

농식품 정책 이해증진을 위한

일본 농식품산업 현장 연수 보고서

○ 기 간 : '10. 12. 10 ~ 12 128.(2박 3일간)

○ 출장지 : 일본국(동경, 미에현)

○ 출장자 : 2명

농촌정보문화센터 소장 이상곤

농촌정보문화센터 정책홍보팀장 연규영

○ 방문처 : 모쿠모쿠농장, 밥박물관, 대형 유통점, 막걸리 바

덧붙임 : 일정별 결과보고서 1부. 끝.

1. 출장목적

- 농촌지역 개발(체험마을 활성화), 쌀 가공식품 활성화에 대한 일본 선진사례 방문을 통해 우리나라 농식품 정책방향에 대한 이해 제고 및 홍보방향 설정
- 농식품 정책의 트렌드(Trend)를 체감하고 우리의 기회요인을 발굴하여 농식품 정책에 대한 국민적 공감대 형성 기여

2. 일자별 수행 상황

월 일	방문장소	추진상황	비고
12.10 (금)	○ 한국→일본	○ 김포공항 출발(09:20) ○ 도오쿄오 나리타 공항도착(10:35) ○ 공항 → 모쿠모쿠 수제(手作り)농장 도착(14:40)	
	○ 모쿠모쿠 수제농장	○ 14:40~18:30 모쿠모쿠 테즈구리 팜 견학 ○ 코모니 카즈히데(小森一秀) 지역네트워크실장이 모쿠모쿠 수제농장 설립배경 및 운영현황 - 농업진흥을 통한 지역 활성화를 위해 1987년 4월 설립하여 현재 농장과 유통을 담당하는 “농업법인 모쿠모쿠”, “직영농장 레스토랑”, 농촌산업만들기 컨설팅을 담당하고 있는 “유한회사 모쿠모쿠류 농촌산업연구소” 등을 설립 운영 중. - 1년 매출액은 4억 5천만엔, 연 방문객은 50만명임 〈우리일행〉 - 모쿠모쿠 수제농장에 대한 개요 설명을 듣고 난 뒤 의문사항 질의와 함께 시설 견학 - 견학 후 모쿠모쿠 수제농장 내 ‘농촌요리의 집 모쿠모쿠’에서 저녁식사 후 모쿠모쿠 수제농장의 숙박동 ‘OKAERI 빌리지’로 이동, 휴식	

월 일	방문장소	추진상황	비고
12.11 (토)	○ 한국창작요리 막걸리바 데지마우루 신주쿠점	○ 11:00 모쿠모쿠 수제농장 출발 20:30 한국창작 요리 막걸리바 데지마우루 신주쿠점(韓國創作料理 マッコリバー てじまうる 新宿店) 도착 ○ 일본내 막걸리 등의 소비실태 현황 견학 〈우리일행〉 - 식당을 운영하는 점장의 다른 주류와 막걸리 소비 비율 및 식당 고객의 막걸리에 대한 반응 조사 22:30 종료. 호텔 도착 휴식	
12.12 (일)	○ 밥 박물관	○ 11:00~14:00 밥 박물관 견학 ○ 다카하시 구니오 사무차장이 라이스뮤지엄 설립배경 및 운영현황 소개 - 쌀을 주제로 한 다양한 체험학습, 밥을 활용한 요리교실, 쌀가공식품 전시 및 판매 등을 통해 쌀 소비 촉진을 위해 2006년 10월 건립. 1년예산 4억5천만엔이며 1일 평일은 1,500~2,000명 공휴일은 2,500명선 관람 〈우리일행〉 - 의문사항 질의와 함께 이벤트 등 취재 - 취재 완료 후 라이스뮤지엄에서 운영하는 식당에서 점심식사 후 대형유통점으로 이동	
	○ 수퍼마루쇼	○ 15:00 도착 ○ 농수축산물 판매실태 현황파악 〈우리일행〉 - 농수축산물 판매대 견학 - 견학 후 16:30 공항으로 이동	
	○ 일본→한국	○ 하네다공항 출발(19:55) ○ 김포공항 도착(10:40) 후 해산	

2. 주요조사내용

① 모쿠모쿠 수제 농장(モクモク手作りファーム)

□ 방문일시 : 12월 10일(금) 14:40~12월 11일(토) 11:00

□ 현황설명 : 코모니 카즈히데(小森一秀) 지역네트워크실장

□ 주요내용 :

