

Strawberry

딸기, 전남농업 신산업의 기반이 되다



겨울철 비타민의 보고, 딸기의 상큼함이 가까이에 있습니다

2021 신축년 새해

요즘, 코로나19로 건강에 대한 소중함이
더욱 중요하게 생각되는 듯합니다.

이제는 음식 하나하나에 건강을 더 생각하게 되는 때입니다.

그렇다면, 겨울철 몸에 좋은 제철음식은 무엇이 있을까요?

요리조리 검색을 해보면 요즘 1월부터 5월까지 딸기가 제철음식으로 나옵니다.

마트 농산물 코너에 가면 새빨간 딸기가 자리를 빛내고 있습니다.

밖에는 찬바람이 불지만, 마트의 먹을거리는 마치 봄이 온듯합니다.

온 세상에 딸기바람이 부는 것처럼 커피숍에도, 디저트 가게에도

딸기로 가득찬 세계로 보입니다.

잼, 스무디, 떡류, 빵류 등등...

이제 딸기는 겨울철 대표 먹거리 중 하나로 자리잡은 것 같습니다.

딸기로 더 많은 요리로도 즐길 수 있는 딸기의 세계로 여러분 함께하세요.

04 2021년 새해 인사말

전라남도농업기술원 18대 원장 박홍재

SECTION

1

농업愛 품다

08 그림으로 보는 팜마켓

‘딸기가 좋아’
겨울철, 상큼함으로
우리 입맛을 사로잡다

10 브랜드 스토리

‘딸기 르네상스’ 시대,
지역과 연계한 브랜딩은 필수!

12 명품전남

전남 딸기,
신산업의 기반으로 삼다

16 농부의 꿈

담양 바른농원
박래선&김수진 대표

20 맛남의 장

딸기의 새로운 변신,
새콤달콤한 맛에 반하다

SECTION

2

농업愛 잇다

24 청년이름

지리산특용작물재배팜
이화영 청년농업인

28 웰컴웰촌

해남에다녀왔습니다 _ 교육농장

30 상생팜팜

그린랩스

32 농테크

수출 원예작물 신선도 유지기술

34 윈-글로벌팜

중국, 가공과일의 맛에 눈뜨다

SECTION

3

농업愛 산다

40 코칭팜스

사)전라남도지역특화작목발전협회
이사 조동호

42 생생귀농

전남에서 먼저 살아가기

44 農NET

농림축산식품부

46 農정보

겨울철 화재 안전사고 예방하기!

48 병해충 정보

딸기, 토마토 겨울철 주요
병해충 관리기술

50 JARES NEWS

56 농사일지



스마트폰으로 큐알코드를 스캔하면
홈페이지 이북으로 연결돼 스마트폰으로도 구독이 가능합니다.



미래로 가는 전남농업

발행처 전라남도농업기술원
발행일 2021년 1월
발행인 전라남도농업기술원장 박홍재
편집인 기술지원국장 정찬수
편집책임 자원경영과장 서중분
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 명진씨앤팩(02-2164-3000)

겨울철, 전남지역 고부가가치 작목이자
산업기반을 담당하는 딸기. 새콤달콤함으로
무장한 딸기의 재배율을 높이고, 농가가 고부
가가치 상품으로 내놓을 수 있도록
전라남도농업기술원이 지원합니다.



2021년 새해부터 전남 농촌진흥사업을 추진합니다!

18대 전라남도농업기술원 박홍재 원장

전남 농업인 여러분 신축년 새해가 밝았습니다.

여러분의 소망이 모두 이루어지기를 바랍니다.

2020년은 코로나19로 우리의 생활을 송두리째 바꿔 놓았고, 아직도 어려움을 겪고 있습니다.

2021년은 코로나19로 경제·사회가 디지털경제로의 전환을 가속화하고 있고, 입국제한 조치 등으로 식량안보의 중요성이 대두되었습니다. 글로벌 농산업 시장은 스마트농업을 중심으로 성장 추세에 있고, IT·BT 등이 융합된 그린바이오 산업을 미래 신성장 산업으로 육성하고 있습니다.

농업에서 최근의 주요 이슈는 기후변화와 농산물 안정성 확보, 축산냄새 저감 등을 꼽을 수 있습니다. 온난한 겨울로 인한 봄철 서리피해 발생으로 과일의 착과에 많은 영향을 미쳤으며, 유래 없이 긴 장마와 여러 번의 태풍으로 농업인들은 어느 때보다 힘든 한 해를 보냈습니다.

또한 안전한 먹거리에 대한 관심이 어느 때보다 증대되고 있어 친환경 농산물의 시장확대가 급속도로 증가하고 있으며 기능성 농산물도 소비자들의 큰 주목을 받고 있습니다.

축산분야는 도민 삶의 질 향상과 쾌적한 생활환경 조성 욕구로 축산냄새 관리가 매우 중요하며 축산업 유지를 위한 메탄, 암모니아, 황화수소 등의 관리가 시급합니다. 따라서 2021년에는 실시간으로 변화하는 농업환경에 대응하기 위하여 농업현장의 다양한 부분에서 연구개발과 기술보급 사업 등을 추진할 계획입니다.

첫째, 4차 산업혁명 기반의 디지털 농업 기술개발과 보급을 위해 노력할 것입니다.

현재 전남의 스마트팜 설치농가는 185농가로 면적은 110ha에 이르고 있으며 스마트팜의 도입으로 수량과 소득, 상품성이 증가하고 노동력은 절감하는 등 효과를 나타내고 있습니다. 앞으로 시설원예뿐만 아니라 노지 스마트팜 면적을 확대하고 축사에도 보급할 예정입니다. 농작물의 생산성 향상을 위한 빅데이터 수집 및 활용기술은 인공지능 기반의 디지털농업 구현을 위해 꼭 필요한 과정으로 이를 위한 스마트농업 전문가를 양성하고 수집 작목을 확대하여 종합 빅데이터 기반 환경관리 모델화와 현장실증을 통해 고도화 기반을 마련할 계획입니다.

둘째, 국제경쟁력을 갖춘 신품종 개발 및 수출농업을 육성하겠습니다.

현재 세계의 종자시장은 꾸준한 성장세를 나타내고 있으나 우리나라는 종자 자급률이 낮아 외국 의존도가 높으며 전통육종 방법은 한계를 보이고 있어, 분자마커 활용 등 신육종 기술을 도입하여 기간을 단축하고 효율을 높여 우수 품종을 개발할 계획입니다. 이를 통해 육성된 품종을 신품종 전문 특화단지를 조성하여 브랜드화를 도모하고 나아가서 해외 수출을 통한 로열티 획득을 위해 시험재배를 추진할 계획입니다.

셋째, 지역사회 동반 성장을 위한 청년창업농을 육성하겠습니다.

청년의 창의적 아이디어로 지역공동체 활성화와 성장을 촉진하기 위해 진입, 정착, 성숙 단계별로 영농정착을 지원하여 청년중심의 지역사회 활성화를 통해 청년이 돌아오는 전남을 실현할 계획입니다. 또한 농업·농촌 일자리 창출을 위한 청년창업타운 조성 and 운영을 통해 지역자원을 활용한 청년과 농촌공동체 동반 성장 기반을 마련할 예정입니다.

넷째, 기후변화 대응을 위해 특화품목 육성을 통한 기술개발과 보급에 앞장서겠습니다.

겨울철 온난화에 의한 봄철 서리피해 증가와 여름철 고온, 집중호우, 태풍 등 기상이변으로 인해 농업의 피해가 증가하고 있는데 이런 자연재난에 의한 농작물 피해 최소화를 위해 기상재해 조기경보 시스템을 구축할 계획입니다. 기후변화에 따라 발생하는 돌발병해충의 실태조사와 영향평가를 통해 대응하며, 기후 온난화에 대응을 위해 국산 친환경 아열대 과일 생산기술을 개발하고 단지화하여 안전한 과일을 공급하고자 합니다.

다섯째, 지속 가능한 유기재배 등 현장중심 기술개발과 보급에 힘쓰겠습니다.

농산물과 농업생산환경의 안정성에 대한 중요도 증가로 유기농 중심 친환경 농업기술 개발이 요구되고 있습니다. 발작물 유기재배 기술개발과 미생물 활용기술, 가축분 퇴액비 안전사용과 활용작물 확대를 위한 시비체계 개선을 추진하고 유기농업 내실화 시범단지 조성을 통해 연중생산 기술을 지원하겠습니다. 또한 농업생산성을 위협하는 병해충 발생 증가에 선제적으로 대응하기 위해 조기 감시체계를 확립하고 안전관리 기술을 개발할 계획입니다.

원장으로 취임한 지 2년차가 되는 2021년은 전남 농촌진흥사업이 한 단계 더 도약하는 해가 되도록 노력하겠습니다. 농업환경 변화에 맞는 다양한 수요에 따라 기술을 개발하고 현장 중심의 기술보급을 추진하고, 포스트 코로나에 대응하여 비대면 기술보급도 강화하겠습니다. 전남 농업인이 행복한 농업·농촌을 위해 최선을 다하겠습니다. 



SECTION 1

농업愛

품다



농업은 삶의 근간이 되는 산업입니다.
생산에서부터 가공, 유통 심지어 수출까지 하나의
원스톱시스템으로 이루어지고, 첨단농업 시스템으로
점차 발전을 이루고 있습니다.

삶을 풍요롭게 만들고, 안전한 먹거리를 생산하는
농업이야말로 가장 기본을 이루며 우리 삶 깊숙이
파고들어 있는 일부가 아닐까요?

전라남도농업기술원은 농업이 품고 있는
가장 알토란같은 농산업을 함께 이끌어가도록
농업인과 함께합니다.

08

그림으로 보는 팜마켓

‘딸기가 좋아’

겨울철, 상큼함으로 우리 입맛을 사로잡다

10

브랜드스토리

‘딸기 르네상스’ 시대,

지역과 연계한 브랜딩은 필수!

12

명품전남

전남 딸기, 신산업의 기반으로 삼다

16

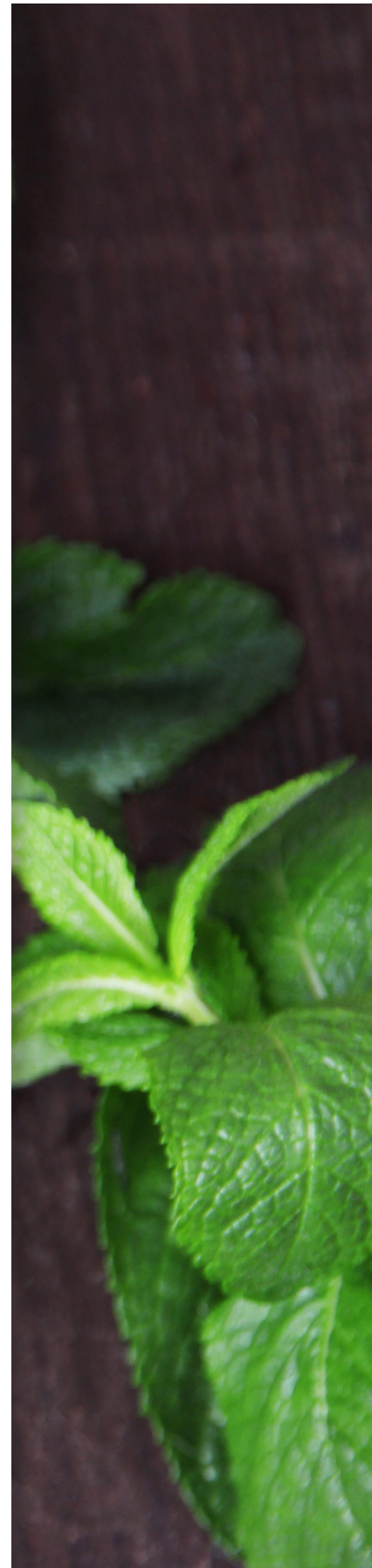
농부의 꿈

담양 바른농원 박래선&김수진 대표

20

맛남의 장

딸기의 새로운 변신, 새콤달콤한 맛에 반하다



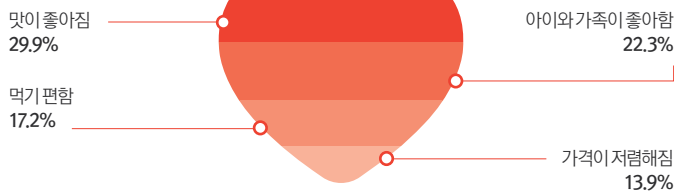
‘딸기가 좋아’ 겨울철, 상큼함으로 우리 입맛을 사로잡다

겨울 딸기 인기

우리 식탁에 올라오는 농산물들은 다양한 품목, 수많은 물량으로 가득 차 있고, 소비자 요구에 따라 인기 품목은 수시로 변한다. 소비자가 원하는 농산물의 특성을 알고 작물을 선택하고, 생산하면 보다 좋은 성과를 올릴 수 있을 것이다. 특히 겨울철 딸기의 경우 ‘비싸다’는 인식보다는 ‘맛이 좋다’라는 인식이 더 커지고, 젊은 층 사이에서 ‘소확행’ 문화가 자리잡으면서 딸기가 비싸다는 인식에 소비가 감소하는 고연령층과 달리 젊은 층의 딸기 소비량은 증가하는 추세를 보이고 있다. 딸기의 인기가 많아진 이유에 대해 소비자들은 맛이 좋아졌기 때문(29.9%)이 가장 높고, 유통업에서는 먹기가 편해졌기 때문(44.7%)으로 나타났다. 또한 딸기 출하시기에 딸기 대신 고르는 과일은 감귤이 19.8%, 체리가 17.4%로 나타났다.

딸기가 인기가 많아진 이유

소비자



유통업자



예전 딸기는 봄철에 대표적으로 나는 채소로 각광을 받았다.

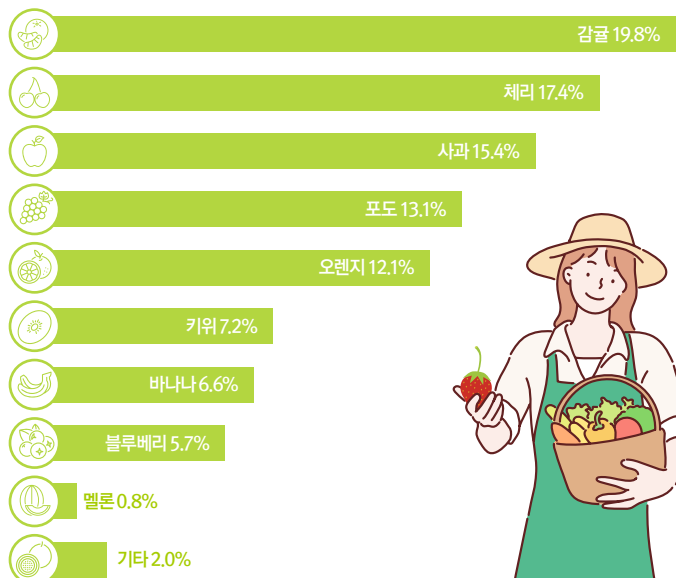
하지만 요즘엔 12월부터 1월에 본격 출하되어 4월까지 농촌에 부가가치를 올리는 대표적 상품으로 인식되고 있다. 게다가 딸기를 주제로 한 다양한 음료와 디저트를 선보이고 입맛을 사로잡는 여러 가지 이색 메뉴들까지 시선을 끌며 하나의 인기 테마로 자리 잡았다. 딸기의 맛과 색깔, 크기와 포장단위 등 소비 시 고려되는 요인들을 통해 우리나라 딸기 소비 트렌드에 대해 살펴본다. 또한 최근 이슈가 되고 있는 해외에서도 인기를 끌고 있는 신선딸기에 대한 수출동향을 통해 우리나라 딸기농업에 대해 전망해보자.

글 편집실 자료 농촌진흥원

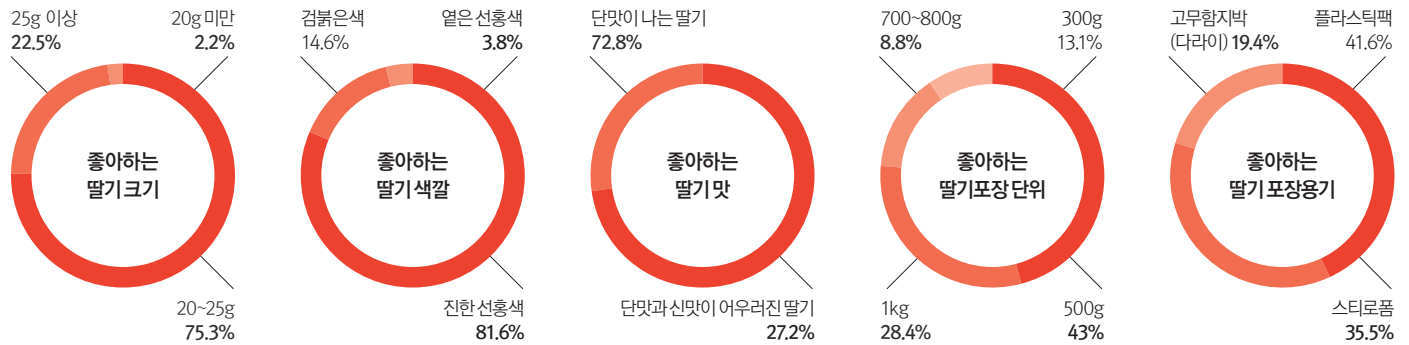
크고 빨강고, 단맛 강한 딸기

딸기는 세척 후 바로 섭취해야 하고 보관성이 길지 않아 구매 시 안전성과 신선도를 고려한 포장 단위와 용기에 따른 선호도가 존재한다. 또한 딸기를 활용한 각종 디저트와 음료, 뷔페, 가공식품 등이 인기를 끌면서 딸기의 색깔, 크기 등 모양 또한 소비의 영향을 주는 중요한 요소가 되었다. 소비자들이 가장 좋아하는 딸기 무게는 20~25g(75.3%), 색깔은 진한 선홍색(81.6%), 맛은 단맛이 많이 나는 딸기(72.8%)이며, 가장 일반적인 포장은 500g, 플라스틱팩(41.6%)인 것으로 조사되었다.

딸기 소비와 경합이 심한 과일



딸기 선호도 조사결과



우리나라에서 가장 많이 유통되는 딸기

새콤한 딸기보다 달콤한 맛을 선호하는 소비자의 기호에 맞는 딸기가 우리나라에서 인기가 높아지고, 일본의 '육보딸기'의 종자보급이 종료되면서 우리나라 자체 품종도 개발·보급이 높아지고 있다. 일본 품종에 의존하던 10년 전과 달리 많은 성장을 이루었다. 정부가 종자 개발에 나서면서 우리 품종의 보급률을 증대했고, 그 결과 지난 2005년 9.2%에서 2019년도에 95.5%까지 높아졌다. 가장 큰 공을 세운 품종은 '설향'(87.6%)과 전남 담양에서 개발한 '죽향'(2.7%), 그리고 '매향'(2.6%)이다. 이들 설향과 죽향, 매향은 '달콤한 딸기'라는 평을 얻으며 농식품 수출 경쟁력 확대에 기여하고 있다.

