

전주 JEONJU

| 유네스코 음식창의도시
| 2012 - 2017 모니터링 보고서



CONTENTS

1. 간부보고용 요약서.....	1
2. 일반 정보	2
3. 네트워크의 글로벌 관리에의 기여	2
4. UCCN 목표를 달성하기 위해 지역 수준에서 시행된 주요 사업	3
5. UCCN 목표를 달성하기 위해 도시 간 협력을 통해 시행된 주요 사업	8
6. 다가오는 중기적인 4년을 위한 제안된 행동계획	12

1. 간부보고용 요약서

전주는 2012년 5월 음식창의도시에 지정된 이후 유네스코 사명선언문(Mission Statement)에 의거 전통문화유산 보존하고 지속가능한 발전을 위해 노력해 왔으며, 유네스코 창의도시 네트워크(UCCN)와 UCCN 산하 음식창의도시간의 동반자 관계, 협업, 교환을 위해 다음과 같은 사업들을 수행하였습니다.

네트워크의 글로벌 관리에의 기여

전주는 창의도시 지정 이후 볼로냐, 청두, 가나자와, 외스테르순드에서 개최된 모든 연례회의에 빠짐없이 참석하여 공동의 과제를 개발하고 협력하고자 노력하였습니다. 또한 한·중·일 민간부분 MOU체결 및 국제심포지엄 개최, 한국 유네스코 창의도시간의 협의체 발족과 다양한 실무회의를 수행하는 등 국제사회에서 전주가 유네스코 창의도시로서 지속가능한 발전을 위해 공동의 관심사를 수행하는데 노력하였습니다.

UCCN 목표를 달성하기 위해 지역 수준에서 시행된 주요 발안

전주는 UCCN의 목표를 달성하기 위해 2013년도부터 현재까지 매년 10개 이상의 유네스코 기반 구축사업을 수행하였으며 예산 규모로는 약 3,100백만 원입니다.

1)공공 및 민간부분의 시민사회 협력을 위하여 민간 및 전문 운영위원회를 발족하여 전주 유네스코 음식창의도시 사업 실행을 위한 종합계획을 자문하고 심의하였습니다. 2)전주 문화와 전통의 계승과 창의적 경제 창조를 위해 전주 음식의 계보를 잇고 발전시키는 교육 사업에 투자하였으며 3)음식문화와 지속 가능한 도시발전을 위해 전주비빔밥축제, 국제발효식품엑스포 등 국제페스티벌과 함께 비빔밥세계화 사업이나 한식반찬 클러스터 사업과 같은 지역의 건강한 농산물을 육성하고 소비하기 위한 다양한 사업을 수행하였습니다.

UCCN 목표를 달성하기 위해 도시 간 협력을 통해 시행된 주요 사업

전주는 도시간 협력을 위하여 국내 및 국제 포럼 및 MOU체결에 적극 참여하여, 10여건 이상의 MOU와 다수의 국제 협력 과제를 수행하고 있습니다.

다가오는 중기적인 4년을 위한 제안된 행동계획

전주는 다가오는 4년의 행동계획을 위해 약 50,000백만 원의 예산규모의 사업을 구상하고 있습니다. 지역수준의 네트워크 목표 달성을 위해 1)전주음식 아카이브 구축 2)명인·명소·명가·음식창의업소 발굴 3)구도심 재생사업과 테이블웨어 클러스터 조성 사업을 계획하고 있습니다. 또한 국제 수준에서 네트워크 목표 달성을 위해 1)음식&공예 창의도시 협력사업 2)실크로드를 문명으로 한 음식 문화 연구 3)국제 음식관련 학교 및 학과와의 인턴십 및 교류 프로그램을 계획하고 있습니다.

뿐만 아니라 유네스코 음식창의도시 전주 홈페이지를 운영함으로써 전주와 해외 모두에게 적극적으로 음식창의도시로서의 전주의 정보를 제공하고 있습니다.

