

보도시점 2025. 12. 8.(월) 15:00 배포 2025. 12. 8.(월) 09:00
12. 9.(화) 조간

우리 전통식품을 계승한다! 농식품부, 대한민국 대표 식품명인 7명 지정

- ‘도라지정과’ 박일례, ‘식혜’ 서정옥, ‘도라지식초’ 김영민, ‘조기김치’ 박미희, ‘피순대’ 육경희, ‘겨자김치’ 정민서, ‘청명주’ 김영섭 등 7명
- 올해는 지역에서 활동 중인 후보자 적극 발굴, 다양한 분야 식품명인 지정

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부)는 대한민국식품명인(이하 식품명인) 7명을 지정했다고 8일 밝혔다.

농식품부는 우수한 우리 전통식품의 계승·발전을 위해 1994년부터 식품 제조·가공·조리 분야에서 우수한 기능을 보유한 사람을 찾아 식품명인으로 지정해 왔다.

올해는 농식품부와 지방정부가 협력하여 지역에서 활동 중인 식품명인 후보를 적극적으로 발굴한 결과, ‘19년 이후 가장 많은 37명이 신청했다. 이들을 대상으로 시·도의 사실조사, 농촌진흥청의 전문가 평가 등을 거쳐 전통성, 경력, 보호가치 등을 갖춘 전통식품분야 식품명인 7명을 지정했다.

이번에 지정된 기능을 보면 정과, 식혜, 식초, 김치, 피순대, 청명주 등 다양한 분야에서 식품명인이 지정됐다. 제95호 식품명인으로 전통방식의 ‘도라지정과’ 제조 기능을 가진 박일례씨(경기 이천), 제96호 ‘식혜’ 서정옥씨(경기 이천), 제97호 ‘도라지식초’ 김영민씨(전남 보성), 제98호 ‘조기김치’ 박미희씨(경기 파주), 제99호 ‘피순대’ 육경희씨(서울), 제100호 ‘겨자김치’ 정민서씨(강원 평창), 제101호 ‘청명주’ 김영섭씨(충북 충주)가 지정됐다.

농식품부는 식품명인 제품을 전시·판매하는 체험홍보관 ‘이음’(서울 종로구)을 운영하고 있으며, 식품명인의 기능을 보전·계승하기 위한 보유기능 기록화 사업, 전수자 장려금 등을 지원하고 있다.

농식품부 송미령 장관은 식품명인 지정서 수여식에서 “우리 전통 식품과 식문화는 이제 우리만의 것이 아니라, ‘한류’, ‘K-푸드’라는 이름으로 세계인의 주목을 받고 있다”며, “우리 전통 식품을 해외에 알리고 세계인에게 사랑 받을 수 있도록 적극 지원하겠다”라고 말했다.

- 붙임 1. 대한민국식품명인 신규 지정자 소개
2. 대한민국식품명인 개요 및 지정 현황
3. 수여식 사진(12. 8. 14시 수여식 직후 제공 예정)

담당 부서	식품산업정책관 그린바이오산업팀	책임자	과 장	김민호 (044-201-2131)
		담당자	사무관	정성문 (044-201-2143)



참고1

대한민국식품명인 신규 지정자 소개

① 박일례(78세) : 도라지정과

사 진	주요내용
	○ 대한민국식품명인 제95호 ○ 소 재 지 : 경기 이천시 ○ 보유기능 : 도라지정과 제조 ○ 업 체 명 : 길경영농조합법인 
① (전통성) 박일례 명인은 '도라지정과'를 고문헌 산림경제(1700년대), 임원십육지(1835년경) 등의 기재 내용 원형에 가깝게 복원하고 있음 * 산림경제 : "2월에 수확한 도라지를 큰 것을 골라 쌀뜨물에 담갔다가 껍질과 썩은 것을 제거하고 물에 삶아 쓴맛을 없앤다. 이후 꿀에 넣어 약한 불로 꿀이 다 졸아들 정도로 조린다. 다른 꿀에 담가서 햇볕에 말렸다가 도자기에 넣고 다시 달인 꿀을 첨가한다" ② (정통성) 보유기능이 시조모, 시모를 거쳐 명인에게 전수됨 ③ (경력 및 활동상황) '97년부터 도라지 제품을 생산, 판매하여 25년 이상의 경력을 갖추었음('19년 신지식농업인 선정) * '23년에 도라지 가공품(분말·즙)으로 정부의 전통식품 품질인증을 받았음 ④ (계승·발전 필요성 및 보호가치) 가내에서 전수된 제조방법에 따른 쓴맛, 아린 맛 제거, 부드러운 식감을 위한 차별화된 기능을 보유하고 있음 ⑤ (산업성) 명인이 운영하는 법인의 도라지정과 매출액은 상당한 수준으로 산업성을 갖추고 있음	

