

3주제

6차산업화 사례 소개

● 발표

정제민 (주)예산사과와인 공장장

예산사과와인 6차산업화 사례

충청남도 예산군 고덕면 대천2리

목차

I. 예산사과와인 6차 산업화 계기

II. 예산사과와인 사업활동 소개

III. 사업의 성과와 전망

IV. 애로점 및 센터에 바라는 점

I . 예산사과와인 6차 산업화 계기

[객관적 조건] 우리술 산업의 암울한 현실에서 당연한 선택

- 술 공장은 많으나 문화적 바탕을 가진 와이너리가 없다.
- 술의 원료를 생산하는 농원, 술을 만드는 시설과 건물, 술을 만드는 사람 이 모두가 총체적인 상품
- 원료의 함량과 품질에 대한 소비자들의 불신 : 저가 위주의 술 생산과 유통
- 와인을 만들어도 팔 곳이 없음 : 수입와인과 대량생산 대량판매 위주의 유통구조

[주관적 조건] 농장형 와이너리의 좋은 조건

- 인구밀집 인근 도시들과의 접근성이 좋은 농장 (서울, 대전, 천안, 아산 등)
- 수덕사, 덕산온천(스파캐슬) 등 예산군이 가진 문화 자연자원 풍부
- 사과농사꾼(장인)과 와인양조기술자(사위)의 조합

II . 예산사과와인 사업활동 소개

농장가족



대표 : 서정학

- 한국농업대학 현장교수
- 기꾸사과 동호회 회장
- 옥골사과작목반 초대회장
- 사과연합회 이사
- 농업회사법인 애플피아 대표
- 농업회사법인 예산사과와인 대표

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

일반현황



재배 역사 및 현황

- 역 사 : 1987년 재배 시작
- 재배면적 : 3ha
- 생 산 량 : 연 50톤
- 품 종 : 기꾸8, 감홍

주요사업

- 예산사과와인 제조판매
- 와인교육 및 체험
- 사과나무 분양 및 파이 썸 체험
- 숙박

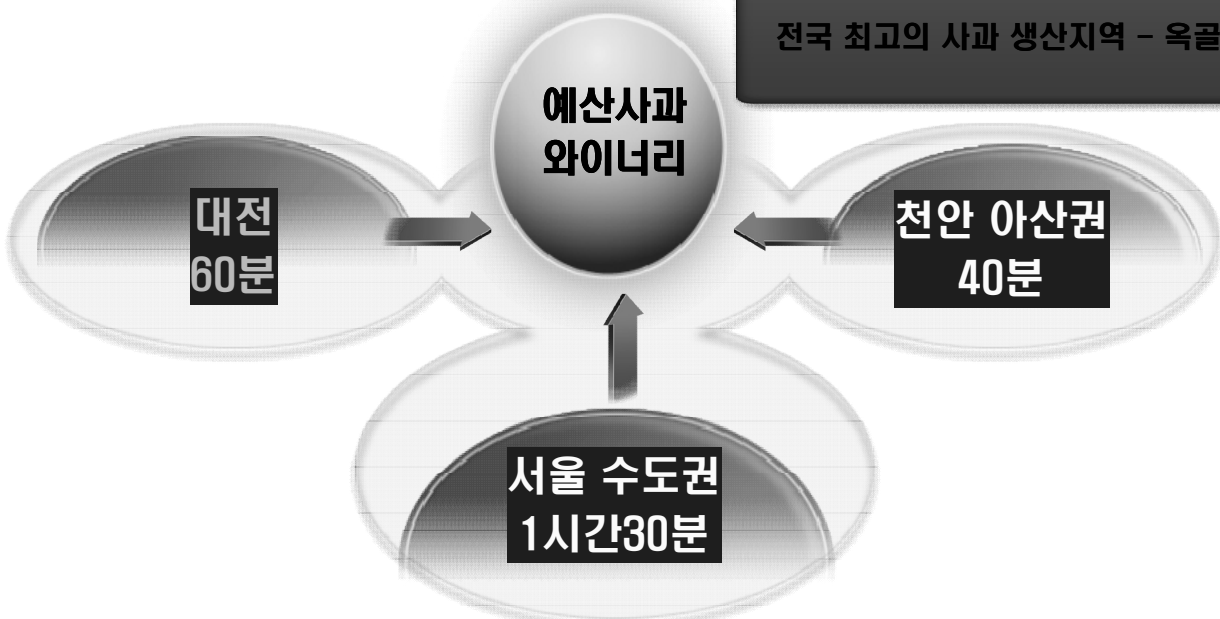
Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

