

# 미리 보는 G푸드 비엔날레 2015

- 경기도.경기농림진흥재단, G푸드비엔날레 2015 개최
- 11.19 ~ 22 킨텍스
- 먹을거리 홍수시대, 경기도 농산물에서 답을 찾다
- 알리바바 입점설명회 등 온라인상거래 통한 중국진출 푸드비즈니스 모색
- 사전등록 등 참여이벤트·구매증정·체험행사 등
- 경기미식대전, 로컬푸드 프로모션, 농산물 블랙프라이데이, 미래농업존 등

경기도와 경기농림진흥재단이 주최·주관하는 종합농업박람회인 'G푸드 비엔날레 2015'가 11월 19일부터 22일까지 고양 킨텍스에서 열린다.

이번 행사는 먹을거리의 홍수와 열풍 속에서 최고의 음식재료가 될 수 있는 농특산물과 요리법은 물론, 한 걸음 더 나아가 건강한 삶을 추구하는 소비자들에게 새로운 식생활 트렌드를 제시할 전망이다.

먼저 G푸드 비엔날레 2015' 개최기간엔 농식품에 대한 볼거리, 먹거리, 체험거리가 눈길을 사로잡는다.

행사기간 중 <쿠킹클래스>에서는 고객들을 대상으로 ▲G푸드, 화전으로 꽃피다 ▲종가의 비법, 서계종택 녹두전 ▲명인 유정임과 함께하는 명인 포기김치 담그기 ▲오감으로 빛나는 한과 ▲경기미로 빛나는 딸기떡 케이크 등의 체험을 진행한다.

<미래농업관>에 가면 미래식량이 될 곤충쿠키 만들기 체험과 곤충음식 시음시식을 할 수 있다. <전통음식관>에서는 경기도 떡명장과 함께 현장에서 전통떡을 직접 만들어보는 체험이 매일 3회씩 열리고, 국내최고 김규훈 한과명인의 한과박물관 무료입장티켓도 매일 250명에게 증정한다. 이기숙 식품명인의 솜씨로 빛어낸 조선시대 3대 명주인 감홍로주를 시음하는 기회도 있다.

농산물 블랙프라이데이 등 좋은 농산물을 알뜰하게 구매할 수 있을 뿐 아니라 고객사은행사도 풍성하다.

▲G푸드비엔날레 홈페이지([www.gfoodbiennale.com](http://www.gfoodbiennale.com))사전등록 후 방문고객 1,000명에 현미쌀 1kg 증정 ▲행사 전 배포된 홍보전단지를 지참고객 1,000명에 현미쌀 1kg 증정 ▲3만원이상 구매고객에 타포린 장바구니 증정 ▲홈페이지 퀴즈참여자 중 정답자 500명에 보리쌀 1kg 증정 ▲SNS 후기작성자 중 30명 선정하여 2만원상당 잡곡세트 증정 등 풍성한 선물을 마련했다. 그 어느 때보다 알뜰하게 경기도 농산물을 구매하고 선물도 받아갈 수 있는 기회를 놓치지 말자.

특히 행사내내 열리는 <경기미식대전>에서는 한식과 전통주의 향연이 준비된다.

경기도 지역의 전통적인 상차림은 물론, 청주와 탁주 부문으로 나뉜 가양주(집에서 빛는 술)주인(酒人) 선발대회와 술·쌀가공품들을 볼 수 있다. 막걸리 만들기, 머루주 병쇼 체험, 酒토크쇼, 술지게미 테라피 체험, 경연주 시음 등을 비롯해 고객 100명에게는 가양주 증정행사도 펼친다.

아울러 13개 시·군 지자체에서 참여하는 <로컬푸드 프로모션>엔 반짝경매, 특별할인 등과 함께 잣향기 숲속체험, 도자기 분재, 플라워쇼, 떡메치기, 콩볶기, 한과 만들기, 쌀 오래들기, 친환경 명품찾기, 퀴즈서바이벌, 배 길게깎

기 등 관람객들을 위한 다양한 체험들이 마련된다

<맛으로 잇는 북한음식관>에서는 일반인들에게 다소 낯설었던 북한음식들을 친근하게 만나볼 수 있다.