동남아에서도 우리 딸기

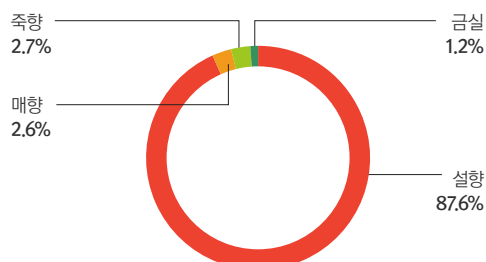
상품성이 뛰어난 한국 딸기는 특유의 달달함과 향으로 국민과 일로서 인정받고 있으며 이 매력은 과연 우리나라에서 뿐만 아니라 해외 시장에서도 주목받으며 농식품 수출 경쟁력 확대에 기여하고 있다. 단맛이 강한 다양한 열대과일로 유명한 베트남에서도 단맛과 신맛이 조화로운 한국 딸기의 맛이 고급스럽다고 평가하고 있어 선물로써 각광받고 있는 추세다.

딸기 수출은 2015년 19개국 3,300만 달러에서 2017년 24개국, 4,400만 달러로 늘었고, 2019년 26개국, 4,751만 달러로 꾸준히 증가추세를 보이고 있다. 홍콩과 싱가포르 등 아시아 지역에 딸기 수출국 1위로 등극하였으며, 태국에서는 2배 이상 수출하는 성과를 올렸다. 또한 베트남, 말레이시아에서도 큰 인기를 끌고 있는 것으로 나타났다. ∞

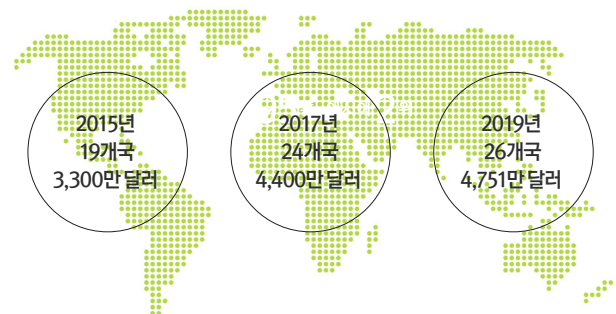
국내 품종 보급률



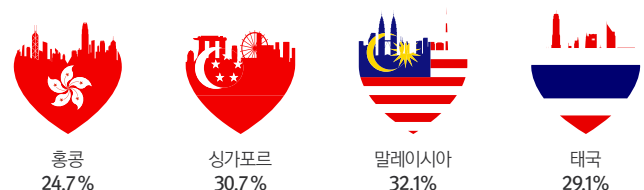
국내 품종별 점유율(2019년 기준)



아시아 국가별 딸기 수출량(2019년 기준)



아시아 국가별 딸기 수출량(2019년 기준)



‘딸기 르네상스’ 시대, 지역과 연계한 브랜딩은 필수!

2005년만 해도 국내 딸기의 80% 이상은 일본 품종이었다. 이름하여, 육보딸기. 하지만 논산딸기시험장에서 설향이 개발·보급되며 종자 전쟁에서 드라마틱한 반전이 이뤄졌다. 이제는 거의 모든 농가가 한국 품종의 딸기를 재배하는 것은 물론 ‘더 달고, 더 단단한’ 딸기를 찾아 품종 경쟁을 벌이고 있는 상황이다. 하지만 ‘설향’, ‘매향’, ‘메리퀸’, ‘킹스베리’ 등 품종별 인지도에 비해 지역과 연계한 브랜딩은 아직 부족한 상황이다.

글 편집실 자료 농촌진흥청

‘품종’ 중심으로 브랜딩된 딸기 시장

한국 딸기는 2000년대 중반까지만 해도 일본의 영향권 아래였다. 국내 생산 딸기의 90%가 일본 품종이었다. 이에 정부는 국산 농산물 종자 개발에 나섰다. 농촌진흥청을 중심으로 ‘딸기연구사업단’이 꾸려진 때가 2006년 이후 국산 딸기 품종을 연구, 보급한 결과 국내 우수 품종 ‘매향’과 ‘설향’이 개발됐다. 국산 품종 딸기는 일본산을 밀어냈다.

지금은 보급률이 95%에 달한다. 종자별로 보면 설향 품종이 국내 유통 중인 딸기 대부분을 차지하고 있다. 한겨울 재배에 적합하고 병충해에도 강하다. 신맛은 적으면서 당도는 높고 과육은 부드럽다.

국산화에 성공한 딸기는 이제 품종 경쟁력을 위해 발전하고 있다. 교배를 통해 다양한 품종이 육성되었는데 더 달고 더 단단하고 과즙이 풍부한 새로운 딸기가 속속 등장하고 있다. 현재 보호권이 유효한 국내 등록 품종은 43개다. 농촌진흥청 11개, 경북도원 10개, 충남도원 9개, 경남도원 5개, 담양군 3개, 개인 5개다.

딸기 유통시장의 85%를 차지하는 국산 딸기품종 ‘설향’은 생산

성이 우수하고 당도가 강하고, 또 다른 국산 품종인 ‘매향’은 육질이 단단하고 당도가 강하다. 최근에는 ‘설향’과 ‘매향’ 등 국산 딸기 품종을 교배해 각 품종의 장점을 모두 갖춘 고품질 신품종 딸기가 지속적으로 개발·생산되고 있다. ‘메리퀸’, ‘비타베리’, ‘킹스베리’, ‘금실’ 등이 대표적인 국산 교배종 프리미엄 딸기다.

최근 교배종 딸기가 많이 생산되는 곳은 농사 기술이 우수해 딸기 품질이 좋은 전남 담양이다. 담양은 메리퀸 품종의 딸기를 ‘황금당도 담양 메리퀸 딸기’로 브랜드화해 판매 중이다.

담양에 ‘메리퀸’이 있다면, 충남 논산에는 ‘비타베리’가 있다. 충청남도농업기술원 딸기 연구소가 7년간 육성해 지난해 10월 품종 등록한 ‘비타베리’는 신맛과 단맛의 조화가 뛰어나고 식감도 우수하다. 매향과 설향을 교배한 ‘썬타’, 매향과 일본품종 레드펠을 섞은 ‘죽향’ 등 국산 고품질 딸기도 인기를 누리고 있다. 이들 고급 품종은 백화점 등에서 유통되거나 수출전용으로 재배된다. 크기가 큰 왕 딸기 ‘킹스베리’ 같은 신품종도 소셜네트워크 서비스(SNS)에서 인기를 끌며 찾는 소비자들 많아지고 있다.

국내 육성 딸기 신품종



충청남도농업기술원 육성 하이베리



농촌진흥청 육성 고슬



경상북도농업기술원 육성 알타킹



농촌진흥청 육성 미소향



담양군농업기술센터 육성 메리퀸



경상남도농업기술원 육성 금실

수출용 품종 개발 역시 활발히 이뤄져

한국 딸기에 대한 관심이 전 세계적으로 높아지고 있다. 미국, 호주, 러시아 수출은 물론 동남아시아 시장에서도 한국 딸기에 대한 열풍이 불고 있다. 홍콩, 싱가포르, 태국 등 동남아시아에서는 달콤한 한국산 딸기가 초콜릿을 밀어내고 밸런타인데이 선물이 될 정도다.

우리나라 딸기 수출은 90%가량이 '매향' 품종으로 이뤄지고 있다. 덜 익었을 때 수확해도 천천히 성숙하고 물러짐이 적은 '매향'의 특징이 수출에 알맞기 때문이다. 그러나 현지 후숙 과정에서 숙성과 착색이 잘 되지 않는 경우가 발생함에 따라 농촌진흥청은 한국산의 이미지 향상을 위해 '아리향'과 '금실' 두 가지의 새 품종 수출을 추진하고 있다.

담양에서는 '대숲맑은담양딸기' 공동브랜드를 개발하여 대형마트와 백화점에 공동으로 출하하고 있으며, 2006년부터 딸기 신품종 육성사업을 추진하여 새로운 품종인 담양 1호 '담향(潭香)'과 담양 2호 '죽향(竹香)'을 개발하여 2012년 국립종자원에 품종 보호 출원을 마쳤다. 담향은 평균 당도가 10.8Brix로 일반 딸기보다 1~2Brix가 높고 조기 수확이 가능하다. 죽향은 병에 강하고 단단하여 수출에 유리하다. 실제로 죽향과 담향은 올해 유럽 연합품종사무소(CPVO·Community Plant Variety Office)의 품종보호권을 획득하며 유럽에서 우수종묘 품질 인증요 체계를 갖춰 종묘 수출기반을 마련했다.

앞으로 한국 딸기의 목표는 품종 다양화에 있다. 현재 재배되는 딸기의 다섯 중 넷이 '설향'으로 같은 품종 편중 재배가 심하기 때문이다. 일본의 경우 각 현마다 지역에 적절한 대표 딸기 품종을 개발해 좋은 결과를 얻고 있다. 지역을 상징하는 딸기가 지역명물이 되며 프리미엄 가격대도 형성되어 있다. 우리도 품종 개발에 발맞춰 지역과 연계한 마케팅과 브랜딩이 필요한 시점이다.🔗

죽향

출원시기	2012년
수확시기	1월
특징	당도·경도 우수
수출지역	유럽·동남아
적응성 시험	유럽 시험재배

담향

출원시기	2012년
수확시기	11월
특징	당도 우수·복숭아향
수출지역	일본
적응성 시험	유럽 시험재배

메리퀸

출원시기	2017년
수확시기	11월
특징	당도·경도 우수
수출지역	동남아
적응성 시험	담양농가 실증



전남 딸기, 신산업의 기반으로 삼다

딸기는 소비자의 선호도가 높은 것은 물론 겨울철 재배 기간동안 난방비가 거의 들지 않고 경영비가 비교적 적게 들어가는 점, 수출이 증가하는 상황 등으로 농사를 시작할 때 선호하는 작물 중 하나다. 전남에서도 담양을 비롯해 보성, 강진, 곡성 등 딸기로 이름 높은 지역이 많다. 전남지역에서 펼치고 있는 딸기농가에 도움이 되는 여러 활동에 대해 알아보자.

글·사진 전라남도농업기술원, 담양군농업기술센터



단동하우스 보급형 스마트팜 개발·보급

스마트팜은 딸기를 포함해 시설재배를 하는 많은 농민들이 꾸준히 관심을 기울이는 분야다. 직접 발품을 팔지 않아도 스마트폰으로 창문을 열어 환기를 시켜주거나 커튼을 쳐 작물들이 뜨거운 햇살을 피하게 해줄 수 있는 등 원격조작이 가능해 노동력을 덜 들이면서 관리가 가능하기 때문이다. 하지만 대부분의 스마트팜이 외국에서 기술을 들여와 기능이 복잡·다양하고 대단위 시설에 맞춰져 있다 보니 소규모 농가에는 부담이 크다. 이러한 부분에 착안해 전라남도농업기술원은 한 동짜리 하우스에도 스마트팜 시설을 설치할 수 있도록 ‘단동하우스 보급형 스마트팜’을 개발해 농가에 적극 보급하고 있다.

전라남도농업기술원은 2020년부터 도내 65농가 21ha에 단동하우스 보급형 시범사업을 추진하고 있으며, 단동형 스마트팜은 기존 스마트팜 시설비용의 약 65% 수준으로 설치비를 낮춘 자체 개발모델이다.

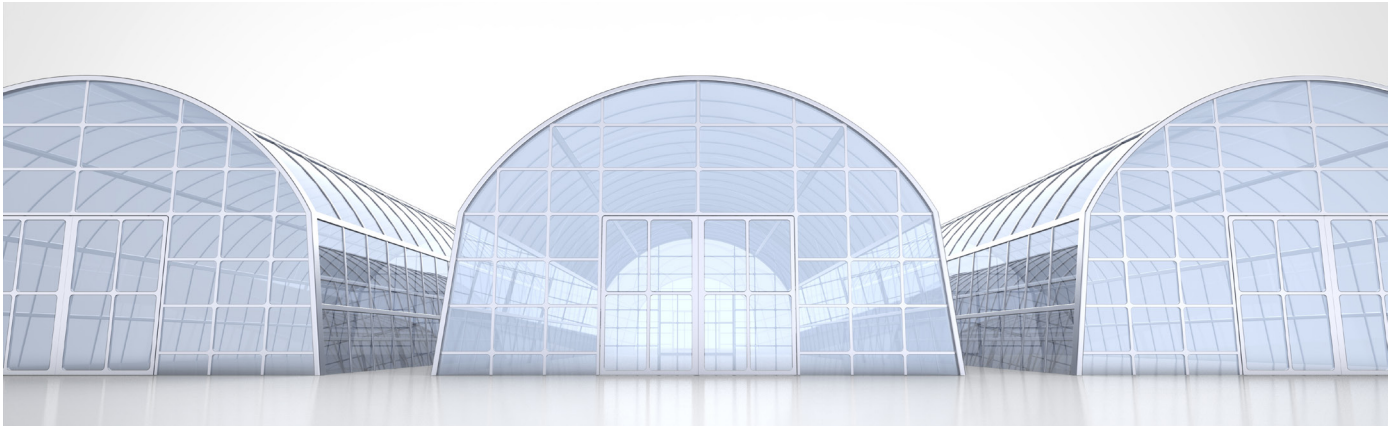
전라남도농업기술원은 농협 전남지역본부와 농가 규모나 작목에 맞는 세 가지 유형을 개발, 협력사업으로 보급하고 있다. 실제 보급형 스마트팜 도입으로 실시간 작물 생육상태 확인과 하우스 원격가동이 가능해 다양한 효과를 거두고 있다. 아울러 농가들의 편리성 향상과 노동력 절감을 위한 단동하우스 보급형 스마트팜 시범사업을 2022년까지 100곳으로 확대 보급할 계획이다.

딸기 수출확대 유관기관 공동사업단 발족

딸기재배 농가가 증가하는 현시점에서 딸기의 수출확대는 중요한 과제 중 하나다. 전라남도농업기술원은 2019년 농협, 한국농수산물유통공사(aT), 딸기 생산자단체와 공동으로 전남 딸기의 수출확대를 위한 유관기관 공동사업단 발족해 전남 딸기농가의 수출을 위해 힘쓰고 있다. 공동사업단은 전남 지역의 딸기 수출확대를 위해 안정적인 생산과 수출의 모든 과정에서 발생하는 애로사항을 신속하게 해결하기 위해 발족하였다.

기관별 주요 역할로, 전라남도농업기술원에서는 수출 상품종 모종을 개발하여 보급하고 수출 딸기 생산자 조직화, 농협중앙회와 aT는 수출시장 개척, 판촉행사 및 동향정보 제공, NH무역(호남사무소)에서는 생산자 단체가 재배한 딸기를 수출한다.

공동사업단은 분기별 지속적인 협의회를 통해 수출확대를 위한 기관 간 연계사업을 적극 발굴하여 추진하고 있으며, 특히 전라남도농업기술원은 2020년 상품종인 메리퀸을 활용한 수출확



대 기반 조성을 위해 육묘장 4개소를 구축하였고, 담양군농업기술센터는 신품종 메리퀸, 죽향 등을 지속적으로 보급하고 있다.

국내 육성품종 3종 도내 원묘사업소에 공급

전라남도농업기술원은 2020년 딸기 국산품종 3종에 대한 우량 원원묘 5만 주를 순천, 담양 등 도내 5개 원묘사업소에 보급했다. 전라남도 내 딸기재배 면적은 현재 831ha로 전국 6,062의 13.7%를 점유하고 있어 매년 8,300만 주 정도의 모종이 필요하며 성공적인 재배를 위해서는 4년 주기로 어미묘를 교체하는 것이 좋다. 어미묘를 교체하지 않고 자가 증식해서 사용하게 되면 바이러스, 탄저병, 선충 등 각종 병해충에 감염되거나 수확량이 떨어지는 원인이 된다.

이에 따라 전라남도농업기술원은 이러한 문제점을 해결하기 위해 지난 2011년부터 매년 원원묘 5만 주를 도내 원묘사업소를

통해 우량 모종을 생산·보급하여 재배농가의 생산성을 16% 높이고 20% 정도 소득향상에 기여하고 있다.

딸기 모종은 어미묘에서 영양체를 받아 증식을 시키는데 우량묘 생산보급 체계는 기본묘, 원원묘, 원묘, 보급묘 단계를 거치며 각 단계마다 1년이 소요된다. 또한 하나의 단계를 거칠 때마다 20배로 증식이 되는데 2020년 공급한 원원묘 5만 주는 2년 후 보급묘 2,000만 주가 된다. 따라서 매년 전라남도 딸기 모종 수요량의 25%를 새로운 우량묘로 바꿀 수 있고 4년 주기면 전체 교체가 가능할 것이다.

한편 2020년부터 도내 원묘사업소는 신안이 추가되어 5개소로 운영되었고 품질보증을 위해 바이러스 등 주요 병해충 검사를 수시로 실시하여 건전한 원원묘 생산·공급은 물론 주기적인 현장 컨설팅을 통해 우량묘가 농가에 보급될 수 있도록 철저하게 관리할 방침이다.🌀



전남의 딸기농가를 위해 우수한 품종의 개발·보급에 힘쓰겠습니다

담양군농업기술센터 이철규 소장

전라남도농업기술원은 2020년 딸기 국산품종 3종에 대한 우량 원원묘 5만 주를 순천, 담양 등 도내 5개 원묘사업소에 보급했다.
이 품종은 죽향, 담향, 메리퀸으로 담양군농업기술센터에서 개발된 품종이다.
담양군농업기술센터의 이철규 소장을 만나, 신품종 개발·보급에 관한 이야기를 들어보았다.

글 백미희 사진 홍승진

담양군농업기술센터에서 죽향, 담향, 메리퀸 품종을 개발하게 된 계기는?

군 지자체에서 처음으로 딸기 품종을 개발을 시작한 것은 2006년부터 당시 일본 품종이 국내 딸기시장을 80% 이상 점유하고 있었습니다. 로열티(품종사용료)를 전국적으로 연간 32~320억 정도 지불해야 상황이었지요. 또한, 흰가루병에 약한 일본 품종 장해나 육보를 대체할 친환경재배가 가능한 품종에 대한 농업현장의 요구도가 높았습니다. 담향(담양 1호)은 복숭아향이 깊고, 죽향(담양 2호)은 맛과 향이 조화롭고, 메리퀸은 단맛이 강한 특성을 지니고 있습니다. 세 품종 모두 당도, 경도 등 품질에서 우수한 장점을 가지고 있는데, 담향 품종이 제대로 평가받지 못해 아쉬움이 많이 남습니다. 담향 품종에 대한 재배 요구가 있어 시범재배를 계획하고 있습니다.

