

2011 전주비빔밥축제

① 축제개요

- 공식명칭 : 2011 전주비빔밥축제 Jeonju Bibimbap Festival 2011
- 일 시 : 2011. 10. 20(목) ~ 23(일) / 4일간
- 슬로건 : 한바탕 전주! 세계를 비빈다
- 장 소 : 전주한옥마을 일대
- 주 최 : 전주시 / 풍남문화법인
- 주 관 : 전주비빔밥축제기획연출단
- 후원/협찬 : 문화체육관광부, 농림수산식품부, 교육과학기술부, 전라북도,
(사)한국조리기능인협회, 음식창의도시시민네트워크,(사)비빔밥세계화사업단,
전주전통문화관, 전주전통모주개발사업단, 전주한정식발전협의회,
전주한식반찬클러스터사업단, (주)찬드림, 전주시 보건소,
전라북도 만성질환관리지원사업단, 교보생명, 석정수, 코카콜라

② 축제 목표

- 비빔밥축제 개최를 통하여 한국을 대표하는 맛의 고장 입지 구축
- 전주비빔밥 브랜드 가치 향상 및 유네스코 창의도시 지정을 통해 한식의 세계화 선도
- 비빔밥산업의 활성화 및 관광객 유치를 통해 지역경제 활력 도모

③ 축제 추진방향

- 음식축제 전문연구위원회 구성을 통한 축제의 전문성강화
 - 음식전문가 5인, 문화기획전문가 4인, 시정관계기관 4인, 마케팅전문가 3인,
당연직 4인(전주시청 2인 / 주관단체 2인)
- 전주의 음식과 전통문화를 잘 비벼낸 전주의 다양한 이미지 형상화
- 한옥마을 공간활용 최대화, 각종 체험시설과 협력모델 구축
- 음식관련단체와 유기적 협력, 민·관·학 거버넌스 협력 구축

4 프로그램 구성



■ 전국요리경연대회

- 조리장원선발대회 “나는 셰프다” ※미식평가단 구성 심사진행
- 라이브경연[비빔밥/한정식/다문화가족 음식]
- 전시경연 [폐백,혼례음식/향토음식(전주+味)/한식반찬]



- 기념퍼포먼스 ■ 비빔 POP · Culture ■ 푸드야! 놀자
- 음식체험-추억속으로 ■ 전주모주 대향연 ■ 비빔포토존



- 비빔밥코스요리 품평회 ■ 길거리퓨전카페 ■ 푸드비빔퍼포먼스
- 비빔에 취하다.
- 비빔홍보관(전주음식홍보/팔도비빔밥홍보/세계의 대표음식홍보/슬로푸드홍보)
- 비빔음식관



- 학술포럼- 전주음식의 미래를 말한다 ■ 만성질환에 맞는 비빔밥
- 건강관리(음식을 통한 만성질환관리/건강마사지(발페디큐어))



- 한옥마을주민 참여프로그램
- 비빔아트마켓 -비빔밥재료장터 -추억의 주전부리 -한옥마을 각종 체험
- 한옥마을골목여행 ■ 전주맛멋지도 ■ 신행길재현행사
- 남부시장연계프로그램:청년장사꾼만들기 장관프로젝트 [밤:맛남]
- 한옥마을 관광객을 위한 종묘제례악 상설공연
- 가을녘 마임콘서트

5 축제일정

장 소	시간	10.20(목)	10.21(금)	10.22(토)	10.23(일)
공예품전시관 주차장	10:00		전국요리경연대회-조리장원선발대회 [라이브] “나는 셰프다” 예선		전국요리경연대회 [라이브-다문화가족요리경연]
	13:00		전국요리경연대회개막식 전국요리경연대회- [라이브-한정식]	전국요리경연대회- [라이브-비빔밥]	전국요리경연대회- 조리장원선발대회[라이브] “나는셰프다” 결승
태조로 쉼터	상설		전국요리경연대회[전시] 페백음식, 전주향토음식(전주+味)		전국요리경연대회 [전시]한식만찬
풍남문광장	상설	· 비빔음식관(뷔페식 전주비빔밥,모듬전,향포묵등 판매)			
경기전주차장	상설	· 비빔홍보관(전주음식 홍보,팔도비빔밥홍보,세계의 대표음식홍보, 슬로푸드홍보)			
경기전내	15:00			한옥마을 관광객을 위한 종묘제례악 상설공연 진행 : 전주시립국악단	
중앙초 운동장	상설			· 어린이놀이터(에어바운스,유로번지) · 어린이난타체험 · 편의시설(수유,기저귀, 휴게공간)	
태조로	상설	· 길거리퓨전카페, 비빔아트 포토존, 음식체험(떡메치기, 막걸리시음 등), 거리퍼포먼스(엿장수, 각설이 등)			
	10:30	· 인형극 “똥벼락” 공연 및 어린이 팔미떡볶이 시식			
	14:00		· 신행길 재현행사		
	15:00			푸드비빔퍼포먼스 [전주비빔밥]	
공예품전시관 사거리 메인무대	14:00			전주시민의장/기념퍼포먼스 천년바위 박정식/ 타올림 음식난타공연	
	17:00			기획공연 2	
	18:00		기획공연 1[비빔타악공연]	[비보이+비빔판소리] 퓨전국악 가야랑공연	기획공연 3 [한국무용의 멋]
	수시	· 쌈지공연	· 쌈지공연 및 푸드이벤트		
은행로	상설	· 비빔아트마켓 / 비빔밥재료장터			
은행로 주차장	상설	· 추억의 주전부리			
오목정 무대	수시		· 쌈지공연 및 모주,막걸리 이벤트		
은행나무정 무대	수시		· 쌈지공연		
	17:00		· 기획공연 4 [극단 이바구 “비빔만담” 공연]		
한방문화센터	상설		· 만성질환에 맞는 비빔밥 / 건강관리 / 건강발마사지		
전주향주차장	상설	·전주모주 대향연			
한옥마을 문화시설	상설	·한옥마을골목여행 ·전주전통문화관:비빔밥만들기/부채문화관:부채만들기/설예원:다도체험/ 전주전통한지원:한지제작 / 공예품전시관:공예체험,김치체험 등			
전주전통문화관	11:00		학술포럼 - 전주음식의 미래를 말한다		
	19:00	비빔밥코스 요리품평회			
남부시장	상설	·청년장사꾼만들기 -장판프로젝트 [밤:맛남] 진행:사회적기업 이음			

⑥ 주요 행사

① 프로그램

1. 맛있는 비빔

<그림 1 전국요리경연대회
조리장원선발대회 '나는 셰프다'>



<그림 2 전국요리경연대회>



<그림 3 전국요리경연대회
조리장원선발대회 미식평가단>



<그림 4 전국요리경연대회
조리장원선발대회 미식평가단>



<그림 5 전국요리경연대회
라이브-한정식>



<그림 6 전국요리경연대회
라이브-비빔밥>



<그림 7 전국요리경연대회
전시경연 - 폐백음식>



<그림 8 전국요리경연대회
전시경연 - 향토음식>



<그림 9 전국요리경연대회
전시경연-한식반찬>



<그림 10 전국요리경연대회
전시경연-한식반찬>



<그림 11 전국요리경연대회
수상자>



<그림 12 전국요리경연대회
전시경연 행사장>



2. 즐거운 비빔

<그림 13 기념퍼포먼스
전주시민의장 시상식>



<그림 14 기념퍼포먼스
전주시민의장 시상식>



<그림 15 기념퍼포먼스
축하공연 '박정식'>



<그림 16 기념퍼포먼스
축하공연 '박정식'>



<그림 17 기념퍼포먼스
푸드비빔퍼포먼스>



<그림 18 기념퍼포먼스
푸드비빔퍼포먼스>



<그림 19 기념퍼포먼스
푸드비빔퍼포먼스>



<그림 20 기념퍼포먼스
푸드비빔퍼포먼스>



<그림 21 비빔 Pop · Culture>



<그림 22 비빔 Pop · Culture>



<그림 23 비빔 Pop · Culture>



<그림 24 비빔 Pop · Culture>



<그림 25 비빔 Pop·Culture>



<그림 26 비빔 Pop·Culture>



<그림 27 쌈지공연>



<그림 28 쌈지공연>



<그림 29 쌈지공연>



<그림 30 쌈지공연>



<그림 31 푸드야 놀자!
명인명사비빔밥-윤순하>



<그림 32 푸드야 놀자!
명인명사비빔밥-전주시의장>



<그림 33 푸드야 놀자!
명인명사비빔밥-쉐프의 비빔밥>



<그림 34 푸드야 놀자!
쉐프의 비빔밥 시식하는 외국인>



<그림 35 푸드야 놀자!
푸드이벤트-비빔밥복불복>



<그림 36 푸드야 놀자!
푸드이벤트>



<그림 37 음식체험
추억속으로-떡>



<그림 38 엇장수 퍼포먼스>



<그림 39 음식체험
특별프로그램-똥벼락 인형극>



<그림 40 음식체험
특별프로그램-어린이팔미떡볶이 시식>



<그림 41 전주모주대향연>



<그림 42 전주모주대향연
이벤트-모주빨리마시기>



<그림 43 전주모주대향연
공연-모주칵테일쇼>



<그림 44 전주모주대향연>



<그림 45 비빔포토존>



<그림 46 비빔포토존
비빔밥 납시오~! 어가행렬>



<그림 47 비빔포토존
비빔밥 납시오~! 어가행렬>



<그림 48 비빔포토존
비빔밥 납시오~! 어가행렬>



3. 색다른 비빔

<그림 49 비빔밥코스요리품평회>



<그림 50 비빔밥코스요리품평회>



<그림 51 비빔밥코스요리품평회>



<그림 52 길거리퓨전카페>



<그림 53 길거리퓨전카페>



<그림 54 길거리퓨전카페>



<그림 55 비빔홍보관
전주모주홍보관>



<그림 56 비빔홍보관
전주음식홍보관>



<그림 57 비빔홍보관
전주음식홍보관>



<그림 58 비빔홍보관
슬로푸드홍보관>



<그림 59 비빔음식관
뷔페식 전주비빔밥>



<그림 60 비빔음식관
모듬전>



<그림 61 비빔음식관>



<그림 62 비빔음식관>



4. 건강한 비빔

<그림 63 학술포럼
-전주의 미래를 말한다.>



<그림 64 학술포럼
-전주의 미래를 말한다.>



<그림 65 만성질환에 맞는 비빔밥>



<그림 66 건강관리
-건강마사지(발페디큐어)>



5. 더불어 비빔

<그림 67 비빔아트마켓>



<그림 68 비빔아트마켓>



<그림 69 비빔아트마켓>



<그림 70 비빔아트마켓>



<그림 71 비빔밥재료장터>



<그림 72 추억의 주전부리>



<그림 73 한옥마을 각종체험
-서예체험>



<그림 74 한옥마을 각종체험
-비빔밥조리체험>



<그림 75 한옥마을골목여행
짚풀공예-공예품전시관>



<그림 76 한옥마을골목여행
부채만들기체험-부채문화관>



<그림 77 한옥마을골목여행
다도체험-설예원>



<그림 78 한옥마을골목여행
소리체험-소리문화관>



<그림 79 종묘제례악 상설공연>



<그림 80 종묘제례악 상설공연>



<그림 81 신행길 재현행사>



<그림 82 신행길 재현행사>



<그림 83 전통혼례>



<그림 84 전통혼례>



<그림 85 가을녘 마임콘서트>



<그림 86 가을녘 마임콘서트>



<그림 87 어린이체험존
-에어바운스>



<그림 88 어린이체험존
-유로번지>



<그림 89 어린이체험존
-난타체험>



<그림 90 리화가>



② 편의 및 휴게시설

<그림 91 비빔음식관>



<그림 92 먹거리장터>



<그림 93 먹거리장터>

<그림 94 쉼터/수유/기저귀>



<그림 95 화장실 표시>

<그림 96 쓰레기통>



<그림 97 쓰레기통>



<그림 98 주차장
-기린로 이면주차>



<그림 99 주차장
-전통문화관>



<그림 100 주차장
-풍남초등학교>



<그림 101 주차장
-전주교육대학교>



<그림 102 주차장
-한옥마을공영주차장>



③ 홍보(안내, 사전홍보활동, 설치물 등)

<그림 103 행사 안내
-공예품전시관 앞>



<그림 104 행사 안내
-경기전 앞>



<그림 105 행사 안내
-소리박물관 앞>



<그림 106 행사 안내
은행로>



<그림 107 행사 안내
은행로>



<그림 108 행사중계
-LED>



<그림 109 행사장내 안내판>



<그림 110 행사장내 안내판>



<그림 111 행사장내 안내판>



<그림 112 행사장내 안내판>



<그림 113 행사장내 안내판>



<그림 114 행사장내 안내 입간판>



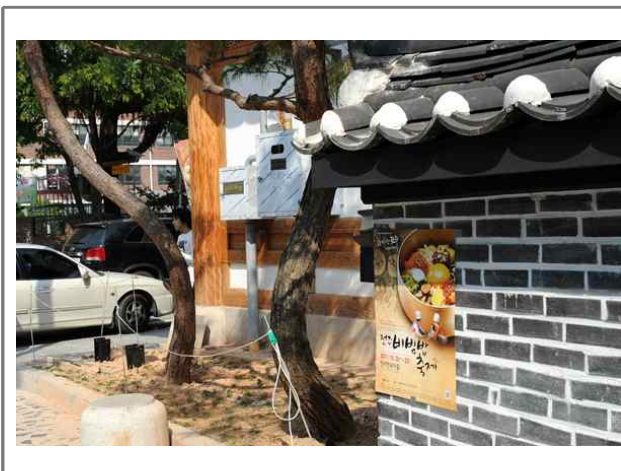
<그림 115 행사장내 안내 입간판>



<그림 116 행사장내 배너>



<그림 117 포스터>



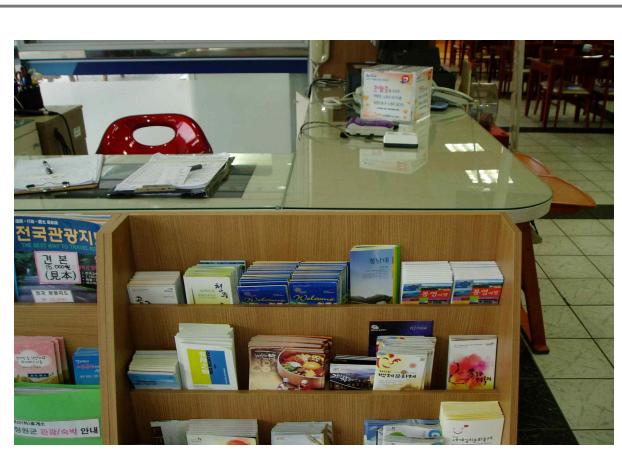
<그림 118 행사장 유도 현수막>



<그림 119 행사장 유도 입간판>



<그림 120 고속도로 리플릿 비치>



<그림 121 고속도로 현수막 설치
-정안휴게소>



<그림 122 홍보현수막
-전주시내>



<그림 123 사전홍보활동
-익산서동축제>



<그림 124 사전홍보활동
-완주와일드푸드축제>



<그림 125 사전홍보활동
-전북대앞(전주여고 학생들 참여)>



<그림 126 사전홍보활동
-한옥마을>



④ 운영 및 지원시설

<그림 127 운영본부>



<그림 128 전주시상황실>



<그림 129 미아보호/의료지원>



<그림 130 메인무대
-공예품전시관 사거리>



<그림 131 간이무대
-은행로 오목정>



<그림 132 간이무대
-은행로 은행나무정>



<그림 133 비빔밥 음식관 행사장>



<그림 134 비빔 홍보관 행사장>



<그림 135 전국요리경연대회 행사장>



<그림 136 길거리푸드전카페 마차>



<그림 137 교통통제>



<그림 138 교통통제>



<그림 139 자원활동가>



<그림 140 자원활동가>



<그림 141 청소>



<그림 142 청소>



<그림 143 경호 경비>



㉓ 2011 전주비빔밥축제 총평

1) 행사 프로그램 부문

- ▶ 길거리퓨전카페, 비빔밥코스요리품평회에서 얻은 전주비빔밥의 발전가능성 확인
 - 바쁜 현대인을 위한 비빔밥의 퓨전화 및 비빔밥의 새로운 시도로 진행한 코스요리 품평회는 비빔밥의 발전방향 및 가능성은 물론, 개발된 코스요리 레시피를 업소에서 판매 상품으로 개발해 냄으로써 음식산업화에 한몫.
- ▶ 전주비빔밥축제와 전주시의 국제슬로시티 지정된 대표적 관광지인 한옥마을의 각종 문화시설 및 맛집과의 연계관광 실현
 - 축제 행사장이 별도의 공간으로 이루어진 타 축제와는 달리 도심 속 관광지에서 진행을 함으로써 일회성 방문이 아닌 체류형 관광을 이끌어 냄.
- ▶ 비빔홍보 산업관을 운영함으로써 전주의 음식은 물론 세계의 비빔까지 알려주는 교육의 장을 마련함은 물론 산업관 참여 음식점소의 관람객 인기 폭발로 산업화에 새로운 비전 제시
- ▶ 기존 관람형 공연으로 주를 이루어 진행되었던 무대를 시민참여형 이벤트를 상시진행 함으로써 참여형 행사전환 계기
 - 명인명사 이벤트 비빔밥 : 연예인 및 전주시의 명사를 무대로 모셔 이벤트 및 토크를 동시 진행함으로써 시민과 친밀도 및 이해의 장 조성
 - 셰프의 비빔밥 : 전문조리사의 비빔밥을 세계음식과 접목한 새로운 음식을 선보이는 자리로 관람객의 폭발적 관심 및 지지를 받음
 - 푸드야 놀자(비빔밥복불복, 모주빨리마시기, 푸드파이터대회 등) 참여자에게는 참여의 즐거움을 관람객들에게는 박진감 넘치는 긴장감 및 재미를 제공
- ▶ 지역주민의 자발적 참여로 선진축제의 문화기틀 마련
 - 비빔아트마켓, 비빔밥재료장터, 대형 비빔밥 만들기 등 주민의 자율적 참여
 - 은행로 및 술도가길 교통통제 구간 및 일정을 주민과 협의 추진
- ▶ 자원봉사자, 명사모 등의 참여 봉사 확대
 - 청소, 안내, 한방무료시음제공, 체질진단 보조 등 230명
- ▶ 참신한 아이디어로 축제의 차별화
 - 어린이인형극 및 팔미떡볶이, 어린이 놀이터를 진행함으로써 세대 계층을 아우르는 축

제 진행에 주력, 행사장을 찾은 가족단위관광객에게 폭발적 인기를 누림.

- 자칫 행사장에서 발생하는 쓰레기로 인해 불편할 수 있음을 제고 하여 행사장 요소요소에 쓰레기통을 배치함은 물론 쓰레기통을 행사이미지 및 일정표를 게재한 시설물 활용으로 디자인 전주의 면모를 보여줌.
- 행사장을 찾는 관람객들의 편의를 위하여 셔틀버스 승강장을 포함한 6개 안내소 운영 및 행사장 곳곳에 이정표 선전탑 및 대형행사일정표를 배치함으로써 행사전반의 이해도를 높임.

2) 행사 운영부문

▶ 한옥마을을 경관을 훼손하지 않는 시설물 설치

- 한옥마을의 아름다운 경관을 살리기 위해 부스설치를 최소화하고

▶ 자원봉사자 전문성 및 서비스 우수

- 민속놀이 체험장에서 자칫 놀이방법을 몰라 지나칠 수 있는 아이들에게 설명과 동시에 같이 놀아주면서 몸으로 익힐 수 있게 해주는 자원봉사자들의 친절함과 적극성이 두드러지는 행사가 진행, 자원봉사자의 수문장 및 순라군 행렬로 행사장 내 질서유지를 진행하는 등 행사장을 방문한 관람객에서 두드러지는 역할 수행.

▶ 전주한옥마을 주민들과의 행사협조체제 원활

- 주간 청소 및 야간방범은 한옥마을 주민 봉사단체가 참여하여 쾌적하고 안전한 행사장 환경을 유지하는데 일조하였음.

▶ 전주시의 운영전반의 적극적인 참여로 프로그램 활성화 도모

- 전주시의 적극적인 참여로 행사운영 전반 원활한 진행체계 구축.

▶ 경찰서 및 소방서, 자율단체와의 협력을 통한 행사장 안전관리체계 확립

- 관람객의 안전을 위하여 경찰서, 소방서와 보건소 등의 협조를 받아 행사장내의 안전관리를 위해 노력함.
- 풍납동 자율방범대 및 행사장 경호요원들을 활용하여 행사장 교통통제 및 야간 자율방범을 통해 관광객 및 행사장내 안전을 위해 노력함.

3) 개선할 점

▶ 외국 관광객을 위한 안내자료 미흡

- 예년 단오에 비해 상대적으로 늘어가는 외국인 관광객을 위한 안내자료가 전혀 배치되

지 않았음.

- ▶ 야간 프로그램배치로 호응도 우수하나 행사장이 전반적으로 너무 어두움.
- 정부의 에너지 절약캠페인에 부흥하는 면으로 연화교 다리의 전등을 켜지 않음과 덕진공원 행사장 자체의 전등 부족으로 행사장이 너무 어두운 관계로 향후 단오행사의 개선과제로 남음

4) 향후과제

- ▶ 전주시의 축제 육성·의지 및 행사 자립도 위한 방안 마련
- 현재의 예산으로는 소단위 프로그램밖에 진행 하지 못하는 상황. 향후 단오행사의 위상 제고를 위해서는 전주시의 확고한 축제육성의지가 선행되고 이후 진행주체의 자립방안이 끊임없이 모색되어야 함.
- ▶ 대동성격에 맞는 지원 단위 확대 필요
- 현재 단오 당일날 행사장을 방문하는 방문객은 전주지역은 물론이고 전북 전역에서 행사장 방문이 이뤄지고 있는 상황에서 전주시 뿐 아니라 전라북도로 확대할 필요성이 있음.
- ▶ 단오 대표프로그램 확대 필요
- 전주단오의 대표 프로그램을 확대하고 육성할 필요가 있음. 물맞이, 씨름대회, 노래자랑, 민속놀이 경연대회는 전통문화 계승 대동축제 한마당이라는 위상에 맞게 예산의 지원으로 확대할 필요성이 있음.

⑧ 2011 전주비빔밥축제 홍보 진행 내역

1. 방송(TV, 라디오)

순서	방송사	프로그램명	방송시간대	방송일
1	전주MBC	라디오 쇼	월-일 오후6:05~7:00	10. 14
2	평화방송	열린세상 오늘 이상도입니다	월-일 07:00~08:00	10. 15
3	원음방송	아침의 향기	월-금 오전 9:00~11:00	10. 20
4	KBS전주	정보큐	월-금10:00~11:00	10. 21
5	전주MBC	시사토크 ‘손우기가묻는다’	월-금 오전08:30~09:00	10. 20
6	KBS	굿모닝 대한민국	월-금 06:00~08:00	10. 23
7	전주MBC	생방송“맞이보인다”	매주 토 11:00~12:00	10. 22
8	아리랑TV	한식다큐	—	현장촬영
9	아리랑TV	뉴스	—	10. 22
10	YTN	뉴스	월-일 오후 17:00	10. 21
11	VOS(미국의소리)	뉴스	—	10.26
12	말레이시아TV	—	—	현장촬영
13	아사히TV	—	—	현장촬영
14	푸드TV	—	—	현장촬영
15	KBS전주	뉴스 9	월-일 오후 9:00~10:00	10. 20~23
16	KBS전주	930뉴스	—	10. 20~23
17	KBS전주	뉴스광장	—	10. 20~23
18	KBS전주	생방송 투데이전북	월-수 오후 5:40~06:00	10. 21

2. 가두홍보 진행내용

장 소	일 시	배 포 내 용	진행인력	비고
완주와일드푸드 축제 행사장	09. 24(토) 13:00 ~ 18:00	사전홍보 리플렛 1,000부 물티슈 700개	외부 5명 팀장 1인	
익산서동축제 행사장	10. 01(토) 13:00 ~ 18:00	사전홍보 리플렛 1,000부 물티슈 700개	외부 5명 팀원 1인	
김제지평선축제 행사장	10. 02(일) 09:00 ~ 13:00	사전홍보 리플렛 2,000부 물티슈 1,000개	외부 5명 팀장 1인	
전주세계소리축제 행사장	10. 03(월) 13:00 ~ 17:00	사전홍보 리플렛 1,000부 물티슈 700개	외부 5명	
전주한옥마을	10. 08(토) 13:00 ~ 17:00	사전홍보 리플렛 1,000부 물티슈 700개	외부 5명	
전북대 및 덕진공원 일대	10. 15(토) 10:00 ~ 14:00	사전홍보 리플렛 1,000부 물티슈 700개	1명	전주여고 자원봉사와 함께

3. 고속도로 휴게소 홍보 내역

연번	대 상	홍 보 내 용	비 고
1	여산휴게소	리플렛 100부 배치, 포스터 부착	
2	이인휴게소	리플렛 200부 배치, 포스터 부착	
3	정안휴게소	리플렛 200부 배치, 포스터 부착	
4	천안휴게소	리플렛 200부 배치, 포스터 부착	
5	옥산휴게소	리플렛 200부 배치, 포스터 부착	
6	죽암휴게소	리플렛 100부 배치, 포스터 부착	
7	별곡휴게소	리플렛 100부 배치, 포스터 부착	

4. 옥외 홍보 내역

구분	규격(M)	장소	수량	시공일
가로등배너	0.7×2.0 (기본형)	○기린로(금암광장⇔한벽교) ※한방엑스포와 협의구간	150조	10.1-10.10
		○팔달로(금암광장⇔전주교) ※한방엑스포와 협의구간		
		○충경로(병무청 오거리⇔다가교)		
		○태조로(경기전⇔오목대)	50조	

		※한방엑스포와 협의구간	50조	
		○은행로 ※한방엑스포와 협의구간 ○최명회길 ○한옥마을주차장 ※한방엑스포와 협의구간		
		계	250조	
거리현수막	8.0×0.9 7.0×0.9 6.0×0.9 (장소의 형편에 맞게 크기를 달리함)	○완산구(12) ●평화동 지하보도 ●평화동 우미아파트 삼거리 ●꽃밭정이 네거리 ●서부시장 네거리 ●완산소방서 부근 ●삼천동시장 부근 ●가련교 ●서곡 네거리 ●전북도청 부근 ●본병원(or 마전교) 부근 ●서신동 그린공원 ●서원로 네거리 ○덕진구(12) ●고속버스터미널 부근 ●소리문화의전당 삼거리 ●아남아파트 지하보도 ●아중분수대 ●안골광장 ●명주골 네거리 ●백제대교 ●차량등록사업소 네거리 ●전주역 부근 ●전북사대부고 네거리 ●송천로 삼거리 ●전주IC 네거리 ○완주군(3) ●봉동 마그네다리 부근 ●삼공단 KCC 네거리(or 둔산공원) ●삼례 우석대학교 부근 ※중복을 피하기 위해 가로등배너 설치 구간 제외	27개	10.1-10.15
은행 CD기 이용홍보	포스터이미지	전북은행 및 농협 현금인출기 화면에 행사이미지 및 기간 노출 홍보 진행	시중 영업소	10. 10~23
전광판	행사명 및 기간 노출	○남논산영업소	1식	10. 6~23
고속도로 현수막	11.0×1.2	○남논산영업소(근처 다리에 양쪽 시공) ○풍세영업소	3개	10. 6~23
	8.0×1.0	○정안휴게소 상·하(2) ○탄천휴게소 상·하(2)	4개	

5. 인터넷 및 SNS 홍보 내역

구분	대 상	진 행 내 용	비 고
홈페이지	전국 및	○기획 : 인트로페이지, 메인페이지, 서브페이지 제작 ○프로그램	

	해외 대상	-방명록, E-mail 확인관리, 방문카운터, 회원 가입 및 관리, 자료실 운영 및 관리 ○최초설치 : E-mail 계정, FTP 제공 ○관리유지 : 종료일까지 자료 업데이트 및 지속관리 ○영문홈페이지 운영으로 외국인 및 해외에서 행사내용 다운로드 편의제공	
사이버홍보	전국대상	○다음 카페 전주 맛집 (http://cafe.daum.net/khant) ○다음 카페 천년전주 (http://cafe.daum.net/wellbeingjeonju) ○사이버홍보단의 인터넷 커뮤니티 사이트 게시판 행사알림내용 지속 게재	
SNS 홍보	전국대상	○모바일 홈페이지를 이용한 행사 홍보 ○자원활동가 100여명의 SNS홍보 진행 ○파워블로거를 활용한 꾸준한 행사내용 게재 진행	

6. 인쇄물 홍보 내역

구분	규격(M)	배포처	수량	진행시기
포스터	4절 기본형	○전주시내 전체 아파트 154개 단지 공용게시판에 부착 ○전북은행 전주시내 지점 43곳에 부착 ○전북지역 각 우체국 게시판에 부착 ○고속도로 휴게소 부착	1,000부 (4절)	9.14
사전홍보 리플릿	25×13 변형 접지	○전주시 33개동 배부 후 각동 아파트 우편함 배포 ○사전 가두홍보 진행시 사용 ○각종 보고회 진행시 배포 ○고속도로 휴게소 배포	1만부	9. 19
종합리플릿	16면 접지	○전국관광안내소(12개소) 각200부씩 택배발송 비치 협조요청 ○가두홍보 진행시 사용 ○고속버스터미널, 전주역, 전주시관광안내소 등 배포 진행 등 ○축제행사장내 안내 배포 진행	2만부	10.14-23
전주 맛.멋지도	16면 접지	○고속버스터미널, 전주역, 전주시관광안내소 등 배포 진행 등 ○축제행사장내 안내 배포 진행	1만부	10.14-23
외국어 리플릿	4단 대문 접지	○영문/일어/중문 리플릿 제작- 현장배포		10.20-23

7. 언론보도자료

순서	기사제목	매체명	게재일
1	전주비빔밥축제', 독자성 프로그램 필요성 제기	전북도민일보	7. 13

2	2011전주비빔밥축제 연구위원회	전북중앙신문	7. 13
3	전주비빔밥축제 연구위 1차 회의 “매력적인 슬로건 뭐 없냐”	전북매일신문	7. 13
4	전주비빔밥축제’, 독자성 프로그램 필요성 제기	전북도민일보	7. 13
5	비빔밥축제 태조로, 은행로, 경기전주차장 등지에서 열린다?	전주매일신문	7. 18
6	전주비빔밥축제, 확 달라진다!	전주매일신문	8. 3
7	"전주 비빔밥 축제, 오감만족 프로그램으로" 내달 20일부터 나흘간 한옥마을서 풍성한 행사	전북일보	9. 4
8	풍남문화법인 전주비빔밥축제 길거리퓨전카페 운영자 모집	전북중앙신문	9. 4
9	전주비빔밥축제 ‘길거리 퓨전카페’ 운영단체·개인 모집 16일까지 요리학원·음식업소 등 대상	전북매일신문	9. 4
10	전주비빔밥축제 길거리퓨전카페 운영자 모집	전북도민일보	9. 13
11	전주비빔밥축제 자원봉사자 모집	전북중앙신문	9. 16
12	전주비빔밥축제 자원봉사자-공연 팀 모집	새전북신문	9. 18
13	2011 전주비빔밥축제 공연팀 모집	전주매일신문	9. 19
14	가을유혹’ 축제의 막이 오른다	새전북신문	9. 20
15	2011전주비빔밥축제 자원봉사자 모집	전북도민일보	9. 20
16	“한국 대표 음식도시 전주, 중국에서 한스타일 미식관광지로 인기	전주매일신문	9. 20
17	전북 전주음식 중국인 관심 폭주	뉴시스	9. 20
18	전주, 중국서 미식관광지로 관심 폭발	전주일보	9. 21
19	2011전주비빔밥축제 미식평가단 모집	전북중앙신문	9. 26
20	전주비빔밥축제 미식평가단 150명 모집	새전북신문	9. 27
21	전주비빔밥축제 기획연출단, 전국요리경연대회 참가자 모집	새전북신문	9. 29
22	하늘은 맑고, 축제는 많구나	중앙일보	9. 30
23	미리보는 음식축제	전북중앙신문	10. 05
24	전주비빔밥축제, 참여형 프로그램 풍성 한옥마을서 20~23일 예정	전북일보	10. 11
25	“맛과 멋 함께 버무려 세계를 비비자” 구도심활성화-주민화합의장 조성 자신	새전북신문	10. 11
26	한바탕 비빔밥 축제, 시민 참여형으로 전환된다.	전북도민일보	10. 11
27	전통-음식 버무려 문화관광형 축제로 20~23일 전주비빔밥 축제	전북중앙신문	10. 11
28	비빔의 화합 한바탕	전북중앙신문	10. 11
29	하나 되어 한바탕 비벼봅시다!”	전주매일신문	10. 11
30	‘전주비빔밥축제 눈앞’	전북매일신문	10. 11
31	음식고를 전주서 맛의 대향연 2011 전주비빔밥축제 20일 개막	전민일보	10. 11
32	한식의 세계화...2011전주비빔밥축제 개최	뉴시스	10. 11
33	2011전주비빔밥축제 20일 개막 환상적인 레시피 공개	전북매일신문	10. 12
34	'2011전주비빔밥축제' 함께 더불어 비벼 보세요 [행복한 금토일]오감이 즐거운 '비빔' 맛있게, 색다르게...	전북일보	10. 13
35	<고소한 한옥마을>1. ‘나는 셰프다’	전북도민일보	10. 14
36	전주비빔밥축제 '나는 셰프다' 관심	전북중앙신문	10. 14
37	전주비빔밥축제 다음주 개막 4일간 맛있는 비빔등 5가지테마	전주일보	10. 14

