

09+10

2023 Vol.66

미래로 가는 전남
농업

전라남도 농산자원 이용, 푸드테크
미래 신성장산업으로 육성하다

전라남도농업기술원의 다양한 소식을 만나보세요.



전라남도농업기술원



라이브 전남농업방송



전남농업 E-Book



전남농촌교육농장



미래로 가는 전남농업

〈미래로 가는 전남농업〉은 2014년 창간된 농업전문 매거진입니다.
한국 간행물 윤리 강령 및 실천 요강을 준수합니다.
본지에 게재된 글과 사진은 사전 동의, 허락 없이 무단 도용할 수 없습니다.

미래로 가는 전남농업

발행처 전라남도농업기술원
발행일 2023년 10월
발행인 전라남도농업기술원장 박홍재
편집인 기술지원국장 박용철
편집책임 자원경영과장 김도익
편집기획 김병삼 김대환 이수영
주소 전라남도 나주시 산포면 세남로 1508
전화 061-330-2597
팩스 061-335-4199
누리집 www.jares.go.kr
발간등록번호 78-60000-000450-07
기획·제작 방형식디자인 02-2082-6388

Cover Story

인구구조 변화와 고령친화식품 시장 급성장에 대응하기 위해
전라남도농업기술원은 지난 2018년부터 주요 농특산물인 홍화,
귀리, 여주 등을 이용하여 만성질환인 고혈압, 골관절염, 당뇨병에
효능이 있는 고령친화식품 소재 개발연구를 지속해 왔습니다.
전라남도 지역특화작목인 홍화는 국화과에 속하는 일년생
초목으로, 특히 홍화씨는 무기질 함량이 풍부하고 다량의 불포화
지방산과 식물성 스테롤을 함유하고 있어 골절과 골다공증 치료제로
이용됩니다. 최근 전라남도농업기술원은 재배과정에서 버려졌던
홍화순에도 항산화 효능이 있음을 밝혀내고 건나물과 즉석된장국,
홍화순차 등의 가공제품을 개발하였습니다. 전라남도농업기술원은
앞으로도 홍화의 우수한 기능성을 이용하여 다양한 가공제품을
사업화할 계획입니다.

전라남도농업기술원은 우수한 농산자원을 소재화하여
식품과 첨단기술이 결합한 푸드테크를 통해
발전된 형태의 식품산업과 부가가치를 창출하겠습니다.



CONTENTS

09+10
2023 Vol.66

來人寶友—RAINBOW



07 테마에세이 | 전라남도, 식품과 첨단기술의 융합 '푸드테크 산업' 육성

08 테마칼럼 | 푸드테크 기반의 전라남도 기능성 간편식 산업, 필요성 및 발전방향에 대한 제언

12 테마인터뷰 | 영암군 '영암열매농원 영농조합법인' 이영숙 대표

16 테마리포트 | 전라남도농업기술원, 농업인 소득증대를 위한 농산물가공센터 연계 창업 활성화

22 전라남도 유기농명인 | 제3호 보성군 '우리원' 전양순 명인

26 주목, 여성농업인 | 신안군 '청푸름식품' 서명순 대표

30 청년 & 청년창농타운 | 강진군 '주식회사 오트릿' 이지희 대표

34 발굴, 수출농가 | 함평군 '㈜천지운'

36 농기원 사람들 | 저탄소 유기농·미래의 농산업 신가치 창출, '친환경농업연구소'

42 치U농장체험 | 나주시 '명하쫄빛마을'

46 마을기업탐방 | 해남군 '가족사랑영농조합법인'

48 귀농·귀촌길잡이 | 자연이 살아 숨 쉬는, 생명의 도시 구례군

50 세계로가는 K-농업 | 일본 냉동식품 시장은 최근 3년 연속 지속 성장 중!

54 농UP테크 | 전라남도농업기술원 육성 수국 신품종, 우수성 입증

56 병해충정보 | 채소·화훼 병해충 방제

62 농업트렌드 | 페트병을 활용한 접시정원 만들기

64 농업재정 | 정부가 보험료를 지원하는 '풍수해보험'

66 안전과 건강 365 | 가을철 발열성 감염병, 증상과 예방수칙

70 농업인교육 | 11월·12월 교육 일정

74 JARES 뉴스

78 독자마당

전라남도, 식품과 첨단기술의 융합 ‘푸드테크 산업’ 육성

농촌진흥청 주관 ‘2022년도 농촌진흥사업 종합평가’에서 우수기관상을 수상한 전라남도농업기술원은 올해 농촌진흥사업 방향을 8개 분야로 나누어 추진하고 있습니다. 그중 하나가 ‘농산자원 이용 메디푸드(Medi-Food) 가공제품 개발’로, 코로나19 대유행을 겪으며 면역력 향상 등 건강기능식품과 가정간편식에 대한 수요가 급증했기 때문입니다. 질환이나 질환예방을 위한 맞춤형 식품을 뜻하는 ‘메디푸드’는 고령화시대를 맞이한 우리나라에 특히 필요한 식품 분야이자, 풍부한 농식품 자원을 보유한 전라남도에 유망한 산업이기도 합니다.

전라남도농업기술원이 전국 생산량 1위 품목인 양파, 토란, 차(茶) 등 메디푸드 소재를 활용한 제품 개발에 적극적으로 나섰습니다. 지역 농민과 생산자의 수익증대 및 고용창출에 기여할 수 있도록 고부가가치 가공제품의 다양화로 전남농업의 경쟁력을 강화하겠습니다.

來:

RAINBOW

농업來미래



Special Theme

- 07 테마에세이 | 전라남도, 식품과 첨단기술의 융합 ‘푸드테크 산업’ 육성
- 08 테마칼럼 | 푸드테크 기반의 전라남도 기능성 간편식 산업, 필요성 및 발전방향에 대한 제언
- 12 테마인터뷰 | 영암군 ‘영암열매농원 영농조합법인’ 이영숙 대표
- 16 테마리포트 | 전라남도농업기술원, 농업인 소득증대를 위한 농산물가공센터 연계 창업 활성화

푸드테크 기반의 전라남도 기능성 간편식 산업, 필요성 및 발전방향에 대한 제언

글 | (재)전남바이오산업진흥원
식품산업연구센터 연윤열 센터장



농림축산식품부는 2022년 8월 한국농수산물유통공사 aT센터에서 푸드테크 대표기업들과 간담회를 개최하였다. 푸드테크 업계의 애로 사항을 청취하고 산업발전을 위한 정책 지원방안에 대해 논의하였다. 농림축산식품부는 새 정부 국정과제인 농업의 미래성장산업화를 위하여 푸드테크 기반의 식품산업 육성을 위한 연구개발(R&D), 인력양성, 시설·장비 인프라 지원 등을 추진하는 한편, 모태펀드 조성 등을 통한 벤처창업 지원을 강화해 나가며 산업화 촉진을 위한 제도적 기반도 마련해 나갈 계획이라고 하였다.

푸드테크(Foodtech)란 식품(Food)과 기술(Technology)의 합성어로 식품의 생산 단계부터 유통, 소비 단계 전반에 걸쳐 인공지능(AI), 사물 인터넷(IoT), 바이오기술(BT) 등 첨단기술이 결합된 산업을 의미한다. 농림축산식품부는 올해 초 미래 성장산업으로 선택된 푸드테크 산업 육성을 위하여 작년 말에 발표한 '푸드테크 산업 발전방안'에 따라 푸드테크 10대 핵심기술 분야에 대한 연구개발 사업을 발표하였다.

푸드테크 10대 핵심기술 분야는 다음과 같다.

①배양육 등 세포배양식품 생산기술, ②식물성 대체식품 등 식물기반식품 제조기술, ③가정간편식(HMR)·바로 조리세트(밀키트) 등 간편식 제조기술, ④3차원 식품 인쇄(프린팅) 기술, ⑤인공지능·로봇 등을 접목한 식품 스마트 제조기술, ⑥인공지능·사물인터넷 등 기반의 식품 스마트 유통기술, ⑦개인별 맞춤형식단 제공 등 식품 맞춤형제조 서비스(커스터마이징) 기술, ⑧로봇·인공지능 등을 적용한 매장관리 등 외식 푸드테크 기술, ⑨농식품 부산물을 활용한 식품 재활용(업사이클링) 기술, ⑩친환경 포장기술이다.

정부가 발표한 10가지 푸드테크 핵심기술 분야에 대한 연구방향은 다음과 같다.

①세포배양식품 생산기술은 배양액 핵심 소재 및 지지체 등 신소재를 발굴하고 효율적인 생산을 위한 기술을 개발하며, 고급육 모사를 위한 구조화 등 배양육의 식감과 풍미를 고도화하는 기술, 생산 비용 절감을 위한 대량 배양 공정기술 개발 등이다. ②식물기반 식품 제조기술은 분리단백, 구조화단백과 같은 식물성 대체식품 소재 기술개발로서 그동안 대만으로부터 수입에 의존하여 왔다.

고품질 단백질 구조체 대량생산을 위한 스케일업 기술 및 설비 개발, 대체 지방, 물성 구현을 위한 소재 등 고기능 신규 첨가원료를 발굴한다. ③HMR, RMR¹⁾, 밀키트, Fresh-Cut²⁾ 등의 간편식 제조 기술은 KFood 특성 연구 및 DB화, KFood 간편식의 생산 자동화, 포장 개선 등을 위한 기술개발이다. ④식품 프린팅 기술은 국내 농산물의 식품 프린팅 적성 등 특성 연구를 통하여 데이터베이스를 구축하고, 물성제어 등 식품 프린팅 가공기술 및 표준모델을 개발한다. 3D 프린팅 식품용의 안전한 잉크소재를 개발하고, 프린팅 식품의 보존성 및 유통기술을 개발한다. ⑤식품 스마트 제조기술은 식품제조업 분야의 AI, 로봇 등 기반 협동기술을 개발한다. 이는 인간과 로봇이 같은 공간에서 협동작업을 수행하는 기술로서 센서를 탑재하여 사람과 로봇의 물리적 상호작용이 가능해진다. 소비자로부터 불만요인이 제일 많은 제품에 혼입된 이물질 문제는 제조공정별 이물질 검출 목적의 푸드센서 기술개발이다. ⑥식품 스마트 유통기술은 품질의 적합성 관정을 위한 인공지능 모델 개발과 IoT 기반 식품가공 및 유통시스템에 대한 실시간(Real Time) 모니터링 고도화 기술이다. ⑦식품 커스터마이징 기술은 식품의 특성을 개인 건강 및 특정 질병의 상관성과 연동이

가능하도록 기초 정보를 DB화하여 개인별 질환과 유전정보 등에 기반한 식이설계 알고리즘을 개발하고, 개인 맞춤형 질환관리식 적용을 위한 메디푸드(Medi-Food) 소재 발굴 및 생산기술을 개발한다. ⑧외식 푸드테크 기술은 로봇과 수요예측이 가능한 인공지능 등 외식업계의 매장관리를 위한 자동화 기술을 개발하고, 메뉴별 영양성분 및 고객 분석 등 소비자 맞춤형 데이터 이용기술을 개발한다. ⑨식품 업사이클링 기술은 농식품에서 발생하는 부산물 성분을 DB로 구축하고 원료처리 공정을 효율화하며, 부산물의 종류별로 업사이클링이 가능하도록 용도를 다양화한다. ⑩친환경식품 포장기술은 경량화 등을 통한 플라스틱 사용을 절감하고 플라스틱 포장재의 재활용성 제고를 위한 고차단성 유니소재 기술개발과 PBAT, PLA, PHA 등 생분해성 원료 기반의 식품포장 소재 생산기술을 개발한다.

1) 레스토랑 간편식(Restaurant Meal Replacement)
2) 신선편의식품

세계적으로 K-Food 열풍을 불러일으킨 근원은 한국의 맛이다. 한국의 맛은 선조들로부터 대대로 이어 내려온 발효공학적 산물인 장맛이다. 풍류락도의 고장 전라남도가 전국을 대표하는 맛의 고향으로 손꼽히는 이유가 여기에 있다. 순창 고추장마을에서 나주 영산포 홍어거리에 이르기까지 자연발효로 숙성된 슬로우 푸드의 맛은 수천 년 동안 살아 숨 쉬는 남도 음식문화의 정신이다. 우리나라의 초고령 저출산으로 인한 인구변화는 4차 산업혁명시대를 맞이하여 더욱 가속화되고 있으며 식품산업과 외식업계에 심각한 타격을 가하고 있다. 음식점 주방에서는 조리사 대신에 셰프 로봇, 홀에서는 서빙 직원 대신에 서빙 로봇, 메뉴 오더를 위한 무인 키오스크까지 인공지능의 활용범위는 더욱 확대될 것이다. 10여 년 전 세기의 바둑게임에서 이세돌을 이긴 인공지능의 위력은 푸드테크라는 용어로 우리 앞에 성큼 다가왔다. 필자가 공장장으로 근무했던 기업형레스토랑 진천 센트럴 키친(현재 씨제이)은 공장 건축설계부터 시설운영까지 미국에서 터키로 도입된 최첨단 대량조리시스템으로 대량조리(Mass Cooking)를 위한 국내 최초, 최대의 완전조리 RTE(Ready

To Eat), RTC(Ready To Cook) 형태의 RMR로서 오늘날의 HMR의 효시였다. 공공급식업체를 비롯한 메디푸드 기업은 쿡칠방식(Cook-Chill System)과 수비드(Sous Vide)공법에 의한 중앙공급식 센트럴키친(Central Kitchen)시스템을 구축함으로써 특수의료용도식품인 식단형식사관리식품(메디컬 푸드 및 치료식사 등)의 구현이 가능하다. 필자가 재직하고 있는 (재)전남바이오진흥원 식품산업연구센터와 같이 식품전문 연구기관과 식품 제조업체의 적극적인 협력으로 실증실용화가 가능하다. 국내의 식품 선도기업들은 고령자용 식사 전문브랜드를 신규사업으로 전개하고, 초고령 사회를 대비하여 고령자 전용식품 및 케어푸드를 활발하게 개발하고 있다. 케어푸드(Care Food)는 고령자나 환자가 섭취하기 편하고 소화하기 좋은 푸드테크 식품으로 저작 및 연하음식이 이에 해당한다. 전남바이오진흥원이 현재 화순에 구축 중인 '기능성 HMR실증실용화 지원센터'는 이러한 시대적 요구에 적절히 대응할 것으로 생각된다.

한국인의 남도음식에 대한 기대는 우리의 유전자에 각인되어 있기 때문이다. 이는 남도맛의 원류이자 발효식품인 장류에서 기인한다. 식품가공기술이 발전하고 우리의 입맛이 변해 갈수록 자연친화적이며 파이토케미컬(Phytochemical) 성분이 풍부한 기능성 로컬소재 발굴과 가공을 최소화한 최소가공식품(Minimally Processed Foods)에 대한 푸드테크가 요구된다. 남도는 향토음식의 원형을 보존하고 더욱 계승·발전시키기 위한 전략으로서 ESG 가치 실현에 걸맞도록 우리 입맛(Taste Profiling)의 정체성을 계승함으로써 지역특화를 기반으로 한 남도미각의 세계화에 노력하여야 할 것이다.

이를 위한 몇 가지 선행조건을 제시하고자 한다.

1. 전라남도 푸드테크 인프라 구축

전라남도의 로컬푸드와 기능성 소재를 활용한 실증연구가 촉진되어야 하고, 푸드테크 인프라 구축을 위한 실용화 전략이 필요하다. 기업, 연구기관, 실증기관, 인력양성 등 산학연관병의 푸드테크 역량을 강화할 수 있는 시너지 창출방안과 기업과의 협력을 통한 기능성 간편식 기술개발이 필요하다.

2. 융복합 산업 활성화 전략

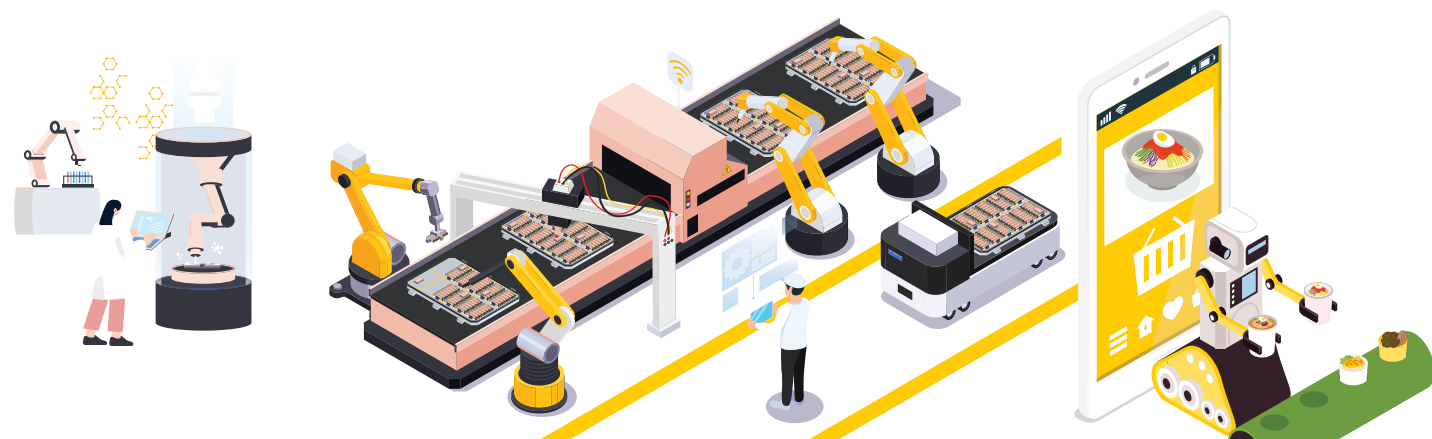
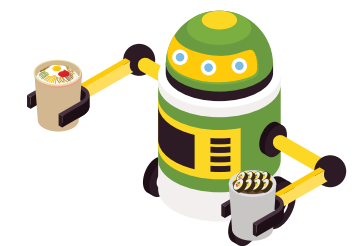
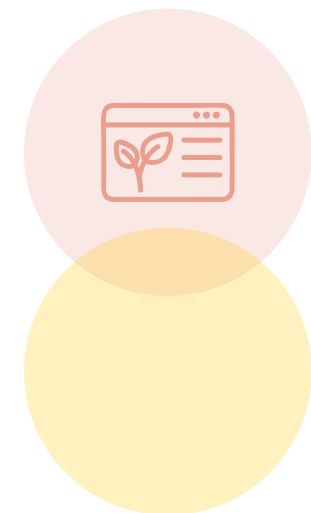
푸드테크와 헬스케어 등 연관 산업분야와 융복합을 통해서 메디컬 바이오산업의 새로운 가치 창출을 위한 전략이 필요하다. 의료, 환경, ICT 등 다양한 분야와의 협업을 통해서 기능성 간편식을 소비자 니즈에 맞도록 개인 맞춤형 수준으로 발전시켜야 한다.

3. 교육 및 인식 개선

공직자와 기업을 대상으로 푸드테크에 대한 역량강화 교육 및 메디푸드에 대한 홍보전략과 기능성 간편식의 가치와 중요성을 전달하고, 지역 내 인력양성(푸드테크 코디네이터)을 위한 교육이 필요하다.

4. 지속가능한 발전을 위한 모니터링 및 평가

전남형 기능성 간편식 산업의 성공모델 정착을 위한 전략의 실행과 효과를 모니터링하고, 선순환 환류체계를 통해 지속적인 데이터 수집과 분석이 필요하다. ☞



푸드테크를 통해 프리미엄 무화과를 더욱 넓은 시장에

영암군 '영암열매농원 영농조합법인'
이영숙 대표

글사진 | 정환정 작가

특정 지역에서만 소비되던 작물이 가공 및 운송기술의 발달로 폭넓은 사랑을 받게 되는 경우가 있다. 가장 대표적인 사례는 핏감으로 판매되는 참치일 것이다. 금세 부패하는 등푸른생선의 특성상 일본 내 일부 지역에서만 소비되던 참치는 가공 및 냉장·냉동기술 발달 덕분에 세계적인 고급 어종으로 재탄생하였다. 그런데 현재 영암에서도 이와 비슷한 사례가 만들어지고 있다.

나의 수고가 누군가에게 도움이 될 수 있다면

“처음에는 이런저런 작물과 식물을 이용하여 효소를 만들었어요. 오빠의 건강이 안 좋아졌다는 소식을 듣고 조금이라도 도움이 되었으면 하는 마음에서 시작했지요. 그때만 해도 저 역시 무화과는 생물을 먹는 것으로 생각하고 있었습니다.”

이영숙 대표는 여러 원물로 효소를 만든 뒤 그것을 혼합해 종합 효소로 재탄생시켰다. 시판을 염두에 둔 일은 아니었다. 적잖은 수고가 필요했지만, 자신이 만든 효소를 통해 건강을 되찾길 바라는 마음만 가득했을 뿐이다. 그런데 효소를 꾸준히 복용한 오빠의 건강이 점점 회복되었고, 이에 대한 입소문은 무서웠다. 많은 사람이 이 대표의 효소에 관심을 가지기 시작하였다.

“곰곰이 생각해 보니, 효소라는 것이 노약자에게 특히 많이 필요하더라고요. 그렇다면 노약자에게 가장 도움이 되는 기능은 무엇일까 다시 고민을 해봤지요. 그리고 어렵지 않게 답을 찾았습니다. 바로 **소화를 도와줄 수 있는 효소**가 무엇보다 필요했어요.”

