

# 농업, 대한민국 새로운 미래를 열다!

## 농업주체별 세미나 시리즈 ⑤

### 산림산업의 미래성장산업화





# 산림산업의 미래성장산업화 세미나 운영 개요

- 추진 목적**
- 산림분야의 사례발굴과 정책토론 필요
  - 산림분야 6차산업화 대책 발표 등에 따른 실질적인 정책추진 방향 모색 및 공감대 형성 추진

**일시** 2014. 10. 22(수) 13:00 ~ 18:00

**장소** 대전 호텔인터시티 3층 파인홀(대전광역시 유성구 소재)

**주최 / 주관** 산림청 / 한국임업진흥원

## 세부시간계획

시 간	내 용	비 고
13:00~13:10	사전등록	
13:10~13:15	개회사	한국임업진흥원장
13:15~13:20	축사	산림청장
13:20~13:40	기조강연 : 산림산업의 가능성과 미래성장 동력화 방향	한국임업진흥원 백을선 총괄본부장
13:40~13:55	정책설명 : 산림분야 6차산업화 정책 추진방향	산림청 김종렬 사무관
13:55~14:05	휴 식	
14:05~14:18	사례1 : 장흥 우드랜드와 편백림 활용	전남산림자원연구소 박화식 소장
14:18~14:31	사례2 : 밤을 이용한 산림 6차산업화	임업인 유병무
14:31~14:44	사례3 : 헛개나무를 이용한 6차산업	생명의나무 대표이사 나천수
14:44~14:58	사례4 : 산촌생태마을의 미래성장 산업화	파주 산촌마을 리더 김정대
14:58~15:21	사례5 : 소유산지의 6차 산업적 활용	임업인 최무열
15:21~15:30	휴 식	
15:30~15:43	사례6 : 청도반시 융복합 산업화	청도군농업기술센터 조기동 과장
15:43~15:56	사례7 : 꽃송이버섯 활용 사례	기업인 박성철
15:56~16:09	사례8 : 산림 복합경영을 통한 6차산업화 모델	약초골 농원 강구영
16:09~16:24	사례9 : 산나물과 야생화 활용 사례	지랜드 대표 이관준
16:24~16:37	사례10 : 목재분야의 6차산업화를 위한 과제	충남대학교강호양 교수
16:37~16:50	사례11 : 산양산삼의 6차산업화를 위한 과제	충북대학교 정찬문 교수
16:50~17:00	휴식 / 자리정리	
17:00~18:00	종합토론	



## 산림산업의 미래성장산업화 세미나 주요 내용

### 1 사례발표

- 1) 밤을 이용한 산림 6차산업화  
발표자 : 유병무(임업인)
- 2) 헛개나무를 이용한 6차산업  
발표자 : 나천수 대표이사(생명의나무)
- 3) 청도반시 융복합 산업화  
발표자 : 조기동 과장(청도군농업기술센터)
- 4) 산림 복합경영을 통한 6차산업화 모델  
발표자 : 강구영(약초골 농원)
- 5) 목재분야의 6차산업화를 위한 과제  
발표자 : 강호양 교수(충남대학교)
- 6) 산양산삼의 6차산업화를 위한 과제  
발표자 : 정찬문 교수(충북대학교)

### 2 산림분야 미래성장산업화 우수 사례

1. 황칠나무에서 황금을 캐는 '(주)황칠코리아'
2. 김천 황악산 호두 영농조합의 남다른 브랜드 전략
3. 예술이 살아 숨 쉬는 청도 와인터널
4. 마을 중심 성공모델 제시, 굿뜨레 옥알밤영농조합법인
5. 지역 관광자원과 연계한 산양삼 성공스토리, 문경 아자방 산양삼
6. 대량생산체제 구축으로 성공을 일궈내다, 백아산 꽃송이버섯영농조합
7. '사립자연휴양림'의 성공 노하우, 황성자연휴양림
8. 숲교육 백년대계(百年大計), (주)대전충남생태연구소 숲으로
9. 산머루로 부가가치 창출, 해법은 산촌생태관광, 파주 객현리 산촌마을
10. 힐링 공간으로 재탄생한 장성 편백림 치유의 숲

# 밤을 이용한 산림6차산업화



1. 추진개요
2. 추진경위
3. 문제점
4. 대처방법
5. 사업성과
6. 앞으로의 전망
7. 6차산업화를 위한 소견

### 1. 추진개요

- 위치: 공주시 의당면 번지와 필지
- 농장현황
  - 밤 농장 : 24,000평
  - 벼 농사 : 2,500평 → 벅짚을 한우 사료로 활용
  - 콩 농사 : 2,800평 → 메주공장 납품, 공각지 한우 사료로 활용
  - 한우 : 20두 → 우분을 밤나무 비료로 사용 등
- 시설현황 : 24,000평 농장, 저온저장고 2동, 박피기 2대, 군밤기계 2대, 선별기 1대, 지게차 1대, 예취기 3대
- 현재 매출 및 고용현황 : 연 1억 5천만원 / 일 3~5명(연 700명)

### 2. 추진경위

- 1990년 초반 밤 재배를 시작
- 2009년 공주시 친환경인증 생산자 협의회 발족
- 공주시와 농림부지원사업을 통해 사업기반 구축
- 친환경 밤 생산, 체험 및 공주시역 가공업체 원료 공급

**밤 활용 사업**

밤 생산

가공: 유통계포 공급

농장: 수확 체험

### 3. 문제점

- 개별적 밤 생산으로 규모의 경제, 생산자들 사이의 협력이 부족
  - 재배자들간의 기술력 차이, 마인드, 협업이 부족
- 제품의 품질 제고를 위한 노력 필요
  - 타 지역 제품과 차별화 할 수 있는 품질 제고 필요
- 제품 홍보에 대한 계획 미흡
  - 브랜드, 홍보방법에 대한 구체적인 계획 없음, '생산=판매'
- '고객'에 대한 마인드 미흡
  - 제품 뿐만 아니라 소비자는 눈높이에 맞는 서비스 제공 마인드 부족

### 4. 대처방법

- 공주시 친환경 인증 생산자 협의회 출범(現 회장)
  - 규모의 경제 실현, 재배자간 기술력차이 극복, 밤시장 교섭력 확보 등
  - 정기총회, 간담회 등 생산자가 소통을 통한 공동체 의식 공유

### 4. 대처방법

- 품질 제고를 위한 친환경인증, 지리적표시제도 가입
- 인지도 제고를 위한 브랜드 개발 및 홍보

### 4. 대처방법

- 밤 가공제품 판매장 운영(연합회)

여행객 및 공주 방문객들이 보다 쉽게 접할 수 있는 공간인 공주시외버스터미널에 위치 알밤주, 알밤과자, 알밤 빵튀기, 밤죽 등 다양한 종류의 밤 가공품 판매

### 4. 대처방법

- 알밤줍기 체험, 농장방문 등 소비자 기호에 맞춘 서비스 제공

### 5. 사업성과

- 현재의 경제적 효과(매출액, 판매액, 방문객 수 등) 2013년 기준
  - 소비자외 직거래 : 연 10,000kg (5천만원)
  - 밤줍기 체험 : 9월 5일 ~ 10월 5일 일평균 50명, 연 1,500명 방문 (1.5천만원)
  - 간밤 납품 : 밤음식점, 가공공장 에 2,000kg 납품 (1.4천만원)
  - 밤 전분가루 가공 : 소과 및 건, 총과를 이용한 밤전분가루 가공 250kg (2천만원)
  - 가공공장 방문객려 홍보효과 : 공장 연 2~3회 방문해서 50여회
- 고용현황
  - 지역 주민 및 외부, 친척 등 일 3~5명, 연 700여명 일자리 창출 (3.5천만원)

### 5. 사업성과

- ❖ 밥 산업활성화
  - 직거래 포장과 밥 포장제 공급(대량 구입을 통한 원가 절감, 브랜드 관리 효과)



- ❖ 밥 포장제 공급현황
  - 비닐팩 - 200,000장
  - 선물용 박스
    - 2kg - 20,000장
    - 4kg - 80,000장
    - 8kg - 15,000장
    - 10kg - 10,000장
  - 갈탄스
    - 2개입 - 1,000장
    - 3개입 - 10,000장
    - 4개입 - 5,000장

### 5. 사업성과



### 6. 앞으로의 전망

- ❖ 매출액 증가(기타사업 제외)
  - 9,9천만원(2013년) → 14천만원(2014년) → 16천만원(2015년)
- ❖ 방문객 수 증가
  - 1,500명(2013년) → 2,000명(2014년) → 3,000명(2015년)
- ❖ 일자리 창출
  - 연 600명(2013년) → 연 700명(2014년) → 750명(2015년)

### 7. 6차산업화를 위한 소견

- ❖ 주산지 중심으로 영농의 규모화 · 현대화
  - 지역특화 품목과 같이 지역을 대표할 수 있는 품목 선정 & 지원
  - 노령화 극복, 작업의 효율성 증대를 위한 기계화 및 시설의 현대화
- ❖ 고품질 임산물 생산
  - 제품의 경쟁력 제고를 위한 끊임없는 연구개발, 과학적 관리 필요
- ❖ 부가가치 창출을 위한 가공제품 개발
- ❖ 홍보 마케팅
  - 임산물에 대한 국민적 인지도 제고 필요
  - 동시다발적, 언론 노출을 통해 지속적인 임산물 홍보가 필요

# 헛개나무를 이용한 6차산업

(주)생명의나무 대표이사 나 천 수



1. 헛개나무 건강기능식품 개발 추진개요
2. 헛개나무 건강기능식품 개발 추진경위
3. 헛개나무 건강기능식품 개발 문제점
4. 문제점 대처방법
5. 헛개나무 건강기능식품 개발 사업성과
6. 앞으로의 전망

### 1. 헛개나무 건강기능식품 개발 추진개요

- ◆ 농민소득작목 육성을 위해 1993년 헛개나무 연구시작
- ◆ 헛개나무 지속적인 산업화를 위해 2000년(후 생명의나무 설립)
- ◆ 2004년 식품의약품안전처 기능성식품법 시행
- ◆ 2008년 헛개나무 기능성식품인정

### 2. 헛개나무 건강기능식품 개발 추진경위

헛개나무 (*Hovenia dulcis* var. *koreana* Nakai)

원산지 : 한국, 일본, 중국  
생육특성 : 낙엽활엽교목  
약리력 효능 : 숙취, 주독해소, 갈증해소, 간 기능활성, 경혈

### 헛개나무

헛개나무 생김새

헛개나무잎, 헛개나무잎, 우왕개재(60년생), 헛개나무 열매

헛개나무 개화 결실

헛개나무의 개화 (5월~6월), 익성숙 과정 (7월~9월), 성숙과정 (9월~11월)

### 헛개나무 분포도

경기도 포천군 관인면 중리, 강원도 고성군 건봉사, 강원도 설악산 신흥사, 강원도 오대산 진부계곡, 경기도 가평군 포명산, 강원도 양양군 서면 황어리, 충북 제천시 월악산, 충청도 산척면 명서리, 전남 장성군 입암산, 전남 함양군 마천면 삼정리, 전남 송주군 조계산

### 헛개나무 종자 및 과병

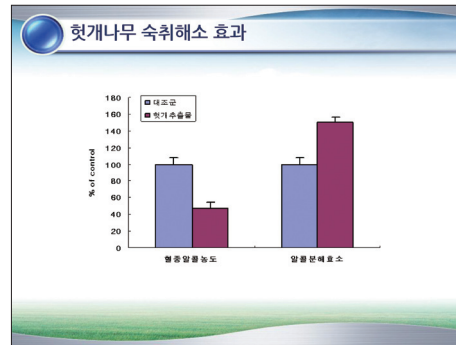
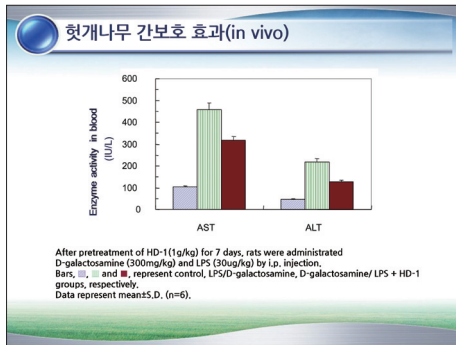
### 헛개나무 종자발아

### 헛개나무 양묘

### 헛개나무 간보호효과(in vivo)

Enzyme	Control	CG4	Silymarin	HD-1
AST (U/ml)	~100	~450	~350	~380
ALT (U/ml)	~50	~350	~150	~180

After pretreatment of HD-1 fractions (200mg/kg) for 3 days, rats were administered CCl<sub>4</sub> + Corn oil = 1:1 (0.6ml/kg) by i.p. injection. Data are expressed as mean ±S.D. (n=8)



### 헛개나무제품 및 시장

헛개나무 프랜차이즈: www.hogehwa.com  
 헛개나무 건강기능식품: www.hogehwa.com  
 헛개나무 화장품: www.hogehwa.com  
 헛개나무 식품: www.hogehwa.com

CI, CI, 광동제약, 롯데칠성, 해태, 일화

### 포함한

최고품질 헛개나무 추출물 함유  
 헛개나무 건강기능식품  
 헛개나무 화장품  
 헛개나무 식품

- ### 3. 헛개나무 건강기능식품 개발 문제점
- 기능성식품법 시행
- ✓ 식품은 그 효능을 광고할 수 없음
  - ✓ 2004년 기능성식품법 시행
  - ✓ 천연물신약 의약품의 개발 막대한 자금 소요
  - ✓ 헛개나무 임상실험 2회 시행
  - ✓ 다양한 소재의 기능성식품 개발을 위해 안전성, 임상실험을 위한 대단위 연구비 지원 필요

### 4. 문제점 대처방법

#### 알코올성상 간보호 인체시험

인체시험제목	알코올 섭취로 손상된 간의 기능을 개선한 헛개나무 과병추출분말의 효용평가 (이종영팀, 무척위병정, 대조 임상연구)
인체시험 목적	알코올 섭취로 인하여 간이 기능이 손상된 사람들에게 헛개나무 과병추출분말을 경구 투여한 후 간의 기능의 개선 효과와 안전성을 확인하고자 함
시험대상	72명(시험군: 36명, 대조군: 36명)
실시기관명	분당서울대학교 병원 (내분비내과 장학실 교수)
Biomaker	γ-GT(GPT, GOT, Cholesterol, Triglycerides, LDH 등)

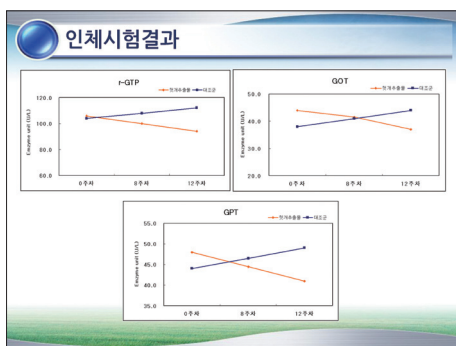
### 연구결과 보도자료

▶ MBC9뉴스(2011.2.26) : 헛개나무로 간염치료

▶ SBS8뉴스(2011.2.26) : 헛개나무 간염치료효능 있다.