	로 즐길거리·먹을거리 풍성		
38	전주여고 영자신문부 동아리, 전주비빔밥축제 자원봉사활동	새전북신문	10. 16
39	전주비빔밥축제, 즐거운 비빔 프로그램	새전북신문	10. 16
40	“들고다니며 먹는 비빔밥 즐겨봐”길거리 퓨전카페	새전북신문	10. 16
41	“전주모주마시면서 남부시장구경하세”비빔밥축제기획단 프로그램 다채	새전북신문	10. 17
42	전주시 완산구, 전주비빔밥 축제 대비 노상적치물 등 대대적 정비	전북일보	10. 17
43	<고소한 한옥마을> 2. 즐거운 비빔	전북도민일보	10. 17
44	미리 본 전주비빔밥축제- ③ 전주모주 대향연	전민일보	10. 17
45	전주시, 비빔밥축제 준비에 만전	뉴시스	10. 17
46	“비빔밥으로 성인병 치료?”위장-혈당-혈압-신장관리 비빔밥 선배	새전북신문	10. 18
47	〈2011 한국음식관광축제〉 불거리 풍성한 '색다른 맛 축제'...눈이 즐겁다	전북일보	10. 18
48	고소한 한옥마을<3> 건강까지 챙겨주는 비빔밥	전북도민일보	10. 18
49	전주비빔밥축제 기간 맞춰 남부시장 청년 야시장 개장	전북중앙신문	10. 18
50	2011전주비빔밥축제 음식 포럼	전북중앙신문	10. 18
51	온고을‘맛의향연’에 폭 빠져보자 전주비빔밥축제-한국음식관광축제 동시에 열려	새전북신문	10. 19
52	[온누리] 전주비빔밥	새전북신문	10. 19
53	한국의 진정한 맛에 물들다’ 전주비빔밥축제, 한국음식관광축제 등 20일부터 개최	전주매일신문	10. 19
54	2011 전주비빔밥축제 하나돼 한바탕 비벼봅시다	전주일보	10. 19
55	한국음식관광축제 전주 개막... 웰빙음식·길거리메뉴 즐비	조선일보	10. 19
56	공연보고‘깔깔’떡볶이먹고‘호호’ 전주시내 유치원생 400여명 찾아 인형극 보고...	새전북신문	10. 20
57	“한국적 전통의 맛에 서양식 장식더해 해물까지 곁들여 전주비빔밥 고급화” 비빔밥코스요리품평회 참가한 김성근 조리기능장	새전북신문	10. 20
58	전주음식에 대한 미래비전 제시 시정발전연구소, 음식창의도시 팸투어 포럼	새전북신문	10. 20
59	온고을‘맛의향연’에 폭 빠져보자 전주비빔밥축제-한국음식관광축제 동시에 열려	새전북신문	10. 20
60	전주비빔밥축제 인파	새전북신문	10. 20
61	맛의 고장 전주, 풍성한 맛의 잔치국제발효식품엑스포·한국음식관광축제·비빔밥축제	전북일보	10. 20
62	주말 떠날까... 공연볼까/문화가 정보	전북중앙신문	10. 20
63	전주, 맛의 향연에 빠지다	뉴시스	10. 20
64	이참 관광공사 사장, 전주비빔밥 예찬 '눈길'	전북일보	10. 21
65	전주시, 유네스코음식 창의도시 가입·한식세계화 포럼 개최	뉴시스	10. 21
66	2011전주비빔밥 축제의 대표행사인 전국요리대회가 21일 개막	뉴시스	10. 21
67	전주비빔밥 축제 찾은 관광공사 이참사장	연합뉴스	10. 21
68	“맛의 대향연’ 음식의 고장 명성 높였다 한국음식관광축제, 기업관 매출액 25억...전주비빔밥축제, 70만 인파	전북일보	10. 23
69	[포토뉴스]4000인분 비빔밥	전북일보	10. 23
70	"비빔밥, 누구든 만들 수 있어야 세계화" '전주음식 미래' 포럼...다양한 차별화 전략 제기	전북일보	10. 23

71	전주비빔밥축제 요리 경연대회 장원에 윤희숙 씨	전북일보	10. 23
72	“내년엔 음식 스펙트럼 넓혀야죠”	새전북신문	10. 23
73	[사설] 가능성을 엿보게 해준 ‘맛의 향연’	새전북신문	10. 23
74	즐길거리 풍성하니 가는 곳마다 인산인해 한옥마을 비빔밥축제-한국음식축제-발효식품엑스포, 주말 70만명 북적	새전북신문	10. 23
75	4일간의 ‘맛여행’다음에 또 가자 전주비빔밥축제 시민소통 프로그램 호평 폐막	새전북신문	10. 23
76	2011 전주비빔밥축제 오감만족	전북도민일보	10. 23
77	2011 전주비빔밥축제	전북도민일보	10. 23
78	'세계를 비웠다' 가을 축제 자리매김 2011 전주비빔밥축제 폐막	전북중앙신문	10. 23
79	“이참에 전주비빔밥 드세요” 한국관광공사 이 참 사장, 전주비빔밥축제 개막식 참석 전주비빔밥 예찬	전주매일신문	10. 23
80	2011 전주비빔밥축제 성황리 폐막	뉴시스	10. 23
81	전주비빔밥 축제장 '인산인해'	연합뉴스	10. 23
82	[사진]인산인해 이룬 전주비빔밥축제	머니투데이	10. 23
83	4,000인분 비빔밥 퍼포먼스	새전북신문	10. 24
84	음식장의도시와 미식관광	전북중앙신문	10. 25
85	원광보건대 외식조리산업과 학생들이 전국요리경연 금·은	전북일보	10. 27
86	도대체 비빔밥에 무슨짓을 한거야	오마이뉴스	10. 30
87	비빔밥 코스요리 개발한 양희창 전주 전통문화관 조리팀장 "비빔밥의 고급화·세계화로 이어졌으면"	전북일보	11. 03

전북도민일보

www.domin.co.kr

‘전주비빔밥축제’, 독자성 프로그램 필요성 제기

2011년 07월 13일

도내·외에서 펼쳐지는 수많은 음식관련 축제 중 ‘전주비빔밥축제’만의 정체성을 확보하기 위해 서는 독자성을 지닌 메인프로그램이 필요하다는 지적이다.

또 음식축제의 필수요건인 ‘청결’ 등의 이미지 확보와 비빔밥경연대회의 고급화를 위해서라도 거리축제만을 지향하기 보다는 깔끔한 별도의 시설을 확보해야할 필요성이 제기됐다.

(사)풍남문화법인 전주비빔밥축제 기획연출단은 13일 오전 전주전통문화관 경영당에서 1차 연구위원회(연구위원장 신동화) 회의를 갖고, 올 축제의 방향과 프로그램 등 운영 전반에 관한 토 론을 진행했다.

오는 10월 20일부터 23일까지 전주한옥마을 일대에서 펼쳐지는 ‘2011 전주비빔밥축제’는 즐거 운 비빔, 흥겨운 비빔, 색다른 비빔, 더불어 비빔 등 4가지 섹션으로 운영될 예정이다. 태조로와 은행로에 집중적으로 프로그램을 배치해 축제성을 강화하는 한편, 전주의 음식과 전통문화를 잘 비벼낸 전주의 다양한 이미지를 형상화해 전주 대표 브랜드의 가치를 높이는 데 목표를 두고 있 다.

하지만 같은 시기에 전주에서 치러지는 음식관광축제와 발효식품엑스포 등과의 차별성에 대한 주문이 이어졌다.

송재복 호원대 교수는 “비빔밥축제가 다른 축제와의 역할론에서 벗어나 독자성, 정체성을 찾아

가야하는 만큼 어떤 프로그램을 메인으로 둘 것인지 고민해야 할 것”이라며 “지난해와 크게 벗어나지 않는 비슷한 형태의 행사 중심 프로그램을 통해 얻으려는 가치를 찾을 수 있을지 의문”이라고 지적했다.

김숙배 전북대 교수는 “흥겨운 축제마당을 펼치는 것도 좋지만 전주비빔밥이 영양학적으로 우수한데 이를 돋보이게 할 수 있는 코너가 마련됐으면 좋겠다”면서 “다문화가정과 외국인을 위한 프로그램도 별도로 마련해 음식에서의 비빔뿐 아니라 많은 민족과 사람이 어우러지는 모습을 표현했으면 한다”고 조언했다.

음식에는 무엇보다 청결함과 안전성이 우선돼야하는 만큼 수도시설과 식재료 보관 등에 큰 문제가 우려되는 경연대회와 같은 프로그램의 경우 거리에 부스를 설치해 행사를 치르기 보다는 깔끔한 별도의 공간을 확보해야한다는 지적도 나왔다.

이영은 원광대 교수는 “하나의 장소에서 보여주는 전시형태 보다 거리축제의 설정은 좋지만 실행 계획에서 지저분하지 않게 하기 위해 노력해야한다”면서 “축제 시기를 보면 날씨도 애매한 시기라 음식을 내놓고 시연하고 맛보기에는 안정성의 문제가 뒤따르지 않을까 고민된다”고 덧붙였다.

이강안 전주문화재단 상임이사는 “길거리 축제로만 지향하다보면 전주음식의 품격이 떨어지는 않을까 우려되는 부분이 있다”면서 “한옥마을의 시설들을 최대한 활용해 비빔밥 대회와 같은 메인 행사는 건물 안에서 깔끔하게 치르도록 하면 좋겠다”고 말했다. 이재운 전주대 교수도 “품격 있는 경연대회를 위해서 근사한 실내가 필요하다”며 힘을 실었다.

김미진 기자

전북중앙신문

2011전주비빔밥축제 연구위원회

2011년 07월 13일 (수) 16:24:23



올 2011전주비빔밥축제를 성공적으로 치르기 위해서는 축제 정체성 확립과 더불어 장소, 시설 등에 대한 보다 철저한 준비가 필요할 것으로 보인다.

13일 오전 전주전통문화관 경업당에서 열린 2011전주비빔밥축제 연구위원회 1차 회의에서 송재복 호원대 교수는 “비빔밥 축제의 가치와 독자성, 범위 등을 포함하는 정체성의 확립에 대한 문제를 제일 먼저 해결해야한다”고 주장했다.

이와 함께 송 교수는 “연구위원회가 행사 장소와 시설 등에 대한 구체적 논의를 통해 축제를 실행하는 풍남문화법인측에 가이드라인을 정해줄 필요가 있다”고 강조했다.

이날 이영은 원광대 교수는 비빔밥이 갖는 ‘건강성’을 강조한 프로그램과 ‘비빔’에 대한 철학을 공유할 수 있는 프로그램을 마련할 것을 주문했고 김숙배 전북대 교수도 ‘건강 식품’에 코드를 맞추는 한편 어우러짐을 의미하는 비빔의 의미를 다문화 가정과 접목, 관련 코너의 강화를 주문했다.

이재운 전주대 교수는 “품격있는 요리경연대회를 치르기 위해서는 완벽한 조리시설이 필요하며 시설 유무에 따라 장소를 결정하는 것도 고려해볼만하다”며 “네티즌 평가단도 100명 정도로 구성하면 공정한 심사와 홍보 측면에서 많은 도움이 될 것 같다”고 말했다.

차진아 전주대교수는 축제기간 요일별 맞춤 프로그램과 맛집 투어가 필요하다는 점을, 송재명 전 전주미협회장은 대표 프로그램 마련과 한옥마을 시설과 연계한 음식 개발이 필요하다는 의견을 제시했다.

특히 이날 길거리 음식코너에 대해 많은 연구위원들이 청결과 위생, 그리고 품격에 대한 우려를 나타내 보완에 대한 의견이 많았다.

이에 대해 정성엽 축제 총감독은 “기획안에 오늘 제기된 연구위원들의 의견을 최대한 반영, 연구위원회 2차 회의 때 보고하겠다”고 말했다.

이병재 기자 bj@jjn.co.kr

전북매일신문

전주비빔밥축제 연구위 1차 회의 “매력적인 슬로건 뭐 없나”

기사입력: 2011/07/13 [21:27]

전주시 주최 전주풍남문화법인 주관으로 오는 10월 20일부터 23일까지 전주한옥마을에서 전주 비빔밥축제가 전주 한옥마을 일대에서 열린다.

이에 앞서 13일 2011 전주비빔밥축제 연구위 1차 회의가 열렸다.

이 자리에서는 연구위원장 선출 및 올해 비빔밥 축제 프로그램에 관한 개괄적인 논의를 진행했다.

연구위원장에는 (사)음식문화연구소 신동화 소장을 선출, 음식 전문가를 비롯 전주시의회 관계자 및 문화기획전문가 등 연구위원이 참석했다.

이날 회의는 총 15인으로 구성된 연구위원 가운데 13인이 참석, 비빔밥 축제 정체성과 독자성 정립을 비롯해 다각적인 논의가 이어졌다.

올해 비빔밥축제에서는 즐거운 비빔, 흥겨운 비빔, 색다른 비빔, 더불어 비빔 등 네 섹션으로 크게 대별해 전주 비빔밥의 멋과 맛, 그리고 다양한 체험행사를 선보일 예정.

이영은(원광대 교수)위원은 은행로와 태로조 등을 활용한 '거리 축제(street Festival)'를 제안했으나, 위생 및 주차장 등이 난제로 작용한다는 점을 다수 위원이 제기하면서 여름철 다양한 변수에 대한 고민이 필요함이 논의됐다.

송재복(호원대 교수)위원은 '슬로건 교체'를 제안, 전주시가 설정한 '한바탕 전주 세계를 비빈다'에서 탈피하거나 부제를 설정해 축제 독자성을 위한 첫번째 걸음을 준비할 필요가 있다고 지적했다.

송재명(前 전주시미술협회장)위원 역시 슬로건 변경에 대한 의의를 제시했다. 이재운(전주대 교수) 위원은 음식경연대회는 음식 평가단 모집 과정을 거쳐 실행할 것을 제안했다.

이밖에 맛집투어 프로그램은 현재 음식관광축제위와 연계 협의 중으로 구체적인 프로그램 확정 및 본격 논의는 8월 중으로 계획된 2차 회의로 넘겨졌다.

장라운 기자

전북도민일보

www.domin.co.kr

‘전주비빔밥축제’, 독자성 프로그램 필요성 제기

2011년 07월 13일 (수)

도내·외에서 펼쳐지는 수많은 음식관련 축제 중 ‘전주비빔밥축제’만의 정체성을 확보하기 위해서는 독자성을 지닌 메인프로그램이 필요하다는 지적이다.

또 음식축제의 필수요건인 ‘청결’ 등의 이미지 확보와 비빔밥경연대회의 고급화를 위해서라도 거리축제만을 지향하기 보다는 깔끔한 별도의 시설을 확보해야할 필요성이 제기됐다.

(사)풍남문화법인 전주비빔밥축제 기획연출단은 13일 오전 전주전통문화관 경업당에서 1차 연구위원회(연구위원장 신동화) 회의를 갖고, 올 축제의 방향과 프로그램 등 운영 전반에 관한 토론을 진행했다.

오는 10월 20일부터 23일까지 전주한옥마을 일대에서 펼쳐지는 ‘2011 전주비빔밥축제’는 즐거운 비빔, 흥겨운 비빔, 색다른 비빔, 더불어 비빔 등 4가지 섹션으로 운영될 예정이다. 태조로와 은행로에 집중적으로 프로그램을 배치해 축제성을 강화하는 한편, 전주의 음식과 전통문화를 잘 비벼낸 전주의 다양한 이미지를 형상화해 전주 대표 브랜드의 가치를 높이는 데 목표를 두고 있다.

하지만 같은 시기에 전주에서 치러지는 음식관광축제와 발표식품엑스포 등과의 차별성에 대한 주문이 이어졌다.

송재복 호원대 교수는 “비빔밥축제가 다른 축제와의 역할론에서 벗어나 독자성, 정체성을 찾아가야하는 만큼 어떤 프로그램을 메인으로 둘 것인지 고민해야 할 것”이라며 “지난해와 크게 벗어나지 않는 비슷한 형태의 행사 중심 프로그램을 통해 얻으려는 가치를 찾을 수 있을지 의문”이라고 지적했다.

김숙배 전북대 교수는 “흥겨운 축제마당을 펼치는 것도 좋지만 전주비빔밥이 영양학적으로 우수

한데 이를 돋보이게 할 수 있는 코너가 마련됐으면 좋겠다”면서 “다문화가정과 외국인을 위한 프로그램도 별도로 마련해 음식에서의 비빔뿐 아니라 많은 민족과 사람이 어우러지는 모습을 표현했으면 한다”고 조언했다.

음식에는 무엇보다 청결함과 안전성이 우선돼야하는 만큼 수도시설과 식재료 보관 등에 큰 문제가 우려되는 경연대회와 같은 프로그램의 경우 거리에 부스를 설치해 행사를 치르기 보다는 깔끔한 별도의 공간을 확보해야한다는 지적도 나왔다.

이영은 원광대 교수는 “하나의 장소에서 보여주는 전시형태 보다 거리축제의 설정은 좋지만 실행 계획에서 지저분하지 않게 하기 위해 노력해야한다”면서 “축제 시기를 보면 날씨도 애매한 시기라 음식을 내놓고 시연하고 맛보기에는 안정성의 문제가 뒤따르지 않을까 고민된다”고 덧붙였다.

이강안 전주문화재단 상임이사는 “길거리 축제로만 지향하다보면 전주음식의 품격이 떨어지는 않을까 우려되는 부분이 있다”면서 “한옥마을의 시설들을 최대한 활용해 비빔밥 대회와 같은 메인 행사는 건물 안에서 깔끔하게 치르도록 하면 좋겠다”고 말했다. 이재운 전주대 교수도 “품격 있는 경연대회를 위해서 근사한 실내가 필요하다”며 힘을 실었다.

김미진 기자

전주매일신문

비빔밥축제 태조로, 은행로, 경기전주차장 등지에서 열린다?
2011 전주비빔밥 축제 행사 장소 두고 의견 분분

2011-07-18 오전 10:36:00

오는 10월20일부터 나흘간 열리는 ‘2011 전주비빔밥축제’가 행사장소를 두고 연구위원들 간 의견이 분분하다.

13일 전주전통문화관에서 음식전문가, 문화기획 전문가 등이 참여한 가운데 열린 연구위원회 1차 회의에서 “음식과 관련된 행사를 거리에서 열리는 스트리트 축제 형태의 성격으로 진행해서는 안된다”라는 의견이 대두됐다.

전주비빔밥축제를 주관하는 풍남문화법인 자료에 따르면 올해 비빔밥 축제는 경기전주차장, 태조로, 은행로 등지에서 진행하며 거리축제의 개념으로 축제를 진행한다고 밝혔다.

이에 원광대 이영은 교수는 “전시형태의 축제에서 벗어나 거리축제로 지역주민이 함께 참여할 수 있는 축제를 만들겠다는 취지는 좋다”며 “하지만 음식과 관련된 축제를 진행하는데 있어 거리축제는 위생과 안정성, 시설 등에 많은 문제가 따른다”고 지적했다.

특히 이번 비빔밥 축제의 대표적인 프로그램이라 할 수 있는 ‘나는 셰프다’를 비롯해 퓨전비빔밥조리, 가족요리, 다문화가족요리 경연 등 조리를 펼치는 프로그램이 경기전주차장에서 열릴 계획이다.

전주대학교 이재운 교수는 “요리 경연대회를 하기 위해서는 배수구, 수도, 전기 등 그에 필요한 시설에 갖춰져야 한다”며 “이는 실외보다는 실내에서 진행하는 것이 적합하다”고 밝혔다.

축제 진행장소에 대한 연구위원들의 의견에 대해 정성엽 총감독은 “지금 이 자리는 연구위원들의 의견을 들어보고 논의하기 위함이다”며 “타당한 의견이라면 수용해 바꿀 것이다”고 말했다.

또한 전주비빔밥축제의 슬로건 지정여부에 대한 의견도 다양했다. 풍남문화법인은 전주시의 ‘한바탕 전주, 세계를 비빈다!’라는 슬로건이 비빔밥 축제의 이념과 부합하다는 의견에 따라 지난해에 이어 올해에도 같은 슬로건을 사용할 것이라고 덧붙였다.

이에 대해 이재운 교수는 “비빔밥 축제의 성격과 이념이 전주시가 내세운 슬로건과 일치하기에 굳이 바꿀 필요는 없다”고 강조했다.

그러나 송재명 전 전주시미술협회장은 “전체 슬로건은 전주시와 같은 것으로 쓰더라도 비빔밥 축제의 정체성과 독자성을 위해서라도 부제 슬로건이 마련돼야 한다”고 반박했다.

이밖에도 전북대 김숙배 교수는 “비빔밥의 영양을 돋보이게 하는 것도 중요하다”며 “다문화가정이나 외국인 등을 위한 특별한 프로그램을 구성한다면 모든 인종, 사람들이 어우러질 수 있는 축제로 거듭날 것”이라고 의견을 내세웠다.

윤은진 기자

전주매일신문

전주비빔밥축제, 확 달라진다!

전주시, ‘나는 셰프다’라는 비빔밥 서바이벌 게임 등을 통해 축제 품격 높여나갈 계획

2011-08-03

전주시가 올해로 5회째를 맞이하는 전주비빔밥축제(2011년 10월21일~24일, 사업비 3억3,000만원-시비 2억8,000만원·도비 5,000만원)를 기존대회와는 확연히 다른 대회로의 특화를 모색하고 있다.

3일 시는 5층 영상회의실에서 풍남문화법인 주관아래 ‘2011 전주비빔밥축제’ 방향 및 프로그램 확정을 위한 세부 토론회를 열었다.

이 자리에 참여한 전주비빔밥축제 연구위원들은 한결같은 목소리로 차별화, 안정성, 청결, 흥겨움, 비빔정신 등을 강조했다며, 음식산업과의 연계도 각별히 주문했다.

이날 전주비빔밥축제기획연출단 정성엽 총감독은 “대한민국 대표 상품인 전주비빔밥을 부가가치가 높은 성장 동력산업으로 육성하기 위해 전주음식과 문화관광을 접목한 오감만족(먹을거리, 볼거리, 놀거리, 살거리)의 대표적 음식문화관광축제로 승화시킬 계획”이라며 “메인프로그램으로 ‘나는 셰프다’라는 비빔밥 서바이벌 게임 등을 통해 축제의 품격을 높여나가겠다”고 밝혔다.

또한 “기존 전시형태의 축제에서 벗어나 태조로 및 은행로 등에서 비빔밥을 보고 느낄 수 있도록 길거리축제로 승화시키고 화합과 융화로 상징되는 비빔정신에 입각해 각종 공연(비빔-POP) 등을 개최하겠다”며 “시민들이 직접 체험할 수 있도록 비빔밥 서바이벌 게임 때나 비빔밥 경연

대회 중간에 별도의 조리시간을 배정, 전주비빔밥을 널리 알리겠다”고 말했다.

정 총감독은 특히 “유명인사 및 시민들이 참여한 가운데 에드워드 권이나 힐튼호텔 조리장 같은 국내 최고의 조리장을 초청, 약 10만원 이상의 고급 비빔밥을 선보이겠다”면서 “가능하면 한옥 마을주차장은 주차 기능만 발휘토록 하고, 비빔밥전문점들을 대회에 참여시켜 내·외관광객들이 직접 맛을 볼 수 있도록 추진해나가겠다”고 강조했다.

하지만 이강안 연구위원은 전화를 통해 “음식축제가 길거리에서 열린다는 것에 대해서는 아직도 부정적으로 생각한다. 오히려 전주음식의 품격이 떨어질 것”이라며 “축제행사장 길거리에는 흥겨운 프로그램이 배치돼야 하는 것은 분명하지만 음식축제의 메인행사 만큼은 격식을 갖춰 건물 안에서 깔끔하게 치러져야한다”고 주장했다.

아울러 “올해 이 정도 기온이면 10월 축제기간동안의 기온도 장담할 수 없기에 음식을 밖으로 이동시켜 선을 보인다거나 체험토록 유도한다는 발상은 다시 한 번 점검 해보아야한다”면서 “현재 400만명 이상이 방문하는 한옥마을 전경이나 문화재의 손상은 더더욱 있을 수 없는 일이지 시나 기획단의 냉철한 판단이 절실하다”고 덧붙였다.

조세형 기자

全北日報

인터넷신문

"전주 비빔밥 축제, 오감만족 프로그램으로"내달 20일부터 나흘간 한옥마을서 풍성한 행사

작성 : 2011-09-04



오는 10월 20일부터 23일까지 전주 한옥마을 일대에서 열리는 '2011 전주 비빔밥 축제'는 맛있는, 즐거운, 색다른, 건강한, 더불어 '비빔'으로 세계인의 입맛을 사로잡는다. 지난 2일 전주전통문화관에서 열린 2차 연구위원회에서 비빔밥 축제의 총감독 정성엽 풍남문화법인 사무국장(46)은

"한옥마을 전체가 축제장이 될 수 있도록 오감(五感) 만족 프로그램을 곳곳에 배치했다"고 밝혔다. 한옥마을 내 문화시설에서 펼쳐지는 다채로운 행사를 패키지 프로그램으로 기획한 것이다. 정 국장은 "전통문화관에서 비빔밥을 만들고, 공예품전시관에서 공예체험을 하는 식"이라면서 "한옥마을 진수를 엿볼 수 있도록 신경썼다"고 설명했다. 전주시와 풍남문화법인이 주최하고 전주비빔밥축제기획연출단

이 주관하는 올해 축제에는 처음으로 연구위원회가 구성, 전문가들의 의견이 적극 반영되면서 프로그램이 대폭 보강됐다.

정 국장은 "요리大경연'나는 셰프다(참살이밥상·비빔밥 부문)'가 단순 이벤트에 그치지 않고 행사장에서 냉장고, 식기도구 등을 비치해 식재료를 다듬는 모습부터 완성된 작품을 내놓기까지 조리 전과정을 생생하게 보여주는 대회로 준비했다"고 강조했다.

그는 특히 "음식 장인의 기술을 알리고 음식의 산업화를 축제로 담아내기 위해 음식 장인과 전주 명인이 참여하는'음식디너파티'로, 전주 음식 홍보관 운영으로 연결됐다"고도 했다.

비빔밥 축제의 가장 중요한 과제의 하나가 전주 음식문화를 제대로 알리는 데에도 있기에 주최 측은 전통적으로 신선한 식자재를 공급해왔던 전주 남부시장까지 동선을 확장하는 방안도 강구 중이다.

이화정 기자(hereandnow81@jjan.kr)

전북중앙신문

풍남문화법인 전주비빔밥축제 - 길거리퓨전카페 운영자 모집

2011년 09월 04일 (일) 13:14:54

풍남문화법인 전주비빔밥축제기획연출단에서는 전주비빔밥축제에서 진행하고 있는 다양한 프로그램 중 행사장을 찾는 관람객에게 간식형 먹거리를 제공하게 될 길거리퓨전카페(take-out형)를 운영할 단체 및 개인(학교, 요리학원, 음식점소, 일반인)을 모집한다.

길거리퓨전카페는 길거리판매마차를 활용하여 어른·아이 할 것 없이 좋아하는 요리에 비빔밥을 응용한 음식 판매(예:샌드위치, 샐러드, 피자, 크레이프, 김밥, 핫도그, 라이스버거, 전 등)를 위한 시설. 마감은 16일까지. 문의는 063-277-2517이나 010-7250-0817(행사팀장)로 하면 된다.

이병재 기자 kanadasa@naver.com

전북매일신문

전주비빔밥축제 '길거리 퓨전카페' 운영단체·개인 모집

16일까지 요리학원·음식업소 등 대상

2011/09/04



▲ 비빔밥 퓨전카페

2011전주비빔밥축제가 '한바탕 전주! 세계를 비빈다'라는 슬로건 아래 오는 10월 20일부터 23일까지 전주한옥마을에서 진행한다.

이에 앞서 풍남문화법인 전주비빔밥축제기획연출단에서는 전주비빔밥축제에서 진행할 '길거리 퓨전카페' 운영 단체 및 개인을 모집한다. 길거리퓨전카페는 행사장을 찾는 관람객에게 테이크아웃형 간식 먹거리를 제공하는 공간으로 현재 학교 요리학원 음식점소 일반인을 대상으로 모집하고 있다.

메뉴는 비빔밥을 응용한 음식을 비롯해 샌드위치 샐러드 피자 크레이프 김밥 핫도그 전 등. 신청은 온라인 접수(webmaster@pncc.or.kr) 및 우편, 팩스로 할 수 있으며, 오는 16일 오후 5시까지 마감한다.

선정자 및 단체에는 마차제공과 전기 홍보물(현수막, 메뉴·가격 게첨물)을 제공한다. 문의 행사팀장 이현주 (063)277-2517

장라운 기자

전북도민일보

www.domin.co.kr

전주비빔밥축제 길거리퓨전카페 운영자 모집

2011년 09월 13일 (화)

2011전주비빔밥축제가 다음달 20일부터 23일까지 전주한옥마을에서 열리는 가운데 길거리퓨전 카페(take-out 형)를 운영할 단체와 개인을 모집한다.

13일 풍남문화법인 전주비빔밥축제기획연출단은 전주비빔밥축제 현장을 찾는 관람객에게 간식 형 먹거리를 제공하기 위한 길거리퓨전카페를 운영한다고 밝혔다.

학교나 요리학원, 음식점소는 물론 단체나 개인의 참여도 가능. 샌드위치나 샐러드, 피자, 크레이프, 김밥, 핫도그, 전 등 남녀노소 누구나 좋아할 수 있는 음식을 판매할 수 있다.

마차와 전기, 홍보물 등을 연출단에서 지원하고, 입점자들은 판매할 품목의 레시피와 재료, 조리 도구 등을 준비하면 된다. 접수방법은 16일 오후 5시까지 온라인(webmaster@pncc.or.kr)을 통해 가능. 문의 063-277-2517.

김미진기자 mgy308@domin.co.kr

전북중앙신문

전주비빔밥축제 자원봉사자 모집

2011년 09월 16일 (금) 15:42:14

풍남문화법인 전주비빔밥축제기획연출단에서는 시민들과 더불어 봉사를 펼칠 자원활동가를 모집한다.

모집분야는 행사진행 (공연, 경연행사, 체험, 홍보관), 행사운영지원, 홍보(안내 및 행사취재단). 모집대상은 만18세 이상으로 행사기간 전체 참여가 가능해야 한다.

접수 마감은 27일 오후 6시. 문의 063-277-2515. 2011전주비빔밥축제는 '한바탕 전주! 세계를 비빈다'라는 슬로건 아래 오는 10월 20일부터 23일까지 전주한옥마을에서 진행된다.

이병재 기자 lbg@jjn.co.kr



전주비빔밥축제 자원봉사자-공연 팀 모집

2011년 09월 18일

전주비빔밥축제 기획연출단(총감독 정성엽)이 올해 축제에서 활동할 자원봉사자 및 공연 팀을

모집한다. 자원 봉사자 모집 분야는 행사 진행(공연, 경연, 체험, 홍보관), 행사운영지원, 홍보(안내 및 행사 취재단)이다. 참가 희망자는 오는 27일 오후 6시까지 축제 홈페이지(<http://www.bibimbapfest.com>)에서 신청서를 다운 받아 접수하면 된다.

접수 방법은 온라인(webmaster@pncc.or.kr)이나 우편 혹은 팩스(278-0093)를 통해 가능하다. 공연 팀은 ‘비빔’이라는 주제를 가지고, 무대 및 거리에서 공연이 가능한 팀을 모집한다.

참가 자격은 전북지역에 거주 및 활동하는 개인 혹은 단체로, 모집 부문은 ‘무대 공연’과 ‘거리 공연’이다.

참가 희망자는 축제 홈페이지(<http://www.bibimbapfest.com>)에서 신청서를 다운 받아 21일 오후 6시까지 접수하면 된다. 접수 방법은 위와 동일하다. 최종 선발팀은 28일 축제 홈페이지에 공지할 예정이다.

올해 축제는 ‘한바탕 전주! 세계를 비빈다’라는 슬로건 아래 내달 20일부터 23일까지 전주 한옥마을 일대에서 진행된다.

박아론 기자 aron@sjbnews.com

전주매일신문

2011 전주비빔밥축제 공연팀 모집

기사입력 2011-09-19

비빔밥의 고향 전주에서 오감만족의 특별한 감흥을 느낄 수 있는 ‘2011 전주비빔밥축제’에서 신명나는 공연을 펼칠 공연팀을 모집한다.

음식과 관련된 노래, 비빔밥 재료 활용 마술, 비보이 공연 등 ‘비빔’이라는 테마를 살릴 수 있는 공연이라면 어떤 장르든 참가 가능하다.

또한 2011 전주비빔밥축제에서는 축제 찾는 관광객들이 보다 즐겁고, 편하게 즐길 수 있도록 자원활동가를 모집한다.

자원활동가는 만18세 이상으로 행사기간 전체 참여가 가능해야하며 행사진행, 행사운영, 홍보 등의 분야로 나눠 모집한다.

이어 자원활동가에게는 자원활동에 대한 교통비, 식비 등의 실비를 지급하고 유니폼, 기념품과 자원활동 임무 완료 시에는 참여 인증서를 증정한다.

공연팀은 21일, 자원활동가는 오는 27일까지 온라인(webmaster@pncc.or.kr) 및 우편, 팩스 접수 가능하다.

풍남문화법인 관계자는 “전주의 한옥, 한지, 판소리를 비롯한 음악과 문학을 접목시킨 비빔문화와 ‘한바탕 전주, 세계를 비빈다’라는 표어에 걸맞는 공연을 펼쳐줄 개인과 단체의 많은 참여를 바란다”며 “자원활동가 역시 시민들의 적극적인 참여를 부탁한다”거 설명했다.

한편 ‘2011 전주비빔밥축제’는 오는 10월20일부터 나흘간 전주한옥마을 일대에서 진행된다.



‘가을유혹’ 축제의 막이 오른다

익산 서동·김제 지평선·완주 와일드푸드·고창 모양성제 등 20여 축제 연이어 열려

2011년 09월 20일 (화) 19:24:41

풍성한 축제의 계절이 시작됐다. 다음달까지 도내 전역에서는 20여개에 달하는 크고 작은 축제가 연이어 열린다.

붉은 단풍과 황금빛 들녘을 배경으로 열리는 가을 축제는 도민은 물론 외지 관광객에게 다양한 먹거리와 볼거리, 즐길거리를 제공함으로써 수확의 계절을 만끽하는 축매제로써 기대를 모으고 있다.

전북도와 시·군은 지역축제를 통해 내고장 홍보는 물론 농특산물 판매를 통한 지역경제 활성화를 꾀하고 있다.

올 가을 전북지역에서 열리는 축제는 문화관광부 대표 축제로 선정된 김제지평선축제(9월 29~10월 3일)를 비롯해 모두 18개이다.

올해로 13회째를 맞는 김제지평선축제는 벽골제 설화, 민속 대동놀이, 선비문화 체험, 메뚜기 잡기, 소달구지 타기 등 농경문화 체험을 중심으로 7개 분야에 걸쳐 80개 행사가 준비돼 있다.

