

2022년 대한민국 전통음식 경연대회

고조리서

## 시의전서 상주비빔밥 요리경연대회 참가자 모집 공고

상주시 향토 고조리서인 시의전서(是議全書)에 기반한 『2022년 시의전서 상주비빔밥 요리경연대회』 참가자 모집계획을 다음과 같이 공고하오니 관심 있는 국민의 많은 참여 바랍니다.

2022년 8월 1일

시의전서식문화포럼위원장

### 1. 대회개요

- 대 회 명: 2022년 대한민국 전통음식 경연대회  
『시의전서 상주비빔밥 요리경연대회』
- 일 시: 2022. 10. 1.(토) 09:00 ~ 18:00 ※ 경연: 10:30~15:30  
※ 코로나19 및 운영 여건에 따라 경연 취소 및 일정 변경될 수 있음.
- 장 소: 태평성대 경상감영공원(상주시 북룡동 165-9)
- 대회규모: 20팀(학생부, 일반부 각 10팀, 3인 이하/팀)
- 시상개요: 수상 12팀, 입선 8팀, 시상금 16.4백만원
  - 학생부(대상 1점, 금상 1점, 은상 1점, 동상 3점, 입선 4점)
  - 일반부(대상 1점, 금상 1점, 은상 1점, 동상 3점, 입선 4점)
- 시 상 식: 대회 당일 16:30, 대회장 주무대
- 주최/주관: 상주시/시의전서식문화포럼

## 2. 참가자격 및 출품요리

- 참가자격
  - 학생부: 대학생 및 고등학생
  - 일반부: 요리에 관심 있는 일반인 누구나 참여 가능
- 경연인원: 학생부, 일반부 각 10개팀(팀별 3인 이하 구성)
- 출품요리(주요리, 부요리, 디저트 각 1점)

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>주요리</b><br>(비빔밥 1점)          | '비빔밥' 한글 용어는 시의전서 고조리서에 우리나라 최초로 기재되어있어 의의가 있음. 참신한 아이디어로 비빔밥 한상차림을 산업화하고 활성화하고자 함. |
| <b>부요리</b><br>(주요리와 조화로운 요리 1점) | 지역의 다양한 농특산물을 활용하여 주요리와 조화롭게 어울리는 부요리를 선택하여 대중적으로 기호도가 높고 산업화 가능한 요리                |
| <b>디저트</b><br>(1점)              | 지역의 다양한 농특산물을 활용하여 주요리, 부요리와 어울리는 디저트류  |

## 3. 공고 및 접수

- 공고기간: 2022. 8. 1.(월) ~ 2022. 9. 16.(금)
- 공 고 처: 상주시농업기술센터 누리집(<https://www.sja.sangju.go.kr>)
- 접수기간: 2022. 8. 15.(월) ~ 2022. 9. 16.(금), 18시까지
- 접수방법
  - 접수방법: 접수기간 내 시의전서식문화포럼 이메일 접수  
※ 이메일 주소: [jubu0522@hanmail.net](mailto:jubu0522@hanmail.net)
  - 문의전화: 시의전서 요리경연대회 사무국(010-5230-9818)
- 제출서류: 참가신청서, 요리설명서, 개인정보 및 저작권 이용동의서 각 1부. <별지 제1, 2, 3호 서식>

## 4. 심사방법 및 기준

- 1차 서류심사: 2022. 9. 19.(월)
  - 선발규모: 학생부 및 일반부 각 10팀 선발
  - 선발통지: 2022. 9. 20.(화), 15시, 상주시농업기술센터  
누리집 게재 및 개별 연락
- 2차 본선심사
  - 경연 당일 대회장에서 전문심사위원 심사
  - 학생부(오전), 일반부(오후) 각각 경연일정에 맞춰 현장심사
  - 경연일정

| 대회일자            | 경연 및 심사시간                        |                                  |
|-----------------|----------------------------------|----------------------------------|
|                 | 학생부                              | 일반부                              |
| 2022. 10. 1.(토) | 경연 10:30~12:00<br>심사 12:00~12:30 | 경연 13:30~15:00<br>심사 15:00~15:30 |

※ 코로나19 및 운영 여건에 따라 일정이 변경될 수 있습니다.

- 본선 심사기준

| 심사항목                 | 세부항목   | 점수   |
|----------------------|--|------|
| 위생 및 준비과정            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리 및 시연복의 착용</li> <li>• 손의 청결 및 장신구 착용여부</li> <li>• 식재료, 조리 및 시연기구의 위생적 사용</li> </ul> | 10점  |
| 시의전서 메뉴의 활용성 및 조리 과정 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 시의전서 메뉴의 활용성과 근거제시</li> <li>• 조리 및 시연방법의 정확성</li> <li>• 기기 및 기물의 올바른 사용</li> </ul>    | 20점  |
| 맛, 색상, 창의성           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 맛, 향기, 조리 및 시연상태</li> <li>• 독창적인 창의성</li> <li>• 전체적인 조화 및 디스플레이</li> </ul>            | 30점  |
| 대중성, 상품화 가능성         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 시의전서 메뉴의 스토리텔링</li> <li>• 상품화 가능성</li> </ul>  | 30점  |
| 정리정돈, 시간준수           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 사용한 식재료, 기기, 기물의 정돈</li> <li>• 제한된 시간 내 작품 완성</li> </ul>                              | 10점  |
| 합계                   | 5항목  | 100점 |


