

보도일시 (인터넷) 2023. 4. 27.(목) 11:00,  
(지면) 2023. 4. 28.(금) 조간

배포 2023. 4. 27.(목) 06:00

## 2023년 대한민국 수산식품명인을 찾습니다

- 5. 22.(월)~6. 2.(금) 수산전통식품 제조·가공·조리 분야 명인 모집

해양수산부(장관 조승환)는 우리 전통 수산식품을 보전하고 계승하기 위해 5월 22일(월)부터 6월 2일(금)까지 대한민국 수산식품명인을 모집한다.

대한민국 수산식품명인은 수산전통식품의 제조·가공·조리 분야에서 독자적인 기능을 보유한 사람으로, 현재까지 제주 옥돔 제조 등 7개 분야에 10명이 지정되어 있다.

올해 대한민국 수산식품명인이 되고자 하는 사람은 신청기간 내 거주지 시·도(시·군·구)에 신청서와 자격요건을 증빙할 수 있는 서류를 구비하여 신청하면 된다. 자격요건은 ▲ 해당 수산식품의 제조·가공·조리 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 사람, ▲ 수산전통식품의 제조·가공·조리 방법을 원형대로 보존하고 그대로 실현할 수 있는 사람, ▲ 기존 수산식품명인으로부터 전수 교육을 5년\* 이상 받고, 10년 이상 그 업(業)에 종사한 사람으로, 이 중 하나만 충족해도 신청이 가능하다.

\* 전수 교육 중 명인이 사망한 경우에는 2년

각 시·도에서 1차적으로 사실관계를 확인하여 7월 14일까지 해양수산부에 적격자를 추천하고, 해양수산부와 국립수산물과학원은 전통성, 계승·발전 필요성과 보호가치 등 적합성을 검토한다. 이후 중앙·수산업 어촌정책심의회 심의와 의결을 거쳐 11월 중 최종적으로 수산식품명인을 지정하게 된다.

대한민국 수산식품명인으로 지정되면, 해당 제품에 '대한민국 수산식품명인 표시'를 할 수 있고, 제품전시, 홍보, 박람회 참가, 체험교육 등 다양한 정부 지원을 받을 수 있게 된다.



<대한민국 수산식품명인 표시>

박성준 해양수산부 수출가공진흥과장은 “해양수산부는 우리 전통 수산식품을 계승하고 발전시키기 위해 앞으로도 명인 육성과 지원을 강화해 나가겠다.”라고 말했다.

<대한민국 수산식품명인 지정현황 : 7개 분야 10명>

지정번호	성명	지정품목	지정일	소재지
제2호	이영자	제 주 옥 돔	'12. 05. 21.	제주시
제3호	정락현	죽 었	'15. 09. 23.	전북 부안
제4호	김윤세	죽 었	'16. 12. 01.	경남 함양군
제5호	김정배	새 우 젓	'16. 12. 01.	충남 아산시
제6호	유명근	어 리 굴 젓	'16. 12. 01.	충남 서산
제7호	김혜숙	참 게 장	'18. 12. 03.	전남 곡성
제8호	이금선	가 자 미 식 해	'20. 12. 03.	강원도 속초시
제9호	김천일	마 른 김	'21. 12. 29.	전남 완도군
제10호	김헌목	멸 치 액 젓	'21. 12. 29.	경북 경주시
제11호	장종수	명 란 젓	'22. 12. 14.	부산광역시 서구

담당 부서	수산정책관 수출가공진흥과	책임자	과 장	박승준 (044-200-5480)
		담당자	사무관	박해경 (044-200-6297)

