

# 천안 로컬푸드 연구모임 활동보고서

## 1. 로컬푸드 연구모임 구성의 취지 및 목표

- 천안지역의 13개 단체들의 연대를 통해 친환경 학교급식의 성공적인 확대를 만들었던 경험을 바탕으로 천안 로컬푸드 활성화를 추진할 동력을 형성하기 위한 기초모임의 성격으로 구성되었다.
  - 천안에서는 생산자단체, 학부모단체, 교사노조, 영양사협의회, 시민사회단체, 생협 등 다양한 단체들이 긴밀한 연대를 통해 2003년 학교급식조례제정 운동부터 2010년 이후 친환경무상급식 운동까지 함께해온 성공적인 지역운동의 경험을 가지고 있다.
  - 이와 같은 경험을 바탕으로 천안지역 로컬푸드 활성화를 추진하기 위한 기초모임의 성격을 가니 천안 로컬푸드 연구모임을 구성하였다.
- 로컬푸드에 대한 지역 내 핵심주체들의 인식 확대와 천안 로컬푸드 네트워크로의 확대발전을 목표로 1차년도 활동을 진행하였다.
  - 우선적으로 지역 핵심주체들의 로컬푸드에 대한 인식 확대와 합의를 위한 연구모임의 형태로 시작했으며, 로컬푸드의 이론과 다양한 사례 학습의 과정에 자연스럽게 천안 지역 여건에 맞는 로컬푸드 활성화 및 실천 방안에 대한 토론을 결합시켰다.
  - 이러한 1차년도 학습과 토론을 통해 형성된 기초 동력을 바탕으로 천안 지역의 로컬푸드 네트워크로 확장할 고민을 가지고 있다.

## 2. 구성 단체와 단체별 참석자 명단

- 천안학교급식협의회에 참여하고 있는 주요 생산자단체, 시민사회단체, 생협 등이 참여하고 그 외에 천안아산환경운동연합과 푸른천안21이 추가로 참여하였다.

소 속	직책	이름
천안시농업경영인회	수석부회장	김승진
천안시친환경생산자연협회	회장	채희성
iCOOP 1안생협	이사장	김영숙
천안학교급식협의회	사무국장	안충섭
천안농민회	사무국장	김병수
천안농민회	총무부장	김희겸
천안농민회	정책실장	오정균
친환경쌀생산자협의회	사무국장	박성규
천안아산환경운동연합	정책실장	서상옥
천안KYC	사무차장	공정혜



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- / , / 소비자의 입장 차이에 따른 차이</li> <li>○ 행정( ) : 견인하는 문제</li> <li>- 2005년부터 지산지소를 이야기해왔으며 목요장터 등 직거래장터도 있는 비교적 좋은 여건을 가지고 있음</li> <li>- 그러나 행정이 소극적이라는 평가가 지배적이며 지역의 주체들이 행정을 적극적으로 견인할 필요가 있음</li> <li>○ 지역의 특성과 여건을 고려한 추진</li> <li>- , 서천 등 앞선 사례를 참고하되 도시중심의 천안의 특성을 고려한 로컬푸드 활성화가 필요</li> <li>- 학교급식운동을 함께 추진해온 학교급식협의회 등의 경험을 잘 활용할 필요가 있음</li> </ul>
--	--

2) 2차 연구모임

구분	세부내용
일시	2011 4 28 ( ) 18:00
참석자	채희성( ), ( ), (iCOOP 천안생협 이사장), ( ), (천안학교급식협의회), ( ), ( ), (천안시농업경영인회), ( ), ( ), 허남혁( ), ( )
주제발표	서천군 로컬푸드 사례 ( )
주제발표토론	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 지역에서 성공적인 사업추진을 위한 파트너십의 형성</li> <li>- , , 농협 등 지역조직의 참여 등 다양한 조건들이 결합되어야 함.</li> </ul>
천안활동토론	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 로컬푸드에 대한 지역 인식조사 계획 논의</li> <li>- 천안 사업인 목요장터에 대한 인지도</li> <li>- 로컬푸드 구매 의향</li> <li>- 도시농업에 대한 인식</li> <li>- 지역의 범위에 대한 생각</li> <li>○ 로컬푸드 이해관계그룹 포커스그룹인터뷰</li> <li>- / / 2~3 개의 그룹으로 구분</li> <li>- , 요식업계 등도 고려할 필요</li> </ul>

3) 3차 연구모임

구분	세부내용
일시	2011 6 10 ( ) 18:00
참석자	채희성( ), ( ), (iCOOP 1 안생협 이사장), ( ), ( 1안학교급식협의회 사무국장), ( ), ( ), 김승진 ( ), ( / ), 이 상권( ), ( KYC), ( ), ( 3남 발전연구원), ( )
주제발표	천안 농산물 직거래장터 운영 ( )
주제발표토론	○ 행정( )   지원과 진입장벽 문제 - 행정은 농가들의 자발적인 운영에 최소한의 지원을 한다는 입장 - 천안시 농산물유통지도사회라는 등록된 학습단체의 회원만이 참여할 수 있음 - 참여농가가 품은 많이 들어가는 반면 수익은 높지 않음  ○ 추세의 변화에 따른 적응 - 대형유통업체의 마트이용이 일상화되고 소포장을 선호하는 추세 등에 적응하기 위 한 노력 - (30 ) , 소비자와의 신뢰를 구축하기 어려움
천안활동토론	○ 진입장벽의 문제로 기존의 목요장터와 함께 하기 어려운 상황에서 새로운 직거래 장터를 고민할 필요 ○ 선진사례 견학( , ) 논의 ○ 설문조사는 2  년도에 진행

4) 4차모임 : 선진사례 견학

구분	세부내용
일시	2011 7 15 ( ) 09:00
참석자	채희성( ), ( ), (iCOOP 천안생협 이사장), ( ), ( 1안학교급식 협의회 사무국장), ( ), ( 1안시친환경생산자연협회 사무국 장), ( ), ( / 1 안시의원), ( ), ( KYC), ( 1안농민회 총무부 장), ( ), ( )

5) 5차 모임 : 로컬푸드 이해관계자그룹 포커스그룹인터뷰

○ 생산자그룹 인터뷰

구분	세부내용
일시	2011 10 5 ( ) 10:00-12:00
생산자그룹 참석자	박현희 천안시농민회 회장, , 박치형 한우협 회 천안시지부장, , 김희겸 천안시농민회 총무

○ 시의 농정

- 전반적으로 시의 농정에 대한 아쉬움이 큼.
- 지원(보조금)의 소수에 대한 집중 문제, 농축산 모두에 대해 시 자체의 농정이 부재하고 천안시 자체로 계획수립, 예산집행하는 사업이 많지 않음.
- 친환경에 예산이 집중되는 부분에 대한 문제제기도 있음.

○ 유통 문제, 농축협의 역할 문제 - 대안유통의 주체 필요

- 로컬푸드, 친환경 농축산물은 안정적인 판로의 문제가 중요.
- 친환경농산물은 판로가 부족하며 사전적 수요파악을 통해 생산계획을 수립해야 하는 문제가 있음. 학교급식은 중요한 부분이지만 친환경 급식이 급하게 계획되면서 현재는 안정적인 사전계획이 이루어지지 않고 있음.
- 유통의 문제에 있어서는 농축협의 역할이 매우 중요한데 현재는 제대로된 역할을 하고 있지 못함. 지역의 (공영)도매시장 활성화도 농협이 어떻게 역할을 하느냐에 따라 달라질 수 있음.
- 로컬푸드를 위해서는 생산자가 지역에 출하할 수 있는 여건이 조성되어야 함.
- 또한 지역내에서 모두 소비될 수 없는 품목들은 잉여부분에 대한 소비처를 확보해야 하는 문제가 있음. 이런 부분에서 급식센터, 물류센터의 필요성과 역할이 있음.

○ 농민, 농가의 소규모 가공 문제

- 현재 농산물, 축산물에 대한 농가(농민)의 가공이 너무 제한되어 있음.
- 농산물의 경우 많은 농가들이 하고 있는 과즙, 잼 등의 가공도 불법으로 되어 있어 음성적으로 이루어지고 있음.
- 하지만 현재의 법체계 상에서 시설을 갖추려면 개별농가가 부담할 수 없는 비용이 발생.
- 축산물의 경우 지역 자체 도축시설이 없는 문제.

○ 정책담당자그룹 인터뷰

구분	세부내용
일시	2011 10 5 ( ) 14:00-16:00
정책담당자그룹 참석자	변만수 천안시 농축산과 식품산업팀장( .병구 천안시 농축산과 식품산업팀 주무관 대신), , 서충원 천안시 농축산과 유통팀 주무관, , 황천순 천안시의회, 김충구 웰빙식품엑스포사무처 운영부장

○ 시의 농정, 여건 관련

- 시의 농정이 지역현안을 다루기보다는 농식품부의 정책, 지침을 집행하는 역할을 담당하기 때문에 자체적인 농정이 많지 않고, 로컬푸드와 같이 주체로 나서야 하는 사업에 익숙하지 않음.
- 생산자단체의 경우 여러 단체들이 있지만 파트너십을 가지고 지역의 농정을 강력하게 추진할 만한 힘을 가진 단

체가 사실상 없음.

- 농협의 경우 지역농정에서 중요한 주체이지만 아직까지는 행정에 기대는 수동적인 모습.

○ 시의 지산지소, 로컬푸드 관련

- 처음에 지산지소 사업을 구상하면서 생산도 중요하지만 소비처를 확보하는 것이 중요하다고 판단하고 대형유통업체들과의 연계를 추진했음. 그 성과로 대형유통업체들에서 천안의 쌀과 포도를 판매하도록 했으며 현재까지도 이어지고 있음.
- 현재는 2010년 천안시 식품산업발전 중장기계획을 수립한 후 11가지 우선추진사업을 선정해서 진행하고 있음.
- 한편으로 로컬푸드 정책은 농업계의 일부만을 대상으로만 추진되는 사업이 될 수 있다는 우려를 가지고 있음. 로컬푸드는 규모화에는 적합하지 않는 형태. 틈새시장 정도의 위상이라는 생각.
- 또한 로컬푸드 지원을 위해서는 신규예산을 확보해야 하는데 예산확보에 어려움이 있고, 확보하더라도 2~3년 내에 성과가 없으면 평가 후 다시 폐지되는 문제도 있음.
- 현재의 아파트장터를 활성화하는데 몇 가지 어려움이 있음. 농민장터를 진행하면 농산물 외의 공산품을 판매하는 다른 시장(장터)들과 경쟁해야 하는 문제, 또 100% 장터에 참여하는 농민들의 생산물로만 구성해야 하는데 현실적으로 어려운 부분 등 두 가지 문제에 대한 해결책이 필요함. 생산자단체, 농민들이 적극적으로 나서야 해결될 수 있는 부분들이 있음.
- 향후 로컬푸드와 관련해 학교급식을 위한 농산물 지원센터 연구를 발주해서 진행 중. 계약재배 품목의 선정, 학교급식에서 단체급식으로의 확대 등을 고민하고 있음.

○ 천안의 주요 농축산물, 식품 관련

- 쌀과 포도는 대형유통업체에서 판매하고 있음
- 병천순대의 경우 순대를 만들기 위해 필요한 식재료 중에 천안에서 공급할 수잇는 부분들은 무엇인지 확인하고 추진할 필요가 있음. 협의회(병천순대협의회)는 구성되어 있고 공동구매를 추진하려고 함.
- 광덕호두의 경우 시에서도 많은 노력을 하고 있음. 천안에서 생산된 우리밀로 만들어진 천안호두과자를 권고하지만 개인사업장들이기 때문에 단가문제로 인해 강제하기는 어려움.

○ 이용자그룹 인터뷰

구분	세부내용
일시	2011 10 5 ( ) 16:00-18:00
이용자그룹 참석자	황찬익 굴렁쇠식자재유통 축산담당, , 박찬무 즐거운밥상 대표, JS 트드시스템 대표

○ 지역시장의 문제

- 생산자와 소비자(업체들)을 연결해 주는 고리가 없음. 즉 지역식재료의 사용을 위해서는 식재료를 안정적으로 공급할 수 있는 연계가 필요한데 이러한 역할을 하는 곳이 없으며 지자체가 역할을 해야 할 것으로 생각됨.
- 예를 들면 먹거리와 관련된 사회적 기업 등의 경우 개별적인 업체가 학교급식 등에서 얘기하는 계약재배 등을 할 수는 없기 때문에 공공기관에서 역할을 할 필요가 있음.
- 천안 도매시장에서 지역식재료를 공급하는 비율을 20% 정도에 불과할 것으로 생각됨. 나머지 80%는 서울 등을 거쳐서 (재)전송되어 천안으로 들어오는 상황. 가락시장을 거치거나 대형유통업체를 통해 천안으로 들어옴.
- 또한 생산자들은 가락시장의 가격이 좋기 때문에 지역도매시장으로 출하를 하지 않고 출하를 하더라도 질이 떨어

어지는 농산물을 출하함. 단적으로 천안도매시장 내 농협공판장에서는 지역농산물 경매를 형식적으로만 조금 진행하며 나머지는 가락시장 등을 통해 가져옴(품질의 이유).

- 지역시장을 활성화하기 어려운 구조적인 문제.

○ 대기업의 진출 문제

- 대형유통업체가 많아질수록 지역농산물 유통은 줄어드는 문제가 있음.
- 대기업들이 프랜차이즈, 외식업체 등에 식재료를 공급할 유통센터를 별도로 건립하는 추세에 있으며 충남권에도 만들어지고 있음.

○ 로컬푸드 확산 문제

- 지역시장의 문제에서 언급한 것처럼 생산자-소비자가 교류/거래할 수 있는 틀거리가 필요함.
- 현재의 농협, 지역(공영)도매시장은 그런 역할을 수행하고 있지 못함.
- 지금의 악순환을 바꾸기 위해 선순환의 구조를 만들어야 하는데 그 시작(고리)가 어느 지점인지에 대한 고민이 필요.
- 지역농산물의 사용 문제는 이용업체의 입장에서도 제철농산물의 사용 등에서 관련이 많음. 제철농산물이 가격이 싸고 신선하기 때문.
- 때문에 오히려 업체들에서는 제철농산물을 고려한 식단을 짜고 있음.
- 학교급식의 제철농산물 식단 등만 잘 만들어도 로컬푸드 확산에 큰 도움이 될 것.
- 하지만 업체들의 입장에서는 구체적인 인센티브, 지원이 필요
- 지역농산물(지역식재료)의 표기 문제도 현재처럼 공급선이 매번 변하는 상황에서는 쉽지 않음(도시락 등)
- 식당 등에서도 소비자들은 아직 원산지 정도만 확인하지 지역산까지 관심을 가지지는 않음.
- 지역농산물을 사용할 구체적인 유인책, 지원책이 필요할 것.

6) 로컬푸드체계 구축을 통한 지역경제 활성화방안 토론회

구분	세부내용
일시	2011 10 21 ( ) 14:00
주최	천안시민간단체공동협력센터, 천안시
주관	천안학교급식협의회, 천안 로컬푸드 연구모임
기조강연	○ 로컬푸드와 지역사회 발전 - : ( )
주제발표	○ 발표1 : 원주시 로컬푸드 추진사례 - ( )
	○ 발표2 : 로컬푸드체계 구축을 위한 천안시의 과제 - ( )
토론	○ 4장 : ( )
	○ 토론1 : ( )
	○ 토론2 : ( )
	○ 토론3 : ( )

<토론회 주요 토론요지>

- 천안시는 이미 지산지소운동을 시작으로 농민 직거래장터(화,목,금)를 통해 로컬푸드 운동을 활성화 해나가고 있다.
- 그동안 농축산과로 통합되었던 행정업무가 2012년 조직개편을 앞두고 농정과와 축산식품과로 개편을 앞두고 있으며 이를 계기로 지역농정에 더 밀착된 행정을 펼칠 것으로 기대한다.
- 천안시에서는 로컬푸드, 지산지소를 행정에서 한다고 하는데 실제 농민이 피부로 느끼기에는 부족함이 많다. 행정주도로 하는 것이 아니라 민관이 함께하려고 하는 것이 필요하다.
- 미국 포틀랜드는 로컬푸드, CSA등으로 인해 지난 10년간 인구가 130만에서 200만으로 증가하는 현상이 발생했다. 도농복합도시인 천안에서도 근교농업에 의미를 부여할 필요가 있다.
- 로컬푸드 토론회에 대한 큰 의미를 부여할 수 있다. 그동안 이런 논의가 없었는데 앞으로 시작할 수 있는 계기가 된 것 같다. 오늘 부족한 부분이 있다면 농민과 행정만 참여하는 것이 아니라 학교급식과 관계된 교육청, 농민과 관계있는 지역농협 등이 함께 참여했으면 하는 아쉬움이 있다. 앞으로 지역에서 로컬푸드를 논의함에 있어 시청, 교육청, 기술센터, 농협, 생산자, 소비자, 시민단체가 모두 어우러질 수 있는 방향으로 갈 필요가 있다. 천안시에서도 적극적으로 노력해 주길 바란다.
- 한미FTA에 대해 많이 우려하고 있다. 로컬푸드를 추진함에 있어 FTA와의 걸림돌은 없는지 이에 대한 해결책이 필요하다.
- 도매시장에 가보면 지역농산물은 별로 없고 타지역농산물이 많이 들어오는 상황이다. 지역에서 농사지으며 직접 출하하고 싶어도 가격이 안맞거나, 경매량이 적어 경매를 제대로 할 수 없는 상황이다. 이에 대한 대책이 필요하다.
- 최근 소비자의 욕구는 친환경농산물로 점차 확대되어 가고 있다. 이런 상황에서 친환경농산물을 직거래장터에 확대하는 대책이 필요하다. 현재 운영되고 있는 직거래장터 시스템에서는 친환경농업을 하는 농민들이 들어갈 수 없는 상황이다. 친환경직거래 장터 확대가 필요하다.
- 향후 로컬푸드모임이 구체적인 활동을 할 수 있는 조직이 일을 담당해야 할 것으로 보이며, 지역 농민회 같은 곳에서 책임감을 가지고 조직운영을 했으면 좋겠다.

5. 로컬푸드 연구모임의 향후 계획

2011년 로컬푸드 연구모임의 활동결과를 바탕으로 앞으로 지역에서 로컬푸드에 대해 논의하고 실천해 나갈 수 있는 실행조직을 목표로 하고 있다.

예를 들면 충북로컬푸드네트워크처럼 네트워크 형태의 조직을 기반으로 지역내 로컬푸드 사업추진, 식농교육, 텃밭사업 등 다양한 형태의 로컬푸드 활동을 해 나갈 것이다. 지난 기간 동안 함께하지 못했던 농협, 소비자, 교육청 등 지역먹거리와 관련된 다양한 조직이 참여하고 각 분야별로 진행할 수 있는 사업들을 발굴하고 지역에 정착시켜 나갈 수 있도록 할 것이다.

6. 활동성과와 과제

지난 1년간 지역에서 농업/농촌과 직접 관계가 있는 생산자단체와 지역사회에 애정과 관심이 있는 시민사회단체가 참여하여 첫 논의를 시작했다는데 큰 의미를 둘 수 있다.

그동안 언론에서나 문서상으로 많이 다루어졌던 로컬푸드에 대해 지역에서 구체적으로 어떻게 실현한 것인지에 대해서는 논의하고 준비한 적이 없었다. 하지만 지난 1년여간의 활동을 기반으로 지역에서 무엇을 해야할 것인지, 어떤 것부터 먼저 해야할지, 타 지역에서는 어떠한 사업을 하는지 등등 연구모임에 참여한 주체들은 구체적이지는 않아도 대략적으로 알 수 있었다.

앞으로 지역에서 조직을 구성하고 구체적인 사업을 발굴하는데 필요한 기초 네트워크를 연구모임을 통해 가능하게 했다면 앞으로 지역사회가 함께할 수 있는 조직을 논의할 필요성이 있겠다. 행정, 농협 등 기관에서부터 더 많은 생산자, 더 많은 소비자가 함께 참여해서 논의하고 실천할 수 있는 거버넌스 조직을 기반으로 천안에서 로컬푸드 사업을 해나가야 할 것이다.

# 홍성 로컬푸드 연구모임 활동보고서

## I. 홍성 로컬푸드 연구모임 활동보고

### 1. 활동개요 및 경과

취 지 :

- 로컬푸드 활성화 관련하여 지역 내 핵심주체들의 기초적 네트워킹을 위한 장을 마련함
- 지역내 로컬푸드 활성화를 위한 네트워크 조직을 만들기 위한 기초 활동

목 표 :

- 연말까지 사업보고서(결과물) 제출
- 연말 사업 종료 후에도 모임이 지속될 수 있는 동력을 갖추: 안정적 네트워킹 구축 목표

기 간 : 2011년 5월 - 11월, 6개월간

장 소 : 홍성군 축산회관

참가자 :

- 허남혁(충남발전연구원 농촌농업연구부 책임연구원)  
 김오열(홍성YMCA사무총장, 모임간사)  
 박상우(지역센터 마을활력소 사무국장)  
 조성미(풀무생활협동조합 이사장)  
 김영규(충남친환경농업인연합회 사무국장)  
 정상진(홍성유기농영농조합 대표)  
 신인섭(홍성한우클러스터사업단 단장)  
 정민철(풀무학교 전공부 교수)  
 양동규(홍성한우클러스터사업단 사무국장)  
 서경화(풀무환경농업영농조합법인 도농교류 담당,  
 유지영(홍성로컬푸드 꾸러미사업 담당)  
 조성미(참교육학부모회홍성지회 회장)  
 김경숙(홍성친환경농업인연합회 사무국장)  
 유준재(홍성군농업기술센터 기술개발과 농촌체험분야 )  
 심홍석(장곡면사무소 산업분야)  
 조용석(주)지랑 사무국장)

활동 경과

구분	일시	내용	세부사항
1차	5월 3일 ( )	발표 및 토론	○ 발표 1 : 로컬푸드에 대한 총론 - ( ) 2 : 홍성유기농영농조합 사례 - ( )

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 토론 :</li> <li>- 생협운동과 로컬푸드의 관계</li> <li>- 학교급식과 로컬푸드</li> <li>- , 주요 의제 결정</li> </ul>
2차	5월 23일 ( )	발표 및 토론	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 발표 : 홍성 로컬푸드 현황조사</li> <li>- ( YMCA )</li> <li>○ 토론 :</li> <li>- , 일정 및 조사방법 등 결정</li> <li>- 관계자 인터뷰 항목 설정 논의</li> </ul>
3차	6월 29일 ( )	발표 및 토론	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 발표 : 청주 청원의 로컬푸드와 사회적경제 사례</li> <li>- ( )</li> <li>○ 토론 :</li> <li>- 로컬푸드 사회적 기업의 어려운 점</li> <li>- 지역 연대와 먹을거리의 공공성</li> </ul>
4차	8월 -10월	실태조사	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 홍성군 농축산물 생산, , 소비 실태</li> <li>○ 홍성군 소비자 설문조사</li> </ul>
5차	11월 11일 ( )	발표 및 토론	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 홍성군 로컬푸드 추진 간담회</li> <li>- ) :홍성로컬푸드 실태조사 결과 및 제안</li> <li>○ 토론 : 홍성 로컬푸드 계획 작성 방안</li> </ul>
6차	12월 7일 ( )	토론	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 홍성군 로컬푸드 추진을 위한 정책 토론회</li> <li>- ) 지역로컬푸드 체계마련을 위한 정책제안</li> <li>○ 토론 : / / :업인단체 등</li> </ul>

## 2. 성과 및 한계

- 로컬푸드에 대한 지역소비자들의 인지도는 62.1%(2011년 홍성YMCA 설문조사 결과)로 나타났으나 이해 수준은 지역농산물의 소비를 활성화 측면이 강함. 그런면에서 홍성푸드를 위한 이해관계 그룹의 논의 활성화 모임 형성과 네트워크 추진은 매우 시기적절하고 의미있음
- 기본 개념과 국내외 사례 검토, 지역 실태조사를 위한 논의와 실태조사 시행 등은 홍성 로컬푸드 정책 마련을 위한 기초자료로서 성과를 만듦
- 흥동을 중심으로한 친환경유기농업의 역사와 농민 참여도, 생산량은 높으나 기초단위 생산과 소비연계, 지역먹을거리복지를 위한 기여도 측면은 낮다고 봄(2011년 실태조사 결과) 그런면에서 로컬푸드의 논의 확산은 생협운동과 공공급식의 정착에 기여한다고 봄
- 다만, 본 연구모임에 참여하는 단위의 확대(면단위 주민 자치모임, 농축산업 모임, 군의원, 관련 공무원 등)가 이뤄지지 못한 점
- 연구모임의 정제화와 논의가 심도있게 이뤄지지 못한점은 아쉬움으로 남음
- 실태조사의 한계로는 친환경농축산물의 품목별 생산과 유통실태, 홍성군 전체 단체급식의 식재료 사용량, 먹을거리 복지를 위한 결식아동, 지역아동센터, 반찬배달 등의 현황, 홍성군 중소마트의 농축산물 소비 추이, 영양교사와 음식점의 로컬푸드 설문지 등은 보완하여 2차 보고서 작성이 필요함

## 3. 향후 계획

- 홍성 로컬푸드 실태조사 결과에 대한 분석을 토대로 홍성 로컬푸드 추진 정책 마련
  - ▷ 홍성로컬푸드 조례제정
  - ▷ 홍성로컬푸드 지원센터 설립
  - ▷ CSA, 농민장터, 전문매장 등 설립, 운영 지원 방안
  - ▷ 홍성푸드 인증제도 마련
  - ▷ 학교급식 및 공공급식의 지원, 유통방안
  - ▷ 홍성식량정책협의회 구성
  
- 거버넌스 기구인 가칭)홍성로컬푸드추진위원회 구성
- 1차 실태조사 보고서를 보완한 2차 홍성 로컬푸드 실태조사 실시

자료 1) 지역농업공동체 흥성유기농영농조합

1. 흥성유기농영농조합 설립목적

- 친환경 농축업의 실천으로 안전하고 품질 좋은 농축산물 생산.
- 지역의 경종과 축산이 순환하는 농업을 통해 지속가능한 농업시스템 구축.
- 직거래를 통해 유통단계를 축소하여 저렴한 유기농축산물의 공급.
- 농촌마을과 지역소비자와 소비자 단체 간 자매결연을 통해 모범적인 도농공동체 창출
- 지역농민단체와의 연대를 통한 지역농업의 발전

2. 흥성유기농영농조합의 연혁

- 1997년 장곡면 대현리에서 오리농법으로 유기농 쌀 생산
- 1998년 유기농산물 출하시작
- 2000년 장곡면 대현리, 도산리에 오리농법 작목반 결성
- 2001년 엽채류, 근채류 등 채소 작목반 결성
- 2002년 제1회 도농교류 농촌체험프로그램(정월대보름잔치) 실시
- 2003년 유기축산 한우 시범사육 실시
  - 제2회 오리입식, 나눔의 잔치, 정월대보름 도농교류 행사 개최
- 2004년 유기축산 한우 흥성 풀무생협을 통해 출하
  - 제3회 오리입식, 나눔의 잔치, 정월대보름 도농교류 행사 개최
- 2005년 흥성 유기농 영농조합 생산자 45명으로 창립
  - 대현리마을과 바른생협 간 자매결연 체결
  - 제4회 오리입식, 나눔의 잔치, 정월대보름 도농교류 행사 개최
  - 흥성유기농 친환경 농축산물 집하장 및 유기축산한우시범농장 조성.
- 2006년 흥성 유기농 영농조합 유기농축산물 출하 시작
  - 흥성축협 하나로마트 친환경야채 입점.
  - 제5회 오리입식, 나눔의 잔치, 정월대보름 도농교류 행사 개최
- 2007년 흥성 보육시설연합회(어린이집) 유기농 쌀 급식.
  - 직영 정육매장 개설(수원 바른생협 매장).
  - 제6회 오리입식, 나눔의 잔치, 정월대보름 도농교류 행사 개최
  - 소비자와 함께하는 한우입식기금 조성 : 80,000천원
- 2008년 친환경농업대상(우수지구 부분 우수상) 수상-농식품부, 환경부 공동주관
  - “백년대계 흥성한우클러스터 사업단” 참여
  - 제7회 오리입식, 나눔의 잔치, 정월대보름 도농교류 행사 개최
  - 조합경영컨설팅 진행- 가나안코칭컨설팅
  - 소비자와 함께하는 쌀농사진행 - 1,5000평
  - 물류센터 이전(저온시설270 m<sup>2</sup>, 사무실및 창고 210m<sup>2</sup>, 축산가공장45m<sup>2</sup>)
  - 소비자와 함께하는 2차 한우입식기금 조성 : 100,800천원
- 2009년 제8회 오리입식, 나눔의 잔치, 정월대보름 도농교류 행사 개최
  - 소비자와 함께하는 3차 한우입식기금 조성추진 : 200,000천원 목표.