### 헛개나무 클론보존원 조성

- 장소: 구내
- 조성: 1998년
- 클론수: 54클론
- 원존율: 95%



### 건강기능식품인정서

건강기능식품 인체실험 결과 요약

헛개나무 과병추출분말은 알코올 섭취로 인한 간의 기능 손상을 개선시키고, 간의 기능을 개선시키는 효과가 있는 것으로 나타났다.

### 개화 결실 과정

화축 형성(5/20), 개화(6/20), 성숙(9/30), 수경(7/4), 생장(7/20)

### 헛개나무 양봉

### 5. 헛개나무 건강기능식품 개발 사업성과

건강기능식품개발

### ㈜생명의나무

◇ 공무원 실험실 창업 벤처 1호  
 ◇ 연구 개발자가 직접 헛개나무 기능성 식품 개발 사업화 성공

연도	2000	2001	2002	2004	2005	2007	2008	2009	2010	
매출액	-	7	2,520	1,923	2,378	1,293	497	287	5,105	10,750

### 헛개나무 밀원수종 개발

공시재료

- 전남 1-1호 등 48클론

연구 내용

- 클론별 개화 특성
- 클론별 화일분비량

### 헛개나무 순수꿀 채취



### 헛개나무 우량개체 선발

지역	선발본수	수고(m)	흉고직경(cm)	수관폭(m)
가평	10	11.9±2.40	23.6±7.12	7.45±1.53
강릉	5	11.6±1.25	23.4±3.79	6.90±0.82
포천	10	13.3±0.79	18.6±2.19	5.95±0.37
고성	3	9.3±1.40	20.5±2.18	5.50±0.61
평창	10	11.3±1.25	21.4±5.13	6.50±0.50
평안	5	10.1±0.65	16.4±1.08	6.29±2.05
홍주	7	13.3±1.36	23.9±4.82	9.57±4.19
강성	5	9.7±0.42	18.4±3.38	7.0±0.94
정선	5	13.3±0.97	24.8±3.56	11.1±2.68
울릉도	5	11.6±1.98	21.1±2.24	6.0±0.0
합계	70	11.1±1.14	21.1±4.17	7.32±2.39

### 선발개체의 연차별 수확량

클론명	5년차 (kg/본)	6년차 (kg/본)	7년차 (kg/본)	평균 (kg/본)
KW 1-3	5.30	14.62	12.60	10.84
JN 2-5	9.70	9.88	7.20	8.92
KW 3-3	11.26	9.13	5.74	8.71
.	.	.	.	.
CB 1-4	1.43	2.26	2.50	2.06
JN 2-2	2.24	2.42	1.29	1.98
CB 1-9	1.65	4.86	6.54	3.01



### 헛개나무 품종보호 출원

품종명	숙기	과병특성	수확량 (kg/본)
품성 1호	조생	갈색	10.84
품성 2호	만생	밝은갈색	8.92
품성 3호	중생	진한갈색	8.71

### 6. 앞으로의 전망

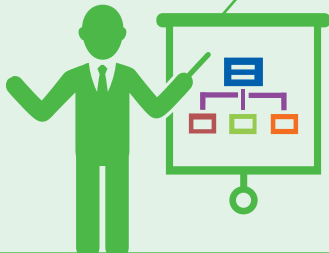
헛개나무를 이용한 6차산업화 방안 모델

- ✓ 헛개나무의 지속적인 산업화 필요
- ✓ 기능성식품등 과학적인 검증 필요
- ✓ 헛개나무 과병 국산화 대량생산으로 안정적 소득임 확보
- ✓ 헛개나무 꿀생산을 위한 농가의 영농도입
- ✓ 헛개나무를 다양한 식품소재개발 필요



# 청도반시 융복합 산업화

청도군농업기술센터 과장 조기동



1. 현 황
2. 사업추진
3. 성 과
4. 향후계획

### 1 현 황

SingGreen Cheongdo

### 일반현황 및 농업현황

◎ 행정구역: 2읍 7면 212리  
 ◎ 인 구: 20,578가구43,968명  
 - 농업가구 7,456호(44%)  
 ◎ 경지면적: 10,093ha(논 3,745, 밭 6,348)  
 - 농업생산

합 계	농업 조 수 익					비 고
	식량작물	과 수	채 소	특 작	축 산	
4,690 (100%)	409 (9%)	2,380 (51%)	622 (13%)	596 (12%)	683 (15%)	현원 62,900

※ 상위 10대작목: 감 1,384(31%), 복숭아 561(12%), 사과 473(10%),  
 감귤 388(8%), 딸 358(8%), 배 271(15%), 딸기 208(5%),  
 대추 180(4%), 사과 164(4%), 비나리 147(3%)

SingGreen Cheongdo

### 도입 배경(현황 및 문제점)

◎ 짧은감의 특성  
 - 해거리 현상으로 결실량 많을 때 과다결실로 품질저하 및  
 홍수출하 ▶ 가격폭락 ▶ 수확포기  
 - 원성낙엽병, 감작지나방, 깍지벌레 피해가 수확전 낙과 심  
 ◎ 개선 목표: 고품질 안정생산과 홍수출하 방지  
 - 해거리 및 병해충 방제를 위한 재배기술 개발 보급  
 - 홍수출하 예방을 위한 가공품 개발  
 - 가공품 생산을 통한 부가가치 증대

SingGreen Cheongdo

### 2 사업추진

SingGreen Cheongdo

### 과수 묘포장 설치 및 운영

◎ 위치 및 규모  
 - 각박면 심평리 438번지의 6필지 5,307평  
 - 시설물: 관리사, 저온저장고, 창고, 냉동고, 비닐하우스 3동  
 - 장비: 55기 1대, 경운기 2대, 관리기 2대  
 ◎ 우량묘목생산  
 - 청도반시 우량묘목 생산 보급: 80,000주  
 ◎ 청도반시 재배시범: 800평  
 - 수형구경시험  
 - 재배기술 및 병해충 방제시험  
 - 농업인심습교육경으로 활용

SingGreen Cheongdo

### 청도반시 씨 없는 원인 구명 및 특성보존

◎ 청도반시 씨 없는 원인  
 - 수분수가 없다: 암꽃만 맺힘(98수분수 고집시형)  
 - 종자결실력은 약하고 단위결실력은 강하다.  
 - 암꽃과 수꽃의 개화시차가 있다.  
 ◎ 씨 없는 특성보존  
 - 수꽃 피는 감나무 제거 보상 (08~10): 235주 25,500천원  
 - 청도군 청도반시 보존육성에 관한 조례 제정(06. 5)  
 - 청도군 청도반시 보존육성에 관한 조례 시행규칙 제정(09. 3)  
 ◎ 특구지정  
 - 2008 청도반시 특구지정  
 ※ 2011, 2012, 2013우수특구수상

SingGreen Cheongdo

### 청도반시 모니터제 실시

◎ 인원: 100명(07~)  
 ◎ 모니터수당 지급: 50만원/인  
 ◎ 조사회수: 기본 3회(6월, 8월, 11월), 기상이변 등 수시  
 ◎ 조사내용: 재배면적, 개화시기, 착과량, 병해충발생상황, 예상수확량, 수확량, 판매처 등  
 ※ 농촌경제연구원과 협력 임업관측 정보제공

SingGreen Cheongdo

### 교육을 통한 기술력 향상

◎ 새해농업인 실용교육: 매년(1~2월)읍면별 순회교육 1,600명  
 - 내용: 지난해 농사평가 및 문제점 해결방안  
 ◎ 조직체 교육: 여름철 반시연합회, 강연구회 원지교육 2,200명  
 - 내용: 생육시기별 필수실천 사항  
 ◎ 청도반시 아카데미 운영(2005년~현재)  
 - 정원 40명, 38주(주1회 4시간)교육: 현재 10기 수강 중  
 - 특징: 공정한 선발전형, 엄격한 학사관리, 종합평가, 이론 및  
 현장실습, 견학으로 필드에 강한 전문가 양성

SingGreen Cheongdo

### 청도반시연구실 설치 및 운영

- ◎ 위치 및 규모(07설치)
  - 농업기술센터부지내 전상2층, 연면적 267㎡
  - 1층 : 가공시험실(박피기, 건조기, 냉동고, 여과기, 냉동계승실등)
  - 2층 : 시험연구실(사무실, 멀티영상현미경, 환온기, 물성측정기등)
- ◎ 연구실 운영
  - 감말랭이, 반건시, 식초, 대추 가공시험
  - 감말랭이, 반건시 가공실습 교육장으로 활용

### 감말랭이 가공기술 개발

- 감말랭이 가공기술 개발
  - 열풍건조기+하우스를 이용한 감말랭이 가공기술
  - 열풍건조기를 이용한 감말랭이 가공기술 정립
  - 감말랭이 건조기를 이용한 감말랭이, 반건시 가공기술
  - 냉동계승건조기를 이용한 감말랭이, 반건시 가공기술 정립
- 이온 및 실습교육 : 매년 9회~10상 200명
- 가공시설 및 장비지원사업 : 매년 110개소
- 대규모 가공시설, 감박피기, 선별기, 냉동고, 포장박스 등

### 감말랭이, 반건시 가공으로 소득 증대

○ 연도별 감말랭이, 반건시 생산현황

연도	2001	2003	2005	2007	2009	2011	2013
가공농가	14	48	127	232	341	449	581
생산 (ton)	6 (30)	86 (430)	300 (2,050)	1,040 (4,650)	1,438 (6,637)	2,133 (9,602)	2,498 (11,471)
금액(억원)	0.6	15	45	156	215	469	520

- 등한기 고정장출 : 115원/명(원두감100kg/가공/명)  
- 노임소득 : 57.5억원(감당50,000원/인)

### 청도반시 가공품 생산현황

◎ 품목별 현황(2013)

가공분야	업체수 (농가수)	제품생산량	원료감 소모량(톤)	판매금액 (억원)
계	705개소(581)		14,142	657
감말랭이	545	1,614톤	8,072	299
반건시	76	884톤	3,399	221
아이스홍시	9	1,477톤	1,555	43
감와인	1	7.1만병/750ml	80	24
감물염색	34	436,700㎡	775	55
감물	12	96톤	141	3
감식초	23	48톤	125	6
감초콜릿, 빵	2	10종	30	4
면류, 맥걸리, 모발염색	1		25	2
감잎차	2	400㎡		

### 가공품개발 및 상품화

- ◎ 고체아산화탄소(드라이아이스)이용 청도반시 탈습법 개발(99)
- ◎ 대추고추장개발(06 세기술인증시험)
- ◎ 청도반시를 이용한 반건시 가공기술개발(07 세기술인증시험)
- ◎ 청도반시 곶감고추장개발(09 세기술인증시험)
- ※ 청도반시를 이용한 곶감고추장 및 제조방법 특허출원

### 청도반시 관련 연구용역

- ◎ 청도반시를 이용한 감박피(영남대 한기동교수)
- ◎ 청도반시를 이용한 증류식 주류 개발(동덕여대 조학래교수)
  - 기술이전 : 감고추가치화 사업단
- ◎ 감 가공을 위한 박피공정의 저동화시설 개발(특허출원)
- ◎ 감말랭이 장기저장을 위한 포장기술 개발(경북과학대 박인식교수)
- ◎ 청도반시의 기능성 특성 분석(경북대 윤광익교수)
- ◎ 청도반시 장기저장기술 개발(부산대 이용재교수)
- ◎ 감말랭이표준규격 및 등급개발(경북대 권중호교수)
  - 농가활용, 청도농협수매시 활용
- ◎ 감의 이용 및 제품개발 윤원호박사(경북대 윤광익교수)
- ◎ 청도반시 포장개선 및 포장기술개발(경북과학대 박인식교수)
  - 포장박스 디자인 활용 : 320만개 제작(농협사업단)

### 가공산업 성공요인

- ◎ 청도반시 품종특성(우핵, 다급)에 알맞은 가공품 개발
  - 감말랭이, 반건시, 아이스홍시
- ◎ 청도지역 기후(고온, 안개)에 맞는 가공품 개발
  - 건조기 및 건조시설이용 가공
- ◎ 신활력사업 청도반시 선정(05~10)
  - 건조시설 및 장비 지원 : 대규모 가공시설, 감박피기, 냉동고, 선별기, 포장기, 가공품 포장박스 등
  - ※ 2007년 신활력사업 대통령상 수상
- ◎ 시험연구를 통한 지속적인 기술개발 및 교육
- ◎ 교육을 통한 재배기술 및 가공기술 함양

### 4 향후계획

### 감 가공관련 자원사업 추진

- ◎ 감말랭이와반건시가공시설지원 : 125개소 7,748백만원
- ◎ 청도반시자동박피기지원 : 320개소 936백만원
- ◎ 냉동고지원 : 264개소 1,092백만원
- ◎ 청도반시 선별기지원 : 262개소 1,086백만원
- ◎ 청도반시 소포장지 지원 : 400백만원
- ◎ 감말랭이, 반건시 포장지 지원 : 380백만원

### 청도반시 홍보 판매

- ◎ 청도반시 축제의 성공적 추진
  - 8회 개최 : 관람객 41만명
  - 청도반시 및 가공품 판매 : 50억원
  - ※ 2014청도반시축제 : 10월 17일 - 19일
- ◎ 대도시 직거래 및 특판 행사 : 6회 14억원
- 서울 여의도, 울산 롯데백화점, 대구 롯데백화점 등