삼국시대 서동과 선화의 사랑 이야기를 소재로 한 익산 서동축제도 이달 30일 화려하게 개막된다.

'천년의 사랑, 백제의 꿈'을 주제로 다음 달 3일까지 금마면 서동공원 일대에서 펼쳐지는 서동축제는 서동의 생애와 역사를 담은 무왕제례, 서동-선화 혼례식, 서동선발대회, 서동 댄스대회, S-POP 페스티벌, 서동요 거리 퍼포먼스 등이 눈길을 끌 것으로 기대된다.

1969년 '마한 민속제전'이란 이름으로 시작된 서동축제는 국경을 초월한 사랑이야기의 주인공 서동과 서동요를 주제로 풀어가는 익산의 대표 축제이다.

올해 처음 열리는 완주 와일드푸드 축제(23~25일)도 눈길을 끌고 있다.

고산 자연휴양림과 주변 마을을 무대로 열리는 와일드푸드 축제는 창포 체험, 다듬이 공연, 뗏목 체험, 전통다도, 생태답장 체험, 소원 돌담쌓기 체험, 한지 체험, 이색 전통두부 체험, 별보기 체험, 농산물수확 체험, 민속놀이 등 흥미로운 프로그램으로 짜여졌다.

운주면 삼거리마을(선녀와 나무꾼마을)에서 열리는 가족화합 프로그램과 소양면 인덕마을의 '연리지의 사랑 키워가기'는 가족의 소중함과 사랑의 의미를 느낄 수 있는 프로그램이다.

전국 유일 답성놀이인 고창모양성제는 10월 1일 개막된다.

5일까지 계속되는 모양성제는 호국병영 및 조선시대 병영체험 등 전통 병장과 현대 군장전시, 전투식량전시 및 주먹밥 체험, 그리고 답성놀이 등이 준비돼 있다.

비빔밥을 주제로 한 전주비빔밥축제(10월 20~23일)는 길거리 음식전, 전통음식체험, 한옥마을 골목여행, 전통음식 전시, 다문화 전시관, 쌈지공연, 달인열전, 기업참여 비빔밥 산업관, 비빔밥 식재료 전시 등으로 꾸며진다.

군산 새만금 앞바다에서는 한미공군이 참여하는 대규모 에어쇼와 항공기를 전시하는 새만금 에어쇼(10월 8~9일)가 눈길을 끈다.

가을 꽃을 주제로 한 정읍 옥정호 구절초 축제(10월 8~16일)와 익산 천만송이 국화축제(10월 30일)는 그윽한 가을향기를 선사한다.

이밖에 정읍사문화제, 남원 흥부제, 뱀사골 단풍제, 진안 마이문화제, 추령장승축제, 장수 논개축제 등 풍성한 축제가 유혹한다.

한편 전북소방안전본부는 지역축제 행사장을 대상으로 건축과 전기, 소방, 가스 등 안전 점검을 벌인다.

임병식 기자 montlim@sjbnews.com

전북도민일보
www.domin.co.kr

2011전주비빔밥축제 자원봉사자 모집

2011년 09월 20일 (화)

풍남문화법인 전주비빔밥축제기획연출단이 다음달 20일부터 23일까지 전주한옥마을에서 펼쳐지는 '2011전주비빔밥축제'에 참여할 자원활동가를 모집한다.

전주의 음식과 전통문화를 소개하는 행사장에서 축제의 홍보대사 역할을 하게 될 자원봉사자는 행사진행(공연, 경연행사, 체험, 홍보관)과 행사운영지원, 홍보(안내 및 행사취재단) 등의 분야에서 활동한다.

만 18세 이상으로 행사기간 전체 참여가 가능하며, 자원활동가 선발과 교육 등의 일정에 성실하고 적극적인 참여가 가능한 시민이면 누구나 신청 가능하다. 마감은 27일 오후 6시까지 온라인(webmaster@domin.co.krpncc.or.kr)과 우편, 팩스(063-278-0093)로 접수하면 된다. 문의 063-277-2515.

김미진기자 mjy308@domin.co.kr

전주매일신문

“한국 대표 음식도시 전주, 중국에서 한스타일 미식관광지로 인기”

중국 계림국제관광박람회 전주홍보관, 중국 여행사 및 언론사 취재 발길 북적

기사입력 2011-09-20 오후 5:08:00 | 최종수정 2011-09-20 17:08

전주가 한국을 대표하는 미식관광도시로 중국 관광객들에게 인기를 굳혀가고 있다.

전주시에 따르면 중국 광둥성 계림시에서 지난 16일부터 18일까지 3일 동안 열린 제2회 중국 계림 국제관광박람회에 참가한 전주시 홍보관에 한국 전통문화와 음식 등 한스타일 미식관광에 관심 높은 계림시와 광저우시 등 광둥성 일대 여행사 및 관광관련 업계 관계자들의 발길이 크게 물리면서 큰 인기를 누렸다.

특히 전주시가 중국 계림시에 있는 12개현 가운데 하나인 전주현과 도시 이름이 같다는 소식이 2010년 송하진 시장 등 전주시 대표단의 전주현 방문과 계림 국제관광박람회 참가로 알려지면서 전주시 홍보관을 취재하려는 취재단의 방문이 줄을 이었으며, 전주비빔밥축제와 한국음식관광축제 등 전주 미식여행에 대한 여행사들의 상품개발 및 판매에 대한 상담 발길로 이어져 크게 북적거렸다.

이로 인해 전주관광홍보 및 설명회를 위해 중국 아웃바운드여행사 및 관광관련업계 관계자 200명을 대상으로 준비해간 이야기지도 등 관광설명 자료와 한옥마을이 담겨진 태극선 등이 개막과 동시에 바닥났으며, 자료를 받지 못한 일부 여행사들은 전주관광과 관련된 자료를 요청하는 명함을 전주시측에 전달하기도 했다.

아울러 계림국제관광박람회에 한국을 홍보하기 위해 참가한 한국관광공사 광저우지사를 통해 전주관광을 문의하는 사례로 잇따랐다.

실제 인도네시아 아웃바운드시장의 영향력 있는 여행사 글로벌투어 관계자는 한국관광공사 광저우지사를 통해 전주홍보관을 방문, 오는 10월 전주관광상품 판매를 위한 전주방문을 계획하고 있다며 전주한옥마을과 한국을 대표하는 전주 미식관광에 대한 높은 관심을 보였다.

또한 전주시와 한국관광공사 광저우지사는 계림국제관광박람회 현장에서 전주음식축제 등 한국 방문의 해 메가이벤트 상품 판매와 지방 대표 상품개발 및 홍보에 협조 체계를 구축하기로 하고 광둥성 일대 중국관광객 방한 및 전주방문에 공동 노력키로 했다.

한편 한국관광공사 광저우지사 상품개발 관계자는 “한국방문의 해를 맞아 메가 이벤트 상품으로 추진되고 있는 전주비빔밥축제와 한국음식관광축제 등 전주 미식관광에 광둥성 일대 중국인 관광객들의 관심이 뜨겁다”면서 “전주한옥마을 등 전주도시 관광으로 이어질 수 있도록 관광 상품 개발 및 홍보, 관광객 모객에 전주시와 공동 협력해나가겠다”고 밝혔다.

조세형기자

공감언론 **NEWSis.** () 국내 최대
인명 뉴스통신사
2001-2011

전북 전주음식 중국인 관심 폭주

기사등록 일시 [2011-09-20 11:35:55]

【전주=뉴스is】 유진휘 기자 = 한국의 대표음식도시인 전북 전주가 중국 관광객들로부터 각광을 받고 있다.

20일 전주시에 따르면 제2회 중국 계림 국제관광박람회가 지난 16일부터 3일동안 중국 광둥성 계림시에서 열린 가운데 전주시 홍보관에 한국 전통문화와 음식 등을 보고, 맛보려는 이들로 북적였다.

또 전주시홍보관을 취재하려는 취재단의 방문이 잇따랐고, 전주비빔밥축제와 한국음식관광축제 등 전주 미식여행에 대한 여행사들의 상품개발 및 판매에 대한 상담도 이어졌다고 시는 설명했다.

계림국제관광박람회에 한국을 홍보하기 위해 참가한 한국관광공사 광주지사를 통해 전주관광을 문의하는 사례로 줄을 이었다.

인도네시아 아웃바운드시장의 영향력 있는 여행사 글로벌투어 관계자는 "한국관광공사 광주지사를 통해 전주홍보관을 방문해 10월 전주관광상품 판매를 위한 전주방문을 계획하고 있다"며 전주한옥마을과 한국을 대표하는 전주 미식관광에 대한 높은 관심을 보였다.

한편 중국 광둥성은 지난해 20만2494명이 관광을 위해 한국을 방문한 지역으로, 올해 두 번째로 열린 계림국제관광박람회는 한국과 일본, 캐나다, 대만, 터키 등 아시아는 물론 유럽과 미주 지역 등 전세계 600여 개 관광도시와 관광관련업체가 참가해 성황을 이뤘다.



전주, 중국서 미식관광지로 관심 폭발

계림국제관광박람회 전주홍보관, 구름인파 몰려 인기 실감

2011년 09월 21일 (수) 09:12:36

전주가 한국을 대표하는 미식관광도시로 중국 관광객들에게 인기를 굳혀가고 있다.

20일 전주시에 따르면 중국 광둥성 계림시에서 지난 16일부터 18일까지 열린 제2회 중국 계림 국제관광박람회에 참가한 전주시 홍보관에 한국 전통문화와 음식 등 한스타일 미식관광에 관심 높은 계림시와 광저우시 등 광둥성 일대 여행사 및 관광관련 업체 관계자들의 발길이 몰리면서 인기를 누렸다.

특히 전주시가 중국 계림시에 있는 12개현 가운데 하나인 전주현과 도시 이름이 같다는 소식이 지난해 송하진 시장 등 전주시 대표단의 전주현 방문과 계림 국제관광박람회 참가로 알려지면서 전주시 홍보관을 취재하려는 취재단의 방문이 줄을 이었다.

또 전주비빔밥축제와 한국음식관광축제 등 전주 미식여행에 대한 여행사들의 상품개발 및 판매에 대한 상담 발길로 이어져 북적거렸다.

이로 인해 전주관광홍보 및 설명회를 위해 중국 아웃바운드여행사 및 관광관련업체 관계자 200명을 대상으로 준비해간 이야기지도 등 관광설명자료와 한옥마을이 담겨진 태극선 등이 개막과 동시에 바닥났으며 자료를 받지 못한 일부 여행사들은 전주관광과 관련된 자료를 요청하는 명함을 전주시측에 전달하기도 했다.

이와 함께 계림국제관광박람회에 한국을 홍보하기 위해 참가한 한국관광공사 광주지사를 통해 전주관광을 문의하는 사례로 잇따랐다.

인도네시아 아웃바운드시장의 영향력 있는 여행사 글로벌투어 관계자는 한국관광공사 광주지사를 통해 전주홍보관을 방문해 10월 전주관광상품 판매를 위한 전주방문을 계획하고 있다며 전주한옥마을과 한국을 대표하는 전주 미식관광에 대한 높은 관심을 보였다.

또한 전주시와 한국관광공사 광주지사는 계림국제관광박람회 현장에서 전주음식축제 등 한국 방문의 해 메가 이벤트 상품 판매와 지방 대표 상품개발 및 홍보에 협조 체계를 구축하기로 하고 광동성 일대 중국관광객 방한 및 전주방문에 공동 노력하기로 했다.

한편 이번 계림국제관광박람회는 계림시 초청으로 이뤄졌으며 전주시는 지난해 계림국제관광박람회에 참가해 박람회 개최 첫 최우수 홍보상을 수상해 주최측인 계림시에 한국을 대표하는 가장 한국적 도시로 강한 인상을 남기기도 했다.

김주형 jhki88@hanmail.net

전북중앙신문

2011전주비빔밥축제 미식평가단 모집

2011년 09월 26일 (월) 16:09:11 이병재 lbj@jjn.co.kr

2011전주비빔밥축제는 올해 프로그램 중 하나인 전국요리경연대회 '나는 셰프다'에 참가할 일반인 미식평가단을 모집한다.

만18세 이상으로 요리 특히 한식을 사랑하는 사람이면 누구나 참여할 수 있는 이번 평가단은 비빔밥축제가 올해 처음 마련한 전국요리경연대회에서 최고의 요리달인들이 만든 음식을 직접 느껴보고 요리 장원을 선정하는데 큰 기여를 하게 된다.

특히 이번 평가단은 음식에 대한 일반인들의 기호 및 선호도를 측정할 수 있고 음식에 대한 대중화에도 기여할 수 있는 의미가 있다.

또한 심사배점이 전문가 심사단 50점, 일반인 평가단 50점으로 배분돼 자칫 심사의 불공정성 시비에서도 탈피할 수 있게 됐다.

모집인원은 10월 21일부터 23일까지 사흘간 각각 50명씩 참가하며, 참가자는 최고의 요리를 시식할 수 있는 시식권과 비빔밥축제 5,000원 상당 식사권 및 기념품이 제공된다.

또한 경연심사 후 활동후기를 작성한 사람은 차기 행사에 별도의 인센티브가 부여될 예정이다.

모집기간은 10월14일 오후5시까지며 비빔밥 홈페이지에서 다운받은 신청서와 자기소개서를 (사)풍남문화법인전주비빔밥축제기획연출단(063-277-2515)이나 (사)한국조리기능인협회 사무국(02-503-7667)로 제출하면 된다.

전주비빔밥축제기획연출단(총감독 정성엽)이 2011 전주비빔밥축제 전국요리경연대회 ‘나는 셰프다’에서 활동할 미식 평가단을 모집한다.

‘나는 셰프다’는 올해 축제에서 첫 선을 보이는 행사이자 대표 프로그램으로, 국내 최고의 요리사들이 모인 가운데 펼쳐는 한식조리경연대회이다. 대회 수상자는 전주시와 (사)조리기능인협회가 인증한 장원 호칭이 수여된다. 미식 평가단은 대중을 대표하는 입맛으로 심사가 공정하게 이뤄지도록 역할을 하게 된다.

참가 자격은 요리를 사랑하면 누구나 참가 가능하며(만18세 이상), 모집 인원은 총150명이다. 참가 희망자는 축제 홈페이지(<http://www.bibimbapfest.com>)에서 신청서를 다운받아 자기소개서와 함께 (사)풍남문화법인 전주비빔밥축제 기획연출단과 (사)한국조리기능인협회 사무국에 제출하면 된다. 접수 기간은 내달 14일 오후 5시까지며, 접수 방법은 우편 및 이메일(kcf70@naver.com)을 통해 하면 된다. 문의 02-503-7667. 063-277-2515.

축제 관계자는 “대중과 함께 하는 축제로 발돋움 하고자 미식평가단을 구성, 대회를 더 알차게 만들고자 노력했다”고 말했다.

박아론 기자 ahron317@sjbnews.com

전주비빔밥축제 기획연출단, 전국요리경연대회 참가자 모집

2011년 09월 29일 (목) 19:55:24

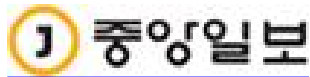
전주비빔밥축제기획연출단(총감독 정성엽)이 올해 축제 대표 프로그램인 전국요리경연대회 참가자를 모집한다.

전국요리경연대회는 비빔밥을 비롯한 전주 지역 특산물의 우수성을 알리고, 전통 음식의 산업화 기반을 구축하고자 축제 기간 마련한 경연 대회로, 한식조리법을 통해 각 부문별 정해진 주제 아래 경연을 진행하도록 프로그램을 구성했다.

경연은 라이브 및 전시 경연으로 나뉘어 진행될 예정. 라이브 경연은 나는 셰프다(21일), 한정식(21일), 비빔밥(22일), 다문화가족(23일) 총4개 부문이, 전시 경연은 폐백 음식(21일~22일), 전주 향토음식(21일~22일), 한식 반찬(23일) 총3개 부문이 해당된다.

참가 자격은 전문조리기능인이어야 한다.(단, 다문화가족 부문에는 다문화가정만 참가할 수 있다.) 참가 희망자는 비빔밥축제 홈페이지(www.bibimbapfest.com)에서 신청서를 다운 받아 내달7일 오후 5시까지 접수 하면 된다. 접수 방법은 (사)한국조리기능인협회 사무국(kcf70@naver.com) 혹은 전주비빔밥축제기획연출단(webmaster@pncc.or.kr)에 우편, 이메일을 통해 가능하다.

박아론 기자



하늘은 맑고, 축제는 많구나

[중앙일보] 입력 2011년 09월 30일

가을은 축제의 계절이다. 전국적으로 100개가 넘는 축제가 열려 가을을 더 풍성하게 만든다. 청명한 가을 하늘 아래서 펼쳐지는 안동 하회 별신굿 탈놀이는 9월 30일 개막하는 안동 탈춤 페스티벌의 대표적 공연이다.

선선한 가을 바람이 분 지난 21일, 경북 안동 하회마을 입구의 안동 하회별신굿 탈놀이 전수관. 탈놀이 상설공연을 보러 온 400여 명의 관객으로 가득 찬 전수관에서는 끊임없이 웃음이 터져 나온다.

“여보게 선비. 난 이 고을 사대부의 자손일세.” “아니 뭐라꼬. 사대부? 난 팔대부의 자손일세.”

“아니 팔대부? 그래, 팔대부는 뭐로?”

“팔대부란 사대부의 갑절이지 뭐긴.”

선비의 풍자에 관객들이 박장대소다. 우리말을 알 리 없는 외국인도 춤꾼의 우스꽝스러운 몸짓에 웃음보를 터뜨린다. 경쾌한 장구와 북·뿔과리 장단이 어우러져 공연 내내 관객들의 어깨는 들쭉인다. 안동 하회별신굿 탈놀이는 30일 개막하는 안동 국제 탈춤 페스티벌의 대표적인 공연이다.

탈춤 축제를 비롯해 10월에만 전국에서 축제가 60여 개나 열린다. 인구 몇만의 조그마한 지자체에서 주관하는 잔치까지 합하면 족히 100개가 넘는다. 가을은 축제의 계절이고 전국이 잔치한마당이다.

풍성한 가을에 걸맞게 축제 내용도 다양하고 알차다. 이이(강릉 대현 율곡 이이선생제)·김병연(영월 김삿갓 문화제)·정약용(남양주 다산문화제)·효녀 심청(곡성 효 문화대축제) 등 인물을 기리는 축제도 있고 서편제 보성소리 축제, 익산 서동축제, 수원화성 문화제, 영동 난계 국악축제 등 우리의 전통을 계승하는 잔치도 있다.

국제 규모의 축제도 많다. 안동에서 열리는 탈춤 페스티벌에는 중국·러시아·이스라엘 등 15개국의 공연단이 참가한다. 부산 불꽃축제에는 미국·폴란드·일본 등 4개국에서 만든 각양각색의 불꽃이 부산의 가을 밤하늘을 수놓는다. 진주 남강 유등제에는 전 세계 31개국의 대표적인 상징 건축물을 본뜬 등(燈) 수백 개가 불을 밝힌다.

수확의 계절인 가을이기에 먹을거리 축제도 빼놓을 수 없다. 비빔밥 축제가 전북 전주에서, 송이축제가 강원도 양양과 경북 울진에서, 인삼축제가 충남 금산과 경북 풍기에서 열린다. 강원도 횡성에서는 전국 제일이라는 한우를 주제로 한 잔치가 준비돼 있고, 포도의 고장 충북 영동에서는 와인 축제가 관광객을 맞는다. 강원도 강릉 일대에서는 은은한 커피향이 퍼지고, 전남 순천 낙안읍성에서는 남도 음식 냄새가 관광객들의 발길을 잡는다. 이 외에도 경주(술과 떡잔치), 주

문진(오징어 축제), 부산(자갈치 축제), 강경(발효젓갈 축제) 등 팔도 곳곳에서 풍성한 먹을거리 잔치가 열린다.

꽃 축제도 가을 한쪽을 장식한다. 경남 창원은 수만 점의 국화 작품으로 뒤덮인다. 경기도 포천 명성산에서는 억새가 춤을 춘다. 그야말로 가을은 축제와 함께 여물어간다고 해도 과언이 아니다.

가을은 짧다. 금세 왔다 금세 간다. 짧은 가을, 긴 여운을 간직하러 축제의 바다로 떠나보자.

전북중앙신문

미리보는 음식축제

2011년 10월 05일 (수) 18:05:59



가을은 살찌는 계절가을은 살찌는 계절? 이달 20일 도내에서는 먹을거리를 주제로 한 대규모 축제가 열린다.

바로 '2011 한국음식관광축제'와 '2011 전주비빔밥축제'. 막바지 준비가 한창인 두 축제를 미리 살펴봤다.

■ 2011 한국음식관광축제

한국음식관광축제추진위원회주관으로 오는 10월 20일부터 24일까지 전주월드컵경기장에서 개최된다.

올 음식관광축제는 지난해와 마찬가지로 제 9회 전주국제발효식품엑스포와 함께 전주월드컵경기장일원, 전주한옥마을, 전주시내 음식가 및 도내명소에서 치러진다.

▲한 스타일(Korea-Han Food Style)

한국음식은 세계인이 놀라는 건강음식, 한식의 무한한 가능성을 엿볼 수 있는 자리다.

한식역사문화전, 한식트릭아트, 한국의 떡·병과전 등 25개 테마 400여개로 구성된 '한식테마관'을 준비했다.

또 '한식쿠킹클래스'에는 한류스타인 장나라, 윤순하가, 한식명인 및 요리 전문가 쿠킹클래스로 김년임, 임지호, 정정희. 그리고 사찰음식 쿠킹클래스 : 우관스님, 대안스님, 적문스님, 정관스님이 참여한다.

사전예약은 필수.



▲한식 광장(Korea Food Plaza)

한식의 기본인 발효를 이해하고 생명의 소중함을 온 몸으로 체험할 수 있는 축제의 장. 고추장 담그기, 떡볶이만들기, 떡메치기, 치즈요리만들기, 피자만들기, 발효찜빵과 생크림케익만들기, 청

국장쿠키 만들기 등 ‘식문화체험’이 준비됐다.

인스턴트식품의 유해성과 발효식품의 효능을 재미있게 풀어낸 발효인형극, 발효식품과 이야기가 더해진 다양한 스토리텔링이 있는 ‘식문화교육’도 벌써부터 관심을 끌고 있다.

▲막걸리와 달인전

건강식으로 세계적 열풍을 일으키고 있는 막걸리와 달인들의 열정을 한 눈에 볼 수 있는 흥미만점의 프로그램. 전통 막걸리를 배우고, 내 손으로 빚는 ‘막걸리클래스’. 사전예약접수가 당초 예상보다 한 달 일찍 조기마감 되었다.

‘나는 달인이다’는 코너는 대한민국 최강 달인 6명이 한 자리에 모여 기술을 뽐낸다.

‘달인쇼’(만두, 순대, 호떡, 강정, 꿀타래, 어묵 최강 달인이 펼치는 화려한 조리 기술), ‘달인 커스텀 아트’(달인이 선보이는 특별한 음식-강정 태극기, 피자 호떡 등), ‘달인이벤트’(달인과 어울리는 이색 이벤트), ‘체험 달인의 현장’ (달인과 함께 음식 만들기 및 판매 체험-1일 3회, 30분/회), ‘나도 달인이다’(달인 따라잡기, 달인을 이겨라 등 공개오디션-1일 3회, 30분/회) 프로그램이 있다.



▲제9회 국제발효식품엑스포 (The 9th IFFE)

전북의 신 성장 동력산업인 식품산업의 세계화를 추구하는 박람회. 세계적인 관심을 이끌어 나가는 한국발효식품과 다양한 해외 발효식품을 만날 수 있다.

△해외기업관 △국내기업관 △국제발효컨퍼런스 △미니 세미나 △IFFE 우수상품 선정으로 구성돼 있다.



■ 2011 전주비빔밥축제

전주비빔밥축제기획연출단이 주관으로 20일부터 23일까지 전주한옥마을 일대에서 열린다.

프로그램은 크게 ‘맛있는 비빔’, ‘즐거운 비빔’, ‘색다른 비빔’, ‘건강한 비빔’, ‘더불어 비빔’으로 나뉜다.

▲맛있는 비빔

전국요리경연대회가 주 프로그램이다.

비빔밥을 비롯한 전주 지역 특산물의 우수성을 알리고, 특산물을 이용한 다채로운 요리의 장을 제공하는 한편 - 전주향토전통음식인 비빔밥의 세계화를 지향하는 다양한 메뉴 발굴, 전주비빔밥의 체계적인 개발과 표준화로 관광상품화와 전통혼례음식의 장인발굴 및 새로운 조리법 개발로 전통과 현대가 어우러진 새로운 식문화 창출과 동시에 전통음식의 산업화 기반구축을 도모한다.



▲즐거운 비빔

전주비빔밥의 브랜드 가치를 드높이고 극대화함은 물론 맛과 멋의 고장 전주로서의 면모를 과시하는 장인 ‘기념 퍼포먼스’와 음식과 관련된 특별기획공연 및 씬지공연으로 풍성한 볼거리 제공하는 ‘비빔 Pop·Culture’가 준비됐다.

또 음식과 관련된 다양한 이벤트 행사를 통해 관람객들이 직접 참여하며 즐기는 자리인 ‘푸드야 놀자’가 흥미를 끈다.

▲색다른 비빔

최정상급 호텔리어 셰프와 전주비빔밥 명인이 선사하는 글로벌 한식 코스 메뉴를 제공하는 ‘음식 디너파티’, 비빔밥 신메뉴 개발 프로젝트 퓨전비빔밥 요리해 판매하는 ‘길거리 퓨전카페’가 있다.

▲건강한 비빔 음식창의도시 전국포럼은 술포럼과 비빔밥축제를 연계한 팸투어 형식의 포럼. 또 사상체질 진단을 통해 내 체질에 맞는 비빔밥을 알아보는 ‘내 체질에 맞는 비빔밥’으로 꾸며 졌다.

▲더불어 비빔

주비빔밥축제 주 행사장인 전주한옥마을의 주민 및 작가들이 만든 한옥마을만의 상품을 전시 판매하는 행사인 ‘비빔아트마켓’과 전주 및 전라북도의 대표적 음식관련 특산품을 홍보하고 직접 구매할 수 있는 ‘비빔밥재료장터’, 한옥마을주민들이 직영하는 푸근한 고향의 맛 먹거리 코너인 ‘추억의 주전부리’가 준비돼 있다.

이병재 기자 lbj@jjn.co.kr

全北日報
인터넷신문

전주비빔밥축제, 참여형 프로그램 풍성한옥마을서 20~23일 예정

작성 : 2011-10-11 오후 8:33:07



11일 전주시청 브리핑룸에서 열린 2011 전주비빔밥축제 기자간담회에서 관계자들이 새롭게 바뀐 비빔밥 축제 프로그램과 의미를 설명하고 있다. 안봉주(bjahn@jjan.kr)

'2011 전주비빔밥축제'가 오는 20일부터 23일까지 '맛있는, 즐거운, 색다른, 건강한, 더불어 비빔'을 주제로 전주한옥마을 일대에서 열린다. 송하진 전주시장과 행사를 주관하는 (사)풍남문화법인(이사장 전기현)은 11일 전주시청 브리

핑룸에서 기자간담회를 열고 새롭게 바뀐 비빔밥축제 프로그램과 의미를 설명했다.

'한바탕 전주! 세계를 비빈다'는 슬로건을 내건 이번 비빔밥축제는 주행사장으로 쓰인 한옥마을 주차장을 벗어나 태조로와 은행로 등 한옥마을의 중심도로에서 진행되는 거리형 축제로 전환된다.

또 음식축제의 특성을 감안해 메인행사로 전국요리경연대회를 열어 전국의 조리인들이 참석한 가운데 조리장원 등을 선발, 문화체육관광부와 농림수산식품부·교육과학기술부 등 총 5개부장관상이 수여된다.

이어 기존의 관람형 공연위주 행사에서 시민과 관광객, 내빈들이 참여하는 체험형 프로그램을 확대해 관객들의 흥을 돋운다는 계획이다.

아울러 풍남문 주변에 음식관을 배치해 관람객들이 남부시장으로 진입하도록 유도하고 전통시장의 청년장사꾼만들기 프로젝트와 프로그램을 공조하기로 했다.

시는 같은 시기에 열리는 한국음식관광축제와 전주국제발효식품엑스포 등 3대 음식축제와의 연계 효과를 높이기 위해 월드컵경기장과 한옥마을을 잇는 셔틀버스 5대를 운영하고 전주역과 고속·시외버스터미널을 경유하는 버스 4대도 추가로 투입해 외지 관광객들의 교통편의를 돕기로 했다.

송하진 전주시장은 "이번 비빔밥축제는 슬로시티로 지정된 한옥마을의 정취와 슬로푸드의 원조인 맛의 고장 전주음식이 조화를 이루는 문화·관광 종합축제다"며 "관람객들은 지난해보다 전문적이고 다양한 프로그램을 통해 볼거리는 물론 각종 체험을 하게 될 것"이라고 말했다

김성중(yaksj@jjan.kr)



“맛과 멋 함께 버무려 세계를 비비자”
구도심활성화—주민화합의장 조성자신

2011년 10월 11일 (화) 21:55:12

올해 전주비빔밥축제는 거리 축제로 전환, 경연 및 체험형 프로그램을 대폭 확대하면서 시민참여형 축제로 거듭날 전망이다.

전주비빔밥축제기획연출단(총감독 정성엽)은 11일 전주시청 브리핑룸에서 2011 전주비빔밥축제 프로그램 발표회를 열고, 구도심 활성화 및 주민 화합의 장으로 축제 무대를 구현하겠다는 의지를 밝혔다.

축제 프로그램은 ‘한바탕 전주 세계를 비빈다’라는 슬로건 아래 ‘맛있는 비빔’, ‘즐거운 비빔’, ‘색다른 비빔’, ‘건강한 비빔’, ‘더불어 비빔’ 총5가지 부문으로 나뉘어 한옥마을 거리 곳곳에서 펼쳐진다.

축제 메인 프로그램을 담은 ‘맛있는 비빔’ 코너에서는 조리장원 선발대회 ‘나는 셰프다’를 포함해 경연 과정을 실시간 생중계로 선보일 라이브요리경연대회 등을 소개한다. 특히, 올해 축제 특성을 반영하고자 기존 실내에서 치러지던 경연행사의 무대를 실외로 옮겨 축제성을 더하고, 미식평가단 등을 마련해 관객들의 참여를 유도했다.

‘즐거운 비빔’코너에서는 시민 참여를 확대하고자 다양한 프로그램을 마련했다. 시민과 함께 비비는 대형 비빔밥 이벤트를 비롯해, 시민이 주체가 돼 펼치는 기획 공연 및 씬지 공연, 시민 참여형 이벤트인 비빔밥 재료 복불복 이벤트, 푸드 파이터 대회 등이 진행된다. 전주 모주의 우수성을 알리고자 비빔밥과 더불어 모주 및 막걸리 파티도 함께 열린다.

‘색다른 비빔’코너를 통해서는 비빔밥의 퓨전화를 통해 산업화 가능성을 모색하고, 비빔밥 재발견의 장을 마련한다. 이와 함께 한옥마을 태조로 부근에 6개 마차를 배치, 비빔 토스트, 비빔밥 크레페 등 이색 비빔밥을 즐길 수 있는 길거리 퓨전카페부터 이상정 조리명장과 김성근 조리기능장이 진행하는 비빔밥코스요리 품평회 등이 소개된다.

학술포럼 및 체질에 맞는 비빔밥 재료를 알려주는 프로그램 등을 마련, 비빔밥의 효능 및 효과를 전하는 ‘건강한 비빔’코너도 준비됐다. 또한 ‘더불어 비빔’코너를 통해 주민 화합의 장도 형성된다. 한옥마을 주민들이 만든 추억의 주전부리 프로그램부터 지역 농산품을 구매할 수 있는 비빔밥 재료 장터 등 다채로운 프로그램 등이 펼쳐진다.

이밖에도 구도심 활성화를 위해 남부시장과 연계할 방안을 모색, 청년장사꾼 만들기 프로젝트도 함께 진행한다.

선기현 풍남문화법인 이사장은 “한옥마을의 정취와 슬로푸드의 원조인 전주음식이 더해져 색다른 축제의 장을 선보일 예정”이라며 “비빔밥의 고향이라는 자부심에서 비빔밥의 시장 경쟁력 강화, 활발한 홍보활동, 학문적 연구 등의 목적 아래 음식과 예술이 결합된 다양한 축제의 모습을 소개할 것”이라고 말했다.

한편, 올해 축제는 오는 20일부터 23일까지 총4일간 전주한옥마을 일대에서 펼쳐질 예정이다.

박아론 기자

전북도민일보

www.domin.co.kr

한바탕 비빔밥 축제, 시민 참여형으로 전환된다.

2011년 10월 11일 (화)

한국 음식의 전통을 이어가는 전주시를 상징하는 2011년 전주비빔밥 축제가 ‘하나되어 한바탕 비벼봅시다’라는 슬로건을 내걸고 시민 참여형 축제로 전환된다.

그동안 주축을 이뤄왔던 이벤트성 행사를 지양하는 대신 일반 시민들이 누구나 참여할 수 있는 체험형 프로그램을 대폭 강화해 관람객 모두의 흥을 돋우는 축제로 펼쳐진다.

11일 송하진 시장과 풍남문화법인 선기현 이사장은 시청 브리핑룸에서 기자회견을 갖고 “한국 음식의 전통을 이어가며 한식의 세계화를 지향하는 전주비빔밥축제를 오는 20일부터 23일까지 한옥마을 일대에서 개최기로 했다”며 “올해 전주비빔밥축제는 지난해와는 달리 한옥마을 중심 도로를 배경으로 시민들이 함께 호흡할 수 있는 화합의 장이 될 것이다”고 밝혔다.

시민 참여형 축제를 지향하는 2011 전주비빔밥축제는 기존 한옥마을 주차장을 벗어나 태조로와 은행로 등을 중심으로 한 스트리트형 축제로 전환된다. 조리시설이 완비된 전국요리경연대회인 ‘나는 셰프다’가 메인 프로그램으로 운영돼 한정식과 비빔밥, 다문화가족 음식 등이 라이브 경연으로 진행될 예정이다.

명인명사비빔밥, 비빔밥 재료 북북북 이벤트, 푸드파이터대회, 비빔밥 절대 미각을 찾아라 등 시민 참여형 프로그램이 수시로 개최되며 비빔의 다양한 퓨전화를 선언하는 길거리 퓨전카페에서는 비빔토스트, 비빔보따리, 비빔한옥빵 등 다양한 먹거리도 제공된다.