3. 홍성유기농 영농조합 보유 친환경인증

- 유기 농산물 : 1-1-116 = 268,825㎡ , 13-12-1-11 = 10,082㎡  
⇒ 3년 이상 농약, 화학비료를 사용하지 않고 재배한 농산물
- 무농약 농산물 : 1-3-391 = 72,360㎡ , 13-12-3-30 = 15,957㎡  
⇒ 농약을 사용하지 않고 재배한 농산물
- 무항생제 축산물 : 14-5-013  
⇒ 항생제를 급이하지 않고 가축의 복지를 고려하여 생산한 축산물.

4. 홍성유기농 생산현황

- 유기농쌀 생산현황
  - ⇒ 생산사양 : 유기재배
  - ⇒ 품종 : 멥쌀(운광,추청, 호품), 찹쌀(설향찰, 밀양찰), 흑향미
  - ⇒ 생산지 : 장곡면 대현리, 도산리, 가송리, 광성리등
  - ⇒ 생산면적 : 약 30ha
  - ⇒ 생산량 : 150톤
- 밭작물 생산현황
  - ⇒ 생산사양 : 유기재배, 무농약재배
  - ⇒ 생산품목 : 엽채류(20품목), 근채류(10품목) 과채류(10품목)
  - ⇒ 생산지 : 장곡면, 금마면, 광천읍 일원
  - ⇒ 생산면적 : 약 10ha
- 축산현황 - 한우
  - ⇒ 생산사양 : 무항생제 축산
  - ⇒ 유기농쌀 부산물 사료(청치, 싸래기, 쌀겨), 호밀, 수단그래스등 지역에서 생산되는 사료의 비율이 40%이상 이고 non-gmo사료로 100% 급이함.
  - ⇒ 성장과정에서 일체의 합성항균제, 호르몬제를 사용하지 않음.
  - ⇒ 생산규모 : 300여두

5. 홍성유기농 생산 유통품목

- 쌀(유기재배, 무농약재배)
  - ⇒ 일반계(운광, 추청, 호품) : 백미, 오분도미, 현미
  - ⇒ 찰벼 : 백미, 현미
  - ⇒ 유색미(흑미) : 현미
- 잡곡(유기재배, 무농약재배)
  - ⇒ 찰보리, 흰콩, 서리태, 수수, 들깨, 참깨등
- 야채류(유기 및 무농약재배)
  - ⇒ 엽채류 : 상추, 모듬쌈, 깻잎, 아욱, 근대, 깻잎순, 열무, 시금치, 냉이, 배추등
  - ⇒ 근채류 : 양파, 당근, 도라지, 무, 감자, 고구마, 생강, 토란 등
  - ⇒ 과채류 : 딸기, 토마토, 수박, 고추(파리고추, 풋고추, 태양초등), 가지, 호박(단호박, 늙은호박, 애호박) 등
  - ⇒ 과일류 : 사과, 배, 밤, 은행 등

⇒ 기타채소류 : 표고버섯, 느타리버섯, 대파, 쪽파, 부추, 달래, 완두콩, 강낭콩, 땅두릅, 나무두릅 등

축산물(무항생제 사육)

⇒ 한우, 돼지

수산물(서해안 자연산)

⇒ 대하, 꽃게, 키조개 등

6. 홍성유기농 농촌(산지)체험 프로그램

봄(3월 4월 5월)

수확체험: 봄나물채취, 딸기따기등.

체험활동 및 놀이: 썩개떡 만들기, 유기축산 현장 견학, 딸기 염색, 딸기잼 만들기, 환전 부치기등..

여름(6월, 7월, 8월)

수확체험: 감자캐기, 토마토탐기, 옥수수따기등

체험활동 및 놀이: 농촌 일손돕기(여름농활), 물놀이, 물고기 잡기, 유기축산 현장견학, 토마토심기등..

가을(9월,10월,11월)

수확체험: 가을걷이, 밤따기, 고구마캐기등

체험활동 및 놀이: 가을걷이 나눔의 잔치, 솟대 만들기, 김장담그기, 유기축산현장 견학, 떡만들기등

겨울(12월,1월,2월)

체험및 놀이: 김장담그기 , 정월 대보름 쥐불놀이, 눈썰매타기

7. 홍성유기농영농조합 유통(공급)현황

구 분	친환경 전문판매점	직거래 단체	쇼핑몰	친환경 전문식당	급 식	직영점	기 타	합 계
서 울				1				1
경기권	12	3				1		16
충청권				1	36	1		38
기 타							5	5
합 계	12	3		2	36	2	5	60

8. 홍성유기농 조직현황

조합원총회 : 조합의 최고 의사 결정, 매년 2월 총회 개최.

이사회 : 당면현안 논의, 매월 개최

감사 : 조합운영 감사.

교육위원회 : 조합의 교육 기획 및 집행- 조합원교육, 임직원교육, 견학 등

도농교류분과 : 소비자들의 체험(방문) 프로그램 기획 및 집행.

생산관리위원회 : 자재선정, 생산관리 주요사항 결정.

작목반 : 쌀작목반(25명), 채소작목반(20명), 한우작목반(10명).

영농시기별 주요사항 논의

지점 : 수원지점(정육매장), 정다운농장 지점(도농교류 거점)

협력사 : 농업회사법인 포어스 - 채소류가공사업 준비 중

조합운영 인력현황

조 합 원		직 원		임 원	
소 속	인 원	담당업무	인 원	직 책	인 원
쌀작목반	30	총괄부장	1	대표이사	1
채소작목반	27	물류, 유통	5	이 사	4
한우작목반	10	축산가공	2	감 사	2
		직영점	3	위원장	2
		총무, 회계	1		

9. 주요사업 현황

도농교류

- 지역과 연계한 다양한 프로그램 개발로 방문자 확대: 2009년 약 1,500명 방문.
- 소비자와 함께하는 영농 프로그램 실시 : 유기농쌀농사 프로그램 2년간 실시.
- 한우입식자금 및 유기농쌀 구매자금추진: 07년(8천만원), 08년(1억원), 09년(2억목표)

대외협력

- 농업, 농민단체와의 연대: 학교급식운동본부 참여, 지역현안에 적극 참여.
- 시민, 사회, 소비 단체와의 협력과 공동사업 모색 :로컬푸드 논의 참여.
- 지역의 소비자조직 구성 추진.

교육사업

- 공통 : 공동체의식 함양과 지역사회 개발과 관련한 교육실시.  
소비자의 이해와 요구를 생산현장에서 발현하기위한 교육실시
- 조합원 : 영농시기별 생산기술교육 실시(자재활용, 토양관리 등)
- 임직원 : 경영 및 전문능력 향상을 위한 교육실시.

급식

- 학교급식운동본부 참여.
- 지역 학교 친환경 채소류 급식 :
- 학교급식의 확대목표 :친환경 축산물

연도별 매출현황 및 홍성지역 매출현황

연 도	매 출 액	홍성지역 매출액 (축협, 급식 등)	지역매출 비중
2005	68,000,000		
2006	662,250,173		
2007	1,653,198,764	169,000,000	10%
2008	2,149,559,709	직영점(축협): 84,568,773	213,205,341 9%
		급식 : 13,864,230	
		지역업체 : 93,352,726	
		기타 : 21,419,612	
2009(10월)	2,150,000,000	345,328,000	16%

가공

- 농산물 부가가치 향상을 위한 가공 사업모색.
- 농가가 참여하는 농가형 가공사업 모색.

## II. 홍성 로컬푸드 실태조사 1차 보고서

### 1. 조사연구개요

#### (1) 조사 목적

- 홍성군 지역 농축산물의 생산과 소비 현황에 대한 기초 조사
  - 홍성 로컬푸드(지역먹을거리) 추진을 위한 생산과 소비의 기초 자료 구축
- 홍성지역 학교급식과 공공급식의 식재료 수급 현황을 토대로 로컬푸드 체계 구축과 정책과제 마련을 위한 과제 도출

#### (2) 조사범위

##### 1) 공간적 시간적 범위

- 기준년도 2010년
- 본 과업의 공간적 범위는 홍성군을 기본으로 함.
- 로컬푸드를 실현하기 위한 1차 농산물, 축산물을 주 대상으로 함

##### 2) 내용적 범위

- 홍성군 농축산물의 생산과 소비 일반 현황
  - 주요 농축산물의 품목별 생산량과 소비량 비교
  - 주요 농축산물의 자급률 추정
- 홍성군 친환경농산물 생산 현황
  - 기관별 인증면적, 생산량
  - 주요 품목별 생산량
- 홍성군 농축산물의 유통(수매) 현황
  - 홍성군 각 농협의 농산물 유통현황
  - 홍성군 축산물 유통 현황
- 홍성군 농축산물의 소비 현황
  - 홍성군 학교급식(유치원, 초중고) 식재료 사용현황
  - 공공급식 식재료 사용 현황
- 홍성지역 주민 농축산물 소비 설문조사
  - 일반소비자 등(음식점, 영양교사는 추후)

#### (3) 조사방법 및 수행과정

- 지역 농산물의 생산, 가공, 유통에 대한 기초 문헌조사, 분석
- 각종 급식과 관련한 현장 방문조사, 설문조사, 분석
- 식당 및 가정, 영양교사의 로컬푸드 설문조사
- 유통 현황에 대한 자료 조사 및 분석
- 전문가 자문회의 및 실무회의

추진 과제	5월	6월	7월	8월	9월	10월
지역 농산물의 생산, 가공, 유통에 대한 기초 문헌조사, 분석	▶	▶	▶			
각종 급식과 관련한 현장 방문조사, 설문조사, 분석			▶	▶	▶	
식당 및 가정, 영양교사의 로컬푸드 설문조사			▶	▶	▶	▶
유통 현황에 대한 자료 조사 및 분석		▶	▶	▶	▶	
로컬푸드 연구모임	▶	▶				
최종보고						▶

## 2.. 홍성군 농산물 수급 현황

### (1) 지역 농산물 생산 및 소비, 자급률

#### 1)조사대상 품목

○홍성군에서 생산되는 농산물

- 식품 분류와 배열은 농촌경제연구원에서 발행한 ‘식량수급조사표’FAO방식을 따름
- 홍성군에서 생산되는 전체 농산물중 자료가 없거나 불충분한 경우는 목록에서 제외

#### 2)조사내용 및 방법

○홍성군 농산물 총 생산량

- ‘2010년 홍성군 통계연보’와 ‘2009년 농업총조사’ 자료 활용

○홍성군 농산물 총 소비량

- ‘2009 식품수급표’의 1인당 식품 소비량을 활용하여 홍성군 소비량 추정

○자급률은 (생산량/소비량)×100로 계산 추정함

#### <홍성군 농산물 자급률>

구분	품목	2004년			자금률	2009년			자금률 (%)	자금 률증 감	자금률 평균
		생산량(t)	1인당 소비량	소비량(t)		생산량 (t)	1인당 소비량	소비량(t)			
곡류	쌀	54,275	242.62	7,869.56	690%	54,978	226.84	7,357.72	747%	58%	718%
	밀가루	0	91.83	2,978.57	0%	0	90.47	2,934.46	0%	0%	0%
	보리쌀	15.8	4.05	131.36	12%	7.6	3.05	98.93	8%	-4%	10%
	옥수수	15	73.4	2,380.78	1%	37.9	81.57	2,645.78	1%	1%	1%
	수수	0	0.11	3.57	0%	1.4	0.40	12.97	11%	11%	5%
	메밀	0	0.4	12.97	0%	0.6	0.40	12.97	5%	5%	2%
서류	감자	1,652	24.07	780.73	212%	1,872	24.55	796.30	235%	23%	223%
	고구마	1,532	10.14	328.90	466%	1,701	10.79	349.98	486%	20%	476%

구분	품목	2004년			자금률	2009년			자금률 (%)	자금 률증 감	자금률 평균
		생산량 (t)	1인당 소비량	소비량(t)		생산량 (t)	1인당 소비량	소비량(t)			
두류	콩	537	23.19	752.18	71%	431	24.82	805.05	54%	-18%	62%
	팥	51	1.88	60.98	84%	13.2	1.81	58.71	22%	-61%	53%
	녹두	14	0.63	20.43	69%	4.9	0.45	14.60	34%	-35%	51%
	땅콩	13.5	1.74	56.44	24%	59.4	1.75	56.76	105%	81%	64%
종실류	참깨	301	0.95	30.81	977%	212.7	0.84	27.25	781%	-196%	879%
	들깨	180	0.9	29.19	617%	281.1	1.16	37.63	747%	130%	682%
엽채류	배추	509	98.61	3,198.49	16%	19,682	86.63	2,809.91	700%	685%	358%
	시금치	90	4.65	150.83	60%	93	3.18	103.15	90%	30%	75%
	상추	72	9.36	303.60	24%	106	7.14	231.59	46%	22%	35%
	양배추	73	11.45	371.39	20%	109	13.53	438.86	25%	5%	22%
근채류	무	9,342	63.26	2,051.88	455%	7,768	43.85	1,422.31	546%	91%	501%
	당근	140	6.12	198.51	71%	115	7.05	228.67	50%	-20%	60%
조미채 소류	고추	2,265	16.52	535.84	423%	2,392	16.93	549.14	436%	13%	429%
	파	4,034	28.04	909.50	444%	4,555	19.56	634.44	718%	274%	581%
	양파	687	43.64	1,415.50	49%	615	55.28	1,793.05	34%	-14%	41%
	생강	567	1.15	37.30	1520%	498	1.63	52.87	942%	-578%	1231%
	마늘	1,690	17.48	566.98	298%	1,589	16.67	540.70	294%	-4%	296%
과채류	수박	360	25.13	815.11	44%	776	22.46	728.51	107%	62%	75%
	참외	525	8.87	287.70	182%	280	7.43	241.00	116%	-66%	149%

	토마토	280	19.67	638.01	44%	103	23.70	768.73	13%	-30%	29%
	오이	780	18.67	605.57	129%	918	15.27	495.29	185%	57%	157%
	호박	225	14.05	455.72	49%	301	15.68	508.59	59%	10%	54%
과실류	사과	2,068	14.94	484.59	427%	2,052	17.07	553.68	371%	-56%	399%
	배	1,498	18.44	598.11	250%	1,160	18.63	604.28	192%	-58%	221%
	복숭아	89.4	8.75	283.81	31%	165	7.55	244.89	67%	36%	49%

자료 : 2010년 홍성군 통계연보, 2009년 농업총조사, 2009식품수급표

<2009년도 홍성, 충남 농산물 생산량, 생산면적 비교>

구분	품명	홍성			충남			비율	
		생산량	생산면적	kg/10a	생산량	생산면적	kg/10a	생산량	생산면적
곡류	쌀	54,978	9,996.0	550	914,388	160,952	568	6.01%	6.21%
	밀가루	0	0.0	0	11	3	366	0.00%	0.00%
	보리쌀	7.6	3.8	200	67	31	216	11.34%	12.26%
	옥수수	37.9	31.1	122	1,125	632	178	3.37%	4.92%
	수수	1.4	1.0	142	22	19	116	6.36%	5.26%
	메밀	0.6	0.7	90	24	18	132	2.50%	3.89%
서류	감자	1,872	96.3	1,944	58,319	2,304	2,531	3.21%	4.18%
	고구마	1,701	94.5	1,800	50,973	2,888	1,765	3.34%	3.27%
두류	콩	431	329.0	131	12,002	5,313	226	3.59%	6.19%
	팥	13.2	12.0	110	236	209	113	5.59%	5.74%
	녹두	4.9	5.1	97	93	85	109	5.27%	6.00%
	땅콩	59.4	10.1	587.9	1,810	678	267	3.28%	1.49%
종실류	참깨	212.7	169.8	125.3	1,132	2,391	47	18.79%	7.10%
	들깨	281.1	229.6	122.4	6,894	6,047	114	4.08%	3.80%
엽채류	배추	19,682.00	302.0	6,517	268,614	2,792	9,621	7.33%	10.82%
	시금치	93	6.0	1,500	4,070	219	1,585	2.29%	2.74%
	상추	106	5.0	2,300	9,311	268	3,474	1.14%	1.87%
	양배추	109	4.0	2,600	18,982	497	3,819	0.57%	0.80%
근채류	무	7,768.00	136.0	5,711	127,449	2,494	5,110	6.09%	5.45%
	당근	115	5.0	2,500	1,447	61	2,372	7.95%	8.20%
조미채 소류	고추	2,392	562.0	426	11,115	4,873	228	21.52%	11.53%
	파	4,550	64.0	1,068	36,503	1,818	2,008	12.46%	3.52%
	양파	615	14.0	4,393	22,853	362	6,313	2.69%	3.87%
	생강	498	37.0	1,350	5,013	488	1,119	9.93%	7.58%
	마늘	1,589	168.0	946	29,727	2,339	1,271	5.35%	7.18%
과채류	수박	776	28.0	2,800	229,774	5,164	4,450	0.34%	0.54%
	참외	280	11.0	2,500	977	35	2,791	28.66%	31.43%
	토마토	103	6.0	1,723	87,477	1,595	5,484	0.12%	0.38%
	오이	918	14.0	6,800	53,055	614	8,641	1.73%	2.28%
	딸기				58,723	1,938	3,030	0.00%	0.00%
	호박	301	11.0	2,817	29,910	734	1,075	1.01%	1.50%
과실류	사과	2,052	89.6	2,290	29,731	1,495	1,989	6.90%	5.99%
	배	1,160	50.2	2,310	90,503	2,773	3,264	1.28%	1.81%
	포도				24,306	1,505	1,221	0.00%	0.00%
	복숭아	165	11.1	1,490	11,894	645	1,844	1.39%	1.72%

자료 : 2010년 홍성 통계연보, 2010충남 통계연보

(2) 친환경 농축산물 생산현황

1) 충남 친환경농산물 현황

[친환경농산물 인증현황]

【'09년말 기준】

구	분	합	계	유	기	무	농약	저	농약
건 수 ( )	전국	24,128		2,520		10,880		10,728	
	충남	1,678		199		662		817	
농가수 ( )	전국	198,891		9,403		63,653		125,835	
	충남	9,663		1,427		1,602		6,634	
면 적 (ha)	전국	201,688		13,343		71,039		117,306	
	충남	15,521		1,581		1,400		12,540	
생산량 ( )	전국	2,357,774		108,810		879,930		1,369,034	
	충남	187,834		15,053		32,495		140,286	

자료 : 충남도청

- 전국 친환경 인증면적 대비 7.7%(무농약 이상 3.5%)
- 충남 경지면적 대비 6.5%(무농약 이상 1.3%)
- 인증종류별 : 유기 10%, 무농약 9%, 저농약 81%

□ 인증종류별 생산현황

구	분	합	계( )	곡	류	과	실	류	채	소	류	서	류	기	타
합	계	187,834		13,269		67,695		83,650		5,536		17,684			
유	기	15,053		4,212		896		6,774		1,784		1,387			
무	농약	32,495		2,827		1,875		14,460		2,628		10,705			
저	농약	140,286		6,230		64,924		62,416		1,124		5,592			

자료 : 충남도청

※ 저농약농산물 비중 : 우리도 75%, 전국 70%

□ 시군별 친환경 인증현황('09년)

시 군	건수	농가수 ( )	인증면적 (ha)	생산량 ( )
합 계	1,678	9,663	15,521	187,834
천 안	130	677	742	29,595
공 주	205	1,399	3,415	17,670
보 령	123	477	323	7,763
아 산	108	645	796	16,201
서 산	80	161	233	2,741
논 산	134	785	619	24,142
계 룡	6	6	2	78
금 산	165	317	89	2,204
연 기	51	307	302	5,337
부 여	259	2,032	4,077	32,250
서 천	28	121	226	1,405
청 양	142	1,291	3,048	7,745
홍 성	53	753	709	15,611
예 산	77	463	666	17,152
태 안	34	109	71	901
당 진	83	120	203	7,039

자료 : 충남도청

2) 홍성군 친환경 농산물 인증 및 생산량

홍성군 읍, 면별 인증지역 현황

인증지역	구분	유기농산물		무농약농산물	저농약농산물	계
		유기	전환기	산물	물	
합계	건수( )	13	7	19	12	51
	농가수( )	378	225	87	49	739
	재배면적(m <sup>2</sup> )	3,823,236.	2,607,355.	649,862.2	611,714.4	7,692,167.6
	인증량( )	7,677.25	4,316.34	1,259.62	2,085.00	15,338.21
	출하량( )	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
충청남도 홍성군 갈산면	건수( )	0	0	0	3	3
	농가수( )	0	0	0	19	19
	재배면적(m <sup>2</sup> )	12260	0	0	54635	66895
	인증량( )	0	0	0	750.5	750.5
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남도 홍성군 광천읍	건수( )	1	1	0	1	3
	농가수( )	1	1	0	5	7
	재배면적(m <sup>2</sup> )	529674	5026	77111	89601	701412
	인증량( )	200	238	0	146	584
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남도 홍성군 구항면	건수( )	0	0	2	0	2
	농가수( )	0	0	4	0	4
	재배면적(m <sup>2</sup> )	0	4390	29396.4	90099	123885.4
	인증량( )	0	0	10.5	0	10.5
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남도 홍성군 금마면	건수( )	1	0	4	1	6
	농가수( )	1	0	4	4	9
	재배면적(m <sup>2</sup> )	281126	1837	60569.8	25199.4	368732.2
	인증량( )	91.4	0	70.74	65.4	227.54
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남도 홍성군 서부면	건수( )	0	1	0	0	1
	농가수( )	0	1	0	0	1
	재배면적(m <sup>2</sup> )	0	2310	0	0	2310
	인증량( )	0	1	0	0	1
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남도 홍성군 은하면	건수( )	0	0	1	2	3
	농가수( )	0	0	1	16	17
	재배면적(m <sup>2</sup> )	32548	5385	9614	104676	152223
	인증량( )	0	0	1	968.2	969.2
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남도 홍성군 장곡면	건수( )	1	2	2	1	6
	농가수( )	33	2	7	1	43
	재배면적(m <sup>2</sup> )	952745	228641	240446	47755	1469587
	인증량( )	545.66	35	87.88	39.5	708.04
	출하량( )	0	0	0	0	0

자료 : 2010년 국립농산물품질관리원 충남지원 홍성.청양사무소

인증지 역	구분	유기농산물		무농약농	저농약농산	계
		유기	전환기	산물	물	
충청남 도 홍성 군 홍동 면	건수( )	9	2	9	1	21
	농가수( )	342	219	70	1	632
	재배면적(m <sup>2</sup> )	1920765	2356235	178593	15214	4470807
	인증량( )	6784.69	4009.34	1061.7	32.4	11888.13
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남 도 홍성 군 홍북 면	건수( )	0	0	1	1	2
	농가수( )	0	0	1	1	2
	재배면적(m <sup>2</sup> )	10938	3531	45969	102106	162544
	인증량( )	0	0	27.8	13	40.8
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남 도 홍성 군 홍성 읍	건수( )	1	1	0	2	4
	농가수( )	1	2	0	2	5
	재배면적(m <sup>2</sup> )	26208	0	2977	50181	79366
	인증량( )	55.5	33	0	70	158.5
	출하량( )	0	0	0	0	0
충청남 도 홍성 군 결성 면	건수( )					0
	농가수( )					0
	재배면적(m <sup>2</sup> )	56972	0	5186	32248	94406
	인증량( )					0
	출하량( )					0

자료 : 2010년 국립농산물품질관리원 충남지원 홍성.청양사무소

기관별 상세인증 현황

업종구분:농산물

인증지역 : 국내 충남 홍성군

기간 : 2011-10-05

번호	인증기관	인증구분	대표품목	농가 수	필지 수	품목 수	인증면적	생산계획량
합 계				752	3,477	381	7,409,708.6	14,542.2091
1	국립농산물품질관리원 충남지원 홍성.청양 사무소	유기농산물	상추	1	6	13	10,317	55.5
2			딸기	1	6	13	10,082	91.4
3			쌀	1	1	1	10,181	3.5
4			쌀	1	11	21	19,452	35.7
5			농산물종자	1	8	4	21,000	200
6			쌀	218	1,176	10	2,354,467	4,007.84
7			표고버섯	1	14	28	72,651	15
8			쌀	1	6	4	11,571	8.5
9			감자	1	11	9	20,121	238
10			블루베리	1	1	1	2,310	1
11			밤	1	4	1	140,000	20
12			당근	1	1	3	3,772	50.36
13			앞마늘	1	4	18	14,399	33.04
14		무농약농산물	느타리버섯	1	4	2	3,930	50
15			표고버섯	1	6	1	5,164	7.4
16			표고버섯	1	1	1	1,534	5
17			배추	1	4	3	6,127	73
18			느타리버섯	1	1	1	1,527.8	12
19			배추	1	5	3	4,663	34
20			표고버섯	1	4	1	14,782	3
21			구절초	1	1	2	1,000	0.04
22			비트	1	3	7	4,714	2.1
23			쌀	15	48	1	76,922	53.1
24		저농약농산물	복숭아	1	12	3	22,130	13
25			사과	1	2	1	8,073	25
26			사과	1	6	1	22,461	45
27			사과	7	25	2	92,143	180
28			뽕은감	6	21	2	85,642	63.5
29			사과	1	5	2	15,214	32.4
30			사과	5	27	3	85,264	146
31			배	6	14	2	80,336	507
32			배	6	30	2	74,261	138.5

번호	인증기관	인증구분	대표품목	농가수	필지수	품목수	인증면적	생산계획량
33	천안연암 대학 산 학협력단	유기농산물	양파	4	8	14	7,718	26.6
34		무농약농산물	블루베리	1	3	1	3,769	1
35			표고버섯	1	1	1	1,653	4
36			고사리	3	17	1	26,062.4	9.3
37			콩	1	2	2	13,894	3.2
38			고사리	1	5	1	3,334	1.2
39		저농약농산물	딸기	4	5	2	11,102.4	65.4
40			배추	10	50	2	69,855	829.7
41	(주)한국 친환경유 기인증센 터	유기농산물	무	96	490	59	952,959	4,929.9771
42			선인장	2	6	1	7,921	33
43			쌀	236	1,187	6	2,511,621	1,642.5
44		무농약농산물	쌀	61	23	1	49,861	83
45	한국농식 품인증원 주식회사	유기농산물	쌀	33	170	88	339,488	545.662
46			무	1	7	7	19,977	54.51
47		무농약농산물	건고추	6	8	16	19,480	87.84
48		저농약농산물	사과	1	4	2	24,927	39.5
49	(주)비씨 에스코리 아	유기농산물	블루베리	1	1	1	4,500	1.5
50		무농약농산물	민들레	1	7	7	30,317	27.8
51			참깨	1	15	3	15,059	6.64

자료 : 2010년 국립농산물품질관리원 충남지원 홍성.청양사무소

홍성군 친환경농산물 품목별 생산량 순위

순위	품목	생산량( )
1	조사료	1720
2	쌀	400.3024
3	감자	51.157
4	발아현미	51.1472
5	잡쌀	29.132
6	느타리버섯	20
7	딸기	14.951
8	양파	12.40
9	배추	11.41
10	상추	9.255
11	표고버섯	8.7
12	방울토마토	6.478
13	밀	3
14	봄무	2.797
15	당근	2
16	부추	1.5053
17	농산물종자	1.42
18	대파	1.40
19	달래	1.142
20	무	0.784
21	겨자채	0.732
22	건고추	0.6
23	깻잎	0.48
24	갓	0.48
25	비타민	0.424
26	풋마늘	0.424
27	비트	0.396
28	치커리	0.388
29	로메인	0.308
30	생채용 배추	0.308
31	썩갓	0.308
32	앤디브	0.308
33	적근대	0.308
34	케일	0.308
35	토스카나	0.308
36	기타	0.3
37	단감	0.3
38	마늘	0.3
39	호박	0.25
40	들깨	0.2
41	산마늘	0.2
42	고사리	0.18
43	취나물	0.18
44	매실	0.17
45	참깨	0.12

