

제29회 광주세계김치축제 대한민국 김치 경연대회 개최 공고

민족 대표 음식인 김치의 문화적, 기능적 전통을 계승 발전시킬
주역을 뽑는 ‘제29회 대한민국 김치 경연대회’ 개최를 아래와
같이 공고하오니 많은 관심과 참여 바랍니다.

1 모집개요

- 대 회 명 : 제29회 광주세계김치축제 대한민국 김치 경연대회
- 진행 일정
 - 공고 기간 : 2022. 08. 12.(금) ~ 09. 16.(금)
 - 접수 기간 : 2022. 09. 01.(목) ~ 09. 16.(금) 17:00까지
 - 서류 전형 : 2022. 09. 20.(화)
 - 합격자 발표 : 2022. 09. 23.(금) 18:00
 - 예비 경연 : 2022. 10. 06.(목) 08:30~17:00
 - 본 경연 : 2022. 10. 20.(목) 08:30~18:00
 - 시상식 : 2022. 10. 23.(일) 17:00 *폐막식
- 경연 장소 : 광주김치타운 다목적체험관
- 주최 / 주관 : 광주광역시 / 세계김치연구소
- 참가 자격 : 대한민국 국민(1인 1팀)
- 경연 종목

구 분	일 시	경 연 김 치	
		기본 김치	자유 김치
예비 경연	2022. 10. 06.(목)	배추김치 (숙성 평가)	자유 선택 김치 (숙성 평가)
본 경연	2022. 10. 20.(목)	배추김치 (당일 제조)	자유 선택 김치 (당일 제조)

■ 지정 종목 요건

- (목 표) 배추김치 실기 평가를 통하여 기본적인 김치 담기 기능 및 문화적 이해도를 평가함으로써 전통 김치 전문가로서의 역량 파악
- (심사기준) 전통 김치의 제법 이해도, 전통 재료 활용 여부, 조리 숙련도, 완성 김치의 관능적 요소 등 항목별 전문성 평가
- (방 법) 지정 공간에서, 제한 시간 내에, 제시되는 원재료만을 활용하여, 본인의 역량을 최대한 발휘하여 완성도 높은 통배추김치 제조
- (사용가능 재료)

배추, 무, 마늘, 생강, 고춧가루(건고추, 물고추 가능), 파(대파, 쪽파), 갓, 부추, 미나리, 곡물죽(전통 곡류 중 자유 선택하되 현장제조), 육수(재료 자유 선택 하되 현장제조), 사과, 배, 청각, 젓갈(3종 이내), 절임용 천일염

※ 모든 재료는 본인이 준비 함

※ 상기 품목 외 재료 사용 불가 (or 재료 추가 희망 시 사전 승인 필요)

■ 자유 종목 요건

- (목 표) 김치 전문가에 요구되는 창의성, 응용력 등 제조 전문성을 확인, 평가하고, 김치의 다양성 확보를 통한 산업성, 세계화 가능성 등 탐색
- (심사기준) 가문·지역·문헌 등에서 전승되거나 스스로 개발한 김치 시연을 통하여 참가자 자신의 전문성(숙련도, 창의력, 응용력, 시연능력 등)과 관능적 우수성을 비롯한 독창성, 문화적 및 산업적 가치 등 해당 김치의 가치를 종합 평가
- (방 법) 주어진 시간 내에 재료, 제법, 형태 등의 제약 없이 신청자의 역량을 자유롭게 발휘하여 시연함

※ 숙성배추김치와 숙성자유김치는 1차 경연에서 담은 김치를 주최기관 기준에 따라 냉장 저장 보관 후, 2차 경연대회 시 평가합니다.

※ 숙성배추김치와 숙성자유김치 보관 및 심사를 위해 김치를 담을 수 있는 **밀폐용기(4Kg, 2kg 용량 각 1개씩)**는 참가자가 반드시 준비하여야 합니다.

※ 경연 종목 완성품 제출 시 모든 김치는 4kg 이상 되어야 합니다. (단, 숙성자유김치는 2kg을 제조 숙성한다)

※ 배추김치는 배추를 주재료로 고추 양념과 기타 부재료를 버무린 김치를 뜻합니다.

