

향토음식 요리 경진대회 계획

1 목적

- 우리 고장에서 생산된 식재료를 이용한 가정식백반, 제례음식 관련한 요리 등 다양한 조리법으로 지역 특화 음식을 발굴하고 향토음식의 계승 발전시키기 위함.
- 향토음식경진대회를 통해 향토음식의 다양성 확보 하고 향토음식명과 조리법을 널리 알려 전주 음식문화의 미래 가치 함양
- 전주의 맛이 생생하게 살아있는 행사를 통해 누구나 보고, 듣고, 만들고, 맛볼 수 있는 ‘전주고향의 엄마 손맛 ’ 명성을 확고히 자리매김하기 위함.
- 향토음식경진대회를 통해 내 고장 가치와 자긍심을 확산시키는 교육의 장으로 만들기 위함.
- 향토음식 발굴 육성 및 관리 조례에 따라 향토음식 발굴, 육성, 보전 보급을 위해 제도적 기반 필요

2 사업내용

□ 행사개요

- 대 회 명 : 향토음식요리 경진대회
- 주 최 : 전주시
- 주 관 : 사)유네스코음식창의도시 시민네트워크(송재복)
- 주 제 : 가장 한국적인 맛의 도시 전주, 역시 최고예!
- 대 회 기 간 : 2015년 10월 22일(목)~ 10월 23일(금)/2일간
- 참 가 인 원 : 총 2개 부문, 60팀
- 장 소 : 한국전통문화전당(2015전주비빔밥축제 행사장)
- 후 원 : 농림축산식품부, 전라북도,
- 시 상 : 대상, 최우수상, 우수상 , 장려상
- 소 요 예 산 : 50,000천원(국비 25,000, 시비25,000)

3

세부내용

□ 요리경연 (60팀/200여명)

○ 경연 소재 : 맛의 고장 전주의 정체성을 담은 ‘향토음식발굴’ 적극 실현

① 내고장 향토음식 경연

* 구 성 : 2인 이상 1조

* 참 가 : 30팀 (약 100여 명)

* 대 상 : 전주시내 음식점소

* 내 용 : 전주의 향토음식을 Main으로 한 음식으로 현장관광객 평가용 20인분, 심사위원평가용 1인분(현장에서 조리), 전시용 1인분(아스콘 처리)

* 시 상 : 대상, 최우수상, 우수상, 금상, 은상, 동상 등

② 향토창작요리 경연

* 구 성 : 2인이상 1조(2대 이상 가족 또는 전수자)

* 참 가 : 30팀(100여명)

* 대 상 : 각 가정에서 2대 이상 내려오는 음식

* 내 용 : 대를 잇는 음식을 주제로 하여 현장관광객 평가용 20인분, 심사위원평가용 1인분(현장에서 조리), 전시용 1인분(아스콘 처리)

* 시 상 : 대상, 최우수상, 우수상, 금상, 은상, 동상 등

22일, 23일 대상(장관상)은 양일간의 경진대회에서 성적최고점수득점자에게 수여함

③ 작품전시 경연

* 구 성 : 2인이상 1조(2대 이상 가족 또는 전수자)

* 참 가 : 20팀(60여명)

* 대 상 : 한국전통문화고등학교 작품전시전

* 내 용 : 음식작품전시

* 시 상 : 최우수상

□ 특별요리 전시(10팀)

○ 특별요리 전시 소재 : 전주음식 명인, 음식관련 단체 등

* 참석대상 : 비빔밥, 김치, 떡, 한과 등 전주음식을 알릴 수 있는 개인이나 단체

* 참석인원 : 10팀

* 내 용 : 전주 전통음식 및 향토음식을 알릴 수 있는 음식전시

* 시 상 : 감사패(유네스코 음식창의도시 시민네트워크)

□ 부대행사

○ 음식퀴즈게임: 향토 음식점 찾기

□ 행사구성

1) 개막식

○ 본 무대에서 향토음식요리경진대회 선포

○ 비빔밥 축제와 연계

2) 경연부문

① 내고장음식경연 30팀 (라이브경연)

② 향토창작요리경연 30팀 (전시경연)

경연부문조리음식을 관광객 및 참가자가 시식가능

3) 특별전시

○ 명인 및 전주음식장인 전시전(10팀)