### 향후계획

- ◎ 저수고 재배 등 고령화에 따른 노동력절감 기술 보급
- ◎ 청도군산자유통중합계획에 의거 생산 및 유통기반강화
  - 산자유통중합계획승인(농림수산식품부 2012. 3. 26)
  - 생산, 가공, 유통단계 확립을 통한 규모화, 전문화, 상품화
- ◎ 청도반시 가공산업 및 수출확대
  - 감말랭이, 아이스홍시, 감와인, 감물염색 등 가공산업에 제도적인 행정지원과 지속적인 투자로 유도로 해외수출 확대
- ◎ 청도반시 관광자원화로 지역경제 활성화
  - 염색체험장, 와인터널, 가공체험, 반시축제 등으로 방문

### 3 성과

### 청도반시 재배면적 증가 및 생산성 향상

○ 연도별 청도반시 재배 및 생산현황

연도	2001	2003	2005	2007	2009	2011	2013
면적(ha)	1,399	1,593	1,729	1,749	1,996	2,024	2,158
생산(ton)	16,500 (1,180)	19,300 (1,210)	24,874 (1,440)	34,035 (1,945)	37,500 (1,870)	41,535 (2,052)	43,544 (2,018)
금액(억원)	151	243	266	323	414	669	727

재배기술 향상 : 해거리 감소 및 단위면적당 생산성 향상

# 산림 복합경영을 통한 6차산업화 모델

약초골 농원 강구영



1. 추진개요
2. 추진경위
3. 문제점
4. 대처방법
5. 추진성과 및 기대효과
6. 6차산업화 활성화를 위한 소견

### 1. 추진개요

- 2003년 농장환경을 고려한 친환경 농업으로 시작
- 2012년 공모사업을 통해 미생물 생산, 대형비닐하우스 등 사업기반 확보
- 현재: 품목다변화, 계절별 상품 개발로 4계절 수익 창출 구조

산림농업(복합 경영)

### 2. 추진경위

❖ 국가, 고객, 생산자의 요구사항을 고려하여 사업계획을 수립·추진함

국가	<ul style="list-style-type: none"> <li>FTA 등 시장 개방</li> <li>고품질 농산물로 경쟁력 확보</li> <li>안전한 먹거리로 국민건강 증진</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경쟁력 강화</li> <li>체계적 품목</li> <li>친환경재배</li> </ul>
고객	<ul style="list-style-type: none"> <li>안전, 신선, 저렴한 먹거리 선호</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고객신뢰 확보</li> <li>친환경인증</li> <li>이력제</li> </ul>
생산자	<ul style="list-style-type: none"> <li>지속적이고 적절한 이윤 창출</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>이윤창출</li> <li>적거래, 가공</li> <li>안정적 년중 수입</li> </ul>

### 3. 문제점

- ❖ 고객은 고품질 농산물의 지속적 공급을 원하나 생산은 일시적
- ❖ 소량 품목으로는 고객의 취향을 맞추기 어려움
- ❖ 친환경 농산물은 시장 외면
- ❖ 가공분야는 많은 재원과 기술 및 제도적 보완이 필요
- ❖ 생산 원가에 비해 낮은 수입
- ❖ 열악한 환경에 근로자 기피현상과 고령화로 노동력 부족

### 4. 대처방법

고정고객 확보를 위한 품목 선택 → 방사우렁간

- 대중적으로 인지도가 높은 품목일 것
- 고객에게 경제적 부담이 적은 품목일 것
- 소비량이 지속적인 품목일 것

고객 신뢰 확보 → 농장체험, 펜션사업

- 고객들이 농장 체험등을 통해 농산물의 생산과정을 이해하고 확인하면 생산품에 대한 믿음과 신뢰감이 형성됨
- 자연스러운 휴양·체험 사업으로 연계되어 부가가치 창출

### 4. 대처방법

안정적·지속적 수입구조 확립 → 품목 다변화

### 4. 대처방법

경영 효율화 추진: 자연순환농법으로 생산비절감 및 병해충 예방

### 5. 추진성과 및 기대효과

직접효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 매출액 증가</li> <li>- (과거) 8천만원 → (현재) 1억5천만원 → (향후) 3억4천만원</li> <li>- 재료비 절감, 품질향상, 수입품목 증가</li> <li>• 안정적 고용창출 확대</li> <li>- (현재) 일용공 1~3명/일 → (향후) 지속적 일자리 4~5명</li> </ul>
간접효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지속적인 수익구조 확산으로 임가 소득 증대</li> <li>• 임산을 경쟁력 제고</li> <li>• 1,2,3차 산업 확산으로 지역 경제 경제활성화에 기여</li> </ul>

### 6. 6차 산업화 활성화를 위한 소견

❖ 결국은 고객 만족 = 6차 산업화

- 1차 산업:
  - 열악한 환경 → 쾌적한 환경(시설투자)
  - 노동집약적 → 적절한 노동력(기계화)
  - 소품목 대량생산 → 다품목 적정량 생산
- 2차산업: 부가가치제고
  - 고객 편의성 고려: 소비자 노동력, 시간 절감
- 3차산업: 고객 신뢰성 확보
  - 현장 체험을 통한 농업에 대한 이해도 증진, 신뢰도 제고

# 목재분야의 6차산업화를 위한 과제

충남대학교 교수 강호양



1. 목재산업개요
2. 목재산업 사례
3. 목재체험교육 관련 사업

### 1. 목재산업개요

우리나라의 목재산업

1차산업    2차산업    3차산업

목재문화진흥회

### 1. 목재산업개요

일본의 목재분야 6차산업 성공사례

- 북해도 아사이가와
  - 폐단광지역
  - 지역에서 생산되는 활엽수재를 이용하여 고품질 가구산업 발달
  - 3년마다 열리는 '아사이가와 가구공모전은 전세계 디자이너가 참여하며 당선작품은 대량생산됨
- 加子郡지역
  - 원목을 제재하여 팔던 것을 집성, 가공을 할 뿐만 아니라 목조주택 사업까지 확장
  - 연매출 18억엔 / 연신속건물 50동

양질의 목재가 생산되고 있는 일본은 우리의 산업조건이 다르다

목재문화진흥회

### 1. 목재산업개요

창조경제

창조교육

목공교육

목재체험교육

목재문화진흥회

### 1. 목재산업개요

뇌에서 손이 차지하는 비율

강각형    문동형

목재문화진흥회

### 2. 목재산업 사례

선진국의 경우

목재문화진흥회

### 2. 목재산업 사례

대한민국

목재문화진흥회

### 2. 목재산업 사례

생애주기 별 목재체험

유아기	소년기	청소년기	중장년기
<p>감성발달 감각영역발달</p>	<p>창의력개발 집중력향상 협동심발달</p>	<p>·진로직업체험 ·이공계 적성 탐색</p>	<p>·취미활동 ·직업탐색</p>

목재문화진흥회

### 3. 목재체험교육 관련 사업

목재체험교육 관련 사업

목재문화진흥회

3. 목재체험교육 관련 사업

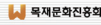
제안1 - 목공체험 관광 산촌

- 캠핑인구가 증가하나 유익한 소일거리가 적음
- 우리나라는 지역별 다양한 수종이 존재하며 특히 목공체험에 좋은 활엽수가 많음
- 우리 국민은 전통적으로 목제품 선호하며 국내산에 대한 호감을 가짐
- 소경목으로 다양한 교보재 생산 가능
- 어려서 목재를 많이 만지면 감성이 좋아지고 뇌의 감각영역이 발달함
- 목재체험은 두뇌발달과 창의력 증진에 크게 기여함



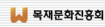
3. 목재체험교육 관련 사업

제안2 - 소경목을 이용한 고부가 제품  
<우드터닝>



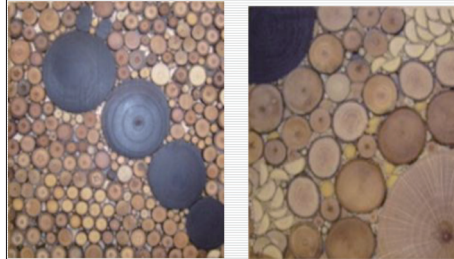
3. 목재체험교육 관련 사업

<목재악기>



3. 목재체험교육 관련 사업

<소경목을 이용한 월판넬>



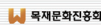
3. 목재체험교육 관련 사업

<나무가지 집합 구조재>



3. 목재체험교육 관련 사업

<나무가지 탄화 약세서리>



# 산양산삼의 6차산업화를 위한 과제

충북대학교 교수 정찬문



1. 추진과정
2. 지원시책 활용
3. 추진효과
4. 앞으로의 전망
5. 성공 포인트

### 1. 추진과정

◆ 추진 개요

- 생산 분야: 2011년 이후 생산이력제 등 지속적 품질관리
- 가공 분야: 2015년 이후 산삼가공 등 법제 개정 및 제품 출시
- 유통 분야: 직거래, 산삼축제, e-mart 등 입점판매 기대

Wild Ginseng

### 1. 추진과정

◆ 추진 시 발생한 문제

- 산양산삼의 고가 소량 판매  
30,000원 / 5년근, 70,000원 / 7년근
- 생산비 및 적정 소비자 가격 미흡

낮은가격 높은가격

대량판매 소량판매

### 2. 지원시책 활용

경업임가 (천 원규모) / 전업농가 (만 원규모) / 기업임가 (십만 원규모)

생산비 보조

자영생산업자 → 전업 또는 기업임가 영농법인 → 회사법인 육성

법인 육성

제품개발

산양산삼(1차가공) 및 분말, 농축액, 차 등 (2차가공) 제품 개발

### 4. 앞으로의 전망

1

- 한국 산양산삼 총판 등 / 유통구조 개선 / 소매, 속리, 지리산 브랜드
- 한국 산삼공사 등 / 법인 및 국영기업체 설립
- 특별관리 임산물 성공사례 / 90개 중 임산물 특별관리

산양산삼 시장의 저변 확대

### 1. 추진과정

◆ 추진하게 된 경위

- 산양산삼 산업안정화를 위한 생산성 향상
- 속삼 등 제품개발에 따른 부가가치 향상 및 임가 소득증대
- 산삼 소비 촉진을 위한 지역축제 활성화 및 대형마트 상시판매

### 1. 추진과정

◆ 발생한 문제에 대한 대책방법

품질 관리 및 등급체계 확립

- 농약 안전성 (적용, 무농약)
- 연근 (5, 6, 7 년근)
- 편근 (대편, 중편, 소편)
- 등급 (상품, 중품, 하품)

친환경 관리 및 효능 연구 추진

- 생산 이력관리
- 품질검사(농약, 중금속)
- 품질표시 (인증 표시제)

대책

원료산양산삼 진위 판단

- 정산산삼
- 분할산삼
- 가짜산삼

산양산삼 적정 시장가격 및 판매

- 적정가격 (생산자, 중간인, 소비자)
- 판매 (산지, 시장, 대형마트)

### 3. 추진효과

11

- 생산비 절감 / 재배법 개발
- 생산비 절감 (원규정) / 평면 계단형 (개선) / 구릉지 경사형 (개선)

12

- 산양산삼 생산임가 및 생산면적 증가
- 3,000원가 → 5,000원가, 500만평 → 1,000만평

13

- 임가소득 향상
- 5,000만원 / 2,000평 전입 → 2배/가업형

### 5. 성공 포인트

1. 생산량 증가  
재배지침 및 생산적합성 조사 등을 통한 안정적 생산
2. 소비자 신뢰 확보  
생산이력관리를 통한 소비자 안전 및 신뢰 확보
3. 산양삼 시장의 확대  
품질 표시 및 인증 제도를 통한 시장 확대 및 수출

**유통**

유통업자

자체 브랜드 개발

인터넷, 홈쇼핑을 통한 온라인 소비자 직거래

백화점, 명품코너, 인공을 통한 고부가가치 창출

대형마트의 '신환경코너'입장으로 기존 제품과의 차별화

**전국 재배지 로드맵/ 생산이력관리**

**언론매체 기술정보/ 산삼 판촉홍보**

**국내 시장 확대/ 마켓팅 사위**

**산양산삼 품질 및 감경/ 소비자 신뢰**

**산양산삼 제품 개발/ 6차산업완성**



# 산림산업의 가능성과 미래성장 동력화 방향 제시

한국임업진흥원, 산림산업의 미래성장산업화 세미나 개최

한국임업진흥원(원장 김남균)은 10월 22일(수), 대전 인터시티호텔에서 산림분야 6차 산업화의 정책방향 모색을 위한 『산림산업의 미래성장산업화』세미나를 산림청 주최 · 한국임업진흥원 주관으로 개최한다.

## 세미나 개요

2014년 10월 22일(수) 13:00~18:00, 대전 호텔인터시티 3층 파인홀  
주 최 : 산림청  
주 관 : 한국임업진흥원

이번 세미나는 산림청의 '산림분야 6차산업화 대책 발표' 등에 따른 실질적인 정책추진 방향 모색을 위한 자리로 산림자원 활용, 휴양, 치유, 지역개발 등 산림 6차산업화 사례 발표를 통해서 공감대를 형성하고, 민관의 협력 등 바람직한 추진방향을 모색하기 위해 마련됐다.

\* 임업을 고부가가치 산업으로 발전시키고자 임업과 2·3차 산업을 융·복합화한 산업화 대책('13년 10월 발표)

세미나 현장에서는 산림청 및 한국임업진흥원, 국립산림과학원 등 소속기관과 농촌경제연구원, 농업기술센터 등 임업단체, 학계 전문가 패널 11명의 다양한 우수사례 발표와 함께 산림산업의 향후 과제에 대한 토론이 펼쳐질 예정이다.

\* 산촌생태마을 미래성장 산업화, 소유산지의 6차 산업적 활용 등 11개 사례

김남균 원장은 "산림분야 6차산업화 추진은 산촌의 소득 증대는 물론 임업의 블루오션을 개척할 수 있는 기반이다."고 전하며, "이번 세미나는 산림산업의 성공적인 사례 발굴 및 실질적인 정책 방향을 제시하는 심도 깊은 토론의 장이 될 것이다." 라고 밝혔다.



