『숙의형 리빙랩 기반 정책발굴(안) 워크시트-세화리메이크』

제주특별자치도 다문화 어울림 레시피북 및 요리 프로그램 지원에 관한 정책발굴(안) 워크 시트

항목	정책 발굴 방향 및 내용
단위별 분야	1. 해당 분야 - 다문화 정책 / 사회복지 정책 / 지역공동체·마을만들기 / 식생활·건강 증진 2. 도출 안건 - 세화리 다문화 주민의 한국요리 적응과 지역 공동체 어울림을 위한「세화리 다문화 어울림 레시피북 및 요리 프로그램 상시 운영 체계」구축
제안배경 및 필요성	1. 다문화 인구 증가와 생활 적응 과제 - 제주 지역 다문화 가구의 지속적 증가와 함께, 식생활·건강·자녀 양육 등 일상 영역에서의 문화 적응 문제가 점차 중요해지고 있다. 2. 세화리의 로컬 특성과 기회 - 세화리는 오일장과 수산물 시장, 다양한 마트 등 덕분에 다문화 주민도 한국 식재료를 비교적 손쉽게 구매할 수 있는 환경이다. - 동시에, 제주 특산물과 지역 음식문화가 뚜렷하여 로컬 식재료를 활용한 '세화리형 한국요리' 개발 가능성이 높은 지역이다. 3. 현장 인터뷰에서 드러난 핵심 요구 - 한국 음식 자체는 "맛있고 좋아한다"는 응답이 많았으나, 요리법을 체계적으로 배울 기회가 적고, 한국어로 된 레시피 설명이 길고 어려워 유튜브·레시피 사이트를 끝까지 보기 어렵다는 응답이 다수. - 요리교실·교육 프로그램은 시간·장소 제약, 자녀 돌봄 부담, 수강료·재료비 부담 등으로 참여가 제한되는 상황. 4. 정책·사업적 필요성 - 다문화 주민이 "우리 가족의 식탁을 스스로 책임질 수 있는 역량"을 갖추는 것은 단순한 요리 기술 학습을 넘어, 건강 증진, 가족 간 정서적 유대, 지역사회 소속감 형성에 직결된다. 따라서 로컬 자원을 활용한, 언어 장벽이 낮고 지속 활용 가능한 '레시피북+프로그램' 체계를 구축하는 것이 필요하다.
현황과 문제점	1. 일회성 중심의 요리 프로그램 - 일부 기관에서 요리교실이 운영되지만, 단기 체험 위주로 진행되어 지속적 학습으로 이어지기 어렵다. 2. 온라인 레시피의 언어·정보 장벽 - 유튜브·블로그 레시피는 한국어 설명이 길고 속도가 빠르며, 계량 단위·재료명 등이 이해하기 어려워 초급 한국어 수준의 다문화 주민에게는 실질적 도움 정도가 낮다. 3. 로컬 식재료와의 연결 부족 - 세화리 특유의 제철 농산물·수산물을 활용한 지역 맞춤형 레시피 자료가 체계적으로 정리되어 있지 않다. 4. 다문화 가족 간 교류·공유 구조의 부재