○ 22일, 23일 각 10개팀 총 20개팀 전시

4) 부대행사

○ 음식퀴즈게임: 향토 음식점 찾기

5) 시상 및 폐막식

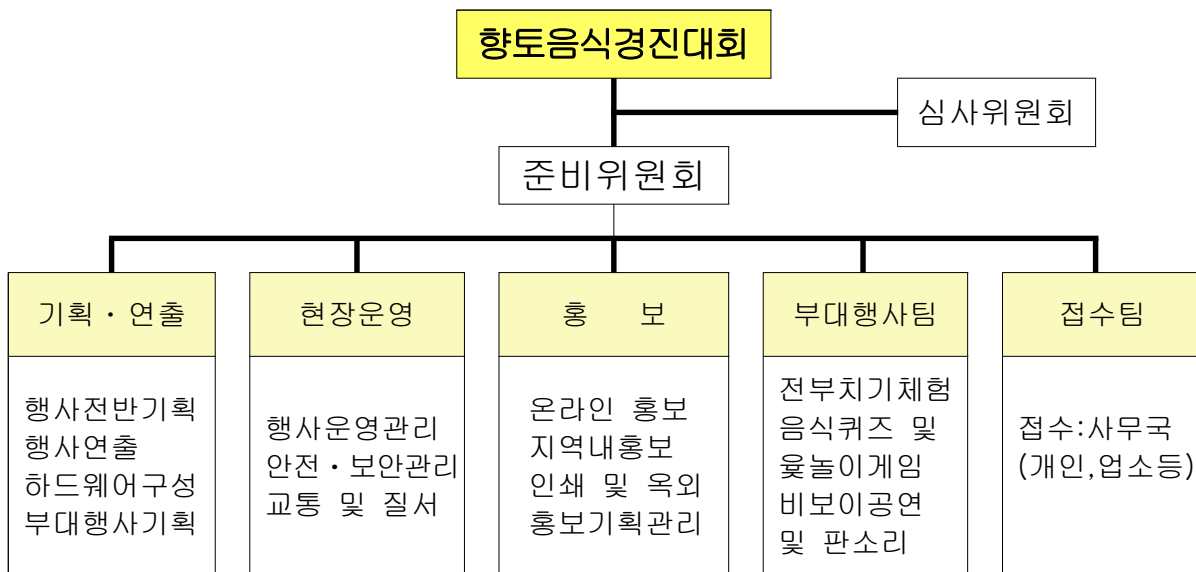
○ 경진대회 수상

-농수산식품부장관상 1, 전라북도지사상 2, 전주시장상 8, 기타 수상자 10

○ 23일 대회 폐막 선포

4 운영계획

○ 대회 조직도



○ 행사운영

- 행사기간 시설점검 및 도우미관리
- 대회작품 전시준비 및 부대행사 진행
- 참가자선정 및 접수관리
- 조리경연대회 진행

○ 심사위원 선정

- 인원 및 선정기준
- 식품 및 조리관련 전문가 및 교수들로 각 부문별 3명씩 선정

○ 참가자들의 선발공고 및 선정방법

- 접수기간 : 2015. 09. 10 ~ 10. 12일 17:00한 접수마감
- 신청요령 : (사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크 홈페이지
(<http://www.ujcn.net>) ‘향토음식 경연대회’ 코너에서
다운로드하여 작성 후 이메일 접수
- 접수처 : - (사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크 홈페이지
(<http://www.ujcn.net>) ‘향토음식 경연대회’ 코너
 - E-mail 접수 : hse4356@hanmail.net
 - 문의처 : 063-255-4393
- 선정방법 : 서류심사 후 본선진출자 60팀 선정
 - 예선 : 서류접수자 중 레시피 심사 후 본선진출자 선정 후 개별연락
 - 본선 : 1차 예선에 선정된 참가자로 현장에서 라이브경연

☯ 신청시 유의사항

- 신청서, 출품작 설명서, 재료비 산출내역을 작성요령 숙지 후
첨부하며, 레시피는 메뉴별 단가, 재료분량과 조리과정을
구체적으로 설명하고 상차림의 특징과 사진 첨부