# 산림산업의 미래성장산업화 세미나



1 유병무  
(임업인)



2 나천수  
(생명의나무 대표이사)



3 조기동  
(청도군농업기술센터 과장)



4 강구영  
(약초골 농원)



5 강호양  
(충남대학교 교수)



6 정찬문  
(충북대학교 교수)

세미나모습



# 산림분야 미래성장산업화 우수 사례



1. 황칠나무에서 황금을 캐는 ‘(주)황칠코리아’
2. 김천 황악산 호두 영농조합의 남다른 브랜드 전략
3. 예술이 살아 숨 쉬는 청도 와인터널
4. 마을 중심 성공모델 제시, 굿뜨레 옥알밤영농조합법인
5. 지역 관광자원과 연계한 산양삼 성공스토리, 문경 아자방 산양삼
6. 대량생산체제 구축으로 성공을 일궈내다, 백아산 꽃송이버섯영농조합
7. ‘사립자연휴양림’의 성공 노하우, 횡성자연휴양림
8. 숲교육 백년대계(百年大計), (주)대전충남생태연구소 숲으로
9. 산머루로 부가가치 창출, 해법은 산촌생태관광, 파주 객현리 산촌마을
10. 힐링 공간으로 재탄생한 장성 편백림 치유의 숲

## 1 왕실의 전통도료에서 금맥을 발견하다 황칠나무에서 황금을 캐는 ‘(주)황칠코리아’



옷나무와 함께 대표적인 목공예 소재로 알려져 온 황칠나무의 진가는 그 효능에 있다. 만병통치 나무라는 수식어가 있을 정도로 황칠나무는 나무 인삼, 산삼 나무라고도 불린다. 피를 맑게 해주고 항산화, 간 보호, 항암 등 다양한 효능이 있는 것으로 밝혀져 최근 그 수요가 급증하는 황칠나무는 민간 산업화 노력도 그 어느 때보다 활발하게 진행되고 있다.

### Plus Info\_ 황칠나무는 만병통치 나무

버릴 것 없이 여러모로 쓰임새가 많다보니 예로부터 황칠나무는 왕실과 황실의 전유물이나 다름 없을 정도로 귀한 대접을 받아왔다. 전통도료이기도 한 황칠나무는 표피에 상처를 내면 노란 액체(진액)가 나온다 해서 이런 이름이 붙여졌다. 황칠나무는 삼국사기, 고려사, 정조실록 등의 역사 문헌에 다수의 기록이 나타날 만큼 쓰임새와 용도가 다양했다. 금속이나 가죽의 도료로 사용되었으며, 황칠나무의 진액은 수많은 병의 약재로 쓰일 만큼 효능 또한 뛰어나다. 대표적으로 황칠진액은 간 기능 개선과 항암 효과 외에 당뇨, 고혈압, 관절염, 우울증, 전립선비대증 등 수많은 성인병에 효과가 큰 것으로 검증됐다. 그래서 붙여진 국제학명은 만병통치나무(Dendro-panax Morbifera Nakai)가 됐다.

역사적으로 황칠나무는 중국에 보내는 조공품이었던 탓에 '약목'이라는 이름으로 불렸다. 국가에서는 수없이 많은 물량의 황칠나무를 거둬들였기 때문에 황칠나무가 많이 자라나는 서남해안 일대 백성들이 받는 고통도 심했다. 그렇다보니 조선시대에는 황칠나무가 잘 자라지 못하게 밭등에 소금을 뿌리거나 베어버리기도 했다. 이런 이유로 한국 고유의 특산종인 황칠나무는 사람들의 기억 속에서 점차 사라져갔다. 그러다 20여 년 전부터 황칠나무가 식용으로 우수성을 인정받으면서 다시 재배되기 시작했다. 황칠나무는 제주와 남해안에 자생하는 특산자원으로 전라남도도와 제주를 중심으로 약 2천 ha의 자생 및 재배·조림지가 형성되어 있다. 사업체로는 황칠나무의 다양한 효능을 과학적으로 규명하면서 관련 기술을 개발 중인 (주)황칠코리아가 대표적이라 할 수 있다.



### 국내 최대 황칠나무 재배단지 조성한 (주)황칠코리아

10년이 훌쩍 넘는 기간 동안 황칠나무를 꾸준히 식재 해 온 결과 (주)황칠코리아는 20여 만 평이라는 전국 최대 규모의 황칠농원을 조성하게 되었다. 전남 강진, 남해 청정해역에 위치한 황칠코리아는 지금도 계속 식재 면적을 넓혀가며 원재료 확보에 최선을 다하고 있다. '건강식품은 사랑'이라는 신조로 황칠코리아를 운영하는 정현오 대표는 나무를 키울 때나 식품을 제조·유통할 때 모두 사랑을 기반으로 해야 한다는 고집스런 신념을 가지고 있다. 1990년대 후반 처음 황칠나무를 만나게 되었을 때, 정 대표는 세상을 건강하게 만들어야겠

다는 책임과 사명감을 스스로 부여했다. 그 결과 지금 그는 전국 최대의 황칠재배단지를 조성하였고, 폐교 부지를 활용하여 황칠가공 공장까지 조성했다. 현재는 황칠나무 가지와 잎을 가공해 차, 비누, 액기스의 생산과 유통을 도모하며 높은 부가가치를 창출하고 있다. 또한 가공공장 주변을 활용해 체험과 관광 코스 개발에도 나서고 있다.

### 미래를 내다보는 안목

(주)황칠코리아는 자체 재배로 황칠나무를 키우는 한편 강진 농가 등에 15,000주를 무료 분양해 지역사회에 황칠나무 재배 붐을 조성하고 있다. 이러한 방식으로 해남, 완도, 강진 지역에서 생산되는 황칠나무를 우선 구매해 지역 협력을 강화했다. 현재 (주)황칠코리아는 황칠량(발효차, 튀음차, 새순차), 장수수(황칠진액), 목삼정(황칠농축액), 황칠코리아다(황칠음료) 등 가공제품 판매로 4억 원의 매출을 올리고 있으며 올해부터는 연간 10억 원 이상의 매출을 목표로 하고 있다. 또한 2014년 산림소득 공모사업에 선정돼 산림청의 지원을 받아 임산물산지종합유통센터를 건립하고 황칠나무 가공·유통의 기반 마련을 통해 산업화에 박차를 가하고 있다.



### Success point 1. 우리만의 특산수 목을 이용

1990년 중반, 당시 황칠나무는 한국 특산종으로 남해안 일대에 있는 섬에서만 자라는 고소득 작물이었다. 그런데 나무가 어느 정도 자라서 제품화시키기까지는 10여년 이상의 시간이 소요되기 때문에 실질적으로 황칠나무 재배를 업

으로 삼는 사람들이 얼마 없었다. 많은 이들이 사업화를 포기했지만 정현오 대표의 생각은 달랐다. 자유무역협정(FTA)으로 수입산 작물들이 우리 식탁의 대부분을 차지하는 상황에서 우리만의 특산물이 필요하다고 생각했기 때문이다.

### Success point 2. 황칠차를 시작으로 진액 등으로 용도 확대 개발

사업의 성공을 위해서는 우선 황칠나무를 많은 이들에게 알리는 게 급선무였다. 황칠을 도료로만 사용한다는 편견을 없애고, 식재료도 대중화시킬 수 있는 대책이 필요했다. 그래서 생각한 것이 황칠의 음료화이다. 그는 '녹차처럼 잎차나 티백으로 만들어 마시면 어떨까?' 하는 생각에 직접 차를 만들어 마셔보니 맛이 구수하고 담백했다. 그렇게 직원들과 함께 3

년 이상 황칠차를 마셨던 정 대표는 아무리 힘든 일을 하더라도 피곤함이 쉽게 느껴지지 않는 것을 확인했다. 이후 그는 본격적으로 황칠차 제작에 착수했다. 황칠차 제조 과정은 다음과 같다. 우선 봄철 황칠나무에 새순이 올라올 때 순과 줄기, 가지를 잘 따서 잘 건조시킨다. 이후 말린 재료들을 항아리에 넣어 3~4년 정도 발효시키면 황칠차가 완성된다.



### Success point 3. 보고 만지고 맛보는 체험으로 보다 가깝게

식재료 사업을 하는 업체에게 '정직'은 기본 중의 기본이다. 먼 미래에도 기업을 견실하게 유지하기 위해서는 '정직'만이 최선이라는 것이 정 대표의 평소 지론이다. 황칠코리아 사무실 앞쪽으로는 황칠나무 공원이 조성되어 있다. 그 뒤쪽으로는 공장과 실습실을 꾸며 방문객들이 찾아올 수 있는 공간으로 만들었다. 백 마디 말을 듣는 것보다 한 번 보는 게 더 유용하기 때문이다. 방문객들이 직접 황칠코리아에 방문해 황칠나무와 함께 휴식을 취하고 만져 보면서 그 효능을 직접 체험한다면 그 보다 확실한 홍보효과는 없다. 정 대표는 장차

황칠 음료, 황칠 원액, 황칠나무를 넣은 음식도 개발해서 그 맛과 효능을 알리고, 황칠 비누 제작 체험도 하도록 하면서 황칠나무를 세상에 널리 알릴 계획을 갖고 있다.

### 임업의 또 다른 가능성, 세상에서 가장 건강한 기업

최근 입소문으로 황칠의 우수성을 전해 듣고 찾는 이가 많이 생겼다. 황칠코리아의 정현오 대표는 지금껏 아무도 걷지 않는 외로운 길을 걸었다. 그도 불확실한 미래 때문에 포기하고 싶다는 마음이 들었던 게 한 두 번이 아니었다. 하지만 그는 묵묵히 때를 기다렸고, 이제 조금씩 길이 열리고 있다. 임업의 또 다른 가능성, 블루오션을 개척해 나갔다는 것 자체가 기적과도 같다. 꿈을 가진 기업, 오늘 보다 내일이 더 기대되는 기업, 황칠코리아는 지금부터가 시작이다.

## 2 청정지역 명품 호두의 아름다운 비상 김천 황악산 호두 영농조합의 남다른 브랜드 전략



지금은 황악로라는 지방도로가 나있어 편하게 마을을 찾을 수 있지만, 25년 전엔 이 마을은 사람이 찾기 힘든 깊은 산골마을일 뿐이었다. 황악산과 덕대산 사이의 산으로 둘러있는 곳. 기후가 좋고 깨끗한 물이 사계절 마르지 않아, 아래 마을이 가뭄으로 흉년이 들어도 이 마을은 흰 쌀밥을 먹을 정도로 풍요로운 곳이었다. 마을에는 약 250년과 200년으로 추정되는 호두나무 두 그루가 있다. 지금 호두마을로 불리고 있으니, 어미 나무나 다름없다. 백두대간 황악산 자락의 해발 500m에 위치한 화실마을. 돌 많던 산에 정성을 깃드니, 세상에서 가장 귀한 보물 '호두'를 내어준 셈이다.

호두마을의 시작 길. 황악산 등산로와 이어지는 바람재. 직지사에서 굽이굽이 산길을 한참 오르면 오름의 정상에 오른다. 그곳은 오름의 끝이 아닌 또 하나의 새로운 만남을 만나는 곳이다. 마을 입구부터 수줍은 듯 고개를 숙이고 지친 여행자를 반갑게 맞아주는 호두나무들. 처음 이 나무를 모를 때는 그저 도심에서 보기 드문, 특이한 가로수려니 했다. 마을 입구에 들어서면 마을에는 온통 호두나무뿐이다. 백두대간에 위치하고, 예부터 산과 물이 수려하여 꽃 화(花)자 열매 실(實)자를 써, 화실이라 불린 마을. 특히 호두나무가 오래전부터

자생하였고, 많이 심어져 마을 전체가 호두나무로 무성한 것이다.

### Plus Info\_ 호두의 놀라운 효과

“호두는 몸을 튼튼하게 하고 피부를 윤택하게 하며 머리털을 검게 하고 기혈을 보호하여 '하초명문'을 보한다”라고 동의보감에 기록이 되어있다. 특히 대보름에는 호두와 잣 같은 견과류를 먹는 풍습이 있는데, 딱딱한 열매를 깨물면 '이빨이 튼튼해진다'는 속설이 지금도 이어지고 있다. 여기에는 영양이 충분한 열매를 먹고 겨우내 부족했던 영양분을 보충하려 했던 선조들의 지혜도 숨어 있다. 오늘날 호두는 '암 발병을 억제하는 효과가 있다'는 보도를 여러 번 접해봤을 정도로 필수 건강 아이টে็ม으로 꼽힌다. '호두 섭취만으로 암 위험성을 상당히 줄일 수 있다'는 연구 결과는 여전히 국내외에서 계속 발표되고 있다. 게다가 당뇨병, 고혈압은 물론 심장질환, 피부에도 효능이 입증된 호두는 다양한 요리에도 쓰일 수 있기에, 많은 사람들이 끊임없이 찾는 건강 식재료이다.



### 귀촌 아이템으로 삼은 호두

호두재배로 평온한 노후를 설계하여 성공한 호두의 대가, 임정부 김천호두연합회장(김천 황악산 호두 영농조합 대표이사). 1980년대 중반에 공직에서 조기에 퇴직한 그는 경북 김천시 대항면 주례리 479-2 일대의 산림을 매입하여 호두나무와 인연을 맺게 됐다. 지금은 임산물을 생산하여 전문임업인으로 성공한 대표 귀촌자라 할 수 있다. 산을 매입한 후, 그는 산림청 국립산림과학원을 찾아가 소득을 올리기 위해 어떤 수종을 조립하는 것이 좋을

지 상당한 결과 '호두나무'로 정했다고 한다. 재배기술에 따라 충실히 식재하고 가꾸어 현재 26년생이 된 호두나무는 '호두수확 전성기'에 접어들어 생산액이 매년 증가하고 있다.



### 황악산 호두 영농조합의 탄생

1980년대 후반부터 47ha의 산림에 약 1,800여 그루의 호두나무를 심고 가꾸어 지금의 고품질 호두 생산 및 명품화의 기반을 만들었다. 본격적인 시작은 순수하게 호두를 생산하는 생산자 30여 명이 합심해 지난 2006년 창립한 황악산호두작목반이다. 전국에서 지역단위 최대 생산량을 가지고도 타 지역의 생산물로 전락하는 아픔을 겪었던 때를 생각하면, 지금은 황악산 호두만 찾는 마니아 소비자층이 형성될 정도로 발전하게 됐다.

#### 호두 재배, 최적의 마을

김천 황악산 호두마을의 가장 큰 경쟁력은 이 지역이 백두대간 청정지역 고랭지에 위치하고 있어 호두 재배에 최적의 자연조건을 갖추고 있다는 점을 들 수 있다. 좋은 물이 1년 내내 마르지 않고, 긴 일조시간과 큰 일교차의 기후조건이 그것이다. 마을 주민에게 호두나무를 심도록 권장했던 것이 제대로 적응한 것이다. 지금은 마을 주민 대부분이 호두 재배 임

가로 높은 소득을 올리고 있는 중이다. 현재 임정부 회장이 사는 마을은 경북 최대의 호두 생산지역이다. 전 주민이 참여한 김천 황악산 호두 영농조합 설립이 있었기에 가능한 일이다.

