

4. 식품첨가물

- ▣ 식품 제조 및 유통(보존)에서 원재료 외에 사용되는 물질
- ▣ 첨가(편의점 샌드위치 화학조미료), 혼합(사탕의 착색 및 착향료), 침윤(1회용 샐러드의 차아염소산나트륨에 담갔다 빼는 것) 방식
- ▣ 식품의약품안전청 인정 식품첨가물
 - 1962년 217개 품목
 - 현재 595개 품목

식품첨가물의 종류

- ▣ 보존료: 식품 유통기한 늘림: 소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산나트륨, 프로피온산
- ▣ 산화방지제: 부틸히드로시아니솔(BHA), 디부틸히드록시톨루엔(BHT), 아황산염(비염, 천식, 알레르기)
- ▣ 감미료: 아스파탐(신경내분비 교란), 수크랄로스, 아세설팜칼륨
- ▣ 착색료: 황색제4호(알레르기), 치자황색소, 카라멜색소
- ▣ 착향료: 바닐라향, 오렌지향, 레몬향
- ▣ 발색제: 색변화 지연; 아질산염(발암), 질산나트륨, 질산칼륨
- ▣ 유화제: 지방과 물 혼합 촉진: 카제인나트륨, 글리세린지방산에스테르
- ▣ 산도조절제: 구연산, 수산화나트륨, 젖산
- ▣ 팽창제: 빵: 탄산나트륨, 효모
- ▣ 고결방지제: 수분 응집 방지; 이산화규소, 규산칼륨, 규산마그네슘

멜라민 파동

- ▣ 흰색의 질소 결정체; 접착제, 식기, 플라스틱, 화이트보드
- ▣ “해태 미(米)사랑 카스타드”
- ▣ 원재료명: 쌀(중국산), 팜유(말레이시아산), 백설탕, 전지분유(우유), 난황분말(계란), 버터, 포도당, 합성착향료(밀크양), 간장분말(대두), 정제소금, 바닐린, 베타카로틴
- ▣ 영양성분: 열량 250kcal, 탄수화물 26kg(8%), 당류 7g, 단백질 3g(5%), 지방 15g(30%), 포화지방 7g(47%), 트랜스지방 0g, 콜레스테롤 3mg(1%), 나트륨 50mg(3%)

* () 안의 수치는 1일 영양소기준치에 대한 비율임.

** 2008 멜라민 파동으로 회수: 중국 유아 4명 신장 결석으로 사망;
53,000여명 소아 환자 발생; 분유, 유제품, 제과류, 커피크림 등에서 발견

식품 안전

- ▣ 식품 생산, 가공, 유통에 대한 안전 수칙이 있어야 함
- ▣ 생산지로부터 식탁에 이르기까지 식품에 대한 추적가능성 (traceability)이 있어야 함
- ▣ 안전수칙을 엄격하게 따르고 있는지, 추적가능성이 보장되는지 등의 감시를 위해 규제 시스템이 마련되어야 함
- ▣ 개방적인 위험 커뮤니케이션 필요
- ▣ 가공식품의 경우 라벨을 꼼꼼히 볼 것
- ▣ 식품첨가물의 누적 섭취량에 유의

v. 먹거리와 몸



▣ 무엇을 먹을까?

- ◆ 먹거리 선택 고민 '풍요 속의 빈곤'
- ◆ 먹거리 선택의 실존적 고민 "잡식동물의 딜레마"

▣ 먹거리 소비와 몸

- ◆ 생명 유지 : 몸을 구성 지탱하고 정신을 규정
- ◆ 사회와 환경을 반영

@먹거리 소비의 다양한 의미, 사회문화적 문제

@ 먹거리 소비 성찰 통해 나와 사회를 이해

잡식동물의 딜레마

▣ “우리가 먹는 음식은 세상의 몸이다”

- ◆ 우리가 먹는 것이 무엇인지, 어디서 나왔는지, 어떻게 우리가 먹는 음식이 되었는지, 얼마나 비용이 들었는지 → **산업이 아닌 자연의 은총**
- ◆ 잡식동물의 축복과 저주 (아무거나/안전)
- ◆ neophobia(새로운 것 공포), neophilia (취향)
- ◆ 현대적 음식에서도 '잡식동물의 딜레마' 직면
- ◆ '먹기 좋은 것이자 생각하기 좋은 것'

잡식동물의 딜레마 (2)

▣ 음식에 대한 불안: 잡식동물의 식습관 통제

- ◆ 먹을 것을 구분, 기억 유지 → 음식 문화 : 금기와 의식, 예절, 전통 요리법(음식 지혜)

▣ 국가적 섭식 장애

- ◆ 음식문화가 잡식동물의 딜레마를 해결

- ① 식습관은 음식 문화의 힘이 약화될수록 고통
- ② 전통 ↔ 유행 / 영양학 마케팅 ↔ 습관, 즐거움 @어떻게 생각하고 먹느냐+무엇을 먹느냐

잡식동물의 딜레마 (3)

▣ 현대 사회의 섭식 장애

- ◆ 현대 사회 음식 규범, 합의 부재
- ◆ 가공식품, 마케팅, 식습관 불안정과 변형 → 식생활 지탱하던 사회구조(금기, 전통)의 붕괴

▣ 자본주의와 먹거리 소비 문화

- ◆ 가족식사, 식습관의 문화적 토대를 파괴 : 자본주의적 방식으로 상업화
- ◆ 불안한 잡식동물의 고민-자본주의 특징
 - ① 음식 지혜 -> 전문가, 광고, 산업, 과학에 의존

먹거리 소비와 구별짓기

▣ 아비투스와 생활양식, 차별화

◆ 계급간, 계급분파내 음식 소비 양식의 차이

① 아비투스 : 생활양식내 사회적 실천과 취향을 발생시키고 분류시키는 성향 체계

◆ 차별화 방식 : 식품, 문화(교양), 외모 상징

◆ 식품소비차별화 ; 계급별 취향선호 '구별짓기'

① "가볍고 세련된 음식 선호 vs. 기름지고 거친음식"

② 식료품 소비 내역, 음식취향(전통, 이국적, 민중적), 요리법, 시간, 건강과 미에 대한 효과 cf. 성별차이

먹거리 소비와 구별짓기(2)

▣ 먹거리 소비와 불평등 (계층 구별)

◇ 계급별 소득수준별 먹거리 소비양식 차이

- ① "일상생활 속 개인의 취향과 선택은 계급적 차이에 의해 내재화된 아비투스
의 발현"
- ② 음식 소비는 개인적 선택 넘어선 계급적 기반, 나아가 계급적 구별을 강조
하기 위한 전략으로 활용

◇ 건강과 영양에 차별화된 영향

◇ 먹거리와 사회신분 관계 : 양 → 질 (M. Montanari)

◇ 먹거리 소비는 단순 기호 넘어선 사회경제적 정체성 social identity

먹거리 소비를 둘러싼 쟁점

▣ 나의 식욕을 조종하는 미디어

- ◆ 누가 나의 먹거리를 선택하는가?
- ◆ 광고와 TV 맛집을 통한 식욕은 나의 식욕?