※ 자유 선택 김치는 주재료, 부재료, 양념을 자유롭게 사용하여 완성한 김치를 뜻합니다.

2 참가신청

- 공고 기간 : 2022. 08. 12.(금) ~ 09. 16.(금) 36일간
- 접수 기간 : 2022. 09. 01.(목) ~ 09. 16.(금) 16일간
- 제출서류 : 참가신청서, 개인정보 이용동의서, 레시피, 요리사진, 신분증 사본, 통장 사본

※참가신청서 다운로드 : 축제홈페이지(<http://kimchi.gwangju.go.kr>)

세계김치연구소 홈페이지(<http://www.wikim.re.kr>)

- 접수 방법 : 이메일 및 우편접수(팩스접수 : 불가)
 - 이메일 접수처 : gwangjukimchi@wikim.re.kr
 - 우편 접수처 : 광주광역시 남구 김치로 86, 세계김치연구소
실용화기술연구단 [우 61755]
 - 문의전화 : 062-676-3601

신청서 제출 시 유의사항

- 통신장애 및 배송오류 등으로 서류가 누락될 수 있으니 발송 후 도착 여부를 반드시 유선으로 확인하시기 바랍니다
- 이메일 제목은 반드시 "대한민국 김치경연대회 ○○○(신청자명)"으로 작성
예) 대한민국김치경연대회(홍길동).hwp
- 참가신청서와 레시피는 한글파일(hwp)로 작성하여 파일로 제출하고, 요리 사진 및 기타 별첨 자료는 스캔하여 이미지 파일(칼라/1매당 1MB 이상)로 제출
- 우편접수 : 접수 마감일 17:00 도착 확인 분까지만 인정
- 접수 완료 후 레시피 변경하고자 하는 경우 접수 마감일까지 반드시 전화문의 바람

3 | 서류심사

- 심사일자 : 2022. 09. 20.(화)
- 심사방법 : 제출한 서류(참가신청서, 레시피)를 토대로 심사
- 선정인원 : 서류심사를 통과한 20팀 이내 선정
- 결과발표 : 2022. 09. 23.(금) 18:00

* 축제홈페이지, 세계김치연구소 홈페이지 공고 예정

4 | 시상계획

- 시상일시 : 2022. 10. 23.(일) 17:00 *폐막식

* 본선 종료 후 당일 결과발표

- 시상 내용

-대 상(1팀) : 대통령상과 상금 500만원

-최우수상(2팀) : 농림축산식품부장관상과 상금 200만원
문화체육관광부장관상과 상금 200만원

-우수상(2팀) : 광주광역시시장상과 상금 각 100만원

5 | 기타 사항

- 제출한 서류 및 자료는 일절 반환하지 않음
- 제출서류 및 기타 자료의 내용이 허위로 판명되거나 기타 위법한 사항이 확인되는 경우 접수가 취소되며, 수상자일 경우 시상 무효 및 환수 조치함
- 수상자 의무사항 : 대통령상 수상자는 김치 홍보 등을 위한 다양한 활동에 적극적으로 참여하여야 함
- 참가비 지급 : 본 경연 참가자에게 재료비 각 30만 원을 지급함

