해양수산부	보 도 자 료		글로벌해양강국!
	배포 일시	2018. 7. 16.(월) 총 5매(본문 2, 참고 3)	
담당 부서	유통정책과	담 당 자	• 과장 정도현, 서기관 류선형, 주무관 오영진, 정창균 • ☎ (044)200-5440, 5447, 5448, 5450
보 도 일 시		2018년 7월 17일(화) 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다. ※ 통신·방송·인터넷은 7. 16.(월) 11:00 이후 보도 가능	

‘한 끼 뚝딱!’ 이제 수산물도 간편하게 즐기자!

- 해수부 장관이 직접 요리하는 ‘한 끼 뚝딱 쿠킹쇼’ 개최 -

해양수산부(장관 김영춘)는 17일(화) 오후 3시 라이즈 호텔(서울시 마포구)에서 ‘수산물 간편 요리법 공모전’ 시상식과 함께 우수 공모작 등을 직접 요리해 보는 ‘한 끼 뚝딱 쿠킹쇼’를 개최한다고 밝혔다.

해양수산부는 최근 1인 가구 증가 등으로 간편식 시장이 지속 성장함에 따라, 수산물을 활용한 간편 요리법 아이디어를 공유하기 위해 지난 5월 21일부터 6월 11일까지 대국민 공모전을 진행한 바 있다.

공모전에는 다양한 수산물을 활용한 총 270점의 요리들이 출품되었으며, 심사 결과 대상(해양수산부 장관상, 상금 200만원)은 소라를 간장에 졸여 밥과 함께 간단히 즐길 수 있는 요리인 임은희 씨(경북 포항)의 ‘소라장 덮밥’이 그 영예를 안게 되었다.

최우수상(한국수산회장상, 상금 100만원)은 토마토를 활용하여 꽁치찌개 특유의 텁텁한 맛을 잡아낸 송지현 씨(경기 고양)의 ‘토마토 꽁치찌개’가, 우수상(한국수산회장상, 상금 20만원)은 강된장으로 전복을 조려먹는 남태영 씨(경기 의정부)의 전복 강된장 등 10점이 각각 수상하였다.

이 날 시상식과 함께 열리는 ‘한 끼 뚝딱 쿠킹쇼’에서는 공모전에서 대상을 수상한 ‘소라장 덮밥’과 더불어 이영균 요리사가 개발한 ‘바지락

술찜', '버터구이 고등어 김밥'의 요리법을 김영춘 해양수산부 장관과 이영균 요리사가 함께 요리하는 시간을 갖는다.

이영균 요리사가 개발한 '바지락 술찜'은 시중에서 파는 바지락을 활용하여 누구나 쉽게 요리할 수 있다. 또한, '버터구이 고등어 김밥'은 생선이 조리하기 어려운 식재료라는 선입견을 깨고 신선한 국산 고등어를 활용하여 쉽게 즐길 수 있는 김밥을 만들 수 있는 요리법이다.

이 날 쿠킹쇼에서 시연한 요리들은 행사 참가자들과 함께 시식하며 품평하는 시간을 가지게 된다. 또한, 해양수산부는 SNS와 블로그 등을 통해 이번 공모전 수상작의 요리법을 홍보해나갈 계획이다.

김영춘 해양수산부 장관은 "이번 행사가 손질이 번거롭고 조리가 어렵다는 수산물에 대한 편견을 깨는 시작점이 되기를 기대하며, 앞으로도 소비자가 손쉽게 우리 수산물을 접할 수 있도록 다양한 홍보를 추진해 나가겠다."라고 강조했다.

공모전 수상작의 상세 요리법은 '어식백세 블로그(http://blog.naver.com/korfish01)에서 확인할 수 있으며, 이 외에도 요리 전문가가 직접 개발한 수산물 간편 요리법은 '만개의 레시피' 누리집(www.10000recipe.com)*에서 확인할 수 있다.

* 브랜드관 → 단체·기관 → 한국수산회

텍스트 데이터는 공공누리 출처표시의 조건에 따라 자유이용이 가능합니다.
단, 사진, 이미지, 일러스트, 등의 일부 자료는 해양수산부가 저작권 전부를 갖고 있지 아니하므로, 자유롭게 이용하기 위해서는 반드시 해당 저작권자의 허락을 받으셔야 합니다.

