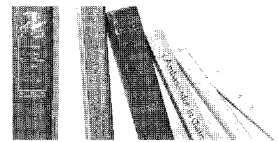


전주대학교 학교기업 ‘궁중藥고추장’

신정규 | 전주대학교 전통음식문화전공 교수

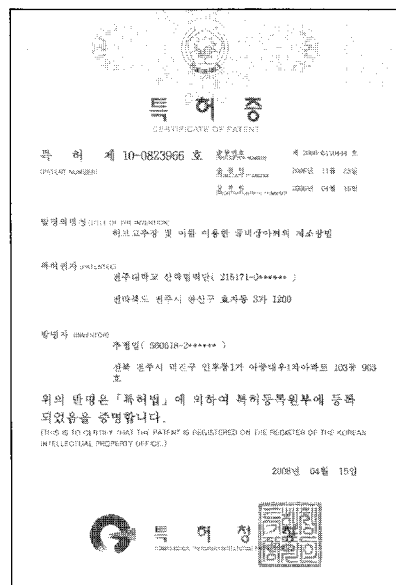
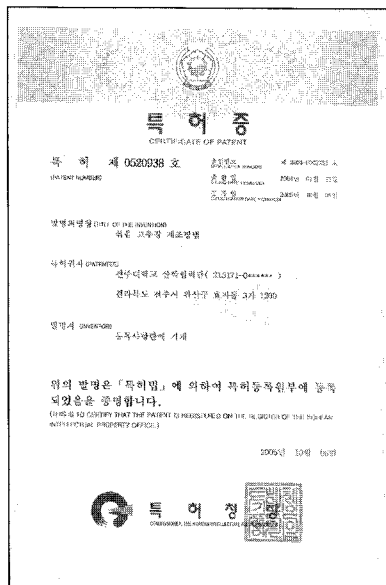


전주대학교 ‘궁중藥고추장’ (사업단장 신정규)은 지난 2004년 ‘교과과정과 연계된 현장학습을 통한 우수한 실무 인력 양성’을 목적으로 하여 설립된 학교기업이다. ‘궁중藥고추장’의 주 상품인 약고추장은 전주대학교 전통음식문화전공에서 우리나라 고조리서에 기록된 제법을 바탕으로 현대인의 입맛에 맞게 재현한 고추장으로 학생들과 교수진이 함께 연구를 통해 탄생시킨 우수상품이다.



전주대학교 '궁중藥고추장' 연혁

- 2004. 03. 학교기업 설치·운영 규정
- 2004. 09. 학교기업 '궁중藥고추장' 설립 및 사업자등록
- 2004. 10. 전주 국제발효식품 엑스포 우수발효식품 선정(볶음 고추장)
- 2005. 10. 볶음 고추장 제조 방법에 대한 특허 등록
- 2006. 12. 연 매출액 2억원 달성
- 2007. 09. 신제품 굴비장아찌 발매
- 2008. 04. 굴비장아찌의 제조방법에 대한 특허 등록
- 2008. 04. 제 3 기 학교기업지원사업 선정
- 2008. 08. 신 공장 설립에 따른 공장 이전
- 2008. 10. 전주 국제발효식품 엑스포 농림수산식품부 장관상 수상(굴비장아찌)
- 2008. 12. 연 매출액 4억원 달성
- 2009. 01. 제 3 기 학교기업지원사업 연속 선정
- 2009. 08. 신제품 여행용 튜브 용기 비빔고추장 개발
- 2009. 10. 고추장 담기 체험행사 및 체험장 준공
- 2009. 12. 학교기업 CI, BI 개선



〈 궁중藥고추장 ’의 주요상품 특허증〉

전주대학교 '궁중藥고추장'의 탄생

2004년에 전주대학교에 학교기업을 만들면서 경쟁이 치열한 고추장을 품목으로 정하게 된 데에는 몇 가지 이유가 있다. 우선 학교 내에 있는 전국 유일의 특성 화학과인 전통음식문화전공의 존재가 가장 큰 이유였다. '궁중藥고추장'을 처음으로 개발한 전통음식문화전공의 한복진 교수는 조선왕조 궁중음식 이수자 겸 조리 기능장으로서 학생들과의 궁중음식 실습수업 중에 만든 약고추장을 주위 사람들에게 나누어 주었는데 이를 맛본 사람들이 그 맛에 반해 더 먹어볼 수 없는지를 문의하게 되었고, 상품으로서의 가치가 있을 것으로 판단되어 사업화를 하게 되었다. 그리고 두 번째 이유는 전북의 지역적 특성을 들 수 있다. 전북지역은 예부터 고추장을 담기 좋은 지역으로 알려져 있으며, 현재에도 장류산업의 중심지역으로서 전국에 알려져 있다. 또한 좋은 고추장을 만들기 위한 재료들이 생산되고 있다는 점이 국내 농산물을 활용하고 고품질의 고추장 제품을 목적으로 하고 있는 '궁중藥고추장'의 개념과 일치하고 있다는 것이다. 마지막 이유는 전주하면 떠올리는 것이 비빔밥인데 이 비빔밥에 사용되는 고추장이 바로 약고추장(볶음고추장)이라는 것이었다. 그래서 일반 소비자가 편하게 전주비빔밥의 맛을 바로 느끼게 할 수 있는 방법으로 약고추장을 개발한 것이 바로 전주대학교 약고추장을 탄생시킨 계기가 되었다.



