

「김치와 김장문화」

인류무형유산 등재를 위한 온라인 설문조사 결과 요약

- 동 온라인 설문조사는 「김치와 김장문화」(김장)의 유네스코 인류무형유산 등재에 대한 대한민국 국민들의 동의를 구하고 등재에 대한 인식을 제고하기 위해 실시되었음.
- 온라인 설문조사는 김장 인류무형유산 등재에 대한 찬반투표와 응원의 메시지 남기기, 그리고 김장 관련 사진 공모로 이루어져 있음. 설문조사는 2012년 2월 1일부터 3월 10일까지 실시되었음. 설문조사 웹사이트에는 등재의 취지와 목적을 설명하여 놓았음.
- 등재신청 찬반투표에는 965명이 참여하였으며, 참여자 중 957명이 찬성했고, 8명이 반대했음(반대율 1%). 찬성을 표시한 사람들은 적극적인 찬성의 댓글을 남겼음.
- 붙임 1과 2를 보면 찬반투표 페이지로 965명이 참여했고, 그 중에 1%가 반대했다는 찬반투표 결과를 알 수 있음. 그 아래로는 응원의 댓글이 보임. 965명이 작성한 응원 댓글을 모두 번역할 수 없으므로 대표적인 몇 가지만 아래에 번역함.
- 붙임 3은 사진공모 페이지로 26명이 참여하여 79장의 사진을 공모했으며, 그 중 10장을 선정해서 등재신청서와 함께 제출함.
- 찬반투표 응원 댓글 및 작성자 이름
 - 김치는 이미 전세계인의 음식입니다! 해외나갈때마다 제 이름을 이야기할 때 우리나라 김치를 이야기하면 다들 쉽게 알아듣더라고요! 이제 이 김치 만드는법이 세계에 알려줘서 한국음식의 우수성이 더욱 빛났으면 좋겠습니다! (김치관)
 - 좋은 생각! 김치없인 못 살아! 얼른 많은 분들이 투표하셨으면 좋겠네요. (김혜원)
 - 우리가 자랑스럽게 물려받은 것은 한글만이 아닙니다. 김치에 담긴 과학과 지혜역시 인류가 나누어야 할 소중한 자산입니다. 세계인이 즐기고 공유하도록 유네스코에 등재합시다. (윤병훈)

- 김치는 우리 몸에 너무 좋은 발효식품이며 그 가치가 이제는 과학적으로도 증명 되었습니다. 김치 문화가 유네스코에 등재되어 세계인의 건강을 책임지는 음식이 되었으면 합니다.(김정민)
- 모든 국민이 겨울마다 하는 김장문화가 진정 보존되어야 하는 문화가 아닐까요 (김동수)
- 맛있는 김장김치를 함께 담그고 나눠 먹는 김장문화는 간직하고 보존해야할 우리 공동체 문화입니다. (한정수)
- 한국인에게 가장 사랑받고있고, 외국인들도 한국이라고하면 "김치"가 제일 먼저 떠오르니 이것이야 말로 등재해야하지않을까요? (권혜지)
- 김치와 김장문화는 당연히 유구한 우리 나라의 문화적 전통 가운데 하나입니다. (안상현)
- 가장 한국적인 것인 가장 세계적인것이라 하지 않습니까. 아이돌 가수나 배우들에 의한 한류 열풍에 버금가는 음식 문화의 한류화도 가능하리라 생각됩니다. 우리나라의 대표 음식 김치와 김장문화~ 등재 자격 충분합니다~~!! 찬성!! (김하나)
- 언제나 겨울이 다가오면 동네 우물가에 옹기종기 모여 앉아 김장 채비를 했지요. 고추가루와 젓갈 등을 버무려 숙을 만들고 김치를 버무려서 땅속에 묻은 항아리에 담아 숙성 시켜 먹던 김치! 발효과학을 상징하는 김치! 꼭~~인류무형유산으로 등재해서 온 인류가 함께 향유하고 전승해야할 문화유산이 되었으면 합니다. (김계수)
- 365일 밥상에 빠지지 않은 김치. 이 김치야 말로 우리 고유의 유산입니다 (김해원).
- 존재하면서도 가치를 모르고 사는 것들이 있죠. 예를 들어 공기도 그래요. 그 가치는 이루 말할 수가 없죠. 한국인에게 김치가 그런 존재가 아닐런지요. 소중히 간직해야할 것으로 봅니다. (김우형)
- 바쁜 현대에 김장 담그는 문화가 점점 사라지고 있는거 같아 아쉬워요. 조사상의 지혜가 담겨있는 우리의 김장문화. 더욱 관심을 가지고 지켜야겠어요. 유네스코 인류무형유산 등재에 찬성하고 응원합니다~! (안자애)
- 김치는 우리나라 고유의 음식으로 과거에도 현재에도 미래에도 영원히 사랑 받을 음식입니다. 인류 무형유산 등재에 찬성합니다! (황선경)
- 찬성합니다.김치와 김장문화는 유독 음식을 준비하는 것 이상으로 사람들간의 정과 유대관계를 끈끈히 하는 우리의 고유문화입니다.절대적으로 찬성합니다.^^(강혁준)

- 차가운 바람이 불어오기 시작하는 초겨울에 온가족이 둘러앉아 김치속도 버무리도 배추에 양념을 묻혀가며 세상사는 이야기에 힘드는지 모르지요. 막 버무린 김치와 잘 삶아 익힌 돼지고기 한점이 왜 그렇게 맛있던지요! (정종원)
- 김치없는 우리집 식탁은 생각할 수 없습니다. 우리 아이들은 어릴때부터 김치에 일가견(?)을 있어 김치로 무엇을 하든 잘 먹죠. 벌써 올 겨울 김장김치가 동이 날 지경입니다. 오늘 금요일 저녁, 일찍 퇴근해서 가족과 함께 돼지고기 보쌈에 소주한잔 생각이 나네요. (윤재득)
- 아직까지 등재가 되어 있지 않았다는것이 안타깝네요. 김치와 김장문화는 한국의 문화 그 이상을 넘어서 전 세계 식문화의 큰 자산입니다. (이승호)
- 점점 서구화 되어가는 우리의 음식문화 속에서 한줄기 빛으로 남아있는 김치의 힘을 보여줄 때입니다. (유동석)
- 김치... 대한민국을 대표하는 최고의 음식입니다. 대한민국은 김치없으면 못 삽니다. 노래도 있지 않습니까. 대한민국을 지켜낼 힘, 원동력. 바로 김치뿐입니다. (홍준표)
- 중독성 강한 냄새, 감칠나는 색깔과 맛! 삼박자가 잘 이루어지는 김치! 세계인들의 입맛을 매료시킬 수 있는 적합한음식입니다. 유네스코 인류무형유산 등재로 새로운 맛을 보여줄 수 있길 기원합니다. (홍지니)
- 김장문화는 한반도의 자연환경에 적응한 한국인만의 독특한 적응 양식입니다. 더군다나 김장문화는 현재까지도 온 국민의 생활 속에 밀접히 스며들어 있는 문화유산으로서 세계적으로 문화유산으로서 보호되고 지켜나가야 합니다! (김진용)

문화재청장

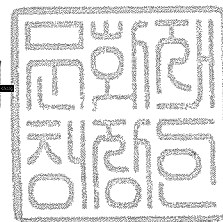
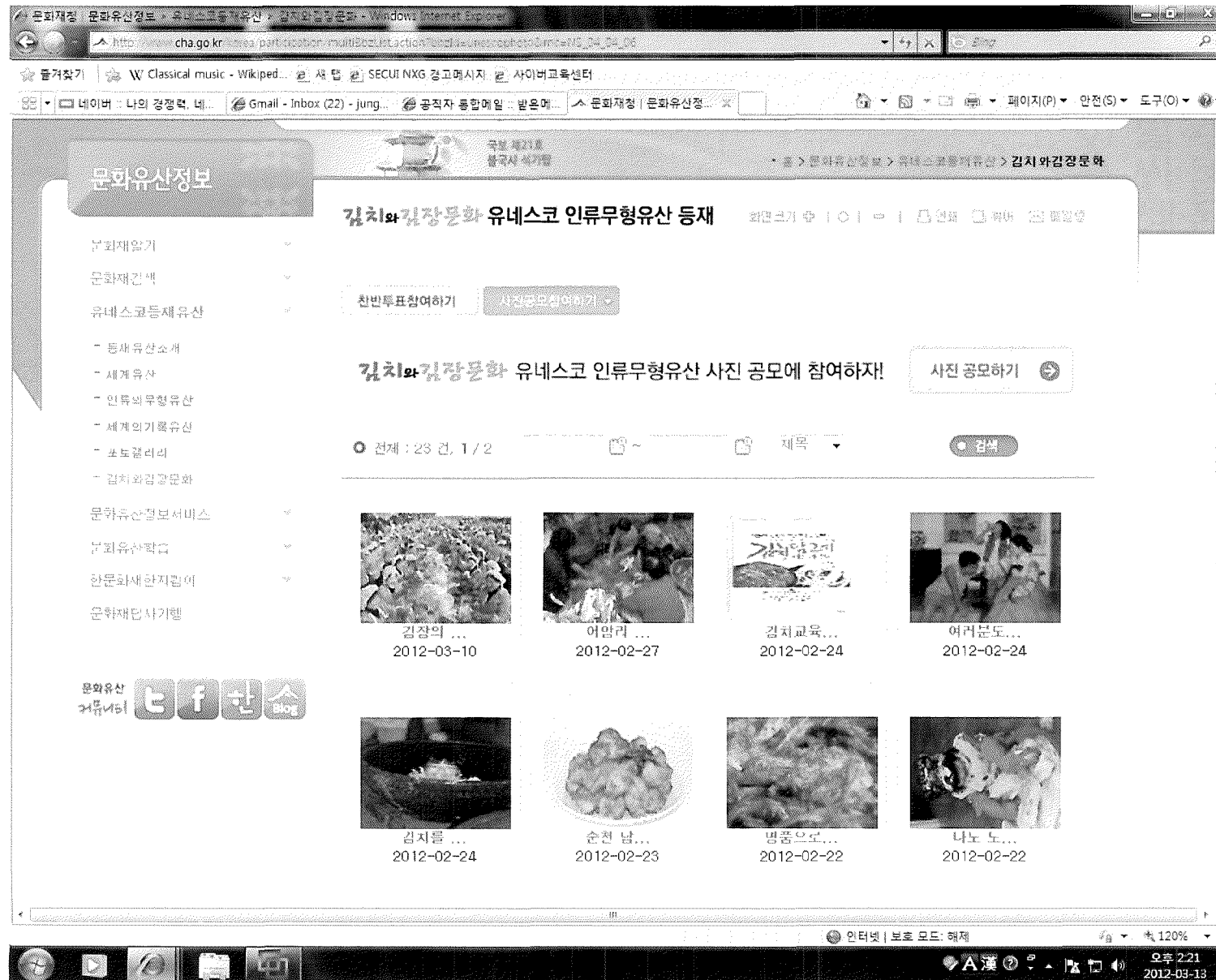


Figure 3



Summary of Online Survey Results

“Nomination of Kimjang for Inscription on the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity”

- This online survey was designed to gain national consensus on the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List and raise public awareness of the nomination.
- The survey consisted of a vote on the issue of nominating *kimjang* for inscription on the Representative List, posting support messages and a *kimjang*-related photo contest. It was carried out from February 1 to March 10, 2012. In addition, the aims and ends of the survey were described on the website on where the online survey was conducted.
- With 965 people participating in the vote, 957 participants supported the nomination while 8 were against it (disapproval rate: 1 percent). All of the supporters posted their supportive comment on the nomination in an active manner.
- As seen in Attached Figure 1 and 2, a total of 965 people took part in voting on the nomination issue and only one percent expressed their objection. Some of the support messages are seen at the bottom of the figure. It is difficult to translate 965 people’s all messages so that only a few comments are translated as follows.
- According to Attached Figure 3, 26 people joined in the *kimjang* photo contest by submitting 79 pictures. Among them, only ten selected pictures are submitted along with the nomination files.

- Support Messages and Writer’s Name
 - I think *kimchi* is a food that people around the world are already enjoying. When I introduce my name in other countries, I mention *kimchi* and then everyone easily get it. I hope more people in the world understand the excellence of Korean food as we teach them how to make *kimchi* (Kim chi-kwan).
 - Great idea! I cannot live without *kimchi*. More people should hurry up and vote for it (Kim Hye-won).
 - Korean alphabet is not the only one ancestral legacy that we, Koreans should be proud. Scientific values and wisdom which *kimchi* holds are also precious assets that all human beings share together. Let’s inscribe *kimchi* on the Representative List so that people in the world enjoy and share it (Yun Byeong-hun).

- *Kimchi* is a fermented food that is good for health. Its merits have been already proved scientifically. I expect that *kimchi* is inscribed on the Representative List, thus becoming a food that helps people in the world remain healthy (Kim Jeong-min).
- We should truly preserve *kimjang* that all Korean people do during every winter season as part of culture, shouldn't we? (Kim Dong-su)
- *Kimjang* culture encourages people to get together to make and share delicious *kimchi*. This is Korea's community culture that we must cherish and safeguard (Han Jeong-su).
- *Kimchi* is one of the most beloved food items in Korea, and is the first thing that comes to mind when foreigners think of Korean cuisine. Isn't it time to inscribe *kimchi* on the Representative List? (Kwan Hye-ji)
- *Kimjang* is certainly Korea's traditional culture with a long history. (Ahn Sang-hyun)
- There is a saying "The more Korean thing, the better in the world." I believe Korean food can trigger Korean wave as hot as one created by Korean idol signers and actors. Korea's representative food, *kimchi* and *kimjang* culture! It deserves to be inscribed on the Representative List. I'm all for it! (Kim Ha-na)
- When winter approached, Korean women used to gather around the common village well to prepare for *kimjang*. They mixed *kimchi* seasoning with red-pepper powder and salted fishes, inserted stuffing in pickled cabbage and put the *kimchi* in large earthenware jars that were buried in the ground until it was fermented. *Kimchi* is a symbol of fermentation science! I wish that this unique Korean food must be inscribed on the Representative List and become the cultural heritage that all humans enjoy and preserve (Kim Gye-su).
- *Kimchi* is served at every meal for 365 days a year. It is Korea's unique heritage, indeed (Kim Hae-won).
- There are things that are extremely precious but we forget their existence sometimes, just like air. The value of these things is certainly beyond description. I think *kimchi* might fall into that category to the Korean people. We should treasure *kimchi* (Kim Woo-hyeong).
- It's regrettable that the culture of making *kimchi* is fading out in the busy life of today. We should keep *kimjang* culture alive that possesses wisdom of our ancestors by paying more attention to it. I totally agree, and support the inscription of *kimjang* on the Representative List (Ahn Ja-ae).
- As Korea's unique staple, *kimchi* was loved in the past, is loved today and will be loved in the future forever. I support the idea of inscribing *kimchi* on the Representative List!

(Hwang Seon-gyeong)

- I agree! *Kimjang* is Korea's own special culture that helps bond and share love with family and friends, rather than simple preparation of food. I turn thumbs up the inscription absolutely! (Kang Hyuk-jun)
- In early winter when a cold wind starts blowing, the whole family gather every year to make *kimjang kimchi* by mixing *kimchi* seasoning and inserting seasoning into salted cabbage while talking about this and that. After finishing the *kimchi*-making, we eat *kimchi* along with well-boiled pork. How delicious they are! (Jeong Jong-won)
- I couldn't imagine my dinner table without *kimchi*. My children are very fond of the food since their childhood so that they love any dish made with *kimchi*. *Kimjang kimchi* made this winter is almost giving out. It is Friday. I plan to have *bossam*, boiled pork and *kimchi*, going with *soju* of Korean liquor with my family tonight (Yun Jae-deuk).
- I feel sorry that *kimjang* has been not inscribed on the Representative List yet. *Kimjang* is a great asset to the world food culture, going beyond Korea (Lee Seung-ho).
- It is time to demonstrate the power of *kimchi* which remains like a ray of sunshine in Korean culinary culture that grows westernized (Yu Dong-seok).
- *Kimchi*.... It's the greatest food representing the Republic of Korea. Korean people cannot live without *kimchi* so that even a *kimchi* song is created. The traditional food is just an engine and power that move Korea (Hong Jun-pyo).
- Addictive pungent small, tasty color and flavor! The three elements are well mingled, creating *kimchi*. That is one of perfect cuisines that captivate tastes of people in the world. I sincerely hope that *kimchi*'s inscription on the Representative List serves as an opportunity to introduce a new taste to the world (Hong Ji-ni).
- *Kimjang* displays a unique custom that Korean people developed as they adapted to the natural environment on the Korean peninsula. As culture that permeates Korean people's lives, *kimjang* must be protected and preserved at a global level (Kim Jin-yong).

Signed by the Administrator of the Cultural Heritage Administration

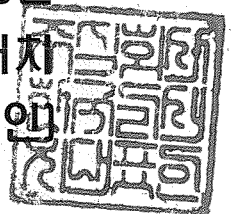
제 출 문

문화재청 귀하

「김치와 김장문화」 인류무형유산 등재를 위한 설문조사에
대한 조사결과 요약문을 다음과 같이 제출합니다.

2012년 3월

[주]한국리서치
사장 노익상 (인)



1. 조사개요

- 동 설문조사는 「김치와 김장문화」(이하 '김장')의 유네스코 인류무형유산 등재 전에 해당유산의 공동체로 지정된 대한민국 국민의 등재 신청 찬성여부, 김장에 대한 인식, 김장 실태 등을 조사하기 위해 실시하였음.
- 동 설문조사는 2011년 12월 2일부터 4일까지 서울 및 6개 광역시(부산, 대구, 인천, 광주, 대전, 울산)에 거주하는 성인 남녀 1,000명을 대상으로 실시하였으며, 조사방식은 컴퓨터를 이용한 전화면접조사(CATI : Computer Aided Telephone Interview)임. 설문조사 표본은, 2011년 9월 주민등록인구현황을 기준으로 성별·연령별·지역별 인구비례할당 후 무작위로 추출하였으며, 95% 신뢰수준에서 표본오차는 ±3.1%포인트임.

구 분	내 용
모집단	● 서울 및 6개 광역시에 거주하는 만20세 이상 성인 남녀
표본크기	● 1,000명
표본추출	● 성별, 연령별, 지역별 인구비례할당 후 무작위 추출 (출처 : 2011년 9월 주민등록인구현황 기준)
표집오차	● 무작위 추출을 전제로 했을 때, 95% 신뢰수준에서 최대허용 표본오차는 ±3.1% point
조사방법	● 컴퓨터를 이용한 전화면접조사 (CATI: Computer Aided Telephone Interview)
조사기간	● 2011년 12월 2일 - 12월 4일
조사기관	● (주)한국리서치(대표이사 노익상)

2. 조사결과 요약

- 김장의 유네스코 인류무형유산 등재에 찬성하는 비율이 90%를 상회하며, 그 의의를 높게 인식함(붙임 참고)
 - 김치 및 김장문화의 유네스코 인류무형유산 등재에 찬성(98.3%) 비율이 매우 높고, 이러한 등재가 김치와 김장문화의 문화적 가치 제고(92.6%)와 한국인으로서의 자부심 증진(90.4%) 도움이 될 것이라고 인식함.
- 한국인에게 김치는 주변의 가까운 사람과 함께 나누어 먹는 음식이라는 인식이 형성되어 있음.
 - 본인 또는 함께 살고 있는 가족이 직접 담근 김치를 먹는다는 응답자 중에서 집에서 담근 김치를 주변 사람에게 나누어 준다는 응답은 73.6%임.
- 김장은 매년 가족, 친지 및 지인과 함께하는 성격을 가지고 있음.
 - 전체 응답자 중 김장에 참여한 경험이 있다는 응답이 80.3%이며, 매년 김장에 참여하는 비율이 73.8%임. 특히, 김장을 함께 살고 있는 가족 내지 다른 가족, 친지, 지인과 함께 하는 비율이 89.6%에 이르고 있음.
- 한국인은 김치를 먹는 식습관과 김장문화가 한국의 음식문화를 대표하며 한국인임을 구별 짓는 중요한 요인이라고 인식하고 있음.
 - 김치 및 김장문화가 한국인과 외국인을 구별하는 중요한 요인(73.2%)이며, 한국의 음식문화에서 김치의 중요성이 크다(95.4%)고 인식함.
 - 본인에게 김치란 없어서는 안 되는 꼭 필요한 존재(19.4%)라는 응답이 가장 높고, 이어서 없어서는 안 되는 꼭 필요한 음식(6.6%), 생활의 일부(6.3%), 식생활에서 꼭 필요한 것(6.2%) 등의 순으로 김치가 우리의 생활 속 깊이 자리매김 하고 있는 필요한 존재라는 인식이 강함을 알 수 있음.
- 김치는 한국인과 가깝고 친숙한 음식으로, 한국인에게 단순히 편의성을 위한 음식이라기보다는 (식)생활 속에서 중요한 의미라고 바라봄.
 - 전체 응답자 중 김치를 하루 1끼 이상 먹는 비율이 94.6%임.
 - 직접 담근 김치(본인 내지 집에서 직접 담그거나, 다른 사람이 담근 김치를 받아서)를 먹는 비율이 93.9%임.

【붙임 : 인류무형유산 등재신청 찬성여부에 대한 설문조사 결과】

단위 : %

	사례수 (명)	찬성한다	반대한다	계
전체	(1000)	98.3	1.7	100.0
성별				
남자	(490)	97.1	2.9	100.0
여자	(510)	99.4	0.6	100.0
연령				
20대	(181)	97.2	2.8	100.0
30대	(215)	97.7	2.3	100.0
40대	(222)	97.3	2.7	100.0
50대	(195)	99.5	0.5	100.0
60세 이상	(187)	100.0	0.0	100.0
지역				
서울	(450)	97.6	2.4	100.0
부산	(157)	97.5	2.5	100.0
대구	(107)	100.0	0.0	100.0
인천	(118)	99.2	0.8	100.0
광주	(59)	100.0	0.0	100.0
대전	(62)	98.4	1.6	100.0
울산	(47)	100.0	0.0	100.0
직업				
관리/전문/사무직	(212)	98.1	1.9	100.0
서비스/판매/영업	(57)	98.2	1.8	100.0
자영업	(137)	98.5	1.5	100.0
생산/기능직	(19)	100.0	0.0	100.0
학생	(126)	97.6	2.4	100.0
주부	(303)	99.3	0.7	100.0
은퇴/무직/기타	(140)	97.1	2.9	100.0
모름/무응답	(6)	83.3	16.7	100.0
월가구소득				
99만원 이하	(74)	100.0	0.0	100.0
100-199 만원	(93)	100.0	0.0	100.0
200-299 만원	(127)	98.4	1.6	100.0
300-399 만원	(175)	97.1	2.9	100.0
400만원 이상	(281)	98.2	1.8	100.0
모름/무응답	(250)	98.0	2.0	100.0
김치먹는 횟수				
매끼 먹는다	(637)	99.4	0.6	100.0
하루에 1-2회	(309)	96.8	3.2	100.0
이틀에 1회 이상	(48)	93.8	6.3	100.0
먹지 않는다	(6)	100.0	0.0	100.0

I submit the summary of survey results on the “Nomination of Kimjang for Inscription on Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity” conducted in December 2011.

**Signed by Roh Ick-sang
CEO& President of the Hankook Research, Inc.**

<Attached>

Summary of Survey Results

1. Survey Overview

- This survey aimed to find out whether the Korean people as a community holding *kimjang* culture support the nomination or not, their perception of the element and current state of *kimjang* ahead of submitting the nomination files of *kimjang*.
- The survey was carried out from December 2- 4, 2011 among 1,000 adults living in Seoul and six other metropolitan cities of Busan, Daegu, Incheon, Gwangju, Daejeon and Ulsan. The Computer Aided Telephone Interview (CATI) was applied as a survey method. Survey participants were randomly selected from the Resident Registration Data as of September 2011 after setting quotas for gender, age and region. The survey has a 95-percent confidence level and a sampling error of ± 3.1 percent.

2. Summary of Survey Results

- Of the survey respondents, over 90 percent expressed their support for *kimjang*'s inscription on the Representative List and they were well aware of its significance (see attached table).
 - 98.3 percent agreed with the nomination of *kimjang* for the inscription of the Representative List, showing overwhelming majority support. 92.6 percent said the inscription will help enhance cultural values of *kimjang* and 90.4 percent believed that it will help the Korean people take pride in the food culture.
- The Korean people generally regard *kimchi* as food to be shared with close friends and relatives.

- 73.6 percent said they share *kimchi* with others among respondents who said that *kimchi* is made at home by themselves or a member of their families.
- *Kimjang* has a feature that brings families, relatives and friends together on an annual basis.
 - Among total respondents, 80.3 percent said they have experience with making *kimjang kimchi* and 73.8 percent have participated in the *kimjang* event every year. In particular, 89.6 percent said they prepare *kimjang kimchi* along with family members who live apart or together, relatives and/or close friends.
- Koreans believe that *kimchi* and *kimjang* custom represent Korean culinary culture and they serve as a critical factor that distinguishes Koreans from others.
 - 73.2 percent said *kimjang* played an important role in telling Koreans from others and 95.4 percent considered *kimchi* as an important staple food in Korean culinary culture.
 - There was a general perception in Korea that *kimchi* as essential element has taken root deeply in the Korean people's lives. To the question, how important *kimchi* is in your life?, 19.4 percent answered the indispensable part, followed by essential food with 6.6 percent, part of life with 6.3 percent and necessary in dietary life with 6.2 percent.
- As a familiar and daily staple food to the Korean people, *kimchi* is considered as something significant in Korean culinary life rather than an ordinary everyday side dish.
 - Of the total respondents, 94.6 percent said they eat *kimchi* at more than one meal a day.
 - 93.6 percent said they take home-made *kimchi* prepared by themselves or others.

[Attached Table: Survey Results on Issue of Kimjang's Nomination for Inscription on the Representative List]

Unit: percent (%)

	No. of People	Approval	Disapproval	Total
Total	(1000)	98.3	1.7	100.0
Gender				
Male	(490)	97.1	2.9	100.0
Female	(510)	99.4	0.6	100.0
Age				
20s	(181)	97.2	2.8	100.0
30s	(215)	97.7	2.3	100.0
40s	(222)	97.3	2.7	100.0
50s	(195)	99.5	0.5	100.0
over 60	(187)	100.0	0.0	100.0
Region				
Seoul	(450)	97.6	2.4	100.0
Busan	(157)	97.5	2.5	100.0
Daegu	(107)	100.0	0.0	100.0
Incheon	(118)	99.2	0.8	100.0
Gwangju	(59)	100.0	0.0	100.0
Daejeon	(62)	98.4	1.6	100.0
Ulsan	(47)	100.0	0.0	100.0
Occupation				
Manager/Professional/Clark	(212)	98.1	1.9	100.0
Service/Sale/Marketing	(57)	98.2	1.8	100.0
Self-employed	(137)	98.5	1.5	100.0
Manufacturer/Technician	(19)	100.0	0.0	100.0
Student	(126)	97.6	2.4	100.0
Homemaker	(303)	99.3	0.7	100.0
Retired/Unemployed/Others	(140)	97.1	2.9	100.0
Unknown/Non-response	(6)	83.3	16.7	100.0
Monthly Household Income (million won)				
below 0.99	(74)	100.0	0.0	100.0
over 1- below 1.99	(93)	100.0	0.0	100.0
over 2-below2.99	(127)	98.4	1.6	100.0
over3-below3.99	(175)	97.1	2.9	100.0
over 4	(281)	98.2	1.8	100.0
Unknown/Non-response	(250)	98.0	2.0	100.0
Frequency of Eating Kimchi				
every meal	(637)	99.4	0.6	100.0
1-2 times a day	(309)	96.8	3.2	100.0
over one time for two days	(48)	93.8	6.3	100.0
None	(6)	100.0	0.0	100.0

동 의 서

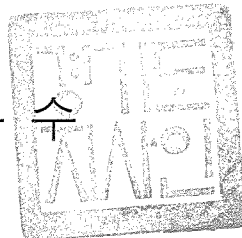
경기도는 경기도민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

경기도는 도내 각 시·군 기초단체와 협조하여 김치 담그기 행사 등을 개최하여 김치와 김장문화의 전통 문화의 계승을 위한 다양한 활동 등을 해왔습니다. 활동내용에 대한 자세한 정보와 자료는 별도로 제출하였습니다.

