



2019 한-아세안 발효음식문화 포럼

2019 ASEAN-Korea Food Fermentation and Culture Forum

한국과 아세안의 발효음식문화 가치를 발견하다

Discover Values:
Fermented Food Culture in ASEAN and Korea

2019. 11. 26.(화) 14:00~17:30 aT센터 그랜드홀(5F)

· 주최 농림축산식품부 · 주관 KFSPI 한식진흥원
· 후원 문화재청, 국립중앙도서관, 유네스코 한국위원회



초청의 글

2019 한-아세안 특별정상회의 개최를 계기로 이와 연계한 한-아세안 발효음식문화 포럼을 개최합니다. 전 세계 식생활 트렌드로 떠오르는 발효식품과 관련하여, 유네스코 인류무형문화유산 등재를 추진하고 있는 한식 문화의 근간을 이루는 전통 장(醬) 문화와 아세안 4개국의 국가별 발효음식에 대한 지식과 정보를 공유하고 문화적 가치를 발굴하고자 이번 포럼을 마련하였습니다. 많은 관심과 참여 바랍니다.

행사개요

- 일 시 : 2019. 11. 26.(화) 14:00~17:30
- 장 소 : aT센터 그랜드홀(5F)
- 주 최 : 농림축산식품부
- 주 관 : 한식진흥원
- 후 원 : 문화재청, 유네스코한국위원회
- 참석대상 : 식품산업 및 학계, 연구소, 장 관련단체, 교육생 등 200여명

프로그램

시 간	내 용
13:30-14:00 30'	등록 및 안내
14:00-14:05 05'	개회
14:05-14:10 05'	개회사
14:10-14:15 05'	환영사
14:15-14:20 05'	기념촬영
기조연설 (Keynote speech)	
14:20-14:50 30'	· 발표주제 : 발효식품의 재조명 - 현재 그리고 미래전략 Reillumination of fermented foods : past and their future approach · 연 사 : 신동화 (Shin Dong Hwa) 전북대학교 명예교수 (Honorary professor, Jeonbuk National University) 한국식품산업진흥포럼 회장 (President, Korea Food Industry Promotion)
베트남 (Vietnam)	
14:50-15:15 25'	· 발표주제 : 후(HUE)지역의 전통발효음식 - 현대 요리에서의 가치와 유산, 지속성 Fermented foods in traditional cuisine of HUE : value, heritage and continuity in contemporary cuisine in HUE · 연 사 : 찐 득 아인 썬 (Tran Duc Anh Son) 타오 단 투 관 북스컴퍼니 대표이사 (Managing Director, Tao Dan Thu Quan Books Company)
태국 (Thailand)	
15:15-15:40 25'	· 발표주제 : 태국의 토착 발효 콩, 투아나오의 가치와 식품 트렌드 Thua nao, a thai indigenous fermented soybean : the value and it's trends · 연 사 : 에까차이 추기에띠롯 (Ekachai Chukeatirote) 매파루앙 대학교 교수 (Professor, Mae Fah Luang University)
15:40-15:55 15'	Coffee Break
한국 (Korea)	
15:55-16:20 25'	· 발표주제 : 한국 장 문화의 가치와 지속가능한 미래비전 The cultural value of "Jang" and it's vision for a sustainable future · 연 사 : 정혜경 (Chung Hae Kyung) 호서대학교 교수 (Professor, Hoseo University)
인도네시아 (Indonesia)	
16:20-16:45 25'	· 발표주제 : 인도네시아 발효음식, 템페의 아름다움 The beauty behind tempeh-indonesian fermentation food · 연 사 : 위다 윈나르노 (Wida Winarno) 인도네시아 템페무브먼트 설립자 (Founder, Indonesian Tempe Movement)
말레이시아 (Malaysia)	
16:45-17:10 25'	· 발표주제 : 말레이시아의 다양한 발효음식과 식문화의 이해 Understanding malaysian food culture : a wonderful blend of fermented foods · 연 사 : 샤림 압 까림 (M. Shahrin Ab Karim) 푸트라 말레이시아 대학교 교수 (Professor, Putra Malaysia University)
17:10-17:30 20'	· 발표자 종합토론 및 질의응답 · 좌 장 : 박상미 (Bak Sangmee) 한국외국어대학교 교수 (Professor, Hankuk University of Foreign Studies) 유네스코 무형문화유산 보호협약 심사기구 의장 (President, Evaluation Body, UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage)
17:30 -	폐회

참가안내

- 온라인사전등록 : 한식진흥원 홈페이지 (<http://www.hansik.or.kr>)
- 사전등록일자 : ~2019년 11월 22일(금)
- 참가비 : 무료
- 사전등록자 참가확인증 제공

오시는 길

- 양재 aT센터 그랜드홀 (5F)
- 주소 : 서울특별시 서초구 강남대로 27
- 지하철역 : 신분당선 "양재시민의 숲"역에서 하차 후 4번 출구, 약 50m 직진
- 버스 : 140,405,407,408,421,440,441,462, 470,471 aT센터 하차
4432 aT센터 하차
9404,9408,9500,9501 시민의숲·양재꽃시장 하차

기타문의

- 2019 한-아세안 발효음식문화 포럼 운영사무국
Tel. 02-6925-3992 E-mail. secret_mnc@naver.com



온라인 사전등록 바로가기
On-line Pre-registration