



# 경북 쌀 가공산업 클러스터 구축 방안

## 요약보고서





# 제 출 문

경상북도지사 귀하

본 보고서를 “경북 쌀 가공산업 클러스터 구축 방안” 연구용역의 최종성과  
품으로 제출합니다.

2013년 2월

연구기관: 영남대학교 산학협력단

연구책임자 : 박재홍

연구원 : 장재봉

연구원 : 홍승지

연구조원 : 구본철



# 목 차

## 제1장 서론

- 1. 연구의 필요성 ..... 1
- 2. 연구 목적 ..... 2
- 3. 연구방법 및 연구내용 ..... 2

## 제2장 쌀가공산업의 현황과 전망

- 1. 쌀 가공산업의 현황 ..... 3
- 2. 가공용쌀 수급 현황 ..... 7
- 3. 쌀가공산업의 전망 ..... 12

## 제3장 쌀 가공업체 현황 조사

- 1. 조사개요 ..... 15
- 2. 설문조사 결과 ..... 15

## 제4장 식품클러스터의 이론적 논의

- 1. 클러스터의 의의 ..... 21
- 2. 국내 식품산업클러스터 ..... 23

## 제5장 국내·외 식품클러스터 사례

---

- 1. 국내 사례 ..... 27
- 2. 국외 사례 ..... 29

## 제6장 쌀 가공정책과 클러스터 구축여건

---

- 1. 쌀 가공산업 정책방향 ..... 33
- 2. 경북 쌀 가공산업 클러스터 구축여건 및 가능성 ..... 35

## 제7장 경북형 쌀 가공클러스터 구축방향

---

- 1. 비전과 목표 ..... 39
- 2. 경북 쌀가공산업 클러스터 기반조성 위한 세부사업 ..... 40

# 1

## 서론

### 제1절 연구의 필요성

- 국내 쌀 소비가 지속적으로 줄어들면서 쌀산업에 대한 새로운 활로가 필요한 시점임.
  - 1인당 연간 쌀 소비량은 계속적으로 감소하고 있음.
  - ('79) 136.5kg → ('05) 80.7kg → ('09) 74kg
- 현재 정부는 DDA 및 FTA 확대 등 쌀 수입개방의 확대에 대비하여 쌀 수출에 대한 정부의 역할을 축소하고 시장원리에 의한 수요와 공급의 균형을 유도하는 방향으로 정책을 추진하고 있음.
- 국내 쌀 수급불균형을 해소하고 적정가격을 유지하기 위해서는 새로운 쌀 수요의 창출을 통한 수급안정이 필요함. 경상북도에서도 지금부터라도 쌀 가공산업의 발전을 통하여 경쟁력 있는 쌀 가공업체의 발굴 및 성장을 통하여 수요를 창출하기 위한 종합적이고 체계적인 정책이 추진되어야 함.
- 그러기 위해서는 경상북도 쌀산업의 영역확대를 주도할 수 있는 핵심주체 발굴하여 생산·유통 차원의 단순 산업에서 첨단가공, 고부가가치 6차 식품산업으로의 영역을 확대할 필요가 있음.
- 경상북도 쌀 산업의 발전을 위해서 상대적으로 낮은 농업경쟁력을 강화하고, 고부가가치 창출을 위해서는 인프라 확충과 산·학·연·관산업의 집적을 통한 식품산업기반을 조성, 연계 및 시너지 효과를 창출할 수 있는 클러스터의 구축이 필요함.
- 하지만 경상북도의 식품산업은 업체의 영세성화, 사업간 연계성 부족 등 문제

점을 가지고 있는 것으로 나타나고 있어, 쌀 가공산업 클러스터의 성립을 위한 전제조건으로서 쌀 가공산업 기반이 구축되어 있는지, 아니라면 어떠한 대책이 필요한 것인지 등의 기초자료의 확보와 분석이 필요함.

## 제2절 연구 목적

- 전국 및 경북 쌀 쌀가공산업 현황 및 여건 분석을 통하여 전국과 경북의 쌀산업 및 쌀 가공산업의 현주소를 점검하여, 경북 쌀 가공산업의 발전 여건과 향후 전망을 제시하고자 함.
- 아울러 경상북도가 이미 보유하고 있는 쌀 관련 자원을 활용하여 쌀 산업 전체를 업그레이드 시킬 수 있는 쌀 산업의 혁신 역량 강화를 위하여 현시점에서 쌀 가공산업 클러스터의 구축 가능성을 진단하고 향후 클러스터 구축방향에 대한 기본계획 수립한데 목적이 있음.

## 제3절 연구방법 및 내용

- 연구의 공간적 범위는 경상북도이며, 내용적 범위는 쌀 가공산업의 현황과 전망을 통하여 경북 쌀 가공산업 클러스터 구축여건 및 가능성을 점검하고 그 대안을 제시하는 것을 연구의 범위로 함.
- 연구의 방법으로는 쌀 가공산업 클러스터 조성을 위한 타당성을 파악하고 기본적인 구축방향을 제시하기 위하여 중앙정부와 경상북도의 식품산업을 대상으로 하여 국내외 관련문헌 및 관련부처의 자료 등을 이용함.

# 2

## 쌀 가공산업의 현황과 전망

### 제1절 쌀 가공산업의 현황

#### 1. 일반현황

- 쌀가공식품으로는 여러 가지 밥류와 죽류가 있으며, 주식 이외의 가공식품으로는 떡류와 한과류, 술과 식혜등 음료식품, 쌀가루, 엿류 및 장류 등 조미식품 등이 있음. 주로 소비되는 주식용인 밥은 외식산업의 증가와 도시락 산업, 학교급식 등의 영향으로 전통적인 가정용 밥의 개념을 탈피하여 소위 밥류 가공산업의 한 부분을 차지하고 있음. 최근에는 제과, 제빵 등에도 쌀이 이용되고 있고 현미를 원료로 한 건강식품류도 제조·판매되고 있음.
- 한국농촌경제연구원(2010)에 따르면 2008년 기준 쌀가공식품의 시장규모는 1조 8천억 원으로 집계되고 있음. 구체적으로는 떡류 1조 1천억 원, 면류 1,165억 원, 주류 1,870억 원, 밥류 1,600억 원, 죽류 1,440억 원, 쌀과자 400억 원, 쌀가루 500억 원, 음료 380억 원 등임. 떡류가 60%로 가장 비중이 높았고, 주류 10%, 밥류 9%, 죽류 8%, 면류 6%, 쌀가루와 쌀과자는 3% 순이었음.

#### 2. 제조업체현황

- 떡류 제조업체 수는 2001년 8,325개소에서 2004년에는 13,347개소로 연평균 17% 증가하였으나, 2005년 이후에는 증가세가 둔화되어 2011년에는 13,959개소로 연평균 0.4% 증가하였음. 경북지역의 떡류 제조업체 수는 2001년 777개소에서 2004년 1,137개소까지 증가하였으나, 이후 1,150여 개소 수준에서 정체

## 제2장 쌀 가공산업의 현황과 전망

되어 있음.

### ▼ 쌀가공업체 수 현황: 떡류 제조업

단위: 개소

구분	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
전국	8,325	9,373	12,388	13,347	13,636	13,713	13,666	13,750	13,918	13,948	13,959
경북	777	826	1,101	1,137	1,125	1,135	1,144	1,183	1,159	1,158	1,145

자료: 통계청([www.kosis.kr](http://www.kosis.kr)), 각 연도, 『전국사업체 조사』.

- 탁주 및 약주 제조업체의 수는 2001년 803개소에서 2009년 619개소로 연평균 3% 감소하였으나, 2010년 이후 막걸리에 대한 소비 증가로 인해 증가추세로 전환되어 2011년에는 635개소로 2009년에 비해 16개소가 증가하였음. 경북지역의 탁주 및 약주 제조업체 수는 2001년 146개소로 전국에서 가장 많았으나 이후 지속적으로 감소하여 2009년 이후에는 100개소 미만으로 감소하였음.

### ▼ 쌀가공업체 수 현황: 탁주 및 약주 제조업

단위: 개소

구분	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
전국	803	781	752	720	700	675	646	623	619	633	635
경북	146	139	132	123	119	108	104	100	97	99	93

자료: 통계청([www.kosis.kr](http://www.kosis.kr)), 각 연도, 『전국사업체 조사』.

- 청주 제조업체 수는 2001년 5개소에서 2008년에는 1개소로 감소하였으며, 2011년에는 2개 업소에 그치고 있음.
- 쌀가공업체 월평균 종사자 수는 떡류 제조업의 경우 2001년 17,267명에서 떡류 제조업체수의 증가추세로 인해 2004년 27,295명으로 연평균 16% 증가하였으나, 이후 떡류 제조업체수의 증가세가 둔화되면서 2011년에는 30,540명으로 연평균 1% 증가하는 데 그침. 경북지역 떡류 제조업의 월평균 종사자 수는 2001년 1,520명에서 2008년 2,239명까지 증가하였으나, 이후 떡류 제조업체수가 감소하면서 2011년에는 2,178명으로 감소하였음.

### ▼ 쌀가공업체의 월평균 종사자 수 현황: 떡류 제조업

단위: 명

구분	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
전국	17,267	19,786	25,498	27,295	27,586	28,499	28,764	29,492	29,859	29,903	30,540
경북	1,520	1,606	2,041	2,140	2,035	2,150	2,141	2,263	2,239	2,165	2,178

자료: 통계청([www.kosis.kr](http://www.kosis.kr)), 각 연도, 『전국사업체 조사』.

- 탁주 및 약주 제조업체의 월평균 종사자 수는 2001년 3,039명에서 2007년 2,510명으로 감소하였으나 이후 다시 증가하여 2011년에는 3,040명이었음. 경북 지역 탁주 및 약주 제조업체의 월평균 종사자 수는 2001년 357명에서 2009년 258명까지 감소하였으나, 이후 다소 증가하여 280명 수준을 유지하고 있음.

▼ 쌀가공업체의 월평균 종사자 수 현황: 탁주 및 약주 제조업

단위: 명

구분	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
전국	3,039	2,971	2,858	2,631	2,777	2,808	2,510	2,552	2,617	2,917	3,040
경북	357	360	350	302	322	318	298	313	258	272	287

자료: 통계청([www.kosis.kr](http://www.kosis.kr)), 각 연도, 『전국사업체 조사』.

- 청주 제조업체는 2003년 306명, 2008년 140명, 2011년 197명 등 변화가 심하였음. 2011년 청주 제조업체의 지역별 월평균 종사자 수는 전북과 경북이 각각 131명(66.5%), 66명(33.5%)이었음.
- 전국적으로 떡류 제조업체 수는 꾸준히 증가하였으나 종사자 규모별 사업체 수 비중에서는 2000년대 초반과 2010년대 초반을 비교할 때 여전히 영세하여 10인 미만의 비중은 과거 10년간 99.4% 내외로 매우 높은 반면, 10~19명은 0.4% 내외, 20~49명은 0.2% 내외, 50명 이상은 0.1% 내외를 유지하고 있음.
- 경북지역의 떡류 제조업체 종사자 규모별 사업체 수 비중은 10명 미만이 2001년 99.6%에서 2011년에 99.7%로 큰 변화가 없어 종사자 규모면에서 여전히 영세한 것으로 나타남.
- 전국을 대상으로 한 떡류 제조업체의 종사자 규모별 종사자 수 비중은 2001년 10인 미만이 94.1%에서 2011년 91.6%로 감소한 반면, 10~19명은 2.1%에서 2.4%, 20~49명은 2.7%에서 3.5%, 50명 이상은 1.1%에서 2.5%로 다소 증가하

였음.

