

농식품 수출,  
블루오션을 향해 나아가다





## 세계인이 함께 즐기는 우리 농식품, 농촌의 기회를 더하는 새로운 미래가치입니다.

농업 수출은 농가에 새로운 활로를 열어 줍니다.  
농업의 생산 기반을 튼튼히 할 뿐만 아니라 소비시장을 확대하고  
농산물 가격 적정선을 유지하며 농가소득 증대에도 도움을 줍니다.

FTA 타결로 농업 시장을 우려하는 목소리도 들려오지만  
‘위기는 곧 기회’입니다.

최상의 우리 기술로 최고의 농식품을 접할 기회를 만들어  
‘세계인이 즐겨 찾는 韓농식품’을 현실화하는 그날까지  
농식품 수출의 청사진을 그려나갈 것입니다.

# CONTENTS

## SECTION 1.

### 꿈&농업

#### 06 기획특집

- 농식품 수출 활성화, 전방위적으로 지원하다  
미래정책연구실, 농림축산식품부
- 농업 경쟁력 향상을 위해 수출 확대에 온 힘을 쏟다! \_ 하(下)  
전라남도농업기술원 자원경영과
- 수출 시, 알아두면 유용한 식품인증제도  
한국농수산물유통공사
- 강한 경북농업 실현, 지역 특화작목의 수출 경쟁력을 높인다  
경상북도농업기술원 (산학연협력단, 수출농업기술지원단)

#### 16 팜테크

해외수출의 필수, 신선식품 보관기술이 답이다

#### 18 글로벌농업

뉴 노멀 시대, 전 세계 농식품 수출 트렌드

#### 22 농식품 트렌드

농산물 유통시장에 불고 있는 언택트 바람

## SECTION 2.

### 미래&농업인

#### 26 전남명인

강진 증장 백정자 명인

#### 28 팜&마케팅

고흥 엔자임팜 김주호 대표

#### 32 청년이 온다

순천향농원 장범식 대표

#### 36 남도 여기!

숲과 호수에 몸을 맡기다 장성 1박 2일

## SECTION 3.

### 농업&전남농기원

#### 42 전라남도농업기술원 기고

박평식  
한국농업개발원 연구위원

#### 44 귀농정보

나주시·전남지역 대표 귀농귀촌 정책

#### 46 농업인 건강정보

뚝 떨어진 기온, 겨울철 한랭질환 조심하세요!

#### 48 농기술정보 1

축사관리·월동작물·화훼 겨울나기는 이렇게

#### 50 농기술정보 2

딸기 점박이응애, 겨울철 병해충 주의하세요!

#### 52 JARES NEWS

#### 58 남도축제



## 미래로 가는 전남농업

발행처 전라남도농업기술원  
 발행일 2020년 12월  
 발행인 전라남도농업기술원장 박홍재  
 편집인 기술지원과장 정찬수  
 편집책임 자원경영과장 서종분  
 편집기획 김덕현 배현우 이수영

주소 전라남도 나주시 산포면 세남로 1508  
 전화 061-330-2597  
 팩스 061-335-4199  
 홈페이지 www.jares.go.kr  
 발간등록번호 78-6460000-000450-07  
 진행·제작 명진씨앤피(02-2164-3000)

농업분야 수출은 전남농업과 농가들이 함께 이끌어 나가야 할 블루오션이라고 할 수 있습니다. 한국의 음식을 세계에 알리는 길이자 농업의 부가가치를 최대로 끌어올릴 수 있는 가장 빠른 길이기도 합니다. 전남농업기술원은 농가들의 농식품 수출을 원활하게 진행할 수 있도록 지원하고 있습니다.

SECTION

1



# 꿈&농업

농식품 수출은 농업 성장에 도움을 주는 유익한 과정입니다. 농업인들은 더 넓은 시장에서 새로운 기회의 문을 열 수 있고, 소비자들은 값싸고 다양하며 질 좋은 농산물을 구입할 수 있기 때문입니다. 농촌의 새로운 희망이 될 농식품 수출은 현재 진행형입니다. 일본, 미국, 대만, 중국, 홍콩 등 여러 나라에서 쌀, 사과, 파프리카 등 수많은 농식품이 ‘대한민국’의 이름으로 인정받고 있습니다. 더 많은 K-농업이 사랑받기 위해 전남농업기술원이 농업 활로를 활짝 여는 마중물이 되겠습니다.

- 06 기획특집
농식품 수출 활성화, 전방위적으로 지원하다  
미래정책연구실, 농림축산식품부
- 16 팜테크
농업 경쟁력 향상을 위해 수출 확대에 온 힘을 쏟다! \_ 하(下)  
전라남도농업기술원 자원경영과
- 18 글로벌농업
수출 시, 알아두면 유용한 식품인증제도  
한국농수산물유통공사
- 22 농식품 트렌드
강한 경북농업 실현, 지역 특화작목의 수출 경쟁력을 높이다  
경상북도농업기술원(산학협력단, 수출농업기술지원단)
- 16 팜테크
해외수출의 필수, 신선식품 보관기술이 답이다
- 18 글로벌농업
뉴 노멀 시대, 전 세계 농식품 수출 트렌드
- 22 농식품 트렌드
농산물 유통시장에 불고 있는 언택트 바람

# 농식품 수출 활성화, 전방위적으로 지원하다

지난 2020년 1월, 정부는 농식품수출목표를 75억 달러로 설정했다. 특히 해외에서 좋은 평가를 받고 있는 딸기와 포도를 스타품목으로 지정, 각각 1억 달러 수출 품목으로 집중 육성하기로 하였다. 하지만 예상치 못한 코로나19 방역강화 여파로 농식품분야 수출시장은 크게 위축되었다. 그러나 해외시장에서 건강기능식품과 발효식품, HMR 식품시장은 크게 성장한 것으로 나타났다. 농식품 수출 지원방안 정책과 2020년 하반기 해외수출시장 동향을 살펴보았다.

자료 미래정책연구실, 농림축산식품부



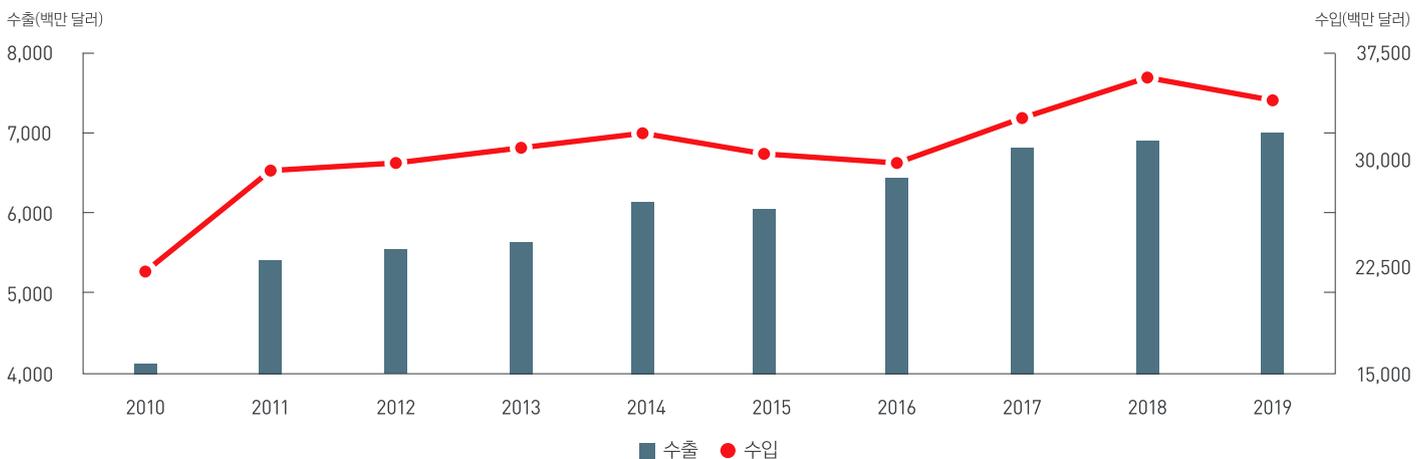
## 2020년 농식품 수출 활성화 방안

2019년도는 세계 경제둔화와 한일무역 갈등 속에서도 2018년 보다 선전하였고, 인삼류는 2009년 1억 달러 달성 후 10년 만에 2억 달러 수출을 달성한 바 있다. 김치 역시 7년 만에 1억 달러에 다시 진입했다. 포도는 고품질 수출확대에 힘입어 64.4% 성장했고, 베트남 등 신남방 시장에서 선물용으로 인기가 높은 딸기는 14.7% 성장하며, 첫 5,000만 달러 수

출을 달성했다.

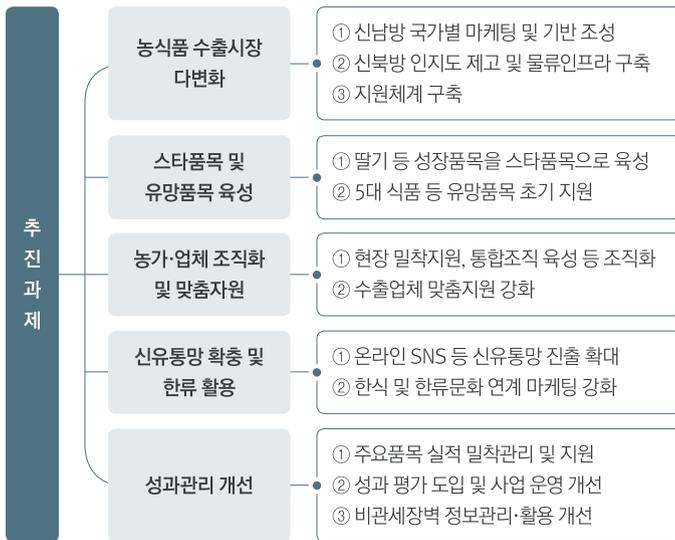
이에 따라 딸기는 생산단계에서의 현장애로사항 개선과 국가별 마케팅 등을 다각도로 지원하고 수출품종인 매향의 기형과 발생을 낮추는 재배시험포를 운영하고 금실, 아리향으로 수출품종을 확대하기 위한 신품종 실증재배도 추진하였다. 관세인하로 경쟁력이 높아진 태국에서는 유통망 연계 관측을 추진하고 소비잠재력이 국가를 대상으로 현지홍보 등의 지원정책을 펼칠계획이다.

## 농림축산식품 수출입동향



출처: e-나라지표 농림축산식품 수출입동향

2020년 농식품 수출 활성화 방안 수출목표 및 전략



출처: 농림축산식품부

포도는 저가·저품질 수출을 방지하고 중국·베트남 등 주력시장 수요기반으로 확대정책을 추진한다는 방침이다. 또 일본·중국·미국에 집중된 수출 구조를 개선하기 위해 신남방·신북방을 중심으로 시장 다변화를 중점 모색한다.

수출업체 맞춤형 지원으로 농가·업체 수출경쟁력도 높인다. 현장밀착형 지원을 통해 통합조직 농가를 대상으로 재배법, 수확 후 기술 등 생산부터 해외정보까지 모든 사항을 점검, 지도하고 애로를 해소하는 현장지원단을 운영하고 있다.

2020년 비대면 온라인 마케팅으로 수출호실적

미래정책연구실에서 발간한 주간 <농업농촌식품동향>에 따르면 2020년 1~8월 말 누계 기준(잠정) 농식품 수출액이 전년 동기 대비 4.9% 증가한 48억 4,567만 달러로 코로나19로 수출 여건이 어려운 상황에서도 적극적인 비대면·온라인 마케팅으로 김치·라면·고추장·쌀가공식품 수출이 크게 증가한 것으로 나타났다.

김치의 경우 9,800만 달러로 40.3%로 크게 상승하였고, 소스류는 2,000만 달러로 23.5%, 닭고기는 5,000만 달러 24.2%, 쌀가공식품은 8,500만 달러 21.7%가 상승하였다.

포스트 코로나 시대에는 국가의 역할이 더 커지고, 지구촌 삶

[김치]

코로나19로 인해 건강·발효 식품에 대한 관심이 증가하고, 비건 김치 등 새로운 수요층을 적극 공략하여 전년 동기 대비 40.3% 증가한 9,800만 달러를 기록했다. 2020년 1~8월 김치 누계 수출액은 2019년 8월 6,900만 달러에서 2020년 8월 9,700만 달러로 약 40.3%나 성장했다. 특히 미국 수출액이 1,600만 달러로 69.1% 상승하였으며, 호주의 경우도 수출액 400만 달러로 76.4%나 늘었다. 이웃나라 일본도 수출액 4,800만 달러로 29.3% 상승하였다.

[소스류·쌀가공식품]

코로나19로 인해 외식이 줄면서 가정에서 요리에 활용되는 장류(고추장 등)의 소비 또한 증가하였고 즉석밥과 떡볶이의 인기가 수출 증가로 이어져 성장세를 이어갔다. 2020년 1~8월 고추장 누계 수출액은 2019년 8월 2,400만 달러에서 2020년 8월 3,300만 달러로 35.6% 상승하였고, 특히 중국 수출액은 600만 달러, 72.5%로 가장 크게 성장하였고, 미국은 800만 달러 18.7%, 일본 300만 달러 16.3%로 성장하였다.

2020년 1~8월 쌀가공식품 누계 수출액은 2019년 8월 6,900만 달러에서 2020년 8월 8,500만 달러로 21.7% 상승한 것으로 조사되었다. 그 중에서도 미국 수출액은 3,400만 달러로 47.6% 이상 상승했고, 중국 500만 달러 23.6%, 홍콩 300만 달러 60.7% 상승했다.

[닭고기]

계절적 수요로 홍콩·미국에서 보양 식품으로 간편식 삼계탕과 베트남에서 닭가슴살 등의 인기에 힘입어 5,000만 달러를 수출하였다. 2020년 1~8월 닭고기 누계 수출액은 5,000만 달러 24.2%였으며 홍콩 수출액은 500만 달러로 89.1%, 미국 수출액 400만 달러로 72.4%, 베트남 수출액 3,500만 달러로 12.7% 상승하였다.

의 대전환과 함께 글로벌 파워의 재편이 가속화될 것이며, 무엇보다 언택트 문화가 일상화될 것으로 전망된다. 이런 언택트 트렌드에 맞춰 농축산식품 시장에서도 비대면 고객을 확보하기 위해 다양한 업체가 등장하면서 새로운 패러다임의 전환이 이루어지고 있는 상황이다. 비대면 활성화가 온라인 판매에 호재이기는 하나 유통과정에서 신선도와 품질을 유지하는 것이 시급하며, 아울러 소비자에게 신선도와 품질에 대한 정보제공이 뒷받침되어야 할 것이다. ☞

# 농업 경쟁력 향상을 위해 수출 확대에 온 힘을 쏟는다!

전라남도 2019년 농수산물식품의 수출액은 4억 5,226만 달러이고 이중 신선 농산물은 4,535만 달러, 가공식품 7,523만 달러, 축산 6,924만 달러, 수산물 2억 6,243만 달러이며, 전국 약 7위로 5.2%를 점유하고 있는 실정이다. 2020년에는 농식품 수출 확대를 위하여 4월에 '수출농업 T/F팀'을 운영하여 생산에서부터 해외시장 개척 등 4개 분야에서 지속적으로 활동하고 있다. 또한 전라남도 국제협력관실과 협력하여 코로나19 발생으로 어려운 실정에도 불구하고 9월까지 3억 3,000만 달러 수출 실적을 거두었다. 이는 전년 동기 3억 3,400만 달러 대비 1.3% 감소한 상황이다. 전라남도농업기술원에서 수출확대를 위해 2020년에 추진한 주요 성과들을 살펴본다.

글·사진 전라남도농업기술원 자원경영과 농업정보팀



## 전남 주요 농식품 수출 현황

2019년 전남지역의 주요 수출 품목은 유자차, 김치류, 파프리카, 배추, 버섯, 양배추 등의 품목이며, 부피가 크고 물류비가 많이 소요되는 신선 농산물의 특성상 코로나-19로 인해 무역량이 감소하고 있는 실정이다.

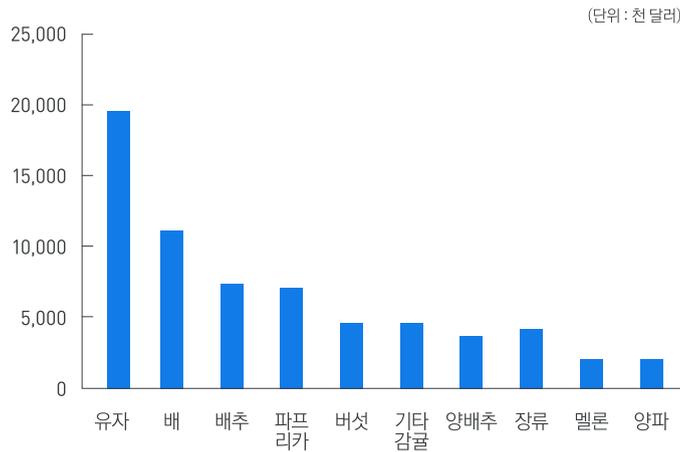
가공식품 수출을 위한 상품개발, 수출판로 개척을 위한 해외 온라인몰 입점지원 및 해외박람회 참가 등 유통관련 지원을 적극적으로 시행하고 있으며, 고흥과 담양 등에서 지역특화

상품의 경쟁력을 향상하기 위하여 전문가들로 구성된 위원회를 통해 수출단지 육성 및 판촉행사 등을 실시하였다. 또한 메리퀸과 죽향 등의 신제품 딸기 수출을 육성하기 위해 담양, 보성, 고흥, 강진 등에서 육묘장 보급사업을 추진 중에 있다.

## 수출농업 T/F팀 운영 및 온라인 시장 개척

2020년 초 코로나19로 인해 전남 농식품 수출에 빨간불이 켜져 수출농업을 총력적으로 지원하는 데 더욱 매진하였다. 특

2019년 전남 주요 농산물 수출 금액



히 국민 식생활의 변화로 공급 과잉된 농산물의 새로운 수요 창출과 가격 안정화를 위해서는 수출농업 확대가 절실하다는 판단 하에 '농식품 수출농업 T/F팀'을 발족하여 총력대응에 나섰다. T/F팀은 현장 맞춤형 '수출농업 활성화' 비전 제시와 함께 재배기술 개발, 가공식품 개발, 수출단지 조성, 마케팅 등 4개 분야로 구성하여 생산부터 마케팅까지 원스톱으로 지원하는 현장밀착형 수출농업 확대에 목표를 두고, 수출국 소비자 기호에 맞는 신품종을 조기 보급하고 수출유망 작물 연중생산과 안전 농산물 생산기술을 체계화하는 등 다양한 수출품목과 시장개척 등을 통해 판로를 확대하고 있다.

