

---

# 이런 날 거부할 쉰(수수) 있겠니?

- 국내 '수수' 소비시장 확대 및 생산기반 구축-

---

2020. 10.



농촌진흥청

**농촌진흥청**

# 이런 날 거부할 '췌(수수)' 있겠니?!

**추진 배경**

국민이 참여한 디자인으로!

국산 **수수**를 이용한 상품 다양화로 소비시장 확대 및 생산기반 구축!



- 1 수입 잠곡 대비 건강기능성 우수
- 2 수량성 및 기계화적성 향상  
품종 개발로 생산비 절감 가능
- 3 기후변화에도 환경 적응성이 우수
- 4 논 타작물 재배로 농가 소득향상 가능

국산 수수의 **우수성**을 알리고  
안정적 **생산-가공-소비**  
선순환시스템 구축

**추진 내용**

국민 참여한 **협업과제**로 4개 중점분야 추진!



**성과 및 효과**



**향후 계획**

- ◆ 일반식품 기능성 표시제 도입을 통한 수수 기능성 홍보 확대
- ◆ 수수 6차 산업 특화단지 조성을 위한 프로그램 개발·보급

# 1 이런 날 거부할 '쑤(수수)' 있겠니?! (국립식량과학원)

과제유형	실행·협업과제	정책분야	산업지원
주관기관 (협업기관)	농촌진흥청 국립식량과학원 (국립농업과학원, 유팜, 마당식문화연구소, 디자인농부, 한국제과기능장협회, 이룸)	주관기관 과제담당자	최명은 농업연구사 연락처 : 055-350-1244 이메일 : cme0807@korea.kr

## 1 과제 개요

- ◆ (사업목표) 국산 '수수' 상품다양화로 소비시장 확대 및 생산기반 구축
- ◆ (주요고객) 생산자(농업인)·산업체(가공·유통업체)·소비자
- ◆ (추진기간) '20. 4. ~ '21. 12
- ◆ (소요예산) ('20) 3억 원(식량원 3억 원) / ('21) 4억 원
- ◆ (추진내용) 수수 제품개발을 통한 식품산업 활성화 및 안정적 생산 기반

### 비전 국산 수수의 안정적 생산-가공-소비 선순환 시스템 구축

#### 목표



- 수수 원료곡 안정생산을 위한 규모화 및 재배 전(全)과정 기계화 구축
- 수수의 시제품 개발 및 평가
- 환경적응성 향상 품종재배를 통한 공익적 기능확대
- 수수 소비확대를 위한 레시피 개발 및 기능성 홍보

