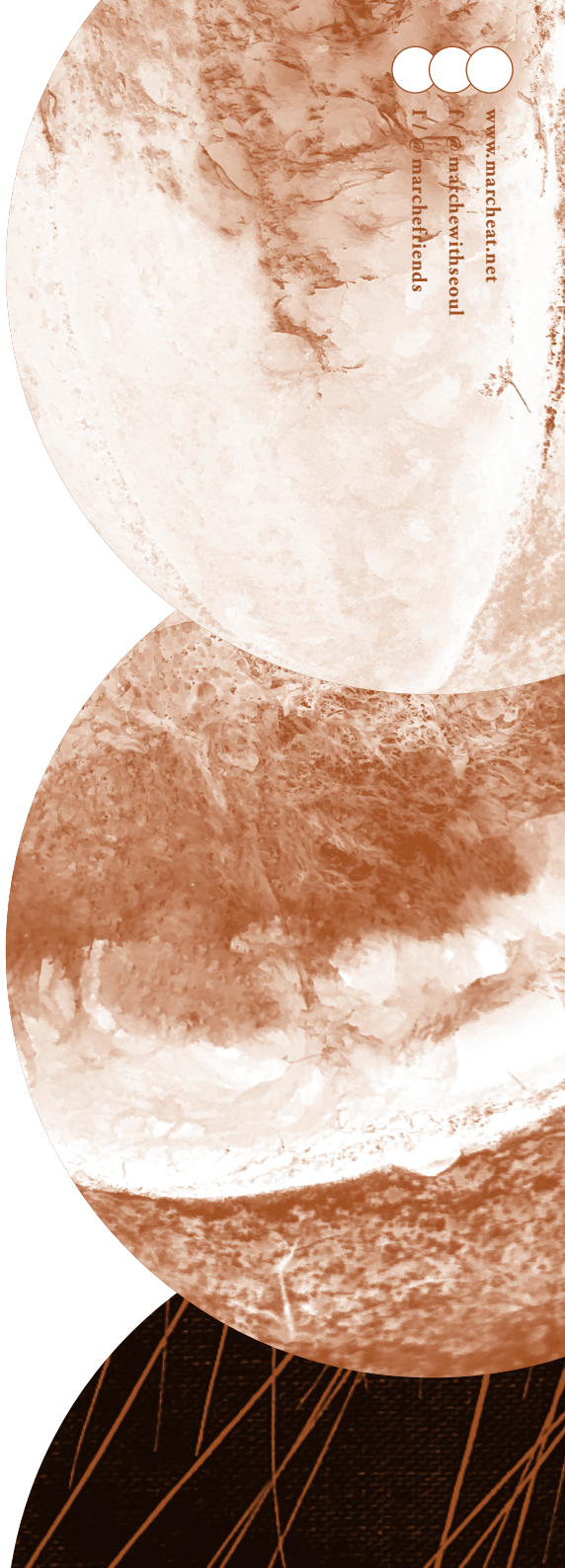


마르쉐  
햇밀장 \_  
04



www.marcheat.net  
N @ marchwithseoul  
F / @ marchefriends



마르쉐는 매년 햇밀이 수확되는 여름을  
기다리며 작은 축제를 열었습니다  
이 땅에서 나는 우리 밀과 그 밀이 막 수확되었을  
때의 맛을 나누고 싶어서 2014년 7월 13일,  
‘밀과 보리’를 주제로 했던 마르쉐 @ 혜화 시장이  
이어져서 ‘햇밀장’으로 자리 잡았습니다

2016년 7월 10일 \_

햇밀 농부와 베이커, 요리사 총 11팀 참여  
〈‘산아래제분소’ 김경태님과 ‘빵누리’ 권아름님의  
농가밀 이야기〉 워크숍 진행

2017년 7월 9일 \_

햇밀 농부 7팀과 베이커 7팀과 요리사 9팀 참여  
〈2017년산 햇밀 향, 맛, 이야기〉 워크숍 3개 진행

2018년 7월 8일 \_

햇밀 농부 3팀과 베이커 10팀과 요리사 13팀 참여  
〈햇밀 빵 한 접시 플레이트〉, 〈밀 작업자들에게  
듣는 햇밀의 맛, 향, 작업 이야기〉, 〈이 땅의  
농부들의 햇밀 이야기〉 전시, 〈햇밀 사진관〉 진행  
‘바스쿨림 × 마을에빵 × 오호부아흐’에서  
햇밀 주제 콜라보 전시 및 판매 자체 진행

2019년 7월 14일 \_

햇밀 농부 11팀과 베이커 12팀과 요리사 7팀 참여  
〈농부와 베이커가 함께하는 햇밀 워크숍〉 4회 진행  
〈햇밀〉 작은 전시 진행

# 마르쉐 햇밀장 \_ 04

# 마르쉐 햇밀장

고맙게도 올해도 햇밀이 수확되었습니다.

덕분에 마르쉐 @ 혜화에서 네번째 햇밀장을  
함께 엽니다. 아슬아슬하지만 명맥을  
이어가는 이 땅의 밀은 햇밀을 기억하고  
기다리고 맛보는 사람들에 의해 더 넓게  
뿌리내려 갈 것입니다.

‘햇밀장’은 햇밀 농부와 100% 햇밀로만  
만든 햇밀빵을 한 품목 이상 가지고 나오는  
베이커들 그리고 햇밀을 사용해서 음식을  
만드는 요리사들이 함께 합니다.

농부와 작업자의 손을 거쳐 더욱 맛있어지는  
이 땅의 밀들. 그 다양하고 풍요로운 맛을  
나누며 우리들의 대화도 풍요로워집니다.

