

주간 알뜰 장보기

물가정보

발행 aT유통정보부 문의 061-931-1087 담당 서용희

발행일 2019. 2. 15

제철농산물 이용한 전통음식 이야기

자료 : 농촌진흥청

고사리들깨탕

▶ 재료

- [주재료] 삶은 고사리(130g), 무(100g), 새송이버섯(1개), 표고버섯(3개), 부추(1/2줌)
- [부재료] 홍고추(1개)
- [양념] 들기름(2큰술), 국간장(1.5큰술), 다진 마늘(1큰술), 소금(1작은술), 거피 들깻가루(4큰술)

▶ 이달의 제철먹거리 '고사리'

- 효능 : 식이섬유가 풍부하여 변비에 좋음
- 구입요령 : 줄기가 너무길지 않고 적당하며, 굵기가 통통한 것

조리 방법

1. 삶은 고사리는 3등분 하고, 무는 채 썰고, 새송이버섯은 4cm 길이로 납작 썰고, 표고버섯도 비슷한 길이로 납작 썰고, 부추는 5cm 길이로 썰고, 대파, 홍고추는 어슷하게 썬다.
2. 냄비에 들기름(2큰술)을 두르고 무와 쇠고기를 넣고 중간 불에 1분 정도 볶다가 고사리를 넣고 섞은 뒤 멸치육수를 부어 끓인다.
3. 바글바글 끓기 시작하면 10분 정도 더 끓이다가 버섯, 감자수제비, 대파, 국간장(1.5큰술), 다진 마늘(1큰술)을 넣어 5분 정도 더 끓인다.
4. 소금(1작은술)으로 부족한 간을 한 뒤 홍고추, 들깻가루를 뿌리고 한 번 더 끓어오르면 부추를 얹고 바로 불을 꺼 마무리한다. 정도 더 끓인다.

고사리
들깨탕

농축수산물 안전성 & 수급대책

자료 : 농림축산식품부, KAMIS

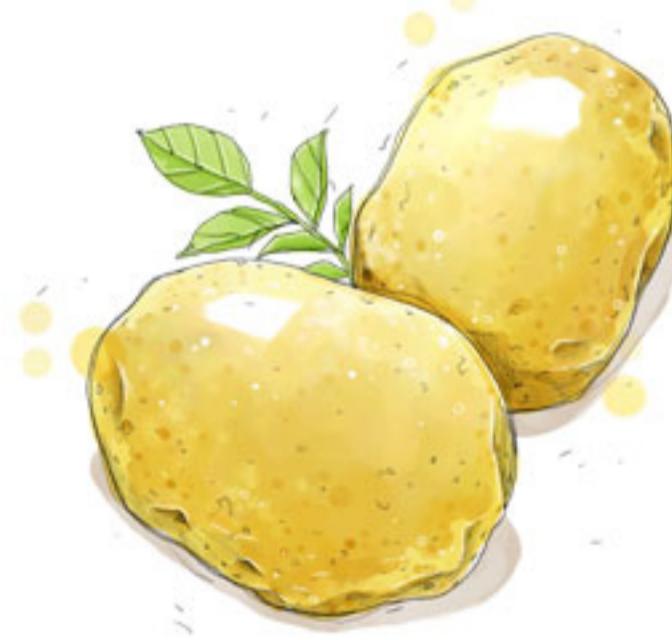
◆ 농식품부, 감자 가격 안정을 위해 '감자 수급조절시스템' 구축

▶ 감자 수급 현황

- ◎ 최근 2년 작황부진에 따른 생산량 감소로 감자 수급이 불안정하였고, '18년 연평균 가격(소매, 100g)은 평년 대비 55.6% 상승한 459원 수준

▶ 수매안정 대책

- ◎ 국내 수매비축 및 해외 수입 비축 시행
 - '19년 국내 감자 4천톤(노지봄 2천, 고랭지 1천, 가을 1천) 수매
 - 국영무역방식을 통해 감자 5천톤 수입 비축. 특히, 2월 중 2천톤(미국 1.7천, 0.3천) 즉시 수입
- ◎ 생산~유통 전단계에 자금 및 시설 지원
 - 고랭지 씨감자 우선보급, 선별기·시설장비 보급, 채소가격안정제 대상 포함('20년 시행)
- ◎ 민간 가공업체와 감자대여·상환을 통한 시장물량 조절, 수급조절 매뉴얼 마련 등



이주의 정보 TIP

자료 : 농림축산식품부

◆ 우리집에서 가장 가까운 로컬푸드 직매장은 어디 있을까?

■ 로컬푸드 직매장 개요

- ◎ 생산자와 소비자가 농축산물을 상시적으로 직거래하는 직매장을 의미하며, 관계법령*에 의해 정부지원을 받아 만들어진 공간을 뜻함
- * 「지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률」 제9조, 「농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률」 제68조

■ 전국 로컬푸드직매장 운영 현황 : 229개소 운영('18.12월)

- ◎ 지원여부별 : aT 지원 111개소, 비지원 118개소
- ◎ 지 역 별 : 서울경기 49개소, 강원 14, 충청 52, 경상 49, 전라 62, 제주 3
- ◎ 운영주체별 : 농축협 159개소, 민간법인 등 70

- * '농식품부 홈페이지(mafra.go.kr) - 정보공개 - 사전정보공표 - 사전정보공표 기초자료' 의 506번 게시글에서
직매장 세부정보 확인 가능

