

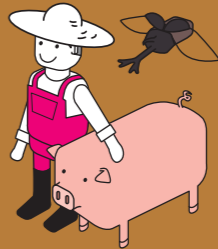


발간등록번호

11-1543000-001053-01

농부들의
산업혁명!

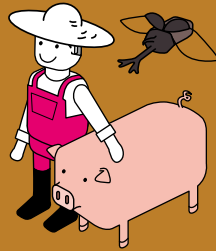
; 축산
곤충



6 육차가
나르샤

농부들의
산업혁명!

; 축산
곤충



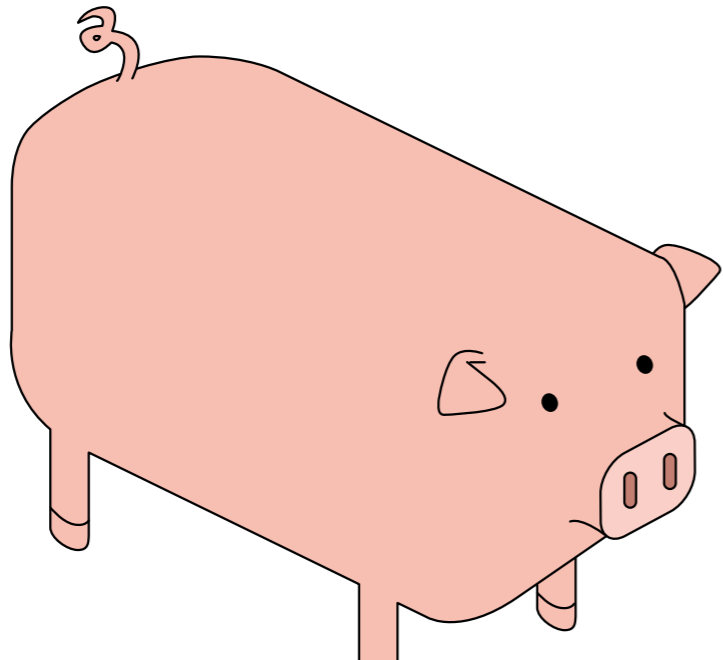
육차가
나르샤

Contents

육차가 나르샤

농부들의
산업혁명!

; 축산
곤충



위기를 딛고
당당하게 성장하다

006
아침미소목장

제주를 대표하는
돼지고기 브랜드

024
금악포크빌리지

두 마리 산양이
매출 5억 원의 목장으로

042
두마리목장

꿀벌 선생님을
아시나요?

060
황성 에덴 양봉원

보고, 먹고, 체험하고
한번에 즐기면 돼지!

012
돼지문화원

한우로 실현한
농촌 창조경제 모델

030
나주 화탐마을

말 사육에서
말고기, 승마체험까지!

048
영농조합법인 산새미

누에가
예술이 되는 곳

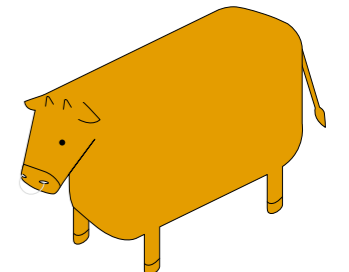
018
영농조합법인 우아한

사라지는 누에
'입지 말고 먹자'

036
고니골농장

열린 생각,
다양한 볼거리의 인기 목장

054
해피초원목장



아침미소목장

위기를 딛고
당당하게 성장하다



경영난을 겪은 목장의
위기 극복 이야기

이성철 대표

제주시 첨단동길 160-20

<http://www.morningsmile.kr/>

064-727-2545

where

청정지역 제주에서



6차산업
성공
6하원칙

who

부모님께 목장을 승계 받은
농민 후계자가



when

2008년부터



why

전국 단위 쿼터제 실시로 처리가 어려워진
원유를 활용하기 위해

what

석탑산업훈장수훈, 신지식인농업인장, 가축개량대상,
자랑스런농업인상 등을 수상하고 연평균 매출 9억원,
연간 7000여명이 방문하는 목장으로 성장했다.



how

목장의 환경을 재정비하여 유기농 인증을 받아 품질을 높였다.
원유를 가공한 제품을 대형백화점 등에 납품하며 판로를 넓히고
체험객을 유치하고 안정적인 판매처를 확보했다.



위기가 찾아와도 반드시 해결책은 있다

누구나 처음엔 야심찬 포부를 갖고 있지만 위기에 봉착하면 쉽게 포기하거나 좌절하게 된다. 제주에서 목장을 운영하는 아침미소목장 이성철 대표는 가업을 물려받았지만 경영위기를 맞게 된다. 폐업의 위기에서 시야를 넓혀 2, 3차산업을 접목하기로 결정, 연평균 매출 9억원의 수익을 내는 목장으로 성장시킨 그의 인생역전 스토리를 소개한다.

1차산업으로 시작하라



“농장의 위기를 6차산업으로 이겨보자”

“1차산업이 제대로 자리잡아야 2차, 3차산업으로 뻗어갈 수 있을 텐데.”

나는 1984년 부모님이 운영하던 목장을 승계, 낙농업에 종사하게 됐다. 대학에서 축산업을 전공하고 해외연수를 가는 등 낙농업 관련 지식을 쌓았다. 하지만 현실은 이론과 달랐다. 실제 경영에 뛰어들고 보니 모든 것이 녹록하지가 않았던 것이다. 매년 적자가 쌓여갔다. 폐업을 고민하기도 했지만 다시 도전하기로 했다. 2·3차산업으로 뻗어가려면 1차산업의 재료가 좋아야 한다고 판단, 품질개선에 주력했다. 건강한 젖소를 키우기 위해 직접 농사짓는 60,000여명의 목초지를 유기농 인증을 받고 90여 두의 젖소들에게 먹였다. 또 목장의 위해요소중점관리기준(HACCP) 인증, 친환경인증(젖소사육부분), 유기농인증(목초지)을 받으면서 2차생산물의 부가가치를 높일 수 있는 토대를 마련했다.

2차산업을 개발하라



“내 가족이 먹는다는 생각으로 신뢰를 판매하라”

아침미소목장에서는 다양한 종류의 치즈(구워먹는 치즈, 빵에 발라먹는 치즈, 숙성치즈, 신선치즈)를 생산하고 프리미엄급 요구르트를 만들어 대형 프랜차이즈 제과점, 대형백화점 등에 납품하고 있다. 우리 부부는 가공품의 고품질화를 위해 유제품 가공사 자격증을 취득, 가공분야의 전문가가 되고자 했다. 하지만 잘 만들어진 우리 제품을 대형마트와 백화점에 납품하는 과정은 쉽지 않았다. 철저한 위생관리와 균등한 품질 유지를 위해서 설비 투자가 필요했고 수없이 시행착오를 겪어야 했다. 하지만 포기하지 않았다. 판매를 우선시하기보다는 적정생산·유통을 통한 고급화·차별화로 시장 교섭력을 높였다. 소비자와 신뢰를 구축하기 위해 연중 목장을 개방, 팜파티를 통해 제품의 우수성을 알렸다. 이러한 노력으로 대형 프랜차이즈 제과점, 대형백화점, 대형 온라인 쇼핑몰, 우체국쇼핑, 대형병원, 유치원 등 안정적인 판매망을 구축하게 되었다.

3차산업을 창조하라



“체험 후기를 남겨 주세요!”

아침미소목장의 체험 프로그램은 송아지에게 우유주기, 젓소에 먹이주기, 아이스크림 만들기, 피자 만들기, 치즈 만들기 등의 프로그램으로 구성되어있다. 나는 체험 프로그램을 단순한 관광이 아닌 소비자에게 우리 제품과 목장의 우수성을 알리는 마케팅의 장으로 삼았다. 단체보다는 가족 단위로 진행해 자연스럽게 제품 구매로 이어질 수 있도록 구성했다. 또 체험 후 만족도 조사를 실시하는 등 체험객의 후기와 건의사항을 조사했다. 체험객의 생생한 피드백은 체험 프로그램을 보완, 발전시키는 데 활용하여 문제점을 개선하고 프로그램을 업그레이드했다. 이것은 재방문을 유도하고 '지속가능성'을 높이는 데 기여했다. 이러한 노력과 다양한 시도 덕분에 아침미소목장은 연평균 매출 9억원, 연간 7,000여명이 방문하는 목장으로 성장했다.



6차산업의 완성

폐업 위기의 목장에서 지금의 모습으로 성장한 것은 '품질 높이기 전략' 덕분이다. 유기농 인증을 받기 위해 목장 시설 전반을 재정비했고 부부가 동시에 유제품 가공사 자격증을 취득했다. 매년 개최되는 전국 자연치즈 콘테스트에 출품하여 수차례의 수상 경력도 쌓았다. 또 생산제품의 고급화를 위해 제주마쌈 인증(제주도 중소기업 공동브랜드 인증)을 받았으며 '아침미소'와 '아침미소 서비스' 상표 등록과 요구르트 치즈 제조방법 및 그 방법에 의해 특허출원을 받는 지식재산화 작업도 진행했다. '제주산' 그리고 '친환경' 등의 청정 이미지는 6차산업의 고부가가치를 실현하는 요인이 되고 있다.



이성철 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라

**위기에
기회를 찾아라**

위기의 순간에 포기하지 않고 극복할 수 있는 방법을 다양한 각도로 살펴봐야 한다.



2차산업을 개발하라

**품질이 곧
경쟁력이다**

대형마트 등으로 판로를 넓히기 위해서는 까다로운 품질 관리가 생명이다.



