

생명[♥]의 땅,
청년이 돌아오는 전남

전남 152호 농업정보

주간 2017. 9. 11. - 9. 17.



힘든 고추수확 이제는
수확기계로 한방에 해결



전남 농업기술원

목차 및 요약

01 주간 기상전망 5

- ▶ 고기압의 가장자리에 들어 가끔 구름이 많겠음
- ▶ 기온은 평년(최저기온: 16~20도, 최고기온: 26~27도)과 비슷하거나 조금 높겠음
- ▶ 강수량은 평년(3~9mm)보다 많겠음

02 농산물 주간동향(관측정보) 8

- ▶ 과일류 추석전망, 가격 및 생산량 전망
- ▶ 과채류 가격전망 및 정식의향

03 농림축산식품 수출입 동향 10

- ▶ 전남 기능성 쌀 미국 소비자 입맛 사로잡아
- ▶ 국산 발효현미, 만리장성 넘다
- ▶ 인도네시아 식품수출에 필요한 모든 정보를 한번에

04 주요 농축산물 가격정보 14

- ▶ 품목별 도소매 정보

05 저비용·고소득 농업기술 정보 16

- ▶ 단영마늘 큰주아 재배를 이용한 큰주아 순환재배
- ▶ 오이 유기재배를 위한 재배력
- ▶ 여주 2기작재배에 알맞은 단동하우스의 적정 재식거리
- ▶ 파프리카 스마트팜 활용 수준별 농가의 수익성 분석
- ▶ 힘든 고추수확 이제는 수확기계로 한방에 해결
- ▶ 송편 원료 『모싣잎』 고품질 생산 재배기술 개발
- ▶ 익는 시기 빠르고 추위에 강한 우리 밀 조한
- ▶ 제철 수확 고구마, 이렇게 보관하세요
- ▶ 영상인식기술 이용한 접목시스템 개발
- ▶ 젓소, 고에너지 사료 많이 주면 우유 면역인자 감소

06 정책 동향 29

- ▶ 계란 검사항목 확대를 통한 안전관리 강화
- ▶ 전남도, 추석 앞두고 축산물 이력제 특별점검
- ▶ 우선지급금 환급금 납부기한 연장(8월말 → 12월말)
- ▶ 인도적 지원 확대를 위한 식량원조협약 가입 추진

07 전남 시군 농정 동향 33

- ▶ 여수시, 거문도 해풍썰과 함께 폭 쉬다 가세요
- ▶ 광양시, 올 추석 광양사랑상품권카드로 지역특산품 선물하세요
- ▶ 보성군, 추석맞이 보성물 특별이벤트 진행

- ▶ 장흥군, 9味 올벼쌀 본격 생산
- ▶ 함평군, 전국 명품 한우와 단호박 요리경연대회 참가팀 모집
- ▶ 신안군, 야외활동 시 야생 진드기 조심하세요

08 해외 농업정보 39

- ▶ 일본, 고충빌딩 옥상에서 포도 수확
- ▶ 미국, 밀레니얼세대 코코넛은 건강식품
- ▶ 해외 곡물시장 동향 '17. 9. 11.(시카고 선물거래소)
 - 밀 : 밀 선물가격은 주말 특가에 대한 매수세가 이어지면서 일부 상승하며 전일대비 0.1% 상승함
 - 옥수수 : 옥수수 선물가격은 전일대비 0.4% 상승함
 - 대두 : 대두 선물가격은 전일대비 0.7% 하락, 대두 선물에 대한 기술적인 판매가 대두 선물가격의 하락요인으로 작용함

(자료 : CME, KCBT, USDA, IGC, Bloomberg, Reuters, Rice Online, T-Storm weather, 中·日)

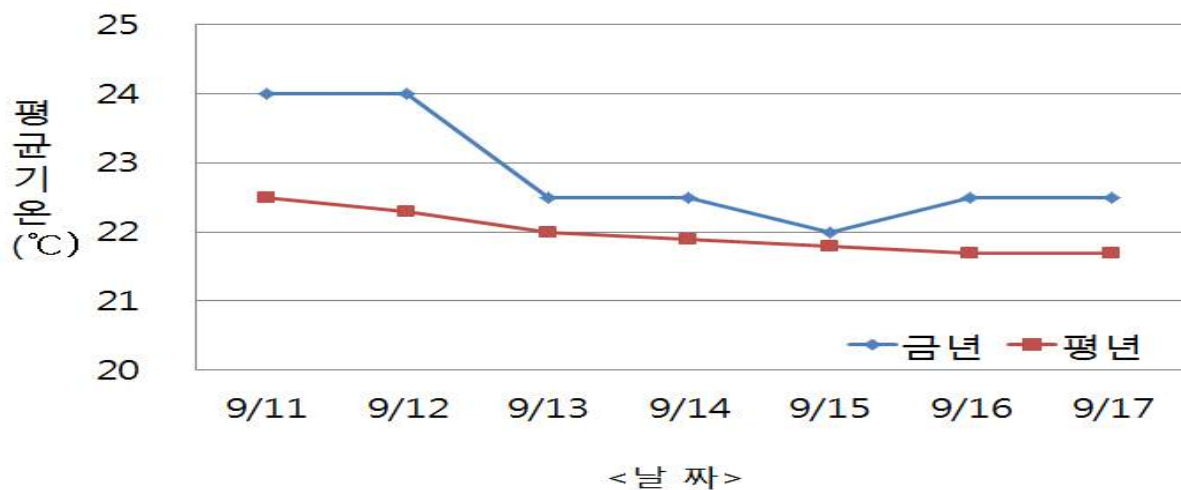
09 사업신청 및 홍보안내 42

- ▶ 사물인터넷으로 스마트농업을 배운다
- ▶ 보리·밀 보급종, 국립종자원으로 신청하세요
- ▶ 소중한 가축, 세계에서 인정받으려면 지금 등록하세요
- ▶ 수수·팥이·자두로 신선한 가을식탁 준비하세요

1 주간 기상전망

■ 기상청 중기예보(9월 11일~9월 17일, 광주 기준)

- 평균기온 : 22.9℃ (평년대비 0.9℃ 높음)
- 최고기온 : 27.0℃
- 최저기온 : 18.7℃ (평년대비 0.7℃ 높음)
- 강 수 량 : 6.2mm

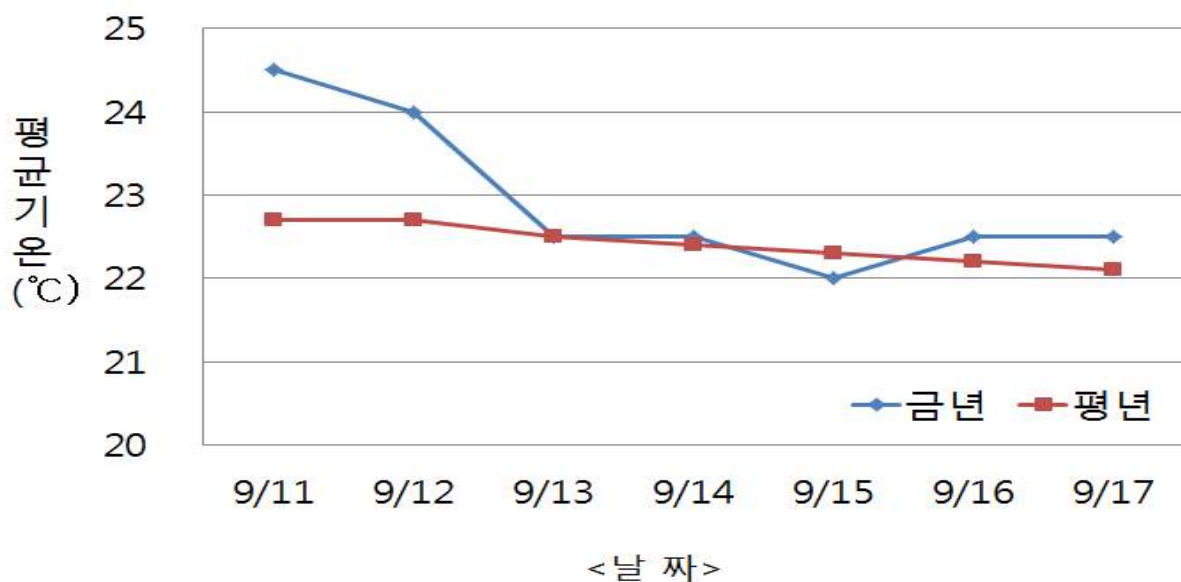


일 별 (월 · 일)	평균기온(℃)			최고기온(℃)			최저기온(℃)			강수량(mm)
	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	평년
평 균	22.9	22.0	0.9	27.0	27.0	0.0	18.7	18.1	0.7	6.2
9. 11.(월)	24.0	22.5	1.5	26.0	27.1	-1.1	22.0	18.9	3.1	5.7
9. 12.(화)	24.0	22.3	1.7	28.0	27.0	1.0	20.0	18.6	1.4	6.6
9. 13.(수)	22.5	22.0	0.5	27.0	26.9	0.1	18.0	18.3	-0.3	7.6
9. 14.(목)	22.5	21.9	0.6	27.0	26.9	0.1	18.0	17.9	0.1	6.4
9. 15.(금)	22.0	21.8	0.2	27.0	26.9	0.1	17.0	17.7	-0.7	6.1
9. 16.(토)	22.5	21.7	0.8	27.0	26.9	0.1	18.0	17.6	0.4	6.0
9. 17.(일)	22.5	21.7	0.8	27.0	27.0	0.0	18.0	17.4	0.6	4.9

* 기온과 강수량은 평균이며, 평년은 1981-2010년까지 30년간 평균값임

■ 기상청 중기예보(9월 11일~9월 17일, 목포 기준)

- 평균기온 : 22.9℃ (평년대비 1.0℃ 높음)
- 최고기온 : 26.1℃ (평년대비 0.7℃ 낮음)
- 최저기온 : 19.7℃ (평년대비 0.6℃ 낮음)
- 강 수 량 : 5.2mm