추진내용	월별												주관
	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
○ 수산식품명인 선정계획 수립													해수부 (수출가공진흥과)
○ 지정 공고 - 해수부 홈페이지, 각 시.도 등													해수부, 각 시.도
○ 신청인 추천서류 등 접수 - 접수기간 : 5.23(월) ~ 6.10.(금)													신청인 및 접수기관 (시.도지사 및 시.군.구청장)
○ 서류검토 및 사실관계 확인 - 지정 추천대상자 선정 및 추천													추천기관 (시.도지사)
○ 적합성 검토 및 전문가의견 수렴 - 사실조사서, 서류검토 및 현장실사 결과에 근거하여 적합여부 검토 * 심사계획 제출(일정, 조사자 등)													국립수산물과학원 (식품위생가공과)
○ 중앙수산업·어촌정책심의회 개최 - 지정 적합자에 대한 심의 의결													해수부 (수출가공진흥과)
○ 지정공고 - 시.도 통보 및 홈페이지 공고													해수부 (수출가공진흥과)
○ 지정서 발급													해수부 (수출가공진흥과)

**대한민국 수산물명인이란?**  
우리 수산물의 특성을 정확히 파악하여 수산물의 제조·가공 및 조리 분야 등에 종사해 온 우수한 수산인을 가리킴

**자격**

1. 해당 수산물의 제조·가공·조리 분야에 종사하고 2년 이상 종사한 사람
2. 수산물명인의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람
3. 해당 수산물의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람
4. 해당 수산물의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람
5. 해당 수산물의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람
6. 해당 수산물의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람

**평가 항목**

1. 수산물의 제조·가공·조리 방법
2. 수산물의 제조·가공·조리 방법, 기술·기술자의 경력
3. 기술자의 경력 및 실적
4. 기술자의 경력
5. 기술자의 제조·가공·조리 방법 및 실적
6. 해당 수산물의 경력

**지정 절차**

1. 신청
2. 서류검토
3. 현장실사
4. 심사
5. 지정
6. 지정서 발급

**대한민국 수산물명인 제9호 김천일 명인**

‘명인’에 드는 사람의 손맛은 모든 것의 핵심이다. 모든 것의 중심에는 있는 이름. 이름, 손맛, 그리고 열정이 필요하다.’

대한민국 수산물명인 제9호 김천일 명인  
2023년 4월 14일 / 2023. 12. 28 지정

**대한민국 수산물명인**  
KOREA SEAFOOD GRAND MASTER  
大韓民國水産食品名人

‘바른 김’ 김천일 명인(제9호)

‘수산물명인의 육상 및 수산물 관련 법률, 제1차 제정’

**대한민국 수산물명인이란?**  
우리 수산물의 특성을 정확히 파악하여 수산물의 제조·가공 및 조리 분야 등에 종사해 온 우수한 수산인을 가리킴

**자격**

1. 해당 수산물의 제조·가공·조리 분야에 종사하고 2년 이상 종사한 사람
2. 수산물명인의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람
3. 해당 수산물의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람
4. 해당 수산물의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람
5. 해당 수산물의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람
6. 해당 수산물의 제조·가공·조리방법을 권유해 보았거나 입찰, 수출, 그로써 판매할 수 있는 사람

**평가 항목**

1. 수산물의 제조·가공·조리 방법
2. 수산물의 제조·가공·조리 방법, 기술·기술자의 경력
3. 기술자의 경력 및 실적
4. 기술자의 경력
5. 기술자의 제조·가공·조리 방법 및 실적
6. 해당 수산물의 경력

**지정 절차**

1. 신청
2. 서류검토
3. 현장실사
4. 심사
5. 지정
6. 지정서 발급

**대한민국 수산물명인 제10호 김현목 명인**

‘명인’에 드는 사람의 손맛은 모든 것의 핵심이다. 모든 것의 중심에는 있는 이름. 이름, 손맛, 그리고 열정이 필요하다.’

대한민국 수산물명인 제10호 김현목 명인  
2023년 4월 14일 / 2023. 12. 28 지정

**대한민국 수산물명인**  
KOREA SEAFOOD GRAND MASTER  
大韓民國水産食品名人

‘바른 김’ 김현목 명인(제10호)

‘수산물명인의 육상 및 수산물 관련 법률, 제1차 제정’

대한민국수산물명인 제9호 김천일 명인

대한민국수산물명인 제10호 김현목 명인