축제기간 중 마련되는 학술포럼에서는 만성질환에 맞는 비빔밥 레시피도 제공될 예정이다.

고혈압과 당뇨, 위장질환 등 만성질환 환자들에게 적합한 비빔밥레시피 제공과 함께 음식과 관련된 다양한 교육과 상담도 병행된다.

비빔밥 축제가 개최되는 국제슬로시티 전주한옥마을 골목길을 중심으로 한 다양한 체험 행사도 이번 축제의 주된 즐길거리로 준비된다.

전통차 시음과 소리체험, 짬뽕공예체험, 비빔밥 조리체험 프로그램이 마련됨과 동시에 한옥마을 인근 남부시장과 연계한 음식관도 배치하고 청년장사꾼을 접목한 프로젝트 프로그램도 연계함으로써 지역경제 활성화라는 효과도 가져올 것으로 기대되고 있다.

송하진 시장은 “2011 전주비빔밥축제는 전주한옥마을의 옛 정취속에서 먹고, 보고, 즐기고, 체험할 수 있는 오감만족의 축제가 될 것이다”며 “미각의 땅 전주에서 전주비빔밥의 참된 대향연을 만끽하시길 바란다”고 말했다.

남형진기자 hynam8477@domin.co.kr

전북중앙신문

전통-음식 버무려 문화관광형 축제로 20~23일 전주비빔밥 축제

2011년 10월 11일 (화) 18:52:06

한국음식의 전통과 한식의 세계화를 지향하는 전주비빔밥축제가 20일부터 전주한옥마을 일원에서 개최된다.

11일 전주시에 따르면 오는 20일부터 23일까지 열리는 이번 축제는 한국관광의 별을 수상한 데 이어 국제슬로시티로 지정된 한옥마을 일원에서 개최, 한옥마을의 정취와 슬로푸드의 원조인 전주음식이 더해져 문화관광형 종합 축제로 진행된다고 밝혔다.

시는 무엇보다도 다양한 성격의 축제가 일시에 열리면서 국내외 관광객 50만명 이상이 전주시를 다녀갈 것으로 예상, 이번 축제를 통해 전주시가 한스타일 중심도시로서의 면모를 확인하는 계기로 만들어갈 예정이다.

축제는 조리장원선발대회인 ‘나는 셰프다’를 비롯해 한정식과 비빔밥, 다문화가족음식 등의 전국 요리경연대회가 열리며, 폐백음식과 전주10미요리, 한식반찬 등의 전시경연도 펼쳐진다.

또 시민들이 하나돼 비비고 나누는 대형 비빔밥이벤트와 비빔을 주제로 진행되는 기획공연 및 쌈지공연, 유명인사, 명인 등이 펼치는 명인명사비빔밥, 비빔밥재료 복불복이벤트, 푸드파이터대회, 비빔밥절대미각을 찾아라 등 시민참여형 이벤트도 준비했다.

전주시 관계자는 “전주한옥집의 옛정취가 가득한 한옥을 거닐며 먹고, 보고, 즐기고, 직접체험할 수 있는 행사들이 천년전주의 숨결과 맛, 멋, 향에 또 한번 취하게 될 것이다”며 “세계인의 음식이 되어가고 있는 전주비빔밥을 음식과 예술이 접목된 음식문화 예술 등 다양한 방면으로 열심히 노력하고 있는 전주의 모습을 이번 축제를 통해 보여줄 예정이다”고 말했다.

김대연 eodus@jjn.co.kr

전북중앙신문

비빔의 화합 한마당

2011년 10월 11일 (화) 20:05:46



▲ 비빔의 화합 한마당 2011전주비빔밥축제 기자간담회가 11일 전주시청 브리핑룸에서 열린 가운데 송하진전주시장이 전주비빔밥축제에 대한 개요를 설명하고 있다.

이상근 기자 sangkunlee@hanmail.com

전주매일신문

“하나 되어 한바탕 비빔밥시다!”

전주시, 비빔의 화합 한마당 ‘2011 전주비빔밥축제’ 개최

기사입력 2011-10-11 오후 5:16:00 | 최종수정 2011-10-11 17:16

한국음식의 전통을 이어가며 한식의 세계화를 지향하는 전주비빔밥축제가 오는 20일부터 23일 까지 한옥마을 일원에서 관람객들의 오감 만족에 도전한다.

이번 전주비빔밥축제는 한국관광의 별을 수상한데 이어 국제슬로시티로 지정된 한옥마을 일원에서 개최함으로써 한옥마을의 정취와 슬로푸드의 원조인 전주음식이 더해져 문화관광형 종합 축제가 될 전망이다.

또한 한국음식관광축제, 국제발효식품엑스포행사와 연계로 국내·외 관광객 50만명 이상이 셔틀 버스를 이용해 전주한옥마을을 방문할 예정이기에 시는 이번 축제를 통해 한스타일의 중심도시로서 가장 한국적인 도시 전주의 이미지를 확고하게 구축한다는 구상이다.

특히 전주비빔밥축제를 ‘한바탕 전주 세계를 비빈다’라는 슬로건으로 세계인의 음식이 돼가고 있는 비빔밥을 단지 비빔밥의 고향이라는 역사적 자부심에 그치지 않고 전주비빔밥의 시장경쟁력 강화, 활발한 홍보활동, 학문적 연구, 음식과 예술이 접목된 음식문화 예술 등 다양한 방면으로 열심히 노력하고 있는 전주의 모습을 낱알이 보여줄 방침이다.

‘2011전주비빔밥축제’의 주요 내용으로는 메인행사장으로 진행됐던 한옥마을 주차장을 벗어나 태조로와 은행로 등 한옥마을 중심도로에서 진행하는 스트리트형 축제로 전환하고, 메인프로그램으로 정한 전국요리경연대회(나는 셰프다) 조리시설을 완비함으로써 축제의 위상을 한층 강화했다.

이와 함께 명인명사비빔밥, 이벤트비빔밥 등 공연위주에서 체험형 참여프로그램으로 확대해 공연무대를 활용함으로써 축제성을 강화하고, 지역주민 및 전주한옥마을 내 문화시설, 전주시 문화단체 등의 참여폭을 확대했다.

아울러 주변 남부시장 상권과 연계하기 위해 풍남문 주변에 음식점을 배치함으로써 남부시장으로 관람객 진입효과를 기대하고 있으며, ‘청년 장사꾼 만들기 장관 프로젝트’와도 공조한다는 복안이다.

한편 송하진 시장은 “맛과 멋 그리고 흥이 어우러진 전주비빔밥축제에 참여해 대회를 더욱 아름답게 만들어 달라”며 “전주음식, 팔도비빔, 세계음식, 슬로푸드, 전주모주 등을 홍보하는 홍보관 및 전주비빔밥, 전 등을 판매할 음식점은 행사장을 찾은 시민들을 비빔에 흠뻑 취하게 할 것”이라고 강조했다.

조세형 기자

전북매일신문

‘전주비빔밥축제 눈앞’

기사입력: 2011/10/11 [20:46]



▲ 11일 송하진(왼쪽) 전주시장이 오는 20~23일 전주 한옥마을에서 열리는 2011 전주비빔밥축제에 대해 설명하고 있다.

이기환 기자

전민일보

음식고을 전주서 맛의 대향연
2011 전주비빔밥축제 20일 개막

입력 : 2011-10-11 20:11:18

한국음식의 전통을 이어가며 한식의 세계화를 지향하는 전주비빔밥축제가 오는 20일부터 23일 까지 한옥마을일대에서 개최된다.

송하진 전주시장은 11일 전주시청 브리핑룸에서 기자회견을 갖고 2011 전주비빔밥축제에 대한 내용을 설명했다.

이번 축제는 한국관광의 별을 수상한 데 이어 국제슬로시티로 지정된 한옥마을 일원에서 개최함으로써 한옥마을의 정취와 슬로푸드의 원조인 전주음식이 더해져 문화관광형 종합 축제가 될 전망이다.

또한 한국음식관광축제, 국제발효식품엑스포행사와 연계로 국내외 관광객이 셔틀버스를 이용해 한옥마을을 방문할 예정으로 50만명 이상이 전주를 다녀갈 것으로 전망된다.

시는 이번 축제를 통해 한스타일의 중심도시로서 가장 한국적인 도시 전주의 이미지를 확고하게 구축한다는 구상이다.

‘한바탕 전주 세계를 비빈다’라는 슬로건으로 세계인의 음식이 되고 있는 비빔밥을 단지 비빔밥의 고향이라는 역사적 자부심에 그치지 않고 전주비빔밥의 시장경쟁력 강화, 활발한 홍보활동, 학문적 연구, 음식과 예술이 접목된 음식문화 예술 등 다양한 방면으로 대중들에게 어필할 계획이다.

특히 이번 축제는 기존과 다르게 진행해 전주비빔밥에 대한 위상을 높인다는 복안이다.

메인행사장으로 진행됐던 한옥마을 주차장을 벗어나 태조로와 은행로 등 한옥마을 중심도로에서 진행하는 스트리트형 축제로 전환해 개최한다.

또 메인프로그램으로 정한 전국요리경연대회 조리시설을 완비함으로써 위상을 강화했으며 명인 명사비빔밥, 이벤트비빔밥 등 공연위주에서 체험형 참여프로그램으로 확대해 공연무대를 활용함으로써 축제성도 높였다.

지역주민 및 전주한옥마을 내 문화시설, 전주시 문화단체의 참여폭을 확대해 진행하며 주변 남부시장 상권과 연계하기 위해 풍남문 주변에 음식점을 배치함으로써 남부시장으로 관람객 진입 효과 기대 및 프로그램 공조 진행을 통한 상생발전을 꾀한다.

이밖에 어린이를 위한 인형극, 퓨전국악 공연, 쌈지공연 등 다양한 행사들이 펼쳐진다.

송하진 시장은 “한국을 대표하는 맛과 멋의 고장 전주에서 비빔밥은 물론 한정식의 진수를 느낄

수 있는 기회가 될 것"이라고 말했다.

양규진 기자

공감언론 **NEWSis.** () 국내 최대
만영 뉴스통신사
2001-2011

한식의 세계화...2011전주비빔밥축제 개최

기사등록 일시 [2011-10-11 18:11:53]



【전주=뉴스시스】 유진휘 기자 = 송하진 전북 전주시장이 11일 오전 시청 브리핑룸에서 개최를 앞둔 '2011전주비빔밥축제'에 대해 설명을 하고 있다. 전주비빔밥축제 오는 20일부터 4일 동안 전주한옥마을 일원에서 열린다.(사진=전주시청 제공) photo@newsis.com 2011-10-11

한국음식의 전통과 한식의 세계화를 지향하는 전북 전주비빔밥축제가 20일부터 전주한옥마을 일원에서 개최된다.

11일 전주시에 따르면 오는 23일 열리는 비빔밥축제는 한국관광의 별을 수상한데 이어 국제슬로시티로 지정된 한옥마을 일원에서 개최, 한옥마을의 정취와 슬로푸드의 원조인 전주음식이 더해져 문화관광형 종합 축제로 진행된다.

축제기간 동안 조리장원선발대회 '나는 셰프다'를 비롯해 한정식과 비빔밥, 다문화가족음식 등의 전국요리경연대회가 열리며, 폐백음식과 전주10미요리, 한식반찬 등의 전시경연도 펼쳐진다.

또 시민들이 하나돼 비비고 나누는 대형 비빔밥이벤트와 비빔을 주제로 진행되는 기획공연 및 씬지공연, 유명인사, 명인 등이 펼치는 명인명사비빔밥, 비빔밥재료 북불북이벤트, 푸드파이터대회, 비빔밥절대미각을 찾아라 등 시민참여형 이벤트도 준비됐다.

여기에 전주음식과 팔도비빔, 세계음식, 슬로푸드, 전주모주 등을 홍보하는 홍보관과 전주비빔밥, 전 등을 판매할 음식관도 마련돼 관광객들의 발길을 멈추게 할 예정이다.



【전주=뉴스시스】 박원기 기자 = 21일 전북 전주 한옥마을 일대에서 열린 2010 전주비빔밥축제

에서 2010인분의 비빔밥이 맛있게 버무려지고 있다.

외지관람객에게 한옥마을의 구석구석을 이해할 수 있는 계기를 제공할 수 있는 슬로시티 한옥마을 골목여행과 비빔아트마켓, 비빔밥재료장터, 추억의 주전부 등이 시민들의 눈길을 사로잡는다.

송하진 전주시장은 "전주한옥집의 옛정취가 가득한 한옥을 거닐며 먹고, 보고, 즐기고 직접 체험할 수 있는 행사들이 천년전주의 숨결과 맛, 멋, 향에 또 한번 취하게 될 것이다"며 "한바탕 전주 세계를 비빔다라는 슬로건으로 세계인의 음식이 되어가고 있는 비빔밥을 음식문화 예술 등 다양한 방면으로 열심히 노력하고 있는 전주의 모습을 이번 축제를 통해 보여주겠다"고 말했다.

전북매일신문

2011전주비빔밥축제 20일 개막 환상적인 레시피 공개

기사입력: 2011/10/12 [19:40]



환상적인 비빔밥 레시피가 궁금하다면 반드시 참여해야 할 축제가 있다. 바로 2011 전주비빔밥축제.

올해 전주비빔밥축제에서는 명인명장의 비빔밥 레시피와 전국 각지 다양한 사람들이 빚어낸 비빔밥 레시피가 공개될 예정이어서 벌써부터 전국 미식가들 관심을 모으고 있다.

전주시와 풍남문화법인 공동 주최로 '2011 전주비빔밥축제'가 오는 20일부터 23일까지 전주한옥마을 일대에서 열린다.

한옥마을 스트리트형 축제로 전환, 문화관광형 종합 페스티벌적인 축제를 구현할 예정이다.

행사는 총 5가지 섹션으로 프로그램을 구성해 맛과 멋 오감을 즐길 수 있도록 했다. 올해는 대형 비빔 퍼포먼스도 새롭게 구성한다. 개막 시 내빈이 비빔 행위를 통해 축제의 시작을 알렸던 반면 올해는 시민과 내빈이 모두 참여, 100m 길이에서 맛과 멋이 어우러진 행위예술이 펼쳐진다.

첫 번째 테마 '맛있는 비빔'에서는 '나는 셰프다'를 통한 전국요리경연을 비롯해 전주한식을 재발견하는 자리를 열고, '즐거운 비빔'에서는 비빔 POP Culture를 통해 맛이 어우러진 공연을 공개, 비빔 포토존 등 체험과 먹을거리의 향연이 이어질 예정.

특히 '색다른 비빔'코너에서는 리츠칼튼 호텔 총 주방장과 위커힐 총 주방장을 지낸 이상정 명장과 김성근 조리기능장이 비빔밥을 단품 요리가 아닌 코스 요리 개념으로 새롭게 레시피를 개발해 공개한다.

또한 전주 시내 유명 음식점도 함께 참가하며, 팔도 비빔밥 등 다양한 레시피를 선보인다.

이 레시피는 전주시와 풍남문화법인이 소유권을 갖을 예정이며, 향후 전주 시내 비빔밥 전문점에 활용할 계획을 협의 추진 중에 있다.

건강 테마와 접목한 '건강한 비빔' 코너에서는 현대 생활습관병 환자들에게 맞춤형 비빔밥 레시

피를 전시, 교육 및 상담도 병행 진행할 예정.

체험 위주로 구성된 '더불어 비빔'에서는 한옥마을 내 문화시설 체험프로그램과 접목, 남부시장과도 연계해 축제의 장을 마련한다. 이에 따라 한옥마을 관광객을 위한 종묘제례악과 가을녘 마임콘서트도 함께 즐길 수 있다.

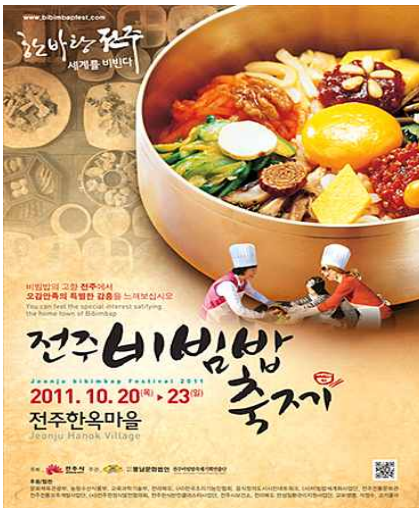
장라운 기자

全北日報

인터넷신문

'2011전주비빔밥축제' 함께 더불어 비벼 보세요[행복한 금토일]오감이 즐거운 '비빔' 맛있게, 색 다르게...

작성 : 2011-10-13 오후 6:59:46



"'페스티벌 인 전주' 전주비빔밥 축제로 놀러오세요."

사람의 정과 맛, 그리고 찌든 현실의 스트레스를 한데 비벼 날려버리는 전주비빔밥 축제가 오는 20일부터 23일까지 4일간 전주 한옥마을 일원에서 펼쳐진다.

'2011 오감만족 전주비빔밥 축제'는 맛있는, 즐거운, 색다른, 건강한, 더불어 '비빔'으로 세계인의 입맛을 사로잡는다.

학창시절 친구 여러 명이 모여 큼지막한 양푼에 밥과 각종 나물, 참기름, 깨소금, 고추장을 넣고 비벼먹던 비빔을 맛을 우리는 아직도 기억한다.

그 시절 비빔으로 친구들과 우정을 나누며 더불어 사는 나눔을 실천했던 비빔밥은 우리에게 친근한 이웃 같은 음식이었다.

다.

세월이 흘러 이제 비빔밥은 음식의 차원을 넘어 전통과 문화, 그리고 맛을 한데 비벼낸 세계 속의 축제로 문화 콘텐츠가 됐고 그 결실로 전주에서 비빔밥 축제가 실현된다.

전주시가 주최하고 (사)풍남문화법인 전주비빔밥기획연출이 주관하는 이번 행사는 '한바탕 전주! 세계를 비빈다'는 슬로건으로 진행되며, 다양한 메인행사와 부대이벤트로 관광객들에게 한바탕 즐거움을 선사할 것으로 기대를 모으고 있다.

이번 행사는 크게 5가지 비빔섹션으로 나눠 진행된다.

먼저 '맛있는 비빔' 섹션에서는 미식평가단이 직접 심사하는 요리대경연인 '나는 셰프다'가 개최된다.

2인1조로 30개 팀이 참가해 각각의 미션에 따라 최고의 조리장원을 선발하게 되며, 경연은 라이브로 진행되며 폐백과 혼례음식, 향토음식을 선보이는 전시 경연도 같이 열린다.

두 번째 섹션 '즐거운 비빔'에서는 관광객들이 비빔밥과 함께 신명나게 즐길 수 있는 각종 이벤트들이 펼쳐진다.

먼저 시민들이 함께 어우러져 먹고 체험하는 대형 비빔 퍼포먼스가 태조로 일대에서 진행되며, 비빔을 주제로 한 공연 비빔 POP-Culture와 비빔밥 재료 복불복 푸드 이벤트, 전주 모주 대향연, 비빔 포토존 등이 곳곳에서 열린다.

세 번째 '색다른 비빔'에서 펼쳐질 길거리 푸전카페는 이번 축제의 '앙꼬'가 될 것으로 기대된다. 비빔밥을 응용한 샌드위치, 피자, 핫도그 등 다양한 음식을 테이크아웃 형태로 판매하며, 관광객

들에게 길거리 비빔밥 음식의 진수를 보여준다.

또한 대한민국 조리명장과 전주비빔밥명인이 벌이는 음식디너파티도 주목을 끌고 있으며, 비빔 홍보관도 설치돼 식욕을 돋우는 각종 음식을 선보인다.'

음식축제에서 건강은 빼놓을 수 없는 효시다.

네 번째 섹션 '건강한 비빔'에서는 음식과 관련한 다양한 학술포럼 등이 진행되며 내 체질에 맞는 비빔밥 프로그램을 통해 현대인이 앓고 있는 각종 만성질환에 좋은 비빔밥 레시피를 추천해 준다.

만성질환에 맞는 비빔밥 소개도 이뤄지며, 음식을 통한 만성질환관리 요법과 건강마사지도 병행 된다.

마지막인 '더불어 비빔'은 전주 한옥마을에 있는 시설들과 연계해 다도체험, 부채만들기, 한지제작, 공예체험 등 아이들과 함께 즐길 수 있는 다양한 프로그램들이 진행된다.

축제기간 중 진행되는 체험프로그램은 모두 단일 창구에서 신청이 가능, 관광객들의 편의를 도모했으며, 전주 맛집 지도를 통해 전국의 음식 명소를 소개하기도 한다.

전주비빔밥 축제 기간에는 이용자 편의를 위해 셔틀버스가 운영되며 한옥마을 내 차량 통제가 이뤄진다.

월드컵경기장부터 한옥마을까지 오전 11시부터 오후 6시30분까지, 전주역~한옥마을 10시30분에서 5시30분, 고속터미널~한옥마을 10시30분 5시30분, 순환형 버스로 전주역~월드컵경기장~고속터미널~한옥마을~전주역 11시부터 4시, 전주역~한옥마을~고속터미널~월드컵경기장~전주역~한옥마을이 10시30분부터 5시까지 운행된다.

차량 통제 구간은 전주 한옥마을 모든 행사장과 태조로(팔달로 입구~오목대 입구), 은행로(남천교~네거리 슈퍼)까지다.

이처럼 단풍이 물들고 선선한 바람이 부는 가을날 입맛을 사로잡을 전주비빔밥 축제에 참여해 가족과 연인 간 사랑을 나눠보는 것도 좋을 듯하다.

우리 모두 2011년 전주비빔밥 축제에 가서 사랑을 속삭이고 맛에 취해보자.

※ Tip 전주비빔밥 축제 볼거리

오는 20일부터 23일까지 4일간 전주 한옥마을 일원에서 벌어지는 맛의 향연에서 빼놓을 수 없는 볼거리를 소개한다.

▲ '나는 셰프다'=2인1조(팀장-보조)로 총 30팀이 참가하며 참가 자격은 유명 외식산업체 및 호텔, 음식점소 주방장 등이다.

선정방법은 미션 수행방식으로 예선 및 결승전으로 경연이 이뤄진다.

경연 날짜는 21일과 22일 등 1박2일로 이뤄지며 오전 10시부터 4시까지 한옥마을 공예품전시장 주차장에서 열린다.

▲ '라이브 요리 경연'=3인1조로 60여명이 참가하며, 일반부와 고등학생부, 대학생부로 나뉘 비빔밥과 한정식 요리 대결을 벌인다.

다문화가족이 모여 다문화비빔밥을 만드는 대결도 이뤄지며 출전자 모두에게 소정의 상금이 수여된다.

한정식 대상은 농림수산부장관상, 최우수 전주시장상, 우수 (사)한국조리기능인협회장상이 주어지고 다문화비빔밥 대상에는 여성가족부장관상, 최우수상 전주시장상, 우수 농수산물유통공사장상이 주어진다.

시간은 21일과 22일 오후 1시부터 4시까지 진행된다.

▲ '비빔 Pop Culture'=비빔과 관련된 특별기획공연 및 씬지공연으로 풍성한 어울림 한마당이 벌어진다.

특별공연으로 비빔 Pop 공연이 이뤄지며, 비보이공연+비빔판소리+무용, 만담 등의 혼합된 공연도 연주된다.

또 찜지공간을 활용한 악기연주, 마술, 빼어로, 저글링 공연 등 소규모 공연도 벌어진다.

20일부터 23일까지 공예품전시관사거리와 은행나무정, 오목정 등 일대에서 수시로 열린다.

이강모(kangmo518@jjan.kr)

전북도민일보

www.domin.co.kr

<고소한 한옥마을>1. '나는 셰프다'

2011년 10월 14일 (금)



지난해 비빔밥축제에서 펼쳐진 2010전국향토음식조리대회 모습.

전주한옥마을에 고소한 냄새가 진동한다. '2011 전주비빔밥축제'가 20일부터 23일까지 펼쳐지는 것. 올 축제는 맛있는 비빔, 즐거운 비빔, 색다른 비빔, 건강한 비빔, 더불어 비빔 등 총 5가지 테마로 특별한 감흥을 전달한다. 까다로운 입맛의 새신랑도, 한 끼 식사 준비에 찼찼때는 새 신부도 만족할 축제의 현장을 미리 만나본다. <편집자 주>

올 축제에서 처음 선보이는 전국요리경연대회인 '나는 셰프다'에는 쟁쟁한 국내 요리사들이 직접 참여해 시작부터 화제를 불러일으키고 있다.

최근 유행처럼 퍼지고 있는 각종 서바이벌 방송프로그램들이 보는 이로 하여금 가슴 졸이는 감동을 선사하는 것처럼, 현장에서 직접 요리하는 조리장들의 박진감 넘치는 승부가 각본 없는 드라마로 펼쳐지는 현장이기 때문이다.

21일부터 23일까지 한옥마을 내 공예품전시관 주차장에서 진행되는 '나는 셰프다'는 2인이 1조를 이뤄 예선과 결선을 거치는 미션 수행 방식으로 진행된다. 이미 전국 유명 외식 산업체와 호텔, 음식점소 주방장 등 총 30팀이 총출동하기로 예약을 마친 상태다.

이번 경연대회는 전문가 심사위원들 뿐 아니라 주민과 관광객으로 구성된 50명의 일반인 미식평가단이 참여, 일반인들의 음식기호까지 반영한다는 점에서 의미가 크다.

수상자에게는 (사)한국조리기능인협회가 인증하는 '장원' 호칭과 농림수산식품부장관상이 수여돼 치열한 경쟁이 예상된다.

이 밖에도 한정식, 비빔밥, 다문화가족음식 등이 라이브 경연으로 진행되고, 폐백음식, 전주10미 요리, 한식반찬 등이 전시경연으로 펼쳐진다.

다양한 농특산물로 만들어진 비빔밥의 경우 다양한 레시피 확보를 통해 향후 전주비빔밥의 체계적인 개발과 표준화, 특성화, 관광상품화의 발판이 될 수 있을 것이라는 기대다.

정성엽 비빔밥축제 총감독은 “나는 셰프다 프로그램은 전국 최고의 외식업체 주방장을 비롯해 각 요리 달인들이 출연해 요리 솜씨를 선보이는 올 축제의 하이라이트 프로그램이다”고 소개했다.

김미진 기자

전북중앙신문

전주비빔밥축제 '나는 셰프다' 관심

2011년 10월 14일 (금) 13:35:25 이병재 lbj@jnn.co.kr



20일 개막하는 전주비빔밥축제가 처음 선보인 ‘나는 셰프다’가 벌써부터 큰 관심을 끌고 있다.

‘나는 셰프다’는 쟁쟁한 국내 요리사들이 직접 참여해 멋지고 맛있는 음식을 만들면 전문평가단 뿐 아니라 일반인 미식평가단이 각각 점수를 매겨 순위를 매기는 프로그램. 특히 ‘나는 가수다’ 프로그램처럼 쟁쟁한 요리사들이 순위에 밀려 탈락하는 것을 보면서 사람들은 아쉬움과 환희를

동시에 경험하게 될 것으로 기대된다.

한옥마을 내 공예품전시관 주차장에서 진행되는 전국요리경연대회 프로그램 중 하나인 ‘나는 셰프다’는 21일, 22일 예선을 거쳐 23일 최고의 장인을 뽑는 결선이 펼쳐진다.

2인이 1조를 이뤄 미션 수행방식으로 진행되는 이번 경연대회는 전문가 심사위원들 뿐 아니라 주민이나 관광객들로 구성된 일반인 미식평가단 평가까지 겹쳐져, 음식에 대한 소수 전문가들의 맛뿐만 아니라 일반인들의 음식기호까지 반영하게 되는 의미가 있다.

최고의 기술로 만든 최고의 음식을 일반인들이 스스로 선정하게 돼 대중의 입맛에 맞는 ‘조리장원’이 탄생하게 되고, 또한 평가단은 요리 현장에서 최고의 요리사들이 만든 요리를 직접 시식할 수 있는 영예도 거머쥌 수 있게 된다.



특히 이번 무대는 기름진 평야와 빼어난 자연환경서 생산된 다양한 농특산물로 만들어진 비빔밥

으로 전주의 향토전통음식임을 부각시키고 향후 전주비빔밥의 체계적 개발과 표준화로 관광상품화의 발판이 될 예정이다.

수상자에게 (사)한국조리기능인협회가 인증하는 ‘장원’ 호칭과 농림수산식품부장관상이 수여되며, 최우수상엔 전주시장상, 우수상엔 풍남문화법인이사장상, 장려상엔 한국조리기능인협회장상이 각각 수여된다.

정성엽 비빔밥축제총감독은 “‘나는 셰프다’ 프로그램은 전국 최고의 외식업체 주방장을 비롯해 각 요리 달인들이 출연해 요리 솜씨를 보이는 올해 비빔밥축제의 하이라이트 프로그램이다”며 “최고의 음식달인을 선정하는데 많은 참가를 바라고 이들의 요리솜씨를 마음껏 즐기길 바란다”고 말했다.



전주비빔밥축제 다음주 개막

4일간 맛있는 비빔 등 5가지 테마로 즐길거리·먹을거리 풍성

2011년 10월 14일 (금) 09:19:42

2011전주비빔밥축제가 오는 20일부터 23일까지 한옥마을 일원에서 열린다.

올해 비빔밥축제는 맛있는 비빔, 즐거운 비빔, 색다른 비빔, 건강한 비빔, 더불어 비빔 등 총 5가지 테마로 진행되어 더욱 풍성한 볼거리와 즐길거리를 제공할 것으로 전망된다.

먼저 맛있는 비빔은 치열한 경연대회를 통해 맛있는 비빔밥을 선정하기 위한 프로그램이다. 비빔밥 뿐 아니라 지역 특산물의 우수성을 살리며 다채로운 요리의 장을 제공하는 전국요리경연대회가 맛있는 비빔의 핵심으로 올해 비빔밥축제의 메인행사다.

조리 장인을 뽑는 나는 셰프다를 비롯해 다문화가족의 비빔밥요리경연대회, 한정식 라이브 등으로 꾸며진 전국요리경연대회도 한옥마을 내 공예품전시관과 태조로 쉼터에서 21일~23일까지 진행된다.

전국 유명 외식산업체 및 호텔, 음식점소 주방장 등이 총출동하는 ‘나는 셰프다’는 미션 수행방식으로 예선 및 결선이 펼쳐진다. 특히 이번 대회는 2인1조로 총 30팀이 출연하며 영예의 장원은 (사)조리기능인협회가 인정하는 ‘장원’의 호칭이 수여된다.

비빔밥, 한정식, 다문화가족비빔밥 등 총3가지로 진행되는 라이브요리경연도 놓칠 수 없다. 공예품전시관 주차장에 대형 그늘막 텐트에서 진행되는 라이브요리경연은 총60여명, 20팀이 참가하며 현장에서 직접 조리 후 심사위원의 평가를 받게 된다.

대상엔 문화체육관광부 장관상(비빔밥), 농림수산식품부장관상(한정식), 여성가족부장관상(다문화가족)을 비롯해 전주시장상, 한국조리기능인협회장상, 농수산물유통공사장상 등도 걸려 있어 수많은 참가자들이 이미 접수를 다 마친 상태다.

또한 전시경연도 반드시 체크해야 할 필수코스다. 폐백음식 부문, 전주10미 부문, 한식반찬 부

문으로 꾸러지는 이번 전시경연은 경연답게 지정장소에 전시 후 전문심사위원들의 까다로운 심사를 거쳐 대상, 최우수상, 우수상, 장려상 등의 수상이 주어진다.

비빔밥축제 관계자는 "까다로운 입맛을 만족시키고 보는 사람의 시각적 즐거움과 경연의 흥분까지 제공하는 올해 비빔밥축제의 각종 요리경연대회에서 우리 음식의 우수성과 빼어난 맛을 함께 느껴보길 기대한다"고 말했다.

김주형 jhki88@hanmail.net



전주여고 영자신문부 동아리, 전주비빔밥축제 자원봉사활동

2011년 10월 16일 (일) 22:25:49

“지역 대표 축제인 만큼 온 시민과 함께 하고자 축제 알리미 지원했어요.”

전주여고 영자신문부 동아리 소속 예비 기자들이 지난 14일 거리로 나섰다. 이날 아이들은 전주 비빔밥축제 기획연출단과 함께 시민들에게 행사 리플릿을 배포 봉사활동을 펼치며, 축제를 홍보했다.

이날 봉사활동에 참가한 한 학생은 “처음에는 어색했지만 축제를 알려 성공적인 축제가 될 수 있도록 한 발 더 나서야 한다는 생각에 적극적으로 홍보 책자를 나눠 주기위해 노력했다”며 “조금이나마 지역 축제에 힘을 보탤다는 생각에 너무 뿌듯했다”고 말했다.

매월 한 번씩 자원봉사활동에 나서는 영자신문부 동아리. 올 10월 봉사활동처를 고민하다 전주 비빔밥축제를 만나게 됐다. 마침 대구육상선수권대회 관련 기획 기사를 준비하고 있던 터라 축제 및 행사 조직 운영 과정에 대해 좀 더 공부를 할 수 있는 기회이기도 했다.

김신애 지도교사는 “노인복지회관이나 양로원 등 일반적인 장소에도 봉사활동을 가지만, 아이들의 관심사를 고려해 신문사나 축제 및 행사에 찾아가 참여할 수 있는 기회를 마련하고자 노력한다”며 “10월에 지역 큰 행사인 비빔밥축제가 있다는 소식을 듣고, 축제 측에 직접 연락을 하게 됐다”고 말했다. 이어 “축제 과정에 아이들이 직접 참여해 봄으로써 사회 경험은 물론, 행사 조직 운영 과정 등을 직접 보고, 이해해 볼 수 있는 시간을 마련했다”며 “신문에 게재할 기사 중 연관되는 부분이 있어 기사를 쓰는데도 아이들이 큰 도움을 얻은 것 같아 여러 가지로 뜻깊은 시간이었던 것 같다”고 덧붙였다.

사전 숙지한 내용을 바탕으로 축제 기간 현장을 돌며 꼼꼼히 상황을 체크하겠다는 계획을 세우고 있는 예비 기자들. 한 학생은 “겉으로 볼 때는 잘 몰랐는데 축제가 운영되는 과정을 살펴보니 철저한 계획 아래 움직이고 있어 인상적”이었다며 “축제 기간, 현장에서 전주시민의 1명으로 직접 참여해 축제의 성공을 기원할 예정”이라고 밝혔다.