2019. 7. 14. 일요일

11:00 ~ 16:00

마로니에공원

서울 종로구 대학로 8길 1

프로그램 소개

1	농부시장	마로니에공원	11:00 ~ 16:00
2	작은 전시	마로니에공원	11:00 ~ 16:00
3	제철 공연	보헤미아	12:00 ~ 13:00
4	농부와 베이커가 함께하는 햇밀 워크숍	워크숍 소개 참고	11:30 ~ 15:20

# 농부와 베이커가 함께하는 햇밀 워크숍 소개

농가밀\_마을에빵

밀밭에서 식탁까지 -

공공그라운드 001 라운지

11:30 ~ 13:30

밀알이 다시 밀이 되기까지 과정을 ‘바스쿨럼 밀 패턴  
패브릭 & 순영농장 금강밀, 앓은빵이밀, 검은밀의  
파종부터 수확까지 사진’으로 함께 보고 순영농장  
햇밀로 구운 ‘하나 meal 천연효모빵’을 함께 먹는  
농가밀\_마을에빵 ‘햇밀 빵’ 식탁입니다.

더베이킹랩과

버들 방앗간 황진웅 농부

다양한 토종밀 맛 워크숍

시장 내 더베이킹랩 출점부스

12:00 / 14:00 각 20분간

공주 버들 방앗간 황진웅 농부가 기른 우리 토종  
앓은빵이밀, 프랑스 토종밀 보르도레드, 캐나다  
토종밀 레드파이프, 고대밀 스펠트를 소개하고,  
그 밀로 만든 이성규 베이커의 빵 시식과 함께 맺들  
제분 시연 및 빵작업에 대한 이야기를 나눕니다.

콩플레와 생명이 움트는 숲

유형수 농부

자연재배 밀과 발효빵 워크숍

공공그라운드 001 라운지

13:30 ~ 14:20

보성 생명이 움트는 숲 유형수 농부님의 자연재배  
밀농사 이야기, 오해원 베이커의 자연농 농가밀과  
천연효모로 만드는 빵 이야기를 나누며 세가지  
종류의 햇밀빵 테이스팅을 합니다.

더벨로 반영재와

부지런한 농부 정민준

빵과 지속가능한

밀농사 이야기

공공그라운드 001 라운지

14:30 ~ 15:20

지금의 빵 문화와 환경에 대한 농부와 베이커의  
생각, 농가와 업장의 협업 경험을 바탕으로 밀의  
지속가능성에 대한 이야기와 함께 여러 지역의  
앓은빵이밀, 검정밀, 호밀로 만든 빵을 테이스팅하며  
지역에 따라 농부에 따라 다양한 햇밀의 맛을  
느껴보려 합니다.

\* 모든 워크숍은 사전접수 방식으로 진행합니다. 당일 현장접수는 안내 부스에 문의해 주세요.

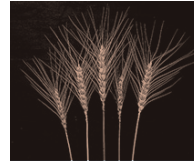


## 그랑께롱

선강래, 김혜진  
전남 \_ 장흥

facebook @ 농부의 빵집 그랑께롱

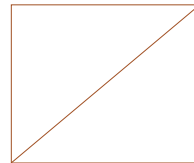
장흥에서 밀과 메밀을 기르며 지역 농산물을 이용해 빵을 만듭니다. 다양한 풀과 미생물이 있는 건강한 환경에서 밀을 기릅니다. 밀 수확 후에는 메밀을 심는데 밀대와 메밀대는 모두 밭으로 되돌려주어 유기물을 축적해가도록 돕습니다. 생명역동농법으로 농사짓는 분들에게서 나눔받은 스위스계 데메타밀(생명역동농법 국제인증 의미하나 현재 농법은 유기방식)을 3년째, 검정밀은 4년째 유기 방식으로 씨앗을 이어가고 있고 금강밀 3,000평을 이웃 임형욱 농부님의 도움을 받아 기르고 있습니다.



밀 종류	검정밀	제분일	2019. 7. 7.
파종지	전남 장흥 용산	제분	소형 맷돌 직접 제분
파종	2018. 11. 2.	제품명	햇검정밀가루
수확	2019. 7. 3.	작업자	더벨로



밀 종류	데메타밀	제분일	2019. 7. 7.
파종지	전남 장흥 용산	제분	소형 맷돌 직접 제분
파종	2018. 11. 2.	제품명	햇데메타밀가루
수확	2019. 7. 3.	작업자	-



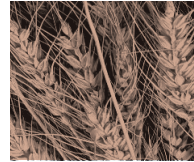
밀 종류	금강밀	제분일	2019. 7. 7.
파종지	전남 장흥 용산	제분	소형 맷돌 직접 제분
파종	2018. 11. 2.	제품명	햇금강밀가루
수확	2019. 7. 3.	작업자	-



## 김철민 농가

김철민  
강원\_동해  
kchm3636 @ naver.com

아이와 환자들에게도 안전한 유기농산물을 생산하기 위해 제초제, 비료, 농약 없이 밀과 벼, 그리고 다양한 채소를 기르는 유기농가입니다. 20여년간 금강밀 농사를 짓다 지난해부터 조정밀을 유기농으로 기릅니다. 5,000평 밀밭에 2월에 파종하고 6월 말 수확 이후에는 콩과 잡곡류를 키웁니다. 강원도내 빵집 '브레드메밀'과 공동출점으로 함께 합니다.



밀 종류	조정밀	제분일	2019. 7. 5.
파종지	강원 동해 약천	제분	소형 분쇄기_ 농가 제분
파종	2019. 2. 20.	제품명	유기농 통밀가루
수확	2019. 6. 23.	작업자	브레드메밀



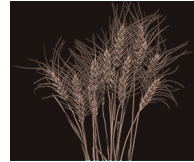
## 농사짓는 목수

임태희, 김수정

충남 \_ 괴산

[blog.naver.com/delpx](http://blog.naver.com/delpx)

농사짓는 목수 남편은 집을 짓고 농가밀과 몇가지 소소한 농산물을 키우며, 아내 괴산댁은 우리밀로 천연발효빵과 수제맥주를 만듭니다. 7년차 우리밀 농가로 5,000여평의 밭에서 앓은뱅이밀, 호밀, 검은밀, 스펠트밀 등 빵이 되기 좋은 밀을 심어 유기방식으로 재배하고 자가채종으로 이어갑니다.