- 경북지역의 떡류 제조업체의 종사자 규모별 종사자 수 비중은 50명 이상의 사업체가 있었던 2003년, 2008~2009년과 20~49명 규모의 사업체가 있었던 2001~2002년, 2004년, 2006~2007년에는 10명 미만의 비중이 96%대 이하를 유지하였으나, 그렇지 않은 해에는 98% 이상으로 종사자 규모별 종사자 수 측면에서 상당히 영세한 것으로 나타남.
- 전국의 탁주 및 약주 제조업의 종사자 규모별 사업체 수 비중은 10명 미만인 조사기간에 94% 내외를 유지하고 있으며, 10인 이상은 4~5% 수준을 유지하고 있어 영세한 업체의 비중이 높은 것으로 나타남.
- 2011년 경북지역의 탁주 및 약주 제조업의 종사자 10인 미만 사업체 수 비중은 96.77%로 전국에 비해 높은 반면, 20명 이상은 0%로 나타나 전국 평균보다 업체의 규모가 더 영세한 것으로 나타남.
- 전국의 탁주 및 약주 제조업의 종사자 규모별 종사자 수 비중은 10인 미만인 경우 2001년 66.8%에서 2011년 55.39%로 감소한 반면, 50명 이상의 경우는 동기간에 9.51%에서 20.33%로 증가하여 종사자 수 측면에서는 규모가 큰 업체의 비중이 증가하고 있는 것으로 나타남.
- 경북의 탁주 및 약주 제조업의 종사자 규모별 종사자 수 비중은 10인 미만인 경우 2001년 95.80%에서 2006년과 2007년에는 10~49명의 비중 증가 영향으로 70%대까지 감소하였으나 2011년에는 84.67%로 다시 증가하였음.
- 종사자 10인 이상 사업체를 대상으로 한 2010년 기준 쌀가공업체의 출하액은 탁주 및 약주 제조업이 3,832억 원으로 가장 많았고, 다음으로는 떡류 제조업이 2,634억 원, 청주 제조업은 914억 원 순이었음.
- 2001년도 출하액과 비교해 보면 제조업체별 출하액도 업체수나 종사자 수의 변화추세와 비슷한 양상을 보여 떡류 제조업체들의 출하액은 2001년 569억 원에서 2010년에 2,634억 원으로 4배 이상 증가하였으나, 탁주 및 약주 제조업은

동기간에 2,061억 원에서 3,832억 원으로 86% 성장하는 데 그쳤으며, 청주 제조업은 946억 원에서 914억 원으로 3% 감소하였음.

## 제2절 가공용쌀 수급 현황

### 1. 쌀 수급현황

- 쌀 공급량은 당해 연도 쌀 생산량과 전년이월 물량의 변화에 따라 증감을 반복하여 2000년대 초반에 약 630만 톤 수준에서 2000년대 후반에 570만 톤 수준으로 감소하였으나 2010년 이후에는 610만 톤 수준을 유지하고 있음.

#### ▼ 연도별 쌀 수급현황

단위: 천톤(정곡기준)

구분	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
공급	7,004	6,554	5,568	6,042	5,838	5,756	5,361	5,786	6,216	6,131
전년이월	1,335	1,447	924	850	832	830	695	686	993	1509
생산	5,515	4,927	4,451	5,000	4,768	4,680	4,408	4,843	4,916	4,295
수입	154	180	193	192	238	246	258	257	307	327
수요	5,557	5,630	4,718	5,210	5,008	5,061	4,675	4,793	4,707	5,179
식량	4,145	3,987	3,952	3,815	3,860	3,789	3,755	3,683	3,678	3,612
가공용	337	313	335	324	373	424	436	366	549	644
식용	193	212	306	192	202	222	290	278	347	400
주정용	144	101	29	132	171	202	146	88	202	244
대북지원	400	400	105	309	168	173	-	-	5	-
종자	45	44	43	42	41	41	41	40	39	37
수출	-	-	-	-	-	1	-	3	4	4
감모 기타	630	886	283	720	566	633	443	701	432	882
연말재고	1,477	924	850	832	830	695	686	993	1,509	952
1인당 연간 소비량(kg)	87.0	83.2	82.0	80.7	78.8	76.9	75.8	74.0	72.8	71.2

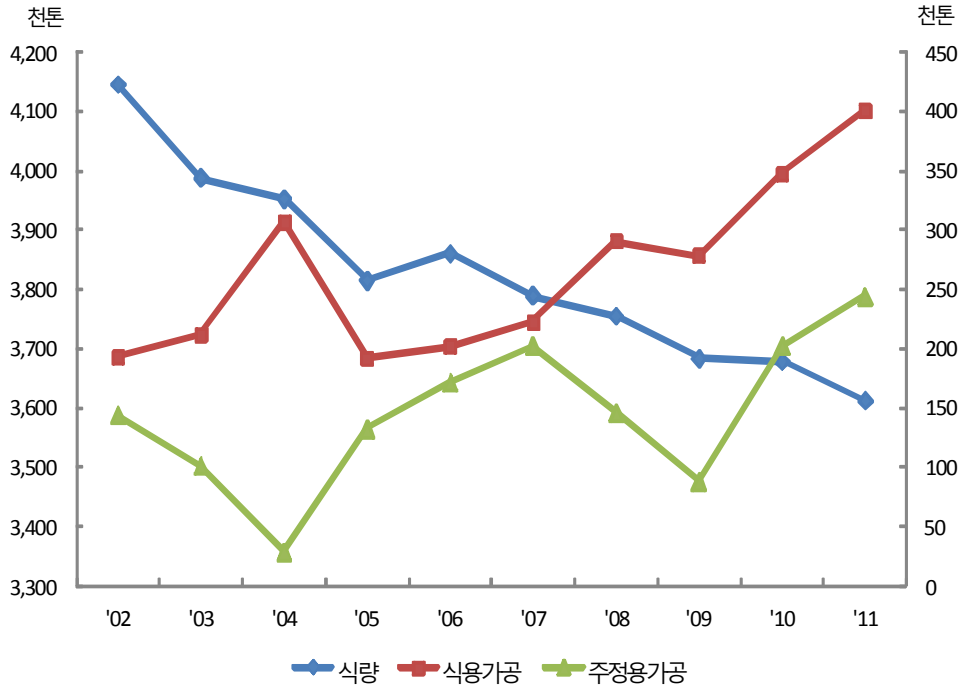
주: 2011년은 잠정치임.

자료: 농림수산물부([www.mifaff.go.kr](http://www.mifaff.go.kr)), 각 연도, 『양정자료』.

- 쌀 수요량도 공급량과 비슷한 변화 패턴을 나타내어 2000년대 초반 528만 톤

## 제2장 쌀 가공산업의 현황과 전망

수준에서 2000년대 후반에 488만 톤 수준으로 감소하였으나 2011년에 517.9만 톤으로 다시 증가하였음. 식량용 쌀 소비량은 전반적으로 감소하는 추세를 나타내어 2002년 414.5만 톤에서 2011년 361.2만 톤으로 12.9% 감소함.



주: 식량은 왼쪽 축, 식용가공과 주정용가공은 오른쪽 축 기준임.  
 자료: 농림수산식품부([www.mifaff.go.kr](http://www.mifaff.go.kr)), 각 연도, 『양정자료』.

### ▲ 쌀의 용도별 소비 동향

- 가공용 쌀 소비량은 2000년대 초반 33만 톤 수준을 유지하였으나 2006년 이후에는 증가하는 추세로 2006년 37.3만 톤에서 2011년 64.4만 톤으로 72.7% 증가함. 가공용 쌀 소비량 중 식용가공용은 2002년 19.3만 톤에서 2004년 30.6만 톤으로 증가하였으나 2005년에는 19.2만 톤으로 감소하였음. 그러나 2006년 이후에는 다시 증가추세로 전환하여 2010년 34.7만 톤, 2011년에는 40.0만 톤이었음.
- 주정가공용 쌀 소비량은 2004년과 2009년에는 각각 2.9만 톤과 8.8만 톤으로 적었던 반면, 2007년과 2010년에 20.2만 톤, 2011년에는 24.4만 톤으로 쌀 수급

여건에 따라 변동폭이 큰 것으로 나타남.

## 2. 가공용쌀 수급현황

- 2008년과 2009년의 쌀가공식품용 쌀 소비량은 각각 41.3만 톤과 34.9만 톤이었으며 떡류 제조업이 전체 가공용 쌀 소비량의 28~35%, 주정 제조업이 23~35%를 이용하여 두 업종이 절반 이상의 가공용 쌀을 소비한 것으로 나타남. 떡류와 주정 제조업 다음으로는 탁주 및 약주제조업과 천연 및 혼합조제 조미료 제조업이 5~7% 정도의 가공용 쌀을 소비하였으며, 청주 제조업이 3~5%, 면류, 마카로니 및 유사식품 제조업 2~4%, 기타 곡물가공품 제조업은 2~3% 정도의 가공용 쌀을 소비하였음.
- 통계청에서 발표한 2011양곡연도(2010년 11월~2011년 10월)의 식료품과 음료 제조업체부문 쌀 소비량은 총 650,819톤이었음.<sup>1)</sup> 주류를 비롯해 일반 식음료, 의약품 등에 이용되는 알코올 원료인 주정을 생산하는 주정 제조업이 37.5%인 243,949톤을 소비하여 소비 비중이 가장 높았음.
- 주정 제조업 다음으로는 떡류 제조업 147,270톤(22.6%), 도시락 및 식사용 조리식품 제조업 99,209톤(15.2%), 탁주 및 약주 제조업 59,052톤(9.1%) 순으로 이들 4개 산업의 쌀 소비량은 전체 사업체 소비량의 84.4%를 차지하였음.
- 2011년 음·식료품 제조업체들의 쌀 소비량은 2008년과 비교할 때 57.4%가 증가한 것으로 1인당 쌀 소비량이 감소하는 상황을 고려하면 가공식품용 쌀의 소비가 큰 폭으로 증가한 것임을 알 수 있음. 산업별로는 기타 곡물가공품 제조업의 소비 증가율이 175.6%로 가장 높았으며, 탁주 및 약주 제조업(159.3%), 전분제품 및 당류 제조업(150.4%), 도시락 및 식사용 조리식품 제조업(132.8%) 분야도 소비 증가가 큰 것으로 나타남.

