

충남 연구원 연구과제 완료 보고서

연구 모임명: 로컬푸드 생산자-소비자 조직화

2015년 9월 29일



(주) 공생공소농업회사법인

1. 연구모임 구성 배경 및 목적

공주지역은 도농복합도시이며 산업 비중에 전체 30%을 차지하고 있으며 다양한 농산물을 생산하고 있는 지역입니다.

지역의 고령농 소농 및 귀농한 귀농인 영세농들이 생산한 농산물이 제대로 판매가 되지 못하고 있는 실정이며, 공주시 소비자들은 먼거리 유통의 농산물 및 수입농산물의 의존하게 되어 있는 구조입니다.

이곳 공주지역에서도 패스트 푸드 음식점 및 심지어 학교급식 및 단체 급식에도 패스트푸드가 나오고 있다. 이는 먹거리 식민지화 및 건강상에 문제점이 발생 할수 있는 시점입니다.



또한 현대사회에서 식생활에 있어 거의 요리를 하지 않고 외식 및 사 먹는 음식이 주류입니다. 이는 지역의 온전한 식문화 전통계승에 불가능 합니다.

그러므로 로컬푸드를 지역사회에 확대하여 이러한 경제적 문제 문화적 문제 사회적 문제 보건적 문제를 생산자와 소비자 조직화로 풀어 보기로 한다.

공주지역 생산자와 소비자의 호혜시장구축을 통하여 지속적인 상생 공생을하며 생산이 어려운 농촌사회적 약자 생산자들에게 사회적 자본을 형성하여 공동체 지원형 농업(Community Supported Agriculture) 실현하며 지역내에서 생산된 농산물이 더 많이 지역내에서 소비되어 식품순환체계를 통한 내발적경제 발전 실천을 목적으로 한다.

연구 운영 방법

공주시역 소비자 및 공생공소 회원, 공주 시민단체 행사, 공주교대 학생들에게 로컬푸드 커뮤니티 키친, 영농체험, 영농봉사, 로컬푸드 교육, 농민장터를 SNS, 웹자보 홍보를 하기로 한다.
구글다스 도구로 예약 신청서 만들어 접수한다.

로컬푸드 같이 밥 해 먹어요!

강좌안내

장소: 공주시 신관동

국수나물 2층 담담카페

날짜: 9월 8일(화요일)

시간: 오전 10: 30분

참가비: 20,000원

제공:식사, 아메리카노커피, 간식,

반찬2종류 제공

준비물: 반찬통 2통, 앞치마

인원: 선착순 10명



공동 주최: 공생공소 농업회사법인, 공주시역자활센터, 자활기업 담담
문의/담당자: 배연근 010-2409-9841 / 최미숙 010-4555-2862



참여한 회원들에게 소통 및
이용후기 통하여 프로그램 개발
및 수정 보완을 하여 더욱더
완성도를 높인다.

프로그램을 실행하면서 로컬푸드에
대한 이론적 배경 참여한
회원들의 의식전환을 통하여
생산자에 대한 이해도를 높인다.
또한 공동체지원형농업에 대한
안내로CSA생산자와소비자간의이
해관계를 좁히고 상생-공생 할
수 있는 토대를 마련한다.

2. 연구모임 운영 방법과 계획

로컬푸드 생산자와 소비자 조직화를 위하여 생산자와 소비자간의
영농봉사 및 체험, 커뮤니티 키친을 통하여 만남의 행사를 진행한다.

1)로컬푸드 커뮤니티 키친



공주지역에서 제철에 생산되는
공생공소 회원의 농산물을
가지고 같이 밥을 해먹는
프로그램을 진행한다.

공주시 신관동에 사시는 요리 파워블로거 안순홍 소비자 회원님께서
재능기부를 통하여 쉽게 요리를 설명과 조리 방법을 안내한다.

제철 농산물 기준으로 공주지역에 음식 소비자 회원님께서 제철
생산물 품목을 안내하여 커뮤니티 키친 요리 할 것을 정하고
홍보한다.

2)영농봉사

5-6월은 농촌에서 가장 농번기입니다. 밭작물은 정식과 과수농가는
열매숙기 수도작 농가는 모내기를 하시는 가장 바쁜 시기이기에
농촌인력이 부족한 상황입니다.



공생공소 생산자 회원들의 평균 연령대는 68세 이상의
고령농입니다. 체력의 한계로 많은 규모의 농장 일을 할 수 없으며

극심한 인력난으로 사람구하기 힘들어 농사 일을 제대로 못하고 있는 실정입니다. 농사는 때가 있습니다. 그 기간 내에 농사일을 하지 못하면 농산물 생산이 불가능합니다.

