



2009 인천세계도시축전
대장금 페스티벌 세부실행내역서

[홍보용]



 인천광역시

MBC 미술센터

Contents

100. 사업 개요

- 110.개요
- 120.사업 배경 및 목적
- 130.사업방향
- 140.사업주제
- 150.행사장 위치도
- 160.행사장구성

200. 전시장 계획

- 210.전시장 연출 컨셉
- 220.전시장 동선도
- 230.전시장 공간구성
- 240.궁중음식 전시 계획

300. 이벤트 계획

- 310.이벤트 연출 컨셉
- 320.궁중연회/수라퍼레이드
- 330.이벤트구성
- 340.이벤트 공간 구성
- 350.TIME TABLE
- 360.세부프로그램 내용



100. 사업개요

- 110.개요
- 120.사업 배경 및 목적
- 130.사업방향
- 140.사업주제
- 150.행사장 위치도
- 160.행사장구성

100. 사업개요

110. 개요



- 행사명 2009 인천세계도시축전 [대장금 페스티벌]
- 기 간 2009년 9월 4일(금) ~ 9월 7일(월)
10:00~20:00
- 장 소 2009 인천세계도시축전 주 행사장
- 규 모 960m² (약 290평)
- 내 용 전통문화체험 및 궁중요리 전시 등
- 주 최 인천광역시
- 주 관 MBC미술센터

100. 사업개요

120. 사업 배경 및 목적

인천의 대표 문화 콘텐츠인 음식문화축제가
2009 인천세계도시축전과 함께하는 Special Edition

‘ Festival in Festival ’



100. 사업개요

130. 사업 방향

세계 도시들의 축제, 인천세계도시축전

역사를 거슬러 되살아 난 또 하나의 도시

‘궁’

관람의 호기심을 자극하는 매력적인 소재 「 궁 」 !
궁으로 행사 개념을 집약, 궁의 다양한 생활상을 보고 · 듣고 · 체험한다.

생활기행

전통적인 궁중생활 체험

궁중생활 체험 프로그램

宮

음식기행

다양한 궁중음식의 세계로 !

궁중음식 전시 · 체험 · 시식

문화기행

품격있는 궁중의 예와 연회 !

궁중문화 재현 프로그램

궁의 생활 · 문화 · 음식을 직접적으로 보고 느낄 수 있는 오감체험의 장 (場)

100. 사업개요

140. 사업 주제



「 궁 」의 음식 · 생활 · 문화 ... 특별한 궁궐 체험

장금이와 떠나는

궁궐기행

[전개 전략]

- 음식을 중심으로 궁의 생활과 문화를 아우르는 관람객 체험 요소의 개발
- 친숙한 '드라마 대장금'의 서사구조를 도입, 호기심 자극 및 감동 극대화
- 명망 있는 관련 단체와의 협력을 통해 품격 높은 축제로서의 위상 확립

[주제 전개]

장금이 수라간

드라마 대장금의 서사구조를 살린 스토리라인의 전시

- 〉 테마
궁중음식과 문화
- 〉 분위기
품격과 기품
- 〉 프로그램
전시/공연/시식

장금이 놀이마당

궁의 다양한 음식 · 생활 · 문화를 오감으로 체험하는 놀이 마당

- 〉 테마
궁중의 생활
- 〉 분위기
축제와 놀이
- 〉 프로그램
체험 / 시연

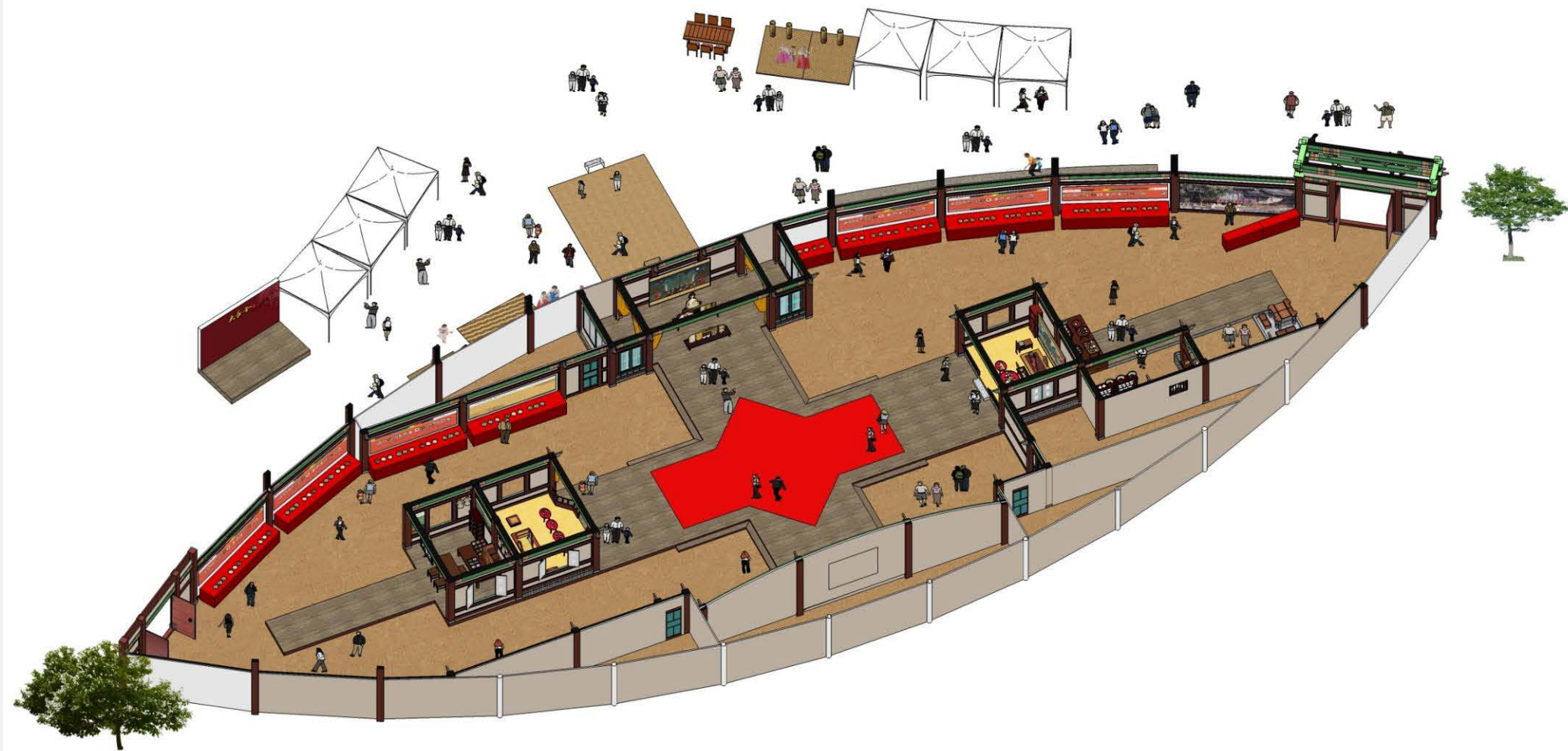
100. 사업개요

150. 행사장 위치도



100. 사업개요

160. 행사장 구성





200. 전시장 계획

- 210. 전시장 연출 컨셉
- 220. 전시장 동선도
- 230. 전시장 공간구성
- 240. 궁중음식 전시 계획

200. 전시장 구성 계획

210. 전시장 연출 컨셉

“장금이 수라간”