3차산업을 창조하라

**소비자의 목소리에
귀 기울여라**

목장을 찾는 체험객이나 소비자들의 피드백을 반영하면 재방문과 지속가능성을 높일 수 있다.

돼지문화원

보고, 먹고, 체험하고
한번에 즐기면 돼지!



37년 동안 돼지 사육만 해 온
돼지전문가가 만든 돼지문화원 이야기

장성훈 대표

강원 원주시 지정면 송정로 130

<http://www.돼지문화원.com/>

1544-9266

where

강원도 원주에서



6차산업
성공
6하원칙

who

37년 돼지만 사육해 온
돼지 농사꾼이



when

2010년 돼지문화원을
준공하면서 본격적으로



why

어려운 축산 환경을 고부가가치 산업으로
바꿔야겠다는 의지로

what

6차산업의 살아있는 현장으로 발전한 돼지문화원은
2015년 7월 기준 연간 37억여 원의 매출을 올리며
지역 경제 활성화와 일자리 창출에 큰 역할을 하고 있다.



how

돼지 사육을 시작으로 돈육을 생산하여 소시지, 육포, 돈가스
등의 가공품을 만들어 직거래 및 온라인 판매를 하고 있다.
더불어 소시지 만들기, 돼지 관련 체험 및 교육을 비롯해
다양한 프로그램을 진행 중이다.

6차산업 구현으로 관광 축산을 선도

축산고에 이어 강원대 축산과를 졸업한 후 돼지만을 바라보고 달려 온 37년 돼지인생을 산 사람이 있다. 단순 돼지 사육을 넘어 일반인에게 돼지를 알리고 친근하게 다가가고 싶다는 그의 바람은 돼지문화원에 고스란히 녹아있다. 돼지 사육에서 양질의 가공품 생산, 돼지와 함께하는 다양한 체험과 볼거리까지. 6차산업 구현으로 관광 축산을 선도하고 있는 원주 돼지문화원을 소개한다.

1차산업으로 시작하라

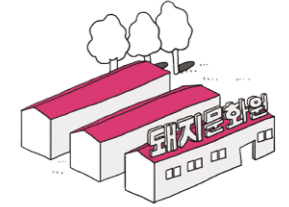


나는 축산고등학교와 강원대 축산과를 졸업한 뒤, 양돈업계에 37년째 종사하고 있다 돼지 하나만 바라보고 살아와서인지 남들은 나보고 돼지전문가라고 한다. 하지만 그 과정은 순탄치 않았다. 축산업계의 개방화와 무한경쟁 시대에 접어들면서 경쟁력을 갖는 일이 필요했다. 더욱이 2010년 구제역 파동으로 인해 모든 걸 잃다시피 했다. 하지만 나는 주저하지 않고 어려운 축산 환경을 고부가가치 산업으로 바꾸는 데 앞장 서고 싶었다. 고심 끝에 1차산업만으로 승부수를 내기가 어렵다고 판단, 축산과 관광·문화산업을 결합시켜야겠다는 큰 그림을 그리기 시작했다. 하지만 어떤 6차산업도 1차산업의 활성화가 보장되지 않는다면 제대로 설 수 없다고 생각했다. 그래서 제일 먼저 시작한 일은 고품질의 돼지를 사육하기 위해서 금보유전자(유전자센터)에서 좋은 종돈을 생산하기 위한 다양한 연구와 돼지를 선별, 유지, 관리하는 것이었다.



**“1차산업이 단단해야
6차산업이 완성된다”**

2차산업을 개발하라



**“프리미엄 돈육으로 만드는
소시지와 돈가스”**

이미 나는 1997년에 금보농장을 설립하고 좋은 종돈을 생산하기 위한 준비를 꾸준히 하고 있었다. 2008년에 프리미엄 돼지고기 '치약산금돈'을 출시했고, 2009년에 정부종합평가 '우수종돈장' 선정 및 우수축산물브랜드 인증을 받았다. 이제 나는 어디 내놓아도 뒤지지 않는 최고의 돈육으로 내가 그리려고 했던 큰 그림을 구체화했다. 그 두 번째가 바로 고품질 돈육으로 만드는 가공품 생산이었다. 돼지문화원의 대표적인 가공품은 소시지와 돈가스, 육포인데, 원재료는 마블링 지수 30이상 1등급 돈육인 치약산금돈만을 사용하며 방부제나 색소 등 기타 첨가물은 일절 넣지 않는다. 특히 소시지는 고기 함량이 95%이상으로 맛과 영양 면에서 좋은 평가를 받고 있다.

3차산업을 창조하라



“씹고, 뜯고, 맛보고,
즐기는 특별함”

돼지문화원에는 다양한 체험과 즐길거리가 가득하다. 평소 아이들이 즐겨먹는 소시지, 햄, 돈가스 등의 가공품을 직접 만들고 가족들과 함께 노릇하게 구워서 맛 볼 수도 있다. 특히 청양고추, 마늘을 넣은 한국식 소시지 만들기는 인기가 좋다. 돼지문화원 마당에는 아기 돼지들을 비롯해 토끼, 반달곰, 닭, 말 등이 뛰어 놀아 흡사 동물원을 연상케 한다. 책에서만 보던 동물들과 직접 눈을 맞추고 만질 수 있다보니 어린 자녀를 둔 가족단위 관광객들에게 반응이 좋다. 또 돼지의 생김새, 습성, 울음소리 등 다양한 정보가 담긴 돼지교육관도 운영하는 등 돼지와 관련된 다양한 체험을 해볼 수 있다. 온 종일 돼지 구경 하느라 허기가 지면 프리미엄 돈육 ‘치악산금돈’을 맛볼 수 있는 금돈구이 식당을 찾으면 된다. 돼지고기 구이를 비롯해 돼지문화원의 건강한 가공품인 돈가스, 소시지도 준비돼 있다. 나는 돼지문화원을 ‘돼지’와 관련된 복합문화공간으로 확대해 나갈 계획이다.

6차산업의 완성

축산업계에 종사하면서 좌절과 시련도 많았지만 37년 동안 해 온 양돈업을 포기할 수 없었다. 그래서 축산업을 고부가가치 산업으로 만들기 위한 다양한 노력 끝에 돼지문화원을 설립하게 된 것이다. 돼지문화원은 단순히 돼지를 체험하는 곳이 아니다. 돼지에 대한 부정적인 인식을 바로 잡고, 도시와 농촌이 교류하면서 안심 먹을거리를 맛보고 체험할 수 있는 학습공간이다. 그래서 체험과 더불어 돼지교육관 및 돼지의 생활을 엿볼 수 있는 친근한 장소와 이벤트들을 담은 것이다. 돼지문화원의 방문객 수는 3만 명을 넘어섰다. 매출액은 2013년 기준 180억에 달한다. 돼지문화원은 혁신적인 부가가치를 뛰어넘어 축산업계에 새로운 모델을 제시하고 있다.



장성훈 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라
우수한 종자가
우수한 축산물이 된다

돼지문화원은 강원도 지역 농가에 우수한 종돈과 기술을 보급하고 있다.



2차산업을 개발하라
가공품의 품질을 높이려고
끊임없이 노력하라

돼지문화원의 소시지는 95%이상의 돼지고기와 0%의 첨가물로 만든다.



3차산업을 창조하라
돼지를 아이템화한
돼지복합문화공간을 창조하라

다양한 체험프로그램을 꾸준히 개발해 체험객들이 연속적으로 문화원을 찾도록 하고 있다.

영농조합법인 우아한

누에가
예술이 되는 곳



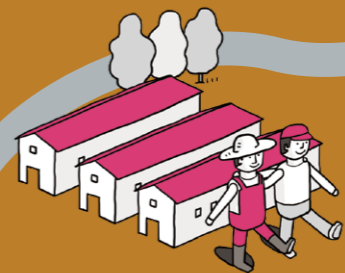
what

양잠산업을 6차산업화로 완성시키고 있으며,
연간 1억2천만 원의 매출을 올리고 있다. 더불어 26개 농가의
소득 보장과 국내 양잠산업 발전의 견인차 역할을 하고 있다.



when

2009년부터
농업회사법인
애니실크를 설립한 후



how

26농가를 규합해 우아한 영농조합법인을 만들고, 가공공장과
다회 사육이 가능한 누에 잠실을 새롭게 지어 연간 5톤의
누에환과 3톤의 누에차를 비롯해 1800kg의 누에가루, 930kg의
누에고치, 1800kg의 뽕잎을 생산하고 있다.

why

가공품 생산으로는 누에가 갖고 있는 부가가치를
제대로 알리기 힘들다는 판단에

who

양잠가공품을 전문으로 만들던
양잠 가공업자가



6차산업
성공
6하원칙

누에로 누에가루, 누에환을 만들고
부산물로 예술을 만드는 이야기

이준기 대표

충북 보은군 보은읍 용암1길 77

www.silkworm.co.kr

043-544-0087

where

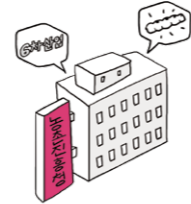
충북 보은군에서



누에로 못 만드는 것이 없는 사람이 있다

영농조합법인 우아한의 이준기 대표는 누에로 누에가루, 누에환, 만들고 있을 뿐만 아니라 앞으로는 의약품, 화장품, 스포츠 의류에도 도전하기 위해 차분히 준비 중이다. 더불어 누에의 부산물에 그림을 그려 근사한 예술품까지 만들어 내고 있으니 우리가 생각하는 상상 그 이상이다. 이미 연 매출 1억 2천만 원을 올리고 있지만, 앞으로 다양한 마케팅을 통해 적극적으로 누에의 가치를 알리고, 지역 경제 활성화와 발전적인 양잠산업의 좋은 예로 발전하고 있다.

