



경기도 농가맛집을 소개합니다

경기도 농가맛집을 소개합니다



[18388] 경기도 화성시 병점중앙로 283-33

Tel / 031-229-5884

Fax / 031-229-5968

nongup.gg.go.kr



경기도 농가맛집은

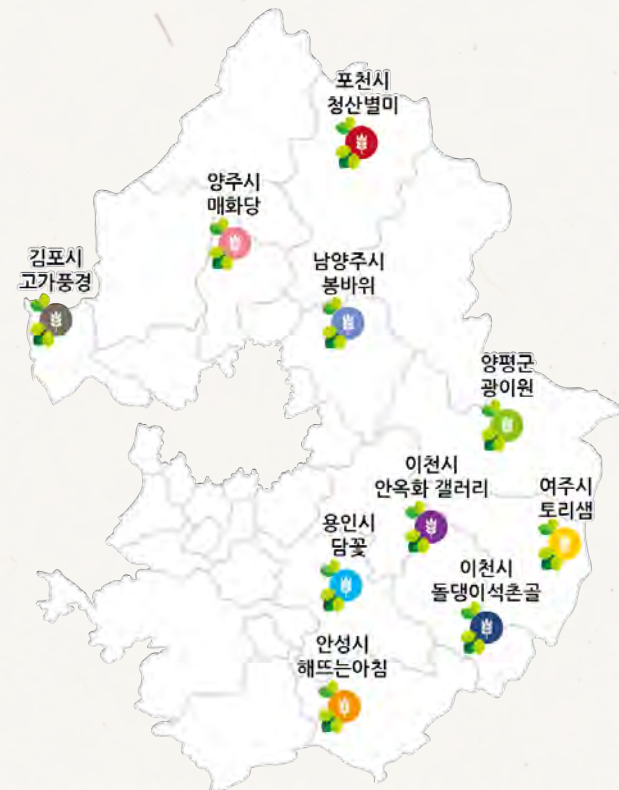
지역의 농산물과 문화를 활용한 향토음식의 체험공간입니다.

농가맛집을 통해 식문화 계승과 확산에 기여하고

향토음식을 전승합니다.

농가맛집에 오시면 농촌의 스토리가 있는 향토음식을 맛보고

지역의 고유한 식문화를 경험하실 수 있습니다.



경기도 농가맛집을
소개합니다



Global Inspiration
경기도농업기술원

목 차
Contents

01. 김포시 고가풍경	02
김현숙 / 010-9032-5458 / 연음식정식, 백천조씨종가음식	
02. 포천시 청산별미	04
강선규 / 010-9247-1801 / 버섯샤브샤브, 버섯탕수, 버섯전골	
03. 여주시 토리샘	06
김덕수 / 010-3007-7428 / 바베큐정식, 토리정식, 토종닭백숙	
04. 양평군 광이원	08
김광자 / 010-9253-6132 / 뽕작장정식, 용문상, 천년은행나무상	
05. 이천시 돌덩이석촌골	10
이복순 / 010-9346-9540 / 벗섬만두전골, 게걸무시래기쪽갈비	
06. 남양주시 봉바위	12
이병운 / 010-3899-6774 / 털러기 묵밥, 봉바위매운탕, 맥적구이	
07. 용인시 담꽃	14
김말자 / 010-8750-8357 / 용인삼합, 소불고기, 한방포크구이	
08. 양주시 매화당	16
조정화 / 010-4925-5135 / 연푸죽, 콩스테이크, 맥적구이	
09. 이천시 안옥화갤러리	18
안옥화 / 010-8183-8375 / 약선탕, 산야초전골, 발효청	
10. 안성시 해뜨는 아침	20
윤광순 / 010-3014-4007 / 흑염소요리, 장아찌요리	



종갓집 밥상 코스요리



약이되는 건강밥상 고가풍경

농가맛집이야기

김포 고가풍경은 김포시 고촌면 풍곡리의 고즈넉한 산자리에 자리잡고 지난 20년간 오로지 발효음식으로 요리를 만드는 대표 한정식집입니다. 100가지가 넘는 천연효소로 만든 상큼하고 개운한 고가풍경 음식을 소박한 쉼터에서 즐길수 있습니다.

