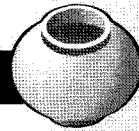


Information

지리적표시 단체표장에 등록된
우리나라 대표 특산품

경기도

Icheon



이천도자기

‘도자기의 메카’라는 명칭에 맞게 이천에는 곳곳에 도자기 명소가 자리하고 있습니다. 1960년대부터 이천 도예촌은 한국의 도자 문화를 영위하는 현장으로 자리 매김하고 있으며 전통가마와 예술혼을 빛내는 도자기 명장들, 그리고 도예작품전시장에서는 유려한 아름다움의 청자에서부터 서민적인 분청사기, 백색의 아름다움을 뽐내는 백자, 생활 속에서 빛을 더하는 생활도자기까지 다양한 작품들을 만날 수 있습니다.



| 상표명 |

이천도자기

| 권리자 |

이천도자기 사업협동조합

| 등록번호 |

제 11호

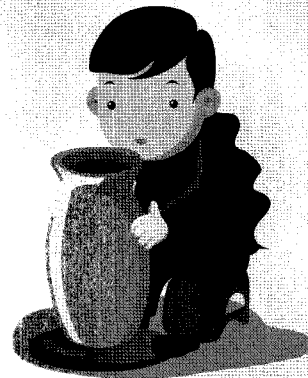
| 상품분류 |

제 21류 도자기, 백자기, 청자기, 도자기제 컵 외

연락처

이천도자기 사업협동조합

031-633-6381

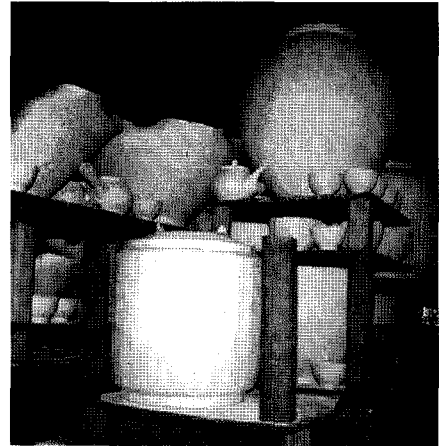


01

• 유래

이천 도자기의 역사는 삼국시대 훨씬 이전부터 시작되었는데 이천시 신둔면, 백사면 일대 원적산 밑으로 넓게 분포된 대규모 지석묘군과 효양산토성지에서 발견된 선사 토기 조각 및 무문토기의 흔적은 지석묘 시대인 청동기 시대부터 토기 제작이 활발하게 이루어졌음을 보여줍니다.

16세기 초 편찬된<동국여지승람>에 이천 지역의 특산품이 '백옥' 과 '도자기' 라고 기록될 정도로 조선시대에는 이천이 도자기의 명소로 주목받고 있었음을 알려줍니다. 문양이 없는 백자가 주로 출토된 이천시 사기막골은 지명 자체에서 알 수 있듯이 이천 지역이 백자 요지였음을 확인시켜줍니다.

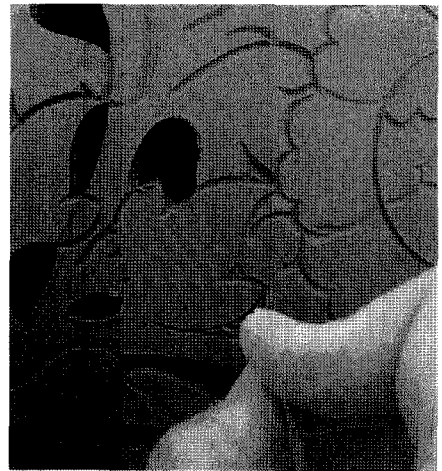


02

• 특성

흙과 불, 그리고 예술혼이 만나는 도자 예술의 현장 이천 지역은 예로부터 임금님께 진상하는 쌀을 재배하는 비옥한 토질을 자랑해 왔습니다. 도자기를 빚어 내는 흙과 물이 바로 이 진상미를 길러내는 비옥한 토양과 수질을 바탕으로 하고 있습니다. 재래식 전통기법으로 도자기를 제작할 수 있는 오름가마가 전국에서 가장 많이 운영되고 있는 곳 또한 이천이며, 유려한 청자에서부터 청화백자, 생활자기까지 다양한 도자기를 만날 수 있는 이천은 이처럼 뛰어난 예술작품을 제작할 수 있는 천혜의 자연조건과 함께 한국의 도자 예술을 주도하는 장인들이 이천을 무대로 활동하고 있으며 이천시가 공인하는 도자기명장들은 이천 도자기뿐만 아니라 한국 도자기의 현재를 책임지는 장인들입니다.

