



발간등록번호

11-1543000-001053-01

농부들의
산업혁명!

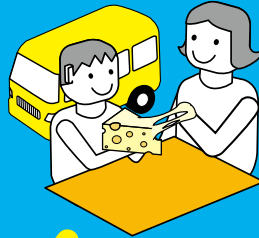
; 체험
관광



6 육차가
나르샤

농부들의
산업혁명!

; 체험
관광



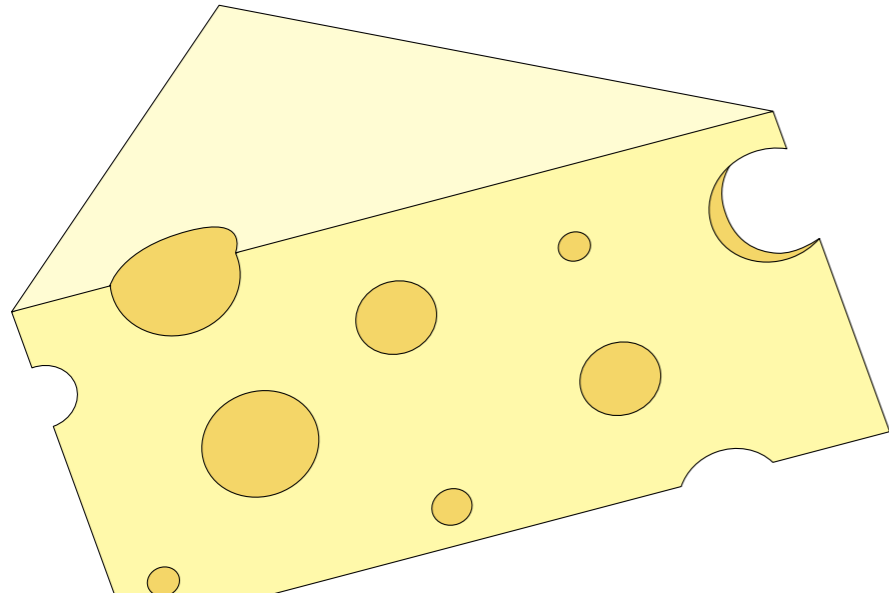
6
육차가
나르샤

Contents

육차가 나르샤

농부들의
산업혁명!

; 체험
관광



소도 사람도 행복한
아름다운 정통 낙농목장

006
농도원

아이디어와 전략으로 승부,
청년, 귀농에 성공하다

024
젊은농부들

반농반어민의
씨족 마을

042
두모마을

오감을 일깨우는
숲에서의 1박 2일

060
고대산 산촌생태마을

관광농원의 새로운 모델
말 달리자 그리고 폭 쉬자

078
홀스킹덤 팜스테이 관광농원

365일
축제가 열린다

012
수미마을

생산자와 소비자의
행복이 머무는 공간!

030
완주로컬푸드협동조합

먹는 즐거움을 파는
전통 공간

048
정강원

임업은
내 운명!

066
박정희 독립가

인기절정! 로가닉 아이템
블루베리!

084
자연사랑 영농조합법인

자연과 사람이 만나
6차산업 공동체가 되다

018
오음산캠프 영농조합법인

문화와 예술로
6차산업 감 잡았어!

036
비슬도예원

에코비즈니스로
6차산업 중심에 선 허브농원

054
팜카밀레

건강을 나눠
더 팔팔해진 건강 마을

072
안덕마을

+

+

+

+

+

+

+

+

농도원

소도 사람도 행복한
아름다운 정통
낙농목장



친환경 선진기술로 지킨
대한민국 낙농업의 자존심 이야기

황주원 대표

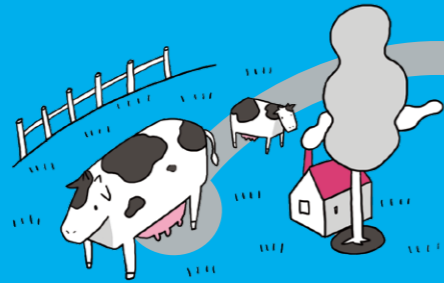
경기도 용인시 처인구 원삼면 월양로 377번길 1-34

<http://www.nongdo.co.kr/>

031-321-0445

where

경기도 용인의 그림 같은 목장
농도원에서



6차산업
성공
6하원칙

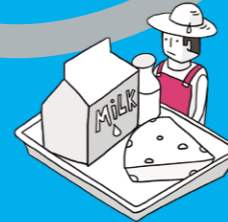
who

40여 년간 대를 이어 정통 낙농업을
지켜온 낙농인 2세가



when

1973년 설립 후,
2005년부터 본격적으로
낙농체험목장으로
전환하여

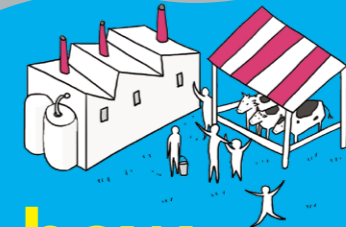


why

낙농업의 소중한 가치를
소비자에게 전달하기 위해

what

2005년부터 체험목장을 운영하고 있으며,
2015년 기준 누적 방문객 3만 명에
연매출 13억의 농촌체험목장으로 성장했다.



how

16만㎡의 부지에 120마리의 젖소 사육장과 유제품 생산 공장,
낙농체험 시설을 운영하고 있다. 대기업 유제품과의 차별화를
위해 직접 원유 가공처리 생산 시스템을 도입했으며, 특히
철저한 예약제로 운영되는 체계적인 낙농체험 프로그램은 높은
만족감으로 도시생활을 벗어나 자연 속에서 쉬고 싶은 이들에게
큰 인기를 얻고 있다.

대한민국 낙농업의 자존심을 지켜온 본가

농도원을 방문해본 사람이라면 누구나 그 목가적 분위기에 반하고야 만다. 드넓은 초원과 소나무 숲, 그림 같은 건축물이 어우러져 마치 그림엽서 속에 들어온 듯한 착각을 불러일으킨다. 목장 내에 반딧불이가 서식할 정도로 청정지역에서 자란 젖소들은 스트레스 없이 건강하다. 40여 년간 대한민국 낙농업의 자존심을 지켜온 본가답다.

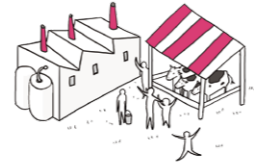
1차산업으로 시작하라



농도원은 1952년 수많은 농촌 지도자를 키워낸 한국 농촌 운동의 산실 '복음 농도원'의 자리에 세워졌다. 1973년 아버지께서 농도원의 설립취지를 이어받아 낙농목장으로 운영하면서 현재까지 자연과 인간이 함께 살아 숨 쉬는 녹색 공간으로 가꾸기 위해 노력하고 있다.

1990년 농도원을 물려받으면서 나는 정통 친환경 낙농업의 장점을 바탕으로 경쟁력을 높일 방법을 고민했다. 청정자연과 깨끗한 시설은 어느 목장에도 지지 않을 자신이 있었다. 우리 목장 젖소들이 스트레스 없이 행복하게 지낸다는 것을 소비자에게 보여주고 싶었다. 그래서 2005년부터 농도원 낙농체험 프로그램을 시작했고, 소비자 신뢰도를 높이는 데 성공했다.

“청정 자연환경을 살리면서 인공적인 것은 최대한 절제”



2차산업을 개발하라

“낙농선진국에서도 쉽게 확보할 수 없는 세계 최고의 원유로 만든 유제품”

우리 농장에서는 2013년부터 유가공 시설을 설치해서 수제요구르트를 생산하고 있다. 목장에는 많은 젖소가 있지만 젖소마다 건강상태, 나이, 유전적 요인 때문에 생산하는 원유의 질은 각각 다르다. 농도원 목장에는 로봇 착유 시스템과 체세포분석기를 통해 매 착유 때마다 원유의 품질인 체세포 검사를 실시간 실시하고 있다. 따라서 우리 농장의 제품인 농도원 수제 요구르트에 사용하는 원유는 농도원 목장 젖소 중 상위 20% 이내에 해당하는 젖소에서 착유한 원유다. 이는 낙농선진국에서도 쉽게 확보할 수 없는 세계 최고 수준의 원유라고 자부한다.

판매량이 늘면서 가공시설 신축이 불가피해졌다. 나는 가공 시설 신축을 위해 진입도로 확보와 관련된 규정 완화를 정부에 건의했다. 농림축산식품부는 6차산업 활성화를 위해 개선되어야 할 규제라고 판단하여 국토교통부와 규제완화를 적극 검토하여 2015년 5월 완화된 규정으로 개정되었다. 덕분에 우리 농장도 2,000㎡ 이하의 시설 설치 시 진입도로 확보 적용 제외 대상임을 인정받을 수 있었다. 가공공장이 완공되면 농도원표 우유와 요구르트뿐 아니라 치즈, 아이스크림 등의 유제품도 선보일 예정이다.



3차산업을 창조하라



“우리 목장의 성공 요인은 순수한 낙농업의 가치를 브랜드화했다는 것”

농도원에서는 6월이면 2차례 반딧불이 축제를 한다. 매년 여름밤 펼쳐지는 신비로운 광경을 우리끼리 보기에는 아까웠기 때문이다. 그래서 농도원을 방문한 가족을 대상으로 무료 체험행사를 기획했다. 우리 목장의 체험 프로그램은 상업성을 배제하고 자연과 생명의 소중함을 느끼는 데 중점을 두고 있다. 그래서 전시성, 주먹구구식 체험이 아니라 1일 1회 체험의 철저한 예약제 운영으로 알찬 프로그램을 제공한다. 이는 소비자들의 만족도를 높이는 역할을 했다.

체험객은 송아지에게 우유와 건초를 주며 젖소의 성장과정을 배우고, 직접 젖을 짜서 아이스크림과 치즈를 만드는 낙농체험을 할 수 있다. 여기에 소나무 숲을 지나 초지와 언덕을 넘어 목장 한 바퀴를 도는 트랙터 타기는 도시에서 받은 스트레스를 확 날려준다. 목장을 둘러본 체험객들은 프로그램을 통한 즐거움뿐 아니라 농도원 유제품이 안전하게 생산되고 있음을 눈으로 확인하게 돼서 안심했다고 말한다.

이제 농도원은 단순한 목장의 형태를 넘어 6차산업 종합 브랜드가 됐다. 현재 농도원은 아름다운 용인시 시티투어 코스 중 하나이며, 코레일을 통해 전국 관광 상품으로 판매되고 있다. 올해에는 해외관광객을 포함해 20,000여 명(2015년 9월 기준)이 방문하면서 지역 경제 활성화에도 기여하고 있다.



6차산업의 완성

가공과 서비스 산업 모두가 중요하지만 6차산업의 본질이 흔들리지 않으려면 1차산업이 탄탄하게 자리잡아야 한다고 생각한다. 우리 농장은 국내에서 보기 드문 넓은 초지와 반딧불이가 서식하는 청정의 환경을 갖추고 있다. 이런 청정 지역에서 젖소를 기르고 있는 것이 소비자들에게는 큰 믿음을 주고 있다. 이곳에서 직접 생산한 원유를 가공 처리하여 부가가치를 높이며, 소비자가 이러한 과정을 직접 체험할 수 있는 프로그램을 만들어 6차산업을 완성하고 있다. 1차산업의 뼈대가 튼튼하다면 완성된 6차산업 역시 차별화된 가치를 갖게 될 것이다.



황주원 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라
친환경 운영으로
소비자 신뢰를 높여라
아름답고 친환경적 목장의 이미지로
제품 신뢰도까지 높아졌다.



2차산업을 개발하라
최고의 원유만 사용하라
우리가 가공하는 유가공품은
낙농선진국도 엄두를 내지 못할 정도로
최고 수준의 원유만 사용한다.



3차산업을 창조하라
낙농업 가치를
재발견하라
교육적·공익적 가치를 찾으면
체험프로그램의 질이 달라진다.

수미마을

365일
축제가 열린다



평범한 마을에서 전국 최고의
농촌체험휴양마을로 거듭난 수미마을 이야기

최성준 대표

경기도 양평군 단월면 봉상리 500-2

<http://soomyland.com>

0505-505-1114

where

물과 쌀이 많은 경기도 양평
수미마을에서



6차산업
성공
6하원칙

who

수미마을 주민들이



when

2007년부터
'농촌체험휴양마을'이라는
테마를 내걸고

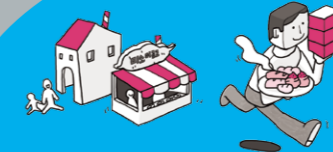


why

2006년, 수미마을에 국도가 들어서고
오페수 처리장이 생기면서 마을 주민들 간에
'개발과 보전'이라는 상반된 가치로 갈등이 발생했고,
농가의 안정적인 소득원이 필요해지면서

what

농촌에서만 할 수 있는 농촌 체험 프로그램을 특화해 연간 10억원이 넘는 매출을
올리고 있으며, 수미마을 쌀을 이용한 가공식품 등을 개발해 마을 주민들의
소득도 증대시키고 있다. 더불어 운영 수익의 10%는 마을복지기금으로 적립해
마을 발전에 힘이 되고 있다.



how

봄에는 딸기축제, 여름에는 메기수염축제,
가을에는 몽땅구이축제, 겨울에는 김장축제와 빙어축제
등의 체험 프로그램을 운영하고 있다. 또, 수미감자칩 등의
가공식품과 우렁이, 친환경 쌀, 쌈채 등의 농산물도
직거래하고 있다.

