

농업이 세상을 바꾼다

2025 국제농업박람회

AI와 함께하는 농업혁신,
생명 키우는 K-농업

2025. 10. 23. **목** ~ 10. 29. **수** | 7일간

전남농업기술원 일원
[전남 나주시 산포면 소재]



미래로 가는 전남농업

2025. 05+06 Vol.76

2025
05+06
—
Vol.76

미래로 가는 **전남**
농업



전남농업기술원

발간등록번호

78-6460077-100008-07



전라
남도 농업기술원
Jeollanam-do Agricultural Research & Extension Services

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



포슬포슬하고 고소한 감자와의 기분 좋은 만남 그리고 맛남~

6월에는 전남의 감자 농가들이 수확으로 바빠집니다.
해풍을 맞고 자란 햇감자의 수확철이기 때문이죠.
<미래로 가는 전남농업> 5+6월호에는 감자를 포함한 구황작물과
푸드테크에 대한 이야기를 담았습니다.



전라남도농업기술원의 소식지 《미래로 가는 전남농업》을
인스타그램에 공유해 주세요!
인스타그램에 필수 태그 세 가지와 함께 소식지 인증사진을 올리면
독자 30명을 추첨해 문화상품권(모바일) 1만 원권을
선물로 드립니다.

5+6월의 필수 태그

#미래로가는전남농업, #감자, #푸드테크



참여방법

- 1. 《미래로 가는 전남농업》을 사진으로 찍는다.
- 2. 인스타그램에 필수 태그 세 가지와 함께 업로드한다.
- 3. QR의 구글폼으로 업로드 인증하면 응모 완료!



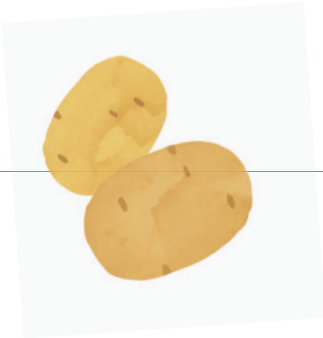
당첨자 발표

당첨자 개인 연락
(미당첨자에게는 별도 안내 없음)



독자선물

문화상품권 1만 원권



CONTENTS

2025
05+06

Vol.76

발행처 전라남도농업기술원
발행일 2025년 5월
발행인 전라남도농업기술원장 김행란
편집인 기술지원국장 박용철
편집책임 자원경영과장 김동관
편집기획 신길호 노유정 이수영
주소 전라남도 나주시 산포면 세남로 1508
전화 061-330-2597
팩스 061-335-4199
홈페이지 www.jares.go.kr
발간등록번호 78-6460077-100005-07
기획·제작 경성문화사

《미래로 가는 전남농업》은
2014년 창간된 농업전문 소식지입니다.
《미래로 가는 전남농업》은 한국 간행물 윤리 강령 및
실천요강을 준수합니다. 본지에 게재된 글과 사진은
사전 동의, 허락 없이 무단 도용할 수 없습니다.



전라남도농업기술원



미래로 가는 전남농업



라이브 전남농업방송



카카오톡 채널

어제보다 —— 맛있는



8

테마 농장으로

지역농산물을 이용한 가공식품으로

지역 상생을 이끌다

더라이스

12

로컬가게

느린 박자로 느껴보는 달콤한 휴식

라이크 슬로우 비트

14

농사 맛보기

전라남도의 식량작물 ‘감자’

16

농가의 식탁

피크닉 함께 갈까요?

감자 햄버거

18

농UP 길라잡이

푸드업사이클링

전남의 추진사례 소개 및 앞으로의 발전 전망



미래로 —— 나아가는



24

맛의 명인

시간과 정성으로 빚어낸 슬로우 푸드의 대표주자

창평쌀엿 조성에 명인

28

땅과 사람들

목장 유제품 전문점 ‘설이목장’

건강하고 맛있는 요거트를 만나다!

32

도시에서 온 사람들

바삭한 별미 두부과자로 제조업의 꿈을 이루다

쿠키아 김명신 대표

36

미래엔 스마트팜

세계를 주도하는 푸드테크 혁신 생태계

40

희망을 그리다

지구를 생각한 축산물

지금 —— 행복한



44

느리게 걷기

포근한 곡성에서 쉬어 가기

50

살맛 나는 농가

곡성의 생활 인프라 톺아보기

곡성에서 귀농·귀촌 생활을 시작해 볼까?

52

그린라이프

우리 삶의 초록

56

이 계절의 병해충

과수화상병 예방 및 방제 관리는?

58

안전 체크

방심하다 큰일 나요! 넘어짐 사고

60

JARES TIME

전라남도농업기술원 소식

66

오늘부터 농업인

7~8월 농업인 교육

70

독자 이벤트

전라남도는 감자, 고구마 재배에 최적화된 기후를 갖고 있어
전국 생산량에서도 상위권을 차지합니다. 또한 풍부한 농산 자원을 기반으로
푸드테크 산업을 전략적으로 육성하고 있습니다.



어제보다

맛있는

8

테마 농장으로

지역농산물을 이용한 가공식품으로 지역 상생을 이끈다
더라이스

12

로컬가게

느린 박자로 느껴보는 달콤한 휴식
라이크 슬로우 비트

14

농사 맛보기

전라남도의 식량작물 '감자'

16

농가의 식탁

피크닉 함께 갈까요?
감자 햄버거

18

농UP 길라잡이

푸드업사이클링
전남의 추진사례 소개 및 앞으로의 발전 전망



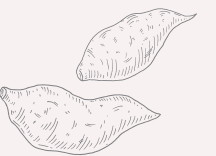
지역농산물을 이용한 가공식품으로
지역 상생을 이끈다

더라이스



농업회사법인 더라이스는 해남 지역의 농산물을 이용해 다양한
가공식품을 판매하고 있다. 또한 직접 가공식품을 만들어볼 수
있는 체험도 활발히 진행하며 해남의 건강한 먹거리를 알리는 데
앞장서고 있다. 장순이 대표를 만나 더라이스가 그려나가는
해남 지역과의 건강한 상생 비전에 대해 알아봤다.

글. 정재림 사진. 이승현



땅끝 해남에서 난 건강한 고구마

울퉁불퉁 겉보기엔 못생겼지만, 부드럽고 달콤한 맛으로
남녀노소에게 사랑받는 구황작물 고구마. 국내 최대
고구마 산지인 해남은 600여 농가가 1,964ha에서 연간
3만 4,000여 톤의 고구마를 생산하고 있다. 서늘한
해풍과 풍부한 일조량, 미네랄이 풍부한 황토지대로
고구마를 포함한 구황작물이 자라기에 최적의 조건을
갖추고 있기 때문이다. 이에 해남군은 지리적표시 제42호
‘해남 고구마’가 국내를 넘어 세계 최고 품질의 고구마로

도약하기 위해 동아시아 고구마 친선협회와 업무협약을 체결하고 고구마 산업 발전을 위해 교류 협력을 논의하는 등 다양한 노력을 기울이고 있다.

해남읍에 위치한 ‘더라이스’ 장순이 대표 또한 해남의 고구마를 이용한 다양한 가공품을 판매하며 해남 고구마 홍보대사의 몫을 톡톡히 하고 있다. 해남 고구마 쌀빵 외에도 해남 감자 쌀빵, 해남 모싯잎으로 만든 모시 갠떡, 해남 홍화 새순으로 만든 홍화 갠떡 등 빵과 떡류의 다양한 가공식품이 인기리에 판매되고 있다.

“더라이스는 해남 지역에서 생산되는 농산물로 가공품을 만들고 있어요. 지역 농부들이 재배해 주신 쌀을 주원료로 고구마와 감자 등 특산품을 이용해 빵과 떡을 만들고 있지요.”

이러한 노력으로 장순이 대표는 2022년에 전라남도의 농촌융복합산업인으로 선정되었고, 농식품부에서 선정하는 2024년도 신지식농업인으로도 당당히 이름을 올렸다. 신지식농업인은 새로운 아이디어로 농업의 부가



가치를 창출하고 농업·농촌의 변화와 혁신을 선도하는 농업인에게 수여한다. 장 대표는 지역 농특산물을 활용한 가공식품 개발을 통해 지역경제 활성화에 기여한 점을 높게 평가받았다.

“고구마는 숙성 과정에 따라 당도가 달라져요. 그래서 산이면에서 34년간 고구마 농사를 짓고 계신 지역 농부의 고구마를 고집해서 쓰고 있어요. 그 외에도 들녘 경영체의 고구마, 땅끝이랑협동조합의 감자 등을 이용해요. 지역농산물을 이용하면 단가가 비싸져서 이윤 창출 효과는 낮을 수밖에 없어요. 그래도 소비자분들에게 건강한 먹거리를 제공할 수 있다는 최대 장점이 있어서 고집스럽게 이어오고 있어요. 전라남도농업기술원과 해남군에서도 원료 연구와 제품 개발에 많은 도움을 주셨지요. 작년에 출시된 미니구마가 그 결과물이에요.”

해남 지역과의 상생을 꿈꾸다

더라이스는 1차 농업 생산에서 나아가 직접 빵을 만들어 볼 수 있는 6차산업을 진행하고 있다. 입소문을 타 빵 만들기 체험객은 1년에 230~250팀에 이른다. 일반적으로 시중에서 볼 수 있는 고구마빵은 고구마의 붉은 외피를

본뜨기 위해 자색고구마 가루를 묻혀 만든다. 하지만 더라이스는 누룩곰팡이를 발효해서 만든 붉은 홍국쌀과 비트로 반죽을 만들어 고구마 외피를 표현해 특허도 냈다.

이 반죽에 체험객들은 직접 고구마로 만든 앙금을 듬뿍 넣고 반죽 양 끝을 오므려 고구마 모양을 만들게 된다. 알록달록한 색의 재미를 주기 위해 단호박 가루를 사용해 노란색을 띠는 단호박 고구마빵도 함께 빚어내면 입맛을 돋우는 건강 빵 완성이다.

“건강한 먹거리와 지역민과의 상생 모두를 고집하다 보니 아주 천천히 성장하고 있어요. 대기업들에 비하면 좀 늦을 수 있죠. 하지만 음식으로 못 고치는 병은 약으로도 못 고친다는 히포크라테스의 말처럼 해남 지역에서 나는 건강한 자원을 활용해 좋은 먹거리를 만들어 내는 게 더라이스의 사명이라고 생각해요.”

더라이스는 지역민의 일자리 창출에도 힘쓰며 지역과의 끈끈한 상생을 그려나가고 있다. 더라이스를 치유체험의 장으로 운영하고 싶다는 장 대표는 도시에서 지친 몸과 마음을 풀어줄 수 있는 해남 여행의 베이스캠프가 되고 싶다는 계획도 전했다. 묵묵히 한 걸음씩 발전하는 더라이스의 근면 성실함이 이뤄낼 눈부신 성장을 응원해 본다. ☺



Interview

“청정지역 해남의 맛있고 건강한 먹거리를 알리겠습니다.”

더라이스 장순이 대표

Q 제조업을 시작하게 된 계기는 무엇인가요?

A 농부의 딸로 태어나 도시에서 23년을 살다가 다시 농촌으로 돌아왔어요. 농업에 대한 비전이 크게 느껴졌거든요. 남편 고향인 해남으로 내려와 떡집으로 시작했죠. 전라남도는 전국에서 쌀 생산량이 가장 많은 곳이에요. 쌀 소비를 활성화할 수 있는 방법을 찾다가 더라이스로 법인을 내고 떡과 빵을 가공하는 공장을 차리게 됐어요.

Q 더라이스를 찾는 소비자들에게 인사 전해주세요!

A 해외여행도 좋지만, 한 번쯤은 해남 여행도 추천해요. 도시에 살았을 때는 몰랐는데 농촌에 오니까 사람 구경하기가 힘들거든요. 곳곳에 볼거리와 먹거리가 풍부한 해남으로 오셔서 미식 여행도 하시고 더라이스도 찾아주시면 지역 농산물의 좋은 먹거리를 풍부하게 경험할 수 있을 거예요.



더라이스
☎ 061-535-6626
📍 전남 해남군 해남읍 고산로 162



어디론가 훌쩍 떠나고 싶다가도 대체 어디로 가야 할지 몰라 엄두가 나지 않는다면?
인파에 휩쓸려 다니는 유명 관광지에는 피하고 싶다면? 한적하고 조용한 두륜산 인근
'라이크 슬로우 비트'를 추천한다. 자연 속 카페와 글램핑장에서 색다른 여유를 즐겨볼 수 있다.

글 정재림 사진 임근재

느린 박자로 느껴보는
달콤한 휴식



라이크 슬로우 비트



📍 위치: 전남 해남군 북일면
오소재로 174-20
🕒 운영: 11:00~21:00
(매주 수요일 정기 휴무)
📱 인스타그램: @like_slow_beat

두륜산이 감싸안은 저수지로 가보자!

해남 북일면에 위치한 카페 '라이크 슬로우 비트'는 두륜산과 주작산 산행의 들머리인 오소재쉼터 인근에 있다. 카페 뒤로는 병풍처럼 두륜산이 펼쳐져 있고 카페 앞은 흥촌지 저수지가 자리하고 있어 산과 물 모두를 감상할 수 있는 힐링 스팟이다. 힐링의 마법은 오소재로를 달리면서부터 시작된다. 길 양옆으로 펼쳐진 가로수들을 바라보며 조금씩 바쁜 삶의 시간을 내려놓게 되는데, 카페 부지로 들어서면 낯선 휴양지에 도착한 것처럼 거대한 바위가 줄지어 늘어서 방문객들을 반겨준다. 수려한 자연환경 속에 노출 콘크리트로 지어진 네모반듯한 2층짜리 카페가 주는 기묘한 조화를 느끼며 안으로 들어서면 벽을 대신한 통창으로 저수지가 펼쳐진다. 잔잔한 저수지의 물결을 바라보고 있으면 절로 시간이 천천히 흐른다. '라이크 슬로우 비트'라는 이름처럼 숨을 돌리고 느린 박자를 타게 되는 곳이다.

'라이크 슬로우 비트'와 함께 운영되고 있는 글램핑장 '굿모닝오소재글램핑'도 빼놓을 수 없다. 저수지를 따라 마련된 4동의 독채 공간은 모두 저수지와 두륜산 뷰를 즐길 수 있고 프라이빗한 정원에서 바비큐를 해 먹거나 불멍도 할 수 있다. 숙소 인근에는 편백숲 산책길도 마련되어 있다.

눈과 입이 즐거운 다양한 볼거리, 먹거리~

카페 '라이크 슬로우 비트'는 자연과 어우러진 공간

속에 또 다른 매력을 지니고 있다. 여느 갤러리 못지않은 전시물과 인테리어 요소가 가득한데 1층은 전통적인 맛을 살린 병풍과 그림들이 가득하고, 2층은 수집된 다양한 운동화가 진열되어 있어 두 눈이 휘둥그레진다. 본분인 카페의 역할에도 충실한데 흔치 않은 메뉴들로 골라 먹는 재미가 있다. 바로 **해남의 구황작물을 본뜬 '밭에서 캐온 빵'** 메뉴가 있기 때문. 감자, 고구마, 단호박, 옥수수, 밤 모양으로 빚은 빵 안에는 각각의 작물로 만든 소가 가득 들어 있다. 쫄득한 식감과 달콤한 맛으로 어른, 아이 할 것 없이 함께 즐길 수 있는 메뉴다. 또한 주문 즉시 오렌지 4개를 착즙하는 오렌지주스와 AI 바리스타 로봇 '비트'가 내려주는 커피 메뉴도 다양하게 준비되어 있다. 여기서도 '라이크 슬로우 비트'라는 카페명의 의미를 알아차릴 수 있다. 마지막으로 '라이크 슬로우 비트'는 저수지에 비친 조명이 만들어내는 야경 맛집이기도 하니 힐링이 필요할 때 방문해 보자. ☺



전라남도의 식량작물 ‘감자’



기후위기 시대에 식량안보를 강화하고, 농지를 유지·보존하여 경지이용률을 높이기 위해 식량작물 생산이 국가 차원의 문제로 부상했다. 전라남도는 쌀, 보리, 밀, 콩 등을 생산하며 식량작물 자급률 향상에 이바지해 왔다. 다양한 식량작물 가운데 전라남도의 감자 재배에 대해 알아본다.