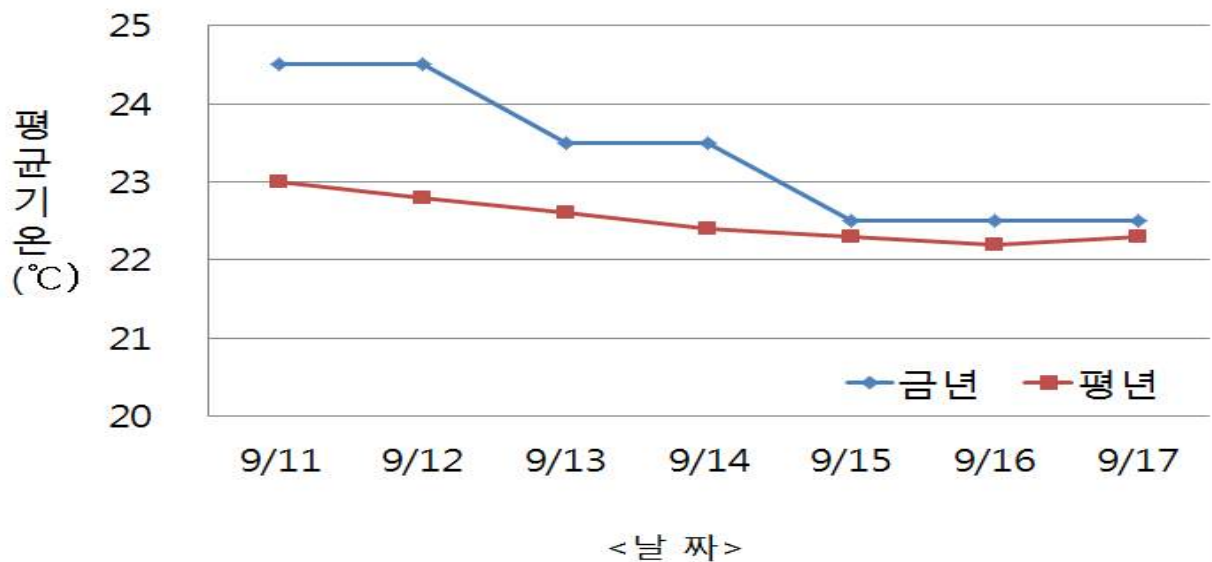


일 별 (월 · 일)	평균기온(°C)			최고기온(°C)			최저기온(°C)			강수량(mm)
	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	평년
평 균	22.9	22.4	1.0	26.1	26.9	-0.7	19.7	19.1	0.6	5.2
9. 11.(월)	24.5	22.7	5.0	26.0	26.9	-0.9	23.0	19.7	3.3	4.4
9. 12.(화)	24.0	22.7	1.3	27.0	26.9	0.1	21.0	19.5	1.5	3.9
9. 13.(수)	22.5	22.5	0.0	26.0	26.8	-0.8	19.0	19.3	-0.3	5.4
9. 14.(목)	22.5	22.4	0.1	26.0	26.8	-0.8	19.0	19.0	0.0	5.6
9. 15.(금)	22.0	22.3	-0.3	26.0	26.9	-0.9	18.0	18.9	-0.9	5.4
9. 16.(토)	22.5	22.2	0.3	26.0	26.9	-0.9	19.0	18.7	0.3	5.6
9. 17.(일)	22.5	22.1	0.4	26.0	26.8	-0.8	19.0	18.5	0.5	6.1

* 기온과 강수량은 평균이며, 평년은 1981-2010년까지 30년간 평균값임

■ 기상청 중기예보(9월 11일~9월 17일, 여수 기준)

- 평균기온 : 23.4℃ (평년대비 0.8℃ 높음)
- 최고기온 : 26.3℃ (평년대비 0.5℃ 높음)
- 최저기온 : 20.4℃ (평년대비 0.6℃ 높음)
- 강 수 량 : 5.5mm



일 별 (월 · 일)	평균기온(°C)			최고기온(°C)			최저기온(°C)			강수량(mm)
	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	금년 (a)	평년 (b)	차이 (a-b)	평년
평 균	23.4	22.5	0.8	26.3	25.8	0.5	20.4	19.8	0.6	5.5
9. 11.(월)	24.5	23.0	1.5	26.0	26.0	0.0	23.0	20.4	2.6	6.8
9. 12.(화)	24.5	22.8	1.7	28.0	26.0	2.0	21.0	20.2	0.8	5.9
9. 13.(수)	23.5	22.6	0.9	27.0	25.9	1.1	20.0	20.0	0.0	6.2
9. 14.(목)	23.5	22.4	1.1	27.0	25.7	1.3	20.0	19.7	0.3	6.0
9. 15.(금)	22.5	22.3	0.2	26.0	25.6	0.4	19.0	19.5	-0.5	5.1
9. 16.(토)	22.5	22.2	0.3	25.0	25.6	-0.6	20.0	19.5	0.5	4.6
9. 17.(일)	22.5	22.3	0.2	25.0	25.7	-0.7	20.0	19.4	0.6	4.2

* 기온과 강수량은 평균이며, 평년은 1981-2010년까지 30년간 평균값임

2 농산물 주간동향(관측정보)

과일류 추석전망, 가격 및 생산량 전망

- 추석전망 : 추석 성수기 사과·배·단감 가격 전년대비 하락
 - 사과(홍로) 가격은 출하량 증가로 전년대비 낮은 5kg당 2만 4천~2만 7천 원
 - 배(신고) 가격은 출하량 증가로 전년대비 낮은 7.5kg당 2만~2만 3천 원
 - 단감(서춘조생) 가격은 출하량 증가로 전년대비 낮은 10kg당 2만 3천~2만 5천 원
- 9월 가격전망 : 포도 전년대비 상승, 복숭아는 하락
 - 포도(거봉) 가격은 출하량 감소로 전년대비 높은 2kg당 9천~1만 1천 원
 - 포도(캠벨얼리) 가격은 출하량 감소로 전년대비 높은 5kg당 1만 5천~1만 7천 원
 - 복숭아(장호원황도) 가격은 출하량 증가로 전년대비 낮은 4.5kg당 2만~2만 3천 원
- 9월 생산량 전망 : 복숭아·단감 제외한 과일 생산량 전년대비 감소
 - 사과 생산량은 단수 감소로 전년대비 4% 감소 전망
 - 배 생산량은 단수 증가하나, 재배면적 감소로 전년대비 1% 감소 전망
 - 포도 생산량은 재배면적 및 단수 감소로 전년대비 14% 감소 전망
 - 복숭아 생산량은 재배면적 증가로 전년대비 5% 증가 전망
 - 단감 생산량은 재배면적 감소하나, 단수 증가로 전년대비 5% 증가 전망

과채류 가격전망 및 정식의향

- 9월 가격전망 : 주요 과채류 가격 출하량 감소로 전년대비 상승 전망
- 일반토마토와 대추형 방울토마토 가격은 출하량 감소로 전년보다 높은 각각 10kg당 28,000~30,000원, 3kg당 15,000~18,000원 전망
 - 백다다기오이 가격은 전년보다 높은 100개당 66,000~70,000원 전망
 - 애호박 가격은 전년보다 높은 20개당 40,000~45,000원 전망
 - 청양계핏고추 가격은 전년보다 높은 10kg당 64,000~70,000원 전망
 - 일반풋고추 가격은 출하량 증가로 전년보다 낮은 10kg당 57,000~61,000원 전망
 - 수박 가격은 출하량 증가로 전년과 전월보다 낮을 전망

□ 9월 정식의향

- 9~10월 토마토·딸기·일반풋고추 정식면적은 전년보다 증가, 수박은 감소 전망
- 9월 취청오이·애호박 정식면적은 전년보다 증가, 10월은 감소 전망
- 9월 백다다기오이 정식면적은 전년보다 감소, 10월은 증가 전망
- 과채류 9~10월 정식의향면적 전년대비 증감률

(단위 : %)

구 분	토마토		오이		애호박	풋고추		수박	딸기
	일반	대추형 방울	백다다기	취청		청양	일반		
9월	2.4	5.3	-4.1	1.6	8.6	-5.6	3.5	-6.5	1.8
10월	1.7	4.7	0.3	-1.7	-5.8			-5.2	1.6

* 출처 : 한국농촌경제연구원

3 농림축산식품 수출입 동향

■ 전남 기능성 쌀 미국 소비자 입맛 사로잡아

- 전남 기능성 『가바쌀』 120톤 미국 수출 길 올라 -

- 전남농업기술원(원장 김성일)과 해남군(군수 권한대행 유영걸)은 해남에서 생산한 기능성 『가바쌀』 120톤(12,000포대/10kg 포장 기준)을 미국으로 수출하기 위한 업무협약을 9월 8일 체결했다고 밝혔다.
- 국내 쌀 소비시장은 전년도 1인당 쌀 소비량이 1인당 61.9kg으로 매년 지속적으로 감소하고 있고, 현 추세가 지속될 시 향후 10년 간 연평균 24만톤씩 초과 공급이 예상되고 있다.
- 이에 전남농업기술원에서는 농촌진흥청과 공동으로 해남을 비롯한 곡성·장성 등 도내 3개소에 『식량작물 수출생산단지』를 조성하여 포화상태인 국내 쌀 판매확대를 위해 해외시장을 공격적으로 개척해 나가고 있다.
- 또한 전국에서 유일하게 농업기술원에서 직접 운영 중인 『쌀산학연 협력단』 현장 종합컨설팅을 통해 고품질 쌀 재배기술교육은 물론 유통·마케팅, 수출 등 다양한 분야의 애로사항 해결을 위해 노력하였다.
- 이러한 노력의 결과로 해남군에서 생산한 가바쌀 120톤을 미국에 수출하는 쾌거를 이루었다.

- 특히, 이번에 수출하는 쌀은 혈당조절, 혈압강하, 다이어트 등에 효과가 있는 가바 성분이 일반쌀 보다 8배 이상 높게 함유되어 있고, 친환경으로 생산해 일반 수출 쌀 보다 높은 가격에 수출해 농업인 소득증대에도 큰 기여를 하였다.
- 한편 땅끝황토친환경영농조합법인(대표 윤영선)은 현재 중국시장 수출을 위해 중국유기인증 시설을 준비 중에 있으며, 내년부터 본격적인 수출을 할 계획이다.
- 김성일 농업기술원장은 “이번 해남군의 미국시장 수출을 시작으로, 장성 쌀 20톤 러시아 수출, 곡성 쌀 가공품 1톤 미국 수출 등 수출 시장을 지속적으로 개척해 전남 쌀의 위상제고와 함께 농업인의 실질적인 소득향상을 위해 쌀 수출 관련 정보를 제공하고, 고품질 쌀 생산을 위한 기술지원에 최선을 다하겠다”고 말했다.