<농장개요>

- 1987년 4월 이가시(伊賀市) 양돈농가를 중심으로 '햄공장 모쿠모쿠' 설립한 후, 1984년 '수제 비엔나 소시지 체험교실'을 시작하여 1995년 7월 팩토리 팜 '모쿠모쿠 수제 농장'을 오픈
- 특히 모쿠모쿠는 다음의 7개 목표에 따라 운영되고 있음
 - ① 농업진흥을 통해서 지역의 활성화에 이어지는 사업을 합니다.
 - ② 지역의 자연과 농촌문화를 지키며 키워나가는 담당자가 됩니다.
 - ③ 자연환경을 지키기 위해서 환경문제에 적극적으로 참여합니다.
 - ④ 맛과 안심의 양립을 주제로 한 제품만들기를 합니다.
 - ⑤ '아는 것', '생각하는 것'을 소비자와 같이 하고 감동을 공감하는 사업을 합니다.
 - ⑥ 마음의 여유를 소중히하고 웃음이 멈추지않는 활기있는 직장환경을 만듭니다.
 - ⑦ 협동정신을 최우선으로 민주적인 룰을 바탕으로 한 사업운영을 합니다.
- 모쿠모쿠 농장은 가능한 한 농약과 화학비료를 사용하지 않고 100ha의 벼농사를 하고 있으며, 이 중 30ha정도는 직영농장이고 70ha정도는 약 70개의 지역농가와 계약재배를 하고 있음.
- 또한 5ha의 밭에서는 사탕수수, 감자, 고구마, 호박, 당근 등의 야채를 재배하고 있으며 수확체험행사 등을 개최하고 있음
- 기타 약 1만개의 원목을 이용하여 표고버섯을 연중 수확 가능하게 유리 온실에서 재배하고 있으며, 약 1.8ha에서 블루베리 및 포도를 재배하고 있고, 10개의 비닐하우스에서 딸기를 재배하고 1월에서 4월까지 딸기 따기 체험학습을 개최하고 있음

- 홀스타인이 아닌 저지종의 유우를 30두정도 키우고 있으며, 숙박하는 사람들에게 아침 목장일 돕기와 1박2일 낙농체험 등을 개최하고 있음
- 모쿠모쿠의 정직원은 140명, 파트직원은 500명이며, 2009년 매출액이 4억5천만엔이고 연간 50만명이 방문.

<농장 특징>

- 모쿠모쿠 수제 농장의 시설구조는 5개로 구분되어 있음
 - ① 제품만들기 : 햄공장, 비엔나소시지 전문관, 지역맥주공장, 두부공장, 저지밀크공장, 빵공장, 화과자공장, 양과자공장
 - ② 체험학습 : 제품만들기 체험교실(비엔나소시지, 빵, 돼지고기만두 등), 작은 행복 학습목장(우유짜기, 포니승마, 염소 및 양털깎지 등), 딸기 따기 체험장, 버섯체험농장
 - ③ 숙박 및 오락시설 : 모쿠모쿠온천, OKAERi빌리지(숙박동 39개), 미니 돼지 공연장
 - ④ 식사 : 농촌요리점 모쿠모쿠, PaPa비아레스토랑, 바비큐하우스, 모쿠모쿠 카페, M:M카페
 - ⑤ 농산물 판매장 : 모쿠모쿠숍(토산품 및 선물용 기프트 등), 야채직판장, 햄 및 소시지 판매점, 빵과 과자 판매점

※야채직판장은 지역생산농가가 직접 농산물을 갖고 와서 가격을 정하여 판매하고 있으며 모쿠모쿠에서는 수수료만 받고 있음

- 모쿠모쿠는 ① 생산과 가공, 농촌과의 교류공간을 담당하고 있는 농사조합법인 '모쿠모쿠 수제농장', ② 유통을 담당하고 있는 유한회사 '농업법인 모쿠모쿠', ③ 먹거리 공간을 제공하는 주식회사 '이가의 고향', ④ 환경보전 및 지역활성화를 지원하는 주식회사 '모쿠모쿠네이처에코시스템', ⑤ 농촌산업만들기 컨설팅을 담당하는 유한회사 '모쿠모쿠류농촌산업연구소' 등의 조직으로 되어있음
- 모쿠모쿠는 네이처클럽 회원을 모집하여 모쿠모쿠 수제농장 이용료 할인, 통신판매 등을 추진하고 있으며, 현재 가입한 회원이 4만명이고, 회원들의 매출액이 모쿠모쿠의 50%를 차지하고 있음.
 - 네이처클럽 회원 가입을 위해서는 가입비 2천엔을 납부하여야 함.



