

2019 지역특화 식량작물 수출컨설팅(5차, 밀양) 결과보고

보고자 | 기술지원과 임세화 연구사

□ 개요

- 목적 : 현장의 수출관련 애로기술 해결을 통한 수출 촉진
- 일시/장소 : '19.7.23.(화) 13:00~16:00, 상동로컬푸드체험장
- 참석자 : 상동갯잎작목회 회원 등 23명
- 컨설턴트 : 박경훈 연구관(前 농과원 화학물질안전과), 최지원 박사(원예원 저장유통과), 이재호 대표(선일푸드)
- 출장자 : 송득영 연구사, 임세화 연구사

□ 주요 수행내용

- '밀양 상동갯잎작목반' 수출 현황
 - 갯잎 일본 수출 : 14,766kg, 169,512천원('17년) → 22,600kg, 258,881천원('18년)
 - 갯잎 수출은 증가하고 있으나 정식 통관을 거친 수출이 아닌 보따리상 형태의 수출
- 수출용 갯잎 농약안전성 관리(박경훈 연구관)
 - 수출용 갯잎은 수출 대상국과 우리나라의 농약안전사용기준이 다를 수 있으므로 갯잎 대상국의 농약안전사용기준 지침을 꼭 확인하고 농약을 사용해야 함 ※ 책자의 농약안전사용 지침 참고
- 갯잎 수확 후 관리(최지원 연구사)
 - 수확 후 관리 핵심 : 수확은 하루 중 온도가 낮을 때 수확하는 것이 좋으며 수확 직후 예냉을 꼭 해주어야 함. 포장지는 관행의 천공포장보다 갯잎에 적절한 산소투과율을 갖는 MA 포장을 사용하는 것이 좋음. 적정 저장온도는 5℃이며 2℃ 이하에 노출되지 않게 주의해야 함
 - 저온피해가 적은 품종은 '만추'로 5℃ 이하에서 17일 품질 유지 가능

- 수출용 갯잎 적정 수확 후 관리 과정



○ 갯잎 해외시장 수출 사례(선일푸드 이재호 대표)

- 일본에서 갯잎 소비는 대부분 한인 위주로 이루어졌으나 최근 삼겹살에 짬을 싸먹는 문화가 생겨나고 있어 갯잎의 일본시장 수요는 증가 추세
- 일본은 검역이 까다로워 정식검역을 거쳐 수출하기 위해서는 토경재배는 거의 어렵고 수경재배를 해야 해충검역을 통과할 수 있음. 홍콩, 싱가포르의 검역은 문제가 되지 않으나 수요가 많지 않아 수출이 어려움

○ 갯잎 병·해충 현장컨설팅(송득영 박사)

- 현재 '들불병'으로 불리는 세균병으로 밀양지역 갯잎의 약 1/3 가량 피해 발생. '아그렙토마이신'이 효과가 있으나 PLS에 등록되어 있지 않아 PLS 등록가능 여부 판단 필요

□ 컨설팅 사진