* 출처 : 전남농업기술원



■ 국산 발효현미, 만리장성 넘다

- 농식품부·aT 현지화지원사업 통해 대중국 수출성사 -

- 농림축산식품부(장관 김영록)와 한국농수산물유통공사(aT, 사장 여인홍)의 현지화지원사업이 사드로 인한 장벽강화에도 불구하고 발효현미의 대중국 수출을 성사시켰다.
- 2016년 검역타결로 쌀 수출이 최초로 이루어진 데 이어, 발효현미쌀이 중국에 수출된 건 이번이 처음으로, aT가 7월부터 현지화지원사업을 통해 발효현미쌀의 대중국 수출을 위한 통관 사전검토, 중문 라벨링 제작, 바이어 매칭 등을 지원하여 그 결실로 8월 29일 발효현미쌀 3.5톤이 선적되어 나간 것이다.
- 발효현미쌀은 단순한 쌀이 아니라 쌀을 발효시키고 유산균을 추가하여 가공한 『곡물가공품』이다.
- 쌀로 중국에 수출하는 경우 중국의 쌀 수입쿼터 제한을 받게 되어 수출과 현지 유통에 어려움이 있기 때문에, aT와 (농)(유)마이산 발효현미밥은 곡물가공품으로 중국시장에 진출하여 유통채널을 확대한다는 목표로 사업을 추진하였다.
- 이를 위해 aT는 중국 현지의 자문기관을 통해 수입제품 세번분류, FTA 적용세율 확인 등 통관 관련 사항 및 제품의 중국 품목표준(GB) 규정, 검역항목 분석은 물론, 성분과 영양첨가량 제한 확인 등의 과정을 거쳤고, 중문 라벨링 제작 후 실제 제품의 테스트 통관을 추진하여 발효현미쌀을 곡물가공품으로 수출하기 위한 테스트 통관에 성공하였다.
- 아울러 바이어 매칭으로 거래선을 연결, 첫 선적물량이 중국을 향해 항해를 시작하게 되었다. * 출처 : 한국농수산물유통공사

■ 인도네시아 식품수출에 필요한 모든 정보를 한번에

- 농림축산식품부(장관 김영록)는 9월 11일 서울 양재 aT센터에서 인도네시아 식품 수출확대를 위해 인니 담당자를 직접 초청하여 『2017 인도네시아 할랄 및 수입식품등록제도 토탈 솔루션 세미나』를 개최했다.
- 특히 2019년 시행예정인 할랄인증의무화법과 관련하여, 법 시행 전 정확한 정보제공을 통해 우리업체들이 변경되는 수출관련 제도에 대비할 수 있도록 하였다.
- 인도네시아의 대표적 비관세 장벽 중 하나인 수입식품등록(ML) 제도에 대해서도 인니 담당 공무원이 직접 설명하여 수출업체의 궁금증 및 수출 애로사항을 해소할 수 있는 시간도 마련하였다.
- 인니 식품시장 진출을 위해 필수적인 MUI 할랄인증 절차를 안내하기 위하여 인니 MUI 할랄위원장이 우리 업체들에게 이를 설명하고 질의응답 하는 기회도 제공된다.
- 올해 6월, 인도네시아 수입식품등록 ML 제도 및 할랄인증에 대한 이해가 부족한 우리 식품업체의 일부제품이 수입등록 취소된 일이 있었던 바, 유사사례 재발을 방지하고 한국과 한국식품에 대한 인도네시아 소비자들의 우호적 이미지를 유지하기 위한 종합적인 정보제공 필요성은 지속적으로 제기되어 왔다.
- 농식품부 관계자는 “인도네시아의 각종 농식품 비관세장벽에 대한 수출업체의 이해도를 제고하여 수출을 확대하고 수출업체의 애로 해소를 목적으로 동 세미나를 준비하였다” 하면서, “이 세미나가 국내 식품·외식 기업의 인도네시아 시장 진출에 실질적인 도움을 주고 동남아 식품수출 성장세를 지속시켜 수출시장을 다변화하는 계기가 되길 바란다”라고 밝혔다.

* 출처 : 농림축산식품부







4 주요 농축산물 가격정보

□ 품목별 도소매 정보

(2017. 09. 11. 기준/단위 : 원)

부류	품 목	전국 평균 도매가격(상품기준)						등 락 률(%)	
		판매 단위	당일 (09/11)	1주일전 (09/4)	1개월전	1년전	일평년	전년 대비	평년 대비
식량작물	쌀(일반계)	20kg	32,820	32,700	32,600	34,000	41,400	↓ 3.5	↓ 20.7
	콩(백태)	35kg	171,800	171,800	171,800	152,000	163,133	↑ 13.0	↑ 5.3
	고구마(밤)	10kg	31,800	32,000	34,080	27,800	26,627	↑ 14.4	↑ 19.4
	감자(수미)	20kg	41,400	42,800	37,920	25,500	24,540	↑ 62.4	↑ 68.7
채 소 류	배추(고랭지)	1kg	1,840	2,000	1,452	2,210	1,148	↓ 16.7	↑ 60.3
	양배추	10kg	11,200	11,600	11,380	9,100	8,233	↑ 23.1	↑ 36.0
	오이(다다기계통)	10kg	28,667	42,000	41,200	35,250	31,863	↓ 18.7	↓ 10.0
	애호박	20개	29,600	49,000	24,600	39,350	27,490	↓ 24.8	↑ 7.7
	건고추(화건)	60kg	1,200,000	1,050,000	690,000	647,500	802,000	↑ 85.3	↑ 49.6
	풋고추	10kg	60,200	53,000	43,440	101,500	53,760	↓ 40.7	↑ 12.0
	마늘(깐마늘)	20kg	127,000	127,000	126,000	140,500	114,333	↓ 9.6	↑ 11.1
	양파	20kg	25,800	25,800	25,440	18,300	19,233	↑ 41.0	↑ 34.1
	당근	20kg	36,400	31,600	28,680	46,250	37,910	↓ 21.3	↓ 4.0
	대파	1kg	2,340	2,320	2,022	2,320	1,914	↑ 0.9	↑ 22.3
	파프리카	5kg	36,800	47,000	16,680	32,050	32,430	↑ 14.8	↑ 13.5
	토마토	10kg	41,400	37,800	32,440	33,350	30,067	↑ 24.1	↑ 37.7
	방울토마토	5kg	33,200	31,600	20,760	24,100	19,943	↑ 37.8	↑ 66.5
	사과(홍로)	10kg	35,600	40,000	-	44,600	45,693	↓ 20.2	↓ 22.1
과 일 류	배(원황)	15kg	40,200	42,200	-	34,750	35,223	↑ 15.7	↑ 14.1
	복숭아(백도)	4.5kg	-	18,000	20,640	-	16,240	-	-
	포도(캠벨얼리)	5kg	21,200	22,000	23,840	17,600	16,293	↑ 20.5	↑ 30.1

부류	품 목	전국 평균 도매가격(상품기준)						등 락 률(%)	
		판매 단위	당일 (09/11)	1주일전 (09/4)	1개월전	1년전	일평년	전년 대비	평년 대비
특용 작물	참깨(백색)	30kg	516,600	516,600	516,600	544,500	548,000	↓ 5.1	↓ 5.7
	느타리버섯	2kg	14,600	15,000	12,520	19,600	16,883	↓ 25.5	↓ 13.5
	새송이버섯	2kg	8,800	8,600	7,600	9,750	9,280	↓ 9.7	↓ 5.2
축 산 물 (소매가)	쇠고기(한우등심)	100g	8,168	8,181	7,921	8,008	7,049	↑ 2.0	↑ 15.9
	돼지고기(삼겹살)	100g	2,352	2,350	2,362	2,015	1,992	↑ 16.7	↑ 18.1
	닭고기	1kg	5,059	5,281	4,953	5,135	5,366	↓ 1.5	↓ 5.7
	계란(특란)	30개	5,727	6,145	7,488	5,638	5,685	↑ 1.6	↑ 0.7
	우유	1리터	2,527	2,527	2,527	2,551	2,531	↓ 0.9	↓ 0.2

※ 가격변동폭이 30% 이내  , 31~70%  , 70% 이상   으로 표시함

1개월전, 1년전은 해당일자 기준 5일 이동평균 가격임

평년은 5년간(금년 제외) 해당일에 대한 최고값과 최소값을 제외한 3년 평균값임

* 자료 출처 : aT KAMIS(한국농수산물유통공사)

가축 및 축산물 산지시세

(2017. 09. 11. 기준)

구 분		금주가격	전주가격	1년전	등 락 률(%)	
					전주 대비	전년 대비
큰 소 (600Kg)	암	5,245 천원	5,471 천원	5,777 천원	↓ 4.1	↓ 9.2
	거세	6,622 "	6,541 "	7,136 "	↑ 1.2	↓ 7.2
송아지 (6~7월)	암	3,017 "	2,949 "	2,939 "	↑ 2.3	↑ 2.7
	수	3,912 "	3,880 "	3,850 "	↑ 0.8	↑ 1.6
육우(600Kg)		2,822 "	2,691 "	3,203 "	↑ 4.9	↓ 11.9
젖소수송아지(7일령)		111 "	111 "	373 "	- 0.0	↓ 70.2
돼지(110kg)		452 "	462 "	400 "	↓ 2.2	↑ 13.0
육계(원/kg)		1,153 원	1,364 원	1,628 원	↓ 15.5	↓ 29.2
계란(원/특란10개)		1,217 "	1,266 "	1,298 "	↓ 3.9	↓ 6.2
오리(원/kg)		2,667 "	2,667 "	1,667 "	- 0.0	↑ 60.0

※ 생산비('16) : 한우(거세우) 5,976(송아지 가격 2,885), 육우 3,726천원, 돼지 267천원, 육계 1,244원/kg, 오리 1,944원/kg, 계란 974원/10개, 우유 760원/ℓ

* 자료 출처 : 축산물품질평가원, 농협축산정보센터

5 저비용·고소득 농업기술 정보

단영마늘 큰주아 재배를 이용한 큰주아 순환재배

배경 및 필요성

- 토종마늘 품질의 큰주아 다수성 단영마늘 육성(2014)
- 남도마늘 큰주아 재배는 지원이 없이는 농가실천이 어려움
- 남도마늘은 큰주아 채취를 위해 주아 채종포에서 특별 관리가 필요
- 남도마늘 큰주아 재배 : 큰주아 채취(채종포) → 큰주아 재배(씨마늘생산) 1회성
- 농가실천이 쉽고 생산비를 절감하는 큰주아 순환재배가 필요

영농기술·정보 내용

- 단영마늘 큰주아 순환재배 : 큰주아 재배 → 큰주아 재배 → 큰주아 재배
- 단영마늘 큰주아(0.5~1g) 재배 포장에서 별도 관리 없이 큰주아 대량 채취 가능
- 단영마늘 큰주아 재배로 큰주아(평균 1.5g) 8.1~9.2개, 씨마늘 5.5~6개/구 생산
- 단영마늘 큰주아 재배에서 10a당 큰주아 생산량 25만개(60a 파종량)

기대 및 파급효과

- 경제적 효과 : 씨마늘 생산비 70% 절감, 소득 증대 1,230만원/10a
- 경제성 분석 : 생산비 절감 105만원/10a, 큰주아 생산 1,125만원(375kg×3만원)

			
【단영마늘】	【단영마늘 총포】	【큰주아 재배 주아】 좌 : 단영 우 : 남도	【큰주아 재배 종구】 좌 : 단영 우 : 남도

* 문의처 : 전남농업기술원 원예연구소 이아성

■ 오이 유기재배를 위한 재배력

□ 영농기술·정보 내용

○ 유기오이 재배방법

- 재배작형 : 1작은 1월 중순에 정식하여 6월 하순까지 재배한다. 휴작기에는 녹비를 재배하거나 토양소독을 실시한다. 2작은 9월 상순에 정식하여 12월 하순까지 재배한다.
- 육묘 : 종자를 40공 트레이에 파종하여 억제작형은 25일묘, 촉진작형은 30일묘로 재배한다. 재식거리는 180×18cm로 하여 두줄로 유인하여 재배한다.
- 토양관리 : 풋거름작물은 수단그라스 7kg와 네마장황 4kg를 혼파한다. 30일간 재배 후 로터리하여 토양 환원한다. 토양을 멀칭하고 하우스를 30일간 밀폐하여 부숙시킨다.
- 양분관리 : 밭거름은 검정시비로 유기질비료·골분·황산가리고토를 시비하고, 퇴비 1톤을 투입한다. 웃거름은 액비를 제조하여 1회 20~30ℓ/10a, 황산가리고토 3.8kg을 온수에 녹인 후 관수통에 희석하여 정식 20일후 5일 간격으로 관주한다.
- 병해충 관리 : 직접방제는 유기농업자재를 발생초기에 살포하고, 환경개선은 유동헨을 설치하여 내부공기를 순환시켜주고, 방충망을 설치하여 외부로부터 해충의 유입을 차단하거나 황색점착트랩을 설치하여 유살시킨다. 토양병해나 선충방제를 위해서 밭기울 2톤/10a을 토양혼화 후 로터리하여 수분을 공급하고 비닐로 멀칭한 후 하우스를 30일간 밀폐하여 토양소독을 실시한다.