경기도가 제출한 자료가 등재신청서 작성에 도움이 되기를 희망하며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

날짜 : 2012. 02. .

서명자 : 경기도지사 김문수



경기도

연번	활동내역	활동 추진현황
1	저소득층을 위한 김정 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 퇴계원면 15개 사회단체협의회를 중심으로 배추 1,500포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 저소득층 300가구에 전달 ○ 활동효과 : 김정에 참여하는 사회단체 회원들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 매년 ○ 소요예산 : 매년 500만원 ○ 향후계획 : 2012년에도 약 1,500포기 분량의 김정담그기 행사 추진
2	저소득층을 위한 김치 나누기 사업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 퇴계원면 주민자치위원회는 매년 4월~10월까지 7개월동안 어려운 이웃 10세대 내외를 선정하여 배추, 열무, 오이 등 김치를 담궈 전달 ○ 활동효과 : 지역 내 인적, 물적 자원을 활용하여 소외계층에 도움을 주고 더불어 사는 따뜻한 지역사회 분위기 조성 ○ 활동기간 : 매년 ○ 소요예산 : 매년 200만원 ○ 향후계획 : 2012년에도 4월부터 추진예정
3	저소득층을 위한 김정 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 우리 시 부녀자들을 중심으로 배추 3,000포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김정에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 3천만원(누적 : 3억 3천원) ○ 향후계획 : 이면이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하되, 2012년부터는 배추 수량을 4,000포기로 늘여서 진행
4	저소득층을 위한 김정 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월경 도농동 세마을부녀자 등 사회단체 회원들을 중심으로 배추 1,000포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김정에 참여하는 부녀자들 및 자원사회단체 회원들간의 봉사활동 교류는 물론 지역

연번	활동내역	활동 추진현황
		<p>공동체 의식 형성게기가 되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 활동기간 : 1996년경 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 500만원(누적 : 7,500만원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진할 예정임. ○ 활동내용 : 전문 강사를 초빙하여 남양주시민대상으로 다양한 김치소재로 8회에 걸쳐 시연과 체험교육 실시
5	김치이카데미	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동효과 : 김치에 관한 문화론적인 이해를 통해 김치 역사를 이해하고 체계적인 기술을 습득하여 그런 식생활 문화를 정착시킴 ○ 활동기간 : 2011 ~ 현재 ○ 소요예산 : 2011년 5백만원 ○ 향후계획 : 매년 김치이카데미를 실시하여 슬로푸드 운동을 확산하고 보급할 계획임
6	소비자 김치공개강좌 및 체험	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 소비자에게 김치공개강좌, 김치체험 및 남양주시 친환경농산물 직거래를 함 ○ 활동효과 : 소비자에게 우리 전통식품인 김치의 우수성을 널리 알리고 친환경 농산물 직거래를 통해 우리농산물 소비를 확산시킴 ○ 활동기간 : 2011 ~ 현재 ○ 소요예산 : 2011년 4,950천원 ○ 향후계획 : 매년 소비자 김치공개강좌 및 체험을 통해 슬로푸드 운동을 확산하고 직거래를 통해 우리시 친환경농산물 우수성을 홍보하여 소비를 확산시킬 계획임
7	유기농 김장축제	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 유기농산물을 이용한 전시 및 시식, 김치담기 체험, 김치공개강좌, 유기농산물 직거래를 함 ○ 활동효과 : 소비자에게 우리 전통식품인 김치의 우수성을 널리 알리고 유기농산물을 이용한 김치 담기 체험을 통해 전통식문화 정착 유도 ○ 활동기간 : 2011 ~ 현재 ○ 소요예산 : 2011년 5백만원 ○ 향후계획 : 매년 유기농김장축제를 하여 슬로푸드 운동을 확산하고 직거래를 통해 우리시 친환경농산물 우수성을 홍보하여 소비를 확산시킬 계획임
8	저소득층을 위한 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 우리 시 부녀자들을 중심으로 배추 약1,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달

연번	활동내역	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동효과 : 김정에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2011 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 1천만원(누적 : 1천원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진
9	슬로푸드 독거노인 김정나누기 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 2011. 11.19. 남양주 금곡고등학교에서 배추 100포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 독거노인(20가구)에 전달 ○ 활동효과 : 김정에 참여하는 학생 및 학부모, 교사간 나눔의 네트워크가 형성되었고, 독거노인층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2011. 11.19. ○ 소요예산 : 비예산(학교텃밭 사업 수확물) ○ 향후계획 : 2012년도 사업량을 확대하여 운영예정
10	저소득층을 위한 김정 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 우리 시 부녀회에서 배추 1,200포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김정에 참여하는 부녀회원간 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 1982년 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 5백만원(누적 : 1억 5천만원) ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진할 예정임
11	사랑의 김정 10,000포기 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 각 읍면동별로 사랑의 김정 10,000포기를 담가 발우이웃에게 제공 ○ 활동목적 : 김정김치를 발우이웃들에게 제공하여 나눔봉사를 실천 ○ 활동기간 : 매년 ○ 소요예산 : 19백만원(사회단체보조금) ○ 향후계획 : 새마을운동 남양주시지회에서 각 읍면동별 매년 시행계획
12	소외계층을 위한 김정봉사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 용인시지원봉사센터 우수프로그램 공모 저소득 소외계층 김정담그주기 사업으로 강남대사회복지봉사단 학부 14명이 참가하여 청소년육성재단에서 진행하는 청소년방과후아카데미 청소년에게 40명에게 전달

연번	활동내역	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동효과 : 봉사활동에 참여하는 청소년들의 부모들이 참가하여 큰 보람을 느끼고, 이 활동을 계기로 봉사활동에 더 적극적으로 참여하는 봉사자가 증가하였다. ○ 활동기간 : 2011.11.5 ○ 소요예산 : 1,742천원
13	한울공동체 김장봉사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 장애인생활시설 대상자의 겨울 김장담가주기 활동으로 시설 생활인들이 추운 겨울을 보다 더 따뜻하게 보낼 수 있도록 시설에 김장을 지원 함. ○ 활동효과 : 장애인을 위한 사랑 나눔 김장 담기 프로그램을 통하여 단체 회원 간의 연대감 형성과 함께는 실천 활동에 동참하는 계기 됨 ○ 활동기간 : 2011.11.11 ○ 소요예산 : 2,827천원
14	행복가득 김장담가주기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 불우시설 및 독거노인 월동준비를 목적으로 김장담가주기 지역 단체, 기관 연계를 통해 유대강화 와 네트워크 증대 ○ 활동효과 : 자원봉사자가 없는 관계로 배추 절이기 과정을 생략하고, 사회적기업(내리사랑베이커리)에 의뢰 절임배추와 양념류를 구입하여 서로 돕고 돕는 형태를 취했음. ○ 활동기간 : 2011.11.12 ○ 소요예산 : 1,683천원 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하되, 2012년부터는 수혜대상자를 늘려 지원할 생각임.
15	사랑의 김장축제	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 자원봉사센터와, 기업봉사단이 함께 하는 봉사활동을 축제의 장으로 승화시키고 참가 단체를 파트별로 나누어 활동 배치(김장, 포장, 배부작업, 뒷정리)하여 신속한 활동을 전개함. ○ 활동효과 : 자원봉사단체들의 활동범위 확대와 연대감 조성으로 자원봉사활성화와 자원봉사단체들간의 역할분담으로 시간절약하고 기업의 지원으로 예산을 절감하는 효과 ○ 활동기간 : 2011.11.25 ○ 소요예산 : 50,000천원 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하되, 2012년부터는 다수의 단체들이하는 김장을 파악하여 대상자 중복을 예방할 생각임.
16	이마트와 함께하는 김장	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 지역사회와 이마트와 연합하여 지역 불우이웃, 독거노인, 사회복지시설의 겨울 나기

연번	활동내역	활동 추진현황
		<p>김장담그기 사업을 진행하여 밀착된 유대관계를 형성하고 지역 농산물 소모로 인한 농촌지역 활성화 및 지역균형발전에 힘씀.</p> <p>○ 활동효과 : 수혜대상영역의 확대로 지원 대상의 다양화를 시도하고, 기업과 지역봉사단체와 업무 협조로</p> <p>즐거운 분위기 연출로 즐거운 축제의 장을 마련 함.</p> <p>○ 활동기간 : 2011.11.18</p> <p>○ 소요예산 : 17,500천원</p>
17	제4회 사랑의 김장나누기	<p>○ 활동내용 : 지역 소외 계층 독거노인, 저소득 가정에 김장을 배부하여 지역사회 복지실천을 실현 해 나아감.</p> <p>○ 활동효과 : 회원간의 일체감 조성하고 행사주관에 따른 협조 기관의 화합을 바탕으로 단체관리 강화</p> <p>○ 활동기간 : 2011.11.24</p> <p>○ 소요예산 : 20,000천원</p> <p>○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하되, 2012년부터는 수혜대상자를 늘려 지원할 생각임.</p>
18	단국대와 함께하는 김장	<p>○ 활동내용 : 단국대학교 학생들이 참가하는 김장활동으로 기흥지역 저소득 18가정을 대상으로 김 장을 지원 함.</p> <p>○ 활동효과 : 대학생의 참여로 다양한 봉사활동의 체험의 기회를 제공하고, 스스로 만든 김치를 전 달하여 더불어사는 사회 인식 제고.</p> <p>○ 활동기간 : 2011.12.28</p> <p>○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진</p>
19	어려운 이웃을 위한 김장 담그기	<p>○ 활동내용 : 매년 11월 새마을 금고 안양시협의회를 중심으로 배추 10,000포기 분량의 김장 담그 기 행사를 실시하여 저소득층 및 독거노인에게 전달</p> <p>○ 활동효과 : 나눔의 네트워크 형성과 함께, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음</p> <p>○ 활동기간 : 2010 ~ 현재</p> <p>○ 소요예산 : 매년 1억원(누적 : 2억원)</p> <p>○ 향후계획 : 사업을 지속적으로 추진하며, 2012년부터는 수요가 확대될 것으로 추정됨</p>
20	기타 김장 담그기 행사	<p>○ 활동내용 : 매년 11월 한달간에 걸쳐 관내 새마을부녀회, 관내 기업, 시장 상인회, 바르게살기</p>

연번	활동내역	활동 추진현황
		<p>협의회, 주민자치위원회, 새마을봉사회, 농업경영인회, 관내 대학, 안양YMCA, 병원 등, 각계각층의 봉사단체와 기업, 교육기관 등이 참여하여 김장 담그기와 나눔 행사를 실시하여 저소득층, 경로당, 독거노인, 복지시설, 무료 급식소등에 전달함. 2011년 안양시의 경우 장기 새마을 금고 안양시협의회를 제외하고 24개 단체에 참여한원 1,160명, 김치 12,760포기를 담가 이웃과 함께하는 나눔 행사를 개최함</p> <p>○ 활동효과 : 고유한 김장 담그기의 계승과 어려운 이웃과 함께하는 나눔의 실천</p> <p>○ 활동기간 : 매년 정례적으로 진행되고 있음</p> <p>○ 소요예산 : 매년 12억원</p> <p>○ 향후계획 : 지속적인 사업 추진 및 참여자와 나눔 대상의 확대</p>
21	김장 담그기의 지속적 행사 개최	<p>○ 활동내용 : 어려운 이웃을 위한 김장 담그기</p> <p>○ 활동목적 : 김치 및 김장담그기의 전통 문화 계승 및 나눔 행사</p> <p>○ 활동기간 : 2012년 ~ 계속</p> <p>○ 소요예산 : 14억</p> <p>○ 향후계획 : 김치 담그기의 연례 행사 지속 추진</p> <p>○ 활동내용 : 매년 김장철 동두천시 결혼이민자를 대상(20~30가구)으로 김장 담그기 체험 행사를 실시하여 담근 김치는 다문화가정에게 배부</p> <p>○ 활동효과 : 결혼이민자들에게 한국의 맛을 알리고 또한 외국인어년 한국인으로서 정착할 수 있도록 적극 지원</p> <p>○ 활동기간 : 2009 ~ 현재</p> <p>○ 소요예산 : 매년 3,000천원(여성발전기금)</p> <p>○ 향후계획 : 향후에는 여성발전기금이 아닌 동두천시다문화가족지원센터를 통해 사업 진행</p> <p>○ 활동내용 : 미군가족에게 김치의 어원 및 역사를 소개하고 김장김치 속 넝기 체험등을 통해 한국김치의 역사와 문화를 체험할 기회를 마련함</p> <p>○ 활동효과 : 외국인가족에게 김치문화를 체험하고 즐길 수 있는 기회를 제공하여 우리의 문화를 널리 알리고 한미우호 증진에 기여</p> <p>○ 활동기간 : 2010.11.27(토) ○ 소요예산 : 6,00천원</p> <p>○ 향후계획 : 예산확보를 통해 보다 활발한 김장체험활동을 즐길 수 있도록 계획 수립예정</p>
22	결혼이민자 한국 전통 김장 담그기 체험	
23	미군가족 김장 체험	

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all residents of the province, Gyeonggi Province strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The province has worked closely together with each city, county and local ward to work on diverse projects for transmission of Korean traditional culture, *kimjang* including hosting kimchi-making events. For detailed information regarding these projects, please refer to the attached reference materials.

Expecting that all materials submitted by the province help prepare the nomination files of *kimjang*, the province would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 2012

Kim Moon-soo
Governor of Gyeonggi-do Province

Gyeonggi-do Province

No.	Title of Activity	Description
1	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>The council of 15 social organizations at Toegyewon-myeon has held an event of making 1,500 heads of cabbage kimchi every November, thus delivering it to 300 low-income families. This event helps participants from the organizations establish a voluntary network and those from in the low-income group feel a stronger sense of belonging. This event will be held in 2012 on the same scale with 1,500 heads of cabbage.</p> <p>Period: each year Budget: 5 million won per year</p>
2	Sharing Kimchi with Low-income Families	<p>The Resident Autonomy Committee of Toegyewon-myeon selects around ten financially-difficult families to give kimchi made with cabbage, young radishes and cucumber for seven months from April to October each year. This activity not only aims to provide assistance to a neglected class of people by utilizing local human and material resources but also create a warm, healthy society where all live together. It will also be carried out, starting from April 2012.</p> <p>Period: each year Budget: 2 million won per year</p>
3	Making Kimjang Kimchi for Low-income People	<p>Each November, women residing in the province make kimjang kimchi with 3,000 heads of cabbage and deliver it to low-income families. Thanks to this event, a voluntary network is established between women participants and a sense of belonging gets stronger in the low-income bracket. This event will continue to be held unless something comes up. Starting from 2012, the number of heads of cabbage will increase up to 4,000.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 30 million won a year (cumulative budget: 330 million won)</p>

4	Making Kimjang Kimchi for the Low-income Group	<p>Centering on members from social organizations including the Donong-dong Saemaeul Women's Association, the kimjang-making event is held each November with 1,000 heads of cabbage so as to share kimchi with low-income families. It helps activate exchange of volunteering activities among women participants and members from local social associations, thus resulting in strengthening a community sense. It also encourages those from the low-income bracket to feel a stronger sense of belonging to society. Unless there is something coming up, the event will continue to be hosted.</p> <p>Period: 1996 – present Budget: 5 million won a year (cumulative budget: 75 million won)</p>
5	Kimchi Academy	<p>The Kimchi Academy provides eight classes with kimchi-making demonstration and firsthand experience to residents in Namyangju city. The classes are run by expert instructor invited. Participants learn kimchi history through understanding kimchi culture and lead green dietary life by systematically acquiring skills of kimchi-making. The academy will be hosted annually to spread and boost a slow food movement.</p> <p>Period: 2011-present Budget: 5 million won in 2011</p>
6	Kimchi Open Class and Experience for Consumers	<p>Through this event, consumers are able to attend a kimchi open class, have kimchi-making experience and make direct dealing of environmental-friendly agricultural produce with farmers at Namyangju city. This event is expected to introduce the benefits of Korean traditional food, kimchi to consumers and stimulate consumption of Korean farm produce through agricultural direct marketing. Kimchi open class and experience will be hosted every year in order to spread a slow food movement and boot our environmental-friendly agricultural produce by promoting their excellence through direct dealing with farmers.</p> <p>Period: 2011-present Budget: 4.95 million won in 2011</p>

7	Organic Kimjang Kimchi Festival	<p>This festival consists of exhibition and tasting of organic agricultural products, kimchi-making experience, kimchi-making open class and farmers' market with organically farmed produce.</p> <p>It aims to root down our traditional food culture by announcing outstanding traditional food of kimchi to consumers and providing kimchi-making experience with organic agricultural produce. The festival will continue to be hosted every year so as to raise awareness of slow food movement and stimulate consumption of environmentally-friendly agricultural products by promoting them via farmer-consumer direct marketing.</p> <p>Period: 2011-present Budget: 5 million won in 2011</p>
8	Making Kimjang Kimchi for Low-income People	<p>Women residents in the province gather each November for the kimjang kimchi-making event with around 1,000 heads of cabbage. Kimchi made on that day is delivered to low-income households. This activity helps create a voluntary network between the women participants and build a stronger sense of belonging in the low-income class. Unless something major comes up, this project will continue to be held.</p> <p>Period: 2011-present Budget: 10 million won per year</p>
9	Sharing Kimjang with Elderly Living alone as Slow Food Movement	<p>The kimjang kimchi making event with 100 heads of cabbage was taken place in Kumgok High School in Namyangju city on November 19, 2011. The kimchi was shared with 20 senior citizens who live alone. Students, parents and teachers who participated in the event created a voluntary network and the senior citizens felt a stronger sense of belonging to the community. The event will be hosted on a larger scale in 2012 with an increase in the vegetable production.</p> <p>Date: November 19, 2011 Budget: none (agricultural products harvested in vegetable garden of school)</p>
10	Making Kimjang Kimchi for Low-income Families	<p>The Namyangju-city Women's Society has hosted an event of making 1,200 heads of cabbage kimchi each November to share it with low-income families. The women participants have built a voluntary network and people from the low-income bracket felt a stronger sense of belonging to the community. This project will continue to be hosted.</p> <p>Period: 1982-present</p>

		Budget: 5 million own a year (cumulative budget: 150 million won)
11	Making 10,000 Heads of Cabbage Kimchi with Love	Administrative districts of eup, myeon and dong have organized an event of making kimjang kimchi with 10,000 heads of cabbage so as to deliver it to needy neighbors. They help people in need by sharing kimjang kimchi with them. The Namyangju city Saemaoul Association will keep organizing this event each year at each eup, myeon and dong unit. Period: each year Budget: 19 million won (subsidiaries from social organizations)
12	Kimjang Volunteer Activity for the Disadvantaged	Selected as the best program at the Yongin Volunteer Center, the a kimjang kimchi-making project for low-income and disadvantaged groups was hosted with 14 college students from the Social Welfare Volunteer Group of Kangnam University attending. Kimchi made on the event were delivered to 40 teenagers at the Youth After-school Academy run by the Youth Foundation. Parents of college student volunteers also participated in the event and felt worth. Thanks to the experience, some of them became enthusiastic volunteers. Date: November 5, 2011 Budget: 1.742 million won
13	Hanul Community Volunteer Service of Making Kimjang Kimchi	The community arranged the kimjang kimchi-making event for the disabled in facilities. The event is designed to help inmates of the facilities stay warm in winter. The kimjang kimchi-making program with love for the disabled serves to create solidarity between members of organizations and put love of neighbors into practice. Date: November 11, 2011 Budget: 2.827 million won

14	Making Kimjang Kimchi with Full Happiness	<p>With the aim for winter preparation of social welfare facilities and seniors who live alone, local organizations and agencies worked together to make kimjang kimchi. This event helps them strengthen solidarity and create a network. The process of pickling cabbage in salt was left out because of no enough volunteers. Instead, salted cabbage and seasonings were bought through a social enterprise called Naeri Sarang Bakery, the deal of which was regarded as another way to help the social enterprise. Unless something comes up, this project will continue and its scale will be expanded to support more beneficiaries in 2012.</p> <p>Date: November 12, 2011 Budget: 1.683 million won</p>
15	Kimjang Festival with Love	<p>The festival tried to develop the volunteer activity of making kimchi into a festive event with a volunteer center and corporate volunteer groups working together. Participating groups were divided into four parts, making kimchi, packing, distribution and clearance to work efficiently.</p> <p>It serves to expand the scope of volunteer activities of volunteer groups and create a sense of unity among participants. Through activating voluntary service and role sharing between volunteer groups, time could be saved. Corporate support resulted in budget reduction. Unless something comes up, this project will continue. The project will identify the number of organizations who organize kimjang kimchi events and their beneficiary groups in 2012 so as to avoid duplication and overlap of beneficiaries.</p> <p>Date: November 25, 2011 Budget: 50 million won</p>
16	Kimjang with EMart Company	<p>Through a connection with the EMart store in local areas, the kimjang-making project was carried out in order to help needy neighbors, senior citizens living alone and social welfare facilities stay warm in winter. It served to create a stronger sense of solidarity and revitalize rural area economy through consumption of local agricultural products, resulting in a balanced regional development. The event tried to expand and diversify a number of beneficiaries. In addition, it turned to be a joyful festival in a pleasant atmosphere created by smooth cooperation between the company and local volunteer groups.</p> <p>Date: November 18, 2011</p>

		Budget: 17.5 million won
17	The 4 th Kimjang Sharing with Love	<p>Giving kimjang kimchi to the disadvantaged such as seniors living alone and low-income families is one of methods of promoting local social welfare. It serves to make members feel a sense of unity and achieve an efficient management of organizations based on cooperation with agencies in hosting this event. Unless something comes up, this event will continue to be hosted. It has a plan to increase a number of beneficiaries in 2012.</p> <p>Date: November 24, 2011 Budget: 20 million won</p>
18	Kimjang with Dankook University	<p>With students from Dankook University participating, this kimjang-making event aims to share kimchi with 18 low-income families in Giheung area. It provides students with an opportunity to experience diverse volunteer activities and raise awareness about the community that all live together while delivering kimchi they made. .</p> <p>Unless something comes up, this project will continue.</p> <p>Date: December 28, 2011</p>
19	Making Kimjang Kimchi for Needy Neighbors	<p>Centering the Anyang city Council of Saemaeul Finance Firm, the event of making kimjang kimchi with 10,000 heads of cabbage has organized each November. Kimchi made in the event has been shared with low-income families and elders who live alone. It makes a contribution to establishing a voluntary network and strengthening a sense of belonging to society in the low-income class. The project will continue.</p> <p>Period: 2010-present Budget: 100 million won per year (cumulative budget: 200 million won)</p>

20	Other Kimjang Kimchi Making Events	<p>Kimjang kimchi making and sharing have been held for a month of each November with diverse volunteer groups, enterprises and educational institutions participating such as the Saemaeul Women's Association, local companies, market merchant associations, Conference on Movement for the Moral Life, Resident Autonomy Committee, Saemaeul Volunteer Association, Agricultural Managers and Farmers' Association, universities, Anyang YMCA and hospitals in the region. Kimchi has been delivered to low-income people, senior citizen community centers, the elderly living alone and soup kitchens. In 2011, Anyang city organized an event of making kimchi with 12,760 heads of cabbage with 1,160 people from 24 organizations above mentioned excluding the Anyang city Council of Saemaeul Finance Firm attending. These events serve an opportunity to pass down unique skills of Korean kimjang kimchi-making and share love and concern for needy neighbors. These events will continue to be held and increase a number of beneficiaries.</p> <p>Period: regularly on an annual basis Budget: 1.2 billion won</p>
21	Regular Event of Making Kimjang Kimchi	<p>This event of making kimjang kimchi is hosted to share kimchi with neighbors in need. It serves as both transmission of traditional culture of kimchi and kimjang, and a sharing event. The annual event of kimchi making will continue.</p> <p>Period: 2012-present Budget: 1.4 billion won</p>
22	Traditional Kimjang Kimchi Making Experience for Married Immigrants	<p>The experience event of making kimjang kimchi has been held for married immigrants (20 to 30 families) residing in Dongducheon city every winter in order to share kimchi with multicultural families. This works to introduce Korea's taste to married immigrants and helps them to settle down in Korea not as a foreigner but a Korean. This event will be sponsored by the Dongducheon city Multicultural Family Support Center not the Women's Development Fund.</p> <p>Period: 2009-present Budget: 3 million won a year (Women's Development Fund)</p>

23	Kimjang Kimchi Making Experience with U.S Soldiers' Families	<p>This event is designed to introduce the origin of the etymology on kimchi and its history to U.S. soldiers' families and provide firsthand experience of making kimchi. It serves as an opportunity for them to learn history and culture of Korean kimchi. It gives the families a chance to experience and enjoy a bit of Korean kimchi culture, which makes a contribution to raising awareness of Korean culture and promoting friendly relations between Koreans and Americans. It will be expanded to provide more exciting experience with making kimchi through securing enough budgets.</p> <p>Date: November 27, 2010 (Saturday) Budget: 0.6 million won</p>
----	--	---

동 의 서

충청북도는 158만 도민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

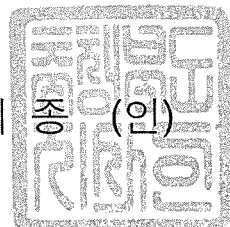
김치는 한국인의 대표적인 부식으로 동물성 식품과 식물성 식품을 배합하여 훌륭한 음식을 과학적으로 창조해 낸 우리 조상의 대표적인 음식입니다.

이에, 김치의 성분이 밝혀지고 건강에 대한 관심이 확산되면서 김치는 우리나라에서 뿐만 아니라 한국을 대표하는 세계적인 건강식품으로 각광받고 있습니다.

앞으로 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 충청북도민은 간절히 희망합니다.

2012. 02. .