이 대표는 “노화와 함께 약화하는 위장 기능이 만병의 근원이 되는 경우를 많이 봤다”라는 경험담을 덧붙였다. 그래서 이 대표의 친정인 영암에서 많이 생산되는 무화과가 그 어떤 작물보다 소화기에 많은 도움을 주는 과일이라는 점에 주목하였다.

“무화과는 섬유질이 풍부할 뿐만 아니라 식이섬유인 펙틴 성분도 많아요. 덕분에 대장 운동이 활발해져 변비로 고생 중인 분들에게 특히 효과가 좋지요. 또한, 단백질 분해효소인 피신과 리파아제, 아밀라아제 등도 함유하고 있어서 천연 소화제라고 불려도 좋을 정도입니다.”

이 대표의 딸이자 ‘영암열매농원 영농조합법인’의 체험프로그램 기획과 운영을 담당하는 김은진 상무가 무화과의 특징에 관해 설명을 이어갔다. 캐나다에서 오랫동안 생활했던 김 상무는 배우자인 조현욱 상무와 ‘영암열매농원 영농조합법인’의 2세 경영을 이끌어가고 있다. 이미 캐나다에서 탄탄한 기반을 마련했던 부부에게 분명히 쉽지 않은 결정이었을 텐데, 그런데도 부부가 영암행을 선택한 이유가 궁금해졌다.



‘라이브 전남농업방송’
스마트폰으로 확인하세요.



상상하는 것보다 더 큰 가능성을 발견하다

무화과는 ‘꽃이 없는 열매(無花果)’라는 뜻이다. 그런데 무화과는 꽃이 없는 것이 아니라, 우리가 먹는 것이 사실은 꽃이다. 그래서 일반적인 과일보다 표피가 약하고 유통할 수 있는 기간도 길지 않다. 게다가 기후 변화로 인해 무화과를 수확하는 기간 역시 예전에 비해 짧아졌다.

“그런 이유로 무화과의 가공이 필요하다고 판단했어요. 발효를 통한 효소도 좋지만, 잼이나 건무화 등 다양한 형태의 무화과 제품을 통해 계절에 상관없이 소비자의 니즈를 충족시키는 것도 중요하니까요. 아울러 무화과를 활용한 체험프로그램 운영으로 무화과가 지닌 가능성을 확장하고 싶었습니다.”

영암은 국내 최대의 무화과 산지로, 전국에서 생산·유통되는 무화과 중 60%가 영암에서 나고 자란 것들이다. 무화과의 가능성에 주목했던 김은진·조현옥 부부는 함께 작성한 사업계획서를 통해 6차산업 인증을 받게 되자 영암에 새로운 뿌리를 내려야겠다고 결심하였다. 일할 사람 구하기가 쉽지 않은 지역에서 연로하신 부모님께 모든 운영을 맡길 수는 없었기 때문이다. 물론 이런 결정에는 그동안 어머니 이 대표가 쌓아온 사업적 신뢰가 기반이 되었다. 이미 이 대표는 현대백화점에 ‘명인명촌’이라는 이름으로 다양한 제품을 공급하고 있던 상황. 그래서 딸과 사위의 동참은 ‘영암열매농원 영농조합법인’의 새로운 활력소가 되었다. “괜히 잘살고 있는 아이들의 발목을 잡은 것 같아 미안했다”라고 말은 했지만, 이 대표도 천군만마를 얻은 것처럼 든든할 수밖에 없었다.

다양한 무화과 제품을 통해 더 건강한 일상을

‘영암열매농원 영농조합법인’에서 생산하는 무화과 관련 제품 중 첫손에 꼽는 것은 무화과즙이다. 첨가물은 물론, 물 한 방울 섞지 않고 오직 무화과 만으로 만드는 즙은 전국의 소비자에게 높은 평가를 받고 있다. 알레르기를 유발할 수 있는 무화과 껍질을 모두 벗겨낸 후 만들기 때문에 그 맛과 안정성은 비교할 수 있는 곳이 없을 정도라고 한다.

“더구나 저희는 흔한 홍무화과 대신 더 높은 가격의 청무화과를 사용하고 있어요. 단맛이 뛰어나고 껍질도 얇아 프리미엄으로 손꼽히는 품종인데, 대신에 손질이 굉장히 까다로워요.”

까다로운 공정으로 인해 농촌의 인력 부족 문제를 절실하게 느끼게 된 조 상무는 문제 해결을 위해 스마트공장으로의 전환을 계획 중이라고 밝혔다.

“규모가 크지는 않지만, 장모님께서 오래전부터 HACCP 인증 공장으로 운영해 오셨습니다. 먹는 것이기에 세상 무엇보다 조심스럽고 깨끗하게 다뤄야 한다는 뜻이 반영된 공간이지요. 마침 제가 해오던 일이 인공지능과 RFID(무선인식), 스마트공장 설계 등과 관련이 있어서, 그 경력을 살려 장모님의 뜻을 이어받을 예정입니다.”



국내에서의 무화과 소비가 가파르게 증가하는 추세에 발맞춰 ‘영암열매농원 영농조합법인’은 능동적으로 대처할 준비를 완료하였다. 소비자가 무화과를 사시사철 간편하고 건강하게 즐길 수 있도록 가공 시스템을 갖추고, 패키지 디자인도 트렌드에 맞게 제작하였다.

“저희 농장에 오시면 무화과 마들렌과 무화과 샌드위치를 만들어 드실 수 있어요. 무화과를 이용한 다양한 제품도 직접 확인하실 수 있고요. 가장 대표적인 잼부터 고추장까지, 남녀노소가 모두 좋아할 만한 무화과 제품이 있으니 꼭 방문해 주시기를 기다리겠습니다.”

여러 기업으로부터 B2B¹⁾제안이 이어지고 있다는 ‘영암열매농원 영농조합법인’. 얼마 전부터는 수출도 시작했으며 세계 시장 진출에 대한 꿈을 숨기지 않는다. 대를 잇는 노력을 통해 더 많은 사람에게 영암 무화과를 알리겠다는 그들의 꿈이 세상 가장 달콤하고 건강한 꽃처럼 익어가고 있었다. 



1) Business to Business, 기업과 기업 사이에 이루어지는 전자상거래를 일컫는 경제용어

전라남도농업기술원, 농업인 소득증대를 위한 농산물가공센터 연계 창업 활성화

글 | 전라남도농업기술원 자원경영과 정현희 팀장



광양시



보성군



순천시



진도군

해남군

가공창업보육 지원으로 지역농산물 부가가치 '증진'

전라남도농업기술원은 지역농산물의 부가가치 증진을 통한 농가소득 향상을 위해 시군농업기술센터에 농산물종합가공센터를 지원하고 있다. 농산물종합가공센터는 가공창업 아이디어가 있는 농업인에게 가공관련 교육과 공동시설을 활용한 제품생산을 할 수 있는 곳으로, 농촌진흥청이 공모사업으로 추진 중이다. 전국 101개소 중 전라남도에는 14개소가 설치·운영되고 있으며, 신축 이후 초기는 교육주력형으로 운영하다가 창업연계형으로 확장된다.

가공센터는 농업인의 가공창업 시 초기 자본과 가공기술, 역량 부족의 어려움을 덜어주기 위해 제조기술, 식품위생관련 법규, 마케팅 등의 교육을 이수한 농업인을 가공센터운영법인으로 영입하여 공동시설을 활용한 시제품 개발 및 판매활동으로 상품성 테스트와 창업 실무역량을 강화하고 있다. 일정 수준의 역량을 갖추면 개별 창업을 통해 내보내고, 새로운 농업인을 육성하는 시스템으로 운영하고 있어 시군 농산물 가공의 전진기지 역할을 담당한다.

공동시설은 농업인이 기기 이용료를 납부한 후 직접 기기를 사용하여 농산물로 제품을 생산하며, 판매는 우선 식품제조가공업 등록 또는 농가별 유통전문판매업 영업신고를 하고 농협(하나로마트)과 로컬푸드 매장 등에 입점하거나 개인 온라인몰 등을 활용하여 이루어진다.



미니과일잼 세트



장성사과 100% 주스



이쁘니총각 차



순(順) 모링가환



동의보감 꾸지뽕 과립&분말

국산 100% 새싹삼 세트

새싹보리 말쑹 100% 세트

국산 100% 새싹삼 썰조청

가공창업보육 후 창업 시 성공률 'UP'

2022년도에는 제조원 등록된 전라남도의 농산물종합가공센터 14개소에서 '제품개발 및 품목제조 보고 94건(누적 894건)', '매출액 1,083백만 원 달성', 'HACCP 인증 2유형 추가(누적 9개소, 37유형)' 등의 실적을 기록하였다. 또한 창업보육 교육(58과정, 695회, 1,666명 수료)과 창업코칭을 통해 농업인이 시설을 공동 이용하여 가공제품을 생산할 수 있도록 지원한 결과, 교육생 신규창업 4개소를 배출하는 성과도 거두었다. 장성군농산물가공지원센터를 통해 2019년 창업한 '가온참달'의 황경시 대표는 새싹삼 재배와 이를 이용한 조청, 수제 과자 가공으로 2022년에 2억 원 이상의 매출을 달성한 성공사례이다.

2019년 농촌진흥청이 전국 농산물종합가공센터 사업투자의 경제성을 분석한 결과에 의하면, 비용의 현재 가치에 대한 편익의 현재 가치 비율을 뜻하는 '비용편익비(Benefit-Cost Ratio, B/C)'가 2.6으로 나타났다. 통상 1이 넘어야 사업의 타당성을 인정받는데, 1보다 크니 경제성이 충분하다는 의미이다. 또한 가공창업보육 후 창업한 경영체의 5년 이상 생존율이 87.2%로 국내 전체기업 생존율보다 3.1배 높은 것으로 나타났다.

※ 비용항목: 가공센터 신규건립 투자비, 시설개선 사업비, 연평균 운영비

※ 편익항목: 창업경영체 영업이익, 가공품판매수입, 개별 가공시설구축비용절감



전라남도농업기술원, 농업인 가공창업에 '앞장'

전라남도농업기술원에서는 도내 농산물종합가공센터가 역할을 충실히 수행할 수 있도록 관련 정보제공, 전문가 연계 현장기술지원, 담당자 역량강화를 위한 워크숍, 식품박람회 등을 통한 제품홍보를 추진하고 있다.

2021년 발간한 '전남 맛 꾸러미'는 농산물종합가공센터 생산제품 홍보책자로, 도내 농산물종합가공센터 7개소, 115개 제품에 대한 제품정보, 규격, 가격, 구입정보 등을 담아 지역농산물을 활용한 첨가물 없는 다양한 가공제품의 정보를 제공하도록 제작하였다.

농산물종합가공센터와 관련 정보는 전라남도농업기술원 누리집 (www.jares.go.kr)에 접속하여 누리집 상단메뉴 중 '농업교육·농촌자원'으로 이동, 하위메뉴인 '농산물종합가공센터'에서 확인할 수 있다. ☞



맛 꾸러미 한눈에 보기	
16 '3050'형 장성해산물농산물조합	28 '온순순' 순천시농산물가공센터농산물조합
46 '농부재전' 나주시농산물가공센터농산물조합	49 '장골여왕' 해남 장골여왕
52 '황도실' 무안 대나무농산물조합	53 '강해방 진도' 보해방진도농산물조합
56 '한빛대지 거북' 영광 천년 참 농산물조합	



Q&A

한눈에 보는 '농산물종합가공센터'

농산물 종합가공센터란?



농촌진흥청에서
농업인의 가공교육과
창업보육 지원을 위해 지원한 사업으로
시·군 농업기술센터에
설치·운영하며 농업인이 공동 가공시설을
이용하여 직접 제품을 생산합니다.

농산물종합가공센터 어떻게 이용하나요?

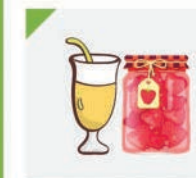
● 이용 조건 교육 수료 및 시·군 농산물 가공 위탁법인 가입

● 이용 절차

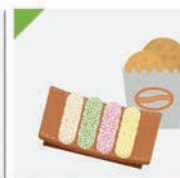
사용신청 & 일정조정	사용신청서 작성, 생산량·일자조정
사용허가 & 사전교육	사용허가증 교부, 위생 및 안전교육
시설사용 & 사용 후 관리	장비활용, 제품생산, 작업일지 작성, 세척 및 청소, 사용결과 보고서 제출
작업완료	제품 위생, 장비 이상 및 세척상태 검사

어떤제품을 만드나요?

지역 농산물을 이용한 안전하고 건강한
식품을 만듭니다.



잼, 과채주스, 과채가공품
(과립, 분말, 환, 과일칩)

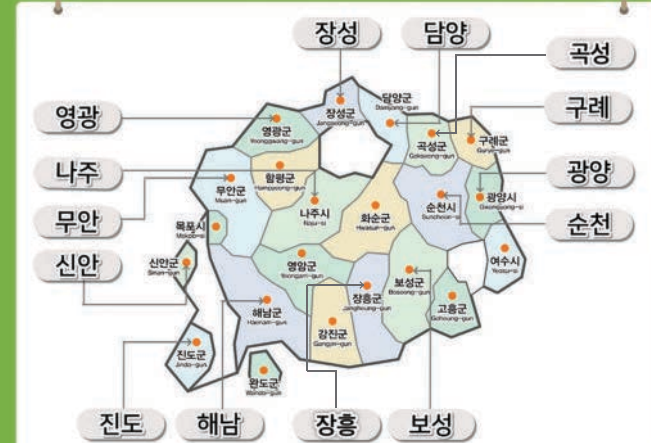


곡류가공품, 과자류
(누룽지과자, 미숫가루, 쌀과자)



조청, 침출차, 액상차
절임류 등

잠깐 전남 어디에 있나요?



‘풀을 베는 농부는 들판의 끝을 보지 않는다.’
앞으로의 일에 대해서 지레 겁먹고 염려하게 되면,
의욕을 잃고 일을 끝내지 못한다는 뜻의 프랑스 속담으로
미리 하는 걱정은 마음을 불안하게 만들기 때문에
지금 할 수 있는 일에 집중할 것을 강조하고 있습니다.
중요한 일을 앞두었다면, 잘할 수 있을까... 누구나 긴장합니다.
이럴 때 ‘염려하기’보다는 ‘준비하기’를 통해
주변의 풀부터 베어 나간다면 어느새 들판의 끝에 다다를 것입니다.



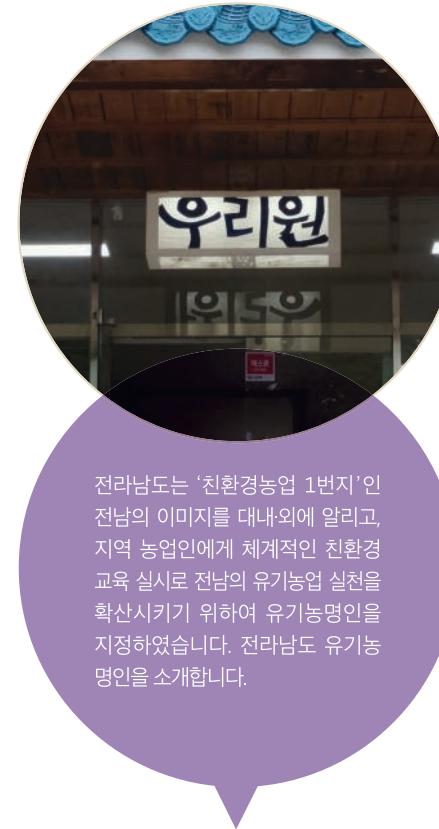
人 : RAINBOW — 농업人 사람

Special Theme

- 22 전라남도 유기농명인 | 제3호 보성군 '우리원' 전양순 명인
- 26 주 목, 여성농업인 | 신안군 '청푸름식품' 서명순 대표
- 30 청년 & 청년창업타운 | 강진군 '주식회사 오토릿' 이지희 대표
- 34 밭 굴, 수출농가 | 함평군 '㈜천지운'
- 36 농기원 사람들 | 저탄소 유기농·미래의 농산업 신가치 창출, '친환경농업연구소'

건강한 환경과 먹거리를 향한 사명감

청년 시절, ‘머지않아 온난화의 영향으로 지구가 몸살을 앓게 될 것’이고 그로 인하여 ‘자연도 사람도 고통받게 될 것’이라는 교육을 받았다. 땅을 일구는 농업인으로서 나부터 유기농으로 바꾼다면, 환경파괴를 막아 지구도 살리고 이웃의 건강을 지켜낼 수 있을 것이라는 믿음에서 시작한 유기농업. 당시 같은 농업인에게조차 외면받던 유기농업을 실천하기 위해 전양순 명인은 남편(故 강대인 회장)과 함께 ‘우리원 농장’을 설립하였다. 1979년의 일이다.



전라남도는 ‘친환경농업 1번지’인 전남의 이미지를 대내외에 알리고, 지역 농업인에게 체계적인 친환경 교육 실시로 전남의 유기농업 실천을 확산시키기 위하여 유기농명인을 지정하였습니다. 전라남도 유기농명인을 소개합니다.

국내 최초, 벼 부문 유기재배 품질인증 획득

“우리원은 나 혼자가 아닌 이웃과 함께 건강한 먹거리를, 사람만이 아니라 자연과 함께 살아갈 수 있는 농업을 실천하겠다는 철학과 이념이 담긴 이름입니다. 1995년 국내 최초로 벼 부문 유기재배 품질인증을 획득하고, 친환경 농촌융복합산업의 선도농가로 친환경농업과 바른 먹거리를 열심히 알리고 있지요. ‘우리원 농장’의 목표는 자연과 사람이 함께 살아가는 농업·농촌환경을 만드는 것입니다.”

벼 유기재배에 이바지한 공로를 인정받아 지난 2011년 ‘전라남도 유기농명인 제3호’로 선정된 전양순 명인. 성공적인 여성농업인의 본보기이기도 한 전 명인은 ‘2005년 제1회 친환경농업대상 최우수상’, ‘2009년 대통령산업포장’, ‘2010년 제1회 농촌여성 대상’ 수상에 이어 농촌진흥청으로부터 ‘2011년 올해의 최고농업기술명인’에 선정되었고, 2012년에는 ‘신지식농업인’이 되었으니 이 정도면 유기농업의 달인이라 해도 무방하다.

“미래의 우리 후손들이 건강하고 행복하게 살아가야 할 터전이자, 현재의 우리가 살고 있는 지구를 그저 지켜야 한다는 생각에 최선을 다했을 뿐이에요. 유기농업을 위해서 나의 인생을 전부 바치겠다는 사명감으로 지금까지 살아왔습니다. 나 혼자가 아닌, 가족과 함께할 수 있었기에 가능했던 일이었지요. 사람들에게 우리가 가진 경험과 노하우를 전파하며 더불어 잘살 수 있는 농업을 실천해 왔다는 것에 보람을 느낍니다.”

1979년 유기농 벼농사를 시작한 ‘우리원 농장’은 1대 강 회장-전 명인 부부에 이어, 지금은 딸인 2대 강선아 대표가 맡아 운영하면서 유기농업의 명맥을 이어가고 있다. 대한민국 유기농업의 100년 역사를 만들기 위해서.



‘강대인 생명의 쌀’, ‘발효의정석’·‘장의정석’

전 명인이 설립한 약 3만 평 면적의 ‘우리원 농장’은 유기농 쌀 생산 외에도 도정공장, 제조공장 등을 갖추고 친환경발효식품 가공을 하며, 체험장과 친환경농업교육관까지 운영 중이다. 또한 국립한국농수산대학교 현장실습교육장으로 지정되어 차세대 농업인 육성에도 일조하고 있다.

“다른 곳과 비교하자면 ‘우리원 농장’의 쌀은 고유의 다섯 가지 오색미로, 각각의 맛과 향과 영양분을 가지고 있어요. 40년 넘게 유기농업을 실천해 온 건강한 땅에서 유기농에 진심인 농부가 제대로 길러낸 유기농 쌀이기 때문에, 다양한 영양이 담긴 한 그릇의 밥으로 사랑하는 가족의 건강을 지켜줄 수 있습니다.”

‘우리원 농장’의 유기농 쌀과 오색쌀은 **강대인 생명의 쌀**이라는 브랜드로, 전통 발효식품은 **발효의정석·장의정석** 시리즈로 출시되고 있다. 이 밖에도 건강먹거리와 건강생활용품, 유기농체험키트 등의 제품은 ‘우리원 농장’ 자체 쇼핑몰(wooriwon.com)과 스마트스토어, 쿠팡, 아이디어스, 보성물, 남도장터 등에서도 확인 및 구매가 가능하다.

“주위에서 ‘명인만의 비결이 무엇이나’는 질문을 종종 받아요. 비법이랄 것도 없지만, 저는 작물이 잘 자라는 환경을 만들어줘야 건강한 먹거리로 생산된다는 것을 알기에 무엇보다 땅이 갖고 있는 본래의 힘을 되살리는 데 주력했습니다. 매일 논을 돌리보며 자식을 돌보는 마음으로 농작물을 대했지요. 우리가 농사짓는 땅과 자연의 생태계가 더불어 살아갈 수 있도록 노력했어요.”

전 명인은 친환경농업 1번지, ‘전라남도 유기농명인’으로서 큰 책임감을 느낀다고 하였다. 그래서 대한민국을 넘어 전 세계가 인정하는 전라남도의 유기농업을 꼭 만들고 싶다.