〈'궁중藥고추장' 초기 사업장〉

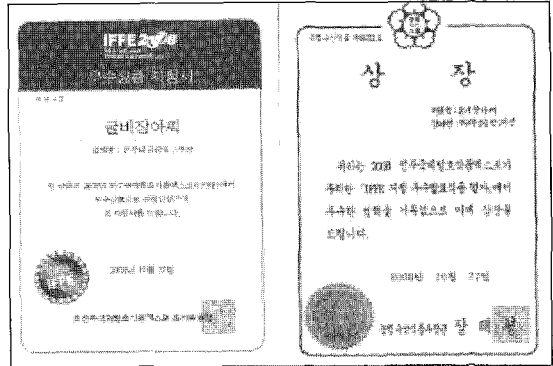
전주대학교 '궁중藥고추장'의 성장

이렇게 탄생한 전주대학교 '궁중藥고추장'은 2004년 30여 평의 자그마한 공장에서 볶음솥 2개를 놓고 작은 시작을 하였다. 사업을 시작한 첫 해는 준비 단계로서 생산부터 판매까지 무엇 하나 쉽지 않은 한해를 보냈다. 그러나 성공적인 학교기업을 만들어보겠다는 직원과 교수 그리고 학생들의 적극적인 참여는 두 번째 해부터 그 성과를 보이기 시작하였다. 총장부터 직원, 교수들이 주변에 적극적인 홍보를 하고 선물을 할 경우에는 일부러 약고추장을 구매하여 선물로서 드리는 등의 노력으로 1억 5천만원의 매출을 올릴 수 있었고, 만 2년만에 2억 4천만원, 그리고 3년차에는 3억 1천만원의 매출을 달성하게 되었다. 그리고 학생들은 학업을 하면서 기업을 경험한다는 좋은 기회를 놓치지 않고 적극적으로 참여하여 2005년~2007년까지 50여 명이 인턴십에 참여하였으며 이를 경험으로 국내의 유명 식품 회사에 여러 명이 취업하는 성과를 거두면서 학교 내·외에 그 인지도를 넓혀가면서 성장할 수 있었다.

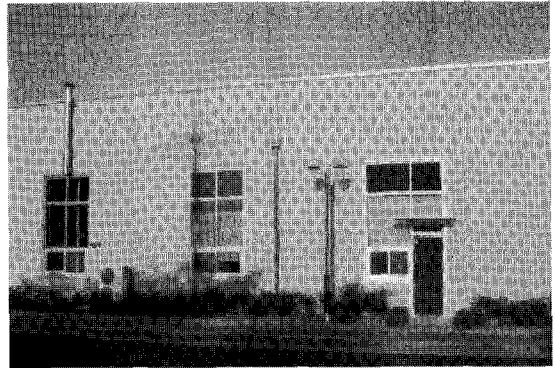


전주대학교 '궁중藥고추장'의 도약

이렇게 어려운 성장을 하던 '궁중藥고추장'은 2008년 교육과학기술부가 지원하는 학교기업 지원사업에 선정되면서 다시 한 번 도약할 수 있는 기회를 맞게 되었다. 학교기업지원사업에 선정되면서 '궁중藥고추장'에는 그동안 주된 역할을 하였던 전통음식문화전공 이외에도 불류무역전공·광고홍보·건강기능성식품전공이 함께 사업에 참여하게 되었으며, 각 전공의 장점을 살려서 역할을 분담하여 생산·품질관리·홍보·판매의 체계적인 시스템을 구축하고 있다. 그리고 학생들에게 보다 많은 참여의 기회를 제공하면서 새로운 제품 개발을 통해 추가적으로 4개 제품에 대한 특허를 출원하게 되었으며, 또한 장류를 활용한 제품 및 음식의 개발, 약고추장에 대한 고문헌의 정리 및 품질 관리 연구를 통해 학부생들의 학회 및 논문 발표가 수행되었고, 또한 학교기업에 연간 200여 명이 실습 및 수업을 통해 활발한 참여를 할 수 있게 되었다. 이러한 결과로 2008년도 전주국제발효식품엑스포에서는 굴비장아찌 제품이 농림수산식품부 장관상(우수상품)을 수상하는 영예를 얻게 되었다. 그리고 열악한 환경에 있던 공장을 새롭게 확장 이전하였으며, 향후 사업의 도약을 위해 새롭게 고추장 단지를 구성하였고, 현재는 HACCP 인증을 받기 위한 전 단계의 시설공사를 하는 등 중소기업으로서의 면모를 갖추어 가고 있다. 그리고 작년 2008년에는 매출액 4억원을 달성하게 되었으며, 현재에도 지속적으로 사업의 성장을 이루고 있다.