수미마을에 최적화된 체험 프로그램, 일 년 내내 관광객이 찾는 마을

평범하던 수미마을에 갑자기 국도가 들어서고, 오페수 처리장이 생기면서 혼란이 일기 시작했다. 마을 주민들은 하루가 멀다 하고 개발과 보전이라는 상반된 가치를 내걸고 대립하기 일쑤였다. 이렇게 끊임없이 반복되는 갈등과 고민은 ‘농촌체험휴양마을’이라는 합의점을 만들어 냈고, 연 5만 명이 넘는 방문객을 모으며 10억 원 이상의 매출을 올리고 있다.

1차산업으로 시작하라



“위기를 기회로 삼아라”

“국도가 들어서고 오페수처리장이 들어온대!”

“이제 차도 늘어나고 외지인들도 많이 드나들면 마을이 시끄러워지는 거 아냐”

“꼭 그렇기만 하겠어? 교통이 편리해지는 거고...”

“우리 마을도 먹고 살려면 뭔가 다른 소득원이 필요한데...”

우리 마을은 쌀 맛 좋기로 이름이 나 있었지만 쌀 농사만으로는 마을 발전에 한계가 있었다. 거기에 더하여 친환경 마을로 손꼽히는 이곳에 새롭게 국도가 깔리고 오페수처리장이 들어선다는 것은 조용히 농사만 짓던 주민들에게 혼란과 갈등의 요인이 되었다. 정체되어 있는 농가의 소득을 올릴 수 있는 방안이 절실했다. ‘위기를 기회로 삼아라’는 말처럼 새롭게 생각하고 긍정적으로 행동하기 시작했다. 그리고 예부터 물이 좋아 질 좋은 쌀이 많이 난다는 점에 착안하여 쌀을 활용한 기회를 찾기로 했다.

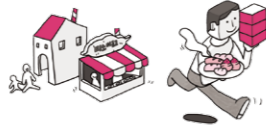
2차산업을 개발하라



“그 맛있다는 수미감자칩, 수미찐빵 먹어봤어?”

그래서 생각해 낸 것이 바로 수미마을의 자랑 ‘쌀’을 이용한 가공식품 제조였다. 질 좋은 쌀로 몸에 좋은 쌀 가공식품을 손수 만들어 판매하는 것이다. 그 시작이 수미감자칩과 수미찐빵. 마을의 내로라하는 주부 요리사들을 불러 모아 이렇게도 만들고 저렇게도 만들어 지금의 바삭하고 고소한 수미감자칩과 달콤하고 든든한 수미찐빵이 탄생했다. 단, 가공식품을 만드는 기본 철칙은 ‘최상의 원료로 최고의 위생상태’를 구비하는 것이었다. 물론 초기 투자비용이 많이 들긴 했지만 마을을 믿고 찾아온 관광객들에게 수미쌀의 맛과 영양을 제대로 전하고 싶었기 때문이다. 처음부터 정직하게 만들어 낸 수미감자칩과 수미찐빵은 관광객들의 입맛을 단숨에 사로잡았고, 이 기세를 몰아 친환경 농법으로 재배한 쌀과 우렁이, 싹채 등의 농산물도 적극적으로 판매하기 시작했다.

3차산업을 창조하라



**“평일에도 복적이는
체험 프로그램을 개발하라”**

2007년, 우리 마을이 농촌체험휴양마을로 거듭나기까지 주민들은 하루가 멀다 하고 모여서 의논하고, 계획하고, 실행하며 시행착오를 거듭했다. 그 결과 ‘365일 축제가 끊이지 않는 마을’이라는 테마 아래 봄에는 딸기축제, 여름에는 메기수염축제, 가을에는 몽땅구이축제, 겨울에는 김장축제와 빙어축제 등 50여 가지의 계절별 체험 프로그램을 지속적으로 운영하고 있다. 또 보통의 체험마을이 단체 관광객을 중심으로 운영되는 것과는 달리 비시즌을 고려해 개별 관광객 유치에 적극적으로 나섰다. 한 가족이라도, 고객이 원하는 프로그램을 고객이 원하는 때에 즐길 수 있도록 했더니, 이제 주말은 물론 평일에도 체험객들로 북적인다. 우리 마을에 다녀간 관광객들의 95% 이상은 체험에 만족한다며 다시 한번 꼭 찾고 싶다고 답했다.



6차산업의 완성

국도가 새로 들어서고, 오페수 처리장이 생기면서 마을에 새로운 변화가 필요하다는 주민들의 의지와 열정이 ‘농촌체험휴양마을’이라는 대안을 만들어 냈다. 2007년 체험마을을 시작하면서 이런 저런 갈등과 고민도 많았지만 자체적으로 마을공동체를 조직해 운영하면서 어느 한쪽에 더하거나 덜함이 없이 투명하고 공정하게 경영했다. 마을에서 이루어지는 체험 및 모든 행사는 주민 참여 회의를 통해 결정한다. 체험 프로그램을 시작으로 이제는 수미감자칩, 수미찐빵, 수미쌀, 우렁이, 삼채 등 수미마을의 모든 농산물은 관광객들에게 직접 판매되고 있다. 이를 통해 연 10억 이상의 매출을 올리고 있으며, 농가 소득 증대에도 큰 역할을 하고 있다. 이제 수미마을에 농한기는 없다. 복적이는 관광객들로 365일이 바쁘기만 하다.



최성준 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라

**마을의 자원을
적극 활용하라**
마을에서 생산되는
농산물의 활용방안을 모색하라.



2차산업을 개발하라

**최고의 원료와
최상의 위생상태**
수미감자칩, 수미찐빵 등의
가공품을 판매하고 있다.



3차산업을 창조하라

**마을의 강점과
장점을 찾아라**
누구나 즐길 수 있는, 수미마을에서만
할 수 있는 체험 프로그램을
개발하기 시작했다.

오음산캠프 영농조합법인

자연과 사람이 만나
6차산업 공동체가 되다



what

자연의 식재료와 수세미를 이용해 6차 산업을 성공적으로 추진한 결과 정규직 6명의 고용 창출과 연간 약 8천만 원이상의 매출을 올리고 있다.



when

2008년
공근리 폐교에 정착하면서



how

오음산과 텃밭에 지천으로 널린 식재료를 활용해 농촌체험학교인 '꿈꾸는 풍덩이'와 농가 맛집 '오음산 산야초밥상'을 운영하고 있다.
또, 천연수세미를 계약재배 해 차, 소스, 장아찌, 세제, 화장품, 샴푸, 비누 등의 가공품을 개발하고 있다.



who

자연 친화적인 먹을거리에 큰 의미를 부여했던 아줌마가



why

우연치 않게 농가에 머물 기회를 가지면서, 친환경 먹거리에 대한 관심이 높아져 계획하고 있던 귀농을 앞당기게 됐다.

where

친환경 농업이 활성화된
강원도 횡성군 오음산 공근면에서



6차산업
성공
6하원칙

친환경 먹거리 산야초로
사회적 기업을 꿈꾸는 영농인 이야기

한봉기 대표
강원도 횡성군 공근면 금계서로 276
www.오음산캠프.com
010-4188-8114

농촌형 사회적 기업의 좋은 예로 거듭나다

늘 귀농귀촌을 염두에 두고 있었던 한봉기 대표. 강원도를 정착지로 삼았고, 건강한 산야초를 마음껏 채취할 수 있는 오음산이 보금자리가 됐다. 산야초는 농촌체험학교와 농가 맛집을 운영할 수 있는 원동력이 됐고, 수세미를 활용한 가공식품까지 합하면 오음산캠프의 연 매출은 8천만 원을 거뜬히 넘긴다. 이제 오음산캠프 영농조합법인은 성공적 모델이 되는 농촌형 사회적 기업으로 거듭나려고 한다.

1차산업으로 시작하라



“자연이 주는 먹거리를 찾아”

나는 2008년 횡성 공근리 폐교에 정착했다. 폐교를 활용해 체험농장을 준비했고, 3년 만에 농촌진흥청이 선정하는 농촌교육농장으로 지정됐다. 하지만 공근리의 윗마을 격인 어둔리의 폐교로 이사를 감행했다. 다들 자리를 잡아가는 공근리의 체험농장을 버리고 왜 가냐며 걱정스러워했지만 나름대로의 분명한 이유가 있었다. 바로 어둔리 초입의 산책로가 복분자를 비롯한 각종 산야초들로 가득했기 때문이다. 내 머릿속은 온통 그곳이 주는 자연의 먹거리를 나눌 생각뿐이었다. 좋은 원료는 자연이 주는 그대로의 것이라는 생각으로 단단한 농업기반을 준비했다.

2차산업을 개발하라



“자연을 함께 나누는 방법, 오음산캠프”

천연 수세미를 활용한 가공품을 만들어 소득을 올리고 있다. 농가마다 쓰지 않는 하우스가 있다는 점에 착안, 마을 주민들에게 수세미 채배를 요청해 계약채배를 하고 있다. 수세미는 볶아 먹거나 차로 마실 수도 있고, 식초로 만들어서 소스를 만들기도 한다. 또 천연세제, 천연화장품, 샴푸와 비누도 만들어 방문객들에게 소규모로 판매한다. 수세미로 만든 샴푸의 경우 비듬과 가려움증을 완화하고 탈모를 개선한다는 평가를 받아서 2018 평창동계올림픽 우수상품으로 선정되기도 했다. 하지만 서둘러 대량생산 등에 욕심을 내지 않고 기본기를 닦아 2차 가공 분야를 발전시켜 나갈 계획이다.

3차산업을 창조하라



'꿈꾸는 풍덩이'에서 '오음산 산야초밥상'까지

2010년, 나는 농촌의 자연을 체험할 수 있는 '꿈꾸는 풍덩이' 체험학교를 개원했다. '꿈꾸는 풍덩이'에서는 농촌 자원을 활용한 환경캠프와 강원도 향토절기 프로그램을 운영한다. 오음산과 텃밭에 지천으로 널린 식재료를 채취해 절기에 따른 농촌 체험 교육을 진행하고, 채취한 식재료를 강원도 향토음식을 만들어 먹기도 한다. 이렇게 2~3년 동안 체험을 통해 독특한 먹을거리를 만들다 보니 '밥도 먹고 갈 수 있느냐'는 문의가 많아졌다. 농촌 할머니들이 갓 지어준 밥에 제철 산야초로 만든 향토음식은 방문객들의 발길을 당겼다. 그래서 우리 땅에서 자란 천연의 재료로, 마음 편하게 먹을 수 있는 시골 밥상을 만들기로 했다. 지역 농민들에게 농산물을 판매할 수 있는 소비처이자, 외부인에게는 향토와 농촌의 가치를 알릴 수 있다는 생각으로 '오음산 산야초밥상'을 연 것이다. 산야초밥상은 매일 아침 재료를 준비하고 만들기 때문에 100% 예약제로만 운영된다. 많은 시간과 노력이 들어가는 밥상이라 점심 때 세 팀 정도 받는다. 자연에서 얻은 사계절 제철 식재료만을 고집하고 있기 때문에 방문객들의 만족도는 상당히 높다.



6차산업의 완성

나는 몸에 좋은 산야초를 어떻게 사람들과 나눌까 고민하다가 농촌의 가치를 알리고 자연을 마음껏 체험할 수 있는 농촌체험학교를 만들게 되었고, 방문객들의 요청으로 '오음산 산야초밥상'이라는 밥집까지 열게 되었다. 또 활용도가 높은 수세미를 계약재배해 식재료로도 사용하고 천연세제나 샴푸 등으로 만들어 소규모로 판매하고 있다. 농촌은 공동체 집단이다. 마을주민들의 신뢰가 바탕이 되지 않는다면 그 어떤 기발한 사업도 성공하기는 어렵다. 더불어 캠프를 구성하고 있는 개개인도 전문 인력으로 거듭날 수 있도록 꾸준한 교육이 뒷받침되어야 하고, 매출에 급급하기보다는 지속적으로 발전할 수 있는 체계적인 준비가 필요하다.



한봉기 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라 내가 관심 있어 하고 좋아하는 것으로 시작하라

나는 귀농 전부터 친환경 먹거리에 큰 의미를 두고 꾸준히 알아가고 있었다.



2차산업을 개발하라 식품의 가공품을 개발하다

수세미를 활용한 비누, 샴푸를 개발해 판매하고 있다.



3차산업을 창조하라 자연과 지역 특성을 살린 체험 프로그램이 답이다

자연을 체험할 수 있는 프로그램을 만들고, 지역 내 특산품 및 음식 등을 접하게 해 지역에 대한 관심을 높였다

젊은농부들

아이디어와 전략으로 승부,
청년, 귀농에 성공하다



블루베리로 귀농에 성공한
도시 젊은이 이야기

6차산업
성공
6하원칙

이석무 대표

충북 음성군 감곡면 영산로 288

<http://www.boramarket.com/content.php>

043-881-3933

where

충북 음성군에서



who

도시에서 20년 이상 생활하고
서울에서 대학을 다닌 청년들이



when

2011년부터

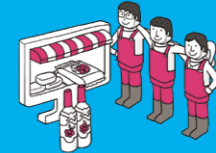


why

'안티 에이징'이라는 트렌드에 따라
블루베리 농업에서 희망을 발견하고

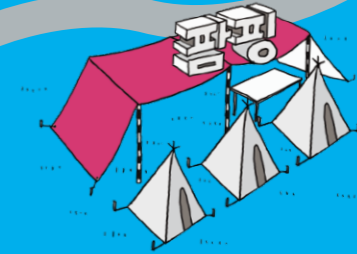
what

블루베리를 활용한 6차산업을 추진하여
설립 2년만인 2013년 2억3천만원, 2014년 3억원이라는
놀라운 성장을 하게 되었다.



how

유기농 블루베리를 생산하고 블루베리를 활용한
가공품도 함께 생산, 판매. 여기에 그치지 않고 농장에
캠핑을 접목한 팜핑(Farm+Camping)을 운영하고 있다.



