

제 | 6 | 주 | 제

친환경 두부/두유 가공 사례

김 병 칠 | 푸른들영농조합



친환경 두부/두유 가공 사례

김병철*

□ 푸른들 영농조합 및 식품공장 소개

○ 푸른들영농조합법인 일반현황 (2007년 현재)

- 푸른들영농조합법인 대표이사 : 이 호 열
- 주소 : 충남 아산시 모종동 566번지 외 2개소
- 실무자 (수)
 - 푸른들영농조합법인 사무직 : 9명
 - 푸른들영농조합법인 현장직 : 10명
 - 푸른들영농조합 식품공장 사무직 : 1명
 - 푸른들영농조합 식품공장 현장직 : 8명
- 총 : 28명
- 매출액 : 145억원 (2006년 12월 말)
- 취급품목 (수) : 친환경 쌀, 토마토, 두부, 두유의 46품목
- 조합원 : 약 450명

○ 자본금 및 주주(수)

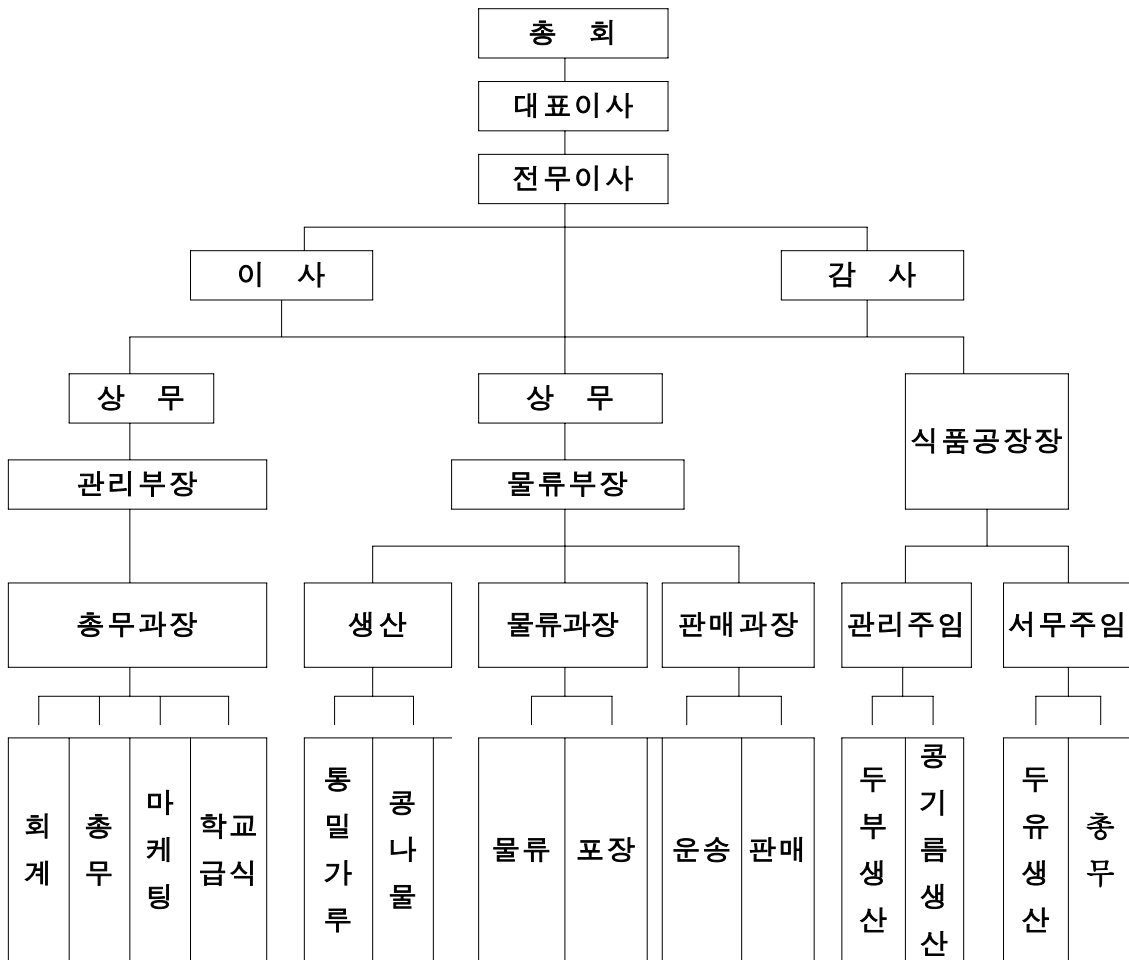
- 현재 자본금 약 6억 9천 3백 조성 중
- 총 주주 수 97명 (조합원(농민)으로 구성)

