



홈페이지QR



농업경제



2026년 10월 26일 월요일 제17호(주간)

www.nonguptimes.com

전화 (02) 582-4016 이메일 press@nonguptimes.com

농업경제 발행·편집인 : 한명덕 / 인쇄인 : 이정자 / 2024년 10월 23일. 등록번호 서울, 다50822 / 이메일: press@nonguptimes.com / 서울시 마포구 독막로 10, 601호 / 02-582-4016 / 본지는 신문윤리강령 및 주간신문윤리 실천요강을 준수 합니다.

농진청, 국산 수수 신품종 보급·산업화 추진

15일 강원 영월서 신품종 수확 연시회·가공 제품 선보여

농촌진흥청이 국산 수수의 경쟁력 강화와 산업 활성화를 위해 신품종 개발과 생산·가공·유통을 연계한 산업화 체계 구축에 나섰다.

수수는 폴리페놀·탄닌·플라보노이드 등 항산화 물질과 다양한 영양성분을 함유한 작물이다. 남부 지역에서는 5월 상순에 육묘하면 8월 중하순 수확이 가능하며, 감자·배추 등과 이모작 재배도 할 수 있어 농가 소득 증대 작물로 주목받고 있다.

농촌진흥청 국립식량과학원은 농가의 노동력과 생산비 절감을 위해 기계 수확에 적합한 수수 품종인 ‘고은찰’(2022년), ‘누리찰’(2024년), ‘하영찰’(2025년)을 개발해 보급하고 있다. 기존 재래종보다 키가 작아 기계 수확에 유리하고, 이삭목이 길어 이삭곰팡이병 발생이 적으며 쓰러짐과 병해에도 강한 것이

특징이다.

지난해에는 수수 논 재배 확대를 위해 전문 농업인과 연구기관, 유통업체 등이 참여하는 협의체를 구성했다. 올해는 경영·마케팅·포장·브랜드 디자인·홍보 분야 전문가 참여를 확

대해 생산부터 가공, 소비까지 이어지는 산업화 방안을 구제하고 있다.

이와 관련해 농촌진흥청은 지난 15일 수수 주산지인 강원특별자치도 영월군에서 영월군농업기술센터와 공동으로 신품종

기계 수확 연시회와 협의체 간담회를 개최했다.

행사에는 농업인과 강원도농업기술원, 영월군농업기술센터, 한국농업기술진흥원, 산업체·유통업체 관계자 등 50여 명이 참석했다. 참석자들은 승용정식기를 활용한 모종 이식과 콤팩트 수확 과정을 살펴보고 수수 가공 시제품을 시식했다.

이어 국산 수수 원료곡의 안정적인 공급망 구축과 가공품 개발, 소비시장 확대를 위한 홍보 방안 등을 논의했다.

고지연 농촌진흥청 발탁물개발부장은 “이번 연시회에서 수수 신품종의 생육과 품질, 기계재배 가능성을 확인하고 국산 수수의 경쟁력 강화와 시장 확대 방안을 모색했다”며 “우수 품종 보급을 확대하고 기술 개발부터 현장 보급까지 이어지는 산업화 협력 체계를 강화하겠다”고 말했다.

김대경 기자
press@nonguptimes.com



▲하영찰

농어촌공사 저수지 2곳, ‘세계관개시설유산’으로 등재

한국 세계관개시설유산 10곳으로 확대

한국농어촌공사는 군산 미룡저수지와 철원 산명호저수지가 프랑스에서 열린 제26차 국제관개배수위원회(ICID) 총회에서 ‘세계관개시설유산(WHIS)’에 등재됐다고 19일 밝혔다.

공사가 관리하는 시설이 세계관개시설유산에 등재된 것은 이번이 처음이다.

세계관개시설유산은 국제관개배수위원회가 역사적·기술적·문화유산적 가치가 높은 관개시설을 선정하는 제도다. 100년 이상된 저수지와 수로 등을 대상으로 농업 발전에 대한 기여도와 기술적 가치 등을 심사해 인증한다.