서명자 : 충청북도지사 이 시 종 (인)



중청북도

연번	활동내역	활동 추진현황
1	사랑의김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 우리군 자원봉사자들이 관내 불우가정 400세대(가구당 10kg 씩)를 위한 사랑의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 지역내 자원봉사단체간 김장나누기 봉사활동을 통해 상호협력의 기회를 마련하여 자원봉사문화 정착 및 활성화 도모 ○ 활동기간 : 2002년~현재까지 ○ 소요예산 : 매년 7백만원 (누적 : 7천만원) ○ 향후계획 : 지속적으로 추진하되, 김장나누기의 사랑의 반찬나누기 병행 실시 ○ 재배면적 : 551ha ○ 작목만 수 : 140 ○ 농가수 : 947 ○ 판매량 : 109만 Box ○ 판매소득액 : 273억원
2	절임배추 판매	<ul style="list-style-type: none"> ※ 2011년 기준 ○ 활동내용 : 영동새마을회에서서는 지난 2001년부터 2010년까지 매년 11월 배추 3,000포기 분량의 사랑의 김장 담그기 행사를 실시하여 관내 저소득층 가구에 전달하였음. ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음. ○ 활동기간 : 2001 ~ 2010년 ○ 소요예산 : 매년 3천만원(누적 : 3억원 정도)
3	저소득층을 위한 사랑의 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 영동군내 각 읍·면새마을회(11개 새마을)에서는 지난 2001년부터 2011년 현재까지 매년 11월 배추 300포기 분량의 사랑의 김장 담그기 행사를 실시하여 관내 경로당 등 어르신들에게 전달하였음. ○ 활동효과 : 어르신들을 위한 사랑의 김장 담그기를 매년 실시하여 경로호전 사상을 실천하고 있고, 어르신들을 공경하는 전통문화를 지속적으로 계승 발전시키는 계기가 되고 있으며, 어르신들의 사회 소속감이 강화되었음.
4	어르신(경로당)을 위한 사랑의 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 어르신들을 위한 사랑의 김장 담그기를 매년 실시하여 경로호전 사상을 실천하고 있고, 어르신들을 공경하는 전통문화를 지속적으로 계승 발전시키는 계기가 되고 있으며, 어르신들의 사회 소속감이 강화되었음.

연번	활동내역	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동기간 : 2001 ~ 2011년 현재까지 ○ 소요예산 : 매년 3.3천만원(누적 : 3.3억원 정도)
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 옥천군재미얼부녀회에서는 배추 600포기 정도 분량으로 사랑의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 (100가구 정도) 전달 ○ 활동효과 : 관내 생활이 어려워 김장을 담그기 어려운 가구를 선정하여 배부함으로써 동절기 저소득가구에 대한 이웃사랑을 실천하고 더불어 살아가는 사회의 온정을 나눌수 있음. ○ 활동기간 : 2000년 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 5,000천원(누적 : 60,000천원) ○ 향후계획 : 동 사업은 계속하여 추진할 계획임.
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 우리 시 부녀자들을 중심으로 배추 7,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년8백만원(누적 :8천8백만원) ○ 향후계획 : 2012년에도 사업을 지속적으로 추진
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 제천시 세미올씨원을 중심으로 배추 10,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 시민, 단체원들의 참여하는 봉사활동에 대한 인식제고 및 저소득층 주민들의 사회적 소외감 일소에 기여 ○ 활동기간 : 2005 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 3.5천만원(누적 20.5천만원) ○ 향후계획 : 제천시 관내 사회단체의 참여 확대를 통한 김장 분량의 확대 및 수혜 대상자 확대 추진
8	다문화센터 김장담그기 교육프로그램 운영	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 다문화가정을 중심으로 김장재료(배추, 무)의 제배와 김장 담그는 방법에 대한 교육 실시 ○ 활동효과 : 이주 여성들의 국내 생활문화와 한국의 음식문화에 대한 이해 제고

연번	활동내역	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동기간 : 2007년 ~ 현재 ○ 소요예산 : 1회 500천원 정도 소요 (피종부터 수확까지 참여함으로써 재료비의 절감) ○ 향후계획 : 다문화 가정은 점차 증가할 것으로 예상되는 바 교육 경수의 확대 추진
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 배추생산량 증가로 인해 배추가격 폭락으로 힘들어 하는 배추농가를 돕기 위해 배추 3,500포기, 270명이 참여하는 김치담그기 행사를 실시하여 독거노인 및 저소득층 550가구에 전달함. ○ 활동효과 : 배추재배농가의 시름을 덜어주고, 어려운 저소득층에게 김치를 지원하여 일석이조의 효과를 냄. ○ 활동기간 : 2011. 06. ○ 소요예산 : 11,881천원
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 각 읍·면 새마을회를 중심으로 배추7,250포기, 617명이 참여하여 김장담그기 행사를 실시하여 독거노인 및 저소득층 868가구에 전달함. ○ 활동효과 : 각 읍·면 새마을회원, 자원봉사자 등이 김장담그기 행사에 참여하여 배추농가의 어려움을 해소하고 생활형편이 어려운 이웃을 돕는 계기가 되었음. ○ 활동기간 : 1994 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 3천만원(누적 : 5억 4천만원 정도) ○ 향후계획 : 저소득층을 위한 김장담그기 사업을 지속적으로 추진하고자 함.
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 청주시새마을부녀회 주관으로 배추 4,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 장애인가구, 소년소녀가장, 독거노인 및 복지시설에 전달 ○ 활동효과 : 외국인 주부를 초청해 우리의 김치문화를 알리고, 회원 간 화합 도모 ○ 활동기간 : ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 1천만원 ○ 향후계획 : 지속적으로 사업을 추진하여 이웃사랑 실천
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 운영주체 : 단양군여성단체협의회 ○ 활동기간 : 1995년 ~ 현재 ○ 지원대상 : 관내 저소득가구 130세대 ○ 활동내용 : 단양군여성단체 협의회 소속 17개 단체가 윤번제로 매월 2회 3가지 이상의 반찬제조 및 반찬배달 봉사자들이 지원대상자 가구에 전달
12	저소득층을 위한 김장 담그기	
11	사랑의 김장 담그기	

연번	활동내역	활동 추진현황
13	사랑의 감정 나누기	<p>- 『사랑의 반찬 만들기』 사업의 일환으로 매년 11월에는 배추 1,200포기 분량의 감정 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달</p> <p>○ 활동효과 : 이웃을 사랑하는 마음으로 겨울철 대표 밑반찬인 감정을 담궈 지역의 어려운 저소득 세대에게 전달함으로써 따뜻한 이웃사랑 실천과 함께 하는 복지 단양 추구</p> <p>○ 소요예산 : 4천만원(2011년 기준)</p> <p>○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하되, 더 많은 저소득층에게 감정을 포함한 반찬 지원이 될 수 있도록 노력</p> <p>○ 활동내용 : 매년 11월 우리군에서는 각 단체들을 중심으로 배추 5,000포기 분량의 감정 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달</p> <p>○ 활동효과 : 장애인가구, 소년소녀가장, 독거노인, 조손 및 부자가정, 복지시설에 전달함으로써 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음</p> <p>○ 활동기간 : 2001 ~ 현재</p> <p>○ 소요예산 : 매년 5천만원</p> <p>○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하여 이웃사랑 실천</p>

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of 1.58 million residents of the province, Chungcheongbuk Province strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

I believe that *kimchi* has taken root as the most important side dish in Korea, and its effect on health has scientifically proven. I hope that inscription of *kimjang* on the Representative List would be a chance to raise awareness of *kimjang* and further enhance the importance of the intangible cultural heritage as a whole.

Hoping that the information on our safeguarding measures would be useful, the province would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 2012

Yi Si-jong
Governor of Chungcheongbuk-do Province

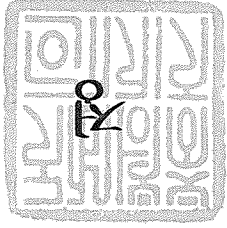
Chungcheongbuk-do Province

No.	Title of Activity	Description
1	Making Kimjang Kimchi with Love	<p>Volunteers in the area have hosted an event of making kimjang kimchi with warm heart in order to share it with 400 underprivileged, low-income families (around 10 kg per family). The volunteer activity of making kimchi helps volunteer groups achieve mutual cooperation, and set up and revitalize a volunteer culture. The event will continue to be held but expand its scope of activity including sharing side dishes as well as kimchi.</p> <p>Period: 2002-present Budget: 7 million won a year (cumulative budget: 70 million won)</p>
2	Sale of Salted Cabbage	<p>Cultivation area: 551ha Number of agricultural cooperative federations: 140 Number of farming families: 947 Sales: 1.09 million boxes Sale income: 27.3 billion won</p>
3	Making Kimjang Kimchi with Love for Low-income Class	<p>The Yeongdong Saemaoul Association held an annual event of making kimchi with 3,000 heads of cabbage every November from 2001 to 2010, thus sharing kimchi with low-income people residing in the area.</p> <p>Because of this event, women participating in this event established a voluntary network and those from the low-income class came to have a stronger sense of belonging.</p> <p>Period: 2001-2010 Budget: 30 million won a year (cumulative budget: around 300 million won)</p>

4	Making Kimjang Kimchi with Love for the Elderly (Senior Citizen Community Centers)	<p>Each eup or myeon Saemaeul Association in Yeongdong-gun (a total of 11 associations) has organized an annual event of making 300 heads of cabbage kimchi with love since 2001. Kimchi made in the event is delivered to the elderly and senior citizen community centers in the area. This annual kimchi-making for the elderly puts respect for seniors and filial duty into practice, thus passing down Korean traditional culture of honoring the elders. Therefore, senior citizens feel a greater sense of unity.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 33 million won a year (cumulative budget: around 330 million won)</p>
5	Making Kimjang Kimchi with Love for Support of Low-income People	<p>The Okcheon-gun Saemaeul Women's Association has arranged an event of making kimjang kimchi with 600 heads of cabbage with its sincerity in order to deliver it to about 100 low-income families. It serves as a practice of sharing love with low-income neighbors in winter season by giving kimchi to selected families in need who cannot afford to make kimjang kimchi. It also serves a chance to experience a warm-hearted community where all live together. There is a plan to keep hosting this event.</p> <p>Period: 2000-present Budget: 5 million won a year (cumulative budget: 60 million won)</p>
6	Making Kimjang Kimchi for Low-income Families	<p>Women residents have gathered every November to make 7,000 heads of cabbage kimchi and delivered it to low-income households. Through this event, a voluntary network between women participants is built and a sense of community is strengthened in the low-income class. This will be continued in 2012.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 8 million won a year (cumulative budget: 88 million won)</p>
7	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>The event of making kimjang kimchi with 10,000 heads of cabbage has been organized centering on members of the Jecheon city Saemaeul Association each November. Kimchi made in the event are shared with low-income families. It helps raise awareness of volunteer activity among citizens and members from organizations who participate in the kimjang-making and reduce social isolation among residents in the low-income bracket. The event will be hosted on a larger scale by increasing a number of heads of cabbage and a number of beneficiaries as more social organizations in Jecheon city are</p>

		<p>encouraged to join it.</p> <p>Period: 2005-present</p> <p>Budget: 35 million won a year (cumulative budget: 205 million won)</p>
8	Kimjang Kimchi-making Educational Program of Multicultural Family Support Center	<p>The education program is designed to teach those from multicultural families how to cultivate kimchi ingredients such as cabbage and radish and to make kimjang kimchi. It helps married immigrants settle down in Korea and understand Korean food culture. As a number of multicultural families are expected to increase, a larger classroom will be needed.</p> <p>Period: 2007-present</p> <p>Budget: 0.5 million won one time (reducing material costs by participating in seeding through harvest of farm produce)</p>
9	Making Kimchi for Napa Cabbage Cultivators	<p>An increase in cabbage output resulted in a steep fall in cabbage prices. In order to support cabbage cultivators, an event of making kimchi with 3,500 heads of cabbage was conducted with 270 volunteers participating. The kimchi made in the event was shared with 550 families of seniors living alone and low-income people. As the event not only saved troubles of cabbage cultivators but also supported kimchi for low-income families in need, it was a like killing two birds with one stone.</p> <p>Date: June 2011</p> <p>Budget; 11.881 million won</p>
10	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>617 volunteers mainly from the Saemaeul Association in each eup and myeon have participated in the event of making 7,250 heads of cabbage kimchi each November in order to share it with 868 families, such as senior citizens living alone and low-income families. With members of Saemaeul Association and volunteers attending, the event helps cabbage cultivators by purchasing their farm produce and it also serves as an opportunity to provide help for neighbors who have financial difficulties. The project of sharing kimchi with low-income people will be continued.</p> <p>Period: 1994-present</p> <p>Budget: 30 million won a year (cumulative budget: about 540 million won)</p>

11	Making Kimjang Kimchi with Love	<p>Every November the Cheonju city Saemaeul Women's Association has conducted an activity of making kimjang kimchi with 4,000 heads of cabbage so as to give it to families with a disabled, adolescent heads of family, seniors living alone and social welfare facilities. As housewives from other countries are also invited to this event, it serves to introduce Korean kimchi culture. It also brings harmony to members of the association. The event will continue to be held as a way to express love and concern toward neighbors.</p> <p>Budget: 10 million won a year</p>
12	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>17 women's organizations affiliated with the Danyang-gun Council of Women have prepared two or three kinds of side dishes and delivered them to beneficiaries on a rotation basis. As part of the project called "Making Side Dishes with Love," the kimjang kimchi-making event with 1,200 heads of cabbage has been hosted every Nonmember to share it with about 130 low-income families in the region.</p> <p>Sharing kimchi, a staple food in the winter with low-income, needy neighbors is a way to express warm love and concern to neighbors and improve welfare in Danyang area. Unless something comes up, this project will be continued. However, it will be expanded to support side dishes including kimjang kimchi to more low-income families.</p> <p>Period: 1995-present Budget: 40 million won in 2011</p>
13	Sharing Kimjang Kimchi with Love	<p>Organizations located in our town have jointly organized the event of making kimjang kimchi with 5,000 heads of cabbage every November, thus delivering it to low-income families. As kimchi is shared with families with a disabled, adolescent heads of family, the elderly living alone and grandparents-grandchildren families, poor father-child families and social welfare facilities, people from the low-income bracket come to feel a stronger sense of belonging. Unless something comes up, this activity will be continued to put love toward neighbors into practice.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 50 million won per year</p>



울진남도지사 안

2012. 2. 10

울진남도는 우리의 대표 음식인 「김치와 김장문화」가 한국 음식문화의 국제적 확산을 도모하고 국가브랜드의 가치제고를 가져오리라 확신 하며 도민과 함께 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 간절히 소망합니다.

우리도의 각 시군에서는 저조한 가점을 위한 음식단 공영과 연계하여 사람의 김장담그기 행사를 개최하여 더불어 사는 공동체 의식을 함양 하고 있으며, 앞으로도 지속적으로 공동체 의식의 확산을 통해 우리 고유의 전통문화 유산인 김장문화를 계승 발전시켜 나갈 계획입니다.

적극적으로 지지합니다.

울진남도는 울진 도민을 대표하여 우리나라의 문화유산인 김장문화를 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를

무형문화유산이며 「김치와 김장문화」

문 의 서

중청남도

연번	활동명칭	활동 추진현황
1	향토음식 명품화 차세대 계승보급 교육	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 향토음식의 이해와 호박계곡지 담그기 실습 ○ 활동목적 : 서산의 향토음식 호박계곡지에 대한 일반주부들의 이해와 관심 도모 ○ 활동기간 : 2012년 ○ 소요예산 : 1백만원
2	저소득층을 위한 김정 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 서산시 지곡면세마을부녀회(회원23명)에서 배추 300~500포기 분량의 「김정담그기 행사」를 실시하여 관내에 거주하는 저소득 가구(100~150호)에 전달 ○ 활동효과 : 「김정담그기 행사」에 참여하는 회원들을 중심으로 면민들의 나눔 문화에 대한 인식을 새롭게 하는 계기를 마련하여 저소득층 가구의사회 소속감 강화와 더불어 시는 훈훈한 사회분위기를 조성에 기여하고 있음. ○ 활동기간 : 1970년~현재 ○ 소요예산 : 매년 2~3백만원 (2011년 2백만원) ○ 향후계획 : 매년 동 사업을 지속적으로 추진하되, 관내 노령인구의 지속적인 증가 추세에 따라 사업 물량을 점차 늘려나갈 계획임.
3	저소득층을 위한 김정 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 서산시 성연면에서 세마을남·여지도자들을 중심으로 배추 500포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달함. ○ 활동효과 : 김정에 참여하는 세마을남·여지도자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음. ○ 활동기간 : 2001년 ~2011년 까지 ○ 소요예산 : 매년 100만원(누적 : 1,100만원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 행사를 지속적으로 추진함.
4	어려운 이웃돕기 김정 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 매년 11월 서산시 운산면 단체들을 중심으로 배추 1,000포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 저소득층 및 독거 노인 가구에 전달 ○ 활동효과 : <ul style="list-style-type: none"> - 단체간의 상호 교류를 통한 정보 공유 및 어려운 이웃을 돕는 문화 정착

연번	활동명칭	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> - 저소득층 및 독거노인들의 사회적 배려를 통한 소속감 강화 ○활동기간 : 2000 ~ 현재 ○향후계획 : 어려운 이웃돕기 김장담그기 사업을 지속적으로 추진할 예정이며, 2012년부터는 배추 수량을 늘려 더 많은 가구가 수혜를 받도록 진행 할 예정이다.
5	『사랑의 김장』 나눔 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○활동내용 : 매년 11월 서산시 읍면동 새마을 남녀 지도자협의회에서는 배추 500포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 경로당 및 저소득층 가구에 전달 ○활동효과 : 김장에 참여하는 새마을 남녀 지도자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화 및 더불어 살아가는 사회 구현에 기여함 ○활동기간 : 2001 ~ 현재 ○소요예산 : 매년 2백만원(누적 : 2천 2백만원) ○향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진
6	저소득층을 위한 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○활동내용 : 매년 11월 서산시 읍면동 적십자 봉사회에서는 배추 500포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 독거노인 등 저소득층 가구에 전달 ○활동효과 : 김장에 참여하는 적십자봉사회 회원들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화 및 더불어 살아가는 사회 구현에 기여함 ○활동기간 : 2001 ~ 현재 ○소요예산 : 매년 2백만원(누적 : 2천 2백만원) ○향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진
7	저소득층 및 독거노인을 위한 김장 담그기 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○활동내용 : 매년 11월말에서 12월초에 서산시 수석동 새마을부녀회를 중심으로 배추 500포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 및 독거노인의 가구에 전달 ○활동효과 : 김장에 참여하는 부녀회원간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층과 소외계층의 사회 소속감이 강화되었음 ○활동기간 : 1990 ~ 현재 ○소요예산 : 매년 약2백만원(누적 : 4천4백만원) ○향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진할 예정임
8	저소득층을 위한 김장 나눔	<ul style="list-style-type: none"> ○활동내용 : 매년 12월 초 서산시 동문1동 새마을회에서 배추 1,000 포기 분량의 김장을 담가 관내 저소득층 가구에 전달

연번	활동명칭	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동효과 : 새마을회에서 지속득층에게 김장을 나눔으로 겨울철 어려운 가정에 대한 사회적 관심과 배려를 유도하고 따뜻한 정을 나눠 더불어 살아가는 사회 구현 ○ 활동기간 : 1990 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 350만원 ○ 향후계획 : 지속적으로 본 사업을 추진하되, 수혜받는 세대가 늘어날 수 있도록 사업량을 확대해 나갈 계획임.
9	사랑의 김장나눔 대축제	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 각급 기관 단체 등에서 산발적으로 실시되던 김장담그기 행사를 1+3사랑나눔 봉사단 운영과 연계하여 합동으로 김장나눔 행사 실시 ○ 활동효과 : 김장 3,600포기 430box 만들어 어려운 가정 및 시설 등 430개소에 배부하였으며 자원 봉사 활성화에 기여하였음. ○ 활동기간 : 2001년도 12월 ○ 소요예산 : 30,000천원 ○ 향후계획 : 1+3사랑나눔 봉사단 운영과 연계하여 매년 실시 여부는 단정할 수 없으나 여러 단체 등에서 계획하고 있음.

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

Name of Element: *Kimjang*

On behalf of its all residents of the province, Chungcheongnam Province strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Each city and county in the province have establish partnership with a volunteer group and jointly organized *kimjang kimchi*-making events with love for low-income families, resulting in building the community sense that makes people feel living together. There will be continued efforts to promote the communal spirit and also transmit and develop Korea's traditional cultural heritage, *kimjang*.

The local government along with its citizens would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February, 10 2012

Hee-Jung Ahn
Governor of Chungcheongnam-do Province

Chungcheongnam-do Province

No.	Title of Activity	Description
1	Educational Program for Transmission and Masstige of Local Food	<p>The educational program is designed to help understand local food and provide an experience with making 'Hobak Gegukji (pumpkin kimchi stew).' It evokes understanding and interest in Seosan local food, Hobak Gegukji among general housewives.</p> <p>Period: 2012 Budget: 1 million won</p>
2	Making Kimjang Kimchi for Low-income People	<p>23 members from the Seosan city Jigok-myeon Saemaeul Women's Association have gathered every November to host an "Event of Making Kimjang Kimchi" with 300 to 500 heads of cabbage, thus delivering kimchi to 100 to 150 low-income families in the local area.</p> <p>It serves to raise awareness of sharing culture among local residents, especially members participating in the event. A stronger sense of community is built in the low-income class, which contributes to creating a friendly atmosphere of community with people living together in harmony. The event will be hosted on an annual basis. However, an aged population is expected to constantly grow, the scale of the project will be gradually expanded.</p> <p>Period: 1970-present Budget: 2 to 3 million won a year (2 million won in 2011)</p>
3	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>Male and female leaders for the Saemaeul Association in Seongyeon-myeon, Seosan city have organized an event of making 500 heads of cabbage kimchi to share it with low-income families. A voluntary network is built between male and female leaders who participate in the volunteer service and a sense of community is strengthened in the low-income bracket. Unless something comes up, this event will be continued.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 1 million won a year (cumulative budget: 11 million won)</p>

4	Making Kimjang Kimchi for Neighbors in Need	<p>Centering organizations in Eumam-myeon, Seosan city, an event has been organized to make 1,000 heads of cabbage kimchi and share it with low-income families and senior citizens living alone. Thanks to this volunteer activity, mutual exchange of information takes place between organizations and a culture of helping needy is settled down. Social concern toward low-income class and the elderly living alone results in reinforcing a sense of belonging. This project will continue to be hosted on a larger scale with an increase in a number of cabbages in 2012 in order for more families to get a benefit from this event.</p> <p>Period: 2000-present</p>
5	Sharing Event of "Kimjang Kimchi with Love"	<p>The Council of Male and Female Leaders for Saemaeul Association in Eumam-myeon, Seosan city has arranged an event of making kimjang kimchi with 500 heads of cabbage every November, thus delivering it to senior citizen community centers and low-income facilities. A voluntary network is established between male and female leaders for Saemaeul Association who participate in the volunteer service and a sense of community is strengthened in the low-income bracket, building a harmonious community where all live together. Unless something comes up, this project will be hosted on a regular basis.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 2 million won a year (cumulative budget: 22 million won)</p>
6	Making Kimjang Kimchi for Low-income People	<p>The Volunteer Group of Seosan city Eumam-myeon branch of Korea National Red Cross have hosted an event of making kimjang kimchi with 500 head of cabbage to share it with low-income families including seniors who live alone. A voluntary network is set up between members of the Red Cross Volunteer Group who participate in the voluntary activity and a sense of community is strengthened in the low-income bracket, creating a friendly community where all live together. Unless something comes up, this activity will be hosted.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 2 million won a year (cumulative budget: 22 million won)</p>

7	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class and the Elderly Living Alone	<p>The Seosan city Suseok-dong Saemaeul Women's Association has hosted an event in late November or early December each year to make 500 heads of cabbage kimchi and give it to low-income families and seniors who live alone. Thank to this activity, a voluntary network is created between members from the association and those from the low-income, underprivileged class come to feel a stronger sense of community solidarity. Unless something comes up, this event will continue to be held.</p> <p>Period: 1990-present Budget: about 2 million won a year (cumulative budget: 44 million won)</p>
8	Sharing Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>The Seosan city Dongmun1-dong Saemaeul Association has organized an event of making 1,000 heads of cabbage kimchi every December in order to share it with low-income families. Kimchi sharing led by the association encourages people to have social concern and interest in families in need especially in the winter season, thus making a contribution to build a warmer society where all live together in harmony. This project will be continued and its scale is going to be expanded in order to provide help to more households.</p> <p>Period: 1990-present Budget: 3.5 million won a year</p>
9	Kimjang Kimchi Sharing Festival with Love	<p>By establishing partnership with '1+3 Volunteer Group with Love and Sharing,' events separately hosted by government agencies and private organizations were integrated to make and share kimjang kimchi. 430 boxes of kimjang kimchi made with 3,600 head of cabbage are distributed to 430 families in need and welfare facilities, thus resulting in revitalizing a volunteer activity. It is not clear whether the event can be jointly hosted with '1+3 Volunteer Group with Love and Sharing' in the future, however, this festival has a plan to be hosted by diverse organizations.</p> <p>Date: December 2011 Budget: 30 million won</p>

동 의 서

무형문화유산명 : 김치와 김장문화

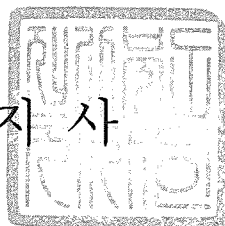
전라북도는 전북 도민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

전라북도에서는 그 동안, 저소득 가정을 위한 김치 담그기 행사 개최 등 「김치와 김장문화」 관련 다양한 활동들을 해 왔습니다.

우리의 대표 음식인 「김치와 김장문화」가 한국 음식문화의 국제적 확산을 도모하고 국가브랜드의 가치제고를 가져오리라 확신하며 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 소망합니다.

2012. 2. .

전라북도지사



전라북도

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	사랑과 나눔의 김장김치담그기	<ul style="list-style-type: none"> - 단체 : 전북은행 목련회(여직원 친목모임) 목련회 - 일시 : 2011. 11. 19 - 내용 : 전주보훈지청을 통해 저소득층 국가유공자 가정 100세대에 전달
2	연말연시 소외이웃을 위한 사랑의 김장담그기	<ul style="list-style-type: none"> - 단체 : 익산시 새마을회 - 일시 : 2011. 11. 17 - 내용 : 독거노인과 장애우 가정, 소년소녀가장 등 어려운 이웃 350세대에 전달
3	삼김과 사랑의 119 김장 나눔 행사	<ul style="list-style-type: none"> - 단체 : 전라북도 소방인전본부 - 일시 : 2011. 11. 25 - 내용 : 홀몸노인, 소년소녀가장 등 어려운 도민 200여 세대에 전달
4	도시민초청 김장담그기행사	<ul style="list-style-type: none"> - 단체 : 고창군 - 일시 : 2011. 11. 21 - 내용 : 사활린 동포 후원 배추김치 2,800포기 전달
5	희망나눔 사랑의 배김치 담그기 행사	<ul style="list-style-type: none"> - 단체 : 부안군 동진면 여성지원봉사회 - 일시 : 2011. 12. 6 - 내용 : 독거노인과 다문화가정 등 70여 가구에 전달

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all residents of the province, Jeollabuk Province strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

For many years, the province has arranged a wide range of activities related to *kimjang* including *kimchi*-making events for low-income families.

