

로컬푸드 인증제 연구

2013. 12. 30

이 계 석

목 차

1. 연구의 배경과 목적	7
1) 연구의 배경	7
2) 연구의 목적	8
3) 연구의 방법과 내용	8
2. 로컬푸드 인증제의 의미와 목적	9
1) 로컬푸드 인증제의 의미	9
2) 로컬푸드 인증제의 목적	9
3. 로컬푸드의 기본 개념	10
1) 로컬푸드의 기본 개념	10
2) 로컬푸드의 조건 분석	15
4. 로컬푸드 인증제 사례	22
1) 국내 사례	22
2) 국외 사례	23
3) 사례 종합	43
5. 로컬푸드 인증제 설문 조사	44
1) 설문 결과 (생산자)	44
2) 설문 결과 (소비자)	61
3) 생산자, 소비자 응답 비교 분석	80
4) 종합 분석	83
6. 로컬푸드 인증제 구축안	88
1) 인증의 범주	88

- 2) 인증 기준 89
- 3) 인증 대상 90
- 4) 인증 주체 92
- 5) 인증 절차 92
- 6) 인증 마크와 사용 기준 93
- 7) 인증 관리 94
- 8) 인증제 위반 시 제재방안 94

7. 결론 95

【참고문헌】

[표 목차]

(표 1) 로컬푸드 거리개념 비교표	10
(표 1-1) 로컬푸드 거리개념 비교표	11
(표 1-2) 로컬푸드 거리개념 비교표	12
(표 2) 로컬푸드 개념 종합	13
(표 3) 로컬푸드 vs 글로벌푸드	17
(표 4) 외국의 로컬푸드 도입배경 및 전개방향	19
(표 5) 국내 로컬푸드 인증 사례	22
(표 6) 아마나시 인증 대상 농산물	27
(표 7) 특산 전통 야채	30
(표 8) 로컬푸드 인증제 사례 종합표	43
(표 9) 응답 생산자 연령대	44
(표 10) 응답 생산자의 성별	45
(표 11) 응답 생산농가의 가족구성-성인가족수	45
(표 12) 응답 생산농가의 가족구성-자녀수	46
(표 13) 응답 생산자의 영농 종사기간	46
(표 14) 응답 생산농가 가공품 생산, 판매 여부	47
(표 15) 응답 생산자의 주요 출하처	48
(표 16) 응답 생산자의 직거래 출하 비율	49
(표 17) 로컬푸드의 친환경 기준에 대한 응답	50
(표 18) 로컬푸드의 생산 측면에서의 효과	51
(표 19) 로컬푸드의 중요 가치	52
(표 20) 로컬푸드 시스템 구축을 위한 우선 과제	53
(표 21) 로컬푸드에 대산 신뢰를 높이는 방안	54
(표 22) 로컬푸드 인증제 도입 시 중요한 개념	55
(표 23) 로컬푸드의 물리적 거리 개념	56
(표 24) 로컬푸드 인증제 도입 시 도움 여부	57
(표 25) 로컬푸드 인증제가 도움이 되는 이유	58
(표 26) 인증제에서 가장 중요하게 생각해야 할 점	58
(표 27) 생산자 연령대와 주요 출하처 교차분석	59
(표 28) 가공품 생산 여부와 직거래 비율	59
(표 29) 생산자가 중시하는 로컬푸드 가치와 인증제의 도움에 대한 인식 교차분석	60
(표 30) 응답 소비자의 연령대	61
(표 31) 응답 소비자의 성별	62
(표 32) 응답 소비자 가정의 성인가족수	63

(표 33) 응답 소비자 가정의 자녀수	64
(표 34) 응답 소비자 가정의 유아, 초등학생 자녀 유무	65
(표 35) 응답 소비자의 로컬푸드 이용 기간	66
(표 36) 로컬푸드 구매의향 품목	67
(표 37) 로컬푸드 이용 이유(우선순위)	67
(표 38) 친환경과 로컬푸드 우선 구매 의향	68
(표 39) 로컬푸드 이용에서 중요 가치	69
(표 40) 로컬푸드 시스템 구축 우선과제	70
(표 41) 로컬푸드 신뢰 향상 방안	71
(표 42) 로컬푸드 인증제 도입 시 기준 우선순위	72
(표 43) 로컬푸드의 물리적 거리 개념	73
(표 44) 로컬푸드의 친환경 기준	74
(표 45) 로컬푸드 인증마크 농산물 구매 의사	74
(표 46) 로컬푸드 인증마크가 있는 농산물의 우선 구매 이유	75
(표 47) 로컬푸드 인증마크가 있는 농산물을 구매에 참고만 하는 이유	75
(표 48) 로컬푸드 인증제 위반 시 제제방안	75
(표 49) 소비자 입장에서 로컬푸드 인증제를 시행하는데 가장 중요하게 생각해야 할 점	76
(표 50) 소비자 연령대와 로컬푸드 이용 선호 품목 교차분석	77
(표 51) 가족구성원 중 자녀 수와 로컬푸드 이용 선호 품목 교차분석	77
(표 52) 가족구성원 중 자녀수와 로컬푸드 우선과제 교차분석	78
(표 53) 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준 1순위 교차분석	78
(표 54) 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준 2순위 교차분석	79
(표 55) 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준 3순위 교차분석	79
(표 56) 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준 종합 교차분석	79
(표 57) 로컬푸드 시스템 구축 우선과제	80
(표 58) 로컬푸드에 대해 신뢰를 높이는 방안	81
(표 59) 로컬푸드 인증제 도입 시 중요한 개념	82
(표 60) 로컬푸드의 물리적 거리 개념	82
(표 61) 로컬푸드 기준 재구성	90
(표 62) 로컬푸드 인증 대상과 기준	90
(표 63) 원주지역 가공식품 인증대상의 범주별 특성	91
(표 64) 인증 번호 기준 예	93
(표 65) 로컬푸드 인증에 대한 인센티브 예시	94

[그림 목차]

<그림 1> 완주푸드 인증 표시	23
<그림 2> 야마나시 인증 마크	24
<그림 3> 야마나시 친환경 농산물 인증마크	25
<그림 4> 야마나시 인증 절차도	26
<그림 5> 야마나시 인증 마크	28
<그림 6> 일본 전통채소 네트워크	31
<그림 7> 음식과 농업의 숲 조성과 표시	31
<그림 8> 호쿠토시 식육 응원 마크	33
<그림 9> 호쿠토시 지산지소 협력점 정책사례	33
<그림 10> 나가노현의 농산물 인증시스템	39
<그림 11> 도쿠시마현의 농산물 인증시스템	40
<그림 12> 효고현의 인증시스템	41
<그림 13> 캐나다 LFP의 인증마크와 유기물 인증 마크	42
<그림 14> 미국의 로컬푸드 마크	43
<그림 15> 응답 생산자 연령대	44
<그림 16> 응답 생산자의 성별	45
<그림 17> 응답 생산자의 영농 종사기간	46
<그림 18> 응답 생산농가 가공품 생산, 판매 여부	47
<그림 19> 응답 생산자의 주요 출하처	48
<그림 20> 응답 생산자의 직거래 출하 비율	49
<그림 21> 로컬푸드의 친환경 기준에 대한 응답	50
<그림 22> 로컬푸드의 생산 측면에서의 효과	51
<그림 23> 로컬푸드의 중요 가치	52
<그림 24> 로컬푸드 시스템 구축을 위한 우선 과제	53
<그림 25> 로컬푸드에 대한 신뢰를 높이는 방안	54
<그림 26> 로컬푸드의 물리적 거리 개념	56
<그림 27> 로컬푸드 인증제 도입 시 도움 여부	57
<그림 28> 응답 소비자의 연령대	61
<그림 29> 응답 소비자의 성별	62
<그림 30> 응답 소비자 가정의 유아, 초등학생 자녀 유무	64
<그림 31> 응답 소비자의 로컬푸드 이용 기간	65
<그림 32> 로컬푸드 구매의향 품목	66
<그림 33> 친환경과 로컬푸드 우선 구매 의향	67
<그림 34> 로컬푸드 이용에서 중요 가치	68
<그림 35> 로컬푸드 시스템 구축 우선과제	69

<그림 36> 로컬푸드 신뢰 향상 방안	70
<그림 37> 로컬푸드의 물리적 거리 개념	72
<그림 38> 로컬푸드의 친환경 기준	73
<그림 39> 로컬푸드 인증마크 농산물 구매 의사	75
<그림 40> 로컬푸드 인증제 위반 시 제재방안	76
<그림 41> 로컬푸드 인증 절차	92
<그림 42> 미국 매사추세츠주 인증마크	93
<그림 43> 일본 나가노현 인증마크	93
<그림 44> 일본 효고현 인증마크	93

로컬푸드 인증제 연구

1. 연구의 배경과 목적

1) 연구의 배경

최근 정부 차원에서 농산물 유통단계 축소 방안의 하나로 로컬푸드 정책이 제시되고 있다. 이에 따라 최근 대기업 등 다양한 사업주체들이 단순 시장 논리로 로컬푸드에 접근하면서, 로컬푸드를 물리적 거리로만 계량하거나 유통단계의 축소로만 생각하는 등 다양한 혼선이 빚어지고 있다.

로컬푸드가 생산자와 소비자의 신뢰 관계 속에서 지속가능한 지역사회 공동체를 만드는 것이 궁극적 목적이라 할 때, 단순한 물리적 거리 개념만이 아닌 사회적, 경제적, 환경생태적 거리 개념이 같이 고려되어야 한다는 것은 당연한 사실이다. 하지만, 이러한 이론적 틀을 우리의 현실생활에 적용하려면, 보다 분명하고 엄격한 개념 규정과 적용 방식이 정립될 필요가 있다. 그러지 않는 한, 로컬푸드에 대한 제반 논리는 현실과 괴리된 탁상공론으로 그칠 가능성이 높다. 또한 이러한 점들에 대한 구체적이고 실천적인 접근의 어려움 때문에 로컬푸드를 단순 물리적 거리로만 치환하려는 경향이 나타나고 있기도 하다.

특히 우리나라의 농식품의 생산, 유통 실태를 보면, 로컬푸드를 안정적으로 정착시키고자 하는데 있어 가장 큰 걸림돌은 지역농산물 여부를 판별하기가 어려운 점이다. 꾸러미나 농민 장터의 경우는 직접적인 대면 가능성이 높은 직거래 시스템으로 별도의 로컬푸드 인증이 필요하지 않지만, 공공 구매와 로컬푸드 직매장, 지역 내 일반시장을 통한 유통 등은 로컬푸드의 기준과 요건을 분명히 구분할 필요성이 있다.

물론 대안으로 생산이력추적시스템이 거론되기는 하나 구축비용과 노력 대비 효과가 떨어지는 측면과 기본적으로 ‘얼굴있는 먹거리’라는 로컬푸드의 본질과 거리가 있다는 측면에서 적절성이 떨어진다고 볼 수 있다.

따라서 로컬푸드를 안정적으로 정착시키고 확대해 나가려면, 가공품을 포함한 농(축)식품을 비롯하여, 로컬푸드를 원재료로 사용하고 있는 음식점과 가공업체에 이르기까지, 로컬푸드를 생산, 가공, 유통 또는 이용하고 있다는 것을 객관적

으로 검증할 수 있는 인증제의 도입이 필요하다.

이에 본 연구를 통해 로컬푸드 인증제의 구체적인 내용과 실질적인 도입방안을 도출해 내고자 한다.

2) 연구의 목적

- 로컬푸드 인증제를 구축하기 위하여 로컬푸드 인증 기준을 정립하고, 인증제의 세부 내용들을 구성한다.
- 로컬푸드 인증제를 실생활에 실질적으로 적용할 수 있도록 인증 시스템의 도입 방안을 개발한다.

3) 연구 방법과 내용

우선 문헌 연구를 통하여 물리적, 사회적, 경제적, 환경생태적 거리 등의 로컬푸드의 개념 및 인증 기준과 국내·외 로컬푸드 인증제의 사례를 조사 분석하려 한다. 사례로 국내는 원주, 완주 사례를, 국외로는 일본과 영국, 미국 등의 사례를 살펴보고자 한다.

또 기존에 로컬푸드에 관심 있으며, 실제로 생산하거나 이용하고 있는 사람을 대상으로 설문조사를 하여 연구의 객관성을 높이려 한다. 방법으로 구조화된 설문과 비구조화된 설문을 혼합하여 사용하고, 표본 수는 로컬푸드 생산자 약 50명과 소비자 약 150명으로 총 200명을 상정하였다. 구체적인 조사 내용은 로컬푸드와 로컬푸드 인증제에 대한 인식도로 로컬푸드의 거리 개념, 로컬푸드와 친환경 식품의 상관관계, 로컬푸드 인증제의 필요성, 로컬푸드 인증 기준, 로컬푸드 인증 범주와 대상, 로컬푸드 인증 방법 및 절차, 로컬푸드 인증제 위반 시 제재 방안 등이다.

병행하여 원주, 완주에서 시행되고 있는 로컬푸드 인증 시스템의 현황과 문제점, 전망 등에 대하여, 담당자를 직접 인터뷰하는 방식으로 현장의 직접적이고 생생한 고민을 파악하려 한다. 세부적인 조사 내용은 로컬푸드 인증제 시행 동기, 로컬푸드 인증제 시행 현황, 현재 나타나고 있거나 예상되는 문제점, 문제 해결 방안, 향후 전망과 과제 등이 있다.

2. 로컬푸드 인증제의 의미와 목적

1) 로컬푸드 인증제의 의미

로컬푸드는 국가나 지역마다 로컬의 정의가 다르고, 유기농과 달리 법적 정의도 없으며, 학자들도 로컬푸드에 대해 실생활과 연결된 구체적 정의를 내리지 못하고 있는 형편이다. 특히 유통과정에서 가공품은 물론 1차 농산물까지 지역 농산물 여부를 판별하기가 어렵고, 지역 별로 거리 개념의 규정이 다를 수 있어 구체적이고 실천적인 접근은 더욱 어렵다. 그래서 로컬푸드에 대한 보다 객관적이고 분명한 개념 규정과 적용 방식이 정립될 필요가 있어 로컬푸드 인증제가 제기되는 것이다.

‘인증’이란 사회적 신뢰를 보장하기 위한 제도로써, 특히 로컬푸드 인증제도는 신뢰성과 유통의 활성화, 직거래의 촉매제로서의 기능을 하며, 농민(생산자)과 유통업자, 시민사회의 로컬푸드에 대한 인식과 윤리의 제고를 위해서 필요한 것이다.¹⁾

따라서 로컬푸드를 안정적으로 정착시키고 확대해 나가려면, 가공품을 포함한 농(축)식품만이 아니라 로컬푸드를 원재료로 사용하고 있는 로컬푸드 전문 음식점과 가공업체, 로컬푸드 전문 판매장 등에서 로컬푸드가 제대로 생산, 가공, 유통 또는 이용되고 있다는 것을 객관적으로 검증할 수 있어야 한다.

2) 로컬푸드 인증제의 목적

로컬푸드 인증제 구축의 목적은 한마디로 로컬푸드 시스템의 안정적 구축을 위한 생산, 유통, 소비 등 재 조직화의 토대와 근거를 확보하는 것이라 볼 수 있으며, 보다 세부적으로 살펴보면 다음과 같다.

- 농촌 공동체의 지속가능성 확보
 - 다품목 소량생산체제로 지역 농업 재편 촉진
 - 마을 및 작목반 단위 공동생산 촉진
 - 농민 가공 활성화 촉진
- 로컬푸드에 대한 신뢰성 확보와 유통 활성화
 - 로컬푸드 직거래 활성화 및 유통 질서 개선

1) 원주푸드위원회, 「원주푸드 활성화 추진 기본계획」, 2011.

- 먹거리의 적정 가격 형성 및 조절 기능 지원
- 학교 등 공공급식의 식자재 납품 기준 확립
- 지역 식문화 건강성 확보
 - 안전하고 신선한 먹거리 확보
 - 로컬푸드에 대한 인식 확산과 소비자 공동체 활성화
 - 지역별 식량계획 수립 및 지역 식량체계 구축 계기
- 생산자와 소비자간 상호 이익 증대와 교류 활성화
 - 생산자와 소비자간 신뢰를 통한 사회적 자본 증대
 - 계약재배 활성화
 - 생산자와 소비자간 관계 증진을 위한 다양한 도농 교류 프로그램 활성화

3. 로컬푸드의 기본 개념

1) 로컬푸드의 기본 개념

우리나라에서 거론되는 로컬푸드 기본개념들을 정리해 보면 일반적으로 물리적 거리, 사회적 거리(가치), 환경적 거리(가치)로 구분하여 설명하고 있다. 주요 학자들의 이론과 국내·외 사례들을 물리적·시간적 거리, 사회경제적 가치, 환경생태적 가치로 구분 비교하면 다음의 (표 1)과 같다.

(표 1) 로컬푸드 거리개념 비교표²⁾

	김종덕 ³⁾	윤병선, 유학열 ⁴⁾
물리적 시간적 거리	○ 제철 생산	○ 반경 50km 이내 ※ 단 거리는 절대적 기준이 아님
사회 경제적	○ 가족농 영농의 지속 ⁵⁾ ○ 사회적 자본 증대	○ 생산자와 소비자가 소통할 수 있는 관계

2) 위 표에 정리된 내용들은 각 학자들의 로컬푸드에 대한 전체적인 입장을 정리한 것이 아니라, 각 학자들의 많은 논문 중 한편씩만을 골라 재정리한 것이기에 각 학자들의 의견을 충분히 반영하지 못한 점이 있다. 모든 학자들의 입장을 분석한 것은 아니지만, 일반적으로 학자들의 의견은 로컬푸드가 글로벌푸드의 대안으로 제기되었다는 점에서 큰 이론이 없으며, 따라서 세부적으로 로컬푸드의 거리(가치) 개념도 표현의 차이와 강조점이 다를 뿐, 큰 입장의 차이는 없었다. 다만 물리적 거리의 경우 대부분의 학자들이, 다양한 사례를 제시할 뿐, 우리나라 실정에 맞는 구체적인 언급을 하지 않거나 포괄적으로 제시하고 있다. 그것은 농촌 구석구석까지 파고든 신자유주의로 인하여 로컬푸드 시스템을 지역에서 안정적으로 구축해 본 실천적 경험의 부족 때문에 근거가 약하기 때문으로 보인다.

거리 (가치)	<ul style="list-style-type: none"> - 생산자가 소비자 간의 상호 신뢰 형성 ○ 지역 순환 경제체제 구축 ○ 지역 일자리 창출, 비즈니스 활성화 	<ul style="list-style-type: none"> - 먹거리의 안전성, 농산물 생산의 안정성 ○ 생산-소비 관계에서 먹거리의 사회·경제·문화·생태적 의미 회복 ○ 생산자와 소비자 사이의 '관계의 확대, 거리의 축소, 신뢰의 확산' ○ 지역의 식량 자급률 향상 - 지역의 자립과 지역 활성화 ○ 지속가능한 농업 실현 - 영세 농가의 소득 향상 - 휴경지 감소 ○ 지역에서의 일자리 창출과 지역 자원 활용 촉진
환경 생태적 거리 (가치)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 적기 수확이 가능하다. - 신선도와 영양가 높음 ○ 먹거리 안전성 - 농약, 방부제 잔류 가능성 낮음 ○ 친환경 영농 가능 ○ 포장을 적게 한다. ○ 가공을 적게 한다. ○ 온실가스 배출을 줄여 지구 온난화 방지 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지역 생태계 보전 - 외부 자원에 대한 의존 감소 - 자원 절약

(표 1-1) 로컬푸드 거리개념 비교표

	허남혁 ⁶⁾	홍경완, 김지영, 김양숙 ⁷⁾
물리적 시간적 거리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 차로 1시간 거리⁸⁾ ○ 제철음식 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 되도록 짧은 유통 단계와 거리⁹⁾
사회 경제적 거리 (가치)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 직거래 방식 - 소농의 생계 유지, 소비자의 가격, 품질 면에서 이익 보장 ○ 부가가치가 지역에 귀속 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 직거래, 또는 최소한의 유통 단계 ○ 생산자와 소비자 상호 간의 공동체 의식 향상 - 상호 이익 - 사회적 평등, 경제적 공평 지향

3) 김종덕, 「우리나라 로컬푸드 정책의 방향」, 『지역사회학』, 제9권 제2호(2008년), pp.85-113

4) 윤병선, 유학열, 「로컬푸드의 실태와 충남의 실천 과제」, 충남리포트 제22호, (2009, 9)

5) 미국 농민 중 세계식량체계에 속한 농민은 1달러 중 9센트가 자기 몫, 지역식량체계에 속한 농민은 1달러 중 80센트가 자기 몫

환경 생태적 거리 (가치)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 화석연료 감축 ○ 화학 물질의 사용 감소 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 먹거리의 안전성, 신선도 ○ 유기농을 통한 먹거리의 질 향상 <ul style="list-style-type: none"> - 전국 물류는 지양
-------------------------	---	---

(표 1-2) 로컬푸드 거리개념 비교표

	미국 ¹⁰⁾	영국(Sustain을 중심으로) ¹¹⁾
물리적 시간적 거리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 30~250mile ○ 차로 1일 이내의 거리 ○ 행정구역(주) 내 ○ 분수계를 바탕으로 자연적인 현상(우기, 건기, 강수량), 토양의 종류, 용수 공급 가능성, 토지 경사도의 상태 등 농업시스템의 생태적 특징으로 경계 구분 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 생산, 가공, 거래, 판매가 30mile 이내 ○ 런던의 경우 외곽순환도로로부터 100mile 이내 ○ 비가공품 : 생고기를 위한 동물의 경우 반드시 Dorset에서 전체 수명의 50% 이상 사육, 그 이외의 모든 경우 Dorset 에서 자라고, 사육, 생산되어야 함. ○ 가공품 : 원재료는 비가공품의 기준 이상, 가공 처리는 Dorset 내에서 수행, 단 부재료의 일부는 외부에서 가져올 수 있음
사회 경제적 거리 (가치)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지역 공동체 식량체계 구축 <ul style="list-style-type: none"> - 사회, 문화적인 공동체성 - 가족의 질과 대인관계, 교육, 건강, 환경, 경제, 웰빙에 공헌 - 지역 식량체계를 바탕으로 관련된 여러 분야의 변화하는 과정에서 지속가능성의 조정자 역할 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 임금과 기타 조건에 의한 노동력 착취 금지 ○ 생산자, 가공자, 소매상에게 이익이 되어야 <ul style="list-style-type: none"> - 공정한 상호 거래 ○ 지리적 접근, 적절한 가격 접근의 용이성 ○ 음식과 음식문화의 이해와 장려
환경 생태적 거리 (가치)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 생물학적, 화학적 오염 물질 포함 금지 ○ 동물 복지 규범 준수 ○ 환경적 이익(유기 농산물)

6) 허남혁, 「로컬푸드란 무엇인가?」

7) 홍경완, 김지영, 김양숙, 「로컬푸드의 개념적 이해 연구」, 대한경영학회지 제22권 3호, 2009년 6월 (pp1629-1649)

8) 실제 생산물이 이동한 거리가 중요

9) 영국이 50mile 이내지만 우리나라 면적의 약 2.6배이므로 상대적 거리 개념을 적용할 필요가 있음

10) 홍경완 외, 앞의 책

내용을 보면 사람에 따라 여기에 시간적 거리, 경제적 거리, 심리적 거리를 더하기도 한다. 또 ‘거리’ 대신에 ‘가치’를 쓰는 경우도 있고, ‘가치’, ‘특성’, ‘영향’, ‘기대 효과’, ‘이점’ 등을 구분하지 않고 섞어 쓰는 경우도 많다.

그러나 개념들 중에는 로컬푸드를 충족시킬 수 있는 조건과 로컬푸드 시스템 구축으로 얻을 수 있는 효과, 발전 가능성, 이점들이 뒤섞여 있는 것을 볼 수 있다. 이 중에서 의미상의 중복된 것을 빼고 조건을 중심으로 객관적이면서도 구체적으로 계량할 수 있도록 로컬푸드 개념들을 새롭게 정리하면 다음과 같다.

(표 2) 로컬푸드 개념 종합¹²⁾

	물리적·시간적 거리	사회경제적 거리(가치)	환경생태적 거리(가치)
내 용	<ul style="list-style-type: none"> · 반경 30mile 또는 50km 이내 · 100mile 이내 · 2500mile 이내 · 차로 1시간 이내 거리 · 차로 1일 이내 거리 · 행정구역 · 물품의 지역 순환/역사와 문화를 공유하는 생활권역 · 분수계를 바탕으로 농업시스템의 생태적 특징에 따라 구분 · 제철 생산 	<ul style="list-style-type: none"> · 소농, 가족농의 영농 지속 · 생산자와 소비자 사이의 ‘관계’의 확대 · 사회적 자본 증대 · 생산자와 소비자 상호간의 공동체 의식 향상 · 지역 공동체 식량체계 구축 · 노동력 착취 금지 · 다작/공동생산 · 공동체적 소유, 민주적 운영, 지역사회에 기여 · 직거래, 또는 최소한의 유통단계 · 지역 순환 경제체제 구축 · 지역의 식량 자급률 향상 · 상호주의 적정 가격 · 지역 일자리 창출 · 비즈니스 활성화 	<ul style="list-style-type: none"> · 적기 수확이 가능하다. · 먹거리 안전성, 신선도 · 친환경 영농 · 포장을 적게 한다. · 가공을 적게 한다. · 온실가스 배출을 줄여 지구 온난화 방지 · 화학 물질의 사용 감소 · 지역 생태계 보전 · 동물 복지 규범 준수 · 생물 종 다양성 보존¹³⁾ · 생물학적, 화학적 오염 물질 포함 금지 · 화석연료 감축

11) 홍경완 외, 앞의 책.