대표 이야기

황해도 배천 조씨 가문의 33대 중부인 고가풍경 김현숙 대표는 이복음식의 영향과 함께 친정어머니의 납도음식 영향을 같이 받았습니다. 더불어 경기 김포지역의 다양한 식재료가 어우러져 고가풍경만의 한정식인 향토음식 퓨전코스 요리를 개발하였습니다.

메뉴

종갓집 밥상 코스요리 배천 조씨 종가음식과 연을 이용한 요리 (산야초 발효소스를 활용한 연근떡갈비, 연음식정식, 약선갈비찜 등)

체험

식초체험 제철의 산야초와 채소로 만드는 전통방식 식초체험 / 계절별 식초, 발효액 응용요리 만들기

주변 볼거리

태산패밀리파크, 문수산, 용화사, 에코센터



재료와 음식이야기

김포 고가풍경 뒷밭에서 재배하는 유기농 채소와 직접 발효한 식초와 청

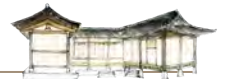
옹어 냉채와 백김치	김포지역의 귀한 특산물인 옹어에 우영과 미나리를 넣어 술임식초소스로 냉채를 만들고, 겨자향이 나는 순무로 담근 백김치
동동주와 연근 떡갈비	황기와 철옥수수로 동동주를 빚고, 질경이, 쑥, 엉겅퀴로 만든 야생초 소스를 뿌린 연근 떡갈비
편육과 보리굴비	약재를 넣어 삶은 돼지고기에 유자청, 구기자를 넣어 조리 편육과 보리굴비

질문과 답변

- Q. 고가풍경의 뜻이 무엇인가요?**
A. 고가(古家)라는 뜻은 집이 오래되었으며, 그 터전에 깃든 사람들의 삶이 오래되었다는 것입니다. 즉, 고가풍경만의 손맛이 담긴 음식이야기와 대대로 내려온 흔적이 깃들어 있다는 의미입니다.
- Q. 고가풍경 음식만의 특징은 무엇인가요?**
A. 제철에 나는 식재료를 자연숙성하고 발효한 식초와 청으로 건강한 발효음식을 맛볼 수 있어요!

이용정보

주 소	경기도 김포시 고촌읍 풍곡로 92번길 54 (풍곡리 306)
대표자	김현숙
연락처	031) 986-5458-9 / 010-9032-5458
홈페이지 주소	blog.naver.com/kimhs6691
체험	체험 : 전통발효 식초와 청 만들기
운영방법	예약제 (2명 이상 예약, 하루 전 예약)
식사가능인원	2명 이상





순박한 농부의 마음, 버섯을 이용한 향토음식

농가맛집이야기

포천 청산별미는 버섯주산지인 포천에서 담백하고 맛있는 버섯요리를 만들고 있습니다. 순박한 농사꾼과 어머니의 마음이 담긴 요리가 손님들의 마음에 감동으로 남았으면 좋겠습니다.

대표 이야기

「청산별미」 강선규 대표는 현재 갈월버섯농장(신북면)을 30년간 운영하고 있습니다. 현재 버섯농장 바로 옆에 농가맛집을 운영중이며, 버섯의 맛과 향기를 널리 알리려고 노력하고 있습니다.

메뉴

- 버섯 사브사브** | 여러 가지 버섯 향을 하나하나 음미할 수 있는 사브사브
- 버섯 전골정식** | 10가지의 버섯을 한 냄비에 담아 끓여 깔끔한 맛을 낸 버섯전골
- 버섯 탕수** | 고기버섯을 이용한 버섯 탕수

체험

버섯농장 견학을 환영합니다.

주변 볼거리

청계산, 산정호수, 한탄강, 백운계곡, 신북온천, 허브아일랜드

재료와 음식이야기

- 여러 가지 버섯** | 농가맛집 대표가 운영하는 갈월버섯농장에서 직접 재배한 느타리버섯, 노란느타리버섯, 노루궁뎅이버섯, 표고버섯을 활용하고 직접 기른 나물로 반찬을 만듭니다.
- 그 외 재료** | 청산별미의 육수는 30가지가 넘는 국산 채소에 천일염으로만 간을 해 깔끔한 맛을 냅니다.