유기농사, 죽을 때까지 짓겠다는 약속

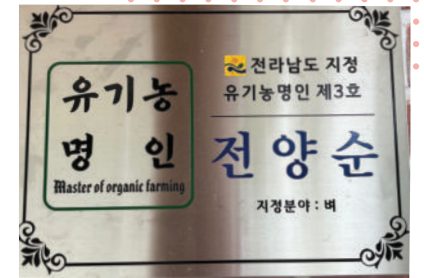
지금까지 40년이 넘게 유기농 벼와 함께해 온 전 명인에게도 당연히 위기와 시련은 있었다. 지금은 번듯한 외형의 ‘우리원 농장’이지만, 사실 40여 년 전 이곳은 계단식 밭으로 황무지와 다른 땅이었다. 비료와 농약으로 찌들어 거칠어진 땅을 유기농에 적합한 환경으로 변모시키는 데만 7-8년의 세월이 흘렀다. 임신 중에 풀을 뽑다가 쓰러졌을 정도로 힘들었던 시간. 그러나 뜻맞는 남편 강 회장과 함께였기에 극복할 수 있었다.

“유기농업 실천모임인 ‘정농회(正農會)’에서 처음 남편을 만났어요. 남편은 유기농법 연구와 실천을 생활화하며 토종 종자를 지키고, 건강한 종자 개발을 위해서 공부하던 천생 농부였지요. 유기농을 확산시키고자 전국을 다니며 지도와 강의를 하다 보니 ‘유기농 선구자’, ‘쌀도사’ 등으로 불릴 정도였습니다.”

‘정농회’는 1976년 건강한 땅과 바른 먹거리를 고민했던 농부들이 만든 단체로, 비료와 농약을 쓰지 않는 유기농업을 고집한다. 6대 ‘정농회’ 회장과 전남친환경 농업인연합회 회장 등을 역임했던 남편이 지난 2010년 작고한 후 전 명인과 자녀들은 고인의 뜻을 받들어 유기농업 기술보급과 농업인 교육 등에 힘쓰고 있다.

“남편이 강의할 때 자주 했던 말이 있어요. ‘농사는 풀을 기르는 하농(下農)과 곡식을 기르는 중농(中農), 땅을 기르는 상농(上農), 사람을 기르는 성농(聖農)이 있다. 자연을 살리고 안전한 먹거리를 생산하는 것이야말로 최상의 농업이며, 바른 사람을 기르는 업 또한 농업인의 길이다.’ 사실 ‘우리원 농장’이 지향하는 가치이기도 합니다.”

결혼서약으로 ‘죽을 때까지 유기농사를 짓겠다’라고 서로 약속했다는 전 명인. 비록 함께하지는 못하지만 지키지 않아도 되는 약속은 없으므로, 부부의 약속은 여전히 유효하다. ☺



우리원 농장
전라남도 보성군 벌교읍 벌교마동길 146
문의 061-857-5959



신안 알리미, 건강 지키미 영양사

신안군 '청푸름식품' 서명순 대표

전라남도는 여성농업인의 비중이 전국 대비 높은 편입니다. 농촌 발전의 주체로서 지역사회를 선도해 나가고 있는 자랑스러운 전라남도 여성농업인을 소개합니다.



내가 좋아하는 것이 무엇인지를 알고, 그것을 추구하며 살아가는 것은 생각보다 쉽지 않다. 그렇게 하고 싶어도 현실적인 여러 가지 이유가 주저하게 만들기 때문이다. 그래서 결단과 용기가 필요하다. 서울의 유명 종합병원에서 임상영양사로 근무하던 시절에는 귀농이라는 단어조차 생각해 본 적이 없었다. 결혼을 하고 주말부부로 생활하다가 임신 중에 휴가차 방문했던 신안군 자은도. 청정 자연환경이 너무나도 좋아서 살고 싶었고, 그 이유 하나로 서명순 대표는 귀농을 결심하였다.



영양사, 자은도의 자연에 매료되다

“임신으로 육아휴직을 한 뒤, 시골 농협에 근무하던 남편을 따라 목포에서 생활하게 되었어요. 주말이면 남편과 전라남도의 크고 작은 섬에 다녔는데, 특히 자은도의 자연에 매료되고 말았지요. 남편의 고향이기도 해서 자연스럽게 자은도로 귀농하게 되었습니다.” 낯선 이들에게 자신을 ‘신안 알리미’, ‘건강 지키미’ 영양사라고 소개한다는 서명순 대표. 서울의 신촌세브란스, 아산병원 등에서 임상영양사로 근무하며 대다수의 사람처럼 일상에 치여 반복적인 하루하루를 살아가던 서 대표에게 자은도는 새로운 시작과 도전을 꿈꾸게 한 곳이다. 전국의 섬 중 열두 번째로 큰 규모인 자은도에서 서 대표는 해본 적 없던 농사일에 뛰어들었다.

“오염되지 않은 이곳에서 생산하는 농산물은 당연히 맛있고, 건강에도 좋을 것 같아 처음에 밭 900평으로 시작했어요. 건강한 먹거리를 직접 재배해서 먹는다는 성취감이 크더라고요. 그런데 대형 병원에서 일했던 경험이 있어 고된 일쯤은 자신이 있었지만, 막상 농사를 지어보니 생각보다 몇 배는 힘들었습니다. 더구나 생계를 책임져 줄 직업이라고 생각하니 그저 막막했어요.”

영농기술, 농기계, 자본 등 부족한 것투성이였기에 믿을 것이라곤 열심히, 부지런히 최선을 다하는 수밖에 없었다. 남편과 서로 든든한 버팀목이 되어 어려움을 하나하나 헤쳐 나갔던 시간. 기초적인 영농기술은 주변 농가를 따라 하면서 벤치마킹하고, 작물의 특성이나 이론 등은 전라남도농업기술원과 신안군농업기술센터의 교육을 통해 배웠다. 아는 만큼 보인다고, 공부해 보니 자은도에서 농업인으로 무엇을 하며 살아갈지 결정할 수 있었다.



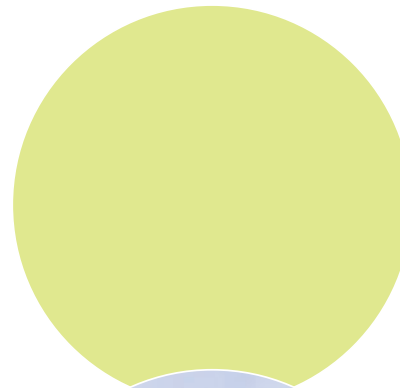
청푸름식품, 신안의 청정자연을 담다

‘청푸름식품’은 신안군 자은도의 지역특산 작물인 양파와 땅콩, 양배추, 시금치 등을 직접 생산하고, 모든 공정을 철저하게 관리하여 가공한 양파즙, 양배추즙, 볶음땅콩 등을 판매하는 기업이다. 서 대표는 농산물은 농산물 우수관리(GAP) 인증을, 가공제품은 식품안전관리인증(HACCP)을 받아 안심하고 먹을 수 있는 먹거리임을 증명하였다.

“다양한 작물보다는 지역특산 작물을, 단순생산에 그치지 않고 부가가치 높은 가공제품을 개발하여, 귀농 전 영양사로서의 경력을 접목해 브랜드화해서 소비자에게 제공한다. 바로 이것이 그동안의 교육과 경험을 통해서 얻은 결론입니다. 사업화를 위해 ‘청푸름식품’을 설립했는데, 청푸름은 ‘푸르고 푸르다’라는 뜻으로 신안의 청정자연을 본떠 표현한 이름이에요. ‘청푸름식품’의 모든 농산물은 연작하지 않고 돌려짓기를 하여 병충해 피해를 최소화시키는 것이 차별점입니다.”

특히 자색양파의 경우 유용 미생물 등을 자주 살포하면서 땅속의 자연적인 성분을 많이 흡수하도록 유도하였다. 또한 양배추는 겨울 양배추만을 재배하고, 사이사이에 무를 심어 병충해 피해를 줄이고 있다. 정성껏 재배하여 만든 자색양파 100%의 자색양파즙은 진하면서 깔끔한 맛이 일품이고, 양배추즙은 양배추 99.4%에 무차 0.6%를 첨가하여 특유의 비린 맛을 제거한 것이 특징이다. 서 대표의 설명에 의하면 ‘양배추즙은 식전, 자색양파즙은 식후’에 음용하면 더욱 좋다고 한다.

“남도장터, 오아시스, 네이비스토어팜, 카카오쇼핑 등에서 ‘서명순 영양사’ 또는 ‘신안 자색양파즙’을 검색하면 쉽게 ‘청푸름식품’의 제품을 확인 및 구매하실 수 있습니다. 저의 휴대전화로 연락하시면 주문도 가능하고, 건강 상담도 해드려요.”



청푸름교육농장, 행복이 피어나다

서 대표는 생산한 농산물의 제도가공에 머물지 않고, 유통·판매 및 체험·관광 등과 연계하여 새로운 소득원을 창출하는 농촌융복합산업화를 꾸준히 추진 중이다. 섬 자원과 직접 재배한 작물을 체험과 연계한 ‘나무늘보펜션’과 ‘청푸름교육농장’이 바로 그곳으로, ‘나무늘보펜션’은 텃밭에서 먹거리를 직접 준비하며 달콤한 휴식까지 즐길 수 있는 숙박공간이다.

“체험공간인 ‘청푸름교육농장’의 경우 농장체험, 바다체험, 식생활체험, 힐링관광 등을 하나로 묶은 ‘섬팜핑’ 프로그램이 가장 대표적이는데요, 섬에서 팜(Farm, 농장)과 핑(Camping, 캠핑)을 체험할 수 있다는 의미로 저희가 새롭게 만든 합성어입니다. 농장체험은 계절별 농작물 수확 및 한살이에 대한 이해 등이 있고, 바다체험으로는 낚시, 그물잡이, 조개 캐기 등이 마련되어 있어요.”

‘청푸름교육농장’은 2017년 여름 휴가철을 앞두고 농촌진흥청이 품질인증을 한 농촌교육농장, 2018년 농촌진흥청이 선정한 여름방학을 맞아 자녀와 함께 가기 좋은 농촌여행지 9곳에 소개되기도 하였다. 귀농한 사람으로서 지역사회에 융화된다는 것이 얼마나 중요한지 몸소 깨달은 서 대표이기에, 지금은 신안군 농촌교육농장의 선도농가로서 지역 농업인에게 멘토 역할도 앞장서 하고 있다.

“농장의 슬로건이 ‘정으로 뿌린 씨앗에서 행복이 피어나는 곳’이거든요. 부족하지만 항상 예쁘게 봐주시고 관심과 격려를 많이 주셔서, 감사하는 마음으로 열심히 씨앗을 뿌리고 행복을 가꾸어 가고 있습니다.”

우리가 농치고 있는 행복이란, 어쩌면 잃어버린 것이 아니라 곁에 두고서 ‘잊어버린’ 것일지도 모른다. 서 대표처럼 행복을 위해 내가 무엇을 좋아했는지 한번 찾아보시기를.

청푸름식품·청푸름교육농장
전라남도 신안군 자은면 구영1길 22-41

귀리로 대접하는 일상의 즐거움과 행복

강진군 '주식회사 오트릿' 이지희 대표



청년창업타운은 청년을 비롯한 도민이 농업농촌과 연계한 2·3차 산업을 창업하고자 할 때 도와주는 곳으로, 전라남도가 우리나라 최초로 만든 실습형 공간입니다. 비즈니스로서 농산업 창업을 활성화시킬 청년창업타운 입주 회원을 소개합니다.

자연환경이 깨끗하고 일조량이 풍부한 강진군은 쌀귀리 재배의 최적지로, 최고의 품질을 인정받으며 전국 쌀귀리 생산량 1위를 차지하고 있다. '주식회사 오트릿(Oatreat)'은 바로 이 쌀귀리를 활용하여 농촌융복합사업을 영위하는 기업으로서, 귀리를 뜻하는 'Oat'와 대접하다는 의미의 'Treat'를 조합하여 기업명을 만들었다. 강진군 특산물인 쌀귀리를 통해 일상의 소소한 즐거움과 행복을 고객에게 대접하고자 하는 이지희 대표의 마음이 담겨있다.



'라이브 전남농업방송' 스마트폰으로 확인하세요.

청춘, 쌀귀리에 인생을 걸다

쌀귀리는 2002년 미국 시사주간지 '타임'이 선정한 세계 10대 슈퍼푸드 중 하나로 단백질, 칼슘, 필수아미노산 함량이 풍부하고 면역력 강화에도 효과적이며, 최근에는 치매 예방 물질인 '아베난쓰라마이드'가 함유된 것으로 밝혀진 곡물이다. 또한 식이섬유가 풍부해서 다이어트 건강식으로도 호평을 받고 있다. “영국, 프랑스, 중국에서 학업과 직장생활을 할 때 요리하기가 번거로우니까 식사대용으로 오트밀을 자주 섭취했어요. 영양이 풍부한 데다가 맛도 고소해서 귀리를 좋아하는 소비자가 되었지요. 귀국 후에는 서울 회사에서 근무했는데, 귀리를 활용한 창업을 해보고 싶어서 강진으로 귀농하게 되었습니다.”

제주도가 고향인 이지희 대표는 아무런 연고가 없었지만, 강진이 전국 제일의 쌀귀리 생산지이고 문화예술과 관광 측면에서도 매력적인 요소가 많다고 판단하여 귀농지로 선택하였다. 그리고 쌀귀리 간편식에 대한 아이디어를 구체화하기 위해 2021년 1월 '주식회사 오트릿'을 설립하였다.

“인프라가 어느 정도 갖추어진 회사에서 일하다가 홀로 창업해 보니, 예상은 있었지만 인력이나 기술력, 자본금 등 부족한 부분이 생각보다 많더라고요. 이러한 부분들을 하나씩 극복해 나가는 과정이 지금도 여전히 어려운데, 정부 지원사업과 교육, 네트워킹 활동 등에 많이 참여하면서 부족한 부분들을 채워 나가고 있습니다.”

청년창업타운의 입주 결정도 같은 마음에서였다. 이 대표는 농업에 대한 지식을 습득하고, 입주기업들과 네트워킹을 하고 싶어서 2021년 청년창업타운에 입주하였다. 입주 후에는 다양한 교육프로그램과 행사에 참여하면서 농식품 관련 전문지식 습득은 물론이고, 각종 분야의 전문가에게 멘토링 받을 수 있는 기회까지 주어졌다. 이 대표는 청년창업타운이 주최한 우수 창농기업 경진대회에서 최우수상을 수상할 정도로 항상 최선을 다하였다.



오트릿, 건강한 먹거리를 만든다

‘주식회사 오트릿’에서는 강진의 쌀귀리를 활용하여 액상형 식사 대용식, 티백차, 티시럽, 디카페인 오트 드립백 커피, 강진청자빵, 귀리김부각 등의 제품을 개발해 출시하였다. 이 가운데 디카페인 오트 드립백 커피는 귀리가 함유되어 더욱 고소한 맛의, 카페인 걱정 없는 간편한 드립커피이다. 매병과 주병, 2가지 모양의 강진 청자빵은 밀가루 대신 100% 국내산 쌀가루와 쌀귀리를 사용한 수제 디저트이고, 당류 0%인 귀리김부각의 경우 온 가족이 즐길 수 있는 건강한 간식이라는 점이 특징이다.

“인터넷에서 ‘오트릿’을 검색하면 자체 운영하고 있는 스마트스토어와 협력사에서 오트릿 제품을 구매하실 수 있어요. 자사 쇼핑몰(www.oatreat.com)은 현재 리뉴얼 중인데, 늦어도 내년 초에는 운영을 재개할 예정입니다.”

이 대표는 강진읍에서 기업명과 같은 이름의 카페형 매장도 운영 중이다. 1938년 일제강점기 건축물로 강진 최초 의원이었던 ‘삼세의원’ 자리가 그곳으로, 쌀귀리를 활용한 음료와 제과를 즐기며 오트릿 제품을 직접 확인할 수 있다. 또한 카페형 매장 바로 옆 건물인 복합문화공간 ‘위리프리스페이스’에서는 쌀귀리를 활용한 프로그램의 체험이 가능한데, 이 대표는 지난해 ‘전라남도 청년4-H 과제 공모전’에서 ‘강진 쌀귀리를 활용한 체험프로그램’을 주제로 대상을 받은 이력도 있다.



“강진산 농산물로 건강한 먹거리를 만들어서 지역 농민들과 함께 동반성장하는 것이 목표입니다. ‘주식회사 오트릿’의 제품을 전 세계로 수출하여, 로컬기업을 넘어 글로벌기업으로 성장하고 싶어요. 그래서 지역사회 및 국가 발전에 조금이라도 도움이 되었으면 합니다.”

당장은 지금까지 그래왔듯이, 청년창농타운에서 주최하는 다양한 행사에 적극적으로 참여할 각오이다. 농식품 분야의 전문성을 기르는 데 주력하겠다는 이 대표. 꿈을 꾸고 그것을 이루려 노력하는 사람만큼 반짝반짝 빛나는 것은 없다. 그렇다면 쌀귀리는 삶 속에 들어온, 빛나는 인생의 선물이 아니었을까.

‘청년창농타운’ 운영프로그램

청년창농타운은 미래 농업·농촌 일자리 창출 및 농산업의 고부가가치 패러다임 전환을 위한 창의적인 청년창업 단계별 성장프로그램을 운영하고 있다.

청년농 성장지원 단계

1 Stage 창농교육

- **창농교육:** 융복합 콘텐츠 발굴 창업 아이템 다양성 제고
→ 사업계획, 아이디어 발굴, 창업자금, 마케팅, IR 스피치 등

2 Stage 제품개발

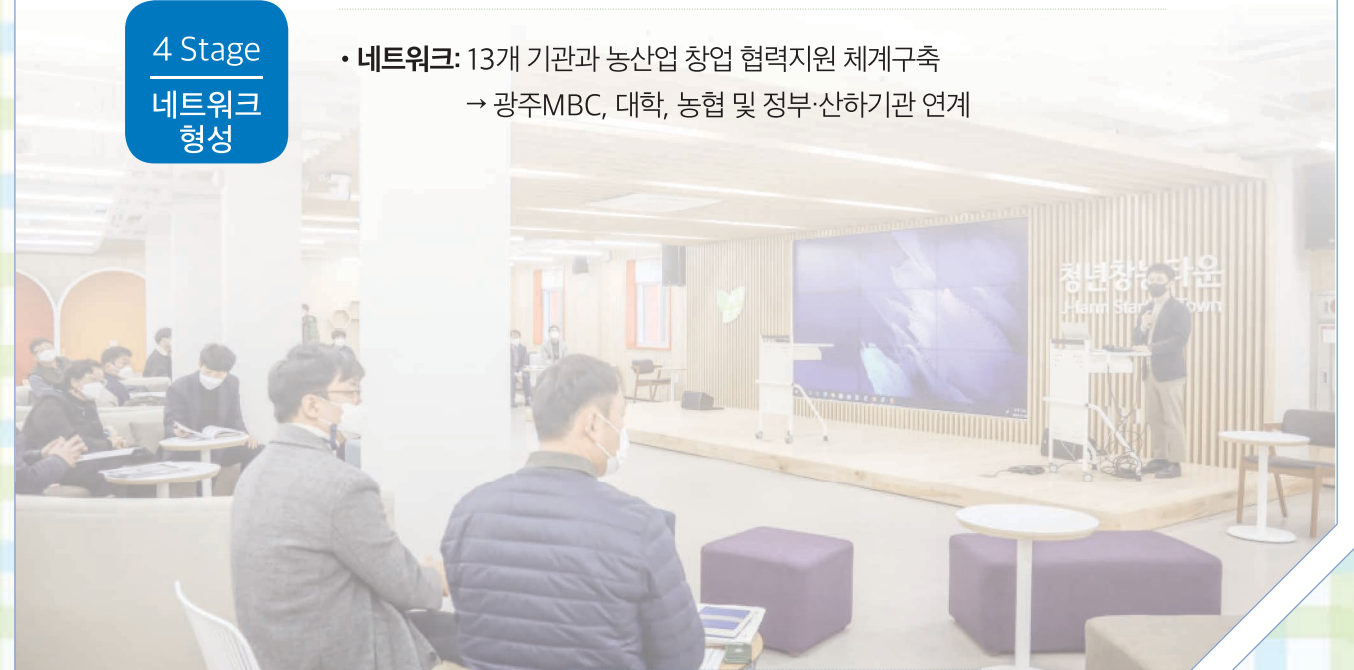
- **제품개발:** 아이디어 상품개발 및 리뉴얼에 필요한 가공장비 지원
→ 3D식품프린터, 식품가공 장비 등 130 여종 구비

3 Stage 멘토링 & 사업지원

- **멘 토 링:** 정기 멘토링데이 및 도 창업 플랫폼 연계
→ 전담 멘토를 지정하여 창업단계별 판로·투자·경영 코칭
- **사업지원:** 고부가가치 창출을 위한 농산업 창업지원
→ 시제품 제작, 브랜딩 개발, 유통, 홍보, 마케팅 등 사업지원

4 Stage 네트워크 형성

- **네트워크:** 13개 기관과 농산업 창업 협력지원 체계구축
→ 광주MBC, 대학, 농협 및 정부·산하기관 연계



‘흑하랑 상추차’, 일본 첫 수출

함평군 ‘쥬천지운’

‘흑하랑’ 상추는 전라남도농업기술원에서 8년간의 연구 끝에 2019년 등록을 마친 품종으로, 정신 건강과 수면 효과가 있는 락투신 성분(3.74mg/g)이 일반 상추에 비해 124배 풍부하다. 전라남도농업기술원은 2018년부터 현장실증·시범사업·정책사업을 통하여 전문재배단지를 육성해 왔으며, 최근 급성장하는 건강기능식품시장 변화에 발맞춰 민관협력으로 기능성 상추 ‘흑하랑’의 천연성분을 이용한 가공 제품화에 힘써왔다. 그 결과 현재 18개 가공업체가 분말·티백·젤리 등 30여 가지의 제품을 생산하고 있다.