밀 종류	앓은뱅이밀	제분일	2019. 7. 6.
파종지	충북 괴산 사오랑이	제분	함양 산아래 제분소
파종	2018. 10. 22.	제품명	앓은뱅이 백밀가루, 통밀가루, 통곡
수확	2019. 6. 25.	작업자	더벨로



밀 종류	호밀	제분일	2019. 7. 7.
파종지	충북 괴산 사오랑이	제분	함양 산아래 제분소
파종	2018. 10. 20.	제품명	햇호밀가루
수확	2019. 6. 16. ~ 6. 25.	작업자	더벨로, 서울 브레드 아쥬드블레



밀 종류	스펠트밀	제분일	-
파종지	충북 괴산 사오랑이	제분	-
파종	2018. 10. 22.	제품명	햇통밀
수확	2019. 7월말 수확예정	작업자	-



밀 종류	검정밀	제분일	2019. 7. 7.
파종지	충북 괴산	제분	함양 산아래 제분소
파종	2018. 10. 22.	제품명	-
수확	2019. 6. 25.	작업자	-



## 더불어 농원

신두철, 권태욱

충남 \_ 논산

[tlsencjf4248.blog.me](http://tlsencjf4248.blog.me)

점점 사라져가는 토종 곡물, 채소와 함께 토종 앓은뱅이밀을 유기농으로 이어가는 농가입니다.

면한 여름에 우리밀로 꼭꼭 수제비를 해 먹던 맛이 좋아 3년 전부터 앓은뱅이밀을 2,000평에서 유기재배합니다. 금강밀도 1,500평 기르고 있습니다. 밀밭은 배수가 잘 되도록 골을 타구요, 물관리를 잘 해주면 농사의 어려움이 없습니다. 밀을 거두고 난 후에는 벼들벼를 심습니다.



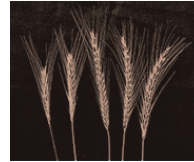
밀 종류	앓은뱅이밀	제분일	2019. 7. 9.
파종지	충남 논산 상월면	계분	완주 대성팜
파종	2019. 10. 22.	제품명	앓은뱅이 백밀가루
수확	2019. 6. 20.	작업자	더벨로, 브레드메밀



## 반유성 농가

반유성  
 충북\_음성  
 instagram @  
 thevelofactory

빵 만드는 아들을 위해 5년 전부터 호밀을 키워 왔습니다. 조금씩 재배면적을 넓혀 7,000평 밀밭이 만들어졌습니다. 밀밭이 생겨 여름의 풍경이 아름다워졌습니다. 기존의 호밀과 농진청에서 보급된 곡우 호밀을 재배 하고 있어요. 키가 큰 호밀의 특성에 맞게 재배할 방법과 안정적인 정선, 건조를 연구해요. 그리고 호밀을 수확한 후에는 콩과 잡곡류를 심습니다.



밀 종류	호밀	제분일	-
파종지	충북 음성 원난면	제분	-
파종	2018. 10. 25.	제품명	호밀 통곡
수확	2019. 6. 26.	작업자	더벨로, 벨팡



밀 종류	곡우 호밀	제분일	-
파종지	충북 음성 원난면	제분	-
파종	2018. 10. 25.	제품명	호밀 통곡
수확	2019. 6. 26.	작업자	-





## 버들 방앗간

황진웅

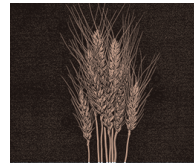
충남 \_ 공주

facebook @ 농부의 씨앗

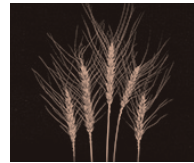
우리 땅에서 다양한 빵밀의 가능성을 실험하며 농사를 짓습니다. 소규모 농가 제분과 유통까지, 밀의 생태계를 만들어가기 위해 고민하며 베이커들과 협력하고 있습니다.

2014년부터 앓은뱅이밀 농사를 지어오다 2017년 이성규 베이커로부터 제안을 받아 빵밀과 붉은밀의 종자를 직접 수집하여 4년간 증식을 거쳐 수확했습니다.

이와 더불어 원종밀, 고대밀 등 밀의 다양한 맛을 추구합니다. 5,000여평의 밀밭을 조성하고 계약재배 방식으로 금강밀도 키우고 있습니다. 소형 전동 멧돌 제분기를 보유하고 있습니다.



밀 종류	앓은뱅이밀	제분일	2019. 7. 8.
파종지	충남 공주 계룡면	제분	완주 대성팜
파종	2018. 10. 24.	제품명	앓은뱅이 밀가루
수확	2019. 6. 13.	작업자	더베이킹랩, 로푸드팜, 벨팜, 작은 알자스



밀 종류	빵밀 (보르도 레드)	제분일	-
파종지	충남 공주 계룡면	제분	소규모 농가 제분
파종	2018. 10. 25.	제품명	-
수확	2019. 6. 28.	작업자	더베이킹랩



밀 종류	붉은밀 (레드 파이프)	제분일	-
파종지	충남 공주 동현동	제분	소규모 농가 제분
파종	2018. 11. 2.	제품명	-
수확	2019. 6. 23.	작업자	더베이킹랩, 아쥬드블레