### ▼ 2011양곡연도 주요 산업별 쌀 소비량(통계청 통계자료)

1) 농림수산식품부에서 발표하는 양정자료의 가공용쌀 소비량에는 장류 제조업(한국표준산업분류코드 10743)이 포함되어 있지 않아 양정자료와 통계청 자료 간에 차이가 발생하는 것으로 추정됨.

## 제2장 쌀 가공산업의 현황과 전망

단위: 톤, %

구분	소비량	구성비
총계	650,819	100.0
주정 제조업(11121)	243,949	37.5
떡류 제조업(10711)	147,270	22.6
도시락 및 식사용 조리식품 제조업(10798)	99,209	15.2
탁주 및 약주 제조업(11111)	59,052	9.1
기타 곡물가공품 제조업(10619)	24,938	3.8
장류 제조업(10743)	18,026	2.8
면류, 마카로니 및 유사식품 제조업(10730)	13,377	2.1
전분제품 및 당류 제조업(10620)	9,669	1.5
코코아제품 및 과자류 제조업(10713)	7,072	1.1
그 외 기타 음식료품 제조업	28,257	4.3

주: 1) ( )은 해당산업분류번호임.

2) 쌀 소비량에는 시중 구매 쌀과 가공용 쌀을 합한 수치임.

3) 도시락 및 식사용 조리식품 제조업에는 즉석밥과 같은 제품을 포함함.

자료: 통계청 사회통계국 복지통계과, 양곡소비량 조사결과(2012).

- 쌀가공식품용 쌀 소비량의 절반 이상을 차지하고 있는 주정 제조업과 떡류 제조업도 2008년에 비해 2011년 소비량이 각각 68.6%, 27.0% 증가하였으며, 면류, 마카로니 및 유사식품 제조업도 동기간에 35.7% 증가하였음.
- 한국쌀가공식품협회를 통해 쌀 가공산업에 공급되는 정부 양곡의 규모는 주정용을 제외하면 2011년 기준 23.4만 톤으로<sup>2)</sup> 2002년 이후 연평균 13.7% 증가하였으며, 국내산 쌀은 12.6만 톤(53.8%), 수입쌀은 10.8만 톤(46.2%)이었음. 2009년 이전까지는 가공용 정부양곡의 대부분이 수입쌀이었으나, 2010년 10월 이후부터 국내산 구곡에 대한 특별처분공급으로 인해 2010년과 2011년에 국내산 쌀의 비중이 크게 증가하였음.
- 가공식품 품목별로는 떡면류(38.7%), 주류(23.5%) 생산에 투입되는 쌀의 비중이 높았으며, 다음으로는 쌀가루(19.6%), 조미식품(10.2%), 쌀과자(5.2%), 청주(3.5%) 순이었음. 특히, 조미식품과 쌀과자, 쌀가루 생산에 투입된 2011년 쌀의

2) 쌀가공식품용 쌀 소비에서 비중이 가장 높은 주정용 쌀은 대부분 수입쌀이며, 정부가 타피오카 등 주정 원재료의 단가 수준에서 주정 제조업체에게 공급하는 물량으로 이후 분석에서는 제외하였음. 한편, 가공용쌀 소비에서 30% 정도를 차지하고 있는 민간소비량은 구체적인 용도를 파악할 수 있는 자료의 미비로 가공용쌀 공급분석에서 제외하였음.

규모가 2010년에 비해 비교적 크게 증가하였음.

- 떡면류와 주류 다음으로 공급 규모가 큰 쌀가루는 면, 떡, 과자 등 쌀가루의 용도가 다양해지면서 2002년 6,327톤에서 2011년 45,798톤으로 일곱 배 이상 공급량이 증가하였음.
- 최근 가공식품용 쌀 공급량이 크게 증가한 것은 떡볶이, 막걸리, 쌀고추장 등 관련제품의 소비확대에도 그 이유가 있으나, 2010년 정부의 구곡에 대한 저가 공급(2007년산 이전의 경우 kg당 355원, 2008년산은 1,001원 수준)으로 쌀 가격의 인하 효과 때문인 것으로 판단됨.

▼ 가공식품 품목별 쌀 공급량(정부양곡)

단위: 톤

구분	떡면류		주류		쌀과자	쌀가루 <sup>1)</sup>	조미식품 <sup>2)</sup>	기타 <sup>3)</sup>	전통식품 <sup>4)</sup>	합계 <sup>5)</sup>
	일반가공	즉석판매	탁약주	청주 등						
2002	37,417	3,393	9,185	7,654	7,019	6,327	2,831	58	79	73,963
2003	44,125	4,752	10,468	7,929	6,085	8,812	2,610	70	306	85,157
2004	45,039	6,377	12,249	10,400	6,113	8,184	3,190	72	249	91,873
2005	47,573	6,156	13,960	8,205	7,591	9,455	2,997	83	215	96,235
2006	50,551	5,716	13,738	7,224	5,895	9,214	3,275	1,637	67	97,317
2007	52,995	5,390	13,528	7,358	6,915	9,229	3,501	2,147	210	101,273
2008	60,031	5,456	14,812	5,236	7,252	10,509	4,063	2,193	572	110,124
2009	66,531	5,954	20,354	5,884	8,019	15,370	4,008	5,224	806	132,150
2010	73,249	5,337	39,542	5,364	7,911	31,117	9,704	5,930	1,554	179,708
2011	84,868	5,752	46,798	8,090	12,260	45,798	23,851	6,708	-	234,125

주: 1) 쌀가루는 주로 알과화 쌀가루를 의미하며, 양조용, 장류용, 차류 등에 이용됨.

2) 조미식품에는 당류(쌀엿, 조청), 식초, 미림 등이 포함됨.

3) 기타에는 죽류, 식혜, 쌀배양균 등이 포함됨.

4) 2011년 전통식품 공급량은 각 품목에 포함됨.

5) 주정용을 제외한 수치임.

자료: 한국쌀가공식품협회(2012).

- 2007년과 2011년의 품목별 가공용쌀 공급량 점유율은 떡면류의 경우 57.7%에서 38.7%, 청주는 7.3%에서 3.5%, 쌀과자는 6.8%에서 5.2%로 각각 감소한 반

## 제2장 쌀 가공산업의 현황과 전망

면, 탁약주는 13.4%에서 20.0%, 쌀가루는 9.1%에서 19.6%, 조미식품은 3.5%에서 10.2%로 각각 증가하여 탁약주, 쌀가루, 조미식품의 성장세가 두드러졌음.

- 경북지역의 2011년 정부양곡 가공용쌀 공급량은 9,693톤으로 전체 공급량의 4.1%를 차지하였음. 품목별로는 떡면류 일반가공이 3,643톤으로 가장 많았고, 조미식품 2,249톤, 탁약주 1,385톤, 쌀과자 1,028톤, 청주 630톤, 떡면류 즉석판매 407톤 순이었음. 2007년과 비교할 때 조미식품, 쌀과자, 탁약주, 청주 등의 증가세가 가장 두드러졌으며, 떡면류 일반가공도 1,710톤이 증가하였음.

- 품목별 점유율은 떡면류 일반가공과 즉석판매가 2007년에 각각 74.4%, 9.4%에서 2011년에 37.6%, 5.3%로 감소한 반면, 조미식품은 0.1%에서 23.2%, 탁약주는 10.0%에서 14.3%, 쌀과자는 4.0%에서 10.6%, 청주는 1.7%에서 6.5%로 점유율이 증가하여 떡면류에 비해 상대적으로 산업의 성장세가 가파른 것으로 나타남.

### ▼ 2011년 전국과 경북의 가공식품 품목별 쌀 공급내역(정부양곡)

단위: 톤

구분	떡면류		주류		쌀과자	쌀가루	조미식품	기타	합계
	일반가공	즉석판매	탁약주	청주등					
전국	84,868	5,752	46,798	8,090	12,260	45,798	23,851	6,708	234,125
경북	3,643	407	1,385	630	1,028	46	2,249	305	9,693

- 주: 1) 전통식품업체의 사용량은 각 품목에 포함됨.  
 2) 조미식품에는 당류(쌀엿, 조청), 장류, 식초 등이 포함됨.  
 3) 기타에는 죽류, 식혜, 쌀배양균 등이 포함됨.

자료: 한국쌀가공식품협회(2012).

## 제3절 쌀가공산업의 전망

- 우리나라 국민들의 식생활 소비패턴 변화로 인해 국민 1인당 쌀 소비량은 2002년 87.0kg에서 2011년 71.2kg으로 감소하였으며, 이러한 추세는 앞으로도 지속될 것으로 전망됨. 그러나 생활수준의 향상에 따른 웰빙 트렌드의 확산과 핵가족화, 식습관의 변화, 아침결식의 증가 등으로 인해 조리가 간편한 가공식품에 대한 수요 증가 등으로 인해 쌀 가공식품에 대한 수요도 증가하고 있음.

- 쌀 가공식품 사업 형태의 식품제조에서 프랜차이즈와 외식산업으로의 발전도 쌀 가공식품산업 발전 및 쌀 가공식품 소비증가에 기여하고 있으며, 정부차원(농림수산식품부)에서도 쌀 소비촉진과 쌀 수급안정, 쌀가공산업 육성을 위한 다양한 정책을 추진해오고 있음.
- 경상북도에서도 쌀 가공산업 육성을 위해 『기능성·가공용 쌀 재배단지 조성 사업』과 도내 생산 농산물 및 국내산 쌀을 주원료로 사용하는 쌀가공·전통주 제조업체를 대상으로 가공시설 및 기자재 등 가공식품 생산인프라 구축을 지원하는 『쌀가공산업육성지원 사업』을 2007년부터 추진하고 있음.
- 경상북도는 전국 최초로 ‘쌀국수 학교급식’을 통해 젊은 세대들에게 익숙한 밀가루 음식을 대체하여 국민의 건강과 우리의 주식인 쌀(식문화)을 지키기 위한 돌파구를 열어가고 있음.
- 쌀 가공산업은 쌀 소비촉진을 위한 정부의 육성정책추진과 쌀 가공식품산업 진흥을 위한 법률 제정, 각 지방자치단체들의 쌀 소비확대 및 관련산업 지원시책 등 긍정적인 요인으로 인하여 향후에도 일정 수준 이상으로 성장할 것으로 전망됨.
- 또한 최근 밀가루 값 폭등세와 웰빙 트렌드에 맞추어 업체들이 쌀을 원료로 한 제품 개발에 노력을 기울이고 있어 향후 쌀과자 등 관련시장은 지속적으로 확대될 전망이다.
- 일본에서도 쌀 소비량이 지속적으로 감소되고 있으나, 쌀 생산량의 약 15%가 가공식품용으로 소비되고 있으며, ‘주식용쌀’과 별도로 ‘가공식품용 쌀시장’이 형성되어 쌀가공산업이 활성화되어 있음. 우리나라 쌀 가공식품의 비율은 일본의 15%에 비해 낮은 편으로 향후 발전 가능성이 높다고 판단됨.
  - 레토르트쌀밥, 냉동쌀밥 등 쌀밥류가 전체 쌀 가공식품 생산량의 46% 정도를 차지하고 있어 간편식 쌀밥류가 쌀 가공식품의 주류를 이루고 있으며 지속적인 성장산업군임.
- 그러나 우리나라 쌀 가공식품은 떡, 면류, 주류 등 저부가 1차 가공 위주이며,

## 제2장 쌀 가공산업의 현황과 전망

---

연간 순수 가공용 쌀 소비량은 20~30만 톤 수준으로 시장규모는 1조 8천억 원 수준에 그치고 있음.