글 정재림

서류 최대 생산지,
전라남도

감자 재배 규모
전국의 13%

전라남도의 2024년도 노지 식량작물 재배면적은 총 190,998ha에 달한다. 이 중 감자, 고구마 등의 서류계 재배면적은 8,332ha로 전국의 21%에 해당한다. 감자 종류는 봄감자 2,219ha, 가을감자 740ha로 전국 감자 재배면적의 13%를 차지한다. 고구마는 전국 고구마 재배면적의 30%(5,374ha)를 차지했다.



전라남도 지역에서 감자 출하 비율(전국 대비 7.9%, 2023년 기준)이 가장 높은 곳은 보성군으로 그 뒤를 해남과 장흥이 뒤따랐다. 전라남도에서 주로 재배되는 품종은 가장 많이 보급된 수미, 신품종인 금선, 조직이 단단해 요리용으로 특화된 추백, 가공용으로 우수한 두백과 대서 등이다. 수미는 국내 감자 생산량의 80%를 차지하며 찐득한 느낌의 점질 감자로 단맛이 나는 특징이 있다.

전라남도의
감자 재배 품종

수미, 금선, 추백,
두백, 대서

감자 재배의
환경적 이점

일조량↑ 토질↑

감자는 보통 1년에 4번 수확하는데 3~5월은 하우스 봄감자, 6~7월은 노지 봄감자, 8~11월은 고랭지 감자를 수확한다. 10월부터 이듬해 1월까지의 가을감자가 나온다. 보성군은 전국에서 가장 먼저 햇감자가 나오는 지역으로 다른 지역과 달리 황토 땅에서 재배되어 감자의 색이 붉고 단단해 저장성이 좋다는 특징이 있다. 보성 회천면의 회천감자는 풍부한 일조량과 서늘한 해풍 덕분에 전분 함량이 높고 비타민 C가 많아 여름철 건강식품으로 인기가 좋다.



보성군은 식량작물의 품질향상과 종자 갱신 효과를 높이기 위해 '2024년 정부보급종(벼, 보리, 콩, 감자) 차액 지원 사업'을 추진했으며 이를 통해 농가(농업경영체)를 대상으로 정부보급종 구입 가격의 일부를 보전해 농가 경영비 부담을 줄였다. 구례군은 탄소중립 휴 살리기 중장비 발전계획에 따라 벼, 감자, 배 등 3개 작물에 대해 저탄소 친환경 농업 확산에 나섰다. 컨설팅을 통해 저탄소 농업기술을 적용하고 재배면적 확대와 농산물 육성에 기여하고 있다.

감자농가를 위한
다양한 지원

경영비 부담↓
저탄소 농업 확산↑



출처

노지 식량작물 재배면적(2024), 통계청(kosis.kr)
농촌진흥청 농식품유통자료, 농사로, 농업과학도서관
[전남일보]정부보급종 차액 지원 농가 부담 경감, 전남일보, 2024.2.4.
'구례군, 저탄소 농업 확산에 앞장', 비건뉴스, 2025.3.21.



피크닉 함께 갈까요?

감자 햄버거

이번 주말, 온 가족과 함께 피크닉을 떠나보면 어떨까? 간단히 만들 수 있는 햄버거와 함께라면 어디든 근사한 피크닉 장소가 된다.
특별히 고기 대신 감자로 만든 패티를 넣으면 맛과 건강까지 생각한 비건 버거 완성이다.

글: 정재림 사진: 이승현 영상: 최익인
푸드 스타일링: 박정윤(노하우스 스튜디오 knowhow's studio)



재료 및 용량

햄버거 빵 2개, 감자(중) 2개, 토마토 1개, 양상추 3장, 양파 1/2개, 슬라이스 치즈 2장, 오이피클 2개, 마요네즈 1T,
스위트 칠리소스 2T, 전분가루, 소금, 후추 약간



레시피

- 1 감자는 껍질을 벗기고 곱게 채를 썰어 물에 살짝 행궤 물기를 뺀다.
- 2 토마토, 양파, 오이피클을 비슷한 두께로 썰고, 양상추를 씻어 햄버거 빵 크기로 다듬어 놓는다.
- 3 손질된 감자에 전분 가루, 소금, 후추를 넣고 오일을 두른 팬에 빵 크기로 모양을 잡아 감자 패티를 만든다. 빵도 살짝 구워 준비한다.
- 4 빵, 스위트 칠리소스, 오이피클, 감자 패티, 치즈, 토마토, 양파, 양상추, 마요네즈, 빵 순서대로 올려 완성한다.

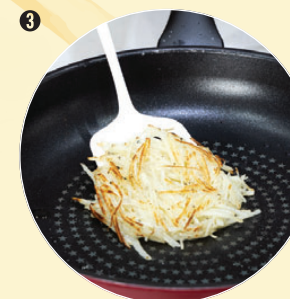
1



2



3



4



Cooking tip

동물성 치즈를 대신해 비건 치즈를 사용하면 완전한 비건 식단이 됩니다.



동영상보기



푸드업사이클링

전남의 추진사례 소개 및 앞으로의 발전 전망



전 세계적으로 식량 낭비가 심각한 문제로 대두되고 있다. 유엔 식량농업기구(FAO)에 따르면, 매년 전 세계에서 생산된 식량의 약 1/3인 13억 톤이 소비되지 않고 폐기된다. 이는 경제적 손실뿐만 아니라 환경에도 큰 영향을 미친다. 이러한 문제를 해결하기 위한 대안 중 하나가 바로 푸드업사이클링(Food Upcycling, 재활용)이다. 2032년까지 글로벌 푸드업사이클링 시장은 110조 원 규모로 성장할 것으로 예상되고 있다(퓨처마켓인사이트).

글: 전남대학교 식품공학박사 이승제

푸드업사이클링을 통해 식품 부산물의 양을 줄이는 것은 지구 환경을 보호하는 중요한 방법이 된다.



푸드업사이클링은 상품가치가 떨어진 저품위 농산물이나 가공과정에서 나오는 가공부산자원을 새로운 제품으로 재탄생시키는 과정이다. 이는 단순히 가공과정 중에 발생하는 가공부산자원을 부산물로 생각하고 폐기하는 범위를 넘어, 식품 자원으로서의 가치를 다시 부여하고, 식품의 기능성과 독창성을 높이는 방식으로 발전해 나가고 있다. 예를 들어, 제분과정이나 맥주제조과정에서 발생하는 밀기울(소맥피), 맥주박, 효모박을 재가공하여 제과제빵 분말소재나 반려동물의 기능성 사료원료로 활용하고 있다. 더불어 과일의 껍질이나 채소의 줄기를 활용하여 스무디, 수프, 혹은 스낵 제품으로도 변환할 수 있다. 이러한 과정은 생산 단계에서의 자원 낭비를 줄이고, 동시에 소비자에게는 새로운 경험과 가치를 제공할 수 있다는 특징이 있다.

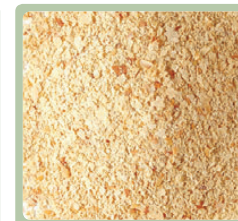
푸드업사이클링의 가장 큰 장점 중 하나는 환경을 보호하는 것이다. 식품 부산물이 폐기되어 분해되는 과정에서 발생하는 메탄가스와 이산화탄소는 온실가스의 주요



밀기울
(㈜호수, 성남)



맥주박
(㈜RE:HARVEST, 서울)



효모박
(영)일우팜, 나주



과일껍질분말
올내추럴㈜, 파주



채소줄기분말
(농)푸른들판, 서울

원인 중 하나이며, 이는 기후 변화에 악영향을 미친다. 푸드업사이클링을 통해 식품 부산물의 양을 줄이는 것은 지구 환경을 보호하는 중요한 방법이 된다. 자료에 따르면, 일부 식품 부산물을 비료로 업사이클링할 경우, 소각시킨 경우보다도 이산화탄소의 양을 513.8kg 줄일 수 있는 것으로 계산되고 있다.

- 1 기본 가정 설정
유형 : 식품 부산물
부산물의 질량 : 1,000kg
처리방식 : 식품 부산물 활용 비료 제조
기존 처리방식 : 소각
- 2 기존 방식(소각)에 의한 CO₂ 배출량 계산
소각에서의 탄소 전환율(탄소량) : 1,000kg × 0.2 = 200kg
CO₂ 배출량 : 200kg × 3.67 = 734kg
- 3 업사이클링 시 CO₂ 저감 효과(CO₂ 배출량 30% 저감화 가정)
업사이클링을 통한 CO₂ 배출량 : 734kg × 0.3 = 220kg
CO₂ 저감량 = 소각 시 CO₂ 배출량 - 업사이클링 시 CO₂ 배출량
= 734kg - 220kg = 514kg

또한, 푸드업사이클링은 식품 산업에 새로운 비즈니스 모델을 제시한다. 소비자는 지속 가능한 제품에 대한 관심이 높아지고 있으며, 기업들은 이에 맞춰 업사이클링 제품을 출시하고 있다. 이와 같은 변화는 식량 산업의 지속 가능성을 높이며, 기업에 대한 소비자 신뢰도 또한

향상시키는 데 기여한다. 따라서, 푸드업사이클링은 단순한 환경 보호의 차원을 넘어, 경제적 이익과 사회적 책임을 모두 충족시키는 가치 있는 접근법이 된다. 하지만 푸드업사이클링이 널리 퍼지기 위해서는 몇 가지 과제가 있다. 첫째, 소비자 인식 향상이 필요하다. 소비자들에게는 아직 푸드업사이클링이라는 개념이 낯설게 느껴지기 때문에, 이를 교육하고 홍보하는 노력이 필요하다. 둘째, 규제와 정책의 지원을 무시할 수 없는 부분이다. 정부와 관련 기관들은 업사이클링 제품에 대한 법적 기준을 마련하고, 기업들이 이를 개발할 수 있도록 장려하는 정책을 펼쳐야 한다.

전라남도도 푸드업사이클링 산업에 있어서는 천혜의 농업 생산조건과 경쟁력을 보유하고 있다. 특히 전라남도도 우리나라의 대표적인 농산물 생산기지로, 통계청 2020년도 기준으로 곡류 221,728톤(전국 대비 20.4%), 채소류 357,915톤(전국 대비 20.6%), 배박 18,703톤(전국 대비 33.9%)에 달하며 식품제조 가공업체 수가 1천 6백여 개소에 이르는 지역이다. 이에 저품위 농산물이나 가공부산자원이 많이 발생되고 있어 또 다른 고부가가치 소재산업으로의 연계성도 확보하고 있는 셈이다. 이에 전라남도도와 나주시에서는 농림축산식품부가 새롭게 육성하고자 하는 푸드테크 10대 분야 중 푸드업사이클링 연구지원센터 구축 사업에 공모하여 2024년도에 선정된 바 있다. 2026년까지 나주 일반산업단지 내 3,417㎡ 부지에



커피박 활용 단백질 강화 소재화 기업
어반랩스



농수산 부산물 활용
멀칭재 및 필름소재화 기업
더데이원랩



바이오베이스 플라스틱 소재화 기업
어라운드블루



버섯균사체와 농산부산물 활용 친환경 포장 완충재 소재화 기업
EARTHFROM



농산부산물과 가죽부산물을 활용한 기능성 재생가죽 생산 기업
Brown Skin

지상 2층으로 연면적 1,612㎡ 규모의 연구시설을 105억 원의 예산투자로 조성 중에 있다. 2026년 하반기부터는 구축된 설비를 대상으로 산학연관 합동 실증연구 및 시험가동이 들어가게 되며 2029년도까지 산학연관 고용창출 100명, 부가가치 창출 95억 원 및 사업화 매출 80억 원의 기대효과가 예상된다.

나주시와 나주시농식품종합가공지원센터에서는 상품 가치가 낮은 저품위 농산물이나 가공부산자원을 활용하여 다양한 제품들을 직접 제조가공(제조원: 나주시 천연색소산업화지원센터)하는 선행적 성과를 보이고 있다. 이러한 과정들로부터 농가의 잉여농산물을 활용한 농업 외 소득 창출은 물론 부산자원을 활용한 수익사업

에도 청신호가 켜지고 있다는 평가이다.

농촌진흥청에서도 2025년도 핵심사업으로 농산부산물 Eco-순환 기술 개발 사업인 ‘과실 부산물 제로 웨이스트 (Zero Waste) 기반 다용도 소재 기술 개발’ 과제를 공모한 바 있다. 나주시천연색소산업화지원센터를 중심으로 전라남도농업기술원, 광동제약, 농협경제지주 R&D연구소, 제너럴바이오, 대동엔지니어링으로 컨소시엄을 구성하여 연구과제가 선정되어 현재 R&D 수행 중에 있다. 특히 배박, 매실박, 오미자박이라는 농산부산물 소재를 대상으로 제로 웨이스트 기술 개발이 진행되는데 원료전처리, 일관건조장치 개발 및 실증, 원료 소재화 및 표준 공정 개발, 일반식품·건기식·화장품 및 반려동물



나주배도라지즙
제품 개발
나주시농협공동
사업법인, 나주



자색무주스
제품 개발
(영)일우팜, 나주



블루베리주스 및
블루베리청 제품 개발
블루베리연구회, 나주



파김치 동결건조블럭
제품 개발
디케이푸드, 나주



배 착즙박 활용 석세포 원료 및
비누 제품 개발
나주시천연색소산업화지원센터, 나주

사료화 제품 개발 그리고 최종적으로 상용화를 목표로 향후 5년간 진행할 예정이다.

또한 나주시농식품종합가공지원센터에서는 전라남도에서 대량 생산되는 농산물의 하나인 백색무, 양파, 마늘을 대상으로 이상기후 대응을 위한 장기저장기술 및 저품위 농산물이나 가공부산자원을 활용한 산업적 푸드업사이클링 가공기술에 관하여 전라남도 연구기획 사업을 진행 중에 있으며, 최근에는 농진청 국립원에 특작과학원과 한국식품저장유통학회와 함께 ‘농산물 저장기간 연장을 위한 최신 저장기술 실용화 방안’이라는 주제로 학술토론회를 개최한 바도 있다.

결론적으로, 푸드업사이클링은 전라남도의 지속 가능한 미래 농식품산업 시스템의 기반이 될 수 있다. 전라남도의 식량 생산과 이용의 효율성을 높이고, 가공과정에서 발생하는 자원을 재활용하며, 환경을 보호할 수 있는 방법으로서 미래의 식품 산업이 나아가야 할 방향을 제시할 수 있다. 이를 위해 전라남도 행정기관, 기업, 대학 및 소비자가 함께 협력하여 푸드업사이클링 생태계를 확고히 구축하는 것이 무엇보다 중요하다. 우리의 작은 변화가 더 나은 내일을 만드는 출발점 즉, 국제 사회의 탄소배출과 가공부산자원의 재활용 문제를 해결하면서 새로운 대안을 제시할 수 있는 중심기관이 될 수 있기 때문이다. ☺



전라남도농업기술원은 농업의 발전을 위해 농업과학기술개발 및
보급·지도를 통한 농촌진흥사업을 담당하고 있습니다.
안전한 먹거리를 위해 전라남도 농가와 함께하겠습니다.