또한 가공식품 소량·다품목의 수출지원을 위한 온라인 수출 및 전문 수출단지 육성과 특히, 중화권 소비자 인지도 향상을 위해 국내 재학 중인 중국 유학생들과 연계한 SNS 홍보 및 현지 마케팅을 강화하고 있다. 중국 온라인 매장 웨이디엔 쇼핑몰 30개 매장에서 작두콩차, 유자차·스티·쌀과자·술·잼 등이 판매되고 있다. 또한, 유망 수출 가공제품 42개 품목을 발굴하였으며 담양군과 공동으로 곤충 가공품을 미국에 수출하는 등의 성과를 거두었다.

**부가가치 향상 빅데이터 수집 및 활용기술 개발**

농식품 생산성을 향상하기 위한 빅데이터 댐을 구축하기 위해서 시설, 노지 채소, 과수 및 축산분야 17개 작목 264호를 대상으로 정형·비정형 빅데이터 수



집에 주력했다. 환경, 생육, 경영 정보 등의 정형 데이터와 생육단계별 이미지 등 비정형 데이터를 수집·분석하는 딥러닝 기반을 구축하였다. 시설·노지채소 8개 작목에 대한 빅데이터를 활용한 농가 경영진단 및 보고서를 발간하고, 이를 바탕으로 데이터 기반 컨설팅을 추진하고 있다.



**농식품 판매 전문가 양성 및 농업정보 제공**

농식품 판매과정의 애로사항을 해결하고 새로운 트렌드에 적합한 판매기술 역량을 향상하기 위해 농업인 30명을 대상으로 약 22일간 수출관련 법규 및 무역 실습 등을 실시하였다. 또한 동영상 기반의 마케팅을 추진하는 기반을 구축하기 위하여 5개 시군과 협력하여 미디어 방송 기반을 구축하여 변신하는 굼벵이 등 20건의 동영상을 제작하였다.

현장에서 일어나는 문제점을 신속히 해결하기 위하여 농식품 판매 및 창업관련 정보를 수록한 <미래로 가는 전남농업> 정보지를 12회, 3만 4,800부를 발간하였다.☎

## 전남농업기술원 2020년 전남 농식품 수출 주요 성과

### 신선식품 수출

#### 순천 완속토마토

4월, 순천시와 함께 농식품 수출 확대를 위해 말레이시아에 완속토마토를 처음 수출하였다. 농업회사법인 (주)창대에프엔비를 통해 4월 까지 매주 2회 480kg씩 말레이시아 소비자들에게 선보였고, 이동안 중의 저장성과 신선함이 유지되어 수출에 성공하였다.



#### 곡성 멜론

5월, 곡성멜론(주)은 멜론 8kg 825박스(약 6.6톤)를 홍콩으로 수출하였다. 곡성멜론은 농촌진흥청, 전남농업기술원과 곡성군농업기술센터에서 신선농산물 수출을 위해 현장컨설팅을 통해 애로사항을 해결하는 등 지원받았다.



#### 강진 쌀 '새청무'

(주)창대푸드와 공동으로 전라남도에서 개발한 '새청무' 쌀 4.5톤을 말레이시아로 수출하였다. 새청무 쌀은 전남농업기술원에서 개발한 신 품종으로 2019년부터 본격적으로 농가에 보급하고 있는 품종이다. 강진군에서 처음으로 4.5톤을 수출하게 되었고, 2회에 걸쳐 약 90여 톤을 말레이시아 소비자들에게 선보였다.



### 가공식품 수출

#### 강진 작두콩차

3월, 전남 강진에서 생산한 작두콩차 270박스(2,000만 원 상당)를 중국에 수출하였다. 이는 2018년에 수출상품 발굴을 위한 바이어 초청 상담회를 통해 작두콩차를 선발했고, 중국 온라인몰인 알리바바 타오바오에 입점하여 라이브방송 등 적극적인 홍보활동을 전개한 결과로 이어졌다.



#### 담양 식용곤충 갈색거저리 분말

전남농업기술원과 농업회사법인 (주)오엠오는 갈색거저리 분말을 미국에 수출했다. (주)오엠오는 미국 Manna Food와 연간 3만 달러의 계약을 체결, 분말 70kg(약 3,000달러) 수출하였다. 이는 담양군농업기술센터와 추진한 수출마케팅 보드 사업 지원을 통해 얻은 성과이다.



#### 고흥 유자

전남 지역특화작목인 유자 수출 확대를 위해 본격적으로 나섰다. 올해 1분기 유자 수출물량은 3,758톤으로 2019년 대비 16.5% 증가하였다. 이는 유자에 함유된 비타민 C가 레몬에 비해 3~4배 많이 함유되어 있다고 알려지면서 각광을 받았기 때문이다.



#### 무안 양파간장 등

무안에 위치한 (주)초록당과 함께 양파간장, 유자차스틱, 흑미차, 유자퓨레 등 5개 품목을 발굴하여 중국으로 시범 수출하였다. 이는 2019년 협약한 제이에치이(JHE)과 함께 중국 타오바오 등 온라인몰에 입점을 지원, 시범적으로 5톤을 수출하였다.



## 전라남도농업기술원 자원경영과(하) \_ 농업정보팀

자원경영과는 전남농업기술원에서 유일하게 연구직과 지도직이 협업하여 경영분야, 농촌자원분야 업무를 함께 수행하는 부서이다. 자원경영과는 3개 팀으로 구성되어 있고, 농산업경영팀, 농업정보팀과 농촌자원팀, 3개 팀이 합심하여 농업경영 기술을 연구·지도하고 농촌자원 활용 소득화 전략을 개발해 도내 농업경영체의 경영역량을 강화하고, 농산물 부가가치를 높이고 농가소득을 증대시킬 수 있는 새로운 농촌진흥사업을 발굴하기 위하여 노력하고 있다. 농업정보팀은 4차 산업혁명 성공의 열쇠를 지닌 팀으로 빅데이터 댐 구축, 생산성 향상 스마트팜과 디지털 농업실현, 고부가가치 마케팅 개발 및 판매 전문가 양성, 농업인과 소통하는 농업정보망 운영 및 농업정보지를 발간하여 미래 농업농촌 발전의 영양소를 생산하여 공급하는 '행복드림팀'으로 성장하고 있다.



### 주요업무

- 농식품 생산성 향상 빅데이터 수집 및 활용 연구
- 농축산물 수출확대 연구 및 사업추진
- 농식품 마케팅 기술 개발, 판매 전문가 양성 및 우수사례 발굴
- 농업기술정보망 운영 관리 및 농업정보 발간



# 수출 시, 알아두면 유용한 식품인증제도

K-푸드에 대한 관심과 함께 농식품 수출도 활성화 되면서 신뢰와 안전에 기반한 식품 인증제도의 중요성이 대두되고 있다. 나라별 식품인증은 수출전략에 있어 필수라고 할 수 있다. 국제공인 식품인증과 국가별 필수인증은 무엇이 있는지 알아보고, 사전에 준비해야 할 인증제도에 대해 잘 알아보자.

출처 한국농수산물유통공사, 2020 농식품 해외인증·등록정보 종합가이드(2019. 12)



## 국제공인: 국내외 공통 식품인증제도

식품 안전관리 기술과 품질안전 보증 능력은 우리 농식품의 세계화에 있어 필수 자격 요건으로 자리 잡았다. 세계적으로 통용 가능한 식품인증제도는 FSSC 22000, ISO 22000, SQF, HACCP, GMP 인증으로 총 다섯 가지다. 공통 인증제도는 '권장' 사항이며, 식품 전반 및 경영시스템 인증으로 유효기간은 최장 3년이다. 인증기관과 인증마크는 <표 1>과 같다.

국제공인 식품인증제도는 상호보완적인 성격을 띤다. 먼저 FSSC 22000은 ISO 22000의 미비점을 보완하여 마련한 국제규격이다. 따라서 ISO 22000에서 규정한 식품제조·식품유통·동물용 사료·포장재 제조 PRPs 등에 대한 선행요건프로그램(PRPs)의 요구사항을 충족함과 동시에 서비스 관리, 제

품 라벨링, 식품 방어, 식품 사기 방지, 로고 사용, 알레르기 유발물질 관리, 환경 모니터링, 제품 배합, 천연자원 관리에 대한 추가적인 요구사항도 준수해야 취득할 수 있다.

ISO 22000은 식품공급사슬 전반에 걸친 식품안전성을 보장하기 위해 도입되었으며, HACCP의 기본 원칙(HA·Hazard Analysis, 위해요소분석)에 근거한다. 전 세계에서는 36,105개 시설이, 한국에서는 448개 시설이 인증을 취득했다.

식품의 안전과 위험을 통제하기 위한 목적으로 도입한 SQF 인증은 북미와 대만을 중심으로 확산되고 있으며 레벨1부터 3까지 세 등급이 있다. 레벨1(Fundamentals)은 식품안전에 대한 기본요건으로 일반적으로는 수출 시 인정하지 않는다. 레

\* FSSC 22000: 국제식품안전협회(GFSI) <https://mygfsi.com>

\* ISO 22000: 국제표준화기구 [www.iso.org](http://www.iso.org)

표 1 | 국제공인 식품인증

	 FSSC 22000	 ISO 22000	 SQF	 HACCP	 GMP
인증기관	국제식품안전협회 (GFSI, Global Food Safety Initiative)	국제표준화기구 (ISO, International Organization for Standardization)	안전 품질 식품 연구소 (SQFI, Safe Quality Food Institute)	한국식품안전관리인증원 (국가별로 인증기관이 상이함)	식품의약품안전처
유효기간	3년	3년	1년	3년	1년 마다 평가 (기준 준수 여부)



의 전 단계(원재료부터 제조·가공·보존·유통·조리)에 걸쳐 발생할 수 있는 위해 요소를 규명하고, 위생관리체계를 마련하고자 도입되었다. 국제적으로 통용되는 표준이지만, 국가별 법률 체계에 기반하고 있으며 품목에 따라 ‘필수’와 ‘자율’로 구분하고 있으므로 수출하고자 하는 품목이 ‘필수’인 경우 반드시 인증을 취득하여야 한다.

마지막으로 식품 및 의약품의 품질보증을 통한 소비자 보호를 목적으로 도입된 GMP(Good Manufacturing Practice) 인증은 건강기능식품의 원자재 구입부터 제조, 포장, 보관, 출하까지 전체 공정에 걸친 품질관리에 적용한다. GMP 또한 국가별로 자체적인 GMP 규정이 존재하며 인증마크 모양 또한 다르다. 건강기능식품 GMP의 필수 여부는 국가별로 다르므로 유의해야 한다.

**벨2(Food Safety)**는 식품의 안전을 증명하는 인증 수준으로 HACCP를 기반으로 한 식품 안전계획을 요구한다. **레벨3(Food Safety and Quality)**은 품질경영의 요소를 추가한 인증 레벨로 종합식품 안전 및 품질관리시스템을 의미하며, 해당 레벨부터 제품에 인증마크 부착이 가능하다.

표 2 | 수출 대표국별 HACCP 의무 적용 품목

	<b>미국</b>	수산식품, 식육 및 가금류, 주스 등의 품목에 HACCP을 의무 적용
	<b>EU</b>	1차 생산을 제외한 모든 단계에서 HACCP을 의무 적용
	<b>일본</b>	HACCP 인증을 자율적 제도로 활용하고 있어 의무화 품목

1960년대 도입되어 가장 오랜 역사를 둔 HACCP은 식품

### 해외 식품인증: 수출 시 필수인증

해외 식품인증 유형은 크게 ① 수출 시 필수 인증 ② 시스템 인증 ③ 종교·문화적 인증 ④ 기능성 인증 ⑤ 권장 인증으로 구분한다. ① **수출시 필수 인증**은 식약청 등록 등 국가별로 수입식품에 대해 요구하는 인증 및 등록을 의미하며, ② **시스템 인증**은 식품안전관리 및 경영시스템에 관한 국제표준을, ③ **종교·문화적 인증**은 특정 종교권 국가 수출 시 취득해야 할 인증을, ④ **기능성 인증**은 특정 성분 또는 기능적 요소에 관한 규정 준수 시 취득할 수 있는 인증을, ⑤ **권장 인증** 소비자 구매에 영향을 줄 수 있어 취득이 권장되는 인증을 의미한다. 유형별 세부 인증 항목은 <표 3>과 같다. 

표 3 | 전 세계 식품 필수인증

국가권역	국가별 필수인증	
아시아권	일본 후생노동성 사전 등록 중국 AQSIQ 인증, 중국 유기산품 인증 베트남 VFA 적합성 인증 홍콩 식품환경위생부(FEHD) 인증 태국 식약청(FDA) 인증 대만 식품의약품청(TFDA) 인증	인도네시아 SNI 인증, BPJPH 할랄 인증 필리핀 식품의약품청 등록 싱가포르 식품청(SFA) 업체 등록 말레이시아 SIRIM 인증, JAKIM 할랄 인증 캄보디아 캄보디아표준기구(ISC) 인증
영어권	북미 미국 FDA 등록, 공정무역 인증, IFANCA 할랄 인증, 코셔(Kosher) 인증 등	
유럽권	유럽 식품안전청(EFSA) 식품안전관리제도	
기타 권역	캐나다 식품 수입라이선스	호주 수입식품관리제도 러시아 TR CU 인증(유라시아경제연합 통합)

출처: 농림축산식품부



## 강한 경북농업 실현 지역 특화작목의 수출 경쟁력을 높이다

경상북도농업기술원은 지역 특화작목 생산을 경쟁력 있는 농산업으로 육성하기 위해 산학연협력단과 수출농업기술지원단을 필두로 힘찬 발걸음을 내딛고 있다.

글·사진 경상북도농업기술원(산학연협력단, 수출농업기술지원단)

### 산학연협력단, 특화작목별 종합 컨설팅으로 수출 전략 품목 양성

경상북도농업기술원은 지역 내 산학연협력단을 구성하고 경북 지역 내 수출 전략 품목을 선정하여 생산 현장에서부터 유통→가공→소비에 이르기까지 종합 컨설팅을 지원하고 있다. 산학연협력단은 사과, 잡곡, 딸기, 화훼, 참외, 발효식품, 포도, 복숭아, 감 등 9개 특화작목별/분야별로 30~40명의 기술전문위원을 두고 농가현장의 기술애로를 해결해주고 있다.

산학연협력단은 전국에서 유일하게 운영하는 수출농업기술지원단과 함께 농업인 맞춤형 고급기술을 제공하고, 수출 경쟁력을 제고할 수 있는 전략을 만들며 수출농업을 통한 더 강한 경북농업을 만들고자 두 팔을 걷어붙였다. 산학연협력단은 수출 전략 작목별로 다양한 과제를 해결해나가며 농업 일자리 창출과 농가소득 향상을 목표로 하고 있으며, 기술개발, 생산, 가공, 판매, 체험 등 농업의 6차산업화를 위한 기반 조성에 집중하고 있다.

1. 수경재배딸기로 차별화된 수출 전략 지원
2. 화훼산업 외연 확대로 신시장 창출
3. 사과 수출 핵심 기술 지원
4. 잡곡의 기능과 효능 중심의 상품화 전략 지원
5. 복숭아 산업 메카 육성으로 고부가가치 향상
6. 신품종 포도, 샤인머스켓 재배 기술 지원
7. 발효식품을 활용한 고령화 친화상품 개발
8. 참외 브랜드 개발로 수출 확대 방안 모색
9. 수출용 꽃감 기술·브랜드 개발



## 촉촉한 협력망 구성, 9개 수출 전략 품목으로 세계로! 세계로!

경상북도농업기술원은 9개의 특화작목별로 산학연협력단체를 세우고, 작목별 컨설팅이 가능한 여러 명의 전문위원과 함께 품목별 농업인 조직 구성, 핵심 기술 컨설팅, 유관기관 협력, 제품 브랜딩, 소셜 마케팅 활동을 진행하고 있다.

수경재배기술로 생산하여 브랜드 가치를 높인 경북딸기는 '경북딸기수경재배연합회'를 중심으로 기술 교재 제작, 공동 브랜드 개발, 공동 판매·유통을 이어가고 있다. 이를 기반으로 포장비닐 특허출원 3건, 기술이전 1건, 브랜딩 1건 등 정량적 성과를 거두었으며 코로나19로 소비가 위축된 상황에도 불구하고, 수경재배 선도 딸기농가의 소득이 증대되는 등 수혜자의 만족도 면에서도 지속적인 신뢰를 쌓아가고 있다.

화훼산업은 시설 현대화, 비용 절감형 재배기술 보급을 중점으로 국내 육성 품종을 확대하고, 우량종묘의 안정생산·기술 보급을 위한 기반을 다지고 있다. 대표적인 경북 절화생산단지인 경산·고령(장미), 칠곡·상주(국화)지역 중심으로 조성되어 있다. 우리나라 전체 재배면적 대비 약 42.3%로 1위를 차지한 거베라의 경우 봉화, 영주, 영양 등 경북지역을 중심으로 재배 농가와 면적이 증가하는 추세에 있다. 코로나19 확산으로 화훼 소비가 감소하는 등 어려움도 있지만, 꾸준히 컨설팅과 예산을 지원하며 화훼 소비 진작을 위한 노력은 이어지고 있다.

사과 주산지인 경북은 수출활로 개척을 목표로 프리미엄 사과 브랜드를 만들기 위해 사과작목 맞춤형 병해충 예찰 시스템을 확립하고 동남아 시장 수출 활성화를 꾀하고 있다. 슈퍼곡물로 불리는 잡곡의 경우, 그 기능과 효능을 중심으로 고품질의 청정잡곡 생산체계 기반을 구축하고, 수출 추진에도 박차를 가하고 있다. 경북잡곡산학연협력단의 경우, ICT와 연계한 온라인 판매 시스템을 구축하여 협업으로 참여한 업체((주)웨보노믹스)와 판매 농가 모두 win-win 하는 큰 성과를 거두기도 했다. 복숭아산학연협력단은 '수출 확대 전략팀', '생산 기술 향상팀', '가공품 개발 및 부가가치 향상팀'을 두고 복숭아 산업 메카를 육성하여 국내외 소비를 촉진하고 있다.

한편 경북포도는 국내 포도 생산량의 54.6%를 차지할 만큼 넓은 재배면적을 자랑한다. 하지만 국내 포도 가격 등락의 폭이 큰 편이어서 경북포도수출농업기술지원단은 수출시장 진

출을 목적으로 한 수출용 상품화 전략을 위주로 전개하고 있다. 최근엔 신품종으로 인기를 끌은 샤인머스켓 재배 교육도 한창이다. 체계적인 재배 기술과 생산과정 지도 교육을 병행하며 새로운 시장 진출에도 여념이 없다.

이외에도 전통 장류, 식초 등 발효식품을 활용한 고령친화상품을 개발하고, 경북참외를 원재료로 하는 고급 디저트 시장에 진출하여 고품질 참외의 안정 생산 및 브랜드 가치 향상에 매진하고 있다. 또한 베트남과 태국 수출을 중점으로 감과 꺾임을 활용하여 현지 문화에 적합한 상품화 전략을 펼치고 있으며 신규 판로 개척 및 농가소득 증대를 도모하고 있다. 경북감산학연협력단은 올해 뚝은감 미국 수출 시 허용 가능한 농약목록을 농가에 제공하고, 수출 관련 교육을 진행하여 대미 수출 검역 대응을 위한 식품 안전성 확보에도 만전을 기울이고 있다.

