

중학교

# 드림 레터

자녀의 꿈을 지원하는  
학부모 진로소식지

2019-25호

## 우리 전통장을 세계의 식탁에 올리는 사람들

전국학부모지원센터 [www.parents.go.kr](http://www.parents.go.kr)

### 전통장을 제조하고 전수하는 직업인

음식은 기본양념을 어떤 비율로 얼마나 넣느냐에 따라 맛과 풍미가 달라집니다. 즉 기본양념이 잘 되어야 음식도 맛갈스럽습니다. 한식의 기본양념으로는 고추장, 된장, 간장 등이 있지요.

K-POP과 함께 한류 열풍을 불러일으킨 K-FOOD도 대세로 떠오른 요즘, 고추장, 된장,

간장 등의 전통장을 제조하는 직업에 대한 관심도 높아졌습니다. 전통장과 관련된 직업은 지역의 장인이나 명인, 전통장 기능인뿐만 아니라 된장제조원, 고추장제조원, 전통장연구원 등이 있습니다. 전통장류 체험교육기관을 설립하고 교육을 실시하는 직업인도 있습니다.

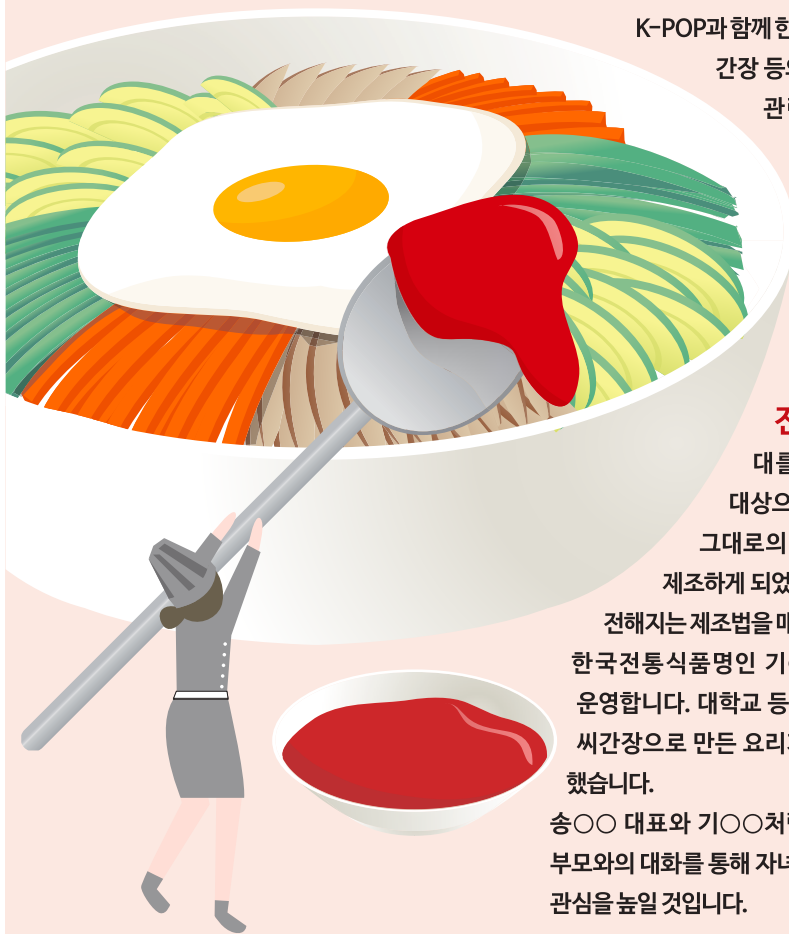
이들은 미래 세대들에게 전통장을 전수하기 위해 전통적인 생산 방식과 발효법을 활용합니다. 또한 전통장을 지속적으로 제조하는 방법을 연구합니다. 또한 '전통장 문화학교' 등 전통장을 직접 담그고 요리에 활용하는 프로그램을 만들기도 합니다.

### 전통을 미래 세대와 세계에 알리다

대를 이어 전통장을 만드는 송○○ 대표는 청소년과 일반 가정을 대상으로 전통장 만들기 체험을 진행하고 있습니다. 그는 어머니가 자연 그대로의 방식으로 만든 된장을 평생 맛보고 싶다는 마음에 직접 전통장을 제조하게 되었습니다. 어머니의 전통장 맛을 후대에 전수하기 위해 입에서 입으로 전해지는 제조법을 매뉴얼화하는 노력도 기울였습니다.

한국전통식품명인 기○○ 명인은 전통장 체험단을 모집하거나 전통장 교육과정을 운영합니다. 대학교 등의 기관에서 장 담그기 특강도 진행하고 있습니다. 기○○ 명인의 씨간장으로 만든 요리가 청와대 만찬 메뉴에 오르며 세계에 우리 전통장이 알려지기도 했습니다.

송○○ 대표와 기○○처럼 우리 전통을 세계에 알리는 직업들에는 어떤 것이 있을까요? 부모와의 대화를 통해 자녀는 우리 음식에 대한 자부심을 기르고 전통장과 관련된 직업에 대한 관심을 높일 것입니다.



### 꼭꼭! 진로 정보



**Q** 간장, 된장과 같이 전통장을 다루는 일도 직업이 될 수 있나요? 관련 정보도 찾고 싶어요.

**A** 워크넷 한국직업사전에서 '전통장연구원'을 검색하면 직업정보를 얻을 수 있습니다. 콩과 곡류를 이용해 각종 전통장류를 연구·개발하는 전통장연구원이 구체적으로 어떤 일을 하는지 살펴봅시다.

※ 워크넷([www.work.go.kr](http://www.work.go.kr)) > 직업정보 > 한국직업사전 > '전통장연구원' 검색

전통장연구원 바로가기 ▶



## 대한민국을 세계화하는 힘 전통 계승은 나의 몫!

우리나라 전통 음식은 장류 외에 또 어떤 것이 있을까요? 우리 음식을 세계에 널리 알리는 직업군에 대해 알아본다면 자녀는 전통을 계승하는 직업인이 되리라 꿈꿀 수도 있습니다. 우리 음식을 제조하고 요리하는 것에 관심 가지다 보면 전통의 멋과 미, 매력에 빠질 것입니다. 더 나아가 전통공예나 한복, 한지를 계승하는 다양한 직업인에 대해서도 알아봅시다. 자녀의 시야를 확장하고 진로를 준비하는 데 도움이 될 것입니다.

전통과 관련한 직업에 종사하기 위해 어떤 능력을 길러야 할지 자녀와 함께 대화를 나누어 보세요. 예컨대 ‘한지공예가’는 디자인과 예술에 대한 감각과 지식이 뒷받침되고 창의력이 좋아야 합니다. 그리고 성격이 꼼꼼하고, 자유로운 분위기에서 일하는 것을 추구하는 사람에게 적합합니다. 전통을 잇는 직업군 중에서 자녀의 흥미와 가치관, 역량에 맞는 것이 있는지 함께 찾아봅시다.

※ 커리어넷([www.career.go.kr](http://www.career.go.kr)) > 직업·학과정보 > ‘한지공예가’ 검색

워크넷([www.work.go.kr](http://www.work.go.kr)) > 직업정보 > 직업정보 찾기 > ‘한지공예가’ 검색

[한지공예가 바로가기](#) ▶