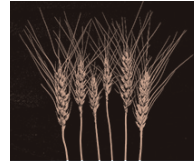
밀 종류	고대밀 (스펠트)	제분일	-
파종지	충남 공주 장기면	제분	소규모 농가 제분
파종	2018. 11. 13.	제품명	-
수확	2019. 7. 10.	작업자	더베이킹랩



## 봄이네 살림

전광진  
경남 \_ 하동  
[haeumj.tistory.com](http://haeumj.tistory.com)

물이 들고 나면서 모든게 잘 자라 옛부터 ‘무덤’이라 불리던 풍요로운 땅, 악양의 별판으로 귀촌하여 부부가 함께 짝을 만들고 아이들을 돌보며 소규모 농가 제분 밀과 벼농사를 짓습니다. 이번에는 직접 출점하지 않고 폴브레드에서 밀가루만 판매합니다. 우리나라의 대표적인 밀재배 지역의 토양에서 오래도록 이어져온 빨간밀을 기릅니다. 무투입으로 밀단과 벼단을 땅으로 되돌리고 있습니다. 빨간밀은 플랫폼 빵과 각종 면요리에서 좋은 맛을 냅니다.



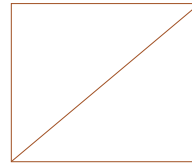
밀 종류	토종빨간밀 (얇은빵이밀) 제분일 2019. 6. 24		
파종지	경남 하동 악양	제분	하동 나무터 방앗간
파종	2018. 11. 2.	제품명	봄이네 살림 통밀가루
수확	2019. 6. 14.	작업자	아까h, 카카오다다 폴브레드



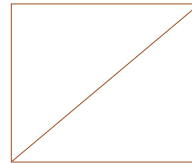
## 부지런한 농부

정민준  
전남\_고흥  
instagram @ nongbustore

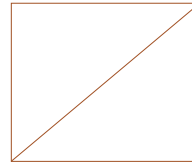
고흥의 해장지역 너른 벌에서 부모님과 함께 20만평에서 곡식 농사를 짓습니다. 다양한 밀과 기능성 곡물류를 다양하게 경작하려 황금빛 들녘에 꽃피운 메디라이스, 아리흑밀, 흑밀, 유색보리, 유색밀, 호밀, 카무트 등 60여가지 곡물을 기릅니다. 콤바인과 글라스콤바인 등의 장비와 건조설비와 저온창고를 갖추고 규모와 지속가능성에 대한 실험을 해 가고 있습니다. 더벨로와 목월빵집 등에 검정밀과 카무트밀을 보내고 있습니다.



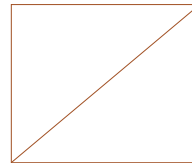
밀 종류	검정밀	제분일	-
파종지	전남 고흥	제분	-
파종	2018. 11월초	제품명	햇검정밀 통밀
수확	2019. 6. 15.	작업자	더벨로, taste terasse



밀 종류	아리흑밀	제분일	-
파종지	전남 고흥	제분	-
파종	2018. 11월초	제품명	햇아리흑밀 통밀
수확	2019. 6. 15.	작업자	-



밀 종류	호밀	제분일	-
파종지	전남 고흥	제분	-
파종	2018. 11월초	제품명	햇호밀 통밀
수확	2019. 6. 20.	작업자	더벨로



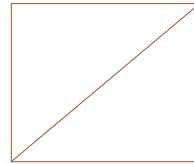
밀 종류	카무트밀	제분일	-
파종지	전남 고흥	제분	-
파종	2018. 11월초	제품명	햇카무트 통밀
수확	2019. 6. 20.	작업자	-



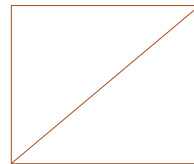
## 생명이 움트는 숲

유형수  
전남\_보성  
macfwr@hanmail.net

밀로 만들어지는 것들에 대한 관심으로  
자연재배 밀을 생산하고, 밀누룩을 만듭니다.  
무투입, 유경운 방식으로 자연에 가깝게  
재배합니다. 콤바인을 제때 빌리지 못해  
올해는 새들에게 밀을 많이 잃었습니다.  
회천면의 3,700평 밭에서 금강밀과 다마금  
벼를 이모작하고 산 위의 밭인 울어면의  
호밀밭은 400평 남짓으로 7월 말 호밀을  
베어내면 김장거리를 심게 됩니다.



밀 종류	금강밀	제분일	2019. 7. 9.
파종지	전남 보성 회천면	제분	완주 대성팜
파종	2018. 11. 3.	제품명	자연재배 금강밀 밀가루, 통밀
수확	2019. 6. 22.	작업자	콩플레



밀 종류	호밀	제분일	-
파종지	전남 보성 울어면	제분	-
파종	2019. 3. 1.	제품명	-
수확	2019. 7월말 예정	작업자	-



## 순영농장

홍순영  
전남\_구례  
m.ecosoon.com

16살부터 농사를 지어 50여년간 농사를 이어 왔습니다. 밀농사는 30년 전부터 지어왔고 금강밀을 자가채종 방식으로 이어온 것도 20년이 되었습니다. 잘 보살핀 땅에서 좋은 밀이 나옵니다. 벼집과 우드칩을 발효시킨 퇴비를 사용하고 유기재배 인증을 받았습니다. 너무 많이 바라면 안되는 것이 유기농입니다. 하늘이 짓는 농사에 인간이 할 수 있는 최선을 다하고 있습니다. 올해부터 직접판매 방식으로 밀을 나누고 있습니다. 이번 햇밀장에는 별도의 출점부스 없이 '농가밀\_마을에빵'과 워크숍으로 함께 합니다.



