

2016 UNESCO Creative Cities Jeonju Forum



Wed 19 – Fri 21 October, 2016
Jeonju, Republic of Korea
National Intangible Heritage Center





2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum



초록문

ABSTRACT BOOK



환영말씀



김승수
전주시장

안녕하십니까? 전주시장 김승수입니다.

「2016 유네스코 창의도시 전주포럼」에 참가하신 여러분을 진심으로 환영합니다.

전주는 1,300년의 유구한 역사와 풍요로운 문화를 간직한 도시입니다. 전주는 전통의 원형을 지켜가며 여기에 현대의 세련된 가치를 더함으로써, 그 어디에서도 볼 수 없는 한국의 맛과 멋을 뽐내고 있습니다.

지난 2012년 전주가 유네스코 음식 창의도시로 지정된 것은, ‘문화유산 보호’와 ‘문화의 다양성 증진’이라는 유네스코의 목표에 가장 부합한 도시로 인정받고 있음을 말해주고 있습니다.

유네스코 음식 창의도시 지정 4주년을 기념하여 ‘지속적인 창의도시 네트워크’라는 주제로 개최되는 이번 포럼에서는, 유네스코 본부 대표, 대한민국 문화관광체육부 대표, 음식창의도시 주한대사, 창의(후보)도시 대표, 교수 및 전문가, 그리고 유네스코 창의도시 관계자 등이 참석하여 활발한 국내·외 교류를 통한 창의도시 네트워크 구축 및 상호협력과 우호증진을 위한 소통의 시간이 마련됩니다.

‘유네스코 사명선언’을 실천하는 전주를 이야기하는 이번 포럼을 통해, 세계로 뻗어 나가는 전통문화의 도시 전주의 더 나은 미래를 기대해봅니다.

창의도시의 미래를 준비하는 이번 포럼에 참여해 주신 여러분들께 다시 한번 감사 드립니다. 전주에 머무시는 동안 가장 아름다운 한국의 모습을 마음껏 느껴보시길 바랍니다.

감사합니다.

전주시장 **김승수**

Welcome Message

Welcome. I am Kim Seung-su, Mayor of Jeonju City.

Thank you for your participation in **2016 UNESCO Creative Cities Jeonju Forum**.

Jeonju is a city that has 1,300 years of long history and rich of cultural assets. The city boasts Korea's taste and flavor that you cannot see anywhere else by keeping the original form of traditions and adding modernistic values.

The fact that Jeonju has been designated as a UNESCO's creative city tells us that it is the city that meets UNESCO's goal to promote cultural diversity and to preserve cultural heritage.

Marking the 4th anniversary since its designation, the forum titled “Sustainable creative city network” will have regional head of UNESCO; and representatives of the Ministry of Culture, Sports and Tourism of Korea; ambassadors to Korea from the UNESCO City of Gastronomy; representatives of Creative Cities and Candidate city; professors and experts in the related fields; and those from UNESCO Creative City to discuss establishment of creative city networks through active domestic and international exchanges. Also, the forum will be a place to have a conversation about mutual cooperation and ways to promote friendly relationships.

Through this forum that will present Jeonju practicing the “UNESCO's mission statement,” we expect better future for Jeonju, a city of cultural heritage that stretches out to the world.

We would like to appreciate once again for those participating in the forum for the future of creative city. We hope that you will have a chance to fully be immersed in the beauty of Korea while staying in City of Jeonju.

Thank you.

Kim Seung-su, Mayor of Jeonju City

개회사



민동석
유네스코 사무총장

오늘 1,300년의 역사와 현대가 어우러져 빛어내는 독특한 문화의 도시 전주에서 유네스코한국위원회와 문화체육관광부, 전주시가 '2016 유네스코 창의도시 전주포럼'을 개최하게 되어 기쁘게 생각합니다.

이 자리를 위해 특별히 참석해 주신, 조티 오사그라하(Jyoti Hosagrahar) 유네스코 창의국장님, 켈리 제로트(Kelly Jerrott) 캐나다 창의도시 협의체 부대표님, 김승수 전주시장님, 조병돈 이천시장님, 김동진 통영시장님, 박병호 광주광역시 행정부시장님, 홍성화 부산광역시 국제관계대사님, 이근 서울디자인재단 대표이사님,

그리고 여러 국내외 전문가, 관계자들께 오늘 워크숍에 참석해 주신데 대해 유네스코한국위원회를 대표하여 진심으로 감사 드립니다. 특히 대구광역시, 부천시, 파주시, 원주시, 진주시 등 앞으로 유네스코 식구가 되실 지자체 관계자분들의 참석을 환영합니다.

유네스코한국위원회가 문화체육관광부와 함께 작년부터 개최해 오고 있는 이번 행사는 국내 창의도시 관련 지자체 및 도시개발 전문가들이 각 도시의 지속가능발전을 위한 개발 사례를 공유하고 '유네스코 창의도시 네트워크'의 활용 방안에 대해 종합적으로 논의하는 유일한 장입니다. 최근 국내적으로 증가하고 있는 유네스코 창의도시 네트워크에 대한 관심과 '지속가능개발목표'의 출범이라는 국제적 추세와 맞물려 더욱 시의적절하다고 생각합니다.

이번 포럼은 특히 서울, 이천, 전주, 광주, 부산, 통영의 6개 유네스코 창의도시가 함께 모여 향후 더욱 긴밀한 국내외 협력을 약속하는 장이 될 것이기에 그 의미가 더 크다고 하겠습니다. 오늘 이 자리를 마련하기까지 유네스코한국위원회와 각 지자체들 간에 많은 고민과 토론이 있었습니다. 쉽지 않은 길이었지만 유네스코가 지향하는 목표와 가치에 공감하고 서로 밀고 끌며 따라와 주신데 대해 국내 유네스코 창의도시 관계자들께 진심으로 감사의 인사를 전합니다.

대한민국은 유네스코로부터 특별한 도움을 받은 나라입니다. 우리나라가 6.25전쟁으로 폐허가 되었을 때, 유네스코는 긴급지원결의를 통해 연간 3천만권의 초등학교 교과서를 발간할 수 있는 국정교과서 인쇄공장을 지어주었고, 이 공장에서 생산한 교과서를 통해 한국이 이렇게 발전할 수 있었습니다. 이제 우리가 유네스코와 국제사회에 은혜를 갚을 때입니다. 이를 위해 유네스코한국위원회는 빈곤의 악순환으로 고통 받고 있는 개도국을 대상으로 다양한 교육지원사업을 펼치고 있습니다. 이에 필요한 재원을 확보하기 위해서 재작년부터 대국민 모금활동도 벌이고 있습니다.

아무쪼록 앞으로 유네스코 창의도시 네트워크를 통해 여러 도시들이 자발적으로 활발히 정보와 경험을 교류하며 발전을 이루시고, 개도국 교육지원사업을 비롯하여 유네스코한국위원회가 진행하고 있는 여러 의미 깊은 사업들에도 함께 할 수 있는 계기가 되기를 바랍니다. 유네스코한국위원회도 유네스코와 한국 도시들 간의 가교가 되어 국내 도시들의 국제역량강화, 국제무대에서의 위상 강화를 위해 노력하겠습니다.

끝으로, 이번 세미나 개최를 위해 많은 노력과 지원을 아끼지 않으신 조윤선 문화체육관광부장관님과 김승수 전주시장님을 비롯한 관계자 여러분에게 감사를 드립니다.

감사합니다.

Opening Remarks

Ladies and Gentlemen,

It is a great pleasure to welcome you all to the 2016 UNESCO Creative Cities Jeonju Forum. The forum is being hosted jointly by the Korean National Commission for UNESCO, the Ministry of Culture, Sports and Tourism, and the city of Jeonju, a unique cultural city where 1,300 years of history blend together with modernity.

On behalf of the Korean National Commission for UNESCO, I would like to extend my heartfelt gratitude to all those who have taken time from their busy schedules to participate in this workshop, including: Ms. Jyoti Hosagrahar, Director of the Division of Creativity at UNESCO; Ms. Kelly Jerrott, Director of the Creative City Network of Canada; Mr. Kim Seung-su, Mayor of Jeonju; Mr. Jo Byeong-don, Mayor of Icheon; Mr. Kim Dong-jin, Mayor of Tongyeong; Mr. Park Byeong-ho, Deputy Mayor of Administration of Gwangju; Mr. Hong Seong-hoa, Ambassador for International Relations for Busan; and Mr. Lee Geun, CEO of Seoul Design Foundation, as well as many other experts from Korea and around the world.

I would also like to offer a particular welcome to those local officials from cities such as Daegu, Bucheon, Paju, Wonju, and Jinju, that are hoping to become UNESCO Creative Cities.

The workshop that will be held as part of the forum is a unique opportunity in Korea for municipalities and urban development experts to share their experiences in the field of sustainable development and discuss ways to utilize the UNESCO Creative Cities Network. This workshop was first held by the Korean National Commission for UNESCO and the Ministry of Culture, Sports and Tourism last year. I believe that its establishment is very timely, following the world's adoption of the sustainable development goals, coupled with a growing interest in the UNESCO Creative Cities Network.

The forum will also give representatives of the six current UNESCO creative cities in Korea - Seoul, Icheon, Jeonju, Gwangju, Busan, and Tongyeong - an opportunity to gather together to discuss the promotion of cooperation between cities, both domestically and internationally.

Korea is a country that well understands the value of UNESCO's work. When the country was devastated by the Korean War, UNESCO offered assistance to build a printing factory that was able to print 30 million textbooks annually for elementary schools in Korea. These textbooks became the foundation for Korea's future development. Now we need to repay our debt to UNESCO and the international community. To this end, the Korean National Commission for UNESCO (or KNCU) has been supporting education in countries still suffering from the vicious cycle of poverty. For the last two years, we have also been engaging in fund-raising activities to secure financial resources to support such countries.

UNESCO's Creative Cities Network offers a chance for cities in Korea not only to share information and experiences in relation to their own development, but also to get involved in many meaningful projects to help others, including the education support projects for developing countries run by KNCU. We hope that KNCU can act as a bridge between UNESCO and Korean cities, offering opportunities to improve cities' capacities as well as their status on the international stage.

I would like to end by expressing my thanks to all those who have helped to bring this forum to fruition, including the Honorable Ms. Cho Yoonsun, the Minister of Culture, Sports and Tourism, and Mr. Kim Seong-su, Mayor of Jeonju. A lot of hard work has gone into the preparations for this forum, and I thank everyone involved for their unstinting enthusiasm and their commitment to the values of UNESCO.

Thank you.

환영말씀



김명지
전주시의회의장

깊어가는 가을날, 2016년 유네스코 창의도시 전주포럼이 개최됨을 대단히 뜻깊게 생각합니다.

전주는 호남권의 풍부한 곡창지대를 바탕으로 다양한 식재료가 발달하고 맛깔스러운 조리법이 이어져 내려온 도시입니다.

비빔밥을 비롯하여 많은 전통음식들이 전주를 통해 계승되고 재조명되고 있다는 사실은 우리 지역의 자랑이며, 우리가 이어가야 할 사명일 것입니다.

전주의 음식은 이러한 전통과 가치를 인정받아, 국내 최초 유네스코 음식창의 도시로 지정되어 대한민국을 넘어 세계의 음식으로 각광받고 있으며, 최고의 웰빙식품이자 과학적인 식품으로 거듭나고 있습니다.

이번 2016 유네스코 창의도시 전주포럼을 통해 전통음식의 새로운 발굴과 도약의 기회가 되기를 기대하는 바입니다.

음식은 단순히 식재료들의 화학적 조합이 아니라, 문화와 전통의 산물이며 사람들이 함께 먹고 마시며 어우러지는 소통의 창구입니다.

세계 각국의 문화와 전통을 이해하고 음식을 나누며 글로벌 시대의 주역이 되는 소중한 네트워크를 만들어갈 수 있기를 희망하며,

전주음식의 가치를 빛내고 전통음식문화의 새로운 장을 열어가는 시간이 되기를 기원합니다.

2016. 10.

전주시의회의장 **김명지**



목 차

1	행사 개요 개요 및 프로그램	11
2	연사 및 토론패널 소개	19
3	초록문	39

2일차 : 국내창의도시 워크숍

기조연설 : 유네스코 창의도시 네트워크의 방향과 전략

쥬티 오사그라하 유네스코 창의국장

해외 도시 간 협의체 사례 발표

켈리 제롯 캐나다 창의도시 협의체 부대표

노다 쿠니히로 일본 창의도시 협의체 고문 (돗토리대학교 교수/대리발표)

3일차 : 음식창의도시 전주포럼

세션1: 유네스코 음식창의도시 협력방안

주제발표 1 창의섹터/비즈니스/시민과의 관계
에릭 울프 세계음식관광협회 회장

주제발표 2 세계미식시즌
이정덕 전북대학교 문화인류학과 교수

세션2: 유네스코 음식창의도시 전주의 제안

주제발표 1 웰빙건강음식 비빔밥의 과학
차연수 전북대학교 식품영양학과 교수

주제발표 2 웰빙건강음식 비빔밥의 과학
차연수 전북대학교 식품영양학과 교수

주제발표 3 전주음식(비빔밥)의 세계화 및 소통방안
장 자끄 까스테레 프랑스 음식관광 전문가

Contents

I	Overview Overview and Program	11
II	Speakers and Panel Discussion	19
III	Abstract	39

Day 2 : UNESCO Creative Cities Workshop

Keynote Speech : The Sustainable Development Goals and the Future Strategy of the UCCN

Ms. Jyoti Hosagrahar Director of Division of Creativity, UNESCO

Case Studies : Operation of City Networks

Ms. Kelly Jerrott Vice President of the Creative City Network of Canada

Mr. Kunihiko Noda Advisor of the Creative City Network of Japan

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

Session 1 : Building a Sustainable Network among Cities of Gastronomy

Presentation1 Partnerships among the creative sector, business and citizens
Mr. Erick Wolf Executive Director of World Food Travel Association

Presentation2 World Gastronomy Season
Mr. Jeong Deok Lee Professor of Jeonbuk National University

Session 2 : The Essence of Jeonju Cuisine—The Science behind its International Application

Presentation 1 Jeonju's Soul Food, Bibimbap
Ms. Jin Ah Cha Professor of Jeonju University

Presentation2 The science behind the well-being food, Bibimbap
Ms. Youn Soo Cha Professor of Jeonbuk National University

Presentation3 Globalization and promotion of Jeonju Food (Bibimbap)
Mr. Jean-Jacques Castéret Director of Institut Occitan Aquitaine



2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum



행사개요

Overview

2016 UNESCO
Creative Cities Jeonju Forum



행사개요

개요	
일시	2016. 10. 19(수) ~ 10. 21(금)
장소	전주시 일원 (국립무형유산원, 한국전통문화전당 등)
주최/주관	전주시/유네스코한국위원회
주제	지속 가능한 창의도시 네트워크
참석대상	150명 (국외 50, 국내 100)

- 주요참석대상 : 음식창의도시, 국내창의도시, 캐나다 일본 창의도시 네트워크 대표, 유네스코 본부 고위간부 등
- 일반참가자 : 유네스코 창의도시 네트워크 전문가, 음식인 등

1일차 (10.19(수)) : 호텔 체크인 및 휴식 ※ 환영리셉션 : 전주 신시가지 로드무비

2일차 (10.20(목)) : 국내창의도시 워크숍

시간	세부내용	장소	
11:30-13:00	90' 오찬*	전주전통문화관 <한벽루>	
13:00-13:30	30' 등록	국립무형유산원 어울마루 3F 국제회의장	
13:30-14:00	개회식		
	개회사		민동석 유네스코한국위원회 사무총장
	환영사		김승수 전주시장 김명지 전주시의회 의장 송하진 전라북도 도지사
	축사		문화체육관광부 대표
14:00-14:10	10' 축하공연 (전주 시립국악단)	국립무형유산원 어울마루 3F 국제회의장	
14:10-14:40	30' 국내 창의도시 업무 협약식 서울, 이천, 전주, 광주, 부산, 통영시 대표		
14:40-14:50	10' 기념사진촬영		
14:50-15:20	30' 기초발제 : 유네스코 창의도시 네트워크의 방향과 전략 조티 오사그라하, 유네스코 창의국장		
15:20-16:20	60' 해외 도시 간 협의체 사례 발표 켈리 제렛 캐나다 창의도시 협의체 부대표 노다 쿠니히로 일본 창의도시 협의체 고문 (돗토리대학교 교수/대리발표)	국립무형유산원 어울마루 3F 국제회의장	
16:20-16:40	20' 휴식 (커피 및 다과)		
16:40-17:40	종합토론 : 국내 창의도시의 발전방향		
	좌장	한경구 서울대학교 자유전공학부장	
	토론자	이정덕 전북대학교 문화인류학과 교수 이철호 부산대학교 국제대학원 교수 정정숙 한국문화기획평가 연구소장	
17:40-18:40	60' 국내 창의도시 실무자 회의**	국립무형유산원 어울마루 2F 세미나실	
18:40-19:00	30' 장내 정리 및 만찬장 이동*		
19:00-21:00	120' 공식만찬*	한국전통문화전당 5F 미니컨벤션	

※ *표시된 일정은 주요 발제자 등 사전 공지 받은 주요인사 대상 행사입니다.
 ※ **표시된 일정은 유네스코 창의도시 기가입도시 관계자 대상 행사입니다.