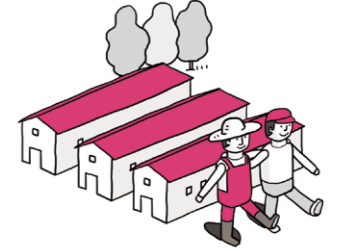
1차산업으로 시작하라



“애니실크에서 우아한으로”

나는 2009년에 농업회사법인 애니실크를 설립했다. 애니실크는 누에가루, 누에환, 뽕잎환 등 양잠 가공품을 전문으로 생산하는 회사이다. 가공품 생산에 필요한 원료는 부친이 운영하는 누에농장에서 30%, 70%는 관내 양잠 농가로부터 수매를 통해 공급받아 왔다. 그러나 단순히 2차 가공품 생산으로는 누에가 갖고 있는 부가가치를 제대로 알리기 힘들다고 판단했다. 그러던중 농촌진흥청의 6차산업 수익모델 사업에 선정되면서 올해 2월 영농조합법인 우아한을 탄생시키게 된 것이다. 우아한은 26개의 양잠농가와 함께 가공을 담당하는 업체와 체험과 관련된 업체 5곳을 준조합원으로 발족했다. 이로써 단순히 생산과 가공에 머물러 있던 지역 양잠산업을 6차산업으로 발전시킬 수 있는 기틀을 마련하게 된 것이다.

2차산업을 개발하라



“양잠 가공품에 한계는 없다”

우아한 영농조합법인은 농촌진흥청의 6차산업 수익모델 시범사업에 선정되면서 가공 공장과 다회 사육이 가능한 누에 잠실을 새롭게 지었다. 132㎡의 가공장에서는 연간 5톤의 누에환과, 3톤의 누에차가 생산된다. 가공장을 바탕으로, 농가 조합원들로부터 원물을 수매해 제품을 생산하고 이를 다시 조합에 납품을 해 조합에서 해당 가공품을 판매하는 시스템을 갖고 있다. 최근에는 뽕잎순대를 생산하는 곳과 MOU를 체결해 조합에서 수매한 건조누에와 뽕잎을 분쇄해 납품하기로 했다. 조합 출범 후 작지만 가시적인 성과를 거둔 셈이다. 또 준조합원인 지역의 예술가들은 누에의 부산물을 예술품으로 재탄생시키는 역할을 하고 있다. 예를 들면 뽕나무는 대장간의 호미나 도끼 자루로, 실크는 평면화 해 낙화(인두로 그림을 그리는 방법)를 한다. 이렇게 완성된 예술품들은 갤러리 등에 전시해 누에산업의 가치를 알리는 데 활용할 계획이다.

3차산업을 창조하라



**“가능성은 무한하다,
틈새시장을 공략하라”**

이미 제품화가 돼 있는 누에환이나 뽕잎환, 뽕잎차 등을 영농조합법인 우아한의 제품으로 등록하는 행정적 절차만 마무리하면, 향후 양산화가 충분해 그 가능성은 무한하다. 또 틈새시장을 공략한다는 전략으로 농식품 외에도 건축자재나 의약품, 실크를 이용한 스포츠 의류까지 판매 영역을 확대할 생각이다. 특히 지역 축제에서 진행한 누에 체험 프로그램은 체험객들의 반응이 좋아 그 가능성은 근거없는 자신감은 아닐 것이다. 이를 계기로 영농조합법인 우아한은 앞으로 다양한 체험 프로그램을 만들어 생산과 가공, 체험을 한번에 즐길 수 있도록 할 예정이다. 한때 우리나라의 중요한 산업의 일부였던 양잠산업을 6차산업화를 통해 부활시키겠다는 포부로 누에산업을 확대해 나갈 계획이다.

6차산업의 완성

영농조합법인 우아한은 출발이 늦긴 했지만 당찬 포부를 품고 있다. 누에는 우리가 생각하는 것 이상으로 다양하게 활용이 가능한 곤충이며, 그 부가가치는 무궁무진하다.

이미 의약품이나 화장품 등에도 누에를 활용한 여러 제품이 생산되고 있고, 농촌진흥청에서도 관련 연구가 성과를 보이고 있는 만큼 6차산업 수익모델로서 손색이 없다. 앞으로 양잠농가와 가공단계, 체험을 잘 연계해 나간다면 양잠농가 6차산업화의 본보기가 될 수 있을 것이다.



이준기 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라
원물을 안정적으로 공급할 수 있는 기반을 구축하라

양잠농가를 규합해 영농조합법인을 만들고, 청결한 누에 사육 환경을 조성했다.



2차산업을 개발하라
가공품의 무한 변신에 도전하라

가공품에 한계란 없다. 우리는 누에를 예술품으로 재탄생시켰다.



3차산업으로 창조하라
누에를 친근하게 만들어라

누에를 보다 친근하게 만들 수 있는 체험 프로그램을 개발해 양잠산업 부활까지 꿈꾸고 있다.

금악포크빌리지

제주를 대표하는
돼지고기 브랜드

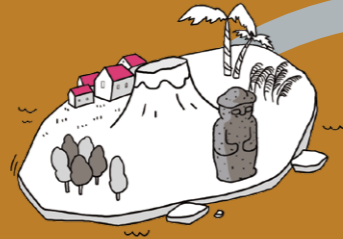


62개 양돈농가가 만든 돼지고기 브랜드
금악포크빌리지 이야기

박준범 이사장
제주특별자치도 제주시 한림읍 금악로 2
064-796-1199

where

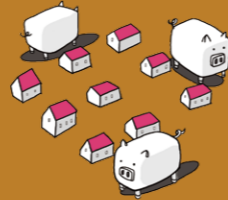
제주시 한림읍 금악리에서



6차산업
성공
6하원칙

who

금악리새마을회를 중심으로
62개의 양돈농가가



when

2014년 7월부터 본격적으로



what

제주도 내 전체 사육두수의 20%인 13만두 돼지를 사육하고 있으며,
월 30톤의 축산물 가공품을 생산하고 있다.
2014년 사업을 시작해 불과 반년만에 6천여만 원의 수익을 올렸으며
2015년에는 연매출이 10억 원에 이른다.

how

지역 자원인 돼지 사육을 시작으로 가공장 및 판매장을
운영하고, 330㎡ 규모의 체험장을 마련해 소시지와 떡갈비, 햄
등을 만드는 체험 프로그램도 진행하고 있다.



why

금악리는 제주도를 대표하는 돼지마을이지만
그동안은 마땅한 브랜드 없이 생산된 돼지를
출하하는 데 그쳤다. 이에 마을 주민들이 합심해
부가가치 창출에 나섰다



제주지역 6차산업의 대표적 모델

금악포크빌리지는 지역 자원인 돼지를 활용해 생산과 가공, 관광·체험을 아우르는 제주지역 6차산업의 대표적 모델이다. 금악리의 청정한 자연 속에서 사육되고 있는 돼지와 지역 농산물을 이용해 수제 축산물 가공품을 만들고 있으며 다양한 체험 프로그램을 활용해 마을홍보를 함으로써 매출 증대로 이어지고 있다. 이를 통해 전국에서도 손꼽히는 6차산업 우수모델로 부상했다.

1차산업으로 시작하라

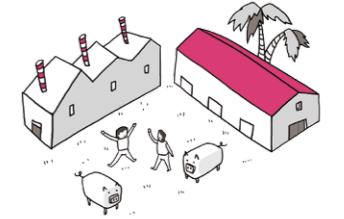


“금악포크빌리지, 양돈농가들이 모여 만든 돼지고기 브랜드”

‘금악포크빌리지’는 제주시 한림읍 금악리에 있는 양돈농가들이 모여 만든 돼지고기 브랜드다. 농촌진흥청이 진행한 ‘6차산업 수익모델 시범사업’에서 제주 지역에선 유일하게 사업 대상자로 선정돼 2014년 7월부터 본격적인 사업 운영에 들어갔다. 현재 우리 마을에는 62개의 양돈장이 있으며 6개의 양돈단지가 형성돼 있다. 약 13만두의 돼지가 사육되고 있는데, 이는 제주도 내 전체 사육두수의 20% 가량을 차지하는 규모다. 이처럼 우리 마을은 제주도를 대표하는 ‘돼지마을’이지만, 그간 양돈농가들은 마땅한 브랜드 없이 생산된 돼지를 출하하는 데 그쳤다. 하지만 ‘6차산업 수익모델 시범사업’을 계기로 마을 주민들이 합심해 부가가치 창출에 나서고 있다.



2차산업을 개발하라



“지방을 줄이고 방부제를 넣지 않은 착한 소시지”

마을 주민들은 포크빌리지 조성 전 약 7개월여 동안 축산물 가공기술교육을 받으며 전문성을 키워 왔고, 현재까지 일주일에 2번 8시간씩 교육을 받고 있다. 현재 금악포크빌리지에서 생산되는 축산물 가공품은 월 30톤 정도다. 특히 양배추와 시금치, 브로콜리, 고추 등을 넣어 만든 수제소시지와 떡갈비, 돈가스가 대표적 제품인데, 금악리에서 생산된 A급 돼지로 지방을 줄이고 방부제 등을 넣지 않아 착한 소시지로 불린다. 수제 소시지에 들어가는 부재료들은 금악리에서 생산된 농산물을 쓰고 있다.

판매장에서는 가공품 외에도 돼지 정육제품도 판매한다. 비선호 부위인 뒷다리살은 가공품 원료로 쓰고, 삼겹살이나 목살 등은 정육 상태로 판매함으로써 모든 부위를 활용할 수 있는 기반을 마련했다. 정육 제품은 시중보다 20% 저렴해 인기가 높다.