신품종 개발로 실질적인 성과가 있다면?

‘죽향’은 수확시기가 ‘육보’보다 빨라 재배 작형의 분화로 품종의 다양화에 기여하였습니다. 맛과 향이 우수하다는 장점을 가지고 있어, 일본 품종인 육보를 대체하여 유명백화점에 프리미엄 딸기로 판매되고 있습니다. 가격차별화와 경영비 절감으로 농가소득 증대에 도움이 되고 있습니다. 또한, 홍콩 등 해외 수출과 7개국에서 재배 시험 중으로 한국 딸기의 이미지 제고에 힘을 보태고 있습니다.



현재 전남 지역 보급은 어떻게 진행되고 있나요?

죽향 품종은 전국적으로 400ha를 점유하고 있으며, 600억 원의 농가소득을 올리고 있습니다. 담양을 중심으로 광주, 밀양, 논산, 거창, 산청 등에서 주로 재배하고 있습니다. 메리퀸 품종은 담양을 중심으로 약 30ha 정도 재배되고 있으며, 농촌진흥청 신품종 보급 품종으로 선정되고, 전라남도에서는 수출품종으로 지정되어 재배되고 있습니다. 딸기 묘의 원활한 공급을 위하여 전라

남도농업기술원에서 원원묘를 공급하고, 담양군농업기술센터에서 원묘를 증식하여 전문 육묘단지에 보급하는 체계를 구축하였습니다.

딸기 소비촉진을 위해 담양군농업기술센터에서는 어떤 활동을 하고 있나요?

서울지역 유명백화점 죽향 딸기페스티벌, 농촌진흥청 경매사 시장테스트를 통해



담양딸기 우수성을 홍보하는 등 경매사와 소비자의 신품종 인지도 향상을 위해 노력하였습니다. 또한, 자체 개발한 죽향, 메리퀸 딸기를 딸기쥬스, 딸기쿠키 등 다양한 가공상품으로 만들어 ‘히어로’라는 캐릭터와 함께 소비자의 마음을 사로잡고 있습니다. 담양군농업기술센터에서는 농산물종합가공센터를 운영하고 있는데, 이 설비를 활용해 ‘담양에 가면 먹고 싶은 10대 가공상품’을 연구·개발하여 선보이도록 하겠습니다. 또한, 해외 딸기 프리미엄 시장 개척을 위해 농촌진흥청, 전라남도 농업기술원과 다양한 판매촉진 방안을 강구하겠습니다.

딸기농가에 있어서 스마트팜의 도입 또한 중요한 사안인데, 담양군의 스마트팜 보급·지원 사항이 궁금합니다.

우리 지역 딸기 재배 하우스는 단동형이 주류를 이루고 있습니다. 전라남도농업기술원에서 개발 보급하는 ‘단동하우스 보급형 스마트팜 단지 조성사업’을 2019년부터 농협과 협업 사업으로 추진하고 있습니다. 지금까지 11농가 3ha 보급되었으며, ‘스마트폰으로 온실환경을 제어할 수 있다’는 점에서 만족도가 높아 지속 사업으로 추진하고자 합니다. 최근에는 사물인터넷(IoT)을 통해 수집한 빅데이터를 기반으로 하는 연동형 온실이 1ha 규모로 운영되고 있어 스마트팜 교육장으로서 역할을 톡톡히 하고 있습니다. 또한, 농업기술센터 내에 스마트팜 관제센터를 설치·운영 중으로 농가포장으로 부터 집적된 데이터를 활용하여 빠르고 정확한 현장컨설팅이 되도록 시스템을 강화하고 있습니다.

담양딸기의 활성화를 위한 앞으로의 계획은?

담양군 종자산업 육성 및 지원에 관한 조례 제정에 따라 앞으로 담양딸기 산업 육성과 신품종의 확대 보급 방안을 강구하겠습니다. 또한, 네덜란드 우수 종묘 시스템을 적극적으로 도입하여 바이러스 없는 우량묘를 공급하겠습니다. 이를 위하여, 2020년 담양군농업기술센터 내에 신축된 스마트 육묘온실에서 연간 10만 주의 원원묘를 생산 보급하고, 200만 주의 원묘를 생산할 수 있는 전문육묘단지를 현재 1ha, 4개소에서 2025년까지 10개소, 5ha로 육성할 계획입니다. 또한, 담양딸기를 담양농업의 성장 동력산업으로 육성하기 위하여, 다양한 정책을 발굴 육성하여 농가현장으로 기술을 해결해 나가겠습니다.



2차 가공품으로 딸기의 가능성을 꽃피우다

담양바른농원_박래선&김수진 대표



바른농원	
CEO	박래선&김수진
TEL	010-3377-5114
E-MAIL	kogosin50@gmail.com

박래선&김수진 대표가 귀농을 선택한 것은 '전원주택에서 아이들을 키워보고 싶다'는 오래 전부터 갖고 있던 꿈을 이루기 위해서였다. 그렇게 귀농을 하며 포도와 딸기농사를 시작하게 된 부부는, 이제 다양한 딸기가공품을 만들어 판매하며 농업의 새로운 가능성에 눈 뜨고 있다.

글 백미희 동영상 홍승진 사진 이정도



딸기가 듬뿍 들어간 맛있는 가공식품을 만들어요

“귀농을 한 건 남편이 먼저였어요. 고향이 담양 고서였고 이곳의 특산품이 포도라고 해서 먼저 포도 재배를 시작했죠. 저는 셋째를 낳고 나서 9년 전에 농장에 합류했어요. 그런데 고정적인 수입이 없어지니까 포도농사만으로는 힘들어졌어요. 포도가 여름작물이니 겨울 동안 수확할 수 있는 작물을 찾다가 딸기가 고소득 작물이라는 컨설팅을 받고 선택하게 되었어요.”

현재 바른농원은 롯데슈퍼와 롯데백화점, 롯데마트 등 롯데와 계약재배를 진행해 안정적으로 판로를 확보한 상태다. 하지만 농장을 경영하다 보니 알이 작거나 모양이 예쁘지 않은 ‘못난이 딸기’들의 활용이 곤란했다.

“벌들이 수정을 여러 번 하면 딸기 모양이 틀어져요. 그런데 그런 딸기가 맛은 더 좋거든요. 딸기는 알이 작다고 맛이 떨어지지도 않고요. 다 맛있는 딸기인데 모양 때문에 판매가 어렵다는 점이 안타까웠어요. 그래서 처음에는 아이들 먹일 딸기주스를 만들기 시작했죠.”



QR코드를 스캔해보세요

전남농업 유튜브 채널과 연결돼 영상을 보실 수 있습니다.

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



KEY POINT

원물이 듬뿍 들어간 딸기가공품

일반적으로 딸기청을 만들 때는 원물이 50% 이하로 들어가지만 바른농원의 딸기청은 딸기 원물이 70%나 들어간다. 딸기잼과 딸기홍초 모두 비슷한 비율로 원물의 비율이 높아 풍부하고 건강한 맛을 자랑한다.

농장에서만 선보일 수 있는 합리적인 가격

바른농원은 판매하지 못하는 못난이 딸기를 활용해 생산단가를 낮췄다. 450ml 딸기청을 시중에 판매되는 제품의 절반 정도의 가격에 판매하고 있다. 원물이 듬뿍 들어간 것을 생각하면 농장에서만 선보일 수 있는 합리적인 가격이다.



아이들만 먹이기에는 양이 많아 딸기잼과 딸기청을 만들어 지인들에게 선물했다. 이전에 근무했던 병원이 1,000명 이상 근무하던 대형병원이었다. 까닭에 순식간에 입소문이 퍼졌다. 주변에서 판매 문의가 쏟아져 지인들을 대상으로 판매를 시작한 것이 4~5년 정도 됐다. 그도 그럴 것이 바른농원에서 만드는 딸기가공품들은 딸기 원물이 많이 들어가 딸기의 맛이 풍부하다. 하지만 딸기 원물이 많이 들어가면 보관이 어려워지는 치명적인 단점이 있다. 바른농원은 얼마 전 전라남도농업기술원의 설비 지원을 통해 이 문제를 해결했다.

“일반적으로 딸기청을 만들 때는 원물이 50% 이하로 들어가요. 그러면 냉장보관이 가능한데 저희 제품은 딸기 함량이 70%나 되다 보니 유통기한이 너무 짧아요. 제품의 변질을 방지하기 위해 냉동보관을 해야 해요. 그런데 이번에 전라남도농업기술원의 어깨동무 컨설팅 ‘경영개선자금’을 통해서 6평 규모의 냉동·냉장시설을 지원받았어요. 항상 보관이 문제였는데 큰 도움이 되었죠.”



딸기의 무궁무진한 가능성, 함께 나눠요

현재 바른농원에서는 딸기, 포도, 블루베리 원물과 딸기청, 딸기잼, 딸기홍초 등의 딸기 가공품과 블루베리 콩포트, 포도식초를 만들어서 판매하고 있다. 아직 정식으로 사업자를 내기 전이라 지인을 통해서만 판매하고 있지만, 연간 딸기청 450ml 3,000개와 딸기식초 450ml 1,000~1,500개, 딸기잼은 250ml 700~800개 정도를 생산해서 전량 판매하고 있다.

딸기 가공을 담당하고 있는 김수진 대표는 담양군농업기술센터와 딸기연구를 함께 진행하는 것은 물론이고 딸기 가공품에 대한 다양한 교육을 받고 있다.

“세상에 딸기를 이용해서 만들 수 있는 식품이 그렇게 많는지 몰랐어요. 딸기머핀, 딸기타르트, 딸기케이크, 딸기아이스크림 등 다양한 제품을 만들어보면서 상품화가 가능한 제품을 찾고 있어요.”

김수진 대표는 딸기 가공품을 만들 때 주의해야 할 점으로 맛있는 딸기를 사용하지 않는 것으로 꼽았다. 딸기가 맛있어야 가

공품의 맛도 좋아지기 때문이다. 그래서 딸기의 당도가 떨어지는 5월에는 딸기 가공품도 만들지 않는다.

“5월 딸기는 빛을 많이 받아서 아주 붉고 예뻐요. 그런데 먹어보면 맛이 없어요. 그래서 가공품을 만들 때 사용하지 않아요. 보통 딸기 가공품을 만들 때 ‘딸기향만 나면 되지’라고 생각하는 분들이 있어요. 그런데 소비자들이 그런 제품을 자꾸 접하면 딸기 가공품에 대한 마음이 멀어지지 않을까요?”

딸기 가공품을 통해 농가소득 증진과 농업의 가능성에 대해 눈을 뜬 김수진 대표는 타 농가에도 가공품 생산을 적극적으로 권유하는 메시지를 남겼다.

“저는 다른 소규모 딸기농가에도 딸기 가공품 생산을 적극적으로 권하고 싶어요. 조금만 공부하면 정말 다양한 상품을 만들 수 있는 것뿐 아니라, 우리는 판매하기 힘든 못난이 딸기를 듬뿍 넣어 가공식품을 만들 수 있으니 경쟁력이 있거든요.”

바른농원은 앞으로 정식으로 사업자를 내고 딸기 가공품을 판매할 계획을 추진 중이다. 그동안은 제조원 등록 문제 때문에 어려움을 겪었지만 담양군농업기술센터의 가공센터에서 제품을 생산하게 되며 그 문제가 해결되었다.

이처럼 가공식품 개발에 주력하고 있지만 바른농원의 최종 목표가 가공식품 판매에 한정된 것은 아니다. 김수진 대표는 딸기를 활용한 다양한 레시피를 선보일 수 있는 체험농장을 열기 위해 준비 중이다. 99

66

단순히 딸기를 따고 딸기 가공식품을 먹어보는 체험이 아니라, 딸기의 가능성을 선보일 수 있는 교육농장을 만들고 싶어요. 딸기를 활용한 레시피가 정말 다양하거든요. 얼그레이*에 딸기청을 타면 참 맛있어요. 딸기청을 요거트에 넣어도 어울리고 딸기 알갱이가 살아 있는 콩포트도 맛을 보면 누구나 좋아하죠. 제가 교육을 받으며 딸기의 가능성에 대해 알게 되었고, 저 역시 많은 분들에게 딸기의 다양한 활용법을 선보이고 교육까지 할 수 있는 그런 공간을 만드는 것이 꿈입니다. 99

*얼그레이: 중국산 홍차에 베르가모트 향을 첨가한 홍차의 종류

딸기의 새로운 변신, 새콤달콤한 맛에 반하다

전남지역 딸기로 새콤달콤한 맛의 향연을 즐길 시기가 돌아왔다. 이제 딸기는 자체적으로 개발된 품종을 가지고 세계로 뻗어나가기 위한 기반을 마련하고 있다. 신선딸기와 냉동딸기를 활용한 음식을 통해 다양한 소비를 이룰 수 있도록 해보자.

글 이진선

딸기, 식품계의 트렌드로 떠오르다

식품업계에서도 딸기는 성공할 가능성이 꽤나 높은 재료로 인식되고 있다. 최근 2~3년 전부터 딸기 생산 시기가 앞당겨지면서 업계에서는 딸기를 이용한 다양한 상품을 내놓고 있다.

그중에서도 '설빙'은 예년보다 빨라진 딸기 시즌에 지난해 12월 3일 생딸기디저트 시리즈를 선보이기 시작했다. 설빙은 겨울 시즌 시그니처 메뉴 '생딸기설빙' 시리즈를 재출시했으며, 생딸기설빙 시리즈는 기존에 선보인 '생딸기설빙', '프리미엄생딸기설빙', '순수요거생딸기설빙', '생딸기복숭아설빙' 등 4종이다.

겨울이 제철인 생딸기를 사용해 풍부한 과즙을 느낄 수 있는 것이 특징이다. 설빙은 생딸기설빙 시리즈와 더불어 '생딸기와플', '생딸기크로플', '생딸기찹쌀떡', '생딸기주스' 등 생딸기를 활용한 사이드 메뉴도 출시할 예정이다. 생딸기설빙 시리즈는 맛은 물론 훌륭한 외관으로 많은 소비자들이 사진으로 담아온 설빙의 주요 상품이다.





생딸기를 활용한 제품은 새로운 상품으로 인기를 끈다. 편의점 GS25는 지난해 바삭한 식감과 과일맛을 함께 즐길 수 있는 중국 간식 ‘탕후루’를 직접 만들 수 있는 ‘탕후루 키트’를 출시했고 큰 인기를 끌었다. 딸기와 토마토, 청포도, 적포도까지 세트로 출시된 이 제품은 출시 2주만에 10만 개 이상이 팔리는 성과를 거두었다. 그 중에서도 딸기가 가장 인기가 좋았다.

롯데제과도 2020년에 딸기를 새로운 트렌드 푸드로 인식, 딸기 블라썸 초코파이와 함께 몽쉘, 카스타드, 초코파이, 칸쵸, 롯데 샌드 등 인기 과자 5종에 딸기맛을 추가했다. 또한 ‘찰떡아이스 하트딸기’도 선보였다. 향긋한 딸기 맛을 느낄 수 있는 하트 모양의 찰떡 아이스크림으로 국내산 찹쌀을 사용해 쫄득한 떡의 식감을 살렸고, 떡 속에 달콤한 딸기맛 아이스크림을 더했다. 이색적으로 딸기맛 꼬깔콘을 출시하여 눈길을 모았다.

이밖에도 빵다방, 할리스 등 커피전문점업계에서도 딸기철에 생딸기를 넣은 음료와 디저트를 선보이고 있다.

상큼발랄 딸기, 새콤달콤함에 빠지다

딸기철, 설기나 찹쌀떡과 같은 전혀 어울릴 것 같지 않은 아이টে에도 응용되면서 다양하게 즐기려는 사람들이 늘고 있다. 대표적인 음식이 바로 딸기찹쌀떡. 봄철, 딸기를 이용한 찹쌀떡은 딸기에 팔을 발라 찹쌀떡으로 감싼 요리다. 찹쌀떡과 딸기, 처음 들으면 참 생소하고 희한한 조합이라 느껴질 수 있지만, 쫄깃하고 달콤한 맛의 조화가 일품이다. 딸기 요리에서 빼놓을 수 없는 인기 메뉴로 자리잡았다. 겉으로 보면 평범한 찹쌀떡이지만 반으로 잘라보면 딸기가 속 박혀 있어 신선하고 재미있는 맛을 준다. 선물로도 제격이며 백일, 돌, 회갑연 등 각종 행사에서도 많이 이용되고 있다.

길거리 음식으로 많이 먹는 딸기 탕후루 또한 제철 딸기를 즐길 수 있는 좋은 방법이다. 탕후루는 송나라 때부터 만들어졌다고 전해지는 전통과자로 새빨간 산사나무 열매들을 대나무 꼬치에



꿴어 설탕과 물엿 등을 발라 얼려 반짝반짝하게 만드는 것에서 유래되었다. 시럽을 바삭바삭하게 만들기가 꽤 까다롭지만 달콤하고 바삭한 맛에 아이들도 좋아한다.

2월, 밸런타인데이를 앞두고 딸기풍뎡도 재미있는 먹을거리로 손꼽힌다. 딸기풍뎡은 말 그대로 딸기에 초콜릿을 담가 먹는 요리다. 초콜릿 속에 딸기를 빼뜨려 아기자기한 모양을 낼 수도 있고, 딸기의 상큼한 과즙과 씹을수록 부드러운 초콜릿의 조합은 상상 이상으로 달콤하여 하루의 기분까지 행복감으로 가득 차게 해준다. 새콤한 딸기의 맛과 달콤한 초콜릿의 조화가 버라이어티한 맛을 선사한다.

요즘에는 화이트 초콜릿은 물론 카카오와 우유 함량에 따라 다양한 컬러의 초콜릿딸기도 만들 수 있어 인스타그램 등에 핫한 아이템으로 떠오르고 있다. 딸기풍뎡은 생딸기를 눈으로 즐기고 맛으로 느낄 수 있는 색다른 맛과 멋을 줄 것이다.



TIP

딸기 오믈렛 즐기기



재료 핫케이크 믹스 200g, 달걀 2개, 우유 2/3컵, 생크림, 딸기, 슈가파우더

- ① 핫케이크 믹스를 이용하여 계란, 우유를 고루 잘 섞어 반죽을 만든다.
- ② 반죽을 팬에 달구어 주면 촉촉한 시트가 완성된다.
- ③ 시트를 반으로 살짝 접어 모양을 잡아식혀준 뒤 위 생크림과 딸기를 올려준다.