□ 기대 및 파급효과

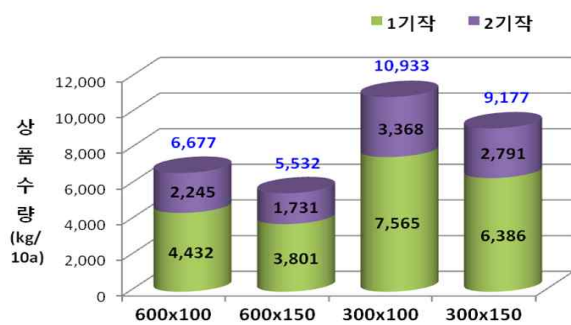
- 유기재배 종합관리 매뉴얼 보급으로 면적확대 및 안정생산 기반 구축

* 문의처 : 전남농업기술원 친환경농업연구소 고숙주, 김효정, 이진희, 마정철, 최덕수

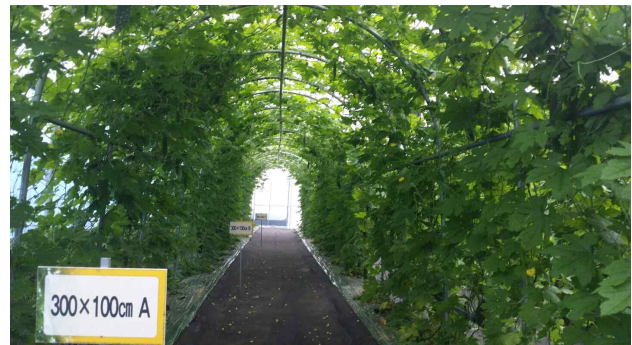
■ 여주 2기작재배에 알맞은 단동하우스의 적정 재식거리

□ 영농기술·정보 내용

- 여주 단동형하우스 2기작재배 적정 재식거리 : 300×100cm(666주/10a)
- 생산성 향상 : 600×100cm(6,677kg) 대비 상품수량 64%(10,933kg) 증가



【재식거리별 1년 2기작 상품수량】



【300×100cm/666주 재식】

○ 개발기술 현장 활용방법

- 유인덕을 설치하기 전 퇴비와 밑거름을 시용하고 경운과 로타리를 실시하여 퇴비와 흙이 충분히 섞이도록 한다.
- 유인덕은 2중 하우스 내측이 6m를 확보하여 측창 쪽 0.5m씩을 제외하고 폭 2m, 높이 2m의 유인 덕을 2.5m 간격으로 중앙 1m을 남기고 양쪽으로 길게 2줄로 설치하여 한다.
- 정식묘는 1기작재배는 25~30일묘, 2기작 재배는 18~20일묘를 사용하는 것이 좋으며 1기작 봄 재배는 3월 하순~7월 하순, 2기작 가을재배는 8월 상순~11월 상순(남부 해안지역 11월 하순)까지 재배가 가능하다.
- 정식은 맑은 날에 3m 폭의 유인 덕에 주간 1m 간격으로 정식하며 정식 후 1기작은 평균 50~60일, 2기작은 40~50일이면 첫 수확을 할 수 있다.

□ 기대 및 파급효과

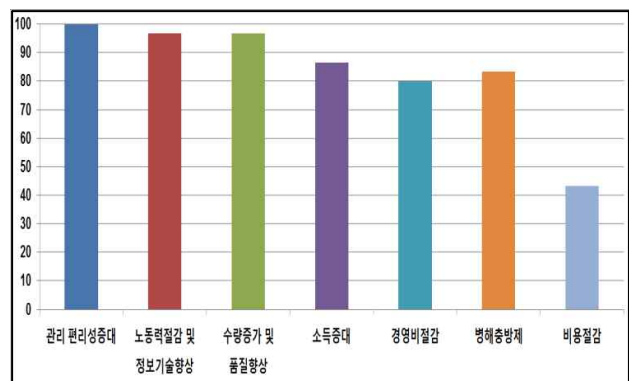
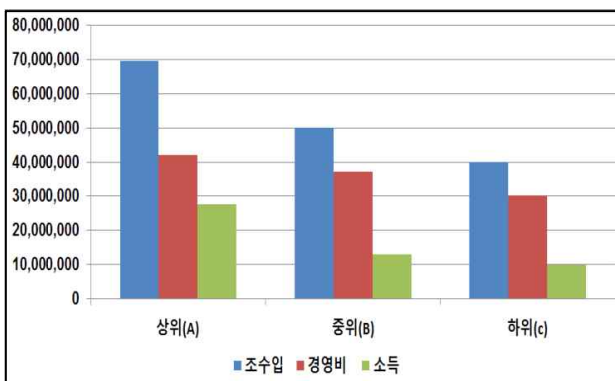
- 생산성 향상 : 300×100cm(666주/10a) 상품수량 600×100cm 대비 64% (10,933kg)증수
- 소득증가액 : 6,709,000원/10a

* 문의처 : 전남농업기술원 원예연구소 손동모, 김성준, 김효중

■ 파프리카 스마트팜 활용 수준별 농가의 수익성 분석

□ 영농기술·정보 내용

- 복합환경관리시스템을 도입한 농가의 평균 도입년도는 2011년이고 설치면적은 평균 10,638m²이며 평균설치비용은 55,520,833원임
- 도입성파로는 온실관리 편리성 증대 100, 노동력 절감 및 정보기술 향상 96.7, 병해충 예방 및 방제 편리 83.3, 비용절감 43.3%임
- 스마트팜 관련 시설 고장비율은 환경관리시설 26.6, 제어장비 40 환경제어프로그램 26.7%이고, 농가별 연 평균 고장횟수는 환경관리 시설 2.5, 제어장비 1.75, 환경제어프로그램 1.62회로 나타남
- 스마트팜 활용 농가 수익성 : 수량 74% ↑, 소득 179% ↑, 경영비 39% ↑
 - 스마트팜 3.3m²당 수량은 상위 68kg로 하위 39kg보다 74% 높음
 - 10a당 소득은 상위농가 27,704,994원으로 하위 9,933,216원보다 179% 높음
 - 경영비는 상위 42,015,860원으로 하위 30,190,120원보다 39% 높음



□ 기대 및 파급효과

- 스마트팜을 도입하기를 희망한 농가의 의사결정 자료로 제공
- 스마트팜을 도입하여 최적의 환경관리로 수량증대 및 노동력 절감

* 문의처 : 전남농업기술원 자원경영과 김덕현, 손장환, 조동호, 박신

■ 힘든 고추수확 이제는 수확기계로 한방에 해결

- 전남농업기술원(원장 김성일)은 9월 1일 고흥군 금산면의 고추 생산단지에서 농촌진흥청, (주)동양물산과 공동연구를 통해 개발한 고추 일시수확기 시연회를 농촌진흥청, 도 관계자, 생산농민 등이 참석한 가운데 개최하였다.
- 고추는 국내 1위의 양념채소이며, 10a당 농가소득도 2,222천원으로 고소득원이지만, 더위 속에서 진행되는 수확작업은 생산 농민들의 가장 큰 고충이다. 또한, 고추수확에 소요되는 노동력과 인건비 상승은 생산비 증가의 주요인이기도 하다.
- 이에 전남농기원은 이번 시연회를 통해 10a당 수작업을 할 경우 일반적으로 114시간 소요되는 노동시간을 일시수확기를 활용해 1시간 내외로 줄일 수 있다고 밝혔다.
- 고추 주산지인 고흥은 9월부터 5월까지 조생종 양파를 재배한 다음 대규모로 노지고추를 생산하는 지역으로, 주로 고온기에 고추를 재배하고 있어, 수확에 많은 노동력이 필요한 실정이다. 이 자리에 참석한 고추 생산농가는 “금후 고추재배에 일대 혁명이 올 것으로 예상된다”고 기대감을 비쳤다.

* 출처 : 전남농업기술원



■ 송편 원료 『모싣잎』 고품질 생산 재배기술 개발

- 전라남도농업기술원(원장 김성일)은 건강기능성 가공제품의 수요가 증대되면서 송편 원료인 식용 모싣잎 안정적 생산기반 구축을 위해 품질이 우수하면서 수량을 많이 생산할 수 있는 재배방법을 개발하였다고 밝혔다.
- 식용 모싣잎은 송편, 머핀, 설기떡, 모시냉면, 국수, 건면 등 전통 식품산업에 이용되고 항비만, 변비개선 등 분말 및 식이섬유를 첨가한 기능성 생리활성 가공식품 제조기술에 많이 이용되고 있다.
- 전남농기원에 따르면 고품질 모싣잎을 안정생산 하기 위해서는 시비량 300평당 요소 90kg, 종토비 80kg, 염화가리 72kg으로 3월 중순에서 10월 중순까지 6회 나누어서 시용하면 엽장, 엽폭, 주당 잎수도 증대해서 5회 수확한 생체수량이 17% 증가되어 엽색도와 품질이 향상되는 것으로 조사되었다.
- 또한, 모싣잎 월동보온용 피복량은 300평당 벧짚을 절단하여 1,000kg 피복할 경우 맹아기는 2~5일 빨랐고, 월동율은 45~57%로 높아져서 잎의 크기, 잎 수 등 지상부 생육량 많아 생체 수량도 18% 증수되는 결과로 다수확 재배가 가능하였다.
- 현재 우리 도 재배면적은 70ha로 전국 89%를 차지하고 756톤의 모싣잎을 생산, 연매출액 350억원 이상의 소득을 올려 농가소득은 물론 지역경제 활성화에도 크게 기여하고 있다.
- 전남농업기술원 식량작물연구소 김명석 박사는 “5~6년생 모싣잎에 절단한 벧짚을 1,000kg/10a 피복재배하여 요소 90kg, 종토비 80kg, 염화가리 72kg/10a를 6회 나누어 시용해 주고, 6월 중순 수확 후 30일 간격으로 10월 중순까지 5회 정도 수확할 경우 수량이 많아 농가소득 증대에 큰 도움이 될 것이라 기대된다”라고 말했다.