12) (표 1), (표1-1), (표1-2)를 조건을 중심으로 재구성

13) 살펴 본 논문들 중에 언급은 없지만, 지역식량체계는 기본적으로 다품종 소량생산이 전제가 되어야 하며, 이는 다작을 통해 생물 종 다양성을 보존하거나 확대할 수 있기에 포함하였다.

비교해 보면 표현의 차이는 있지만 큰 틀에서 보면 로컬푸드에 대한 기본 개념이나 입장의 차이는 없는 것으로 보인다. 다만 강조하는 부분에 차이가 있거나, 특정 개념에 대해 어떤 학자는 짚고 넘어가고, 어떤 학자는 안 짚고 넘어간 차이가 있을 뿐이다. 아쉬운 점은 로컬푸드의 기준에 대해 대부분의 학자가 실증적인 연구를 통해 제기하고 있지 못하고, 외국의 사례를 인용하는 수준에 그치고 있다는 점이다. 참고로 아직은 채워나가야 할 부분도 많지만 품앗이생협의 로컬푸드 정의와 개념을 보면 다음과 같다.

※ 품앗이생협의 로컬푸드 정의와 개념

1) 정의

- 먹거리가 친환경 혹은 지속가능한 형태로 생산되어 가공, 유통, 소비에 이르는 전 과정이 일정한 지리적 거리 안에서 이루어지는 시스템
- 지역 내에서 자원이 순환되고 성과가 지역경제에 축적되는 호혜경제를 이루어내는 시스템

2) 품앗이생협의 로컬푸드 개념

(1) 거리개념

- 공간적 거리 : 호혜적인 지역순환 경제체제를 구축하기에 적절한 거리와 생활권역을 중층적으로 설정하되
 - 거리개념으로는 우리나라 교통사정상 차로 반나절만에 왕복 가능한 1시간에서 1시간 반의 거리인 100km를 상정
 - 생활권역으로도 자원의 순환과 더불어 역사와 문화, 그리고 인적자원을 공유하는 지역
 - 행정권역으로는 대전을 중심으로 충남북과 전북
- 시간적 거리
 - 자연스럽게 농산물이 나오는 시기에 맞추어 먹거리를 먹을 수 있는 제철음식기준
 - 생물먹거리의 경우 가급적 당일 채취해서 당일 공급이 가능하도록 하되 부득이한 경우 최적의 저장시설에서 하루를 넘기지 않도록 함
- 사회적 거리
 - 생산자와 소비자의 유통 단계 축소 : 직거래
 - 소농·가족농 생산물을 우선 취급한다.

- 상호신뢰 구축 : 직접 대면 가능성을 바탕으로 소비자가 생산자의 생산 방법을 알 수 있고, 궁금한 것에 대해 쉽게 물어보고 소통할 수 있어야 한다.

(2) 물품의 안전성과 품질에 대한 신뢰도

- 생태적 가치 : 품질 및 안전성, 즉 지역농산물에 대한 신뢰와 환경보전에 대한 효과
 - 생산자와 생산지가 분명해야 한다.
 - 생산방법이나 출하기준이 명확하면서 생산이력을 알 수 있어야 한다.
 - 환경보전형 자원순환 농업을 목표로 해야 함. 토양과 기후조건에 맞는 작부체계를 바탕으로 혼작, 간작, 윤작, 복합영농 등을 통해 지역자원의 순환적 이용과 생물다양성의 생태계를 복원해 내는 농업이 되어야 함
 - 생산자와 소비자의 상호교류가 가능해야 함
- 사회적가치
 - 평가요소 : 공동체적 소유형식, 노동가치의 존중, 민주적 운영, 친환경적 작업장과 작업공정, 일자리 창출과 같은 지역사회에 대한 기여 등
- 물품자체의 가치
 - 물품의 품질과 가격, 그리고 구매의 편리성
 - 안전성, 신선도, 맛

2) 로컬푸드의 조건 분석

(1) 로컬푸드의 물리적·시간적 거리 조건

○ 물리적 거리 개념

로컬푸드에 있어서 물리적 거리의 개념은 고정적인 것이 아니고, 가까울수록 좋다. 형식적인 의미도 중요하기에 구체적인 거리 개념을 설정할 필요는 있지만, 물리적 거리라는 것은 사실상 지역의 범위 내지는 크기를 의미하는 것으로, 단순히 먹거리의 이동거리만을 뜻하는 것이 아니기 때문이다. 그 보다는 먹거리를 매개로 생산자와 소비자가 관계를 맺고, 연대와 협력을 통하여 생활공동체를 만들어 나가기 적합한 거리, 또는 지역의 크기를 의미하는 것으로 봐야 한다.

따라서 실생활에 부합되는 현실적인 거리 개념이 필요하다. 다만 실 거리 개념은 수도권과 대도시와 농촌지역, 지역별 농업 현황의 차이 등에 따라 우리나라에서도 지역마다 다를 수 있다.

대전의 품앗이생협의 경우, 실제 경험 상으로 안전성과 신선도를 고려한 농

(農)에서 식(食)까지의 거리, 먹거리 품목의 구색 맞춤, 생산자와 소비자의 관계 설정 등을 종합적으로 판단하여, 100km라는 거리 기준을 설정하였다.

※ 우리나라의 로컬푸드 원형은 17C 이후에 정착된 5일장

우리나라의 5일장은 한 지역에서 교통수단이 발달하지 못하여 도보로 이동할 수 있는 30리(12km) 전후를 옮겨서 순환하며 이루어 졌다.¹⁴⁾ 일반적으로 지역 안에서 농민들은 자기가 농사지은 것을 들고 나와 판매자이면서 구매자가 되어 12km를 전후로 하여 로컬푸드 거래가 이루어졌다. 그러나 현재 식량체계의 글로벌화로 소농까지 모든 농사가 단작으로 전환된 상황에서, 12km 안에서 주민들이 필요로 하는 다양한 먹거리를 구하는 것은 불가능하다.

○ 행정권역 기준

행정권역을 거리 기준으로 삼는 경우는 로컬푸드 체계에 대해 지자체의 행정력의 도움을 받을 수 있는 긍정적인 측면이 있지만, 로컬푸드의 본질적인 측면 중의 하나인 생산자와 소비자 간 ‘얼굴 있는 관계’가 행정권역의 구분에 의해 제한받을 수도 있다는 점에서는 부정적이다. 특히 현재 한국의 농업생산구조는 지역적 특화에 기반을 둔 대규모 단작으로 먹거리에 대한 지역의 수요와 공급은 비대칭적일 수밖에 없어, 농업 기반이 취약한 대도시의 경우 상당한 품목의 식량 자급률이 문제이기 때문이다. 또 일부에서는 지역이기주의의 폐해가능성을 제기하기도 한다. 따라서 지역의 다양한 수요에 대응하기 위해 행정구역의 편제를 넘어선 ‘지역’의 확대가 필요하다.¹⁵⁾ (윤병선, 허남혁, 2011)

○ 제철 생산

제철 생산은 시간적 거리로 분류되긴 했지만, 생태적인 측면에서도 중요한, 로컬푸드의 핵심적인 조건 중의 하나이다. 하지만 과학기술의 발달 등으로 인하여 재배기간이 늘어난다든지, 수확 후 저온·냉장 보관하여 출하기간을 늘이는 것 등 어디까지를 인정해야 할 것인가가 문제이다. 제 시기가 아닌데도 강제로 받아하게하고, 결실을 맺게 하는 에너지도 화석연료로부터 나오기 때문이다. 다만 소비자의 입장에서 선택의 폭이 줄어드는 불편함은 있을 수 있음을 고려해야 한다..

(2) 로컬푸드의 사회경제적 조건

14) 김성훈(2006), 「한국의 정기시장」, 한국농촌경제연구원.

15) 윤병선, 허남혁(2011), 「지역순환 농식품체계와 로컬푸드운동」, 충남리포트 여름

○ 소농, 가족농 영농

소농, 가족농의 영농은 로컬푸드의 가장 핵심적인 조건 중의 하나이다. 로컬푸드가 등장한 중요한 원인 중 하나가 글로벌푸드 시스템의 폐해를 극복하기 위한 대안으로 등장한 것이기 때문이다.

현대의 식품생산구조는 신자유주의의 기치 아래 소수의 초국적 농식품 복합체가 전 지구적으로 지배하고 있다.¹⁶⁾ 이것은 전 세계의 먹거리 시장이 하나로 재편되었다는 것과 모든 농업 생산자가 치열한 적자생존의 경쟁 속에서 수직계열화 되었다는 것을 의미하기도 한다. 이로 인해 구축된 글로벌푸드 시스템의 많은 문제 중 가장 심각한 것은 지역의 환경과 특성에 맞는 지역 농업의 발전을 가로막고, 경쟁에 뒤처지는 소농, 가족농을 붕괴시키고 있다는 점이다.

따라서 소농, 가족농을 중심으로 한 지속가능한 영농은 곧 지역 순환 농식품 체계의 복원을 의미하며, 이는 바로 (표 3)에서 보듯이 글로벌푸드 시스템의 대안으로 등장한 로컬푸드의 핵심적인 개념이자 조건이 될 수밖에 없는 것이다.

(표 3) 로컬푸드 vs 글로벌푸드

	로컬푸드	글로벌푸드
생산자 측면	<ul style="list-style-type: none"> · 판매마진 증가로 농민의 소득 증대 · 농민과 소비자간 소통과 거래 증가로 지속적 영농 가능 · 농경지의 효율적 활용 	<ul style="list-style-type: none"> · 영농기반 파괴 · 단작농업으로 영농의 다양성 악화 · 농민 소득 감소
소비자 측면	<ul style="list-style-type: none"> · 신선하고 안전한 먹거리 확보 · 먹거리의 생산자 확인에 따른 신뢰 확보 · 농산물 구입 자금을 지역생산자에게 제공함에 따라 먹거리의 품질 향상 	<ul style="list-style-type: none"> · 지역 농산물을 접할 기회 감소 · 약품 처리 등 건강에 부정적 영향
환경 측면	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경 농업에 의한 영농의 지속 및 생물 다양성의 유지 · 먹거리의 이동거리 축소로 이산화탄소 방출량 감소 	<ul style="list-style-type: none"> · 농약 사용으로 인한 환경 파괴 · 단작으로 인한 생태계 불안

자료 : 완주 로컬푸드 홈페이지

○ 직거래 방식

16) 윤병선, 허남혁(2011), 앞의 책

직거래는 생산자와 소비자를 대면하게 하는 거래방식으로 로컬푸드 시스템에서는 필수적인 유통방식이다. 이를 통하여 생산자와 소비자는 중간단계를 줄이고 직거래를 함으로써 상호 간에 이익을 높일 수 있고, 최소한의 정보를 주고받을 수 있으며, 더 나아가 신뢰를 강화할 수 있다. 더욱이 로컬푸드에서의 직거래는 지역의 부(富)가 외부로 유출되지 않고, 지역 내에서 순환하는 효과가 있다.

그리고 생협을 통한 유통도 세부적으로 품목이나 거래 방식에 따라 일부가 직거래 방식이 아닌 것으로 판단될 수 있지만, 생협 자체가 소비자 단체로써 직거래와 똑같은 효과를 낼 수 있으므로, 생협을 통한 유통방식도 로컬푸드의 필수적인 인증 기준이 될 수 있어야 한다.¹⁷⁾

○ 생산자와 소비자의 관계

생산자와 소비자의 관계는 로컬푸드의 핵심 조건이다. 물론 심리적이고 유통적인 면이 있기 때문에 객관적인 로컬푸드 인증 기준으로 잡기에는 어려운 점이 있을 수 있다. 하지만 이는 일상적인 생활상의 축적의 문제로 인정할 수 있는 측면이 있고, 최소한 개인 또는 집단의 다양한 도농교류프로그램 등을 통해 객관화할 수 있고, 생산자 실명제를 통하여 보완도 가능하다.

하지만 직거래 등을 통하여 관계성에 대한 최소한의 기본적인 조건이 충족된다면, 보조기준으로 설정하고 인센티브를 주는 것도 좋은 방안이 될 수 있을 것이다.

○ 생산 방식

현재 대부분의 농업 생산방식은 기업농부터 중·소농에 이르기까지 단작이 일반화되어 있다. 이를 다작으로 전환할 수 있다면, 이는 사회경제적인 측면에서 글로벌푸드 시스템과의 고리를 끊고 지역순환 농식품체계와 더불어 지역순환 경제체제를 구축하는 아주 중요한 시도가 될 수 있다. 이는 또 환경생태적인 측면에서도 생물 종 다양성을 유지, 확대해 나가는 데도 매우 유용하다.

그럼에도 아직 다작을 위한 유통 조건이 성숙되지 못한 경우, 그래서 소농, 가족농에게 다작을 권하기도 어려운 실정이다. 따라서 다작이 로컬푸드의 핵심적인 조건이자 기준이 되어야 함에도 불구하고 현실적으로 적용하기가 어려운 점이 있다. 다작도 현실화될 때까지 유연하게 보조기준으로 설정하여 인센티브를 주는 것이 좋을 것으로 보인다.

17) 생협은 생산자나 소비자가 하기 힘든 유통을 담당하며, 양 집단의 소통과 갈등 조절, 그리고 상호 의존의 매개자 역할을 한다.

○ 공동체 생산

공동생산의 경우 작목반 등을 통하여 이미 많이 이루어지고 있음. 공동생산은 생산뿐만 아니라 유통의 측면에서도 브랜드화, 수집, 운송 등의 다양한 효용성이 있기 때문에 기준으로 활용될 수 있어야 한다.

○ 기타 사회경제적 조건

그 밖의 조건으로 노동력 착취는 그 자체가 반사회적인데다가 품질 저하, 먹거리 안전성 위협, 환경오염 등의 문제를 불러일으킬 수 있다. 또 공동체적 소유, 민주적 운영은 우리사회에서 기본적으로 지향해야 할 가치가 있다. 상호주의 적정가격은 직거래 방식을 통해 기본적인 구조를 갖추었기에 의미가 중복될 수 있다. 이러한 조건들은 또한 객관화하기 어려운 측면들이 있기 때문에 보조기준으로 두고 현저한 모습을 보일 때 인센티브 등을 고려할 수 있다.

(3) 로컬푸드의 환경생태적 조건

○ 식품 안전성

로컬푸드가 도입된 주요 원인 중의 하나가 글로벌푸드로 인한 먹거리의 안전성에 대한 위협 때문이다. 글로벌푸드의 전 방위적 공급체계에 따라 광우병, 구제역, 식중독 등 안전을 위협하는 먹거리들이 특정 지역을 가리지 않고 전 세계적으로 확산되고 있다.

특히 식품의 장거리 수송을 위하여 우리 입으로 들어갈 먹거리에 방사능이나 화학약품의 사용이 일상화되고 있음은 이미 널리 알려진 사실이다. 또 GMO 식품의 유통이나, 식원성 질병의 확대 등이 우리의 건강과 생명을 위협하고 있다는 것도 주지의 사실이다.

(표 4) 외국의 로컬푸드 도입배경 및 전개방향¹⁸⁾

구 분	미 국	영 국	일 본
등장 배경	1970년 후반부터 장거리 유통식품 대신 농민 시장 활성화(직거래)	1985년 광우병, 1996년 인간 광우병, 2001년 구제역 발생 이후 대안 모색	195, 60년대 환경 오염으로 인한 공해병 계기, 산소제휴(産消提携) 직거래
local	차로 24시간 내의 거리 공동체 개념 강조	반경 30마일 (약48km)	지역산(국내산) 국산소비촉진이 식량자

18) 나영삼(2011), 「로컬푸드를 이용한 지역농업 활성화방안 연구」, 전북대학교 석사학위 논문

범위		대도시 100마일 (160km)	급물 향상에 기여
캠페인	지역사회 먹거리 보장	로컬푸드	지산지소(地產地消) 푸드 마일리지 식량자급률 제고
주요 프로그램	농민장터 지역사회지원형농업 Farm to School 프로그램	공공급식 시민텃밭	산지직판장 학교급식/식육활동 도농교류
법, 제도	농업법(Farm Bill),1996	지속가능한 농업과 먹거리 발전 전략 보고서(2002)	식료농업농촌기본계획 (2005) 식육교육법(2006)

미국이 ‘지역사회 먹거리 보장’이란 측면에서 지역운동으로 로컬푸드 운동이 제기되었다면, 영국이나 일본은 먹거리의 안전성 문제로부터 로컬푸드가 시작되었다. 표에서 보듯이 먹거리의 안전성은 로컬푸드의 중요한 기준이 될 수밖에 없으며, 당연히 친환경 농산물이어야 한다. 하지만 유기농산물로 할 경우에 로컬 유기농은 현실적으로 너무 먹거리의 범위가 협소해지는 면이 있어 저농약 이상으로 정리하는 것도 고려할 수 있다. 이는 관행농을 친환경농으로 유도하는 측면도 있다.

○ 포장

포장 문제는 너무 지엽적인 면이 있고, 가공을 적게 한다는 것은 자연주의 입장에서는 찬성할만하나, 농가 소득이이나 일자리 창출 등을 볼 때는 반대를 할 수 있어 찬반이 엇갈리기에 인증 기준으로 정하기에는 적절하지 못한 면이 있다.

○ 동물 복지

동물 복지 규범은 동물에게 청결한 주거환경의 제공, 관리, 영양제공, 질병 예방 및 치료, 책임감 있는 보살핌, 인도적인 취급, 필요한 경우의 인도적인 안락사 등의 복리 혜택을 주자는 것이다. 정부에서는 2012년부터 '동물복지 축산농장 인증제'가 시행되고 있는데, 아직은 극히 미미한 실정이다.

앞으로 동물복지 주장은 전 사회적으로 점점 강해지겠지만, 정부 차원에서 이미 인증제가 시행되고 있어, 당장의 로컬푸드 차원에서는 보조적인 기준으로 설정하고 유보할 필요가 있다.

○ 기타 생태 환경적 조건

생물 종 다양성 보전, 생물학적, 화학적 오염물질 포함 금지, 화석연료 감축

등은 사회적으로 중요한 개념이기는 하지만, 로컬푸드 측면에서는 앞서 제시한 물리적·시간적 거리와 사회경제적 거리를 충족하면 해결되는 것들이라 따로 기준으로 설정할 필요가 없다.

4. 로컬푸드 인증제 사례

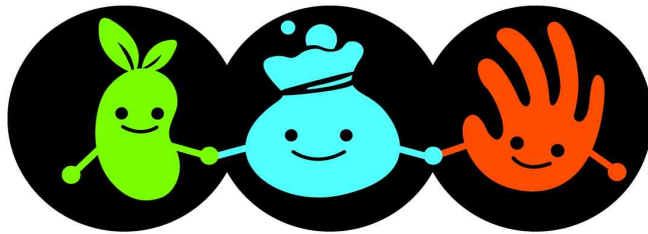
1) 국내 사례

국내에서 로컬푸드 인증제를 시행하는 곳은 원주와 완주가 대표적이다. 대체적으로 유사한 측면이 많아, 원주시 (2009), 원주로컬푸드연구보고서와 김주영 (2012), 로컬푸드 인증시스템에 관한 연구를 참조하여 표로 재구성 하였다.

(표 5) 국내 로컬푸드 인증 사례

		원주푸드	완주푸드
인증 기준	농산물	· 저농약 화학 농약과 비료 관행의 50% · 전락 농식품과 공공급식 식재료의 경우 인증 우선	· GAP(우수농산물) 잔류농약 허용기준 이하 농산물, 단 제초제는 사용을 금한다.
	축산물	· 무항생제 축산인증 - 로컬푸드인증과 별도(90% 이상 수입사료, 공장형 축산)	· 무항생제, 유기축산, HACCP 인증을 받은 축산물
	가공품	· 국산에 한해 50% 혼입 인정 (강원도산 우선 권장) · 전락가공식품 : 로컬50:국산50 · 지역특화품목 : 로컬 100% · 주요일용식품 : 로컬 100% · 소규모 농민의 자가생산 농민가공 우선인증	· 원·부재료를 완주로컬푸드 인증 농산물 사용 함유비율이 50%이상, · 식품제조가공업 영업허가 시설에서 생산된 가공품. - 단, 완주군에서 생산되지 않은 원·부재료 함유비율은 예외.
	장소	· 까다로운 기준 적용보다는 활성화에 초점 · 협력점 인정제도 : 원주푸드 전락농식품 3종 이상 사용 시, 쌀은 기본적으로 원주산, 식품 원자재 표시	· 판매점, 음식점, 집단급식소를 인정 협력점으로 지정
인증 대상		· 전문매장-100일 이상 영업, 33㎡ 이상, · 인샵은 15㎡ 이상 · 농민시장의 경우 참여 농민이 모두 원주푸드 인증을 받고, 장소 인증 추진 경우 “원주푸드 농민시장” 가능	
인증 절차		· 당사자 신청→서류심사→사실확인 조사(관련기관 위탁가능)→심사→인증번호 부여 및 포털 등재	· 인증신청→접수, 서류 검토→현장 심사 및 시료 채취→시료 분석→심의 의결→결과 통지→인증번호 사용 (47일 이내)
인증기관		· 원주푸드위원회 산하 원주푸드인증위원회 : 민간 이해관계 당사자들로 구성	· 완주로컬푸드 인증심의위원회

및 비용		
인증마크 와 사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 1년 마다 갱신, 사용 후 결산신고 · 1차 농산물 : 재배면적, 수량, 마크사용량, 유통관계 등 · 가공품 : 생산품목, 연간 생산계획 및 포장 단위, 수량, 유통관계 등 · 장소 : 마크의 사용품목과 이용 범위 (간판, 실내디자인, 광고홍보물) 	<ul style="list-style-type: none"> · 1년 마다 갱신 · 인증 대상, 기준, 품목, 일련번호 코드 필요(대체적으로 원주와 유사)
인증 관리	<ul style="list-style-type: none"> · 1년마다 신고 · 연 4회 개최 · 인증기간 : 2년 · 인증 후 출하 관리 농산물 : 출하 시 샘플 농약잔류검사 가공품 : 생산품 및 식품위생검사 장 소 : 정기 지도점검 	장소 인증의 경우 <ul style="list-style-type: none"> · 골드 : 완주군 1순위 중점 농산물 10품목 이상 사용 · 그린 : 완주군 1순위 중점 농산물 5품목 이상 사용
인증 위반	<ul style="list-style-type: none"> · 위반 시 3년간 인증 신청 불허 · 각종 지원사업 배제 	<ul style="list-style-type: none"> · 삼진아웃제



식탁의 푸른 신호등 완주로컬푸드

<그림 1> 완주푸드 인증 표시

2) 국외 사례


(1) 일본

가) 야마나시현

© 야마나시현 농산물 인증제 (보람로 인증식품 3E 마크)

소비자의 식품안전·안심에 대한 관심이 높아지는 가운데, 현에서 생산되는 농산물을 주된 원료로 현 내에서 생산되는 가공식품 등에 대한 기준을 정하고 그 기준에 적합한 것을 야마나시현이 인증함으로써 소비자의 신뢰를 높여 판로 개척과 판매 촉진을 도모함과 동시에, 그 원료가 되는 농축산물 생산 진흥을 도모하는 것을 목적

<그림 2> 야마나시 인증 마크

<p>기준에 적합한 것으로 인정받은 식품에는 인증마크 (3E 마크)가 붙어 있습니다. 3E 마크는 다음의 3 가지 'E' 로 구성되어 있습니다.</p> <p>우수한 품질 (Excellent Quality) 정확한 표시 (Exact Expression) 지역의 환경과 조화 (Harmony with Ecology)</p>	
--	---

야마나시현 농산물 등 인증 심의회 (근거: 야마나시현 농산물 등 인증요강 제12조)

- 설치 날짜: 1990년 12월 19 일
- 농산물 등의 인증에 관한 중요한 사항 (인증 기준의 설정, 생산 계획의 승인 등)에 대한 심사 또는 기타 사항에 대해 조사하고, 또는 지사에 대해 의견을 제시한다.
- 위원 수: 14 명
- 농정부 과수식품유통과 식품유통안전 담당 전화 055-223-1600
kaju@pref.yamanashi.lg.jp

인증 기준 및 인증 사업자: 인증 기준은 45 품목, 대상 사업자는 총 69 사업자가 지정

생 고구마 곤약 (PDF : 9KB)	토란 소주 (PDF : 7KB)
고슈 조합 된장 (PDF : 14KB)	무지개 송어 매실주 조림 (PDF : 9KB)
약 飼鷄 계란 (PDF : 4KB)	오이 간장 조림 (PDF : 7KB)
고슈 生蕎麦 (PDF : 5KB)	베이컨 (PDF : 14KB)
고슈 지역 드림 (PDF : 5KB)	모모 주스 (PDF : 7KB)
청주 (PDF : 6KB)	과실 믹스 주스 (PDF : 7KB)
잼 (PDF : 6KB)	우유 (PDF : 8KB)
햄류 (PDF : 15KB)	마시는 요구르트 (PDF : 7KB)
길이 순무 간장 절임 (PDF : 15KB)	자연 치즈 (PDF : 8KB)
마멀레이드 (PDF : 17KB)	낫토 (PDF : 7KB)
소시지 (PDF : 18KB)	콩가루 (PDF : 7KB)

고슈 코우메 (PDF : 13KB)	볶은 콩 (PDF : 7KB)
캐릭터 중앙 (PDF : 8KB)	콩 콩자반 (PDF : 7KB)
산천어 조림 (PDF : 9KB)	야콘 차 (PDF : 6KB)
포도 주스 (PDF : 9KB)	농산물 찌꺼기 절임 (PDF : 11KB)
카린 꿀 절임 (PDF : 10KB)	사과 주스 (PDF : 7KB)
산천어 훈제 (PDF : 9KB)	미 된장 (PDF : 19KB)
양 병 (PDF : 16KB)	말린 고구마 (PDF : 6KB)
과일 와인 (PDF : 9KB)	梅漬・매실 장아찌 한・조미 梅漬・조미 우메보시
자소 엑기스 음료 (PDF : 9KB)	엽차 (PDF : 6KB)
과일 시럽 절임 (PDF : 8KB)	꿀 (PDF : 55KB)
두부 (PDF : 7KB)	말린 과일 (PDF : 57KB)
꽃감 (PDF : 7KB)	현산 과일 또는 야채를 사용한 과자류 (PDF : 65KB)
지역 채소 기름 볶음 (PDF : 7KB)	심황 (가공품) (PDF : 52KB)
표고 버섯 조림 (PDF : 7KB)	

