

제 373호

주간 알뜰 장보기

물가정보

발행 aT유통정보부 문의 061-931-1085 담당 문재영

발행일 2018. 12. 7

제철농산물 이용한 전통음식 이야기

자료 : 농촌진흥청

굴국

▶ 재료

- [주재료] 굴 400g(2컵), 무 300g(1/3개), 물 1.6L(8컵)
- [부재료] 대파 20g(1/2뿌리), 마른 고추 2개, 국간장 1큰술, 생강즙 1작은술, 소금 1큰술

▶ 이달의 제철먹거리 '굴'

- 효능 : 빈혈예방, 나트륨배출
- 구입 : 빛깔이 맑고 눌러서 탄력 있는 것

조리 방법

- 무는 깨끗이 씻어 굽게 채 썰고($4 \times 0.2 \times 0.2\text{cm}$), 대파는 어슷썬다(0.3cm)。
- 굴은 소금물에서 2번 정도 깨끗이 씻어 물기를 빼 놓는다.
- 냄비에 물을 붓고 채 썬 무, 마른 고추, 국간장을 넣고 무가 말갛게 익도록 끓인다.
- 무가 익으면 마른 고추를 건져 내고 굴을 넣고 한소끔 끓인 후 대파와 생강즙을 넣고 소금으로 간을 맞춘다.



굴국

농축수산물 안전성 & 수급대책

자료 : 해양수산부

◆ 김치·절임류 가공품에 사용되는 소금 원산지 표시 의무화

- 12월 4일 '농수산물 원산지 표시에 관한 법률' 시행령 개정(안) 국무회의 통과 -

▶ 개정 배경

- ◎(현행) 김치류 가공품은 배합비율 순으로 2순위까지 해당하는 원료와 고춧가루만 원산지 표시 - 소비자들이 김치 및 절임류 가공품(배추절임 등)에 들어가는 소금의 원산지 파악 어려움
- ◎(개정) 김치 및 절임류 가공품에 들어가는 소금을 원산지 표시대상 품목에 추가 - 소비자의 알 권리를 강화하고, 소비자 선택권 확대

▶ 개정 일정

◎ 개정안 공포(2018.12.11) → 약 1년 간의 준비기간 → 시행(2020.1.1.)



이주의 정보 TIP

자료 : 농림축산식품부

◆ 대한민국 우수품종 대통령상에 '베테랑' 오이 등 선정

■ 수상품종 내역

시상훈격	품종명(작물명)	품종 설명
국무총리상	베테랑(오이)	고온기에 기형 오이 발생이 적은 고품질 품종으로 수량성이 30% 이상 향상됨
	스위트골드(참다래)	당도(16.3브릭스)와 경도(21.4N)가 수입 품종에 비해 매우 높고 궤양병 저항성 품종
	라온(파프리카)	미니 파프리카 품종으로 고가의 수입종자를 100% 대체 가능한 국내 최초 육성 미니 파프리카 품종(당도가 매우 높음)
농림축산식품부 장관상	탐나(감자)	수량성이 높은 2기작 품종으로 더뎅이병 저항성이 높아 기존 '대지' 품종을 대체할 수 있고, 속 색깔이 백색이어서 상품화율이 매우 우수함
	에이알단자박사(고추)	탄저병 저항성 품종 개발에 획기적 전기를 마련한 품종으로 수량증대 효과가 금액기준 연간 1,000억원 정도에 이를
	조양(귀리)	탈곡시 껍질과 알곡이 잘 분리되고 품질이 균이하여 수입품종을 대체할 수 있는 다수확(467kg/10a) 품종
	예스홀릭(국화)	해충 저항성이 강한 저온개화성 스프레이 국화 품종
	BALUARTE(고추)	수량성이 높은 세균성점무늬 내병계 품종