미래로

나아가는

24

맛의 명인

시간과 정성으로 빚어낸 슬로우 푸드의 대표주자
창평쌀엿 조성에 명인

28

땅과 사람들

목장 유제품 전문점 '설이목장'
건강하고 맛있는 요거트를 만나다!

32

도시에서 온 사람들

바삭한 별미 두부과자로 제조업의 꿈을 이루다
쿠키아 김명신 대표

36

미래엔 스마트팜

세계를 주도하는 푸드테크 혁신 생태계

40

희망을 그리다

지구를 생각한 축산물

조성애

식품명인 제93호



시간과 정성으로 빚어낸
슬로우 푸드의 대표주자

창평쌀엿

조성애 명인은 장작을 때는 가마솥에서 긴 시간
쌀조청을 졸이며 전통 방식으로 쌀엿을 빚어낸다.
그 과정에서 쌀엿은 깊고 진한 풍미를 품고, 정성과 손맛이
고스란히 스며든다. 오랜 시간과 노력이 담긴 창평쌀엿은
전통의 품격을 고스란히 간직하고 있다. 세대를 넘어
먼 훗날까지 이어져야 할 우리의 소중한 전통 유산이다.

글. 한울 사진. 고인순



창평전통쌀엿영농조합법인
☎ 010-4361-1973
📍 전남 담양군 창평면 창평현로 675 담미가

창평쌀엿의 명맥을 잇다!

담양군 창평면에는 겨울이면 쌀엿을 만드는 집들이 많았다. 그 덕에 동네에는 달큰한 향기가 가득 퍼지곤 했다. 맑은 물과 기름진 들녘에서 자란 양질의 쌀로 빚어낸 창평쌀엿은 임금님 다과상에도 오른 진상품이었다. 또한, 사대부 자녀들이 과거를 보러 갈 때 급제를 기원하는 뜻에서 즐겨 먹었다는 이야기도 전해진다.

“과거에는 마을에 쌀엿을 만드는 사람들이 여럿 있었어요. 하지만 지금은 거의 없어요. 어르신들이 돌아가시거나 연세가 많아지시면서 더 이상 쌀엿을 만들 수 없게 되었기 때문이죠. 그게 너무나 아쉽습니다. 맛은 물론이고 품격까지 갖춘 창평쌀엿은 조상들의 지혜가 깃든 소중한 문화유산이에요. 이 전통이 끊기지 않도록 하는 일은 조상의 지혜와 정성을 오늘에 되살리는 뜻깊은 일이라고 생각합니다.”

조성애 명인은 전통 방식으로 창평쌀엿을 만들어오고 있다. 시할머니부터 시작한 쌀조청 제조 가업은 시부모를 거쳐 3대째 이어졌다.

“시어머니께서 겨울이면 쌀엿을 만드셨는데, 처음 그 맛을 보고 정말 깊은 감동을 받았어요. ‘어떻게 이런 맛있는 음식이 있을까?’ 싶었지요. 매해 겨울이면 6~8명이 방 안에 둘러앉아 함께 엿을 만들었는데, 저는 그 시간이 참 즐거웠어요. 하지만 세월이 흐르고 어머니께서 연세가





“누군가
이어가지 않으면,
이 귀하고 소중한 맛이
세월 속에
사라져 버릴 것
같았어요.”

드시면서 더는 엿을 만들지 않겠다고 하셨어요. ‘이제 이 맛을 누가 이어 갈까?’ 하는 생각에 마음이 덜컥 내려 앉았죠. 어머니의 비법을 누군가 이어가지 않으면, 이 귀하고 소중한 맛이 세월 속에 사라져 버릴 것 같았어요. 그래서 제가 이어가기로 마음먹었습니다.”

좋은 재료에 정성을 더한 귀한 맛

창평쌀엿은 입에 달라붙지 않으며, 먹은 뒤에도 찌꺼기가 남지 않아 개운한 것이 특징이다. 이러한 식감은 전통 방식의 ‘늘이기’ 과정에서 비롯된다. 두 사람이 엿을 손에 쥐고 앞뒤로 밀고 당기기를 반복하는 동안, 엿 속에 공기가 스며들며 자연스럽게 구멍이 생기고, 특유의 바삭한 식감이 완성된다.

명인이 제조하는 쌀엿의 비결은 좋은 재료에 있다. 쌀은 영산강 상류에서 자란 양질의 것을 쓰고 엿기름을 명인이 직접 길러 사용한다. 명인에게 쌀엿 만드는 방법에 대해 물었다. 설명을 시작한 명인의 얼굴에 웃음이 번졌고, 눈빛에는 자부심이 어렸다.

“먼저 쌀을 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻은 뒤, 약 네 시간 정도 불립니다. 불린 쌀은 찜기에 넣어 세 시간가량 찌서 고두밥을 짓습니다. 고두밥이 완성되면 엿기름을

푼 따뜻한 물에 넣고 섞어 9시간 동안 당화 과정을 시작합니다. 이때 온도는 58~60℃를 유지해야 해요. 그러면 식혜가 완성됩니다. 식혜의 맑은 액만 받아 일곱 시간 정도 달이면 조청이 되고, 조청을 다시 세 시간 이상 더 달이면 끈적한 갱엿이 됩니다. 이 갱엿을 두 사람이 양쪽에서 밀고 당기는 일을 반복하면 쫄득하고 하얀 쌀엿이 완성됩니다.”

엿기름은 쌀엿의 맛을 좌우하는 핵심 재료다. 엿기름의 질이 좋아야 식혜가 제대로 발효되고, 그래야 쌀엿 특유의 깔끔하고 깊은 단맛이 살아난다. 그래서 명인은 가을마다 온 정성을 다해 엿기름을 직접 기르고, 손수



빵아 사용한다. 명인은 또한 생강과 볶은 깨를 사용해 쌀엿의 맛을 더욱 배가시킨다. 생강은 향이 진한 재래 종만을 고집하며, 이는 겨울 음식인 쌀엿의 풍미를 깊게 만드는 중요한 역할을 한다. 마지막으로 넣는 볶은 깨는 쌀엿에 고소함을 더해준다.

전통 방식으로 빚어내는 쌀엿의 품격

명인은 2012년에 현대화된 시설을 도입하여 쌀엿 제조를 시도했었다. 그러나 결과가 만족스럽지 않았다. 고온에서 장시간 조리하는 전통적인 방법에서 우리나라의 쌀조청의 색, 맛, 농도를 기계화 방식으로 재현할 수 없었기 때문이다.

“장작을 때는 가마솥 온도는 1,200℃까지 올라가는데, 보일러로는 800℃ 정도밖에 올라가지 않습니다. 조청을 만들 때는 화력이 중요합니다. 화력이 부족하면 조청이 제대로 조리되지 않거든요. 원하는 농도가 나오지 않으니

자존심이 상하더라고요. 몇 번을 시도해 봤지만, 역시 아니었어요. 그래서 다시 전통적인 방식으로 돌아가기로 결심했어요.”

장작을 때고 가마솥 앞을 지키는 일이 육체적으로는 고된 작업이지만, 명인은 전통 방식이 주는 깊은 맛과 품격을 지키는 데서 큰 보람을 느낀다. 재료 하나하나, 오랜 시간 들인 정성이 그대로 맛으로 전해질 때 명인은 그제야 제대로 된 쌀엿을 완성했다는 만족감을 얻는다.

“제게는 손주가 여섯이나 되는데, 그 아이들이 집에 오면 ‘할머니 엿이 최고야, 최고!’라고 말해주곤 해요. 그때 정말 보람되고 뿌듯하거든요. 창평쌀엿과 같은 우리 전통 음식이 자라나는 우리 아이들에게 익숙한 맛으로 남았으면 좋겠어요. 그게 제 바람입니다.”

명인은 아궁이 앞에 앉아 장작을 넣었다. 가마솥 앞에서 묵묵히 일하는 명인의 모습이 창평쌀엿의 품격을 그대로 담고 있는 듯했다. ☺





목장 유제품 전문점 '설이목장'

...

#건강간식

#요거트

Fresh



건강하고 맛있는 요거트를 만나다!

설이목장은 건강한 요거트를 만들겠다는 서예진 대표의 열정과 신념에서 출발한 브랜드다. 신선하고 영양가 높은 목장 원유에 엄마의 마음을 더해 정성스럽게 만든 요거트는, 온 가족이 안심하고 즐길 수 있는 제품으로 자리 잡으며 브랜드 입지를 점차 넓혀가고 있다.

글. 한울 사진. 이승현

설이목장은 수제 저당 요거트 전문 브랜드로, 온 가족이 안심하고 먹을 수 있는 건강한 요거트를 생산·판매하고 있다. 브랜드명 '설이목장'은 서예진 대표가 자신의 딸 이름에서 따온 것으로, '내 아이에게 먹일 수 없는 것은 판매하지 않겠다'는 신념이 담겨 있다.

"아이가 아토피를 앓으면서 면역력을 높일 수 있는 방법을 고민했습니다. 그러던 중 장내 유익균이 면역력 향상에 중요한 역할을 한다는 사실을 알게 됐죠. 마침 남편이 목장을 운영하고 있어서 직접 착유한 원유로 요거트를 만들어 아이에게 먹이기 시작했어요. 이후 지인들로부터 '판매를 해달라'는 요청이 이어지면서 본격적으로 설이목장을 시작했습니다."

설이목장은 무방부제, 무첨가제, 무색소의 원칙을 고수하며 건강한 제품을 만드는 데 힘쓰고 있다. 설탕 대신 대체당(무설탕)을 사용하며, 유산균과 유익균이 조화로운 요거트는 장 건강을 유지하는 데 도움을 준다. 과일이 첨가된 요거트의 경우, 서예진 대표가 직접 청을 담가 저당 제품으로 정성껏 만들어내고 있다.

설이목장의 주요 고객층 중 가장 큰 비중을 차지하는 것은 영유아가 있는 가정이다. 특히 시중 요거트를 잘 먹지 않던 아이들이 설이목장 제품은 잘 먹는다고 하여 정기 구독으로 이어지는 경우가 많다. 그다음으로는 건강에 관심이 많은 40~60대 여성과 다이어트를 하는 20~30대 여성들이 주를 이룬다. 이 외에도 당뇨 환자나 건강을 중시하는 소비자들 사이에서도 인기를 끌며, 설이목장은 점차 그 입지를 넓혀가고 있다. 설이목장의 제품이 맛과 건강을 동시에 잡는 이유는 좋은 원재료에 있다. 그 핵심은 바로 좋은 원유에서 시작된다.

"저희 요거트는 아이들이 정말 잘 먹어요. 모든 목장 원유가 다 똑같아 보일 수 있지만, 그 맛은 소가 먹는 사료에서부터 달라집니다. 사료와 소 관리 방식에 따라 우유의 맛이 조금씩 달라져요. 저희는 젖소가 먹는 사료부터 오랜 시간 연구를 통해 건강하고 맛있는 요거트를 개발했어요."

서예진 대표는 우수한 농산물을 건강한 제품으로 완성해, 우리 농업의 가치를 소비자에게 전하는 것을 비즈니스의 핵심 가치로 삼고 있다. 설이목장을 순천과 전남을 대표하는 로컬 브랜드로 성장시키는 것을 넘어, 우리 농산물의 우수성을 세계에 알리고자 하는 것도 같은 이유에서다. 서 대표의 이러한 행보는 농업의 새로운 가능성을 제시하는 동시에, 지속 가능한 농업을 향한 의미 있는 발걸음이 되고 있다. ∞

건강한 사료가
건강한 우유를 만들어요!





10:00 AM

#매장 & 스케줄 관리

서예진 대표의 하루는 새벽 5시, 목장에서 착유하는 일로 시작됩니다. 오전 10시에는 매장에 출근해 청소와 정리로 업무를 시작한 뒤, 당일 출고 품목을 확인하고 방문 픽업 고객과 정기 배송 스케줄을 점검하고 조율합니다. 하루의 시작은 분주하지만, 맛있고 건강한 요거트가 고객에게 전달된다는 생각에 마음이 뿌듯합니다.



11:40 AM

#그레놀라 만들기

저당 시럽을 사용하여 당도를 낮추고, 견과류 고유의 맛을 살려 건강한 그레놀라를 만듭니다. 카카오, 현미, 아몬드, 호두 등 하루 섭취할 수 있는 견과류를 통째로 넣어 식감을 살립니다. 특히 설이목장 요거트와 꿀조합을 자랑합니다.

14:00 PM

#포장하기

요거트 속 유산균이 잘 보존될 수 있도록 보랭 박스를 사용하여 포장합니다. 이 박스에는 설이목장의 하루 일과가 담겨 있습니다. 새벽 5시에 시작되는 착유 작업부터, 요거트를 제조하고, 소비자에게 전달하는 과정까지. 설이목장의 정성 어린 이야기를 만나볼 수 있습니다.



11:00 AM

#‘과일 듬뿍 요거트’ 제조

제철 과일인 블루베리, 복숭아, 망고, 딸기 등은 요거트의 맛을 더욱 맛있게 만들어줍니다. 시중의 잼을 사용하면 단가는 낮아지지만, 당도가 너무 높아 설이목장에서는 직접 만든 저당 과일청을 고집합니다. 건강과 맛을 동시에 고려한 선택입니다.



15:00 PM

#고객 응대하기

설이목장은 고객 맞춤 서비스를 제공합니다. 당뇨, 다이어트, 아이 간식 등 요거트가 필요한 고객의 이야기를 듣고 맞춤 상품을 추천합니다. 또한 가정 패턴에 맞는 맞춤 구성으로 정기 배송도 진행합니다. 이렇게 세심한 고객 맞춤 서비스는 많은 이들이 설이목장을 찾는 이유 중 하나입니다.



설이목장
☎ 0507-1368-8318
📍 전남 순천시 장천5길 27 1층 1호



바삭한 별미 두부과자로 제조업의 꿈을 이룬다

쿠키아

김명신 대표

광양만을 내려다보며 멋스럽게 자릴 지키고 있는
붉은 벽돌 건물이 눈길을 사로잡는다.

이곳은 우리 농산물로 건강한 과자를 만들고 있는 과자 제조기업
'쿠키아'다. 쿠키아카데미에서 시작해 어느덧 10년째
두부과자로 소비자들에게 꾸준한 사랑을 받고 있는
쿠키아의 성장 스토리를 들어본다.

글. 정재림 사진. 조병우



쿠키아

☎ 061-681-8200

📍 전남 여수시 울촌면 여순로 513-43

식지 않는 열정으로 이룬 성공

쿠키아의 김명신 대표는 전업주부의 삶을 살다 50세에 창업의 꿈을 안고 쿠키아카데미를 열었다. 요리에 자신도 있었고 교원자격증도 있었기에 호기롭게 시작한 사업이었다. 하지만 현실은 녹록지 않았다. 2014년, 세월호 사건과 메르스 바이러스의 유행으로 쿠키아 수업이 이어지지 못하면서 사업은 경영난에 부딪혔다. 새로운 사업 모델을 강구해야 하는 절체절명의 순간이었다. 하지만 김명신 대표는 위기를 기회 삼아 두부과자를 제품화하기로 마음 먹었고 그렇게 해서 탄생한 것이 쿠키아였다.