전라남도농업기술원은 전남의 우수 농산물과 농산가공품의 수출확대 및 신규 해외시장 개척을 위해 도내 기업과 협력 체계를 구축하고 있습니다. 전라남도농업기술원에서 수출국 맞춤형 제품 개발과 유통기술을 지원받아 수출 성과를 거둔 기업을 소개합니다.



기능성 상추 ‘흑하랑’ 가공제품, 일본 수출길 올라

기능성 상추 ‘흑하랑’ 가공제품의 일본 수출 상차식이 지난 6월 26일 동함평산업단지에 위치한 ‘쥬천지운’에서 진행되었다. 수출된 가공제품은 흑하랑차, 흑하랑-유자C 젤리스틱, 흑하랑 반가공 분말 제품 등 3종으로 전라남도농업기술원이 지난해 12월부터 일본 수입업체와 생산자연협회, 가공업체, 유통업체 등과 협력한 성과다. 2015년 12월에 설립한 차 제조 전문업체인 ‘쥬천지운’은 이날 600만 원 상당의 ‘흑하랑 상추차’ 제품을 일본에 수출하였다. ‘쥬천지운’ 장범기 전무는 ‘흑하랑’ 상추에 대해 “락투신이라는 항스트레스 성분이 풍부한 반면, 수분 함량은 적고 저장성과 내포성이 강해 차(茶)로 만들기 좋은 원료”라며, 침출차로 아주 적합하다고 평가하였다. 또한, ‘흑하랑 상추차’가 한국적인 차로 손색이 없다고 강조하면서, “다른 차 종류와 블렌딩¹⁾ 하기에다 알맞기 때문에 건강기능차로 계속해서 연구 및 개발할 계획”이라고 밝혔다.

1) 커피나 위스키 같은 음료의 다양한 맛을 내기 위하여 여러 가지 원료를 뒤섞어서 한데 합하는 일



‘쥬천지운’, 고품질 차로 문화를 선도하는 기업

국내 최초 원스톱 차(茶) 생산기지를 표방하는 ‘쥬천지운’은 2015년 12월 설립 후 동함평산업단지 내 약 7,000㎡ 부지에 제조공장을 마련해 운영 중이다. 지역 농산물을 기반으로 제다·블렌딩·티백 제작·포장까지, 현장에서 한 번에 이뤄지는 시스템으로 차류 가공을 하여 소비자에게 좋은 차를 제공하고 있다. 차 제조 전문업체답게 차의 보관, 숙성, 발효, 건조 등에 특화된 최상의 제조설비를 갖추었으며, ISO 22000(식품안전경영시스템) 및 유기가공식품 인증도 취득하여 제품의 품질과 안전성을 확보하였다. 자사 쇼핑몰 ‘공부차(www.gongboocha.com)’를 통해 6대 다류(황차·홍차·백차·청차·흑차·녹차) 및 보이차 등의 티백, 잎차, 소포장 파우치 등을 구매할 수 있고, 기업이나 개인의 맞춤주문생산 및 OEM(주문자상표부착생산)도 가능하다.

이번 ‘흑하랑 상추차’ 제품의 일본 수출을 계기로 ‘쥬천지운’은 활발한 수출을 추진하고 있다. 장 전무는 “차 박람회에서 계약해 2018년 미국 수출 경험이 있다”라면서, 곧 호주와 미국에 OEM 형식으로 수출할 예정임을 설명하였다.

“호주와 미국 수출은 여러 가지 국내산 원료로 블렌딩한 제품이에요 일본의 경우 ‘흑하랑 상추차’ 외에 ‘한방차’를 수출 준비 중인데, ‘쥬천지운’은 수출을 위해 공장까지 신축했습니다.”

제품 수출을 통하여 지역경제 고용창출과 올바른 먹거리 및 문화를 공급하는 것이 ‘쥬천지운’의 목표이다. 목표 달성을 위해 무한한 책임을 느끼며, 더욱 청결한 환경에서 고품질의 다양한 제품을 개발하여 수출시장의 대세로 자리 잡기를 기대한다.

주소 | 전라남도 함평군 학교면 동함평산업단지 19-47





저탄소 유기농·미래의 농산업 신가치 창출, ‘친환경농업연구소’

글 | 전라남도농업기술원 친환경농업연구소 이진우 소장

전라남도농업기술원은 전남의 농업발전을 위한 농업과학 기술 개발 및 보급·지도 등의 농촌진흥사업을 담당하는 기관입니다. 전남농업과 농업인을 위해 노력하는 농기원 사람들의 직무 전반과 활동을 소개합니다.



전라남도농업기술원 친환경농업연구소는 ‘안전한 먹거리 생산과 더불어 기후변화 위기에 대응한 저탄소 유기농업기술 개발, 농업현장의 돌발·문제 병해충 효율적인 관리기술 개발, 전남의 농특산 자원을 이용한 메디푸드 소재화와 가공제품 개발기술 사업화로 농산물 부가가치 향상과 신소득원 창출’에 목표를 두고 미래의 농산업 신가치 창출과 실현을 위하여 매진하고 있다.

유기농을 선도하는 친환경농업 기술의 산실

전남의 친환경농산물 인증면적은 전국의 56%를 차지할 정도로 대한민국 친환경농업의 메카와 브랜드를 공고히 다져왔다. 여기에는 전남의 친환경농업 육성정책과 더불어 친환경 요소기술을 끊임없이 찾아내고 만들어 온 전라남도농업기술원 친환경농업연구소 연구원들의 땀과 열정이 녹아있다.

농업현장에서 따라 하기 쉬운 기술보급 지침서로 활용하기 위해 2005년부터 작목별로 토양관리, 품종선택, 양분관리, 병해충 관리기술 등을 개발하여 유기재배 매뉴얼을 발간·보급하였다. 지금까지 보급한 벼, 콩, 배추 등 주요한 18개 작목에 대한 유기재배 매뉴얼은 현장에서 활용되고 있을 뿐만 아니라 이를 바탕으로 지속해서 기술을 개발, 보완해 나가는 연구자의 기본서로도 널리 이용되고 있다.

또한, 천연자원으로부터 살충·살균 물질을 추출하여 친환경 병해충 관리용 제제 제조방법에 관한 특허기술 20종을 개발해 농산업체에 기술이전 및 상품으로 생산하여 판매되고 있다. 아울러, 유기재배 농가의 수요가 많은 미생물을 대량으로 증식하여 공급하고자 유기 배지를 개발해 효과검정을 마쳤으며, 특허출원을 하여 실용화 준비 중이다.

산업 전반에 걸친 2050 탄소중립 추진전략 시행에 따라 탄소저감형 유기재배 모델 개발과 작물별 적정 비료사용량 설정, 바이오차를 활용한 탄소격리 및 양분관리기술 개발, 전남지역 농업분야 온실가스 통계 플랫폼 구축 사업 등을 진행하고 있다.



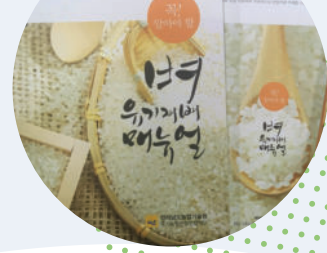
지속 가능한 농업환경 관리를 위한 모니터링

생산현장에서 이용의 편리성을 위해 개발된 새로운 농자재의 장기적인 사용은 일부 양분의 과다축적 또는 부족 등 농업 환경 오염과 작물의 생산성에도 영향을 미친다. 이에 따라 전남지역의 농경지 토양, 농업용수, 미생물, 잔류성 오염물질, 항생제 내성균 등을 해마다 8,500여 지점을 조사·분석하여 토양개량 공급기준 산정과 작목별 맞춤형 시비량 산정 기준자료로 활용하고 있다.



병해충의 생리·생태를 이용한 관리기술 개발

기후변화 및 다양한 국가와 교역 확대에 따른 외래 병해충 유입 증가, 환경친화적인 농자재의 사용과 농법의 변화에 따른 돌발·문제 병해충의 불규칙한 다발생은 연구자를 연중 긴장하게 한다. 이에 병해충별 생리·생태 현상 구명과 발육단계별로 효과적이고 경제적인 관리와 방제기술을 개발하여 보급 중이다. 특히, 지속적인 월동 개체수의 증가와 발생량이 늘어남에 따라 피해면적이 증가하고 있는 벼 먹노린재 종합방제 관리기술을 개발하였다. 본답으로의 이동시기와 산란시기 등 해충의 습성을 파악하고, 논두렁으로 유인하여 1차 방제, 논 가장자리 2차 방제, 본답 개체의 3차 방제 등 단계적인 종합방제 기술을 완성하여 작년부터 시군농업기술센터를 통해 실증시험 사업을 진행하고 있다.



전남 특화 품목의 다양한 가공품 개발 및 상품화

지역의 농특산물을 이용하여 가공기술 개발과 개발한 시제품을 지역 내 농특산 가공업체에 지원하여 상품을 만들어 내고 판매활동과 마케팅까지 협업을 통해 지역 내 총생산액(GRDP)을 증대시키며, 지역경제 활성화로 농촌지역 소멸위기 극복에 기여하고 있다. 그동안 지역농산물 소비확대를 위한 1차 가공제품과 향장품뿐만 아니라 최근에는 가정간편식, 건강기능성 가공제품 개발에 중점을 두고 추진하고 있으며, 이러한 노력으로 가공 특허기술 51건을 개발하여 지역농산 업체에 기술이전하고 상품화기술을 지원해 오고 있다.

인구구조 변화와 초고령사회 진입에 대비하여 고령자의 가장 큰 문제인 섭식장애 및 주요 만성질환인 고혈압, 골관절염, 당뇨병에 효능이 있는 귀리, 홍화씨, 여주의 효능을 검토하고, 각 소재의 이용성 다양화에 걸림돌이 되는 애로기술을 해결 함으로써 다양한 형태의 가공제품을 개발할 수 있는 발판을 마련하였다. 이를 바탕으로 나주시 소재 중소기업체인 (주)청담은과 함께 기술개발에 나서 고령자의 영양 불균형을 해결할 수 있는 보양식 ‘약선보양 호율죽’을 출시하였고, 작년 9월 1일 농식품 수출 전문업체인 (주)카인드를 통해 홍콩에 수출하였다.



주기적인 수급 불균형으로 어려움을 겪고 있는 대파를 이용한 ‘대파기름’, ‘대파블럭’을 개발하여 주산지 시군농업기술센터의 농산물종합가공 센터에서 생산 준비 중이다. 또한, 전국 생산량의 50% 이상을 차지하고 있는 양파는 수확기 전에 성장하고 있는 양파의 전초가 오히려 기능성 성분이 더 많음을 밝혀내고 이를 이용한 캐러멜소스를 개발하였으며, 앞으로 어린이도 쉽게 먹을 수 있는 젤리를 개발할 계획이다. 이외에도 홍화순 나물, 홍화순차, 강황 보디클렌저, 유자 베이커리 등을 개발하여 시군 특산물 전시 판매장에서 지역 관광상품으로 판매되고 있다. 이러한 가공기술 개발 산업화 성과들을 바탕으로 작년도에는 전국 최우수 전문연구실상을 수상하였다.

미래의 농산업 핵심 기반기술 개발에 역점을 두고

농업생산 단계의 자동화, 무인화, 인공지능화의 진전과 먹거리에 대한 기능적 가치추구 성향의 확대는 다가올 미래 농산업의 가치와 영역확장으로 새로운 기회와 도전의 길이 열릴 것으로 보인다. 이에 대비하여 병해충 무인예찰 시스템 개발과 저탄소 유기재배기술 개발 및 실용화에 중점을 두고 추진할 계획이다. 아울러 농특산물 유래 기능성 물질의 식품 소재화와 산업화 기술을 개발하여 고부가 전남농산업의 기반을 다져 나갈 계획이다. ☞



寶

RAINBOW

농업寶가치

24절기 중 열아홉 번째 절기인 입동(立冬)은
겨울의 시작을 알리는 날로, 특히 전라남도 지역에서는
입동 때의 날씨를 보아 그해 겨울 추위를 가늠하였습니다.
입동에는 노인들에게 인정을 베풀었던 따뜻한 풍속이 있는데
바로 ‘치계미(雉鷄米)’라는 것으로, 마을에서 일정 연령 이상의
노인들을 모시고 음식을 대접하며 잔치를 벌였습니다.
겨울을 춥게 보낼 수밖에 없는 사람들을 위한 나눔의 인정...
‘치계미’ 같은 입동의 아름다운 전통이 그리운 오늘입니다.

Special Theme

- 42 치U농장 체험 | 나주시 '명하쫄빛마을'
- 46 마을기업 탐방 | 해남군 '가족사랑영농조합법인'
- 48 귀농·귀촌 길잡이 | 자연이 살아 숨 쉬는, 생명의 도시 구례군
- 50 세계로 가는 K-농업 | 일본 냉동식품 시장은 최근 3년 연속 지속 성장 중!
- 54 농 U P 테크 | 전라남도농업기술원 육성 수국 신품종, 우수성 입증
- 56 병해충 정보 | 채소·화훼 병해충 방제

파랗게 물드는 치유의 경험 속으로

나주시 ‘명하쪽빛마을’

글·사진 | 정환정(작가)

염색. 천이나 머리카락 등을 특정한 색으로 물들이는 행위. 그래서 염색은 심미적인 이유 때문에 행하는 경우가 많다. 그런데 무엇인가를 물들이는 과정과 그 결과물에서 새로운 의미를 찾을 수 있다고 한다. 마음이 지친 이들에게는 그 효과가 더욱 크다는 설명도 뒤따랐다. 호기심이 생기지 않을 수 없었다.

치유농업은 농업과 농촌의 자원을 이용하여 다양한 치유프로그램을 정기적으로 제공해 국민의 건강증진을 도모하는 사업입니다. 농업·농촌의 소중한 가치 인식과 자연의 소중함을 깨닫게 해 줄 전라남도의 대표적인 치유농장을 소개합니다.

너른 잔디밭 위에서 기다리는 휴식

항아리가 가지런히 늘어서 있는 커다란 기와집 입구에 도착하자, ‘중요무형문화재 제115호 염색장 윤병운’이라는 현판이 가장 먼저 눈에 들어온다. 고즈넉한 마을 풍경과 너른 마당, 이야깃거리를 잔뜩 품고 있을 법한 땃들 같은 것들이 그 현관 아래서 조화를 이루고 있다.

“4대째 쪽 염색을 이어오신 아버님이 바로 중요무형문화재 제115호이십니다. 저희 부부는 가업을 물려받아 5대째 이으면서, 쪽 염색을 통해 다치고 지친 마음을 회복할 수 있는 치유 프로그램을 운영하고 있어요.”

‘명하쪽빛마을’의 운영자인 최경자 대표는 지난 2009년부터 쪽 염색을 활용한 여러 프로그램을 진행해 오다가 2018년부터는 본격적으로 치유와 관련된 프로그램을 기획하고 운영하기 시작했다.

“2009년 농촌교육농장으로 시작해 2011년에는 체험휴양마을로, 2018년에는 농촌치유마을로 지정됐으니 나름대로 역사가 깊은 셈이지요? 그동안 마을 주민과 뽕뽕 뽕뽕 많은 분을 모시고 다양한 경험을 공유하며 여기까지 왔답니다. 덕분에 어떤 분이 오셔도 웃는 얼굴로 돌아가게 할 수 있는 노하우를 많이 쌓을 수 있었어요.”

안내하는 최 대표를 따라 들어선 마당에는 인디언 텐트와 편히 앉을 수 있는 의자가 마련되어 있었다. 우선 해야 할 일은 이곳에서의 휴식. 원하는 만큼 천천히 주위를 둘러보면서 온통 푸른 기운을 온몸으로 받아들이면 된다. 이어서 함께하는 이들과 이곳에서 버리고 싶은 것, 그리고 새로 채우고 싶은 것에 관해 이야기를 나눈다. 그 사이 순서대로 스트레스 지수를 측정하는데, 자신의 상태를 객관적으로 확인함으로써 치유의 효과를 극대화할 수 있기 때문이다. 스트레스 지수를 확인한 사람들은 강렬하지만 고급스러운 파란색의 쪽웃으로 갈아 입고 다시 강당에 모였다. 본격적인 쪽빛 치유가 시작되는 순간이었다.



비움으로써 완성되는 치유 경험

모두 바깥으로 나가자 거의 완성단계에 이른 쪽빛 스카프들이 마무리를 기다리고 있었다.

“스카프에 검은 가루가 붙어 있는 게 보이실 거예요. 쪽물을 들이는 데 필수적인 재가 묻어 있는 것인데, 이것을 깨끗하게 물로 씻어내면 됩니다. 너무 빨리하려고 하지 말고, 물속에서 파란색이 흔들리는 모습을 잘 살펴보세요.”

나란히 개수대에 서서 최 대표의 설명을 듣던 이들은 물속에서 스카프를 이리저리 흔들었다. 그러자 물속에서 또 다른 물결이 일렁이는 것처럼 보였다. 그 모습은 우아하기도 하고 환상적이기도 했다. 손뿐 아니라 머릿속도 시원해지는 느낌이었다.

“이렇게 흔들리는 파란색을 보면 신기하게도 마음이 풀어진다는 분이 많이 계세요. 너무 빨리 움직이지도, 또 너무 느리게 움직이지도 않는 유체를 보며 자연스레 신선한 색과 움직임에 몰두하게 되는 것이지요.”

물로 씻어내 깨끗해진 스카프는 곱게 말림으로써 완성된다. 하지만 아무렇게나 너는 것은 금물. 줄 위에서 자리를 잡으려고 이리저리 움직이는 것만으로도 스카프가 상하기 때문이다. 그래서 두 사람씩 짝을 지어 공중에 풍선처럼 부풀린 후 살포시 내려앉게 하는 것이 중요하다. 그렇게 스카프를 널고 난 후에는 잔디에 편한 자세로 드러누우면 된다. 평소 해보지 않은 일이기에 주저하는 이들도 있지만, “진딧물이 없도록 열심히 관리하고 있으니 안심하세요!”라는 최 대표의 씩씩한 안내에 소리가 날 정도로 모두 힘차게 눕는다. 이것으로 하루 일정 중 삼분의 일이 지났다.



새로운 기운으로 든든한 마무리

잔디 위에서의 휴식을 마친 뒤에는 족욕을 즐길 수 있다. 의자에 앉아 파란 쪽물이 따뜻하게 데워진 족욕통에 발을 담근 채 눈을 감고 있으면, 평소 듣지 못하던 자연의 소리와 즐거운 사람들의 목소리가 느껴져 저절로 기분이 좋아진다. 잠시 후 더욱 기분을 좋게 만드는 소리가 들려오는데, 식사가 준비됐다는 소식이다.

‘명하쪽빛마을’의 어르신들이 직접 요리한 음식은 마을에서 키운 백봉오골계와 목포에서 공수한 낙지·전복이 듬뿍 들어간 해신탕. 여기에 상을 가득 채운 다양한 반찬들은 보자마자 저마다의 입에서 감탄이 나올 정도로 으리으리하다. 맛이야 더 이상 무슨 설명이 필요할까.

“최초 프로그램 기획 당시에는 15명에서 20명 정도를 한 팀으로 생각했어요. 운영도 계획한 대로 잘 되었고요. 그러다 코로나19로 인해 모든 것이 바뀌게 되었지요.” 그 후부터는 가족 단위처럼 소규모 그룹의 체험도 진행한다는 최 대표는 “치유 테마는 쪽 염색이지만, 만족도 조사를 하면 족욕과 식사가 가장 높은 점수를 받고 있다”라며 웃었다.

“쪽은 오래전부터 해충과 뱀 같은 해로운 동물을 쫓아내는 역할을 했다고 해요. 쪽 특유의 성분이 자연 방충제 역할을 했던 것이지요. 그래서 시집갈 때 혼수로 쪽물을 들인 이불이 빠지지 않았다고 합니다. 그렇게 가족의 건강을 지키는 가장 중요한 용도로 사용되었어요.”

그런 까닭에 최 대표는 ‘명하쪽빛마을’을 찾는 이들이 쪽물을 잔뜩 머금기를 바란다. 원하지 않아도 일상에서 얻게 되는 몸과 마음의 상처를, 이곳에서 만난 진한 쪽빛이 단단하게 지켜줄 테니까. ☺



‘아름다운 열매’가 만들어지는 곳

해남군 ‘가족사랑영농조합법인’

지역주민이 각종 지역자원을 활용한 수익사업을 통해 공동의 지역문제를 해결하고, 소득 및 일자리를 창출하여 지역공동체 이익을 효과적으로 실현하기 위해 설립·운영하는 마을 단위의 기업을 뜻하는 ‘마을기업’. 지역 발전에 기여한 전라남도 마을 기업을 소개합니다.

전라남도에서는 행정안전부형 마을기업 육성사업 대상 기업을 매년 모집한다. 마을기업 지정을 바라는 법인을 대상으로 ‘1회차(신규)’, ‘2회차(재지정)’, ‘3회차(고도화)’를 선정하는데, 선정된 마을기업은 인건비, 운영비, 시설 및 자산취득을 위한 사업비를 3년간 최대 1억 원(1회차 5천만 원, 2회차 3천만 원, 3회차 2천만 원) 지원받을 수 있다. 또한, 마을기업 컨설팅 및 홍보와 판로 지원의 혜택도 있다. 해남군 ‘가족사랑영농조합법인’은 지난해 ‘3회차(고도화)’ 대상 기업으로 선정되었다.



2022년에 ‘3회차(고도화)’ 대상 기업으로 선정된 이유가 무엇이라고 생각하세요?