▣ 패스트푸드 vs. 슬로푸드

- ◆ Super Size Me / 맥도널드화
- ◆ 패스트푸드를 만들고 먹게 만드는 사회
- ◆ 슬로푸드 : 자연 속도, 제철, 지역, 문화 역사 지닌 다양한 먹거리

▣ 외식 , 육식 , 채식, 몸, 다이어트

먹거리 소비를 둘러싼 쟁점

- ▣ 소비와 건강 문제 - 비만, 당뇨, 혈압, 아토피, 채식
- ▣ 계층, 사회 문제 - 먹거리 복지, 비만과 계층의 상관성
- ▣ 환경 생태 - 쓰레기, GMO
- ▣ 학교급식 - 공공성, 친환경 먹거리, 건강, 농민소득, 교육, 성찰
- ▣ 가격이냐? 질이냐?
- ▣ 윤리, 공정, 동물복지 => 먹거리 교육, 먹거리 시민

음식 문화

▣ 음식 - 문화, 전통, 국가, 혼성

- ◆ 어머니 손맛, 발효식품, 숟가락, 매운맛
- ◆ 지역, 국가, 민족의 문화, 정체성 연계
- ◆ 국민 음식, 근대적 산물 - 귀화음식, 퓨전음식

▣ 슬로푸드 운동

- ◆ 현대 사회 음식 문화에 대한 성찰

▣ @동영상

- ① 한국의 맛 - 묵은지, 막걸리, 젓갈, 불고기
- ② 고유한 식문화 - 쌈문화, 산사의 선식
- ③ 귀화음식의 역사와 변형 - 짜장면, 국수, 라면, 돈까스

VIII. 대안 먹거리 체계



먹거리 생산과 소비의 이해

▣ 상품인가?

◆ 먹거리를 상품으로, 경제적 가치와 이익으로만 볼 것인가?

▣ 어떤 관계를 담고 있나?

- 생산-소비에 이르는 사람들과의 관계
- 땅, 기후, 동물 등의 자연과 인간의 관계
- 비윤리, 불공정, 불공평, 불확실성을 담은 사회 생태적 문제와 가치
- 윤리적이고 도덕적인 문제

▣ 세계식량체계 내의 생산과 소비

▣ 지역식량체계와 대안적 생산과 소비

먹거리 소비의 대안과 주체

▣ 윤리적이고 책임 있는 소비

▣ 로컬푸드, 농민운동, 공정무역, 친환경 유기농업, 생협운동, 생태주의, 자급자족, 도시농업

▣ 먹거리 위험사회

▣ 먹거리 복지

▣ 먹거리 교육

▣ 먹거리 정치, 민주주의

▣ 먹거리 공동체, 공공성

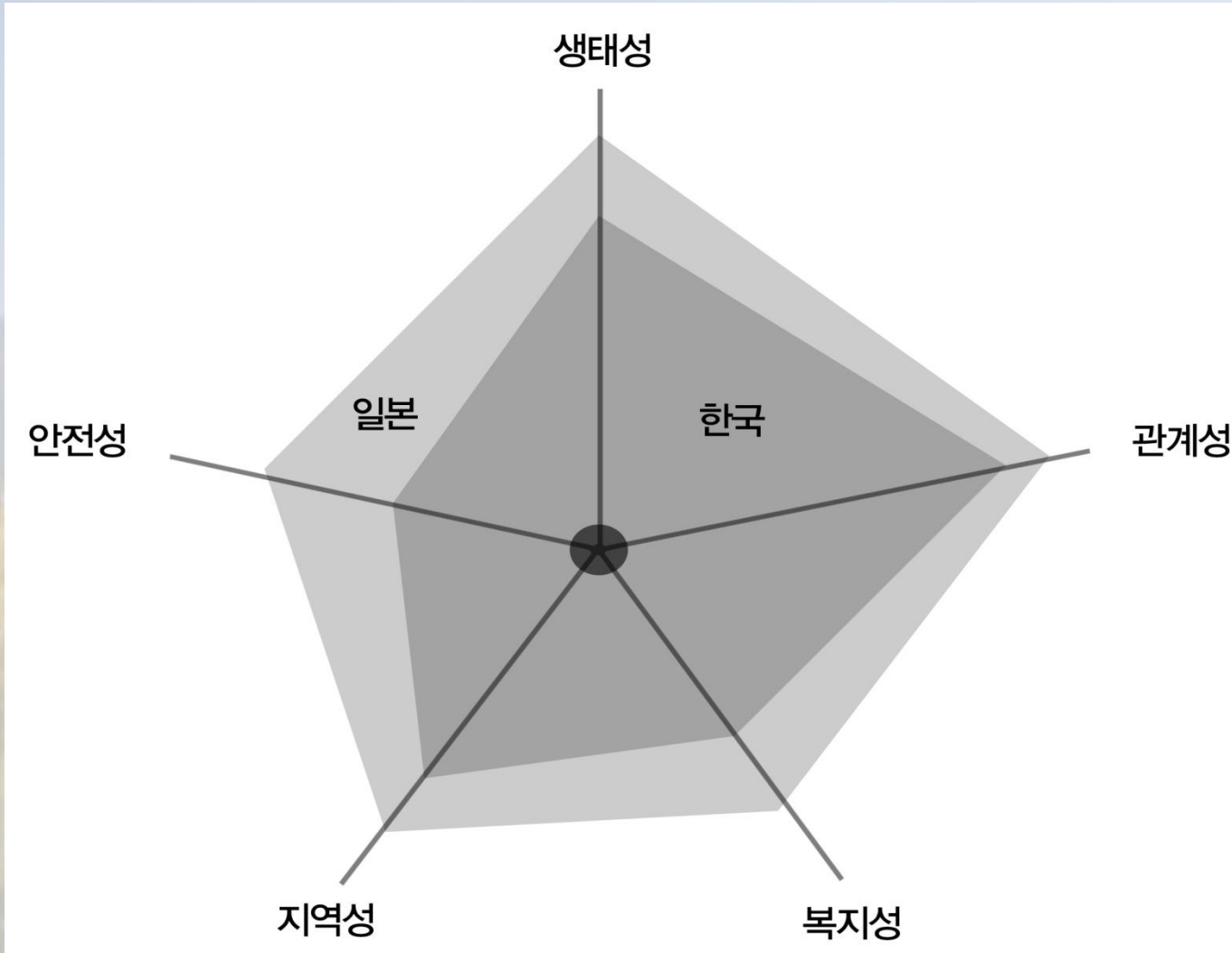
▣ 먹거리 시민, 시민권 Food citizenship



무엇을 찾을 것인가

어떻게 할 것인가

대안성 가치



대안의 모색

1 대안먹거리체계 : 지속가능한 먹거리체계

⇔ 세계식량체계의 구조적 문제

2 대안먹거리운동 : 로컬푸드운동...

