| 살고싶은 도시 함께 만드는 인천 | 보 도 자 료 | | 수도권매립지 종료 환경특별시 인천 |
|---|---|---|---|
| | 배포일자 | 2021년 9월 15일(수) 총 2매 | |
| 담당부서 농업기술센터 | 담 당 자 | • 자원활용담당 송옥영 ☎440-6935 | |
| 사진 | ☐ 없음 ▣ 있음 | 참고자료 | ▣ 없음 ☐ 있음 |
| 보 도 시 점 | 배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다. | | |

# 우리 배로 스콘과 휘낭시에 만들어 볼까요

**- 15일부터 인천시 농업기술센터 인천 배를 활용한 배도라지차, 구움과자 제품개발 기술이전교육 추진 -**

인천광역시(시장 박남춘)는 지역 특성에 맞는 농식품 가공기술 보급 및 지역 농산물의 부가가치 향상을 위한 인천 배를 활용한 배도라지차, 구움과자 제조기술에 대한 기술이전교육을 추진한다고 밝혔다.

인천시는 농산물 가공기술 표준화사업의 일환으로 올해 3월부터 6월까지 3개월간 지역 특산 농산물인 배를 활용한 차류, 쿠키, 빵류에 대한 제품 개발 연구용역을 추진한바 있으며 그 결과로 배도라지와, 배스콘, 휘낭시에 등 구움과자 3종 세트를 개발했다.

인천시는 개발제품을 다양하게 활용할 수 있도록 농식품 가공교육 수료생과 관내 농촌교육·체험농장 운영자 및 청년농업인을 대상으로 수요조사를 실시했고, 기술이전 희망자 10명에게 9월 15일부터 10월 1일까지 2회에 걸친 기술이전 교육을 추진할 예정이다.



교육내용은 1일차에는 배콩포트, 스콘와 샤브레쿠키, 2일차는 휘낭시에, 배도라지차 제조방법을 교육한다.

조영덕 인천시 농업기술센터 소장은 “앞으로 지역 내 생산 농산물을 활용해 부가가치를 높일 수 있는 다양한 가공품 개발을 지속적으로 추진해 농산물 소비촉진 및 농가 소득향상을 위해 노력하겠다.” 고 말했다.

한편 인천시에서는 이번 교육을 지속적으로 추진할 예정으로 기술이전 교육을 희망하는 농업인, 청년농업인 및 농산물 가공창업 희망자들은 (강화 및 옹진군 제외) 10월 5일(화)까지 자원활용팀(☎440-6935~7)으로 전화 신청하면 된다.

〈 붙임 〉 구움과자 세트 사진