

산내 꾸러미사업 현황

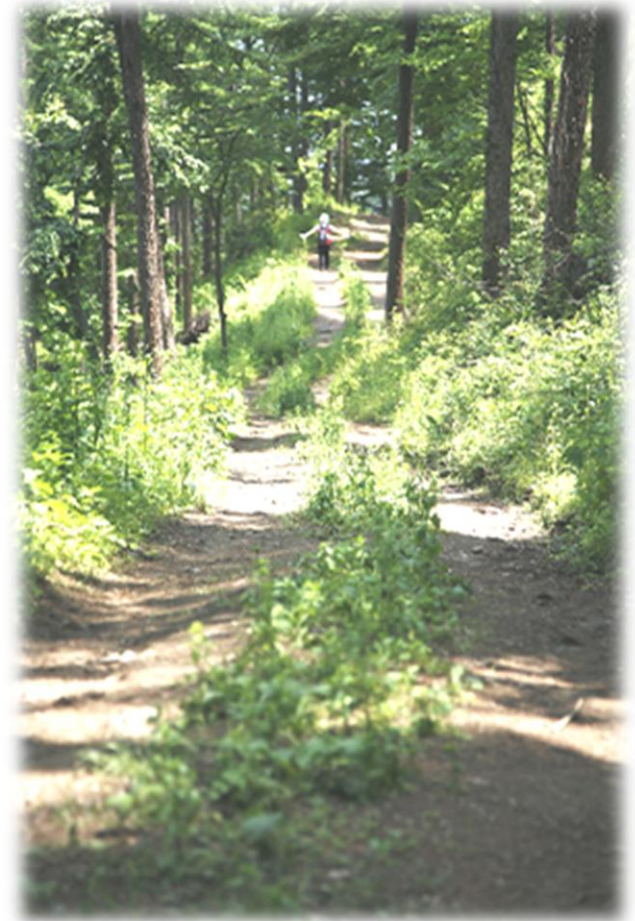


지리산산내꾸러미사업단

2010지경부커뮤니티비즈니스시범사업자

순서

- ◎ 사업 동기 및 목표
- ◎ 사업모델
- ◎ 사업현황
- ◎ 특징 및 평가
- ◎ 발전 방향 및 정책적 지원



1. 사업동기 및 목표

지역문제를 지역주민이 주체가 돼, 지역자원을 활용해
비즈니스 형태로 해결하는 “커뮤니티비즈니스” 로 시작

지역 현황 및 문제

- ❖ 귀농 1번지: 250여명, 지속적 증가
- ❖ 양자간 가치관, 정서적 생활습관 차이
- ❖ 농경지 부족으로 인한 경제적 어려움
- ❖ 농업을 중심으로 한 커뮤니티 붕괴

