즉시 배포용: 2016년 9월 14일 **ANDREW M. CUOMO** 주지사

CUOMO 주지사, 수도 워싱턴에서 진행되는 제15회 연례 뉴욕 팜 데이에서 100개 이상의 뉴욕 농산품이 소개될 것이라고 발표

Hochul 부지사, 국가적 무대에서 뉴욕의 농업을 강조하기 위한 연례 행사에 Gillibrand 상원의원과 함께 참석

Andrew M. Cuomo 주지사는 오늘, 워싱턴 D.C.에서 진행되는 제15회 연례 뉴욕 팜 데이(New York Farm Day) 시에 Capitol Hill에서 뉴욕 식품 및 음료 생산자들이 100개 이상의 자신들의 제품을 소개할 것이라고 발표했습니다. 이 행사는 오늘날 농업이 직면하고 있는 중요한 문제와 도전과제를 논의하기 위한 포럼을 생산자들에게 제공함은 물론이고, 뉴욕주 농업의 품질과 다양성, 그리고 그것이 우리 주에 미치는 경제적 영향을 강조할 수 있는 기회를 제공합니다.

Cuomo 주지사는 이렇게 말했습니다: "우리 나라의 가장 좋은 식품과 음료 중 일부는 바로 뉴욕에서 생산되고 있으며, 이 행사는 우리 엠파이어 스테이트가 다른 주의 시민들에게 제공할 수 있는 최선의 제품을 소개할 수 있는 기회를 제공합니다. 지난 6년에 걸쳐, 우리는 생산자들에 대해서 관료주의적인 불필요한 형식과 절차를 제거하고, 이들의 제품을 많이 소개하기 위해서 열심히 노력해왔습니다. 이러한 노력 덕분에, 뉴욕의 농업은 계속 번창하고 있으며, 우리 경제의 성장에 있어서 중요한 역할을 수행하고 있습니다."

뉴욕 팜 데이는 우리 나라의 수도에서 진행되는 정보 제공적 워크숍으로 시작되며, 이어서 우리 주의 식품 및 음료 생산자들이 Kathy Hochul 부지사, 그리고 거의 40년 만에 뉴욕 최초로 상원농업위원회 위원이 된 Kirsten E. Gillibrand 상원의원과 함께 질의 및 응답하는 세션이 진행됩니다. 그 뒤에는, 롱아일랜드의 수상 경력이 있는 와인부터 노스 컨트리의 수상 경력이 있는 치즈에 이르기까지, 우리 주의 제품들이 리셉션 동안 제공될 것이며, 이 리셉션은 New York Wine & Grape Foundation이 공동으로 후원하고 주관하며, 500명 이상의 선출직 공무원들과 저명 인사들이 참석합니다.

Kathy Hochul 부지사는 이렇게 말했습니다: "Cuomo 주지사를 대신해서 뉴욕 팜 데이에 참석하고, 우리 주의 세계적 수준의 식품 및 음료 생산자들에 대한 우리 행정부의 지원을 확장하게 되어 기쁘게 생각합니다. 거의 36,000개의 농장과 4,500개가 넘는 식품 제조사를 두고 있는 뉴욕주는 전 세계에서 가장 좋은 일부 농산물 제품을 자랑스럽게 생산하고 있습니다. 아울러, 뉴욕은 번창하는 수제 음료 산업의 고향이기도 하며, 이들은 뉴욕산 재료를 사용해서 고유의 제품을 지속적으로 만들고 있습니다. 우리가 D.C.에서 모임에 따라, 저는 우리 생산자들의 의견을 청취하고, 뉴욕 농업의 가장 좋은 제품들을

국민 여러분과 공유하기를 고대합니다.”

