

## 제3주제

# 홍성군 지역특산물을 이용한 신상품 개발 및 산업화 방안

---

김애정

(대전대학교 식품산업연구소장)





## 홍성군 지역특산물을 이용한 신상품 개발 및 산업화 방안

2005. 11

대전대학교 식품산업연구소장 김애정

## 목 차

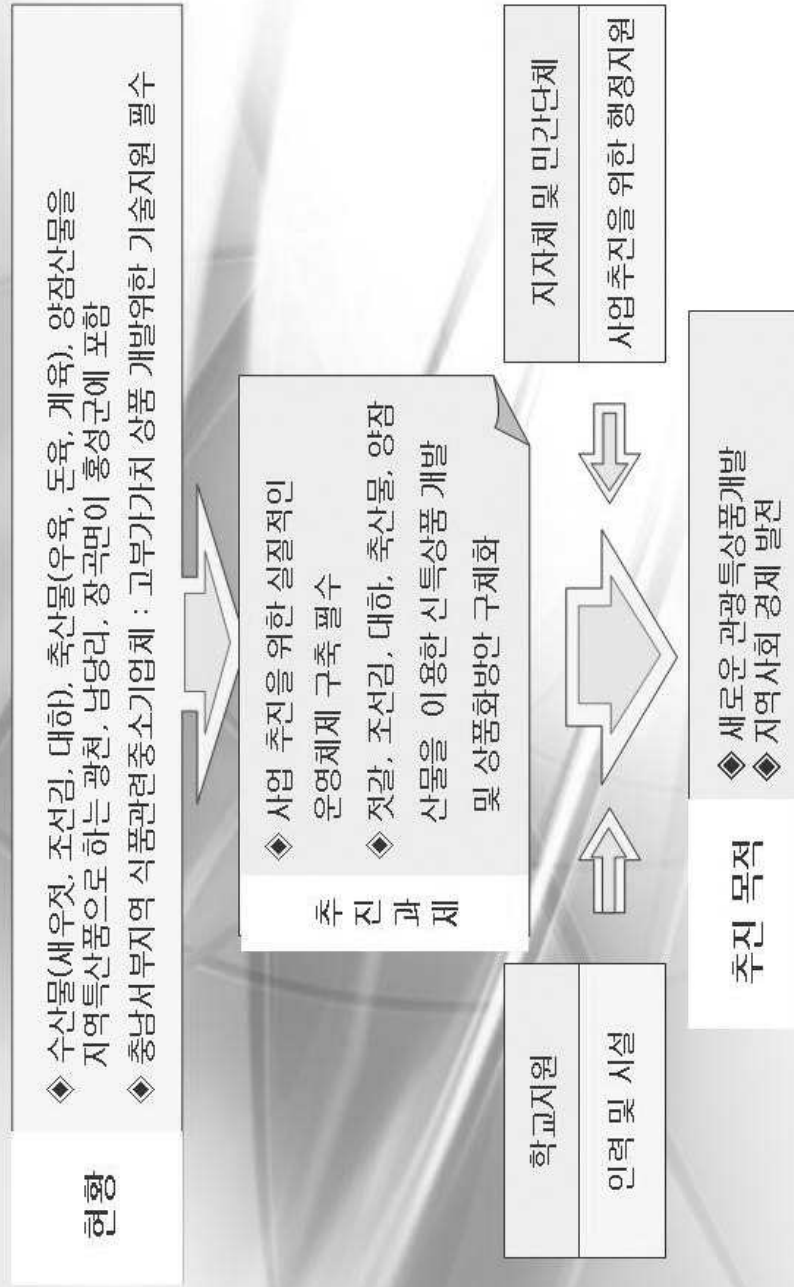
I. 홍성군 지역특산물 현황 및 과제

II. 혜전대 식품산업연구소 여건 및 연구사례

III. 홍성군 포럼사업 결과보고

V. 지역혁신 성과활용 및 산업화 방안

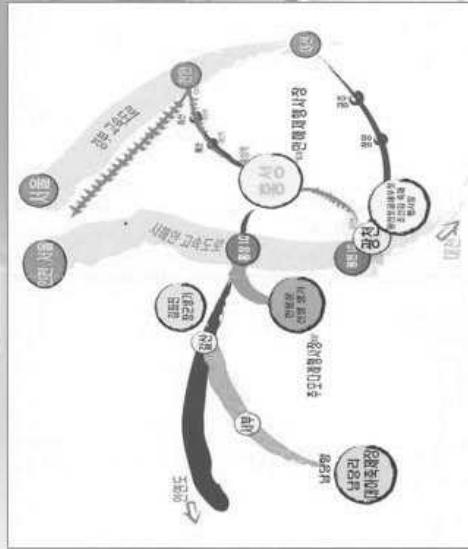
## 홍성군 지역특산물 현황 및 과제



## 1. 사업추진배경 및 필요성

### ▶ 21세기는 서해안 중심시대

- 충남 홍성은 충남대표권 행정문화교통의 중심지



- 유구한 역사 : 홍주권 문화발흥지, 유서 깊은 종전의 고장으로 백야 김좌진장군, 만해 한용운선생, 최영장군, 성삼문선생 등 우리민족을 이끈 충신열사를 배출한 자랑스런 고장
- 무궁무진한 천혜 관광자원 개발지로서 최적의 입지적 조건
- ▶ 따라서 홍성지역은 지역 특산물 관광상품화 개발 필요성이 시급한 실정 : 가공 산업의 발전위해

