| 농림축산식품부 | 보 도 자 료 | 다시 도약하는 대한민국 함께 잘사는 국민의 나라 | |
|---|---|---|---|
| 보도 일시 | 2022. 12. 7.(수) 14:00<br>배포 시 | 배포 일시 | 2022. 12. 7.(수) 14:00 |
| 담당 부서 | 식품산업정책관실<br>식품산업진흥과 | 책임자 | 과 장 공석 |
| | | 담당자 | 사무관 김윤희 (044-201-2134) |

# 전통식품 분야 최고 장인
# 2022년 대한민국식품명인 신규 지정

**- 가리구이(떡갈비), 홍삼 제조기능 보유자 2명 신규 지정 -**

## 주요 내용

□ 2022년 대한민국식품명인 신규 지정(2명)

○ **오명숙(가리구이(떡갈비), 광주 광산구)**

- 조선요리제법(1921)의 ‘섭산적’, 시의전서(1800년대 말) 및 조선요리학(1940)의 ‘가리구이’와 유사하게 복원
- 집안에서 대물림되는 씨간장으로 만든 덧장과 간장독에서 생성된 염석을 고기 양념에 활용하여 감칠맛을 살림

○ **송인생(홍삼, 전북 진안군)**

- 소호당집(1916)에서 언급한 인삼재배법 및 홍삼재배법에 가깝게 복원
- 부친인 제44호 고(故) 송화수 명인으로부터 원료의 약리 성분 유실이 없는 증삼 방법을 전수받음

농림축산식품부(장관 정황근, 이하 농식품부)는 12월 7일, 2022년 대한민국 식품명인(이하 식품명인) 2명을 신규 지정하고 지정서 수여식을 개최했다.

대한민국식품명인 제도는 전통식품 산업의 활성화와 계승·발전을 위하여 식품의 제조·가공·조리 분야에서 우수한 기능을 보유한 식품명인을 지정하여 육성하는 제도로 1994년부터 현재까지 79명이 활동 중에 있다.

* 지정현황(79명): 주류 25, 장류 13, 김치류 5, 떡·한과류 9, 엿류 7, 차류 6, 식초류 3, 인삼 1, 갈비류 3, 비빔밥·매실농축액·부각·도토리묵·쇠고기육포·식혜·고사리나물 각 1

올해에는 각 시도로부터 식품명인 후보자를 추천받은 20명의 후보자를 대상으로 서류 및 현장 심사 등 적합성 검토와 식품산업진흥심의회의 심의·의결을 거쳐 최종적으로 2명의 식품명인이 선정되었다.

* 접수 및 시·도 추천(6.14.~7.22.) → 적합성 검토(8.1.~9.30.) → 분과위 심의(10.25.) → 식품산업진흥심의회(11.21.~11.23.)

전통식품 분야에서 대한민국식품명인으로 지정받기 위해서는 전통성, 정통성, 해당 분야의 경력 및 활동사항, 계승·발전 필요성 및 보호가치, 산업성, 윤리성 등 6개 평가항목에 대해 엄격한 심사를 거쳐야 한다.

이번에 신규로 지정된 식품명인은 이 같은 심사를 거쳐 선발되었으며, 가리구이(떡갈비), 홍삼 제조기능 보유자들로 전통적인 제조법을 원형에 가깝게 복원하며 선조로부터 이어받은 비법을 계승·발전시켜 온 것으로 평가되었다.

제92호 오명숙 명인의 지정 품목은 '가리구이'로서, 다지고 양념한 소갈빗살을 갈비뼈에 감싸 숙성한 후 석쇠에 굽는 방식으로 조선요리제법(1921)의 '섭산적', 시의전서(1800년대 말) 및 조선요리학(1940)의 '가리구이'와 유사하게 복원하고 있으며, 집안에서 대물림되는 씨간장으로 만든 덧장과 간장독에서 생성된 염석을 고기 양념에 활용하여 감칠맛을 살린 것이 특징이다.

제44-가호 송인생 명인의 지정 품목은 '홍삼'으로서, 소호당집(1916)에서 언급한 인삼재배법 및 홍삼제조법에 가깝게 복원하고 있으며, 부친인 제44호 고(故) 송화수 명인으로부터 원료의 약리 성분 유실이 없는 증삼 방법을 전수받아 원형을 유지한 채 속을 익히는 기술, 건조할 때 부풀지 않게 하는 기술을 통해 홍삼을 제조하고 있다.

농식품부는 대한민국식품명인 제도 육성·발전을 통해 우리 고유의 전통식품 산업을 활성화하고 그 우수성을 알리기 위해 다양한 정책을 추진 중에 있다.

식품명인의 보유 기능을 후대에 전승할 수 있도록 전수자 장려금을 지원하며, 식품명인의 전통 제조비법과 역사를 보전할 수 있도록 기록영상 및 도서를 제작하는 기록화 사업을 진행 중에 있다. 아울러 추석 등 명절시기 전시 박람회 참가, 홍보·마케팅 전문 자문 제공 등 다양한 지원책이 있다.