⇔ 먹거리 위험 (식량위기, 식품안전)

3 대안의 주체 : 식량주권, 먹거리 시민

세계농식품체계 (global agri-food system) 의 문제

- ▣ 세계적 식량위기와 기아
- ▣ 먹거리의 안정적인 확보문제와 안전성 문제
- ▣ 초국적 농식품복합체가 주도
- ▣ 농촌경제의 빈곤화
- ▣ 소농의 몰락 : food dollar의 감소
- ▣ 토양침식, 수질오염, 생물종 다양성의 감소
- ▣ 지역경제의 확대나 지역의 식품필요성과는 점점 괴리

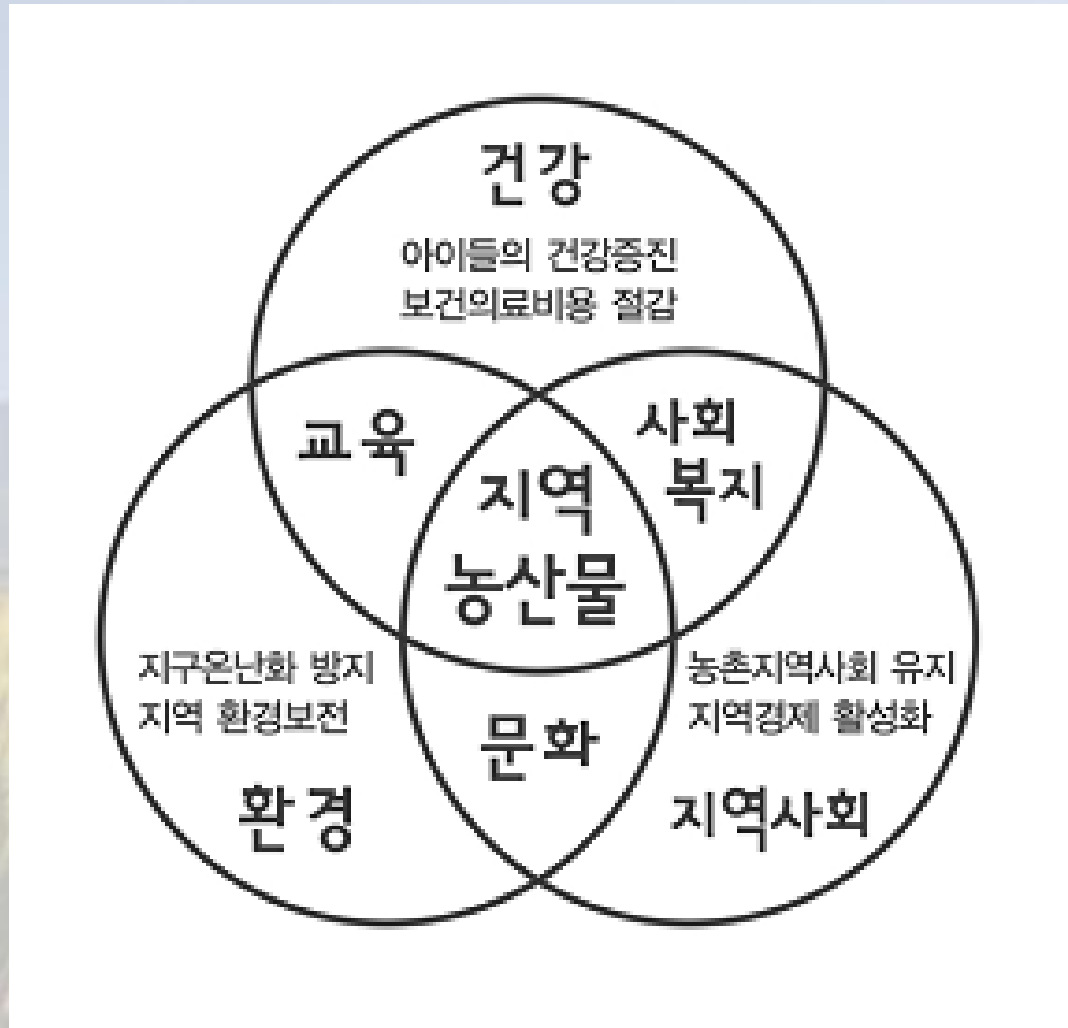
대안 먹거리 운동

alternative food movement

▣ 산업화/기업화된 세계먹거리체계global food system에 대안적 먹거리 체계를 만들어가는 운동

- * 로컬푸드운동(local food): 지역수준 신뢰/연대, 먹거리 자급/평등
- * 유기농업 운동/생협운동: 건강/웰빙 + 환경/생태 보전
- * 학교급식운동(school food): 친환경안전먹거리 먹거리의 공공성
- * 슬로푸드운동(slow food): 지역의 음식문화, 전통 보전
- * 공정무역운동(fair trade): 전지구적 연대, 윤리적 소비(노동조건)

로컬푸드의 가치와 관계



로컬푸드운동의 역할



로컬푸드 확산의 사회경제적, 정치적 배경

▣ 생산자 이해: 소농의 활로 모색

▣ 소비자 이해: 건강+신뢰+연대+생태가치

▣ 지자체 이해 : 지역경제 자립과 순환, 주민과 농업 지속

▣ 거시적 배경: 분권화 + 사회적 경제

1. 로컬푸드운동

- **농산물 직거래**
 - **CSA**(Community Supported Agriculture **지역사회지원농업**)
 - **농민장터 (Farmers market), 직매장**
- **학교급식과 연계**
- **도시농업, 공동체텃밭, 학교텃밭**
- **동네부엌, 지역레스토랑**
- **협동조합, 지역화폐**

CSA(공동체지원농업) - 채소꾸러미

- CSA(지역사회가 지원하는 농업)은 유기농산물 직거래하는 방식
- 개념적으로는 한 명의 농부가 다수의 도시 소비자의 먹거리를 지속적으로 공급하고 소비자는 농산물의 개별가격이 아니라 이 방식에 비용을 지불하는 방식
- 실제적으로는 지역 내에서 농민조직이 소비자 조직과 일주일에 1-2회씩 농산물을 담은 상자(vegetable box)를 공급하고 소비자는 매월 회비를 내는 방식으로 추진
- 농민은 계획생산에 의해 안정된 판로와 소득 보장
- 소비자는 가까운 거리에 있는 믿을 수 있는 농민으로부터 안전한 농산물을 보다 저렴하게 구매 가능

CSA(공동체지원농업) - 채소꾸러미

CSA 뉴스 동영상

<http://www.facebook.com/l.php?u=http%3A%2F%2Fnews.kbs.co.kr%2Ftvnews%2Fnews9%2F2011%2F04%2F24%2F2280689.html&h=22657>



- 농민은 계획생산에 의해 안정된 판로와 소득 보장
- 소비자는 가까운 거리에 있는 믿을 수 있는 농민으로 부터 안전한 농산물을 보다 저렴하게 구매 가능

농민시장(Farmers Market)



<http://www.portlandfarmersmarket.org/>



<http://www.yonhapnews.co.kr/economy/2013/04/19/030100000AKR20130419055100062.HTML>



<http://myinwood.net/farmers-market/>

전주-완주 로컬푸드 직거래 판매장 (2012. 10. 31)

<http://blog.jb.go.kr/130151087727>



완주로컬푸드직매장, 헤미스테이션 효자점이 많은 사람들의 축하 속에서 개장하였다.