## 지역 농가와 상생을 이루는 산학연협력단

최근 개최한 '경북 전략작목 산학연협력사업 종합결과 평가회'에서는 경북의 특화작목을 경쟁력 있는 6차산업으로 육성하기 위한 방안이 모색됐다. 생산 현장부터 유통·가공·소비에 이르기까지 산·학·관·연이 유기적인 협력체계를 구축하고 지역 농업 활성화에 기여하겠다는 방침이다. 이를 이어 앞으로 도 대학교수, 연구·지도 공무원, 농업인 등 약 300여 명의 분야별 전문가들이 촉촉한 협력망을 구축하여 지역 농가를 대상으로 한 종합 컨설팅 활동에 더욱 매진할 계획이다. 무엇보다도 '현장'에서의 지속적인 소통을 통해 지역 농가 전반에 걸친 기술 향상이 농가소득 증대로 이어질 수 있도록 최선을 노력을 기울이고자 한다.∞



# 해외수출의 필수, 신선식품 보관기술이 답이다

## 농산물 수확 후 관리: 신선도 유지 기술

신선도는 농산물의 품질을 좌우하는 중요한 지수다. 얼마나 신선한 상태로 소비자의 식탁에 올라가느냐에 따라 생산자와 판매자에 대한 신뢰가 더해진다. 통상 과일, 채소, 화훼 등 원예 농산물의 품질을 유지하기 위한 제반작업을 '수확 후 관리'라고 한다. 제2의 수확이라 불릴 만큼 농산물의 수확 후 관리는 육종, 재배와 함께 농업 분야의 3대 축으로 여겨진다.

'수확 후 관리'는 수확부터 소비자에 이르는 전 과정을 포함하며 신선도 유지기술을 중심으로 우리 농산물의 품질향상과 생산비 절감을 통한 경쟁력 제고, 해외 시장으로의 수출 확대 등 농업의 지속적 발전을 위한 기술로서 중요한 가치를 지닌다. 그동안 농업 선진국은 농산물의 신선도와 저장 능력을 증진하기 위해 여러 가지 기술을 개발해 왔다. 식물생장조절 호르몬인 에틸렌을 활용해 인체에 무해한 신선도 유지제를 개발해 활용한 것이 대표적인 예다. 더 나아가 농산물(또는 농식품)의 저장·운송 단계에서의 신선도 유지 기술인 '콜드체인(Cold Chain)' 기술을 개발하여 농업의 신시장 확보에도 기여하고 있다.

### 콜드체인(Cold Chain)이란?

농식품의 생산부터 저장, 운송 등 유통 전 과정을 가장 최적의 온도로 유지하는 일련의 과정으로 갓 수확한 상태를 소비자의 손에 들어갈 때까지 유지하여 좀 더 좋은 가격과 수익성을 보장한다.



### 생산부터 판매까지 '갓 딴' 싱싱함 그대로

온도에 민감한 농산물의 경우 장시간 이동에 취약할 수밖에 없다. 따라서 목적지로 이동할 때까지 최적의 상태로 온도를 유지해야 한다. 수확 후 온도 상승에 가장 민감한 작물인 딸기의 경우 신선도 유지가 까다롭다. 따라서 소포장 출하가 신선도 유지의 관건이며 과실의 압상에 주의하여 햇빛이 없는 곳에서 예냉 작업을 거쳐야 한다. 이와 같은 과정은 수출 시에도 마찬가지다. 현지에서 판매되기까지 덜 익었을 때 수확하여 천천히 후숙 과정을 거치는 만큼 이동 시 신선도 유지가 중요한데 출하 전 이산화탄소, 이산화염소 처리 과정을 통해 부패율을 낮추고 있다. 이 과정은 곰팡이뿐만 아니라 세균도 잘 잡아내기 때문에 신선도 유지에 크게 기여한다. 무엇보다도 이산화탄소와 이산화염소는 공기 중에 쉽게 날아가고 잔류하더라도 유해물질이 거의 남지 않아 안전한 먹거리로서도 손색이 없다.

신선도 유지를 위한 수확 후 관리는 작목별로 상이하므로 작목별 내용은 농사로([www.nongsaro.go.kr](http://www.nongsaro.go.kr)) 영농기술 카테고리에서 찾아볼 것을 권한다.

한편 콜드체인(Cold Chain) 기술을 활용해 시장 경쟁력을 높인 사례도 있다. 울릉도를 대표하는 산나물인 명이나물과 섬썩부쟁이 사례다. 명이나물과 섬썩부쟁이는 시장 규모만 약 400억 원에 이를 만큼 큰데 출하 시, 신선도 유지가 어려워 절임이나 건조 상태로만 판매할 수밖에 없는 형편이었다. 하지만 콜드체인 유통시스템 개발로 전국 곳곳에 판매가 가능해지면서 농가 입장에서는 나물 건조 등에 들어가는 노동력을 줄일 수 있었고, 가공품 위주에서 생채(生菜) 판매로 수익을 늘릴 수 있는 계기가 되었다. 또한, 울릉군에서는 지역 산나물 산업의 활성화를 꾀할 수 있고 수출 품목에 신선 산나물을 추가할 수 있게 되어 신시장 개척에도 탄력을 받게 되었다.

코로나19가 불러온 농식품계의 화두는 '지속가능성'이다. 믿고 먹을 수 있는 하나의 상품으로서 소비자의 선택을 받기까지 농업의 생산력과 시장에서의 경쟁력은 양날의 톱니바퀴처럼 맞물려 돌아간다. 농업의 지속가능성, 그 해법은 무엇일까? 포스트 코로나 시대, 농식품의 경쟁력을 높이기 위한 두 가지 기술을 소개한다.

출처 농촌진흥청 외

## 신선도와 안전성 + 환경까지 생각한 '스마트 패키징'

농산품 포장 기술은 다양한 가치를 함유한다. 포장도 하나의 기술인 까닭에 잘 된 포장은 신선도를 유지하는 데 도움이 될 뿐만 아니라 식품을 안전하게 보관하는 역할을 하고, 더 나아가 환경까지 보호할 수 있기 때문이다. 이를 반영하듯, 전 세계적으로 '스마트 패키징'이 이슈를 모으고 있다.

### ① 식품 오염까지 막아주는 '액티브 패키징'

포장재를 특수 코팅해 박테리아 번식 등을 방지하고 식품 오염을 막는 방식의 포장법이다. 유통기한이 연장돼 식품의 안전성이 향상되며 음식물 쓰레기도 감소하는 효과가 있다.

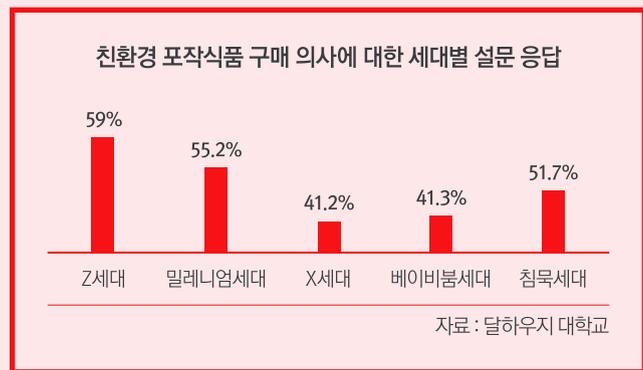
### ② 식품 상태까지 알려주는 '인텔리전트 패키징'

포장 자체에 사물인터넷, 센서 기술 등을 적용해 식품의 신선도를 소비자들이 직관적으로 식별할 수 있는 포장법이다. 포장 라벨의 색상 변화 등을 통해 식품이 언제 개봉됐는지, 보관 온도는 적정한지 등을 알 수 있어 소비자의 현명한 선택을 돕는다.

### ③ 친환경 포장은 필수 '클린라벨 패키징'

환경을 고려한 친환경 소재 포장 기술이 식생활 소비 트렌드로 급부상하면서 이에 대한 가치 소비가 이어지고 있다. 대표적으로 '클린라벨' 패키징이 있는데 농식품의 생산부터 유통까지 모든 정보를 투명하고 알기 쉽게 제공하는 포장법이다.

뿐만 아니라 과일 세트 포장재를 분리배출이 쉬운 종이로 교체하고, 퇴비화 가능 인증을 획득한 포장용 랩이 개발되는가 하면 일회용 플라스틱 사용을 최소화할 수 있는 포장 기술이 수출 시 한국 농식품의 차별화를 꾀할 수 있는 한 방향으로 손꼽히고 있다.



## 뉴 노멀 시대, 전 세계 농식품 수출 트렌드

코로나19로 전 세계 농식품 시장 환경의 변화가 가속화되고 있다.

포스트 코로나 시대를 앞두고 식품의 생산·유통·소비에 이르는 전 부문에서 새로운 기준을 마련하는 가운데 이른바 '뉴 노멀 시대'의 농식품 수출 트렌드 또한 빠르게 진화하고 있다.

출처 한국농수산식품유통공사 수출정보분석부



### 뉴 노멀(New normal) 시대의 대두

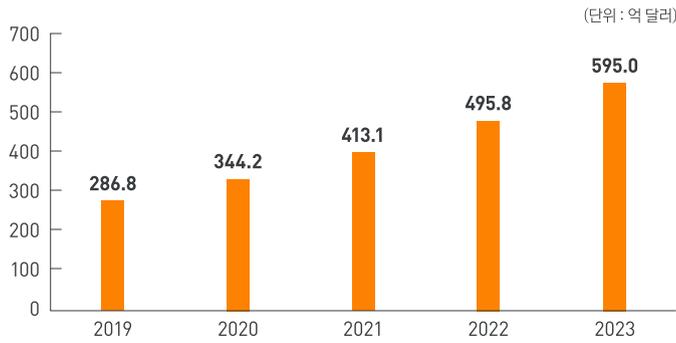
‘뉴 노멀’이란 시대 변화에 따라 새롭게 떠오르는 기준 또는 표준을 의미한다. 코로나19 확산을 계기로 생산에서 소비에 이르는 전 단계에 걸쳐 새로운 가치를 정립할 필요성이 제기되며 식품 산업에서도 새로운 표준 마련이 요구되고 있다. 이는 현지 생산기반 강화, 유통 형태의 변화, 식품 소비행태의 변화로 세분화할 수 있다. 특히 유통 환경의 변화를 주도한 ‘비대면(untact)’에 주목할 필요가 있다. 코로나19 확산 방지를 위해 사회적 대면을 최소화하는 문화가 생겼고, 전 세계적 트렌드인 1인 가구의 증가로 온라인을 통한 식품 구매가 보편화되

면서 ‘비대면 소비’는 온라인 시장의 확대를 촉진시켰다.

### 비대면과 1인 가구의 확산: 온라인 식품 시장 규모 확대

전 세계 온라인 식품시장 규모는 2017년 약 1,500억 달러(한화 약 180조 원) 규모에서 2022년 3,300억 달러(한화 약 396조 원) 수준으로 두 배 이상의 성장이 전망된다. 이를 보여주듯 미국, 중국, 동남아시아, 중동 등지에서도 식품 유통채널의 성장이 뚜렷하다. 2020년 미국의 온라인 식품시장 규모는 344억 2,000만 달러(한화 약 41조 7,859억 원)에 달할 것으로 전망되며 오는 2023년에는 595억 달러(한화 약 72조 원)까지 성장할 것으로 예측된다.

표 1 | 미국 온라인 식품시장규모 전망(2019~2023)



출처: Statista

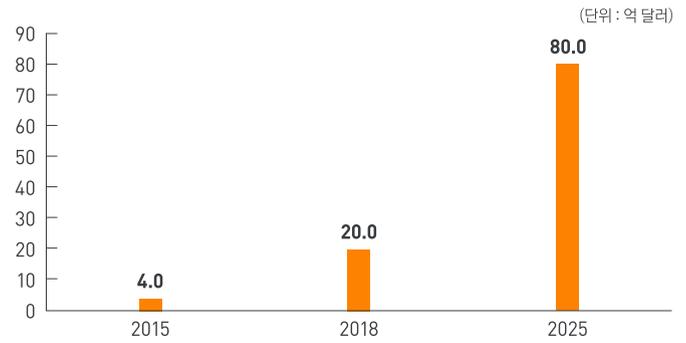
실제로 미국 소비자의 약 79%가 코로나19 확산 이후 온라인을 통해 식품을 구매한 적이 있으며, 재구매율도 47%에 이른다. 중국의 대표적 온라인 유통업체인 징둥(JD.com)은 춘절 기간 식품 판매량이 전년 동기대비 215% 증가한 1만 5,000톤에 달했다고 발표하기도 했다. 접속자 수만 해도 147만 명에 이른다. 일본과 동남아시아에서도 코로나19 확산 이후 배송 서비스까지 활성화되면서 온라인 식품시장 매출이 급증했다. 이 같은 변화는 코로나19 종식 이후에도 꾸준할 것으로 전망되며 국경 간 전자상거래 시장도 급격히 성장할 여지가 크다.

**생산·유통과정에서의 투명성 및 안전성 요구 증대**

한편 자신이 섭취하는 식품이 어떻게 재배 및 생산되고, 유통되는지에 대해 소비자들이 더 관심을 두게 되면서 식품 전 과정에 이르는 투명성 확보가 중요한 요소로 떠오르고 있다. 건강과 직결된 불안이 확산하면서 식품 구매처에서의 안전 확보



표 2 | 동남아 6개국\* 온라인 음식 배달시장 규모(2015~2025)



출처: Temasek

\*6개국(인도네시아, 말레이시아, 필리핀, 싱가포르, 태국, 베트남)

가 중요한 이슈로 대두되었기 때문이다. 이러한 요구에 부응하기 위해 식품 제조업체뿐 아니라 유통업체에서는 매장 등 식품 구매환경에 대해서도 위생관리를 강화하고 있다.

웨그먼스(Wegmans) 사는 신선농산물을 통한 바이러스 전파 우려가 제기되자 원물 상태로의 판매를 중단하고 모든 제품을 포장·판매하고 있으며 글로벌 식품 제조업체 네슬레(Nestle)는 IBM 블록체인 기술을 활용하여 유통이력추적정보 시스템을 구축하고 제품 생산에 투입된 원재료의 출처 및 성분의 세부사항, 제품 생산위치 등의 정보를 QR코드 형식으로 포장에 인쇄하여 소비자에게 제공하고 있다. 이뿐 아니라 자유로운 식품 이동에 제약이 발생함에 따라 식품공급망을 재설계하려는 움직임도 엿보인다. 대표적으로 농업 드론, 무인차량을 통한 배송 등 첨단기술의 개발 및 적용으로 비대면 배송뿐만 아니라 생산과 동시에 배송이 가능한 공급체인도 형성될 것으로 전망된다.



## 소비 트렌드의 변화

팬데믹 선언 이후, 식(食) 분야의 두드러진 변화는 외식의 감소, 배달·테이크아웃·가정 내 취사가 증가한 점이다. 2020년 전 세계 온라인 음식 배달 시장규모는 코로나19로 인해 전년 대비 3.6% 성장한 1,113억 달러(한화 약 133조 원)에 달할 것으로 전망되고 있는데 비대면 소비의 연장선에서 테이크아웃과 가정 내 취사를 선호하는 소비 트렌드가 식품업계 전반에 자리 잡고 있다.

### 건강하고 안전한 식품에 대한 소비자 니즈 증대

코로나19 확산이 정점에 달한 올해 초, 건강 유지를 위한 면역력 강화 및 기능성 식품이 큰 주목을 받았다. 이를 만드는 원재료에 대한 소비 기준 또한 '건강'이 우선이었다. 여기에 안전한 식품 소비를 희망하는 소비자가 식품의 제조과정을 중시하기 시작했고, 그 수요가 증가하며 유기농 식품의 소비가 확대하는 추세다. 유기농 식품은 살충제 등 인체에 유해한 화학물질의 사용 없이 재배·제조되거나 일정한 관리체계 하에 사용되어 안전한 식품이라는 인식이 크기 때문이다.

이 같은 소비자의 심리를 반영하여 안심하고 섭취할 수 있는 '현지 생산제품'에 대한 수요도 증가하고 있다. 이는 지역 농업 활성화로 이어지는 기회가 되었는데 일부 선진 농업국의 경우 자국산을 우선 구매하도록 유도하는 캠페인이 확산되고 있다. 일례로 영국의 마크앤스펜서(Marks&Spencer) 사는 2020년

4월 영국농민지원 캠페인(SUPPORTING BRITISH FARMERS)의 일환으로 영국산 육류로만 구성된 패키지 제품의 온라인 배송 서비스를 출시해 소비를 이끌어낸 바 있다.

### 장기 '저장식품'과 직접 '조리식품' 판매량 증가

코로나19로 이동 제한이 빈번해지자 가정 내 식품을 비축하거나 팬데믹 장기화에 대비한 냉동식품과 같은 저장식품이 인기를 끌고 있다. 미국 냉동식품협회의 보고서(AFFI-210 Analytics)에 따르면 2020년 3월 한 달간 미국 소비자의 39%가 온라인을 통해 냉동식품을 주문했다. '유통기한이 길기 때문에' 냉동식품을 구매했다는 답변이 60%로 가장 많은 비중을 차지했고, 뒤이어 '식품이 부족할 경우를 대비하기 위해(58%)', '이동제한에 따른 비축용(51%)' 등의 이유가 뒤따랐다. 대표적인 저장 식품 중 하나인 통조림 제품의 수요도 부쩍 증가했다. 최근 유기농 식품이나 자연주의 식품에 대한 소비자 선호가 높아지며 다소 부진한 판매량을 이어갔으나, 코로나19 확산을 계기로 장기보관이 가능하거나 다른 음식의 부재료로 활용할 수 있는 통조림에 대한 수요가 증가한 것이다.

또 다른 변화는 바로 '밀키트(Meal Kit)' 형식의 직접 조리 식품이다. 유명 밀키트 제품의 경우 손님용, 소풍용 등 필요한 목적에 따라 메뉴를 선택할 수 있으며 채식 식단, 저칼로리 식단 등 소비자 기호를 고려한 다양한 제품군으로 이목을 끈다. 또한, 친환경 포장으로 제품에 대한 소비자의 호감을 높이는 전략도 밀키트 판매 전략에 주요하게 작용했다. 뿐만 아



마크앤스펜서, British beef farmers map

출처: [www.marksandspencer.com](http://www.marksandspencer.com)



출처: [www.navigator.com](http://www.navigator.com)



나라 식품 위생과 안전을 중시하는 소비자의 요구에 부응하고자 유기농 인증을 취득한 농산물과 항생제를 사용하지 않은 축산물만을 주재료로 사용하는 등 식품안전현대화법을 준수하고, 식품안전코드 인증을 취득하는 등 ‘안전’에 민감한 소비자의 만족도를 높이는 데 초점을 맞추고 있다.