3일차 (10.21(금)) : 음식창의도시 전주포럼

※ 일반인 비공개 행사입니다.

시간	세부내용	장소	
09:00-09:30	30' 등록	국립무형유산원 어울마루 3F 국제회의장	
09:30-09:50	개회식		
	개회사		김승수 전주시장
	축사		김명지 전주시의회 의장 조티 오사그라하 유네스코 창의국장
유네스코 음식창의도시 소개 및 인사			
09:50-10:00	10' 기념사진 촬영	국립무형유산원 어울마루 3F 국제회의장	
세션 1 : 유네스코 음식창의도시 협력방안			
좌장	한경구 서울대학교 자유전공학부장		
주제발표 및 토론	창의섹터/비즈니스/시민과의 관계 (에릭 울프 세계음식관광협회 회장) 세계미식시즌 (이정덕 전북대학교 문화인류학과 교수) 음식창의도시 연례회의 협의사항 후속논의 및 네트워크 활성화 방안 (간사도시주제)		
토론자	김남규 전주시의회 의원 최락기 전주시 문화관광체육국장 전효진 전주대학교 외식산업학과 교수 전주 음식창의도시 시민네트워크 대표 음식창의도시 18개 도시 대표		
12:00-14:00	120' 오찬	모던 한정식 <기와>	
14:00-15:30	세션 2 : 유네스코 음식창의도시 전주의 제안		국립무형유산원 어울마루 3F 국제회의장
	좌장	조화림 전북대학교 교수	
	발표	전주음식과 비빔밥 (차진아, 전주대학교 한식조리학과 교수) 웰빙건강음식 비빔밥의 과학 (차연수, 전북대학교 식품영양학과 교수) 전주음식(비빔밥)의 세계화 및 소통방안 (장 자끄 가스텔레 소장, 프랑스 음식관광 전문가)	
토론자	이기동 전주시의회 문화경제 위원장 박명자 전주음식 명인 유인자 전주음식 명인 이지영 미국 Connecticut 대학교 교수 짐 데일리 데일리 주식회사 대표(회장) 박채린 세계김치연구소 본부장 18개 음식창의도시 대표 및 관련 전문가 등		
15:30-16:00	30' 공식 방문지 이동		
16:00-17:00	60' 전주 발효식품 엑스포 참관	전주월드컵경기장	
17:00-17:30	30' 공식 방문지 이동		
17:30-18:30	60' 비빔밥 축제 참관	한국전통문화전당 마당	
18:30-21:00	150' 공식만찬	한국전통문화전당 5F 미니컨벤션	

Overview

2016 UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

Overview	
Date	Wed 19 – Fri 21 October 2016
Venue	Jeonju, National Intangible Heritage Center
Host/Organizer	Jeonju City/the Korean National Commission for UNESCO (KNCU)
Theme	Sustainable Creative Cities Networks
Participants	around 150 participants

Day 1 : Wednesday, 19 October :

Check-in and Welcome Reception in *Lord Movie* at the new town area of Jeonju

DAY 2 (Thursday, 20 October) UNESCO CREATIVE CITIES WORKSHOP

Time	Contents	Place		
09:30-10:00	30' Move	Hotel ► Creative Culinary Institute of Korea		
10:00-11:00	60' Official Visit: Creative Culinary Institute of Korea			
11:00-11:30	30' Move	Creative Culinary Institute of Korea ► Hanbyukroo		
11:30-13:00	90' Luncheon • Experience Bibimbap performance • Traditional Jeonju cuisine with Pansori, traditional Korean and musical performance	Hanbyukroo in Jeonju Traditional Culture Center		
13:00-13:30	30' Move and Registration	Hanbyukroo ► National Intangible Heritage Center		
13:30-14:50	80' Opening Ceremony	International Conference Hall (3F) in National Intangible Heritage Center		
			Opening remarks	Mr. Dong-seok Min , Secretary General of the Korean National Commission for UNESCO
			Welcome remarks	Mr. Seung-su Kim , Mayor of Jeonju City Mr. Myeong-ji Kim , Chairperson of Jeonju City Council Mr. Ha-jin Song , Governor of Jeollabuk-do Province
			Congratulatory remarks	Representative from the Ministry of Culture, Sports and Tourism
			Congratulatory Performance	Korean traditional performance group from Jeonju City
			Signing MOU	Creative Cities Network in Korea Mayors of Seoul, Icheon, Jeonju, Gwangju, Busan, and Tongyoung
	Photo Session			

Time	Contents	Place
14:50-15:20	30' Keynote Speech The Sustainable Development Goals and the Future Strategy of the UNESCO Creative Cities Network Ms. Jyoti Hosagrahar , Director of Division of Creativity, UNESCO	International Conference Hall (3F) in National Intangible Heritage Center
15:20-16:20	60' Case Studies : Operation of Cities' Networks Ms. Kelly Jerrott , Vice President of the Creative City Network of Canada Mr. Kunihiko Noda , Advisor of the Creative City Network of Japan	
16:20-16:40	20' Coffee Break	Lobby
16:30-17:30	30' Working-level meeting with UNESCO Creative Cities in the field of Gastronomy • A short briefing and discussion about the results of the 2016 UNESCO Creative Cities Network Annual Conference in Östersund, Sweden Special announcement from the UCCN Secretariat	Seminar Room (2F)
17:30-18:00	30' Site Tour: National Intangible Heritage Center	Archives (1F and 2F) of Exhibition Hall
18:00-19:00	60' Experience of Jeonju Culture	
19:00-21:00	120' Gala Dinner • Jeonju cuisine with traditional performance	Mini Convention Hall (5F) in Korea Traditional Culture Center

* It' is 3-minute driving distance between Jeonju Traditional Culture Center and National Intangible Heritage Center

Day 3 (Friday, 21 October) : UNESCO CREATIVE CITIES JEONJU FORUM

Time	Contents	Place		
09:00-09:30	30' Registration			
09:30-10:00	30' Opening Ceremony	International Conference Hall (3F) in National Intangible Heritage Center		
			Opening remarks	Mr. Seung Su Kim , Mayor of Jeonju City
			Congratulatory remarks	Mr. Myeong Ji Kim , Chairperson of Jeonju City Council Ms. Jyoti Hosagrahar , Director of Division of Creativity, UNESCO
		• Introduction to participants • Photo Session		
10:00-12:00	120' Session 1 : Building a Sustainable Network among Cities of Gastronomy	International Conference Hall (3F) in National Intangible Heritage Center		
			Moderator	Mr. Kyung-gu Han , Dean of the College of Liberal Studies, Seoul National University
			Presentation 1	Partnerships among the creative sector, business and citizens Mr. Erick Wolf , Executive Director of World Food Travel Association
			Presentation 2	World Gastronomy Season Mr. Jeong Deok Lee , Professor of Jeonbuk National University
				• General Discussion: follow-ups of 2016 Annual meeting and Network Activation among Creative Cities

Overview

2016 UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

Day 3 (Friday, 21 October): UNESCO CREATIVE CITIES JEONJU FORUM			
Time		Contents	Place
10:00-12:00	120'	Panel Discussants Mr. Nam-gyu Kim, Councilor of Jeonju City Council Mr. Rak-gi Choe, Director General of Culture, Tourism & Sport Bureau of Jeonju City Mr. Hyo-jin Jeon, Professor at Jeonju University Representative of Citizen Network of Jeonju Delegations of Gastronomy Cities in UCCN	International Conference Hall (3F) in National Intangible Heritage Center
12:00-14:00	120'	Luncheon • Korean cuisine at Kiwa, Modern Korean restaurant	Kiwa Restaurant**
14:00-15:30	90'	Session 2 : The Essence of Jeonju Cuisine—The Science behind its International Application	International Conference Hall (3F) in National Intangible Heritage Center
		Moderator Mrs. Hwa Rim Cho , Professor of Jeonbuk National University	
		Presentation 1 Jeonju's Soul Food, Bibimbap Ms. Jin Ah Cha , Professor of Jeonju University	
		Presentation 2 The science behind the well-being food, Bibimbap Ms. Youn Soo Cha , Professor of Jeonbuk National University	
		Presentation 3 Globalization and promotion of Jeonju Food (Bibimbap) Mr. Jean-Jacques Castéret , Director of Ethnopôle Institut Occitan Aquitaine	
15:30-16:00	30'	• General discussion	National Intangible Heritage Center ▶ Jeonju World Cup Stadium
		Panel Discussants Mr. Gi-dong Lee, Chairman of Culture & Economy Committee of Jeonju City Council Ms. Myeong-ja Bak, Master of Jeonju Cuisine Ms. In-ja Yu, Master of Jeonju Cuisine Dr. Ji-young Lee, Professor at Connecticut University in United States Dr. Jim Daily, CEO of Daily Corporation Ms. Chae-rin Bak, Director of R&D Department of World Institute of Kimchi Delegations of Gastronomy Cities in UCCN	
16:00-17:00	60'	Official Visit : Jeonju International Fermented Food Exhibition (IFFE)	Jeonju World Cup Stadium
17:00-17:30	30'	Move	Jeonju World Cup Stadium ▶ Korea Traditional Culture Center
17:30-18:30	60'	Visit Bibimbap Festival • Tasting Bibimbap and various street foods	Main Square in Korea Traditional Culture Center
18:30-21:00	150'	Gala Dinner • Jeonju cuisine with traditional performance	Mini Convention Hall (5F) in Korea Traditional Culture Center
21:00-21:30	30'	Move	Move to hotel

** Kiwa is located nearby Jeonju Hanok Village, famous of its fine view.

MAP: Jeonju City





2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum



연사소개 및 토론패널 소개
Speakers and Panel Discussion

2일차 : 국내창의도시 워크숍
Day 2 : UNESCO Creative Cities Workshop

3일차 : 음식창의도시 전주포럼
Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum



연사소개 Speakers



조티 오사그라하

유네스코 창의국장

Ms. Jyoti Hosagrahar

Director of Division
of Creativity, UNESCO

2일차 : 국내창의도시 워크숍

Day 2 : UNESCO Creative Cities Workshop

기조발제 : 유네스코 창의도시 네트워크의 방향과 전략

조티 오사그라하(Jyoti Hosagrahar)는 현재 유네스코(UNESCO) 창의국장으로서 재직하며 2003년 무형문화유산 보호 협약, 2005년 문화적 표현의 다양성 보호와 증진 협약, 유네스코 창의도시 네트워크 프로그램, 예술가의 지위에 관한 권고, 국제문화진흥기금(International Fund for the Promotion of Culture, IFPC), UN 2030 의제의 문화 분야 이행을 담당하고 있다. 뉴욕 컬럼비아대(Columbia University) 교수, 동 대학 건축·계획·보존대학원(Graduate School of Architecture, Planning and Preservation, GSAPP) 내 국제지속가능도시연구원(SUI Lab) 소장, 인도 방갈로르 스리쉬티 예술 디자인 기술 연구원(Srishti Institute of Art, Design, and Technology)의 문화 주거 지속가능발전 분야 유네스코 석좌(UNESCO Chair) 프로그램 및 박사학위프로그램 최고지도교수, NGO지속가능도시계획(Sustainable Urbanism International, SUI)의 설립자 및 대표를 역임했다. 건축가이자 도시계획자, 문화사학자로서 도시개발 및 보존, 문화유산관리 및 지속가능성에 대한 계획 디자인 정책수립에 관여해왔다. 다년간 유네스코 역사유적 도시, 문화와 발전, 지속가능도시 전문가로 활동해왔으며 현재는 유엔 해비타트 III(UN Habitat III) 정책부서의 사회문화적 도시구조 전문가이자 문화유산과 지속가능개발을 위한 국제기념물유적협의회(International Council on Monuments and Sites, ICOMOS) 대책위원회의 의장을 맡고 있다. 지속가능도시계획(SUI)과 함께 문화와 문화유산을 도시 설계 및 발전에 통합하는 방법과 전략을 개발하고, 지속가능도시의 미래와 문화유산의 관계를 연구하기 위해 다수의 국제 회의를 개최한 바 있다.

Keynote Speech :

The Sustainable Development Goals and the Future Strategy of the UCCN

Jyoti Hosagrahar is Director, Division for Creativity in the Culture Sector at UNESCO. In this capacity, her responsibilities include, the overall translation and implementation of the 2003 Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, the 2005 Convention on the Protection and Promotion of the Diversity of Cultural Expressions, the Creative Cities Programme, the Recommendation on the Status of the Artist, the International Fund for the Promotion of Culture (IFPC), and directing the implementation of the UN 2030 Agenda for the Culture Sector. Prior to joining UNESCO, she was a professor and Director of the SUI Lab at GSAPP, Columbia University, New York; UNESCO Chair in Culture, Habitat, and Sustainable Development at Srishti Institute of Art, Design, and Technology in Bangalore, India where she was also Chair of the Ph.D. program; and Founder-Director of Sustainable Urbanism International (SUI), an NGO in Bangalore, India. Architect, planner, and cultural historian, she has been engaged with planning, design, and policies on urban development, urban conservation and heritage management, and sustainability issues. For a number of years she was an expert for UNESCO on historic cities, culture and development, and urban sustainability. She is an expert for the UN Habitat III Policy Unit on Socio Cultural Urban Framework, and has headed the ICOMOS Task Force on Cultural Heritage and Sustainable Development. With SUI, she has developed a range of design solutions and strategies that integrate culture and cultural heritage into urban design and development as well as conceived and organized a series of international conferences to investigate the relationship of cultural heritage for sustainable urban futures.

연사소개 Speakers



켈리 제롯

캐나다 창의도시 협의체 부대표

Ms. Kelly Jerrott

Representative from
Creative City Network of Canada

2일차 : 국내창의도시 워크숍

Day 2 : UNESCO Creative Cities Workshop

해외 도시 간 협의체 사례 발표 : 캐나다

켈리 제롯(Kelly Jerrott)은 25년 경력의 문화예술분야 리더로, 캐나다 브리티시 콜롬비아(British Columbia)주 빅토리아(Victoria)에 위치한 로얄로드대학(Royal Roads University)에서 석사학위를 받았다. 현재 조경예술로 잘 알려진 알버타(Alberta) 세인트 알버트(St. Albert) 시의 문화서비스센터 책임자로 일하고 있으며, 2013년부터 캐나다 창의도시 네트워크 이사회 일원으로서 활동하다가 현재는 부대표를 맡고 있다. 지난 2015년 브리티시 콜롬비아 주 켈로우나(Kelowna)에서 개최된 캐나다 창의도시 네트워크 정상회의 의장을 역임하였는데, 이는 문화 분야 전문가들이 한 자리에 모여 기초연설과 다양한 세션, 현장 답사에 참여함으로써 많은 것을 배우고 상호 독려하는 기회가 되었다. 또한 켈리 제롯은 알버타주 에드몬톤(Edmonton)의 그랜트맥관대학(Grant MacEwan University)에서 문화예술경영프로그램 교육자문위원회 위원으로도 활발히 활동하고 있다. 이벤트 에드몬톤(Events Edmonton), 테이스트 오브 에드몬톤(Taste of Edmonton) 축제와 캐나다 서부 음악 연합(Western Canadian Music Alliance) 프로그램 제작사, 주노 어워드/캐나다 뮤직 어워드(JUNO Awards/Canada's Music Awards) 조직위원회 이사를 역임했다.

세인트알버트시의 전문가들과 함께 아덴(Arden) 극장, 미술관, 박물관, 사적지, 도시 공공미술 등 도시 문화시설 운영을 감독하기도 했다. 그녀는 도시 문화 종합 계획과 유산 관리 계획을 수립, 실행하기도 했다. 그 예로, 북알버타 국제 아동 예술축제(Northern Alberta International Children's Festival of the Arts)를 기획하였고, 지역사회 문화를 강조하고 기념하기 위해 새로운 앰플리파이 유스 페스티벌(Amplify Youth Festival)과 세인트 알버타 라이브(St. Alberta LIVE) 유튜브 채널을 만들었다. 현재 팀으로 합류하기 전, 켈리 제롯은 에드몬톤의 북알버타 주빌리 오디토리움(Northern Alberta Jubilee Auditorium)과 뮤직 알버타(Music Alberta)의 상임 이사, 글레이스 베이(Glace Bay)의 사보이 극장(Savoy Theatre) 총감독을 역임하기도 했다. 켈리 제롯은 혁신과 창의성에 의한 높은 수준의 직원 참여와 생산성을 조성하고자 하며, 이와 같은 최상의 결과를 이끌어내기 위해 다른 이들에게 자율성을 보장하고 긍정적인 문화를 이끌어내는 리더이다.

