

KREI리porter 12월 전북지회 간담회 결과

1. 회의 개요

- 목 적: 농업·농촌 현장여론 수집 및 회원 농가 방문(감식초)
- 일 시: 2019년 12월 12일(목) 12:00~16:00
- 장 소: 전북 전주시, 정읍시
- 참 석: 총 10명
 - 전북지회 리porter(10명): 양한오, 윤선웅, 김현희, 임장옥, 이익주, 하문수, 박광양, 박향숙, 권승룡, 심요섭
- 주요 일정

시 간	일 정	비 고
12:00~13:00	점심식사	
13:00~13:30	이동	전주시→ 정읍시
13:30~15:00	견학	금계식품(임장옥 회원 농가)
15:00~16:00	간담회	농업·농촌 현장여론

2. 주요 내용

1) 농업·농촌 현장여론 수집

- 노동자의 경우 최저임금으로 생계를 보장받는데 농업인의 경우 생산 단가가 보장되지 않아 수확하고 판매해도 손해 보는 경우가 다반사이다. 가락동 농수산물시장이 설립될 당시 농산물 수급 조절과 가격 안정을 목적으로 만들어 놓고 경매에서는 생산비보다 싸게 경매가가 형성되는 경우가 많다. 최저 농산물 가격을 보장받을 수 있도록 경매가를 생산비보다 높게 적용해야 할 것이다. 최저 농산물 보장제를 시행할 때에도 리드타임(준비시간)도 생산비에 포함되어야 한다. 일반 산업체에서 생산원가를 계산하면 예찰이나 물대기 같은 사전 점검시간에도 원가를 계산해야 한다. 농산물은 농부

의 발자국 소리를 듣고 자란다는 옛말을 떠올려 보면 좋겠다.

2) 회원 농가 방문(감식초)

- 임장옥 대표는 대한민국 지정 식품명인 41호로서 국내 최초 감식초 명인으로 선정되었다. 영농조합법인 금계식품에서는 유기농 먹시감을 사용해 ‘샘 고을 감식초’를 만들고 있으며 뛰어난 맛과 향, 건강한 유효성분으로 그 맛을 널리 인정받고 있다. 특히 국제슬로푸드생물다양성재단의 ‘맛의 방주’에 2,000번째로 등재될 만큼 우수성을 인정받았다.
- ‘감식초’는 청정지역에서 생산한 감을 원료로 하여 약 3년 동안 발효시켜 다량의 비타민C를 함유하고 소화와 흡수 작용을 활발히 시켜줌으로써 신진대사에 큰 도움을 준다고 알려져 있다.
- 젖산균이나 효모 등 미생물의 자연 발효를 통해 만들어지는 발효식품은 일반 가공식품과 다르게 유효성분으로 많은 소비자들에게 인기가 많다. 특히 간 기능 강화에 도움을 주고 혈액 정화, 면역력 강화, 지방의 분해 및 합성방지를 통해 다이어트에도 큰 효과를 볼 수 있다고 한다.
- 현재 초록마을, 이마트, 백화점 유기농샵, 양재농협, 우체국쇼핑 등으로 납품하고 있으며 오프라인 매장에 2,500개 매장에 입점하고 있다.

3. 이모저모