### 식량 안보 자국 농식품산업 보호 및 육성을 위한 정책

코로나19 확산으로 농식품 교역 및 물류 운송에 차질이 발생하며 식량 안보가 중요한 국가적 문제로 대두되고 있다. 무엇보다도 코로나19 확진자가 가장 많이 발생한 상위 50개국이 전 세계 식품 수출의 약 66%를 차지하고 있어 세계 식품 공급망에 빨간불이 켜졌다. 실제로 주요 식량자원을 생산·수출하는 일부 국가에서는 코로나19 발생 이후 수출제한 조치(2020년 5월 29일 기준, 27개국)를 취했다. 식자재 가격 상승 및 이에 따른 내수가격 안정화와 식량비축 등의 이유로 국가 간 식량 이동을 통제하려는 보호무역주의 기조가 확산하고 있기 때문이다.

세계농업기구(FAO)는 코로나19 확산으로 인해 전 세계적 식량 부족난이 발생할 수 있다고 우려하였으며, 세계은행은 세계 식량 공급에 차질이 생길 경우 특히 식품의 수입 의존도가 높은 국가의 평균 식량 가격이 최소 15.0%에서 25.9%까지 상승할 것으로 예측했다.

한편 우리나라의 경우 농림축산식품 수출액이 전년 동기 대비 4.4% 증가하여 한화 약 4조 3,449억 원으로 증가했다. 주요 수출품은 가공식품이며 채소류 및 과실류 등 신선농산물도 수출 상위 품목에 포함된다. 채소류의 경우 전년 동기 대



비 7.2% 증가한 2억 3,767만 달러(한화 약 2,861억 원)를 수출했지만, 과실류는 동기간 3.8% 감소한 1억 2,142만 달러(한화 약 1,461억 원) 수출하였다. 채소류 중 김치의 수출액이 전년 동기 대비 44.3%로 크게 증가한 것으로 나타났으며, 과실류 중에서는 유자의 수출액이 23.2% 증가했다.

### 전 세계 농식품 시장환경 변화를 촉진할 기폭제, 코로나19

온라인 농식품 시장의 성장세는 코로나19 종식 이후에도 이어질 것으로 전망된다. 이러한 흐름을 타고 온라인 구매에 익숙지 않은 중·장년층 등 신규 소비자도 속속 유입되고 있으며 온라인 구매의 편리함을 경험한 소비자들이 계속해서 구매를 이어나갈 것으로 예측되기 때문이다. 이에 기존에 구축한 오프라인 유통망에 디지털 기술 또는 비대면 마케팅을 결합함으로써 국가별 온라인 농식품 시장 진출 및 관련 마케팅 활동을 확대할 필요가 있다.

온라인을 통한 농식품 유통은 국내뿐만 아니라 해외 소비자와도 개별적으로 접촉하는 기회가 되는데, 그런 만큼 해외 소비자에 대한 심층적인 분석 및 섬세한 접근방안에 대한 아이디어가 요구된다. 또한 식품의 안전성을 보장할 수 있는 다양한 방안 마련도 필요하다. 특히 면역체계 개선 및 건강증진을 식품의 수요가 상당 기간 증가할 것으로 예상되어 관련 상품의 수출확대를 위한 방안도 모색해야 한다. 끝으로 식량 안보의 중요성이 제기되며 국가별 비관세장벽이 높아질 것으로 예상됨에 따라 각국의 비관세장벽 유형을 면밀히 검토하고, 사전 대응 방안을 마련해야 한다. ∞

## 농산물 유통시장에 불고 있는 언택트 바람

‘언택트 시대’를 맞이해 농수산 분야에도 ‘온라인·비대면’의 바람이 불고 있다. 지자체와 농가에서는 라이브커머스와 유튜브 등 새로운 온라인 판로를 뚫는 데 공을 들이고 있으며, 이제는 도매유통에도 온라인 플랫폼이 등장했다. 행사마켓이 설 곳이 없어지며 비대면 오프라인 마켓인 ‘드라이브스루’ 판매형식도 도입되고 있다.

글 김용환 칼럼니스트



### 코로나19로 비대면 거래 늘고 건강에 대한 관심 높아져

코로나19의 확산으로 비대면·온라인 트렌드가 가속화되고 있다. 이는 식품, 농수산 분야에도 예외는 아니다. ‘언택트 시대’를 맞이한 식품 분야의 가장 큰 특징은 온라인 구매와 비대면 배달이 증가했다는 점이다. 그동안 음식배달을 이용하지 않았던 소비자들도 이제는 그 편리함과 비대면 서비스의 위생적 안전에 빠져들고 있다. 시장조사기관 닐슨(Nielsen)에 따르면, 코로나19 발병 전후 국내 배달 취식의 비중은 33%에서 52%로 두 배 가까이 증가했으며, 로봇 배송이나 무인마트 등 다양한 비대면 배송 방법의 시도도 이어지고 있다.

더불어 바이러스 감염에 대한 우려로 건강한 식품에 대한 선호도가 나날이 높아지고 있다. 영양소가 풍부한 식물성 위주의 식품 구입이 늘어나고 있으며, 믿을만한 원산지나 위생적인 제조과정·유통 등 식품의 안전성 확인은 중요한 구매 요인으로 올라섰다. 안전성과 건강을 강조해온 유기농 식품과 건강기능식품에 대한 관심과 구매도 늘어나고 있다.

### 지자체 단위의 온라인 플랫폼 강화

농수산물의 온라인 구매가 늘어나며 지방자치단체의 온라인 쇼핑 성장세도 눈에 띈다. 얼마 전 전라남도가 운영하는 ‘남도장터’는 코로나19 확산을 기점으로 ‘대박’이 났다. 2004년 사업을 시작한 이래 지난해 64억 원의 매출을 기록한 것이 최고였는데, 올해는 9월 기준으로 264억 원을 넘어섰다.

올 2월 새롭게 문을 연 경기도 농산물 전문 온라인 쇼핑몰 ‘마켓경기’도 경기지역 농민들의 새로운 판로로 인기를 끌고 있다. 마켓경기는 친환경 학교급식용 농산물을 전담 판매하는 ‘착한소비’, 6차산업 인증식품을 파는 ‘비온드팜’, 우수 마을기업 가공품을 판매하는 ‘마을기업’, 경기지역 우수식품 인증을 받은 ‘G마크관’ 등 다양한 카테고리 소비자의 선택 폭을 넓혔다.

경남 거창군은 코로나19 이후 대처방안으로 ‘농산물 비대면 판매전략’을 마련해 위기 탈출에 나섰다. 최근 1인·맞벌이 가구 증가에 맞춰 제철 농산물과 간편식을 정기적으로 공급하는 ‘구독경제(꾸러미)서비스’를 확대해나갈 계획이다.

### 도매유통도 이제는 온라인으로!

농산물의 온라인 거래가 급증한 2020년, 이제는 농산물 도매 유통도 온라인 거래가 가능해졌다. 농산물을 도매 유통 온라인 거래 시스템 '온라인농산물거래소'가 등장했기 때문이다. 농림축산식품부와 농협이 협업해 만든 온라인농산물거래소는 지난 5월부터 운영을 시작했다.

온라인농산물거래소는 전국의 주요 생산자조직이 시스템에 직접 상품 정보를 등록하고 다양한 구매자들이 시간적·장소적 제약 없이 참여해 거래하는 일종의 온라인상 농산물 도매 시장이다. 온라인농산물거래소의 경우 거래가 체결된 이후 상품이 산지에서 직배송되므로 거래의 편의성은 제고되고 중간 유통 비용은 절감된다.

현재는 양파와 마늘, 사과만 취급하고 있으며, 2022년까지 주요 채소류를 포함해 과수·과채류 등으로 품목과 물량을 늘려갈 예정이다. 거래방식은 최고가 제시자가 낙찰자가 되는 입찰 거래와 정해진 가격으로 거래되는 정가거래 방식을 병행·운영한다. 인터넷과 모바일을 통해 참여할 수 있으며 주말을 제외하고 매일 개장하고 있다.

### 라이브커머스, 유튜브 등 새로운 판매전략 등장

최근에는 라이브커머스가 새로운 농산물 판매 창구로 주목받고 있다. 라이브커머스는 모바일을 이용한 실시간방송으로 상품을 소개하고 판매하는 방식이다. 스마트폰만 있으면 SNS의 라이브(생방송) 기능을 활용해 1인 홈쇼핑처럼 농산물을 판매할 수 있다.

라이브커머스의 강점은 소비자와의 '소통'에 있다. 실시간 댓글을 통해 오프라인에서 물건을 구매하듯 소비자들의 질문에 바로바로 응답해줄 수 있다. 소비자가 당도를 물으면 당도 측정기를 이용해 당도를 보여주고, 크기를 궁금해하면 주먹이나 휴대전화 등을 옆에 두고 크기를 비교해준다.

개인채널을 통해 농튜버(농사+유튜버)로 활동하며 농사 과정을 공유하거나 SNS로 고객들과 소통하며 판로를 뚫는 젊은 농부들도 늘어나고 있다. 농민들의 교육 열기가 뜨거워져 시·군 농업기술센터에선 다양한 동영상 관련 교육프로그램을 진행하고 있다. SNS를 통해 라이브방송하는 법이나 동영상 편집 기술까지 교육 내용도 다채롭다.

### 비대면 오프라인 마켓행사는 '드라이브스루'로

비대면 거래가 꼭 온라인으로만 이뤄지는 것은 아니다. 코로나 19 속에서 맞이한 이번 추석에는 드라이브스루 형태의 오프라인 직거래장터가 심심치 않게 등장했다. 이용방법은 드라이브스루 판매장터가 열리는 장소로 찾아와 차 안에서 주문과 결제를 하고, 차에서 내리지 않고 물건을 받는 방식이다. 입구에서는 주문서를 받아 차 안에서 필요한 물건을 체크한다. 직원에서 주문서를 전달하며 품목체크와 함께 결제할 수 있다. 운전자가 차에서 내리지 않고 물건을 뒷자석이나 트렁크에 싣고 온다. 추석행사 이외에도 최근의 마켓행사는 대부분 드라이브스루 방식으로 대체되는 분위기다. 지난 10월 30~31일에는 나주시농업기술센터가 '드라이브 마켓'을 운영하기도 했다. ☺



SECTION

# 2



# 미래&농업인

'사람이 곧 희망'이라는 말이 있습니다.  
농업에 대한 꿈을 꾸고, 미래를 가꾸는 사람이 곧 희망이 되는 것입니다.  
다부진 각오로 한걸음씩 앞으로 향해 나아가는 전남의 농업인들이  
곧 우리 미래의 희망이 아닐까요?

- 26 **전남명인**            강진 증장 **백정자** 명인
- 28 **팜&마케팅**        고흥 엔자임팜 **김주호** 대표
- 32 **청년이 온다**        순천향농원 **장범식** 대표
- 36 **남도 여기!**        숲과 호수에 몸을 맡기다  
장성 1박 2일

# 조선시대의 전통장, 즙장의 명맥을 잇다

옛말에 '음식은 장맛'이라는 말이 있다. 그만큼 장의 맛이 음식 맛을 좌우한다는 뜻이다. 강진에는 전통방식 그대로 구수한 발효장을 만드는 '된장마을'이 있다. 그리고 이곳에는 우리의 전통장 '즙장'을 조선시대부터 이어져 내려온 방식으로 만들며 전통의 명맥을 잇고 있는 명인이 있다.

글 한희진 사진 강진전통된장영농조합법인



대한민국 식품명인 65호  
**백정자** 명인

백정자 명인은 강진 군동면 해주최씨 현감공파 33대 종갓집 며느리로, 집안 대대로 내려온즙장 제조 비법을 시어머니에게 전수받아 원형 그대로 보존·계승하고 있다.

명인은 1960년, 결혼 후 시어머니에게 집안 대대로 내려오는 즈장제조법을 전수받았다. 이후 “장을 상품화해보라”는 주변의 권유로 지난 1985년부터 메주를 팔기 시작했다. 신기마을 부녀회를 조직하여 서울, 부산 등에 메주를 판매했으며, 2005년 강진전통된장영농조합법인을 설립했다. 즈장을 비롯한 된장, 고추장, 간장 등 전통장류를 전국에 판매하는 등 30년간 업종에 종사하며 전통 장류 제조 방법 전승과 인지도 제고를 위해 앞장서고 있다.

명인의 즈장은 메주, 채소, 밀 등을 사용해 담그는 특수장으로 예부터 남부지방에서 즐겨 먹던 별미장이었으나 현재는 제조비법이 거의 소멸해가고 있었다. 명인의 사라져가는 전통에 생명을 불어넣은 것이다.

즈장은 전통장으로, 조선시대부터 제조법이 전수되고 있다. 즈장을 만들기 위해서는 우선 각종 부재료, 어린 고추, 무, 늙은 오이 등의 야채를 절인 후 짠물을 제거하고 물기를 빼준다. 그 다음 찹쌀을 5~6일간 물에 담가 삭힌 후 된밥으로 만들어 엇기름, 메주, 메줏가루, 누룩가루를 섞어 하루 밤을 재운 후에 절인 야채와 고춧가루, 조청을 다시 섞어 버무려 준 후 항아리에 넣어 밀봉하는 방식으로 만들어진다.

옛날에는 풀, 퇴비 속에 3일 정도 숙성시켜 먹었는데 요즘은 위생상 따뜻한 발효실에서 10일 정도 숙성시켜 만들고 있다. 즈장은 장치고는 짜지 않아 반찬으로 바로 먹기 좋다.

현재 명인이 만드는 즈장은 100% 강진산 콩을 쭈어 만들어낸 메주가루를 사용하고 있다. 이를 통해 관내 농업인들의 소득증대에도 도움을 주고 있다. 특히 소비자 신뢰를 쌓기 위해 위생시설을 갖추면서 전통 방식으로 메주를 숙성하고 장을 담그는 과정을 고집해 전통의 맛을 살리고 있다. “먼 미래 세대도 전통식품을 맛볼 수 있어야 한다”는 신념을 지키기 위해서다. 이를 위해 전통장류 생산비법을 계승·발전하는 활동 이외에도 장류 만들기 체험을 비롯한 각종 체험, 관광, 숙박 프로그램을 구축해 즈장을 대중화하고 널리 알리는 데 기여하고 있다. ☺



### 백정자 명인의 성공 노하우

#### 전통 재래방식을 고수하다

백정자 명인이 만드는 장은 모두 100% 국내산 콩과 3년 이상 간수를 뺀 국내산 천연염을 재료로 사용한다. 이 전통재료를 바탕으로 재래방식 그대로 메주를 조형하고 숙성해 장을 만든다.

#### 깨끗하고 위생적인 시설

장을 만드는 방식은 철저히 전통의 재래방식을 고집하고 있지만, 시설은 위생적으로 현대화해 소비자들의 신뢰를 받고 있다. 현재 ‘강진된장마을’에는 신기마을 메주단지를 현대화한 가공공장도 판매, 체험장 등을 갖춘 시설이 갖추어져 있다.

#### 믿을 수 있는 맛

백정자 명인과 강진전통된장영농조합 ‘담가운’이 만드는 장류는 화학조미료, 첨가제, 방부제는 일체 사용하지 않고 국내산 천연재료만을 사용해 정성껏 담가 안심하고 먹을 수 있다.

### 즈장

업 체 명	강진전통된장영농조합법인
대표자명	최진호
주 소	전남 강진군 군동면 신기2길 2 강진전통된장영농조합법인
T E L	061-434-1616-7
판 매 처	<a href="http://gangjinjang.co.kr">http://gangjinjang.co.kr</a>



QR코드를 스캔하시면 백정자 명인을 보실 수 있습니다.





## 설탕 없는 '곡물당', 세계로 벌어 나갑니다

엔자임팜 김주호 대표

물 좋고 공기 좋은 청정지역 고흥에는 딸을 위해 곡물당으로 잼을 만드는 아빠가 있다. 아토피로 고생하던 딸은 아빠가 만든 '발효 곡물당'을 먹고 건강한 하루하루를 보내고 있다. 엔자임팜의 김주호 대표는 여기서 더 나아가 건강에 좋은 우리 고유의 곡물당을 해외시장에 선보이기 위해 분주한 나날을 보내고 있다.

글 백미희 동영상 홍승진 사진 이정도

### 딸을 위한 마음으로 탄생한 브랜드 '아빠랑'

공학도였던 김주호 대표는 심한 아토피 증상을 보이는 딸을 위해 귀농을 선택하게 되었다. 고향으로 돌아와 고흥의 특산물인 석류농장을 시작했지만, 농사가 쉽지는 않았다. 농업에 대한 지식이 많지 않은 상태에서 유기농으로 시작했기에 어려움이 더 컸다.

“사실은 농사가 어려워서 가공을 시작한 케이스예요. 저희 딸이 아토피가 심했는데, 설탕이랑 첨가제가 원인이었어요. 도시에서 생활이 어려웠죠. 식당에서 밥을 먹고 나면 한 시간 안에 발진이 올라오거든요. 부모님이 조청을 주셔서 사용하니 아토피에는 좋았는데, 요리에 사용하면 군내가 나는 등 활용도가 좀 떨어지더라고요. 그래서 고흥에 내려온 뒤 요리에 활용할 수 있게 향과 맛 등을 조절해서 '발효 곡물당'을 만들게 되었습니다.” 가정에서 사용하고 주변에도 나눠줬는데 반응이 좋았다. 나중에는 급식에 넣어달라는 요청도 받아서 제품화를 시작하게 되었다.

이때 큰 도움이 된 것이 바로 전남농업기술원의 청년창업지원사업이었다. 김주호 대표는 이 지원사업을 통해 딸에게 만들어 먹이던 발효 곡물당을 활용한 곡물라떼와 고구마라떼를 상품화할 수 있었다. 우유에 넣으면 곡물우유인 미숫가루와 고구마우유가 되는 제품으로, 바나나우유나 초코우유 등 시판 우유를 먹을 수 없는 딸을 위해 개발한 제품이었다.

이후 개발에 착수한 제품은 과일잼, 그중에서도 딸기잼이었다. 소비자에게 가장 친근한 제품군이기 때문이다. 이후 제품 라인업에 블루베리잼, 무



QR코드를 스캔해보세요  
전남농업 유튜브 채널과 연결돼  
영상을 보실 수 있습니다.

#### QR코드 이용방법

- ① 스마트폰에서 QR코드 앱 설치
- ② 앱 실행 후 사각형 테두리 안에 QR코드가 보이도록 위치
- ③ 인식된 결과 화면 이동





화과잼, 포도잼, 유자잼 등이 추가되었다. 2016년부터는 ‘아빠랑’이라는 브랜드를 통해 제품을 판매하고 있다. 탄생 자체가 ‘딸을 위해서’라는 의미를 담고 있기에 엔자임팜의 모든 제품은 믿고 안전하게 먹을 수 있는 제품으로 만들어지고 있다. 국내산 원재료에 설탕 대신 천연 곡물당을 사용하는 것은 물론이고 식품첨가물도 사용하지 않고 과일 함유량도 많다.

