

나. 농외소득활동 추진

(1) 농산물 가공 소득원 개발

(가) 목 적

- 농촌여성의 경제적 지위향상 및 농촌정착의지 고취
- 지역여건에 맞는 일감발굴·지원으로 농가의 농외소득원화

(나) 추진내용

- 농업인의 보유기술의 발굴 및 산업화
- 지역부존자원의 가공·상품화·유통지도
- 기존단지의 내실화를 위한 판로확보 및 전문기술 지도 강화
- 농가소득증대를 위하여 다양한 농촌일감사업 발굴 및 품질향상과 전 자상거래로 판로확보
- 기존사업장은 3년간 집중관리를 하고 그 이후는 자립 또는 지방자체 지 침에 준하여 추진

(다) 세부추진결과

- 사업량 : 3개사업 3개소
- 사업비 : 147백만원(국비22.5, 도비40, 시군비62.5, 자부담22)
- 시군별 추진실적
 - 농촌여성창업지원사업

사업지역	사업장명	생산품목	사업 추진결과	소요예산(천원)		
				계	지원	자부담
과주시 법원읍 가야2	최행숙 전통주가	전통 가양주	○ 전통가양주 사업장 및 체험장 설치 - 90.5㎡ (저온저장고, 체험장 등)	47,707	45,000	2,707
작업장 내역 및 규모(㎡)						
-작업장 및 체험장 : 40.4㎡			○ 가공기자재 구입 - 발효기 외 15종			
-저온저장고 : 24.5㎡						
-사무실 : 12.0㎡						
-기타(탈의실 등) : 13.6㎡						

- 농산물가공 소득원개발사업

사업 지역	품목	대표	사업내역	사 업 비(천원)					작업장 규모
				계	도 비	시군비	자부담	기타	
총계				100,548	40,000	40,000	20,548		
이천시 설성면 송계2리	딸기 가공	서동수	포장디자인개발	4,000	2000	2,000			132m ²
			포장용기구입	3,427			3,427		
			저온저장고	9,405	4,600	4,600	205		
			냉동창고	6,606	-	-	6,606		
			가공기계구입	26,800	13,400	13,400			
소계				50,238	20,000	20,000	10,238		
화성시 매송면 야목리	청국장 제조	임춘자	작업장 리모델링	37,400	13,700	13,700	10,000		99m ²
			가공기계5종	12,910	6,300	6,300	310		
소계				50,310	20,000	20,000	10,310		

○ 사업홍보

- 리후렛 및 명함, 제작 : 1개소 500부
- 전시 · 판매회 개최 : 99회

(라) 금후계획

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

(마) 향후추진방향

사업중지	계속추진	시책사업추진
	○	

(2) 지역 농산물 가공 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
- 지역농특산물 가공기술개발 제품의 기술전수 및 보급을 위한 교육 실시
- 지역 농특산물 가공기술개발에 필요한 가공기기 및 시설 확보
- 지역에서 많이 생산되는 농특산물 중심의 가공기술개발

(다) 세부추진결과

- 사업량 : 3개사업 3개소
- 사업비 : 68백만원(국비 23, 도비10, 시군비33, 자부담 2)
- 사업별 추진실적
 - 농촌일감맞기 소득원제품 품질향상 사업

사업지역	사업장명	생 산 품 목	사 업 추 진 결 과	소요예산(천원)		
				계	지원	자부담
계				32,030	30,000	2,030
김포시 하성면 양택리	미래영농 조합법인	순대류	○ 사업장 기구보완 설치 - 증숙고 1조, 운반차량 등	30,030	30,000	30
			○ 시설환경개선 - 에폭시 바닥공사 : 132m ²	2,000	-	2,000

