

XV

2023  
농촌지도사업 보고서

# 농촌생활기술 보급





## 1. 사업결과 요약

- 농산물 가공·창업 활성화를 위하여 고양, 용인 등 12개 시군농업기술센터에 농산물종합가공센터를 운영하고 있으며 특히 농산물 상품개발실, 포장·디자인 개발실 등을 2개시군에 구축하여 지역농산물을 활용한 다양한 가공제품을 연구·개발하고 있음. 또한 소비자와 연계한 리빙랩 협의체와 소비자패널을 통해 가공제품의 완성도 향상시키는데 기여하였음. 소비트랜드에 따른 신제품 개발과 농업신기술 적용을 위해 새로운 공동이용가공시설, 장비를 8개소에 보완하여 농업인 교육 및 시제품 개발을 지원하였으며, 농산물종합공센터의 주요 가공설비에 IoT 시스템을 도입하여 가공제품의 생산 효율성, 안전성 향상과 노동력 절감에 기여함. 농산물 가공기술 표준화 및 농산물 가공제품 개발 사업을 통해 농촌진흥기관의 R&D 기술을 적용하여 65건의 제품을 개발하고 17건의 제품을 상품화 하였으며, 농업인에게 18건의 기술을 이전하였음.
- 시군의 농산물종합가공센터를 통해 준비된 예비 가공창업자를 대상으로 농업인 소규모 창업지원사업을 10개소, 떡볶이 떡 상온유통 기술 시범 등 신기술 사업 3개소를 추진하여 지역농산물 활용 가공제품 개발 18건, 일자리 창출 36명 등 농산물 부가가치 증진 및 농촌 경제활동 역량 향상에 기여하였음. 또한 식품안전관리인증 기준 강화에 따른 기존 농산물 가공사업장의 시설개선 및 노후화된 장비교체 등 7개소에 지원하여 3개소는 식품안전관리인증 획득하였음.
- 농업경영체에서 생산한 가공제품의 상품개선, 판매처 발굴, 홍보 등을 위해 마케팅 전문교육 및 컨설팅을 5회 27개소 추진하였으며, 온라인 체험단 등 마케팅 기술지원 및 박람회, 직거래 장터 등을 통해 참여 농업인 중 90% 이상 판매처가 확대되었음.
- 우리 쌀 소비 촉진을 주도할 수 있는 급식관계자 및 농업인 전문리더를 대상으로 우리 쌀 소비량을 확대하고자 우리 쌀 이용 식품가공기술 교육(다양한 우리 쌀 활용 교육, 우리 쌀 가공식품 활용 전문교육)을 시군단위(13개소) 24과정 2,973명 실시하여 쌀 빵, 떡, 쌀 제과, 아이스크림 등 생활속에서 다양하게 활용할 수 있도록 하며, 쌀 중심 식생활의 중요성에 대한 인식을 확산하였음
- 농촌노인들에게 공동생산을 통한 소일거리 사업화 등 일자리 창출을 통해 삶의 안정성을 강화하고자 농촌어르신 복지생활 실천 시범 사업(1개소)에 들깨수확물을

활용한 들기름 가공을 하여 노인 일자리 20명을 창출하였고, 농촌마을 공동 농장 조성 시범으로 파주 장단콩을 활용한 두부제조 및 판매를 통해 일자리 5명을 창출하며 농촌노인의 농가소득에 기여함.

- 작목별·재배단계별 농작업시 발생할 수 있는 위험요소 분석 및 작업환경 개선을 위해 농작업 안전관리 실천기술 보급사업을 7개소 추진하였고, 농작업안전·근골격계질환 예방교육 52회, 동력운반차 등 안전 및 보조장비 238대, 보호구·보조구 2,882개 보급을 통해 안전관리 수준은 32.3% 향상, 농작업 위험성은 58.1% 감소되었음. 농작업시 부상방지·작업능률 향상을 위한 농작업 안전편이장비 활용 작업방법 개선 10개소를 추진하여 농업인 대상 안전교육을 69회 추진하였고, 이를 통해 근골격계질환 위험성 61.2% 감소, 피로증상 호소율 36% 감소, 통증 호소율은 48.8% 감소하였음. 또한, 가금류 사육 작업장에 대한 작업환경개선으로 안전교육 9회, 공기순환장치 등 환경개선장비 7종 195개 지원하여, 작업장에 대한 안전관리 수준은 17.4% 향상, 농작업 위험성은 54.5% 감소하며 안전한 농작업 환경을 구축함

## 2. 사업 총괄표

사 업 명	계 획	실 적	성과지수
○ 지역농산물 가공 상품화 및 농촌융복합산업화 육성			
- 떡볶이 떡 상온유통 기술 시범	1개소	1개소	100%
- 국산 종균을 이용한 맞춤형 기능성 식초 상품화 시범	1개소	1개소	100%
- 농식품 체험키트 상품화 기술 시범	1개소	1개소	100%
- 농업인 소규모창업 기술 시범	3개소	3개소	100%
- 농산물 가공기술 표준화 지원	6개소	6개소	100%
- 농가형 가공제품 마케팅기술 지원	2개소	2개소	100%
- 농산물 상품개발 기반조성	2개소	2개소	100%
- 농산물가공 창업 시범	7개소	7개소	100%
- 농산물가공 제품 개발 시범	9개소	9개소	100%
- 농산물가공제품 온라인 포장재 개발 시범	9개소	9개소	100%
- 공동이용가공시설 개선 시범	4개소	4개소	100%
- 농산물종합가공센터 운영 IoT 시스템 구축	2개소	2개소	100%
- 농업인 가공사업장 시설장비 개선	7개소	7개소	100%
- 농촌지도장비(농산물가공장비)	4개소	4개소	100%
- 국내육성 품종 쌀을 활용한 전통식품 생산기반 구축 (지역활력화작목기반조성)	1개소	1개소	100%
- 고품질 양봉산물을 이용한 6차산업 활성화 시범 (지역활력화작목기반조성)	1개소	1개소	100%
- 우리 쌀 가공식품 활용 전문교육	1개소	1개소	100%
- 식농학습 농장	1개소	1개소	100%
- 고유향토음식 가정간편식 상품화 기술지원	1개소	1개소	100%
- 우리 쌀 이용 식품가공기술 교육(다양한 우리 쌀 활용 교육)	12개소	12개소	100%
- 농산물 이용 식문화 확산 교육 시범	6개소	6개소	100%
- 경기 향토음식 행복 나누미 사업	1개소	1개소	100%
- 고령친화음식 보급시범	1개소	1개소	100%
○ 농촌노인 생활 활력화 지원			
- 농촌어르신 복지생활 실천 시범	1개소	1개소	100%
- 농촌마을 공동농장 조성 시범	1개소	1개소	100%
○ 농작업 안전관리 및 작업환경 개선			
- 작목별 맞춤형 안전관리 실천 시범	7개소	7개소	100%
- 농작업 안전편이장비 보급시범	10개소	10개소	100%
- 고추 농작업 안전관리 개선 시범	2개소	2개소	100%
- 가축 유해요인 사전예방 시범	1개소	1개소	100%

### 3. 지도과제별 추진결과

#### 가. 지역농산물 가공 상품화 및 농촌융복합산업화 육성

##### (1) 떡볶이 떡 상온유통 기술 시범

###### (가) 목 적

- 유통기간 중 제품 품질유지 기술을 이용한 떡 가공 농산업체의 현장 애로 해결 및 떡 산업 활성화

###### (나) 관련기술

- 상온에서 장기유통이 가능한 떡볶이 떡 제조 방법(농촌진흥청 2019)

###### (다) 추진결과

- 사업량: 1개소(안성)
- 사업비: 120백만원(국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	사업체명 (대표자명)	주요내용
안성	농업회사법인 (주)두레푸드 (지성기)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시설규모: 495㎡(떡볶이 떡 생산라인 구축, 자동포장 시스템)</li> <li>○ 주요내용: 산침지-가열살균 복합처리 기술을 적용한 상온유통 떡볶이 떡 생산 시설 및 장비 등 기반조성               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 떡볶이 떡 생산라인 및 자동 포장시스템 구축으로 작업 능력 향상(20% 증), 제품 품질개선 등</li> <li>- 주요장비: 마하찜기, 계량기, 쌀블림통 및 작업다이 등</li> <li>- 상온에서 장기 유통 가능한 쌀 떡볶이 떡 개발</li> </ul> </li> <li>○ 주요성과               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 호랑이가 살던마을 떡볶이 떡 제품개발</li> <li>. 기존) 냉장 1개월 → 개선) 상온 8개월</li> <li>- 지역농산물 사용 현황: 연간 190,000kg(쌀)</li> </ul> </li> </ul>

###### (라) 금후계획

- 상온에서 장기 유통이 가능한 쌀 떡볶이 떡 개발로 인한 다양한 판로개척 확대(학교급식, 수출 등) 및 지역 농산물 소비 촉진

## (2) 국산 종균을 이용한 맞춤형 기능성 식초 상품화 시범

### (가) 목 적

- 우수한 국산 발효종균을 이용한 고품질 식초(조미·음료용 식초) 제조기술 보급을 통한 식초산업 및 지역경제 발전 도모
- 발효식초(곡류, 과일) 상품화를 통한 소규모 농가소득 증대 및 일자리 창출

### (나) 관련기술

- 농가형 곡류식초(현미, 보리 등) 제조용 종초 및 제조방법(농촌진흥청 2013, 2019~2020)
- 우수 초산균 이용 과일식초(대맥초, 복분자, 꾸지뽕, 복숭아, 대추 등) 제조 방법(농촌진흥청 2017~2020)

### (다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(연천)
- 사 업 비: 80백만원(국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	사업체명 (대표자명)	주요내용
연천	한희순발효 갤러리 (한희순)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시설규모: 89㎡(고품질 발효식초 생산 가공, 검사, 포장 장비 등)</li> <li>○ 주요내용                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 국산 종균을 활용한 기능성 식초 생산 시설 및 장비 등 기반조성 (농축기, 착즙기, 저장장비, 스텐혼합기 등)</li> <li>- 지역농산물(사과) 활용 사과발사믹식초 등 4종 제품개발</li> </ul> </li> <li>○ 주요성과                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 한희순발효갤러리 꿀먹은 생강청, 사과발사믹식초, 사과초모식초, 홍매실청 4종 제품개발 및 품목제조보고</li> <li>- 지역농산물 사용 현황: 연간 1,740kg(생강, 사과, 매실, 현미 등)</li> </ul> </li> </ul>

### (라) 금후계획

- 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증을 통한 농산물 가공제품 안전성 확보
- 온·오프라인 판로개척을 통한 주요 소비층 확보, 맞춤형 마케팅 활동