* 출처 : 전남농업기술원

■ 익는 시기 빠르고 추위에 강한 우리 밀 조한

- 쫄깃한 국수용 우리 밀, 수량도 10a당 517kg으로 많아 -
- 농촌진흥청(청장 라승용)은 익는 시기가 빠르면서 추위에 강하고 생산량이 많은 국수용 밀 신품종 『조한』을 개발했다.
- 이번에 개발한 조한은 익는 시기가 대비 품종 금강에 비해 빠르고 추위에 견디는 정도가 강하며 수량이 10a당 517kg으로 약22% 더 많다.
- 또한, 단백질 함량은 10%, 글루텐 함량은 7.3%로 국수용으로 적합하고, 밀가루 색이 밝은 편이다. 조한으로 국수를 만든 결과, 면색이 밝고 점성과 탄성이 높아 쫄깃한 식감을 지닌 것으로 나타났다.
- 이번에 개발한 조한의 종자는 농촌진흥청 종자증식 단계를 거쳐 2018년부터 농가에 보급할 계획이다.
- 한편, 국내 밀 소비량은 국민 1인당 연간 34kg으로 쌀 다음으로 많은 비중을 차지하지만, 자급률은 1.2%로 거의 전량을 수입에 의존하고 있어 국산 밀 자급률 향상이 시급하다.
- 국산 밀은 보통 가을에 씨를 뿌리고 추운 겨울을 지난 다음 6월 상순쯤에 수확하기 때문에 농약사용이 적으며, 당해 생산된 밀을 제공해 안전하고 신선하다는 장점이 있다.
- 국내 밀 품종개발은 주로 익는 시기를 앞당기고 생산량의 증대를 목표로 진행돼 왔으나, 추위에 대한 저항성이 약하고 수량이 적은 단점이 있어 개선이 요구돼 왔다.

* 출처 : 농촌진흥청

■ 제철 수확 고구마, 이렇게 보관하세요

- 고구마 수확 후 관리기술 및 국내 육성 신품종 저장방법 소개 -
- 고구마 수확기를 맞아 수확 후 관리 기술 및 신품종 고구마의 적정 저장방법을 소개한다.
- 농촌진흥청(청장 라승용)은 고구마를 안전하게 저장해 상품성을 높일 수 있도록 수확 후 관리 및 저장에 힘써줄 것을 당부했다.
- 최근 고구마 재배 전업농가를 중심으로 현대식 저장고를 이용해 고구마를 연중 출하하는 농가가 늘고 있으나, 저장고 관리 미흡으로 고구마의 무게가 감소하거나 부패율이 높아 경제적 손해를 보는 경우가 발생하고 있다.
- 고구마는 저장조건이 까다로워 수확 후 관리가 어려운 작물 중 하나로, 저장환경이 좋지 않으면 부패되거나 무게가 감소하기 때문에 수확 후 관리에 유의해야 한다.
- 고구마는 수확 시 상처가 나면 저장 중에 병원균이 침입해 부패되기 쉬우므로 상처를 치료하는 아물이 처리(큐어링)가 중요하다.
- 아물이는 온도 30~33℃, 습도 90~95%에서 3~4일 동안 처리하며, 처리 후에는 고구마의 열을 신속히 식혀 주고 구멍이 뚫린 플라스틱상자에 80% 정도 담아 저장한다.
- 일반적으로 고구마 저장에 알맞은 온도는 12~15℃며 습도는 85~90%다. 10℃에서 저장한 경우 아물이 처리여부와 관계없이 냉해에 의한 부패율이 50% 이상으로 증가하므로, 10℃ 이하의 저온이 되지 않도록 저장고 온도 관리에 유의해야 한다.

- 저장고가 없는 농가는 가온과 보온이 가능한 간이 시설을 만들고 온·습도계를 설치해 주·야간 온도와 습도를 조절해줘야 한다.
- 고구마는 품종에 따라 아물이 처리 여부 및 저장 온도 등에 차이가 있기 때문에 품종별 적합한 저장 방법을 따르는 것이 좋다.
- 신품종 고구마 『호감미』는 아물이 처리 후 13℃ 또는 16℃에서 저장했을 때 8개월 이상 저장해도 부패율이 5% 미만으로 저장성이 좋다. 그러나 『풍원미』는 아물이 처리 후 13℃에 저장해도 4개월 이상 경과하면 부패율이 10% 이상으로 높아지기 때문에 12월 이전까지 출하하는 것이 좋다.
- 식용 자색고구마 신품종 『단자미』는 아물이 처리 후 8개월 이상 저장했을 때 부패율이 5% 정도로 낮았으나, 처리를 하지 않았을 때에는 저장 5개월째부터 부패율이 증가했으므로, 장기간 저장을 위해서는 아물이 처리가 꼭 필요한 것으로 나타났다.
- 농촌진흥청 바이오에너지작물연구소 유경단 연구사는 “고구마를 적정방법에 따라 저장하면 부패와 무게 감소로 인한 농가의 피해를 줄일 수 있고, 연중 출하를 통한 고구마 수급 안정에도 기여할 수 있을 것이다”라고 강조했다.

* 출처 : 농촌진흥청



【아물이 처리 전 박스에 담긴 고구마】

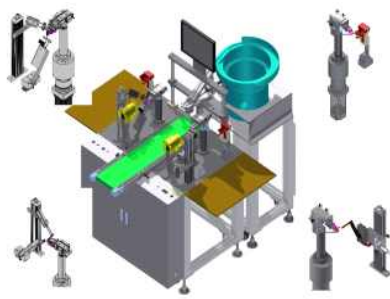


【아물 이 처리 시설】

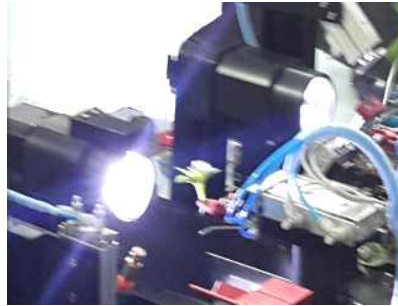
■ 영상인식기술 이용한 접목시스템 개발

- 듀얼카메라 이용 접목성공률 95% 이상, 작업노력 50% 절감 -

- 농촌진흥청(청장 라승용)은 시설작물 재배 시 필요한 육묘 공정 중 열매모종(접수)과 뿌리모종(대목)의 절단, 집게 꽂기 등 장시간 단순 반복으로 힘든 접붙이기작업을 영상기술을 적용해 자동화한 초정밀 접목시스템을 개발했다고 밝혔다.
- 이번에 개발한 접목시스템은 열매모종과 뿌리모종을 접붙이는데 작물마다 휘어진 정도가 달라 어려웠던 두 모종의 절단면 상태 정보를 정밀하게 파악할 수 있게 두 대의 카메라를 설치해 얻은 영상정보로 절단면이 정확히 맞붙도록 한 기술이다.
- 개발된 시스템은 외국의 접목장치와 달리 수박·오이 등의 박과류와 토마토·가지 등 가지과 작물 모두에 접붙이기 작업이 가능한 장점이 있다.
- 우리가 소비하고 있는 과채류의 60% 이상이 접붙이기를 거쳐 육묘된 모종으로 재배되고 있으며 수박·참외·오이 등의 품목은 90%이상의 모종이 접붙이기 작업을 거치고 있다.
- 접붙이기는 모종준비, 뿌리모종 및 열매모종 절단, 절단면 접합, 집게고정, 접목묘 심기 등 6단계의 작업으로 구성되어 있으며, 육묘과정에서 소요되는 총 노동시간의 40%를 차지할 만큼 중요한 작업이다.
- 접붙이기는 품종에 따라 10~20일 전·후로 육묘된 모종을 이용하기 때문에 육묘온실의 환경에 따라 줄기가 휘어지는 정도가 달라 작업의 정밀도를 높여가기가 어려웠다.



【접수대목 절단장치】



【영상인식 카메라】



【절단면 정보분석】

- 이번에 개발된 기술은 카메라 영상을 통해 인식된 모종 줄기의 절단면이 가상으로 설정한 중심선에서 벗어난 정도를 영상처리를 통해 정밀하게 계산하여 절단면이 서로 오차 없이 완전하게 붙을 수 있도록 하였다.
- 또한, 토마토·가지·고추 등 가지과 작물에 대해서는 접목시스템의 모종 공급부에 자동으로 모종을 투입할 수 있는 기술도 개발되었다.
- 열매모종은 접붙이기를 위한 줄기 절단 부위가 일정해야 하므로 뿌리부분이 절단된 모종을 직접 공급하게 된다.
- 뿌리모종은 종이포트에서 육묘된 모종을 로봇 팔이 육묘트레이에서 뽑아내어 자동으로 접목시스템에 공급하도록 하였다.
- 모종이 자동으로 공급되는 초정밀 접목시스템은 영상인식 기술의 적용을 통해 접목성공률 95%이상의 성능을 가지고 있으며, 모종 자동 공급장치와 이중 카메라가 없는 기존의 접목장치에 비해 50% 정도의 노력절감이 가능하다.
- 농촌진흥청은 이번에 개발한 영상인식 기술을 이용한 초정밀 접목시스템에 대한 특허를 출원(10-2016-0089040)하여 산업체에 기술이전 했으며, 올해 10대가(중국7, 인도1, 루마니아1, 요르단1) 수출되었고, 현재 중국·터키 등에 20여대의 수출 계약이 진행 중에 있다.

* 출처 : 농촌진흥청

■ 젖소, 고에너지 사료 많이 주면 우유 면역인자 감소

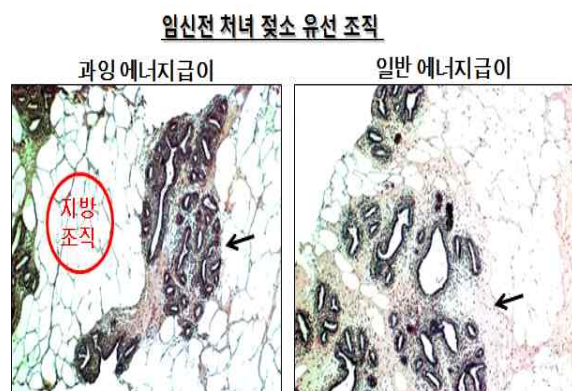
- 적정량 줘야 유선에 지방 덜 생기고 고품질 우유 생산 -
- 젖소에 사료를 지나치게 많이 주면 유선(젖샘)에 지방이 생기고 우유 품질도 낮아지는 것으로 나타났다.
- 농촌진흥청(청장 라승용)은 젖소 육성기의 에너지(열량) 급여 수준별 유선(젖샘) 발달과 초유 및 우유성분을 분석해 제시했다.
- 이번 연구는 육성기 에너지 급여 수준이 육성기 유선 발달과 출산 후 우유 생산에 미치는 내분비·분자학적 영향을 확인하기 위해 실시했다.
- 연구진은 4개월령 송아지를 고에너지 급이군(한국사양표준의 110%)과 일반 에너지 급이군(한국사양표준의 100%)으로 나눈 뒤, 첫 출산까지 풀사료와 곡물사료, 기타 영양소를 혼합한 사료(TMR)를 섞여 먹였다.
- 그 결과, 에너지 급여 수준에 따른 하루 체중증가량은 평균적으로 일반에너지 급이군 820g, 고에너지 급이군 900g으로 고에너지를 먹인 집단에서 높은 성장을 보였으나, 체고 차이는 없었다.
- 비육 소(비육우)는 성장률이 높을수록 좋지만, 번식 소(번식우)나 젖 생산을 목적으로 하는 소(착유우)는 적절한 성장과 골격 발달이 같이 일어나야 수정이 잘 되고, 분만할 때 어려움이 준다.
- 또한, 에너지 급여 수준에 따른 유선 발달에는 큰 차이가 없었으나, 고에너지 급이군의 소는 조직학적으로 유선 내 지방 침착이 높은 것으로 나타났다.