자료: 2010년 국립농산물품질관리원 충남지원 홍성.청양사무소 인증현황 자료에서 정리

3. 홍성군 농축산물 유통 현황

(1) 홍성군 각 지역농협 농산물 유통현황

1)조사대상

○홍성군 각 11개 지역농협 출하 유통 농산물

- 홍성, 광천, 홍북, 금마, 홍동, 장곡, 은하, 결성, 서부, 갈산, 구항

2) 조사내용 및 방법

○2010년도 월별 11개 지역농협 품목별 농산물 출하량(kg), 출하금액, 출하처

- 11개 지역농협 제출 자료 활용

○친환경농산물을 유통하는 풀무친환경영농조합법인, 홍성유기농영농조합

- 품목별 농산물 출하량(kg), 출하금액, 출하처

○현장 방문, 관계자 인터뷰 및 제출자료 활용

3) 조사결과

품목별 출하량 순위				품목별 출하금액 순위			
순번	품목별	출하량 (kg)	출하금액 ( )	순번	품목별	출하금액 ( )	출하량 (kg)
1	미곡	2,640,617	1,701,935	1	딸기	8,003,182	1,635,847
2	딸기	1,635,847	8,003,182	2	미곡	1,701,935	2,640,617
3	감자	1,604,702	909,245	3	감자	909,245	1,604,702
4	배추	1,554,648	415,771	4	콩	717,327	144,389
5	가을배추	498,010	137,934	5	오이	514,549	295,655
6	오이	295,655	514,549	6	배추	415,771	1,554,648
7	콩	144,389	717,327	7	파	360,314	114,322
8	수박	136,172	148,176	8	기타	331,011	48,862
9	고구마	116,572	156,325	9	냉이	252,190	93,369
10	파	114,322	360,314	10	방울토마토	225,649	97,245
11	방울토마토	97,245	225,649	11	취나물	183,751	69,362
12	냉이	93,369	252,190	12	강낭콩	167,239	75,830
13	강낭콩	75,830	167,239	13	고구마	156,325	116,572
14	취나물	69,362	183,751	14	수박	148,176	136,172
15	기타	48,862	331,011	15	곡류	139,524	46,256
16	곡류	46,256	139,524	16	가을배추	137,934	498,010
17	무	32,493	40,876	17	고추	108,172	27,556
18	고추	27,556	108,172	18	마늘	91,022	24,121
19	호박	24,348	35,994	19	느타리	87,295	18,270
20	마늘	24,121	91,022	20	표고버섯	60,294	11,257
21	양파	21,412	12,801	21	달래	43,273	7,267
22	느타리	18,270	87,295	22	무	40,876	32,493
23	생강	14,675	33,151	23	호박	35,994	24,348
24	당근	14,390	17,234	24	생강	33,151	14,675
25	표고버섯	11,257	60,294	25	고추잎	25,485	3,712
26	달래	7,267	43,273	26	배	22,500	4,052
27	고구마줄기	4,690	4,373	27	상추	17,510	4,456
28	상추	4,456	17,510	28	당근	17,234	14,390
29	배	4,052	22,500	29	양파	12,801	21,412
30	고추잎	3,712	25,485	30	고들빼기	11,460	1,396
31	갯잎	2,168	2,324	31	포도	8,250	1,253
32	토마토	1,810	3,710	32	호박	8,248	136
33	고들빼기	1,396	11,460	33	사과	6,252	304
34	포도	1,253	8,250	34	고구마줄기	4,373	4,690
35	미나리	855	1,075	35	토마토	3,710	1,810

36	민들레	811	3,464	36	민들레	3,464	811
37	머위대	544	1,138	37	깻잎	2,324	2,168
38	열무	450	900	38	들깨	1,825	250
39	사과	304	6,252	39	머위대	1,138	544
40	들깨	250	1,825	40	미나리	1,075	855
41	원추리	156	330	41	열무	900	450
42	호박	136	8,248	42	원추리	330	156
43	썩	116	158	43	두툼	190	10
44	찰옥수수	104	130	44	썩	158	116
45	시금치	56	69	45	찰옥수수	130	104
46	노각	50	14	46	시금치	69	56
47	은행	12	30	47	은행	30	12
48	두툼	10	190	48	노각	14	50

출하처 기준 - 출하금액 내림차순

순번	출하처	출하금액( )	출하량(kg)
1	가락, !서관장	5,908,899	1,473,660
2	서울도매시장	2,103,689	833,116
3	서울직판장	1,023,564	313,570
4	조운정미소	945,623	1,154,681
5	서관장	852,643	329,839
6	천수만미곡처리장	508,585	454,545
7	서울청과	420,506	8,774
8	서부청과	345,808	111,282
9	중앙청과	302,328	160,917
10	천안상사	301,460	82,902
11	농협서관장	294,564	537,056
12	바른생협	207,085	56,076
13	전곡농협김치공장	200,931	931,381
14	서울지방경찰청기동단	193,500	117,000
15	신영진청과	172,506	192,305
16	신농상사	164,940	386,291
17	도매시장	147,001	71,597
18	농협하나로마트	143,339	499,263
19	광구원에농협서관장	132,674	24,145
20	소매매출	67,624	308,970
21	서산 농협서관장	66,676	65,151
22	서산 원협서관장	62,148	64,283
23	자연과공	61,332	10,760
24	홍성교도소	54,345	23,706
25	노량2	54,227	914,391
26	산남유통	49,816	12,916
27	대아청과	21,991	20,600
28	인천원예농협서관장	16,778	11,830
29	참좋은생협	14,510	11,560
30	서산농산	9,950	17,000
31	농협안산서관장	9,809	5,820
32	홍성농협	7,795	830
33	한진청과	4,557	1,852
34	동아청과	3,736	2,658
35	한샘	3,360	690
36	인천농산물	2,742	5,000
37	진영진청과	1,907	2,040
38	경서농협	1,614	1,064
39	광석농산	400	200
40	구리청과	366	30

2. 친환경농산물 유통 현황

1) 조사대상

- 친환경농산물을 유통하는 풀무친환경영농조합법인, 홍성유기농영농조합

2) 조사내용 및 방법

- 친환경농산물을 유통하는 풀무친환경영농조합법인, 홍성유기농영농조합
  - 2010년도 1년치 월별 품목별 농산물 출하량(kg), 출하금액, 출하처
- 현장 방문, 관계자 인터뷰 및 제출자료 활용

3) 조사결과

홍성유기농 (단위:Kg,천원)

월 별	품 목 별	출 하 량	출 하 처	출하금액	비 고
합계	농산물	135,785		447,600	
	축산물	78,765		1,341,240	
	수곡류	73,920		229,065	
	합 계	288,470		2,017,905	
1 ↓	농산물	9,517	수도권생협  역마트	31,927	
	축산물	6,608	수도권생협	112,790	
	수곡류	13,860	수도권생협	42,213	
	수 계	29,985		186,930	
2 ↓	농산물	11,052	수도권생협  역마트	36,328	
	축산물	6,254	수도권생협	106,033	
	수곡류	4,620	수도권생협	14,159	
	수 계	21,926		156,520	
3 ↓	농산물	9,824	수도권생협  역마트	32,622	
	축산물	7,021	수도권생협	119,872	
	수곡류	5,940	수도권생협	18,412	
	수 계	22,785		170,906	
4 ↓	농산물	12,894	수도권생협  역마트	42,882	
	축산물	7,257	수도권생협	123,563	
	수곡류	8,250	수도권생협	25,623	
	수 계	28,401		192,068	
5 ↓	농산물	9,517	수도권생협  역마트	31,163	
	축산물	5,428	수도권생협	92,211	
	수곡류	4,290	수도권생협	13,099	
	수 계	19,235		136,473	
6 ↓	농산물	10,131	수도권생협  역마트	33,244	
	축산물	6,844	수도권생협	116,221	
	수곡류	6,930	수도권생협	21,763	
	수 계	23,905		171,228	
7 ↓	농산물	11,450	수도권생협  역마트	37,377	
	축산물	5,723	수도권생협	97,390	
	수곡류	5,280	수도권생협	16,227	
	수 계	22,453		150,994	
8 ↓	농산물	15,350	수도권생협  역마트	50,361	
	축산물	5,487	수도권생협	93,863	
	수곡류	4,620	수도권생협	14,709	
	수 계	25,457		158,933	
9 ↓	농산물	11,359	수도권생협  역마트	37,045	
	축산물	7,788	수도권생협	132,808	
	수곡류	4,290	수도권생협	13,582	
	수 계	23,437		183,435	
10 ↓	농산물	9,824	수도권생협  역마트	32,585	
	축산물	6,490	수도권생협	110,980	
	수곡류	4,290	수도권생협	13,855	
	수 계	20,604		157,420	
11 ↓	농산물	13,201	수도권생협  역마트	43,944	
	축산물	6,962	수도권생협	118,297	
	수곡류	5,940	수도권생협	18,085	
	수 계	26,103		180,326	
12 ↓	농산물	11,666	수도권생협  역마트	38,122	
	축산물	6,903	수도권생협	117,212	
	수곡류	5,610	수도권생협	17,338	
	수 계	24,179		172,672	

플무생협

(단위:Kg,천원)

월 별	품 목 별	출 하 량	출 하 처	총하금액
합계	쌀	1,792,757		5,332,188
	하 계	1,792,757		5,332,188
1 ↓	쌀	11,794	미우회생협	47,800
	쌀	2,520	급식	7,308
	쌀	132,000	생협농사	382,800
	수 계	146,314		437,908
2 ↓	쌀	11,164	미우회생협	46,700
	쌀	2,440	급식	7,076
	쌀	145,000	생협농사	420,500
	수 계	158,604		474,276
3 ↓	쌀	11,872	미우회생협	49,900
	쌀	2,600	급식	7,540
	쌀	155,000	생협농사	449,500
	수 계	169,472		506,940
4 ↓	쌀	12,148	미우회생협	52,700
	쌀	2,240	급식	6,496
	쌀	148,000	생협농사	429,200
	수 계	162,388		488,396
5 ↓	쌀	10,542	미우회생협	45,000
	쌀	2,400	급식	6,960
	쌀	128,000	생협농사	371,200
	수 계	140,942		423,160
6 ↓	쌀	9,107	미우회생협	34,500
	쌀	2,500	급식	7,250
	쌀	145,000	생협농사	420,500
	수 계	156,607		462,250
7 ↓	쌀	9,262	미우회생협	35,500
	쌀	2,420	급식	7,018
	쌀	135,000	생협농사	391,500
	수 계	146,682		434,018
8 ↓	쌀	8,182	미우회생협	31,200
	쌀	2,380	급식	6,902
	쌀	129,000	생협농사	374,100
	수 계	139,562		412,202
9 ↓	쌀	2,492	미우회생협	13,900
	쌀	2,480	급식	7,192
	쌀	100,000	생협농사	290,000
	수 계	104,972		311,092
10 ↓	쌀	604	미우회생협	1,400
	쌀	2,520	급식	7,308
	쌀	125,000	생협농사	362,500
	수 계	128,124		371,208
11 ↓	쌀	7,994	미우회생협	36,300
	쌀	2,620	급식	7,598
	쌀	150,000	생협농사	435,000
	수 계	160,614		478,898
12 ↓	쌀	10,876	미우회생협	45,800
	쌀	2,600	급식	7,540
	쌀	165,000	생협농사	478,500
	수 계	178,476		531,840

#### 4. 홍성군 농축산물 소비 현황

##### (1) 홍성군 단체급식 현황

○ 단체급식소를 기준으로 할 경우 90개 신고된 집단급식소의 1일 급식인원은 25,825명에 달하며, 이중 학교와 유치원, 어린이집을 제외한 공공기관, 병원, 복지시설, 민간, 대학교의 1일 급식인원은 11,015명임.

○ 홍성군 전체 단체급식의 연간 사용금액은 대략 106억 6천2백만원이 사용될 것으로 추정됨

- 유치원, 초등학교 1,401원(1일급식단가)×180일×6,516명
- 중학교 1,725.7원(1일급식단가)×180일×2,622명
- 고등학교 1,976원(1일급식단가)×180일×4,234명
- 공공기관 등 2,000원(1일급식단가)×250일×12,453명(추정)
- 어린이집 1,200원(1일급식단가)×250일×1,438명(추정)

홍성군 1일 단체급식 인원 및 급식금액

순서	구분		개소	1일 급식인원	연간 급식금액 ( )
1	학 교	유치원	6	411	1,643,204,880
		초등학교	22	6,105	
		중학교	7	2,622	814,461,372
		고등학교	9	4,234	1,505,949,120
2	공공기관		5	2,860	6,226,500,000
3	기업		9	1,324	
4	요양원		3	1,070	
5	대학교		6	4,340	
6	병원		6	1,421	
7	어린이집		17	1,438	
합계			90	25,825	10,621,515,372

자료 : 2011년 홍성군 보건소 자료에서 재정리

(2) 홍성군 학교급식(유치원, 초, 중, 고) 현황

1) 조사대상

○홍성군 유치원, 초, 중, 고 전학교 44개교

구분		개소	1 ! 급식인원
학 교	유치원	6	411
	초등학교	22	6,105
	중학교	7	2,622
	고등학교	9	4,234

2) 조사기간 : 2010년 3월 - 2011년 2월까지, 12개월간

3) 조사방법 : 임춘근 충남도위원의 협조로 충남도교육청 제공

4) 조사내용 : 해당 기간중 월별, 식품명별, 사용량(kg), 사용금액(원)

5) 조사결과

○학교급식에서 사용하는 식재료중 제일 많이 사용하는 식재료는 쌀로서 171톤이 사용되고, 이는 홍성군 전체 생산량의 0.3%에 해당하며, 친환경쌀 생산량(홍성유기농영농조합, 풀무영농조합)1,865톤의 9.1%에 해당함

- 2011년도 홍성군 학교급식식품지원심의위원회에서는 학교급식의 친환경쌀 현물 지원을 친환경쌀과 고품질 쌀로 상하반기 나눠 5억5천3백만원 지원하기로 결정함

○다음으로는 배추김치가 65.5톤, 돼지고기 41.3톤, 닭고기 35.5톤, 무 35.4톤을 사용했으며, 사용금액으로 본다면 쌀이 6억3천5백만원으로 제일많고 축산물(소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기) 사용금액은 11억2천7백만원이 사용된 것으로 조사됐음

○야채류로는 무(35.4톤), 양파(35.1톤)가 가장 많이 소비됐으며, 생산량과 비교해 본다면 무는 7,768톤(0.4%, 자급률 546%), 양파 615톤(5%, 자급률 34%)를 차지함

○자급률이 50%이하의 근채류 중 당근은 학교급식 소비량이 16.5톤으로 전체 생산량의 14.3%(115톤, 자급률 50%)나 차지해 의미있는 수치를 보임

6) 홍성학교급식현황 자료

○

# 2010년도 홍성군 학교급식 식재료 사용량

(품목별 소비량 순위)

순서	품목	구분	규격	소비량
1	쌀	곡류	kg	171,317.9
2	배추김치	김치류	kg	65,528.3
3	돼지고기	육류	kg	41,342.5
4	닭고기	가금류	kg	35,585.2
5	무	농산물	kg	35,494.4
6	양파/ 1kg	농산물	kg	35,140.6
7	감자	농산물	kg	33,117.8
8	참쌀	곡류	kg	23,381.4
9	콩나물/ 1kg	농산물	kg	19,060.9
10	달걀( )	날류	kg	18,113.6
11	깍두기	김치류	kg	16,747.1
12	배추( ) 1kg	농산물	kg	16,589.3
13	당근/ 1kg	농산물	kg	16,526.9
14	오이/ 1kg	농산물	kg	15,651.1
15	쇠고기( 1육 )	육류	kg	15,573.4
16	호박	농산물	kg	10,616.7
17	양배추/ 1kg	농산물	kg	10,373.8
18	대파	농산물	kg	10,240.9
19	오징어	수산물	kg	10,072.3
20	총각김치	김치류	kg	8,259.5
21	돼지등뼈	육류	kg	8,118.9
22	얼갈이배추	농산물	kg	6,982.0
23	마늘/ 1kg	농산물	kg	6,773.0
24	돼지고기( 1비 )	육류	kg	6,619.5
25	수박	청과류	kg	6,292.0
26	오리고기	가금류	kg	6,055.5
27	시금치/ 1kg	농산물	kg	5,914.6
28	숙주나물/ 1kg	농산물	kg	5,900.5
29	바나나	청과류	kg	5,778.0
30	고등어	수산물	kg	5,644.7
31	고구마	농산물	kg	5,121.4
32	사과	청과류	kg	5,073.1

순서	품목	구분	규격	소비량
33	삼치/ 1kg	수산물	kg	4,960.5
34	멸치/ 1kg	수산물	kg	4,666.7
35	열무김치	김치류	kg	4,206.5
36	느타리버섯/ 생것	농산물	kg	4,104.2
37	명태/ 1동품 ( )	수산물	kg	4,081.1
38	메추리알	날류	kg	4,012.7
39	굴	청과류	kg	3,849.5
40	고추가루	농산물	kg	3,703.5
41	피망	농산물	kg	3,569.9
42	아욱/ 1kg	농산물	kg	3,116.3
43	팽이버섯/ 1kg	농산물	kg	3,031.3
44	방울토마토/ ( )	청과류	kg	2,984.8
45	근대	농산물	kg	2,917.4
46	열무/ 1kg	농산물	kg	2,778.7
47	쪽파	농산물	kg	1,925.7
48	청경채	농산물	kg	1,781.5
49	표고버섯/ 1kg	농산물	kg	1,751.5
50	포도	청과류	kg	1,741.6
51	참외	청과류	kg	1,724.0
52	갈치	수산물	kg	1,667.3
53	딸기	청과류	kg	1,657.5
54	염장고등어	수산물	kg	1,619.2
55	상추	농산물	kg	1,595.1
56	배	청과류	kg	1,514.8
57	깻잎/ 1kg	농산물	kg	1,513.6
58	브로콜리/ 1kg	농산물	kg	1,493.2
59	부추	농산물	kg	1,446.8
60	양상추	농산물	kg	1,425.9
61	머위/ 1kg	농산물	kg	1,307.8
62	낙지	수산물	kg	1,305.9
63	소뼈 ( )	육류	kg	1,275.0
64	고사리/ 1kg	농산물	kg	1,271.9

순서	품목	구분	규격	소비량
65	양송이버섯/ 생것	농산물	kg	1,265.1
66	참나물(산채)	농산물	kg	1,243.7
67	오렌지	청과류	kg	1,182.0
68	새송이버섯	농산물	kg	1,143.2
69	바지락(모시조개)	수산물	kg	1,046.4

70	마늘쫘	농산물	kg	990.3
71	보리	곡류	kg	987.2
72	벼/생것	농산물	kg	952.0
73	기장	곡류	kg	924.7
74	쭈갓/생것	농산물	kg	910.1
75	가지	농산물	kg	904.5
76	붉은양배추	농산물	kg	799.0
77	도라지/생것	농산물	kg	798.0
78	토마토	청과류	kg	777.0
79	메론	청과류	kg	755.8
80	키위	청과류	kg	717.8
81	생강	농산물	kg	715.7
82	차수수	곡류	kg	683.7
83	꽃고추(청)	농산물	kg	667.1
84	취나물(산채)	농산물	kg	627.4
85	새우	수산물	kg	588.3
86	차조	곡류	kg	575.6
87	감	청과류	kg	531.5
88	고구마줄기/생것	농산물	kg	475.5
89	자두	청과류	kg	450.0
90	꽃고추(황)	농산물	kg	407.9
91	달래	농산물	kg	403.9
92	논우렁이	수산물	kg	279.0
93	건새우	수산물	kg	241.7
94	황태	수산물	kg	183.8
95	파프리카	농산물	kg	173.3
96	백일송이버섯	농산물	kg	114.0
97	팥	곡류	kg	92.0
98	송이버섯/생것	농산물	kg	90.6
99	완두콩/생것	농산물	kg	84.5

### 2009년도 홍성군 학교급식 식재료 사용량 (품목별 소비량 순위)

순서	품목	구분	규격	소비량	순서	품목	구분	규격	소비량
1	쌀	곡류	kg	77,552	33	버섯(표고)	버섯류	kg	973

2	무	근채류	kg	24,175	34	포도(퀼벨)	과실류	kg	960
3	배추	엽채류	kg	19,832	35	상추	엽채류	kg	947
4	양파	근채류	kg	19,320	36	보리	곡류	kg	815
5	참쌀	곡류	kg	13,436	37	버섯(새송이)	버섯류	kg	804
6	감자	서류	kg	13,347	38	브로콜리	엽채류	kg	761
7	오이	과채류	kg	7,586	39	참외	과채류	kg	744
8	당근	근채류	kg	7,543	40	깻잎	엽채류	kg	717
9	콩나물	가공류	kg	7,463	41	비름나물	엽채류	kg	716
10	파	근채류	kg	6,583	42	가지	과채류	kg	672
11	두부	가공류	kg	6,370	43	부추	엽채류	kg	664
12	호박	과채류	kg	6,077	44	청경채	엽채류	kg	614
13	마늘	근채류	kg	3,873	45	기장	곡류	kg	593
14	양배추	엽채류	kg	3,069	46	현미	곡류	kg	590
15	굴	과실류	kg	2,629	47	청포묵	가공류	kg	531
16	시금치	엽채류	kg	2,604	48	취나물	엽채류	kg	524
17	수박	과채류	kg	2,477	49	생강	근채류	kg	522
18	열무	엽채류	kg	2,231	50	차수수	곡류	kg	481
19	숙주	가공류	kg	2,164	51	도라지	근채류	kg	481
20	사과	과실류	kg	1,979	52	미나리	엽채류	kg	479
21	고구마	서류	kg	1,919	53	고추	과채류	kg	469
22	도토리 묵	가공류	kg	1,817	54	썩갓	엽채류	kg	460
23	고추 가루	가공류	kg	1,792	55	고구마 줄기	서류	kg	428
24	버섯(느 타리)	버섯류	kg	1,538	56	참깨	종실류	kg	398
25	아욱	엽채류	kg	1,352	57	차조	곡류	kg	379
26	토마토 (방울)	과채류	kg	1,346	58	머위순	엽채류	kg	377
27	배	과실류	kg	1,241	59	마늘 쫄	근채류	kg	352
28	피망	과채류	kg	1,186	60	버섯(양송이)	버섯류	kg	343
29	근대	엽채류	kg	1,128	61	고사리	임산물	kg	331
30	버섯(팽 이)	버섯류	kg	1,093	62	감	과실류	kg	275
31	딸기	과채류	kg	1,064	63	양상추	엽채류	kg	270
32	참나물	엽채류	kg	984	64	메론	과채류	kg	262

순서	품목	구분	규격	소비량
65	오렌지	과실류	kg	246
66	토마토	과채류	kg	240
67	참다래	과실류	kg	235
68	대두(서리태)	두류	kg	227
69	냉이	엽채류	kg	202
70	연근	근채류	kg	182
71	자두	과실류	kg	179
72	고춧잎	과채류	kg	164
73	들깨	종실류	kg	142

74	유부	가공류	kg	141
75	완두콩	두류	kg	134
76	쌀러리	엽채류	kg	129
77	치커리	엽채류	kg	128
78	볶은땅콩	가공류	kg	121
79	달래	근채류	kg	112
80	우엉	근채류	kg	110
81	토란줄기	근채류	kg	81
82	울무	곡류	kg	68
83	숙	엽채류	kg	61
84	무말랭이	근채류	kg	60
85	더덕	근채류	kg	59
86	하루나(유채)	엽채류	kg	55
87	돈나물	엽채류	kg	53
88	대추	과실류	kg	44
89	팥(적두)	두류	kg	42
90	강낭콩	두류	kg	18
91	백태	두류	kg	15
92	녹두	두류	kg	14
93	땅두릅	엽채류	kg	8
94	은행	임산물	kg	6
95	검정깨	종실류	kg	5
96	토란	근채류	kg	4
97	잣	임산물	kg	0
98	원추리	엽채류	kg	-

## 2009년도 충청남도 학교급식 식재료 사용량

(품목별소비량순위)

순서	품목	구분	규격	소비량
1	곡류	쌀	kg	2,342,231.12
2	근채류	양파	kg	471,606.60
3	곡류	잡쌀	kg	463,827.12
4	서류	감자	kg	374,180.42
5	근채류	무	kg	352,357.19
6	가공류	두부	kg	203,634.26
7	근채류	당근	kg	200,230.79

순서	품목	구분	규격	소비량
33	곡류	현미	kg	25,915.05
34	엽채류	참나물	kg	24,514.81
35	버섯류	버섯(양송이)	kg	23,776.77
36	가공류	청포묵	kg	22,547.20
37	과채류	참외	kg	21,954.20
38	엽채류	열무	kg	21,649.82
39	엽채류	깻잎	kg	21,465.61

8	가공류	콩나물	kg	192,632.95	40	엽채류	상추	kg	21,374.30
9	과채류	오이	kg	149,612.16	41	엽채류	브로콜리	kg	21,054.77
10	근채류	파	kg	145,975.04	42	곡류	보리	kg	19,977.99
11	과채류	호박	kg	144,876.72	43	과채류	고추	kg	19,618.36
12	엽채류	배추	kg	136,075.74	44	엽채류	비름나물	kg	19,315.69
13	엽채류	양배추	kg	127,429.97	45	버섯류	버섯(새송이)	kg	19,224.70
14	근채류	마늘	kg	87,367.66	46	과채류	메론	kg	18,771.08
15	엽채류	시금치	kg	80,819.15	47	임산물	고사리	kg	17,887.60
16	과채류	수박	kg	77,815.04	48	과채류	가지	kg	17,227.15
17	과실류	귤	kg	70,868.90	49	엽채류	부추	kg	16,102.00
18	서류	고구마	kg	65,671.21	50	근채류	도라지	kg	15,544.42
19	과실류	사과	kg	65,132.23	51	엽채류	썩갓	kg	14,757.43
20	가공류	숙주	kg	55,314.09	52	엽채류	미나리	kg	14,293.88
21	과실류	배	kg	53,781.12	53	과실류	감	kg	14,261.25
22	과채류	피망	kg	47,900.23	54	종실류	참깨	kg	13,458.43
23	가공류	도토리묵	kg	45,219.18	55	엽채류	취나물	kg	13,196.12
24	버섯류	버섯 (느타리)	kg	40,539.32	56	곡류	기장	kg	13,154.50
25	엽채류	아욱	kg	40,381.42	57	엽채류	양상추	kg	12,997.95
26	버섯류	버섯 (팽이)	kg	35,838.70	58	근채류	생강	kg	12,832.38
27	엽채류	근대	kg	35,547.84	59	곡류	차조	kg	12,298.77
28	과채류	딸기	kg	34,769.65	60	과채류	토마토	kg	12,129.32
29	과채류	토마토 (방울)	kg	32,711.20	61	근채류	연근	kg	12,111.77
30	과실류	포도 (캠벨)	kg	32,561.53	62	곡류	차수수	kg	11,243.34
31	가공류	고추가루	kg	31,870.21	63	서류	고구마줄기	kg	11,163.30
32	버섯류	버섯 (표고)	kg	30,068.14	64	엽채류	청경채	kg	10,710.35

순서	품목	구분	규격	소비량
65	과실류	오렌지	kg	9,433.70
66	근채류	마늘쫑	kg	9,156.80
67	과실류	참다래	kg	8,791.01
68	두류	완두콩	kg	7,215.19
69	두류	대두(서리태)	kg	6,985.41
70	엽채류	머위순	kg	6,935.90
71	과실류	자두	kg	6,629.50
72	엽채류	냉이	kg	6,616.15
73	근채류	우엉	kg	4,920.70
74	종실류	들깨	kg	4,498.02
75	가공류	볶은땅콩	kg	4,395.35
76	가공류	유부	kg	4,346.85
77	근채류	토란	kg	3,552.89
78	과채류	고춧잎	kg	3,538.93

79	두류	팥(적두)	kg	3,325.45
80	엽채류	치커리	kg	3,217.30
81	과실류	대추	kg	3,025.66
82	근채류	무말랭이	kg	3,005.53
83	엽채류	하루나(유채)	kg	2,994.20
84	곡류	율무	kg	2,972.56
85	근채류	달래	kg	2,924.20
86	근채류	더덕	kg	2,591.45
87	엽채류	쑥	kg	2,442.55
88	엽채류	샬러리	kg	2,338.34
89	근채류	토란줄기	kg	2,309.70
90	엽채류	돈나물	kg	1,897.05
91	두류	녹두	kg	1,847.05
92	두류	강낭콩	kg	1,525.41
93	종실류	검정깨	kg	1,030.01
94	두류	백태	kg	848.40
95	엽채류	땅두릅	kg	587.13
96	임산물	은행	kg	498.61
97	엽채류	원추리	kg	162.30
98	임산물	잣	kg	151.01