단순한 생산과 판매만이 농업의 전부일까?

아이디어가 있다면 농업을 통해서도 좋은 브랜드를 만들 수 있다.

서울 토박이 젊은이들이 당차게 귀농에 도전, 젊은 감각과 전략으로 도시 월급쟁이 몇 배의 수익을 낸 사례가 있다. '젊은농부들'의 이석무 대표가 그 주인공이다. 철저한 사전 조사와 준비, 남다른 아이디어와 전략으로 귀농에 성공한 이석무 대표와 '젊은농부들'은 청년 귀농의 새로운 롤모델이 되고 있다.

1차산업으로
시작하라



“도전은 과감하게, 준비는 철저하게.”
“타임지가 선정한 10대 슈퍼푸드?”
“블루베리, 너만 믿는다!”

나는 유치원에서부터 대학까지 서울에서 살아온 서울 토박이지만 남들과 다른 일, 적성에 맞는 일을 하고 싶다는 고민 끝에 '농촌 창업'을 결심했다. 재배농산물로 선택한 것은 블루베리였다. 대학시절 정보학을 전공하면서 사회 트렌드를 분석한 결과 '웰빙, 녹색에너지, 실버산업' 등 사회적 흐름에 블루베리가 적합하다 판단했기 때문이다. 블루베리 농사 관련 서적도 여러 권 읽고, 이 분야 전문가를 찾아가 조언도 얻었다. '건강'을 지향하기 때문에 화학비료나 농약을 전혀 주지 않는 유기농 상품이 필요했다. 몇 번의 시행착오 끝에 성공해 드디어 '보라농장'을 가꾸게 되었다.

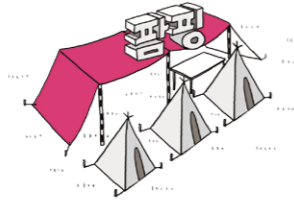
2차산업을
개발하라



**“젊고 건강한 브랜드,
젊은농부들!”**

2011년, '젊은농부들'이라는 농업회사 법인을 설립하고 블루베리 생산이 안정적으로 자리잡자 바로 2차산업 착수에 돌입했다. 처음 1차산업을 시작할 때부터 블루베리를 활용한 가공품을 함께 만들어 보고 싶다는 생각을 염두에 두고 있었다. 블루베리가 워낙 몸에 좋은 인기 작물이다 보니 관련 가공품도 좋은 호응을 얻으리라고 생각했다. 블루베리 청, 블루베리 비누, 블루베리 와인, 건블루베리 등 가공품을 생산했다. 1차산업 때부터 유통 마진을 줄이고 고객을 확보하기 위해 농산물의 온라인 판매를 진행하고 있었는데 가공품도 함께 이름을 올렸다. 온라인 판매 사이트를 '보라마켓'이라고 이름짓고 '젊은농부들'이라는 판매자를 함께 브랜드화하며 건강하고 젊은 이미지를 어필하고자 했고, 소비자의 반응도 좋았다.

3차산업을 창조하라



“농촌 체험과 캠핑, 두 마리 토끼를 잡다”

2000년대 후반부터 캠핑이 급속도로 인기를 얻고 있었고, 전원 생활, 귀농에 대한 로망을 갖는 사람들이 늘어나고 있었다. 나는 농촌의 정취에 농사 체험, 캠핑까지 함께 누릴 수 있는 새로운 형태의 체험 프로그램을 만들기로 결심했다. 발 빠르게 농장 가까운 곳 캠핑장을 조성하고 농장과 캠핑을 결합한 ‘팜핑(Farming, Farm+Camping)’이라는 신조어를 만드는 등 본격적인 체험사업을 시작하게 되었다.

팜핑을 찾는 체험객들은 캠핑장에서 자연의 정취를 만끽하고 농장 체험을 통해 농산물을 직접 가공하는 기회를 갖는다. 블루베리를 활용한 초콜릿, 향초, 비누 만들기 등을 개발하게 되었다. 그중에서 특히 블루베리 초콜릿만들기 체험이 가장 인기가 좋다. 저녁식사로 지역농산물인 블루베리와 지역농가에서 공수해온 신선한 버섯이 제공되는데 캠프파이어와 함께 색다른 경험을 선사한다. 팜핑은 젊은층의 방문을 유도하는 중요한 역할을 했고, 지역농가 소득에도 기여하게 되었다. 설립 2년만인 2013년 2억3천만원, 2014년 3억원이라는 놀라운 수익을 거두게 되었다. 팜핑이 인기를 끌며 벤치마킹을 하고 싶어하는 창업자의 요청이 많이 들어왔다. 이를 위해 귀농인, 학생들을 대상으로 한 농업교육도 운영하는 등 청년 귀농의 6차산업화 모델로 성장하고 있다.



6차산업의 완성

‘젊은농부들’이 농업이라는 도전에 성공할 수 있었던 것은 적극적인 마케팅 덕분이다. 트위터나 페이스북 등의 SNS와 쿠팡, 티몬 등의 소셜커머스를 적극 활용에 소비자에게 상품이 자주 노출되고 쉽게 접근할 수 있도록 했다. 또 방송이나 언론매체를 활용해 젊은농부들의 브랜드 지지도를 높이고자 했다. 현재 블루베리를 재배하는 보라농장과 판매하는 보라마켓, 팜핑 외에 다른 비즈니스 모델도 지속 개발 확장중이다. ‘젊은농부들 카페’를 운영하며 블루베리 가공품, 블루베리 음료를 판매하고 있다. 지속적 발전을 위해서는 지역사회와의 상생도 중요하다. 현재 음성군 유기농 블루베리연구회 계약농가 30곳의 블루베리를 판매대행하고 있는데, 블루베리 농가와 수시로 농사기법이나 생육에 대한 정보를



공유하며 6차산업을 통해 함께 살 수 있는 길을 모색 하는 중이다.

이석무 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라

2·3차 산업을 고려한 농업도 방법이다

농사가 창업 아이템이다. 고된 노동으로만 받아들여지던 농사를 하나의 창업 아이템으로 잡았다.



2차산업을 개발하라

판매를 생각하고 제품화 하라

제품의 특성을 반영한 브랜딩을 했다.



3차산업을 창조하라

트렌드를 접목하여 체험객의 관심을 끌다

농장에서 블루베리 수확을 체험한 뒤 캠핑을 즐긴다. 창농에 관광을 결합한 것이다.

완주로컬푸드협동조합

생산자와 소비자의
행복이 머무는 공간!



6차산업
성공
6하원칙

도시밥상을 건강하게 하는
완주 농민들의 이야기

안대성 대표
전북 완주군 구이면 모악산길 95
<http://www.happystation.kr/>
1600-0125

where

으뜸도시 전북 완주군에서



who

1,080여 중소 농가와 가공센터,
협동조합, 시민단체가



when

2012년 농업회사법인
(주)완주로컬푸드를
설립하면서

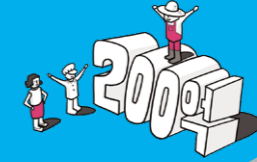


why

안정적인 소득원이 필요한 농민들과 건강한
먹거리를 찾는 소비자를 위해

what

올해 직매장 매출이 200억 원에 달할 것으로 예상되고,
이 중 운영 수수료 10%를 제외한 수입이 지역 농가에 고스란히 돌아간다.
농가 1인당 월 150만 원의 소득이 생기고 있다. 또한, 매장운영에 필요한 인력을
완주지역에서 선발해 지역고용 창출에도 이바지하고 있다.



how

이름만큼 행복한 로컬푸드직매장 '해피스테이션'은 완주군이
추구하는 로컬푸드 가치를 집약시킨 도농상생의 랜드마크다.
전북 완주군에서 생산되는 1차 농산물과 2차 가공품의
판매뿐 아니라 농가레스토랑, 영농·가공체험장,
농촌정보센터를 갖춘 복합교류 공간으로 소비자들에게
사랑받고 있다.

생산자와 소비자의 직거래를 통해 생산농가에는 안정적 소득보장을, 소비자에게는 건강한 먹거리를 제공~

완주로컬푸드협동조합은 1,080명의 중소농과 직원, 시민단체 등으로 구성된 다중이해관계자 협동조합이다. 로컬푸드직매장 '해피스테이션'은 1차 농산물의 기획생산, 농민가공활성화, 체험 및 도농교류 등 농업의 6차산업 활성화에 앞장서고 있다.

1차산업으로 시작하라



“소규모 농가가 모여
태산을 이룬다”

완주군에는 소규모로 농사를 짓는 농가가 많이 있다. 대부분 소농, 고령농, 여성농들이라 생산량도 적고 마땅히 내다 팔 곳도 없을 뿐만 아니라, 어쩌다 판로가 생겨도 노고에 비하면 제 값도 못 받고 있었다. 이들을 위해 생각해 낸 것이 바로 '로컬푸드'사업이다. 생산량으로 승부를 볼 수 없는 소작농들과 계약재배를 통해 다품목 소량생산 체계를 구축하는 데 중점을 두었다. 생산자와 소비자의 거리를 최대한 좁혀서 농가에 안정적 소득을 보장해주는 것이 취지였다. 이런 특성을 살려 재배 품목, 수량, 수확 및 판매 시기 등을 생산농가와 조율하고 기획생산 체계를 구축했다. 특히 대량생산을 주로 하는 일반 농가에서는 생산하기 어려운 품목을 생산할 수 있도록 유도하여 품종을 다각화했다.

이를 정책적으로 지원하기 위해 완주군은 자체적인 로컬푸드 인증체계를 도입했으며 2012년 농업기술센터 내에 품질인증 담당부서를 신설하여 공공의 영역에서 농산물에 대한 품질 안전성을 확보할 수 있도록 하였다.

2차산업을 개발하라



“농민가공 위험을 최소화하는
거점농민가공센터 활용”

완주군 로컬푸드가 지향하는 농산물 가공사업의 핵심은 가공을 통해서 발생하는 부가가치가 농가에게 돌아갈 수 있는 시스템을 구축하는 데 있다. 이를 위해서 2009년부터 농민가공 활성화를 위한 마을단위 공동사업을 추진해 왔다. 2012년 농민가공의 활성화를 위해 거점농민가공센터를 설치, 농산물 가공의 어려움을 해소하였다. 현재 로컬푸드 직매장에서는 100여개의 제품이 판매되고 있으며, 이중 약 80% 정도가 마을공동사업을 통해 생산된 가공상품이다. 나머지 20%는 완주군 지역농산물을 활용한 가공상품이다. 또한, 지역산 원료의 사용이 확인된 가공상품만을 취급하여 지역농가에게 실익을 제공하고 이를 통해서 지역경제의 선순환구조를 구축했다.

3차산업을 창조하라



“소비자 팸투어, 주말 직거래 장터로 소비자와 생산자의 거리 최소화”

완주로컬푸드는 생산자와 소비자의 간극을 축소하기 위해 소비자 팸투어, 주말 직거래 장터 운영 등을 운영하고 있다. 특히 2013년부터는 직매장 참여 농가를 중심으로 소비자 팸투어를 상시적으로 운영하고 있다. 이를 통해 소비자들이 직접 농가 및 농장을 방문하여 품질의 안전성을 확인할 수 있다. 이는 소비자와 생산자간 신뢰를 구축했다.

사업 초기에 “난 농사꾼이지 장사는 몰라!”하시던 어르신들이 팸투어에 참가한 아이들을 반긴다. 로컬푸드의 유통방식은 1일 유통 직매장, 농가레스토랑 등의 사업을 중심으로 추진하고 있다. 특히 농가레스토랑에서는 완주산 식재료만 가지고 조리한 음식을 내놓고 있다. 그래서 완주의 농가레스토랑에는 해산물을 이용한 음식이 없다. 커피도 없다. 대신 완주에서 재배한 생강이나 돼지감자 등을 이용해 생강차, 돼지감자차 등을 내놓는다. 이렇게 철저하게 완주산 식재료만 사용하기 때문에 소비자들도 믿고 찾게 되는 것이다.



6차산업의 완성

주식회사 형태로 시작한 완주로컬푸드는 2014년부터 협동조합으로 전환됐다. 협동조합의 가장 큰 특징인 ‘1인 1표제’에 따라 민주적 조직 운영이 가능해지고 직매장에 참여하는 농가와 소비자들이 주주로서 실질적 주인이 된 것이다. 중소농가가 모여 시작한 로컬푸드 사업은 이제 완주군의 핵심 사업으로 깊게 뿌리내리고 넓게 가지를 뻗어 간다.

작은 텃밭에서 시작한 ‘해피스테이션’은 직매장, 농가레스토랑, 영농·가공체험장, 농촌정보센터를 갖춘 복합교류 공간으로, 완주 농민들의 안정적 소득원이자, 생산과 가공, 판매 및 체험이 결합된 6차산업의 모범사례로 평가받고 있다.



안대성 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라
안정적인 생산체계를 구축하라
품목 및 수량, 수확 및 판매시기 등 농가별 맞춤형 기획생산체계를 구축했다.



2차산업을 개발하라
농민가공을 활성화하라
가공을 통한 수익은 농가로 돌아갈 수 있도록 했다.



3차산업을 창조하라
지속적인 소비자 교육을 하라
팸투어, 주말 직거래 장터 추진 등을 통해 지역농산물에 대한 선호도를 높이고 있다.

비슬도예원

문화와 예술로
6차산업
감 잡았어!