3차산업을 창조하라



“소시지도 만들고 축제도 즐긴다”

우리는 가공뿐만 아니라 체험 프로그램 매뉴얼 개발에도 적극 나섰다. 약 330㎡ 규모의 체험장을 마련해 소시지와 떡갈비 등을 만드는 체험을 진행했다. 체험 프로그램의 또 다른 장점은 정육과 가공품 구매로 이어져 마을 홍보는 물론 매출 증대에도 큰 도움이 된다는 것이다. 실제 2014년 7월부터 12월까지 방문객을 제외하고 체험객만 1천여 명이 다녀갔으며, 사업시작 불과 반년 만에 6천여만 원의 수익을 올렸다. 최근에는 ‘금악포크빌리지 축제’를 열어 수제 소시지 만들기, 콩 도리깨질 등의 농경문화 체험과 돼지고기 현장 경매, 농특산물 즉석 경매, 금악마실길 투어, 금악마을의 역사와 전통을 엿볼 수 있는 사진전, 패러글라이딩 체험 등을 진행해 많은 관광객을 모았다.

앞으로도 인근의 골프장을 찾는 관광객과 성이시돌목장과 패러글라이딩 이륙장을 방문하는 관광객들을 자연스럽게 금악리로 유치할 계획이다. 또 마을 주민들과 협의해 돼지농장 체험 프로그램도 준비할 예정이다.



6차산업의 완성

금악리 마을 내 60여 양돈농가는 13만두 규모의 돼지를 사육하고 있다. 생산된 돼지는 발골 과정만 거쳐 정육 또는 가공품으로 제조해 직접 판매하고 있다. 소시지의 부재료는 마을주민이 생산하는 농산물을 구입해 사용한다. 330㎡ 규모의 체험장에서는 소시지 만들기 체험이 진행되는데, 지난 2014년 7~12월까지 1천여 명의 체험객이 다녀갔다. 우리는 가공품 판매 활성화 및 지역 관광 활성화를 위해 소시지 축제를 비롯한 다양한 돼지농장 체험을 계획하고 있다.



박준범 이장이 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라
마을 자원의 활용을 극대화하라

양돈농가가 밀집 돼 있어 신선한 돼지고기 공급이 가능했다.



2차산업을 개발하라
성공적인 2차산업을 위해 전문적 기술이 필요하다

주 2회 8시간씩 소시지 가공 기술과 체험장 운영 노하우를 교육 받았다.



3차산업으로 창조하라
마을 홍보가 매출 증대로 이어진다

마을의 특성을 살릴 수 있는 체험 프로그램을 개발해 마을을 알리으로써 관광객이 늘어나 매출 증대로 이어졌다.

나주 화탑마을

한우로 실현한
농촌 창조경제 모델



고령화 농촌마을의
탄탄 마을기업 성공 이야기

6차산업
성공
6하원칙

전라남도 나주시 세지면 송제리 화탑길 61
<http://www.hwatop.co.kr>
061-337-2800

where

전라남도 나주 화탑마을에서



who

한우 사육 농가 주민들이



when

2008년 4월 나주시 마을가꾸기
경진대회에서 받은
상금 4억 원으로
한우 직판장을 열면서



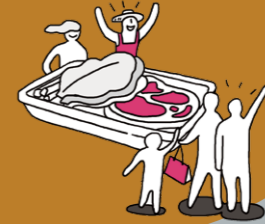
why

나주 지역에서 한우가 충분히 희소성 있다고 판단하고
믿고 먹을 수 있는 '정직한 한우 맛'을 소비자들에게 제공하기 위해
한우의 사육부터 가공·직판·식당운영까지 전부
마을 주민들의 손으로 해보자는 데 뜻을 모으고



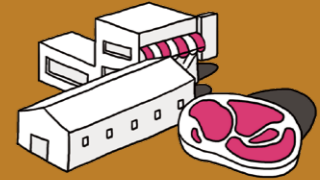
what

2015년 현재 연매출 12억 원의 매출을 올렸으며 전체 직원의 80%가
마을 주민으로 일자리 창출에도 기여하고 있다. 또한 직판장과 음식 체험
프로그램을 운영하면서 한해 평균 4만 명 이상이 방문하는 마을로 성장했다.



how

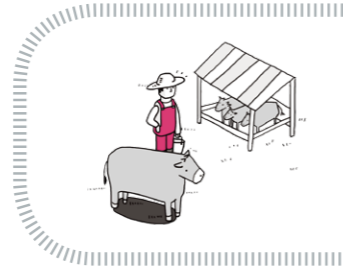
한우 농가에서 600마리의 한우를 사육하며
정육 전문 인력들이 참여하여 화탑 암소 한우를 부위별로 포장하여
상품화하고 한우 직판장에서 소비자와 직거래를 하고 있을 뿐만 아니라
한우 음식 체험 프로그램을 운영하여 한우 사육, 가공, 판매·체험을
연결하는 6차산업의 모델을 정착시켰다.



한우 사육 농가에서 한우 체험 마을로~

화답마을은 2000년대 중반까지만 해도 주민의 평균연령이 60대 후반에 이르는 전형적인 고령화 농촌마을이었으나 현재는 '창조경제 농촌마을 성공모델'로 손꼽히는 마을기업으로 성장했다. 그 사이 무슨 일이 있었던 것일까. 마을의 눈부신 성공 뒤에는 마을의 자랑거리였던 '한우'를 아이টে으로 축산, 가공, 직판·음식체험으로 이어지는 6차산업화 노력이 있었다.

1차산업으로 시작하라

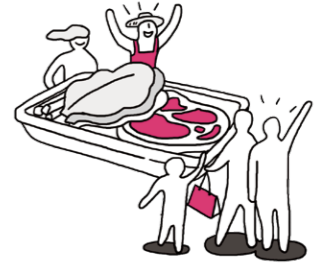


“정성껏 기른 한우의 우수한 육질은 화답마을의 오랜 자랑거리”

“나주 하면 배? 나주 화답마을은 한우죠!”

우리 마을은 원래 자원이 없는 평범한 농촌마을이었다. 나주 지역의 주산물은 배, 쌀, 한우 등이지만 우리 마을은 다른 곳과의 차별성이 없었다. 주민들 대부분이 60대 후반으로 고령화되어 있었기 때문에 배나 쌀을 유기농으로 대량 재배할 만한 여력이 되지 않았다. 그래서 한우를 우리 마을 소득의 주종목으로 선택했다. 마을 여건상 한우가 배나 쌀에 비해 부가가치를 키우기에 유리한 종목이라고 판단했기 때문이다. 게다가 정성껏 기른 한우의 우수한 육질은 화답마을의 오랜 자랑거리였다. 현재 600마리 정도의 한우를 유기농으로 사육하고 있는데 가공·판매로 사업이 확장되면서 화답마을 인근 10km 이내의 축산 농가에서도 유기농으로 한우를 사육하고 있다. 또한 한우와 곁들여 먹을 수 있는 상추, 치커리, 배추 등과 같은 쌈채소도 유기농으로 직접 생산하고 있다.

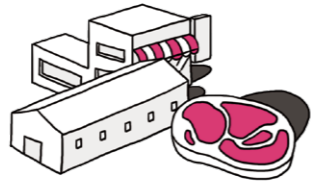
2차산업을 개발하라



“전문가가 직접 부위별로 소포장, 쌈채소와 패키지로 상품화”

우리 마을에서는 엄선된 고품질의 암소한우만을 도축하고 있다. 한우 고기 생산을 하면서 제일 먼저 한 일은 고기를 다루는 전문인력을 확보하는 일이었다. 숙성 기술을 비롯해 소비자 입맛에 맞는 육질을 관리할 수 있는 사람이 필요하다고 판단했기 때문이다. 전문가가 직접 암소 한우만을 꽃등심, 갈빗살, 차돌박이, 우족, 안심 등 부위별로 소량씩 포장해 상품화하고 있다. 전문가가 엄선한 부분육을 판매하기 때문에 마을을 방문하는 소비자들도 맛과 품질을 믿고 구입할 수 있게 된 것이다. 우리 마을에서 판매하는 소고기는 또 한 가지 특징이 있다. 소고기만 판매하는 것이 아니라 쌈채소를 패키지로 상품화해 판매하고 있다는 점이다. 쌈채소를 패키지로 판매하면서 소고기 판매량도 함께 증가했다.

3차산업을 창조하라



“가족 체험 마을로 거듭나다”

우리 마을은 소고기의 유통·소비구조 성공 모델로도 주목받고 있다. 4~7단계의 복잡한 유통과정을 2단계로 줄여 직판장을 통해 소비자에게 매일 신선한 고기를 저렴하게 공급하고 있기 때문이다. 또한 유통뿐만 아니라 체험과 관광을 결합하여 소비자들에게 더욱 가깝게 다가갈 수 있었다.

특히 가족 단위의 방문객들이 더 많이 우리 마을을 찾을 수 있도록 ‘가족 체험 마을’을 목표로 다양한 실험을 계속하고 있다. 채소를 직접 수확할 수 있는 체험 프로그램을 비롯해 나주배 따기, 마을 저수지 오리배 타기, 나귀타고 마을 구경하기 등 다양한 체험 프로그램을 개발해 한해 평균 4만 명의 방문객이 우리 마을을 찾고 있다. 이제 화답마을은 단순히 직판장에서 소비자가 구입한 신선한 소고기를 구워먹는 식당이 많은 마을에 그치지 않는다. 가족 체험을 통해 한우 음식문화를 함께 만들어가는 새로운 창조마을로 발전하고 있다.



