

Letter of Consent

As a Food Grand Master of the Republic of Korea, I agree nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

2 February 2022

Korean Food Grand Master No. 35

Grand Master Ki sun do (seal/signature)

동 의 서

본인은 대한민국 식품명인(진장 부분)의 한 사람으로서
한국의 '장 담그기 문화'를 유네스코 인류무형문화유산으로
등재 신청하는 것을 동의합니다.

2022. 2. 22.

동의자 : 대한민국 식품명인(진장부분) 35호

명인 기 순 도 (인)

(korea food Grand Master Ki Sun Do)



유네스코 귀중

Letter of Consent

Name of organization Sunchang Moonokrye Foods Corp.
Name of representative Cho Jong-hyun
Person in charge Cho Jae-young
Business address 56-9, Minsongmaeul-gil, Sunchang-eup,
Sunchang-gun, Jeollabuk-do, Rep. of
Korea
Designation number Korean Food Grand Master No. 36-가

Sunchang Moonokrye Foods Corporation agrees to the nomination of “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

21 February 2022

Korean Food Grand Master No. 36-가
Cho Jong-hyun (seal)

동 의 서

단 체 명 : 농업회사법인 순창문옥례식품(주)
대 표 자 : 조 종 현 (1960. 04. 03)
담 당 자 : 조 재 영 (1981. 01. 04)
주 소 : 전북 순창군 순창읍 민속마을길 56-9
지정번호 : 식품명인 제 36-가 호 (순창고추장)

상기 단체는 한국의 장 담그기 문화를 유네스코 인류무형문화유산에 등재하는 것에 동의합니다.

2022 . 02 . 21 .

식품명인 제36-가호 조 종 현



Letter of Consent

| | |
|------------------------|---|
| Name of organization | Yumin Food Agriculture Corporation |
| Name of representative | Lim Dae-woong |
| Person in charge | Han An-ja |
| Business address | 129-7, Sideung-ro, Hwangsan-myeon, Haenam-gun, Jeollanam-do, Rep. of Korea |
| Designation number | Korean Food Grand Master No. 40 |

Yumin Food Agriculture Corporation agrees to the nomination of “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

21 February 2022

Korean Food Grand Master No. 40
Han An-ja (seal)

동의서

단체명 : 유민식품 농업회사법인(주)
대표자 : 임 대 웅 (1971. 09 .20)
식품명인 : 한 안 자 (1940. 03.38)
주소 : 전남 해남군 황산면 시등로 129-7
지정번호 : 식품명인 제40호 (동국장)

상기 단체는 한국의 장 담그기 문화를 유네스코 인류무형문화유산에 등재하는 것에 동의합니다.

2022. 02. 21

식품명인 제 40호 한 안 자 (



Letter of Consent

I submit this letter of consent to show my active agreement on nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity as an attempt to safeguard and transmit the representative traditional food culture of Korea.

22 February 2022

Korean Food Grand Master No. 45

Sung Myung-rye (seal)

동 의 서

본인은 한국의 전통 식문화를 대표하는 장 담그기 문화를 보존 및 전승하기 위하여, 한국의 장 담그기 문화의 유네스코 인류무형문화유산 등재를 적극 찬성하며 이를 전적으로 동의하는 바 본 동의서를 제출합니다.

2022년 2월 22일

식품명인 제45호

성 명 례



Letter of Consent

I agree nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

I sincerely hope Korean *jang*-making culture to be nominated in order for Korean *jang*, an essential ingredient of Korean traditional food, to be consistently safeguarded and contribute to the global food culture.

21 February 2022

Korean Food Grand Master No. 50

Yoon Wang-soon (seal)



공 용 인

대한민국서훈명인 제 50호

2022년 2월 21일

대한민국의 자랑스러운 공화국을 위하여 헌신하신 공로에
 감사드립니다. 본 서훈은 국가유공자로서
 대한민국의 자랑스러운 공화국을 위하여 헌신하신 공로에
 감사드립니다. 본 서훈은 국가유공자로서
 대한민국의 자랑스러운 공화국을 위하여 헌신하신 공로에
 감사드립니다. 본 서훈은 국가유공자로서

서 훈

Letter of Consent

Andong Jebiwon Traditional Food Corp. agrees to the nomination of “*Jang-making Culture of Korea*” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, as below.

1) Name of nominated element: *Jang-making Culture of Korea*

2 February 2022

Name of organization: Andong Jebiwon Traditional Food Corp.