- 지역특산 농산물 개발 시범

시군명	품목명	사업추진내용	사업비 집행실적 (천원)				
			계	국비	도비	시군비	기타
연천군 농업기술센터	포장재 및 디자인보완	○ 일감갓기 사업장 포장재 및 디자인 보완 - 디자인 보완 - 병구입 - 박스 쇼핑백제작	14,837		7,418.5	7,418.5	
	지역특산물 명품화연구	○ 울무를 이용한 영양환 ○ 울무를 이용한 천연화장품 (울무 팩, 울무 비누, 스킨 로션, 에센스, 맛사지 크림, 섰크림 등)	2,949		1,474.5	1,474.5	
			2,214		1,107	1,107	
소계			20,000		10,000	10,000	
여주군 농업기술센터	전통 민속주 개발 시험	○ 전통 민속주의 표준화 시험 연구 및 개발품의 성분분석 및 관능검사, 브랜드 CI · BI 상품개발	7,810	3,905		3,905	
		- 시험 재료 · 소모품구입					
		- 기자재구입	2,600	1,300		1,300	
		- 라벨디자인 제작	3,300	1,650		1,650	
		- 인건비	1,740	870		870	
- 보고서 제작	550	275		275			
			16,000	8,000		8,000	

(라) 금후계획

- 농업기술센터의 농산물 가공기술 표준화 및 상품개발 기반 조성
으로 대 농업인 가공기술 지원 강화

(마) 향후추진방향

사업중지	계속추진	시책사업추진
	○	

(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

- 사 업 량 : 2개소
- 지원대상 : 남양주, 화성
- 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
- 추진결과
 - 체험장 운영 실적

시군명	체험장 운영 실적					
	체 험 실 적				소득금액 (천원)	홍 보
	대 상	회수	인원	내 용		
계		15	387		17,000	4회
남양주 시	향토음식 연구회원	1	40	청국장만들기 및 시식	500	-
화성시	소비자	14	347	○ 전통장류 체험 - 청국장.쌈장만들기 - 장아찌 만들기 (고추, 참외, 토마토)	12,000	신문 1회 잡지 1회 전시 2회

- 사업비 집행실적

시군명	사업장명	규모	사업내용	사업비 집행실적(천원)			
				계	도비	시군비	자부담
계				42,046	16,000	16,000	10,045
남양주시	물골안메주	65.5m ²	○ 장독대, 황토방, 체험장 원두막, 체험교육기자재 및 도구구입 등	22,045	8,000	8,000	6,045
화성시	이파리식품 (송산면 육일리)	198m ²	○ 실습체험장 : 132m ² - 테이블 8개, 의자 50개 - 조리실 기구구입 : 10종 - 체험도구 : 37종 (믹싱볼, 냉면기, 떡배기 등) ○ 홍보관 및 이론교육장 : 66m ² - 원형테이블 3개, 의자 12개 - 원목탁자 5개, 책장 2개 - 음향기기 1set, 하얀칠판 ○ 홍보물 - 화관 8종, 리후렛 2,000부 - 원목간판 2개	20,000	8,000	8,000	4,000

(라) 기대효과

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

(마) 향후추진방향

사업중지	계속추진	시책사업추진
	○	

(4) 향토음식 자원화 시범

(가) 목 적

- 지역농특산물을 이용한 전통 및 향토음식의 제조기술 보존 및 전수
- 바람직한 한국형 식생활 정착과 전통식문화 계승발전

(나) 추진내용

- 향토음식의 부가가치 향상과 명품화 및 지역특산물 이용요리 개발
- 향토음식 체계적 계승을 위한 전수교육 및 솜씨보유자 육성

(다) 세부추진결과

- 사업량 : 1개소(남양주)
- 농업기술센터
 - 향토음식 발굴 : 냉이굴밥, 조기샐러드 등 7종
 - 찬품요리, 잔치음식 전수교육 : 22회 209명
 - 시절음식·제철밥상 전시회 개최 및 홍보책자 발간
- 솜씨보유자
 - 향토음식체험장 조성(164㎡) 및 실습기자재 구입
 - 향토음식체험프로그램 개발 컨설팅 : 배화여대 최남순교수팀
 - 체험음식개발 : 41종(이벤트교자상 차림 등 코스요리, 일품요리 등)

(라) 금후계획

- 향토음식 자원의 상품화 및 소득화
- 한국형 식생활 과제와 차세대에 적합한 식문화 개발

(마) 향후추진방향

사업중지	계속추진	시책사업추진
	○	