

6차산업화 경영체 기술지원 및 식량작물 부가가치 제고 사례조사

2015. 10. 25.(일)

보고자

기술지원과 농촌지도사 이선희

□ 출장 개요

- 기간/장소 : 2015. 10. 21.(수) / 전북 고창 입성규네고구마
- 출 장 자 : 기술지원과 이병석, 이선희
- 접촉인물 : 입성규네고구마 대표 입성규, 팀장 이수진

□ 경영체 현황

- 고구마를 직접 생산하고 말랭이, 젤리 등으로 가공하여 판매하는 경영체
- (생산) 재배면적 **46ha**, 연간 생산량 **750톤**(직접가공 **30%**, 공판장판매 **70%**)
- (가공) 고구마 말랭이, 고구마 젤리, 엄지고구마 등으로 가공 판매
- (서비스) 홈페이지 및 블로그 운영, 도매시장·대형유통업체·전자상거래를 이용한 판매, 소비자 초청 및 어린이 고구마 캐기 체험 등 문화행사 추진
- (수출) 홍콩, 캐나다, 유럽, 중국 등 수출계획 있음

□ 현장 애로사항

- 수출을 위해 고구마 가공품 유통기한 연장 기술 필요
 - 가공품의 유통기한은 **2~3개월**로, 멸균 처리를 통해 **6개월**로 기간을 연장하려고 시도 중이나 멸균 처리 시 조청 맛이 나는 현상 발생
- 고구마 수매를 위해 일시에 큰 자금이 소요되며, 고구마 잡식이나 수확 시 인력수급이 원활하지 않음

□ 관련 사진



6차산업화 활성화 방안 협의



고구마 저온저장고



고구마 수확현장