



Peach & plum

전남 복숭아·자두, 과일의 품격을 높인다

08



더운 여름,
입맛 사로잡는
새콤달콤 복숭아·자두가
곁에 있습니다

붉고 탐스러운 과일 안에 담긴
달콤함과 새콤함의 조화로운 맛

아기 다루듯 살살 조심스럽게 들어
한입 베어물면 과즙 팡팡!
한없이 기분 좋게 만들어 줍니다.

한여름 땀별 더위에 지쳐 있는
몸과 마음이 늘어지기 쉬울 때
복숭아·자두를 곁에 두고 자주 드시면 어떨까요?

목마름도 해소하고 피로도 싹~
불긋불긋 예쁜 과일 복숭아·자두로
한여름을 건강하고 즐겁게 보내세요.

SECTION 1 농업愛 품다

- 06 **그림으로 보는 팜마켓**
달콤한 여름과일의 맛, 복숭아
- 08 **브랜드 스토리**
복숭아·자두,
향기로운 여름 과일의 변신
- 10 **명품전남**
전남 화순 복숭아,
명품화를 향해 나아가다
- 14 **농부의 꿈**
화순 풀잎농원 **노상현** 대표
- 18 **맛남의 장**
햇살 가득 받은
8월의 열매를 즐기다

SECTION 2 농업愛 잇다

- 22 **청년이름**
장흥 삼광버섯영농조합법인
차주훈 대표
- 26 **웰컴웰촌**
서틀러다육식물원&농촌교육농장
흙을 만지며 자연과 소통하다
주변볼거리
바다와 낭만의 도시, **여수**
- 30 **상생팜팜**
(주)대농씨드
- 32 **농테크**
복숭아 수확 후 관리요령·
선별작업 시 미세먼지 경감 방안
- 34 **원-글로벌팜**
아시아에서 인기를 끌고 있는
달콤한 과일주

SECTION 3 농업愛 산다

- 40 **코칭팜스**
박평식 한국농업개발원 연구위원
- 42 **생생귀농**
귀농 시 꼭 필요한 농지 마련
농지은행에서 알아보세요!
- 44 **農NET**
국립원예특작과학원
- 46 **農정보**
폭염, 폭우, 태풍에 대비해
꼭 알아두어야 할 농작업
- 48 **병해충 정보**
썬농사의 기본, 벼 병해충 박멸!
- 50 **JARES NEWS**
- 56 **농사월지**



스마트폰으로 큐알코드를 스캔하면
홈페이지 이북으로 연결돼 스마트폰으로도 구독이 가능합니다.

미래로 가는 전남농업

발 행 처 전라남도농업기술원
발 행 일 2021년 8월
발 행 인 전라남도농업기술원장 박홍재
편 집 인 기술지원국장 김남균
편집책임 자원경영과장 김도익
편집기획 김병삼 정우철 이수영

주 소 전라남도 나주시 산포면 세남로 1508
전 화 061-330-2597
팩 스 061-335-4199
홈 페이지 www.jares.go.kr
발간등록번호 78-6460000-000450-07
진 행 · 제 작 명진씨엔피(02-2164-3000)

전남 화순은 예로부터 복숭아 재배지로 잘 알려져 있습니다.
여름철 대표 과일인 복숭아, 자두의 품격을 높여 명품화를
이루기 위해 품목과 품종의 다양화 등의 노력을 다각적으로
이어가고 있습니다. 전라남도농업기술원은 복숭아와 자두에 이어
플럼코트까지 새로운 작목을 내세워 농가와 함께 상생하기 위해
앞장서고 있습니다.



SECTION 1

농업愛 품다

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

삶을 풍요롭게 만들고, 안전한 먹거리를
생산하는 농업이야말로 우리 삶 깊숙이
과고들어 있는 일부가 아닐까요?

전라남도농업기술원은 농업이 품고 있는
잠재력을 이끌어 가치를 빛내기 위하여
농업인과 함께합니다.

06

그림으로 보는 품마켓
달콤한 여름과일의 맛, 복숭아

08

브랜드 스토리
복숭아·자두, 향기로운 여름 과일의 변신

10

명품전남
전남 화순 복숭아, 명품화를 향해 나아가다

14

농부의 꿈
화순 풀잎농원 노상현 대표

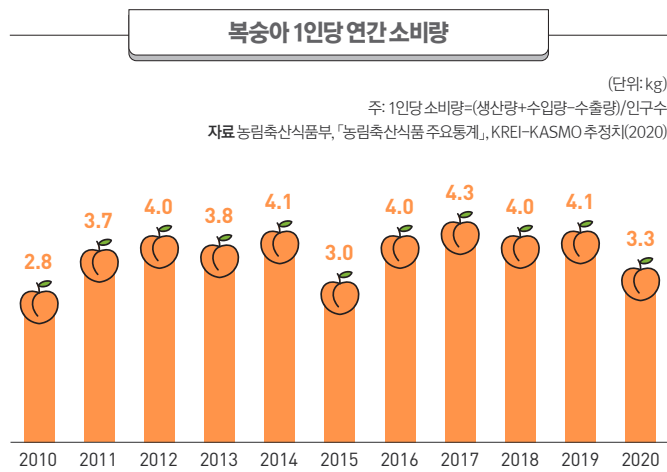
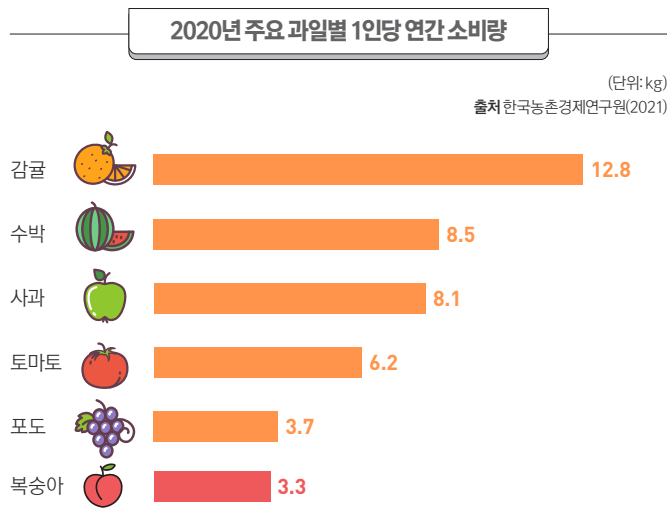
18

맛남의 장
햇살 가득 받은 8월의 열매를 즐기다

달콤한 여름과일의 맛, 복숭아

한국농촌경제연구원에 따르면, 지난 2020년 주요 과일별 1인당 연간 소비량은 감귤이 12.8kg으로 가장 높고, 그 뒤를 이어 수박이 8.5kg, 사과 8.1kg, 토마토 6.2kg, 포도 3.7kg을 차지했다. 복숭아는 3.3kg으로 나타났다. 복숭아의 최근 10년 동안의 1인당 연간 소비량을 살펴보면 평균 4kg 수준을 유지하고 있는 것으로 나타났다.

다만 2020년 1인당 소비량은 전년보다 18% 적은 3.3kg으로 나타났다으며, 이같은 수치는 긴긴 장마로 인해 복숭아 수급과 소비가 줄어든 이유 때문으로 보인다. 이처럼 복숭아 소비는 수급과 가격 영향에 민감하게 반응하는 작목중 하나라고 할 수 있다.

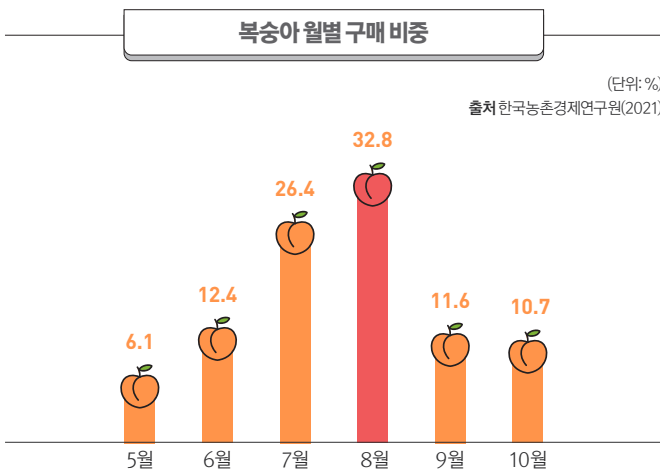


복숭아 1인당 연간 소비량

소비자의 복숭아 월별 구매 비중을 살펴보면 복숭아가 가장 많이 출하되는 8월이었으며, 이어 7월, 6월, 9월, 10월 순으로 나타났다. 복숭아 도매시장 반입량은 8월, 7월, 9월, 6월 순이었으며 소비자의 월별 구매 패턴과 유사하게 8월과 7월에 반입 비중이 높게 나타났다.

소비자들이 선호하는 복숭아 품종은 황도(44.8%)가 가장 많았고, 백도(39.5%), 천도(15.7%) 순으로 나타났다. 다만, 연령별 선호도 차이가 있었는데, 20~30대는 백도를 선호하였고 40~50대는 황도를 선호하였다. 또한 아삭한 복숭아(43.5%) 보다 부드러운 복숭아(56.5%), 그리고 과즙이 풍부한(87.3%) 복숭아를 선호하였다. 복숭아 표면의 털이 있는 유모계(60.9%)를 털이 없는 무모계(39.1%)보다 선호하는 것으로 조사되었다.

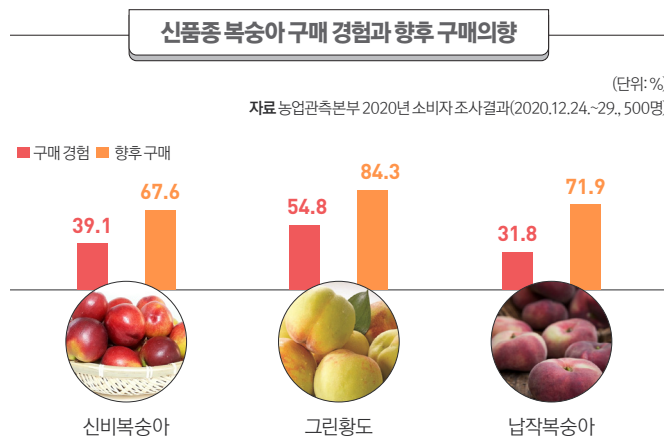
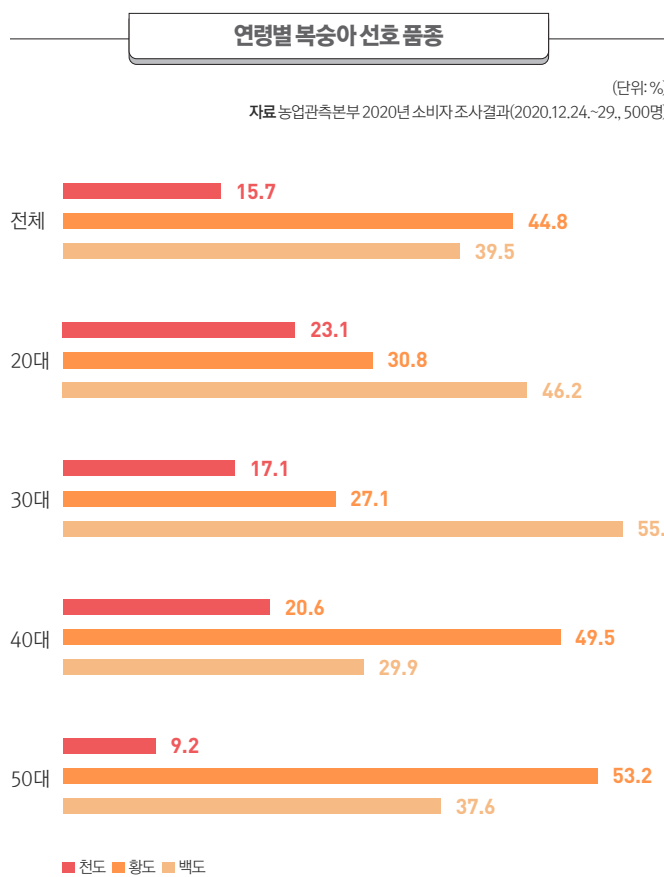
최근 인기를 끌고 있는 신비복숭아, 그린황도, 납작복숭아 등의 새로운 품종에 대한 구매 경험에 대한 조사를 한 결과, 신비복숭아 39.1%, 그린황도 54.8%, 납작복숭아 31.8%로 각각 나타났다. 해당 복숭아 구매경험이 있는 소비자를 대상으로 만족도 조사 결과(5점 만점), 그린황도의 구매 만족도가 높았으며(4.05점), 다음으로 납작복숭아(3.96점), 신비복숭아(3.74점) 순이었다.



복숭아는 대개 한 입 베어 물면 달콤한 과즙이 ‘탁’하고 터지는 부드러운 복숭아와 아삭하게 씹히는 단단한 복숭아를 좋아하는 사람들로 나뉜다. 복숭아는 날씨에 따라 맛이 달라지고 공급양에 따라 가격차이도 크게 나고, 새로운 품종에 대한 호기심도 크게 드러나는 과일 중 하나이다. 복숭아에 대한 소비동향에 대해 알아본다.

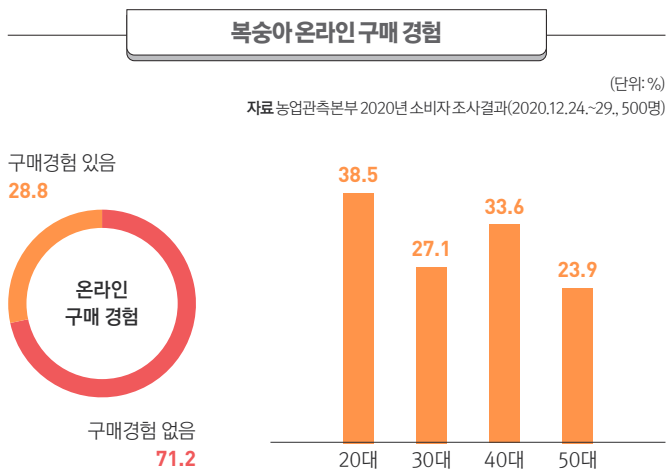
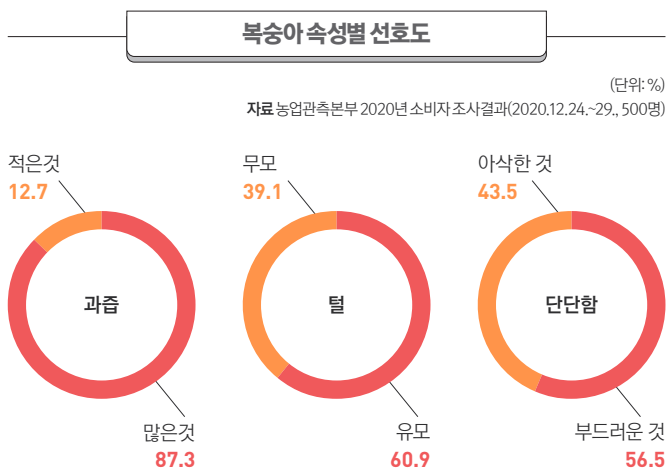
자료 한국농촌경제연구원 외

향후 구매의향은 그린 황도가 84.3%로 세 복숭아 중에서 가장 높았고, 이어 납작복숭아(71.9%), 신비복숭아(67.6%) 순이었다.



소비자의 복숭아 온라인 구매 경험 조사

한편 온오프라인 소비자 구매방법에 대한 설문조사에 대해서는 지난 2020년에는 온라인으로 복숭아를 구매한 경험이 있는 소비자가 28.8%로 나타나 다른 과일류보다 온라인을 통한 구매는 적은 것으로 나타났다. 온라인 구매 이유로는 편리해서(41%)가 가장 높았고, 다음으로 가격이 저렴해서(24%), 특정 지역 복숭아를 구매하기 위해서(13%), 품질이 좋아서(8%) 순으로 나타났다. 연령대별 온라인 구매 경험은 20대(38.5%)가 가장 많았고, 이어 40대(33.6%), 30대(27.1%), 50대(23.9%) 순으로 조사되었다. 20대의 경우 편리함과 다른 품목을 함께 구매할 수 있는 점이 온라인에서 구매를 하는 이유로 들었고, 40대의 경우 편리함과 특정 지역의 복숭아를 구매할 수 있다는 점을 구매 이유로 들었다.



복숭아·자두 향기로운 여름 과일의 변신

여름을 대표하는 과일인 복숭아와 자두.

두 과일은 우리나라에 약 1,500년 전에 유입됐다. 오랜 역사만큼

우리에게 친숙한 과일로 자리 잡았고, 동시에 수많은 품종

개발이 진행되어왔다. 농촌진흥청과 각 도농업기술원에서는 이에

그치지 않고, 복숭아와 자두의 특별한 맛을 위해

국내 품종 개발을 위해 노력하고 있다.

자료 농촌진흥청 외

복숭아

복숭아는 살이 연하고 당도가 높아 여름이면

많은 이들이 찾는 과일이다. 중국이 원산지이

며 실크로드를 통하여 서양으로 전해졌고 17세

기에는 아메리카 대륙까지 퍼져나갔다. 우리나라에서도 예로부

터 재배하였으나 상품용으로는 1906년 원예모범장을 설립한 뒤

부터 개량종 위주로 재배했다. 전 세계 약 3,000종이 있으며, 우리

나라에는 50~100개의 품종이 존재한다. 현재 우리나라에서는 외

국에서 들어온 품종, 국내 육성종 등이 섞여 다양한 종류의 복숭

아가 재배되고 있다. 일본 품종의 경우는 백도, 창방조생, 가납암

백도 등의 백도 계열과 찌요마루, 용택골드 등의 황도 계열이 많이

재배된다. 미국 품종으로는 압킹, 섀프레, 섀광 등 천도가 많다. 그

만큼 변이종과 묘목 판매자의 품종 명칭 개별 사용이 많아 복숭

아를 오래 재배한 사람들조차 품종명을 혼동하기 일쑤다.

국내 주요 복숭아 품종

미백도



- 겹질과 과육이 흰색이고, 과즙이 많고 과육이 무름
- 백도 중에서도 자극성이 낮음

천중도백도



- 1970~1980년대 백도를 대체한 백육계 늦복숭아임
- 재배면적이 가장 많은 품종임

유명



- 단단한 백육계 늦복숭아로 크기가 큼
- 농사와 수송 및 유통에 유리하나 비가 오면 쉽게 단맛이 빠짐

장호원황도



- 엘바타, 엘바도라는 이름으로도 유통되며, 복숭아 중에서 가장 늦게 수확함

천홍



- 농촌진흥청에서 개발한 제1호 천도 품종이며, 과실이 크고 맛이 좋음
- 홍진, 섀광 대체 품종

우리나라에서의 복숭아는 크게 백도와 황도로 나뉜다. 농촌진

흥청에서는 1963년부터 복숭아 품종을 개량하기 시작해 1990년

대부터 본격적으로 농민들에게 보급했고 현재까지 유명, 천홍을

포함해 총 13품종을 육성·보급했다. 그 중에서도 가장 최근 보급

된 복숭아는 천도 계열 ‘엘로드림’이다. 지난 2016년 묘목 보급을

시작해 올 7월 첫 출하하였으며, 복숭아 특유의 향기와 시지 않으

면서도 달콤한 맛이 매력이다. 이밖에도 농촌진흥청에서 개발한

천도복숭아 ‘스위트퀸’, ‘이노센스’도 보급되고 있다.