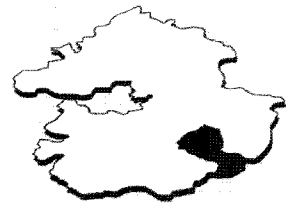
이들이 직접 손으로 만든 수제품으로, 예술혼이 담긴 걸작 중의 걸작으로 이천의 도자기문화를 더욱 고급화시킬 뿐 아니라 선이 곱고 아름다운 전통도예작품은 물론이고 품질 좋은 생활도자기에 이르기까지 다양한 도자기를 선보이며 '한국 도자기의 1번지' 로 거듭나고 있습니다.



03

• 좋은 도자기 고르는 방법

우선 좋은 도자기는 흡수율이 없고, 내열 (열에 견디는 성질)이 크며, 반투명의 순백색을 띠면서, 투광성이 좋아야 합니다. 도자기를 고르실 때는 먼저 손가락으로 튕겨 보아서 금속성의 맑은소리가 나는가를 확인합니다. 그리고 도자기 표면과 내면에 흠이 없는지를 잘 살펴보고, 표면을 손으로 쓰다듬을 때 부드럽게 느껴지는 것이 우수한 제품이며, 자기 그릇을 살 때에는 도금상태 및 무늬가 선명 한지를 확인해야 합니다. 도자기에 '퐁' 자 마크나 'KS' 표시를 꼭 확인해야 합니다.



경기도 이천



Information

지리적표시 단체표장에 등록된
우리나라 대표 특산품

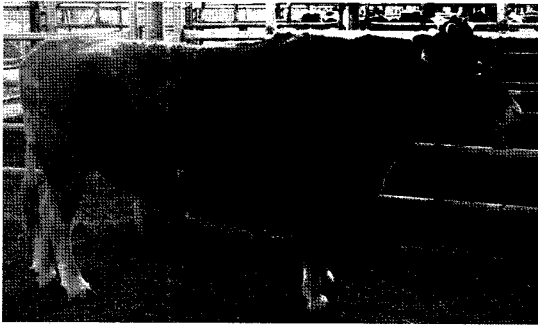
경기도

Icheon



이천한우

이천은 오래전부터 물과 공기가
좋아 명품 쌀로 유명하지만,
쌀 뿐 아니라 한우 또한 유명합니다.
그러나 입으로만 전해지던 한우의
품질이 본격적으로 입증된 것은
1993년 육류 도체 등급제도가
처음 시행되면서 그 품질이
알려지게 되었습니다.



| 상표명 |
이천한우

| 권리자 |
사단법인 이천한우회

| 등록번호 |
제 5회

| 상품분류 |
제 29류 한우고기

연락처
사단법인 이천한우회
031-638-6564~5



경기도 이천



01

• 유래

신증동국여지승람에 현재지명 경기도 이천시 신둔면 용면리와
경기도 광주시 도척면 진우리 경계에 있는 우치(牛峙)가 있어
이천으로 소가 많이 유입되어 이천이 예로부터 축산업이
성행함을 알 수 있습니다.

02

• 특성

이천쌀의 친환경 벼짚과 사료를 먹여 자연 친화적 육성법과
생균 요구르트와 벌침 등을 사용하여 자연항생 방법으로
안전하게 키웁니다. 한우 한 마리 한 마리를 철저하게
혈통등록제로 관리하는 순수한 한우입니다. 환경호르몬 검사,
유해물질 잔류검사, 초음파 검사 등 체계적이고 과학적인
검사로 관리합니다. 모든 도축 및 가공과정에서 철저한
위생검사와 엄격한 관리 시스템으로 품질을 보증하며 중간
유통 단계를 거치지 않으며 당일 판매 될 수량만큼만 도축하기
때문에 신선한 한우만을 판매합니다.