

2015 사찰 음식 학술 포럼 계획안

1. 사업 배경 및 취지

- 기존의 심포지엄으로 확대된 한국 사찰 음식에 대한 관심을 부양(浮揚)시키고 새로운 영역으로 확장시키고자 한다.
- 불교의 고향인 인도, 동아시아 불교 지역인 중국과 일본의 사찰 음식과 비교하여 분석할 시점이 도래했다는 중론이 취합되었다.

2. 사업 목적 및 기대 효과

- 사찰 음식이 단순히 몸에 좋은 건강 채식이라는 선입견을 재고할 수 있을 것이다. 왜냐하면 사찰 음식의 원형이라 할 불교 수행자의 생활 방식을 가장 오래된 연원, 인도에서 찾아 밝혀낼 예정이기 때문이다.
- 21세기에 들어서, 새로이 형성되어 가고 있는 신학문 분야, 불교 음식학을 정립하는 데 명실상부한 초석을 놓는 심포지엄이 될 것이다.

3. 사업 개요

| | |
|------|---|
| 행사명 | 2015 사찰 음식 학술 포럼 - 불교 음식학 정립을 위한 포럼- |
| 일시 | 2015년 3월 14일(토), 13:00~18:00 |
| 장소 | 서울 무역 전시 컨벤션 센터 SETEC 2층 컨퍼런스 룸 |
| 주최 | 대한불교조계종 한국불교문화사업단 |
| 주관 | 동국대학교 인도철학불교학연구소 |
| 후원 | 문화체육관광부, 대한불교조계종 한국불교문화사업단 |
| 주제 | 행복한 치유로 이끄는 한국 사찰 음식, 근원과 방향 모색 |
| 프로그램 | 1부. 개회 및 기조 발표 - 한국 사찰 음식의 특징과 실제 현황 2부. 연구 발표 - 미식(美食)은 왜 제한해야 하는가? 사찰 음식의 발전을 위한 제안 - 고행(苦行) 수행자의 음식과 식사법 - 한·중·일 3국의 불교 사찰 음식 비교 - 웰빙 시대의 음식 윤리-불교적으로 먹고, 윤리적으로 살기가 정답이다 - 요가 수행자의 이상적인 식생활 |

4. 세부 내용

| 행복한 치유로 이끄는 한국 사찰 음식, 근원과 방향 모색 - 불교 음식학 정립을 위한 포럼 - | | |
|---|--|----------------------------------|
| 13:00~ 13:30 | 등록 | |
| | 참가자 등록, 입장, 장내 정리, 자료 배포 | |
| 1부 * 사회 : | | |
| 13:30~ 13:50 | 개 회 사 | 정승석 (동국대학교 인도철학불교학연구소 소장) |
| 13:50~ 14:10 | 축 사 | 진화 스님 (대한불교조계종 한국불교문화사업단 단장) |
| 14:10~ 14:30 | 기조 발표 [불교 경장] 한국 사찰 음식의 특징과 실제 현황 | 법승 스님 (대한불교조계종 사찰음식 특화사찰 영선사) |
| 14:30~ 15:10 | 주제 발표 1 [불교 율장] 미식(美食)은 왜 제한해야 하는가? - 사찰 음식의 발전을 위한 제안 ▶ 청중 : 질의 / 응답 | 이자랑 (동국대학교 교수) |
| 15:10~ 15:50 | 주제 발표 2 [인도 고행 수행] 고행(苦行) 수행자의 음식과 식사법 ▶ 청중 : 질의 / 응답 | 김재민 (동국대학교 교수) |
| 15:50~ 16:10 | 휴식 | |
| 2부 | | |
| 16:10~ 16:40 | 주제 발표 3 [음식 문화학] 한·중·일 3국의 불교 사찰 음식 비교 ▶ 청중 : 질의 / 응답 | 김미숙 (동국대학교 교수) |
| 16:40~ 17:20 | 주제 발표 4 [불교 윤리학] 웰빙 시대의 음식 윤리-불교적으로 먹고, 윤리적으로 살기가 정답이다 ▶ 청중 : 질의 / 응답 | 허남결 (동국대학교 교수) |
| 17:20~ 18:00 | 주제 발표 5 [인도 요가 수행] 요가 수행자의 이상적인 식생활 ▶ 청중 : 질의 / 응답 | 정승석 (동국대학교 교수) |
| 18:00 | 폐회 | |