농촌진흥청 개발 천도복숭아·자두 품종



엘로드림
(2016년)



스위트퀸
(2017년)



이노센스
(2017년)



자두 젤리하트
(2018년)

자두

자두는 장미과에 속하는 자두나무 열매로,

전 세계에 30여 종이 분포해 있다. 대체로 둥

근 모양 또는 가름한 모양을 하고 있으며 노랑,

녹색, 보라색 등의 색을 띤다. 아시아가 원산지인 자두나무는 이

미 시리아에서 재배되고 있었으며 고대 로마인들에 의해 접목이

이루어졌다. 자두는 르네상스 시대에 많이 즐겨 먹었고, 16세기

부터 자두의 품종은 매우 다양해졌다. 자두나무는 삼국시대 이

전에 우리나라에 들어온 것으로 추정된다. 근대적 개량종 도입은

1948년 일본에서 들어왔다. 1970년대 조생종인 대석 자두가 널리

보급되었다. 대석자두는 지금까지 우리나라에서 연간 3만여 톤

을 생산하고 있다. 농촌진흥청은 지난 2020년 젤리처럼 탱탱한

하트 모양의 자두를 뜻하는 ‘젤리하트’ 품종을 선보였다. 신맛이

덜하고 단단한 과육을 원하는 소비 경향을 반영해 육성한 품종

이다. 자두와 살구를 교잡하여 ‘플럼코트’도 개발했다. 플럼코트

는 자두와 살구의 장점을 극대화한 품종으로, 유전자 조작이 아

닌 전통적인 교배 방식으로 개발되었다. 현재 전남·전북지역에서

생산·유통되고 있다.🍷

국내 주요 자두 품종

대석



- 6월 말에서 7월 초 수확, 크기가 작고 짙은 빨간색임
- 과육이 부드럽고 달고 새콤함

포모사(후무사)



- 7월 중순에 수확, 다른 종에 비해 크기가 크고, 표면이 노란색과 붉은색이 섞여 있음
- 과육이 풍부하고, 새콤한 편임

수박자두



- 7월 중순 수확, 겉은 초록빛이지만 속은 붉은색임
- 겹질은 새콤하지만 과육이 달콤한 희귀 종임

피자두



- 8월이 제철, 겉과 속이 모두 새빨간 것이 특징임
- 과육이 단단하고 새콤함

추희



- 9월 초까지 늦게 수확, 자두 중 제일 크고 단단해 장기보관이 가능함
- 당도가 높음

플럼코트



- 6월 말에서 7월 초 수확, 자두와 살구가 결합된 신품종
- 당도가 높고, 새콤한 맛도 강함

우리나라 복숭아 대표 브랜드 ‘햇사레’

판매와 유통에 있어 가장 독보적

인 국내 복숭아 브랜드는 ‘햇사레’

가 아닐까. 오렌지는 ‘썬키스트’,

키위는 ‘제스프리’, 복숭아는 ‘햇사레’라고 할 정도로 잘 알려진 브랜

드다. 햇사레는 4개 조합의 지역명을 중심으로 한 3개의 브랜드(장호

원, 감곡, 음성)와 4개의 포장지(참여조합별)로 유통업체 직거래 시

발생되는 어려움과 사업물량의 규모화를 위해 사업단이 발족되었고

2003년 ‘햇사레’ 공동브랜드가 개발되었다. **‘풍부한 햇살을 받고 탐**

스럽게 영근’이라는 의미를 담고 있으며, 홍곡, 싱가포르 등 해외로도

수출이 활발하게 진행되고 있다. 향후 전남지역에서도 공동 브랜드

화와 마케팅을 통해 산업화해야 할 것으로 보인다.





전남 화순 복숭아, 명품화를 향해 나아가다

화순군농업기술센터 기술보급과 류창수 소장

판소리 단가인 ‘호남가’에서 유래한 바에 따르면 전남 화순은 ‘능주(綾州)의 붉은 꽃(복사꽃)은 곳곳마다 금산(錦山)인가’라고 노래할 만큼 예로부터 명성있는 복숭아 재배지로 알려져 있다. 2021년 현재 368개 농가가 230ha의 면적에 복숭아를 재배하고 있으며, 이는 전남에서 가장 넓은 면적에 해당한다. 전남지역 특화작목으로 대표되는 화순 복숭아의 명성을 이어가기 위한 화순군농업기술센터의 노력은 계속되고 있다.

글 사진 화순군농업기술센터

전라남도도는 2023년까지 도내 21개 시·군 지역경제를 견인할 핵심 특화작목을 육성하기 위해 ‘1시군 1특화작목 육성’ 사업을 실시하고 있다. 시·군 여건에 맞는 특화작물을 발굴하고, 기술·교육·예산을 집중 지원해 농업인 소득향상과 지역경제를 활성화하기 위해서다. 전라남도에서는 1단계 사업 기간(2017~2019년)동안 순천(화훼), 광양(생강), 고흥(석류), 장흥(블루베리), 함평(생대추), 영광(모시)등을 추진했다. 화순군은 2020년에 전라남도농업기술원에서 공모한 ‘1시·군 1특화작목 육성사업’에 선정돼 2022년까지 3년간 최대 10억 원의 사업비를 지원받아 복숭아 산업 경쟁력 제고에 나서고 있다. ‘1시군 1특화작목 육성’ 1차년도 사업으로 소비자의 다양한 입맛을 사로잡을 수 있는 고품질 복숭아 육성을 위해 ‘고품질 명품복숭아 생산단지 조성사업’을 추진한 바 있다. 또한 화순 복숭아의 명성을 되찾고 인지도를 높이기 위해 명품복숭아 경쟁력 강화사업을 추진해 오고 있다. 특히 농산물의 수입개방과 소비 감소, 소비패턴의 변화 등 어려움을 겪고 있는 화순지역 농업에 활기를 불어넣고, 농업인의 소득 증대를 위하여 품질 고급화, 노동력 절감, 이상기상 대응 등 다양한 사업을 추진하고 있다.

전남지역과 화순의 복숭아 재배 현황

전남지역 전체 복숭아 재배면적은 780ha로 전국 20,636ha의 3.8%를 점유하고 있다. 복숭아 생산량은 10a당 793kg으로 전국 1,019kg의 77.8%를 차지하고 있다. 이중 화순군의 복숭아 재배면적은 230ha로 전남지역의 29.4%를 차지하고 있다. 또한 복숭아 생산량은 10a당 1,093kg으로 전남 전체 생산량 보다 137%가 높아 전남지역 복숭아 생산량보다 월등히 앞선다. 농가 수는 2개 법인, 368농가이다.

전남 및 화순지역 복숭아 재배 현황

구분	전국	전남	전국 대비 전남 비율	화순	전남 대비 화순 비율
면적 (ha)	20,636	780	3.8%	230	29.4%
생산량 (kg/10a)	1,019	793	77.8%	1,093	137%

출처 화순군농업기술센터(2021)

고당도 위주 신품종 보급으로 고품질화 실현

화순에서 주로 재배하고 있는 복숭아는 경도가 높은 소위 말하는 ‘딱딱’으로 과육이 단단하면서도 과실이 크고 당도가 높은 특징을 가지고 있다. 주요 수확시기는 7월 말이며 여름 휴가족들을 대상으로 노상 직거래 판매와 함께 경도가 우수한 특징을 살린 택배 거래가 대부분을 차지한다. 하지만 나무의 수령이 오래되고, 이상 기상에 의한 품질 저하로 전남 최고의 생산량을 자랑하면서

화순지역 복숭아 신품종 보급 현황

구분	재배면적	품종
2019년	3ha	홍백, 금황, 수황, 유미, 스위트퀵, 하홍, 옐로드림
2020년	5ha	홍백, 금황, 스위트퀵, 옐로드림
2021년	2ha	홍백, 금황, 스위트퀵, 옐로드림

출처 화순군농업기술센터(2021)

화순지역 보급 주요 신품종



옐로드림



금황



홍백



화순군농업기술센터 류창수 소장



도 정작 접근성이 좋은 중소마트에서는 접하기 힘든 어려움이 있었다. 이에 화순군은 고목 갱신과 함께 품질이 우수한 신규 품종 식재를 활성화하여 복숭아 주산지로서의 면적을 확보하고, 소비자 수요에 발빠르게 대처해 나가고자 사업비 1억 5,000만 원을 투입하여 지역에 적합한 국내 육성 복숭아 품종보급 사업을 추진하였다. 화순군에서 보급한 복숭아 국내 육성 품종은 홍백(백육계, 7월 하순 수확, 백도, 고당도, 고경도), 금황(황육계, 7월 중순 수확, 조생), 스위트퀵(천도계, 7월 하순 수확, 고당도), 옐로드림(천도, 7월 상순 수확, 조생, 고당도) 4품종이다.

특히 국내에서 육성한 털 없는 천도복숭아 품종 ‘옐로드림’과 ‘스위트퀵’ 보급을 통해 소비자들이 쉽게 섭취할 수 있는 당도 높은 복숭아 생산을 위한 기반을 마련하고 있다. 옐로드림은 7월 상순에 수확되며 신맛이 약한 노란색 과육이 품종이고, 스위트퀵은 당도가 14브릭스로 높고 망고맛이 나는 품종으로 2년 후부터 시장에 출하될 전망이다. 또한 홍수 출하를 피해 노동력을 분산하고 출하 기간 연장을 위해 공급한 ‘홍백’은 단단한 대과형 백도계 품종으로 7월 하순에 맞볼 수 있는 품종이다. 대과형 조생종 황도



계 품종인 ‘금황’은 7월 중순에 수확하는 국내에서 육성한 우수한 품종이다.

화순군은 소비자 트렌드에 맞는 우수한 신품종을 지속적으로 공급할 계획이다. 이후 복숭아 재배면적이 7ha 이상 증가하고, 생산량 또한 증가하면 판로를 다변화하여 소비자가 화순의 복숭아를 쉽게 접할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

화순 복숭아의 명품화를 위한 체계적 지원

화순군은 지난 2020년 공동선별·공동출하 조직을 결성하여 품질의 균일화를 이루었고, 광주·전남 9개 대형마트에 40여 톤 14억 원 어치의 복숭아를 납품하였다. 일반 직거래에 비해 요구되는 품질 기준이 까다로운 대형마트 납품을 위해서는 당도와 착색 등 품질 검증이 필요했고, 이에 화순군은 1억 원의 예산을 투입하여 공동선별



장에 비파괴 당도측정 시스템을 구축하였다.

대형마트는 대중들의 접근이 용이한 시장으로 대형마트에 납품이 확대된다면 화순 복숭아의 지역 이미지를 더 확고히 다질 수 있을 것이다. 또한 당도가 검증된 고품질 복숭아는 소비자로부터 좋은 가격을 받을 수 있고, 이에 따라 재배농가의 수취가격 또한 높아져 농업인의 소득증대에 이바지할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

화순군농업기술센터는 농촌이 고령화됨에 따라 일손 부족 문제를 해결함과 동시에 소비자가 신뢰하는 고품질의 복숭아를 생산하기 위한 노력도 지속하고 있다. 이를 위해 **친환경 생력재배기술** 지원을 실시하고 있는데 그중 하나가 **나방류 교미교란제**를 설치하는 것이다. 병해충 방제 횟수를 반으로 줄여 방제 노동력과 농약 구입비 등 경영비를 절감하였다. 또한 빛을 반사하면서 열을 흡수하는 신기술이 적용된 반사시트 피복으로 장마철 토양수분 과다로 인한 물복숭아 문제를 해결하고, 충분한 일조량 확보로 당도가 20% 증가하고 과육과 과피의 착색이 양호한 고품질 복숭아를 생산할 수 있게 하였다. 특히 막대한 노동력과 인건비가 소요되는 봉지 씌우기 작업 부담을 덜 수 있는 복숭아 무봉지 재배 기술을 확대해 나간다는 방침이다. 아울러 복숭아를 활용한 가공상품 개발, 체험농장 조성, 도시민을 대상으로 하는 복숭아 팜파티 행사 지원 등 고부가가치 6차 산업을 육성하고, 전국적인 복숭아 주산지로 화순이 자리매김 할 수 있도록 각종 홍보물 및 동영상 제작과 매체 광고 등 적극적인 홍보활동을 추진할 예정이다.

복숭아 전문인력 양성을 위한 교육사업

화순군은 복숭아 명품화를 위해 현장에서 필요로 하는 복숭아 재배교육을 연간 100시간으로 편성한 농업인 대학을 운영하고 있다. 복숭아 재배현황과 전망, 기상재해대책, 전정기술, 수형관리, 병해충 진단과 방제를 등 재배기술부터 소비 트렌드 분석, 유통 및 판매전략까지 다양한 내용으로 과정을 구성, 운영하고 있다. 올해는 3월 11일에 개강하여 30명의 대학생들이 교육을 수강하고 있다. 또한 화순복숭아연구회 연찬회 교육을 통하여 지역의 복숭아 농업을 선도할 기술인력을 양성하고 있다.

앞으로 명품복숭아 생산을 위한 교육과 전문인력 양성을 위해 커리큘럼 및 프로그램을 강화한다는 방침이다. 



미니인터뷰

“화순 복숭아, 전국 방방곡곡 명성을 널리 알리겠습니다”

화순군농업기술센터
기술보급과 소득기술팀 배상국 팀장 / 문인 지도사

복숭아 주산지로서 현재 전남 화순 지역의 입지는 어느 정도라고 생각하는지?

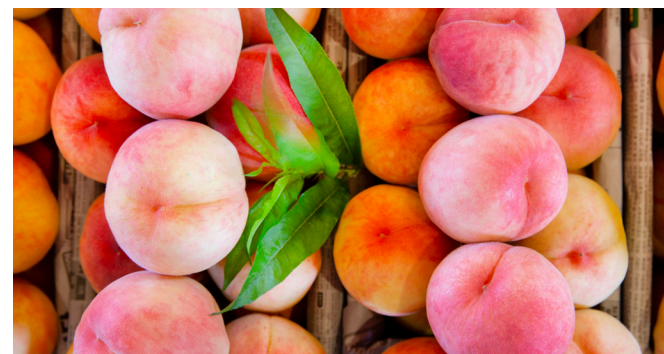
전남지역의 복숭아 재배면적은 전국 단위로 비교했을 때는 전국 대비 3.8%, 전남 지역 대비 29.4% 정도입니다. 하지만 화순에서의 복숭아 생산량은 전남지역에서는 최고로 많은 양의 복숭아를 생산하고 있습니다. 법인 수가 2개이지만 농가 수는 368개에 이를 정도로 많아졌습니다. 하지만 소비자의 입맛을 사로잡을 만한 대표 품종도 부족했고, 농가 개별단위로 판매하는 판로방식 때문에 화순지역의 복숭아가 크게 알려지지 못했습니다. 때문에 “**화순 복숭아=맛있다**” 공식을 달성하기 위해 **화순지역 1시간 1특화작목 육성사업**을 통해 **활성화를 목표로 사업**을 진행하였습니다.

화순 복숭아는 타 지역 복숭아처럼 인지도를 높이기 위해 가장 우선 진행한 일은?

사실 복숭아는 장호원, 음성 등의 영동지역이나 경북 청도, 충주, 춘천 등지에서 워낙 브랜드 경쟁이 치열하게 진행되고 있어서 화순 복숭아는 지역과 품목 인지도를 높이는 작업을 우선해야 했습니다. 게다가 복숭아 출하 시기가 전국적으로 비슷하기 때문에 물량에서나 판로에서 분산되어야 해서 품종을 다양화하여 출하시기를 6월 말, 7월 초순·중순·하순, 8월 초순·중순·하순까지 달리 하도록 하였습니다. 또 맛이 좋은 고당도 품종을 우선하여 홍백, 금황, 유미부터 엘로드림, 스위트 쿼까지 품종을 보급하였습니다.

지역 특화작목으로써 화순 복숭아를 제대로 알리기 위한 마케팅 전략은?

화순은 전남지역에서 가장 많은 재배면적을 차지하고 있으나 소비자가 쉽게 접하기 어려웠습니다. 그 이유는 주 품종 수확기가 특정 시기(7월 말)에 집중되어 있고, 농가 수취가격이 높아 고정고객 위주의 개인 직거래로 생산물을 대부분 소비하는 형태였기 때문입니다. 그래서 소비자 접근이 용이한 중소형 마트에서 화순 복숭아



를 찾아보기 어려웠습니다. 보통 공동선별 출하와 도매시장에서 좋은 가격을 받기 위해서는 일정 규격 이상의 품질관리가 요구되는데, 개인 직거래로 대부분 소비가 되다 보니 품질에 대한 농업인의 마케팅 노후가 부족한 실정이었습니다. 이를 해결하기 위해 공동선별·공동출하 조직을 결성하였고 품질의 균일화를 이루도록 하였고, **공동선별장에 비파괴 당도측정 시스템을 구축하여 대형마트 진출 기반을 마련**하였습니다. 아무래도 대형마트 납품이 확대된다면 화순 복숭아의 지역 이미지를 더 확고히 다질 수 있고, 당도가 검증된 고품질의 복숭아는 소비자로부터 좋은 반응을 받을 수 있기 때문에 농가에도 소득증대에 이바지하는 선순환이 이뤄질 것으로 보았습니다.

복숭아는 기온과 강수량의 영향을 많이 받는 과일 중 하나입니다. 고당도 고품질 복숭아를 생산·유통하기 위해 농가들에게 지원한 기술적 노하우는?

2020년에는 기록적인 장마와 호우로 복숭아 재배농가에 피해가 크게 발생하였습니다. 특히 고온다습 조건에서 많이 발생하는 탄저병과 함께 집중호우로 인한 낙과현상으로 일부 농가에서는 평년 수확량의 20%에도 미치지 못했습니다. 화순군은 개화기 서리, 집중호우, 고온현상에 발 빠르게 대처하기 위해 1억 3,000만 원의 예산을 투입하여 이상기상에 대응한 다양한 사업을 발굴하여 추진하고 있습니다. 대표적으로 ‘**과원전용 비가림 설치 시범사업**’을 통해 호우에 대비하면서도 **효율적인 수형관리로 생산성을 향상**시키고, 2020년도에 효과가 검증된 ‘**광환경 개선 반사필름**’을 확대·보급하였습니다. 또한 정제기류의 순환을 통해 다습환경을 개선하고, **개화기 서리피해 방지와 함께 작업 효율성을 향상**할 수 있는 ‘**다목적 공기순환팬 시범사업**’을 추진하고 있습니다. 유통에 있어서도 복숭아의 일시수확을 분산하고, 저장성을 높이기 위하여 수확 후 선도유지기를 시범 보급하고 있습니다. 수확 후 선도유지기는 저장 중 발생하여 과실을 성숙시키고 병반을 확산하는 에틸렌 가스를 분해하여 과실의 노화를 막고 복숭아의 품질을 향상시킬 수 있습니다. 수확 후 선도유지기는 시험을 통하여 효과를 검증할 계획입니다.

특화작목으로써 화순 복숭아 산업 활성화를 위한 향후 계획이 있다면?

화순 복숭아의 재배면적을 더욱 확대해 생산량이 많아지면 다양한 유통경로와 가공업까지 확대될 것으로 보입니다. 거기에 당도 선별 복숭아, 타이백 복숭아 등 차별화된 복숭아로 공동선별하고 도매시장에 높은 가격에 출하한다면 더욱 활성화될 것으로 보입니다.

유기농 명인의 친환경 복숭아 외길인생

화순 풀잎농원 노상현 대표



풀잎농원	
CEO	노상현
친환경 시작	2000년
판매처	https://smartstore.naver.com/8754kys
TEL	010-9604-3378/010-9877-8754
E-MAIL	nsh3378@naver.com

전남 화순군에는 20년이 넘는 시간 동안 복숭아 친환경 재배 외길인생을 걸어온 ‘유기농 명인’이 있다. ‘유기농 재배가 유독 어렵다’는 복숭아를 유기농법으로 키워내기 위해 그는 수없이 많은 시행착오를 겪어야 했다. 하지만 땅심을 길어 농약과 화학비료를 사용하지 않고 길러낸 덕분에 풀잎농원의 복숭아는 그 어느 과일보다 진한 자연의 맛과 향을 자랑한다.

글 백미희 동영상 홍승진 사진 이정도

2000년부터 계속된 친환경 외길인생

유기농 재배가 좋은 것은 누구나 아는 사실이지만 복숭아는 다른 과수에 비해 훨씬 힘들다고 알려져 있다. 국내에서도 유기농 복숭아를 재배하는 농가는 손에 꼽을 정도다. IMF 직후 귀농을 했다는 노상현 대표 또한 처음에는 농약을 방제하는 관행농업을 했다. 하지만 농약이 싫었던 그는 2000년, 친환경 농법을 시작하게 된다.

“제가 농약을 싫어해요. 농약을 뿌리면 과수원에서 살아 움직이는 게 사람밖에 없거든요. 그래서 유기농을 하는 사람들은 관행 농업은 곧 ‘사멸농업’이라고도 해요. 사람 이외에 모든 생명이 다 죽어버리니까요. 게다가 제가 농약 냄새에 민감해요(하하). 지금도 지나가다 농약냄새를 맡으면 숨이 턱턱 막히고요.”

그렇게 저농약에서 무농약, 다시 유기농으로 전환과정을 거쳐 지금의 유기농 재배를 완성했다. 쉬운 과정은 아니었다. 유기농 복숭아는 크기가 크지 않고 모양도 예쁘지 않다. 게다가 처음에는 벌레가 너무 많아서 농사를 망치기 일쑤였다. 화학적인 비료와 농약을 사용하면 100개를 심었을 때 95개는 판매할 수 있지만 유기농법으로 재배하면 50%의 복숭아도 판매하기 힘들 때가 많다.