▣ 전주시 효자동에 직매장 개설

전주-완주 로컬푸드 직거래 판매장 (2012. 10. 31)



▣ 얼굴 있는 거래 (직판장내 생산자 사진)

전주-완주 로컬푸드 직거래 판매장 (2012. 10. 31)



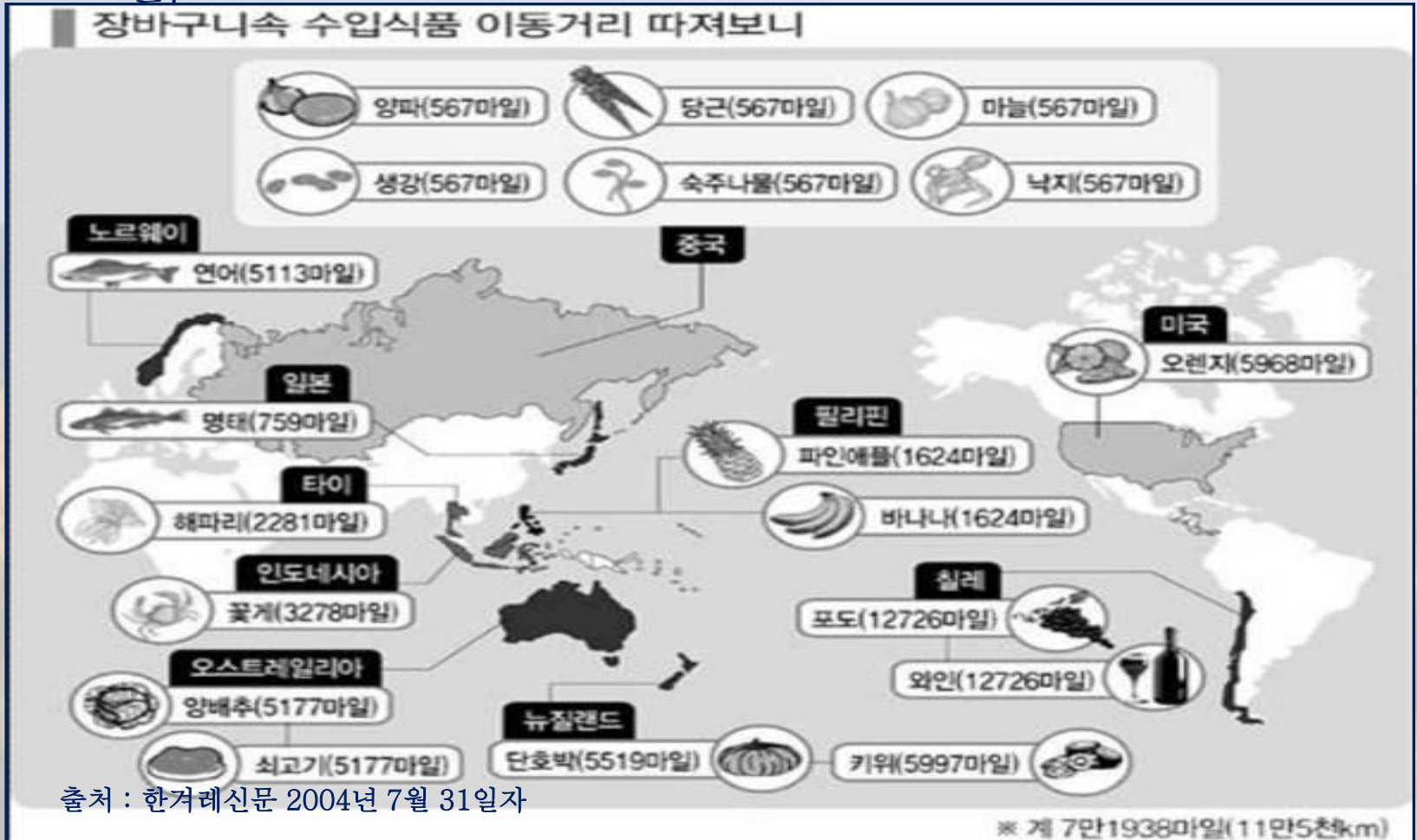
자연에 경성을 더한 시골밥상과 신선한 제철농특산물이 눈을 즐겁게하는 해피스테이션

<http://blog.jb.go.kr/130151087727>

- 얼굴 있는 거래 (생산내역 과정소개)

로컬푸드 -푸드마일

Food Mile : 생산농가로부터 최종 소비자까지의 이동거리



시민농업 (Civic Agriculture)

- 농민장터(Farmers markets)
- 지역사회지원농업(Community Supported Agriculture)
- 도시농업(Urban agriculture)
- 지역사회 텃밭(Community garden)
- 학교텃밭(School garden)

2. 친환경유기농업 : 팔당유기농단지



시민농업(civic agriculture) (Lyson, 2007)

- ▣ 생산, 소비, 유통을 지역에 근거
- ▣ 영농과 먹거리 생산이 지역에 통합
- ▣ 농민들은 비용을 최소화하는 생산이 아니라 먹거리(식자재)의 품질에 우선을 둠
- ▣ 토지집약적 생산방식
- ▣ 농민들은 지역과 문화의 특성과 공유된 지식에 의존
- ▣ 생산자와 소비자의 직접적 연결("얼굴 있는 거래")

팔당유기농과 4대강

- ▣ 다큐 영화 '농사가 투쟁이다'
- ▣ 끝까지 정당한 싸움을 접을 수 없었던 네 농부의 자존심과 900여일 넘게 두물머리 미사터를 지켰던 천주교연대의 기도, 두물머리와 사랑에 빠진 수많은 연대세력들의 힘으로 결국 두물머리 싸움은 '민관협의기구를 통한 생태학습장 조성'이라는 큰 틀의 사회적 합의로 일단락됐고 그 지난한 모든 과정이 영상으로 고스란히 담겨져
- ▣ 이 영화는 두물머리를 지키는 사람들의 신념과 자존심, 희망에 관한 이야기.