Business registration number: 508-81-25917

Representative: Choi Myung-hee

Korean Food Grand Master No. 51

동 의 서

수신 : UNESCO(유엔교육과학문화기구)

당사는 “한국의 장 담그기 문화”가 유네스코 인류무형문화유산에 등재되는 것에 동의합니다.

- 아 래 -

1) 등재명칭 : 한국의 장 담그기 문화

2022. 02. 22.

회 사 명 : 안동제비원전통식품(주)

사업자번호 : 508-81-25917

대표자 : 최 명 희 (choi myung hee)

대한민국 식품명인 제 51호



Letter of Consent

The Republic of Korea, the country of courtesy in the East, has long and outstanding traditions and culture of food, clothing and shelter. Its particularly developed food culture, so-called K-Food, is loved by people from all across the world today. At the center of this trend lies “*jang*,” fermented soybean paste with unique taste and smell along with well-balanced and rich nutrients.

As a Korean Food Grand Master of the Republic of Korea, I agree nominating Korean *jang*-making culture for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, with belief that widely promoting and safeguarding this precious 5000-year-old *jang* culture, the very essence of Korean food culture, will contribute to the healthy diet of the people worldwide.

Although diet and lifestyle develop for more convenience and simplicity, I believe rich and balanced nutrients should be the staple of food, which are distinguishing factors of *jang*, the representative fermented food ingredients of Korea. To this regard, I more than welcome the nomination of “*Jang*-making Culture of Korea” for the UNESCO inscription.

As *jang* use soybean as the main ingredient, they contain rich vegetable protein. Moreover, in the process of natural fermentation, essential nutrients are created which can benefit the human body. To this regard, I hope *jang* to be widely transmitted and safeguarded as essential and healthy dish on our daily table.

March 2022

332-17, Geumil-ro, Iljuk-myeon, Anseong-si, Gyeonggi-do

Korean Food Grand Master No. 62 Seo Bun-ryae

동 의 서

동방예의지국 대한민국은 오랜 전통과 문화에 따라 의식주가 뛰어나고 특히 식문화가 발달하여 지금 K-FOOD가 많은 사람들의 사랑을 받고 있는 그 근저에는 장(醬)이라는 독특한 맛과 향, 나아가 영양분이 골고루 풍부하여 세계인의 사랑을 받고 있다.

이런 귀중한 장 문화(醬 文化)를 소중하게 5천년 동안 간직해온 것을 유네스코 인류무형문화유산에 등재하여 귀중한 음식의 진수를 세계에 널리 알리고 보존함으로써 지구촌 가족이 애용하는 것은 건강한 식생활을 위하여 매우 바람직한 일이므로본인은 대한민국 전통식품 명인으로서 적극 찬동하며 동의서를 제출한다.

식생활의 편이와 간편하게 발달하지만, 근본은 풍부한 영양분과 필수영양소가 고루 갖춘 대한민국의 대표 발효식품인 장, 그 제조가 공의 공정 중에 <한국의 장 담그기 문화>를 유네스코 인류무형문화유산에 등재함을 매우 기쁘게 생각하며 이를 적극 환영하는 바이다.

특히 장(醬)은 콩을 주 원료로 사용함으로써 식물성 단백질이 풍부하고 더군다나 이를 자연 발효 숙성시켜서 인체에 유익한 필수영양분을 함유함으로써 건강식품으로서 널리 보급 전파되어 건강한 식탁에 필수적인 반찬이 되도록 전수, 보존해 나가기를 바란다.

2022년 3월 일

경기도 안성시 일죽면 금일로 332-17 서일농원

대한민국 전통식품 명인 제62호(청국장) 서분례



Letter of Consent for the Nomination of
“*Jang*-making Culture of Korea” for the UNESCO Inscription

As a Food Grand Master of the Republic of Korea, I, Kang Soon-ok agree on the nomination of “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

20 February 2022

Sunchang Jangbonga Traditional Food
Kang Soon-ok (seal)

한국의 장 담그기 유네스코 등재 동의서

본인 대한민국식품명인 제64호 강순옥은(는) 한국의 장 담그기
문화를 유네스코 인류무형문화유산에 등재하는 것에 대해서
동의합니다.

2020 년 2 월 20 일

순창장본가전통식품

대표 : 강 순 옥



Letter of Consent

I agree nominating the “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

I am confident that Korean *jang*-making culture will serve a pivotal role in the global fermented food culture.


24 February 2022

Korean Food Grand Master **Baek Jeongja** (seal)

동 의 서

한국의 장 담그기 문화가 유네스코 인류무형문화 유산에 등재되는 것을 동의합니다.
한국의 장 담그기 문화가 세계인의 발효음식문화에 중요한 부분을 담당할 수 있다고 생각합니다.