6차산업의 완성

우리 마을은 마을 농가에서 직접 한우를 사육하고 이를 직판에서 부위별로 포장하여 판매하고 있으며 방문객들을 위한 체험 프로그램까지 융합하여 연매출 12억 원의 고소득을 실현하고 있다. **변변한 자원이 없던 평범한 농촌마을이 6차산업화를 통해 주민공동체를 구성하고 다양한 농촌체험을 결합한 창조적 마인드로 전국의 대표적인 농촌마을 성공모델로 부상할 수 있었던 것이다.** 대부분의 가구가 6차산업에 참여하는 마을기업으로서 우리 마을의 최고 가치는 마을공동체 복원에 있다. 이런 가치를 추구하는 것은 소비자와 마을 주민이 상생하는 6차산업으로서 지속가능성이 있기 때문이다.



화답마을 주민이 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라
주민공동체를
회복하라

공동체 사업을 파괴할 우려가 있으면
소득사업도 과감히 포기했다.



2차산업을 개발하라
고기엔 쌈채소가 필수,
상품을 패키지로

부위별로 포장해 상품화하고
고기와 함께 먹을 수 있는
쌈채소를 패키지 상품화했다.



3차산업으로 창조하라
한우를 즐기는
음식문화를 만들어라

방문객이 직접 고기를 고르고
구워 먹을 수 있는 셀프식당을
마을 체험 코스로 발전시켰다.

고니골농장

사라지는 누에
'입지 말고 먹자'



4대째 이어온 양잠 산업의
화려한 변신 이야기

조영준 대표

강원도 원주시 호저면 개전동길 53

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

033-732-9585

where

강원도 원주시 호저면 고산리에서



6차산업
성공
6하원칙

who

'고니골농장'을 운영 중인
조영준 대표가



when

1970년대부터



why

4대째 이어온 가업인
친환경 뽕잎과 누에 재배의
융복합산업화 성공 가능성에 대한
확신으로



what

지역상생형 6차산업화를 추진하여 농가수익을 올리고
24개의 일자리를 창출과 지역경제를 활성화시켜
연 4억 2천만 원의 매출을 올리는 기업으로 성장했다.



how

뽕잎과 누에, 오디를 생산하고
기능성 식품개발에 주력해 누에가루를 생산하고,
뽕나무 열매인 오디를 상품화하고
생산 공간은 양잠테마체험관으로 발전시켰다.



양잠산업을 시대에 맞게 변화시키다

누에로는 양잠산업만 가능하다? 새로운 섬유가 개발되고 노동력 부족으로 급속하게 사양화되던 양잠산업을 시대에 맞게 변화시키며 성공 가도를 달리는 기업이 있다. 뽕잎과 누에를 재배하는 것은 물론 웰빙문화의 시작과 함께 기능성 식품개발에 주력해 누에가루, 뽕잎차, 오디잼 등 다양한 상품 개발에 성공한 고니골농장이 그 주인공이다.

1차산업으로 시작하라



“요즘 누가 장사 안 되는 누에를 키우냐고요? 모르는 소리 하지 마세요”

“뽕잎을 누에나 먹지 사람이 먹냐고요? 없어서 못 먹어요”

사실 뽕잎과 누에 재배는 4대째 내려오는 가업이다. 원주에서 유일하게 양잠업을 본업으로 삼고 있는 내가 아버지를 도와 양잠업에 뛰어든 것은 1970년이다. 20대 초반에는 서울에서 직장생활을 하기도 했지만 결국 고향으로 돌아온 나는 120년 동안 이어온 가업을 지켜간다는 자부심으로 고니골농장을 지켜나가고 있다. 1980년대 초 양잠업이 어려워지면서 양잠농가들이 특용작물이나 일반 밭농사로 대부분 전환할 때 나 또한 뽕잎과 누에 농사에 대한 고민이 많았다. 웰빙문화와 함께 친환경 농사에 대한 관심이 높아지면서 농약을 쓰지 않는 뽕잎과 누에 재배에 확신을 갖고 전념했다. 제초제를 쓰지 않기 때문에 2만 평 되는 뽕나무밭의 잡풀 제거가 농사의 큰 일 중 하나다. 1년에 4번 동네이웃 10여 명과 온 식구들이 예초기로 잡풀 제거에 나선다. 이렇게 많은 공을 들인 만큼 우수한 품질의 누에와 뽕잎, 오디를 생산할 수 있게 되었다.

2차산업을 개발하라



**“입지 않고 먹는 건강식품만이 살 길이다?”
“믿을 수 있는 다양한 건강식품 개발로 수익을 창출하다”**

양잠사업이 어려워지면서 위기를 극복할 수 있는 방법을 고민하던 중 나는 전통을 시대에 맞게 변화시키며 가업을 이어가기로 작심하고 변화를 시작했다. 1990년대로 접어들면서 웰빙문화가 퍼져나가는 것을 보고 누에와 오디를 이용한 기능성 식품개발에 주력했다. 여러 시행착오 끝에 누에가루를 생산했으며, 뽕나무 열매인 오디의 상품화에도 성공했다. 이밖에도 고니골농장 홈페이지에서는 질 좋은 누에와 뽕잎, 오디를 활용한 뽕잎나물, 뽕나무 새순차, 오디잼, 오디진액, 뽕잎가루, 뽕잎가루한 등 다양한 상품을 판매하고 있다. 입소문만 듣고 방문했던 소비자들이 농장을 둘러보며 믿고 구입해 가는 경우가 대부분이다. 또한 오디 와인도 생산하고 있다. 와인이라고 하면 포도의 즙을 발효시켜 만든 서양 술을 말하지만 고니골 와인은 다르다. 천혜의 자연에서 태어난 뽕나무 열매인 오디로 만든 술이라 맛이 깊어서 인기가 높다.

3차산업을 창조하라



“남녀노소가 추억과 재미를 느낄 수 있는 체험 프로그램 개발”

나는 2010년에 명맥을 이어오던 주변의 14농가와 함께 힘을 모아 농식품부의 향토산업육성사업을 추진함으로써 생산 공간을 양잠테마체험관으로 발전시켰다. 특히 매년 7월 마지막 주 토요일에 실시하는 소비자 초청 시식회는 1990년부터 시작해 25회째 진행된 행사이다. 이 행사를 통해 소비자와 소통하며 양잠산업을 알리고 있다. 누에 먹이주기와 곤충체험, 솟대 만들기 등 체험행사를 실시하는 것은 물론 고니골농장에서 생산된 뽕잎과 누에로 만든 뽕잎칼국수, 뽕잎차 등 다양한 먹을거리를 비롯 뽕잎주와 오디주도 함께 시음할 수 있는 시간도 마련했다. 또한 누에가루와 누에환, 뽕잎가루, 뽕잎환, 누에동충하초 등을 저렴하게 판매해 인기를 끌었다. 나는 뽕잎과 누에를 이용한 식품을 만들고 체험교육도 운영하며 ‘신지식 농업인’으로 선정되기도 했다. 그만큼 책임감이 막중하다. 앞으로 뽕나무밭과 누에 생산시설을 확충하고 연구개발을 통해 소비자의 욕구를 충족시켜나갈 계획이다.



6차산업의 완성

양잠산업의 쇠퇴와 함께 많은 농가들이 누에농사를 포기했지만 웰빙문화가 시작되면서 친환경 농사인 누에, 뽕잎, 오디 농사에 대한 확신을 가졌다. 친환경 농사인 만큼 사람이 일일이 잡풀을 제거해 줘야 하는 등 손이 많이 가지만 이웃 주민들과 함께 협업하며 우수한 품질의 제품을 생산할 수 있었다. 또한 믿을 수 있는 재료로 다양한 건강식품을 개발하여 수익을 창출한 것은 물론 주변 농가와 함께 양잠테마체험관을 마련하여 고객과 소통하고 판매를 복돋우는 등 다양한 노력을 하고 있다. 이러한 노력 덕분에 지난해 4억 2,000만원의 매출을 올리고 24개의 일자리를 창출했으며, 방문객도 2만 1,000명을 넘어섰다.



조영준 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라 손이 많이 가더라도 친환경 농사를 하라

농약과 제초제 등을 사용하지 않는 친환경 농사는 그만큼 사람 손이 많이 간다. 하지만 현대인들이 웰빙과 건강에 대한 관심이 많은 만큼 수요와 발전 가능성 또한 많다.



2차산업을 개발하라 고정관념을 깬 다양한 제품 개발에 주력하라

사라지는 누에에 대한 고정관념을 깨고 ‘입지 말고 먹자’는 생각으로 누에가루, 오디와인 등 새롭고 다양한 건강식품을 개발하려고 꾸준히 노력해 지금은 10여 종류의 제품을 개발했다.



3차산업으로 창조하라 남녀노소를 만족시킬 수 있는 체험 프로그램을 운영하라

생산 공간을 체험관으로 마련하여 소비자들에게 공개함으로써 제품에 대한 신뢰를 쌓을 수 있었다.