2010년도 홍성군 학교 식재료 월별 소비추이

식재료명	단 위	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	11년1월	11년2월	연간소비 량	구분
쌀	kg	26,210.7	19,554.2	15,353.2	16,912.9	10,723.2	8,365.3	22,029.1	16,850.8	16,823.6	14,650.6	1,036.4	2,807.2	171,317.9	주잡곡
찹쌀	kg	3,305.1	2,678.8	2,486.8	2,863.5	1,837.9	832.0	2,041.0	2,150.0	2,371.7	1,688.6	335.0	791.0	23,381.4	주잡곡
보리	kg	142.1	101.1	107.2	112.4	84.4	41.7	90.9	100.9	105.0	63.2	10.0	28.6	987.2	주잡곡
기장	kg	95.0	119.0	64.4	102.4	83.8	45.3	85.0	106.2	102.8	78.3	18.0	24.8	924.7	주잡곡
차수수	kg	110.5	99.2	64.3	59.0	38.8	32.5	52.5	71.0	79.5	44.8	12.0	19.8	683.7	주잡곡
차조	kg	77.3	67.3	57.5	74.6	43.3	20.5	35.0	60.5	53.7	41.0	16.0	29.0	575.6	주잡곡
팥	kg	5.5	18.0	8.0	5.0	2.0	3.0	9.0	9.0	13.0	17.0	1.0	1.5	92.0	주잡곡
원두콩/ 생것	kg	5.0	2.0	12.4	53.1	3.5	1.0	-	5.5	-	1.0	1.0	-	84.5	주잡곡
마늘/생 것	kg	805.9	812.1	650.4	751.7	478.3	307.4	638.0	690.1	733.8	609.2	130.5	165.4	6,773.0	조미
고추가루	kg	375.8	432.3	314.6	504.0	201.4	151.2	369.2	318.4	382.9	370.4	101.0	182.4	3,703.5	조미
생강	kg	96.1	82.5	74.3	66.4	58.7	32.1	64.3	56.2	85.5	61.8	8.4	29.4	715.7	조미
배추/ (통)생것	kg	1,712.5	1,695.8	1,179.4	1,835.0	1,259.5	508.0	1,665.5	1,309.5	1,625.1	3,736.0	10.0	53.0	16,589.3	엽채
양배추/ 생것	kg	1,035.4	1,176.3	1,025.9	1,160.0	886.8	557.0	1,139.2	895.5	1,041.6	861.4	369.2	225.5	10,373.8	엽채
대파	kg	1,347.3	1,250.4	949.1	1,107.0	705.0	446.6	1,013.7	998.7	1,118.4	881.0	172.1	251.7	10,240.9	엽채
얼갈이배 추	kg	799.0	1,001.4	688.5	715.2	409.7	292.5	799.5	609.5	895.1	518.7	103.0	150.0	6,982.0	엽채
아욱/생 것	kg	423.0	369.5	231.5	376.9	194.0	199.3	274.3	257.8	343.4	298.0	114.6	34.0	3,116.3	엽채
근대	kg	243.5	431.5	336.5	290.8	354.3	121.0	163.0	339.0	330.0	210.0	47.0	50.8	2,917.4	엽채
열무/생	kg	221.0	392.0	475.2	563.2	280.4	137.5	189.5	304.6	134.5	68.9	-	12.0	2,778.7	엽채

것															
쪽파	kg	278.1	265.9	215.1	243.7	93.8	49.8	141.6	149.8	215.6	174.0	45.4	53.5	1,925.7	엽채
청경채	kg	169.0	405.0	140.5	130.5	86.7	98.5	35.7	211.8	225.0	223.8	41.0	14.0	1,781.5	엽채
상추	kg	178.3	218.2	170.7	308.4	182.5	114.9	57.5	77.5	155.6	80.2	27.3	24.0	1,595.1	엽채
깻잎/생 것	kg	178.1	188.5	105.8	206.8	127.7	74.6	155.9	136.6	159.2	112.9	46.3	23.1	1,513.6	엽채
브로콜리 /생것	kg	317.3	130.4	284.0	176.8	63.0	27.4	119.8	143.0	72.3	121.2	10.0	28.0	1,493.2	엽채
부추	kg	84.9	173.0	144.0	164.5	115.9	51.4	189.2	246.6	114.0	103.1	34.5	25.7	1,446.8	엽채
양상추	kg	142.3	176.0	175.9	168.0	179.1	46.0	196.0	76.5	120.0	85.0	26.0	35.0	1,425.9	엽채
머위/생 것	kg	207.6	238.5	197.4	197.1	100.9	64.6	78.3	107.3	69.4	43.2	-	3.5	1,307.8	엽채
쪽갓/생 것	kg	118.6	166.6	96.9	117.9	44.4	42.4	34.2	80.6	73.6	70.9	34.4	29.7	910.1	엽채
붉은양배 추	kg	94.5	97.4	65.3	76.1	70.6	47.0	93.1	54.1	79.2	75.7	20.0	26.0	799.0	엽채
느타리버 섯/생것	kg	572.4	605.0	493.6	355.1	230.9	208.9	383.8	404.2	377.3	301.4	113.3	58.3	4,104.2	버섯
팽이버섯 /생것	kg	422.2	404.7	271.0	236.8	148.3	158.3	306.9	395.7	325.7	195.8	117.3	48.6	3,031.3	버섯
표고버섯 /생것	kg	256.1	205.0	163.4	168.6	131.9	56.5	167.5	140.2	212.1	146.2	33.0	71.2	1,751.5	버섯
양송이버 섯/생것	kg	131.1	175.6	133.2	94.7	122.0	66.9	105.5	121.5	144.1	122.5	29.0	19.1	1,265.1	버섯
새송이버 섯	kg	97.6	112.8	130.9	156.2	86.4	62.5	91.0	86.0	190.9	82.4	30.0	16.5	1,143.2	버섯
백일송이	kg	50.0	-	10.0	-	-	-	-	-	50.0	4.0	-	-	114.0	버섯

버섯															
송이버섯 /생것	kg	19.3	16.2	3.0	10.0	-	10.5	13.0	5.0	7.8	4.5	-	1.3	90.6	버섯
콩나물/ 생것	kg	2,303.8	2,032.7	1,458.3	1,989.2	1,367.9	1,059.0	1,761.5	2,452.0	2,099.1	1,547.9	465.1	524.5	19,060.9	나물
시금치/ 생것	kg	848.1	848.5	757.9	795.2	350.3	86.0	243.7	338.0	757.9	510.5	208.0	181.5	5,914.6	나물
숙주나물 /생것	kg	706.4	542.6	747.7	639.0	252.6	452.0	511.0	723.0	524.2	668.0	73.5	60.5	5,900.5	나물
고사리/ 삶은것	kg	124.3	143.7	181.5	127.1	47.4	86.2	95.7	143.9	154.6	83.5	33.5	50.5	1,271.9	나물
참나물 (산채)	kg	202.3	162.4	211.6	142.9	75.0	82.0	58.8	88.5	127.6	45.1	7.5	40.0	1,243.7	나물
마늘쫘	kg	66.0	227.5	174.0	201.0	61.5	19.0	76.0	53.0	70.5	29.8	4.0	8.0	990.3	나물
비름/생 것	kg	58.0	166.5	93.5	131.0	156.5	60.5	62.5	101.5	95.0	23.0	-	4.0	952.0	나물
도라지/ 생것	kg	106.8	130.3	60.1	35.4	77.0	15.9	78.0	69.4	109.2	76.9	26.0	13.0	798.0	나물
취나물 (산채)	kg	128.0	232.5	43.0	39.0	8.0	-	43.5	51.5	38.5	34.0	6.0	3.5	627.4	나물
고구마줄 기/생것	kg	-	41.0	60.0	103.0	24.0	36.0	150.5	19.0	35.0	7.0	-	-	475.5	나물
달래	kg	94.8	26.9	7.7	232.2	0.1	2.2	-	3.5	7.5	19.6	2.0	7.4	403.9	나물
무	kg	3,887.3	5,157.1	3,096.4	3,364.8	2,170.5	1,154.6	3,393.1	4,268.8	4,061.5	3,976.7	443.0	625.0	35,494.4	근채
양파/생 것	kg	4,293.4	4,135.4	3,432.9	3,979.8	2,612.3	1,576.5	3,527.6	3,514.3	3,681.6	3,010.1	667.5	709.3	35,140.6	근채
감자	kg	3,437.0	4,114.1	3,464.8	3,975.3	2,632.5	1,782.0	3,131.9	3,631.4	3,287.0	2,333.8	690.5	637.5	33,117.8	근채

당근/생 것	kg	2,007.2	1,857.5	1,604.3	1,962.4	1,227.2	780.3	1,657.9	1,679.3	1,666.3	1,338.5	358.5	387.4	16,526.9	근채
고구마	kg	587.4	699.5	395.0	224.5	113.0	115.5	542.5	609.5	844.7	748.4	121.5	120.0	5,121.4	근채
오이/생 것	kg	1,675.7	1,507.9	1,365.2	1,669.1	2,496.1	814.1	1,248.3	1,614.6	1,327.5	1,112.2	433.5	340.4	15,651.1	과채
호박	kg	1,442.3	1,092.4	1,167.2	1,172.6	827.1	396.0	1,007.3	1,139.6	1,189.2	714.7	198.5	270.0	10,616.7	과채
피망	kg	415.4	389.1	345.0	423.9	331.4	182.2	333.3	309.3	342.2	301.1	138.4	58.7	3,569.9	과채
가지	kg	12.0	76.0	155.0	230.0	109.0	50.0	121.5	77.0	48.0	26.0	-	-	904.5	과채
풋고추 (청)	kg	73.6	86.5	67.1	73.6	52.6	33.1	55.1	88.5	64.0	34.1	14.5	24.6	667.1	과채
풋고추 (황)	kg	53.3	52.0	41.5	48.7	31.1	12.6	44.0	41.6	43.0	21.0	9.4	9.9	407.9	과채
파프리카	kg	40.8	22.8	12.2	17.7	17.7	14.2	6.4	14.5	9.5	5.0	3.5	9.0	173.3	과채

2009충남도-연간 소비량에 의한 순서와 월별 소비순위

3월		4월		5월		6월		7월		8월	
쌀	26,210.7	쌀	19,554.2	쌀	15,353.2	쌀	16,912.9	쌀	10,723.2	쌀	8,365.3
배추김치	7,797.0	배추김치	7,932.5	배추김치	6,153.0	배추김치	7,610.5	배추김치	5,031.5	배추김치	3,690.0
양파/생것	4,293.4	무	5,157.1	돼지고기	4,244.1	돼지고기	5,792.2	돼지고기	3,370.0	돼지고기	2,021.7
돼지고기	4,266.2	닭고기	4,991.3	감자	3,464.8	닭고기	4,261.6	감자	2,632.5	감자	1,782.0
닭고기	4,180.0	돼지고기	4,921.8	양파/생것	3,432.9	양파/생것	3,979.8	양파/생것	2,612.3	양파/생것	1,576.5
무	3,887.3	양파/생것	4,135.4	닭고기	3,234.2	감자	3,975.3	오이/생것	2,496.1	닭고기	1,571.4
감자	3,437.0	감자	4,114.1	무	3,096.4	무	3,364.8	닭고기	2,475.6	무	1,154.6
잡쌀	3,305.1	잡쌀	2,678.8	잡쌀	2,486.8	잡쌀	2,863.5	무	2,170.5	콩나물/생것	1,059.0
콩나물/생것	2,303.8	깍두기	2,292.1	깍두기	1,791.0	수박	2,411.0	수박	2,058.0	잡쌀	832.0
깍두기	2,127.0	달걀(전란)	2,137.9	달걀(전란)	1,679.4	달걀(전란)	2,093.5	잡쌀	1,837.9	오이/생것	814.1
당근/생것	2,007.2	콩나물/생것	2,032.7	쇠고기(지육)	1,661.1	콩나물/생것	1,989.2	콩나물/생것	1,367.9	당근/생것	780.3
달걀(전란)	1,980.1	당근/생것	1,857.5	당근/생것	1,604.3	당근/생것	1,962.4	배추(통)생것	1,259.5	깍두기	725.0
쇠고기(지육)	1,968.5	배추(통)생것	1,695.8	콩나물/생것	1,458.3	깍두기	1,871.0	당근/생것	1,227.2	수박	721.0
배추(통)생것	1,712.5	쇠고기(지육)	1,662.6	오이/생것	1,365.2	배추(통)생것	1,835.0	쇠고기(지육)	1,124.7	쇠고기(지육)	619.5
오이/생것	1,675.7	오이/생것	1,507.9	배추(통)생것	1,179.4	오이/생것	1,669.1	달걀(전란)	1,066.7	달걀(전란)	590.4
호박	1,442.3	오징어	1,376.0	호박	1,167.2	호박	1,172.6	깍두기	1,023.0	양배추/생것	557.0
오징어	1,356.0	대파	1,250.4	양배추/생것	1,025.9	오징어	1,164.5	총각김치	908.0	돼지등뼈	555.0
대파	1,347.3	양배추/생것	1,176.3	대파	949.1	양배추/생것	1,160.0	양배추/생것	886.8	총각김치	515.0
오리고기	1,269.0	호박	1,092.4	오징어	933.0	쇠고기(지육)	1,156.3	호박	827.1	배추(통)생것	508.0
돼지등뼈	1,101.5	총각김치	1,068.0	바나나	855.0	열무김치	1,151.5	대파	705.0	숙주나물/생것	452.0
양배추/생것	1,035.4	얼갈이배추	1,001.4	시금치/생것	757.9	대파	1,107.0	돼지등뼈	634.3	대파	446.6
총각김치	931.0	시금치/생것	848.5	돼지고기(갈비)	749.0	총각김치	994.5	오징어	628.0	돼지고기(갈비)	439.0
고등어	869.9	삼치/생것	848.0	숙주나물/생것	747.7	돼지등뼈	977.8	바나나	571.0	오징어	415.0
시금치/생것	848.1	마늘/생것	812.1	총각김치	733.5	돼지고기(갈비)	900.5	열무김치	553.0	호박	396.0

멸치/자건품	811.8	돼지등뼈	743.8	얼갈이배추	688.5	시금치/생것	795.2	돼지고기(갈비)	489.0	마늘/생것	307.4
마늘/생것	805.9	고구마	699.5	돼지등뼈	662.0	마늘/생것	751.7	마늘/생것	478.3	메추리알	304.0
돼지고기(갈비)	804.1	열무김치	685.0	마늘/생것	650.4	얼갈이배추	715.2	오리고기	427.0	얼갈이배추	292.5
얼갈이배추	799.0	고등어	662.0	오리고기	596.5	고등어	682.0	얼갈이배추	409.7	오리고기	280.0
딸기	761.0	느타리버섯/생것	605.0	열무김치	578.0	삼치/생것	667.5	근대	354.3	고등어	275.5
숙주나물/생것	706.4	돼지고기(갈비)	574.0	삼치/생것	530.0	숙주나물/생것	639.0	시금치/생것	350.3	방울토마토/(체리 토마토)	241.0
삼치/생것	656.0	명태/냉동품(동 태)	565.0	느타리버섯/생것	493.6	참외	564.0	참외	350.0	명태/냉동품(동태)	226.0
바나나	630.0	멸치/자건품	560.0	열무/생것	475.2	열무/생것	563.2	자두	345.0	바나나	224.0
명태/냉동품(동 태)	625.5	숙주나물/생것	542.6	방울토마토/(체 리토마토)	463.5	오리고기	541.5	피망	331.4	사과	223.2
사과	617.0	메추리알	542.0	참외	463.0	멸치/자건품	512.8	삼치/생것	301.0	멸치/자건품	209.5
고구마	587.4	사과	518.0	메추리알	445.0	고추가루	504.0	멸치/자건품	292.4	느타리버섯/생것	208.9
방울토마토/(체 리토마토)	582.0	바나나	492.0	멸치/자건품	431.9	바나나	465.0	열무/생것	280.4	아욱/생것	199.3
느타리버섯/생것	572.4	방울토마토/(체 리토마토)	486.5	고구마	395.0	방울토마토/(체리 토마토)	454.0	사과	269.0	피망	182.2
아욱/생것	423.0	고추가루	432.3	고등어	382.5	메추리알	432.0	숙주나물/생것	252.6	팽이버섯/생것	158.3
팽이버섯/생것	422.2	근대	431.5	수박	362.0	명태/냉동품(동태)	424.5	메추리알	245.0	고추가루	151.2
피망	415.4	청경채	405.0	피망	345.0	피망	423.9	느타리버섯/생것	230.9	열무/생것	137.5
메추리알	392.7	팽이버섯/생것	404.7	근대	336.5	아욱/생것	376.9	고등어	213.0	포도	128.0
고추가루	375.8	열무/생것	392.0	고추가루	314.6	느타리버섯/생것	355.1	고추가루	201.4	근대	121.0
열무김치	350.0	피망	389.1	사과	307.7	토마토	320.0	메론	199.8	고구마	115.5
브로콜리/생것	317.3	오리고기	388.5	브로콜리/생것	284.0	상추	308.4	아욱/생것	194.0	열무김치	115.0
굴	283.0	아욱/생것	369.5	팽이버섯/생것	271.0	근대	290.8	상추	182.5	상추	114.9

쪽파	278.1	딸기	350.5	아욱/생것	231.5	쪽파	243.7	양상추	179.1	청경채	98.5
갈치	276.0	참외	290.0	오렌지	222.0	팽이버섯/생것	236.8	방울토마토/(체리 토마토)	178.4	고사리/삶은것	86.2
염장고등어	268.0	쪽파	265.9	명태/냉동품(동태)	220.2	달래	232.2	비름/생것	156.5	시금치/생것	86.0
표고버섯/생것	256.1	머위/생것	238.5	쪽파	215.1	가지	230.0	팽이버섯/생것	148.3	참나물(산채)	82.0
근대	243.5	취나물(산채)	232.5	참나물(산채)	211.6	고구마	224.5	표고버섯/생것	131.9	갯잎/생것	74.6
오렌지	232.0	마늘쫑	227.5	낙지	201.0	염장고등어	214.0	갯잎/생것	127.7	삼치/생것	71.5
열무/생것	221.0	오렌지	226.0	머위/생것	197.4	사과	212.0	양송이버섯/생것	122.0	양송이버섯/생것	66.9
머위/생것	207.6	상추	218.2	고사리/삶은것	181.5	갯잎/생것	206.8	부추	115.9	머위/생것	64.6
참나물(산채)	202.3	표고버섯/생것	205.0	양상추	175.9	마늘쫑	201.0	고구마	113.0	새송이버섯	62.5
상추	178.3	갯잎/생것	188.5	딸기	174.0	머위/생것	197.1	토마토	110.0	비름/생것	60.5
갯잎/생것	178.1	갈치	185.0	마늘쫑	174.0	갈치	191.0	가지	109.0	표고버섯/생것	56.5
청경채	169.0	양상추	176.0	상추	170.7	낙지	179.0	머위/생것	100.9	자두	54.0
양상추	142.3	양송이버섯/생것	175.6	염장고등어	166.0	브로콜리/생것	176.8	명태/냉동품(동태)	100.0	부추	51.4
보리	142.1	부추	173.0	표고버섯/생것	163.4	표고버섯/생것	168.6	갈치	95.6	가지	50.0
낙지	141.9	쭈갯/생것	166.6	가지	155.0	양상추	168.0	쪽파	93.8	참외	50.0
양송이버섯/생것	131.1	비름/생것	166.5	부추	144.0	부추	164.5	낙지	87.0	쪽파	49.8
배	128.3	참나물(산채)	162.4	청경채	140.5	새송이버섯	156.2	청경채	86.7	붉은양배추	47.0
취나물(산채)	128.0	바지락(모시조개)	160.0	양송이버섯/생것	133.2	참나물(산채)	142.9	새송이버섯	86.4	양상추	46.0
고사리/삶은것	124.3	염장고등어	148.5	새송이버섯	130.9	비름/생것	131.0	보리	84.4	기장	45.3
쭈갯/생것	118.6	고사리/삶은것	143.7	갈치	114.0	청경채	130.5	기장	83.8	토마토	44.0
차수수	110.5	브로콜리/생것	130.4	바지락(모시조개)	112.0	고사리/삶은것	127.1	도라지/생것	77.0	쭈갯/생것	42.4
도라지/생것	106.8	도라지/생것	130.3	보리	107.2	소뻬(잡뻬,사골등)	123.0	참나물(산채)	75.0	보리	41.7
바지락(모시조개)	99.0	배	119.3	갯잎/생것	105.8	딸기	120.0	붉은양배추	70.6	갈치	39.0
새송이버섯	97.6	소뻬(잡뻬,사골)	119.0	쭈갯/생것	96.9	쭈갯/생것	117.9	브로콜리/생것	63.0	고구마줄기/생것	36.0

키위	96.8	등)										
기장	96.8	기장	119.0	비름/생것	93.5	보리	112.4	마늘쫑	61.5	염장고등어	36.0	
생강	96.1	새송이버섯	112.8	생강	74.3	바지락(모시조개)	112.0	생강	58.7	꽃고추(청)	33.1	
기장	95.0	보리	101.1	소뻬(잡뻬,사골 등)	74.0	메론	106.0	새우	57.8	차수수	32.5	
달래	94.8	차수수	99.2	꽃고추(청)	67.1	고구마줄기/생것	103.0	꽃고추(청)	52.6	생강	32.1	
붉은양배추	94.5	붉은양배추	97.4	붉은양배추	65.3	기장	102.4	바지락(모시조개)	51.5	키위	29.5	
부추	84.9	꽃고추(청)	86.5	기장	64.4	양송이버섯/생것	94.7	포도	50.0	브로콜리/생것	27.4	
소뻬(잡뻬,사골 등)	84.0	새우	83.5	차수수	64.3	배	91.8	고사리/삶은것	47.4	굴	27.0	
새우	80.6	생강	82.5	도라지/생것	60.1	붉은양배추	76.1	썩것/생것	44.4	소뻬(잡뻬,사골등)	24.0	
차조	77.3	키위	79.2	고구마줄기/생것	60.0	새우	75.2	차조	43.3	차조	20.5	
꽃고추(청)	73.6	토마토	77.0	토마토	59.0	차조	74.6	염장고등어	41.5	마늘쫑	19.0	
마늘쫑	66.0	가지	76.0	키위	58.5	꽃고추(청)	73.6	차수수	38.8	새우	19.0	
감	64.0	차조	67.3	차조	57.5	생강	66.4	키위	38.6	배	17.8	
비름/생것	58.0	꽃고추(황)	52.0	취나물(산채)	43.0	포도	60.0	소뻬(잡뻬,사골등)	34.0	도라지/생것	15.9	
토마토	57.0	낙지	43.0	꽃고추(황)	41.5	차수수	59.0	꽃고추(황)	31.1	파프리카	14.2	
꽃고추(황)	53.3	고구마줄기/생것	41.0	배	34.7	완두콩/생것	53.1	논우렁이	25.5	꽃고추(황)	12.6	
백일송이버섯	50.0	논우렁이	40.4	새우	32.4	꽃고추(황)	48.7	고구마줄기/생것	24.0	바지락(모시조개)	12.2	
파프리카	40.8	감	37.0	건새우	27.9	취나물(산채)	39.0	배	22.1	건새우	11.9	
논우렁이	28.4	건새우	34.2	황태	19.3	키위	38.5	굴	19.0	송이버섯/생것	10.5	
건새우	28.4	굴	33.0	메론	15.0	도라지/생것	35.4	파프리카	17.7	황태	6.5	
황태	23.9	황태	30.8	완두콩/생것	12.4	건새우	30.8	오렌지	15.0	논우렁이	4.0	
송이버섯/생것	19.3	달래	26.9	파프리카	12.2	자두	28.0	건새우	14.9	팔	3.0	
가지	12.0	파프리카	22.8	백일송이버섯	10.0	황태	21.3	황태	9.1	달래	2.2	
팔	5.5	팔	18.0	굴	10.0	파프리카	17.7	취나물(산채)	8.0	완두콩/생것	1.0	

완두콩/생것	5.0	송이버섯/생것	16.2	논우렁이	10.0	논우렁이	14.9	완두콩/생것	3.5	낙지	1.0
고구마줄기/생것	-	자두	14.5	팥	8.0	송이버섯/생것	10.0	팥	2.0	백일송이버섯	-
메론	-	완두콩/생것	2.0	달래	7.7	팥	5.0	달래	0.1	취나물(산채)	-
수박	-	백일송이버섯	-	송이버섯/생것	3.0	백일송이버섯	-	백일송이버섯	-	감	-
자두	-	메론	-	감	-	감	-	송이버섯/생것	-	딸기	-
참외	-	수박	-	자두	-	굴	-	감	-	메론	-
포도	-	포도	-	포도	-	오렌지	-	딸기	-	오렌지	-

9	10	11	12	11   1	11   2
쌈 22,029.1	쌈 16,850.8	쌈 16,823.6	쌈 14,650.6	배추김치 1,745.0	쌈 2,807.2
배추김치 6,821.0	배추김치 5,794.0	배추김치 6,821.3	배추김치 5,007.5	쌈 1,036.4	배추김치 1,125.0
돼지고기 3,707.1	무 4,268.8	돼지고기 4,248.6	무 3,976.7	닭고기 873.0	돼지고기 1,038.7
양파/ 1건 3,527.6	돼지고기 4,112.8	무 4,061.5	배추/( ) 1건 3,736.0	달걀( ) 821.2	닭고기 968.3
무 3,393.1	닭고기 3,778.5	닭고기 3,896.6	돼지고기 3,109.8	쇠고기( ) 784.0	국 794.0
닭고기 3,234.3	각자 3,631.4	양파/ 1건 3,681.6	양파/ 1건 3,010.1	각자 690.5	찬쌈 791.0
각자 3,131.9	양파/ 1건 3,514.3	각자 3,287.0	닭고기 2,922.4	양파/ 1건 667.5	양파/ 1건 709.3
찬쌈 2,041.0	깍두기 2,518.0	찬쌈 2,371.7	각자 2,333.8	돼지고기 509.5	각자 637.5
콩나물/ 1건 1,761.5	콩나물/ 1건 2,452.0	콩나물/ 1건 2,099.1	쇠고기( ) 1,701.9	콩나물/ 1건 465.1	무 625.0
배추/( ) 1건 1,665.5	찬쌈 2,150.0	달걀( ) 1,924.1	찬쌈 1,688.6	무 443.0	콩나물/ 1건 524.5
달걀( ) 1,661.5	달걀( ) 2,083.4	깍두기 1,736.0	달걀( ) 1,586.7	우이/ 1건 433.5	쇠고기( ) 524.4
달근/ 1건 1,657.9	달근/ 1건 1,669.3	달근/ 1건 1,666.3	콩나물/ 1건 1,547.9	양배추/ 1건 369.2	달걀( ) 488.7
쇠고기( ) 1,514.1	우이/ 1건 1,614.6	배추/( ) 1건 1,625.1	국 1,353.0	달근/ 1건 358.5	달근/ 1건 387.4
깍두기 1,282.0	쇠고기( ) 1,441.6	쇠고기( ) 1,414.7	달근/ 1건 1,338.5	찬쌈 335.0	우이/ 1건 340.4
우이/ 1건 1,248.3	배추/( ) 1건 1,309.5	우이/ 1건 1,327.5	우이/ 1건 1,112.2	돼지등뼈 282.1	돼지등뼈 333.0
양배추/ 1건 1,139.2	호박 1,139.6	호박 1,189.2	깍두기 989.0	국 274.0	호박 270.0
오징어 1,057.0	대파 998.7	대파 1,118.4	대파 881.0	우리고기 270.0	대파 251.7
대파 1,013.7	오징어 980.8	오징어 1,076.0	오징어 864.5	총각김치 261.0	깍두기 248.0
호박 1,007.3	양배추/ 1건 895.5	양배추/ 1건 1,041.6	양배추/ 1건 861.4	메론 247.0	양배추/ 1건 225.5
포도 986.5	돼지등뼈 803.0	얼갈이배추 895.1	고구마 748.4	돼지고기( ) 245.8	동태 201.5
총각김치 805.0	고등어 752.5	국 861.5	돼지고기( ) 719.0	시금치/ 1건 208.0	고추가루 182.4
얼갈이배추 799.5	숙주나물 723.0	고구마 844.7	호박 714.7	사과 203.0	시금치/ 1건 181.5
돼지등뼈 742.0	마늘/ 1건 690.1	사과 781.7	숙주나물/ 1건 668.0	바나나 201.0	마늘/ 1건 165.4
수박 662.0	사과 679.5	우리고기 773.0	총각김치 647.0	호박 198.5	얼갈이배추 150.0
마늘/ 1건 638.0	바나나 667.0	시금치/ 1건 757.9	사과 622.5	대파 172.1	총각김치 142.0
바나나 625.0	얼갈이배추 609.5	총각김치 747.0	마늘/ 1건 609.2	낙지 155.0	사과 131.5
고구마 542.5	고구마 609.5	바나나 740.0	우리고기 551.0	깍두기 145.0	고구마 120.0
돼지갈비 511.5	삼치/ 1건 574.0	돼지등뼈 737.0	돼지등뼈 547.5	피망 138.4	돼지고기( ) 109.0
숙주나물 511.0	동태 553.2	마늘/ 1건 733.8	고등어 528.7	마늘/ 1건 130.5	떡치/ 1건 104.3
우리고기 508.0	돼지갈비 534.5	고등어 624.0	얼갈이배추 518.7	오징어 129.0	고등어 92.5
사과 508.0	메추리알 513.0	돼지고기( ) 544.1	시금치/ 1건 510.5	소뼈( . 1골 등) 129.0	오징어 92.5