포도 주스, 낫토, 자연치즈 등 가공품의 경우 현산 원재료 100% 사용원칙을 준수해야 함

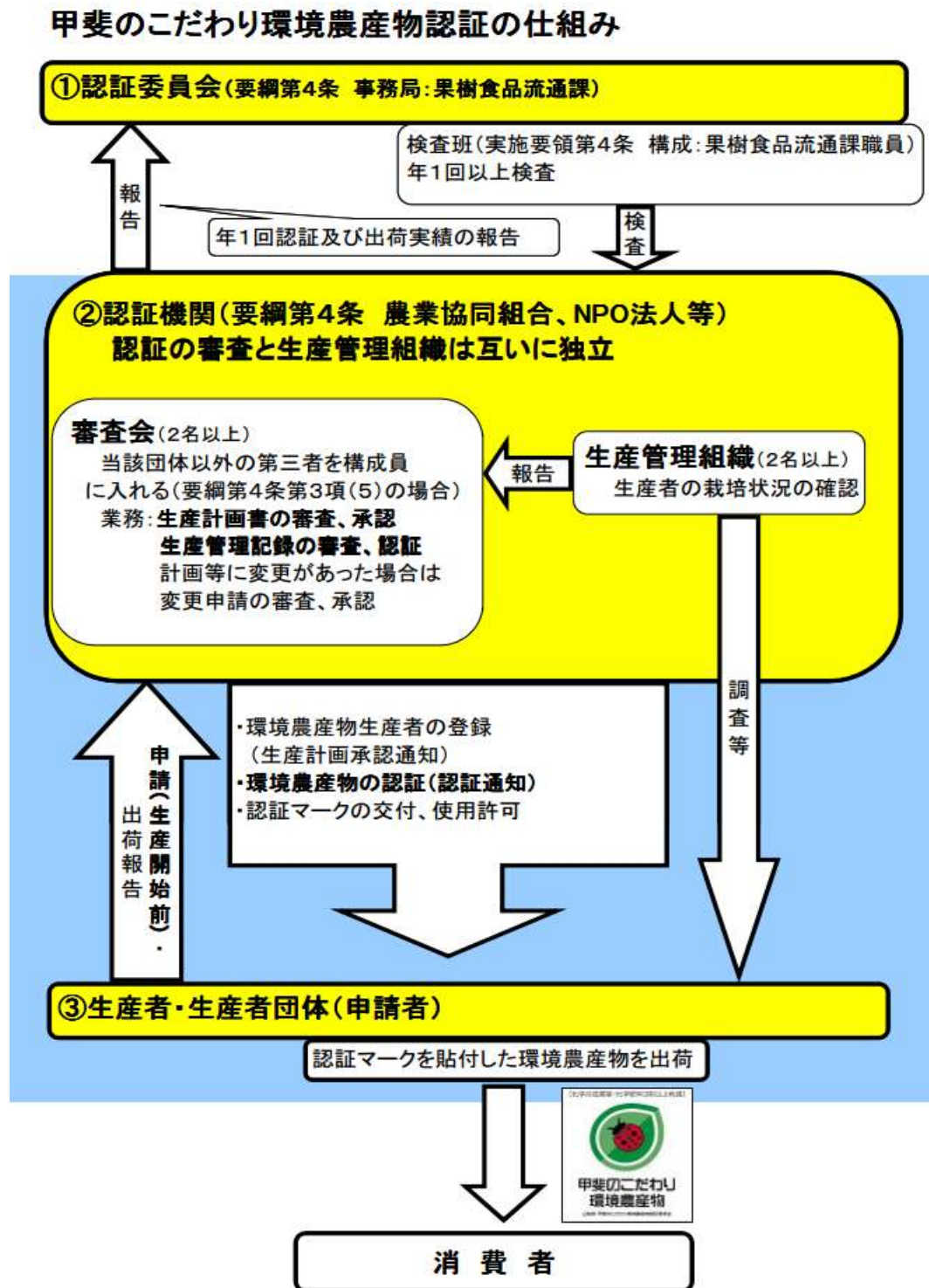
◎ 甲斐のこだわり 친환경농산물¹⁹⁾

<p>甲斐のこだわり 친환경농산물은 화학 합성 농약과 화학비료를 각각 30 % 이상 감소, 현내에서 생산된 농산물입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 대상 농산물은 현내에서 생산된 쌀, 야채, 과일 등으로 "甲斐のこだわり 친환경농산물 인증위원회"에 의해 삭감기준이 정해진 품목·작형에 대해 각 농약의 살포 횟수와 화학비료 사용량의 상한이 정해져 있음 - 2012년 5월 현재 44 품목 58작형 등록 - 인증시행주체: 인증기관(농협, NPO법인 등) 	<p>[化学合成農薬・化学肥料3割以上削減]</p>  <p>甲斐のこだわり 環境農産物</p> <p><small>山梨県・甲斐のこだわり環境農産物認証委員会</small></p>
--	---

<그림 3> 야마나시 친환경 농산물 인증마크

19) <http://www.pref.yamanashi.jp/kaju/kodawari.html>

<그림 4> 야마나시 인증 절차도



인증 과정

- ① 인증위원회(사무국: 과수식품유통과)
- ② 인증기관(농협, NPO법인 등 총 10개 기관): 단위농협 9개소, NPO법인 1개소
- ③ 생산자, 생산자단체(신청자)

(표 6) 야마나시 인증 대상 농산물

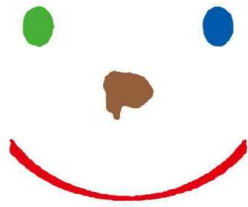
대상 농산물	
보통 작물	벼 (평탄지 중간·고랭지), 밀, 콩
야채	녹두, 홍화 녹두, 멘도, 옥수수 (노지, 터널, 하우스), 상추 (겨울 장작), 콜리 플라워 (봄 장작 여름 장작), 브로콜리 (봄 장작 여름 장작), 배추 (여름 장작), 시금치 (봄 여름 뿌리고 가을 겨울 장작), 양파, 대파, 무우 (여름 장작), 마, 토마토 (억제, 반 축성, 여름 가을, 축성), 中玉토마토, 방울 토마토, 오이 (억제, 반 축성, 여름 가을, 축성), 가지 (여름 가을, 억제), 심황, 小松菜 (가을 겨울 장작) 찐겐사이 (가을 겨울 장작) 산토무사이 (가을 겨울 장작), 숙갓 (가을 겨울 장작), 무대의 (추동 장작) 니가 우리, 아스파라거스, 야마토 감자, 토란 (조숙 멀티), 호박 (노지), 호박, 비 결구 양배추, 줄기 브로콜리 (노지·여름 장작 노지 봄 장작), 딸기 (축성), 감자, 마늘, 물냉
과수	매화, 복숭아, 사과 (애 싫어하는), 포도 (광저우)
임산물	죽순

◎ 야마나시 명품농산물 인증제도²⁰⁾

야마나시현은 생산된 우수한 농산물을 널리 알리고, "야마나시"를 강하게 감명을 주는 것을 목적으로 일정한 품질기준을 충족한 농산물을 인증하는 "후지산의 나라 야마나시 명품농산물 인증제도"를 제정했다.

- 2012년 12월 현재, 15품목·품종에 92개 출하단체를 인증
- 복숭아, 포도 6품종, 자두 4품종, 꽃감, 토마토, 고슈 소, 은방울꽃(작은 크리스마스트리)

20) <http://www.pref.yamanashi.jp/nou-han/fujinokuniippin.html>



うんとい山梨さん

<그림 5> 야마나시 인증 마크

후지산의 나라 야마나시 명품농산물 인증제도 실시 요강

(목적) 제1조 야마나시 현은 훌륭한 날씨와 생산자의 뛰어난 기술을 통해 전국에 자랑할 품질의 농산물이 생산되고 있다. 이러한 우수한 농산물의 특징을 소비자에게 주지하고, 전국에 "야마나시"를 강하게 각인시키는 것이 중요하다. 때문에 품질과 신뢰를 겸비한 야마나시현 산 농산물의 인증에 관하여 필요한 사항을 정하고, 생산자, 관계 기관이 하나가 되어 "야마나시 브랜드" 구축을 목적으로 한다.

(정의) 제2조 후지산의 나라 야마나시 명품 인증농산물은 야마나시현 농산물 판매 전략위원회가 정하는 요건을 충족한 출하단체에서 출하되고 일정한 품질 기준을 충족한 농산물 및 그 농산물 출하단체가 고유의 이름을 붙인 종목(이하 "상표"라 한다)를 말한다.

(야마나시현 농산물 판매 전략위원회) 제3조 농산물의 인증에 관하여 필요한 사항의 심의는 2011년 5월 14일 시행 "야마나시현 농산물 판매 전략위원회 설치요강"에 따라 "야마나시현 농산물 판매 전략위원회가 실시한다. 2. 전략위원회는 인증 농산물의 다음 사항에 대해 심의, 실시한다.

- (1) 인증 농산물의 품목 · 품종 및 종목의 결정에 관한 사항
- (2) 인증 농산물의 인증 기준의 설정에 관한 사항
- (3) 출하 단체의 인증 기준의 설정에 관한 사항
- (4) 인증 농산물 및 출하 단체의 인증에 관한 사항
- (5) 기타 목적을 달성하기 위하여 필요한 사항

(출하 단체, 농산물 및 브랜드 인증) 제4조 인증을 받고자하는 출하 단체 (현내에 주소를 가지고 출하 단체에 한한다) 은 농산물의 품목 · 품종 및 종목에 대해 인증 신청서를 전략위원회 위원장에게 제출 해야한다. 2 전략위원회는 신청 내용이 별도로 정하는 후지산의 나라 야마나시 명품 농산물 인증 기준 (이하 "인증 기준"이라한다)에 적합하고 있다고 인정하는 때에는 품목 · 품종

및 종목마다 출하 단체를 인증하고 그 취지를 신청인에게 통지하여야한다.
(신청 변경) 제5조 신청의 내용에 다음의 변경이 발생한 경우, 즉시 변경 신고를 제출하여야 한다.

(1) 신청서의 기재 사항에 변경이 생겼을 때. (2) 기타 중요한 변경이 있을 때.
(인증 마크) 제6조 전략위원회는 인증을 받은 출하 단체에 인증 마크의 사용을 허용한다.

2 인증을 받은 출하단체는 인증 농산물 또는 그 포장 출하 용기에 인증 마크를 표시해야 한다.

(보고서의 제출) 제7조 인증을 받은 출하단체는 농산물의 출하 종료 후 20 일 이내에 출하 실적보고서를 전략위원회 위원장에게 제출한다. 그러나 연중 출하되는 농산물은 당해 연도 종료 후 20 일 이내에 출하 실적 보고서를 제출하도록 한다.

(인증의 취소) 제8조 전략위원회는 인증을 받은 출하단체가 아래 사항 중 하나에 해당된다고 인정될 때에는 인증을 취소할 수 있다.

- (1) 생산 도중에 인증 기준의 요구 사항을 충족하지 않는 경우.
- (2) 인증 기준을 속여 생산, 출하 한 때.
- (3) 인증 마크를 부정하게 사용하는 경우.
- (4) 전략위원회가 실시하는 조사 등에 응하지 않았을 때.

2. 위 (2) (3) (4)의 사유로 취소 된 출하 단체는 인증을 가지고 지워진 날부터 3 년간 인증을 받을 수 없는 것으로 한다.

(출하단체의 책무) 제9조 인증 출하단체는 본 제도의 적정한 운용과 신뢰성의 확보를 도모하기 위해, 다음 일 항에 대한 책임이 있다.

- (1) 생산 계획에 따라 계획적인 생산 · 출하에 맡게.
- (2) 검사 체제, 품질 관리를 철저히 하고 정보를 공개한다.
- (3) 인증 마크를 적정하게 사용한다.
- (4) 생산, 출하, 판매 기록을 3 년간 보존한다.
- (5) 전략위원회가 실시하는 조사, 지도에 협력하고 따를 것.
- (6) 인증 농산물 또는 주식을 구입 한 소비자 사이에서 인증 표시, 품질 등에 관한 문제가 발생한 경우, 또는 제8조의 규정에 의한 인증의 취소 등 보다 손실이 발생한 경우, 출하 단체가 그 책임을 진다.

(현 지원 ·지도) 제10조 현은 출하 단체에 대해 다음 각호 지원 및 지도를 실시한다.

- (1) 인증 제도의 보급 · 계발
- (2) 인증 출하 단체 및 생산자의 지도자 육성

(3) 인증 제도의 원활하고 적정한 운영에 필요한 사항
(기타) 제11조 이 요강에 정하는 것 외에 필요한 사항은 별도로 정한다.
부칙 이 요강은 2012 년 5 월 31 일부터 시행한다.
부칙 2005 년 3 월 14 일 시행 야마나시 현 특선 농산물 인증제도 실시 요강
은 후지의 나타나 수 없는 일품 농산물 인증제도 실시 요강에 인계되므로 폐
지한다.

◎ 야마나시현 특산·전통야채²¹⁾

(표 7) 특산 전통 야채

PDF 카이시 하치만 지구 “야 이모”(PDF : 33KB)	PDF 카이시 하치만 지구 “뽕”(PDF : 63KB)
PDF 카이시 天狗沢 지구 “오담 포엣”(PDF : 54KB)	PDF 중앙시 풍부한 지역의 “가신”(PDF : 28KB)
PDF 중앙시 풍부한 지역 “아스파라거스”(PDF : 126KB)	PDF 미나미 알프스시 대사 지구 “줄기 브로콜리”(PDF : 119KB)
PDF 미나미 알프스시 대사 지구 “쁘띠 베일”(PDF : 80KB)	PDF 호쿠토시 고부 치자 마을 “모로 헤이 야”(PDF : 38KB)
PDF 호쿠토시 나가 사카 마을 “호박”(PDF : 100KB)	PDF 호쿠토시 아케노 마치의 “니가 우리”(PDF : 85KB)
PDF 호쿠토시 須玉 마을·타카네 마을 “홍화 녹두”(PDF : 127KB)	PDF 호쿠토시 아케노 마치의 “무”(PDF : 35KB)
PDF 호쿠토시·후지카와 구 치코 마치의 “여름 가을 수확 딸기”(PDF : 27KB)	PDF 피리 부는시 이사와 마을의 “연근”(PDF : 107KB)
PDF 피리 부는시 이사와 마을 “白瓜”(PDF : 73KB)	PDF 피리 부는시 사카이 도시 “호박”(PDF : 87KB)
PDF 이치카와 미사토 마치 오오츠키 지구 “오오츠키 달근”(PDF : 80KB)	PDF 이치카와 미사토 마치 구로사와 지구 “고미”(PDF : 18KB)
PDF 身延 마을 돌 지구 “여명 콩”(PDF : 41KB)	PDF 身延 마을 하단 지구 “타라노메”(PDF : 55KB)
PDF 身延 마을 大野地 구 “대 야채”(PDF : 78KB)	PDF 남부 마을 토미 지구 “종 생강”(PDF : 37KB)
PDF 하야카와 마을 茂 쿠라 지구 “茂 쿠라 팔아”(PDF : 17KB)	PDF 츠루시 十日市場·夏狩 지구 “물 들여 채”(PDF : 112KB)
PDF 후지카와 구 치코 마치 하구 지역의 “콜리 플라워·브로콜리”(PDF : 111KB)	PDF 후지카와 구 치코 마치 하구 지역의 “옥수수”(PDF : 64KB)
PDF 후지카와 구 치코 마치 하구 지역의 “하바네로”(PDF : 56KB)	PDF 후지카와 구 치코 마치 오오이시 지구 “大和芋”(PDF : 14KB)
PDF 우에노하라시 아키야마 지구 “깎이는”(PDF : 65KB)	PDF 끼리 마을 “물냉”(PDF : 98KB)
PDF 나루사와 마을 “나루사와 채”(PDF : 92KB)	PDF 丹波山 마을 “오치아이 감자”(PDF : 74KB)

21) <http://www.pref.yamanashi.jp/kaju/tokusanyasai2.html>

<그림 6> 일본 전통채소 네트워크 <http://www.dentouyasai.net>



◎ 호쿠토시 지산지소 정책²²⁾

인구: 5만명

담당: 北杜市 須玉町 大豆生田 961-1 호쿠토시청 食と農の杜づくり課

전화 0551-42-1354 팩스 0551-42-5216

○ 2008년 농림수산성 지정 “지산지소 모델지역”에 선정(전국에서 2번째)

- 식량자급률 향상과 지산지소에 종사하는 지자체에 국가보조금 지급
- 호쿠토시 식육·지산지소 추진협의회 설립(2008년 5월)



<그림 7> 음식과 농업의 숲 조성과 표시²³⁾

22) <http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/hokuto/shiyakusyo/soshiki/1305287008-40.html>

23) 음식과 농업의 숲 조성과는 호쿠토시의 미래상 "사람과 자연과 문화가 악동하는 환경 창조 도시"를 위한 사업 추진

음식과 농업의 숲 조성과는 "차세대를 짊어 질 어린이들을 위해"를 컨셉으로 한 "'음식과 농업' 건강한 숲 만들기 프로젝트"의 추진, 운영을 목적으로 2010년도부터 새로 설치된 부서.

- 사람은 태어나 자란 땅과 환경과 밀접한 관계가 있다고 생각하고 그 땅에서 잡힌 것을 먹는 것이 가장 몸에 좋다고하는 '신토불이'를 중시
- 장기 같은 식육·치산 지소 추진에서 시민의 건강, 정신 건강, 농업 건강, 더 호쿠토시 전체 (환경·물 등)의 건강으로 연결되는 호쿠토시의 미래상 "사람과 자연과 문화가 약동하는 환경 창조 도시"를 위한 사업 계획을 생각하고 있습니다.

<식육·치산지소 담당 업무>

식육과 치산지소 시설의 기획 조정에 관한 일.

식육과 치산지소 추진 계획의 수립에 관한 것.

식육과 치산지소 추진 계획의 보급 및 계발에 관한 것.

식육과 치산지소 추진 계획의 실시 및지도에 관한 것.

식육과 치산지소 추진 협의회에 관한 것.

학교 및 보육원의 식육 및 치산 지소에 관한 것.

시설 관리에 관한 것.

지정 관리자와의 연락 조정에 관한 것.

◎ 치산지소 학교급식²⁴⁾

○ 호쿠토시는 2010년도 말까지 학교급식에 사용되는 지역농산물 (쌀·야채)의 사용 비율을 중량 기준으로 40% 이상 (2011년 3월말까지)을 제 1단계로 현재 노력을 진행하고 있다.

- 2008년 중량기준 35.6%, 2009년 39.5%, 2010년 42.8%(현산 43.9%), 2011년 41.9%(현산 48.4%, 유기농 5%)

○ 일본의 식문화를 지탱 해 온 "콩"의 재배 진흥에서 가공·소비의 일련의 노력에 연결하기, 현지 산 대두를 사용하고 지역의 된장 제조 그룹지도를 통해 학교급식 영양사와 함께 식육활동을 전개하고 있다.

- 콩 + 쌀 누룩 + 보리 누룩 + 소금 = 고슈 된장

24) http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/torikumi/syokuiku_chisan/88086692892.html

- 원격 지자체와의 연계를 통한 에히메현 이요시 "멸치"의 사용
- 에히메 현 이요시는 세토 내해에 접한 해산물에서 농산물에 이르기까지 다양한 재료를 자랑하는 지역이다.
- 이요시에서는 "맛의 고향 만들기"라는 제목의 식육·지산지소 추진사업을 전개하고 있으며, 호쿠토시와 제휴하는 가운데, 2010년 5월 이요시 시장이 호쿠토시를 방문해 "음식"을 테마로 한 원격 지자체 협력을 시작
- 바다가 없는 호쿠토시는 내륙에서 잡히는 양질의 "멸치"를 학교급식에서 사용하는 제휴를 시작
- 이요시는 호쿠토시에서 생산되는 "보라색 흑미"를 학교급식에 사용하고 있음
- 향후 호쿠토 시내에서 이요시 특산물을 판매하고, 학교급식의 향토음식 교류, 특산품의 물물교환 등 다양한 협력을 통해 각 지역의 활성화를 목표로 하고 있다.



<그림 8> 호쿠토시 식육 응원 마크 <http://ameblo.jp/syoku-no-genten>



エコひいき地産地消協力店

<그림 9> 호쿠토시 지산지소 협력점 정책사례: 에코를 후원하는 지산지소 협력점²⁵⁾

25) http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/torikumi/syokuiku_chisan/eco-hiki-bosyu.html

※ 협력점리스트:

http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/torikumi/syokuiku_chisan/eco-hiiki.html

호쿠토시 고시 제 36 호

호쿠토시 에코 편애 지산지소 협력점 등록 요강을 다음과 같이 정한다.

2011년 3월 25일 호쿠토시 시장

(목적) 제1조 이 고시는 호쿠토 시내에서 생산되는 농림축산물 및 그 가공품을 적극적으로 취급하고 친환경을 위해 노력하는 판매, 가공 또는 활용하는 도시 내 상점을 호쿠토시 에코편애 지산지소 협력점(이하 "협력점"이라 한다)로 등록하고, 이를 통해 호쿠토시 상품의 생산 진흥 및 소비 확대를 도모하는 것을 목적으로 한다.

(정의) 제2조 이 고시에서 "호쿠토시 상품"이라 함은 다음 각 호의 것을 말한다.

- (1) 농림 축산물 : 호쿠토 시내에서 생산 또는 수확 한 농산물, 축산물, 임산물, 그러나 육류에 관해서는, 아마나시 현에서 생산한 것이어야 한다.
- (2) 가공품은 농림 축산물을 원료로 사용하여 호쿠토 시내에서 제조 또는 가공하여 생산한 것을 말한다. 아마나시 현 농산물 등 인증 요강의 인증을 받은 가공품도 포함한다.

(검토회의 설치) 제3조 시장은 협력 업체의 등록에 관한 중요한 사항에 대한 검토 및 협의를 실시한다. 따라서 호쿠토시 에코 편애 지산지소 협력점 등록 검토위원회 (이하 "검토회"이라한다)을 설치한다.

2 검토회는 협력 업체의 등록에 관한 사항을 검토하거나 기타의 사항에 있어 협의하고 시장에 대해 의견을 제시할 수 있다.

3 검토회는 위원 7 명 이내로 구성한다.

4 검토회의 위원은 다음 각 호의 자 중에서 시장이 위촉 또는 임명한다. (1) 농림 축산물의 생산자 (2) 농림 축산물의 유통 관계자 (3) 소비자 단체의 대표 (4) 행정 관계자 (5) 학식 경험자

5 위원의 임기는 2 년으로 하되, 연임을 방해한다. 그러나 보궐 위원의 임기는 전임자의 잔임 기간으로 한다.

6 검토회에 회장 1 명을 두고, 위원의 호선에 의하여 이를 정한다.

7 회장은 검토회를 대표하고 회무를 총괄한다.

8 검토회의 회의는 시장이 원하는 소집하고 회장이 의장이 된다.

9 전 각호에 정하는 것 외에 이 검토회에 필요한 사항은 별도로 정한다.

(등록 기준) 제4조 협력점 등록을 받고자하는 점포는 별표에서 정하는 기준을 충족해야 한다.

(협력점 모집) 제5조 협력점 모집은 년 1회로 한다.

(등록의 신청) 제6조 협력점 등록을 받고자하는 점포 등(이하 "신청인"이라한다)은 호쿠토시 에코 편애 지산지소 협력점 등록 (신규) 신청서 (양식 1 호)를 시장에게 제출해야 한다.

(검토회의 의견) 제7조 시장은 전조의 신청서를 접수한 때에는 검토회의 의견을 듣는 것으로 한다.

(등록 결정) 제8조 시장은 검토회의 의견 등록 여부를 결정하고 호쿠토시 에코 편애 지산지소 협력점 등록 결과 통지서 (양식 제2호)를 해당 신청자에게 통지하여야 한다.

(등록증 교부) 제9조 시장은 협력업체로 등록을 받은 사업자(이하 "등록 사업자"라 한다)에 대해 호쿠토시 에코 편애 지산지소 협력점 등록증 (양식 제 3 호)을 교부하는 것 한다.

(등록증 게시) 제10조 등록 사업자는 점보기 쉬운 장소에 등록증을 게시하여야 한다.

(등록 기관의 PR) 제11조 등록 사업자는 등록 된 취지를 자유롭게 PR 할 수 있다.

(등록의 유효 기간) 제12조 등록의 유효기간(이하 "등록기간"이라 한다)은 등록한 날로부터 5년이다.

(등록 갱신) 제13조 등록 사업자가 등록 기간이 끝난 후에도 계속 등록을 받고자하는 경우, 등록 기간 만료일의 6개월 전까지 호쿠토시 에코 편애 지산지소 협력점 등록 (갱신) 신청서 (양식 1호)를 시장에게 제출하여야한다.

(조사 등의 협력) 제14조 등록 사업자는 시장이 고시를 실시하기 위하여 필요한 보고를 요구, 조사를 할 때 협력해야 한다.

(등록 거부) 제15조 등록 사업자가 그 등록을 거절 할 때, 호쿠토시 에코 편에 지산지소 협력점 등록 거절 신청서 (양식 제 4 호)를 시장에게 제출하여야한다.

(등록의 취소) 제16조 시장은 등록 사업자가 제 4 조에 규정 된 기준을 충족하지 않는 경우 또는 기타 협력 업체에 적합하지 사유가 발생한 경우에는 등록을 취소 할 수 있다.