그래서 도시소비자 및 봉사단체를 통하여 농촌의 인력난을 해소하며 농업-농촌에 대한 이해 및 교류를 통하여 지속적인 영농봉사 체험을 실행 해야 합니다.

공주에 김인섭이라는 젊은 청년을 시민단체에서 알게 되어



농촌상황을 전해 드렸더니 청춘소리라는 지역봉사단체가 있다고 하며 본인이 운영한다고 해서 정말 반가웠습니다. 5월의 배 과수원 농가에 가서 배 열매숙기를 도와 주기로 결정되어 10명의

젊은 청년들이 농촌에게 큰 도움을 주었습니다.

또한 젊은청년들에게 농촌에 희망을 전해 드리고 지속적인 농촌의 어려움을 해소해 달라고 부탁드렸습니다.

3)체험



공주지역에 우수한 인적 자원을 활용하여 소비자들과 생산자들의 체험을 시간을 가져 보기 위하여 천연오일을 이용한 모기 기피제 및 모기 퇴치제를 만들어 보는 시간을 가져 보았습니다.

생산자 회원중에 아로마 테라피 자격증 및 기술을 가지고 있는



농가회원분께서 재능을 기부하시어 세종시 첫마을 회원들과 공주시 회원들과 같이 아로마 DIY 나 만의 아로마 만들기 체험을 해 보았습니다.

4)로컬푸드 교육

로컬푸드 교육은 생산자 회원 및 소비자 회원들에게 매우 중요한 것입니다 왜 로컬푸드를 지역에서 실천해야 하는 의미 전달을 통하여 생산자와 소비자들에게 동기부여를 합니다.

대상자들은 공생공소 생산자 회원 및 소비자 회원, 공주교대 학생, 공주시민단체 충효어린이교실 학생들에게 교육을 했습니다.



로컬푸드 먹거리에 대한 이해는 어렸을 때 하는 것이 정말 중요하다고 전문가분들은 말하고 있습니다.

그래서 학부모와 같이 충효 어린이 교실에서 로컬푸드에 대한 설명과 음식 이용방법 또한 사회 가치적에 대한 의미를 전달해드렸습니다.



공주교대 학습동아리
학생들에게 로컬푸드 교육
요청이 들어와 지역에서
생산되는 농산물 간식을
제공하여 로컬푸드
토크쇼를 진행을
했습니다. 로컬푸드에
대한 이야기를 풀어 놓고
서로간의 로컬푸드에 대한

이해증진의 시간을 가져 보았습니다.

커뮤니티 키친 프로그램을 신청한 회원들에게 로컬푸드 이론적
배경 및 우리아이들에게 왜 지역농산물로 요리를 만들어주어야
하는 지에 대한 이유를 설명했습니다.

로컬푸드는 주부들에게 정말 중요한 교육입니다. 가장 많이



소비하는 층이 주부층들이기에
누가 생산한지 알수 있으며
제철에 먹는 것이 건강에도
좋으며 엄마의 손 맛을
자녀들에게 인지하여 지속적인
로컬푸드 실천을 할수 있는 계기
이므로 로컬푸드 교육을 실행
했습니다.

3. 연구모임 활동의 기대효과와 성과 활용방안

연구모임을 통하여 지역의 로컬푸드 저변에 확대 및 생산자와
소비자 간의 신뢰관계 구축 및 호혜시장을 만들어 지속적인
생산과 소비를 이룰수 있는 식품순환체계 구축하여 지역경제 순환

효과와 생산자와 소비자간의 공동체 형성을 하여 공주지역의 로컬푸드 확대를 기대해 봅니다.

또한 요즘 주부층들이 가장 어려워 하는 것이 요리입니다. 또한 정부 및 미디어 쪽에서 요리에 대한 방송이 대세를 이루고 있습니다.



하지만 요리에만 그치는 것이 아닌 지역 식문화 복원과 더불어 지역 시민의 건강을 증진과 고령농, 소농, 여성농, 영세농들의 농산물 소비를 통하여 지역에서 상생과 공생을 할수 있는 커뮤니티 키친 행사를 지속적으로 할 예정입니다.

로컬푸드 연구모임을 정기적으로 가져 지역에 활동가를 육성하여 공주지역에 로컬푸드 확대를 및 이용을 증진 할 계획이며 무엇보다 중요한 지역의 생산자와 소비자를 교육 훈련 학습을 통한 조직화 하여 공동체 지원형 농업(CSA)를 실현할 것입니다.