### Success point 1. 김천 황악산 호두 영농조합 설립 운영

경사가 가파른 산을 해마다 조금씩 중장비를 동원하여 길을 만들고, 호두나무 사이를 계단식으로 길을 내어 농기계가 다닐 수 있게 만들었다. 지금은 대부분 수령 20년 정도의, 잘 관리된 호두나무 수 천 그루가 있어 그 모습이 장관을 이룬다. 2010년 산림청 국립산림과학원과 MOU를 체결하여 유경접목·실생묘 양묘, 신품종 증식, 품종명칭 등록출원 등에 의한 김천호두만의 신품종을 개발할 수 있었다.

### Success point 2. 마을 주민 공동 소득 향상

껍질이 얇고 속이 알찬 고품질 호두생산에 적합한 국내 최대의 호두주산지. 호두 박피·포장·영업 등의 일자리 창출로 마을 주민들이 연중 소득을 얻고 있다. 현재는 생산기반 확보, 유통구조 개선, 가공 산업육성, 홍보마케팅까지 추진 중이다. 이로 인해 2013년에는 호두생산 전국 1위 김천현황-생산량 445톤(35%), 생산액 90억원(38%)의 성과를 올릴 수 있었다.

### Success point 3. 독자적인 브랜드 추진

김천 옆, 산 너머는 충북 영동이다. 한때 유통업자에 의해 원산지가 바뀌어 소비자에게 공급되기도 했다. 인터넷의 발달로 전자상거래가 이루어지면서 요즘은 많은 생산자 농민이 직접 판매하는 경우가 많다. 2010년에는 한국발명진흥회와 지리적표시단체표장 권리화 사업 및 디자인 개발을 추진했고, 2012년에는 특허청을 통해 김천 호두만의 독자 브랜드 확립을 위한 명칭 보호의 법적 근거를 마련하게 됐다. 같은 해 대한민국 과수산업대전 대표과실 선발대회 호두분야 우수상과 장려상을 수상했다.

### 국내 수요량 증대에 앞장

앞으로 더 많은 도전과 과제가 남아있는 김천황악산호두영농법인. 사실 우리나라 호두 생산량은 국내 수요의 10% 수준으로 나머지 90%는 해외 수입에 의존하고 있는 셈이다. 그렇다면 김천황악산호두영농법인은 국내 수요량 증대에 앞장 설 포부도 갖고 있다. 호두나무를 소득품목으로 선정, 육성한다는 계획 아래 지속적인 연구와 개발에 매진하고 있다.

### 3 문화와 관광을 접목한 감와인의 성공비결 예술이 살아 숨 쉬는 청도 와인터널



청도는 전국 1위의 뚝은감 생산지임에도 대도시 위주의 개발정책으로 그동안 지역발전의 한계에 직면해야 했다. 또한 자량거리인 뚝은감 조차 품종개량이 되지 않은 탓에 점차 경쟁력을 상실해 왔다. 그러나 지금의 청도는 대반전의 시기를 맞이하고 있다. 감와인 개발은 물론, 폐 터널을 활용한 와인터널을 문화관광상품으로 만들었기 때문이다.

#### Plus Info\_ Wine Tunnel History

청도의 와인터널은 본래 일제가 한반도를 침탈하고 대륙 진출의 교두보를 구축하기 위해 건설된 것으로 우리 민족에게는 아픈 과거가 고스란히 간직된 역사의 현장이다. 일제는 이 터널을 완공시킨 후 1905년 경부선 철도를 개통시켰다. 터널은 지형적으로 산중턱에 위치하고 있다. 따라서 경사가 급하여 초기에는 단선으로 운행됐다. 인근 남성현역과 기관차를 회차하며 운행되었던 것으로 전해지고 있다.

경상북도 청도군 화양읍 송금리 남성현 고개 아래 길이 1,000m의 와인터널은 대한제국 말기인 1898년 완공된 구 경부선 철도 터널이다. 직육면체의 화강암과 적벽돌을 3겹의 아치

형으로 쌓아, 건설된 자연석의 터널로 상시 온도가 13~15도 내외, 습도는 60~70% 정도를 유지한다. 이런 환경은 음이온이 다량 방출되는 최고 조건이라고 한다. 이는 와인의 발효, 숙성에 최적의 장소이기도 하다. 일제가 대한 제국 말기, 철도 부설권을 따내 건설했다가 1926년 경부선 철도가 놓이면서 폐쇄한 뒤, 방치된 것을 청도와인 측이 임대해 사용 중이다. 여름에는 피서, 겨울에는 피한으로도 제격인 와인터널은 가족과 연인, 남녀노소 모두가 즐길 수 있는 색다른 명소가 됐다. 100여 년의 역사를 지닌 아름다운 장소에서 나만의 추억을 만들 수 있다는 점에서 여행자의 발길이 점점 늘고 있다고 한다.

#### Plus Info\_ 청도감와인이 만든 감그린

감의 씨는 기름기와 약간의 독성을 함유하고 있어, 씨가 있는 감을 이용해 술을 만들 경우 일일이 씨앗을 골라내야 하는 번거로움이 있다. 하지만 청도 반시는 이 공정을 줄일 수 있다. 또한 당도가 높아 와인을 만드는데 아주 좋은 원료가 된다. 감나무의 수명은 50~100년 정도로 10년이 지나야 제대로 된 감이 열린다. 감은 떫은맛을 내는 탄닌(Tannin) 성분이포도보다 20%나 더 많아 더 깊은 맛을 낸다. 탄닌은 혈관을 튼튼하게 하고 심장병에 탁월한 효과를 나타내며 숙취 해소에 효과가 있다. 탄닌 성분이 많이 함유된 감와인은 효능 면에서도 우수하다. 현재 청도에서 유일하게 생산되고 있는 감와인은 청도 감와인 주식회사에서 생산하고 있는 감그린이다. 감그린은 별도의 주정을 첨가하지 않고, 순수한 감을 특수 효모로 발효시켜 1년 이상 숙성시킨다. 감그린은 감 특유의 떫은맛과 달콤한 맛, 그리고 신맛이 오묘한 조화를 이루어 향이 풍부하고 황금색의 빛깔이 좋은 화이트 와인이다.

[참고] 한국학중앙연구원 - 향토문화전자대전





**Success point 1. 페터널을 관광자원화**

길이 1,000m가 훌쩍 넘는 경부선 페 터널을 와인 숙성저장고로 활용한 것은 탁월한 아이디어가 됐다. 적당한 온도와 습도는 물론 음이온이 다량 방출되는 최고 조건에서 감 와인을 제대로 숙성시킬 수 있기 때문이다. 이름도 와인터널로 바뀐 이후엔, 다양한 행사와 볼거리를 제공함으로써 관광 자원으로까지 승화시켰다. 청도감와인은 페루아세트장, 대적사, 상설투우장-온천과 연계한 관광벨트를 구축하고 프로방스, 낙대폭포, 석빙고, 운문사 등 주변 관광지와 연계해 시너지를 일으키고 있다. 우리나라 농촌이 나아가야 할 대표적인 산업 모델로 발전시킨 결과라고 말할 수 있다.

**Success point 2. 연구개발에 주력**

2003년 풍각 농공 단지 안에 자리한 주식회사 청도 와인의 와인 연구소, 과즙이 풍부한 청도 반시 농가의 농가 소득 증대를 위해 개발 연구를 한 지 5년 만에 '감그린'을 개발했다. 쉽게 식초로 변해 버리는 감즙을 와인 단계에서 숙성이 멈추도록 함으로써 세계 최초의 감 와인을 만드는 데 성공한 것이다. 감그린은 2005년 부산 APEC 정상회담의 만찬주로 사용되면서 세상에 그 이름을 알리기 시작했다. 2006년 3월에는 와인 숙성 및 저장고로 사용되는 와인 터널을 오픈하고, 미국 수출 계약을 맺어 5년간 총 100억 원어치를 수출하였다. 2006년 12월에는 연간 50만 병을 생산할 수 있는 설비를 갖추었다. 2007년 경상북도 중소기업 공동 브랜드 실라리안 참여 업체로 인증 받았다. 2008년에는 대통령 건배주로 선정되었으며 4월에는 청도 감와인 주식회사로 상호를 변경하였고, 2009년에 ISO22000:2500 인증을 받았다. 2010년에는 FAO 아태 지역 총회와 G20 재무장관 회의 건배주로 선정되었다.



2011년에는 경상북도 와인 브랜드 대상을 수상하였으며, 10월에는 UN, WTO, 세계관광기구 총회 건배주로 사용되었다. 2012년 2월 25일에는 대통령 취임식 건배주로 선정되었다.

**Success point 3. 문화와 접목**

청도 와인터널이 무엇보다 가장 인상적인 것은 감 와인을 저장 숙성하는 공간을 다양한 콘텐츠 및 볼거리로 발전시켰다는 점이다. 한 마디로 페 터널이 와인과 예술이 결합된 새로운 문화 공간으로 재탄생된 것이다. 이로 인해 연간 100만 명 넘는 여행자들이 청도를 찾는 이유가 됐다. 또한 주목할 사항은 신선한 아이디어로 관광 명소를 만들어 여행자들의 관심을 자연스럽게 유도했고, 그 관심을 감 와인 판매로까지 이어지게 만들었다는 점이다. 현재 감 와인은 현장 구입은 물론, 한번 다녀간 여행자들이 그 맛을 잊지 못해 다시 재방문함은 물론 인터넷을 통해 꾸준히 주문하는 추세라고 한다. 현재 청도 감와인에서 생산되는 와인에는 아이스 와인, 강화와인, 스파클링 와인, 혼성와인 등이 있다.



## 4 고품질 부여밤 브랜드화에 성공하다 마을 중심 성공모델 제시

굿뜨레 옥알밤영농조합법인



충남 부여군 은산면 가곡리에 위치한 옥알밤 영농조합법인. 2010년 3월에 유기농 농가를 중심으로 조합원 44농가가 참여한 가운데 설립됐다. 그리고 다음해인 2011년 연매출 178톤에 4억2400만 원이라는 수익을 올렸으며 옥션과 G마켓, 홈쇼핑과 굿뜨레 사이버 장터 등에서 소비자의 신뢰와 사랑을 쌓으며 지금도 계속 발전해나가는 중이다. 이를 뒷받침하기라도 하듯, 2013년도 직거래 판매액은 6억8000만 원, 총 12억 원의 매출액을 올리고 있다.

### Plus Info\_ 영양 만점의 부여밤

부여밤은 차령산맥 끝자락에 위치한 지리적 특성과 밤나무 생육에 적합한 기후와 토질에서 재배되어 알이 굵고 육질이 단단해 저장력이 우수하다. 맛과 당도 또한 높아 국내는 물론 해외에서까지 그 품질의 우수성을 인정받고 있다.

2014년 4월, 부여군 옥알밤 영농조합법인 황인옥 대표는 산림사업유공자로 선정돼 산업포장을 수상했다. 조합원들이 생산한 유기농 밤을 공동저장, 공동선별 하여 오픈마켓(옥션, G마켓, 쿠팡, 우체국쇼핑 등)을 중심으로 직거래 유통을 실시한 결과 고품질 밤 생산과 전국 최고의 온라인 직거래 유통실적 달성 공로가 인정된 것이다. 특히, 황인옥 대표는 안전한 먹거리 생산과 로하스 시대에 맞게 매월 각 작목반장을 대상으로 지속적인 회의와 영농기술 전파로 재배 단지 내 제초제 사용 금지와 유기인제 농약살포를 금지하여 환경을 살리고 고품질 밤 생산에 크게 기여했다.

### (Box) 전국 최고 품질, 옥 알밤 개척자

시중은행 지점장을 지내던 그는 20년간의 직장생활을 마감하고 2005년 고향으로 돌아왔다. 간호사였던 아내를 설득했다. “3, 4년 있으면 퇴직할 처지였습니다. 3년 더 근무하느니 20년 할 수 있는 일을 찾은 거죠.” 고향으로 돌아온 그에게는 부모로부터 물려받은 7ha(약 2만1000평)의 야산이 있었다. 다행히 은행에 다니면서 틈틈이 심어둔 밤나무도 있었다. “이왕 젊은 나이(당시 47세)에 시작한 일, 세계 최고의 밤을 생산해보겠다고 마음을 굳혔죠.” 밤은 당도가 높고 탄력 있는 과실에 저장성이 높은 것을 최고로 친다. 답은 유기농이었다. 그는 우선 동네 주민 6명을 설득했다. 그리고 자신의 이름 중 마지막 한 글자를 딴 ‘옥알밤 영농조합법인’을 설립했다. 각종 인터넷과 영농교육을 통해 배운 방재약과 비료 등은 친환경적으로 만들어 보급했다. 결과는 ‘대박’이었다. 고소하고 단맛이 났다. 조합원이 하나둘 늘어나 지금은 44농가가 참여해 연간 178t을 ‘옥알밤’이라는 브랜드로 생산하고 있다. 그는 “농산물은 품질을 유지하면 고정고객을 갖게 된다. 소비자와 약속을 지키는 게 곧 살 길”이라며 “7년 전 귀농하지 않았다면 도시의 주변인이 됐을 것”이라고 말했다.  
출처 동아일보 2012년 6월 5일자



### ‘인옥이네 알밤’ 독자적인 명품 브랜드화

대표적인 단기소득임산물인 밤, 생산지 가격과 소비자 가격 차이에 따른 농가소득 한계를 절감했던 황 대표는 ‘인옥이네 알밤’을 브랜드화 했다. 그 이후에는 친환경 유기농 농산물을 선호하는 시대적 수요에 맞춰 마을 중심의 조합, 친환경 유기농 밤 작목반을 구성하게 됐다. 특히 ‘인옥이네 알밤’은 밤나무 항공방제 시 유기농자재로 등록된 제품을 살포해 임야의 90% 이상이 밤나무 지대인 은산면의 생태계 유지에 큰 공헌을 했다는 평가를 받고 있다.