○ 시상계획

- 종합대상 : 농림축산식품부장관상
- * 선정기준 : 전 부문 중 가장 높은 점수를 받은 팀
- 전주향토음식업소 경연
 - 평가기준 : 평균점수 100점 만점

구분	개수	평균	시상내역
종합대상	1	최고점	농림축산식품부장관상
대상	2	97점 이상	전라북도지사상
최우수상	8	90점 이상	전주시장상
우수상	10	80~89점 이상	각 단체장 상

○ 심사계획

- 심사위원 : 5명 (요리전문가 : 조리명인 및 대학교수 5인)
- 심사방법 : 행사 당일 심사위원이 심사 표에 의거 심사

- 식품위생법에 위배되는 물질이 발견되거나 의심이 생겼을 경우 경연물의 규격이 위반된 작품은 심사에서 제외할 수 있다.
- 심사에 있어 동점, 기타의 사정에 의하여 판정이 불가능 할 때는 심사위원들의 협의에 의한다.
- 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고 기밀을 유지한다.
- 출품자는 심사결과에 이의를 제기 할 수 없다.

- 심사기준

평가기준	점 수	평가내용
준비 및 청결	20	•매끄러운 조리작업과 식사서비스를 위한 재료의 정렬 •조리시간엄수를 위한 작업시간의 합리적 분배 •청결유지 및 정리정돈
조리과정의 전문성	20	•현대 식생활에 기반을 둔 실질적인 조리방법 •조리과정의 전문성 조리 숙련정도 및 자세 •재료에 적합한 조리 기술 응용
표현 및 창작성	20	•인공색소와 장식물, 불필요한 시간을 절감하는 깔끔한 배열과 먹음직스러운 요리 표현
요리의 맛, 영양	30	•각 재료간의 맛의 조화 •전체적인 맛, 향, 색상의 조화 •요리의 영양적 가치
조리의과학성	10	•작품과 제출한 레시피의 일치성
합계	100	

행 사 세 부 일 정 (안)

시간	분	10.22(목)		10.23(금)	
		라이브경연 (향토음식업소부문)	특별요리전시 및 부대행사	라이브경연 (가문을 잇는 가족요리경연부문)	특별요리전시 및 부대행사
09:00		• 조리용테이블 등 행사장 설치 점검	• 전시장 점검	• 조리용테이블 등 행사장 설치 점검	• 전시장 점검
09:00 ~ 09:50	50	• 참가자 등록 및 조리준비	• 작품 전시 (특별요리)	• 참가자 등록 및 조리준비	• 작품 전시 (특별요리)
10:00 ~ 10:10	10	• 대회 선포 • 심사위원, 기준, 평가소개	• 부대 행사 진행	• 대회 선포 • 심사위원, 기준, 평가소개	• 부대 행사 진행
10:10 ~ 11:40	90	• 경연 진행 1부		• 라이브경연 진행 1부	
11:40 ~ 12:00	20	• 관광객 시식평가 • 심사위원 심사		• 관광객 시식평가 • 심사위원 심사	
12:00 ~ 12:20	20	• 경연장 정리		• 경연장 정리	
12:20 ~ 12:30	10	• 대회 선포 • 심사위원, 기준, 평가소개		• 대회 선포 • 심사위원, 기준, 평가소개	
12:30 ~ 14:00	90	• 경연 진행 2부		• 경연 진행 2부	
14:00 ~ 14:20	20	• 관광객 시식평가 • 심사위원 심사		• 관광객 시식평가 • 심사위원 심사	
14:20 ~ 14:50	30	• 경연장 정리		• 경연장 정리	
14:50 ~ 15:00	10	• 대회 선포 • 심사위원, 기준, 평가소개		• 대회 선포 • 심사위원, 기준, 평가소개	
15:00 ~ 16:30	90	• 경연 진행 3부		• 경연 진행 3부	
16:30 ~ 16:50	20	• 관광객시식평가 • 심사위원 심사		• 관광객시식평가 • 심사위원 심사	
16:50 ~ 17:20	30	• 시상식		• 시상식	
17:20 ~ 17:40	20	• 뒷정리		• 뒷정리	

□ 행사준비(안)

