

보도일시 (인터넷) 2024. 12. 12.(목) 11:00,
(지 면) 2024. 12. 13.(금) 조간

배포 2024. 12. 12.(목) 06:00

2024년 수산식품 명인 지정으로 K-Seafood 위상 높인다

- 해양수산부, 제13호, 제14호 대한민국 수산식품 명인 지정

해양수산부(장관 강도형)는 ‘2024년 대한민국 수산식품명인’으로 충청남도 홍성군 소재 서해수산식품 신세경 대표와 경상남도 거창군 소재 (주)하늘바이오 윤효미 대표 2명을 각각 제13호와 제14호 명인으로 지정했다고 밝혔다.

해양수산부는 우수한 우리 수산식품 전통의 계승·발전을 위하여 수산식품의 제조·가공·조리 분야에서 우수한 기능을 보유한 대한민국 수산식품 명인을 지정하고 있으며, 1999년부터 올해까지 총 14명의 명인을 지정했다.

올해는 총 7명의 후보자가 추천되어 심사를 진행했으며, 전통성과 정통성, 경력, 계승발전 가치 등을 종합적으로 판단한 결과 2명이 최종 선정되었다.

이번에 선정된 신세경 명인은 31년 이상의 경력을 가진 새우젓 제조 전문가로, 광천토굴에서 새우젓을 숙성하는 전통방식을 계승하고 있고, 윤효미 명인은 4대에 걸쳐 이어온 김부각 제조기술을 현대적으로 계승·발전시켜 왔다.

대한민국 수산식품 명인으로 지정되면 명인이 제조한 제품에 ‘대한민국 수산식품명인’ 표시(마크)를 사용할 수 있고, 이 외 제품전시, 홍보, 박람회 참가, 체험교육 등 다양한 정부 지원을 받을 수 있게 된다.

강도형 해양수산부 장관은 “이번에 선정된 두 분의 수산식품명인은 우리나라 전통 수산식품의 우수성을 입증하고 산업화까지 성공한 장인들”이라며, “해양수산부는 앞으로도 우리 수산식품산업 발전과 K-Seafood의 세계화를 위해 적극 지원하겠다”라고 말했다.

담당 부서	수산정책관 수출가공진흥과	책임자	과 장	윤상훈 (044-200-5480)
		담당자	사무관	이영훈 (044-200-5488)
담당 부서	국립수산물품질관리원 식품안전가공과	책임자	과 장	하광수 (051-720-2610)
		담당자	연구사	오재영 (051-720-2651)

참고 1

새우젓 명인 및 제조방법 시연

【 신세경 명인 】



【 새우젓 제조방법 시연 】



【1차 염장새우 입고】



【웁겨 담기】



【씻밥 덜기(보유비법)】



【2차 염장준비】



【천일염 염장】



【토굴 숙성】

참고 2

김부각 명인 및 제조방법 시연

【 윤효미 명인 】



【 김부각 제조방법 시연 】



【육수 제조】



【폴 배합(보유비법)】



【폴 쑈기】



【폴 바르기】



【깨 째기 및 건조(보유비법)】



【저장용 김부각 포장】



【튀기기】



【완제품】

참고 3

대한민국 수산식품명인 지정 현황

지정번호	성명	지정품목	지정일	소재지
제1호	김광자	송 어 어 란	'99. 11. 27 (해제 : 2023년)	전남 영암군
제2호	이영자	제 주 옥 돔	'12. 05. 21.	제주시
제3호	정락현	죽 엽	'15. 09. 23.	전북 부안군
제4호	김윤세	죽 엽	'16. 12. 01.	경남 함양군
제5호	김정배	새 우 젓	'16. 12. 01.	충남 아산시
제6호	유명근	어 리 굴 젓	'16. 12. 01.	충남 서산시
제7호	김혜숙	참 게 장	'18. 12. 03.	전남 곡성군
제8호	이금선	가 자 미 식 해	'20. 12. 03.	강원 속초시
제9호	김천일	마 른 김	'21. 12. 29.	전남 완도군
제10호	김현목	멸 치 액 젓	'21. 12. 29.	경북 경주시
제11호	장종수	명 란 젓	'22. 12. 14.	부산 서구
제12호	문은희	창 난 젓	'23. 12. 21	강원 속초시
제13호	신세경	새 우 젓	'24. 12. 12	충남 홍성군
제14호	윤효미	김 부 각	'24. 12. 12	경남 거창군