SECTION 2

농업愛 잇다

농업을 이어나가는 가장 기본적인 물음은,
미래 가치의 유무에 달려 있다고 볼 수 있습니다.

청년이 농업을 잇는 미래의 가치를 담고,
첨단기술이 농업의 미래를 보장하며, 마케팅 노하우가
새로운 소득원을 창출하는 중요한 근본이 됩니다.

우리 땅이 주는 선물, 소중한 농업이
우리 삶을 계속 이어가는 원동력이 아닐까요?

24

청년이름

지리산특용작물재배팜 이화영

28

웰컴웰촌

해남에다녀왔습니다_교육농장

30

상생팜팜

그린랩스

32

농테크

수출 원예작물 신선도 유지기술

34

원-글로벌팜

중국, 가공과일의 맛에 눈뜨다



고향으로 돌아온 청년농업인, 산수유의 대중화를 꿈꾸다

지리산특용작물재배팍 이화영

산수유, 이름은 들어봤지만 사실 우리에게 익숙한 작물은 아니다. 보통 한약재로 많이 사용되는 이 작물의 가공품은 산수유즙 정도였다. 전국에서 생산되는 산수유의 70% 이상이 생산되는 산수유 마을에서 태어나고 자란 이화영 씨는 고향땅으로 돌아와 소비자 트렌드 분석을 통한 가공식품 개발과 마케팅을 통해 산수유의 대중화에 앞장서고 있다.

글 백미희 사진 홍승진

교육의 힘으로 산수유의 가능성에 눈뜨다

구례 산동은 예로부터 산수유로 유명하다. 봄이 되면 노란 산수유가 길을 가득 메운다. 산수유 축제가 열릴 때는 연간 120만 명이 방문하는 관광의 메카이기도 하다. 산수유가 우리나라 구례 산동에 들어온 시기는 대략 1,000년 전쯤으로 알려져 있다. 산수유 농업은 경작지가 부족한 척박한 환경에서 생계를 유지하기 위해 산동 주민들이 선택한 지역 고유의 농업방식으로 국가중요농업유산 3호로 지정되어 있기도 하다.

그동안은 산수유의 활용법이라고 해봐야 육질과 씨를 분리하여 한약 재료로 사용하거나 산수유즙으로 가공하는 것이 전부였다. 그런데 얼마 전, '산수유는 한약재다', '올드하다'라는 이미지를 탈피해 '쫄라베리'라는 브랜드를 론칭하고 2030의 취향에 맞는 '산수유잼', '산수유청' 등을 만들며 산수유 대중화에 앞장서고 있는 사람이 있다. 그 주인공은 바로 지리산특용작물재배팍의 이화영 청년농업인이다.

이화영 씨의 집안은 부모님과 조부모님 이전 세대부터 대대로 산수유 농사를 지어왔다. 지금도 산수유철이 되면 온 친척들이 모여들어 열매를 따다. 산수유 가공식품을 개발하게 된 것은 화영 씨가 건강상의 문제로 요양차 고향으로 돌아온 뒤의 일이었다.

“제가 중학교 때 이후로는 도시로 나가 있었어요. 그러다 몸이 안 좋아서 고향으로 돌아오게 되었는데 그냥 집에만 있기 답답해서 어머니가 전라남도농업기술원에 마케팅 교육을 받을 때 같이 다니게 되었죠. 어머니가 주변의 농가들이 소속된 지리산특용작물재배팍의 대표를 맡고 계시거든요. 사실 처음에는 생명공학을 전공한 저와는 상관없는 일이라는 생각이 들었어요. 그런데 수업에서 이것저것 숙제를 내주시는데, 하다 보니 ‘마케팅만 잘 하면 우리에게도 가능성이 있겠다’는 생각이 들더라고요.”

그렇게 이화영 씨는 2017년 구례군농업기술센터의 사이버 e-비즈니스 소득창출 교육을 통해 처음 네이버 스토어팍을 오픈하게 되었다. 이후 2018부터 2020년까지 연이어 전라남도농업기술원 농식품 판매 전문가 양성과정 교육을 통해 마케팅에 대해 관심을 가지고 상품개발과 브랜드화의 중요성에 눈을 뜨게 된 것이다.

“구례 주민들은 대대로 거의 모든 집이 산수유 농사를 짓거든요. 그런데 저희같이 단순히 농산물만 수확하는 농가들은 가공에 대해 ‘그냥 만들어서 팔면 팔리겠지’ 정도로만 생각하죠. 소비자의 눈높이에 맞춘 상품을 개발해야 하고, 그것을 마케팅과 연결해야 한다는 것을 교육을 통해 알게 되었어요.”



더불어 화영 씨는 교육을 통해 IOT(사물인터넷)에 대해 알게 되었고 농장에 도입할 방법을 찾고 있는 상황이다. 병충해 때문에 친환경 재배가 어려운 산수유 농사에 ‘노지 스마트팜’을 도입하면 큰 효과를 거둘 수 있을 것이라 생각하기 때문이다.

산수유, 국민 건강식품이 되는 그날까지!

이화영 씨는 먼저 데이터 분석을 통해 ‘쫄라베리’라는 자체 브랜드를 개발해 ‘청년, 장년층과 여성, 어린이 등 모든 세대를 아우를 수 있는 느낌으로 브랜딩했다. ‘태양을 사랑하는 열매’라는 뜻으로 글로벌 시장 진출까지 고려한 네이밍이었다.

소비자 트렌드를 분석해 신제품 개발에도 반영했다. ‘산수유잼’과 2021년 정식출시를 앞두고 있는 ‘산수유 담금주 키트’가 그렇게 탄생했다.

“홈디저트나 이색 스프레드 같은 것이 유행하고 있잖아요. 얼마 전부터는 ‘이색선물’로 담금주 키트가 유행하고 있는데, 저희 동네는 산수유뿐 아니라 야관문*도 생산되고 있거든요. 이것을 활용해 담금주 키트를 개발했는데 소비자 반응이 아주 좋습니다.”

화영 씨는 단순히 키워드 분석뿐 아니라 현장의 생생한 반응을 듣기 위해 각종 전시회의 시음행사를 빼놓지 않고 참여했다. 산수유 열매의 붉고 탐스러운 모습에 무심코 입에 넣고 ‘너무 쓰고 툇어요’라고 말하며 뱉어내는 소비자의 모습을 보고 먹기 쉽고 맛있는 제품을 만들기 위해 연구를 거듭했다. 청, 드레싱, 잼, 젤리, 에너지바 등 다양한 제품군을 만들어 보았다. 이 중에서 소비자 반응이 가장 좋은 것이 청과 잼이었다. 여름이 되면 시원하게 타 마실 수 있는 산수유청의 판매율이 좋고, 잼은 사계절 내내 잘 나간다. 특히 코로나19로 인해 단체관광객이 줄어들고 가족 단위의 소규모 관광객이 구례를 찾을 때 선물용으로 크기가 작은 잼을 선호한다고.

시장성 있는 제품을 만드니 판로도 자연스레 확보되었다. 네이버 스토어팜은 물론이고 우체국쇼핑과 쿠팡윙즈에 50% 물량을 직접 판매하고 있으며, 나머지는 로컬마트 등의 오프라인 판매와 밴더사와 함께 온라인 쇼핑으로 소화하고 있다. 화영 씨의 목표는 산수유를 인삼같은 국가대표 건강식품으로 만드는 것이다. 이를 위해서는 기능성 인증 등 실제 효능에 대한 입증이 필요하다.

*야관문: 공과에 속한 비수리의 생약명. 지상부를 약용하며 한방에서는 성 기능 개선에 도움을 준다고 함.





“산수유가 몸에 좋다는 말은 굉장히 많잖아요. 동의보감에도 나오고 국정교과서에 보면 김종길의 시 <성탄제>에도 아들이 감기에 걸렸는데 약을 못 구하자 아버지가 산수유를 구해다 먹이는 장면이 나와요. 그런데 저는 그런 “좋더라”라는 구전 말고 명확한 근거를 가지고 제품을 판매하고 싶어요. 이를 위해서 산수유의 성분을 분석하고 기능성 인증을 받는 활동을 이어나갈 계획입니다. 이와 함께 끊임없는 가공상품 개발을 통해서 세대 구분 없이

산수유를 즐길 수 있도록 상품의 다양화, 대중화를 위해 노력해 나갈 거예요. 그래서 우리 동네를 ‘청년이 돌아오는 구례 산동’으로 만들고 싶어요.”



큐알코드를 스캔하면 이화영 씨 제품을 만나볼 수 있습니다.



전통음식, 만들면서 배워요

해남에다녀왔습니다

전통음식을 접하기 힘들어지는 요즘, 선조들의 지혜가 담긴 전통음식에 대해 배우고 체험할 수 있는 농장이 있다. 땅끝마을 해남의 두륜산 자락에 자리 잡은 '해남에다녀왔습니다'는 24절기음식, 전통장류, 한식체험 교육프로그램을 통해 차세대와 도시소비자 등 다양한 소비자들과 교류하며 전통음식의 가치와 우수성에 대한 공감대를 형성하고 전통장류를 보급하고 있다.

글·사진 전라남도농업기술원



우리 교육농장을 소개합니다

해남에다녀왔습니다는 1차 농업생산과 더불어 전통장류를 가공하며 한옥민박, 전통음식 교육농장 서비스를 통해 6차산업을 선도해나가는 교육농장이다. 전통장류를 테마로 교육프로그램을 운영하며, 농장에는 500여 개의 장독과 넓은 정원이 있으며, 전통가옥 한옥에서 전통의 맛과 멋을 느낄 수 있다. 24절기를 중심으로 절기음식을 비롯하여 전통발효음식 및 궁중음식까지도 만들 수 있으며, 텃밭수확을 통하여 자연의 싱싱함을 살린 한국인의 밥상을 맛볼 수 있는 공간이다. 체험 대상은 주로 유치원생과 초등학생으로 하며, 주로 전통음식과 콩으로 만들 수 있는 다양한 요리에 대해 체험하기/알아보기/이해하기/표현하기로 프로그램이 구성되어 있다.



해남에다녀왔습니다

대표 박종기·이승희
문의 061-532-4179
홈페이지 www.haenamstory.net
휴무 일요일
주소 전남 해남군 삼산면 덕촌길 18-8





우리 농장의 교육 프로그램은요~

프로 그램	체험학습 내용	소요 시간	체험 비용(원)	인원(최소/ 최대)	가능 시기
두부 만들기	콩을 갈아서 두부를 만들어 본다.	3	12,000	20~40	연중
24절기음식 화전 만들기	선조들의 지혜와 풍류, 우리의 음식문화를 엿볼 수 있는 절기음식을 만들어 본다.	2	10,000	20~40	봄철
4월 딱딱 고추장 만들기	만들기 까다로운 전통 고추장을 간편한 방법으로 만들어 본다.	1	10,000	20~60	연중
궁중떡볶이 만들기	간장을 이용하여 궁중요리 궁중떡볶이를 만들어 본다.	2	10,000	20~30	연중
콩고기 만들기	콩을 이용하여 식물성 단백질을 섭취할 수 있는 콩고기를 만들 수 있다.	2	10,000	20~30	연중
쌀을 이용한 요리 체험	식혜, 조청, 강정	2~8	10,000~ 20,000	20	연중
건강간식 만들기	약과, 보리수단	2	10,000	20~40	연중

함께 방문하면 좋은 주변 관광지

해남군 송지면 갈두산 사자봉 땅끝, 일명 '땅끝관광지'는 한반도 최남단으로 '땅끝'이라는 상징성으로 인해 전국에서 많은 관광객이 찾아오는 곳이다. '두륜산 케이블카'를 타고 해남의 영산이라 불리는 두륜산 일대를 둘러보는 것도 추천한다. 두륜산에 들렀다면 천년고찰이라 불리는 대흥사 입구에서 시작되는 두륜산명품 숲 장춘숲길을 걸어보는 것도 추천한다. 아이와 함께 교육농장을 찾았다면, 해남공룡박물관에 방문하는 것도 빼놓을 수 없는 코스 중 하나다.



땅끝관광지 061-530-5102 전남 해남군 송지면 땅끝마을길 60-28
두륜산케이블카 061-534-8992 전남 해남군 삼산면 대흥사길 88-45
대흥사 061-530-5543 전남 해남군 삼산면 구림리 산8-1
해남 공룡박물관 061-530-5949 전남 해남군 황산면 공룡박물관길 234

그린랩스, 스마트팜 기술로 농업을 혁신하다

2017년 국내 스마트농업 시장에 진출한 그린랩스는 농작물 생산은 물론 유통·판로개척까지 전방위 원스톱 서비스를 제공해 농가의 수익성을 도모하는 데이터농업 스타트업 기업이자 애그리테크(Agritech) 기업이다. 기존 농업에 4차 산업혁명에서 비롯된 사물인터넷, 빅데이터, 인공지능 등의 기술을 접목해 농업 혁신에 앞장서고 있다.

글 권지혜 자료 그린랩스



그린랩스는 미래 먹거리 확보와 농촌의 고령화, 탈농촌 문제에 관심을 가지고 스마트농업의 전후방 산업 ICT 밸류체인 구축에 집중하고 있다. '생산성 개선'과 '유통구조 혁신'에 중점을 두고 농가에서 더 효율적으로 농작물을 생산, 유통할 수 있도록 돕는 '팜모닝' 서비스를 개발, 데이터농업 보급 확대에 주력하고 있다.

팜모닝의 '데이터농업 서비스'

그린랩스가 제공하는 '팜모닝'은 스마트팜을 넘어, 생산부터 판매까지 농사의 전 과정을 도와주는 서비스다. 그린랩스는 국내 유일 클라우드 기반의 스마트팜 솔루션인 '팜모닝' 온실을 비롯한 수산, 축산 등 다방면에 보급하고 있다. 기존 스마트팜 기술이 농장환경을 원격제어 관리하는 리모컨 역할로 노동력을 줄이고 편의성을 높이는 데 기여했다면, 팜모닝 스마트팜 솔루션은 데이터 기반의 생육정보 및 환경정보 추천값을 제시하고 이를 바탕으로 농가의 농장환경 조성을 위한 의사결정을 돕는다.

전라남도농업기술원-그린랩스 '노지스마트팜'을 위한 MOU 체결

그린랩스는 2019년 10월, 전라남도농업기술원과 업무 협약을 체결하고 오는 2022년까지 노지작물 스마트팜 운용기술과 농장경영 전반에 걸쳐 통합관리 시스템을 개발, 산업화를 위한 공동연구를 수행하고 있다.





클라우드 기반 인공지능 농법을 바탕으로 최적의 생육환경 조성하며, 시설원예(온실, 유리온실), 노지재배 외 아쿠아포닉스, 식물공장 등 사업영역 다각화하고 있다. 이에 따라 2019년 10월, 전라남도농업기술원과 업무 협약을 체결하고 오는 2022년까지 노지작물 스마트팜 운용기술과 농장경영 전반에 걸쳐 통합관리 시스템을 개발, 산업화를 위한 공동연구를 수행하고 있다.

특히 핵심기술인 클라우드 기반의 인공지능 농법과 복합환경 제어 시스템을 통해 균일한 품질의 농작물 재배 및 생산량 증대를 도모한다. 인공지능 농법은 사물인터넷(IoT) 기기와 클라우드 서비스를 통해 농장의 환경정보를 모니터링하고 최적의 생육정보를 통해 농장시설을 제어관리하게 한다.

농장의 모든 데이터는 실시간 클라우드 서버에 업로드되고 '생육환경 최적화 엔진'의 데이터 알고리즘은 축적된 생육정보 DB의 분석을 통해 추천값을 제시, 최적의 생육환경을 유지 및 제어하도록 한다. 팜모닝의 클라우드 서버에는 1분마다 농장의 환경정보가 업데이트되고 현재 800여 종 이상의 작물 데이터가 5억 개 이상 구축되어 있다. 팜모닝에서는 유통 판로 개척을 위한 도매 출하 시세 분석, e커머스 대행, 라이브 커머스, 인플루언서 공동 구매 진행, 그리고 유통 컨설팅 지원 등 차별화된 유통 서비스를 선보이고 있다.

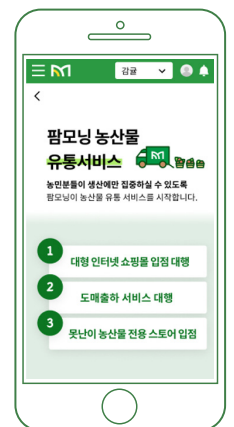
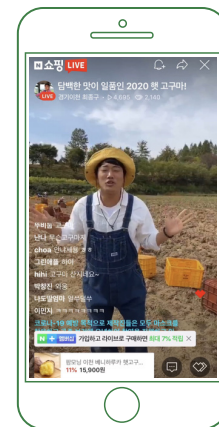
더불어 농사짓는 데 필수적인 '농업정보포털' 서비스를 팜모닝 앱을 통해 무료 제공한다. 농사날씨, 경락시세, 농산물 거래소 등 농민이 평소 목말라했던 정보 서비스를 제공한다. 그린랩스는 현재 팜모닝 2만여 회원농가를 확보하고 있다.

신상훈 대표 한마디

“그린랩스는 직거래 유통혁신과 사물인터넷기술을 기반으로 한 데이터농업 서비스를 보급하는 4차산업혁명을 선도하는 애그리테크 기업입니다. 농업, 하드웨어, 소프트웨어, 유통 등 다양한 분야의 전문가들이 함께 융합, 농업의 선진화를 위해 노력하고 있습니다.”

(주)그린랩스

대표	신상훈, 안동현, 최성우 각자대표
설립연월	2017년 5월
서비스	데이터기반 농장경영시스템(팜모닝) 개발, 농산물 유통, 농자재 온라인유통, 온·오프라인 컨설팅
홈페이지	그린랩스 www.greenlabs.co.kr 팜모닝 www.farmmorning.com
주소	서울특별시 송파구 법원로11길 25 (문정동, 에이치비지니스파크)



수출 원예작물 신선도 유지기술

신선도 유지가 어려운 과·채소 본연의 맛과 향, 풍부한 영양분을 최대한 보존하기 위한 다양한 기술들이 개발되고 있다.
이번 호에서는 수출 원예작물 신선도 유지기술의 세계를 들여다본다.

출처: 농촌진흥청, 국립원예특작과학원



우리 농산물이 해외시장에서 인정받기 위해서는 기본적으로 우수한 작물을 생산해야 한다. 하지만 아무리 우수한 작물을 생산한다 해도 좋은 품질을 유지한 상태에서 유통할 수 있는냐는 또 다른 문제다.