“쿠키아카데미가 막 성장기에 접어들 때 연달아 좋지 않은 사태가 터지면서 교육 사업이 잠시 중단되는 위기였어요. 그래서 프로그램 중 가장 인기가 좋았던 두부과자를 판매해 보면 어떨까 하는 아이디어가 떠올랐죠. 두부과자는 기존에 없던 새로운 개념의 건강 간식이었기 때문에 개발 과정에서 많은 도전이 있었지만 소비자들이 좋아해 주실 거라는 확신이 있었어요.”





쿠키(Cookie)에 A를 더해 이름 지은 쿠키아는 늘 최고점인 ‘A’가 되자는 뜻과 ‘한 사람’이라는 의미를 담고 있다. 최고의 상품을 한 사람 한 사람에게 정성스럽게 전달하고자 하는 열정의 표현이다. 그 이름대로 성장한 쿠키아는 지난 10년간 두부과자 하나만을 고집스럽게 판매하며 소비자들의 꾸준한 사랑을 받았다. 이를 증명하기라도 하듯 쿠키아는 재구매율이 특히 높다.

스마트한 공정으로 더 맛있게 더 건강하게!

제조업을 준비하면서 김명신 대표가 가장 중요하게 생각한 것은 제조 기반을 다지는 일이었다. 대량 생산을 하려면 기계를 이용해야 하는데 원재료 특성상 기계화 과정에서 원치 않는 맛의 변화가 생긴 것. 수분 함량이 많은 두부과자의 건조 공정 가운데 일정한 식감을 유지하는 일은 쉽지 않았다. 이를 해결하기 위해 설비를 개선하고 생산 공정을 최적화하는 데 많은 연구와

투자가 필요했다.

“참 고마운 분들이 많습니다. 전라남도농업기술원, aT센터, 여수농업기술센터 등에서 식품 제조와 관련된 교육을 받아 전문 지식을 쌓을 수 있었고 전라남도 여수시 중소벤처기업부 지원 사업을 통해 시설 자금과 건축 자금도 확보할 수 있었습니다. 또한 시제품 개발에도 많은 지원을 받았고요. 삼성전자 스마트공장 지원 사업을 통해서도 시스템 구축과 품질 안정화를 이루게 됐습니다. 전남테크노파크를 통해서도 많은 지원을 받았고요. 그분들의 응원으로 이 자리까지 오게 된 것 같습니다.”

사람과 자연을 이롭게 하는 건강한 제품 개발, 자연 그대로의 맛을 살리는 제조 공정 등 쿠키아는 건강과 맛을 동시에 잡으며 국제 식품안전인증(SQF)과 제조 공법 특허 3건을 획득했다. 이후로도 한결같이 위생적인 생산을 통해 안전한 먹거리를 만들고 있다. 이러한 철학이 한자리에서 꾸준히 발전할 수 있는



기반이 되었다.

“아이에게 간식을 줄 때 늘 불안한 마음이었는데 쿠키아의 과자를 간식으로 주면서 마음이 놓였다는 후기를 들었을 때 참 뿌듯했어요. 병문안 선물로 구매하시는 분도 있고, 환자분들도 쿠키아의 과자는 부담 없이 먹을 수 있었다는 말을 들으면 정말 기분이 좋지요. 사업을 이끌면서 지치는 순간들도 있지만, 그때마다 직원들이 옆에서 응원해 주고 기운을 북돋아 주면 더 힘을 내게 됩니다.”

지역과 함께하는 지속 가능한 상생

쿠키아 사옥 곳곳은 김명신 대표의 애정이 듬뿍 담겼다. 견학로와 로비, 카페 등 쿠키아의 모든 곳을 손수 인테리어 했다고. 비단 근사한 외관뿐만 아니라 쿠키아가 사회적 가치를 실현해 누구에게나 사랑받는 브랜드가 될 수 있도록 다양한 노력도 기울였다. “쿠키아에서 판매하는 과자에 들어가는 콩, 옥수수,

흑미, 현미, 톳 등은 지역 농가들과 계약 재배하여 조달하고 있습니다. 지역 농산물을 이용하면 원료가 비싼 것은 사실이지만 물류비가 절감되고 농가 소득으로 이어지는 장점이 있으니까요.”

지역 농가와의 상생과 더불어 지역 청년들과의 상생도 돈보인다. 지방의 청년 소멸 문제의 대안으로 쿠키아는 지역 청년들에게 일자리를 제공해 오래 일하고 싶은 조직, 함께 일하고 싶은 조직으로 나아가고 있다.

“전업주부로 생활하다 늦깎이로 사업을 시작해 초반에는 많은 시행착오를 겪었습니다. 하지만 이제와 돌아보면 그때의 작은 한 걸음이 지금의 큰 변화를 만들었어요. 실패를 두려워하지 않고 도전하는 과정에서 성장할 수 있지요. 앞으로도 계속해서 지속 가능한 사회적 가치를 실현하는 기업으로 만들어가고 싶습니다.”

맛뿐만 아니라 건강과 지역 상생까지 생각하는 쿠키아가 여수를 대표하는 브랜드로 굳건히 성장하길 기대해 본다. ☺

**“직원들이 옆에서 응원해 주고
기운을 북돋아 주면 더 힘을 내게 됩니다.”**



세계를 주도하는

푸드테크 혁신 생태계



정부는 푸드테크 분야의 전문 인력 양성, 기술 개발 촉진, 국제 협력 지원 등을 통해 세계를 주도하는 푸드테크 혁신 생태계 구축에 나섰다. 한국의 푸드테크가 세계로 나아갈 수 있도록 어떤 노력을 기울이고 있는지 알아본다.

글: 정재림



FOODTECH



푸드테크 거대 신생기업 30개 육성 마중물

2024년 농림축산부와 서울대학교, 한국푸드테크협의회는 ‘푸드테크 혁신 생태계 구축을 위한 업무협약’을 체결했다. 협약식에 참석한 기관들은 식품 산업을 한 층 더 발전시키기 위해 푸드테크를 잘 활용해야 한다는 점에 공감하며 이번 협약을 계기로 정부·산학 협업 체계를 구축하고 각 분야에 적극 협력기로 했다.

협력 내용

- 1 법·제도적 기반 조성 및 정책적·재정적 지원
- 2 전문 인력 양성을 위한 지원
- 3 혁신클러스터 조성을 위한 거점 기관 구축
- 4 콘퍼런스·포럼·엑스포, 토크 콘서트 등 국내외 행사 공동 추진
- 5 국내외 연구기관·단체·기업 간의 협력 네트워크 구축

한편, 농식품부는 2027년까지 푸드테크 분야 거대 신생기업 (예비유니콘¹⁾ 포함) 30개 육성과 푸드테크 수출액 20억 달러를 목표로 10대 핵심기술에 대한 연구 개발 강화, 계약학과 등을 통한 융복합 전문 인력 양성, 기업에 대한 투자와 수출 확대 등 장기적인 안목으로 푸드테크 산업을 지원하고 있다. 2024년 농식품부는 푸드테크 산업을 체계적으로 육성하기 위한 법적 근거를 마련하고 3개 분야의 사업을 추진 중이다.

추진 내용

- 1 기업 투자 확대를 위해 전용 펀드 확대(2023~2024년, 310억 원)
- 2 지역 기반 신산업 생태계 조성을 위한 푸드테크 연구지원센터 구축 (3개소)
- 3 중기부·삼성·농협과의 협업을 통한 식품제조업 스마트공장 도입(38개사)

1) 아گی유니콘은 기업가치 1,000억 원 미만 기업, 예비유니콘은 기업가치 1,000억 원 이상~1조 원 미만 기업, 유니콘기업은 기업가치 1조 원 이상의 기업을 뜻한다.

전국 3개 시 푸드테크 연구지원센터 구축

정부는 푸드테크 연구지원센터 사업에 참여할 시군을 2024년 1월 22일~2월 23일까지 모집했다. 이를 통해 식물성 대체식품(전북 익산), 푸드업사이클링(전남 나주), 푸드로봇(경북 포항) 3곳이 결정되었으며 2026년까지 푸드테크 연구지원센터를 조성한다는 계획이다. 푸드테크 연구지원센터는 지역 푸드테크 산업 생태계를 구축하기 위해 푸드테크 기업, 대학, 연구기관, 중소 식품업체 등이 상호 협력하는 혁신클러스터 거점 시설이다. 각 분야에 따라 선정된 3개 시에 대해선 2024~2026년 3년간 105억 원(국비 50% 보조 포함)을 지원한다.

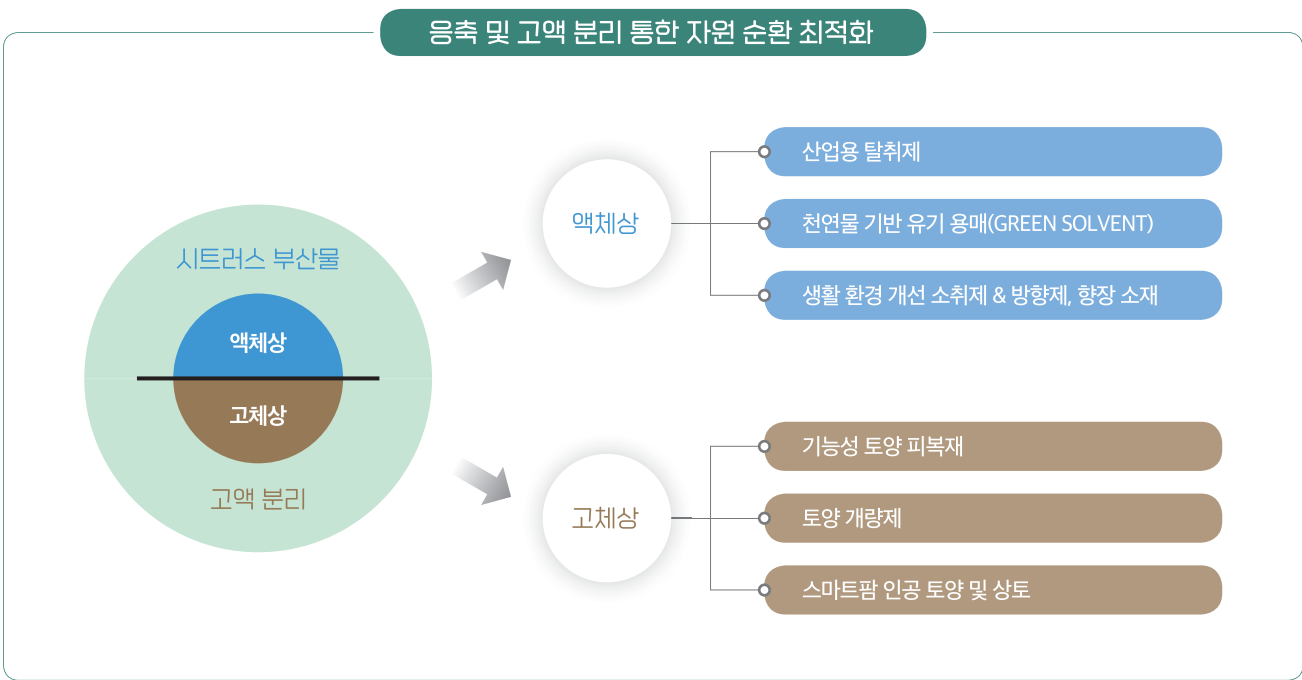
정부는 또한 ‘고부가가치 식품기술개발 사업’을 통해 푸드테크 관련 38개 연구과제에 114억 원을 투입한다. 신생 업체가 가지는 고가의 장비 구매 비용 부담을 줄인다는 계획이다. 식물성 대체식품, 식품로봇, 식품업사이클링 분야 푸드테크 기업들이 필요한 고가 장비를 갓춤으로써 다양한 아이디어를 실험·연구·제품화할 수 있도록 기회를 제공한다. 아울러 정부는 ‘푸드테크 산업 육성에 관한 법률(푸드테크산업육성법)’ 제정을 추진하고 푸드테크 산업 육성의 기반을 마련했다.

푸드테크 연구지원센터 사업 참여 기업 ‘비유’

주식회사 비유는 제주에서 버려지는 감귤을 이용해 사람과 환경에 가치 있는 자원을 만드는 기업이다. 푸드업사이클링 분야를 담당하는 전남 나주 푸드테크 연구지원센터 사업 참여 기업이기도 하다. 비유는 감귤에서 추출한 시트러스의 부산물을 활용해 자원 순환 업사이클링을 이끌고 있다.

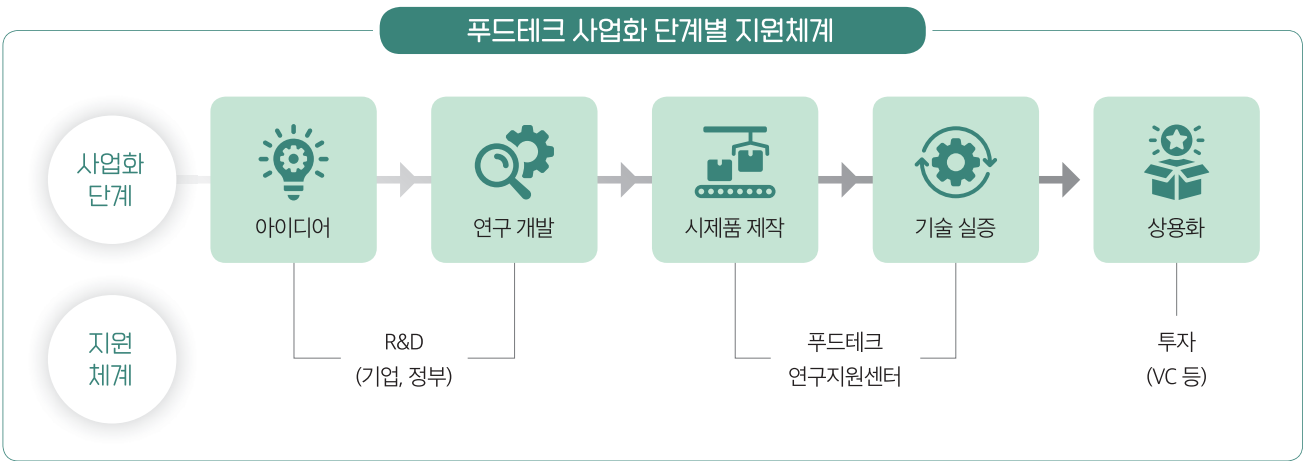
2018년 기준 시트러스 과일의 전 세계 부산물 배출량은 1천 8백만 톤에 이른다(유엔식량농업기구 FAO). 시트러스 부산물은 환경오염과 음식물 쓰레기 처리 비용, 음식물 쓰레기로 인한 온실가스를 야기한다. 비유는 이러한 경제적 손실과 사회적 비용에 집중해 새로운 부가가치를 창출하고 환경오염을 방지하며 기후변화에 대응한 온실가스 저감을 실천하기 위해 고효율 자원 순환 그린바이오 기후테크 설루션을 개발했다.