6 | 경연진행

구 분	예 비 경 연	본 경 연
일 시	· 2022. 10. 06.(목) 08:30 ~ 17:00	· 2022. 10. 20.(목) 08:30 ~ 18:00
장 소	· 광주김치타운 내 ‘다목적 체험관’ 광주광역시 남구 김치로 60	
참 가 팀	· 서류심사 통과 20팀 이내	
심 사 방 법	· 심사위원 구성 : 김치 관련 학자·전문가 7명으로 구성 · 평가 방법 : 경연규정 및 평가 기준에 의거 채점	
경 연 내 용	<ul style="list-style-type: none"> ① 숙성시킬 기본 김치(통배추김치) 만들기 <ul style="list-style-type: none"> - 4kg 이상 ② 숙성시킬 자유 김치 만들기 <ul style="list-style-type: none"> - 2kg 이상 ③ 완성된 김치를 참가자가 직접 저장용 용기에 넣고 봉인 <ul style="list-style-type: none"> - 주최·주관기관 관계자 입회 <p>※ 1차 경연참가 시 완성 김치를 저장, 숙성할 밀폐 용기를 참가자 지참 (4kg, 2kg 용량 각 1개씩)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 1차 경연에서 담가 숙성시킨 김치 평가 <ul style="list-style-type: none"> - 본선 당일 오전까지 숙성 후 경연장에서 참가자에게 인계 - 심사위원 관능평가 ② 경연 진행 및 심사 <ul style="list-style-type: none"> - 기본 김치(통배추김치) 담기 - 자유 김치 담기 - 완성 김치 실물 전시 - 전 과정 심사 및 종합 평가 ③ 심사결과발표 <ul style="list-style-type: none"> - 참가자 전체 기념촬영 포함 <p>※ 크기(지름 30cm 내외)의 전시용 그릇(3종) 참가자 지참</p> <p>※ 자유종목 숙성김치는 심사위원 관능평가만 진행</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ① 1차 숙성 : 지정장소에서 실온상태로 1일간 숙성 ② 2차 숙성 : 1차 숙성 후 2~5℃ 저온저장고에서 14일간 보관 (단, 자유김치는 참가자 선택 숙성조건 적용) 	

7 | 진행순서

○ 예비 경연 【2022. 10. 06.(목), 08:30 ~ 17:00】

시 간		주 요 내 용	비 고
08:30~09:10	40'	참가자 등록 및 입장	사 회 자
09:30~10:00	50'	경연준비 및 유의사항 공지/ 레시피 재료검수	감 독 관
10:00~10:10	10'	감독관 소개, 경연규정 설명	
10:10~12:00	110'	경연 1부 진행	
12:00~13:00	60'	중식(주최 측 제공, 외부 출입 불가)	
13:00~16:30	210'	경연 2부 진행 (기본김치 4kg, 자유김치 2kg 제출 및 봉인)	
16:30~17:00	30'	실온 보관 1일 후 2~5℃ 저장 14일간 숙성	주최 측

○ 본 경연 【2022. 10. 20.(목), 08:30 ~ 18:00】

시 간		주 요 내 용	비 고
08:30~09:10	40'	참가자 등록 및 입장	사 회 자
09:10~10:00	50'	경연준비 및 유의사항 공지/ 레시피 재료검수	감 독 관
10:00~10:10	10'	심사위원 소개, 경연규정 및 평가기준 설명	
10:10~12:00	110'	경연 1부 진행	
12:00~13:00	60'	중식(주최 측 제공, 외부 출입 불가)	
13:00~16:50	230'	경연 2부 진행	
16:50~17:50	60'	심사 및 집계 (기본김치와 자유김치의 숙성 및 당일 제조 김치)	
17:50~18:00	10'	심사결과 발표 및 전체 기념촬영	시상 10월 23일

※ 경연장 행사 상황에 따라 시간은 단축 또는 지연될 수 있습니다.

8 | 경연규정

- 참가자는 기본 경연과 본 경연 모두 08:30까지 반드시 본인임을 증명할 수 있는 신분증(주민등록증, 운전면허증 등)을 지참하고 참가 등록을 완료해야 함. 시간 경과 시 입장 불가
- 경연에 필요한 모든 재료와 비품은 경연 당일 9:00까지 반입 가능하며, 주최 측에서 정한 입장 시간 등을 준수하여야 함
- 주최 측에서 공지하는 지원 비품과 재료를 제외하고 경연에 필요한 모든 재료와 도구 및 비품은 참가자가 준비해야 함