<모쿠모쿠 수제농장 설명>



<모쿠모쿠 수제농장 안내동>



<미니돼지 공연장>



<제품만들기 체험장>

② 밥 박물관(ご飯ミュージアム)

□ 방문일시 : 12월 12일(일) 11:00~14:00

□ 현황설명 : 다카하시 사무국 차장

□ 주요내용 :

<박물관 개요>

- 쌀 소비 촉진을 위해 라이스 갤러리를 일본 지역 4개소(긴자, 동경역, 오사카, 후쿠오카)에서 설치·운영하였지만, 식생활이 서구화되면서 쌀 소비량이 지속적으로 줄어들고 있어 밥을 통한 식생활 개선에 의해 쌀 소비확대를 목적으로 라이스 갤러리 중 가장 규모가 큰 긴자 라이스 갤러리를 2006년 3월 하순에 폐쇄를 하고 쌀부터 시작된 일본의 다양한 문화를 오감으로 체험하고 재미있게 배울 수 있는 식생활교육의 장소로서 2006년 10월에 밥 박물관을 설치·운영 중임
- 특히 밥 박물관은 아이들에게 밥을 통한 식생활 개선 교육을 통해 일본 식문화를 개선하려는 방향, 식육(食育)정책 일환으로 운영되고 있으며, 엄마와 함께 요리교실 등 다양한 이벤트를 개최하고 있음
- 밥 박물관은 JA전중 홍보부에서 운영하고 있으며, 1년 운영 예산은 4억 5천만엔(생산농가 3억엔 + 정부(농림수산성) 1억 5천만엔)이고 정부가 투자한 1억 5천만엔은 각종 이벤트개최비용으로 활용하고 있음.
- 생산농가에서 부담하고 있는 3억엔은 소비확대측면에서 생산농가로부터 거출되는 기금(200엔/10a) 중에서 활용하고 있음
- 밥 박물관 면적은 1,000평정도이며, 현재 있는 장소는 구 동경도청이 있던 곳이고 동경도청 이전 후, 동경국제 포럼을 신축하고 JA전중에서 임대하여 운영하고 있으며, 방문인원은 연간 70만명 정도임
- 밥 박물관에서 쌀관련 다양한 홍보 및 이벤트를 개최하고 있지만 이를 통해 쌀 소비촉진 효과가 아직까지는 나타나고 있지 않지만, 쌀 소비 촉진 운동은 장기적인 측면에서 전개되어야 함

<박물관 특징>

- 평일 1,500명에서 1,800명 정도 토·일·공휴일은 2,500명정도 방문
- 입장료는 무료이며, 단 이벤트참가자에게는 재료비를 받음

○ 밥 박물관의 시설구조는 11개로 구분되어 있음

- ① 食育코너 : 실제로 벼를 재배하며 '食育'에 대해 쉽게 설명하고 있음
- ② 미디어홀 : 오감이 기쁘게 해주는 공간으로서 전원풍경과 함께 흙냄새, 풀냄새 등을 느끼게 해주는 장소임
- ③ 프로모션공간 : 쌀에 관련된 제품을 전시하고 각 지역에서 생산된 쌀 및 쌀가공품을 전시하고 있음
- ④ 이벤트공간 : 요리교실 등을 개최하는 장소
- ⑤ 어린이 광장 : 어린이들이 쌀에 관한 지식을 탐구할 수 있도록 지원해 주고 쌀관련 컴퓨터게임 등을 할 수 있는 장소이며, 요리의 냄새를 체험할 수 있도록 되어 있는 장소
- ⑥ 쌀 뷰티 : 쌀이 원료가 된 화장품을 체험할 수 있는 장소
- ⑦ 쌀 전문도서관 : 쌀 및 밥에 대한 책이 약 1,000권이 있음
- ⑧ 메뉴은행 : 쌀을 사용한 요리 레시피가 있으며 자유롭게 갖고 갈 수 있음
- ⑨ 밥 박물관 shop : 쌀관련 식품 및 캐릭터 판매
- ⑩ 미디어 벽 : 거대한 창문을 이용하여 벼농사 및 전원풍경들을 보여주는 장소
- ⑪ 레스토랑 밥 Cafe : 밥 맛의 즐거움을 제공하고 있는 장소



<밥 박물관>



<엄마와 함께하는 요리교실>



<지역별 삼각김밥 전시>



<쌀 재배관련 모형>



<쌀관련 게임>



<밥 박물관 캐릭터>