박아론 기자

2011년 10월 16일 (일) 22:25:50

전주비빔밥축제기획연출단(총감독 정성엽)은 ‘즐거운 비빔’ 프로그램을 통해 특별 기획공연 및 음식 관련 이벤트, 기념 퍼포먼스 등을 마련해 관람객들의 재미와 즐거움을 더한다.

‘즐거운 비빔’의 메인 프로그램 격인 특별기획공연 ‘비빔pop culture’는 비빔을 주제로 선보이는 다양한 공연들을 관람할 수 있다. 21일부터 23일까지 공예품전시관 사거리와 은행로 정자무대에서 펼쳐질 이번 공연은 비보이는 물론, 판소리, 무용, 만담 등 다양한 공연팀이 나와 이색적인 공연을 펼친다. 특히, 김연 명창과 비보이들이 함께 비빔 무대를 펼칠 예정이어서 기대를 모으고 있다.

시민이 주체가 돼 선보일 짬지공연도 마련된다. 은행로 짬지 공간에서 소개될 이번 공연은 시민들이 공간을 구성, 다채로운 무대로 축제 공간을 가득 채울 예정이다.

축제 개최를 기념하는 행사도 펼쳐진다. 공연은 22일 오후 2시30분 태조로 메인무대에서 열린다. 천년바위 박정식씨의 특별공연을 시작으로 진행될 이번 공연은 타울림 음식난타공연, 2,000여 명의 시민이 함께 비빔밥을 비벼 먹는 대형비빔밥이벤트 푸드비빔퍼포먼스 등 다채로운 공연이 마련된다.

또한 배우 윤손하씨, 전주시장, 전주시의장 부부가 나서 비빔밥을 만들어 관객들과 함께 맛보는 명인명사 비빔밥 프로그램도 축제의 재미를 더한다.

이밖에도 겨자, 까나리 등이 들어간 비빔밥을 먹으면 패하는 비빔밥 복불복, 비빔 절대미각을 찾아라, 푸드파이터대회 등 시민참여 이벤트도 마련돼, 축제에 활기를 불어넣어 줄 예정이다.

박아론 기자

2011년 10월 16일 (일) 22:25:50

올해 축제는 모양과 맛의 변화를 선언한 이색 전주비빔밥들이 쏟아져 나온다.

전주비빔밥축제기획연출단(총감독 정성엽)은 축제 무대인 전주 한옥마을 태조로 일대에 길거리 퓨전카페를 마련하고, 이색 비빔밥을 선보여 색다른 재미를 더한다.

길거리 퓨전카페 비빔밥 신메뉴는 비빔볼, 비빔토스트, 비빔밥두부전, 비빔밥크레페, 비빔밥만두, 비빔한옥빵, 비빔보따리, 비빔볼 총8가지. 방문객들은 모든 메뉴를 테이크 아웃(Take-out)해 간편히 즐겨볼 수 있다. 가격도 저렴하다. 모든 메뉴는 2~3,000원선에서 구매할 수 있다.

이밖에도 전통 떡마차를 마련, 떡메치기 체험을 해볼 수 있도록 했으며, 막걸리, 모주 마차도 준비해 신메뉴와 함께 가볍게 전주 막걸리와 모주를 즐겨 볼 수 있도록 했다.

축제 관계자는 “전주 비빔밥의 새로운 해석을 통해 신메뉴를 개발, 대중 요리였던 비빔밥의 본취지를 살려 현대인에게 가깝게 다가가고자 새로운 시도를 해 봤다”며 “비빔밥의 고장 전주에서 모양과 맛의 변신을 도모한 이색 비빔밥을 직접 경험해 보기 바란다”고 말했다.

박아론 기자



“전주모주마시면서 남부시장구경하세”비빔밥축제기획단 프로그램 다채

2011년 10월 17일 (월) 18:53:25

2011 전주 비빔밥축제에는 숨어있는 볼거리, 즐길거리들이 가득하다. 전주비빔밥축제 기획연출단(총감독 정성엽)은 ‘전주모주의 대향연’, ‘남부시장 문전성시’, ‘학술포럼’을 마련하고, 행사장의 또 다른 재미를 더한다.

‘전주모주의 대향연’은 전주 모주의 우수성을 대내외적으로 알리기 위해 행사 기간 경기전 주차장과 은행로 부근 전주향 주차장에서 진행될 예정으로, 모주와 함께 공연 및 다양한 시민참여 이벤트 등을 마련했다.

모주는 막걸리와 함께 무료로 시음해 볼 수 있다. 또 모주와 막걸리와 함께 부침개 등 푸짐한 안주도 준비해 전주 인심을 느껴 볼 수 있도록 한다.

이어 21일~23일 오전 11시부터는 댄스와 통기타 연주, 저글링, 오키리나 연주, 색소폰 연주, 7080 가요 공연을 마련해 다양한 볼거리를 제공한다.

또한 남부시장 청년장사꾼만들기 프로그램을 연계해 구도심 활성화에도 팔을 걷어 부쳤다.

(사)이음은 축제 기간 전국 청년장사꾼들 네트워크 파티인 ‘밤맛남’을 마련, 축제 활성화에 도움을 준다.

행사 프로그램은 청년 야시장과 함께, 20일 국수음악회, 23일 한옥마을 남부시장 미션 투어 등으로 짜여졌다.

올해 축제를 발판삼아 전주음식의 발전 방향을 모색하는 학술 포럼도 진행된다.

이번 행사는 21일과 22일 양일간 전주전통문화관과 전주완판본문화관에서 ‘전주 음식의 미래를 말한다’를 주제로 진행된다.

음식창의도시 시민네트워크와 (사)비빔밥세계화사업단이 공동 진행하는 이번 포럼은 21일 송재복 호원대 교수가 포럼 1을, 양문식 전북대 교수가 포럼2의 좌장을 맡아 각각 토론을 진행한다. 22일에는 전날 참가자가 모두 모여 토론한 내용을 종합 정리하는 시간을 갖는다.

이밖에도 포럼 개최 전 이참 한국관광공사 사장의 특강도 진행될 예정이어서 기대를 모으고 있

다.

박아론 기자

全北日報

인터넷신문

전주시 완산구, 전주비빔밥 축제 대비 노상적치물 등 대대적 정비

2011-10-17 오후 8:52:51

전주시 완산구는 오는 20일부터 시작되는 전주비빔밥 축제에 대비해 쾌적한 가로환경 조성 및 교통흐름을 방해하는 불법 요소를 정비하기 위해 가로환경 특별정비 및 교통대책 추진에 나선다고 밝혔다.

완산구는 이를 위해 17일부터 가로환경 정비반(5개반 19명)을 편성, 한옥마을 일원과 태조로 등 중점정비지역에 대해 노점행위 및 노상적치물, 불법현수막, 지류벽보 등을 집중 정비했다.

또한 행사장 주변의 원활한 교통소통을 위해 20일부터 23일까지는 교통상황실과 주·야간 교대 근무조(8개반 16명)를 편성, 교통정리에 나선다는 계획이다.

한준수 구청장은 "축제기간 중 야간을 이용한 불법행위가 예상됨에 따라 야간 정비반을 운영, 순찰을 강화해 맛·멋·흥이 어우러진 성공적인 축제가 되도록 총력을 기울이겠다"고 말했다.

이강모(kangmo518@jjan.kr)

전북도민일보

www.domin.co.kr

<고소한 한옥마을> 2. 즐거운 비빔

2011년 10월 17일 (월)

전주의 대표적인 비빔밥을 한껏 맛볼 수 있는 ‘전주비빔밥축제’는 음식이 전하는 모든 감동을 만나볼 수 있는 축제다. 특히 올해는 그 어느 때보다도 풍성한 먹거리, 볼거리, 즐길거리로 푸짐하게 차려졌다는 후문이다.

즉, 입맛을 사로잡는 음식은 기본, 눈과 귀를 즐겁게하는 퍼포먼스는 덤인 셈이다.

올해 ‘전주비빔밥축제’에서는 ‘푸드비빔퍼포먼스’를 비롯해 ‘비빔밥·컬쳐, “명인명사 비빔밥”“셰프의 비빔밥”“전주모주대향연”등 행사의 흥을 북돋아주는 다채로운 퍼포먼스가 펼쳐진다.

우선 맛있는 비빔밥에 곁들여 신명나는 공연예술을 관람하고 싶다면 전주 한옥마을 공예품전시관 사거리와 은행로 정자무대를 주목하자.

21일부터 23일까지 공예품전시관 사거리와 은행로 정자무대에서는 축제에 감칠 맛을 더할 ‘비빔밥·컬쳐’가 펼쳐지는데, 비보이공연·비빔판소리·무용·만담 등의 특별공연과 마술·피에로·저글링 공연·악기연주 등의 째지공연을 통해 풍성한 어울림 한마당을 선사한다. 또, 22일에는 공예품전시관 사거리와 태조로에서 가수 박정식의 축하공연·음식난타공연·시민과 함께하는 푸드비빔퍼포먼스 등으로 꾸러진 ‘기념퍼포먼스’를 진행해 방문객들의 눈과 귀를 사로잡을 예정이다.

유명인사들이 직접 만든 비빔밥을 맛볼 수 있는 기회도 주어진다. 21일부터 23일까지 공예품사거리, 은행나무 정자, 오목정 등지를 방문하면 탤런트 윤순하를 비롯해 전주시장 부부, 전주시의장 부부, 전북지역 최고의 셰프 등이 직접 비빔밥을 만드는 과정을 관람하고 시식하는 특별한

이벤트 ‘명인명사 비빔밥’을 즐길 수 있다. 단, 이 프로그램은 50명으로 시식인원이 제한돼 있다.

더불어 전주의 전통모주를 맛보며 흥을 더하는 자리도 마련된다. 20일부터 23일까지 경기전 주차장과 전주향 주차장에서 선보이는 ‘전주모주대향연’은 전주모주의 우수성을 알리고 전주시가 진행하고 있는 ‘막 프로젝트’ 활성화에 이바지하기 위해 기획된 것으로, 정성껏 마련된 모주를 즐기며 다양한 공연과 이벤트를 관람할 수 있다.

송민애기자 say2381@domin.co.kr

전민일보

미리 본 전주비빔밥축제- ③ 전주모주 대향연

입력 : 2011-10-17 20:00:29

먹을거리와 볼거리가 풍성한 비빔밥축제가 올해도 어김없이 오는 20일부터 전주 한옥마을 인근에서 개최, 청명한 가을날을 물들일 예정이다.

축제장을 찾은 관람객들과 함께 즐기고 마시는 기획프로그램인 ‘전주모주대향연’이 오는 20~23일 경기전주차장과 은행로 전주향 주차장에서 진행된다.

전주모주의 우수성을 대내외적으로 알리고 전주시의 ‘막프로젝트’ 활성화에 이바지 할 이번 프로그램은 정성껏 마련된 모주와 공연, 시민참여 이벤트 등 다양한 콘텐츠들이 결합해 흥겨운 한 마당을 연출하게 된다.

경기전 주차장에서 첫 문을 열게 될 ‘전주모주행사’는 모주와 막걸리에 관련된 상세한 정보와 실물들이 전시돼 있는 모주 막걸리 홍보관이 관광객을 맞을 준비를 하고 있으며 바로 옆에선 일반 관람객들을 위한 모주와 막걸리 무료 시음행사도 마련된다.

무료 시음행사로도 전주모주의 뛰어난 맛을 느낄 수 있지만 더욱 풍성한 모주 맛을 느끼기 위해선 전주향 주차장에 마련된 ‘전주모주, 막걸리 파티’로 발걸음을 옮겨도 좋다.

모주와 잘 어울리는 부침개 등 푸짐한 안주들로 축제를 즐기다 잠시 허기진 배를 채울 수 있는 시간을 보낼 수 있으며 전문 레크리에이션 사회자가 진행하는 시민참여 이벤트에 참가해 다양한 경품들도 획득할 수 있는 무대가 마련된다.

모주 빨리 마시기, 모주 칵테일 쇼 등 이벤트를 통해 안주나 기념품을 가져갈 수 있으며 오는 21~23일에는 매일 오전 11시부터 오후 5시까지 댄스노래연주나 통기타선율, 저글링공연, 오카리나 연주, 색소폰연주, 7080 가요공연 등 각종문화공연도 이번 행사의 즐거운 팁으로 자리매김할 예정이다.

김운협기자

전북 전주시가 곧 열릴 비빔밥축제 준비에 만전을 기하고 있다.

시는 오는 20일부터 나흘동안 전주 풍남문 광장과 전주한옥마을 일원에서 열리는 2011전주비빔밥 축제와 관련, 시민과 관광객들이 편안하고 쾌적한 환경에서 축제를 즐길 수 있도록 주력하고 있다고 17일 밝혔다.

시에 따르면 먼저 행사당일부터 8개반 16명의 인력을 투입해 원활한 교통소통에 나서고, 노점상과 불법광고물에 대해서도 19명의 추진반을 동원해 대대적인 정비를 벌일 예정이다.

또 한옥마을 일원과 행사장 주변에 공무원과 환경미화원, 기간제근로자 18명을 배치해 깨끗한 도시환경을 제공할 계획이다.

여기에 한옥마을 주변 위생업소 40곳에 대한 청결상태와 남은음식 재사용금지, 식중독예방관리 사항 전반에 대한 점검에 나선다.



“비빔밥으로 성인병 치료?”위장-혈당-혈압-신장관리 비빔밥 선포

2011년 10월 18일 (화) 21:19:16

올해 축제는 고혈압, 당뇨 등 각종 성인병 예방 및 치료에 탁월한 비빔밥으로 방문객들의 건강도 챙긴다.

전주비빔밥축제기획연출단은 김숙배 전북대 식품영향학과 교수 및 박영민 전북대병원 임상영양사와 함께 ‘건강한 비빔’ 프로그램을 통해 소개될 건강 비빔밥 식단을 개발하고, 축제 방문객들을 맞이한다.

건강 비빔밥 종류는 위장관리, 혈당관리, 혈압관리, 신장관리 비빔밥 총4가지. 모두 각 질병의 특성을 고려해 식단이 짜여졌다. 우선 질병마다 각 영양소별 소화의 정도, 흡수율의 차이가 있기 때문에 탄수화물, 단백질, 지방의 함량을 각각 달리 계량했다. 비빔밥 안에 들어가는 채소 및 각종 재료는 물론, 양념도 중요했다. 양념의 경우 기본 4가지 비빔밥에 설탕을 쓰지 않고, 각각 다른 양념 레시피를 별도로 만들어 건강 비빔밥을 완성했다. 이밖에도 기본밥의 종류 및 밥 조리시 물의 양까지도 고려하는 섬세함이 드러났다.

김숙배 교수는 “고혈압 환자에게는 소금을 많이 쓰지 않고 된장을 무게해 비빔밥을 만드는 등 각 질병별 인체의 상태를 생각해 장을 만들었다”며 “당뇨에는 현미, 위장질환을 겪고 있는 사람들에게는 물의 양을 많이해 밥을 지어 소화를 도왔다”고 말했다.

이어 그는 “전주 비빔밥은 영양적인 면에서 균형 잡힌 식단으로 세계적으로 주목받고 있는 건강 식품이지만, 일반 식당에서 판매하는 비빔밥은 양념이 강하고, 재료가 천편일률적이어서 사람마다 소화하는 데 무리가 있을 수 있다”며 “각 질병별 건강 상태를 고려한 건강 비빔밥으로 세계인의 입맛은 물론, 영양적인 측면에서도 더욱 각광받는 전주 비빔밥이 됐으면 한다”고 덧붙였다.

향후 축제를 통해 연령별 건강 비빔밥을 소개하고 싶다는 김 교수. 그는 “내년에는 기회만 된다면 어린이, 청년, 성인, 노인 등 각 대상별 선호할 수 있는 비빔밥을 만들어 선보이고 싶다”고

밝혔다.

박아론 기자

全北日報

인터넷신문

〈2011 한국음식관광축제〉

볼거리 풍성한 '색다른 맛 축제'...눈이 즐겁다

"제2의 에드워드 권을 찾아라" 요리 경연 생중계...

한류스타 윤손하·장나라, 한식 조리사 깜짝 변신

2011-10-18 오후 8:25:47

전북은 유독 맛에 대한 기대가 높다. 그래서 음식점 추천이 어려운 일로 여겨진다. 한국음식관광축제추진기획단이 주관한 '2011 한국음식관광축제'와 풍남문화법인이 주관한 '2011 전주 비빔밥 축제(20~23일 전주 한옥마을)'가 동시에 열려 맛있는 만남을 주선한다. 두 축제의 색다른 맛을 비교해보는 건 어떨까.

△ 나는 셰프다 vs 나는 달인이다

'나는 셰프다(21~23일 공예품전시관)'는 요리경연대회의 틀을 과감히 깬 전주비빔밥축제의 야심작. 식자재 손질부터 완성된 요리를 내놓기까지 전과정을 생중계한다. 2인1조로 총 30팀이 참여, '제2의 에드워드권'과 같은 스타가 나올지 관심을 모은다. 비빔밥·한정식·다문화가족비빔밥 부문에서 치러지는 '라이브 요리 경연(21~23일 공예품전시관)'은 고등학생부터 일반인까지 참여하는 인기 프로그램. 한국음식관광축제의 '나는 달인이다(20~24일 달인관)'는 만두 순대 호떡 강정 꿀타래 어묵 등과 같은 서민 음식의 최강 달인을 찾는 현장. '달인 따라잡기', '달인을 이겨라' 등과 같은 공개 오디션과 함께 달인과 음식을 만드는 특별 이벤트도 준비된다.

△ 비빔밥 코스 요리 품평회 vs 한식 쿠킹 클래스

전주비빔밥축제의 '비빔밥 코스 요리 품평회(20일 오후 7시 전통문화관)'에는 대한민국에서 단 6명 뿐인 '요리명장'(노동부 인증) 제3호인 이상정 조리명장과 김성근 조리기능장(명지전문대 호텔조리학과 교수)이 나선다. 식상한 비빔밥을 뒤집는 이들의 레시피는 사실상 새 메뉴를 개발하는 것이나 다름 없다. 한국음식관광축제의 '한식 쿠킹 클래스(21~23일 한식문화관)'에서는 사찰음식계의 '4대 천황'이라 불리는 대안·우관·정관·적문스님의 특급 조리법을 만난다. 사전 예약을 통해 참가자와 분야별 요리명인들이 직접 음식을 만드는 코너로 마련됐다. 한류스타 윤손하·장나라씨가 일일 한식 조리사로 깜짝 변신하는 볼거리도 준비됐다.

△ 국제 발효 컨퍼런스 vs 전주 음식의 미래 주제로 한 학술 포럼

한식의 출발점은 바로 발효다. 한국음식관광축제의 '국제 발효 컨퍼런스(21일 오전 9시30분 비즈니스관)'는 '발효 신기술'을 소재로 한 국내 유일의 학술대회로 6개국 200여 명의 석학들이 참여한다. 전주비빔밥축제의 '학술 포럼(21~22일 전통문화관·완판본문화관)'은 '전주 음식의 미래를 디자인 하기 위해 다각도의 고민을 모색한다. 음식산업 특화방안, 음식세계화와 음식문화의 변화방향, 미식관광의 성공조건과 추진방향 등을 주제로 심도있는 논의가 진행될듯.

이화정(hereandnow81@jjan.kr)

고소한 한옥마을<3> 건강까지 챙겨주는 비빔밥

2011년 10월 18일 (화)

‘2011전주비빔밥축제’에는 맛은 물론이고 건강까지 챙겨주는 비빔밥이 있다.

올해 축제에서 비빔밥축제를 연계한 형식의 포럼이 개최되고, 만성질환에 맞는 비빔밥 레시피를 알아보는 등의 건강한 이벤트들이 준비한 것.

우선 음식창의도시시민네트워크와 (사)비빔밥세계화사업단이 공동 주관하는 학술포럼이 21일과 22일 전주전통문화관과 완판본문화관에서 진행된다.

이번 포럼의 주제는 ‘전주음식의 미래를 말한다’로 유네스코음식창의도시(준비)를 위한 전주음식의 발전방향을 모색하는 한편, 미식관광의 가능성을 모색한다.

본격 포럼에 앞서 21일 오후 2시에는 이참 한국관광공사 사장이 특별 강연을 펼치고, 오후 3시부터 송재복 호원대 교수와 양문식 전북대 교수를 좌장으로 18명의 발제자와 토론자가 참여하는 포럼이 진행된다.

이어 22일에는 발제자와 토론자 18명, 지역전문가 4명이 모여 음식산업의 특화방안, 음식세계화와 음식문화의 변화방향, 미식관광의 성공조건과 추진방향 등에 대한 종합정리를 하는 시간을 갖는다.

한옥마을 내 한방문화센터에서 진행되는 ‘만성질환에 맞는 비빔밥’ 프로그램은 사상체질 진단을 통해 내 체질에 맞는 비빔밥 재료를 알아보는 시간이다.

고혈압이나 당뇨, 위장질환 등 만성질환을 앓고 있는 사람들은 자신들에게 맞는 비빔밥 레시피를 제공받아 음식과 건강이 얼마나 밀접한 관계인지 알 수 있다. 더불어 전주시 보건소, 전북만성질환관리지원사업단, 일심발페디큐어봉사단이 협력주관 단체로 참여해 행사장을 찾은 관람객들에게 음식관련 건강관리 교육과 상담을 수시로 펼친다.

김미진기자 mgy308@domin.co.kr

전북중앙신문

전주비빔밥축제 기간 맞춰 남부시장 청년 야시장 개장

2011년 10월 18일 (화) 15:11:20

드디어 전주한옥마을과 남부시장이 팔달로라는 ‘간극’을 뛰어 넘을 수 있을까? 전주비빔밥축제가 열리는 오는 20일부터 남부시장에서는 청년들의 야시장 ‘밤:맛남’이 펼쳐진다.

23일까지 펼쳐지는 이번 야시장은 2011남부시장 문전성시 프로젝트(주최 문광부, 전주시. 주관 사단법인 이음, 남부시장 번영회)의 일환으로 진행되는 행사다.

남부시장 활성화와 한옥마을 관광객 유인이라는 두 마리의 토끼를 잡기 위한 이번 야시장은 남



부시장에 새로운 청년문화를 만들기 위한 축제. 지난 5월부터 시작한 ‘청년장사꾼 만들기-장판프로젝트’를 통해 육성된 청년 장사꾼이 20일 청년가게(테마카페 ‘나비’, 캘리그래피공방 ‘이응’)를 개업한다.

티지상품 등 전국 문화시장의 특색 있는 상품들과, 앞으로의 문화시장을 꿈꾸며 준비 중인 금산 간디학교, 서울 청소년 문화공동체 품의 청소년들이 만드는 체험 부스 등도 펼쳐진다.



청년 장사꾼들의 재기발랄한 야시장이지만 ‘물건’만 파는 것은 아니다.

전국 문화시장들이 한자리에 모여 각자의 물건도 팔고, 지역별 문화시장을 잇는 ‘장터길’ 만들기, 각 문화시장의 특색 있는 상품을 개발하고 서로 도움을 줄 수 있는 문화(대안)시장 네트워크 형성에 대해 구체적으로 고민하는 ‘내 시장 이야기 포럼’도 개최한다.

이밖에 쓸모없던 물건이 다시 쓰이고 생각지도 못한 재료들이 섞여서 색다른 음식이 되는 아이디어 상품 경진대회도 열린다.

김병수 사회적기업 이음 대표는 “야 시장은 남부시장에 청년문화를 만들기 위한 ‘씬(scene)’을 보여주는 현장으로 찾아오는 손님과 시장상인들에게 함께 즐길 수 있는 그림을 먼저 보여줘야 변화를 가져올 수 있다”며 “‘청년장사꾼 협동조합’이나 ‘남부시장 청년몰’ 같은 전주의 명소화 만들기 등을 고민해볼 필요가 있다”고 말했다.



김태진 남부시장 변영희 회장도 “젊은 사람들이 시장에서 여러 가지 시도를 하고, 젊은 고객도 많이 끌어온다면 시장에 큰 발전이 있을 것이다”며 “젊은 친구들도 안된다고 생각 말고 열심히만 하면 가능성이 많은 곳이 시장이기 때문에 많은 도전을 하길 바란다”고 전했다.

야시장 장소는 남부시장 6동 2층. 20일 오후 5시 국수음악회를 시작으로 개장하며 매일 오후 6시부터 10시까지 열린다.

전북중앙신문

2011전주비빔밥축제 음식 포럼

2011년 10월 18일 (화) 16:12:10 이병재 lbj@jnn.co.kr

맛과 멋의 대향연인 2011전주비빔밥축제가 더욱 발전적인 방향을 모색기 위한 자리를 마련한다.

21일, 22일 전주전통문화관과 완판본문화관에서 '전주음식의 미래를 말한다'란 주제로 전국포럼을 진행한다.

음식창의도시 시민네트워크와 (사)비빔밥세계화사업단이 공동 진행하는 이번 포럼은 우선 첫날 21일 송재복 호원대 교수와 양문식 전북대 교수가 각각 좌장을 맡은 포럼 1. 2가 전통문화관과 완판본문화관에서 진행되며, 둘째날인 22일 전날 포럼에 참가한 발제자와 토론자가 모두 모여 종합정리를 하는 시간을 가진다.

특히 이번 포럼은 비빔밥축제와 연계하여 시민과 음식활동가로 구성된 음식창의도시시민네트워크와 비빔밥의 세계화를 추진하는 비빔밥세계화추진단이 함께 참여해 전주음식의 발전방향을 모색하고 미식관광의 가능성을 모색하게 된다.

또한 참가자들은 음식산업의 특화방안, 음식세계화와 음식문화의 변화방향, 미식관광의 성공조건과 추진방향으로 포럼1을 진행하고 비빔밥의 세계화 전략, 비빔밥의 기능성 강화 전략, 비빔밥의 프랜차이즈 성공전략으로 포럼2를 진행하는 등 다양한 주제를 놓고 다양한 의견들이 제시될 것으로 보여 비빔밥축제에 대한 강도 높은 고민의 시간이 될 예정이다.

특히 이날 포럼은 음식이 산업의 주요 요소가 될 수 있으며 미식관광을 위한 프로그램존재와 그 필요성, 음식도시의 명성을 되찾기 위한 조언 등이 심도 있게 다뤄질 전망이다.

또한 포럼에 앞서 21일 오후2시엔 '전국요리경연대회 개막식'에 참석하기 위해 전주를 방문하는 한국관광공사 이창 사장이 더불어 특강을 진행함에 대한민국 곳곳의 음식관광을 위한 노력과 경험, 전주시에 대한 조언 등이 마련될 계획이다.

이병재 lbj@jnn.co.kr



온고을'맛의향연'에 폭 빠져보자
전주비빔밥축제-한국음식관광축제 동시에 열려

2011년 10월 19일 (수) 21:42:56

전주비빔밥축제는 예년과 달리 거리형 축제로 전환, 이색적인 프로그램들을 대거 배치하면서 맛과 멋은 물론, 재미와 즐거움까지 풍성함을 더한다.

축제는 20일부터 23일까지 총4일간 전주 한옥마을 일대에서 펼쳐질 예정으로, '한바탕 전주 세계를 비빈다'라는 슬로건 아래 다채로운 프로그램들이 마련된다.

우선 축제 메인프로그램 중 하나인 전국요리경연대회 ‘나는 셰프다’는 21일~23일까지 전주한옥마을 공예품전시관 주차장 및 태조로 쉼터에서 라이브로 진행된다. 대회 종목은 비빔밥, 한정식, 다문화가족 비빔밥 총3가지로 나뉘어 열린다. 또 하나의 메인 이벤트는 비빔밥코스요리 품평회다. 20일 오후 7시 전주 전통문화관에서 열릴 이번 행사는 이상정 조리명장과 김성근 조리기능장 그리고 전주 비빔밥 업체 3곳이 참가해 각자 개발한 신비빔밥 코스요리를 선보이고, 비빔밥 발전방안을 고민한다. 특히, 김성근 조리기능장은 해물비빔밥을 선보일 예정이어서 기대를 모으고 있다.

시민과 함께 하는 축제로 나아가고자 시민 2,000여 명이 참여해 비비는 대형 비빔밥 이벤트를 비롯, 시민이 주체가 돼 펼치는 기획 공연 및 썸지 공연, 시민 참여형 이벤트인 비빔밥 재료 북북 이벤트, 푸드 파이터 대회 등도 펼쳐진다. 전주 모주의 우수성을 알리고자 마련된 모주 및 막걸리 파티도 20일부터 3일간 펼쳐져 축제에 또 다른 재미를 선사한다. 비빔밥의 퓨전화를 통해 산업화 가능성을 모색하고자 마련한 길거리 퓨전카페도 색다른 재미를 제공한다. 카페는 한옥마을 태조로 부근에 6개 마차에서 운영할 예정이며, 비빔 토스트, 비빔밥 크레페 등 이색 비빔밥을 즐길 수 있도록 했다.

21일 오후 2시, 22일 오전 10시30분 전통문화관 및 완판본문화관에서는 전주음식의 미래를 말한다를 주제로 학술포럼이 진행되며, 21일부터 23일까지는 축제를 통해 첫 선을 보인 건강비빔밥이 소개된다.

이밖에도 한옥마을 주민들이 만든 추억의 주전부리 프로그램부터 지역 농산품을 구매할 수 있는 비빔밥 재료 장터 구도심 활성화를 위해 청년장사꾼 만들기 프로젝트를 연계해 축제를 더욱 풍성하게 꾸린다.

2011 한국음식관광축제도 20일부터 24일까지 전주월드컵경기장 일대에서 맛 축제를 벌인다.

한국음식관광축제 추진위원회는 ‘한스타일전’, ‘옥토버 막 페스트(October Makgeolli Fest)’, ‘한식광장’, ‘한식관광(Food&Tour)’ 총4가지로 프로그램을 분류, 세부행사들을 진행한다.

‘한스타일전’은 한식의 맛과 조리 과정을 이해하는 전시 및 체험 행사다. 전시 행사는 병과, 한식 트리아트 등 한식의 역사와 문화를 소개할 한식문화전과 최근 건강식으로 각광받고 있는 사찰음식전이 마련된다. 배우 장나라와 윤손하씨를 비롯, 김년임, 우관스님 등 음식명인 및 요리 전문가, 사찰음식 전문가와 함께 한식을 만들어 보는 한식쿠킹클래스 프로그램도 펼쳐진다. ‘옥토버 막 페스트’는 건강식으로 세계적으로 열풍을 일으키고 있는 막걸리를 테마로 펼치는 전시 및 체험 프로그램이다. 막걸리 시음행사 외에도 22일 오후 3시와 23일 오전 10시, 오후 3시 총3차례에 걸쳐 막걸리 제조 과정을 체험하는 막걸리 클래스 프로그램도 마련된다.

‘한식관광’은 음식과 함께 한옥마을, 막걸리촌 등 전주 시내 주요 관광지를 함께 즐겨볼 수 있도록 마련한 관광 프로그램으로, 천주교 성지길을 둘러보는 성지순례코스, 시군 특화 음식체험 코스 등 다채로운 프로그램들이 진행된다.

간식경연대회 나도 달인이다를 비롯, 간식 최강 달인 6인을 초청해 간식을 소개하는 달인전, 달인과 함께 간식을 만드는 이벤트 등 음식조리체험 프로그램 ‘한식광장’도 열린다.

세계우수발효식품을 한 자리에서 만나 볼 수 있는 제9회 전주국제발효식품엑스포도 20일부터

24일까지 전주월드컵경기장 비즈니스관 부수에서 펼쳐진다.

올해 축제는 국내기업관 및 해외기업관 부스 운영과 함께 B2B무역상담회, 국제발효컨퍼런스, 세계발효마을연대회의, IFFE 우수상품 시상, 미니세미나 총5개 프로그램이 운영된다.

국내기업관 및 해외기업관은 국내 기업 총190곳, 국외 기업 총18개국 62개 업체가 참가한 가운데 진행된다.

B2B무역상담회는 20일 오전 10시 전주월드컵경기장 비즈니스관에서 국내 발효기업과 외국 바이어 200여 명이 참가한 가운데 열린다.

국제발효컨퍼런스는 오는 21일 6개국 200여 명이 참석한 가운데 발효 신기술 향유와 발전방안을 주제로 마련될 국제학술심포지엄과 22일 전북대 농업생명과학대에서 진행될 차세대과학자경진대회로 나뉘어 시행된다.

세계발효마을연대회의는 20일부터 21일까지 양일간 전주와 임실 일대에서 펼쳐진다. 7개국 50여 명 관계자들이 참석한 가운데 ‘한국 치즈 발상지 임실치즈벨리에서 진행되는 선진지간 세계화 전략을 위한 교류·결연·컨설팅’을 주제로 발전방안을 모색한다.

박아론 기자



[온누리] 전주비빔밥

2011년 10월 19일 (수) 21:42:56

늦쇠 그릇에 담겨진 전주비빔밥은 30여 가지의 재료가 들어간 음식의 오케스트라다. 소고기를 삶은 국물과 임실의 서목태로 기른 콩나물로 밥을 짓고, 황포묵과 음양오행을 따라 오실과와 황백지단을 넣고, 순창의 고추장으로 만든 양념장으로 비벼 먹는다. 여지없이 작은 그릇 속에서 우리 조상의 지혜와 정성이 멋진 앙상불을 보여준다. 그저 이것저것 섞어 만든 잡탕 찜뽕과는 차원이 다른 까닭이다.

예로부터 우리 음식은 ‘밥이 곧 약’(食醫同原)이라는 사상과 음양오행철학을 바탕으로 발달해왔다. 그중 오행사상은 생활 곳곳에 등장하는데, 색의 근원인 오방색 즉 청색과 적색, 백색, 흑색, 황색을 통해 풍요와 희망의 염원을 담았다. 바로 이같은 오행사상이 가장 잘 나타난 음식이 바로 전주비빔밥이다.

누가 뭐라고 해도 전주비빔밥의 극치는 ‘오색고명(五色告明)’이다. 고명(告明)의 어원은 아연각비의 기록 중에서 ‘증병을 만들 때 거죽에 대추 살을 붙이는 것으로 처음에는 대추를 가늘게 찢어서 붙였기 때문에 떡에 글자를 새겼다’는 데서 전해지고 있다.