고등어	499.1	총각김치	507.5	숙주나물/냉면	524.2	소뺨( . 나골 등)	399.0	고구마	121.5	오리고기	90.0
멸치/나건품	437.3	포도	475.1	멸치/나건품	489.3	삼치/냉면	398.0	팬이버섯/냉면	117.3	떡기	79.0
삼치/냉면	399.5	멸치/나건품	423.8	명태/ (냉태)	471.1	메추리알	391.0	아욱/냉면	114.6	표고버섯/냉면	71.2
느타리버섯/냉면	383.8	느타리버섯/냉면	404.2	삼치/냉면	424.0	고추가루	370.4	느타리버섯/냉면	113.3	소뺨( . 나골 등)	61.0
메추리알	381.0	팬이버섯/냉면	395.7	고추가루	382.9	배	304.0	떡기	107.0	숙주나물/냉면	60.5
고추가루	369.2	오리고기	361.0	느타리버섯/냉면	377.3	멸치/나건품	301.6	얼갈이배추	103.0	피망	58.7
명태/ (냉태)	366.2	근대	339.0	아욱/냉면	343.4	느타리버섯/냉면	301.4	고추가루	101.0	느타리버섯/냉면	58.3
피망	333.3	시금치/냉면	338.0	피망	342.2	피망	301.1	명태/ (냉태)	96.1	바나나	58.0
팬이버섯/냉면	306.9	고추가루	318.4	근대	330.0	아욱/냉면	298.0	멸치/나건품	92.0	쪽파	53.5
열무김치	305.0	피망	309.3	팬이버섯/냉면	325.7	바나나	250.0	방울토마토/(리토마토)	89.0	배추/( )냉면	53.0
아욱/냉면	274.3	열무/냉면	304.6	배	312.3	명태/ (냉태)	232.0	갈치	89.0	근대	50.8
갈치	258.5	열무김치	263.0	메추리알	284.0	염장고등어	231.0	오렌지	85.0	고사리/냉면	50.5
시금치/냉면	243.7	아욱/냉면	257.8	감	268.5	청경채	223.8	숙주나물/냉면	73.5	팬이버섯/냉면	48.6
낙지	214.0	부추	246.6	청경채	225.0	바지락( !시조개)	221.5	메추리알	71.0	방울토마토/(리토마토)	45.0
배	212.6	배	226.9	쪽파	215.6	오렌지	220.0	염장고등어	64.0	참나물( )	40.0
양상추	196.0	청경채	211.8	표고버섯/냉면	212.1	근대	210.0	고등어	63.0	양상추	35.0

열무/ 1kg	189.5	방울토마토/( 1리 토마토)	174.0	새송이버섯	190.9	팽이버섯/ 1kg	195.8	삼치/ 1kg	63.0	아욱/ 1kg	34.0
부추	189.2	국	172.0	각치	164.0	각치	182.0	수박	52.0	썩갠/ 1kg	29.7
열장고등어	187.0	열장고등어	150.2	우레지	160.0	쪽파	174.0	근대	47.0	생각	29.4
표고버섯/ 1kg	167.5	쪽파	149.8	깻잎/ 1kg	159.2	메론	154.0	깻잎/ 1kg	46.3	갈치	29.0
근대	163.0	고사리/ 1kg	143.9	상추	155.6	표고버섯/ 1kg	146.2	쪽파	45.4	차조	29.0
깻잎/ 1kg	155.9	브로콜리/ 1kg	143.0	고사리/ 1kg	154.6	낙지	142.0	청경채	41.0	보리	28.6
고구마줄기/ 1kg	150.5	표고버섯/ 1kg	140.2	양송이버섯/ 1kg	144.1	양송이버섯/ 1kg	122.5	부추	34.5	브로콜리/ 1kg	28.0
쪽파	141.6	깻잎/ 1kg	136.6	열무/ 1kg	134.5	브로콜리/ 1kg	121.2	썩갠/ 1kg	34.4	삼치/ 1kg	28.0
가지	121.5	양송이버섯/ 1kg	121.5	참나물( )	127.6	깻잎/ 1kg	112.9	고사리/ 1kg	33.5	키위	27.5
브로콜리/ 1kg	119.8	바지락( )	111.9	양상추	120.0	부추	103.1	표고버섯/ 1kg	33.0	붉은양배추	26.0
방울토마토/( 1리 토마토)	118.0	머위/ 1kg	107.3	소뽕( , 나골 등)	119.0	열무김치	89.0	배	33.0	수박	26.0
양송이버섯/ 1kg	105.5	기장	106.2	열무김치	117.0	새우	86.3	새송이버섯	30.0	부추	25.7
고사리/ 1kg	95.7	비름/ 1kg	101.5	부추	114.0	양상추	85.0	양송이버섯/ 1kg	29.0	기장	24.8
붉은양배추	93.1	보리	100.9	도라지/ 1kg	109.2	고사리/ 1kg	83.5	상추	27.3	풋고추( )	24.6
새송이버섯	91.0	각	89.5	키위	108.1	새송이버섯	82.4	도라지/ 1kg	26.0	상추	24.0
보리	90.9	풋고추( )	88.5	방울토마토/( 1리 토마토)	107.5	상추	80.2	양상추	26.0	깻잎/ 1kg	23.1
키위	88.0	참나물( )	88.5	보리	105.0	기장	78.3	바지락( 1시조 개)	26.0	오렌지	22.0
기장	85.0	새송이버섯	86.0	기장	102.8	도라지/ 1kg	76.9	붉은양배추	20.0	차수수	19.8

머위/ 1kg	78.3	썩갓/ 1kg	80.6	염장고등어	101.0	붉은양배추	75.7	키위	20.0	양송이버섯/ 1kg	19.1
도라지/ 1kg	78.0	낙지	78.0	비름/ 1kg	95.0	키위	71.8	기장	18.0	논우렁이	18.5
마늘쫑	76.0	상추	77.5	생강	85.5	썩갓/ 1kg	70.9	차조	16.0	바지락( 1시조개)	18.0
소뻬( , 나팔 등)	70.0	가지	77.0	바지락( 1시조개)	85.2	열무/ 1kg	68.9	감	15.0	새송이버섯	16.5
생강	64.3	양상추	76.5	차수수	79.5	딸기	66.0	풋고추( )	14.5	청경채	14.0
비름/ 1kg	62.5	차수수	71.0	붉은양배추	79.2	보리	63.2	논우렁이	12.0	도라지/ 1kg	13.0
참나물( )	58.8	도라지/ 1kg	69.4	썩갓/ 1kg	73.6	생강	61.8	차수수	12.0	열무/ 1kg	12.0
상추	57.5	키위	61.3	브로콜리/ 1kg	72.3	감	54.5	배추( ) 1kg	10.0	배	12.0
새우	55.3	차조	60.5	마늘쫑	70.5	방울토마토/( 1리토마토)	45.9	브로콜리/ 1kg	10.0	염장고등어	12.0
풋고추( )	55.1	생강	56.2	머위/ 1kg	69.4	참나물( )	45.1	보리	10.0	메추리알	12.0
차수수	52.5	붉은양배추	54.1	풋고추( )	64.0	차수수	44.8	새우	9.7	풋고추( )	9.9
토마토	52.0	마늘쫑	53.0	낙지	57.0	머위/ 1kg	43.2	풋고추( )	9.4	파프리카	9.0
풋고추( )	44.0	취나물( )	51.5	차조	53.7	차조	41.0	생강	8.4	마늘쫑	8.0
취나물( )	43.5	갈치	44.1	백일송이버섯	50.0	풋고추( )	34.1	참나물( )	7.5	새우	8.0
바지락( 1시조개)	37.1	풋고추( )	41.6	가지	48.0	취나물( )	34.0	취나물( )	6.0	달래	7.4
청경채	35.7	소뻬( , )	39.0	풋고추( )	43.0	마늘쫑	29.8	건새우	4.1	낙지	7.0
차조	35.0	새우	37.7	새우	42.9	가지	26.0	마늘쫑	4.0	건새우	5.2
썩갓/ 1kg	34.2	논우렁이	36.9	포도	42.0	비름/ 1kg	23.0	파프리카	3.5	비름/ 1kg	4.0
논우렁이	29.9	메론	28.0	취나물( )	38.5	논우렁이	23.0	황태	3.0	메론	4.0
건새우	24.1	토마토	22.0	논우렁이	35.5	건새우	21.0	달래	2.0	머위/ 1kg	3.5

굴	23.0	건새우	21.8	고구마줄기/ 3 것	35.0	풋고추( )	21.0	완두콩/ 3 것	1.0	취나물( )	3.5
송이버섯/ 3 것	13.0	고구마줄기/ 3 것	19.0	황태	23.5	달래	19.6	팥	1.0	감	3.0
황태	10.5	황태	18.6	토마토	23.0	팥	17.0	열무김치	-	황태	2.0
팥	9.0	파프리카	14.5	건새우	17.5	황태	15.3	가지	-	팥	1.5
자두	8.5	팥	9.0	팥	13.0	토마토	13.0	고구마줄기/ 3 것	-	송이버섯/ 3 것	1.3
파프리카	6.4	참외	7.0	파프리카	9.5	고구마줄기/ 3 것	7.0	머위/ 3 것	-	열무김치	-
메론	2.0	완두콩/ 3 것	5.5	송이버섯/ 3 것	7.8	파프리카	5.0	백일송이버섯	-	가지	-
달래	-	송이버섯/ 3 것	5.0	달래	7.5	송이버섯/ 3 것	4.5	비름/ 3 것	-	고구마줄기/ 3 것	-
백일송이버섯	-	달래	3.5	완두콩/ 3 것	-	백일송이버섯	4.0	송이버섯/ 3 것	-	백일송이버섯	-
완두콩/ 3 것	-	백일송이버섯	-	딸기	-	완두콩/ 3 것	1.0	열무/ 3 것	-	완두콩/ 3 것	-
감	-	딸기	-	메론	-	수박	-	자두	-	자두	-
딸기	-	수박	-	수박	-	자두	-	참외	-	참외	-
우레지	-	우레지	-	자두	-	참외	-	토마토	-	토마토	-
참외	-	자두	-	참외	-	포도	-	포도	-	포도	-

2009년 홍성군 학교급식용 농산물 품목별 사용량

품목별	월별수요량 (kg)	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
(농산물)	합계												
	6942087.496	11,388	172,775	843,082	759,879	663,687	804,909	462,359	233,039	812,170	750,887	788,687	639,224
쌀	2342231.12	3,470	60,261	308,983	261,512	223,809	267,574	137,789	93,421	264,698	251,577	262,304	206,834
양파	471606.6	1,063	10,875	52,649	51,869	45,368	53,061	32,886	13,944	56,157	50,127	60,081	43,527
찹쌀	463827.12	906	11,491	53,567	50,092	42,828	55,445	31,149	16,851	53,257	51,984	54,257	42,000
감자	374180.42	496	7,655	43,284	43,848	38,709	49,761	29,225	12,594	46,377	36,977	36,688	28,567
무	352357.19	769	8,019	42,127	38,940	32,246	38,691	21,145	8,910	41,732	40,837	43,196	35,744
두부	203634.26	271	4,152	25,096	23,678	19,461	23,138	12,276	5,496	24,670	22,541	24,458	18,398
당근	200230.79	407	4,502	23,452	23,157	20,094	22,715	14,745	5,587	24,255	21,580	21,353	18,386
콩나물	192632.95	321	5,188	23,816	21,684	19,328	21,574	13,210	5,660	23,836	20,043	20,213	17,760
오이	149612.16	351	3,546	17,725	19,674	14,289	17,783	12,471	5,386	16,198	14,858	14,904	12,428
파	145975.04	222	3,589	16,950	16,420	13,900	16,588	9,572	4,125	17,426	15,856	16,551	14,775
호박	144876.72	237	2,914	15,290	15,922	14,019	17,180	10,820	4,463	19,821	15,989	15,464	12,756
배추	136075.74	219	4,040	17,375	13,164	11,296	13,724	8,280	4,991	16,265	15,204	16,325	15,191
양배추	127429.97	156	2,261	14,598	15,169	12,053	15,149	9,264	3,175	16,103	13,917	13,887	11,698
마늘	87367.661	146	2,144	10,438	9,688	7,872	10,353	6,167	2,637	10,298	9,585	10,004	8,034
시금치	80819.15	154	2,757	11,772	8,394	7,599	7,555	4,380	1,607	9,072	8,944	9,937	8,647
수박	77815.04	-	1	353	1,252	14,454	32,432	24,288	3,422	1,573	6	6	28
굴	70868.9	347	6,094	4,260	758	47	291	603	193	2,365	6,544	22,345	27,023
고구마	65671.21	103	1,458	7,730	5,563	4,426	4,188	2,381	1,967	10,097	11,265	9,687	6,805
사과	65132.23	70	1,841	7,169	4,970	2,805	2,654	1,442	1,342	12,174	10,557	10,423	9,686
숙주	55314.09	92	1,464	7,656	5,792	5,297	6,397	2,997	1,892	6,602	6,135	6,174	4,818
배	53781.115	7	1,798	3,731	1,911	991	1,008	630	354	5,865	13,570	14,315	9,602
피망	47900.23	53	875	5,164	5,469	5,193	5,520	3,528	1,196	5,712	5,095	5,457	4,638
도토리묵	45219.18	136	1,293	6,502	4,412	4,250	5,055	2,727	2,077	5,245	5,123	4,742	3,657

버섯(느타리)	40539.32	107	1,057	4,505	4,074	3,605	4,588	2,322	1,255	4,652	5,070	5,055	4,250
아욱	40381.42	61	1,253	4,226	4,029	4,090	4,574	2,656	1,318	5,476	4,706	4,379	3,614
버섯(팽이)	35838.7	43	791	4,484	4,148	3,395	4,342	2,173	1,116	4,427	3,714	3,964	3,242
근대	35547.84	73	725	3,878	3,703	3,665	4,465	2,428	1,393	4,225	4,581	3,617	2,795
딸기	34769.65	195	4,878	13,841	8,693	1,396	276	145	-	12	220	663	4,452
토마토(방울)	32711.2	10	506	5,819	6,547	5,890	4,266	2,308	537	2,187	2,074	1,343	1,225
포도(캠벨)	32561.53	-	2	3	74	126	992	1,092	4,599	17,251	7,241	1,147	35
고추가루	31870.21	75	916	3,755	3,416	2,936	3,752	1,893	1,210	3,627	3,568	3,751	2,972
버섯(표고)	30068.14	30	751	2,959	2,954	2,763	3,042	1,783	628	3,617	4,131	4,212	3,200
현미	25915.05	35	709	3,055	3,027	2,542	3,038	1,835	835	2,907	2,829	2,826	2,277
참나물	24514.81	35	372	4,240	3,316	2,210	2,271	1,445	672	2,796	2,619	2,454	2,084
버섯(양송이)	23776.77	20	506	2,608	2,466	2,461	2,740	1,670	735	2,933	2,327	2,910	2,400
청포묵	22547.2	8	582	3,417	2,899	2,139	2,256	1,242	531	3,164	2,160	2,527	1,622
참외	21954.2	-	-	382	2,219	8,093	7,012	3,107	439	401	173	128	-
열무	21649.82	-	89	1,550	3,062	2,938	3,832	2,260	574	3,054	2,035	1,382	874
깻잎	21465.605	58	372	2,241	2,556	2,519	2,991	1,373	717	2,522	2,074	2,428	1,615
상추	21374.3	67	344	2,444	2,895	2,648	3,258	1,725	607	2,297	2,020	1,678	1,391
브로콜리	21054.77	52	587	2,977	2,089	2,005	2,503	1,299	485	2,195	2,236	2,485	2,143
보리	19977.99	20	589	2,431	2,230	2,035	2,613	1,404	590	2,341	1,968	2,059	1,699
고추	19618.355	31	352	2,146	2,158	2,174	2,420	1,473	679	2,344	2,149	2,073	1,621
비름나물	19315.69	-	106	1,698	2,876	2,660	3,009	1,847	948	2,540	1,826	1,218	587
버섯(새송이)	19224.7	3	520	2,352	1,758	1,412	1,954	1,349	342	2,531	2,563	2,497	1,945
메론	18771.08	-	33	302	678	1,925	3,301	2,524	569	4,192	3,052	1,370	825
고사리	17887.6	10	399	2,174	1,861	1,768	1,751	1,125	524	2,364	2,137	1,999	1,776
가지	17227.15	-	35	670	1,113	1,853	3,773	2,591	1,149	3,700	1,115	837	394
부추	16102	24	296	1,564	1,865	1,620	1,966	1,402	531	1,988	1,926	1,592	1,329
도라지	15544.42	15	451	1,945	1,627	1,702	1,461	1,043	442	1,850	1,704	1,675	1,631
썩갓	14757.43	10	307	1,849	1,548	1,384	1,766	1,048	300	1,723	1,594	1,773	1,456
미나리	14293.88	22	255	2,106	2,278	1,537	1,542	625	329	1,391	1,332	1,578	1,301
감	14261.25	28	374	1,167	292	34	703	72	325	528	2,202	5,060	3,478

참깨	13458.425	24	454	1,717	1,466	1,272	1,641	726	561	1,565	1,349	1,557	1,128
취나물	13196.12	6	408	2,533	2,573	1,839	1,088	512	88	1,009	1,543	1,005	593
기장	13154.495	31	370	1,749	1,554	1,270	1,529	856	395	1,445	1,392	1,423	1,141
양상추	12997.95	-	288	1,534	2,482	1,197	1,465	844	385	1,306	1,182	1,309	1,006
생강	12832.38	34	347	1,673	1,396	1,154	1,474	839	413	1,442	1,365	1,496	1,201
차조	12298.77	26	188	1,227	1,542	1,337	1,345	726	1,079	1,532	1,554	1,021	724
토마토	12129.32	1	36	598	1,262	1,580	1,927	1,320	97	1,139	1,788	1,714	671
연근	12111.77	5	281	1,312	1,517	1,055	1,112	507	211	1,384	1,733	1,848	1,148
차수수	11243.34	26	315	1,509	1,356	1,033	1,247	740	358	1,294	1,161	1,246	958
고구마줄기	11163.3	-	13	534	465	1,305	1,927	1,188	739	2,682	1,304	711	296
청경채	10710.35	55	188	1,497	1,150	1,010	1,110	598	235	1,457	1,183	1,301	929
오렌지	9433.7	-	405	2,544	3,280	1,310	879	380	6	67	159	263	142
마늘쫑	9156.8	17	114	941	1,844	2,428	1,720	557	154	450	383	337	215
참다래	8791.01	10	247	1,194	1,141	852	819	660	172	952	746	818	1,180
완두콩	7215.19	-	239	736	681	1,035	1,478	512	275	740	525	508	487
대두(서리태)	6985.41	4	165	980	850	659	716	344	210	880	734	896	548
머위순	6935.9	-	91	621	1,150	1,862	1,788	395	19	435	243	230	103
자두	6629.5	-	-	24	-	233	387	5,490	384	112	-	-	-
냉이	6616.15	33	640	3,261	479	9	20	5	20	21	42	689	1,399
우엉	4920.7	-	90	515	664	529	672	222	162	567	679	526	295
들깨	4498.02	7	81	520	429	494	570	255	131	558	581	519	352
볶은땅콩	4395.35	13	117	560	473	427	497	274	153	538	466	505	374
유부	4346.85	1	90	514	504	539	452	302	100	572	488	431	356
토란	3552.89	-	100	206	197	252	193	89	100	778	870	532	238
고춧잎	3538.93	-	15	49	156	439	1,355	388	42	736	199	113	47
팥(적두)	3325.45	-	59	318	238	214	258	144	62	341	342	331	1,019
치커리	3217.3	10	96	398	471	314	401	148	91	452	328	243	267
대추	3025.66	3	77	316	267	293	332	457	72	327	297	328	256
무말랭이	3005.53	14	96	284	444	229	338	168	88	383	280	510	173
히루나(유채)	2994.2	2	136	1,471	185	94	39	47	10	37	48	497	431

을무	2972.56	-	54	422	365	270	347	169	71	369	342	311	254
달래	2924.2	20	197	1,210	516	91	59	43	12	17	165	222	373
더덕	2591.45	2	98	275	264	104	155	153	90	233	288	368	563
쑥	2442.55	-	79	907	853	24	79	33	65	97	111	70	124
샬러리	2338.34	13	32	321	269	224	300	148	56	245	258	245	228
토란줄기	2309.7	-	63	382	262	205	227	177	54	221	266	230	224
돈나물	1897.05	-	47	964	518	108	19	18	1	23	62	58	80
녹두	1847.05	-	20	228	280	157	193	135	25	238	176	268	128
강낭콩	1525.41	7	5	46	74	65	210	338	103	238	210	154	76
검정깨	1030.01	0	26	120	123	110	117	70	35	120	123	101	86
백태	848.4	3	10	66	71	47	48	49	45	49	177	202	81
땅두릅	587.13	-	4	149	198	116	23	40	1	23	10	10	12
은행	498.61	-	12	42	44	31	48	59	5	60	52	77	68
원추리	162.3	-	-	130	18	3	-	-	-	2	6	2	1
잣	151.01	-	12	16	17	12	22	8	1	3	19	20	23

2010년 홍성군 학교급식 농산물 사용 연간금액 순서

순서	품목	구분	규격	금액
	전체99 품목			3,688,683,457
1	쌀	곡류	kg	625,388,305
2	돼지고기	육류	kg	396,348,724
3	쇠고기( )	육류	kg	352,865,010
4	닭고기	가금류	kg	293,568,165
5	배추김치	김치류	kg	181,249,790
6	오리고기	가금류	kg	84,904,656
7	감자	농산물	kg	78,554,294
8	참쌀	곡류	kg	76,803,686
9	달걀( )	날류	kg	71,293,451
10	고추가루	농산물	kg	68,788,405
11	멸치/ 나건품	수산물	kg	67,274,872
12	양파/ ㄱ것	농산물	kg	64,807,582
13	돼지고기( ㄱ비)	육류	kg	61,328,300
14	마늘/ ㄱ것	농산물	kg	55,537,978
15	오징어	수산물	kg	52,476,311

순서	품목	구분	규격	금액
33	피망	농산물	kg	22,247,312
34	느타리버섯/ ㄱ것	농산물	kg	21,871,400
35	양배추/ ㄱ것	농산물	kg	20,122,281
36	표고버섯/ ㄱ것	농산물	kg	19,927,577
37	숙주나물/ ㄱ것	농산물	kg	18,889,861
38	사과	청과류	kg	18,659,146
39	얼갈이배추	농산물	kg	17,382,151
40	고구마	농산물	kg	15,710,003
41	소뼈( , )	육류	kg	15,527,800
42	딸기	청과류	kg	15,503,590
43	깻잎/ ㄱ것	농산물	kg	15,176,963
44	양송이버섯/ ㄱ것	농산물	kg	14,581,257
45	고사리/ ㄱ은것	농산물	kg	13,919,977
46	방울토마토/( ㄱ리토마토)	청과류	kg	13,875,518
47	굴	청과류	kg	13,344,390
48	새우	수산물	kg	13,259,241

16	무	농산물	kg	52,399,218
17	콩나물/냉것	농산물	kg	46,994,733
18	오이/냉것	농산물	kg	46,791,993
19	호박	농산물	kg	44,454,594
20	삼치/냉것	수산물	kg	38,260,398
21	당근/냉것	농산물	kg	37,765,741
22	깍두기	김치류	kg	36,760,770
23	배추/( )냉것	농산물	kg	36,122,771
24	돼지등뼈	육류	kg	34,105,905
25	고등어	수산물	kg	34,006,727
26	명태/냉동품 ( )	수산물	kg	28,102,860
27	메추리알	날류	kg	27,421,960
28	갈치	수산물	kg	25,238,948
29	대파	농산물	kg	25,028,350
30	시금치/냉것	농산물	kg	24,218,333
31	낙지	수산물	kg	24,002,763
32	총각김치	김치류	kg	22,279,784

49	바나나	청과류	kg	12,506,845
50	수박	청과류	kg	12,475,684
51	염장고등어	수산물	kg	12,162,055
52	기장	곡류	kg	12,141,832
53	열무김치	김치류	kg	11,489,850
54	쪽파	농산물	kg	10,852,349
55	바지락( )	수산물	kg	10,814,785
56	아욱/냉것	농산물	kg	10,682,287
57	팽이버섯/냉것	농산물	kg	10,629,302
58	근대	농산물	kg	10,307,840
59	도라지/냉것	농산물	kg	9,661,962
60	참외	청과류	kg	8,748,290
61	건새우	수산물	kg	8,305,295
62	포도	청과류	kg	8,179,880
63	정경채	농산물	kg	7,523,818
64	브로콜리/냉것	농산물	kg	7,186,095
65	생강	농산물	kg	7,181,670

	입찰군	연간소비금액
A	농산물	917,597,793
B	육류	860,175,739
C	곡류	730,366,169
D	가금류	378,472,821
E	수산물류	324,870,955
F	김치류	251,780,194
G	청과류	126,704,375
H	날류	98,715,411
		3,688,683,457

A	입찰품목	규격	금액
	농산물51 품목		917,597,793
1	감자	kg	78,554,294
2	고추가루	kg	68,788,405
3	양파/냉것	kg	64,807,582
4	마늘/냉것	kg	55,537,978
5	무	kg	52,399,218
6	콩나물/냉것	kg	46,994,733
7	오이/냉것	kg	46,791,993
8	호박	kg	44,454,594
9	당근/냉것	kg	37,765,741
10	배추/( )냉것	kg	36,122,771
11	대파	kg	25,028,350
12	시금치/냉것	kg	24,218,333
13	피망	kg	22,247,312
14	느타리버섯/냉것	kg	21,871,400
15	양배추/냉것	kg	20,122,281
16	표고버섯/냉것	kg	19,927,577
17	숙주나물/냉것	kg	18,889,861
18	얼갈이배추	kg	17,382,151
19	고구마	kg	15,710,003
20	깻잎/냉것	kg	15,176,963
21	양송이버섯/냉것	kg	14,581,257
22	고사리/냉것	kg	13,919,977
23	쪽파	kg	10,852,349
24	아욱/냉것	kg	10,682,287
25	팽이버섯/냉것	kg	10,629,302
26	근대	kg	10,307,840
27	도라지/냉것	kg	9,661,962
28	청경채	kg	7,523,818
29	브로콜리/냉것	kg	7,186,095
30	생강	kg	7,181,670
31	상추	kg	6,895,424
32	부추	kg	6,893,495
33	양상추	kg	6,487,910
34	새송이버섯	kg	5,905,857
35	열무/냉것	kg	5,701,150
36	참나물( )	kg	5,332,802

B	입찰품목	규격	금액
	육류5 품목		860,175,739
1	돼지고기	kg	396,348,724
2	쇠고기( )	kg	352,865,010
3	돼지고기( )	kg	61,328,300
4	돼지등뼈	kg	34,105,905
5	소뼈( , )	kg	15,527,800

C	입찰품목	규격	금액
	곡류7 품목		730,366,169
1	쌀	kg	625,388,305
2	찹쌀	kg	76,803,686
3	기장	kg	12,141,832
4	차조	kg	6,419,730
5	차수수	kg	5,515,871
6	보리	kg	3,237,525
7	팥	kg	859,220

D	입찰품목	규격	금액
	가금류2 품목		378,472,821
1	닭고기	kg	293,568,165
2	오리고기	kg	84,904,656

E	입찰품목	규격	금액
	수산물류13 품목		324,870,955
1	멸치/냉건품	kg	67,274,872
2	오징어	kg	52,476,311
3	삼치/냉것	kg	38,260,398
4	고등어	kg	34,006,727
5	명태/( )	kg	28,102,860
6	갈치	kg	25,238,948
7	낙지	kg	24,002,763
8	새우	kg	13,259,241
9	염장고등어	kg	12,162,055
10	바지락( )	kg	10,814,785
11	건새우	kg	8,305,295
12	황태	kg	7,033,170
13	논우렁이	kg	3,933,530