2. 일반정보

도시의 이름	전주
국가	한국
창의 분야	음식
지정일자	2012년 5월 7일
현 보고서 제출일	2017년 11월 30일
보고서 책임자	김승수(Kim Seung-Su), 전주 시장
이전 보고서 제출일	-
연락 담당자	전주시 관광산업과 변문선 +82-63-281-2382 creativecityjeonju@korea.kr

3. 네트워크의 글로벌 관리에의 기여

지난 4년 동안 참석한 UCCN 연례회의 수: 4회

2013년	볼로냐
2014년	청두
2015년	가나자와
2016년	외스테르순드



하나 이상의 특정 UCCN 창의분야 대표들을 대상으로 실무 회의 또는 조정 회의 개최:

2012년	한중일 민간부분 MOU 체결(12.10.19)
2013년	음식문화거리조성 포럼(13.2.27)
	유네스코 음식창의도시 국제 심포지엄(13.10.25)
2015년	한국 유네스코 창의도시(5개 도시) 협의체 발족(15.11.25)
2016년	한국 유네스코 창의도시(6개 도시) 협의체 발족(16.10.19)
2017년	아시아권 유네스코 창의도시 초청 전통음식 및 문화교류(17.10.26~29)

네트워크 회원도시가 대거 참여한 창의도시에 핵심적인 특정 주제에 대한 국제 컨퍼런스 또는 회의 개최:

2013년 유네스코 음식창의도시 전주 국제 심포지엄 개최(10.25)

- 청두, 가나자와, 방콕 참석

2016년 유네스코 음식창의도시 전주 국제포럼(10.19~10.21)

- 12개 국가 30여개 도시 150여명의 창의도시 대표, 유네스코 관계자 참가

- 국내창의도시 워크숍 및 업무 협약식

- 음식창의도시 포럼 및 유네스코 창의국장-지역전문가 간담회

2017년 전주 세계슬로포럼 & 슬로어워드(11.1~11.3)

- 영국, 독일, 폴란드, 이탈리아, 스페인, 호주, 대만, 일본, 한국 총 9개국 20여명의 슬로운동 전문가

초청 발제 및 토론 진행, 슬로어워드 수상

신규도시 신청서 평가 참여: 2회

2015년 2개도시 평가

2017년 2개도시 평가

4. UCCN 목표를 달성하기 위해 지역 수준에서 시행된 주요 사업

I 공공 및 민간 부문 & 시민사회 협력I

○ 유네스코 음식창의도시 운영위원회 발족 : 2013. 1. 25

위원회의 역할 : 전주시가 유네스코 창의도시 네트워크(UNESCO Creative Cities Network) 음식(Gastronomy)분야에 지정됨에 따라 창의도시의 방향 설정과 정책 자문을 위해 유네스코 음식창의도시 운영위원회를 설치하고 음식창의도시 사업 실행을 위한 종합계획에 관한 사항 등을 자문 · 심의



○ 음식문화거리 조성 포럼 개최 : 2013. 2. 27

시민네트워크 대표 등 50여명의 전문가와 일반시민이 함께 유네스코 음식창의도시로서 전주만의 특색 있는 음식문화거리를 조성하기 위해 전문가를 초청, 포럼을 개최해 의견 수렴



○ 사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크 창립 : 2013. 4. 16

사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크는 전통문화의 보존계승 및 개발 활동, 음식문화 창출과 개선활동, 음식관련 각종 문화행사축제 참여, 유네스코 음식창의도시 간 민간 국제 문화교류활동 등을 수행하며, 유네스코 음식창의도시의 위상을 위하여 시민이 자발적으로 설립한 조직임



○ **스토리가 있는 시민 음식솜씨 발굴** : 2013. 8 ~ 11

오래되고 대를 이어 전수된 가정식의 음식솜씨를 발굴하여 전주음식이 갖는 고유한 맛을 찾는 사업으로 음식에 담겨 있는 스토리를 찾아서 이를 확산하여 전주음식의 고유 진가를 더하고 나아가 이의 활용도를 높여 전주 음식문화를 확산시키는데 목적을 둔 사업

[illegible]

○ 안심먹거리 캠페인 전개 : 2013 ~ 2014

사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크에서 건강과 힐링의 시대에 안심하게 먹을 수 있는 먹거리에 대한 시민의식을 고취시키고 안심먹거리 문화정착을 통하여 시민의 건강한 삶을 추구하기 위한 자발적 캠페인 실시. 참여 단체와 기관은 전주시를 비롯하여 회당 지역 14개 시군, 105개 단체, 약 600명이 참석함



○ 경기전 제례음식 포럼 : 2013. 11. 26.