이 설루션은 시트러스 부산물을 응축 및 고액 분리하여 자원 순환에 최적화되도록 한다. 이를 통해 얻은 고체상 토양 소재는 인공토양 및 토양 개량제로 활용했다. 개발된 친환경 토양 소재(토양 피복재)는 잡초 방지와 식생 환경 조성에 효과를 보이며 일정 기간 이후 자연스럽게 생분해된다는 이점이 있다. 이러한 효과가 검증돼 ‘2024년 중기부 디딤돌



과제 공인인증기관 시험 성적 검증’을 통과했다. 또한 고액 분리 과정에서 얻은 액체상 탈취 소재는 룸 스프레이, 디퓨저 등으로 활용했다. 유해 화학 물질을 대체한 친환경 탈취제는 고급 호텔, 리조트 어메니티 제품으로 고부가가치 천연 방향 시장 진입을 위해 준비 중이다. 또한 2025년 4월 ‘감귤 부산물을 활용한 토양관리 자재와 친환경 고재 제조 기술’이 환경부 규제샌드박스 규제 특례 최종 심의를 통과하여 감귤 부산물을 활용한 업사이클링 제품의 상용화 및 자원 순환 경제를 달성하기 위한 기틀을 마련했다. 🔗

주식회사 비유는 감귤에서 추출한 시트러스의 부산물을 활용해 자원 순환 업사이클링을 이끌고 있다.



출처: 농림축산부

출처

‘(식품산업정책관-푸드테크정책과)푸드테크 거대신생기업 30개 육성 마중물 기대, 보도자료
‘2026년까지 푸드테크 연구지원센터 전국 3곳 들어선다, 농민신문, 2024.2.2.
‘농진청, 농산부산물 새활용 박차...스타트업 지원으로 물꼬’, 연합뉴스, 2025. 4.29.
주식회사 비유 회사 소개서(업체 제공)

탄소중립이 전 세계의 중요한 과제로 떠오르면서
축산업계도 탄소배출을 줄이려는 노력이 이어지고 있습니다.
축산업에서 발생하는 온실가스의 종류와
해결 방안에 대해 알아보까요?

글. 정재림

지구를 생각한
축산물



지구를 괴롭히는 온실가스

축산업의 발전에 따라 가축을 기르면서 발생하는 악취나
수질오염 등의 환경문제도 발생하고 있습니다.
특히 탄소중립 이슈가 전 세계적으로 떠오르면서
온실가스를 줄여야 한다는 목소리가 나오고 있습니다.



우리나라 축산농가 규모는?

우리나라 가축사육 축산농가 수는 2023년 171,094호로
가축사육 두 수는 241,984천 두에 달합니다.
가축분뇨의 발생량은 하루 137,100톤이나 됩니다.
*출처: 환경부 「가축분뇨 처리 통계」



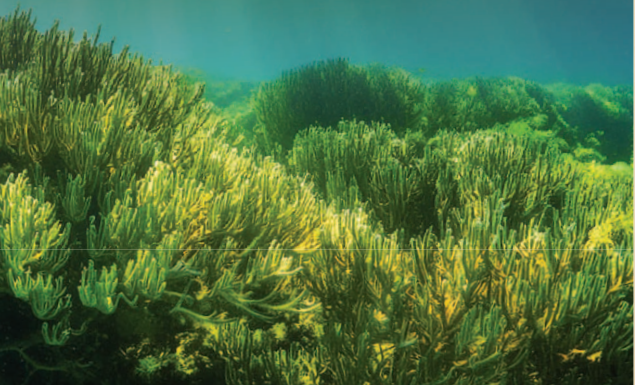
소의 방귀가 온난화를 일으킨다?

반추가축은 되새김질을 하는 과정에서 장내 미생물의 영향으로
자연스럽게 생리현상이 생깁니다. 소 네 마리의 하루 메탄
방출량이 미치는 온난화 효과는 자동차 1대가 배출하는
배기가스와 동일합니다.



해초 사료로 더욱 건강하게

축산업의 메탄 발생 억제를 위해 다양한 사료 첨가물이
연구되고 있습니다. 해조류 첨가물을 넣은 사료는 메탄가스를
발생하는 특정 효소를 억제해 메탄가스 배출이 감소했다는
연구 결과가 있습니다.



메탄을 줄이는 미네랄 블록

국립축산과학원에서는 가축의 메탄 배출을 감소시키기 위해
소금과 미네랄 성분을 섞어 미네랄 블록을 만들었습니다.
미네랄을 적절하게 급여하면 소화를 촉진하고
메탄 발생 억제에도 효과적입니다.



저탄소 축산물 인증제로 탄소중립에 기여하자!

농림축산식품부는 저탄소 축산기술을 적용해 온실가스를
축종별 평균 배출량보다 10% 이상 줄인 농장을 인증하는
제도로 '저탄소 축산물 인증제'를 실시하고 있습니다.
농림축산식품부는 인증 축산물의 유통 활성화 방안도
마련할 계획이라고 밝혔습니다.



출처

《미래를 바꾸는 탄소농업》, 허복구, 중앙생활사
'축산, 탄소중립 기여 가능...저탄소 축산물 인증제 참여하세요', 농수축산신문, 2025.3.27.
[기후테크가 온다] 온난화 부르는 소의 방귀, 해조류가 막는다, 조선비즈, 2024.12.3.
소·돼지 방귀 잡이라...메탄 저감 압박 커진다[기후로운 경제생활], 네이트 뉴스, 2024.10.6.

전라남도는 수려한 다도해와 청정해역,
널따란 들녘의 자연환경을 갖추고 있습니다. 해양·생태·문화·음식 등
특화자원이 풍부한 전라남도를 소개합니다.



지금

행복한

44

느리게 걷기

포근한 곡성에서 쉬어 가기

50

살맛 나는 농가

곡성의 생활 인프라 훑어보기
곡성에서 귀농·귀촌 생활을 시작해 볼까?

52

그린라이프

우리 삶의 초록

56

이 계절의 병해충

과수화상병 예방 및 방제 관리는?

58

안전 체크

방심하다 큰일 나요! 넘어짐 사고

60

JARES TIME

전라남도농업기술원 소식

66

오늘부터 농업인

7~8월 농업인 교육

70

독자 이벤트

포근한
곡성에서
쉬어 가기

谷_곡
城_성

푸른 자연을 벗 삼아 사색에 잠겨 보고, 각자의 색을 품은 이름 모를 꽃이 아름다워 발걸음을 멈추고 사진을 남겨본다.
그러다가 다시 정겨운 기차가 지나는 마을을 걷는다. 곡성에서 보낸 평범한 시간들. 평소에는 누리지 못했던 시간이라서일까?
곡성에서 보낸 시간이 더없이 포근하다. 마치, 따스한 봄날처럼.

글 임혜경 사진 정우철

슬로시티 곡성의 고즈넉한 고택

전라남도 곡성군은 섬진강이 흐르고 있어 자연 경관이 아름답기로 유명한 곳이다. 게다가 곳곳에 잘 보존된 전통가옥이나 서당, 문화재 등이 있어 옛 정취를 느끼기에도 좋다. 전통과 자연을 보존하고, 그림의 미학을 실천하는 슬로시티답다.

함허정은 곡성의 이런 특징을 고스란히 담은 곳이다. 차를 타고 섬진강을 품은 곡성의 자연을 눈에 담다 보면, 얼마 지나지 않아 곡성제호정고택이 나오는데 함허정은 그 앞에 있는 정자다. 함허정까지 가려거든 곡성제호정고택을 반드시 들러야 한다. 언뜻 옛날 누군가가 살다 갔을 소박한 전통가옥처럼 보이지만, 함허정과 깊은 연관이 있는 곳이기 때문이다. ‘인근의 뛰어난 인재들을 모아 힘껏 가르쳐라’라는 중종의 명을 받아 해주 목사와 병조 참판 등을 지낸 심안지의 손자 심광형은, 자신의 호 ‘제호정’을 딴 제호정고택을 만들었다고 한다. 행랑채와 안채, 사랑채로 이루어져 있는 평범한 고택처럼 보이지만, 섬진강을 반달 모양으로 끼고 있고, 날씨가 좋을 때는 멀리 무등산까지 보일 정도로 자연 경관이 뛰어나다.



곡성의 자연과 교감하며 걷다

함허정은 제호정고택 바로 맞은편에 위치해 있다. 걸어서는 5분도 걸리지 않을 만큼 가깝다. 함허정 역시 심광형이 이 지역의 유림들과 풍류를 즐기기 위해 세운 정자다. 주변에 나무가 울창하고 바로 아래는 섬진강이 흐르고 있을 정도로 자연이 아름다워, 과거에 현감이 부임하면 봄마다 여기서 향음례(고을의 유생들이 모여 향약을 읽고, 술을 마시는 잔치)를 베풀었다고 한다.

마루 1칸, 방 2칸 반 정도의 규모로 작은 정자이지만, 올라가 보면 감탄이 저절로 나올 정도로 경치가 좋은 게 실감 난다. 이토록 뛰어난 경치 덕분에 요즘에는 이 일대를 ‘함허정 일원’이라고 부르기도 한다. 함허정을 기준으로 앞에 마련된 산책로에서는 노란 유채를 보고, 섬진강 바람을 맞으며 기분 좋은 산책을 할 수 있다. 뒤편에는 ‘곡성 섬진강 300리 나들길’이 있는데, 울창한 대나무숲을 지나 오솔길을 걷는 게 매력적이다. 고즈넉하고 조용한 산책을 원하는 사람들에게 안성맞춤이다.

섬진강이 흐르는 곡성은 전통과 자연을 보존하고, 그림의 미학을 실천하는 슬로시티다.






동화 속 한 장면처럼 기억될 추억을 만든다

함허정 일원에서의 시간이 ‘곡성의 자연과 교감하는 시간’이었다면, **섬진강 기차마을**에서는 여행자들에게 ‘재미 있는 추억을 남기는 시간’을 선물해 줄 것이다. 섬진강 기차마을은 곡성에서도 제일 유명한 여행지 중 하나이기 때문. 잘 알려진 만큼 즐길 거리가 많아 해마다 봄이면 남녀 노소 불문하고 이곳에서 추억을 남기고 간다고 한다. 마을 초입에서부터 ‘기차마을’이라는 게 느껴질 정도로 온통 기차투성이다. 화장실도, 놀이터 건물도, 가로등도 모두 기차로 장식되어 있을 만큼 말이다. 옛 곡성역사와 폐선된 전라선 일부 구간을 활용해 만들어진 공간이라서 기차와 역에 관한 다양한 체험을 하고 즐길 수 있다. 특히 날씨가 좋은 이맘때 찾으면 가장 인기 있는 것은 단연 레일바이크다. 주변 풍경이 아름답고 동화 같아서 인생 사진을 남길 수

있어서인지 어른, 아이 할 것 없이 긴 대기 줄을 기다릴 만큼 레일바이크에 진심을 보인다.

기차만으로도 충분히 특별한 이곳이 봄이면 더욱 특별해지는 이유가 또 있다. 매년 5월이면 기차마을 안 장미 공원에서 세계 장미축제가 열리기 때문이다. 세계의 희귀 장미들을 볼 수 있고, 비단 장미뿐만 아니라도 형형색색의 봄꽃을 보며 가족, 친구, 연인들과 시간을 보내고 추억을 쌓기에 좋다.

변덕을 부리는 날씨 탓에 개화 시기보다 늦게 켜 화려한 장미를 볼 수는 없었지만, 그럼에도 아쉽지가 않았다. 장미에 가려져 지나쳤을 꽃들에 시선이 머무를 수 있었고, 마을이 간직한 정겨운 풍경에 마음이 편안해지는 기분을 느낄 수 있었으니까. 이것이야말로 우리가 곡성을 찾는 이유가 아닐까. 



곡성의 맛을 느꼈다면?
곡성의 맛을 느껴볼까!



섬진강뷰에서 느끼는, 다슬기 맛
청계참다슬기

다슬기는 물이 깨끗한 곳에서만 살 수 있기 때문에 섬진강은 다슬기가 자랄 수 있는 최적의 조건을 갖췄다. 청계참다슬기에서는 섬진강에서 채취한 다슬기를 마음껏 요리로 맛볼 수 있다. 다슬기 해장국, 다슬기초무침, 다슬기담백숙, 다슬기오리 백숙 등 모든 메뉴에 다슬기가 들어간다. 바로 앞에서 섬진강을 보며 식사를 할 수 있다는 것도 장점.

 전남 곡성군 곡성읍 청계동로 409

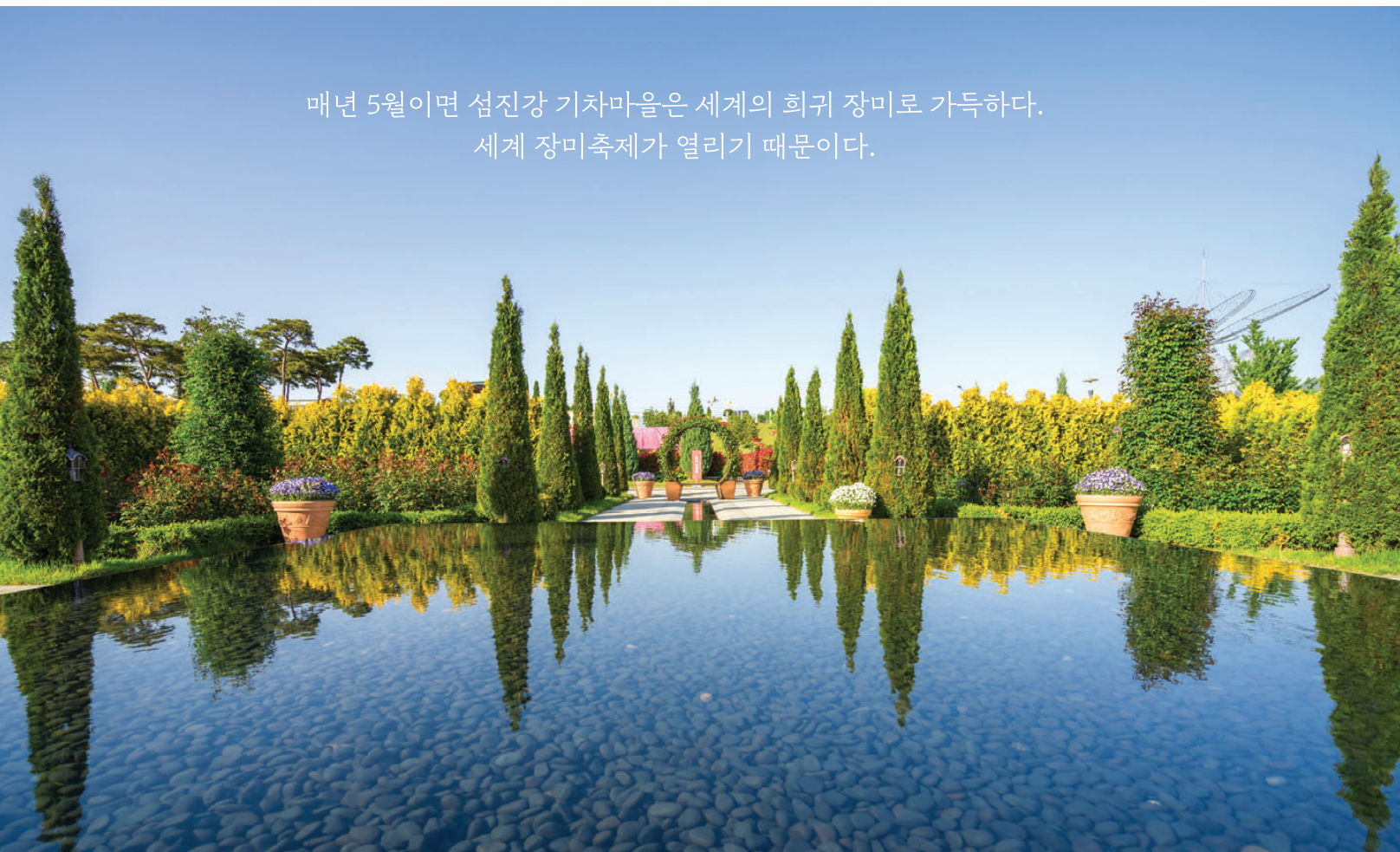


논밭뷰를 보며 느끼는, 곡물 맛
미실란밥카페반하다

미실란밥카페반하다는, 농업회사법인(주) 미실란에서 운영하는 카페다. 곡성에서 직접 키운 유기농 곡식과 전통 발효 재료를 사용해 디저트를 만들고, 음료를 만든다. 대표 메뉴는 발아오색 곡물 라테와 발아오색 토란라테다. 고소한 맛이 일품이고, 어느 곳에서도 맛볼 수 없는 맛이라 특별하다. 게다가 통창 너머로 보이는 곡성의 푸른 들판도 매력적이다.

