

‘멘토링 교육’ 멘토 명단

순번	신지식농업인명 (멘토명)	지역	지정품목	멘토링 내용
01	손칠규	강원 평창	축산(말)	승마(기초) 및 말관리 프로그램
02	윤상복	강원 횡성	축산(양봉)	양봉사육기술 및 가공
03	장성훈	강원 원주	축산(양돈)	양돈의 가공 및 6차산업화
04	이남주	경기 여주	특작(느타리버섯)	버섯재배기술 및 재배사관리
05	최성우	경기 화성	특작(목이버섯)	목이버섯의 재배 및 마케팅
06	박공영	경기 이천	화훼(야생화)	화훼 및 조경관리기법
07	권영석	경기 용인	화훼	화훼와 사회적농업(치유농업)
08	김정범	충북 옥천	특작(묘목)	다양한 묘목 관리기술 및 트렌드
09	안용대	충북 청주	축산(낙농)	유가공 기술 및 마케팅 기술
10	박태은	대전 유성	조직배양	조직배양을 통한 농업의 비전
11	남기중	충남 아산	화훼	화훼산업의 6차산업화
12	도영미	충남 공주	천연염색	지역 특산물 및 문화의 활용
13	정제민	충남 예산	가공(사과와인)	와인 가공 및 관리
14	육범수	충남 공주	전통장류	전통장류 제조기술 및 관리
15	구교철	경북 성주	축산(한우)	한우 사육 및 유가공 기술 습득
16	이병열	경북 김천	특작(표고버섯)	표고버섯 재배 및 상품화
17	김향순	경북 영주	가공(와인)	와인 가공 및 스토리텔링
18	김홍태	경북 칠곡	축산(곤충)	곤충재배 및 미래 가능성
19	박준식	경북 경산	특작(묘목)	과실수 묘목의 관리 및 실습
20	정옥례	경북 예천	미곡(쌀)	미곡을 활용한 다양한 제품기술
21	유재하	경남 진주	과수(단감)	지역농산물 활용 및 가공실습
22	방호정	경남 하동	과수(대봉시)	가공 및 마케팅 기술 습득
23	권수열	경남 창녕	가공(장아찌)	가공실습 및 6차산업의 미래
24	최석용	경남 김해	가공(산딸기와인)	와인 제조 및 지역문화 활용
25	허병문	경남 김해	특작(알로에)	알로에 재배, 관리 및 실습
26	안상섭	경남 하동	축산(낙농)	유가공과 관광자원 활용
27	정재호	경남 고성	전통장류	전통장류 가공 및 마케팅
28	류지봉	경남 거창	채소(딸기)	딸기 재배, 관리 및 상품화전략
29	박영식	경남 함양	축산(양돈)	양돈 가공 기술 습득
30	강혜원	전북 완주	과수(포도)	친환경 포도의 재배 및 관리법
31	천춘진	전북 진안	특작(어린잎채소)	친환경 농산물 재배 및 가공실습
32	안기옥	전남 순천	6차산업	지역문화를 활용한 6차산업
33	김영순	전남 영광	과수(배)	배 재배, 가공 및 6차산업화
34	오영춘	전남 담양	과수(단감)	친환경 단감 재배기술 습득
35	서석태	제주 서귀포	과수(감귤)	감귤류 관리 및 마케팅 기법
36	김종우	제주 서귀포	과수(감귤)	감귤 재배기술 및 관광자원 활용

※ 학교 지역과 멘토의 농장지역은 같지 않아도 신청이 가능합니다
(단, 교통비 지원은 불가능 합니다)