〈대장금〉 드라마를 매개로한 다양한 볼거리 제공 공간

장금이 **입궐**하다



전통적이고 웅장하게
펼쳐지는 궁의 모습

수라간과 **궁중음식**



수라간의 전경과
궁중음식 전시

궁의 **다양한 볼거리**



궁궐의 화려하고
다채로운 볼거리

내의원과 **건강음식**



내의원 세트재현과
건강음식 전시

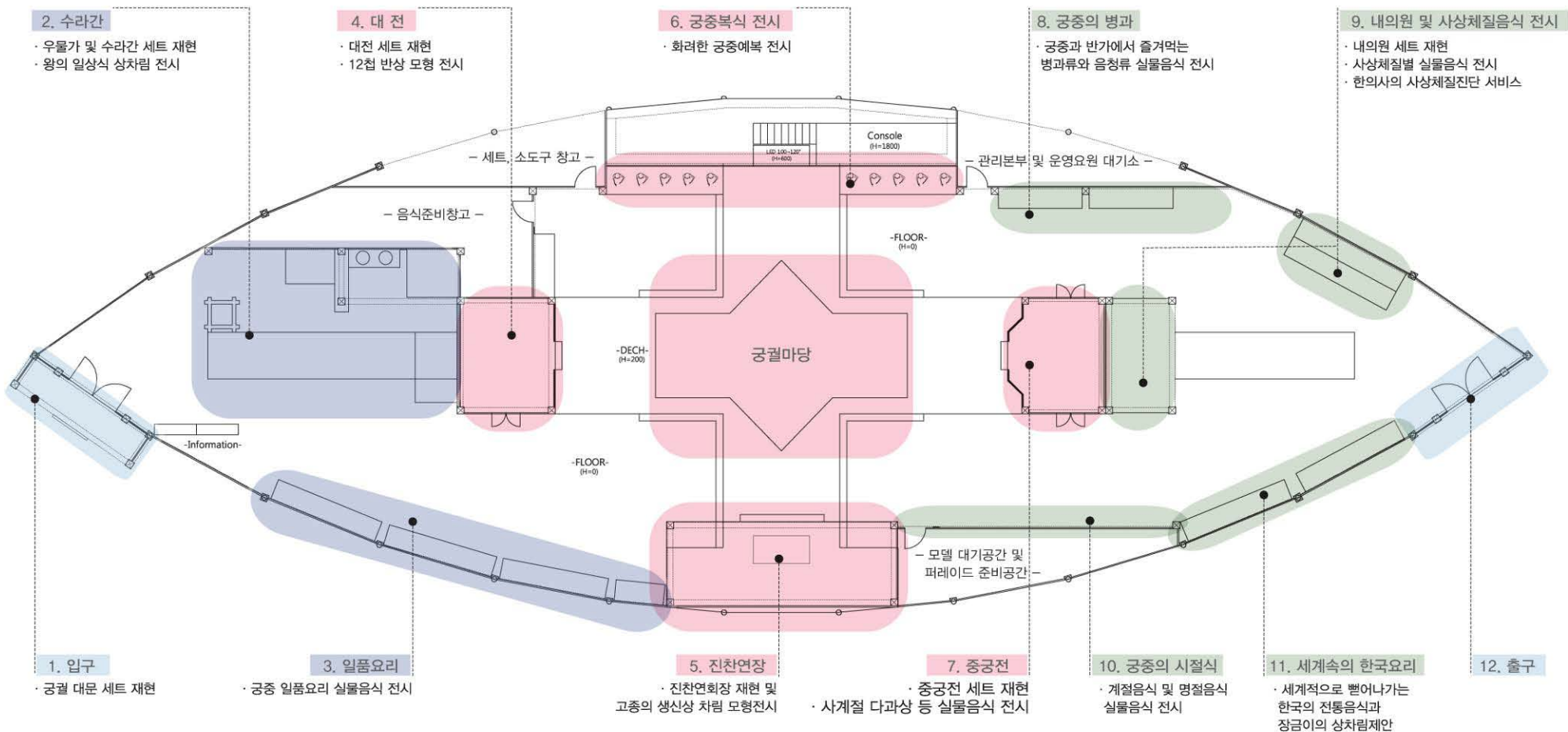
2009 인천세계도시축전
Incheon 2009 World Urban Festival, Korea
대장금 페스티벌



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

전시장 전체 구성도



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 수라간 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

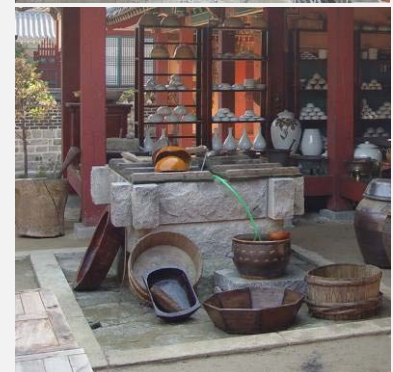
◆ 수라간 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
PDP	42인치	-	벽걸이형	사이즈 미정
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
아궁이	800 x 2200 x 600	목재	전돌개발+작화	
선반 및 평상	-	목재	우물마루	

+소도구 목록

소도구			
수라간진열장	번철[부침개용]	양반상	도마[대,중,소]
3단선반장	석쇠	대나무석작	궁중식칼
돗자리	백자그릇세트	찬합	청동화로[부엌가락,삼발이포함]
항아리[대중소]	유기그릇세트	채반[대,중,소]	양푼,냄비,식기세트
가마솥	막사발세트	건어물[명태,오징어,새우]	수라상[대,중,소]
장작	막그릇세트	야채[조선무,우엉,감자]	8각호족반



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

❖ 일품요리 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 일품요리 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
음식물전시대	900 x 4800	목재	레드 컬러 천 마감	

[테이블 마감재 예시]



[푸드 코디네이션 예시]



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 대전 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 대전 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
창문	1200 x 1200	세살문	도장	3set
바닥	높이 300mm	장판	민속장판 마감	
난간		목재난간	도장	
편액	500 x 1050	현판		글씨 현판

+소도구 목록

소도구			
십장쟁병풍	금색보료	금색비단발[발걸이포함]	금색용황초
춧대다이	경상	연상	사방탁자
장롱	문갑	머릿장	고서
비단고서	궁중족자	백지,청화백자도자기	장식지함
문서 및 장식품	지필묵세트	교지족자	장식자개함

+인력

왕의 복식을 착용한 전문 연기자 투입



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 진찬연장 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

진찬연장 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
창문	1200 x 1200	세살문	도장	4set

+소도구 목록

소도구			
사방탁자	화조도병풍	족자	고서
비단고서	궁중족자	백자,청화백자도자기	장식지함
문서 및 장식품	지필묵세트	교자족자	장식자개함

+인력

대왕대비 복식을 착용한 전문 연기자 투입



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 궁중복식 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 궁중복식 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
LED	120인치		매립	
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
그래픽 월	두께 12mm	합판	그래픽 출력물 부착	

+영상물 구성

영상물 구성		
1	• 드라마<대장금>하이라이트 DVD	30분
2	• 세계속의 한국음식 홍보 동영상	10분
3	• 대장금 페스티벌 홍보동영상	2분
4	• 궁중연회 퍼레이드 시 BACK 동영상 편집본	5분

드라마<대장금>
하이라이트 DVD



세계속의 한국음식 홍보 동영상



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 궁중복식 ZONE 연출 ; 인천 한복 문화학회

+궁중복식 목적

궁중의 화려한 예복의 전시코너를 별도 마련함으로써 정통 궁중복식을 자세히 볼 수 있는 정보의 장으로 활용

+궁중복식 의상 이미지



궁중복식	• 면복	1
	• 청적의	1
	• 치적의	1
	• 황룡포	1
	• 흥원삼	1
	• 노의	1
	• 자적원삼	1
	• 녹원삼	1
	• 금관조복	1
	• 활옷	1

200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 중궁전 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

중궁전 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
창문	1200 x 1200	세살문	도장	2set
바닥	높이 300mm	장판	민속장판 마감	
난간		목재난간	도장	
편액	500 x 1050	현판		글씨 현판

+소도구 목록

소도구			
모란도병풍	붉은빛보료	붉은비단발[발걸이포함]	붉은초
쫄대다이	경상	연상	사방탁자
장롱	버선장	머릿장	문갑
지함고비[문서보관용]	고서	비단고서	궁중족자
백자,청화백자도자기	장식지함	문서 및 장식품	지필묵세트
교자족자	장식자개함		

+인력

왕비의 복식을 착용한 전문 연기자 투입



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 궁궐마당 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 궁중의 병과 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 궁중의 병과 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
음식물전시대	900 x 4800	목재	레드 컬러 천 마감	

[테이블 마감재 예시]



[푸드 코디네이션 예시]



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 내의원 및 사상체질별 음식 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 내의원 및 사상체질별 음식 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
PDP	42인치		벽걸이	사이즈미정
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
창문	1200 x 1200	세살문	도장	2set
바닥	-	기존 데크	기시설 보강	
편액	500 x 1050	현판		글씨 현판

+소도구 목록

소도구			
약봉지	인체족자	해부족자	관상족자
고비[문서 및 약재용]	경혈도 인형	약장	약장진열장
약재상자	숯섬 [벚집으로만든섬]	약재섬[벚집으로만든섬]	조선저울 [대,중,소]
작약기[약초 뺀 기구]	탕약기	화로세트[부엌가락 등]	한약작두
한약재료통[大]	각종한약틀	테이블	벽걸이쪼대
쪼대			



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 시절식 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 시절식 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
음식물전시대	900 x 4800	목재	레드 컬러 천 마감	

[테이블 마감재 예시]



[푸드 코디네이션 예시]



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 세계속의 한국요리 ZONE 연출



200. 전시장 구성 계획

230. 전시장 공간 구성

◆ 세계속의 한국요리 ZONE 연출

+제작방법 및 자재

항목	사이즈	재질	마감	비고
기둥	300 x 300	목재기둥	도장	
벽체	두께 50mm	목재평판	도장+작화	
단청	두께 60mm	목재람마	도장+단청지 도배+작화	
음식물전시대	900 x 4800	목재	레드 컬러 천 마감	

[테이블 마감재 예시]



[푸드 코디네이션 예시]



200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

◆ 궁중음식 전체 구성안

구분			전 시 내 용	음식수(품)	
1	수라간	상차림	“고종과 순종의 하루 상차림” 中	31	모형
			/초조반[6기]/낫갓상[9기]/다담상[10기]/야참[5기]		
2	일품요리	일품음식	“최고의 재료로 만든 내인들의 솜씨자랑” ー밥, 찜, 볶기, 조림, 구이, 적, 채, 장과, 탕	33	실물
			“왕과 왕비를 위한 최고의 음식대결” 죽, 전채, 찜, 구이, 밥, 후식 등 코스별 요리대결 장금[8품], 금영[8품]	16	
3	대전	상차림	“대장금에서 보여지는 수라상 찬품” ー12첩수라상[21기]	21	모형
4	진찬연장	상차림	“대왕대비에게 올린 진어상차림 ” “1902년 고종의 중화전 진연의례” ー대전진어대탁찬안[25기]	30	모형
5	중궁전	상차림	“궁중의 사계절 다과상차림” (봄, 여름, 가을, 겨울)	46	실물/모형
			야다소반과(12기/모형)		
6	궁중의 병과	일품음식	“잔치음식의 꽃 궁중의 병과” ー각색병 외 떡류/ 모약과 외 과자류/음료및 화채	80	실물/모형
			녹두메시루떡, 두텁떡 외, 개성약과, 정과 외, 오미자화채 외		
7	내의원	일품음식	“사상체질별 음식” ー채만두, 은행죽, 옥수수범벅, 별밥 외	29	실물
8	시절식	일품음식	“시절식” ー봄(8), 여름(9), 가을(6), 겨울(6)	29	실물
9	세계속의 한국요리	상차림	“세계로 가는 장금 만찬메뉴”	13	실물
			“남북정상회담 메뉴”	27	
			주식과 일품 한 상차림의 예 (세계인들이 좋아하는 우리의 맛, 인천의 맛 국제화 메뉴, 기내식 메뉴)	56	
합 계				389	

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

1. 수라간 음식 구성 계획

“고종과 순종의 하루 상차림”

1890년대 조선의 마지막 왕 고종, 순종 재위 시 차렸던 하루의 일상 상차림을 그 당시 상궁들의 채록을 바탕으로 재현한다. 조선 말기의 궁중에서는 왕이나 왕족에게 하루 평균 다섯 차례의 상차림을 올렸다고 한다.



