

전통음식의 연구·개발 및 대중화를 위한 작은 학교

(사)한국전통음식연구소

Institute of Traditional Korean Food



사단법인 한국전통음식연구소
Institute of Traditional Korean Food

1. 기본 현황

- ▶ 설립일자 : 2000년 03월 25일
- ▶ 소재지 : 서울특별시 종로구 돈화문로 71(와룡동)

2. 설립 목적

- ▶ 한국전통음식의 연구, 개발 및 보급, 전수교육을 통하여 전통음식 문화의 발전과 대중화에 기여하고, 회원 상호간의 권익보호와 복리증진을 도모한다.

3. 주요 사업내용

- ▶ 전통음식의 재현 및 전수 교육
- ▶ 전통음식의 예비창업자를 위한 기술지원
- ▶ 우리농산물을 이용한 전통음식 전시회 및 세미나 개최
- ▶ 전통음식 문화의 계승발전을 위하여 정부가 의뢰하는 사업
- ▶ 평생교육시설 운영
- ▶ 기타 본 소의 목적달성에 필요한 사업

- 1998.04 한국전통음식연구소 설립(소장 : 윤숙자)
- 2000.03 사단법인 한국전통음식연구회 법인 설립(이사장: 윤숙자) - 농림부 인가
- 2000.05 사단법인 한국전통음식연구회 부설 평생교육원 - 중부교육청 인가
- 2001.11 (사)한국전통음식연구소 확장 이전(종로3가 와룡동)
- 2002.01 (사)한국전통음식연구소 떡·부엌살림박물관 개관식
- 2002.02 (사)한국전통음식연구회에서 (사)한국전통음식연구소로 명칭 변경
- 2002.03 떡·부엌살림 박물관 - 문화관광부 인가
- 2002.03 (사)한국전통음식연구소 식품조리학과과정 교육기관-교육인적자원부 인가
- 2003.06 오사카 식품박람회, 제10회(Hoteres & Foodex Kansai 2003) 한국전통음식홍보관운영
- 2003.03 제 1회 전국 떡·한과 경연대회 개최
- 2004.03 동경 식품박람회, 제29회(FOODEX JAPAN 2004) 한국 전통음식 홍보관운영
- 2004.05 제 1회 궁중과 사대부가의 전통음식축제 "600년 전통의 맛!" 개최
- 2004.12 평생교육진흥 기여 공로, 부총리 겸 교육인적자원부장관 표창
- 2005.06 2005 독일 쉐른 식품박람회 한국관 홍보
- 2006.05 여성발명가상 수상
- 2006~2008 한국음식조리법 표준화 연구·개발사업 : 8개국 언어 (한국어, 영어, 일본어, 중국어, 프랑스어, 스페인어, 독일어, 아랍어)
- 2007.07 뉴욕 UN 본부 내 제4회 한국음식축제·고궁으로의 초대·한국궁중음식 초대전
- 2007.05 대한민국 대통령 철탑산업훈장 수상
- 2007.10 떡·부엌살림 박물관에서 떡박물관으로 명칭 변경
- 2008.05 제 6회 전국 떡·한과 경연대회, 떡·한과 산업박람회 개최
- 2008.05 제 1회 전통주와 전통음식의 만남 개최"오천년 한국의 맛과 향 페스티벌!"
- 2008.10 2008 파리 식품박람회(SIAL)
- 2009.01 서울특별시 교육청지정 특수분야 교사직무연수 운영기관
- 2010.05 프랑스 GOURMAND World CookBook Awards 수상
- 2010.06 한식스타셰프 교육기관 선정
- 2010.10 해외 한식당 종사자 교육(LA, 연변)
- 2011.02 학점은행제 시행 우수기관 선정 (평생교육진흥원 공로패 수상)
- 2011.07 해외요리강사 업그레이드 교육 국가교육기관 지정(8개국)
- 2011,2015 중국 양주대학, 연변대학, 하노이 관광대학 한식강좌담당교수 양성교육과정-aT
- 2012,2014,2017 문화체육관광부 꿈다락 토요문화학교 진행
- 2012.06 농림수산식품부 전통주 교육훈련기관(제 5호) 지정
- 2013.02 농림수산식품부 외식산업전문인력양성기관(제 13호) 지정
- 2013.05 (사)대한민국전통음식총연합회 법인 설립
- 2014.03 국립농산물품질관리원 김치교육훈련기관(제 16호) 지정
- 2014, 2017.03 문화체육관광부 길위의 인문학 진행
- 2014.05 대한민국한류대상 전통문화 대상 수상(한식부분)-(사)한류문화산업포럼
- 2014~2015 한식재단, 농림부 궁중음식조리교육기관 선정
- 2015.05 밀라노엑스포 한식테마행사 참여 "발효식품, 인간이 만들고 자연이 키운 음식"
- 2015.08 해외요리학교 한식강좌 담당교수 양성교육 진행(베트남 하노이 관광대학교, 중국 연변대학)
- 2015.09 제 9회 궁중과 사대부가의 전통음식축제 개최
- 2015.10 해외호텔셰프 한국식문화 체험교육(중국, 인도네시아, 베트남, 홍콩)
- 2015.10 UN 제네바 대한민국 대표부 한식 홍보행사 진행
- 2016.08 L.A.한식조리아카데미 개원
- 2016.09 제 9회 전통주와 전통음식의 만남 개최
- 2016.05 주키르키스탄 주최 "2016 한국의 맛으로의 초대" 한식 홍보행사 진행
- 2016.10 주말제리 주최 한식 홍보행사 진행
- 2017.03 (사)한국전통음식연구소장 이취임(소장 : 이순옥)
- 2017.05 제 10회 전통주와 전통음식의 만남 개최
- 2017.08 제4회 개성지방 복중음식 특별전
- 2017.09 안산시 식품전시 홍보관"백성들의 삶을 살피주는 궁중음식 특별전
- 2017.10 제11회 궁중과 사대부가의 전통음식축제
- 2018.04 제9회 국제외식산업박람회 (FISK)참석
- 2018.05 제11회 전통주와 전통음식의 만남, 제14회 떡한과 페스티벌 - 한국 전통음식과 의례문화제

