

2017. 12

# 전주김치문화관 단체체험 진행 결과보고

담 당	사무국장	사업단장	결 재

# ( )명품김치산업화사업단 전주김치문화관

## 운영 결과 보고

### 운영개요

- 기 간 : 2017. 9. ~ 12
- 장 소 : 전주한옥마을내 전주김치문화관
- 진행내용 : 김치체험을 희망하는 학교 및 단체 교육진행
- 교육참가비 : 김치 학생 7천원/일반 1만원  
김치+김치전 1만원/ 김치+주먹밥 1만원  
김치+인절미 1만2천원
- 참여인원 : 436명

### □ 추진목적

- 김치관련 현장학습 및 학교체험 전문기관으로 자리매김
  - 유치원 및 초·중·고등학생 현장학습 유치
- 한옥마을 내 새로운 문화시설 개관에 따른 단체 관광객 마케팅 홍보
  - 지속적인 홍보로 한옥마을 내 상설 김치체험 공간임을 인식시킴
- 수학여행 패키지 연계
- 전북투어 활용 사업 마케팅 프로그램 개발
- 김치체험 외 전통문화체험 병행으로 다양한 체험내용 제공

### □ 프로그램

프로그램	내용	체험료	비고
포기배추 김치	김장문화의 대표 김치 담아보기 - 이론 및 실습	7,000원	시식+ 1kg 포장
김치+인절미	김치와 떡의 어울림	12,000원	"
김치+김치전 (주먹밥)	김치담기 및 김치전(주먹밥) 현장 체험	10,000원	"

## □ 단체체험 추진 현황

### ○ 여수정보과학고등학교

- 참여인원 : 12명
- 진행일시 : 2017년 9월 29일, 11시
- 체험내용 : 포기배추김치 및 김치전
- 체험수입 : ₩120,000원
- 체험강사 : 김효순, 전순경
- 결 과 : 특수학급으로 신체적 장애를 가지고 있으나 직접해보려 하는 의지가 강했으며 수업시간 내 적극적인 체험활동 모습을 볼 수 있었음.



### ○ 전북해화학교

- 참여인원 : 42명(인원이 많은 관계로 안채/대청 2곳에서 진행)
- 진행일시 : 2017년 10월 18일, 10시 30분
- 체험내용 : 포기배추김치
- 체험수입 : ₩294,000원
- 체험강사 : 김효순, 전순경
- 결 과 : 특수학교로 신체적 장애를 가지고 있으며 수업시간내에 고함을 지르는 등 돌발행동을 보이는 학생이 있었으나 인솔선생님들과 강사선생님들이 협동하여 수업을 진행



○ 김제황강초등학교 및 병설유치원

- 참여인원 : 20명(초등학생 10명, 유치원생 10명)
- 진행일시 : 2017년 10월 19일, 10시 30분
- 체험내용 : 포기배추김치
- 체험수입 : ₩140,000원
- 체험강사 : 김효순, 전순경
- 결 과 : 초등1학년 및 유치원생이 합반으로 체험을 진행하였으며 자기가 직접 하려는 강한의지를 가지고 적극적으로 체험을 진행하였음



○ 미국관광객 단체체험

- 참여인원 : 6명(미국관광객)
- 진행일시 : 2017년 10월 20일, 11시
- 체험내용 : 포기배추김치
- 체험수입 : ₩60,000원
- 체험강사 : 전순경
- 결 과 : 한국의 김치문화에 대한 이론에 매우 흥미를 보였으며 전통문화에 대한 관심이 높아 관련 문화이론 설명을 곁들임.



○ 부안남초등학교

- 참여인원 : 17명(초등학생 17명)
- 진행일시 : 2017년 10월 20일, 14:00
- 체험내용 : 포기배추김치 및 김치전
- 체험수입 : ₩170,000원
- 체험강사 : 김효순, 전순경
- 결 과 : 김치전을 먹으면서 이론수업을 추가 진행하는 도중 학생들이 자유롭게 질문을 하였는데 김치의 역사 및 김치명에 대한 유래등을 질문하여 답해주는 형식으로 체험을 마무리 하였음



○ 우석고등학교

- 참여인원 : 31명
- 진행일시 : 2017년 10월 30일, 10:00
- 체험내용 : 포기배추김치
- 체험수입 : ₩217,000원
- 체험강사 : 김효순
- 결 과 : 김치가 가지고 있는 건강성에 대한 이론강좌 및 실습을 진행함으로써 김치에 대한 이해가 높아짐과 동시에 관심도가 높아졌음.



○ 우석고등학교

- 참여인원 : 63명
- 진행일시 : 2017년 10월 30일, 10:00
- 체험내용 : 포기배추김치+김치전(31명) / 포기배추김치+인절미(32명)
- 체험수입 : ₩694,000원
- 체험강사 : 전순경, 강미숙
- 결 과 : 김치가 가지고 있는 건강성에 대한 이론강좌 및 실습을 진행함으로써 김치에 대한 이해가 높아짐과 동시에 관심도가 높아졌음.



