

농업인이 직접 생산한 농산물 가공 상품화... 소득증대 '효자손'

군 산시에서는 농업인들이 직접 생산한 농산물을 가공해 제품으로 판매할 수 있는 군산농산물 가공지원센터가 큰 호응을 받고 있다.



매우 저렴한 사용료로
가공식품 생산 가능
제품 대상 소비자들 신뢰 강해
재구매율 높아 사업에 '탄력'
반찬간식류반 등 3개반 운영
가공기술 실습 교육 진행
농촌지도사업 현장적용
우수사례로 선정되기도

군산농업기술센터(소장 안창호) 내 농산물 가공지원센터에서는 매일 군산에서 생산된 신선한 농산물을 안심하고 먹을 수 있는 가공식품으로 생산하기 위한 농가들의 발걸음이 끊이지 않고 있다.

지난 2015년 '농부의 식품공장 영농조합법인'을 조직해 42명의 농가로 시작해 올해는 추가로 40여 농가가 가공 상품화를 준비 중으로, 농산물가공지원센터를 이용해 소규모 창업에 도전, 농업인의 농의 부가소득 창출에 '효자역할'을 톡톡히 하고 있다.

농업인들에게 농산물가공지원센터가 인기를 끌고 있는 가장 큰 이유는 농업인의 초기 시설 투자 부담이 없고 행정절차, 가공기술, 품질관리 등 종합적인 농식품 창업을 지원하고 있다는 점이다.

농업인이 가공식품 상품화를 위해 개별적으로 제조시설을 확보할 경우 최소 1억원 가량의 초기투자가 필요하고 최근 강화된 식품허가 관련 기준에 맞는 제조시설을 확보하기 위해서는 그 이상의 비용투자가 필요하지만 농산물가공지원센터는 매우 저렴한 사용료만으로 가공식품을 생산할 수 있다.

현재 블루베리잼 등 잼류, 울금환, 브로콜리 환 등 환류, 아로니아 분말, 작두콩차 등 22개 종류를 시판하고 있으며 올 해는 과일과 채소로 만든 음료제품, 침출차, 산식, 면제품, 반찬류, 제과제빵 등 제품을 추가로 40개 제품을 시판할 계획이다.

특히 최근 블루베리, 토마토, 사과, 아로니아, 딸기 5종의 과일채소음료 출시를 앞두고 상품 디자인을 개발 중이며, 100% 군산에서 생산된 원료를 사용한 건강음료로 큰 인기를 기대하고 있다.

현재 생산된 제품은 주로 관내 로컬푸드 직매장과 직거래를 통해 판매하지만 올해는 판로 확대를 위해 공영홍소풍, 위메프 등 온라인까지도 판매를 추진하고 있으며, 스토리상품 개발 회사와 공동으로 개발 출시한 '설날 잡는



건강한 우리 쌀조청'이 바이어들의 눈길을 끌며 현재 유명 백화점 납품까지도 추진하고 있다.

특히 농산물가공지원센터의 제품들은 지역에서 생산된 농산물을 주원료로 사용하고 위생적인 시설에서 생산되는 제품에 대한 소비자들의 신뢰가 강해 재구매율도 높아 더욱 사업에 탄력이 붙고 있다.

올해 상반기에는 보다 안전한 식품을 만들기 위해 위생시설을 강화하는 공사를 마치고 반찬과 제과제빵 가공실을 추가로 설치했으며, 농업인들이 다양한 가공품을 생산할 수 있도록 동결건조기, 제면기, 원적외선 볶음기 등의 가공장비를 보강했다.

또한 새로운 상품개발을 위해 로컬푸드 직매장 이용객을 대상으로 설문조사를 실시해 부각, 젤리, 양갱, 불고기양념 등 한식소스, 블루베리드레싱, 참깨드레싱, 군산쌀을 이용한 쌀 카스테라, 쌀 식빵, 쿠키류 등의 소비자 수요



를 확인하고 향후 시판될 제품에 참고할 방침이다. 이에 심층면접을 통해 선발된 관내 농업인 37명을 대상으로 반찬간식류반, 소스드레싱반, 제과제빵반 등 3개반을 운영하여 상품화를 위한 가공기술 실습 위주의 교육을 진행하고 있

으며 새로운 제품 개발에 박차를 가하고 있다. 전국 지자체에서도 군산시의 이러한 성과에 주목하고, 군산시 농산물가공지원센터에 벤치마킹을 위해 방문한 지자체가 올해만 30여 곳에 이르며, 지난 8월 14~15일에 서울 코엑스에서 열린 농업기술박람회에서는 군산시의 사

례가 농촌지도사업 현장적용 우수사례로 선정돼 사례발표를 하고 관계자들의 큰 관심을 끌었다.

현재 농촌진흥청과 각 지자체에서는 강의 요청이 줄을 잇고 있으며, 시에서는 각 시군에 적극적으로 정보를 제공하고 성공적인 사업추진을 위해 기술지원, 업무연찬을 통해 다양한 의견을 공유하고 있다.

안창호 농업기술센터 소장은 "귀농, 소농인들이 안정적으로 농촌에 정착할 수 있도록 농산물 가공을 통한 농의소득 증대에 기여하겠다"며, "충분한 준비기간을 거쳐 본격적으로 시작된 농업인들의 가공식품 창업이 군산의 농업인들에게 활력과 소득증대에 기여할 것으로 기대된다"고 전했다. /군산=김판근 기자



세계식품산업을 향한 비상, 발효에 날개를 달다!

- 해외기업관**
와인, 치즈, 라즈베리식초, 마카다미아오일, 초콜릿 등 세계 20개국 대표 발효식품 전시
- 국내기업관**
삼락농장관 | 농식품 R&D 연구기관 참여 정책 홍보관
선도상품관 | 지역 특화클러스터상품전, 도지사인증상품, 로컬푸드상품전, BT특화상품전 등
식품마케팅관 | 장류, 절임류, 주류, 식음료 등 3,000여개 국내 대표 발효 상품 전시 및 판매
- B2B 무역상담회**
식품기업과 전문 바이어의 1:1 수출구매상담회
- 외식산지페어**
외식전문바이어와 지역 농가 및 식품기업 자유 상담

- 특별 기획전**
세계발효식품 특별전
대륙별, 국가별 발효식품 특별 기획 전시
전라북도 식품영양전
정성과 고집으로 지켜온 고추장, 김치, 술, 감식초 등 전북 대한민국 식품영양 10인 특별전
- 취업박람회**
주요 식품기업 연계 구인·구직 취업박람회 개최
현장채용, 취업컨설팅, 면접시진 촬영 등
- 발효식문화 교육체험**
정만들기, 김치 담그기, 치즈 만들기 등 발효식품을 테마로 한 흥미로운 식문화 체험 이벤트
- 제10차 국제건강기능식품학술회**
ISNFF 2017 연례 최신 기술 및 연구성과 발표, 특별세미나

전주국제 발효식품 엑스포

International Fermented Food Expo

2017. 10. 19 - 10. 23 전주월드컵경기장

www.iffе.or.kr

주최 전라북도 한국식품산업협회

주관 전라북도생물산업진흥원

후원 농림축산식품부 산업통상자원부 고용노동부 식품의약품안전처 관세청 국립농산물품질관리원 전북농업기술지원센터