질문과 답변

- Q. 노루궁뎅이버섯은 뭐가요?**
A. 노루궁뎅이버섯은 진짜 노루궁뎅이처럼 생겼어요! 청산별미에 와서 한번 직접 보세요!
- Q. 청산별미 요리에 들어가는 버섯은 어디서 사나요?**
A. 청산별미는 식당 바로 옆에서 갈월버섯농장을 운영하고 있습니다. 싱싱한 버섯으로 요리를 만드니 맛이 아주 좋아요! 드셔보시고 마음에 드시면 구매도 가능합니다!

우리나라의 대표 버섯산지인 포천은 다른 지역에 비해 기온의 편차가 뚜렷하기 때문에 버섯을 재배하기 좋아요! 이 맛 좋은 버섯이 '청산별미'의 특별한 음식재료입니다. 포천에 오셔서 버섯요리를 제대로 즐겨보아요!



이용정보

주 소	경기도 포천시 신북면 청신로 1215
대표자	강선규
연락처	031) 536-5362 / 010-2576-7927
홈페이지 주소	chungsanbyulmi.itrocks.kr
운영방법	상시(월요일 휴무)
식사가능인원	90명



자연의 샘에서 누리는 작지만 옹골찬 맛

농가맛집이야기

여주 토리샘은 농가맛집과 펜션, 카페를 같이 운영하는 농가맛집으로 온가족이 다함께 즐길 수 있는 공간이에요!

대표 이야기

토리샘 김덕수 대표는 19살 어린 나이에 종가집 대가족의 며느리가 되어 이북이 고향이신 시어머니께 전통장과 향토음식을 배워 전통의 맛을 지금까지 지켜왔습니다. 현재는 가업을 이어가기 위해 레스토랑 요리사 경력의 아들과 며느리가 함께 농가맛집을 운영하고 있습니다.

체험

전통음식 체험 맛좋은 여주 쌀로 만든 떡체험, 여주 고구마묵 체험, 자색고구마전병체험, 여주 쌀조청 체험

메뉴

- 토리 바베큐 정식** 참나무와 참숯으로 5시간 이상 구워낸 바비큐에 직접 농사지은 채소로 만든 땅콩소스 해물잡채, 자색고구마전과 같이 먹는 향토음식
- 한우숙성 주물구이** 한우를 20일 동안 숙성시켜 장인이 만든 주물에 구워 먹는 향토음식, 직접 키운 여주 농산물로 만든 채소장아찌, 흑임자 썰리드와 같이 먹는 정식

주변 볼거리

세종대왕릉, 신륵사, 명성왕후 생가, 여주프리미엄아울렛



재료와 음식이야기

- 토리들 정식** 여주쌀로 밥을 짓고 국내산돼지고기를 구워내는 정식, 수라상방식을 재현한 숙성주물구이는 양파, 마늘 발효액으로 맛의 깊이를 더하고 공중 방식으로 구워 건강한 맛
- 일반찬 재료** 쌀, 참깨, 들깨, 고추 등 대부분 농사를 지어 매일 신선하게 이용합니다. 산나물은 주변 산에서 채취하고 별종은날 말려 사계절 다양하게 맛볼 수 있습니다.

질문과 답변

- Q. 토리샘의 뜻은 무엇인가요?**
- A.** '토리'란 작고 아무지다는 뜻을 가지고 있어요! 또 토리샘 농가맛집 앞에는 옷샘이라는 약수터가 있는데 이 두가지 말을 합쳐서 '토리샘'이라고 이름 지었습니다.

토리샘은 옷샘의 약수로 모든 음식을 만들고 있어요! 옷샘은 예로부터 옷중독 피부병에 걸렸을 때 마시고 바르면 낫는다고 하여 인기가 많아요!

이용 정보

주 소	경기도 여주시 점동면 어우실길 67
대표자	김덕수
연락처	031) 882-7428 / 010-9251-7676
홈페이지 주소	www.saemgarden.co.kr
체험	체험 : 전통음식체험
숙박시설	펜션운영(가능한 인원 40명)
운영방법	상시(숙박은 예약, 화요일 휴무)
식사가가능인원	50명





복작장정식

모녀가 함께 정성으로 차리는 자연밥상

농가맛집이야기

양평 광이원은 물맑은 양평의 용문산 입구에 자리잡고 있으며, 전통장을 이용해 양평지역의 친환경 농산물에 지역적 특색을 담아 맛볼 수 있는 농가맛집입니다.