산학연협의체 구성의 필요성 대두

## II. 혜전대 식품산업연구소 여건 및 연구사례

### ▶ 혜전대학의 특성

- 충남서부지역의 중심지인 홍성에 위치한 대학,
- 식품, 조리계열이 특성화된 대학으로,

: 1998년 식품산업연구소설립 이후,

→ 식품산업연구소를 중심으로 식품산업에 관한 다양한 연구사업 수행

- (1) 교육인적자원부, 학술진흥재단, 농림부, 산자부 등 연구과제 수행
- (2) 식품조리분야 특성화 지원(특허등록 다수)
- (3) 식품업체에 대한 식품개발지도(컨소시움, 기술지도사업),
- (4) 마케팅지도, 홍보지도 등

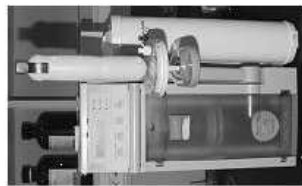
→ 지역사회 식품관련업체에 적극적인 기술적 지원에 기여해 오고 있음

## 1. 식품산업연구소 조직도





## 2. 시설 및 기자재



**3차 정류수기**  
 (분석용 시료의 용매제조)



**동결건조기**  
 (시료 및 식품의 동결건조)



**Eliser reader**  
 (용매의 스펙트럼 측정)



**진공펌프**  
 (진공 유지)



**진공포장기**  
 (식품의 진공포장)



**추출기**  
 (적은량의 시료 추출)



**Deep freezer**  
 (시료의 급속동결)



Rotary vacuum evaporator



진공건조기



점도계



공명도측정기  
(배의 칼슘산태 측정)



HPLC



Texture analyzer



조음파분석기



균질기



18종 외 다수

### 3. 식품산업연구소 심포지움 개최 실적

회	년도	주 제	비 고
제 1회	1999	21세기 축산식품산업의 전망 및 활용방안	특허(1건), 기술지도(2건)
제 2회	2000	양잠산물을 이용한 기능성 제품개발 및 전망	특허(2건), 기술지도(4건), 권소시염(3건)
제 3회	2001	타조육을 이용한 기능성 제품 및 요리개발	특허(3), 기술지도(5) 권 소시염(6)
제 4회	2002	젓갈을 이용한 기능성 식품의 개발 및 발전전망	특허(3), 기술지도(6), 권 소시염(5)
제 5회	2003	우유와 기능성 신소재를 이용한 유가공품 개발 및 전망	특허(4), 기술지도(6), 권 소시염(5)
제 6회	2004	홍성군 지역특산물을 이용한 신상품 개발 및 산업화	특허(1)

## 4. 첫걸 관련 실적물

▶ 남당항 대하축제, 광천토굴새우젓축제, 조선김 축제, 만해제를 산학관 협력차원에서

2003년도 10월에 “10월 흥성!, 3색축제” 개최

→ 3색 축제로 많은 관광객을 흥성에 유치했으나,

외부관광객들이 구입할 특산품의 종류가 매우 제한, 아쉬움이 많은 축제였음

- 즉, 관광객 유치면에서는 성공적이었으나, 관광 후 흥성을 추억할 수 있는 관광상품 개발면에서는 매우 미진한 사업

▶ 따라서 해전대학 식품산업연구소에서는 2004-2005년도 포럼사업추진

- 포럼 사업 수행중에도 선행연구물을 기초로 upgrade된 제품 제시 필요성대두

- 광천 특산품인 첫걸류와 조선김을 이용한 새로운 형태인 조미김 개발

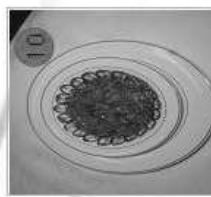
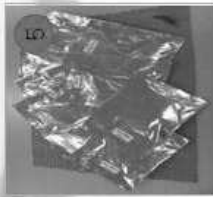
→ 모델상품(mix and match product) 제시 계획