- 쌀 가공업체의 원료 사용량을 기준으로 연간사용량이 1천 톤 이상인 업체가 전체 업체의 5% 수준에 불과한 데다, 수익성도 낮아 대부분의 업체가 영세성을 탈피하지 못하고 있음. 또한, 쌀 가공산업은 정부가 보유하고 있는 쌀 재고량을 어떻게 처리하느냐에 따라 쌀 가공업체의 숫자가 증감할 정도로 정부의 존도가 매우 강한 산업임.
- 쌀 제품 관련 R&D도 기업의 수요에 맞는 쌀 품종개발이나 쌀 가공품에 적합한 쌀가루 개발이 미흡한 상황이며, 쌀 가공설비 연구도 RPC, 씻어 나온 쌀, 소형 떡 제조설비 등에 한정되어 있는 등 초기단계에 머무르고 있음.
- 종합적으로 볼 때 최근 쌀 가공식품에 대한 소비홍보 강화, 제품 다양화와 품질개선 노력에 힘입어 쌀 가공품에 대한 소비자 인식이 점차 개선되고 있으며, 쌀 면류 등에 대한 소비충도 한층 두터워지고 있음.
- 앞으로 대형 유통업체 등에 쌀 가공제품 전문 판매코너 설치, 쌀 가공 스타상품 발굴과 홍보를 통해 소비자와의 접점을 확대해 나간다면 우리나라 쌀 가공식품산업은 안정적인 궤도에 진입할 것으로 전망됨.

# 3

## 쌀 가공업체 현황 조사

### 제1절 조사개요

- 경북 쌀 가공산업 클러스터 구축 방안 수립을 위하여 경북지역 매출액이 1억 원 이상인 업체 89개소 중에서 조사에 응한 50개소를 대상으로 2012년 12월~1월에 설문조사를 실시함.
- 조사대상인 경북 쌀 가공업체 중 매출1억 원 업체의 평균적인 경영현황은 다음과 같음.
  - 자본금 : 1,036백만 원, 직원수 : 9.16명, HACCP 인증현황 : 인증 6%, 인증계획 중 32%, 부지 규모 3,924m<sup>2</sup>, 공장건물 규모 : 1,409m<sup>2</sup>, 평균매출 1,376백만 원, 순이익 150.6백만 원, 가동일 265일
- 조사 대상 경상북도 쌀 가공업체 중 탁주를 제조하는 업체가 13개소로 가장 많았으며 평균 생산량은 583.27톤이었음.
  - 한과는 11개소 평균 생산량이 17.9톤, 증류식 소주 및 약주는 10개소 평균 생산량이 323.8톤

### 제2절 설문조사 결과

#### 1. 원료곡 구매 현황

- 쌀 가공 업체를 조사한 만큼 대부분 쌀을 주로 사용하였으나 탁주, 면 등을 생

#### 제4장 식품클러스터의 이론적 논의

산하는 업체는 밀이나 찹쌀을 혼합하여 사용하였고 기타에는 찹쌀, 흑미 등이 포함됨.

- 대부분의 쌀 가공 업체들은 직거래 또는 비축미를 사용하였는데 직거래는 구입처가 매우 다양하고 구입처 수도 많아 설문 조사를 한 업체들도 정확한 구입처 수를 알지 못하는 곳이 대부분이었음.
- 직거래시 구입방법은 1회성 수시매입이 가장 많아 1회성 수시매입이 50.1%, 계약생산이 49.2%로 나타났음.

### 2. 제품 판매 현황

- 만들어진 제품의 업체형태별 판매비율을 살펴보면 중간상인, 직거래, 대형마켓의 순으로 나타났음.
  - 중간상인 37.5%, 직거래 27.0%, 대형마켓 17.3%

### 3. 원료곡에 대한 인식

- 원료곡 사용과 관련하여 만족도에 대한 인식을 조사한 결과, 경북지역 원료곡 가공적성에 대한 만족도는 결측값 13곳을 제외한 37곳의 업체 중 33개소의 업체가 89.19%로 만족, 보통이 4개소(10.81%), 불만족은 0곳으로 대부분의 업체들이 가공적성은 만족을 보였음.

#### ▼ 경북지역 원료곡

	매우 만족	약간 만족	보통	약간 불만족	매우 불만족
경북지역 원료곡 가공 적성	22	11	4	0	0
경북지역 원료곡 가격수준	8	3	8	13	5
경북지역 원료곡 안정적 공급	19	8	5	2	3
경북지역 원료곡 안전성	25	6	5	1	0

결측값: 13

- 경북지역을 제외한 기타 지역(수입산을 포함) 원료곡 가공적성에 대한 만족도는 61.91%가 만족을 하였으나 경북산에 비하여 만족도는 낮게 나타났음.

▼ 기타지역(수입산 포함) 원료곡

	매우 만족	약간 만족	보통	약간 불만족	매우 불만족
기타 원료곡 가공 적성	9	4	7	0	1
기타 원료곡 가격수준	3	2	5	7	4
기타 원료곡 안정적 공급	6	1	6	6	2
기타 원료곡 안전성	10	3	7	1	0

결측값: 29

- 경북지역 원료곡을 사용하는 업체들에게 경북지역 원료곡을 사용하는 이유를 물었을 때, 원료곡 확보가 용이하다는 점을 답변한 곳이 26개소, 86.67%로 대부분을 차지하였음.

▼ 경북지역 원료곡을 사용하는 경우, 가장 큰 이유는 무엇입니까?

	업체 수	비중(%)
가격이 저렴해서	1	3.3
맛이 뛰어나서	3	10.0
원료곡 확보가 용이해서	26	86.7
안전성이 우수하여	0	0
기타	0	0

결측값 : 20

- 경북지역 원료곡을 사용하는 경우에 발생하는 애로사항에 대한 질문에 대하여 가격변동이 심하다고 한 응답이 16개소 53.3%로 절반 이상을 차지하였음.
  - 그 외에 물량확보에 어려움이 있다고 한 응답이 13.3%, 어디서 구입해야 할 지 알지 못한다가 67%, 품질이 일정하지 않다가 3.3% 이었음.
  - 기타가 23.3%로 매우 높았는데 대부분 애로사항이 없다는 응답이었음.

▼ 경북지역 원료곡을 사용하는 경우, 가장 큰 애로사항은 무엇입니까?

	업체 수	비중(%)
품질이 일정하지 않음	1	3.3
안전성에 대한 우려가 큼	0	0
원료곡 물량확보에 어려움이 있음	4	13.3
가격 변동이 심함	16	53.3
원료곡 구입처를 알 수 없음	2	6.7
기타	7	23.3

결측값 : 20

#### 4. 제품개발

- 신제품 개발 및 판매 계획이 있는 업체는 22개소로 전체 50개의 업체 중 결측값 15개의 업체를 제외한 나머지 35개 중 절반 이상(62.8%) 차지하였음. 전반적으로 신제품개발에 대한 계획이나 의지가 있는 것으로 나타났음.
- 신제품개발계획이 있는 25개의 업체 중 신제품을 개발하는 방식은 22곳이 자체적으로 신제품을 개발한다고 하였으며 2개소는 외부기관에서 기술을 이전하여 신제품을 개발한다고 하였음.

#### 5. 유통

- 국내 영업과 유통 상 가장 큰 문제에 대한 질문에 대하여 원료곡 수급 및 가격 불안정을 13개소(29.6%)가 답변하였고, 그 뒤를 이어 낮은 마진율 11개소(25.0%), 업체간 과다경쟁 9개소(20.4%), 소비자 신뢰확보 3개소(6.8%), 높은 반품율 3개소(6.8%) 등의 순으로 응답하였음.
- 가공용 쌀 구매시 가장 중요하게 생각하는 조건으로는 65.0%가 가격이라고 답하여 무엇보다 원료곡의 가격이 중요한 것으로 조건으로 나타났음. 이외에 품질, 기타가 각각 27.5%, 5.0%이었음. 기타 의견의 경우 구미의 낙산정미소와 오상정미소의 답변이었는데 주변 RPC 때문에 원곡 수급에 지장이 있어 보기

의 조건을 충족하지 않더라도 판매만 한다면 구입할 용의가 있다고 하였음.

▼ 가공용 쌀 구매 시 가장 중요 조건

	업체 수	비중(%)
가격	26	65.0
품질	11	27.5
품종	1	2.5
안전성	0	0
규격	0	0
기타	2	5.0

결측값 : 10

- 쌀 가공 식품의 효율적인 홍보방안에 대해 질문하였을 때, 44개의 업체 중 35개소(79.6%)의 업체가 언론매체를 선택하였고, 그 뒤를 이어 유통업체가 6개소(13.6%), 소비자단체가 2개소(4.5%), 온라인 포털이나 홈페이지 이용이 1개소(2.3%)으로 대부분의 업체에서 언론매체가 가장 효율적인 홍보방안이라고 인식하고 있었음.

## 6. 시장전망

- 향후 10년 동안 국내 쌀 가공산업의 시장전망에 대하여 현재와 비슷하게 정체 43.2%, 시장이 감소 34.1%로, 단기적으로 확대되지 않을 것이나 장기적으로 매우 성장 22.7% 응답하여 시장이 앞으로도 정체되거나 감소할 것이라는 전망이 많았음.
- 쌀 가격에 대한 전망이 쌀 소비감소와 기타 자재가격 등 생산비 상승 등에 대한 양면적인 변화에 대하여 업체마다 조금 다르게 인식하고 있는 것으로 판단되며, 무엇보다 원료곡 가격에 따라 산업의 시장이 변화할 것으로 판단하는 것으로 나타났음.

## 7. 쌀 가공 클러스터에 대한 인식

- 경북지역에서 쌀 가공클러스터를 구축할 여건이 성숙되었다고 생각하는가에 대하여 48.0%가 그렇다고 응답하였고, 보통 24.0%, 매우 그렇다 14.0%의 순으로 응답하였음.
- 경북지역에서 쌀가공클러스터를 구축할 여건이 성숙되지 못하였다고 응답한 경우, 그 이유로는 가공용 쌀 생산부족 40.0%, 가공업체 수나 생산능력이 미비 30.0%, 물류 기반 시설 미비 20.0 등으로 나타났음.
- 현재 경북 지역의 쌀 가공클러스터에 대한 여건에 대하여 긍정적으로 응답한 비중이 부정적인 응답보다 높게 나타나 지역 가공업체들의 의지는 높은 것으로 판단됨. 전체적이고 종합적인 관점에서 여건에 대한 고려가 필요함.