② 서정옥(74세) : 식혜

사 진	주요내용
	○ 대한민국식품명인 제96호 ○ 소 재 지 : 경기 이천시 ○ 보유기능 : 식혜 제조 ○ 업 체 명 : 서정쿠킹 
① (전통성) 서정옥 명인은 '식혜'를 고문헌인 소문사설(18세기), 조선요리 제법(1934), 조선무쌍신식요리제법(1936년) 등에 기재된 내용 원형에 가깝게 복원하여 제조하고 있음 ② (정통성) 문중의 계보로 이어져온 식혜 제조법이 시모로부터 손윗동서(종가 맏며느리), 명인에게 전승된 것으로 확인되며, 전승된 기능은 식혜의 재료가 되는 엿기름 제조를 포함하고 있음 ③ (경력 및 활동상황) '99년 9월에 '서정쿠킹'을 설립하여 25년 이상 식혜를 생산·판매해 오고 있으며, '12년에는 식혜 품목으로 정부의 전통식품 품질인증을 받았음 ④ (계승·발전 필요성 및 보호가치) 명인이 보유하고 있는 기능이 여타 식혜와 다른 점은 엿기름 제조 기능에 있음 ⑤ (산업성) 명인이 보유한 기능으로 제품화한 상품의 매출액이 상당한 수준으로 산업성이 확인됨	

③ 김영민(66세) : 도라지식초

사 진	주요내용
	○ 대한민국식품명인 제97호 ○ 소 재 지 : 전남 보성군 ○ 보유기능 : 도라지식초 제조 ○ 업 체 명 : 강산농원 
① (전통성) 김영민 명인은 '도라지식초'를 농정회요(1830년경), 임원십육지(1835년경), 박해통고(18세기 이후) 등 고문헌에 기록된 제조법을 원형에 가깝게 복원하고 있으며, 가문에서 내려오는 비법을 가지고 있음 * 농정회요 : "필요한 양의 도라지 뿌리를 껍질을 벗겨 따가운 햇볕에 쪄서 말린 다음, 사기 항아리에 넣고 맛좋은 청주를 부으면 식초가 된다" ② (정통성) 보유기능을 조모, 모친으로부터 전수받아 제조하고 있음 ③ (경력 및 활동상황) '92년 보성군 별교읍 생활개선회 총무로 활동하며 도라지식초를 제조하였고, '99년 농업회사법인 강산농원을 설립하여 현재 까지 30년 이상의 경력을 갖추었음('13년 신지식농업인 선정) ④ (계승·발전 필요성 및 보호가치) 도라지식초를 만들기 위해 필요한 누룩, 막걸리, 청주 등의 제조과정이 명인의 집안에서 내려오는 문헌을 통해 기록, 전수되고 있어 계승·발전 필요성 및 보호가치가 있음 ⑤ (산업성) 도라지식초 판매액이 상당한 수준으로 산업성이 확인됨	