② 시장은 전항의 규정에 의하여 등록을 취소 한 경우는 호쿠토시 에코 편에 지산 소 협력 업체 등록 취소 통지서 (양식 제 5 호) 등록 사업자에게 통지하여야한다.

3 등록 사업자가 등록 취소 된 경우 즉시 등록증 및 협력 업체의 PR 활동에 필요한 자재를 시장에 반환하여야한다.

(불만 처리) 제17조 등록 사업자는 등록 내용에 대해 불만이 있을 때는 신속하게 자기의 책임 필요한 조치를 강구하고, 호쿠토시 에코 편에 지산지소 협력점 정보 처리 상황 보고서 (양식 제 6 호)를 시장에게 보고하여야 한다.

(광고 선전) 제18조 시장은 등록 사업자의 이용 확대를 통한 호쿠토시 상품의 소비 확대 및 홍보를 도모하기 위해 각종 광고 선전 매체를 이용하여 적극적으로 광고 선전하며 PR 활동에 필요한 자재를 배포한다.

(기타) 제19조 이 고시에 규정 한 것 외에는 실시에 관하여 필요한 사항은 시장이 따로 정 뉼한다.

부칙 이 고시는 공포 한 날부터 시행한다.

=====

별표 (제 4 조 관련)

공통 사항: 다음 사항에 해당하는 점포 등이다.

- ① 호쿠토시 상품을 판매 또는 사용.
- ② 환경 친화적인 노력을 적극적으로 할 것.
- ③ 교부된 신청서를 매장에 배치하고 또한 배포 된 PR 자재를 점포 내와 주변의 잘 보이는 곳에 걸게 한다.
- ④ 시 등록한 내용을 홈페이지와 홍보 등으로 소개하는 것을 허락한다.

(1) 음식점·숙박시설 중 호쿠토 시내에 매장이 있는 사업체에서 A 요구사항 중 4개, B 요구사항 중 하나 이상을 충족하는 것.

A (지산지소)

- ① 호쿠토시 상품을 사용한 요리를 늘려 나가려는 의욕이 있을 것.
- ② 호쿠토시 상품임을 소비자가 알기 쉽게 표시한다. (산지 표시 또는 생산자 표시 등)
- ③ 앞으로도 에코 편에 지산지소 협력점 등록 사업자 극 힘 호쿠토시 상품을 구매 의욕이 있을 것.
- ④ 밥과 쌀가루는 호쿠토 시내 (배 북미 가능)에서 생 무사 한 검사 쌀을 100 % 사용하고 있다.
- ⑤ 칼로리 기준으로 50% 이상의 호쿠토시 상품을 사용 하고 있다. (연중)
- ⑥ 호쿠토시 상품을 100% 사용한 요리(단품 가능)이 수. 그러나 계절적인 변동은 고려한다.

B (환경보전)

- ① 젓가락 또는 국산재의 나무 젓가락을 도입하고 있다.
- ② 음식 쓰레기 제로 운동을 할 것.
- ③ 음식 찌꺼기·폐 식용유 등의 지역 자원이 순환하는 노력을 적극적으로 할 것.
- ④ 환경 미화 운동을 적극적으로 할 것.

(2) 직매소·소매점·양판점 호쿠토 시내에 매장이있다 사업소에서 연중 영업을 하고있는 가게 카시호이며, A 요구사항 중 4개, B 요구사항 중 하나 이상을 충족하는 것.

A (지산지소)

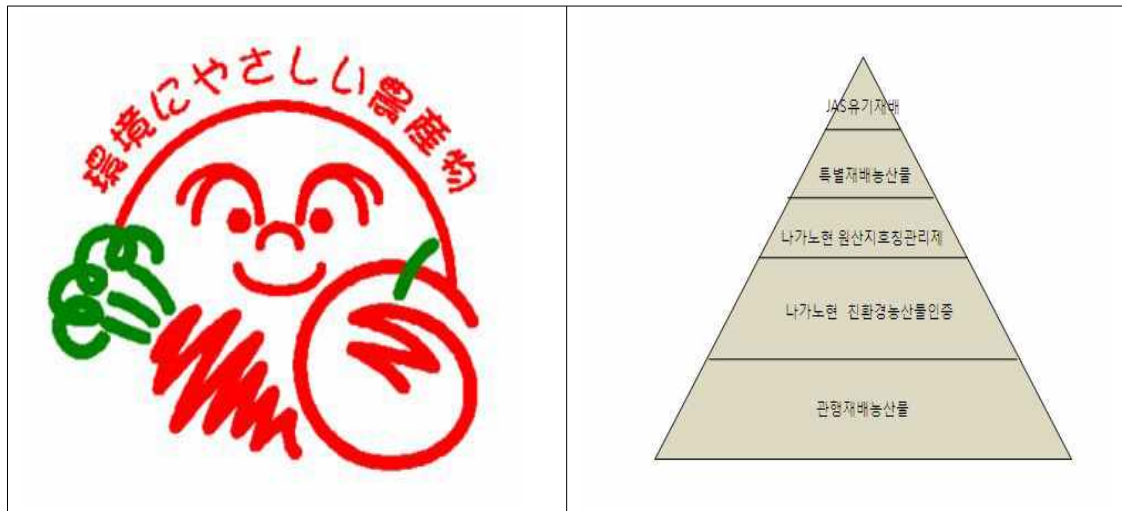
- ① 호쿠토시 상품의 판매를 늘려 나가려는 의욕이 있다. (※ 지역산 기념품 등의 비율은 30% 이내로 한다.)
- ② 호쿠토시 상품임을 소비자가 알기 쉽게 표시한다.
- ③ 호쿠토시 상품의 소비 확대와 지산지소의 계발 활동을 실시 있다.
- ④ 학교급식 납품은 호쿠토시 상품의 취급에 노력할 것.
- ⑤ 호쿠토시 상품 매장을 마련해 다른 식품 매장과 구분 호쿠토시 산 코너 취지 등의 표시를 한다.
- ⑥ 직매소는 호쿠토시 전역의 생산자가 출하하는 시스템이 마련되어 있다.

B (환경보전)

- ① 비닐 봉투의 유료화를 도입하고 있다. (에코백 추진을 하고 있다.)
- ② 음식 찌꺼기· 폐식용유 등의 지역자원이 순환하는 노력을 적극적으로 할 것.
- ③ 환경 미화 운동을 적극적으로 할 것.

다) 일본 나가노현의 농산물 인증시스템

- 인증자격 : 현 내에 주소 및 농지를 갖는 자
신청자의 주소가 현 외라 하더라도 생산 공정 관리자가 나가노 현 내에 주소를 가지고 있는 경우에는 신청이 가능
농업협동조합, 농업생산법인, 소학교, 중학교, 농업고교, 농업관계 전수학교, 영농집단 등의 단체와 법인
- 인증대상 : 품목단위로 하며, 동일 품목이더라도 수확 시기나 품종 등에 의해 복수의 지역관행 시비량 및 지구농약 사용횟수가 있는 경우에는 생산계획을 구분하여 기재
가공품의 경우 원재료를 100% 사용한 것에 한해 인증
장소인증의 경우 지산지소운동을 적극적으로 시행할 업소를 모집하여 지정
- 인증체계 : 인증신청서의 내용이 인증기준을 충족하는 것으로 인정될 때 인증 농산물로 인증 받고, 인증표의 사용을 허가
원칙적으로 3월 1일부터 다음해 2월 말까지 1년으로 허용, 2월 말일 이후까지 출하·판매를 예정하고 있는 경우에는 판매예정기간 종료까지
인증한 농산물의 내용(인증농산물의 생산자명, 품목명, 인증구분, 인증번호 등)에 대해서는 현의 홈페이지에 공표
- 인증표시 : 인증을 받은 농산물에 인증표를 첨부하거나 용기 포장류에 첨부 또는 인쇄
판매방법 등에 의해 첨부를 필요로 하지 않는 경우에는 명확하게 신청서에 그 취지를 기재



<그림 10> 나가노현의 농산물 인증시스템

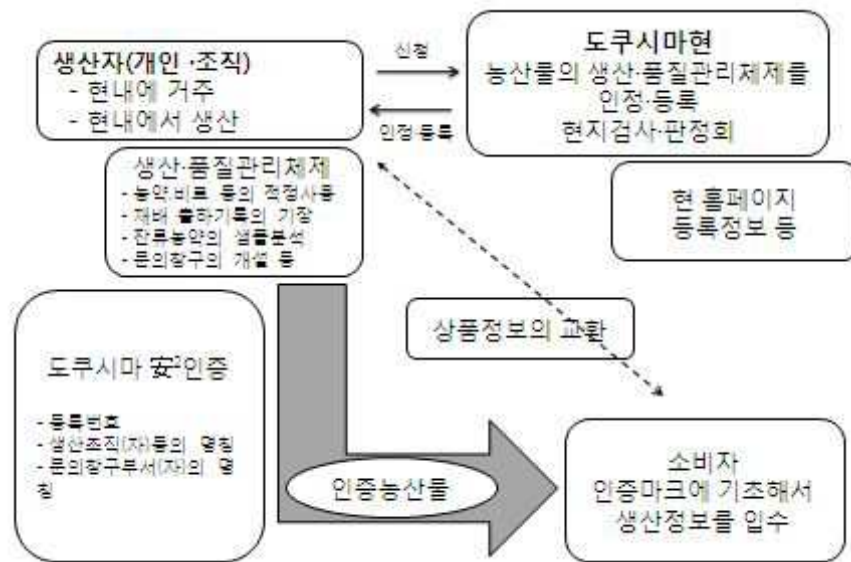
라) 일본 도쿠시마현의 농산물 인증시스템

- 인증 목적 : 농산물의 생산 및 품질관리체제를 일정한 기준으로 검사하고, 일정한 체제에서 생산된 농산물에 인증마크를 표시하여 누가, 언제, 어느 곳에서, 어떻게 생산했는가 등의 정보를 소비자에게 전달함으로써 현 내에서 생산된 농산물에 대한 신뢰의 향상에 이바지하는 것”
- 인증기준 : 생산·품질관리에 관한 체제가 정비되어 있어야 함
생산이력이 기록되어 생산정보제공이 용이해야만 함
- 인증자격 : 도쿠시마에 거주하는 자
현 내의 현장 등에서 농산물을 생산하는 생산조직이나 개인
- 인증대상 : 야채(특용임산물을 포함), 과일 및 정미, 곡류, 두류, 차 등의 건조, 조정한 것
가공식품에 대해서는 인정농산물을 100% 원재료로 사용한 것
- 인증절차 : 서류심사와 함께 신청내용의 실행상황을 확인하는 현지검사 및 제 3자에 의한 판정회를 개최
출하를 개시하여 출하기간의 절반이 지나는 시기에 현지검사를 실시 검사에서 부적절한 행위가 확인된 경우에는 개선을 요구하며, 개선되지 않은 경우에는 인정, 등록을 취소
- 인증체계 : 인증된 생산, 품질관리체제를 등록하는 것과 동시에 인증 등록정보를 현의 홈페이지에 공개
생산자는 인정, 등록한 체제로 생산된 농산물에 인증마크를 표

시하여 출하하는 것이 가능

생산자는 인증마크에 생산조직이나 연락처를 기재하고, 소비자로부터의 문의에 대하여 생산정보 등을 제공해 준다.

<그림 11> 도쿠시마현의 농산물 인증시스템



자료 :원주시 (2009),원주로컬푸드연구보고서에서 재인용

마) 일본 효고현의 식품인증시스템

효고현은 광대한 현토를 갖고 지역특유의 다양한 마을, 산, 바다의 특산물이 다수 생산되는 맛있는 식재료의 보고이다. 그런데 지금은 조류인플루엔자의 발생, 식품의 위장표시 등 일련의 식품사건을 계기로 식품에 대한 불안감이나 불신감이 높아져서 현산(縣産)식품이 갖는 본래의 미각 등이 충분하게 평가되기 어려운 상황이다. 이러한 상황에 대응하기 위해서 2004년 7월에 효고식품인증제도를 만들었다.

인증대상 : 환경을 배려한 생산방법, 품질 등의 개성과 특징이 있는 농산물, 축산물과 수산물

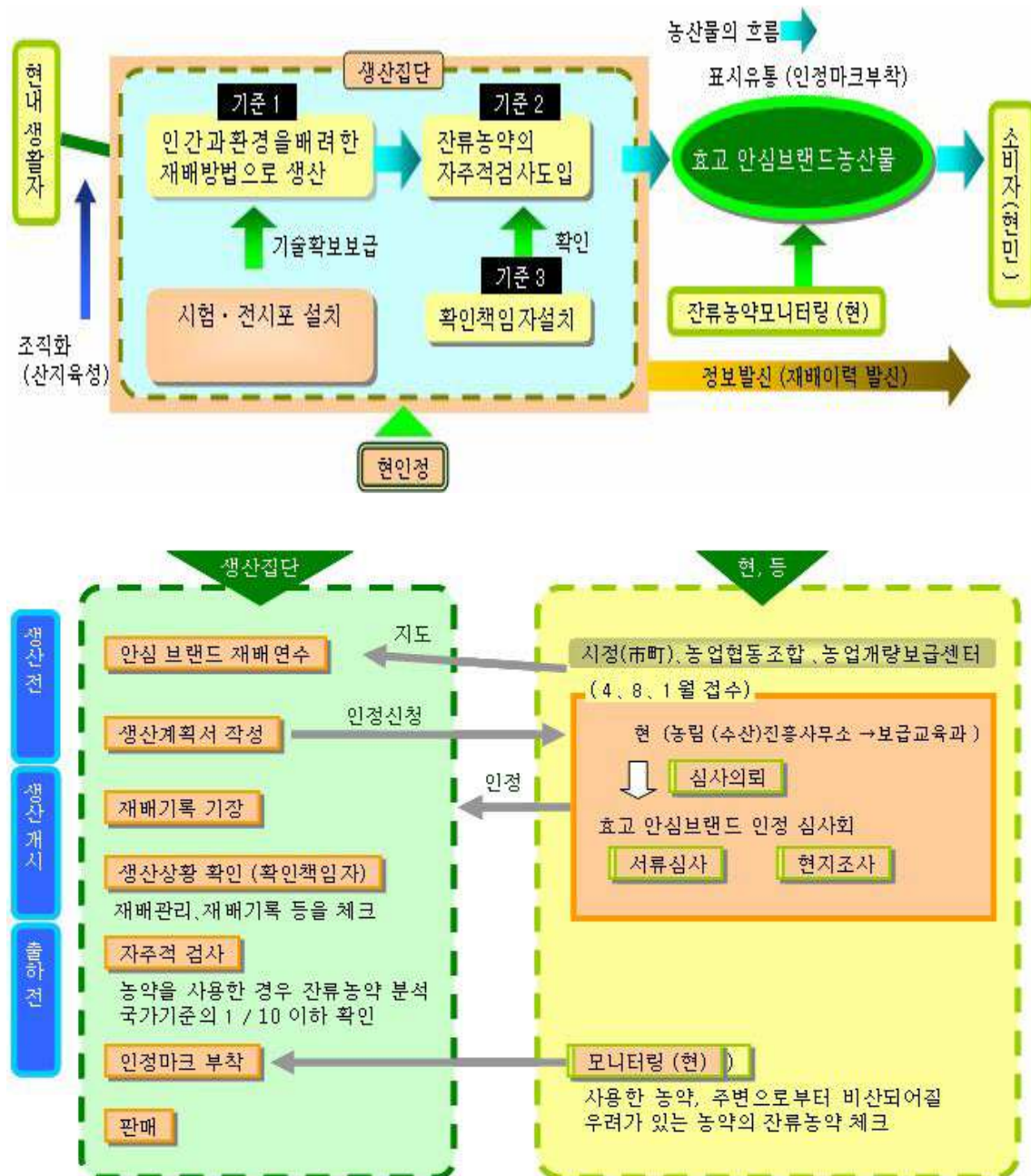
가공품의 경우는 규격 또는 식품첨가물 사용 등에 대한 개성과 특징을 갖는 24종에 대해서만 인증

인증기관 : 인증위원회의 구성은 학식경험자, 소비자, 생산자, 유통관계자, 언

론 대표 등으로 ‘효고현 식품인증제도 추진위원회’를 구성
산하에 농산물, 축산물, 수산물, 가공품을 심사하는 위원회를 각기
설치

인증 방식 : 인증 번호와 마크가 부여되며 1년간 인증 유효기간을 부여
인증심사는 년 간 횟수와 기한을 정해놓고 진행(2월,7월,10월 3회)

<그림 12> 효고현의 인증시스템



자료 : 원주시(2009), 원주로컬푸드연구보고서에서 재인용

(2) 북아메리카

북미에서의 로컬푸드는 자율적인 민간운동으로 발전했으며, 이를 지자체가 지원하는 형태가 대부분이다. 따라서 로컬푸드 인증제는 민간의 비영리기관에서 시행하고 있으며, 지역소비 가능성과 자립이라는 측면을 주 목적으로 하고 있다.

가) 캐나다 토론토

캐나다의 토론토는 LocalFood Plus(LFP)라는 비영리단체를 설립하여 지역 내의 생산자와 레스토랑, 소매점 등을 인증하고 있다.

<그림 13> 캐나다 LFP의 인증마크와 유기물 인증 마크

 <p>The logo is circular with a purple border. Inside, the text 'GROWN WITH THE FUTURE IN MIND' is written in a semi-circle at the top. In the center, 'Certified Local Sustainable' is written in purple, with a green leaf icon below it. At the bottom, 'Ontario' is written in green, and 'localfoodplus.ca' is written in white on a purple background.</p>	 <p>The logo is circular with a green border. Inside, the text 'CANADA ORGANIC' is written in a semi-circle on the left, and 'BIOLOGIQUE CANADA' is written in a semi-circle on the right. In the center, there is a red maple leaf above a green field with a white path.</p>
<p>캐나다 LFP의 인증마크</p>	<p>캐나다 유기물 인증 마크</p>

나) 미국

미국의 경우 오하이오주를 비롯한 매사추세츠주 등에서 로컬푸드를 인증하고 있다. 매사추세츠주의 경우 CISA(Community Involved in Sustaining Agriculture)라고 하는 민간단체를 중심으로 운영되고 있다.

인증의 범위는 농산물과 식당, 매점 등이 대상으로, 장소인증의 경우, 농산물 매장 내에 지역 산 코너를 두는 형태가 많다. 별도의 장소인증의 경우는 확인되지 않고 있으나 업소 자체가 지역 산을 취급하는 점포임을 홍보하거나 명시하는 경우가 대부분이다.



<그림 14> 미국의 로컬푸드 마크

3) 사례 종합

국 내·외 로컬푸드 인증제 사례를 종합하면 다음과 같다.

(표 8) 로컬푸드 인증제 사례 종합표

구 분	내 용
인증 범주	농, 임, 축산물 식당, 판매점 등의 장소
인증 기준	지역 순환형 농업 저농약 이상 장소의 경우 협력점 체제 운영
인증 대상	대부분 행정권역 중심으로 지역 내 생산자가 생산한 것을 대상 장소 : 판매점, 음식점 - 일본은 지정제도와 인증제도로 나뉨
인증 기관	한국과 일본은 대체로 민관 거버넌스를 구축하고 있는데, 미국과 캐나다는 비영리 민간기구가 역할을 담당
인증 절차	서류심사 후 현장 심사 생산·품질관리에 관한 체제가 정비되어 있어야 함 생산이력이 기록되어 생산정보제공이 용이해야만 함
인증 비용	비용은 지자체 별로 有無 공존
인증 관리	인증된 생산, 품질관리체제를 등록하는 것과 동시에 인증 등록정보를 지자체 또는 별도의 홈페이지에 공개 생산자는 인정, 등록한 체제로 생산된 농산물에 인증마크를 표시하여 출하하는 것이 가능 인증 마크와 번호 부여 - 인증마크 승인은 별도 : 수량, 품목, 유통 대상 적시 인증기간 : 보통 1년 ~ 3년 유통 종료 후 결과 보고
인증 위반	인증 등록 취소

5. 로컬푸드 인증제 설문 조사

1) 로컬푸드 인증제 관련 설문 결과 (생산자)

(1) 생산자 일반사항

- 응설문 응답 생산자는 49명으로 응답 생산자의 연령대는 50대가 38.8%로 가장 많았으며, 다음으로 40대 36.7%, 60대 14.3%, 30대 10.2% 순이었음.
- 응답 생산자의 평균 연령은 50.8세였음

구분	응답자수	응답 비율
20대	—	—
30대	5	10.2
40대	18	36.7
50대	19	38.8
60대	7	14.3
합계	49	100.0

표 9 응답 생산자 연령대

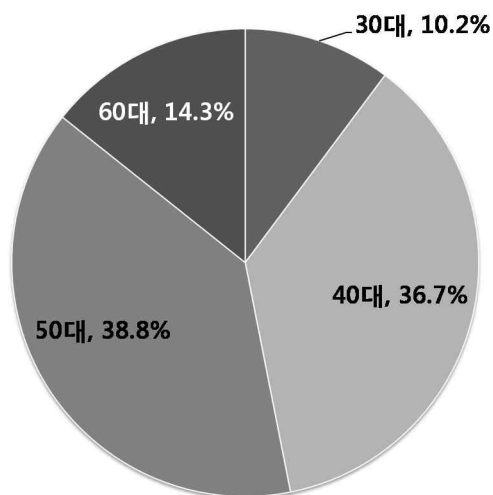


그림 15 응답 생산자 연령대

- 응답 생산자의 성별은 남성 81.6%, 여성 18.4%로 대부분 남성 농민이었음.

구분	응답자수	응답 비율
남성	40	81.6
여성	9	18.4
합계	49	100.0

표 10 응답 생산자의 성별

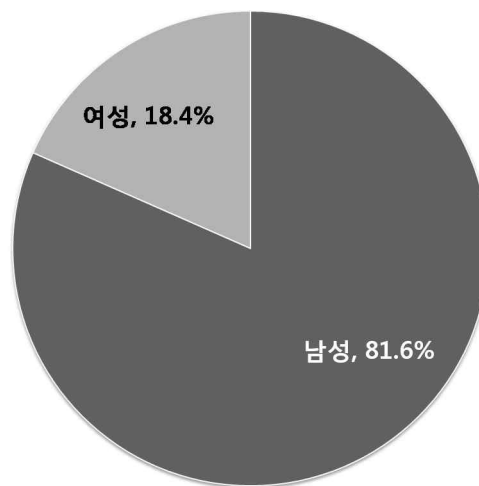


그림 16 응답 생산자의 성별

- 응답 생산자 가정의 성인 가족 수는 2명인 경우가 81.6%로 가장 많았고, 자녀수도 2명인 경우가 59.2%로 가장 많았음.

– 성인가족수는 평균 2.06명이었으며, 자녀수는 평균 2.14명이었음.

성인가족수	응답자수	응답 비율
1	4	8.2
2	40	81.6
3	4	8.2
5	1	2.0
합계	49	100.0

표 11 응답 생산농가의 가족구성-성인가족수

자녀수	응답자수	응답 비율
0	1	2.0
1	6	12.2
2	29	59.2
3	11	22.4
4	2	4.1
합계	49	100.0

표 12 응답 생산농가의 가족구성-자녀수

- 응답 생산자의 영농기간은 10년 이상인 경우가 61.2%로 가장 많았고, 다음으로 10년 이하 18.4%, 5년 이하 14.3%, 3년 이하 6.1%로 나타나 비교적 장기간 영농을 해온 농민이 다수였음.

영농기간	응답자수	응답 비율
1년 이하	—	—
3년 이하	3	6.1
5년 이하	7	14.3
10년 이하	9	18.4
10년 이상	30	61.2
합계	49	100.0

표 13 응답 생산자의 영농 종사기간

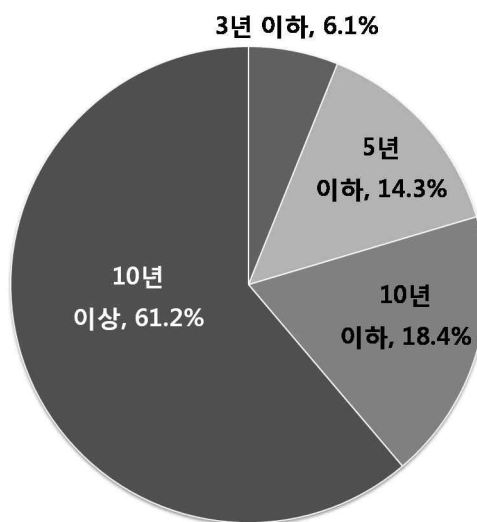


그림 17 응답 생산자의 영농 종사기간

- 응답 생산자가 주로 출하하는 세 곳의 판로로는 직판이 77.5%로 가장 많았고, 다음으로 농협 61.2%, 친환경매장 59.2%, 농민장터 24.5%의 순으로 나타났다.
- 응답 생산자들은 일반적인 판로보다는 직판, 친환경매장, 농민장터 등 소비자와의 관계나 신뢰를 우선하는 판로에 출하하는 비율이 높았음.
- 하지만 한편으로는 농협을 주된 출하처로 응답한 비율도 61.2%로 상당히 높게 나타났다.