## 4

## 식품클러스터의 이론적 논의

## 제1절 클러스터의 의의

## 1. 클러스터의 개념과 발전과정

- 클러스터 개념은 1990년 초 M. Porter 교수가 처음 제시한 이후 국가나 지역의 경쟁력을 제고시키는 전략적 분석 수단으로 등장하였음. Porter는 클러스터를 어느 특정 분야에 공통의 기술과 숙련으로 상호 연관된 기업과 관련기관들이 지리적으로 밀집된 집단으로 정의함(Porter 1998).
- 클러스터의 발전과정은 가치 사슬의 형성을 통해 관련 산업들이 집적되는 초기 발생기, 기반이 구축된 이후 관련 기업들이 점차 집적되면 클러스터 기업들을 지원하는 여러 가지 지원기관들이 설립되거나 이미 존재하고 있는 관련 지원시스템들의 네트워크가 활성화되는 성장기, 시스템이 정착되면서 지역역량이 강화되면 클러스터 역외 기업 및 숙련노동력이 유입되고, 창업을 촉진시키는 제도적 환경이 조성되는 성숙기, 기술 개발 및 시장환경 변화에 적응하기 보다는 오히려 관행과 역량에 충실한, 즉 경로의존적 경향이 나타나기 시작하는 전환기로 구분할 수 있음.

## 2. 산업 클러스터의 구성 요소

- 산업 클러스터를 구성하는 핵심요소는 집적(지리적 집중), 전문화, 다양한 지원기관 그리고 연계성으로 요약할 수 있음. 지리적 집중(geographical concentration)은 기업들이 일정범위의 지역내 물리적으로 집중하는 현상을

의미함. 전문화(specialization)는 기업들이 특정분야의 기술이나 시장 등을 중심으로 연계되거나 특화되어 나타나는 현상임. 다양한 지원기관은 개별기업의 활동과 직·간접으로 연관된 교육, 연수기관, 연구기관, 중개기관 및 금융기관 등을 일컫음. 마지막으로 중요한 핵심요소는 이러한 기업 및 다양한 지원기관 간의 연계성(connectivity)으로 제시하고 있음.

### 3. 클러스터의 효과

- 첫째, 클러스터는 지식과 정보의 파급을 통하여 혁신을 창출할 수 있음. 상호 관련성이 있는 혁신 주체들 간의 지리적 근접성을 높여주고 다양한 의사소통의 가능성을 증가시켜 자연스럽고 활발한 지식과 정보의 교류를 촉진함.
- 둘째, 클러스터는 산업 기반시설의 공유를 통하여 효과적인 활용이 가능함. 전력, 상하수도, 정보통신시설과 물류시스템, 학교, 대학 등 교육시스템을 공유할 수 있음.
- 셋째, 클러스터는 거래비용(transaction cost)의 절감효과가 있음. 클러스터 내 참여주체 간의 사업과 관련한 물리적 거리를 감소시킴으로써 정보탐색 비용, 물류비용, 보험료 등이 절감될 뿐 아니라 사후서비스도 용이함.
- 넷째, 클러스터는 규모의 경제를 실현할 수 있음. 지리적으로 근접한 일정한 지역에서 많은 동종 또는 연관기업들이 활동함으로써 원료의 구매와 제품의 판매 등이 용이하고 대규모 고객을 보장하며 대규모 지역시장을 창출하는 규모의 경제효과를 거양할 수 있음.
- 다섯째, 산업의 전문성과 생산성을 향상시킬 수 있는 경쟁과 협력을 촉진함. 클러스터는 직접적인 상호보완관계에 있는 기업 뿐 아니라 간접적으로 연관을 맺고 있는 동종 산업내의 기업들을 통합하고 있음.

## 제2절 국내 식품산업클러스터

### 1. 지역농업 클러스터

#### 1) 지역농업 클러스터 추진배경 및 도입

- 농식품부는 2004년 8월에 수립한 ‘지역농업 활성화를 위한 지역농업 클러스터 추진 및 지방농정 자율성 강화방안’을 기본 정책으로 하여 2004년 12월 ‘지역농업 클러스터 시범사업 추진방안’을 확정하고 2005년부터 지역농업 클러스터 사업을 도입하여 현재에 이름.
- 지역농업 클러스터 사업이 도입되어 시행된 배경으로는 첫째, 농가소득 증대와 농업발전을 위한 새롭고 획기적인 전략이 필요했다는 점, 둘째, 농산물 생산위주의 농업정책에서 벗어나 농산물의 가공, 유통 등 농산업과 지역의 문화, 관광산업을 연계하여 부가가치를 제고하는 한편, 선택과 집중방식의 맞춤형농정으로 전환할 필요가 제기된 점, 셋째, 지역 핵심 농산업을 클러스터라는 혁신주체로 육성하여 농가소득 증대와 농촌경제 활성화를 도모함과 아울러 기존의 개별사업 중심의 투융자를 지역농업 조직의 관점에서 체계화함으로써 재정 지원의 시너지 효과를 제고하고자 하였음.

#### 2) 지역농업 클러스터의 개념 및 유형

- 2005년 사업 시행당시 농식품부는 지역농업 클러스터를 ‘일정지역에 특화된 농산물의 생산, 유통, 가공 등과 관련된 주제를 중심으로 산·학·관이 유기적인 네트워크를 형성하고 가용자원의 최적이용을 통해 지역농업을 혁신하는 농산업 결집체’라고 정의함.
- 클러스터의 핵심적인 구성요소로서 생산시스템에는 원료 농산물의 공급체로서 전업농가, 작목반, 농업법인, 산지유통센터 등을 기본으로 원료 농산물의 부가가치를 높이는 저장·가공업체(농기업)가 존재함. 그리고 이들이 서로 연계하여 생산시스템을 구성함.

- 생산시스템을 지원하는 기구로 연구개발시스템과 산업지원시스템을 구성 요소로 포함할 수 있음. 연구개발시스템에는 농과대학 및 연구소, 농업기술원, 특화시험장, 농업기술센터 등이 있으며, 산업지원시스템에는 전방산업인 농자재업체와 농작업 서비스업체, 그리고 후방산업으로 포장이나 디자인을 포함한 유통업체가 해당됨.
- 농가나 가공업체에 기술을 전파하는 기술지원기관으로 산학 컨소시엄, 기술이전기관, 현장애로기술 연구기관 등이 있으며, 농기업의 경영 활동을 지원하는 비즈니스 서비스 지원기관으로는 농협, 경영 컨설팅업체, 수출알선 무역상사, 농기업 종합 지원센터 등이 존재함.
- 지원하는 지역의 인프라로서 교육훈련, 홍보, 금융, 물류·유통, 정보·통신 등의 기능이 포함되어야 함. 또한 이러한 산업적 SOC 뿐만 아니라 주거 여건, 환경, 지역문화, 사회적 분위기 등도 지역농업 클러스터가 형성되어 발전하기 위한 중요한 요소임.

### 3) 지역농업 클러스터의 입지 여건

- 생산 품목의 지역적인 특화가 가능해야 함. 농업은 기후 풍토의 영향을 많이 받는 산업이므로 지역의 특수성을 최대한 살린 품목으로 특화하는 것이 바람직하며, 특산단지로서의 지위를 지속적으로 유지할 수 있도록 기술개발 능력을 겸비하여야 함.
- 농업인과 농기업이 기술이전에 대한 수용 능력을 가져야 함. 연구기관에서 첨단기술이 개발되더라도 이를 산업화하지 않으면 의미가 없으며, 따라서 기술이전의 전제조건으로 적정 수준의 기술기반 능력을 보유하는 것이 매우 중요함.
- 생산자단체 또는 사업연합 등의 지역조직화를 고려해야 함. 농업인이나 농기업이 생산조직을 형성하여 학습조직으로 발전할 수 있으며, 부족한 부분을 서로 보완하는 선의의 경쟁체제가 확립될수록 신제품 개발 및 기술이전도 용이해짐.

### 4) 지역농업 클러스터의 발전 조건

- 지역농업 클러스터의 구성요소별 기능을 살펴보면, 기본적으로 산(産)은 농업 생산 및 관련산업 분야에서 경제 활동을 수행하면서 학습조직 등을 통한 창의성을 발휘하는 기능을 담당해야 함. 이에 대하여 학(學)·연(研)은 생산자와 농기업의 산업활동에 필요한 연구수행 및 컨설팅의 기능을 담당해야 함. 그리고 관(官)은 정책의 수립 및 시행을 통하여 산(産)을 지원하고 학(學)의 활동을 촉진하는 기능을 담당해야 함.
- 산업 클러스터의 발전 단계에 비추어 보면, 지역농업 클러스터도 단순 집적지에서 혁신 클러스터로 이행하게 됨. 혁신 클러스터의 주요 기능은 연구개발 기능, 교육훈련 기능, 정보교류 기능, 창업보육 기능, 시험생산 기능, 사업화 기능 등을 들 수 있는데 이러한 기능을 충실하게 수행함으로써 혁신 클러스터로 발전할 수 있음.

## 2. 광역식품 클러스터(지역전략식품산업육성)

### 1) 광역식품 클러스터의 주요 내용

- 농식품부는 지역농업 클러스터를 유형에 따라 행정단위를 기준으로 기초 클러스터와 광역 클러스터로 구분하고 있음. 광역 클러스터는 사업의 행정주체가 시나 군이 아닌 도인 경우를 의미함.
- 농식품부는 2005년부터 실시해오던 지역농업 클러스터를 2009년부터 ‘광역식품 클러스터’로 사업 명칭을 변경하였고, 2010년 4월에 생산과 단순 유통중심의 사업에서 고부가가치 2, 3차 식품산업으로 전환, 비교우위 지역특산품을 융복합 산업화를 유도하기 위해 ‘지역전략식품산업육성’으로 사업이 개편됨.

### 2) 광역 클러스터의 개념과 의의

- 우리나라의 산업 클러스터는 대부분 행정구역 중심의 공간적 범위로 구성되어 있으며 중앙정부 지원도 이러한 행정구역 기준으로 이루어지고 있음. 따라서

행정구역별로 구분된 시범단지 중심의 혁신 클러스터의 문제점을 보완하고 권역 내 혁신자원의 광역적 이용을 촉진하기 위해서는 지자체의 칸막이를 뛰어넘는 광역적 클러스터 형성이 필요하고 지역 산업지원도 클러스터 중심으로 전환하는 것을 적극 추진하는 것이 필요하다는 지적이 제기됨(이원빈 2006).

- 식품 클러스터의 경우에도 지역별 사업배분, 예산배분, 지도감독의 명확한 설정 등 행정적 편의에 따라 지역적으로 협소한 사업 중심으로 클러스터를 선정하는 경향이 있음. 또한 사업범위에 있어서도 농산업을 비롯해 지원 및 연관산업을 가능한 넓게 포함하는 것이 네트워크 형성과 혁신에 도움이 될 수 있으나, 대부분 농업생산 중심으로 협소하게 형성되고 있음.