TV프로그램 한식대첩의 북한대표로 출연했던 윤선희 요리사가 직접 선보이는 (방송에서 소개되었던 음식 포함) 북한전통음식 17가지를 직접 조리하여 전시하고, 시식하며 그 중 혼돈찜은 판매할 예정이다. 행복지수가 높기로 유명한 부탄의 소박하고도 건강한 음식도 <부탄문화원관>에서 만날 수 있다. 실라짚, 동충하초, 야생송이버섯 등 부탄의 유기농제품들을 전시·판매한다.

중국 알리바바 입점설명회, 중국진출전략포럼으로 중국시장 문 연다

글로벌시대에 우리는 충분한 경쟁력을 갖추었을까. 이번 G푸드 비엔날레 2015에서는 올해 말 발효예정인 한중 FTA와 중국진출을 본격 대비하고자 <중국 알리바바 입점설명회> 및 <중국진출전략포럼>을 개최하여 경기도 농특산물의 글로벌 푸드비즈니스와 가능성을 모색하는데 힘을 기울였다.

19일 목요일 오후 2시부터 열리는 <G푸드 중국진출 전략포럼>에서는 현재 중국에서 “농가+전자상거래 플랫폼+배송센터”를 결합한 주문형 농업유통모델로 각광받는 안추유한상거래유한공사 왕샤오쥔 회장과 중국 상무연합회 시장위원회 전문위원인 정용 중국 티엔룽그룹 회장의 특별강연이 열린다.

이어 CJ오쇼핑 글로벌 e커머스를 담당하는 안진혁 상무와 이마트 ‘피코크’의 총책임자인 이정웅 총괄이 중국진출을 위한 전략과 솔루션을 제시한다.

세계최대의 온라인쇼핑몰인 중국 알리바바에 입점할수 있도록 <중국진출 마케팅관>도 운영한다. 이곳에서는 알리바바 T mall(한국관) 입점 안내와 컨설팅을 돕는다.

사전에 G푸드 비엔날레 2015 홈페이지에 들어가 서식을 다운받아 신청하면 상담이 가능하다. 또한 한·중FTA를 비롯한 발효 FTA 별로 특이사항을 알려주고 FTA 활용을 통한 효과, 원산지 증명서 발급을 위한 절차, 원산지 결정 기준, 인증 수출자 거래 및 인증지 검증 사례 등을 상세하게 상담해준다.

아울러 중국바이어 등 해외바이어들의 상담을 받을 수 있는 <비즈니스센터>도 행사기간 중 상시 운영된다. <경기도 월드스타브랜드관>에서는 경기도 주요 수출품목인 포도, 파프리카, 배, 버섯, 사과, 우리술, 차류, 인삼, 김치 등 수출전략품을 비롯해, 세계적으로 평판높은 경기도농업기술원의 장미, 국화, 선인장, 다육식물 등을 만날 수 있다.

20일 금요일 오후 2시부터 열리는 <경기도 6차산업화 국제포럼>에서는 일본 시즈오카현의 쿠로야나기 과장이 일본의 6차산업화 비즈니스 모델을 발표하는 등 전문가들의 참여가 줄을 잇는다.

농산물 블랙 프라이데이, G푸드 알뜰장은 물론 상품은 덤으로!

알뜰쇼핑족들에게 희소식! 올해 수확한 싱싱한 농산물들을 파격적인 특가로 구매할 수 있는 <농산물 블랙프라이데이>가 11월 19일부터 21일까지 사흘 동안 킨텍스 제2전시장에서 열리는 ‘G푸드 비엔날레2015’ 개최현장에서 열린다.

경기도와 경기농림진흥재단에서 진행하는 이번 행사에서는 각 개별농가별로 최고 60%까지 특별 할인된 농특산물을 구입할 수 있다.

건강한 보양식인 사골과 소비자단체가 검증한 잎맞춤 배가 무려 50% 특가 판매되는 것을 비롯해, 소고기와 돼지고기는 10~30%, 청정지역인 포천과 파주지역에서 재배되는 제철 사과는 30~50%까지 저렴하게 살 수 있다.

최상의 품질을 자랑하는 6년근 경기인삼인 천경삼(수삼)도 총물량 100kg 소진 시까지 대폭 할인된다.