### (3) 농식품 체험키트 상품화 기술 시범

#### (가) 목 적

- 농식품 가공기술을 이용한 체험키트 상품 다양화로 농가 소득 향상
- 비대면 환경에서 활용 가능한 농식품 체험키트를 통해 체험-교육 연계 및 판로 확대

#### (나) 관련기술

- 팔을 이용한 메주 및 고추장 제조방법(농촌진흥청 2018)

#### (다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(남양주)
- 사 업 비: 70백만원(국비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	사업체명 (대표자명)	주요내용
남양주	(주)이삭뜰 (송재옥)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시설규모: 가공사업장 297㎡</li> <li>○ 주요내용: 농식품 가공기술을 이용한 체험키트 상품화 기반조성, 가공장비 구축                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 메주 자동성형 절단기, 켄베이어, 반죽혼합기, 포장재 개발 등 주요 공정, 위생시설 개선</li> <li>- 팔이 포함된 메주발효페이스트에 당(알룰로스)을 배합하고 고추가루, 천일염(파우치)를 섞어 간편히 만들 수 있는 팔고추장 체험키트 제작</li> </ul> </li> <li>○ 주요성과                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 팔고추장 체험키트 제품개발, 체험교육 등</li> <li>- 지역농산물 사용 현황: 연간 10,000kg(콩)</li> </ul> </li> </ul>

#### (라) 금후계획

- 농가 체험학습 상품의 키트화로 활용 확대 및 생산-가공-판매-체험이 연계된 농촌융복합 농가소득 창출



#### (4) 농업인 소규모창업 기술 시범

##### (가) 목 적

- 국내원료를 기반으로 한 농업인의 창업활동 지원으로 지역농산물의 부가 가치 증진 및 경제활동 역량 향상
- 농업 이외의 경제활동을 통한 농가소득 증대 및 농촌사회의 활력 부여

##### (나) 추진내용

- 제품의 가공·생산·상품화에 필요한 내부시설 리모델링, 장비구입 등 기반조성
- 위생적인 가공사업장 리모델링, 제품개발 등을 위한 컨설팅
- 포장 및 유통개선, 상표등록 및 출원, 전자상거래 및 홍보지원 등

##### (다) 추진결과

- 사 업 량: 3개소(고양, 이천, 파주)
- 사 업 비: 300백만원(개소당 100백만원, 국비 50%, 시군비 50)
- 추진실적

시군	사업체명 (대표자명)	추진실적	각종 인증현황
고양	일산애플팜 (김진구)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○세척기, 착즙기 등 5종 가공장비 구축</li> <li>○포장디자인 및 홈페이지 제작 등</li> <li>○상품개발: 2건(사과즙, 사과워터젤리)</li> <li>○일자리창출: 7명(상시 7)</li> </ul>	
파주	신용대	<ul style="list-style-type: none"> <li>○제과용 및 위생 장비 구축</li> <li>○상품 포장재 및 홍보물 개발 등</li> <li>○상품개발: 1건(쌀카스테라)</li> <li>○일자리창출: 2명(상시 2)</li> </ul>	
이천	안옥화양조장 (안옥화)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○지역특산물 제조 등 11종 장비 구축 등</li> <li>○브랜드 디자인 및 포장재 개발</li> <li>○상품개발: 3건(권돌막걸리 등)</li> <li>○일자리창출: 2명(상시 1, 비상시 1)</li> </ul>	주류제조면허 (약주, 탁주)

##### (라) 금후계획

- 지역농특산물 활용 소규모 가공창업 사업 확대
- 고품질 제품개발 및 지속적인 홍보, 마케팅 강화로 유통판로 확대

## (5) 농산물 가공기술 표준화 지원

### (가) 목 적

- 농산물가공기술 균일화·표준화로 경쟁력 강화 및 사업화 촉진
- 지역 특성에 맞는 표준화된 농식품 가공기술 지원으로 농가 창업제품의 경쟁력을 식품기업 수준까지 향상 지원

### (나) 추진내용

- 농산물종합가공센터에서 가공·생산되는 제품의 표준화된 가공기술 정립
- 지역 특색을 반영한 경쟁력 있는 농산물 가공기술 개발, 기술이전 활성화

### (다) 추진결과

- 사업량: 6개소(화성, 평택, 이천, 여주, 연천, 도원)
- 사업비: 240백만원(개소당 40백만원, 국비 50%, 시군비 50)
- 추진실적 및 주요성과

시군	시제품 개발 (26종 37건)		교육·컨설팅· 소비자 반응조사 실적 (교육·컨설팅 1,859명, 소비자 반응조사 3,660명)	사업추진성과 (기술이전 18개소, 상품화 지원 17건, 지자체산권 3건)
	R&D연계 (8종 10건)	R&D비연계 (18종 27건)		
화성	배도라지 조청 (1종, 1건)	투케더빈, 아기멜론 장아찌 등 8종 15건	신제품 개발 등 컨설팅 21명, 기술이전 제품 소비자 반응조사 536명	제품개발 기술이전 8개소, 상품화 지원 6개소
평택	쌀당화액 기술 이용한 라이스크림 (1종, 1건)	소고기 야채죽, 쌀빵, 양금(3종 3건)		야채장아찌 표준 제조공정 기술이전 1개소, 깻잎장아찌 등 5종 상품화 지원 1개소
이천	꾸지뽕차, 이천쌀 오십원빵 양금(2종, 2건)	이천쌀 막걸리 제조키트, 이천쌀 오십원빵 프리믹스 등(3종, 3건)	전통식품 제조실습교육, 공유회 등 1,572명 이천쌀오십원빵 등 소비자 반응조사 80명	꾸지뽕차 조성물 제조방법 특허출원 1건, 이천쌀오십원빵 등 상표출원 2건
여주	저당도 블루베리잼, 딸기잼 등 (2종, 4건)	구기자 및 공심채 추출 음료, 여주뜨란 동결건조 과일칩 (1종, 3건)	품목제조보고, 판매업 교육 및 컨설팅 109명 워터젤리 등 소비자반응조사 44명	한글젤리 등 기술이전 7개소 구기자 액창차 등 상품화지원 8개소
연천	연천빵용 양금, 곡물음료 (2종, 2건)	울무귀리빵 믹스 농산물 활용 양금 (3종, 3건)	디저트 제조기술 교육 및 컨설팅 14명 울무귀리빵 소비자 반응조사 3,000명	쌀음료 제조 기술이전 2개소, 울무귀리빵 프리믹스 등 상품화 지원 2개소
도원			가공기술 표준화 교육 등 131명, 시군종합가공센터 컨설팅 12명	

### (라) 금후계획

- 농산물 가공제품 품질향상 및 신제품 개발 지원 확대를 통한 농업인 가공  
사업 경쟁력 향상

## (6) 농가형 가공제품 마케팅기술 지원

### (가) 목 적

- 농업경영체에서 생산한 가공제품의 상품개선, 판매처 발굴, 홍보 등 품질 향상에서 유통까지 일관된 마케팅 기술지원
- 우수 가공상품을 발굴.기획하고 가공제품별 최적의 판매채널 탐색을 위해 다양한 유통마케팅 경로를 통한 판매경험 제공 및 기술지원

### (나) 추진내용

- (1단계) 경영체별 가공제품 맞춤형 상품력 강화 등 경영진단
- (2단계) 제품개선.판로개척을 위한 전문가 컨설팅 지원
- (3단계) 유통·마케팅 역량강화를 위한 상세페이지 제작 등 교육
- (4단계) 온·오프라인 다양한 채널 활용 유통판로 개척활동 지원

### (다) 추진결과

- 사업량: 2개소(용인, 도원)
- 사업비: 200백만원(개소당 100백만원, 국비 50%, 도·시·군비 50)
- 추진실적 및 주요성과

<용인시농업기술센터>

- 참여경영체 평균 매출액 증가: '22년) 140백만원 → '23년) 159백만원
- 참여경영체 판로확대 비율: 참여자 중 100% 판매처 확대
- 일자리 창출: '22년) 59명(상39, 비20) → '23년) 66명(상44, 비22)

사업명	추진내용 및 주요성과	운영시기	참여인원
도료국제식품박람회 참가	○ 2023 FOOD EX JAPAN 참가 - 5개소, 22개품목, 수출상담액 15억원	3월	5개소
용인의 소반 푸드 페스티벌	○ 지역 쇼핑관광자원 연계 식문화 축제 - 14개소, 1,500명 방문, 매출액 3,300만원	5월	14개소
메가쇼 팔도밥상페어 참가	○ 국내 최대규모 식품 판매행사 - 13개소, 20,000명 방문, 매출액 4,160만원	7월	13개소
온라인 판매행사 지원 현장교육	○ 온라인 판매 우수사례 벤치마킹	12월	14개소
용인의 소반 홈페이지 개편	○ www.yonginsoban.com 개편 제작	12월	7개소

## &lt;경기도농업기술원&gt;

- 참여경영체 평균 매출액 증가: '22년) 226백만원 → '23년) 242백만원
- 참여경영체 판로확대 비율: 참여자 중 80% 판매처 확대
- 일자리 창출: '22년) 49명(상28, 비21) → '23년) 62명(상33, 비29)

사업명	추진내용 및 주요성과	운영시기	참여인원
소비자 직거래 행사	○ 농가형 가공제품 판로개척 수원 메가쇼 - 10개소 경영체(20개 상품) 참여, 매출액 45백만원 - 판매촉진을 위한 상시 이벤트 운영 (반려식물 증정, 구매왕, 온라인 광고 등) - 참여농가 역량강화 교육 및 전문 컨설팅 (스마트폰 사진촬영·편집, SNS 마케팅 등)	2~4월	21명
사업설명회 및 전문교육	○ 농가형 가공제품 마케팅 역량강화 교육 - 사업추진 목적 및 방향 설명회 - (특강1) 소비자 맞춤형 가공제품 상품 기획의 이해 - (특강2) 온라인 유통채널별 장·단점 및 활용 방법 · 네이버 및 쿠팡 활용기법, 온라인 공동구매, 카카오 및 인스타그램 홍보 전략 등	4월	20명
현장 컨설팅	○ 농업경영체별 1:1 맞춤형 현장 컨설팅 - 고양 농업회사법인 온스 등 13개소	7월	13명
마케팅 기술지원	○ 농산물 가공제품 맞춤형 상품기획 - 농업경영체별 가공제품 소비시장 조사, 소비트렌드 반영 맞춤형 가공제품 상품기획 및 현장 컨설팅	9~10월	3명
온라인 마케팅 기술지원	○ 농산물 가공제품 온라인 공동구매 지원 - 가공제품 SNS 홍보 및 이미지 작업, 인스타그램 인플루언스 활용 SNS 공동구매 추진	9~12월	3명
온라인 마케팅 기술지원	○ 농산물 가공제품 온라인 바이럴 마케팅 - 가공제품 맞춤형 바이럴 캠페인 기획, 허브키워드 설정, 지역별 맘카페 등 활용 바이럴 마케팅 추진	9~12월	4명
온라인 마케팅 기술지원	○ 농산물 가공제품 온라인 체험단 마케팅 - 가공제품 SNS 온라인 체험단 기획, 네이버 및 인스타그램 등 체험단 운영, 상세페이지 보완 등	10~12월	3명
사업 성과공유회	○ 농가형 가공제품 마케팅 사업 성과공유회 - 마케팅 분야별 주요성과 공유 및 활성화방안 전문 교육, 추진결과 및 개선방안 종합토의 등	12월	16명