# 5

## 국내·외 식품클러스터 사례

### 제1절 국내 사례

#### 1. 전남 친환경 쌀 클러스터

##### 1) 구성현황

- 전남 친환경 쌀 클러스터는 2005년 농식품부의 지역전략식품육성사업단으로 선정되어 산·관·학·연 등 다양한 조직이 구성주체로 참여하고 이를 총괄해 아우르는 연합체인 ‘전남 친환경 쌀 사업단’으로 구성됨.
- 사업단은 주로 생산과 유통 사업에 집중하여 순천시, 보성군, 고흥군, 강진군, 해남군 자치단체 별 생산자 조직과 순천 별량농협, 보성 보성농협, 고흥 흥양농협, 강진 강진농협, 해남 옥천농협을 각각의 지역들과 일대일로 연결 시켜놓고 있으며, 전남대, 순천대와 전남도 농업기술원의 연구지원 단체를 이들 지역의 외곽에 배치, 유기적으로 연결시켜주고 있음.

##### 2) 사업의 개요 및 목표

- 전남 친환경 쌀 클러스터의 최종목적은 전국 최고의 명품쌀을 생산하여 농가 소득을 향상시키고 첨단 RPC로 상품차별화와 RPC통합으로 지역경제활성화를 도모하고, BT산업과 네트워크강화로 농업·농촌재생을 추구하며, 선진국 수준의 친환경 자연생태지역 전남 이미지 창출로 삶의 질을 향상시킴.

## 2. 김제시 쌀 가공식품 종합타운

### 1) 추진현황

- 김제시 민선시장의 주요 추진사업으로 생산, 연구, 가공, 유통, 관광 등을 복합적으로 연계하여 쌀가공기술 연구와 유통서비스간 연계성, 쌀가공산업의 지리적·시간적 근접성을 극대화하기 위한 쌀 가공식품 종합타운 조성을 추진 중에 있음.

### 2) 기본방향

- 1, 2, 3차 산업 융복합화: 전국 최대의 쌀 주산지로서의 지역이미지를 최대한 활용하여 1차산업에 그치는 것이 아니라 2차 가공산업 활성화 및 3차 관광산업으로 이어지는 융복합화 사업화를 추진함으로써 새로운 성장동력을 창출함.
- 쌀 가공식품산업의 집적화: 전국 최초의 쌀 가공식품 산업을 특화함으로써 가공용 쌀 재배기술, 연구시설, 생산시설, 식품가공업체 유치, 전시, 유통 및 판매, 체험 등을 동시에 할 수 있는 집적화 시설을 구축함.
- 주변 발전축과의 차별화: 새만금 사업, 익산 국가식품클러스터사업, 전북 혁신도시, 전북 전략산업 등과 김제의 주변 발전축의 상생관계, 연계협력, 지원체계 등을 분석하여 쌀 가공 식품산업의 차별화 전략을 수립함.
- 쌀 가공식품산업의 선도화: 김제의 농경문화와 자연환경, 쌀 재배기술, 첨단농기계화 등 인프라를 기반으로 전국 쌀 가공식품산업을 선점함으로써 전국 최초의 쌀 가공식품 종합타운 조성의 선도적 역할을 추구함.

## 3. 화성 웰빙떡 클러스터

### 1) 사업개요

- 경기도 화성 정남농협의 웰빙떡유통사업단은 2008년 농식품부 지역농업클러스

터 사업에 선정되면서 시설구축, 연구개발을 지속해 오다 2009년 하반기부터 본격적으로 사업화가 진행되어 오고 있음.

- 정남농협을 주관기관으로 화성시, 전통식품연구원, 한국식품연구원, 한국농업대학, 조암농협, 비봉농협 등 산·학·연·관의 12개 주체가 참여하여 클러스터를 구성해 원료 생산부터 판매·유통까지의 네트워크를 구축하고 있음.

## 2) 사업내용

- 떡의 주재료인 현미나 찹쌀 등은 계약재배를 통해 지역 내 농가에서 우선적으로 구입하고, 재배 농가가 많지 않아 지역 내 조달이 어려운 잡곡 등은 산지 계통농협을 통한 구입을 원칙으로 해 소비자의 신뢰를 축적함. 또한 쌀은 반드시 경기도산 햅쌀만 사용해 신선도를 높임. 연구원, 전문가 집단으로 구성된 연구팀은 현재 140여 종의 떡 개발을 완료한 상태로 각종 테스트를 거쳐 일반 떡 상품까지 출시를 확대할 방침임.
- 일본 화과장 제조 유통업체와 MOU를 체결하고 맛이 우수한 한국 떡과 일본의 보존성 향상 기술을 결합해 세계화 사업을 적극 추진중에 있음.
- 2011년 매출목표가 50억 원 이상이며 쌀을 포함한 잡곡 수매량도 8,000톤 이상을 기록함.

## 제2절 국외 사례

### 1. 네덜란드 푸드밸리(Wageningen UR)

#### 1) 개황

- 2003년 4개시(Wageningen, Ede, Weenendaal, Rhenen), 1개 광역지자체(Province of Gelderland), 라흐닝언 대학·연구센터, 지역 개발청, 지역은행(Robo 은행) 등 약 1,440개 식품관련 업체와 70 여개의 식품과학 업체, 20개의 농식품 연구기관이 활동하고 있음. 총 종사자는 약 20만명 정도임.
- 푸드밸리에는 H.J. Heinz, Nestle, Campina, Mead Johnson, Sobel, Heineken 등의 세계적인 식품 기업들이 진출해 있음. 입주기업들은 라흐닝언 대학·연구센터, NIZO 식품연구소, TNO 식품영양연구소, Rikilt 식품 안전 연구소, 국제 식물 연구소, 농업 기술식품혁신연구소, 바이오시스템 유전학 센터 및 영양유전학 혁신센터 등으로 구성된 세계적으로 유명한 식품연구기관들과 협력하고 있음.

#### 2) 특징

- 클러스터 근무자의 절반정도가 연구소의 R&D 부문 근로자로 R&D를 중심으로 한 지식기반 클러스터라고 할 수 있음.
- 대기업과 중소기업의 산업적 중심은 연합을 통한 식품 및 원료의 생산에 있음. 관련산업의 기관들이 집약되어 있어 네트워크 효과를 통한 상호간의 시너지를 극대화하고 있음.
- 푸드밸리의 관리 및 운영을 담당하는 푸드밸리 재단(Food Valley Foundation)은 대학과 업체간의 네트워크 형성과 다양한 요구를 조정 해주는 코디네이터 역할을 하며 대학에서 개발된 기술을 기초로 창업을 지원하고 중소기업의 기술·경영면에서의 애로사항을 해결하는 역할을 함(이철우 외, 2009).

## 2. 프랑스 론-알프스(Rhone-Alpes) 유기농 클러스터

### 1) 목표

- 론-알프스 유기농 클러스터는 비영리기관으로 유기산업의 경쟁력 강화를 위하여 2005년 조성되었음. 프랑스 유기농업의 선도지역으로 생산, 가공, 무역에 있어서 중요한 지역임. 유기농 클러스터를 통하여 혁신과 마케팅, 수출 관련 정보제공, 교육훈련 및 관련 기업을 집중시키는 역할을 함.

### 2) 현황

- 2011년 현재 유기농업인 2,300명이 참여하고 있으며, 재배면적은 75,813ha임.
- 2009년 기준 982개 유기 식품업체가 입주해 있으며 이는 프랑스 유기가공업체의 17%에 해당함. 2007년 대비 약 30%가 늘어난 것임. 프랑스 유기소매상의 29%인 308개가 입주해 있으며, 2007~2009년 동안 5% 증가하였음.
- 론-알프스 유기농클러스터는 교육과 연구, 산업의 중심기관으로 역할을 함. 9개 대학과 40개의 그랑제코르(grandes ecoles, 특수전문학교)에서 23만명 이상의 학생들이 수학 중에 있음. 프랑스와 유럽의 연구기관 15개와 650개의 실험실, 3만 명의 과학자들이 있음.

## 3. 국내·외 관련 사례의 시사점

- 전남 친환경 쌀 클러스터의 주요 사업내용은 고품질 친환경 쌀의 생산기반 조성 및 생산 확대, RPC를 통한 단순 1차 가공 후 유통·판매에 치중하여 쌀을 원료로 한 기타 가공제품의 개발 및 생산을 통한 쌀의 소비 확대 측면에서는 한계를 지님.
- 전남 친환경 쌀 클러스터, 화성 웰빙떡 클러스터 등은 농협, 농협 RPC, 농가/작목반이 중추적인 역할을 하는 전형적인 생산자주도형 클러스터로 클러스터

성립을 위한 기타 요인 및 조직과의 일체화된 연계성 및 협조체제의 구축은 미흡한 편임.

- 네덜란드 푸드밸리, 이탈리아 에밀리아-로마냐 식품클러스터 외에도 덴마크·스웨덴의 외레순 클러스터, 영국의 요크셔·햄버 클러스터, 일본 지바현의 식품산업 클러스터 등의 클러스터의 핵심은 연구개발(R&D)임.
  
- 클러스터의 효율적인 운영을 위해서는 클러스터를 종합적으로 관리하는 기관의 운영이 매우 중요함. 네덜란드 푸드밸리의 푸드밸리 재단과 같이 운영주체 기관이 클러스터 및 관련 대학과 업체간의 네트워크 형성과 다양한 요구를 조정해주는 역할을 체계적으로 수행해야 하며, 대학이나 연구소에서 개발된 기술을 바탕으로 사업화 할 수 있도록 지원해주어야 함. 나아가 클러스터 내외의 각종 정보와 지식을 공유할 수 있도록 연결해줄 수 있어야 함.



## 쌀 가공 정책과 클러스터 구축여건

### 제1절 쌀 가공산업 정책방향

#### 1. 중앙정부(농림수산식품부)

- 농식품부는 쌀 초과공급 및 MMA 물량증대에 대한 대책과 쌀 소비 촉진을 위한 쌀 가공품 다양화 및 이용성 개발의 필요성이 증가함에 따라 2008년 ‘쌀 가공산업 활성화방안’을 마련함.
- 또한 쌀의 새로운 수요 개발과 쌀을 이용한 가공품의 품질향상 등 쌀 가공산업의 육성 및 쌀 이용 촉진에 필요한 사항을 정하여 쌀 가격의 안정과 쌀 가공산업의 경쟁력을 제고하고 쌀 생산 농가의 소득증대와 국가경제 발전에 이바지하기 위해 2012년 5월부터 ‘쌀 가공산업육성 및 쌀 이용촉진에 관한 법률’이 시행됨.

#### 2. 지방정부(지방자치단체)

##### 1) 경기도

- 생산자단체와 행정기관, 기업체간 연계를 맺어 경기쌀 소비를 늘리는 ‘플러스미(米)’ 프로젝트를 추진하고 있음. 플러스 미(米)는 수입의존도가 높은 밀가루의 10%를 경기쌀로 대체하기 위한 사업으로 생산기반, 기술개발, 유통·마케팅, 홍보·캠페인 등을 집중 추진하고 있음. 또한 떡 등 쌀 가공업체에 경기도지사 인증 G마크를 15개소로 확대하고, 기존 수입쌀 및 타 지역쌀을 사용하는 떡집

200개소에 '경기미 사용 인증제'를 실시하고 있음.