#### 원료곡 안정생산

- 재배단지 조성으로 원료곡 생산기반 구축
- 현장평가를 통한 신품종 홍보
- 재배 순과정 기계화 기술 구축

#### 제품 다양화

- 시제품 개발
  - 식품 : 수수경단, 수수 시리얼바 등
  - 주류: 고량주 등
  - 비식용: DIY빗자루 등

#### 공익적기능 확대

- 문화경관조성으로 부가 가치 창출
- 환경적응성 향상 품종 재배로 재배 가능지역 확대
- 재배 단지 규모화로 문화공간 조성

#### 기능성 홍보

- 국산 수수(잡곡)의 기능성 홍보
- 레시피 개발
  - 전통요리 및 간편식 요리 방법 개발·홍보

## 2 추진배경

- 수량성 등이 개선된 현장 맞춤형 신품종 보급 및 영농기술 지원 확대
- 수수의 건강기능성 연구와 홍보 등을 통한 소비촉진 방안 마련

### □ [국정기여] 국산 수수재배로 식량안보 등 국가 현안 해결에 기여

- (기후변화) 환경 변화로 인한 세계 식량안보 대두 상황 대응
  - 고온, 건조 기후 적응성 우수, 물 사용량, 비료, 농약 사용이 적음
  - \* 작물별 요수(要水)량: 수수 400mm(벼의 1/3수준) 쌀 1,250mm, 옥수수 500mm
- (수급안정) 논 타작물 재배를 통한 쌀 수급불균형 해결에 기여
  - ※ 관련 국정과제: 82 「농어업인 소득안전망의 촘촘한 확충」(농산물 수급 안정)
  - 쌀 과잉문제 대응을 위한 정부의 '논 타작물 재배 지원사업'에 부합
  - \* 쌀 과잉문제 대응을 위해 논 2만ha 대상 타작물 재배 유도
  - 수수는 습해에 강해 논 재배에 적합한 작목으로서 안정생산 가능
  - \* 작물별 논 재배 적응성(내습성) 검정 결과: 수수 > 콩 > 조 > 기장 > 팥 ('12~'13, 잡곡과)
- (부가가치) 식량 그 이상의 공익적 기능 실현 가능
  - 안정적인 먹거리 공급 및 경관을 이용한 농촌관광 활성화에 기여
  - \* 국내 간척지 농지면적(13만ha) 중 70% 벼 재배로 활용 → 타작물 재배 확대 필요
  - ※ 관련 국정과제: 83 「지속가능한 농식품 산업기반 조성」(품질 좋은 먹거리 공급)

### □ [기능성] 타 작목 대비 건강기능성 가치가 확대될 가능성이 높음

- 생리활성 성분 함량 월등, 항산화, 항당뇨 등 건강 기능성 효과가 탁월
  - \* 주요 생리활성성분 : 폴리페놀, 안토시아닌, 스테롤, 폴리코사놀

수입 건강곡물  
대비 국산 수수의  
건강 기능성 및  
활성 비교



□ [문제점] 국내 수수의 수급 불안정으로 인해 시장 확대에 제한

○ (생산) 재배지형에 따른 낮은 기계화율 및 외국대비 낮은 수량성

\* 농업경영체 수수 재배면적: ('16) 2,434ha → ('17) 1,971 → ('18) 1,853

\* 농가 평균수량성(톤/ha): 미국 4.5, 중국 4.5, 스페인 4.2, 한국 1.8('18, FAO)

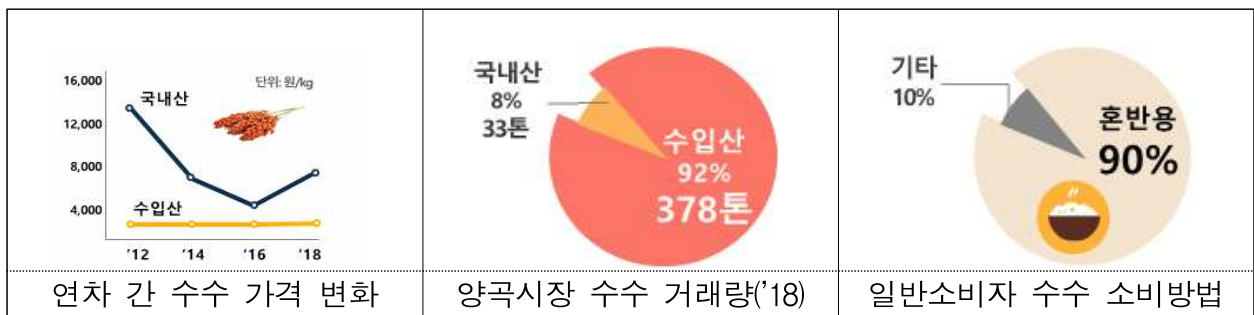
○ (소비) 잡곡소비는 증가하고 있으나, 혼반위주의 제한된 소비 (90%)로 인해 수수의 가격변동 폭이 큼

\* 잡곡 1인당 소비량: ('11) 0.6kg → ('12) 0.6 → ('14) 1.0 → ('16) 1.2

○ (유통) 낮은 가격 경쟁력으로 시장에서 수입산 수수의 비중이 큼

\* 국내산: ('12) 11,800(원/kg) → ('14) 5,400 → ('16) 2,950 → ('18) 6,000(수입산 대비 4.3배)

\* 수입산: ('12) 1,300(원/kg) → ('14) 1,300 → ('16) 1,300 → ('18) 1,400(도매가격)



□ [기반확보] 수량, 내재해, 기계적성이 향상된 신품종 육성 완료('19.12월)