밀 종류	금강밀	제분일	2019. 6. 17
파종지	전남 구례 광의면	제분	함양 산아래 제분소
파종	2018. 10. 22	제품명	햇금강 백밀, 통밀
수확	2019. 6. 3	작업자	꼭시넬, 농가밀_마을에빵 보리스테이블, 소울브레드, 아쥬드블레

밀 종류	얇은빵이밀	제분일	2019. 6. 17.
파종지	전남 구례 광의면	제분	함양 산아래 제분소
파종	2018. 10. 23.	제품명	햇호밀가루
수확	2019. 6. 6.	작업자	농가밀마을에빵

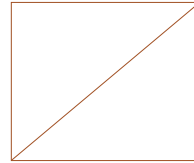
밀 종류	검정밀	제분일	2019. 6. 29.
파종지	전남 구례 광의면	제분	함양 산아래 제분소
파종	2018. 11. 2.	제품명	햇검정밀가루
수확	2019. 6. 20.	작업자	꼭시넬, 농가밀_마을에빵



## 지리산 베리

조현덕  
전남 \_ 구례  
instagram @ jirisanberry

지리산 자락 구례에서 토종얇은뱅이밀을 이어가며 블랙커런츠를 키우는 농가입니다. 약양의 농가들이 이어가는 붉은밀 (얇은뱅이밀)을 나눔받아서 무농약 방식으로 기르고 있습니다. 지난해 수확이 너무 적어 비용지불도 힘들었는데 올해는 작황이 좋아 넉넉하게 수확했습니다. 믿고 써주는 베이커들과의 신뢰 때문에 매년 자가채종방식으로 씨앗을 이어갑니다. 이번 햇밀장에는 '우리밀 과자점 해밀'과 공동출점 합니다.



밀 종류	얇은뱅이밀	제분일	2019. 6. 24.
파종지	전남 구례	제분	함양 산아래 제분소
파종	2018. 11. 21.	제품명	얇은뱅이 백밀가루
수확	2019. 6. 18.	작업자	해밀

## 농가밀\_마을에빵

나하나  
 농가밀\_마을에빵  
 farmbread.net  
 라파스토  
 hanameal.com

‘농가밀\_마을에빵’은 농부를 알고, 그 땅을 아는 밀로 빵을 굽습니다.  
 빵을 만들면서 가장 중요한 건 사람이라고 생각해요. 밀을 농사짓는 운영농장 식구들이 소중하고, 함께 작업하며 피드백을 주고 받는 월인정원 선생님과 마을에빵 동료들이 소중하고, 밀로 연결된 친구들과의 관계도 소중해요. 앞으로도 농가밀\_하나meal 천연효모빵을 굽고, 먹고, 빵과 파스타 식당을 운영하고 싶어요. 올 햇밀장은 운영농장 홍진주 농부와 워크숍으로 함께 합니다.



제품명	하나 meal 천연효모빵
밀 종류	운영농장_금강밀, 앞은뱅이밀, 검정밀
제분소	함양 산아래 제분소
효모종류	농가밀(금강, 검정밀) 천연효모

## 더베이킹랩

이성규  
 facebook @  
 swanesunggyu.lee

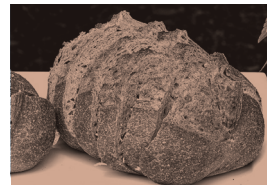
‘우리밀로는 빵이 잘 되지 않는다’, ‘맛이 없다’라는 편견이 있습니다. 하지만 잘 구운 우리밀 빵은 수입밀로 구운 빵 못지 않은 향과 풍미를 냅니다. ‘더베이킹랩’은 우리밀의 특성과 그에 맞는 빵을 개발하고 교육하는 일을 하고 있습니다. 정기적으로 우리밀빵 테이스팅을 열고, 더불어 맛과 풍미가 좋은 외국의 토종밀과 고대밀 종자를 수집하여 우리밀에서 재배하는 일도 합니다. 이런 활동을 통해 더 많은 홈베이커들과 프로베이커들이 우리밀에 관심을 가지고 우리밀로 빵을 굽기를 바랍니다.



제품명	앞은뱅이밀 통밀빵
밀 종류	버들 방앗간_앞은뱅이밀 100%
제분소	소형 맷돌 직접 제분
효모종류	이스트



제품명	프랑스 토종밀 보르도레드 통밀빵
밀 종류	버들 방앗간_보르도레드 100%
제분소	소형 맷돌 직접 제분
효모종류	이스트



제품명	캐나다 토종밀 레드파이프 통밀빵
밀 종류	버들 방앗간_레드파이프 100%
제분소	소형 맷돌 직접 제분
효모종류	이스트



제품명	고대밀 스펠트빵
밀 종류	버들 방앗간_스펠트 100%
제분소	소형 맷돌 직접 제분
효모종류	천연효모

## 더벨로

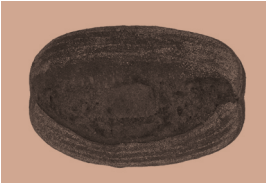
반영재, 박민우

[www.thevelo.co.kr](http://www.thevelo.co.kr)

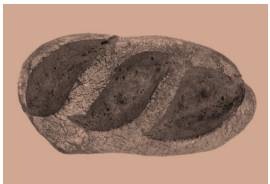
더벨로는 우리에게 필요한 빵에 대해 생각을 해왔습니다. 그래서 카페와 레스토랑에서 필요로 하는 빵을 기본에 충실한 방식으로 만들었습니다. 그리고 발효시간을 늘려 소화하기 쉬운 건강한 빵을 추구해 왔습니다. 믿음직한 농부의 개성있는 밀로 빵을 만드는 실험도 계속하고 있습니다. 제빵사라는 직업은 제 자신에게 분명한 생각과 의지를 가져다 줍니다. 매일 만드는 빵들이 그 역할에 충실히 소비가 되듯 저 또한 제가 임하는 직업에 충실히 시간을 소비해 갑니다. 그리고 그만큼 채워지는 삶을 살아가고 있습니다.