○ 전주교육대학교 군산부설초등학교

- 참여인원 : 72명(인원이 많은 관계로 안채/대청 2곳에서 진행)
- 진행일시 : 2017년 11월 2일, 11시 30분
- 체험내용 : 포기배추김치 및 주먹밥
- 체험수입 : ₩720,000원
- 체험강사 : 김효순, 전순경
- 결 과 : 김치 및 주먹밥 체험 현장에서 김치시식을 하게 함으로써 자신이 만든 김치에 대한 자부심을 가짐.



○ 대구 수성중학교

- 참여인원 : 20명
- 진행일시 : 2017년 11월 10일, 10시 30분
- 체험내용 : 포기배추김치 및 김치전
- 체험수입 : ₩200,000원
- 체험강사 : 김효순, 전순경
- 결 과 : 익은 김치를 활용하여 김치전을 만드는 내용을 설명하며 직접 부치는 체험을 진행함으로써 현장 교육 실현



○ 우석고등학교 김장체험

- 참여인원 : 37명
- 진행일시 : 2017년 11월 11일, 10시 30분
- 체험내용 : 김장(배추김치)체험
- 체험수입 : ₩400,000원
- 체험강사 : 전순경, 이지영
- 결 과 : 가정 내 김장이 어떻게 이뤄지는지에 대한 전반적인 교육 및 김장에 대한 공동체 정신, 나눔정신에 대한 교육에 대해 학생들은 굉장한 자부심을 가졌음.



○ 익산리라자연유치원

- 참여인원 : 16명
- 진행일시 : 2017년 11월 17일, 10시 30분
- 체험내용 : 포기배추김치 및 김치전
- 체험수입 : ₩160,000원
- 체험강사 : 전순경, 이지영
- 결 과 : 익은 김치를 활용하여 김치전을 만드는 내용을 설명하며 직접 부치는 체험까지 진행함으로써 현장 교육 실행



○ 북한 이탈주민 김장체험

- 참여인원 : 50명
- 진행일시 : 2017년 11월 23일, 10시 30분
- 체험내용 : 김장(배추김치)체험
- 체험수입 : ₩2,950,000원
- 체험강사 : 김효순, 전순경
- 결 과 : 북한에서의 김장과는 사뭇다른 남한, 특히 맛의 고장 전주의 김치는 어떤 재료로 담아지고 있는지에 대한 전반적인 설명으로 전주김치에 대한 이해 도모



○ 전주 및 동전주우체국 김장체험

- 참여인원 : 30명
- 진행일시 : 2017년 12월 4일, 11시
- 체험내용 : 김장(배추김치)체험
- 체험수입 : ₩3,180,000원
- 체험강사 : 김효순, 전순경
- 결 과 : 우체국 관공서에서 직원 및 우수고객을 대상으로 김장행사를 의뢰함으로써 재료준비의 번거로움을 덜고 모여서 같이 담는 공동체의 시간을 가짐 이후 기부를 통해 전주김치문화관을 홍보



○ 경남과학기술대학교 국제교류원

- 참여인원 : 20명
- 진행일시 : 2017년 12월 21일, 11시
- 체험내용 : 김장(배추김치)체험
- 체험수입 : ₩20,000원
- 체험강사 : 전순경, 이지영
- 결 과 : 우체국 관공서에서 직원 및 우수고객을 대상으로 김장행사를 의뢰함으로써 재료준비의 번거로움을 덜고 모여서 같이 담는 공동체의 시간을 가짐 이후 기부를 통해 전주김치문화관을 홍보

## □ 총 평

- 2017년 상반기 전라북도지역 유·초·중·고등학교 800여 학교 대상으로 체험참여 협조공문을 2회에 걸쳐 발송함으로써 그 결과 전주김치문화관내 전시관 구축이 완료된 시점인 9월부터 단체체험 접수가 시작되었으며, 기존 한옥생활체험관으로 홍보되어 있는 장점을 활용하여 전통문화체험 의뢰 단체에게 김치체험 내용을 안내함으로써 체험 유도, 진행 후 단체의 만족도가 매우 높았음.
- 한옥자원을 변경하지 않고 고유의 문화를 체험객들에게 제공함으로써 김치가 가지고 있는 고유의 전통적인 내용을 전달하는데 매우 효율적이었음.

## □ 개선사항

- 단체체험의 경우 수학여행으로 진행될 시 1개 학교에서 참여하는 인원이 20명이 넘게 될 경우 문화관 여건상 체험 장소가 2곳으로 분리되게 되어야 하는데 이때 주방사용의 불편 및 체험 재료 보관장소가 멀어 진행 도중 물품을 가지러 이동하는 불편한 사항이 발생함으로 이후 시설 개선을 통하여 체험 물품을 각기의 장소에 따로 진열보관하여 진행이 수월할 수 있도록 할 필요가 있음.
- 전주지역 내 음식체험진행 교육관의 경우 음식이라는 특수성을 감안하여 그릇 등을 세척할 수 있는 썬크대 시설이 갖춰져 있어 체험 진행자들이 도구준비부터 설거지까지 일체를 진행함에 보조강사 역할이 의미가 없으나 현재 전주김치문화관은 강사와 보조강사가 모든 진행과정을 해결해야 하는 상황임. 강의 체류시간이 길어짐에 강사비 지급이 높을 수 밖에 없으므로 해결방안을 모색할 필요가 있음.