The local government along with its citizens would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 2012

Kim Wan-joo
Governor of Jeollabuk-do Province

Jeollabuk-do Province

No	Title of Activity	Description
1	Making Kimjang Kimchi with Love and Sharing Sprit	Female workers' gathering named 'Magnolia Society' at Jeonbuk Bank made kimjang kimchi to give it to 100 low-income families with a man of national merit through the Jeonju District Office of Ministry of Patriots and Veterans Affairs on November 19, 2011.
2	Making Kimjang Kimchi with Love for Disadvantaged Neighbors	The Iksan city Saemaeul Association organized an event of making kimchi to deliver it to 350 neighbors in needs such as elders who live alone, families with a disable, and adolescent heads of family on November 17, 2011.
3	119 Kimjang Kimchi Sharing with Serving and Love	The Jeollabuk-do Fire Safety Headquarter led an activity of making kimchi to deliver it to 200 families in troubles such as senior citizens in living alone and adolescent heads of family on November 25, 2011.
4	Making Kimjang Kimchi with Invited City Dwellers	Gochang-gun hosted an event of making 2,800 heads of cabbage kimchi on November 21, 2011 to provide support for overseas Koreans in Sakhalin.
5	Making Baek Kimchi with Hope, Sharing Spirit and Love	The women's volunteer group in Donjin-myeon, Buan-gun made white kimchi to share it with 70 elders living alone and multicultural families on December 6, 2011.

동 의 서

전라남도는 전라남도 도민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

전라남도는 그 동안, 저소득 가정과 사회복지시설, 독거노인과 조손가정, 경로당 어르신 들을 위한 김치 담그기 행사 개최, 음식 문화큰잔치, 땅끝 해남 김장 축제 개최 지원 등 「김치와 김장문화」 관련 다양한 활동들을 해왔습니다. 특히 땅끝 해남 김장축제에서는 1,004m 김장김치 길이로 한국기네스 기록을 갱신하여 김치와 김장문화 인식과 홍보에 큰 역할을 한 바 있습니다. 활동내용에 대한 자세한 정보와 자료는 별도로 제출하였습니다.

우리 도가 제출한 자료가 등재신청서 작성에 도움이 되기를 희망하며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

2012. 01. 31.

전라남도지사 박준영



전라남도

연번	활동내역	활동 추진현황
1	제2회 명골 해남 김장축제	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 <ul style="list-style-type: none"> - 2011년 11월 12일 해남지역 주민, 관광객, 학생 등을 중심으로 2,000 여명이 참석 - 설임배추 4,500포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 해남지역 복지관, 독거노인, 저소득층 가구에 김치 전달 ○ 활동효과 <ul style="list-style-type: none"> - 주민들과 관광객들이 직접 김장에 참여하여 일체감이 강화되었고 김장을 접하지 못한 어린이들도 김장 체험을 함으로써 우리음식의 소중함을 느끼게 되었음 - 2010년 413m 김장김치 길이로 한국기네스 기록 등재 - 2011년 1,004m 김장김치 길이 한국기네스 기록 갱신 ○ 활동기간 : 2010 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 5천만원(누적 : 3억원)(전남도비 10백만원 지원) ○ 향후계획 : 2012년도(제3회) 11월중 추진계획 <p>* 해남군 가을(겨울) 배추 재배 면적 4,691ha(전남 7,491ha의 63%)</p>
2	저소득층을 위한 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 승주읍주민자치위원회 및 부녀자들을 중심으로 배추 2,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 경로당 및 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 관내 단체 및 주민들이 직접 참여·주도하여 요보호 대상자를 발굴하고 찾아가는 사랑나눔을 실천하여 소외되지 않고 더불어 사는 밝고 훈훈한 지역사회 분위기를 조성하는데 기여 ○ 활동기간 : 2010 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 5백만원 ○ 향후계획 : 이년이 없는 한 매년 지속 추진
3	경로당 어르신을 위한 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 우리면 주민자치위원회를 주축로 배추 700포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 각 마을 경로당에 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 새마을부녀회, 희망누리봉사단, 주부대학 동창회 등 지생단체들의 협조로 봉사하는 지역분위기가 만들어지고 경로당 어르신들에게 김치를 나누어 정겨운 지역분위기가 조성 됨.

연번	활동내역	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 300만원 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진.
4	<p>저소득층을 위한 사랑의 건강하기</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 황전면 부녀회에서 사랑의 건강하기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 건강에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2005년 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 500만원 (800포기 기준) ○ 향후계획 : 지속적으로 동 사업을 추진코자 함 ○ 활동내용 : 매년 11월 희망누리봉사단(새마을부녀회)을 중심으로 배추 500포기 분량의 건강 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 봉사자들의 관심과 대화로서 어르신들과 저소득층 소외감 해소 및 행복한 작은 나눔 실천으로 따뜻한 마음과 사랑을 전달 ○ 활동기간 : 2008년부터 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 1,500천원(누적 :6,000천원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진예정 ○ 활동내용 : 매년 11월~12월경 우리 메꾸동 4개단체(부녀회, 주민자치, 통장단, 희망누리봉사단) 회원(60여명)이 참여하여 배추 500포기 분량의 건강 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구 및 경로당 등에 전달 ○ 활동효과 : 건강에 참여하는 각 단체 회원들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 가정에 용기와 희망을 북돋아 주고 있으며, 경로호친사상을 고취 시키고 있음. ○ 활동기간 : 2004년 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 300백만원(누적 : 1,800만원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하되, 2012년부터는 배추 수량을 600포기로 늘여서 저소득층 및 치상위계층 등에게 혜택을 확대할 계획임.
6	<p>저소득층을 위한 사랑의 건강 담그기 행사</p>	
7	<p>저소득층, 독거노인, 모자가정, 노인정 등을 위한 건강 담그기</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월~12월 저전동 통장, 부녀회, 희망누리봉사단, 주민자치위원회 등을 중심으로 배추 1,000포기 분량의 건강 담그기 행사를 실시하여 저소득층, 독거노인, 모자가정, 노인정 등에

연번	활동내역	활동 추진현황
		<p>전달</p> <p>○ 활동효과 : 김정에 참여하는 저전동 자생단체(통장, 부녀회, 희망누리봉사단, 주민자치위원 등)들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층 및 복지노인 등 소외계층 해소와 사회 소속감이 강화되었음</p> <p>○ 활동기간 : 1999 ~ 현재</p> <p>○ 소요예산 : 매년 2백만원</p> <p>○ 향후계획 : 저투리명을 이용 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진할 계획이며, 2012년부터 추가 저투리명을 이용 배추 재배로 배추 수량을 1,500포기로 늘여서 김장 담그기 행사를 추진코자 함</p>
8	김정 나눔 행사	<p>○ 활동내용 : 매년 새마을회가 직접 재배한 배추 일만포기의 김장 담그기 행사를 실시하여 독거노인과 소년소녀가정에 전달</p> <p>○ 활동효과 : 저소득층과 독거노인들에게 김장 문화 공유 및 사회관심 전달</p> <p>○ 활동기간 : 2000~현재</p> <p>○ 소요예산 : 매년 3천 5백만원(보조금 2천만원)</p> <p>○ 향후계획 : 매년 지속적으로 추진</p>
9	저소득층 조손가정 동절기 부식지원사업	<p>○ 활동기간 : 매년</p> <p>○ 활동내용 : 매년 여성단체가 8백포기 김장 담그기 행사를 실시하여 조손가정에 전달</p> <p>○ 소요예산 : 매년 1천만원(전액 도비 지원사업)</p> <p>○ 향후계획 : 매년 지속적으로 추진</p>
10	제2회 땅끝 해남 김장축제	<p>○ 활동내용</p> <p>- 2011년 11월 12일 해남지역 주민, 관광객, 학생 등을 들을 중심으로 2,000 여명이 참석</p> <p>- 절임배추 4,500포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 해남지역 복지관, 독거노인, 저소득층 가구에 김치전달</p> <p>○ 활동효과</p> <p>- 주민들과 관광객들이 직접 김장에 참여하여 일체감이 강화되었고 김장을 접하지 못한 어린이들도 김장 체험을 함으로써 우리음식의 소중함을 느끼게 되었음</p> <p>- 2010년 413m 김장김치 길이로 한국기네스 기록 등재</p> <p>- 2011년 1,004m 김장김치 길이 한국기네스 기록 갱신</p> <p>○ 활동기간 : 2010 ~ 현재</p>

연번	활동내역	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 소요예산 : 매년 5천만원(누적 : 3억원)(전남도비 10백만원 지원) ○ 향후계획 : 2012년도(제3회) 11월중 추진계획 * 해남군 가을(겨울) 배추 재배 면적 4,691ha(전남 7,491ha의 63%)
11	불우한 이웃을 위한 김치 나눔 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 흥농읍 마르게살기협의회 회원 40명이 배추 400포기 분량의 김치 나눔 행사를 실시하여 독거노인, 소년·소녀가장 세대에 5포기씩 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 회원들간에 친목이 도모되고 독거노인, 소년·소년가장세대의 사회 소속감이 강화됨 ○ 활동기간 : 2005 ~ 현재 ○ 소요예산 : 200만원 ○ 향후계획 : 올해도 11월에 김치나눔 행사를 진행함
12	저소득층을 위한 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 대마면 번영회 여성회원(15명)을 중심으로 배추 350여포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 소외계층 25세대, 사회복지 시설 1개소 등 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 <ul style="list-style-type: none"> - 김장에 참여하는 회원 간의 나눔 네트워크 형성 - 저소득층의 사회 소속감 강화 ○ 활동기간 : 2005 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 300천원(누적 2,100천원) ○ 향후계획 : 김장담그기사업을 지속적으로 추진할 계획이며, 수혜대상을 늘려 지원할 예정임.
13	절임배추로 김장 나누기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 대마면 성산리에 거주하는 임정현, 권미자 부부는 지난해부터 배추값 폭락으로 판매가 어려워지자 자신이 재배한 배추를 절여서 김장을 할 수 없는 세대에 지원, 저소득세대, 푸드뱅크, 사회복지시설 등 120박스 (960여 포기)를 나누어 주었음. ○ 활동효과 <ul style="list-style-type: none"> - 김장에 참여하는 회원 간의 나눔 네트워크 형성 - 저소득층의 사회 소속감 강화 ○ 활동기간 : 2011 ~ 현재까지 ○ 소요예산 : 960천원 ○ 향후계획 : 올해에도 조손가정, 다문화가정 등에 절임배추를 전달할 예정임.

연번	활동내용	활동 추진현황
14	저소득층과 노인들을 위한 김정 김치담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 군남면 농가주부모임 회원들을 중심으로 배추나 깎두기 등 20~25kg 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 및 각 마을회관 마다 배달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 정도 쌓이고, 김정 격정에 근심하는 노인들이 저소득층의 격정을 덜어주는 뜻깊은 행사가 됨. ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 약 1백만원 ○ 향후계획 : 예산이 있고 여력이 닿는 한 앞으로도 계속해서 어려운 이들을 위한 김치 담그기 행사는 계속 실시할 예정임.
15	사랑의 김치 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 영산면 부녀회와 새마을 지도회원들이 나눔장터에서 모은 성금과 부녀회원들이 직접 경작한 배추를 가지고 김치를 담궈 매년 12월 경로당 및 홀로사는 노인들께 전달 ○ 활동효과 : 힘들게 모은 돈과 경작한 배추를 가지고 마을 어르신들께 전달함으로써 보람과 연대감을 느끼고, 경로효친의 모범이 됨 ○ 활동기간 : 2002 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 500만원 ○ 향후계획 : 특별한 사정이 있지 않는한 지속적으로 추진해 나갈 계획
16	불우이웃을 위한 김정 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 12월 법정포 로타리클럽 회원을 중심으로 배추 300포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 관내 불우이웃 60세대에 김치를 전달 ○ 활동효과 : 더불어 사는 사회분위기 조성 및 클럽회원 간의 나눔의 네트워크가 형성됨 ○ 활동기간 : 2010년~현재까지 ○ 소요예산 : 2,700천원 ○ 향후계획 : 어려운 이웃의 따뜻한 겨울나기에 도움이 될 수 있게 지속적으로 추진예정
17	제3회 명딸 해남 김정축제	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 <ul style="list-style-type: none"> - 2012년 11월 중 해남지역 주민, 관광객, 학생 등을 중심으로 2,000여명이 참석 - 절임배추 4,500포기 분량의 김정 담그기 행사를 실시하여 해남지역 복지관, 푸기노인, 저소득층 가구에 김치전달 ○ 향후계획 : 매년 지속 추진

연번	활동내역	활동 추진현황
18	저소득층을 위한 사랑의 김장 담그기	<p>○ 활동내용 : 매년 12월 중 도내 주민자치위원회 및 부녀회들을 중심으로 김장 담그기 행사를 실시하여 경로당 및 저소득층 가구에 전달</p> <p>○ 향후계획 : 매년 지속 추진</p>
19	경로당 어르신을 위한 김장 담그기	<p>○ 활동내용 : 매년 12월 주민자치위원회, 사회단체를 중심으로 김장 담그기 행사를 실시하여 마을 경로당 어르신들에게 전달</p> <p>○ 향후계획 : 매년 지속 추진</p>
20	사회복지시설을 위한 사랑의 김장김치 나누기	<p>○ 활동내용 : 매년 11월~12월 봉사단체, 사회단체, 새마을부녀회 등을 중심으로 김장 담그기 행사를 실시하여 사회복지시설에 전달</p> <p>○ 향후계획 : 매년 지속 추진</p>
21	독거노인과 모자가정을 위한 김장 담그기	<p>○ 활동내용 : 매년 11월~12월 부녀회, 봉사단, 주민자치위원회 등을 중심으로 김장 담그기 행사를 실시하여 독거노인과 모자가정 등에 전달</p> <p>○ 향후계획 : 매년 지속 추진</p>

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all residents of the province, Jeollanam Province strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The province has devoted a great deal of efforts to organize diverse activities related to *kimjang* for many years. Examples include Food Culture Festival, Haenam Kimjang Festival and other *kimchi*-making events for low-income families, social welfare facilities, senior citizens living alone, grandparents-grandchildren families and the elderly at senior citizen community centers. In particular, 1,004 meter length of kimchi made at the Haenam Kimjang Festival was listed in the Korean version of the Guinness Book Records, which plays an important role in raising awareness and promotion of *kimchi* and *kimjang* culture. For detailed information regarding these activities, please refer to the attached reference materials

Expecting that all materials submitted by the province help prepare the nomination files of *kimjang*, the province would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

January 31, 2012

Park, Joon-yung
Governor of Jeollanam-do Province

Jeollanam-do Province

No.	Title of Activity	Description
1	The 2 nd Haenam Kimjang Festival	<p>Around 2,000 people including Haenam-gun residents, tourists and student participated in the event of making kimjang kimchi on November 12, 2011. The 4,500 heads of cabbage kimchi were shared with welfare facilities, senior citizens living alone and low-income families.</p> <p>The participation in kimchi making heightened the sense of unity between local residents and tourists. Children with no experience of making kimjang kimchi had a chance to learn the kimjang culture and understood values of Korean food. The length of kimjang kimchi was listed in the Korean version of the Guinness Book Records with 413 meters in 2010 and 1,004 meters in 2011. Its 3rd festival is expected to be hosted in November 2012.</p> <p>Period: 2010-present Budget: 50 million won per year (cumulative budget: 300 million won) (10 million won supported by the province) *cultivation area of fall (winter) cabbage of Haenam country: 4,691ha (63 percent of the total of cultivation area in Jeollanam Province)</p>
2	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>The Seungju-eup Resident Autonomy Committee and local women has organized a kimjang kimchi-making event with 2,000 heads of cabbage every December. Kimchi has been delivered to senior citizen community centers and low-income families.</p> <p>Local organizations and residents take the lead and participate in finding neighbors in need of public assistance and put their love and concern toward them in practice, thus making a contribution to creating friendly mood in the community where all live together with no one disadvantaged. Unless something comes up, it will be hosted on an annual basis.</p> <p>Period: 2010-present Budget: 5 million won a year</p>

3	Making Kimjang Kimchi for the Elderly at Senior Citizen Community Centers	<p>The Resident Autonomy Committee has organized an event of making kimjang kimchi with 700 heads of cabbage each December. It has shared kimchi with senior citizen community centers at the village. With volunteer groups attending such as Saemaeul Women's Association, Heemang Nuri Volunteer Group, the Union of Housewife College, the event serves to create a friendly social atmosphere full of sharing spirit by giving kimchi to the elders at senior citizen community centers. Unless something comes up, this project will continue to be hosted.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 3 million won a year</p>
4	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>The Hwangjeon-myeon Women's Society has arranged a kimjang kimchi making event with love every December in order to give kimchi to low-income families. It serves to create a voluntary network among women joining the event and strengthen a sense of belonging in the low-income group. This project will be continued.</p> <p>Period: 2005-present Budget: 5 million won a year (based on 800 heads of cabbage)</p>
5	Sharing Kimjang Kimchi with Love	<p>Every November, the Heemang Nuri Volunteer Group (Saemaeul Women's Association) has organized a kimjang kimchi making event with 500 heads of cabbage and given it to the low-income households. By receiving interest from and having conversation with volunteers, senior citizens and those from the low-income families release a sense of isolation. This trivial sharing event serves as a medium of delivering people's warm heart and love toward neighbors. Unless something comes up, this project will be continued.</p> <p>Period: 2008-present Budget: 1.5 million won per year (cumulative: 6 million won)</p>
6	Making Kimjang Kimchi with Love for Low-income Class	<p>Around 60 members from four organizations at Maegok-dong such as Women's Society, and Citizen Autonomy Committee, a group of heads of Tong and Heemang Nuri Volunteer Group have participated in making kimjang kimchi with 500 heads of cabbage every November or December. Kimchi made in the event is delivered to low-income families and senior citizen community centers. Through the event, a voluntary network is set up among members from each organization joining the volunteer activity. Hope and courage are inspired in the low-income class, and filial piety and respect for the elderly</p>

		<p>are stirred up.</p> <p>This project is expected to continue, unless something major comes up. In 2012, a number of beneficiaries will be increased, including low-income class and the income bracket right above the lowest income group as the scale of the project is enlarged with 600 heads of cabbage.</p> <p>Period: 2004-present</p> <p>Budget: 3 million won (cumulative budget: 18 million won)</p>
7	<p>Making Kimjang Kimchi for Low-income Class, Senior Citizens Living alone, Mother-child Families and Senior Citizen Community Centers</p>	<p>Centering a group of heads of Tong, Women's society, Heemang Nuri Volunteer Group and Resident Autonomy Committee at Jeojeon-dong, a kimchi-making event with 1,000 heads of cabbage has been hosted every November or December. The kimchi is given to low-income families, senior citizens living alone, mother-child families and senior citizens community centers.</p> <p>A voluntary network is established among all private organizations at Jeojeon-dong such as a group of heads of Tong, Women's society, Heemang Nuri Volunteer Group and Citizen Autonomy Committee, and a sense of isolation is reduced and on the other hand, a sense of belonging get stronger in the low-income class and senior citizens living among.</p> <p>As long as the vegetable patch is able to be used to cultivate cabbage, the project will be continued. The scale of the event will be expanded by producing more cabbage yields up to 1,500 heads at additional vegetable patches in 2012.</p> <p>Period: 1999-present</p> <p>Budget: 2 million won a year</p>
8	<p>Sharing Kimjang Kimchi</p>	<p>The Saemaeul Association has hosted an event of making kimjang kimchi with 10,000 heads of cabbage that members from the association cultivate, thus sharing it with the elders who live alone and adolescent heads of family. This event serves to share the Korean kimjang culture with low-income families and the elderly living alone, and to express social interest and concern toward them. This event is going to be hosted on an annual basis.</p> <p>Period: 2000-present</p> <p>Budget: 35 million won a year (subsidy: 20 million won)</p>

9	Side Dishes Support Project in Winter For Low-income, Grandparents-grandchildren Families	<p>Women organizations has organized an event of making 800 heads of cabbage kimchi annually to provide side dishes support to grandparents-grandchildren families. This project will continue to be hosted.</p> <p>Period: Each year</p> <p>Budget: 10 million won per year (all expenditures supported by the province)</p>
10	Sharing Kimchi with Neighbors in Need	<p>Every November, 40 members of the Hongnong-eup Conference of Movement for the Moral Life have made 400 heads of cabbage kimchi and given five heads of cabbage kimchi to each senior citizen living alone and adolescent heads of family. The friendship among members participating in the kimchi making event is promoted and a stronger sense of community is felt by senior citizens living alone and adolescent heads of family. This event of kimchi sharing is going to be held in November this year.</p> <p>Period: 2005-present</p> <p>Budget: 2 million won</p>
11	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>15 female members of Daema-myeon Cooperative have organized an event of making kimjang kimchi with 350 heads of cabbage to deliver it to 25 families from the underprivileged class of people and one welfare facility. The event makes a contribution to creating a voluntary network among members who participate in the volunteering service and strengthening a sense of belonging in the low-income group. This project will continue to be hosted and a number of beneficiaries will be increased.</p> <p>Period: 2005-present</p> <p>Budget: 0.3 million won (cumulative budget: 2.1 million won)</p>
12	Sharing Kimjang Kimchi via Salted Cabbage	<p>A couple of Lim Jeong-hyun and Kweon Mi-ja residing in Seongsan-ri, Daema-myeon faced a difficulty in selling cabbage because of plunge in cabbage prices last year. They salted cabbage cultivated and delivered 120 boxes of salted cabbage (around 960 heads of cabbage) to low-income families that could not afford to make kimjang kimchi, food banks and social welfare facilities. This encourages members involving in the event to establish a voluntary network. Also, people in the low-income class feel a stronger sense of community. Salted cabbage will be delivered to grandparents-grandchildren families and multicultural families this year.</p> <p>Period: 2011-present</p> <p>Budget: .0.96 million won</p>

13	Making Kimjang Kimchi for Low-income Group and Senior Citizens	<p>Members of the Gunnam-myeon Women Farmer's Association have made cabbage kimchi and radish kimchi for winter each December, thus deliver 20 to 25 kilograms of kimchi to each low-income family and village hall. The event helps women who participate in the event build friendship. In addition, it serves to relieve concerns about making kimjang kimchi faced by the elderly and low-income families. If there is an enough budget to host the event, it will continue to be host to provide help to neighbors in need.</p> <p>Period: 2001-present Budget: about 1 million won a year</p>
14	Making Kimchi with Love	<p>Women's society and leaders of Saemaetul Association in Yeomsan-myeon have organized an event of kimchi making each December with donations from sharing markets and cabbage that the members personally cultivated. The kimchi is delivered to senior citizen community centers and the elderly who live alone. These participants feel worth and a sense of unity as they do voluntary service with hardly collected donations and personally cultivated cabbage. This also serves as a model of filial piety and respect for the elderly.</p> <p>Unless something special comes up, this event is expected to continue.</p> <p>Period: 2002-present Budget: 5 million won a year</p>
15	Making Kimjang Kimchi for People in Need	<p>Centering on members of the Beopseong-po Rotary Club, an event of making kimjang kimchi with 300 heads of cabbage has been arranged. The kimchi is shared with 60 needy neighbors in the region. It makes a contribution to creating a warmer community where all live together and establishing a voluntary network among club members. This will be held in the future to help neighbors in needy stay warmer in the winter.</p> <p>Period: 2010-present Budget: 2.7 million won</p>
16	The 3 rd Haenam Kimjang Festival	<p>Around 2,000 people including Haenam-gun residents, tourists and student are expected to join the event that is scheduled to host in November 2012. Around 4,500 head of cabbage kimchi made in the event will be delivered to welfare facilities, the elderly who live alone and low-income families in the Haenam area. The festival will be continued annually.</p>

17	Making Kimjang Kimchi with Love for Low-income Class	Every December, the Resident Autonomy Committee and women/s association have arranged a kimchi making event so as to deliver kimchi to senior citizen community centers and low-income families. It will continue to be hosted on an annual basis.
18	Making Kimjang Kimchi for the Elderly at Senior Citizen Community Centers	Centering on the Resident Autonomy Committee and social organizations, an event of making kimjang kimchi has been hosted every December. The kimchi is given to elders at a senior citizen community center of each village. It will continue to be hosted each year.
19	Sharing Kimjang Kimchi with Love for Social Welfare Facilities	Volunteer groups, social organizations and Saemaeul Women's Association have taken the lead in hosting a kimjang kimchi-making event each November or December to deliver it to social welfare facilities. The project will be continued each year.
20	Making Kimjang Kimchi for Senior Citizens Living alone and Mother-child Families	In order to sharing kimjang kimchi with elders who live alone and mother-child families, women's society, volunteer groups and Resident Autonomy Committee have hosted a kimchi making event every November or December. The event will be continued on an annual basis.

동 의 서

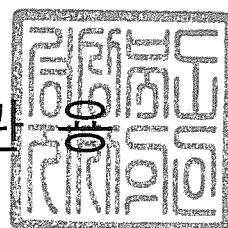
경상북도는 경상북도 도민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

경상북도는 그 동안, 저소득 가정을 위한 김치 담그기 행사 개최, 김치에 관한 경상북도 도민들의 인식에 관한 설문조사 실시, 김치의 영양학적 효용에 대한 연구용역 실시 등 「김치와 김장문화」 관련 다양한 활동들을 해왔습니다. 활동내용에 대한 자세한 정보와 자료는 별도로 제출하였습니다.

우리 도가 제출한 자료가 등재신청서 작성에 도움이 되기를 희망하며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

2012. 2. .

