

사 업 성 과 보 고 서

☐ 사업개요

1. 행사목적

- 전주 향토자원을 이용한 다양한 메뉴 개발
- 전주 향토음식 종사자에 대한 자긍심 고취 및 비전 제시
- 지역 특산물 홍보 및 소비촉진으로 부가가치 창출

2. 행사개요

- 행 사 명 : 2009 전국 향토음식 조리경연대회 개최
- 행사기간 : 2009. 11. 30(월) 13:00 ~ 17:30
- 행사장소 : 전주리베라호텔 대연회장
- 주 최 : 전주시
- 주 관 : (재)전주문화재단
- 후 원 : 농림수산식품부, 전라북도, 전국조리사중앙회, 한국조리기능장려협회, 전국조리사중앙회 전북지부
- 주요내용 : 전주 향토음식 조리경연대회 개최(폐백음식전시경연, 향토 음식라이브경연), 전주 향토음식 품평회 등

☐ 추진실적

1. 참가자 모집

- 모집기간 : 2009. 11. 18(수) ~ 27(금)
- 모집방법 : 전주문화재단 홈페이지 공고
- 대 상 자 : 전국 학(원)생 및 요리에 관심 있는 일반인 등
- 모집결과 : 총 64팀(폐백전시 10, 고교부 23팀, 대학부 19팀, 일반부 12팀)
※ 별 첨 : 참가신청서 및 레시피 1부

2. 경연대회

- 최종참가 : 총 59팀(폐백전시 9, 일반부 12, 대학부 17, 고등부 21)
- 경연방법 : 라이브 경연(일반부, 대학부, 고등부), 폐백전시 경연
- 심사위원 : 총 9명(심사위원장 1, 심사위원 8)

3. 심사결과 및 명단 : 총 29팀 수상

○ 라이브 경연 / 일반부

상 명	훈 격	부 상	성 명	요 리 명	소 속	비고
대 상	농림수산식품부장관	메달 및 150만원	홍인기, 박종희	게살, 돼지머리를 이용한 황포묵 테린과 단호박 모래무지 찜, 파라시 푸딩	Le Ciel Blue	
금 상	전라북도지사	메달 및 70만원	서주성, 이용길, 유경태	아뮤즈뷰스 4종 등	라마다호텔	
은 상	전주시장	메달 및 50만원	김병선, 박광옥	행복한 밥상	전통문화센터	
동 상	전주시장	메달 및 30만원	주현민, 오한용	전주팔미를 이용한 중식코스요리	M키친	
장려상	전주시장	메달 및 20만원	임태웅, 손가희	게살애호박말이	이가한정식	
특별상	전국조리사 중앙회장상	메달 및 칼도구세트	정정자	콩나물김치, 콩나물나박김치	어울림	
	전국조리사중앙회 전북지회장상	메달 및 칼도구세트	엄진현, 박보배	게살 밀쌈 튀김	이가한정식	

○ 라이브 경연 / 대학부

상 명	훈 격	부 상	성 명	요 리 명	소 속	비고
금 상	전라북도지사	메달 및 70만원	최혁, 이동준, 윤세영	산머루 와인소스와 라따뚜이 떡갈비구이 3코스	우석대학교	
은 상	전주시장	메달 및 50만원	이대용, 전민정	미니단호박 갈비 비빔밥 및 2코스	경희대학교	
동 상	전주시장	메달 및 30만원	이슬비, 신강원, 김주열	전주팔미를 이용한 양식 3코스	서해대학	
장려상	전주시장	메달 및 20만원	정방글, 김예지, 조철민	청포묵 김말이	울산과학대학	
특별상	전국조리사중앙회 전북지회장상	메달 및 칼도구세트	배상근, 신기필	탕수묵과 목셀러드를 결들인 게살 묵만두	동아인재대학	
			윤승욱, 정지혜	게살죽, 미나리김치	군장대학	
			김수환, 정우성	황포묵 콩국수 등	군장대학	

○ 라이브 경연 / 고등부

상 명	부 문	부 상	성 명	요 리 명	소 속	비고
금 상	전라북도지사	메달 및 70만원	유지혜, 정미룡	꽃게육수전골	한국전통문화고	
은 상	전주시장	메달 및 50만원	염현정, 김진하	열무보리비빔밥	한국전통문화고	
동 상	전주시장	메달 및 30만원	경은옥, 원소현	파라시를 이용한 떡케이크, 절편, 송편	덕암정보고	
장려상	전주시장	메달 및 20만원	허 민, 송준엽	전주팔미칠절판	진안공고	
특별상	전국조리사 중앙회장상	메달 및 칼도구세트	김선묵, 이정훈	애호박속 비빔밥	정읍제일고	
	한국기능장협회장상	메달 및 칼도구세트	김범신, 이종욱	레인보우쌈	정읍제일고	
			김강은, 서민국	역사의 길을 걷다	한국전통문화고	
	전국조리사중앙회 전북지회장상	메달 및 칼도구세트	기단비, 최민화	잣 고추장 소스 골동반	남원제일고	
			오진용, 임경묵	모래무지 한방말이찜, 국화김치, 파라시푸딩	덕암고	