지원비품

- ❖ 싱크대 1조, 조리테이블(1.8×0.8m) 1조, 도마(45×35cm), 칼, 양푼(지름55cm), 볼(지름43, 35cm), 흰그릇(지름20cm), 바구니(지름35, 50cm), 냄비 22cm, 가스버너 1구, 부탄가스2EA, 앞치마·위생모(두건) 1조, 맛 평가 시식용 접시 3조, 생수1.8L 2통, 키친타올, 쓰레기봉투, 음식물 쓰레기통 구비
- 완성된 요리는 행사장 내에 설치된 전시 테이블(0.9×0.7m)에 전시해야 하며, 공간을 고려한 적당한 크기(지름 30cm 내외)의 전시용 그릇(3종)과 1차 경연 후 기본 김치와 자유 김치를 저장할 밀폐 용기는 참가자가 준비하여야 함
- 참가자는 경연장에서 제한된 시간 내에 전시 및 심사용 요리를 모두 완성해야 하며, 지정된 시간 내에 완성품을 모두 제출하지 못하면 심사에서 제외됨
- 경연장에서 완성한 김치를 제외한 곁들임 음식(밥, 떡, 음료 등)을 별도 전시하거나 시식용으로 제공할 수 없으며, 이를 어길 시 심사대상에서 제외됨
- 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용해야 하며 시식을 할 수 없거나 심사기준에 미달 된 작품은 심사에서 제외함
- 모든 소지 물품 및 요리 등에 참가자의 소속을 유추할 수 있는 어떠한 표시도 허용하지 않으며, 이를 어길 시 심사에서 제외함
- 타 요리대회 수상작 및 전시작품은 심사에서 제외함
(시상 이후라도 위반 사실 발견 시 시상 철회 및 시상금 회수, 표절/모작 등으로 인한 민·형사상 책임은 참가자 본인에게 있음)

○ 경연대회에서는 참가신청서에 기재된 재료만 사용할 수 있으며, 만일 재료 검수 과정 및 시연 중 참가신청서에 기재되지 않은 재료 발견 시 총점에서 10점 감점함 단, 사전에 주관기관에서 승인을 받은 경우에는 예외로 함

* 참가신청서의 레시피 자료는 심사위원에게 심사서류와 함께 제공

* 참가신청서에 기재된 레시피 내용을 기준으로 서류 및 경연대회 심사가 진행되므로 자료를 정확히 작성, 제출하여야 함

예1) 고추 사용 시 레시피에 ‘청량고추’, ‘파리고추’, ‘오이맛고추’, ‘생 붉은고추’, ‘건 붉은고추’ 등으로 명확히 구분하여 작성

예2) 마늘 사용 시 레시피에 통마늘’, ‘깎마늘’, ‘다진마늘’ 등으로 구분하여 기재

○ 모든 재료는 제출된 레시피 대로 준비하여 현장에서 직접 손질 및 조리한 것만 인정하며 사전 조리된 재료(예시 : 경연대회 전 미리 만들어온 육수 또는 혼합양념)를 사용하는 경우 심사에서 실격 처리됨 단, 숙성이 필요한 양념(젓갈)류 등 사전 주관기관의 승인을 받은 품목은 예외로 함

○ 완성된 김치를 제출할 때 담는 그릇을 제외하고는 주변에 별도의 장식물(조화, 인형, 소품, POP 등)을 놓거나, 소품을 활용하여 높낮이를 조절할 수 없으며, 위반하는 경우 최대 10점까지 감점 처리함

○ 참가자는 심사 결과에 승복하여야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 함

○ 참가자 소지품 분실 및 파손에 대해서 주최 측은 책임지지 않음

○ 본 규정을 위반하는 참가자는 실격 또는 감점 처리되며, 본 규정에 명기되지 않은 사항은 주최 측의 내부 규정 및 심사위원단의 협의 결과에 따름

○ 본 규정은 주최 측의 상황에 따라 규정을 수정하거나 추가할

수 있으며, 그 내용은 홈페이지를 통해 공지함

- 본 대회 출품 김치에 대한 전시, 녹화, 요리책 제작 등에 관한 모든 소유권과 저작권은 주최 측과 참가자에 귀속됨
- 수상 김치는 축제기간 중에 전시하여야 하며, 수상 김치에 대한 포괄적 저작권(레시피 포함)은 주최 측에 귀속됨