## 2) 전라북도

- 2009년 국내산 쌀의 소비촉진과 가공식품의 수요 창출을 위해 쌀 가공업체에 안전·위생 시설을 지원, 경쟁력 강화 및 신성장 동력 기반 확충에 나선다는 계획을 수립함. 이를 위해 도는 추경예산으로 도비 10억 원을 확보, 시군비 10억 원, 자부담 13억 원 등 모두 33억 원을 들여 사업자 10여 개를 선정, 2010년부터 본격 사업 추진에 나섬.
- 도는 이와 함께 쌀 가공업체의 고부가가치 신규 제품 생산 등을 위한 R&D과제를 지원, 기업 애로 해결 및 쌀 소비 확대를 도모키로 하여 2010년 신규사업으로 도비, 시군비 등 3억 원을 들여오는 2011년부터 2012년까지 2년 동안 쌀 가공업체 R&D과제 3건을 지원함.

## 3) 전라남도

- 쌀 가공산업 육성을 위해 △쌀 제분공장 유치 △막걸리, 떡, 케익 등 가공식품 개발 △화장품과 같은 2차 가공품 생산 등의 전략을 수립함. 쌀 제분공장의 경우 대선제분(주)이 함평군에 세운 제분공장을 '전남쌀 가공공장'으로 지정, 전남 도에서 생산한 쌀을 쌀가루 원료로 사용해 가공식품을 만든다는 전략을 세움.

## 4) 경상북도

- 기존 쌀 산업의 패러다임의 창조적 파괴를 통한 산업적인 해법과 소비자들을 감동시키는 문화적인 전략을 통해 경북 쌀 산업의 연착륙을 구현한다는 취지의 '경북 쌀 산업 무한변신 프로젝트'를 발표함.
- 경북도는 우선 쌀 가공 산업을 육성 차원에서 2012년부터 2014년까지 3년간 약 60억 원의 사업비를 투입해 도내 2개소에 쌀 산업 클러스터를 조성한다는 계획을 수립함. 쌀 산업 클러스터를 통해 연구에서 생산, 가공, 유통, 소비까지 일관된 푸드 체인을 구축하고 생산자와 기업, 연구기관이 함께 주도하는 클러스터로 조성해 나갈 계획임.

## 제2절 경북 쌀 가공산업 클러스터 구축여건 및 가능성

### 1. 산업기반 여건

#### 1) 쌀 산업

- 특정 지역에 농산업 클러스터를 조성할 때는 우선 해당 지역의 해당 농산업의 기술 기반을 고려해야 하며, 무엇보다 생산 품목의 지역적인 특화가 가능하여야 함. 경북의 경우 한우, 사과, 포도, 참외 등의 특화된 품목은 전국 생산량의 우위를 점하고 있으나 쌀 가공식품의 주원료인 쌀의 경우, 2012년 생산량은 563,960톤, 재배면적은 111,505ha로 전년대비 10a당 생산량은 1.9%, 생산량은 1.1% 감소하는 등 감소추세에 있음.
- 이와 같이, 경북은 과실과 한우 등이 상대적으로 특화되어 있어 경북 농업에서 쌀 산업이 가지는 상대적 중요성은 낮음. 따라서 우리나라 농업에서 쌀이 차지하는 중요성에도 불구하고 경북지역의 쌀 재배면적과 생산량은 지속적으로 감소하고 있는 추세임.

#### 2) 쌀 가공업체

- 농산업 클러스터를 구축하기 위해서는 해당 품목의 생산자단체 또는 사업연합 등의 지역조직화를 고려해야 함. 그러나 경북도에는 지역 특화된 쌀 가공산업 관련 산업연합체 조직이 전무함.
- 지역별 쌀 가공식품 산업현황을 보면 지역적 불균형이 심화되고 있는 추세임. 경기도와 충청도의 쌀이 가공용으로 사용되는 비율은 57%를 점유하고 있음. 경북지역의 쌀 가공업체조사결과 지역산 쌀을 원료로 이용하는 비율은 15%에 불과하여 지역 농업과의 연계성이 상대적으로 부족한 현실임.
- 전국의 쌀 가공업체는 소폭 상승하고 있으나 경북지역의 경우에는 정체 내지

는 소폭 하락하고 있음. 또한 제조업체 종사자 규모별 사업체 수 비중을 살펴 보면 떡류 제조업체의 경우 전국적으로 업체당 종사자 수가 증가하는 추세이나 경북지역은 10명 미만인 업체가 대부분을 차지하고 있음. 탁주 및 약주 제조업의 경우에도 전국 평균보다 업체의 규모가 영세함. 따라서 장기적으로는 성장역량이 불투명한 상황임.

- 이러한 경북도의 쌀 가공업체들의 영세성으로 생산된 쌀 가공식품의 위생과 안전성 확보가 매우 미흡한 수준임. 건강한 먹거리, 웰빙에 대한 소비자들의 선호가 증가하는 소비추세에도 불구하고 경북도 쌀 가공업체를 대상으로 한 설문조사 결과 HACCP 인증을 받은 업체는 6%에 불과함.
- 이러한 경북지역의 쌀 가공업체들의 영세성으로 장기적인 성장역량으로의 역할은 매우 불투명하며, 산업체와 지역 대학과 연구기관간의 네트워크는 구축되어 있지 않음.

## 2. 연구개발 여건

- 이러한 점에서 대학이나 연구기관이 존재하는 지역은 지역농업 클러스터의 바람직한 입지라고 할 수 있음. 단지 조성의 근본적인 목적이 기술 고도화와 연구개발 성과의 사업화이기 때문에 연구개발 기능을 보유하지 못한 지역은 단지 설립이 근본적으로 불가능하다고 할 수 있음. 그러나 경북도의 경우 쌀 가공관련 연구기관이 없으며 지역대학에도 쌀 가공 관련 학과와 전문가가 크게 부족함.
- 경북도의 대부분의 업체가 영세기업으로 쌀 가공식품 개발을 위한 원천기술 확보보다는 단기적 제품개발에 치중함으로써 차별화되지 못한 제품개발로 실용화가 미흡한 현실임.
- 쌀 가공제조설비 국산화 기반이 저조하여 고가의 설비를 영세기업들이 구축할 수 있는 여력이 없으며, 이를 통한 연구개발, 신규 시설투자 등이 매우 부족한 순환구조를 가지고 있음.

### 3. 지원시스템 여건

- 국내외 식품클러스터 사례에서도 볼 수 있듯이 클러스터의 효율적인 운영을 위해서는 클러스터를 종합적으로 관리하는 기관의 존재와 운영이 매우 중요함. 클러스터 및 관련 대학과 업체간의 네트워크 형성과 다양한 요구를 조정해주는 역할을 체계적으로 수행해야 하며, 대학이나 연구소에서 개발된 기술을 바탕으로 사업화 할 수 있도록 지원해주어야 함. 나아가 클러스터 내외의 각종 정보와 지식을 공유할 수 있도록 연결해줄 수 있어야 함. 경북도의 경우 쌀 가공산업과 관련된 업체, 대학 및 연구기관 등의 네트워크가 매우 약한 실정임.
- 경북도는 ‘쌀 산업 무한변신 프로젝트’ 수립 및 시행 등의 자체적인 노력에도 불구하고 쌀 가공기술이전 비용과 신규 시설투자비용에 대한 지원수준, 그리고 쌀 가공관련 기업체들의 지역내 유치를 위한 노력은 타 지역에 비해 미흡한 수준임.

### 4. 소결

- 이상에서 살펴본 바와 같이 경북농업에서 생산량, 특화도 등에서 상대적으로 쌀이 차지하는 비중은 낮은 실정임. 쌀 가공업체 또한 경북도내 쌀 가공업체의 규모는 영세하고 클러스터 구축시 필요한 네트워크화 및 조직화 등 장기적인 발전을 위한 협력체계가 현재 없는 상태임.
- 또한 클러스터 조성을 위해서는 기술고도화, 연구개발 성과의 사업화로 연구개발의 중요성이 매우 높는데 현재 도내 R&D와 관련하여 쌀 가공관련 전문 연구기관 및 인력 부족한 실정임.
- 쌀 가공산업의 발전을 위한 경북도의 많은 노력에도 불구하고 쌀 가공기술이전과 신규 시설투자비용 등에 대한 행재정적 지원이 미흡하고, 그에 따라 쌀 가공관련 기업체 유치도 쉽지 않은 상황임.
- 결론적으로 현재 시점에서 경북에서 쌀 가공산업 클러스터의 구축여건은 미비

하다고 판단됨. 그에 따라 현재 시점에서 쌀 가공산업 클러스터를 구축하는 세부 기본계획을 수립하는 것보다 앞으로 이러한 쌀 가공산업 클러스터를 구축하기 위해서 쌀 가공산업 기반을 우선 구축하는 형태의 노력이 필요하며, 이를 통하여 경북형 쌀 가공산업 클러스터 구축을 위한 기본방향과 구축모델의 정립이 우선적으로 필요한 상황임.

# 7

## 경북형 쌀 가공클러스터 구축방향

### 제1절 비전과 목표

#### 1. 비전

비 전

**미래 쌀 산업을 선도하는 쌀 가공 클러스터**

#### 2. 기본목표

##### 1) 가장 성공적인 클러스터가 될 수 있는 기반 구축

- 시장개방 확대에 대비하여 현재와 같은 농업생산에서 벗어나 고부가가치를 창출할 수 있는 지역 쌀 가공산업의 발전을 위하여 필요한 기반조성 방향을 모색하고, 쌀 가공산업의 경쟁력 강화 도모

##### 2) 가장 잘 하고 있는 지역 특화 품목 중심 : 탁주 및 막걸리, 한과

- 선택과 집중을 통하여 경북 쌀 가공산업을 견인할 수 있는 시장 중심적이며 기존 국내 식품클러스터와는 다른 형태로 식품클러스터를 조성할 필요가 있음.

현재 지역의 쌀 가공산업 중에서 경쟁력과 특화도를 보이는 품목인 탁주 및 막걸리와 한과임.

### 3) 가장 잘 될 수 있는 미래 성장 품목 결합 : 쌀가루, 레토르트 제품

- 현재 성장세에 있는 쌀가루 가공산업의 원료공급 및 간편식인 레토르트 제품을 중심으로 하는 미래 성장제품에 대한 전문 제조업체 육성 및 R&D를 지속적으로 추진하여 고부가가치를 창출할 수 있는 21세기 신성장동력산업으로 발전시켜 나가야 함.