3. 생활협동조합

▣ 한살림

- ▣ 한살림은 사람과 자연, 도시와 농촌이 생명의 끈으로 이어져 있다는 생각에서 자연을 지키고 생명을 살리는 마음으로 농사짓고 물품을 만드는 생산자들과 이들의 마음이 담긴 물품을 이해하고 믿으며 이용하는 소비자들이 함께 결성한 생활협동조합입니다. 기후변화와 자연재앙이 날로 심각해지고, 시장 개방이 확대되면서 우리 농업의 자급 기반이 더욱 위태로워지고 건강한 밥상을 차리는 일이 날로 힘겨워지고 있습니다. 한살림은 생명농업을 바탕으로 생산자와 소비자 간의 직거래운동을 펼치며 어려운 이웃과 더불어 살아가려는 노력, 절제된 소비, 자연과 조화를 이룬 생활문화를 통해 생명을 살리고 지구를 지키는 뜻깊은 생활 실천을 하고 있습니다.

3. 생활협동조합 - 생산자



3. 생활협동조합

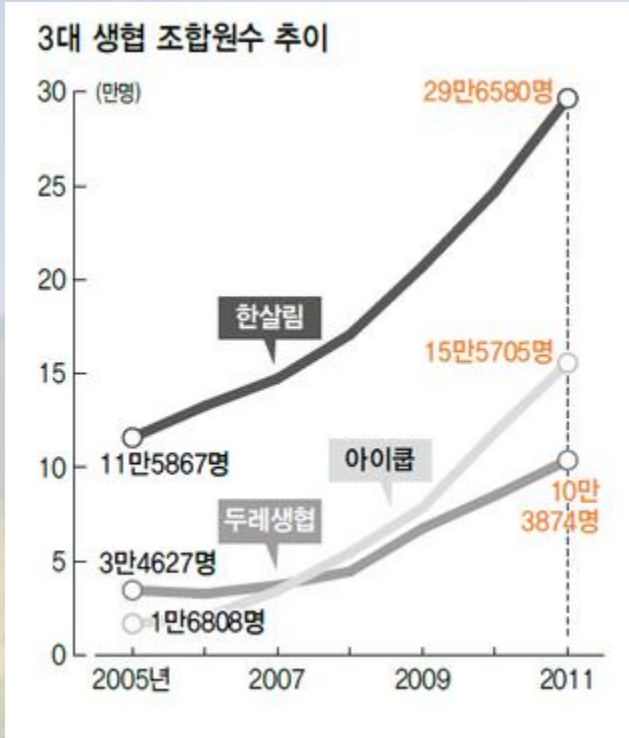
 <p>백미 국산 4kg 16,100원 14,490원 8kg 31,600원 28,440원</p>	 <p>한우국거리 300g 12,400원 11,160원</p>	 <p>돼지고기동그랑뎡 400g 10,900원 9,000원</p>	 <p>튀김가루 500g 2,780원 2,430원</p>		 <p>흑마늘액 (유지 대상) 신상품 80ml×30봉 45,400원 40,860원 한기때만 먹을 수 있는 숙성시켜 튀김을 만들고 먹기 안으로 추출하였습니다. 흑마늘이 되면 배운만큼 더 맛있게 더 부드럽게 먹을 수 있는 마늘액에 비해 2~3배 수확합니다.</p>
 <p>한우신적 600g 22,800원 20,520원</p>	 <p>소고기동그랑뎡 400g 10,600원 9,000원</p>	 <p>유정란 15알 4,860원 4,320원</p>	 <p>황리콩나물 300g 1,760원 1,530원</p>		 <p>포도즙액 신상품 500ml×20개 29,600원 26,100원 천연의 맛을 무첨가제로 맛을 원재료 그대로 배운 인공 향료 없이, 한기때만 먹을 수 있는 100% 포도즙액이다. 저온저 온 및 순간살균으로 상한일 것과 영양분이 살아 있다.</p>
 <p>말린표고버섯 150g 7,480원 6,600원</p>	 <p>동태(전부침용) 450g 5,360원 4,770원</p>	 <p>부침가루 500g 2,780원 2,430원</p>	 <p>당면 500g 4,360원 3,870원</p>	 <p>간장모듬 신상품 간장 900ml×2병, 맛간장 900ml×2병 19,700원 17,730원 간장과 해삼물을 농축시켜 만든 액상조미료에 국, 조림 또는 소스 및 예쁘게 보이기 위해 천연조미료를 첨가. 함 량과 맛을 조미료를 사용하지 않음입니다.</p>	 <p>천연안녕모듬 신상품 사우가루 100g, 튀김가루 100g, 다시리가루 100g, 표고가루 70g 16,400원 14,760원 화학조미료를 대신할 수 있는 천연안녕모듬은 기존의 음식에 바 라 가지 않을 수 있습니다. 각종 국이나 해물탕, 무침, 다시리국 등 만들 때 첨가하시면 좋습니다.</p>
 <p>상항버섯 신상품 200g 95,000원 85,500원 상항버섯은 인체의 면역기능을 활성화시켜 도울뿐 아니라, 물 2,000cc에 버섯을 50g 정도를 잘게 잘라 넣고 끓여 50cc 의 양을 4회 정도 음용하면 됩니다.</p>	 <p>상항버섯 신상품 200g 95,000원 85,500원 상항버섯은 인체의 면역기능을 활성화시켜 도울뿐 아니라, 물 2,000cc에 버섯을 50g 정도를 잘게 잘라 넣고 끓여 50cc 의 양을 4회 정도 음용하면 됩니다.</p>	 <p>간선물모듬 신상품 간장 600ml×2병, 청장 600ml×2병, 통닭고추장×2병 22,600원 20,340원 간장만 사용하는 것보다 맛과 향이 살아있는 간장 액이 인체 건강에 도움을 줍니다. 상한일 것 을 사용하지 않습니다. 상한일 것 을 사용하지 않습니다.</p>	 <p>자산물모듬 신상품 삼계 200g×2병, 한방 100g×1병 38,600원 34,650원 한방이 들어 있는 육계 삼계 한방이 숙취해소 및 숙면을 한 다 할 수 있습니다. 유지방 유염분 함량이 낮고 소금 함 량이 적어 부담 없는 것이 좋습니다.</p>		
 <p>산골술인 과채효소모듬 신상품 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 20,400원 18,810원 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병</p>	 <p>산골술인 과채효소모듬 신상품 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 20,400원 18,810원 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병</p>	 <p>산골술인 과채효소모듬 신상품 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 20,400원 18,810원 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병 일제강점기 때부터 인체가 건강을 지키기 위해 만든 산골술인 700ml×1병, 과채효소 700ml×1병</p>	 <p>꽃사슴누운액 - 여성용 신상품 90ml×30개 65,000원 58,500원 90ml×60개 126,000원 115,200원 가래도 기침이 잘 낫는 천연 한방 약재로 사슴을 녹여 한방 약재로 만든 천연 한방 약재로 사슴을 녹여 100여 가지의 국산약재를 함께 가하여 만들었습니다.</p>		

