

# Sustainable Food Traveling

## 지속 가능한 미식 여행하기

그 지역에서 나는 식재료를 다양한 방식으로 경험해 보세요. 음식에 얹힌 이야기를 듣고 맛본 경험을 기록으로 남겨두면 일상에서도 제철 로컬 식재료를 즐길 수 있게 될 거예요.



### Part 1. Enjoy Travel Bingo Game

환경을 생각한 여행법에 하나씩 도전하며 빙고를 완성해 보세요.

			
맛있는 비건 다이닝 경험하기	다이빙하며 바다 탐험하기	낯선 식재료 발견하기	로컬 마켓 방문하기
			
에코 투어 프로그램 참여하기	로컬의 맛 직접 요리해 보기	현지인들과 대화하기	자생 동식물 관찰하기
			
로컬 식재료 생산자 만나기	환경 친화적 숙소에서 머물기	야생 동물과 교감하기	제철 식재료 품종 2가지 이상 맛보기
			
소도시 방문하기	향토 음식 맛보기	로컬 제철 식재료 SNS에 자랑하기	정글 트레킹하기

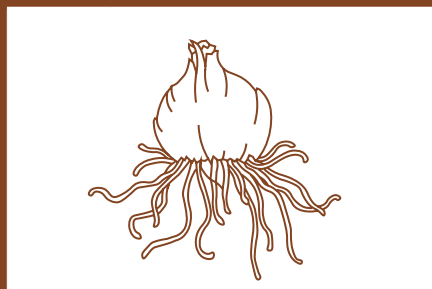
무엇부터 실천해야 할지 모르겠다면 내 관심사를 키워드로 나열해 보세요. 그중 지속 가능한 여행법과 닿아 있는 것을 연결해 계획을 세우면 됩니다. 떠나기 전 여행지 정보를 많이 알아볼수록 더욱 알찬 여행을 할 수 있을 거예요. 처음부터 혼자 준비하기 어렵다면 아워플래닛이 '여행에미치다'와 함께 기획한 프로그램 '밥상의 여정'에 참여해 보세요. 새로운 형태의 미식 여행을 경험할 수 있어요.



## Part 2. Be. A Food Explorer

친환경적인 여행에서 맛본, 지역의 제철 식재료를 기록으로 남겨보세요.  
재료를 잊지 않고 일상에서 즐겨 먹으면 종 다양성을 보존하는 데 도움이 됩니다.

Destination 울릉도



이름	섬말나리 해불죽
제철	6~7월
특징	사과처럼 자생 식물 / 땅의 풍미
품종	-
요리	밥, 떡, 장아찌 등

Destination \_\_\_\_\_



이름	
제철	
특징	
품종	
요리	

Destination \_\_\_\_\_



이름	
제철	
특징	
품종	
요리	

Destination \_\_\_\_\_



이름	
제철	
특징	
품종	
요리	

Destination \_\_\_\_\_



이름	
제철	
특징	
품종	
요리	

Destination \_\_\_\_\_



이름	
제철	
특징	
품종	
요리	

여행을 떠나기 어렵다면 아워플래닛의 다이닝 팝업 ‘로컬오딧세이’에 참여해 보세요. 경남 거창, 울릉도, 인도네시아 등 국내외 여행지에서 자생하는 식재료를 이용해 만든 요리를 6코스로 내어주며, 그 도시의 식문화 이야기를 들려주는 시간입니다. 음식을 통해 여행하는 기분을 느낄 수 있습니다.