2022년 2월 24일

대한민국 전통식품 명인 백정자 인 

Letter of Consent

Jang are the fundamental and key ingredient of the Korean diet. For a long period of time, every household nationwide has made *jang* each year. I am glad for the effort to nominate this custom under the name “*Jang*-making Culture of Korea,” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. I actively support and agree on the nomination.

Korean Food Grand Master No. 75
Jeong-ok Yang (seal)

동의서

장은 우리 음식의 근본이며 대장입니다. 아주 오랜 세월 동안 우리나라 전국 방방곡곡에서 해마다 집집마다 장을 담그던 풍습을 '한국의 장 담그기 문화'로 유네스코 인류무형유산에 등재하려고 한다니 기쁩니다. 적극적으로 지지하고 동의합니다.

대한민국식품명인 제 75 호 양 정옥 (Jeong-ok Yang)



Letter of Consent

Greetings!

As a Food Grand Master of Korea for *doenjang*, who is responsible for widely transmitting the know-how for *jang*-making, I strongly welcome that *jang*-making will be nominated for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, and would like to actively support and promote this endeavor.

I believe *jang*-making and fermented food of Korea should be widely disseminated because they are the most outstanding food culture in the world.

I agree on nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

21 February 2022

Korean Food Grand Master No. 78

Cho Jung-sook (seal)

동의서

안녕하세요

대한민국 식품명인 제78호 조정숙명인입니다.

저는 한국의 대표음식 중 된장을 만들고 후손들에게 장 담그는 방법을 널리 알리고 전수해 주는 사람으로서 유네스코에 등재된다는 소식을 전해 듣고 매우 기쁘게 생각하고 적극적으로 홍보 지원하고자 합니다.

한국의 식문화 중 장 담그기의 방법과 발효음식은 세계에서 가장 으뜸이라고 생각하며 널리 알려져야 한다고 생각합니다.

유네스코 등재 신청에 동의합니다.

2022년 2월 21일

대한민국 식품명인 제78호

조정



**Letter of Consent for the Nomination
for the UNESCO Inscription**

Traditional *doenjang* is representative fermented food of Korea that has been scientifically proven for its various health benefits to the human body.

Transmitting traditional *doenjang* which is made in addition to *ganjang* from every week fermentation is the duty and mission of keeping the pride for Korean diet.

I sincerely hope “*Jang*-making Culture of Korea” to be inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

16 March 2022

**Korean Food Grand Master No. 37
Kwon Ki-ok (seal)**

유네스코 인류무형유산 등재 동의서

전통재래식된장은 우리 몸의 건강을 지켜주는 다양한 효과가 과학적으로 입증된 한국의 대표적 발효가공식품입니다.

메주를 발효, 숙성하여 간장과 함께 만들어지는 전통재래식된장의 맥을 잇는 노력은 한식의 자존심을 지키는 의무이고 사명입니다.

‘한국의 장 담그기문화’가 유네스코 인류무형유산 대표목록에 반드시 등재되길 소망합니다.

2022년 3월 16일

대한민국 식품명인 제 37호 권기옥명인



Greetings!

It is a great honor that “*jang*” will be nominated for the UNESCO inscription.

I was designated as the Food Grand Master No. 67 of Korea and my family has transmitted the *jang*-making culture for three consecutive generations in the Cheonghak-dong village of Jirisan. It is historically recorded that *jang*'s smell was referred to as “Goryeo-chi” during the Goryeo period, and *jang* were used as a wedding gift. *Jang* have served as essential ingredients of Korean dish and diet.

Hongjang is a specific type of *doenjang*, and has undergone countless trials and errors in the process of its transmission.

For generations, my family has continued making this special *jang*.

I agree nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Agricultural Corporation Company Food Grand

Master No. 67 Seunghwan Jung Co. Ltd

10 March 2022, CEO Seunghwan Jung

(seal/signature)

안녕하십니까.

대한민국의 (장류)가 세계 유네스코에 등재됨을
유감한 영광으로 여깁니다
저는 지리산 참죽콩 마을에서 3대째 (장)업을 이어
가르쳤는 대한민국의 식품명인 67호입니다
(장)의 역사는 고려시대때 고려(치)라는 이름이 있었고
흔해서 레백예물로 쓰였던 기록이 있습니다
장은 우리나라 밥상에 필수였고 상차림에 중심이 있
습니다