대표 이야기

‘광이원’은 전통된장을 20년 이상 연구해온 된장 장인 김광자 원장이 직접 운영하는 곳으로, 딸 이보배 조리기능장이 가업을 잇기 위해 어머니와 함께 하고 있습니다. 두 모녀가 운영하는 양평 광이원은 양평의 대표 식재료를 기본으로 하여 전통장과 발효액으로 맛을 내 건강하고 정성이 담긴 장으로 음식을 만듭니다.

메뉴

복작장 정식 | 자연숙성 전통장으로 만든 복작장과 제철 반찬으로 맛있게 즐기는 농가형 전통식사 한상차림

광이상 | 용문산 은행 전채와 죽, 전, 청국산채샐러드, 봉암규이상, 유자삼치구이 등이 나오는 건강 밥상

청국명란 정식 | 자연숙성 전통정으로 만든 청국명란 찌개와 제철 반찬으로 맛있게 즐기는 농가형 전통 식사

도시락 | 유기농 쌀밥도시락과 용문산 산나물 도시락

체험

장체험 (고추장, 매주) | 물 맑은 양평에서 맛있게 익어가는 된장, 고추장, 간장을 맛보고 전통 장을 저염식으로 즐길 수 있는 레시피 배우기

쌀밥 도시락 | 각종 쌀채(상추, 굴치장아찌, 양배추, 목은지, 깻잎)주먹밥에 멸치볶음과 쌀장이 들어가는 도시락 만들기

주변 볼거리

용문산 관광단지, 세미원, 들꽃수목원, 두물머리

재료와 음식이야기

광이원의 6년 숙성 전통간장을 이용해 우리 음식 문화인 된장과 간장의 깊은 맛을 느끼는 곳

광이상 | 전통간장을 이용해 간을 하고 용문산은행으로 만든 은행죽, 생청국장을 이용한 오디소스 청국장샐러드, 콩을 갈아 만든 전, 병잎을 담은 규아상을 맛볼 수 있습니다.

복작장 | 된장과 여러 가지 양평의 채소를 넣어 만든 장

생청국장 | 냄새 없는 생청국장



우리 농가 맛집은 전통장류 전문가가 운영해요!

물 맑은 양평에서 맛있게 익어가는 된장과 고추장을 만나보아요!!

이용 정보

주소	경기도 양평군 용문면 용문산로 120-11
대표자	김광자
연락처	010-9253-6132
홈페이지 주소	kwangiwon.modoo.at
체험	체험 : 전통장체험, 쌀밥도시락
운영방법	상시, 예약제(월요일 휴무)
식사가능인원	입식 32석, 좌식 44석





다섯가지 오복을 기원하는 오복벗섬 만두, 전통장 만들기 체험

농가맛집이야기

이천 돌덩이 석촌골은 직접 담근 장으로 맛깔스러운 절임음식을 만들고 정월에 풍년을 기원하던 향토음식 '벗섬만두'를 널리 알리는 농가맛집입니다.

대표 이야기

1938년부터 시어머니가 담그시던 장을 이어 받은 이복순 대표는 돌덩이 석촌골을 창업하여 직접 담근 간장, 된장, 고추장으로 만든 맛깔스러운 절임음식을 만들었습니다.
정월에 풍년을 기원하며 먹던 이천의 향토음식 '벗섬만두'와 특쓰는 맛이 일품인 '계걸무'를 이용한 요리를 개발하여 이천의 향토음식을 보존하고 널리 알리기 위해 노력하고 있습니다.

메뉴

- 벗섬만두 전골** | 치자와 당근·시금치 등으로 색을 낸 만두 피에 계걸무청 시래기와 고사리·숙주나물·두부 등의 속 재료를 넣어 찌내어 담백하면 서도 고소한 만두전골입니다.
- 계걸무** | 계걸무는 그냥 먹으면 맛이 맵고 씹스러지만 시래기밥으로 만들면 특유의 향과 맛이 식욕을 돋웁니다.
- 그 외** | 계걸무시래기 닭볶음, 계걸무씨차, 계걸무 조청 판매

체험

- 고추장 만들기** | 메줏가루, 고춧가루, 소금 등을 넣고 직접 쌀 조청을 고아서 버무리는 고추장 만들기 체험
- 오복 벗섬만두 체험** | 오색의 벗섬만두를 빚으면서 풍년을 기원하던 선조들의 마음을 배우며 벗섬만두를 빚는 체험
- 인절미 만들기** | 대표가 직접 전해주는 인절미에 얽힌 재미있는 이야기와 함께 이천의 쌀, 찹쌀을 이용하여 떡메로 직접 인절미를 만들어 먹는 체험