구분	주요 출하처1		주요 출하처2		주요 출하처3		출하처 종합	
	응답자수	응답비율	응답자수	응답비율	응답자수	응답비율	응답자수	응답비율
친환경매장	29	59.2	—	—	—	—	29	19.7
농협	15	30.6	15	30.6	—	—	30	20.4
대형마트	—	—	1	2.0	2	4.1	3	2.0
농민장터	3	6.1	9	18.4	—	—	12	8.2
꾸러미	1	2.0	3	6.1	4	8.2	8	5.4
학교급식	—	—	8	16.3	1	2.0	9	6.1
직판	1	2.0	8	16.3	29	59.2	38	25.9
무응답	—	—	5	10.2	13	26.5	18	12.2
합계	49	100.0	49	100.0	49	100.0	147	100.0

표 15 응답 생산자의 주요 출하처

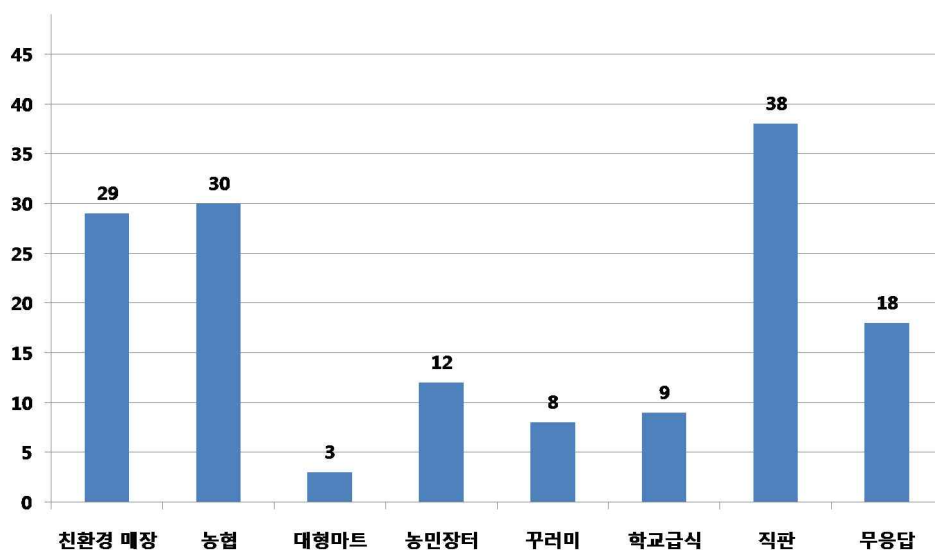


그림 19 응답 생산자의 주요 출하처

3. 생산물 중 직거래 판매(직판, 생협, 직매장, 꾸러미 등) 비율은?

① 0~20% ② 20~40% ③ 40~60% ④ 60~80% ⑤ 80~100%

- 출하하는 생산물 중 직거래 판매의 비율은 0~20%가 46.9%로 가장 많았고, 다음으로 20~40% 22.4%, 80~100% 14.3%, 60~80% 12.2%, 40~60% 4.1%의 순으로 나타났다.
- 앞선 문항에서 주요 출하처가 직거래 판매 경로가 많음에도 직거래 판매 비율이 20% 미만인 경우와 20~40%인 경우가 69.3%에 이르는 것은 농협 출하에 대한 의존도가 높기 때문인 것으로 판단됨.
- 주요 출하처와 직거래 비율에 대한 응답 결과를 교차분석한 결과 농협을 주요 출하처로 꼽은 생산자 30명 중 19명(63.3%)이 직거래 비율이 20% 미만이었으며, 9명(30%)가 직거래 비율 20~40%로 나타났다.

구분	응답자수	응답 비율
0~20%	23	46.9
20~40%	11	22.4
40~60%	2	4.1
60~80%	6	12.2
80~100	7	14.3
합계	49	100.0

표 16 응답 생산자의 직거래 출하 비율

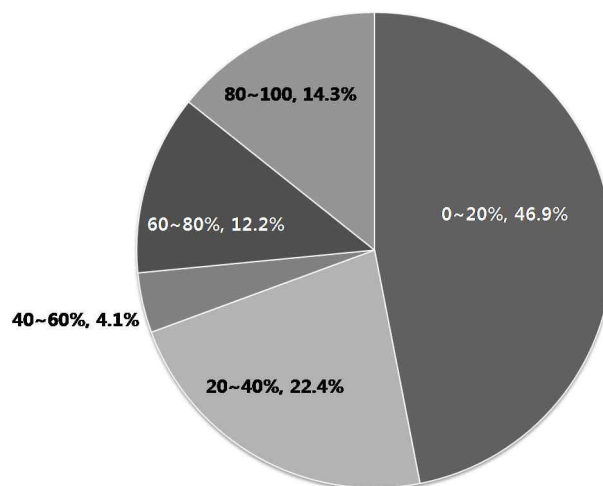


그림 20 응답 생산자의 직거래 출하 비율

(3) 로컬푸드에 대한 인식 및 인증제 도입

4. 로컬푸드의 친환경 정도는 어느 정도가 되어야 한다고 생각하십니까?

① 일반 농산물도 상관없음 ② 저농약 이상 ③ 무농약 이상 ④ 유기농

- 로컬푸드의 친환경 기준에 대한 응답 생산자의 응답에서는 ‘일반 농산물도 상관없다’는 응답이 36.7%로 가장 높았고, 다음으로 ‘저농약 이상’ 34.7%, ‘무농약 이상’ 28.6%의 순으로 나타났으며, ‘유기농’이라는 응답은 없었음.

- － 생산자는 로컬푸드의 친환경 기준에 대해서는 비교적 엄격하지 않은 것으로 판단되며 저농약 이상, 관행 농산물보다 화학비료, 농약 등을 줄이려는 노력 자체를 중요하게 생각하는 것으로 판단됨.

	응답자수	응답 비율
일반 농산물도 상관없음	18	36.7
저농약 이상	17	34.7
무농약 이상	14	28.6
유기농	—	—
합계	49	100.0

표 17 로컬푸드의 친환경 기준에 대한 응답

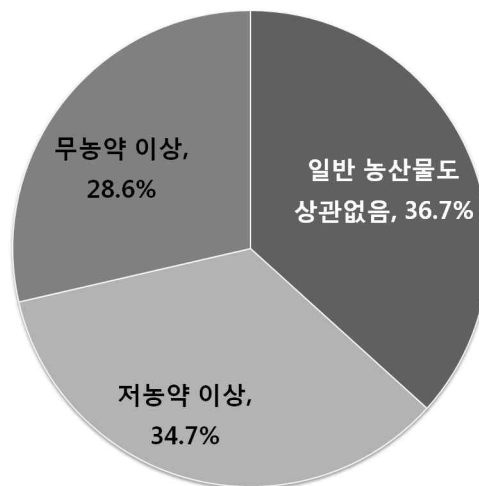


그림 21 로컬푸드의 친환경 기준에 대한 응답

5. 로컬푸드가 생산자에게 가장 도움이 되는 효과는?

- ① 소득창출
- ② 물류비용 절감
- ③ 지속적인 판로 확보
- ④ 공동체의식 향상

- 로컬푸드가 생산자에게 도움이 되는 부분에 대한 질문에서는 ‘지속적인 판로 확보’라는 응답이 42.9%로 가장 많았고, 다음으로 ‘소득창출’ 36.7%, ‘물류비용 절감’ 12.2%, ‘공동체의식 향상’ 8.2%의 순으로 나타났다.

- 이를 통해 농가의 입장에서는 로컬푸드에 대해 안정적인 소득 보장을 중요하게 여기는 것을 확인할 수 있음.
- 안정적인 소득 보장의 측면에서 소득 그 자체도 중요하지만 기존의 시장 판로에서 확보하기 어려운 안정적인 판로를 더욱 중요하게 판단하고 있음.

구분	응답자수	응답 비율
소득창출	18	36.7
물류비용 절감	6	12.2
지속적인 판로 확보	21	42.9
공동체의식 향상	4	8.2
합계	49	100.0

표 18 로컬푸드의 생산 측면에서의 효과

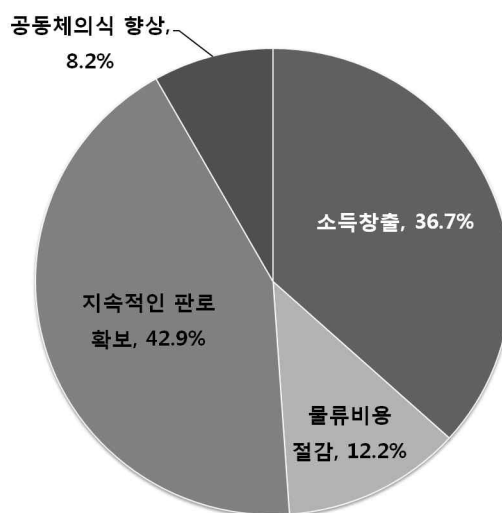


그림 22 로컬푸드의 생산 측면에서의 효과

6. 귀하가 로컬푸드에서 찾을 수 있는 가장 중요한 가치는 무엇입니까?

- ① 직거래 유통방식
- ② 지속가능한 농업 발전
- ③ 지역 순환경제체제 구축
- ④ 생산자와 소비자의 관계 형성
- ⑤ 생산자와 소비자의 상호 이익

- 응답 생산자가 생각하는 로컬푸드의 중요 가치에 대해서는 ‘생산자와 소비자의 관계 형성’이 30.6%로 가장 많았고, 다음으로 ‘생산자와 소비자의 상호 이익’ 20.4%, ‘직거래 유통방식’, ‘지속가능한 농업 발전’, ‘지역순환경제체제 구축’ 응답이 각각 16.3%로 나타났다.

- 이는 생산자들이 로컬푸드 참여 동기에 있어서는 판로 확보나 소득 등 경제적인 측면이 강하지만, 로컬푸드를 통해 생산자와 소비자의 상호 관계 형성 및 이익 공유 등이 이루어지는 것이 중요하다는 가치적 지향도 중요하게 생각하고 있는 것으로 판단됨.

구분	응답자수	응답 비율
직거래 유통방식	8	16.3
지속가능한 농업 발전	8	16.3
지역순환경제체제 구축	8	16.3
생산자와 소비자의 관계 형성	15	30.6
생산자와 소비자의 상호 이익	10	20.4
합계	49	100.0

표 19 로컬푸드의 중요 가치

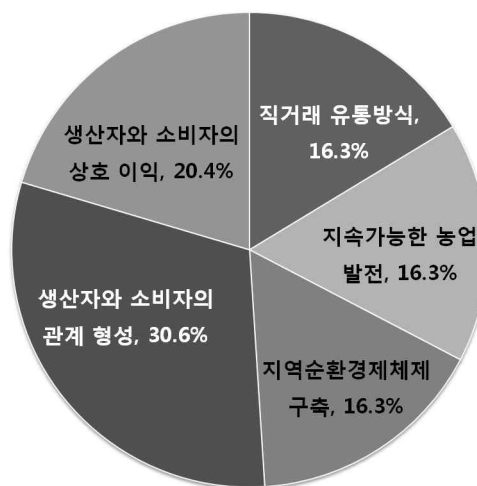


그림 23 로컬푸드의 중요 가치

7. 지역에 로컬푸드 시스템을 구축하기 위해 가장 먼저 해야 할 일은?

- ① 로컬푸드 직판장 개설
- ② 로컬푸드로 학교 급식
- ③ 로컬푸드에 대한 교육
- ④ 도시농업 확산

- 로컬푸드 시스템의 구축을 위해 지역에서 우선 추진해야 할 과제에 대해서는 ‘로컬푸드에 대한 교육’이라는 응답이 40.8%로 가장 많았고, 다음으로 ‘로컬푸드 직판장 개설’ 36.7%, ‘로컬푸드로 학교 급식’ 16.3%, ‘도시농업 확산’ 6.1%의 순으로 나타났다.

- 이는 경제적인 측면에서 로컬푸드 판로 확보도 중요하지만, 로컬푸드에 대한 인식을 갖고 인지도를 높이는 교육이 먼저 선행될 필요가 있다고 생각하는 것으로 판단됨.

	응답자수	응답 비율
로컬푸드 직판장 개설	18	36.7
로컬푸드로 학교 급식	8	16.3
로컬푸드에 대한 교육	20	40.8
도시농업 확산	3	6.1
합계	49	100.0

표 20 로컬푸드 시스템 구축을 위한 우선 과제

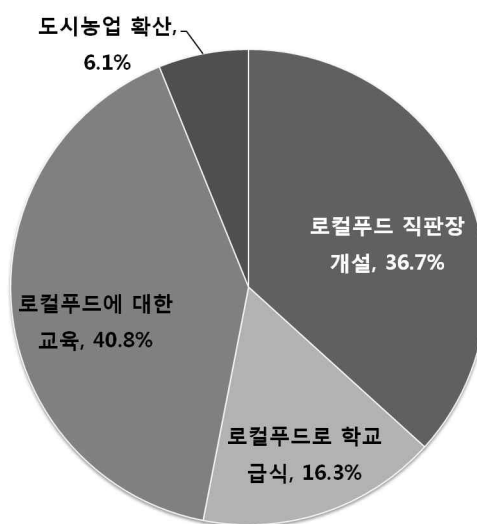


그림 24 로컬푸드 시스템 구축을 위한 우선 과제

8. 로컬푸드 농산물의 신뢰 향상을 위해 제일 중요하다고 생각하는 것은?

- ① 생산이력추적시스템(생산자 실명제 포함)
- ② 도농교류 프로그램
- ③ GAP(농산물 우수 관리 인증)
- ④ 기타 ()

- 로컬푸드에 대한 신뢰를 높이기 위해 필요한 방안에 대해서는 ‘생산이력추적시스템’ 도입이 44.9%로 가장 높게 나타났고, 다음으로 ‘농산물 우수 관리 인증’ 28.6%, ‘도농교류 프로그램’ 26.5%의 순으로 나타났다.

구분	응답자수	응답 비율
생산이력추적시스템	22	44.9
도농교류 프로그램	13	26.5
농산물 우수 관리 인증	14	28.6
기타	—	—
합계	49	100.0

표 21 로컬푸드에 대한 신뢰를 높이는 방안

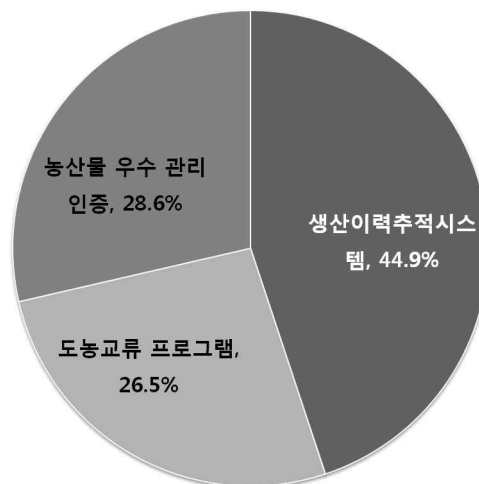


그림 25 로컬푸드에 대한 신뢰를 높이는 방안

9. 로컬푸드 인증제를 만들 경우 개념 중 중요한 순서로 3개를 선택한다면?

- ① 친환경 먹거리 여부
- ② 생산지와 거리(로컬푸드 거리 요건)
- ③ 직거래 유통 방식
- ④ 제철 생산물
- ⑤ 소농, 가족농이 생산
- ⑥ 순환농업(다작, 윤작)
- ⑦ 생산자 표시(실명제 등)

- 로컬푸드 인증제 도입 시 가장 중요하게 고려해야 할 가치의 우선순위에 대해서는 1순위 응답에서는 직거래 유통 방식(38.8%)과 생산자 표시(24.5%)라는 응답이 가장 많았고, 2순위 응답에서는 생산자 표시(24.5%)와 제철 생산물(18.4%)라는 응답이 가장 많았으며, 3순위 응답에서는 생산자 표시(26.5%)와 직거래 유통 방식(20.4%)의 응답이 가장 많았음.

- 이를 누계로 살펴보면 생산자 표시라는 응답이 25.2%로 가장 많았고, 직거래 유통 방식이라는 응답이 24.5%로 그 다음으로 많았음.
- 하지만 1순위 응답에서는 직거래 유통 방식이 가장 많은 응답을 보여 생산자들은 직거래 유통 방식과 생산자 표시를 우선적으로 중요하게 여기지만 직거래 유통 방식을 좀 더 중요한 기준으로 판단하는 것으로 나타났음.

구분	1순위		2순위		3순위		종합	
	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율
친환경 여부	5	10.2	5	10.2	7	14.3	17	11.6
생산지와 거리	3	6.1	3	6.1	2	4.1	8	5.4
직거래 유통 방식	19	38.8	7	14.3	10	20.4	36	24.5
제철 생산물	1	2.0	9	18.4	4	8.2	14	9.5
소농, 가족농이 생산	7	14.3	6	12.2	4	8.2	17	11.6
순환농업	2	4.1	7	14.3	9	18.4	18	12.2
생산자 표시	12	24.5	12	24.5	13	26.5	37	25.2
합계	49	100.0	49	100.0	49	100.0	147	100.0

표 22 로컬푸드 인증제 도입 시 중요한 개념

10. 로컬푸드의 물리적 거리 개념 중 맞다고 생각하는 것은?

① 50km 이내 ② 100km 이내 ③ 200km 이내 ④ 전국 내(국내산)

- 로컬푸드의 물리적 거리 개념에 대해서는 100km 이내라는 응답이 65.3%로 가장 많았고, 다음으로 50km 이내 24.5%, 국내산 8.2%, 200km 이내 2.0%의 순으로 나타났음.

구분	응답자수	응답 비율
50km 이내	12	24.5
100km 이내	32	65.3
200km 이내	1	2.0
국내산	4	8.2
합계	49	100.0

표 23 로컬푸드의 물리적 거리 개념

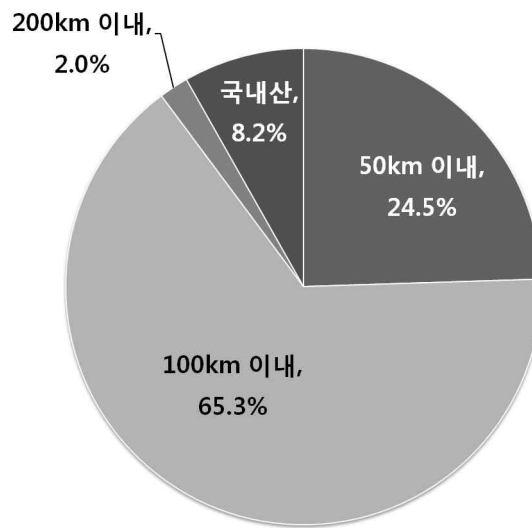


그림 26 로컬푸드의 물리적 거리 개념

11. 로컬푸드 인증제가 시행된다면 자신에게 도움이 된다고 생각하십니까?

① 많이 된다 ② 조금 된다. ③ 보통이다. ④ 별로 안 된다. ⑤ 전혀 안 된다.

- 로컬푸드 인증제 시행이 본인에게 도움이 될 것이라고 판단하는지에 대해서는 ‘보통이

다'라는 응답이 44.9%로 가장 많았고, 다음으로 '많이 된다' 26.5%, '조금 된다' 24.5%, '별로 안 된다' 4.1%의 순으로 나타났다.

- 이 결과로 볼 때 응답생산자 중 로컬푸드 인증제에 긍정적인 태도를 보이고 있는 사람이 51%로 반이 넘음.
- 다만 인증제 도입이 어떤 영향을 미칠지 구체적으로 알기는 어렵기 때문에 보통이다라는 응답을 통해 유보적인 태도를 보인 생산자도 상당수 있을 것으로 판단됨.

구분	응답자수	응답 비율	구분	응답자수	응답 비율
많이 된다	13	26.5	도움이 된다	25	51.0
조금 된다	12	24.5	보통이다	22	44.9
보통이다	22	44.9	도움이 안 된다	2	4.1
별로 안 된다	2	4.1	전혀 안 된다	-	-
합계	49	100.0	합계	49	100.0

● 표 24 로컬푸드 인증제 도입 시 도움 여부

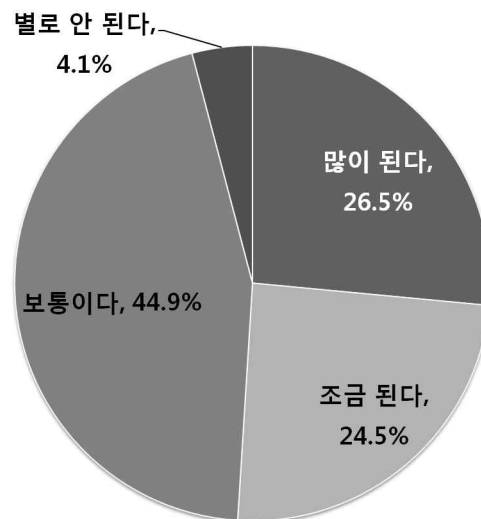


그림 27 로컬푸드 인증제 도입 시 도움 여부

11-1. 로컬푸드 인증제가 도움이 된다고 생각하는 이유는?

- 로컬푸드 인증제 시행이 본인에게 도움이 된다고 생각하는 사람들 25명의 이유를 주관식으로 물어보니 응답생산자 중 로컬푸드 인증제에 긍정적인 태도를 보이는 가장 큰 이유가 판매망 확대 33.3%이며, 다음으로 소득 증대와 신뢰성 확보가 각각 16.7%로 나

음.

- 판매망 확보와 소득 증대를 합치면 50%로 경제적인 이유가 중요한 이유가 되는 것을 알 수 있음.

구 분	응답자 수	응답 비율
공동체 의식 형성	2	8.3
도농 상생	3	12.5
신뢰성 확보	4	16.7
판매망 확대	8	33.3
소득 증대	4	16.7
지역 순환경제에 도움	1	4.2
지속가능 농업	1	4.2
직거래에 도움	1	4.2
합 계	24	100.0

표 25 로컬푸드 인증제가 도움이 되는 이유

12. 생산자의 입장에서 로컬푸드 인증제를 시행하는데 가장 중요하게 생각해야 할 점은?

- 생산자의 입장에 로컬푸드 인증제 시행에 가장 중요하게 생각해야 할 점을 주관식으로 물어보니 상호 신뢰가 1위로 30.6%, 인증제 관련 교육이 2위로 18.4%, 판로(소득) 증대가 다음으로 14.3%, 그리고 친환경으로 안전한 농산물이어야 한다는 답도 8.2%가 나옴.

구 분	응답자 수	응답 비율
인증제 관련 교육	9	18.4
직거래	2	4.1
생산자 소비자 상호 신뢰	15	30.6
판로(소득) 증대	7	14.3
친환경	4	8.2
도농 교류	3	6.1
인증제 의 공정성(객관성)	2	4.1
인증제의 생산자 주도	1	2.0
생명 살림의 철학	1	2.0
인증제 보다는 기존제도 보완	1	2.0
무응답	4	8.2
합 계	49	100.0

표 26 인증제에서 가장 중요하게 생각해야 할 점

(4) 생산자 설문 항목 간 교차분석

● 연령대-주요 출하처 교차분석

- 연령대별로 주요 출하처에 대한 응답 비율은 차이가 있었으나 40대를 제외하고는 가장 응답이 높은 출하처는 직판과 농협으로 나타났다.
- 30대는 직판과 농협이 23.1%로 가장 많았고, 다음으로 친환경매장, 농민장터, 꾸러미가 각각 15.4%로 나타났다.
- 40대는 직판이 32.7%로 가장 많았고, 다음으로 친환경매장 26.9%, 농민장터 15.4%의 순으로 나타났다.
- 50대는 농협이 27.7%로 가장 많았고, 다음으로 직판 25.5%, 친환경매장 23.4%의 순이었음.
- 60세 이상에서는 농협이 41.2%로 연령대중 가장 많았으며 직판도 35.3%로 가장 많았음.

연령대		친환경매장	농협	대형마트	농민장터	꾸러미	학교급식	직판	합계
30대	응답자수	2	3	0	2	2	1	3	13
	응답비율	15.4	23.1	0.0	15.4	15.4	7.7	23.1	100.0
40대	응답자수	14	7	0	8	3	3	17	52
	응답비율	26.9	13.5	0.0	15.4	5.8	5.8	32.7	100.0
50대	응답자수	11	13	2	2	3	4	12	47
	응답비율	23.4	27.7	4.3	4.3	6.4	8.5	25.5	100.0
60세 이상	응답자수	2	7	1	0	0	1	6	17
	응답비율	11.8	41.2	5.9	0.0	0.0	5.9	35.3	100.0
합계	응답자수	29	30	3	12	8	9	38	129
	응답비율	22.5	23.3	2.3	9.3	6.2	7.0	29.5	100.0

● 표 27 생산자 연령대와 주요 출하처 교차분석

구분		0~20%	20~40%	40~60%	60~80%	80~100%	합계
가공품 생산	응답자수	7	2	0	2	4	15
	응답비율	46.7	13.3	0.0	13.3	26.7	100.0
가공품 생산 안함	응답자수	16	9	2	4	3	34
	응답비율	47.1	26.5	5.9	11.8	8.8	100.0
합계	응답자수	23	11	2	6	7	49
	응답비율	46.9	22.4	4.1	12.2	14.3	100.0

표 28 가공품 생산 여부와 직거래 비율 교차분석

● 로컬푸드 중요 가치와 인증제의 도움 여부

구분		많이 된다	조금 된다	보통이다	별로 안 된다	합계
직거래 유통방식	응답자 수	1	2	4	1	8
	응답비 율	12.5	25.0%	50.0%	12.5%	100.0%
지속가능한 농업 발전	응답자 수	1	4	3	0	8
	응답비 율	12.5	50.0%	37.5%	.0%	100.0%
지역 순환경제체제 구축	응답자 수	4	4	0	0	8
	응답비 율	50.0	50.0%	.0%	.0%	100.0%
생산자와 소비자의 관계 형성	응답자 수	5	1	8	1	15
	응답비 율	33.3	6.7%	53.3%	6.7%	100.0%
생산자와 소비자의 상호 이익	응답자 수	2	1	7	0	10
	응답비 율	20.0	10.0%	70.0%	.0%	100.0%
합계	응답자 수	13	12	22	2	49
	응답비 율	26.5	24.5%	44.9%	4.1%	100.0%

표 29 생산자가 중시하는 로컬푸드 가치와 인증제의 도움에 대한 인식 교차분석

2) 로컬푸드 인증제 관련 설문 결과 (소비자)

(1) 소비자 일반사항

- 설문 응답 소비자는 145명으로 응답 소비자의 연령대는 40대가 44.1%로 가장 많았고, 다음으로 30대 28.3%, 50대 20.0%, 20대 4.8%, 60대 이상 2.8%의 순으로 나타났다.
- 응답 소비자의 평균 연령 43.1세였음.