고명(告明)이란 음식을 보고 아름답게 느껴 먹고 싶은 마음이 생기도록 음식의 맛보다 모양과 색을 좋게 하기 위해 장식하는 것을 말한다.

한국 음식의 오색고명은 음양오행설에 바탕을 두고 붉은색, 녹색, 노란색, 흰색, 검정색이 기본이다. 늦쇠 대접에 고슬고슬 지은 흰밥 한덩이, 그 위에 올라앉은 선홍빛 육회, 아삭한 콩나물, 치자 물들인 황포묵, 얹전하게 부친 황백 지단 등 오방색(동-청색, 서-백색, 남-주황색, 북-검정색, 중앙-노란색)으로 우주의 이치를 담고, 밥, 은행, 대추, 호두, 잣에 이르는 오실과 서로

조화를 이루며 입사치를 돋운 게 전주비빔밥이 아니던가.

전주비빔밥은 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선시대 3대 음식의 하나로 꼽히면서 그중에서도 으뜸이라 할 정도로 유명하다. 천혜의 지리적 조건하에서 생산되는 질 좋은 농산물의 사용, 장맛, 그리고 음식에 드리는 깊은 정성이 어우러진 합작품이기 때문이다.

이처럼 아낙네들의 음식 솜씨가 뛰어났기 때문에 옛날부터 전주비빔밥은 평양의 냉면과 개성의 탕반과 함께 조선 3대 음식의 하나로 꼽히고 있다.

한국문화를 상징하는 심벌로서 전주비빔밥은 안성맞춤요, 한술밥 가족공동체를 만드는 요건이 된다. 때문에 지역간 계층간 집단간 갈등과 대립을 치유할 수 있는 상징적 처방으로 전주비빔밥보다 더 좋은 게 없다. 전주비빔밥은 단순히 물질이 섞인 게 아니라 음양오행까지 비껴져 정신문화와 물질문화가 동시에 스며있는 가장 한국적인 전통음식이라 할 수 있다.

20일부터 나흘 동안 전주 풍남문 광장과 한옥마을 일원에서 열리는 전주비빔밥축제를 통해 진정한 상생과 화합의 정신이 무엇인지 느끼고 알리는 미식가들의 움직임이 예사롭지 않다.

이종근 문화교육부장

전주매일신문

‘한국의 진정한 맛에 물들다’

전주비빔밥축제, 한국음식관광축제 등 20일부터 개최

기사입력 2011-10-19 오후 5:47:00 | 최종수정 2011-10-19 17:47

‘2011 전주비빔밥축제’가 ‘한바탕 전주! 세계를 비빈다’라는 슬로건 아래 20일부터 13일까지 전주한옥마을 일대에서 진행된다.

전주 음식 브랜드 가치화를 내세워 전주비빔밥의 시장경쟁력 강화, 학문적 연구, 음식과 예술이 결합된 음식문화 등을 선보일 예정이다.

이번 행사는 ‘맛있는 비빔’, ‘즐거운 비빔’, ‘색다른 비빔’, ‘건강한 비빔’, ‘더불어 비빔’으로 구성하며 주요 프로그램을 확대, 강화했다.

특히 가장 주목할 만한 프로그램으로는 미식평가단을 구성해 심사를 진행하는 조리장원선발대회 ‘나는 셰프다’를 꼽을 수 있다.

‘나는 셰프다’는 유명 외식산업체 및 호텔, 음식점소 주방장 등 전문가들이 참여해 절차, 조리방식, 영양 등의 평가부문으로 나뉘어 진행된다.

수상자에게는 전주시와 한국조리기능인협회가 공동 인증하는 ‘장원’의 호칭이 수여되며 장원은 농림수산식품부장관상을 수상하게 된다.

또한 이상정 조리명장과 김성근 조리기능장이 참여한 비빔밥 레시피 의뢰 및 시식 품평회는 비빔밥 재발견의 장이 될 것이다.

이번 레시피는 전주시와 풍남문화법인이 소유하며 향유 레시피를 보급할 것으로 보인다.

전주한옥마을 태조로에서 이뤄지는 길거리 퓨전카페는 비빔밥 신메뉴 개발 프로젝트로 비빔밥두부전, 비빔볼, 비빔한옥빵 등 다양한 퓨전비빔요리를 테이크 아웃(take-out) 형식으로 판매해 관람객들에게 색다른 재미를 선사할 것으로 보인다.

정성엽 총감독은 “‘나는 셰프다’는 앞으로 비빔밥 축제의 대표적인 프로그램으로 자리잡을 것으로 기대하고 있다”며 “공연위주에서 체험형 참여프로그램을 확대해 축제성을 강화함에 따라 모두가 함께 어울리며 즐길 수 있는 축제가 될 것”이라고 밝혔다.

2011 전주비빔밥축제 하나돼 한바탕 비벼봅시다

2011년 10월 19일 (수) 09:27:19 김주형 jhki88@hanmail.net



한국음식의 전통을 이어가고 한식의 세계화를 지향하는 전주비빔밥축제가 20일부터 23일까지 한옥마을일대에서 열린다.

이번 전주비빔밥축제는 한국관광의 별을 수상한 데 이어 국제슬로시티로 지정된 한옥마을일원에서 열려, 한옥마을의 정취와 슬로푸드의 원조인 전주음식이 함께하는 문화관광형 종합축제가 될 전망이다.

특히 전주비빔밥축제는 한바탕 전주 세계를 비빈다라는 슬로건으로 세계인의 음식이 되어가고 있는 비빔밥을 단지 비빔밥의 고향이라는 역사적 자부심에 그치지 않고 전주비빔밥의 시장경쟁력 강화, 활발한 홍보활동, 학문적 연구, 음식과 예술이 접목된 음식 문화 예술 등 다각적인 활성화방안도 모색한다.

이와 함께 이번 비빔밥축제는 △메인행사장으로 진행되었던 한옥마을 주차장을 벗어나 태조로와 은행로 등 한옥마을 중심도로에서 진행하는 스트리트형 축제로 전환하고 △메인프로그램으로 정한 전국요리경연대회 조리시설을 완비함으로써 위상 강화와 △명인명사비빔밥, 이벤트비빔밥 등 공연위주에서 체험형 참여프로그램으로 확대해 공연무대를 활용함으로써 축제성을 강화하고 △지역주민 및 전주한옥마을내 문화시설, 문화단체의 참여폭을 대폭 확대하고 △ 주변 남부시장 상권과 연계하기 위해 풍남문 주변에 음식관을 배치함으로써 남부시장으로 관광객 진입효과 기대 및 프로그램 공조로 진행된다.

2011 전주비빔밥축제 행사프로그램을 살펴보면 먼저 △맛있는 비빔은 2011전주비빔밥축제의 메인행사 전국요리경연대회, 전주한식을 재발견하라는 주제로 진행된다 .

행사장의 한 공간을 전국요리경연대회 행사장으로 할애하여 대형텐트시설을 구비함으로 실외 행사장을 실내화를 기할 예정이며 기존 간이형태의 경연형식을 벗어나 가스오븐 냉장고 등 조리시설을 완비하여 진행될 전국요리경연대회는 조리



장원선발대회 나느 셰프다를 비롯해 한정식, 비빔밥, 다문화가족음식 등이 라이브 경연으로 진행되고, 폐백음식, 전주10미요리, 한식반찬등이 전시경연으로 펼쳐진다.

조리장원선발대회 나느 셰프다의 경우, 최고의 기술로 만든 최고의 음식을 전문가 심사단과 함께 일반인 평가단인 미식평가단들이 직접 참여해 조리 장원을 선정할 수 있는 좋은 기회가 될 예정이며 이번대회에서는 문화체육관광부, 농림수산식품부, 교육과학기술부등 총 5장의 장관상이

걸려있어 전국에서 많은 조리인들이 참여한다.

△즐거운 비빔은 관람객 모두가 어울릴 수 있는 다양한 체험형 프로그램으로 관객들의 흥을 돋울 것으로 기대된다.

기념퍼포먼스로 진행되는 대형비빔퍼포먼스를 한정된 인원으로 진행하고 배식하는 위주에서 벗어나 내빈과 시민들이 하나 되어 비비고 나누는 대형 비빔밥이벤트를 비롯하여 비빔을 주제로 진행되는 기획공연 및 씹지공연, 유명인사, 명인들이 펼치는 명인명사비빔밥, 비빔밥재료 복불복 이벤트, 푸드파이터대회, 비빔밥절대미각을 찾아라 등 시민참여형 이벤트를 수시로 개최함으로써 관람형이 아닌 참여형으로 관객들과 흥을 같이할 예정이다.



△색다른 비빔은 전주비빔밥축제 색다른 비빔의 현장에 취하다를 주제로 진행되는데 비빔밥코스 요리 품평회는 이상정 조리명장과 김성근 조리기능장이 참여해 비빔밥 레시피 의뢰 및 시식품평회, 전주비빔밥전문업소 전시품평회, 문화행사 등으로 진행되어 비빔밥 재발견의 장이 펼쳐질 것으로 전망된다.

비빔의 다양한 퓨전화를 선언하는 길거리 퓨전 카페는 공모를 통해 진행되었으며 선정된 품목으로는 비빔토스트, 비빔보따리, 비빔한옥빵 등으로 가벼운 먹거리를 제공하게 된다.

전주음식, 팔도비빔, 세계음식, 슬로푸드, 전주모

주 등을 홍보하는 홍보관 및 전주비빔밥, 전 등을 판매할 음식점은 행사장을 찾은 시민들을 비빔에 흠뻑 취하게 할 예정이다.

△건강한 비빔은 맛은 물론 건강까지 챙겨주는 일석이조 비빔밥을 모토로 '전주음식의 미래를 말한다'라는 주제로 펼쳐진다. 또 학술포럼에서는 전주음식에 대한 열띤 토론의 장을, 만성질환에 맞는 비빔밥에서는 고혈압, 당뇨, 위장질환 등 만성질환 환자들에게 맞는 비빔밥레시피를 전시 제공함으로써 건강한 생활로의 방향을 제시하고 관람객들에게 음식과 관련해 건강관리에 대해 교육도 하고 상담도 진행할 예정이다.

△더불어 비빔은 천년 고도 전주와 국제슬로시티로 지정되어 고즈넉한 한옥집의 향취가 가득한 한옥마을을 맛따라 멋따라 거닐며 부채체험, 전통차 시음, 소리체험, 짚풀공예체험, 비빔밥조리체험 등을 즐길 수 있는 슬로시티 한옥마을 골목여행은 외지관광객에게 한옥마을의 구석구석을 이해할 수 있는 계기를 제공하고 비빔아트마켓, 비빔밥재료장터, 추억의 주전부리는 한옥마을 거주 주민, 공예가들이 직접 운영하게 함으로써 지역주민의 참여가 녹아든 축제의 장이 될 것이다.

최근 개장한 삼대문화관을 비롯해 한옥마을내의 문화시설 체험프로그램을 소개하고 더불어 진행하고 남부시장의 활성화를 도모하며, 남부시장에 다양한 문화와 청년장사꾼을 접목한 프로젝트 프로그램을 연계 진행함으로써 경제활성화를 꾀했으며 시립국악단의 종묘제례악 공연 등을 더불어 진행함으로써 축제장을 찾은 시민 및 관광객들에게 다양한 프로그램을 제공할 예정이다.

또한 축제를 찾은 관람객들에게 옛 풍경을 통해 전통음식을 소개하고 한옥마을의 푸근한 정을 느낄 수 있는 '음식체험-추억속으로'가 20일~23일 태조로 일대에서 관람객을 기다리고 있다.



전주모주의 우수성을 알리고 전주시가 진행하고 있는 '막 프로젝트' 활성화에 이바지할 전주모주 대향연도 마련된다. 모주와 공연, 시민참여이벤트 등 다양한 콘텐츠의 결합으로 흥겨운 한마당을 연출할 '전주모주대향연'은 경기전 주차장과 은행로 전주향주차장에서 20일~23일 진행된다. 경기전주차장에선 모주 막걸리 홍보관과 시음행사를 통해 무료시음할 수 있는 기회가 제공되고, 전주향 주차장에선 전문 레크리에이션 사회자 진행으로 시간대별로 다양한 프로그램과 기념품 등이 제공된다.

송하진 시장은 "이번 비빔밥축제는 전주한옥집의 옛정취가 가득한 한옥을 거닐며 먹고, 보고, 즐기고, 직접체험할 수 있는 행사들이 천년전주의 숨결과 맛, 멋, 향에 또 한번 취하게 하는 계기가 될 것으로 기대된다"면서 "오감만족, 미각의 땅 전주에서 비빔밥의 참된 대향연을 만끽하길 기대한다"고 말했다.

김주형 기자

chosun.com

한국음식관광축제 전주 개막... 웰빙음식·길거리메뉴 준비

2011. 10. 19

2011 한국음식관광축제는 기품 있는 전통음식에서 웰빙음식, 길거리 음식까지 '뜨고 있는' 한식 메뉴를 망라해 차려낸다. 20~24일 전주 월드컵경기장에서 발효식품엑스포와 전주비빔밥축제(20~23일 한옥마을)까지 아우르며 세계를 향해 한국의 맛과 정, 풍류를 듬뿍 선사한다.

궁중음식과 사찰음식, 약선음식, 쌀음식 등 300여 메뉴를 진열하는 한식문화관을 중심으로 한식 체험광장과 푸드코트 등을 마련, 다채로운 프로그램에 시민참여를 유도한다. 우선 즐기며 배우는 축제로 한식쿠킹클래스 등 음식조리체험이 펼쳐진다.

◇사찰음식 등 명인의 쿠킹클래스

한식쿠킹클래스에선 글로벌 음식으로 나아가는 한식메뉴를 섭렵하며 한국 슬로푸드 문화의 새 풍속을 체험할 수 있다. '사찰음식 4대 천왕'으로 일컬어지는 적문·대안·우관·정관스님이 절집 음식 세계로 안내한다. 영화 '식객'의 푸드 코디네이터 김수진씨가 맥적구이를, '자연밥상'의 대가 임지호씨가 산야초 요리를 펼쳐보인다. 전주의 음식명인 김년임·정정희씨는 비빔밥과 탕평채를 내놓는다. 한류스타 장나라·윤손하와 일본 배우 오오모모미는 중국·일본 등 관광객과 함께 갈비찜과 잡채, 불고기버거 등을 조리한다.



▲ 한국음식관광축제에선 전주비빔밥 등 다양한 요리를 실습케 하는‘한식쿠킹클래스’가 외국인 등 관광객을 상대로 20~23일 나흘 간 계속된다. 전주월드컵경기장을 주무대로 국제발효식품엑스포, 전주비빔밥축제(한옥마을)와 나란히 열린다. /한국음식관광축제기획단 제공

참가자들은 한식체험존에서 고추장과 치즈케익·청국장쿠키·발효쥬빵도 만들어 갈 수 있다. 달인 코너에선 강정·호떡·만두·순대·어묵·꿀타래 등 '길거리 음식'의'최강 달인' 6인의 조리 솜씨가 현란하게 펼쳐진다. 푸드코트에서 한식 본고장의 준비한 음식들을 맛본 뒤 전주의 맛집과 막걸리 골목, 순창고추장민속마을, 임실치즈밸리 등으로 '한식투어'에 나설 수 있다.

◇참여형 발효엑스포-비빔밥축제

제9회 전주발효식품엑스포는 한국 및 18개 외국 기업 300여곳이 우수 발효식품들을 선보이며 업체와 바이어, 소비자들을 만나게 한다. 고추장과 된장, 젓갈에서 세계에서 내로라하는 와인·사케·치즈·낫또·보이차 등이 국내·외 기업관을 채운다. 시민·관광객을 상대로 막걸리와 사케, 와인 클래스를 열면서 수출·구매상담회, 국제발효컨퍼런스도 진행한다.

2011전주비빔밥축제는 태조로와 은행로 등 한옥마을 거리에서 펼쳐간다. 전국조리장원선발대회인 '나는 셰프다'를 비롯, 비빔밥과 한정식, 다문화음식 등 경연이 라이브로 진행되고 폐백음식, '전주10미' 요리, 한식반찬 등 경연도 진행된다. 대형비빔밥 퍼포먼스, 비빔밥 품평회, 비빔밥 재료장터, 건강비빔밥 레시피 제공 등 참여형 프로그램들을 이어간다.

한옥마을 건너편 전주 남부시장에선 축제에 맞춰 20~23일 청년 야시장 '밤:만남'이 펼쳐진다. 팔도에서 모여든 청년 장사꾼들이 밤 10시까지 시장을 열어 벼룩시장과 아이디어 상품전을 연다. 시장 상인과 시민들이 어울리게 하는 공연도 펼친다.

◇내년 '전북방문의 해' 리허설

축제 기간 무료 셔틀버스 9대가 전주월드컵경기장, 한옥마을, 전주역, 고속버스터미널 등을 30분마다 순환한다.

한국음식관광축제는 '한국방문의 해'(2010~12년) 특별이벤트로 3년간 매년 전주·전북 음식을 중심으로 한국의 맛과 문화를 세계인과 나누기 위해 개최하는 축제다. 올해는 국내외 여행업체를 통해 중국·일본에서만 1300여명씩의 관광객을 모객하는 등 외국인 참가자만 5500여명이다. 축제추진기획단은 이번 축제 관람객이 모두 45만명에 이를 것으로 예상한다.

공연보고‘갈갈’떡볶이먹고‘호호’

전주시내 유치원생 400여명 찾아 인형극 보고...

2011년 10월 20일 (목) 21:38:23

20일 오전 10시30분 전주한옥마을 태조로 메인무대. 비빔밥축제 개막과 동시 전주 시내 유치원 어린이 400여 명이 행사장을 찾았다. 선생님의 구호에 맞춰 줄지어 선 아이들은 자리를 잡더니 호기심 어린 눈빛으로 무대 위를 바라봤다. 드디어 이날 비빔밥 축제 짬지 공연을 펼칠 크레파스인형극단이 등장하고, 어린이 인형극 ‘똥벼락’ 무대가 열렸다. 인형들이 등장해 춤을 추고, 말을 걸자 아이들은 신기한 듯 인형극에 푹 빠져 한참 동안 공연을 관람했다. 그 때 갑자기 한 인형이 “똥벼락이다!”라고 다급히 외쳐 대며 허둥댔고, 무대 뒤에서 작은 황토빛 공이 아이들을 향해 날아왔다. 아이들이 까르르 웃으며 공을 잡기 위해 손을 뻗었고, 이어 신나는 음악이 아이들을 춤추게 했다.

즐거운 인형극 관람이 끝이 나고, 다시 400여 명의 어린이들은 줄지어 경기전 주차장으로 향했다. 경기전 입구 쪽에 마련된 임시 조리대 앞. 한옥마을 주민들이 공연 관람 후 출출할 어린이들을 위해 제공할 팔미 떡볶이를 만들고 있었다. 먼저 도착한 아이들은 조그만 그릇 안에 김이 모락모락 나는 떡볶이를 받아든 채 경기전 한 쪽에 친구들과 자리를 잡았다.

행사에 참가한 한 어린이는 “공연도 재미있고, 떡볶이도 너무 맛있어요. 엄마랑 아빠랑 또 오고 싶어요”라고 말했다.

짬지 공연과 함께 비빔음식관과 비빔홍보관 부스를 채울 7개 업체들 입점도 완료됐다. 비빔밥생산자협회, 한식반찬클러스터, 전주한정식발전협의회, (주)찬드림 등 각각 한식의 발전 및 슬로푸드 확산에 앞장 서고 있는 이들 업체는 밝은 표정으로 홍보관을 찾는 방문객들을 환하게 맞이했다.

이밖에도 21일부터 23일까지 3일간 전국요리경연대회 ‘나는 셰프다’를 시작으로, 2,000여 명의 시민들이 참여할 기념 비빔퍼포먼스, 비빔기획공연, 모주·막걸리 이벤트 등 다채로운 행사들이 전주한옥마을을 밝힌다.

이어 오후 1시 전주월드컵경기장에서 한국음식관광축제 및 국제발효식품엑스포 개막 행사도 진행됐다.

이날 축하공연을 시작으로 열린 개막 행사는 축제 홍보를 맡은 배우 장나라씨를 비롯, 관계자 300여 명이 참석한 가운데 개막 공연 및 이벤트 등이 펼쳐져 시선을 끌었다.

20일부터 총5일간 진행될 한국음식관광축제 및 국제발효식품엑스포는 21일부터 간식경연대회인 ‘나도 달인이다’를 비롯, 명인들로부터 한식을 배워보는 한식쿠킹클래스, 막걸리 체험 프로그램, 한식 체험 관광 프로그램 등 다양한 행사들이 전주월드컵경기장 일대에서 진행된다.

박아론 기자

“한국적 전통의 맛에 서양식 장식 더해 해물까지 곁들여 전주비빔밥 고급화”
비빔밥코스요리품평회 참가한 김성근 조리기능장

2011년 10월 20일 (목) 21:38:23 박아론 기자

20일 오전 11시 전주전통문화관. 대한민국 요리명장 6인 중 1명인 김성근 조리기능장이 전주 비빔밥축제 메인 프로그램 중 하나인 비빔밥코스요리품평회에 참여하기 위해 그의 사단을 이끌고 행사장에 당도했다. 김 조리기능장은 도착과 동시에 숨 겨를 틈도 없이 조리실로 가더니, 품평회 때 선보일 음식을 준비하기 시작했다.

이날 품평회 때 선보일 비빔밥코스요리는 흑임자죽, 토마토 홀 샐러드, 메밀빙떡, 참나물 불고기 냉채, 전주산나물 해물비빔밥, 식혜·과일. 한국 전통의 멋과 맛을 충분히 살릴 수 있는 재료와 음식에 서양식의 화려한 데코레이션을 더해 고급스런 비빔밥 코스요리를 만들어냈다.

특히 눈에 띄는 음식은 축제를 위해 그가 특별히 개발한 해물 비빔밥. 홍합, 새우살, 소라에 색다른 소스를 가미한 레시피로 전주 비빔밥의 새로운 모습을 연출한다.

김 조리기능장은 “주로 야채와 장을 통해 맛을 내는 기존 비빔밥과는 차별을 두기 위해 해물을 곁들여 재료의 식감을 살리고, 특제 소스를 개발해 맛의 깊이를 더했다”며 “전주비빔밥이 세계적으로 주목받고 있는 만큼 외연 확장을 위해 한국인은 물론, 외국인의 입맛까지 고려한 신 전주비빔밥을 만들어 봤다”고 말했다. 이어 “비빔밥 축제를 발판 삼아 전주 비빔밥이 좀 더 넓은 세계로 뻗어 나가는 계기가 됐으면 한다”고 덧붙였다.

이날 7시 열릴 비빔밥코스요리 품평회에는 전주 비빔밥 업체 3곳이 각자 개발한 신메뉴를 들고 김성근 조리기능장과 함께 무대 위에 오른다.

한벽루가 개발한 코스요리는 산해진미죽, 토마토 새우살, 가리비 샐러드, 전유화, 진요리, 웰빙인삼비빔밥, 배숙, 무정과, 주악이다. 한국집은 묵채, 육회, 녹두묵회, 전주전통돌솥비빔밥, 민들레차다. 고궁은 들깨 스프, 수삼 샐러드, 전, 북어더덕구이, 신선로, 묵육회 비빔밥, 꽃감 수정과다.

이밖에도 사과, 복분자, 검은콩, 오렌지 막걸리와 모주 파티도 함께 진행돼 관객들의 즐거움을 더한다.

박아론 기자

전주시정발전연구소가 21~22일 전주전통문화관에서 ‘전주음식의 미래를 말한다’라는 주제로 전주음식창의도시 시민네트워크 포럼을 팸투어 형식으로 개최한다.

21일에는 이참 한국관광공사 사장이 강사로 나서, ‘전주음식의미래-관광’이라는 주제로 전주음식에 대한 미래비전을 제시한다.

특강이 끝난 뒤에는 ‘음식으로 행복한 도시, 전주의 비전(전통문화관)’과 ‘세계를 향한 비빔밥의 도전(완판본문화관)’ 2개의 포럼이 동시에 진행된다.

‘음식으로 행복한도시 전주의 비상’은 음식산업의 특화방안과 음식세계화, 미식관광의 성공조건을 주제로 진행된다. 또 ‘세계를 향한 비빔밥의 도전’은 비빔밥세계화와 비빔밥의 기능성, 비빔밥의 프랜차이즈 성공전략에 대해 논의할 예정이다.

김병진 기자



온고을‘맛의향연’에 폭 빠져보자
전주비빔밥축제-한국음식관광축제 동시에 열려
2011년 10월 20일 (목) 21:38:24

전주비빔밥축제는 20일부터 23일까지 총4일간 전주한옥마을에서 열리며, ‘한바탕 전주 세계를 비빈다’라는 슬로건 아래 다채로운 프로그램들을 마련한다.

선 축제 메인프로그램 중 하나인 전국요리경연대회 ‘나는 셰프다’는 21일~23일까지 전주한옥마을 공예품전시관 주차장 및 태조로 쉼터에서 라이브로 진행된다. 대회 종목은 비빔밥, 한정식, 다문화가족 비빔밥 총3가지로 나뉘어 열린다.

시민과 함께 하는 축제로 나아가고자 시민 2,000여 명이 참여해 비비는 대형 비빔밥 이벤트를 비롯해, 시민이 주체가 돼 펼치는 기획 공연 및 짬지 공연, 시민 참여형 이벤트인 비빔밥 재료 복불복 이벤트, 푸드 파이터 대회 등도 펼쳐진다. 전주 모주의 우수성을 알리고자 마련된 모주 및 막걸리 파티도 마련돼 축제에 또 다른 재미를 선사한다.

비빔밥의 퓨전화를 통해 산업화 가능성을 모색하고자 마련한 길거리 퓨전카페도 색다른 재미를 제공한다. 카페는 한옥마을 태조로 부근에 6개 마차에서 운영할 예정이며, 비빔 토스트, 비빔밥 크레페 등 이색 비빔밥을 즐길 수 있도록 했다. 이밖에도 21일과 22일 양일간 진행될 학술포럼과 축제를 통해 첫 선을 보인 건강비빔밥을 소개하는 만성질환에 맞는 비빔밥, 구도심 활성화를 위해 남부시장 청년장사꾼 프로젝트와 연계한 프로그램들도 마련된다.

2011 한국음식관광축제도 20일부터 24일까지 전주월드컵경기장 일대에서 맛 축제를 벌인다. 21일부터 24일까지 펼쳐질 프로그램들을 살펴보면, 간식경연대회 나도 달인이다를 비롯해, 막걸리를 테마로 마련한 전시 및 체험 프로그램 ‘옥토버 막 페스트’, 음식과 함께 전주 시내 주요 관광지를 함께 즐겨볼 수 있도록 한 ‘한식관광’ 등 음식과 관련, 여러 프로그램들이 소개된다.

세계우수발효식품을 한 자리에서 만나 볼 수 있는 제9회 전주국제발효식품엑스포도 20일부터 24일까지 전주월드컵경기장 비즈니스관 부수에서 펼쳐진다.

올해 축제는 국내기업관 및 해외기업관 부스 운영과 함께 B2B무역상담회, 국제발효컨퍼런스, 세계발효마을연대회의, IFFE 우수상품 시상, 미니세미나 총5개 프로그램이 운영된다.

박아론 기자

 새전북신문
THE SAEJEONBUK SHINMUN
전주비빔밥축제 인파

2011년 10월 20일 (목) 23:51:13



2011 전주비빔밥축제 첫날인 20일 전주 한옥마을을 찾은 관광객과 시민들로 붐비고 있다.

이원철 기자

全北日報
인터넷신문

맛의 고장 전주, 풍성한 맛의 잔치 국제발효식품엑스포·한국음식관광축제·비빔밥축제
2011-10-20 오후 8:51:42

제9회 전주국제발효식품엑스포와 2011 한국음식관광축제, 2011 전주비빔밥축제 등 식품 관련 3대 축제가 20일 전주월드컵경기장과 전주한옥마을 일원에서 화려한 막을 열었다.

올해로 9회째를 맞은 전주국제발효식품엑스포는 지난해에 비해 한층 내실있는 모습으로 탈바꿈했다.

행사 규모에 있어서도 해외 18개국 62개 업체, 국내 190개 업체가 참가해 지난해 해외 10개국 35개 업체, 국내 146개 업체가 참가한 것에 비해 50% 가량 늘며 역대 최대 규모일 뿐 아니라 관람객들을 위한 체험프로그램도 지난해 10개에서 30개로 3배 늘려 참여도를 높였다.

특히 전주국제발효식품엑스포에 대한 인지도가 높아지며 항공료 등 별도 지원이 없는데도 해외 기업들의 참여가 크게 늘고 일본 아사히TV, 말레이시아 8TV, 인도네시아 기자단 등 해외언론들의 관심이 증폭되면서 명실상부한 국제행사로 자리매김했다.

올해로 3번째 참가하는 일본 가고시마 Sosin Food 다네다 히데끼 씨는 "식품전시회는 많지만 발효식품엑스포는 발효엑스포만의 특별한 색깔과 매력이 있다"며 "행사때마다 많은 바이어를 만날 수 있었고 거래선 발굴 성과도 매우 좋아 매년 참가하고 있다"고 말했다.

대만 LISA Everfashion의 Lisa Lee 씨도 "지난해 참가했던 대만무역센터로부터 전주국제발효식품엑스포의 관람객이 많고 성과도 좋았다는 이야기를 듣고 참가하게 됐다"며 "많은 바이어들과 한국 소비자들을 만나게 돼 매우 설레며 좋은 성과를 거두기를 기대한다"고 밝혔다.

엑스포에 참가한 해외기업들의 긍정적인 평가와 함께 이날 행사장을 찾은 관람객들의 호응도 높았다.

군산에서 아내와 함께 행사장을 찾은 이종문씨는 "7년 만에 다시 왔는데 이전보다 행사장이 매

우 깔끔하고 볼거리 등도 많아 매우 만족스럽다"며 "행사장을 둘러보다가 보기에도 좋고 맛갈스러운 고추장이 눈에 띄어 구입도 했다"고 말했다.

한편 이번 행사에는 일반 기업들 외에도 전북광역자활센터와 전북자활협회가 발효식품을 비롯한 영농, 황토, 공예, 생활용품 등 자활센터의 대표적인 생산품목을 전시 판매한다.

한국음식관광축제는 한국방문의 해를 기념해 마련된 특별 이벤트로 우리의 문화와 맛을 세계인과 나누는 자리다.

특히 올해는 발효식품엑스포와 비빔밥축제까지 함께 열려 더욱 풍성한 축제를 즐길 수 있게 됐다. 한옥마을에서 23일까지 열리는 '2011 전주비빔밥축제'에서는 최고의 비빔밥, 한정식 요리사를 뽑는 '나는 셰프다'와 일반인이 참여해 다양한 형태의 비빔밥과 한정식을 만들어보는 '라이브 요리경연'이 눈길을 끈다.

전주의 특산물인 미나리, 콩나물 등을 이용해 자유롭게 음식을 만드는 '전주 십미(十味) 경연', 폐백음식과 한식반찬 부문의 최고 요리사를 뽑는 경연대회도 흥미롭다.

강현규(kanghg@jjan.kr)

전북중앙신문

주말 떠날까... 공연볼까/문화가 정보

2011년 10월 20일 (목) 15:04:50



2011전주비빔밥축제가 20일 전주한옥마을 일원에서 개막됐다2011전주비빔밥축제가 20일 전주한옥마을 일원에서 개막됐다.

23일까지 열리는 이번 축제는 체험형 참여프로그램, 요리경연대회, 길거리 퓨전카페 등 다양한 프로그램으로 주말 방문객들을 맞는다.

비빔밥 축제 주요 프로그램을 소개한다.

▲맛있는 비빔

맛있는 비빔은 치열한 경연대회를 통해 맛있는 비빔밥을 선정하기 위한 프로그램이다.

비빔밥 뿐 아니라 전주지역 특산물의 우수성을 살리며 다채로운 요리의 장을 제공하는 '전국요리경연대회'가 맛있는 비빔의 핵심이며 올해 비빔밥축제의 메인행사다.

조리 장인을 뽑는 '나는 셰프다'를 비롯해 다문화가족의 비빔밥요리경연대회, 한정식 라이브 등으로 꾸며진 '전국요리경연대회'는 한옥마을 내 공예품전시관과 태조로 쉼터에서 열린다.

▲즐거운 비빔

즐거운 비빔은 비빔밥축제를 기념하는 행사로 '푸드비빔퍼포먼스'를 비롯해 '비빔밥·걸쳐', '명인명사 비빔밥', '셰프의 비빔밥', '전주모주대향연' 등으로 꾸며진다.

전주비빔밥의 브랜드가치를 드높임과 동시에 맛과 멋의 고장 전주의 면모를 과시하는 장인 즐거

운 비빔밥은 우선 22일 공예품전시관 사거리에서 태조로에서 진행되는 기념퍼포먼스는 시민의 장시상을 시작으로 가수 박정식과 음식난타공연 등 축하공연을 비롯해 시민과 함께 하는 ‘푸드비빔퍼포먼스’ 등을 통해 관람객들에게 시각적 즐거움을 선사한다.

▲길거리 퓨전카페

이색적 비빔밥은 축제 기간인 20일~23일 태조로 일대에서 선보일 예정이다. 비빔밥의 새로운 해석을 통해 신메뉴를 개발하고 대중적 퓨전비빔밥요리를 판매키 위해 마련된 길거리 퓨전카페는 비빔밥의 신메뉴를 테이크 아웃(Take-Out)형으로 마련한다. 이 카페는 비빔밥만두나 비빔밥김밥, 비빔토스트, 비빔밥두부전 등 10여가지의 메뉴가 준비돼 있으며 2,000원~3,000원의 저렴한 비용으로 구입할 수 있다.

▲팔도비빔밥코너

비빔밥 외에 전주 콩나물국밥과 한정식 등 전주음식을 홍보하고, 전주 외에 전주, 안동, 해주 등 전국 팔도의 비빔밥을 소개하는 ‘팔도비빔밥’ 코너가 20일~23일 경기전주차장에서 마련된다.

‘팔도비빔밥’에는 전주비빔밥을 비롯해 안동 헛제사밥, 해주비빔밥, 충청도 산채비빔밥, 거제 명게비빔밥, 통영비빔밥 등 전국 팔도비빔밥이 소개된다.

이외에 중국과 일본, 프랑스 등 세계 각국의 대표음식을 소개하는 홍보관도 별도로 마련됐고, 풍남문 광장에선 비빔밥을 포함해 모듬전, 묵 등 전주대표음식을 현장에서 직접 맛볼 수 있는 장도 마련된다.