Case Study: Operation of City Networks in Canada

Kelly Jerrott has more than 25 years' experience as a leader in the arts and cultural sector in Canada, and holds a Master of Arts in Leadership from Royal Roads University, in Victoria, British Columbia. She is currently the Director of Cultural Services with the City of St. Albert, in Alberta, Canada, known as the "Botanical Arts City". She serves at the national level as Vice President of the Creative City Network of Canada, and has been a Board Member since 2013. Ms. Jerrott chaired the 2015 Creative City Network of Canada Summit in Kelowna, B.C., bringing cultural professionals together to learn from each other, and be inspired through keynote speakers, sessions and study tours. Active in the arts community she is also a member of the Academic Advisory Council for the Arts and Cultural Management Program at Grant MacEwan University in Edmonton, Alberta; and has served as a board member with organizations such as Events Edmonton, producer of the Taste of Edmonton Festival, the Western Canadian Music Alliance, and the JUNO Awards/Canada's Music Awards Host Committee. Working with a dynamic team in St. Albert, Ms. Jerrott oversees the management and operation of the City's cultural facilities such as the Arden Theatre, Art Gallery, Museum and Historic Sites, as well as the City's Public Art Collection. She was instrumental in the development of the City's Cultural Master Plan, and Heritage Management Plan, taking significant steps in recent years towards the implementation of both plans; including producing the Northern Alberta International Children's Festival of the Arts, launching the new Amplify Youth Festival, and St. Albert LIVE YouTube Channel to highlight and celebrate culture in the community. Before joining the City, Ms. Jerrott served as the Executive Director of Edmonton's Northern Alberta Jubilee Auditorium, Executive Director of Music Alberta, and General Manager of the Savoy Theatre in Glace Bay, N.S. Ms. Jerrott is a values-based leader who creates a positive culture that empowers others to strive for excellence, fostering a high level of employee engagement and productivity through innovation and creativity.

연사소개 Speakers



노다 쿠니히로

일본 창의도시 협의체 고문
(돗토리대학교 교수/대리발표)

Mr. Kunihiro Noda

Advisor of Creative City
Network of Japan

2일차 : 국내창의도시 워크숍

Day 2 : UNESCO Creative Cities Workshop

해외 도시 간 협의체 사례 발표 : 일본

재 일본 돗토리대학 지역과학부 교수로 재학 중이며, 문화정책 및 창의도시정책을 연구한다. 2004년까지 요코하마(Yokohama)시에서 근무하였으며, 요코하마 미나토미라이 홀(Yokohama Minato-Mirai Hall) 건축(1996-1998), 요코하마의 신도시정책을 개발을 위한 창의도시 요코하마(Creative City Yokohama) 프로젝트(2003-2004), 2005 요코하마 트리엔날레(Yokohama Triennale)(2004)와 같은 현대미술축제 조직 업무를 맡았다. 돗토리 대학으로 자리를 옮긴 후 2012년부터 미술 프로젝트 HOSPITALE (<http://hospitale-project.jimdo.com>)를 기획했다. 또한 현대미술축제 아이치현 트리엔날레(Aichi Triennale)의 2010년, 2013년, 2016년 집행위원회 위원을 역임하였다.

일본 문화경제협회(Japan Association for Cultural Economics)의 전임 국장 및 현 이사, 일본문화정책연구협회(Japan Association for Cultural Policy Research) 이사, 돗토리현 문화예술진흥자문위원회(Culture Promotion of Tottori Prefecture) 의장을 맡고 있다.

주요 저작으로는 '창의도시의 수평선'(Horizon of Creative City, 공저, Gakugei, 2007), '창의도시 요코하마의 전략'(Strategy of Creative City Yokohama, Gakugei, 2008), '지역과학개론'(Introduction to Regional Sciences, 공저, Minerva, 2011), '창의 마을'(Creative Village, 공저, Gakugei, 2014), '창의 정책, 예술 경영, 그리고 창의 도시의 발달'(Development of Cultural Policy, Arts Management and Creative City, Gakugei, 2014), '문화 중심의 정책 및 지역 문화재의 재평가: 오타루와 유바리, 두 도시의 문화와 사회에 대한 이야기'(Culture driven policies and revaluation of local cultural assets: A tale of two cities, Otaru and Yubari, City, Culture and Society v.6 no.4., 공저, Pier Luigi Sacco, Guido Ferilli, 2015)가 있다. 또한 '제9회 국제문화경제학회: 요코하마시의 예술 행정'(1996, 보스턴), '제15회 국제문화경제학회: 새로운 일본의 도시 정책의 등장: 창의 도시'(2008, 보스턴), '전통적인 이문화간 공간 속 창의적 산업들: 요코하마의 새로운 도시 정책, 창의 도시'(2010, 베니스), '국제문화정책연구회: 예술가들과 정부는 같은 꿈을 꾸는가?(2014, 베를린), '사전 아시아 문화 포럼: 창의 도시 요코하마'(2014, 광주), '아시아 문화포럼: 창의도시 요코하마'(2015, 광주), '국제문화정책연구회: 동아시아 문화 도시의 역할과 미래'(2016, 서울) 등 다양한 국제회의에 연사로 참여했다.

Case Study : Operation of City Networks in Japan

Faculty of Regional Sciences, Tottori University (Cultural Policy, Creative City Policy). Working for Yokohama City until 2004. During the period, I engaged in setting up Yokohama Minato-Mirai Hall (1996-1998), in developing Yokohama's new urban policy Creative City Yokohama (2003-2004), and in organizing a contemporary art festival, Yokohama Triennale 2005 (2004). After transferred to Tottori University, organized an art project, HOSPITALE from 2012. (<http://hospitale-project.jimdo.com>). Also I am a member of the executive committee of Aichi Triennale (contemporary art festival) 2010, 2013, 2016. Board member of Japan Association for Cultural Economics (former chief director), Board member of the Japan Association for Cultural Policy Research, Chairman of Council for Art & Culture Promotion of Tottori Prefecture. The seelective Papers and Publications are Horizon of Creative City,(co-author, Gakugei, 2007), Strategy of Creative City Yokohama, (Gakugei, 2008), Introduction to Regional Sciences (co-author, Minerva, 2011), Creative Village (co-author, Gakugei, 2014), Development of Cultural Policy, Arts Management and Creative City (Gakugei, 2014), and Culture driven policies and revaluation of local cultural assets: A tale of two cities, Otaru and Yubari, City, Culture and Society v.6 no.4 (co-author, Pier Luigi Sacco and Guido Ferilli), 2015. Presentation at International Conferences are Arts Administration in the City of Yokohama at 9th. International Conference on Cultural Economics. 1996 (Boston), The Rise of a New Japanese Urban Policy — Creative City. 15th. International Conference on Cultural Economics. 2008 (Boston), Yokohama's New Urban Policy Creative City. CITIES - Creative Industries in Traditional Intercultural Spaces. 2010 (Venice), Do Artists and Governments Share the Same Dream? International Conference on Cultural Policy Research. 2014 (Berlin), Creative City Yokohama at Pre-Asia Culture Forum. 2014 (Gwangju), Creative City Yokohama at Asia Culture Forum. 2015 (Gwangju), and The Role and Future of Culture City of East Asia, International Conference on Cultural Policy Research. 2016 (Seoul)



연사소개 Speakers



2일차 : 국내창의도시 워크숍

Day 2 : UNESCO Creative Cities Workshop

종합토론 : 국내 창의도시의 발전방향

좌 장 한경구 서울대학교 자유전공학부장

한경구, 서울대학교 자유전공학부 교수, 학부장. 문화인류학자로서 한국과 일본에서 현지조사. 서울대 인류학과 및 동 대학원을 졸업하고 서울대 대학원 국사학과, 미 하버드대 인류학과, 동경대학 문화인류학교실 등에서 수학하였으며, 외무부 북미담당관실, 강원대 문화인류학과 및 국민대 국제학부 등에서 근무. 한국사회과학연구협의회 편집위원장, 한국문화인류학회 편집위원장 및 부회장, 한국환경운동연합 정책위원장, 재외한인학회 회장, 한국국제이해교육학회 회장, 한국이민학회 회장 등을 역임하였으며 현재 한국유네스코위원회 문화분과 위원. 전주시 유네스코 창의도시 기본구상 및 창의도시 네트워크 가입 신청서 작성.



토론자 이정덕 전북대학교 문화인류학과 교수

서울대 인류학과 및 동 대학원 석사, 미국 뉴욕시립대(City University of New York) 인류학박사학위를 취득했다. 현재 전북대학교 고고문화인류학과 교수로 재직 중이며 전문 분야는 문화이론, 문화정책, 문화기획, 문화와 관광, 문화유산과 관광, 문화다양성이다. 전주시 전통문화특구 추진위원회 위원, 국가균형발전위원회 자문위원, 문화체육관광부 전주전통 문화도시 조성위원회 위원, 전라북도 문화예술진흥위원회 위원, 전주시 도시재생 추진위원(문화), 전라북도문화누리사업단 자문위원 및 운영위원장, 전주 세계소리축제 조직위원회 조직위원, 전주지속발전 협의회 정책위원장, 전북문화콘텐츠 산업진흥원 이사, 평화문화연구원 이사장 등을 역임하였다. <전북의 축제>, <전북 100년의 생활문화>의 공저자로 참여했으며, <지역문화의 현안과 대안연구>, <21세기 한국의 문화혁명>, <전주의 문화정책서> 등을 발표했다.



토론자 이철호 부산대학교 국제대학원 교수

동아시아 지역 협력과 도시권 정치경제 전문가로 부산대학교 국제전문대학원 교수 및 부산인적자원개발원 원장으로 재직 중이다. 서울대에서 국제관계학 학사 및 석사 학위를, 프랑스 파리 사회과학고등연구원(EHESS)에서 박사 학위를 취득했다. 부산대학교 교수 임명 후 국제전문대학원 원장, 대통령직속 지역발전위원회 창조지역특위위원과 동남권 광역경제발전위원회 자문위원을 역임했다. 단행본 '부산 글로벌 경제론', '도시재생 실천하라(부산의 경험과 교훈)'의 공동 저자로 참여하였으며, 논문 "대도시권 발전과 공간 재구조화", "창조도시전략으로서 창조관광의 이해", "탈국제관계로서 지중해 모델과 발트해 지역협력" 등을 발표했다.



토론자 정정숙 한국문화기획평가 연구소장

현재 한국문화기획평가연구소 소장과 호원대학교 행정학부 겸임교수를 역임하고 있다. 한국문화관광연구원 문화예술 연구실의 연구위원으로 재직했으며 대통령직속 동북아시아위원회 사회문화분과 전문위원, 한국문화예술위원회 지역 협력사업 평가위원, 한국외국어대학교 글로벌문화콘텐츠학과 겸임교수, 국무총리실 국정과제 자문단 민간자문위원으로 활동해왔다. 보고서 '개방과 소통의 국제문화교류 중기계획', '재외 한국문화원 평가'의 집필에 공동으로 참여하였으며 '국제기구를 통한 문화협력사업 활성화 방안 연구', '유네스코 아태무형유산 국제정보네트워킹 센터 중장기발전계획', '국제문화교류진흥방안 연구', '문화영역 ODA의 활성화 방안 연구'를 책임 집필하였다.

2일차 : 국내창의도시 워크숍

Day 2 : UNESCO Creative Cities Workshop

General Discussion : Future Strategy for UNESCO Creative Cities in Korea

Moderator Mr. Kyung-gu, Han Dean of the College of Liberal Studies, Seoul National University

HAN, Kyung-Koo, Dean and Professor, College of Liberal Studies, Seoul National University, is a cultural anthropologist with fieldwork experiences in Japan and Korea. He taught at the Anthropology Department of Kangwon National University and the Division of International Studies of Kookmin University. He is a member of the Korean National Commission for UNESCO, and served as Chair of Policy of the Korean Federation for Environmental Movement, President of the Korean Society for the Education for International Understanding, President of the Association for the Studies of Koreans Abroad, President of the Korean International Migration Studies Association. He helped Jeonju City join the UNESCO Creative Cities Network in 2012.

Panel Mr. Jeong Deok Lee, Professor of Jeonbuk National University

Lee Jeong-deok is a professor in the Department of Archaeology and Cultural Anthropology at Chonbuk National University, specializing in culture theory, cultural policy, culture planning, culture and tourism, cultural heritage and tourism, and cultural diversity. After acquiring his B.A. and M.A. in Anthropology at Seoul National University, he obtained his Ph.D. in Anthropology at the City University of New York. He has served as a member of the committee for promoting the appointment of Jeonju City as a Traditional Cultural Zone; an advisory member of the Presidential Committee on Balanced National Development; a member of the Ministry of Culture, Sports and Tourism's development committee for Jeonju Traditional Culture City; a member of the Culture and Arts Committee for Jeollabuk-do Province; a member of the committee for promotion of urban regeneration established by Jeonju City Government (Division of Culture); a chair for both the advisory and operation committees for Jeollabuk-do Province's Cultural Promotion Team; an organizing committee member for Jeonju Sori (Sound of Voice and Music) Festival; a chair for policy at Jeonju Sustainable Development Council; a director of Jeonju Culture & Content Agency; and a chief director of the Peace and Culture Institute. He is a co-author of Festival of Jeonbuk and Jeonbuk, Living Culture of 100 years, in addition to presenting many research papers, including "A study on the Current Issues of Local Culture and its Alternatives," "Cultural Revolution of Korea in the 21st century," and "Cultural Identity of Jeonju."

Panel Mr. Chul-ho Lee, Professor at Graduate School of International Studies, Pusan National University

Lee Chul-ho is an expert in East Asian regional cooperation and the political economy of city regions, currently serving as a professor at the Graduate School of International Studies of Pusan National University, and as the president of the Busan Human Resources Development Institute. After acquiring a B.A. and M.A. in International Relations from Seoul National University, he obtained his Ph.D. from l'EHESS (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales) in Paris, France. Following his appointment as a professor of Pusan National University, he became a member of the Presidential Committee on Balanced National Development, and an advisory committee member for the Regional Economic Development Committee for the South East of the Republic of Korea. He is a co-author of Busan Global Economy and Practice Urban Regeneration: Busan's Experience and Lessons, in addition to presenting many research papers, including "Development of Mega-City Region and Spatial Restructuring," "Creative Tourism as a Creative City Development Strategy," and "A Mediterranean Model as Post-international Relations and the Baltic Sea Regional Cooperation."

Panel Ms. Jung-sook Chung, Head of the Culture Plan & Evaluation Research Institute

Jeong, Jeong-sook is currently the director of the Culture Plan and Evaluation Research Institution and an adjunct professor in the Department of Public Administration at Howon University. She was a fellow of the Cultural and Arts Policy Research Division at the Korea Culture and Tourism Institute and was also served as several important roles such as a researcher of the Division on Society and Culture at the Presidential Committee on Northeast Asian Cooperation Initiative, fellow of the Regional Cooperation Project at Arts Council Korea, adjunct professor in the Department of Global Cultural Contents at Hankuk University of Foreign Studies, and private advisory committee member for the Governmental Affairs Advisory Committee of the Office of the Prime Minister. She is a co-author of 'Mid-term Plans for an International Culture Exchange based on Openness and Communication' and 'Evaluation on Overseas Korean Cultural Centers'. Reports written by Jeong include 'Ways to Revitalize Projects of Culture Cooperation through International Organizations', 'Mid and Long-Term Plans for the UNESCO Asia-Pacific Intangible Cultural Heritage International Information Network Center', 'A Study on the Promotion of International Exchange in Cultural Area', and 'Research on Revitalization of Cultural Official Development Assistance'.

연사소개 Speakers



에릭 울프

세계음식관광협회 회장

Mr. Erick Wolf

Executive Director of World Food Travel Association

3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

세션1 : 유네스코 음식창의도시 협력방안

주제발표 1 : 창의섹터/비즈니스/시민과의 관계

에릭 울프는 세계음식관광협회 (World Food Tourism Association)의 설립자로서, 선구자적 해안으로 세계음식관광 사업을 일으켰다. 미국은 물론 해외 여러 나라에서 음식 관광 관련 이슈에 관한 연사로, 선구자적인 이론가로, 전략가이자 컨설턴트로 초청받고 있다. CNN, BBC, 월스트리트저널(Wall Street Journal), 뉴스위크(Newsweek), NBC, 포브스(Forbes)를 비롯한 저명한 언론사와 피터그린버그닷컴(PeterGreenberg.com), 허핑턴포스트(Huffington Post) 등을 비롯한 온라인 매체는 물론 호주공영방송국(the Australian Broadcasting Corporation) 등 각 언론사에 음식관광 산업과 관련된 다양한 자료를 제공할 수 있는 전문가로 여겨지고 있다. 에릭 울프의 저작은 여러 언어로 번역된 바 있으며, 현재 UNESCO의 창의도시 네트워크 미식 프로그램과 UNWTO미식 네트워크의 자문위원을 겸하고 있다.

