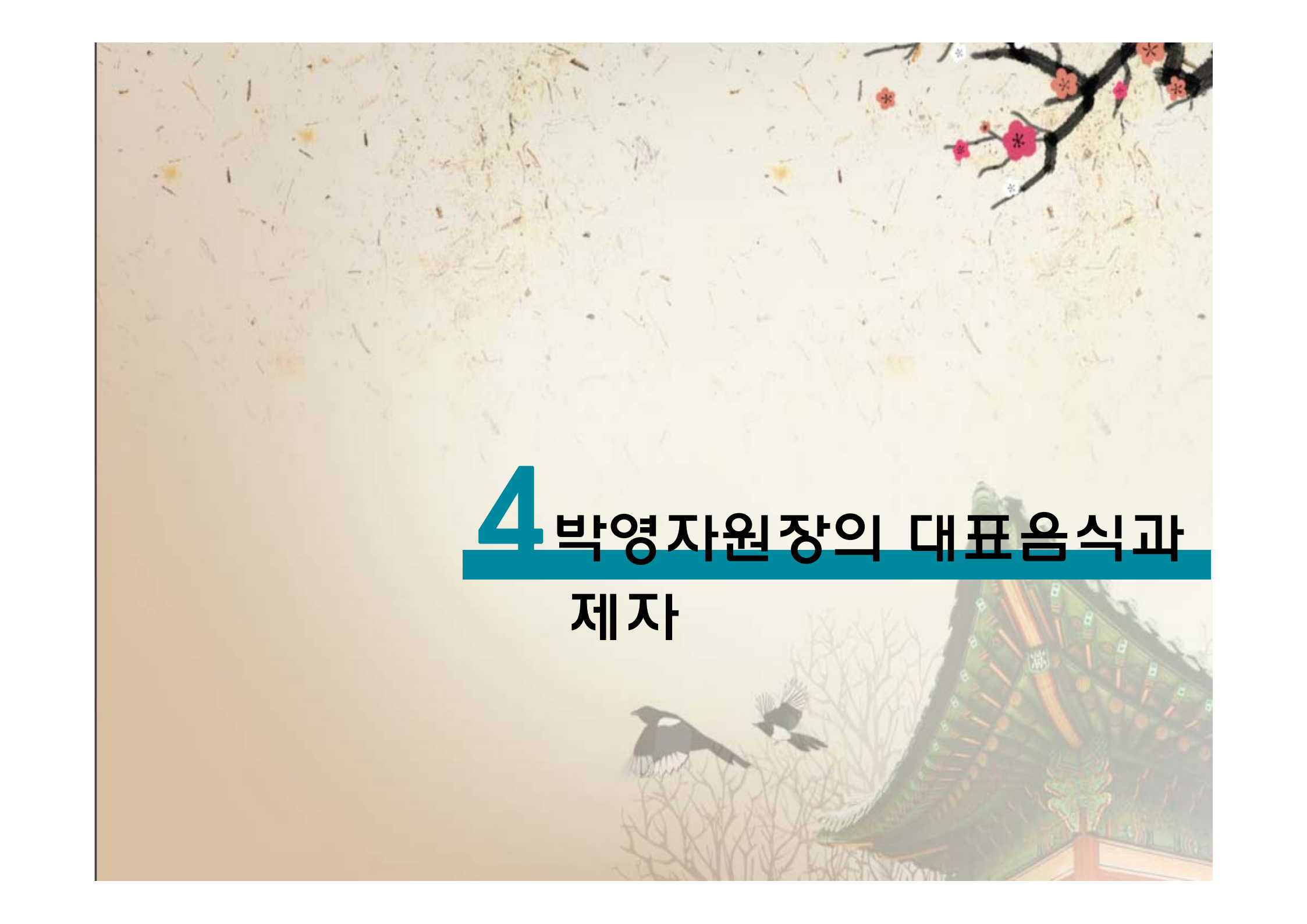
▲ 전주 음식 창의도시,『내 나라 여행 박람회』에서 “전주 맛” 홍보

3. 최근 전주음식 교육활동



▲ 전주비빔밥축제 : 쿠킹클래스 강연





4 박영자원장의 대표음식과 제자

1. 박영자원장 대표음식

콩나물 잡채



봄 갓 씨를 직접 갈아서
사용해 너무 톡 쏘지 않아
순하면서도 맛이 있음.

전주 비빔밥



밥, 젓과 같은 견과류를 제외하
고도, 23가지 재료가 색색이 곱
게 올라간 전통적인 전주 비빔밥.