이병재 lbj@jja.co.kr

전주, 맛의 향연에 빠지다

기사등록 일시 [2011-10-20 15:18:09]

20일 오후 전북 전주월드컵경기장에서 열린 제9회 전주국제발효식품엑스포와 2011 한국음식관광축제 개막식에서 김완주 전북지사가 축사를 하고 있다.

제9회 전주국제발효식품엑스포와 '2011 한국음식관광축제'가 20일 오후 전주월드컵경기장에서 성대한 개막식을 시작으로 발효와 한식의 향연 속으로 들어갔다.

기관 단체장 및 행사 관계자 등 300여 명이 참석한 가운데 열린 이날 개막식에서 김완주 전북지사는 "맛과 멋의 고장 전북에서 발효엑스포와 음식관광축제를 함께 개최하게 된 것을 매우 기쁘게 생각한다"며 "이번 축제를 계기로 전북의 한스타일이 세계로 웅비할 수 있도록 적극 나서겠다"고 말했다.

올해 발효식품엑스포는 연초 지식경제부의 국제인증전시회 선정과 지난 8년간의 노하루를 바탕으로 역대 최대 규모로 치러질 예정이며, 사업 규모와 관심 확대 등으로 어느 해보다 높은 성과도 기대되고 있다.

특히 엑스포와 함께 열리는 한국음식관광축제는 한식쿠킹클래스, 한스타일, 한식광장 등 다양한 프로그램으로 우리 한식을 전 세계에 알린다.

이번 엑스포에 참가하는 해외 기업은 18개국 62개로 지난해보다 50% 이상 늘어났으며, 국내 기업과 관련 기관도 240여 개에 이른다.

이들 참여 기업과 기관은 국내기업관과 해외기업관, B2B수출구매상담회, 세계발효마을연대회의, 국제발효컨퍼런스, 미니세미나 등 다양한 비즈니스 프로그램에 참여할 예정이다.

국내기업관은 장류와 주류, 요구르트 등 10개 품목의 3000여 식품 전시와 비즈니스 마케팅으로 구성된다.

해외기업관은 와인과 치즈, 햄 등을 제조하는 유럽 12개사를 비롯해 보이차, 쑥쑤, 사케, 흑초 등을 생산하는 아시아 기업 42개사, 미국과 남미 6개사 등이 참가, 각 대륙의 우수 발효식품에 대한 열띤 홍보 마케팅을 펼친다.

엑스포의 핵심 프로그램인 B2B수출구매상담회는 한국의 우수 기업과 바이어가 1대 1로 만나 수출 거래 성사를 위한 무역 교류의 장이 될 전망이다.

상담회에는 국내·외 200여 명의 우수 바이어가 참가, 수출 판로와 저변확대를 통해 국가 경제 활성화에도 적지 않은 도움을 줄 것으로 기대된다.

20일 오후 전북 전주월드컵경기장에서 열린 제9회 전주국제발효식품엑스포와 2011 한국음식관광축제 개막식에서 기관 단체장 및 행사 관계자들이 테이프 커팅을 하고 있다.

프랑스와 불가리아 등 7개국 12개 기관의 전문가들은 치즈를 주제로 발효산업 인프라 구축과 프로모션 방안을 논의하는 '세계발효마을 연대회의'를 개최한다.

발효를 주제로 열리는 학술교류의 장인 '국제발효컨퍼런스'는 세계적 석학 200여 명이 참가, 발효의 신기술 향유와 저변확대를 모색한다.

올 행사에는 각국의 기업 전시 및 체험행사도 풍성한 볼거리와 체험거리를 제공한다.

동서양의 발효 기술 원리를 체험할 수 있는 유럽 7개국 와인과 일본의 전통술 사케를 직접 배우고 시음할 수 있는 '와인사케 클래스', 건강웰빙주로 떠오르고 있는 막걸리를 빚어보고 막걸리 소믈리에 자격증까지 받을 수 있는 '막걸리클래스'는 관람객들에게 발효의 색다른 체험을 선물한다.

한류 스타 장나라와 사찰음식의 명인들에게 한식조리 비법을 배울 수 있는 '한식쿠킹클래스'는 이색적인 한식의 맛과 멋의 세계를 안내한다.

이밖에 일본 최대 유통사 이온(AEON)그룹과 대만무역센터, 말레이시아 할랄개발공사에서는 수출거래 활성화를 위한 미니 세미나 프로그램을 운영한다.

세미나는 수출입규제와 인증, 해외시장 진출, 무역 실무 등에 관한 교육 프로그램으로 구성, 일본과 대만, 이슬람 국가의 수출을 계획하고 있는 식품 기업들에게 큰 도움이 될 전망이다.

한편, 이번 축제 기간에는 '전주비빔밥축제'가 한옥마을 일대에서 함께 개최돼 맛의 고장 전주를 세계에 알릴 예정이다.

全北日報

인터넷신문

이참 관광공사 사장, 전주비빔밥 예찬 '눈길'

2011-10-21 오후 4:07:04

"이참에 전주비빔밥 한번 드셔보세요."

'비빔밥 전도사'를 자임하며 비빔밥 세일즈 홍보에 적극 나서는 한국관광공사의이참 사장이 21일 비빔밥의 본고장 전주를 찾아 전주비빔밥 사랑을 과시했다.

이날 전주 비빔밥축제 현장인 한옥마을을 찾은 이 사장은 공예품전시관 특별전시관에서 열리는 '전국요리경연대회' 현장을 둘러보고 전주비빔밥과 전주 한정식 등전주 음식 예찬론을 폈다. 이 사장은 "전주비빔밥은 이것저것 대충 섞어 만드는 음식이 아니라 화려함과격식으로 양반의 눈과 혀를 사로잡은 음식"이라면서 "전주비빔밥 위에 올리는 화려한 색깔의 갖가지 고명만 봐도 전주비빔밥이 '화반(花飯)'이란 별명이 붙여진 이유를 알 수 있다"고 말했다.

이 사장은 "전주비빔밥의 유래를 보면 여러 가지 설이 내려오지만 조선시대 왕에게 올리던 수라 가운데 하나인 비빔 즉, 점심 때 가장 가까운 종친이 입궐했을 때가벼운 식사로 이용됐던 비빔에서 전주비빔밥이 나왔을 것"이라며 비빔밥의 유래에 대한 나름의 지식을 쏟아냈다.

이 사장은 "비빔밥은 피자처럼 세계인의 입맛에 가장 맞는 한국 음식 가운데 하나로 이탈리아 피자가 우리네 시골 마을 할머니에게도 잘 알려졌듯이 비빔밥도 세계적으로 유명해질 수 있는 음식"이라며 "비빔밥의 세계화를 위해 앞장 서겠다"고 강조했다.

이 사장은 지난 3월에는 독일 프랑크푸르트에도 그 지역 주요인사를 대상으로 비빔밥 홍보에 나서는 등 그간 전주비빔밥에 대한 각별한 사랑을 보여왔다.

연합(desk@jjan.kr)

공감언론 **NEWSis.** () 국내 최대
만영 뉴스통신사 2001-2011

전주시, 유네스코음식 창의도시 가입·한식세계화 포럼 개최

기사등록 일시 [2011-10-21 11:33:26]

2011전주비빔밥 축제가 전북 전주한옥마을 일원에서 열리고 있는 가운데 전주시가 한식의 세계화를 위한 힘찬 날개짓을 펼치고 있다.

시는 21일 전주전통문화관과 완판본문화관, 전주동헌 등 한옥마을 일원에서 '전주음식의 미래를 말한다'는 주제의 학술포럼을 개최했다.

포럼은 시가 유네스코 음식 창의도시 가입과 한식세계화를 위해 마련됐다.

전주전통문화관에서는 이참 한국관광공사 사장의 특강을 비롯해, 음식산업의 특화 방안, 음식세계화와 음식문화의 변화 방향, 미식관광의 성공조건과 추진방향의 주제발표가 진행된다.

완판본문화관에서도 박형희 한국외식정보 대표이사의 비빔밥의 세계화 전략, 최은경 전북대학교수의 비빔밥의 기능성 강화 전략, 이남식 전 전주대총장의 미식관광의 성공조건과 추진방향이 발표된다.

22일에도 전주음식창의도시의 과제에 대한 22명의 전문가들이 열띤 종합토론이 열린다.

한편 시는 유네스코 파리본부에 창의도시 가입 신청서를 제출, 그 결과를 기다리고 있다.



2011전주비빔밥 축제의 대표행사인 전국요리대회가 21일 개막 기사등록 일시 [2011-10-20 13:40:18]



전주시에 따르면 이날부터 3일동안 공예품전시관 주차장에서 전국요리경연대회 개막식을 시작으로, 그동안 갈고닦은 조리기능인들의 실력이 펼쳐진다.

경연대회는 라이브경연 4개부문(한정식·비빔밥·나는 셰프다·다문화)과 전시경연 3개부문(향토음식·폐백음식·한식반찬) 등 총 7개 부문이 진행된다.

경연대회의 최고의 장인에게는 문화체육부장관상과 농림수산식품부장관상, 교육과학부장관상, 전라북도 도지사상, 전주시장상 등을 받는다



전주비빔밥 축제 찾은 관광공사 이참사장

연합뉴스 | 임청 | 입력 2011.10.21 20:34 | 수정 2011.10.21 20:34 |

전주 비빔밥 축제 현장을 찾은 한국관광공사 이참 사장(왼쪽)이 전국 요리경연대회 참석자로부터 음식에 대한 설명을 듣고 있다. 2011.10.21



全北日報

인터넷신문

"맛의 대향연" 음식의 고장 명성 높였다한국음식관광축제, 기업관 매출액 25억...전주비빔밥축제, 70만 인파

2011-10-23 오후 7:50:52

아이들의 음식에 관한 꿈과 상상력이 초대형 도화지위에 펼쳐졌다.

음식의 고장, 전북의 자존심을 건 '2011 한국음식관광축제'와 '2011 전주비빔밥축제'가 동시에 열려 향토 음식의 관광자원화를 위한 발전 가능성을 제시했다.

지난 20일부터 24일(비빔밥축제 20~23일)까지 전주 월드컵 경기장과 전주 한옥마을 일대에서 열린 '2011 한국음식관광축제'는 한국 음식의 산업화를 위한 전시 판매에 방점을 두었고, '2011 전주비빔밥축제'는 전주 비빔밥을 소재로 대동제를 치러내면서 우수성을 널리 알렸다는 평가를 받았다.

▲ 2011 한국음식관광축제, 성장 가능성 확인

지난해 (재)한국방문의해위원회의 '최우수 축제'로 선정된 한국음식관광축제는 올해 성과만을 놓고 볼 때 성공적이라는 평가다. 주관처 한국음식관광축제추진기획단은 23일까지 관람객 수를 30만으로 추산했다. 매출액은 B2B 무역상담회의 경우 소폭 증가한 470억(지난해 430억), 국내·외 기업관의 경우 2배 이상 늘어난 25억(지난해 10억)이다.

국내·외 기업관은 지난해 243개 업체의 387곳 부스에서 올해 344개 업체 403곳 부스로 늘었다. 전국 음식 관련 업체들의 문의가 쇄도했을 뿐만 아니라 대기업을 비롯해 중소기업에서 시찰단이 나와 방문객들의 음식 선호도를 조사해가는 등 관심이 높았다는 분석이다.

하지만 축제 중 하나인 전주국제발효식품엑스포를 대표한 장류, 젓갈 등을 제외하면 정작 한국을 대표할 만한 음식 콘텐츠는 많지 않았다는 지적이다. 물론 음식의 트렌드가 슬로푸드, 웰빙 식품으로 옮겨지고 있다고는 하지만 대개 농수산물가공식품, 로컬푸드 등 전통음식에 근간을 둔 콘텐츠 위주여서 한국 음식의 현대화를 위한 고민이 필요하다는 목소리가 나왔다.

또한 한국음식관광축제를 음식의 전시·판매에 중점을 두는 '산업형 축제'로 보는 관점에 대한 개념 정립도 요구됐다. 어차피 음식축제가 축제성을 통해 지역 경제 활성화에 방점을 두기 때문에 '산업형 축제'나 마찬가지로는 의견부터 단순히 음식을 먹고 즐기는 축제가 아니라 음식 혹은 식재료를 사가는 시장의 역할이 강조된 곳이라면 '산업형 축제'로 봐도 무방하다는 의견까지 전문가들의 의견은 분분했다.

문화체육관광부도 축제의 특성에 따른 개념을 명확하게 정립하고 있지 못하고 있기 때문에 지역에서 이와 관련한 논의를 선점할 필요도 있다는 목소리가 나왔다. 뿐만 아니라 전주 음식과 산업을 주제로 발전 방향을 제시하는 자리에 대한 고민이 없었다는 것도 아쉬움으로 꼽혔다.

외국인이 한국인 학생들과 함께 전을 부치며 즐거워하고 있다.

축제를 총괄한 문운걸 예원예술대 교수는 "이번 축제는 '한국 방문의 해(2010~2012년)'를 기념하기 위해 마련된 특별 이벤트로 비빔밥 축제와 함께 열리면서 중복될 수 있는 프로그램은 서로 피했다"면서 "한식의 세계화를 고민하는 학술적인 자리와 함께 다양한 식문화프로그램을 강화해 식품 관련 네트워크를 튼튼히 하겠다"고 말했다.

▲ 2011 전주비빔밥축제, 적은 예산으로 다양한 프로그램 '호평'

'2011 전주비빔밥축제'는 축제의 주무대인 전주 한옥마을 일대를 비빔의 향연으로 만들었다. 축제 주관처인 풍남문화법인이 추산한 관람객은 70만(지난 22일 기준), 경제유발효과는 지난해보다 15억이 늘어난 150억으로 밝혔다. 비빔밥축제의 예산이 3억5000만원인 것에 비하면 괄목할 만한 성과다.

전주 비빔밥을 소재로 한 다양한 기획 행사는 관람객들에게 비빔밥의 우수성을 알리는 동시에 흥미와 재미를 안겼고, 비빔밥 관련 레시피 개발로 전주 비빔밥의 산업화를 모색했다는 데서 합격점을 받았다. 풍남문화법인의 야심작 '나는 셰프다'와 '푸드 비빔 퍼포먼스'는 신선한 시도로 호평을 받았다. '나는 셰프다'는 식자재 손질부터 완성된 음식으로 내놓는 전 과정을 생중계하는 요리경연대회로 비빔밥 뿐만 아니라 한식의 퓨전화의 가능성을 타진하고 관람객들이 직접 맛보는 자리로 의미가 있었다. 심사위원들은 "비록 요리경연대회 장소가 비좁아 어려움은 있었지만, 참여자들에게 요리에 대한 관심을 높이고 또한 최근 한식의 경향을 엿보게 한다는 점에서 이색적인 자리였다"고 평가했다.

무려 4000인 분의 비빔밥을 즉석에서 비벼 시민들과 나눈 '푸드 비빔 퍼포먼스'는 시민들의 관심이 가장 높은 프로그램이었다. 비빔밥을 먹기 위해 일찍부터 기다린 시민들로 인해 태조로 일대가 마비가 됐을 정도. 행사 기간 내내 자원봉사자들의 적극성이 돋보였지만, 일부 시민들이 행사의 진행을 방해해 성숙한 시민의식도 요구됐다.

김성근 조리기능장이 내놓은 비빔밥 코스 요리는 '한그릇 음식 = 전주 비빔밥'의 공식을 깨고 비빔밥의 고급화·현대화를 위한 발전 가능성을 제시했다는 점에서 주목을 받았다. 전주 대건신협을 허물어낸 자리에 비빔음식관을 따로 마련해 사회적기업 이음과 문전성시 프로젝트를 진행, 남부시장까지 축제의 외연을 확장한 것도 좋은 평가를 얻었다.

'2011 한국음식관광축제'의 국내 기업관에서 막걸리 판매하는 부스에 외국인 학생들이 들렀다.

다만 시민들이 비빔밥을 만들어 먹을 수 있도록 좋은 식자재를 구매할 수 있는 장터를 좀 더 확대해야 한다는 목소리와 함께 비빔밥 혹은 한식을 배우는 아카데미 개설, '나는 셰프다'의 이해를 돕는 사회자·진행자 배치 등에 대한 관심도 요구됐다.

정성엽 풍남문화법인 사무국장은 "예산상의 어려움으로 신선한 비빔밥 식자재를 확보하기 위한 장터를 더 크게 벌리지는 못했다"면서 "전주비빔밥축제가 비빔밥뿐만 아니라 전주 한식의 대중화·세계화의 가능

이화정(hereandnow81@jjan.kr)

全北日報

인터넷신문

[포토뉴스]4000인분 비빔밥

2011-10-23 오후 8:42:48



4000인 분의 비빔밥이 과연 비벼질 수 있을까. 정답은 "Yes"다. 지난 22일 전주 한옥마을 내 태조로 일대에서 열린 '2011 전주비빔밥축제'의 '푸드 비빔 퍼포먼스'에서 송하진 전주시장(오른쪽 아래)을 비롯한 참석자들이 4000인 분의 비빔밥을 비볐다. 이날 비빔밥은 몰려드는 시민들로 인해 10분 만에 동이 났다.

안봉주(bjahn@jjan.kr)

全北日報

인터넷신문

"비빔밥, 누구든 만들 수 있어야 세계화"

'전주음식 미래' 포럼...다양한 차별화 전략 제기

2011-10-23 오후 8:45:44

전주한식과 비빔밥의 관광화, 세계화를 위해서는 보존과 계승이라는 기존의 틀을 깬 차별화된 미래 전략 수립이 시급하다.

이 같은 지적은 전주비빔밥 축제 기간 중인 지난 21일부터 이틀간 전주시가 주최하고 전주음식창의도시시민네트워크와 (사)비빔밥세계화사업단이 주관한 '전주음식의 미래를 말한다'는 주제의 포럼에서 제기됐다.

포럼에서 문두현 지역관광마케팅연구소장은 "전주시가 미식관광지로 거듭나기 위해서는 '기존 관광과 연계한 단순 식사개념', '중간 단계의 음식관광', '마니아 및 전문가를 위한 분야로 나누

어 최상의 만족도를 이끌어내는 전략을 세워야 한다"고 주장했다.

그는 또 "전주가 가진 문화적 자산을 음식과 융합해 시너지 효과를 낼 수 있는 협력적 관계를 만들어내야 한다"고 강조했다.

이경희 경희대 외식경영학과 교수는 "과학적인 접근으로 전주의 특산물이 왜 좋은지를 규명해야 한다"며 "전주에서만 누릴 수 있는 자연자원을 이용한 음식과 기념품을 개발해야 한다"고 지적했다.

이어 그는 "폐백음식은 전주에서 잊혀져가는 귀중한 자산으로 이를 부활하고 발전시켜야 한다"고 제안했다.

전주 비빔밥의 세계화 전략도 잇달아 발표됐다.

박형희 한국외식정보(주) 대표는 △조리법의 표준화 △국내외 기관과 R&D 구축 △전문 요리학교 설립 △국제 상품 패키지 개발 △세계시장에서의 마케팅전략 △유관사업의 육성 등의 전략을 제시했다.

그는 "비빔밥 세계화를 위해서는 '며느리도 모르는 비빔'이 아니라 세계인 누구든 만들 수 있는 비빔밥이 되도록 사고의 전환이 필요하다"고 주장했다.

최은경 전북대병원 기능성식품임상지원센터 책임연구원은 심혈관 질환과 관련한 비빔밥의 기능성을 확인한 임상시험 결과를 소개하며 '인체적용시험'의 필요성을 주장해 눈길을 끌었다.

최 연구원은 "비빔밥 세계화를 위한 여러 전략들은 근본적인 문제 해결의 대안이 될 수 없다"며 "비빔밥 등 한식이 건강에 유익하다는 사실을 인체적용시험을 통해 의학적으로 증명하면 세계화에 기여할 수 있다"고 밝혔다.

유대근 우석대 유통통상학부 교수는 "비빔밥은 프랜차이즈 사업을 위한 기본적인 요건인 지명도를 갖추었다"며 "식자재의 물류시스템을 구축해 사업을 전개한다면 어려움이 없을 것"이라고 전망했다.

이어 그는 "비빔밥의 메카인 전주의 지역경제 활성화와 소득화를 위해 체계적인 프랜차이즈를 준비할 때가 왔다"고 강조했다.

김성중(yaksj@jjan.kr)

全北日報

인터넷신문

전주비빔밥축제 요리 경연대회 장원에 윤희숙 씨

작성 : 2011-10-24 오후 8:04:10

전주시가 주최하고 풍남문화법인(회장 전기현)이 주관한 '2011

전주비빔밥축제'의 요리 경연대회'는 웨프다'에서 윤희숙(52·서울 한국요리학원 원장)이 장원을 수상했다. 지난 23일 총 10개 팀이 본선에 참가한 가운데 치열한 경합을 벌인 이번 대회에서 윤 원장은 일곱 가지 보약을 곁들인 '칠보'를 내놓았다. 진안 홍삼으로 우려낸 닭 요리로 전북 특산품 중의 하나인 미나리, 더덕, 복분자 등을 가미한 게 높은 점수를 받은 요인이 됐다.

윤 원장은 "좋은 음식의 기본은 정성이지만, 신선한 식자재를 확보하는 것이 우선돼야 한다"면서 "전북 음식에 관심이 많아 이 지역의 유명 식재료를 접목시킨 게 수상에 큰 도움이 됐다"고 밝혔다. 윤 원장은 "앞으로 전라도 음식뿐만 아니라 다른 지역의 음식도 공부해 한국 음식 발전에 이바지할 수 있도록 하겠다"고 밝혔다.

이화정(hereandnow81@jjan.kr)

“내년엔 음식 스펙트럼 넓혀야죠”

■ 인터뷰/ 정성엽 총감독

2011년 10월 23일 (일) 21:45:41

“올해 축제가 목적과 방향을 정립해 뿌리를 내리고 가지를 세우는 단계였다면 내년에는 구축된 내용들을 내실있게 채워가는 성장과 도약의 무대가 될 것입니다.”

정성엽 비빔밥축제 총감독은 축제를 마무리 하는 시점에서 다음해를 구상하며 이같이 말했다.

올해 처음 비빔밥축제 행사를 맡게 된 정 감독. 첫 행사를 치르고 난 뒤 행사 운영 및 공간 구성적 측면, 프로그램의 짜임새 면에서 큰 호평을 받았다.

그는 “한옥마을이라는 공간적 특성, 전통과 음식문화의 중심지로서 지역이 갖는 위상, 음식 축제의 성격을 모두 고려해 음식, 문화, 관광 이 3가지 테마가 한옥마을 안에 잘 녹아들 수 있도록 프로그램을 구성했다”며 “한옥마을 내 형성돼 있는 상권과 주민들의 생활 영역을 침범하지 않는 선에서 축제를 드러낼 수 있는 메인 프로그램을 구축, 한옥마을 경관 및 정체성 이 둘을 훼손하지 않는 선에서 축제를 치르기 위해 노력했다”고 밝혔다.

하지만 그에게 있어 올해 축제는 가능성과 아쉬움 두 가지를 감정을 동시에 경험한 시간이기도 했다.

그는 “지역 최초로 라이브로 전국음식경연대회를 마련하고, 한국 대표 음식 비빔밥의 고장 전주에서 비빔밥코스요리를 개발, 우리 음식의 고급화를 통해 산업화 방안을 모색한 점은 축제를 통해 다양한 가능성을 확인할 수 있는 기회였다”며 “다만 준비 기간 및 예산상의 이유로 음식에 대한 다양한 스펙트럼을 만들어 내지 못하고, 입체적일 수 있는 프로그램들을 단편적으로 소개했던 점들은 향후 개선해야 할 점으로 보인다”고 말했다. 이어 그는 “올해 의견을 수렴해 내년에는 기존 대표 프로그램들을 확장하고, 음식을 통해 감성을 울리는 축제가 될 수 있도록 노력할 예정”이라고 덧붙였다.

박아론 기자

[사설] 가능성을 엿보게 해준 ‘맛의 향연’

2011년 10월 23일 (일) 21:45:41

지난 주말 맛의 고장 전주는 ‘발효와 한식, 그리고 비빔밥잔치’로 들썩였다. 전주월드컵경기장과 한옥마을에서 개막된 제9회 전주국제발효식품엑스포와 '2011 한국음식관광축제, 그리고 ‘전주비빔밥축제’로 인해 전주는 닷새 동안 음식축제의 향연이 펼쳐진 것이다.

올해 개최된 발효식품엑스포는 프로그램이 매우 다양해졌다. 국내외 기업관을 비롯해, B2B수출

구매상담회, 세계발효마을연대회의, 국제발효컨퍼런스, 미니세미나 등 비즈니스 프로그램들은 참가자들의 호응 속에 진행되었다. 행사규모도 18개국 62개 해외기업과 240개 국내 기업 및 관련 기관이 참여함으로써 역대 최대 규모로 치러졌다.

발효식품엑스포는 규모가 커진 만큼 성과도 컸다고 한다. 핵심 프로그램인 B2B수출구매상담회에는 국내외 200여 명의 우수 바이어가 참가함으로써 수출 판로와 저변확대를 통해 국가 경제 활성화에도 적지 않은 도움을 줄 것으로 기대된다. ‘수출거래 활성화를 위한 세미나’는 수출입규제와 인증, 해외시장 진출, 무역 실무 등에 관한 교육 프로그램이 진행되어 수출을 계획하고 있는 식품 기업들에게 많은 도움이 되었다고 한다.

한편 발효식품엑스포와 함께 열린 한국음식관광축제는 진정한 한국의 맛이 무엇인가를 선보이게 되는 계기가 된 것으로 평가된다. 세대를 이어온 요리 명인들의 특급 조리비법을 직접 배울 수 있는 ‘한식쿠��클래스’를 비롯, 한식의 역사와 문화를 한눈에 볼 수 있는 ‘한식문화관’, 강정과 만두?어묵 등을 만드는 현란한 조리기술을 선보인 ‘달인관’도 관람객들의 눈과 입을 사로잡았다. 두 번째 열린 한국음식관광축제는 앞으로 한식의 우수성을 국내외에 널리 알리는 역할을 담당하게 될 것으로 보인다.

또한 한옥마을에서 개최되는 ‘2011 전주비빔밥축제’는 최고의 비빔밥과 최고의 한정식 요리사를 뽑는 ‘나는 셰프다’와 일반인이 참여해 다양한 형태의 비빔밥과 한정식을 만들어보는 ‘라이브 요리경연’ 등의 프로그램이 준비되어 ‘보고, 맛보고, 체험하고 즐기는 축제’로 꾸며졌다.

지역축제들이 대부분 안방잔치로 끝나는 것과는 달리, 발효식품엑스포와 한국음식관광축제가 열리는 지난 주말 동안 전주시내의 숙박업소들은 대부분 예약이 완료되어 즐거운 비명을 질렀다. 한옥마을과 월드컵경기장도 발효와 한식, 비빔밥의 세계를 체험하기 위한 수많은 관람객들로 인산인해를 이뤘다. 전주에서 펼쳐진 음식 3대 축제가 ‘전주는 한식’이라는 이미지를 극대화하고, 우리 발효식품을 산업화하고 상품화하는데 크게 기여한 것으로 평가된다. 모처럼 지역축제가 경제적 효과를 창출할 수 있다는 가능성을 엿본 ‘신나는 맛의 향연’이었다.



즐길거리 풍성하니 가는 곳마다 인산인해

한옥마을 비빔밥축제-한국음식축제-발효식품엑스포, 주말 70만명 북적

2011년 10월 23일 (일) 21:45:41

주말 도내 축제 3개가 동시 진행되면서 행사장 곳곳이 발디딜 틈 없이 인산인해를 이뤘다.

22일 오전 10시30분 전주 한옥마을. 이른 시각부터 300여 명의 어린이들이 비빔밥축제 행사장을 찾았다. 일렬로 줄지어 태조로 메인 무대에 자리를 잡은 아이들은 곧 시작한 크레파스인형극단의 어린이 인형극 ‘똥벼락’을 관람하며, 박수를 치고, 춤도 췄다. 공연이 끝이 나고, 어린이들은 시민봉사단이 마련한 떡볶이를 시식하러 다시 줄맞춰 경기전 쪽으로 향했다.

푸드비빔퍼포먼스가 벌어지기 한 시간 전인 오후 2시. 태조로 메인 무대 축하 공연을 보기 위해 관광객 수백명이 몰려들어 발디딜 틈이 없이 계속해서 관광객들이 모여들었다. 곧 무대 위로 요리사 5명이 올라서더니 난타 형식의 공연을 펼치기 시작했다. 공연이 끝나자마자 태조로 거리에 미리 준비된 테이블 위해 4,000인분의 비빔밥 재료들이 펼쳐지기 시작했다. 사회자의 신호에 따

라 테이블 주변에 있던 테이블이 끊기면서 주변 관광객들이 모두 우르르 몰려가 비빔밥을 비벼 너도나도 한 그릇씩 비빔밥을 가져오기 시작했다. 예상보다 많은 인원이 와 시작과 동시에 순식간에 비빔밥이 동이 나 버렸다.

이날 몰린 관광객은 전날 합산 총70만여 명. 퍼포먼스 시간대 관광객은 2만여 명이 몰리면서 큰 호응을 얻었다.

같은날 오후 4시30분 한국음식축제와 발효식품엑스포가 진행되는 전주월드컵경기장. 이곳도 인산인해를 이루기는 마찬가지였다. 너도나도 축제장 곳곳에 마련된 테이블에 앉아서 생활의 달인에 출연했던 달인들의 음식을 맛보고, 체험 프로그램으로 마련된 막걸리 빚기 체험, 치즈김밥 만들기 등에 참가하면서 웃음이 끊이지 않았다. 삼삼오오 중년여성들이 몰려들어 발효식품엑스포관에 들러 양손가득 구매한 물건들을 들고 나왔다.

김경희(여·45)씨는 “3년 전부터 매년 발효식품엑스포에 들러 물건을 산다”며 “멀리가지 않아도 이곳에서 전국의 물건을 한 자리에서 보고 구매할 수 있어 좋다. 올 때마다 생각했던 것보다 더 많이 사버리고 만다”고 말했다.

박아론 기자



‘4일간의 맛여행’다음에 또 가자 전주비빔밥축제 시민소통 프로그램 호평 폐막

2011년 10월 23일 (일) 21:45:41

2011 전주비빔밥축제가 20일~23일 총4일간 일정을 마치고, 성황리에 막을 내렸다.

올해 비빔밥축제는 시민참여형 프로그램을 대거 배치해 관객과 소통을 강화하고, 대표 프로그램을 구축해 성장의 발판을 마련했다는 평이다. 또한 행사 운영적인 측면에서도 호평을 받았다.

축제 조직위에 따르면 올해 축제를 찾은 관광객 수는 지난해 대비 약2배 정도 증가한 100만여 명, 경제유발효과는 지난해 135억원에서 약 15억원가량 상승한 150여억 원으로 집계됐다.

이 같은 성과는 관광객 유입률이 큰 한옥마을에서 축제를 진행하면서 공간적 이점을 얻은 가운데, 요리 명인과 비빔밥 명인을 초청해 외부 관심도를 높임으로서 시너지 효과를 얻었기 때문이라는 분석이다.

프로그램도 축제의 성공요인 중 하나로 제기됐다. 올해 조직위는 ‘한바탕 전주, 세계를 비빈다’라는 슬로건 아래 5가지 테마로 프로그램을 구성, 이 중 축제를 대표할 수 있는 상징적 프로그램들을 만들어 발전 가능성을 모색했다는 의견이다. 하나는 비빔밥의 고급화를 목표로 산업화 방안을 모색하고자 했던 ‘비빔밥코스요리 품평회’고, 또 다른 하나는 라이브 경연 및 전시 경연 대회로 구성된 ‘전국요리경연대회’다. 또한 푸드비빔퍼포먼스, ‘미식평가단’, ‘길거리퓨전카페’, 등 행사장 내부 대부분 프로그램을 시민 혹은 주민이 행사를 꾸리고, 행사에 참여할 수 있도록 프

로그그램을 구성해 시민이 객체가 아닌 주체가 될 수 있도록 했다는 의견이다.

주거형 공간이자 슬로시티를 지향하는 한옥마을의 공간적 특성을 고려해 주변 경관을 최대한 훼손하지 않도록 행사장을 구성하고, 동선을 고려해 축제 공간을 배치한 점도 긍정적 평가를 받았다. 실제로 경관을 해칠 수 있는 몽골텐트 대신 아기자기한 마차를 사용하고, 라이브 조리경연 대회가 펼쳐지는 행사장 내 차량 이동 및 화기 등의 노출에도 비교적 안전한 공예품 전시관 주차장 측에 대회장을 마련했다.

행사 운영에도 성숙된 면모를 보였다는 평이다. 직원 및 자원봉사자까지 포함된 각 팀별 업무 분업이 효율적으로 이뤄졌다는 의견이다. 특히 자원봉사자에 대한 방문객 만족도가 높았던 것으로 드러나 호평을 받았다.

다만, 예산 부족은 축제 성공의 걸림돌로 작용했다. 실제로 대표 프로그램은 당초 계획대로 진행되지 못한 채 일부 축소 운영됐고, 프로그램 중 일부는 체험 행사에서 전시행사로 그쳐 아쉬움을 자아냈다.

박아론 기자

전북도민일보

www.domin.co.kr

2011 전주비빔밥축제 오감만족

2011년 10월 23일 (일)



▲ 21일 전주비빔밥축제가 열리고 있는 한옥마을을 방문한 이참 한국관광공사 사장이 송하진시장의 안내로 요리경연대회 출품작을 둘러보고 있다.

‘2011전주비빔밥축제’가 전주 지역 대표축제와 대표브랜드로서의 뿌리를 공고히 하며 23일 막을 내렸다.

지난 20일부터 23일까지 전주한옥마을을 주무대로 펼쳐진 축제 현장에는 끊임없이 이어지는 관광객들의 발길은 물론, 시민들의 오감만족을 이끌어내는 다양한 프로그램들로 그야말로 인산인해를 이뤘다.

23일 전주시와 풍남문화법인 전주비빔밥축제기획연출단에 따르면 나흘 동안 비빔밥축제를 찾은 관광객은 외국인 1만5,000명을 포함해 총 50여만명이 다녀간 것으로 집계됐다.

