

생태적 유기농업순환농업 로컬푸드 시스템 구축

황부원/청송군농업기술센터

- ◎ 고투입, 고비용, 집약적인 국내 유기농업의 한계를 극복하는 생태계 물질순환과 작물 다양성을 중심으로 패러다임을 전환하고, 단체급식, 회원제 직송 등 안정적인 유통체계 도입
- ◎ 자연산 산채, 다슬기 마을 조성 등 청정자연, 관광, 농산업을 연계하는 입체적이고, 총체적인 지역 마케팅 추진
 - 자연과 사람이 더불어 행복한 꿈의 고장, 청송 만들기 -

I. 추진 배경

■ 지역의 청정환경의 활용을 통한 적극적 보전 필요성

- 공동화 된 하천과 산림을 쉽게 접근하여 즐기는 생태공간으로 조성
- 자연자원의 소득화로 폭넓은 공감대 형성과 자발적인 참여 유도
 - 농업, 생활하수 등에 의한 환경오염 방지를 지역발전과 직결

■ '보는 관광'을 머물며 즐기고, 쇼핑하는 관광으로 전환 시급

- 지역의 독점적인 자연자원을 활용하여 차별화된 생태 체험관광 상품개발과 지역특산물 마케팅과 연계하여 시너지 효과 거양

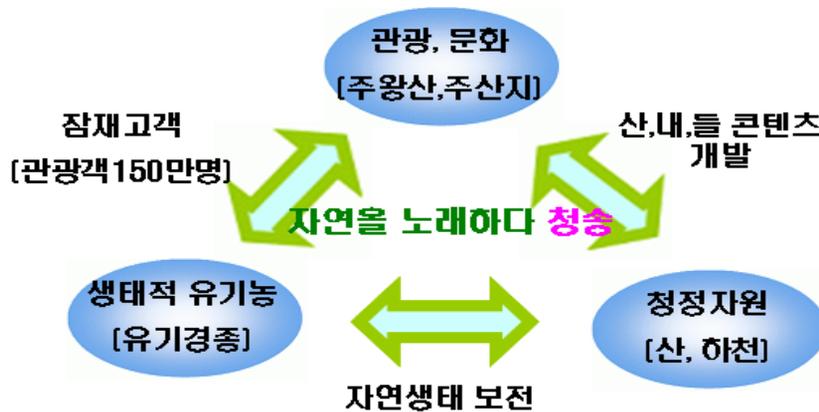
■ 개방화, 고령화, 작목편중 등 불안정한 지역농업의 대안 마련 시급

- 국내 친환경 농업의 고비용 고투입 구조전환으로 무한한 새로운 시장 창출 가능 (식품 안전성, 신뢰성 충족, 합리적 가격구조)
- 소득 다원화 (과수+경종+축산+수산+산림)로 지역농업 안정화

- 안정적인 판로확보 및 1, 2, 3차 산업 결합으로 부가가치 극대화와 노.소 분업에 의한 일손부족 해소 등 선순환 농업구조 정착

II. 비전

- 천혜의 관광. 자연자원을 통합한 체제휴식형 관광산업 육성과 자원순환에 의한 생태적 유기농산업을 융합한 전혀 새로운 『산, 내, 들 개발 패러다임』 창출로 시너지 효과 극대화
- 모형(안)



III. 추진전략

1. 생산

- 단지운영의 전문화와 효율성을 동시에 추구하는 운영체계구성
 - 사업자 선정시 통합된 조직(마을, 단지, 작목반) 위주로 구성
- 화학자재를 투입하지 않는 저비용 생산체계 추진
 - 경축농업, 미생물배양, 녹비작물 등의 생산비 절감 방안 추진
- 장기적으로 관행 자재의존형 유기농업의 전면적인 재검토를 통해 전통농업과 지역 자원을 활용한 종합적인 순환농업기술 투입

- 다품목 일괄생산방식으로 소비자 편의제공 확대(원스톱 쇼핑)
- 국립농업과학원, 농업대학 등과 업무협약으로 선진기술 도입

2. 유통 및 판매

가. 단기

- 식자재에 대한 소비자 신뢰확보와 편의확대
 - 농산물 생산인증과 외부검사를 통한 품질안정성 확보
 - 현장모니터 설치와 생산, 공급 전과정을 자료화하여 활용
 - 식자재 전용차량 도입과 다품목 일괄공급체계 적용
- 단체급식 추진을 위한 식자재공급시스템 구축
 - 세척, 가공, 포장, 배송을 담당하는 적정규모 식자재센터 건립
 - 기존 식자재센터 운영체계 도입과 보완을 통해 전문성 강화
- 사업의 안정적인 지속을 위한 고정소비처 확보
 - 지역내 단체급식소와의 년단위 계약추진(학교, 교도소 등)
 - 도시 직판장, 농민장터 등 적극적인 판매활동
- 참여형 회원제 시스템 도입(CSA)
 - 소비자단체, 기업체와의 협력으로 확고한 지지층 육성
 - ※ 대구경북먹거리연대, LG생활건강, 한살림과 제휴 추진중임