 전남 곡성군 곡성읍 섬진강로 2584

매년 5월이면 섬진강 기차마을은 세계의 희귀 장미로 가득하다.
세계 장미축제가 열리기 때문이다.



곡성의
생활 인프라 훑아보기

곡성에서 귀농·귀촌 생활을 시작해 볼까?



북동부 유역의 넓은 평야와 순창군과 접한 옥과면의 구룡성 평지를 제외하면 동·서·남면 모두 노령산맥과 소백산맥의 지맥으로 둘러싸인 곡성. 비옥한 토지와 관수가 양호해 예부터 농업이 발달한 곡성의 생활 인프라는 뭐가 있을까?

글. 정재림 일러스트. molee

의료시설

곡성사랑병원



곡성의 병원급 의료기관인 곡성사랑병원은 내과 전문의 2인, 외과, 신경정신과, 영상의학과 전문의가 진료를 제공하고 있다. 상급종합병원과 협약을 체결해 연속성 있는 진료를 하고 있으며 24시간 환자를 응대하는 응급실도 운영 중이다. 이 밖에 소아청소년전문, 안과전문이 있는 곡성군 보건 의료원도 군민의 건강을 지키고 있다.

📍 전남 곡성군 곡성읍 곡성로 761

문화체육시설

곡성레저문화센터



곡성레저문화센터는 곡성군민의 문화, 평생학습, 여가생활에 편의를 주기 위해 마련된 공간이다. 총 405석 규모의 공연장 '동악아트홀'과 누구나 자유롭게 이용 가능한 공유공간 '마주침공간', 군민의 체력단련을 위한 '요가/체력단련실', '다목적 운동장' 등이 갖춰져 있으며 평생교육 프로그램과 자격증 취득 프로그램 등을 운영 중이다.

📍 전남 곡성군 곡성로 855

전통시장

곡성기차마을전통시장



곡성읍에 위치한 곡성기차마을전통시장은 1956년에 개설된 중형시장으로 매월 3, 8일마다 오일장이 열린다. 2009년에 전통시장 현대화 사업으로 새로 단장하였으며 지역특산물을 비롯한 다양한 볼거리, 즐길 거리가 가득하다. 주로 특산물인 토종꿀과 석곡면의 돌실 마포와 곡물류, 면포, 죽공예품, 밤, 그릇 등이 거래된다.

📍 전남 곡성군 곡성읍 곡성로 856

문화유산

대황강 출렁다리



대황강을 가로질러 죽곡면 태평리와 목사동면 구룡리를 연결하는 대황강 출렁다리는 우리나라 최초로 관광 목적으로 건설된 인도교다. 185m 거리로 국내 하천에 설치된 최장 거리의 다리이며 대황강의 빼어난 경관을 감상해 볼 수 있다. 압록유원지에서 시작해 대황강변을 따라 주암댐까지 연결된 트레킹 코스도 관광객에게 인기가 높다.

📍 전남 곡성군 목사동면 구룡리 395

우리의 삶 근처에는 수많은 자연물이 있다. 도시에서 벗어나 조금만 차로 달리면 당도할 수 있는 여러 수목원과 주거지 인근의 공원, 그마저도 나가기 힘들다면 집 안에서 가꿀 수 있는 작은 텃밭까지. 일상 가까이에서 향유할 수 있는 자연이 가진 의미를 돌아본다.

글 정재림

우리 삶의 초록

발길 닿는 곳 그 어디나 도심정원

서울시는 지난해부터 산책로와 출퇴근길 등 시민들의 발길이 닿는 곳 어디나 정원을 조성하기 위해 500개소 이상의 정원을 만드는 '매력·동행가든 프로젝트'를 진행하고 있다. 또한 순천시도 순천만을 보존하기 위한 에코벨트로 시작해 우리나라 1호 국가정원으로 매년 수많은 관광객을 유치하고 있다. 울산시는 오염된 태화강 환경 개선 사업을 통해 2호 국가정원을 이뤄냈다. 이렇듯 도심정원이 중요해진 까닭은 바로 기후 위기 시대의 영향이 크다. 최근 폭염과 폭우가 잦아지면서 도심 녹지화가 그 대안으로 떠오른 것이다. 또한 시민들의 건강에도 긍정적인 효과를 준다. 서울 연구원 자료에 따르면 정원을 보는 것만으로 불안 수준이 20% 감소하고, 부정적인 기분은 11% 감소한다고 나타났다. 일주일에 한 번 이상 정원에서 시간을 보내면 스트레스 횡수가 60% 감소한다는 연구 결과도 있었다.

전라남도의 지방정원은 어디?

정원에 대한 수요가 커지면서 지역민들의 삶의 질 향상을 위해 각 지방자치단체에서 정원을 조성하여 운영하고 있다. 전라남도에서 조성한 지방정원을 소개한다.

죽녹원

죽녹원은 담양군이 약 31만㎡의 공간에 조성한 울창한 대나무숲이다. 가사문학의 산실인 담양의 정자문화 등을 볼 수 있는 시가문화촌이 조성되어 있으며 전망대, 쉼터, 정자 등과 영화-CF 촬영지, 아트센터, 한옥카페와 같은 다양한 생태문화관광 시설을 갖추고 있다. 죽녹원 내부의 한옥체험장과 영빈관은 방문객들이 한옥 체험을 할 수 있도록 숙박 서비스를 제공하고 있으며 홈페이지를 통해 예약할 수 있다.

www.juknokwon.go.kr



구례지리산정원

구례지리산정원은 구례군이 지리산 자락에 조성한 산림휴양·문화·체험·교육 중심의 남도 최대 산림복합휴양 공간이다. 지리산 자락 지초봉 해발 601m를 중심으로 남서쪽에 있다. 100여 종의 야생화가 있는 야생화테마랜드, 다양한 식물자원이 있는 지리산자생식물원, 산림 생태 보전을 위한 구례생태숲, 지리산 맑은 공기 속에서 쉼을 누릴 수 있는 숲속수목가옥, 생명치유가옥 등의 시설이 마련되어 있다.

ecopark.gurye.go.kr



©지리산정원 홈페이지

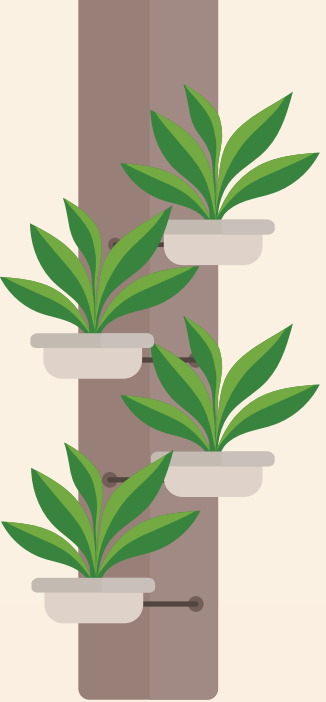


집에서도
식물
가까이

국가정원, 지방정원, 민간정원, 공원 등 우리 삶 가까이에 마련된 정원을 직접 방문하는 것도 좋지만 집안에서도 매일매일 푸릇푸릇한 식물과 함께하고 싶다면 텃밭을 가꾸거나 가정용 수경재배기를 이용하는 방법도 있다. 수경재배란 토양 없이 작물을 재배하는 방법으로 관리가 용이하고 토양이 필요 없어 공간 효율성이 높은 것이 특징이다. 가정용 수경재배기는 토양 대신 물이나 배지에 생육에 필요한 무기양분을 녹인 배양액을 공급하면서 작물을 재배하는 방식이다. 흙에서 발생하는 질병이나 해충 걱정 없이 깨끗하게 식물을 키울 수 있다. 최근에는 LED 조명을 갖춘 수경재배기가 나와 날씨와 계절에 상관없이 식물을 재배하고 직접 재배한 식재료를 맛볼 수 있게 됐다.

참고

'도시 정원은 삶을 얼마나 풍요롭게 할까', 이코리아, 2024.9.5.
'자연 품은 도시의 '회복탄력성'...관건은 '연결' [도시정원의 경제학①]', 이투데이, 2024.7.3.
'2025년도 정원도시 서울! 도심 곳곳 500개 정원 만든다', 내 손안에 서울, 2025.1.16.
<https://groro.co.kr/article/244>



잎채소

01

잎채소는 가장 흔하게 수경재배할 수 있는 식물이다. 청상추, 적상추, 로메인 등은 성장 속도가 빨라 보통 25~30일 내에 수확이 가능하다. 쌈 채소나 샐러드로 이용할 수 있어 활용도도 좋다. 가정용 수경재배 초보자라면 잎채소로 시작해 보는 것을 추천한다.



허브

02

허브류는 향긋한 향을 내뿜기 때문에 실내에서 재배하기 좋다. 허브잎만 수확하면서 계속 기를 수 있고 작게 자라 공간 차지가 적다. 바질, 민트, 고수 등은 성장 속도가 빠르고 관리가 용이해 초보자에게 추천하며 익숙해진 후 로즈메리, 타임 등을 길러보는 것이 좋다.



채소

03

가정용 수경재배기로 잎채소뿐 아니라 과일이나 채소도 키울 수 있다. 고추, 피망, 파프리카 등은 열매채소 중 수경재배 성공률이 높은 편이다. 60일 정도면 수확이 가능하다. 방울토마토의 경우 덩굴식물 특성상 성장하면서 쓰러지지 않게 지지대를 세워줘야 한다.



무순, 새싹채소

04

무순, 새싹채소류는 실내 수경재배에 최적화된 종목이다. 7일이면 수확할 수 있어 성장 속도가 빠르고 영양가가 풍부해 다양한 요리에 활용할 수 있다. 주로 브로콜리 새싹, 적무·적양배추 새싹을 기르며 매일 성장하는 모습을 통해 아이들 교육용으로도 인기가 있다.

과수화상병 예방 및 방제 관리는?

검수. 친환경농업연구소 김효정 연구사

1 과수화상병(火傷病, Fire Blight)

왜 생기나요?

과수화상병은 과수에 병이 발생하면서 갈색이나 검은색으로 말라 죽어가는 모양이 마치 불에 그슬린 것과 유사해 이름 붙었어요. 식물 병원세균이 배·사과 등 장미과 기주에 감염해 발생하는 병이에요.

어떤 증상을 보이나요?

과수화상병에 걸리면 잎, 꽃, 가지, 줄기, 열매 등이 불에 타 화상을 입은 것처럼 검거나 붉게 변해 말라죽어요. 우리나라에서는 2015년에 안성 지역의 '배나무'에서 처음 발견됐고 이후 배·사과 등 인과류에 심각한 피해를 주고 있어요.

꽃 감염된 화기(꽃)는 적갈색으로 말라붙거나 탈락해요.

잎 1. 엽저(잎몸의 가장 아랫부분) 부위에 수침상의 흑갈색 병반이 나타나요. 이후 엽맥을 따라 병반이 진전되기도 해요.
2. 잎이 시들고 적·흑갈색으로 변해요. 말라붙은 잎은 떨어지지 않고 남는 경우가 많아요.

줄기·가지 새순은 삼출액이 생기면서 선단부터 갑자기 시들기 시작해요. 주로 지팡이 모양으로 굽는 증상이 전형적이에요. 2년생 이상의 줄기는 감염된 새순과 접하는 부위에 부분적으로 마름 증상이 나타나요. 종종 궤양이 형성되기도 해요.

열매 어린 열매는 주로 과경이 접하는 부위부터 수침증상*이 먼저 나타나요. 점차 흑갈색으로 변하고, 세균액이 분출돼 공기와 접촉하면 갈색으로 변해요.

*수침증상: 잎, 줄기, 과실 등의 비교적 유연한 조직에 병원균이 침범해 생긴 반점성 병반으로 병환부 및 그 주변 조직에 물이 스며들어 간 것 같은 증상. 세균에 의한 병해로 나타나기 쉬움.

어떻게 예방하나요?

과수화상병은 식물방역법에 규정된 '금지병'으로 효과적인 치료제가 없어 공적 방제 대상이에요.

사전 예방 경작자 본인의 자가 예찰 및 전정이 중요해요. 지역 내 작업단을 우선 활용하세요. 작업 도구와 작업자의 옷, 신발 등의 소독을 강화하세요. 과수화상병 발생 지역이나 인근 지역에서 묘목을 유입하지 마세요. 외부인의 과원 출입을 제한하세요. 작업 잔재물의 매몰·폐기 등으로 사전 오염원을 차단하세요.

궤양 제거 및 약제 도포 12~2월 동계 전정 시기와 개화 전에 과수 화상병 의심 궤양을 신고하고 유사 궤양 제거와 약제 도포 작업을 실시하세요. 과수화상병의 경우 가지 표면을 벗겼을 때 즉시 또는 1~2분 이내에 건전한 부위가 갈변돼요.

약제 방제 전국 배·사과 재배 지역은 적용약제로 개화 전에 방제하세요. **(동계 방제)** 3월 하순~4월 중순에도 방제를 실시하세요. **(개화기 방제)** 과수화상병 발생지 시군 전체(인접 시군 중 발생지 반경 5km 이내 관리구역 포함)와 특별관리구역 내 배·사과 재배 과원이 포함돼요.

• **1차 살포 적기**: 꽃이 과수원의 80% 수준으로 핀 후 5일±

• **2차 살포 적기**: 꽃이 과수원의 80% 수준으로 핀 후 15일± (1차 살포 후 10일)

공적 방제 의심시료 정밀검사(PCR) 의뢰 후 확진 통보가 되면 긴급방제명령과 공제 방제가 실시돼요.

• **발생 지역**: 발생 과원 내 기주식물은 이동을 금지하고 폐기 또는 부분 제거해요.

• **완충 지역**: 발생 과원 내 전체 기주식물은 이동을 금지하고 모두 폐기해요.

• **미발생 지역(특별관리구역 포함)**: 발생 과원 내 전체 기주식물은 이동을 금지하고 모두 폐기해요.

사후 관리 농가별로 관리 담당자를 지정하고 관리대장을 기록·비치해요. 향후 3년간 기주식물 식재가 금지되며 지도·감독이 진행돼요.

2 과수화상병 주요 병징



병든 꽃은 수침상이 되고 پژ그러든 후 갈색으로 변해 떨어지거나 매달려 있음.



꽃이 달린 가지나 인접한 가지로 진전되어 엽맥을 따라 흑갈색의 병반이 생김.



병이 진전됨에 따라 병든 잎은 마르고 پژ그러들어 보통은 가지에 매달려 있음.



끝가지와 흡지는 직접 침입을 받아 윗부분부터 아래로 마르기 시작.