3. 생활협동조합



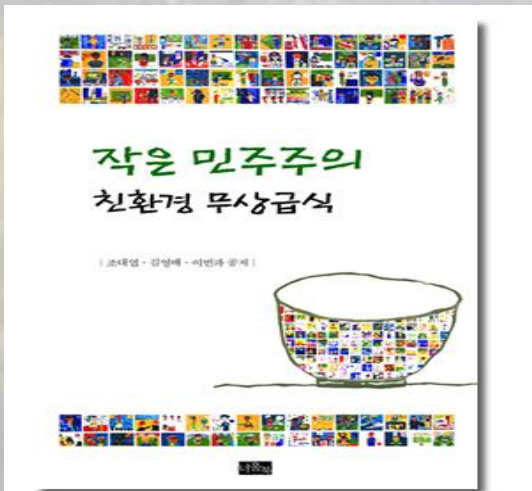
<http://m.blog.ohmynews.com/dudwo/264655>

3. 생활협동조합



<http://blog.daum.net/runjjang/17419139>

4. 학교급식



http://blog.daum.net/_blog/BlogTypeView.do?blogid=0aPsM&articleno=131&_bloghome_menu=recenttext#ajax_history_home

친환경무상급식 시범실시를 계기로 직접 참여한 성북구친환경무상급추진위원장 조대엽 고려대 교수, 부위원장이신 이빈파 친환경무상급식전국 네트워크 대표, 김영배 성북구청장 3인의 공저로 '작은 민주주의, 친환경무상급식'이라는 책을 지난달 22일 출간했다

4. 공공급식



<http://blog.daum.net/ny-knk/138>

5. 도시농업



서울 강동구 주민들이 강동구 둔촌동 친환경 도심텃밭에서 농작물을 재배하고 있다. 도시농업은 안전한 먹거리의 자급자족을 가능하게 하고 음식쓰레기 절감, 일자리 창출 같은 지속가능한 성장을 이끌어 내는 생태적 대안으로 떠오르고 있다.

공동체텃밭 / 학교텃밭



녹천초등학교 2012



한강공동체텃밭 2012

고대의 씨앗

▣ 2009년 겨울, 김소은 씨(고려대·21)는 곽봉석 씨(고려대·25)의 메시지를. '농사짓고 싶으면 같이 하자.'

소은 씨는 다른 대학생들과 달리 농사를 짓고 있는 자신의 모습을 상상했다. 봉석 씨가 친구들과 만든 '씨앗을 뿌리는 사람들(이하 씨앗들)'에 합류했다.

이 소식을 김철규 고려대 사회학 교수가 수업시간에 학생들한테 전했다.

▣ 이지은 씨(이화여대·24)는 텃밭농사 짓겠다고 휴학했다. 지은 씨의 친구 윤지 씨는 텃밭에 놀러갔다가 지난 8월 말엔 책까지 냈다. 책 제목이 '청춘액션플랜', 부제가 '캠퍼스 비밀 삽질 프로젝트'다. 윤지 씨는 "씨앗들이 몸으로 쓰고, 황윤지는 글로 정리한 것"이라고 했다.

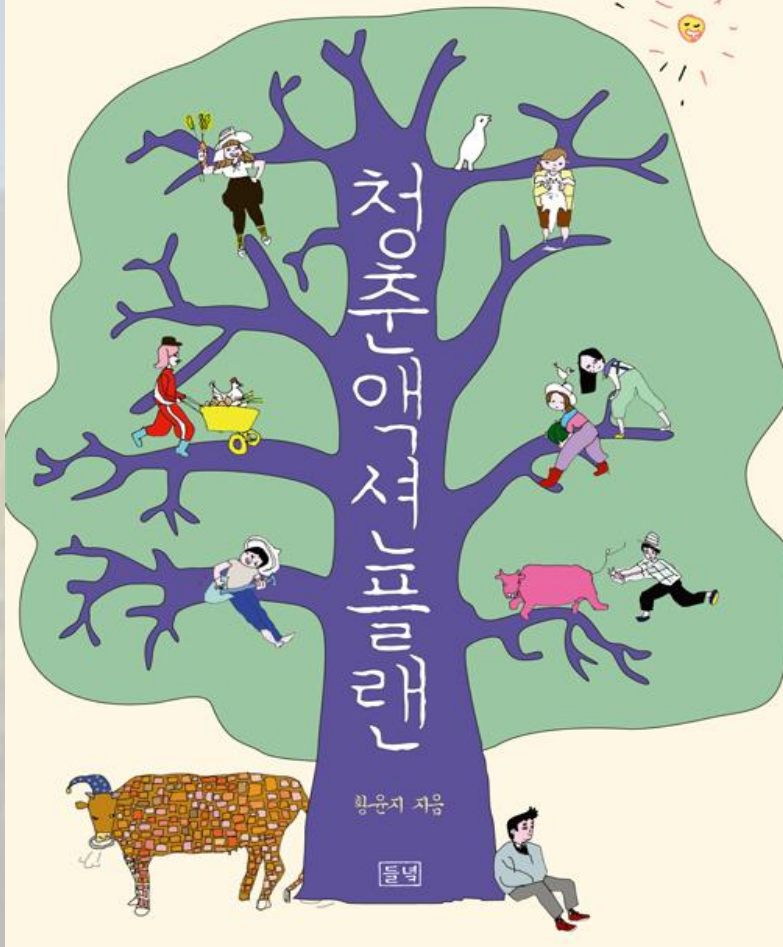
대학텃밭 - “청춘삽질”

씨앗을 뿌리는 사람들

cafe.naver.com/waithongbo

<http://cafe.naver.com/waithongbo/1352>

캠퍼스 비밀 삽질프로젝트



제4회 레알텃밭학교

무료 텃밭실용도 배우고, 재미있는 농사도 배워요~
대학안에서 농활하자!

수강신청과 자세한 강의안내는,
cafe.naver.com/waithongbo 에서
기타문의는, wedofarm@gmail.com
010-2074-0283, 010-2924-2932로!

I am your Farmer.

- ◎ 일시 : 2012년 3월 17일부터 ~ 2012년 6월 2일까지 (총 11강)
매주 토요일 오후 2시 ~ 5시. / 이론 1시간 + 실습 2시간
- ◎ 장소 : 서울대학교 스누팜(SNUFARM)
- ◎ 대상 : 내가 키워 내가 먹는, 수확의 기쁨을 누리보고 싶은 누구나

대학에서 열리는 유일한 대학생 대상 무료 텃밭강좌!

도서 '청춘역서플랜'의 캠퍼스 녹색혁명 운영강화를 직접 체험할 수 있는 기회!

주최: 씨앗을 뿌리는사람들, 스누팜
후원: 서울대학교관학사
네이버에서 '씨앗을 뿌리는 사람들'을 검색하세요!

레알텃밭



<http://news.zum.com/articles/519814>

제5회

레알텃밭 생태특집! 텃밭학교

레알텃밭학교 “서포터즈”를 공개모집합니다.

서포터즈는 소수정에 생태특강에 참여하고, 공개 세미나를 진행하는 등 연합캠퍼스 내외의 다양한 생태활동을 주도하게 됩니다.