두마리목장

두 마리 산양이
매출 5억 원의 목장으로



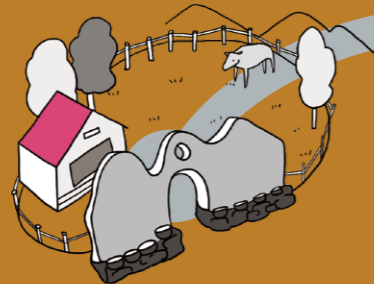
두 마리 산양이 가져다 준
무지갯빛 희망 이야기

6차산업
성공
6하원칙

심요섭 대표
전북 임실군 임실읍 치즈마을길 193
www.doomari.com
063-644-7590

where

전북 임실 임실치즈마을에서



who

결혼과 함께, 형이 있는 임신로
귀농을 하게 된 평범한 회사원이



when

2008년
'무지개영농조합법인'을
설립하면서



why

산양 두 마리로 임실을 치즈마을로 발전시킨
지정환 신부의 이야기를 듣고



what

연 매출 4억 원이 넘는 성장을 하고 있으며, 치즈마을 내에서 발생하는
매출액의 5%를 마을발전기금으로 환원하고 있다.



how

다른 유제품과 차별화 해 산양유를 첨가한
치즈와 발효유를 가공하고
산양 먹이주기 등 임실치즈마을에서만 할 수 있는
독특한 체험 프로그램을 개발해 운영했다.

산양 두 마리가 만든 기적 같은 이야기

두 마리의 산양으로 시작한 두마리목장은 임실 치즈마을 내 작지만 내공있는 심요섭 대표의 터전이다. 매일 목장에서 직접 짠 우유로 6개월에서 1년까지 자연의 속도에 맞춰 숙성한 치즈는 전국 자연치즈 콘테스트에서 은상을 수상할 만큼 품질도 훌륭하다. 임실 치즈마을 내 '고급화' 전략으로 차별화에 성공한 '두마리목장'만의 이야기를 들어보자.

1차산업으로 시작하라



“지정환 신부처럼 산양 두 마리로 시작하다”

나는 서울에서 직장생활을 하던 평범한 회사원이었다. 결혼을 하면서 우연치 않은 기회를 만나 형이 농사를 짓고 있던 전북 임실로 귀농하기로 결심했다. 처음에는 유기농 야채를 생산해 식당이나 생협에 납품했었다. 하지만 소규모 농사를 짓다 보니 생활이 어려웠다. 그러던 중 산양 두 마리로 임실을 치즈마을로 만든 지정환 신부의 이야기를 듣게 되었고, 나도 힘을 얻어 산양 두 마리를 키우기 시작했다. 그러면서 차츰 유가공에 대한 관심이 생겼고 나는 순천대학교 동물자원학과에 입학해 목장유가공에 대한 공부를 하기 시작했다. 하지만 산양유만으로는 대중적인 상품을 만들어내기가 어렵겠다는 생각이 들어 젓소도 함께 키우기 시작했다.

2차산업을 개발하라



“원유 +산양유 = 고소한 맛, 담백한 맛 2배”

목장만 운영하던 나는 임실 브랜드인 치즈와 원유의 부가가치를 높이기 위해서 2008년 '무지개영농조합법인'을 설립했다. 2000년 초부터 웰빙 바람이 불면서 임실치즈는 입지를 다질 수 있었고, 그때부터 나는 기존 치즈와의 차별화를 위해 고민하기 시작했다. 그래서 만들어진 것이 기존 원유에 산양유를 10% 첨가한 발효유와 치즈였다. 생각대로 맛은 일반 치즈와 발효유보다 훨씬 고소하고 담백했다. 나는 제품에 확신을 갖고 치즈마을 내 판매장을 찾는 마을 관광객을 대상으로 유제품을 판매하기 시작했다. 한번 맛 본 소비자들은 긍정적인 평가를 했고, 재구매 의사를 내비쳤다. 소비자들의 반응에 자신감을 얻은 나는 하루 300개 한정 생산을 결정했다. 대량생산은 품질관리에 미흡할 수 있다는 생각이 들어서였다. 나는 여전히 한정 생산을 고수하면서 철저한 품질관리를 통해 두마리목장만의 특별한 유제품을 만들어 내고 있다.

3차산업을 창조하라



“임실치즈마을에서만 할 수 있는 독특한 체험 프로그램”

종전까지 마을 내 판매장에서만 판매하던 유가공품을 2012년부터는 재구매가 쉽게 일어나도록 온라인 판매를 시작했다. 또 백화점에 납품하면서 도시 소비자들에게 입소문이 나 매출액은 점점 늘어갔다. 내친 김에 임실치즈마을을 찾는 관광객을 대상으로 체험 프로그램을 운영하기 시작했다. 산양 먹이주기, 산양유 비누 만들기, 발효유 만들기 등 유가공공방과 치즈공방은 임실치즈마을에서만 만날 수 있는 독특한 문화를 제공하고 있다. 더불어 치즈마을 등 주변 체험장과 자원을 연계하는 농촌체험관광 패키지도 관광객들 사이에서 큰 인기를 얻고 있다. 이처럼 ‘임실’이라는 지역의 인지도를 적극 활용하여 일관성 있는 콘셉트로, 하지만 ‘산양유’가 갖고 있는 차별성이 공존하는 6차산업 모델로 발전하고 있다.



6차산업의 완성

나는 두 마리의 산양으로 임실을 치즈마을로 만든 지정환 신부의 이야기를 계기로 산양을 키우게 됐다. 무심코 듣게 된 이야기가 시작이지만, 나의 낙농업에 대한 애정과 열의는 남다르다. 때문에 직접 대학까지 다니며 공부했고, 필요한 자격증도 하나둘씩 준비했다. 그렇게 유제품을 만들고 관광객들을 대상으로 체험 프로그램까지 연계하면서 많은 시행착오를 겪었다. 그러면서 내가 깨달은 것은 ‘끊임없는 발전’이 필요하다는 것이다. 소비자들의 기호와 취향은 빠르게 변한다. 그래서 조금만 게으름을 부려도 벌써 소비자들은 저 만치 가 있다. 이런 흐름 속에서 6차산업을 완성하고 그 완성을 지속적으로 발전시켜 나가려면 반드시 꾸준한 학습과 노력이 필요하다.



심요섭 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라 내 규모에 맞게 시작하라

나는 내 주머니 사정에 맞게 산양 두 마리로 목장을 시작했다.



2차산업을 개발하라 2차 가공품을 차별화하라

나는 일반 치즈, 발효유와 다르게 원유에 산양유를 첨가해 고소하고 담백한 맛을 더했다.



3차산업으로 창조하라 임실 치즈마을에서만 체험할 수 있는 것을 개발하라

산양 먹이주기, 산양유 비누 만들기, 발효유 만들기 등 임실치즈마을에서만 할 수 있는 프로그램으로 소비자들을 끌어들이었다.

영농조합법인 산새미

말 사육에서 말고기, 승마체험까지!
말 부산물 가공의 종합세트



말로 실현한 6차산업의
기적 이야기

6차산업
성공
6하원칙

박춘배 대표
제주특별자치도 제주시 한경면 청수서5길 53
<http://www.jejusansaemi.com/>
064-772-5330

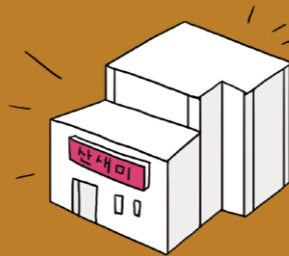
where

말들의 고향 제주도에서



who

박춘배 산새미 대표를 비롯해
산새미 지역 주민 8명이 출자하여
만든 협동조합 산새미는



when

2005년 5월
자본금 5천만 원으로



why

말 산업이 가진
가능성을 보고



what

사회적 기업으로 인정받으며 제주의 경제를 이끄는 기업으로 자리매김했다.
또한 직원 31명 가운데 20명을 장애인으로 고용하는 등 지역일자리 창출에도
한 몫을 톡톡히 해내고 있다



how

말 육성으로 1차산업의 기반을 다지고
말뼈를 비롯해 말기름, 말가죽, 말태반 등 말의 모든 부산물을
가공하고 있으며
국내뿐만 아니라 중국, 일본 등지로 판로를 개척하고 말에 대한
이해를 높이기 위해 승마체험 프로그램을 운영하고 있다.

국내의 말 가공산업은 어디까지 왔을까?

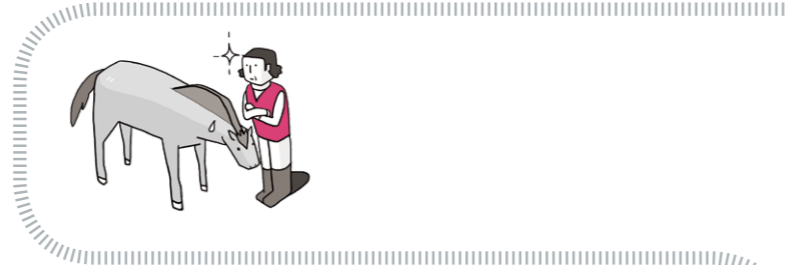
소가 그렇듯이 말도 버릴 게 하나도 없는 동물이다. 외국처럼 국내에서도 말의 부산물을 활용한 사업으로 주목받는 곳이 있다. 영농조합법인 산새미이다. 산새미는 제주에서 자란 말의 부산물과 농산물을 이용해 가방, 화장품, 오가피 혼합 농축액 등을 만들어 판매하는 말 산업 기업이다. 예로부터 몸에 좋은 것으로 알려진 말뼉을 환 형태로 가공하는 사업부터 시작해 현재는 말기름, 말태반, 말가죽 등 다양한 말의 부산물을 가공한 제품을 만들고 있다.

