

전북인삼 명품화 방안 연구 - 진안인삼산업 중심으로 -

유병완¹, 임병옥²

¹진안홍삼연구소, ²세명대학교 자연약재과학과

A Study on the Development of Jeonbuk-Ginseng

ByoungWan Yoo¹ and ByungOk Lm²

¹Team of Research and Plan, Institute of JinAn Red Ginseng, Jinan-Gun 520-9, Korea;

²Department of Natural Medicine, Semyung University, Jecheon 390-711, Korea

국내 주요 인삼재배 산지 기반을 가진 전북 진안지역의 인삼·홍삼산업은, 재배농가 895호, 재배면적 402ha, 생산량 1,628톤, 홍삼가공업체 80개소, 판매업소 50개소로 지역경제의 25% 이상을 차지한다. 그러나 재배농가의 계열화 미흡(22%), 산지수집상(포전매매)에 의한 인근 유사 도매시장으로 재배물량과 부가가치 유출(78%), 가공시설의 노후화, 가공업체의 영세성(매출규모 연평균 2억11백만원)과 함께 중국, 캐나다, 미국 등의 국제 가격경쟁과 국내의 대기업 및 인삼산업 주요지역과의 경쟁이라는 상황에 직면하고 있다. 이러한 상황을 극복하고 지역특화명품산업으로 발전할 수 있는 방안으로, 인삼재배산지로서 원료공급지를 기반으로 하는 재배, 유통, 가공, 품질관리, 시설분야에 이르는 발전방안을 연구하였다. 산업 원료 확보를 위해서는 인삼계열화 확대를 통해 원물 확보력을 강화하여야 한다. 재배분야의 경우에는 친환경재배 확대와 GAP 확대를 통해 원물의 품질경쟁력 뿐만 아니라 시장수요에 따른 브랜드마케팅 요인으로 특성화해야 한다. 유통분야는 계열화 확대를 통한 원물확보라는 산업경쟁력을 바탕으로 원료중심의 수취, 매취, 보관, 가공, 대형거래, 도소매 등 유통활성화와 유통규격포장 및 선별등급표준화를 통한 유통표준화를 추진하여야 한다. 가공의 경우, 원료홍삼 공급기능을 중심으로 가공산업을 선택 육성해야 한다. 품질관리는 원물중심관리(성분, 잔류농약, 식품위생), 유통중심관리(연근, 등급), 경작중심관리(재배지, 재배자, 경작), 프로세스중심관리(재배·유통·가공·판매정보)로 구체화해야 한다. 시설분야는 유통시설(대규모 집하시설, 보관시설 등 종합유통처리시설)과 가공시설(가공설비현대화, 가공공장 공인규격화;ISO, GMP, HACCP)의 지속적인 시설개선과 현대화를 추진하여야 한다.

주요어 : 인삼계열화, 유통표준화, 원료공급지, 시설현대화