

사 례 발 표 Ⅱ

지역특산물 가공과 식생활 지도사례

김 미 숙

청양군농업기술센터

1. 머리말

청양군의 구기자 재배 면적은 136ha로써 67억 9천 900만원으로 전국의 60%, 고추는 985ha에 연간 211억 3천 700만의 소득을 올리고 있는데 이는 전체 농업소득의 15%를 차지하는 지역 특산물로 비중이 크다고 말할 수 있다. 그러나 이렇다 할 가공품이 없어 상품화 방안에 대한 끊임없는 고민을 통한 농촌여성 일감갹기 사업과의 연계는 나름대로 지역 특산물을 이용한 가공품의 상품화로 정착되어 추석이나 설 명절에 미흡하지만 선물할 수 있는 상품이 있다는 것에 큰 위안을 가져본다. 84년 청양군으로 근무지를 옮기면서 시작된 구기자와 고추와의 인연을 중심으로 지도한 사례를 소개하고자 한다.

2. 가공품 개발을 위한 중점 지도 과제

연 도	중 점 지 도 내 용
'86	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자차 마시기 생활화 운동 전개 - 구기자차 끓이는 법 홍보(구기자, 대추, 생강, 계피 첨가) - 리후렛 제작 배부(각 기관 단체 배부) - 구기자차 병조립 저장법 보급 활용 범위 확대
'87	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자 한과 제조법 연구 - 구기자 한과 제조시 구기자 가루 6% 첨가 제품 개발 성공 - 향토 요리 시식회 개최 우수성 인정 - 도 및 중앙단위 실적 발표회 출품 우수상 수상
'88	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자 민속주 제조 보급행사 참여 - 칠갑 문화제 먹거리 장터 운영시 구기자술 처음 소개 - 구기자술 제조 방법 시험과 제조법 정착
'89	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자술의 가문 형성 노력 - 군단위 4-H 경진대회와 농촌지도자 대회 출품 구기자 술의 우수성 도내 홍보 주문쇄도 - 구기자 술 제조 농가 시설 정비 착수(운곡광암 임영순)

연 도	중 점 지 도 내 용
'90	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자 엑기스의 발견 - 대덕 연구단지 방문 인삼 엑기스 제조 방법 터득 - 구기자 엑기스에 적용 시험 연구 성공
'91	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자 증류주, 침출주, 발효주, 엑기스의 특허 출원 - 구기자 민속주의 저장성 한계 증류주 연구 - 증류주의 색깔과 향기 보완 침출주 연구 - 생구기자를 이용한 과실주(발효주) 연구 o 구기자차 생산 기술 지도 - 정산 대박
'92	<ul style="list-style-type: none"> o 특허 출원한 상품의 시식회로 바꿨던 한 해 - 각급 기관 단체 대상 시식회 개최
'93	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자특허 출원 품목 특허 심사 합격
'94	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자술의 전통식품 명인 지정 추진 - 구기자술의 정통성 연구 의뢰(대전 실업전문대학 박물관학과 배영동 교수) - 구기자술의 군지 수록 건의 o 구기자 한과 생산 기술지도 - 비봉 관산
'95	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자한과 홍보 구기자 축제 개최 - 도내 처음 농산물 축제 마을단위 개최 지도 - 비봉 관산 o 구기자술 제조법 및 명인지정 추천 의뢰(건양대학교 식품공학과 유태종 교수) o 구기자차 홍보 국제식품 박람회 참가 지도 - 정산 대박 o 구기자술 명인 지정 추천서류 제출 o 청양고추장 생산 기술지도 - 대치 주정
'96	<ul style="list-style-type: none"> o 구기자술의 명인 지정과 농산물 판매장 개관 - 구기자술 명인 지정('96. 4. 4 제 11호) - 생활개선회 구기자 가공품 판매장 운영 o 맥문동 볶음차 생산 기술 지도 - 남양 대봉

연 도	중 점 지 도 내 용
'97	<ul style="list-style-type: none"> ○구기자꽃 다식 상품화 기술지도 -대치 주정 ○태양초 고추 마을 고추 가루 및 엿기름 생산 지도 -화성 광평 ○충청남도 도지사 추천상품 Q 마크 획득 - 칠갑산구기자한과
'98	<ul style="list-style-type: none"> ○구기자꽃 떡 생산 기술 지도 - 장평 화산 ○꽃피떡 브랜드 개발 상호 등록 - 장평 화산 ○채성희 우편판매 실시 - 칠갑산구기자한과
'99	<ul style="list-style-type: none"> ○칠갑산 청결 고추가루 생산 기술 지도 -정산 해남 ○서울시 생활개선 회원 초청 지역 특산물 홍보 교류 행사 ○한국전통식품 품질 인증마크 획득 -칠갑산구기자한과(농림 제129호)
'00	<ul style="list-style-type: none"> ○제1회 청양고추 구기자 축제 고추·구기자요리 전시회 ○구기자 고추 요리 책자 발간 500부 ○구기자술(둔송구기주) 본격 생산 돌입 ○생맥산 생산 기술지도 및 상표 등록 - 정산 대박 ○충청남도 전통문화가정 인증-둔송구기주('00. 12. 28. 제 20호)
'01	<ul style="list-style-type: none"> ○제2회 청양고추 구기자 축제 고추·구기자요리 전시회 ○향토음식 맥잇기 고추 구기자 음식 리후렛 제작 홍보 2000부 ○구기자꽃 떡 포장 상자 제작 3000개 - 장평 화산 ○구기자 고추요리 포장 상자(청양의 맛) 제작 홍보 2000개 -대치 주정 ○ 구기자술 충청남도 무형문화재 지정('01. 9. 30 제 30호) ○ 천연염색 시범 사업장 설치 구기자 뿌리염색 제품 개발 -대치 상갑
'02	<ul style="list-style-type: none"> ○제3회 청양고추 구기자 축제 고추·구기자요리 전시회 ○구기자꽃 다식 포장 상자 제작 홍보 5000개 ○구기자꽃떡, 꽃다식 국제 꽃 박람회 꽃음식 판매 행사 참가 매출액 1위 달성 ○구기자꽃 떡 나누기 행사 개최 13회 3,283명 ○고춧가루,표고가루,들기름,참기름 종합 양념세트 개발 -정산 해남 ○구기자순나물밥 ,영양죽 개발 보급 시식회 - 운곡면생활개선회 ○구기자순나물 “칠갑산 산내음” 생산 기술지도 - 비봉 사점 ○충청남도 도지사 추천상품 Q 마크 획득 - 둔송구기주 ('02 10.30) ○구기자 고추요리 책자 발간 배부 - 1,000부

