

건강한 황토고구마 산지 당진으로 초대합니다.

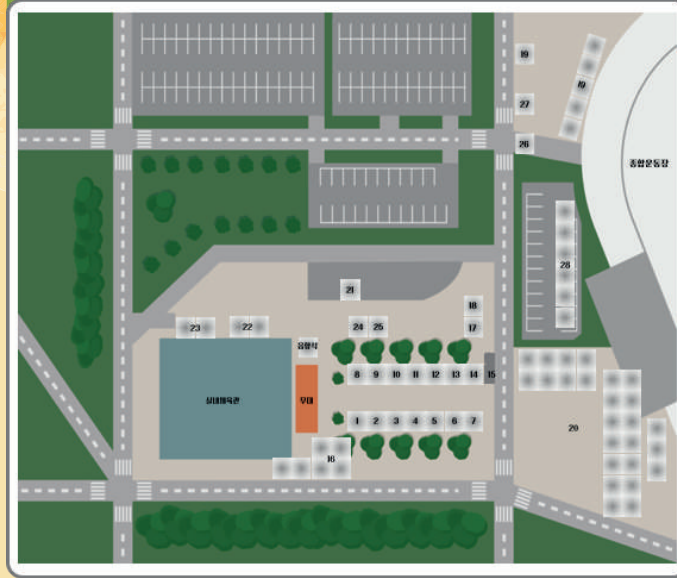


당진 해나루 황토고구마는?

당진 황토고구마는 5월 중순경부터 6월 초순경 까지 정식해 9월 하순경 수확을 시작해 10월 중순 까지 수확합니다. 또한 당진의 고구마 재배 토질은 다양한 미생물과 효소의 순환작용이 있는 황토라서 고구마 재배의 최적지로 평가받고 있습니다. 당진 황토고구마는 품질이 우수해서 직거래가 활성화되었을 뿐만 아니라 서울 가락동 도매시장 등에서 큰 인기를 얻고 있습니다.



행사장 배치도



- 1 본부석
- 2 의료지원
- 3 해나루 황토고구마 품평회
- 4 당진 우수농특산물 홍보 전시관
- 5 실버맨 봉사단 무료음료 제공 봉사/적십자 음료 판매
- 6-7 고구마 인절미 무료 시식코너
- 8 의용소방대
- 9 황토고구마 건강 소금 만들기
- 10 황토고구마 건강 썸 만들기
- 11-12 고구마 관련 판매대(1코너, 2코너)
- 13 낙협부스
- 14 양계협회
- 15 양계협회 판매 차량 2대
- 16 내빈 오찬장
- 17 사생대회 접수처
- 18 고구마 캐기 접수처
- 19 고구마 판매장, 택배접수
- 20 식당 및 요리경연
- 21 전통놀이 체험
- 22-23 석공, 비즈공예 체험 및 VR 체험 4동
- 24-25 퍼포먼스 준비 천막
- 26 고구마 무료 시식코너
- 27 고구마 인절미 무료 시식코너 1동
- 28 로컬푸드 판매장
- 29 체험 현장 자비라 2동

셔틀버스 운행경로 및 배차시간표

당진시청 ▶ 문예의 전당 ▶ 행사장 ▶ 삼선산수목원			
9시 30분	9시 40분	10시 00분	10시 15분
10시 30분	10시 40분	11시 00분	11시 15분
11시 30분	11시 40분	12시 00분	12시 15분
12시 30분	12시 40분	13시 00분	13시 15분
14시 30분	14시 40분	15시 00분	15시 15분
15시 30분	15시 40분	16시 00분	16시 15분
16시 30분	16시 40분	17시 00분	17시 15분
17시 30분	17시 40분	18시 00분	18시 15분

전국민이 죽기전에 단 한번은 먹어봐야할
명품 당진 황토고구마

2019 해풍맞고 자란 황토고구마 마을로 오세요!! 당진해나루 황토고구마축제

2019. 10. 5(토)

충남 당진시 당진종합운동장 일원

- 주 최 | 2019 당진해나루 황토고구마축제위원회
 - 주 관 | 고대농업협동조합
 - 후 원 | 광장향진 당진시 관내농협 당진축협 당진농협
- 당진시교육청

전국민이 죽기전에 단 한번은 먹어보아야할

명품 당진 황토고구마

안녕하십니까?

「2019 당진 해나루 황토고구마축제」를 찾아주신 여러분 환영합니다. 건강한 황토와 서해안의 해풍을 맞고 자란 황토고구마의 생산지인 당진에서 2019 당진 해나루 황토고구마축제를 개최하게 되었습니다. 축제에 오신 모든 분들이 즐길 수 있는 행사들을 준비하였습니다. 가족과 함께, 연인과 함께, 친구와 함께 행복한 추억 만들어 주시기 바랍니다.