상원의원 Kirsten E. Gillibrand는 이렇게 말했습니다: “팜 데이는 우리가 뉴욕의 농부와 생산자들이 제공할 수 있는 최선의 제품을 소개할 수 있는 특유하고 중요한 기회입니다. 매년 우리는 뉴욕을 워싱턴 D.C.로 가져오며, 저는 이 행사가 의회 일정에서 매우 기대되는 행사가 된 점이 매우 흥분됩니다. 뉴욕의 농부와 생산자들은 세계에서 가장 좋은 제품을 제공하는 일원이며, 이 행사는 우리 생산물의 품질에 관해서 더욱 더 소문을 확산시킬 수 있는 좋은 기회입니다. 제가 알기로는, 우리 모두 전시될 제품 중에서 믿기 어려울 정도로 훌륭한 와인, 맥주, 증류주, 사과주, 우유, 식품 및 농산물의 시식을 고대하고 있습니다.”

이 행사는 우리 주의 주요 와인 생산 지역들에 따라 구성되며, 이들 지역은 롱아일랜드, 브루클린 및 뉴욕시, 허드슨 밸리, 주도 지역, 센트럴 뉴욕, 핑거 레이크스, 나이아가라 및 이리 지역, 그리고 노스 컨트리입니다. 각 지역은 다양한 식품과 음료를 소개하고 있으며, 일부 지역에서는 뉴욕 제품을 판매하는 레스토랑도 운영하고 있습니다.

참여하고 있는 생산자들의 명단은 다음과 같습니다.

Wines of Long Island--Bedell Cellars, Coffee Pot Cellars, Harbes Family Farm & Vineyard, Kontokosta Winery, Lieb Cellars, Macari Vineyards, Martha Clara Vineyards, McCall Wines, Osprey's Dominion Vineyards, One Woman Wines & Vineyards, Palmer Vineyards, Paumanok Vineyards, Raphael Vineyards, Sannino Bella Vita Vineyard, Suhru Wines 및 Wolffer Estate Vineyard에서 생산한 수상 경력의 와인 셀렉션.

K & B Seafood--신선한 굴과 조개.

Jewel--Seared Crescent Farm Duck Breast, Toasted Barley Salad with Raspberry-Coffee Vinaigrette and Petit Licorice Greens--셰프 Thomas Schaudel 제공.

Distilled Spirits of New York--Black Squirrel Distillery, Dark Island Spirits, Lockhouse Distillery, Tuthilltown Spirits 및 Van Brunt Stillhouse.

Orwashers Bakery--Morning Spelt, Levain Locale, Ultimate Whole Wheat, 그리고 Farmer Ground 및 North Country Farms에서 생산한 밀가루로 만든 Chardonnay Rustica & Sesamo Breads 및 Channing Daughters Winery에서 생산된 포도로 만든 스타터.

New York State Maple Producers--메이플 과립당과 뉴욕 낙농장에서 생산된 크림 치즈로 만든 Maple Cheesecake Delight.

Seaway Trail Honey--Seaway Trail Honey Raw Honeycomb Tidbits, Honey Cookies, Roasted Nuts and Honey, Bee Berry Melomel, Honey & Hops Mead.

Cornell University--Cornell Big Red Cheddar.

Wines of the Hudson Valley--Benmarl Winery, Brotherhood Winery, Clinton Vineyards, Millbrook Winery, Robibero Family Vineyards, Stoutridge Vineyard 및

Whitecliff Vineyard & Winery에서 생산한 수상 경력의 와인 셀렉션.

Red Jacket Orchards--Black & Blue Stomp(블랙 커런트 및 블루베리 주스), Apricot Stomp, Tart Cherry Stomp.

State University of New York at Cobleskill--요구르트 치즈 및 스파이시 펌프킨 비네그레트와 함께 마이크로 그린 위에 제공되는 훈제되고 캠퍼스에서 양식한 브라운 트라우트, 하니 버터크림이 곁들여진 컨티넨탈 셀레브레이션 펌프킨 컵케이크.

Wines of the Finger Lakes--Fulkerson Winery, Goose Watch Winery, Hosmer Winery, Knapp Winery, Lakewood Vineyards, Red Newt Cellars 및 Wagner Vineyards에서 생산한 수상 경력의 와인 셀렉션.