- 에너지의 지나친 급여로 유선 내 지방과 비만이 발생하면, 장기적으로 분만 후 대사성 질병과 난산 발생률이 증가하게 된다.
- 출산 후 초유의 유효 단백질 조성을 분석한 결과에서도 고에너지군은 초유에 포함된 면역글로불린, 락토페린 등 12종의 면역 관련 인자가 2배 이상 줄었다.
- 따라서, 농가에서는 젖소사양표준(하루 체중증가량 800~830g)에 맞게 사료 양과 영양성분을 조절해야 경제적 손실을 최소화할 수 있다.
- 대부분의 곡물사료(농후사료)를 수입에 의존하고 있는 우리 낙농에서 사료비는 농가의 수익과 직결된다.
- 이번 연구를 활용하면 과잉 사용되는 사료를 아껴 사료비는 줄이면서 젖소의 건강을 지키고 고품질의 우유를 생산할 수 있을 것으로 기대된다.
- 농촌진흥청 낙농과 정하연 농업연구관은 “이번 연구결과는 지나친 에너지 급여는 우유 내 유효 단백질의 감소와 생산비 증가를 가져올 수 있다는 점을 시사한다”라며 “우유 생산효율을 향상 시키기 위해서는 육성기 알맞은 사료급여가 매우 중요하다”라고 말했다.

* 출처 : 농촌진흥청



【유선 조직 채취】



【유선 조직 분석】

6 정책 동향

◆ 계란 검사항목 확대를 통한 안전관리 강화

- 정부는 금번 살충제 계란 사태를 계기로 국민들의 건강 및 안전을 위해 촘촘한 계란 안전관리방안이 필요하다고 보고 앞으로 살충제 검사항목을 더 확대하여 생산, 출하 및 유통과정에서의 살충제 등 검사를 보다 철저히 하기로 하였음
- 먼저 계란의 살충제 시험법과 관련, 피프로닐 등 2종에 대해서는 가축의 대사과정에서 발생하는 물질(대사산물)도 검사항목에 추가하여 10월부터 산란계 농장 및 유통단계 검사에 적용기로 하였음
- 현행 시험법은 금년 4월에 확립된 것으로, 피프로닐의 경우 일본 사례를 참고하여 대사산물은 포함하지 않았으나, 정부는 9월중 피프로닐 대사산물 등을 포함한 보다 강화된 시험법 확립 후 표준시약 확보, 관계자 교육 등 필요한 준비를 모두 완료하고, 농가의 잘못된 농약사용 가능성을 줄이기 위해 해외사례 등을 참고하여 전문방제업체가 농약을 살포하도록 하는 방안도 마련할 계획임
- 아울러 현행 27종의 살충제 검사항목을 검사하고 있으나 이외에도 농약사용기준을 준수하지 않은 경우, 비의도적으로 혼입되는 경우(이번 전수조사 과정에서 DDT 검출)까지 관리를 강화한다는 차원에서 검사항목 자체를 보다 확대하는 방향으로 보완기로 하였으며 농식품부와 식약처는 상호 긴밀히 협력, 국·내외 살충제 사용실태와 관리기준을 면밀히 점검한 후 연말까지 검사항목 확대 및 시험법을 확립해 나가기로 하였음

* 출처 : 농림축산식품부

◆ 전남도, 추석 앞두고 축산물 이력제 특별점검

- 전라남도가 축산물 수요가 느는 추석을 앞두고 11일부터 29일까지 3주간 축산물 이력제 이행실태 특별 점검에 나선다.
- 점검 대상 업종은 도축업, 식육포장처리업, 식육판매업, 식육부산물 판매업, 축산물유통전문판매업, 식품접객업, 집단급식소, 통신판매업 등이다. 식육즉석판매가공업은 6월부터 축산물 이력표시 대상 업종으로 추가됐다.
- 쇠고기와 돼지고기를 취급하는 대형마트나 전통시장 등의 식육 취급업소에서는 식육판매 표지판 등에 이력번호를 표시해 보관하고 판매해야 한다. 거래 실적은 매입의 경우 1년간, 매출은 2년간 기록하고 보관해야 한다. 위반사항이 적발될 경우 영업자에게 10만~400만원의 과태료가 부과된다.
- 특히 식육 판매장에 진열된 축산물의 이력번호 조회가 안 되거나, 도축 일자 등이 오래된 이력번호를 표시하는 등 위법성이 의심될 경우 DNA 동일성 검사를 실시해 증거자료를 확보할 계획이다.
- 배윤환 전라남도 축산과장은 “소는 출생 후 부착한 귀표를 통해 많은 이력정보가 철저하게 관리되고 있어, 한우고기를 포함한 국내 유통되는 축산물을 믿고 먹을 수 있다”며 “소비자들은 스마트폰에서 『축산물 이력정보』 앱을 통해 이력정보 확인이 가능하다”고 말했다.
- 스마트폰의 축산물 이력정보 앱에서는 한우·젓소·젓육우 등 소의 종류와, 성별, 출생일자, 소유주, 농장식별 번호, 사육지, 구제역 예방접종 일자, 브루셀라병 검사 일자, 결핵 검사 일자, 도축장 명과 소재지, 육질 등급 등 다양한 정보가 제공된다. 앱을 실행해 이력번호를 입력하거나, QR코드 또는 바코드를 스캔하면 정보를 확인할 수 있다.

* 출처 : 전라남도

◆ 우선지급금 환급금 납부기한 연장(8월말 → 12월말)

- 농림축산식품부(장관 김영록, 이하 농식품부)는 우선지급금 환급금 납부기한 연장을 위해 『'16년 공공비축미·시장격리곡 우선지급금 환급 안내문 및 고지서』 재발송 계획이라 밝혔다.
- 재발급 대상은 8월말 기준 환급금을 납부하지 않은 농업인(약 66천명 내외)이며, 환급해결 협약체결 내용 및 납부기한 연장 사유 등에 대한 안내문과 농업인별 환급액, 납부기한 등이 명시된 고지서를 함께 발송할 예정이다.
- 안내문과 고지서가 발송됨에 따라 농업인들은 이번주 초 고지서를 수령하게 된다.
- 농식품부는 8월 24일, 우선지급금 환급사태를 둘러싼 정부와 농업인 단체 간 갈등을 해소하기 위해 쌀 관련 4개 농업인단체 및 농협중앙회와 함께 『'16년산 쌀 우선지급금 환급해결 협약』을 체결하였다. 협약내용은 다음과 같다.
 - (농식품부) 환급 발생에 대해 유감을 표명하고, 환급금 납부기한 연장 (8월말 → 12월말)
 - 농업인단체와 함께 금년 수확기 수급안정 대책 마련 및 양곡정책 개혁, 환급과 관련하여 지자체·농업인에 불이익을 주지 않기로 함
 - (농협) 쌀 산업발전을 위한 별도의 지원방안을 마련·추진
 - (농업인단체) 농업인들의 환급금 자율납부에 협력 농업인들은 금번 납부기한 연장조치에 따라 12월까지 별도의 지연이자 부담없이 환급금을 납부할 수 있게 되었다.

* 출처 : 농림축산식품부

◆ 인도적 지원 확대를 위한 식량원조 협약 가입 추진

- 정부는(농림축산식품부, 외교부) 개도국에 대한 인도적 목적의 식량 지원과 세계 식량안보 증진에 기여하고 구조적인 공급과잉에 처한 국내 쌀 수급문제 개선을 위해 식량원조 협약 가입을 추진 중이다.
- 그간 정부 내 협의를 거쳐 추진되어 온 금번 식량원조 협약 가입안은 최근 제38차 국무회의(2017. 8. 29.)에서 의결되었으며, 향후 국회의 비준동의 절차를 거쳐 연내에 국내 절차가 마무리 될 예정이다.
- 금번 식량원조 협약 가입을 계기로 우리 정부는 향후 식량부족으로 고통 받는 개도국 내 취약계층에 대한 인도적 지원을 보다 확대하고, 이를 통해 국제사회의 공통과제 해결에 적극 기여하는 책임있는 국가로써의 위상을 제고할 수 있을 것으로 보인다.
- 국내적으로 구조적 쌀 공급과잉을 겪는 상황에서, 국산 쌀 5만톤을 원조할 경우 1만ha의 농지를 휴경하는 효과와 같아 쌀 수급안정에 큰 도움이 될 것으로 예상된다.
- 정부는 시행 첫해인 2018년에는 원조 전문기관인 WFP의 추천을 받아 긴급구호 필요성, 국제협력 잠재성 등을 고려하여 5개국 내외를 수원국으로 선정하여 각 국가별로 5천~1만 5천톤 정도의 원조를 하게 된다.
- 김영록 농림축산식품부 장관은 “우리 농민들이 흘린 땀방울의 값진 결실인 쌀을 매개체로 전쟁, 자연재해, 전염병 등으로 고통 받고 있는 빈곤국 국민들에게 희망을 줄 수 있다는 것은 매우 가치 있는 일이라 생각하며, 이를 통해 국내 쌀 수급 안정에도 기여할 것으로 예상되어 그 의미가 배가된다고 생각한다”고 밝혔다.