NO.	구 분	그릇수	음식내용	종수
1	초조반(죽상) (모형)	6기	잣죽, 애호박젓국조치, 북어보푸라기, 매듭자반, 나박김치, 소금	5
2	낮것상(만두상) (모형)	9기	편수, 갈비찜, 구절판, 편육, 화양적, 삼색전유화, 어채, 장김치, 보김치	9
3	다담상 (모형)	10기	각색편, 주악, 약식, 수정과, 다식, 약과, 유과, 정과, 사탕, 과일	10
4	야참(면상) (모형)	5기	고종이 즐겨 드신 냉면(동치미국수), 깨강정, 울란.조란.생란, 식혜, 김치(동치미)	7

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

2.일품요리 음식 구성 계획

NO.	구분	음식내용		
1	밥,죽,면	대통밥	나인들의 음식경연 대회인 신미재 행사에 장금이가 만든 솜씨 음식 .	
		구기자숙죽	궁에 고뿔이라는 감기가 걸리자 장금이가 고뿔에 좋은 재료를 이용해서 만든 음식.	
		동치미국수	사냥터에서 한상궁이 아프게 되자 장금이고 금영이가 같이 왕께 올린 음식.	
2	찜,선	쇠고기마찜	나인들의 음식경연 대회인 신미재 행사에 영생이가 만든 솜씨 음식.	
		어선	한상궁이 수라상을 차릴때 만들어 본 음식으로 드라마상 만드는 과정이 자세히 나옴.	
		대하찜	장금이가 금영이와의 경합대회를 준비하기 위해 만들어 본 음식. (드라마에 만드는 과정이 자세하게 나왔음)	
		두부선	나인들의 음식경연 대회인 신미재 행사에 나인이 만든 솜씨 음식.	
3	조림	평조리개	나인들의 음식경연 대회인 신미재 행사에 영로이가 만든 솜씨 음식.	
4		삼합장과	나인들의 음식경연 대회인 신미재 행사에 나인이 만든 솜씨 음식.	
5		전복초	한상궁을 궁에서 내보내기 위해 만든	
6	적	느름적	산적이나 적을 잘 만드는 인물로 그려진 민상궁이 대비마마 오라버니 잔치날에 만든 음식	
		화양적	궁중의 연회에 자주 올라가는 음식으로써 드라마 연회상에도 등장한 음식임.	

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

2.일품요리 음식 구성 계획



NO.	구분	음식내용		
7	채	황화잡채	한상궁이 소주방 나인들에게 조리 교육을 하는 장면에 만든 음식.	
		홍시죽순채	정상궁이 수랴간 최고 상궁이 되었음을 축하하는 궁녀들의 회식이 벌어지는 장면에 나오는 음식으로써 장금의 절대미각의 소유자임을 알게 한 음식.	
		탕평채	한상궁이 수라상을 차릴 때 묵을 써는 모습을 보여주며 만든 음식.	
8	만두	어만두	드라마 '대장금' 에서 요즘 조리사 시험과 같은 어선경연대회를 여는데 주제가 만두가 된다. 이때 나인들이 만든 음식으로 피가 밀가루 아닌 생선이 만두피인 만두.	
		규아상	드라마 '대장금' 에서 요즘 조리사 시험과 같은 어선경연대회를 여는데 주제가 만두가 된다. 이때 나인들이 만든 음식으로 피가 밀가루이고 모양은 해삼모양인 만두.	
		석류탕	드라마 '대장금' 에서 요즘 조리사 시험과 같은 어선경연대회를 여는데 주제가 만두가 된다. 이때 나인들이 만든 음식으로 피가 밀가루이고 만두 모양이 석류 모양인 만두.	
		송채만두 *박만두	드라마 '대장금' 에서 요즘 조리사 시험과 같은 어선경연대회를 여는데 주제가 만두가 된다. 이때 장금이가 만든 음식으로 피가 밀가루가 아닌 배추,박인 만두.	
9	찌개	게감정	임금님의 수라상에 올린 고추장 찌개임.	
		오이감정	임금님의 수라상에 올린 고추장 찌개으로써 오이가 주재료로 여름철의 별미인 음식.	
10	전골 볶기	평양골	최상궁이 나인들에서 수라상에 올리는 전골을 만드는 것을 교육시키는 장면.	
		도미면	나인들의 음식경연 대회인 신미재 행사에 나인들이 만든 솜씨 음식. 금영이가 장금이와의 경합을 준비하기 위해 만들어 본 음식.	
		궁중떡볶이(장금)	장금이가 금영이와의 경합대회를 준비하기 위해 만들어 본 음식. (드라마에 만드는 과정이 자세하게 나왔음)	
11	장과	호두장과	나인들의 음식경연 대회인 신미재 행사에 창익이 만든 솜씨 음식.	

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

2.일품요리 음식 구성 계획

NO.	구 분	음식내용		
12	내인들의 일품 음식	탕	오리들깨탕	한상궁을 최대의 위기로 몰게 된 음식으로써 오리에 다양한 한약재와 된장, 들깨가루, 쌀가루를 넣어 푹 끓인 음식.
			계삼옹장	덕구가 곰의 발바닥을 가지고 만든 음식으로 닭과 인삼을 넣어 찜을 한 것으로 북경요리에 속한다.
13		김치	순무물김치	나인들의 음식경연 대회인 신미재 행사에 금영이가 만든 솜씨 음식.
14		구이	맥적	장꼬마마였던 정상궁이 최고상궁이 되어 맨 처음 임금님께 올린 음식으로 된장으로 양념한 돼지고기 음식.
15		마 른 찬	포다식	최고상궁인 정상궁이 수라간에서 임금님의 수라상을 준비하는 나인들과 상궁들에게 포다식을 시범 보여줌.
			미역자반	임금님의 수라상에 올린 마른찬으로 미역을 볶아 설탕 시럽에 버무림.
			매듭자반	임금님의 수라상에 올린 마른찬으로 다시마에 잣과 후추를 박아 기름에 튀긴것,



200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

3.대전 음식 구성 계획

“대장금에서 보여지는 수라상 찬품”

왕이나 왕족을 위해 차리는 밥은 특별히 ‘수라’라 하고 그 상차림을 ‘수라상’이라 한다. 평상시의 수라상은 겸상이라는 것이 없고 각각 독상을 받으며 나란히 일자로 앉아 수라를 젓수였다.

왕과 왕비께서 각각 원반·소원반·책상반 등 3개의 상이 마련되었다. 주칠원반 위에 대장금 음식으로 구성된 수라상 찬품을 펼쳐 일품음식으로 전시한다.



NO.	구분	음식내용	품수
1	수라	흰밥, 팔물밥	21
2	탕	미역국, 곰탕	
3	조치	애호박토장조치, 명란젓국조치	
4	찜	닭찜	
5	김치	젓국지, 물갯김치, 송송이	
6	찬품	①너비아니②육포다식③황화잡채④초잡채⑤오이통장과⑥어리굴젓⑦동아느르미⑧전복초⑨삼색전⑩수란⑪어채⑫양지머리편육	
7	전골	①채소전골	

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

4.진찬연장 음식 구성 계획

“대왕대비에게 올린 진어상차림 -1902년 고종의 중화전 진연의례-”

조선시대 궁중의 진연 중 광무6년(1902) 임인(壬寅)년 진연(進宴)은 고종의 망 육순(51세) 즉위 40주년을 경축하고 대한제국의 위용을 만방에 선포한 조선왕조 최후의 진연으로 고종의 정전이었던 중화전(中和展)에서 행하여졌다. <고종임인진연의례(高宗壬寅進宴儀軌)>를 바탕으로 재현한 고종의 생신상을 전시한다. 진찬도를 배경으로 상화, 헌화 등 궁중의 소품을 곁들여 궁중의 잔치 모습을 재현해본다.