한국의 제사, 혼례음식, 절기음식 등 의례음식에 대한 조사와 경기전 제례음식 재현으로 기초자료 구축 및 전주 의례음식 표준화 및 산업화를 위해 전주 의례음식 관련 문헌조사 및 자료조사, 전주지역의 예를 갖춘 의례음식 정리화, 예를 갖춘 의례음식 및 절기음식 재현 및 경기전 제례음식 포럼 개최

I 문화와 전통의 계승과 창의적 경제 창조 I

○ 시민음식문화 전시회 개최(전주, 그리움의 식기전) : 2013. 8. 15 ~ 29

‘과거와 현재, 그리고 미래’라는 주제로 고려 · 조선시대는 물론 여러 대에 걸쳐 내려온 식기류 100종, 350점을 전시하여 전주음식의 역사성과 변화 과정을 음식문화와 식자재의 스토리와 연계하여 스토리텔링



○ 전주음식 계보 잇기 사업 : 2013. 12

전주음식 솜씨를 체계적으로 정리한 전주 음식학 및 그 음식을 만드는 사람들의 이야기 정리. **食(식)**: 음식 장인의 목록함을 읽어내다, **道(도)**: 그들의 이야기에 귀 기울이다, **樂(락)**: 전주의 음식을 즐겁게 전하다.

○ 향토음식 조리경연대회 : 2009 ~ 현재

전주지역 식재료의 특색을 살린 전주 향토음식을 바탕으로 상품화가 가능한 다양한 응용의 향토음식 경연. 매년 200여팀 800여명 참가. 전국 규모의 권위 있는 전국요리경연대회로 발전



○ 한식 전문 인력 양성 교육 : 2014. 7 ~ 11

한식 전문 인력 양성 교육 및 교육자를 DB로 구축하여 인턴지원 및 인력 수급안 마련, 향토 전통 음식 신규자 교육을 통한 창·취업 지원 및 활성화를 목표로 한식 전문 인력 양성교육(이론/실습)과 향토 전통 음식점 운영자 및 종사자의 서비스마인드 교육 강화

○ 전주 음식 손맛 전수과정 교육 : 2014. 9 ~ 12

역사속의 음식문화를 전주 음식으로 해석하여 전주의 음식문화를 배우는 계기 마련, 전주 음식명인 및 장인의 손맛 전수를 통하여 전주 음식의 계승발전 계기 마련을 목표로 이론과 실습강좌로 구성된 8회 차의 교육 수행. 유네스코 음식 창의도시 전주를 대표하는 음식강좌로 자리매김, 음식명인 및 장인으로부터 전주음식의 손맛을 소책자 제작으로 누구나 쉽게 접할 수 있어 전주 음식 대중화 및 홍보의 도구로 활용 가능



○ 전주 음식 명가 음식문화개발 사업(전주 유명인 밥상 개발) : 2014. 12 ~ 2015. 2

전주시에 존재하고 있는 유·무형 자원과 연계하여 스토리가 있는 밥상 개발로 전주음식의 음식 문화관광 상품화를 목적으로 문헌조사 및 설문조사, 전주 명가 및 유명인 상차림 분석, 유명인 상차림 차별성 분석, 데이터 정리 및 결과보고회 실시

이병기의 명가음식

전북이 낳은 대표의 국문화자이자 시인인 가람 이병기 선생은 1893년 익산에서 태어났다. 젊은 시절 나라 잃은 슬픔에 민족의 숨을 가라앉히려는 열정을 보여주었던 선생은 궁중의 전승들을 즐겨 보았으며, 가람 선생이 있는 송자리는 전쟁의 재앙적 와중에 언제나 웃음이 넘치는 희망을 이루었다.

선생은 전민체 제라도 낳고 두견주를 유독 사랑하셨다. 손님상에는 상수리묵과 견대하를 안주로 내기도 하셨는데, 이를 가람 이병기 술상으로 제언하셨다.