(홍장)은 할아버지, 아버지, 제까지, 장맛은 이어오면서
수많은 우여곡절이 있었습니다

현재 우리나라 (장) 성지를 대를 이어 만들고 있습니다

'한국의 (장) 밥그릇 문화'의 유네스코 인류무형
유산 대표목록 등재에 동의합니다

농업회사법인 영인 장승환 (주)식품명인제 67호

2022. 3. 10 대표이사 장승환



Letter of Consent for Nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for the UNESCO Inscription

Korean Food Promotion Institute agrees to nominate “*Jang*-making Culture of Korea” for the inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. The institute has collected data for *jang*-making and conducted research and studies since 2010, and from 2019, it has provided support for educational programs, events and hands-on experiences for *jang*-making in order to safeguard and activate the culture. It also has expanded Korea’s academic scope on the *jang*-making culture by co-organizing seminars on this area for the past three years. The institute also took part in drawing up the first draft of the nomination based upon the data it has accumulated from these efforts.

Jang of Korea are our own distinct fermented food and the most fundamental paste in Korean food. For a long period of time, Koreans have seen *jang* as the staple of a healthy diet. Each *jang*-maker makes different types of distinctive *jang*, because *jang* are made with the family knowledge on nature, soybean, and salt that is carried on for generations. The culture of making and sharing *jang* with other members of family and community will enhance cultural diversity worldwide and disseminate the cultural value of community.

Even after the inscription, Korean Food Promotion Institute has plans to continue its education or policy support to further facilitating the *jang*-making culture.

24 February 2022

Korean Food Promotion Institute
Chairperson, Yim Kyeong-sook (seal)

‘한국의 장 담그기 문화’ 유네스코인류무형유산 등재 신청 동의서

한식진흥원은 ‘한국의 장 담그기 문화’의 유네스코 인류무형유산 등재에 대해 동의합니다. 지난 2010년부터 한식진흥원은 우리의 장 문화와 관련된 연구 자료를 수집하고 조사·연구하였으며, 2019년부터는 장 문화를 보전하고 활성화하기 위해 장 담그기 교육·행사·체험 등을 지원하였습니다. 이와 더불어 장 문화에 대한 학술대회를 3년 동안 함께 진행하면서 한국의 장 문화에 대한 학술분야의 외연도 넓혀 갔습니다. 이러한 노력으로 축적된 장 문화에 대한 자료들을 바탕으로 등재신청서 초안을 작성하기도 하였습니다.

한국의 장은 우리의 고유한 발효식품이자 한식에서 맛을 내는 가장 기본적인 양념으로 오랜 세월 한국인의 입맛에 체화된 건강식품입니다. 또한 오래 전부터 내려오는 자연과 콩, 소금 등에 대한 전승지식을 활용하여 장을 담그기에 주체에 따라 각기 다른 개성 있는 장을 만들어 냅니다. 이런 장을 가족이나 사회공동체와 함께 담그고 나누는 문화는 인류의 문화 다양성을 증진 시키고, 공동체 문화의 가치를 전파해 줄 것입니다.

한식진흥원은 ‘한국의 장 담그기 문화’의 유네스코 인류무형유산 등재 이후에도 장 문화를 보다 활성화하기 위한 교육과 정책적인 지원을 추진할 계획입니다.

2022년 2월 24일

한식진흥원 이사장 임경술 (인)



Letter of Consent

| | |
|------------------------------|---|
| Name of organization | Slow Food Cultural Center |
| Name of representative | Kim Wonil |
| Business registration number | 141-82-76151 |
| Business address | 301, 22-31, Samcheong-ro, Jongno-gu, Seoul, Republic of Korea |
| Person in charge | Yu Dasaem |

Based on the shared consensus of its members, Slow Food Cultural Center submits this letter of consent, showing its full agreement on the nomination of “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

18 February 2022

Slow Food Cultural Center
Chairperson Kim Wonil

동 의 서

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 단체명 | 슬로푸드문화원 (Slow Food Cultural Center) |
| 대표자 | 김원일 (Kim, Wonil) |
| 사업자등록증 | 141-82-76151 |
| 주소 | 서울시 종로구 삼청로 22-31, 301호 |
| 담당자 | 유다샘(Yu, Dasaem) |

한국의 장 담그기 문화가 유네스코 세계인류무형유산에 등재 신청을 함에 있어서 슬로푸드문화원은 적극적으로 찬성하며 전 회원의 뜻을 모아 동의하며 이에 동의서를 제출합니다.

2022년 2월 18일

슬로푸드문화원 이사장 김원일



Chungkang College of Cultural and Industry Food School

Chungkang College of Cultural and Industry Food School hopes that Korea's unique culture of *jang*-making will continue to be maintained and preserved.