## (라) 금후계획

- 소비트렌드 및 유통시장별 특성을 고려한 농업경영체별 맞춤형 마케팅 기술지원 확대를 통한 시장 경쟁력 및 매출액 증대

## (7) 농산물 상품개발 기반조성

### (가) 목 적

- 농산물종합가공센터 내 상품개발 전용 시설구축을 통한 농업인 농외소득 활동 촉진과 지역 농산물 가공기술 전진기지로서의 역할 증대
- 농산물 가공창업 리빙랩 시스템 도입으로 농식품 가공사업 활성화 견인
- \* 리빙랩(Living Lab): ‘일상생활 실험실’, ‘문제해결 아이디어 플랫폼’, ‘살아있는 실험실’로 불림

### (나) 추진내용

- (제품개발실) 건식.습식.HMR 등 제품개발 전용 시설.장비 설치
- (제품평가실) 소비자 기호도 조사, 영상회의 등이 가능한 온.오프라인 체험 및 평가 시스템 구축
- (포장.디자인 개발실) 개발제품 평가 및 상품성 향상을 위한 용기.포장지. 디자인 개발, 사진.영상촬영 등을 위한 시설 및 장비 설치
- (리빙랩 운영) 소비자와 연계한 리빙랩 프로젝트 설계 및 운영

### (다) 추진결과

- 사업량: 2개소(1년차 이천, 2년차 양평)
- 사업비: 500백만원(국비 50%, 시군비 50) / 2년간 500백만원 지원
- 추진결과
  - 사업장 조성

시군	건축 방법 (규모)	구분	면적	세부 시설.장비
이천	증축 (83.95㎡)	농산물가공 상품개발실 설치	83.95㎡	-초음파세척기, 자외선건조기, 낮은화구, 인덕션, 냉장고, 김치냉장고 등
양평	시설 개선 (162㎡)	가공상품 연구개발실	78㎡	-연구개발 가공장비 조성 (증숙기, 절단기, 라이스칩기계, 추출기, 초음파세척기, 건조기, 곡물볶음기, 착즙기, 죽제조기, 포장기기 등) -연구개발 실험기자재 조성 (염도계, 당도계, 수분계, 정밀저울 등)
		포장.디자인 개발실	58㎡	-포장장비 구비 (반자동 용기 실링기, 스파우트 파우치 포장기기 등) -포장용기 및 포장재 샘플 전시
		제품평가실 및 라이브커머스실	26㎡	-라이브커머스 스튜디오 및 제품촬영 공간조성

## - 리빙랩 협의체 및 소비자 패널 활용 실적

시군	구분	구성원		활용 실적	
		인원 (명)	직종 등 분류 (소비자, 이해관계자, 전문가 등)	횟수 (건)	주요 활용 내용
계		163		19	
양평	리빙랩 협의체	9	생활개선연합회장, 농산물가공 연구회장, 발효식품연구회장, 향토음식연구회장, 농산물가공 지원센터 위탁생산업체 대표(5)	3	○지역농산물 활용 가공상품 개발 및 판로 확대를 위한 방안 모색 ○리빙랩 활용방안 협의
	소비자 패널	42	청창농(11),강소농(14), 가공창업보육생(17)	3	○시제품 관능평가 및 제조원 활용 가공창업 컨설팅 지원
		112	농산물가공/발효식품/향토 음식연구회원(112) 식문화확산교육(19)	13	○식품유형별 가공상품화 개발 실습교육 추진으로 상품화개발 역량강화

## - 리빙랩 프로젝트 운영결과

시군	연계 모임	구분	리빙랩 프로젝트 핵심내용 및 주요 개선사항
양평	리빙랩 협의체	시제품 개발	○양평쌀을 활용한 곡물쉐이크 시제품 개발 2종 (품목신고 1종) ○토마토를 활용한 잼·소스 개발 2종 (품목신고 1종) ○양평쌀을 활용한 라이스칩 시제품 개발 2종 (품목신고 2종) ○버섯을 이용한 칩출차 1종 / 과채가공품 1종 (품목신고 2종)
		포장디자인 개발	○신규개발상품(라이스칩 및 토마토잼) 3종 포장디자인 검토
		포장디자인 개선	○무농약원료가공식품 포장재(스틱파우치+외박스) 신규 제작 2종
	소비자 패널	시제품 개발	○지역농산물 활용 가공상품개발을 위한 농산물가공, 발효식품,향 토음식연구회 대상 식품유형별 개발실습 교육 추진

## - 상품개발 및 상품화 지원실적(제품개발, 상품성 향상 등)

시군	구분	종, 건	품목명
양평	시제품 개발	5종, 8건	○잼류(잼잇소스 핫 등) 2건, 칩출차(착한노루곰덩이버섯) 1건 ○곡류가공품(더오롯한 라이스칩, 더오롯한 라이스칩 보리) 2건 ○과채가공품(양평아로니아분말) 1건, 기타농산가공품(물맑은 양평 착한 곡물쉐이크 등) 2건
	기존 제품개선	1종, 2건	○무농약원료가공식품 포장개선 (착한 무농약노루곰덩이버섯으로 만든 분말, 착한 무농약표고 버섯으로 만든 분말)
	상품화 지원 (품목제조보고)	5종, 6건	○잼잇소스 핫, 착한 노루곰덩이 버섯차, 더 오롯한 라이스칩, 더 오롯한 라이스칩 보리, 양평 아로니아 분말, 물맑은 양평 착한 아스파라거스 곡물쉐이크

## (라) 금후계획

- 농산물 가공창업 리빙랩의 효율적 운영을 위한 전문 컨설팅, 교육 추진

## (8) 농산물가공 창업 시범

### (가) 목 적

- 지역농산물을 기반으로 한 창업활동 지원으로 부가가치 증진 및 농업인의 경제활동 역량 향상
- 농업이외의 경제활동을 통한 농가소득 증가 및 농촌사회 활력 부여

### (나) 추진내용

- 지역농산물 활용 가공창업을 위한 가공장비, 내부시설 리모델링 등 기반 조성
- HACCP 인증 기준에 적합한 전문 컨설팅 및 위생시설 구축 등
- 제품 및 디자인 개발을 위한 전문가 컨설팅 등

### (다) 추진결과

- 사 업 량: 7개소(남양주, 양주, 연천, 안산, 김포, 이천, 여주)
- 사 업 비: 660백만원(개소당 90~100백만원, 도비 30%, 시군비 50, 자부담 20)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업체명 (대표자명)	추진실적
남양주	(주)파비안후레쉬 (김종시야)	○원심탈수기, 세척기, 이송 컨베이어 등 가공장비 구축 ○채소 전처리 제품 개발, HACCP 인증, 온.오프라인 판로개척 ○일자리 창출 2명(상시 2)
양주	은아네농장 (장효근)	○농축기, 착즙기 등 가공장비 구축 ○고구마조청, 토마토잼 등 가공제품 개발 ○네이버, 그립 등 온.오프라인 판로확보 ○일자리 창출 2명(상시 2)
연천	벗골목장 (이종남)	○저온저장고, 치즈건조대 등 가공장비 구축 및 시설개선 ○즉석식품판매업 컨설팅, 유가공제품 개발
안산	오경농산 (오경식)	○원심분리기, 도토리 분쇄 및 원료이송 시설 구축 ○도토리가루, 도토리묵 등 제품개발 ○일자리 창출 3명(상시 3), 상표등록(햇살친구)
김포	농업회사법인 연꽃정원 유한회사 (오선호)	○멸균기, 스키폐장기 등 가공장비 구축 ○친환경연근채, 연잎밥 등 제품개발 ○HACCP, 6차산업 인증, 연근차 등 상표 출원 36종 ○일자리 창출 6명(상시 5, 비상시 1), 상표등록(햇살친구)
이천	라이스데이 (박금순)	○HACCP 위생설비 및 시설 공사, 디자인 및 포장제 개발 ○라이스데이 쌀과자 등 제품개발, HACCP 인증 컨설팅 ○일자리 창출 2명(상시 2)
여주	금당농원 (최은숙)	○로스팅기, 착유기, 곡물볶음기 등 가공장비 구축 ○참기름, 들기름 등 제품개발 ○일자리 창출 5명(상시 3, 비상시 2)

### (라) 금후계획

- 고품질 제품개발 및 지속적인 홍보, 마케팅 강화로 판로개척 확보
- 지역농산물 활용 가공창업 우수사례 발굴을 통한 사업 활성화

## (9) 농산물 가공제품 개발 시범

### (가) 목 적

- 농산물 가공제품 소비동향을 반영한 다양한 가공제품 개발 및 기술이전으로 농업인 창업 활성화 및 농외소득원 창출 기여

### (나) 추진내용

- 지역 농특산물의 가공기술 확립을 통한 제품의 상품화 기술력 확보
- 농업인에 대한 농산물 가공창업 기술 이전 확대로 가공창업 활성화 유도

### (다) 추진결과

- 사업량: 9개소(용인, 고양, 평택, 파주, 이천, 안성, 포천, 양평, 여주)
- 사업비: 450백만원(개소당 50백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적 및 주요성과

시군	제품개발 실적 (28건)	전문교육 등 추진실적 (교육 및 컨설팅 336명, 브랜드 개발 및 홍보지원)
용인	딸기잡쌀크림떡 등 5건	HACCP 역량강화 교육(25명)
고양	사과워터젤리 등 2건	창업 및 위생교육, 공유주방 운영 등(30명)
평택	딸기잼	식품위생 및 마케팅 교육(39명), 공동 포장재 디자인 개발
파주		농산물종합가공센터 HACCP 인증 컨설팅 및 역량강화 교육(3명), 지역박람회 홍보전시관 등
이천	이천쌀편방 등 3건	농업인 기술이전, 체험프로그램 컨설팅(3명), 지역축제 연계 전시홍보(이천쌀편방, 도라지음료)
안성	새싹삼진액 등 7건	가공제품 표준화, 브랜드 개발 교육(16명), 브랜드 및 포장디자인 개발
포천	포천 Soul부추 페스토 등 2건	제품개발 전문 컨설팅(4명), 브랜드 및 포장디자인 개발
양평	잼잇소스 핫 등 7건	농식품 역량강화 교육(144명), 상품홍보 및 판로확대 등
여주	여주뜨란 딸기.사과칩	농산물 가공창업 및 판매자 교육(72명)