### 우리 고유의 곡물당 더 널리 알리고파

제품 개발을 시작한 것은 2013년도부터였지만 사실 2016년까지는 매출이 거의 없다시피 했다. 시장에서 반응이 오기 시작한 것은 2017년경부터였다. 유럽에서 설탕의 위험성에 대한 문제가 제기되면서 사람들이 설탕을 사용하지 않고 단맛을 내는 것에 관심을 기울이기 시작했다. 김주호 대표는 전시회나 시식회, 평가회 등에 적극적으로 참가하며 소비자들에게 아직은 낯선 발효 곡물당 제품을 선보였다.



QR코드를 스캔하시면  
엔자임팜을  
보실 수 있습니다.

현재 ‘아빠랑’의 잼과 라떼 제품은 광주와 전남 다수의 커피 전문점과 베이커리에 납품되고 있다. 이외에도 서울·경기, 대전, 대구의 제과점 총판 쪽으로 많은 물량이 들어가고 있다. 차츰 성장을 거듭하며 연간 매출도 10억 원 이상 나오고 있다. 2018년도부터는 수출도 시작했다.

“2018년도에 고흥농업기술센터에서 품평회를 진행 해주셨어요. 중국의 웨이디엔이라는 쇼핑몰이었는데 이 기회를 통해서 중국으로 수출을 시작하게 되었죠.”

덕분에 ‘아빠랑’ 제품은 중국시장에서 나름의 인지도를 형성하고 있다. 실제로 중국의 대표 쇼핑몰 ‘타오바오’에서 ‘20대 여성이 가장 선호하는 잼’ 4위에 오르기도 했다. 잼을 먹어본 소비자들이 “맛있고 깔끔하고 부드럽다”고 좋은 후기를 올려주었기 때문이다.

중국 이후로 수출의 물꼬가 트여 현재 미국, 중국, 네

덜란드, 홍콩, 두바이, 베트남에 수출되고 있으며 가장 매출이 큰 미국에서는 연간 매출이 1억 원 정도 나오고 있다. 김주호 대표는 잼의 당도와 칼로리를 단계별로 설정해 국가별 맞춤 전략으로 더 많은 국가를 공략할 계획을 가지고 있다.

“사실 국내에서 잼은 간식의 개념이지만 해외, 특히 유럽은 주식이 빵이지 않습니다. 최근에는 건강을 생각해서 글루텐-프리 빵도 다양하게 나오고 있는 만큼 발효 곡물당은 해외에서 더 큰 반응을 얻을 수 있는 제품이라고 생각합니다. 사실 곡물당은 전통식품입니다. 우리 전통의 레시피를 활용한 것이니까요. 앞으로 유럽 쪽으로 판로를 개척해서 맛과 건강을 모두 잡은 우리 고유의 곡물당을 더 널리 알리고 싶은 마음이 있습니다.”



**선배농부의 TIP**

**기관의 도움을 적극 활용하라**

창업할 때도 전남농업기술원에서 창업지원자금을 지원받았고 이후 홍보에도 여러 기관의 도움을 받았습니다. 특히 식품 전시회나 바이어 상담회 등에 적극적으로 참가하고 있는데, 참가비용이 부담스럽거든요. 고흥군청이나 농업기술실용화재단 쪽에서 참가비용을 지원받아서 부담을 줄이고 있습니다.

**끊임없는 제품 개발이 필요**

‘아빠랑’ 제품은 3개월마다 레시피를 바꿉니다. 소비자들의 피드백에 맞춰서 트렌드를 반영하기 위해서입니다. 이외에도 칼로리별, 당도별로 제품 라인업을 구성해서 해외시장에 대응하고 있습니다. 미국은 국내 소비자보다 더 당도가 높은 제품을 선호하는 등 국가마다 선호 제품군이 다르기 때문입니다.

**솔직한 피드백은 제품 개발의 자양분이 된다**

저는 전시회 등에 참가할 때 시식이 아니라 판매를 해보라고 권유하고 싶습니다. 비용을 지불하지 않으면 솔직한 피드백을 듣기 어렵기 때문입니다. 특히 바이어들의 반응을 눈여겨봐야 합니다. 냉정한 피드백을 바탕으로 제품을 개선하면 더 많고 시장성 있는 제품을 완성할 수 있습니다.

**ZOOM IN**

**설탕 대신 발효 곡물당이 들어간다**

곡물당은 전통적인 발효방식과 ‘아빠랑’만의 당 추출방식으로 보리, 쌀, 현미, 찹쌀, 밀 다섯 가지 곡물을 13시간 발효시켜 만든 천연 당이다.



**성장기 아이들에게 좋은 발효 곡물당**

발효 곡물당은 소화가 잘되고 면역력 향상과 두뇌계발에 좋아 특히 성장기 아이들과 잘 맞는다. 김주호 대표는 이 점에 착안해 잼과 라떼 제품 이외에도 ‘두뇌계발’에 초점을 맞춘 아이들 간식을 출시할 예정이라고.



**당뇨환자도 먹을 수 있는 잼을 만든다**

엔자임팜에서는 ‘바르당 딸기’라는 당뇨환자도 먹을 수 있는 잼을 만들고 있다. 실제로 당뇨환자가 있는 시설에 납품되고 있으며, 다이어트용으로도 좋은 제품이다. 160그램 기준 43.8칼로리로 비슷한 용량의 잼이 400칼로리 정도인 것에 비하면 칼로리가 낮기 때문이다.

**엔자임팜**

C E O	김주호
설립연월	2013년 4월
판 매 처	smartstore.naver.com/hoju330
T E L	010-7382-0864
E-MAIL	hoju330@naver.com



청정지역 순천에서  
향긋한 송화버섯을 키웁니다

순천향농원 장범식 대표



흔히 귀농할 때 가장 중요한 것 중 하나로 ‘작물 선택’을 꼽는다. 순천향농원의 장범식 대표는 ‘송화버섯’의 경쟁력을 보고 귀농을 선택한 케이스다. 철저한 준비를 위해 1년 이상 현장에서 배우고 판로까지 확보한 뒤 농장을 시작해 성공적으로 귀농에 안착했다.

글 백미희 사진 홍승진

### 신품종 송화버섯에 반하다

순천향농원은 맑고 깨끗한 보성강 유역의 청정지역에서 재배된다. 자연광을 활용한 최신식 공조설비를 갖추고 친환경 무농약 송화버섯을 키워내고 있다. 1년 이상의 준비기간을 거쳐 고향인 순천으로 돌아온 장범식 대표는 판로까지 확보한 상태로 농장을 연 덕분에 큰 어려움 없이 귀농생활을 이어나가고 있다.

서울에서 10년 이상 직장생활을 했던 장 대표는 회사가 어려워지며 퇴직을 했고, 인생의 2막을 준비하게 된다. 재취업을 하거나 창업을 해야 하는 상황이었다. 그때 송화버섯을 보고 귀농을 선택하게 된 것이다. 사실 처음부터 귀농을 고려한 것은 아니었다. 농촌에서 자랐기 때문에 오히려 ‘농업은 힘든 일’이라는 생각이 있기 때문이었다. 하지만 송화버섯에 대해 알아보니 창업 아이템으로서 경쟁력이 있겠다는 판단이 섰다.

“지인 중에 송화버섯 농장을 하시는 분이 있었어요. 농장에 가서 재배하는 것도 보고 시식도 해봤는데 맛과 향이 좋더라고요. 저는 표고의 향이 너무 진하게 느껴지는데, 송화버섯은 은은해서 아주 마음에 들었습니다.”

송화버섯이란 품질 좋은 표고버섯을 새롭게 개량한 신품종 버섯이다. 갓 부분은 표고버섯, 대부분은 송이버섯을 닮은 것이 특징이다. 국내산 100% 참나무 톱밥배지를 사용하고 물을 뿌리지 않고 햇빛과 바람으로 재배한다. 향긋한 풍미와 쫄깃한 식감을 가져 향과 육질로는 자연산 송이버섯 다음으로 평가받고 있다.

시설재배라는 점도 마음에 들었다. 송화버섯은 100% 시설재배로 이뤄지기 때문에 넓은 면적이 필요하지 않았다. 순천향농원도 시설면적은 500㎡ 규모지만 배지를 여러 단으로 쌓아 재배가 가능하기 때문에 재배면적은 3,000㎡ 정도가 나온다. 여기



서 매년 20~30톤의 송화버섯을 생산하고 있다. 덕분에 좁은 공간을 효율적으로 활용할 수 있고 연중 재배가 가능하다.

사실 아직 송화버섯의 인지도가 그리 높은 편은 아니다. 장 대표 또한 송화버섯을 알리기 위해 마트 시식행사 등에 적극 참여하고 있다. 재배를 시작하는 농민들이 차츰 늘어나면서 각 지역에서 시식행사를 진행하고, 이를 통해 송화버섯을 알게 된 소비

자들이 온라인으로 버섯을 구매하는 등 재배 농가가 늘어나면 시너지 효과가 발생하고 있다.

“퇴사하고 재취업과 창업의 기로에 놓였을 때 귀농을 선택한 것이 시기가 잘 맞은 것 같아요. 귀농을 위해 준비해야 할 것도 배워야 할 것도 많아서 더 나아가 든 상태에서 왔다면 힘들었겠다 싶거든요. 그래서 귀농을 생각하고 계신 분들께 시기를 잘 잡아야 한다는 말씀을 드리고 싶어요. 은퇴한 뒤 귀농



QR코드를 스캔하시면 순천향농원 장범식 대표를 만나보실 수 있습니다.





을 선택하는 건 현실적으로 힘들겠다는 생각이 들거든요.”

가장 중요한 것은 ‘왜 귀농을 하는가’에 대한 근본적인 고민이다. 지속해서 끝까지 할 수 있는지 충분히 고민한 뒤에 선택해야 한다는 이야기다.

### 농업은 철저한 준비와 끊임없는 공부が必要な 일

장 대표가 귀농한 것은 2016년. 이전에 1년 이상 지인의 농장에서 근무하며 송화버섯에 대해 공부하는 시간을 가졌다. 농업을 할 때 가장 중요한 ‘판로’ 역시 준비한 상태에서 농장 문을 열었다. 유통을 하는 지인을 통해서 판로를 확보했기에 SNS 마케팅을 통한 온라인 판매 등도 여유 있게 준비할 수 있었다. “귀농을 위해 준비를 많이 했다고 이야기하는 분들이 있어요. 그런데 창업은 원래 준비가 많이 필요한 일이지 않아요. 제가 농업이 아닌 다른 분야로 창업을 했다고 해도 이 정도 준비는 하지 않았을까요? 저는

송화버섯의 경쟁력을 보고 농업을 선택한 거거든요.” 장 대표는 귀농을 위해 기관의 귀농귀촌교육을 적극적으로 활용했다. 순천에 내려오기 전 한국농식품직업전문학교에서 귀농귀촌교육을 받았고, 순천을 내려온 뒤에는 교육농장을 찾아가 100시간 정도 현장 교육도 받았다. 순천에서 교육시기가 맞지 않자 전북과 경북까지 찾아서 교육을 받는 열정을 보였다. 이후에도 전라남도농업기술원과 순천시농업기술센터 등에서 진행되는 다양한 교육을 찾아 들으며 끊임없이 공부하고 있다. 최근 집중하고 있는 것은 SNS 마케팅이다. 교육을 받으며 SNS 마케팅 스터디 단체인 ‘밤을 잇은 농부들’도 알게 되어 현재 순천지역의 회장직도 맡고 있다고.

“어떤 분야나 마찬가지로 농업에도 네트워크가 중요합니다. 밤을 잇은 농부들을 통해서 네이버 스마트스토어나 페이스북을 활용하는 법을 배웠고, 함께 정보를 교류하며 성장해나가고 있습니다.”

올해는 한국벤처농업대학에도 입학해서 재배기술 향상과 농업인들과의 커뮤니티 향상에 열을 올리고 있다.

현재 장 대표는 판로 확대에 힘을 기울이고 있다. 코로나19 시대를 맞이하며 앞으로는 온라인 쪽으로 집중해 쇼핑몰 개설도 준비 중이다. 이를 위해 전라남도농업기술원에서 교육도 받고 있다. 이후에는 단계별로 6차산업을 실행할 준비를 하고 있다. 판로가 안정된 뒤에는 순천향농원만의 특색이 있는 가공품을 개발하는 것이 목표다. 이를 위해 버섯을 활용한 독특한 가공품이 있는지 틈틈이 시장조사를 하고 있다. 판로 확보와 가공상품 개발로 농장이 안정화된다면 추후에는 버섯체험까지 할 수 있는 농장으로 만들어 6차산업 인증을 받는 것이 장 대표가 그리는 순천향농원의 미래다. ☺

# 숲과 호수에 뽕을 받기다

# 장성 1박 2일

1 DAY



장성호 수변길



장성호문화예술공원

### 첫째날, 장성의 자연과 역사를 느끼다

장성여행의 첫 번째 일정은 걷기로 시작해 보자. 장성호 수변길은 장성호 선착장과 북이면 수성리를 잇는 트레킹길이다. 1977년 국민관광지로 지정됐을 정도로 경관이 뛰어난 장성호의 명물이기도 하다. 총 7.5km 길이의 트레킹길이 산길과 호반길을 함께 걸을 수 있도록 조성돼 숲과 호수의 정취를 동시에 느낄 수 있다. 걷기 편한 코스라 빠르지 않은 걸음으로 2시간 40분 정도면 전체 구간을 돌아 볼 수 있다.

수변길에는 호숫가의 가파른 절벽을 따라 나무 데크로 된 길이 나 있다. 산책을 하며 한 폭의 그림처럼 아름다운 경관을 감상하고 있다면 시간가는 줄 모른다. 더불어 수변길의 랜드마크인 ‘옐로우 출렁다리’와 얼마 전 새롭게 개통된 ‘황금빛 출렁다리’도 잊지 말고 체험해 보자.

수변길 종점에서 차로 10분 거리에는 국내 최대 규모의 조각공원인 장성호문화예술공원이 있다. 전국 최초의 시·서·화·어록

10:00

### 장성호 수변길

문의 안전건설과 생태하천 061-390-7496  
주소 전남 장성군 장성읍 용강리 171-1



12:00

### 장성호문화예술공원

문의 061-392-7248  
주소 전남 장성군 북하면 쌍웅리 산68-1



14:00

### 맛집 추천!

가을빛목은지 전남 장성군 북하면 백양로 1102-1  
산채한정식, 목은지 김치찜  
정음식당 전남 장성군 북하면 백양로 1112  
산채특정식, 더덕구이



올겨울에는 자연을 느낄 수 있는 도시, 장성으로 떠나보자. 장성의 랜드마크인 장성호 수변길을 찾아, 지난 6월 개통한 '황금빛 출렁다리'를 건너고 피톤치드 가득한 축령산 편백숲길을 산책해 보자. 더불어 정갈한 산채정식과 추운 겨울 몸을 따뜻하게 해줄 백숙요리를 즐길 수 있는 1박 2일 코스를 소개한다.

글 권지혜 사진 장성군청



백양사



백양사

을 주제로 국내 우수 조각가들의 작품으로 구성되어 있으며, 김소월의 <산유화>, 윤동주의 <서사>, 광개토대왕 <비문>, 김구 <나는 38선을 베고> 등 총 103점의 작품이 있다.

점심식사는 백양사의 입구에 준비한 식당에서 산채정식을 즐겨 보자. 뿌리부추인 삼채를 기본으로 하는 산채정식과 묵은지 김치찌름을 함께 즐길 수 있는 '가을빛묵은지'와 산채정식과 함께 더덕구이를 판매하는 '정읍식당'을 추천한다.

식사 후에는 사계절 아름다운 천년고찰 백양사를 찾아보자. 백양사는 1,400여 년 전 백제 무왕 33년(632년)에 여환스님이 창건한 고찰이자 호남 불교의 요람이다. 백두대간이 남으로 치달려와 장성지역으로 뻗어 내려온 백암산 자락에 있어 시원한 계곡 물소리와 야생화를 즐길 수 있는 자연 속 명당이다. 이곳은 템플스테이와 사찰음식으로도 이름이 높다. 다만 식당이 아니기 때문에 사찰음식을 맛보고 싶다면 매주 토요일에 진행되는 템플스테이에 참여해 보자.



15:30

### 백양사

문의	백양사 종무소 061-392-7502
홈페이지	<a href="http://baekyangsa.templestay.com/">http://baekyangsa.templestay.com/</a>
이용요금	성인 3,000원 / 청소년 1,200원 / 어린이 700원
주소	전남 장성군 북하면 백양로 1239



2  
DAY

축령산 편백숲



축령산 편백숲

**둘째날, 편백숲에서 즐기는 힐링코스**

둘째날 일정은 늘 푸른 상록수림이 울창하게 조성된 축령산 편백숲에서 시작해 보자. 축령산 편백숲은 인공 조림지로, 독립 운동가였던 춘원 임종국 선생이 6·25 동란으로 황폐해진 무입목지에 1956년부터 21여 년간 조림하고 가꾸어낸 숲이다. 지금은 인공 조림지 중 가장 넓은 258ha에 인공으로 가장 수령이 높은 50년 이상으로 전국최대 조림 성공지로 손꼽히고 있다. 편백은 스트레스를 풀어주는 특유한 향 내음 피톤치드가 풍부

해 삼림욕의 최적의 장소로 널리 알려져 있다. 특히 축령산 편백숲은 국토교통부의 아름다운 숲길 100선에 선정될 정도로 아름다운 숲길로서, 국내외 단체 관광객들이 즐겨 찾는 곳으로 유명하다.

축령산 편백숲을 제대로 느껴보고 싶다면 교육농장인 **백련동편백농원**을 방문해보는 것도 좋다. 이곳에서는 편백을 활용한 비누·방향제·화장품 만들기 등 일반적인 체험활동도 다양

10:00

**축령산 편백숲**

문의 치유의 숲 안내센터 061-393-1777-8  
주소 전남 장성군 서삼면 대덕한신길 89-109

12:00

**백련동편백농원**

문의 061-393-7077  
홈페이지 [www.brdong.com](http://www.brdong.com)  
주소 전남 장성군 서삼면 추암로 555

14:00

**맛집 추천!**

추암골 산장 전남 장성군 서삼면 추암로 537  
한방약오리, 한방백숙





백련동편백농원



금곡영화마을

하게 즐길 수 있다. 게다가 삼림치료 지도사와 숲해설가가 있어 스토리텔링이 함께하는 숲 체험을 경험할 수 있다.

백련동편백농원에는 '시골밥상'이라는 식당을 운영하며 직접 키운 제철 농산물로 음식을 만든다. 이곳에서 점심식사를 하는 것도 좋고, 조금 더 든든한 식사를 원한다면 한방백숙과 한방약오리로 몸보신을 할 수 있는 '추암골 산장'을 추천한다.