주변 볼거리

이천실용공원, 이천도예촌, 이천농업테마공원, 산수유마을

재료와 음식이야기

- 벗섬만두** | 다섯가지 색의 작은 만두로 오복을 의미하고 이웃과 함께 나누어 먹으며 새해 풍년을 기원하는 향토음식, 만두의 모양이 벼 가마니에 곡식을 가득 넣은 것 같아 벗섬만두라 불립니다.
- 계걸무** | 단단한 식감과 강한 매운맛을 가진 토종무로 찌지, 김치 등으로 만들고 계걸무씨기름, 조청으로 만들어 이용합니다.

질문과 답변

- Q. 계걸무를 아시나요?**
- A.** 계걸무는 이천지역에서 생산되는 토종무로서 단단한 조직감과 강한 매운맛 때문에 소금에 절여 땅속에 묻어두었다가 찌지, 김치 등으로 만들어 먹어요.
- 이천에 놀러오셔서 향토음식인 벗섬만두와 계걸무 요리를 드셔보세요. ^o^

이용정보

주 소	경기 이천시 호법면 송갈로 102-17(구, 송갈리 397)
대표자	이복순
연락처	031) 632-9540 / 010-9346-9540
체험	체험 : 오복벗섬만두, 고추장만들기, 인절미만들기
운영방법	상시운영(11:00~20:00)
식사가가능인원	80명(좌식 80석, 테이블 20개) 내외





봉바위 맥적구이정식

굽이굽이 한강자락 강과 들의 재료로 만드는 밥상

농가맛집이야기

남양주 조안면에 위치한 봉바위는 한강이 보이고 주변경관이 아름다워 조선시대 선비들이 찾아와 시와 문학을 논하던 곳입니다. 강가에 큰 바위인 봉바위의 이름을 따 '봉바위 농가맛집'으로 이름 지었습니다. 물살이 빨리 굽이치는 곳에 물고기가 풍부해 매운탕을 즐겨먹던 수석동 지역의 향토음식을 이용해 한상차림을 만들어 냈습니다.

대표 이야기

부부가 함께 운영하는 봉바위는 예부터 매운탕이 유명한 지역으로, 친정엄마의 솜씨를 물려받은 아내와 유기농기농사 자격을 취득한 남편이 생산한 유기농 채소를 이용하여 음식을 만듭니다. 남양주시 향토음식 조리대회 최우수상을 수상하였고 뛰어난 향토음식 솜씨를 보유하고 있으며 늘 가족과 먹는 건강밥상을 만드는 노력을 하고 있습니다.

메뉴

봉바위 맥적구이 정식	직접 담근 된장에 살짝 재운 돼지고기구이와 유기농 텃밭쌈채, 단호박샐러드, 탈러기 도토리묵 냉채 등을 함께 내어놓은 건강상차림
봉바위 매운탕 정식	메기와 빠가사리, 새뱅이와 함께 직접 담근 고추장으로 얼큰하고 깊은 탕맛을 연출한 봉바위매운탕
시골밥상	텃밭에서 수확한 신선한 식재료를 이용해 정성스럽게 차린 시골밥상

체험

맥적구이 체험	농가맛집 메뉴인 맥적구이를 만드는 체험
----------------	-----------------------

주변볼거리

유기농박물관, 몽골문화촌, 축령산자연휴양림, 모란미술관, 남양주종합촬영소, 다산 정약용 유적지, 슬로시티 다산길

재료와 음식이야기

남양주 봉바위는 한강아래 자리잡아 강과 들이 주는 재료를 활용해 푸짐하게 한상을 차려냅니다.