### (라) 금후계획

- 지역 농산물을 이용한 가공기술의 표준화를 바탕으로 온.오프라인 판로 개척을 통해 농업인 부가가치 향상



## (10) 농산물 가공제품 온라인 포장재 개발 시범

### (가) 목 적

- 최근 소비동향에 따른 온라인 쇼핑의 급성장으로 농업인 가공제품 포장재 개발 및 컨설팅 지원을 통한 농업경영체 경쟁력 강화
- 온라인 판매용 및 친환경 포장재 개발을 통한 가공제품 이미지 향상 및 판로개척

### (나) 추진내용

- 농산물 가공제품의 전자상거래 택배용, 친환경 포장재 개발, 컨설팅 등

### (다) 추진결과

- 사 업 량: 9개소(화성, 남양주, 평택, 파주, 이천, 안성, 여주, 가평, 연천)
- 사 업 비: 180백만원(개소당 20백만원, 도비 30%, 시군비 50, 자부담 20)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업장명	제품명	주요내용
계			포장재 및 디자인 개발 : 32건
화성	비봉농원	아로니아즙	파우치 및 박스 디자인
		아로니아강정	파우치 디자인
		건조과일칩	파우치 디자인
		수제잼/청	라벨스티커 디자인
		디저트류	로고, 상품안내서, 선물박스 디자인
남양주	꽃드란 (한영규)	꽃드란	김치, 떡케익 포장케이스, 브랜드 디자인 등
	대한양봉 (정희규)	꿀울	포장케이스, 브랜드 디자인, 제품 사진
평택	평택슈퍼맘 (김현진)	맛있는 깻잎장아찌, 맛있는 딸기소르베, 맛있는블루베리소르베	박스 및 스티커, 포장 용기 등 디자인 및 포장재 개발
	그린채식품 (이호준)	김경민 참쌀떡 4종	브랜드 통합 디자인, G형 포장박스, 반달상자, 스티커 및 삽지 등 디자인 개발
파주	(주)머쉬드림	동충하초 술	병 및 박스 제작
		동충하초 누룽지	완충재 및 박스 제작
		동충하초 식혜	병 및 박스 제작

시군	사업장명	제품명	주요내용
이천	여름애팜	복숭아즙	장호원 복숭아를 활용한 가공제품 브랜드 포장디자인 개발 및 제작, 개발한 가공품 판매
	작은사랑맘앤잼	작은사랑맘앤잼	딸기 가공품 포장디자인 개발 및 온라인쇼핑용 포장재 제작
안성	태경F&B	발효여주농축액	컨설팅, 디자인개발, 시제품제작
		저당음료(6종)	컨설팅, 디자인개발, 시제품제작
여주	품실상회	명절 선물 세트	된장, 간장, 맛고추장 유리병으로 패키지 개선, 온라인 판매를 위한 박스 포장재 개발, 환경을 생각한 재활용 가능한 소재 사용
가평	천나라농원	수제오디잼	가평 오디 활용 수제 오디잼
		오디동결건조	가평 오디 동결건조 제품
		뽕잎분말	뽕잎 분말 가루
		포장재	가공제품(오디잼, 동결건조오디, 뽕잎가루) 온라인 판매를 위한 포장재 개발
연천	선유농원	선유와인	기존 오프라인 판매에서 벗어나 온라인 판매 확대를 위한 포장재 개발

#### (라) 금후계획

- 농산물 가공제품의 온라인, 친환경 포장재 개선을 통한 상품성 향상으로 농업경영체별 마케팅 경쟁력 확대

### (11) 공동이용 가공시설 개선 시범

#### (가) 목 적

- 농산물 공동이용가공시설 및 장비개선으로 시기별 농업인 가공수요에 대응하고 다양한 농산물가공 활성화로 농가소득 증대 기여

#### (나) 추진내용

- 공동이용가공시설(농산물종합가공센터 등)내의 안전장치 점검, 노후장비 교체, 신규설비 지원 등을 통한 시설의 현대화
- 식품안전관리인증기준(HACCP)에 적합한 시설개선으로 안전한 제품생산

#### (다) 추진결과

- 사업량: 4개소(화성, 평택, 파주, 여주)
- 사업비: 400백만원(개소당 100백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적

시군	주요 추진내용	가공기기 구축 (31종)	가공시설 보완 (7건)
화성	○농식품가공연구관 전시공간 조성, 공동이용 가공시설 운영 장비 구축	열풍로스터 등 13종	가공제품 홍보 전시공간 조성
평택	○식품 소비트렌드를 반영한 신제품 개발 공동이용 가공시설 가공장비 구축	라벨프린터기 등 7종	
파주	○농산물종합가공센터 HACCP 인증을 위한 시설 개보수(HACCP 인증 완료) ○가공센터 및 가공실 가공기기 구축	프레스착즙기 등 7종	가공센터 방충망, 천장 등 시설 보완(5건)
여주	○진공농축기, 칠러 및 충전기 장비구축 및 시설 설치 공사 ○워터젤리 전용 포장 파우치 가공장비 구축 및 착즙음료 생산 공압식 착즙기 증설 ○워터젤리, 저당도 잼 제조방법 기술이전	진공농축기 등 4종	착즙음료 퓨레이송 장치 증설

#### (라) 금후계획

- 농산물 공동이용 가공시설 활용을 통한 시제품 개발 및 창업보육 역할 확대

## (12) 농산물 종합가공센터 운영 IoT 시스템 구축

### (가) 목 적

- 농산물종합가공센터의 식품위생 관리를 위한 IoT 기반 시스템 구축으로 가공제품 생산 효율성 향상, 노동력 절감

### (나) 추진내용

- 농산물종합가공센터 주요 가공설비의 IoT 기반 시스템 도입을 통한 실시간 모니터링 및 원격제어, 데이터 관리 시스템 구축

### (다) 추진결과

- 사업량: 2개소(용인, 여주)
- 사업비: 100백만원(개소당 50백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진결과

시군	주요 추진내용	활용결과
용인	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 브랜칭기, 소형농축기, 추출농축기, 보일러, 금속검출기, 2차 살균기 등 주요 가공장비 가공상태.시간.온도센서 부착을 통한 실시간 모니터링 및 데이터 관리</li> <li>○ 전처리실, 포장실, 냉동고 등 온도.습도계 및 조절, 문열림 센서를 통한 원부재료 안전성 강화 및 실시간 모니터링</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농산물가공센터 주요 가공설비 및 저온저장고, 냉동고 IoT 기반 시스템 구축을 통한 실시간 모니터링 및 원격제어</li> <li>○ 주요 가공장비의 설비 이상유무 데이터 분석 및 진단을 통한 에너지 절감, 생산효율성 향상</li> </ul>
여주	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ IoT 장비 관리기준 전송 모뎀, 주유가공장비 온습도 모니터링 센서 구축</li> <li>○ 데이터 취득 DAQ, 문열림 및 로컬 서버를 통한 이탈정보표시, 모니터링</li> <li>○ 데이터 취합 및 실시간 현황 로컬서버 및 현황판 설치</li> <li>○ 외부 통신망 연결 데이터 AP장비, S/W 장비개발 및 로컬화 작업 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ IoT 시스템 구축으로 HACCP 이탈 정보 확인 및 신속대응 가능</li> <li>○ 이력추적을 기반으로 안전한 농산물 가공제품 생산기반 조성</li> </ul>

### (라) 금후계획

- 지역농산물 활용 다양한 가공제품 개발 및 식품위생 수준 향상

### (13) 농업인 가공사업장 시설장비 개선

#### (가) 목 적

- 식품안전관리인증(HACCP) 적용 확대에 따른 소규모 가공사업장 가공시설 개선지원
- 위생수준 향상지원을 통한 제품 안전성 강화로 신뢰도 향상 및 판매 확대

#### (나) 추진내용

- 농업인 가공사업장의 위생·안전 기준에 적합한 가공장비 구축 및 시설 개선
- HACCP 인증, 가공기계 구축 등 전문가 컨설팅 추진

#### (다) 추진결과

- 사업량: 7개소(김포, 파주, 이천, 안성, 포천, 가평, 연천)
- 사업비: 350백만원(개소당 50백만원, 도비 50%, 시군비 50)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업장명 (대표자)	컨설팅 및 주요사업 내용
김포	농업회사법인 꿈드림 (이윤재)	○ 낙농산업 경쟁력 강화 젖소우유 유전체 분석 A2우유가공 컨설팅 ○ 치즈배트(배양기), 라벨러 등 가공장비 구축 ○ HACCP 인증(축산물 유가공)
파주	애플러스팜 (이수호)	○ 식품위생법 및 HACCP 기준에 적합한 칸막이, 위생시설 조성 컨설팅 ○ HACCP 장비, 위생설비 및 가공장비 구축 ○ HACCP 인증(과채주스)
이천	농업회사법인 향미주식회사 (엄태철)	○ HACCP 인증을 위한 설계도, 작업동선 및 시설장비 조정 컨설팅 ○ HACCP 위생설비 및 가공장비 구축, 컨베이어, 스텐배관설치 등 ○ HACCP 인증 준비중(사과주스)
안성	오복시루 (오복희)	○ 떡류 생산에 따른 노후시설 및 장비, 위생장비 보완 컨설팅 ○ 냉동고, 이중문 설치, 삼편포장기 및 세척기 가공장비 구축
포천	술빛는전가네 (전기보)	○ 가공시설 개선 및 위생 수준 향상을 위한 컨설팅 ○ 농산물 가공시설 개선, 동증류기 등 7종 가공장비 구축 ○ HACCP, 농촌융복합산업 인증
가평	유진농원 (황영임)	○ 증류주 생산 노후 냉각시설 개선, 증류설비 증설 ○ 여과장비세트, 착즙용 발효탱크 등 신규 제조장비 구축
연천	영희네 (정영희)	○ 장류 생산 노후시설 장비 개선 컨설팅 ○ 가열혼합탱크, 메주성형기, 고추장 충전기 등 가공장비 구축