## 1) 3색 축제 모델상품

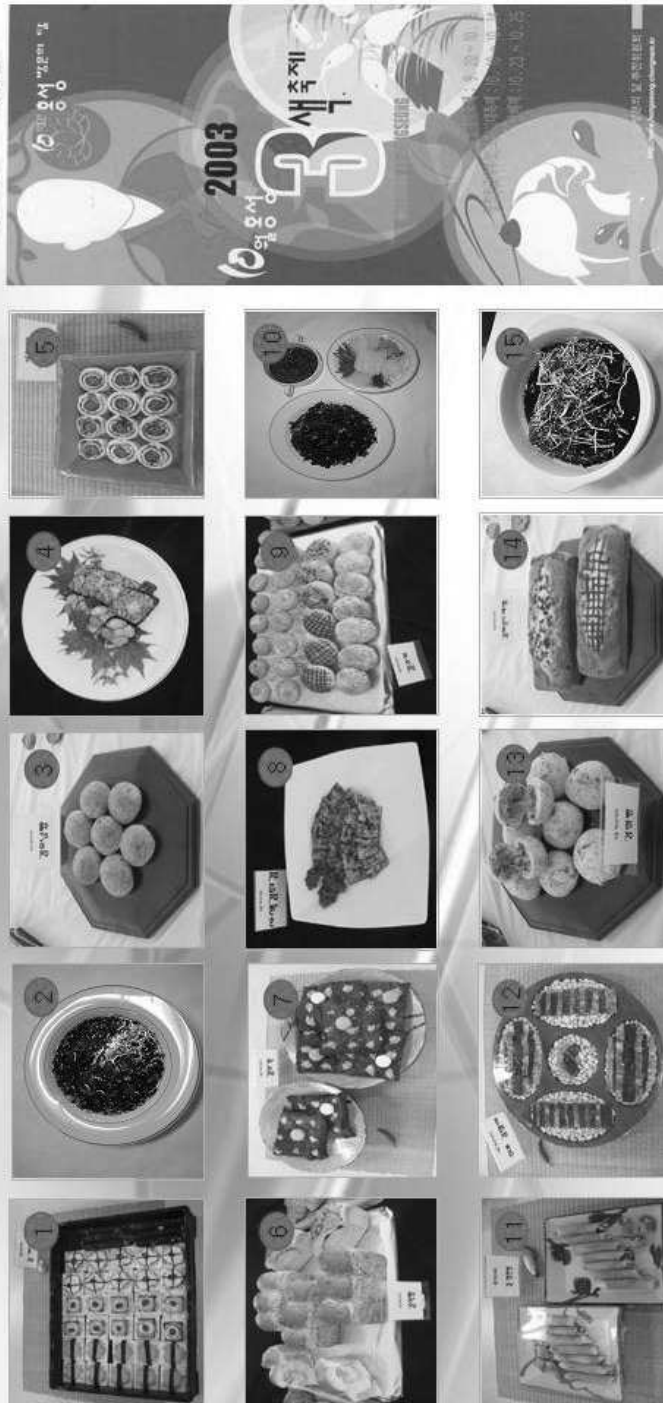
### (1) 대하



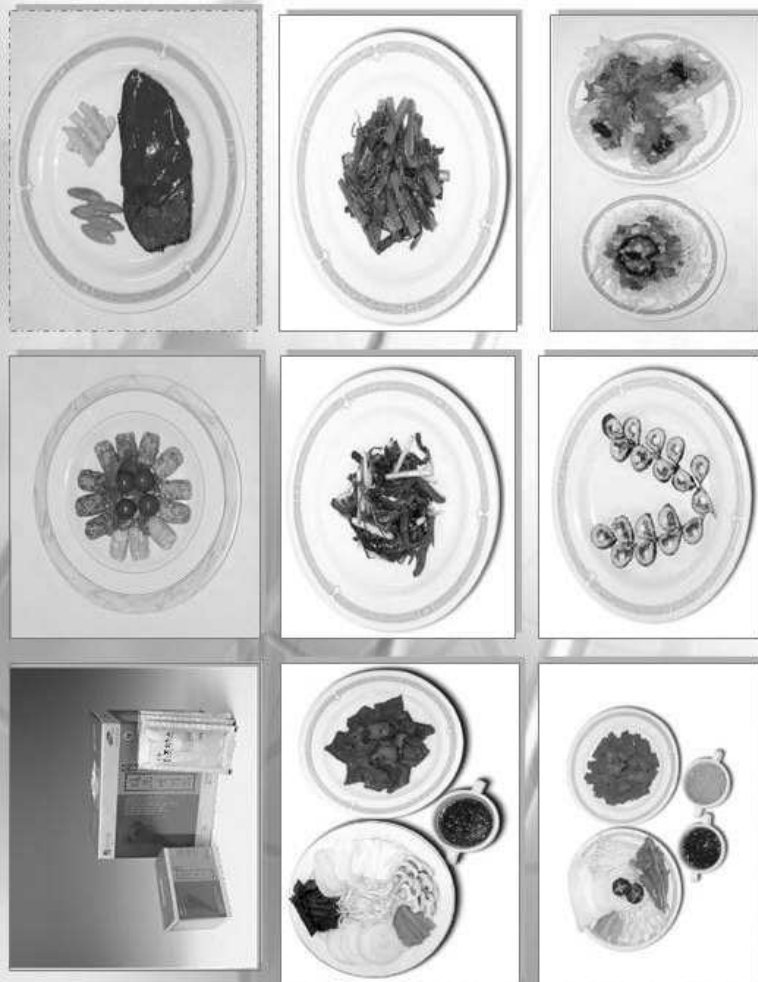
## (2) 새 우젓



### (3) 조선 리



## 6. 타조 관련 실적물





## 7. 특허 등록

순번	특허명	등록번호
1	뽕잎분말을 이용한 빵의 제조방법	특허제 0314910호
2	오디추출액을 이용한 오디음료 제조방법	특허제 0319513호
3	오디추출액을 이용한 탄산음료 제조방법	특허제 0323135호
4	기능성 성분이 강화된 뽕잎강정의 제조방법	특허제 0338366호
5	기능성 성분을 함유하는 순대의 제조방법	특허제 0347819호
6	오디 농축액을 이용한 농후발효유의 제조방법	특허제 0364837호
7	실크웹타이드분말 및 실크웹타이드를 함유하는 기능성 음료의 제조방법	특허제 0383798호
8	타조엑기스 제조방법	특허제 0400612호
9	뽕잎차 조성물의 제조방법	특허제 0506167호