### success point 1. 유기농 알밤의 명품화

밤나무(195ha)를 유기농으로 재배하고 병해충 방제를 위하여 친환경 공동방제를 선도하여 실천했다. 작목반을 중심으로 한 공동 선별, 공동 저장은 오픈마켓 직거래 판매로 조합원의 소득증대에 앞장 설 수 있게 됐다. 이에 알밤 판매 전국 최고 판매 기록을 갱신했으며 농수산 홈쇼핑 입점 중 부여밤 지명도 제고 및 명품화에 크게 기여할 수 있게 됐다.

### success point 2. 마을 중심의 친환경 밤 재배단지 구축

고품질 밤 생산에 필수적인 밤나무 수형 유도와 슈아베기 등 재배기술의 지속적 교육은 기



본이다. 게다가 차량용 약제 살포기를 이용하여 친환경 약제로 공동방제하고 유기질 비료를 시비함으로써 생태계를 보전하여 친환경 임산물 생산에 선도적 역할을 하게 됐다. 하지만 밤은 계절상품이 아닌 연중 판매상품이기에 수확 후 선별, 관리가 미흡하게 되면 품질 저하를 초래할 수 있다는 위험(?)이 있다. 이를 저온저장시설(274㎡)과 공동선별시설(205㎡)을 마련해 수확한 밤을 신속히 저장하는 방식을 도입하여 극복하였다.

### success point 3. 누구도 모방할 수 없는 성공

유기농 인증과 더불어 부여군 농산물 공동 브랜드인 굿뜨레 상표 사용 승인을 받은 인옥이네 알밤. 2009년 특허청에 상표 등록을 통해 누구도 모방할 수 없는 독자적인 명품 브랜드화에 성공했다. 또한 전자상거래를 통한 안정적인 직거래 라인을 확보해 2009년부터 옥션, 지마켓, 11번가, 농수산홈쇼핑, 우체국쇼핑, 굿뜨레 장터 등 온라인 판매를 진행해 2013년 밤 판매 1위를 달성했다. 이는 전자상거래 중개업자와 연계하여 체험단을 지속적으로 유치해 돈독한 관계를 유지하고, 안정적인 직거래 라인까지 구축하여 소득 창출로 이어진 결과이다.

### 부여 굿뜨레 알밤 체험여행

백제의 역사와 문화를 한 눈에 볼 수 있는 서사적 축제인 백제문화제. 올해는 지난 9월 25일부터 10월 5일까지 총 10일간 충남 부여군과 공주시 일원에서 펼쳐진 행사에서 부여 굿뜨레 알밤 체험여행이 펼쳐져 눈길을 끌었다. 옥션이벤트에 당첨된 참가자들은 부여백제문화제를 시작으로 부여 옥알밤 유통센터를 견학한 후, 옥알밤 따기를 차례로 체험하게 됐다. 옥알밤 영농 조합법인은 앞으로도 소비자에게 보다 친숙하게 다가가기 위한 다양한 이벤트를 펼쳐나갈 예정이다.

## 5 건강과 힐링, 여행까지 지역 관광자원과 연계한 산양삼 성공스토리

문경 아자방 산양삼



산양삼(山養蔘)은 야산에 인삼의 씨를 뿌리거나 어린 인삼을 심어 키운 인삼을 말한다. 경상북도 문경의 아자방은 산림을 활용한 휴양, 산양삼 생산과 판매, 체험이 한 장소에서 이루어지는 곳이다. 입소문을 타고 2013년 한 해에만 1,000여 명의 관광객이 방문했다. 이제 산양삼은 문경 지역의 산림건강유치사업을 이끄는 원동력이 되고 있다.

### Plus Info\_ 생육조건이 까다로운 산양삼

산양삼은 지질시대의 잔존식물로 영하 15도에서도 동해를 입지 않는 내한성(재배 인삼은 영하 5도에서도 동해를 입는다)이 강하고 독립성이 강한 식물이다. 몸에 상처를 받거나 생장 환경이 열악해지면 충분한 생장 조건이 갖추어질 때까지 줄기를 내지 않고 3~30년까지 휴면하는 특성을 지니고 있는 식물로 성장 속도가 느리고 번식력 또한 약하다. 또한 생육 조건이 까다롭고 지표면을 따라 뿌리가 뻗으며, 초본식물 중에서는 가장 장수하는 식물로 알려져 있다. 지역과 환경에 따라 편차가 있지만 보통 4~5월에 싹을 틔우고, 6~7월이면 붉은 색을 띄며 열매가 익는다. 통상적으로 씨가 발아되는 기간은 2~5년. 싹을 틔우고 올라올 때 3엽으로(간혹 1~2엽) 올라오며, 2~5년이면 5엽, 오행이 된다.



산양삼은 산삼과 마찬가지로 습도 및 온도, 토양, 일조량 등 모든 환경조건이 맞아야 잘 자랄 수 있다. 또한 산양삼은 깊은 산 속 박달나무, 옻나무 등 그늘지고 습기가 많은 곳, 특히 그늘지고 외진 곳에서 많이 자란다. 일반적으로 산양삼은 종자를 뿌려도 싹이 잘 나지 않으며 설사 자란다고 해도 몇 해를 넘기지 못하고 썩어 없어지기 때문에 최적의 자연환경 조건을 만들어 주지 않고서는 재배에 성공하기가 힘들다.

### 새로운 브랜드로 재탄생되다

‘아자방’이라는 브랜드로 새롭게 태어난 문경 산양삼 연구소는 지난 2004년 공기 좋고 물 맑은 경북 문경시 가은읍 작천리 임야 8ha에 자리를 잡고 산양삼을 생산하고 있다. 연구소는 깊은 산중의 자연환경 상태에서 산양삼을 재배, 생산하여 소비자들의 건강증진을 위하여 직거래를 통한 저렴한 가격으로 제품을 제공하고 있다. 게다가 산양삼이 재배되는 산림은 그 어느 곳보다 공기가 맑은 청정지역이다. 문경 아자방은 이 깨끗한 산림을 이용해 힐링 체험까지 연계하고 있어 더욱 주목받고 있다.

### 산림건강치유사업으로 도·농간 교류 활성화

아자방은 현대인의 웰빙(Wellness)과 힐링(healing), 푸드(food)의 욕구를 한 번에 만족시키는 곳이다. 게다가 산림건강치유사업을 유치하여 도·농간의 부가가치를 아우른 6차 산업화를 추진해 더욱 주목받고 있다. 산양삼 생산과 판매, 체험을 한 곳에서 가능하게 한 아

자방의 또 다른 자랑거리는 산양삼을 화장품 원료로 국내 최고의 화장품회사에 제공하여 고정적인 재정수입과 지역 일자리카리 창출했다는 점이다. 주변 유명 관광지와 상품을 연계한 아자방은 지역경제를 이끄는 중요한 원동력의 하나가 되고 있다.

### Success point 1. 관광과 산양삼을 접목

산림사업을 통해 지역 관광 발전화와 경제 활성화에 기여. 2013년 연 방문객 1,000명, 연 매출 1억 5천만 원의 소득을 창출하였으며, 인근의 숙박, 오토캠핑, 먹거리 산업, 레일바이크사업 등에도 직간접적인 영향을 주고 있다.

### Success point 2. 독특한 재배법 개발과 협업

국내 최초로 문경 약들을 이용한 '산양삼 재배 방법' 특허 등록(2014. 06. 18)을 한 아자방은 문경시 산양삼연합회 회원들에게 재배기술 교육 및 전수를 실시했다. 또한 국내 최고 화장품 회사로 알려진 아모레퍼시픽과 지난 2012년 7월 구매협약을 체결한 아자방은 현재 연 7천만 원 상당의 산양삼을 납품 중이다.

### Success point 3. 지리적인 잇점 활용

산림 치유의 숲과 유기농 건강 기능성 식품을 조화시켜 국민건강 증진에 기여하는 아자방은 새로 단장한 아자개 장터와 연계해 더욱 많은 관광객을 유치하겠다는 전략을 펼치고 있다.



## 6 꽃버섯을 향한 열정! 대량생산체제 구축으로 성공을 일궈내다

백아산 꽃송이버섯영농조합



전남 화순군 북면 노치리는 농사지을 땅이 거의 없는 산골이다. 과실을 재배해도 당도가 떨어져 경쟁력이 없다. 그렇다보니 지역주민의 생계를 위해 고민 끝에 선택한 품목이 꽃송이버섯이다. 꽃송이버섯 재배와 산업화에 몰두하고 있는 백아산 꽃송이버섯영농조합은 이제 밝은 미래를 이야기하고 있다.

### Plus Info\_ 탁월한 항암효과를 지닌 꽃송이버섯

꽃송이버섯에는 베타글루칸이 그 어떤 식품보다 많이 함유되어 있다. 그렇다보니 일본에서는 오래전부터 항암식품으로 큰 사랑을 받아오고 있다. 베타글루칸은 스트레스, 환경오염, 항생제 남용으로 인한 면역력 저하, 암 등에 대처하는 성분으로 각광받고 있다. 실험에 따르면 폐암, 간암, 위암, 유방암 치료에 효과를 입증한 베타글루칸은 암세포로 기능이 저하된 인체 세포의 면역기능을 활성화 시킨다. 암세포에 대한 생체방어 기능 증진에 베타글루칸이 탁월한 효과를 지니고 있는 것이다. 베타글루칸은 이 외에도 혈당 강하 및 혈중 콜레스테롤 감소 효과가 뛰어나다. 따라서 지질대사를 개선하여 체지방 형성과 축적을 억제함으로써 항 비만효과를 가지고 있다.

꽃송이버섯은 2009년 산림청 연구과제를 통해 농가 대량생산체제 확립 및 효능 연구가 시작됐다. 이후 2011년 환경청 친환경공모사업으로 선정되며 배양센터 건립과 실용재배법 기술이전이 실시됐다. 당시 전라남도 산림자원연구소와 재배법 및 기술이전 계약을 체결되면서 백아산꽃송이버섯 영농조합법인이 설립됐다. 백아산꽃송이버섯 영농조합법인은 공모사업을 통해 현대적인 꽃송이버섯 배양센터와 재배사 15동을 건립하고 선별장 및 저온저장고를 조성했다. 본격적인 성공스토리가 시작된 것도 그 즈음부터다.

### 백아산 꽃송이버섯영농조합법인의 성과

2011년 5월 1일 설립된 백아산 꽃송이버섯영농조합법인은 꽃송이버섯 대량생산체제 구축 이후 버섯을 생산 뿐 아니라 음료수, 화장품, 발효, 이유식, 의약품 재료로 가공하는 과정을 거쳐 사업을 다양화했다. 이로써 2013년 매출액은 5억원을 시작으로 2014년에는 이마트 등 대형마트 납품으로 판로를 확대했으며, 중국과 건꽃송이버섯 200kg 수출계약에도 성공했다. 백아산 꽃송이버섯영농조합의 도전은 여기서 그치지 않는다. 향후 배지 77%, 원목 23% 비율로 배지 배양 시설을 확충할 예정이며, 현재보다 차원이 높은 위생시설을 추가할 계획을 가지고 있다. 클린룸, 인큐베이터, 에어샤워기, LED조명 등을 갖춘 배양센터는 ISO, HACCP 기준에 맞는 시설이 들어서면 보다 안정적인 생산이 가능할 것으로 전망하고 있다. 전문가들은 이를 통해 꽃송이버섯이 이 지역 경제를 이끄는 중요한 특산품이 될 것은 물론 관광상품화를 통한 발전도 가능할 것으로 전망하고 있다.



#### 꽃송이버섯 대량생산을 위한 재배 노하우

백아산꽃송이버섯 영농조합법인에서 이뤄지고 있는 꽃송이버섯 재배 과정은 총 6개월이 소요된다. 먼저 균 분리 및 배양을 통해 조직과 포자를 분리한다. 23~25도의 온도에서 접종원을 준비하는데, 이 기간이 대략 20~30일 정도 걸린다. 다음으로는 배지 제조 과정. 톱밥을 준비하고 입병 작업, 배지살균 및 접종을 하는 단계이다. 이후에는 습도 60~65%, 섭씨 23~25도로 맞춰진 배양 시설에서 약 2달 정도 균사를 배양한다. 버섯이 발생하면 온도24~27도, 습도 90~95%로 조정하고 다시 2달여가 지나면 버섯을 수확할 수 있다.

#### Success point 1. 스마트 재배단지

음료수, 화장품, 발효, 이유식, 의약품 재료로 2013년 매출액 5억 원의 수입과 2014년도 이마트 납품 및 중국에 건꽃송이버섯 200kg 수출 계약. 이런 성과가 가능했던 것은 대량생산을 이뤄냈기 때문이다. 대량생산의 비결은 시간과 장소에 구애받지 않고 언제나 네트워크에 접속할 수 있는 통신환경을 활용한 스마트 재배단지에 있다.

#### Success point 2. 체험 & 관광 연계형 사업추진

백아산 꽃송이버섯영농조합은 이제 체험과 문화가 공존하는 한마음 공동체를 통해 버섯 교육장을 이용한 귀농, 귀촌 프로그램을 가동하고 있다. 또한 생산단지에 버섯 전시관을 설치

해 다양한 체험 및 이벤트를 실시하는 한편 관광단지조성을 추진하고 있다.

#### Success point 3. 건강, 힐링에 초점을 맞춘 가공

백아산 꽃송이버섯영농조합은 꽃송이버섯을 활용한 의약품 개발 및 면역증강 기능성 식품 개발을 시작으로 허약체질 개선을 위한 건강보조식품 개발, 면역증강을 위한 어린이 이유식 개발, 힐링푸드를 위한 레시피 개발에 나서고 있다.

#### 브랜드화와 6차산업화로 더 나은 미래를 꿈꾸다

백아산 꽃송이버섯영농조합의 발전 계획은 차곡차곡 진행되고 있다. 조합은 향후 꽃송이버섯 브랜드화를 통해 대학& 연구소와 공동연구로 브랜드 개발, 스마트 유통망 구축, 치유의 개념에서 음식 브랜드 개념 전환, 체험과 관광 연계형 브랜드 개발을 목표로 하고 있다. 또 컨소시엄을 구성해 300가구에 이르는 농가 분양을 실시할 계획이다. 조합은 꽃송이버섯 외에도 복령, 동충하초, 상항, 노루궁뎅이버섯 등의 임산물들을 추가 재배를 계획하고 있다. 산학연 네트워크 구축으로 가공상품 개발과 수출, 전국적인 꽃송이버섯 클러스터를 형성하려는 조합의 계획도 주목할 만하다. 남다른 의지로 사업을 추진하고 있는 백아산 꽃송이버섯영농조합의 성공은 향후 다른 지역에서도 본받을 만한 벤치마킹 사례가 될 것이다.