#### (라) 금후계획

- 식품안전관리기준에 맞는 가공제품 생산 기반조성으로 지속적인 제품 안전성 관리, 소비자 홍보 등 다양한 마케팅 연계 판로 확보

### (14) 농촌지도장비(농산물가공장비)

(가) 목 적

- 지역농업 여건에 적합한 농산물가공 신기술 보급을 위한 공동이용가공장비 구축으로 농산물 부가가치 향상 및 농외소득 활동 지원

(나) 추진내용

- 지역별 특화된 농산물 가공기술 이전·보급·확산을 위한 위생적이고 안전한 공동이용 가공장비 구축

(다) 추진결과

- 사업량: 4개소(평택, 남양주, 가평, 이천)
- 사업비: 878백만원(도비 50%, 시군비 50)
- 추진결과

시군	주요내용
계	농산물 가공제품 개발 및 공동이용가공 교육장비 구축 49종 74대
평택	○습식가공실 진공농축기, 위생전실 금속검출기 등 가공장비 구축으로 가공 창업교육 및 시제품 생산(40종 63대)
남양주	○농산물 가공교육실의 노후된 잼제조기, 곡물퍼핑기 등 신규장비 구축을 통한 시제품 개발 전문교육 추진(2종 2대)
가평	○지역농산물 활용 간편식 개발 및 실습교육을 위한 동결건조기 등 가공장비 구축(2종 3대)
이천	○농산물 소비트렌드에 따른 곡물가공류 개발을 위한 곡물팽화열풍로스팅기 등 가공장비 구축(5종 6대)

(라) 금후계획

- 지역농산물 활용 다양한 가공제품 개발 및 기술보급을 통한 농산물 부가가치 향상 및 지속적인 농가소득원 발굴

(15) 국내육성품종 쌀을 활용한 전통식품 생산기반 구축(지역활력화작목기반조성)

(가) 목 적

- 소비트렌드에 다른 국내육성 품종 쌀을 활용한 다양한 가공제품 개발을 통해 쌀소비 확대 및 식량 안보 강화

(나) 추진내용

- 식품안전관리기준에 맞는 안전한 제품생산 환경 개선
- 소비트렌드 반영 쌀 가공제품(전통식품) 자동 생산라인 구축
- 쌀 가공제품(전통식품) 연구개발 및 신제품 포장재 개발 등

(다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(양평)
- 사 업 비: 200백만원(도비 50%, 시군비 50)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업장명 (대표자)	주요 추진실적
양평	아이비농업법인 주식회사 (문성균)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP 인증 기준에 따른 위생개선 공사, 기자재 구입</li> <li>○ 분쇄기, 자동포장기, 유탕기 등 쌀 가공제품 생산 라인 구축</li> <li>○ 쌀약과, 찹쌀누룽지 제품 및 포장 디자인 개발</li> <li>○ 지역 특화품목 상품화 기술지원                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 투입기술: 참드림의 찰기있는 특성을 활용한 가공제품 개발</li> <li>- 투입효과: 찹쌀의 30~40%를 참드림으로 대체, 쌀 활용 증가</li> <li>- 쌀 사용량: '22년) 1.6톤 → '23년) 3.2톤</li> <li>- 상품화: 쌀약과, 단호박 찹쌀누룽지, 건조 단호박누룽지</li> </ul> </li> <li>○ 농업경영체 평균 조수입 증가 및 일자리 창출                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 평균 조수입: '22년) 100백만원 → '23년) 180백만원</li> <li>- 일자리 창출: 11명(상시 2명, 비상시 9명)</li> </ul> </li> </ul>

(라) 금후계획

- 온라인 쇼핑몰 리뉴얼과 전문 마케팅을 통한 연중 판매 가능한 가공제품 (단호박 찹쌀누룽지 등) 상시 홍보
- 국내육성품종 쌀 소비촉진을 위한 다양한 전통식품 개발

(16) 고품질 양봉산물을 이용한 6차산업 활성화 시범(지역활력화작목기반조성)

(가) 목 적

- 양봉산물을 활용한 가공·체험 등 농촌융복합산업 활성화를 통한 다양한 부가가치 창출 및 농업인 경쟁력 강화

(나) 추진내용

- 양봉산물을 활용한 다양한 가공제품 개발 가공장비 등 기반 조성
- 양봉산물 활용 체험시설 기반 구축
- 양봉산물 신제품 개발 홍보물 제작 등

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(양평)
- 사업비: 200백만원(도비 50%, 시군비 50)
- 추진실적 및 주요성과

시군	사업장명 (대표자)	주요 추진실적
양평	아이비농업법인 주식회사 (양혜진)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 보리수, 벌꿀와인 생산시설 구축                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-저온저장고, 과일착즙기, 저장 및 발효탱크 등 8종</li> </ul> </li> <li>○ 양봉체험을 위한 벌집공기 체험공간 조성                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-동증류기, 감압식 증류기, 벌집체험공기 장비 등</li> <li>-리플릿 등 홍보용품, 포토존 제작 등</li> </ul> </li> <li>○ 지역 특화품목 상품화 기술지원                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-투입기술: 보리수 열매 착즙, 와인 증류장치 사용 매뉴얼, 벌집공기 체험장비 및 공간 활용</li> <li>-투입효과: 신규 와인 제조기술 개발로 새소득원 창출, 꿀벌체험 프로그램 운영으로 벌에 대한 인식 개선</li> </ul> </li> <li>○ 일자리 창출: 2명(상시)</li> </ul>

(라) 금후계획

- 벌꿀을 이용한 신규 제품 개발을 통한 양봉농가의 신소득원 창출
- 꿀벌 체험프로그램의 지속적인 운영 및 홍보를 통한 꿀벌에 대한 거부감 개선 등 이미지 전파



### (17) 우리 쌀 가공식품활용 전문교육

(가) 목 적

- 우리 쌀 소비촉진을 주도할 수 있는 농업인 전문리더를 육성하여 쌀 소비 저변을 확대하기 위함

(나) 추진내용

- 우리쌀 활용 강사양성반 교육 및 소비촉진 공개강좌를 통한 전문리더 육성
- 초등대상 쌀 식문화교육을 통한 미래세대의 올바른 식생활 습관 개선

(다) 추진결과

- 사업량: 1개소(도원)
- 사업비: 18백만원(국비 50%, 도비 50)
- 사업내용
  - 쌀에 대한 이해, 전문리더의 역할 및 소비촉진 교육
  - 쌀 중심의 우리 식문화에 대한 이해와 올바른 미각 형성교육
- 주요성과
  - 우리쌀 활용 강사 양성반 교육: 7회차 118명, 우리 쌀 소비촉진 공개강좌 1회 144명
  - 초등대상 쌀 식문화 교육 3회 334명, 식생활담당자 역량강화교육 2회 22명

기간	과정명	대상	횟수	인원	주요내용
계			13	618	
4.18. ~ 10.25.	우리 쌀 활용 강사양성반 교육	경기도 향토음식 연구회	7	118	- 우리쌀 소비촉진 전문리더 교육 · 쌀 디저트 8종 개발 및 품평회
8.22. ~ 10.12.	초등대상 쌀 식문화 교육	초등학생	3	334	- 초등대상 쌀식문화 교육키트 개발 (교재, 교구, 쌀 강정만들기 체험키트) - 벼 생태교육, 강정만들기 체험
6.30.	우리쌀 소비촉진 공개강좌	경기도 향토음식 연구회원	1	144	- 가루쌀 소비 활성화 정부정책 홍보 및 경기쌀 미각체험 5종, 쌀 디저트 8종 선호도 조사
12.6. ~ 12.8.	식생활담당자 전문역량교육	시군담당자	2	22	- 식문화 담당 공무원 전문역량 강화

(라) 금후계획

- 초등대상 쌀 식문화 교육을 위한 쌀식문화교육 활동가 양성
- 우리 쌀 가공활용 교육을 통한 쌀 소비 저변 확대

### (18) 식농학습 농장

#### (가) 목 적

- 농촌체험+미각교육+요리체험을 연계한 단계별 프로그램 적용을 통해 건강한 식생활 실천을 유도할 수 있는 식농학습 농장 육성

#### (나) 추진내용

- 농사체험-미각교육-요리경험을 제공하는 식·농체험 프로그램 개발
- 텃밭에서 직접 수확한 재료를 활용한 미각교육 및 요리체험 공간 조성
- 식재료에 대한 인식, 맛 표현 등 농업 및 요리체험을 통한 식생활 개선

#### (다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(화성)
- 사 업 비: 50백만원(국비 50%, 시비 50)
- 추진실적

시군명 (사업장)	추진실적	규모	주 요 내 용
화성 (제부도 모세농장)	식농학습 농장조성	1식	- 요리체험 공간: 실내 리모델링, 조리용 싱크대(5식), 폴딩도어 설치(실내외 체험 가능하게 조성) - 텃밭공간: 토종작물 식재 후 농촌체험 프로그램 운영
	프로그램	3종	- 씨앗은 마법사: 토종종자 활용 씨앗 오감체험 - 우리는 텃밭농부: 토종종자 모종 심고 퇴비주기 - 화성에서 온 열무김치: 텃밭작물 활용 청굴 열무김치 만들기 체험
	활동지 및 교구	2종	- 씨앗은 마법사 활동지 1종 400부 - 모듈별 토종종자 견본상자 교구 1종 10부

#### (라) 금후계획

- 소비자의 농업에 대한 이해와 올바른 식생활 실천으로 건강 증진 도모
- 지역 식재료의 부가가치 향상을 통한 농가소득 증대

### (19) 고유 향토음식 가정간편식 상품화 기술지원

#### (가) 목 적

- 간편한 소비방식을 선호하는 식습관 변화에 맞춰 지역 고유의 식재료, 식문화를 활용한 가정간편식 상품화 지원으로 농가소득 확대

#### (나) 추진내용

- 지역 식재료, 향토음식 등 활용하여 가정간편식 상품개발 및 생산 기반조성
- 포장판매 방식에 적합한 지역농산물 활용 가정간편식 메뉴개발 및 상품화
- 포장판매에 적합한 친환경 포장용기, 디자인 개발 및 제작

#### (다) 추진결과

- 사 업 량: 1개소(여주)
- 사 업 비: 50백만원(국비 50%, 시비 50)
- 추진실적

시군명 (사업장)	추진실적	규모	주 요 내 용
여주 (지미당)	가정간편식 제조판매 시설	1식	- 재래식 부엌 및 작업장 보수 - 텃밭공간: 토종작물 식재 후 농촌체험 프로그램 운영
	가정간편식 메뉴개발	1종	- 연잎밥 (여주쌀, 연잎, 연근, 팥, 찰수수, 찰조, 대추, 밤, 은행, 옥수수 등)
	상품 개선 컨설팅	1종	- 온라인 스토어 구축 - 디자인 및 패키지