지역자원

- ❖ 인적자원 : 비비즈니스경험 귀농자
지역경험 원주민
- ❖ 물적자원 : 다품종 소량 유기농
산나물
- ❖ 관광자원 : 지리산, 둘레길 등

사업목표

지역경제력 확충과 농업을 통한 커뮤니티 회복으로
지역자립과 자치, 복리가 실현되는 마을공동체 만들기

2. 사업 모델

상품 구성

종합팩

- ❖ 가공식품 : 두부, 유정란, 콩나물
- ❖ 제철농산물 : 3~5가지
- ❖ 반찬류 : 2~3가지

기본팩

- ❖ 가공식품 : 두부, 유정란, 콩나물

산내팩

- ❖ 가공식품 : 두부, 유정란, 콩나물
- ❖ 반찬류 : 2~3가지

사업모델

대구직배

- ❖ 대상상품 : 종합, 기본
- ❖ 배송 : 대구 시민단체
- ❖ 목요일 당일 생산 배송

기타 지역 택배

- ❖ 대상상품 : 종합
- ❖ 배송 : 택배사

산내 지역 직배

- ❖ 대상상품 : 산내팩
- ❖ 배송 : 사업단

수익/운영 구조

수익구조

- ❖ 상품가격 : 3만원
 - 생산자 : 83%
 - 포장, 택배 운영비: 17%

운영구조

- ❖ 실무진 : 기획, 운영, 회계
- ❖ 생산가족 : 제철, 가공, 반찬
- * 생산가족이 실무진 역할 수행

3. 사업 현황

사업 경과

2010.4

- 사업 준비

2010.9

-지경부 커뮤니티 비즈니스
시범사업자 선정

2010.9

-실무진 구성

2011.1

-생산자 구성

2011.3

-제품출하

구성원

실무진

❖ 기획(1), 제철(1), 반찬(1)
가공,(1) 배송(6),
고객관리, 체험사업(3)
총 13명

생산팀

❖ 가공 : 두부(2), 유정란(2)
콩나물 (1) 총 5명
❖ 반찬류 : 7명
❖ 제철농산물 ; 9명
* 총 21명

* 조직형태는 영농조합

고객 및 수익 현황

고객

❖ 대구지역 : 80회원
❖ 택배 : 40회원
❖ 산내지역 : 50회원
* 총 170회원

수익

❖ 월매출 : 1,000만원선

4. 특징 및 평가

특징

구성원

- ❖ 다수의 귀농자 포함
 - 공감 형성용이
 - 사업성(Business)이 높음
 - 지역공동체성 부족
 - 차별적 제품력 부족

CSA

- ❖ 농민 주도 CSA
 - 생산자 중심 사업추진 용이
 - 소비자의 참여 미흡
 - 고객관리, 마케팅 필요

평가 및 시사점

공동체 구축

- ❖ 농민 중심 사업으로 긍정적 출발
- ❖ 더 많은 지역주민의 참여 필요
- ❖ 지역 공동체를 위한 다양한 사업 필요

Business

- ❖ 제품 기획, 생산, 품질관리 전단계에 대한 전문성 강화 필요
- ❖ 차별화된 제품 발굴 필요

5. 발전 방향 및 정책적 지원 사항

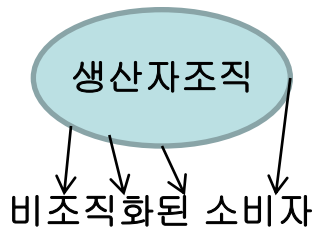
발전방향

농민주도 CSA ⇒ 공동체 주도 CSA

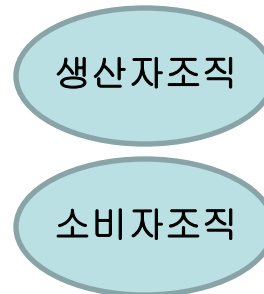
❖ 농민 주도 CSA의 한계

- 비즈니스 모델로 경쟁
- 생산자에 대한 인식 문제
- 기업화로 변질될 우려

현재



중기



장기



정책적 지원사항

- 생산 기반 조성 지원
- 마케팅, 회계 등 전문역량
- 고객 기반 창출
- 소비자조직 연계활동
- 로컬푸드 지원

. 제품사진



. 제품사진



. 홍보지



지리산 산내
어머니 꾸러미

친정 어머니께서 집앞 텃밭에서 키우고
틈틈이 산과 들에서 캐서 도시로 시집간 딸에게
보따리 보따리 싸주시던 그 먹거리...
포장이 예쁘고 세련되지 못해도, 모양이 반듯하지 않아도...
내 아이에게 먹이고 싶은 건강하고 깨끗한 먹거리를
함께 키우고 함께 먹을

‘딸가족’을 찾습니다!

지리산 산내
어머니 꾸러미 가 뭐죠?

지리산 어머니 꾸러미는 지리산의 신선한 물과 공기로 만들어진
친환경 제철 농산물과 산내에서 만들어진 **두부, 유장란** 등을
매주 도시 가족들에게 보내는 먹거리 꾸러미입니다.

지리산 산내
어머니 꾸러미 1팩 안에는 뭐가 들었나요?

우리집으로 만든 두부1모 	행복한 닭이 낳은 건강한 유장란 10알 	무독 쫄면 고소한 맛있는 콩나물 300g 
텃밭에서 재배한 친환경 제철농산물 3~5가지 	어머니 손 맛나는 반찬 2~3가지 	구성예시 
제철 야채, 과일류, 산/들나물 등	김치, 장아찌, 장류, 지역특산 음식 등	

- 가격은 생산원가 기준으로 산정하되 '한살림 소비자가격'을 참고합니다.
- 신청은 매주공급 4회 12만원 / 격주공급 2회 6만5천원입니다.
- 택배비 포함된 가격이며 매 주 금요일 배송합니다.