○ 생산성 증가, 생산비 절감을 통한 원료곡의 안정생산 여건이 마련됨

\* 재래종: 수량 200kg/10a, 키 2m 이상 ⇒ 신품종: 수량성 559~596kg/10a, 키 1m 내외



	과거	2000년 초반	현재	향후목표
키	2m 이상	1m 내외	1m 내외	1m 내외
수량(kg/10a)	±200	200~300	350~550	650이상



### 3 추진내용

#### □ 추진개요



#### □ 【1단계】 이해하기 및 문제 정의하기

##### ○ 국민디자인단 구성

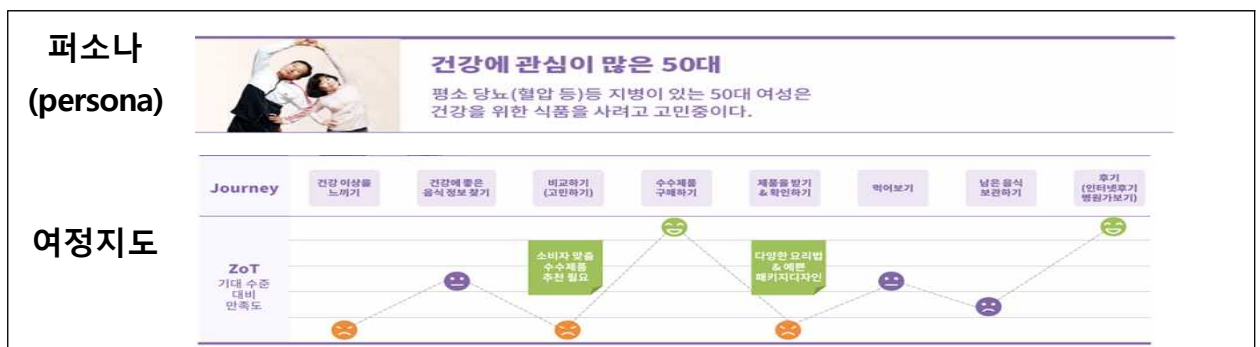
- 일반국민: 소비자
- 가공·유통 종사자: 식품 가공, 제조, 판매업체
- 컨설팅 및 자문위원: 국립농업과학원



##### ○ 공유하기 : 국민디자인단 역할, 수수의 이용성 및 중요성 이해

- 수수 인식·소비 확대를 위한 범국민적 노력의 필요성 공감

##### ○ 「퍼소나 및 여정지도」를 통한 수수 구매 고객 설정



##### ○ 고객 여정지도 분석을 통한 「불편한 점 및 니즈」 분석

- 안전 먹거리 확인을 위한 재배 시기, 장소, 도정 정보가 부족함
- 수수제품 용량과 디자인, 포장, 구성면에서 선호도가 떨어짐
- 많은 먹거리 정보 중 수수에 관한 정보를 인지하기 어려움
- 생활습관병 개선을 위한 식품정보에 비해 맞춤형 제품과 이용방법에 대한 정보는 제한적임

## □ 【2단계】 진짜 문제 정의하기



- 소비자들이 수수 및 수수제품을 많이 이용하지 않는 원인 파악
  - 구매 어려움, 제품 다양성 부족 등 11개의 핵심적인 문제점 정의

고객들이 수수 및 수수제품을 많이 이용하지 않는 이유는 OOO이다.



고객들이 수수 및 수수제품을 많이 이용하게 하려면 OOO해야 한다.