초보 귀농 부부가 농업에 각자의
특기를 더해 감 잡은 이야기

이몽숙 대표

경북 청도군 각북면 힐티로 787

<http://www.ebisl.net/>

054-371-5588

where

감 농사로 유명한
경북 청도군에서



6차산업
성공
6하원칙

who

농사는 지어본 적 없는
초보 귀농 부부가



when

2009년 농업기술센터에서
농사의 기본을
배우면서부터

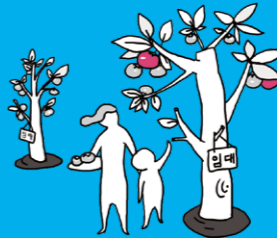


why

무작정 시작한 도자기와
염색 체험학교가 위기를 맞아

what

비슬도예원을 농촌문화와 교육, 예술의 장으로
탈바꿈시키면서 연 1만2천여 명의 체험객이
다녀가고 있으며, 1억8천만 원의 매출을 올리고 있다.



how

76그루의 감나무를 키우면서 감 농사와 감 가공품 판매, 감을
이용한 20여 가지의 체험프로그램까지 운영하고 있으며,
감나무를 소비자에게 체험용으로 임대해
수익을 올리고 있다.

행하던 운동장이 연간 1만 2천명이 넘는 학생들로

청도군 각북면에 전교생이 7명에 불과해 문을 닫게 된 초등학교가 있었다. 하지만 이제는 행하던 운동장이 연간 1만 2천명이 넘는 학생들로 북적거린다. 바로 비슬도예원 이몽숙 대표와 도예가 남편 김병열 씨 덕분이다. 풀만 무성히 자라던 폐교에 감 농사를 시작으로 감 가공품을 만들고, 다양한 체험 프로그램을 개발해 운영했다. 이제 그곳은 폐교가 아닌 아이들이 마음껏 뛰놀 수 있는 살아있는 교육의 장으로 거듭났다.

1차산업으로 시작하라



“초보 농사꾼의 스승, 농업기술센터”

나와 남편은 2002년 결혼을 하면서 남편의 고향인 청도에 정착했다. 1998년 문을 닫은 각북초등학교를 임차해 비슬도예원이라는 문패를 달고 도예가 남편과 의상학과 전공자인 나는 각자의 특기를 살려 도자기 만들기와 천연염색 체험을 진행했다. 하지만 무턱대고 시작한 체험프로그램은 수익을 내기가 어려웠고, 위기도 찾아왔다. 게다가 지역 어르신들께 주먹구구식으로 배워 짓고 있던 텃밭 수준의 농사도 매년 실패를 거듭했다. 위기 끝에 우리가 선택한 것은 농업기술센터였다. 귀농을 했으니 우선 농사의 기본부터 배워야겠다는 생각에서였다. 그렇게 나와 남편은 농업기술센터에서 감 재배기술, 가공기술, 농산물 유통마케팅, SNS 활용 교육 등 다양한 과정을 배울 수 있었다. 교육 당시에는 일은 안하고 공부만 한다는 주변 사람들의 조롱 섞인 농담도 곧잘 들었지만, 이 같은 배움은 지금의 농촌교육농장 ‘서른살 감나무’를 있게 해준 소중한 밑거름이 되었다.



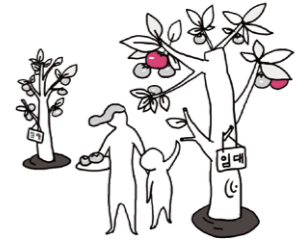
2차산업을 개발하라

“주먹구구식 가공으로 상품화는 불가능, 농업기술센터에서 가공 노하우 전수받아”

나는 임차해 사용하던 폐교를 아예 매입했다. 그곳에는 76그루의 감나무가 있었기 때문이다. 이를 토대로 본격적인 감 농사와 감을 이용한 가공품 생산 및 3차산업까지 계획하고 있었다.

감말랭이나 아이스홍시 등 감으로 만든 가공품들은 생산하기에 앞서 농업기술센터 등을 통해 가공 노하우를 철저히 배웠다. 감을 말리기만 한다고 감말랭이가 되는 것이 아니라는 것을 알았기 때문이다. 전문적인 가공 지식이 없으면 상품화시킬 수 없다는 것을 절감했다. 현재는 감을 이용해 감말랭이, 감식초, 아이스홍시 등의 가공품을 만들어 판매하고 있다.

어느 유치원에서 감나무 한그루를 1년간 체험용으로 임대하고 싶다고 제안한 것을 시작으로, 현재는 절반 이상의 감나무가 유치원이나 각 단체의 체험용 감나무로 이용되고 있다. 현재 체험용 감나무는 일반 감나무 300그루에서 얻을 수 있는 수익을 내고 있다. 이를 통해 자연스럽게 감나무를 매개로 가공품 판매와 체험활동이 연계되었다.



3차산업을 창조하라



“전공을 살린 체험 프로그램으로 체험의 전문성을 높여”

나는 의상학을 전공했고 남편은 도자기를 전공했다. 서로의 특기를 살려 천연염색과 도자기 만들기 체험 프로그램을 운영하기 시작했다. 하지만 이 체험들은 재료비가 너무 많이 들기 때문에 수익성이 적은 게 단점이었다. 이런 아쉬움을 해결하기 위해 우리는 체험지도사, 전래놀이지도사 자격증 준비를 했다. 지난 2011년 마침내 농촌진흥청으로부터 농촌교육농장 인증을 받을 수 있었다. 회당 체험인원은 줄이고 체험의 품질과 서비스는 높여 적정 체험비를 받게 됨에 따라 체험객과 우리 모두 만족하는 체험 프로그램을 운영할 수 있게 된 것이다.

도자기 만들기, 반시탐합대, 감잎차 만들기, 감 천연염색, 감떡 만들기 등 20여 가지가 넘는 체험 활동을 즐길 수 있다. 여기에 더해 최근에는 농진청의 지원을 받아 '몽'이라는 이름의 농가맛집을 열었다. 감과 지역 농산물을 활용한 꽃나물 비빔밥, 감 샐러드, 감소스 등 20여 종의 메뉴를 개발해 좋은 반응을 얻고 있다. 또, 2~3개월에 한번씩 팜파티를 여는데, 기존 고객이나 파워블로거 등을 초청해 체험 프로그램을 소개하고 음식을 대접한다. 일종의 사은 행사지만 고객들의 다양한 의견을 들을 수 있어 좋고, 입소문과 온라인 홍보를 더할 수 있어 일석이조의 효과가 있다.



6차산업의 완성

나는 감농사를 기본으로 감말랭이, 아이스홍시, 감식초를 가공품으로 생산하고 비슬도예원의 '서른살 감나무'를 운영하면서 6차산업을 일궈가고 있다. 농진청이 인증하는 농촌교육농장으로 지정되면서 청도 관내는 물론 대구·부산·울산의 초·중·고등학교에서 연간 1만여 명의 체험객이 다녀간다. 하지만 나는 아직도 부족함을 느낀다. 그래서 틈만 나면 전국에서 유명하다는 체험농장을 돌아다닌다. 각 농장의 장점을 찾아 비슬도예원에 접목시키기 위해서다. 나는 앞으로도 양적 성장보다는 질적 성장에 매진할 생각이다. 무작정 체험인원을 늘리기보다는 체험 콘텐츠를 다양화하고 고급화시켜서 고객만족을 넘어 고객감동으로 이어가고 싶다.



이몽숙 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라

**모르는 부분은
기본부터 다시 배워라**
나는 농업기술센터를 찾아 농사의 기초부터 다시 공부했다.



2차산업을 개발하라

**내 작물로 나만이 만들 수 있는
2차산업을 생각해라**
가공품을 만들 때 남들 만드는 만큼만 해서는 상품화가 힘들었다. 전문적인 가공 노하우를 배웠다.



3차산업을 창조하라

**1·2차산업과 연계 아이템에서
아이디어를 찾아라**
감 농사와 감 가공을 하면서 무궁무진한 체험 프로그램을 개발할 수 있었다.

두모마을

반농반어민의
씨족 마을

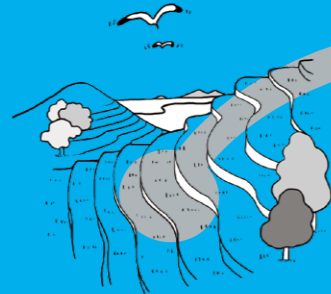


농촌 · 바다 · 역사 체험까지 아우른
체험마을로 거듭나는 이야기

경상남도 남해군 상주면 양아리
<http://du-mo.co.kr/>
010-8500-5863

where

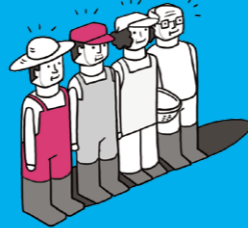
산과 바다, 계단식 논이 조화를 이루는
경남 남해의 두모마을에서



6차산업
성공
6하원칙

who

박촌(朴村), 손촌(孫村),
김촌(金村), 정촌(鄭村)
씨족 주민들이



when

2005년 녹색농촌체험마을로
선정되고 2010년에는
농촌체험휴양마을로
지정된 이후 본격적으로

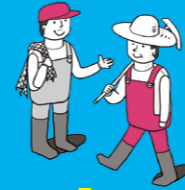


why

산과 바다, 다랭이논(계단식 논)이
자연 그대로 보존되어 있는
천혜의 자원을 활용하여

what

2012년 1만3천명이 방문하여 2억 원 이상의 마을 수익을 올렸으며
2014년에는 4만명이 방문해 3억원의 마을 수익을 올렸다.
2015년에는 메르스 등의 여파에도 불구하고 10월 현재
2만 6천 명이 방문 3억 4천만 원의 마을 수익을 올렸다.



how

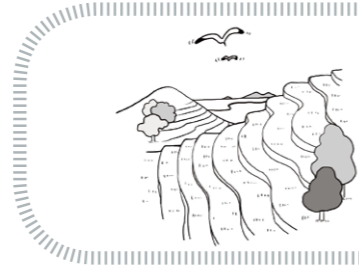
반농반어촌으로 농사로 짓고 어업도 하며
농촌과 어촌의 특산물을 판매하기도 하고
농촌의 여유로움을 즐길 수 있을 뿐만 아니라
개매기(맨손고기잡이) 체험을 비롯해 바지락캐기 체험,
선상낚시 체험 등 어촌 체험까지 할 수 있다.
특히 레프팅 등 해양체험 프로그램을 개발해 특화시켰다.

도시인들에게는 최고의 농촌 휴양지

두모마을은 녹색농촌체험마을과 해양레저 체험을 병행하고 있는 마을기업형 체험마을이다. 2005년 환경부 지정 자연생태 우수마을로 지정되었으며 2008년에는 환경부 장관 지정 자연생태우수마을로 선정되어 친환경 농법으로 제초제를 일절 사용하지 않고 농사를 짓고 있다. 반농반어촌의 특성을 살려 농촌체험, 바다체험, 역사체험을 개발하여 도시인들에게는 최고의 농촌 휴양지로 부상했다. 2014년에는 농촌관광사업 우수마을 '으뜸촌'으로 선정되었다.



1차산업으로
시작하라



“친환경 농법으로 제초제가 사라진 논밭”
“참게가 사는 1급수 하천이 마을 한가운데를 가로지르는 청정마을”

두모마을은 반농반어촌으로 생계를 유지하는 마을이었다. 특히 산비탈을 깎아 일군 다랭이 논밭이 유명하다. 우리 마을 주민들은 약 2만 평의 다랭이 논에 봄이면 유채, 가을이면 메밀을 경작하고 있는데 대부분 경관용 재배이다. 친환경 농법으로 제초제를 일절 사용하지 않고 농사를 짓고 있어 자연생태 우수마을로 선정되기도 했다. 또한 바다를 마주보고 앉은 어촌마을이기도 해서 주민들 중 일부는 어업을 생업으로 하는 어민들도 있다. 농업과 어업을 기본 생업으로 하여 마을의 특색을 지키고 있으며, 두모마을이 외부에 알려지기 시작하면서 방문객이 증가하고 있다.

3차산업을
창조하라



**“마을의 특성을 살린
체험에 특화하라”**

경관작물로 재배하는 유채와 메밀은 우리 마을을 전국에 알린 일등공신이다. 유채와 메밀꽃의 경관을 구경하러 찾아온 관광객들은 체험마을로 발전할 수 있는 기반이 마련되었다.

이를 바탕으로 2014년에는 농촌관광사업 우수마을 '으뜸촌'으로 선정되었다. 으뜸촌이란 농촌체험마을 중 경관·서비스, 체험, 숙박, 음식 등 4개 평가부문 모두 1등급을 받은 마을을 말한다. 으뜸촌으로 선정된 이후 연계 관광자원을 발굴에도 적극적으로 참여하고 있다. 민간여행사가 연계하는 농촌관광, 농촌관광 체험단과도 연계하고 있다. 또한 마을 경관을 개선하기 위해 꽃나물을 심고, 매출액 증대를 위해 농협 농촌사랑상품권 가맹점으로 등록을 추진하는 등 정부정책을 활용하여 농촌관광 활성화에 노력하고 있다.



**“조용한 어촌마을의 대변신,
카약타고, 스노클링 즐기는 해양레저 도시로”**

우리 마을도 처음에는 어촌의 특징을 살려 맨손고기잡기, 갯벌체험 등을 주로하고 있었다. 하지만 참여하는 사람들이 많아질수록 어종이 점점 더 고갈되는 문제가 생겼다. 이는 바다 생태계에도 영향을 미치는 문제였다. 게다가 이런 체험은 웬만한 어촌에서는 다 하는 것이라 별로 차별성도 없었다. 지속가능한 체험마을로 성장하려면 돌파구가 필요했다.

그래서 지난 2011년 마을의 청년회원 4명이 나서서 우리나라 남해와 비슷한 규모를 가지고 있는 도시인 미국의 산타크루즈, 몬트레이, 카멜 등 세 곳을 견학하고 왔다. 그곳에서 이루어지고 있는 체험프로그램을 벤치마킹하여 바다 카약체험, 스노클링, 바다 래프팅 체험 등의 프로그램을 즐길 수 있는 관광도시로 변모 중이다. 향후에는 이러한 프로그램들을 더욱 발전시켜 우리나라 최고의 수상 레저 탐험 마을을 조성하는 것이 목표이다.