### III. 홍성군 포럼사업 결과보고

단 계	구 분	사업내용
1	1차 포럼	<ul style="list-style-type: none"> <li>-운영위원회 구성</li> <li>* 위원장 1명, 부위원장 1명, 간사 1명, 위원 7명</li> <li>* 구성원 내역 : 해전대학, 청운대학교 교수, 관련업체 대표자들, 식품기술사, 한국식품과학회 교수 등</li> </ul>
2	2차 포럼	-주제: 광천 젓갈산업의 발전을 위한 전략
3	3차 포럼	-주제: 광천 조선김 산업의 발전을 위한 전략
4	4차 포럼	-주제 : 남당리 대하산업의 발전을 위한 전략
5	5차 최종종합포럼	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 최종목표</li> <li>: 홍성지역 특산물(젓갈, 조선김, 대하)를 이용한 신가공식품 개발 및 산업화방안 제시 달성도 확인</li> <li>-주제 : 홍성지역 특산품개발 및 산업화 활성화</li> <li>* 제 2-4차 포럼에 대한 종합발표</li> <li>* 개발신상품에 대한 시식회 실시</li> </ul>

## 1. 포럼사업 추진 조직도(운영조직도)



## 2. 세부 내용별추진 전략

세부사업	세부추진 전략	인적네트워킹 형성
1. 젓갈사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제 2차 포럼 개최</li> <li>- 신상품개발 컨설팅</li> <li>- 판매 및 홍보 전략 제시(포장디자인, 상인들에 대한 친절 교육)</li> <li>- 매체를 활용한 것갈에 대한 전문지식 전달</li> </ul>	<p>해당 관업체제, 해전대학 식품산업연구 소, 한국식품과학회, 청운대학교, 한국조리과학회, 동아시아식생활학회, 한국기술시험회, 등</p>
2. 조선김사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제 3차 포럼개최</li> <li>- 신상품개발 컨설팅</li> <li>- 판매 및 홍보 전략 제시</li> <li>- 조선김에 대한 전문 지식전달</li> <li>- 상인들에 대한 친절교육 실시</li> </ul>	
3. 대하사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제 4차 포럼개최</li> <li>- 신상품개발 컨설팅</li> <li>- 판매 및 홍보 전략 제시</li> <li>- 대하에 대한 전문 지식전달</li> <li>- 상인들에 대한 친절교육 실시</li> </ul>	
종합 (기타)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제 5차 포럼개최</li> <li>- 종합포럼을 통한 리플렛 배포</li> <li>- 3가지 산물이 응용된 신모델제품 개발 방안제시</li> </ul>	

### 3. 사업수행 역할 분담표

추진조직	역할 수행 내용	연구보조원 활용인원수
주관기관 (해전대학)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사업 총괄</li> <li>I. 포럼개최를 위한 운영위원회 구성 및 발족(제 1차 포럼)</li> <li>II. 포럼개최               <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 제 2차 - 제 5차 포럼개최</li> </ul> </li> <li>III. 아이디어 모델상품개발 및 품평회               <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 첫걸류, 대하, 조선김에 대한 기호도 조사 설문지 배포, 수집, 분석</li> <li>2. 첫걸류 동결건조 표준화 확립</li> <li>3. 동결 건조한 첫걸류의 분말크기 결정</li> <li>4. 조미할 분말의 표준 recipe결정</li> <li>5. 시제품의 관능평가 및 영양평가</li> <li>6. 시제품의 포장디자인 및 품평회 실시</li> </ul> </li> </ul>	12명
관련단체	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 포럼개최 협조(청운대학교, 광천읍 번영회, 기타NGO)</li> <li>1. 광천 첫걸류 및 조선 김 관련 업체 협조공문 발송</li> <li>2. 세미나 형태의 포럼개최 협조</li> <li>3. 매체를 통한 포럼개최 홍보 지원</li> </ul>	
업체 (광천읍 번영회)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 시제품 제조 협조</li> <li>1. 주관기관에서 개발한 recipe를 이용한 시제품제조(현물공급)</li> </ul>	

#### 4. 사업비

비 목		금 액	용 도	해당 %
직접사업비	인건비	13,560천원	포럼개최 및 운영	27%
	장비 및 시설 비용(신제품개발비 포함)	16,000천원	포럼개최용	
	여비	1,120천원	전문가초청시 여비지급	
	회의수당	4,000천원	운영위원 수당	
	회의비	1,200천원	식대 및 음료비	65%
	자료발간비	2,100천원	포럼개최시 활용	
	전문가초청비	500천원	포럼시 강사로	
	기타 포럼운영비	8,000천원	포럼개최시 강연료 및 원고료	
	국내여비	840천원		
	국외여비	-	-	8%
간접비	제장비	2,680천원	포럼사업 운영비	
	계	50,000천원		100%