경상북도지사 김 관용



경상북도 경상북도

연번	활동명칭	활동
1	음식대전 개최	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 전통문화의 보고인 안동은 수운잡방, 음식디미방, 안주별 등 전통고조리서도 오늘날까지 잘 전하고 있어 고조리서에 기록되어 있는 조리법 재현 ○ 활동효과 : 전통요리서 음식 재현, 특히 수운잡방에는 14종의 김치 만드는 조리법이 기록되어 있어, 우리 김치 문화의 역사성을 잘 보여 줌. ○ 활동기간 : 2008년 ~ 2011년/ 매년 안동국제탈춤페스티벌 기간 중 개최 ○ 주최/주관 : 안동시, 안동음식대전추진위원회 ○ 소요예산 : 안동국제탈춤축제 부대행사로 진행 150백만원 정도 ○ 향후계획 : 2012년 안동국제탈춤페스티벌 기간 중 개최
2	민관 합동 사랑의 김치나누기 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동효과 : 안동농협여성대학총동창회, 안동농협부녀회, 농협직원 등이 김치 1,200포기를 담아 사회복지시설, 다문화가정, 새터민가족, 독거노인에게 나눔으로써 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 소요예산 : 이웃돕기행사 예산 (민간예산) ○ 향후계획 : 매년 농협 주관행사로 추진 계획
3	2011 김장담그기 직거래 장터 개설	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 안동시와 자매도시인 서울시 송파구청의 초청으로 2011. 11. 25 ~ 26 송파구청 평장에서 개최 ○ 활동효과 : 배추가격 하락으로 어려움을 겪고 있는 농민들을 지원하고 김치종주국으로서의 자부심 고취, 한국 전통김치의 세계화에 기여함 ○ 향후계획 : 자매도시와 협력하여 매년 꾸준히 추진 계획
4	장애인 세대 및 장애인 시설을 위한 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월에 영주시 고운말실천지원봉사단 부녀자들이 배추 1,000포기의 김장 담그기 행사를 실시하여 장애인 세대(130세대) 및 시설(5개소)에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 장애인들의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2001년 ~ 현재

연번	활동명칭	활동
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 소요예산 : 매년 390만원(누적 : 40,000천원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진
5	<p>저소득층을 위한 김장 담그기 행사 (영양군 새마을지회 김장 담그기 활동)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 영양군 내 새마을지회에서 배추 1,000포기 김장 담그기 행사를 실시하여 400명 정도의 저소득층 가구에 전달하였으며, 배추는 영양군 내 농가에서 기증받는 경우가 많음. ○ 활동효과 : 배추의 농가 기증을 통한 나눔문화 형성 및 저소득층의 사회 소속감의 강화 ○ 활동기간 : 1997년부터 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 8백만원 정도(주로 주재료 이외에 양념 구입비) ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진할 예정이다.
6	<p>독거노인·결손가정을 위한 김장 담그기 (여성단체협의회 김장 담그기 활동)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동효과 : 참여하는 여성 자원봉사자들 간의 나눔 네트워크 및 봉사 정신의 형성과 독거노인·결손가정의 사회 소속감의 강화 ○ 활동기간 : 2009년 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 2백만원(주로 주재료 이외에 양념 구입비) ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진할 예정이다.
7	<p>저소득층을 위한 김장 담그기 (농업기술센터 생활개선회 김장 담그기 활동)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 1995년부터 2006년까지 농업기술센터 생활개선회에서는 매년 배추 400포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 150명 정도의 저소득층 가구에 전달, 2007년 이후부터 장 담그기 사업으로 전환하였음.배추는 영양군 내 농가에서 기증받는 경우가 많았음. ○ 활동효과 : 저소득층에게 따뜻한 온정의 나눔 및 영양군의 지역특산품인 밭깎찬 고추를 이용한 장 담그기 사업으로 이어져 '함께'라는 공동체 분위기 강화 ○ 활동기간 : 1995년 ~ 2006년(김장 담그기 행사) / 2007년 ~ 현재(장 담그기 행사) ○ 소요예산 : 2백만원(주로 주재료 이외에 양념 구입비) ○ 향후계획 : 2007년 이후부터 장 담그기 사업으로 전환 지속적으로 추진 예정
8	<p>행복한 밥상을 위한 월동준비 '어려운이웃 김장담가주기'</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 성주군 여성단체협의회에서 배추 500포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 어려운 이웃에 제공 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소

연번	활동명칭	활동
		<p>속감이 강화되었음</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 활동기간 : 2011 ○ 소요예산 : 매년 6,000천원 ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진
9	겨울김장 담그기 및 다문화여성 김장체험	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 성주군 생활개선회에서 어려운 이웃 나눔 행사로 배추 500포기 분량의 김장 담그기 실시하고 다문화여성에 김장체험 기회 제공 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 다문화여성의 한국문화 체험기회 제공 ○ 활동기간 : 2011 ○ 소요예산 : 매년 6,000천원 ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진
10	사랑과 나눔의 김장담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 성주군 새마을부녀회에서 어려운 이웃 나눔 행사를 위한 배추 3,000포기 분량의 김장담그기 행사를 실시하고 관내 불우이웃에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 매년 ○ 소요예산 : 매년 10,000천원 ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진
11	저소득층을 위한 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 우리군 읍면 부녀회원들을 중심으로 배추 2,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 및 독거노인 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자회원들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층 및 독거노인의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2000 ~ 현재 ○ 소요예산 : 해당없음(각읍면 자체부담) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진할 계획임.
12	여성자원활동프로그램운영 "사랑의 김장나눔 행사"	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 울릉군 여성자원활동센터에서는 민족의 고유음식인 김치 400포기 이상을 담아 지역 내 저소득층 가정 150세대 정도에게 나누어 줌

연번	활동명칭	활동
		<p>○ 활동효과 : 유난히 겨울이 길고 눈이 많이 오며 육지와 유일한 교통수단인 배편이 원활치 않아 부식거리가 없는 시기에 한국인 식생활에 꼭 필요한 김치를 저소득 가정으로 전해줌으로써 더불어 함께 살아가는 사랑을 실천하고 있음.</p> <p>○ 활동기간 : 1990 ~ 현재</p> <p>○ 소요예산 : 600만원</p> <p>○ 향후계획 : 사랑의 김장나눔행사는 민족교유의 음식으로 사랑과 관심을 전할수 있어 지역 내에서도 연중행사로 자리 잡았으며, 20년 이상 지속된 만큼 앞으로도 계속 추진할 예정이다.</p>
13	<p>자유총연맹 울릉군지회 여성회 “사랑의 김장담그기”</p>	<p>○ 활동내용 : 매년 12월 자유총연맹울릉군지회 여성회를 중심으로 김치 200포기를 담아 지역의 홀몸 노인 가정과 경찰 전경대원들에게 나눠줌</p> <p>○ 활동효과 : 홀몸노인들에게 김치를 전달함으로써 사회가 그들을 돌보고 있다는 안정감을 전달하고 전경대원들에게 따뜻한 모정을 느낄 수 있게 함.</p> <p>○ 활동기간 : 1992 ~ 현재</p> <p>○ 소요예산 : 100~150만원</p> <p>○ 향후계획 : 매년 김장담그기 행사를 통해 소외된 이웃을 돌보고자 계속 추진할 예정이다.</p>
14	<p>세계유산 한국의 역사마을, 하회 종가문화와 종가음식 발원</p>	<p>○ 활동내용 : 안동의 상징인 종가문화와 종가음식을 발굴, 안동문화의 다양성과 전통성을 홍보</p> <p>○ 활동효과 : 세계유산 하회마을의 종가음식을 통해 세계 유산적 가치 적극 홍보</p> <p>- 종가음식, 제사음식, 종부의 손맛 김치 등 종가음식 특화</p> <p>- 김치 담그기 체험 프로그램 등 관광객과 함께 세계 유산적 가치 체험</p> <p>○ 소요예산 : 향후 체험공간 마련 등 부대시설이 갖추어 추진 예정</p>
15	<p>빛깔찬 영양 김정축제</p>	<p>○ 활동내용 : 청정영양을 대표하는 무공해 고행지 배추와 빛깔찬 영양고추를 이용하여 대도시 주부 및 영양을 방문한 관광객을 대상으로 김장 담그기 체험행사 및 판매를 실시하고자 계획하고 있음.</p> <p>○ 활동목적 : 영양의 대표 특산물인 고행지 배추, 빛깔찬 영양고추 및 의성마을·청도 한계 미나리, 강진 젓갈 등 전국 최고의 품질을 인정받은 김장 양념거리들을 한자리에서 맛 볼 수 있는 기회의 장으로 마련하고자 함.</p> <p>○ 향후계획 : 2012년 축제 기획 타당성 여부를 결정하여 지속 행사로 추진할 계획임.</p>
16	<p>김치에 대한 시민들의 인식 조사</p>	<p>○ 활동내용 : 2012년 시민 1,000명을 대상으로 김장 담그는 횟수, 김치 구매 여부 등을 묻는 설문조</p>

연번	활동명칭	활동
		<p>사 실시</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 활동목적 : 김치 및 김장에 대한 현황을 파악하여, 김치 및 김장 관련 정책에 반영 ○ 활동기간 : 2012년 단년도 ○ 소요예산 : 9백만원 ○ 향후계획 : 2012년도 설문결과를 바탕으로 필요할 경우 2013년에 추가 설문 여부 결정

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all residents of the province, Gyeongsangbuk Province strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The province has strived for many years to host a variety of activities related to *kimjang* such as *kimchi*- making events for low-income families, survey of citizens' recognition for *kimchi* and research on nutritional benefits of *kimchi*. For detailed information regarding these activities, please refer to the attached reference materials

Expecting that all materials submitted by the province help prepare the nomination of *kimjang*, the province would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 2012

Kim Kwan Yong
Governor of Gyeongsangbuk-do Province

Gyeongsangbuk-do Province

No.	Title of Activity	Description
1	Food Festival	<p>The festival, organized by Andong city and Andong Food Festival Committee, serves to display local food of Andong. As a repository of Korean traditional culture, Andong is known to preserve traditional receipt books such as <i>Suunjabbang</i>, <i>Eumsikdimibang</i> and <i>Onzubeop</i>. Therefore, traditional cuisine dishes can be demonstrated as it used to be. Thanks to these efforts, traditional dishes can be alive today. Especially, 14 different kinds of kimchi recipes are recorded in <i>Suunjabbang</i>, which demonstrates the excellence of Korean kimchi culture. This festival is scheduled to be held during the Andong Maskdance Festival in 2012.</p> <p>Period: 2008-present/ held during the Andong Maskdance Festival each year Budget: about 150 million won allocated as a concurrent event of the Andong Maskdance Festival</p>
2	Joint Private-Public Event of Sharing Kimchi with Love	<p>The Andong National Agricultural Cooperative Federation organized an event of making kimjang kimchi to share it to local neighbors in need. With various organizations participating such as the Alumni Association of Andong Nong-hyup Women's College, Andong Nong-hyup Women's Association and workers from the National Agricultural Cooperative Federation (Nong-hyup), the kimchi-making event with 1,200 heads of cabbage was held. The kimchi was delivered to social welfare facilities, multicultural families, families with a North Korean defector and senior citizens living alone, which leads to strengthening a sense of community in the low-income group. This event is expected to be hosted by the National Agricultural Cooperative Federation on an annual basis.</p> <p>Date: December 6-7, 2011 Budget: a budget allocated in a campaign to help needy neighbors (private budget)</p>

3	Opening Farmers' Market for Kimjang in 2011	Andong city opened the farmer's market at the square of the Songpa-gu Office between November 25 to 26, 2011 by the invitation from its sister city, Songpa-gu Office. It provided assistance to farmers who faced difficulties caused by decline in cabbage prices. In addition, it helped feel proud of being a citizen of Korea as the recognized originator of kimchi and raise global awareness of Korean traditional food, kimchi. The market will continue to be open with cooperation with the sister city on an annual basis.
4	Making Kimjang Kimchi for Families with Disable and Facilities for the Disabled	Female members of the Gounmam Silcheon Volunteer Group in Yeongju city have made kimjang kimchi with 1,000 heads of cabbage every November to deliver it to 130 families with a disable and 5 facilities for the disabled. Thanks to this event, a voluntary network is established among female members who take part in the event and the disabled people feel a stronger sense of community. Unless something comes up, it will be held in the future. Period: 2001-present Budget: 3.9 million won a year (cumulative: 40 million won)
5	Making Kimjang Kimchi for Low-income Group (by the Yeongyang-gun Saemaeul Association)	Every November, the Yeongyang-gun Saemaeul Association has taken the lead in making kimjang kimchi with 1,000 heads of cabbage and given it to around 400 low-income families. Cabbage has occasionally donated by farmers in Yeongyang-gun. The cabbage donation helps create sharing culture in the region. The event encourages those from the low-income class to feel a greater sense of belonging to the community. This event will be continued. Period: 1997-present Budget: about 8 million won a year (cost for seasonings excluding main ingredients)
6	Making Kimjang Kimchi for Senior Citizen Living alone and Single Parent Families (by Women's Council)	The Women's Council has organized an event of making 250 heads of cabbage kimchi every November to share kimchi with around 100 senior citizens living alone and single parent families. Cabbage is commonly donated by famers in Yeongyang-gun. This event makes a contribution to establish a voluntary network and a strong sense of service to society among female volunteer workers. It also enhances a community sense among senior citizens and single parent families. This project will continue to be hosted. Period: 2009- present Budget: 2 million won a year (cost for seasonings excluding main ingredients)

7	<p>Making Kimjang Kimchi for Low-income Group (by the Living Improvement Association of the Agricultural, Development & Technology Center)</p>	<p>The Living Improvement Association of the Agricultural, Development & Technology Center hosted an event of making kimjang kimchi with 400 heads of cabbage from 1995 to 2006 and delivered it to about 150 low-income families. The main ingredients such as cabbage were mostly donated by farmers in Yeongyang-gun. The event was changed to make red-pepper paste since 2007.</p> <p>As sharing genuine warmth with low-income families, it keeps its tradition in a red-pepper paste making project with red papers, a local specialty of Yeongyang-gun, thus strengthening a community spirit. This event was transformed to be an event of making soy source since 2007 and it will continue to be held.</p> <p>Period: 1995-2006 (kimjang kimchi making event) / 2007-present (red-paper paste making event)</p> <p>Budget: 2 million won (cost for seasonings excluding main ingredients)</p>
8	<p>Winter Preparation for Happy Dinner Table "Making Kimjang Kimchi for Needy People"</p>	<p>The Seongju-gun Women's Council has taken the lead in hosting an event of making kimjang kimchi with 500 heads of cabbage to share it with neighbors in need. A voluntary network between women participants in the event is created and a sense of community becomes stronger in the low-income class. This project will continue to be hosted.</p> <p>Period: 2011-present</p> <p>Budget: 6 million won a year</p>
9	<p>Making Kimjang Kimchi and Kimjang Experience for Women from Multicultural Families</p>	<p>The Seongju-gun Living Improvement Association has arranged an event of making kimjang kimchi with 500 heads of cabbage each November as part of sharing activities for needy neighbors and also provides an experience with making kimjang kimchi to women from multicultural families. A voluntary network is built among women who participate in the event and an opportunity to experience Korean culture is given to women in multicultural families This event will continue to be hosted.</p> <p>Period: 2011-present</p> <p>Budget: 6 million won a year</p>

10	Making Kimjang Kimchi with Love and Sharing Spirit	<p>The Seongju-gun Saemaeul Women's Association has taken in charge of hosting an event of making 3,000 heads of cabbage kimchi every November as part of sharing activities for needy neighbors. The kimchi is given to disadvantage neighbors in the local area. A voluntary network is established among women who participate in the event and a stronger sense of community is felt by those in the low-income class and senior citizens living alone. This project will continue to be held.</p> <p>Period: every year Budget: 10 million won a year</p>
11	Making Kimjang Kimchi for Low-income Group	<p>Women's Associations of eup and myeon administrative districts have organized an event of making kimjang kimchi with 2,000 heads of cabbage every November thus sharing kimchi with low-income families and seniors who live alone. Participants from the association build a voluntary network and those in the low-income class and seniors feel a stronger sense of belonging to the community. Unless something comes up, this event will continue to be held.</p> <p>Period: 2000-present Budget: N/A (cost shouldered by each eup or myeon administrative district)</p>
12	Women's Volunteer Center Program "Sharing Kimjang Kimchi with Love"	<p>The Ulleung-gun Women's Volunteer Center has taken the lead in making Korean traditional food, kimchi with over 400 heads of cabbage every November, thus sharing it with 150 low-income families in the region.</p> <p>Kimchi has been a valuable side dish in Korean dietary life in Ulleung-do area, especially when a long, heavy-snowing weather in the winter prevents a ship, the only transportation from reaching the mainland. By sharing this staple food, kimchi with low-income families, volunteers express their love and care toward them, creating a better community where we all live together. This event serves as a medium of expressing love and care through Korean traditional food, kimchi. With 20-year-long history, it has settled down as a regional annual event and will be continued.</p> <p>Period: 1990-present Budget: 6 million won</p>

13	<p>Women's Society of Ulleung-do Branch of the Korea Freedom Federation</p> <p>"Making Kimjang Kimchi with Love"</p>	<p>Every December, the Women's Society of Ulleung-do Branch of the Korea Freedom Federation has taken the lead in making 200 heads of cabbage kimchi to share it with local senior citizens living alone and compulsory service policeman. Senior citizens living alone have stability as they feel cared by a community and the compulsory service policeman feel a warm mother's heart through kimchi. The event will be continued as a way to look after isolated neighbors.</p> <p>Period: 1992-present Budget: 1 to 1.5 million won</p>
14	<p>Discovery of the Head Family Culture and Its Food at Hahoe Village, Historic Village of Korea on UNESCO World Heritage List</p>	<p>This project is designed to discover culture and food of the head of family, symbol of Andong area and promote diversity and tradition of Andong culture. Food culture of the head of family at Hahoe village is promoted to have values as global heritage in an active manner.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specializing food of the head of family such as cuisine of the head of family, ritual foods and special kimchi made by the wife of the direct lineal heir of the family. - Enabling tourists to understand world heritage values along with an experience program of making kimchi. <p>Budget: it will be allocated after facilities including a place for experience are fully prepared.</p>
15	<p>Yeongyang Kimjang Festival</p>	<p>In order to draw attention of urban housewives and tourists and increase sales of local farm produce, Yeongyang-gun has a plan to provide an experience of kimjang kimchi making with chemical-free cabbage cultivated in highland and red papers, one of local specialties in Yeongyang-gun.</p> <p>Visitors will have a chance to taste top-quality ingredients and seasonings for kimjang in the festival venue, such as cabbage and red peppers, major local specialties of Yeongyang-gun, garlic of Ulseong, water parsley of Cheong-do Hanjae and salted fish of Gangjin.</p> <p>Feasibility study on the 2012 festival will be carried. Continuous hosting event will be determined depending on the study result.</p>

16	Survey of Citizens' Recognition for Kimchi	<p>The survey has been launched in 2012 targeting 1,000 citizens to find out a number of kimchi making and whether or not they purchase kimchi. It aims to understand the current condition of kimchi and kimjang, the findings being reflected in policies related to kimchi and kimjang. Taking the 2012 survey results into account, an additional survey will be determined in 2013.</p> <p>Period: 2012 Budget: 9 million won</p>
----	--	--

동 의 서

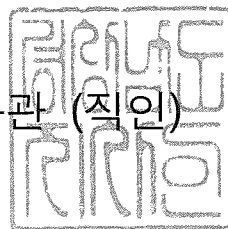
경상남도는 경상남도 도민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

경상남도는 그동안, 향토 김치의 가치와 그 기능성을 기록으로 남긴 “경남향토김치” 책자 발간, “김치의 날” 기념식 및 심포지엄 개최, 기능성 김치 개발 등 다양한 활동을 하였으며, 김치의 우수성 홍보 및 김장 문화의 확산을 위하여 노력하였습니다.

우리 도가 제출한 자료가 등재신청서 작성에 도움이 되기를 희망하며, 한국의 대표적인 음식문화인 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

2012. 02. .

서명자 : 경상남도지사 김두관 (직인)



경상남도

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	“경남향토김치”책자 발간	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 2009년도에 도내 18개 시군 농업기술지원센터를 통해 도내 향토 김치에 관한 자료를 수집한 후 “고구마 줄기 김치(동영·고성)” 등 특별한 재래음식 22종류를 선별 수록한 “경남향토김치” 책자 발간 및 배부(1,000부) ○ 예산 : 1천만원 ○ 활동효과 : 경상남도 향토 김치의 가치와 그 기능성을 기록으로 남겨 김치 종주국으로서의 위상 정립과 김치의 세계화 발판을 마련 ○ 향후계획 : 전통 식생활 향토문화 확산을 위한 교육 및 홍보용 책자로 활용 ○ 활동내용 : 2011.11.22 제5회 “김치의 날” 기념식 및 심포지엄을 경남도 농업기술원 교육관에서 개최하여 김치산업관련 종사자 등 200여명 참석
2	김치의 날 기념 심포지엄 개최	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동효과 : 김치의 우수성 홍보 및 경상남도 김치산업 육성 발전에 기여 ○ 사업내용 : 세대별 기능성 김치개발 3종(어린이, 청소년, 장수김치) ○ 사업기간 : 2010. 1 ~ 2012. 1 ○ 소요예산 : 20백만원 ○ 특허출원 : 1종(장수김치, 2012. 1. 6) ※ 현재 특허 출원중(2종) ○ 향후계획 : 기술이전으로 차세대 어린이 및 도민 건강증진에 기여
3	지역특산물이용 기능성김치 개발 및 특허출원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업내용 : 경남의 향토음식 및 향토김치 실습 ○ 사업량/예산 : 20회 800명/10백만원 ○ 사업기간 : 2010. 1 ~ 2011. 12
4	농촌여성 향토김치과정 교육	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용(2011년) : 진주시와 KBS 공동주관으로 지원봉사자 등 3,000여명이 참여해 배추 50,000포기를 직접 재배하여 김장 담그기 행사를 실시, 저소득 소외계층 6,000여 가구에 전달 ○ 활동효과 : 소외계층의 겨울나기를 위한 김장나누기 행사를 지원봉사단체, 다문화 가정, 농특산물 지역업체의 적극적 참여로 시민이 함께 어울리는 한마당 큰 잔치로 이웃사랑 실천 분위기조성과 사회통합 및 화합의 장으로 나눔 실천의 대표적인 축제로 승화 ○ 활동기간 : 2010 ~ 현재 ○ 소요예산 : 2억원(보조금, 후원 등) ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진 예정
5	사랑의 김장 대축제	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동기간 : 2010 ~ 현재 ○ 소요예산 : 2억원(보조금, 후원 등) ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진 예정

연번	활동 명칭	활동 추진현황
6	저소득층을 위한 사랑의 김장 담그기(통영시 산양읍)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 우리읍 부녀자들을 중심으로 배추 2,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구 및 독거노인 가정에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀회원 간의 희망 나눔이 실천되고, 저소득 및 독거노인가정에 훈훈한 정 전달 ○ 활동기간 : 1996 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 8백만원(누적 : 8천원) ○ 향후계획 : 사랑의 김장 담그기 사업을 지속적으로 추진할 계획임.
7	저소득층을 위한 김장 담그기(통영시 도산면)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 우리 면 부녀회 중심으로 배추 1,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀회원간의 봉사정신 함양 및 불우한 이웃과 함께한다는 소속감이 강화 ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 지속적으로 사업을 추진
8	저소득층을 위한 김장 담그기(통영시 용남면)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 우리면 부녀자들을 중심으로 배추 1,500포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 1996년 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 천만원(누적 : 1억 5천원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하되, 2012년부터는 배추 수량을 2,000포기로 늘여서 진행
9	저소득층을 위한 김장 담그기(통영시 봉평동)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 ~12월경 봉평동 부녀회원을 중심으로 배추 1,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 독거노인 기초수급자 등 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크 형성, 자발적인 자원봉사활동 실시 및 소외계층에 대한 나눔의 정을 실현 ○ 활동기간/소요예산 : 2001 ~ 현재/매년 350만원 ○ 향후계획 : 김장 담그기 사업을 지속적으로 진행할 계획이며, 올해에도 배추 수량을 1,000포기 정도로 사업을 진행할 예정

연번	활동 명칭	활동 추진현황
10	저소득층을 위한 김장나눔행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 초 우리 시 봉사단체 중심으로 배추 14,000포기 분량의 김장나눔 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 우리 농산물의 소비를 촉진하고 여성단체 및 자원봉사자에게는 단체 회원간 화합과 결속을 다지는 계기 마련하고 소외된 이웃과 함께 김장 나눔 행사를 통해 더불어 사는 사회분위기 조성 ○ 활동기간 : 2004 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 110백만원 정도(누적 : 8억 80백만원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하되, 2012년부터는 배추 수량을 늘여서 1가구당 김치 지급량 추가 배부
11	2011 이웃사랑 김장나눔행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 2011. 12월 고성군 사회단체 회원들을 중심으로 배추 10,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시(42개 단체 연인원 900여명 참여)하여 저소득층 가구 및 지역이동센터에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 회원들 간의 나눔의 네트워크 형성과 소통의 장을 마련하고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2008년부터 ~ 현재(매년 12월 실시) ○ 예산지원 : 6백만원 지원(누적 : 2천2백만원) ○ 총소요경비: 6천만원 정도 (예산지원: 6백만원, 기탁금: 9백여만원, 재료 등 현물지원: 4천5백만원) ○ 향후계획 : 지속적으로 사업을 추진함.
12	따뜻한 겨울나기를 위한 “사랑의 김장 담겨주기”	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 남해군 새마을 부녀회를 중심으로 10개 읍면 새마을부녀회들과 함께 배추 10,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 복지 사각지대에 놓인 소외계층 장애인 가정, 독거노인, 소년소녀가장 등을 선정하여 우선 지원하며 매년 저소득층 가구 500여 세대와 사회복지시설 7개소에 따뜻한 마음을 전달하고 있음. ○ 활동효과 : 따뜻한 겨울나기 행사 일환으로 추진하고 있는 사랑의 김장 담겨주기를 통하여 지역사회 내에서 좋은 호응을 얻고 있으며 주변의 어려운 이웃을 위해 무엇인가 뜻 있는 일을 한다는 삶의 소중함 의미를 느낄 수 있는 좋은 기회와 자부심을 가지며 더불어 살아가는 참 모습을 일깨워 주고 희망과 용기를 주는데 기여. ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재

연번	활동 명칭	활동 추진현황
		<p>○ 소요예산 : 매년 35,000천원(누적 : 385,000천원)</p> <p>○ 향후계획 : 어려운 이웃의 따뜻한 겨울나기를 위한 “나눔은 희망이다 ! 행복 두 배를 위한 김장 담그주기 운동”을 군민들의 자발적인 동참과 새마을 가족이 함께하는 운동으로 추진하여 소외 없이 인정이 넘치는 지역사회 만들기에 일익을 담당하며 사업은 지속적으로 추진하되 2012년부터는 더 많은 저소득층 가구를 선정하여 추진할 계획임.</p>
13	어려운 이웃돕기 김장 담그기	<p>○ 활동내용 : 매년 어려운 이웃돕기 행사를 개최했는데 2011년에는 특별히 김장 담그기 행사를 실시하여 남해 지예원과 소망의 집에 김장 170폭을 전달함.</p> <p>○ 활동효과 : 새마을 부녀회 회원들과 함께한 나눔의 네트워크가 되었고, 공무원노조를 군민들에게 알리는 기회가 되었음.</p> <p>○ 소요예산 : 매년 2,000천원</p> <p>○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하겠음.</p>
14	저소득층을 위한 김장 담그기	<p>○ 활동내용 : 매년 9월에 피종하여 수확한 배추로 12월 우리면 부녀자들을 중심으로 배추 1,300포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달</p> <p>○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 자원봉사를 통해 지역 사회에 연대의식을 고취시키고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음.</p> <p>○ 활동기간 : 2004 ~ 현재</p> <p>○ 소요예산 : 매년 2,000천원(누적 : 16,000천원)</p> <p>○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진할 계획</p>
15	사랑의 김장 담그기 (남해군 자원봉사협의회)	<p>○ 활동내용 : 매년 12월 협의회 회원중심으로 배추 500포기 정도의 김장 담그기 행사를 실시하여 복지사각지대에 있는 어려운 가구에 전달</p> <p>○ 활동효과 : 회원들의 단합이 이루어지고 지역에 어려운 세대에 대한 정보를 공유할 수 있음</p> <p>○ 활동기간 : 2005 ~ 현재</p> <p>○ 소요예산 : 매년 500만원(누적 : 35,000천원)</p> <p>○ 향후계획 : 우리군에서 김장나누기 행사가 많은 관계로 올해부터는 매월 음식 나누기로 전환예정</p>
16	2011 사랑의 김장 나누기(한국야쿠르트)	<p>○ 활동내용 : 11월 한국야쿠르트 임직원과 주부판매사원들이 참여하여 김장 40Box((10ℓ 밀폐용기)) 나누기 행사를 실시하여 어려운 이웃에 전달</p> <p>○ 활동효과 : 임직원, 사원들의 유대감 형성과 나눔 분위기 확산</p>

