

체험문의 및 예약방법



- 1 네이버 검색창
- 2 옹기발효음식 전시체험관 검색
- 3 예약하기

☎ 체험문의 : 041-549-0075

- 모든 체험은 예약제 운영(최소 3일전 예약)
- 발효 체험은 당일 신청 및 취소 불가
- 단체 10명 이상시 문의전화 필수
- 인원이 많을 경우 체험 1시간 이상 소요



요금안내

옹기발효 체험료 13,000원(재료비 포함 / 택배비 별도)

구분		개인	단체
아산지역 주민	어른	1,500원	1,200원
	청소년, 군인	1,000원	800원
	어린이	700원	500원
아산지역 외 주민	어른	2,000원	1,500원
	청소년, 군인	1,500원	1,000원
	어린이	1,000원	800원
제7조 관람료 면제 대상자		무료	무료

* 단체 : 10명 이상(예약유선전화)

관람시간

09:00 - 18:00(하절기 운영시 1시간 연장)

* 운영종료 1시간 전 매표 마감 * 매주 월요일 휴관

교통편

- 버스노선 : 41, 43(옹기전시체험관 하차)
42, 46, 430, 450(도고면사무소 하차)
- 전철노선 : 온양온천역 하차 후 위 버스이용
- 기차노선 : 도고온천역 하차 후 버스이용
- 자가용 : 네비게이션 - 천안 아산역 : 30분
* 스마트폰 앱스토어 or 플레이스토어에서 '아산버스' 다운로드 후 노선정보를 확인하세요.

찾아오시는 길



📍 충남 아산시 도고면 도고산로 810
☎ 041-549-0075 @onggi_dogo

culture.asan.go.kr



옹기 발효음식 전시체험관

Onggi Fermented Foods
Exhibition Hall



이 신 시



(재)아산문화재단

옹기발효음식 전시체험관



체험 프로그램



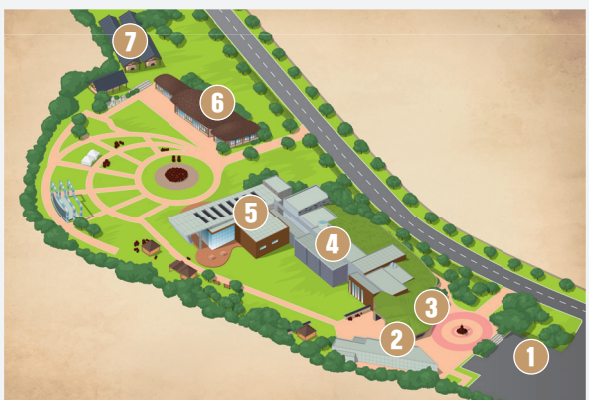
충남 무형문화재(38-2호) '옹기장' 이지수



아산의 자랑인 옹기와 다양한 전통 음식문화를 충남 옹기의 본고장인 도고면 신언리에서 만날 수 있다. 옹기발효음식 전시체험관은 옹기의 역사, 옹기문화를 이해할 수 있도록 정보를 제공하고 옹기의 제작 과정을 통해 옹기의 과학성을 소개함으로써 옹기의 우수성을 알리고 있다.

옹기가마를 통해 옹기를 직접 체험할 수 있으며, 우리나라의 우수한 전통 발효 음식인 고추장 만들기과 고추장 양념을 이용한 고추장피자, 누룩가루를 넣은 누룩쿠키 만들기 등을 직접 체험해볼 수 있다.

안내도



- 1 주차장 2 옹기들(카페·옹기판매) 3 매표소
- 4 옹기전시관·빛의옹기 5 발효음식체험관
- 6 전통문화옹기체험장 7 가마터

옹기체험

- 옹기생활소품
옹기토를 이용하여 다양한 생활소품을 만드는 체험

발효체험 (선택 1가지)

- 고추장 담그기
우리나라 대표적인 발효음식 고추장 담그기 체험
- 누룩쿠키 만들기
누룩가루를 이용한 쿠키 만들기 체험
- 고추장피자 만들기
고추장 소스를 이용한 피자 만들기



체험 프로그램 일정표

- 옹기체험 10:00 / 15:00
- 발효체험 11:00 / 14:00

* 상기 일정은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

옹기체험 기초교육

현대생활에 필요한 숨쉬는 생활옹기와 소품 만들기 과정

전통옹기제작 전문가 양성

충남 무형문화재(38-2호) 이지수 옹기장님으로부터 전문 옹기 제작인을 배출하는 아산 전통문화 계승 프로그램



'빛의 옹기' 미디어아트

'빛의 옹기'란 빛을 이용한 미디어아트 영상관입니다. 옹기의 탄생과정부터 전국 아름다운 10대 가로수길에 선정된 바 있는 아산시 염치읍 은행나무길 까지 총 7가지 주제의 미디어 아트 영상이 상영되며 약 20분 정도 소요됩니다.