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



일반 복숭아보다 가격이 비싸서 가격 경쟁력도 낮다. 그는 “돈을 생각했으면 유기농 재배를 계속 고집하기 힘들었을 것”이라고 이야기한다. “내가 좋아서” 친환경을 고집했기에 지금의 자리까지 올 수 있었다는 것이다. 비록 크기도 작고 색도 연하지만 유기농 복숭아는 맛과 향이 좋다. 무작정 달기만 한 것이 아니라 복숭아 특유의 향긋한 내음이 진하다. 몇몇 소비자들은 풀잎농원의 복숭아를 먹어보고 “옛날 복숭아 맛이 난다”고 평가하기도 한다. 현재 풀잎농원은 1.2ha의 땅에 복숭아를 재배하고 있다. 작물을 다양하게 키워보기 위해 체리, 루비에스 사과 등 몇 가지 과수를 심어보고 있다. 땅 전체가 유기농 인증을 받아서 풀잎농원에서 나오는 모든 과수는 유기농 과일이라고 한다.

유기농 명인의 명품 복숭아

풀잎농원은 2015년 전남 제1호 복숭아 유기농 인증을 획득한 농장이기도 하다. 또한 2018년에는 전국 친환경농산물 유기농품평회에서 금상을 수상했으며 2019년 농림축산식품부의 농업마이스터로 지정돼 친환경 과수 분야에 대한 전문 기술과 지식을 후배들에게 전수하고 있다. 지난해에는 전남도 ‘유기농 명인’으로

선정되기도 했다. ‘유기농 명인’ 제도는 농업 현장에서 오랜 경험과 연구를 바탕으로 자신만의 독창적인 유기농법을 체계적으로 정립한 농업인을 명인으로 지정하는 것이다. 유기농 명인에 선정되었다는 것은 과수 분야 유기농업을 선도하고 있는 농업인으로서 공인받았다고 해도 과언이 아니다. 이런 풀잎농원에는 독특한 이력이 하나 있다. 바로 전라남도 최초로 팜파티를 실시한 농장이라는 점이다. ‘팜파티’라는 용어 자체가 낯설었던 2011년도 말, 농촌진흥청과 전라남도농업기술원은 전라남도 최초로 농장과 소비자를 연결하는 체험행사 ‘팜파티’를 계획하게 된다.



“저희가 2012년에만 팜파티를 두 번 치렀습니다(웃음). 전남 최초의 팜파티였는데 그것도 10개 농가 중 첫 번째였거든요. 처음에는 700명이 몰렸어요. 농장을 체험하고 교류를 나누기에는 사람이 너무 많았죠. 그래서 3개월 뒤인 6월 28일에 다시 ‘복사꽃 팜파티’를 열었습니다. 시행착오를 겪으면서 인원을 60명으로 줄였어요. 블로그를 대상으로 초대장을 보냈습니다. 막상 당일엔 인원이 두 배로 몰리는 등 잘 풀리기만 한 것은 아니지만 전체적으로는 꽤 성공적이었습니다. 당시만 해도 ‘유기농 복숭아’에 대한 인식이 약했는데 우리 복숭아를 소비자들에게 인식시키는 계기가 되었거든요.” 이후에도 풀잎농원은 주기적으로 팜파티를 개최하고 있다. 블로그를 통한 개인판매도 상당량 이뤄지고 있는데, 정직하게 친환경 농사를 지어온 과정이 고스란히 녹아있는 덕분이란다. “이곳이라면 믿을 수 있다”고 블로그를 보고 구매하는 소비자가 상당수라고. 실제로 풀잎농원의 복숭아는 블로그나 스마트스토어, 친환경 판매처 등 대부분 온라인 직거래를 통해 판매되고 있다. 20년이 넘는 시간 동안 유기농 복숭아 외길인생을 걸어온 노상현 대표. 그는 현재 농장 정비를 위한 공부에 한창이다. 농장에 건강한 복숭아나무를 새로 심기 위해 품종 공부에 나선 것이다.🍑

KEY POINT

껍질째 먹을 수 있는 복숭아

풀잎농원의 과수원은 화학비료와 농약을 일체 사용하지 않는다. 유기농 인증을 받은 땅에서 키워낸 덕분에 안심하고 껍질째 먹을 수 있다.

자연의 맛과 향을 간직하다

노상현 대표의 설명에 의하면 화학비료를 쓰지 않고 키운 복숭아는 비록 크기도 작고 색도 연하지만 복숭아 특유의 향이 진하고 맛과 영양 또한 뛰어나다고 한다. 이를 알아보는 소비자들은 가격이 2~3배 높아도 유기농 복숭아를 찾는다.

믿고 먹을 수 있는 명인의 복숭아

2015년 전남 제1호 복숭아 유기농 인증 획득, 2018년 전국 친환경농산물 유기농품평회 금상 수상, 2019년 농림축산식품부 농업마이스터 지정, 2020년 전라남도 유기농 명인 선정 등 풀잎농원과 노상현 대표의 이력은 화려하다. 그의 ‘친환경 외길인생’은 풀잎농원의 블로그에도 자세히 기록되어 있다.

66

2012년에 불라벤 태풍으로 과수원이 엄청 큰 피해를 입었습니다. 문제는 당시의 여파로 복숭아나무들이 몸살을 앓고 힘이 약해졌다는 거예요. 영양을 공급해서 다시 살리는 것보다는 뽑고 다시 건강한 나무를 심는 것이 빠르겠다는 결론에 다다랐어요. 사실 이미 절반 정도는 새 나무로 심었습니다. 품종에 대해 더 깊은 공부를 하고 싶어서 전남농업마이스터대학에서 관련 과정도 배우고 있고요. 코로나19가 지나가면 팜파티도 다시 열 수 있겠죠? 그날을 위해 과수원에 루비에스 사과도 심었습니다. 내년에는 새로 심은 복숭아나무 아래에서 파티를 열고, 사과를 따는 체험도 하며 소비자들과 교류하는 즐거운 시간을 보내고 싶습니다.

99

팜파티란? 농장을 뜻하는 팜(Farm)과 파티(Party)의 합성어로 농가에서 소비자를 초대해 먹을거리 및 농산물을 판매하고 공연, 체험 등을 여는 행사를 말한다.

큐알코드를 스캔하시면 화순 풀잎농원 제품을 보실 수 있습니다.



햇살 가득 받은 8월의 열매를 즐기다

지난해에 이어 올해도 비와 함께하는 습한 여름과 무더위가 계속되고 있다. 뽕뽕한 날씨 탓에 불쾌지수가 상승하여 쉽게 지치고 체력이 급격하게 떨어질 수 있어 주의해야 한다. 이에 여름 제철과일로 면역력도 지키며 기분 전환을 해보는 건 어떨까? 상큼하고 시원하게 원기를 보양해 줄 여름 향기 머금은 복숭아와 자두, 그리고 이색 과일인 플럼코트를 소개한다.

글 이진선



과일의 여왕 복숭아

뽕뽕하고 보송하며 예쁜 혈색에 상큼한 얼굴을 가진 사람을 ‘인간 복숭아’라고 표현한다. 그만큼 복숭아는 탐스러운 자태에 사랑스러운 과일로 인정받고 있다. 국내 ○○마트에 따르면 지난해 7~8월 두 달간의 매출 통계를 토대로 복숭아가 수박보다도 무려 46%나 높은 판매량을 기록하며 여름 과일 판매 1위를 차지했다고 밝혔다. 꾸준히 증가하는 인기를 자랑하며 새콤달콤한 맛이 일품인 복숭아는 더위를 이기는 데 필요한 영양 성분이 많아 과일임에도 삼계탕, 장어 등과 함께 보양식품으로 불린다. 복숭아가 건강에 좋은 이유는 아스파르트산 때문이며, 이 성분은 만성피로증후군 개선, 간 해독 및 항체 생성 촉진 등에도움을 주는 성분으로 숙취해소에도 탁월하다. 복숭아는 아스파르트산 284~365mg을 함유하고 있는데, 이는 사과나 오렌지, 포도보다 월등히 많은 양이다. 무기영양소가 풍부하고 수용성 식

이섬유인 펙틴과 폴리페놀의 함량이 높아 무더위에 대한 내성을 키워주는 효과가 있으며 혈중 콜레스테롤 수치를 낮춰주고 니코틴을 제거하는 효능이 있어 흡연자에게도 좋다. 풍부한 섬유질은 장운동을 촉진하여 장 건강과 변비 개선에 효과가 있다. 복숭아를 고를 때는 과실이 크고 모양이 균일하며 전체적으로 고르게 착색되어 있고, 꼭지 부분이 둥그스름하고 꼭지 안쪽까지 노란색을 띠고 있는 것이 맛있다. 표면의 빛깔이 고르지 못한 것은 수확 후 눌림에 의한 상처를 받았을 가능성이 높다. 구매 후 완전히 익힌 뒤에 먹기 1~2시간 전 냉장고에 넣어 차갑게 껌질째 먹는 것이 좋으며 냉장보관 시 섭씨 0~1℃보다 낮은 온도에서는 단맛이 약해지므로 주의해야 한다. 달콤한 맛을 더 강하게 즐기고 싶다면 구워서 먹어보자. 버터 토스트 위에 구운 복숭아를 얹어 메이플시럽을 뿌려 먹으면 부드러운 식감에 한입 가득 행복한 선물이 완성된다.

여름의 보석 자두

통통 튀는 비주얼로 보석이 생각나게 하는 싱그러운 과일 자두. 자두에 함유된 트립토판 성분이 심신을 안정시키고, 수면의 질을 높여주는 멜라토닌 재료인 세로토닌의 분비를 유도하여 불면증 완화에도 효능이 있다. 또한 항산화 물질인 안토시아닌이 풍부해 염증성 질환이나 암, 빈혈 예방에도 효과적이다. 특히 껍질에 과육의 20배 이상의 항산화 물질이 있다고 하니, 깨끗이 씻어 통째로 먹는 것을 추천한다. 비타민C가 풍부하여 갈증 해소는 물론 감기와 냉방병도 예방되니 여름철 과일로 안성맞춤이다. 식이섬유가 풍부하고 칼로리는 낮지만 포만감을 줘 다이어트에도 제격이다. 하지만 식사 후 디저트로 섭취할 경우 혈당을 급격히 올릴 수 있으니 출출할 때 간식으로 먹는 것을 추천한다. 또한 크래커 등에 생크림과 자두를 올리면 자두에 부족한 탄수화물을 보충한 훌륭한 간식이 완성된다.

이색 과일 플럼코트

최근 1인 가구와 코로나19로 인한 일명 ‘집콕족’의 비중이 늘면서 SNS를 통해 크기가 작은 신품종 이색 과일이 인기몰이 중이다. 자두(Plum)와 살구(Apricot)의 합성어인 플럼코트도 그중 하나다. 두 과일의 장점을 극대화한 품종으로, 다른 과일에 비해 베타카로틴이 20~30배 함유되어 있어 항산화 작용, 유해산소 예방, 피부건강 유지에 도움을 준다. 살구의 달콤함과 자두의 향기로운 과즙이 어우러져 두 가지 맛을 동시에 즐길 수 있으니 올 여름 소화행을 위한 소비로 만점이다. 지난 2020년에는 커피 전문 프랜차이즈 두 곳에서 나누시 지역 농가와 상생 협력하여 플럼코트 관련 메뉴를 출시하기도 했다. 커피빈코리아에서는 ‘허니 자스민 플럼코트 티’, 더치엔빈 커피에서는 ‘나주 플럼코트 라떼’, 나주 플럼코트 요거플러터 등 총 4종의 신 메뉴를 선보이며 눈길을 끌었다. ☎



HOME COOK TIP

자두 닭꼬치



재 료 닭가슴살, 자두, 부추, 발사믹식초

만들기 ① 자두를 갈아 발사믹식초와 섞어 소스를 만든다.
② 부추와 닭가슴살을 꼬치에 꽂는다.
③ 열을 조절하며 꼬치를 불에 굽는다.
④ 적당히 익힌 꼬치에 만든 소스를 2~3번 바르며 더 구워준다.

※ 자두는 서늘한 성질이 있어서 배춧속을 차갑게 만드는 부작용이 생길 수 있는데, 닭고기의 따뜻한 성질로 보완할 수 있다.

복숭아 불고기



재 료 불고기용 고기, 복숭아, 양파, 당근, 고추, 간장, 올리고당, 다진 마늘, 참기름, 깨소금

만들기 ① 취향에 맞게 채소를 채 썰다.
② 복숭아를 갈아 간장, 올리고당, 다진 마늘, 참기름, 깨소금과 섞어 양념을 만든다.
③ 고기에 양념이 배게 잘 섞어준다.
④ 30분~하루 정도 재워준 뒤 굽는다.

※ 복숭아즙은 설탕을 대신해 단맛을 내고 고기를 부드럽게 해준다.



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?

22

청년이름

장흥 삼광버섯영농조합법인 차주훈 대표

26

웰컴웰촌

서틀러다육식물원&농촌교육농장 흙을 만지며 자연과 소통하다
주변볼거리 바다와 낭만의 도시, 여수

30

상생팜팜

☞대농씨드

32

농테크

복숭아 수확 후 관리요령·선별작업 시 미세먼지 경감 방안

34

원-글로벌팜

아시아에서 인기를 끌고 있는 달콤한 과일주



버섯의 고장 장흥에서 함께 상생하는 미래를 꿈꿉니다

장흥 삼광버섯영농조합법인 차주훈 대표

우리에게 너무나 친숙한 식재료 버섯, 하지만 버섯이 어디서 어떻게 자라는지 아는 이들은 많지 않다. 장흥에서 버섯종균분양센터를 운영하며 전남지역의 국내 품종 버섯 보급에도 큰 역할을 하는 삼광버섯영농조합법인의 차주훈 대표는 어린이용 버섯 체험키트 ‘자라라’를 출시하고 노랑느타리추출물이 함유된 ‘자라라 네모 버섯 삼푸’를 개발하는 등 버섯의 대중화에 대해 고민하는 청년 농부다.

글 백미희 사진 홍승진

버섯에 대한 뿌리 깊은 노하우를 갖춘 선도농가

삼광버섯영농조합법인은 원목재배 표고버섯의 주산지인 전남 장흥에 자리하고 있다. 2005년부터 버섯의 종균을 배양하여 분양 해주는 버섯종균분양센터를 함께 운영하며 다양한 버섯을 연구 해온 노하우를 바탕으로 버섯을 생산하고 있다. 이외에도 귀농귀촌 교육과 국내 품종 버섯 보급에도 앞장서는 등 전남지역 버섯농가와 상생하는 방안을 고민하는 선도농가다. 2세대 농업인으로 부모님과 함께 삼광버섯영농조합법인을 이끌어가는 차주훈 대표는 “삼광버섯영농조합법인의 뿌리는 버섯종균분양센터에 있다”고 강조한다.

“버섯종균은 버섯의 씨앗에 해당합니다. 버섯을 재배하기 위해서는 종균을 구입하거나 통상실시권을 획득해 직접 만들어 사용해야 합니다. 삼광버섯영농조합은 이 종균을 배양한 후 분양하는 버섯종균분양센터를 운영하고 있습니다. 현재 주력 분야는 버섯 생산과 국내 품종 버섯분양, 농가교육에 집중되어 있지만, 이 또한 종균분양센터를 운영하며 쌓아온 노하우를 바탕으로 하고 있습니다.”

삼광버섯영농조합법인의 주 업무가 버섯종균 분양에서 버섯 생산으로 변경된 것은 2012년경의 일이다. 버섯농가가 급격하게 줄어들고 대량재배하는 농가 위주로 버섯 재배가 이뤄지면서 분양 물량이 줄어들었다. 이때 ‘버섯종균 분양으로는 미래가 불투명하다’는 생각에 과감하게 버섯의 생산·판매로 주력분야를 전환한 것이다. 워낙 다양한 버섯에 대한 노하우를 가진 농가였기에 할 수 있는 결정이었다. 그리고 비슷한 시기에 톱밥배지로 표고버섯을 생산하는 농가가 늘어나면서 버섯 생산과 표고버섯 톱밥배지 농가 분양을 통해서 수익을 얻기 시작했다.

삼광버섯영농조합법인은 약 2만㎡(6,000평) 부지에 재배사와 버섯종균분양센터, 교육장 시설을 갖추고 있다. 재배사는 총 29동으로 스마트팜이 설치된 18동의 재배사와 야외 간이재배사 11동에서 버섯을 재배하고 여러 품종의 버섯을 연구하고 있다. 올해 재배 중인 품종은 느타리버섯, 표고버섯, 목이버섯, 노루궁뎅이버섯, 복령버섯 등으로 대부분 친환경 급식센터로 납품되고 있다. “삼광버섯영농조합법인은 한 해에 3만 병의 버섯 종균을 생산할 수 있습니다. 전남에서도 손꼽히는 규모예요. 여기에 여러 버섯의 종균을 배양한 노하우를 갖추고 있기 때문에 다양한 버섯 생산이 가능합니다.”





“기술의 발전이 심화되면서 농가의 상황도 급격하게 변화하고 있습니다. 농가들의 수준도 상향 평준화되면서 농업에도 전문적인 지식을 가진 사람들이 필요해지기 시작했습니다. 그런 면에서 종균에 대한 제대로 된 지식을 갖춘 전문가가 농가 입장에서 더 신뢰가 가지 않을까요?”

그는 현재 한국농수산대에서 양송이 과정을 듣고 있다. 아직 장흥에 양송이버섯을 재배하는 농가가 없는데, 버섯의 고장으로서 지리적으로 바닷바람과 햇볕이 풍부해 표고버섯의 주산지이기도 한 장흥에 양송이를 보급해 보고 싶다는 바람이 있기 때문이다.

2015년부터는 교육농장을 계획하며 현재 활발하게 귀농귀촌 교육과 아이들을 대상으로 하는 버섯학습 교육도 진행하고 있다.

“버섯이 정말 대중적인 먹거리인데 어떻게 자라고 키우는지 모르는 사람들이 너무 많더라고요. 특히 어린이들은 버섯을 좋아하지 않는 경우도 많죠. 아이들의 식습관도 개선하면서 버섯에 대해 알릴 방법이 없을까 고민하다가 교육농장을 시작하게 되었습니다.”

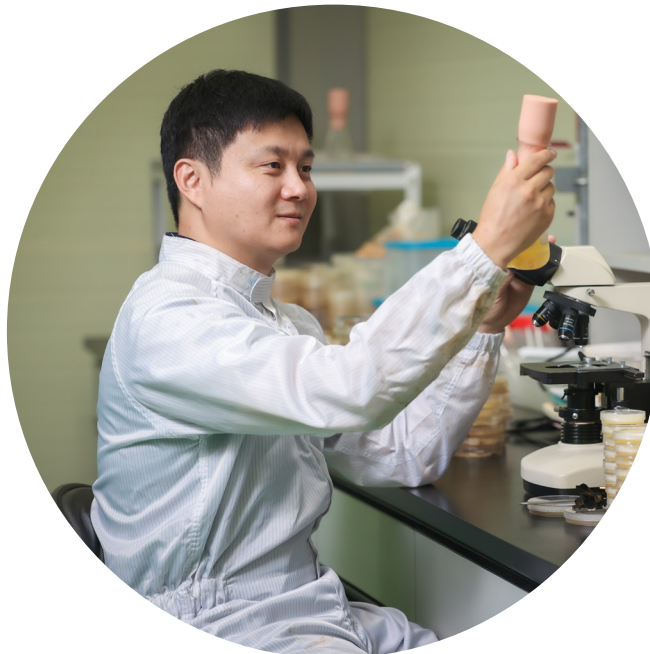
현재 강진군에 있는 전남생명과학고등학교와 산학협력을 통해 미생물반을 만들고 현장에 적용할 수 있는 농업



삼광버섯영농조합법인은 국내 품종 버섯을 농가에 보급하는 데도 앞장서고 있다. 산림청이나 전라남도농업기술원, 이외에도 경기도농업기술원, 충청북도농업기술원 등 기관이나 각 지역에서 개발한 우수한 품종을 협약을 통해 로열티를 지불하고 획득해 농가에 보급하고 있다.