때와 장소에 맞는 '저장과 유통 기술'이 뒷받침되어야 최상의 품질 그대로 해외시장에 진출할 수 있기 때문이다.

딸기수출농가의 기술 애로를 해결한 '패키지 기술 개발'

최근 동남아 일대에서 국산품종 딸기가 러브콜을 받고 있다. 수출 증가는 농가에 좋은 소식이지만, 이 과정에서 하나의 큰 산을 넘어야 했다. 바로 장거리 운송 과정에서 딸기 물러짐과 곰팡이가 발생하는 등 기술적 애로사항에 부딪혔기 때문이다. 이 문제를 해결하고자 농촌진흥청 국립농업과학원은 수출용 딸기의 생

수출용 딸기 선별기 및 포장모습

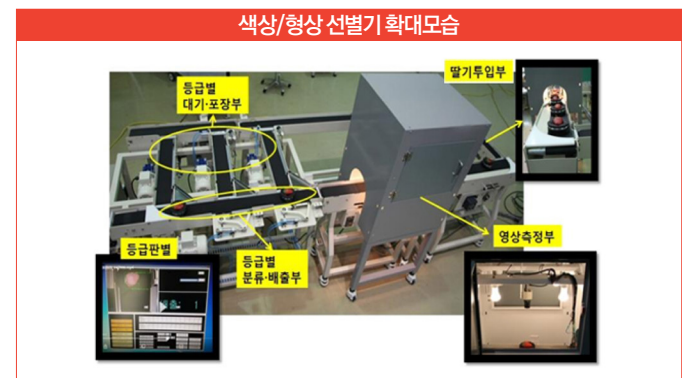


수출용 딸기 색상/형상 선별기

수출 딸기 팻릿 MA 포장

출처: <http://weddew.net>

색상/형상 선별기 확대모습



출처: <https://www.thekpm.com>

육 환경 최적화 기술, 선별기술, 포장기술(팰릿 엠에이*(MA) 기술) 등 패키지 기술을 개발하여 딸기 수출 농가의 기술 애로를 해결했다. 이를 통해 딸기 수출 농가는 경영비(생산비용, 인건비 등)를 감축할 수 있었으며, 그동안 빈번했던 수출 클레임을 해소하는 등 소기의 성과를 달성할 수 있게 되었다.

*팰릿 단위 MA 포장기술이란?

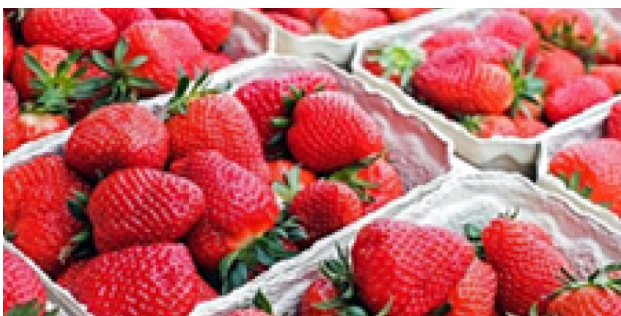
포장 내 기체 조성을 산소 2~6%, 이산화탄소 15~20%로 유지하는 포장 방법으로 딸기의 호흡 속도를 늦춰 익는 정도를 늦춘다. 호기성 곰팡이 발생을 줄이고 물러짐을 막는 효과도 있다.
MA 포장을 활용하면 딸기에 당도가 충분히 오른 뒤에 수확할 수 있어 더 맛있는 딸기를 수출할 수 있다.

- ▶ **생육 환경 최적화** 수출용 딸기가 자라는 데 알맞은 빛과 온도, 습도, 이산화탄소, 양액 공급 등을 조절하는 기술
- ▶ **수출용 딸기 포장기술** 산소 농도와 이산화탄소 농도를 조절해 신선도를 유지하는 기술
- ▶ **수출용 딸기 선별기** 디지털카메라로 착색도와 모양을 판별, 딸기의 모양과 색상을 분석해 수출에 알맞은 딸기를 선별하는 기술(수출 시기별 속도 차별화 효과)

신선도와 식품안전성을 지키는 수확 후 신선도 유지기술

몇 해 전 캐나다로 수출된 국산 감귤의 부패 사례로 수출 원예작물의 수확 후 관리가 도마 위에 올랐다. 이러한 문제를 근본적으로 해결하기 위해 오랜 시간 수확 후 관리 기술개발이 진행되어 왔으며, 수출용 딸기 성공 사례처럼 다양한 성공을 거두고 있다. 선박으로 수출하는 국산 참외의 경우, 유통 중 부패가 발생하고 생리장해가 쉽게 발생하는 등 난관이 있었지만, 최적 유통온도를 6℃로 설정하고, MA 포장 및 1-MCP 처리(과실장기저장제) 효과 규명과 부패 억제제를 위한 살균소독 체척 조건을 개선하여 상품성을 유지할 수 있었다.

실제수출용 딸기



출처: <https://www.thekpm.com>

예냉+살균패드 처리 기술



예냉



1-MCP 처리(1ppm, 15시간)



살균패드 처리

뚝은감 홍시제조 기술 개발



카바이드(사용불가)



에테폰 처리



에틸렌 발생제 개발



에틸렌 발생제 이용(도매시장)

특히 품질변화(병해)를 방지하기 위해 안전한 유통기간 확보가 필요했는데, [예냉+살균세척+용기 포장+1-MCP] 처리 기술로 선도 유지 기간을 11일에서 20일로 연장할 수 있게 되었다. 이를 통해 과피 갈색반점, 과골 흑변 억제에 효과를 거두고 기존 대비 손실률 29%나 경감할 수 있었다. 감귤 또한 수출 시 높은 부패율이 가장 큰 문제였다. 단순히 살균제 처리로 해결할 수 있는 부분이 아니었는데, 보다 친환경적으로 부패 제어가 가능한 신세척제(MFW-1) 개발로 선도 유지 기간을 30일에서 50~60일로 개선할 수 있었다.

이밖에도 '에틸렌 발생제'를 이용한 과육 연화 기술로 수출용 뚝은감 홍시를 제조하여 새로운 수출 상품을 개발하였으며, 에틸렌 발생제를 활용해 수출 시, 참다래 후숙 과정을 조절할 수 있게 되었다. 또한 살균 패드 개발로 수출용 포도의 저장 기간을 2개월에서 4개월 이상 연장하는 등 우리 기술로 수출용 원예작물의 품질 안정성을 키워나가고 있다.

‘신선 원예 산물의 안정성’에 대한 소비자의 니즈 또한 날로 증가하고 있다. 신선편이 농산물의 미생물 안전성 사고 예방, 친환경 농산물 인증 등 안전관리 체계 강화가 필요한 이유다. 또한 안정적인 수출 확대를 위해 항공과 선박을 구분한 수출용 수확 후 관리 매뉴얼을 지속해서 개발 및 보급해야 한다.🔄

중국, 가공과일의 맛에 눈뜨다

요즘들어 중국에서는 동결건조 과일과 건조과일차 제품의 인기가 크게 상승하고 있다.

특히 동남아를 중심으로 딸기, 토마토, 포도 등 국내 신선과일의 맛과 안전성을 내세워 홍보에 앞장서고 있고,

그로 인한 인지도를 점차 확대해 나가고 있는 가운데, 동결건조 과일과 건조과일차 부문에서

급격한 성장을 이루고 있는 중국 또한 가능성이 엿보이는 시장 중 하나로 꼽히고 있다. 중국의 가공과일 현황에 대해 살펴보자.

출처: 농촌진흥청 농사로, 한국농식품유통공사 농식품수출정보(2018~2020)의



‘맛과 안전성’ 내세워 동남아 진출하는 국내 신선과일

코로나 시대를 맞이하며 국내외 유통환경이 변화하고 있다. 비대면·온라인 시장의 성장은 물론이고 건강을 우선하는 식품 소비 트렌드가 확산하며 안전식품 소비에 대한 관심으로 제조과정과 원산지를 중시하는 분위기가 형성되고 있다. 더불어 장기 비축이 가능한 저장식품의 소비가 증가하며 국내 신선과일과 이를 활용한 동결건조 과일 등의 가능성이 주목된다. 그중에서도 동남아 시장을 중심으로 한국산 과일에 대한 프리미엄 이미지가 확대되며 과일류 수출 증가세가 뚜렷하게 보인다. 특히 태국에서는 한국 과일에 대한 프리미엄 이미지로 딸기, 배 등의 신선과일 수요가 지속적으로 증가하고 있다. 농촌진흥청은 수출시장 다변

화에 대응하고 국내 농산물의 안정적인 수출 경쟁력을 갖출 수 있도록 2018년부터 2022년까지 매년 6개씩, 총 30개를 선정하여 수출 유망품목으로 육성하고 있다. 지난 10월, 경북 영주의 사과 ‘아리수’와 국산 배 품종 ‘그림시스’와 ‘신화’, ‘슈퍼골드’를 홍콩과 베트남으로 시범 수출하며 시장성 평가를 하고 있다. 이외에도 지난 10월, 국내 최초로 대만에 참다래 43kg을 수출했으며 국내 감 또한 베트남에 활발하게 수출되고 있다.

주목할 만한 중국의 가공과일 시장

동남아 시장을 중심으로 국내 신선과일이 맛과 안전성을 내세운 홍보로 인지도를 확대해 나가고 있는 가운데, 동결건조 과일과

건조과일차 부문에서 급격한 중국시장 또한 가능성이 엿보이는 시장 중 하나다.

중국의 과일 생산 면적과 총생산량은 줄곧 세계 1위이며 과일의 품질과 산업화 수준도 부단히 발전, 향상되고 있다. 현재 과일 산업은 식량, 채소에 이은 제3의 농업 재배산업으로 중국과 세계 시장 전망이 매우 좋으며 국제경쟁력이 강한 농업산업이다. 국가 통계국의 조사에 따르면 2017년 중국의 과수원 면적은 약 1315.4만 ha에 다다른다.

그중 바나나 과수원의 면적은 전체 면적의 3.1%이며 사과 과수원은 17.9%, 귤 과수원은 19.7%, 배 과수원은 8.6%, 포도 면적은 6.2%이다. 2017년 중국의 과일 생산량은 약 2억 9,000만 톤이다. 동결건조 과일은 지방 경제의 발전 포인트인 동시에 농민 부활의 버팀목 산업 중 하나라고 할 수 있다.

동결건조 과일

중국에서 불고 있는 동결건조 과일의 인기

중국의 인터넷 시장조사 업체인 아이리서치(智研咨询)에서 발표한 《2018-2024년 중국 동결건조 과일업계 시장운영 추세와 발전 전망보고(2018—2024年中国冻干水果行业市场运营态势与发展前景预测报告)》에 따르면 동결건조 과일 업종은 중국에서 매우 좋은 발전 전망과 비교적 큰 시장 잠재력을 가지고 있으며, 동시에 중앙의 정책 및 지방의 재정 지원도 있다. 또한 풍부한

원자재의 장점과 여러 가지 특색이 있는 과일 산지가 기업의 세부 영역에서 자신의 특색을 형성하는 데 도움이 된다고 전했다.

현재 중국의 1인 소득은 꾸준히 증가하고 있고 이에 따라 중국인들의 소비력은 점점 상승하고 있으며 소비이념도 업그레이드되고 있다. 이는 동결과일 업계의 발전을 매우 크게 촉진했는데, 이전 동결건조 과일에 주요 고객은 경제력이 좋고, 삶의 질에 대한 식품안전에 동의하는 소비자였다면 현재는 그 고객의 범위가 한층 넓어졌다고 할 수 있다.

중국에서 동결건조 과일은 이미 고급 과일 가공품으로 소비자들에게 인정받고 있다. 최근 몇 년간 동결건조 과일은 유럽, 미국, 일본 등의 국가에서 소비량이 빠르게 늘어나고 있으며 중국 시장에서도 좋은 전망을 보인다. 기존의 동결건조 과일 시장은 우주, 군수, 등산, 관광, 탐사, 채광 등 특수한 업계에 제한적으로 사용되었으나 최근에는 일상생활에서도 쉽게 찾아볼 수 있다. 현재 동결건조 과일의 국제가격은 건조하고 탈수된 과일의 46배에 달해 과일 무역의 주역이 되고 있다.

동결건조 과일의 특징

건조과일은 빠르게 저온 동결 후 진공 환경에서 건조시켜 생산된 것이므로 냉장 필요 없이 밀봉만 한다면 장기간 실온 보존할 수 있는 장점이 있다. 덕분에 휴대하기도 쉽고 제철이 아닌 과일 일지라도 손쉽게 먹을 수 있다.

더불어 동결건조기술로 물리변화만 일어났기에 수분만 잃고 과일 자체의 영양성분은 그대로 가지고 있다. 소금 또는 당 절임, 고

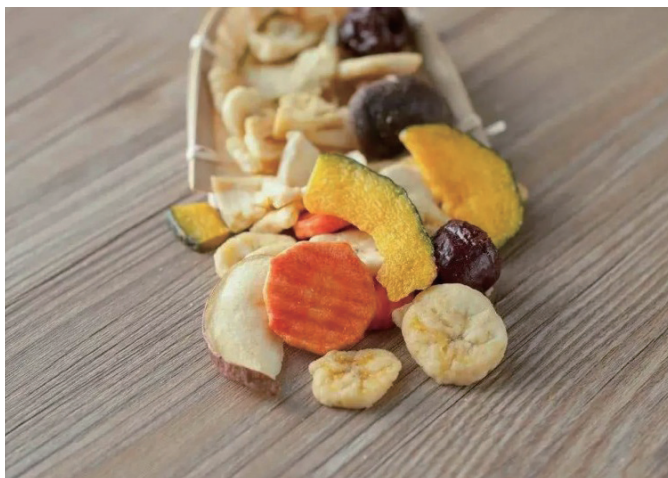


사진: <http://www.foodaily.com/market/show.php?itemid=22504>



온 건조 등 전통적인 식품 저장수단보다 영양분 손실이 훨씬 작고 식품첨가제의 사용이 필요 없어 걱정 없이 먹을 수 있다. 가공 후의 과일은 본연의 형태, 향과 맛을 보존했을 뿐만 아니라 바삭한 식감까지 갖추고 있다. 게다가 냉장이 필요 없으며 실온에서 변질되지 않고 장기간 보존할 수 있다. 동결건조 과일은 색깔, 향, 맛, 모양이 모두 갖추어질 뿐만 아니라 과일에 있는 비타민, 단백질 등의 영양물질을 최대한 보존할 수 있다.

하지만 동결건조 과일은 낮은 수분함유율로 원가가 높다. 판매 가격은 보통 과일의 5~6배. 게다가 95%~100%의 수분 손실로 당분이 집중되어 탄수화물의 함량도 높다. 시중에 제품 100g당 탄수화물 함량이 90.1g인 것도 존재해 당류를 과다섭취하게 될 우려가 있다.

동결건조 야채·과일 간식의 전망

현재 중국에서는 우유나 요거트 등 다른 식품과 콜라보한 동결건조 과일 간식상품이 잇따라 출시되고 있다. 이런 상품은 새로운 트렌드를 이끌며 긍정적인 시장반응을 이끌어내고 있다. 동결 건조야채·과일에 시리얼, 그리고 우유 또는 요거트를 부어 같이 먹는 방식은 '영양도 풍부하고 맛도 좋으며 비주얼도 좋다'라

는 소비자의 반응과 함께 활발하게 소비되고 있다.

단일한 품목으로 구성된 동결건조 상품에 비해 믹스 야채·과일 패키지는 맛과 영양, 색감이 풍부하여 훨씬 인기가 높은 편이다. 간식에 대한 중국인들의 관념이 바뀌면서 기존의 건과류나 스낵류에서 건강과 휴대성을 동시에 잡을 수 있는 동결건조 과일, 야채가 간식류의 선택으로 부상하고 있다.

켈로그를 포함한 여러 식품기업이 잇따라 동결 건조야채에 과일과 시리얼을 추가하거나 시리얼과 요거트 큐브를 추가한 콜라보 제품을 출시하고 있는 것으로 보아 앞으로 이 품목의 시장이 커질 것으로 예상된다.

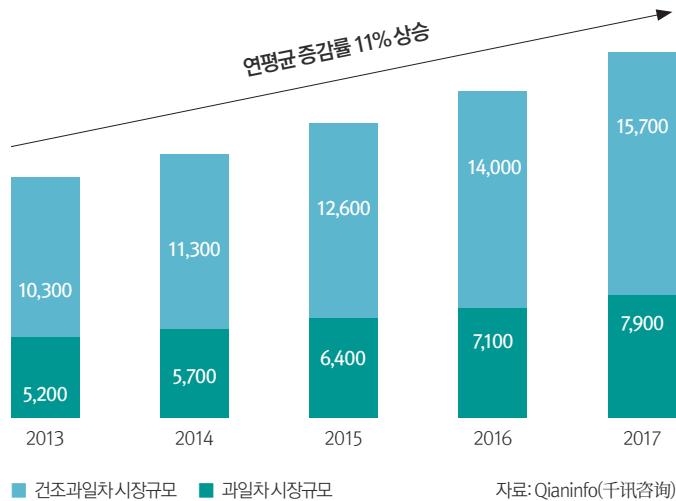
건조과일차

밝은 전망 보이는 건조과일차 시장

중국의 차음료 시장은 '천연', '저당', '기능성' 등을 특징으로 한 다양한 제품이 출시되고 있다. 소득 증가와 건강에 대한 관심 증가로, 제품이 다양화·세분화되고 있다. 찬물에 우린 '펑파오차(冷泡茶)', 음식의 기름진 맛을 제거해 주거나 원기를 회복해주는 '기능성 차' 등 건강, 맛 그리고 트렌드를 모두 반영한 제품이



중국 건조과일차 시장규모 및 연평균 성장률(2013~2017)



인기를 얻고 있다. 이런 상황에서 건조과일차 시장은 최근 5년간 (2013~2017년) 연평균 11% 성장하여, 2017년 기준 시장 규모는 약 79억 위안(약 1조 2,856억 원)에 달한다.