* 푸른들영농조합법인 식품공장 공장장

○ 푸른들 영농조합법인 연혁

- 1975년 : 유기농업 도입
- 1979년 : YMCA 양곡조합 운동
 - 음봉 감리교회
- 1980년 : 양곡 조합 운동으로 쌀직거래 시작
 - 음봉 감리교회
- 1982년 : 영농회 조직 결성
 - 산정리
- 1984년 : 소 값 파동
 - 청년층 영농회 탈퇴
- 1987년 : 한마음 공동체 설립
- 1994년 : U.R 타결이후 시단위 작목회 구성
- 1996년 : 한 살림 아산시 생산자 연합회 구성
- 1999년 : 푸른들 영농조합 법인 설립
- 2000년 : 지역농업 선포식
- 2001년 : 푸른들 영농조합 물류센터 걸림
- 2002년 : 천안 . 아산 소비자 생활 협동조합 창립
- 2003년 : 푸른들 영농조합 식품 가공공장 설립
 - 두부 , 순두부 생산
- 2005년 아산시 자원순환형 지역농업 클러스터 사업선정
- 2005년 : 푸른들 영농조합 식품가공공장 두유생산설비 준공
 - 6월 두유 생산 시작
 - 학교 급식 시작
- 2006년 : ISO 9001 , ISO 14001 , HACCP 인증 획득
- 2007년 : 푸른들 식품가공공장 콩기름 생산설비 준공
 - 재래식 콩기름 생산

○ 푸른들영농조합법인 조직도



○ (두부,두유) 원료의 생산 및 가공·유통에 따른 조직별 역할

- 물량 공급계약 : 한 살림 사업연합과 생산자 연합회간의 전 품목에 대한 생산량 평수를 계산하여 물품 및 물량공급 체결
- 생산자와 재배계약 체결 : 아산시 생산자 연합회는 생산자에게 품목, 평수 등을 확정하고 연합회와 생산자간의 재배 생산계약 체결
- 지도 관리 : 생산자 연합회는 작목관리, 생산관리, 인증관리등 출하전까지 생산에 필요한 모든 사항을 지도하여 생산품을 관리함
- 상호 협의 : 생산품 출하시기 수량 등은 푸른들 영농조합 법인의 물류 및 식품공장과 긴밀한 상호협의를 통해 결정

- 수매 및 선별 : 푸른들 영농조합 법인에서 생산자에게 식품공장에 출하할 물품의 선별을 통보하여 선별과정을 거친 콩을 전량 수매함
- 입고 : 푸른들 식품공장에서 생산자로부터 선별된 콩을 입고받고, 푸른들 식품공장에서 입고받지 못한 콩은 각 지역 농협에서 전량 수매 후 푸른들 식품에서 차후 전량 수매함
- 물품 및 검수 : 푸른들 식품공장 내 입고된 콩의 입고량 , 품질 , 선별상태를 검수 후 저온창고에 보관
- 인수증 정리 : 푸른들 영농조합 법인은 생산자별로 인수증을 관리하며, 각 지역 농협 수매는 농협에서 총괄적으로 관리함
- 대금 정산 : 푸른들 식품공장 수매는 공동 정산을 하며 농협 수매 역시 농협에서 공동정산 후 푸른들에서 농협에 대금 지불함
- 송금 정산 : 생산자에게 개별 송금

□ 푸른들 영농조합 법인 식품공장 판매실적

- 2003년 : 약 5억 6천
- 2004년 : 약 14억 3천
- 2005년 : 약 16억 7천
- 2006년 : 약 19억 4천
- 2007년 6월현재 : 약 6억 8천

▶ 매년 지속적으로 매출액이 증가하고 있음.