○ 폐백음식전시

상 명	부 문	부 상	성 명	요 리 명	소 속	비고
금 상	전라북도지사	메달 및 70만원	신복자	폐백음식 13합	청실홍실폐백	
은 상	전주시장	메달 및 50만원	이건하, 유민정	폐백닭 외 12종		
동 상	전주시장	메달 및 30만원	양승임	13합	전주폐백	
장려상	전주시장	메달 및 20만원	김나리, 최효정, 김별초롱	모심 - 폐백7합	전주대	
특별상	전국조리사 중앙회장상	메달 및 칼도구세트	조미리, 김송우	떡		
	한국기능장협회장상	메달 및 칼도구세트	백현수, 최윤정	폐백음식 5합	호원대	

※ 대상 선정기준 : 폐백음식전시부문과 라이브경연부문 고등부, 대학부,
일반부 참가팀 중 고득점 팀 선정

□ 사업성과

1. 성과총평

- 이번 2009 전국 향토음식 조리경연대회는 총 64팀이 신청하여 총 59개 팀이 라이브 경연에 참가하였으며, 특히 타지역에서 많은 팀들이 참가하여 전국대회의 면모를 보여주었고, 전주가 음식의 고장임을 확인
- 전주팔미 등 전주 향토자원을 이용한 다양한 메뉴를 개발의 다양성을 확인할 수 있는 자리였으며 전주향토음식의 다양한 개발을 위한 모형 발굴 및 연구를 통해 체계적인 발전 모색을 위한 발판 마련

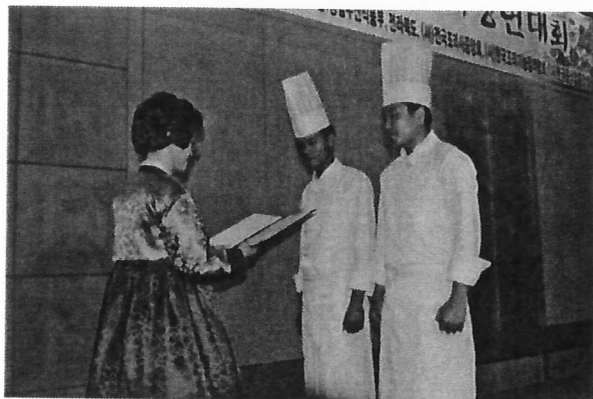
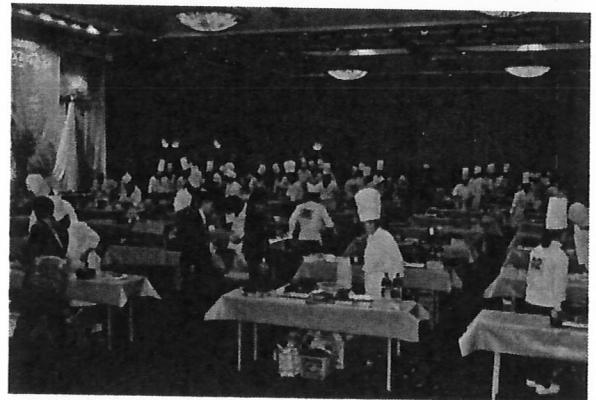
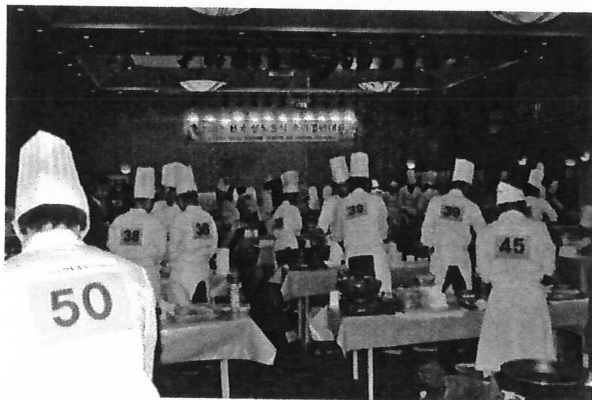
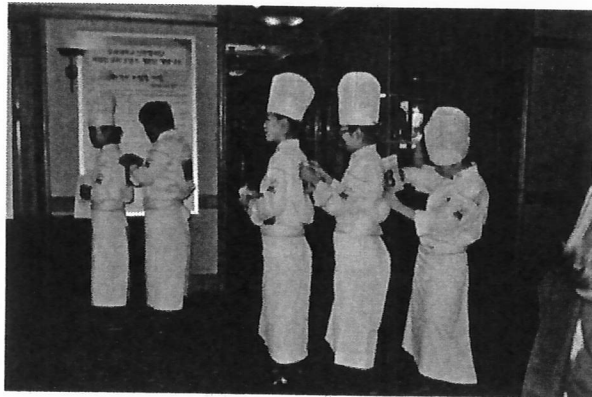
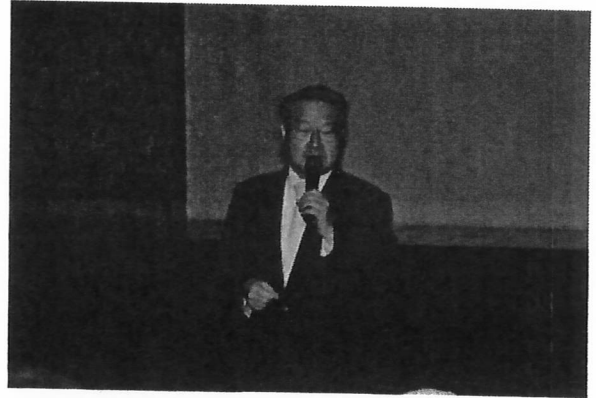
2. 잘 된 점