행사준비	행사주관
○ 요리경연대회장 및 부대행사장 설치 - 시설 및 음향 조리용 테이블 셋팅 등 - 무대의자, 시상대, 쓰레기통, 플래카드, 배너설치	비빔밥축제 조직위원회
○ 홍보물 제작 - 포스터, 현수막, 리플렛, 안내판설치,	홍보물제작: 사)유네스코시민네트워크 설치 및 배포: 비빔밥축제 조직위원회
○ 홍보물 DM발송, 홈페이지게제, 안내문발송	사)유네스코시민네트워크
○ 참가자 모집 및 1차 서류전형, 개별연락	사)유네스코시민네트워크
○ 참가팀 등번호 및 작품요리명패 준비	사)유네스코시민네트워크
○ 심사위원선정, 심사기준 마련 등	사)유네스코시민네트워크 전주시
○ 상장 및 메달제작	사)유네스코시민네트워크 전주시
○ 상장 훈격 및 상장지원	전주시
○ 행사진행 시나리오작성	사)유네스코시민네트워크 전주시
○ 향토음식경연대회 진행 - 경연, 특별전시, 부대행사	사)유네스코시민네트워크 전주시
○ 참가자 시식용 재료비 입금	사)유네스코시민네트워크
○ 사진촬영 및 레시피 책자발간	사)유네스코시민네트워크
○ 정산 및 결과보고서	사)유네스코시민네트워크

□ 참가신청서

참가종목

접수번호

향토음식요리 경진대회

참가자 1	인적 사항	성 명	(한글)	참가일자	※조직위기재사항	
			(영문)			
		소 속	※회사 또는 학교명		휴대폰	
		주 소			E-mail	@
참가자 2	인적 사항	성 명	(한글)	참가일자	※조직위기재사항	
			(영문)			
		소 속	※회사 또는 학교명		휴대폰	
		주 소			E-mail	@
참가자 3	인적 사항	성 명	(한글)	참가일자	※조직위기재사항	
			(영문)			
		소 속	※회사 또는 학교명		휴대폰	
		주 소			E-mail	@
참가자 4	인적 사항	성 명	(한글)	참가일자	※조직위기재사항	
			(영문)			
		소 속	※회사 또는 학교명		휴대폰	
		주 소			E-mail	@
지도자	인적 사항	성 명	(한글)	휴대폰		
		소 속		E-mail	@	

본인은 귀 사)유네스코음식창의도시 시민네트워크에서 주관하는 「전주 향토음식경진대회」에 참가하고자 신청서를 제출합니다.

첨부서류 1. 레시피 (본대회 소정양식) : 각 메뉴별 개별 작성

2015년 월 일

신청인 :

인

인

사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크 귀하

□ 작품설명서

향토음식요리경진대회

참가종목	
참가자명	
소 속	
연 락 처	

참가설명서 (Recipe)	
요 리 명	
재료 및 분량 (4인분기준, 정확히 기재) ※조리시간: 분	※ 재료의 소요량(반드시 cm, kg, g, ℓ, ml으로만) 표시 한 줌 또는 반토막, 약간, 조금과 같이 애매한 기준은 서류심사 시 감점
조리방법 (상세히설명)	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
작품의 특징 등 설명	※ 별지사용 가능
작품사진	

4 일정별 추진계획

- 보조금 신청 및 상장신청 : 2015. 9월 7일
- 프로그램 기획 및 관련 회의 개최 : 2015. 9. 9
- 홍보 포스터 제작 : 2015. 9. 10
- 홍보 포스터 및 대회 홍보 : 2015. 9 ~ 10월 초까지
- 참가자 신청 접수 : 2015. 9 ~ 2015.10.12.
- 1차 서류 심사 : 2015. 10. 15
- 본선진출자 개별 연락 : 2015. 10. 15 ~ 20
- 메달 및 상장제작 : 2015. 10
- 대회 개최 : 2015.10, 22 ~ 23
- 결과보고서 제출 : 2015. 11월 말까지

5 기대효과

- 슬로푸드 향토음식 브랜드화와 맛의 고장 전주의 이미지 고착화
- 금번 대회를 통해 다양한 메뉴 개발과 스토리텔링의 확대
- 향토음식 발굴을 통해 관광 상품화 및 지역경제 활성화 기여