## 5. 시상개요

- 시상훈격: 상주시장
- 상장 및 상금
  - 총상금: 16,400,000원(학생부, 일반부 각각 수상)
  - 시상내역
    - 대상 각 1팀, 상장 및 상금 각 3백만원
    - 금상 각 1팀, 상장 및 상금 각 1.5백만원
    - 은상 각 1팀, 상장 및 상금 각 1백만원
    - 동상 각 3팀, 상장 및 상금 각 50만원
    - 입선 각 4팀, 상장 및 상금 각 30만원(시상은 하지 않음)
- 시상일정
  - 시상일시: 2022. 10. 1.(토) 16:30 ~
  - 시상장소: 대회장 주무대

## 6. 경연참가자 알림사항

- 가. 본 사항은 본선 진출자에게만 해당되는 사항입니다.
- 나. 작품전시 및 세팅은 정해진 심사 준비 시간에서만 가능하다.
- 다. 각 팀의 팀장과 팀원은 심사 종료 전까지 작품설명을 위해 대기해야 하며, 본인의 전시음식에 대하여 설명할 수 있도록 각자 준비해야 한다. (심사위원 질문 시)
- 라. 작품 세팅을 위해 접수자는 명찰을 달아야 한다. (명찰은 행사 주최 측에서 준비)
- 마. 의상은 조리복이나 전통 한복을 입어야 하며, 조리복을 입을 시 위생모를 착용한다.
- 바. 전시 시 작품설명을 위한 패널 및 네임텍은 참가자가 직접 준비하여 놓아야 한다.

- 사. 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실은 주최 측에서 책임지지 않는다.
- 아. 정해진 시간 내에 경연장에 도착하지 않는 참가자는 실격 처리한다.
- 자. 전시품은 행사 폐회식 후 철거 한다.
- 차. 레시피는 접수 시 제출한 레시피와 동일한 메뉴이어야 하며, 부득이 상이할 경우 대회 2일 전까지 메일 제출(팀원 변경 시에도 동일 함).
- 카. 불가피한 개인사정으로 본선에 참석이 어려울 경우 행사 주최 측에 내용을 전달해야 한다.
- 타. 제출된 레시피의 저작권은 상주시와 출품자에 귀속된다.
- 파. 기타 경연 및 전시와 관련된 변경, 추가사항 등은 행사 주최 측 요구에 의해 준비하여야 한다.

|   |  |       |      |        |  |
|---|--|-------|------|--------|--|
| 접수번호  |  2022년 대한민국 전통음식 경연대회<br>『시의전서 상주비빔밥 요리 경연대회』<br><b>참 가 신 청 서</b> |       |      |        |  |
| 2022-   |  |       |      |        |  |
| 참가 구분   | 학생   |       | 일반   |        |  |
| 소 속   |  |       |      |        |  |
| 출품 요리명  | 주요리 :  |       |      |        |  |
|   | 부요리 :  |       |      |        |  |
|   | 디저트 :  |       |      |        |  |
| 참가신청자   | 대표자  | 성 명   |      | 생년월일   |  |
|   |  | 휴대폰번호 |      | E-mail |  |
|   |  | 주 소   |      |        |  |
|   | 공 동 참여자  | 성 명   |      | 생년월일   |  |
|   |  | 휴대폰번호 |      | E-mail |  |
|   |  | 주 소   |      |        |  |
| 계좌번호  | 예금주명   |       | 계좌번호 |        |  |
| 위와 같이 2022년 대한민국 전통음식 경연대회 『시의전서 상주비빔밥 요리경연대회』에 소정의 서류를 갖추어 신청서를 제출합니다.   |  |       |      |        |  |
| 2022. . .   |  |       |      |        |  |
| 신 청 인 : (서명 또는 인)   |  |       |      |        |  |
| <b>시의전서식문화포럼위원장 귀하</b>  |  |       |      |        |  |
| ※ 첨부서류 : ① 출품요리 설명서 각 1부 ② 개인정보 및 저작권 이용동의서<br>③ 신분증<br>· 접 수 처 : 이메일 접수( <a href="mailto:jubu0522@hanmail.net">jubu0522@hanmail.net</a> - 시의전서식문화포럼)<br>· 접수기간 : 2022. 8. 15.(월) ~ 2022년 9월 16일(금) 18시 한 |  |       |      |        |  |



2022년 대한민국 전통음식 경연대회  
『시의전서 상주비빔밥 요리 경연대회』  
출품요리 설명서

|                      |   |                      |
|----------------------|---|----------------------|
| 참가자<br>현황            | 소 속                                     |                      |
|                      | 성 명                                     |                      |
|                      | 참가 부문<br>(√체크)                          | 학생부(    ), 일반부(    ) |
| 출 품 요 리 명            | 주요리 1점, 부요리 1점, 디저트 1점                  |                      |
| 재 료 및 분 량<br>(2인 기준) | 재료의 소요량 표시                              |                      |
| 조 리 방 법              | ①<br>②<br>③<br>④<br>⑤<br>⑥              |                      |
| 작품의 특징 등<br>설 명      | ※ 작품설명시 별지사용 가능<br>■ 음식의 특징(독창성, 창의성 등) |                      |