휴양림을 관통하는 임도를 지나가면 <태백산맥>과 <내마

음의 품금>을 촬영지인 금곡영화마을이 나온다. 이 마을은 1950~1960년대의 경관을 간직하고 있는 곳으로 마을입구 다랑이 논 사이로 30여 개의 고인돌, 연자방아, 당산나무와 당산석, 모정, 초가 등 전통유적이 산재해 있다. 금곡마을은 우리네 옛 농촌 풍경이 그대로 보존된 곳으로, 정겨운 시골마을 돌담길을 걷고 있노라면 어느새 옛 추억을 떠올려볼 수 있을 것이다.🌀



16:00

### 금곡영화마을

주소 전남 장성군 북일면 영화마을길 254-7



SECTION

# 3



# 농업&전남농기원

농업은 우리의 생명의 산업이자, 삶의 근원입니다.  
우리의 미래가, 삶의 터전인 전남에서 더욱 밝게 빛을 내도록 앞선 생각,  
더 나은 기술로 농부의 삶이 더욱 윤택해지고 여유로워지도록  
전라남도농업기술원이 함께합니다.

- 42 전남농업기술원      **박평식**  
    기고                      한국농업개발원 연구위원
- 44 귀농정보              **나주시·전남지역 대표 귀농귀촌 정책**
- 46 농업인 건강정보      **뚝 떨어진 기온, 겨울철 한랭질환 조심하세요!**
- 48 농기술정보 1          **축사관리·월동작물·화훼 겨울나기는 이렇게**
- 50 농기술정보 2          **딸기 점박이응애, 겨울철 병해충 주의하세요!**
- 52 JARES NEWS
- 58 남도축제

# 쌀 수출시장 개척으로 개방시대 극복하자



한국농업개발원 연구위원

**박평식** 박사

블로그 "농업은 생명창고"  
<http://blog.daum.net/psp727>

## 개방시대 우리 쌀의 현주소

우리 국민의 주식인 쌀은 재배면적의 지속적인 감소에도 불구하고 수량 증가로 생산이 유지되는 가운데, 1인당 연간 쌀 소비량(59kg)은 1980년의 절반 이하로 줄어들었다. 어려웠던 시절 총력적인 노력의 결과로 자급을 달성했지만 관세화 시장개방 이후 의무수입량(TRQ)이 연간 409천 톤으로 소비량의 10% 정도가 되니, 생산조정 노력에도 불구하고 재고가 쌓이고 있다. 식량안보에 대비 재배면적 유지도 필요하지만, 소비 촉진과 더불어 수출이나 원조를 통한 재고관리가 더 중요해지고 있다.

세계무역기구(WTO)의 자유무역 체제하에서 우리나라는 20년간 관세화 유예조치를 받았기 때

문에, 쌀 수출을 엄격히 제한해 오다 2007년에 처음으로 수출을 시작했다. 그 후 수출국 수는 점차 늘어나 50여 개국에 이르렀지만, 수출량은 연간 2,000여 톤 수준에 머물러 있다. 품질과 안전성 측면에서는 경쟁력이 있지만, 가격경쟁력이 약세인 데다 국제시장에서 한국 쌀 브랜드의 인지도가 낮은 편이다. 교민들의 우리 쌀 선호 등 잠재수출 가능성은 있으나 수출시장에 대한 정보도 부족한 실정이다.

## 우리 쌀 수출시장 개척의 돌파구

우리 쌀의 품종 및 기술 개발을 총괄하는 농촌진흥청에서는 2010년대 초반부터 수출용 쌀 생산 시범단지를 조성하고 점차 지역을 확대해 왔

다. 쌀 수출단지를 중심으로 전북 군산, 충남 보령 등 선도적인 미곡처리장(RPC)들이 수출시장 개척에 앞장을 섰다. 전남지역에서는 해남, 장성, 곡성 등지에 쌀 수출단지를 조성해, 장성에서는 전남도에서 육성한 조생종 우량품종(조명1호)을 특화해 러시아와 미국에 꾸준히 수출하고, 해남에서는 '기능성 가바쌀'을 미국·중국에 수출하는 쾌거를 이뤄냈다.

한국 쌀의 주요 수출시장은 미국과 호주 등 교민시장이다. 그리고 동남아시아의 홍콩·싱가포르·말레이시아, 중동의 아랍에미리트(UAE)와 러시아 등이다. 오대양 육대주로 조금씩 진출 중이지만 미국·호주 등 자포니카(중립종) 쌀 시장의 선두주자에 비해 가격이 비싼 편이기 때문에 현지시장보다는 교민시장이 주요 타겟이다. 앞으로 가격경쟁력을 높여 현지인 시장과 인디카(단립종) 쌀과의 경쟁도 치러내야 하는 상황이다.

미국의 경우 캘리포니아의 칼로스가 '한국미', '한가위' 등 한국명 브랜드로 아시안 마트를 중심으로 거래된 역사가 길다. 그 시장에 진출한 한국 쌀은 주로 교민시장을 파고들고 있다. 최근 아시안과 히스패닉계 인구 증가로 전통음식 즉, 에스닉(Ethnic) 푸드에 대한 관심과 소비가 증가하는 추세이다. 호주는 '선라이스(SunRice)'가 쌀 생산과 가공·유통을 독점하고 있으며, 현지시장에서는 호주·미국·태국산 등 소포장 위주로 유통되고 있다. 한국에서 수출되는 쌀은 대부분 한인 마트에서 판매되고 있으며, 가격 대비 품질이 좋기 때문에 주로 한국 교민과 아시아계 소비자들이 찾고 있다.

동남아시아에서는 한류열풍을 앞세워 홍콩과 싱가포르·말레이시아 등에 진출하고 있으나, 가

격 측면에서 세계 최고가의 일본산에 비해서는 낮지만, 미국산·호주산보다 높기 때문에 만만치 않은 상황이다. 홍콩에서는 2kg 정도 소포장으로 백화점이나 고급 슈퍼마켓에서 일본쌀과 경쟁하고 있는데, 서민층보다는 고급 소비자층을 집중적으로 공략할 필요가 있다. 말레이시아에서도 한인마트 중심으로 들어가는데, 고급 쇼핑몰에 한국식품 코너를 조금씩 늘려가고 있다.

### 우리 쌀 수출 확대 방안

한국 쌀 수출시장 확대를 위해서는 주요 권역별 특성을 검토한 후 전략적인 선택과 집중이 필요하다. 교민시장이든 현지시장이든 한국 쌀 선호지역을 파악하기 위한 기초조사가 선행되고, 품질 특성별 목표(target)를 정해 한인마트, 기능성 전문점, 한식·일식·중식 등 동양계 식료시장을 점진적으로 확대해 나가야 한다. 생산 및 운송과정의 품질 유지기술을 보완하고, 한국적인 독창적 이미지와 현지인 선호도를 결합한 포장 디자인, 지속적인 홍보와 공격적 마케팅으로 대응해 나가야 할 것이다.

생산자는 최고품질 쌀 생산 매뉴얼을 준수하고 단지화로 가격경쟁력을 높여야 하며, 농협이나 미국종합처리장(RPC)은 계약재배와 저장·가공시설 개선을 통해 수출 지향적 마케팅 전략을 추진해야 한다. 연구와 기술보급을 담당하는 기관에서는 수출 특성에 적합한 품종 선발, 품질 차별화, 단지 맞춤형 적정 기술지원을 강화해야 한다. 수출로 개방시대를 극복하기 위해 농수산물유통공사, KOTRA 등 관련 기관에서는 국가별 시장조사와 지속적 홍보 및 관측 활동 등 전후방 지원을 강화해야 할 것이다. ∞



# 새로운 삶, 행복귀농 나주로 오세요~

## 귀농 농업창업 및 주택구입 지원사업

<b>지원대상</b>	농촌외의 지역에서 농업이외의 업종에 종사하였으며, 농촌지역으로 이주 직전 도시지역에서 1년 이상 거주 후, 나주시 농촌지역으로 이주하여 만 5년이 경과되지 아니한 영농조사자 또는 예정자 (만 65세 이하, 단 주택구입 지원은 나이제한 없음)
<b>용자조건</b>	농업창업 3억 한도, 주택구입 7,500만 원 한도, / 5년거치 10년 분할상환, 금리 2%
<b>지원내용</b>	경종 및 축산분야 영농기반 조성, 농산물 가공시설 설치 등 농업창업, 주택신축 및 구입 지원 등

## 영농기초기술교육

<b>교육대상</b>	나주시 귀농·귀촌인 및 예비귀농·귀촌인
<b>교육내용</b>	신규농업인 대상 품목중심 기초영농교육·코칭·멘토링(농업기술교육-농업의 이해, 품목별 농업기술, 농업정보 및 농업기계 활용 등 / 농촌생활적용 교육-전통문화 등 생활과학기술교육)
<b>교육 운영기간</b>	2월 ~ 12월

## 농가주택 수리비 지원

<b>지원대상</b>	도시지역에서 농업이외의 업종에 종사하며 1년 이상 거주하다가 전입일 기준 10년 이내로 농업경영을 목적으로 나주시 농촌지역으로 전입하여 실제로 영농에 종사하고 있는 농업경영체를 등록한 귀농 세대주
<b>사업량</b>	6개소
<b>지원단가</b>	가구당 500만 원 한도 내 수리비 일부 지원(보조 80%, 자담 20%)
<b>지원내용</b>	단독주택의 대지면적 660m <sup>2</sup> 이내로 건축연면적 150m <sup>2</sup> 이내인 주택의 수리비 지원 ※ 지붕, 기둥, 오탁수, 난방, 단열재, 도배, 장판 등 수리 지원

## 신규농업인 현장실습교육 지원

<b>지원대상</b>	농촌지역으로 이주 5년 이내의 귀농인, 농촌지역에 거주하는 농업경영체 등록 5년 이내인 자, 만 40세 미만 청장년층 (귀농여부 및 지역에 상관없이 지원 가능)
<b>사업량</b>	8개소
<b>지원단가</b>	연수 수행자 월 80만 원 한도 내, 선도농가 월 40만 원 한도 내
<b>지원내용</b>	선도농가에서 현장실습을 할 경우 현장 실습비 지원 (3~7개월)

## 체류형 농업창업 실습포장 운영

<b>지원대상</b>	귀농인의 집 및 귀농·귀촌 체험동지 거주자, 나주시 거주예비귀농인 (귀촌인 포함)
<b>사업량</b>	5개소
<b>지원단가</b>	개소 당 500만 원(보조 100%)
<b>지원내용</b>	일반농지, 하우스 시설 임차비, 운영물품 지원 등(농지법 시행령 제3조 (농업인의 범위) 이상의 면적임차) / 선도농가 컨설팅 수당 등 지원

## 귀농창업활성화 지원

<b>지원대상</b>	지방농촌진흥기관 창업교육을 참가한 예비 귀농창업 실행가능자, 농업 외 분야에 종사한 자가 농업으로 전업하는 자, 농식품 가공·제조·유통업 및 농촌비즈니스를 겸업하기 위해 농촌으로 이주하여 농업에 종사하는 자
<b>사업량</b>	2개소
<b>지원단가</b>	개소당 1,250만 원(지원비율: 보조 100%)
<b>지원내용</b>	귀농창업 아이디어 및 창업 아이템 발굴, 권리화(지적재산권 등)를 위한 창업지원자금 지원 및 컨설팅 지원

## 귀농인 정착지원

<b>지원대상</b>	도시지역에서 농업이외의 업종에 종사하며 1년 이상 거주하다가 전입일 기준 10년 이내로 농업경영을 목적으로 나주시 농촌지역으로 전입하여 실제로 영농에 종사하는 농업경영체를 등록한 귀농 세대주
<b>사업량</b>	5개소
<b>지원단가</b>	개소 당 2,000만 원 이내(보조 50%, 자담 50%)
<b>지원내용</b>	경종분야 영농규모 확대, 시설 확충 및 개보수(하우스 설치, 과원기반 조성, 버섯재배사·시설·관수시설 설치, 기타 농업기반시설 확충 등), 축산분야 축사 시설개선 및 축산기반시설 확충, 기타 농업경영 및 가공분야 시설설치 등

## 귀농귀촌 어울림마을 조성사업

<b>지원대상</b>	마을공동체 구성원 중 귀농·귀촌인(농촌 전입 10년 이내)이 2가구 이상 포함된 나주시 5가구 이상 규모의 마을(주민공동체)
<b>사업량</b>	1개소
<b>지원단가</b>	개소당 4,750만 원(보조 100%)
<b>지원내용</b>	공동체 조성사업 지역주민들의 상호연대감을 조성할 수 있는 사업, 상호공감·이해프로그램 정착민이 이주경험을 공유, 서로 공감·이해 할 수 있는 프로그램, 지역과의 소통사업 정착민+지역민의 멘토-멘티 결성, 우리고장 바로알기 멘토링 사업 등



# 전라남도 구석구석, 맞춤형 귀농·귀촌 정보



문의 | 귀농귀촌종합센터 1899-9097  
<https://www.returnfarm.com:444>

## 고흥

### 귀향 청년 U-turn (플러스) 정착장려금 지원

지원대상	만 19~49세 고흥 출신 귀향 청년, 부모 또는 본인 등록기준지가 '고흥군'인 자 / 고흥 전입 직전 타 지역에서 1년 이상 거주한 자(전입일 기준) / 고흥군으로 전입한 지 3년 이내인 자(2019. 1. 1.이후 전입자에 한함)
사업량	40명 (세대주 기준 지원)
사업비	5억 원 (군비 100%) / 청년 100만 원, 청년부부(플러스) 150만 원 *자부담 매칭 10% 이상 의무
지원내용	창업비 지원 IT, 농어업, 상업, 제조업, 서비스업 등 창업교육수강, 컨설팅 의뢰, 시설 및 장비 구입 등 / <b>농어업 기반구입 지원</b> 농기계 구입, 시설 개보수, R&D, 수출입 컨설팅, 특허 및 실용신안 지원 등

## 순천

### 귀농 농업창업 및 주택구입 지원사업

지원대상	순천시 농촌지역 전입 5년 이내 귀농 세대주, 재촌 비농업인 *영농·귀농교육 100시간 이상 이수
사업비	농업 창업자금 3억 원 / 주택구입·신축자금 7,500만 원
지원내용	<b>경종분야</b> 수도작, 채소, 화훼, 과수, 특작, 복합영농 등 <b>축산분야</b> 한·육우, 낙농, 양돈, 양계, 기타 축산 등 주택구입·신축·증·개축 주택구입, 신축, 자기소유 노후주택 증·개축 *금리 2%, 5년 거치 10년 원금균등 분할상환

## 완도

### 귀농인 정착 지원사업

지원대상	도시지역에서 1년 이상 농업이외의 다른 직업에 종사하다가 가족과 함께 관내로 전입하여 농업에 종사하는 만 65세 이하 세대주 / 귀농교육 50시간 이수 *관내이주 6개월 후 신청 가능
사업량	18가구
사업비	9,000만 원
지원내용	농기계 구입 및 농업관련 시설 설치비 등으로 세대당 500만 원 지원

## 여수

### 귀농인 농업생산기반 지원

지원대상	농어촌 전입일로부터 만 5년이 경과하지 않은 자로 2인 이상 가족을 구성한 만65세 이하 세대주(농업경영체 등록자)
사업량	4세대
사업비	6,000만 원(보조: 70%, 자담: 30%)
지원내용	묘목 및 종묘 구입, 비닐하우스 신축, 농기계 구입 등 농업생산기반 마련에 세대당 1,500만 원 지원

## 무안

### 신규농업인 현장실습교육 및 귀농귀촌 멘토링

지원대상	5년 이내 신규 귀농인 및 지역 내 선도농업인
사업량	2팀 및 멘토링 2팀
사업비	1,200만 원, 멘토링 1,000만 원
지원내용	귀농인과 선도농업인의 1:1 매칭을 통해 현장실습교육을 진행하고, 월별로 귀농인에게 교육지원비, 선도농업인에게 연수비용을 각각 지원

## 광양

### 귀농 창업자금 및 주택자금 지원(융자)

지원대상	도시지역 1년 이상 지속 거주, 농촌지역 전입일 이후 만 5년 미만 경과, 만 65세 이하세대주 등
사업량	상·하반기 배정금액 범위 내
사업비	창업자금 3억 원 한도, 주택자금 7,500만 원 한도
지원내용	창업자금(농지구입, 하우스 설치 등), 주택자금(주택 구입·신축·증개축)

## 구례

### 귀농창업 활성화 지원

지원대상	2015년 1월 1일 이후 이주한 귀농인
사업비	1,250만 원(보조 100%)
지원내용	귀농인 실습지원, 창업 아이디어 및 아이템 발굴, 권리화를 위한 창업 실행비 지원

## 함평

### 귀농어귀촌 체류형지원센터 운영 (2021년 3월 운영 예정)

위치	전남 함평군 학교면 죽정리 897번지 일원
부지면적	1,5385㎡
주요시설	기숙사, 단독주택, 시설하우스, 텃밭, 영농교육관, 쉼터 등
지원내용	예비 귀농인을 대상으로 일정기간 체류하면서 농촌이해·적응, 농업 창업과정 실습 및 교육을 체험할 수 있는 One-Stop 지원센터

# 뚝 떨어진 기온, 겨울철 **한랭질환** 조심하세요!

최저기온이 영하로 떨어지는 겨울이 되면, 체온 관리가 어려워져 건강관리에도 적신호가 켜진다. 특히 야외 작업이 많은 농업인의 경우 장시간 저온 노출 시 한랭질환으로 의식을 잃는 등 인체에 심각한 피해를 볼 수 있다. 이번 호에서는 ‘한랭질환’의 대표격인 저체온증과 동상을 중심으로 응급조치 요령과 예방 수칙을 소개한다.

출처 농촌진흥청 국립농업과학원 외



‘한랭질환’이란 추위가 직접적인 원인이 되어 인체에 피해를 줄 수 있는 모든 질환을 의미하며 대표적으로 저체온증과 동상이 있다. 특히 초겨울에는 신체가 추위에 덜 적응되어 약한 추위에도 한랭질환 위험이 크므로 12월 첫 추위와 기습추위에 각별한 주의가 필요하다.

## 한랭질환 예방 기본수칙

- ① 작업 중 따뜻한 물을 섭취하여 체온을 유지한다.
- ② 작업 현장 인근에 안전하고 환기가 잘 되는 따뜻한 장소를 마련해둔다.
- ③ 젖은 작업복은 즉시 마른 의복으로 갈아입는다.
- ④ 한파특보 발령 시 더 따뜻한 오후 시간대에 작업을 권장한다.
- ⑤ 작업자의 건강 상태를 수시로 확인한다.