④ 박미희(64세) : 조기김치

사 진	주요내용
	○ 대한민국식품명인 제98호 ○ 소 재 지 : 경기 파주시 ○ 보유기능 : 조기김치 제조 ○ 업 체 명 : 도미솔식품 
① (전통성) 박미희 명인은 '조기김치'를 반찬등속(1913년)에 기록된 김치 제조 방법과 비교하여 원형에 가깝게 복원·제조하고 있음 * 반찬등속 : "배추김치는 좋은 것을 골라서 한다. 고추를 싹고추로 썬다. 조기, 문어, 전복을 저민다. 이를 배추 고갱이에 넣고 생강, 고추, 조기, 문어, 전복을 한데 넣는다" ② (정통성) 보유기능이 외증조모로부터 외조모, 모친을 통해 전수됨 ③ (경력 및 활동상황) '05년 '도미솔식품' 창업하여 운영해 오는 등 20년 이상 김치 제조업에 종사하였으며, 농식품부 주최 '대한민국 김치품평회' 대상(국무총리상) 수상('22), '24년 대한민국명장(김치) 지정(고용노동부) ④ (계승·발전 필요성 및 보호가치) 명인의 조기김치 제조방법은 포 뜯 조기살을 채로 썰고, 보리죽에 절여 놓은 무편에 싸서 배추 사이에 켜켜이 넣는 것이 특징으로, 일반 배추김치와는 차별화되는 독창성이 있어 보호가치가 있다고 판단됨 ⑤ (산업성) 제품화한 상품의 매출이 상당한 수준으로 산업성이 확인됨	

⑤ 육경희(63세) : 피순대

사 진	주요내용
	○ 대한민국식품명인 제99호 ○ 소 재 지 : 서울 종로구 ○ 보유기능 : 피순대 제조 ○ 업 체 명 : 순대실록 
① (전통성) 육경희 명인의 ‘피순대’는 고문헌 주방문(17세기말), 농정회요(1830년경), 시의전서(1800년대 말) 등의 기재 내용의 원형대로 복원하고 있는 경우에 해당함 * 주방문 : “좋은 살코기는 간장과 새우젓국에 후추를 넣어 삶는다. 대창을 모두 뒤집어 씻는다. 선지가 엉기지 못하였을 때 밀가루와 물과 매운 양념을 한데 고루 합하여 대창에 넣어 삶은 후 어숙어숙 썰어 먹으면 별미이다” ② (정통성) 보유기능이 외조모, 모친을 거쳐 명인에게 전수됨 ③ (경력 및 활동상황) ‘11년부터 순대 관련 사업(순대실록, 희스토리푸드)을 시작하여 14년 이상 활동해 옴 ④ (계승·발전 필요성 및 보호가치) 피순대 제조법을 원형대로 복원하고 있으며, 부드러운 식감을 위한 기술을 보유하고 있어 계승·발전 필요성 및 보호가치가 있음 ⑤ (산업성) 명인이 운영하는 법인의 피순대 매출액이 상당한 수준으로 산업성이 확인됨	

⑥ 정민서(50세) : 겨자김치

사 진	주요내용
	○ 대한민국식품명인 제100호 ○ 소 재 지 : 강원 평창군 ○ 보유기능 : 겨자김치 제조 ○ 업 체 명 : 평창꽃순이 
① (전통성) 정민서 명인은 ‘겨자김치’를 조선 후기 문헌 임원십육지(1835년경) 등에 기록된 원형에 가깝게 복원하여 제조하고 있음 * 임원십육지 : “서리 맞은 배추를 깨끗이 씻어 2치(二寸) 정도 자르고 싱싱할 때 뜨거운 가마솥에 넣고 참기름으로 재빨리 잠깐 볶아낸다. 식으면 자기 항아리에 넣고 겨자장을 부어 넣고 입구를 단단히 봉하여 공기가 새지 않도록 한다” ② (정통성) 보유기능이 외조모로부터 모친, 명인에게 전수됨 ③ (경력 및 활동상황) 농업회사법인 평창꽃순이 등 김치 제조 분야에 20년 이상 종사해 옴 ④ (계승·발전 필요성 및 보호가치) 겨자장 제조, 전통 밀봉 숙성법 등이 전통적인 방법에 기반을 두고 있어 계승·발전 필요성 및 보호가치가 있는 것으로 판단됨 ⑤ (산업성) 보유기능에 해당하는 제품의 매출이 상당한 수준으로 산업성이 확인됨	