교육과 연구를 통한 끊임없는 발전

차주훈 대표는 대학에서 미생물학을 공부하고 대학원에서는 식물의학을 전공하며 버섯을 제대로 키우고 그 가치를 널리 알리겠다는 꿈을 키워왔다. 그는 학사과정에서 만족하지 않고 박사과정까지 욕심을 내고 있다. 앞으로 발전하는 기술을 놓치지 않는 동시에 지역의 버섯농가에 신품종 버섯 등을 보급하는 선도농가로서의 입지를 지켜나가기 위해서는 보다 전문적인 지식이 필요하기 때문이다.



관련 미생물을 만들고 버섯을 키우는 과정을 진행하고 장흥교도소와 함께 재소자들에게 버섯종균기능사 과정을 교육하는 등 그동안 여러 교육활동을 활발히 진행해 왔다. 2014년에는 전라남도농업기술원의 청년사업가 양성사업 경진대회에서 우수상을 받아 버섯 재배키트도 개발했다. ‘자라라 버섯 재배키트’는 그의 교육과정에서 활발히 사용되지만, 특히 지난해 코로나19로 인해 홈키트 붐이 일어났을 때 판매량이 늘어나며 농장에 효자 노릇을 톡톡히 했다. 2018년에는 청년사업가 양성사업 경진대회의 2차 지원을 통해서 ‘자라라 네모 삼푸’를 만들었다. 노랑느타리 추출물을 활용한 탈모 완화 두피케어 제품인데, 앞으로도 버섯의 좋은 성분을 활용해 실생활에서 활용할 수 있는 생활용품, 특히 유아, 어린이용 유기농 바디제품을 개발할 계획을 가지고 있다고. 그는 현재 스마트팜에서 다양한 품종의 종균을 연구 중이다. 현재 재배사에 적용 중인 스마트팜 설비를 발전시켜 스마트공장 형태로 전환하기 위해 여러 데이터를 수집하고 연구하는 과정에 있다.

“생산관리 체계를 세워서 버섯을 키울 수 있는 스마트공장을 만들고 농가에 이 스마트공장 형태로 보급할 수 있도록 준비 중입니다. 그동안은 물류 관리도 엑셀이나 수기로 했는데, 원재료가 어디에서 어떻게 생산되고 얼마나 혼합했는지, 살균 시간은 어땠는지 등 한 파트의 생산물이 어떤 과정을 거쳤는지 총체적으로 정리할 수 있는 시스템을 정립하는 것이죠. 더불어 장흥에 아직 보급되지 않은 품종의 버섯, 그중에서도 고소득 작목 위주로 도전해 보고 싶습니다. 제가 먼저 배우고 지역의 버섯농가에 분양해 장흥의 버섯 농가들과 함께 발전하는 미래를 그려나가고 싶습니다.”



큐알코드를 스캔하시면 장흥 삼광버섯영농조합법인 제품을 보실 수 있습니다.

흙을 만지며 자연과 소통하다

서틀러다육식물원&농촌교육농장



아기자기하게 예쁜 모양을 가진 다육식물은 키우기 쉬운 데다 공기정화 효과까지 있어 '반려식물'로 주목받고 있다. 전남 여수에는 6만여 종의 다육식물을 만날 수 있는 서틀러다육식물원이 있다. 이곳은 단순히 다육식물을 감상하는 것이 아닌 흙을 만지며 자연과 소통할 수 있는 농촌교육농장을 운영하는 곳이다. 다육식물이 가득한 식물원에서 특별한 하루를 만들어보자.

글·사진 전라남도농업기술원



우리 교육농장을 소개합니다

서틀러 농촌 교육농장은 국내 최대 다육식물을 전시한 다육식물원을 운영하며 우리나라 토종 와송 또한 재배하고 있는 교육농장이다. '흙과 사람 그리고 자연'이라는 주제로 다육식물을 중심으로 다육이 관찰, 심어보기, 도예체험 등 여러 체험학습을 운영하고 있다. 다육식물에 대한 서식환경과 관리법을 배우고 직접 손으로 흙을 만지며 화분에 다육식물을 심어보자. 또 다육식물의 종류별 이름과 특성을 배워보자. 서틀러다육식물원을 찾는 아이들은 책상에서만 하는 공부가 아닌 직접 농촌에 와서 생생하게 살아 있는 체험을 할 수 있을 것이다. ♾

우리 농장의 교육 프로그램은요~

프로그램	체험학습 내용	소요 시간	체험 비용	인원 (최소/최대)	가능 시기
다육이 집	도예로 화분을 만들	1시간 30분	15,000	10/200	연중
인절미 만들기	와송을 첨가한 인절미 만들기	2시간	20,000		
다육 심어보기	화분에 다육식물을 직접 심어보기	1시간	12,000		



다육식물이란?

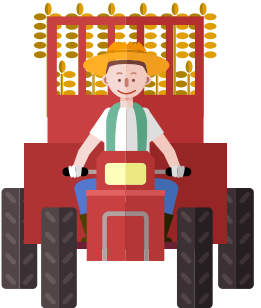
다육이라고 불리기도 하는 다육식물은 건조한 지역에서 살아남기 위해, 땅 위의 줄기나 잎에 많은 양의 수분을 저장하고 있는 식물을 말한다. 다육식물은 우기와 건기가 뚜렷이 구분되는 사막지역, 고산지대나 한랭지, 해안지대, 염호지대 등에서 자란다. 바깥 피부가 단단하고 물이 적어도 땅 표면 근처에 뿌리가 있어서 수분을 빨아들일 수 있고, 이로 인해 강한 생명력을 가지는 것이 특징이다. 다육식물은 물을 내부에 저장하고 있기 때문에 다른 식물들에 비해 통통한 외관을 가지는 경우가 많다. 대표적으로 선인장, 알로에 등이 다육식물에 속한다.

기타 체험 및 놀이

- 트랙터 타기 체험
- 각종 농사 체험(고구마 캐기 체험, 버탈곡 체험, 버홀태 체험, 현미쌀 도정 체험, 가마니 짜기 체험)
- 불꽃공농이
- 트램펄린 놀이
- 잔디밭

서틀러다육식물원&농촌교육농장

대표 임경선
문의 061-686-5386
주소 전남 여수시 소라면 논골안길 20-9
숙박시설 자동차로 5분 거리에 숙박시설 있음
식사제공 자동차로 5분 거리에 식당 있음
홈페이지 www.서틀러다육식물원.kr



주변 볼거리

바다와 낭만의 도시, 여수

끝없이 펼쳐진 바다를 만날 수 있는 낭만의 도시 여수. 화려한 조명이 켜진 아름다운 도시의 야경과 여수 밤바다의 모습은 이제 여수관광의 트레이드마크가 되었다. 여수밤바다에서 펼쳐지는 해상분수쇼 빅오(BIG-O)쇼를 관람하는 것도 특별한 경험으로 남을 것이다. 해안가 산책길을 걷고 싶다면 금오도 비렁길을, 여름을 맞아 해수욕장을 찾는 이들에게는 만성리 검은모래해변을 추천한다.

사진 여수시청



여수의 낭만을 제대로 느끼고 싶다면 여수 밤바다를 꼭 거닐어봐야 한다. 바다를 끼고 도는 해안선이 있는 여수의 도심야경은 낭만과 황홀함을 더해준다. 여수는 밤이 되면 도시 곳곳에 화려한 조명이 켜진다. 오동도에서는 동방파제의 야간 조명과 황홀한 음악분수가 조명들과 어우러져 아름다움을 자아내고 있다. 특히 여수 해양공원에서는 돌산대교와 거북산대교, 장군도를 조망권 내에 두고 있어 산책하면서도 한눈에 아름다운 밤바다를 볼 수 있다. 여수세계박람회가 치러졌던 여수세계박람회장을 찾아 해상분수쇼인 빅오(BIG-O)쇼를 관람하는 것도 추천한다. 빅오(BIG-O)쇼는 워터스크린, 분수, 화염, 레이저, 안개 등을 활용해 오감을 만족시키는 화려한 멀티미디어 분수쇼로 작년 한 해 16만 명 이상이

관람했다. 돌산공원에서 내려다보는 밤의 돌산대교와 장군도의 모습은 빛의 도시 여수를 가장 잘 표현하는 광경 중 하나라고 할 수 있다. 돌산대교는 밤마다 50여 가지 색상으로 옷을 갈아입으면서 여수의 밤바다를 보석으로 치장한다. 여기에 장군도의 아름다운 불빛이 더해져 여수항 앞바다는 이국적 정취로 사람들을 맞이한다. 여수세계박람회 당시에 세계적인 권위를 자랑하는 THEA Awards의 ‘2-12 올해의 쇼’를 수상하기도 하였으며 이 화려한 쇼는 이제 여수관광의 핵심 콘텐츠가 되었다. 해수욕장을 찾는 이들에게는 만성리 검은모래해변을 추천한다. 여수엑스포역에서 해안도로를 타고 북쪽으로 3km쯤 떨어진 곳에

있는 곳으로, 길이 540m, 폭 25m 정도의 백사장이 장관이다. 평균수온은 25℃로 따뜻해서 해수욕장으로는 최적지이다. 특히 이곳은 백사장에 깔린 검은모래로 유명한테, 신경통과 각종 부인병에 효능이 있는 것으로 알려져 모래찜질 명소로도 알려져 있다. 여수의 자연을 제대로 느껴보고 싶다면 금오도의 비렁길을 걸어보자. ‘비렁’은 벼랑(절벽)의 여수 사투리로, 섬 해안가의 깎아지른 듯한 절벽을 따라 조성된 18.5km의 벼랑길을 뜻한다. 비렁길을 따라 이어진 다도해의 환상적인 풍경과 절벽은 감탄을 자아내기에 충분하다. 또한 구간마다 마을로 바로 내려갈 수 있는 길이 이어져 있어 시간이 부족하거나 체력이 부치는 사람들은 언제든지 하산할 수 있다.☎



가볼 만한 곳

여수해양공원	061-659-3877 전남 여수시 이순신광장로 188-1
빅오쇼	061-659-2046 전남 여수시 박람회길 1
만성리 검은모래해변	061-659-1556 전남 여수시 만성리길 15-1
금오도 비렁길	061-659-3891 전남 여수시 남면 심장리

여수미식탐구

돌산 갯김치

여수의 돌산 갯은 독특한 향이 있으며 일반 갯보다 특 쏘는 매운맛과 섬유질이 적다. 잎과 줄기에는 일반적인 붉은 갯과는 달리 잔털이 없으며 연하고 부드럽다. 이 돌산 갯으로 만든 갯김치는 갯 특유의 매운맛과 젓갈의 잘 삭은 맛이 입맛을 돋워 한 번 맛을 본 사람들은 다시 찾을 수밖에 없는 깊은 맛을 자랑한다.



군평선아구이

여수의 특산품인 금풍생이의 정식 명칭은 ‘군평선’으로 이순신장군이 즐겨 먹었다 하여 붙여진 이름이다. 생김새가 우럭부락하게 생겨 맛이 없어 보이지만 실제로는 맛이 삼삼하고 담백하고 고소한 맛이 일품이다. 비늘이 강해서 칼날이 잘 들지 않을 정도며, 살은 희고 담백하다. 다른 지역에서는 맛 볼 수 없는 여수의 지역 특산품이다.



서대회무침

서대회무침은 1년 이상 발효시킨 막걸리로 만든 천연식초를 사용하여 비린내가 적고 담백한 맛이 났어진다. 막걸리 식초의 새콤한 맛이 어우러진 서대회무침은 여수의 대표적인 미향 요리일 뿐만 아니라 미식가들에게 알려진 별미 중의 별미다.



국산 품종 개발과 보급에 앞장서는 (주)대농씨드

현재 국내 종자시장, 특히 채소 종자시장의 경우 글로벌 시장에 대비해 시장규모 자체가 매우 협소하다. 그렇기에 우수한 국내 품종을 개발하고 이를 생산 농가에 보급하려는 노력이 시급하다. 전국 대추방울토마토시장 점유율 1위를 차지하고 있는 (주)대농씨드는 자체적으로 품종 개발과 육종에 나서는 것에 그치지 않고 국내 기관들과 끊임없이 교류하며 국내 종자시장 발전에 기여하는 업체다.

자료 : (주)대농씨드



대추방울토마토시장 점유율 1위, (주)대농씨드

대농씨드는 토마토 종자를 중점적으로 판매하고 있는 종자회사로 전국 대추방울토마토시장 점유율 1위를 차지하고 있다. 현재 방울/완숙 토마토, 얼스게 멜론, 미니수박, 망고형수박, 배추, 양파, 양배추, 대파 등 다양한 작물을 개발·보유·판매 중이다. 국내 시장점유율을 리딩하는 제품으로는 노나리(대추방울)와 레드



PMR 네오보스멜론



TY250 토마토



TY노나리토마토

250(완숙레드)가 있으며, 이 두 가지 품종을 메가브랜드로 발굴하여 국내 토마토 시장을 선도하고 있다. 향후 지속적인 품종 개발 및 육종을 통하여 과채류인 멜론, 고추, 노지채소인 양파, 무 등도 국내시장을 선도하기 위해 지속적인 개발과 연구과정을 밟아가고 있다. 더불어 지속적인 이상 기후변화 등의 이슈에 맞추어 재배환경 적응성 개선 및 내병성, 수량성 등의 특성을 강화한 품종 개발 및 육종에 더욱더 매진하고 있다.

국내 종자시장 발전에 기여하다

현재 국내 종자시장, 특히 채소 종자시장의 경우 글로벌 시장에 대비해 시장규모 자체가 매우 협소하며, 또한 연간 매출액 40~50억



전라남도농업기술원·(주)대농씨드·토종상추 '흑하랑' 건강기능제품 원료화를 위한 MOU 체결에 참여

토종상추 '흑하랑'의 건강기능제품 원료화를 위해 전라남도농업기술원과 건강기능식품 전문기업인 ㈜프롤바이오, 전남지역 중요업체인 (주)대농씨드가 업무협약을 체결했다. 앞으로 이 협약을 통해 (주)대농씨드는 흑하랑 상추가 계약 재배농가 중심으로 건강기능제품용 원료 생산이 안정적으로 이루어질 수 있도록 우량종자를 공급하는 역할을 담당하게 된다.



이하의 영세한 종자기업들이 대다수다. 이러한 상황에서 대농씨드는 향후 지속적인 품종 개발 및 육종을 통하여 국내 종자시장 발전에 기여하겠다는 이념으로 종자회사를 운영하고 있다.

최근에는 전라남도농업기술원과 MOU를 체결하여 다양한 품종 개발에 박차를 가하고 있으며 대표적으로 숙면 기능성 상추인 흑하랑 상추를 개발하여, 소비자들에게 좋은 호응을 얻고 있다. 흑하랑 상추는 전라남도농업기술원에서 자체 개발한 토종상추로써 넓적 모양의 흑적색을 띠고 있다. 쓴맛이



강하고 락투신 등의 기능성 성분이 일반 상추 대비 600배 이상 함유된 기능성 채소다. 특히 숙면 유도 성분인 락투신의 함량이 높아 천연 불면증 치료제의 원료로써 주목받고 있다.

최근 여러 가공회사에서 숙면 기능성 음료로 개발 중이며 치유 식품으로 활용하기 위해 여러 분야에서 노력하고 있다. 또한 이에 발맞춰 화순, 무안 지역을 중심으로 재배면적이 점차 늘고 있다. 지난 2019년에는 일본산 양파 종자를 대체하기 위해 전라남도농업기술원의 극조생종 품종 '파링'을 공급하는 데 일조하고 현재 토마토 신품종 육성과 산업화를 위해 2020년 8월, 전라남도농업기술원과 협약을 맺고 유전자원과 학술자료, 현장경험 등을 상호 교류하고 있다.☎

복숭아수확 후 관리요령·선별작업 시 미세먼지 경감 방안

복숭아나 자두, 플럼코트와 같은 과일은 수확 후 유통까지의 기간에 품질을 유지하는 것이 중요하다. 복숭아나 자두의 경우 후숙 후 저장 및 유통방법에 따라 신선도가 달라지기 때문에 관리와 유통방법에 신경써야 한다. 또한 복숭아의 경우 털이 있기 때문에 선별작업 시 미세먼지 농도가 대기환경기준을 초과할 수 있으므로 주의를 요하며, 이때 필요한 환기장치 등을 소개한다.

출처 국립원예특작과학원·국립농업과학원

복숭아 적기 수확 및 수확 후 관리요령

착색관리

봉지 씌운 과실: 생식용 복숭아는 착색을 좋게 하기 위해 봉지를 벗기는데 직사광선을 하루종일 계속 받는 부위의 것은 우선 과실이 1/3정도 나오도록 봉지를 찢어주고 며칠 경과 후 완전히 벗기고, 직사광선을 적게 받는 부위는 한 번에 벗겨준다.

무봉지 과실: 햇별이 잘 드는 위치의 무봉지와과는 착색이 너무 많이 되어 외관이 나쁘게 되지 않도록 한다. 수관 내부 또는 가지 아랫부분의 햇별이 잘 들지 않는 곳은 착색이 불량하지 않도록 한다. 착색을 균일하게 하기 위하여 착색 개시 시기에는 아랫가지를 끌어올린다. 복잡한 부분의 도장지를 제거하여 수관 내부에도 적당하게 착색이 되도록 한다.

가공용 과실: 복숭아가 착색된 것은 안토시아닌 색소의 발현에 기인된 것이다. 착색과를 가공할 경우 가공품의 색택이 떨어지므로 가공용 과실은 착색이 되지 않도록 봉지가 찢어지지 않게 관리하고 되도록 착색이 덜 되게 하여 수확한다.

수확 후 품질변화 요인

과실은 수확 후에도 살아있는 유기체로써 물질대사와 일반 생리 작용이 유지되므로 조직의 변화가 일어난다. 과실 수확 후 품질변화의 주 요인은 생리적으로 호흡작용과 증산작용이 큰 영향을 미치며 영양분 소비와 향미 성분 상실 또는 압상과 찰과상 등도 크게 영향을 주게 되므로 이런 과정을 잘 이해해야 한다.



저장 및 유통

복숭아의 유통 특성: 복숭아는 상온에서 유통 시 쉽게 연화되어 부패하며, 사과, 배 등과 달리 장기간 저온 저장하면 식미도의 감소 및 저온 장해과가 발생하므로 곤란하다. 복숭아는 저장력이 짧고 수확 시기를 달리하는 품종이 다양하여 장기저장의 의미보다는 유통 중 신선도 유지 및 부패율 경감 및 출하시기 조절에 의미가 있다.

저장 및 유통 온도: 복숭아는 전형적인 호흡급등형 과실로 상온에서 수확 후 호흡이 급격하게 증가하여 연화속도가 빨라 가능한 빠른 시간 내에 예냉과 함께 저온 유통이 필요하다. 10℃ 이하의 온도에서 장기간 저장하게 되면 과육의 섬유질화 및 과육 갈변 등 저온장해 현상이 나타난다. 따라서 복숭아의 모든 품종은 5℃ 이상에서 저장·유통되어야 한다.

기능성 포장재 사용: 복숭아를 예냉한 후 기능성 포장재를 활용하여 5~7℃ 정도의 저온 저장을 하면 선도 유지와 저장 기간을 연장할 수 있다. 수확 후 호흡이 급상승하는 복숭아의 특성과 물방울이 생겨 부패하기 쉬운 일반 PE 포장 대신 가스 투과성이 조절된 CPP(Cast PolyPropylene) 필름에 계면활성 처리한 방담(放曇, Antifogging) 필름으로 된 기능성 포장재를 사용하면 된다.



미백복숭아 온도별, 기능성 포장재 저장효과

또한 방담 필름에 천연 항균제(키토산, Chitosan) 처리를 하면 복숭아에 발생하기 쉬운 리조푸스(Rhizopus) 속 곰팡이 발생과 반점을 막을 수 있다.

TIP

플럼코트 수확 후 보관 방법

플럼코트는 꽃 핀 후 80일, 껍질에 노란빛이 30% 들었을 때 수확하고, 수확 시 상처를 최소화하여 흠집이 나지 않도록 주의하여야 한다. 장기간 보관을 원할 때는 말랑한 플럼코트와 흠집 있는 과실을 골라내어 미세유공필름과 흡습지, 에틸렌 흡착제와 함께 종이상자에 넣어 보관해야 한다. 품종별로 저온에 대한 민감도가 다르지만, 저온(5~10℃)에 보관할 경우 약 2주 정도 보관이 가능하다. 선별을 제대로 하지 않으면 같은 온도에서도 보관 기간은 짧아지므로 장기간 보관하기 위해서는 선별과 포장방법에 신경써야 한다.