구분	응답자수	응답 비율
20대	7	4.8
30대	41	28.3
40대	64	44.1
50대	29	20.0
60대 이상	4	2.8
합계	145	100.0

표 30 응답 소비자의 연령대

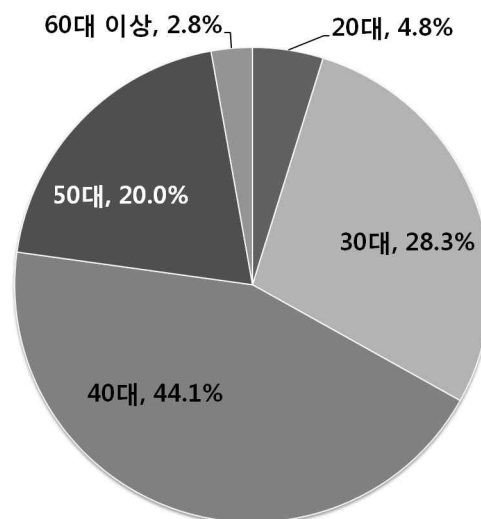


그림 28 응답 소비자의 연령대

- 응답 소비자의 성별은 여성이 80.0%, 남성이 13.8%로 여성이 대부분을 차지하고 있음.

구분	응답자수	응답 비율
남성	20	13.8
여성	116	80.0
무응답	9	6.2
합계	145	100.0

표 31 응답 소비자의 성별

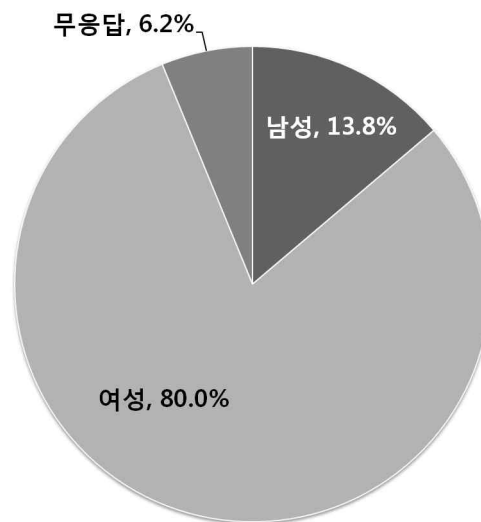


그림 29 응답 소비자의 성별

- 응답 소비자 가정의 평균 성인가족수는 2.04명으로 나타났다.

구분	빈도	퍼센트
없음	2	1.4
1명	13	9.0
2명	117	80.7
3명	5	3.4
4명	5	3.4
5명	1	0.7
7명	1	0.7
무응답	1	0.7
합계	145	100.0

표 32 응답 소비자 가정의 성인가족수

- 응답 소비자 가정의 평균 자녀수는 1.57명으로 나타났다.

구분	빈도	퍼센트
없음	23	15.9
1명	31	21.4
2명	78	53.8
3명	12	8.3
4명	1	0.7
합계	145	100.0

표 33 응답 소비자 가정의 자녀수

연령대 가족수	1-10세		11-20세		21-30세		31-40세		41-50세		51-60세		61세 이상	
	응답자 수	응답 비율	응답 자수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답 자수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율
1	37	25.5	45	31.0	22	15.2	15	10.3	23	15.9	14	9.7	8	5.5
2	17	11.7	28	19.3	17	11.7	30	20.7	51	35.2	26	17.9	2	1.4
3	-	-	3	2.1	-	-	1	0.7	-	-	-	-	-	-
무응답	91	62.8	69	47.6	106	73.1	99	68.3	71	49.0	105	72.4	135	93.1
합계	145	100.0	145	100.0	145	100.0	145	100.0	145	100.0	145	100.0	145	100.0

귀하의 자녀 중 유아나 초등학생이 있습니까?

- ① 유아가 있다.(유치원생 이하)
- ② 초등학생이 있다.
- ③ 유아/초등학생이 다 있다.
- ④ 유아/초등학생이 없다.(중학생 이상만 있거나, 무자녀)

- 응답 소비자 가정의 유아 혹은 초등학생 자녀 유무에 대한 질문에서는 유아/초등학생 자녀가 없는 가정이 50.3%로 가장 많았고, 초등학생 자녀가 있는 가정이 29.0%, 유아/초등학생 자녀가 모두 있는 가정이 11.0%, 유치원생 이하 자녀가 있는 가정이 9.7%의 순으로 나타났다.

구분	응답자수	응답 비율
유치원생 이하	14	9.7
초등학생	42	29.0
유아/초등학생 다 있음	16	11.0
유아/초등학생 없음	73	50.3
합계	145	100.0

표 34 응답 소비자 가정의 유아, 초등학생 자녀 유무

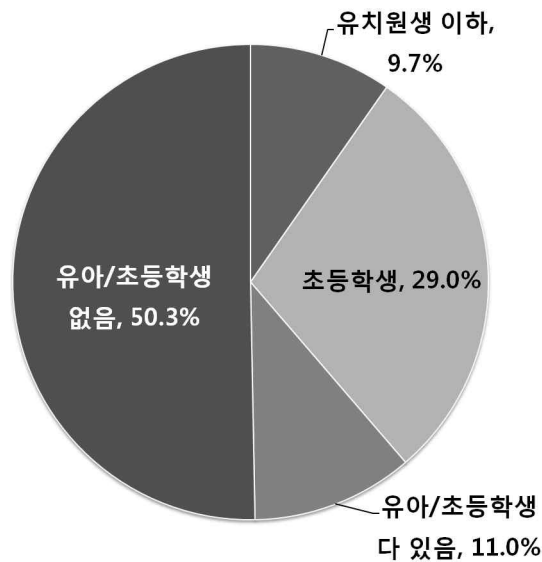


그림 30 응답 소비자 가정의 유아, 초등학생 자녀 유무

(2) 로컬푸드 인식 및 이용

1. 귀하의 로컬푸드 이용 기간은 얼마나 됩니까?

① 이용한적 없다. ② 6개월 이하 ③ 1년 이하 ④ 2년 이하 ⑤ 2년 이상

- 응답 소비자가 로컬푸드를 이용한 기간은 2년 이상 이용한 경우가 34.5%로 가장 많았고, 다음으로 6개월~1년 이하 19.3%, 6개월 이하 17.9%, 이용한적 없는 경우가 14.5%, 1년~2년 이하 13.8%의 순으로 나타났다.

– 6개월 이상 이용한 경험이 있는 소비자가 67.6%에 달해 전반적으로 로컬푸드 이용 기간이 짧지 않았으며 2년 이상 이용한 소비자가 34.5%로 상당수에 달했음.

구분	응답자수	응답 비율
이용한적 없다	21	14.5
6개월 이하	26	17.9
1년 이하	28	19.3
2년 이하	20	13.8
2년 이상	50	34.5
합계	145	100.0

표 35 응답 소비자의 로컬푸드 이용 기간

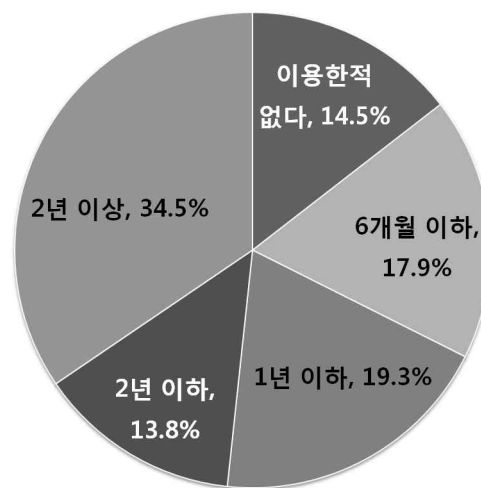


그림 31 응답 소비자의 로컬푸드 이용 기간

2. 로컬푸드 물품 중 가장 먼저 이용하고 싶은 것은 무엇입니까??

- ① 채소류
- ② 과일류
- ③ 축산물(계란 포함)
- ④ 가공품
- ⑤ 곡류
- ⑥ 양념류

- 로컬푸드를 이용할 경우 선호하는 구매의향 품목에 대해서는 채소류가 57.2%로 가장 많았으며, 다음으로 과일류 17.9%, 축산물 13.8%, 곡류 8.3%, 양념류 2.8%의 순으로 나타났다.

구분	응답자수	응답 비율
채소류	83	57.2
과일류	26	17.9
축산물	20	13.8
가공품	—	—
곡류	12	8.3
양념류	4	2.8
합계	145	100.0

표 36 로컬푸드 구매의향 품목

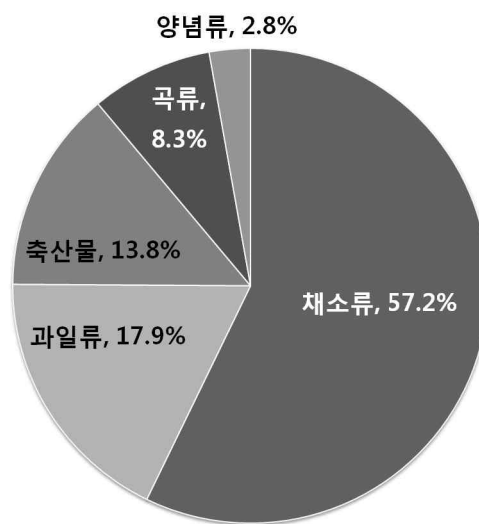


그림 32 로컬푸드 구매의향 품목

3. 귀하가 로컬푸드를 이용하고 있는 이유들 중 중요 순서로 번호를 매긴다면?

- ① 맛
- ② 가격
- ③ 안전성
- ④ 신선도

- 응답 소비자가 로컬푸드를 이용하는 이유에 대해 우선순위를 꼽는 질문에 대해서는 1, 2순위에서는 ‘신선도’가 각각 46.2%, 36.6%로 가장 높았으며, 3순위에서는 ‘맛’이 49.0%로 가장 높았고, 4순위에서는 ‘가격’이 48.3%로 가장 높았음.

- ‘신선도’와 ‘안전성’은 1, 2순위에서 높은 응답을 보였고, ‘맛’과 ‘가격’은 3, 4순위에서 높은 응답을 보여 신선도와 안전성에 더 중요한 의미를 부여하는 것으로 나타났음.

구분	1순위		2순위		3순위		4순위	
	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율
맛	9	6.2	25	17.2	71	49.0	40	27.6
가격	5	3.4	28	19.3	41	28.3	70	48.3
안전성	64	44.1	39	26.9	15	10.3	28	19.3
신선도	67	46.2	53	36.6	18	12.4	7	4.8
합계	145	100.0	145	100.0	145	100.0	145	100.0

표 37 로컬푸드 이용 이유(우선순위)

4. 다음 2가지 중 우선 구매할 물품은 무엇입니까??

① 친환경 아닌 로컬푸드 농산물 ()

② 로컬푸드 아닌 친환경 농산물 ()

- 친환경과 로컬푸드 중 어떤 것을 우선할 것인지에 대한 질문에서는 ‘로컬푸드 아닌 친환경’이라는 응답이 51.7%, ‘친환경 아닌 로컬푸드’라는 응답이 48.3%로 친환경을 우선하겠다는 응답이 약간 높게 나타났다.

구분	응답자수	응답 비율
친환경 아닌 로컬푸드	70	48.3
로컬푸드 아닌 친환경	75	51.7
합계	145	100.0

표 38 친환경과 로컬푸드 우선 구매 의향

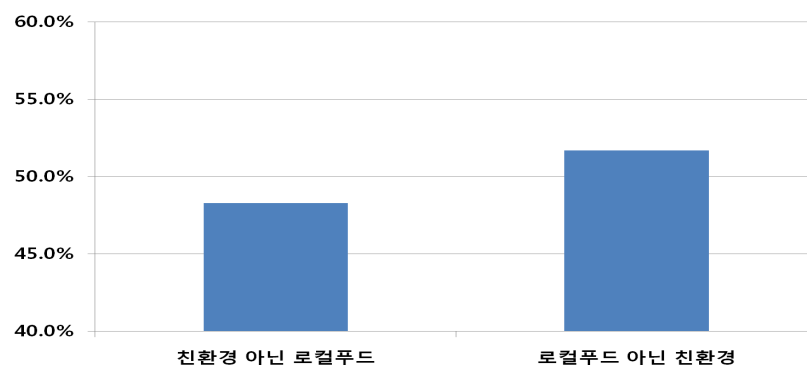


그림 33 친환경과 로컬푸드 우선 구매 의향

5. 귀하가 로컬푸드를 이용하는 가장 중요한 가치는 무엇입니까?

- ① 직거래 유통방식
- ② 지속가능한 농업 발전
- ③ 지역 순환경제체제 구축
- ④ 생산자와 소비자의 직접 대면
- ⑤ 생산자와 소비자의 상호 이익
- ⑥ 신선하고 안전한 건강 먹거리

- 응답소비자가 로컬푸드 이용에서 중요하게 고려하는 가치는 ‘신선하고 안전한 건강먹거리’가 46.9%로 가장 높게 나타났고, 다음으로 ‘직거래 유통방식’과 ‘지역 순환경제체제 구축’이 각각 15.2%, 생산자와 소비자의 상호 이익이 14.5%로 나타났음.

구분	응답자수	응답 비율
직거래 유통방식	22	15.2
지속가능한 농업 발전	9	6.2
지역 순환경제체제 구축	22	15.2
생산자와 소비자의 직접 대면	3	2.1
생산자와 소비자의 상호 이익	21	14.5
신선하고 안전한 건강먹거리	68	46.9
합계	145	100.0

표 39 로컬푸드 이용에서 중요 가치

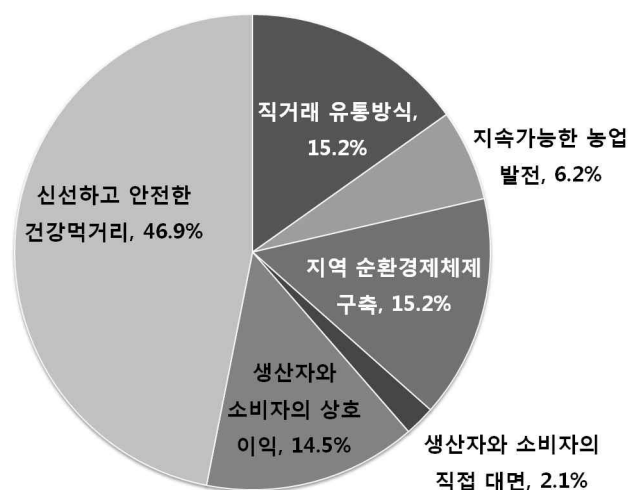


그림 34 로컬푸드 이용에서 중요 가치

6. 지역에 로컬푸드 시스템을 구축하기 위해 가장 먼저 해야 할 일은 무엇입니까?

- ① 로컬푸드 직판장 개설
- ② 로컬푸드로 학교 급식
- ③ 로컬푸드에 대한 교육
- ④ 도시농업 확산

- 로컬푸드 시스템 구축을 위해 지역에서 우선 추진해야 할 과제에 대해서는 ‘로컬푸드 직판장 개설’ 응답이 40.7%, ‘로컬푸드로 학교 급식’이 36.6%, ‘로컬푸드에 대한 교육’이 17.2%, ‘도시농업 확산’이 5.5%로 나타났다.

구분	응답자수	응답 비율
로컬푸드 직판장 개설	59	40.7
로컬푸드로 학교 급식	53	36.6
로컬푸드에 대한 교육	25	17.2
도시농업 확산	8	5.5
합계	145	100.0

표 40 로컬푸드 시스템 구축 우선과제

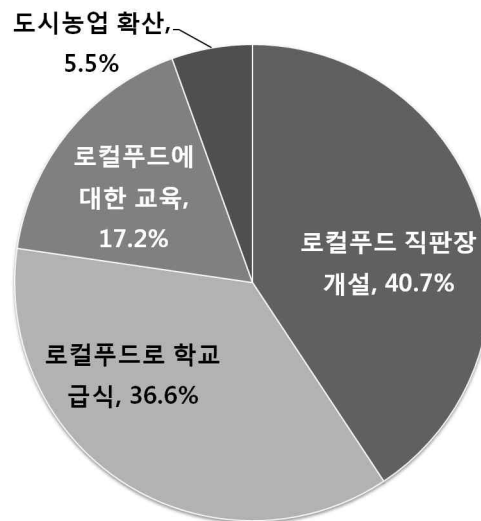


그림 35 로컬푸드 시스템 구축 우선과제

7. 다음 중 로컬푸드 농산물의 신뢰 향상을 위해 제일 중요하다고 생각하는 것은 무엇입니까?

- ① 생산이력추적시스템(생산자 실명제 포함)
- ② 도농교류 프로그램
- ③ GAP(농산물 우수 관리 인증)
- ④ 기타 ()

- 로컬푸드 농산물의 신뢰 향상을 위해 필요한 방안에 대해서는 ‘생산이력추적시스템’이라는 응답이 49.0%로 가장 많았고, 다음으로 ‘도농교류 프로그램’ 40.0%, ‘농산물 우수 관리 인증’ 10.3%의 순으로 나타났다.

구분	응답자수	응답 비율
생산이력추적시스템	71	49.0
도농교류 프로그램	58	40.0
농산물 우수 관리 인증	15	10.3
기타	1	0.7
합계	145	100.0

표 41 로컬푸드 신뢰 향상 방안

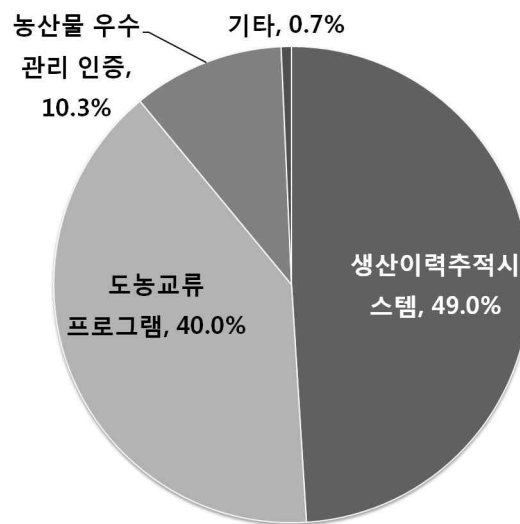


그림 36 로컬푸드 신뢰 향상 방안

(3) 로컬푸드 인증제 도입

8. 로컬푸드 인증기준에 포함되어야 할 요건 중 중요한 순서로 3개만 선택하세요.

- ① 친환경 먹거리 여부
- ② 생산지와 거리(로컬푸드 거리 요건)
- ③ 직거래 유통 방식
- ④ 제철 생산물
- ⑤ 생산자가 소농, 가족농이어야 함
- ⑥ 순환농업(다작, 윤작)
- ⑦ 생산자 표시(실명제 등)

- 로컬푸드 인증제 도입 시 기준이 되어야 할 사항에 대한 우선순위에서는 1순위 응답에서는 ‘친환경 여부’가 36.6%로 가장 많았고, 2순위 응답에서는 ‘직거래 유통 방식’ 26.9%, 3순위 응답에서는 ‘생산자 표시’ 29.7%로 나타났다.

- 1, 2, 3 순위를 종합적으로 보면 ‘직거래 유통 방식’이 21.4%로 가장 응답이 많았고, ‘친환경 여부’가 20.7%로 두 번째로 많은 응답을 보였음.

구분	1순위		2순위		3순위		종합	
	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율	응답자 수	응답 비율
친환경 여부	53	36.6	17	11.7	20	13.8	90	20.7
생산지와 거리	21	14.5	19	13.1	17	11.7	57	13.1
직거래 유통 방식	28	19.3	39	26.9	26	17.9	93	21.4
제철 생산물	19	13.1	35	24.1	18	12.4	72	16.6
소농, 가족농	4	2.8	8	5.5	9	6.2	21	4.8
순환 농업	5	3.4	9	6.2	12	8.3	26	6.0
생산자 표시	15	10.3	18	12.4	43	29.7	76	17.5
합계	145	100.0	145	100.0	145	100.0	435	100.0

표 42 로컬푸드 인증제 도입 시 기준 우선순위

9. 로컬푸드의 물리적 거리 개념 중 맞다고 생각하는 것은 무엇입니까?

- ① 50km 이내 ② 100km 이내 ③ 200km 이내 ④ 전국 내(국내산)

- 로컬푸드의 물리적 거리 개념에 대해서는 ‘100km 이내’라는 응답이 58.6%로 가장 많았

고, 다음으로 ‘50km 이내’ 23.4%, ‘국내산’ 9.7%, ‘200km 이내’ 7.6%의 순으로 나타났음.

구분	응답자수	응답 비율
50km 이내	34	23.4
100km 이내	85	58.6
200km 이내	11	7.6
국내산	14	9.7
무응답	1	0.7
합계	145	100.0

표 43 로컬푸드의 물리적 거리 개념

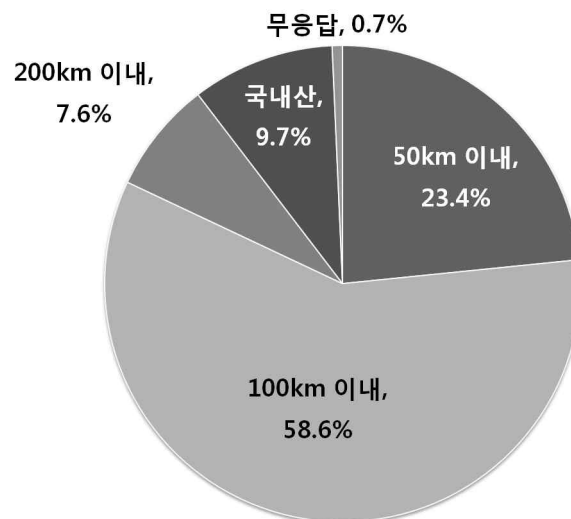


그림 37 로컬푸드의 물리적 거리 개념

10. 로컬푸드의 친환경 정도는 어느 정도가 되어야 한다고 생각하십니까?

① 일반 농산물도 상관없음 ② 저농약 이상 ③ 무농약 이상 ④ 유기농이어야

- 로컬푸드의 친환경 기준에 대해서는 ‘저농약 이상’이라는 응답이 58.6%로 가장 많았고, 다음으로 ‘무농약 이상’ 28.3%, ‘유기농’ 9.0%, ‘일반 농산물도 상관없음’이 4.1%의 순으로 나타났음.

구분	응답자수	응답 비율
일반 농산물도 상관없음	6	4.1
저농약 이상	85	58.6
무농약 이상	41	28.3
유기농	13	9.0
합계	145	100.0

표 44 로컬푸드의 친환경 기준

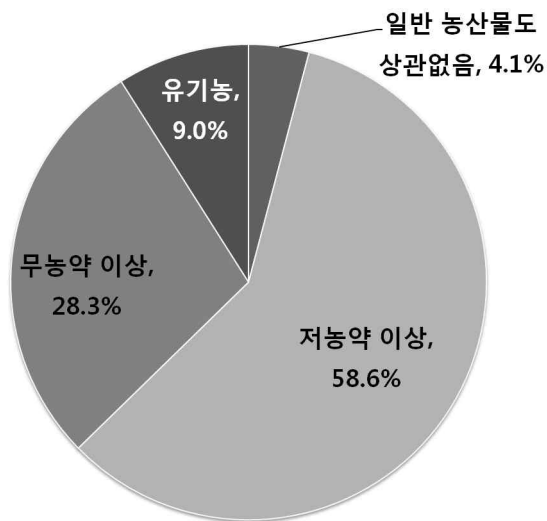


그림 38 로컬푸드의 친환경 기준

11. 로컬푸드 인증 마크가 찍힌 농산물이 있다면 구매 의사는 어떠합니까??

① 우선 구매한다. ② 구매에 참고만 한다. ③ 다른 농산물과 구별하지 않는다.

- 로컬푸드 인증마크가 있는 농산물에 대한 구매 의사에서는 ‘우선 구매한다’는 응답이 55.2%로 가장 많았고, ‘구매에 참고만 한다’는 응답이 43.4%, ‘구별하지 않는다’는 응답이 1.4%로 나타났다.

- 응답 소비자들은 로컬푸드 인증마크를 구매에 참고하거나 적극적으로 구매 기준으로 활용할 의사가 있는 것으로 판단됨.

	응답자수	응답 비율
우선 구매	80	55.2
구매에 참고	63	43.4
구별하지 않음	2	1.4
합계	145	100.0

표 45 로컬푸드 인증마크 농산물 구매 의사

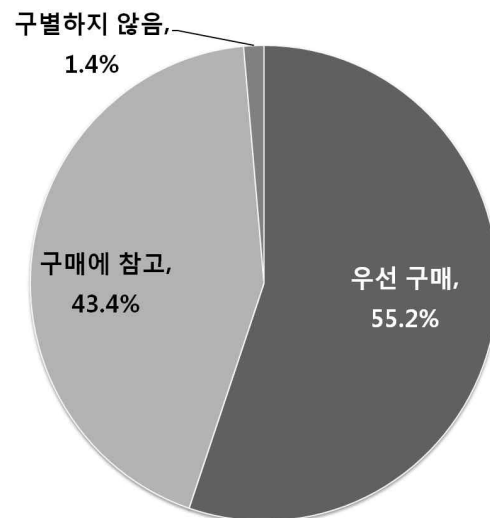


그림 39 로컬푸드 인증마크 농산물 구매 의사

11-1. 우선 구매한다고 할 경우 그 이유는?

- 로컬푸드 인증마크가 있는 농산물에 대한 구매 의사에서는 ‘우선 구매한다’는 80명 중 79명을 대상으로 이유를 물어 보니 신뢰가 46.8%로 가장 많았고, 다음이 지역경제 활성화가 17.8%, 신선도와 안전성이 각각 13.9%의 순이었음.