* 출처 : 농림축산식품부

7 전남 시군 농정 동향

■ 여수시, 거문도 해풍쭈과 함께 폭 쉬다 가세요

- 거문도 해풍쭈 힐링체험장 6일 운영 시작 -

- 여수시(시장 주철현)는 거문도 특산품인 해풍쭈를 체험할 수 있도록 삼산면 서도리에 조성한 힐링체험장이 6일부터 운영에 들어갔다고 밝혔다.
- 거문도 해풍쭈 힐링체험장은 2층 규모(총면적 456㎡)로 해풍쭈 훈증·스파체험장, 특산품 판매장, 교육시설 등을 갖추고 있다.
- 시는 『향토산업 육성사업』의 일환으로 2014년 9억여원의 사업비를 투입해 힐링체험장을 조성했다. 1층에는 특산품 판매장과 훈증 체험관이 있고 2층에는 20명, 15명이 각각 숙박할 수 있는 방과 스파체험장이 있다.
- 이곳에서는 청정지역에서 자란 해풍쭈를 활용한 훈증·스파체험은 물론 다양한 쭈 요리와 거문도의 해산물을 맛볼 수 있다. 특산품 판매장에서는 거문도 해풍쭈차 등 다양한 건강기능차 구입이 가능하다. 힐링체험장은 해풍쭈 채배와 가공, 이를 활용한 체험 프로그램이 접목된 우수한 6차산업 사례로 평가된다.
- 거문도 해풍쭈는 청정바다의 해풍을 맞고 전국에서 가장 먼저 생산된다. 쭈 고유의 향이 짙고 영양이 풍부한 데다 식감이 부드러워 소비자들에게 인기가 높다. 해풍쭈는 쭈떡·쭈차·쭈분말·엑기스·냉동쭈·쭈오일 등 다양한 가공식품으로도 생산되고 있다.

* 출처 : 여수시

■ 광양시, 올 추석 광양사랑상품권카드로 지역특산품 선물하세요

- 기업체 방문, 캠페인 등 활동으로 소상공인도 살리고 지역경제 활성화 기대 -

- 광양시가 추석을 맞아 광양사랑상품권카드로 지역특산품을 구매해 지역의 소상공인을 살리고 실물 경제 활성화에 적극 나서고 있다.
- 지역의 소상공인을 살리고 실물 경제 활성화를 위해 광양사랑상품권카드로 지역특산품을 구매이용에 대대적인 판촉에 나섰다.
- 2008년부터 발행된 광양상품권카드는 광양시 지역 어디에서나 사용 가능한 체크카드로 지금까지 118억원의 판매 실적을 올렸으며, 마트와 식당, 카페 등에서 사용되어 지역상가에 큰 보탬이 되고 있다.
- 시는 8월말 종업원 50인 이상 기업을 대상으로 상품권카드 사용권장과 구매협조 서한문을 발송했으며, 해당 기업체를 직접 방문해 판촉활동을 펼치고 있다.
- 시는 광양매실을 포함한 재첩·꽃감·고로쇠된장·표고버섯·새싹삼 등 광양의 대표 농·특산물 제품들을 광양사랑상품권카드를 이용해 명절선물을 구입할 수 있도록 추진해 나간다.
- 광양사랑상품권카드는 5만원, 10만원권 2종류로 NH농협은행광양시청금고에서 구매할 수 있으며, 자세한 사항은 시청 지역경제과 (☎791-3351)로 문의하면 된다.

* 출처 : 광양시

■ 보성군, 추석맞이 보성물 특별이벤트 진행

- 다음달 9일까지 농·특산물 10% 할인행사 -

- 보성군(군수 이용부)은 민족의 명절 추석을 앞두고 온라인 직거래 장터인 『보성물』 10% 할인행사를 다음달 9일까지 진행한다.
- 할인행사는 보성물을 통해 농·특산물을 구입하는 모든 고객에게 감사의 마음을 담은 추석맞이 특별이벤트로 실시된다.
- 5천원의 적립금을 지급받는 신규 회원은 최대 30%의 할인혜택을 받을 수 있으며, 1만원 이상은 무료배송과 함께 10만원 이상 구매 시 에코백(장바구니)도 증정한다.
- 5월 오픈한 보성의 맛과 멋과 향이 담긴 보성물에는 60개 업체, 420개 품목이 등록되어 있다.
- 10년 연속 브랜드쌀로 선정된 녹차미인 보성쌀을 비롯해 씹을수록 고소한 맛이 일품인 웅치올벼쌀은 물론, 자연에서 정성스럽게 키운 친환경 배와 제철인 대하(왕새우), 전어 등의 계절상품이 풍성하게 구비되어 있다.
- 특히, 녹차수도 보성의 위상을 자랑하는 녹차와 연관제품, 농·특산물 공동브랜드 미미보(보성의 농·특산물 공동 브랜드) 인증을 받은 가공식품과 미용, 공예품을 체계적이고 엄선된 품질관리로 다양하게 선보이고 있다.
- 보성군은 보성물을 통한 명절맞이, 계절별 할인행사와 오프라인 직거래장터 등의 다양한 마케팅을 추진하여 농·특산물 판매망을 확대해 나갈 방침이다.

* 출처 : 보성군

■ 장흥군, 9味 올벼쌀 본격 생산

- 장흥 9味 가운데 하나인 용산 올벼쌀이 이달부터 본격적인 수확에 들어갔다.
- 장흥에서 생산하는 올벼쌀은 농가와 계약재배를 통해 확보한 무농약 찰벼로 만들어진다.
- 연간 약 4톤 가량의 올벼쌀을 생산하는 용산농협의 『부드러운 올벼쌀』은 커피믹스처럼 휴대가 간편한 20g들이 포장으로 인기를 얻고 있다. 특히, 식사대용이나 가을철 등산, 여행객들의 간식용으로도 인기가 높다.
- 올벼쌀은 찰벼를 찢 뒤 현미상태로 도정해 살균하는 과정을 거쳐 생산된다. 부드러운 식감을 위해 적정 수분함량을 18% 안팎으로 맞추는 등 건조에도 각별히 공을 들인다.
- 장흥산 부드러운 올벼쌀은 주로 전화 판매나 온라인 판매를 통해 생산량의 많은 부분이 소비되고 있다.
- 올벼쌀은 불포화지방산, 비타민B1, 식이섬유 등이 들어 있어 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추고 대장 활동을 돕는 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

* 출처 : 장흥군



■ 함평군, 전국 명품 한우와 단호박 요리경연대회 참가팀 모집

- 오는 10월 28일 본선진출 20개팀 경합 벌여 -

- 함평군(군수 안병호)이 2017 대한민국 국향대전에서 개최할 『제7회 전국 명품 한우와 단호박 요리경연대회』의 참가팀을 다음달 13일까지 모집한다.
- 함평의 가을 대표축제인 2017 대한민국 국향대전과 연계해 특산물인 함평천지한우와 단호박을 널리 알리고 특색 있는 음식을 발굴하기 위해 매년 개최한다.
- 참가자격은 한우와 단호박 요리에 관심있는 대학생팀, 일반인팀이다. 출품 분야는 2종으로 한우나 단호박을 이용한 주메뉴 1종과 주전부리 1종을 제출해야 한다.
- 참가신청서와 출품요리 방법 설명서 등 서류를 구비해 10월 13일까지 함평군청 민원봉사과에 직접 제출하거나 이메일, 우편으로 접수하면 된다.
- 10월 28일 오후 1시 30분부터 함평여자중학교 실내체육관에서 본선진출 20개팀이 경합을 벌인다. 대학교수와 요리전문가로 구성된 심사위원들이 조리과정, 상품화 가능성 등을 평가해 입상자를 선정한다.
- 대상 1팀에 식품의약품안전처장상과 상금 200만원을, 최우수상 2팀에 전라남도지사상과 100만원을, 우수상 3팀에 함평군수상과 50만원을 각각 시상한다.
- 군 관계자는 “대회를 통해 발굴한 요리는 먹거리관광 산업화와 지역경제 활성화를 위해 지역 식당가에서 판매할 수 있도록 조리법을 제작 보급할 계획”이라고 밝혔다. * 출처 : 함평군

■ 신안군, 야외활동 시 야생 진드기 조심하세요

- 신안군에서는 최근 전국적으로 중증열성혈소판감소증후군(SFTS)으로 인한 사망사고가 빈번히 발생함에 따라 취약지를 중심으로 방역소독을 강화해 나가는 한편, 군민들에게 예방수칙 준수 등 각별한 주의를 당부했다.
- SFTS는 진드기가 왕성하게 활동하는 4~11월에 바이러스를 보유한 참진드기(주로 작은소피참진드기)에 물려 발생하며, 고열과 함께 오심, 구토, 설사 등 소화기 증상이 나타난다. 치사율이 최대 30%에 이르고 있지만 치료제나 백신이 없어 진드기에 물리지 않도록 주의하는 것이 최선의 예방법이다.
- 그동안 신안군 보건소에서는 진드기로 인한 환자 발생을 최소화하기 위해 군민 1인당 1개씩 기피제를 배부하고, 피부를 보호해주는 팔토시를 배부하는 등 적극적으로 홍보활동에 노력하고 있다.
- 진드기에 물리지 않도록 야외활동 시에는 피부가 노출되지 않도록 긴 소매, 긴 바지, 다리를 완전히 덮는 신발을 착용하고 옷 위로 기피제를 뿌려야 한다. 또한 풀밭에 눕거나 앉을 때는 반드시 돛자리를 깔 것을 권고하고 있다.
- 활동 후에는 옷을 털어 세탁하고 샤워나 목욕을 하면서 몸에 진드기가 붙어 있는지 꼼꼼히 확인한다. 진드기에 물린 것이 확인될 경우無理하게 제거하지 말고 의료기관을 방문해 완전히 제거하고, 야외활동 후 2주 이내에 고열과 소화기 증상이 있을 경우에 즉시 진료를 받아야 한다.

* 출처 : 신안군

8 해외 농업정보

◆ 일본, 고층빌딩 옥상에서 포도 수확

- 온도도 낮추고 포도도 맛보는 1석 2조 -
- 일본 도쿄 도심의 지상 25층의 고층빌딩 Akasaka Tameike Tower 옥상에서 포도 수확이 시작되었다. 이 빌딩 옥상에는 거봉을 비롯하여 3종류의 포도가 약 100송이 정도 열렸다.
- 8월의 장마와 부족한 일조에도 불구하고 작년의 약 1.5배가 수확될 것으로 전망된다. 고층빌딩 옥상에서 재배되는 농작물은 의외로 해충이 적은 이점이 있다.
- 또한, 옥상 녹지화는 도시의 열섬 현상 대책에도 기여한다. 실제로 적외선을 이용하여 빌딩의 온도 분포를 보면, 주변보다 온도가 낮은 결과를 확인할 수 있었다.
- 지구온난화와 도시 열섬 현상의 해소책으로 농작물을 건물옥상에서 재배하는 것은 새로운 부가가치를 부여할 수 있는 것으로 보인다.