가람 이병기의 문헌 자료 및 현장 구술조사를 통하여 다음과 같이 술상을 제안하였다. 가람 이병기 선생의 술상에 주로 내셨던 두견주와 황새주, 상수리묵과 골계드림인 나물무로 상차림을 구성하였다.

가람 이병기의 술상(안)

음식명		배고
상차림	두견주	조리법 제시
	상수리묵	조리법 제시
	황새주	조리법 제시
	계절나물	
	김치	



가람 이병기 술상(안)



한과 - 부스개(상자), 계강정, 현강

현강은 법

1. 현강을 씻어 담갔다가 여러 번 씻어 건진다. (생어 제거 내린다)
2. 찹쌀가루에 물을 넣고 반죽한다.
3. 찹쌀에 반죽을 대어놓아 찐다(도중에 뒤집)
4. 반죽을 찌면 삶아 먹는다.
5. 잘 찌면 반죽을 적당한 크기로 자른 다음 말린다.
6. 미지근한 130~150도 기름에 10분 정도 불리고 튀기는데 부들 부들 익는다.
7. 찬물에 튀겨온 현강을 헹구고 기름을 뽀뽀한다.

재료

현강 200g
찹쌀 200g
고춧가루 10g
계강정 10g
계강정 10g
계강정 10g



금파 김조란 밥상(안)



금파 김조란 술상(안)

I 음식문화 그리고 지속 가능한 도시발전 I

○ 전주비빔밥축제(2007~현재)

매회 약 10만 여명의 내외국인이 방문하는 전주 최대의 음식축제로서 2007년 “전주 천년의 맛잔치”로 개최되어 2010년 “전주비빔밥축제”로 축제명칭 변경 후 2017년 현재 11회째 진행. 경제적 파급효과 53억 추정(2016, 한국지역개발연구원)



○ 전통모주 및 막 프로젝트

2011년에서 2013년까지 총 45억 투자. 한국의 전통술인 막걸리 문화콘텐츠 개발사업(스토리텔링, 안주개발, 앱(App) 개발 등), 막걸리 체험장 조성, 막걸리 상품개발(품질표준화, 캐릭터, 발효식품 등), 전주 전통모주 산업화 및 삼천동 막걸리 골목 경관개선 사업 등



○ 비빔밥세계화 사업

전주비빔밥 브랜드를 활용한 식재료 생산농가와 비빔밥 제조업체 소득증대. R&D, 포장디자인, 포털사이트, 매뉴얼 및 메뉴개발 등 산업화 및 마케팅 추진. 비빔밥 안테나숍, 전처리센터, 체험관, 소포장 생산라인 구축 등 산업화 시설 구축. 운영사업단 및 아카데미 운영 등 3개년 동안 총 42억 투자



○ 한식반찬 클러스터 사업

한식경쟁력 제고를 위한 반찬 표준화, 다양화 등을 위해 3년 동안 33억 투자. 전주한식반찬 클러스터 사업단 발족 및 찬드림 공장 준공. 총 55개 제품개발(밑반찬 18, 표준화 8, 파우치개발 10, 전주10미 관련 제품 13, 기타 6)



○ 우수외식업지구 육성사업

산·학·연·관이 함께 한옥마을 지역 특화를 위해 36개 업소를 대상으로 2년 동안 4억 투자. 우수 식재료 관리 공동 시스템 구축(공동구매, 거래처 정리, 도내 우수 생산자 파악 등), 외식산업 인력양성(해설사 양성, 친절교육, 스토리텔링 발굴, 식재료 선별교육). 우수외식업지구 공동마케팅, 전문가 구성 및 단체 관리 등



○ 국제한식조리학교

대한민국 최초 한식 스타 셰프 양성을 위한 국제한식조리학교 개교(2012). 전주음식의 재해석 및 지역축제를 통한 고급한식 요리 전파. 2개의 정규과정, 단기과정, 체험코스 등 매년 100여명의 한식 전문가 양성. 해외 14개 기관 MOU체결, 해외 한식교육, 각종 국제요리대회 참가 등