복숭아 선별작업 시 미세먼지 경감 방안

복숭아는 대표적인 유모과일로 수확 후 선별을 위한 작업 시 미세먼지(복숭아 털 등) 발생으로 인하여 알레르기 등을 일으키는 것으로 현장에서 문제가 되고 있다. 덩고 습한 여름철, 문을 폐쇄한 후 에어컨을 틀어놓은 상태에서 대기환경기준의 PM10(24시간 평균) 노출기준이 100mg/m³임을 감안할 때 복숭아 봉지벗기기 및 선별작업 등을 장시간 작업할 경우 호흡기계, 면역기계 영향(알레르기 등)이 발생할 수 있으므로 주의를 기울여야 한다. 일반적으로 선별작업 시 단계별 먼지 발생은 봉기를 벗기고 꺼낼 때가 가장 높고, 포장과 선별기 끝단에서는 큰 차이가 없다.



‘복숭아 봉지를 벗기고 꺼내기’ 작업의 경우 복숭아 털이 봉지 내부에 축적된 상태에서 봉지를 벗길 때 복숭아 털 먼지의 비산이 이뤄지게 되고 이로 인해 높은 수준의 먼지가 발생하게 된다.



입상과 방지를 위한 복숭아 적재 방법

복숭아 미세먼지 노출 저감 방안

복숭아 선별작업장 미세먼지 발생 및 노출을 위한 저감방안은 3단계를 따라 수행하게 된다.

1단계 개인보호구 착용

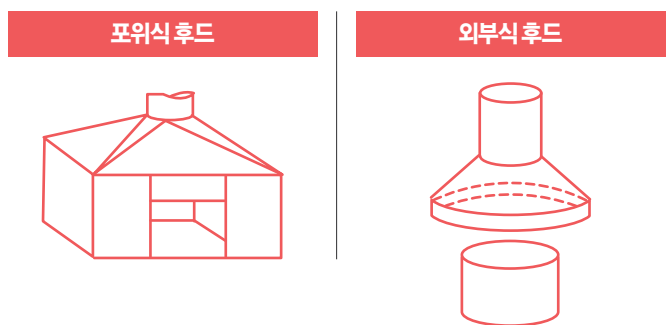
(보안경, 2급 이상 산업용 마스크, 장갑, 팔목 토시 등)

2단계 선별작업장 외부공기 개방 및 전체 환기 설비 설치

(환기팬 작동 및 문 개방)

3단계 선별작업장내 국소배기설비 설치

국소배기설비는 발생원에서 발생하는 미세먼지를 후드, 덕트, 공기정화장치, 배풍기 및 배기구를 설치하여 외부로 배출하거나 처리하는 장치이다. 복숭아 선별작업장 내 미세먼지 농도가 매우 높은 수준임을 고려할 때 먼지를 외부로 배출하는 것이 유리하며, 가정에서 많이 사용되는 공기청정기와 같은 실내환경용 집진기는 사용하지 않는 것이 좋다. 국소배기설비의 후드 설치 위치는 복숭아 봉지를 벗겨서 선별장치에 올려 놓는 작업대를 포함하도록 하며 되도록 포위식 후드(예: 흡후드)를 설치하되, 작업장 특성상 상황이 여의치 않을 경우에는 외부식 후드를 설치하도록 한다(외부식 후드의 경우 후드 개구구가 미세먼지 발생 위치에서 50cm 이상 떨어지지 않도록 함). 후드설치 시 권장제어풍속은 후드형태에 따라 다음 이상이 되도록 해야 한다.☎



후드형태별 권장 제어풍속 기준

(단위: m/sec)

포위식 후드	외부식 후드		
	측방 흡인형	하방 흡인형	상방 흡인형
0.7 이상	1.0 이상	1.0 이상	1.2 이상

* 제어풍속: 외부식 후드에서 후드의 개구면으로부터 가장 먼 거리의 미세먼지 발생원 또는 작업위치에서 후드방향으로 흡입되는 기류의 속도

아시아에서 인기를 끌고 있는 달콤한 과일주

최근 들어 젊은층과 여성층이 주류시장의 새로운 주력군으로 부상하면서 아시아의 저도수 알코올 시장이 폭발적으로 성장하고 있다. 특히 중국과 일본의 성장이 눈에 띈다. 이에 따라 복숭아, 자두, 블루베리, 레몬, 매실 등 다양한 과일을 원료로 한 과일주도 시장이 주목을 받고 있다. 중국과 일본, 베트남에 붙고 있는 저도수 과일주의 인기에 대해 알아보자.

출처 KOTRA 해외시장뉴스



중국

중국의 시장조사업체 즈옌컨설팅(智研諮詢)에 따르면 2017년 중국 과일주 시장 규모는 전년대비 15% 증가한 2,000억 위안으로 추정된다. 선진국 과일주 소비량은 1인당 6l인데 반해 그동안 중국은 1인당 0.2l로 선진국의 1/30 수준이었다. 하지만 건강에 대한 의식이 높아지고 젊은층과 여성층이 주류시장의 새로운 주력군으로 부상함에 따라 중국 과일주의 시장잠재력은 큰 것으로 평가되고 있다. 실제로 영(young)한 이미지로 변신하는 것이 요즘 주류 시장의 발전 방향으로 이는 포스트 코로나 시대의 필연적인 길이기도 하다. 앞으로 1995년생 이후 출생자들의 주류 소비량은 높아질 가능성이 매우 높으며, 소비인구 및 인당 소비수준에서 볼 때 Z세대들은 이미 주류 시장의 주 고객이라고 볼 수 있다. 중국의 웹서비스 기업 징둥(京东)에서 최근 발표한 <2021년 온라인 주류 소비 백서>를 살펴보면, Z세대들의 수요에 따라 저도수의 알코올 시장이 폭발적으로 성장하고 있는 것으로 나타났다. 위스키, 브랜디 등 양주 제품들 역시 중국 내에서 젊은 브랜드로 리브랜딩 하기 위해 노력을 아끼지 않고 있다. 특히, 포스트 코로나 시대 혼술을 즐기는 소비자들을 위해 다양한 마케팅 활동을 진행하며 위스키 혼술이라는 트렌드까지 불러일으켰다. 이전에는 과일주 유형이 포도주 위주였다면 최근에는 다양하



게 발전하는 추세다. 2012년 과일주에서 포도주 비중은 90.9%였으나 2017년 65.6%로 점차 하락했다. 최근 복숭아, 사과, 살구, 자두, 블루베리, 레몬, 매실 등 다양한 과일을 원료로 한 과일주가 등장해 인기를 끌고 있다. 중국의 술 중 가장 유명한 백주는 높은 도수 등 여러 이유로 인해 Z세대들이 선호하지 않고 있으며, 주로 편하게 마실 수 있는 청주·소주, 과일주 등 도수가 낮은 술들의 수요가 점점 늘고 있다. 저도수의 알코올음료 중 맛이나 향의 선호도를 살펴보면 알코올 향이 적은 제품을 선호하며 포도, 매실 등 산뜻한 맛을 좋아하는 것으로 나타났다. 이러한 Z세대들의 선호도는 실제 제품 판

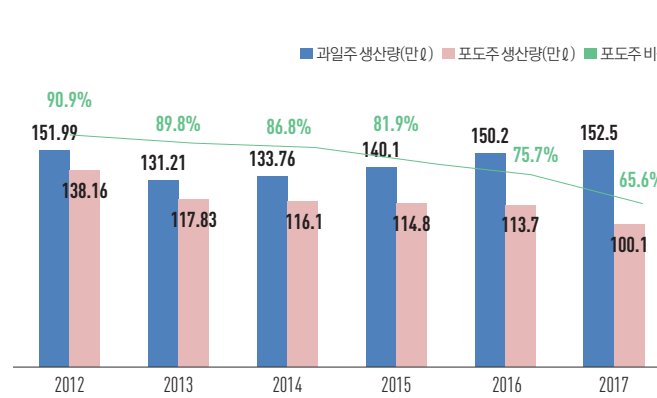
Z세대가 좋아하는 주류 브랜드

자료 JD.com, KOTRA 난징 무역관 정리

브랜드	원산지	제품	제품사진	가격(위안)
RIO	중국	칵테일		9.5/330mL
강소백(江小白)	중국	백주		16/168mL
참이슬	한국	소주		25/360mL
HOROYOI	일본	칵테일		15/35L
GAMO	이탈리아	스파클링 와인		66.9/750mL

중국 과일주와 포도주 생산량 및 포도주 비중

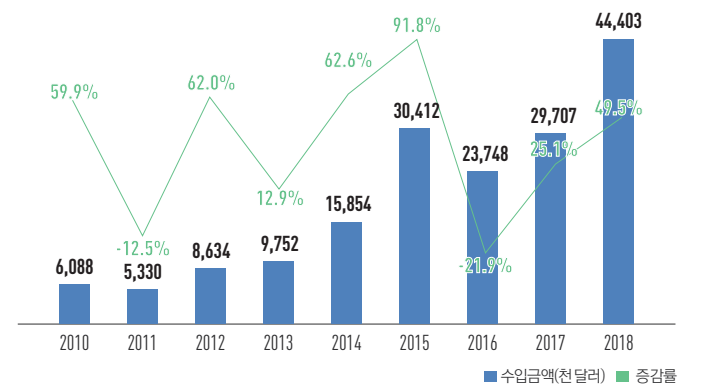
자료 즈옌컨설팅(智研諮詢)



매에서도 가감 없이 드러난다. 커피맛이 나는 데킬라 제품의 경우에는 전년 동기 대비 489% 성장하였고 과일 맛의 양주들 역시 폭발적으로 성장하며 복숭아 맛은 389%, 딸기맛 리큐어는 1,126%, 포도맛 청주·소주의 경우 약 1,200% 이상 성장하는 등 Z세대들이 저도수 알코올음료 시장의 트렌드를 선도하고 있는 것으로 보인다. 양주 브랜드의 젊은 브랜드로의 리브랜딩은 포장부터 시작하여 예술계와의 콜라보레이션, SNS 게임 버전의 제품 등 다양하고도 크리에이티브한 제품 출시까지 이어지고 있다. 2018년 중국 과일주 수입액은 전년대비 50% 증가한 4,440만 달

최근 9년간 중국 과일주(HS 2206.00.90) 수입동향

자료 GTA



리를 기록했다. 2015년 3,000만 달러 돌파 후 성장세가 꺾였다가 최근 2년 연속 증가했다. 중국의 과일주 수입시장 집중도는 매우 높은 편이다. 1위 수입대상국 일본의 수입시장 점유율은 지속 상승하고 있으며, 지난해 80%에 가까운 중국 과일주 수입시장을 차지했다. 중국이 수입하는 일본산 과일주는 과거 매실주 위주였으나 최근 유자주, 복숭아주 등 품목으로 확대되고 있다. 한국은 중국의 2대 과일주 수입상대국이지만 시장 점유율은 지속해서 하락하고 있다. 2016년 한국의 중국 과일주 수입시장 점유율은 10%를 상회했으나 2017년에는 5% 미만(4.5%)으로 집계되었다. 현재 중국 시장에서 유통되고 있는 한국산 과일주는 복분자주, 매실주 등이 주종을 이룬다. 중국의 주류시장 진출을 위해서는 젊은 소비층과 여성층의 기호에 맞춰 다양한 제품을 개발하고, 이들의 취향에 맞는 고급스럽고 세련된 제품 디자인이 필요할 것이다.



일본

최근 몇 년 사이 일본 시장에서 꺼지지 않는 레몬 열풍이 심상치 않다. “일단 먼저 맥주 한 잔 주세요!” 마치 관용구처럼 느껴질 정도로 일본인들이 술집에 들어서자마자 외치던 이 말을 더는 듣기가 어려워질지도 모른다. 몇 년 전부터 도쿄를 시작으로 일본 전역을 강타한 레몬 사와 열풍 때문이다. 사와는 소주와 탄산수를 섞은 뒤 과일향을 낸 알코올음료를 뜻하는데, 얼려둔 레몬을 통으로 찢어 넣거나 눈앞에서 직접 생레몬의 즙을 짜는 등 개성 넘치는 레몬 사와가 술집 메뉴판에 등장하면서 젊은 소비자들의 마음을 단숨에



사로잡았다. 도수를 조절할 수 있어서 독한 술을 즐기는 사람부터 술이 약한 사람까지 모두 즐길 수 있다는 점도 매력이다. 레몬 사와의 인기 비결은 젊은 여성들의 마음을 사로잡았기 때문으로 보인다. 레몬 사와는 SNS에 인증샷을 올리고 싶을 정도로 예쁜 모습과 함께 도수가 낮으면서도 상큼한 맛을 가지고 있다. 2015년에 우리나라에서도 20~30대 여성들 사이에서 자몽, 청포도, 복숭아 등의 맛을 내는 과일 소주가 인기를 얻으면서 품귀 현상이 일어났었는데 이와 비슷한 맥락으로 해석해볼 수 있다.

이자카야에서 시작된 레몬 사와의 인기는 RTD(Ready to Drink) 음료 시장으로도 번져나갔다. 아사히, 기린, 산토리 등 주류 업계의 강자들이 이미 레몬 사와 시장에 진입해 있는 가운데 무알코올 음료만 취급하던 코카콜라도 132년 만에 그 전통을 깨고 ‘레몬당’이라는 이름의 신제품을 선보였다.

코로나19가 불러일으킨 ‘집술’ 트렌드는 레몬 사와 시장이 한층 더 성장할 수 있는 기폭제 역할을 할 가능성이 높다. 코로나19로 인해 집에서 술을 마실 수밖에 없게 되면서 새로운 고객층이 유

입되고 있기 때문이다. 주류업체 산토리의 연간 조사에 따르면 일본의 RTD 음료 시장은 2019년 기준 전년 대비 12% 성장한 2억 2,975만 케이스(1케이스는 6L) 규모를 기록했다. 이는 12년 연속 플러스 성장을 거듭한 결과로써, 2010년과 비교하면 시장규모가 거의 2배가 된 것을 알 수 있다.

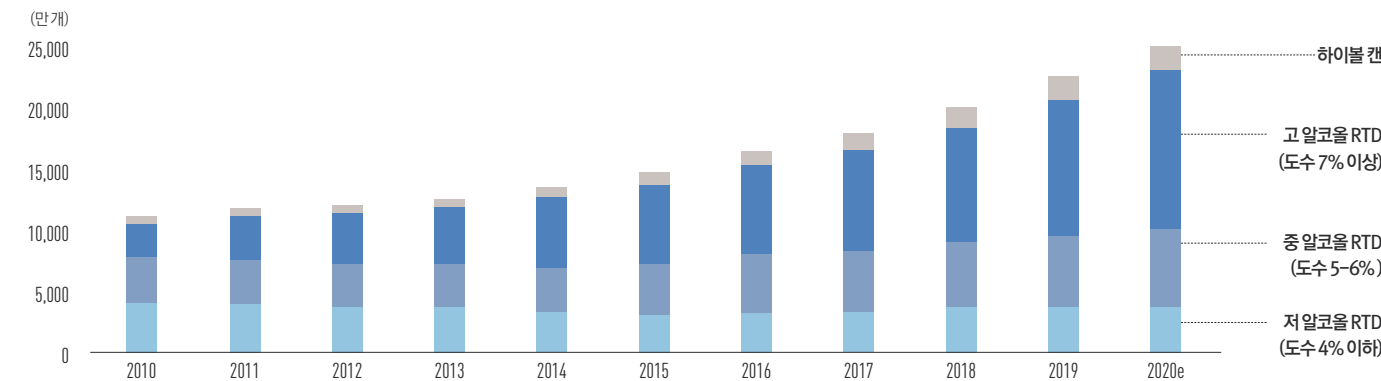
또한 레몬 사와 시장의 파이가 점차 커지고 있다는 것은 포도, 자몽, 오렌지, 사과 등 다른 맛의 사와도 성장 잠재력을 지니고 있다는 것을 의미하기도 한다. 개성적인 비주얼과 상쾌한 맛이라는 레몬 사와의 성공 공식을 적용한다면 일본 소비자들의 마음을 사로잡을 수 있을지도 모른다. 특히 과일 막걸리, 과일 소주 등에 대한 노하우를 가지고 있는 우리나라 주류 관련 기업들은 이번 기회를 통해 일본 시장의 문을 두드리려 할 만하다.



베트남

2020년 코로나19 여파를 피하지 못했음에도 불구하고 베트남 주류 시장은 전반 위상향 성장세를 기록 중이다. 베트남 주류 시장은 맥주가 큰 점유율을 차지하는 한편, 맥주를 제외한 나머지 시장 또한 꾸준히 확대 추세에 있고 이 시장은 대부분 외국 브랜드가 분할 점유하고 있다. 독일 기반의 시장 조사업체 스태티스타(Statista)의 통계에 따르면, 2013~2019년 베트남 주류 시장은 현지 소비자들의 구매력 제고 및 음주문화 활성화 기류를 따라 연평균 성장률 8.35%로 안정적인 확장세를 보였다. 해당 시장 규모는 2019년 98억 2,500만 달러를 기록한 데 이어 2020년 100억 달러를 돌파할 것으로 전망되기도 했다.

연도별 일본 RTD 시장규모 추이



그러나 지난해 예기치 않은 팬데믹의 여파로 현지 주류 시장 규모는 8.6% 축소돼 시장 매출이 2018년보다 못한 수준으로 퇴보했다. 스태티스타(Statista)는 2021년 베트남 내 주류 품목 소비가 회복되기 시작해 2022년 그 시장 규모가 100억 달러를 상회할 것으로 전망한다. 베트남 주류 시장의 80%는 맥주가 차지하고 있다. 맥주를 제외한 나머지는 와인·증류주·사과주(cider/perry), 현지 전통 곡주가 차지한다. 다만 20%라는 숫자는 비율일 뿐 와인·증류주·사과주·곡주를 아우른 기타 주류 시장은 전반적인 주류 시장 동향과 비례해 꾸준히 성장 중이다. 무엇보다 이 기타 주류 시장은 소수 브랜드가 과점하지 않고 다양한 종류, 브랜드의 술들이 분할 점유하고 있다는 사실을 눈여겨볼 만하다.

술 유통 사업은 베트남에서 조건부 사업(conditional business)이라 제약 요건이 있고 수입 및 유통 라이선스 발급도 상대적으로 까다로운 편이다. 그런데도 베트남에서 유통되는 외국 술 브랜드와 주종은 다양해지고 있다. 베트남 주류 음료 수입 규정이 2008년, 2012년, 2017년, 2020년 순차적으로 점진 완화되었고,

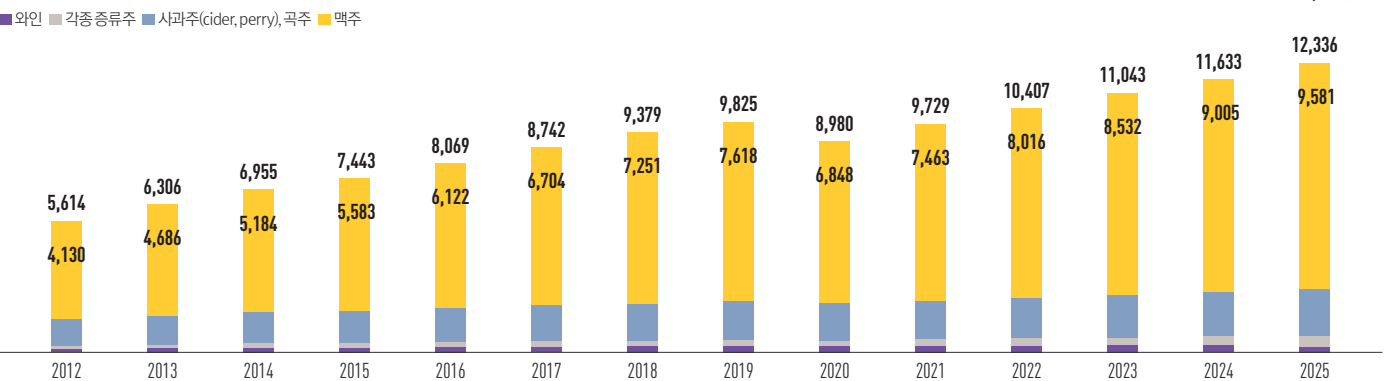


베트남이 한국-베트남 FTA, EU-베트남 FTA, CPTPP 등 자유무역협정을 적극적으로 추진한 덕에 외국 수입 술에 대한 베트남 소비자들의 접근성도 높아졌기 때문이다.