1차산업으로 시작하라



대부분의 나라에서 말이 축산물로 분류되는 것과 달리 우리나라는 말고기를 거의 먹지 않는다. 조선시대부터 말을 보호하기 위해 말 식육 금지령이 내려지면서 말고기에 대한 입맛을 잃어버린 것이다. 말고기를 '벗꽃'이라고 부를 정도로 좋아하는 일본인들은 한국인이 말고기를 먹지 않는다고 하면 되레 이상하게 여긴다. 실제로 말고기는 다른 축산물에 비해 불포화지방산을 다량 함유하고 있다. 소고기와 달리 말고기의 마블링은 불포화지방산 덩어리이다. 나는 말뼉을 '환' 형태로 가공하는 사업부터 시작했다. 예로부터 말뼉이 사람 몸에 좋아서 약으로 쓰이곤 했기 때문이다. 말뼉을 얻기 위해 말을 도축하고 나면 말고기가 남았다. 이 고기를 활용할 수 없어서 한때는 말고기 식당도 겸했다. 그러던 중 말 부산물이 눈에 들어오기 시작했다. 말에는 인간에게 유용한 부산물이 의외로 많다는 것을 알게 되었다. 특히 말기름, 말태반, 말가죽 등은 활용도가 아주 높은 부산물이다.

“타는 말이지 먹는 말인가?”



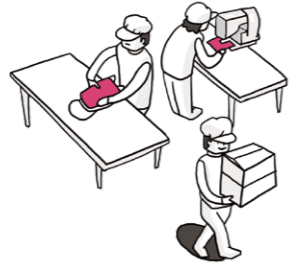
2차산업을 개발하라

산새미는 10여년간 특허 등 독보적인 기술력으로 말 제품만을 생산해 온 우리나라 말 관련 제품의 선두기업임을 자부한다. 2007년부터 말 고기를 재료로 육가공을 시작했다. 마곰탕, 마까스, 마육포 등이 주를 이루었다. 이후에도 지속적인 연구개발을 통해 수제비누, 화장품 등을 잇달아 출시하기 시작했다. 또한 2009년부터는 국내 최초로 말가죽 생산 및 제품 개발 완료하고 제품을 출시하는 데 성공했다. 제주에서 태어나고 자란 말의 가죽을 자체적으로 직접 가공하여 친환경 말가죽을 얻을 수 있었다. 말가죽은 부위별로 다양한 특성이 있다. 엉덩이 가죽은 양피 못지않게 부드러우면서도 내구성이 좋아서 의상 디자이너들도 상당히 선호하는 가죽으로 다양한 제품의 소재로 쓰이고 있다. 지갑, 서류가방, 핸드백, 벨트 등도 말가죽으로 만들고 있다.



“호랑이는 죽어서 가죽만 남기지만 말은 죽어서 무엇을 남길까”

3차산업을 창조하라



중국으로 간 말 가공제품 “헌 하오더!”

제주시는 지난 2011년 9월부터 말 산업육성법이 시행됨에 따라 경마·승마·마육과 더불어 연관 산업인 말 관련 제조업 육성에 적극적으로 나서고 있다. 하지만 국내의 경우 아직은 말가족으로 만든 가공품을 낯설게 여기는 소비자들이 많이 있다. 그래서 우선 중국 시장으로 눈을 돌려 시장성을 타진해보기로 했다.

2013년부터 제주에서 사육하고 있는 말의 부산물을 이용해 만든 서류가방, 벨트, 여성핸드백, 중형 키걸이 등 10여 종의 제품을 중국으로 수출하기 시작했다. 말 부산물 가공품 부문에서는 국내 최초의 해외 시장개척이라고 한다. 중국인들의 반응이 기대했던 것보다 훨씬 더 좋다.

또한 말을 테마로 한 융복합 기업으로 성장을 모색하고 있다. 이를 위해 승마장을 만들고 방문객들을 위해 승마교육 프로그램을 운영하고 있다. 이로써 말 산업계에 복합형 6차산업을 도모하고 있다.



6차산업의 완성

국내의 말 산업은 95% 이상이 경마산업에 편중되어 있어 다변화가 시급한 상황이다. 산새미는 말 산업의 발전을 가져올 수 있도록 1·2·3차 산업을 연계한 융복합 산업을 구현하기 위해 노력 중이다. 이를 위해 현재는 영농조합법인 산새미 내에 평화승마장을 운영하고 있으며, 앞으로 마상무예 공연, 체험학습실, 힐링센터 등을 포함하는 말산업 테마파크를 지향하고 있다.

최근 들어 말고기가 웰빙식품으로 부상하기 시작하면서 제주축협이 말 도축 두수도 상당히 많이 증가했다. 이에 따라 말의 부산물도 늘어나고 있기 때문에 말 가공품 육성의 미래는 더욱 밝아질 전망이다.



박춘배 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라

말이 인간에게 주는
부산물에 주목하다

말은 죽어서 가죽만 남기는 것이 아니다. 말태반, 말기름 등 인간에게 유용한 부산물들을 남긴다.



2차산업을 개발하라

오로지 말 부산물
연구개발에 매진했다

말, 한길을 걸어난 덕분에 다양한 특허를 취득하며 말 부산물 가공품에 관련한 독보적 기술력을 갖추게 되었다.



3차산업으로 창조하라

한길을 걸어야
새로운 길이 열린다

중국 판로를 개척하고 있으며 말을 테마로 한 융복합 기업으로 성장을 모색 중이다.

해피초원목장

열린 생각,
다양한 볼거리의
인기 목장



체험객에게 사랑 받는
목장으로 성장한 이야기

6차산업
성공
6하원칙

최영철 대표
강원도 춘천시 사북면 춘화로 330-48
<http://www.happyhilok.co.kr/>
010-9244-1958

where

호수가 아름다운
강원도 춘천에서



who

최영철 대표가



when

2012년부터

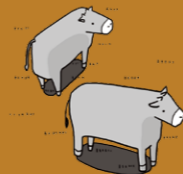


why

축산분야에 새로운 부가가치를
창출하기 위해

what

가족과 학교, 단체 등 주말마다 수많은
체험객이 찾는 강원도 대표 체험 목장으로 성장했다.



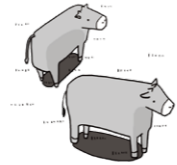
how

청정 자연에서 방목으로 자란 한우로 '한우 버거' 등의 가공
식품을 개발하고 당나귀 타기, 숲 체험, 목공 체험 등 볼 거리와
체험 거리를 갖춘 체험 목장을 운영했다.

주말마다 체험객이 가득한 인기 목장으로 거듭난 사연

아름다운 자연과 참신한 아이디어, 정성과 노력이 만나면 이루지 못할 것이 없다. 강원도 춘천에서 해피초원목장을 운영하는 최영철 대표가 이 사연의 주인공이다. 원유 판매 외에 큰 수익이 없던 목장에 과감히 변화를 시도. 한우 버거, 한우 스테이크 등 2차 가공품을 개발하고 목장 체험 프로그램 등을 개설해 수많은 관광객의 발길을 끌게 되었다.

1차산업으로 시작하라



**“방목으로 키운다고?”
“좋은 환경에서 키워야 가치가 높아 질 거야.”**

내가 운영하는 해피초원목장은 총 25ha 규모로 아름다운 춘천호수가에 위치한다. 대부분의 축산 농가가 좁은 사육장에서 가축을 키우는 데 반해 나는 넓은 초지에 한우와 양 등을 방목 사육하고 있다. 사람처럼 소도 마음껏 뛰고 자유롭게 다녀야 건강해진다는 생각 때문이다. 이런 친환경 사육은 관리하는 데 더 많은 노력이 들지만 한우의 품질을 높이는 데 이만한 방법이 없다. 또한 3차산업인 체험 목장으로 확장시키기 위해서는 목장의 환경을 재정비 하는 것이 필수이기 때문에 자연과 사람이 모두 편안한 휴식을 취하도록 아름다운 목장을 조성하는 게 1차산업의 목표였다.

2차산업을 개발하라



**“한우 버거, 한우 샐러드로
젊은 입맛 잡기”**

해피초원목장에서 사육한 건강한 한우는 최고의 등급으로 분류된다. 보통 한우는 부위 별로 구워 먹거나 찜 등의 한식 요리로 활용하는 것이 보통이었다. 하지만 그러다 보니 선호 부위만 찾게 되고 그 외의 부위는 제 값을 인정 받지 못하는 경우가 많았다. 또 어린 아이나 외국인의 입맛을 사로잡기에는 부족한 점이 있었다. 좀 더 새로운 식품을 개발해 고기의 활용도도 높이고 더 많은 사람들이 맛 좋은 최고 품질 한우를 즐길 수 있도록 해야겠다는 생각이 들었다. 이를 위해 한우 버거, 한우 샐러드, 한우 밀푼유 비프가스, 한우 덮밥 등의 새로운 메뉴를 개발했다. 이 메뉴들은 어른뿐 아니라 젊은층, 아이들의 입맛까지 사로잡으며 뜨거운 호응을 받았다. 덕분에 자신감을 갖고 목장 내에 한우 전문 레스토랑을 개설하게 되었고 더 높은 부가가치를 창출할 수 있는 계기가 마련되었다.

3차산업을 창조하라



“놀이와 학습의 장으로 활용,
사랑 받는 목장 만들기”

우리 목장에서는 목장의 가공품을 활용한 체험 프로그램을 다양하게 개발했다. 이를 통해 2차 가공품에 대한 소비자들의 인지도와 신뢰도도 함께 넓혀나갔다. 예를 들어 한우 버거와 치즈 만들기 프로그램을 운영하고 인근 목장에서는 한우, 양, 조랑말, 닭, 거위, 토끼 등을 키우는 체험을 할 수 있도록 한 것이다. 현재는 동물 먹여주기, 당나귀 타기, 숲 체험, 목공 체험, 농산물 수확 체험, 떡 만들기, 농촌교육농장 프로그램 등을 운영 중이다.