I agree on the nomination of "*Jang*-making Culture of Korea" for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

11 February 2022

Chungkang College of Cultural and Industry Food School
Professor Ko Seung-hye

Name of organization: Chungkang College of Cultural and Industry Food School

Name of representative: Hwang Bong-seong

Person in charge: Ko Seung-hye

청강문화산업대학교 푸드스쿨

한국의 고유한 식문화인 장 담그기 문화가 지속적인 유지와 보존되기를 바라며
“한국의 장 담그기 문화” 유네스코 인류무형문화유산에 등재하는 것에 동의합니다.

2022년. 2.11

청강문화산업대학교 푸드스쿨
고승혜 교수(인) ksh

단체명: 청강문화산업대학교 푸드스쿨

단체 대표자명: 황봉성 총장

단체 담당자명: 고승혜 교수

**Letter of Consent for the Nomination of
“*Jang*-making Culture of Korea” for the UNESCO Inscription**

Suwon Science College is an educational institution for Korean food and has constantly taught the *jang*-making culture, the staple of Korean food. We welcome and agree on the decision to nominate “*Jang*-making Culture of Korea,” which underpins the Korean diet, for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Jang-making culture of Korea is to make basic condiments for Korean food. It is a long sustained custom representing the fermented food culture, which characterizes the Korean diet. In late fall, soybeans are harvested, made into a block and dried. During the following Jeongwol, the first full moon of the lunar calendar, the soybean block is soaked in brine, and begins to ferment in the sunlight and breeze. *Jang* can determine the flavor of foods and each household considers *jang*-making as an important annual event.

Jang are the representative slow food of Korea that is made from nature and time. We believe the UNESCO inscription of “*Jang*-making Culture of Korea” will help develop Korean food culture and promote diversity and sustainability of the global environment by facilitating cultural exchanges across the world.

Global Korean Culinary Arts of Suwon Science College will keep its sense of pride in Korean *jang*-making culture while hoping for the successful UNESCO inscription, and actively participate in all inscription-related activities.

16 February 2022

Global Korean Culinary Arts of Suwon Science College

President Choi Eun-hi (signature)

“한국의 장 담그기 문화” 유네스코 인류무형문화유산 등재 신청 동의서

수원과학대학교 글로벌한식조리과는 한식을 가르치는 교육기관으로 한식의 기본이 되는 장 담그기를 지속적으로 진행해 왔으며, 한국 음식문화에서 중요한 부분인 한국의 장 담그기 문화가 유네스코 인류무형문화유산 등재 신청에 참여하게 된 것을 기쁘게 생각하며 등재에 동의합니다.

한국의 장 담그기 문화는 한식을 조리할 때 기본이 되는 양념을 만드는 것으로, 오랜 기간 지속되어온 생활 양식이며, 한식의 특징인 발효음식을 대표하는 것이기도 합니다. 콩을 수확한 늦가을 메주를 만들어 띄우고, 정월이 되면 항아리에 소금물과 함께 담아 햇볕과 바람에 의해 발효되며 만들어지는 장은 각 가정에서 일 년 중 중요한 행사이며 음식 맛을 결정하기도 합니다.

또한 한국의 장 담그기 문화는 자연과 시간이 만드는 대표적인 슬로푸드로서 한국의 장담그기 문화가 유네스코 인류무형문화유산에 등재됨으로 한국의 식문화 발전과 함께 세계와 교류를 통해 지구환경의 다양성과 지속성에 도움이 될 수 있다고 생각합니다.

수원과학대학교 글로벌조리과는 한국의 장 담그기 문화에 대한 자긍심을 가지며, 유네스코에 등재되기를 기원하고, 등재를 위한 모든 활동에 적극 참여할 것입니다.

2022년 2월 16일

수원과학대학교 글로벌한식조리과

학과장 최은희  (서명)

Letter of Consent for the Nomination of “*Jang*-making Culture of Korea” for the 2024 UNESCO Inscription

Agricultural Company Corporation Balhyokorea actively agrees to nominate “*Jang*-making Culture of Korea” for the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. We hope the nomination will provide an opportunity for the traditional *jang*-making culture and further the distinct food culture of Korea to be recognized and loved worldwide. The UNESCO inscription will also boost national acknowledgment on and interest in the significant value of traditional food. The inscription will introduce the traditional *jang*, which have long been loved by Koreans, to other parts of the world, and provide an opportunity to reaffirm the excellence of K-Food. We believe that Korean food culture will greatly contribute to improving health conditions of people from other parts of the world. Agricultural Company Corporation Balhyokorea will also make further efforts to widely disseminate and promote the *jang* culture and traditional food of Korea.