#### (라) 금후계획

- 향토음식의 가정간편식화를 통한 농축산물 소비 확대 및 농가소득 증대
- 소비자의 식생활 변화를 반영한 농특산물 및 향토음식의 부가가치 향상

## (20) 우리 쌀 이용 식품가공기술 교육(다양한 우리 쌀 활용교육)

### (가) 목 적

- 우리 쌀 소비촉진을 주도할 수 있는 지역 급식관계자 및 농업인 전문리더를 육성하여 쌀 소비 저변을 확대하기 위함

### (나) 추진내용

- 쌀 생산품 및 가공품의 다각적인 활용 방법 확산으로 우리 쌀 소비 촉진
- 쌀 가공품 및 레시피 등 관련 농촌진흥청 연구개발 성과의 농촌현장 보급 확산
- 농업인 학습단체를 대상으로 실생활 적용 가능한 쌀 소비 전문리더 양성
- 단체급식 및 학습단체별 현장적용 맞춤형 교육으로 쌀 소비 전문리더 양성

### (다) 추진결과

- 사업량: 12개소
  - 우리 쌀 가공식품 활용 전문교육: 3개소(고양, 남양주, 포천)
  - 다양한 우리 쌀 활용교육: 9개소(수원, 성남, 평택, 김포, 광주, 양주, 이천, 용인, 파주)
- 사업비: 57.6백만원(국비 50%, 도비 25, 시군비 25)
- 추진실적: 12개소 20과정 2,355명
  - 우리 쌀 가공식품 활용 전문교육: 7과정 29회 486명

기관명	교육과정	교육대상	기간	회수(회)	인원(명)	주요내용 및 운영실적
총 계				29	486	
소 계				6	80	
고양	가와지 쌀을 이용한 찜빵 만들기	어린이집·유치원 초·중·고교 영양(교)사	5.3. ~ 6.7.	2	18	○가와지 쌀 이용 찜빵만들기 ○지역특화농산물 이용 쌀 소비촉진
	찰쌀을 이용한 고구마빵 만들기		5.4. ~ 6.2.	3	32	○찰쌀 이용 고구마빵만들기 ○영양사 시연 및 맛 평가 테스트 긍정적 반응
	우리쌀 이용 식품가공기술 교육 공개강좌		12. 21.	1	30	○쌀 인문학의 이해 ○가와지쌀 이용 요리(쌀케이크, 영양솔밥 등) 시연
포천	소 계			7	126	
	우리 쌀 가공식품 활용 전문 교육	영양사	8.18.~ 10.13.	7	28	○우리쌀을 이용한 다양한 한식 디저트 만들기
		쌀가공업 외식업운영자			56	
쌀소비촉진리더	42					
남양주	소 계			16	280	
	우리쌀 활용 디저트교육	시민	7~8	5	100	○쌀베이킹 이론 및 실습
	우리쌀 활용 식품가공기술교육	시민	8~9	6	30	○전통주 제조 이론 및 실습
	우리쌀 활용 식품가공 기술교육	생활개선회원	11~12	5	150	○쌀베이킹 이론 및 실습

- 다양한 우리 쌀 활용 교육: 13과정 89회 1,869명

기관명	교육과정	교육대상	기간	회수	누적인원	주요내용 및 운영실적
총 계				89	1,869	
수원	우리 쌀 디저트 교육	농촌지역 소비자	3~5 10~11	15	305	○우리 쌀 활용 다양한 디저트 교육
성남	다양한 우리 쌀 활용교육	생활개선회원 여성농업인	8~12	5	148	○쌀 누룩 및 쌀을 활용한 요리 이론 및 실습
평택	소 계			6	120	
	우리쌀 베이킹	농촌지역 소비자	7	4	80	○우리쌀 활용 베이킹 교육
	막걸리 제조	농촌지역 소비자	7	2	40	○우리쌀 활용 막걸리 교육
김포	다양한 우리 쌀 활용 교육	쌀소비촉진 지역리더	8.17.~25.	4	100	○다양한 우리쌀 활용 관련 이론교육 우메기떡 만들기 실습
광주	우리쌀 활용 디저트 제조 과정	광주시민	10~11	6	102	○쌀가루를 활용한 다양한 한식 및 유형 디저트 제조 실습
양주	우리 쌀 활용 디저트 교실	초등학생을 둔 가정	3~4	5	100	○우리 쌀을 활용한 이론 및 실습을 편성하여 100가정 온라인 교육
이천	우리 쌀 활용 퓨전디저트 교육	농업인 및 소비자	3.7.~30.	8	120	○지역농산물 및 쌀 소비 확대를 위한 가공·조리 등 다양한 활용 방법 실습교육(복숭아 단자 외 7종)
용인	소 계			28	586	
	백옥쌀가공연구회 과제교육	백옥쌀가공 연구회	2~10	16	323	○백옥쌀을 활용한 다양한 식품가공 기술교육(쌀강정, 쌀누룩 활용 등)
	고품격 한식 디저트 교육	용인시민	3.7.~28	4	84	○퓨전 떡 요리 이론과 실습 (과일찹쌀떡, 흑미피칸단자 등)
	생활 속 홈베이킹	용인시민	4.5.~26.	4	84	○우리 쌀과 지역 농산물로 만드는 쌀 베이킹 교육 (버터링, 인절미볼, 모닝롤빵 등)
	감성 쌀베이킹	용인시민	9.6.~27.	4	95	○우리 쌀과 지역 농산물을 활용한 홈베이킹(소보로빵, 블루베리머핀 등)
파주	쌀 디저트 교육	파주시민	3~4	12	288	○쌀 소비촉진을 위한 쌀 디저트 교육

(라) 금후계획

- 우리쌀을 활용한 다양한 교육과정 개발로 쌀 소비 촉진과 우리쌀의 중요성 인식 등 올바른 식문화 확산 유도 추진

## (21) 농산물 이용 식문화 확산 교육 시범

### (가) 목 적

- 소비자를 대상으로 다양한 농산물을 활용한 요리전시, 공개강좌, 푸드쇼 개최로 우수한 경기도 식문화를 알리고 농산물 소비 확대

### (나) 추진내용

- 소비자 대상으로 농촌에서 생산되는 먹을거리의 중요성을 알리기 위한 지역 농산물 활용 요리전시 및 강좌 교육
- 푸드쇼, 박람회 참가, 홍보물 제작, 체험행사 등을 활용한 식문화 홍보

### (다) 추진결과

- 사업량: 6개소(고양, 화성, 평택, 양주, 양평, 여주)
- 사업비: 90백만원(개소당 15백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적

구분	주요내용
교육과정 운영	22과정 136회 2,722명
교육내용	일산열무 김치 가와지 쌀요리, 화성시 향토음식 확산보급교육, 건강식문화 교육, 바른 먹거리교육 등
행사	5회 42,702명
교재 및 홍보물	4종 2,350부(리플릿, 레시피 북 등)

### ○ 관련행사

시군	행사명	일자	대상	인원(명)	주요내용
총 계(5회)				42,702	
화성	‘화성의 맛을 보다.’ 밭대식	3.28.	화성시민	60	○ 화성향토음식 전시 및 시연, 시식행사 등
평택	평택 꽃나들이	4.	평택시민	200	○ 식문화 및 향토음식 홍보
	평택 가을수확축제	10.	평택시민	100	
양주	양주쌀 활용 디저트 전시회	9.23.~24.	양주시민	42,142	○ 양주축제인 천일홍 축제와 연계 쌀 디저트 시식 및 전시·홍보
양평	감자프로젝트 교육 및 홍보	7.5.~10.	양평군민	200	○ 친환경 농산물 및 교육 성과 전시 및 레시피 엽서배부

### (라) 금후계획

- 한국형 전통식문화 이해 증진을 통한 바른 식생활 확대 및 보급
- 지역농산물과 향토음식의 전파를 통한 농산물 소비 촉진

## (22) 경기 향토음식 행복 나누미 사업(주민참여)

### (가) 목 적

- 음식이 평준화, 퓨전화 되어 점차 잊혀지는 지역 향토음식 발굴, 보급하고 지역사회 봉사를 통하여 전통의 맛을 계승하고자 함

### (나) 추진내용

- 향토음식 보전을 위한 솜씨보유자 발굴 및 조리기술 전수교육
- 지역 향토음식 및 식문화 스토리텔링 발굴 및 자료화
- 지역 농산물로 만든 향토음식, 건강음식 나눔 봉사 및 푸드뱅크 연계 등을 통한 지역사회 소외계층, 불우이웃에 전달

### (다) 추진결과

- 사업량: 1개소(이천)
- 사업비: 30백만원(도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적

구 분	주 요 내 용
교육운영	- 3과정 20회 330명
발굴 및 개발	- 향토음식 15종 · 이천쌀, 게걸무, 산수유, 복숭아, 인삼 5가지 특산물 활용 메뉴개발
자료화	- 15종 · 향토음식 메뉴 스토리텔링 발굴 및 조리법 자료화 개발
관련행사	- 향토음식 메뉴 전시 및 시식회: 25,000명 · 제22회 이천쌀문화축제 향토음식 15종 메뉴 전시 및 시식회 - 향토음식 창작품 전시회: 100명
홍보실적	- 2건(신문 및 온라인 뉴스 등)

### (라) 금후계획

- 한국형 전통식문화 이해 증진을 통한 바른 식생활 확대 및 보급
- 지역농산물과 향토음식의 전파를 통한 농산물 소비 촉진

### (23) 고령친화음식 보급시범

#### (가) 목 적

- 소화기능, 구강건강 저하 등 고령자의 신체적 특성을 고려한 음식을 통한 영양관리 중요성 인식부여
- 농촌노인 대상으로 적절한 영양공급과 안전한 식품 섭취 정보제공

#### (나) 추진내용

- 고령자 맞춤형 식단·조리법을 바탕으로 한 음식개발 및 보급
- 농촌노인의 양적·질적인 식단 구성

#### (다) 추진결과

- 사업량: 1개소(가평)
- 사업비: 20백만원(도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적

구 분	주 요 내 용
교육운영	- 5과정 15회 304명 · 고령자가 섭취하기 적합한 음식 이론 및 실습
교재 및 홍보물	- 3종 101부 · 고령친화음식 보급 교육 교재 및 현수막 등

#### (라) 금후계획

- 건강 노화를 위한 신체 건강 및 기능유지를 바탕으로 한 올바른 식생활 관리
- 농촌노인 균형잡힌 식습관을 통한 영양상태 개선 및 건강증진 도모



## 나. 농촌노인 생활 활력화 지원

### (1) 농촌어르신 복지생활 실천 시범(전환)

#### (가) 목 적

- 농촌노인의 보유기술, 솜씨 등의 자원을 활용한 소일거리 사업화로 공동체 문화 조성 및 활력 증진
- 사회적 가치 창출을 통해 농촌노인의 신체적·정신적 건강악화, 고령화로 인한 농촌 마을공동체의 침체 등과 같은 농촌문제 해결 촉진

