

## 「2018년 식품명인 지정」 공고

식품산업진흥법 제16조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 다음과 같이 전통 식품명인의 지정을 공고합니다.

2018년 11월 30일

농림축산식품부장관

지정번호	인 적 사 항	보유기능	제조·조리·가공방법
제76호	◦성명 : 오숙자 ◦주소 : 광주 동구	「김치류 (반지)」 제조	○ 주원료 : 배추, 무 ○ 제조 방법 : 배추, 무 손질 → 세척 및 탈수 → 김치소 만들기 → 배추, 무에 김치소 넣기 → 김치국물 붓기 → 숙성저장
제77호	◦성명 : 문완기 ◦주소 : 경기 성남	「음료 (식혜)」 제조	○ 주원료 : 쌀, 엿기름 ○ 제조 방법 : 엿기름 착즙 → 쌀 세척 → 엿기름, 고두밥 혼합 → 당화 → 생강 채 첨가 → 가열 → 제품
제78호	◦성명 : 조정숙 ◦주소 : 충북 청주	「장류 (된장)」 제조	○ 주원료 : 콩, 천일염 ○ 제조 방법 : 메주제조 → 소금물 제조 → 거품제거 및 침전 → 항아리소독 → 장담그기 → 장가르기 및 숙성
제79호	◦성명 : 김용세 ◦주소 : 충남 당진	「주류 (연잎주)」 제조	○ 주원료 : 쌀, 누룩, 연잎 ○ 제조 방법 : 찹쌀불림 → 쌀을 찜 → 끓인물과 찹쌀 혼합 → 누룩가루제조 → 연잎을 술독에 펴 → 찹쌀과 누룩을 술독에 넣음 → 익힘
제80호	◦성명 : 원이숙 ◦주소 : 전북 임실	「엿류 (쌀엿)」 제조	○ 주원료 : 쌀, 보리 ○ 제조 방법 : 겉보리 새싹 퇴움 → 고두밥 만들기 → 식혜물 만들기 → 갱엿 만들기 → 엿 늘이기
제81호	◦성명 : 구경숙 ◦주소 : 전남 화순	「떡류 (기정떡)」 제조	○ 주원료 : 쌀, 콩 ○ 제조 방법 : 멥쌀가루, 탁주, 콩물로 반죽 → 발효 → 멥쌀가루를 섞어 2차 반죽 → 증숙 → 절단
제82호	◦성명 : 박규완 ◦주소 : 전남 담양	「육류 (가리구이)」 제조	○ 주원료 : 한우갈비 ○ 제조 방법 : 갈비분리 → 포를 떠 벌리기 → 잔 칼집내기 → 양념장 제조 → 양념하기 → 갈비성형 → 굽기
제83호	◦성명 : 최송자 ◦주소 : 경북 울진	「엿류 (쌀엿)」 제조	○ 주원료 : 쌀, 보리 ○ 제조 방법 : 쌀 씻기 및 불리기 → 고두밥 짓기 → 엿기름과 식혜물 만들기 → 착즙 → 졸임 → 갱엿 만들기 → 엿 늘리기
제84호	◦성명 : 김희숙 ◦주소 : 제주 서귀포	「주류 (고소리술)」 제조	○ 주원료 : 좁쌀, 밀, 보리 ○ 제조 방법 : 누룩만들기 → 술떡찌기 → 술독물기 → 술 닦기 → 숙성보관