## 5. 사업추진일정

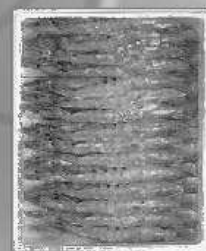
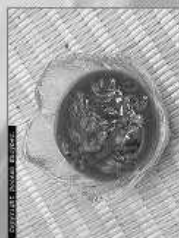
추진내용	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
광천토굴새 우짚과 조선김의 발전을 위한 포럼개최를 위한운영위원회 발족(산학 연)	→											
1차 포럼-운영위원회 발족 : 포럼 개최 횟 수 및 포럼 주제 설정, 전문가 초빙 계획수 립(5회 실시 계획)		→										
2차 포럼 : 전문가 초청 광천 젓갈류에 대 한 세미나 실시			→									
3차 포럼 : 전문가 초청 광천 조선김에 대 한 세미나 실시				→								
4차 포럼 : 전문가 초청 남양리 대하에 대 한 세미나 실시					→							
1-3차 포럼 결과를 활용한 아이디어 상품 시제품 개발						→						
개발된 시제품에 대한 전문가 초청 미니 품평회 실시							→					
5차 포럼 : 1-4차 포럼에 대한 종합 평가 및 개발된 시제품의 상품가치 검증 및 제 품 홍보를 위한 종합포럼 개최									→			
보고서 작성											→	

## 6. 2004 포럼사업- 타 포럼과의 차별화 전략





## 1) 모델상품(well-being food) 제시







### 3) 광천젓갈 특산물을 이용한 요리 개발



〈나물젓갈무침〉



〈명란두부〉



〈명란두부피자〉



〈명란미트소스스파게티〉



〈명란버섯샐러드〉



〈명란쇠고기적〉



〈세 우젓삼겹살 두루치기〉



〈멘란타코카나페〉



〈젓갈돼지고기 김치말이〉



〈복주머니만두〉



〈우동면란볶음〉



〈젓갈다식〉



〈젓갈두부병〉



〈젓갈모듬전〉



〈젓갈아이스케익〉



〈젓갈참쌀완자찜〉



<명란약식>



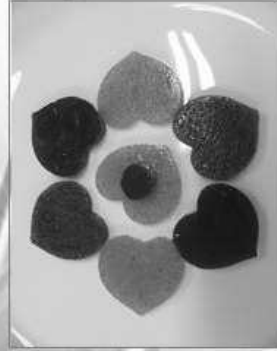
<명란젓 마카로니 그라탱>



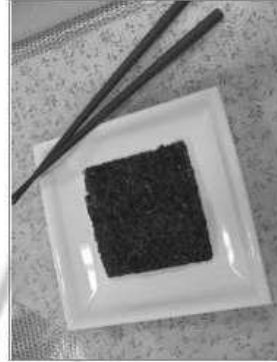
<명란젓 쇠고기 떡볶음>



<명란젓 초밥>



<명란젤리>



<명란조미김>





(1) 제 1차 학술세미나 “광천젓갈산업의 발전전략”



(1) 제 1차 학술세미나 “광천젓갈산업의 발전전략”





(2) 제 2차 학술세미나 “광천토굴세우정과 조선김발전전력”

### (3) 제 3차 학술세미나 “조선김과 대하산업의 특성화 전략 및 발전방안 모색”

#### 제 3차 포럼 주제강연

- 조선김과 대하산업의 발전방안 모색  
(연세대 정거섭교수)
- 김의 품질수준향상 및 소비촉진 방안  
(한식연 김영명박사)
- 수산가공식품의 HACCP시스템필요성  
및 구축  
(Food One Tech. 오원택박사)
- 유통시장의 변화에 따른 수산식품  
마케팅전략  
(중앙대 이정희교수)
- 대하의 영양학적 가치평가 및  
퓨전요리개발  
(청운대 신승미교수)

#### -참사참-

■ 새 김의 2세대 개발사업

■ 새 김의 2세대 개발사업  
김의 2세대 개발사업  
김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

■ 김의 2세대 개발사업

#### 진단서

#### 진단서

#### 진단서

#### 진단서

#### 진단서

#### 진단서

#### 진단서

#### 진단서

#### 진단서

#### 진단서



(3) 제 3차 학술세미나 “조선김과 대하산업발전전략”