#### (나) 추진내용

- 마을별 특성과 농촌노인 보유기술·솜씨 활용 사업화 시설 지원
- 노인 공동체 활동 및 손쉽게 할 수 있는 경제활동 지원

#### (다) 추진결과

- 사업량: 1개소(여주)
- 사업비: 50백만원(도비 50%, 시군비 50)
- 추진실적
  - 참여인원: 48명(남 12명, 여 36명)
  - 활동내용
    - 들깨 수확물을 활용하여 들기름가공 기반 조성
    - 들기름 활용 어르신 요리교육, 원예교육 등 공동체 활동
- 주요성과
  - 들기름 단순가공을 통한 일자리 창출: 20명
  - 요리교육, 원예교육, 선전지 견학 등 공동체 활동: 14회 232명

#### (라) 금후계획

- 어르신들의 역량강화를 위한 프로그램 지원 및 안전한 농작업 활동을 할 수 있도록 컨설팅과 교육 지원

## (2) 농촌마을 공동농장 조성 시범

### (가) 목 적

- 마을주민 역량강화를 통한 농촌공동체 활성화 및 자생력 있는 지역 발전계획 수립
- 농촌노인들에게 공동생산과 협업관계 제공하여 소득 및 일자리 창출

### (나) 추진내용

- 주민역량강화와 공동농장 생산기반조성 및 운영계획 수립을 위한 컨설팅
- 농촌노인에게 적합한 노인복지형 일자리 창출 지원

### (다) 추진결과

- 사업량: 1개소(파주)
- 사업비: 30백만원(도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적
  - 사업 참여인원: 100명(남 50명, 여 50명) \* 65세 이상 비율: 74%
  - 교육 및 마을회의: 19회 65명(남 15명, 여 50명)
  - 활동내용
    - 농업생산 기반 조성: 파주 장단콩을 활용한 두부제조 기반조성
    - 통일촌 마을의 두부판매로 소득활동
- 주요성과
  - 일자리 창출: 전담인력 8명, 노인 일자리 5명
  - 두부판매로 3,000천원 소득

### (라) 금후계획

- 노인복지형 일자리 창출을 위한 공동농장이 안정적으로 운영될 수 있도록 마을리더 육성 교육 및 현장 컨설팅 지원으로 활력 있는 마을 조성

## 다. 농작업 안전관리 및 작업환경 개선

### (1) 작목별 맞춤형 안전관리 실천 시범

#### (가) 목 적

- 농업현장에서 작목별 작업단계를 고려한 위험요인진단과 개선으로 농작업 재해예방 및 안전성 향상
- 농업인의 생명과 신체의 안전을 확보하기 위한 농업인의 안전관리 역량 강화

#### (나) 추진내용

- 농작업 안전관리 수준 평가표를 적용한 해당 작목의 농작업 위험요소 분석 및 위험성 평가, 작업 단계 개선대책 수립 및 우선순위 설정 등 전문가 컨설팅 수행
  - 안전관리 수준 평가(농작업 일반, 농기계, 농작업장, 위험물질, 생활안전 등)
  - 작업장, 작업자세, 농약, 농기계 등 개선대책 제시
- 작목별 맞춤형 안전관리 개선 실천
  - 농작업안전기록부를 활용한 농작업 안전이력 기록: 농작업 사고, 농약사용, 시설, 환경, 보호구, 건강 등 기록
  - 농작업 안전 보조구, 농작업 안전장비, 보조장치 보급 및 관리
  - 농작업 역량강화 및 근골격계 질환 예방 교육 등
- 전문가의 안전관리 향상도 평가 및 성과분석

#### (다) 추진결과

- 사업량: 7개소(용인, 화성, 남양주, 평택, 양주, 안성, 여주)
- 사업비: 350백만원(개소당 50백만원, 국비 50, 시군비 50%)
- 추진실적
  - 사업 참여인원: 138명(남 58명, 여 79명) \* 65세 이상: 63명(34.4%)
  - 참여농업인 교육(누적치): 52회 820명
  - 안전편이장비 보급: 동력 운반차, 높이조절 농작업대 등 238대
  - 보호구 및 보조구 보급: 농작업복, 예초기 보호구 등 2,882개
- 주요성과
  - 안전관리 수준(평균): 32.3% 향상
  - 농작업 위험성(평균): 58.1% 감소

## - 위험요소 분석 및 개선방향

시군	단체명	위험요소 분석				개선방향
		우선순위	작업단계	위험요소	주요문제점	
용인	원삼 생활개선회 (화회)	1순위	방제	방제작업 시 농약의 직접적인 노출	장시간 노동으로 과중한 체력감소 분진등으로 건강을 해침	방제용 농작업 보호구, 소형 밀착형 충전 분무기 보급
		2순위	분갈이(정식) 삽목 준비	반복적 작업으로 허리 등 관절 무리한 사용	작업 중 근골격계의 과중 및 부자연스러운 작업자세로 인한 신체 피로	높이조절농작업대 보급 및 근골격계질환 예방 체조교육 보급
		3순위	운반	중량물 취급	중량물 운반으로 인한 손목과 허리에 통증 무리	동력운반기 보급
화성	아로니아 연구회	1순위	식재작업	근골격계 질환	과도한 근력 사용	동력운반차 사용, 근골격계질환 예방 교육
		2순위	전지·정정 작업	근골격계 질환	손목 무리	전동기위 사용, 근골격계질환 예방 교육
		3순위	시비 작업	근골격계 질환	과다한 근력 사용	전동기위 사용, 근골격계질환 예방 교육
		4순위	방제 작업	근골격계 질환	어깨와 팔 부담	경량 배터리 분무기 사용 근골격계질환 예방 교육
		5순위	운반 작업	근골격계 질환	허리, 어깨 과다 사용	동력운반차 사용, 근골격계질환 예방 교육
남양 주	시설채소 연합회	1순위	농약중독증유발 농작업	농약을 살포하며 전진하는 형식	급성중독 만성중독 위험성	방호복장 도입, 1인 살포기 도입
		2순위	근골격계질환 유발 농작업	인력의존작업 중심, 인력작업 대체장비가 없음	허리염좌, 견통, 슬개관염, 경추증, 전신피로 등	농작업의자 도입, 재배법 개선 권고
		3순위	신체상해 유발 환경	낙상, 접촉사고 환경	통행로 좁음, 신발 바닥이 달아 미끄러움	낙상사고 해소교육, 통로 장화착용 등

시군	단체명	위험요소 분석				개선방향
		우선순위	작업단계	위험요소	주요문제점	
평택	평택시 체리연구회	1순위	전정·전지 작업	사다리, 전자기위	낙상, 수부 손상	전동기위 도입, 규칙적 휴식
		2순위	선별·포장 작업	반복작업, 자세	근육통, 눈피로	높낮이 조절 작업대, 근골격계 예방 체조
		3순위	방제작업	농기계, 농약	신체부담, 농약사고	밀착형 호스릴 자동분무기 도입, 살포 중 흡연 및 음식물 섭취 삼가, 농약보관 및 안전보호구 착용 철저
		4순위	수확작업	소음, 온열	열사병	충분한 냉음료 섭취, 그늘 휴식 공간 마련, 작업시간 조정
		5순위	제조작업	농기계, 소음, 온열	신체부담, 열사병	진동방지 장갑, 안전보호구 착용, 귀마개 착용
양주	양주시 한우연구회	1순위	사료 및 건초 급여 작업	시간에 맞춰 정기적으로 한우에 사료 및 건초를 급여하는 작업	반복작업으로 인한 손과 손목 부위 통증	허리보호대/손목보호대/무릎보호대 근골격계질환예방운동
					쪼그려 앉거나 허리를 굽히는 부자연스러운 작업자세 발생으로 인한 허리 및 다리 부위 통증	허리보호대/손목보호대/무릎보호대 근골격계질환예방운동
					반복적인 중량물 취급작업	전동운반차
		2순위	분뇨 처리 작업	축사에 분뇨를 처리하는 전반적인 작업	분진 및 가스에 위한 중독	분진마스크, 보호복, 안전화, 안전장화, 안전장갑(내한용)
					반복작업으로 인한 신체적 부담	전동운반차
		3순위	축사 청소	주기적으로 한우의 건강상태 유지를 위한 축사 청소	분진 및 가스에 위한 중독	전동운반차 근골격계질환예방운동
반복작업으로 인한 신체적 부담	분진마스크, 보호복, 안전화, 안전장화, 안전장갑(내한용)					

시군	단체명	위험요소 분석				개선방향
		우선순위	작업단계	위험요소	주요문제점	
안성	양성시설 오이채소 작목반	1순위	수확	근골격계 부담	그린하우스에서 수확한 오이를 작업장으로 운반시 수동 수레를 사용해 과도한 근력의 사용	전동수레의 도입으로 수확한 오이 운반시 근력부담 완화
		2순위	포장	근골격계 부담	수확한 오이를 선별, 포장시 바닥에 앉아 쪼그린 자세로 포장하여 근골격계질환 위험	작업대를 설치하여 입식자세로 작업하여 작업자세 개선
안성	양성시설 오이채소 작목반	3순위	방제	근골격계 부담	엔진형 농약살포기 사용시 약제 투입시 무게가 40kg 가량으로 허리에 부담 발생	경량의 배터리형 농약살포기 구입, 사용으로 허리의 부담 완화
		4순위	작업장	넘어짐 부딪힘	저녁 등 낮은 시간 작업시 조명이 낮아 위험물에 의한 넘어짐이나 부딪힘 사고 발생 위험	휴대용 목걸이형 랜턴 구입 사용으로 작업시 조명 확보
		5순위	작업장	넘어짐 부딪힘	작업시 장화나 일반 신발 착용하고 작업시 미끄러짐이나 장애물 등에 발을 상할 위험	안전화 구입 착용으로 농작업시 미끄러짐 방지와 발 보호
여주	여주 고추 연구회	1순위	세척작업	근골격계 부담	반복작업, 작업자세	자동세척기 도입
		2순위	건조작업	근골격계 부담	반복작업, 작업자세	자동건조기 도입
		3순위	방제작업	농약중독	보호구미착용, 안전사고	안전보호구 보급, 농작업 안전교육

