

청양군 로컬푸드 활성화 연구용역

2015.05

제 출 문

본 보고서를
청양군 로컬푸드활성화 연구용역 최종보고서로
제출합니다.

2015. 05
(주)지역파트너

차 례

I. 연구개요

1. 연구 배경과 목적	11
2. 연구 범위	12
3. 연구 내용	13
4. 연구 방법	14

II. 청양군 일반현황

1. 일반 현황	16
2. 지역 인프라 현황	17
3. 종합 분석	30

III. 사업추진 개요

1. 사업목적 및 필요성	35
2. 사업추진 전략	36
3. 사업목표 및 기대효과	37

IV. 청양군 로컬푸드 추진전략

1. 생산재편 및 생산 관리체계	40
2. 농민가공활성화	50
3. 안전성 관리체계	64
4. 로컬푸드 관계형 시장 창출	66

V. 사업추진체계

1. 공공형 운영조직	93
2. (재)청양로컬푸드통합지원센터 설치 및 운영방안	97

VI. 정책적 제언

1. 제도정비 과제	103
2. 단계적 발전과제	105
부록 1. 완주군 로컬푸드 공공급식 지원에 관한 조례	111
부록 2. 재단법인 로컬푸드 공공급식지원센터 설립 및 운영 조례	119
부록 3. 완주군 로컬푸드 시설물 관리 및 운영 조례	122
부록 4. 2015 농식품 생산자 구축사업 공모계획서	127

표 차 례

표 2- 1. 농업인구 현황	17
표 2- 2. 경지규모별 농가 현황	17
표 2- 3. 농가소득 현황	18
표 2- 4. 주소득작물 현황	18
표 2- 5. 채소류 재배 현황	19
표 2- 6. 관내 식품제조가공업소 현황	20
표 2- 7. 농업인 가공공동체 육성 현황	22
표 2- 8. 청양군 가공연구회 현황	23
표 2- 9. 구기자 중심 농산물 가공 지원센터 일반 현황	24
표 2-10. 구기자 중심 농산물 가공 지원센터 상품 현황	24
표 2-11. 청양군 학교급식지원센터 일반 현황	25
표 2-12. 칠갑산 농민장터 등 직거래 장터 추진 현황	25
표 2-13. 농가 꾸러미 사업 현황	26
표 2-14. 청양군 농촌체험휴양마을 현황	27
표 2-15. 청양군 관광지 방문객 현황	28
표 2-16. 청양군 주요 관광지 입장객 통계	28
표 2-17. 청양군 축제 현황	29
표 3- 1. 사업추진 프로세스	26
표 4- 1. 청양군 농산물 작부 현황	40
표 4- 2. 품목별 기획생산을 위한 조치	46
표 4- 3. 청양군 농산물 원물 확보 계획	47
표 4- 4. 핵심 정책대상에 대한 정보전달 교육	48
표 4- 5. 출하농가 교육계획 안	49
표 4- 6. 관내 가공공동체 출하 가능 품목	53

표 4- 7. 가공공동체를 통한 농민 가공 활성화 전략	53
표 4- 8. 거점농민가공센터 설비 목록 안	56
표 4- 9. 거점농민가공센터를 통한 생산 가능 제품 현황	58
표 4-10. 거점농민가공센터 운영개요	60
표 4-11. 거점농민가공센터 교육생 선발과정	60
표 4-12. 거점농민가공센터 교육생 선발 우선 순위	60
표 4-13. 거점농민가공센터 교육생 선발 기본 요건	60
표 4-14. 거점농민가공센터 교육 개요	61
표 4-15. 거점농민가공센터 창업반 구성	61
표 4-16. 거점농민가공센터 교육과정	62
표 4-17. 거점농민가공센터 교육과정별 교육내용	62
표 4-18. 거점농민가공센터 교육일정 안	63
표 4-19. 상설직매장 설치 개요	68
표 4-20. 농가레스토랑 메뉴구성 안	81
표 4-21. 농가레스토랑 등 설비 내역 안	83
표 4-22. 이동식 농민장터의 준비과정	87
표 4-23. 이동식 농민장터의 실행과정	88
표 4-24. 청양군 학교급식지원센터 운영 현황	89
표 4-25. 청양군 복지형 공공급식비 예산 현황	91
표 5- 1. 공공형 운영조직의 특성 비교	94
표 5- 2. 지방자치단체의 출자출연에 관한 법률	95
표 5- 3. 출자출연기관 설립 타당성 검토서	96
표 5- 4. 로컬푸드 통합지원센터 개요	99
표 5- 5. 로컬푸드 통합지원센터의 주요기능	99
표 5- 6. 로컬푸드 통합지원센터의 조직 구성 안	100
표 5- 7. 로컬푸드 통합지원센터 주요시설 및 공간계획 안	101
표 5- 8. 로컬푸드 통합지원센터 주요 설비 안	101
표 6- 1. 청양군 지역먹거리 통합지원조례 구성 내용	103
표 6- 2. 로컬푸드 직매장 자체 인증 기준(전북 완주군)	104