37	풋고추( )	kg	4,530,417
38	비름/냉것	kg	4,352,385
39	풋고추( )	kg	4,198,040
40	머위/냉것	kg	4,013,634
41	숙갓/냉것	kg	3,921,728
42	가지	kg	3,774,084
43	마늘쫘	kg	3,759,115
44	취나물( )	kg	3,455,834
45	고구마줄기/냉것	kg	3,398,405
46	붉은양배추	kg	2,647,522
47	파프리카	kg	2,173,660
48	달래	kg	1,956,524
49	백일송이버섯	kg	1,405,450
50	완두콩/냉것	kg	912,300
51	송이버섯/냉것	kg	563,960

H	입찰품목	규격	금액
	날류2 품목		98,715,411
	1	달걀( )	kg
2	메추리알	kg	27,421,960

F	입찰품목	규격	금액	
	김치류4 품목		251,780,194	
	1	배추김치	kg	181,249,790
	2	깍두기	kg	36,760,770
	3	총각김치	kg	22,279,784
4	얼무김치	kg	11,489,850	

G	입찰품목	규격	금액	
	청과류15 품목		126,704,375	
	1	사과	kg	18,659,146
	2	딸기	kg	15,503,590
	3	방울토마토/(세리토마토)	kg	13,875,518
	4	굴	kg	13,344,390
	5	바나나	kg	12,506,845
	6	수박	kg	12,475,684
	7	참외	kg	8,748,290
	8	포도	kg	8,179,880
	9	배	kg	4,591,812
	10	메론	kg	4,052,870
	11	오렌지	kg	4,005,780
	12	키위	kg	3,960,670
	13	토마토	kg	2,642,650
	14	자두	kg	2,214,050
15	감	kg	1,943,200	

5. 홍성군 농축산물 소비 설문조사

(1) 일반소비자 대상 설문조사

1) 조사설계

① 조사개요

- 조사대상은 홍성군내 거주하는 지역민을 대상으로 선정
- 66명의 대상자를 선정하여 설문 분석에 사용됨  
(추후 84명의 대상자를 추가조사예정)
- 조사기간은 2011년 9월 18일부터 10월 18일( 30일간) 실시하였으며, 구조화된 조사표를 통한 조사원 직접 면진 설문조사방법으로 조사함

② 응답자 특성

- 성별은 남성이 60.6%(40명), 여성이 39.4%(26명)로 조사됨
- 거주지는 홍성읍 54.5%, 홍동면 16.7%, 장곡면 7.6%, 금마면, 광천읍 각각 4.5%, 홍북면이 3.0% 그 외에 구항면, 예산군, 결성면, 갈산면, 은하면, 무응답이 각각 1.5%으로 나타남
- 연령은 40대가 43.9%으로 가장 많았으며, 30대와 50대가 각각 22.7%, 60대 이상이 7.6%, 20대 이하가 3.0%(2명)으로 나타남
- 직업은 전문직과 기타가 각각 19.7%, 회사원이 16.7%, 농축산업인이 13.6%, 자영업이 12.1%, 교사 9.1%, 공무원 4.5%, 주부 3.0%의 순으로 나타남
- 대상자의 가족구성은 4~5인, 일반가정이 가장 많았으며, 수입은 150만원~400만원이 다수를 차지함
- 농/축산물 한 달 구매횟수는 월2~3회, 주 1회가 75%이상 차지함
- 한 달 식재료 구입비용은 20원~30만원이 가장 많음

<표1-1> 소비자의 인구통계학적 특징 - 성별

구 분	빈 도	퍼센트
남자	40	60.6
여자	26	39.4
합계	66	100.0

<표1-2> 소비자의 인구통계학적 특징 - 거주지

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
홍성	36	54.5
홍동	11	16.7
장곡	5	7.6
금마	3	4.5
구항	1	1.5

예산	1	1.5
광천	3	4.5
홍북	2	3.0
결성	1	1.5
갈산	1	1.5
은하	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-3> 소비자의 인구통계학적 특징 - 연령별

구 분	빈 도	퍼센트
20대 이하	2	3.0
30대	15	22.7
40대	29	43.9
50대	15	22.7
60대 이상	5	7.6
합계	66	100.0

<표1-4> 소비자의 인구통계학적 특징 - 가족인원수

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	3	4.5
1명	1	1.5
2명	7	10.6
3명	5	7.6
4명	33	50.0
5명	11	16.7
6명	3	4.5
오류	3	4.5
합계	66	100.0

<표1-5> 소비자의 인구통계학적 특징 - 월가족 수입

구 분	빈 도	퍼센트
150만 이하	10	15.2
150만원 - 300만원	17	25.8
300만원 - 400만원	14	21.2
400만원 - 500만원	11	16.7
500만원 - 600만원	6	9.1
600만원 - 700만원	2	3.0
700만원 - 800만원	4	6.1
800만원 - 900만원	1	1.5
900만원	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-6> 소비자의 인구통계학적 특징 - 직업

구 분	빈 도	퍼센트
공무원	3	4.5

교사	6	9.1
회사원	11	16.7
자영업	8	12.1
주부	2	3.0
농축산업인	9	13.6
전문직	13	19.7
기타	13	19.7
오류	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-7> 소비자의 인구통계학적 특징 - 가족형태

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
한부모 가정	1	1.5
맞벌이가정	27	40.9
일반가정	37	56.1
합계	66	100.0

<표1-8> 소비자의 인구통계학적 특징 - 한 달 평균 식재료 구매비용

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
10만원 이내	8	12.1
10만원 - 20만원	12	18.2
20만원 - 30만원	20	30.3
30만원 - 40만원	7	10.6
40만원 - 50만원	10	15.2
50만원 이상	8	12.1
합계	66	100.0

<표1-9> 소비자의 인구통계학적 특징 - 한 달 평균 농축산물 구매횟수

구 분	빈 도	퍼센트
월 1 - 2회	3	4.5
월 2 - 3회	23	34.8
주 1회	26	39.4
주 2회	9	13.6
주 3회 이상	5	7.6
합계	66	100.0

<표1-10> 소비자의 설문 문항

구 분	내 용
농축산물 식재료 구매실태	농축산물 구입횟수, 구매비용, 구매시 고려사항, 구매 장소 등
가족의 외식실태	외식지역, 1달 평균 외식횟수, 외식장소, 외식사용금액 등

농식품에 대한 소비자 의식	농식품 안전도, 로컬푸드 인지도, 지역경제발전을 위해 지역 농축산물을 우선 소비하자는 의견, 로컬푸드 농식품 구입시 충족되어야 할 조건, 로컬푸드 시장의 향후 전망 등
응답자의 일반사항	성별, 나이, 월가족 수입, 직업, 거주지, 가족형태

2) 설문조사 결과

① 농축산물 식재료 구매실태

○ 농축산물 구매에 있어서 안전성(친환경 등) 36.4%, 신선도와 원산지(홍성, 국내 등)가 각각 21.2%, 맛 12.1%, 적정가격이 21.2%, 기타 1.5%의 순으로 나타남

<표1-11> 농축산물 구매시 고려사항

구 분	빈 도	퍼센트
맛	8	12.1
신선도	14	21.2
적정가격	5	7.6
원산지(홍성,국내 등)	14	21.2
안전성(친환경 등)	24	36.4
기타	1	1.5
합계	66	100.0

○ 농축산물 구매 장소는 농협과 축협을 주로 이용하고 있으며 월 1회 이상 중소형 마트를 이용함이 43.9%로 가장 많았음

<표1-12> 농축산물 구매 장소

구 분	월1회이상	무응답
중소형마트	51	15
대형마트	15	51
소형슈퍼	14	52
5.5일장	10	56
매일시장	4	62
기타	4	62

<표1-13> 농축산물 구매장소 한 달 평균 이용횟수 - 대형마트(롯데 등)

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	51	77.3
1회	9	13.6
2회	3	4.5
3회	2	3.0
7회	1	1.5

합계	66	100.0
----	----	-------

<표1-14> 농축산물 구매장소 한 달 평균 이용횟수 - 중소형마트(축협, 농협 등)

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	15	22.7
1회	29	43.9
2회	11	16.7
3회	3	4.5
4회	4	6.1
5회	1	1.5
6회	1	1.5
7회	1	1.5
10회	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-15> 농축산물 구매장소 한 달 평균 이용횟수 - 집근처 슈퍼, 식료품점

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	52	78.8
1회	3	4.5
2회	3	4.5
3회	1	1.5
4회	3	4.5
5회	2	3.0
6회	1	1.5
10회	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-16> 농축산물 구매장소 한 달 평균 이용횟수 - 매일시장

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	62	93.9
1회	3	4.5
2회	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-17> 농축산물 구매장소 한 달 평균 이용횟수 - 5일장(큰시장)

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	56	84.8
1회	6	9.1
2회	3	4.5
10회	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-18> 농축산물 구매장소 한 달 평균 이용횟수 - 기타

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	62	93.9

2회	2	3.0
3회	1	1.5
5회	1	1.5
합계	66	100.0

○ 위와 같은 장소에서 농축산물을 자주 구매하는 이유로는 신선도와 신뢰가 34.8%로 가장 높았으며, 원산지표시 18.2%, 저렴한 가격과 서비스 만족이 16.7%, 주차 편리가 15.2% 등의 순으로 나타남

<표1-19> 위의 장소에서 농축산물을 구매하는 이유

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	4	6.1
주차가 편리하고 이용시설이 좋다.	10	15.2
포장이 잘돼있고 식재료가 다양하다.	3	4.5
가격이 저렴하고 각종 서비스가 좋다.	11	16.7
원산지(홍성,국내 등)구분 등 제품설명이 잘돼있다.	12	18.2
제품이 신선하고 믿음만 하다.	23	34.8
기타	1	1.5
복수선택	2	3.0
합계	66	100.0

② 가족의 외식 실태

○ 월 외식 횟수는 2회가 30.3%로 가장 많았고, 주로 한식점과 고깃집을(74.2%) 이용하였으며, 외식 비용은 월5~10만원(30.3%) 수준이 다수를 차지했다.

<표1-20> 외식 지역

구 분	빈 도	퍼센트
기타	6	9.1
홍성군내	60	90.9
합계	66	100.0

<표1-21> 홍성군내 한 달 평균 외식횟수

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	6	9.1
한달 1회 이내	14	21.2
한달 2회	20	30.3
한달 3회	4	6.1
주 1회	11	16.7
주 2회	5	7.6
주 3회 이상	6	9.1
합계	66	100.0

<표1-22> 홍성군내 주로 가는 외식 장소

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	7	10.6
일반한식집	27	40.9
돼지,소고깃집	22	33.3
중식집	1	1.5
패스트푸드점(피자,치킨 등)	3	4.5
패밀리레스토랑	2	3.0
기타	1	1.5
복수선택	3	4.5
합계	66	100.0

<표1-23> 홍성군내 한 달 평균 외식사용금액

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	7	10.6
3만원 이내	4	6.1
3만원 - 5만원	5	7.6
5만원 - 10만원	20	30.3
10만원 - 15만원	12	18.2
15만원 - 20만원	9	13.6
20만원 - 25만원	3	4.5
25만원 이상	6	9.1
합계	66	100.0

<표1-24> 기타 지역에서 한 달 평균 외식횟수

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	45	68.2
한달 1회 이내	10	15.2
한달 2회	4	6.1
한달 3회	1	1.5
주 1회	5	7.6
주 3회 이상	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-25> 기타지역에서 주로 가는 외식 장소

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	47	71.2
일반한식집	8	12.1
돼지,소고깃집	3	4.5
일식(횃)집	4	6.1
패밀리레스토랑	4	6.1
합계	66	100.0

<표1-26> 기타 지역에서 한 달 평균 외식사용금액

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	45	68.2
3만원 이내	3	4.5

3만원 - 5만원	2	3.0
5만원 - 10만원	8	12.1
10만원 - 15만원	3	4.5
15만원 - 20만원	4	6.1
25만원 이상	1	1.5
합계	66	100.0

③ 농식품에 대한 소비자 의식

○ 농식품의 안전성에 대해서는 54.5%가 보통이라고 대답했고, 33.3%는 불안하다고 답하였음

<표1-27> 농식품의 안정성에 대한 생각

구 분	빈 도	퍼센트
안전	8	12.1
보통	36	54.5
불안	14	21.2
매우불안	8	12.1
합계	66	100.0

○ 농식품 안전성 판단 기준은 친환경농산물인증이 40.9%, HAPPC 인증이 18.2%, 원산지 표시가 15.2%, 생산자 이력표시가 13.6% 등의 순으로 나타남

<표1-28> 농식품 안전성 판단 기준

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
원산지표시	10	15.2
친환경 농산물 인증	27	40.9
HAPPC(식품위해요소중점관리)인증	12	18.2
우수농산물 인증	3	4.5
생산자이력표시	9	13.6
기타	2	1.5
복수선택	2	3.0
합계	66	100.0

○ 로컬푸드(지역먹을거리) 운동에 대한 인지도 조사에서는 62.1%가 매우 잘 알거나 어느 정도 알고 있다고 응답하였으며, 37.9%가 들어 본 적 없거나 전혀 모른다고 응답하였음

<표1-29> 로컬푸드 인지도 조사

구 분	빈 도	퍼센트
매우 잘안다	14	21.2
어느 정도 알고 있다	27	40.9
들어 본 적 있다	18	27.3

전혀 모른다	7	10.6
합계	66	100.0

○ 식품안전성 및 지역경제발전을 위해 지역 농축산물을 우선 소비하지는 의견에는 95.4%가 찬성한다고 나타남

<표1-30> 지역농축산물 우선 소비하는 것에 대한 조사

구 분	빈 도	퍼센트
적극 찬성	42	63.6
찬성	21	31.8
잘 모름	3	4.5
합계	66	100.0

○ 지역 농식품을 우선 소비할 경우 가장 좋은 점으로는 지역경제발전 기여와 농업농촌 유지 및 환경보전 기여가 각각 30.3%로 가장 높았으며, 품질이 좋을 것이다 15.2%, 비교적 안전할 것이다 13.6%, 가격이 쌀 것이다 6.1%의 순으로 나타남

<표1-31> 지역 농식품 우선 소비할 경우 좋은 점

구 분	빈 도	퍼센트
가격이 쌀 것이다	4	6.1
비교적 안전할 것이다	9	13.6
품질이 좋을 것이다	10	15.2
지역경제발전에 기여할 것이다	20	30.3
농업농촌 유지 및 환경보전에 기여할 것이다	20	30.3
복수선택	3	4.5
합계	66	100.0

○ 홍성군에서 생산한 로컬푸드 농식품을 구입하기 위해서 가장 먼저 충족 되어야 할 것으로는 1순위로 신선한 품질과 합리적인 가격이 80.3%로 가장 많았으며, 접근성이 좋은 전문 판매점이 9.1%, 농민운영 직거래 장터가 6.1%의 순을 나타내고 2순위로는 무응답이 47.0%, 접근성이 좋은 전문판매점이 19.7%로 가장 높았으며, 농민운영 직거래장터가 18.2% 순으로 나타남 (2가지를 고르는 복수의 답)

<표1-32> 홍성군에서 생산한 로컬푸드 농식품 구입하기 위한 충족 조건 - 1순위

구 분	빈 도	퍼센트
신선한 품질과 합리적 가격	53	80.3
접근성이 좋은 전문판매점	6	9.1
다양한 품목	2	3.0
생산자 표시	1	1.5
농민운영 직거래 장터	4	6.1
합계	66	100.0

<표1-33> 홍성군에서 생산한 로컬푸드 농식품 구입하기 위한 충족 조건 - 2순위

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	31	47.0
접근성이 좋은 전문판매점	13	19.7
다양한 품목	5	7.6
인터넷 주문 및 배송	2	3.0
생산자 표시	2	3.0
농민운영 직거래 장터	12	18.2
합계	66	100.0

○홍성군에서 생산된 로컬푸드 농식품을 공급받을 경우 먼저 공급받고자 하는 품목으로는 무응답 56.1%, 신선채소류 21.2%, 기타 9.1%, 축산물 4.5% 등의 순으로 나타남

<표1-34> 홍성군에서 생산된 로컬푸드 농식품 중 먼저 공급받고자 하는 품목

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	37	56.1
양념류	2	3.0
전통발효식품	1	1.5
신선채소류	14	21.2
제철과일류	1	1.5
가공류	2	3.0
축산물	3	4.5
기타	6	9.1
합계	66	100.0

○ 홍성군에서 생산된 로컬푸드 농식품을 구매할 경우 어디에서 구매하겠는가에 대하여는 홍성먹을거리 전문매장이 39.4%로 가장 높았으며, 농민운영 직거래장터 24.2%, 기존 중소형마트 13.6%, 제철 꾸러미 가정배달 10.6% 등의 순으로 답하였음

<표1-35> 홍성군에서 생산된 로컬푸드 농식품을 구매할 경우 구매장소

구 분	빈 도	퍼센트
농민운영 직거래장터	16	24.2
제철 꾸러미 가정 배달	7	10.6
홍성먹을거리 전문매장	26	39.4
기존 중소형 마트	9	13.6
재래 시장	3	4.5
복수 선택	5	7.6
합계	66	100.0

○ 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망에 대한 긍정적인 전망으로는 학교급식 92.4%, 중형마트 89.4%, 온라인직거래 87.9%, 제철꾸러미 84.8%, 전문음식점 81.8%, 농민운영 직거래장터 77.3%, 유통업체 71.2%의 순으로 나타남

<표1-36> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망

구 분	긍 정	부 정
농민운영 직거래 장터	77.3%	22.7%
중형마트(농협등)	89.4%	10.6%
학교급식	92.4%	7.6%
제철꾸러미	84.8%	15.2%
전문음식점	81.8%	18.2%
온라인직거래	87.9%	12.1%
유통업체	71.2%	28.8%
대형마트	63.6%	36.4%

<표1-37> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망 - 농민운영 직거래 장터

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	2	3.0
전혀 밝지 않다	1	1.5
별로 밝지 않다	12	18.2
보통이다	16	24.2
대체로 밝다	24	36.4
매우 밝다	11	16.7
합계	66	100.0

<표1-38> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망 - 온라인 직거래(택배)

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
전혀 밝지 않다	2	3.0
별로 밝지 않다	5	7.6
보통이다	27	40.9
대체로 밝다	25	37.9
매우 밝다	6	9.1
합계	66	100.0

<표1-39> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망 - 제철꾸러미 가정배달사업

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
전혀 밝지 않다	2	3.0
별로 밝지 않다	7	10.6
보통이다	29	43.9
대체로 밝다	18	27.3
매우 밝다	9	13.6
합계	66	100.0

<표1-40> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망 - 지역먹을거리 전문음식점

구 분	빈 도	퍼센트
전혀 밝지 않다	3	4.5
별로 밝지 않다	9	13.6

보통이다	18	27.3
대체로 밝다	31	47.0
매우 밝다	5	7.6
합계	66	100.0

<표1-41> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망 - 대형마트, 백화점에 공급

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
전혀 밝지 않다	3	4.5
별로 밝지 않다	20	30.3
보통이다	19	28.8
대체로 밝다	20	30.3
매우 밝다	3	4.5
합계	66	100.0

<표1-42> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망 - 농협(하나로마트)에 공급

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
별로 밝지 않다	6	9.1
보통이다	22	33.3
대체로 밝다	29	43.9
매우 밝다	8	12.1
합계	66	100.0

<표1-43> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망 - 식재료 유통업체에 공급

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	1	1.5
전혀 밝지 않다	7	10.6
별로 밝지 않다	11	16.7
보통이다	31	47.0
대체로 밝다	15	22.7
매우 밝다	1	1.5
합계	66	100.0

<표1-44> 향후 로컬푸드 시장(판로)의 전망 - 학교급식/공공급식에 공급

구 분	빈 도	퍼센트
전혀 밝지 않다	1	1.5
별로 밝지 않다	4	6.1
보통이다	16	24.2
대체로 밝다	29	43.9
매우 밝다	16	24.2
합계	66	100.0

○ 위의 시장 중에서 중요하다고 생각하는 것으로는 농민운영 직거래장터가 31.8%로 가장 높았으며, 무응답이 27.3%, 학교급식/공공급식에 공급이 12.1%, 농협(하나로 마트)에 공급이 10.6% 등의 순으로 답하

였음

<표1-45> 위 시장(판로) 중 중요하다고 생각하는 것 - 1순위

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	18	27.3
농민운영 직거래 장터	21	31.8
온라인 직거래(택배)	3	4.5
제철 꾸러미 가정 배달사업	3	4.5
지역먹을거리 전문음식점	3	4.5
대형마트, 백화점에 공급	0	0.0
농협(하나로마트)에 공급	7	10.6
식재료 유통업체에 공급	1	1.5
학교급식/공공급식에 공급	8	12.1
기타	2	3.0
합계	66	100.0

<표1-46> 위 시장(판로) 중 중요하다고 생각하는 것 - 2순위

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	20	30.3
농민운영 직거래 장터	4	6.1
온라인 직거래(택배)	6	9.1
제철 꾸러미 가정 배사업	7	10.6
지역먹을거리 전문음식점	5	7.6
대형마트, 백화점에 공급	2	3.0
농협(하나로마트)에 공급	8	12.1
식재료 유통업체에 공급	3	4.5
학교급식/공공급식에 공급	8	12.1
기타	3	4.5
합계	66	100.0

<표1-47> 위 시장(판로) 중 중요하다고 생각하는 것 - 3순위

구 분	빈 도	퍼센트
무응답	21	31.8
농민운영 직거래 장터	6	9.1
온라인 직거래(택배)	6	9.1
제철 꾸러미 가정 배달사업	7	10.6
지역먹을거리 전문음식점	10	15.2
대형마트, 백화점에 공급	1	1.5
농협(하나로마트)에 공급	3	4.5
식재료 유통업체에 공급	1	1.5
학교급식/공공급식에 공급	8	12.1
기타	3	4.5
합계	66	100.0

## 6. 요약 및 결론

○ 지속가능한 농업농촌을 위한 대안의 하나로 확산되는 로컬푸드운동은 소농의 다품종소량생산 체제를 유지하며 농민과 소비자의 신뢰, 연대를 기반으로 지역먹을거리의 체계를 만드는 목적의식적 노력이 요구됨

○ 홍성군의 농업농촌 특성은 1)유기농산물 인증면적(586ha)과 인증량(13,393톤)이 충남 전체에서 41.8%와 58.1%를 차지해, 유기농산물의 최대 산지이자 오래된 역사를 가진 유기농업의 메카로서의 특성을 지니고 있음.

- 물론 홍동지역의 특성을 반영한 결과(면단위 농가인구의 최대, 1ha미만 농가의 최대, 소 사육의 최대, 귀농인구의 최대 등등)이지만 소농중심의 유기농업은 홍성군 농업농촌의 특성임 2)가축사육 두수를 보더라도 소 49,299마리(충남의 16.3%), 돼지 389,982마리(충남의 21.1%)로 충남에서 최대임.

- 기업화된 돼지의 밀식사육 농가는 323가구로 가구당 1,207마리를 사육하고 이로 인한 양분오염과 지표수 및 지하수의 오염, 악취발생은 홍성군 농업농촌 특성을 반영함

○ 홍성군 농산물 자급률은 100%미만으로 본다면, 곡류의 밀가루, 보리쌀, 옥수수, 수수, 메밀 등이 10%미만의 매우 미미한 생산량을 나타냈고, 두류와 엽채류의 상추, 양배추 등은 50%미만의 심각한 수준을 나타냄. 특히, 생강은 2004년 대비 자급률이 급격한 감소(-578%)를 보였고, 배추는 2004년 대비 685%나 증가함

- 충남 농산물 생산량과 비교했을시 가장 높은 생산비율의 품목은 참외(전체의 28.66%)이고 다음으로 고추(21.52%), 참깨(18.79%)수순임

- 향후 홍성군 농산물 자급률과 친환경농축산물 생산량, 학교 및 공공급식의 수요량등을 비교 검토하여 홍성군의 전략적 농축산물의 선정 할 필요 있음(추후 자료 보강을 통한 선정 지표 설정, 전략농축산물 선정 예정)

○ 홍성군 각 지역농협 농산물의 유통현황을 보면, 2010년 1년간 출하량으로 따지면, 미곡(2,640톤, 17억), 딸기(1,635톤, 80억), 감자(1,604톤, 9억), 배추(1,554톤,4억), 가을배추(498톤, 1억3천) 등이 높은 수치를 보였음.

- 출하처로 보면 서울 가락공판장과 도매시장이 80억원으로 가장 높았음. 이는 홍성의 농산물이 대부분 서울 및 대전, 수도권 등으로 출하되며 자급률이 높은 농산물(미곡-747%, 감자-235%, 배추-700%)이 주로 각 지역 농협으로 통해 도매시장으로 출하되는 것을 알 수 있음

○ 홍성군의 단체 급식은 2011년 기준 90개소에 25,825명이 단체급식을 1회이상 하고 있고 이는 전체 인구 88,103명(2011년기준)의 29.3%에 해당하는 수치임. 1일 1회 급식으로 한정하여 급식금액을 추정해 보면, 연간 106억원임. 이는 홍성지역 각 지역농협의 총 농산물 출하금액 148억의 71%를 차지하는 높은 수치임.

- 이는 학교급식을 포함한 단체급식을 홍성군의 농업 생산물로 우선 구매를 유도할 수 있는 충분한 근거로 홍성 로컬푸드 지원센터에서 풀어야 할 과제임

○ 홍성군의 학교급식은 전체 40억원 규모로 이중 식품비 비중이 55.1%(22억), 운영비 36.9%(14억7천), 시설 8%(3억2천)임.

- 학교급식에서 사용하는 식재료중 제일 많이 사용하는 식재료는 쌀로서 171톤이 사용되고, 이는 홍성군 전체 생산량의 0.3%에 해당하며, 친환경쌀 생산량(2010년도 홍성유기농영농조합, 풀무영농조합)1,865톤의 9.1%에 해당함

- 2011년도 홍성군 학교급식식품비지원심의위원회에서는 학교급식의 친환경쌀 현물 지원을 친환경쌀과 고품질쌀로 상하반기 나눠 5억5천3백만원 지원하기로 결정함

- 다음으로는 배추김치가 65.5톤, 돼지고기 41.3톤, 닭고기 35.5톤, 무 35.4톤을 사용했으며, 사용금액으로 본다면 쌀이 6억3천5백만원으로 제일많고 축산물(소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기) 사용금액은 11억2천7백만원이 사용된 것으로 조사됐음

- 야채류로는 무(35.4톤), 양파(35.1톤)가 가장 많이 소비됐으며, 생산량과 비교해 본다면 무는 7,768톤(0.4%, 자급률 546%), 양파 615톤(5%, 자급률 34%)를 차지함

- 자급률이 50%이하의 근채류 중 당근은 학교급식 소비량이 16.5톤으로 전체 생산량의 14.3%(115톤, 자급률 50%)나 차지해 의미있는 수치를 보임

○ 홍성지역 농축산물 소비 설문조사 결과는 소비자들이 농축산물 구매시 안전성(친환경 등) 36.4%을 가장 우선시 하며 중소형마트를 월1회이상(43.9%) 이용하는 것으로 나타남

- 홍성 소비자들은 월 2회(30.3%), 주로 한식점과 고깃집(74.2%)을 이용했으며, 외식비용은 월5-10만원(30.3%)이 다수를 차지함

- 또한, 소비자의 95.4%는 지역 농축산물 우선 소비에 찬성하고 있으며, 이유로는 지역경제 발전과 농업농촌의 유지에 기여하기 때문으로 응답했음. 이는 로컬푸드의 인지도(62.1%)를 넘어 로컬푸드를 위한 장이 마련된다면 적극적인 참여가 이뤄질 것으로 보임

- 지역 농축산물 구매 조건으로는 신선한 품질과 합리적 가격(80.3%)와 전문판매점(19.7%)이 가장 높았으며, 품목으로는 신선채소류(21.2%)를 가장 공급받기 원하는 것으로 나타남

- 구매 장소로도 전문매장(39.4%)와 농민 직거래 장터(24.2%)가 높게 나타나 이를 위한 정책적 배려와 참여를 유도할 필요가 있음

○ 홍성로컬푸드의 생산 조직화는 1ha미만인 6,500여 소규모 농가를 대상으로 하며, 각종 프로그램을 통해 이들의 조직화를 유도하고 소득불안정성을 어느정도 해소하기 위한 소규모 작목반, 마을단위 소규모 공동체 사업들이 요구됨

○홍성 로컬푸드 실태조사 결과에 대한 분석을 토대로 홍성 로컬푸드 추진 정책 마련이 요구됨

- ▷ 홍성로컬푸드 조례제정
- ▷ 홍성로컬푸드 지원센터 설립
- ▷ CSA, 농민장터, 전문매장 등 설립, 운영 지원 방안
- ▷ 홍성푸드 인증제도 마련
- ▷ 학교급식 및 공공급식의 지원, 유통방안
- ▷ 홍성식량정책협의회 구성

## 로컬푸드 활성화 방안 모색을 위한 로컬푸드 사업체 설문조사표

안녕하십니까? 귀 사업체의 무궁한 발전을 기원합니다.