NO.	구분	그릇수	음식내용	종수
1	대전진어대탁찬안 (모형)	25기	각색경증병, 각색점증병, 각색주악, 화전, 각색단자, 잡과병, 만두과, 연약과, 양면과, 황률, 청태다식, 강분, 흑임자다식, 홍매화연사과, 백매화연사과, 백자연사과, 홍세건반연사과, 백세건반연사과, 홍백세건반요화, 사색임모빙사과, 사색강정, 홍매화강정, 백매화강정, 사탕, 굴병, 용안, 여지, 수정과, 간전유화, 동과화양적	30

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

5.중궁전 음식 구성 계획

“궁중의 사계절 다과상차림”

궁에서의 반과상은 소반과와 별반과상으로 나누어지며, 올려지는 시간에 따라서 조다(早茶), 주다(晝茶), 만다(晩茶), 야다(夜茶)등이 붙어진다. 이때 올라가는 음식은 면상차림,다과상차림,주안상차림등 다양하다. 그 중 우리나라 음식 중 가장 계절을 미각과 맛을 느낄 수 있는 것은 다과상차림이다. 그래서 봄,여름,가을,겨울의 계절감을 살려 전시한다.



NO.	구분	음식내용			종수
		떡	한과	음청류	
1	봄	① 각색편 ② 쑥버무리 ③ 진달래화전	①약과 · 만두과 ②율란 · 조란 · 생란	산사화채	9
2	여름	① 깨찰편 ② 증편 ③주악(대추,승갑초,치자)	①각색정과 ②매작과 ③과편	보리수단	7
3	가을	①신과병 ②삼색단자(쑥구리,석이,대추) ③송편 ④물호박떡	①오색다식 ②밤초 · 대추초	송화밀수	8
4	겨울	①두텁떡 ②꽃절편 ③인절미 ④약식	①엿강정 ②쌀강정 ③유과	원소병	8
5	진찬 때 차렸던 야다소반과	—	—		12

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

6.궁중의 병과

궁중의 떡과 과자는 크고 작은 잔치에 빠질 수 없는 음식 중 하나이다.

차,메시루떡을 커켜로 올리고 위에 웃기떡을 장식한 고임떡인 각색병과 함께 강정, 연사과, 다식, 정과, 숙실과 등 한과류는 높이 고여 궁중음식의 화려함을 한층 더 하였다. 민가에까지 전해져 명절이나 혼례, 회갑, 제사음식으로 한국의 음식문화 향상에 큰 역할을 하였다. 잔치음식의 꽃인 궁중의 떡, 과자를 일품음식으로 전시한다

NO.	구 분	품수	음식내용
1	떡	32	1.녹두메시루떡 2.거피팔메시루떡 3.콩가루쑥편 4.콩찰편 5.잡과병 6.쑥설기 7.깨찰편 8.흑임자찰편 9.화전 10.참쌀부꾸미 11.수수부꾸미 12.석탄병 13.꽃송편 14.꽃절편 15.사탕절편 16.증편 17.오색경단 18.쇠머리떡 19.꿀편 20.승검초편 21.백편 22.인절미 23.약식 24.구름떡 25.삼색주악 26.개성주악 27.복령조화고 28.도토리떡 29.단자 30.감자송편 31.개성경단 32.두텃떡

NO.	구 분	품수	음식내용
2	한과	32	개성약과, 과편, 정과류, 삼색쌀강정 유과, 삼색매작과, 타래과, 정과류, 란종류 호두강정, 궁중약과, 만두과, 섭산삼, 꽃감쌈 계강과, 다식, 쌀강정, 깨엿강정, 꽃감오림
3	음청류	16	오미자화채, 미삼떡수단, 생맥산, 산사화채 송화밀수, 봉수탕, 배숙, 녹두나화, 수정과 초종류, 오과차, 원소병, 식혜, 제호탕, 모과차 창면



이색감자송편



사탕절편



대추경단

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

7.내의원과 사상체질별 음식 구성 계획

“궁중의 약선-사상체질별 음식 재현”

한국음식의 근본원리는 ‘의식동원(醫食同源)’이라고 말한다. 즉 ‘질병치료와 음식은 인간의 건강을 유지하기 위한 것으로 그 근원은 같다’ 라고 보고 의약과 음식은 사람의 몸을 보하는 동일한 원천이라 보는 것이다. 조선시대에 쓰였던 용어인 ‘食治(식치)’가 음식을 통한 몸의 보양이며, 음식으로 치료를 한다는 뜻도 된다. 사람을 4개의 체질로 나눈다. 체질에 맞는 재료를 이용하여 음식을 만들어 전시한다.



채만두



은행죽



옥수수범벅



별밥



NO.	구 분	그릇수	음식내용	품수
1	궁중의 약선-사상체질 (전수자)	6	태양인 채만두,모과차,우엉잡채,굴산적,서대짬,낙지호롱	29
		5	태음인 은행죽,배숙,가지선,해물겨자채,오리수육	
		8	소양인 옥수수범벅,매실청 · 차 · 장아찌,마전,토란완자조림,서여병,장어구이 · 장어볶음,닭모듬꽃이	
		6	소음인 별밥,삼색평강,양파김치,도라지구이,장뚥어전골,쇠고기전복찜	

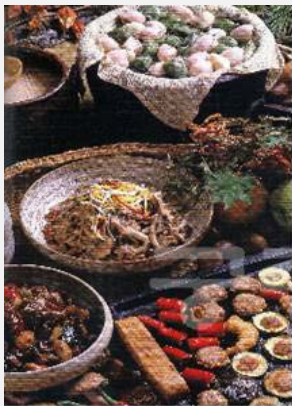
200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

8.시절식 음식 구성 계획

“시절식”

옛에선 부터 우리 조상들은 명절과 춘하추동 계절에 나는 새로운 음식을 즐겨먹는 풍습이 있다. 달이 있는 명절날에 해먹는 음식은 절식(節食)이라 하고, 시식(時食)은 춘하추동 계절에 따라 나는 식품으로 만든 음식을 통틀어 말한다. 이런 제철 음식은 한국음식의 근본원리는 ‘의식동원(醫食同源)’ ‘음양오행’과 밀접한 관계가 되어 있다. 이런 우리나라의 제철 식품을 이용하여 건강한 웰빙 음식을 만들어 전시한다.



NO.	구분	음식내용	
1	시절식 (29)	겨울 (12,1,2)	떡국, 동치미, 꽃감수정과, 사태떡찜, 김치느름적, 족편 마른안주, 골무병, 가래떡, 꽃절편
		봄(3,4,5)	진달래화전, 청면, 청애단자, 황포탕평채, 대합탕 미나리강회,골동반,도미찜
		여름 (6,7,8)	제호탕, 차륜병(수리취절편), 증편, 육개장, 영계찜, 구절판, 호박전병, 오이소박이열무김치, 수박, 참외
		가을 (9,10,11)	토란곰탕, 송이산적, 장김치, 햇밤밥(뚝콩) 송편, 배숙, 감국전, 물호박떡, 국화주

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획



9.세계속의 한국요리 음식 구성 계획

우리가 서양에 대한 호기심이 있듯 서양인들에게는 동양에 대한 신비감이 있다. 누가 먹더라도 감탄하고, 세계에 내놓아도 전혀 부끄럽지 않은 우리의 음식들을, 한 상차림이나 간결한 원 디시로 전시한다.

구 분	음식내용		품수
남북정상회담 만찬 메뉴	전채	오이선,어선,대하찜,밀쌈,호박죽	27
	주요리	유자향은대구구이와 호박전 표고전,애호박전, 삼합찜, 신선로, 갈비와 수삼구이와 마늘쫀	
	식사	비빔밥,석류탕,배추김치,백나박김치,약고추장,탕평채,다시마튀각,마늘장선	
	후식	과일,식혜,매작과,약과,색단자	
기내식	초미1	호박선,오이선	2
	초미2	새우젓즙채	1
	이미	인삼닭죽	1
	삼미	궁중송이버섯산적 아욱된장국,낙지미나리강회,취들깨즙무침,초고추장,가지무침,닭감자조림,멸치고추장볶음,김고추 부각,조개젓,나박김치,배추김치	12
	후식	과일	1
장금만찬 長今晩餐	진어미수(進御味數)	초미(初味) 다섯 가지의 마른안주 이미(二味) 타락죽, 명태껌질채, 맑은국 삼미(三味) 홍시죽순채 또는 황화채	13
	진어소선(進御小膳)	오이나물을 곁들인사슬적 수삼누르미/석류백김치	
	진어대선(進御大膳)	생채와 함께 내는 연저육	
	진어수라(進御水喇)	죽수라(粥水喇) 전복죽, 장김치, 장아찌,두 가지의 마른 찬	
	진어다과(進御茶菓)	궁중떡, 과자, 화채	

200. 전시장 구성 계획

240. 궁중음식 전시 계획

9.세계속의 한국요리 음식 구성 계획

구분	음식내용		품수
주식과 일품헌상차림	너비아니정식	밥,너비아니, 콩나물국,겨자채,배추김치,물김치	6
	잡채정식	잡채덮밥,두부조림,배추김치,완자탕	4
	쌈정식	보리밥,쌈,돼지불고기,절미된장조치	4
	설령탕반상	밥, 설령탕, 오이나물, 표고, 호박전,순무뽕대이김치	6
	인천장어구이정식	전통장어구이,밥,무국,삼색나물,배추김치,동치미	6
	인천 꽃게탕정식	밥,꽃게탕,부추전병,메물묵무침,달걀찜	5
	인천해물전골정식	인천해물전골,밥,삼색나물, 배추김치	4
	인천자장면정식	자장면,동어튀김, 순무김치,동치미	4