지정학적 현황

지리적조건

수도권에서 가장 가까운 사과단지
관광 체험형 와이너리에 적합

전국 최고의 사과 생산지역 - 옥골



Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

지정학적 현황

문화 레저 농업인프라

- 수덕사 등 문화자원과 연계관광
- 스파캐슬을 활용한 관광객 유치
- 기술센터, 유통센터 연계 체험
- 문화자원과 농업자원을 연결하는 순환버스



수덕사
총의사

20분

은성농원
와이너리

15분



사과종합유통센터
기술센터, 충남농기원

10분



덕산온천

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

1차산업 : 사과농사

- 아름다운 농원 가꾸기

- 믿을 수 있는 먹거리 생산



2005-11-05 5:25:31 P.M. 예산 차고 앞정대



은성농원



은성농원 <http://cafe.daum.net/eunsungapple>



은성농원 <http://cafe.daum.net/eunsungapple>



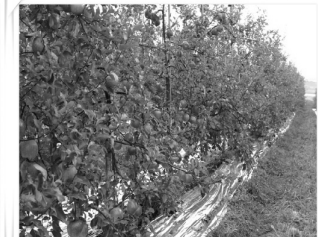
가산: 은성농원



예산 은성농원



2005-11-05 5:25:31 P.M. 예산 차고 앞정대



2005-11-05 4:30:11 A.M. 예산 차고 앞정대

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

1차산업 : 사과농사

고수고 밀식재배



- 노동력 절감
- 단위당 생산량 증대
- 당도와 색도 상승

친환경 저농약



- 초생재배, 예초작업
- 무 제초제 저농약

최신농법



- 유럽식 수형, 전지작업

신품종



- 기꾸 8
- 피덱스

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

1차산업 : 사과농사

사과품평회



- 정기 사과농업인 품평회
- 농사정보교환

농업인 견학



- 연간 1000명 이상 방문
- 사과농업인 사관학교

세미나



- 사과농업 전문 교육
- 양구, 영월, 정선 등 사과농업인 출장교육

농업대학 실습농원



- 한국농업대학 실습농원
- 매년 2명 현장 실습
- 학생 MT

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

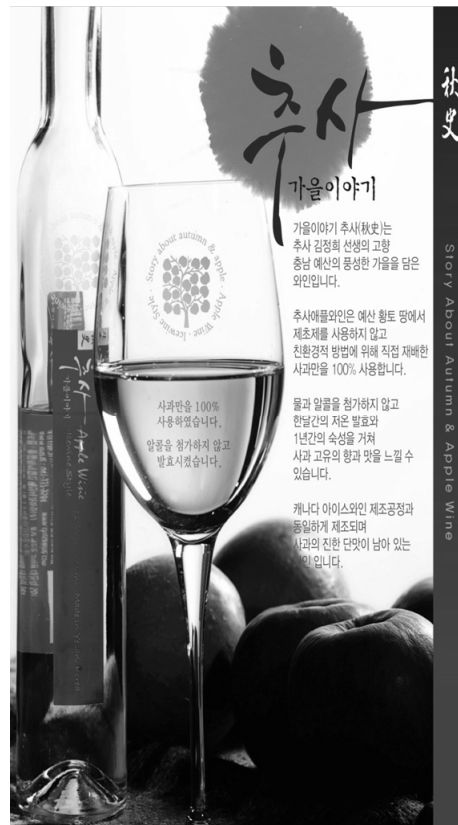
2차 산업 : 와인제조

와인제조 방향

- 예산사과만을 사용
- 좋은 원료 사용
- 물, 주정, 설탕을 첨가하지 않고 제조
- 술은 세월이 만든다.

예산사과와인 생산 및 예정 주류

주류종류	용량	시판시기
Apple Ice wine	375ml	2010년 12월
사과중류주	500ml	2013년 7월
입욕제와인	18.9L	2011년 10월
사과블루베리와인	350ml	2012년 6월



추사

가을이야기

가을이야기 추사(秋史)는 추사 김정희 선생의 고향 충남 예산의 풍성한 가을을 담은 와인입니다.

추사재판와인은 예산 향토 명에서 제조제를 사용하지 않고 친환경적 방법에 의해 직접 재배한 사과만을 100% 사용합니다.

물과 알코올을 첨가하지 않고 한달간의 자연 발효와 1년간의 숙성을 거쳐 사과 고유의 향과 맛을 느낄 수 있습니다.

캐나다 아이스와인 제조공정과 동일하게 제조되며 사과와 친한 단맛이 남아 있는 와인입니다.

예산의 가을을 가득 담았습니다.



원료가 생산되는 사과농장과 와이너리가 아름답게 조화를 이루는 공간입니다.

예산군에서 처음으로 사과를 심기 시작했던 고덕면 대천리에 위치하고 있으며 와인숙성실과 더불어 시음장, 교육장, 사과파이 체험장 등을 갖춘 문화공간입니다.

사과 재배부터 수확, 와인의 발효와 숙성, 그리고 병입까지 농장에서 이루어지는 Farm Winery입니다.



Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

2차 산업 : 와인제조

와인관 내부 시설(대지 980평, 건평 460평)



와인설비 - 연간 30톤 생산



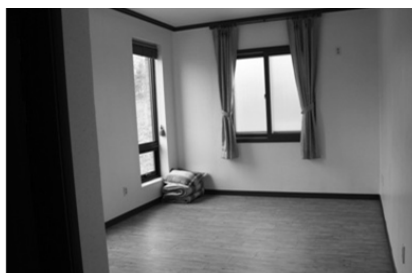
와이너리 건물



식당



세미나실 - 최대 80명 수용



원룸형 숙소 4개(4명정원)



콘도형 숙소 3개(8명 정원)

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

2차 산업 : 와인제조

와인 양조교육 프로그램운영



- 와인양조 전문가과정(년30명 교육)
- 와인양조 기초과정(년120명 교육)
- 시군 농업기술센터 출장교육
(매년 30개소 이상)



Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

3차 산업 : 체험관광

예산사과와인 체험현황

구분	체험 인원	체험소득(백만원)	비고
계	15,200	159	
2008년	3,500	32	축제(3000명)
2009년	4,100	38	축제(1500명)
2010년	7,600	89	축제(4000명)

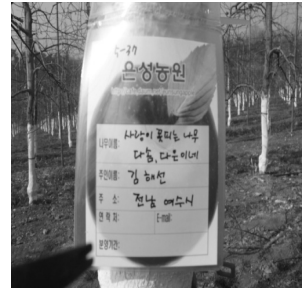
예산사과와인 체험 프로그램

- 덕산 스파캐슬과 연계 프로그램(성수기 매일 오전 11시 오후 3시)
- 나만의 와인 만들기, 사과파이 만들기, 사과잼 만들기, 사과 소시지 만들기, 바베큐 등
- 우리가족 사과나무 분양
- 사과 꽃 축제, 사과와인페스티벌.

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

3차 산업 : 체험관광

예산사과와인 Festival

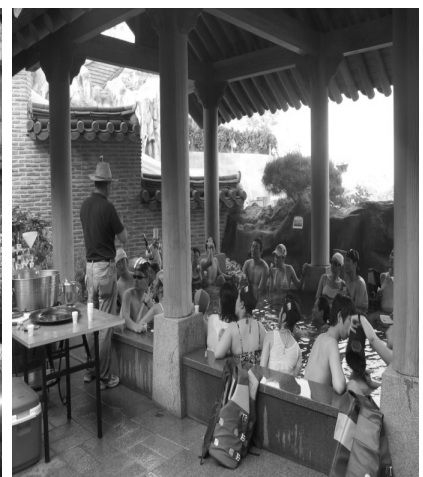


- 2004년 부터 매년 개최
- 수확체험, 와인만들기, 잼만들기, 소시지 만들기, 염색체험 등 체험프로그램
- 사과나무 음악회
- 농장단위 세계적인 축제로 키울 포부 : 대사관 초청, 원어민 강사 초청

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

3차 산업 : 체험관광

스파캐슬 사과와인 홍보



- 상품성이 떨어지는 사과 소비대안 : 선별을 통한 사과명품화
- 덕산 스파캐슬에 고객반응 테스트 : 사과홍보와 와인홍보 효과
- 7월 18일 부터 여름 성수기 기간 동안 계속 진행

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

3차 산업 : 체험관광

사과 파이, 잼만들기



사과파이 연간 2000개, 잼 연간 3000개

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

3차 산업 : 체험관광

먹거리



와인과 어울리는 바비큐를 대표 음식으로 하고 있음

Ⅱ. 예산사과와인 사업활동 소개

3차 산업 : 체험관광

숙박 및 워크샵



삼성전자 워크샵



성덕대학교 와인교육생 견학



다음레저 체험관광단



막걸리학교 토론회 워크샵



4H 청소년캠프

50명 숙박 가능, 80명 수용 세미나실

Ⅲ. 사업성과와 전망

- 사업성과
 - 와이너리의 6차 산업화는 선택이 아닌 필수
 - 수많은 시행착오를 거쳐 체험관광 프로그램 정착
 - 스파캐슬 등 지역 관광자원과 연계강화
 - 체험, 먹거리 분야의 전문성 확보
- 사업전망 (사과농업 20%, 와인생산판매40%, 체험관광 40%)
 - 농장형 와이너리의 특징을 살려 6차산업 모델하우스 완성
 - 와인생산과 더불어 잼, 파이 등 상품화
 - 기업체들의 와인교육과 체험을 결합한 워크샵 유치
 - 주한 외국인, 원어민 강사들의 체험관광 특화전략
(정기적인 와이너리 디너파티, 체험행사)

IV. 애로점 및 센터에 바라는점

• 6차 사업화의 어려움 (종합예술)

- 1차 농업생산 : 인력부족, 공간부족(주변 지가 상승)
- 2차 와인가공 : 초기투자비용, 연구개발, 제품디자인
- 3차 체험관광 : 전문성 취약(요리, 바비큐, 체험진행)
서비스 마인드 부족(복장, 손님 응대 방법 등)
- 보조와 지원사업에 의한 의욕저하 : 공정한 경쟁 위배, 보조 의존

• 충남농어업6차산업화센터에 바라는 점

- 농업을 활용한 3차 산업에 집중해서 교육과 컨설팅 요망
(1차와 2차는 시군 농업기술센터나 도 기술원에서 담당)
- 경관조성, 숙소인테리어, 체험 프로그램 등 교육과 훈련 기회 제공
- 형태별로 6차 산업화 모델들을 설정하고 집중육성 후 교육장으로 활용
- 대기업 호텔, 리조트 등 서비스 업체와 자매결연 등을 통해 서비스 노하우 전수 등 연결

감사합니다