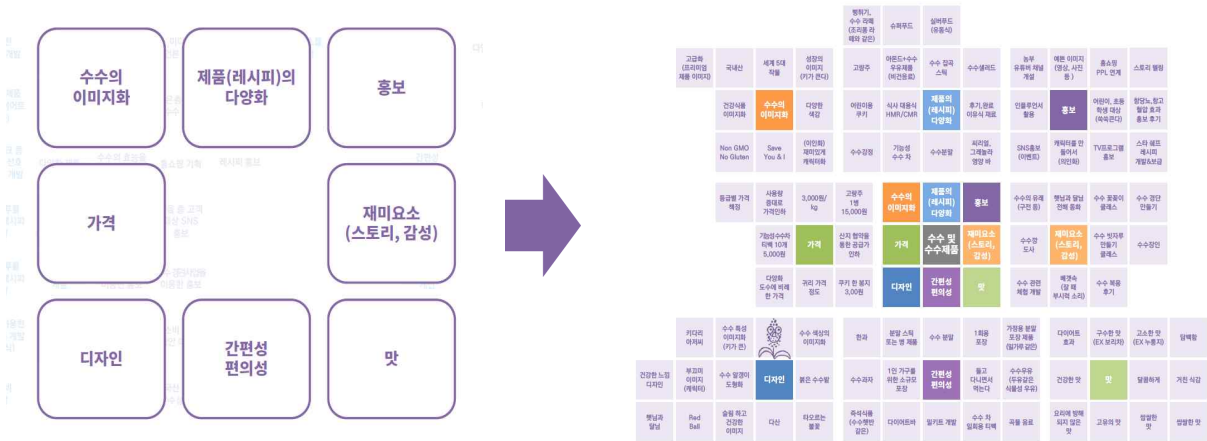


- 문제점 정의에 기반 하여 향후 개선 방안 모색
  - 수수의 이미지화, 제품다양화, 홍보 등 8개의 개선 방향성 도출
- 현장방문을 통한 문제점 분석: **“수수 소비 문제점과 촉진 방법은?”**

<b>현장검증 (업체, 소비자)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 디자인농부(익산) : 잡곡가공업체                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수수에 대한 소비자들의 인식 부족</li> </ul> </li> <li>○ 승당영농조합법인(영월) : 잡곡 유통업체                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 안정적 원료곡 수급 어려움</li> </ul> </li> <li>○ 제과제빵 기능장협회(서울)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수수에 대한 소비자들의 건강기능 인식 부족</li> </ul> </li> <li>○ 이룸(춘천) : 잡곡가공업체                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품생산을 위한 가격경쟁력 부족</li> </ul> </li> <li>○ 보롬왓(제주) : 문화공간                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생산물 활용 및 소비방법이 제한적</li> </ul> </li> </ul>	
<b>심층인터뷰 (소비자)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소비자 인터뷰(7.7, 10명)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수수 제품의 다양성 부족</li> <li>- 조리방법이 번거로움</li> <li>- 다양한 잡곡으로 수수 소비 필요성 감소</li> <li>- 수수에 대한 인식 부족</li> </ul> </li> </ul>	