- 개선결과

시군	주요문제점	개선내용
용인	방제작업 시 등집형 엔진 분무기 또는 고정형 분무기에 의해 수행되며, 마스크, 고글, 방제복 등 방제용 농작업 보호구 착용 없이 작업하여 농약 중독의 위험이 있음	방제작업 시 호수의 이동을 줄이는 고효율 밀차형 동력 방제기와 허리·어깨 등 근골격계 질환을 예방할 수 있는 소형 밀차형 충전 분무기, 방제용 농작업 보호구 공급
	분갈이(정식) 및 삽목 작업 시 부자연스러운 작업자세와 중량물 운반으로 인한 근골격계 부담이 큼	쪼그리고 앉거나 불편한 작업 자세를 개선할 수 있는 작업 높이 조절 농작업대 공급 및 안전보호구 공급, 근골격계질환 예방 체조교육 진행
화성	과도한 근력 사용 어깨, 허리와 팔 부담	전동 수레 도입 전동가위 도입
남양주	농약중독증 유발 농작업(병해충 방제)	농약방제복 구입, 전동방제기 도입으로 1인 살포 가능
	근골격계질환 유발 농작업	근골격계질환 운동이후 꾸준한 관리를 통한 관리, 미끄럼, 넘어짐 등 사고예방 교육 등
평택	전정·전지 작업	전동가위를 도입하여 여성농업인도 한손으로 작업이 가능하고 신체 부담이 감소함.
	방제작업	밀차형 호스릴자동분무기 도입으로 신체부담이 감소함.
	선별, 포장작업	작업자의 체형에 맞추는 높낮이 조절 작업대 도입으로 작업의 피로도 감소.
	제초작업	예초기를 안전보호구 세트를 착용하여 사용하므로 작업의 안전성 향상.
양주	반복작업이나 중량물 취급 등으로 인한 근골격계질환 유발가능성이 농후함.	안전보호구 및 전동운반차 도입으로 근골격계질환 예방 근골격계질환 예방 교육에 따른 신체안정성 변화 - 좌우 신체안정성: 63.6%→87.8%로 향상 - 전후방 신체안정성: 69.5%→90.9%로 향상
	축사에서 발생하는 분진 및 분뇨에 의한 가스로 인한 호흡기 및 피부질환 유발 가능성이 농후함	분진마스크, 보호복, 안전장화 보급으로 호흡기 및 피부를 보호함
안성	오이를 작업장으로 운반시 수동 수레를 사용해 과도한 근력의 사용	동력운반차 구입하여 과도한 근력의 사용을 방지하여 근골격계질환 예방
	늦은 시간 작업시 조명이 낮아 위험물에 의한 넘어짐이나 부딪힘 사고 발생 위험	휴대용 목걸이형 랜턴을 사용하여 늦은시간 작업시 사고 방지
	작업시 장화나 일반 신발 착용하고 작업시 미끄러짐이나 장애물 등에 발을 상할 위험	안전화를 보급하여, 작업시 발보호 및 미끄럼 방지
여주	반복작업, 작업자세	자동 세척기 및 자동 건조기 도입으로 근골격계 부담을 주는 작업자세 및 작업과정이 개선되어 농업인 보호 및 작업능률이 크게 향상되었음

(라) 금후계획

- 농업인의 지속적인 안전관리 역량강화를 통해 농작업 재해예방 및 안전성 향상을 도모

## (2) 농작업 안전편이장비 보급 시범

### (가) 목 적

- 농작업 안전의 필요성 인식향상, 지역과 작목의 특성을 고려한 안전하고 편리한 장비보급으로 농작업 재해로부터 농업인 보호 및 작업능률 향상

### (나) 추진내용

- 농작업 여건 파악 및 안전편이장비 보급을 위한 전문 컨설팅 실시
- 농업인 안전관리 교육, 근골격계질환 예방 건강관리 교육 추진
- 농작업장 위험요소와 작업능률 향상을 위한 안전편이장비 개선 및 보조구(보호구) 등 보급
- 장비 안전사용 및 근골격계질환 예방 교육

### (다) 추진결과

- 사업량: 10개소(고양, 남양주, 안산, 김포, 파주, 광주, 이천, 포천, 양평, 연천)
- 사업비: 500백만원(개소당 50백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적
  - 참여인원: 140명(남 109명, 여 31명) \* 65세 이상: 63명(45%)
  - 안전편이장비 활용 안전교육 실시: 69회 821명
  - 안전편이장비 보급: 동력운반차 등 562대
- 주요성과
  - 편의장비사용 만족도: 4.71/5점
  - 근골격계 질환 위험성 61.2% 감소
    - OWAS지수 편이성 4단계 도입전 3.1점 → 도입후 1.2점 / 1.9점 감소
  - 안전성 향상을
    - 자각적피로증상호소율 36% 감소, 통증호소율 48.8% 감소
- 우수사례
  - 전동수레 편이장비 보급으로 여성농업인의 근골격계부담 완화, 전복 위험성 감소, 시간 단축 효과
  - 근골격계질환 예방 교육을 통한 농업인의 증상개선 및 안전재해 예방

### (라) 금후계획

- 지급된 장비를 안전하게 사용하고 근골격계 질환 예방 프로그램이 생활화 될 수 있도록 교육 및 사후관리



### (3) 고추 농작업 안전관리 개선 시범

#### (가) 목 적

- 고추 재배 시 폭염 속 온열질환, 농약살포, 운반·세척·건조 등 단순 반복 작업을 인간공학적으로 개선하여 농작업 부담 경감 및 근골격계질환 예방

#### (나) 추진내용

- 위험요인을 분석 및 평가하고 개선대책 수립과 우선순위 설정을 위한 전문가 컨설팅 수행
  - 안전관리 수준 평가(농작업 일반, 농기계, 농작업장, 위험물질, 생활안전 등)
  - 고추 농작업의 위험요인: 모종심기, 줄대기, 수확작업, 농약살포, 지주세우기 등
- 맞춤형 안전관리 개선 실천
  - 농작업안전기록부를 활용한 농작업 안전이력 기록
  - 수확작업을 위한 농작업용 의자, 고추세척기, 전동운반차 등 보급과 농약 살포를 개선하기 위한 개인보호구 보급 착용 개선
- 농작업 위험요인별 개선 및 농업인 건강관리를 위한 운동프로그램 보급
- 전문가의 안전관리 향상도 평가 및 성과분석

#### (다) 추진결과

- 사업량: 2개소(여주, 연천)
- 사업비: 100백만원(개소당 50백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적
  - 참여인원: 56명(남 32명, 여 23명)
  - 농작업 안전교육(누적치): 12회 268명
  - 안전 및 편이장비 보급: 고추 세척기 등 40대
  - 보조구(보호구) 보급: 고추 지지대, 안전복 등 475개

○ 주요성과: 안전관리 수준 39.2% 향상, 농작업 위험성 59.4%감소

시군	단체명	위험요소 분석				개선방향
		우선순위	주요작업단계	위험요소 현황	주요문제점	
여주	점동 고추 작목반	1순위	방제작업	인적	신체부담, 작업자세	동력살분무기 도입
		2순위	살포작업	인적	신체부담, 작업자세	비료살포기 도입
		3순위	제초작업	물리적	안전보호구 미착용	안전보호구 보급, 농작업 안전교육
연천	청산면 고추 작목반	1순위	로터리 작업	물질/환경	노후장비 사용으로 인한 신체적 부담	소형관리기 보급 및 근골격계 질환예방운동
		2순위	고추 세척	물질환경	반복 작업으로 인한 신체부담	고추 세척기 보급 및 근골격계질환 예방 운동
	왕징면 고추 작목반	1순위	고추 건조	물질/환경	근골격계 질환	고추 건조기 보급 및 근골격계 질환 예방 운동
		2순위	고추 세척	물질/환경	근골격계 질환	고추 세척기 보급 및 근골격계 질환 예방 운동
		3순위	농약 살포	물질/환경	농약 중독	농약 방제복 및 방진 마스크 보급

- 개선결과

시군	주요문제점	개선내용
여주	신체부담, 작업자세	안전편이장비 도입으로 방제작업이나 비료살포 등 작업의 자세와 신체부담 경감으로 안전성이 크게 개선
	안전보호구 미착용	농기계 사용 시 안전보호구 착용 철저 교육 및 실천
연천	노후장비 사용, 반복작업으로 신체 부담	소형(보행)관리기 및 고추 세척기 보급, 근골격계 질환 예방 체조 교육을 통한 개선
	고추 건조 및 세척 시 근골격계 질환 우려	고추 건조기 및 세척기 도입, 근골격계질환예방 체조 교육을 통한 개선
	농약살포 시 농약 중독위험 노출	농약 중독 예방을 위한 방제복 및 방진 마스크 보급

(라) 금후계획

- 고추 재배에서 발생할 수 있는 위험요인 개선방안 지원으로 노동부담 경감 및 농업인 건강 개선 도모

#### (4) 가축 사육 유해요인 사전예방 시범

##### (가) 목 적

- 작업 시 발생하는 사료에 의한 미세분진, 분뇨에 의한 유해가스 등 노출로 인한 호흡기 질환, 안전사고 등을 예방하기 위한 대책을 마련하여 농작업자 보호

##### (나) 추진내용

- 가축 사육 작업장의 위험요인 분석 및 개선대책 수립을 위한 컨설팅
- 농작업의 안전사고 예방을 위해 작업활동과 작업자의 위험요인 분석, 평가, 개선대책 수립 및 컨설팅
- 안전재해 사전예방을 위한 편이장비 및 시설환경 개선 지원
- 유해·위험요인에 의한 노출차단 등 보호적 안전조치

##### (다) 추진결과

- 사업량: 1개소(양평)
- 사업비: 100백만원(개소당 100백만원, 도비 30%, 시군비 70)
- 추진실적
  - 참여인원: 12명(남 9명, 여 3명)
  - 농작업 안전교육(누적치): 9회 89명
  - 안전편이장비 보급: 동력리프트 등 5종 175개
- 주요성과
  - 안전관리 수준 증가율: 17.4% 향상
  - 농작업 위험성 감소율: 54.5% 감소
  - 위험요소 분석 및 개선방향

단체명	위험요소 분석				개선방향
	우선순위	주요작업단계	위험요소현황	주요문제점	
양계 연구회	1순위	사육	환기 및 온도관리	호흡기 질환, 사육온도유지	환기시스템 설치
	2순위	기타축사관리	중량물 운반, 자동화시설 과부하	근골격계질환 발생, 화재위험	운반장비 및 자동소화장치 도입

## - 개선결과

주요문제점	개선내용	비고
사육장 환기 및 온도 제어관리의 어려움으로 인한 육계 성장위험, 가축분뇨 유해가스로 호흡기 질환 위험	환기시스템 설치	-
축사 내 종량물 운반 시 근골격계질환 위험	운반장비(동력리프트) 도입	-
자동화시설 관리 시 과부하로 인한 축사 화재 위험	자동소화장치 도입	-

## (라) 금후계획

- 안전재해 의식 개선을 통한 안전재해예방 생활화로 사고예방 및 농작업 사고 감소