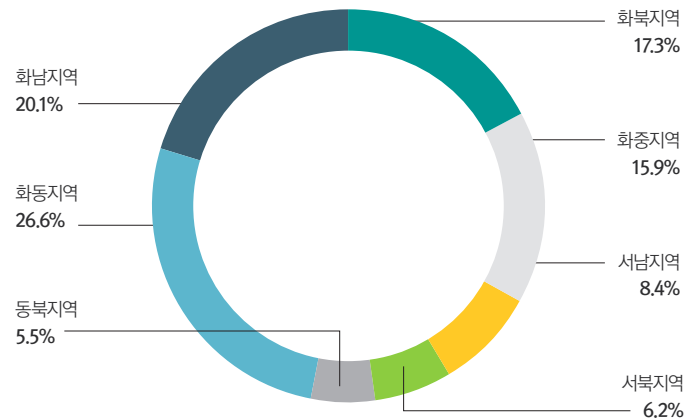
2017년 기준 과일차 시장 규모는 약 157억 위안이며, 건조과일차 시장이 차지하는 비중은 과일차 시장의 약 50.3%다. 시장조사기관 Qianinfo(千讯咨询)의 분석에 따르면, 과일차 시장은 향후 증산증 증가 및 웰빙식품에 대한 수요 증가 등으로 빠르게 증가할 전망이다. '우수한 휴대성', '보관의 편이성(장기간)', '저렴한 가격'을 특징으로 하는 건조과일차 시장은 현대인의 빠른 생활 패턴에 맞춰 수요가 증가하는 추세로 전망 또한 긍정적이다.

건조과일차 시장 및 소비 특성

건조과일차가 포함된 과일차 소비시장은 화동·화남·화북 지역에 집중된 양상을 보인다. 과일차 소비시장 규모는 화동지역(26.6%), 화남지역(20.1%), 화북지역(17.3%) 순이며, 세 지역의 소비시장이 전체 시장의 약 64%를 차지한다. 2017년 화동지역의 과일차 소비시장 규모는 42억 위안으로, 전년 대비 약 12.9% 성장했다. 산둥성(山东省), 강소성(江苏省), 저장성(浙江省), 상해(上海) 등 경제발전 수준이 높은 권역을 포함한 화동지역은 과일차의 종류가 다양하며, 소비자가 과일차 제조업체로부터 직접 제품을 구매하는 특징을 보인다.

인기품목으로는 건조레몬(柠檬干), 건조산사(山楂干), 건조금귤(金桔片) 및 여러 과일이 혼합된 과일차(水果茶) 등이 확인된다. 현지조사원의 자료에 따르면, 까르푸, Lotus, 우메이(物美) 등

중국 지역별 과일차 시장 현황(2017년 기준)



대형마트를 중심으로 판매되고 있는 건조과일차는 유리병과 플라스틱 포장 혹은 그램(g) 단위의 소포장 형태가 대부분이다.

중국 건조과일차 인기품목별 특징

인기 제품의 경우 '세련된 디자인' 및 '다양한 재료 조합'이라는 특징이 있다. 온라인상에서 인기리에 판매되고 있는 제품 구성의 경우, 차잎, 허브, 과일들을 다양하게 조합해 맛의 조화, 비타민 보충 및 피부미용 효과 측면에서 소비자의 높은 호응을 얻고 있다. 세련되고 고급스러운 포장 및 제품 구매 시 가격 할인, 텀블러 증정 등 다양한 프로모션 활동 등을 통해 젊은 층의 이목을 끌 어내는 데 성공했다. ∞



SECTION 3

농업愛 _____ 산다

요즘과 같은 정보화 사회 속에서 농업에
가장 필요한 요소는 무엇일까요?

가장 관심 있고 꼭 필요한 정보만을 섭렵하여
농업에 어우른다면, 그 보다 더 효율적인 것이 또 있을까요?

현재의 농업 안에서 더 나은 미래 농업을 꾸려나간다면
그 이상을 얻을 수 있을 것입니다.

농업이 삶의 일부가 되는 그날이 곧
우리의 오늘이 될 것입니다.

40

코칭팜스

사)전라남도지역특화작목발전협회 이사 조동호

42

생생귀농

전남에서 먼저 살아보기

44

農NET

농림축산식품부

46

農정보

겨울철 화재 안전사고 예방하기!

48

병해충 정보

딸기, 토마토 겨울철 주요 병해충 관리기술

50

JARES NEWS

56

농사월지

경영기록을 통한 새해 영농설계로 농가소득 높이자!



사)전라남도지역특화작목발전협회
이사 조동호

2021년 신축년(辛丑年) '흰소의 해'가 밝았다. 새해를 맞이하게 되면 많은 사람이 지난해를 반성하고 새해 계획을 세우게 된다. 농업도 마찬가지로, 돈 버는 농업을 위해서는 지난해를 돌이켜 보고 문제점을 찾아내어 해결하려는 노력이 필요하다. 농업 환경이 변화하면서 갈수록 어려워지고 있기 때문이다. 농촌인구의 감소 및 고령화, 지구온난화에 따른 이상기후, 수입개방, 구제역, 조류인플루엔자, 아프리카돼지열병, 코로나19 등 농업을 어렵게 하는 수많은 위험요소가 존재하고, 예상치 못한 상태에서 발생하게 되면 농가는 큰 타격을 받게 된다. 지난해에는 긴 장마, 잦은 태풍, 냉해로 농산물 생산량이 매우 감소했었다. 또한, 코로나19로 농촌 체험객이 줄었고, 노동력을 외국인 근로자에게 의존해왔던 농가들은 국경폐쇄로 노동력 수급에 많은 어려움을 겪기도 했다. 농산물 유통시장에는 학교, 레스토랑 등에서 농산물 대량 소비가 감소하고, '온라인·비대면'의 언택트 바람이 불고 있으며 면역력 증진 농산물에 대한 수요가 증가하고 있다.

그렇다면 이렇게 급변하고 있는 농업 환경에서 어떻게 하면 농가들이 농업경영 활동을 통해 안정적으로 수익을 창출해 낼 수 있을까? 그냥 열심히 농사를 지으면 성공할 수 있을까? 그러나 안타깝게도 열심히 농사를 지었음에도 실패한 농가들이 있고, 똑같은 작목을 가지고 농사를 지어도 성공한 농가가 있는가 하면, 실패한 농가가 있다.

문제는 농사를 시작하기 전에 제대로 된 계획을 세우고, 수익모델을 미리 알고 농사를 지어야 시행착오를 줄일 수 있는데, 많은 농가가 아직도 이런 준비가 안 된 상태에서 농사를 시작하는 경우가 많다는 것이다.

실제로 필자가 강소농민간전문가로 지난 1년간 농가경영 컨설팅 활동을 하면서 많은 농가를 만나봤지만, 농장경영계획을 수립한 후 농사를 짓는 농가를 만나기는 쉽지 않았다. 심지어 이제 농사를 시작하는 젊은 청년 농부들조차 뚜렷한 목표와 비전은 물론이고, 어떻게 농사를 지어야겠다는 계획이 없이 시작하여 실패를 경험하게 되는 경우를 봤을 때는 너무 안타까웠다.



2020년 사과 어깨동무 컨설팅

66

아직 경영기록을 하지 않고 있는 농가들은 새해부터라도 경영기록을 통해 축적된 데이터를 활용하여 맞춤형 경영계획을 수립하고, 이를 통해 안정적으로 돈 버는 농업을 이루길 희망해 본다.

99

그렇다면 농장경영계획은 어떻게 수립하고 실천해야 할까? 가장 먼저 내 농장의 경영환경을 분석하고, 문제점과 장점을 찾아내는 일부터 시작해야 한다.

농장경영계획은 수익을 창출하기 위해 농장경영 활동 시 예측 가능한 문제점을 찾아내어 개선방안을 모색하고, 장점을 찾아내어 어떻게 차별화시켜 나갈 것인지 전략을 세우는 과정이다. 이를 위해서는 경영기록이 필요하고, 경영기록을 통해 내 농장의 과거를 살펴보고 미래를 예측해 나가야 한다. 실제, 강진에서 참다래 농사를 짓고 있는 김옥환 대표는 전라남도농업기술원에서 추진하는 어깨동무컨설팅 사업을 통해 경영기록 관리를 꾸준히 해왔고, 기록한 데이터를 통해 참다래 경영과 유통상의 문제점을 찾아내어 개선했다.

특히, 농산물에 대한 소비자 신뢰 확보를 위해 자체 개발한 참다래 세척기를 활용하여 과일 표면에 이물질들을 제거하여 차별화하고, 후숙 정도를 소비자에게 알려 만족도를 높이는 전략을 세워 추진했다. 김 대표는 현재 생산한 참다래 전량을 학교급식과 직거래로 판매하여, 전남 농가 평균보다 3배 이상의 소득을 올리고 있다.

최근 코로나19로 국제적인 비상사태가 유지되면서 식량의 안정적 생산을 담당하고 있는 농업의 중요성은 더욱 부각되고 있다. 따라서 지속가능한 농업을 위해서는 경영기록 데이터에 의한 전략 수



립과 반복적인 경영개선 활동을 통해 수시로 발생하는 농산물 가격폭락과 기상재해를 극복하려는 노력이 필요하다.

어려운 농업여건이 준비된 농가에는 오히려 기회 요인이 될 수도 있기 때문이다.

예를 들어, 기상 악화로 농산물 생산량이 감소하면, 가격이 오르기 때문에 농업수익을 나타내는 농가 판매가격지수가 농업경영비용을 의미하는 농업 구매가격지수보다 큰 폭으로 오를 수 있다. 이때, 철저한 준비를 통해 안정적 생산성을 유지한 농가는 농가소득을 크게 향상시킬 수 있는 것이다.

앞으로 미래농업은 빅데이터를 기반으로 예측가능한 농업이 가장 핵심이 될 것이며, 농부는 로봇과 드론을 관리하고, 빅데이터를 축적하고 분석하는 전문가가 될 것이라고 전문가들은 예측하고 있다. 여유와 풍요, 힘을 상징해온 희망찬 소의 해를 맞아, 아직 경영기록을 하지 않고 있는 농가들은 새해부터라도 경영기록을 통해 축적된 데이터를 활용하여 맞춤형 경영계획을 수립하고, 이를 통해 안정적으로 돈 버는 농업을 이루길 희망해 본다.



귀농·귀촌, 살아보고 결정하세요! 전남에서 먼저 살아보기

귀농은 농업의 미래이자, 희망이다.

많은 사람들이 농업에 관심을 가지고, 귀농을 꿈꾸지만 막상 실현하려면 두렵고, 또 무엇부터 시작해야 할지 막막하기만 하다. 귀농을 생각하고 있다면, 미리 체험을 해볼 수 있는 프로그램이 있다. 방법에 대해 알아본다.

자료 전남에서 먼저 살아보기 누리집(live.jeonnam.go.kr)



Q 30년 동안 공무원 생활을 마치고 귀농을 하여 새로운 인생을 시작하려 합니다. 어렸을 때 시골에서 자라 농사를 돕기는 했지만 제대로는 한 번도 해본 적이 없습니다. 농사라고 하면 대학교 때 농촌봉사활동 정도가 전부였기에, 선불리 시도하는 것도 두렵습니다. 인생 후반기에 귀농을 생각하다 보니 '실패하면 어떻게 하지?'라는 생각이 듭니다. 더군다나 농촌에 전혀 살아본 경험조차 없는 아내와 미리 농촌을 경험해보고 결정하고 싶은데, 마땅한 프로그램이 있을까요? 직접 농촌을 경험해보고, 귀농이 제게 맞는지 알아보고 싶습니다.

A 농촌을 제대로 이해하지 못하고 귀농을 하면 실패하기 쉬운 것이 사실입니다. 농촌을 제대로 경험하고 귀농에 도전해야 실패의 확률이 적습니다. 전라남도에서는 이러한 귀농의 실패를 미연에 방지하고 안정적인 귀농을 돕기 위해 2019년부터 '전남에서 먼저 살아보기' 프로그램을 진행하고 있습니다. 일정기간 동안 농촌에서 살아보면서 도시와 농촌의 문화적 차이를 이해한다면, 농촌으로 이주하면서 겪는 시행착오를 줄일 수 있겠지요.

"전남에서 먼저 살아보기" 프로그램은 최소 5일에서 최대 60일까지 농촌에서 거주하면서 주민 교류와 어울림 행사, 문화 관광지 탐방, 전문가 만남, 마을 일손 돕기 등을 통해 농촌의 삶을 체험할 수 있습니다.

프로그램은 농촌 체험과 귀농준 기초 정보 습득 등 일반 프로그램으로 운영되는 '일반형'과 취·창업을 위해 가공기술 등 농촌융복합산업, 기타 전문기술 전수를 목적으로 하는 '특화형' 등 2가지 유형이 있으며, 모든 체험장소에 장기 민박시설이 갖춰져 있기 때문에 주거의 걱정없이 오랜기간 동안 농촌을 체험할 수 있다는 장점이 있습니다. 2020년 기준 전라남도 각 시군에 모두 26개소를 운영했으며, 2021년에도 비슷한 규모가 운영될 예정입니다. 참여를 원하시는 분은 '전남에서 먼저 살아보기' 누리집(live.jeonnam.go.kr)을 통해 숙박할 객실과 기간을 정해 신청할 수 있으며, 마을 운영자가 체류기간과 팀 구성 여부, 청년(만18~39세), 신청순서 등 우선순위를 고려해 참가자를 선정하여 통보합니다. 참가자로 선정되면 식사, 교통비, 공과금 등 생활비만 부담하며 숙박비와 프로그램 체험비는 지원받을 수 있습니다. ☎



보성 천연염색공예관



구례 번덕들



강진 안풍마을

전남에서 먼저 살아보기란?

전남에 관심이 있고 이주를 고려중인 도시민이 농·산·어촌 민박, 농·산·어촌 생활, 현장체험, 교육 등에 참여할 수 있도록 전라남도에서 주관하는 농산어촌체험 교육을 결합한 프로그램이다.

신청대상	타 시도에 주소지를 두고 있는 자 *만 39세 이하 청년 우대
신청방법	전남에서 먼저살아보기 홈페이지에서 인터넷 신청 https://live.jeonnam.go.kr *팀을 구성하여 신청하는 경우 대표자가 일괄 신청 *2021년도 참가자 신청모집 2월 예정
비용	무료(숙박, 프로그램 참가비 지원) *식비 등 생활비는 자부담
거주기간	5~60일 의무이수점수: 1일당 1점 15일 참가자 15점 *귀농창업자금, 주택구입자 신청 시 귀농귀촌 교육점수로 인정 혜택

문의전화	1577-1425
신청서 제출	전남에서 먼저살아보기 홈페이지 접속 체험마을, 객실선택→신청서 작성
예약금 납부	예약금은 프로그램 이수 후 전액환급 (예약금: 숙박비의 30%, 최대 100만 원 이내)
참가자 신청	유선상담을 통해 마을 운영자와 협의
체험기 등록	전남에서 먼저살아보기 체험중 홈페이지 수시 등록
설문지 제출	전남에서 먼저살아보기 참여 후 홈페이지 등록

프로그램 형태

구 분	일반형	구 분	특화형
	농산어촌 체험 및 귀농산어촌 정보습득 일반교육		가공기술 등 전문기술 전수하는 창·취업반 운영
체류기간	5일~60일	체류기간	30일~60일
참가대상	타 시도에 주민등록을 두고 있는 자 ※ 우대: 만 18세~39세 청년	참가대상	전남에 귀농한 지 2년 이내인 자 전년도 '전남에서 먼저살아보기' 30일 이상 참여자 ※ 나이제한: 만 18세~49세
운영자	20개소 내외 도시민에 대한 귀농산어촌 교육, 현장체험, 주민교류 등 프로그램 운영을 갖춘 마을 및 농가	운영자	4개소 내외 1차 농수산물을 활용한 6차 산업기술 및 기타 전문기술 전수 교육능력을 갖춘 마을 및 농가
참가자	'전남에서 먼저살아보기' 홈페이지에서 신청서 제출	참가자	시·군 담당부서에서 서면으로 신청서 제출
접수·선정	마을/농가에서 선정, 운영	접수·선정	최종 대상자는 마을에서 선정

프로그램 내용

구 분	프로그램 내용
주민화합	마을리더·주민과 간담회, 어울림 행사 등
농촌체험	농촌생활, 영농어촌체험(재배, 수확) 등
지역탐방	시·군 문화관광지, 재래시장, 시·군청 등 방문
정보습득	시·군 문화관광지, 귀농정책, 농지·주택, 자녀학교 정보 등
현장견학	귀농인 농장, 선도농가, 농어촌 창업 우수사례, 마을기업 등
교육참여	귀농산어촌 이해, 건강교실, 영농기술교육, 창업교육 등
지역나눔	마을주제 콘텐츠 제작, 일일교사 등
기타	마을 일손돕기, 자원봉사, 율력 참여 등

귀농·산·어촌 프로그램(미션) 이수

프로그램(미션) 의무이수점수 1일당 1점 / (예) 15일 참가자 15점 이상
참가자가 체류기간별 이수점수를 달성할 수 있도록 프로그램 제공(80% 이상)

귀농·산·어촌을 꿈꾸는 도시민의
안정적인 정착과 풍요로운 삶을 위한 전남에서
먼저 살아보기 프로그램을 이용하세요!



세종시에 위치한 농림축산식품부 청사 전경

걱정 없이 농사짓고, 안심하고 소비하다

농림축산식품부

농림축산식품부는 우리나라의 농업 정책을 책임지는 중앙부처이다. '먹거리 = 농림축산식품부'라는 등식은 거의 모든 국민의 뇌리 속에 있다. 농림축산식품부는 1948년 정부 수립 직후 설립된 농림부에서 출발해 다양한 업무 변화를 겪어 왔다. 그렇다면 현재의 농림축산식품부는 어떤 일을 하고 있을까?

출처 농림축산식품부

홈페이지 www.mafra.go.kr

주소 (30110) 세종특별자치시 다솜2로 94(어진동) 농림축산식품부

모든 농업정책을 총괄하는 농림축산식품부

농림축산식품부의 주요 업무는 농촌, 농업, 식량, 축산, 농생명, 유통, 식품, 방역 등 모든 농업 정책을 포괄한다. 농업의 현재와 미래를 책임지는 정책을 시행하고 보완하는 기관이다. 씨앗을 뿌리고, 길러, 소비자들에게 전달하는 일련의 과정에 적용되는 모든 과정에 필요한 지원을 한다. 농축산업 종사자부터 농축산물 유통·가공 상인, 일반 소비자에 이르기까지 농림축산식품부 정책의 수혜자이다. 특히 최근 이슈가 되고 있는 가축 방역, 농가 소득 보장, 안심먹거리 인증 등은 모두 농림축산식품부가 소관하고 있는 업무다.

농림축산식품부 정책 목표

농림축산식품부의 정책 목표는 “걱정없이 농사짓고, 안심하고 소비하는 나라”이다. 농업·환경·먹거리의 조화로운 발전을 위해 지속가능한 농업·농촌을 구현하고, 국민에게 건강한 먹거리를 제공하겠다는 것이다. 이를 위해 농림부는 5대 정책 과제를 설정하고 농정 비전을 실현하고자 노력하고 있다.

농업인 소득·경영 안전망의 촉촉한 확충

농림축산식품부의 가장 큰 농정 방향은 농업인이 가격·소득·경영에 대한 걱정없이 농사짓는 여건을 마련하는 것이다. 농업직불제를 통해 농가소득을 보완하고, 농업 재해지원을 통해 농가의 경영안전장치를 강화한다. 채소가격안정제와 품목별전국판매연합단을 통해 농산물 가격 불안을 최소화한다.