연번	활동 명칭	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동기간/소요예산 : 2011년/ 400천원 ○ 향후계획 : 한국아쿠르트 서울본사에서 현재 11년동안 진행중인 사랑의 감장나누기를 올해는 남해군에 더 많이 지원될 수 있도록 노력
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 8월에 휴경지를 개간하여 700여평 배추1,500여본을 심어 12월초에 새마을지도자와 부녀회장 66명이 1,500여포기 분량의 감장 담그기 행사를 실시하여 불우독거노인 등 저소득층 300여가구에 전달하고 있음 ○ 활동효과 : 새마을단체의 지속적인 감장담그기 행사 전개로 배추거름,젓국 등을 지원하는 독지가 및 유관기관 단체가 해마다 증가하고 있으며, 훈훈한 사회풍토 조성에 앞장 ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 5,000천원(누적 : 50,000천원) ○ 향후계획 : 2012년에도 휴경지를 개간 배추 1,500여본을 심어 감장담그는 날에 다문화가정을 초대하여 한국문화를 전수할 겸 함께 동참시킬 계획이며 감치는 불우가정에 전달할 계획임
17	저소득층을 위한 감장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월경 사랑의 감장담그기 행사를 통해 새마을 남·녀 지도자가 모여 약 700~800포기의 감장을 담궈 어려운 이웃들에게 나눠줌 ○ 활동효과 : 장애인세대, 독거노인가구 등 연말연시 외롭고 어려운 이웃들을 방문하여 감치를 전달함으로써 따뜻한 사회분위기를 조성할 수 있음 ○ 소요예산 : 1,000천원 ○ 향후계획 : 매년 연말 사랑의 감장담그기 행사를 꾸준히 시행하고자 함
18	사랑의 감장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 다문화가정 10여명, 농가주부모임, 고향주부모임, 지역동협 여성복지담당자 등 동협 직원 50여명이 감치를 담아 10kg씩 포장하여 소년소녀 가장 및 독거노인 등 소외계층에 전달. ○ 활동효과 : 다문화가정 새내기에 대한 감치문화 전수 및 실제 실습을 경험할 수 있음 ○ 활동기간 : 2009 ~ 현재 ○ 소요예산 : 270만원(누적750만원) ○ 향후계획 : 지속 추진
19	다문화가정을 위한 감장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 행사주관 : 하동군여성단체협의회 ○ 참여인원/사업비 : 40여명 / 5,700천원 ○ 활동기간 : 1990년대 중반 ~ 현재
20	저소득층을 위한 감장 담그기	

연번	활동 명칭	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 행사규모 : 배추 1,100포기 / 김장 지원가구 120세대 ○ 지원세대 : 저소득부자기정, 중증장애인, 독거노인 ○ 향후계획 : 지속 추진
21	저소득층을 위한 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 말 우리 군 자원봉사협의회 및 새마을부녀회에서 배추 3,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 1999 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 1,500만원(누적 : 1억 9천 5백만원) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진함
22	노인요양원 등 김장 담이주기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 말 우리 군 대한적십자사 산청지구회에서 매년 11월말 배추 6,000포기 분량의 김장 담이주기 행사를 실시하여 노인요양시설에 노력봉사를 하고 있음 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 회원들간의 배품의 정을 나누고, 경노우대사상을 일깨워주고 있음 ○ 활동기간 : 1999 ~ 현재 ○ 소요예산 : 없음(노력봉사) ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진함
23	“거창군 헌사랑회” 김장 담그기 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 거창군 종합사회복지관 문화교실 졸업생 자원봉사단체인 ‘헌사랑회’에서 매년 12월 김장담그기 행사를 통하여 저소득층에게 김치를 나누어 주고 있음 ○ 활동효과 : 이웃의 훈훈한 정을 나눔으로 봉사단체인 ‘헌사랑회’에서는 보람을 느끼고 저소득층에게는 사회에 대한 귀속감을 높이는 계기가 됨 ○ 향후계획 : 매년 시행하고 있는 봉사활동으로 향후 계속 추진
24	“거창군 생활개선회” 김장 담그기 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 거창군 부녀자를 중심으로 결성된 ‘생활개선회’에서 매년 12월 김장담그기 행사를 통하여 부자(父子)가정에 김치를 나누어 주고 있음 ○ 활동효과 : 어머니가 없는 부자(父子)가정에 김장을 담가 김치를 나누어 줌으로 어머니의 따뜻한 손길을 부녀자들을 통하여 전하는 훈훈한 행사로 자리매김함 ○ 향후계획 : 매년 시행하고 있는 봉사활동으로 향후 계속 추진
25	“직거래장터” 홍보 기념 김장김치 전달	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 거창군 농업기술센터에서는 2011년 “직거래장터”의 부스운영의 홍보를 위하여 읍면의 불우이

연번	활동 명칭	활동 추진현황
		<p>웃가정 선정을 통하여 10kg의 김치 200개를 나누어 줌</p> <p>○ 활동효과 : 2011년 처음 열린 “작거대장터”의 홍보와 거창군의 불우이웃가정을 도울 수 있는 1석2조의 효과를 누림</p> <p>○ 향후계획 : 2012년 행사는 미정</p>
26	“종가집”김치공장 자매결연 봉사활동	<p>○ 활동내용 : 거창군 소재의 대상F&F의 “종가집김치”공장 직원들은 현재 거창군 가조면과 자매결연을 체결하여 한달에 한번 기준면 직십자회원들과 함께 독거노인의 집에 방문하거나 요양병원을 찾아가 봉사활동을 하고 있으며, 독거노인 방문 시 공장에서 생산되는 김치를 나누어 주고 있음</p> <p>○ 활동효과 : “1촌 1사”라는 자매결연으로 활발히 정기적으로 봉사활동이 진행됨으로 홀로 외롭게 지내고 있는 독거노인들을 위로하는 의미있고 따뜻한 시간이 되고 있음</p> <p>○ 향후계획 : 매달 1회에서 2회까지 진행되고 있음</p>

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all residents of the province, Gyeongsangnam Province strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The province has endeavored to promote the excellence of *kimchi* and diffuse *kimjang* culture for many years. As part of these efforts, it has published a book *Gyeongsangnam-do Local Kimchi* to record values and functions of special local *kimchi*, hosted the celebration and symposium on Kimchi Day, and developed functional *kimchi*.

Expecting that all materials submitted by the province help prepare the nomination of *kimjang*, the province would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 2012

Kim Du-kwan
Governor of Gyeongsangnam-do Province

Gyeongsangnam-do Province

No	Title of Activity	Description
1	Publication of Book <i>Gyeongsangnam-do Local Kimchi</i>	<p>After collecting kimchi-related materials in the region through 18 branches of Agricultural Research & Extension Service at cities and counties in 2009, 22 different kinds of special traditional foods such as sweet potato vines kimchi (Tongyeong and Goseong) were published in a book titled <i>Gyeongsangnam-do Local Kimchi</i>, 1,000 copies of which have been distributed.</p> <p>By leaving values and functions of special local kimchi in Gyeongsangnam province area on record, it helps elevate the position of Korea as kimchi originator and establish a foothold to raise global awareness of kimchi. The book is going to be used for education and promotion of traditional local cuisine and culture.</p> <p>Budget: 10 million won</p>
2	Symposium on Anniversary of Kimchi Day	<p>A ceremony and symposium were hosted at the Education Center of Gyeongsangnam-do Agricultural Research & Extension Services to celebrate the 5th Kimchi Day on November 22, 2011 with about 200 attendants related to the kimchi industry attending. This event helped promote the excellence of kimchi and cultivate the kimchi industry in Gyeongsangnam province.</p>
3	Development of Functional Kimchi with Regional Specialties and Patent Application	<p>Three types of functional kimchi have been developed by generation (kimchi for children, youth and the elderly). It is expected that this technology will be transferred, thus resulting in improving health of next generation of children and local residents.</p> <p>Period of: January 2010-January 2012</p> <p>Budget: 20 million won</p> <p>Patent Application: 1 time (type) (Jangsu Kimchi, January 6, 2012)</p> <p>※ Currently the two other types are applied for patent.</p>
4	Education Program of Local Kimchi for Rural Women	<p>The education program provided cooking practice of local food and local kimchi of Gyeongsangnam province area.</p> <p>Period: January 2010-December 2011</p> <p>Program scale and budget: 800 people over 20 times / 10 million won</p>

5	Grand Kimjang Festival with Love	<p>The kimjang kimchi-making event has been jointly by Jinju city and Korean Broadcasting System. Around 3,000 volunteers participated in preparation and distribution of 50,000 heads of cabbage kimchi to 6,000 low-income families.</p> <p>As a large-scaled event participated by with volunteers from volunteer groups, multicultural families, local agricultural businesses and citizens to help disadvantaged people's winter preparation, it develops into a local festival in which people can feel love toward neighbors, social unity and harmony as well as sharing spirit. This festival is going to be held.</p> <p>Period: 2010-present Budget: 200 million won (including subsidy and donations)</p>
6	Making Kimjang Kimchi with Love for Low-income Group (Sanyang-eup, Tongyeong city)	<p>The Sanyang-eup Women's Association has taken lead in making kimjang kimchi with 2,000 cabbage, thus to delivering kimchi to low-income families and the elderly who live alone. Through this event, members of the association joining the event put sharing into practice and express their love and care to low-income families and elders who live alone. The event of kimjang kimchi making with love will continue to be held.</p> <p>Period: 1996-present Budget: 8 million won a year (cumulative: 80 million won)</p>
7	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class (Dosan-myeon, Tongyeong city)	<p>Centering on the Dosan-myeon Women's Association, a kimchi-making event has been organized every December. The 1,000 heads of cabbage kimchi made in the event was delivered to low-income families. It helps cultivate a sense of service to society among participants of the association and strengthen a sense of unity that they live with neighbors in need. Unless something comes up, this event will be continued.</p> <p>Period: 2001-present</p>

8	Making Kimjang Kimchi for Low-income Group (Yongnam-myeon, Tongyeong city)	<p>Every December, women of Yongnam-myeon have made kimjang kimchi with 1,500 heads of cabbage so as to deliver it to low-income families. It results in establishing a voluntary network among women joining the volunteer service and enhancing a sense of community in the low-income class. Unless something major comes up, the event will continue to be held. Its scale will be expanded in 2012 by increasing the number of cabbage head to 2,000.</p> <p>Period: 1996-present Budget: 10 million won a year (cumulative budget: 150 million won)</p>
9	Making Kimjang Kimchi for Low-income Group (Bongpyeong-dong, Tongyeong city)	<p>The Bongpyeong-dong Women's Association has arranged an event of making 1,000 heads of cabbage kimchi every November or December, thus sharing kimchi with low-income families including seniors living alone and basic livelihood security recipients. It brings various effects such as establishing a voluntary network among women who participate in the event, active voluntary participation in volunteer service and sharing warmth with the underprivileged class. The project of making kimjang kimchi will continue to be hosted as the same scale of previous year with around 1,000 heads of cabbage.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 3.5 million won a year</p>
10	Sharing Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>Centering on volunteer groups, a kimchi-making is held at the beginning of every December. 14,000 heads of cabbage kimchi are shared with low-income families. The event serves to promote consumption of agricultural products and to bring greater harmony and solidarity to members from women's association and volunteer groups. Sharing kimjang kimchi with isolated neighbors realizes a true meaning of a community where all live together, creating a more harmonious society. Unless something comes up, this project will continue to be hosted. Starting from 2012, the number of heads of cabbage will increase to give more kimchi to each household.</p> <p>Period: 2004-present Budget: about 110 million won (cumulative budget: 880 million won)</p>

11	2011 Sharing Kimjang Kimchi with Neighborly Love	<p>Social organizations in Goseong-gun took the lead in organizing a kimchi-making event in December 2011 in which a total of 900 volunteers from 42 organizations participate to make 10,000 heads of cabbage kimchi and deliver them to low-income families and community children's centers. The event serves to establish a voluntary network among members and as a venue for communication. It also helps those in the low-income class feel a stronger sense of belonging to society.</p> <p>Period: 2008-present (each December)</p> <p>Budget support: 6 million won (cumulative budget: 22 million won)</p> <p>Total budget: around 60 million won (budget support: 6 million won, donations: around 9 million won, gift in kind: 45 million won)</p>
12	Making Kimjang Kimchi with Love for Warmer Wintering	<p>Centering on the Namhae-gun Saemaeul Women's Association along with members of 10 eup or myeon Saemaeul Women's Associations, the volunteer activity has been hosted to make 10,000 heads of cabbage kimchi. The kimchi is first provided to selected families including families with a disable, seniors living alone and adolescent heads of families, the disadvantaged group that falls into the blind spots in the welfare system, and then to 500 low-income families and 7 social welfare facilities.</p> <p>This event hosted as part of Event for Warmer Wintering receives applauding response from the local community. It serves an opportunity for volunteers to feel self-respect and discover significant meaning of life as they have done something meaningful for needy neighbors. In addition, it helps give hope and courage by discovering a true meaning of community where all live together in harmony.</p> <p>Under the catch phrase "Sharing Is Hope! Making Kimjang Kimchi for Double Happiness," this project is designed to help neighbors in need stay warmer in the winter. It is jointly hosted by volunteering participation of residents in Namhae-gun and members of Saemaeul. As one of programs to build a compassionate community and no one left isolated, it will have a plan to help more low-income families in 2012.</p> <p>Period: 2001-present</p> <p>Budget: 35 million won a year (cumulative budget: 385 million won)</p>

13	Making Kimjang Kimchi for Needy Neighbors	<p>A charity event has commonly been hosted every year. However, a special event of making kimjang kimchi was organized in 2011 to deliver kimchi of 170 heads of cabbage to social welfare facilities including Namhae Jaewon and Hope House. It serves to establish a voluntary network among members of Saemaeul Women's Association and to earn recognition of the Government Employees' Union from local residents. Unless something comes up, this project will be continued.</p> <p>Budget: 2 million won a year</p>
14	Making Kimjang Kimchi for Low-income Group	<p>Every December, female residents have made kimjang kimchi with 1,300 head of cabbage planted in September and then harvested. The kimchi has been delivered to low-income families. This event brings several effects: a voluntary network is established among women joining the event; the sense of belonging gets stronger in a local community through volunteer service; and the sense of community is enhanced in the low-income group. Unless something comes up, the project will continue to be hosted.</p> <p>Period: 2004-present Budget: 2 million won a year (cumulative budget: 16 million won)</p>
15	Making Kimjang Kimchi with Love (Namhae-gun Council of Volunteering)	<p>Centering on members of Namhae-gun Council of Volunteering, an event of 500 heads of cabbage kimchi has taken place every December, thus delivering kimchi to families in need falling into blind spots in the welfare system. The unity among the members is achieved and information about local families in need can be shared. There are many events of sharing kimjang kimchi in Namhae-gun. Therefore, this event is going to be changed into monthly food sharing this year.</p> <p>Period: 2005-present Budget: 5 million won a year (cumulative: 35 million won)</p>
16	2011 Sharing Kimjang Kimchi with Love (Korea Yakult Co., Ltd.)	<p>Employees and sale women from Korea Yakult Co., Ltd have arranged an event of making kimjang kimchi each November to share 40 boxes of kimchi (10 l sealed container) to neighbors in need. This charity activity helps establish a sense of unity and spread the spirit of sharing among executives and employees. This event has been organized by the Seoul headquarter of Korea Yakult Company for 11 year. However, Namhae-gun tries to provide more support this year.</p> <p>Period: 2011 Budget: 0.4 million won</p>

17	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>66 people including leaders of the Saemaeul Association and leaders of Women's Associations have planted 1,500 heads of cabbage after cultivating 2,300m² fallow land every August. Every December they have hosted an event of making kimjang kimchi with the harvested cabbage, thus delivering kimchi to 300 low-income families including seniors living alone.</p> <p>Since the Saemaeul Association has kept hosting the event, donations from benefactors and subsidiary organizations increase year after year, including cabbage, fertilizer and salted fish, making a contribution to creating a warmer social climate.</p> <p>As usual, fallow land will be cultivated to plant around 1,500 heads of cabbage in 2012. The event has a plan to invite those from multicultural families to promote Korean culture. Kimchi will be delivered to disadvantaged families.</p> <p>Period: 2001-present Budget: 5 million won a year (cumulative budget: 50 million won)</p>
18	Making Kimjang Kimchi with Love	<p>Through the event of making kimjang kimchi with love every December, male and female leader of the Saemaeul Association have made 700 to 800 heads of cabbage kimchi and shared them with neighbors in need. The event helps make a warm mood in a society as volunteers visit and deliver kimchi to lonely and needy neighbors such as families with a disable and the elderly living alone at the end of year. The event of making kimjang kimchi will be held at the end of each year.</p> <p>Budget: 1 million won</p>
19	Making Kimjang Kimchi with Multicultural Families	<p>Around 10 women from multicultural families and 50 volunteers from rural women's association, women's hometown gathering and Nong-hyup workers including employees in charge of women welfare have gathered to make kimjang kimchi, pack into a 10 kilogram package, and deliver it to the underprivileged class including adolescent heads of family and senior citizens who live alone. It serves to pass down kimchi culture and provide practice of making kimchi to newly-married women from multicultural families. The project will be continued.</p> <p>Period: 2009-present Budget: 2.7 million won (cumulative budget: 7.5 million won)</p>

20	Making Kimjang Kimchi for Low-income Group	<p>The Hadong-gun Council of Women has taken lead in an event in that 40 volunteers participate to make 1,100 heads of cabbage kimchi. The kimchi is shared with 120 families including low-income father-child families, families with a severely disabled and senior citizens who live alone. The event will be continued.</p> <p>Period: middle of the 1990s-present Budget: 5.7 million won</p>
21	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>The Council of Volunteer Services and Saemaedul Women's Association have hosted a volunteer activity of making kimjang kimchi with 3,000 heads of cabbage late November each year, thus delivering it to low-income families. Thanks to the event, a voluntary network is established between women joining the event and the sense of belonging to society grows stronger. Unless something major comes up, this project will be continued.</p> <p>Period: 1999-present Budget: 15 million won (cumulative: 195 million won)</p>
22	Making Kimjang Kimchi for Nursing Facilities	<p>As a voluntary service organized the Sanjeong-gun Branch (Chapter) of Korean Red Cross, volunteers have visited nursing facilities to make kimjang kimchi with 6,000 heads of cabbage at the end of each November. The event makes participants feel a sharing spirit and enhance respect for the elderly. Unless something comes up, this project will be continued.</p> <p>Period: 1999-present Budget: N/A (volunteer service)</p>
23	Making Kimjang Kimchi by Geochang-gun Hansarang-heo	<p>Led by "Hansarang-heo" a volunteer group consisting of graduates of cultural class run by Geochang-gun Social Welfare Center, a kimchi-making event has taken place for low-income class every December. Through sharing love with neighbors, members of "Hansarang-heo" have a rewarding experience and those from the low-income class feel a stronger sense of belonging to society. This annual event will be continued.</p>
24	Making Kimjang Kimchi by Geochang-gun Living Improvement Association	<p>The Living Improvement Association mainly consisting of female residents in Geochang-gun has made kimjang kimchi every December, thus delivering it to father-child families. By giving kimjang kimchi to father-child families, warmth of mother's love is shared. This annual volunteer activity will continue to be held.</p>

25	Sharing Kimjang Kimchi for Promotion of Farmers' Market	In order to promote the booth of "Farmers' Market" in 2011, the Geochang-gun Agricultural Development & Technology Center shared 200 boxes of 10 kilogram kimchi with selected neighbors in need in Geochang-gun areas. This event is designed to achieve double effects: promotion of "Farmers' Market" first opened in 2011 and support for needy neighbors in Geochang-gun. It is not decided yet whether to hold the event in 2012.
26	Voluntary Service through Sisterhood Relationship with Jong-ga Jip Kimchi Factory	Factory workers from the Jong-ga Jip Kimchi Factory of Daesang FNF company located in Geojang-gun have established a sisterhood relationship with Gajo-myeon, Geojang-gun and do a volunteer activity once a month along with members of the Gajo-myeon branch of Korea Red Cross. They visit home of senior citizens living alone and nursing facilities. They also share kimchi made at the factory with the elderly who live alone. As voluntary service is carried out on a regular basis through a sisterhood relationship between a company and a village, volunteers spend meaningful and fulfilling quality time with senior citizens who lead a lonely life. The event is being held once or twice every month.

동 의 서

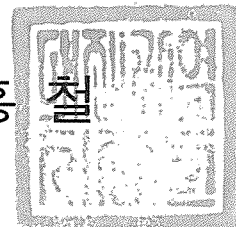
대전광역시는 대전광역시 시민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

대전광역시는 그 동안, 저소득 가정을 위한 김치 담그기 행사를 지속적으로 개최하여 왔으며, 2012년 5월 1일부터 12일까지 대전광역시에서 개최하는 세계조리사대회에서도 「김치와 김장문화」 적극적으로 홍보할 계획입니다. 활동내용에 대한 자세한 정보와 자료는 별도로 제출하였습니다.

우리 시가 제출한 자료가 등재신청서 작성에 도움이 되기를 희망하며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

2012. 03. .

대전광역시 시장 엄 홍



Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all citizens, Daejeon Metropolitan City strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The city has been hosted *kimchi* making events for low-income families. Along with these activities, it has a plan to actively engage in promotion of *kimjang* at the 2012 World Association of Chefs Societies (WACS) Congress Daejeon scheduled to be held from May 1 to 12, 2012 in the city. For detailed information regarding these activities, please refer to the attached reference materials.

Expecting that all materials submitted by the city help prepare the nomination files of *kimjang*, Daejeon City would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

March 2012

Yum Hong-chul
Mayor of Daejeon Metropolitan City

대전시

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	저소득층을 위한 건강 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 12월 동별 부녀자들을 중심으로 건강담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 건강에 참여하는 부녀자들 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재 ○ 소요예산 : 각동별 부녀회 기금 활용 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진하고, 부녀회원 이외의 봉사단체와 함께 활동
2	따뜻한 겨울나기 건강대봉사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 우리 시 기업·단체의 자원봉사자 중심으로 5만kg 분량의 건강 담그기 행사를 실시하여 저소득 소외계층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 건강에 참여하는 기업, 단체 자원봉사자 협력 네트워크가 형성되었고, 저소득층의 사회 소속감이 강화되었음 ○ 활동기간 : 2009 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 1억 1천만원(누적 : 3억 4천만원) ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진

Daejeon Metropolitan City

No	Title of Activity	Description
1	Making Kimjang Kimchi for Low-income Class	<p>A women's association in each dong administrative district has organized an event of making kimjang kimchi each December in order to deliver kimchi to low-income families. The event helps create a voluntary network between women who participate in the activity and enhance a sense of belonging to society in the low-income class. It will continue to be hosted unless something comes up and other volunteer groups along with women's associations will join the event.</p> <p>Period: 2001-present Budget: fund of each women's association</p>
2	Kimjang Charity Event for Warmer Winter Preparation	<p>Volunteers from corporations and organizations located in the city have joined the event of making kimchi with five kilograms of napa cabbage every November so as to share kimchi with low-income families. Through the event, corporations and voluntary organizations are able to establish a cooperation network and those from the low-income class feel a stronger community sense. This charity event will be continued.</p> <p>Period: 2009-present Budget: 110 million won a year (cumulative budget: 340 million won)</p>
3	Hosting 2012 World Association of Chefs Societies (WACS) Congress Daejeon Korea	<p>2012 Daejeon International Food Industry Exhibition – introduction of kimchi and kimjang custom through operation of Korean food booth</p>

동 의 서

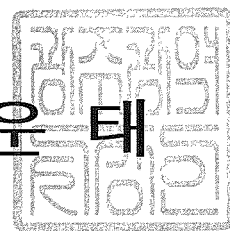
광주광역시는 광주광역시 시민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극 지지합니다.

광주광역시는 그 동안, 한국 음식문화의 상징인 김치의 전통을 계승·보존하고 그 우수성을 알리기 위해 1994년부터 광주세계김치문화축제를 매년 개최하여 전시·판매·체험·학술·문화·나눔 등의 행사를 해왔을 뿐 아니라, 광주김치타운 건립, 세계김치연구소(국책기관) 유치 등으로 명품김치 산업화, 김치스토리텔링 공모전 등 「김치와 김장문화」 관련 다양한 시책을 추진해 왔습니다. 시책 내용에 대한 자세한 정보와 자료는 별도로 제출하였습니다.

우리시가 제출한 자료가 등재신청서 작성에 도움이 되기를 바라며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

2012. 02. 23.