지역발전프로그램의 꾸준한 진행과 나아진 환경을 만들 수 있도록 조합 구성원이 지속적으로 노력해 준 덕분입니다. ‘가족사랑영농조합법인’의 기업 목표는 공동생산, 출하, 가공 등 협업적 농업경영을 통한 조합원의 소득증대를 도모하고, 취약계층 일자리 창출 및 사회서비스 제공과 지역사회에 공헌하는 것인데요, 이 목표에 따라 함께 노력할 수 있는 환경을 만들어 독점적이지 아닌, 균형적인 농가 성장과 발전 가능성을 갖춘 점이 선정 이유인 것 같습니다.

다른 마을기업과 비교해 가족사랑영농조합법인의 특징은 무엇일까요?

법인명에 ‘가족사랑’이라는 단어를 넣은 이유는 조합원 등 모든 구성원과 고객을 가족이라 여기며, 내 가족이 먹는다는 생각으로 정직하고 건강한 먹거리를 제공하겠다는 각오이자 약속입니다. 또한, ‘가족사랑영농조합법인’은 지역아동 및 청소년의 무상교육과 체험프로그램을 운영하고, 모든 군민이 참여할 수 있는 각종 체험행사를 진행하고 있어요. 여기에 도시락·반찬·제과 등의 요리 관련 체험상품을 지역 내 취약계층에게 무상으로 제공하고 있습니다.

앞으로의 계획에 관해서 알고 싶습니다.

농업은 단순히 먹거리를 생산하는 1차산업을 넘어 행복과 건강, 힐링, 치유, 문화의 가치까지 실현하기 때문에 미래산업임이 분명합니다. ‘가족사랑영농조합법인’은 2021년 농촌융복합산업 인증을 받은 후 중장기 계획을 진행하고 있는데요, 곧 자체 농산물매장을 건립하고, 농산물 가공품의 수출을 추진하려 합니다. 앞으로 지역특작물을 활용한 농식품을 계속해서 개발하고, 여기에 체험, 교육, 관광 등을 연계하여 지역발전을 확실히 주도하겠습니다. ☺



‘미실(美實)팜’은 ‘아름다운 열매가 가득하다’라는 뜻으로, 가족사랑영농조합법인에서 자연농법으로 키운 웰빙푸드 브랜드이다. 자연의 법칙에 따라 정직하고 건강한 먹거리를 제공하는 것을 모토로 삼고 파종부터 수확, 가공, 상품의 유통까지 직접 안전하게 진행하고 있다. 현재 ‘가족사랑영농조합법인’에서는 무농약 밤호박, 배추, 양파, 초당옥수수, 마늘, 갓, 무 등 지역특작물과 농작물을 비롯하여 절임배추, 수제 장아찌(양파·고추·풋마늘·머위·깻잎 등), 김치, 차 등의 가공식품을 생산해 판매 중이며, 제품 확인 및 구매는 자사 누리집(장아찌.net)과 쇼핑몰 ‘미실팜’(www.msfarm.org)에서 가능하다. 이 밖에도 네이버, 쿠팡, 11번가 등 다양한 인터넷 쇼핑몰에서 구매할 수 있다.

주소 | 전라남도 해남군 옥천면 옥천로 290-17

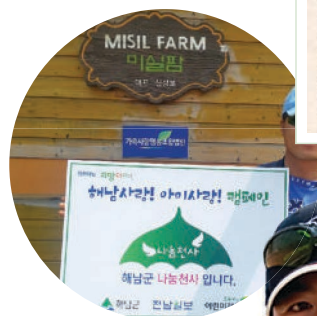
문의 | 고객센터 061-535-0098

‘가족사랑영농조합법인’에 대해서 소개를 부탁드립니다.

2008년 해남군 옥천면 백호리의 지역농가 5곳이 밤호박을 생산하기 위하여 설립한 것이 ‘가족사랑영농조합법인’의 시작입니다. 2010년 신상보 대표와 10명의 조합원으로 절임 식품류 상품특화를 위한 법인으로 확대해 성장 중인 마을기업 이지요. 옥천(玉泉)의 청정 약수로 절인 배추를 비롯하여 가족 같은 마을주민들이 자연을 소중하게 여기며, 정성 들여 작물을 키워내던 옛 전통의 맛을 전하러 노력하고 있습니다.

2010년 절임식품류 상품특화를 위한 법인으로 확대하신 특별한 계기가 있었습니까?

당시 신상보 대표가 처 할머니의 고향인 해남으로 귀농했는데, 중국의 대기업에서 8년간 근무하고 귀국한 직후였습니다. 신대표는 청정 해남의 자연 그대로를 농작물의 생산과 판매만으로는 많은 사람에게 전해드리기 부족하다는 생각에 절임식품류 개발을 추진했어요. 이에 동참한 조합원들이 머리를 맞대고 절임식품 관련 교육과 상품 아이디어, 시설 및 설비 등을 하나하나 조율해 가며 준비한 것이 지금까지 이어지고 있습니다.



자연이 살아 숨 쉬는, 생명의 도시 구례군

귀농·귀촌으로 전라남도에서 새로운 인생 설계에 도전하세요. 전라남도 시군별 귀농·귀촌 지원사업을 자세히 알아봅니다.

출처 | 구례군농업기술센터 귀농·귀촌팀

구례올래? 그래구례!

구례군은 지리산과 섬진강이 선사하는 천혜의 자연환경과 세심한 정착 지원제도가 강점으로 꼽힌다. 예비 귀농·귀촌인이 구례군에 정착을 결심하고 안정적으로 정착할 수 있도록 도시민 유치에 힘쓰고 있다.



체류형농업창업지원센터 숙소동

구례정착 보금자리

구례군은 2019년부터 구례정착 보금자리 24개소를 조성해 운영 중이며, 올해 하반기 6개소를 추가로 조성할 계획이다. 구례정착 보금자리는 방치된 빈집을 리모델링하여 예비 귀농·귀촌인에게 빌려주는 임시 거주시설로 최대 2년까지 거주 가능하다.



구례정착 보금자리

구례군은 지리적으로 전라남도의 동북쪽 소백 산맥의 남단에 위치하며 서쪽은 곡성군, 남쪽은 순천시와 광양시, 북쪽은 전북 남원시, 동쪽으로는 경남 하동군과 접한다. 하늘과 맞닿은 '국립공원 1호' 지리산과 '남도의 줄기' 섬진강이 어우러져 아름다운 경치를 자랑하는 구례군은 강, 평야 등이 공존하지만 지리산의 영향으로 전체 면적 중 임야가 77%를 차지하고 있다.

*행정조직_ 1읍, 7면 *면적_ 442.9km²

체류형농업창업지원센터

구례군은 농업 창업을 희망하는 예비 귀농·귀촌인에게 영농기술교육, 실습, 체험을 지원하는 One-Stop 귀농학교인 체류형농업창업지원 센터를 운영하고 있다. 2017년 운영을 시작하여 올해 7기수를 맞이하였으며, 10개월간 제공되는 숙소, 텃밭, 하우스 시설 등 현장 실습형 교육을 통해 농촌체험 기회를 제공한다. 원룸형 30세대와 단독주택형 5세대 숙소동 외에 교육장, 전산교육장, 체력단련실 등 교육과 휴게를 위한 시설도 갖추고 있다.

매년 3월부터 입교하여 주 1회 정착교육프로그램을 진행하고, 작물재배를 비롯해 다양한 분야별 전문교육이 이루어진다. 올해 7기 교육생은 35세대 57명이 입교하여 21회 정착교육을 진행하였고, 2024년 8기 모집은 11월 말부터 모집할 예정이다.



신규농업인 기초영농기술교육



체류형농업창업지원센터 정착교육프로그램



농촌에서 살아보기

신규농업인 기초영농기술교육

구례군은 올해 8월 신규농업인 또는 귀농·귀촌인을 대상으로 주 2회씩 버섯 교육 4회, 양봉 교육 4회를 진행하였다. 신규농업인을 대상으로 한 기초영농기술 교육은 수준 맞춤형으로 표고배지 재배 체험도 제공하여 호평을 얻었다.

구례정착 단계별 지원내역

단계	사업명	사업내용
관심 단계	농촌에서 살아보기	- 농촌에서 거주하며 일자리, 생활 등 체험과 주민과의 교류 기회 제공 - 지원내용: 참가자에게 최장 3개월간 주거 및 귀촌프로그램 제공 - 지원조건: 타 시지역 거주 도시민으로 동(洞)지역 거주민 (단, 연접 시군구 도시민 제외)
	귀농·귀촌 체험동지 (중거주)	- 마을 빈집을 활용하여 귀농·귀촌 희망인에게 임시(6~12개월) 거처를 제공(사업량: 2개소) - 지원대상: 주민등록상 거주지 도시지역(동)에서 1년 이상 거주자로 구례군 이주 희망인 - 임대료: 개소별로 상이(보증금 20만 원)
준비 단계	구례정착 보금자리 (장거주)	- 마을 빈집을 활용하여 귀농·귀촌 희망인에게 임시(1~2년) 거처를 제공(사업량: 23개소) - 지원대상: 주민등록상 거주지 도시지역(동)에서 1년 이상 거주자 또는 구례군 전입한 지 1년 미만인 귀농·귀촌인 - 임대료: 월 20만 원(보증금 200만 원)
	귀농·귀촌인 주택수리비 지원	- 매입 또는 장기임차 거주 주택수리비 지원 - 지원대상: 구례군으로 이주 직전 도시지역(동)에서 1년 이상 거주하고, 주택 매입 또는 장기 임차한 만 70세 이하 귀농·귀촌인 세대주 - 사업규모: 20개소 / 개소당 5백만 원(보조 80%, 자담 20%)
정착 단계	귀농인 정착 농업시설 지원	- 귀농인 대상 비가림하우스, 저온저장고, 농업용 관정, 농기계 지원 - 지원대상: 구례군으로 이주 직전 도시지역(동)에서 1년 이상 거주하고, 농업경영체 등록된 만 70세 이하 귀농인 - 사업규모: 20개소 / 개소당 6백만 원(보조 70%, 자담 30%)
	귀농·귀촌 이웃주민 초청행사 지원	- 귀농·귀촌인 이사 후 이웃주민 초청행사비 지원 - 지원대상: 구례군으로 이주 직전 도시지역(동)에서 1년 이상 거주하고, 전입한 지 5년 이내인 세대주 - 사업규모: 62세대 / 세대당 50만 원
	신규농업인 현장실습 교육	- 멘토, 멘티 현장실습 교육 수당 지원 - 사업량: 6개소 / 개소당 6백만 원 - 지원대상: 농촌지역으로 이주한 5년 이내 귀농인 또는 40세 미만 청장년층
	귀농인 농업창업 및 주택구입 지원사업(용자)	- 농지구입, 농업창업, 주택구입 및 신축 지원 - 지원내용: 농업창업 3억 원 한도, 주택구입 및 신축 7,500만 원(연리 1.5%) - 지원대상: 65세 이하 세대주로 귀농인 또는 재촌 비농업인
	체류형농업창업 지원센터 교육이수자 영농기반 지원	- 영농 및 농산물 가공 기반시설, 농업용 관정, 농기계 구입 등 지원 - 지원규모: 4개소 / 개소당 7백만 원 - 지원대상: 체류형센터 수료 후 전입한 지 3년 이내의 귀농·귀촌인
	귀농·귀촌 동네작가 운영	- 구례군 마을 및 문화 관광지 홍보 콘텐츠 지원 - 지원대상: 귀농·귀촌인 등 희망하는 구례군민 - 지원내용: 콘텐츠 1건당 5만 원 / 월 15만 원 한도

문의: 구례군농업기술센터 귀농·귀촌팀 (061-780-2084)



글 | 일본 오사카무역관 하마다유지

식도락의 도시 오사카에 기간 한정(2023년 6월 16일~7월 2일)으로 ‘친(チン!)’¹⁾하는 레스토랑이 오픈하였다. 이곳은 점심이 2,000엔(성인 기준)으로 90분 동안 150여 종류의 냉동식품과 50여 종류의 아이스크림을 무제한으로 먹을 수 있는 행사성 레스토랑이다. 시판되는 냉동식품을 상업용 냉동고에서 꺼내 최신형 전자레인지 20대로 데워먹는 셀프 방식의 뷔페이며, 고급 아이스크림이나 고가의 냉동식품, 오사카 지역에서 판매되지 않는 제품을 먹을 수 있는 것이 특징이다. 또한, 제조사 담당자가 추천하는 조리법과 먹는 방법 등을 들을 수 있어 엔터테인먼트성을 갖춘 레스토랑으로 화제가 되고 있다. 이 기간 한정 레스토랑은 2022년 도쿄에서 처음으로 프로즌 어워드(frozen award) 10주년 기념 특별 기획으로 진행되었으며, 당시 큰 인기를 끌어 2023년에는 좌석 수를 이전에 비해 두 배(85석)로 늘려 오사카에서도 진행되었다.

확대되는 일본 냉동식품 시장

일본 냉동식품 시장은 코로나19로 외출 기회가 줄어들면서 새롭게 수요가 확대된 제품 중 하나라고 할 수 있다. ‘맛없다’라는 냉동식품에 대한 이미지는 과거의 이야기가 되었다. 인기 음식점과 협업하여 개발한 냉동식품은 가게의 맛을 그대로 체험할 수 있다는 점에서 냉동식품의 이미지를 바꾸고, 장기 보관이 가능해 식품 손실을 줄일 수 있다는 소비자 심리에도 긍정적인 영향을 미치고 있다. 기술력 향상과 함께 고품질 냉동식품이 판매되기 시작하면서 일본에는 냉동식품 전문 슈퍼까지 등장하였다. 프랑스에서 탄생한 냉동식품 전문점

시시각각 변화하는 글로벌 이슈와 전 세계 128개 해외무역관이 수집한 시장정보 중에서 전라남도 농업인에게 도움이 될 만한 농업 관련 해외시장 뉴스를 KOTRA(대한무역투자진흥공사)에서 전합니다.

출처 | KOTRA 해외경제정보드림



‘친(チン!)하는 레스토랑’

(자료: Sharp)

‘Picard’는 수도권을 중심으로 매장을 운영하고 있으며, 2023년 6월에는 오사카에 처음 진출하였다. 한국 냉동식품도 인기다. 대표적인 제품은 만두이며, 일본 대형마트에 가면 전용 코너가 있을 정도로 한국을 대표하는 냉동식품으로 자리 잡았다. 또한 오사카의 한국계 식품업체 K사가 개발, 수입하는 국밥 등의 냉동식품은 1,000엔 미만으로 한국에서 먹는 요리와 별반 다르지 않은 맛으로 유튜브에서 화제가 되었다. 이후 해당 제품은 한동안 슈퍼의 냉동식품 코너에서 품절되는 등 한국 냉동식품의 이미지 제고에도 일조하고 있다.



일본에서 판매되는 한국 냉동식품

(자료: 기업 홈페이지)

일본냉동식품협회가 회원사를 대상으로 조사한 결과에 따르면, 2022년 일본 냉동식품 소비량은 전년 대비 3% 증가한 298만 1,483톤을 기록할 것으로 전망된다. 냉동식품의 일본 국내 생산량은 159만 8,808톤(전년 대비 +0.74%), 냉동채소 수입량은 114만 9,097톤(+7.15%), 조리된 냉동식품 수입량은 23만 3,578톤(-1.08%)으로 추측되며, 이를 합산한 수치를 소비량으로 계산하였다. 소비량을 총인구(1억 2,494만 7,000명)로 나눈 국민 1인당 연간 소비량은 23.9kg(+0.8kg, +3.5%)으로 역대 최고치를 기록하였다. 금액 기준으로도 1조 2,065억 엔(+10.5%)으로 많이 증가하였다.

일본 냉동식품 시장 규모 추이

(단위: 톤, 백만 엔)

	냉동식품 ²⁾		냉동채소		조리된 냉동식품		합계		국민 1인당 소비량(kg)
	생산량	생산액(A)	수입량	수입액(B)	수입량	수입액(C)	소비량	(A)(B)(C) 합계	
2019년	1,588,457	697,951	1,089,449	200,913	269,043	164,373	2,946,949	1,063,237	23.4
2020년	1,551,213	700,494	1,032,756	186,723	254,904	156,845	2,838,873	1,044,062	22.6
2021년	1,587,091	734,266	1,072,390	203,394	236,142	154,390	2,895,623	1,092,050	23.1
2022년	1,598,808	763,926	1,149,097	282,203	233,578	160,331	2,981,483	1,206,460	23.9

(자료: 일본냉동식품협회)

2) 냉동식품에는 조리된 식품(면류, 만두, 볶음밥, 튀김, 디저트류 외), 냉동농수산물, 냉동축산물도 포함됨

1) ‘친!’이란 조리시간이 끝난 것을 알리는 전자레인지 소리

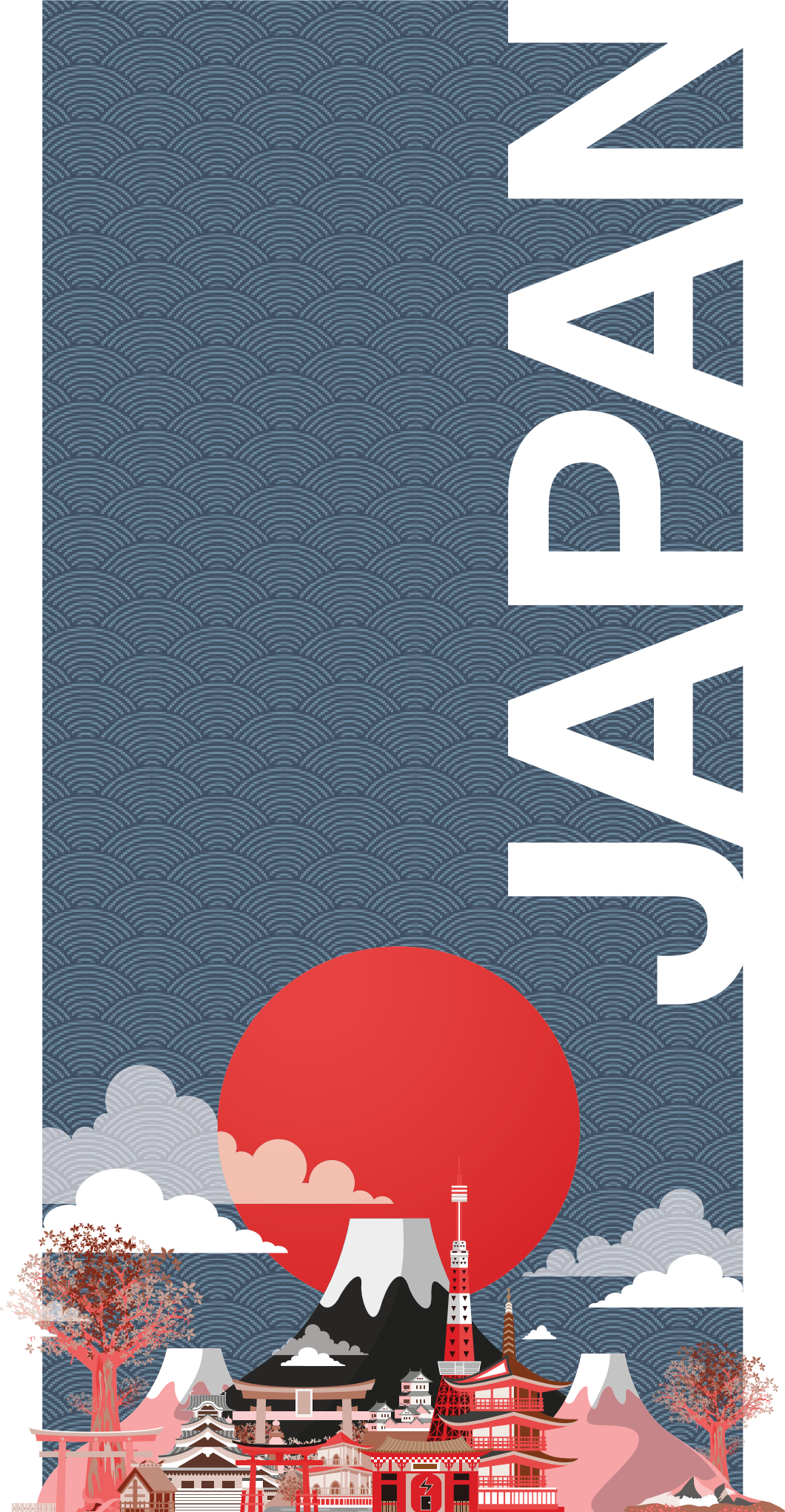
가격 인상에도 변함없는 수요

일본냉동식품협회가 만 25세 이상의 남녀를 대상으로 설문 조사한 결과에 따르면, 2022년(3월 실시)의 경우 ‘코로나19로 인해 냉동식품의 이용이 전년 대비 증가했다’라고 응답한 소비자가 약 22% 증가했으며, 2023년(2월 실시)에도 전년과 비슷한 수준으로 나타났다. 이는 잇따라 가격이 인상되는 상황에서도 냉동식품 수요가 줄지 않았다고 볼 수 있다.