청정한 환경에서 좋은 것만 먹고 자란 한우 고기를 이용해 다양한 요리를 만들어 제공하는 팜 레스토랑도 있다. 목장에 위치한 마더하우스 레스토랑에서는 숯불 한우 샌드위치, 숯불 한우 덮밥, 버거 스테이크, 한우 밀푼유 비프가스, 숯불 한우 샐러드 등의 메뉴가 제공된다. 어른들에게는 자연 속에서 휴식하는 힐링의 장소로 아이들에게는 교육의 기회로 활용되며 수많은 체험객의 발길을 끌고 있다.

또한 체험객들의 편의를 높이는 데 투자도 아끼지 않았다. 특히 숙박시설, 포토존, 이동 트레일러 등의 시설을 마련함으로써 체험객들이 단순 체험에 그치지 않고 이들이 목장에 머물 수 있도록 하여 체류형 6차산업을 만들어가고 있다.



6차산업의 완성

몇 년 전만 해도 1차산업에만 종사하는 것이 우리 농가의 보통 형태였다. 하지만 나는 불거리와 체험거리까지 추구하는 요즘 소비자들의 눈높이를 맞추기 위해 과감히 변화를 선택했다. 생산에서 판매, 관광까지 겸하기 위해 시설을 개발하고 소비자나 체험객의 편의성을 높이기 위해 다각도로 투자하고 노력했다. 또 야생화 꽃밭과 숲 체험장, 산책로, 포토존을 새로 만들고 방문객 편의를 위해 진입도로와 주차장도 정비하고, 춘천시의 시티투어 프로그램과 연계 운영해 지역 관광 활성화도 이끌었다. 이로 인해 지역을 대표하는 인기 체험 목장으로 성장하게 되었다.



최영철 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라
1차산업의
장점에 집중해야 한다.

방목 사유, 아름다운 자연경관, 우수한 한우 품질 등 우리 목장의 장점을 기반으로 산업을 펼쳐나갔다.



2차산업을 개발하라
트렌드에 맞는
가공품을 개발하라.

한우의 다양한 맛을 선보이고 젊은층과 어린 아이들의 입맛에 맞을만한 음식을 개발했다.



3차산업을 창조하라
체험객의 편의를
높이는 데 투자하라.

숙박시설, 포토존, 이동 트레일러 등 목장을 찾는 체험객의 편의성 확대를 위해 다양한 시설을 도입했다.

횡성 에덴 양봉원

꿀벌 선생님을 아시나요?
환경생태교육의 선두주자



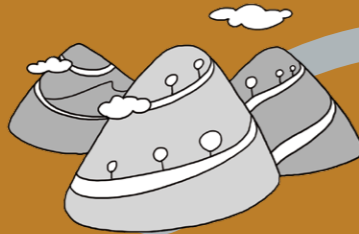
꿀벌이야기로 이룩한
놀랍고도 달콤한 이야기

윤상복 대표
강원도 횡성군 횡성읍 한우로 797-8
www.honeyfarm.net
033-343-3924

6차산업
성공
6하원칙

where

청정 자연의 요람, 강원도 횡성군
횡성읍 추동리에서



who

1993년 귀촌하여 50년 전통의
양봉 가업을 이어가던
윤상복 대표가



when

2000년 초 부터



why

열심히 꿀을 채집하여 양봉조합이나
도매상에 납품을 해도 수입이 늘지 않자



what

신뢰받는 양질의 꿀을 생산하고
소비자의 기호에 맞는 제품을 공급하며
명실상부 대한민국 최고의
양봉 관련 교육농장으로 자리매김하고 있다.



how

소비자에게 직접 다가가기 위해 다양한 제품개발과
소포장으로 인터넷 직거래 판매를 통해 수익을 증대하고,
농촌체험교육농장을 지원받아 에덴의 꿀벌학교를 운영했다.



양봉업 하나로 변화와 혁신을 거듭하다

양봉, 꿀을 만드는 일. 첫 번째 변화는 전통적인 방식의 고정식 양봉에서 꽃을 따라 이동하는 양봉으로의 변화였다. 두 번째, 단일 상품에서 소비자의 요구에 따라 소포장 및 다양한 상품을 개발하여 인터넷 직거래로 유통마진을 없애는 변화. 그리고 세 번째, 벌꿀 생산량이 감소하자 농촌체험관광산업과 접목하여 새로운 소득증대와 교육의 역할까지. 국내 최고의 양봉 교육농장이 된 <에덴 양봉원>을 만나보자.

1차산업으로 시작하라



“아버님, 양봉을 해보겠습니다”

나의 양봉인생은 1962년으로 거슬러 올라간다. 당시 할머니의 병 구환을 위해 아버지는 벌 두 통을 구입해 양봉을 시작하셨다. 나 역시 1993년 도시생활을 정리하고 귀촌하여 아버지가 하시던 양봉을 이어받게 되었다. 소규모였던 사육규모를 대규모로 늘려 양봉업을 확대했지만 생산량이 생각보다 증가하지 않았다. 꿀벌들이 채집하는 꿀의 양은 지역적인 한계가 있었다. 그래서 가족들의 도움으로 이동을 하며 양봉을 하는 방식으로 전환하여 생산량을 극대화 시켰다. 당시로서는 대부분이 고정식 양봉을 하던 터라 꿀이 많은 지역을 따라 이동하면서 채집꿀량을 늘리는 것은 획기적인 방법의 전환이었다.



3차산업을 창조하라



“1인가족 시대, 소포장 등 트렌드를 읽어라”

당시에는 벌꿀을 양봉조합이나 도매상에게 전량 납품했다. 지역적인 제한이 있어 소비자와의 직거래는 생각도 하지 않았다. 하지만 아무리 생산량이 늘어나도 수익은 생각만큼 늘지 않았다. 그래서 홈페이지와 직거래장터를 통해 유통마진을 줄이는 방법을 선택했다. 다들 생각이 비슷하다고 했던가. 비슷한 생각을 하는 양봉업자와의 경쟁 또한 만만치 않았다. 뭔가 다른 것이 필요했다. 직거래장터에서 만난 한 아주머니가 물었다. 한 통까지는 필요없으니 나눠 팔지않겠냐는 것이었다. 제품 개발의 아이디어는 소비자에게 나온다고 했던가. 당장 소포장 용기를 개발하고 다양한 선물세트까지 기획했다. 또한 프로폴리스 액상제품까지 생산하는 등 제품 라인업을 다양화시켰다. 제품을 소포장하여 다양화시키면서 고객층이 두터워지고 제품의 부가가치도 이전보다 월등히 향상되었다.



“농촌, 교육이 이루어 지는 곳”

환경오염과 전파공해 등 다양한 환경요인은 결국 꿀벌을 사라지게 만들고 벌꿀 생산량을 감소시켰다. 지속적인 생산량 급감으로 양봉을 포기하고 다른 직업을 준비하던 중, 농촌체험관광을 통한 새로운 농외소득 창출이라는 분야를 알게 되었다.

부인과 함께 4년간의 준비기간을 통해 기초부터 심화과정까지 교사양성 교육을 받았다. 이를 통해 다양한 실내외 교육환경 조성하고 교구구입 및 연속 방문이 가능한 다회차, 학년별 농촌체험교육농장 프로그램을 개발하여 학생들과 소통하고 공감하는 장을 마련했다. 특히 일회성 교육이 아닌 시리즈 형태의 다회차 교육을 통해 재방문율을 높이는 프로그램을 운영함으로써 교육에 따라 인성이 변해가는 학생들의 모습에 새로운 보람을 느낄 수 있게 되었다. 비록 양봉업으로 시작했지만 농촌체험교육농장을 통해 꿀벌 환경 생태교육을 하는 교육자로서의 책임감과 자긍심을 느낄 수 있는 뜻밖의 선물도 받게 된 것이다. 여기에 3대의 가족과 부부가 모두 같은 공간에서 함께 일을 하면서 삶의 만족도가 커진 것도 성과라 할 수 있겠다.



6차산업의 완성

돌이켜보면 50년 동안 2대에 걸친 기나긴 양봉인생이다. 나의 6차산업은 부모님 세대의 1차산업으로서의 고정양봉에서 이동양봉으로의 변화로 최고 품질을 갖춘 꿀 수확량 증가, 2차산업으로 직거래와 소비자의 요구와 맞춘 소포장 및 신상품 개발로 부가가치 향상, 농촌체험교육농장과 양봉산업을 융복합화한 3차산업, 이렇게 변화를 통한 소비자 맞춤형 6차산업으로 정리할 수 있다. 6차산업까지 오면서 양봉업으로 시작한 나의 마인드 변화도 크다. 당장의 수익보다는 교육의 개념을 접목하고 양봉과 환경과 소비자와 교육이라는 큰 틀에서 나의 일을 바라보게 된 점은 인생에 있어서 가장 큰 수확이 아닐까 싶다. 나아가 우리나라 최고의 꿀벌 선생님 윤상복으로 모든 이들에게 기억되고 싶은 바람이다.



윤상복 대표가 말하는 6차산업 성공 노하우



1차산업으로 시작하라 양질의 꿀 생산은 기본 중의 기본이다

이동하며 양봉하는 방식으로 전환하여 고품질 꿀의 생산량을 극대화했다.



3차산업으로 창조하라

소비자의 요구에 적극적으로 대응하라

제품만 잘 만들면 되는 것 아닌기하고 생각하기 쉽지만, 작은 소비자의 요구까지 수용하는 것이 수익을 증대시킬 수 있는 빠른 지름길이다.

새로운 가치를 창출하라

나는 단순히 제품을 만드는 사람에서 환경생태교육 선생님이 되었다. 새롭게 가지게 된 책임감과 윤리의식이 삶의 동력이 되었다.

6 육차가 나르샤

농부들의
산업혁명!

; 축산
곤충



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)
