



대한민국 국방부
Ministry of National Defense

보 도 자 료



농림축산식품부



해양수산부

보도 일시	2022. 11. 30.(수) 8시	총 3쪽	
배포 일자	2022. 11.30.(수) 8시	담당부서	국방부 군수관리관 농림축산식품부 유통소비정책관 해양수산부 수산정책관
담당 국장	군수관리관 이 갑 수 (02-748-5710) 유통소비정책관 김 종 구 (044-201-2201) 수산정책관 최 용 석 (044-200-5410)	담당 과장	물자관리과장 최 정 희 (02-748-5720) 식생활소비진흥과장 최 호 중 (044-201-2271) 유통정책과장 구 도 형 (044-200-5440)

군 급식 최고의 조리병을 선발하다!

- '제3회 황금삽 셰프 어워즈' 개최 -

- 야전 조리병의 자긍심 고취와 군 급식의 다양성·창의성 발휘 기대-

- 대한민국 최고의 조리병을 선발하는 군인요리대회인, '제3회 황금삽 셰프 어워즈' 본선 경연이 11월 30일(수) 한국농수산식품유통공사(aT센터, 서울 양재동)에서 개최됩니다.
- 올해로 3회째를 맞는 '황금삽 셰프 어워즈'는 국방부-농림축산식품부-해양수산부가 공동으로 개최하여 야전부대 조리병의 사기를 높이고, 창의적인 급식메뉴 개발과 보급, 급식 관련 다양한 아이디어 공유의 장을 마련하는 데에 그 의의가 있습니다.
- 본선에 앞서 지난 11월 2일(수) 예선전이 인천시 송도컨벤시아에서 열렸으며, 각군과 국직 부대에서 출전한 19개 팀이 실력을 겨뤘, 8개 팀이 본선에 진출하였습니다.
- 본선에 진출한 8개 팀은 육군 제17보병사단 '비룡점정', 육군 제2공병여단 '용진', 육군 제5포병여단 '설국열차', 해군 제2함대사령부 '식구', 해병대 제1해병사단 '이츠마린', 공군사관학교 '고공행진', 공군 교육사령부 '드래곤볼', 국군의무사령부 '잘못된 만남'입니다.

- 본선에서는 '자유 주제 경연'과 '지역 특산물 경연'을 통하여 각 팀의 실력과 역량을 최종 겨루게 됩니다.
- '자유 주제 경연'은 대회 3일 전에 공개된 식재료로 자유로운 메뉴를 선보여 조리병들의 진정한 실력을 확인할 수 있으며, '지역 특산물 경연'은 각 팀의 부대가 속한 지역의 특산물을 활용한 다양한 요리를 선보일 예정입니다.
- 또한, 추가 이벤트 경연인 'PX토랑'에서는 각 팀이 군마트에서 판매하는 상품들을 활용하여 요리함으로써 MZ세대 조리병의 반짝이는 아이디어도 확인할 수 있을 것으로 기대됩니다.
- 특히, 올해는 본 경연 외에 나라별 군 급식 요리, 관람객을 위한 홍보부스, 지역사회와 함께하는 도시락 행사 등 다양한 부대행사도 진행됩니다.
- 주한미군과 페루·이집트 무관부에서 각 나라의 특색 있는 군 급식 요리를, '22년 공공급식 요리경연대회'에서 최우수상을 수상한 국제대학교팀에서도 수상 요리작을 특별히 시연합니다.
- 아울러, 농림축산식품부와 해양수산부는 올바른 식습관, 우리 수산물을 활용한 조리방법 등의 홍보부스를 운영하여 대회 관람객에게 다양한 급식 정보를 제공할 예정이며
- 대회 막바지에는 본선 경연 요리를 도시락으로 포장하여 지역 아동 복지시설에 전달하는 '사랑의 도시락 든든하軍 전달식'을 진행함으로써 대회의 의미를 더 뜻깊게 만들어줄 것으로 기대됩니다.
- 본선 심사위원단은 유명 셰프인 강레오 셰프, 전 청와대 조리장 출신인 천상현 셰프, 요리연구가 윤희숙씨 등 분야별 요리 전문가와 요리 유튜버로 활약하고 있는 요리왕 비룡, 대한민국 장병 급식·피복 모니터링단과 이갑수 국방부 군수관리관 등 총 7명으로 구성하였으며,

- 심사 결과에 따라 국방부 장관상 등 3개 부처 장관상과 각 군 참모총장상 등의 상장과 부상이 본선 진출팀 모두에게 수여됩니다.
- 이종섭 국방부장관은 “이번 대회가 우리 조리병들의 자긍심을 배양하고, 미래세대 장병들의 수준에 맞게 군 급식의 질을 대폭 향상시키는 좋은 기회가 되기를 바란다”라고 당부했습니다.
- 정황근 농림축산식품부장관은 “국가안보를 위해 애쓰는 군 장병의 노고를 치하하면서 이번 대회를 통해 우리 농산물의 다양한 변신을 기대하며, 앞으로도 군 장병들의 건전한 식생활 확산을 위해 식생활교육을 확대해나가겠다.”라고 전했습니다.
- 조승환 해양수산부장관은 “이번 대회에서 개발한 레시피로 군 급식메뉴가 더욱 풍성해지길 바라며, 우리 장병들이 수산물의 맛을 제대로 느끼도록 앞으로 계속해서 조리병 교육과 레시피 개발을 적극 지원하겠다.”라고 말했습니다.
- 한편 대회에 출품된 메뉴는 ‘군 급식 요리책’으로 제작하여 전군 취사장으로 배포되며, 대회를 준비하는 조리병들의 모습과 치열한 예·본선전 및 다양한 부대행사 등 군인요리대회의 전 과정을 오롯이 담아 영상으로 제작하여 KBS 1TV 다큐 ON 특집영상을 통해 12월 중 방영될 예정입니다.
- 이번 대회를 통해 조리병의 중요성과 활약상을 알리는 계기가 될 것이며, 국방부는 ‘장병 선택형 급식체계’로의 개선, ‘조리인력의 근무여건 향상’ 등 군 급식 개선을 지속 추진하여, 장병들이 급식에 만족할 수 있도록 정책적 노력을 지속해 나갈 것입니다. 끝.