봉바위 매운탕	집된장, 고추장을 풀어 진한 국물을 내고 민물고기를 이용해 만든 매운탕
탈러기 묵밥	겨울 김장철 남은 배추자투리를 모아 담근 김치로 만든 도토리묵밥
말기양갱 수정과	남양주 말기를 이용해 만든 수정과
샐러드	검은콩소스, 들깨소스를 얹어 만든 단호박, 텃밭채소 샐러드.
쌈채와 장아찌류	유기농 쌈채와 맛깔나는 채소장아찌

질문과 답변

- Q. 봉바위만의 특징은?**
A. 느티나무 아래에서 한강을 바라보며 향토 음식을 즐길 수 있어요^^

이용정보

주소	남양주시 고산로 126번길 33-6
대표자	이병운, 문병구
연락처	010-3899-6774
홈페이지 주소	blog.naver.com/eljoshy
체험	체험 : 맥적구이 체험
운영방법	예약 및 상시운영
식사가능인원	좌식 50석





담꽃 정식



자연의 건강함을 담은 정성스런 한상차림

농가맛집이야기

'담장에 핀 국화꽃' 담꽃은 백암순대, 빠치장, 용인외지등 용인 대표 향토음식을 요리하여 정성스러운 밥상을 차려내고자 노력하고 있습니다.

대표 이야기

어릴 때부터 음식 만들기에 관심이 많았던 김말자 대표는 조리사에 도전하여 자격증을 취득하고, 궁중음식에 매력을 느껴 음식공부를 시작했습니다. 용인으로 귀농한지 15년이 되었고 용인의 우리음식연구회 활동을 하다가 '담꽃' 농가맛집을 열게 되었습니다.

메뉴

- 담꽃상** | 백암순대, 한방포크구이, 빠치장과 함께 배추피클, 쌈류를 곁들여 먹는 용인 담꽃 메뉴
- 용인르상** | 소불고기를 메인으로 하고 용인삼합과 함께 하는 농가밥상

체험

- 빠치장 만들기** | 용인삼합에 들어가는 빠치장을 직접 만들어 먹을 수 있는 체험
- 수저집 체험** | 규방문화체험으로 손바느질을 이용한 수저집 만들기

주변 볼거리

한택 식물원, 용인농촌테마파크, 한국민속촌

재료와 음식이야기

- 용인외지** | 높은 오이를 소금과 쌀뜨물로 절여 만든 음식, 장아찌와 냉채샐러드로 이용
- 빠치장** | 매춧가루와 고춧가루, 들기름으로 만든 즉석 장류
- 양파, 마늘, 대파를 다져 메주·멸치·표고 버섯가루를 넣고 들기름을 넣어 버무린 장
- 백암순대** | 백암지역 우시장에 상인들이 순대국을 먹던 것에 유래한 음식으로 소 내장에 갖은 야채를 넣은 순대

질문과 답변

Q. 빠치장? 이름이 특이해요!

A. 빠치장은 별미장이면서, 속성으로 만든 짬장입니다. 일반적인 별미장은 소금물에 개어서 먹거나 하지만, 이 별미장은 매춧가루와 고춧가루를 혼합하여 들기름에 개어 먹는 것이 특징이에요.

Q. 용인외지는 언제부터 즐겨먹던 음식인가요?

A. 용인외지는 조선시대 쓰여진 고조리서에도 기록이 있을 정도로 역사가 오래된 향토음식이에요, 1800년대 말 요리책 「주식시의」에도 용인외지가 유명하다고 기록되어 있습니다. 담꽃으로 맛보러 놀러주세요!

이용정보

주소	경기도 용인시 처인구 이동면 목리 659-3
대표자	김말자
연락처	010-8750-8357
홈페이지 주소	https://damkot.modoo.at/
체험	체험 : 빠치장 만들기, 수저집 체험
운영방법	상시운영, 예약제(주말 단체행사), 월요일 휴무
식사가능인원	입식 40석, 좌식 96석





백적구이 정식



슬로푸드로 느끼는 농업의 진정성과 이야기, 치유의 농촌공간

농가맛집 이야기

양주 매화당은 농가맛집과 한옥펜션이 같이 있어 가족끼리 여행하기 좋은 공간이에요. 한옥의 정원과 꽃나무를 보며 즐기는 농가맛집으로 자연속에서 힐링하는 농촌공간입니다. 세월이 담긴 장맛, 정성이 담긴 손맛으로 아늑한 한옥에서 정갈한 밥상을 내어놓습니다. 매화당의 모든 밑반찬들은 저염식으로 소금도 십년 넘게 간수를 뺀 것만 사용합니다.

대표 이야기

조정희 대표의 한옥펜션은 펜션을 이용하는 고객들이 식사를 주문하는 경우가 많아, 숙박과 식사가 한 곳에서 이뤄지는 농가맛집을 만들었습니다. 직접 재배한 신선한 재료로 요리해 한번 온 손님은 계속 오는 공간이 되길 바라는 마음으로 농가맛집을 운영합니다.

