(재)영월문화관광재단 공고 제2026-43호

2026년 제2회 단종의 미식제 <미식광산> 전국요리경연대회 예선 심사 결과

제59회 단종문화제 <제2회 단종의 미식제:미식광산> 전국요리경연대회 예선 심사에 따른 본선 진출팀을 아래와 같이 공고합니다.

2026년 4월 9일

재단법인 영월문화관광재단 대표이사

1 대회개요

○ 대 회 명 : 제2회 단종의 미식제:미식광산(美食鑛山) 전국요리경연대회
○ 대회일정 : 2026년 4월 25일(토) 14:00~18:00
○ 대회장소 : 제59회 단종문화제 주행사장 내 특설 경연장(동강둔치)
○ 주최/주관 : 영월군 / (재)영월문화관광재단 문화도시센터
○ 후 원 : 유네스코한국위원회, 농림축산식품부, 강원특별자치도, 궁중음식문화재단
○ 대회운영 : (사)한국식생활개발연구회

2 본선 진출팀 명단

순번	성명	요리명	연락처 (핸드폰 뒷자리)
1	이현*	수비드 오골계 가슴살 샌드위치	1460
	김노*		9243
2	문하*	오계 진주탕 (湯): 오골계(오계) 육수에 진주처럼 동글동글한 구슬떡	9585
	한우*		2114
3	윤주*	영월비취보양죽	2012
	서상*		3178
4	장명*	영월참다슬기물계국수&어수리야채튀김	6943
	김민*		4948

5	정재*	청령포의 푸른숨결:생강나무잎부각을 곁들인 곤드레메밀갈레트	5603
	이명*		9891
6	박동*	단종의 위로	3338
7	구다*	소년 이홍위의 단잠, 어수리 수수 떡	0981
	안혜*		8562
8	김옥*	봄을 품은 영월, 쑥 다슬기장 감자옹심이	2678
	원미*		7308
9	추나*	해사(解思)	4871
	박현*		7903
10	김*	찰수수 곤드레죽과 오골계 곤드레 룰라드	9299
11	유은*	삼색이왔설기	5384
	정가*		7139
12	김나*	단종 매화 옥수수떡	9954
13	윤영*	올갱이묵수수쌈	1701
	박경*		3517
14	이동*	영월수수부꾸만두	9707
	한동*		3110
15	장재*	영월의 곁:왕을 보듬는 네가지 위로(아란치니4종)	5037
16	이호*	단종과 사육신께 바치는 영월 한 입 브레드	7858
	엄대*		2528
17	정하*	강된장 쌈밥	8145
	이수*		7341
18	강지*	영월의 위로, 옥수수 단죽&곤드레 새알	8069
19	남준*	어수리나물을 곁들인 다슬기 국	9479
	김재*		1128
20	김승*	영월녹담탕반	0395
	박상*		6621

※발표 순번은 예선 접수 순서이므로 심사 점수와 관련 없음.

3 본선 심사 기준 및 시상 내역

❍ 심사기준

*본선 심사: 심사기준을 합산하여 고득점순 결정(심사위원 3명)
(요리명장·향토음식전문가 1명, 영양·현장조리전문가 1명, 외식경영전문가·교수 1명)

- 심사기준

구분	총계	대중성	창의성	조리과정·맛	작품성·스토리텔링
본상	100점	30점	20점	30점	20점

→ 본선 수상작의 레시피는 향후 영월 관내 외식업소 및 집단급식소를 대상으로 전수 교육이 진행되며, 수상작품집 책자로 발간 예정

❍ 시상내역(총 20팀, 1,050만원)

시상구분	선정팀수	시상금
대상	1	200만원
금상	2	각 100만원
은상	2	각 70만원
동상	3	각 50만원
장려상	12	각 30만원
계	**20**	**1,050만원**