11 February 2022

**Agricultural Company Corporation Balhyokorea
Balhyo-academy Goesan Center**

**Address: 32, Miseon-ro oga 2-gil, Jangyeon-myeon, Goesan-gun,
Chungcheongbuk-do, Republic of Korea**

CEO: Park Sung Sik

General Manager: Kim Chang Ho

한국의 장 담그기 문화 2024년 유네스코 인류무형문화유산 등재 동의서

“한국의 장 담그기문화” 유네스코 인류무형문화유산의 등재를 적극 동의합니다. 한국 전통의 장문화 뿐만 아니라, 한국 고유의 음식문화가 세계인의 사랑을 받는 계기가 되기를 희망합니다. 유네스코에 등재된다면, 이를 계기로 전통 음식에 대한 관심과 우수성이 전 국민에게도 더 잘 알려질 수 있을 것입니다. 아울러 한국에서 오랫동안 사랑받아왔던 전통 장류가 세계인에게도 소개되고 K-Food의 우수성을 다시 한번 확인하는 계기가 될 수 있기를 희망합니다. 동시에 한국의 먹거리 문화가 세계인への 건강에도 크게 기여할 수 있으리라 생각합니다.

농업법인회사 발효코리아(주)에서도 한국의 장류 문화와 전통음식의 보급에 더욱 힘쓰고 더많은 이들이 이를 공유할 수 있도록 홍보에 최선을 다하겠습니다.

2022. 2. 11

농업회사법인 발효코리아 주식회사
부설) 발효아카데미 괴산 센터
주소 : 충북 괴산군 장연면 미선로 오가2길 32



대표(CEO) : 박성식(Park Sung Sik)



팀장(General Manager) : 김창호(Kim Chang Ho)



Agricultural Company Corporation Balhyokorea.
Balhyo-academy Goesan Center.

The *Jang*-making Culture of Korea

The National Intangible Cultural Heritage No. 137 “*Jang*-making Culture of Korea” is the root of Korean diet, an essential food culture that comprehensively incorporates diverse elements such as housing, seasonal rituals, shamanism and traditional science.

Korea belongs to the culture where fermented soybean is used as an ingredient for food, and has a long history of soybean fermentation. As an everyday custom and food culture, *jang*-making is still naturally transmitted with each household at the center. Korean healthy diet will become renowned worldwide and be developed and transmitted to the next generation. In this regard, Honest Food Academy agrees on the nomination of “*Jang*-making Culture of Korea” for Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Honest Food Academy

Director Seon-jin Lee

한국의 장 담그기 문화

한국의 “장(醬)담그기”는 국가무형문화재 137호로 지정되었으며, 한국 음식 문화의 뿌리이자 한국의 주거문화, 세시풍속, 기복신앙, 전통과학적 요소 등을 복합적으로 가지고 있는 중요한 식문화입니다.

한국은 콩을 발효하여 먹는 ‘두장(豆醬)’문화권에 속하며 오랜 역사를 이어오고 있으며, ‘장 담그기’는 우리나라 전역에서 각 가정을 중심으로 현재도 자연스럽게 전승되고 있는 생활관습이자 식문화이기에 앞으로도 우리나라의 건강한 식문화가 세계인에게 알려지고, 우리 후세에도 계승 발전할 것이며, 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되기를 희망하며 동의 합니다.

주식회사 어니스트푸드아카데미



대 표 이 선 진

Letter of Consent for the Nomination of “Jang-making Culture of Korea” for the UNESCO Inscription

Along with Kimchi, *jang* (*deonjang*, *ganjang*, *gochujang*) are fundamental traditional fermented foods for Korean's diet. Due to recent changes in housing styles and to convenience-oriented lifestyles, the *jang*-making culture that has transmitted within each household is gradually disappearing. I hope the UNESCO inscription will serve as an opportunity for Korean people to be reminded of the value of the traditional *jang*. Furthermore, I hope it will facilitate safeguarding efforts for our distinct *jang*-making culture, consequently transmitting the culture to the world and even to the next generation.

Babsangsalim Food Life Center is an educational organization for food and lifestyle, and has dedicated for cultural transmission of the traditional *jang*-making culture. If Korean *jang*-making culture is inscribed on the 2024 Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, the Center will continue to not spare its efforts to disseminate and transmit the traditional *jang* culture.

First, we will expand the “School Onggi-jar” classes. By facilitating schools to carry on the *jang*-culture which has been naturally transmitted within a household from the parent's generation, we will help the future generation to experience *jang*-making procedures with their five senses and to realize the excellence and value of our traditional *jang*.