# □ 【3단계】 아이디어 발전하기

○ 만다라트 방법을 통해 개선 아이디어를 체계적으로 발산



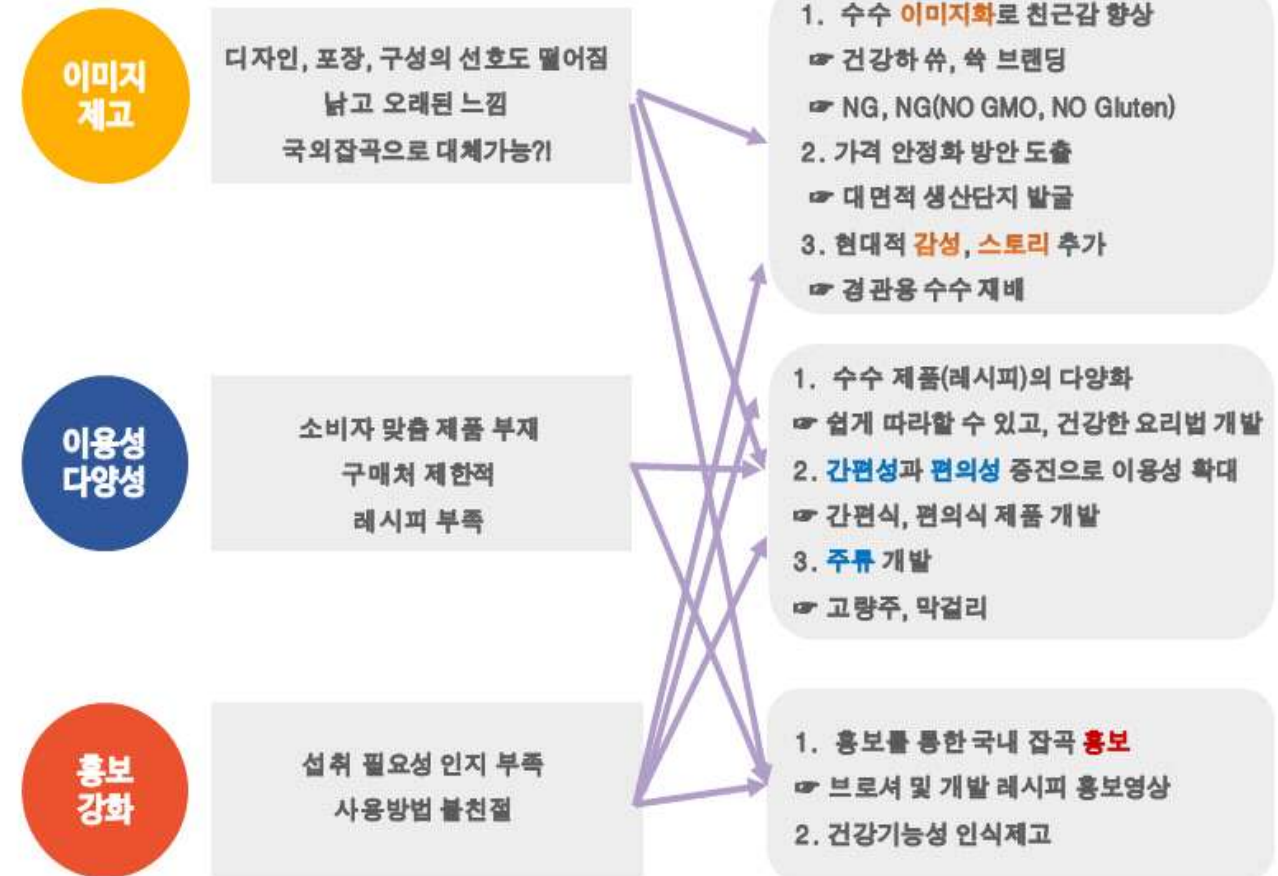
○ 브레인 스토밍을 통한 제품의 구체화, 속성분석

- 제품 개발 시 소비자 만족 분석과 실현가능성을 바탕으로 컨셉 선정

## <컨셉 유형화>

## <문제점>

## <개선 아이디어>





## □ 【4단계】 아이디어 구체화

○ 국산 수수의 신뢰성 제고와 친근감 향상을 위한 이미지화

- 수수의 건강기능성, 향토성(전래동화) 등을 디자인 요소에 반영



- 수수의 다양한 종피색을 활용한 경관단지 조성으로 농촌관광 활성화

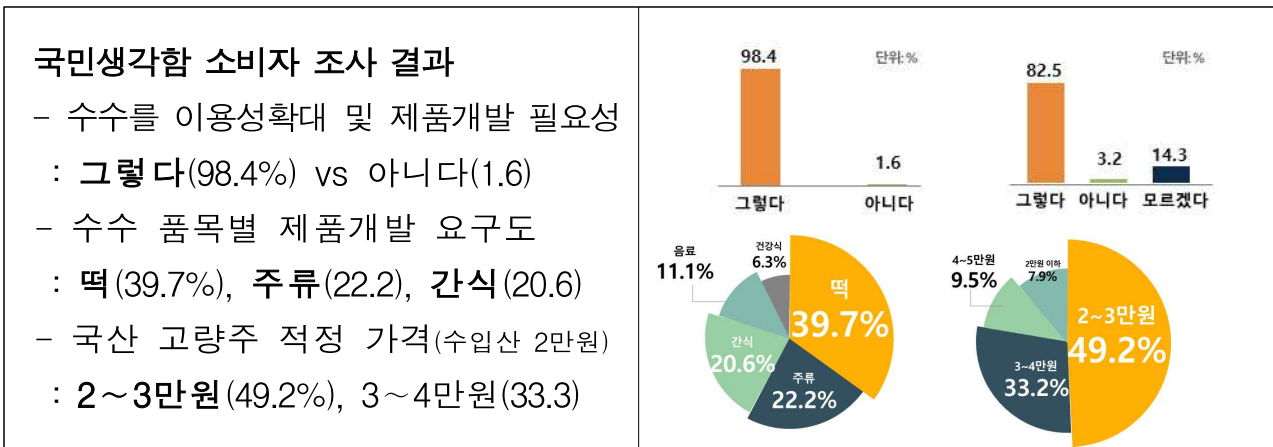


○ 수수의 영양기능성을 살린 레시피와 간편식 제품개발

1) 소비층 확대를 위해 다양한 연령층의 선호를 반영



## 2) 수수의 영양기능성을 살린 건강간편식 제품 개발



### - 수수경단 브랜딩: '해달'

구분	내용
로고 모양	
패키지 구성과 디자인	패키지 구성: 비닐포장날개 포장 4개 x4, 4개 set 박스 패키지 구성
	패키지 디자인: 해와 달이 된 오누이 일러스트 수록화 느낌으로 패키지 디자인
컬러	매대 진열시 눈에 띄는 밝은 오렌지 컬러 최종 선택
가격	소비자들이 쉽게 접근할 수 있는 가격인 만원 이하로 구성



### - 수수 씨리얼바: '파워레드'

구분	내용
로고 모양	