INFORMATION

10 | 발효음식교육관·하늘공원

09 | 돈화문 갤러리

08 | 연구·기획홍보실

07 | 평생교육원 (본부)

06 | 떡·한과·전통음식 교육관

05 | 전통주·식문화 교육관

04 | 떡 박물관 / 체험학습관

03 | 떡 박물관 / 특별전시관

02 | 떡 박물관

01 | 갤러리카페 질시루

사)한국전통음식연구소는 서울시 종로구 돈화문로 71에 위치하고 있으며 1층 갤러리카페 질시루와 9층 돈화문 갤러리가 위치해있고, 2,3층은 떡박물관, 나머지는 한국음식 교육장으로 사용하고 있다. 연구소에서는 조상들이 쌓아 온 오랜 경험과 지혜의 산물인 전통음식을 연구, 교육, 전시, 보급하는 전문기관으로 한국인들에게는 우리 전통문화에 대한 자긍심을, 외국인들에게는 한국의 전통음식과 문화의 우수성을 알리고 우리 문화의 세계화를 이루는 전통음식 연구개발과 대중화를 지향하는 전문기관이자 문화공간이다.

1층과 9층은 기존 떡카페 질시루와 연회실(세미나실)에서 2018년 12월 새롭게 단장하여 한국의 식문화뿐만 아니라 다양한 문화를 전시하여 공유하고, 나눌 수 있는 문화교류의 공간으로 탈바꿈 하였다.

2층과 3층은 기존 떡박물관 한국의 전통 떡을 포함한, 지역별, 계절별, 의례별, 만드는 방법에 의한 종류별 떡을 전시하고 있으며 어린이 떡체험과 옛 부엌살림 3000여점 중 일부가 전시되어 있다.

4층은 떡 박물관 체험전용 학습장으로 운영되고 있으며, 5층은 전통주와 식문화 교육관으로 6층은 떡·한과·전통음식 교육관으로 7층은 평생교육원 담당 사무실과 실습장으로 사용하고 있다. 8층은 연구소 사업 및 홍보 사무실이고 10층은 발효음식교육관·촬영스튜디오·하늘공원으로 운영되고 있다.