한국은 2016년 김제 벽골제를 시작으로 수원 만석거, 고성 돌병관개시스템, 청산도 구들장은 등 8개 시설이 등재됐다. 이번에 2곳이 추가되면서 국내 세계관개시설

유산은 총 10곳으로 늘었다.

미룡저수지는 1600년대 축조된 뒤 국내 최초의 근대적 관개시설로 개축된 곳이다. 국내 최초 수리조합이자 한국농어촌공사의 모태인 옥구서부수리조합과 관련된 시설로, 근대 농업용수 공급체계의 발전 과정을 보여준다.

1924년 조성된 산명호저수지는 황무지였던 강원 철원 일대를 대규모 곡창지대로 바꾸는 데 기여한 근대 광역 수리체계의 핵심 시설이다. 두 저수지는 현재까지 농업용수를 공급하고 있다.

한국농어촌공사와 한국관개배수위원회(KCID)는 두 저수지를 후보지로 선정하고 전문가 검토를 거쳐 지난 6월 국제관개배수위원회에 등재를 신청했다.



▲(왼쪽사진부터) 군산·철원, 농촌용수종합정보시스템 홈페이지

K-푸드 수출 애로, 클릭 한 번으로 ‘원스톱’ 해결

통합 온라인 시스템 본격 가동

농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사(aT)는 수출기업의 애로사항을 접수부터 해결까지 지원하는 ‘K-푸드 원스톱 수출지원 허브’ 온라인 시스템을 10월부터 본격 가동한다고 밝혔다.

농식품부는 aT를 간사기관으로 지정하고 온라인 게시판과 대표전화(1566-1472)로 분산됐던 수출 애로 상담 창구를 일원화했다.

올해 9월 말까지 접수된 상담은 총 637건으로, 관세·통관, 위생·검역, 물류, 해외인증, 지식재산권 등 11개 분야로 관리되고 있다.

최근 상담 수요가 늘고 애로 유형이 복잡해지면서 접수부터 처리·평가까지 통합 관리하는 전용 시스템을 구축했다.

단순 문의는 농식품 수출정보사이트(KATI)의 인공지능(AI) 서비스 ‘ChaTi(채티)’가 24시간

답변하고, 일반 상담은 온라인 게시판에서 접수한다.

전문적인 검토가 필요한 사안은 분야별 전문가와 전화·화상·채팅을 통한 일대일 상담을 예약할 수 있다. 공개 상담 사례와 자주 묻는 질문(FAQ)도 제공한다.

관계부처와 유관기관 간 협업 체계도 마련했다. 식품의약품안전처와 관세청, 대한무역투자진흥공사(KOTRA) 등 12개 유관기관·협회가 시스템으로 연결돼 접수된 애로사항을 담당 기관에 이관하고 처리 현황과 상담 이력을 공유한다.

여러 분야가 얹힌 복합 사안은 aT의 ‘애로해소 매니저’가 해결될 때까지 관리한다.

중동 지역 분쟁에 따른 운송·물류 차질 등 긴급 현안에도 대응할 수 있도록 관련 전문가를

보강했다. 상담을 마친 기업이 만족도를 평가하도록 하고, 평가 결과는 민간 전문가 인력풀 관리에 반영한다.

추가 자문이 필요한 기업은 농식품 현지화 지원사업이나 수출기업 맞춤형 정보조사 등 후속 지원을 받을 수 있다.

K-푸드 지원 허브는 농식품 수출기업과 수출 준비 기업, 생산자단체 등이 무료로 이용할 수 있다. 허브 누리집(global.at.or.kr/hub)에서 회원가입 후 상담을 신청하거나 대표전화(1566-1472)로 문의하면 된다.

전기한 aT 수출식품이사는 “수출기업이 어느 기관에 물어야 할지 고민하지 않도록 하나의 창구에서 접수부터 해결까지 책임지고 지원하겠다”며 “현장의 목소리를 반영해 K-푸드 수출 확대를 뒷받침하겠다”고 말했다.

안진아 기자
midal0210@naver.com

한국식품산업협회, 파리서 K-푸드 미식행사 확대 나서

한국식품산업협회가 프랑스 파리에서 한국 식재료를 활용한 미식행사를 열고 유럽시장 진출 확대에 나선다.