### 4) 가장 필요한 것을 지원하는 사업구조와 지원체계 조성

- 쌀 가공클러스터사업의 각종 사업전개와 성과를 달성하기 위해 분야별로 체계적인 지원시스템이 필요함. 특히 지원되어야 할 분야인 행정지원, 재정지원, 문화행사 및 전문인력을 지원함으로써 혁신체계구축과 사업추진이 원활하도록 지원시스템을 정비

### 5) 가장 소비자가 원하고 생산자가 잘 사는 도농상생 허브

- 소비자가 원하는 제품을 생산하여 소비자가 만족한 구매를 계속적으로 하게 되고, 그에 따라 생산자들의 소득이 올라가는 도농상생의 허브로서 쌀 가공클러스터사업 추진

## 3. 최종목표

- DDA·FTA협상 등 세계경제의 글로벌·블록화 심화에 따른 지역 쌀 가공산업의 발전을 위한 기반구축을 통하여 경북형 쌀 가공산업을 육성하여 경북 쌀 산업과 쌀 가공산업의 발전의 계기를 마련
- 최종적으로 경북 쌀 가공클러스터를 중심으로 네트워킹, 인력양성, R&D, 기업

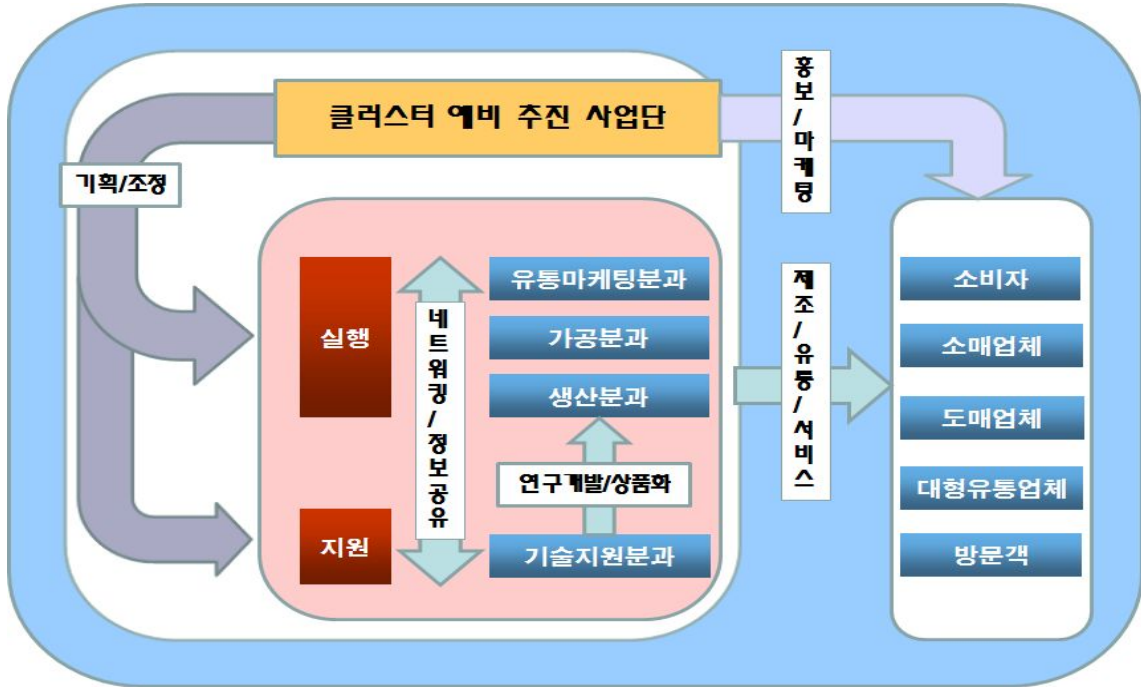
지원, 마케팅, 홍보 등 사업을 실시하여 쌀 농가는 원료곡 공급으로 안정적인 수입원 확보, 참여 쌀 가공기업은 매출증대, R&D기관은 연구인프라 확보 등 효과를 가져 오는 미래를 선도하는 쌀 가공사업 허브의 구축

## 제2절 경북 쌀가공산업 클러스터 기반조성 위한 세부사업

- 경북지역의 쌀가공산업 클러스터 여건에서 미흡한 부분으로 파악된 쌀가공업체의 영세성, 쌀가공산업 관련업체 조직화 미흡, 쌀가공관련 전문 연구기관 및 인력부족, 쌀가공상품의 차지역과의 차별성 부족 등을 선결할 수 있는 기반조성을 우선적으로 추진할 필요가 있음.

### 1. 쌀 가공클러스터 예비 추진사업단 구성

- 경북형 쌀 가공클러스터 사업모델을 성공시키기 위해서 기반조성을 위한 주관 주체로서 클러스터 예비 추진사업단을 운영하여, 사업단으로 각 주체별 역량을 집중시키고, 클러스터 사업단을 통해 역량을 재분배하는 시스템을 구축해야 함.
- 경북형 쌀 가공클러스터 사업단은 클러스터 사업의 조절자로서 주체간 의사소통 및 인적, 물적 네트워크를 형성하고 사업단내의 논의 기구를 통하여 이견을 조정하여, 각 산업주체가 유기적으로 사업을 진행하여 효과를 극대화하여야 함.



▲ 경북형 쌀 가공클러스터 추진체계

- 클러스터 사업단을 통해 쌀 가공관련 산업 주체 및 연구기관의 네트워크 및 정보공유가 이루어 질 것이며, 사업단은 참여기관의 각종 쌀 가공사업의 기획 및 조정의 역할을 수행함임.

## 2. 쌀가공산업 일반현황 및 관련업체 기초 데이터베이스 구축사업

- 쌀가공산업 클러스터 조성여건에 대한 업체 조사결과 가공용쌀 생산량 부족 (40%), 가공업체 기반 미비(30%), 쌀가공관련 기반시설 미비(20%) 등이 거론 되었으나, 이에 대한 현황 자료가 미흡하여 쌀가공산업 발전을 위한 정책 수립, 지원 방향 모색, 산학연관 네트워크 구축 등 클러스터 추진에 필요한 데이터베이스 구축사업이 필요함.
- DB구축 시에는 관련 업체와 기반시설 등 하드웨어 측면뿐만 아니라 경북지역의 원료곡 수급 현황, 생산제품의 마케팅 현황 파악, 쌀가공식품에 대한 소비

자 조사 등 시장여건에 대한 자료도 함께 구축할 필요가 있음. 이를 통해 경북 쌀가공업체와 산업의 SWOT분석을 실시하고, SO(강점기회)전략 도출을 통해 중장기 쌀가공산업 발전계획 수립하도록 함.

### 3. 원료곡 생산기반 정립과 업체의 시설현대화 사업

- 쌀가공업체들이 경북지역에서 생산된 쌀의 원료 사용 비중이 낮은 가장 큰 이유는 타 지역에서 생산된 쌀과의 가격 차이가 크다는 것과 가격변동이 심하다는 것임.
- 경북지역에서 생산된 쌀의 공급단가를 낮추기 위해서는 현재 일품위주의 생식용 쌀 재배면적 일부를 가공용으로 적합한 다수확 품종이나 가공적성이 우수한 품종의 재배로 전환할 수 있는 중장기 대책 수립이 필요함.
- 일반 가공용쌀의 재배단지 조성사업뿐만 아니라 소비가 지속적으로 증가추세인 기능성쌀 가공식품을 위한 원료쌀 생산단지 조성 및 지원을 통해 농가소득 증대, 쌀가공업체의 안정적이고 저렴한 원료곡 공급체계를 구축할 필요가 있음.

### 4. 마케팅 지원 인프라 구축사업 : 쌀가공식품 지원센터 운영

- 경북지역 업체의 영세성을 고려하여 지자체 차원에서 마케팅 지원 방안 모색이 필요하며, 쌀가공식품 제조업체의 각종 기술지원, 경영지원, 마케팅 지원 등을 위한 종합 지원센터의 건립이 필요함.
- ‘쌀가공식품 지원센터’에서는 쌀 가공업체의 기술적 지원, 공용장비 지원, 물류/유통 지원, 마케팅 지원뿐만 아니라 쌀가공식품의 각종 인증 지원과 인력양성 프로그램 운영, 쌀 체험관 운영, 쌀 박물관 운영 및 쌀 박람회 운영 등 쌀가공산업 인프라 조성을 위한 중심 센터로서의 기능을 담당할 수 있도록 함.

## 5. 국내 쌀관련 우수 클러스터 및 대학, 연구소와의 교류협력 과 인력양성사업

- 쌀가공식품의 경쟁력 강화를 위한 대학, 연구기관, 유관 혁신센터를 중심으로 네트워크를 형성하여 신제품 개발과 공정혁신을 위한 연구개발 인력 양성과 쌀가공식품 제조업체에서 필요로 하는 생산인력 등 인적자원 개발을 추진하여야 함.
- 관련 기관과의 긴밀한 협력 하에 교육프로그램을 운영함으로써 지역 내 쌀가공식품 분야의 우수 인력배출과 산업현장 투입을 통한 지역산업의 경쟁력 제고와, 기업 내 기술경쟁력 향상을 통한 미래 유망 신제품 개발 기반 마련의 효과를 기대할 수 있음.

## 6. 쌀가공식품 관련 기업과 연구소의 투자 유치사업

- 경북지역 입주업체에 대해 도차원에서 각종 세제 지원, 기반시설 지원, 마케팅 지원 등 다양한 지원계획을 수립하고 이를 적극적으로 홍보함으로써 지역 내 업체들의 입주를 활성화 할 수 있도록 함.
- 쌀가공산업의 안정적이고 지속적인 발전을 위해서는 R&D의 강화가 필수적으로 향후 경북 쌀가공산업 클러스터 구축 계획에 정부출연연구소 및 기업부설 연구소 유치계획을 수립·추진할 필요가 있음.

## 7. 한과, 소주 및 약주, 탁주 등 지역 쌀가공식품의 명품화 추진 지원

- 시장에서 인지도가 상대적으로 높은 소주 및 약주, 탁주, 한과 등 주요 생산품목의 공동 프리미엄브랜드 개발 및 관리를 통한 브랜드 파워 제고와 최근 증가하고 있는 소비자들의 안전성 욕구 충족을 위해 업체들의 HACCP 도입을 지원할 필요가 있음. 소비자 인지도가 낮은 품목은 도차원에서 공동브랜드화를

통한 홍보 및 마케팅 추진토록 함.

- 명품화를 위해 지역 내 생산품에 대한 브랜드 개발과 홍보, 판촉 등의 마케팅 지원뿐만 아니라 중소기업의 국내외 전시 및 박람회 참가비용 지원, 공동브랜드 및 공동 판매 책자 제작비용 지원 등의 사업을 실시할 필요가 있음.

## 8. R&D센터 설립 및 운영을 통한 연구개발사업

- 소비자의 식생활 패턴 변화에 부응할 수 있는 상품 개발과 향후 성장가능성이 높을 것으로 평가되는 레토르트 식품과 가공적성이 용이한 쌀가루 개발 분야에 집중 투자가 필요함.
- R&D센터 운영의 효율성 제고를 위해 경북지역은 물론 대구지역에 위치한 쌀 관련 연구기관과 전문가들로 구성된 쌀가공식품 산학연관 협의체를 구성하여 긴밀한 협조체계를 구축할 필요가 있음.