또한 에릭 울프는 관련분야 석사학위 및 미식여행전문가자격(Certified Culinary Travel Professional, CCTP)을 보유하고 있다

Session 1 : Building a Sustainable Network among Cities of Gastronomy

Presentation 1 : Partnerships among the creative sector, business and citizens

Erik Wolf is the visionary founder of the world's food tourism industry, and of the Association. He is a highly sought speaker, thought leader, strategist and consultant, in the US and abroad, on food and drink tourism issues, and is considered the go-to food tourism industry resource for media outlets that have included CNN, the BBC, the Wall Street Journal, Newsweek, NBC, Forbes, PeterGreenberg.com, Huffington Post, the Australian Broadcasting Corporation and many more. His works have been published in dozens of languages. Erik also advises to UNESCO's Creative Cities Network gastronomy program and the UNWTO's Gastronomy Network.

연사소개 Speakers



이정덕

전북대학교 문화인류학과 교수

Mr. Jeong Deok Lee

Professor of Jeonbuk National University

3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

세션1 : 유네스코 음식창의도시 협력방안

주제발표 2 : 세계미식시즌

서울대 인류학과 및 동 대학원 석사, 미국 뉴욕시립대(City University of New York) 인류학박사학위를 취득했다. 현재 전북대학교 고고문화인류학과 교수로 재직 중이며 전문 분야는 문화이론, 문화정책, 문화기획, 문화와 관광, 문화유산과 관광, 문화다양성이다. 전주시 전통문화특구 추진위원회 위원, 국가균형발전위원회 자문위원, 문화체육관광부 전주전통문화도시 조성위원회 위원, 전라북도 문화예술진흥위원회 위원, 전주시 도시재생 추진위원(문화), 전라북도 문화누리사업단 자문위원장 및 운영위원장, 전주 세계소리축제 조직위원회 조직위원, 전주지속발전 협의회 정책위원, 전북문화콘텐츠산업진흥원 이사, 평화문화연구원 이사장 등을 역임하였다. 전북의 축제, 전북 100년의 생활문화의 공저자로 참여했으며, 지역문화의 현안과 대안연구, 21세기 한국의 문화혁명, 전주의 문화정체성 등을 발표했다.

Session 1 : Building a Sustainable Network among Cities of Gastronomy

presentation 2 : World Gastronomy Season

Lee Jeong-deok is a professor in the Department of Archaeology and Cultural Anthropology at Chonbuk National University, specializing in culture theory, cultural policy, culture planning, culture and tourism, cultural heritage and tourism, and cultural diversity. After acquiring his B.A. and M.A. in Anthropology at Seoul National University, he obtained his Ph.D. in Anthropology at the City University of New York. He has served as a member of the committee for promoting the appointment of Jeonju City as a Traditional Cultural Zone; an advisory member of the Presidential Committee on Balanced National Development; a member of the Ministry of Culture, Sports and Tourism's development committee for Jeonju Traditional Culture City; a member of the Culture and Arts Committee for Jeollabuk-do Province; a member of the committee for promotion of urban regeneration established by Jeonju City Government (Division of Culture); a chair for both the advisory and operation committees for Jeollabuk-do Province's Cultural Promotion Team; an organizing committee member for Jeonju Sori (Sound of Voice and Music) Festival; a chair for policy at Jeonju Sustainable Development Council; a director of Jeonju Culture & Content Agency; and a chief director of the Peace and Culture Institute. He is a co-author of Festival of Jeonbuk and Jeonbuk, Living Culture of 100 years, in addition to presenting many research papers, including "A study on the Current Issues of Local Culture and its Alternatives," "Cultural Revolution of Korea in the 21st century," and "Cultural Identity of Jeonju."

토론패널 소개 Panel Discussion



3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

세션1 : 유네스코 음식창의도시 협력방안

좌 장 한경구 서울대학교 자유전공학부장

한경구, 서울대학교 자유전공학부 교수, 학부장. 문화인류학자로서 한국과 일본에서 현지조사. 서울대 인류학과 및 동 대학원을 졸업하고 서울대 대학원 국사학과, 미 하버드대 인류학과, 동경대학 문화인류학교실 등에서 수학하였으며, 외무부 북미담당관실, 강원대 문화인류학과 및 국민대 국제학부 등에서 근무. 한국사회과학연구협의회 편집위원장, 한국문화인류학회 편집위원장 및 부회장, 한국환경운동연합 정책위원장, 재외한인학회, 한국국제이해교육학회, 한국이민학회 등을 역임하였으며 현재 한국유네스코위원회 문화분과 위원. 전주시 유네스코 창의도시 기본구상 및 창의도시 네트워크 가입 신청서 작성.



토론자 김남규 전주시의회 의원

전북대학교 졸업
전북대학교 학원자율화 추진위원장(1980년)
전라북도 민주화운동 협의회 간사
새천년민주당 덕진지구당 정책실차장(역임)
전주시의회 8대 후반기 문화경제위원장(역임)
전주 문화원 이사(현)
풍남제 문화법인 연구위원장(현)
전주 국제영화제 이사(현)

전주한옥보전위원회 위원(현)
전통문화도시조성위원(현)
전주시의회 의장(제9대 후반기)
전주시의회 5선 의원(6대, 7대, 8대, 9대, 10대)



토론자 최락기 전주시 문화관광체육국장

완산구 서신동장
문화경제국 한스타일과장
문화경제국 전통문화과장
기획조정국 기획예산과장
복지환경국장 2015. 2. 11
문화관광체육국장 2016. 2. 2



토론자 전효진 전주대학교 외식산업학과 교수

전주대학교 외식산업학과 교수
전주대학교 식품산업연구소 소장
농수산식품유통공사 자문위원
농식품인력교육원 운영위원
농수산식품공무원연수원 운영위원
한국외식연감 편찬위원
재)한국전통문화전당 이사

3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

Session 1 : Building a Sustainable Network among Cities of Gastronomy

Moderator Mr. Kyung-gu, Han Dean of the College of Liberal Studies, Seoul National University

HAN, Kyung-Koo, Dean and Professor, College of Liberal Studies, Seoul National University, is a cultural anthropologist with fieldwork experiences in Japan and Korea. He taught at the Anthropology Department of Kangwon National University and the Division of International Studies of Kookmin University. He is a member of the Korean National Commission for UNESCO, and served as Chair of Policy of the Korean Federation for Environmental Movement, President of the Korean Society for the Education for International Understanding, President of the Association for the Studies of Koreans Abroad, President of the Korean International Migration Studies Association. He helped Jeonju City join the UNESCO Creative Cities Network in 2012

Panel Mr. Nam-gyu Kim, Member of Jeonju City Council

Graduated from Chonbuk National University
Chair of the School Autonomy Supporting Committee, Chonbuk National University (1980)
Assistant Administrator of the Jeollabuk-do Democratic Movement Council
Deputy Head of Deokjin District Chapter Policy Office, Millennium Democratic Party (Former)
The Former-Term Chair of the Cultural and Economics Committee, the 8th term Jeonju City Council
Current Status:
Director of the Jeonju Cultural Council
Research Chair of the Pungnamje Cultural Corporate
Director of the Jeonju International Film Festival
Member of the Jeonju Hanok Preservation Commission
Member of the Traditional Cultural City Creation Committee
Chairperson of the Jeonju City Council (Second half of the 9th term)
Fifth-term member of the Jeonju City Council: 6th,7th,8th,9th, and present (10th)

Panel Mr. Rak-gi Choi, Direct general of Culture, Tourism & Sports Bureau of Jeonju City

[Academic Background]

B.A. from the Department of Political Science, Chonbuk National University, 1989

[Career Development]

Direct general of Hanstyle section at the Culture and Economy Bureau
Direct general of Traditional Culture Section at the Culture and Economy Bureau
Direct general of Planning and Budget section at the Planning and Coordination Bureau
Direct general of Welfare Environment Bureau (Feb 2015)
Direct general of the Culture, Sports and Tourism Bureau (Feb 2016)

Panel Mr. Hyo-jin Jeon, Professor at Jeonju University

Professor, Department of Food Service Management at Jeonju University
Chief Director of Food Industry Research Lab, Jeonju University
Member of Advisory Committee for Agricultural Marketing Corporation
Member of Operating Committee for Agri-Food Resource Training Institute
Member of Operating Committee for Food and Agriculture Officials Training Institute
Member of Compilation Committee for Korean Food Service Almanac
Chairman of Korea Traditional Culture Center

연사소개 Speakers



차진아

전주대학교 한식조리학과 교수

Ms. Jin Ah Cha

Professor of Jeonju University

3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

세션2 : 유네스코 음식창의도시 전주의 제안
주제발표 1 : 전주음식과 비빔밥

▪ 학력사항

- 서울대학교 식품영양학 학사(1988)
- 연세대학교 식품영양학(세부전공:급식경영) 석사(1991)
- 연세대학교 식품영양학(세부전공:급식경영) 박사(1997)

▪ 경력사항

- 전주대학교 문화관광대학 한식조리학과 교수(2002.9~현재)
- 문화관광대학 한식조리학과장(2015.3~현재)
- 식품영양학 연계전공 주임교수(2003.3~현재)
- 전주시완산구 어린이급식관리지원센터장(2014.11~현재)

▪ 간행물 및 저서

- 외식사업경영. 교문사(2016)
- 한국음식문화와 콘텐츠. 글누리(2009.6)
- 제3판 단체급식. 교문사(2016)
- 제3판 급식경영학. 교문사(2013)

Session 2 : The Essence of Jeonju Cuisine—The Science behind its International Application
Presentation 1 : Jeonju's Soul Food, Bibimbap

Education

B.S. in Dept. of Food and Nutrition, Seoul National University, 1988
M.A. in Dept. of Food and Nutrition, majoring in Food service management, Yonsei University, 1991
Ph.D. in Dept. of Food and Nutrition, majoring in Food service management, Yonsei University, 1997

Experience

Professor of the Dept. of Korean Cuisine, School of Culture and Tourism, Jeonju University, 2002.9-present
Dean of the Dept. of Korean Cuisine, School of Culture and Tourism, 2015.3-present
Head of the Interdisciplinary Program of the Department of Korean Cuisine, 2003.3-present
Director of Center for Children's Food Service Management in Jeonju City, 2014.11-present

Publication and Books

Management of Food Service Business, Gyomunsa, 2016
Korean Food Culture and Contents, Geulnurim, June 2009
Institutional Food Service, the 3rd Edition, Gyomunsa, 2016
Food Service Management, the 3rd Edition, Gyomunsa, 2013

연사소개 Speakers



차연수

전북대학교 식품영양학과 교수

Ms. Youn Soo Cha

Professor of Jeonbuk National University

3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

세션2 : 유네스코 음식창의도시 전주의 제안
주제발표 2 : 웰빙건강음식 비빔밥의 과학

차연수 교수는 전북대학교 생활과학대학 식품영양학과에 재직 중이다. 전북대학교 학부를 졸업하고 숙명여대에서 석사 학위를 취득했으며 미국 테네시대학(The Univ. of Tennessee, Knoxville) 영양학과에서 박사학위를 취득하였다. 차 교수의 주된 연구분야는 한국전통식품의 건강기능성을 효능평가하여 그 우수성을 규명하는 일이다. 최근에는 한국 전통식품에 첨가되는 절대적 소금의 양만으로 한식이 그 우수성보다는 염분함유식품으로 평가절하되는 것에 반기를 들고 발효식품 중의 소금함량은 발효과정 중에 생성되는 다양한 대사물질 등의 유효성분의 효능과 함께 재평가되어야 한다는 “Korean paradox” 이론을 세우고 이를 과학적으로 규명하는 연구에 매진하고 있다. 현재까지 150여 편의 우수논문들을 발표하였으며, 한국과학기술 한림원 정회원으로 활동하고 있다. 현재 한국영양학회, 한국식품영양과학회 및 미국영양학회 임원으로 활발한 학술활동을 하고 있으며, 전북대학교 부설 발효식품연구센터장과 농생명식품연구 개발원장을 맡고 있다.

Session 2 : The Essence of Jeonju Cuisine—The Science behind its International Application
Presentation 2 : The science behind the well-being food, Bibimbap

Youn-Soo Cha is a professor in the Department of Food Science and Human Nutrition at Chonbuk National University in Jeonju, Korea. She received her B.S in Food Science and Technology from Chonbuk National University, M.S. degree in Food Science and Nutrition from Sookmyung Women's University and Ph.D. degree from the University of Tennessee in Knoxville, U.S.A. Her research area includes analysing functional efficacy of bioactive compounds in Korean traditional foods using cell lines, animals and clinical trials. Currently Dr. Cha is focusing on a scientific research to establish Korean paradox, based on an epidemiological observation that Korean people have low incidence of hypertension, CHD etc., even though they mainly consume Korean traditional fermented foods that contains high amount of salt. She has published over 150 peer reviewed journal articles, reviews and book chapters. Dr. Cha is a member of the Korean Academy of Science and Technology, American Society for Nutrition, the Korean Society for Food Science & Nutrition and the Korean Nutrition Society. Also, she is the president of the AgroBioFood R&D Institute and the Fermented Food Research Center of Chonbuk National University.

연사소개 Speakers



장 자끄 까스테레

프랑스 국립 인류학연구 및
자료보존센터의 소장

Mr. Jean-Jacques Castéret

Director of
Institut Occitan Aquitaine

3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

세션2 : 유네스코 음식창의도시 전주의 제안 주제발표 3 : 전주음식(비빔밥)의 세계화 및 소통방안

장 자끄 까스테레는 1970년 프랑스 파우에서 태어났으며, 현재 프랑스 국립 인류학연구 및 자료보존센터의 소장이자 툴루즈 장 조레 대학 민속음악학 초빙교수이다.

프랑스 피레네 베른 지역의 민속음악에 관한 연구로 파리 소르본 제4대학에서 민속음악학 박사후과정을 마쳤으며, 프랑스 보르도 제3대학 및 LACITO 연구소에서 베른 및 가스코뉴 피레네 지역 민요의 다성부합창에 관한 공동연구로 박사학위를 받았다.

프랑스 드포 대학 연구원으로서 유럽 다성부합창연구센터에서 프랑스를 대표하고 있다. 또한 프랑스 민속음악학회 회원이자 국제민속음악학 다학문적 연구센터의 이사회 멤버이기도 하다.

그는 Institut Occitan Aquitaine의 공익업무의 일환으로 다음과 같은 업무를 맡아보았다. 예를 들면, 유네스코 세계무형유산 및 구전문화 기록보관서 <www.sondaqui.com>의 보호 및 디지털화 프로그램, 특히 이중 프랑스 관련 항목을 정리하고 표준화하는 PciLab 웹사이트 프로그램 진행, 그리고 프랑스 아키텐 (Aquitaine) 지역의 무형문화유산 데이터 구축 등이 그것이다.

그는 또한 다성부 합창과 구전유산의 디지털화와 보존에 관해 30편이 넘는 논문을 썼으며, 저서로는 La polyphonie dans les Pyrénées gasconne, Tradition, évolution, résilience (Paris, L'Harmattan, 2013) 가 있다.

현재 중창 앙상블 "발라게라 (Balaguèra)"에서 노래와 지휘를 맡고 있으며, 스페인 바르셀로나 카탈로니아 고등음악원 (Escola Superior de Música de Catalunya) 의 초빙교수이기도 하다.

Session 2 : The Essence of Jeonju Cuisine—The Science behind its International Application Presentation 3 : Globalization and promotion of Jeonju Food (Bibimbap)

Jean-Jacques Castéret was born in Pau (France) in 1970.

Director of the Institut Occitan Aquitaine, Regional Agency for Occitan and Ethnopôle [National research and resources center for anthropology]. Visiting professor in ethnomusicology at the Toulouse Jean Jaurès University.

Postgraduate Degree (D.E.A.) in musicology from the University of Paris IV-Sorbonne (1995) for work about folk songs in Béarn (French Pyrenees). PhD. about multipart singing in Béarn and Gascon Pyrenees (Bordeaux III University / Lacito du C.N.R.S. associated)

Research associate at the Laboratoire ITEM (EA 3002) de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, he represents France in the Research Center for European Multipart singing (Universität für Musik und darstellende Kunst Wien).

A member of the Société Française d'Ethnomusicologie and of the board of the Centre International de Recherches Interdisciplinaires en Ethnomusicologie de la France.

He leads, as part of the public tasks of Institut Occitan Aquitaine, programs of safeguarding and digital valorization of Intangible Cultural Heritage (ICH) and oral archives <www.sondaqui.com> ; PciLab website program for the valorization of the french inventory ; inventorization of Intangible Cultural Heritage in Aquitaine region...

He is the autor of more of 30 papers about multipart singing and digital valorization of heritage and of the book La polyphonie dans les Pyrénées gasconne, Tradition, évolution, résilience (Paris, L'Harmattan, 2013, 362 p.).

He is also singer and director of the multipart ensemble Balaguèra, visiting professor at Escola Superior de Música de Catalunya (Barcelona).