지리산 산내
어머니 꾸러미 누가 만드나요?

지리산 어머니 꾸러미는 생명평화운동의 본산인 실상사와 실상사 귀농학교가 있는 귀농면지 지리산 산내면에서
10년 이상 유기 생태농업을 실행해 오고 있는 실상사 농장과 귀농인 지역주민들이 힘을 모아 함께 만들고 있습니다.



지리산 산내
어머니 꾸러미 를 신청하면 어떤 점이 좋은가요?

- 맛을 수 있는 신선한 제철 먹거리를 매주 식탁에 올릴수 있습니다.
- 도농 직거래를 통해 유통비용을 줄여 농촌과 도시가 모두 잘 살 수 있습니다.
- 산내가 또하나의 고향이 됩니다. 지리산 둘레길, 실상사 농장 등에서 언제든지 체험과 휴가, 휴양을 즐길 수 있습니다.
- 지역의 새로운 경제모델을 구축해 케이볼카, 텃 등으로 환경파괴가 예상되는 지리산을 온전히 지킬수 있습니다.

지리산 산내
어머니 꾸러미 딸 가족이 되려면?

지리산어머니꾸러미는 신뢰를 바탕으로하는 가족관계와 인간과 자연이 공존하는 **친환경 생태 먹거리**를 지향합니다.

그래서!!!

- 생산자와 소비자가 서로 얼굴을 아는 것을 원칙으로 합니다.
- 도시가족은 '산내' 에서 하는 가족 체험행사에 꼭 참여해야 합니다.
- 농산물의 특성상 최소 3개월 단위의 회원가입과 월 선금 납부를 원칙으로 합니다.

신청 및 문의

딸가족이 되고자 하시면 아래 전화로 신청 혹은 회원가입서류를 작성해서서 아래 메일로 보내주시고

지리산 산내 꾸러미 사업단/지리산친환경영농조합

전화 (063) 633-1260, 팩스 (063)636-5390, 이메일 ha19611@hanmail.net
계좌번호 농협 351-0267-4446-93 하강주
D+M 카페 <http://cafe.daum.net/jirisanoe>

공급자

‘대구 친환경먹거리 재정사업단’

대구지역 공급은 재정사업의 일환으로 대구지역 사회단체 활동가들이 직접 공급합니다.
이 재정사업은 중간이윤을 남지 않는 직거래 방식으로서 생산자에게는 생산기름,
소비자에게는 저렴한 가격을 보장하여, 활동가들에게는 안정적 활동을 가능하게 할 것입니다.

. 고객편지

> 지리산 엄마 편지 1 반찬 꾸러미

꼭염입니다.

계곡 자락마다 물놀이하는 사람들이 넘쳐납니다.
요즈음의 산내는 주인보다 외지 휴양객들이 더
많네요. 더운 여름 그래도 물에 발 담그고
계곡서 불어오는 바람 한자락이면 땀이 쏙~
들어갑니다.

이번주 반찬은 연잎밥과 여름동치미입니다.
연잎은 매동마을에 있는 무논밭에서 류순영회원이
직접 따 와서 찹쌀, 대추, 은행, 완두콩, 검은콩,
팥을 각각 삶고 찐고 해서 한꺼번에 섞어
다시 찌습니다.

연잎은 방부효과도 있어 냉장고에서도 일주일이상
상하지도 않는다고 하네요.
냉동해서 보내드리는데 드시기 전에 살짝 썰서
드시면 좋아요.

여름동치미는 중랑마을에서 무농약으로 키운 무를
설탕 소금 식초로 살짝 절였다가 사과, 양파, 마늘,
생강을 갈아서 체에 반쳤다가 물에 희석해서
소금으로 간을 맞췄습니다.
하루쯤 냉장고에서 익혀서 살얼음 동동 동치미로
먹으면 좋을 듯 싶네요.

다음주엔 열무김치와 죽순조림이 예정되어 있습니다.
반찬을 만드는 엄마가족에 분파가 하나 생겼습니다.
일명 통깨파!
음식의 배미요, 화용정점은 마지막에 통깨를 탁~
하고 뿌리는 순간이라고 외치면서 반찬작업시에
통깨가 준비되어 있지 않을때는 끝날때까지
중얼중얼 통깨가 있어야하는데...
다음에 통깨를 준비해주지않으면 작업을 안할것
이다하고 협박까지 합니다. 맛있게 보이고 맛나게
만들고 싶은 엄마가족의 마음입니다.