❍ 본선 세부일정

구분	시간		소요 (분)	내용	비고
	부터	까지			
대회 준비	13:00	13:50	50	경연준비 및 점검 / 참가팀안내	
	13:50	14:00	10	단체사진 촬영 및 경연장 정리	
경연 대회	**14:00**	**14:10**	**10**	**개막식 (국민의례 / 내빈소개 / 개회선언 축사 / 심사기준 안내)**	
	14:10	**15:00**	**50**	**단종의 미식제 요리경연**	
	15:00	15:10	10	완성품 제출(심사용/전시용)	
	15:10	15:20	10	경연장 정리	
	15:20	16:20	60	출품작 최종심사 / 시상준비	
시상식	**16:30**	**17:00**	**30**	**수상작 발표 및 시상(20팀)**	시상식 이후 완성작품 촬영

※ 추진 상황에 따른 일정계획 변동 있을 수 있음.

4 향후 계획

○ 본선 진출팀 개별 통보 및 공지

○ 본선 라이브 경연 관련 팀 별 사전 오리엔테이션 진행(ZOOM 미팅)

○ 문의) (사)한국식생활개발연구회 ☎02-833-1623

5 대회 규정

1. 참가자격 및 팀 구성

- 대한민국 국민 누구나 참여 가능하며, 팀당 인원은 2인 이내로 제한합니다.
- 본선 진출 확정 후 팀원 교체는 불가하며, 부득이한 사유 발생 시 주최 측의 사전 승인을 받아야 합니다.

2. 강연 주제 및 메뉴 규정

- 참가팀은 경연주제에 맞춰 스토리가 있는 단품 요리 1종을 출품해야 합니다.
- 영월의 대표 식재료 중 1가지 이상을 주재료로 반드시 사용해야 합니다.
  ①다슬기, ②산채나물(어수리, 곤드레), ③오골계 ④포도, ⑤고추, ⑥옥수수, ⑦감자, ⑧잡곡(메밀, 찰수수)
- 심사용(1인분)과 전시용(1인분) 총 2인분을 조리하여 제출해야 합니다.

3. 경연 진행 및 준수 사항

- 본선 경연 시간은 50분(14:10~15:00)으로 엄격히 제한합니다.
- (단, 육수 우려내기, 재료 세척 및 기본 손질(불을 사용하지 않는 전처리) 등은 사전 준비가 가능합니다.)
- 주최 측은 기본 조리대, 화구(가스버너 등), 전시 테이블을 제공합니다.
- 조리 도구(칼, 도마, 팬, 냄비 등), 식재료 일체, 플레이팅 용기 및 소품은 참가팀이 직접 준비해야 합니다.
- 심사용 완성 요리 제출 시, 일회용품 사용을 제한하며 다회용기를 사용해야 합니다.(심사용 및 전시용 다회용기 일체 참가자 개별 지참)

4. 심사 및 시상 규정

- 총 100점 만점으로 동점자 발생 시 조리과정·맛>대중성 고득점 순으로 순위를 결정합니다.

5. 저작권 및 활용 동의

- 본 대회 수상작의 레시피에 대한 사용권은 영월군 및 (재)영월문화관광재단에 귀속됩니다.
- 수상작은 향후 영월 관내 외식업소 및 집단급식소 보급을 위한 표준 레시피 개발 및 전수 교육 자료로 활용될 수 있으며, 수상자는 이에 적극 협조해야 합니다.
- 출품된 요리의 사진 및 영상 저작물은 주최 측의 홍보 자료(책자, SNS, 홈페이지 등)로 활용될 수 있습니다.

6. 기타 유의사항 (실격 사유)

- 타 대회 수상작 또는 표절 작품으로 판명될 경우 심사에서 제외되며, 수상 이후라도 수상을 취소하고 상금을 환수 조치합니다.
- 경연 시간 내 조리를 완료하지 못하거나, 위생 상태가 불량하여 식용에 부적합하다고 판단될 경우 감점 또는 실격 처리될 수 있습니다.