Second, we will carry on the “Household Onggi-jar” classes. By continue opening the “Meju-soaking Class,” we will encourage the future generation who only has consumed *jang* but not experienced any *jang*-making to readily make *jang* from their own apartment balcony.

Third, we will install the “Neighborhood Onggi-jar.” The number of single households is growing every year. One-person households have the least chance to experience the traditional *jang*-making culture, By installing the Neighborhood Onggi-jars at shared kitchens, we will try to expand the traditional *jang*-making culture for the community.

Lastly, we will try hard to use the locally-produced and environment-friendly agricultural products, including soybeans, as fundamental ingredients for traditional *jang*. By making *jang* out of the agricultural products from our own land, not from a distant country, and by sharing food made with traditional *jang*, we will contribute to expanding the *jang*-making culture.

With a sense of pride for Korea's distinct traditional *jang*-culture, Babsangsalim Food Life Center agrees to nominate “*Jang*-making Culture of Korea” for the inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Babsangsalim Food Life Center

Organization: Babsangsalim Food Life Center

Representative: Kim Daejoong

Person in Charge: Han Mijung

한국의 장 담그기 문화 유네스코 등재 동의서

장(된장, 간장, 고추장)은 김치와 더불어 한국인의 식탁에서 빼놓을 수 없는 기본 전통 발효 식품입니다. 오늘날 주거형태의 변화와 편리성의 이유 등으로 그동안 집집마다 계승되어오던 장 담그기 문화가 차츰 사라져가고 있습니다. 이번 유네스코 문화유산 등재를 계기로 온 국민이 전통장의 가치를 되새길 기회가 되고, 뿐만 아니라 세계 문화유산으로 보존되어 우리의 우수한 전통 장 문화가 세계에 알려지고 후대에까지 전승되길 진심으로 바랍니다.

밥상살림 식생활센터는 식생활 교육 기관으로서 그동안 전통 장 담그기 문화 계승에 일조를 감당해 왔습니다. 한국의 장 담그기 문화가 2024년 유네스코 인류무형문화유산으로 등재된다면 밥상살림 식생활센터는 지금까지 지속해 왔던 것처럼 앞으로도 전통 장 문화의 확산과 계승을 위해 노력을 아끼지 않을 것을 약속드립니다.

첫째, ‘학교 장독대’ 수업을 확장해 나가겠습니다. 가정에서 부모로부터 자연스럽게 전수받던 장 문화를 학교에서나마 명맥을 이어나가, 미래 세대들이 장을 담그고 가르는 과정들을 오감으로 체험함으로써 우리 전통장의 우수성과 가치를 깨달을 수 있도록 노력하겠습니다.

둘째, ‘우리집 장독대’ 교실을 이어나가겠습니다. 소비만 할 줄 알고 장 담그기 경험이 없는 젊은 세대들이 아파트 베란다에서도 부담 없이 장 담그기를 할 수 있도록 ‘(매주) 한 장 담그기 교실’을 지속해 나가겠습니다.

셋째, ‘마을 장독대’를 설치하겠습니다. 해마다 1인가구 비율이 증가하는 추세입니다. 1인가구들은 전통 장 담그기 문화가 가장 취약합니다. 함께하는 공유부역에 마을 장독대를 설치하여 함께 전통 장 문화를 확산하고자 합니다.

마지막으로, 대두를 비롯한 전통장의 기본 식재료들을 지역에서 친환경적으로 생산된 농산물로 사용할 수 있도록 힘쓰겠습니다. 밥상의 기본 식재료가 되는 전통장을 먼 거리가 아닌 우리 땅에서 자란 농산물로 담그고, 전통 장을 활용한 요리를 나눔으로써 전통 장 만들기 문화를 확산해 나가도록 노력하겠습니다.

우리나라가 우수한 전통 장 문화를 가지고 있다는 사실에 자부심을 느끼며 한국의 장 담그기 문화 유네스코 무형문화유산 등재에 동의합니다.

밥상살림 농업살림 생명살림

밥상살림 식생활센터



단체명: Babsangsalim Food Life Center

단체 대표자명: Kim Daejoong 김대중

단체 담당자명: Han Mijung 한미정

**Letter of Consent for the Nomination of
“*Jang*-making Culture of Korea” for the UNESCO Inscription**

Educational Institution for Food and Lifestyle No.21
Designated by the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Food reflects the history of taste. One pillar of Korean food is fermented food which has been developed with traditional “*jang*” at its center. For two thousand years of its history, Korean *jang*-making culture has grown into a distinct and scientific custom that condenses human wisdom. Because of its versatility, *jang* are utilized in various daily dishes for every season throughout the year. Going forward, the *jang*-making culture will not only play a significant role to bridge transmitting traditional food culture to the future generation, but also in enhancing the value of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Hansalim Foodlife Center wholeheartedly agrees nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