제품명	호밀빵 3종
밀 종류	농사짓는 목수 _ 호밀 100% 반유성 농가 _ 호밀 100% 부지런한 농부 _ 호밀 100%
제분소	소형 맷돌 직접 제분
효모종류	이스트



제품명	검정밀빵 2종
밀 종류	부지런한 농부 _ 검정밀 100% 그랑계룡 _ 검정밀 100%
제분소	소형 맷돌 직접 제분
효모종류	이스트



제품명	얇은빵이 통밀빵 3종
밀 종류	진주 정연희 농가 _ 얇은빵이 통밀 100% 더불어 농원 _ 얇은빵이 통밀 100% 농사짓는 목수 _ 얇은빵이 통밀 100%
제분소	소형 맷돌 직접 제분
효모종류	이스트

## 두두베이커리

Deux - Doux Bakery

권동현

instagram

@deux\_doux\_bakery

대구에서 우리밀로 빵을 만드는 작은 빵집입니다. 올해에도 정말 다양한 햇밀이 나왔어요. 다양한 밀을 이용하여 '같지만 다른' 여러가지 빵과 과자를 만들어 보려 합니다.



제품명	검은밀 캄빠뉴
밀 종류	순영농장 _ 금강 백밀 50% 검정밀통밀 40%, 토종호밀 10%
제분소	함양 산아래 제분소
효모종류	천연효모

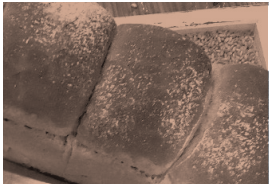


## 빵드뽕따

이호영

lhybaker @ hanmail.net

아빠가 만들어준 빵, 빵드뽕따. 그간 구례·신안·순창·김제·강화 등 여러 지역의 밀들을 사용해 빵을 만들어 왔습니다. 좀 더 진한 밀향을 내고 싶어서 밀을 찾고 있는데 올해 선택한 밀은 공주 황진웅 농부와 함께 농사짓는 고진두 농부의 금강밀입니다. 계룡의 방목목장에 완숙된 퇴비가 풍부한 가운데 자라나 풍미가 강한 밀맛을 기대하고 있습니다.



제품명	햇밀 통밀 식빵
밀 종류	공주 고진두 농부 _ 금강밀 100%
제분소	강화 남도그린강화 제분소
효모종류	천연효모, 이스트



제품명	통밀 스콘
밀 종류	공주 고진두 농부 _ 금강밀 100%
제분소	강화 남도그린강화 제분소
효모종류	베이킹 파우더

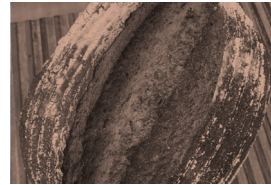
## 벨팡

주자경

instagram @ Bakery.belpan

강화도에서 우리밀, 호밀과 통밀을 직접 제분해서 빵을 만들고 있어요.

7월의 햇밀은 설렘입니다. 한해 어떻게 빵을 만들어야 하는지 테스트 하는 시간이기도 하지요. 지금 열심히 만드는 우리밀 빵을 계속 만들어갈 수 있길 소망합니다.



제품명	벨팡 햇통밀빵
밀 종류	버들 방앗간 _ 앓은빵이 통밀 60% 반유성 농가 _ 호밀 40%
제분소	직접 제분
효모종류	천연효모 _ 호밀발효종



제품명	벨팡 햇호밀빵
밀 종류	반유성 농가 _ 햇호밀 90% 버들 방앗간 _ 앓은빵이 통밀 10%
제분소	직접 제분
효모종류	천연효모 _ 호밀발효종
비고	사천 귀리

## 브레드메밀

최효주

breadmemil.com

봄에는 푸르름으로 여름에는 황금색으로 물든  
밀을 보는 것만으로도 계절을 느낍니다.

이맘때 햇밀로 구운 빵 냄새는 일년을 버티게  
해주는 원동력이 아닐까 싶어요.

밀을 키워주는 농부님과 빵을 굽는 베이커는  
계절의 냄새와 바람, 햇살이 켜켜이 쌓여 같이  
익어갑니다.



제품명	더불어 농원 베이글
밀 종류	더불어 농원 _ 앳은뱅이밀 85%, 7가지 토종쌀 15%
제분소	완주 대성팜
효모종류	천연효모



제품명	앳은뱅이 메밀빵
밀 종류	더불어 농원 _ 앳은뱅이밀 90% 제주산 순메밀 10%
제분소	완주 대성팜
효모종류	천연효모



제품명	앳은뱅이 뽕스틱
밀 종류	더불어 농원 _ 앳은뱅이밀 80% 제주산 순메밀 20%
제분소	완주 대성팜
효모종류	천연효모



제품명	초당 옥수수빵
밀 종류	김철민 농가 _ 조정밀 90%, 제주산 순메밀 10%
제분소	농가 제분
효모종류	천연효모

## 소울브레드

권순석

blog.naver.com/5htoday  
instagram @ soulbread\_1

무반죽, 사워도우, 우리밀로 빚는 건강한  
식사빵집. 작년 한 해 동안 괴산 농사짓는  
목수님이 자연농법으로 농사지으신 호밀로  
빵을 만들었어요. 덕분에 많은 분들이 저희  
호밀사워도우, 펄퍼니클을 사랑해 주었어요.  
복합적인 아로마가 주는 매력이 넘치는 호밀이라  
올해도 기대가 큼니다.