토론패널 소개 Panel Discussion



3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

세션2 : 유네스코 음식창의도시 전주의 제안

좌 장 조화림 전북대학교 교수

전북대학교 프랑스. 아프리카학과 교수
전북대학교 인문영상연구소장
전북대학교 프랑스. 아프리카연구소장
한국프랑스학회 부회장
전라북도국제교류센터 자문이사

토론자 이기동 전주시의회 문화경제 위원장

전북대학교 대학원 경영학 석사 졸업
한일장신대학교 기독교사회복지대학원 박사과정
전북지구 청년회의소 회장
(사)전주지역 범죄피해자센터 이사
법무부 범죄예방 방지 위원회 운영위원
전라북도 바르게살기 연합회 부회장
전주소년원 소년보호 지도위원
17대 대통령 선거 사회복지 법률개선특위 위원장

민주당 전국 청년위원회 범죄예방분과 위원장
전북 아동, 청소년복지 지원센터장
전주 기전대학 사회복지 상담과 겸임교수
10대 전주시의회 전반기 예산결산특별위원회 위원장
전북 노사발전재단 연구원 감사
미래발전포럼 회장
전주시의회 재선 의원(9대, 10대)

토론자 박명자 전주음식 명인

박명자 전주음식 명인은 전주 한정식의 전통과 맛을 지키는 음식 전문가로써, 서울에서 음식강사로 근무하다가 유리에 관심 있는 지인의 권유와 도움으로 1982년 전주에 요리학원을 개원했으며 당시에 전국적으로 많은 제자를 양성했다. 1986년부터는 전주여성회관을 시작으로 익산, 군산, 무주 및 남원 요식업소에 음식교육을 실시했고 1996년부터 2002년까지 연변대학에서 전주한식을 강연하였으며 연변 TV방송국에 출연하여 전주한식 강의를 실시하였다. 이외에도 일본에서도 김치, 비빔밥 등 전주음식 요리강의를 실시했다. 2009년에 우리맛 연구회를 창설하여 왕성한 활동을 이어오고 있으며 현재까지 법무부장관 상을 비롯 총 5회이상 수상하고 '지역 향토음식발굴 및 정착을 위한 연구개발'이라는 주제로 논문을 발표했으며, 콩나물 잡채 개발, 전통식 모음집 생활문화편 제작 등 전주음식을 대표하는 가장 존경받는 명인이다.

토론자 유인자 전주음식 명인

유인자 씨는 30여년전 전주로 시집 온 이후 4대가 한 집안에 같이 살면서 시할머니와 시어머니로부터 간장, 고추장, 여러 종류의 젓갈 등 음식의 기본 맛을 내어주는 천연조미음식의 제조, 보관법과, 제례등을 치루어 내면서 대대로 내려온 김씨 집안 내림의 고유음식을 자연히 배우고 익혔다. 또한, 집안의 내림음식, 전주향토음식, 궁중음식을 조화시켜서 현대인 건강에 도움을 줄 수 있도록 80여가지의 음식을 개발하였고 그를 토대로 1999년 시어머니와 함께 현재의 '궁'음식점을 창업하였다. 유인자 명인은 남원춘양제, 롯데호텔 전주음식 프로모션, 일본 Asia Month중 왕의만찬 행사에 전주의 향토음식과 궁중음식을 시현 하는 등 국내외 다양한 언론에 전주향토음식을 알리는 것 외에도 문화관광부 명품한식당으로 선정되는 등 전주 음식을 위해 열띤 행보를 보이고 있다.

3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

Session 2 : The Essence of Jeonju Cuisine—the Science behind its International Application

Moderator Mrs. Hwa Rim Cho, Professor of Jeonbuk National University

Professor, Department of French & African Studies, Chonbuk National University, Republic of Korea
Director, Liberal Arts and Flim Studies Institute
Director, French and African Studies Institute
Vice President of Korean French Studies
Member of Advisory Committee for the Jeollabuk-do Center for International Affairs

Panel Mr. Ki-dong Lee, Member of Jeonju City Council

M.A. in the Graduate School of Business Administration, Chonbuk National University
Ph.D. in Christian School of Social Work, Hanil University and Presbyterian Theological Seminary
[Current Status]
Chairman of Jeonbuk District Junior Chamber
Director of the Jeonju District Crime Victims' Center
Member of Steering Committee for the Crime Prevention Center of the Ministry of Justice
Vice president of the Jeollabuk-do Live Rightly Association
Juvenile Guidance commissioner at the Jeonju Youth Detention Center
Chairman of the 17th Presidential Election Law Improvement Committee for Social Welfare

Chairman of the Youth Crime Prevention Subcommittee of the Democratic Party
Head of the Jeonbuk Children and Youth Welfare Support Center
Adjunct professor, Department of the Social Welfare and Counseling, Jeonju Kijeon College
Chairman of the Special Budget and Accounts Committee, 10th Term of Jeonju City Council
Auditor of the Jeonbuk Labor Management Development Institute
Chairman of the Future Development Forum
Second Term member of the Jeonju City Council: 9th and present (10th)

Panel Ms. Myeong-ja Bak, Master of Jeonju Cuisine

Park Young-ja, one of the most admired master of Jeonju food, is a food expert, following the tradition and taste of Jeonju Han-jeongsik (Korean Table d'hote). While she was serving as a cooking teacher at Seoul, an advice and support from acquaintances made her to open a cooking school at Jeonju in 1982. She trained students throughout the nation. From 1986, she implemented food lectures at Jeonju Women's Center, and expanded it to the restaurant industry at Iksan, Gunsan, Muju and Namwon. From 1996 to 2002, she gave lectures on Jeonju Hansik (Korean food) at Yanbian University, and appeared on the program of Yanbian TV. Moreover, she carried out food lectures on Jeonju food, such as kimchi and bibimbap in Japan. After founding the Association for Research on Korean Taste in 2009, she engaged in various activities. She received several awards, such as the Award of the Minister of Justice, published a research paper 'research and development for finding and settling of regional and local food,' developed bean sprout japchae, and produced a traditional knowledge collection of living culture.

Panel Ms. In-ja Yu, Master of Jeonju Cuisine

Yoo In ja is a CEO of Gung, the Han-jeongsik (Korean Table d'hote) Restaurant. She acquainted herself with the distinct food of Kim's family, handed down for generations. Since she lived together with her grandmother-in-law and mother-in-law, she naturally learned how to make and store natural seasonings, including soy sauce, gochujang, and various salted seafood. Furthermore, she developed healthy foods by combining inherited family food, Jeonju local food, and royal cuisine. Based on her expertise, she opened the restaurant 'Gung' in 1999 with her mother-in-law. Master Yoo In-ja devoted herself to develop Jeonju food, as her restaurant is selected as the brand Hansik restaurant by the Minister of Culture and Tourism. In addition, she demonstrated Jeonju local food and court cuisine for many events, such as Namwon Chunhyang Festival, Jeonju Food Promotion at Lotte Hotel, and King's Banquet event during the Asia Month of Japan.

토론패널 소개 Panel Discussion



3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

세션2 : 유네스코 음식창의도시 전주의 제안

토론자 이지영 미국 Connecticut 대학교 교수

이지영 박사는 현재 코네티컷 대학교 분자 영양학 부문 부교수이자 미국 심장협회 연구원이다. 경희 대학교에서 영양 및 식품화학 이학사를 취득했으며 미국 네브래스카 대학교 링컨 캠퍼스에서 영양학 부분 석사 및 학사 학위를 받았다. 또한 웨이크포레스트 의과대학 병리학과에서 박사 후 연수를 마쳤다. 이지영 박사는 2011년 미국 영양사회학회가 선정한 영양학회 상을 수상함으로써 이 상을 수상한 최초의 한국인으로 이름을 올렸다. 국립보건원과 미국심장협회를 위해 적극적으로 보고서를 검토하는 일에 힘써왔으며 특히 영양생화학저널 및 약용식품저널 등 여러 가지 저널의 편집 부에서 일하고 있다. 이지영 박사의 연구는 지질 대사 및 염증 신호 전달 경로에 관여하는 분자 매개자를 식별하고 남조류 베리류, 인지질, 아시타산틴 등 식이 요인의 지질 대사 및 염증 통합 조절 역할을 통한 분자 메커니즘을 설명하는 데 초점을 맞추고 있다. 특히 대사 경로, 염증 경로, 섬유 조직 발생 및 증식 경로에 있어서 유전자 전사의 조절을 위한 후성적 작용 방식의 역할을 하는 식이 요인의 히스톤-디아세틸라제 조절 방법에 대해 초점을 맞추고 있다.

토론자 짐 데일리 데일리 주식회사 대표(회장)

짐 데일리 박사는 1948년 7월 10일, 미국 테네시 주에서 태어나 서던 어드벤처스 대학에서 학사학위를, 테네시 대학에서 영양학 석사와 박사학위를 취득하였으며, 부전공은 면역학이다. 현재 노스캐롤라이나 주 락웰(Rockwell)에 위치한 보조식품 제조사 데일리 매뉴팩처링 (Daily Manufacturing Inc.)의 회장으로 재직하고 있다. 저널 오브 메디시널 푸드 (Journal of Medicinal Food)의 편집장으로 11년간 근무했으며, 저널 오브 에스닉 푸즈 (Journal of Ethnic Foods), 저널 오브 디 아메리칸 칼리지 오브 뉴트리션 (Journal of the American College of Nutrition) 편집국에서도 근무한 바 있다. 데일리 박사는 한국의 동료들과 공동으로 연구한 결과를 정기적으로 출간하고 있다. 비만학회, 미국영양학회, 한국식품과학영양학회, 미국생리학회, 미국영양학회의 회원으로 다양한 책과 전문학술지에 40편이 넘는 과학 기사를 발간했으며, 다수의 과학 저널에서 전문 논평가로 활동해왔다. 미국 자연 제품 협회(Natural Product Association)에서 강의 및 과학 훈련프로그램도 진행하고 있다.

토론자 박채린 세계김치연구소 본부장

연세대학교 식품영양학과를 졸업하고 한국학중앙연구원에서 민족학전공으로 문학박사학위를 받았다. 음식인문학자로서는 드물게 영양학을 전공한 학문적 배경을 바탕으로 자연과학과 인문학을 아우르는 융합적 차원의 음식인문학 연구분야를 개척하였고, 차세대 대표는 음식인문학자로 인정받고 있다. 저서로는 조선시대 김치의 탄생 (2014년 대한민국학술원 우수학술도서 선정), 통김치 탄생의 역사와 궁중 김치와 김장문화의 인문학적 이해, 김치의 기능성과 산업화 등이 있고, 「냉면의 조리사적 변화양상에 관한 고찰」, 「설하역적을 통해 본 18세기 이후 쇠고기 구이조리법 변화에 대한 역사적 고찰」, 「강화 참성단 초례상의 도교적(道敎的) 재구성 유교적(儒敎的) 변용문」, 「일제하 식품위생령 ‘도수규칙(屠獸規則)’에 의한 육류 소비관행의 근대적 변모」의 다수의 논문을 발표하였으며, 최근에는 최초의 한글조리서인 「최씨음식법」을 발굴하여 발표한 바 있다. 풀무원김치박물관 학예실장, 우송대 초빙교수 등을 거쳐 현재는 세계김치연구소 연구개발본부장으로서 김치학과 관련된 학술활동과 함께 연구행정가로서 다양한 역할을 맡고 있다.



3일차 : 음식창의도시 전주포럼

Day 3 : UNESCO Creative Cities Jeonju Forum

Session 2 : The Essence of Jeonju Cuisine—the Science behind its International Application

Panel Dr. Ji-young Lee, Professor at Connecticut University in United States

Dr. Lee is currently Associate Professor of Molecular Nutrition at the University of Connecticut and Fellow of American Heart Association. She received her BS and MS in nutrition and food chemistry, respectively, from Kyung Hee University; MS and PhD in nutrition from the University of Nebraska-Lincoln, USA; and a postdoctoral training in the Department of Pathology at Wake Forest University School of Medicine, USA. Dr. Lee was the recipient of the first Korean Nutrition Society Award selected by the American Society for Nutrition in 2011. She has been actively engaged in grant reviews for National Institute of Health and American Heart Association, and has been serving on editorial boards for several journals, notably Journal of Nutritional Biochemistry and Journal of Medicinal Food. The general thrust of Dr. Lee's research focuses on the identification of molecular mediators that are involved in lipid metabolism and inflammatory signaling pathways, and on the elucidation of molecular mechanisms by which dietary factors, such as blue-green algae, berries, phospholipids and astaxanthin, play regulatory roles in the integration of lipid metabolism and inflammation. In particular, how dietary factors regulate histone deacetylases as an epigenetic mode of action for the regulation of gene transcription in metabolic, inflammatory, and fibrogenic pathways

Panel Dr. Jim Daily, CEO of Daily Corporation

Dr. Jim Daily was born in Chattanooga, TN USA on July 10, 1948. He earned his BA degree from Souther Adventist University and MS in Nutrition and a Ph.D. in Nutritional Biochemistry from the University of Tennessee with a minor in Immunology. Currently Dr. Jim Daily is the president of Daily Manufacturing, Inc. in Rockwell, NC, a manufacturer of dietary supplements. Has been Associate Editor of the Journal of Medicinal Food for 11` years and served on the editorial boards of the Journal of Ethnic Foods, and the Journal of the American College of Nutrition. Dr. Daily maintains an active research program and regularly publishes collaborative research with colleagues in South Korea. Dr. Daily is a member of numerous scientific organizations including: The Obesity Society (Fellow), American Society for Nutrition, Korean Society of Food Science and Nutrition, American Physiological Society, and American College of Nutrition. Dr Daily has published more than 40 scientific articles in books and peer reviewed journals and served as an expert reviewer for numerous scientific journals. Dr. Daily also lectures and provides scientific training for the Natural Products Association in the USA.

Panel Ms. Chae-rin Bak, Director of R&D Department World Institute of Kimchi

After graduating from the Department of Food and Nutrition of Yonsei University, she obtained Ph.D. of Literature, majoring folklore, from Academy of Korean Studies.

With the academic background of majoring Food and Nutrition, rare for the scholars in the field of Food and Humanities, she pioneered the research field of Food and Humanities in the level of converging Natural Science and Humanities. She now is acknowledged as a representative scholar in the field of Food and Humanities of the next generation.

She wrote The Birth of Kimchi in the Chosun Dynasty (Awarded 2014 Outstanding Academic Book by the National Academy of Sciences, Republic of Korea) and History of the birth of (whole cabbage) Kimchi, co-authoring Humanistic Understanding of Kimchi and Kimchi-making Culture and Functionality of Kimchi and Industrialization. She also presented many academic papers, such as "Consideration on the aspects of change in terms of cooking Naengmyeon, Korean cold noodle," "Historical Consideration on the changes in the recipe of cooking beef after the 18th century—from the observation through Seolhameokjeok (雪下覓炙, the original name of grilled beef skeweres marinated with special sauce in the 18th century)," "Study on Reformation in Tokyo style and Confucian Transformation of Wedding Table of Ganghwa Chamseongdan, and "Modern Transformation of Meat-consuming practice according to Dosugyuchik (屠獸規則, The contractions of the regulations on slaughtering), Food Sanitation Act under Japanese Imperialism." She recently discovered and published Choi's Food Methodology, the first Korean culinary manuscript.

After working as a Director of Arts and Science for Pulmuone Kimchi Museum and a Visiting Professor for Woosong University, she is serving as a Director of Research and Development Division for World Institute of Kimchi now. Along with academic activities related to the studies on Kimchi, she is taking different roles as research administrator as well.



2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum

초록문

Abstract



기조연설: 지속가능발전목표와 유네스코 창의도시 네트워크

- 죠티 오사그라하 유네스코 창의국장

의심의 여지 없이 지난 해는 지속가능발전을 위한 기념비적인 한 해였다. 그 중에서도 단연 돋보이는 것은 2015년 9월, 17가지 '지속가능발전목표(Sustainable Development Goals, SDGs)'를 포함한 '2030 지속가능발전의제(the 2030 Agenda for Sustainable Development)'가 채택된 것과, 2016년 10월 에콰도르 키토에서 열리는 '해비타트3 회의(Habitat III)'에서 채택될 지속가능한 도시발전 달성을 위한 새로운 국제적 기준인 '새로운 도시 의제(New Urban Agenda)'이다.

발전, 특히 도시 발전에 있어 문화와 창의성의 역할은 오늘날 국제 개발 의제에서 핵심 요소로 다루어지고 있다. 지속가능한 도시 발전을 달성하기 위해서는 사회통합, 공동체 간 대화와 이해 증진, 구성원의 삶의 질 향상이 필수적으로 전제되어야 하는데, 이미 문화와 창의성이 이러한 목표 달성에 큰 역할을 하고 있음이 증명되었다. 그리고 이는 지속가능발전목표의 11번째 의제 "포용적이며 안전하고 탄력적이고 지속가능한 도시 및 거주지 조성(Make cities and human settlements inclusive, safe, resilient and sustainable)"에도 잘 나타나있다.

결과적으로, 문화, 창의성과 지속가능발전의 연계, 그리고 발전을 이끄는 주요 주체로서 도시의 역할은 모든 수준의 국제 개발 의제에 꾸준히 반영되어 왔다. 그리고 이는 우리들이 도시를 구축하고, 관리하고, 그 안에서 살아가는 방식에 대해 다시금 생각해 볼 수 있는 기회를 제공한다.