협회는 20일 파리 호텔 알프레드 소미에르에서 글로벌 미식 평가기관 라 리스트(La Liste)와 공동으로 ‘더 코리안 팬트리(The Korean Pantry)’를 개최한다. 세계 식품박람회 ‘시알 파리 2026(SIAL Paris 2026)’ 참가와 연계해 국내 식품의 현지 활용도를 높이고 실질적인 수출 기회발굴을 위해 마련했다.

협회는 17일부터 21일까지 열리는 시알 파리에서 국내 식품기업 11개사와 함께 약 87개 부스 규모의 ‘K-푸드 선도기업관’을 운영한다.

미식행사에는 현지 셰프와 식재료 바이어 등 60여 명을 초청해 한국 식품의 다양한 활용 가능성을 소개할 예정이다.

이번 행사에는 대두식품·삼양



▲한국식품산업협회 제공

식품·생육식품·아워홈·영풍·풀무원 등 6개사가 참여해 대표제품을 프랑스 요리 기업으로 재해석한 메뉴를 선보인다.

생육식품의 ‘연두’와 풀무원의 김치를 활용한 김치 가스파초, 아워홈의 해남 김 페스토와 생육식품의 들기름, 풀무원의 두부면을 접목한 면요리 등이 소개된

다. 삼양식품의 불닭소스와 풀무원의 두부 텐더를 활용한 샐러드 타르트도 선보인다.

영풍의 떡볶이떡과 생육식품의 참토장을 활용한 구이 요리, 대두식품의 보리밥·춘설앙금·쌀가루 믹스로 만든 슈크림 등도 준비했다. 한국 식품을 한식에 국한하지 않고 다양한 세계 요리에 활용할 수 있는 식재료로 소개한다는 취지다.

초청 대상은 라 리스트 등 레스토랑의 오퍼와 셰프, 아시아 식재료 수입·유통업체, 고급 식품관 바이어, 요리·호텔학교 관계자, 미식 전문 언론인 등이다.

박진선 한국식품산업협회장은 “세계 셰프들이 한국 식품을 자신의 주방에서 자연스럽게 선택하고 활용하도록 하는 것이 중요하다”며 “이번 행사를 통해 한국 식재료의 미식적 가치를 알리고 국내 식품기업의 수출 기회를 확대하겠다”고 말했다.

보령스마트팜, 바쁜 현대인들을 위한 신제품 3종 출시

농업회사법인
(주)보령스마트팜

“농업회사법인 주식회사 보령스마트팜”은 “농업경영체” 등록 후, 바쁜 현대인들을 위한 새싹삼 밀크씨슬 홍삼플러스, 산양유 피쉬콜라겐 프로바이오틱스, 콜레우스 차전자피 분말 3종 신제품을 출시했습니다.

“농업회사법인 주식회사 보령스마트팜”은 충남 보령 출신의 이행수 대표이사가 2022년 5월에 설립한 농업회사법인입니다.

이 대표는 다양한 사업을 운영하던 중, ‘우리 것을 만들어 팔아보자’라는 신념으로 새싹삼을 활용한 건강한 먹거리를 개발하기 시작했습니다.

새싹삼은 수소물과 LED 재배로 키워 농약 없이 재배한 웰빙 채소로, GAP 인증을 획득해 소비자들이 안심하고 섭취할 수 있습니다.

온가족 새싹삼 밀크씨슬 홍삼플러스, 산양유 피쉬콜라겐 프로바이오틱스, 콜레우스 차전자피 분말

이 제품들은 자연 유래 성분을 바탕으로 바쁜 현대인들의 건강을 생각하여 개발되었습니다.

보령스마트팜은 앞으로도 건강한 먹거리를 통해 K-웰빙푸드를 선도하고자 합니다.

이번 신제품에 대한 자세한 내용은 보령스마트팜 공식 홈페이지 www.bsmf.com 또는 고객센터에서 확인할 수 있습니다.



고객 상담실 041-931-1373

www.bsmf.com