냉동식품 이용 횟수를 남녀별로 살펴보면, 여성 소비자는 ‘주 2~3회’(31.2%)가 가장 많았고 ‘주 1회’(23.8%), ‘월 2~3회’(20.6%), ‘월 1회’(12.3%), ‘거의 매일’(12%) 순으로 나타났다. 평균적으로 1주일에 ‘2회’ 냉동식품을 이용하는 셈이다. 남성 소비자는 ‘주 1회’(31%), ‘주 2~3회’(29%)가 높은 비율을 차지했고 1주일 평균 ‘1.7회’로 나타났다. 구매 장소로는 남녀 모두 슈퍼마켓이 압도적으로 많았으며, 냉동식품의 구매 목적으로는 ‘집에서 저녁을 먹기 위해’, ‘집에서 점심을 먹기 위해’, ‘도시락용’ 순으로 많았다. 제품 가격 상승으로 구매가 감소했는지에 대한 질문에는 과자, 빵 등의 구매는 줄어든 반면, 냉동식품은 가격 인상의 영향이 적은 것으로 나타났다.

신기술로 갓 빛은 일본주(사케)를 냉동 판매

냉동식품 수요가 확대되는 가운데, Tekunikan사의 냉동기술이 주목받고 있다. 냉동식품의 품질이 향상됐다고는 하지만, 육류나 생선회 등은 냉동하면 맛이 변질된다는 생각을 하는 사람들도 많다. 특히 일반적인 냉동 회는 냉장된 회에 비해 가격이 싼 만큼 맛도 떨어진다는 인상을 가진 소비자들 많다. 하지만 Tekunikan사는 액체 급속 냉동방식이라는 기술을 사용해 냉장제품과 동일한 품질로 제공할 수 있다. 액체 급속 냉동이란 영하로 냉동한 알코올에 포장된 식품을 담가 냉동시키는 방식으로, 200g의 스테이크 고기라면 3분 만에 딱딱하게 얼어붙는 기술이다. 일반적으로 냉동실에서 회나 고기를 얼리면 해동할 때 ‘드랍’이라고 불리는 붉은 육즙이 나오는데, 액체 급속 동결은 세포벽을 파괴하지 않고 신선한 상태로 냉동 보관할 수 있다. 이 기술을 적용하면 일본주의 경우도 양조장에서만 마실 수 있던 갓 빛은 술을 집에서도 마실 수 있다. 일본주는 원래 냉동하는 문화가 없고, 냉동보관을 하려고 해도 기존 냉동기술의 경우 물과 알코올 성분이 분리되어 맛이 크게 떨어질 뿐만 아니라 냉동 시 수분이 팽창하여 병이 파손될 수 있다. 하지만 이 기술을 활용하여 생주(生酒)라고 불리는 가열 처리되지 않은 신선한 일본주를 일본 전역에 판매할 수 있게 되었다. 덕분에 수출로 이어질 것으로 보여 일본주 업계의 기대도 큰 상황이다.



일본 기업의 냉동식품 사업 현황 사례

기업명	개요	
Itochu Shokuhin / Tekunikan (식품 유통사 / 냉동기술 개발)	브랜드 로고·매장	
	비즈니스 개요	브랜드명 : 동민시장(凍眠市場) • 우수한 냉동기술을 보유하는 Tekunikan과 공동개발한 제품의 판매 및 점포 운영 중 • 30℃의 급속 액체 냉동으로 세포의 파괴를 막아 품질을 떨어뜨리지 않고 냉동할 수 있는 냉동기술(동민(凍眠))이라고 부름) 적용. 방금 만든 것과 같은 맛을 그대로 유지한 냉동식품
Ito Yokado (GMS)	브랜드 로고	
	비즈니스 개요	브랜드명 : EASE UP • 자사 PB 1인용 냉동식품 시리즈 • ‘집에서 전문점의 맛을’ 어필. 유명 레스토랑과의 협업 제품 개발 및 판매 • 매장 리뉴얼 시 냉동식품 매장의 확장을 우선적으로 추진
AEON (GMS)	브랜드 로고	
	비즈니스 개요	브랜드명 : @FROZEN • AEON Shin Urayasu Mona점 1층에 일본 최대급의 냉동식품 매장을 2022년 8월 오픈 • 약 1,500개의 제품을 취급하며, 일반 냉동식품 외에 유명 레스토랑이나 외식 체인점과 공동 개발한 제품 등 판매. Picard, bibigo 등 수입 제품도 판매 • 객단가가 기존 매장보다 약 20% 정도 높으며, 성공사례 중 하나 • 향후 3~4년 내 기존 매장의 냉동식품 취급수를 확대할 계획
Lion Dor (SM)	매장 모습	
	비즈니스 개요	브랜드명 : Minnano 업무용 슈퍼 Lynx • 2021년 5월에 오픈한 냉동식품 중심 슈퍼. 매장에 냉동식품 조리 사진 등을 게재하여 식탁에서 먹는 이미지를 제공하는 등 독자적인 노력을 기울이고 있음

(자료: 기업 홈페이지)

시사점

코로나19로 냉동식품 수요는 확대됐지만, 시식회 등 신제품을 홍보할 수 있는 자리는 제한적이었다. ‘친(チン)하는 레스토랑’은 홍보의 장으로서도 홍보 효과가 있을 것으로 예상되며, 제3회나 상설 레스토랑이 오픈될 가능성도 있다. 일본 냉동식품 시장은 앞으로도 확대될 전망이며, 제품뿐만 아니라 관련 냉동기술이나 냉동창고 시장도 주목할 필요가 있다.

또한, 엔화 약세 추세가 지속되고 있어 냉동식품 시장에서도 원자재 가격 상승의 영향은 당분간 지속될 것으로 보인다. 냉동식품 수입업체인 F사 담당자는 KOTRA 오사카무역관과의 인터뷰에서 “1엔이라도 엔화 약세가 되면 큰 영향을 받는다. 현재로서는 아직 도매가격에 전가할 수 있는 상황이지만 1달러가 150엔 정도까지 오르면 상당히 어려워진다. 당사는 코로나19로 인해 업소용 냉동식재료 수입에서 가정용 냉동식품 수입으로 제품을 전환하면서 실적 악화를 피할 수 있었지만, 앞으로 엔화 약세가 지속될 경우 소비 자체가 위축될 가능성이 있다”라고 언급하였다. ☎

*자료: 일본냉동식품협회, 기업 홈페이지 등 KOTRA 오사카무역관 자료 종합

전라남도농업기술원 육성 수국 신품종, 우수성 입증

글 | 전라남도농업기술원 원예연구소 유웅 연구사

토양 성분에 따라 꽃 색깔이 달라지는 수국

수국은 한국, 중국, 일본이 원산지인 우리나라에서는 중부 이남의 산에서 주로 자생한다. 삼목이 잘되어 번식이 쉽지만 강한 햇빛에 큰 잎이 타고, 북부 지방에서 월동이 되지 않아 재배가 까다로운 것으로 알려져 있다. 그러나 새로 개발되는 수국들은 영하 20~30도에서 월동이 가능하고, 봄철 새롭게 올라오는 가지에서 꽃이 피어 늦은 전정 에도 꽃을 볼 수 있게 되어 재배가 쉬워졌으며 더 다양한 색과 모양이 개발되고 있다. 수국이 사랑받는 가장 큰 이유는 큰 꽃의 색상 변화과정을 볼 수 있다는 점일 것이다. 수국꽃은 흰색 꽃을 제외하고, 토양이 산성일 때는 파란색, 염기성에서는 분홍색을 띠며 그 중간 토성에서는 보라색을 볼 수 있다. 한국은 토성이 약산성을 띠고 있어 노지에 심었을 때 파란색 수국을 볼 수 있으며, 고르지 않은 토양 산도에서 재배한 수국의 경우 한 송이에서 분홍색, 보라색, 파란색으로 물든 것을 볼 수 있는데, 이 또한 수국만이 갖는 매력이다.

기능성 농식품, 농작물 신품종 등 농가 수익 창출에 도움이 되는 유익한 농업정보를 소개합니다.



농촌진흥기관 최초로 수국 신품종 개발 및 보급

수국의 인기가 날로 높아져 공원이나 산에 식재가 늘어나고 있으며, 다양한 색상의 일반 둥근 수국과 함께 한 여름철 피어나는 고깔모양의 목수국의 수요도 증가하고 있다. 목수국은 일반 수국보다 햇빛에 강하고, 일반 수국이 피고 난 이후인 7~8월에 개화하므로 수국공원에서는 함께 심는 것을 권장한다. 예전에는 흰 목수국만 있었지만 현재는 꽃 색이 연둣빛을 띠거나, 개화 후 분홍, 빨강으로 물이 드는 등 새로운 품종이 나오고 있다. 이에 전라남도농업기술원은 수국의 다양한 활용을 위하여 목수국 신품종 개발에도 힘쓰고 있다.

전라남도농업기술원은 2012년 수국 재배법 연구를 시작하여, 2018년에는 수국 육종 연구가 처음 시작되었다. 이후 기관에서는 최초로 수국 신품종을 등록 완료 하였으며, 지금까지 등록된 그린아리 등 4품종의 보급에 힘쓰고 있다. 전라남도는 절화수국 재배 생산액 2위로 성장하였으며, 특히 강진은 절화수국 국내 최대 생산단지인 전라남도 품종을 국내 화훼 경매시장 및 일본 절화시장에 출하하고 있다. 또한 보성의 민간정원 제12호인 윤제림 제2수국원에서 전라남도 품종이 약 8천 그루가 관람객을 맞이하고 있으며, 신안 도초도 수국공원에서도 전라남도 품종을 만날 수 있다. ☺



산수국



목수국



전라남도농업기술원 육성, 수국 신품종

핑크아리

연핑크색이 주된 색상인 핑크아리는 산성 토양에서 청보라색을 띤다. 저온요구도가 낮아 전라남도 품종 중 가장 먼저 개화되며, 재배법에 따라 일 년에 두 번 수확할 수 있는 것이 장점이다.



화이트아리

흰색의 크고, 거의 완전한 구형에 가까운 화이트아리는 웨딩용 꽃장식으로 이용하기 적합하다. 흰색 수국꽃은 고정된 색으로 다른 수국처럼 산도에 따라 색이 변하지 않는다.



모닝스타

시원한 파란빛이 돋보이는 모닝스타는 꽃잎 끝이 물결모양이며 꽃송이가 커, 절화로 일본에 수출되고 있다. 개화가 시작되는 더운 6~7월에 수국이 깨끗한 하늘색으로 피어 인기가 많다.



채소·화훼 병해충 방제



채소

배추 파밤나방

피해와 진단

- 애벌레는 잡식성으로 채소, 화훼류, 발작물 등을 가해
- 파는 잎 속으로 들어가 안에서 가해, 결국 채소는 결국 속으로 파고 들어가 피해를 주고, 그 외 작물은 잎을 가해
- 2~3명까지는 집단으로 가해하고, 그 후에는 분산하여 가해

발생환경

- 고온성 해충으로 어른벌레가 5월부터 나타나기 시작하여 10월까지 발생
- 8월 하순부터 10월 하순에 어른벌레 발생이 많으며, 피해도 많이 발생
- 어른벌레의 산란기간은 5~8일, 알 기간은 2~5일, 애벌레 기간은 9~23일, 번데기 기간은 5~14일
- 암컷은 알덩어리로 1,000개의 알을 낳음
- 다 자란 애벌레는 35mm 정도이며, 황록색~흑갈색으로 몸 색깔이 변이가 심하지만 보통은 녹색
- 콩, 완두, 무, 파, 양파, 감자, 토마토, 고구마 등을 가해하며 노지에서 1년에 4~5회 발생
- 페로몬 트랩을 설치하여 발생예찰을 할 수 있음

방제대책

- 농약에 저항성이 잘 생겨 방제하기 쉽지 않은 해충이며, 비교적 1~2령의 어린 애벌레 기간에는 방제 효과가 높으나 3령 이후에는 방제효과 떨어짐
- 파의 경우 애벌레가 파 속으로 들어가 가해하므로 약제에 접촉되지 않아 방제가 어려움
- 교미교란용 페로몬을 이용하여 방제하기도 함
- 등록약제: 노발루론 액상수화제, 루페뉴론 유제, 비텐트린 유제, 사이안트라닐리프를 액상수화제 등



피해증상

애벌레

어른벌레

배추·갯 뿌리혹병

피해와 진단

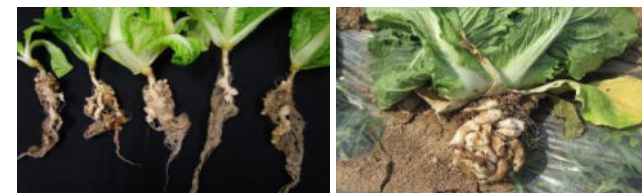
- 증상: 잎이 시듦 → 진전되면 포기 전체가 푸른 상태로 시듦
- 진단: 뿌리가 혹 모양으로 비대, 혹 부위 표면은 거칠게 균열
- 생육 후기에는 대부분 물러지면서 씩음

발생환경

- 빗물, 관개수, 바람, 농기구 등에 의하여 전파될 수 있음
- 80% 이상의 과습한 토양에서 발병하기 쉬움
- 토양산도가 7.2 이상, 토양수분이 40% 이하인 포장에서는 거의 발생하지 않음
- 발병에 알맞은 온도는 20~25℃, 12시간 이상 일조가 지속될 때 많이 발생

방제대책

- 토양 전염하므로 배추과 작물 대신 벼과 작물, 감자, 양파, 시금치 등으로 돌려짓기하거나 저항성 품종을 재배
- 전염예방: 토양 간 전염예방을 위해 농기구의 흙 제거 및 세척
- 배수개선: 물 빠짐이 좋도록 배수로를 정비하고, 이랑을 높여줌
- 병 발생이 심한 포장은 정식 10일 전에 석회 150~200kg/10a
- 등록약제: 사이아조파미드 액상수화제, 아미실브를 액상수화제, 아족시스트로빈 액상수화제, 플루아지남 입제 등



배추 어린묘 피해증상

배추 성묘 피해증상



갯 피해증상

적갯 피해증상

배추·갯 흰녹가루병

피해와 진단

- 잎 뒷면: 흰색의 작은 병반 형성 → 점차 진전되면 표피가 갈라짐 → 하얀 포자덩어리 형성
- 잎 앞면: 뚜렷하지 않은 황갈색 병반 형성

발생환경

- 1차 전염원: 병든 식물체의 조직 속에서 난포자 또는 균사 형태로 월동
- 난포자는 피해식물체와 함께 전파, 유주자는 빗물에 의해 전파
- 분생포자 발아온도는 0~25℃, 생육적온은 10℃ 내외

방제대책

- 병든 식물체는 빠른 시기에 제거, 매몰 또는 소각
- 상습 발생지는 배추과 이외의 작물로 돌려짓기
- 밀식을 피하고 통풍이 잘되도록 관리
- 병 발생 초기에 전용약제로 예방 위주 사용
- 등록약제: (배추) 마이클로부타닐 수화제, 보스칼리드피라클로스트로빈 입상수화제, 아이소파라짐 유제, 아족시스트로빈 액상수화제 등
(갯) 메타락실-엠 입제, 코퍼하이드록사이드 수화제 등



배추 흰색 포자덩어리 형성



갯 흰색 반점



배추 무름병

피해와 진단

- 결구 생기기 전 발병되면 포기 전체 부패, 결구되지 않음
- 결구된 배추 표면은 담갈색, 속잎은 변색되지 않고 물러 썩음
- 잎이나 잎자루에 물에 젖은 형태의 병반
- 차츰 무르게 되며, 심하면 악취가 나는 세균병

발생환경

- 병든 식물조직의 잔재물이나 잡초 표면 또는 흙 속에서 월동
- 월동 병원균이 흙먼지와 함께 바람을 타고 이동하거나 물에 섞여 전파 또는 농작업, 해충 등에 의한 상처로 침입

방제대책

- 벼과나 콩과 작물로 돌려짓기는 것이 좋고, 병든 식물조직은 빨리 제거, 전염원을 줄여야 효과적
- 병원균은 건조에 약하기 때문에 배수와 통풍이 잘되는 밭에서 재배하는 것이 좋음
- 등록약제: 가스가마이신 액제, 가스가마이신 입상수화제, 발리다이에이 수용제, 스트렙토마이신 수화제 등



무름 증상

무 무름병

피해와 진단

- 뿌리와 잎자루에 발생
- 처음에는 근두부에 회백색 수침상으로 나타나고, 진전되면 내부가 담갈색으로 변해 물러 썩으며 악취
- 지상부는 시듦 증상을 나타내며, 심하게 감염된 그루는 전체적으로 물러 썩음

발생환경

- 병원균은 병든 식물체의 잔재, 혹은 토양 속에서 존재하다가 1차 전염원이 됨
- 고자리파리 등 파리목 곤충의 번데기 속에서 독립적으로 겨울을 지나 다음 해의 1차 전염원이 되기도 함
- 병원균은 곤충의 유충이 기주를 가해함과 동시에 침입, 또는 일반적인 상처를 통해 침입
- 침입한 세균은 펙틴 분해효소를 분비하여 세포벽 중엽의 펙틴질을 분해하고 또한, 섬유소 분해효소로 세포벽 섬유소를 분해하여 세포 사이로 이동하면서 인접한 세포를 파괴, 무름 증상 나타남

방제대책

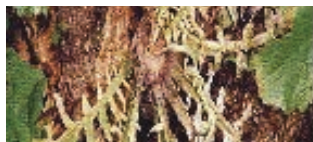
- 벼과나 콩과 작물로 돌려짓기
- 병원균이 건조에 약하므로 배수와 통풍이 잘되는 밭을 선택
- 발병 초기부터 등록약제를 이용하여 방제
- 등록약제: 가스가마이신 입상수화제, 가스가마이신·티폴루자마이드 액상수화제, 발리다이에이 수용제, 스트렙토마이신 수화제 등



뿌리 내부



뿌리 외부



지상부



무 무름병

사탕무 황화바이러스

피해와 진단

- 엽맥 투명, 엽맥 황화, 황화 위축 증상이 보임
- 주요 피해 작물: 파프리카, 피망, 고추

발생환경

- 진딧물에 의해 전염, 한 번 바이러스를 획득하면 죽을 때까지 전염 능력을 가지나 다음 세대로 전염되지 않음
- 대표적인 매개충: 복숭아혹진딧물
- 종자전염 및 화분전염은 밝혀지지 않음

방제대책

- 병든 식물을 발견 즉시 제거
- 포장 내 발생하는 진딧물을 예방 위주로 방제



엽맥 선명(투명)



식물체 황변, 생육 위축

수국·시클라멘 잿빛곰팡이병

피해와 진단

- 주로 잎끝 쪽에서부터 갈색병반 생김, 초기는 갈색 내지 흑색
- 나중에 탈색되면서 황갈색 또는 회색으로 변함
- 진전되면 병반에 잿빛의 균사체와 분생포자 형성

발생환경

- 생육 후기부터 이듬해 봄까지 저온기간에 시설재배에서 주로 발생
- 병원균의 생육적온은 22~24℃

방제대책

- 시설 내 습도가 지나치게 높지 않도록 환기 개선
- 현재 등록된 약제는 없음

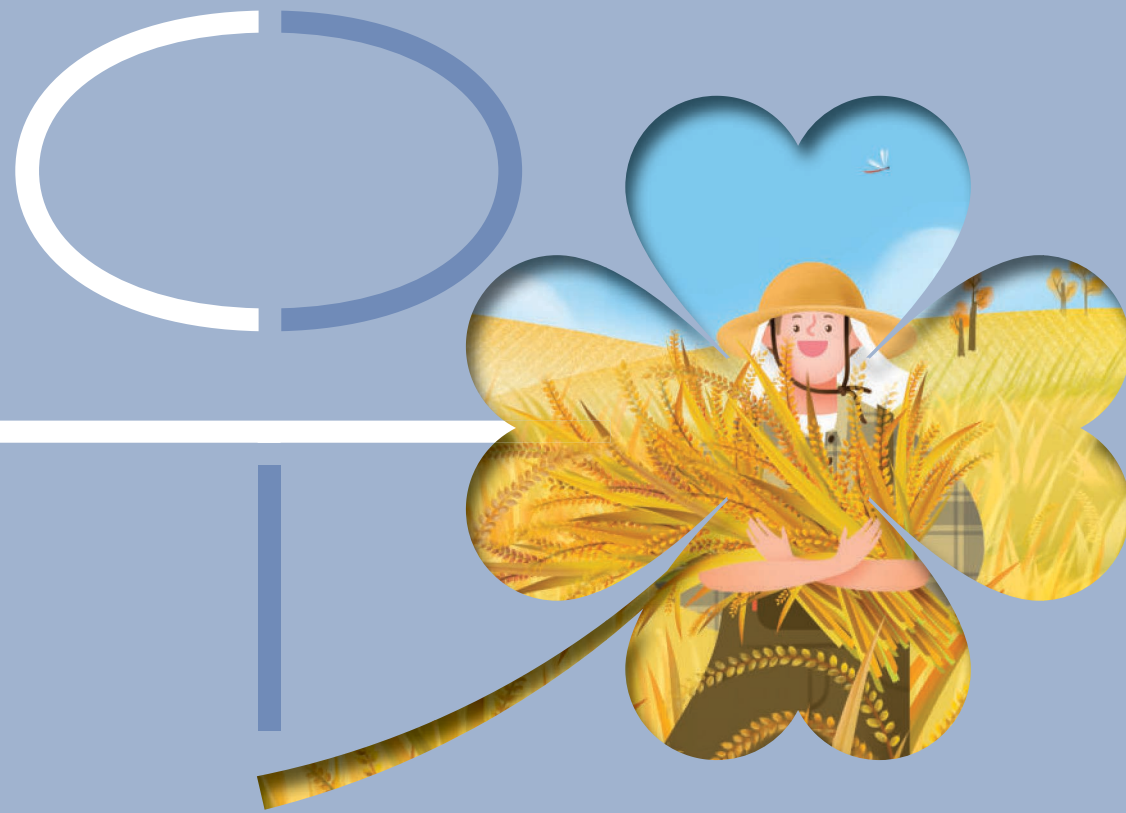


수국 피해증상



시클라멘 피해증상

‘분노 발작(Temper Tantrum)’은 정신과에서 쓰는 용어로 욕구가 충족되지 않고 좌절되었을 때 울거나, 소리 지르거나, 뒹굴면서 분노를 폭발적·폭력적으로 표출하는 것을 뜻합니다. 요즘 불특정 다수를 겨냥한 범죄가 반복적으로 일어나는 등 절망과 울분에서 비롯된 각종 사건 사고가 발생하고 있습니다. 최근 농촌진흥청의 설문 조사에 의하면, 우리나라 성인의 70%가 농업·농촌을 ‘쉽, 치유’의 공간으로 육성해야 한다고 응답했는데, 국민의 정신 건강을 위해 ‘치유농업’이 꼭 필요한 이유입니다.