○ 전주국제발효식품엑스포

발효를 주제로 하는 세계 유일의 국제박람회로 올해 15번째 개최. 국내외 20개국 370여개 기관 및 기업참여, 현장 소비자 매출 약 40억원. 전주를 비롯한 전북 식품기업의 국제적 위상제고 및 소득증대에 큰 기여



5. UCCN 목표를 달성하기 위해 도시 간 협력을 통해 시행된 주요 사업

○ 세계 음식창의도시 교류강화를 위한 MOU체결

- 일자 : 2012. 9. 7
- 장소 : 콜롬비아 포파얀 상공회의소
- 참석도시 : 전주, 콜롬비아 포파얀, 스웨덴 외스테르순드

○ 2012 가나자와 세계창의도시 포럼 초청, 주제발표

- 일자 : 2012. 10. 11
- 장소 : 가나자와 21세기 미술관
- 내용 : 공개토론회 각 도시별 주제발표, 토론

○ 2012 니가타 음식과 꽃 세계포럼 초청, 주제발표

- 일자 : 2012. 10. 15 ~ 18
- 장소 : 일본 니가타
- 내용 : 꽃과 음식에 관한 세계포럼, 미식도시 국제 심포지엄, 니가타 국제 음식상 수여식, 국제 식품 엑스포 등



○ 유네스코 음식창의도시 지정 기념식

- 일자 : 2012. 10. 19
- 장소 : 전주 전통문화관 한벽극장
- 내용 : 축하공연, 기념식, 세계1호 음식창의도시 콜롬비아 포파얀 소개, 한국 음식명인과 함께하는 토크쇼 등

○ 한/중/일/콜롬비아 음식창의도시 민간부문 MOU체결

- 일자 : 2012. 10. 19
- 장소 : 전주 시청 4층 회의실
- 내용 : 전주, 콜롬비아 포파얀, 중국 청두, 사천성 민간협력 MOU 체결

○ 2013 유네스코 창의도시 연례회의 참석(이탈리아 볼로냐)

- 일자 : 2013. 9. 17 ~ 26
- 장소 : 이탈리아 볼로냐
- 내용 : 유네스코 창의도시 내 공식규정 및 회비 제정논의, 2015년 본회의 개최도시 선정, 유네스코 창의도시 웹페이지 구축, 2013 베이징 시장회담 관련 설명 등 논의



○ 유네스코 음식창의도시 방문(스웨덴 외스테르순드)

- 일자 : 2013. 9. 22 ~ 25
- 장소 : 스웨덴 외스테르순드
- 내용 : 유네스코 창의도시 네트워크 연례회의의 참석 및 전주시 홍보, 오스터순드 창의 산업 기업, 음식 장인 기업 등 벤치마킹 등 교류협력 활동

○ 유네스코 음식창의도시 국제 심포지엄 개최

- 일자 : 2013. 10. 25
- 장소 : 전주 한국전통 문화전당 2층 공연장
- 내용 : 창의도시 전주의 현재와 미래/문화와 역사적 자본 등

○ 2014 유네스코창의도시 연례회의 참석(중국 청두)

- 일자 : 2014. 9. 26 ~ 30
- 장소 : 중국 청두
- 내용 : 창의도시 총회 및 정책 논의, 국제 미시관광 축제 참석, 전주시 음식 · 문화 · 관광 산업 사례 발표 및 도시 간 협력사업 논의

○ 유네스코 창의도시 식문화 창조도시 니가타 심포지엄 참가

- 일자 : 2015. 2. 13
- 장소 : 일본 니가타 이탈리아칸 3층 산마르크홀
- 내용 : 식문화창조도시 및 유네스코 창의도시 음식문화 심포지엄

○ 2015 유네스코 창의도시 연례회의 참석(일본 가나자와)

- 일자 : 2015. 5. 24 ~ 28
- 장소 : 일본 가나자와
- 내용 : 음식 창의도시 간 네트워크를 구축 및 창의도시에 관한 정책 변동 등에 관한 국제흐름을 파악하여 세계화에 맞는 음식 창의도시 전주의 관한 발전방향 설립