6차산업의 완성

우리 마을은 불과 3~4년 전까지만 해도 75가구 전체인구 153명이 사는 아주 조용한 마을이었다. 그중 청년회 회원은 20명 남짓에 불과했다. 일할 수 있는 장년층은 점점 노령화되어 가고 청년들은 모두 도시로 이주해 일할 사람도 없어지고 마을 소득원도 점점 줄어들고 있었던 것이다. 신기한 것은 농촌체험마을로 방향을 틀자 오히려 도시민들과 젊은이들이 앞 다투어 우리 마을로 돌아오고 있다는 점이다. 대부분 휴양과 체험을 위해 마을을 찾고 있다. 이것이 마을의 주요 소득원이 되어 마을 경제를 활성화시키는 데도 도움이 되었다. 이제 두모마을은 으뜸가는 ‘완벽한 농촌 휴양지’로 손꼽히고 있다.



두모마을 사람들이 말하는 6차산업 성공 노하우



**1차산업으로 시작하라
반농반어촌의
특성을 그대로 살려라**

두모마을에 자연경관을 빼면 양꼬가 완전히 빠진 찌뽕이 된다. 농촌체험마을은 자연 그대로의 모습이라 더 가치가 있다.



**3차산업을
창조하라**

마을 자원이 곧 3차산업 자원이다

두모마을을 대표하는 유채, 메밀 등 경관작물은 우리 마을을 알린 일등공신이 되었다.

마을의 특성을 살린 체험 프로그램으로 승부하라

웬만한 어촌마을에서는 다 하는 조개잡기 체험으로는 차별성을 갖기 힘들다. 두모마을은 해양레저관광도시를 지향하며 해양체험 프로그램을 꾸준히 개발하고 있다.

정강원

먹는 즐거움을 파는
전통 공간



전통음식 하나로 산업을
융합시키는 이야기

김길자 대표

강원도 평창군 용평면 백오포리 21
<http://www.jeonggangwon.com/>
033-333-1012

where

강원도 평창군 용평면 백오포리에 위치한
한국전통음식문화체험관 정강원에서



6차산업
성공
6하원칙

who

정강원
김길자 대표는



when

2005년 11월
한국전통음식문화체험관
'정강원'을 설립하고



what

1·2·3차 산업 합산한 연매출이 7억 원(2014년 기준)에 이르며 한국의
전통음식문화를 체험하기 위해 방문하는 방문객들의 수도 내국인 2만 명,
외국인 5천 명에 이른다. 또한 지역 인재를 정규직으로 채용하여
일자리 창출에도 기여하고 있다.



how

직접 텃밭을 일구어 얻은 농산물과 강원도 지역에서 생산한
농산물을 재료로 500여 개의 향아리에 장류를 담아 만들어
판매하고 있으며 우리의 전통음식을 직접 만들어 보고, 체험할
수 있게 함으로써 한국의 전통음식문화를 제대로 즐길 수 있는
곳으로 정착시켰다. 이로써 농산물의 재배, 식품가공, 체험을
아우르는 6차산업의 성공적인 모델이 되고 있다.



why

우리나라는 외식문화가 발달한 탓에 정작 외국인이 우리의
전통 집밥을 접할 기회가 드물다. 대부분의 관광객들이
외식문화 속에서 차별화 되지 않은 식사를 하는 것이
안타까워 우리나라 전통음식을 알리는 역할을 해야겠다는
생각을 하게 되었다.



세계 어느 곳에 내놔도 손색없는 맛깔나는 전통음식

2018 평창동계올림픽을 앞두고 강원도 평창에 음식 관광 명소로 급부상하는 곳이 있다. 한국전통음식문화체험관 정강원이 바로 그 곳이다. 정강원은 세계 어느 곳에 내놔도 손색없는 맛깔 나는 비빔밥 등의 전통음식을 직접 만들어볼 수 있는 곳일 뿐만 아니라, 전통한옥 숙박시설과 음식박물관, 스포츠시설, 친환경 농장에 이르기까지 먹거리, 볼거리, 즐길거리, 쉴거리를 아우르는 원스톱 6차산업 메카로 완성되어 있는 곳이기도 하다.

1차산업으로 시작하라



“정강원의 텃밭에서 시작된다”

“정강원에서도 농사를 지어요?”

“정강원에서는 직접 재배한 농산물로, 고추장도 만들고 음식 체험도 해요.”

내가 정강원을 운영하면서 가장 많이 듣는 말 중 하나이다. 정강원이 음식 체험하는 곳으로 많이 알려져 있기 때문이다. 진짜 농부들이 보기에는 텃밭 수준이기는 하지만 직접 농사를 짓고 있다. 정강원의 규모에 비하면 꽤 넓은 수준이다. 호박, 고추, 배추, 메밀 등을 키우고 있는데 모두 음식 체험에 필요한 식재료들이다. 정강원을 찾은 방문객들에게 내 손으로 직접 재배한 먹거리를 제공하고 싶다는 욕심 때문이다. 내 손으로 재배한 것들이라 자신있게 친환경 유기농이라고 내놓을 수 있다. 여기서 수확한 농산물로 고추장도 만들고 두부도 만들고 있으며 체험객들이 직접 음식을 만드는 데 필요한 재료로 쓰이고 있다. 그래서 정강원에서 생산한 농산물은 1·2·3차 산업을 이어주는 중요한 연결고리 역할을 하고 있다.

2차산업을 개발하라



“500여 개의 향아리를 짹짹 채운 정강원표 장류”

정강원 하면 제일 먼저 떠오르는 것이 향아리밭일 것이다. 정강원 뜰에는 어른이 두어 명은 족이 들어갈 만큼 커다란 향아리 500여 개가 줄 지어 서있다. 모두 고추장, 된장, 간장, 막장 등 장류를 담은 향아리이다. 우리가 만드는 장류들은 대부분 직접 재배한 재료를 쓰고 있다. 특히 직접 재배한 유기농 고추를 햇빛에 말려 태양초를 만든다. 또한 인근의 강원도 지역에서 지배한 토종 햇콩을 사용해 전통방식으로 메주를 띄우고 있다. 하지만 매년 한정된 수량만 판매하여 프리미엄 제품을 소비자에게 전달한다는 차별화 전략을 추진 중이다. 장류 시장의 수많은 된장, 고추장 속에서 살아남기 위해서는 좋은 원료를 활용해 차별화할 수 있는 것을 찾아내야 했다.

3차산업을 창조하라



“관광지라기보다는 살아있는 ‘한국현대음식문화유산’으로”

정강원은 전체가 체험공간이라고 해도 무방하다. 고추장 만들기, 두부 만들기, 인절미 만들기, 메밀전 만들기 등과 같이 전통 음식 만들기를 체험해 볼 수 있을 뿐만 아니라 한옥체험도 할 수 있다. 총 1만여 평의 대지에 예스러운 한옥의 멋을 살려 우리 조상들의 삶을 느낄 수 있게 설계된 정강원은 단체 400여 명이 한꺼번에 즐길 수 있는 규모로 기업 워크샵이나 세미나, 단체 야유회 등을 편안하게 이용 할 수 있게 만들어졌다. 게다가 주변은 휘닉스파크, 알펜시아리조트, 용평리조트, 흥정계곡, 허브나라, 래프팅 체험시설, 이승복기념관, 오토캠핑장 등 다양한 레저·휴양시설로 둘러싸여 평창을 찾는 내·외국 관광객이 정강원을 찾아올 수 있는 최적의 조건을 가지고 있다. 이런 조건을 적극 활용하여 “음식문화가 살아 있는 곳”으로 관심을 끌었고 단순한 관광이 아니라 전통의 가치를 전달하는 공간으로 발전시켰다.



6차산업의 완성

삶의 5할은 먹는 즐거움이다. 그런데 요즘 현대인에게는 먹는 즐거움을 맛볼 수 있는 공간이 많지 않아 안타깝다. 대부분의 현대인은 바쁜 일상 속에 어쩔 수 없이 허겁지겁 음식을 먹어야 하는 삶을 강요당하고 있기 때문이라고 생각한다. 나는 사람들에게 ‘먹는 즐거움을 만끽할 수 있는 공간’을 만들고 싶었다. 정강원을 찾아오는 방문객들은 텃밭에서 자라는 농산물들을 보며 식욕을 느끼고, 거기서 수확한 농산물로 만든 음식을 맛보고, 직접 전통음식을 만들어 보기도 하며 삶의 5할을 마음껏 즐기고 있다. 이렇게 1·2·3차 산업을 하나로 연결시킨 이후 연매출은 7억 원을 넘어섰다. 정강원을 찾는 방문객들의 수도 점점 더 늘어나 내국인과 외국인을 포함하여 한해 평균 2만5천여 명에 이른다.



김길자 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라 정강원은 농사도 짓는다.

정강원에서 체험하는 모든 먹거리는 기본적으로 정강원의 텃밭에서 수확한 친환경 먹거리들이다. 외부에서 공급받았다면 이런 원칙을 지키기 힘들었을 것이다.



2차산업을 개발하라 발효정신에 입각한 식품을 만든다.

정강원은 전통음식을 체험하는 곳이다. 따라서 철저하게 발효의 정신에 입각한 장류를 만들어 전통의 맛을 느낄 수 있다.



3차산업을 창조하라 단순한 관광이 아니라 전통의 가치를 전달하라

단순히 관광농원이 아니라 ‘한국현대음식문화유산’을 체험할 수 있는 문화공간이 되었다.

팜카밀레

에코비즈니스로
6차산업 중심에 선
허브농원



허브 전문가의
에코산업을 향한 독심 이야기

박정철 대표
충청남도 태안군 남면 몽산리 977번지
www.kamille.co.kr
041-675-3636

where

충청남도 태안에서



6차산업
성공
6하원칙

who

허브차를 제조유통하던
박정철 대표가



when

2006년에 개장하여



why

자연 그대로의 허브를
소비자에게 전달하기 위해

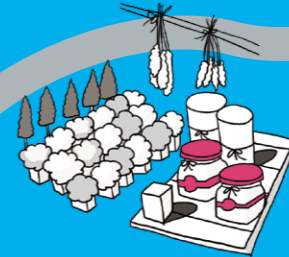
what

연간 1만 명의 관광객이 방문하고
13억의 매출을 올리는 관광농원으로 성장했다.



how

생태순환농법으로 200여 종의 허브 재배,
허브를 활용한 유기농 제품 가공, 자연친화 먹을거리 체험 등
힐링체험 프로그램을 운영했다.



주말이면 도시를 벗어나 자연에서 휴식을 취하려는 발걸음이 끊없이 이어진다.

자연의 쉼과 이색 체험을 한번에 즐길 수 있다면?

자연의 아름다움과 건강함을 그대로 간직하되 소비자가 좀 더 편하고 쉽게 즐길 수 있도록 연결고리를 만들어 주는 일. 박정철 대표는 이러한 사명감으로 6차산업화 에코비즈니스에 뛰어들어 연간 1만 명의 관광객이 방문하고 연간 13억의 매출을 올리는 성과를 냈다.

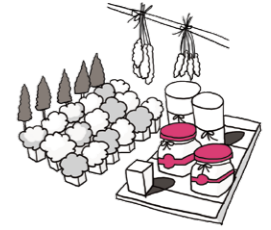
1차산업으로 시작하라



**“바람도 햇볕을 받는 자연 허브.”
“건강한 허브를 사람들에게 알릴 수는 없을까”
“자연의 쉼과 휴식을 그대로 담아내자”**

나는 허브차와 관련된 일에 종사하다 허브 특유의 매력에 빠져 허브 재배와 테마파크 관련 사업을 시작하게 되었다. 눈으로 보기도 좋고 차로 마실 수도 있으면 건강에도 좋으니 다양하게 활용되리라는 확신이 들었다. 2년여의 시간을 들여 1만 4천평이 넘는 농장에 200여 종의 허브와 300여 종의 야생화를 주제로 다양한 테마가든을 조성했다. 나는 팜카밀레를 ‘정원’의 개념에 부합하게 만들고자 했다. 사계절 내내 정원을 가꿔 생명의 가치나 꽃이 가지는 생태의 의미를 사람들과 나누겠다는 생각이다. 그래서 야생화와 허브를 혼합해서 식재하고 작물의 키높이, 컬러, 계절에 따라 사계절 내내 세밀하게 균형을 잡아주며 정원의 모습을 갖췄다. 제대로 된 2·3차산업으로 발전시키려면 1차산업의 의미는 더욱 강조된다.

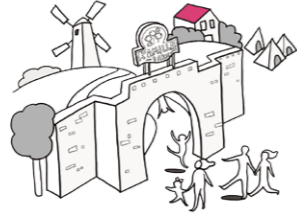
2차산업을 개발하라



**“화분부터 음식까지,
생활 밀접 가공품으로 승부하라”**

팜카밀레에서 재배된 허브는 각종 가공품으로 재생산된다. 특유의 향이 있고 심신 안정에 좋다는 이점을 살려 먹거리부터 생활용품까지 다양한 분야에 활용되도록 했다. 허브를 말려서 만든 드라이플라워는 향기를 그대로 품고 있어 집안 곳곳에 걸어두기 좋다. 카모마일이나 페퍼민트 같은 허브는 수확해서 차로 가공하고 레몬밤, 오레가노, 로즈마리 등은 소금에 첨가해 향신료를 만들었다. 또 3차산업과 연계해 농장 내에 허브레스토랑과 제과점을 구축하여 유기농 허브를 이용한 샐러드, 바비큐 등의 요리, 다양한 허브빵과 음료를 직접 접할 수 있도록 했다. 그밖에도 허브추출물을 활용해 화장품, 아로마테라피 등을 생산하고 있다. 이러한 다양한 제품군은 허브의 활용도를 높이고 다양한 소비층을 타깃시장으로 하여 안정적 매출에 도움이 된다. 활용도를 높이기 위해 허브의 특성에 대해 지속적으로 연구중이다.