잔가지의 끝부분은 구부러짐.



열매가 달린 잔가지로부터 병징이 아래쪽의 큰 가지로 진전되어 궤양병반 형성.



넘어짐 사고

농작업의 흔한 안전사고 중 하나가 바로 '넘어짐 사고'다. 그런데 넘어짐 사고는 우연히 발생하지 않는다는 것이다.

대부분 부주의에서, 방심하다가 발생하는 사고다. 특히 고령 농업인에게 많이 발생하고, 부상 위험도 커 안전에 더욱 주의를 기울여야 한다. 넘어짐 사고, 철저한 예방으로 막을 수 있다.

글 박영화

'괜찮겠지?'
하는 순간
'아이쿠! 넘어졌네!'

논밭, 과수원, 축사, 창고 등 작업현장과 집 밖의 모든 공간에서 일어나는 농업인 넘어짐 사고! 넘어짐 사고는 넘어지기 쉬운 농작업 환경(밭고랑, 미끄러운 바닥, 위험한 농로 등)이나 과도하거나 급하게 작업 시, 작업장 정리 및 작업복 착용 미흡(호수, 줄 등의 작업 중 장애물, 안전하지 않은 신발 등) 시 사고가 발생할 수 있다.

구체적으로 사고 사례를 살펴보면, 비 온 후, 젖은 흙이나 이끼 낀 바닥 등을 걸어갈 때, 몸을 과하게 숙이거나 높은 곳에서 작업할 때, 농기구나 장비 등이 어지럽게 흩어져 있는 등 작업 환경 정리가 안 되어 있을 때, 미끄럼 방지 기능이 없는 신발을 신고 작업할 때, 고령으로 인한 균형 감각이 저하될 때 발생하곤 한다.

특히 충분한 휴식 없이 피곤한 몸으로 무리해서 농업 일을 하다 보면 사고 위험이 높다. 또 고령자의 신체적 변화도 사고 발생에 영향을 미친다. 청력, 시력, 근력 등이 크게 저하되고, 동작 조절 능력도 떨어지면서 사고가 발생할 확률이 높아질 수밖에 없는 것이다.

넘어짐 사고가 얼마나 빈번하게 발생하는 지를 농촌진흥청이 조사한 '2023년 농업인의 업무상 손상조사' 결과에서 알 수 있다. 1일 이상 휴업이 필요한 농업인의 업무상 손상(비사망 사고) 발생률은 2.6%로 나타나 2021년 조사 결과와 비슷한 수준이었다. 성별에 따라 남성 2.9%, 여성 2.2%로, 여성보다 남성 농업인의 업무상 손상 발생률이 높았다. 나이별로는 50대 미만인 1.0%, 50대 2.0%, 60대 2.8%, 70세 이상이 3.0%로 조사돼 나이가 많을수록 손상 발생률도 높았다. 작목별로는 과수 3.9%, 밭 2.8%, 논 2.7%, 시설 2.3%로 과수 농가 농업인의 손상 발생률이 높았다. 휴업 1일 이상 손상 사고의 발생 유형을 살펴보면, '넘어짐'으로 인한 손상 사고가 31.5%로 가장 많았다. 🔄

넘어짐 사고
함께
예방해 볼까요?

넘어짐 사고, 이 정도로 위험해요!

- ❶ 넘어짐 사고 시 골절, 타박상, 뇌진탕 등의 위험이 있어요.
- ❷ 1차 넘어짐 사고 시 추락하거나 다른 물체와 충돌하면서 2차 손상의 위험이 있어요.
- ❸ 회복 중 합병증 우려가 있어요. 고령자의 경우, 움직임 불편 등으로 욕창, 2차 감염, 요도염증 등이 발생할 수 있어요.
- ❹ 회복 중 보행장애 또는 치료 후 신체가 불편할 수 있는데, 이럴 경우에 재사고 위험성이 증가해요.

넘어짐 사고, 이렇게 예방하세요!

- ☑ 통로 폭과 농작업 환경을 사람과 운반차가 이동하기 적합하게 말끔히 정리하세요.
- ☑ 서두르지 않고 차근차근 안전한 작업절차를 준수하세요.
- ☑ 신발 바닥의 이물질들을 제거하세요.
- ☑ 마찰력이 높은 농작업화를 착용하세요.
- ☑ 사다리를 땅에 단단히 고정시켜주세요.
- ☑ 줄을 뛰어넘는 행동을 하지 마세요.
- ☑ 어두운 시간에는 작업을 자제하세요.
- ☑ 고령 농업인은 보조기구를 활용하세요.(지팡이, 워커 등)
- ☑ 사다리 작업을 할 때는 2인 1조로 하세요.
- ☑ 충분한 휴식으로 체력 유지하세요.

출처

'2023년 농업인의 업무상 손상조사', 농촌진흥청, 2024.
《농작업으로 인한 사망·비사망 사고 주요 유형 '넘어짐 사고'·'농기계 사고'》, 농촌진흥청, 2022.
국립농업과학원 농업인안전 365

기후변화 대응 농작물 병해충 예찰단 본격 가동



전라남도농업기술원은 본격적인 영농철을 앞두고 농작물 병해충 피해를 사전 차단하기 위해 병해충 예찰단 결의를 다졌다. 이번 행사는 도내 농업인의 안정적인 영농 활동을 지원하고 작물 피해를 최소화하기 위해 추진됐다. 생육 시작 시점부터 수확 시기까지 기상 정보, 작물의 생육상황, 현장점검 자료 등을 종합해 발생 우려 지역을 조기에 파악하고, 병해충 발생 최성기에는 예찰 지점과 횟수를 늘려 적기에 방제 조치가 이루어지도록 현장 기술 지원을 제공할 계획이다.

문의 | 기술보급과 안규남 농업연구사
061-330-2771

고효율 스마트난방기술 상용화 업무협약 체결



전라남도농업기술원은 ㈜다온 씨앤티, ㈜지엘과 함께 에너지 절감 및 생산성 증진을 위해 스마트팜 시스템 개발과 보급 확대를 가속화 하기 위한 업무협약을 체결했다. 이번 협약을 통해 세 기관은 공기열·수열 융합 냉난방 시스템 및 마이크로 산소·수소 공급 시스템 공동개발을 추진하고, 지역 원예산업의 발전과 농업인의 소득향상을 위해 협력하기로 했다.

문의 | 원예연구소 정수호 연구사
061-330-2555

㈜파미와 수직농장 연구 개발 맞손



전라남도농업기술원은 수직농장 업체인 ㈜파미와 미래형 원예산업의 모델 개발과 지역 산업화를 위한 업무협약을 체결했다. 수직농장형 스마트 작물생산 시스템은 기후변화에 취약한 노지 농법을 보완할 기술로 협약을 통해 양 기관은 ▲채소류 수직농장 관련 공동연구 ▲스마트 양액공급 시스템 공동개발 협력 ▲기타 상호 협력사업 발굴 및 공동발전에 적극 협력하기로 했다.

문의 | 원예연구소 이형석 연구사 061-850-2553

차나무 부산물 활용 건축자재 개발 업무협약



전라남도농업기술원은 ㈜한현과 차나무 부산물을 활용한 친환경 건축자재 제품 개발을 위한 업무협약을 체결했다. 이번 협약은 기후변화 대응과 탄소중립 실현이라는 글로벌 과제에 발맞춰, 농업 부산물의 자원화 및 산업화 가능성을 높이고자 추진됐다. 협약에 따라 전라남도농업기술원은 차나무 부산물의 건축 및 산업 자재화 기술 개발과 친환경 건축자재 제품 연구를 수행하며, ㈜한현은 해당 기술을 이전 받아 제품 생산과 상품화를 추진할 계획이다.

문의 | 차산업연구소 김은혜 농업연구사 061-850-2704

민간기업과 손잡고 수직농장 연구 개발 박차



전라남도농업기술원은 국내외적으로 급속히 성장하고 있는 수직 농장의 확대 발전을 위한 연구 개발에 나섰다. 수직농장은 실내 공간에 구조물을 수직으로 쌓아 올려 엽채류 및 기능성 작물을 연중 생산할 수 있는 실내농업 형태이다. 전라남도농업기술원은 상추 등 기능성 엽채류를 포함한 5종의 채소류를 연중 생산할 수 있는 시스템을 개발하고 전라남도농업기술원 내에 5종의 수직농장 운영 시스템을 구축해 맞춤형 재배 매뉴얼을 완성할 예정이다.

문의 | 원예연구소 조연진 연구사 061-330-2553

청년 창농기업 스케일업 지원 업무협약 체결



전라남도농업기술원은 청년 창농기업의 스케일업을 지원하고 창농 생태계를 활성화하기 위한 다자간 업무협약을 체결했다. 이번 협약을 통해 각 기관은 전문 분야별 기업분석을 통한 청년 창농기업의 잠재 성장력을 극대화하고, 투자유치 등 기업가치 성장을 지원하기 위해 ▲협력체계 구축 ▲창업기업 브랜드 고도화 ▲투자자금 조달 지원 ▲사업계획서 피보팅 등 다양한 분야에서 협력하기로 했다.

문의 | 농촌지원과 정소영 농업지도사 061-330-2744

화분매개곤충 산업 활성화 업무협약 체결



전라남도농업기술원 곤충잡업연구소는 농협중앙회 장성군지부, 장성군 황룡농협과 화분매개곤충 현장 적용을 위한 업무협약을 체결했다. 이번 협약을 통해 세 기관은 기상이변에 대응하고, 작물 생산성 향상을 위한 화분매개곤충(꿀벌·뒤영벌)의 현장 적용기술 확립과 기술 표준화, 화분매개곤충 생산 및 농가 보급 지원 등을 위해 상호 협력기로 합의했다.

문의 | 곤충잡업연구소 이주영 연구사 061-286-5670

2026년 KOICA 글로벌연수 사업 최종 선정



전라남도농업기술원은 한국국제협력단(KOICA)에서 주관하는 2026년도 정부부처 제안 글로벌연수 사업에 최종 선정됐다. 이번 사업은 전라남도농업기술원이 제출한 케냐 대상 국별연수과제가 선정되어 전국 광역지자체 중에서도 의미 있는 성과를 거두었다. 전라남도농업기술원은 매년 케냐 농림축산연구기관 및 농업청 관계자 15명을 초청해 15일간 연수를 운영하며, 스마트 농업 기술 전수와 정책 수립 역량 강화를 체계적으로 지원할 계획이다.

문의 | 친환경농업연구소 정종모 연구협력팀장 061-330-2571

새내기 농촌진흥공무원 역량강화 나선다



전라남도농업기술원은 신규 농촌진흥공무원 43명을 대상으로 '2025년 신규 농촌진흥공무원 기초 역량강화교육'을 실시한다. 이번 교육은 경력 1~3년 차 도내 농촌진흥공무원을 대상으로 1기(4월 2~4일), 2기(4월 23~25일)로 나누어 농업기술원 및 도내 농촌 현장에서 진행된다. 교육 내용은 단순 이론 교육을 넘어 실질적인 '현장 문제 해결력'을 향상시키는 데 중점을 두고 있다.

문의 | 농촌지원과 변규환 농촌지도사 061-330-2752

전남산 유기농 가루녹차 호주 수출 이어



전라남도농업기술원은 전남에서 생산한 유기농 가루녹차 3.7톤을 호주로 수출했다. 월드티(주)농업회사법인은 지난해 유기농 가루녹차 13톤을 호주로 수출하는 성과를 거뒀다. 이번 성과는 전라남도농업기술원에서 개발한 가루녹차 가공기술과 품질평가 등의 지원 덕분이다. 특히, 차산업연구소의 '차 가공지원동'은 해외 유기인증 획득, 수출 농가와 기업들이 국제 기준에 맞는 차 제품을 안정적으로 생산할 수 있도록 지원하고 있다.

문의 | 차산업연구소 김은혜 연구사 061-850-2704

무화과 브랜드화 기술 개발·보급 본격화



전라남도농업기술원은 무화과를 지역 특화작목으로 육성하기 위한 '무화과 브랜드화 기술 개발·보급' 사업을 본격적으로 추진한다. 무화과 재배는 생산성이 저하되고 있어, 품종 다양화와 안정적인 재배 기술의 도입이 절실히 필요한 상황이다. 이에 전라남도농업기술원은 '데이터 기반 농업'과 '품종 다양화'를 통해 재배 환경을 개선하고, 겨울철 안정 생산 기술, 병해충 방제, 식·향료 이용 가공제품 개발 연구를 추진할 계획이다.

문의 | 과수연구소 김병삼 농업연구관 061-880-8011

꿀샘나무(밀원수) 심어 꿀벌 생태계 보전



전라남도농업기술원 곤충잡업연구소에서 꿀벌 생태계 보전과 꿀벌 사육 환경 조성을 위한 꿀샘나무(밀원수) 심기 행사를 가졌다. 전라남도농업기술원 곤충잡업연구소는 꿀벌의 면역력 증진과 피해 최소화를 위해 다양한 대책을 추진하고 있다. 올해 곤충잡업연구소에서 보급 예정인 서양종 꿀벌 '젤리퀵'은 고품질 로열젤리 생산에 우수하고, 꿀을 모으는 능력이 일반 꿀벌보다 뛰어난 것으로 알려져 있다.

문의 | 곤충잡업연구소 김지수 연구사 061-286-5668

나물 활용한 간편 잡채 제품 개발



전라남도농업기술원은 전남에서 생산된 나물을 활용해 간편 잡채 제품을 개발하고, 도내 업체에 기술을 이전해 '취향잡채' 2종(취, 곤드레)을 출시했다. 나물은 생산 시기가 제한적이고 보관이 어려워, 그간 상온에서 장기간 유통이 가능한 즉석식품으로 개발하는 데 한계가 있었다. 전라남도농업기술원은 이러한 문제를 해결하기 위해 적절한 전처리 및 건조 조건을 통해, 건나물을 보다 빠르고 쉽게 복원할 수 있는 기술을 개발했다.

문의 | 친환경농업연구소 김표현 농업연구사 061-330-2515

토란 활용 떡볶이 밀키트 개발



전라남도농업기술원은 곡성의 대표 특화작목인 '토란'의 소비 확대를 위해 아린 맛을 줄인 토란 떡볶이 밀키트와 스틱형 부침가루를 개발했다. 토란은 대부분 원물이나 껍질을 제거한 형태로 냉동 유통되며, 저장 기간이 5~6개월로 짧고 특유의 아린 맛 때문에 다양한 연령층이 소비하기에 어려운 문제점이 있다. 전라남도농업기술원은 이 같은 문제점을 해결하기 위해 곡성군농업기술센터와 협력해 원물 대비 30%의 아린 맛 성분을 줄인 건조분말 소재를 개발했다.

문의 | 친환경농업연구소 이선경 연구사 061-330-2512

카테킨 함유 기능성 미나리 개발



전라남도농업기술원은 차(茶) 농축액을 활용해 항산화 성분인 카테킨이 함유된 기능성 미나리를 개발했다. 이번에 개발된 카테킨 미나리는 전라남도농업기술원에서 육성한 참녹 품종의 찻잎으로 제조한 차 농축액에 미나리를 일정 시간 침차·흡수시켜 제조한 것이다. 처리 전 미나리에 비해 ▲폴리페놀 함량은 3.6배 ▲카테킨류는 18.8배 ▲항산화 능력은 2.7배 증가한 것으로 나타났다.