또한 식품명인체험홍보관에서 식품명인의 재료와 비법을 활용하여 전통식품 만들기를 직접 체험할 수 있으며, 체험 꾸러미를 온라인으로 판매하는 등 식품명인의 홍보를 위한 지원도 다양하게 이루어지고 있다.

정황근 장관은 대한민국식품명인 지정서 수여식에 참석하여 "신규로 지정된 식품명인들이 우리나라 식품 문화의 역사와 전통을 지키는 최고 장인이라는 자부심을 가지고 우리 전통식품의 우수성을 알릴 수 있도록 활발한 활동을 기대한다"라고 밝혔다.

붙임 1. 2022년 대한민국식품명인 지정자 소개
2. 대한민국식품명인 제도 및 현황

대한민국 정책브리핑
OPEN 출처표시
공공누리 공공저작물 자유이용허락

**붙임 1** **2022년 대한민국식품명인 지정자 소개**

| 성명 | 주요내용 |
|---|---|
| <br>제92호 명인<br>오명숙(70세) | **<지정품목 : 가리구이>**<br>○ 오명숙 명인의 가리구이(떡갈비)제조 기능은 다지고 양념한 소갈빗살을 갈비뼈에 감싸 숙성한 후 석쇠에 굽는 방법으로 조선요리제법의 '섭산적', 시의전서 및 조선요리학의 '가리구이'와 유사하게 복원하고 있음<br>○ 제조 방법 : 갈비손질 → 뼈에서 갈빗살 분리 → 갈빗살 다지기→ 양념 후 재우기 → 갈빗살 치대기 → 치댄 갈빗살로 갈비뼈 감싸기 → 항아리 숙성 → 화로굽기 → 완성<br>○ 집안에서 대물림되는 씨간장으로 만든 덧장과 간장독에서 생성된 염석을 고기양념에 활용<br>○ 새송정 운영 |
| <br>제44-가호 명인<br>송인생(57세) | **<지정품목 : 홍삼>**<br>○ 송인생 명인의 홍삼 제조 기능은 소호당집에서 언급되는 인삼재배법 및 홍삼 제조법에 가깝게 복원하고 있음<br>○ 제조 방법 : 수삼세척 → 수삼선별 → 증삼작업 → 건조작업 → 용도별 선별 → 홍삼제품 제조<br>○ 홍삼 제조는 원료의 약리성분 유실이 없는 증삼방법으로, 찔 때 원형을 유지한 채 속을 익히는 기술, 건조할 때 부풀지 않게 하는 기술을 통해 제품 생산<br>○ 故송화수 명인(제44호)의 전수자<br>○ 송화수홍삼영농조합법인 운영 |

## 붙임 2 대한민국식품명인 제도 및 현황

### ❑ 개 요

○ (목적) 식품의 제조·가공·조리 분야의 우수한 기능 보유자 발굴 및 육성으로 우수한 우리 고유의 전통 식문화를 보전하고 계승·발전을 도모('94~)

○ (근거) 식품산업진흥법 제14조 및 같은 법 시행령 제14조, 제16조

### ❑ 자격요건

○ 해당 식품의 제조·가공·조리 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자

○ 전통 식품의 제조·가공·조리 방법을 원형 그대로 보전 및 실현할 수 있는 자

○ 대한민국식품명인으로부터 전수교육 5년 이상 받고 10년 이상 종사한 자

### ❑ 평가기준(6개 항목)

○ 전통성(25), 정통성(20), 경력 및 활동사항(20), 계승·발전 필요성과 보호가치(25), 산업성(5), 윤리성(5), 법령 위반 시 감점(-20)

### ❑ 지정절차

○ 신청(서류 제출) → 접수, 사실조사, 추천 등(시 · 도지사) → 적합성 검토(농촌진흥청) → 지정 심사 (식품산업진흥심의회) → 식품명인 지정 공고 및 지정서 교부(농림축산식품부)

### ❑ 지정현황('21년 기준)

○ 대한민국식품명인 79명(총 94명 지정 중 지정해제14, 지정취소 1)

| 구 분 | 지정품목 |
|---|---|
| 전통식품 (54명) | 장류 13, 떡·한과류 9, 김치류 5, 차류 6, 엿류 7, 식초 3, 인삼류 1, 육류(갈비) 3, 기타 식품류 7(비빔밥, 매실농축액, 부각, 도토리묵, 쇠고기육포, 식혜, 고사리나물) |
| 전통주류 (25명) | 송화백일주, 금산인삼주, 안동소주2, 문배주, 전주이강주, 옥로주, 구기자주, 계명주, 가야곡왕주, 김천과하주, 한산소곡주, 추성주, 옥선주, 솔송주, 계룡백일주, 감홍로주, 죽력고, 산성막걸리, 병영소주, 오메기술, 설련주, 연잎주, 고소리술 |