10. 궁중음식 총괄

(사)궁중음식 연구원
원장 한 복 려 (1947년생)

[약력]

중요무형문화재 제38호 '조성왕조 궁중음식' 기능보유자
명지대학교 대학원 식품영양학전공 이학 박사
현) 사단법인 궁중음식 연구원 원장
현) 한국 문화재보호재단 상임이사
한국관광공사 명예홍보대사
전)경기도 관광공사 홍보대사 (2005)
궁중 의례재현행사 음식부분 자문위원

[경력]

2005년 MBC 대장금 테마파크 대장금 궁중음식모형 제작 감수
2006년 현)궁중음식점 '궁연'운영 및 자문
2006년 금산 세계인삼엑스포 인삼음식관 인삼음식 개발 및 실물 전시 운영
2007년 한스타일 한식부분 자문위원선정
2008년 한국의집 전통음식점 음식자문
2009년 벨기에 유럽의회내 한국문화소개 궁중음식리셉션
2009년 하이서울페스티벌 '조선의맛을 찾다' 경희궁



300. 이벤트 계획

- 310.이벤트 연출 컨셉
- 320.이벤트구성
- 330.이벤트 공간 구성
- 340.TIME TABLE
- 350.세부프로그램 내용

300. 이벤트 계획

310. 이벤트 연출 컨셉

“장금이 놀이마당”

체험을 통한 관람객들의 재미난 놀이공간

‘궁’ 의 상징 ‘궁’ 의 장식 ‘궁’ 의 여가 ‘궁’ 의 별미 ‘궁’ 의 복식



궁의 상징물을 이용한
만들기 프로그램



궁의 장식물을 활용한
생활 소품 제작



궁궐사람들의
오락과 놀이 체험



눈과 입이 즐거운
궁중음식의 향연



궁중복식 착용 및
기념사진 촬영

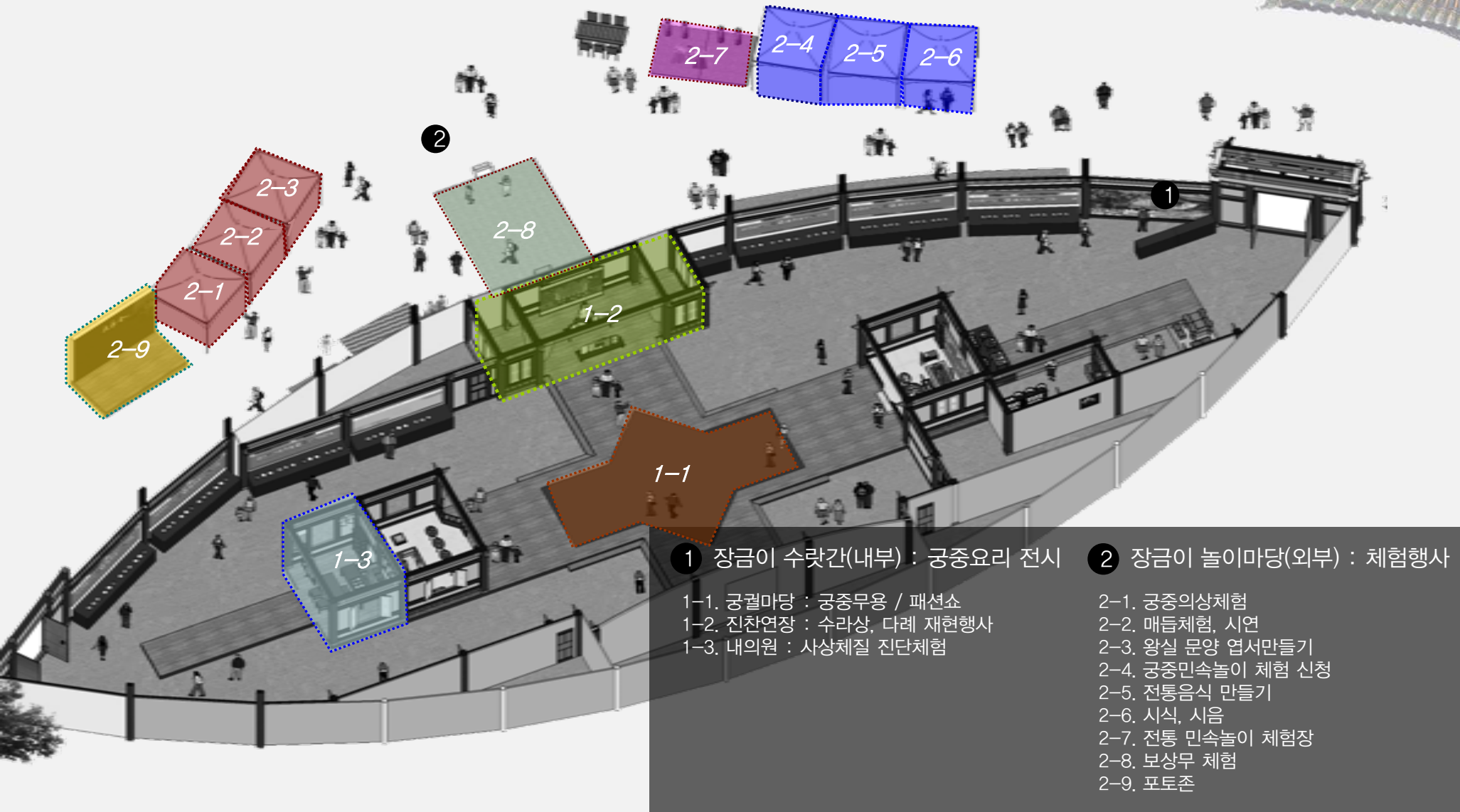
300. 이벤트 계획

320. 이벤트 구성

구분	프로그램 명	담당업체	장소	개요
관람형 이벤트 프로그램	재현행사	생신연 궁중무용 [무고 / 검무]	장금이 수랏간 内 궁궐마당 및 진찬연장	궁중무용 및 다례 등 궁중 연회 형태의 다양한 재현행사
		궁중 다례 시연		
		수랏상 올리기 시연		
		궁중연회 퍼레이드		
	집객형 부대행사	사상체질 진단	장금이 수랏간 内 내의원	관람객 대상 체질 진단 프로그램
		보상무 공연 및 공던지기 체험	장금이 놀이마당	관람객 집객을 위한 보상무 공연 및 참여 프로그램
		수라행렬 재현행사	행사장 주변 동선	궁중 연회 퍼레이드 퍼포먼스 콘텐츠를 활용한 관람객 집객형 퍼레이드
체험형 이벤트 프로그램		왕실문양 엽서만들기	브랜드라이브	관람객 대상 체험 프로그램 (상시 프로그램)
		매듭시연 및 체험	매듭문화협회	
		전통음식 만들기 체험	궁중음식연구원	
	시식, 시음	전통차 및 간식 시식	궁중음식연구원	궁중요리 체험 및 시식 프로그램 (특별 프로그램)
	문화체험	궁중민속놀이 체험	브랜드라이브	투호 및 축국 등 궁중 민속놀이 체험
		궁중 의상 체험 / 포토존	브랜드라이브	궁중 의상체험 및 사진촬영 프로그램
		가마타기 체험	브랜드라이브	가마타기 체험 프로그램
특별행사	공식행사	개막식	장금이 놀이마당	VIP 초청 개막행사

300. 이벤트 계획

330. 이벤트 공간 구성



300. 이벤트 계획

340. TIME TABLE

시간	전시장 외부			전시장 내부	
	궁중음식 체험/시식	공연/퍼레이드/시연	체험이벤트(상시)	공연이벤트	체험이벤트(상시)
10:00			궁중민속놀이 / 궁중의상 체험 / 포토존 / 엽서만들기		사상체질진단
10:30					
11:00	전통음식 시식	보상무 공연		수랏상올리기(주말)	
11:30	전통음식만들기 체험	전통매듭만들기 체험		무고	
12:00					
12:30		수라퍼레이드			
13:00	전통음식만들기 체험				
13:30	전통음식 시식	전통매듭만들기 체험		궁중연회패션쇼	
14:00		보상무 공연			
14:30		수라퍼레이드		궁중다례시연	
15:00				수랏상올리기 (평일)	
15:30		전통매듭만들기 체험		궁중연회패션쇼	
16:00	전통음식만들기 체험				
16:30	전통음식 시식	수라퍼레이드		궁중다례시연	
17:00		보상무 공연		검무	
17:30		전통매듭만들기 체험			
18:00	전통음식만들기 체험				
18:30	전통음식 시식				

※ 4일 : 개막식 진행 17:00

300. 이벤트 계획

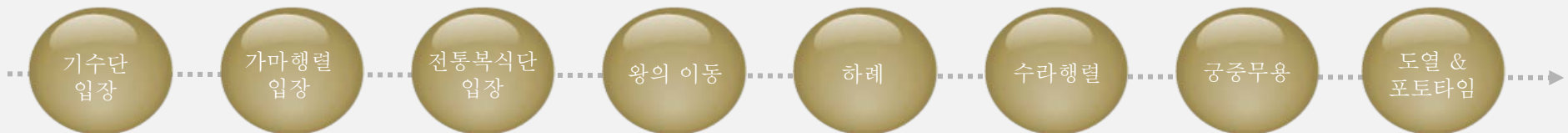
350. 세부 프로그램 내용

◆ 궁중연회퍼레이드 전체 개요



- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월) / 평일 1회, 주말 2회 공연
4일 (금), 7일 (월) 14:00 / 5일 (토), 6일 (일) 14:00, 17:00
- 장 소 : 궁궐마당
- 내 용 : 궁중연회를 테마로 다양한 복식의 출연진이 연출하는 패션쇼와 전통문화 재현이 어우러진 퍼포먼스
- 출 연 : 역할별 퍼포머 (총 46인)
전통복식모델 (20), 궁중무용단 (8), 수라행렬 (10), 가마행렬 (5), 기수 (3)
- 연출 시스템 : 행사 안내 사인, 나레이션 및 B.G.M용 음향 시스템, ENG 및 영상 중계 시스템