저희 충남발전연구원에서는 「충남 지역순환 농식품체계 구축: 로컬푸드 활성화 방안」에 관한 전략과제 연구를 진행하고 있습니다. 본 설문조사는 전국의 로컬푸드 관련 사업을 진행하고 있는 사업체를 조사하여 국내 로컬푸드 시장의 현황을 파악하고 향후 정책과제를 도출하는데 목적이 있습니다. (사업 기간이 1년 미만이거나 현재 준비중인 경우도 설문이 가능합니다. 답변이 가능하신 항목만 적어주십시오)

번거로우시더라도 2011년 10월 5일(수)까지 우편이나 팩스, 이메일로 송부 (가급적 이메일로 주시면 고맙겠습니다) 하여 주시길 부탁드립니다. 조사내용은 통계자료 이외의 다른 어떤 용도로도 사용되지 않고, 개인에 관한 사항은 일절 공개되지 않습니다.

여러분의 답변이 충남도의 향후 정책 수립에 중요한 역할을 하오니, 적극적으로 협조해 주시면 감사하겠습니다.

2011년 9월

충남발전연구원장 박진도

※ 회답 및

문의처 :

충남 공주시 금홍동 101  
충남발전연구원 농촌·농업연구부  
책임연구원 허남혁

Tel/Fax : 041-840-1205/1219

휴대폰 :

E-mail : [localfood@cdi.re.kr](mailto:localfood@cdi.re.kr) (조사용 메일)

# 1 로컬푸드 인식

## 1-1. 로컬푸드 의의에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 수입된 정체불명의 글로벌 푸드 범람에 대한 대안	①	②	③	④	⑤
2) 중앙집중적 유통구조에 대한 대안	①	②	③	④	⑤

## 1-2. 로컬푸드의 다음 원칙들에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 이동거리 축소	①	②	③	④	⑤
2) 유통단계 축소	①	②	③	④	⑤
3) 신뢰관계	①	②	③	④	⑤
4) 친환경성(지속가능성)	①	②	③	④	⑤
5) 지역생산, 지역소비	①	②	③	④	⑤

1-2-1. 위(1-2) 원칙들의 우선순위는 어떻습니까? 1순위( ) 2순위( ) 3순위( ) 4순위( ) 5순위( )

## 1-3. 로컬푸드에서 ‘로컬(지역: local)’의 공간적 범위는 어느 수준이라고 생각하십니까?

- ① 해당 읍면      ② 해당 시군      ③ 해당 광역시도      ④ 국내      ⑤ 중요하지 않음

1-4. 로컬푸드의 이동거리는 어느 정도가 적절하다고 생각하십니까? ( )km 이내

## 1-5. 로컬푸드의 유통단계는 어느 정도까지 용인 가능하다고 생각하십니까?

- ① 생산자-소비자 직거래      ② 1단계 중간매개 거래(가공, 조리, 유통)  
 ③ 2단계 중간매개 거래(판매자 납품)      ④ 유통단계의 수는 중요치 않다

## 1-6. 로컬푸드와 친환경 인증과의 관계에 대해 어떻게 생각하십니까?

- ① 친환경 인증을 받아야 한다      ② 친환경을 지향해야 하지만, 친환경 인증을 받을 필요는 없다  
 ③ 친환경 인증보다 낮은 지역 인증이 필요하다      ④ 친환경 여부는 중요하지 않다

## 1-6-1. 로컬푸드의 친환경 인증수준에 대해 어떻게 생각하십니까?

- ① 인증 불필요      ② 저농약 수준      ③ 무농약 수준      ④ 전환기유기농 수준      ⑤ 유기농 수준

## 1-7. 로컬푸드가 활성화될 때 발생하는 다음의 효과들에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다	
경제적 효과	1) 가족소농 보호 효과	①	②	③	④	⑤
	2) 지역경제 활성화와 내발적 발전 효과	①	②	③	④	⑤
사회적 효과	3) 지역공동체 활성화 효과	①	②	③	④	⑤
	4) 도시와 농촌의 상생	①	②	③	④	⑤
	5) 식량자급률의 제고	①	②	③	④	⑤
환경적 효과	5) 푸드마일의 감축	①	②	③	④	⑤
	6) 농업생산의 환경부하 저감	①	②	③	④	⑤
건강적 효과	7) 신선한 먹거리 제공	①	②	③	④	⑤
	8) 안전한 먹거리 제공	①	②	③	④	⑤

1-8. 귀 사업체와 긴밀하고 지속적인 핵심적 관계를 맺고 있는 주요 기관명 및 소재지를 모두 기입해 주십시오.

구분	기관/단체명	소재지(시군 단위)
원재료 구입		
제품 판매		
사회단체		
중앙정부 및 지자체		
기타		

## 2. 로컬푸드 생산자 연계

2-1. 귀 사업체에 원료 농산물을 공급하고 있는 생산 농가(조직)는 몇 개입니까?

1) 개별농가: (            )개            2) 조직: (            )개

2-1-1. 그 중 지속적으로 관계(6개월 이상)를 맺고 있는 생산농가(조직)의 비중은 어떠합니까? (            )%

2-1-2. 원료 농산물 중 계약재배를 통해 공급받는 비중은 어떠합니까? (            )%

2-2. 귀 사업체가 공급받는 원료농산물의 생산지 비중은 어떠합니까? (합이 100이 되도록 기재해 주세요)

해당 읍면	해당 시군	해당 광역시도	그 외 지역	해외	합계
(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	100%

2-2-1. 원료 농산물의 품목은 어떻습니까? 주요 품목과 그 비중을 적어주십시오. (예시. 콩 70%, 밀 30%)

2-3. 원료 농산물의 구입선은 어떻습니까? (원료 농산물 비중의 합이 100이 되도록 기재해 주십시오.)

직접 생산	농가(조직) 직거래	도매업체	일반시장	합계
(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	100%

2-4. 귀 사업체가 사용하는 원료농산물 중 친환경 인증 비중은 어느 정도입니까? (            )%

2-5. 농산물 생산자들과의 관계는 어떻게 유지하고 계십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 생산자들을 잘 알고 있다	①	②	③	④	⑤
2) 생산자들을 자주 방문한다	①	②	③	④	⑤
3) 현재 계약재배를 하고 있다	①	②	③	④	⑤
4) 생산자들을 믿고 있다	①	②	③	④	⑤
5) 현재 생산자들에 만족한다	①	②	③	④	⑤
6) 생산자를 자주 바꾸고 있다	①	②	③	④	⑤

2-6. 농산물 생산자들과 관계에서 애로사항은 무엇입니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 가격결정 문제	①	②	③	④	⑤
2) 안정적 수급 문제	①	②	③	④	⑤
3) 안정적 품질관리 문제	①	②	③	④	⑤
4) 소통 문제	①	②	③	④	⑤
5) 생산자 확보 문제	①	②	③	④	⑤

2-7. 귀 사업체가 구매하는 원료 농산물은 일반 시장의 유사제품과 비교했을 때 가격 수준이 어떠합니까?

- ① 매우 낮다    ② 낮다    ③ 비슷하다    ④ 높다    ⑤ 매우 높다

2-8. 귀 사업체에서 구매하는 원료 농산물의 가격은 주로 어떻게 설정하고 계십니까?

- ① 생산자와 협의    ② 소비자와 협의    ③ 관련 사업체와 협의    ④ 시장가격 참조

### 3. 로컬푸드 소비자 연계

3-1. 귀 사업체의 주요 소비자 규모는 어떠합니까?

- 1) 개인소비자: (            )명,    2) 단체소비자: (            )개

3-1-1. 충성도가 높은 혹은 단골 소비자의 비중은 어떠합니까? (            )%

3-1-2. 회원제 소비자의 비중은 어떠합니까? (            )%

3-2. 귀 사업체 제품의 소비지역 비중은 어떠합니까? (합계 100%가 되도록 기재해 주십시오.)

해당 읍면	해당 시군	해당 광역시도	그 외 지역	해외	합계
(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	100%

3-3. 귀 사업체 제품의 주요 소비자 비중은 어떠합니까? (비중의 합이 100이 되도록 기재해 주십시오.)

일반 소비자	전문 유통업체	생협	시민사회단체	공공기관(학교, 시설 포함)	기타	합계
(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	100%

3-4. 판매방식은 어떠합니까? 비율을 적어주십시오. (비중의 합이 100이 되도록 기재해 주십시오.)

매장(현장) 판매	배달 판매	택배	기타	합계
(            )%	(            )%	(            )%	(            )%	100%

3-5. 농산물 소비자들과의 관계는 어떻게 유지하고 계십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 소비자들을 잘 알고 있다	①	②	③	④	⑤
2) 소비자들과 자주 소통한다	①	②	③	④	⑤
3) 현재 회원제 방식을 적용하고 있다	①	②	③	④	⑤
4) 소비자들을 믿고 있다	①	②	③	④	⑤
5) 현재 소비자들에 만족한다	①	②	③	④	⑤
6) 소비자가 자주 바뀐다	①	②	③	④	⑤

3-6. 농산물 소비자들과의 관계에서 애로사항은 무엇입니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 가격 문제	①	②	③	④	⑤
2) 안정적 수급 문제	①	②	③	④	⑤
3) 안정적 품질관리 문제	①	②	③	④	⑤
4) 소통 문제	①	②	③	④	⑤
5) 소비자 확보 문제	①	②	③	④	⑤

3-7. 귀 사업체가 판매하는 제품은 일반 시장의 유사제품과 비교했을 때 가격 수준이 어떠합니까?

- ① 매우 낮다    ② 낮다    ③ 비슷하다    ④ 높다    ⑤ 매우 높다

3-8. 귀 사업체에서는 판매가격을 주로 어떻게 설정하고 계십니까?

- ① 생산자와 협의    ② 소비자와 협의    ③ 관련 사업체와 협의    ④ 시장가격 참조

## 4. 로컬푸드 시장

4-1. 귀 사업체를 주로 이용하는 소비자의 사회·경제적 지위는 어떠하다고 생각하십니까?

- ① 상    ② 중상    ③ 중    ④ 중하    ⑤ 하

4-2. 귀 사업체가 취급하는 제품은 다음의 원칙을 얼마나 준수하고 있습니까?

구분	전혀 준수하지 않는다	별로 준수하지 않는다	보통이다	대체로 준수한다	매우 잘 준수한다
1) 이동거리 축소	①	②	③	④	⑤
2) 유통단계 축소	①	②	③	④	⑤
3) 신뢰관계	①	②	③	④	⑤
4) 친환경성(지속가능성)	①	②	③	④	⑤
5) 지역생산, 지역소비	①	②	③	④	⑤

4-2-1. 위(4-2) 원칙들의 우선순위는 어떻습니까?    1순위( ) 2순위( ) 3순위( ) 4순위( ) 5순위( )

4-3. 전반적으로 귀 사업체는 로컬푸드 원칙을 얼마나 준수하고 있다고 생각하십니까?

- ① 전혀 못하고 있다    ② 잘 못하는 편이다    ③ 보통    ④ 잘하는 편이다    ⑤ 매우 잘하고 있다

4-4. 귀 사업체의 제품을 이용하는 소비자의 구매 동기는 어떠합니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 가격이 저렴하기 때문에	①	②	③	④	⑤
2) 품질이 좋기 때문에	①	②	③	④	⑤
3) 제품이 안전하기 때문에	①	②	③	④	⑤
4) 로컬푸드의 가치를 이해하기 때문에	①	②	③	④	⑤
5) 긴밀한 사회적 관계 때문에	①	②	③	④	⑤

4-5. 귀 사업체의 홍보방법은 어떠합니까?

구분	전혀 이용하지 않는다	별로 이용하지 않는다	보통이다	조금 이용한다	활발히 이용한다
1) 홍보 인쇄물	①	②	③	④	⑤
2) 인터넷(홈페이지 등)	①	②	③	④	⑤
3) 트위터 등 소셜 네트워크(SNS)	①	②	③	④	⑤

4) 언론매체(신문/방송 등)	①	②	③	④	⑤
5) 기존 고객의 소개	①	②	③	④	⑤
6) 기타 : ( )	①	②	③	④	⑤

4-6. 귀 사업체는 독자적인 브랜드를 갖고 있습니까? ① 예 (이름: ) ② 아니오 ③ 추진 중

4-7. 귀 사업체를 이용하는 소비자의 불만 정도와 불만 처리는 어떠합니까?

구분	매우 낮다	낮다	보통이다	높다	매우 높다
1) 소비자의 불만족 정도	①	②	③	④	⑤
2) 소비자의 불만 요구(클레임) 정도	①	②	③	④	⑤
3) 귀 사업체의 소비자 불만에 대한 개선 노력 정도	①	②	③	④	⑤

4-8. 귀 사업체는 현재 로컬푸드 시장을 어떻게 평가하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 적절한 수익을 내고 있다	①	②	③	④	⑤
2) 충분한 소비자를 확보하고 있다	①	②	③	④	⑤
3) 경쟁업체의 시장진입이 활발하다	①	②	③	④	⑤
4) 가격이 적정하게 형성되고 있다	①	②	③	④	⑤
5) 새로운 수요가 발생하고 있다	①	②	③	④	⑤

4-9. 귀 사업체는 향후 로컬푸드 시장을 어떻게 전망하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 적절한 수익을 낼 것이다	①	②	③	④	⑤
2) 충분한 소비자를 확보할 것이다	①	②	③	④	⑤
3) 경쟁업체의 시장진입이 활발할 것이다	①	②	③	④	⑤
4) 가격이 적정하게 형성될 것이다	①	②	③	④	⑤
5) 새로운 수요가 발생할 것이다	①	②	③	④	⑤
6) 소규모 틈새시장으로 그칠 것이다	①	②	③	④	⑤

4-10. 다음의 로컬푸드 시장(판로)들의 향후 전망에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 밝지 않다	별로 밝지 않다	보통이다	대체로 밝다	매우 밝다
1) 장터, 직판장	①	②	③	④	⑤
2) 온라인 직거래(택배)	①	②	③	④	⑤
3) 꾸러미사업(CSA)	①	②	③	④	⑤
4) 음식점	①	②	③	④	⑤
5) 대형마트, 백화점	①	②	③	④	⑤
6) 농협(하나로마트)	①	②	③	④	⑤
7) 식재료 유통업체	①	②	③	④	⑤
8) 학교급식/공공급식	①	②	③	④	⑤

4-10-1. 위의 시장 중에서 중요하다고 생각하시는 것은 무엇입니까? 1순위( ) 2순위( ) 3순위( )

4-11. 귀 사업체와 생협은 어떠한 관계를 형성하고 있습니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 우리의 경쟁 상대이다	①	②	③	④	⑤
2) 우리에게 공급하는 생산자를 확보하는데 기여한다	①	②	③	④	⑤
3) 우리가 판매하는 소비자를 확보하는데 기여한다	①	②	③	④	⑤
4) 상호보완적, 협력적 관계라고 생각한다	①	②	③	④	⑤

## 5. 로컬푸드 제도

5-1. 귀 사업체가 주로 활동하는 지역 주체들의 로컬푸드 관련 인식, 의지, 참여정도는 어떠합니까?

구분	매우 낮다	낮다	보통이다	높다	매우 높다
1) 농민/생산자	①	②	③	④	⑤
2) 시민/소비자	①	②	③	④	⑤
3) 식품 조리 종사자 (영양사, 요리사)	①	②	③	④	⑤
4) 지역 시민사회단체	①	②	③	④	⑤
5) 공공기관	①	②	③	④	⑤

5-2. 귀 지역 내에 로컬푸드 관련 협의체가 있습니까? ① 예 ② 아니오 ③ 모르겠다

5-2-1. 있다면 아래의 빈칸을 채워주십시오.

1) 협의체명	협의체 1 ( )	협의체 2 ( )
2) 설립연도	( )년 ( )월	( )년 ( )월
3) 참여여부		
4) 연건보임횟수	( )회	( )회
5) 모임의 주요 논의내용 (모두 골라주세요)	① 생산 부문 ② 유통 부문 ③ 가공 부문 ④ 시장확대 부문 ⑤ 소비자교육 부문 ⑥ 로컬푸드 학습부문 ⑦ 금융/법률/회계 부문 ⑧ 정책지원 부문 ⑨ 기타: ( )	① 생산 부문 ② 유통 부문 ③ 가공 부문 ④ 시장확대 부문 ⑤ 소비자교육 부문 ⑥ 로컬푸드 학습부문 ⑦ 금융/법률/회계 부문 ⑧ 정책지원 부문 ⑨ 기타: ( )

5-3. 위 협의체 외에 로컬푸드 관련 모임에 참여하십니까? (학습동아리 등) ① 예 ② 아니오

5-4. 로컬푸드 관련 강좌나 교육을 받아보신 적이 있으십니까? ① 예 ② 아니오

5-4-1. 있으시다면, 몇 번이나 받아보셨습니까? ( )회

5-5. 귀 사업체가 로컬푸드 협의체 등을 통해 도움을 받을 수 있다고 생각하시는 부문은 무엇입니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 생산 부문	①	②	③	④	⑤
2) 유통 부문	①	②	③	④	⑤
3) 가공 부문	①	②	③	④	⑤
4) 시장 확대 부문	①	②	③	④	⑤
5) 소비자 교육 부문	①	②	③	④	⑤
6) 로컬푸드 학습 부문	①	②	③	④	⑤
7) 금융, 법률, 회계 부문	①	②	③	④	⑤
8) 정책지원 부문	①	②	③	④	⑤
9) 기타 : ( )	①	②	③	④	⑤

5-6. 귀 사업체는 다음의 지원제도를 통한 지원을 받은 바 있습니까? 해당 사항에 모두 표시해 주십시오.

- ① 노동부 지정 사회적기업 ② 지자체 지정 사회적기업 ③ 마을기업  
④ 농어촌 공동체회사 ⑤ 지자체 지원사업 ⑥ 중앙정부 지원사업

5-7. 현재 행정기관에서 지원받고 있는 주요 현황은 어떠합니까?

사업명	지원기관	사업기간	지원액
			만원
			만원
			만원

5-8. 현행 정부나 지자체 정책지원의 문제점은 어떤 것이라고 생각하십니까?



- 6-10. 향후 로컬푸드가 활성화되기 위해서는 어떠한 성과가 강조되어야 한다고 생각하십니까? (2개 표시)
- ① 매출 및 수익의 확대      ② 지역 내 일자리 창출      ③ 생산자-소비자 모두의 이익 증진  
 ④ 사회적 기여 제고(지역사회 환원)      ⑤ 로컬푸드 가치와 영역의 확산

## 7. 로컬푸드 활성화 방안

7-1. 다음의 정부 정책사업 중 로컬푸드 활성화에 기여한다고 생각하시는 것을 5개 이내로 표시해 주십시오.

1) 친환경농업	9) 협동조합 육성(기본법)	17) 1사 1촌 활성화
2) 사회적기업	10) 슬로시티	18) 귀농 귀촌 지원
3) 마을기업	11) 농상공 융합	19) 여성농민 지원
4) 농어촌공동체회사	12) 전통식품 육성	20) 청년일자리 창출
5) 마을만들기 관련	13) 농가맛집, 향토음식 육성	21) 다문화 정책
6) 학교급식/공공급식	14) 농가가공 활성화	22) 여성일감맞기 지원
7) 식생활교육	15) 커뮤니티비즈니스(CB)	23) 노인일자리 창출
8) 도시농업	16) 자활공동체 지원	24) 향토산업 육성사업

7-2. 다음중 로컬푸드 활성화를 위해 중요하다고 생각하는 주체는 무엇입니까?

중요한 순서대로 적어주십시오.      1순위( ) 2순위( ) 3순위( ) 4순위( )

- ① 중앙정부      ② 광역 지자체(시·도)      ③ 기초 지자체(시·군)      ④ 시민사회단체

7-3. 다음의 로컬푸드 수단이나 영역들의 향후 전망에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 밝지 않다	별로 밝지 않다	보통이다	대체로 밝다	매우 밝다
1) 농민장터(farmers' market)	①	②	③	④	⑤
2) 꾸러미 사업(CSA)	①	②	③	④	⑤
3) 로컬푸드 직판장(도시, 마을, 도로변, 관광지)	①	②	③	④	⑤
4) 로컬푸드 식당/카페	①	②	③	④	⑤
5) 공공급식 유통 공급	①	②	③	④	⑤
6) 식당, 소매점 유통 공급	①	②	③	④	⑤
7) 로컬푸드 가공 판매	①	②	③	④	⑤
8) 도시농업/텃밭 관련 영역	①	②	③	④	⑤
9) 농촌체험/식교육 관련 영역	①	②	③	④	⑤
10) 소외계층을 위한 영농사업	①	②	③	④	⑤

7-3-1. 위 가운데 중요하다고 생각하시는 것은 무엇입니까? 1순위( ) 2순위( ) 3순위( )

7-4. 현재 로컬푸드 활성화를 가로막는 장애요인은 무엇이라고 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 생산자의 준비와 의식 부재	①	②	③	④	⑤
2) 소비자의 의식 부재	①	②	③	④	⑤
3) 식품종사자(조리사, 영양사)의 의식 부재	①	②	③	④	⑤
4) 유통/가공/조리사업자의 의식 부재	①	②	③	④	⑤
5) 행정당국의 정책 부재	①	②	③	④	⑤
6) 현재의 중앙집중적 농식품 유통구조	①	②	③	④	⑤

7-5. 로컬푸드가 활성화되기 위해서는 다음 중 무엇이 강조되어야 한다고 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 로컬푸드 생산자와의 연계 강화	①	②	③	④	⑤
2) 로컬푸드 소비자와의 연계 강화	①	②	③	④	⑤
3) 로컬푸드 생산자-소비자 연계의 강화	①	②	③	④	⑤

4) 로컬푸드 시장의 확대 및 차별화	①	②	③	④	⑤
5) 로컬푸드 지원 정책 및 제도의 구축	①	②	③	④	⑤
6) 로컬푸드 성과의 사회적 환원 증대	①	②	③	④	⑤

7-6. 귀 사업체의 로컬푸드 사업 활성화를 위해서 필요로 하는 정부지원영역은 무엇입니까?

구분	매우 낮다	낮다	보통이다	높다	매우 높다
1) 시설비	①	②	③	④	⑤
2) 운영자금(수매자금)	①	②	③	④	⑤
3) 인건비	①	②	③	④	⑤
4) 로컬푸드 교육	①	②	③	④	⑤
5) 마케팅·홍보	①	②	③	④	⑤
6) 경영컨설팅	①	②	③	④	⑤
7) 정보제공 및 사업체간 네트워킹	①	②	③	④	⑤
8) 공공조달 영역의 로컬푸드 우선구매정책	①	②	③	④	⑤

7-7. 앞으로 로컬푸드가 확산되기 위해서는 다음 각 영역의 어떤 정책이 강조되어야 한다고 생각하십니까?

□ 7-7-1. 생산자 연계 부문

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 지역 내 생산자의 확대	①	②	③	④	⑤
2) 지역 내 생산자의 조직화	①	②	③	④	⑤
3) 로컬푸드 생산량의 증대	①	②	③	④	⑤
4) 단작의 탈피와 다품목 소량생산 장려	①	②	③	④	⑤
5) 친환경 원료농산물의 재배 확대	①	②	③	④	⑤
6) 생산자와 직거래 확대	①	②	③	④	⑤
7) 생산자와 거래방식(직거래 이외)의 다양화	①	②	③	④	⑤
8) 계약 재배의 확대	①	②	③	④	⑤
9) 원료 농산물의 생산자에 대한 신뢰 형성	①	②	③	④	⑤
10) 로컬푸드 생산자에 대한 교육 강화	①	②	③	④	⑤
11) 지역 고유품종의 발굴·개발	①	②	③	④	⑤
12) 소규모 농가공 활성화를 위한 규제 완화	①	②	③	④	⑤
13) 지역순환농업의 활성화(중자, 퇴비 등)	①	②	③	④	⑤

7-7-1-1. 위의 13가지 중 가장 필요하다고 생각하는 2가지는? (            ), (            )

□ 7-7-2. 소비자 연계 부문

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 지역 내 소비자의 확대	①	②	③	④	⑤
2) 회원제 및 충성도 높은 소비자 확보	①	②	③	④	⑤
3) 소비자와 직거래 확대	①	②	③	④	⑤
4) 생산자와 거래방식의 다양화(직거래 이외)	①	②	③	④	⑤
5) 소비자에 대한 로컬푸드 교육 강화	①	②	③	④	⑤
6) 소비자에 대한 신뢰 확보	①	②	③	④	⑤
7) 소비자와 생산자의 교류 확대(도농교류 확대)	①	②	③	④	⑤
8) 소비자와 생산자 간의 신뢰 강화	①	②	③	④	⑤

7-7-2-1. 위의 8가지 중 가장 필요하다고 생각하는 2가지는? (            ), (            )

□ 7-7-3. 로컬푸드 시장 부문

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 로컬푸드의 마케팅·홍보 활성화	①	②	③	④	⑤
2) 로컬푸드 가격 경쟁력 제고(가격인하 등)	①	②	③	④	⑤
3) 중앙집중적 유통구조의 개선	①	②	③	④	⑤
4) 대기업 시장 진입의 규제	①	②	③	④	⑤



로컬푸드 활성화 정책 방안 (구체적 사업영역을 중심으로)

--

### 8. 일반사항

1) 사업체명			
2) 홈페이지 주소		3) 이메일 주소	
4) 주소			
5) 사업자등록 업태			
6) 주요 취급품			
7) 설립연도	( )년 ( )월	8) 로컬푸드 사업시작연도	( )년 ( )월
8) 자본금(출자금)	( )백만원		
9) 종업원수	총 ( )명	정규직 ( )명	/ 비정규직 ( )명
		시군 내 지역거주 ( )명	/ 그 외 지역거주 ( )명

8-1. (귀 사업체의 설립에 출자를 한) 모기관이 존재합니까? ① 있다 (이름: ) ② 없다

8-2. 귀 사업체의 자매사업단(사업체)이 존재합니까? ① 있다 (이름: ) ② 없다

8-3. 귀 사업체의 법적지위(조직형태)는 무엇입니까?

- ① 개인사업 ② 영농조합법인 ③ 협동조합 ④ 주식회사 ⑤ 기타 ( )

8-4. 귀 사업체는 다음 단계 중 어떤 활동이 포함되는지 모두 표시해주십시오.

- ① 생산 ② 가공 ③ 유통 ④ 조리 ⑤ 체험/교육 ⑥ 기타 ( )

8-5. 귀 사업체가 수행하고 있는 사업 유형을 모두 적어 주십시오(아래 예시 참조)

① 상설직판장(매장)	② 농민장터	③ 꾸러미사업	④ 온라인판매 및 쇼핑몰
⑤ 반찬가게	⑥ 식당/카페	⑦ 식품가공	⑧ 급식
⑨ 체험/교육	⑩ 도시농업/텃밭	⑪ 영농사업단	⑫ 회원제 판매

8-6. 귀 사업체가 취급 또는 생산하고 있는 제품수는 몇 종이나 됩니까? ( )종

8-7. 귀 사업체의 대표자께서는 창업 이전에는 어떤 일에 종사하셨습니다까?

- ① 농어업 ② 동종 업종 ③ 일반 사업체 ④ 시민사회단체 ⑤ 기타 ( )

## 로컬푸드 활성화 방안 모색을 위한 로컬푸드 전문가 설문조사표

안녕하십니까? 귀 사업체의 무궁한 발전을 기원합니다.

저희 충남발전연구원에서는 「충남 지역순환 농식품체계 구축: 로컬푸드 활성화 방안」에 관한 전략과제 연구를 진행하고 있습니다. 본 설문조사는 전국의 로컬푸드 관련 전문가(활동가, 연구자, 공무원 등)의 인식을 조사하여 향후 로컬푸드 활성화 정책과제를 도출하는데 목적이 있습니다.