'유네스코 창의도시 네트워크(UNESCO Creative Cities Network, UCCN)', 도시의 지속가능성을 위한 네트워크

UN 전문기구 중 문화 분야에 대한 임무를 가지고 있는 유일한 기구인 유네스코는 이 국제 의제를 이행하는 역할의 최전선에 있다. 특히 지속가능한 도시발전 달성에 있어 문화와 창의성의 역할에 초점을 맞추고 있는 '유네스코 창의도시 네트워크' 프로그램은 해당 분야에서 선두 주자로 활약해 왔다. 공예와 민속 예술, 디자인, 영화, 음식, 문학, 미디어 아트, 음악 등 7개 분야에서 전 세계 116개 도시가 가입되어 있는 이 네트워크는 문화, 창의성, 지속가능발전 분야에서 유네스코의 가치와 비전을 전 세계로 확산시키는 진정한 의미의 국제적 네트워크이다.

지속가능발전목표를 달성함에 있어 회원국들이 유네스코 창의도시 네트워크의 잠재력을 인식하고, 이 네트워크의 보다 활발하고 선두적인 역할을 촉구하고 있는 것은 매우 고무적이다. 한국과 이탈리아 등 일부 회원국들은 자국 내 유네스코국가위원회와 협력해 창의도시 간의 국내 협력을 시작하기도 했다. 이러한 유네스코 창의도시 네트워크의 국내적 확산은 여러 도시들에게 이 네트워크의 의미와 중요성에 대한 인식을 높이는 효과를 줄 뿐 아니라, 각국 유네스코 창의도시들의 활동을 지원하고 지지하는 국내적 기반을 마련하고 그들의 국내외 교류와 협력 증진에도 기여한다는 점에서 의미가 깊다.

나는 유네스코 창의도시 네트워크의 활동과 정책들이 전 세계의 파트너들과의 긴밀한 공조를 통해 지속가능발전목표와 새로운 도시 의제의 지역적 이행에 효과적으로 기여할 수 있을 것이라고 믿는다. 더군다나 현재 전 세계 인구의 절반 이상이 도시에 거주하고 있고 전 세계 경제 활동의 4분의 3이 도시에서 이루어지고 있기 때문에, 이 네트워크가 지속가능발전목표의 국가 및 지역적 이행에 보조적인 역할을 할 뿐 아니라 이를 강화하는 데에도 기여할 수 있다고 믿는다.

또한 지난달 스웨덴 오스터순드에서 열린 '2016 유네스코 창의도시 네트워크 연례회의(2016 UCCN Annual Meeting)'에서 논의되었듯이, 조만간 유네스코의 전략과 2030 지속가능발전의제, 새로운 도시 의제 등 관련 분야의 우선순위에 기반하여 지속가능한 도시 발전을 이룩하기 위한 유네스코 창의도시 네트워크의 미래 전략이 수립될 계획이다.

이 새롭고 유망한 미래 전략의 관점에서, 우리가 원하는 도시를 만들어가기 위해 모든 창의도시들이 유네스코 창의도시 네트워크의 활동과 지속가능한 도시 발전을 위한 국제 의제의 이행에 적극적으로 참여하기를 독려하는 바이다.

Keynote Speech: Sustainable Development Goals and UNESCO Creative Cities Network

- Ms. Jyoti Hosagrahar, Director of Division of Creativity, UNESCO

Sustainable Development Goals, the goals for human progress

Without a doubt, the past year has been a landmark for sustainable development. Highlights have included the adoption of the 2030 Agenda for Sustainable Development with its 17 Sustainable Development Goals (SDGs) in September 2015 and the expected/recent adoption of the New Urban Agenda, an action-oriented outcome document which will set global standards of achievement in sustainable urban development, at the Habitat III, in Quito, Ecuador, in October 2016.

The role of culture and creativity in development, and particularly in urban sustainability, is at the core of the international development agenda today. Culture and creativity have already demonstrated their contribution to foster social cohesion, promote dialogue and understanding between communities, and enhance the wellbeing and quality of life, all of which are essential for building sustainable urban development. This is perfectly encapsulated in the SDG 11 to “make cities and human settlements inclusive, safe, resilient and sustainable”.

As a result, the connection between culture, creativity and sustainable development, as well as the role of cities as key actors in development processes, have all been recognized and progressively integrated into international development agendas at all levels, allowing us to rethink and redesign the way we build, manage, and live in cities.

UNESCO Creative Cities Network, the Network for urban sustainability

As the only UN agency with a specific mandate in the field of culture, UNESCO is at the forefront of the implementation of this international agenda. Notably, the UCCN programme, whose Mission Statement and objectives are centred on the role of culture and creativity in sustainable urban development, has become a highly relevant actor and an international frontrunner in the field. Currently consisting of 116 member cities covering 7 Creative Fields including Crafts and Folk Art, Design, Film, Gastronomy, Literature, Media Arts and Music, the UCCN forms a genuine global network through which UNESCO’s value and vision in the fields of culture, creativity and sustainable development are spread across the world.

It is very encouraging that member states recognize the UCCN’s great potential in achieving the SDGs, and call it to take a more active and leading role within the global agenda for sustainability. In this regard, some member states, such as Republic of Korea and Italy, have initiated nationwide coordination between their Creative Cities in collaboration with their respective National Commission for UNESCO, thus further raising awareness of the Network among cities, serving as the national platform for their member cities with strengthened assistance and support, as well as stimulate exchange and cooperation both domestically and internationally.

I truly do believe that the UCCN, with its activities and initiatives as well as through its close cooperation with partners all over the world, can effectively contribute to the implementation of the SDGs and the New Urban Agenda at the local level by advocating for a greater integration of these policies into cities’ development policies and plans. This momentum in cities will not only be complementary to, but will also reinforce the implementation of the SDGs at national and regional levels since cities are currently home to over half of the world’s population and account for three quarters of the global economic activities.

Also clearly specified in the Conclusions of the 2016 UCCN Annual Meeting held in Östersund, Sweden, last month, a future strategy of the Network, which will be based on UNESCO’s strategy and priorities in related fields, the 2030 Agenda for Sustainable Development and the New Urban Agenda, will be developed in the year to come to further reinforce UCCN’s mission for urban sustainability.

In light of this new promising future strategy, the Creative Cities are encouraged to be active participants in the Network’s activities and in the implementation of the international agenda for sustainable urban development to build hand in hand the cities that we all want.

해외 도시 간 협의체 사례 발표 1: 캐나다 창의도시 네트워크를 통한 창의적 공동체의 연결

- 켈리 제롯 캐나다 창의도시 협의체 부대표

지난 15년동안 캐나다의 창의도시 네트워크는 캐나다 전 지역의 사회와 문화 발전을 위해 적극적으로 힘써왔다. 켈리 제롯(Kelly Jerrott)은 캐나다 창의도시 네트워크 부대표이자 앨버타주 세인트 알버트(St. Albert, Alberta) 지역의 문화 서비스 이사이다. 켈리 제롯은 문화 분야에 종사하는 지도자 간의 연결고리를 만들고, 이들에게 실제 사회·경제·문화·환경적 지속가능성이 증진된 사례를 제시함으로써 창의도시 네트워크의 역할에 대한 이해를 돕고 있다.

이 발표는 우선, 캐나다 창의도시 네트워크의 구조, 프로그램, 그리고 서비스에 대해 살펴본다. 또한 효과적인 네트워킹 도구의 예시를 제공하면서, 정보 배포를 위한 온라인 플랫폼(예. 리스트 서브, List Serve)과 연례 창의도시 정상회의 등에 대해서도 언급한다.

켈리 제롯은 창의도시 네트워크의 새로운 계획도 제시한다. 이 계획을 통해 캐나다 창의도시 네트워크가 가입 도시와 개인들에 대한 지원을 아끼지 않을 예정이며 이를 위해 앞으로 심화 연구, 전문성 신장, 지식 공유 등에 힘쓸 것임을 표명한다.

[Case Study 1] Operation of City Networks: Connecting Creative Communities through the Creative City Network of Canada

- Ms. Kelly Jerrott, Vice President of Creative City Network of Canada

The Creative City Network of Canada has played an active role in nurturing and supporting cultural development in communities across Canada for almost 15 years. Kelly Jerrott, Vice President of the Creative City Network of Canada, and Director of Cultural Services in St. Albert, Alberta, will share practical examples and insights on how the Network has connected cultural leaders across the expansive nation to share knowledge and resources to enhance the social, economic, cultural and environmental sustainability of their communities.

Learn about the structure of the Creative City Network of Canada, their programs and services, including how members utilize their online distribution platform (List Serve) and the annual Creative City Summit as effective networking tools.

Ms. Jerrott will also share some of the network's new initiatives, along with useful examples of how the Creative City Network of Canada supports member municipalities, organizations, and individuals through research, professional development and knowledge sharing to enrich member communities.

해외 도시 간 협의체 사례 발표 2: 일본 창의도시 네트워크 설립과 활동

- 노다 쿠니히로, 일본 창의도시 협의체 고문 (돗토리대학교 교수)

일본은 21세기 초부터 창의도시 관련 정책들을 채택해왔다. 2001년 가나자와(Kanazawa)시에서는 민간 주도로 창의도시 컨퍼런스가 개최되었다. 2004년에는 요코하마(Yokohama)시에서 ‘창의도시 요코하마(Creative City Yokohama)’라는 이름으로 새로운 도시 정책을 시작하고, 해안가에 있는 옛 은행 건물을 활용하여 예술 프로젝트인 ‘뱅크아트(BankART)’ 프로젝트를 진행하기도 했다. 가나자와와 요코하마의 이런 정책들이 긍정적인 결과를 낳자 일본 내 다른 도시들도 창의도시 정책에 관심을 가지고 여러 정책들을 시작하게 되었다.

일본 내 창의도시가 증가함에 따라 일본 문화청은 2007년 ‘예술 및 문화 부문의 창의도시정책(Creative City of Arts and Culture Policy)’을 시작했다. 이후 2013년에는 요코하마에서 ‘일본 창의도시 네트워크(Creative City Network of Japan, CCNJ)’가 설립되었다. 현재 일본 창의도시 네트워크에는 77개의 지방 정부와 28개의 민간 단체가 가입되어 있고, 이들 중 7개 도시는 ‘유네스코 창의도시 네트워크’에 가입하기도 했다. 2014년에는 한국, 중국, 일본이 자국의 문화를 대표하는 도시를 선정하는 ‘동아시아 문화 도시 (Culture City of East Asia, CCEA)’ 프로그램이 시작되었으며, 요코하마(일본), 취안저우(중국), 광주(대한민국)가 첫 번째 동아시아 문화도시로 선정되었다.

이 외 구체적인 발표 내용은 다음과 같다:

- 1) 일본 창의도시 네트워크의 설립 배경
- 2) 문화청의 지원
- 3) 일본 창의도시 네트워크(가입 도시, 규칙, 활동 등) 개요
- 4) 일본 창의도시 네트워크의 성과
- 5) 일본 창의도시 네트워크, 유네스코 창의도시 네트워크, 동아시아 문화 도시 간의 관계
- 6) ‘2020 올림픽 문화 프로그램’을 포함한 향후 계획

[Case Study 2] Operation of City Networks: Establishment and Activities of the Creative City Network of Japan

- Mr. Kunihiro Noda, Advisor of the Creative City Network of Japan

The adoption of Creative City policies in Japan can be traced to the start of the twenty-first century. In 2001, a Creative City conference was hosted by the private sector in Kanazawa. In 2004, Yokohama launched a new urban policy entitled Creative City Yokohama and initiated BankART, an art project utilizing former bank buildings in the city's waterfront area. The positive outcomes achieved by Kanazawa and Yokohama has encouraged other cities in Japan to take on Creative City policies.

In line with the increase of Creative Cities in Japan, the Agency of Cultural Affairs initiated the Creative City of Arts and Culture Policy in 2007. Furthermore, in 2013, the Creative City Network of Japan (CCNJ), was established in Yokohama. Today, the CCNJ consists of seventy-seven local governments and twenty-eight private organizations. Moreover, seven of these cities have joined the UNESCO Creative Cities Network (UCCN). Furthermore, in 2014, the Culture City of East Asia (CCEA) was formally established in Yokohama (Japan), Quánzhōu (China), and Gwangju (Korea).

My presentation will cover the following issues:

- 1) Background of the establishment of the CCNJ
- 2) Support from the Agency of Cultural Affairs
- 3) Outline of the CCNJ (member cities, rules, activities, etc.)
- 4) Achievements of the CCNJ
- 5) Relations between the CCNJ, UCCN, and CCEA cities
- 6) Future plans including the 2020 Olympics Culture Program

세션1: 유네스코 음식창의도시 협력방안

주제발표 2 <미식(美食)이 있는 창의도시가 되기 위해 (혹은 되지 않기 위해) 제고해야 할 사항>

- 에릭 올프, 세계음식관광협회 회장

어떤 도시가 미식 창의도시로 지정이 되었다면 혹은 향후 지원할 계획이 있다고 한다면, 이 목표를 실제적으로 달성해내기 위해서는 아래와 같은 요소들이 갖추어 져야 한다.

우선적으로, 무엇이 식음(food and beverage)을 위한 관광인지를 이해해야 한다. 농촌 체험 관광에 어울리는 곳은 어디인지, 미식을 경험한다는 것은 무엇을 의미하는지, 여기에 음식 외에도 음료 (와인이나 주류 포함)가 해당되는지도 중요하다. 그리고 아마도 가장 중요한 것으로는 "미식 여행"을 얘기하자는 것인지 "미식"과 "여행"을 얘기하자는 것인지를 분명히 해야 한다. 만일 지역 내 관계자들이 식음 중심 여행의 범주와 그 이익에 대해 잘 이해하게 된다면, 이 프로젝트를 성공시키기 위한 다음과 같은 방법론을 개발할 준비가 되었다고 볼 수 있다.

조정 (Alignment)

식도락 여행을 성공시키기 위해서는 우선 해당 지역의 주요 관계자들이 이 개념을 깊이 있게 이해하고 받아들여야 한다. 시간이 지날 수록 세부 사항들을 조정하는 것은 가능하겠지만, 중요한 것은 지역 내 모든 관계자들(음식은 물론 (와인이나 주류를 포함한) 음료를 제조하는 각 지역의 전문가들, 여행 및 숙박업자들, 지역 주민 및 미디어)이 음식과 음료를 그 지역의 매력적인 관광 상품으로 개발하고 홍보하는 것의 장점이 무엇인지를 이해할 필요가 있다. 이러한 것들이 아직 유기적으로 조정되지 않았다면 지역 내 주민들의 의견에 영향을 미칠 수 있는 홍보 활동을 계획해야 한다. 가끔은 새로운 기회에 대한 관심을 환기할 계기가 필요할 때도 있다.

다음으로는 이 계획이 지자체, 국가의 장기적인 계획과 잘 맞는지, 그리고 세계적인 산업의 흐름과도 잘 맞는지 점검하여야 한다. 만일 식음 중심의 관광 계획이 작성되었다면, 그 계획이 지역적, 국가적, 그리고 국제적 수준에서의 지원 체계와 잘 들어맞는지도 확인해야 한다. 예를 들어, 미식가에게 어필할 만한 국가 내 또는 지역 내 마케팅 기반을 보유하고 있는가? 관광객 대상 음식 및 (주류 포함) 음료 홍보 프로그램 등을 후원하는 지역 내 자금 조달 기구가 있는가? 그리고 새로 수립한 계획이 기존의 체계와 얼마나 잘 들어맞는가? 만일 이러한 체계가 없는 경우 식음중심의 관광계획을 성공시키기 위해서 지역적, 국가적, 국제적 기반의 단체/조직들과 어떻게 협력할 것인가? 물론 지역의 주요 인사들은 앞으로의 비전과 지금 해 나가야 하는 업무 목표를 잘 조정해야 할 것이다. 새로운 기회가 오는 것은 환영하지만, 현 상태나 지출 상황에 큰 변동은 가져오는 비용과 불편은 감수하려 하지 않는다.

자신감 (Confidence)

다음으로 필요한 것은 자신감이다. 거래상이나 지역 정부 등 업계 파트너들이 자기 고장과 그 고장에서 생산해내는 음식과 (주류 포함) 음료에 대해 자부심을 가지고 있어야 한다. 간단히 말해 이들 관계자들이 자기 지역의 성공을 믿지 못한다면 아마도 해당 지역은 성공하지 못할 공산이 크다. 제조업자 등을 비롯한 사업주들 역시 성공할 수 있다는 자신감을 가지고 있어야 한다. 이미 충분한 자신감을 가지고 있는 사람들도 있지만 주기적으로 격려가 필요한 사람들도 있다. 주민들 스스로도 자기 고장의 음식과 음료에 대해 진심으로 자신 있게 홍보할 수 있어야 한다. 만일 이때 제대로 맞춰지지 않는 퍼즐 조각이 있다면, 그 퍼즐 조각은 그 후로도 맞춰지지 않고 미래의 성공을 가로막는 장애물이 되기 쉽다.