구분	시간		내용	비고
행사 준비 및 사전 고지	행사 시작 20분 전	-	출연진 준비 완료 및 대기	공연용 소도구 세팅
	행사 시작 5분 전	-	공연 시간 안내 방송	MIC, 영상 안내 화면
오프닝	00:00 ~ 00:01	01'	오프닝 영상	B.G.M / 오프닝 스틸 영상
	00:01 ~ 00:05	04'	해설자 공연 내용 소개	MIC, B.G.M / 사료 편집 화면
퍼레이드	00:05 ~ 00:18	13'	출연진 팀별 등단 및 퍼포먼스	B.G.M / 중계 화면
클로징 & 포토타임	00:18 ~ 00:30	12'	해설자 클로징 멘트 / 포토타임	MIC, B.G.M / 스틸 & 중계화면
행사장 정리	00:30 ~ 00:35	05'	소도구 철거 및 무대 정리정돈	-



300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (내부)



◆ 궁중연회퍼레이드 CUE-SHEET

구분	시간	식순	내용	시스템			비고
				음향	조명	영상	
행사 준비 및 사전 고지	행사시작 20분전	리허설 및 세팅	무대 세팅, 출연진 준비 완료 및 대기	CHECK	CHECK	CHECK	
	행사시작 5분전	공연 안내 방송	공연 시간 안내 방송	MIC 1	White	Title	
오프닝	00:00~00:01	오프닝	오프닝 영상상영	영상 음향 송출	암전	오프닝영상	
	00:01~00:05	공연 소개	해설자 소개 및 공연 소개	MIC 2	White	Title	
퍼레이드	00:05~00:18	퍼레이드	출연진 팀별 등단 및 퍼포먼스	퍼레이드 BGM	PAR Light M/B Light Moving Light(리깅) Moving Light(바닥)	ENG LED	
클로징	00:18~00:20	클로징	해설자 클로징 멘트	MIC 2	White	Title	
포토타임	00:20~00:30	포토타임	출연진 포토타임	포토타임 BGM	White	Title	
행사장정리	00:30~00:35	행사장정리	소도구 철거 및 무대 정리정돈	영상 BGM	White	기본 영상 송출	

◆ 궁중연회퍼레이드 / 수라퍼레이드 총괄 담당

(재)전통문화 연구원 원장 인 남 순

[경력]

한국전통문화연구원 대표 / 중요무형문화재 제39호 처용무 전수자
국립민속박물관 예술감독 / 덕수궁 한국전통문화예술제 예술감독
운현궁 일요예술무대 예술총감독
MBC 드라마 "춤추는 가얏고" 무용안무 / KBS 사회문화센터 한국무용 교육
KBS 드라마 "용의 눈물", "왕과 비" 궁중무용 안무 / KBS 드라마 "왕건" 무용안무
KBS 드라마 "황진이" 무용안무 / 경희궁 궁중연회재현 감독 및 연출
하이서울페스티벌 궁중무용프로그램 감독 및 연출 / 카네기홀 등 해외 궁중무용 공연

[업무범위]

출연 프로그램 - 생신연 궁중무용 (공연 프로그램 선정 및 무용단 지도 / 연출)
지도 프로그램 - 궁중연회 퍼레이드 (퍼레이드 구성 및 동선 / 퍼포머 연기지도 등 총괄 감독)
수라행렬 퍼레이드 (퍼레이드 구성 / 퍼포머 연기지도 등 총괄 감독)
기 타 - 공연 프로그램 전반에 걸친 자문 및 운영 협력

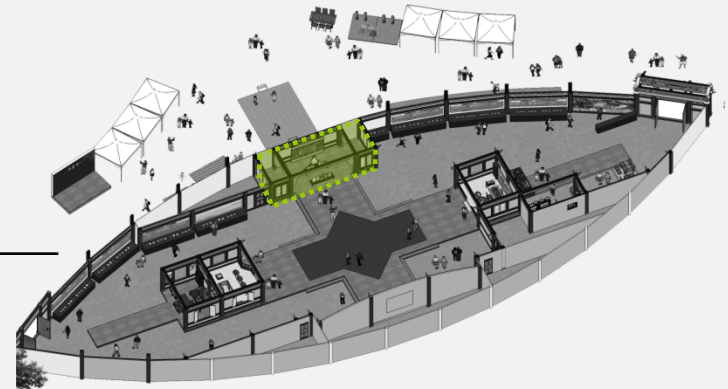
300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (내부)

◆ 수라상 올리기

“왕의 식사시간을 엿보다!”

- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금), 7일 (월) 15:00 / 5일 (토), 6일 (일) 11:00
- 장 소 : 진찬연장
- 내 용 : 왕에게 수라상을 올리는 과정을 재현, 왕들이 먹던 음식은 물론
예를 다해 음식을 올리던 궁중문화 소개
- 진 행 : 궁중음식연구원



준비사항	인 력	나레이터 3인~4인(한국어, 영어, 중국어, 일어) / 왕 1인 / 상궁 3인 / 보조 1인
	음식재료	수라상 1기 *마이크(나레이터3~4
	기물대여	수라상(3) / 수라기(1식) / 화로(1) / 전골틀(1) / 보료(1) / 방석(3) / 병풍(이미지)
	의상	나레이터(녹관복 1) / 왕(곤룡포 1) / 상궁(최고상궁복 2) / 보조(나인복 1)
	미용 · 분장	왕(수염 등), 상궁 (첩지, 트레머리 2인) / 보조(댕기머리 1인) / 나레이터(첩지, 비녀 3~4인)



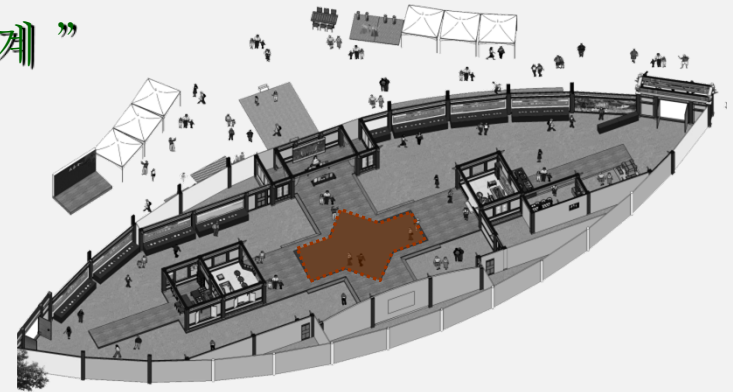
300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (내부)

◆ 생신연 궁중무용 [무고+검무]

“ 인간문화제가 펼치는 수준 높은 궁중무용의 세계 ”

- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월)
- 장 소 : 궁궐마당
- 내 용 : 한국전통문화연구원 인남순 원장의 연출지도
궁중무용을 대표하는 무고, 검무 시연
궁중무용 2종 - 무고, 검무
- 출 연 : 한국전통문화연구원
공연단 8인, 해설 1인



구분	시간		내용	비고
행사 준비 및 사전 고지	행사 시작 20분 전	-	출연진 준비 완료 및 대기	공연용 소도구 세팅
	행사 시작 5분 전	-	공연 시간 안내 방송	MIC, 영상 안내 화면
오프닝	00:00 ~ 00:01	01'	오프닝 영상 / 출연자 무대 등단, 대기	B.G.M / 오프닝 스틸 영상
	00:01 ~ 00:05	04'	해설자 공연 내용 소개	MIC, B.G.M / 사료 편집 화면
공연	00:05 ~ 00:15	30'	궁중무용 공연 및 공연 해설	B.G.M / 중계 화면
클로징	00:15 ~ 00:20	01'	해설자 클로징 멘트 및 공연단 인사	MIC, B.G.M / 스틸 & 중계화면
행사장 정리	00:20 ~ 00:30	01'	소도구 철거 및 무대 정리정돈	-



300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (내부)

◆ 궁중다례 시연

“ 해설과 함께하는 궁중다례의 예와 멋 ! ”

- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월)
- 장 소 : 진찬연장
- 내 용 : 궁중다례 시연 및 소개
- 출 연 : 궁중다례 시연팀 (4인), 나레이터 (1인) 왕비 (1인)

● 출연자 구성

왕비 (1인), 상궁 (4인), 나레이터 (1인) / 총 7인

● 배경음악

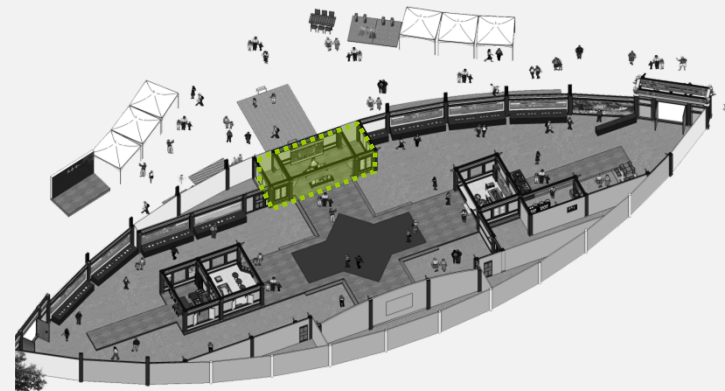
상령상, 중령상, 세령상, 가락덜이, 삼현도드리, 엽물도드리, 타령, 군악 등 영산회상의 8악곡 중 사용

● 소요물품

병풍 (일월오악도 또는 모란병풍), 상 (주칠상), 차 set

● 나레이터 해설 내용

다례의식관련 전반 사항은 물론 출연자, 출연자 의상, 배경음악, 다례용품 등 무대 전반에 걸친 해설



300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (내부)

◆ 사상체질진단

“내의원이 알려주는 나의 체질과 궁합음식 !”