(주)공생공소농업회사법인



충남연구원 연구과제 모임

·로컬푸드 생산자-조직화

www.farmsfood.com



연구 배경



공주지역에서 생산하는 농산물 지역 소비 저조

로컬푸드에 이해 부족

도시 소비자들의 식재료에 대한 활용 부족

아동들의 정크푸드, 패스트 푸드, 글로벌푸드에 대한 보건적 문제

연구목적



지역 생산자와 소비자의 상생

공동체 지원형 농업 실현 (Community Supported Agriculture)

식품순환체계 구축



연구과제 모임 활동 내역





2015년 8월 13일 로컬푸드 커뮤니티 키친

1. 로컬푸드에 대한 교육
2. 식생활 교육
3. 지역농산물 요리 방법 교육
4. 공동체 의식 및 사회적경제 교육



2015년 9월 8일 로컬푸드 커뮤니티 키친

1. 지역먹거리 대한 교육
2. 로컬푸드 음식 만들기
3. 지역농산물 요리 방법 교육
4. 지역 먹거리 복원
5. 공동체 농업 지원형 교육 (CSA)



로컬푸드

같이 밥 해 먹어요!

강조안내

장소: 공주시 신관동

국수나무 2층 담담카페

날짜: 9월 8일(화요일)

시간: 오전 10: 30분

참가비: 20,000원

제공: 식사, 아메리카노커피, 간식,

반찬2종류 제공

준비물: 반찬통 2통, 앞치마

인원: 선착순 10명



강사: 안대
성명: 안순흥
사는 곳: 신관동 3단지 현대아파트
다음 요리 파워 블로거
슬로푸드대회 대상 수상
다수 방송출연



공동 주최: 공생공소 농업회사법인, 공주지역자활센터, 자활기업 담담
문의/담당자: 배연근 010-2409-9841 / 최미숙 010-4555-2862



2015년 7월 24일 아로마DIY 교육

1. 계룡면 이정남 생산자회원 재능기부
2. 지역 소비자 초청하여 천연 모기퇴치제 및 버무리 만들기 체험



2015년 5월 5일 로컬푸드 웅진골 어린이날 베품시장 로컬푸드 교육



2015년 5월 10일 공주대학교 로컬푸드 공동체 교육



- 공주대학교에서 공주 로컬푸드 마을 공동체 교육



2015년 7월 24일 충효 예절교실 로컬푸드 교육



- 공주시민단체와 지역 아이들에게 로컬푸드 공동체 교육



2015년 8월 10일 공주교대 로컬푸드 토크쇼



- 공주교대 재학생들에게 지역에 나오는 농산물 소개
- 로컬푸드 음식의 중요성 안내
- 지역 먹거리 시식 체험



청춘소리 우성면 일대 배 농가 영농봉사



연구과제 사용 내역



집행예산					
비목	내용	수량	단가	금액	비고
조사비	체험	1		₩200,000	체험 기자재
	커뮤니티키친	3		₩400,000	식재료
	영농봉사	4		₩402,900	간식-식대
	교육	3		₩150,000	노트북 렌트비
	유류비	10		₩490,340	차량운행 횟수
인건비	강사	3	150,000	₩450,000	
	연구투입자	15	60,000	₩900,000	
합계				₩2,993,240	





결과 및 고찰



로컬푸드 커뮤니티 키친



- 지역의 다양한 식재료
에 대한 지역 소비자
들의 이해
- 로컬푸드를 왜 이용해
야 하는지에 대한 인
식 적용
- 누가 생산하고 어떻게
재배 한지 알 수 있는
공동체 지원형 농업
CSA 형성



로컬푸드 교육



- 지역 아이들에게 로컬푸드에 대한 초기 교육
- 정크푸드 패스트푸드에 대한 문제 인식
- 로컬푸드를 통한 지역경제 회복 및 음식 복원



체험



- 지역에 훌륭한 재능인재 발굴 및 육성
- 다양한 체험을 통한 지역 로컬푸드 연계
- 지역 소비자들의 체험 필요성 증대
- 식상한 교육에서 직접 체험을 통한 현장 체험 교육 필요성 증대



영농봉사



- 한정적인 봉사 인원
- 농촌의 농번기에 이한
유효 영농봉사자 확대
및 시스템 개발
- 도-농간의 교류
- 젊은 청년들에게 농촌
에 대한 새로운 이해
와 희망 제공





감사합니다.