3차산업을 창조하라



“유기농 허브의 맛과 향기를 찾아가는 자연친화적 체험”

팜카밀레에서는 허브를 이용한 체험프로그램도 다양하게 마련되어 있다. 체험학습과 관련해 아이를 둔 가족단위의 체험객이 주를 이루고 허브에 관심이 많은 젊은층의 방문도 늘고있다. 허브공예품과 화장품, 허브차, 식초 만들기 등 어른들의 호응이 높고 아이들에게는 허브피자, 쿠키 등 먹을거리 체험과 수확체험이 인기 있다. 스트레스가 많은 현대인이 자연 속에서 심을 경험할 수 있도록 힐링 프로그램도 개설했다. 힐링체험센터에서는 지친 몸과 마음을 쉬어갈 수 있는 ‘힐링팜스테이’가 진행된다. 족욕, 온열치료 등 몸을 재충전시키는 프로그램과 전문가가 진행하는 명상, 상담, 산책 등을 통해 마음의 자가면역을 찾아내는 프로그램이 병행된다. 당일, 1박2일, 2박3일, 3박4일 기간에 따라 프로그램을 예약할 수 있고 가족프로그램도 별도 마련하여 큰 호응을 얻고 있다. 에코산업에 대한 경영노하우를 전수하기 위해 서산원예고등학교, 안면고등학교와 협약을 맺고 진로체험프로그램도 진행 중이다. 이러한 프로그램의 다변화는 연간 1만 명의 관광객이 방문하고 연간 13억의 매출을 올리는 농원으로 성장하는 원동력이 되었다.

6차산업의 완성

팜카밀레가 6차산업으로 발전할 수 있었던 것은 소비자들에게 단순히 가공품과 체험프로그램을 판매하는 것이 아니라 자연이 주는 건강과 아름다움의 가치를 전달했기 때문이다. 1차산업에서 허브를 재배할 때 화학비료, 제초제 없이 생태순환농법 통해 작물 균형을 유지하려 한 것, 자연친화 먹을거리, 힐링체험을 통해 허브의 기능과 유익을 알리고자 한 것도 이러한 이유다. 이를 위해 허브의 특성을 연구하고 관련 가공품의 종류를 생활과 밀접하게 개발하는 등 다양한 노력을 기울였다. 연간 1만 명의 관광객이 방문하고 연간 13억의 매출을 올리는 허브 농원. 팜카밀레의 친환경주의는 에코비즈니스에 대한 요구와 부합하며 미래산업으로 앞으로 그 영역을 더욱 확장하게 될 것이라 생각된다.



박정철 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라

**에코산업에 대한
확고한 경영철학**

친환경주의를 지향하며 화학비료, 제초제 없이 생태순환농법 통해 작물 균형을 유지했다.



2차산업을 개발하라

**생활과 밀접한
제품 개발**

허브차, 허브화장품 등 유기농 제품 등으로 생활에 밀접한 가공품을 개발했다.



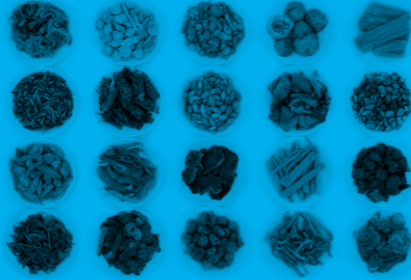
3차산업을 창조하라

**허브 활용한
트렌드 콘텐츠 개발**

허브농원, 자연친화 먹을거리, 힐링체험을 통해 현대인에게 필요한 휴식과 치유를 제공했다.

고대산 산촌생태마을

오감을 일깨우는
숲에서의
1박 2일

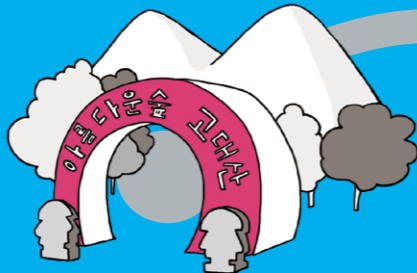


자연을 휴양, 재미를 더한
산림복합콘텐츠로 우뚝 선 마을 이야기

김도년 위원장
경기도 연천군 신서면 대광리 175-8
<http://www.lifego.co.kr/>
031-834-0019

where

경기도 최북단인
연천군 신서면에 위치한 고대산에서



6차산업
성공
6하원칙

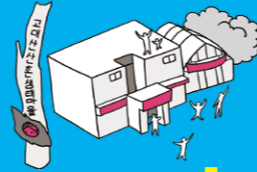
who

고대산 낙엽송 숲의 가치를
알아본 마을주민과 산림조합이



when

2011년 8월
숲 체험관을
조성하면서부터



why

숲과 나무, 약초 등의
산림자원을 관광 상품으로 개발하고자



what

교육과 휴양, 놀이를 접목한 숲 체험 프로그램으로 가족단위의 방문객을
만족시켰다. 고대산한마음장터와 고대산로컬푸드를 운영,
농가소득 증가에 기여하고 있다.



how

교육과 숙박이 가능한 숲 체험관을 짓고
홈페이지와 블로그를 통해
체험후기를 지속적으로 포스팅하여 인지도를 높이고
또한 직거래장터와 연계해 가공품을 판매했다.

흔한 뒷산이라고? No! 숲의 고부가가치를 창출한 특별한 이곳

산이나 숲에서 느끼는 휴식만큼 인간에게 이로운 게 없다. 어른은 물론 아이들 역시 자연에서 배우고 놀고 경험한 것은 오감을 일깨운다. <고대산 산촌생태마을>은 이러한 숲의 부가가치와 산림을 이용한 6차산업형 생태관광산업의 가능성을 보여주는 좋은 사례다.

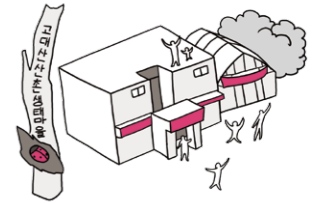
1차산업으로 시작하라



“산이 갖고 있는 가치를 발견하다”

경기도 연천군에 위치한 고대산을 들어보았는지. 이곳은 등산이 허용된 산 중에서 민통선(민간인통제선)에 제일 가까운 산이다. 한국전쟁 최대 격전지인 철의 삼각지대 백마고지와 군사분계선을 이루고 있다. 연천군 신서면 대광리에 살고 있는 나는 마을주민들과 함께 국토 녹화시절 조림된 낙엽송 숲을 꾸준히 공동 관리해 오고 있었다. 낙엽송 숲은 고대산의 울창한 자연과 산림을 가꾸고 보호하는 한편 많은 이들과 나누고 싶은 마음이 빚어낸 공간이다. 이곳에 지난 2011년 8월 산촌마을 법인과 인천시 산림조합이 공동으로 숲 체험관을 짓고 본격적인 산촌체험 프로그램을 운영하게 됐다. 산에는 나무 뿐 아니라 산약초와 산채류, 다양한 산과실 등 경제자원이 무궁무진하다. 고대산 역시 이러한 가능성을 품고 있었기에 이를 활용해 경제적 가치를 올리고자 하는 뜻이 잘 맞아 떨어진 것이다.

3차산업을 창조하라



“임업과 관광이 결합되어 창조경제의 블루오션으로”

고대산 산촌생태마을은 작은 시골마을이지만 연간 5만여 명이 방문하는 유명 관광지이다. 지난 2011년 8월 산촌마을 법인과 인천시 산림조합이 공동으로 숲 체험관을 짓고 산촌체험 프로그램을 운영하면서부터다. 마을 주민들이 조림한 울창한 낙엽송 숲이 없었다면 불가능했을 일이다. 이 덕분에 마을주민들의 소득도 2012년에 1,047만 원에서 2013년에는 2,822만 원으로 2배 이상 급증했다. 이는 1차 산업에 머물던 임업이 어떻게 6차 산업으로 발전할 수 있는지를 보여주는 좋은 사례이다. 산림을 이용한 생태관광산업이 창조경제의 블루오션으로 급부상한 것. 숲의 부가가치가 얼마나 무궁무진한지 확인할 수 있다.



“온 가족이 만족하는 고대산만의 체험프로그램!”

우리 마을의 체험 프로그램은 기존의 체험 프로그램들과는 다르게 고대산의 특징을 부각시킨 교육(산림), 휴양(가족 힐링+정서 함양), 재미(놀이+오감 체험)를 접목한 ‘산림에듀테인먼트’ 복합콘텐츠로 개성과 짜임새를 느낄 수 있도록 구성했다. 아이들의 창의성을 높일 수 있고 숲과 나무에 대해 재미있게 배울 수 있도록 자연 부산물을 이용해 ‘소원 나무’나 나무공예품을 만들어보는 프로그램은 인기 만점이다. 아무래도 책이나 컴퓨터로 접하기 어려운 자연과 생태 그 자체를 오감으로 느낄 수 있어 아이들은 물론 부모의 만족도까지 높은 것이다. 이밖에도 벌에 대해 배우는 ‘벌의별 이야기’, 산과 숲 나무에 대해 배우는 ‘산의산 이야기’ 등의 체험 프로그램을 운영하고, 고대산한마음장터와 고대산로컬푸드 등을 통해 지역 농산물의 안정적 판로를 구축함으로써 농가의 소득 보장에 기여하고 있다. 산촌생태마을이 문을 연 지 3년 만에 누적 방문객이 5만 6000명에 이르는 등 한적한 시골마을에 활기를 불어넣었다. 6차산업을 통해 고부가가치를 창출하는 숲과 자연의 저력을 실감할 수 있다.

“힐링”에 대한 소비자의 요구가 높아지는 시기에 맞춰 가족 모두가 만족할 수 있는 고대산만의 체험 프로그램개발이 성공의 열쇠였다.



6차산업의 완성

마을주민이 공동관리 해오던 고대산 낙엽송 숲의 청정함의 가치를 최대한 활용해보고자 하는 생각에서 출발했다. 고대산은 산림 그 자체도 특별하지만 그곳에서 채취할 수 있는 산약초와 산채류, 다양한 산과실 등 무궁무진한 자원이 있어 6차 산업으로 발전할 가능성이 상당히 높았다. 숲과 나무에 대해 아이들이 재미있게 배울 수 있는 공간으로 숲 체험관을 짓고 식당과 강당, 가족형 숙소 등을 갖추어 온 가족이 1박 2일 간 머무를 수 있게 했다. 또한 이를 홈페이지와 블로그를 통해 지속적으로 알리고 체험객의 체험후기를 포스팅 하면서 공간의 친숙함도 같이 전달했다. 특히 교육과 휴양, 놀이와 체험을 다양하게 접목시킨 체험프로그램으로 문을 연 지 3년 만에 누적 방문객이 5만 6000명에 이르고 마을주민의 소득 역시 2배 이상 오르는 결과로 이어졌다.



김도년 위원장이 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라
숲이면 숲, 약초에
과실까지! 산은 보물이다.

어디에나 있는 산의 가치는 알면 알수록
유용하다. 낙엽송 숲과 고대산의 자연,
산약초, 다양한 산과실 등의
자원을 최대한 활용했다.



**3차산업을
창조하라** 임업과 관광의 결합으로 블루오션을 창조하라
주민들이 조림한 울창한 낙엽송 숲에 숲 체험관을 짓고 산촌 체험
프로그램을 운영하기 시작했다.

교육, 휴양, 재미가 접목된 복합콘텐츠로 개발
고대산 산촌생태마을만의 체험 프로그램에 고대산한마음장터와 고대산
로컬푸드를 연계해 숲 체험관 하나로 일석삼조의 효과를 내도록 했다.

박정희 독립가

임업은
내 운명!



산에 올고 산에 웃는
산이 좋아 산에 사는 산사람 이야기

박정희 대표
강원도 평창군 봉평면 원길리 1041-1
<http://www.irispension.co.kr>
070-4639-6315

where

산새 좋고 산수 좋기로
유명한 강원도 봉평에서



6차산업
성공
6하원칙

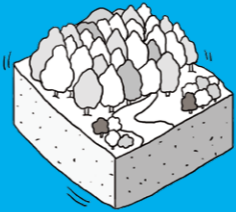
who

임업 후계자 및 자영 독립가의
길을 걷고 있는 사람이



when

2004년부터 대대적인 힐링
사업을 구상하면서



why

귀향 후, 어떻게 하면 봉평을 널리
알리고 지역 경제를 활성화 시킬지 고민하다가

what

아트인아일랜드가 연 매출 2~3억 원을 올리며 순항 중에 있다.
더불어 지역민들과의 상생을 위해 캠핑장 내에서는
매점이나 카페 등의 영리시설을 두지 않고 있다.



how

6천평 규모의 잣나무 숲에 힐링을 위한 공간
'아트인아일랜드'를 조성해, 산림을 활용한
관광농원이자 생태학습장으로 발전시켰다.
더불어 다양한 체험 운영 및 지역특산물을
선보여 지역 홍보에도 적극적으로 나서고 있다.