#### (4) 제 4차 학술세미나 “종합포럼 및 자체평가”



날짜	시간	세부일정 ◀	
		프로그램 내용	
’05 7/5(화)	14:00 ~14:20	<b>○ 사업결과보고 : 김진영 교수 (매진대)</b> - 통상지역 혁신포럼 추진경과 보고 - 통상지역 개회폐결 및 목적의 설명 - 도입 업무 파종모고서 작성 및 일정 안내	
		<b>○ 분야별 분임토의 (진행: 정권선 교수)</b> <b>I. 식량가공 및 조리 분야</b> ▲ 김영재 박사(한국식품개발연구원) ▲ 최용준 교수(중앙대) ▲ 김진영 교수(매진대) ▲ 신준미 교수(영동대) ▲ 여정숙 교수(매진대)	
	14:20 ~16:00	<b>II. 품질관리 분야 (HACCP 등)</b> ▲ 정권선 교수(영동대) ▲ 하상도 교수(중앙대) ▲ 오원택 박사(Food One Tech.)	
		<b>III. 시장경쟁력 강화분야 : Marketing/Design/기타</b> ▲ 이경희 교수(중앙대) ▲ 신연호 교수(매진대) ▲ 김진숙 교수(매진대) ▲ 정인숙 박사(한국농수산대학) ▲ 사 일 재 (원강대통어식)	
7/6(수)	16:30 ~18:00	<b>○ 분임별 토의결과 발표</b> - I 분임 발표(20분) - II 분임 발표(20분) - III 분임 발표(20분) <b>○ 종합토론</b>	
	18:30 ~	<b>○晚餐</b>	
	08:00 ~	<b>○ 조찬</b>	
	09:30 ~11:00	<b>○ 산·학·연·민 종합포럼</b> - 주제 : 통상권 지역혁신포럼의 비전 임재태표/교수진/통상권/작가진 20여명	
7/6(수)	11:00 ~12:30	<b>○ 산업체 견학 및 견학일</b> - 토종 채우트 : 광천해산물 영어법인 해장 등 2곳 - 조선 집 : 원진 식품 / 패진 식품 2곳	

(4) 제 4차 “종합포럼”



(5) 광천세우젓 재래시장 견학





(6) 광천 토굴 견학



## (7) 광천김(원김식품) 견학



## (8) 광천특화시장 견학



(9) 홍성군청에서 간담회를 마치고...



(10) 제 1분과 자체평가서

구 분	항 목	평가점수 상(10)/중(7)/하(5)
식품가공 및 조리분야 종합평가	주체별 담당 역할 수행정도 (30)	산업체(첫갈·조미김·대하) (10)
		대학 및 연구소 (10)
	주체별 참여의지 (30)	관청(홍성군청, 광천읍사무소) (10)
		산업체(첫갈·조미김·대하) (10)
		대학 및 연구소 (10)
		산업체(첫갈·조미김·대하) (10)
	관련기관의 투자의지 (30)	산업체(첫갈·조미김·대하) (10)
		대학 및 연구소 (10)
		산업체(첫갈·조미김·대하) (10)
		산업체(첫갈·조미김·대하) (10)
	포럼운영 (10)	대학 및 연구소 (3)
		산업체(첫갈·조미김·대하) (3)
합 계 ( 75 ) 점		

### 종합의견

- 지역혁신포럼의 취지를 산업체는 충분히 파악할 필요가 있으며, 산업체내의 구심점 을 이루기 위해서는 선도업체가 1-2개 정도 있어야 함
- 선도업체와 대학, 연구소, 그리고 관청의 주무부서를 중심으로 사전회의를 통하여 여론수렴 및 발전방향의 윤곽을 잡고, 제시하는 역할이 필요, 대학의 불충분적인 요소를 보완하는 중추적인 역할을 분담해야 함
- 자치단체는 지역의 산업계와 대학, 연구소가 충분히 토의하며 발전방향을 제시할 수 있도록 행정적인 서비스지원. 도출된 최종방안을 지역경제 활성화를 위한 정책으로 전환 유도해야 할 것임

(11) 제 2분과 자체평가서

구 분	항 목	평가점수 상(10)/중(7)/하(5)
품질관리 분야 종합평가	주체별 담당 역할 수행정도 (30)	산업체(첫갈·조미김·대하) (10) 대학 및 연구소 (10) 관청(홍성군청, 광천읍사무소) (10) 산업체(첫갈·조미김·대하) (10) 대학 및 연구소 (10) 산업체(첫갈·조미김·대하) (10) 산업체(첫갈·조미김·대하) (10) 대학 및 연구소 (10) 산업체(첫갈·조미김·대하) (10) 대학 및 연구소 (10) 산업체(첫갈·조미김·대하) (10) 대학 및 연구소 (3) 산업체(첫갈·조미김·대하) (3)
	주체별 참여의지 (30)	5 10 7 7 10 10 5 7 10 7 10 7
	관련기관의 투자여의지 (30)	
	포럼운영 (10)	
	합 계	( 79 ) 점