씨앗을뿌리는사람들 카페(cafe.naver.com/waithongbo)에서 지원서를 다운받아 작성하시고, 9월 6일 오후 5시까지 이메일(wedofarm@gmail.com)로 보내주세요.



생태특강+공개 세미나)

매주 토요일 오전 11시 9/8 ~ 12/1

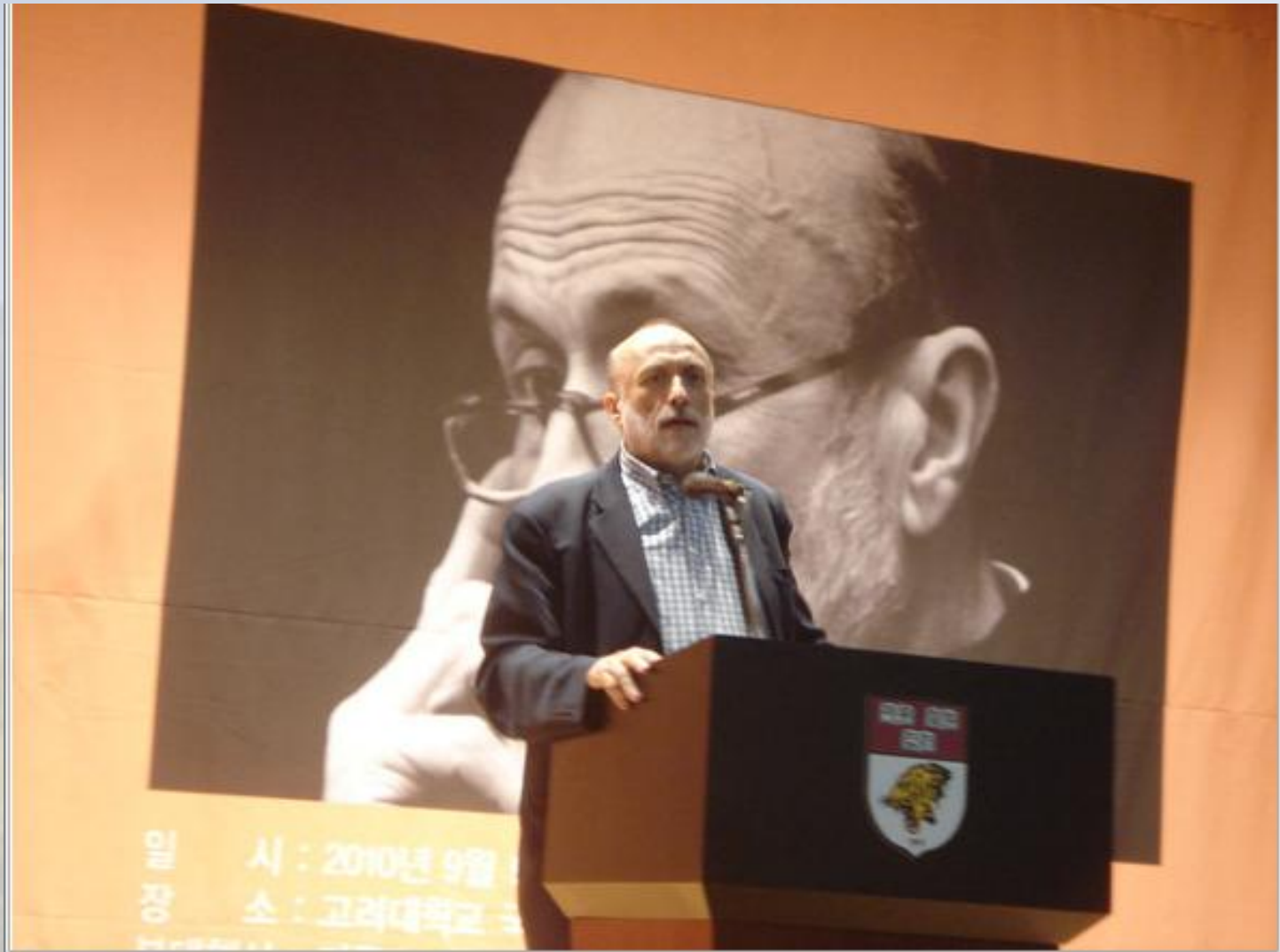
고려대학교 강의실 + 바람개비텃밭

안철환, 김철규, 서형원 등 생태 멘토단 섭외완료

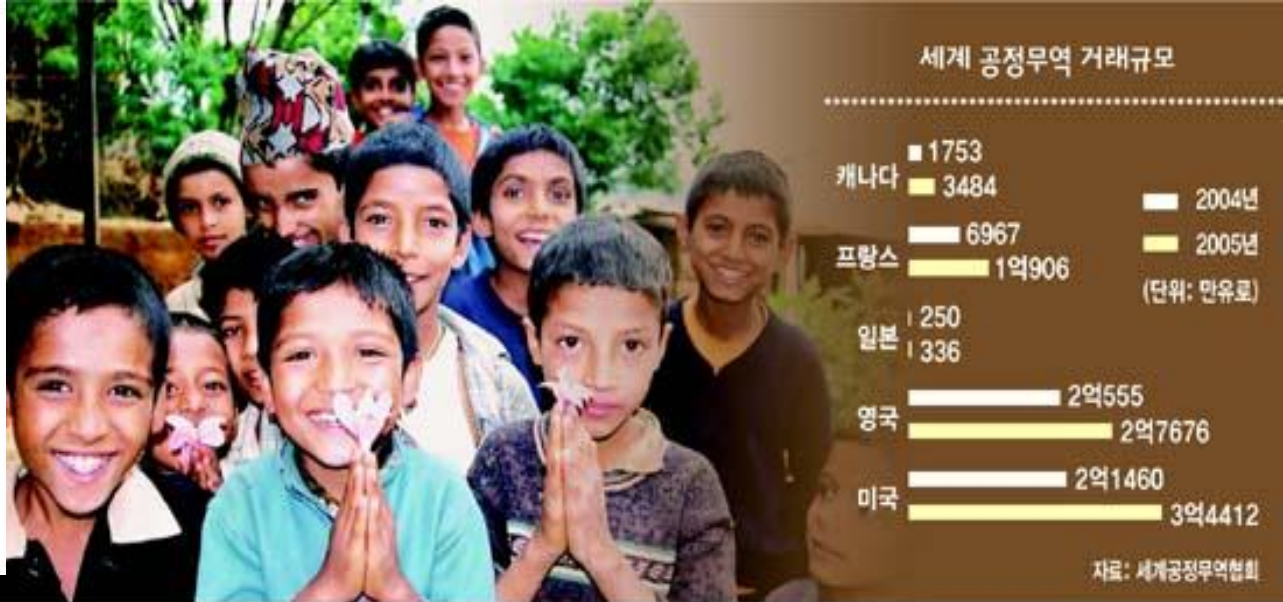
자세한 내용은 네이버에 ‘레알텃밭학교’를 검색하거나,
010-7765-9403, 010-2509-6163으로 문의하시기 바랍니다.