○ 전주시-유네스코 한국위원회 업무협약체결

- 일자 : 2015. 10. 21
- 장소 : 유네스코한국위원회
- 내용 : 문학·음악·공예·한식·한지 등 전주시 내 문화예술 콘텐츠를 국내외에 알리기 위한 노력을 함께 해 나가고, 전주 소재 유네스코학교 네트워크와 유네스코 학생회 활동을 적극적으로 지원함으로써 세계화에 걸맞는 세계시민교육 지원에 앞장. 유네스코한국위원회의 지구촌 교육지원 사업 촉진을 위해 상호 협력



○ 국내창의도시(6개 도시) 협의체 발족

- 일자 : 2016. 2. ~ 9.
- 내용 : 유네스코와 국내 창의도시, 그리고 국내 창의도시 간 긴밀한 협력관계를 바탕으로 국내외에서 네트워크 활동을 위해 공동으로 노력하며 국내 창의도시의 지속가능한 발전을 도모



○ 2016 유네스코 창의도시 연례회의 참석(스웨덴 외스테르순드)

- 일자 : 2016. 9. 14 ~ 16
- 장소 : 스웨덴 외스테르순드
- 내용 : 지속가능한 발전을 위한 네트워크의 향후 발전을 위한 논의 및 차년도 활동 계획

○ 2016년도 유네스코 창의도시 전주포럼 개최

- 일자 : 2016. 10. 19 ~ 21
- 장소 : 전주시 일원(무형유산원, 전통문화전당 등)
- 주제 : 지속 가능한 창의도시 네트워크

- 대상 : 150여명 (국외 50, 국내 100)
- 내용 : 음식창의도시 간 실질적인 협력방안, 국내 6개 창의도시 업무협약체결(서울, 부산, 광주, 인천, 전주, 통영), 음식창의 간사도시(외스테르순드)주재 회의 실시, 유네스코본부 창의국장 - 지역전문가 간담회 실시, 전주 10미를 주제로 한 전주음식 갈라쇼 등



○ 폴란드 비빔밥 퍼포먼스 및 전통음식 강좌

- 일자 : 2017. 10. 18 ~ 20
- 내용 : 평창동계올림픽 성공기원 대형 비빔밥 만들기 및 폴란드 현지인과 교민을 위한 비빔밥 체험행사 추진



○ 아시아권 음식창의도시 전통음식 및 문화교류

- 일자 : 2017. 10. 26 ~ 29
- 내용 : 청두(중국), 카시하라시(일본), 호치민(태국) 전통 음식 및 문화교류



※ 2013~2017년 동안 참석한 음식창의도시 국제포럼

- 2013 볼로냐, 외스테르순드(9.17~9.26) : 유네스코 창의도시 연례회의 참석
- 2014 청두(9.26~9.30) : 유네스코 창의도시 연례회의 참석
- 2015 가나자와(5.24~5.28) : 유네스코 창의도시 연례회의 및 제7회 TPO총회, 관광교역전 참가
- 2016 가지엔테프(2.19~2.22) : 창의도시 문화산업의 다양한 사례를 공유
파르마(5.8~5.15) : 파르마 국제박람회 및 유네스코 음식창의도시 회의
외스테르순드(9.11~9.18) : 유네스코 창의도시 연례회의 참석
- 2017 푸켓(4.27~5.1) : 창의도시 간 네트워크 활성화
데니아(9.28~10.4) : 유네스코 음식창의도시 교류 및 협력
벨렘(11.6~11.14) : 음식창의도시 실무회의 및 포럼

6. 다가오는 중기적인 4년을 위한 행동계획

6.1 지역 수준에서 네트워크의 목표를 달성하기 위해 최대 세 가지 계획안, 프로그램 또는 프로젝트 제시

○ 전주음식 아카이브 구축

- 전주음식의 원형 발굴, 전주음식 관련 자료 수집 등 전주 음식에 관련된 유무형의 자료를 온·오프라인 아카이브로 구축하여 체험 및 교육프로그램으로 활용
- 전주음식 관련 정보의 체계적인 자료 구축 및 개방을 통해 자료의 집적화와 전주음식의 정체성을 확보하고, 연구 및 전문자료로의 활용 및 국제 음식창의도시 간 교류 자료의 기본자료로 활용