## 종합의견

### ■ 주체별 업무수행 평가

- 전반적으로 대학/연구소의 역할 및 참여의지가 강했던 반면, 산업체의 역할과 투자 의지는 가장 미흡한 것으로 판단. 홍성군/광천읍 등 지방정부의 지원과 참여 의지는 강한 편이었으나, 상대적으로 포럼운영과 산업 육성에 대한 실질적 역할은 다소 미약했던 것으로 판단됨
- 산업체는 교육과 정보 제공의 장인 포럼 참여도가 낮고 품질관리에 대한 필요성과 문제의식이 아직 낮아 손쉬운 노력과 자체 투자를 등한 시 한 채, 대대적인 현대식 시설을 확보하기 위한 정부 예산 요구에만 매달리는 등 자발적 노력 의지가 미약하였음
- 대학/연구소에서는 세미나 개최, 교육 기회 제공, 신제품 개발 지원, 제품의 유효성 및 안전성 분석 결과 제공 등 참여의지가 매우 높았으나, 산업체의 품질관리에 대한 현실적 해결점 제시와 재정적 투자가 미흡하였음
- 홍성군/광천읍 등 지역산업 육성을 위한 지방정부의 지원과 참여의지는 강한 편이었으나, 상대적으로 포럼운영과 산업 육성에 대한 실질적 역할은 약간 낮았으며, 또한 중앙부처의 노력에 매우 미흡하여 중앙-지방 연계 협력체제 구축이 필요한 것으로 판단되었음



#### ■ HACCP에 대한 평가

- 분명한 식품안전 및 HACCP이해가 필요하며, 확실한 기대효과 인식, 명확한 비전, 전략 설정, 주체별 역할, 주체별 목표 설정 예를 들면, 외부 전문기관(전문가) 필수적 요소를 갖추어야 하며, 업체목표 예로 KFDA HACCP 지정, 대기업 계약조건 충족 등을 들 수 있음
- 실현적이고 실효성이 있는 추진방법(방안)이 결정되어야 함. 업체에서 피부로 느낄 수 있는 우선순위와, 심도 있고 현장화 된 교육 및 훈련프로그램, 경쟁력 있는업체 및 강한 의지 표명 업체 선정, 제도적, 정책적 지원방안 개발이 시급함

(12) 제 3분과 자체평가서

구 분	항 목	평가점수 상(10)/중(7)/하(5)
시장경쟁력 강화분야 종합평가	주체별 담당 역할 수행정도 (30)	산업체(젓갈·조미김·대하) (10) 대학 및 연구소 (10) 관청(홍성군청, 광천읍사무소) (10) 7
	주체별 참여의지 (30)	산업체(젓갈·조미김·대하) (10) 대학 및 연구소 (10) 7
	관련기관의 투자의지 (30)	산업체(젓갈·조미김·대하) (10) 산업체(젓갈·조미김·대하) (10) 대학 및 연구소 (10) 5
	포럼운영 (10)	대학 및 연구소 (10) 산업체(젓갈·조미김·대하) (10) 산업체(젓갈·조미김·대하) (4) 대학 및 연구소 (3) 10
		산업체(젓갈·조미김·대하) (3) 7
		5
		10
		7
		5
		10
		7
	합 계 ( 73 ) 점	

## 종합의견

### ■ 주체별 업무수행 평가

- 산업체의 역할을 평가하면, 협동적 대응이 취약함. 예를 들면, 재래시장 활성화를 위한 공동 노력, 공동마케팅 노력(공동 브랜드, 홍보, 판로개척 등), 대정부 지원획득을 위한 노력이 부족함

- 대학의 역할을 평가해 보면, 학제간 전문가Pool 및 활용 체계 구축이 필요함. 예를 들면, 시장 경쟁력 강화 분야의 경우 유통, 마케팅, 전자상거래 분야 전문가 협력체계 구축 및 활용을 통해 세너지 효과 획득, 업계와 관청을 계도하고 중앙정부의 지원을 얻는데 있어서의 가교역할 강화필요함

- 관계의 역할을 평가해 보면, 혁신적 사고를 요구하는 시대적 상황 인식 및 이에 따른 공무원 환경 조성(공무원 교육, 전문가 양성 및 인센티브 시스템 도입 등) 필요함, 변화를 위한 단체장의 의지 필요함

■ 광천 토굴새우젓에 대한 평가

- 광천지역 토굴 새우젓의 고부가가치 지역상품화를 위해서는 과학적 원산지판별, 타지역산 및 수입제품과의 품질 차별화를 위한 정미성분 등의 정밀 성분분석, 위생적안전성 확보를 위한 품질관리 기법 및 생산이력제도입 등의 방안 강구가 필요함
- 새우젓과 김의 복합 활용에 의한 퓨전요리 식품은 소비자 반응조사 및 조리기술의 안정화 등을 통해 상업적메뉴화 방안을 강구할 필요함
- 제품 포장기술 및 디자인은 외관 이미지 개선 및 품질특성 정보의 전달 외에도 제품의 유통중 품질 안정화를 위한 기능적 요소(살균, 항산화 등) 들도 합리적으로 반영할 필요함

■ 광천조선김에 대한 평가

- 조미김 가공용 원료김의 품질인증품 확보 및 OEM방식의 원료 김의 생산 확보와생산이  
역제도입 등을 통한 광천 조선김에 대한 소비안전성 강조
- 명란맛김 등 향미차별화 제품 및 식감차별화 등 신제품의 브랜드상품화 및 산업생산 확  
대와 집중 홍보
- 지역특산 원료 생김의 공동 확보, 위생처리, 건조 및 생산공정의 공동 품질관리 방식 적  
용으로 위생적 안전성확보 및 역내 조미김 원료의 본질적 품질 차별화 추구