이는 연간 45만명이 다녀갈 정도로 성장 가능성과 잠재력이 확인됐던 그 동안의 성과에 비해 크게 증가한 수치로, 이에 따른 경제유발효과 역시 지난해 135억원보다 크게 상승한 150여억원으로 파악됐다.

올 축제는 기존 한옥마을 코아아울렛주차장에서 벗어나 주 행사장을 은행로와 태조로로 옮겨 남부시장까지 외연을 확대하면서 공간 구성면에서 눈길을 끌었다.

관광객들의 호기심을 자극할만한 숨은 프로그램들이 한옥마을 길거리와 골목 구석구석 배치돼 발길을 붙잡은 것.

실제 비빔밥축제의 대표적 프로그램인 ‘푸드비빔퍼포먼스’는 전년도 500인분보다 4배 많은 4,000인분을 마련했음에도 불구하고 10여분 만에 동이 나면서 축제의 인기를 실감케 했다.

경기전 앞길에 배치된 ‘길거리푸드카페’에는 공모를 통해 선발된 6팀이 참가해 비빔볼과 비빔토스트, 비빔밥두부전, 비빔한옥빵 등의 아이디어 상품을 저렴한 가격에 판매해 관광객들의 눈과 입을 즐겁게 했다는 평가다.

한옥마을 주민들과 작가들이 만든 상품을 전시·판매하는 ‘비빔아트마켓’과 콩나물·미나리·청포묵 등 비빔밥의 대표재료를 직접 구매할 수 있는 ‘비빔밥재료장터’에도 주부들의 손길이 몰렸다.

시민들이 직접 참여하는 푸드이벤트 ‘비빔밥 복불복’ 등이 펼쳐진 메인무대를 중심으로 은행나무정무대, 오목정무대로 펼쳐진 다양한 문화 이벤트들은 매 시간 축제의 분위기를 돋우는데 큰 역할을 했다.

여기에 ‘경연’ 형식을 띤 요리경연대회와 비빔밥학술포럼, 건강한비빔 등의 프로그램이 더해져 음식에 대한 진지한 고민도 이어졌다.

김성근 조리기능장이 참여한 ‘비빔밥 코스요리 품평회’는 비빔밥의 새로운 메뉴를 개발하는 한편, 전주비빔밥을 고급화하고 특성화하는 방안에 대한 고민을 제시하기도 했다.

하지만 축제의 메인프로그램이라 할 수 있는 ‘전국요리경연대회’의 경우 전문 진행자의 해설 등이 없어 관람객들의 이해를 높이는데 어려움이 있었고, 박진감 넘치는 경연대회의 분위기를 연출하지 못해 아쉬움을 남겼다.

정성엽 축제 총감독은 “남녀노소 할 것없이 직접 비빔 행사에 참여하는 시민참여형 프로그램은 물론, 전주의 대표음식 비빔밥에 호기심을 보인 외국인들의 모습 역시 눈에 띄게 늘면서 비빔밥 축제가 전북을 넘어 전국을 대표하는 축제로 자리매김했다는 것을 알 수 있었다”고 말했다.

김미진기자 mgy308@domin.co.kr

전북도민일보

www.domin.co.kr

2011 전주비빔밥축제

2011년 10월 23일(일)



▲ ‘2011전주비빔밥축제’가 열린 한옥마을 태조로에서 송하진시장과 김택수전주상공회의소회장, 풍남문화법인 전기현이사장등 참석인사들이 ‘한바탕전주! 비빔밥최고!’를 외치며 관광객들과 함께 나눌 비빔밥을 만들고 있다.

장태엽기자 mode70@domin.co.kr

전북중앙신문

'세계를 비웠다' 가을 축제 자리매김
2011 전주비빔밥축제 폐막
2011년 10월 23일 (일) 14:58:50



2011전주비빔밥축제가 23일 막을 내렸다. 전주비빔밥축제기획연출단은 “20일부터 나흘동안 열린 이번 축제를 찾은 관광객은 외국인 1만5천명을 포함, 약 70만명으로 지난해보다 크게 증가했으며 이에 따라 경제유발효과도 150억원을 넘어선 것으로 파악됐다”고 23일 밝혔다.

이번 축제는 몇가지 점에서 지난 축제와 다른 포맷을 추구했고 기대 이상의 성과를 거

두어 전주시의 대표적 가을 축제 자리매김하기에 충분했다는 평을 받았다.

먼저 축제장소. 주행사장을 기존 코아아울렛에서 은행로와 태조로, 특히 남부시장으로 확대시켰다는 점은 여타 전주의 다른 축제의 장소성에도 많은 시사점을 던져 주고 있다.

경기전 앞 ‘길거리 퓨전카페’는 새로운 메뉴와 한식의 테이크 아웃 판매라는 측면에서 눈길을 끌었다.

특히 은행로, 태조로와 달리 남부시장과의 연계는 전주관광산업 발전을 위해 꼭 해결해야 할 문제였던 것. 옛 대건신협 자리에 설치된 ‘비빔음식관’은 관광객들에게 적은 비용으로 정통 전주비빔밥을 제공한다는 취지를 충분히 살려 팔달로를 넘어 관광객들의 발걸음을 붙잡았다.

남부시장 6동 2층에 마련한 사단법인 이음의 ‘남부시장 장관프로젝트’ 또한 2개의 청년 장가꾼

가게를 오픈한 야시장 운영 기간동안 기대 이상의 인파가 몰려 성황을 이루었다.

다음은 단순한 축제에 그치지 않고 음식에 대한 고민을 담아내는 학술포럼의 성공. 21일과 22일 전주전통문화관과 완판본문화관에서 열린 유네스코음식창의도시 학술포럼에서는 창의도시 비전과 전주 음식의 발전 방향에 대한 창조적 대안을 모색했다.

‘음식산업의 특화방안’ ‘음식세계화와 음식문화의 변화방향’ ‘미식관광의 성공조건과 추진방향’ ‘비빔밥의 세계화 전략’ ‘비빔밥의 기능성 강화 전략’ ‘비빔밥의 프랜차이즈 성공 전략’등 음식의 미래를 고민하는 주제발표가 이어졌으며 특히 아직 생소한 ‘미식관광’에 대한 깊이 있는 토론이 이루어진 점은 고무적이었다.

이참 한국관광공사 사장도 특강을 통해 “음식이 산업의 주요 요소가 될 수 있다”며 미식관광 프로그램의 필요성을 강조, 눈길을 끌었다.

축제 형식도 최근 인기를 끌고 있는 ‘경연’을 적극적으로 도입, 관심을 끄는데 성공 했다.

‘나는 셰프다’와 한정식, 비빔밥, 다문화가족 음식 라이브 등으로 꾸며진 전국요리경연대회는 마치 영화 ‘식객’의 한 편을 연상시키면서 다양한 메뉴 개발과 비빔밥축제의 대표 콘텐츠로 성장 가능성을 인정 받았다.

이밖에 유명인사와 비빔밥 명인을 초청해 자신만의 비빔밥을 소개하고 관객들에게 시식을 제공한 ‘푸드야 놀자’, 김성근 조리기능장, 전북지역 조리 명인, 관광객이 함께 한 ‘비빔밥코스요리 품평회’도 주목을 받았다.

또한 ‘비빔아트마켓’ ‘한옥마을 골목여행’ 등 탄탄한 주변 프로그램, 자원봉사자들의 친절 등도 잘된 점으로 손꼽혔다.

하지만 한옥마을 구조적 문제인 주변 교통 혼잡과 주차장 부족은 여전히 최고의 불편사항으로 지적됐고 한옥마을 일부 도로가 축제 중에도 여전히 공사중이었던 점들은 전주시의 장기적 관심과 고민이 아쉬웠던 사항으로 지적됐다.

이병재 lbj@jjn.co.kr

전주매일신문

“이참에 전주비빔밥 드세요”

한국관광공사 이 참 사장, 전주비빔밥축제 개막식 참석 전주비빔밥 예찬

기사입력 2011-10-23 오후 3:40:00 | 최종수정 2011-10-23 15:40

비빔밥 전도사로 비빔밥 세일즈 홍보에 적극 나서고 있는 한국관광공사 이참 사장이 비빔밥의 본고장 전주를 찾아 전주비빔밥에 대한 사랑을 과시했다.

지난 21일 전주비빔밥축제 개막식을 맞아 전주한옥마을을 찾은 이참 사장은 전국요리경연대회 현장인 공예품전시관 특별 전시장을 둘러보고 전주비빔밥과 한정식 등 전주음식 예찬론을 펼쳤다.

특히 이 사장은 “전주비빔밥은 이것저것 대충 섞어 만드는 음식이 아니라, 화려함과 격식으로 양반들의 눈과 혀를 사로잡은 음식”이라며 “전주비빔밥 위에 올리는 화려한 색깔의 갖가지 고명만 봐도 전주비빔밥이 ‘화반(花飯)’이란 별명이 붙여진 이유를 알 수 있다”고 말했다.

또한 이 사장은 “전주비빔밥의 유래를 보면 여러 가지 설이 내려오지만 조선시대 왕에게 올리던 수라 가운데 하나인 비빔 즉, 점심 때 가장 가까운 종친이 입궐했을 때 가벼운 식사로 이용됐던 비빔에서 전주비빔밥이 나왔을 것으로 판단된다”면서 전주비빔밥과 진주비빔밥의 차이 등 한국 전통음식인 비빔밥에 대한 해박한 지식을 전했다.

이와 함께 이 사장은 “비빔밥은 피자처럼 세계인의 입맛에 가장 맞는 한국음식 가운데 하나로, 이태리 피자가 우리네 시골 마을 할머니에게도 잘 알려져 있듯이 비빔밥도 세계적으로 유명해질 수 있는 음식”이라며 “비빔밥에는 한국음식 특유의 철학과 과학, 예술이 담겨져 표현돼있고, 세계 여러 나라 음식과도 잘 어울리는 에너지 푸드인 만큼 세계화 가능성도 그만큼 높다”고 강조했다.

한편 이 사장은 방문객 10만명 돌파를 앞둔 자신의 네이버 블로그 대문 사진을 8월 전주한옥마을을 찾았을 때 전통문화연수원에서 선비복을 입고 촬영한 사진을 게시했으며, 전주여행에 대한 이야기도 사진과 함께 블로그에 담아 소개하고 있다.

아울러 3월에는 독일 프랑크푸르트에서 독일지역 VIP를 대상으로 비빔밥 홍보를 위한 ‘비빔밥 세일즈’에 나서는 등 전주비빔밥과 한국 음식에 대한 홍보에 적극 나서기도 했다.

윤은진 기자

공감언론 **NEWSis.()** 국내 최대
만영 뉴스통신사
2001-2011

2011 전주비빔밥축제 성황리 폐막
기사등록 일시 [2011-10-23 13:40:18]



전주시, 관광객 70만명 유치·210억원 경제효과 거둬

우리나라 전통의 맛이 살아숨쉬는 전북 전주에서 나흘동안 개최된 전주비빔밥 축제가 지역민과 관광객들로부터 큰 호응을 얻으며 폐막했다.

지난 20일부터 4일 동안 전주 한옥마을 일원에서 개최된 전주비빔밥축제는 전주를 축제의 장으로 들어올렸다.

더욱이 다양한 볼거리와 즐길거리 등으로 외국인 1만5000여명 등 관광객 70만여명이 찾았으며, 말레이시아와 필리핀, 일본 아사히 TV, 미국의 소리방송 등 해외에서 비빔밥 축제를 집중조명했다.

축제의 대표행사인 전국요리경연대회에서는 교육과학기술부장관상인 한정식 라이브경연대회 대상으로 손인배씨 등 3명이 수상했다. 농림수산식품부 장관상인 폐백음식 전시대회 대상에는 박선영씨 등 3명과 김민준씨 등 3명이 공동수상했다. 향토음식 전시부분 대상은 전북도지사상으로

송경민씨 등 3명이 대상을 수상했다.



지난 22일 열린 4000인분 비빔밥 기념퍼포먼스에서는 10분 남짓한 시간에 음식이 동나면서 비빔밥에 대한 관광객의 큰 사랑을 엿볼 수 있었다.

이번 축제는 특히 한옥마을 주민이 참여하는 상품전과 문화시설 체험, 한옥마을 골목여행, 남부시장 청년장삿꾼 만들기 등 한옥마을 주민과 남부시장을 연결하는 동선을 만들고, 한옥마을 알리기와 한옥마을권 소득창출에 크게 기여했다는 평을 받게됐다.

한편 시는 70만명의 관람객이 축제기간 동안 한옥마을 찾았으며, 210억의 경제효과를 거둔 것으로 파악했다.



전주비빔밥 축제장 '인산인해'

연합뉴스|임칭|입력 2011.10.23 11:20|수정 2011.10.23 11:20

전주 비빔밥축제가 열린 전주한옥마을을 뒤덮은 인파.



[사진]인산인해 이룬 전주비빔밥축제

2011. 10. 23



23일 나흘간의 일정으로 막을 내린 전주비빔밥축제에 시민과 관광객들이 몰리면서 한옥마을 주도로인 태조로가 사람들로 발 디딜 틈이 없다.



4,000인분 비빔밥 퍼포먼스
2011년 10월 24일 (월) 00:00:35



2011 전주비빔밥축제가 한창인 22일 전주한옥마을에서 송하진 시장과 조지훈 시의장 및 초청인사와 관계자들이 수 많은 시민들이 지켜보는 가운데 4,000인분 비빔밥 퍼포먼스를 펼치고 있다.

이원철 기자

전북중앙신문

음식창의도시와 미식관광
2011년 10월 25일 (화) 18:14:37



“음식에 대한 사랑보다 더 솔직한 사랑은 없다”-버나드 쇼.

음식은 더 이상 배고픔을 채워주는 먹을거리에 머무르지 않는다. 바로 문화이고 산업이다. 요즘 ‘전주 음식’을 주목하는 움직임이 활발하다. 지난 23일 막을 내린 2011전주비빔밥축제 동안 열린 음식창의도시 학술포럼도 이런 점에서 눈길을 끌었다. 미식관광 활성화, 비빔밥 세계화 등 ‘전주음식의 미래’에 대한 진지한 고민이 오고 갔다. 지향점은 유네스코 전주음식창의도시

네트워크 가입. 전주는 우리나라에서 자타가 공인하는 음식의 메카다.

유네스코 음식창의도시로 가입하기 위한 여러 노력들이 계속되고 있는 이유다.

전주시가 음식창의도시네트워크에 가입하려는 이유는 전주시가 가진 음식의 맛을 통하여 세계인이 전주시를 찾고 이를 기반으로 도시의 활력은 물론 지역경제에 힘을 불어넣기 위한 것이다.

전주시정발전연구소 김인순 박사의 배경 설명을 들어보자. “전주가 음식의 메카라는 것은 전국의 간판 중 가장 많은 단어를 차지하는 것이 바로 ‘전주’라는 사실과 같습니다.



전주는 예로부터 ‘맛의 도시’ ‘음식의 고장’이라는 네이밍과 이미지를 선점하고 있습니다” 설명에 따르면 △전주 음식이 세계 일류가 될 콘텐츠를 보유 △일본의 이시야끼 비빔밥은 전주음식을 표상 △미국 건강잡지 ‘헬스’에 5대 건강식품으로 ‘김치’ 인정 △2005년 NYT 숯불구이는 입, 눈, 코, 손가락으로 즐기는 음식으로 평가 △전주콩나물국밥은 대한민국 해장국으로 이미지 선점됐으며 전주 콩나물 국밥 프랜차이즈가 전국적으로 활발한 점 등을 주목했다는 것. 또 전주가

내생적 자원으로도 충분한 가치를 지니고 있다고 분석했다.

국제슬로시티로서 슬로푸드 실현, 전라감영이 있어 농산물 유통이 활발했고 이에 따른 전통음식 문화 발달, 산업화 시기 소외된 지역으로 음식 산업화를 통한 일자리 창출의 주체가 돼야한다는 점을 꼽았다.

여기에 음식산업은 고부가가치를 형성하는 미래 산업으로 식품산업 육성을 위한 정부의 다각적인 지원과 시도에 따른 시의적절한 투자와 집중이 요구된다고 진단하면서 “현재 음식은 단순한 먹거리를 넘어 인문학(음식과 요리의 인종학)과 통섭하는 문화적 패러다임으로 넘어가는 시점이다”고 강조했다.



전주시정발전연구소는 음식창의도시 가입을 위해 선결돼야 할 구체적 정책으로 미식관광(컬리너리 투어)을 꼽고 있다.

그렇다면 ‘미식관광’은 무엇일까? 문두현 지역관광마케팅연구소장이 학술포럼 토론에서 밝힌 내용을 보자. “음식이 관광산업의 중심이 되기 위해서는 먼저 미식관광이라는 용어에 대한 분명한 정의가 필요하다.

사전적 의미로 음식에 대하여 특별한 기호를 가진 사람, 또는 좋은 음식을 찾아 먹는 것을 즐기는 사람을 미식가라 한다면 미식관광은 대중관광 보다는 특별관광의 범주에 속하는 것으로 기존의 음식관광과 차별화되어야 할 것이다 -중략- 미식관광의 성공조건은 음식이 방문의 목적이 되어야 하며 지속적인 방문 목적의 가치를 가져

야 한다.

그러기 위해서는 확실히 차별화되고 경쟁력을 가진 음식과 음식점이 있어야 하며 그것을 만들어 내는 최고의 요리사도 필요하다.

즉 명인, 명품, 명소라는 3가지 요인을 기본으로 새로운 가치를 창조해 낼 수 있고 지속시켜 나갈 수 있는 역동성도 필요하다” 그러면서 전주시가 미식관광지로 거듭나기 위한 차별화된 전략으로 범주의 세분화를 제안했다.



바로 △기존 관광과 연계한 단순 식사개념 △단순식사 개념 고객을 전문분야로 유도하는 중간단계 음식관광 △마니아나 전문가들을 위한 전문분야의 구분이다.

‘슬로시티 슬로푸드’의 보편화도 주요 과제. 먼저 슬로푸드의 3대 강령인 ‘good food, clean food, fair food’를 실천해야 한다.

또 전주십미(파라시(감), 열무, 녹두묵(청포묵 또는 황포묵), 담배, 애호박, 모래무지, 민물게(참게), 무, 콩나물, 미나리)를 복원해야 한다.

전주십미는 슬로푸드로서 조상이 먹는 음식을 복원한다는 의미를 지니고 있다.

이 과정에서 ‘전주십미가 대표브랜드로 내세우기에는 복잡하므로 단순 간결하게하여 전주만의 특성으로 브랜드화하는 작업이 필요하다’(정혜경 호서대 식품영양학과 교수)는 의견 등은 참고해야 할 것으로 보인다.



음식을 주제로 하는 CB사업의 확대도 필요하다는 것. 사회적기업, 마을기업이 음식산업을 통해 일자리를 창출하는 일과 더불어 CB사업을 통해 지역 공동체를 부활시키는 것도 자연스러운 미식관광을 활성화시키는 요인으로 작용하게 될 것이란 예상이다.

김인순 박사는 “음식창의도시네트워크는 유네스코가 추구하는 문화다양성 증진을 목적으로 시작된 사업”이라며 “가입에 성공한다면 전주시의 문화적 역량을 국제적으로 공인받는 경사임과 동시에 장기적으로 국내외적 홍보 효과로 인해 관광산업 등 경제적 효과가 상당할 것으로 기대된다”고 말했다.

全北日報

인터넷신문

원광보건대 외식조리산업과 학생들 전국요리경연 금·은

2011-10-27 오후 8:03:24 엄철호(eomch@jja.co.kr)



원광보건대학 외식조리산업과 1학년 학생들이 '2011 전주 비빔밥 축제 전국요리경연대회'에서 금·은상 등 우수한 입상 성적을 거뒀다.

'한바탕 전주! 세계를 비빔다'를 주제로 전주 한옥마을에서 열린 이번 경연대회에서 허보미·정미룡 학생 등이 '비빔밥 LIVE'부문에서 금상을 수상한데 이어 이영진·박태성 학생은 은상을, '한식반찬공모전'부문에서는 금상 및 한식반찬협회장상(이혜지, 정윤미, 박슬기)을, '폐백전시'부문에서 은상 및 풍남문화이사장상(진부경, 한슬기)을, '향토음식'부문에서도 은상(김태홍, 최인한, 정희성)을 수상하는 등 총 6종류의 메달을

획득했다.

특히 비빔밥 카나페로 금상을 수상한 허보미·정미룡 학생 등은 이번 대회와 관련해 'KBS 굿모닝 대한민국 - 전주비빔밥 대회 도전기'의 주인공으로도 출연해 대학과 학과 홍보역할을 톡톡히 했다.

외식조리산업과 학과장 송경숙 교수는 "1학년 학생들이라 전국규모의 요리대회라는 부담감이 있었을 텐데 그동안 실습을 통해 갈고 닦은 실력을 마음껏 발휘해 줘 대견스럽다"면서 "명실공히 외식조리산업을 선도하는 명문학과로서의 명성을 계속 이어갈수 있도록 최선을 다 하겠다"고 말했다.

한편 원광보건대학 외식조리산업과는 2010년 신설된 학과지만 '대한민국요리경연대회', 'WACS 국제요리축전' 등 각종 전국 규모 요리대회에서 잇달아 우수한 성적을 거두고 있다

OhmyNews 모든 시민은 기자다

도대체 전주비빔밥에 뭘 짓을 한 거야?

[2011 지역투어-광주전라⑤] 비빔크레페·비빔밥롤...전주비빔밥의 진보

출처 : 도대체 전주비빔밥에 뭘 짓을 한 거야? - 오마이뉴스

"오랜만에 전주에 오셨으니 뭐 드실래요?"

"전주에 왔으니까 비빔밥 먹어야죠."



▲ 전주비빔밥 © 전주비빔밥축제위원회 전주비빔밥

가끔 외지에서 온 친구나 손님과 식사를 할 때가 있는데 이들이 주문하는 음식은 한결같이 전주 비빔밥이다. 약속이나 한듯이 똑같다. 그러나 전주시민들은 비빔밥을 잘 안 사 먹는다. 나부터 그렇다. 맛이 없어서가 아니라 웬지 새삼스럽기 때문이다. 솔직히 말해서 전주에는 전주비빔밥 만큼이나 맛있는 음식들이 많다. 그렇다면 전주비빔밥은 왜 유명한 걸까? 전주에 20년째 살고있지만 그 이유를 정확히 잘 모른다.

전주에 사는, '한 미식'한다는 사람들에게 물어보았다.

"전주비빔밥이 무슨 맛이죠?"

그런데 고개를 저었다. 전주비빔밥이 무슨 맛이나고 물으면 대부분 대답하지 못했다.

전주비빔밥이 유명한 이유는 이렇단다. 예로부터 전주는 농경문화의 중심지여서 쌀과 야채, 나물 등이 풍부했다. 또한 가까운 부안의 곰소갯길, 고추장으로 유명한 순창의 고추장 덕분에 음식문화가 발달할 수밖에 없었다. 전주비빔밥의 특징을 들자면, 우선 사골 국물을 우려내 밥을 짓는 것으로 유명하다. 사골국물의 고소하고 진한 맛이 쌀에 배어, 기름진 밥이 완성된다. 또한 전주비빔밥에만 들어가는 황포묵도 전주비빔밥만의 특징이다.

여기에 또 하나의 전주비빔밥만의 비밀. 전주비빔밥은 원래 비벼져서 나온다. 전주비빔밥을 48년째 만들고 있는 비빔밥 장인의 말에 의하면 참기름에 고추장과 콩나물을 넣고 우선 볶는다. 그렇게 만들어진 고추장 양념장을 밥과 나물, 그 외에 고명을 넣은 뒤 함께 비벼서 손님 식탁에 내놓는다. 이렇게 미리 비벼놓아야 밥속에 양념맛이 배어들어가, 맵지도 않고 달콤한 전주비빔밥이 탄생하는 것이다.

놋그릇을 쓰는 것도 전주비빔밥의 특징인데, 돌솥은 밥의 수분을 빨리 빼앗아 가는 반면, 놋그릇은 수분을 유지해주고 온도를 유지해주기 때문에 식사 도중 내내, 촉촉하고 따뜻한 밥맛을 느낄 수 있다는 것이다.

명인의 숨결이 담긴 비빔밥, 가슴에 와 닿지 않는다. 고소한 풍미? 도대체 그게 무슨 맛인지 모르겠다. 맛은 직접 봐야 맛이겠다. 정말 '이거다' 싶은 전주비빔밥의 매력이 뭘까. 머리로는 알겠는데 느낄 수가 없다. 전주에서 산 지 20년이 돼서야 전주비빔밥의 매력을 찾겠다는 것 자체가 생경했다.

하여, 사실 미식에 거의 문외한인 내가 전주비빔밥 원고를 쓴다고 했을 때 주위에서 만류했다. '

막입'을 가진 내가 어떻게 맛집 기사를 쓰냐고 말이다. 하지만 내가 찾고 싶은 전주비빔밥의 매력은 꼭 '미각'에만 초점을 맞춘 것이 아니다. 서울에 가장 많다는 '전주식당'에서도 맛볼 수 있는 비빔밥을 왜 굳이 여기까지 와서 먹을까에 대한 답을 찾고 싶었다.

비빔밥 롤 먹는 대만인, 다시마비빔밥 즐기는 일본인

마침 10월 네 번째 주에 전주에서 가장 큰 음식문화축제가 열렸다. 전주비빔밥축제와 국제발효식품엑스포, 한국관광음식축제가 동시에 열린 것이다.

어쩌면 전주비빔밥의 매력을 만날 수 있지 않을까. 그곳에서 한 일본인 관광객을 만날 수 있었다. 치바에서 온 유키코(40)와 와카코(44)씨다. 서울에 놀러왔다가 전주비빔밥축제 소문을 듣고 일부러 내려왔다고 한다.



▲ 일본 치바현에서 온 유키코(40)씨와 와카코(44)씨는 전주비빔밥축제 소식을 듣고 찾아왔다. 유키코씨는 한국 드라마와 음악에 관심이 많다. 텔런트 김선아와 윤시윤, 가수 소녀시대를 좋아한다. 와카코씨는 한국음식을 좋아한다. 찜닭, 순대, 막걸리를 좋아한다고 했다. 유키코씨 주변의 또래 친구들도 한국문화에 관심이 높다. 말나온김에 K-POP 열풍의 이유를 물어보니 '일단 비주얼이 좋고 멋지기때문'이라고 두 사람은 대답했다. /© 안소민 전주비빔밥

전주비빔밥을 먹었느냐고 물었더니 두 사람은 고개를 끄덕이며 엄지손가락을 내보인다. 평소 한국문화와 음식에 관심이 많다고 했다. 서울에서 비빔밥을 먹어 본 적은 있지만, 전주에서 전주비빔밥은 처음이라고 했다.

내가 전주비빔밥의 어떤 맛이 인상깊냐고 물었더니 유키코상은 자기가 먹었던 비빔밥 코너로 데려가서 그 재료를 보여줬다. 그것은 황포묵도 아니고, 육회도 아니고 바로 '다시마'를 이용한 비빔밥이었다. 마른 다시마를 잘게 잘라서 비빔밥 위에 고명으로 얹어놓은 비빔밥이었다. 전주비빔밥 위에 다시마가 들어 있었나? 처음 듣는 이야기였다.



▲ 유키코씨와 와카코씨가 좋아하던 전주비빔밥 위에는 이 재료가 특별히 추가되었다. 알고보니 말린'다시마'였다. 전주비빔밥은 자신의 식성에 따라, 좋아하는 재료를 추가할수 있다는 점에서 개방적이고 포용력있는 음식이다./ © 안소민 전주비빔밥

일본 관광객 유키코상은 그게 가장 맛있었다. 살짝 충격이었다. 유키코상이 먹은 비빔밥은 전통 전주비빔밥이 아니다. 그러나 문득 한 생각이 머리에 떠올랐다. 전주비빔밥에 일본관광객이 좋아하는 재료를 올린 것이다. 기본적인 나물과 양념 위에 시대와 장소에 맞게 적절한 요소를 새로 첨가한 것이다. 이것이 바로 전주비빔밥의 매력이 아닐까.

전주비빔밥 옛맛이 아니라고?...옛맛이 뭔데!

대만에서 온 관광객 일행도 만났다. 친구 가족과 함께 왔다는 슈이(29)씨는 길거리에서 비빔밥 롤과 콜라를 먹고 있었다. 식빵에 비빔밥을 넣고 돌돌 만 비빔밥 롤이었다. 나 역시 처음 본 요리였다. 슈이씨는 맵긴 하지만 무척 맛있다고 했다. 그다음으로 먹은 음식은 삶은 양배추 안에 비빔밥을 넣고 돌돌 만 뒤, 부추잎으로 싸맨 양배추 롤 비빔밥. 비빔밥에 밀가루 반죽을 해서 부친 비빔밥전...축제에 오니 별의별 비빔밥이 다 있다.



▲ 2011 전주비빔밥축제에서 비빔밥롤 샌드위치, 양배추쌈 비빔밥, 비빔밥 크레페 등 다양한 음식이 선보였다 / © 안소민 전주비빔밥

비빔밥이라면 밥상 앞에 앉아, 돗그릇에 담겨진 음식을 젓가락으로 싹싹 비벼가며 먹는 것이라고 생각했던 편견이 깨지는 순간이었다. 시대와 장소에 맞게, 먹는 사람의 취향과 식성에 맞게 무궁무진하게 바꿀 수 있는 게 전주비빔밥의 매력이었다. 물론 전통방식을 고수하면서 고집하는

것도 중요하다. 하지만 기본적인 원칙은 지키되, 변화는 다양하게 시도하는 것. 그것이 전주비빔밥이 세계와 소통하는 비법 아닐까.

전주비빔밥은 '현재형'이다

모든 사람들이 전주비빔밥을 좋아하는 건 아니다. 관광객들이 올린 블로그를 보면 전주비빔밥 소문을 듣고 기대했다가 실망만 했다는 글도 심심찮게 볼 수 있다. 뭐든 기대가 크면 실망도 큰 법이다. 내 주위에서도 그 옛날 전주비빔밥 맛을 내는 곳이 없다고 한탄하기도 한다. 하지만 그 옛날 전주비빔밥 맛이 어떤 맛이었는지, 알 수 없으니 비교할 수도 없다.



▲ 꼭 밥상을 마주하고 뚝그릇에 있는 비빔밥만이 제맛은 아니다. 전주 비빔밥축제에서 다양한 비빔밥을 먹는 관광객과 시민들. / 안소민 전주비빔밥

중요한 건 현재다. 비빔밥물이 전통전주비빔밥보다 맛이 없다고 할 수는 있어도 값어치가 떨어진다고 할 수는 없다. 무엇을 전주비빔밥이랄 수 있을까? 전주비빔밥의 정체는 무엇으로 규정할 수 있을까? 황포묵일까, 뚝그릇일까, 사골국물로 지은 밥일까?

전부이기도 하고, 전부가 아닐 수도 있다. 물론 지금도 전주에는 그 옛날 방식을 고수하는 훌륭한 음식점들이 있다. 하지만 이제 전주비빔밥은 또 하나의 '이복형제'를 허용해야 할 듯 싶다.

일본인이 좋아하는 다시마 비빔밥, 대만의 가족관광객들이 좋아하는 비빔밥 롤과 콜라. 이처럼 재료를 더하기도 하고, 뺄 수도 있고, 모양을 달리할 수도 있는 것이 전주비빔밥의 매력 아닐까. 전주비빔밥은 과거에 있지 않고 현재에 있다.

안소민 기자

全北日報
인터넷신문

[일과 사람]

비빔밥 코스요리 개발한 양희창 전주 전통문화관 조리팀장

"비빔밥의 고급화·세계화로 이어졌으면"



비빔밥이 한그릇 음식이라고?

전주비빔밥의 변신은 '2011 전주비빔밥축제(10월20~23일)'에서 시작됐다. 비빔밥 코스 요리 개발이 해답. 20년 넘게 한식을 조리해온 양희창 전주 전통문화관 조리팀장(38)은 "먹는 사람의 취향에 맞게 바꿀 수 있는 게 비빔밥의 매력" 이라면서 "이것이 전주비빔밥이 우리 시대와 소통하는 방법"이라고 했다.

그가 만든 비빔밥 코스 요리는 김성근 조리기능장이 만든 그것과 다르다. 일단 전주 8미를 접목시켜 요리를 차별화했다. 입맛을 돋워주기 위해 깨죽·양상추 샐러드·물김치를 먼저 내놓고, 미나리를 곁들인 황포묵·월병말이·오리무쌈 등을 차례로 선보인다. 하지만 여기에도 '옥의 티'는 있다. 샐러드가 서구적인 취향에 가깝다는 것.

"입안을 씹쓸하게 하면서 다양한 색감을 낼 수 있는 우리 야채를 찾아내볼까 합니다."

황포묵과 월병말이는 전주 8미(八味)로 만든다는 게 중요하다. 황포묵과 미나리, 월병말이에 쓰이는 애호박에다 표고버섯, 무, 당근 등을 채로 썰어 볶은 뒤 소로 쓴다. 중간에 달걀 지단도 넣어 색감을 맞췄다.

오리무쌈은 오리고기에 겨자씨 소스를 버무려 깔끔하면서 시원한 맛을 더한 게 특징. 지역의 신선한 식자재를 사용하면서도 자극적인 것을 꺼려하는 외국인 입맛에도 안성맞춤이라는 판단이다.

"물론 아직도 옛날 방식을 고수하는 훌륭한 비빔밥 전문점들이 많습니다. 전주 비빔밥 코스 요리는 전주 비빔밥의 '이복형제'나 마찬가지예요. 하지만 더 많은 이들이 전주 비빔밥을 찾을 수 있게 돕고 싶습니다. (웃음)"

그는 "가격을 2만원 대"로 예상하고 있다. "전주에 오면 무조건 비빔밥을 먹어야 한다"는 이들을 위한 추천 메뉴로 내놓을 계획. "더이상 비빔밥은 서민음식이 아니구나"라는 푸념도 신경쓰지 않기로 했다. 양배추 롤 비빔밥, 비빔밥전, 비빔밥 봉어빵 등을 내놓은 '2011 전주비빔밥축제'가 비빔밥의 진화를 확인시켰기 때문이다. 그는 "전주비빔밥 코스 요리는 비빔밥의 고급화·세계화에 대한 또다른 대안이 될 수 있다"며 "전주 시민들이 가장 먼저 아끼고 사랑해달라"고 당부했다.

이화정(hereandnow81@jjan.kr)