광주광역시장 강 윤 태



광주시

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	광주세계김치문화축제 개최	<p>○활동내용 : 김치를 소재로 전시, 판매, 체험, 학술, 문화, 나눔 등의 행사를 축제형태로 개최.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 김치전시 : 다양한 종류의 실물김치 전시 및 영상과 미디어 등을 활용한 전시, 김치의 모든 것을 볼 수 있는 축제의 대표 콘텐츠 - 나눔행사 : 김정철을 앞둔 행사기간동안 어려운 이웃들에게 관심을 갖고 김치를 매개로 나눔을 실천하는 행사 · 김치 사랑 나눔 메세나 : 행사기간 중 김치를 담아 소외시설에 전달하는 프로그램 · 김치사랑우체국 : 축제 홈페이지를 통해 어려운 이웃들의 사연을 받아 기부의사를 가진 후원자를 매칭시켜 김치를 배송하는 프로그램 <p>- 체험행사 : 축제의 모든 관람객 특히, 가족단위 방문객, 어린이, 외국인 등을 대상으로 김치를 직접 담는 체험부터 김치의 부재료, 매주와 같은 전통문화를 체험하는 프로그램</p> <p>- 경연행사 : 김치명인, 김치퓨전요리, 다문화 김치요리 등 경연행사를 통해 전국에 숨어있는 김치명인을 발굴하고 한국김치의 전통을 계승·발전시키는 한편, 수상작품의 상품화로 김치산업화를 촉진</p> <p>- 학술행사 : 김치(식품)관련 국제컨퍼런스를 개최하여 김치의 학술적인 교류를 통해 인류건강과 김치 등 채소발효식품의 연관성 등 관련정보를 교류하고 김치의 국제적 인지도를 높이는 행사</p> <p>○활동효과</p> <ul style="list-style-type: none"> - 한국 음식문화의 상징인 김치의 전통을 계승·보존하고 그 우수성을 널리 알리는 한편, 김치의 다양한 응용요리 발굴 등을 통해 김치의 세계화 및 산업화에 기여 - 김치중주도시로서 브랜드 선점 → 광주 김치타운 건립, 세계김치연구소(국책기관) 유치 <p>○활동기간 : 1994~2011(18년간) / 매년 10~11월중(5~7일간)</p> <p>○소요예산 : 15억원</p> <p>○향후계획 : 김치를 소재로 하는 한국의 대표적인 음식문화축제로서 김치의 세계화에 기여하고 김치를 매개로 한국전통식문화를 세계에 알리는 축제로 발전시킬 계획임</p>
2	김치문화 확산 및 소비촉진사업	<p>○사업내용 : 김치아카데미 운영, 김치 전시체험, 김치박물관 운영</p> <p>○기대효과 : 김치 전문인력 양성 및 김치체험 등을 통한 김치문화 확산 및 소비촉진</p> <p>○사업기간 : 2011 ~ 현재</p> <p>○사업자 : 전남과학대 산학협력단, 광주여대 산학협력단, 전남대 산학협력단</p>

연번	활동 명칭	활동 추진현황
3	도·농 교류 농심나누기 김정김치 담그기 체험 및 나눔 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업비 : 매년 7억원 ○ 향후계획 : 김치 전문기과정 인력양성, 어린이, 청소년 등 김치체험, 김치박물관 교류 기획 전시 등 - 전문기프로그램 : 120명/5회(김치소믈리에 30명/2회, 김치탐색포 90명/2회) - 어린이김치문화학교 운영 : 300명/6회 ○ 활동내용 : 매년 연말에 우리시 생활개선회원들을 중심으로 배추400~700포기 분량의 김정김치 맛있게 담그는 법 교육, 체험행사와 더불어 소외된 불우이웃을 위한 김장 담그기 및 나눔 행사를 실시하여 독거노인, 저소득층 가구, 사회복지시설 등에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 농촌여성, 도시소비자, 다문화가족 간의 나눔의 네트워크가 형성되었고, 소외된 불우이웃의 사회 소속감이 강화되어 밝고 건강한 지역사회를 만들고 농촌여성들에게 보람을 안겨주었으며 다문화가족, 도시소비자에게 김정하는 방법과 기술을 전수하여 우리음식문화의 우수성을 알림 ○ 활동기간 : 2009 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년3~5백만원
4	김치 담그기 기술 전수교육	<ul style="list-style-type: none"> ○ 향후계획 : 지속적으로 추진하되, 2012년부터는 배추 수량을 1,000포기로 늘어서 진행 ○ 활동내용 : 친환경농산물가공학교 교육생 등을 중심으로 돌산갓김치 담그기 등 다양한 기술 전수 교육과 광주김치타운의 김치박물관, 김치공장 등을 견학하여 김치 이론 및 김치 담그기 체험 ○ 활동효과 : 이론 및 실습, 현장체험 등 폭넓은 학습 기회를 통하여 발효식품 김치의 우수성 인식 확산, 김치산업 벤치마킹 등 교육 효과를 거둠 ○ 활동기간 : 2009~현재 ○ 향후계획 : 친환경농산물가공학교, 녹색식생활지도자 양성 등 교육과정에 김치관련 교육확대 실시 ○ 활동내용 : 우리김치 100선을 비롯하여 김치명인전, 약산김치전 김치응용요리 등을 주제별로 4개월에 걸쳐 450종을 전시하고 김치를 응용한 요리 만들기, 김치의 과학, 김치 먹는 단계 등에 대한 체험교육 실시 ○ 활동효과 : 8개의 설정된 주제별 전시를 통해 남도김치를 중심으로 한 다양한 우리김치의 종류와 특성을 유아·초중고생, 일반인 등 내방관광객들에게 선보였으며 김치요리 및 맛보기 체험으로 김치 친밀도를 증진 ○ 활동기간 : 2010. 1 ~ 12월 ○ 소요예산 : 1억 5천만 원(국비지원) ○ 향후계획 : 매년 지속적 실시
5	김치 전시 및 체험행사(김치타운)	

연번	활동 명칭	활동 추진현황
6	김치요리 경연대회 (쿤테스트)(김치타운)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 유치부, 초등부, 중고등학교생부, 대학·일반부, 다문화가정, 외국인 유학생 등으로 나누어 총 8회 3천여 명이 참가하여 공개방송, 음악공연 등의 문화행사를 병행 실시 ○ 활동효과 : 김치주먹밥, 김치피스타, 김치샌드위치 등 김치 및 김치를 응용한 다양한 요리 체험을 통해 단순한 부식이 아닌 김치의 일상 음식화는 물론 세계화 가능성 모색 ○ 활동기간 : 2010. 6 ~ 11월 ○ 소요예산 : 8천만원(국비지원) ○ 향후계획 : 매년 지속적 실시
7	찾아가는 김치문화학교(김치타운)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 광주 시내 초중학교 학생을 대상으로 김치담그기 체험 교육 - 28개 학교 46회 교육(46명의 강사와 138명의 보조강사가 투입되고 총 3,138명이 참여) ○ 활동효과 : 평주 김치의 우수성, 김치 고르는 법, 김치의 영양학적 효능에 대한 이론과 김치 담그기 실습을 통하여 김치에 대한 심층적인 지식을 제공하고 남도김치에 대한 자부심을 고양 ○ 활동기간 : 2010. 6 ~ 11월 ○ 소요예산 : 4천만 원(국비지원) ○ 향후계획 : 매년 지속적 실시
8	김치스토리텔링 공모전(김치타운)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 한국인의 대표적 문화상징의 하나인 김치를 통해 문화적 동질성을 확인하고 향후 다양한 전통 문화콘텐츠로 활용하기 위한 내외국인을 대상으로 한 전국공모전을 실시하여 작품집을 발간 ○ 활동효과 : 전국 각지에서 100여 편에 이르는 김치관련 에세이 작품을 응모하여 입상작 15편과 등외우수작 15편 등 30편의 작품을 수록한 책자를 발간하여 김치문화 및 남도김치 우수성 홍보에 기여 ○ 활동기간 : 2010. 7 ~ 12월 ○ 소요예산 : 2천만 원(국비지원) ○ 향후계획 : 추가적인 예산확보를 위한 노력을 통해 사업을 지속적으로 실시할 예정임
9	김치문화 확산 홍보용품 제작(김치타운)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 김치의 잠재 소비층인 어린이 및 청소년층에게 김치소비를 자극하는 홍보용품을 제작하여 김치 문화 확산과 소비촉진을 도모. 컴퓨터용 마우스패드(2종) 20,000개, 미니노트(2종) 20,000개를 제작·배포 ○ 활동효과 : 김치박물관 단체관람 유치원생 및 초중학생들을 대상으로 김치캐릭터가 들어있는 기

연번	활동 명칭	활동 추진현황
		<p>넙품을 배포 함으로서 김치타운의 홍보효과는 물론 김치문화의 생활화에도 상당한 기여를 하고 있음</p> <p>○ 활동기간 : 2010. 5 ~ 11월</p> <p>○ 소요예산 : 3천만 원(꾸버지원)</p> <p>○ 향후계획 : 제작된 홍보자료의 배포를 실시하고 물량소진 시 추가예산 확보를 통한 제작 추진</p> <p>○ 활동내용 : 4~11월 중 매월 3개 주 토요일에 초등학생과 학부모를 대상(1회 50명)으로 김치 및 전통발효식품에 대한 이론 및 만들기 실습을 통하여 우리음식에 대한 박물관사회교육 추진(총6회 예정)</p>
10	<p>광주김치박물관 어린이문화학교(김치타운)</p>	<p>○ 활동효과 : 우리 지역의 향토음식자원에 대한 이해증진 및 건전한 여가선용에 기여</p> <p>○ 활동기간 : 2012 ~</p> <p>○ 소요예산 : 1천만 원(누적 : 3천만 원)</p> <p>○ 향후계획 : 정규예산을 편성하여 연례적인 향토음식 및 전통문화교육 사업으로 운영</p> <p>○ 활동내용 : 우리 식생활의 기본 음식인 김치를 봄김치, 여름김치, 가을김치, 김장김치 등 계절별로 담그는체험을 통해 계절에 나는 채소를 음식재료로 사용하였던 조상들의 지혜를 배우며 음식문화 정보도 공유</p>
11	<p>광주김치타운체험장 사계절 김치담그기 체험(김치타운)</p>	<p>○ 활동효과 : 김치타운의 지역사회에서의 역할 제고 및 주민들의 건전한 식생활 영위에 기여</p> <p>○ 활동기간 : 2012 ~</p> <p>○ 소요예산 : 1천만원</p> <p>○ 향후계획 : 김치이카메미(체험장)의 주력 체험프로그램으로 육성</p>
12	<p>광주김치타운체험장 장애인 및 다문화 김치체험(김치타운)</p>	<p>○ 활동내용 : 특수학교나 장애인 수용시설의 원생 및 다문화가정의 부모와 아동을 초청하여 무료 김치 담그기 체험활동의 기회를 제공하여 자율적이고 협동적인 식생활 활동의 능력 배양</p> <p>○ 활동효과 : 상대적으로 소외되고 있는 장애인, 다문화가정을 배려하는 지원프로그램으로 사회적 신장 및 지역공동체 의식의 함양에 기여</p> <p>○ 활동기간 : 2012 ~</p> <p>○ 소요예산 : 5백만원</p> <p>○ 향후계획 : 김치이카메미(체험장)의 특별프로그램으로 육성</p>

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all citizens, Gwangju Metropolitan City strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The city has organized the Gwangju World Kimchi Culture Festival on an annual basis since 1994 with an aim to transmit and safeguard tradition of *kimchi*, the symbol of Korean food culture. The festival consists of a variety of events such as exhibition, and firsthand experience as well as academic, cultural and sharing activities. In addition, the local government has endeavored to conduct many *kimjang*-related projects, for example construction of Gwangju Kimchi Town, attracting a government agency of the World Institute of Kimchi, development of high-class Korean kimchi industry, and kimchi storytelling competition. For detailed information regarding all these activities, please refer to the attached reference materials

Expecting that all materials submitted by the city help prepare the nomination files of *kimjang*, the city would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 23, 2012

Kang Un-Tae
Mayor of Gwangju Metropolitan City

Gwangju Metropolitan City

No	Title of Activity	Description
1	Gwangju World Kimchi Culture Festival	<p>This festival consists of a diversity of activities such as exhibition, sales, experience of kimchi making as well as academic, cultural and sharing events under the theme of kimchi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exhibition: Representative content of this festival encompasses all things about kimchi including exhibiting kimchi varieties and displaying images through media devices. - Sharing: As a kimjang season approaches, kimchi sharing takes place during the festival as a way of expressing love and concern to our poor neighbors. - Kimchi Sharing Mecenat: Kimchi made during the festival is delivered to social welfare facilities. - Post Office Delivering Kimchi: After receiving a story about needy neighbors through the festival website, they are matched with patrons who donate kimchi for them. - Experience event: A wide range of hands-on experiences, ranging from kimchi making to sub-ingredients of kimchi and to fermented soybean lump are offered to all festival visitors in particular families, children and internationals. - Contest: It aims to discover unknown kimchi masters through diverse contests such as kimchi expert, kimchi fusion dish and multicultural dishes with kimchi. It is expected to pass down the tradition of Korean kimchi and commercialize the prize-winning dishes, thereby fostering the kimchi industry. - Academic event: The international conference on kimchi is hosted to exchange academic view about kimchi and correlation of human health with vegetable fermented food like kimchi, thus elevating the international awareness of kimchi. <p>The festival had contributed to preservation and safeguarding kimchi, the main symbol of Korean food and teaching the world the excellence of kimchi. Meanwhile it also helps gain global recognition of kimchi by developing various new recipes using kimchi.</p> <p>The festival is expected to evolve into an event which, as representative Korean food cultural festival on the theme of kimchi, contributes to promoting the kimchi industry and globalizing kimchi, and finally spreading the Korean traditional culinary culture by the</p>

		<p>medium of kimchi in the world. Period: 1994-2011 (18 years) each October or November (5-7 days) Budget: 1.5 billion won</p>
2	Dissemination of Kimchi Culture and Promotion of Kimchi Consumption	<p>This project consists of three major actives: operation of kimchi academy, exhibition and experience with kimchi and management of Kimchi Museum. These activities are expected to spread kimchi culture and boost its consumption through cultivation of kimchi specialists and provision of kimchi-making experience. Organizations which participate in the project include Chunnam Techno College Research & Business Foundation, Kwangju Women's University Research & Business Foundation and Chonnam National University Research & Business Foundation. The project will provide kimchi training programs to cultivate kimchi experts, offer kimchi-making experience to children and teenagers and host exchange exhibitions with the Kimchi Museum. More specific information is as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kimchi expert program: 120 persons / five times (30 Kimchi Sommeliers/two times, 90 Kimchi top chefs/two times) - Operation of Children Kimchi Culture School: 300 children/six times <p>Project period: 2011- present Project budget: 700 million won a year</p>
3	Understanding Farmer's Heart through Exchange between Urban and Rural Areas, Experience with Kimjang-kimchi Making and Sharing	<p>Members from the Living Improvement Association of the city host various activities late each year such as education of making kimjang-kimchi with 400 to 700 heads of cabbage, firsthand experience with kimchi-making as well as sharing kimchi with underprivileged neighbors such as senior citizens who live alone, low-income families and social welfare facilities.</p> <p>These activities have resulted in establishing a voluntary network among rural women, urban consumers and multicultural families who participate in the kimjang event. The local community becomes brighter and healthier as underprivileged neighbors feel a stronger sense of belongs. While teaching recipes and techniques for kimchi to urban consumers and women from multicultural families, rural women feel worth. This also serves as a chance to promote the excellence of Korean food culture.</p> <p>This project will be continued but its scale will be expanded with 1,000 heads of cabbage in 2012.</p>

		<p>Period: 2009-present Budget: 3 to 5 million won a year</p>
4	Education for Transmitting Kimchi-making Methods	<p>This activity mainly focuses on education to transmit kimchi-making techniques including making mustard leaf kimchi for students of the environment-friendly agricultural products processing school and also provides kimchi theory and experience of kimchi-making by visiting the Kimchi Museum and kimchi factories located in the Gwangju Kimchi Town.</p> <p>It is expected to raise awareness of kimchi's excellence and achieve educational effects of benchmarking the kimchi industry by providing broader opportunities to learn about the fermented food of kimchi including theory, practice and on-the-spot experience of kimchi making. Kimchi-related education will be added as part of curriculum at the environment-friendly agricultural products processing school and education course of green food instructors.</p> <p>Period: 2009 to present</p>
5	Exhibition and Firsthand Experience of Kimchi (Kimchi Town)	<p>Around 450 kinds of kimchi varieties are exhibited over four months by subjects such as Kimchi masters' cuisine, herbal kimchi, kimchi dishes as well as representative 100 kinds of Korean kimchi. Hand-on education is provided on cooking kimchi dishes, science in kimchi and kimchi tasting.</p> <p>Through eight-selected subject exhibitions centering on kimchi originating from the southern province, diverse kinds and characteristics of Korean kimchi are displayed to visitors including children, elementary-, middle- and high-school students and the general public. Tasting of kimchi and kimchi dishes enhances people's familiarity with kimchi. This event will continue to be hosted regularly on an annual basis.</p> <p>Period: January-December, 2010 Budget: 150 million won (government expenditure)</p>

6	Kimchi Cooking Contest (Kimchi Town)	<p>This contest was held a total of eight times with 3,000 people participating. It was divided into different groups such as preschoolers, elementary school students, middle and high school students, university students, adults, multicultural families and internationals. It also provided other cultural activities such as visual show and music performances.</p> <p>The variety of kimchi dishes including kimchi rice ball, kimchi pasta and kimchi sandwich opened a path for kimchi to develop into a main dish, going beyond its limitation of simple side. The international popularity of kimchi is also sought through this event. The contest will continue to be hosted annually.</p> <p>Period: June-November, 2010 Budget: 80 million won (government expenditure)</p>
7	Visiting Kimchi Culture School (Kimchi Town)	<p>This project provides experience with kimchi-making to elementary school students in Gwangju city. It held 46 sessions at 28 elementary schools (participating a total of 3,138 students along with 46 lecturers and 138 assistants)</p> <p>It helps children gain in-depth knowledge in kimchi and elicit pride of kimchi originating in the southern province through education on excellence of Gwangju kimchi, how to select good cabbage and nutritional merits of kimchi, and practice of kimchi-making. This project will continue to be hosted in an annual basis.</p> <p>Period: June-November, 2010 Budget: 40 million won (government expenditure)</p>
8	Kimchi Storytelling Competition (Kimchi Town)	<p>The Kimchi Storytelling Competition was hosted, targeting Koreans and internationals so as to discover a cultural common ground through kimchi, one of the representative symbols of Koreans culture and develop kimchi as a traditional cultural content in various ways. A collection of the rewarded works was published in book form.</p> <p>Around kimchi-related 100 essays were applied through the country. 15 award winning works and other good 15 pieces are collected and published. This contest contributed to raising awareness of excellent kimchi culture and kimchi of southern provinces. This competition will be hosted again with efforts to secure additional budget.</p> <p>Period: July-December, 2010 Budget: 20 million won (government expenditure)</p>

9	Production of Promotional Material for Kimchi Culture Diffusion (Kimchi Town)	<p>In order to diffuse kimchi culture and stimulate kimchi consumption among children and youth, potential consumer group of kimchi, promotional materials including 20,000 computer mouse pads (two types) and 20,000 small notebooks (two types) are produced and distributed.</p> <p>A souvenir printed with a kimchi character is given to group visitors such as preschoolers and elementary- and middle-school students at the Kimchi Museum. This makes valuable contributions to promotion of Kimchi Town and putting kimchi culture in daily life.</p> <p>The promotional materials will continue to be distributed. When they are run out, additional production will be launched after securing budget from the city.</p> <p>Period: May-November, 2010 Budget: 30 million won (government expenditure)</p>
10	Gwangju Kimchi Museum Children Culture School (Kimchi Town)	<p>The museum plans to provide an education program on Korean food as part of its social education (six times in total) for elementary students and their parents (around 50 persons per class). The course is going to be held every third Saturday between April and November. The content of the course includes theory and practical experience of kimchi and traditional fermented food.</p> <p>The education program is expected to promote understanding of local food resource and encourage people to make good use of their spare time. By allocating regular budget, the museum plans to evolve this into the annual local food and traditional culture education project.</p> <p>Period: 2012-present Budget: 10 million won (cumulative budget: 30 million won)</p>
11	Four-seasonal Kimchi Making Experience at Cook-room of Gwangju Kimchi Town	<p>Through experience of making seasonal kimchi such as spring, summer and fall kimchi and kimjang kimchi with seasonal vegetables, the Kimchi Town provides people with an opportunity to learn the wisdom of our ancestors and share information about culinary culture.</p> <p>This activity improves the Kimchi Town's role in the local community and encourages people to lead a healthy dietary life. This program will be developed as one of major experience programs of Kimchi Academy.</p> <p>Period: 2012-present Budget: 10 million won</p>

12	<p>Kimchi-making Experience for the Disabled and Multicultural Families at Cook-room of Gwangju Kimchi Town</p>	<p>The Kimchi Town invites underprivileged people such as inmates from special-education school and facilities for people with disability, and parents and children from multicultural families to provide them free experience with making kimchi, thus developing the ability to lead a healthy dietary life in a self-disciplined and cooperative manner.</p> <p>As an assistance program for handicapped people and multicultural families that are relative isolated, this experience activity makes a contribution to improvement of their socialization and a sense of community. This program will be developed as one of major experience programs of Kimchi Academy.</p> <p>Period: 2012-present Budget: 5 million won</p>
----	---	--

동 의 서

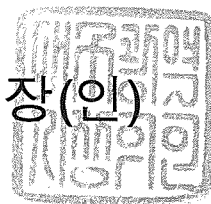
대구광역시는 대구광역시 시민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

대구광역시는 그 동안, 다문화 가정을 위한 김치 담그기 행사 개최 등 「김치와 김장문화」 관련 다양한 활동들을 해왔습니다. 활동내용에 대한 자세한 정보와 자료는 별도로 제출하였습니다.

우리 시가 제출한 자료가 등재신청서 작성에 도움이 되기를 희망하며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

2012. 2. 10.

대 구 광 역 시 장(인)



대구시

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	대구광역시 종합복지회관 다문화일촌가족 “사랑의 김장나누기”	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월에 다문화복지대학의 “일촌대모”들이 700포기 정도의 김장 담그기 행사를 실시하여 다문화 가정에 전달 ○ 활동효과 : 일촌가족 “대니 ▪ 대모”가 함께 참석하여 김치담그는 법을 알려주고 담근 김장김치는 일촌가족의 대니에게 직접 전달하여 “따뜻한 한국의 정나누기와 함께 사랑을 실천하는 시간으로 보냄. ○ 활동기간 : 2007년~현재 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 지속적으로 추진함.
2	수성구 새마을회 사랑의 김장담그기 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월~12월 수성구새마을회원(300명 정도)들이 참여하여 배추 3,000포기 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 더불어 함께 살아가는 나눔정신을 실천하여, 어려운 우리 이웃에게 사랑을 전달하여 함께 더불어 살아가는 공동체정신 함양. ○ 활동기간 : 2005 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 3,500천원(동대사 배추 3,000포기 기부) ○ 향후계획 : 매년 11~12월경 사랑의 김장담그기 행사 진행 예정
3	수성구 마르케살기운동 협의회 사랑의 김장담그기 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월~12월 수성구마르케살기운동수성구협의회회원(150명 정도)들이 수성구민운동장 주차장에서 배추 500포기를 담겨 다문화가정에 김치를 나누어 주고 있음 ○ 활동효과 : 김장에 참여하는 마르케회원들과 한국문화에 적응이 힘든 다문화가정이 함께 김장담그기 행사를 가져 더불어 살아가는 공동체정신 함양 ○ 활동기간 : 2009 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 2,500천원 ○ 향후계획 : 매년 11~12월경 사랑의 김장담그기 행사 진행 예정
4	달서구 김장나눔 대축제	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 기업체, 공공기관, 자원봉사단체, 자원봉사자 등 500여명 정도가 참여한 자원봉사자 주간행사(12.5전후)의 일환으로 전 구민이 참여할 수 있는 자원봉사 프로그램으로, 2011년부터 규모를 키워 참여단체의 후원금으로 배추 4,000kg 분량으로 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구(950가구정도)에 전달하였음.

연번	활동 명칭	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동효과 : 나눔을 통한 자원봉사 도시 달서구의 기반이 마련 되었음 ○ 활동기간 : 2007년부터 ~ 현재 ○ 소요예산 : 후원금(2011년 2천만원정도) ○ 향후계획 : 2012년부터는 참여단체를 확대해 전 구민이 참여할 수 있는 달서구의 대표 자원봉사 포럼으로 육성하고자함.
5	<p>달서구 새마을회와 함께하는 사랑의 김장나누기</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 달서구 새마을회 및 다문화가정 240여명이 참여하여 배추 5,000포기, 무 2,000개 분량의 김장 담그기 행사를 실시하여 1,200가구(다문화가정, 관내 시실 등)에 전달 ○ 활동효과 : 구민 및 다문화 가족, 어려운 이웃간에 김치를 매개로 나눔을 실천 ○ 활동기간 : 2006년부터 ~ 현재 ○ 소요예산 : 12,000천원정도 ○ 향후계획 : 이후에도 동 사업을 지속적으로 추진할 예정
6	<p>달서구여성단체협의회, 사랑의 김장나누기</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 달서구 여성단체협의회 회원 70여명이 참여하여 900여 포기의 김장 담그기 행사를 실시하여 저소득층 가구 200세대와 사회복지시설 50여 개소에 전달 ○ 활동효과 : 김장에 참여한 회원 상호간 나눔의 의미를 되새기는 계기가 되었고 어려운 이웃과 함께 살아가는 사회분위기 조성 ○ 활동기간 : 1994년 ~ 2011년 ○ 소요예산 : 8,100천원정도(2011년) ○ 향후계획 : 2011년도 사업종료

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all citizens, Daegu Metropolitan City strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The city has been organizing diverse activities related to *kimjang* with a great deal of efforts, including *kimchi* making events for multicultural families. For detailed information regarding these activities, please refer to the attached reference materials

Expecting that all materials submitted by the city help prepare the nomination files of *kimjang*, the city would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 10, 2012

Kim Bum-il
Mayor of Daegu Metropolitan City

Daegu Metropolitan City

No.	Title of Activity	Description
1	Daegu Metropolitan City Welfare Center Close Friendship with Multicultural Families Sharing Kimjang Kimchi of Love	As godmothers to married immigrants, women who participate in welfare programs for multicultural families, gather together each November to make around 700 heads of cabbage kimchi each November, sharing it with multicultural families. As Korean godmothers teach their international goddaughters how to make kimchi and personally give them kimchi, both have meaningful time by sharing warmth and practicing love. Unless something comes up, it is going to host the activity annually. Period: 2007-present.
2	Suseong-gu Saemaeul Association Making Kimjang Kimchi with Love	Around 300 members from the Suseong-gu Saemaeul Association participate in making 3,000 head of cabbage kimchi each November or December to deliver it with low-income families. Through kimchi sharing, participants learn the spirit of sharing and foster a sense of community that we all live together, by expressing their love and care to neighbors in need. This kimchi making event is going to be arranged every November or December. Period: 2005-present Budget: 3.5 million won a year (3,000 heads of cabbage donated by Dong Dae Buddhist Temple)
3	Suseong-gu Conference on Movement for the Moral Life Making Kimjang Kimchi with Love	In order to give kimchi to multicultural families, around 150 members from the Suseong-gu Conference on Movement for the Moral Life make 500 heads of cabbage kimchi at the parking lot of the playground for Suseong-gu residents each November or December. This event strengthens a community sense among participants from the conference and those from multicultural families with a problem in adapting to the Korean culture. The kimjang-making event will be hosted each November or December on an annual basis. Period: 2009-present Budget: 2.5 million won a year

4	Dalseo-gu Kimjang Kimchi Sharing Festival	<p>As a voluntary program in which all dwellers in Dalseo-gu can participate, the Dalseo-gu office hosts a week event of making kimchi around on December 5 with 500 volunteers from companies, public institutions, and volunteer organization taking part. The festival's scale was expanded in 2011 as 4000 kg cabbages donated from participating organizations were used to make kimchi and shared it with low-income families (around 950 households). Through this sharing activity, Dalseo-gu is able to build a volunteer base. The local government will encourage more organizations and citizens to participate in this festival in 2012, thus developing it into one of major voluntary programs of Dalseo-gu.</p> <p>Period: 2007-present Budget: donations (around 20 million won in 2011)</p>
5	Sharing Kimjang Kimchi with Love Hosted by Dalseo-gu Saemaeul Association	<p>The Association has hosted the kimjang kimchi-making event in order to share kimchi with 1,200 families including multicultural families and social welfare facilities. 5,000 heads of cabbage and 2,000 radishes are used and around 240 volunteers from the Association and multicultural families are engaged in the event. By the medium of kimchi, sharing takes place between local residents, those from multicultural families and neighbors in need.</p> <p>Period: 2006-present Budget: around 12 million won</p>
6	Dalseo-gu Council of Women Sharing Kimjang Kimchi with Love	<p>The Council organized the kimchi-making event in which 70 members from the Dalseo-gu Council of Women prepared 900 heads of cabbage to make kimchi. The cabbage kimchi made that event day was shared with 200 low-income families and 50 social welfare facilities. Kimchi sharing served as an opportunity for participants to revive the meaning of mutual sharing and create a warm social atmosphere that encourage all people to feel they live with together with neighbors in need. This event ended in 2011.</p> <p>Period: 1994-2011 Budget: 8.1 million won in 2011</p>

동 의 서

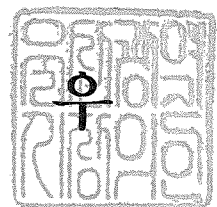
울산광역시는 울산 시민을 대표하여 우리나라 고유의 문화유산인 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

우리시에서는 1997년부터 매년 (사)울산광역시 새마을회, 바르게 살기운동 울산광역시협의회, 울산광역시 여성자원봉사회 등 지역 봉사단체와 현대중공업, SK 등 기업체와 공동으로 저소득 가정을 위한 사랑의 김장담그기 행사를 개최하여 더불어 사는 공동체 의식을 함양하고 있으며, 앞으로도 지속적으로 공동체 의식의 확산은 물론 우리 고유의 전통문화 유산인 김장문화를 계승 발전시켜 나갈 계획입니다.

울산광역시는 시민과 함께 전통 음식인 김치와 김장 문화가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 간절히 소망합니다.