나. 장기

- 로컬푸드 전용센터 건립을 통해 기업형 유통조직을 구축
 - 주문, 입고, 검수, 가공, 배송 등 자동화시스템 도입
 - 도시학교급식, 아파트, 식당촌, 기업체 적극 공략
- 도시민의 소비확대를 위한 다양한 상품 및 가공품 개발
 - 유아용 유기농식단 세트, 맞춤형 식자재 상품개발(병원, 어린이집)
 - 농산물 선물상품 개발(무지개쌀, 건강잡곡, 유기농 선물세트 등)
 - 농, 수, 축산물을 조합한 가족식단 상품(저칼로리, 고기능성)

- 식자재 복합테마단지 조성
 - 식자재 생산, 가공, 배송, 급식 등의 주요과정을 주제로 체험콘텐츠 개발
 - 급식에 대한 진정한 가치를 부여하는 교육기관으로 활용

3. 품질 검증 및 인증

- 군이 보증하는 인증서 발급과 책임보상제 실시
 - 재배포장에 대한 모니터설치로 실시간 전재배과정을 공개
- 농업기술센터, 대학교, 농산물품질관리원과의 3단계 교차검증
- 생산단지별 친환경농산물 인증확보 의무화 추진
 - 유기농업을 목표로하고 저농약이상, 무농약에 준하는 인증획득

4. 다양한 도농교류 및 생태관광 콘텐츠 개발

- 개별사업 통합운영하여 서비스하는 일원체계 확립
 - 홍보, 교류(체험), 회원조직 등의 교류활동을 한 공간에서 해결
 - 교류센터(직판장), 농민장터, 로컬푸드 단지체험 등 통합 추진
- 여가시간을 즐기며 보낼 수 있는 체험문화 콘텐츠 집중 발굴
- 산, 내, 들을 융합한 체험, 관광, 체류형 복합테마단지 조성
 - 산악자전거+메뚜기잡기, 양수댐 제트스키+산약초 캐기

5. 전문인력 육성

- 조직화되고 이론과 실무를 겸비한 지역전문가 육성
 - 순환농업에 기반한 유기농 재배기술 습득
 - 생산과, 체험, 판매 등 종합적인 생태단지 운영능력 배양
 - 유기재배기술 공유를 통한 청송방식의 단지운영체계 확립
- 유기농대학 운영 : 순환농업에 대한 과학적인 체계화 과정
 - 저비용 유기재배기술 적용으로 객관성과 효과성 입증
 - 유기재배기술 전수와 현장중심의 유기농교육 추진

IV. 기대효과

- 도시급식(학교, 기업체)을 통한 안정적인 친환경농업 기반조성
- 생산, 체험, 유통의 농업인(지역)집중화로 부가가치 제고
- 작업별 분업화를 통한 새로운 일자리 창출과 일자리 나누기 실현
- 지역관광자원과의 시너지 효과로 체류형 관광객 증가
- 사과, 고추에 의한 소득편중화 완화로 농가소득 안정화에 기여

V. 향후 계획

- 초기 시범사업추진으로 로컬푸드 단지 운영시스템 구축
- 초기 식자재센터 설치로 수집, 가공, 배송 등 기본운영체계 구축
- 기업형 유통회사 설립으로 도시, 기업체, 고급주거단지 시장 개척
- 체험, 판매, 교육, 귀농 등 도농교류사업 통합운영체계 도입
- 체계화된 로컬푸드단지 운영과 친환경농업인 육성계획 연계
- 순환농업 전문가 양성을 위한 프로그램 개발(농관원 협력)
- 산, 내, 들을 연계한 체류형 복합단지 조성

VI. 청송군의 로컬푸드 추진사례

2009년

- 시범사업 : 1개소, 1.2ha
- 품 목 : 60여종
- 급식처 : 관내 2개학교
- 대구경북먹거리연대와 협력추진
 - 농민장터 7회(대구시 달서구), 소비자체험 7회

2010년

- 시범사업 : 3개소, 30ha
- 품 목 : 60종
- 급식처 : 관내학교, 교도소, 병원 등
- 주요추진사항
 - 로컬푸드 급식센터 건립, 운반차량 2대, 대구시 상설 직판장 운영

로컬푸드란

- 지역에서 생산된 농산물을 지역에서 소비함으로써 환경과 건강을 지키고 농촌과 도시가 공존하는 도농상생의 개념

로컬푸드 유형

- 직거래장터형, 도로변에서 생산자 판매형, 직판장·식당형
- 학교급식형, 가정택배형, 일자리 창출형
 - ※ 학교급식형이 가장 효과가 큼

미국의 로컬푸드 제도

- 소규모 유기농재배이고 작부체계로 경영비 절감
- CSA회원제로 고정고객 확보
- 농가에 사전회비 납부로 생산자금 확보
- 농민시장 운영으로 유통활성화