현재 베트남 시장에서는 칠레, 이탈리아, 아르헨티나 등 다양한 국가의 와인이 고루 유통된다. 아울러 한국 소주와 막걸리, 일본 사케와 매실주 등은 현지 한국 및 일본 식당이 늘어난 만큼 어렵지 않게 접할 수 있는 상품이 됐다. 특히 우리 소주는 한식당뿐만 아니라 도심 편의점에서도 종종 찾아볼 수 있을 만큼 유통이 확대되기도 했다.

베트남에서 주로 유통되는 우리 술은 소주와 막걸리다. 소주의 유통 비중이 더 높고 막걸리의 인지도는 상대적으로 낮다. 베트남에서 소주와 막걸리 모두 현지 마트, 한식당 등에서 유통되고 있으며 특히 소주는 편의점, 현지 식당에서 판매될 만큼 유통이 확대됐다. 한류 드라마·영화의 영향 때문에 인지도도 높아진 데서 비롯되고 있으며 일반 소주보다 복숭아, 자두, 딸기, 청포도와 같은 과일향이 첨가된 소주의 비중이 두드러진다.🍷

베트남주류 시장 규모 추이





SECTION 3

농업愛 _____ 산다

요즘과 같은 정보화 사회 속에서 농업에
가장 필요한 요소는 무엇일까요?

관심 있고 꼭 필요한 정보만을 섭렵하여
농업에 어우른다면, 그보다 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

박평식 한국농업개발원 연구위원

42

생생귀농

귀농 시 꼭 필요한 농지 마련, 농지은행에서 알아보세요!

44

農NET

국립원예특작과학원

46

農정보

폭염, 폭우, 태풍에 대비해 꼭 알아두어야 할 농작업

48

병해충 정보

쌀농사의 기본, 벼 병해충 박멸!

50

JARES NEWS

56

농사월지

농업·농촌의 치유기능 활용으로 도농상생



박병식 박사

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

농업·농촌의 가치와 치유농업

기후 위기와 고령화, 인공지능(AI) 혁명이 가속화되고 있다. 우리나라도 도시인구가 95%를 넘어서고 보니 많은 사람들이 농업을 동경하고 복잡한 도시를 떠나 휴식을 얻기 위해 한적한 들과 산으로 여행을 떠나기도 하고, 귀농·귀촌 인구도 점차 늘고 있는 추세다. 휴식과 건강, 정신적 안정에 목마른 도시민들이 삶의 질 향상을 위해 힐링을 원하고 있는 것이다.

코로나 블루*뿐 아니라 불안장애를 겪는 사람이 늘어난다. 힐링은 경쟁 심화, 스트레스, 경제위기 등 다양한 요인에 의해 발생하는 불안감을 해소한다는 의미이다. 유럽에서는 헬스케어의 일환으로 노약자 복지 측면에서 치유농장이 다양하게 발전하고 있다. 사회적 요구 증대와 더불어 최근 '치유농업 연구개발 및 육성'에 관한 법률이 제정되고 치유농업 콘텐츠가 다양하게 개발되고 있다.

*코로나 블루: 코로나19와 우울감(blue)이 합쳐진 신조어

치유농업은 농업·농촌 자원을 활용하여 정신적·육체적 건강을 회복하기 위해 제공되는 활동으로, 사회적 비용 절감은 물론 농촌 활력화의 동력이 될 수도 있을 것이다. 치료는 상처나 증상을 다스리는 의학의 영역인 반면, 치유는 스스로의 적응과 재활을 통해 상처가 나아가는 과정이다. 텃밭과 동물 교감, 농촌관광 등 다양한 치유 활동과 더불어 녹색치유의 역할이 더 중요해지고 있다.

농업·농촌의 치유기능 활용 강화

치유농업 콘텐츠는 의식주로 즐기는 생활, 즉 나를 사랑하기(정원), 건강한 음식과 활동(텃밭), 생활 속 공간 가꾸기(전원생활) 등 다양하다. 건강과 여유를 동경하는 욕구를 농업을 통해 표출하는 도시농업은 고립감과 스트레스를 농업을 통해 덜어주는 정서적 안정 효과가 크다. 농업 활동을 통해 보고, 가꾸고, 먹고, 즐기는 인간 중심의 생산적 여가활동으로 몸과 마음의 건강한 삶을 꾀하는 것이다.

치유농업은 감각, 교감, 활동 등 치유 요소를 통해 신체적, 정서적, 인지적 효과를 가져올 수 있다. 농촌진흥청이 1주일에 하루(2시간) 정도 1년간 텃밭을 가꾼 65세 이상을 대상으로 한 연구결과, 직장을 은퇴한 뒤 다소 심각한 우울 상태(21.2)였던 대상자들의 우울 지수가 정상 범위(12.6)까지 크게 감소한 것으로 나타났다. 콜레스테롤 수치와 체지방률도 낮아져 건강에 큰 도움이 되었다.



치유농업 소재와 치유 요소: 감각, 교감, 활동



일반적으로 농촌 하면 떠오르는 이미지는 자연, 건강, 휴식, 여유, 상쾌함, 아름다움, 기분 좋음 등이다. 도시화로 인한 복잡함, 각박함 등 스트레스 요인을 해소할 수 있는 요소들이다. 도시민들은 농촌의 역할이 안전 농산물의 안정적 공급과 더불어 전원생활, 환경보전, 전통문화의 계승, 편안한 휴식 장소 등으로 치유기능이 확대되기를 기대하고 있다. 미래를 살아갈 전 국민의 휴식공간으로서 치유 관련 요인의 중요성이 점점 더 커지는 것이다.

농업·농촌이 제공하는 가치의 소비자인 국민들이 바라는 근원에 무엇이 있는가를 파악할 필요가 있다. 농업·농촌에서 치유받고자 하는 사람들, 즉 국민이 원하는 농업의 다원적 기능을 살려야 한다. 식량안보와 수자원 보존 등 기본적 기능을 유지하며, 정서 순화와 경관 및 생태계 보전 등을 어떻게 더 잘 활용할 것인가가 관건이다. 여기에 농촌과 도시가 함께 사는 도농상생(都農相生)의 미래가치가 있는 것이다.

농업·농촌의 치유기능을 통해 국민의 건강을 회복하고 지속 가능한 삶을 영위하게 하는 것이 중요하다. 단순히 전원생활과 심리적 안정감을 넘어 의료 부문과 융합된 새로운 형태의 농업으로 변신해야 한다. 자연 속에서 다양한 생명체와 같이하는 치유농장과 체험시설을 준비해, 농촌도 살고 도시민도 함께 살리는 생태공동체를 지향하자. 농촌다움을 활용하여 쉼과 자유를 찾는 여행지, 전통문화가 살아있는 공간을 만들어, 코로나 이후 소규모, 안전, 힐링의 트렌드에 맞는 사업화를 준비하자.

농업·농촌의 치유기능으로 도농상생

농업·농촌의 치유기능을 잘 활용하기 위해서는 불안장애를 가진 국민의 휴양 중심지, 건강한 먹거리 보존기능, 천혜의 자연자원 등 농업·농촌의 다원적 가치가 재평가되어야 할 것이다. 농업 활동과 체험을 통해 스트레스를 해소하고, 더 넓은 범위의 세계를 인식하며, 자연을 관찰하며 매료되고, 편안함을 얻는 등의 치유 효과로 잘 활용하는 방안을 찾아야 할 것이다.

농업·농촌의 치유기능에 대한 산업화는 아직 초기 단계로 집중적인 연구개발이 필요하다. 농업과 의학, 관광 등 각계 전문가가 참여하는 기반연구와 콘텐츠 개발이 시급하다. 농업 활동, 예방과 재할, 자연환경 등 치유기능을 발굴하고 활용하는 다양한 프로그램을 개발하여 공익적 목적으로 보급하는 것이 중요하다. 치유농업법 시행에 맞춰 도농상생의 도구로 자리매김할 수 있도록 민관이 합심 노력해야 한다.

농촌의 자연경관과 전통문화를 활용한 체험 활동, 명상과 휴식 등을 위한 휴양시설, 전통음식 농가맛집, 미래세대에게 전통을 계승하는 교육농장, 치유농업사도 양성하자. 농업을 통해 필요한 것을 채우는 동시에 하고 싶은 일과 해야 할 일을 하는 '반농반X의 삶'으로, 작지만 실현가능한 행복(소확행)을 실천하자. 농업·농촌의 치유효과를 공익적인 측면으로 확대하는 데 정책지원을 강화해야 할 것이다.🔗

귀농 시 꼭 필요한 농지 마련 농지은행에서 알아보세요!

귀농이 결정되면 마음이 들떠서 빨리 하고 싶겠지만 여러 가지 준비가 철저하게 되어 있어야 착오가 없다. 농가를 구하고, 초기 정착단계에서 작목을 선택하고, 그 작목으로 더 확장할 것인지, 다른 작목으로 교체해야 할지를 정한 다음 농지를 더 매입해야 할지, 임차해야 할지 여러 가지 사항을 결정해야 할 것이다. 귀농 시 꼭 필요한 농지에 대한 정보를 자세하게 소개한다.

자료 전라남도귀농산어촌종합지원센터, 한국농어촌공사

Q 현재 경기도에서 자영업을 하고 있습니다. 옆에서 함께 가게를 하던 선배가 3년 전에 전남 강진으로 귀농하여 자리를 잡았습니다. 그 선배가 자신과 함께 일을 같이 해보자고 권합니다. 가족들과도 상의를 했는데 모두 동의했습니다. 선배 동네에 귀농하여 살 계획을 세우고 있는데, 당장 살 집은 선배가 구해준다고 해서 마련해 놓은 상태입니다. 그런데 제가 직접 생산할 농지가 아직 마련되지 않은 상태입니다. 선배가 짓고 있는 농작물을 더 확장해서 내 것으로 만들어 놓아야 빨리 정착이 될 것 같아 농지구입을 빨리 하고 싶습니다.

농지구입자금을 지원받고 싶은데 어떻게 해야 할까요?

A 일반적으로 귀농은 작목을 정하고, 영농기술을 익히고, 입지조건을 알아본 후 농지와 주택을 마련하는 것이 단계적으로 이뤄집니다. 농지는 보통 농사를 지을 수 있는 논, 과수원이나 나무, 인삼, 약초 등이 자랄 수 있는 토지, 개량시설인 수로, 농로, 제방 등을 부지를 통틀어 말합니다. 귀농을 할 때 농사를 지을 땅을 먼저 알아보기도 하는데요, 자산이 어느 정도 있다면 농지매입을 권합니다. 세액감면 혜택이 주어지고, 안정적으

로 농업에 종사할 수 있으니 금상첨화가 아닐까요?

여의치 않다면 일단 농지은행(<https://www.fbo.or.kr>)에서 알아보기를 권합니다. 농지은행 사이트는 처음 귀농을 생각하고 있는 사람들도 쉽게 해당 지역에 농지를 조회할 수도 있고, 매입이나 임차신청을 할 수 있습니다. 물론 농지를 내놓고 직접 매도나 임대 신청도 할 수 있게 되어 있습니다. 농지로 연금도 받을 수 있는 제도도 있습니다. 관심 단계에서부터 창업, 성장, 위기, 은퇴 단계별로 맞게 맞춤형 농지지원도 해주니 열심히 문을 두드리세요. 감감한 길이 환해질 것입니다. 귀농, 농지 걱정은 그만 하시고 농지은행에서 바로 해결하세요. 

농지란? 농지법 제2조에 법적 지목 여하를 불문하고 실제 토지현상이 농경지 또는 다년생 식물 재배지(과수원, 병나무, 종묘, 인삼, 약초밭 등)로 이용되는 토지와 그 개량 시설(수로, 농로, 제방 등)의 부지를 말한다.

귀농인은 취득세 감면해드립니다!

감면대상

귀농인이 직접 경작할 목적으로 대통령령으로 정하는 귀농일(전입신고 후 거주일)부터 3년 이내에 취득하는 농지 및 「농지법」 등 관계 법령에 따라 농지를 조성하기 위하여 취득하는 임야에 대해서는 취득세의 50%을 2021년 12월 31일까지 감감

농어촌 지역으로 이주하는 귀농인의 요건

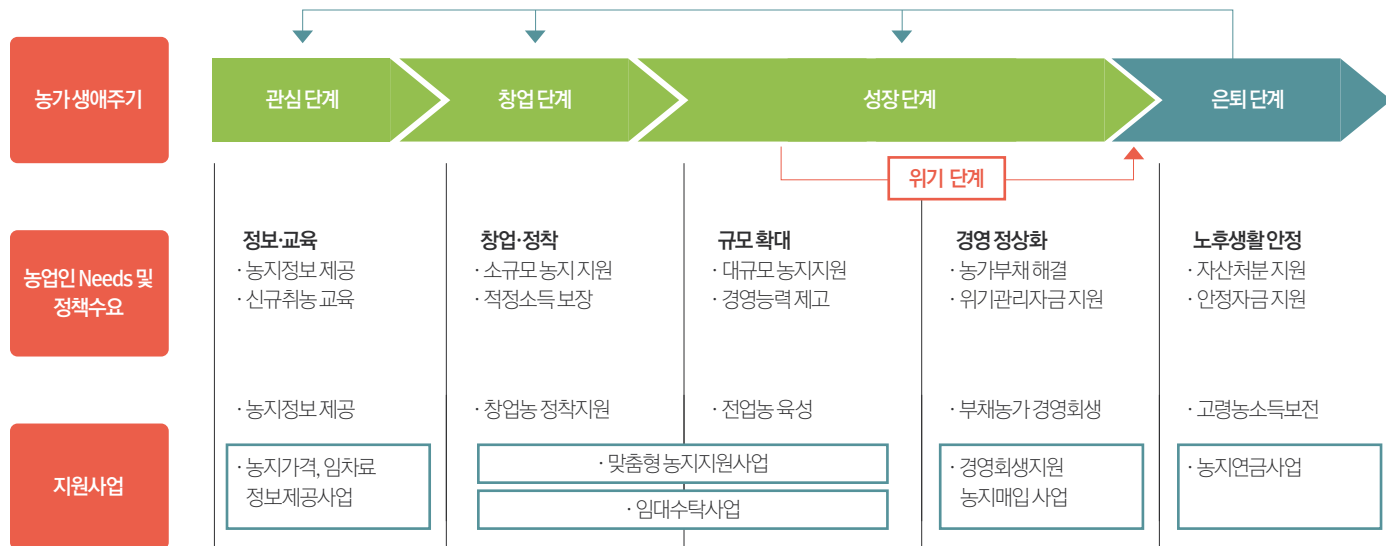
- 이주한 해당 농어촌 외의 지역에서 귀농일 전까지 계속하여 1년 이상 실제 거주할 것
- 귀농일 전까지 계속하여 1년 이상 농업에 종사하지 않은 사람일 것
- 농어촌에 「주민등록법」에 따른 전입신고를 하고 실제 거주하는 사람일 것

사후관리

- 귀농일부터 3년 이내에 주민등록 주소지를 취득 농지 및 임야 소재지 특별자치시·특별자치도·시·군·구(구의 경우에는 자치구를 말한다. 이하 같다), 그 지역과 연결한 시·군·구 또는 농지 및 임야 소재지로부터 30km 이내의 지역 외의 지역으로 이전하는 경우
- 귀농일부터 3년 이내에 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제1호에 따른 농업(이하 이 항에서 “농업”이라 한다) 외의 산업에 종사하는 경우. 다만, 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제8호에 따른 식품산업과 농업을 겸업하는 경우 제외.
- 농지의 취득일부터 2년 이내에 직접 경작하지 아니하거나 임야의 취득일부터 2년 이내에 농지의 조성을 개시하지 아니하는 경우
- 직접 경작한 기간이 3년 미만인 상태에서 매각·증여하거나 다른 용도로 사용하는 경우

귀농인의 새로운 시작, 농지은행 지원사업

농지은행은 농업경영에 필수인 농지를 농가의 생애주기에 따라 필요에 맞게 지원하기 위해 정부에서 운영하고 있다. 농지은행은 영농이 어려운 고령은퇴농, 상속자, 이농자 등의 농지를 매입, 임차 등의 방법으로 제공받아 농지가 필요한 청년농, 전업농, 기업농 등 수요자에게 매도, 임대 등의 방법으로 지원함으로써 여유 농지를 생산적으로 이용하고 있다.



맞춤형 농지지원사업

한국농어촌공사에서 운영하는 맞춤형 농지지원사업은 농가의 성장단계별 맞춤형 지원과 청년창업농, 2030세대 등 진입·성장단계의 농가에 집중지원하기 위한 제도다. 나이가 지속가능한 농업·농촌을 구현하는 것이 이 제도의 목적이다.

사업대상	전업농육성대상자, 전업농업인, 농업법인 등	
	농지매매	· 지원한도: 36,000원/3.3㎡(단, 생애첫농지취득지원의 경우 46,000원/3.3㎡) · 납부기간: 최장 11년~30년 원금균등분할납부(연리 1%) · 지원농가 의무사항: 2년 동안 비외 타 작물 재배 의무
지원방법	임차농지임대	· 임대기간: 5~10년(무이자) · 임대료: 지역별 관행임차료(공사 조사) 범위 내
	비축농지임대	· 임대기간: 5년(5년 단위 평가하여 재임대) · 임대료: 지역별 관행임차료(공사 조사) 범위 내에서 합의 · 지원농가 의무사항: 임차계약 기간 동안 타 작물 재배 의무 *타 작물 재배, 휴경시 임대료의 80% 감면
	교환분합	· 지원대상농가: 교환 또는 분리·합병하고자 하는 논·밭 · 납부기간: 10년 분할 납부(연리 1%)

대상자별 지원내용

구분		진입	성장	전업
기준	경영규모	2ha 이내	6ha 이내	6ha 초과
	영농경력	2년 이하	2년 초과	-
지원한도	지원상한	경영규모 2ha	경영규모 6ha	경영규모 10ha
	농지매매	0.5ha 이내	2ha 이내	3ha 이내
	생애첫농지취득	0.5ha 이내	1ha 이내	해당없음
	임차농지임대	2ha 이내	6ha 이내	10ha 이내
	비축농지임대	2ha 이내	4ha 이내	해당없음
	교환분합	한도 없음	한도 없음	한도 없음

*연령에 따라 사업별 지원한도는 상이할 수 있음

지원우선순위

지원순위	우선순위	대상자	비고
1순위 (전업농육성대상자)	1	청년창업형후계농업인	선정 후 5년
	2	2030세대	지원 당시 연령 만18~39세
	3	후계농업경영인	선정 후 5년
	4	귀농인	선정 후 5년
	5	일반농업인	①40대 농업인 ②50대 농업인 ③60~64세 농업인
2순위	영농복귀자, 전업농업인, 농업법인		
3순위	당해연도에 2ha를 초과하여 지원받은 자(수탁농지임대 포함)		

신청방법 매입(임차)신청을 희망하는 자는 매입(임차)신청서를 농지은행포털(www.fbo.or.kr) 또는 관할 한국농어촌공사지사에 방문 신청하면 된다. 문의 ☎1577-7770



농촌에 희망을 국민에게 건강을 국립원예특작과학원

국립원예특작과학원은 농촌진흥청 소속
국가연구기관으로 채소, 과수, 화훼, 인삼, 약용작물,
버섯 등 원예 및 특용작물에 대한 경쟁력을 높이기 위해
품종육성과 재배기술 개발 및 지원을 하는 곳이다.
희색 도시를 푸르게 치유하는 희망의 싹, 뜨거운
열정과 냉철한 과학으로 꽃피운 종자, 우리 농업의
새로운 가치로 맺은 값진 결실, 그 모든 것을 키우는
국립원예특작과학원의 주요 성과를 살펴본다.

글 사진 국립원예특작과학원
홈페이지 www.nihhs.go.kr
본원 주소 전북 완주군 이서면 농생명로 100

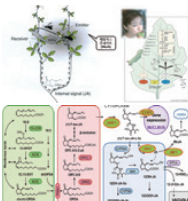
‘씨앗 그 자체가 하나의 우주다’ - 우장춘 박사

국립원예특작과학원은 소비 트렌드를 반영한 수요자 기호도 중심의 품
종개발로 국제경쟁력 확보하고, 농가 애로기술을 해결하며 현장 중심의
농업기술 보급기반을 마련한다. 또한 치유농업 연구를 확대하고 융복
합 기술을 활용한 농업의 디지털화를 지원하는 등 코로나19 팬데믹과 4
차산업혁명에 발맞춘 대응으로 우리 농업·농촌의 믿음직한 지지자가
되어주고 있다. 이 노력의 결과로 행정안전부가 매년 실시하는 책임운영
기관 종합평가에서 2021년 ‘최우수기관’으로 선정되었다.