* 출처 : 한국농수산물유통공사



◆ 미국, 밀레니얼세대 코코넛은 건강식품

- 오늘날 대다수의 밀레니얼세대들은 코코넛을 건강식으로 인식하고 있으며, 이는 코코넛을 베이스로 한 식품을 구입하는 가장 큰 원인으로 꼽히는 것으로 조사됐다.
- New Nutrition Business가 13개 국가의 24~33세 사이 연령대의 소비자를 대상으로 조사한 결과에 따르면, 코코넛을 베이스로 한 우유·요거트·스낵과 아이스크림 등의 음식을 주제로 테스트 및 의견조사를 얻은 결과 밀레니얼 세대들에게 코코넛은 당연한 건강식 중 하나로 여겨지고 있는 것으로 나타났다.
- 대다수의 응답자는 코코넛을 베이스로 한 식품에 상당히 호의적인 반응을 보였으며, 코코넛의 향과 맛이 많은 식품과 잘 어울린다고 응답한 것으로 나타났다.
- 코코넛 함유 제품 중 가장 긍정적인 반응이 나타난 카테고리는 베이커리와 스낵류로 꼽혔다. 코코넛 함유 제품 중 인지도가 가장 낮은 것은 요거트로 꼽혔다.
- 미국 식음료 업계에서 코코넛은 건강식 트렌드와 더불어 최근 가장 주목받고 있는 식재료로 꼽히고 있다. 미국 음료시장에 새 바람을 일으키며 폭발적인 성장세를 보인 코코넛 워터를 비롯해 최근에는 스낵을 비롯해 마요네즈까지 코코넛을 활용한 식품의 영역은 점차 넓어지고 있는 추세다.
- 2010년부터 2016년까지 코코넛을 함유한 식음료 제품의 수는 무려 318%가 증가했으며, 전문가들은 성장세는 앞으로도 지속될 것으로 내다보고 있다.

* 출처 : 한국농수산물유통공사

◆ 해외 곡물시장 일일동향 '17. 9. 11.(시카고 선물거래소)

□ 기술적 판매로 인해 일부 하락한 대두 선물가격

○ 밀 선물시장 상황(▲0.1%)

- 밀 선물가격은 목요일에 급락세를 보인 후, 주말 특가에 대한 매수세가 이어지면서 일부 상승하며 전일대비 0.1% 상승하였다.

○ 옥수수 선물시장 상황(▲0.4%)

- 옥수수 선물가격은 전일대비 0.4% 상승하였다. 이러한 상승세에도 불구하고, 옥수수 선물가격은 미국에서의 엄청난 수확량에 대한 기대로 인해 상승의 제한을 받았다.

○ 대두 선물시장 상황(▼0.7%)

- 대두 선물가격은 전일대비 0.7% 하락하였다. 대두 선물에 대한 기술적인 판매가 대두 선물가격의 하락요인으로 작용하였다.



* 출처 : 한국농촌경제연구원 해외곡물시장정보

9 사업신청 및 홍보 안내

◆ 사물인터넷으로 스마트농업을 배운다

- 전남농업기술원(원장 김성일)은 9월 11일부터 13일까지 3일간 도내 농업인 30여명을 대상으로 원내 전산교육장에서 사물인터넷(IoT, Internet of Things)의 농업분야 활용교육을 실시한다고 밝혔다.
- 『사물인터넷』은 인터넷을 기반으로 모든 사물을 연결하여 사람과 사물, 사물과 사물 간의 정보를 상호 소통하는 지능형 기술 및 서비스를 말한다. 키를 가지고 접근하면 자동차 문의 잠금장치가 자동으로 해제되고 키를 꽂지 않아도 시동을 걸 수 있는 스마트키, 전기·가스 또는 상·하수도를 포함한 에너지를 효율적으로 관리하는 스마트그리드 등이 이미 일상에서 활용되고 있다.
- 이번 교육과정에서는 먼저 사물인터넷에 대한 이해를 돕고, 아두이노(Arduino)를 이용한 LED 제어요령, 온·습도에 따른 LED 제어기술, 스마트폰을 이용한 화분 자동제어방법 등을 교육한다. 교육생들의 학습수준을 감안하여 앞으로 교육과정을 다양화하고 수준도 높여나갈 계획이다.
- 전남농업기술원에서는 9월 첫째 주부터 여성농업인 창업심화 과정과 과수분야 귀농교육을 필두로 금년도 가을학기 교육을 시작했으며, 연말까지 품목별 전문기술교육, 귀농교육, 정보화 교육, 농기계교육 등 분야별로 총 16과정을 진행할 계획이다.
- 교육을 받고 싶은 농업인은 교육개시 1개월 전에 전남농업기술원 홈페이지(www.jares.go.kr)를 방문하여 신청하거나, 주소지 관할 시군 농업기술센터에 신청하면 된다. * 출처 : 전남농업기술원

◆ 보리·밀 보급종, 국립종자원으로 신청하세요

- 농림축산식품부 국립종자원(원장 오병석)은 올 가을에 파종할 '17년산 맥류(보리·밀) 보급종을 9월 6일부터 잔량 소진 시까지 종자원 전자민원시스템(seednet.go.kr) 또는 잔량이 있는 지원에서 전화로 신청받는다.
- 신청 가능한 품종은 겉보리 3개 품종, 37톤(올보리 10·큰알1호 10·혜양 17), 쌀보리 213톤(흰찰쌀보리), 청보리 350톤(영양보리), 밀 3개 품종, 300톤(금강 140·수안 150·조경 10) 등 총 8개 품종 900톤이다.
- 국립종자원에서는 전국적으로 남아있는 종자 물량이 소진될 때까지 선착순으로 신청을 받고 있으므로 반드시 신청가능 품종 및 물량을 사전 확인한 후 신청해야 한다.
- 기타 보급종 신청·공급과 관련된 사항이나 품종특성, 재배방법 등에 대해서는 해당 시군 농업기술센터 또는 국립종자원(054-912-0187)에 문의하거나 국립종자원 전자민원시스템(www.seednet.go.kr)을 통해서 확인할 수 있다.

* 출처 : 농림축산식품부



◆ 소중한 가축, 세계에서 인정받으려면 지금 등록하세요

- 가축유전자원정보시스템 등재 가축 30일까지 신청 받아 -

- 농촌진흥청(청장 라승용)은 11일부터 30일까지 국제연합식량농업기구(이하 에프에이오(FAO)) 가축유전자원정보시스템(DAD-IS)에 등재를 추진할 후보 대상 가축무리(축군)를 모집한다.
- 에프에이오(FAO)에서 운영하는 가축유전자원정보시스템(DAD-IS)은 전 세계 가축유전자원을 체계적으로 관리하기 위해 각종 정보와 사진 등을 제공하고 있는 범지구적시스템이다. 현재 198나라 38축종 15,008품종이 등록돼 있다.
- 이 시스템 등재는 가축유전자원의 품종을 인정하는 공식적인 국가 제도가 없는 실정에서 재래가축과 국내 육성품종에 대한 자원 주권을 행사할 수 있는 유일한 기회가 되고 있다.
- 만일 등재된 가축유전자원에 대해 주권이 인정된다면, 나고야의 정서에 따라 등재된 우리 자원을 다른 나라에서 이용하고자 할 때 우리나라에 사전 승인을 받아야 하며 일정한 로열티를 지불하도록 돼 있다. 때문에, 우리나라 고유의 가축유전자원을 안전하게 보존할 수 있는 체계를 마련할 수 있다.
- 신청가능 대상은 실제 가축생명자원(생축)을 보유하고 있는 농업인 및 기업으로 등재를 위한 기초조사표와 증빙서류를 우편이나 방문(국립축산과학원 가축유전자원센터), 또는 전자우편(angrs@korea.kr)으로 제출하면 된다.

- 현재 등재할 수 있는 축종은 소·돼지·닭 등 38축종이며, 재래종 이외에 국내 육성품종도 등재가 가능하다.
- 심의회에서는 모집된 자료를 바탕으로 기원과 혈통기록현황, 자원의 활용성 등 14개 항목을 심사하며 항목별 점수와 심의위원 의견을 반영해 최종적으로 등재를 추진하게 된다.
- 신청에 관한 자세한 내용은 농촌진흥청 국립축산과학원 누리집 (<http://www.nias.go.kr/> → 축산소식 → 소식 및 행사 → 공지사항) 하면 된다.
- 한편, 에프에이오(FAO)는 각 나라별로 담당을 지정해 해당 나라의 품종정보를 갱신할 수 있는 권한을 부여하고 있다. 우리나라는 국립축산과학원장이 담당으로 지정돼 있고, 매년 등재를 위한 심의회를 열고 있다.
- 현재, 국내에서는 소·닭·사슴·돼지 등 15축종 100품종의 자료가 시스템에 올라 있다.

* 출처 : 농촌진흥청



【한우】



【긴꼬리닭】



【연산오계】



【축진듀록】

◆ 수수·팽이·자두로 신선한 가을식탁 준비하세요

- 9월 이달의 식재료 · 조리법 소개 -

- 농촌진흥청(청장 라승용)은 소비자에게 올바른 우리 농식품 정보와 조리법을 제공하고 다양하게 활용될 수 있도록 달마다 어울리는 『이달의 식재료』를 선정해 공개하고 있다.
- 이달의 식재료는 제철 식재료와 어울리는 조리법을 포함해 누구나 쉽고 빠르게 조리할 수 있게 한 것이 특징이다.
- 9월에는 수수·팽이버섯·자두를 주재료로 만들 수 있는 가정식 조리법과 단체급식용 조리법을 소개했다.
- 수수는 곡류 중 드물게 다량의 탄닌을 함유하고 있으며, 폴리페놀, 플라보노이드와 같은 항산화성분 함량이 풍부해 항산화활성이 높은 특성이 있다.
- 수수를 이용한 조리법으로는 수수배추전·수수견과류설기떡·수수가루부추무침을 소개했다.



【수수배추전】



【수수견과류설기떡】



【수수가루부추무침】

- 팽이버섯은 열량이 낮고 아미노산, 비타민, 무기질, 수용성 식이 섬유를 고루 함유하고 있다.

- 팥이버섯을 이용한 조리법으로는 팥이말이찜·팽이고추기름절임·버섯김치잡채·버섯피클을 소개했다.



【팥이말이찜】



【팽이고추기름절임】



【버섯김치잡채】

- 자두는 이브의 과일이라는 애칭으로 불리며 비타민과 무기질이 풍부하고 유기산과 과당을 비교적 많이 함유하고 있다. 또한, 칼슘 함량이 다른 과실보다 높아 어린이 발육이나 노인들의 골다공증 예방에 좋다.
- 자두를 이용한 조리법으로는 자두물김치·자두타르트·자두두부불조림을 소개했다.



【자두물김치】



【자두타르트】



【자두두부불조림】

- 9월의 식재료와 관련해 자세한 내용은 농업기술포털 농사로 (<http://www.nongsaro.go.kr>) - 음식 - 이달의 음식에서 볼 수 있다.
- 농사로를 활용하면 선정 식재료에 대한 유래, 구입요령, 보관과 손질법, 섭취방법, 영양성분 등에 대해 상세히 알 수 있다.
- 또 선정된 식재료를 이용해 별미 가정식 조리법과 단체급식용 조리법도 소개되어 있다.

* 출처 : 농촌진흥청

152호

주간

전남농업정보

전라남도농업기술원 자원경영과

58213 전남 나주시 산포면 세남로 1508
tel 061.330.2593 fax 061.335.4199