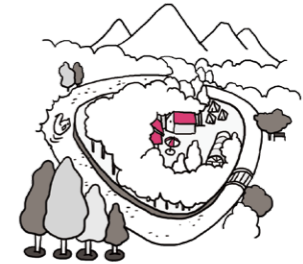
한번 가보면 꼭 다시 찾게 된다는 '아트인아일랜드'

(사)한국산림경영인협회 수석부회장이기도 한 아트인아일랜드의 박정희 대표는 1999년부터 임업 후계자 및 자영 독립가의 길을 걸으며 산림의 가치를 알리고, 조림사업의 발전을 위해 힘쓴 것으로 유명하다. 특히, 2004년부터 4대째 내려오고 있는 6천 평 규모의 잣나무 숲에 몸과 마음의 힐링을 위한 '아트인아일랜드'를 조성했다. 한국관광공사가 선정한 가볼만한 곳에 꼽히면서 도심에서 떠나 자연을 찾는 이들로부터 큰 인기를 모으고 있다. 농업에 기반을 둔 3차 산업 만으로도 6차를 완성했다.

1차산업으로 시작하라



3차산업을 창조하라



“귀향, 4대째 물려받은 임야와 밭을 위한 선택”

나는 환경학자이며 분석학을 전공한 박사다. 강원도에서 환경연구원으로 공직생활을 하다가 4대째 내려오는 70만 평의 임야와 밭을 가꾸기 위해서 강원도 봉평으로 귀향했다. 내가 임업에 종사하게 된 것은 집안 내력이다. 6대조 할아버지께서 봉평에 터전을 잡으신 것을 시작으로, 증조할아버지께서 솔씨를 구해 양묘를 하면서 임업에 들어서게 됐다. 조부께서는 일제치하에 지역에 초등학교를 세운 교육자였고, 아버지는 효석백일장과 효석문화제의 초석을 세운 박동락 기자였다. 이렇게 우리 집안은 봉평과 임업에 깊은 인연이 있다. 향간에 '임야는 3대가 못 간다'는 말이 있지만 증조할아버지 때부터 내려오는 잣나무 숲은 현재 4대째 이어오고 있고, 앞으로도 자손 대대로 보전해 나갈 것이다. 농업, 임업 등 1차산업에 대한 자부심이 먼저이다.

“6천 평 잣나무 숲에 조성된 힐링 명소 아트인아일랜드”

내가 봉평으로 귀향하면서 가장 먼저 생각한 것은 '어떻게 하면 봉평을 널리 알리고 지역 경제를 활성화 시키는가'였다. 마침 삭막한 도시를 떠나 한적한 자연 속을 찾아 떠나는 캠핑족들이 늘고 있다는 소식이 잣았고, 그것을 계기로 나는 2004년부터 대대적인 힐링 사업을 구상해 나갔다. 그 시작이 바로 6천 평 규모의 잣나무 숲에 조성한 '아트인아일랜드'다. 아트인아일랜드는 산림을 활용한 관광농원이자 생태체험학습장이다. 시설로는 캠핑장, 잣나무 숲 산책로, 자연 수영장, 농작물 재배 경작지 등이 있다. 더불어 숲속체험, 농사체험, 목공체험, 송어체험 등 자연 속에 어우러져 즐길 수 있는 다양한 체험들이 가득하고, 지역 특산물인 무공해 들기름, 서리태, 콩, 잣, 꿀, 더덕, 도라지 등을 맘껏 맛볼 수 있다. 즉, 자연 그대로를 느낄 수 있도록 만들었다.



“더 많은 사람들이 숲을 찾을 수 있게”

나는 임업에 종사하는 것이 행복하고 자랑스럽다. 그래서 내가 숲을 사랑하는 만큼 더 많은 사람들이 숲을 찾고 숲과 가까이 지낼 수 있도록 돕고 싶다. 나는 아트인아일랜드에 다양한 사람들이 조금 더 편하게 찾아올 수 있는 방법을 고민한다. 일례로 귀농, 귀촌 교육의 체험 성격으로 1년에 30평의 땅을 제공해 시골 정서를 공감할 수 있게 돕고, 고로쇠나무 수액 채취, 옥수수와 감자 심기, 잣송이 줍기 등 회원들과 함께 직접 농작물을 채취하고 재배해 나눠 먹는다. 또 아이들과 가족들을 위한 숲 해설도 진행하고 ‘나만의 별장’, ‘부모님을 모시고 오기 좋은 별장’이라는 구호를 걸고 힐링이 필요하거나 요양이 필요한 고객들이 쉴 수 있도록 배려하고 있다. 특히 지역민들을 위해 캠핑장 내에는 매점이나 카페 등의 영리 시설을 두지 않는다. 지역민과의 상생은 아트인아일랜드가 생각하는 중요한 가치 중 하나이기 때문이다. 6차산업은 농촌, 산촌의 가치를 소비자에게 고스란히 농부의 마음으로 전하는 것이 중요하다.



6차산업의 완성

아트인아일랜드는 한국관광공사로부터 ‘잣나무와 트레킹 코스가 어울리는 가볼만한 장소’로 선정되면서 많은 사람들이 찾는 계기가 되었다. 또 숲과 자연, 다채로운 힐링체험들이 잘 어우러진 힐링 명소로도 각광받기 시작했다. 이런 이유에서인지 42개 가족 캠퍼가 100여 회 이상 방문하는 기록을 세우는 등, 한 번 방문한 사람들은 꼭 다시 찾을 만큼 만족도가 높다. 나는 아트인아일랜드를 ‘행복을 나누는 곳, 한결같은 포용이 존재하는 곳’이라고 정의한다. 누구나 이곳에 오면 자연이 품어 주는 깊은 포용 속에서 행복하기만을 바라기 때문이다. 앞으로도 나는 아트인아일랜드를 비롯해 산림의 문턱을 대폭 낮출 것이다. 더 많은 사람들이 자연을 만나고, 자연 속에서 행복하기를 기대하면서 말이다.



박정희 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라

1차산업의 시작은 책임감을 갖는 것이다

나는 4대째 내려오고 있는 임야와 밭을 책임감을 더해 가꾸고 있다.



3차산업을 창조하라

고민하고, 구상하고, 실천하라

농촌이라는 공간을 일관성 있는 테마로 특화시켰다.

3차산업의 승패는 ‘상생’의 여부다

나는 지역민들을 위해 캠핑장 내 영리시설을 두지 않고, 더 많은 사람들이 숲을 찾을 수 있도록 계획하고 배려한다.

안덕마을

건강을 나눠
더 팔팔해진 건강 마을



누구나 소풍 가고 싶은 마을,
마을기업으로 거듭나는 이야기

유명배 대표
전북 완주군 구이면 장파길 72
<http://www.poweranduk.com/>
063-227-1000

where

전북 완주에서



6차산업
성공
6하원칙

who

안덕마을 주민들이



when

2009년 마을기업을 설립하고
2011년 농촌체험휴양마을로
지정된 이후



why

마을 자원을
활용하기 위해

what

2014년 농촌관광사업 우수마을인 '으뜸촌'으로 선정되었으며
이후 주변의 연계관광 자원을 발굴하여 관광객들이 지속적으로 늘어나고 있다.
2012년 2만 8천명에 불과하던 관객이 2015년 10월 현재 5만 명 가까이 방문하여
5억 7천만 원의 농가수익을 올리고 있다.



how

우리나라 최초의 건강힐링 체험마을이라는 콘셉트로
표고버섯, 옥수수 등을 특산물을 생산하고 있으며
죽염된장, 감효소 등을 가공해 판매하고 있고
건강체험 프로그램과 건강힐링 교실을 운영하여
마을 수익도 올리고 일자리도 창출하여 마을 경제를
활성화시키고 있다.



우리나라 최초로 운영되는 건강힐링 체험마을

안덕마을은 전체 인구수가 100명도 채 안 되는 아주 작은 마을이지만 우리나라 최초로 운영되는 건강힐링 체험마을로 널리 알려져 있다. 민속한의원과 연계해 전문적인 한의학적 지식을 바탕으로 건강체험 프로그램과 건강힐링 교실을 운영하고 있어 체험객이나 방문객에게 체험은 물론 수준 높은 한의학적 건강정보를 제공하고 있으며 전문적인 교육도 실시하고 있다. 2009년 마을기업을 설립하고 주민 모두가 한마음이 되어 마을을 키우고 있다.

1차산업으로 시작하라



“주민들이 직접 재배한 유기농 먹거리는 웰빙 메뉴로 재탄생”

우리 마을은 마을기업 가운데 최초로 주민 스스로 출자해 설립한 곳이다. 면적의 절반 이상이 모악산에 속해 있어 멸종위기의 동·식물들이 자생하고 있는 청정지역이다. 이곳에서 표고버섯을 비롯해 옥수수 등의 농산물을 생산하고 있는데 모두가 유기농으로 재배한다. 우리 마을 주민들이 생산한 유기농 채소들의 대부분은 특산물 가공 재료로 쓰이거나 마을을 방문한 체험객들의 먹거리로 쓰이고 있다. 그리고 때묻지 않은 자연미를 간직한 모악산 남쪽 자락의 안덕마을이 갖고 있는 고즈넉한 마을의 풍광은 안덕마을이 갖고있는 6차산업의 귀중한 자원이다.



2차산업을 개발하라

**“안덕마을이 아니면
엄두조차 내기 힘든 가공품들”**

우리 마을에서는 죽염된장, 죽염간장, 감효소 등의 특산물을 가공하여 판매해 마을 수익을 올리고 있다. 죽염된장과 죽염간장은 가마솥에 소나무 장작으로 토종 콩을 삶고 유기농 볏짚으로 건조시킨 후 황토방에서 숙성시킨 메주로 만든다. 세 번 구운 죽염으로 염도를 조절해 전통옹기에서 장기간 숙성시킨 후에야 완성되는 것이다. 안덕마을이 아니면 엄두조차 내기 힘든 과정이다. 이런 정성으로 만들어지기 때문에 ‘안덕마을에서 만들었다’는 것만으로도 소비자들 사이에는 프리미엄이 붙는다.

이렇게 정성스럽게 만들어지고 있다는 것을 ‘죽염된장 만들기 체험’ 등의 프로그램을 통해 방문객들이 직접 확인할 수 있도록 하여 제품에 대한 신뢰도를 높이고 있다. 이런 신뢰관계는 제품의 안정적 판로에 큰 도움이 된다.



3차산업을 창조하라



**“흔한 농촌체험은 가라,
건강과 힐링으로 콘셉트를 살려”**

우리 마을은 어느 농촌체험 마을과 다른 점이 있다면 건강과 힐링을 테마로 한다는 점이다. 우리 마을에 들어서면 제일 먼저 눈에 띄는 것이 한의원이라는 것이다. 마을 내 한의원과 연계한 건강 체험프로그램을 개발해 수준 높은 한의학적 체험을 제공하고 있다.

또한 우리 마을이 자랑하는 한증막도 다른 한증막과 차별성을 두었다. 느릅나무껍질, 솔뿌리, 천궁, 당귀 등 10가지 한약재를 달인 물로 반죽한 황토로 지은 한증막이다. 이렇게 만들어진 황토 토속 한증막은 썩뜸체험, 레일바이크, 흔들다리 등 11개의 코스로 구성된 힐링 어드벤처 체험과 연계되어 운영 중이다. 이를 통해 ‘건강과 힐링’이라는 마을 콘셉트에 맞춰 일관성 있는 체험 프로그램을 운영하고 있다. 그 외에도 김장김치 담그기, 흙집 체험, 발효식품 만들기 같은 체험을 즐길 수 있다.

또한 개울가 마을 생태주차장에서 캠핑을 할 수 있는 편의시설을 준비하여 젊은 층도 즐길 수 있는 아이템을 마련했다. 이는 다양한 연령층이 방문할 수 있는 기반이 되었다.



6차산업의 완성

마을 주민들이 재배한 특산물을 가공하고, 마을을 찾아오는 방문객들에게 건강한 먹거리도 제공하며 마을 내 자원을 이용해 다양한 건강 체험 프로그램을 활성화시키고 있다. 이렇게 6차산업이 제대로 정착되면서 이 마을에 정착하는 귀농·귀촌인도 늘었다. 더불어 인구도 늘어나고 있고 한때 폐교 위기에 놓였던 초등학교에도 다시 학생들이 교실을 채우기 시작했다. 주민들의 일자리도 늘어나면서 마을 경제에도 활기가 돌고 있다. 하지만 무리한 욕심으로 규모를 늘리는 것은 경계하고 있다. 우리 마을은 모든 주민이 같이 가고 있다는 것이 가장 큰 장점이기 때문이다. 마을의 발전도 천천히, 같이 가려고 한다.



유영배 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라 마을이 자산이고 자원이다

마을 내 자원을 100% 활용하고 있다.
가능한 한 우리 지역에서, 가능한 한 우리마을에서, 더 욕심을 내어 가능한 한 내가 지은 것을 활용한다.



2차산업을 개발하라 안덕 마을이 아니면 홍내도 내지 못하게

안덕마을이 가공하는 특산품들은 안덕마을이 아니면 홍내도 내지 못할 만큼 전통은 지키고 정성을 담았다



3차산업을 창조하라 마을 콘셉트에 맞는 일관성 있는 프로그램 개발

사람들이 안덕마을을 떠올리면 ‘언제든지 소풍가고 싶은 곳’으로 만들고 있다. 다양하지만 콘셉트에 맞는 일관성 있는 프로그램을 개발했다.