패키지 구성과 디자인	패키지 구성: 가장 일반적인 씨리얼바 크기의 비닐포장 패키지 날개 구성
	패키지 디자인: 로고는 가운데위치 수수 낱알을 은각으로 처리(대비되게)
컬러	적색 계열로
컨셉	체중 조절 식품으로 컨셉, 고가 라인



\* 씨리얼바 제품 컨셉 시연으로 참가한 사전과 일러스트, 폰트는 저작권 문제로 인해 사용하실 수 없음을 알려드립니다.

### 3) 주류 개발

#### - 프리미엄 고량주: '홍로'

구분	내용	
로고 모양		패키지 디자인 컨셉에서 레퍼런스  100% 국내산 쌀을 원료로 하여 정제된 쌀을 최첨단 양조장 에서 양조하여 제조
패키지 구성과 디자인		<ul style="list-style-type: none"> <li>수수를 수목화 느낌으로</li> <li>도장마크를 이용하여 프리미엄 느낌 나타냄</li> <li>불투명한 유리병</li> <li>뚜껑을 좀더 크게</li> </ul>
컬러	프리미엄 제품을 강조하는 모노톤의 디자인	
컨셉	"100% 국내산 붉은 수수로 만든 프리미엄 고량주"	



**特**  
국내산 수수 100%에  
프리미엄 양조장  
에서 양조하여 제조

#### - 수수 막걸리

라벨	로고	패키지
붉은색 수수 종자 자라는 부분 띄로 배경 색 넣어서		투명인데 붉은색이 들어간 PET
불투명한 두꺼운 라벨지		불투명 PET
피카 흰색 > 종자 이미지는 붉은 계열		투명 PET
영렬에서 자란 수수로 만든 막걸리		불투명 흰색PET
"국내산 수수로만 빚은 막걸리"		