11 February 2022

Educational Institution for food and lifestyle no.21
Director Cho Wan-suck

Hansalim Foodlife Center
Director Cho Wan-suck

유네스코 한국의 장 담그기 문화 등재신청 동의서

농림축산식품부 지정
식생활교육기관 제21호

음식에는 맛의 역사가 숨어 있습니다. 한국 음식은 전통장을 중심으로 발달해 온 발효식문화가 한 축을 이루고 있습니다. 콩으로 장을 만들어 온 한국의 장담그기 문화는 이천 년의 역사 속에서 과학적이고도 인간의 지혜가 응축된 고유의 장문화로 발전해왔습니다. 한국 음식의 맛은 장맛이 좌우한다는 말처럼 우리의 장은 1년 사시사철 일상적으로 밥상에 오르고 다양하게 활용되고 있습니다. 앞으로도 한국의 장문화가 발전하고 미래세대에게 전통 식문화를 계승하는 가교역할 뿐만아니라 세계인류무형유산의 가치를 높이는데 커다란 역할을 담당할 것입니다. 한살림연합 식생활센터는 한국의 장담그기 문화가 유네스코 인류무형유산에 등재되기를 적극 동의합니다.

2022년 2월 11일

농림축산식품부 지정 식생활교육기관 제21호
대표 조완석

한살림연합식생활센터 대표 조완석



Letter of Consent

Based on the shared consensus of all members, Mahayeon TempleFood Cultural Center submits this letter of consent, showing its full agreement on the nomination of “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

9 February 2022

Mahayeon TempleFood Cultural Center
Director Jeon Bang-hoa (Buddhist nun Wookwan)

동 의 서

한국의 장 담그기 문화가 유네스코 인류무형문화유산에
등재신청을 함에 있어서 사단법인 마하연사찰음식문화원에
서는 이에 적극적으로 찬성하며, 전 회원들의 뜻을 모아
유네스코 인류무형문화유산 등재함에 동의하며,
이에 동의서를 제출합니다.

2022년 2월 9일

(사)마하연사찰음식문화원 원장 전방화(우관스님)



Institute of Sunchang Fermented Soybean Products agrees nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

9 February 2022

Sunchang County

Institute of Sunchang Fermented Soybean Products

Representative: Director Song Jeong-hong

Person in charge: Chu Kyeong-oh

「한국의 장 담그기 문화」를 유네스코 인류
무형 문화유산 대표 목록에 등재하는 신청에
동의합니다.

2022년 2월 9일

전라북도 순창군청

장류사업소장 송정홍

장류사업소 추경오

Handwritten signatures in black ink. The top signature is for Song Jeong-hong (송정홍) and the bottom signature is for Chu Kyung-oh (추경오).

Letter of Consent

| | |
|------------------------|--|
| Name of organization | Jeonbuk Institute for Food-Bioindustry |
| Business address | 111-18, Wonjangdong-gil, Deokjin-gu, Jeonju-si, Jeollabuk-do, Rep. of Korea |
| Name of representative | Kim Dong-soo |
| Future plan | Jeonbuk Institute for Food-Bioindustry is the organizer of the Jeonju International Fermented Food Expo. This event will contribute to discovering more <i>jang</i> -related Food Masters and supporting <i>jang</i> producing companies to find new sales channels, facilitating the advance of the <i>jang</i> -culture of Korea into the global market. |

Jeonbuk Institute for Food-Bioindustry agrees nominating “*Jang*-making Culture of Korea” for its inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

10 February 2022

Jeonbuk Institute for Food-Bioindustry (seal)

동 의 서

| | |
|-------|---|
| 기 관 명 | (재)전북바이오융합산업진흥원 |
| 주 소 | 전라북도 전주시 덕진구 원장동길 111-18 |
| 대 표 자 | 김동수 |
| 활동계획 | (재)전북바이오융합산업진흥원은 발효식품을 특화한 정부 공인 국제인증전시회 '전주국제발효식품엑스포'를 개최하고 있습니다. 이를 통해 장 관련 식품명인을 발굴하고 장류 생산기업의 판로개척을 지원하여 한국의 장 문화가 세계로 나아갈 수 있도록 노력할 계획입니다. |

(재)전북바이오융합산업진흥원은 한국의 장 담그기 문화가 유네스코 인류무형문화유산에 등재되는 것을 동의합니다.

2022년 02월 10일

(재)전북바이오융합산업진흥원