□ 푸른들 영농조합 식품공장 건립 취지 및 효과

- 아산시에서 생산된 콩으로 두부를 가공하여 두부는 사람이 소비하며 두부 생산 후 나온 부산물(비지)는 가축 사료로 사용하며, 가축의 배설물은 퇴비로 만들어 농작물 생산에 사용하는 자연 순환체계를 구축하고자 설립

- 식품 공장을 건립하여 가공품을 생산하면서 원료생산 농민에게는 안정적인 가격제안을 통해 시장에서의 가격변동에 따른 부담을 줄여 생산 활동에 전념할 수 있는 토대를 마련해 주며, 푸른들 영농조합 법인의 실무자 생활보장 및 푸른들의 자금 흐름에 큰 도움이 되고 있음.
- 자원의 유효 이용으로 생산과 소비를 연결하는 지속 가능한 생산을 이룸.
- 유기적인 순환구조에서 부산물 자원화를 통해 친환경농업의 비용 절감
- 저 소득 농가로 하여금 일자리 창출을 통한 소득을 보존함.
- 새로운 농업 형태로 도시인력을 농촌으로 돌아올 수 있도록 지속적인 농업을 구현함.

□ 문제점

- 농업 중심에 식품공장이 위치하고 있어 실무자의 유치가 어려움.
- 식품 생산의 특성으로 젊은 일력 부족
- 공장부지의 확장 및 건립의 저지로 인한 사업확장을 못함.
- 대기업의 가격저하로 인한 경쟁력 부족
- 제품 개발의 자금 지원 부족

□ 해결 전략

- 제품의 품질 및 생산성의 향상을 위한 경쟁력 확보
- 대형 가공업체에 상응할 마케팅 전략 및 가격 경쟁의 대한 노력
- 소비자견학 및 홍보, 교육을 통해 소비자들로 하여금 적극적인 구매의사 확보

생산 관리 및 보관

김병철 (푸른들영농조합)

1. 콩수확 및 보관

- 1) 좋은 원료콩(정선 및 선별이 잘된것) 구매 ,
종자(품관원의 인증받은 밭에서 생산한 콩)
- 2) 인증받은 농지에 파종, 김매기, 불주기, 꽃필.수분이 가장 많이 필요함
- 3) 수확: 비가 많은 때는 비를 맞지 않게 뽑아서 말린 후 비닐로 덮음.
- 콩이 비를 맞아 불었다, 말랐다면 반복하면 콩의 질이 떨어져
두부의 맛과 품질이 저하되고 생산량이 줄어 수율이 떨어짐
- 4) 수확할 때 도리깨나 콩 탈곡기로 콩에 상처가 생기지 않도록 주의 하는 것이 좋음.
- 콩의 상처가 생기면 눈에는 보이지 않으나 물에 콩을 불렸을 때
상처부위에 하얗게 금이 가는 것이 보임.
- 5) 콩을 수확 후 정선 선별하여 저온창고(약 5도)에 휴면 상태로 보관함.

생산 관리 및 보관

2. 가 공

- 1) 정선 및 선별된 콩을 두부 생산을 위해 물에 불림.
- 여름철 : 약 5시간 ~ 7시간 가량 불리며 콩의 상태에 따라 시간을 조절하여 불림.
- 겨울철 : 약 10시간 ~ 12시간 가량 불리는 시간을 가짐.
- 2) 불린 콩으로 생산 과정을 거쳐 두부로 만들어짐.

3. 기대효과

- 1) 콩 심기전 가격예시
- 2) 생산비 보장
- 3) 안정적 생산
- 4) 전작(양파, 감자 등)의 후작으로 콩을 생산함.
- 5) 농산물의 안전성 보장(사전 사후 산지 관리 철저)
- 6) 소비자 산지 방문 후 농산물 확인, 생산된 물품을 소비자들이 믿고 먹을 수 있음.