## 겨울철 복병, 저체온증

저체온증은 사람의 중심체온이 35°C 이하로 떨어진 상태를 말한다. 인체의 열 생산이 급격히 감소하거나 열 소실이 증가할 때, 또는 두 가지가 복합적으로 발생할 때 초래하는 대표적인 겨울철 질환이다. 아무리 건강한 사람이라도 강추위에 장시간 밖에 머물게 되면 저체온증으로 잘못하면 사망에 이를 수도 있다. 실제로 체감온도가 1°C 떨어지면 저체온증 발생률이 8% 증가한다. 심한 경우, 혈액 순환과 호흡, 신경계까지 영향을 미치며 정신착란, 혼수상태에 빠질 수 있는 무서운 질환이다.



### 저체온증 대표 증상과 응급처치법

저체온증 초기인 경증(심부체온 33~35°C)은 심한 오한으로 온몸이 떨리는 현상과 함께 혈관이 수축하여 피부색이 창백해지고 입술이 푸르스름해지며, 혈압과 심장박동 수가 증가하고, 불안한 심리 상태에서 졸음이 몰려오게 된다. 동시에 의욕이 사라지며 판단력이 흐려지게 된다. 중등도(심부체온 29~32°C)의 경우 혼수상태에 빠지는 수준에 이르게 되는데 기억력이 저하되고, 헛소리하게 되며, 맥박과 호흡이 현저히 낮아지고 정신 착란을 일으킨다. 근육 떨림은 사라지지만 온몸이 뻣뻣해지며 동공이 확장되기 시작한다. 중증(심부체온 28°C 이하)이 되면 호흡이 멈추고, 신체기능이 현저히 떨어지며 심정지가 일어나 결국 의식을 잃게 된다.

#### [응급처치법]

- 의식이 없는 경우 119에 신고하고 환자를 따뜻한 곳으로 옮긴다.
- 옷이 젖어 있다면 마른 옷으로 갈아입히고 담요나 이불 등으로 덮어 체온을 높여준다.
- 의식이 있다면, 따뜻한 물을 천천히 마시게 하고 초콜릿 같은 고열량 음식을 섭취하도록 한다.
- 따뜻한 팩이나 더운 물통 등을 겨드랑이나 배 위에 올려둔다. (화상 위험에 주의)

## 손발이 쪼갬, 동상 주의보

동상은 영하 2도 이하의 추위에서 장시간 노출된 경우 피부 조직이 얼면서 조직이 손상되는 것을 말한다. 개인에 따라 정도의 차이가 있으나 추운 환경에서의 노출 기간, 습도, 통풍, 피복, 신체 컨디션 상태가 복합적으로 동상 발생에 영향을 끼친다. 특히 혈액순환이 원활하지 못한 손과 발, 귀와 같은 말초기관에서 발생하기 쉽다.

### 정도별 동상 증상

증상 초기에는 거의 통증을 느끼지 못하지만 따뜻한 곳에 가면 피부가 가렵고, 냉한 기운이 들며 쿡쿡 찌르는 듯한 가벼운 통증을 체감한다. 경증이 되면 피부색이 창백해지고 심한 불편함을 호소하게 되는데 이때 손상 부위를 따뜻하게 해주면 증상이 호전되고 피부조직이 특별한 손상을 입는 것을 피할 수 있다. 동상의 정도가 중증도 이상이 되면 지속적인 통증이 수 시간 동안 이어지고, 손상 부위가 쑤시는 증상으로 점차 확대되어 오랫동안 지속된다.

심한 경우 수술이 필요할 수 있으며 추후에 치료를 마치더라도 저린 증상 및 따끔거리는 느낌이 있을 수 있다.



#### [응급처치법]

- 동상 부위(손)를 38~42°C 정도 온수에서 최소 20분 정도 담근다. (혈액순환이 될 때까지)
  - \* 권장 온도보다 더 뜨거운 물에 오래 담그면 오히려 화상을 입을 우려가 있다.
  - \* 드라이기 건조는 열 손상을 악화시켜 화상을 입을 수 있으므로 삼가는 게 좋다.
- 동상 부위가 귀나 얼굴일 경우 따뜻한 물수건을 자주 갈아가며 대준다.
- 손가락과 발가락에 동상이 발생한 경우 사이사이에 마른 거즈를 끼워 습기를 제거하고 서로 달라붙지 않도록 주의한다.
- 동상 환자가 술을 마시면 몸의 열이 방출되어 저체온증을 유발하므로 주의한다.
- 손상 부위를 따뜻하게 하고, 건조하게 유지하며 젖은 옷과 양말은 마른 옷으로 교체한다.
- 물집을 함부로 터트리면 피부 감염에 노출될 수 있으므로 멸균소독이 가능할 때까지 주의한다.

## 축사관리·월동작물·화훼 겨울나기는 이렇게

12월이 되면서 본격적인 추위가 시작되었다. 올겨울 혹독한 추위가 예상되는 가운데, 폭설·한파·강풍으로 인한 피해 예방에 만전을 기해야 한다. 이번 호에서는 축산 농가, 월동작물, 화훼 농가를 중심으로 건강한 겨울나기를 위해 꼭 알아둬야 할 내용을 소개한다.

출처 농촌진흥청, 국립원예특작과학원



### 겨울철 축사관리

#### 환기와 습도 유지가 관건

가축도 사람처럼 더위도 타고, 추위를 느낀다. 특히 잘못 설치된 축사는 겨울철에 매우 취약하다. 대표적으로 결로(結露)와 결빙(結氷) 현상이 나타나기 쉽다. 축사 지붕의 결로 현상은 그 원인이 배기구 설치기준 불량일 가능성이 높다. 배기구 불량(설치 기준과 달리 폭이 좁거나/넓은 경우)은 일 년 내내 축사 내 악취가 나고, 먼지가 많이 생기는 원인이 된다. 또한, 겨울철 축사 내 습도를 60% 이상으로 올라가게 만드는 데 이 경우 축사 안과 밖의 기온이 같아지므로 한파에 매우 취약한 상태가 된다.

간혹 겨울철 축사 보온에만 신경을 쓰다 보니 환기를 소홀히 하는 경우가 생기는데, 환기 불량 시 축사 내에는 유해가스가 축적되고 호흡

기 질병을 유발한다. 환기 유입을 차단하는 방풍벽 설치의 필요하지만, 일정한 환기는 필수다.

축사 바닥이 어는 경우도 마찬가지다. 단순히 저온으로 인한 결빙이기보다는 축사 바닥을 차지하는 여러 물질(갈짚, 분뇨, 물 등)의 수분 비율이 결빙 온도 이하로 내려가기 때문이다. 보통 기온이 0℃ 이하일 경우, 축사 바닥의 수분 비율이 80%가 넘으면 바닥이 언다. 따라서 75% 정도로 유지·관리가 필요하다. 이를 위해 가축이 특정 장소에 장시간 머물지 않도록 해야 한다. 한곳에 오래 머물수록 분뇨가 많아지게 되고 자연스레 수분 비율도 높아진다.

가축들이 축사에서 한 장소에 몰리는 까닭은 단순한데 환기 잘 되어 공기 상태가 좋고, 찬바람이 스미지 않기 때문이다. 따라서 가축들이 일정 장소에만 머물지 않도록 축사 내 전체를 고루



고루 좋아하는 환경이 되도록 만들어줘야 한다. 개방된 축사는 폭설 이후 축사 바닥 온도 관리를 위해 벚짚, 톱밥, 왕겨 등을 준비해 기온이 갑자기 떨어질 경우 깔아주고 축사 옆에는 배수로를 깊게 설치해 눈 녹은 물로 인해 습해가 발생하지 않도록 해야 한다. 축사 내로 들어오는 섯바람은 가축의 질병 발생의 주요 원인이 되므로 철저히 차단해야 한다. 특히 최근에 분만한 새끼들은 보온 환경관리를 잘해줘야 하고 소독을 철저히 한다. 외부환경이 갑자기 바뀌거나 기온이 급강하하면 가축의 생산 활동 및 유지에 좋지 않으므로 사료는 평소 급여량보다 5~10% 정도 증량 급여해야 한다. 추울 때 사료 섭취량이 증가하는 것은 체온 유지를 위해서이기도 하지만 사료의 소화기관 통과 속도가 빨라져 사료의 소화율이 떨어지기 때문이다.

**월동 작물**

**언 피해 주의**

이상저온 현상에 대비해 월동 작물도 언 피해에 주의해야 한다. 대표적인 월동작물인 마늘·양파는 비닐 피복으로 지온을 높여줘야 한다. 물 빠짐이 나쁘면 습해를 받을 수 있는 만큼 배수로를 미리 정비하는 것도 중요하다. 뿌리가 충분히 자라지 못한 포장은 땅이 얼었다 녹을 때 서릿발 피해가 발생할 수 있는 만큼 솟구쳐 올라온 포기는 땅에 눌러 주거나 흙으로 덮어 뿌리부분이 완전히 묻히도록 흙덮기를 해야 한다. 또한 마늘과 양파는 멀칭한 비닐이 바람에 날리지 않도록 흙을 덮어 고정해주어야 한다. 남부지방에 주로 재배하는 난지형 마늘은 월동 전에 싹이 트기 때문에 뿌리 활착이 잘 되어야 동해피해를 줄일 수 있기 때문에 멀칭이 벗겨지지 않도록 관리를 잘해야 한다. 올해 늦게 정식한 양파는 뿌리



활착이 부진할 수 있으므로 생육초기에 적당한 수분을 유지시켜 뿌리 활착을 촉진하고, 정식한 지 10일 정도 지나면 부직포로 덮어서 초기 생육을 돕고 동해를 예방해야 한다.

**화훼류 월동준비**

**보온과 병충해 예방**

시설재배 중인 장미는 낮과 밤의 온도 차가 10℃ 이상 되지 않도록 보온관리를 철저히 하며, 보온커튼 개폐 시간에 유의하여 연무현상이 발생하지 않도록 한다. 또한 시설 내 적정 습도(80% 이내)를 유지하여 노균병과 흰가루병을 억제한다. 11월 출하 후 3월 출하를 목적으로 하는 국화는 출하 후 시표면 5cm 위에서 줄기를 잘라주고 복주기를 실시하며 가온 시기는 절화 후 4~5주간 하우스를 개방하여 자연 저온을 경과한 후 가온한다. 전등 조명으로 가온과 동시에 장일 처리하고 5시간 정도 후 소등하며 전조 개시 후 35일 전후에 완전히 소등한다. 이때 줄기의 길이는 35~40cm가 적당하다. 국화의 경우 생장이나 꽃눈 만들기에 관여하므로 16℃ 이상 온도를 유지해야 하며, 흰녹병 예방 및 고품질 생산을 위해 난방을 통해 온도·습도를 조절해줘야 한다.



CO<sub>2</sub> 적정농도 1,000~1,500ppm으로 기상에 관계없이 일정한 농도를 유지해야 하고, 탄산가스의 사용시기가 길수록 절화 중량은 비례적으로 증가하므로 참고하도록 한다. -20℃에서 최대의 광합성 속도를 나타내며 25℃부터는 온도와 이산화탄소 농도가 높을수록 감소하므로 25℃를 기준으로 환기해 줘야 한다. ☺

## 딸기 점박이응애, 겨울철 병해충 주의하세요!

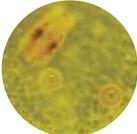
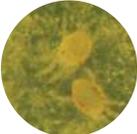
겨울철 본격 출시되는 딸기. 탐스러운 딸기에 발생하는 점박이응애는 겨울철 특히 조심해야 하는 병해충이다. 초기 방제소홀 시 경제적 피해가 큰 해충이므로 바로 해결해야 한다. 특히 기온이 따뜻한 시설재배 작물에서 많이 발생하는 만큼 각별한 주의가 필요하다. 딸기 점박이응애에 대해 잘 살펴보고 방제방법을 익혀두자.

출처 농촌진흥청



## 점박이응애(urticae)

응애/잎응애과  
*Tetranychus*

형태정보	피해정보
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 암컷 성충은 몸길이가 0.4~0.5mm이고, 여름형은 담황록색 바탕에 몸통 좌우에 뚜렷한 검은 점이 있으나, 월동형은 굴색이며 등에 검은 점이 없다.</li> <li>• 수컷 성충은 0.3mm정도이고 몸이 담갈색으로 흘쭍하며 배 끝이 뾰족하고 다리가 긴 특징이 있다.</li> <li>• 알은 투명하고 공모양이며 직경은 0.14mm이다.</li> <li>• 약충은 3가지 형태(유충, 제1약충, 제2약충)로 구분된다.</li> <li>• 유충은 알보다 약간 크며 처음에는 투명하지만 점차 연녹색으로 변하고 검은 점이 생기며 눈은 빨강고 다리가 3쌍인 것이 특징이다.</li> <li>• 제 1, 2약충은 유충보다 몸과 검은 점이 점점 커지며 녹색이 진해지고 성충과 같이 다리가 4쌍이다.</li> <li>• 각각의 발육태 중간에는 3번의 정지기가 있으며 정지기가 끝나면 매번 탈피를 한다.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  알         </div> <div style="text-align: center;">  유충         </div> <div style="text-align: center;">  제1약충         </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  제2약충         </div> <div style="text-align: center;">  암컷성충         </div> <div style="text-align: center;">  수컷성충         </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잎 뒷면에서 세포 내용물을 빨아먹으므로 잎 표면에 작은 흰 반점이 무더기로 나타나고 심하면 잎이 말라죽는다.</li> <li>• 작은 반점은 초기에는 연녹색으로 변색되다가 점차 황색~갈색으로 변하고 심하면서 낙엽이 진다.</li> <li>• 밀도가 높아지면 상부로 올라와 피해를 주며, 피해 부위에 가느다란 거미줄을 친다.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">    </div>
생태정보	방제방법
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도가 높은 시설재배 작물에서 발생이 많다.</li> <li>• 점박이응애는 추운 지방에서는 년 9회, 따뜻한 지방에서는 10~11회 발생하고, 성충으로 월동한다.</li> <li>• 시설작물에서는 가온하고 야간 조명을 하면 휴면하지 않는다.</li> <li>• 월동한 성충은 처음에는 잡초에서 번식하다가 작물이 생육함에 따라 작물로 이동하여 발생하며, 8월이 가해최성기이다.</li> <li>• 잎의 표면과 뒷면 양쪽 모두를 가해하나 주로 잎 뒷면에서 주로 서식한다.</li> <li>• 발육시작온도는 9°C 전후이고, 발육적온은 20~28°C, 최적습도는 50~80%로서, 25°C에서 알에서 성충까지 10일이 소요되는데 좋은 환경조건에서는 급속히 개체수가 증가한다.</li> <li>• 예찰은 식물체 뒷면을 육안 또는 확대경을 이용하여 조사한다.</li> <li>• 점박이응애의 피해를 받으면 잎 표면에 흰 반점이 나타나므로 이 반점의 유무를 확인하여 발생여부를 확인할 수도 있다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 작물의 하위 잎에서 발생이 시작하여 상위 잎으로 확산된다.</li> <li>• 점박이응애 발생지점에 물을 뿌려주면 발생이 억제된다.</li> <li>• 작물재배 후에 작물 잔재물을 깨끗이 청소하여 발생원을 없애야 한다.</li> <li>• 발생초기에 약제를 살포하는 것이 방제효과가 높다.</li> <li>• 잎응애는 약제저항성이 쉽게 발달하므로 같은 계통의 약제를 계속 사용하지 말아야 한다.</li> <li>• 국내에 상업적으로 이용되는 천적으로 칠레이리응애, 사막이리응애, 긴털이리응애, 꼬마무당벌레 등이 있다.</li> <li>• 점박이응애 밀도가 높으면 잔류기간이 짧은 등록약제를 살포한 후 천적을 방사한다.</li> </ul>

# JARES NEWS



## 전남농업기술원, 농협네트웍스와 농촌체험관광 활성화 나선다

전라남도농업기술원은 농협네트웍스와 농식품자원 및 농촌체험여행 활성화를 위한 업무협약을 체결했다.

이번 협약은 코로나19로 어려움 겪고 있는 농촌체험농장이나 농식품 가공농가에 도움을 주기 위해 두 기관이 상호협력을 통해 농촌체험여행 상품을 개발하여 농가소득 향상과 상생발전을 도모하기 위해 마련했다.

협약의 주요내용은 안전하고 건강한 농식품 가공상품 개발·상품화, 다양한 농촌 어메니티 관광자원 활용·농특산물 홍보, 농촌교육농장, 치유농장 연계 체험프로그램 개발, 식도락 및 농촌체험관광 상품 운영·확대, 농식품자원·농촌체험 활성화에 관한 자문·컨설팅·교육 등이다.

농협네트웍스는 1991년 설립, 농업 경쟁력 강화를 위해 농촌체험여행, 국내외 농업연수, 선진농업기술 교육과 보급 등을 추진하고, 사업이익금은 농업에 환원되고 농업인을 위해 재투입되는 선순환식 경영으로 운영하고 있다.

전남농업기술원은 그동안 농촌체험 활성화를 위해 학교교과과정과 연계한 농촌교육농장, 향토음식을 활용한 농가맛집, 식도락여행 길잡이 음식네트웍 사업 등을 추진했고, 최근에는 농촌자원을 활용한 치유농업을 육성하고 있다.

문의 자원경영과 정현희 지도사(061-330-2563)



## 전남농업기술원, 전남산 양파간장 등 5개 품목 중국 수출

전라남도농업기술원은 전남에서 생산된 양파 간장 등 5개 품목을 발굴하여 중국으로 시범 수출하는 상차식을 지난 10월 30일 무안군 소재 (주)초록당에서 실시했다.

이날 상차식에는 무안군수, 농업기술원장, 도의원, 군의원, 식품업체, 농업단체 등 관계자 50여 명이 참석했다.

전남농업기술원은 중국 수출 확대를 위해 2019년에 제이에이치이(JHE) 글로벌 업무협약을 체결하여 가공식품 발굴과 중국 타오바오 등 온라인몰에 입점을 지원하여 이번에 시범적으로 수출하게 되었다.

이번 상차식에는 전남에서 생산된 가공식품을 대상으로 중국 수출이 가능한 양파간장, 유사차스틱, 흑미차, 유사퓨레 등을 발굴하여 5톤을 중국 시장에 선보인다.

문의 자원경영과 조용관 연구사(061-330-2593)

## 전남농업기술원, 키워 수출경쟁력 강화 지원 나서

전라남도농업기술원은 전남산 키워 수확 및 유통시점에 맞추어 수출경쟁력 강화를 위해 본격적으로 나섰다.

전남농업기술원에 따르면 전남은 전국 키워 재배면적의 43%(505ha)를 차지하는 전국 1위 작물이며, 최근에는 일본, 동남아 등으로 꾸준히 수출을 확대해 가고 있다. 전남지역 대표적인 키워 수출 단체는 해금골드키위 영농조합법인, 보성키위영농조합법인, 순천연합조합공동사업법인 등이다. 이 중 해금골드키위영농조합법인은 전남에서 재배면적이 가장 많은 해금 골드키위 위주로 2014년에 일본시장을 개척해 국내 수급 조절 및 가격안정화를 위한 전략을 실천해오고 있다.