- 행사의 적극적인 홍보로 전국 각지에서 다양하게 참가하여 전국대회의 면모를 보였으며 음식의 고장 전주의 명성을 지킴
- 폐백음식 전시경연과 향토음식 라이브경연으로 꾸며진 이번 조리경연대회는 경기뿐만 아니라 전주 향토음식 품평회, 101가지 비빔밥이야기, 비비미 캐릭터 전시 등 많은 볼거리를 제공하여 대회를 찾은 이에게 전주음식 홍보의 장 마련

3. 보완사항

- 전주리베라호텔은 음식물 쓰레기 처리 및 화력 동원 등에 있어 조리경연대회 장소로 부적합하여 대회 진행시 참가자들이 불편함을 호소하는 등 어려움이 따랐으며, 전국적인 대회로 자리 잡기 위해 적절한 장소 마련이 필요
- 차후 향토음식 조리경연대회 개최시 전주시, 전라북도 등 지자체의 적극적인 관심 및 지원 요청 확대

4. 사진첨부



신문보도

< 새전북신문 / 이용규 기자 / 2009.12.01(화) >

향토음식 경연 홍인기-박종희씨 농식품부장관상

2009 전국 향토음식 조리경연대회에서 광주광역시 '르 시엘 블루' 팀의 홍인기·박종희씨가 대상인 농수산식품부장관상을 수상했다.

지난달 30일 전주리베라호텔에서 열린 경연에서 이들은 게살, 돼지머리를 이용한 황포목 테린과 단호박 모래무지찜, 파라시 푸딩 등의 세트 음식으로 가장 높은 점수를 받았다.

금상 일반부는 아류즈부스 4종을 선보인 라마다호텔 서주성·이용길·유경태 팀이 수상했고 대학부는 산머루와인소스와 라따뚜이 떡갈비를 조리한 우석대 최혁·이동준·윤세영 팀이, 고등부는 꽃게 육수전골을 조리한 한국전통문화고 유지혜·정미룡팀이, 혼례부는 폐백닭외 12종을 선보인 청실홍실폐백 신복자씨가 차지했다.

은상 일반부는 행복한 밥상을 만든 전통문화센터 김병선·박광옥 팀, 대학부는 미니단호박갈비 비빔밥 2코스를 출품한 경희대 이대용·전민정팀, 고등부 열무보리비빔밥을 출품한 한국전통문화고 염현정·김진하팀, 혼례부는 이견하·유민정팀이 수상했다.

동상 일반부는 전주8미를 응용한 M키친 주현민·오한용팀, 대학부는 전주팔미로 속을채운 치킨 갈라틴 등을 만든 서해대 이슬비·신강원·김주열팀, 고등부는 파라시를 이용한떡케이크를 출품한 덕암정보고 경은옥·원소현팀, 혼례부는 전주폐백 양승임씨가 차지했다.

이날 전국 향토음식 조리경연에는 예심을 거쳐 전국에서 55개팀이 참가했다.

/이용규 기자 lyg@sjbnews.com