# 7 시대 트렌드를 적용한 숲의 변화 '사립자연휴양림'의 성공 노하우

횡성자연휴양림



주 5일 근무제가 정착됨에 따라 직장인들의 여가시간 역시 큰 폭으로 늘어나게 됐다. 이처럼 풍족해진 여가시간을 삶의 질 향상으로 연결하기 위한 다양한 여가활동이 선보여지고 있는데, 최근 직장인들의 관심이 집중되고 있는 것이 바로 '캠핑'이다. 최근에는 민간의 역할 확대 및 산림을 통한 6차 산업화의 필요성이 대두되며, 사립자연휴양림 특성화 사업이 시행되기에 이르렀다. '소고기 특별시'라는 별칭을 가진 강원도 횡성군 역시 캠핑과 지역 특산물인 한우와 연계한 지역 활성화 정책을 실시해 왔는데, 지난 2002년 개장한 '횡성자연휴양림'이 해당 정책의 핵심으로 꼽힌다.

### Plus Info\_ 횡성자연휴양림의 매력탐방

횡성자연휴양림이 조성된 횡성호 상류의 아늑한 산기슭에 자리 잡은 '저고리골'은 신라시대 왕실의 휴양터 사적이 남아있는 명소로 유명하다. 이곳은 호랑이가 사람을 잡아먹고 저고리만 남겨놓았다고 해서 저고리골이란 이름이 붙여졌는데, 예전의 자연환경을 고스란히 간직하고 있는 지역 최고의 청정지역으로 인정받는 장소다. 이처럼 횡성자연휴양림의 매력은 '때 묻지 않은 자연'이라고 할 수 있다. 휴양림 곳곳에 자리 잡은 조선시대 나무꾼들이 다져놓은 옛길을 그대로 남겨 산

책으로 활용하고 있을 정도다. 각종 시설 역시 자연이 허락한 공터위에 지어졌으며 옛날 주민들이 농사를 짓던 논은 잔디밭으로 재탄생됐다. 특히 산과 계곡의 매력을 동시에 만끽할 수 있다는 것이 횡성자연휴양림의 강점으로 꼽힌다.

지역 명소들과의 인접성 또한 횡성자연휴양림의 장점 중 하나다. 휴양림을 중심으로 강원 참숯 짬질방(2km), 횡성 온천(8km), 현대 성우 리조트(20km) 등이 위치해 있다. 인간문화재 장승모 씨가 운영하는 도예원 역시 자동차로 15분 거리에 있는데, 이곳에서는 도자기 굽는 법을 배우고 직접 구워볼 수 있는 체험이 가능해 가족단위 여행객들의 방문이 꾸준한 증가세를 보이고 있다.



### 횡성자연휴양림 '제대로' 이용하기

자연 훼손을 최소화해 저고리골의 수려한 산세를 그대로 지킨 횡성자연휴양림은 이용객들이 산림자연을 충분히 즐길 수 있도록 '숲속의 집'을 비롯해 다양한 '힐링 공간'을 마련했다. 또한 각종 광물질 함유량이 높은 일급 천연 암반수를 사용하고 있으며, 잣나무 숲 단지를 비롯한 다수의 산림욕장과 계곡 물놀이장을 조성해 가족 및 동호인 단위 이용객들에게 색다른 즐거움을 선물하고 있다.

특히 휴양림에 조성된 숲속의 집은 다양한 크기의 숙소로 이뤄져 있어 가족단위 숙박객들에게는 최고의 선택이 될 수 있다. 또한 휴양림에 조성된 두 곳의 산림욕장은 5km 정도의

등산로를 품고 있는데, 코스가 그리 험하지 않아 남녀노소 누구나 어려움 없이 이용할 수 있다. 아울러 황성자연휴양림을 지키는 강아지인 ‘바둑이’는 휴양림 최고의 명물로 유명하다. 손님들과 등산로를 함께 오르고 하산 길까지 안내하는 영특함으로 이용객들에게 큰 사랑을 받고 있다.

### 황성자연휴양림의 전략, ‘名品’ 황성한우를 활용하라

황성자연휴양림을 방문하는 이들이 꼭 맛보는 것은 바로 황성한우가 아닐까? 황성은 산간 지역이면서도 논농사가 발달해 한우의 먹이인 벼짚 구입이 용이하며, 일교차가 뚜렷한 청정 환경 등 한우를 사육하기에 최적의 조건을 갖췄다. 황성의 축산농가들은 이 같은 지리적 이점을 등에 업고 생산된 소고기를 생산하고 있다. 황성한우는 마블링이 촘촘하게 박혀있어 육즙이 풍부하고 감칠맛이 나는 것이 특징이다. 이에 소비자들의 선호도는 갈수록 높아지고 있다. 특히 지난 2006년 축산물 지리적표시제 1호로 등록된 데 이어 아시아·태평양 경제협력체(APEC) 정상회담과 남북정상회담, 주요20개국(G20) 서울정상회의의 주요 만찬 식재료로 공급되는 등 국내 최고 명품 한우의 위상을 재확인했다.



#### success point 1. 국·공립 시설과 차별화된 시설물과 서비스의 고급화 전략

민간자본이 투입된 만큼 다른 국·공립 시설보다 한 층 높은 수준의 고급스러운 시설물과 서비스를 자랑한다. 사립노후화 된 시설을 과감하게 폐쇄하고 이를 리모델링을 하는 한편 서비스 질을 높이기 위한 다양한 정책을 실시하는 등 고객 만

족도 제고를 위해 다각적인 방안을 모색하고 있다.

#### success point 2. 기존 산림·경관 최대한 살린 ‘친환경정책’ 주효

여타의 펜션이나 리조트와 달리, 기존 산림과 경관을 최대한 활용해 친환경적인 측면을 강조했다. 자연을 가장 잘 보존하고 있는 휴양림으로 입소문을 타게 되면서, 지속적인 관광객의 방문으로 이어지고 있다.

#### success point 3. 고객 요구에 따른 유동적인 변화로 만족도 제고

캠핑수요 증가 등의 시대적 변화에 적극적으로 대응해 글램핑장 및 캠핑장을 비롯한 다양

한 편의시설 강화에 주력해 왔다. 또한 지역 특산물인 한우를 저렴한 가격에 예약제로 판매해 소비자의 호평을 받고 있으며 ‘현대차 가족 힐링 캠프’를 필두로 한 기업과의 연계 마케팅도 꾸준히 실시하고 있다.



#### 시대의 변화를 관통한 황성자연휴양림에 대한 ‘집중분석’

산림이 가진 가장 큰 무기인 ‘자연’을 최대한 활용해 괄목할만한 사업성과를 이끌어 내는데 성공했다. 특히 국민의 41%가 월 1회 이상 숲을 이용(2010년, 한국갤럽), 여가선호 1위가 등산(2012년, 문화관광체육부)으로 조사되는 등 여러 자료를 기반으로 철저한 준비를 거쳐 지역 최고의 관광명소로 자리매김하게 됐다.

특히 리모델링이 어려운 객실은 과감히 철거하고 객실별 사용 인원수를 대폭 줄이는 한편 내·외관 보수 및 편의시설 보강 등 고객 편의성에 중점을 둔 정책을 시행했다. 또한 기존 지형 및 자연환경을 크게 훼손하지 않는 범위 내에서 캠핑장을 조성했으며, 각 구역별로 테마를 가진 글램핑 시설을 마련했다. 아울러 지역 특산물인 황성한우를 숙박시설 인터넷 예약 시 주문하면 큰 폭의 할인혜택을 제공하며 이용객들의 만족도 제고에 힘을 기울이고 있다.



## 8 다음 세대의 산림강국을 꿈꾸는 숲교육 백년대계(百年大計)

‘(주)대전충남생태연구소 숲으로’



지난 2013년 전국 최초로 산림형 예비 사회적 기업으로 지정된 대전충남생태연구소 숲으로는 2014년 정부로부터 정식 인증을 받으며 본격적인 행보를 시작했다. ‘시간·지역·교통수단의 한계를 극복, 찾아가는 숲교육’을 표방하고 있는 숲으로는 지역 내 숲과 공원을 무대로 교과학습과 연계한 다양한 생태교육과 체험프로그램을 운영하고 있다. 또한 지역노인 및 장애인들을 대상으로 한 복지서비스를 제공하는 한편 ‘국민의 숲’ 조성 및 취약계층 일자리 제공 등의 사회공헌활동을 전개하며 다각적인 방향에서 지역 발전을 위해 노력하고 있다.

### Plus Info\_ ‘사회적 기업’이란?

사회적 기업이란 취약계층에게 사회서비스 또는 일자리를 제공해 지역주민 삶의 질을 높이는 등 사회적 목적을 추구하는 한편, 재화 및 서비스의 생산·판매 등 영업활동을 수행하는 기업을 가리킨다(「사회적 기업육성법 제2조 제1호」). 영리기업이 이윤 추구를 목적으로 하는데 비해, 사회적

기업은 사회서비스의 제공 및 취약계층의 일자리 창출을 목적으로 한다는 점에서 큰 차이가 있다. 주요 특징으로는 ▲취약계층에 일자리 및 사회서비스 제공 등의 사회적 목적 추구 ▲영업활동 수행 및 수익의 사회적 목적 재투자 ▲민주적인 의사결정구조 구비 등을 들 수 있다. 유럽과 미국 등 선진국에서는 1970년대부터 사회적 기업이 본격적으로 활동하기 시작했다. 특히 영국에는 무려 5만 5,000여 개의 사회적 기업이 다양한 분야에서 활동 중인데, 전체 고용의 5%, GDP의 1%, 총 매출액의 약50조원에 달하는 경제효과를 일으키고 있다.

### 대전충남생태연구소 숲으로의 다양한 프로그램

숲으로는 ‘자연 생태교육의 다양성 및 시간·지역·교통수단 한계에 따른 불평등을 해소한다’는 목표 아래 찾아가는 숲체험 활동을 비롯해 자연의 순리에 따른 이해와 사고의 폭을 넓히기 위한 자연체험교육 등을 운영하고 있는 사회적 기업이다.

지난 2012년 5월에 설립된 숲으로는 독자적인 숲체험 프로그램과 생태교육을 기반으로 한 미래교육 실현을 골자로 다양한 활동을 전개하고 있다.

특히 숲으로의 독자적 서비스인 ‘찾아가는 생태교육’은 지역 주민들에게 큰 호평을 받고 있으며 이외에도 전래놀이와 자연물 만들기 등 다양한 프로그램을 병행하고 있다.

현재 숲으로 에서 제공하고 있는 프로그램은 ▲복지관 참여수업, 복지관 지원프로그램-관



저복지관 노인 및 장애인주관보호센터(사회서비스 실현) ▲찾아가는 유치원 숲교육, 꿈꾸는 숲 놀이터 - 유치원 인근의 숲을 터전으로 주1회 전문 강사를 파견해 2시간동안 생태교육 및 체험 실시 ▲숲에서 꿈을 키우는 아이들, 초등학생을 대상으로 지역 내 숲에서 관찰, 모험, 협동, 인성을 가꾸는 수업 ▲숲에서 꿈을 나누는 아이들, 중학교 동아리를 대상으로 월 2회 지역 생태특성을 지속적으로 관찰 및 모니터링 후 보고서를 작성하는 수업 ▲기타 학교연계 동아리 수업, 창의체험수업, 특별활동 수업 지원 등으로 구성돼 있다. 숲으로의 탄생 배경으로는 산림을 주제로 한 체험과 휴양 등 다양한 산림서비스에 대한 수요가 늘어났다는 점을 꼽을 수 있다. 특히 산림의 경제적 기능을 활성화하고 다양한 산림서비스를 제공하기 위해서는 공공영역의 정책적 지원만으로는 한계가 있기 때문에 지역 주민들과 사회적 취약계층을 위한 사회적 기업의 역할이 매우 중요해진 것이다.

특히 숲으로는 지역을 중심으로 한 다양한 산림서비스를 개발·시행하고 있는데, '찾아가는 생태교육'이 대표적이라고 할 수 있다. 이외에도 각 계층별로 '맞춤형 프로그램'을 지속적으로 선보이며 지역 주민들을 위한 다양한 프로그램을 운영하고 있다.

### Success point 1. 고객별 맞춤형 프로그램으로 만족도 UP!

숲으로는 프로그램을 이용하는 고객층이 넓게 분포돼 있다는 사실에 주목, 각각의 특성에 맞는 프로그램의 개발 및 시행으로 고객들의 만족도를 높이는데 성공했다. 특히 지역 내 아이들과 장애인을 비롯한 취약계층을 중심으로 한 프로그램을 선보여 큰 호평을 받고 있다.

### Success point 2. 사회적 기업 인증으로 다양한 지원 OK!

전국 최초의 산림형 사회적 기업으로 인증 받은 숲으로는 이로 인해 다양한 정부 지원과 혜택을 받을 수 있게 됐다. 사업주가 부담해야 하는 4개 사회보험료 지원은 물론 각종 세금의 감면과 시설지원 등 다양한 혜택의 수혜자가 된 것이다. 이에 따라 숲으로는 고객을 중심으로 한 다양한 산림교육서비스를 제공할 수 있게 됐다.

### 동반성장을 목표로 전문성 제고와 지속가능한 성장을 도모한다

숲으로는 다년간의 경험을 가진 숲해설가의 전문성을 기반으로 지속적인 프로그램 개발에 힘써 왔다. 또한 교과학습 연계로 질 높은 생태교육 프로그램을 제공해 숲해설이 일회성 혹은 무료라는 기존의 인식을 깨고 산림자원을 활용한 비즈니스로 자리매김 하는데 성공했다. 특히 주로 자연휴양림에서 이뤄지던 숲해설 및 생태교육을 동네 인근의 숲과 공원에서 접할 수 있도록 한 특화 서비스를 실시하고 있다는 점도 주목을 받고 있다. 이로 인해 지역의 유아 및 청소년들이 숲생태활동을 통해 스트레스 완화와 집중력·자존감 향상 등의 효과를 얻고 있는 것으로 확인됐다.