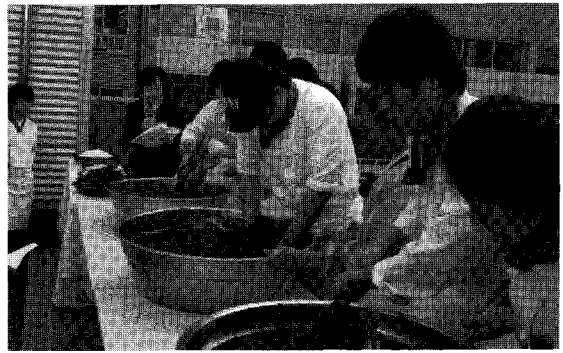
〈농림수산식품부 장관상 수상〉



〈'궁중藥고추장' 현재 사업장 모습〉

산학협력을 통한 대학 및 지역에의 기여

학교기업은 학교 내에서 운영하는 기업이라는 특성 때문에 산업체의 역할과 학교의 역할을 모두 하고 있다. 즉, 기존의 일반 산업체와는 또 다른 모델일 수밖에 없다. 전주대학교 '궁중藥고추장'은 지역에는 학교 및 산업체로서의 역할, 대학 내에서는 산업체로서의 역할을 하고 있다. 현재 '궁중藥고추장'에서 사용하고 있는 모든 재료는 전북지역 내에서 생산되고 있는 식자재와 식품을 우선적으로 구매하여 지역의 농업과 기업들의 매출과 농가소득에 기여하고 있고, 지역의 소기업 또는 개인 기업에서 개발하고 있는 제품의 어려운 문제를 해결해주는 역할도 함께하고 있으며, 또한 다양한 체험행사의 개최, 지역 내 봉사활동 및 행사에 참여를 통해 지역에 기여를 하고 있고, 앞으로도 이러한 노력을 지속적으로 펼칠 예정이다. 그리고 대학에는 학생들에게 현장학습 및 실무 경력을 쌓을 수 있는 공간으로서 제공하고 있으며, 매출의 일정부분은 장학금으로서 적립 및 지급을 하고 있다.



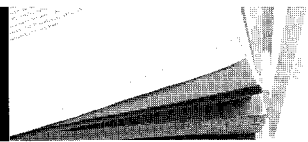
〈지역 및 학교 기여 활동〉

전주대학교 '궁중藥고추장'의 미래

전주대학교 학교기업 '궁중藥고추장'은 지금도 계속적으로 변화와 발전을 시도하고 있다. 내년에는 HACCP 인증을 통해 안전하고 우수한 제품을 생산하는 품질인증을 받을 수 있을 것이다. 양산을 위한 체제를 갖추어 홈쇼핑 진출이나 대형 백화점 명품관 납품 등의 판매활동도 벌이게 될 것이다. 그리고 소비자들이 보다 쉽게 접할 수 있는 새로운 제품의 출시도 예정되어 있다.

이러한 전주대학교 학교기업 '궁중藥고추장'의 성장은 산학협력을 통한 지역경제에의 기여, 대학 내의 실무학습 현장으로서의 모델을 제시하고 모듬지기 기업으로서의 면모를 갖추어 발전하는 학교기업으로서 성장할 것이다. ■





필 / 자 / 소 / 개

신정규

연세대학교 식품공학과, 연세대학교 본대학원 식품생물공학과에서 석사를 취득하고, 동대학원 생명공학과에서 박사학위를 취득하였다. 두산인재기술원 연구원, (주)바이오벤 기술이사, (주)CJ 식품연구소 수석연구원을 거쳐 2006년부터 현재까지 전주대학교 문화관광대학 전통음식문화전공 교수로 재직 중이다. 현재는 전주대학교 식품산업연구소장, 학교기업 '궁중藥고추장' 사업 단장을 맡고 있으며, 익산시 국가식품클러스터 자문위원, 한민족과학기술자협의회 전문위원, 전주 국제발효식품엑스포 상임 이사로 활동하고 있다. 주요저서 및 논문으로는 『기초식품학』, (공저), 『한국음식문화와 컨텐츠』(공저), 『한국음식의 뿌리 **뿌리**』, (공저) 등이 있으며, '고전압 펄스 전기장에 의한 김치 살균', '평펄스에 의한 유산균의 살균' 외 다수가 있다. 현재 주요 연구분야는 전기에너지를 이용한 비열가공기술, 약고추장의 유래와 품질특성 연구등이며, 주요 활동분야는 식품정책기획, 연구 기획 및 기술 기획 등이다.

전주대학교 학교기업 '궁중藥고추장'의 성장은 산학협력을 통한 지역예의 경제적 기여, 대학 내의 실무학습 현장으로서의 모델을 제시하고 모름지기 기업으로서의 면모를 갖추어 발전하는 학교기업으로서 성장할 것이다.