그림 차례

그림 2- 1. 청양군 지역농업 현황	30
그림 2- 2. 투-트랙 지역농업 조직화 전략	32
그림 3- 1. 사업추진 전략	36
그림 3- 2. 사업목표	37
그림 4- 1. 청양군 기획생산체계 구축 전략	50
그림 4- 2. 농민가공품의 상품화 12단계 공정	51
그림 4- 3. 단계별 농민가공활성화 방안	55
그림 4- 4. 거점농민가공센터의 실별 구분 안	56
그림 4- 5. 거점농민가공센터의 운영 매뉴얼	59
그림 4- 6. 상설직매장 운영 전략	66
그림 4- 7. 상설직매장 건축 및 내부 설계 안	69
그림 4- 8. 상설직매장 매다의 구성 및 운영전략	70
그림 4- 9. 통합적 운영 관리 시스템	74
그림 4-10. 주요 품목별 판매기간 설정	78
그림 4-11. 농가레스토랑 공간 구성 안	82
그림 4- 8. 상설직매장 매다의 구성 및 운영전략	70
그림 5- 1. 청양군 로컬푸드 통합관리체계	97
그림 5- 2. 청양군 로컬푸드 통합지원센터 시스템	98
그림 5- 3. 청양군 로컬푸드 통합지원센터 시설 배치 안	100
그림 6- 1. 단계적 발전 과제	105

연구 개요

1. 연구 배경과 목적
2. 연구 범위
3. 연구 내용
4. 연구 방법

I. 연구개요

1. 연구 배경과 목적

1) 연구배경

- 최근 들어 국내에서 대안 먹을거리 체계인 로컬푸드에 대한 관심이 높아졌고 이를 현실에 접목하기 위한 다양한 시도들이 전개되고 있음
- 그동안 수입개방에 대비해 국제경쟁력을 키우기 위한 소수정예 상업농의 육성정책에 따라 농업구조가 단작중심으로 재편되었고 다수의 중소농은 정책과 농정의 대상에서 소외되어 왔음
- 농업농촌을 유지하기 위해서는 절대다수를 차지하는 다품목 소량생산을 특징으로 하는 중소농을 지역농정의 틀 속에 진입시켜 지속가능한 생산 환경과 소득보전을 보장할 필요가 있음
- 중소농의 몰락위기는 현재의 유통구조 측면에서 보면 규모화를 통한 시장진입이 원천적으로 봉쇄되어 있다는 점에서 지속가능한 생산-유통 시스템 구축으로 안정적 생산, 소비가 가능할 수 있도록 로컬푸드 시스템 구축을 추진할 필요가 있음

2) 연구목적

- 청양군은 도농간 순환경제 모델인 로컬푸드 시스템 구축을 추진하기로 함에 따라 이에 필요한 분야별 실행계획수립과 통합적 관리체계 마련이 시급함
- 따라서 로컬푸드 정착에 필요한 정책목표와 수단의 발굴, 생산의 조직화, 가공의 조직화, 직매장 및 학교급식 등 관계형 시장창출, 생산자와 소비자간 커뮤니케이션 강화, 제도정비방안 등을 포함하는 일관되고 통합적인 실행계획수립이 요구됨

2. 연구 범위

1) 공간적 시간적 범위

- 기준년도 : 2015년
- 공간적 범위 : 청양군(필요에 따라 인근 대도시)
- 계획기간 : 2015년 ~ 2017년 (3개년)

2) 내용적 범위

- 생산 및 가공의 조직화 방안
- 로컬푸드 직매장, 거점농민가공센터 건립 및 운영방안
- 학교급식 및 공공급식 활성화 방안
- 사업추진주체(중간지원조직)발굴 및 육성방안
- 법적, 제도적 기반 구축 방안(조례제정 등)
- 통합적 관리운영방안 및 단계적 발전방안

3. 연구 내용

1) 로컬푸드 직매장의 필요성

- 청양군 농업현황 분석
- 로컬푸드 시스템구축의 필요성

2) 기획생산 조직화, 농민가공활성화 추진방안

□ 생산 조직화

- 사업의 핵심 사업대상자인 영세소농, 고령농, 여성농, 귀농인, 겸업농 중심의 정보전달 및 조직화 체계 구축방안
- 다품목 소량생산, 연중공급체계 구축방안
- 품목 다각화, 안전성 강화, 품질 및 가격관리 등

□ 농민가공활성화 (거점농민가공센터 건립 및 운영방안)

- 지역산 원료를 활용한 농민가공상품 조사 및 분석
- 거점농민센터, 마을기업 등 연계 및 활성화 방안

3) 관계형 시장 창출 및 활성화 방안

□ 직매장 건립 및 운영방안

- 직매장의 적정한 수와 위치 선정(관내 및 타 지역 연계방안 강구)
- 생산자-소비자의 접근성을 고려한 적정부지(권역단위 세분화)
- 소비자 동선 및 다수농가 참여를 고려한 적정규모 및 매장동선
- 사무공간, 소포장실, 안전성 검사실 등 부가 공간 가이드라인 제시
- 기획생산관리, 품질관리, 가격관리 등 직매장 운영 전반

□ 학교급식 및 공공급식 활성화 방안

- 학교급식의 현황 분석
- 학교급식의 지역산 식자재 비중을 높이기 위한 방안
- 관내 공공급식 및 인근 지자체의 시장 창출방안

4) 사업추진주체 발굴 및 육성방안

- 사업추진체계 (생산자주도, 행정주도, 제3섹터방식 등)

5) 법적, 제도적 기반 구축 방안

- 청양로컬푸드 조례안 등

6) 통합적 관리운영 방안 및 단계적 발전방안

- 통합적 관리운영 방안 (통합지원센터) 및 단계적 발전방안

4. 연구 방법

- 청양시 지역농업 특성 분석
 - 통계연보, 통계청 자료를 활용하고, 선행연구(한국농촌경제연구원)자료를 참조, 분석함

- 기획생산 가능품목 조사
 - 청양로컬푸드협동조합 등과 공동으로 조사

- 청양군 학교급식 실태조사 및 분석
 - 청양군 학교급식지원센터의 자료 분석

- 국내외 로컬푸드 추진사례 조사, 연구