걱정없이 농사짓고, 안심하고 소비하는 나라



안전한 먹거리 공급체계 구축

안전하고 건강한 먹거리의 생산·공급·소비 체계를 마련하고자 한다. 식량자급률과 식생활 만족도를 높이고, 가축전염병을 줄이는 것도 농림축산식품부의 역할이다. 안전한 먹거리 공급체계를 구축하기 위해 2025년까지 모든 지자체가 푸드플랜을 수립하고, 이력제·원산지제 등을 확대해 농식품 정보 제공을 강화한다.



누구나 살고 싶은 복지 농촌 조성

아름답고 깨끗한 농촌 자원을 보전·활용해 전 국민의 삶터·일터·쉼터로서의 농촌을 조성한다. 농촌 정주 인프라를 확충하고, 정주 개선과 지역 특화사업을 육성한다. 또, 농촌형 임대 주택, 농지연금, 농업인 안전보험 강화 등 맞춤형 사회안전망을 확대한다. 또, 사회적 농업 프로그램을 통해 사회적경제 활성화에 나선다.

지속가능한 농식품산업 기반 강화

농가인구의 감소, 자본투자의 어려움 등을 고려해 신규 인력의 농업 진입과 농업의 외연 확대 등 농업의 혁신 생태계를 조성한다. 스마트팜을 육성하고 혁신벨리를 조성하는 등 혁신 역량을 높이며, 청년 창업농을 양성해 농업의 외연을 확대한다. 또한 친환경 농업을 확산해 환경 문제에도 대응한다.

참여와 협력 농정

참여와 농정의 거버넌스를 구축한다. 농업인이 직접 참여하는 농어업·농어촌 특별위원회와 농어업회의소 등을 구축하고, 국제기구와의 협력을 강화해 우리 농식품의 외연을 넓힌다. 또한 현장 건의가 농정 개혁으로 이뤄질 수 있도록 현장, 혁신, 책임, 공감, 신뢰의 농정을 체계화한다.



축사, 원예시설등 겨울철 화재 안전사고 예방하기!

화기와 전기 사용도가 높은 겨울철이면
어김없이 찾아오는 화재사고의 위험! 사전에
미리미리 점검하여 안전에 만전을 기해야
한다. 축사와 원예시설에서 빈번하게 발생하는
화재사고의 원인과 예방을 위한 생활
안전상식을 알아보자.

출처: 농촌진흥청, 국립축산식품부



아는 만큼 보이는 축사 화재사고 예방

소방방재청에 따르면 지난 3년간 축사 화재의 약 40%가 겨울철
(11~2월)에 집중적으로 발생한 것으로 나타났다. 우사·양계장·
양돈장 순으로 크고 작은 화재사고가 이어졌는데 '전기 누전'으
로 인한 화재 사고가 10건 중 7건에 이를 정도로 큰 요인을 차지
한다.

가령 쥐 등에 의해 전선이 손상된 경우, 전선 합선으로 발화를 일
으키는가 하면, 축사 난방을 위해 온풍·난방기 사용이 급증하
면서 옥내 배선이나 용량을 무시한 과다 배선으로 인한 과전류
로 전선이 녹아내리며 화재가 발생하기도 한다. 흔한 경우는 아
니지만 겨울철 세찬 바람에 축사로 연결된 전선이 끊어지거나
뭇가지와 전선 간 마찰로 전선 껍질이 벗겨지는 경우도 화재로
이어질 수 있다.

또한, 겨울철에는 보온을 유지하고, 악취가 새어나가는 것을 막
기 위해 축사를 밀폐하게 되는데 이로 인해 내외부의 기온 차가
발생하여 축사 내부에 결로 현상이 나타난다. 이 경우, 전기 누
전, 합성의 위험성이 커지므로 각별한 주의가 필요하다. 뿐만 아





니라 축사 건축 시 사용한 자재 대부분이 우레탄폼이나 스티로폼 판넬 등 가연성 보온재를 사용하고 있어 화재에 취약하다. 따라서 축사를 신·증축할 때는 불연성 보온재를 사용하도록 의무화하고, 축사 건축물 간 안전거리를 최소 5m 이상 확보하여 화재 시 더 큰 위험으로 불이 번지는 것을 예방해야 한다.

버섯, 원예작물 등 시설 화재사고와 예방

소방청 국가화재정보센터에 따르면, 2019년 전국에서 발생한 32건의 버섯재배농가 화재 가운데 31%가 겨울철에 발생한 것으로 조사됐다. 충청남도의 경우 최근 3년간 총 20건(2017년 6건, 2018년 10건, 2019년 4건)의 버섯 재배농가 화재가 발생했는데, 그중 절반 이상이 겨울철이었다. 대표적인 화재 원인으로는 난방·가습 등 전기 사용량 증가에 따른 과열, 벽·천정 등에 흘러 들어간 응결수로 인한 누전 등이 대부분이었다.

이러한 시설재배농가의 화재사고는 겨울철 빈번하게 발생하는데 기형을 유발하는 춥고 건조한 날씨 탓에 이를 방지하기 위해 과도하게 사용한 난방·환기 시설 사용 때문이다. 결국 전기적 요인으로 인한 화재사고로 이어지는데 이 위험을 줄이기 위해서는 배전함·콘센트 등 내부 먼지 제거, 적정 용량의 차단기 설치 등 사전점검과 정비가 중요하다. 또한 단열을 위해 많은 버섯 재배농가에서 사용하고 있는 조립식 샌드위치 판넬의 경우, 철판 사이에 스티로폼이 단열재로 들어가 있어 불이 붙게 되면 화재 진압이 어려우므로 주의가 필요하다. ∞

겨울철 화재 예방 포인트

대부분의 화재사고는 안전관리 미흡에서 비롯된다. 그중에서도 전기사용에 대한 주의부족이 가장 큰 원인으로 손꼽히는 만큼 전기시설 안전점검을 중심으로 생활속 화재 안전 예방을 위한 노력을 잊지 않아야 한다.

- 농장 규모에 적절한 전력 사용량을 확인하고 축사 또는 시설 내외부의 전선 피복상태 및 안정 개폐기 작동 여부를 점검한다.
- 전기배선과 콘센트는 문어발식 사용을 하지 않고 전선, 전기기구 주변의 먼지나 거미줄 등을 주기적으로 청소한다. 보온등이나 환풍기는 정부에서 인증한 전기기구를 사용한다.
- 분전반 내부와 노출전선, 전기기구를 청결히 유지한다.
- 누전차단기는 주 1회 점검하고 파손된 플러그와 노후화된 콘센트, 기타 노후화된 전기시설은 발견 즉시 교체한다.
- 노후전선은 즉시 교체하고 방수용 전선을 사용하여 습기에 대비하며 쥐 등에 의한 피해 우려가 있는 전선은 반드시 배관공사를 실시한다.
- 용접이나 소각을 할 경우 불꽃으로 인한 화재예방을 위해 가까운 곳에 반드시 소화기를 두고 작업해야 한다.
- 정기적인 안전점검으로 안전한 전기 사용을 생활화하고 축사 내 소화기 비치, 소방차 진입로를 확보하며, 축사 화재 등 재해대비 가족공제 또는 재해보험 가입으로 피해를 최소화한다.



딸기, 토마토 겨울철 주요 병해충 관리기술

겨울철 시설하우스에서는 딸기와 토마토 등 축성재배 작목이 재배된다.

겨울철에 딸기와 토마토에 발생하기 쉬운 주요 병해충 잣빛곰팡이병, 잎마름역병, 바이러스병, 충채벌레 등의 관리방법에 대해서 알아본다.

출처 농촌진흥청

딸기 잣빛곰팡이병

높은 습도와 햇빛 부족, 냉해에 의해 발생

딸기 잣빛곰팡이병은 과실, 꽃받침, 열매꼭지(과경), 잎, 잎자루(엽병) 등의 지상부위에 주로 피해가 나타나며, 특히 과실에 큰 피해를 준다. 수정 후 꽃잎이 떨어지지 않고 붙어있을 때 꽃받침이 적색으로 되며 반점을 형성한 후에 갈색으로 변하거나 흑갈색으로 변하면서 썩게 된다. 처음에 밑의 잎(하엽)의 말라죽은 부분에 병원균이 발생하여 전염원이 되고 상처 부위나 꽃잎, 암술, 수술 등 꽃의 각 기관을 통해 침입하고 20℃ 전후의 습기가 많은 환경, 햇볕 쪼임량의 부족, 냉해 피해, 식물체가 웃자랐을 때(과번무) 발생이 많다.

방제방법은 습기가 많은 것을 피하고 말라죽은 잎(고사엽), 오래된 잎(노화엽), 병이 발생한 잎(발병엽)과 병이 발생한 과실(발병 과)은 제거하며 딸기에 등록된 약제를 안전사용기준을 준수하여 처리한다.



토마토 잎마름역병

높은 습도, 환기부족으로 발생

토마토 잎마름병은 12~5월 사이에 환기불량, 많이 준 물(다량관수)에 의해서 심하게 발생하고, 특히 환기창 주변부터 발생하며 저온다습 조건에서 2~3일 만에 전 포장으로 발생하는 등 확산 속도가 빠르다. 초기에는 잎에 불규칙하게 원형의 수침상의 병무늬(병반)를 만들고 차차 확대되어 암갈색의 대형 병반을 형성한다. 습도가 높으면 병반 뒷면과 앞면에 하얀 곰팡이가 생기고 습도가 낮으면 자갈색이 된다. 병이 진전되면 잎자루(엽병)와 줄기도 흑갈색으로 변하고 열매에 침입하면 암갈색의 부정형 병반이 생기며 쭈그러진다.

관리방법은 질소질 비료가 과다하지 않게 하고, 배수를 철저히 하여 습하지 않게 하며 육묘기(모 기르는 시기)에는 특히 취약하므로 습도가 높지 않도록 관리한다.

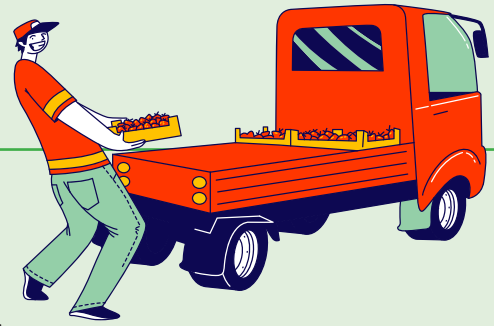


토마토 황화잎말림바이러스병

담배가루이에 의해 발생

담배가루이가 매개충으로 즙액 및 접촉전염은 되지 않는다. 잎이 황화되며 잎말림 증상이 발생하며 절간 신장이 위축되며 개화 및 착과가 안 되고 꽃이 떨어진다.

담배가루이에 의해서 전염되므로 담배가루이를 철저히 방제하고, 토마토황화잎말림바이러스에 걸린 포기는 포장에서 즉시 제거한다.



과실 병징



총채벌레 성충

토마토 총채벌레

토마토 총채벌레 반점위조바이러스를 옮기는 매개충

대만총채벌레, 꽃노랑총채벌레, 오이총채벌레 등이 있으며 모두 토마토를 가해한다. 특히 반점위조바이러스를 옮기는 매개충으로 알려져 있다. 과일에 동심원의 수침상이 생기며 가운데 작은 구멍이 생기고, 잎에 하얀색 수침상이 생긴다. 엽맥에 검은색 반점이 생기고 새로 나오는 가지(신초)가 위축되며 생육이 억제된다(토마토반점위조바이러스 증상).

관리방법은 황색 유인트랩을 이용하여 예찰하고, 잎 뒷면에 은신하기 때문에 뒷면에 약제 살포를 하며 시설하우스 주변의 잡초를 제거한다.





전남농업기술원, 양파 신품종 '세이프티' 통상실시 계약

전라남도농업기술원은 전남도 육성 양파 신품종 '세이프티'에 대해 통상실시 계약을 체결했다. 이번 계약은 지역 업체인 농업회사법인 대농씨드(화순군)가 참여하였으며 향후 3년간 50kg의 종자가 공급되면 최대 100ha까지 재배가 확대될 것으로 예상하고 있다. 양파는 국내에서 재배되는 규모의 80%(중만생종 기준)가 일본 품종으로 종자 수입 의존도가 가장 높은 품목 중 하나이다.

특히 전남 양파 재배면적은 8,467ha(전국의 39%를 점유)로 수입 종자에 대한 로열티 부담액은 56억(전국 144억 원) 원으로 추정되고 있어 품종 국산화가 더욱 시급한 시점이다. 이런 가운데 양파 '세이프티'는 구가 단단하여 저장 양파 시장에서 경쟁력이 높을 것으로 판단하고 있으며, 전남도 육성 극조생종 '파랑' 품종과 함께 양파 종자 자급률을 상당히 높일 수 있을 것으로 기대를 모으고 있다.

문의 친환경농업연구소 장서우 연구사 / 061-330-2573

전남농업기술원, 오이 생산비 절감 경영모델 개발

전라남도농업기술원은 도내 오이재배 농업인 등 20여 명이 참석한 가운데 오이 생산비 절감 및 부가가치 향상 실용화 사업 연세회를 고흥군과 공동으로 개최했다. 이번 연세회는 ICT융복합 기술



을 적용한 생육환경 자동관리, 이산화탄소 발생기로 오이 광합성 촉진 등을 통한 생산량 증대, 무인방제기 활용 방제 작업시간 절감, 운반레일을 이용한 수확 운반시간 절감 등에 대한 현장 연세 순으로 진행됐다. 전남농업기술원에 따르면 이러한 오이재배 현장 애로사항을 해결하고 부가가치를 높이기 위해 오이시설 내 ICT 장비·무인방제기 등을 투입한 결과 노동투입시간을 15.8% 절감했고, 생산비는 10a당 28,328천 원에서 22,126천 원으로 21.9% 절감 효과가 있는 것으로 나타났다.

또한 10a당 오이 생산량은 13,330kg에서 14,490kg으로 8.9% 증가했다. 그 결과 소득은 8,355천 원에서 9,983천 원으로 19.5% 증가할 것으로 예상된다.

문의 자원경영과 김민현 연구사 / 061-330-2583



전남농업기술원, 중국 유학생 연계 유자제품 온라인 판매 1만 3천달러 성과

전라남도농업기술원은 코로나19 시대에 농식품 수출 확대를 위해 고흥군 및 ㈜제이에이치글로벌과 함께 중국 유학생을 대상으로 '온라인 판매대회'를 2020년 11월 8일부터 23일간 대회를 운영, 유자제품 1만 3천 달러어치를 중국에 판매했다.

2020년 12월 15일, 전남농업기술원에 따르면 대회 기간 동안 판매한 제품 5종으로 고흥유자주, 아빠랑 유자잼, 꿀유자차 스틱, 유자 퓨레, 유자 쌀과자로 이중 가장 많이 판매된 상품은 고흥유자주이며 중국에서 추가 주문이 들어와 선적 중에 있다. 이러한 성과를 격려하기 위해 전남농업기술원은 12월 10일 온라인 판매대회에 참여한 중국 유학생 30명을 대상으로 사화관계망서비스(SNS)를 통해 가장 많이 판매한 유학생 10명을 선발해 시상했다.

수상자는 1등에 조선대학교 진성봉(CHEN SHEN GPENG), 2등은 전남대학교 서빈(XU BIN), 3등 호남대학교 진우비(CHEN YUFEI), 장려상 호남대학교 장몽몽(ZHANG MENG MENG) 등 7명이다.

이번에 참가한 유학생들은 고흥지역 유자재배농가, 가공업체 및 수매 현장을 방문해 홍보에 필요한 사진을 직접 찍고 편집해 마케팅 콘텐츠를 확보하여 활동했다.

문의 자원경영과 홍우진 연구사 / 061-330-2594

전남농업기술원, 전국 최초 농업 창업 특화타운 첫삽

전라남도농업기술원은 청년 농부들의 안정적인 창업과 조기 정착을 지원하기 위해 전국 최초로 추진 중인 '청년 창농타운' 착공에 들어갔다. 도지사 공약사항인 '청년 창농타운'은 기본계획이 수립된 지 2년 만에 착공하게 되었으며 총 사업비 118억 원을 투입해 2021년 5월 완공을 목표로 하고 있다. 전남도는 저부가가치 산업인 농업을 고부가가치 산업으로 성장시키기 위해 전남농업기술원 내 시설을 리모델링하여 청년 창농타운을 조성할 계획이다. 이타운은 창업자·기업·유관기관이 모여 자유롭게 소통하고 교류하는 '비즈니스센터(지상 3층, 2,547㎡)', 아이디어 실현을 위한 '제품지원센터(지상 2층, 2,003㎡)'가 구축된다. 여기에 1차산업을 기반으로 하여 2·3차농산업 창업에 집중육성할 계획이며, 농산업의 문제점을 단순가공에 있다고 보고 다양한 비즈니스모델을 발굴하기 위한 프로그램 구축에 집중하고 있다. 전남농업기술원은 현재까지 50개 과정(교육지원 29, 행사지원 9, 사업지원 12)을 발굴했으며, 앞으로도 과정별 고도화된 농산업 창업프로그램으로 발전시킬 계획이다.

문의 농촌지원과 정현철 지도사 / 061-330-2742



전남농업기술원 육성, '새청무' 벼 전남 대표 품종으로 우뚝

전라남도농업기술원이 육성한 '새청무' 벼가 전남지역 대표 품종으로 자리매김했다. 전남농업



기술원에 따르면 2020년 새청무 재배면적이 전라남도 벼 재배면적의 33%인 51천ha를 점유했고 2021년도에는 80천ha, 즉, 재배면적의 과반이 넘을 것으로 전망했다.

지난 2017년에 육성한 새청무 품종의 급격한 수요 증가에 따라 2019년부터 '전남 쌀' 이미지 개선 및 명품화 사업을 통해 농협전남지역본부, 농협광주전남RPC협의회, 전남쌀생산자협의회 및 시군농업기술센터와 함께 고품질의 순도 높은 종자를 생산해 농가에 공급하고, 전라남도농업기술원 식량작물연구소 기술지원으로 전남쌀생산자연합회에서 600톤, 시군농업기술센터 종자 증식 300톤, 보급종 생산량 600톤 등 1,500톤을 생산해 새청무 종자보급 확대를 위한 기반을 마련했다.

2021년에는 '새청무'가 21개 시군에서 공공비축미로 선정되어 약 80,000ha 재배가 예상되는 바, 부족한 종자는 시군별 농협RPC 계약재배단지를 중심으로 자율 교환되며, 시군에서 생산된 종자는 농업기술원과 국립종자원에서 발아율 조사 및 DNA 추출을 통한 순도검정 등 철저한 품질관리 과정을 거쳐게 된다.