주최 : 씨앗을뿌리는사람들
후원 : 에너지관리공단, 경기도그린캠퍼스협의회

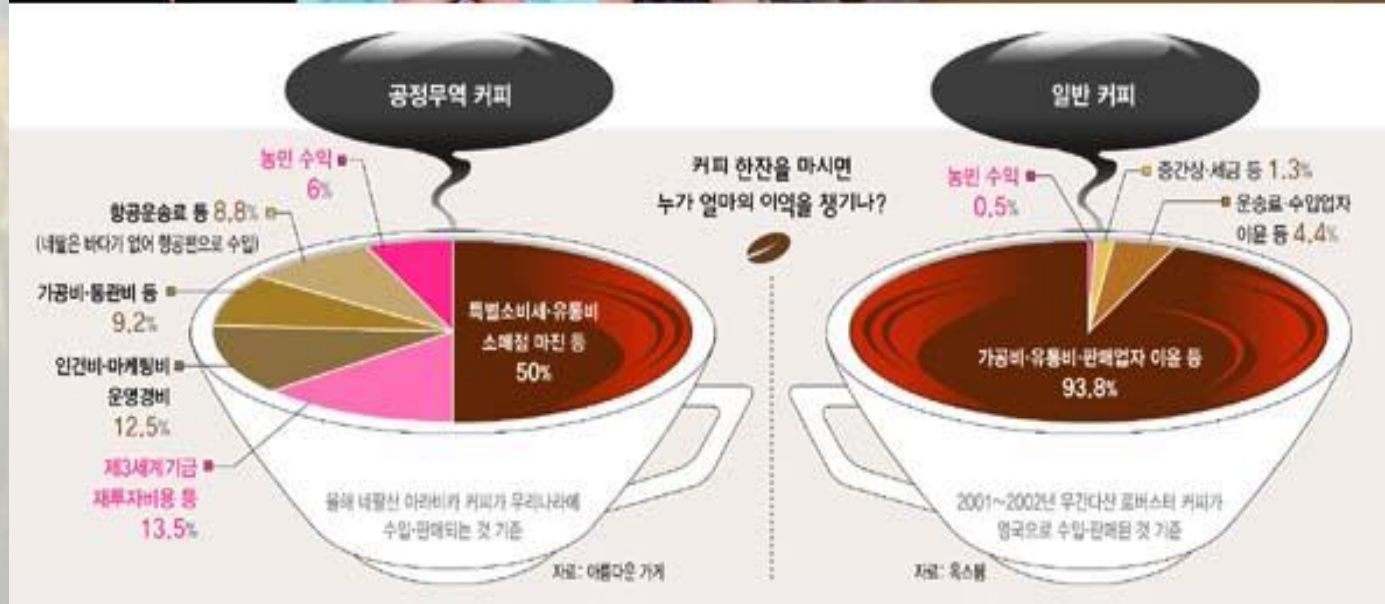
6. 슬로푸드



7. 공정무역



<http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=smbafrica&logNo=150136099797>



<http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=birdjina&logNo=120040839348&redirect=Dlog&widgetTypeCall=true>

동네부엌, 지역레스토랑



<http://www.bwyb.net/?p=10439>

● 지역화폐 (LETS)



이때 플러스계정이든 마이너스 계정이든 이자가 붙지 않습니다. 지역통화의 특징입니다. 이자는 현재화폐시스템의 가장 큰 문제점으로서 빈익빈부익부의 원인이 됩니다. 이를 극복하려는 지역통화는 품을 교환하는 수단인 결제기능만을 가집니다.



- * UBC울산 <로컬푸드 2부작>(2010.11.27.)http://m.ubc.co.kr/special_index.html
- * MBC전주 <나는 야(野)한 밥상이 좋다>(2011.01.31.)
- http://jmbc.co.kr/gb/bbs/tb.php/vod_docu/1727
- * KBS목포 <로컬푸드, 도시와 농촌을 살리다>(2007.12.14.)
- http://mokpo.kbskorea.net/tv/tv_02_03.html?Key&KeyWord¤t_page=12
- * KBS30분다큐 제68회 <얼굴 있는 먹을거리, 로컬푸드를 아십니까>(2009.08.04.)
- http://www.kbs.co.kr/2tv/sisa/30docu/view/vod/1600857_29985.html
- * MBC스페셜 <로컬푸드 2부작>(2007.9.16.)
- http://www.imbc.com/broad/tv/culture/spdocu/bodo/bodoinfo/1583688_4808.html
- * KBS다큐 농업강소국 제3편 <소비자혁명: 소비자의 선택, 안전한 식탁>(2008.11.13.)
- http://www.kbs.co.kr/1tv/sisa/agriculture/about/info_02.html
- * 대구MBC <농업은 생명이다 2부: 새로운 미래 지역농업>(2006.08.20.)
- http://www.dgmbc.com/TV/SpecialProgram/SP060831_02.html

먹거리 시민 (Wilkins, 2008)

▣ 첫째, 세계적으로 생각하고, 지역적으로 먹어라.

▣ 둘째, '제철식품을 먹어라.'

▣ 셋째, '음식 또는 식품 관련 정책에 적극 참여하라.'

◆ 식품이나 농업 관련 법안이나 정책에 적극적 관심을 보이고 올바른 먹을거리, 식생활 개선을 위해 우리들의 요구가 반영되도록 노력한다.

▣ 넷째, '자신이 먹을 식품을 길러 보아라.'

◆ 직접 농사를 해 보는 것은 자연과 연결될 수 있는 최선의 방법

먹거리 시민

▣ 다섯째, '농민에 대해 알자.'

농민시장 등을 통해 농민과 직거래를 하면 식품 생산자와 유대감을 형성할 수 있고 식품 생산에 대한 신뢰와 이해를 높일 수 있다

▣ 여섯째, '호기심 있는 소비자가 되어라.'

슈퍼나 식당에서 음식 또는 식품을 구매할 때 어디서 어떻게 생산된 식재료인지 물어본다

▣ 일곱째, '먹이연쇄 상에서 낮은 단계의 식품을 먹어라.'

육식보다는 채식이 더 영양적이고 건강에 좋다.

▣ 여덟째, '육식을 할 때는 공장형 사육 보다는 방목으로 길러진 풀을 먹고 자란 고기를 먹어라.'

먹거리 시민 (Wilkins)

- ▣ 9. '영양소를 더 많이 함유하고 있는 덜 가공된 음식을 먹어라.'
- ▣ 10. '생물다양성을 보존하기 위해 식탁에 다양성을 증가시켜라.'
- ▣ 11. '지역에서 생산된 식품을 공급하는 판매처, 식당 등을 이용하라.'
- ▣ 12. '직접 음식을 해 보아라.'