2019 당진 해나루 황토고구마축제 추진위원장 최수재

■ 고구마의역사 ■

고구마의 원산지는 멕시코에서 남아메리카 북부에 이르는 지역으로 추정되며, 원도 명백히 밝혀지지 않았다. 일반적으로 약 2000년전부터 중남아메리카에서 재배한 것으로 추측하고 있다. 신대륙을 발견한 당시에는 원주민들이 널리 재배했는데, 크리스토퍼 콜럼버스의 의해 에스파냐에 전해졌고 그 뒤 필리핀, 중국의 푸젠성에 전해졌으며 차차 아시아 각국에 퍼져나갔다. 주로 아시아, 아프리카에서 재배하며 서양에서는 생산량이 적다.

■ 황토의효능 ■

원적외선 기능

혈액의 흐름을 촉진시키고, 발한작용을 촉진시킨다. 생체에 쌓인 노폐물이 배설된다. 인체 세포를 활성화시키는 효과가 있으며, 중금속을 방출시킨다. 진정, 안면효과를 높인다. 특히, 항균·방충의 효과가 있으며, 곰팡이의 번식을 막고 세습효과가 있다.

음이온(생체이온)의 발생 효과

화학적, 전기적, 방사성물질 등의 원인인 공기오염의 정화 축제에서 발산되는 포르말린등의 유해물질 정화, 담배연기나 불쾌한 냄새를 제거, 곰팡이 발생 먼지나 냄새를 제거



2019 당진해나루 황토고구마축제 주요행사일정

시간	무대 프로그램	참여 프로그램
10:00-10:30	오프닝 공연 및 개막식 준비	
10:30-11:00	2019 당진해나루 황토고구마축제 개막식	당진해나루 황토고구마 요리 경연대회 (09:00~11:00) - 요리 품평회
11:00-11:30	황토고구마 힐링푸드 나눔 퍼포먼스 및 순람	
11:30-12:30	당진해나루 황토고구마 문화공연(관내 공연팀)	
12:30-14:30	당진해나루 황토고구마 Fun Fun 타임 지역 농특산물 경매전 (고구마, 당진 특산물 등)	어린이 그림그리기 및 글짓기대회 (10:00~16:00)
14:30-15:00	도전! 천곡! 황토고구마 노래방	
15:00-15:30	시상식 - 요리경연대회 및 어린이 사생대회	황토고구마 캐기 체험 (10:00~16:00)
15:30-17:00	당진해나루 황토고구마가요제 - 초대가수-김연숙 - 미스트롯 초청공연	황토고구마 보물찾기 (14:00~15:00)
17:00-18:00	당진해나루 황토고구마 전국 청소년 댄스경연대회 - 애니메이션크루 초청공연 - 행운 경품 추첨 - 관광객 대상	
18:00-18:30	폐막식	

상설행사

- 고구마 관련 판매대(1~2코너)
- 고구마 판매장, 택배접수
- 황토고구마 인절미떡 시식
- 향토 먹거리(내빈, 관광객)
- 당진해나루 황토고구마 품평회
- 당진 우수농특산물 홍보전시관
- 실버맨 봉사단 무료음료 제공
- 적십자 음료 판매
- 의용소방대 부스
- 황토고구마 건강소금 만들기
- 황토고구마 잼 만들기
- 당진낙협 부스
- 양계협회 부스
- 고구마 무료 시식

고구마요리법과 보관방법

오랫동안 맛있게 보관하는 Tip!

- ✓ 보관 적정 온도는 12-15℃.
- ✓ 통풍이 잘 되는 곳에 보관합니다.
- ✓ 박스 보관 보다는 펼쳐 놓으시는게 좋습니다.
- ✓ 배란다보관은 No! 온도가 살짝 있으면서 습하지 않은 곳 Yes!

고구마 맛있게 먹는 Tip!

- ✓ 잘 익은 고구마를 후라이팬에 넣고 뚜껑을 닫은 채 약한 불로 50-60분 정도 그냥 두시면 됩니다.
- ✓ 오븐을 사용하셔도 당도는 떨어지지 않아요!
- ✓ 고구마를 찜기에 찌는 것은 비추천입니다. (수분으로 인해 고구마의 당도가 떨어지기 때문)



고구마 맛있게 튀기는 Tip!

- ✓ 껍질 째 0.3cm 두께로 썰어요.
- ✓ 볼에 달걀노른자, 얼음물, 맥주를 넣고 섞고, 밀가루 1/2컵을 넣어 튀김 반죽을 만들어요. (Tip. 얼음물과 맥주를 넣으면 더 바삭해져요!)
- ✓ 고구마에 밀가루 3큰술을 넣고 문힌 뒤 튀김 반죽에 넣어 튀김옷을 입혀요.
- ✓ 냄비에 식용유를 붓고 고구마를 넣어 노릇하게 튀기면 끝!