구 분	응답자 수	응답 비율
신뢰	37	46.8
환경에 도움	2	2.5
신선도	11	13.9
지역 경제 활성화	14	17.8
안전성	11	13.9
로컬푸드 확산을 위해	3	3.8
한 살림 정신	1	1.3
합 계	79	100.0

표 46 로컬푸드 인증마크가 있는 농산물의 우선 구매 이유

11-2. 구매에 참고만 할 경우 그 이유는?

- 로컬푸드 인증마크가 있는 농산물에 대한 구매 의사에서는 ‘구매에 참고 한다’는 63명 중 답을 한 35명을 대상으로 이유를 물어 보니 가격 비교가 60%로 가장 많았고, 다음이 안전성을 믿을 수 없어서가 22.9%, 품목이 다양하지 않아서가 8.6%로 그 다음이었음.

구 분	응답자 수	응답 비율
가격 비교	21	60.0
안전성을 믿을 수 없어서	8	22.9
품목이 다양하지 않아서	3	8.6
로컬푸드를 잘 몰라서	2	5.7
신선도를 봐서	1	2.8
합 계	35	100.0

표 47 로컬푸드 인증마크가 있는 농산물을 구매에 참고만 하는 이유

12. 로컬푸드 인증제 위반 시 제제방안으로 가장 적절한 것은 무엇입니까??

① 1년간 인증 불허 ② 2년간 인증 불허 ③ 3년간 인증 불허 ④ 영구 불허

- 로컬푸드 인증제 위반 시 제제방안에 대해서는 ‘1년간 인증 불허’ 응답이 37.9%로 가장 많았고, 다음으로 ‘3년간 인증 불허’ 37.2%, ‘2년간 인증 불허’ 17.2%, ‘영구 불허’ 7.6%의 순으로 나타났음.

구분	응답자수	응답 비율
1년간 인증 불허	55	37.9
2년간 인증 불허	25	17.2
3년간 인증 불허	54	37.2
영구 불허	11	7.6
합계	145	100.0

표 48 로컬푸드 인증제 위반 시 제제방안

- 소비자의 입장에서 로컬푸드 인증제 위반 시 제제방안에 대해서는 ‘1년간 인증 불허’ 응

답이 37.9%로 가장 많았고, 다음으로 ‘3년간 인증 불허’ 37.2%, ‘2년간 인증 불허’ 17.2%, ‘영구 불허’ 7.6%의 순으로 나타났다.

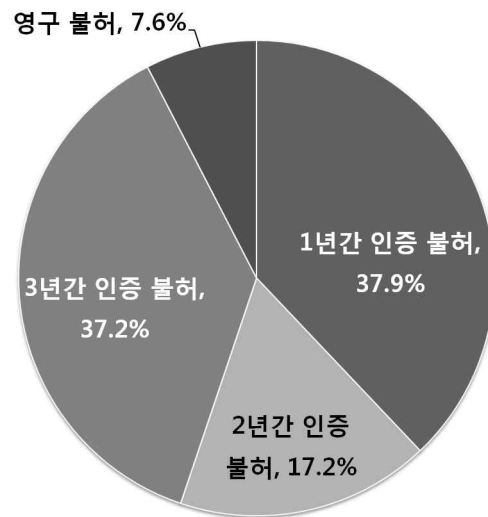


그림 40 로컬푸드 인증제 위반 시 제제방안

13. 소비자의 입장에서 로컬푸드 인증제를 시행하는데 가장 중요하게 생각해야 할 점을 1가지만 든다면 무엇입니까?

- 소비자 입장에서 로컬푸드 인증제를 시행하는데 가장 중요하게 생각해야 할 점은 안전한 친환경 먹거리 30.4%였고, 다음으로 신뢰 22.8%, 인증제 의 공정성 19.0%, 인증제에 대한 교육 13.0% 순이었음.

구 분	응답자 수	응답 비율
신뢰	18	22.8
친환경 먹거리(안전성)	24	30.4
인증제의 공정성	15	19.0
인증제에 대한 교육	11	13.9
지역 경제 활성화	4	5.0
신선도	3	3.8
강력한 제제	2	2.5
직거래 방식	1	1.3
도농 교류	1	1.3
합 계	79	100.0

표 49 소비자 입장에서 로컬푸드 인증제를 시행하는데 가장 중요하게 생각해야 할 점

(4) 소비자 설문 항목 간 교차분석

● 연령대-로컬푸드 이용 선호 품목

		채소류	과일류	축산물	곡류	양념류	합계
20대	응답자수	5	1	0	1	0	7
	응답비율	71.4%	14.3%	.0%	14.3%	.0%	100.0%
30대	응답자수	21	10	5	4	1	41
	응답비율	51.2%	24.4%	12.2%	9.8%	2.4%	100.0%
40대	응답자수	40	10	10	3	1	64
	응답비율	62.5%	15.6%	15.6%	4.7%	1.6%	100.0%
50대	응답자수	15	4	5	3	2	29
	응답비율	51.7%	13.8%	17.2%	10.3%	6.9%	100.0%
60세 이상	응답자수	2	1	0	1	0	4
	응답비율	50.0%	25.0%	.0%	25.0%	.0%	100.0%
합계	응답자수	83	26	20	12	4	145
	응답비율	57.2%	17.9%	13.8%	8.3%	2.8%	100.0%

표 50 소비자 연령대와 로컬푸드 이용 선호 품목 교차분석

● 가족 구성원 중 자녀 수-로컬푸드 이용 선호 품목

품목 자녀수(명)		채소류	과일류	축산물	곡류	양념류	합계
0	응답자수	12	4	3	3	1	23
	응답비율	52.2	17.4	13.0	13.0	4.3	100.0
1	응답자수	17	7	4	2	1	31
	응답비율	54.8	22.6	12.9	6.5	3.2	100.0
2	응답자수	44	13	12	7	2	78
	응답비율	56.4	16.7	15.4	9.0	2.6	100.0
3	응답자수	9	2	1	0	0	12
	응답비율	75.0	16.7	8.3	.0	.0	100.0
4	응답자수	1	0	0	0	0	1
	응답비율	100.0	.0	.0	.0	.0	100.0
합계	응답자수	83	26	20	12	4	145
	응답비율	57.2%	17.9	13.8	8.3	2.8	100.0

표 51 가족구성원 중 자녀 수와 로컬푸드 이용 선호 품목 교차분석

● 가족구성원 중 자녀 수-로컬푸드시스템 구축 우선과제

자녀수(명) \ 우선과제		로컬푸드 직판장 개설	로컬푸드 학교 급식	로컬푸드에 대한 교육	도시농업 확산	합계
0	응답자수	9	7	5	2	23
	응답비율	39.1	30.4	21.7	8.7	100.0
1	응답자수	18	6	6	1	31
	응답비율	58.1	19.4	19.4	3.2	100.0
2	응답자수	27	33	13	5	78
	응답비율	34.6	42.3	16.7	6.4	100.0
3	응답자수	5	6	1	0	12
	응답비율	41.7	50.0	8.3	.0	100.0
4	응답자수	0	1	0	0	1
	응답비율	.0	100.0	.0	.0	100.0
합계	응답자수	59	53	25	8	145
	응답비율	40.7	36.6	17.2	5.5	100.0

표 52 가족구성원 중 자녀수와 로컬푸드 우선과제 교차분석

● 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준

- 응답 소비자 중 친환경보다 로컬푸드를 우선하는 응답자는 인증제의 기준으로 '직거래 유통 방식', '제철 생산물', '생산자 표시'의 순으로 우선해야 한다는 응답을 했음.
- 응답 소비자 중 로컬푸드보다 친환경을 우선하는 응답자는 '친환경 먹거리', '직거래 유통 방식', '생산자 표시'의 순으로 우선해야 한다는 응답을 했음.

		친환경 먹거리 여부	생산지와 의거리	직거래 유통방식	제철 생산물	소농, 가족농	순환농업	생산자 표시	합계
친환경 아닌 로컬푸드	응답자수	16	16	18	6	3	3	8	70
	응답비율	22.9%	22.9%	25.7%	8.6%	4.3%	4.3%	11.4%	100.0%
로컬푸드 아닌 친환경	응답자수	37	5	10	13	1	2	7	75
	응답비율	49.3%	6.7%	13.3%	17.3%	1.3%	2.7%	9.3%	100.0%
합계	응답자수	53	21	28	19	4	5	15	145
	응답비율	36.6%	14.5%	19.3%	13.1%	2.8%	3.4%	10.3%	100.0%

표 53 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준 1순위 교차분석

		친환경먹거리여부	생산지와의거리	직거래유통방식	제철생산물	소농,가족농	순환농업	생산자표시	합계
친환경로컬푸드	응답자수	7	6	17	24	5	6	5	70
	응답비율	10.0%	8.6%	24.3%	34.3%	7.1%	8.6%	7.1%	100.0%
로컬푸드친환경	응답자수	10	13	22	11	3	3	13	75
	응답비율	13.3%	17.3%	29.3%	14.7%	4.0%	4.0%	17.3%	100.0%
합계	응답자수	17	19	39	35	8	9	18	145
	응답비율	11.7%	13.1%	26.9%	24.1%	5.5%	6.2%	12.4%	100.0%

표 54 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준 2순위 교차분석

		친환경먹거리여부	생산지와의거리	직거래유통방식	제철생산물	소농,가족농	순환농업	생산자표시	합계
친환경로컬푸드	응답자수	9	7	12	8	3	4	27	70
	응답비율	12.9%	10.0%	17.1%	11.4%	4.3%	5.7%	38.6%	100.0%
로컬푸드친환경	응답자수	11	10	14	10	6	8	16	75
	응답비율	14.7%	13.3%	18.7%	13.3%	8.0%	10.7%	21.3%	100.0%
합계	응답자수	20	17	26	18	9	12	43	145
	응답비율	13.8%	11.7%	17.9%	12.4%	6.2%	8.3%	29.7%	100.0%

표 55 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준 3순위 교차분석

		친환경먹거리여부	생산지와의거리	직거래유통방식	제철생산물	소농,가족농	순환농업	생산자표시	합계
친환경로컬푸드	응답자수	32	29	47	38	11	13	40	210
	응답비율	15.2	13.8	22.4	18.1	5.2	6.2	19.0	100.0
로컬푸드친환경	응답자수	58	28	46	34	10	13	36	225
	응답비율	25.8	12.4	20.4	15.1	4.4	5.8	16.0	100.0
합계	응답자수	90	57	93	72	21	26	76	435
	응답비율	20.7	13.1	21.4	16.6	4.8	6.0	17.5	100.0

표 56 친환경 혹은 로컬푸드 우선과 인증제의 기준 종합 교차분석

3) 로컬푸드 인증제 관련 설문 생산자-소비자 응답 비교 분석

- ◎ 지역에 로컬푸드 시스템을 구축하기 위해 가장 먼저 해야 할 일은 무엇입니까?
- ① 로컬푸드 직판장 개설
 - ② 로컬푸드로 학교 급식
 - ③ 로컬푸드에 대한 교육
 - ④ 도시농업 확산

구분	생산자		소비자	
로컬푸드 직판장 개설	18	36.7	59	40.7
로컬푸드로 학교 급식	8	16.3	53	36.6
로컬푸드에 대한 교육	20	40.8	25	17.2
도시농업 확산	3	6.1	8	5.5
합계	49	100.0	145	100.0

표 57 로컬푸드 시스템 구축 우선과제

- 로컬푸드 시스템 구축을 위한 우선 과제라는 같은 질문에 대해 대하여 생산자는 ‘로컬푸드에 대한 교육’이란 응답이 40.8%로 가장 많았지만, 소비자는 ‘로컬푸드 직판장 개설’ 40.7%, ‘로컬푸드로 학교급식’ 36.6%의 순으로 나타났음.
- 상대적으로 생산자는 안정적인 시스템 구축을, 소비자는 실생활의 활용성을 우선 순위로 두고 있는 것으로 보임.

- ◎ 로컬푸드 농산물의 신뢰 향상을 위해 제일 중요하다고 생각하는 것은?
- ① 생산이력추적시스템(생산자 실명제 포함)
 - ② 도농교류 프로그램
 - ③ GAP(농산물 우수 관리 인증)
 - ④ 기타 ()

- 로컬푸드 농산물의 신뢰를 높이는 방안에 대해서는 생산자와 소비자 모두 생산이력추적 시스템이 가장 높게 나타났으며, 다만 2순위에서 생산자는 ‘농산물 우수 관리 인

중'28.6%를 소비자는 '도농교류 프로그램'40.0%로 나뉘었음.

- 2순위에서 소비자의 경우 도농교류프로그램 40.0%와 농산물 우수관리 인증 10.0%의 차이가 벌어진 것은 소비자들이 농산물 우수관리 인증에 대해 인식이 부족하기 때문일 수 있음.

구분	생산자		소비자	
생산이력추적시스템	22	44.9	71	49.0
도농교류 프로그램	13	26.5	58	40.0
농산물 우수 관리 인증	14	28.6	15	10.3
기타	-	-	1	0.7
합계	49	100.0	145	100.0

표 58 로컬푸드에 대해 신뢰를 높이는 방안

◎ 로컬푸드 인증제를 만들 경우 개념 중 중요한 순서로 3개를 선택한다면?

- ① 친환경 먹거리 여부
- ② 생산지와 거리(로컬푸드 거리 요건)
- ③ 직거래 유통 방식
- ④ 제철 생산물
- ⑤ 소농, 가족농이 생산
- ⑥ 순환농업(다작, 윤작)
- ⑦ 생산자 표시(실명제 등)

- 로컬푸드 인증제 도입 시 중요한 개념으로 생산자는 1순위로 '직거래 유통방식'38.8%를 들었고 2순위로 '생산자 표시'24.5%를 들었지만, 소비자는 1순위로 '친환경 여부'36.6%를 들었고 2순위로 '직거래 유통방식'26.9%를 들었다. 종합적으로는 생산자와 소비자 모두 '직거래 유통방식'을 1순위로 들었지만, 소비자의 경우 2순위인 '친환경 여부'와는 0.7%의 차이 뿐이 없었다. 또 가장 낮은 순위를 보면 생산자는 7위 '생산지와 거리'5.4%, 6위 '제철 생산물'9.5%였지만, 소비자의 경우 7위 '소농·가족농 생산'4.8%, 6위 '순환농업'6.0%이었음.

- 종합적으로 볼 때 생산자와 소비자 모두 직거래 유통방식으로 인한 판매 확대나 신선도, 가격 하락 등에 대한 기대를 갖고 있는 것으로 보이며, 다만 소비자의 경우 친환경 농산물을 통한 식품 안전성에 대한 관심도 높은 것으로 보임.

-

구분	1순위		2순위		3순위		종합	
	생산자	소비자	생산자	소비자	생산자	소비자	생산자	소비자
친환경 여부	5 (10.2)	53 (36.6)	5 (10.2)	17 (11.7)	7 (14.3)	20 (13.8)	17 (11.6)	90 (20.7)
생산지와 거리	3 (6.1)	21 (14.5)	3 (6.1)	19 (13.1)	2 (4.1)	17 (11.7)	8 (5.4)	57 (13.1)
직거래 유통 방식	19 (38.8)	28 (19.3)	7 (14.3)	39 (26.9)	10 (20.4)	26 (17.9)	36 (24.5)	93 (21.4)
제철 생산물	1 (2.0)	19 (13.1)	9 (18.4)	35 (24.1)	4 (8.2)	18 (12.4)	14 (9.5)	72 (16.6)
소농, 가족농 생산	7 (14.3)	4 (2.8)	6 (12.2)	8 (5.5)	4 (8.2)	9 (6.2)	17 (11.6)	21 (4.8)
순환농업	2 (4.1)	5 (3.4)	7 (14.3)	9 (6.2)	9 (18.4)	12 (8.3)	18 (12.2)	26 (6.0)
생산자 표시	12 (24.5)	15 (10.3)	12 (24.5)	18 (12.4)	13 (26.5)	43 (29.7)	37 (25.2)	76 (17.5)
합계	49 (100.0)	145 (100.0)	49 (100.0)	145 (100.0)	49 (100.0)	145 (100.0)	147 (100.0)	435 (100.0)

표 59 로컬푸드 인증제 도입 시 중요한 개념

◎ 로컬푸드의 물리적 거리 개념 중 맞다고 생각하는 것은?				
① 50km 이내	② 100km 이내	③ 200km 이내	④ 전국 내(국내산)	

구분	생산자		소비자	
50km 이내	12	24.5	34	23.4
100km 이내	32	65.3	85	58.6
200km 이내	1	2.0	11	7.6
국내산	4	8.2	14	9.7
무응답			1	0.7
합계	49	100.0	145	100.0

표 60 로컬푸드의 물리적 거리 개념

- 로컬푸드의 물리적 거리 개념은 생산자와 소비자 모두 100km 이내가 제일 많고 다음이 50km를 들음

4) 종합 분석

(1) 설문 대상

생협 조합원을 중심으로, 로컬푸드에 대한 기초 지식이 있거나, 생산 또는 이용해 본 경험이 있는 사람들을 대상으로 선정하였다.

생산자는 49명으로, 그 중 영농기간이 10년 이상인 경우가 61%, 10년 이하 18.4%, 5년 이하 14.3%, 3년 이하 6.1%였다.

소비자는 145명으로, 평균 연령이 43.1세이고, 유·초등생 자녀가 없는 경우가 50.3%, 있는 경우가 49.7%이며, 로컬푸드 이용 경험이 있는 경우가 85.5%로 2년 이상 이용한 경우도 34.5%였다.

(2) 생산자 설문 분석

응답 생산자가 주로 출하하는 세 곳의 판로로는 직판이 77.5%로 가장 많았고, 다음으로 농협 61.2%, 친환경매장 59.2%, 농민장터 24.5%의 순으로 나타났다. 이를 보면 응답 생산자들은 일반적인 판로보다는 직판, 친환경매장, 농민장터 등 소비자와의 관계나 신뢰를 우선하는 판로에 출하하는 비율이 높았다. 하지만 주요 출하처가 직거래 판매 경로가 많음에도 직거래 판매 비율이 20% 미만인 경우와 20~40%인 경우가 69.3%에 이르는 것은 농협 출하에 대한 의존도도 높기 때문인 것으로 판단된다.

로컬푸드의 친환경 기준에 대한 응답 생산자의 응답에서는 ‘일반 농산물도 상관없다’는 응답이 36.7%로 가장 높았고, 다음으로 ‘저농약 이상’ 34.7%, ‘무농약 이상’ 28.6%의 순으로 나타났으며, ‘유기농’이라는 응답은 없었다. 이를 볼 때 생산자는 로컬푸드의 친환경 기준에 대해서는 비교적 엄격하지 않은 것으로 판단되며 저농약 이상, 관행 농산물보다 화학비료, 농약 등을 줄이려는 노력 자체를 중요하게 생각하는 것으로 판단된다.

로컬푸드가 생산자에게 도움이 되는 부분에 대한 질문에서는 ‘지속적인 판로 확보’라는 응답이 42.9%로 가장 많았고, 다음으로 ‘소득창출’ 36.7%이었다. 이를 통해 농가의 입장에서 로컬푸드에 대해 안정적인 소득 보장, 그 중에서도 지속적인 판로를 중시하는 것을 확인할 수 있었다. 그러나 한편으로 로컬푸드의 중요 가치에 대해 ‘생산자와 소비자의 관계 형성’과 ‘생산자와 소비자의 상호 이익’이 51.0%로 나온 것을 보면, 생산자들도 로컬푸드를 통해 생산자와 소비자의 상호 관계 형성 및 이익 공유 등의 가치 지향도 중요하게 생각하고

있는 것으로 판단된다. 더욱이 로컬푸드 시스템의 구축을 위해 지역에서 우선 추진해야 할 과제에 대해 ‘로컬푸드에 대한 교육’이라는 응답이 40.8%로 가장 많이 나온 것을 보면 더욱 그렇다.

로컬푸드에 대한 신뢰를 높이기 위해 필요한 방안에 대해서는 ‘생산이력추적 시스템’ 도입을 44.9%로 가장 높게 선호하였다. 또 로컬푸드 인증제 도입 시 가장 중요하게 고려해야 할 가치를 누계로 살펴보면 생산자 표시라는 응답이 25.2%로 가장 많았고, 직거래 유통 방식이라는 응답이 24.5%로 그 다음으로 많았지만, 1순위 응답에서는 직거래 유통 방식이 가장 많은 응답을 보여 직거래 유통 방식을 좀 더 중요한 기준으로 판단하는 것으로 나타났다.

로컬푸드 인증제 시행이 본인에게 도움이 될 것이라고 판단하는지에 대해서는 ‘보통이다’라는 응답이 44.9%로 가장 많았고, 다음으로 ‘많이 된다’ ‘조금 된다’ 합쳐 51%로 응답생산자 중 반 이상이 로컬푸드 인증제에 긍정적인 태도를 보이고 있다. 다만 인증제 도입이 어떤 영향을 미칠지 구체적으로 알기는 어렵기 때문에 ‘보통이다’라는 응답을 통해 유보적인 태도를 보인 생산자도 상당수 있을 것으로 판단된다.

로컬푸드 인증제 시행이 본인에게 도움이 된다고 생각하는 사람들 25명의 이유를 물어보니 가장 큰 이유가 판매망 확보와 소득 증대를 50%로 들고 있어 경제적인 이유가 중요한 이유가 되는 것을 알 수 있다.

생산자의 입장에 로컬푸드 인증제 시행에 가장 중요하게 생각해야 할 점을 물어보니 상호 신뢰가 1위로 30.6%, 인증제 관련 교육이 2위로 18.4%, 판로(소득) 증대가 다음으로 14.3%, 그리고 친환경으로 안전한 농산물이어야 한다는 답도 8.2%가 나왔다.

이상에서 볼 때 로컬푸드에 대해 기본 이해를 가지고 있는 생산자들은 농민 장터 등 소비자와의 관계나 신뢰를 우선하는 판로에 출하하는 비율이 높으며, 로컬푸드의 친환경 기준에 대해서는 비교적 엄격하지 않고, 저농약 이상, 관행 농산물보다 화학비료, 농약 등을 줄이려는 노력 자체를 중요하게 생각하고 있다. 로컬푸드나 로컬푸드 인증제에 대해서는 안정적인 소득 보장에 대한 기대를 갖고 있지만, 생산자와 소비자의 상호 관계 형성 및 이익 공유 등의 가치 지향도 중요하게 생각하고 있다. 다만 인증제에 대해서는 도입이 어떤 영향을 미칠지 구체적으로 알기는 어렵기 때문에 ‘보통이다’라는 응답을 통해 유보적인 태도를 보인 생산자도 상당수 있으며, 인증제 시행에서 상호 신뢰와 인증제 관련 교육을 가장 중요하게 생각하고 있는 것을 알 수 있다.

(3) 소비자 설문 분석

소비자가 로컬푸드를 이용할 경우 선호하는 구매의향 품목은 채소류, 과일류, 축산물, 곡류, 양념류의 순이었으며, 로컬푸드 이용 이유는 신선도, 안전성, 맛, 가격의 순으로 나타났다. 또 로컬푸드와 친환경 먹거리에 대한 선호에 대해서는 근소한 차이지만 친환경 먹거리가 높게 나타나고 있다.

소비자가 로컬푸드 이용에서 중요하게 고려하는 가치는 ‘신선하고 안전한 건강먹거리’, ‘직거래 유통방식’, ‘지역 순환경제체제 구축’, ‘생산자와 소비자의 상호 이익’의 순이었으며, 로컬푸드 시스템 구축을 위해 지역에서 우선 추진해야 할 과제에 대해서는 ‘로컬푸드 직판장 개설’, ‘로컬푸드로 학교 급식’, ‘로컬푸드에 대한 교육’, ‘도시농업 확산’의 순으로 나타났다. 또 로컬푸드 농산물의 신뢰 향상을 위해 필요한 방안에 대해서는 ‘생산이력추적시스템’, ‘도농교류 프로그램’, ‘농산물 우수 관리 인증’의 순이었다.

로컬푸드 인증제 도입 시 기준이 되어야 할 사항에 대한 우선순위에서는 1순위 응답에서는 ‘친환경 여부’가 36.6%로 가장 많았지만, 종합적으로 보면 ‘직거래 유통 방식’이 21.4%로 가장 응답이 많았고, ‘친환경 여부’가 20.7%로 두 번째로 많은 응답을 보였다. 로컬푸드의 물리적 거리 개념에 대해서는 ‘100km 이내’라는 응답이 58.6%로 가장 많았고, 로컬푸드의 친환경 기준에 대해서는 ‘저농약 이상’, ‘무농약 이상’, ‘유기농’의 순이었으며, ‘일반 농산물도 상관없음’은 4.1%에 불과했다.

로컬푸드 인증마크가 있는 농산물에 대한 구매 의사에서는 ‘우선 구매한다’는 응답이 55.2%로 가장 많았고, ‘구매에 참고만 한다’는 응답이 43.4%, ‘구별하지 않는다.’는 응답이 1.4%로 나타나, 적극적 활용 의사가 있는 것으로 나타났다. 우선 구매한다는 소비자들의 이유는 신뢰가 46.8%로 가장 많았고, 다음으로 지역경제 활성화, 신선도와 안전성의 순이었다. ‘구매에 참고 한다’는 소비자들의 이유는 ‘가격 비교’가 60%로 가장 많았고, 다음이 ‘안전성을 믿을 수 없어서’, ‘품목이 다양하지 않아서’의 순이었다.

소비자의 입장에서 로컬푸드 인증제 위반 시 제제방안에 대해서는 ‘1년간 인증 불허’와 ‘3년간 인증 불허’가 근소한 차이로 1, 2위 였으며, ‘영구 불허’도 7.6%로 나타났다. 또 소비자 입장에서 로컬푸드 인증제를 시행하는데 가장 중요하게 생각해야 할 점은 ‘안전한 친환경 먹거리’, ‘신뢰’, ‘인증제 의 공정성’, ‘인증제에 대한 교육’ 순이었다.

