

농식품부, 김장배추 ‘생산·공급’ 안정 총력 대응

송미령 농림축산식품부(이하 농식품부) 장관은 10월 26일 김장(가을)배추 주산지인 충북 괴산군에 위치한 배추 밭을 찾아 작황을 점검했다.

김장철 출하되는 가을배추의

등 주요 채소류의 안정적 생산을 위해 농촌진흥청, 지자체, 농협 등 관계기관과 함께 생육 모니터링, 재배기술 지도, 약제·영양제 공급 확대 등 생육관리를 강화하고, 이상기상에 따른 수

김장철 배추 안정적 공급 위해 재배 확대 물량 확보·공급 등 수급안정 대책 추진

경우 최근까지 이어진 가을장마로 인해 조기 정식(아주심기)한 포전과 배수가 불량한 지역에서 무름병 등 병해가 발생하고 있는 상황이다.

다만, 가을배추 재배면적이 지난해 보다 증가(2.5% ↑)하였고, 최근 기상 여건이 호전되고 있어 김장성수기(11월 중순~12월) 배추 공급에는 큰 차질이 없을 전망이다.

농식품부는 김장철 배추, 무

급불안에 대비해 계약재배 확대 및 정부 구매비축 등 출하조절용 물량을 최대한 확보하여 공급부족 시 도매시장과 대형수요처 등에 공급할 예정이다.

송미령 장관은 “다음 주부터는 기온이 크게 떨어질 것으로 전망되어 철저히 대비할 필요가 있다”고 하면서 “관계기관에서는 저온 등 이상기상에 대비하여 생육관리 지원을 강화하는 등 농업인이 김장배추를 안



▲송미령 농식품부 장관이 김장배추 주산지인 충북 괴산군에 위치한 배추 밭을 찾아 작황을 점검하고 있다. (농식품부 제공)

정적으로 생산할 수 있도록 적극 협조해 달라”라고 당부했다.

김대경 기자
press@nonguplimes.com

농협상호금융, MZ세대 타깃 신상품 ‘황금 쌀 찾기 적금’ 출시

디지털 게임 콘텐츠 연계 우대금리 제공

농협(회장 강호동) 상호금융(대표이사 여영현)은 MZ세대를 비롯한 청년층의 농업·농촌에 관한 관심을 높이기 위해 27일 게임과 금융상품을 접목한 ‘황금쌀 찾기 적금’을 출시한다.

‘황금쌀 찾기 적금’은 상호금융업권 최초로 디지털 게임 콘텐츠

와 저축상품을 연계하여 전국 16개 지역을 대표하는 특산물을 찾는 과정에서 숨겨진 황금쌀 10개를 모으면 우대금리를 받는 상품으로 농축협별 기본금리에 더해 최고 연 4.5%의 우대금리를 추가 제공한다.

해당 상품은 개인 고객이면 누

구나 NH국민은행을 통해 가입 가능하며, 가입기간은 6개월 단일 기간으로 납입금은 월 천원부터 20만원까지 가능한 상품으로 ▲황금쌀 10개 모으기 성공 시 최고 연 2.5% ▲만 39세 이하 가입 고객은 최고 연 0.5% ▲자녀이체 실적 4회 이상 시 최고 연 0.5% ▲농축협 영업점 특별 우대금리 등 다양한 우대금리를 제공한다.

여영현 대표이사는 “‘황금쌀 찾기 적금’은 젊은 세대가 게임을 통해 농업·농촌과 연결되어 관심을 가질 수 있는 새로운 형태의 금융 경험”이라며, “농협은 앞으로도 젊은 세대들과 적극 소통하며, 농업·농촌에 대한 가치를 전파하는데 최선을 다하겠다”고 말했다.

김태영 기자
ktya0712@daum.net

농진원-전남대, 미생물농법 실증결과 시들음병 감소

친환경 농업 확산의 혁신적 성과

한국농업기술진흥원(원장 안호근, 이하 농진원)은 전남대학교(총장 이근배, 이하 전남대)와 함께 대학의 농업기술을 농가에 보급하고 현장 실증을 통해 효과를 검증하는 ‘2025년 농업기술 산학협력지원’사업을 추진하고 있다.

이번 협력은 기후변화와 토양환경 악화로 인한 연작장해(같은 작물을 계속 재배해 생기는 피해)와 토양병해충 문제를 해결하기 위한 새로운 농업 해법으로 주목받고 있다.

최근 기후변화로 인한 토양 생태계 교란과 병해충 확산이 심화되면서, 화학비료와 농약에 의존하는 기존 관행농업만으로는 지속 가능한 농업을 유지하기 어려운 상황이다.

이에 따라 토양 건강 회복과 병해 억제에 효과적인 미생물농법의 필요성이 커지고 있다.

전남대 정우진 교수 연구팀은 토양 내 유익균 증식을 촉진하고 유해균을 억제하는 특성을 가진 ‘바실러스 벨레젠시스 CE100(Bacillus velezensis CE100)’ 미생물을 개발하였다. 이

균주는 키틴과 젤라틴을 분해하는 능력을 갖고 있어 토양 내 유해균의 생장을 억제하고, 식물 뿌리 주변의 미생물 환경을 개선하는 효과가 있다.

정 교수팀은 해당 미생물을 기반으로 한 미생물 제제를 제조하고, 2025년 8월 전북 고창군에서 시설 수박과 멜론 농가를 대상으로 실증을 진행했다.

그 결과 ▲과실 당도 10% 이상 증가 ▲병해 피해율 20~30%에서 3% 미만으로 감소 ▲비료·농약 사용량 20% 이상 절감 ▲

유익균 증가(Bacillus sp. 62.1%, Streptomyces sp. 30.8%) 및 유해균(Fusarium sp.) 78.3% 감소 등의 효과를 보였다고 밝혔다.