메뉴

- 콩스테이크** 양주지역에서 생산된 두부와 새싹채소를 곁들이는 메뉴. 두부의 고소하고 담백한 맛이 일품으로 독특한 소스와 함께 먹는 메뉴.
- 백적구이** 백적은 돼지고기를 뒷장으로 재어 숙성시켜 맛을 낸 것으로 마늘, 부추, 볶음김치를 곁들이는 메뉴.
- 매화당 정식** 콩스테이크와 백적을 주 메뉴로 연부죽, 제철쌈, 김치, 나물, 전, 호박고추장 등과 함께 차려낸 한상.

주변 볼거리

농촌체험마을 및 백수현 전통가옥, 백인걸선생묘, 잣나무 숲 산책로

재료와 음식이야기

- 정식메뉴**
 - 콩스테이크 : 양주지역의 두부로 만든 두부 스테이크로 새싹채소를 곁들임
 - 백적구이 : 돼지고기를 숙성시켜 마늘, 부추, 볶음 김치를 곁들임
- 단품메뉴** | 소불고기전골, 제육볶음, 닭볶음탕
- 가양주 (맹골 전통주)** | 맹골마을의 전통주로 껍질을 까지 않은 벼를 3개월 동안 자연 발효시켜 누룩으로 만든 후 다시 3개월을 숙성시킨 것으로 톡 쏘는 달콤한 맛
- 연부죽** | 동해안 바다상인들이 양주에서 쉬어갈 때 해장을 위해 만들어 먹던 죽, 다시마와 북어를 주재료로 쫄쌀과 함께 끓임.



양주 매화당이 위치한 맹골마을의 농촌체험관에는 미술체험과 전통장 체험, 칠보공예 및 다도체험 등 다양한 즐길거리가 준비되어 있어요. 농가맛집에 오셨다가 다양한 체험도 경험하세요!

이용정보

주소	경기도 양주시 남면 휴암로 443번길 47
대표자	조정희
연락처	010-4925-5135
홈페이지 주소	45mean.blog.me
체험	체험 : 전통한옥 힐링체험
숙박시설	유(가능한 인원 20명내외)
운영방법	상시, 예약제
식사가가능인원	45명





산야초, 발효액, 전통장 체험으로 실현하는 식약동원

농가맛집이야기

이천 안옥화갤러리는 약선요리를 코스요리로 차별화시킨 이천의 대표 건강농가맛집입니다. 식약동원을 실현하기 위해 정성스레 담근 발효액과 전통장으로 이천의 농산물을 눈으로 즐기고 입으로 맛보는 미술관같은 음식점을 만들기 위해 노력하고 있습니다.

대표 이야기

안옥화 대표는 모든 농산물을 발효해보는 발효 연구가입니다. 20년 이상 연구한 100가지 이상의 발효액으로 갤러리를 연상케하는 인테리어를 하였고, 정성스런 요리를 제공하기 위해 예약제로 운영중입니다. 고객에 대한 배려와 건강을 생각하여 깔끔하고 정갈한 재료로 음식을 만들고 고객에게 요리재료와 가공 과정을 설명하고 시음의 기회를 제공해 신뢰를 높이고 있습니다.

메뉴

약선 코스요리

기본 메뉴는 코스요리(별정식, 달정식, 해장식)로 이루어지며 제철약초를 이용한 샐러드를 시작으로 신선하고 건강한 약선 코스요리가 제공됩니다.

약선탕

인삼을 포함한 20여가지 약초와 전복, 새우 등의 해산물로 우려낸 육수에 토종닭, 제철 버섯이 함께 들어간 보양탕으로 가족모임과 어르신들에게 인기 메뉴

약초탕

약초 달인 육수에 제철 산야초와 각종 버섯, 소고기를 곁들인 메뉴

체험

발효액 만들기

직접 채집한 약초와 과일 등 지역 특산품을 이용한 발효액 만들기 체험

천연 식초 만들기

발효액이나 과일 등으로 천연 식초 만들기 체험

정과 만들기

도라지, 과일, 인삼 등을 이용한 정과 만들기 체험

재료와 음식이야기

약선요리

지역특산물과 제철 약초 식물을 이용하며 전복, 새우 등 해산물을 우려내 건강한 맛을 느껴볼 수 있습니다.