삼합 산적



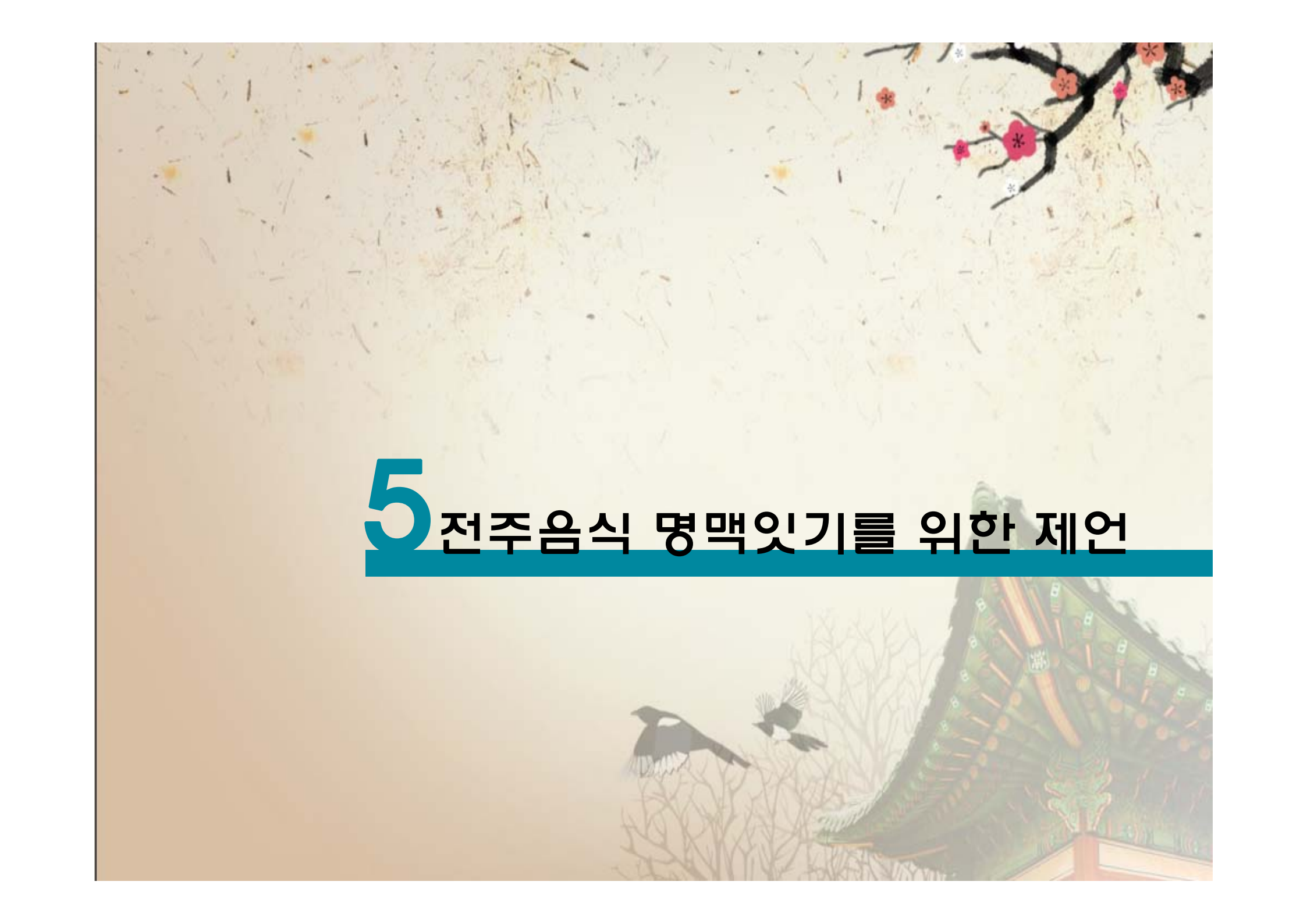
부안지역 전통 향토음식으로
박영자 원장님 친정의 내림음식.

2. 박영자원장 제자...활동분야

특성 : 분야별로 몇몇 인물을 특정지어 전수하기보다 공개적인 강이나 전시회를 통해 음식비법을 전수함.



국외 : 중국, 일본, 말레이시아 등 꾸준한 요리강연의 활동으로 해외 동포들 뿐 아니라 현지민들에게 한국음식(전주전통음식)을 알리기 위한 노력을 꾸준히 해옴.



5 전주음식 명맥잇기를 위한 제언

● 전주음식의 전통성 찾기



..... 유네스코 음식창의도시

..... 전주음식 전통성 찾기

..... 인물중심 맥잇기.

● 전주음식의 전통성 찾기



전주대표음식 : 전주비빔밥, 콩나물국밥, 한정식
등 이 외에 전주를 대표하는 향토음식을 추가로
발굴하고, 재현을 통해 향토 음식 원형 및 가치를
보존하며 전주음식 콘텐츠를 다양화할 필요가 있
음.

🌞 장인 맥잇기와 현시점

장인의 맥잇기의 중요성 : 전주음식의 원형의 맛과 숨씨를 지키기 위하여 장인 및 밝혀지지 않은 장인 발굴 및 전수자 계보의 정리가 매우 절실함.

...현시점 : 현재 전주음식 교육분야의 유일한 중심인물인 박영자 원장의 대표음식 레시피나 계보가 정리되어 있지 않음

THANK YOU