정 교수팀은 이번 실증 결과를 바탕으로 파우더형 미생물제제를 시설 과채류, 엽채류, 골프장 잔디 등 다양한 작물과 분야에 확대 적용할 계획이다. 또한 작물별 활용 매뉴얼 제작과 영농교육 등 현장 중심 컨설팅을 통해 미생물농법 확산을 적극 추진할 예정이다.

농진원 안호근 원장은 “농진원은 앞으로도 농촌진흥청과 대학 등과 협력해 농가 소득 증대와 지속가능한 농업 발전을 위해 적극 지원하겠다”라고 밝혔다.



▲미생물농법 적용 고창메론농가

농진청, 기계수확 적합한 녹두 ‘채훈’ 개발

싹 잘 트고 숙주나물 수율 762%로 좋아

농촌진흥청(청장 이승돈)은 쓰러짐에 강하고 꼬투리 터짐이 적어 기계수확에 적합한 신품종 녹두 ‘채훈’을 개발했다고 밝혔다.

녹두는 비텍신과 폴리페놀 등 항산화물질이 풍부해 항염·해독 기능이 뛰어난 건강식품으로 알려져 있다. 최근 쌀국수, 숙주 볶음 등이 인기를 끌며, 수요가 빠르게 증가하고 있지만, 수확 과정에 노동력이 많이 들고 재배 효율이 떨어지는 등의 문제로 농가 어려움이 있었다.

‘채훈’은 줄기가 65cm로 짧아 쓰러짐에 강하고, 꼬투리 터짐은 기존 품종(‘산포’)의 4분의 1 수준으로 낮아 콤바인 등 기계수확 시에도 손실이 적다. 생산성도 향상돼 10아르(a)당 수량이 257kg으로 ‘산포’(228)보다 13% 많다.

2012년 개발된 ‘산포’는 생육

기간이 짧고 낱알이 굵으며 수량이 많아 국내에서 많이 재배되고 있으나, 생육 후반 꼬투리 터짐이 많아 기계수확이 원활하지 않은 게 단점이다.

‘채훈’은 숙주나물 재배 시 싹이 잘 트고 나물 수율도 762%로 ‘산포’와 비슷한 수준을 유지한다.

전남 해남에서 녹두를 재배하는 김동훈 농가는 “‘채훈’은 식물체가 덜 무성해 콤바인 날 걸림이 적고, 10아르(a) 면적을 약 30분 만에 수확할 수 있어 효율이 매우 높다”라며 “보급 종자를 확보해서 내년에는 재배면적을 더 늘리고 싶다”라고 말했다.

농촌진흥청은 올해 한국농업기술진흥원을 통해 원종과 보급종 종자를 증식, 약 2.8톤을 생산할 예정이다. 내년 3월부터 시군농업기술센터 또는 개발

신청을 통해 구매할 수 있다.

농촌진흥청 발착물개발과 김기영 과장은 “‘채훈’은 기계수확에 최적화된 품종으로, 농가 수고를 덜고 수량을 확보할 수 있는 요구에 맞춰 개발한 품종이다”라며, “앞으로도 현장의 수요를 반영한 다양한 기능성 녹두 품종을 꾸준히 개발하겠다”라고 전했다.

“제5회 양봉요리 경연대회” 본선 진출 10팀 선정

‘양봉산물 활용한 한 입 거리 요리’ 주제

농촌진흥청(청장 이승돈)과 (사)한국양봉협회가 주최·주관하고 농림축산식품부, 한국양봉농협, 한국양봉학회가 후원한 ‘제5회 양봉요리 경연대회’ 본선이 10월 25일 대전과학기술대학교에서 열렸다.

농촌진흥청은 8월 18일부터 9월 19일까지 양봉요리 경연대회

누리집에 참가 신청한 총 36팀 가운데 1차 심사를 거쳐 본선 진출 10팀을 선정했다.

이번 경연대회에는 이들 10팀이 참가해 ‘양봉산물을 활용한 한 입 거리 요리’라는 주제로 솜씨를 겨뤘다.

강레오 요리사(세프), 농심 스낵개발팀장 등 5인으로 구성된

심사위원단은 출품작을 직접 시식하며 맛과 창의성, 대중성 등을 종합적으로 평가했다. 심사 결과, 대상 1팀, 최우수상 3팀, 우수상 3팀, 특별상 3팀을 가렸다.

대상(농림축산식품부장관)에는 양봉산물 밥풀을 이용해 ‘가을 한 입 밥풀 몽블랑 수플레’를 만든 ‘김결이’ 참가자가 선정됐다. 목직 한 품미와 단맛을 내는 밥풀과 잼을 이용해 만든 크림 수플레 위에 올린 후식(디저

트)이다. 심사위원들은 주제에 맞게 간편하면서도 맛과 영양이 조화를 이룬다며 높이 평가했다.

특히 올해에는 농심 스낵개발팀과 양봉카페를 운영하는 청년양봉인들이 참여해 양봉산물을 활용한 식품 산업화 방안을 모색했다.

이와 함께 강레오 요리사가 국산 벌꿀을 활용한 다양한 요리를 만드는 특별행사도 열려 큰 호응을 얻었다. 요리 만드는 영상은 강레오 요리사 유튜브 ‘강레오 강레오’에서 공개될 예정이다.

비상하는 K-FOOD 선도하는 KFIA

한국식품산업협회는 식품기업의 든든한 동반자로서 이해관계자들과의 협력적 네트워크를 확대하여 대한민국 식품산업의 발전과 가치를 높여 가겠습니다.