각 시군별로는 용인시가 특산물 꽃차·오미자·잡곡·쌈채류 등을 60%~20% 할인하고, 이천시는 이천쌀로 만든 화장품·김장절임배추 등을 40%~28% 까지 저렴하게 판매한다.

가평군은 가평잣·잣맛걸리 등의 가격을 15%~10% 내리고 화성시와 포천시는 홍삼절편·홍삼액·수삼 등 홍삼제품을 시중보다 30%~20% 싸게 판매할 예정이다.

전통존, ‘살아있는 음식문화유산’을 만나다

조선시대 가장 드라마틱했던 사건이 벌어진 곳이 바로 경기도였다. 1795년(정조 19)년에는 음력 2월, 생모인 혜경궁 홍씨의 회갑을 맞아 함께 화성에 행차해 8일간 잔치를 벌였다.

G푸드 비엔날레 2015는 전통존에 <궁중음식관>을 마련하여 가장 가까이 있으면서도 소홀하기 쉬웠던 선조들의 음식문화유산을 오감으로 체험하도록 준비했다.

화성행차 중 정조는 검은색 칠을 한 상에 7그릇의 음식을 차린 수라상을 받았다. 혜경궁 홍씨의 수라상에는 두 개의 상 위에 13~15그릇의 음식을 차렸다. 정조가 어머니의 상보다 자신의 상을 검소하게 차릴 것을 명한 것은 그의 효심이 잘 드러난 부분이다.

또한 회갑연을 맞은 혜경궁 홍씨와 정조의 수라상, 고종·순종 시기의 수라상 등을 전시하고 큐레이터를 운영하며, 조선시대 왕의 어좌 뒤에 놓였던 일월오봉도 병풍을 배치하여 관람객들이 즐길 수 있는 <포토존>을 설치했다.

미래를 만나다, 넥스트 경기농정과 200명의 “어린이 유기농지도사”

미래산업으로서 그 가치를 넓혀가는 전망을 모색한다는 것이 이번 『G푸드 비엔날레 2015』가 주목받는 점이다. <미래존>에서는 NEXT 경기농정의 먹거리 생산기반 5대 벨트, 8대 플랫폼을 소개하고, 식물공장이나 도시원에 등 미래농업 분야의 재배방식을 소개하고 곤충제빵 등 곤충을 이용한 미래식량을 선보인다.

19일 목요일 오후 3시부터는 미래농업을 이끌어갈 200명의 “어린이 유기농지도사”들이 현재 10개학교에서 운영 중인 경기도 스쿨에코팜을 주제로 토크쇼를 연다.

건강한 학교급식, 메뉴 개발부터! “친환경 학교급식 레시피 오디션”

미국, 이탈리아, 프랑스 등 외국은 물론 이미 국내에서도 건강한 학교급식에 대한 부모들의 관심이 높아지고 있

다. 이미 일부 학교에서는 학부모들이 급식 메뉴를 체크하고 점검하거나 아예 직접 참여하여 만들기도 한다. 이러한 고민을 함께 나누어보면 어떨까.

무상급식이 아닌 친환경학교급식을 실천하고 있는 경기도에서는 아이들에게 집밥 이상의 의미와 가치를 확산하고자 친환경 농산물로 급식메뉴를 구성한 <친환경 학교급식 레시피 오디션>을 마련했다.

초·중·고등학교 학생, 학부모, 교직원, 영양(교)사 등 3인이 1팀을 이루어 경기남부와 경기북부 등 지역예선을 거쳐 본선진출 20팀이 선정되었고 ‘G푸드 비엔날레 2015’ 개최현장에서 현장평가단의 공개 평가를 통해 최종 7팀을 탄생한다.

이번 친환경학교급식 레시피 오디션의 수상작은 ‘학교급식 메뉴책자’로 제작·배포하여 건강한 먹을거리, 친환경 농산물의 활용을 도모할 예정이다.

보다 자세한 정보는 G 푸드 비엔날레 공식 홈페이지([www.지푸드비엔날레.com](http://www.지푸드비엔날레.com))에서 확인 가능하다

문의(담당부서) : 농식품유통과

연락처 : 031-8008-4460

입력일 : 2015-11-10 오전 11:14:36