문의 | 차산업연구소 김은혜 농업연구사 061-850-2704

전자상거래 기반 유통 전략 특별 강연 성료



전라남도농업기술원은 농촌진흥공무원 100여 명을 대상으로 ‘고부가가치 농업 창출을 위한 전자상거래 시스템의 이해’를 주제로 명사 초청 특별 강연을 진행했다. 이번 강연은 급변하는 유통 환경에 발맞춰 농업 현장의 경쟁력 강화를 모색하고자 마련됐다. 국내 대표 전자상거래 플랫폼인 쿠팡의 물류 시스템과 유통 전략을 농산물 유통에 접목하는 방안을 모색하는 자리로 참석자들의 높은 관심을 끌었다.

문의 | 친환경농업연구소 정종모 팀장 061-330-2571

봄철 스마트팜 시설 안전점검 강화



전라남도농업기술원은 도내에서 운영 중인 청년농업인 경영실습 임대농장 및 스마트팜 자립기반 사업장을 대상으로 스마트팜 시설 점검과 기술지원을 강화하고 있다. 봄철 스마트팜은 다양한 위험 요인이 증가하는 시기인 만큼, 전라남도농업기술원은 봄철 스마트팜 안전관리 강화를 위해 ▲온실 내 온도 및 환기 관리 ▲스마트 센서 및 제어시스템 관리 ▲급·배수 시스템 관리 ▲전기 및 화재 예방 관리 등 4대 핵심 점검 항목별 관리 요령을 제시하고 있다.

문의 | 농촌지원과 김민수 농촌지도사 061-330-2742

벼 마른논씨레질 이앙 재배기술 연시회 성료



전라남도농업기술원은 영암군 삼호읍 망산리에서 도내 21개 시군 농업기술센터, 농업인, 농협 관계자 등 100여 명이 참석한 가운데 벼 마른논씨레질 이앙 재배기술 현장 연시회를 개최했다. 이번 연시회는 노동력 절감과 저탄소 벼 재배의 중요성을 알리고, 현장에 적용 가능한 혁신적인 재배기술을 공유하기 위해 마련됐다. 주요 시연 기술로는 마른논씨레질 기술과 비산저감 시(공기흡입형) 노즐을 장착한 드론 방제 기술이 함께 소개됐다.

문의 | 기술보급과 안규남 농업연구사 061-330-2771

치유농업 전문인력 양성 박차



전라남도농업기술원은 올 7월까지 총 16회에 걸쳐 ‘치유농업시설 운영자 교육(기초·심화 통합과정)’을 진행한다. 치유농업시설 또는 농촌체험시설을 운영하는 농업인 중 교육생 총 33명이 선정되었으며, 이들은 총 150시간의 이론 교육과 유관기관 실습을 완료해야 수료할 수 있다. 교육 내용은 치유농장 조성 및 운영을 위한 ▲치유농업의 이해 ▲프로그램 개발 실습 ▲시설 준비 및 운영 ▲특수목적형 치유 농업의 이해 ▲보건의료 유관기관 실습 등으로 구성됐다.

문의 | 자원경영과 박상임 농촌지도사 061-330-2580

전남 딸기 원묘 생산·공급에 민관이 뭉쳤다



전라남도농업기술원은 딸기 우량묘의 안정적인 생산과 공급 체계 강화를 위해 ‘전남 딸기 원묘 생산·공급 민관 협의회’를 개최하고 구성 및 운영 방안을 논의했다. 협의체는 전라남도농업기술원, 시·군 농업기술센터, 원묘 사업 참여 농업인으로 구성된다. 전라남도농업 기술원은 원묘 분양 대상 기준 마련과 관리·감독을 담당하며, 시·군 농업기술센터는 지역 내 원묘 증식 및 활용 실태 조사를, 참여 농업인은 생산과 보급 과정을 투명하게 관리하는 데 협력할 예정이다.

문의 | 원예연구소 김민정 연구사 061-330-2544

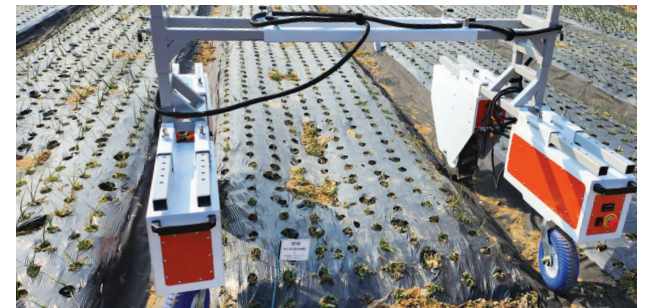
벼 안정생산을 위한 육묘관리 요령 안내



전라남도농업기술원은 본격적인 영농철을 앞두고 벼 안정생산을 위해 못자리 법씨 파종부터 육묘관리 요령까지 담은 리플릿을 제작·배포하고 현장 중심의 홍보활동에 나섰다. 이번 리플릿은 ▲법씨 고르기 ▲법씨 소독 방법 ▲파종 및 육묘관리 등 초기 생육 단계의 핵심 기술을 담고 있다. 특히 종자소독은 키다리병, 도열병, 세균성벼알마름병, 벼잎선충 등 종자를 통해 전염되는 병해충을 예방하는 데 필수적인 기술이다.

문의 | 기술보급과 박준심 지도사 061-330-2773

AI 기반 발작물 생육진단 로봇 실증 본격화



전라남도농업기술원은 노지 정밀농업 고도화를 위한 ‘모빌리티 로봇·비전 기반 주요 발작물 생육진단 AI 설루션 실증사업’을 본격 추진한다. 이번 사업은 과학기술정보통신부와 전라남도, 광주광역시, 전라북도 지자체가 추진하는 ‘AI 융합 지능형 농업 생태계 구축 사업’의 전남권 실증 세부 사업으로, 노지작물(양파, 마늘 등)의 생육 상태를 자율주행 로봇과 AI 비전 기술을 통해 진단하고 분석하는 설루션 실증을 목표로 한다.

문의 | 스마트농업센터 홍준원 농업연구사 061-820-0713

다 함께 잘 사는 강한 농업·농촌

7월
농업인 교육

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
		1	2	3	4	5
				유기농업 재배관리		
6	7	8	9	10	11	12
		모바일 홈페이지 및 스마트 스토어 제작		제2기 농작업 전기 용접반		
13	14	15	16	17	18	19
		쌀가공품(빵, 디저트류) 제조		조미채소 재배기술		
20	21	22	23	24	25	26
		승계형 창업·창업 활성화		농업기계 자동화 현장실무반		
27	28	29	30	31		

● 스마트농업 전문기술교육 ● 귀농귀촌 교육 ● 정보화 교육 ● 농업기계 교육 ● 특화 교육

전라남도농업기술원은 농업 분야의 다양한 교육을 진행하고 있습니다.
교육 신청을 원하시는 분은 시군 농업기술센터 담당 부서로 신청 바랍니다. 도내 거주하는 농업인을 대상으로 하며,
100% 시군 추천 선발로 이루어집니다.(개인별 인터넷 신청은 불가능합니다.)

1. 유기농업 재배관리

접수기간: 6. 3 ~ 6. 18.
교육기간: 7. 3 ~ 7. 4.
교육대상: 도내 유기농업인
교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관
교육내용: 유기농업 이해와 현장학습을 통한 소비자의 건강과
저비용 고소득 창출
교육문의: 061-330-2724

2. 모바일 홈페이지 및 스마트 스토어 제작

접수기간: 6. 5 ~ 6. 23.
교육기간: 7. 8 ~ 7. 10.
교육대상: 도내 농업인(정보화교육 30시간 이수자)
교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관 전산교육장
교육내용: 홍보 판매 채널 다양화를 위한 모바일 홈페이지 및
스마트 스토어 제작
교육문의: 061-330-2736

3. 제2기 농작업 전기 용접반

접수기간: 6. 10 ~ 6. 25.
교육기간: 7. 10 ~ 7. 11.
교육대상: 도내 농업인
교육장소: 전라남도농업기술원 및 선진지 교육장
교육내용: 농업기계 자가 정비·수리 능력 향상을 통한
안전한 농작업과 농업 경영비 절감
교육문의: 061-330-2732

4. 쌀가공품(빵, 디저트류) 제조

접수기간: 6. 16 ~ 7. 1.
교육기간: 7. 15 ~ 7. 16.
교육대상: 도내 농업인
교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관
교육내용: 쌀 소비 경쟁력 강화와 가공식품 제조 판로 확대,
로컬푸드 가치 확산
교육문의: 061-330-2723

5. 조미채소 재배기술

접수기간: 6. 17 ~ 7. 3.
교육기간: 7. 17 ~ 7. 18.
교육대상: 도내 조미채소재배 농업인
교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관
교육내용: 양파·마늘 재배 전문기술 교육을 통한 고품질 경쟁력
확보와 농가소득 향상 도모
교육문의: 061-330-2724

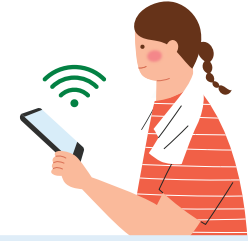
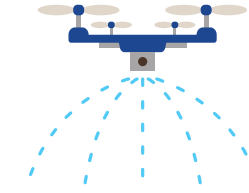
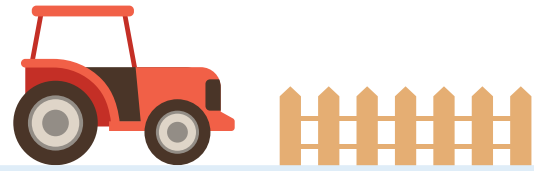
6. 승계형 창업·창업 활성화

접수기간: 6. 20 ~ 7. 7.
교육기간: 7. 22 ~ 7. 24.
교육대상: 도내 전입한 5년 미만 승계 귀농인
교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관
교육내용: 승계형 귀농자에 대해 효율적으로 영농 정착에 성공할 수
있는 방안 제시
교육문의: 061-330-2736

7. 농업기계 자동화 현장실무반

접수기간: 6. 24 ~ 7. 9.
교육기간: 7. 24 ~ 7. 25.
교육대상: 도내 농업인
교육장소: 전라남도농업기술원 및 선진지 교육장
교육내용: 트랙터, 승용이앙기, 농용로봇 등 무인 자율주행
현장교육을 통한 영농 경영비 절감
교육문의: 061-330-2732





8월 농업인 교육

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
					1 수제맥주 양조기술(1기)	2
3	4 수제맥주 양조기술(1기)	5	6	7	8 수제맥주 양조기술(1기)	9
10	11 수제맥주 양조기술(1기)	12 ~ 14 전남경북 교류과정(포도)			15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26 AI를 활용한 농산물 마케팅	27	28	29	30
31						

● 스마트농업 전문기술교육 ● 귀농귀촌 교육 ● 정보화 교육 ● 농업기계 교육 ● 특화 교육

1. 수제맥주 양조기술(1기)

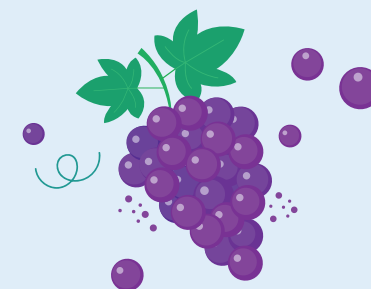
접수기간: 7. 1 ~ 7. 15.
교육기간: 8. 1 ~ 8. 11.
교육대상: 도내 농업인
교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관
교육내용: 도내 농산물을 활용한 수제맥주 양조기술 습득 및 소득향상 도모
교육문의: 061-330-2724

2. 전남경북 교류과정(포도)

접수기간: 7. 14 ~ 7. 29.
교육기간: 8. 12 ~ 8. 14.
교육대상: 도내 포도 재배 농업인
교육장소: 경북농업기술원(경북 일원)
교육내용: 포도 재배 전문기술 교육을 통한 품질경쟁력 확보와 상품 차별화를 통한 소득 증대 도모
교육문의: 061-330-2724

3. AI를 활용한 농산물 마케팅

접수기간: 7. 25 ~ 8. 11.
교육기간: 8. 26 ~ 8. 28.
교육대상: 도내 농업인
교육장소: 전라남도농업기술원 농업교육관 전산교육장
교육내용: AI를 활용한 농산물 마케팅 전략 및 소비 트렌드 분석을 통한 농산물 부가가치 창출 확대
교육문의: 061-330-2736



퀴즈 맞추고 선물 받자!

십자말풀이 퀴즈

전라남도농업기술원 소식지 《미래로 가는 전남농업》을 읽고 십자말풀이에 도전해 보세요!
정답을 보내주신 분들 중 독자 30명을 추첨하여 농특산물 선물을 보내드립니다.

* 업서는 6월 30일까지 도착하도록 보내주세요.

세로

예시: 1. 사과나 배 등 장미과 기주가 감염돼 발생하는 병으로
과수가 갈색이나 검은색으로 말라 죽어가는 모양이
마치 불에 그슬린 것 같아 이름 붙여진 병.

2. 해남 지역의 농산물을 이용해 다양한 가공식품을 판매하는
곳으로 고구마빵 만들기 체험을 통해 해남의 건강한
먹거리를 알리고 있는 기업.(힌트: 9P)

가로

3. 토양 없이 작물을 재배하는 방법으로 최근에는 '가정용 ○○
○○기'가 나와 날씨와 계절에 상관없이 식물을 재배할 수
있게 됐다.(힌트: 54P)

4. 탄소중립이 전 세계의 중요한 과제로 떠오르면서 축산업에서도 '○○○○'를 줄여야 한다는 목소리가 나오고 있다.(힌트: 40P)

1과						
3수						2
화						
상						
병			4			스

참여방법

독자 업서 뒷면의 문항에 정답을 적어 보내주세요.
(마감: 6월 30일)

당첨자 발표

《미래로 가는 전남농업》 7+8월호 독자 이벤트 페이지
(미당첨자에게는 별도 안내 없음)

5+6월호 독자선물

쿠기아 우리쌀크래커 15명 / 담미가 창평전통쌀조청 15명



3+4월호 퀴즈 당첨자

*6월 중 택배 배송 예정

꿈에그린농장 패션후르츠청 체험 꾸러미 / 15명

정*성(영광군), 송*호(목포시), 이*복(영광군), 손*란(나주시),
전*현(아산시), 김*석(광주광역시), 박*은(광주광역시),
윤*우(영암군), 김*아(광주광역시), 김*곤(의정부시),
김*민(장흥군), 박*영(목포시), 백*진(남양주시),
윤*원(광주광역시), 설*원(광주광역시)

기순도 전통된장 / 15명

박*숙(완도군), 나*웅(경기 광주시), 이*레(광주광역시),
나*희(광주광역시), 설*(광주광역시), 배*삼(곡성군),
이*우(장성군), 배*열(무안군), 이*주(광주광역시),
박*연(광주광역시), 박*환(영암군), 김*주(영광군),
이*만(장성군), 김*순(광주광역시), 고*관(광주광역시)

생명의 땅 으뜸 전남

Land of Life, Best Jeonnam



전라남도농업기술원은 농업발전을 위한 농업과학기술개발 및
보급·지도 등의 농촌진흥사업을 담당하는 기관으로서
안전한 먹을거리 해결을 위해 노력하고 있습니다.



카카오톡 채널 친구 추가

전라남도농업기술원의
카카오톡 친구가 되어 주세요!
전라남도농업기술원에서
제공하는 다양한 정보와
퀴즈 참여도 가능합니다.



인스타그램 팔로잉

전라남도농업기술원의
인스타그램 팔로워가 되어
주세요! 전라남도농업기술원
에서 제공하는 카드뉴스와
소식을 받아볼 수 있습니다.