7 김영섭(50세) : 청명주

사 진	주요내용
	○ 대한민국식품명인 제101호 ○ 소 재 지 : 충북 충주시 ○ 보유기능 : 청명주 제조 ○ 업 체 명 : 중원당 
① (전통성) 김영섭 명인은 '청명주'를 주방문(17세기말) 등 다수의 고문헌 기록과 김해김씨의 가문 문서인 향전록에 기재된 청명주 제조법 원형에 가까운 형태로 복원하고 있음 * 주방문 : "참쌀 3되 깨끗이 가루 내어 물 1돛둥이로 죽을 쑀어 식힌다. 여기에 가루 낸 누룩 3홉, 밀가루 1홉을 빚어 이튿날에 더 넣되, 참쌀 7되를 깨끗이 씻어 물에 담갔다가 다시 씻어 물여 찌 식힌다. 둥글둥글하게 뭉쳐서 그 밑에 넣어 찬데 두면 7일 후에 겹던 껍질이 벗겨지고 맑게 되면 쓴다. 밥알이 뜨고 맛이 특별하다" ② (정통성) 청명주 제조 기능은 증조모로부터 조모, 부친에게 전수되었으며, 명인은 충북 무형문화재로 지정('93)된 부친의 전수교육자로 지정되어('98) 제조 기능을 전수받았음 ③ (경력 및 활동상황) 부친으로부터 전수교육('98~'06)을 수료하고, '07년 청명주 제조 기능보유자로 지정되는 등 25년 이상의 경력을 갖추었으며, '22년 우리술 품평회 대통령상 수상하였음 ④ (계승·발전 필요성 및 보호가치) 밀술 죽을 끓게 하고 덧술에는 물을 쓰지 않는 방식, 가루 누룩을 청명주로 반죽하는 독창적 기법 등을 통해 높은 알코올 도수와 향을 구현하는 등 제조 기술의 계승·발전 필요성 및 보호가치가 있음 ⑤ (산업성) 명인이 보유한 기능으로 제품화한 상품의 매출액이 상당한 수준으로 산업성이 확인됨	

참고2

대한민국식품명인 제도 개요 및 지정 현황

□ 목 적

- 우수한 우리 식품의 계승·발전을 위하여 식품제조·가공·조리 등 분야에서 우수한 식품 기능인을 해당 품목 또는 기능에 대하여 '대한민국식품명인'(이하 식품명인)으로 지정('94~)

□ 자격 요건(어느 하나에 해당하는 자)

- 해당 식품의 제조·가공·조리 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자
- 전통식품의 제조·가공·조리방법을 원형 그대로 보전·실현 가능한 자
- 식품명인으로부터 전수교육 5년 이상 받고 10년 이상 종사한 자

□ 평가 항목

- 식품 제조·가공·조리의 전통성(25점), 기능보유자의 정통성(20), 경력·활동사항(20), 계승·발전 필요성·보호가치(25), 산업성(5), 윤리성(5)

□ 지정 절차

- 지정계획 공고(농식품부) → 신청(신청자→시·도) → 접수 및 사실조사, 추천(시·도→농식품부) → 적합성 검토(농진청) → 지정 심의·의결(식품산업진흥심의회) → 식품명인 지정 공고, 지정서 교부(농식품부)

□ 지정 현황

- '94년부터 지금까지 전통식품 분야 식품명인 106명을 지정*하였으며, 지정 해제 등(사망 17, 자진 반납 1)으로 인해 현재 총 88명**(신규 7명 포함)

* (24) 신청 28명 / 지정 2명 → ('25) 37명 / 7명

** (품목) 전통주 25, 장류 13, 떡한과류 10, 김치류 7, 차류 7, 엿류 6, 식초 5, 육류 3, 인삼 2, 기타 10 (지역) 서울 1, 부산 1, 광주 3, 경기 18, 강원 5, 충북 5, 충남 8, 전북 10, 전남 16, 경북 9, 경남 9, 제주 3