New York Wine & Culinary Center--Small World Organics Kimchee가 곁들여진 Chilled Buckwheat Noodle Salad, Naked Dove Beer Braised Bostrom Farms Pork 및 양념된 셰프 셀렉트 채소.

Craft Ciders of New York--Brooklyn Cider House, Descendant Cider Company, Embark Craft Ciderworks, Good Life Cider, Hudson Valley Farmhouse Cider 및 Nine Pin Ciderworks에서 생산된 사과주 셀렉션.

Upstate Niagara Cooperative--인텐스 초콜릿 및 솔티드 캐러멜 밀크, 그리고 그릭 요구르트.

Li-Lac Chocolates--Hazelnut Truffles, Marzipan Squares, Non-pareils, French Mint 및 Butter Crunch Chocolate.

National Grape Cooperative/Welch's--레드 및 화이트 스파클링 포도 주스.

Cabot Creamery Cooperative--McCadam Adirondack, Cabot New York Extra Sharp 및 McCadam Empire Jack Cheeses.

Wines of Lake Erie and Other New York Regions--21 Brix Winery, Johnson Estate Winery 및 Liberty Vineyards & Winery(이리호 지역), Coyote Moon Vineyards 및 Tug Hill Vineyards(노스 컨트리), Leonard Oakes Estate Winery(나이아가라 지역), 그리고 Brooklyn Oenology(뉴욕시)에서 생산한 수상 경력의 와인 셀렉션.

North Country Specialties--Moser's Maple Mini's, Adirondack Beef Company Beef Sticks, Lowville Producer's Squeaky Fresh Cheese Curd, Kraft-Heinz Philadelphia Cream Cheese(Philadelphia, New York 생산 제품!), 그리고 Domaine Champlain Applesauce.

Mercer's Dairy--레몬 스파클링, 체리 메를로, 와인 아이스크림.

Dessert & Ice Wines of New York--Casa Larga Vineyards, Fox Run Vineyards, Johnson Estate Winey, Lakewood Vineyards, Lamoreaux Landing Wine Cellars,

Osprey's Dominion Vineyards, Penguin Bay Winery, Sheldrake Point Winery 및 Thirsty Owl Wine Company에서 생산한 수상 경력의 와인 셀렉션.

New York Apple Association--신선한 뉴욕 사과 및 Red Jacket Orchards Cider.

Empire Brewing Company--Slo' Mo IPA, Skinny Atlas Light, Two Dragons, White Aphro.

Wines of the Finger Lakes--Anthony Road Winery, Billsboro Winery, Chateau Lafayette Reneau, Dr. Konstantin Frank, Fox Run Vineyards, Lamoreaux Landing Wine Cellars, Treleaven by King Ferry 및 Ventosa Vineyards에서 생산한 수상 경력의 와인 셀렉션.

Chobani--Chili Lime, Roasted Red Pepper, Three Pepper Salsa 및 Smoked Onion Parmesan 향의 소스, 그리고 Apple Veg, Strawberry Banana, Mixed Berry, 그리고 망고 향의 마시는 요구르트.

주 농업부 커미셔너 Richard A. Ball은 이렇게 말했습니다: "뉴욕의 농부와 생산자들은 믿기 어려울 정도로 혁신적이고, 그들의 제품은 어느 것에도 뒤지지 않습니다. 따라서, 저는 다시 한번 그들의 제품이 뉴욕 팜 데이 동안 모두가 시식하고 즐길 수 있도록 우리 나라의 수도에서 전시되는 것을 기쁘게 생각합니다. Cuomo 주지사의 리더십과 Gillibrand 상원의원 및 그 밖의 선출직 공무원들의 지원 덕분에, 뉴욕은 많은 농산물, 그리고 세계적으로 가장 특유하고 다양한 제품들 중 일부의 생산에 있어서 우리 나라를 선도하고 있는 우리 주의 농부들을 계속 지원하고 있습니다."