약초

당귀, 방풍, 초석잠, 여주, 수세미 등의 산야초와 야생 약초는 들에서 채취합니다.

천연 식초와 청

제철과일과 약초로 식초와 발효액을 만들어 요리에 이용합니다.

주변볼거리

이천설봉공원, 이천도예촌, 이천농업테마공원, 산수유마을

질문과 답변

Q. 안옥화 갤러리만의 특징은?

A. 안옥화 갤러리만의 발효액, 천연식초, 간장, 된장, 조청으로 모든 음식의 맛을 내요!

이용정보

주 소	경기 이천시 신둔면 석동로 52-12
대표자	안옥화
연락처	031) 631-8375 / 010-8183-8375
홈페이지 주소	okhwa6167.modoo.at
체험	체험 : 발효액 만들기, 조청만들기, 장류·김치만들기, 장아찌만들기, 정과만들기
운영방법	예약운영(11:30~21:00, 매주 월요일 휴무)
식사가가능인원	70명(좌식 50석, 입식 20석) 내외





흑염소 건강보감(수육)



블랙푸드와 친환경재료에 더해지는 손맛, 믿는 맛, 미소 짓는 맛

농가맛집이야기

안성 해뜨는 아침은 지역의 풍요로운 자연에서 생산된 신선한 식재료 로컬푸드와 직접 키운 흑염소 블랙푸드를 활용한 “더 느리게 만든 건강한 한 끼”로 제철밥상과 보양밥상을 정성을 다해 차려냅니다.

대표 이야기

윤광순, 박영숙 대표는 농장에서 전문적으로 흑염소를 키우면서 보양음식에 관심을 갖게 되었고, 건강한 음식을 나누고 싶어 농가맛집을 열게 되었습니다. 또한 두 대표는 야생화를 좋아해 농가맛집 주변을 온실로 꾸며 놓았습니다. 직접 차를 다려손님들에게 대접하고 힐링하고 돌아가는 손님들의 모습을 보면 행복하다고 하네요!

메뉴

- 보양밥상** 봄부터 늦가을까지 목장에 방목하여 키운 직영 농장에서 나오는 흑염소를 활용한 대표 보양밥상 메뉴로 새싹인삼을 토종꿀에 찍어 먹고 상큼함을 더하는 유자소스샐러드를 곁들이는 메뉴
 - 흑염소보약한첩(탕)
 - 염소보양나눔(전골)
 - 흑염소건강보감(수육)

- 제철밥상** 흑염소고기를 먹지 못하는 손님들을 위한 돼지고기 시래기 매운찜

주변 볼거리

안성맞춤랜드, 안성남사당풍물공연, 죽주산성, 팜랜드, 쌍미루사, 석남사, 서운산

재료와 음식이야기

- 흑염소 요리** 직접 키운 흑염소로 끓여낸 건강한 보양밥상
- 시래기 매운찜** 시래기를 넣어 맵게 찌낸 돼지고기찜
- 밀반찬** 집간정으로 무쳐낸 제철채소
 - 노각오이를 활용해 만든 장아찌, 고구마채, 부지깥이나물, 방풍나물, 비름나물, 백오이 나물, 황태채, 북어보푸라기

질문과 답변

- Q. 블랙푸드가 무엇인가요?**
A. 검은콩, 검은 쌀, 블루베리, 가지 등 검은색 음식들을 얘기하는데요! 흑염소에는 안토시아닌이 들어있진 않지만 색이 검은색이고 몸이 좋아 블랙푸드라고 합니다!



우리 농가맛집에는 힐링 온실이 준비되어 있습니다^^ 주인장의 정성이 담긴 직접 만든 차를 마시며, 야생화 구경을 하다 보면 감탄사가 저절로 나오실 거예요!

이용 정보

주 소	경기도 안성시 보개산로 1721
대표자	윤광순, 박영숙
연락처	010-3014-4007
운영방법	상시, 예약제 (일요일 휴일)
식사가능인원	40여명



경기도 농가맛집을
소개합니다

발행일 / 2017년 8월
발행인 / 농촌자원과장 이기택
편집기획 / 조은희, 김신영, 이태명, 황범익, 박선영
발행처 / 경기도농업기술원 농촌자원과
경기도 화성시 병점중앙로 283-33