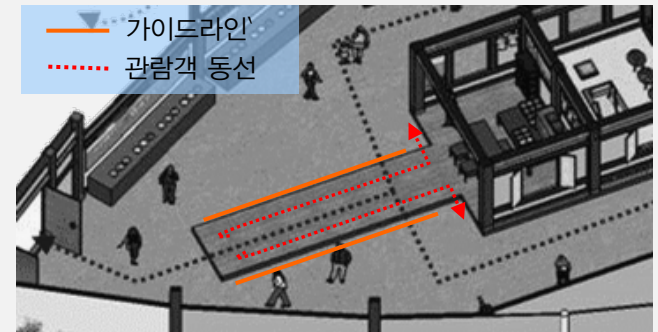
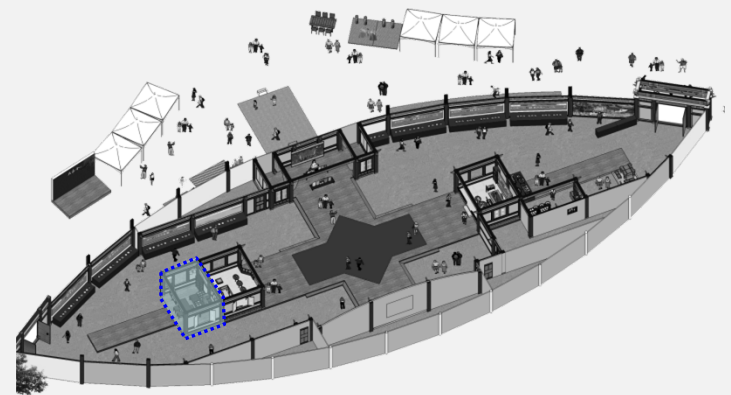
- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월) / 10:00~18:00
- 장 소 : 내의원
- 내 용 : 사상체질 진단 및 체질별 음식 소개
- 출 연 : 대한 한의사 협회 홍보실을 통한 섭외 예정(2인)
- 운영시간 : 40분 진행 20분 휴식
- 일일 체험 예상 인원 : 320명 (40분*8회*1인당 2분 = 320명)

사상체질진단
세팅/Stand by

사상체질 진단
및 음식 설명

18시 이벤트
종료

정리정돈



300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (외부)

◆ 궁의 상징 체험 프로그램

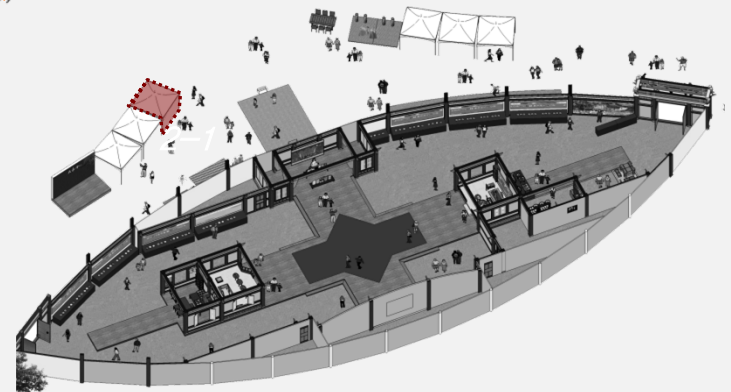
“옥새와 왕실문양을 활용한 재미있는 만들기 체험”

- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월) /
(엽서 - 10:30 ~ 18:00 상시 운영)
- 장 소 : 장금이 놀이마당 ‘궁의 상징’ 체험 부스
- 내 용 : 왕실문양엽서만들기
어린이 및 가족관람객 대상으로 옥새와 문양을
활용한 간단한 만들기 프로그램 진행
- 진 행 : 전담 운영인력 1인
- 물 품 : 엽서 1,600개 , 도장 5개
- 일일 체험 예상인원 : 400명 체험 (1인당 2분 기준)

● 왕실문양 엽서 만들기

사전에 행사기념엽서를 제작하고 부스 내에 비치된
다양한 왕실문양 스탬프를 이용, 엽서를 꾸며보는 체험 아이템

- 사전 기념엽서, 왕실문양 스탬프 제작
- 체험부스 테이블에 행사물품을 비치하고 제작과정을 소개하는 안내 사인 설치
- 관람객이 자유롭게 부스 내 비치된 스탬프를 활용하여 엽서 제작
- 제작한 엽서는 행사마분 기념품으로 활용
- 엽서는 1인 1매로 한정하여 운영
- 코너 내 전담 운영인력이 제작 과정 전반 안내 및 체험 관람객의 각종 문의 대응



[엽서 시안]



300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (외부)

◆ 궁의 장식 체험 프로그램

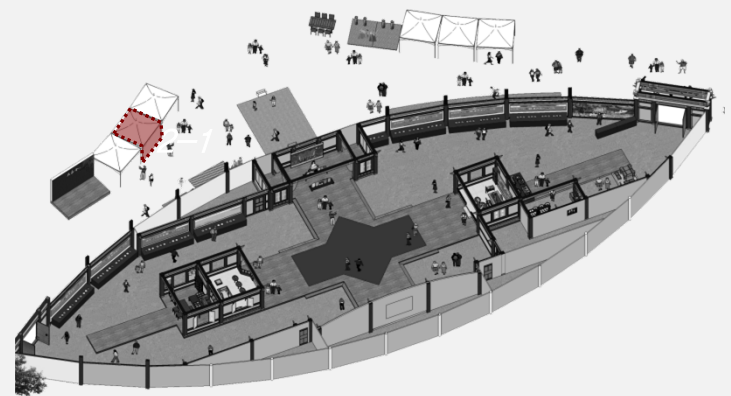
“궁중의 장식을 활용한 생활 소품 만들기”

- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월) /
(매듭시연 - 12:00, 16:00 일2회)
- 장 소 : 장금이 놀이마당 ‘궁의 장식’ 체험 부스
- 내 용 : 화려한 궁중매듭시연과 함께 매듭과 단청장식을 활용한
생활 소품 만들기 프로그램 진행
- 진 행 : 전담운영인력 2인
- 물 품 : 매듭 500개
- 일일 체험 예상 인원 : 평일[1일] 100명 (회당 50개)
주말[1일] 150명 (회당 75개)

● 궁중매듭시연 / 매듭 핸드폰줄 만들기 (1일 100개 한정 / 선착순)

궁중매듭 시연과 함께 매듭을 이용한 생활 소품인 핸드폰줄 만들기 체험 진행

- 매듭문화연구원 소속 매듭 공예 전문가 2인을 초빙, 시연과 매듭 체험 진행
- 궁중매듭시연은 나비매듭, 매화매듭, 국화매듭 제작 과정 시연
- 매듭 핸드폰줄 만들기 체험은 사전에 제작 소품을 구매, 부스 내 보관
- 만들기 체험을 희망하는 관람객에게는 체험 용품 제공
- 1일 100명으로 한정하여 운영



300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (외부)

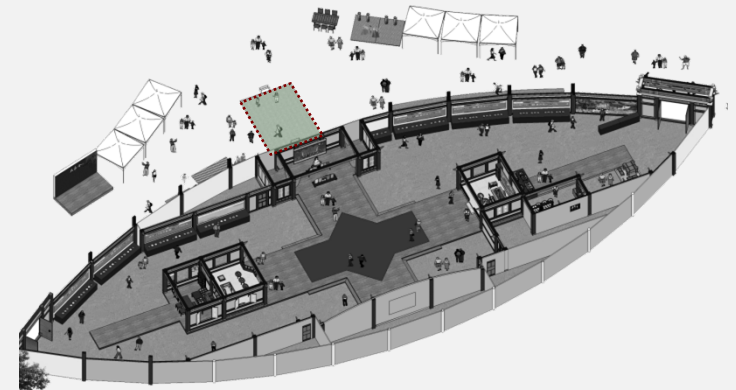
◆ 궁의 여가 체험 프로그램

“ 신나는 보상무 놀이 한마당 ”

- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월)
11:00 , 13:00 , 14:30 / 총 3회
- 장 소 : 장금이 놀이마당 중앙광장
- 내 용 : 궁중의 놀이문화를 알 수 있는 보상무 체험 및 공연 프로그램 진행
- 진 행 : 놀이 체험 - 전담 운영 인력 / 회당 30명 체험 / 전통문화연구원 진행
- 물 품 : 향아리 1개, 공 2개, 경품 미정 120개

[보상무]

보상무는 보상반에 채색된 공을 던져 넣는 유희적인 성격이 강한 정재이다.
1828년(순조 28) 〈무자 진작의궤〉에 처음 기록이 보이고, 효명세자가 창사 가사를 지었다.
보상무는 두패로 나뉘어 채구넣기 시합을 해서 넣으면 꽃을 주고,
못 넣으면 먹칠을 하는 등 포구락의 절차와 유사한 궁중 놀이이다.