友: RAINBOW 농업友생활

Special Theme

- 62 농업 트렌드 | 페트병을 활용한 접시정원 만들기
- 64 농업 재정 | 정부가 보험료를 지원하는 '풍수해보험'
- 66 안전과 건강 365 | 가을철 발열성 감염병, 증상과 예방수칙
- 70 농업인 교육 | 11월·12월 교육 일정
- 74 JARES 뉴스
- 78 독자마당

페트병을 활용한 접시정원 만들기

글 | 국립원예특작과학원 도시농업과 김우영 농업연구사



식물을 재배하고 동물을 기르는 등 도시의 텃밭이나 옥상, 베란다 등의 공간에서도 다양한 형태의 농업이 존재합니다. 건강과 환경 개선 등 삶의 질 향상을 위해 꼭 필요한 산업인 농업의 시기별 주요 관심사를 정리합니다.

접시정원은 넓적한 접시 모양의 용기에 여러 가지 식물을 함께 심어 만든 축소된 형태의 정원을 말한다. 유리, 도자기, 플라스틱 등 용기 재질에 상관없이 향아리 뚜껑이나 접시, 화분 받침 등 다양한 용기로 시도할 수 있다. 다만 넓적한 용기는 흙을 담고 식물을 심기가 조금 어려울 수 있으므로 우리 주변에서 쉽게 구할 수 있는 페트병을 활용하는 것도 좋은 방법이다. 페트병은 자르는 정도에 따라 화분의 옆면 높이를 조절할 수 있기 때문에 초보자도 쉽게 접시정원을 꾸밀 수 있다. 페트병과 간단한 재료를 이용하여 나만의 작은 정원을 만들어 보자.

페트병 접시정원 만드는 방법

◎준비물: 재활용 페트병, 가위 또는 칼, 배양토, 마사토, 하이드로볼, 식물(관엽 베고니아)



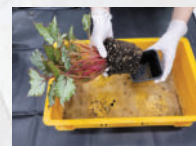
① 페트병을 높의 1/3 지점을 자른다(자른 면이 날카로우므로 주의).



② 하이드로볼처럼 입자가 굵은 배지로 배수층을 만든다.



③ 배수층 위로 배양토를 올린다.



④ 화분의 옆면을 눌러 흙을 부드럽게 한 후 식물을 꺼낸다.



⑤ 식물의 잎과 뿌리를 정리한다.



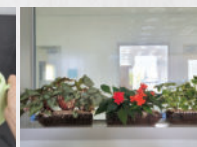
⑥ 페트병 안으로 식물을 배치한 후 배양토로 덮어 고정한다.



⑦ 흙 위를 마사토로 덮어 준다.



⑧ 식물의 잎을 위로 올려 배양토가 충분히 물을 머금을 수 있도록 천천히 물을 준다.



⑨ 식물에 맞는 장소에 배치한다.

페트병 접시정원 관리방법

접시정원은 배수 구멍이 없는 용기이므로 한꺼번에 물을 많이 주어서는 안 된다. 물을 급하게 주면 배양토가 물을 흡수하기 전에 배수층으로만 물이 고인다. 따라서 식물체 뿌리 부분으로 천천히 물이 스며들 수 있도록 분무기 등을 이용하여 천천히 물을 준다. 물의 양은 공급한 물이 배수층으로 약간 고일 만큼 충분히 주는 것이 좋다. 만약 물의 양이 과다해 용기가 물로 찬 경우에는 종이나 휴지를 이용하여 물을 제거해 준다. 과다한 물을 제거하지 않아 과습이 지속되면 식물 생육이 저하되고, 흙이 썩어 냄새가 날 수 있다.

페트병은 무게가 가벼우므로 걸이용으로 활용하는 방법도 있다. 혹시 떨어지더라도 깨지지 않기 때문에 안전하다. 덩굴식물을 심으면 늘어지는 잎으로 페트병까지 가릴 수 있어서 외관상 더욱 좋다.

접시정원 이용 시 주의할 점

접시정원은 배수 구멍이 없기 때문에 토양이 과습으로 인해 썩는 것을 가장 주의해야 한다. 따라서 입자가 큰 배지를 이용하여 꼭 배수층을 만들어야 한다. 이때 숟을 사용하면 배수와 더불어 정화 효과까지 얻을 수 있다.

또한, 접시정원의 용기는 깊이가 낮아 많은 양의 배양토가 담길 수 없지만, 용기 내 키 큰 식물을 중심으로 배양토를 높게 복돋워 심으면 배양토를 충분히 이용할 수 있다. 식물은 생태형이 비슷한 종류로 모아 심어야 관리가 쉬우므로, 식물 종류를 섞어 심는다면 생태형을 고려해야 한다. 물을 요구하는 정도가 비슷한 식물끼리 모아 심는 것이 좋는데, 생태형에 따라 건조형, 적습형, 수경형 접시정원으로 나눌 수 있다. ☞



정부가 보험료를 지원하는 ‘풍수해보험’

관심을 불러일으키는 농업·농촌에 관련된 이슈를 살펴봅니다. 농업 분야에서 사회적으로 어떤 이야기가 주요 관심사로 떠오르는지 알려드립니다.

출처 | 행정안전부 ‘국민재난안전포털’, 기획재정부 ‘경제e아기’



해마다 이상기후로 인한 폭우, 태풍 등 자연재해가 반복되면서 이로 인한 재산 손실의 규모 역시 커지고 있다. 정부에서는 정책보험 등을 통해 자연재해로 인한 재산피해를 최소화할 수 있도록 지원하고 있는데, 행정안전부가 주관하는 ‘**풍수해보험**’이 대표적이다. 지난 2006년 도입한 ‘풍수해보험’은 주택이나 비닐하우스 등 재산에 대해 태풍, 호우, 대설, 지진 등 9개 자연재난으로 발생하는 재산피해를 보상해 준다. 가입 시 **총보험료의 70~100%를 정부에서 지원**하며, 이 보험은 DB손해보험·현대해상·삼성화재·KB손해보험·NH농협손해보험·한화손해보험·메리츠화재 등 7개 민영보험사에서 가입이 가능하다.

‘풍수해보험’이란

풍수해보험은 민영보험사를 통해 판매·운영되나, 보험사업 전반에 대해서는 행정안전부가 관장하는 정책보험이다. 보험가입자가 부담하여야 하는 보험료 일부(또는 전부)를 국가 및 지자체에서 보조함으로써 국민은 저렴한 보험료로 예기치 못한 풍수해에 대해 스스로 대처할 수 있도록 하는 선진국형 재난관리제도이다.

‘풍수해보험’ 대상 재해

태풍, 홍수, 호우, 강풍, 풍랑, 해일, 대설, 지진, 지진해일

‘풍수해보험’ 가입대상 시설물

주택(동산 포함), 온실(비닐하우스 포함), 소상공인의 상가·공장
※ 시설물 소유자는 물론 세입자(임차인)도 가입 가능

‘풍수해보험료’ 지원금액

총보험료의 70~100% 정부 지원

※ 계층별 지원율

일반 70%~

차상위계층 78%~

기초생활수급자 등 87%~

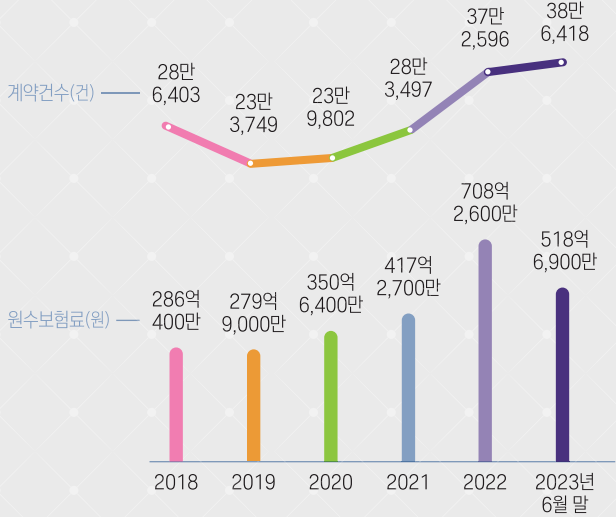
소상공인 70%~

재해취약지역 내 주택에 실거주 중인 경제취약계층(기초·차상위·한부모가족) 100%

‘풍수해보험’ 상품 안내

	풍수해보험 I (개별 가입)	풍수해보험 II (단체 가입)	풍수해보험 III (실손 비례 보상형)	풍수해보험 IV (실손 보상형)
대상 시설물	주택(단독·공동), 온실(비닐하우스 포함)	주택(단독·공동)	소상공인 상가·공장 건물, 시설 및 집기·비품, 기계, 재고자산 ※ 지하 소재의 물건: 주계약 보험료 30% 할증	
보상방식	주택정액 보상방식		주택실제손해 비례 보상방식	실제손해 비례 보상방식
특약(추가 담보)	동산특약, 침수보험금 확장특약 등			아외간판
보험기간	1년 기본단위(단, 설치·목적구조 등을 고려, 대통령령으로 가능)			
보험료 납입	일시납 원칙(단, 연간 본인 부담보험료가 30만 원 이상인 계약은 분납 가능) • 2회 분납: 1회차 70%, 2회차 30% 납입 • 4회 분납: 1회차 40%, 2회차 30%, 3회차 20%, 4회차 10% 납입 장기계약			
장기계약할인	1년: 100%, 2년: 175%(12.5% 할인), 3년: 250%(16.7% 할인) ※ 풍수해보험 I (개별 가입)의 경우 온실 제외			
보험가입금액	주택(I·II), 온실: 70%, 80%, 90% 보상형 (단, 동산 특약 / I·II형, 세입자 동산 / II형)			상가(시설 및 집기·비품 포함) 1억 원, 공장(기계, 시설 및 집기·비품 포함) 1.5억 원, 재고자산 5천만 원

‘풍수해보험’ 가입현황



(자료: 금융감독원)

‘풍수해보험’ 가입 문의

- 전국 시·군·구 재난관리부서, 읍·면·동사무소(주민센터)
- ‘풍수해보험’ 판매 7개 민영보험사 연락처

DB손해보험	02-2100-5103 / 1588-0100
현대해상	02-2100-5104 / 1588-5656
삼성화재	02-2100-5105 / 1588-5114
KB손해보험	02-2100-5106 / 1544-0114
NH농협손해보험	02-2100-5107 / 1644-9000
한화손해보험	02-2100-0164 / 1566-8000
메리츠화재	1522-1133

‘풍수해보험’은 연중 가입이 가능하지만, 보험원리 상 보험계약 당시 이미 진행 중인 태풍이나 호우, 홍수 등 재난에 대해서는 보상하지 않는다. ‘이미 진행 중’이라는 뜻은 보험기간 중 보험 목적이 위치하고 있는 지역에 기상특보(주의보, 경보) 또는 예비특보가 발령되는 시점을 말한다. 따라서 풍수해가 발생하기 전에 미리 가입하여 만일의 위험에 대비하는 것이 바람직하다.☞

가을철 발열성 감염병, 증상과 예방수칙

• 진드기 매개 감염병

진드기 매개 감염병은 질병을 일으키는 세균이나 바이러스를 가진 일부 진드기가 사람을 물어서 발생하는 감염병이다. 대표적으로 ‘쯔쯔가무시증’과 ‘중증열성혈소판감소증후군’ 등이 있으며, ‘중증열성혈소판감소증후군’의 경우 치명률이 높고 치료제가 없으므로 특히 주의가 필요하다.

쯔쯔가무시증

쯔쯔가무시증은 쯔쯔가무시균에 감염된 털진드기 유충에 물렸을 때 혈액과 림프액을 통해 전신적 혈관염이 발생하는 급성 발열성 질환이다. 주요 매개종인 털진드기의 유충은 유충 시기에만 사람의 몸에 붙어 체액을 섭취하는데, 잠복기는 1~3주 정도이다. 초기 증상으로 발열, 오한, 두통 등이 있다가 근육통, 기침, 구토, 복통 및 인후염이 동반되며, 발진과 가피(물린 부위에 형성되는 부스럼 딱지)가 나타나기도 한다. 적절한 항생제 치료가 필요하므로 증상 발생 시, 즉시 의료기관에 방문하여야 한다.

중증열성혈소판감소증후군

중증열성혈소판감소증후군은 감염에 의한 중증열성 바이러스성 질환으로, 국내 주요 매개종인 작은소피참진드기는 전국에 걸쳐 고르게 분포되어 있다. 바이러스에 감염된 참진드기에게 물리거나, 드물지만 중증열성혈소판감소증후군 중증환자의 혈액 및 체액에 직접 노출되어 감염될 수도 있다. 잠복기는 4~15일이며, 증상은 고열, 오심, 구토, 설사와 림프절종창, 출혈성소견(혈뇨, 혈변, 잇몸출혈, 점막·결막출혈) 등이 있다. 예방 백신이 없고, 심하면 혈소판과 백혈구 감소로 사망에 이를 수 있기에 각별한 주의가 요구된다.

가을철은 진드기와 설치류를 매개로 하는 발열성 감염병이 많이 증가하는 시기입니다. 대표적 진드기 매개 감염병인 ‘쯔쯔가무시증’은 전체 환자의 90% 정도가 가을철에 발생하고, ‘중증열성혈소판감소증후군’도 지속적으로 증가하고 있습니다. 또한, 쥐 등 설치류를 매개로 하는 ‘신증후군출혈열’ 및 ‘헛토스피라증’도 이 시기에 60% 이상 발생합니다. 가을철 야외활동 및 농작업 시 특히 조심해야 할 진드기·설치류 매개 감염병 예방수칙을 살펴봅니다.

출처 | 질병관리청·소방청



진드기 매개 감염병 예방수칙

진드기 매개 감염병을 예방하기 위해서는 진드기에게 물리지 않도록 예방수칙을 생활화하는 것이 중요하다.

야외 농작업 전

- 안전하게 옷 갖춰 입기(긴 팔, 긴 바지, 모자, 목수건, 장갑 등)
- 진드기 기피제 사용하기

야외 농작업 중

- 휴식 시 돛자리 사용하기
- 기피제의 효능 지속시간 고려하여 주기적으로 사용하기
- 풀숲에 옷 벗어놓지 않기, 풀숲에 앉지 않기

야외 농작업 후

- 귀가 즉시 옷은 털어 세탁하고 샤워하기
- 벌레 물린 상처(검은 딱지 등), 또는 진드기가 물고 있는지 확인하기
- 의심 증상 발생 시 보건소, 또는 의료기관 방문하여 진료받기

※ 감염된 반려견의 바이러스가 사람에게 옮길 수 있으므로, 산책 시 반려견도 진드기에게 물리지 않도록 유의해야 한다.

〈반려견 진드기 예방법〉

- 반려견과 산책 시 진드기 예방 물품을 사용한다.
- 반려견 옷을 입히거나 털을 짧게 잘라 준다.
- 산책 시 풀이 많은 장소는 될 수 있으면 피한다.
- 산책 후 목, 귀, 발 부분을 꼼꼼히 살피면서 목욕시킨다.

진드기 제거법

- ① 진드기를 발견하면 손으로 억지로 떼어내려 하지 말고, 반드시 소독한 핀셋을 이용해서 천천히 제거한다.
- ② 진드기 제거 시 억지로 떼어내려고 하면 이빨이 안 빠지거나, 진드기 머리는 남고 몸체만 떨어져 2차 세균감염이 발생할 수 있으니 주의한다.
- ③ 진드기에게 물렸다면 해당 부위를 깨끗하게 소독 후 가까운 의료기관에 방문한다.
- ④ 진드기 제거 후 병원 방문 시 진드기를 가져가면 진드기 종류에 따른 적절한 치료에 도움이 된다고 하니 참고한다.

• 설치류 매개 감염병

설치류 매개 감염병은 등줄쥐, 집쥐 등 설치류에 의해 전파되어 감염을 일으키는 질환이다. 대표적으로 ‘신증후군출혈열’, ‘렙토스피라증’ 등이 있으며 가을철 농작업과 야외 활동으로 발생이 증가하기 때문에 각별히 주의해야 한다(매년 9~11월에 특히 집중).

신증후군출혈열

주로 야외생활자들이 많이 감염되는 신증후군출혈열은 한타바이러스에 감염되어 발생하는 급성 발열성 질환이다. 감염된 설치류의 배설물과 타액 등을 통해 체외로 분비된 바이러스가 공중에 떠다니다가 호흡기를 통해 사람에게 감염된다. 잠복기는 평균 2~3주로, 무증상부터 사망에 이르기까지 다양한 증상을 보이는데 발열, 출혈소견, 신부전이 3대 주요 증상이다.

렙토스피라증

9~11월 추수기에 농촌지역에서 발생하는 렙토스피라증은 병원성 렙토스피라균 감염에 의한 질환이다. 주로 감염된 설치류 및 가축의 소변에 오염된 물, 토양, 음식물에 노출 시 사람의 피부나 상처 난 부위를 통해 전파된다. 잠복기는 2~14일(평균 10일)이며, 무증상부터 고열, 두통, 오한, 근육통, 구토, 황달, 복통, 설사, 발진 등 다양한 증상이 나타난다.

설치류 매개 감염병 예방수칙

신증후군출혈열

- 쥐와의 접촉을 피하고 설치류의 배설물, 타액 등의 접촉 최소화하기
- 야외활동 후 귀가 시 옷은 즉시 세탁하고, 샤워나 목욕하기
- 야외활동이 많은 농부, 군인, 쥐 실험종사자의 경우 예방접종 받기

렙토스피라증

- 고여 있는 물에서 작업할 경우 작업복(특히 장화) 착용하기
- 오염된 물에 노출되었을 경우 반드시 깨끗이 씻어내기
- 농작업(추수) 및 수해복구 등의 작업 후 발열 시 신속히 진료받기



대표적인 노인성 척추질환, ‘척추관협착증’

노년층에 치명적인 ‘척추관협착증’은 초기에는 가벼운 허리통증으로 시작되기 때문에 소홀히 하기 쉽다. 하지만 허리통증을 일반적인 노화 현상이라 생각하여 나이 탓으로 여기고 방치할 경우 치료시기를 놓쳐 병을 악화시킬 수 있다. 평소 허리가 저리면서 당기는 느낌이 빈번하다면 정확한 검사와 치료가 필요하다.

출처 | 질병관리청



척추관협착증

척추관은 척추의 몸통과 뒤 뼈 사이에 있는 공간인데, 이 안으로 뇌에서 내려오는 중추신경인 척수가 지나간다. 척추관이 퇴행하여 좁아지면 신경을 누르면서 척추관 협착이 생겨 허리와 다리에 통증을 유발하게 된다.

2021년 ‘척추관협착증’ 환자 수 172만 명

2015년 대비 2021년 ‘척추관협착증’ 환자 수 30% 증가

(출처: 건강보험심사평가원)



척추관협착증과 허리디스크 구분하기

허리를 뒤로 젖힐 때 통증이 있다면, ‘척추관협착증’

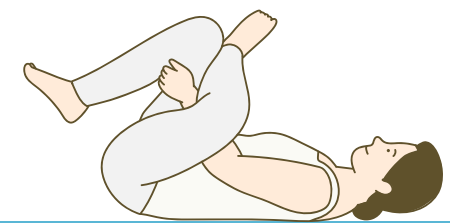
- 허리를 굽히면 통증이 덜하고, 앞으로 휘거나 뒤로 젖히면 심해진다.
- 보행 시 다리가 저리는 증상이 있으나, 앉아서 쉰 후 다시 걸으면 나아진다.
- 계단을 내려갈 때보다는 오를 때가 편하다.
- 엉덩이나 항문 쪽으로 찌르거나 쥐어짜는 듯한 통증이 있다.

허리를 앞으로 숙일 때 통증이 있다면, ‘허리디스크’

- 허리를 구부리거나 오래 앉아 있으면 통증이 심하다.
- 걷거나 움직이면 허리·다리 통증이 개선된다.
- 누워서 다리를 들어 올리면 허리통증이 생기고, 잘 올라가지 않는다,

허리근육 이완 스트레칭

- ① 누운 자세에서 무릎을 세워 한쪽 다리를 다른 쪽 다리 위에 포개 올린다.
- ② 다리를 가슴 쪽으로 끌어당겨 10~15초 멈춘 후 제자리로 돌아온다.
- ③ 3~5회 반복 후 반대쪽도 동일하게 한다.



농업인 교육



2023년 농업인 교육을 안내합니다. 교육 신청은 과정보별 교육개시 30일 전부터 15일 전까지 거주 주소지 관내 농업기술센터에 신청해야 합니다(100% 사·군 추천 선발, 개인별 인터넷 신청 불가). 교육 신청 자격은 도내에 거주하는 농업인으로, 자세한 사항은 시·군농업기술센터에 연락하여 문의하시기를 바랍니다.