지리산 엄마의 소리통

상품 구별 및 주위사항

- 고구마껍질 다듬을 때 꼭 장갑끼시고 하세요
고구마줄기 물이 손가락에 듭니다.
생으로 까실 때에는 가는 부분 위쪽을 꺾어서 내리면
되고요 삶아서 까실려면 소금을 조금 넣고 하시는
것이 잘 까집니다.

- 풋고추와 청양 구별은 빨간고추가 섞인것이
청양고추입니다.

꾸러미 “딸가족 모니터링단” 을 모십니다.

꾸러미사업단이 출범해 첫 제품을 출하한지 이제
6개월 정도 지났습니다.
사업초기로 여러 가지로 부족하고 아직도 많은
시행착오를 겪고 있으나, 딸가족 여러분들의 이해와
성원으로 100회원을 넘어서고 있습니다.

얼굴 아는 생산과 소비를 지향하는 꾸러미사업단은
고객과 만날 수 있는 다양한 프로그램을 준비중입니다.
특히 딸가족분들의 소리를 직접 듣고 이를 반영하기
위해 “딸가족 모니터링단” 을 운영할 계획입니다.

그간 많은 딸가족 분들이 전화나 카메를 통해 좋은
의견들을 많이 올려주셨습니다.

이러한 활동들을 보다 구체화해 사업에 직접 반영하기
위해 딸가족 모니터링단을 모십니다.
관심있으신 딸가족 분들은 신청해 주세요

1. 목적 : “딸가족 입장에서 꾸러미사업 전반 및
먹거리에 대한 평가와 모니터링” 을 통해
엄마 가족과 딸가족이 함께 잘 살 수 있는
사업 만들기
2. 대상 : 딸가족 누구나
3. 활동내용 : 꾸러미 제품평가, 산내 현장방문
엄마가족 및 실무진과의 대화
4. 모집인원 : 10~20명사이
5. 모집시기 : 8월 20일까지
6. 신청방법 : 전화 또는 카페



8월 1주 꾸러미는요

1. 제철 꾸러미 : 제철꾸러미팀

고구마 줄기_1kg, 이영진,김성희,양두레
쌈채소_6종_김성희,양두레,이영진,허진창
청양고추_100g,이일형
풋고추_200g,실상사농장,김성희,이영진
파리고추_250g,양두레

2. 반찬 꾸러미 : 반찬꾸러미팀

연잎밥, 여름동치미

3. 가공 꾸러미

유정란 (10알/오천천,하상모)
두부 (1모), 콩나물(300g)
-지리산친환경영농조합



신청 및 문의

딸가족이 되고자 하시면 아래 전화로 신청 혹은 회원
가입서류를 작성하셔서 아래 메일로 보내주세요.

전화_ (063)633-1260, 팩스_ (063)636-5390
(010)7684-7207

이메일_ ha19611@hanmail.net

계좌번호_ 농협 351-0267-4446-93 하강주

http://cafe.daum.net/jirisanae

휴가로 꾸러미 받기 어려우신 분들은
사전에 연락주세요.

. 고객편지

> 이번주 산내꾸러미

'제철 농산물'을 소개합니다

고구마줄기 고구마줄기는 수분함량이 95.9%나 되고, 칼슘과 칼륨이 많아서 다이어트 식품으로 아주 좋습니다. 여기에 서늘한 성질을 갖는 식물로 구토, 설사, 중기치료에 좋고 산모들은 모유를 통쾌한다고 하니 많이 드시고 건강하세요.

파리고추 파리고추는 고추의 변종으로 푸를푸를 생겼다해서 붙여진 이름입니다. 혈압을 낮춰주고 신진대사를 원활하게 해주는 효과가 있습니다. 특히 기름과 볶으면 파리고추가 지닌 항암성분이 더욱 흡수가 잘 되나, 보관할때 사과, 배, 토마토 등과 함께 보관하면 빨리 물러지니 보관에 주의하세요.