단일성 (Unity)

당연한 얘기이겠지만, 지역 내 주요 관계자들의 이해 관계가 항상 통일되는 것은 아니다. 관광 사무소는 숙박과 음식점에 늘 사람이 넘쳐나기를 원한다. 수출 사무소는 무역 수지에 긍정적인 영향을 줄 수 있을 만큼 관광 상품을 수출하기를 바란다. 지역 주민들은 새로운 기회가 오는 것은 환영하지만, 현 상태나 지출 상황에 큰 변동은 가져오는 비용과 불편은 감수하려 하지 않는다. 지역 내 사업체들은 매출 향상을 원하고, 또 이상적으로 볼 때 사업체들은 물론 성장해야 옳다. 어떻게 이렇게 서로 다른 파트너들의 이해관계를 모두 결합시킬 수 있을까?

쉬운 일은 아니다. 첫째, 쉽고 신뢰성 있는 의사소통망 (예를 들어 온라인 커뮤니티, 슬랙 (Slack), 페이스북(Facebook), 또는 이와 유사한 도구들)을 이용해 개방적이고 양방향적인 의사소통을 하는 것이 필요하다. 주민회의 등의 형태로 시작하는 것도 괜찮지만 궁극적으로는 지역의 먼 구석에 까지 미칠 수 있는 온라인을 이용해 효과적인 형태로 의사소통을 해야 할 필요가 있다. 둘째, 해당 지역은 관광객들을 위해 지역 내에서 그리고 지역 밖에서 함께 협력해서 일할 수 있는 연락책이나 대표가 있어야 한다. 셋째, 주요 이해관계자들은 성장을 위한 적극적인 조치를 취해야 한다. 당신이 제 2의 제이미 올리버 (영국의 스타셰프) 가 아니라면 당신의 사업장이나 해당 지역의 성장은 저절로 얻어지는 것이 아니다. 많은 공을 들여 키워내야만 가능한 것이다.

제품 (Product)

이제 제품에 집중하는 시간이다. 아마 당신의 지역이나 사업에는 홍보를 추진할만한 가치가 있는 무언가가 있을 것이다. 그것이 어느 호텔이나 있는 싸구려 뷔페처럼 흔한 것이든, 샴페인이나 고다치즈 처럼 그 지역을 상징할 만한 상품이든, 아니면 이탈리아의 알프스 산맥과 같이 훌륭한 경관을 보유한 자연환경이든 간에 상관없다. 당신의 상품은 시장에 나올 준비가 되었는가? 있는지 생각해봐야 한다. 고객이나 방문자들이 그 상품을 쉽게 찾고 방문할 수 있는가?

그리고 제품 포트폴리오에 대해서 생각해보아야 한다. 제품을 통해 더 확장해 나갈 수 있는 기회의 범위에 대해 자세히 생각해 보았는가? 단지 해당 지역의 레스토랑을 보여주는 것에 그칠 것이라면 이 질문에 대한 대답은 NO, 아니오 이다. 미식가들 또한 여행을 좋아한다. 맥주 공장, 와인 농장, 양조장 등을 방문하는 것, 식품공장 투어, 농장 방문 투어, 그리고 프리미엄 식료품점을 방문하는 것 등의 여행을 좋아한다는 뜻이다. 제품 외에도 해당 지역의 이러한 자산 목록을 작성해 놓았는가?

계획 (Plan)

여행자들이 도착 전에 당신 지역의 빵, 초콜릿, 유기농 재료, 과일 스프레드, 증류주 또는 그 이상의 항목들에 대해 알고 있을까? 그렇지 않다면 여행자들이 여행하는 동안 이를 어떻게 설명할 것인가? 미식 여행자들의 의사 결정 과정에는 다음의 3가지 단계가 있다: 여행 전 단계, 여행 중 단계, 여행 후 단계가 그것이다. 세계 미식여행협회(World Food Travel Association)가 올해 출판한 연구 결과에 따르면, 미식 여행자들은 여행을 하고 있는 도중에도 여행 계획을 변경하는 것으로 나타났다 (94%의 중국인 여행자와 71%의 멕시코 음식 여행객들이 그 예로 언급되어 있다). 미식여행자들의 도착 전과 여행 중에도 이들에게 접근할 필요가 있다.

기억할 것은 모든 미식가 여행자들이 똑같은 것은 아니라는 점이다. 당신의 고장이나 사업체에서 어필할만한 심리-미각적 요소 (즉, 미식가들이 선호하는 요소)에는 어떤 것들이 있는가? 어떤 경험이 그 사람의 기대치에 미치지 못할 경우 이를 친구와 가족들에게 그대로 알릴 것이기 때문에, 모든 미식가들을 겨냥하는 것은 위험하다. 적절한 정보를 적절한 사람에게 적절한 시간에 전달되도록 하는 것은 매우 중요하다.

이 5 단계의 전략이 완료되면 미식(美食) 창의도시가 된 것을 축하할 수 있게 될 것이다.

Session 1: Building a Sustainable Network among Cities of Gastronomy

Presentation 2

<Aspiring for Something More: Becoming a Creative City of Gastronomy (or not)>

- Mr. Erick Wolf, Executive Director of World Food Travel Association

Whether a city already is a Creative City of Gastronomy, or it plans to apply as such, certain factors must be in place before the city can actually succeed with this designation.

The first challenge is understanding what food and beverage tourism is. Where does agritourism fit in, if at all? What about gourmet experiences? Are beverages included? And perhaps most importantly, are we talking “food tourism” or “food and tourism”? Once area stakeholders understand the scope and benefits of food and beverage tourism, they are ready to begin developing their recipe for success.

ALIGNMENT

Writing a recipe for success first requires the conceptual buy-in of area stakeholders. Details can be worked out as time progresses, but the area’s stakeholders (food, beverage, travel and hospitality professionals, as well as area government, residents and media), need to understand and believe in the benefits of developing and promoting food and beverage as area attractions. If alignment does not yet exist organically, an area public relations campaign should be organized to help influence opinion. Sometimes people just need some light to be shed on the opportunity.

Next, the area needs to ensure that its goals are aligned with regional, national and even international industry partners. If a plan for food and beverage tourism were implemented, how well would the area’s plans dovetail into supporting frameworks at the regional, national and international levels? For example, is there a national or regional marketing platform that appeals to foodies? Do regional funding mechanisms exist to support promoting a food/beverage product to travellers? How well would your plans fit into existing frameworks? Or if no frameworks exist, what will you do to liaise with regional, national and international groups to support your success? Naturally, an area’s stakeholders must find alignment with both the vision and mission.

CONFIDENCE

The next requirement is confidence. Your industry partners like trade associations and governments need to have the confidence in your area and the area’s food and beverage resources. Simply put, if they don’t believe in your area’s success, it likely won’t happen. Business owners themselves also need the confidence to succeed. Some already have the necessary confidence while others need a periodic boost. And the residents themselves need to be able to confidently and genuinely promote the area and its food and beverage. If a piece of the puzzle is not in place, the puzzle will not be solved and an ingredient will always be out of place and hindering greater success

UNITY

Believe it or not, but the interests of an area’s stakeholders are not always unified. The tourism office wants heads in beds or bums in seats. The export office wants product exports in volume to affect a positive impact on the balance of trade. Area residents want quality new opportunities only if they are convenient and if costs remain largely unchanged from the status quo. Area businesses want sales and ideally, they should also want growth. How can we unite all of these disparate partner interests? It’s not an easy task. First, an area needs to create open, bidirectional communication using an easy and reliable communication network (examples include an online community platform, Slack, a Facebook group, or similar tools). Town halls or meetings are fine to start with but eventually the effort needs to take a tangible form with an online reach into the furthest corners of the area. Secondly, an area needs liaisons or ambassadors who work both within the area and outside the area when they travel. Lastly, the stakeholders need to take proactive steps for growth. Unless you are the next Jamie Oliver, growth for a business or destination does not just happen. It has to be nurtured.

PRODUCT

Now is the time to focus on the product. Presumably your area or business has something worth promoting. Whether it is something as mundane as “cheap buffets in every hotel”, an iconic product like champagne or even gouda cheese, or spectacular views like in the Italian Alps, is your product ready for market? Is it easily discoverable and accessible by your customers or visitors?

Also think about your product portfolio? Have you thought through the range of products and opportunities? If you only showcase your area’s restaurants, then the answer is no. Foodies also like tours; visits to breweries, wineries and distilleries; food factory tours; farm visits; trips to a premium grocery store and more. Have you created an inventory of your area’s assets?

PLAN

Will travellers know about your pastries, chocolate, organic ingredients, fruit spreads, or distilled spirits (or something else) before they arrive? If not, how will you get the word to them while traveling? There are 3 major steps of a foodie traveller’s decision-making process: Pre-Trip; On-Trip; and Post-Trip. Research published this year by the World Food Travel Association showed that foodies are still refining the plans of their trip while they are there (as many as 94% of Chinese and 71% of Mexican food travellers as an example). You need to reach them both before they go and while they are there.

Remember, not all foodie travellers are the same. What kind of PsychoCulinary profile (foodie decision-making preferences) does your business or destination appeal to? Cast the net out to all foodies is risky because if an experience doesn’t suit our expectations, we’ll tell our friends and families exactly that. You need to get the right information to the right people at the right time.

Once the strategies for these 5 steps are complete, the city can celebrate its accomplishment as a Creative City of Gastronomy.

세션1: 유네스코 음식창의도시 협력방안

주제발표 3 <유네스코 음식창의도시 - 세계 미식 시즌>

- 이 정 덕 (전북대학교 교수)

제 1장. Goals

- 유네스코 음식창의도시를 세계에 널리 알린다.
- 유네스코 음식창의도시 연합회 연례 총회에 맞추어 개최
- 유네스코 음식창의도시 연합회 총회 사전 분위기 고조, 사후분위기 확산에 기여
- 음식이 문화의 일부라고 문화산업으로서 도시발전에 기여할 수 있다는 점을 널리 알린다.
- 음식에 담겨진 해당 지역 음식에 담긴 전통/역사/문화를 세트로 확산시킨다.
- 음식창의도시에 기여하는 좋은 프로그램에 상을 주고 이를 확산시킨다.

제 2장. 회의 및 문화 프로그램

1. 유네스코 음식창의도시 연례회의
2. 기자회견 및 보도 행사
3. 유네스코 음식창의도시 시상식 (창의적인 음식 프로그램상, 창의적인 음식 산업상)
4. 미식 워크숍 (다양한 음식 산업에서의 맛과 전통, 역사와 음식의 의미에 대한 탐험)
5. 주, 야시장
 - 현지 음식 가판, 간의 식당, 또는 바에서의 담소
 - 현지 음악가, 공연 및 식도락 영화
 - 파티와 여흥, 즐길 거리

제 3장. 음식 프로그램

1. 길거리 음식 축제
 - 1주일 또는 10일.
 - 개최 도시는 오픈된 공간에 각 도시에게 하나 또는 두 개의 팝업 텐트를 제공 한다.
 - 관객들을 위한 식음료 탐험의 기회
2. 세계 미식 시즌 (유네스코 음식창의도시의 시즌)
 - 개최 도시의 규모와 포부에 따라 1달에서 3달 정도
 - 개최 도시는 각 도시를 위해 양질의 식당을 대관하여 제공 한다.
 - 음식창의도시의 셰프들은 이 기간 동안 위 식당에서 음식을 준비 한다.
 - 또한, 각 식당은 장인의 만찬과 그 음식의 전통/맛/역사/의미에 대한 자세한 설명을 제공 한다.
3. 주방 단계
 - 마스터 클래스 (대화하고 요리하고 맛보는 기회), 셰프들과 전문가들이 서로 요리하고 맛보는 클래스
 - 푸드 아카데미 - 요리 시범 및 교육
 - 요리 대결
4. 푸드 투어
 - 음식창의도시의 식당들을 방문하고 스탬프를 모은다.
 - 투어 프로그램은 식당들을 포함하여 와인 양조장들과 현지 관광 명소들을 포함한다.

제 4장. 위원회 및 조직

- 시상위원회
- 세계 미식의 계절/시즌 준비 위원회

제 5장. 운영

- 매뉴얼

Session 1: Building a Sustainable Network among Cities of Gastronomy

Presentation 3

<UNESCO Creative City of Gastronomy - World Gastronomy Season>

- Jeong Duk Lee (Professor, Chonbuk National University)

Chapter 1. Goals

- Promote UNESCO Food Creative City to the world
- Hold in time for Annual Conference of UNESCO City of Gastronomy Association
- Contribute to the elevation of atmosphere prior to the Annual Conference of UNESCO City of Gastronomy Association and spread the atmosphere afterward
- Publicize that food is a part of culture and cultural industries can help develop city
- Spread traditions, history, and cultures of a city encapsulated in food
- Award good programs contributing to the City of Gastronomy and spread such programs

Chapter 2. Conference and Cultural Program

1. UNESCO Creative Cities of Gastronomy Annual Conference
2. Press and Media Conference and Events
3. UNESCO Creative City of Gastronomy Awards
(Creative Gastronomy Program Award, Creative Industrialization of Gastronomy Awards)
4. The Gastronomy Workshop
(exploration on taste, tradition, history & meanings of food, on various industrialization of gastronomy)
5. Day and Night Market
 - chatting on local food stalls, local snacks, local bars
 - local musicians, performances and foodie films
 - parties and entertainment

Chapter 3. Gastronomy Program

1. Street Food Festival
 - 1 week or 10 days.
 - Hosting city provides one or two pop-up tents for each city in open space
 - exploration of food and beverage for the public
2. World Gastronomy Season (UNESCO Creative City of Gastronomy Season)
 - 1 month to 3 months, depending on the size and aspiration of hosting city
 - Hosting city rents and provides a quality restaurant for each city
 - Chefs from creative cities of gastronomy prepares culinary food at the restaurant during the period
 - Each restaurant also provides the Maestro Dinner with full explanation of tradition/taste/history/meanings of the food
3. Kitchen Stage
 - Masterclasses (talk, cook and taste), Interactive cooking and tasting classes by chefs and experts
 - Food Academy - cooking demonstration and education
 - Gastronomy battles
4. Food Tours
 - visit and get stamps from restaurants of creative cities of gastronomy
 - tour program with restaurants, wineries, and local tourist attractions

Chapter 4. Committees and Organizations

- Committee for Awards
- Organization for World Gastronomy Season

Chapter 5. Operation

- Manual

세션2: 유네스코 음식창의도시 전주의 제안

발표 1 <전주음식과 전주비빔밥>

- 차진아, 전주대학교 한식조리학과 교수

한국음식의 고유한 특징은 인간과 자연환경과의 조화를 중요하게 생각한다는 점이다. 사계절이 뚜렷한 한국의 기후적 특징에 따라 계절마다 각기 다른 식재료들이 생산되었으며, 한국인의 식사는 이러한 자연환경의 변화에 순응하는 제철음식으로 구성되었다. 한국음식에는 한국사람들의 생활양식과 자연을 존중하는 철학이 담겨져 있다. 한식의 본 고향인 전주는 1200년 이상의 역사를 지닌 고도이다. 후백제의 성도였으며 조선왕조를 일으킨 전주 이씨의 본향으로 한반도 남서부의 행정중심지로서 역할을 담당해온 역사적인 도시이다. 평야가 많고 자원이 풍부하여 예로부터 살기좋은 지역으로 가장 으뜸이 된 곳으로 전주가 미식도시가 된 배경으로 작용하였다. 비빔밥은 전주 뿐만 아니라 한국을 대표하는 음식으로, 한국인의 영혼이 담긴 음식이라고도 할 수 있다. 비빔밥의 유래에는 궁중음식설, 공동체음식설, 편음식설 등 여러가지 학설이 있다. 비빔밥의 명칭은 ‘골동지반’에서 유래하였다. 1849년 홍성모의 동국세시기에서는 ‘골동’이란 어지럽다는 뜻으로 밥과 함께 여러가지 음식이 어지럽게 섞여 있다는 뜻에서 ‘골동반’이라고 불렀다. 이후 1800년대 말 시의전서에서는 오늘날과 같은 비빔밥 조리법이 처음 소개되었으며, 20세기에 들어서면서 부빔밥, 비빔밥이라고 하는 명칭으로 불리게 되었다. 1800년대말 고조리서 시의전서에 기록된 부빔밥의 조리법에서는 오늘날과 거의 유사한 비빔밥의 조리법이 매우 상세하게 기록되어 있다. 1968년의 문화공보부 문화재관리국에서 조사한 전주비빔밥의 조리법의 내용은 다음과 같다. 소머리를 끓인 국물로 육수를 내어 밥을 짓고 밥에 뜸이 들 때 쫄콩나물을 넣어 익혀서 참기름을 무친다. 숙주, 미나리, 도라지 등의 각종 채소를 데쳐서 무치고, 우둔살로 육회를 만들고 노그릇에 밥과 갖은 채소를 넣은 뒤 청포묵, 계란 황백지단을 곁들여 얹는다. 고추장을 증지에 따로 담아내고, 콩나물국을 곁들여 먹는다. 다른 지역에도 여러가지 종류의 비빔밥이 있지만 전주비빔밥은 30여가지가 넘는 재료로 서로 어우러진 맛을 낸다. 전주비빔밥은 세계인이 주목하는 전주의 명물이 되었다. 비빔밥은 조화와 균형의 음식이다. 전주비빔밥의 맛과 장식에 쓰이는 오색과 오미의 재료들은 동양철학의 음양오행의 원리에 기초하고 있다. 오색은 청, 홍, 황, 백, 흑의 5가지 색으로써 비빔밥에 들어가는 다양한 재료들은 오색을 맞추어 사용되고 있다. 전주비빔밥은 동양철학의 핵심인 음양오행의 원리를 가장 잘 담고 있는 음식이다. 비빔밥의 오색과 오미의 재료들은 단순히 시각이나 미각적인 요소만이 아니라 오행(우주를 이루는 다섯가지 원소, 목, 화, 토, 금, 수) 및 오방(우주의 5가지 방향)과도 연결되어 있다. 음식에서 오색을 갖춘다는 것은 우주와 인간의 합일이라고 하는 동양철학에 근거한 것이라고 할 수 있다. 비빔밥의 과학적 가치도 인정받고 있다. 각 개인의 건강과 영양상태, 기호에 맞춘 음식으로 제공이 가능하다는 점에서 매우 영양적인 음식이라고 할 수 있다. 비빔밥이 가지는 특징을 정리하자면, 조화, 배려, 다양성, 개성 존중, 미적 가치 등으로 종합할 수 있다.