2006년 책임운영기관으로 지정된 이후 7차례 우수기관에 선정된 바 있
으며, ‘최우수기관’으로 선정된 것은 2018년에 이어 두 번째다. 뿐만 아니
라 국가 연구개발 100대 우수성과에 ‘사과 신품종 개발·보급’으로 선정
되었으며, 대한민국 우수품종상에서 마늘 ‘홍산’이 대통령상을, 양송이
버섯 ‘새한’이 농림축산식품부 장관상을 수상하였다.

앞으로도 미래를 대응한 연구개발을 강화하여 농업·농촌에 활력을 더
하고 새로운 희망을 여는 녹색 치유사가 되어 국민의 삶의 질을 높이는
데 기여할 것이다. 🌱

2020 원예특작분야 연구개발 우수성과 10선

성과명	주요 내용		성과명	주요 내용	
꽃피는 마늘 이용, 국내 최초 한지 및 난지 검용 품종 ‘홍산’ (2020년 대한민국 우수품종상 대통령 표창)	• 전국 재배 가능한 ‘홍산’ 마늘이 유망 국산품종으로 성장	마늘 ‘홍산’ 	포스트 코로나 시대 치유 농업 활성화 지원	• 실버건강한 생활습과 개선을 위한 텃밭 정원 활용(프로그램 추진: 내입대주택, 전주시농업기술센터 등)	현장 적용 
소비 및 생산 환경변화에 대응한 사과 신품종 개발·보급 (2020년 국가 연구개발 우수성과 100선)	• 생식용 사과종 사과 신품종 ‘루비에스’ 개발 및 보급 * 상온저장력 50일, 과중 74g으로 가식부위가 적은 단점 해결	사과 ‘루비에스’ 	원예작물 바이러스 현장진단키트 개발 및 보급	• 채소 및 화훼 바이러스 현장진단키트 개발 및 보급	개발한 바이러스 진단키트 
양송이 국산화에 앞장선 우리 버섯품종 ‘새한’ (2020년 대한민국 우수품종상 농식품부장관 표창)	• 분자마커로 신속한 모본 선발과 정확한 교잡 확인하는 방법을 개발하여 육종기간 단축(7년→5년)	양송이 ‘새한’ 	인삼특작 기능성 원료개발 및 국산화 기반 마련	• 지역특화작목 잇꽃씨, 흰민들레의 신규 기능성구멍을 통한 고부가가치 소재(인지기능, 간손상 예방) 개발	기능성 제품들 
코로나19 뚫고 해외로 수출하는 접목선인장	• 수출국 다변화에 의한 점진적 수출 증가 예상 * 코로나19 사태에도 미국 등으로 수출이 전년 대비 6.4% 증가	국산 접목선인장 	인삼재배 패러다임 전환 2중구조 하우스 개발	• 고온피해 방지를 위해 천장이 개방되고 차광망은 띄움	관행 및 2중 구조 하우스 
수출딸기 일관체계화기술 적용 싱가포르 선박수출	• 수출 딸기 일관체계화기술 적용 싱가포르 선박 시험수출(2020.3)→ 코로나 19로 인한 항공수출 어려움 심화중 선박수출 가능성 확인	기능성 1단 포장재 	식물 조직을 짓이기는 인간 행동에 대한 식물 반응 구명 (제30회 과학기술 우수논문상)	• 인간과 식물 사이의 교감 가능성을 과학적으로 입증한 최초의 논문→ 한국과학기술단체총연합회 과학기술 우수논문 선정	화학언어 발생 경로 

2021년 주요 과제

품목별 경쟁력 향상	국정과제 지원	현안과제 추진
• 원예작물 - 채소·과수·화훼 • 인삼특작 - 인삼·약용·버섯	• 수출·유통 활성화 지원 • 치유농업·미세먼지 대응 • 식의약 신소재 개발 • 기후변화 대응 연구	• 디지털농업 구현 • 국산품종 보급 확대 • 청년농업인 지원 • 해외농업 교류 강화 • 코로나19 대응 일하는 문화 혁신

폭염, 폭우, 태풍에 대비해 꼭 알아두어야 할 농작업

해마다 기후를 보면 7월부터 본격적인 무더위가 시작되고 태풍의 영향과 대기불안정으로 집중호우가 잦다. 특히 태풍은 7~9월에 평균 2~4개 정도 영향을 주고 있다. 따라서 올여름에도 폭염과 폭우, 태풍으로 인해 발생할 수 있는 각종 농업 피해에 각별히 주의를 기울이고 대책을 세울 필요가 있다.

출처 농촌진흥청



폭염

폭염 피해를 줄이는 작물별 재배 방법

폭염 피해를 줄이기 위해서는 작물별 특성에 맞는 조치를 취해야 한다. 벼의 경우 폭염이 지속될 때 논에 물을 깊게 대면 물이 다량 증발하면서 주위의 열을 많이 흡수해 식물체와 토양의 온도 상승을 억제할 수 있다. 노지에서 재배되는 발작물은(고추, 가지, 오이 등) 수분 증발을 막기 위해 비닐 등으로 토양을 덮는 것이 좋고, 비닐 피복을 하지 않는 작물(콩, 고랭지 무·배추 등)은 물이 부족하지 않도록 스프링클러 등을 이용하여 주기적으로 물을 공급한다. 시설에서는 차광망과 순환팬 등을 설치·가동하고 천·측창을 최대한 열어주어 시설 안의 온도가 30℃ 이상 올라가지 않



고추 칼슘결핍 증상 고추 칼슘결핍 이후 낙과 발작물 물주기

도록 유의해야 한다. 고온기에는 공통적으로 물이 부족하지 않도록 주기적으로 물을 주어야 하며, 가물다가 갑자기 수분을 흡수하게 되면 열매갈라짐(열과), 칼슘결핍 증상과 같은 생리장해 발생이 많기 때문에 물주기가 가능한 곳에서는 주기적으로 관수를 실시하도록 한다. 과수의 경우 과일이나 잎이 타들어 가는 햇볕데임 피해를 줄이기 위해 미세살수를 실시하는 것이 좋다. 미세살수는 대기 온도가 31℃ 이상일 때 하며, 나무 주변 온도가 31℃ 이하로 떨어질 때까지 5분간 물을 주고 1분간 멈추는 것을 반복한다. 단, 병든 과실이 열린 나무에 미세살수를 하면 오히려 병 발생을 늘릴 수 있으므로 병든 과실을 모두 따낸 다음 진행해야 한다.



폭우

폭우 시 작물 침수와 병해충 발생을 줄이는 방법

여름철 갑자기 쏟아져 내리는 폭우에 작물이 침수되지 않으려면 배수 시설을 잘 갖춰놓는 것이 가장 중요하다. 논에서는 논두렁이나 제방 등이 붕괴되지 않도록 미리 점검하고 보수할 필요가 있다. 폭우로 벼가 물에 잠겼던 논은 잎·줄기에 묻은 흙양분을 씻어낸 후 병해충 방제를 실시해야 한다. 밭에서는 배수로로 깊게 파고 지지대를 튼튼하게 설치해야 한다. 폭우가 지나가면 쓰러진 작물을 일으켜 세우고, 겉흙이 씻겨 내려간 작물에는 복주기를 한다. 고추나 수박 등은 탄저병, 역병 같은 병해충 방제를 하는 것이 좋다. 또한 여름철에는 과습으로 뿌리활력이 떨어지지 않도록 두둑을 높여주거나 배수로로 잘 정비해 주어야 한다.

농업인이 꼭 알아야 할 폭우 대비 사항

구분	폭우 발생 전	폭우 발생 후
벼	· 논두렁, 제방 점검 및 보수	· 침수된 논에 병해충 방제 실시 · 황숙기 이전에 쓰러진 벼는 일으켜 세우고 황숙기가 지난 후 바로 수확
채소	· 배수로 깊게 파고 지지대 설치하기 · 침수 우려 시 전기 시설 차단하고, 기자재 옮겨놓기	· 겉흙이 씻겨 내려간 작물에는 복주기 실시 · 고추나 수박 등은 병해충 방제 실시
과수	· 배수로 깊게 파고 지지대 설치하기 · 배수로가 길고 경사가 가파를 때는 간이 집수구 설치	· 토양이 유실된 경우 흙 다시 채워주기 · 복구가 어려운 곳은 과수원 다시 조성
가축	· 축사를 정기적으로 소독하고 청소하기 · 축사 내부에 환풍 장치 설치	· 전염병 걸린 개체는 방역관의 지시에 따라 소각 또는 매몰
농업인	· 폭우 예보 시 저지대나 상습침수 지역에서는 대피 준비	· 안전 점검 후 집안에 들어가기 · 수돗물이나 저장 식수는 오염 여부를 조사한 후 사용

과습으로 뿌리기능 약화 시 고온기 시들음증 발생

과수원도 밭과 마찬가지로 배수로로 깊게 파고 지지대를 튼튼하게 설치해야 한다. 배수로의 길이가 길고 경사도 가파른 경우에는 토양 유실을 막기 위해 간이 집수구를 설치해 흐르는 물의 속도를 줄여주는 것이 좋다. 폭우가 끝나면 토양이 유실된 곳은 흙을 채워주고, 복구가 어려운 곳은 과수원을 다시 조성해야 한다.



태풍

태풍으로 인한 작물 피해 대처 방법

태풍은 폭염이나 폭우보다 횡수는 적지만 해마다 큰 피해를 일으키기 때문에 철저히 대비할 필요가 있다. 먼저 벼는 태풍이 통과하기 전 논에 가능한 한 물을 깊게 대서 쓰러지는 것을 예방해야 한다. 채소는 웃자란 포기가 있을 때 순지르기를 하면 태풍 발생 시 쓰러짐을 어느 정도 예방할 수 있다. 태풍이 끝나고 나면 쓰



고추역병 고추탄저병 사과탄저병

농업인이 꼭 알아야 할 태풍 대비 사항

구분	태풍 통과 전	태풍 통과 후
벼	· 논에 물을 깊게 대서 벼 쓰러짐 예방	· 쓰러진 벼를 4~6포기씩 묶어 세우기 · 쓰러진 벼가 황숙기 이후라면 바로 수확 실시
채소	· 생육 초기에 지지대를 설치하고 복주기 실시 · 웃자란 포기는 순지르기를 해 쓰러짐 예방	· 쓰러진 포기는 바로 세워주기 · 병든 포기는 바로 제거하고 병해충 방제 실시
과수	· 가지에 지지대 세워주기 · 수확기가 가까운 과실은 미리 수확 · 풍향을 따라 방풍림이나 방풍망 설치	· 오물이 묻은 잎이나 줄기를 씻어주고 병해충 방제 실시 · 쓰러진 나무는 토양이 마르기 전에 세워서 보조 받침대 설치
농업인	· 저지대나 상습 침수 지역에서는 대피 준비 · 강풍에 건물 지붕이 날아가지 않도록 고정해놓기 · 태풍 발생 시 건물의 창문이나 출입문은 모두 잠가놓기	· 축사 지붕에 물 뿌려주기 · 특히 더위에 취약한 돼지의 경우 점적관수 실시

러진 포기를 곧바로 세워줘야 한다. 또한 병든 포기가 발견되면 바로 제거하고 병해충 방제를 되도록 빨리해야 한다. 과수의 경우에는 가지에 지지대를 세워주고 강풍에 찢어질 우려가 있는 가지는 묶어줘야 한다. 수확기가 가까워진 과실은 태풍이 오기 전에 미리 수확하는 것이 좋다. 바람이 불어오는 방향으로 방풍림을 조성하거나 방풍망을 설치해놓으면 태풍 피해를 줄일 수 있다. 태풍이 지나가면 잎이나 줄기 등에 묻은 오물을 씻어주고, 병해충 방제를 하는 것이 좋다. 나무가 쓰러져 있다면 토양이 마르기 전에 뿌리가 손상되지 않도록 세우고 보조 받침대를 설치해야 한다.



삼각지주 만들기 사과나무 세척 병해충방제

TIP

자연재해 발생 시 농가소득 및 경영 안정화를 위해 농작물재해보험은 반드시 가입해야 합니다. **가입문의: NH농협손해보험(1644-8900)**

쌀농사의 기본, 벼 병해충 박멸!

벼 이삭마름병

① *Alternaria tenuis* ② *Bipolaris oryzae*
③ *Cladosporium cladosporoides* ④ *Curvularia lunata* ⑤ *Epicoccum purpurascens* ⑥ *Fusarium moniliforme* ⑦ *Fusarium semitectum* ⑧ *Gerlachia oryzae* ⑨ *Nigrospora oryzae* ⑩ *Pyricularia grisea* ⑪ *Trichopconis padwickii* (곰팡이 11종 관여)

피해와 진단

- 이삭목 오염, 벼알 변색, 이삭목 고사 등 이삭이 마르는 현상 총칭
- 일반 식물병과 다르게 벼 이삭마름병은 많은 병원균 관여

발생환경

- 늦게 이앙한 논, 영양분이 결핍된 토양에서 발병 쉬움
- 출수가~등숙기에 비가 자주 오거나 고온다습 → 심하게 발병

방제대책

- 벼 잎에도 발병 가능하므로 포장관리 중요
- 발병시기가 이삭도열병과 비슷, 이삭도열병과 동시 방제
- 방제약제로 패림존·헥사코나졸 등 14종이 등록, 이삭도열병 방제용이기도 함



벼 키다리병

곰팡이병 / *Gibberella fujikuroi*

피해와 진단

- 심하게 감염된 종자는 발아하면서 말라 죽음
- 중간 정도로 감염된 종자는 키다리 증상 발생
- 약하게 감염된 것은 가지치기가 다소 적고 생육 가능,
- 생육도중 발병환경이 좋아지면 도관 내 형성된 포자가 밖으로 자라나 다시 종자감염

발생환경

- 고온성 병, 30℃ 이상의 고온에서 병 증상 나타남
- 상자육묘가 보온절충이나 물못자리보다 키다리병 많이 발생
- 일찍 모내기 할 경우 꽃피는 시기와 등숙기간이 고온다습한 환경과 겹칠 경우 → 1차 감염 증가

방제대책

- 모를 드물게 파종, 못자리 때 지속적으로 고온이 되지 않도록 관리
- 병에 걸린 포기는 발견 즉시 제거
- 온탕소독, 석회황, 화학제 등으로 종자소독



벼 먹노린재

노린재목 노린재과 / *Scotinophara lurida*

피해와 진단

- 어른벌레와 어린벌레가 벼 줄기에 구멍을 뚫고 빨아먹음
- 피해 부위는 퇴색, 윗부분이 마르고 심하면 새잎이 고사
- 피해는 논 가장자리부터 발생
- 출수기 전후에 발생밀도가 높으면 결실을 되지 않고 쪽정이가 됨

형태

- 알: 길이 0.9mm, 회백색 구형, 10~15개 정도 덩어리로 산란
- 어린벌레: 적갈색~회갈색
- 어른벌레: 8~10mm, 몸 전체가 검정색, 표면은 광택 없음
- 몸 앞면과 다리는 흑색, 발목마디는 갈색
- 가운데 가슴의 후반과 뒷가슴 대부분은 광택이 없고 주름 많음

발생생태

- 생활사: 연 1세대 발생, 어른벌레로 낙엽, 잡초 밑에서 월동
- 6월 상중순에 논으로 이동, 6월 하순~7월 상순이 발생 최성기
- 산란기간: 7월 상순~8월 하순, 평균 산란수 30.7개/마리
- 어린벌레 발생최성기: 7월 중순~8월 하순

방제

- 어른벌레는 방제효과 낮음, 어린벌레일 때 방제 주력
- 방제적기: 6월 하순~7월 상순, 논두렁, 논 가장자리 집중방제
- 논바닥의 물을 완전히 뺀 후 방제해야 효과적



벼 흑명나방

나비목 명나방과 / *Cnaphalocrocis medinalis*

피해와 진단

- 애벌레가 벼잎을 한 개씩 세로로 묶고, 그 속에서 가해
- 피해가 심할 때는 논 전체가 녹색을 잃고 출수불량, 등숙 지연

형태

- 어른벌레: 날개 편 길이 18mm. 머리 황백색, 몸은 담황갈색, 앞날개 바탕색은 황색, 갈색 비늘가루로 덮여 있음
- 애벌레: 황록색, 자라면서 점차 붉은색

발생생태

- 중국에서 6월 중순부터 7월 하순에 날아옴
- 연간 발생세대수는 보통 2~3세대 경과
- 발육기간: 난 5~7일, 애벌레 20일, 번데기 8~15일, 어른벌레 9~20일
- 애벌레가 벼, 밀, 보리 등의 잎을 가해

방제

- 방제적기: 7월 하순~8월 상순에 피해 잎이 1~2개 보이기 시작할 때 즉시 방제 실시
- 방제 적기를 놓치는 경우 짧은 시간 내에 피해 확산
- 지속적으로 날아와 세대가 중복되면 방제가 더 어려움



농식품 라이브커머스 판매 전문가 육성

전라남도농업기술원은 6월 29일 농식품 부가가치 창출을 위한 '농식품 라이브커머스 판매 전문가 육성' 교육 수료식을 가졌다. 이번 교육은 지난 4월 13일부터 6월 22일 까지 농식품 라이브커머스 시장과 전망, 라이브커머스 플랫폼별 특징, 홍보전략 및 상품 전시 기법, 고객과 소통법 등을 주제로 진행돼 18명이 최종 수료했다. 전라남도농업기술원에 따르면 수료자 중 페이스북 라이브를 진행하며 실습 및 영상 제작 기획을 평가해 4명의 우수자를 선정, 부상으로 전문가와 농가를 방문해 라이브커머스 진행에 관한 일대일 컨설팅의 혜택이 주어진다. 농식품 라이브커머스는 코로나19의 장기화로 모바일 시장의 빠른 성장과 건강한 먹거리에 대한 소비자들의 관심이 커지면서 급성장하고 있다. 이에 전라남도농업기술원은 이러한 소비자들의 소비 형태의 변화에 대응해 라이브커머스 판매 전문가 육성을 통해 농업인이 직접 소비자와 소통하며 농산물을 판매할 수 있고 농가 소득 향상에 도움을 주고자 마련됐다.

문의 자원경영과유용 연구사 / 061-330-2593



도내 GAP인증 신선농산물 태국 수출 나서

전라남도농업기술원은 순천 소재 농식품 전문 수출업체인 창대에프엔비에서 도내 GAP인증 신선농산물 4종을 태국에 보내는 상차식을 가졌다고 밝혔다. 이번 수출은 태국 백화점과 마트에 한국산 농산물을 납품하는 현지 바이어가 도내 업체에 요청해 농업기술원과 창대에프엔비가 GAP인증 신선농산물을 홍보해 이루어진 성과다. 전라남도농업기술원에 따르면 순천 애호박, 광양 갯잎, 여수 돌산도 콩나물, 강진 새송이버섯 등 4종을 시작으로 매주 1회 항공편으로 6개월간 수출된다. 이번 1차 수출은 총 1톤 분량 4,600달러 규모이며, 이후 태국 현지 소비시장의 여건에 따라 2년 더 연장이 가능해 수출량과 수출품목은 점차 늘어날 전망이다.

문의 자원경영과조용관 연구사 / 061-330-2578



아열대 농업연구시설 해남으로 통합이전 박차

전라남도농업기술원은 국제 수준의 아열대 과수 연구와 지도 기반을 구축하고 도내 아열대 산업지원을 위해 295억 원을 투입한다. 전라남도농업기술원에 따르면 과수연구소는 해남, 완도, 나주 3개 시험지에 분산되어 있어 시설관리와 연구의 효율화를 꾀하기 위해 해남군에 통합 이전해 기후변화 대응 남해안 지역의 아열대 산업을 지원하는 기반을 구축하기로 한 것이다. 이를 위해 지난 2019년 통합이전의 기본계획을 수립하고 지난 6월 해남군 삼산면 일대에 25ha 규모의 부지를 확보했으며, 오는 2024년까지 연구소 이전을 마무리할 방침이다.