New York Wine & Grape Foundation 회장 Jim Tresize는 이렇게 말했습니다: "뉴욕 농업계는 농장이 없이는 식품이 존재하지 못하고, 농업은 우리의 경제와 생활 방식에서 필수적 일부라는 점을 이해하고 있는 공무원들을 갖게 되어 매우 행운입니다. Gillibrand 및 Schumer 상원의원, Cuomo 주지사, Kathy Hochul 부지사 및 Ball 커미셔너 모두는 뉴욕의 농장 업계와 그들의 많은 기여에 대한 훌륭한 옹호자들이었습니다. 이는 진정으로 훌륭한 파트너십입니다."

New York Farm Bureau 회장 Dean Norton은 이렇게 말했습니다: "뉴욕 팜 데이는 뉴욕의 농부들이 고품질의 맛 좋은 식품과 음료를 생산하면서 가장 잘 하고 있는 것을 소개하기 위한 훌륭한 기회입니다. New York Farm Bureau는 오랫동안 이 행사를 지원하는 것을 자랑스럽게 생각하며, 저는 뉴욕 농업의 중요성, 그리고 우리 농업계가 우려하는 문제에 관해서 우리가 함께 협력할 수 있는 방법에 관해서 Hochul 부지사, Gillibrand 상원의원, 그 밖의 입법자 및 담당 공무원들과 의미 있는 대화를 갖기를 고대합니다."

뉴욕의 거의 36,000명의 농부들이 우리 주의 경제에 있어서 중요한 역할을 수행합니다. 그들은 매년 농산물 판매로 53억 달러 이상을 담당합니다. 뉴욕은 30개의 농산품에서 상위 10위 안에 드는 등, 국내의 주요 농업 관련 주들 중에서도 높은 순위를 차지하고 있습니다. 뉴욕은 사과와 메이플 시럽 생산 2위, 양배추 및 강낭콩 생산 2위, 포도, 포도

주스 및 와인 생산 3위, 그리고 배와 유제품 생산 4위를 차지하고 있으며, 이는 단연코 농업 분야의 가장 큰 부문입니다.

주지사의 Taste NY 프로그램은 전 세계 소비자들에게 우리 주의 식품 및 음료를 판촉하고 널리 소개하도록 돕는데 대단히 성공적이었음이 증명되었습니다. 지난 해, 주지사는 Taste NY 프로그램 참여 업체들의 총 매출이 2014년의 약 150만 달러에서 2015년에는 450만 달러 이상으로 3배 증가했다고 발표했습니다. 올해 Cuomo 주지사는 네 개의 신규 매장 추가, 스포츠 및 엔터테인먼트 행사장에서의 새로운 파트너십 개시, 뉴욕 주립공원 시스템 내의 새로운 매장 개설을 통해서, 2016년 말까지 총 수입을 900만 달러로 2배 신장시키는 목표를 설정했습니다.

아울러, 농업시장부는 Taste NY 제품들이 쿠바 및 푸에르토리코에 대한 Cuomo 행정부의 무역 사절단에 포함되도록 보장하기 위해서 Food Export USA 및 엠파이어 스테이트 개발공사와 협력해왔습니다.

Taste NY 소개

Taste NY는 2013년에 Cuomo 주지사에 의해서 만들어졌고, 농업시장부가 관리합니다. 이 프로그램은 지역 생산자들이 그레이트 뉴욕주 박람회 등과 같은 대규모 공개 행사에서 자신들의 상품을 소개할 수 있는 기회를 제공해왔습니다. 이 프로그램은 뉴욕주 고속도로를 따라 위치한 고속도로 휴게소와 교통 허브에도 상점을 개장했으며, 여행자들이 뉴욕주에서 재배하고 만든 제품을 구매할 수 있도록 제공하고 있습니다. 약 1,100개의 현지 기업들이 이 사업기회에 참여했으며, 더 나아가 그들의 제품과 뉴욕주의 성장하는 식음료 시장을 전 세계 소비자들에게 연결하고 있습니다. Taste NY에 관한 자세한 정보에 대해서는, www.taste.ny.gov를 방문하세요. 페이스북, 트위터, 인스타그램 및 핀터레스트를 통해서 Taste NY과 소통하세요.

###