하지만 전남산 키워의 대부분은 개별 판매와 소규모 농민단체 중심으로 이루어



어지고 있어 표준화된 품질관리에 어느 정도 한계가 있다. 이는 전남 키워의 중장기적 발전에 위협이 되는 요인으로 작용할 가능성이 크다. 반면, 뉴질랜드 등 외국에서는 수출 창구를 단일화하고 품질 규격화 등을 통해 자국 외시장에서 브랜드 및 품질 관리에 적극 나서고 있다. 이에 전남농업기술원은 중장기적 전남 키워의 경쟁력 제고를 위해 재배교육 강화, 수확 전후 품질 조사 실시, 선별유통 시 국제 기준안 적용 등 생산 단계에서부터 유통출하에 이르는 전 과정에서 관련단체를 중심으로 품질관리를 적극 지원할 계획이다.

문의 과수연구소 이소미 연구사(061-880-8020)



### 전남농업기술원, 전남산 홍차 수출 시장개척 나서

전라남도농업기술원은 국내산 홍차 소비·판매촉진을 위해 지역 차(茶) 생산 농가들과 홍차 대중화를 위한 제품개발과 원료생산, 시장개척에 본격 나섰다. 최근 K-pop 열풍으로 해외에서 우리 차(茶)의 수요가 증가하고 있으나 경쟁국 대비 가격이 비싸고 홍보 부족으로 인지도가 낮은 것으로 나타났다. 이에 전남도는 싱가포르 등 수출 대상국 소비자들이 선호하는 고품질 차 제품 개발과 해외시장 개척을 위해 매년 차재배 농가들의 해외시장 판촉 활동과 수출용 시제품의 소비자 선호도 조사를 지원하고 있다. 또한 전남농업기술원은 국내 차산업 활성화와 국제경쟁력 제고를 위해 홍차 생산비 절감을 위한 반자동 기계 생산 시스템을 이용 대량생산 제다공정을 확립해, 1회 홍차 제다시간이 42시간에서 21시간으로 50% 절감되며 1회 생산량을 50kg에서 200kg까지 4배 향상시킬 수 있는 기술을 개발했다. 개발된 기술을 조기에 실용화하고자 지난 10월 14일 전남차 소비촉진을 위한 홍차 생산농가 간담회를 가졌다. 이 자리에서 2021년도에 RTD(즉석음용)홍차와 콤부차 음료 개발계획과 원료 홍차 생산과 유통판매에 대한 상호 의견을 나누었다.

문의 차산업연구소 정미진 연구사(061-850-2707)



### 전남농업기술원, 제22회 한국4-H대상 다수 입상

전라남도농업기술원은 한국4-H회관에서 개최된 '제22회 한국4-H대상 시상식'에서 전라남도4-H 회원들이 본상 1점, 대상 1점, 금상 1점 등 9점을 수상했다. 전남4-H본부에 따르면 전라남도4-H연합회 전공수 수석부회장이 청년 4-H회원 분야 본상(농촌진흥청장상), 고흥 풍남초등학교 이승하 교사가 현장연구 분야 대상(교육부장관상), 완도 청산중학교4-H회 김나영 회원이 자원봉사 분야 금상(농촌진흥청장상)을 수상했다. 이밖에 대학4-H회원 참여 경진에서 목포대학교4-H회 동상 수상 등 6종의 상을 수상해 전남4-H 과제 활동의 우수성을 과시했다.

문의 농촌지원과 정현철 지도사(061-330-2593)

### 전남농업기술원, 유자 수출확대 ... 중국 유학생 대상 판매대회 개최

전라남도농업기술원은 코로나19 여파로 어려움을 겪고 있는 전남지역 유자재배 농가를 돕기 위해 (주)JHE 글로벌과 공동으로 중국인 유학생 대상 온라인 판매대회를 개최한다. 이번 대회는 전남·광주 지역 소재 대학에 재학중인 중국인 유학생 30명을 선발해 중국 온라인 전문 판매플랫폼인 '웨이디엔'에 30개의 매장을 개설하여 사회관계망서비스(SNS)로 유자제품을 홍보하고 이달에 가장 많이 판매한 사람을 판매왕으로 선발한다. 이번에 활용되는 플랫폼은 중국의 대표 메신저 위챗을 개발한 텐센트 회사에서 운영하는 '웨이디엔' 판매플랫폼이다. '웨이디엔'은 2020년 기준 개설매장만 8,000만개, 누적 거래액은 400억 위안(한화 6조 8,000억)에 다다른



는 신형 플랫폼으로, 입점 제품만 2억 개가 넘는 중국 온라인 전자상거래 대표 판매플랫폼이다. 대회에 앞서 유학생들의 유자제품에 대한 이해도 향상을 위해 유자 주산지인 고흥지역 유자재배 농장과 가공공장을 방문해 자신의 온라인 플랫폼 매장을 통해 홍보해야 할 제품들에 대한 이미지를 습득하게 된다. 전남농업기술원은 이번 대회를 통해 새로운 마케팅 전략을 개발하고 저비용 첨단 마케팅을 시험하기 위해 마련했으며, '웨이디엔'과 중국인 유학생들을 연계한 이번 판매대회로 최근 몇 년간 하락세를 겪고 있는 국내 유자차 수출액의 급등 기회가 될 것으로 기대하고 있다.

문의 자원경영과 조용관 연구사(061-330-2593)

# JARES NEWS



## 전남 농촌교육농장, 호남국제관광박람회 연계 홍보관 운영 성료

전라남도농업기술원은 우수 농산물 소비촉진과 농촌체험관광 활성화 홍보 일환으로 지난 23일부터 3일간 광주 김대중컨벤션센터에서 열린 2020 호남국제관광박람회에 참가해 큰 호응을 얻었다.

전남농업기술원은 박람회 기간 동안 전남지역 50개 농촌교육농장 체험프로그램을 소개하고 현장 체험할 수 있는 공간을 연출하는 한편 4개 시군농산물 종합가공센터 생산제품 37종 55점을 전시하고 시식하는 코너를 마련해 운영했다.

농촌교육농장은 농업·농촌의 소재를 활용하여 학교교육과 연계된 교육 및 체험프로그램을 운영하는 학교 밖의 교육의 장으로, 전남에 60개소의 교육농장이 운영되고 있다.

또한 농산물종합가공센터는 농촌진흥청 주관으로 농업인의 가공교육과 창업보육 지원을 위해 시군농업기술센터에 설치·운영하는 사업으로 현재 전남 16개 시군에 설치되어 농업인들이 직접 제품을 생산하고 있다.

문의 자원경영과 김보미 지도사(061-330-2563)



## 전남농업기술원, 전남 농업인 정보화 경진대회 시상식 개최

전라남도농업기술원은 '2020년 전남 농업인 정보화 경진대회 시상식'을 농업인 등 50여 명이 참석한 가운데 성황리에 개최했다.

이번 경진대회 시상식은 정보통신기술(ICT)을 활용한 '정보화 우수사례 분야'와 농업인이 직접 제작한 '미디어 크리에이터 분야'를 약 3개월간 온·오프라인으로 신청을 받아 공정한 심사를 거쳐 선정했다.

이날 수상자는 10명으로 정보화 우수사례 분야는 구례군 심복순 씨의 "산수유의 도전은 계속된다! 다시 태어나는 산수유!"가 대상을 수상했고, 미디어 크리에이터 분야는 신안군 김창욱 씨의 "속상한 대파! 튼튼 양파!"가 대상을 수상했으며 두 분야 각각 최우수상 2명, 우수상 2명이 수상의 영광을 안았다. 한편 이 자리에 참석한 함평의 한 농업인은 "정보통신기술(ICT)이 어려운 분야로만 생각하고 있었는데, 최근 우리 주변에 있는 모든 활동들이 정보통신기술과 연계되어 있었다."라고 하면서, 농업에 있어서 정보통신기술의 친숙함과 중요성을 강조했다.

문의 자원경영과 홍우진 연구사(061-330-2594)

## 청년농부 김명현 씨, 아쿠아포닉스 농법으로 새로운 도전

청정지역인 전남 고흥에서 아쿠아포닉스 농법으로 새로운 도전을 하고 있는 청년강소농업인이 주목받고 있다. 주인공인 김명현(33)씨는 우연한 기회에 해외에서 물고기를 키우면서 농사를 같이 지을 수 있는 아쿠아포닉스 농법을 체험하면서 '바로 이것이다'라는 확신을 가지게 되었다.

"내 가족에게 먹일 수 있는 안전한 채소를 소비자에게도 제공할 수 있는 것"이 농사를 하는 목적이라는 그는 귀농을 한 것을 잘한 선택이라고 말했다.

아쿠아포닉스는 물고기 양식(Aquaculture)과 수경재배(Hydroponics)의 합성어로 물고기와 작물을 함께 길러 수확하는 방식을 말한다. 즉, 물고기를 키우면서 발생하는 유기물을 이용해 식물을 수경 재배하는 순환형 시스템이다.



하지만 처음부터 순탄했던 것은 아니었다. 국내에서는 생소한 '아쿠아포닉스 농법' 성공 모델이라고 할 만한 것이 거의 없었으니, 스스로 정보를 수집하고 있던 중 전남농업기술원 정순태 강소농민간전문가의 창업 컨설팅을 받아가며 어려움을 해결해 가면서 현재의 농장 모습을 갖추게 되었다.

아울러 소비자에게 안전한 품질의 제품을 안정적으로 공급할 수 있도록 미디어와 플랫폼을 통해 농장 운영을 공개하고, 뜻을 같이하는 푸드스타일리스트, 콘텐츠제작자들과 협업하여 생산자와 소비자가 상생할 수 있는 문화를 만들 수 있는 준비를 하나씩 실현해 가고 있다.

문의 농촌지원과 이민규 지도사(061-330-2763)



**전남농업기술원  
개발 흑하랑 상추, 식물재배기 전용 숙면채로 출시**

전라남도농업기술원은 지역중요업체인 대농씨드와 교원웰스(Wells)가 서로 협력하여 가정용 식물재배기에 전남도 개발 토종상추 흑하랑 모종을 결합한 숙면채 패키지 상용화에 성공했다.

코로나19 확산으로 홈가드닝 수요가 늘면서 가정용 식물재배기 시장이 올해 600억으로 고 성장세에 있으며 AI(인공지능) 등이 접목된 형태로 기능이 확장되면서 2023년에는 5,000억 선으로 전망되고 있다.

이번 숙면채 개발은 가정용 식물재배기 선두업체인 웰스(Wells)가 시장 차별화를 위해 사용자의 취향에 맞는 맞춤형 기능성 채소 패키지를 레벌업 추진 협업을 제안해 오면서 시작되었다.

‘숙면채’는 흑하랑 종자를 기능성 채소 모종으로 생산, 가정용 식물재배기 웰스팜과 함께 패키지 상품으로 제공되며(www.kyowonwells.com) 웰스의 체계적인 렌탈 관리 서비스 등을 바탕으로 2개월마다 정기배송 및 관리 서비스를 받는다. 숙면채 패키지는 흑하랑 외에도 숙면과 안정에 도움을 줄 수 있는 성분을 갖춘 토종 청치마루도 시기에 따라 함께 제공된다.

문의 친환경농업연구소 장서우 연구사(061-330-2573)



**전남농업기술원,  
항산화기능성 블렌딩차 ‘동안이도다’ 출시**

전라남도농업기술원은 전남산 유기농 녹차와 지역농특산물 천연식물을 활용해, 젊은 소비층이 차에 가장 많이 기대하는 항산화기능성 물질을 함유한 블렌딩차 ‘동안이도다’를 개발해 도내 업체를 통해 상품을 출시했다.

이번에 출시한 ‘동안이도다차’는 전남농업기술원에서 우리지역 장흥군 소재 농업회사법인(주)자연에금지리에 2년간 상표권과 항산화성 블렌딩차 제조 방법에 대한 레시피를 기술 이전하여 상품화한 결과다.

(주)자연에금지리는 현재 신세계 백화점에 판매유통망이 있어 이번 기술 이전한 ‘동안이도다차’를 출시하여 10월 중순부터 신세계 백화점 광주점에서 인기에 판매중에 있다.

전남농업기술원은 특히, 젊은 여성층을 대상으로 피부미용, 노화방지, 항산화성에 좋은 소재로 카테킨 성분이 높은 증제녹차베이스에 대나무잎, 감국, 페퍼민트 등 기호성을 고려한 혼합비로 레시피를 개발하였고, 차 이름은 소비자들에게 친근하고 재미있게 느껴질 수 있게 ‘동안이도다차’로 상표 출원했다.

문의 차산업연구소 오봉윤 연구사(061-850-2704)

**전남농업기술원, 흑염소 R&D 국비 44억 확보 쾌거!**

전라남도농업기술원은 전국 최초로 흑염소 산업을 축산업의 신 성장 동력으로 육성하기 위한 R&D사업 국비 44억 원을 확보하고 여기에 도비 30억 원을 더해 총 74억 원을 내년부터 3년간 투자하게 된다.

흑염소 R&D사업은 지방자치단체에서는 유일한 전문 축산연구기관인 전남농업기술원 축산연구소 주도로 시행한다.

축산연구소는 현장 애로사항 해결과 연구 성과의 농가 실용화와 산업화를 높이기 위해 국립축산과학원, 전남대, 순천대, 도축·가공업체, 염소단체 등과 업무협약을 통해 역할분담을 한다는 계획이다.

주요 연구과제는 그동안 흑염소농가에서 꾸준히 주장해 온 체계적인 개



량 및 육종 확립, 거세시기와 사양관리 표준화, 전용 사료 개발, 당 위주에서 세대별 취향에 맞는 다양한 제품 개발, 고유한 누린내 제거기술 개발 등을 우선적으로 시작하게 된다.

3년 후 흑염소 R&D사업이 마무리되고 연구결과를 정부정책으로 건의해 과감한 투자로 연결되면 그동안 흑염소의 육량을 늘리기 위해 농가에서 외국종과 무분별

한 교잡로 인한 대사성질병 증가, 장기간 근친교배에 따른 면역력 저하와 생산성 하락, 미국의 사양관리를 적용해온 관례, 불법도축과 수입산 둔갑 판매 등 많은 문제가 해결될 것으로 기대된다.

문의 축산연구소 최영선 연구사(061-430-4260)

## 전남도 소식

## 전남도, '친환경농산물 부적격 농가' 퇴출!



전라남도는 친환경농산물의 안전한 공급을 위해 부정인증으로 처분받은 농가의 친환경농업 사업 참여를 제한한 안전성 관리 강화 대책을 2021년부터 시행한다.

이번 대책은 전라남도가 추진한 다양한 친환경농산물 안전성 관리대책과 강력한 보조금 회수조치에도 불구하고 매년 인증 포기, 잔류농약 검출 등으로 인증취소 면적이 발생되고 있어 이를 근본적으로 차단키 위해 마련됐다. 이에 따라 내년부터 친환경농산물 1회 인증취소 시 3년간 친환경농업 관련 도비 보조사업의 지원이 제한되며, 2회 이상 적발 시 5년간 배제된다.

특히 최근 5년간 2회 이상 상습 취소자에 대해선 내년부터 단 1회만 인증이 취소되더라도 5년간 즉시 지원을 제외키로 해 사실상 친환경농업에서 퇴출된다.

또한 친환경농업단지 공동방제 시 농약 혼용 및 관행농기계 사용 등으로 단지의 행정처분 원인을 제공한 방제업자와 불량 농자재 공급 업체는 친환경농업단지조성 사업 참여를 영구 제한키로 했다. 이를 통해 관련 업체들 책임의식 또한 강화할 방침이다.

부정인증 방지를 위한 생산현장 관리도 강화된다. 그동안 농약살포 의심 필지의 경우 국립농산물 품질관리원의 협조를 통해서야 점검할 수 있었지만, 2021년부터 시군 공무원이 점검할 수 있도록 개선된다.

문의 전라남도 친환경농업과(061-286-6330)

## 전남도 소식

## 전남도, '벼 경영안정대책비' 570억 푼다!



전라남도가 올해 잇따른 태풍 등 자연재난으로 어려움을 겪은 벼 재배 농가의 경영안정을 위해 '벼 경영안정대책비' 570억 원을 지급한다.

지원대상은 전남에 주소를 두고 도내 소재한 농지에서 0.1ha(1,000㎡) 이상 직접 벼를 재배한 농업인이 해당된다. 논 타작물재배 지원사업 참여농지도 예외적으로 포함시켜 지원키로 했다.

지급기준은 시군별 벼 재배농가수와 벼 재배면적이며, 농가별 2ha 한도로 경작 규모에 따라 직불금 형태로 지급한다. 올해 전남지역 12만 3,000여 농민을 대상으로 하며, 평균 지급단가는 지난해 수준인 64만 원 정도로 예상된다.

벼 경영안정대책비는 정부가 지원한 공익직불금과 별도로 전라남도가 지원중인 사업비다. 쌀 시장 개방에 따른 불안감 해소를 비롯 빈번한 재해발생 등으로 어려운 쌀 산업의 지속유지와 벼 재배농가의 소득보전 및 경영안정 등을 위해 지난 2001년부터 시행했다.

특히 2001년 180억 원을 지원했던 사업비가 지난해 8천 550억 원까지 늘었다. 이는 벼 재배농가에 경영안정대책비를 지원하고 있는 8개 광역 시도 중 가장 많은 규모다.

문의 전라남도 식량원예과(061-286-6470)

방방곡곡 떠나볼까?  
**남도 축제로 놀러오세요!**

12월

- 12월 중 담양 산타축제
- 12월 중 보성 차밭빛축제
- 12월 중 순천 순천만정원 별빛축제
- 12월 31일 여수 항일암일출제
- 12월 31일 해남 땅끝해넘이해맞이축제

---

※ 축제 일정은 주최 측의 사정이나 기상상황에 의해 변경될 수 있습니다.  
 ※ 문의: 전남도청 관광과 061. 286. 5261

# 세계로 뻗어나가는 K-FOOD

## 전남지역 농식품이 먼저 시작합니다



**강진 도깨비농장**

[kangjinae1004.modoo.at](http://kangjinae1004.modoo.at)

작두콩차, 작두콩차 티백 등



**순천 쌍지들전통식품**

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

누룽지, 쌀과자, 쌀कु키 등



**진도 흑미차**

[ssug.kr/index.html](http://ssug.kr/index.html)

썩가루, 건조썩, 썩송편,  
잡곡, 대파 등



**무안 초록당**

[www.chorokdang.com](http://www.chorokdang.com)

맑은 순양파장,  
순양파장 만능간장,  
양파 맛간장, 국간장 등



**고흥 녹동양조장**

[smartstore.naver.com/  
eotteonharu](http://smartstore.naver.com/eotteonharu)

고흥 유자주, 막걸리  
식초 등