아쉽게도 아직까지 대부분의 숲해설가들은 단기 계약으로 고용돼 활동하고 있는 것이 현실이지만, 숲으로는 현재 6명의 숲해설가를 상시고용해 일자리를 창출했을 뿐 아니라 새롭게 육성하고 있는 숲해설가들에게 이들의 노하우를 전수하는 것은 물론 숲해설지망생들을 대상으로 한 인턴교육도 실시하고 있다.

## 9 산머루로 부가가치 창출, 해법은 산촌생태관광 파주 객현리 산촌마을



1980년부터 시작한 '산머루 농원'은 마을주민들의 농가소득에 일익을 담당하고 있으며, 2002년에는 산림청의 '산촌개발사업'으로 마을길뿐만 아니라 각종 부대시설이 들어서면서 아름다운 산촌마을로 탈바꿈하고 있다. 파주산머루 마을은 산촌개발 사업에 이은 정보화마을사업을 통해 도시와 농촌을 잇고, 도시민들에게는 마음의 고향과 같은 향수를 느낄 수 있는 마을이 됐다.

### Plus Info\_ 마을 정보센터의 활용

파주 산머루마을 정보센터에서는 주민 정보화 교육을 실시하고 있다. 특히 어르신을 위한 영화감상, 마을 운영의 중심지로 활용된다. 사랑방 역할과 회의 개최는 물론, 다양한 문화와 정보의 체험 및 컴퓨터 기초, 문서작성 교육까지 실시한다. 마을 주민 정보화 수준을 높이고 나아가 스스로 생활에 필요한 지식을 얻고 활용하고자 하는 목적. 컴퓨터, 빔프로젝트, 프린터, 복사기, 카메라, 캠코더 등 많은 장비가 구비되어 있어, 마을 주민들이 손쉽게 이용 가능하다.

### 마을의 특산물인 산머루는 맛과 향이 뛰어나

파주산머루 마을이 속해 있는 적성면은 행정구역상 연천군에 속했었던 곳이었으나, 1945년 남면과 함께 현재의 파주시에 편입됐다. 적성면은 면적이 89.98km<sup>2</sup>에 달하는 지역으로 16개리로 이루어져 있으며 파주산머루 마을의 행정구역상 이름은 객현리로 불리고 있다. 산촌 지역이기는 하나, 문산에서 전곡으로 통하는 국도가 마을 어귀에 있고 남북을 달리는 지방도도 있어 비교적 교통이 편리하여 농산물의 집산지를 이룬다. 파주산머루 마을은 8년 전 유일한 교육기관인 용운초등학교마저 폐교된 산간지역이지만, 이 마을의 특산물인 산머루는 맛과 향이 뛰어나 도외지역에서 인기가 높아 마을주민들의 주 소득원이 되고 있다. 파주산머루 마을은 파주시 전체면적 682.5km<sup>2</sup> 중 86.39km<sup>2</sup>으로 12.7%를 차지하고 있으며, 그 중 26%의 농지를 제외한 대부분이 산간 지역으로 시청에서 멀리 떨어져 있어 교육 및 문화적으로 소외된 지역이다. 하지만 임진강과 감악산이 마을을 둘러싸고 있어 환경오염이 전혀 되지 않은 청정지역으로, 산 정상에 오르면 비무장지대의 생태와 경치를 한눈에 볼 수 있다.

### 산간 마을에 숨어있는 히든 힐링 플레이스

파주는 예부터 고려의 도읍지인 개경과 조선의 도읍지인 한양에 이르는 길목으로서 이울곡, 황희정승, 윤관장군, 성혼선생 등 위대한 선현과 40개소에 달하는 문화유산이 산재되어 있는 문향이다. 이곳 명산인 감악산과 심약산은 북악, 관악, 송악산과 함께 경기 5악으로 손꼽히는 자연경관을 갖고 있다. 통일로와 자유로를 통하여 수도 서울과의 불과 30분 거리에 있고 김포공항과 인천항, 인천공항과 직접 연결될 수 있어 어느 지역보다도 발전가능성이 매우 높다. 감악산 줄기에 위치한 전형적인 산촌마을인 파주산머루 마을은 산촌의 풍부한 자연과 문화, 평화로움과 따뜻함을 동시에 느낄 수 있다. 답답한 일상생활에서 벗어나 여가활동을 산촌지역으로 찾고 있는 도시민들, 아름다운 경관, 문화자원, 농산물 등 도시와는 또 다른 매력을 몸소 체험하고 느끼고 있다. 산촌체험프로그램인 휴양관광 및 산림생태교육, 산골마을 문화답사, 산악 레크레이션 등의 계절별 체험이 가능하다.



### Success point 1차 산업 : 머루 생산

산머루가 경기도 지정 특목작품이 되면서 이곳 마을에서도 본격적인 산머루를 재배하기 시작했다. 객현리의 마을 주민들로 구성된 영농조합법인 30가구를 중심으로 마을 내 97 농업구가 중 50여 가구가 현재 머루를 직접 생산하고 있다. 특히 작목반 회원간

의 산머루 정보 교환은 눈에 띄는 만큼 체계적이다. 끊임없이 연구하여 소득증대는 물론, 앞서는 농촌발전에 선구적인 역할을 하고 있다.

### Success point 2차 산업: 머루 가공 판매

이운춘 객현리 운영위원장을 중심으로 생산물의 부가가치 향상을 통한 다양한 소득 증대, 특히 산머루재배단지 내에서 직접 머루주 및 머루즙을 가공한다. '포도의 원조'인 머루의 성분은 칼슘, 인, 철분, 회분들로 포도보다 약 10배 이상 높다. 항산화작용을 하는 안토시아닌 성분이 다량 함유되어 있어 저혈압, 혈액순환, 부인병에 좋고 성장기 어린이 두뇌발달에도 도움을 준다. 머루의 신맛은 식욕촉진과 소화촉진을 돕는 알칼리성식품. 또한 불면증, 변비, 피로회복, 숙취, 피부 미용에도 효능이 있다.

### Success point 3차 산업: 산촌 생태관광

도시와 산촌이 교류함으로써 산촌활성화를 도모하는 새로운 관광체험. 개별중심, 숙박중심의 관광에서 탈피하여 '자연환경+지역특산물+전통문화'를 종합적으로 개발하여 도시와 교류하는 산촌활성화를 위하여 산촌체험관광을 개발했다. 현재 계절별 테마를 명확히 부여하고 프로그램화 하여 사계절 형 체험관광을 실시하고 있다. 봄에는 목공예 및 산채수확 체험, 여름에는 물놀이, 가을에는 산머루 수확 체험을 하며 다가오는 겨울에는 감악산 및 산촌의 눈과 얼음을 주제로 한 체험이 펼쳐진다.

### 파주 객현리 산촌마을의 6차 산업화

농산물 생산, 가공, 체험관광을 마을이 주체적으로 제공함으로 1차, 2차, 3차 산업이 함께 유기적으로 이뤄지고 있는 셈. 영농조합법인을 통한 마을기업으로서의 성공적인 운영이 각 산업간 유기적 결합을 확고히 하는 실현적 수단으로 작용된다. 산촌영농법인(5인 출자, 1,000만원 /1인)을 기준으로 하는 체험 관광을 통한 매출은 1년에 2억 원 발생, 운영비로 1억 5천만 원 사용 돼 일부는 마을기금으로 적립되고 있다.

현재 산머루 수확체험, 머루주(즙) 담그기 체험, 마을 폐교를 활용한 파주치즈스쿨 등이 있



는데, 서울을 비롯한 인근 도시민들에게 큰 인기를 끌고 있어 방문객은 매년 증가 추세에 있다. 노년층이 아닌 젊고 유능한 청년층이 마을 운영 및 관리를 하고 있는데, 이는 창의적으로 다양한 소득증대를 마련하고 있는 발판이다. 파주 객현리 산촌마을의 성장세는 앞으로도 꾸준히 증가할 것으로 내다보고 있다.

# 10 지역 경제 선순환 구조의 핵심이 되다 힐링 공간으로 재탄생한 장성 편백림 치유의 숲



전라남도 장성군에 위치한 ‘치유의 숲’은 故 임종국 선생이 지난 1956년부터 1976년까지 20여 년에 걸쳐 조성한 대표적 조림 성공지로, 장성 편백림에 기원을 두고 있다. 임 선생이 조성한 편백림은 지난 2000년 ‘미래를 위해 보전해야 할 아름다운 숲’에 선정되는 등 높은 가치를 인정받아 산림청이 이를 매입해 치유의 숲이란 이름으로 새롭게 정비한 곳이다. 치유의 숲은 편백나무의 치유적 가치에 주목한 것으로 산림청은 지난 2010년부터 숲 조성을 시작해 이듬해 4월 본격적인 개장을 알렸다.

### Plus Info\_ 편백나무 제대로 알기

노송나무라고도 불리는 편백나무는 평균적인 높이가 40m, 지름 2m에 달하며, 가지는 수평으로 퍼져 원뿔형의 수관을 하고 있다. 수피는 적갈색을 띠고 섬유성이며 세로로 얇게 벗겨진다. 잎은 마주나고 두꺼우며 길이 1~1.5mm로 비늘같이 작고 뒷면의 기공조선(氣孔條線: 잎이 숨쉬는 부분으로 보통 잎 뒤에 흰 선으로 나타남)은 Y자형이다. 일본 특산종이며, 재질이 좋아 한국에서는 남부 지방의 조림수종으로 재배한다. 특히 편백나무는 ▲강력한 향균·향진성 ▲포름알데히드 제거효과 ▲집먼지진드기 성육저해효과 ▲음이온 방출과 원활한 산소 공급 ▲기억력과 집중력 증진으로 학생의 학습 능력 향상 ▲실내 공기 정화 및 냄새 제거, 유해물질 중화 등 여러 효능을 갖고 있어 ‘건강나무’라는 별명을 갖고 있다.

치유의 숲은 건강증진을 주목적으로 하는 ‘힐링 공간’으로 편백나무의 치유효과가 알려져 장성지역의 새로운 명소로 떠오르고 있다. 이곳은 279ha에 달하는 방대한 규모를 자랑하는데, 지난 2월 산림청이 94ha의 부지를 추가 매입해 제2의 도약을 모색하고 있다. 주요 수종으로는 편백나무 131ha, 삼나무 27ha, 낙엽송 24ha, 기타 97ha가 포함돼 있으며 이를 중심으로 한 테마별 치유숲길(10.2km), 편백칩 로드, 습지데크, 하늘바라기 쉼터 등이 마련돼 있다.

### 시대의 비평가 故 임종국 선생

시인이자 비평가, 사학자로 알려진 故 임종국 선생은 우리나라가 해방을 맞이한 1945년, 17살 소년 시절에 일본군의 퇴각을 경험하게 된다. 선생이 직장생활을 하던 1965년 열린 한일회담은 그의 생애에 새로운 전환점이 된 사건이다. 그즈음 그의 연구 테마는 ‘문학사학회’였는데, 이것이 한일회담의 반민족적 행위와 접목되면서 본격적인 친일연구의 계기가 되었다. 그 결실로 탄생된 것이 「친일문학론(1966)」이다. 이후 한 동안 공백기를 보낸 선생은 본격적인 친일 연구에 들어간다. 그러다 1980년에는 건강 문제와 집필에 전념하기 위해 천안에 외딴집을 짓고 그곳 이름을 ‘요산재(樂山齋)’라 부르며 일제침략사와 친일파들의 배족사(背族史)를 구명해 나갔다. 「일본군의 조선침략사(1988)」를 내놓은 뒤에는 ‘친일파총서’ 10권 중 ‘총론’, ‘사상침략과 친일파’, ‘정치침략과 친일파’, ‘해방이후 친일파’ 등 4권의 집필을 준비했다. 그러나 계속되는 지병과의 싸움으로 1989년 11월 12일 후학들에게 큰 뜻을 남기고 타계하였다.



### success point 1. 다양한 맞춤형 산림치유 프로그램 운영

치유의 숲은 편백림을 특화시킨 다양한 프로그램을 운영하고 있다. 현재 운영 중인 프로그램은 ▲청소년기(Dream 樂) : 가정불화, 특수아동, 학교폭력, 취약 ▲성인기(Healing 樂) : 스트레스, 도박중독, 임산부 ▲노년기(Happy 樂) : 황혼의 행복한 치유, 건강증진 ▲암환자·만성질환(Care 樂) : 암환자, 아토피, 만성질환, 특수질환 등 4가지로 세분화해 각자에게 맞는 프로그램을 선택할 수 있다.



## success point 2. 지역협의체 구성으로 지역 활성화에 기여

치유의 숲은 이장단, 장성군편백권역위원회 등 11명으로 구성된 지역협의체의 체계적인 관리를 받고 있다. 지역협의체의 구성원들은 치유의 숲을 지역 최고의 명소로 만들기 위한 노력을 아끼지 않는데, 성수기 이동과출소 운영과 지역축제 활성화를 위한 상호협력 추진 등이 그 일환이다.

## success point 3. 기관 네트워크 강화로 양질의 치유서비스 제공

치유의 숲은 연구기관과 의과대학 등 12개의 전문기관과 MOU를 체결해 다양한 전문의견을 수렴하고 있다. 특히 양질의 치유서비스를 제공하기 위해 건강강좌 및 협약기관 공동 세미나를 개최해 협력 강화를 도모, 지속적인 현장방문으로 문제점의 개선 방향을 정하고 있다.



## ‘산림보호 · 국민건강증진 · 지역경제 활성화’, 1석3조 효과

치유의 숲에 대한 기대효과는 크게 세 가지다. 첫째 가치가 높은 산림을 보호하고, 둘째 ‘치유의 숲’으로 명명된 힐링의 공간을 확산해 국민건강증진을 꾀하며, 셋째 200억 원에 이르는 경제효과에 따른 지역경제 활성화가 그것이다. 산림청은 이를 위해故 임종국 선생이 설립한 편백림을 매입한 후 힐링 공간 조성을 위한 지원을 아끼지 않았으며, 특히 유기적인 치유의 숲 운영을 위해 지역협의체를 구성하고 지역민 고용을 비롯한 민박·체험 프로그램 등의 시행을 통해 실질적 소득으로 연계되는 ‘지역경제 활성화의 선순환 모델 구조’를 정립시켰다. 아울러 연간(2013년 기준) 33만 명 이상의 방문객이 치유의 숲을 찾아와 생산과 금액 121억 7900만원, 소득과금액 16억 4200만원, 부가가치과금액 48억 5200만원 등 약 200억 원에 달하는 경제적 효과가 발생할 것으로 전망되고 있다.