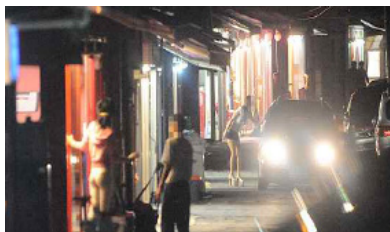
○ 명인·명소·명가·음식창업소 추가 발굴

- 음식창의도시로서 유연한 창의적 활동 환경과 경쟁력을 높이기 위해 전주음식 기능인들의 최고 명예인 명인, 명가, 명소, 창업소를 발굴 및 확대
- 최소 20년 이상, 3대에 걸친 조리경력, 음식품평회 등을 바탕으로 엄격한 심사 선정



○ 구도심 재생사업과 테이블웨어 클러스터 조성 계획

- 구도심(선미촌)은 1960년대 해방 후 한국전쟁 혼란기에 형성되어 일본 식민지 시대의 유곽에 뿌리를 둔 성매매업소
- 인권유린과 쇠퇴의 공간적 특성을 지닌 선미촌의 문화적인 공간으로의 변화 시도
- 선미촌의 도시재생사업의 일환으로 테이블웨어 클러스터를 조성하여 음식+공예의 콜라보로써 음식의 품격을 더할 테이블웨어 산업 육성 계획



6.2 국제 수준에서, 특히 네트워크의 다른 회원도시를 포함하는 국제 수준에서 네트워크의 목표를 달성하기 위해 최대 3개의 계획안, 프로그램 또는 프로젝트의 제시

○ 음식 & 공예 창의도시 네트워킹 추진

- 전주 테이블웨어 육성을 위한 공예 창의도시와의 네트워킹 추진
- 음식 & 공예 창의도시 초청 국제 포럼 및 테이블웨어 전시회 개최
- 이종(공예)간 협력 사업 발굴 및 공동과제 수행(이천(한국), 가나자와(일본), 리모주(프랑스) 등)



○ 실크로드 문명을 기본으로 한 음식 문화 교류(부제: 와일드 그린 프로젝트)

- 협력도시: 전주, 청두(중국), 라슈트(이란), 순더(중국), 외스테르순드(스웨덴)
- 목 적: 유네스코사명선언문에 따른 창의도시 간 협력사업 수행
- 내 용: 실크로드라는 역사적 배경을 같이하는 음식창의도시 간 나물류(야채류)의 종류 및 사용 방안 등 음식과 문화의 교류
- 방 법: 공동의 온라인 아카이브 구축 등 정보 연계



○ 국제 음식관련 학교 및 학과와의 인턴십 및 교류 프로그램

- 대 상: 음식관련 지역대학 및 국제한식조리학교
- 목 적: 인적자원교류 및 양성을 통한 지역의 국제적 경쟁력 제고
- 내 용
국제한식조리학교/음식창의(후보)도시 내 음식관련학교와 교류 추진
비빔밥 축제 및 지역학교에 창의도시 유명 셰프 초청 및 학생교류 추진



6.3 제안된 행동계획을 이행하기 위한 추정 연간 예산

(단위: 백만원)

프로젝트	2018	2019	2020	2021
전주음식 아카이브 구축	100	100	100	-
유네스코 창의도시 기반구축 사업	250	250	250	250
전주비빔밥축제	2,000	2,000	2,000	2,000
국제발효식품엑스포	957	957	957	957
테이블웨어 클러스터 조성	100	17,500	9,800	2,600
교육사업 투자(국제한식조리학교)	400	400	400	400
전주 명품김치 육성사업	2,365	1,600	600	400
합계	6,172	22,807	14,107	6,607

6.4 통신 및 인식에 관한 계획

- 전주는 유네스코 음식창의도시 전주 홈페이지를 지난 2012년 12월 구축하여 전주와 해외 모두에게 적극적으로 음식창의도시로서의 전주의 정보를 제공하고 있습니다.

- 일시 : 2012년 12월 21일

- 서버IP : 27. 101. 151. 96

- 도메인 : www.unesco.jeonju.go.kr