홀스킹덤 팜스테이 관광농원

관광농원의 새로운 모델
말 달리자 그리고 폭 쉬자



what

관광농원을 운영하기 시작한 지 1년째, 승마 체험뿐만 아니라 숙박, 식당 등의 시설까지 갖추고 있어 가족 단위의 방문객들이 늘어나고 있다. 홀스킹덤은 도시인들의 힐링의 공간으로 거듭나고 있는 중이다.



when

2014년 5월



how

관광농원을 운영하며 승용마 13필과 어린이 체험용 5필을 기르고 목초지를 경작하여 목초를 생산하고 있으며 농장 내에 농가에서 생산한 버섯, 인삼, 전통한과 등의 지역특산물을 전시·판매시설을 갖추고 있으며 승마 체험장을 운영하고 있을 뿐만 아니라 캠핑장 등 숙박시설과 꽃차 카페 등 편의시설을 운영하고 있다.

why

농촌 관광을 활성화하여 농촌에 새로운 활력을 부여하고 도시민에게 건전한 휴양, 여가공간을 제공하기 위해

who

김옥현 대표가



6차산업
성공
6하원칙

승마체험에 팜스테이까지 접목한
성공 이야기

김옥현 대표

경기도 포천시 내촌면 소리개길 108-9
<http://www.horsekingdom.co.kr/>
031-534-3090

where

경기도 포천시
27,000㎡ 규모의 농장에서



승마 체험에 특화된 관광농원이며 팜스테이까지

2014년 5월에 오픈한 관광농원 홀스킹덤은 승마 체험에 특화된 관광농원이며 팜스테이까지 겸하고 있어 숙박도 가능한 곳으로 가족기업 형태로 운영되고 있다. 대부분의 관광농원이 특화된 프로그램 없이 운영되는 것에 비하면 홀스킹덤은 승마 체험을 특화시켰다는 점에서 큰 차별성을 갖는다.

1차산업으로 시작하라



“도시에서는 진풍경들이지만 이곳에서는 일상인 풍경들에 꼭 빠지다”

우리 농원에는 현재 승용마 13필과 어린이 체험용 포니 5필 등 18필의 말이 자라고 있다. 모두 승마용 말들이다. 말 외에도 염소, 고양이, 닭 등을 풀어서 키우고 있어 동물병원도 함께 운영하고 있는데 전문 말 사육사가 따로 있다.

방문객들은 고양이가 새끼를 낳아서 데리고 다니는 모습을 보면서 신기해하곤 한다. 도시에서는 볼 수 없는 진풍경들이 이곳에서는 일상이라 갈수록 가족 단위의 방문객들이 늘어나고 있다. 농촌의 사소한 자원도 6차산업의 귀중한 원료가 될 수 있으며 현대사회 화두인 힐링의 핵심 콘텐츠가 될 수 있음을 확인할 수 있는 곳이다.



3차산업을 창조하라

“특산물 판매 시설을 갖춰 지역 농가의 소득 증대로 이어져”

승마 생활체육지도자3급 자격을 취득하고 오랫동안 승마지도에 전념했던 경험을 바탕으로 승마 체험 농원을 시작했다. 또한 전원주택 건설업체를 운영했던 경험을 살려 승마장을 갖춘 관광농원 겸 승마장을 직접 설계하고 시공했으며 전원주택형 게스트하우스도 지었다. 농원을 찾는 승마객들이 늘어나면서 지역 농가에서 생산한 농산물이나 가공품을 방문객들에게 연결하는 역할도 하고 있다. 농원 안에 농수산물, 전통 민예품, 지역특산물(버섯, 인삼, 전통한과) 등을 전시 판매하는 시설을 갖추고 관광농원을 운영함으로써 활성화된 농촌관광은 지역 경제활력에 큰 기여를 하고 있다.





**“말을 활용한 체험 방식은
무궁무진해”**

홀스킨덤은 승마 관련 경험을 살려 승마 체험에 특화시킨 관광농원이다. 아직은 승마가 대중화되지 않아서 쉽게 즐기기 어려운 스포츠라고 여기는 사람들이 더 많다. 이곳에서는 승마뿐만 아니라 농장 관람, 말 사육 등의 체험이 함께 이루어지고 있다. 승마시설 외에도 숙박시설까지 갖추고 있어 방문객들이 자연 속에서 편안하게 휴식을 취할 수도 있다. 가족 단위의 방문객들을 위해 전원주택형 게스트하우스도 운영하고 있으며 야외에는 캠핑장과 야영장 시설도 갖추고 있다. 또한 카페에서는 농장체험의 일환으로 말고기 식사를 제공하고 있다. 가을에는 가을추수·공예축제를 비롯한 지역 축제와 연계한 프로그램을 통해 더 많은 관광객들이 농촌 관광을 즐길 수 있도록 체험 프로그램을 다양화하고 있다.



6차산업의 완성

오랫동안 승마지도사로 활동했던 경험과 전원주택 건설업체를 운영했던 경험을 활용하여 승마체험에 특화된 숙박형 관광농원을 운영하기 시작했다.

처음에는 말을 사육하고 초지를 경작함으로써 1차산업을 바탕으로 견고하게 다졌으며 농장 안에는 지역민들이 생산 또는 가공한 제품들을 전시판매하는 시설도 갖추고 있어 지역 농가와 도시 소비자를 연결하는 역할도 하고 있다. 또한 숙박시설을 두어 방문객들이 지역에 좀 더 오래 머물 수 있도록 하고 있다. 앞으로도 홀스킨덤은 지역 경제를 활성화시키고 승마 대중화에 일조하기 위해 다양한 체험 프로그램들을 확대해 나갈 예정이다.



김옥현 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



**1차산업으로 시작하라
신선한 말 먹거리를
직접 경작하라**

초지를 경작하여 말들이 먹을 수 있는 목초를 마련하고 있다. 말에게도 건강한 먹거리가 필요하다.



**3차산업으로
창조하라**

농가가 생산하고 가공한 제품들의 판로가 되다
농장 안에 지역 특산물 매장을 두어
생산 농가와 도시 소비자를 연결시켜 농가 소득에 기여한다.

누구나 쉽게 즐기는 대중 스포츠로 만들다

승마를 어려워하는 대중들을 위해 재미있는 체험 프로그램,
편안한 숙박시설까지 갖추었다.

자연사랑 영농조합법인

인기절정! 로가닉 아이템
블루베리



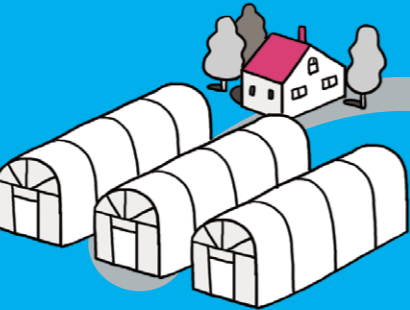
블루베리로 가능한 가공식품의
진수를 보여주는 농가 이야기

금승원 대표

충남 공주시 공주대로로 56
공주대학교 산학연구관 213호
041-881-3440

where

충남 공주시
신관동 일대에서



6차산업
성공
6하원칙

who

친환경유기농법으로 블루베리를
재배하는 농가 11곳이



when

2011년
<자연사랑 영농조합법인>을
설립하면서부터



why

생산량의 절반은 2차 가공을
해 팔아야 하는 블루베리의
경쟁력을 높이려고

what

로컬푸드 직거래 장터를 중심으로 판매하고 블루베리 재배와 경제교실과 접목된
수확 체험 프로그램을 운영했다. 다양한 체험교실에 베리류 만들기 프로그램을
접목해 건강한 먹거리에 대한 이해도를 높이고 다양한 고객층을 확보할 수 있었다.



how

블루베리를 이용한 2차 가공식품을
꾸준히 연구하고 개발해 생과는 물론
블루베리 효소발효액, 유과, 식초,
블루베리 소시지 등 개성만점의 제품을 선보였다.

슈퍼푸드로 동서양을 넘어 다양하게 진화하고 있는 블루베리

건강한 식문화, 건강한 먹거리에 대한 열풍은 쉽게 사그라지지 않을 것 같다. 블루베리는 로가닉식품의 선두주자 격이다. 면역력을 높이는 슈퍼푸드로 동서양을 넘어 다양하게 진화하고 있는 블루베리 천국이 국내에 있다. 충남 공주에서 유기농 자연농법으로 블루베리를 재배하는 농가 11곳이 모여 만들어진 <자연사랑 영농조합법인>은 블루베리 하나로 지역을 풍요롭게 만드는 데 톡톡히 제몫을 하고 있다.

1차산업으로 시작하라



“생산된 절반의 블루베리를 이용할 방법이 없을까?”

나는 금융원으로 일하다 지난 2009년에 귀농해 블루베리 농업인으로 제2의 삶을 살고 있다. 충남 공주 지역에는 블루베리와 오디를 포함한 베리류 재배 농가가 많다. 최근 국내에서 블루베리 생산량이 급증했고 수입산 블루베리도 늘어나 사실 국내 블루베리 시장은 새로운 도전이 필요한 시기이다. 더구나 블루베리는 과일의 특성상 수확량의 100%를 생과로 판매하지 못한다. 완숙도와 크기, 당도, 당산비율 등을 기반으로 선별한 최상품의 블루베리만 출하된다. 때문에 열매 상태로 판매되지 못하는 블루베리를 이용해 2차 가공품을 만드는 일이 시급한 상황이었다. 나는 고심 끝에 공주 지역의 자연친화적 농법을 실현하는 베리류 농가 11곳을 조직화해 공동법인을 설립하고 직접 재배한 농산물을 이용해 다양한 가공식품을 만들기로 했다. 원료의 특성을 제대로 알고, 제대로 활용할 줄 알아야 한다.

2차산업을 개발하라



“우와, 블루베리 소시지다! 엄마, 나 저거 사주세요!”

블루베리 시장에서 가장 중요한 것은 단순 1차 산물인 블루베리의 경쟁력을 높이는 일이었다. 농가에서 제아무리 품질이 좋은 블루베리를 많이 생산한다고 해도 그것을 제때 팔 수 있는 2차 가공품이 필요했다. <자연사랑 영농조합법인>은 충남대학교 창업지원센터 내에 연구실을 두고 블루베리를 활용한 가공품에 대한 연구와 개발을 지속적으로 실시했다. 그 결과 블루베리 생과 및 냉동과, 블루베리 효소 발효액, 블루베리 유과, 식초 등 다양한 제품이 개발되었다. 특히 블루베리로 만든 소시지는 로컬푸드 직거래장터에서 가장 인기 있는 제품 중 하나였다. 몸에 좋고, 최근 식문화 트렌드와도 잘 맞는 식재료인 블루베리를 남녀노소 불문하고 누구나 좋아할 수 있는 제품으로 발전시키는 것이 소비자들을 감동시키는 방법이다.

3차산업을 창조하라



“고택에서 배우는 경제와 블루베리의 맛? 그게 뭘까?”

이렇게 생산된 베리류 2차 가공식품은 매주 토요일에 열리는 공주시 로컬푸드 직거래에서 판매한다. 블루베리 수매량의 50%는 생과로 판매하고 나머지 50%는 가공품으로 제조한 것들이다. 직거래장터에서 확보된 고객을 대상으로 공주시의 기타 농·임산물 공동구매를 추진해 다른 농가의 소득에도 기여할 수 있도록 애쓰고 있다. 또 대형유통이나 홈쇼핑, 생협 등에 납품할 경우 수수료를 감안해 확고한 3차산업으로 지속적인 수익 창출을 모색해야 하기 때문에 블루베리 농장과 블루베리학교를 통해 재배와 수확 체험프로그램을 운영하고 있다. 또한 마을에는 용문서원이라는 서원이 있었으나 거의 방치되고 있는 곳이었다. 이곳에서 선비문화체험교실 등을 통해 인성교육은 물론, 우리 먹거리의 소중함에 대해 가르치고 있다. 특히 귀농 전에 경제 전문가로 활동했던 경험을 살려 어린이 경제교실을 운영하고 있다. 이곳의 체험교실에 참여하는 교사나 학생, 학부모는 건강한 식문화의 중요성을 충분히 이해하게 된다. 이러한 모든 활동이 직거래 판매율을 높이는 데 기여했으며, 더불어 농업의 가치를 일깨워 지역민들 모두가 6차산업의 중요성을 공감하기 시작했다.



6차산업의 완성

국내 블루베리 시장이 공급포화 상태인 걸 우려해 공주시에서 생산되는 베리류를 어떻게 2차 가공할 지 고민했다. 베리류 특성상 수확한 것의 최상품질 50%만 생과로 판매하고 나머지는 2차 가공해야 했다. 자연친화적농법을 이용하는 농가 11곳이 모여 공동법인을 설립하고, 농가의 원재료를 가공식품으로 만드는 데 주력했다. 블루베리 효소 발효액, 블루베리 유과, 식초는 물론 타 지역에서는 쉽게 볼 수 없었던 블루베리 소시지 등은 직거래장터에서 인기가 꽤 좋았다. 이러한 가공식품이 안정기에 접어들고 동시에 블루베리 수확 및 재배프로그램을 활성화하고 경제, 녹색식생활체험 등의 다양한 체험교실에 블루베리 잼 만들기, 산딸기 양갱, 오디 아이스크림 만들기 등을 접목시켜 새로운 부가가치 창출을 위해 노력했다.



금승원 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라

**최상의 원재료,
한 가지에 미쳐라.**

블루베리 같은 과실류는 생산과 유통과정에서 재고가 없어야 하기 때문에 원재료의 가치를 제대로 아는 것이 성공의 핵심이다.



2차산업을 개발하라

**트렌드에 맞는 식재료
가공품도 트렌디하게.**

블루베리 소시지를 비롯해 블루베리를 활용할 수 있는 가공품의 범위를 확장시켰다.



3차산업을 창조하라

**파생된 영역에서 문화를
만들어나가라.**

블루베리 하나에서 그친다면 그건 3대를 잇지 못한다. 새로운 문화가 있어야 지속가능하다.

6 육차가 나르샤

농부들의
산업혁명!

; 체험
관광



인쇄일 2015년 12월

발행일 2015년 12월

발행처 농림축산식품부

발행인 농림축산식품부 장관

기획편집 농림축산식품부 농촌산업과

주소 세종특별자치시 다솜 2로 94(어진동) 정부세종청사

전화 044-201-1585

디자인·기획 컬러커뮤니케이션즈 (02-333-6555)