8 | 평가기준 및 항목별 배점

- 심사·평가는 아래 기준에 의하며, 총 300점 만점으로 심사위원이 심사하고 고득점자순으로 입상자를 선정함

※ 동점자 발생 시 해당자만 심사위원단 토론 및 투표로 결정함

○ 기본 김치(통배추김치)

구 분		평 가 기 준	배 점		비고
기본 김치 (당일제조 배추김치)	재 료	재료의 선택, 재료 기준 준수 여부	5	5	
	조리과정	재료손질 및 위생	10	25	
		조리 숙련도	15		
		레시피의 정확도	10	10	
	생 김 치	외관, 담음새	15	60	
		재료들의 조화, 절임, 버무리	15		
		종합적인 맛	30		
숙성김치 (포기배추 김치)	숙성김치	외형, 색깔, 담음새	20	100	
		향미	25		
		조직감	25		
		숙성김치의 종합적인 맛	30		
합 계			200		

○ 자유 김치(자유선택김치)

구 분	평 가 기 준	배 점		비고
메뉴 및 재료	재료의 선택, 어울림	10	10	
조리과정	전처리 및 위생	5	20	
	조리 숙련도	15		
품질과 맛	외관, 담음새	10	50	
	조직감	10		
	종합적인 맛(숙성김치, 당일제조김치)	30		
산업화	문화적 요소 (스토리, 역사성 등)	5	20	
	상품화 가능성 (컨셉트, 네이밍 등)	5		
	산업성 (제조 용이성, 가격 등)	5		
	독창성, 창의성	5		
합 계			100	

특별 강조사항

● 감점사항

- 경연대회에서는 참가신청서에 기재된 재료만 사용할 수 있으며, 만일 재료 검수 과정 및 시연 중 참가신청서에 기재되지 않은 재료 발견 시 총점에서 10점 감점함 (단, 사전에 주관기관에서 승인을 받은 경우에는 예외로 함)
** 참가신청서에 기재된 레시피 내용을 기준으로 서류 및 경연대회 심사가 진행되므로 자료를 정확히 작성, 제출하여야 함
- 완성된 작품을 제출할 경우에는 작품을 담는 그릇을 제외하고 주변에 별도의 장식물(조화, 인형, 소품, POP 등)을 놓거나, 소품을 활용하여 높낮이를 조절할 수 없으며, 이를 어길 시 총점에서 최대 10점까지 감점 처리함

● 심사 제외사항

- 지정된 시간 내에 완성품을 전시하지 못하면 심사에서 제외한다.
- 경연장에서 완성한 김치를 제외한 곁들임 음식(밥, 떡, 음료 등)을 별도 전시하거나 시식용으로 제공할 수 없으며, 이를 어길시 심사에서 제외한다.
- 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용해야 하며 시식을 할 수 없거나 심사기준에 미달된 작품은 심사에서 제외한다.
- 참가자의 소속을 유추할 수 있는 어떠한 표시도 허용하지 않으며, 이를 어길 시 심사에서 제외한다.
- 타 요리대회 출품작 및 전시작품은 심사에서 제외한다.
- 모든 재료는 제출된 레시피 대로 준비하여 현장에서 직접 손질 및 조리한 것만 인정하며 사전 조리된 재료(예시 : 경연대회 전 미리 만들어온 육수또는 혼합양념)를 사용하는 경우 심사에서 실격 처리됨 단, 숙성이 필요한 양념(젓갈)류 등 사전 사무국의 승인을 받은 품목은 예외로 함
단, 숙성이 필요한 양념(젓갈)류 등 사전 주관기관과 협의된 품목은 예외로 한다