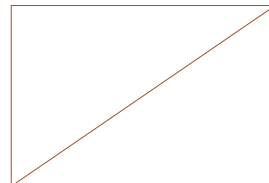
제품명	통밀 100% 사워도우
밀 종류	금곡 정미소 백성현 농부 _ 앳은뱅이 10% 순영농장 _ 금강 통밀 90%
제분소	햇앳은뱅이 _ 직접 제분 금강밀 _ 함양 산아래 제분소
효모종류	천연효모



제품명	사워도우 감파뉴
밀 종류	순영농장 _ 앳은뱅이 통밀 20% , 금강 80%
제분소	앳은뱅이 통밀 _ 직접 제분 금강 _ 함양 산아래 제분소
효모종류	천연효모



제품명	앳은뱅이 통밀 스크론티, 썬, 호밀 무화과
밀 종류	농사짓는 목수 _ 호밀 순영농장 _ 앳은뱅이 통밀
제분소	함양 산아래 제분소
효모종류	천연효모



제품명	호밀 100% 사워도우
밀 종류	농사짓는 목수 _ 호밀
제분소	함양 산아래 제분소
효모종류	천연효모

## 아쥬드블레

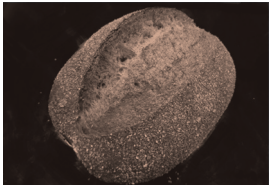
이인교

facebook @ agedeble

공주 계룡산 아래서 토종농부 황진웅 선생이 기른 건강한 토종밀을 중심으로 빵을 굽고 있습니다. 슬로푸드 맛의 방주에 등재된 토종 앳은뱅이밀, Red Fife 등 자연재배로 건강하게 기른 밀을 가루 내어 우리땅에서 건강하게 기른 밀과 잡곡으로 곡물 본연의 맛과 풍미가 살아있는 건강하고 맛있는 빵을 굽고 있습니다. 여기에 장시간 자연발효로 발효의 깊은 풍미를 더하고 소화흡수를 쉽게 합니다. 곡물을 기르시는 농부님들과 소비자를 연결하는 플랫폼으로서의 빵을 구워가고 있습니다.



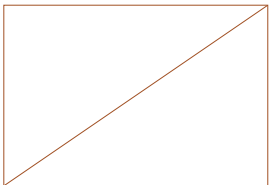
제품명	천연 효모 호밀빵
밀 종류	농사짓는 목수 _ 호밀 100%
제분소	함양 산아래 제분소
효모종류	천연효모 _ 호밀발효종



제품명	레드 파이프 통밀빵
밀 종류	순영농장 _ 금강밀 60% 버들 방앗간 _ 레드파이프 40%
제분소	함양 산아래 제분소, 소형 맷돌 농가 제분
효모종류	이스트



제품명	우리밀 천연효모빵
밀 종류	순영농장 _ 금강밀 60% 버들 방앗간 _ 앳은뱅이밀 30%, 백밀 20% 직접 제분 통밀 10%
제분소	함양 산아래 제분소, 완주 대성팜
효모종류	천연효모 _ 앳은뱅이밀 발효종



제품명	우리밀 뽕스틱
밀 종류	순영농장 _ 금강밀 80% 버들 방앗간 _ 앳은뱅이밀 20%
제분소	함양 산아래 제분소, 완주 대성팜
효모종류	이스트

## 콩플레

오해원

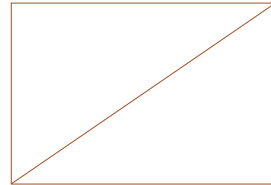
facebook @ haeweonOh

instagram @ complet555

거름이나 풀뽕기조차 되도록 하지 않는 자연농 농부 보성 유흥수님의 금강밀에 자연 박테리아로 황금빛 빵을 구웠을 때는 우연이려니 생각했어요. 자연농하는 농부들의 양파, 흑미 등을 먹어보곤 확신이 들었어요. 단단한 식감이나 다양한 맛과 향을 지닌 이 농산물들이 쉽게 키워진게 아니라는 것어요. 빵과 콩플레라는 공간이 사람과 자연을 이어주는 다리가 되기를 바라는 베이커입니다. 금방 혀에서 느낄 수 있는 쉽고 편한 먹거리보다 천천히 오래 씹을수록 깊은 맛이 나는 빵을 만들어 손님들과 함께하고 싶습니다.



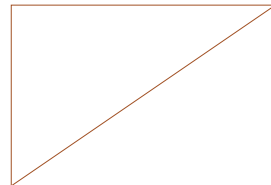
제품명	자연재배 금강 통밀 사워도우
밀 종류	생명이 움트는 숲 _ 금강 통밀 100%
제분소	직접 제분
효모종류	천연효모 _ 금강밀 발효종



제품명	자연재배 금강밀 사워도우
밀 종류	생명이 움트는 숲 _ 금강 백밀 100%
제분소	완주 대성팜
효모종류	천연효모 _ 금강밀 발효종



제품명	찰흑미 바게트
밀 종류	생명이 움트는 숲 _ 금강 통밀 100%
제분소	직접 제분
효모종류	천연효모 _ 금강밀 발효종



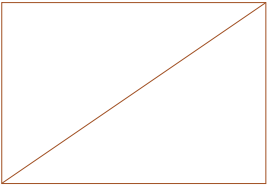
제품명	누룩 찹쌀 막걸리 빵
밀 종류	생명이 움트는 숲 _ 금강 백밀 100%
제분소	완주 대성팜
효모종류	천연효모 _ 찹쌀 막걸리 발효종

## 폴브레드

김선여

skimiii @ hanmail.net

솥을 피워 인도식 화덕난을 굽고 양파, 당근, 버섯이 들어간 채소커리와 함께 냅니다. 올 햇밀장에서는 하동 봄이네 살림 전광진 농부의 빨간밀을 이용해 난을 굽습니다. 자연재배로 길러진 햇밀의 맛이 어떨지 기대가 큽니다.