번거로우시더라도 2011년 10월 5일(수)까지 우편이나 팩스, 이메일로 송부 (가급적 이메일로 주시면 고맙겠습니다) 하여 주시길 부탁드립니다. 조사내용은 통계자료 이외의 다른 어떤 용도로도 사용되지 않고, 개인에 관한 사항은 일절 공개되지 않습니다.

여러분의 답변이 충남도의 향후 정책 수립에 중요한 역할을 하오니, 적극적으로 협조해 주시면 감사하겠습니다.

2011년 9월

충남발전연구원장 박진도

※ 회답 및

문의처 :

충남 공주시 금흥동 101  
충남발전연구원 농촌·농업연구부  
책임연구원 허남혁

Tel/Fax : 041-840-1205/1219

휴대폰 :

E-mail : [localfood@cdi.re.kr](mailto:localfood@cdi.re.kr) (조사용 메일)

# 1 로컬푸드 인식

## 1-1. 로컬푸드 의의에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 수입된 정체불명의 글로벌 푸드 범람에 대한 대안	①	②	③	④	⑤
2) 중앙집중적 유통구조에 대한 대안	①	②	③	④	⑤

## 1-2. 로컬푸드의 다음 원칙들에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 이동거리 축소	①	②	③	④	⑤
2) 유통단계 축소	①	②	③	④	⑤
3) 신뢰관계	①	②	③	④	⑤
4) 친환경성(지속가능성)	①	②	③	④	⑤
5) 지역생산, 지역소비	①	②	③	④	⑤

1-2-1. 위(1-2) 원칙들의 우선순위는 어떻습니까? 1순위( ) 2순위( ) 3순위( ) 4순위( ) 5순위( )

## 1-3. 로컬푸드에서 ‘로컬(지역: local)’의 공간적 범위는 어느 수준이라고 생각하십니까?

- ① 해당 읍면      ② 해당 시군      ③ 해당 광역시도      ④ 국내      ⑤ 중요하지 않음

1-4. 로컬푸드의 이동거리는 어느 정도가 적절하다고 생각하십니까? ( )km 이내

## 1-5. 로컬푸드의 유통단계는 어느 정도까지 용인 가능하다고 생각하십니까?

- ① 생산자-소비자 직거래      ② 1단계 중간매개 거래(가공, 조리, 유통)  
 ③ 2단계 중간매개 거래(판매자 납품)      ④ 유통단계의 수는 중요치 않다

## 1-6. 로컬푸드와 친환경 인증과의 관계에 대해 어떻게 생각하십니까?

- ① 친환경 인증을 받아야 한다      ② 친환경을 지향해야 하지만, 친환경 인증을 받을 필요는 없다  
 ③ 친환경 인증보다 낮은 지역 인증이 필요하다      ④ 친환경 여부는 중요하지 않다

## 1-6-1. 로컬푸드의 친환경 인증수준에 대해 어떻게 생각하십니까?

- ① 인증 불필요      ② 저농약 수준      ③ 무농약 수준      ④ 전환기유기농 수준      ⑤ 유기농 수준

## 1-7. 로컬푸드가 활성화될 때 발생하는 다음의 효과들에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다	
경제적 효과	1) 가족소농 보호 효과	①	②	③	④	⑤
	2) 지역경제 활성화와 내발적 발전 효과	①	②	③	④	⑤
사회적 효과	3) 지역공동체 활성화 효과	①	②	③	④	⑤
	4) 도시와 농촌의 상생	①	②	③	④	⑤
	5) 식량자급률의 제고	①	②	③	④	⑤
환경적 효과	5) 푸드마일의 감축	①	②	③	④	⑤
	6) 농업생산의 환경부하 저감	①	②	③	④	⑤
건강적 효과	7) 신선한 먹거리 제공	①	②	③	④	⑤
	8) 안전한 먹거리 제공	①	②	③	④	⑤

1-8. 귀하가 주로 활동하는 지역 내 주체들의 로컬푸드 관련 인식, 의지, 참여정도는 어떠합니까?

구분	매우 낮다	낮다	보통이다	높다	매우 높다
1) 농민/생산자	①	②	③	④	⑤
2) 시민/소비자	①	②	③	④	⑤
3) 식품 조리 종사자 (영양사, 요리사)	①	②	③	④	⑤
4) 지역 시민사회단체	①	②	③	④	⑤
5) 공공기관	①	②	③	④	⑤

## 2. 로컬푸드 시장

2-1. 로컬푸드에 관심있는 소비자의 사회·경제적 지위는 어떠하다고 생각하십니까?

- ① 상      ② 중상      ③ 중      ④ 중하      ⑤ 하

2-2. 현재 로컬푸드 사업체들이 취급하는 제품은 다음의 원칙을 얼마나 준수하고 있다고 생각하십니까?

구분	전혀 준수하지 않는다	별로 준수하지 않는다	보통이다	대체로 준수한다	매우 잘 준수한다
1) 이동거리 축소	①	②	③	④	⑤
2) 유통단계 축소	①	②	③	④	⑤
3) 신뢰관계	①	②	③	④	⑤
4) 친환경성(지속가능성)	①	②	③	④	⑤
5) 지역생산, 지역소비	①	②	③	④	⑤

2-2-1. 전반적으로 로컬푸드 사업체들은 로컬푸드 원칙을 얼마나 준수하고 있다고 생각하십니까?

- ① 전혀 못하고 있다    ② 잘 못하는 편이다    ③ 보통    ④ 잘하는 편이다    ⑤ 매우 잘하고 있다

2-3. 로컬푸드 구매 소비자의 구매 동기는 어떠하다고 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 가격이 저렴하기 때문에	①	②	③	④	⑤
2) 품질이 좋기 때문에	①	②	③	④	⑤
3) 제품이 안전하기 때문에	①	②	③	④	⑤
4) 로컬푸드의 가치를 이해하기 때문에	①	②	③	④	⑤
5) 긴밀한 사회적 관계 때문에	①	②	③	④	⑤

2-4. 귀하는 현재 로컬푸드 시장을 어떻게 평가하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 적절한 수익을 내고 있다	①	②	③	④	⑤
2) 충분한 소비자를 확보하고 있다	①	②	③	④	⑤
3) 경쟁업체의 시장진입이 활발하다	①	②	③	④	⑤
4) 가격이 적정하게 형성되고 있다	①	②	③	④	⑤
5) 새로운 수요가 발생하고 있다	①	②	③	④	⑤

2-5. 귀하는 향후 로컬푸드 시장을 어떻게 전망하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 적절한 수익을 낼 것이다	①	②	③	④	⑤
2) 충분한 소비자를 확보할 것이다	①	②	③	④	⑤
3) 경쟁업체의 시장진입이 활발할 것이다	①	②	③	④	⑤

4) 가격이 적정하게 형성될 것이다	①	②	③	④	⑤
5) 새로운 수요가 발생할 것이다	①	②	③	④	⑤
6) 소규모 틈새시장으로 그칠 것이다	①	②	③	④	⑤

**2-6. 다음의 로컬푸드 시장(판로)들의 향후 전망에 대해 어떻게 생각하십니까?**

구분	전혀 밝지 않다	별로 밝지 않다	보통이다	대체로 밝다	매우 밝다
1) 장터, 직판장	①	②	③	④	⑤
2) 온라인 직거래(택배)	①	②	③	④	⑤
3) 꾸러미사업(CSA)	①	②	③	④	⑤
4) 음식점	①	②	③	④	⑤
5) 대형마트, 백화점	①	②	③	④	⑤
6) 농협(하나로마트)	①	②	③	④	⑤
7) 식재료 유통업체	①	②	③	④	⑤
8) 학교급식/공공급식	①	②	③	④	⑤

2-6-1. 위의 시장 중에서 중요하다고 생각하시는 것은 무엇입니까? 1순위( ) 2순위( ) 3순위( )

**2-7. 로컬푸드 시장과 생협은 서로 어떠한 관계를 형성하고 있다고 생각하십니까?**

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 서로 경쟁 상대이다	①	②	③	④	⑤
2) 생협은 로컬푸드 생산자를 확보하는데 기여한다	①	②	③	④	⑤
3) 생협은 로컬푸드 소비자를 확보하는데 기여한다	①	②	③	④	⑤
4) 상호보완적, 협력적 관계이다	①	②	③	④	⑤

**3. 로컬푸드 활성화 방안**

3-1. 다음의 정부 정책사업 중 로컬푸드 활성화에 기여한다고 생각하시는 것을 5개 이내로 표시해 주십시오.

1) 친환경농업	9) 협동조합 육성(기본법)	17) 1사 1촌 활성화
2) 사회적기업	10) 슬로시티	18) 귀농 귀촌 지원
3) 마을기업	11) 농상공 융합	19) 여성농민 지원
4) 농어촌공동체회사	12) 전통식품 육성	20) 청년일자리 창출
5) 마을만들기 관련	13) 농가맛집, 향토음식 육성	21) 다문화 정책
6) 학교급식/공공급식	14) 농가가공 활성화	22) 여성일감맞기 지원
7) 식생활교육	15) 커뮤니티비즈니스(CB)	23) 노인일자리 창출
8) 도시농업	16) 자활공동체 지원	24) 향토산업 육성사업

3-2. 다음중 로컬푸드 활성화를 위해 중요하다고 생각하는 주체는 무엇입니까?

중요한 순서대로 적어주십시오. 1순위( ) 2순위( ) 3순위( ) 4순위( )

- ① 중앙정부      ② 광역 지자체(시·도)      ③ 기초 지자체(시·군)      ④ 시민사회단체

3-3. 다음의 로컬푸드 수단이나 영역들의 향후 전망에 대해 어떻게 생각하십니까?

구분	전혀 밝지 않다	별로 밝지 않다	보통이다	대체로 밝다	매우 밝다
1) 농민장터(farmers' market)	①	②	③	④	⑤
2) 꾸러미 사업(CSA)	①	②	③	④	⑤
3) 로컬푸드 직판장(도시, 마을, 도로변, 관광지)	①	②	③	④	⑤
4) 로컬푸드 식당/카페	①	②	③	④	⑤
5) 공공급식 유통 공급	①	②	③	④	⑤
6) 식당, 소매점 유통 공급	①	②	③	④	⑤
7) 로컬푸드 가공 판매	①	②	③	④	⑤

8) 도시농업/텃밭 관련 영역	①	②	③	④	⑤
9) 농촌체험/식교육 관련 영역	①	②	③	④	⑤
10) 소외계층을 위한 영농사업	①	②	③	④	⑤

3-3-1. 위 가운데 중요하다고 생각하시는 것은 무엇입니까? 1순위( ) 2순위( ) 3순위( )

3-4. 현재 로컬푸드 활성화를 가로막는 장애요인은 무엇이라고 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 생산자의 준비와 의식 부재	①	②	③	④	⑤
2) 소비자의 의식 부재	①	②	③	④	⑤
3) 식품종사자(조리사, 영양사)의 의식 부재	①	②	③	④	⑤
4) 유통/가공/조리사업자의 의식 부재	①	②	③	④	⑤
5) 행정당국의 정책 부재	①	②	③	④	⑤
6) 현재의 중앙집중적 농식품 유통구조	①	②	③	④	⑤

3-5. 로컬푸드가 활성화되기 위해서는 다음 중 무엇이 강조되어야 한다고 생각하십니까?

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 로컬푸드 생산자와의 연계 강화	①	②	③	④	⑤
2) 로컬푸드 소비자와의 연계 강화	①	②	③	④	⑤
3) 로컬푸드 생산자-소비자 연계의 강화	①	②	③	④	⑤
4) 로컬푸드 시장의 확대 및 차별화	①	②	③	④	⑤
5) 로컬푸드 지원 정책 및 제도의 구축	①	②	③	④	⑤
6) 로컬푸드 성과의 사회적 환원 증대	①	②	③	④	⑤

3-6. 앞으로 로컬푸드가 확산되기 위해서는 다음 각 영역의 어떤 정책이 강조되어야 한다고 생각하십니까?

□ 3-6-1. 생산자 연계 부문

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 지역 내 생산자의 확대	①	②	③	④	⑤
2) 지역 내 생산자의 조직화	①	②	③	④	⑤
3) 로컬푸드 생산량의 증대	①	②	③	④	⑤
4) 단작의 탈피와 다품목 소량생산 장려	①	②	③	④	⑤
5) 친환경 원료농산물의 재배 확대	①	②	③	④	⑤
6) 생산자와 직거래 확대	①	②	③	④	⑤
7) 생산자와 거래방식(직거래 이외)의 다양화	①	②	③	④	⑤
8) 계약 재배의 확대	①	②	③	④	⑤
9) 원료 농산물의 생산자에 대한 신뢰 형성	①	②	③	④	⑤
10) 로컬푸드 생산자에 대한 교육 강화	①	②	③	④	⑤
11) 지역 고유품종의 발굴·개발	①	②	③	④	⑤
12) 소규모 농가공 활성화를 위한 규제 완화	①	②	③	④	⑤
13) 지역순환농업의 활성화(종자, 퇴비 등)	①	②	③	④	⑤

3-6-1-1. 위의 19가지 중 가장 필요하다고 생각하는 2가지는? ( ), ( )

□ 3-6-2. 소비자 연계 부문

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 지역 내 소비자의 확대	①	②	③	④	⑤
2) 회원제 및 충성도 높은 소비자 확보	①	②	③	④	⑤
3) 소비자와 직거래 확대	①	②	③	④	⑤
4) 생산자와 거래방식의 다양화(직거래 이외)	①	②	③	④	⑤
5) 소비자에 대한 로컬푸드 교육 강화	①	②	③	④	⑤
6) 소비자에 대한 신뢰 확보	①	②	③	④	⑤

7) 소비자와 생산자의 교류 확대(도농교류 확대)	①	②	③	④	⑤
8) 소비자와 생산자 간의 신뢰 강화	①	②	③	④	⑤

3-6-2-1. 위의 8가지 중 가장 필요하다고 생각하는 2가지는? (            ), (            )

□ 3-6-3. 로컬푸드 시장 부문

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 로컬푸드의 마케팅·홍보 활성화	①	②	③	④	⑤
2) 로컬푸드 가격 경쟁력 제고(가격인하 등)	①	②	③	④	⑤
3) 중앙집중적 유통구조의 개선	①	②	③	④	⑤
4) 대기업 시장 진입의 규제	①	②	③	④	⑤
5) 소비자불만의 적극적인 개선 노력	①	②	③	④	⑤
6) 다양한 로컬푸드 판로의 개척	①	②	③	④	⑤
7) 생협과 차별화된 시장영역 확보	①	②	③	④	⑤
8) 로컬푸드 제품 수의 다양화	①	②	③	④	⑤
9) 대형 유통업체와의 구매협력 모색	①	②	③	④	⑤
10) 외식업체의 로컬푸드 사용 활성화	①	②	③	④	⑤
11) 지역 도매시장의 재정비	①	②	③	④	⑤

3-6-3-1. 위의 11가지 중 가장 필요하다고 생각하는 2가지는? (            ), (            )

□ 3-6-4. 로컬푸드 제도 부문

구분	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1) 지자체의 로컬푸드 조례 제정	①	②	③	④	⑤
2) 로컬푸드 관련 인력의 육성	①	②	③	④	⑤
3) 로컬푸드 지역협의체의 활성화	①	②	③	④	⑤
4) 공공기관의 로컬푸드 우선 구매제 도입	①	②	③	④	⑤
5) 지자체의 로컬푸드 인증 제도 도입	①	②	③	④	⑤
6) 관련분야 정책과 연계성 제고	①	②	③	④	⑤
7) 지역시민사회와의 연계 활성화	①	②	③	④	⑤
8) 로컬푸드 관련 정보의 공유와 전파	①	②	③	④	⑤
9) 로컬푸드 중간 지원기관 운영	①	②	③	④	⑤
10) 로컬푸드 신규사업 지원기금 조성	①	②	③	④	⑤
11) 로컬푸드의 현황과 기초조사	①	②	③	④	⑤
12) 로컬푸드 R&D 활동 확대	①	②	③	④	⑤
13) 로컬푸드 연구 활성화 및 전문가 양성	①	②	③	④	⑤
14) 로컬푸드 활성화 캠페인 추진	①	②	③	④	⑤
15) 학교에서의 식생활교육 강화	①	②	③	④	⑤
16) 영양사/조리사 대상 로컬푸드 교육 강화	①	②	③	④	⑤
17) 도시민의 텃밭활동 활성화(주말농장, 도시텃밭)	①	②	③	④	⑤
18) 기업/공공기관의 로컬푸드 사회공헌활동 활성화	①	②	③	④	⑤
19) 유명 요리사의 사회적 활용	①	②	③	④	⑤

3-6-4-1. 위의 19가지 중 가장 필요하다고 생각하는 2가지는? (            ), (            )

3-7. 로컬푸드의 실현을 가로막는 장벽과 로컬푸드 활성화 정책에 대한 귀하의 견해를, 구체적이고 자유롭게 기술해 주십시오.

로컬푸드의 실현을 가로막는 장벽들

<b>로컬푸드 활성화 정책 방안</b>

#### 4. 일반사항

나 이	만 ( )세	성 별	① 남성 ② 여성
귀하의 로컬푸드 관련 활동 영역	① 교수, 연구원 ② 민간 전문기관, 컨설팅업체 근무 ③ 로컬푸드 사업체 근무 ④ 시민단체 활동 ⑤ 공무원 ⑥ 기타 ( )		
생활(활동)지역	( ) 사·군 ( ) 읍·면·동		

## [참고] 전략과제 관련 워크숍 개최 내역

### 1. 제1차 전략과제 워크숍

\* 일시: 2011년 4월 6일(수) 10:00 ~ 12:30

#### \* 참석자

- 원내: 허남혁, 이관률(책임연구원), 유학열(농촌농업연구부장), 박진도(원장)
- 토론자: 김흥주(원광대), 허승욱(단국대), 하재찬(청주청원로컬푸드네트워크), 김훈태(서천군청), 안충섭(천안 학교급식협의회), 박준식(전 원주협동사회경제연구원 연구원), 김기현 (지역농업네트워크 대전충청 지사장)

#### \* 진행

- 로컬푸드 전략과제 브리핑 / 허남혁
- 지역순환 농식품체계와 로컬푸드의 개념화 문제 / 허남혁
- 지정토론자 토론
- 자유토론 (사례조사지 선정 및 방법론 중심으로)

### 2. 제2차 전략과제 워크숍

#### - 도시지역공동체 먹거리활동 활성화 방안

\* 일시: 2011년 4월 28일(목) 11:00 ~ 17:00

#### \* 취지

- 2011년도 <지역순환 농식품체계 구축> 전략과제 내 주요 테마로서 “도시지역공동체 먹거리활동 활성화” 정책방안 정리를 위한 간담회 성격의 자리
- 도시지역에서의 먹거리 생산이라는 새로운 영역과, 유통·소비의 새로운 사회적가치 창출과의 연계를 통한 커뮤니티 활성화 방안에 대한 논의

#### \* 진행

<현장답사> (11:00 ~ 14:00)

- 천안 목요장터(직거래농민장터): 천안지역 30개 아파트단지 순회 농민장터 현장방문
- 희망칼국수 (천안시민 출자기업, 수익금 지역사회 환원사례): 점심식사, 매니저 설명
- 북카페 산새 (지역주민 5인 출자 워커스 컬렉티브, 지역시민단체 5개 입주)

<워크숍> (14:00 ~ 17:00)

- 주제발표: 허남혁 / 충남발전연구원 (10분)  
박준식 / 농업농민문제연구소 녀름 (10분)
- 지역별 사례 공유 (10분씩 8명)
- 자유토론 1시간 30분

#### \* 발표 및 토론내용

- 도시텃밭 활동 현황 및 가능성
- 도농교류활동/식생활교육 현황 및 가능성
- 로컬푸드매장/지역생협의 현황 및 가능성
- 도시민/청소년 요리활동, 반찬가공, 식당의 향후 가능성(교육, community kitchen, 공동체밥집)
- 상기 활동들의 연계 및 융합 가능성
- 저소득층 및 소외계층 참여 및 연대 가능성

**\* 지역사례 발표 및 토론자 (총 8명)**

- 김기수 (대구 칠곡 농부장터)
- 박필순 (광주전남녹색연합 사무처장, 한새봉논두레 집행위원)
- 김봉재 (울산 범서문화마당 대표, 범서로컬푸드사업단 운영)
- 김병혁 (대구경북지역먹거리연대 사무국장)
- 김성훈 (대전 품앗이장터 기획위원)
- 박대호 (휴살림 정책팀장, 청주청원로컬푸드네트워크)
- 안충섭 (천안학교급식운동본부 사무국장)
- 박준식 (농업농민문제연구소 녀름 연구원)

**3. 제3차 전략과제 워크샵**

**- 시설급식 식재료 지역연계 강화방안 모색**

**\* 일시:** 2011년 5월 20일(금) 10:00 ~ 12:30

**\* 취지**

- 2011년도 <지역순환 농식품체계 구축> 전략과제 내 주요 테마로서 “시설급식 식재료 지역연계 강화를 통한 품질개선” 정책방안 정리를 시작하기 위한 간담회 성격의 자리
- 학교급식 이후 신규 정책과제 발굴, 그리고 학교급식 공급체계와의 연계성에 있어서 시설급식이 갖는 커다란 잠재력에 대한 검토

**\* 발표 및 토론내용**

- 시설급식의 특징 및 현황(전국/충남)
- 시설급식 식재료 공급체계 현황 및 문제점: 출처 불명의 식재료(수입산) 사용, 지역산 식재료의 낮은 사용비율, 가격 대비 질 낮은 식재료 사용, 복지시설과 식재료 공급업체와의 유착관계 등
- 시설급식 식재료 공급체계 개선 관련 국내외 사례 검토
- 시설급식 식재료 공급체계 개선 방안: 지역산 및 친환경 식재료의 (직거래) 공급증진 방안, 식재료 및 급식의 품질기준 확립방안, 지자체 시설평가 및 예산지원과의 연계방안, '학교급식지원센터'와의 연계를 통한 '공공급식지원센터'로의 발전방안 등

**\* 발표:** 김은경 (호서대 식품영양학과 외래교수), 송은승 (호서대 식품영양학과 교수),

**\* 토론자**

- 송동흠 (우리밀살리기운동본부 사무국장 - 학교급식지원센터 사례조사연구)
- 하재찬 (청주청원로컬푸드네트워크 - 지역복지관 근무경험/로컬푸드 활동)
- 안충섭 (충남학교급식운동본부 집행위원장 - 학교급식운동)
- 윤호창 (수도권생태유아공동체 상무이사 - 유치원/어린이집 친환경식재료 공급)
- 정 준 (이웃소비자회 이사 - 학교급식 시장현황)
- 이유진 (녹색연합 - 공공급식과 로컬푸드 문제)

#### 4. <지역순환 농식품체계와 로컬푸드 연구회> 제1회 워크샵

##### - 충남형 학교텃밭 모델 활성화 방안

\* 일시: 2011년 7월 22일(금) 10:00 ~ 12:30

##### \* 발표

- 학교텃밭의 의의와 활성화 방안 (민동욱 / 서울 도시농업네트워크 운영위원장)
- 경기농림진흥재단 학교농장 지원사례 (강동훈 / 경기농림진흥재단 도농교류부 과장)
- 유럽의 개념화와 영국 사례 (허남혁 / 충남발전연구원)

##### \* 지정토론

- 김오열 / 식생활교육충남네트워크 집행위원장
- 김영옥 / 충남영양교사회 자문위원(연기 금남초 영양교사)
- 최병인 / 충남도청 농정과 식생활교육 담당
- 박재진 / 충남농업기술원 기술보급과 원예작물팀 도시농업 담당

#### 5. <지역순환 농식품체계와 로컬푸드 연구회> 제2회 워크샵

##### - 일본 지산지소 정책 동향과 시사점

\* 일시: 2011년 8월 8일(월) 14:00 ~ 17:00

##### \* 발표

- 일본 지산지소 운동과 정책의 최근 동향과 시사점 (윤병선 / 건국대 경제학과 교수)
- 일본 학교급식과 지산지소 (송동흠 / 우리밀살리기운동본부 사무국장)

##### \* 지정토론

- 유학열 / 충남발전연구원 농촌농업연구부 부장
- 안충섭 / 천안학교급식협의회 사무국장
- 조영철 / 충남도청 농정과 로컬푸드 담당

#### 6. <지역순환 농식품체계와 로컬푸드 연구회> 제3회 워크샵

##### - 농민장터(farmers' market) 활성화 방안

\* 일시: 2011년 8월 24일(수) 13:30 ~ 17:00

##### \* 발표

- 해외 농민장터 경험이 주는 함의 (박준식 / 농업농민정책연구소 녀름 비상임연구원)
- 원주 새벽시장 사례 (조세훈 / 원주 친환경급식 맞두레 대표)
- 천안 농업인직거래장터 사례 (이현경 / 천안시 농업기술센터 담당)
- 서천 마서동네장터 사례 (김영철 / 서천군 마서면 산업행정담당)
- 대구 농민장터 사례 (김병혁 / 대구경북지역먹거리연대 사무국장)
- 청주청원 농민시장 사례 (하재찬 / 청주청원 로컬푸드네트워크)
- 예산 대흥장 복원사례 (박효신 / 예산 대흥슬로시티협의회 사무국장)
- 광주 로컬푸드 첨단문화장터 사례 (남유정 / 광주여성센터 식량주권위원장)

##### \* 지정토론

- 백태근 / 농수산물유통공사 유통조성처 상생협력팀 차장
- 안충섭 / 천안학교급식네트워크 사무국장
- 조영철 / 충남도청 농정과 로컬푸드 담당

## 7. <지역순환 농식품체계와 로컬푸드 연구회> 제4회 워크샵

### - 한국형 꾸러미사업(CSA) 활성화 방안

\* 일시: 2011년 9월 1일(목) 14:00 ~17:30

#### \* 발표

- 황성 꾸러미 네트워킹 사례와 마을사업화 방안 (윤종상 / 텃밭 영농조합법인 대표)
- 해외 CSA 사례가 주는 함의 (허남혁 / 충남발전연구원 책임연구원)
- 전여농 언니네텃밭 사례 (김정열 / 전국여성농민회총연합 언니네텃밭사업단 단장)
- 완주 건강밥상꾸러미 사례 (강성욱 / 완주 로컬푸드지원센터 팀장)
- 춘천 봄내살림 사례 (이진천 / 봄내살림 대표이사)
- 지리산 산내 어머니꾸러미 사례 (정우식 / 지리산친환경영농조합 기획담당)

#### \* 지정토론

- 안충섭 / 충남농어업6차산업화센터 로컬푸드 담당
- 조영철 / 충남도청 농정과 로컬푸드 담당
- 이재국 / 서천 얼굴있는먹거리 대표
- 배연근 / (주)공생공소 농업회사법인 대표

## 8. 충남 <지역순환 농식품체계와 로컬푸드 연구회> 제5회 워크샵

### - 농협과 로컬푸드

\* 일시: 2011년 9월 27일(화) 14:00 ~17:00

#### \* 발표

- 농협 경제사업과 로컬푸드 활성화 방안 (김기태 / 한국협동조합연구소 소장)
- 농협 경제사업과 로컬푸드 활성화 방안: 충남도를 중심으로(김기현 / 지역농업네트워크 대전충청지사장)
- 학교급식 및 꾸러미사업(SK택배사업) 사례 (신환희 / 오창농협 친환경농산물유통센터 상무)

#### \* 지정토론

- 강마야 / 충남발전연구원 책임연구원
- 안충섭 / 충남농어업6차산업화센터 연구원
- 이내우 / 천안농협 경제사업장 부장

## 9. 충남 <지역순환 농식품체계와 로컬푸드 연구회> 제6회 워크샵

### - 농촌 마을만들기와 로컬푸드

\* 일시: 2011년 10월 7일(금) 14:00 ~17:00

#### \* 발표

- 마을만들기와 로컬푸드 (유정규 / 지역재단 이사)
- 마을만들기와 로컬푸드 1 - 진안 사례 (구자인 / 진안군청 마을만들기지원팀장)
- 마을만들기와 로컬푸드 2 - 완주 사례 (강성욱 / 완주 지역경제순환센터 로컬푸드 팀장)

#### \* 지정토론

- 최시영 / 충북친환경농업인연합회 사무국장
- 박 경 / 목원대 디지털경제학과 교수
- 안충섭 / 충남농어업6차산업화센터 연구원
- 조은정 / 충남발전연구원 책임연구원