접수번호 대한민국 김치 경연대회 2022- 호	<h2 style="margin: 0;">제29회 광주세계김치축제</h2> <h3 style="margin: 0;">『대한민국 김치 경연대회』 참가신청서</h3>			
김 치 명	기본 김치	배추김치, 숙성배추김치 ※ 배추김치는 배추를 주재료로 고추양념과 기타 부재료를 버무린 김치를 뜻함		
	자유 김치	자유선택김치, 숙성자유선택김치 ※ 일반적으로 식용가능한 재료를 활용		
참 가 자 인적사항	성 명		생년월일	
	휴대전화 (연락처)		E-mail	
	주 소			
	계좌번호	(은행) ※시상금 및 식재료비(30만원)가 입금될 본인 명의의 은행계좌 기재		
위와 같이 제29회 광주세계김치축제 『대한민국 김치 경연대회』에 소정의 서류를 갖추어 신청서를 제출합니다. 2022. . . .				
세계김치연구소장 귀중				
※첨부서류 : 출품작 소개서, 레시피 1부, 요리완성사진 2매 이상(별첨), 개인정보 수집 및 이용에 관한 동의서, 신분증 사본 1부, 통장 사본 1부				

출품작 소개서

○ 작성요령

- 자유롭게 기술하되 다음 사항을 고려하여 작성
 - 1) 출품 김치의 레시피가 만들어지게 된 이유, 배경
 - 2) 출품 김치에 얽힌 추억이나 이야기
 - 3) 왜 내 김치가 대회에서 우승해야 한다고 생각하는지(가치에 대하여) 등등

- 분량은 A4용지 1매 이내로 하고, 아래한글로 작성

위에 기재한 사항은 사실과 틀림없음을 확인합니다.

2022. . . 작성자 : (서명/인)

제29회 광주세계김치축제

『대한민국 김치 경연대회』 레시피(기본 김치)

김치명	배추김치							
(완성 사진 삽입)								
주·부재료	용량	단위	양념류	용량	단위	양념류	용량	단위
무(예시)	260	g	소금(예시)	600	g		600	g
배(예시)	300	g	고춧가루(예시)	600	g		600	g
쪽파(예시)	100	g	새우젓(예시)	30	ml		30	ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml

조리법

(1) 배추는 겉잎을 떼고 밑 부분을 자른 다음에 ~ (예시)

(2) 무와 밥은 채를 썰고, 쪽파는 4cm 길이로 썰고 ~ (예시)

(3) 마늘, 생강, 생새우, 새우젓 건더기를 갈고 ~ (예시)

※심사위원의 이해를 위해 최대한 상세하게 작성하여 주시기 바랍니다. (글자 맑은고딕 10Pt 준수)

※본 서식에 따라 컴퓨터로 작성해 주시기 바라며, 임의로 변경하거나 별도의 서식을 사용할 경우 신청서가 반려되거나 수정이 요구될 수 있으니 유의해 주시기 바랍니다.

※반드시 제출된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 감점되오니 유의하시기 바랍니다.

단위는 g(무게), ml(부피)만 사용하며, ea(개수)는 사용하지 않는다.

제29회 광주세계김치축제

『대한민국 김치 경연대회』 레시피(자유 김치)

김치명	(완성 사진 삽입)							
주·부재료	용량	단위	양념류	용량	단위	양념류	용량	단위
무(예시)	260	g	소금(예시)	600	g		600	g
배(예시)	300	g	고춧가루(예시)	600	g		600	g
쪽파(예시)	100	g	새우젓(예시)	30	ml		30	ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml

조리법

(1) 배추는 겉잎을 떼고 밑 부분을 자른 다음에 ~ (예시)
 (2) 무와 밤은 채를 썰고, 쪽파는 4cm 길이로 썰고 ~ (예시)
 (3) 마늘, 생강, 생새우, 새우젓 건더기를 갈고 ~ (예시)

※심사위원의 이해를 위해 최대한 상세하게 작성하여 주시기 바랍니다. (글자 맑은고딕 10Pt 준수)
 ※본 서식에 따라 컴퓨터로 작성해 주시기 바라며, 임의로 변경하거나 별도의 서식을 사용할 경우 신청서가 반려되거나 수정이 요구될 수 있으니 유의해 주시기 바랍니다.
 ※반드시 제출된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 감점되오니 유의하시기 바랍니다.
 단위는 g(무게), ml(부피)만 사용하며, ea(개수)는 사용하지 않는다.

