

XIII. 생활개선 지도사업

나. 농외소득활동 추진

(1) 지역특산물 가공기술 개발로 상품화 추진

(가) 목 적

- 지역특산물의 가공·저장기술 개발 보급 및 상품화를 통한 부가가치 향상으로 농가소득 증대

(나) 추진내용

- 가공방법에 따른 맛·성분 등의 변화를 객관적 식미검사 방법 등을 통하여 가공제품의 질 향상
- 지역 농·특산물 가공기술개발 제품의 기술전수 및 보급을 위한 교육 실시
- 지역 농·특산물 가공기술개발에 필요한 가공기기 및 시설 확보
- 지역에서 많이 생산되는 농·특산물 중심의 가공기술개발
- 상품화 가능품목은 농촌여성 일감 갖기 사업과 연계하여 상품화 추진
- 홈페이지 제작활용으로 전자상거래 활성화 : 15개소
- 전통식품에 기능성을 가미한 제품개발로 농가소득 향상
- 얼굴 있는 상품을 만들기 위한 브랜드 개발
- 소비자가 선호하는 고품질 제품생산 및 포장디자인, 용기개발

(다) 세부추진결과

- 사업량 : 11개소
 - 부가가치향상 농산물 개발 시범사업 : 2개소 40백만원 (보조100%)
 - 농산물 가공 기기설치 및 교육지원 : 6개소 125 백만원(보조100%)
 - 농산물가공 소득원 개발사업 : 1개소 50백만원(보조80, 자부담20%)
 - 농촌소득원제품 품질향상 및 유통개선 : 1개소 30백만원(보조100%)
- 시군별 지원현황
 - 여주1, 파주2, 화성, 안성, 여주, 연천, 양평3
- 일감사업 참여자 년소득 : 21,218천원
 - ※ '02~'04 사업장 소득임

- 1인평균 작업일수 : 100일
- 사업장 평균 가동일수 : 182일
- 고정판매처 : 70개소
- 우리농산물을 이용한 전통식품의 상품화 시범 : 39개소
 - 전통한과, 전통장류, 건강음료, 김치, 순대, 엿기름 등
- 경기도농산물 가공연구회 육성으로 사업장간 정보교류 활성화를 통한 기술적 지식 습득 : 1개회 40명
 - 신기술 접목을 위한 과제교육 및 세미나 : 3회
- 전문가 농촌소득원 사업장 경영컨설팅 실시
 - 2회 12개사업장 (식품공학교수, 회계사)
- 농산물 가공 보급을 위한 가공교육 과정 운영 : 6개반 357회 8,505명
- 지역특산물이용 상품화 개발을 위한 품질개선 : 5개소
 - 포도즙이용 쿠키, 배·인삼 정과, 새송이 스넥 : 안성시
 - 두부제조 및 전통주 발효 : 파주시
 - 고구마 물엿 : 여주군
 - 울무이용 요리개발 : 연천군
 - 포도주제조실험 : 화성시
- 홍 보
 - 리후렛 및 명함, 제작 : 6개소 12,500부
 - 전시·판매회 개최 : 50회

(라) 금후계획

- 연차적으로 지역 농·특산물 가공기술개발 사업 확대
- 고품질 제품 개발 및 지속적인 홍보, 마케팅 강화로 소득향상
- 신지식 습득을 위한 연찬교육으로 가공기술보완 및 상품화

(2) 경기도 향토음식연구회 육성

(가) 목 적

- 지역농산물을 이용한 전통 및 향토음식의 제조기술 전수 및 바람직한 한국형 식생활 문화 정착

(나) 추진내용

- 전통·향토요리 조리기술 습득 및 이용연구
- 지역농산물 가공기술 및 향토요리개발
- 쌀중심 한국형 식생활정착 지도
- 향토음식의 명품화, 상품화 기반 조성

(다) 세부추진결과

- 향토음식 맥 잇기 시범사업 : 3개소 (광주, 양주, 양평)
 - 향토음식 개발 및 지역농산물 이용 장류개발
 - 부추냉면 상품화 및 향토음식 숨씨보유자 육성
 - 양평 전통장류 체험 및 문헌화 (양평 열두고을 장맛보기)
- 경기향토음식연구회 육성 : 25개회 1,949명
- 약선음식 등 향토음식 교육 및 공개강좌 : 260회 7,786명
- 순무체험 등 향토음식 체험행사 및 보급 : 51회 4,373명
- 전시회 및 시식회 : 16회 616점

(라) 금후계획

- 지역별 중점 추진과제 선정지도
- 한국형 식생활 과제와 차세대에 적합한 식문화 개발

(3) 농산물가공 학습체험장 운영

(가) 목 적

- 농산물 가공 제품의 체험 실습교육을 통한 소비자의 참여 유도
- 우리농산물의 우수성 알리기 및 소비촉진으로 농가소득 증대

(나) 추진내용

- 농산물 가공 소득원 개발 사업장에 학습체험시설 설치운영
- 농업인, 도시소비자, 유치원, 초, 중, 고등학생 대상 농산물가공(전통 장류, 한과, 김치) 체험 학습 유도
- 우리농산물의 우수성 알리기 및 소비촉진으로 농가소득 증대

(다) 세부추진결과

- 사업량 : 4개소
- 지원대상 : 연평들 밀반찬(양주), 지미당 전통장(여주), 북삼참기름, 전통 떡(연천), 기능성 찜빵(양평)
- 사업지원대상
 - 농촌여성 소득원 개발 시범사업이 투입된 마을 중 농산가공품 체험 교육장 시설설치가 가능한 사업장
 - 농촌여성 소득원 개발 사업장 대표 및 참여자중 교육을 수행할 수 있는 능력을 갖춘 사업장
- 사업장별 체험내용
 - 연천군 : 두부만들기, 떡만들기, 참, 들기름착유 등
 - 여주군 : 된장, 고추장, 청국장, 두부, 떡만들기 등
 - 양평군 : 기능성 찜빵 (뽕잎·오디·단호박 찜빵), 뽕잎떡 (인절미, 개떡)
 - 양주시 : 밀반찬, 장아찌, 전통 김치만들기 등

(라) 기대효과

- 지역특산물 이용 가공체험교육으로 전통식품의 상품화 추진
- 도시소비자 대상 우리농산물의 우수성 바로 알기 교육을 통한 소비촉진으로 농가소득 증대