Session 2: The Essence of Jeonju Cuisine - The Science behind its International Application

Presentation 1 <Jeonju Food and Jeonju Bibimbap>

- Jin-ah Cha, Professor, Department of Korean Cuisine of Jeonju University

Unique feature of Korean food is that it signifies the harmony between human beings and natural environment. In accordance with Korean climatic feature with clearly distinguished four seasons, different food materials have been produced, and Korean meals have been composed with such season food, conforming with the change of natural environment. Indeed, Korean food contains the philosophy of respecting lifestyle of Korean people and nature. Jeonju, the home of Hansik (Korean food), is the place with more than 1,200 years of history. The city was the holy city of Hubaekje (the post-Baekje Dynasty around the 9thcenturies),andhasbeenthehistoricalcity,playing aroleasthecentralplaceforadministrationofSouthwestregionofKoreanpeninsula,inadditiontobeingthehomeofJeonjuLeeClan,whobeganChosonDynasty.Withwideplainsandrichresources,Jeonjuwasrankednumberoneplacetolivecomfortably,anditwasthereasonwhyJeonjubecamethecityofdelicacies.

Bibimbap has been serving as food, which not only represents Jeonju, but also resembles Korea. In fact, it can be considered as food with Korean soul. There are many theories regarding the origin of Bibimbap, such as the Theory of Royal Cuisine, the Theory of Community Food, and the Theory of Food for Convenience. The name, Bibimbap, however, was originated from Goldongjiban (骨董之飯). According to Dongguksesigi (東國歲時記, an 18thcentury'sKoreanethnographicalbookwrittenbyHongSung-moin1849), Goldong means messy, and the meal in which rice is mingled and mixed with other food was called Goldongban accordingly. In the late 1800s, the recipe of Bibimbap, similar to that of today, was first introduced in Sieuijeonseo, and this meal began to be called Bubimbap or Bibimbap since the 20th century. Sieuijeonseo (是議全書, an 19th century end's Korean cook book, anonymous) includes very detailed recipe of Bubimbap, and this is almost the same with the recipe of Bibimbap today.

The recipe of Jeonju Bibimbap, investigated in 1968 by the Office of Cultural Properties of the Ministry of Culture and Public Information, is as follows. First, make meat broth by boiling Ox Head and cook rice with this broth. When it is about time to simmer, put bean sprouts in the rice cooker, take them out after a while, and season with sesame oil. Blanch and season different types of vegetable such as mung bean sprouts, water celery, and roots of balloon flower, and marinade rump meat as well. Put rice in brassware, and add seasoned vegetable. Garnish the plate with mung bean jelly and white-and-yolk of egg, separately cooked and cut. Put Gochujang, Korean red-pepper paste, separately in small bowl, and serve with bean sprout soup. Although there are many variations of Bibimbap in other regions, Jeonju Bibimbap creates a harmonious flavor with more than 30 ingredients altogether. It has surely become the speciality of Jeonju, paid attention by people from all over the world.

Bibimbap is the food of harmony and balance. Five colors and Five tastes from the ingredients, used for flavor and decoration of Jeonju Bibimbap are based on the principle of Yin-Yang and Five Elements (陰陽五行) of the Universe of the Eastern philosophy. Five colors include blue, red, yellow, white, and black, and various ingredients used for Bibimbap are in these five colors. Jeonju Bibimbap is the food which resembles the principle of Yin-Yang and Five Elements of the Universe of the Eastern philosophy most clearly. Five colors and Five tastes of the ingredients not only are the visual and aesthetic elements but also are connected to the Five Elements (five primary substances which compose the universe: wood, fire, earth, metal, and water) and the Five Directions (five directions of the universe). Having five colors in a meal is based on the Eastern philosophy of unity between the universe and human beings. Scientific value of Bibimbap is also highly appreciated.

In fact, Bibimbap is very nutritional food as it can be customized and provided according to individual health, nutritional condition, and preference. In summary, features of Bibimbap contain its harmonious function, consideration, diversity, respect to individuality, and aesthetic value.

세션2: 유네스코 음식창의도시 전주의 제안

발표 2 <건강음식, 전주비빔밥의 과학>

- 차연수 전북대학교 교수

한 그릇에 인간이 필요로 하는 영양소와 에너지를 담을 수 있는 음식이 있을까?

여기 그 질문에 자신 있는 대답인 비빔밥, 유네스코 음식창의도시, 전주시의 대표적인 음식인 전주비빔밥이 있다. 전주비빔밥은 영양과학의 원리를 알기 이전부터 우리에게 사랑 받아왔으며, 현대 영양과학의 기본지침인 모든 영양소를 “골고루, 균형 있게, 적절히 섭취” 할 수 있는 가장 모범적인 대표 일품요리라 할 수 있다. 그 가치와 과학을 간단히 정리하면 다음과 같다.

나물 조리법의 과학: 비빔밥에 사용되는 각종 나물류는 생채로 이용하기보다는 숙채를 이용하는데, 이는 위생적일 뿐 아니라 데치는 과정에서 채소의 영양밀도를 높여 많은 채소를 한 번에 먹을 수 있고, 체내 소화흡수도 높이는 이점이 있다.

과학에 근거한 건강기능성: 비빔밥의 양념(소스)으로 사용되는 전통장류(고추장, 된장, 청국장)가 원재료인 콩의 성분 및 발효과정 중 생성되는 생리활성물질로 인해 건강기능성이 탁월하다는 전임상연구가 다수 보고 되었다. 과제중 성인을 대상으로 된장 또는 고추장, 청국장 첨가식을 통한 임상시험 결과에서도 항동맥경화 및 항비만효과의 가능성이 입증되었으며, 대사증후군 위험이 있는 성인 대상 연구에서도 비빔밥은 혈중 중성지질을 정상수준으로 낮추어 대사증후군 예방 및 치료식으로 권장할 수 있는 근거를 마련하였다.

영양과학과 음양오행설: 전주비빔밥, 동양철학인 음양오행설과 컬러푸드는 케를 같이 하여 건강을 추구하며 이는 과학적 데이터로도 입증된 바 있다. 전주비빔밥은 현대 영양과학이 추구하는 5대 영양소와 칼로리를 충족시킴과 동시에 전통 철학인 음양오행의 색과 맛을 담아낸 한 그릇의 조화에는 조상의 지혜와 멋이 고스란히 담겨져 있다.

맞춤형 식사의 원조: 전주비빔밥은 최근 분자영양학에서 추구하는 맞춤형 식사의 원조이다. 현대는 개인의 molecular profiling을 통해 질병을 예측할 수 있기 때문에 적절한 음식으로 질환을 예방하거나 치료가 가능하다. 전주비빔밥은 식품바꿔먹기 방법을 이용하여 밥, 나물, 양념 등의 재료들을 선별하여 각 개인의 상태에 맞는 비빔밥을 제공할 수 있다. 또한, 비빔밥 재료를 지역, 날씨, 문화, 및 식품구입 여건 등에 맞게 조리할 수 있어 세계인이 즐길 수 있는 대표적 음식으로 무한한 가능성을 가지고 있다.

Session 2: The Essence of Jeonju Cuisine - The Science behind its International Application

Presentation 2 <Healthy dish, Science of Jeonju Bibimbap>

- Youn-Soo Cha

Professor of Department of Food Science and Human Nutrition, Chonbuk National University

Is there any dish which can contain all nutrients, required by human, in a single plate?

Here is the answer to the question: Bibimbap. More specifically, it is Jeonju Bibimbap, the representative food of Jeonju, the UNESCO City of Gastronomy. It has been loved and favored by us even before we recognized nutritional science. It is definitely the most exemplary representative one-dish meal that provides essential nutrients so that people can consume diverse, balanced and adequate meal.

Following is the brief outline of such values and science:

Science of seasoned vegetables: All sorts of vegetables are blanched before used for Bibimbap, instead of using it in raw condition. In addition to its hygienic condition, the advantage of blanching is that it is possible to consume more vegetable as nutritional density of vegetable increases during the process of blanching, leading to better digestion-absorption rate of the body.

Health functional food, based on science: Korean traditional sauces (gochujang, red pepper paste; doenjang, fermented soybean paste; ganjang, soy sauce etc), used for seasoning of Bibimbap have proved its potential for anti-atherosclerotic benefits and anti-obesity effect from the animal and cellular studies even human clinical trials. Moreover, from the studies conducted to the adults with the potential risk of metabolic syndrome, Bibimbap found the grounds to be recommended as a preventive or therapeutic dish for metabolic syndrome as it reduces triglyceride of blood to the normal level.

Nutritional Science and Yin-Yang and the Five Elements Theory: Jeonju Bibimbap, Yin-Yang and the Five Elements Theory, the traditional Eastern philosophy, and color food have the same way of seeking health. This has been evident in scientific data as well. Jeonju Bibimbap satisfies the Five Nutrients, pursued by the modern nutritional science, while containing the wisdom and flavor of our ancestors in a dish, full of taste of color of Yin-Yang and the Five Elements Theory, the traditional Eastern philosophy.

The origin of customized meal: Jeonju Bibimbap is the origin of customized meal, pursued by the recent molecular science of nutrition. Now, it is possible to predict diseases through personal molecular profiling, so it is also possible to prevent or cure diseases with appropriate food. Jeonju Bibimbap can provide customized bibimbap by selecting raw materials for rice, vegetable, and sauce, according to individual condition. In addition, Bibimbap can be cooked in accordance with the region, weather, culture or condition of purchasing food, therefore it has unlimited potential as the representative food, which can be enjoyed by everyone throughout the world.

세션2: 유네스코 음식창의도시 전주의 제안

발표 3 <비빔밥 공동 웹사이트 프로젝트>

- 장 자끄 까스테레, 프랑스 국립 인류학연구 및 자료보존센터 소장

이 웹사이트 프로젝트는 전주뿐 아니라 넓은 의미에서 한국의 상징적인 음식인 "비빔밥" 을 세계적으로 널리 알리는 것을 목표로 한다. 최근 들어 세계화 및 "소울푸드"에 대한 관심이 급속히 커지고 있는 가운데, 이 웹사이트는 비빔밥의 역사적, 사회적, 인류학적, 철학적, 그리고 영양학적인 측면을 강조하여 설명한다. 이를 위해 이 프로젝트는 인터넷 검색 시스템을 통해 농식품 정보 및 식품 가공 노하우, 비빔밥의 정체성 등에 대해 일반 대중들이 이해하기 쉬운 정보를 제공할 수 있는 가장 효율적인 방법을 연구한다. 뿐만 아니라 이 프로젝트는 뉴욕에서 파리를 거쳐 베를린에 이르기까지 비빔밥을 소개하고 세계적인 음식으로 홍보할 수 있는 "국제 (비빔밥) 커뮤니티" 로 성장 가능한지 테스트한다.

Session 2: The Essence of Jeonju Cuisine - The Science behind its International Application

Presentation 3 <The Bibimbap collaborative website project>

- Jean-Jacques Castéret,

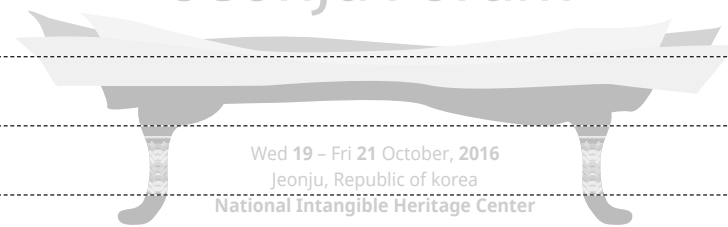
Director of the Institut Occitan Aquitaine, Regional Agency for Occitan and Ethnopôle

[National research and resources center for anthropology]

The Web site project dedicated to Bibimbap aims the valorisation of emblematic dish of Jeonju and more widely Korea. In the present context of globalization and growing interest in "Soul Food", this web site aims to highlight the historical, sociological, anthropological, philosophical and nutritional dimensions of this dish. For this, the project research the most efficient internet browsing to give back in a simple way for the general public systems of cultural practices and agrifood and food processing know-how, the identity of Bibimbap, and test a collaborative dimension that allows, from Jeonju to New York via Paris or Berlin, the "international community Bibimbap" to express themselves and promote across the world this dish.

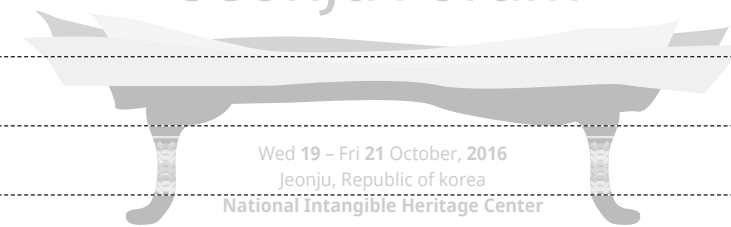


2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum



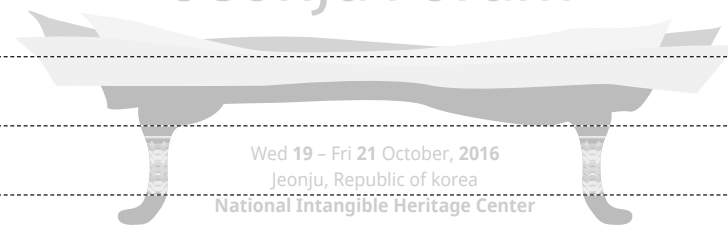
Wed 19 – Fri 21 October, 2016
Jeonju, Republic of Korea
National Intangible Heritage Center

2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum



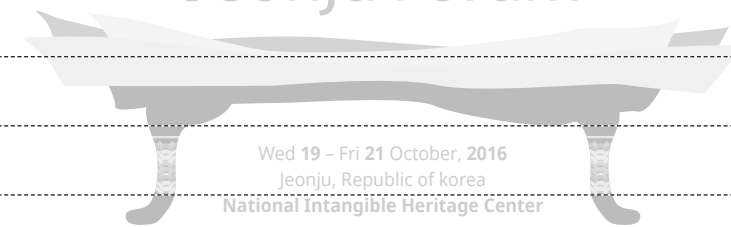
Wed 19 – Fri 21 October, 2016
Jeonju, Republic of Korea
National Intangible Heritage Center

2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum



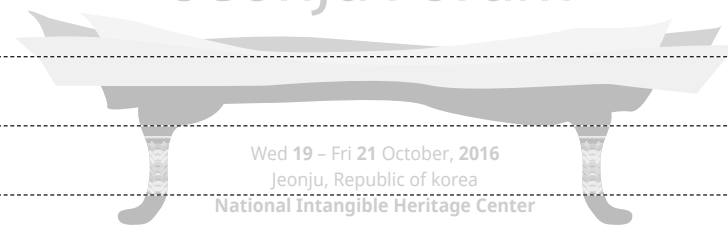
Wed 19 – Fri 21 October, 2016
Jeonju, Republic of Korea
National Intangible Heritage Center

2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum



Wed 19 – Fri 21 October, 2016
Jeonju, Republic of Korea
National Intangible Heritage Center

2016
UNESCO
Creative Cities
Jeonju Forum



Wed 19 – Fri 21 October, 2016
Jeonju, Republic of Korea
National Intangible Heritage Center

2016
UNESCO
Creative Cities

Jeonju Forum



Wed 19 – Fri 21 October, 2016
Jeonju, Republic of Korea
National Intangible Heritage Center

