

우리쌀·밀 소비촉진을 위한

## 다양한 우리쌀·밀 활용 교육 추진계획

### 1 목 표

- 우리쌀, 밀 등 지역 농산물을 다양한 방법으로 활용하는 실습 교육을 제공하여 식량자급률 향상
- 보리쌀, 제주산 호리산 밀의 가공법 확산으로 우리 땅에서 나는 건강한 곡물의 올바른 이해를 통한 소비 촉진

### 2 교육개요

- 일시: 2026. 5. 14.(목), 5. 21.(목), 5. 28.(목) 14:00~16:00(총 3회)
- 대상: 우리쌀, 밀을 활용한 가공교육에 관심있는 관내 농업인, 소비자 등
- 인원: 20명
- 장소: 농산물 가공교육장(서부농업기술센터 지하1층)
- 교육내용
  - 농업인이 소비자에게 우리쌀, 밀을 교육할 수 있도록 역량 향상
  - 제주도 내 생산되는 보리쌀, 호리산 밀의 기능성 이해
  - 우리쌀, 밀의 활용법 교육을 통해 쌀 중심의 우리 식문화 보급 및 소비 확대

### 3 신청

- 신청기한: 2026. 5. 7.(목)~ 모집인원 충족시까지(선착순)
- 홍보방법: 서부농업기술센터 홈페이지 게재
- 신청방법
  - 방문 또는 이메일([yhh88@korea.kr](mailto:yhh88@korea.kr))을 이용한 접수
  - 제출서류: 교육신청서(개인정보 수집 이용 및 제공동의서 포함) (붙임1)

## 4 교육일정표

구 분	시 간	교 육 내 용	강 사
1회차 (5.14)	13:50~14:00	· 등록 및 소장님 인사 말씀	담당자:양홍희
	14:00~16:00	· 기능성 호라산 밀 소개 및 효능, 섭취 시 주의점 영양적 가치를 높이는 조리법 (영양밥, 호박죽)	강미애 문지선(보조)
2회차 (5.21)	14:00~16:00	· 저칼로리 웰빙 음식 만들기 (보리쌀과 제철 채소 및 버섯을 활용한 샐러드 호라산밀밥명란크림리조또)	강미애 문지선(보조)
3회차 (5.28)	14:00~15:50	· 삶은 보리를 이용한 씹장을 만들어 비란내를 잡고 풍미를 높이는 소스로 이용하기 (캘리포니아 롤 등)	강미애 문지선(보조)
	15:50~16:00	· 교육 수료 및 평가	담당자:양홍희

\* 상기 일정은 현지 사정에 의해 변경될 수 있습니다.

## 5 행정사항

- 참고사항: 농업인 교육 운영관리 지침에 의거 교육 이수시간 미인정  
(교육과정 총 8시간 이상인 교육만 인정)

## 6 기대효과

- 우리쌀, 밀에 대한 올바른 인식과 지속적인 소비 기반을 조성하고 소비 촉진을 주도적으로 이끌어갈 지역 리더 양성
- 소비자의 기호와 입맛에 맞는 다양한 우리 쌀 소비 확산
- 농업·농촌 자원을 활용한 식생활 개선 및 지역농산물 소비 촉진