NO	구분	내용	시간
1	Setting & Stand By	보상무 세팅 및 Staff 준비	10분
2	보상무 공연시작	-6명의 인원(4명 공연, 2명 꽃 과 먹 준비)이 춤을 추면서 가운데 향아리에 공을 집어넣는 게임 - 공을 집어넣었을 경우 꽃을 주고 실패 했을 경우 붓을 든 인원이 실패자 얼굴에 붓칠을 하며 웃음 유도	10분
3	보상무 공연종료	보상무 공연 종료	
4	관객 보상무 체험	관객들에게 춤을 추며 공을 넣는 체험 프로그램 진행	10분
5	정리정돈	관객 체험 종료 후 물자 철수	



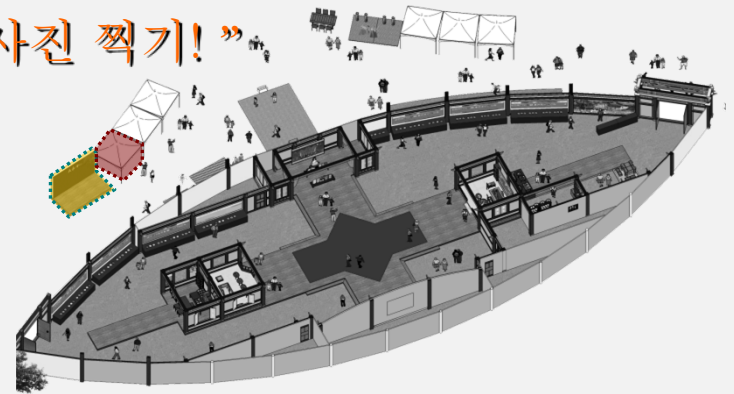
300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (외부)

◆ 궁의 상징 체험 프로그램

“ 나도 대장금 주인공! 궁중복식 입고, 가마 타고 사진 찍기! ”

- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월) 10:30 ~ 18:00 상시 운영
- 장 소 : 장금이 놀이마당 궁의 복장 지정 부스 및 포토 존
- 내 용 : 궁중복식, 가마타기 체험 및 기념 사진 촬영 공간
- 진 행 : 전담 운영인력 (1), 가마꾼 (4)
- 의 상 : 왕-1벌, 왕비-1벌, 아동복 男/女 각 1벌



● 프로그램 운영 개요

- 궁의 복장 부스 내 궁중복식 비치 [왕, 왕비, 아동복]
- 인접 한 포토 존에 3 × 1.8m의 포토월 제작 설치
- 퍼레이드 등 가마꾼 출연 프로그램 운영 시 포토존으로만 운영
- 관람객은 궁의 복장 부스를 방문, 원하는 궁중 복식을 선택하여 착용하고 희망자는 포토 존으로 이동하여 기념 사진 촬영
 - 내가 드라마<대장금>의 주인공이 되어보는 체험 제공
- 진행인력은 관람객의 복식 착용 지원 및 복식 및 포토 존 소품 분실 및 파손 관리



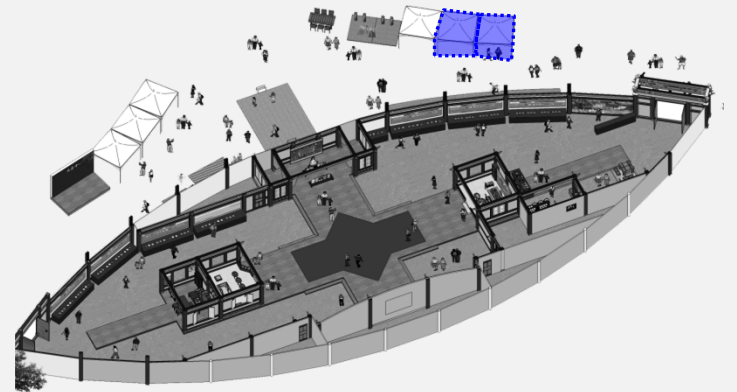
300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (외부)

◆ 궁의 별미 체험 프로그램

“ 재미있고 신기한 전통음식 만들기 ! ”

- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월)
13:00 - 잣솔끼우기
16:00 - 비빔밥
19:00 - 현미강정 만들기
/ 5일, 7일 궁중떡볶이 시식
- 장 소 : 장금이 놀이마당 궁의 별미 지정 부스
- 내 용 : 관람객이 직접 전통음식/간식을 만들어보고 직접 먹어보는 시간
- 기 타 : 각 체험 프로그램 200인분 준비 / 1회 기준
- 진 행 : 전담운영인력 2인
- 일일 체험 인원 : 600명 (각 프로그램별 200명)



300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (외부)

◆ 수라퍼레이드



- 일 시 : 2009년 9월 4일 (금) ~ 9월 7일 (월), 매일 12:00, 17:00 2회 / 주중 1회
- 장 소 : 대장금 페스티벌 행사장 및 행사장 주변 동선
- 내 용 : 수라 및 가마 행렬
- 출 연 : 역할별 퍼포머 (총 20인)

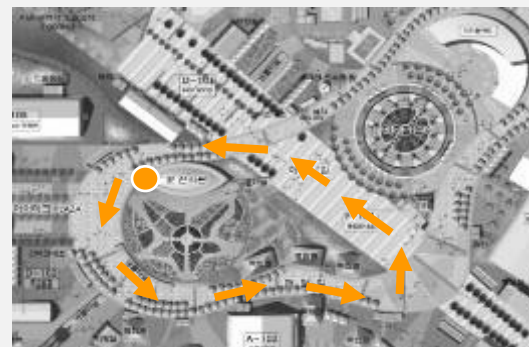
구분	항목	인원	비고
수라 퍼레이드	•대신	1	
	•가마꾼	4	
	•나인	9	
	•기수단	3	
	•호위무사	4	
소 계		21	

● 퍼레이드 구성



● 퍼레이드 코스 계획

- 꽃전시관 입구 출발 → 넝쿨 터널 → 해달길 → 종합안내소 앞 → 미추홀 분수 → 간이안내소 앞 → 꽃전시관 입구 도착
- 총 약 00m 구간 / 1.1Km/h 기준 10분 소요 예상



300. 이벤트 계획

350. 세부 프로그램 내용 (외부)

◆ 개막식

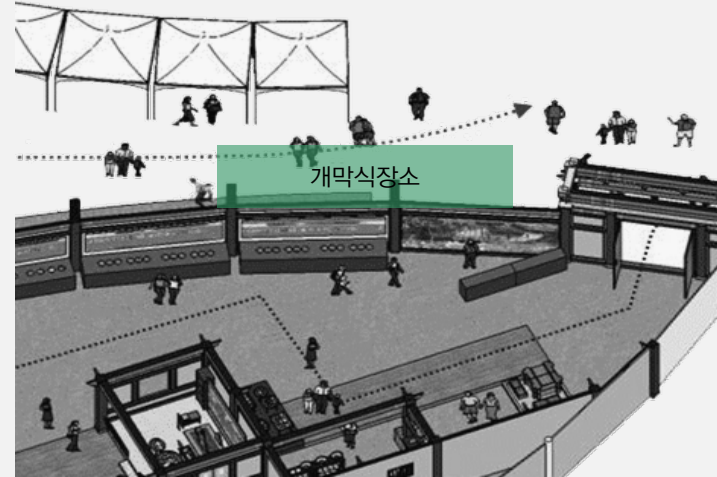
• 행사 시간 : PM 4시



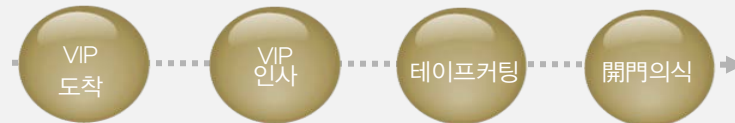
[테이프커팅]

- VIP 테이프커팅 동시에 B.G.M 연주 및 전시관 입구에서 꽃가루 에어샷 연출
- 드라마 대장금 OST B.G.M과 함께 수라간 출입구 개문
- 출입구를 통해 상궁과 나인들 등장, 입구에 도열
- 사회자 안내 멘트와 함께 VIP 상궁을 따라 전시관 입장
- VIP 입장과 함께 사물놀이 연주에 맞추어 외부 길놀이 퍼포먼스 연출

구분	항목	인원	단위	비고
물자	•네임택	—	개	VIP인원에 따라 변동
	•코사지	—	개	
	•가위	—	개	
	•장갑	—	개	
	•컷팅리본	1	세트	8M~10M
	•에어샷	1	세트	
시스템	•음향	1	세트	BGM



[Flow]



구분	시간		내용
행사 준비	15:00~15:50	50'	행사장 세팅 및 점검
	16:00~16:05	05'	참가자 도착 / 안내 멘트
	16:05~16:10	05'	(참가자 대기)
개막 퍼포먼스	16:10~16:30	05' (20')	테이프커팅
VIP 투어	16:30~17:00	10' (30')	VIP 투어