참고 1 **한끼 뚝딱! 쿠킹쇼 행사계획**

□ 행사 개요

○ (일시/장소) ‘18. 7.17(화) 15:00~16:30(90분) / Ryse호텔(서울 마포구)

○ (참석자) 해수부 장관, 한국수산회장, ‘한끼 뚝딱’ 공모전 시상자 등

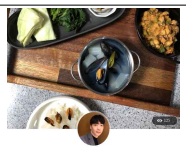
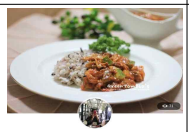
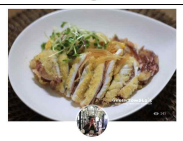
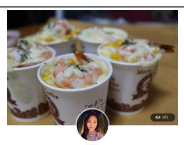
○ (주요내용) 공모전 시상식(1부) 및 쿠킹쇼(2부) 진행

- (1부) : 12개 우수 레시피에 대한 시상식 개최
- (2부) : 해수부 장관, 유명 쉐프 및 공모 당선자가 참여하여 요리 시연

□ 진행 순서

구 분	시 간	내 용	비 고
1부 행사 (시상식) 총20분	15:00～15:02(2‘)	· 오프닝 멘트 및 행사 소개 * 간편레시피 공모 내용 등	사회자 (전문 MC)
	15:02～15:03(1‘)	· 주요 내빈 소개	사회자
	15:03～15:05(2‘)	· 장관 인사말씀	해수부 장관
	15:05～15:15(10‘)	· 장관상(1), 한국수산회장상(1), 우수상(10) * 수상자 기념촬영	
	15:15～15:20(5‘)	· 장내정리	
2부 행사 (쿠킹쇼) 총70분	15:20～15:50(30‘)	· 장관, 셰프 요리 시연 - 2팀으로 나누어 요리 시연 * (1팀) 장관, 세프(이영균) (2팀) 요리전문가(조리학 교수), 수상자(1등)	해수부 장관, 셰프 등
	15:50～16:00(10‘)	· 요리장 정리	
	16:00～16:30(30‘)	· 요리 시식 및 품평회	참석자
	16:30～	· 행사 마무리	

참고 2 **한끼 뚝딱! 수산물 요리법 공모 선정작**

NO	요리 이미지	요림명	요리 특장점	상훈
1		소라장 덮밥	○ 소라를 간장에 졸여 오래 보관이 쉽고 간편하게 데워서 밥과 함께 한 끼 식사 용이	대상 (장관상)
2		토마토 꽁치찌개	○ 토마토와 양배추를 사용하여 꽁치찌개의 텁텁함을 줄여주는 참신하고 독특한 레시피	최우수상 (한국수산회장상)
3		가자미살 멸치볶음밥	○ 볶음밥 주재료로 맛이 담백한 가자미살과 고소한 멸치를 사용하여 쌀밥과 잘 어울림	우수상 (어식백세상)
4		밥새우 누룽지파전	○ 남녀노소 간식 대용으로 참신한 레시피	〃
5		홍합무밥 & 전복 강된장	○ 전복은 주로 회나 구이로 먹는 등 섭취 방법의 다양성이 부족한데 강된장으로 조려먹는 레시피가 참신함	〃
6		오징어 콘치즈	○ 오징어를 활용한 콘치즈는 혼밥족이 빵 또는 크래커와 함께 식사 대용으로 즐기기 좋음	〃
7		오징어와 새우로 만든 또띠아	○ 최근 여성소비자들에게 인기있는 또띠아의 주재료로 오징어와 새우를 사용한 점이 독특함	〃
8		대구살과 오징어가 들어간 어만두	○ 만두는 준비과정이 간단하지 않으나 대구살과 오징어를 주재료로 하는 어만두의 참신하고 독특한 아이디어가 우수	〃
9		바지락 짜글이	○ 대중적인 바지락을 주재료로 반찬과 덮밥 소스로 활용 가능한 참신한 레시피	〃
10		수산물 오가츠 덮밥	○ 오징어를 주재료로 하여 혼밥족에게 인기있는 음식인 가츠덮밥을 만들어 낸 아이디어가 우수	〃
11		통새우 계란빵	○ 새우를 계란빵으로 만든 요리로, 간편한 조리과정이 돋보이고 간식으로도 좋은 레시피	〃
12		왕꼬막 강정	○ 자숙꼬막을 강정으로 만든 요리로 술안주, 야식, 간식으로 어울리는 레시피	〃

참고 3 **이영균 쉐프 프로필**

<이영균 쉐프>

주요경력

○ **성 명(나이) : 이 영 균**(39세)
○ (現) 파파카오로우(爸爸烤肉)퓨전레스토랑 셰프
○ (前) 중국 '서울분식' 前 공동법인 대표 및 셰프
○ BTV<미식지도> 한식 쉐프 출연
○ (前) Lexington 호텔 중,한식 담당
○ (前) 영국 한식당 '까치' 쉐프
○ 2015 북경 K-Seafood Fair 쿠킹쇼 참여
○ 2016 K-Seafood 뉴미디어 연계 K-FISH 콘텐츠 제작사업 참여
○ 2016 K-Seafood 육아전문 포털사이트 연계 쿠킹클래스 진행
○ 2018 평창동계올림픽 K-FOOD PLAZA 내 쿠킹쇼 진행
○ 2018 평창동계올림픽 K-FOOD PLAZA 한국수산식품관 내 K·FISH KITCHEN 운영
○ 2018 한끼뚝딱 간편 레시피 공모전 심사위원

이영균 셰프 2015년 K-Seafood Fair 쿠킹쇼 사진