연 도	중 점 지 도 내 용
'03	<ul style="list-style-type: none"> ○제4회 청양고추 구기자 축제 고추·구기자요리 전시회 ○구기자엿 개발 지도 - 목면 대평 ○청풍명월 쌀축제 쌀박람회 참가-구기자꽃떡,구기자술,구기가한과,생맥산,구기자다식 ○건강식품 박람회 참가 - 구기자한과, 생맥산 ○한국 여가 취미 박람회 참가 - 구기자술,한과,생맥산등 ○중소기업 제품 판매 기획전 참가 _구기자한과,구기자술

3. 농촌여성 일감갓기 사업 연계 상품화 성공

연 도	지 역	사 업 명	생 산 품 목 수	매 출 액(천원)
'91	정산 대박	구기자차 생맥산	3	100,000
'94	비봉 관산	구기자한과	12	750,000
'95	대치 주정	청양고추장	2	15,000
'96	남양 대봉	맥문동 볶음차	1	4,000
'97	화성 광평	태양초고춧가루 엿기름	3	75,000
'98	장평 화산	구기자꽃 떡	1	50,000
'99	정산 해남	청결 고춧가루	8	100,000
'00	운곡 광암	구기자술	3	100,000
'01	운곡 추광	전통삼베	2	50,000
'02	비봉 사점	구기자순나물 아주까리 나물	3	10,000
'03	목면 대평	구기자엿	1	-
	비봉 신원	청국장 매주가루	3	
계			41	1,254,000

4. 지도 성과와 파급 효과

- 가. 지역 특산물 가공품 생산의 효시가 됨 (1991년 구기자차)
- 나. 구기자 한과 생산 고용 효과 창출 (연간 10,000명)
- 다. 구기자 술의 민족주화 추진 고유의 술로 정착
- 라. 청양 고추의 명성을 토대로 고추장·고추가루 상품화 시도
- 마. 구기자꽃 떡, 한과, 다식, 엿 등 전통식품 맥 잇기 성공
- 바. 농산물의 생산 가공 판매의 일원화 지도
- 사. 농촌 여성의 농외 소득원 발굴 농가 소득 증대 기여 (총 12억 매출 달성)
- 아. 구기자 원예농업협동조합 설립으로 구기자 가공품 생산 (구기정, 오자정, 구기자티백차, 다림차)
- 자. 현장 애로기술 개발 과제 채택 가공 기술 보급 (구기자 식초, 구기자입욕제, 청양고추란)
- 차. 구기자 고추요리 식단 실천 음식점 확산 (풋고추소배기김치, 구기자칼국수, 고추장떡
구기자냉면, 구기자된장수제비등)
- 카. 고추랜드 설립 청양 고추장 생산 농촌 문화체험 프로그램 연계

5. 맺음말

청양 지역의 대표적 농산물로 자리 매김하고 있는 고추와 구기자를 이용한 가공품 개발 상품화, 조리 기술지도를 통한 요리법 개발등이 아직은 걸음마 단계에 불과 하지만 고유 상품으로 발굴된 사실에 의미를 부여하고 싶다. 이런 조그만 시도를 통하여 지역 발전의 밑거름이 되고 나름대로 농촌여성들의 경제적 욕구를 충족시켜주고 새로운 농가 소득원이 된 것은 큰 성과를 가져왔다고 생각한다.

앞으로 해야 할 과제는

첫째 고추 가공품 개발의 다양화가 이루어져야 한다. 고추화장품, 고춧가루 케첩, 고추엿, 고추김치, 고추장떡, 고추한과 등의 상품화 연구가 요구된다.

둘째 구기자 가공품의 상품성 향상이다. 구기자 차, 떡, 한과, 젤리등의 기호도를 높이기 위한 새로운 기술 개발에 더욱 관심을 가져야 한다.

셋째 구기자 고추와 더불어 주산지로 인정 받고 있는 맥문동에 관한 상품화가 이루어져야 한다. 볶음차, 화분, 조미료등으로 공급될 수 있도록 다양한 상품성 향상 기술 보급을 확대 해야 한다

이상의 지도과제를 재 정립하여 21세기 상품으로 두각을 나타내기 위해서는 예산지원은 물론 인력지원이 필수적으로 뒷받침 되어야 한다고 생각된다.