	- 각 가정에서 시도한 요리 경험, 실패·성공 사례가 공유되는 장이 부족하여 같은 시행착오가 반복되는 구조. 5. 지속 가능한 운영 주체·예산 구조 미흡 - 사업이 프로젝트 단위로 단발성 진행되는 경향이 강하고, 마을 단위 상시 프로그램·예산 항목으로 편성되지 못한 한계가 있음.
정책 제안 내용	1. 기본 방향 - 세화리 다문화 주민이 언제든지 꺼내 볼 수 있는 종이·디지털 레시피북을 기반으로 마을 단위 요리 모임, 가족 단위 요리 활동, 학교·기관 연계 교육 등이 연중 상시 운영되는 체계를 구축한다. 2. 운영 지침(안) 주요 내용 1) 대상 세화리 및 인근 지역 거주 다문화 가정(결혼이민자, 외국인 근로자, 자녀 포함) 프로그램별로 지역 주민(한국인 배우자, 이웃)도 함께 참여하도록 개방 2) 레시피북 구성 - Part 1. 세화리 장보기 기본편 오일장·마트·수산시장에서 자주 볼 수 있는 재료 사진, 한국어·모국어(베트남어 등) 병기, 보관법·손질법 TIP. - Part 2. 우리 집 기본 국·찌개 된장국, 미역국, 김치찌개, 순두부찌개 등 4인 기준 분량, 단계별 사진, "실패 줄이는 포인트" 정리. - Part 3. 아이들이 좋아하는 반찬·간식 계란말이, 닭볶음, 김밥, 떡볶이 등 조리시간 30분 이내 메뉴 중심. - Part 4. 세화리 로컬 특화 메뉴 제철 해산물 볶음, 감귤 드레싱 샐러드 등 지역 농수산물 직거래 정보와 연계. - Part 5. 나의 레시피 메모 공간 참여 가정이 직접 기록할 수 있는 빈 페이지 제공 → 살아있는 레시피북으로 활용. 3. 프로그램 운영 구조 - 기초반(초급 한국요리 교실) : 레시피북 Part 2를 중심으로 분기별 1회 운영. - 로컬반(세화리 특화 메뉴 교실) :Part 4 메뉴를 마을 행사와 연계해 연 1~2회 운영. - 가족요리 데이 : 주말에 가족 단위로 참여하는 요리·식사 나눔 행사(연 1회 이상). - 디지털 연계 : 레시피북 각 메뉴에 QR코드를 부착하여 조리 과정을 촬영한 짧은 영상(한국어+자막)을 볼 수 있도록 하고, 추후 AI 번역 자막 등 디지털 도구를 활용한 다국어 지원 확장을 추진한다.
추진 체계 및 역할 분담	1. 총괄 부서·기관 - 제주특별자치도 다문화 담당 부서 또는 구좌읍 주민자치센터 - 연간 사업계획 수립, 예산 편성, 성과 관리. 2. 협력 기관 - 세화리 마을회관·마을만들기 추진단

	- 다문화가족지원센터, 사회복지관 - 인근 초·중학교(학부모 교육, 자유학기 연계) - 지역 농수산물 생산자·소상공인(식재료 협력) 3. 주민·당사자 역할 - 다문화 주민 대표·서포터즈: 레시피 제안, 통역 및 문화 자문, 신규 참여자 안내. - 지역 주민(한국인 배우자, 이웃): 메뉴 시식 평가, 마을 행사 연계. 4. 대학 및 리빙랩팀 역할 - 리빙랩 방법론 설계, 조사·평가, 레시피북 편집·디자인 지원, - 차년도 연구·논문·교육과정과의 연계 추진.
추진 일정	1단계: 기반 구축 - 1년 차 대상자 조사, 인터뷰, 레시피북 시범 버전 제작, 시범 요리교실 운영 2단계: 확대 적용 - 2~3년 차 레시피북 개정판 제작, 마을·센터·학교로 보급, 정기 프로그램 운영 3단계: 고도화 4단계: 4년 차 이후 - 언어 확대, 디지털 콘텐츠 강화, 타 마을·타 시군으로 모델 확산
기대효과 및 확산 전략	1. 기대효과 - 식생활 안정과 건강 증진 영양 균형 잡힌 가정식 섭취 증가, 가공식품 의존도 감소. - 가족·지역 공동체 관계 강화 함께 요리하고 식사하는 경험을 통해 부모-자녀, 부부, 이웃 간 소통 활성화. - 다문화 친화 마을 이미지 형성 "세화리에 가면 서로의 음식을 나누는 문화가 있다"는 긍정적 이미지를 구축. - 행정·복지 서비스 연계 강화 요리 모임이 자연스럽게 복지·교육 정보 안내의 장이 되면서 다문화 주민의 다른 서비스 이용도 촉진. 2. 확산 전략 - 마을 축제·행사와 연계한 홍보 세화오일장 축제, 마을 축제에서 레시피북과 대표 메뉴를 소개하고 시식 행사 진행. - 디지털 플랫폼 활용 카드뉴스·영상 레시피를 SNS, 유튜브 등 온라인에 지속 게시하여 타 지역에서도 참고할 수 있는 오픈 소스 자료로 제공. - 타 마을·지자체로의 모델 이전 리빙랩 운영 과정과 레시피북 개발 경험을 매뉴얼화하여 제주 타 읍·면, 다른 시·도 다문화 마을에 공유.