● 전문기술교육 ● 귀농·귀촌교육 ● 정보화교육 ● 농업기계교육 ● 특화교육

NOVEMBER

11월

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
29	30 ① 농식품 가공 창업	31	1	2	3 ② 양봉	4 9.20
5	6	7	8 입동 / 9.25	9	10	11 농업인의 날
12	13 10.1	14	15	16	17 10.5	18
19	20 ③ 전통주 제조	21 ④ 오픈마켓 농산물 판매	22 소설 / 10.10	23 ⑤ 체리	24	25
26	27 10.15	28	29 ⑥ 화훼	30	1	2

1. 농식품 가공 창업

접수기간: 9월 29일 ~ 10월 16일

교육기간: 10월 30일 ~ 11월 1일 (교육시간 21시간)

교육대상: 도내 농업인 25명

교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관, 선도농가

교육내용: 가공 창업 절차와 방법, 농식품 가공 산업 지원 정책, 식품공장의 건축·설비 및 운영, HACCP 정책 및 선행요건 관리, 포장용기·브랜드 개발·특허·상표등록, 농식품 가공농가 현장견학 등

교육문의: 061-330-2725

2. 양봉

접수기간: 10월 3일 ~ 19일

교육기간: 11월 3일 (교육시간 7시간)

교육대상: 도내 농업인 100명

교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관

교육내용: 토종벌 현황 및 생물학적 특성, 효율적 꿀벌 관리를 위한 양봉기술, 토종벌 질병 관리, 양봉 사육농가 현장학습 등

교육문의: 061-330-2724

3. 전통주 제조

접수기간: 10월 20일 ~ 11월 6일

교육기간: 11월 20일 ~ 21일 (교육시간 14시간)

교육대상: 도내 농업인 25명

교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관, 선도농가

교육내용: 전통주 문화와 역사, 주류 미생물의 이해, 전통주 제조 실습 등

교육문의: 061-330-2725

4. 오픈마켓 농산물 판매

접수기간: 10월 20일 ~ 11월 6일

교육기간: 11월 21일 ~ 24일 (교육시간 28시간)

교육대상: 도내 주소를 둔 농업인

(30시간 이상 컴퓨터 교육 이수자에 한함)

교육장소: 전라남도농업기술원 전산교육장

교육내용: 스토어팜의 이해, 제품 촬영과 편집, 네이버 modoo(모두)와 스마트스토어, 제품 홍보사진 만들기, 스토어팜 운영관리 등

교육문의: 061-330-2736

5. 체리

접수기간: 10월 20일 ~ 11월 7일

교육기간: 11월 22일 ~ 23일 (교육시간 14시간)

교육대상: 도내 농업인 25명

교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관, 선도농가

교육내용: 체리나무 병해충 및 재배관리, 전정 및 토양관리, 재배포장 및 선도농가 견학 등

교육문의: 061-330-2724

6. 화훼

접수기간: 10월 27일 ~ 11월 14일

교육기간: 11월 29일 ~ 30일 (교육시간 14시간)

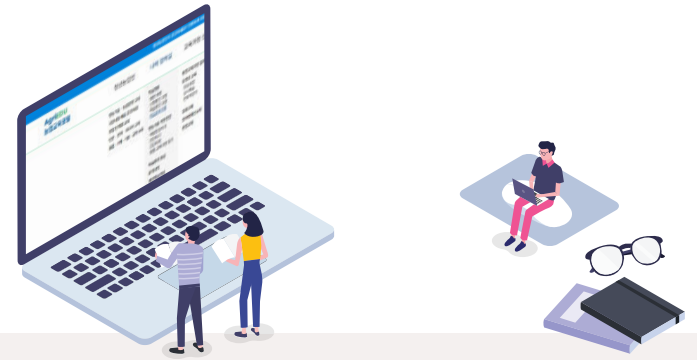
교육대상: 도내 농업인 25명

교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관, 선도농가

교육내용: 화훼 재배·환경 관리, 주요 병해충 발생과 방제 대책, 마케팅 전략, 화훼 재배농가 현장학습 등

교육문의: 061-330-2724





● 전문기술교육 ● 귀농·귀촌교육 ● 정보화교육 ● 농업기계교육 ● 특화교육

DECEMBER 12월

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	29	30 ① 농업기계 현장안전 정비 실무반(광양시)	1	2 10.20
3	4	5 ② 농업법인 전문교육	6 ③ 농업기계 현장안전 정비 실무반(영광군)	7 대설 / 10.25	8	9
10	11	12	13 11.1	14	15	16
17	18 11.5	19	20	21	22 동지 / 11.10	23
24	25 성탄절	26	27 11.15	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6

1. 농업기계 현장안전 정비 실무반(광양시)

접수기간: 10월 30일 ~ 11월 23일

교육기간: 11월 30일 ~ 12월 1일 (교육시간 14시간)

교육대상: 광양시 귀농인 및 농업인 25명

교육장소: 광양시농업기술센터 농업기계교육장

교육내용: 농업기계 기초이론 및 안전한 농업기계 사용방법, 트랙터·예취기 등 고장개소 파악·분해·조립 현장실습, 영농현장 농작업 수행 중 일어날 수 있는 사고 사례 등

교육문의: 061-330-2732

2. 농업법인 전문교육

접수기간: 11월 3일 ~ 20일

교육기간: 12월 5일 ~ 6일 (교육시간 14시간)

교육대상: 도내 농업인 25명

교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관, 선도농가

교육내용: 농업법인 설립·해산 방법, 농업 회계교육, 농업 세법 실무, 노무·인사 등 조직관리 등

교육문의: 061-330-2725

3. 농업기계 현장안전 정비 실무반(영광군)

접수기간: 11월 7일 ~ 30일

교육기간: 12월 7일 ~ 8일 (교육시간 14시간)

교육대상: 영광군 귀농인 및 농업인 25명

교육장소: 영광군농업기술센터 농업기계교육장

교육내용: 농업기계 기초이론 및 안전한 농업기계 사용방법, 트랙터·예취기 등 고장개소 파악·분해·조립 현장실습, 영농현장 농작업 수행 중 일어날 수 있는 사고 사례 등

교육문의: 061-330-2732

수료증 발급(출력) 방법 안내

- ① '농업교육포털'(agriedu.net)에 접속하여 회원가입 및 로그인한다.
- ② 누리집 상단메뉴 중 '나의 강의실'로 이동, 하위메뉴인 '학습종료과정'을 클릭한다.



- ③ 학습을 종료한 과정 목록 중에서 수료증이 필요한 교육과정의 '수료증' 버튼을 클릭하여 해당 과정의 수료증을 출력한다.

※ 상단의 검색조건을 통해 교육기간별 조회도 가능하다.



전라남도농업기술원, 아랍에미리트 (UAE)에 전남 농식품 수출시장 개척



전라남도농업기술원은 최근 수출시장으로 급부상하고 있는 아랍에미리트(UAE)에 전남 농식품 수출이 가능한 교두보를 확보하였다. 전라남도농업기술원은 청년창타운에서 두바이 한국식품 유통·판매 수출업체인 나리무역(대표 신은진)과 전남농식품수출협회(대표 한문철) 등이 참석한 가운데 아랍에미리트(UAE) 신시장 개척을 위한 '전남 농식품 수출 확대 업무협약'을 체결하였다. 협약 내용은 '전남 농식품 UAE 수출에 관한 제반 사업', '전남 신제품 및 기술이전 가공제품 수출 활성화를 위한 농식품 발굴, 홍보·판매 활동', 'UAE 시장 수출확대를 위한 인적·물적 자원공유' 등 상호 협력에 관한 사항이다.

문의 | 자원경영과 홍우진 연구사(061-330-2593)



유자 부산물 활용 산업화 추진

전라남도농업기술원은 유자 가공 후 버려지는 부산물을 활용한 가공제품 개발을 위하여 (재)전남바이오산업진흥원 천연자원연구센터, 고흥군 두원농협과 유자 부산물 부가가치 창출 및 산업화를 위한 업무협약을 체결하였다. 협약 내용은 '두원농협(조합장 신선식)은 산지에서 발생하는 유자 부산물 수집 및 공급', '천연자원연구센터(센터장 이학성)는 부산물로 오일 대량 추출과 향 연구 진행', '전라남도농업기술원 과수연구소는 추출한 오일을 이용해 향염증, 미백 등 기능성 연구와 제품개발 추진' 등이다.

문의 | 과수연구소 이보배 연구사(061-880-8018)



K-커피 산업 발전 '한국커피 생산자협회' 창립

전라남도농업기술원은 국내산 커피의 생산에서 유통까지 생산자 중심의 자율적 수급관리 체계 구축을 위해 (사)한국커피 생산자협회(가칭)를 창립하고, 공식 출범하였다. 협회는 커피 재배면적 400평 이상 농가를 대상으로 전라남도 11개, 경기도 2개 등 13개 농가와 민간산학연을 대표하는 전문가를 자문위원으로 위촉해 구성하였다. 협회는 '국내산 커피 생산량 증대', '민간 산학연 협력 강화', '공동브랜드 개발' 등을 추진하여 K-커피 산업화의 주도적 역할을 하게 될 것으로 기대된다.

문의 | 차산업연구소 박현석 연구사(061-850-2706)

전라남도농업기술원, 곤충산업 발전 산·학·연·관 업무협약 체결



전라남도농업기술원은 전남 곤충산업 연구개발(R&D) 분야 활성화를 위해 산·학·연·관 협업 체계를 구축하고, 연구역량 강화 및 청년창업 등 일자리 창출을 위해 업무협약을 체결하였다. 주요 내용은 '대학생 및 졸업생 현장실습 제공', '창업농 컨설팅 지원', '산업곤충 첨단 스마트 사육기술 개발 등 전문연구 역량 강화' 등이다. 전라남도농업기술원 곤충잡업연구소는 AI 기술이 접목된 자동화 시설에서 곤충 대량사육이 가능한 하드웨어적 시스템뿐만 아니라 곤충 가공업체에서 요구하는 원료 곤충의 품질 표준화와 균일한 원료생산을 위한 먹이원의 기준 등을 마련하기 위해 꾸준한 연구를 수행하고 있다.

문의 | 곤충잡업연구과 김선암 연구사(061-286-5664)



키위 2품종, 유럽지역 산업화 발판 마련

전라남도농업기술원은 프랑스 라바두에서 프랑스 최대 키위 회사인 스킵의 소속 소프뤼레그사와 키위 연구발전 협약을 체결하였다. 이번 협약은 지난 2021년 전라남도농업기술원이 개발한 해금 골드키위 등 2개 품종을 소프뤼레그사에 로열티 수출 계약을 맺은 데 이어 유럽지역에서 산업화를 촉진시키기 위해 마련되었다. 주요 내용은 '전라남도 개발 키위 품종의 유럽 지역 시험재배 추진', '수출 품종의 재배 및 관련 시장정보 교환', '추가적인 품종의 시험재배와 면허 계약에 대한 사항' 등이다.

문의 | 과수연구소 김영민 연구사(061-880-8015)



전남산 가루녹차, 독일 첫 수출

전라남도농업기술원은 전남에서 생산한 가루녹차 600kg을 차(茶)가공식품 생산 수출 전문업체인 월드테(株) 농업회사법인을 통해 독일에 수출하였다. 지난해 유기농 녹차 1,200kg 규모에 이어 가루녹차는 첫 수출이며, 전라남도 농업기술원에서 고급 가루녹차 생산을 위한 재배기술과 가공공정 기술지원을 통해 이뤄낸 성과이다. 전라남도농업기술원 차산업연구소는 친환경·유기농 재배로 생산한 전남산 차 제품의 수출이 늘어날 것으로 전망되며 연구 개발에 박차를 가한다는 방침이다.

문의 | 차산업연구소 김은혜 연구사(061-850-2707)



중국 유학생 연계 지역특화 가공식품 수출

전라남도농업기술원은 고흥군 소재 ㈜열림푸드 가공공장에서 농식품 수출 전문업체인 ㈜JHE글로벌을 통해 중국 유학생과 연계, 전남산 지역특화 가공식품을 중국으로 수출하였다. 수출된 가공식품은 고흥 엔자임팜, 에덴 식품, 열림푸드, 케이푸드, 반딧불유자영농조합법인과 강진 남도농산 등 7개 업체에서 생산한 10개 품목, 4,600만 원 분량이다. 올해는 중국 내 대학 교수·대학생과 광주·전남지역 대학 유학생이 참여하여 중국 온라인 전문 판매플랫폼 30개를 개설해 전남산 가공식품을 홍보할 계획이다.

문의 | 자원경영과 **홍우진** 연구사(061-330-2593)



빅데이터 활용 인공지능 기술개발 연구 박차

전라남도농업기술원은 디지털농업 전환에 따른 농업 빅데이터 수집과 데이터 인프라 구축을 위한 AI(인공지능) 기술개발 연구에 박차를 가하고 있다. 농업 분야에서 빅데이터와 AI 기술의 결합은 농산물 생산과 유통정보 등 전 과정의 농업 ICT(정보통신기술) 융합을 통해 새로운 가능성을 제시하고 있다. 올해는 18명의 빅데이터 조사원이 전남지역 80여 필지를 대상으로 현장 실측조사를 통해 환경·생육·생산량·이미지 정보 등을 수집하고, 생육에 미치는 환경요인을 분석하여 제공하고 있다.

문의 | 자원경영과 **김효중** 연구사(061-330-2592)



절화수국, 일본 소비시장 공략 나서

전라남도농업기술원이 자체 육성한 절화수국 신품종 그린아리 등 4개 품종으로 일본 소비시장 공략에 나섰다. 전라남도농업기술원은 국내육성품종 해외 기호도 및 시장성 평가를 위해 후쿠오카 화훼경매장을 찾아 수국 수출 대행업체인 대동농협 관계자, 수입업체인 타미즈(TAMEEZ), 후쿠오카 경매사 및 중도매인 등과 간담회를 가졌다. 전라남도농업기술원은 지난해 그린아리를 포함한 국내품종을 처음 일본에 선보여 수출 물량의 10%에 해당하는 3천 본을 수출하는 쾌거를 이루었다.

문의 | 원예연구소 **박민영** 연구사(061-330-2546)



청년창업타운, 가공식품 6종 레시피 개발

전라남도농업기술원이 청년창업타운 제품지원센터에서 가공식품 개발라인 구축을 위해 시제품 레시피를 개발하고, 창업농 육성을 위한 가공식품 교육생을 모집한다. 시제품 6종은 두부소시지, 쌀라면, 칼슘젤리스틱, 그레놀라, 간편식죽, 반려동물견이며 제품지원센터 내 가공장비를 사용하여 최근 식품시장에서 대두되고 있는 간편조리식품, 영양강화식품, 펫푸드 등을 기반으로 제작 하였다. 지원 자격은 도내에 주민등록을 둔 전남 도민으로, 청년창업타운 누리집(cntown.kr) 또는 앱에서 신청할 수 있다.

문의 | 농촌지원과 **정수화** 주무관(061-330-2745)



유가공 실습교육장 새 단장, 가공교육 확대

전라남도농업기술원은 유가공 실습교육장을 청년창업타운 제품개발센터로 이전 설치를 마치고, 전남목장형유가공연구회원 40여 명을 대상으로 가공 교육을 실시하였다. 새로 이전한 유가공 실습교육장은 시설·장비 구축을 위해 국도비 1억 6,000만 원을 투입하여 유가공실(60㎡)과 유가공준비실(43㎡)을 갖췄다. 전라남도농업기술원은 앞으로 전남유가공연구회원을 비롯한 청년 낙농업 농가의 6차산업 활성화를 위해 교육 및 가공실습을 적극 지원해 나갈 계획이다.

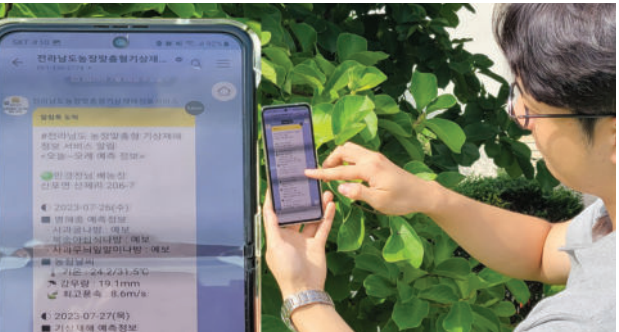
문의 | 기술보급과 **정소영** 주무관(061-330-2793)



벼 저탄소 재배기술 선보여

전라남도농업기술원은 나주시 동강면(☞)G금강 자체시험포장에서 K-라이스 벨트 '벼 종자 생산체계 향상' 사업과 관련한 전라남도의 저탄소 재배기술을 공유하는 '벼 저탄소 재배기술 현장 평가회'를 개최하였다. 전라남도농업 기술원이 주관한 이날 평가회에서 선보인 벼 재배기술은 탄소 배출 감축, 생산비 절감, 균평작업을 통한 농작업 효율화 등 효과가 있는 것으로 평가 되었으며, 특히 수리시설이 부족한 개발도상국도 충분히 적용할 수 있는 기술로 인정받았다.

문의 | 식량작물연구소 **안규남** 연구사(061-330-2522)



‘농장 맞춤형 기상재해 정보서비스’ 효과 특목

전라남도농업기술원이 ‘농장 맞춤형 기상재해 정보서비스’ 운영으로 효과를 보고 있다. ‘농장 맞춤형 기상재해 정보서비스’는 농촌진흥청에서 개발한 시스템으로 날씨를 예측하여 맞춤형 날씨, 재해정보, 대응조치 등 기상정보를 알림톡(카카오톡), SMS, 웹 포털, 모바일 애플리케이션을 통해 제공하는 서비스이다. 전라남도농업기술원은 17개 시군을 대상으로 과수, 채소, 식량 작물 등을 비롯한 38개 작목에 대해 기상정보 11종과 기상재해 15종 및 병해충 발생 예측정보를 알림톡으로 제공하고 있다.

문의 | 기술보급과 **민경찬** 주무관(061-330-2774)



올 여름휴가 전남의 ‘농촌교육농장’ 추천

전라남도농업기술원은 자녀와 함께 즐길 수 있는 색다른 휴가지로 ‘농촌 교육농장’을 추천하였다. ‘농촌교육농장’은 학교 교육과 연계된 교육 프로그램을 체험할 수 있는 곳으로, 아이들에게 농업의 소중한 가치를 인식 시키고 자연과 생명의 소중함을 일깨워 주는 농촌관광 서비스를 제공한다. 지난 2013년부터 ‘품질인증제’를 도입해 수준 높은 프로그램 제공을 위한 농장별 체계적인 교육매뉴얼 개발과 안전한 체험 환경을 조성하고 있으며, 전라남도에는 ‘품질인증 농촌교육농장’ 67개소가 운영 중이다.

문의 | 자원경영과 **곽민호** 주무관(061-330-2563)

독자마당

미래로 가는
**전남
농업**

독자 이벤트에
참여해주세요.
추첨을 통해 선물을
드립니다!

독자 엽서에 이번 호 퀴즈 정답과 함께 <미래로 가는 전남농업>을
읽은 소감이나 알고 싶은 농업정보를 적어
11월 10일까지 도착하도록 보내주세요.
독자 엽서를 보내신 분 중 30명을 선정해
‘온곡셰이크 귀리’ 또는 ‘솔잎발효액’을 선물로 보내드립니다.
독자 여러분의 많은 참여를 바랍니다.

Quiz

농산물종합가공센터는 가공창업 아이디어가 있는 농업인에게 가공관련 교육과 공동시설을 활용한 제품생산을 할 수 있는
곳입니다. 전국 101개소 중 전라남도에는 몇 개소가 설치·운영되고 있을까요? (16페이지 ‘테마리포트’ 참조)

① 11 ② 12 ③ 13 ④ 14

*7·8월호 퀴즈 당첨자

강진군 ‘다산명가’ 볶음고추장 레저세트 / 15명
국·표(나주시 공산면), 이*길(나주시 세지면), 백*필(장흥
군 장평면), 서*하(여수시 대치길), 민*호(순천시 용당삼
산로), 전*길(서산시 강서구), 김*영(광양시 광양읍), 공*
은(순천시 조례길), 이*림(화순군 화순읍), 박*규(광주시
북구), 설*광(광주시 광산구), 김*아(광주시 남구), 박*욱(목
포시 용당로), 최*하(화순군 한천면), 안*미(경남 진주시)
진도군 ‘쥬메밀꽃유채향’ 냉암착 유채유 세트 / 15명
김*자(광주시 동구), 홍*중(나주시 다시면), 김*자(서울
시 송파구), 권*나(나주시 금천면), 이*연(순천시 매산큰길),
임*영(나주시 남평읍), 박*경(화순군 사평면), 송*태(경남
양산시), 김*경(경기 고양시), 서*기(순천시 기적의도서관
길), 윤*숙(강원 춘천시), 정*림(여수시 여서로), 이*호(광
주시 남구), 이*자(광주시 광산구), 박*연(광주시 광산구)

독자선물



15명

나주시
‘더컨비니큐’
온곡셰이크 귀리
1박스



15명

영암군
‘영암열매농원’
솔잎발효액
1병



2023 국제농업박람회는
순천만국제정원박람회를
성원하고 협업하고 있습니다.



전라남도 방문의해
2022-2023

2023 국제바 국농업 농업박람회

International Agriculture Exhibition **전라남도**

2023.10.12.~10.22. (11일간)

순천만생태문화교육원 일원

지구와 인간의
건강을 지켜주는 농업

Agriculture which protects the earth and human health



전라남도

전라남도 농산자원 이용, 푸드테크
미래 신성장산업으로 육성하다



전라
남도 농업기술원
Jeollanam-do Agricultural Research & Extension Services

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