또한 새청무는 도시락, 김밥, 컵밥, 주먹밥 등 밥류 조리식품 형태로 인천·경기지역 GS25 편의점에 입점하는 쾌거를 이뤘고, '지역명+새청무'로 브랜드화한 쌀을 러시아, 말레이시아 등에 수출하고 있으며 현지 반응이 좋아 수출량도 증가 추세를 보이고 있다.

문의 식량작물연구소 김길자 연구관 / 061-330-2521

전남농업기술원 육성 흑하랑 상추, 쌈채소로 본격유통 시작

전라남도농업기술원에서 육성한 토종상추 '흑하랑'이 시범사업을 통해 현대백화점의 프리미엄 슈퍼마켓, 현대식품관에 12월부터 본격 납품한다. 기존의 건강기능식품 원료가 아닌 '쌈채소'로 흑하랑을 선보이는 것은 이번이 처음이다. 지금까지 불면증 치료제 대신 천연 식품으로 흑하랑 상추 섭취를 희망하는 소비자들로부터 문의가 많아 시범농가가 직접 주문 판매를 해오다 인기를 끌면서 계약재배를 통해 12월 중순경부터는 현대백화점 식품관에서 판매되었으며 소비자들이 보다 쉽게 구입할 수 있게 됐다. 이번 계약재배는 현대백화점 요청으로 전남농업기술원을 비롯한 현대백화점 바이어와 함평군농업기술센터 담당자, 시범농가가 함께 참여한 가운데 흑하랑 상추 재배 현장에서 생산 및 출하 현황을 공유하고 기능성 쌈채소로서의 안정적인 공급시기와 물량, 가격 등을 협의하여 이루어졌다.



문의 친환경농업연구소 장서우 연구사 / 061-330-2573



전남농업기술원, 강소농 육성 확산 우수기관상 수상 쾌거

전라남도농업기술원은 농촌진흥청이 주관한 '2020년도 강소농 경영지원사업 육성 평가'에서 강소농 경영지원사업 분야 우수기관상을 수상했다. 수상 분야는 지방농촌진흥 기관에 전라남도농업기술원(도기술원부문 우수상)과 여주시농업기술센터(시군센터 부문 최우수상), 유공 공무원은 품목농업인 연구회 육성(보성 김영호), 농가경영 컨설팅 활성화(함평 김영복), 강소농 육성(신안 정현석)이 각각 수상했다. 또한 민간분야는 강소농 우수 자율모임체(신안 참살이농부)가 대상을, 우수 강소농(담양 고재규), e-비즈니스농업인(신안 박일만), 품목연구회 우수활동회원(여수 최상진)이 각각 우수상을 수상하는 영예를 안았다.

문의 농촌지원과 이민규 지도사 / 061-330-2763

강진 청년농부 박진석, 융복합 6차산업의 비전을 품다

전남 강진에서 천연발효 감식초 제조가공 체험장 등으로 융복합 6차산업의 꿈을 펼쳐가고 있는 청년농부가 있다. 그 주인공은 바로 '행복을 찾아서' 농장을 운영하고 있는 박진석 대표로 대학에



서 토목건축환경학을 전공하고 호텔 등 관광업에서 사회경험을 쌓다가 농업에 비전을 품고 4년 전 고향으로 돌아와 농사에 뛰어 들었다.

그러나 아무리 고향이라 해도 농업 정보와 교육이 없이는 농촌에 정착하는 것은 그리 쉬운 일이 아니었다. 초창기에는 여러 가지 농사를 지으면서 시행착오를 많이 겪어야만 했다. 이후 농업기술센터 등을 찾아다니다가 전남농업기술원에서 추진하고 있는 강소농 컨설팅과 청년창업 양성이 과정 사업자로 선정돼 30평 규모의 식품제조가공장을 마련했다. 박 대표는 이곳에서 강소농 전문가들의 컨설팅을 통해 가격 하락으로 어려움을 겪고 있는 감을 이용해 천연발효 감식초를 개발하는 한편, 초산농도 확보를 위한 평가도 이미 실험업체를 통해 완료하고 시판을 준비하고 있다.

이 외에도 농업을 접목한 여러 가지 체험장과 숙박 시설을 리모델링하여 민박을 진행하면서 농업의 융복합 6차산업을 통한 부가가치 증대로 역대농부에 도전하고 있다.

문의 농촌지원과 이민규 지도사 / 061-330-2763



전남농업기술원, '2021년 아열대농업 육성 블렌딩 사업' 본격화

전라남도농업기술원은 지역농업기술센터와 손잡고 농촌진흥청 공모사업인 '2021년 아열대농업 육성 블렌딩 사업' 추진에 본격 나섰다. 이에 따라 일조량이 많아 아열대 작물 연구의 최적지인 해남군과 협업을 통해 재배기술 매뉴얼 개발과 농가컨설팅은 농업기술원이 담당하고, 농가 육성과 면적확대, 체험 및 미상품 과일가공 등 활용법 개발은 해남군농업기술센터가 역할을 맡게 된다. 또한 양 기관은 그동안 내륙에서 재배가 어려웠던 바나나, 파인애플 등 아열대 과일을 최소한의 난방비를 들여 연중생산이 가능한 재배 매뉴얼 개발·보급 및 성공적인 시범모델을 만들 계획이다.

전남농업기술원 관계자에 따르면 국내 수입과일 중 수입량이 가장 많은 바나나는 재배가 쉽고 어린 묘목을 심어 1년만에 수확이 가능해 자금회전이 빠른 장점이 있고, 파인애플은 키가 작아서 하우스 높이가 낮은 곳에서도 재배가 가능하다. 비록 바나나, 파인애플 재배를 위한 초기 시설투자비가 10a 기준 7,500만 원에서 1억 2,000만 원 정도로 많이 소요되는 것은 장애요인이지만 타 지역보다 온난한 기후적 장점을 활용한다면 고수익 작목으로 발전이 가능할 것으로 보인다.

문의 과수연구소 박재욱 연구사 / 061-880-8017



전남농업기술원 육성

차나무 신품종 참녹, '참녹작설차' 로 출시

전라남도농업기술원은 전남에서 육성한 차나무 신 품종인 참녹 찻잎을 이용해 녹차용 '참녹작설차' 제 품을 출시했다. 이번에 출시한 제품은 전남농업기술 원 차산업연구소에서 육성한 참녹 품종을 원료로 하 여 상품화에 성공했다. 주 원료인 참녹은 총 아미노 산 함량이 높아 녹차용으로 적합하며 내한성이 강하 고 수량이 많은 게 특징이다. 전남농업기술원은 지난 2014년 참녹 품종을 보성 소재 대한다원에 1ha를 식 재하여 정식 7년째인 2020년 처음으로 첫물차로 수 확한 찻잎으로 '참녹작설차' 상품을 대한다업과 공 동으로 출시한 것이다. 이처럼 소비트렌드를 반영한 다양한 녹차 가공상품 개발과 함께 가공기술이 현장 에 보급된다면 침체된 차산업 활성화에 기여할 것으 로 기대하고 있다. 이 외에도 전남농업기술원은 추위 에 강하고 수량과 품질이 우수한 차나무 신품종 16 종을 육성해 현재까지 우량묘목 보급사업 등을 통해 13.3ha 면적에 보급했다.

문의 차산업연구소 가광연 연구사 / 061-850-2703

전남농업기술원, 지역전략작목 산학연협력사업 최우수기관 선정

전라남도농업기술원은 농촌진 흥청에서 주관한 '2020년 지역



전략작목 산학연협력 광역화사업 종합평가에서 '최우수기관'에 선정됐다고 10일 밝혔 다. 전남도는 산·학·연 관련 전문가를 구성해 한우, 오리, 토마토, 쌀 등 4개 협력단을 대 상으로 생산·가공·유통·수출을 아우르는 종합컨설팅과 영농현장 애로기술 해결을 위 해 노력했다. 이번 수상은 명품한우 육성과 사료비 절감에 공헌한 한우협력단, 약취저감 미생물 보급과 오리고기 요리법을 개발한 오리협력단, 토마토 수량 증대 및 품질향상을 위한 토마토협력단, 쌀 소비확대와 수출시장 개척을 위한 쌀 협력단 운영을 통해 농가 생 산비 절감 및 농업인 조직체 육성 등에 노력한 점이 높은 평가를 받았다.

문의 기술보급과 박상임 지도사 / 061-330-2772

전남농업기술원, 농촌진흥사업 성과확산 최우수기관상 수상

전라남도농업기술원농업기술원에 따르면 농촌진흥청 이 주관한 '2020년도 농촌진흥사업 홍보 평가'에서 최 우수기관상을 수상했다고 2020년 12월 3일 밝혔다.

이번 수상은 농업·농촌의 발전과 경쟁력을 향상시키고 자 새기술 농업정보를 다양한 매체를 통해 신속히 전파하고 농업·농촌의 다원적 기능 등 고객 현장 중심의 홍보활동을 전개하는 한편, 특히 기후변화 대응 아열대작물 집중보 급 및 지역 특화작목 육성 성공사례 등을 집중홍보하여 농업·농촌 발전에 크게 기여했 다는 평가를 받았다. 아울러 이번 평가에서 전남이 홍보유공공무원표창과 농촌진흥사 진전 대상을 함께 수상하는 영예를 누렸으며 전남농촌진흥사업 홍보 우수사례를 널리 알렸다. 전남농업기술원은 새로운 정보를 제때 신속히 전파하고자 신문, 방송, 잡지 등 다양한 언론 매체를 통한 홍보에 집중하는 한편 코로나19 여파에 따른 현 추세에 맞춰 유튜브, 페이스북 등을 이용한 SNS 홍보도 활발하게 전개해 나가고 있다.

문의 농촌지원과 정성근 주무관 / 061-330-2752



전남농업기술원, <미래로 가는 전남농업> 정보지, 대한민국 커뮤니케이션 대상 수상

전라남도농업기술원은 <미래로 가는 전남농업> 정보지가 우수성을 인정받아 한국사보협회가 주관한 '2020 대한민국 커뮤니케이션 대상'에서 한국사보협회장 특별상을 수상했다. 농업기술원 정기간행물인 <미래로 가는 전남농업> 정보지 는 다양한 농업 정보를 참신한 디자인으로 편집해 가독성을 높이고, 농업에 도움이 되는 현장 체감형 농업정보 제공에 높 은 평가를 받았다. 농업정보지는 매월 2,900부 발간되어 수요자 중심의 농업정보를 농업법인, 농업인, 공공기관 및 농업 기술센터 등에 신속히 보급되고 있다. 2021년 농업정보지는 기후변화에 대응한 양역대 작물 및 지역 특화품목을 주제 로 선정하여 소비트렌드, 브랜드 스토리, 우수 농가 사례, 국내외 최신 농업기술 등의 유용한 정보를 제공할 계획이다.

문의 자원경영과 배현우 주무관 / 061-330-2595



전남도, 농업분야 국비 9,613억 원 확보... '농생명산업' 탄력

전라남도는 2021년 농업분야 국비 예산으로 올해보다 745억 원 증가된 9,613억 원을 최종 확보해 '청정 전남 블루 이코노미'의 한 축인 미래 농생명산업 육성에 탄력을 받게 됐다.

이 같은 성과는 연초부터 국고건의 현안사업을 발굴하고 농림축산식품부, 기획재정부, 국회 등을 수시로 방문해 적극적인 국고 확보 활동을 펼친 결과다.

2021년 확보된 주요 현안사업 중 농업분야 핵심 신규 사업은 '국립축산과학원 축산자원 개발부 이전 사업'과 '해남 북일지구 및 곡성 석곡지구 다목적 농촌용수개발사업' 등 총 6건의 사업으로 129억 원이 투입된다. 국립축산과학원 축산자원개발부는 농촌진흥청 산하의 스마트 축산 연구기관으로, 함평으로 이전해 ICT를 기반으로 한 미래 스마트 축산의 토대를 구축함으로써 전라남도의 축산업 경쟁력을 한층 높일 전망이다. 오는 2027년까지 총사업비 7,692억 원이 지원되며, 2021년 1차년도 사업비로 43억 원이 확보됐다.

또한 2021년 농업용수개발 사업 대상 지구로 해남 북일지구와 곡성 석곡지구가 선정돼 각각 기본조사비 3억 원씩 총 6억 원이 반영됐다. 농업용수 부족으로 매년 가뭄피해를 겪은 이 지역에는 오는 2025년까지 총 582억 원이 투입돼 가뭄 해소와 함께 안정적인 영농기반을 조성할 수 있게 됐다. 전라남도가 안정적인 농업용수 공급 및 해양오염 방지를 위해 연초부터 농식품부에 지속 건의한 담수호 수질개선 사업의 경우 정부 그린 뉴딜사업으로 최종 선정돼 2021년 기본조사비 10억 원이 반영됐다. 이밖에 고품 스마트팜 혁신밸리 추진을 위한 스마트팜 빅데이터 센터 구축비 20억 원과 임대형 스마트팜 온실조성 50억 원도 추가로 확보됐다.



전남도-NS쇼핑, 농특산물 판로 확대 '맞손'



전라남도과 NS쇼핑이 전남 농특산물의 TV 홈쇼핑 및 온라인 판로확대를 위해 손을 맞잡았다. 전라남도는 2020년 12월 15일 전남도청에서 김영록 전라남도지사와 조항목 NS쇼핑 공동대표이사 등이 참석한 가운데 전라남도 우수 농특산물 홍보와 판로확대를 위한 업무협약을 체결했다. 이번 협약으로 두 기관은 코로나19로 판로에 어려움을 겪은 전남도내 중소농가와 농식품 업체를 대상으로 홈쇼핑 판매 지원에 나서게 된다. 이와 함께 지역 우수 농특산물 발굴과 마케팅 활성화를 위해 협력을 강화하고, NS쇼핑 온라인몰 'NS몰'에 남도장터·남도미향 브랜드관 운영과 함께 제철 농산물 수확기에 맞춰 전남 농수축산물 특집전도 추진기로 했다. NS쇼핑은 3년 연속 '소비자가 뽑은 가장 신뢰하는 브랜드'와 '고객감동브랜드 지수' 홈쇼핑 부문 1위를 달성한 홈쇼핑 회사로, 타사와 달리 농수축임산물 관련 상품을 60% 이상 의무적으로 방송하고 있다. 전라남도는 도내에서 생산된 다양한 상품과 우수 농특산물을 NS쇼핑의 주요 채널에 입점시킬 계획이다.

문의 전라남도 농식품유통과 / 061-286-6420



24절기 이야기 1월 5일 소한 | 1월 20일 대한

24절기는? 태양의 황도상 위치에 따라 계절의 변화를 이해하기 위해 만든 천문력이에요. 이 절기는 농사에서 해야 할 시기를 알려주는 중요한 기준이 되어 이를 바탕으로 씨를 뿌리고 농작물을 가꾸고 수확할 때를 미리 알고 준비했다고 합니다. 우리나라는 보통 음력을 사용해 날짜를 썼는데, 24절기는 태양의 운동과 일치해 양력을 사용해요.



 농사월지 1월	 식량작물 · 발작물 우량종자 확보 · 다수성 품종 고르기 · 보급종 신청하기	 원예특용작물 · 과수 언피해 방지 · 강풍, 폭설, 저온 등 대비 · 약초 월동관리 저장고온·습도관리	 축산 · 축사보온 및 환기시기 · 닭·오리 등 조류인플루엔자 예방 및 방역
--	---	---	---

농업인도 배워야 한다 2021년 농업교육 플랜, 마리마리 챙기세요!



전라남도농업기술원

농업기술 교육

- 농업인에게 필요한 교육 프로그램 개설
- 교육신청**
- <http://jnbal.jares.go.kr>
- 교육일정 문의전화**
- 전문기술 061-330-2724
- 귀농귀촌 정보화 061-330-2736
- 농업기계 061-330-2732
- 농업인창업 수출농업 061-330-2723
- 스마트팜 061-330-2733

국립농산물품질관리원

친환경농업 의무교육

- 친환경인증 신규·갱신 농업인은 필수 의무교육
- 온라인 교육과정**
- [친환경농업 의무교육] 농산물
- [친환경농업 의무교육] 축산물
- [친환경농업 의무교육] 가공·취급
- 온라인교육 문의**
- 농업교육포털 고객센터(☎1811-8656)
- 홈페이지**
- <https://www.enviagro.go.kr>

농림수산식품교육문화정보원

2040세대 농업인 스텝업 기술교육

- 시범운영 품목 / 시설**
- 토마토, 딸기, 과수(사과, 포도)
- 기술교육(48시간, 10일)**
- 커리큘럼에 따라 소그룹별 맞춤형 교육 실시
- 전문가초청교육(56사건 9일)**
- 학습조직 진단결과도출된 과제 위주 교육
- 현장방문지도(56시간 14일)**
- 개별농장을 방문하여 농장별 애로사항 해소
- 학습조직 활동 사전워크숍(수준진단 등)
- 영농기술 현장적용 - 성과공유
- 농림수산식품교육문화정보원에 학습조직별, 개별 신청(교육운영기관 선정 후 홍보 예정)
- 교육신청**
- 농정원(epis.or.kr), 농업교육포털(agriedu.net)

청년농 필수교육

- 교육내용**
- 청년창업농 선정자 필수교육 운영 자금, 농지은행임차·매입, 교육 및 컨설팅 등 선정 연차, 대상자 수준을 고려한 맞춤형 교육과정 운영
- 경영, 회계, 마케팅, 마인드 함양 교육 등
- 교육기간**
- 4월~12월 중 진행
- 교육신청**
- www.agriedu.net

여성농업인 역량강화교육

- 교육내용**
- 여성농업인 특화성평등 교육, 여성농업인 영농여건개선교육 찾아가는 농작업 편이장비 교육, 정책활용 컨설팅
- 교육기관**
- aT농식품유통교육원
- 교육신청**
- www.agriedu.net

농식품마케팅대학

- 유통교육**
- [실시간 화상교육] 직거래 장터 활성화, 신상품 기획 및 마케팅 실무, 농식품기업 상품가격 결정 및 운영실무, 농식품온라인 플랫폼 마케팅, 농식품 브랜드 및 포장 외
- 식품교육**
- 위생적인 식품공장 만들기, 식품품질관리, 식품클레임 대응기법
- 수출교육**
- 농식품수출 마스터, 농식품수출지원 역량강화
- 맞춤교육**
- 사이버교육**
- 외부외탁교육**



전라
남도 농업기술원
Jeollanam-do Agricultural Research & Extension Services

자원경영과. 전라남도 나주시 산포면 세남로 1508 (우)58213 TEL. 061. 330. 2597