## VI. 지역혁신사업에의 성과 활용방안

### 1. 정책반영에 연계

- 포럼에서 나온 연구성과(outcomes)와 논의의 결과물을 홍성군청에 적극 활용될 수 있도록 싱크탱크(brain tank)로 역할 수행
  - 합리적이고 미래지향적인 비전을 지속적으로 제시
- 중장기적인 사업계획을 수립하여 관련단체 및 기관과 유기적인 협조체제를 구축.
- 지역의 특산품과 개발제품에 대한 郡차원의 지속적인 홍보체계를 위해 언론매체와 유기체제 형성
- 관련업체에 대해서는 대학의 각종 실험장비 및 기술을 제공, 기존 제품의 시장확대 방안, 지역사회 제품이미지 제고와 상품 판매과정에서 애항심 고취에 도움이 되는 각종 프로그램 개발 및 제공.

## 2. 사업화재원 확보 방안

- ▶ 지역의 분야별 전문가들의 적극 참여로 간접비를 최소화하고, 신규 투자업체를 지속적으로 발굴
- ▶ 각종 개발제품의 고부가가치 실현으로 2-3년 후부터는 지속적으로 수익금액확
- ▶ 중앙정부 및 관련부처(문화관광부, 행정자치부, 건설교통부 등)가 확보해 둔 지역문화보존 및 관광개발사업 등 국책자금을 지속적으로 확보하고, 소속 광역자치단체인 충청남도와 홍성군에 대해 달성가능하고 유용한 사업제안을 통한 자금 확보가 가능할 것으로 예상
- ▶ 부가적으로 관련업체에서 제공된 현물(젓갈, 조선킴, 대하 등)은 지역의 해당관청 및 민간단체를 통해 지역주민들의 함으로써 간접적인 측면에서 행정의 형평성 확보에 일조할 수 있을 것으로 기대됨

### 3. 포럼관련 향후사업계획

구 분	향후 사업계획	
향후 중장기 포럼활동 계획	<p>*지역발전을 위해 운영위원회의 재정비 및 구조조정.</p> <p>*과년도 포럼결과물의 재 활용 및 지역의 특색 있는 신제품 개발.</p> <p>*지역공동체의 유기성을 유지함으로써 지역의 모범 포럼으로 자리 매김</p> <p>*타지역 자치단체의 벤치마킹 대상화 추진</p>	
차년도 신규사업계획 (Ⅰ)	조선김과 젓갈 분말을 응용한 혼합 분말 조미료	최근 일본에서 인기상품인 밥이나 죽에 뿌려먹는 형태의 혼합분말 조미료를 개발, 관련기술 보급
차년도 신규사업계획 (Ⅱ)	패류를 이용한 중간 수분식품	또 다른 형태는 명란, 조개, 굴 등을 젓갈의 형 태 가 아닌 중간수분식품형태(패류나 알류에 다량 함유된 콜레스테롤의 체내 축적을 억제 하는 한방재료첨가)를 개발하여 관련 기술 적 극 보급



#### 4. 양잠관련 향후사업계획

##### 장곡면 양잠단지 활성화를 위한 사업 구상안

1. 필요성 : 정부지원 지역혁신사업 대비
2. 목적 : 경제적 부가가치 창출을 위한 양잠단지의 이벤트관광단지 조성
3. 계획안

구분	사업명	협조기관
1	뽕잎을 이용한 가공식품개발 : 뽕잎차 만드는 과정을 체험학습화(보성참고	해전대, 식산연 홍주농업양잠조합
2	누에 키우는 작업의 관광객 대상 볼거리화	장곡을 찾는 사람들에게 무료로 지급 : 누에와 25일간 누에 가 섭취할 양의 뽕잎(자연 친화 로 연결됨)
3	오디(Ficus- 4x)을 이용한 가공식품 개발 : 오디잼, 오디잼, 오디주	해전대 식산연 충남 농업기술원 홍주농업양잠조합
4	동충하초 : 장곡면 특화 요리개발(예: 동충하초 영계백숙)	한 음식점을 모범업체로 선정하여 지원

- q 차기 새로운 관광특산물 개발사업 계획 수립 및 실천
- q 지역사회 경제발전 실현에 기여

## 기대효과

추억이 담긴 상품판매 전략제시

- § 차별화된 지역 특산물 개발 및 제시
- § 국내·외 관광객 극대화로 경제발전 기여

지역특산물 개발을 통한 주민 수익사업확대

- § 광천지역 것갈류와 조선김이 조화된 신제품 개발 및 홍보
- § well being food(간편성, 편리성, 고기능성)
- § 산업의 활성화 계기마련

홍성지역의 정체성 확립 및 지역발전

- § 홍성포럼은 지역의 산.학.연에 소속된 전문가를 중심으로 포럼멤버 구성
- § 지역발전을 위한 의견제시와 여론 형성
- § 포럼 운영을 위한 위원회구성으로 각종 추진전략 논의
- § 지역의 공공기관 및 지역단체 상호관 협력체제 구축

경청해 주셔서 대단히 감사합니다.