문의 과수연구소 신길호 연구관 / 061-880-8011



전남 농산물 수출 활성화 간담회 개최

전라남도농업기술원은 전남 농산물 수출 활성화와 수출업무 방향 확립을 위한 간담회를 가졌다. 전라남도농업기술원에 따르면 전남의 농업 생산면적은 전국 1위이지만 수출실적 점유율은 전국의 5.2% 수준에 그치고 있다. 이에 수출 확대에 대한 의지를 확인하고 수출업무 방향 확립 등 대응책 마련을 위해 머리를 맞댔다. 이 외에도 전남도의 수출 현황 및 정책사업 설명, 수출 관련 시범 연구사업에 대한 소개와 각 업체의 수출 현황을 설명하고 해외 농산물 수요 트렌드를 반영한 국내 상품의 이미지와 효과 있는 판매 전략에 대한 논의가 이뤄졌다.

문의 자원경영과홍우진 연구사 / 061-330-2594



대파 생산비 절감 경영모델 개발로 생산비↓ 소득↑

전라남도농업기술원은 대파 재배 농가의 생산비, 노동력 절감을 위해 '대파 생산비 절감 경영모델'을 개발 농가 보급에 나섰다. 국내 대파 재배규모는 2016년 10,396ha에서 2020년 12,488ha로 지속적으로 확대되고 있다. 하지만 코로나19 여파로 농가의 인건비 부담은 점차 가중되고 있다. 이에 전라남도농업기술원은 노동력 절감이 가능한 대파 생산비 절감 경영모델을 보급하기 위해 지난 7월 6일 영광군과 공동으로 영광군 백수읍에서 대파 재배 농업인 등 30여 명이 참석한 가운데 대파 생산비 절감 및 부가가치 향상 실용화 사업 연시회를 개최했다. 이날 연시회에서는 생산비, 노동력 절감에 초점을 둔 생력 기계화 일관작업을 선보이고, 대파육묘 종자 기계 파종과 트랙터 활용 배토, 승용이식기 정식, 드론 활용 항공방제, 노지 스마트팜 제어장비 활용 관수 관리 순으로 진행됐다.

문의 자원경영과김민현 연구사 / 061-330-2583

기능성 양잠산업 활성화 방안 모색

전라남도농업기술원은 양잠산물의 수출 활성화를 꾀하고 관련 산업의 발전 방안을 모색하기 위해 양잠농가 등 50여 명이 참석한 가운데 '2021년 양잠산업 활성화 워크숍'을 개최했다. 전통산업인 잠업은 1976년을 기점으로 농산물 총 수출액의 50%를 차지할 정도로 우리나라 경제 발전에 기여했으나 급속한 산업화와 대체 섬유 개발로 급격하게 감소했다. 전남의 잠업 농가는 2019년 기준 434호(전국 3,517호)로 전국의 12.9%를 차지하고 있으며 생산액은 50억 원 수준이다. 이에 전라남도농업기술원 곤충잠업연구소는 기능성 양잠산업 육성을 위해 양잠산물 소재를 이용한 식품과 의약 소재 및 다양한 기능성 식품 등을 개발해 왔다. 이에 발맞춰 이날 워크숍은 양잠산업의 새로운 도약을 위해 신기술 정보를 제공하고 현장 애로사항을 듣기 위해 자리를 마련했다.

문의 곤충잠업연구소 임윤지 연구사 / 061-286-5669



누에사육 농가 현장기술지원 나서

전라남도농업기술원은 구례군 산동면 소재 누에 다회 사육시설 농가 현장기술지원에 나섰다. 누에 다회 사육시설은 최근 고부가가치 웰빙식품으로 각광받고 있는 5령 3일 누에를 최적의 사육환경에 맞는 온·습도 환경으로 제어해 여러 번 생산할 수 있는 사육 시설이다. 기존 양잠 농가는 열악한 환경에서 사육하고 있어 병에 대한 저항성이 낮아 고품질의 누에 생산이 어려운 실정이다. 이에 전라남도농업기술원은 양잠 농가의 생산성 향상과 소득증대를 위해 다회 사육시설과 누에병 방제 등 맞춤형 컨설팅을 지속적으로 추진해 오고 있다.

문의 곤충잠업연구소 임윤지 연구사 / 061-286-5669



유자 착즙 전용 품종 '다전금' 단지조성 박차

전라남도농업기술원은 최근 유자 제품 수출 인기에 힘입어 유자 착즙 전용 품종 단지 조성에 본격 나섰다. 전라남도농업기술원은 전남지역 특작목인 유자의 수출 확대를 위해 다양한 가공제품 개발에 필요한 착즙 전용 품종인 '다전금'의 확대 보급을 위해 재배단지를 조성한다고 밝혔다. 이번에 보급하는 '다전금'은 씨가 없는 무핵 품종으로 착즙률이 재래종 8-16%에 비해 20% 이상 높아 착즙액을 생산하는 유자가공업체에서 선호도가 높다. 특히 힘이 많이 들어가는 씨 제거의 노력이 필요하지 않은 장점을 가지고 있다. 이에 전라남도농업기술원 과수연구소에서는 씨가 없는 '다전금' 유자 품종 확대 보급을 위해 시범단지 조성을 위한 접목묘를 대량 양성하고 있다. 이 묘목은 내년까지 완도와 고흥군에 각각 5ha를 식재해 수출 물량 생산단지로 육성한다는 방침이다. 이와 함께 재배기술을 표준화하고 현장 교육, 컨설팅 등을 통해 농가들의 애로사항을 해결해나갈 계획이다.

문의 과수연구소 이보배 연구사 / 061-880-8018



도시농업 확산 '생활원에 경진대회' 성황

전라남도농업기술원은 생활 속 도시농업 확산을 위해 '제16회 전라남도 생활원에 경진대회'를 6월 30일 성황리에 개최했다고 밝혔다. 이번 경진대회에는 도내 15개 시군이 참여한 가운데 공기정화식물과 코로나 블루 극복을 위해 집안에서 활용 가능한 접시정원 작품을 제한 시간 내에 완성하고 심사하는 방식으로 진행됐다. 심사결과 접시정원 분야 대상은 순천시 장정아, 최우수 나주시 이지성, 우수 완도군 심재경, 영암군 김연희 등이 수상했으며, 전남도시농업연구회 대상으로 진행된 아이디어정원 분야에서는 강진군 한민희가 특별상을 수상했다. 각 분야별 우수 작품으로 선정된 2명은 오는 하반기에 있을 전국 생활원에 경진대회에 전남 대표로 참가하게 된다. 이밖에도 이날 행사에서는 도시농업 연구회원들이 중심이 되어 지속된 코로나19에 따른 정서적 우울 등을 해소하기 위해 직원들이 직접 나만의 화분을 만드는 힐링 체험 프로그램을 운영해 큰 호응을 얻었다.

문의 기술보급과 융획경 지도사 / 061-330-2784



'전남 흑염소 산업화 연구 5개년 종합대책' 마련

전라남도농업기술원은 흑염소를 전남 축산업의 신성장 동력으로 육성하기 위해 전국 최초로 '흑염소 산업화 연구 5개년 종합대책'을 마련했다. 전남의 흑염소를 신품종 육종에서 식품개발까지 종합적으로 연구하고 최종적으로 전남 브랜드로 개발해 새로운 농촌경제의 소득원으로 육성한다는 계획이다. 주요 연구과제는 그동안 흑염소 농가의 오랜 숙원사업과 산·학·연 흑염소 전문가들이 제시한 6분야 20과제를 우선 선정했다. 연구 예산은 올해부터 2025년까지 5년간 103억 원을 투입한다. 특히 지난해부터 종합대책 마련과 성공 가능성을 높이기 위해 노력한 결과 농림축산식품부와 농촌진흥청으로부터 3년간 국비 47억 원을 확보했다. 앞으로도 도 재정여건을 고려해 국비 확보에 주력한다는 방침이다.

문의 축산연구소 최영선 연구사 / 061-286-5870



영농형 태양광 하부 차나무 재배 모델 제시

전라남도농업기술원은 차나무 동해 피해 방지 효과와 전기 생산으로 발전 수익을 동시에 얻을 수 있는 영농형 태양광 차나무 재배기술을 개발했다. 전라남도농업기술원에 따르면 차 재배 농가에서 최근 이상 기온에 의한 동해나 저온피해가 매년 발생해 첫물차 수확이 지연되거나 어린묘목이 고사되는 피해가 발생하고 있다. 이에 전라남도농업기술원은 지난 2019년부터 영농형 태양광을 이용 하부에 차나무를 재배해 고부가가치 차 생산과 전기 생산을 동시에 할 수 있는 차나무 재배 실증 연구를 통해 새로운 농외소득원 개발 모델을 제시하고 차나무 동해 피해 방지 효과 등 소득을 증대시키는 방안을 제시하고자 연구를 추진하고 있다. 연구팀에 따르면 영농형 태양광 하부 재배 작물 대부분은 수량 감소가 나타났으나 차 재배에서는 노지재배보다 태양 전지 모듈의 차광 효과로 인해 첫물차 수량이 증가했다고 밝혔다.

문의 차산업연구소 기광연 연구사 / 061-850-2703



버려진 '유자씨' 식품·화장품 소재로 변신

전라남도농업기술원은 지역 특화작목인 유자를 활용해 식품 및 뷰티 소재 개발에 본격 나섰다. 전라남도농업기술원에 따르면 시중에 유통되는 유자 가공품은 유자청, 유자분말, 유자 착즙액이 대부분을 차지하고 있다. 유자분말의 경우 베이커리용으로 사용되고 있고 유자 착즙액은 식초 및 음료, 조미료 등에 이용되고 있다. 또한 현재 수출되고 있는 가공품은 유자차, 유자과즙이 60% 이상이다. 이러한 유자차와 과즙을 제조하는 과정에서 연간 1,800톤 이상에 달하는 유자씨가 막대한 양의 산업폐기물로 발생되고 있다. 이에 전라남도농업기술원 과수연구소는 유자 과실의 30~35%를 차지하는 유자씨를 효율적으로 활용하기 위한 다양한 연구를 해왔다. 이를 토대로 올해 식품소재로 유자씨 오일을 활용하기 위해 대량 추출 공정을 구명하고, 셀러드레싱 등에 적용해 시제품을 개발할 계획이다.

문의 과수연구소 이보배 연구사 / 061-880-8018

수출용 유자 제품 포장 디자인 개발 선보여

전라남도농업기술원은 K-유자 수출 확대를 위해 새롭게 개발한 포장 디자인을 선보였다. 전라남도농업기술원에 따르면 7월 17일 고흥군에서 개최한 유자 수출 가공제품 프리미엄급 통합 디자인 발표전시회에 유자수출사업단과 공동으로 개발한 디자인을 적용해 포장된 수출용 유자술, 스틱형 유자차, 유자 음료 3종을 전시해 눈길을 끌었다. 특히 이 자리에는 농업기술원에서 개발한 유자샌드쿠기, 유자올리고당 2종의 가공품도 새로운 디자인을 적용해 전시돼 유자 재배 농업인, 산업체 관계자, 연구진 등 참석자들로부터 큰 호응을 받았다. 전라남도농업기술원은 수출용 포장 디자인 고급화에 나서 상품성 향상은 물론 제품을 담는 용기를 개선해 판매 기간 중 품질 저하를 막고, 포장 용기의 슬림화를 통해 구매자의 휴대 편리성 등을 개선했다.

문의 과수연구소 이보배 연구사 / 061-880-8018



수출용 아스파라거스 규격품 생산기술 개발

전라남도농업기술원은 수출 틈새 작목으로 각광받고 있는 수출용 아스파라거스의 규격품 생산 기술을 개발했다. 전라남도농업기술원에 따르면 그동안 수출용 아스파라거스의 규격품이 국내 선호 규격과 다르고 연작장해에 따른 품질 저하와 수량 감소로 어려움을 겪고 있다. 이번에 전라남도농업기술원에서 개발한 기술은 줄기 세우기, 비료 및 물관리, 연작 피해 경감을 위한 토양개량제 투입 등을 종합적으로 적용한 결과 일본에서 선호하는 등급이 5% 높아졌고, 수량 또한 12% 증가한 것으로 나타났다.

문의 원예연구소 박민영 연구사 / 061-330-2546



(주)청담은, 고령친화식품 제품 출시

전라남도농업기술원은 65세 이상의 고령인구 증가에 대응하기 위해 도내 이음식 전문업체인 (주)청담은과 손잡고 2년의 연구 끝에 고령자를 대상으로 한 '약선보양 호울죽'을 전격 출시했다. 전라남도농업기술원에 따르면 인구구조 변화와 고령친화식품 시장 급성장에 대응해 지난 2018년부터 (주)청담은과 함께 중소벤처기업부의 지원을 받아 고령친화식품 개발을 추진해왔다. 이에 따라 전라남도농업기술원은 곡류 연화 및 콩이소플라본 흡수율 증대 기술을 개발하고, (주)청담은에서는 유동식 생산기술의 노하우를 고령친화식품에 접목해 맛과 영양을 고려한 레시피 완성 및 산업화 역할을 나누어 맡았다. 전라남도농업기술원은 도시 소비자 조사 결과에서 제시된 의견을 수렴해 최종 '약선보양 호울죽'이라는 제품명으로 한우한방죽 등 8종을 지난 7월 1일 도내 업체를 통해 출시했다.

문의 친환경농업연구소 이유석 연구사 / 061-330-2512



방울토마토 어깨동무컨설팅 효과 '눈에 띄네'

전라남도농업기술원이 추진하고 있는 어깨동무컨설팅이 현장에서 좋은 반응을 보이고 있다. 전라남도농업기술원은 7월 20일 방울토마토 재배농가 18호를 대상으로 전문가를 초청해 경영기록 데이터를 활용한 '방울토마토 어깨동무컨설팅'을 개최했다. 이번 컨설팅에서는 방울토마토 재배농가 10a당 소득이 전국 평균은 5,672천 원인데 어깨동무컨설팅에 참여한 농가는 10,287천 원으로 81% 높게 나타났다. 재배방법에 따른 수량은 수경재배가 토양재배에 비해 82% 높으나, 단가는 토양재배가 13% 높게 나타났다. 아울러 수량과 소득 간 상관관계수는 0.416, 판매단가와 소득 간 상관관계수는 0.679로 나타나 수량보다는 단가가 소득에 더 큰 영향을 미치는 것으로 분석됐다. 이번 컨설팅에 참여한 전문가들은 재배 관리, 병해충 등 분야별 컨설팅을 진행하면서 재배 농가에서는 농가별 판매 목표 및 농가 컨셉을 정하고 이에 맞는 농장관리를 하는 것이 필요하다고 제시했다. 특히 각 농장의 여건에 맞는 품종과 재배작형, 양액관리 등을 통해서 효율적인 농장관리가 가능하고 목표 수량과 소득을 달성할 수 있는 가능성이 높아진다는 점을 강조했다.



문의 자원경영과 마은미 연구사 / 061-330-2582

전남도-AK플라자, 농특산물 판매 확대 손잡아



전라남도과 AK플라자는 7월 19일 코로나19로 판매에 어려움이 있는 농어가와 소상공인을 위해 전남산 농수특산물 판로 확대 업무협약을 했다. 이날 전남도청 정약용실에서 열린 협약식에는 윤병태 전남도 정부부지사, 김재천 AK플라자 대표이사, 오대진 AK플라자 상품본부장 등이 참석했다.

협약에 따라 두 기관은 전남산 우수 농수특산물의 온·오프라인 판로 확대와 지역경제 활성화를 위해 협력한다. 전남도는 신선하고 안전한 농수특산물 생산공급 체계를 구축한다. AK플라자는 전남 농식품 생산가공업체의 입점판매 수수료 우대, 직거래장터 판촉행사 개최를 비롯해 남도장터와 AK몰을 연계한 전남산 농수특산물 온라인 판매망 확충 등을 지원한다.

문의 전라남도 농식품유통과 / 061-286-6420

전남도, 농촌융복합산업 전국 선도

전라남도는 농식품부에서 선정한 농촌융복합산업 인증경영체가 7월 현재 336개소로 전국 최다를 기록하면서, 전국의 농촌융복합산업을 선도하고 있다고 밝혔다.

현재 전국의 농촌융복합산업 인증경영체는 총 2,020개로, 전남이 가장 많고 전북, 경북, 경기도 뒤를 잇고 있다.

‘농촌융복합산업 인증경영체’는 지역에서 생산한 농산물을 2차 제조·가공, 3차 유통·판매, 체험관광 등과 연계해 새로운 부가가치를 창출하면서 최근 2년간 평균 4천만 원 이상 매출을 올린 경영체다.

농촌융복합산업지원센터가 민간전문가를 구성해 경영체의 기초 역량 및 산업 기반, 기존 제품과의 차별성, 지역 사회와 자원의 연계·활용성 등을 평가하고, 농식품부가 최종 선정한다. 인증경영체로 선정되면 1:1 경영컨설팅, 홍보마케팅, 남도장터·홈쇼핑 등 온·오프라인 판매지원, 신제품 개발 등 융복합강화사업을 비롯해 융자금 지원을 받는다.

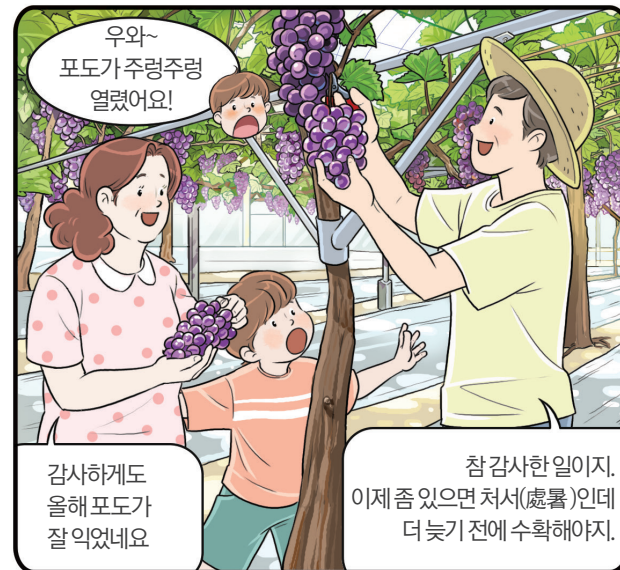
문의 전라남도 농식품유통과 / 061-286-6430





24절기 이야기 2021년 8월 7일 입추 / 8월 23일 처서

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.



식량작물

- 출수기 3~4cm물 대기
- 논두렁 잡초 수시 예취 및 제초제 살포
- 이삭도열병, 흑명나방 등 병해충 방제
- 침수 및 관수 등 재해피해는 배수관리



원예특수작물

- 복숭아, 포도 적기 수확 및 여름 전정 유인
- 콩 탄저병, 노린재 등 병해충 방제
- 가을 무, 배추 파종
- 느타리버섯, 가을 재배 분비 및 영지버섯 수확



축산

- 축사 환기시설 점검 및 소독
- 고온기 일사병 및 열사병 예방 철저
- 사료용 옥수수 수확 및 당근 먹이 만들기
- 비타민, 광물질 등 첨가제 먹이기

우수 농업인이 되는 가장 빠른 길, 전라남도농업기술원에서 배우세요!



전라남도농업기술원 9월 교육일정

유기농 자재 제조

교육기간	9.1.~3.
교육장소	전라남도농업기술원, 선도농가 현장
담당자	김양진(061-330-2724)
교육내용	· 유기농업의 이해 · 유기농 자재 제조 이론 및 실습 · 토양분석 및 미생물 활용, 현장학습

발작물 자동화 농업기계

교육기간	9.2.~3.
교육장소	전라남도농업기술원 농업기계교육장
담당자	이기용(061-330-2732)
교육내용	· 발작물 작업기(양파 정식기, 배추 모종 이식기) 기초이론 · 발작물 작업기 조작방법 및 작업기 탈, 부착 등 현장실습 교육 등

치유농업

교육기간	9.13.~15.
교육장소	전라남도농업기술원, 선도농가 현장
담당자	김양진(061-330-2724)
교육내용	· 치유농업의 이해 · 치유농업의 국내외 사례 · 치유농장 조성 방법 및 운영 사례

전원생활형 귀촌

교육기간	9.28.~30.
교육장소	전라남도농업기술원 농업교육관
담당자	박성국(061-330-2736)
교육내용	· 건강, 여가관리, 대인관계 · 귀촌인이 알아야 할 토지법률 · 전원주택지 선정 및 관리 · 지역민과의 융화 및 갈등관리 · 귀촌인 마을 현장견학 등

농산물우수관리(GAP) 인증

교육기간	9.30.
교육장소	전라남도농업기술원
담당자	김양진(061-330-2736)
교육내용	· 농산물우수관리 기준 및 인증제도 · 농산물우수관리 위해요소 관리계획서 작성



전라
남도 농업기술원
Jeollanam-do Agricultural Research & Extension Services

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