쌈채소 6종

겨자채 : 돼지고기와 궁합, 살균효과
깻 잎 : 생선회와 궁합. 혈액을 맑게함
오코њ : 모든고기와 궁합, 신진대사
차즈기 : 어류와 궁합, 식육증진, 무좀, 두통
쳐꺼리 : 거피와 궁합, 당뇨예방, 시력회복
상추 : 돼지고기와 궁합, 화병과 불면증

청양고추 고추의 매운성분은 혈압을 낮추고 폐암, 폐장암, 피부암등을 억제하는 효과가 있는데 특히 청양고추는 이런 성분이 일반 고추에 비해 6-7배나 더하다고 합니다. 특히 청양고추는 배고픔을 줄이고 식욕 조절을 도우니 다이어트에도 최고입니다.

> 먹을수록 건강해지는

제철 채소로 만든 반찬

파리고추 옛장조림

[재료] : 파리고추 150g, 호두 40g

물엿 1/3컵, 진간장 1/3컵

다시마를 1/6컵



- 1) 파리고추는 깨끗이 씻어 꼭지를 떼어냅니다.
- 2) 냄비에 다시마를, 물엿, 진간장을 섞어 끓기 시작하면 파리고추와 호두를 넣고 완기나게 서서히 조리 식은후 접시에 담습니다.

들깨 넣은 고구마순 볶음

[재료] : 고구마순 300g, 멸치액젓 1큰술,

천연조미료 1/2큰술, 다진마늘 1큰술,

참기름 1큰술, 다진 파, 식용유 약간, 물 1/3컵,

들깨가루 2큰술

- 1) 고구마 순은 미리 데쳐 후 깨끗히 헹구어 먹기 좋은 길이로 썰어줍니다
- 2) 고구마순에, 다진 마늘, 멸치액젓, 천연조미료, 참기름을 먼저 넣어 조물 조물 무쳐줍니다
- 3) 양념이 스며들도록 잠시 놔두었다가 팬에 식용유를 두르고 볶아주세요
- 4) 들깨가루를 넣기전에 물을 넣어 같이 볶아 주다가 다진 대파를 넣고 고구마순이 부드러워지고 양념이 잘 스며들면 들깨 가루를 넣어주세요.
- 5) 마지막으로 천연조미료를 넣고 볶아주세요. 천연조미료가 없으시면 멸치다시물을 넣어주세요.

> 지리산 엄마 편지 2

제철 꾸러미

제철농산물이몸에도 좋다?!

사람들은 흔히 철이 든다는 말을 많이 씁니다. 또 계절이 지남 옷을 보고는 철 지난 옷이라고들 합니다. 시기에 맞는 농산물을 보고 제철 농산물이라고 하지요. 그리고 제철 농산물이 몸에 좋다고 합니다.

오늘 꾸러미 식구들에게 저희가 보내는 제철 농산물이 어떤 의미와 건강성을 지니고 있는가를 이야기해 드리려합니다.

철이 들었다는 말을 북한에서는 '속이 찼다'고 말합니다. 또 어른들은 바른 아이들을 두고 철이 들었다고 하지요. 이 말은 제 나이에 경험과 경험을 통한 지혜를 바르게 쓴다는 말입니다. 농산물도 마찬가지입니다.

계절의 흐름을 바로 알아 더운날은 햇빛을 비가 오면 수분은 땅의 지력으로 영양분을 그리고 주변 곤충들로부터 자기 몸을 보하기 위해 영양가치를 나눌줄 아는 작물은 우리가 살아가는 것과 같이 경험과 지혜를 몸에 영양분으로 간직하기에 같은 공간에 사는 사람이 먹을때 '밥이 보약'이라는 말처럼 약이 되는 것입니다.

반대로 철을 거스르 재배되는 식물들은 바람과 비, 그리고 가뭄과 병충해를 사람이 조절해 주니 자기를 보호하기위해 영양분을 나눌필요가 없어 덩치와 모양만 커질 뿐입니다. 제철농산물. 하우스에서 철모르고 크는 농작물 보다는 작고 못나지만 내음을 지키는 속이 찬 약으로 항상 건강하세요.

. 기타

사업설명회



순천워크샵



. 기타

자원발굴 워크숍



이장단회의 홍보



. 기타

고객초청 잔치



고객초청 잔치