2012. 2. 6

울산광역시장 박 맹



울산시

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	어려운 계층을 위한 사랑의 김장 담그기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동기간 : 1997 ~ 현재 ○ 시 기 : 매년 11월~12월 ○ 참여단체 : 울산광역시, 울진군, 울주군, 울산광역시협의회, 울산광역시 여성지원봉사회, 농협울산본부, 경남은행, SK 에너지, 현대중공업 등 봉사단체 및 기업체와 공동추진 ○ 활동내용 : 5만포기 정도의 김장을 담가 생활이 어려운 가구에 전달 ○ 활동효과 : 김장 담그기 참여자들 간에 나눔의 네트워크가 형성되었고, 더불어 사는 사회분위기 조성 및 우리 고유의 김장문화 계승 발전 ○ 소요예산 : 매년 5천만원 ○ 향후계획 : 동 사업을 지속적으로 추진

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all citizens, Ulsan Metropolitan City strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Since 1997, the city has been jointly hosted kimchi-making events with love for low-income families along with local volunteer groups from Ulsan Metropolitan City Saemaeul Association, Ulsan Metropolitan City Conference of Movement for the Moral Life and Ulsan Metropolitan City Women Volunteer Society, and private companies such as Hyundai Heavy Industries Company and SK Corporation, thus contributing to realizing a true meaning of community where we all live together in harmony. It will spare no efforts to pass down and develop *kimjang*, Korea's unique traditional heritage as well as promoting the community sense.

The city would like to express the sincere hope that *kimjang* will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 6, 2012

Bak Maeng-Woo
Mayor of Ulsan Metropolitan City

Ulsan Metropolitan City

No.	Title of Activity	Description
1	Kimjang Kimchi Making Event with Love for Needy People	<p>This charity event has been hosted to make kimchi with 50,000 heads of cabbage around November or December each year, thus sharing it with people in need. It serves to establish a human network through sharing love among participants and to create a warmer social atmosphere that make people feel living together, and pass down Korean traditional kimjang culture. It is co-hosted by volunteer organizations and companies including Ulsan Metropolitan City, Ulsan Metropolitan City Saemaeul Association, Ulsan Metropolitan City Conference on Movement for the Moral Life, Ulsan Metropolitan Women Volunteer Group, Ulsan Branch of National Agricultural Cooperative Federation, Kyongnam Bank, SK Energy Company and Hyundai Heavy Industries Company. This event will be continued.</p> <p>Period: 1997-present Budget: 50 million won a year</p>

동 의 서

강원도는 강원도민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

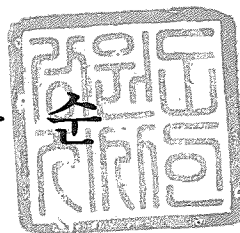
강원도의 고지대에서는 오래전부터 김치를 담그는 주요 재료인 배추를 대규모로 재배하여 김장을 담그는 전국 각지의 가정에 공급하여 왔습니다.

뿐만 아니라 매년 김장철이 되면 강원도내의 각 가정에서는 김장을 담그고 있으며, 각종 사회·복지·여성단체 등에서는 저소득 가정을 비롯하여 독거노인, 불우이웃 등을 돕기 위한 김치 담그기 행사를 대대적으로 시행하는 등 「김치와 김장문화」를 향유해 오고 있습니다.

이에, 우리 도에서 제출하는 동의서가 등재신청에 도움이 되기를 희망하며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

2012.02.08

강원도지사 최 문 순



Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all residents of the province, Gangwon Province strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The province has long been regarded as a major producer of cabbage, the main ingredient of *kimchi*. The vegetable is cultivated on a large scale on the highland areas of the province and supplied to families all across the country. In addition, it has kept *kimjang* tradition alive; many families in the province make *kimjang kimchi* in every winter season; and diverse social, welfare and women organizations host *kimchi*-making events on a large scale in order to share *kimchi* with the elderly who live alone and neighbors in need as well as low-income families.

The province would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 8, 2012

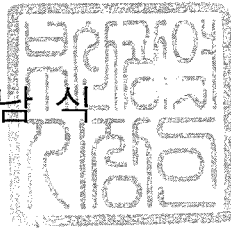
Choi, Moon-soon
Governor of Gangwon-do Province

동 의 서

우리 시는 부산광역시 시민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지하며, 우리 민족의 자랑스러운 유산인 「김치와 김장문화」가 빠른 시일 내에 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

날짜 : 2012. 2. 10

서명자 : 부산광역시장 허 남 식



Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of its all citizens, Busan Metropolitan City strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. The province would like to express the sincere hope that *kimjang* or Korea's proud heritage will be successfully inscribed on the Representative List in the foreseeable future.

February 10, 2012

Hur Nam-sik
Mayor of Busan Metropolitan City

동 의 서

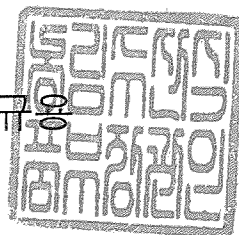
농림수산식품부는 농어민 및 소비자를 대표하여 「김치와 김장 문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

농림수산식품부는 그 동안, 사랑의 김장나누기 행사, 김치 세계화를 위한 워크숍·국제심포지엄 개최, 한국 김치 페스티벌 행사, 김치 국내외 전시회 개최, 김치관련 홍보, 김치산업 기초통계 확립을 위한 조사, 소비자 부류별 김치소비실태 조사, 김치문화 확산 및 소비촉진 사업 등 「김치와 김장문화」 관련 다양한 활동들을 해왔습니다. 활동내용에 대한 자세한 정보와 자료는 별도로 제출하였습니다.

우리 부는 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

날짜 : 2012. 02. 10.

서명자 : 농림수산식품부장관 서규용



농림수산식품부

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	사랑의 김장나누기 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 11월 ~12월 김장 담그기 행사를 실시하여 다문화가정 및 저소득층 가구에 전달 ○ 활동효과 : 이웃간의 따뜻한 사랑나누기로 사회 소외계층의 소속감 강화 및 김치홍보·소비촉진 ○ 활동기간 : 2008 ~ 현재 ○ 소요예산 : (누적)251백만원 ○ 향후계획 : 매년 김장시즌 사랑의 김치나누기 행사 지속적 추진
2.	김치세계화를 위한 워크샵·국제심포지엄 등 개최	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내역 : 김치관련 산·학·연·단체 및 국내외 전문가들로 구성 김치 관련 토론 및 정책 발표 ○ 활동효과 : 우리 김치의 우수성·기능성 홍보 및 세계화를 위한 정보 교류 ○ 활동기간 : 2009년 ~ 현재 ○ 소요예산 : (누적)110백만원 ○ 향후계획 : 김치문화 확산 및 세계화를 위해 매년 지속적으로 추진
3	한국 김치 페스티벌 in-Totyo 행사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 한일 문화축제한마당과 연계 우리 김치 시연·전시·체험·시식행사 실시 및 우리 전통 김치문화 소개 ○ 활동효과 : 다양한 우리 전통김치 및 김치문화와 우리 김치의 우수성을 일본에 널리 알림 ○ 활동기간 : 2009년 단년도 ○ 소요예산 : 200백만원 ○ 향후계획 : 필요시 국가간 행사와 연계 실시
4	김치 국내외 전시회 개최	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내역 : 중국, 일본, 태국 등 국외 김치 체험·전시 및 국내 국제박람회 등에서 김치홍보관 운영 등 ○ 활동효과 : 우리 김치의 다양성·우수성·기능성 홍보를 통해 김치문화 확산 및 수출확대 ○ 활동기간 : 2010~ 현재 ○ 소요예산 : (누적) 115백만원 ○ 향후계획 : 김치의 세계화 및 김치문화 확산을 위해 지속적으로 추진
5	김치관련 홍보 제작·방영	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내역 : 김치 애니메이션, 다큐제작, 전문지 기획보도, 요리프로 제작 및 TV·라디오 홍보 등 ○ 활동효과 : 대중매체를 활용한 다각적 홍보를 통해 김치에 대한 다양한 정보제공으로 소비기반 확대 ○ 활동기간 : 2009 ~ 현재 ○ 소요예산 : (누적) 533백만원 ○ 향후계획 : 김치의 세계화 및 김치문화 확산을 위해 지속적으로 추진

연번	활동 명칭	활동 추진현황
6	소비자 부류별 김치소비실태 조사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내역 : 일반가정, 급식납품업체, 외식업체를 대상으로 김장횟수, 구매여부, 김장 시기 등에 대한 설문조사 실시 ○ 활동효과 : 김치 및 김장에 대한 현황을 파악하여 김치 및 김장관련 정책에 반영 ○ 활동기간 : 2011~ 현재 ○ 소요예산 : 66백만원 ○ 향후계획 : '12년부터 김치산업통계조사를 매년 정기적으로 실시
7	김치문화 확산 및 소비촉진 사업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내역 : 어린이·학생·주부 및 외국인을 대상으로 김치 체험·전시 및 교육과정 운영 지원 ○ 활동효과 : 내외국인을 대상으로 김치교육 및 체험 등을 통해 김치문화 확산 및 소비촉진 분위기 제고 ○ 활동기간 : 2011~ 현재 ○ 소요예산 : 846백만원 ○ 향후계획 : 교육훈련 및 전문교육인력 양성과정 지원
8	김치테마파크 지원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내역 : 국내외국인을 대상으로 하는 김치체험·홍보관 지원 ○ 활동효과 : 국내외국인을 대상으로 김치만들기 체험교육 및 다양한 김치 식문화 보급 ○ 활동기간 : 2011년 단년도 ○ 소요예산 : 145백만원 ○ 향후계획 : 김치체험·홍보관 교육훈련 시 교육비 지원
9	세계김치연구소 설립	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 세계김치연구소 건립 지원 ○ 활동목적 : 김치의 연구·전시·체험 등 김치·발효관련 종합컨트롤타워 ○ 활동기간 : 2009년~ 계속 ○ 소요예산 : '11년까지 184백만원 지원 ○ 향후계획 : 세계 김치연구소 운영·관리에 필요한 예산 지원
10	김치 교육훈련기관 및 전문인력양성기관 지정 및 지원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 김치관련 교육훈련기관 및 전문인력양성기관 지정 및 교육운영에 필요한 예산 지원 ○ 활동목적 : 김치산업 진흥과 김치문화 계승, 김치 제조기술 등 전수 및 김치 식문화 보급을 위한 전문인력양성 ○ 활동기간 : 2012년~계속 ○ 소요예산 : 300백만원 ○ 향후계획 : 교육훈련기관 및 전문인력양성기관으로 지정된 기관에 대해 실적 등을 평가하여 교육운영에 필요한 예산 지원

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of farmers, fishermen and customers of the Republic Korea, the Ministry for Food Agriculture, Forestry and Fisheries strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The ministry has made great efforts to conduct a wide range of activities relative to *kimjang*, such as *kimchi* sharing events with love, workshops and international symposiums for raising international profile of *kimchi*, Korean *kimchi* festivals, *kimchi* exhibitions at home and abroad, survey on *kimchi* consumption by consumer group, and others to disseminate *kimjang* culture and promote *kimchi* consumption. For detailed information regarding these activities, please refer to the attached reference materials.

The ministry would like to express the sincere hope that *kimjang* will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

February 10, 2012

Suh Kyu Yong
Minister for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

No.	Title of Activity	Description
1	Sharing Kimjang Kimchi of Love	<p>The ministry has hosted the kimjang kimchi-making event each November or December, in order to share kimchi with multicultural families or low-income households. By delivering a warm love to neighbors in need, the event makes a contribution to strengthening a sense of belonging among people disadvantaged, and promoting kimchi and its consumption. The ministry plans to hold this kimchi sharing event every winter season.</p> <p>Period: 2008-present Cumulative budget: 251 million won</p>
2.	Workshops and International Symposiums for International Recognition of Kimchi	<p>The ministry has organized workshops and symposiums for discussion and policy presentation regarding development of the kimchi industry and globalizing kimchi as inviting professionals and experts from home and abroad. These events serve as a venue to gain profile of merits of kimchi and promote its wholesomeness, and exchange information in order to promote kimchi throughout the world. The ministry will continue to organize the event every year to diffuse kimchi culture around the world.</p> <p>Period: 2009-present Cumulative budget: 110 million won</p>
3	Korean Kimchi Festival in Tokyo	<p>As part of the Korea Japan Cultural Festival, the kimchi festival was hosted in 2009. The festival consisted of various activities such as kimchi-making demonstration, exhibition, firsthand experience, kimchi tasting, thus introducing traditional Korean kimchi culture. It serves as an opportunity to introduce a various kinds of Korean traditional kimchi and spread Korean kimchi culture and its excellence in Japan. The ministry plans to host a kimchi festival as part of international event.</p> <p>Period: 2009 Budget: 200 million won</p>

4	National and International Kimchi Exhibitions	<p>The ministry has hosted overseas kimchi exhibition with experience in diverse countries such as China, Japan and Thailand, and operated a kimchi promotional booth at national and international shows. These activities aim to promote a diversity of kimchi, its benefits and wholesomeness, resulting in diffusing kimchi culture and boosting kimchi exports. To achieve international awareness of Korean kimchi and its culture, the ministry keeps going to host kimchi exhibitions.</p> <p>Period: 2010-present Cumulative budget: 115 million won</p>
5	Production and Broadcasting of Kimchi Promotion Video	<p>The ministry has produced animations, documentary films, special reports for expert journals, TV cooking programs in order to promote kimchi and aired them on television and/or radio. By diversifying promotion methods like using the media, information about kimchi can make its access to more customers, resulting in expanding its consumer base. The promotion will be continued to achieve global recognition of kimchi and spread kimchi culture.</p> <p>Period: 2009-present Cumulative budget: 533 million won</p>
6	Survey on Kimchi Consumption by Consumer Group	<p>The ministry has conducted the survey on a number of kimjang-making, kimchi purchase behavior and timing of kimjang kimchi-making, targeting general households, food distributors and food service businesses. It aims to understand current conditions of kimchi and kimjang, reflecting the findings into policies relative to kimchi and kimjang. The ministry is going to perform the statistical survey on an annual basis, starting from 2012.</p> <p>Period: 2011-present Budget: 66 million won</p>
7	Project of Diffusion of Kimchi Culture and Promotion of Kimchi Consumption	<p>The ministry has supported kimchi exhibitions with firsthand experience and education programs for children, students, housewives and internationals. These education and experience programs for Koreans and internationals are expected to spread kimchi culture. The ministry is also going to provide support for the general training course and the expert training course.</p> <p>Period: 2011-present Budget: 846 million won</p>

8	Support for Kimchi Theme Park	<p>The ministry supported the kimchi promotion and experience center for both Koreans and internationals. This center provides diverse programs with kimchi-making experience to people at home and abroad, thus spreading kimchi culture. The ministry will pay for education programs run by the center.</p> <p>Period: 2011 Budget: 145 million won</p>
9	Foundation of the World Institute of Kimchi	<p>The ministry supported the foundation of the World Institute of Kimchi. The institute is expected to serve as a control tower for all activities regarding kimchi and fermented food such as researches, exhibitions and firsthand experience of kimchi. The ministry will continue to provide budget support for operation and management of the World Institute of Kimchi.</p> <p>Period: 2009-present Budget: 184 million won (accumulated by 2011)</p>
10	Designation and Support of Kimchi Training Institute and Kimchi Expert Education Center	<p>The ministry has designated a kimchi training institute and/or kimchi expert education centers and provided budget support for their education programs. The objective of this activity is to nurture kimchi experts in order to promote the kimchi industry, passing down kimchi culture and kimchi-making techniques, and spread the kimchi culture. The ministry will continue to evaluate and select training institutes to provide budget necessary for education program.</p> <p>Period: 2012-present Budget: 300 million</p>

동 의 서

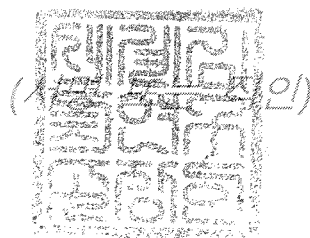
한국식품연구원 부설 세계김치연구소는 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

우리 연구소는 그 동안, “김치산업의 신성장 동력화를 위한 기반 기술 개발”, “글로벌 김치 소비 확산을 위한 기반 구축” 등 김치에 관한 종합적 연구 활동을 수행했습니다. 뿐만 아니라 “김치정보서비스시스템(KISS) 구축”, 김치의 우수성과 문화적 특성을 홍보하는 멀티미디어와 리플릿을 제작하는 등 「김치와 김장문화」와 관련한 다양한 활동들을 해왔습니다. 앞으로는 김치사랑나눔 행사, 문화클러스터별 김치문화 확산 마스터플랜 수립 등의 활동을 통해 김치문화를 세계인에게 알리는 활동에 본격적으로 착수할 계획입니다. 이러한 활동 내용에 대해서는 별도의 자료를 작성하여 제출하였습니다.

우리 연구소가 제출한 자료가 등재신청서의 작성에 도움이 되기를 희망하며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

날짜 : 2012. 01. 31.

서명자 : 세계김치연구소 소장 박 완 수



세계김치연구소

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	김치 식문화 및 기호도 조사 (작성자 : 정은희)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 국내 거주 외국인 100명을 대상으로 김치 기호도 조사 및 국내 다문화가정의 김치 문화 수용 및 김치 종류별 선호도 조사를 실시하였음. ○ 활동효과 : 외국인 및 다문화 가정 이주 여성들의 김치에 대한 인식, 김치 맛 속성별 선호 요인 등 기초자료 확보 ○ 활동기간 : 2011~2013년 단년도 ○ 소요예산 : 매년 1억5천만원 ○ 향후계획 : 해외 현지인을 대상으로 김치 기호도 및 관능 검사를 실시할 예정임
2	김치세계화지수 (작성자 : 김재환)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 김치 세계화 수준의 계량화를 위한 김치세계화지수(GIK) 개발 ○ 활동효과 : 김치 세계화 수준의 정량적 평가 지표로 활용할 수 있으며, 세계화 전략 검토·수정을 위한 기초자료로 활용 가능. ○ 활동기간 : 2011 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 1억 원 이상 ○ 향후계획 : 2012년부터는 세계화 지수 산정 모형 개선을 위해 변수를 확대하고, 현장 조사자료 활용
3	김치 홍보 리플릿 제작 (작성자 : 최은옥)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 김장의 나눔 정신을 비롯하여 김치의 역사, 김치의 과학적 우수성 등을 소개하는 4개국어(영어, 스페인어, 프랑스어, 독일어)로 된 김치홍보용 리플릿을 제작 ○ 활동효과 : 외국인들에게 김치문화의 특성을 쉽게 이해할 수 있도록 홍보 ○ 활동기간 : 2011.01.01. ~ 2011.02.15. ○ 소요예산 : 3천만원 ○ 향후계획 : 김치관련 행사시 배포용 자료로 활용할 뿐 아니라 e-book 등 타 분야의 콘텐츠로 응용할 예정임
4	김치사랑나눔 행사 (작성자 : 서혜영)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 김장김치 담그기 행사를 실시하여 김장김치를 직접 담그기 힘든 노인 및 소년소녀가장 세대 등 사회 소외계층에게 김장김치 전달 ○ 활동목적 : 김장김치 담그기 참여를 통한 인적 네트워크 형성 및 이웃사랑 실천 ○ 활동기간 : 2012년~

연번	활동 명칭	활동 추진현황
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 소요예산 : 2천만원 ○ 향후계획 : 동 사업을 매년 지속적으로 추진하고자 함 ○ 활동내용 : 전 세계의 문화권별 특성에 맞는 김치문화 전파 마스터플랜 수립 ○ 활동효과 : 정부와 민간의 김치문화 해외 전파 활동의 효율성 제고 ○ 활동기간 : 2013 ~ 2016 ○ 소요예산 : 매년 10억 원 ○ 향후계획 : 2013년 문화권 및 대상 핵심도시 선정 및 기초조사 실시. 2014~2016년 10개 문화권을 대상으로 총 30개 핵심도시에 대한 김치문화 전파 마스터플랜 수립
5	<p>글로벌 문화클러스터별 김치문화 확산 마스터플랜 수립 (작성자 : 김계환)</p>	

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

The World Institute of Kimchi, affiliated with the Korea Food Research Institute strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The institute has led a number of activities related *kimjang*, including establishment of the Kimchi Information Service System (KISS) and production of multimedia contents and leaflets in order to publicize merits of *kimchi* and its cultural traits. By launching kimchi sharing events with love and drawing up a master plan for *kimchi* culture diffusion by cultural cluster, it will undertake its plan in earnest to foster appreciation of *kimchi* around the world. For detailed information regarding these activities, please refer to the attached reference materials

Expecting that all materials submitted by the institute help prepare the nomination files of *kimjang*, the institute would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

January 31, 2012

Wan Soo Park
President of World Institute of Kimchi

World Institute of Kimchi

No.	Title of Event	Description
1	Study of Food Culture and Preference for Kimchi (by Jeong Eun-hee)	<p>The study of preference on kimchi targeting 100 internationals residing in Korea along with kimchi culture acceptance and preference by kind of kimchi in multicultural families were conducted. They are designed to get basic data about kimchi such as kimchi's recognition and preference depending of kimchi's fermentation level among internationals and married immigrants. A survey on preference and sensory evaluation of kimchi will be conducted targeting local people overseas.</p> <p>Period: 2011-2013 Budget: 150 million won a year</p>
2	Globalization Index of Kimchi (by Kim Jae-hwan)	<p>It aims to develop the globalization index of kimchi (GIK) in order to measure how kimchi draws international attention. The index can be utilized as quantitative criteria for globalization of kimchi. It is also used as basic information to review or modify strategies to raise global awareness of kimchi. In 2012, a variable will be increased and local survey materials will be applied to improve a globalization index calculation model.</p> <p>Period: 2011-present Budget: over 100 million won a year</p>
6	Production of Kimchi Promotion Leaflets (by Choi Eun-ok)	<p>Through this project, kimchi promotion leaflet is produced in four language versions (including English, Spanish, French and German), which deals with kimchi history, and scientific excellence of kimchi well as sharing spirit of kimjang. This aims to promote understanding of characteristics of kimchi culture among internationals in an easy manner.</p> <p>These leaflets are going not only to be distributed at kimchi-related events but also used as contents in other files such as e-book.</p> <p>Period: January 1, 2011- February 15, 2011 Budget: 30 million won</p>

7	Sharing Kimchi with Love (by Seo Hye-yeong)	<p>The event of making kimjang kimchi is hosted to deliver kimchi to the socially disadvantaged class including adolescent heads of family and elders who cannot afford to make it personally. It helps establish a human network through participation of kimjang kimchi making and put love of neighbors into practice. This project will continue to be held.</p> <p>Period: 2012- Budget: 20 million won</p>
8	Master Plan for Kimchi Culture Diffusion by Global Culture Custer (by Kim Jae-hwan)	<p>This project is designed to draw up a master plan for kimchi culture diffusion taking into account characteristics of each cultural area in the world. It is expected to improve effectiveness of activities for disseminating kimchi culture overseas led by the government and private sector.</p> <p>In 2013, a target culture cluster and major city will be chosen and the basic research on them will be conducted. For a period from 2014 to 2016, the master plan for kimchi culture diffusion will be set up for a total of 30 major cities in 10 culture clusters.</p> <p>Period: 2013-2016 Budget: 1 billion won a year</p>

동 의 서

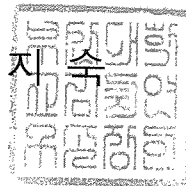
부산대학교 김치연구소는 시민을 대표하여 「김치와 김장문화」의 유네스코 인류무형유산 대표목록 등재를 적극적으로 지지합니다.

부산대학교 김치연구소는 그 동안, 김치의 영양학적 효용 및 건강 기능성 에 대한 연구용역 실시, 김치의 세계화를 위한 심포지움 개최 등 「김치와 김장문화」 관련 다양한 활동들을 해왔습니다. 활동내용에 대한 자세한 정보와 자료는 별도로 제출하였습니다.

우리 연구소가 제출한 자료가 등재신청서 작성에 도움이 되기를 희망하며, 「김치와 김장문화」가 유네스코 인류무형유산에 성공적으로 등재될 수 있기를 희망합니다.

날짜 : 2012. 01. 31.

서명자 : 부산대학교 김치연구소장 한 지 수



부산대학교 김치연구소

연번	활동 명칭	활동 추진현황
1	김치연구소 심포지움	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 1~2회의 국내외 심포지움을 개최하여 김치의 기능성 및 세계화에 대한 사항을 논의함 ○ 활동효과 : 산, 학, 연이 각지의 노력과 연구개발 방향이 재정립되며 제도약의 기반이 마련됨 ○ 활동기간 : 2001 ~ 현재 ○ 소요예산 : 매년 1천만원 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진
2	김치의 기능성에 대한 연구	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 매년 김치에 관련된 건강기능성 및 기능성 증진을 위한 새로운 김치 제조에 대한 연구를 진행함 ○ 활동효과 : 기능성이 증진된 김치의 개발 및 새로운 연구 결과 도출 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진 ○ 활동내용 : 각종 방송매체 등을 통하여 김치의 건강기능성에 전달 ○ 활동효과 : 일반 시민들에게 김치의 건강기능성 및 잘못 알려진 사항에 대해 알려주어 우리나라 전통식품인 김치에 대한 긍정적인 인식을 심어줌 ○ 향후계획 : 이번이 없는 한 동 사업을 지속적으로 추진
3.	김치의 건강기능성에 대한 홍보 및 인터뷰	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 부산대학교의 외국인 유학생들에게 김치에 대해 자세히 알리고 김장을 체험하게 함 ○ 활동목적 : 외국인들에게 김치에 대한 긍정적인 인식 전달 ○ 활동기간 : 2012년 ~ ○ 소요예산 : 1천만원 ○ 향후계획 : 2012년의 시행결과를 따라 차후 계속 여부 결정
4	외국인 유학생들을 위한 김치 세미나 및 김장활동	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활동내용 : 외국인 유학생들을 위한 김치 세미나 및 김장활동

Letter of Consent

Dear Sir or Madam

On behalf of citizens of the Republic of Korea, the Kimchi Research Institute of Pusan National University strongly and fully supports the nomination of *kimjang* for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The institute has worked hard to conduct various activities all relevant to *kimjang* for many years, for example conducting research and holding symposiums. For detailed information regarding these activities, please refer to the attached reference materials

Expecting that all materials submitted by the institute help prepare the nomination files of *kimjang*, the institute would like to express the sincere hope that the element will be successfully inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

January 31, 2012

Ki-Sook Han

Director of Kimchi Research Institute of Pusan National University

Kimchi Research Center of Pusan National University

No.	Title of Activity	Description
1	Kimchi Research Center Symposium	National and international symposiums are hosted once or twice each year to provide a venue to discuss kimchi's function and raise awareness of kimchi in the world. Through the symposium, efforts and direction of research and development are reestablished in industry, academy and research institution sectors by laying the foundation for new leap. Unless something comes up, the symposium is expected to be held in the future. Period: 2001-present Budget: 10 million won a year
2	Research on Health Functions of Kimchi	The research has been carried out, focusing on identifying health merits of kimchi and improving its functions in order to develop a new functional kimchi. They are expected to bring effects such as development of function-advanced kimchi and discovery of new research results. Unless something comes up, this project will be continued.
3.	Promotion and Interview about Healthy Function of Kimchi	This project consists of activities including advertise healthy functions of kimchi via various mess media. This is designed to elevate positive recognition about Korean traditional food, kimchi by introducing its healthy benefits and correcting misknowledge about kimchi targeting general public. Unless something major comes up, this project will be continued.
4	Kimchi Seminar and Kimjang Kimchi Making for International Students	It introduces kimchi and provides experience of making kimchi to international students at Pusan National University. It aims to raise positive perception of kimchi among the students. Depending on the project results in 2012, it is decided on whether the event is hosted in the future. Period: 2012- Budget: 10 million won