제품명	햇밀 화덕난과 채소커리
밀 종류	봄이네 살림 _ 빨간밀 100%
제분소	하동 나루터 방앗간
효모종류	-

## 꼭시넬

김수

[blog.naver.com/sutable](http://blog.naver.com/sutable)

꼭시넬은 마르쉐 농부님들의 건강한 채소로 요리합니다. 검은밀은 한번도 사용해본 적이 없습니다. 어떻게 다른 맛, 식감으로 요리에 어울릴지 기대하면서 프랑스 크레페인 갈레트를 만들어 보려고 합니다. 원래 갈레트는 메밀가루를 섞어 만드는데 검은밀을 섞으면 어떤 차이가 날지 궁금합니다.

품명	주요 재료	농가명
프랑스 브레만뉴 갈레트	금강밀 75% 검은밀 25%	순영농장

## 로푸드팜

송재덕

[www.rawfoodfarm.co.kr](http://www.rawfoodfarm.co.kr)

로푸드팜은 8년 전 로푸드 공방에서 시작되었습니다. 3년 전부터 비건베이킹을 시작하여 지금까지 꾸준히 우유, 계란, 버터를 사용하지 않고 통밀, 우리 쌀을 이용한 비건베이킹 레서피를 만들어가고 있습니다. 마르쉐에서 버들방앗간 황진용 농부가 키운 앞은뱅이밀의 풍부한 맛을 레서피에 담아갑니다.

품명	주요 재료	농가명
모카 비스코티	앞은뱅이밀	버들방앗간
레몬 마들렌	앞은뱅이밀	버들방앗간
크랜베리 스콘	앞은뱅이밀	버들방앗간
쌀스콘	앞은뱅이밀	버들방앗간
로푸드 마카롱	앞은뱅이밀	버들방앗간

## 보리 테이블

신민주

instagram @ boritable

홍성에서 유기농 농사를 짓는 부모님의 제철 재료로 요리합니다. 순영농장 금강햇밀로 구운 갸뽠뉴에 여름채소가 함께 합니다. 갸뽠뉴와 곁들여먹으면 좋은 구운 수박 루꼴라 민트 샐러드, 구운 호박 파리고추 스프레드, 사우어크라우트, 구운 당근 스프레드를 준비합니다.

품명	주요 재료	농가명
햇밀 갸뽠뉴	금강밀 100%	순영농장

## 아까 h

이현승

instagram @ accah\_accah

제철 재료로 만드는 정성담긴 이탈리아 요리를 하고 있습니다. 클래스와 케이터링을 하고 있어요. 매년 달라지는 햇밀의 맛과 수분량, 도정을 고려하며 파스타를 만들고 있습니다. 새로운 밀을 만나는 일은 즐거운 작업입니다.

품명	주요 재료	농가명
타랄리	붉은밀	봄이네 살림
생면 파스타	붉은밀	봄이네 살림

## 카카오다다

고유림

www.cacaodada.com

카카오빈을 직접 로스팅하고 갈아서 빈투바(Bean-to-Bar) 초콜릿과 음료, 디저트를 만들고 있습니다. 매년 햇밀이 날때면 카카오넵스를 넣어 만드는 '햇넵 쿠키'를 만듭니다. 앞글자를 따서 지은 이름일 뿐인데 마치 '햇넵' 갈아서 뜨거운 햇볕을 받고 자라난 햇밀이 떠오르는 것 같아요. 올해의 햇밀은 어떤 맛과 향이 날지 무척 기대됩니다.

품명	주요 재료	농가명
투블 브라우니	붉은밀	봄이네 살림
햇밀 빈투바 쿠키	붉은밀	봄이네 살림

## 작은 알자스

신이현, 도미니크

instagram @ sin.ihyeon

프랑스에서 온 농부 도미니크와 아내 신이현은 함께 과수농사를 하면서 사과발효주 레듬시드르를 생산합니다. 빵을 주식으로 하던 도미니크는 한국의 밀로 맛있는 프랑스식 빵을 굽고 있어요. 우연한 기회에 시드르 술지게미 효모를 이용하게 되면서 더 속 편한 빵을 구울 수 있게 되었습니다. 올해의 햇밀을 기대하면서 설렙니다.

품명	주요 재료	농가명
햇밀 파이 _	얇은뱅이밀	버들 방앗간
살구, 복숭아, 루바브		
지현숙의 발효 짬뽕	얇은뱅이밀	버들 방앗간

## 우리밀 과자점 해밀

김자희  
instagram @ haemillday

지리산자락에서 자란 조현덕 농부의  
토종얇은뱅이밀로 작업하는 우리밀 과자점 해밀이  
농부와 함께 팀을 이루어 마르쉐에 출점합니다.  
조현덕농부가 얇은뱅이밀 농사를 짓기 시작하면서  
잘꾼 그 밀로 과자를 만들어 오고 있습니다.  
매년 밀의 맛이 더 좋아지는데 올해는 얼마나 더  
맛있을지 기대가 큼니다.

품명	주요 재료	농가명
당근케이크	얇은뱅이밀	지리산 베리
통밀스콘	얇은뱅이밀	지리산 베리
레몬 워크 엔드	얇은뱅이밀	지리산 베리
얇은뱅이 쿠키	얇은뱅이밀	지리산 베리

## taste terasse (t . t)

김단  
blog.naver.com/  
taste\_terasse

김단 자연요리연구가의 텃밭, 마을과 지역농부들의  
제철 식재료를 활용하여 쉽고 간편하게 만드는  
창의적인 요리 교육, 요리 다이닝을 진행하고  
있습니다. 햇밀을 맛있게 먹는 또 다른 방법을  
시도합니다.

품명	주요 재료	농가명
스파이럴 가스파초 파스타	검정통밀	부지런한 농부
아보카도 샐러드	검정통밀	부지런한 농부



주최 : (사) 농부시장 마르쉐

장소 협찬 : 공공그라운드, 종로구청

지원 : 서울시