소비자 설문 항목 간 교차분석을 해 보면, 가족구성원 중 자녀수에 따른 로컬푸드시스템 구축 우선과제에 대해서는, 자녀가 없거나 1인 이하인 경우는 로컬푸드 직판장을 선호하였고, 자녀가 2인 이상인 경우는 학교급식을 선호하

는 것으로 나타났다. 또 친환경보다 로컬푸드를 우선시하는 소비자는 직거래 유통방식을 중시하고 있고, 로컬푸드보다 친환경 먹거리를 선호하는 소비자는 친환경 먹거리를 중시하는 것을 볼 수 있다.

이상에서 볼 때 소비자가 가장 선호하는 로컬푸드 품목은 채소류이고, 로컬푸드 구입 시 가격보다는 신선도와 안전성을 중시하며, 로컬푸드를 선호하는 가장 중요한 이유는 신선하고 안전한 건강 먹거리 때문이라는 것을 알 수 있다. 로컬푸드 인증제 도입 시 기준으로는 직거래와 친환경을 중시하고 있으며, 거리상으로 100km 이내의 저농약 이상의 농산물을 선호하고 있다. 로컬푸드 인증마크가 있는 농산물에 대한 구매 의사에서, 우선 구매의 가장 큰 이유로는 ‘신뢰’를 들었고, 참고만 한다는 이유는 ‘가격 비교’가 가장 많았다. 따라서 소비자는 결과적으로 개인적인 편차는 다소 있을 수 있어도 전반적으로 친환경 로컬푸드를 선호하는 것으로 보이며, 이는 향후 로컬푸드 직판장이나 학교 급식에도 중요하게 반영되어야 할 것으로 보인다.

(4) 생산자와 소비자의 응답 비교 분석

생산자와 소비자에게 같은 질문을 한 결과 인식의 차이에 따라 우선순위의 순서가 다르게 나타나는 것을 볼 수 있다.

로컬푸드의 기준으로 친환경 정조를 묻는 질문에 생산자는 ‘일반 농산물도 상관 없다.’의 비율이 가장 높게 나왔지만, 소비자는 저농약 이상을 가장 높이 들었다.

로컬푸드 시스템 구축을 위한 우선 과제라는 같은 질문에 대해 대하여 생산자는 ‘로컬푸드에 대한 교육’이란 응답이 가장 많았지만, 소비자는 ‘로컬푸드 직판장 개설’, ‘로컬푸드로 학교급식’의 순이었다. 상대적으로 생산자는 소비자의 생산자와 생산물에 대한 인식 개선과 더불어 안정적인 시스템 구축을, 소비자는 실생활의 활용성을 우선순위로 두고 있는 것으로 보인다.

로컬푸드 농산물의 신뢰를 높이는 방안에 대해서는 생산자와 소비자 모두 생산이력추적시스템이 1순위로 가장 높게 나타났지만, 2순위에서는 생산자는 ‘농산물 우수 관리 인증’을 소비자는 ‘도농교류 프로그램’으로 나뉘었다. 이런 차이는 소비자들이 농산물 우수관리 인증에 대해 인식이 부족하기 때문일 수 있다.

로컬푸드 인증제 도입 시 중요한 개념으로 생산자는 1순위로 ‘직거래 유통방식’을 들었고 2순위로 ‘생산자 표시’를 들었다. 하지만 소비자는 1순위로 ‘친환경 여부’를 들었고 2순위로 ‘직거래 유통방식’을 들었다. 이는 상대적으로 생

산자는 판로 확대와 소득 보장을 중시하고, 소비자는 신선하고 안전한 먹거리를 중시하는 차이에서 비롯된 것으로 보인다.

로컬푸드의 물리적 거리 개념은 생산자와 소비자 모두 100km 이내를 선호하고 있으며, 다음으로 50km를 들음으로써 견해의 차이가 크게 없는 것으로 나타났다.

(5) 결론

설문에 응한 생산자나 소비자 모두 로컬푸드나 로컬푸드 인증제에 대해 기본적으로 동의하는 비율이 높은 편이었다. 하지만 생산자와 소비자의 견해 차이가 일정하게 나타나고 있고, 부분적으로는 인식의 부족으로 판단을 유보하는 측면도 나타나는 것으로 보인다.

결과를 보면 생산자와 소비자 간의 일치된 견해도 많이 나타나지만, 로컬푸드에 대한 생산자의 주된 관심은 판로 확대와 소득 보장에 있으며, 소비자의 주된 관심은 신선하고 안전한 먹거리에 있다. 그런데 이러한 점들이 대척적인 관계에 있는 것들이 아니고, 더욱이 생산자나 소비자 모두 상호 신뢰와 교육의 중요성을 강조하고 있어, 다만 양자의 입장을 공유와 상생의 가치를 중심으로 로컬푸드 시스템이나 인증제의 구조를 어떻게 짜느냐가 중요한 문제로 남는다.

따라서 이번 설문 조사 결과를 바탕으로 생산자와 소비자, 그리고 물류 유통을 담당하는 사람들 한데 모여 로컬푸드 인증제를 공론화하고 실천적인 고민을 통해 인증제를 정착시키려는 노력이 지속되어야 한다.

6. 로컬푸드 인증제 구축안

1) 인증의 범주

인증의 범주는 지역적 범주, 물품의 범주, 그리고 장소의 범주로 나눌 수 있다.

우선 지역적 범주에 대해 언급하자면, 원주, 완주, 일본의 많은 경우 지역적 범주를 지자체 관내로 설정하고 있다. 이렇듯 행정구역을 기준으로 구분하면 지역식량정책과 궤를 같이 할 수 있어 편리한 점이 있다. 그러나 대도시 같은 경우는 기본적으로 지역 내 농업생산량이나 식량 자급률이 현저하게 떨어지므로 행정구역을 기준으로 하기가 어려운 점이 있다. 또 지역이기주의로 호를 염려도 있다. 따라서 로컬푸드의 거리 기준에 따라 지역 범주를 정하자면 설문조사 결과대로 100km 이내 정도 정하면 무난할 것으로 보인다.

물품의 범주는 보통 1차 생산물과 가공품으로 나눈다. 1차 생산물은 위의 거리 기준에 따라 100km 안에서 생산되는 농·림·축·수산물을 범주 안에 넣는다. 다만 개별 품목이 구체적으로 적시되어야 할 필요가 있다. 가공품은 지역에서 생산된 원재료를 사용하여 100km 안에 있는 농가나 기업에서 생산한 물품이면 된다. 보통 원재료의 생산지 구분이 어려우므로 생산이력추적시스템을 활용할 필요가 있다. 그리고 제주에서만 나는 귤이나, 수산물이 나오지 않는 내륙지방의 경우처럼 계절적 또는 지리적 요인으로 인한 품목, 또는 기술집약적이거나 자본집약적인 가공품의 경우는 예외를 인정할 필요가 있다.

장소의 범주는 로컬푸드 전문매장이나 음식점, 공공급식소 등의 경우를 상정할 수 있다. 보통 장소의 경우 재료(주재료 포함) 또는 판매 물품 중 로컬 인증 물품이 일정 비율 이상일 경우에 한하며, 연간 개점 일수와 면적의 규모를 규정할 필요가 있다. 보통 지역 물품 비율은 70% 이상, 개점 일수는 100일 이상, 면적은 전문 매장의 경우 33m² 이상으로 정하기도 한다.²⁶⁾

전북 완주군은 다음과 같은 10가지를 로컬푸드 직판장 자체인증기준으로 적용하고 있다. 첫째, 지역농축산물 취급비율 95% 이상²⁷⁾, 둘째 생산 및 유통단계 철저한 안전성 강화시스템, 셋째 1.0ha이하 지역소농의 참여비율 60% 이상, 넷째 포장, 진열, 가격 결정 등 농가직접 참여 원칙, 다섯째 판매금액 농가 환원비율 최소 85% 이상, 여섯째 지역농산물을 원료로 하는 농민가공 촉진,

26) 원주시(2009), 원주로컬푸드연구보고서.

27) 제후푸드는 밥상 필수품목이면서 지역생산 불가능한 품목에 한해 추진하며, 품목개수 대비 전체의 5% 범위내에서 진행함으로써 지역생산을 보완하는 차원에서 추진한다.

일곱째 얼굴 있는 먹거리에 대한 지속적인 농가교육, 여덟째 생산-소비간 사회적 거리 축소를 위한 다양한 교류프로그램 추진, 아홉째 중간 매개조직의 공성 담보, 열째 지자체 농업정책과 연계추진 등이다.²⁸⁾

2) 인증 기준

(1) 로컬푸드 인증 기준 수립의 원칙

로컬푸드 인증 기준은 첫째 구체적이고 객관적이어야 하며, 검증이 가능해야 한다. 인증 기준은 가급적 계량화 될 수 있어야 하며, 막연한 발전 방향이나 기대치는 기준이 될 수 없다.

둘째, 인증 대상과 범위, 기간이 분명해야 한다. 인증 대상으로서의 먹거리 품목(가공품 포함)과 이용 공간, 로컬의 범위, 원자재 내지 사료의 수급과 생산 공정, 인증 기간의 유효 시기 등이 명확해야 한다.

셋째, 행위 또는 조건이 연속된 과정에 있는 경우, 첫 행위 또는 조건을 기준으로 한다.

넷째, 하나의 기준으로 로컬푸드와 아닌 것을 구분하기 보다는 현실성을 고려하여 유연하게 단계를 나누어 설정할 필요가 있다. 완주의 경우 골드와 그린으로 나누어 인증 관리를 하고 있다.

다섯째, 인증 기준을 한 번에 정리하기 보다는 현실적인 요인들과 접근성 등을 고려하여 단계적으로 구체화해 나간다. 현실적으로 다작, 운작을 하는 소농이 매우 드문 터에 이를 인증 기준으로 삼아 버리면, 품목 다양성이나 공급량을 충족시킬 수 없어 이름뿐인 인증기준이 되기 쉽기 때문이다. 1년 단위로 인증 기준을 재검토하여 조정해 나갈 필요가 있다.

여섯째, 인증 기준을 까다로운 표준화 보다는 활성화에 목적을 둔다. 인증 기준을 세우는 것은 규제를 하기 위한 것이 아니다. 원칙을 훼손하지 않는 범위 내에서 현실 상황이나 이해 관계자의 의식 수준을 고려한다. 특히 로컬푸드의 운동적 성격을 적극 고려할 필요가 있다.

(2) 로컬푸드 인증 기준

이상의 논의를 바탕으로 로컬푸드의 기준을 재구성하면 다음과 같다.

28) 나영삼(2013), 「로컬푸드 직판으로 지역협동경제의 초석을 쌓자!」 『대안농정대토론회 자료집』, 40~41쪽.

(표 61) 로컬푸드 기준 재구성

	1단계 기준	2단계 기준	3단계 기준
생산 주체		소농, 가족농 생산	노동자 착취 금지
생산 방식	저농약 이상	공동생산 제철 생산	다작 동물복지 규정 준수
유통 방식	직거래 100km 이내	생산자와 소비자 간 관계	

어느 기준 하나 중요하지 않은 것이 없지만, 현실성 있는 접근을 위해 단계적으로 구분할 필요가 있다. 표와 같이 3단계로 하거나, 2·3단계를 하나로 묶어 2단계로 나누는 방법이 있을 수 있다.

로컬푸드의 핵심 개념이 글로벌푸드의 대안으로서의 지역순환식품체계의 구축과 안전한 먹거리 확보라는 점에서는 소농, 가족농 생산을 최우선적으로 배치해야 하지만, 원주나 완주처럼 집중적인 노력을 통하여 준비하지 못하는 한 인증 기준으로 정하기에는 공급량과 품목 다양성의 측면에서 현실적으로 무리가 있을 수 있다. 그래서 우선 거리 개념과 저농약 이상을 최우선 기준으로 설정하였다. 그리고 이를 뒷받침하는 기본 조건으로 거리 개념과 직거래를 배치하였다.

그리고 공동생산, 제철 생산, 생산자와 소비자 간 관계 등을 배치하였는데 구체적인 설명은 앞에서 한 바가 있기 때문에 생략한다.

다작, 동물복지 규정 준수는 사실 중요한 개념으로 1단계에 속할 필요가 있지만, 현실적으로 영세농까지 단작화 되어 있기 때문에 접근이 쉽지 않아 3단계로 배치하였다. 추후 우선적으로 조정할 필요가 있다.

노동자 착취 금지는 특히 이주노동자 등을 고려하여 배치하였다.

3) 인증 대상

(표 62) 로컬푸드 인증 대상과 기준

	생산 방식 ²⁹⁾	유통 방식
농산물	<ul style="list-style-type: none"> · 소농, 가족농 생산 · 저농약 이상(제조제 사용금지) <ul style="list-style-type: none"> - 최소한 잔류농약 불검출 · 생산자의 교육 참여, 영농일지 작성, 	<ul style="list-style-type: none"> · 이동 거리 : 거리 기준 충족 · 거래 방식 : 직거래 최소한의 유통 단계 (생협 고려) · 유통 기한

	경작토지 증명서, 생산영농계획, 친환경농산물 인증서, 로컬푸드 서약서	<ul style="list-style-type: none"> - 업체류 : 당일 수확, 당일 소비 부득이한 경우 최적의 저장 상태에서 1일 - 근채류 : 2~3일 - 과채류 : 2~3일 · 최소한의 친환경 포장
축산물 30)	<ul style="list-style-type: none"> · 무항생제 · 국산 원재료 사료 · 생고기를 위한 동물의 경우, 지역 내에서 수명의 50% 이상 사육 · 그 이외의 경우 100% 지역 내에서 사육, 생산 · 동물복지 규정 준수 	
가공품	<ul style="list-style-type: none"> · 생산 농가나 기업이 지역 내 위치 · 원재료로 인증 농산물 50% 이상 사용 · 나머지 재료도 국산 사용 · 식품위생관리규정에 어긋나지 않는 제품 · 화학 첨가물 배제 	<ul style="list-style-type: none"> · 거래 방식 : 직거래 최소한의 유통 단계 (생협 고려) · 최소한의 친환경 포장
장소 ³¹⁾	<ul style="list-style-type: none"> · 대상 : 매장, 음식점, 집단 급식소 등 · 인증보다는 인정제도로 일본처럼 협력점으로 운영 · 전문매장 : 연중 100일 이상 영업, 33㎡ 이상 면적 · 일반매장, 인샵 : 연중 100일 이상 영업, 15㎡ 이상 면적 · 음식점 : 식자재 중 주재료 포함 일정 품목 이상 사용할 경우 인정 · 집단 급식소 : 로컬푸드 인증 물품을 생산 가공하는 농민, 농민단체, 전문매장과의 협약서 사본과 전체 식료품 중 로컬푸드 실물 비중 확인 	

※ 원주의 경우 가공식품 인증대상을 범주별로 나누어 놓았다.

(표 63) 원주지역 가공식품 인증대상의 범주별 특성³²⁾

구 분	품 목	인증 기준
전략가공식품	두부, 콩나물, 장류, 김치, 면류(밀), 빵류(밀), 기름류	원주산50%이상, 국산50%

29) 품목별 재배기준과 가공과정에 대한 세부적인 지침을 보완할 필요가 있음.

30) 축산물의 경우 대부분 인증제를 시행하지 않고 있음. 2012년부터 동물복지 축산농장 인증제 실시

31) 특히 장소 인증은 지역순환 식량체계의 거점을 확보한다는 점에서 공동체의식을 높일 수 있는 중요한 기재라고 볼 수 있음

32) 우영균 외, 앞의 책

지역특화품목	쌀떡, 쌀진빵, 복숭아 병조림, 과일음료류, 고구마 가공품, 옷을 이용한 식품	원주산 100%
주요일용식품	돈가스류, 햄, 짬(사과)	원주산 100%

4) 인증 주체

로컬푸드는 원래 주민운동적 성격이 강하고, 자율적 식량 자립운동이다. 그래서 캐나다나 미국 등 북미 지역은 비영리 민간단체에서 인증을 담당하고 있다.

그러나 일본이나 우리나라 원주와 완주 같은 경우에는 보통 지역의 식량정책을 담당하는 거버넌스 산하 인증위원회에 인증을 담당하고 있다. 이러한 경우 근거는 일반적으로 로컬푸드 조례에 의거하고 있으며, 구성은 대개 생산자, 소비자, 가공업, 유통 전문가, 요리 및 식당운영자, 학식 있는 전문가 등 10인 이내에서 위촉하여³³⁾ 심의는 연 4회 정도 하고 있다. 인증센터는 최소인력을 고용하되 자원봉사자를 중심으로 운영하며, 재원은 지자체 보조금과 인증 수수료로 받아 충당한다.

5) 인증 절차

인증 절차는 대개 다음과 같이 일반화되어 있다.³⁴⁾

당사자	인증위원회	현장 조사	인 증
신청 농민(단체) 가공자 판매점 식당	서류 심사	관련기관 위탁조사 가능	인증번호 부여 및 포털 등재

그림 41 로컬푸드 인증 절차

인증 비용은 실비 개념으로 수익자 부담 원칙을 적용하고 있다.

33) 완주푸드는 완주군수가 위촉

34) 우영균 외(2009), 앞의 책을 바탕으로 재구성

6) 인증 마크와 사용 기준

(1) 사용 방법

인증 마크는 일반적으로 제도적 안정성과 상징성을 고려하여 개발한다. 마크는 물품만이 아니라 장소 인증도 고려해서 개발한다. 경우에 따라 친환경농산물이나 우수농산물과 같이 병용해서 사용하는 경우도 있다.

인증 마크 사용은 인증 신청과 별개로 신청하는데 수량, 품목, 유통 대상을 적시하도록 되어 있으며, 유통 종료 후 결과 보고를 하게 되어 있다.

(2) 인증 마크의 예



그림 42 미국 매사추세츠주 인증마크

그림 43 일본 나가노현 인증마크

그림 44 일본 효고현 인증마크

(3) 인증 번호의 부여

(표 64) 인증 번호 기준 예³⁵⁾

1	1	01	01
인증 대상	인증 기준	인증 품목	일련번호
농산물	유기 농산물	쌀	
축산물	무농약	밀	
가공품	저농약	배추	
..	유기 축산물	상추	
..	무항생제	복숭아	
매장	재포장 유통	포도	
음식점	..	두부	
..	..	콩나물	

35) 우영균 외(2009), 앞의 책

7) 인증 관리

인증 효력 유효 기간을 사례 별로 보면 1~3년까지 다양하며, 보통 농산물은 2년, 가공품과 장소 인증은 1년마다 갱신한다.

인증 후 출하 관리는 1차 농산물의 경우 출하 시 샘플을 채취하여 농약잔류 검사를 인증센터에서 하며, 가공품과 장소(식당)의 경우는 생산물 및 식품위생 검사를 보건소에서 담당한다. 특히 장소(식당)의 경우는 보건소에서 정기지도 점검을 실시한다. 대개 연 1회 결과 보고서를 제출하게 되어 있다.

인증의 효력을 확대하고 지원하기 위하여 인센티브제를 운영할 수 있다.

(표 65) 로컬푸드 인증에 대한 인센티브 예시

구 분	인센티브 내용
1차 농산물	초기 야채생산기반이 취약하므로 이에 대한 지원 필요 (비닐하우스 지원, 야채작목반 구성 및 인증지원 등)
가공품	공공급식 우선구매 등의 인센티브 부여
장소인증	식당은 모범음식점 및 향토음식점에 준하는 대우 적용 매장은 홍보 매뉴얼에 게재 하는 등의 인센티브 부여

8) 인증제 위반 시 제재방안

인증제위반 시 제재 방안은 인증 등록을 취소함과 동시에 일정기간 인증 신청을 불허하는 방안과 각종 사업에서 지원을 배제하는 방법이 있다. 인증 신청을 불허하는 기간은 설문 결과에 나타나 있듯이 1년 내지 3년으로 정할 수 있으며, 완주의 경우와 같이 삼진아웃제를 적용하는 방법도 있다. 완주의 경우 1회 위반 시 출하 정지 1개월, 2회 위반 시 출하 정지 3개월, 3회 위반 시 영구 퇴출을 하고 있다.³⁶⁾

36) 나영삼(2013), 「로컬푸드 직판으로 지역협동경제의 초석을 쌓자!」 『대안농정대토론회 자료집』, 15쪽.

7. 결론

이상에서 로컬푸드 인증제에 대한 내용과 형식을 두루 살펴보았다. 그런데 제도적으로 로컬푸드 인증제의 형식과 내용을 갖추었다고 로컬푸드가 제대로 구현되는 것은 아니다. 로컬푸드 인증제는 생산자와 소비자를 비롯한 다양한 이해관계가 얽혀들 수 있다. 이러한 문제들을 해결하기 위해서는 가치의 공유부터 안정적인 생산, 유통, 소비, 폐기가 이루어질 수 있도록 다음과 같은 다양한 협력과 지원이 필요하다.

무엇보다 직거래가 가능하도록 소농의 조직화, 농민가공 활성화 등 생산 분야에 대한 적극적인 지원이 필요하다. 농민들에 의한 소규모 가공이 활성화되도록 농가소득 차원에서 제조·판매하는 가공식품에 대해서는 세제 혜택을 주고, 일정 규모 이하의 소규모 가공에 대한 면허제도를 신설하여 이 면허에 의해서 생산, 가공, 판매가 모두 가능해지도록 해야 한다.³⁷⁾

또 생산자와 소비자의 상호 신뢰를 촉진할 수 있는 다양한 교류 프로그램 추진이 장려되어야 하며, 생산에서 소비에 이르기까지 로컬푸드와 로컬푸드 인증제에 대한 다양한 교육이 이루어져야 한다. 또 안정적인 생산과 소비를 지속 가능하게 하기 위한 ‘유통안정기금’의 조성도 필요하다.

그리고 로컬푸드 인증제와 탄소 배출량, 푸드 마일리지를 연계하여 활용 방안을 모색할 필요가 있다. 이때에는 로컬푸드의 재배과정과 저장, 운송과정, 포장유통, 사용 후 폐기 과정까지를 고려하여야 한다. 이를 위한 품목별 세부적인 재배기준과 가공과정에 대한 지침도 마련할 필요가 있다.

마지막으로 지역 식량계획과 식량체계 구축 차원에서 로컬푸드위원회, 로컬푸드인증위원회 등의 거버넌스를 적극 구축해서 로컬푸드에 대한 적극적인 정책 개발이 이루어져야 한다. 특히 대도시는 낮은 식량 자급률과 품목의 다양성을 구비하기 위하여 인근 지자체와 협력하여 광역 식량체계를 구성할 필요가 있다.

로컬푸드 인증제는 로컬푸드 시스템을 올바르게 견인하고 활성화하기 위해 필요하다. 그런 면에서 로컬푸드 인증제는 지역의 먹거리 체계라는 큰 그림을 바탕으로 이루어져야 한다. 그런데 로컬푸드 인증제가 올바르게 실현되려면 생산자와 소비자가 순환과 상생이라는 가치를 공유하지 않으면 안 된다. 더 나아가 위에서 보았듯이 생산부터 유통, 소비에 이르기까지 로컬푸드와 관련한 다양한 정책들이 개발되고 맞물려 돌아가야만 제대로 된 실효성을 거둘 수 있다. 그러려면 생산자와 소비자, 그리고 물류 유통을 담당하는 사람들까지 한데 모여 적

37) 나영삼(2013), 「로컬푸드 직판으로 지역협동경제의 초석을 쌓자!」 『대안농정대토론회 자료집』, 42쪽.

극적으로 로컬푸드 시스템과 인증제에 대한 실천적인 고민을 모아낼 필요가 있다. 그런 면에서 이번의 연구는 그 자체로 완결을 위한 것이기 보다는 오히려 문제 제기의 측면이 강하다고 볼 수 있다. 본 연구를 바탕으로 지역 주민들의 건강권을 위한 체계적이고 합리적인 로컬푸드 인증제가 개발되고 정착되기를 기대한다.

참고문헌

- 국승용(2012), 「로컬푸드 현황과 발전 전략」, 제86차 신유통토론회.
- 김성훈(2006), 「한국의 정기시장」, 한국농촌경제연구원.
- 김종덕(2008), 「우리나라 로컬푸드 정책의 방향」, 『지역사회학』, 제9권 제2호, pp.85-113
- 김주영(2012), 「로컬푸드 인증시스템에 관한 연구」, 전북대학교 석사학위 논문
- 나영삼(2011), 「로컬푸드를 이용한 지역농업 활성화방안 연구」, 전북대학교 석사학위 논문.
- 나영삼(2013), 「로컬푸드 직판으로 지역협동경제의 초석을 쌓자!」 『대안농정대토론회 자료집』.
- 우영균, 윤병선, 김용우(2009), 「원주 로컬푸드 발전방안 모색을 위한 토론회」, 원주협동조합운동협의회.
- 원주시(2009), 원주로컬푸드연구보고서
- 윤병선, 유학열(2009), 「로컬푸드의 실태와 충남의 실천 과제」, 충남리포트 제22호.
- 윤병선, 허남혁(2011), 「지역순환 농식품체계와 로컬푸드운동」, 충남리포트 여름
- 허남혁, 「로컬푸드란 무엇인가」
- 홍경완, 김지영, 김양숙(2009), 「로컬푸드의 개념적 이해 연구」, 대한경영학회지 제22권 3호 pp.1629-1649
- 품앗이생협(2013), 『제1차 정기총회 자료집』
- 완주로컬푸드 홈페이지 <http://www.wlc.go.kr/index.do>
- <http://www.dentouyasai.net>
- <http://www.pref.yamanashi.jp/nou-han/fujinokuniippin.html>
- <http://www.pref.yamanashi.jp/kaju/kodawari.html>
- <http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/hokuto/shiyakusyo/soshiki/1305287008-40.html>
- http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/torikumi/syokuiku_chisan/88086692892.html
- http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/torikumi/syokuiku_chisan/eco-hiki-bosyu.html