#### ○ 전시, 체험, 홍보 중심 온·오프라인 콘텐츠 활용



## □ **【5단계】 실행전략 전달하기**

- **(생산안정화)** 신기술 및 품종보급을 위한 현장과 소통
  - 수수 신품종 보급을 위한 **현장 기술지원**(11회, '20.2.17.~9.20.)
  - 수수 재배생력화 기술 **홍보**(3회, '20.7.1.~7.20.)
  - 수수 논재배 전(全)과정 기계화기술 책자발간('20.1.2.~ 6.30.)
- **(제품다양화)** 수수 가공 수요자 맞춤형 시제품 개발
  - 수수로 만든 **제품 개발과 시제품 생산**('20.8.3.~8.30)
    - \* 소비자 선호도가 높은 제품: 경단, 고량주, 막걸리 등 수수 가공식품 4종
  - 국민생각함 참여자 대상 수수 가공제품 **선호도 조사**('20.9.17.~10.5.)
  - '수수 빗자루 DIY 만들기' 체험 행사('20.10.6.)
  - 고량주 원료곡 생산단지 맞춤 제품개발('20.1.2.~9.30.)
- **(공익적기능)** 수수 고유특성을 이용한 부가가치 창출
  - 환경적응성 향상 수수 품종재배를 통한 **경관가치 창출**
    - \* 서산 간척지 수수 시험포장 조성: 소담찰 등 9품종 및 계통(1.5ha, '20.6. ~ '20. 9.)
    - \* 제주 수수재배 문화·관광 공간 조성: 노을찰 등 3품종(1ha, '20.6. ~'20.10.)
- **(소비확대-기능성)** 수수 및 국산잡곡의 영양·기능 우수성 홍보
  - (생산자) 수수 신품종 **인지도 제고**를 위한 홍보(3회, '20.1. ~ '20.9.)
  - (산업체) 수수 기능성을 활용한 **산업화 소재개발·출원**(2건)
    - \* 화장료 조성물(미백, 주름) 및 소화율 증진 식품 조성물
  - (소비자) 수수 장내 미생물 개선 효과('20.9.23.) 및 리플렛을 활용한 수수의 기능성 홍보('20.9.20. ~ 12월)
- **(소비확대-레시피개발)** 수수를 주재료로 한 새로운 레시피 개발과 홍보
  - **간편 레시피 7종** 개발·홍보('20.7.20.~8.20.) \* 네이버FARM 공유예정
  - **제과·제빵 레시피 6종** 개발·배포('20.5.1.~) \* 제과기능장 빵집 900개소
- **(기관 간 협업)** 농가 소득 향상을 위한 생산단지 조성 및 가공기술 지도
  - 고량주 및 막걸리 생산 양조연구 기술지도('20.9.10.~) \* 농과원-식량원
  - 고량주 원료곡 생산단지 조성('20.1.2.~) \* 제천·영월기술센터-식량원



## 4

## 국민디자인단 운영 성과

## 가. 국민디자인단 구성 현황

구분		성명/소속/직위	역할
국민	분야 전문가	김중학/(주)이룸/부장	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 과제 전반에 대한 자문, 발전방안 제시</li> <li>○ 정책수요자 입장에서의 의견 제시, 아이디어 개발</li> <li>○ 아이디어 개발에 따른 시제품 제작</li> <li>○ 시제품 홍보, 전시 물품 협조</li> </ul>
		유성목/영월 한반도면	
		박민영/마당식문화연구소/소장	
		김요섭/디자인농부/대표	
		송덕권/(사)한국제과기능장협회/사무총장	
	정책수요자	성필모/전북대학교/대학원생	
		최명진/주부	
서비스 디자이너	박상길/크레이티브 다다/	○ 과제를 통해 도출된 문제점 해결을 위한 방향 설정 및 조언	
국민디자인단 담당	박창욱/혁신행정법무담당관실/사무관	○ 국민디자인단 운영	
	김효진/혁신행정법무담당관실/주무관		
정책공급자	국민디자인단 담당부서	정찬식/발작물개발과/과장	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 국민디자인단 과제 자료 수집 및 정리</li> <li>○ 팀 운영관리, 일정, 목표 관리</li> <li>○ 국민디자인단 전시, 행사 진행</li> </ul>
		한상익/발작물개발과/연구관	
		송석보/발작물개발과/연구관	
		최명은/발작물개발과/연구사	
		추지호/발작물개발과/연구사	
		김지영/발작물개발과/연구사	
	국민디자인단 협업부서	최준열/발효가공식품과/과장	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 아이디어 발견 및 브레인스토밍</li> <li>○ 국민디자인단 과제 관련 업무 협력</li> </ul>
		강희윤/발효가공식품과/연구사	
		이상인/진도군농업기술센터/소장	
		박성철/진도군농업기술센터/과장	
		채효진/진도군농업기술센터/연구사	
		이용순/영월군농업기술센터/과장	
		엄운문/영월군농업기술센터/팀장	
		유명식/영월군농업기술센터/연구사	
		강영식/충남도농업연구소/연구사	

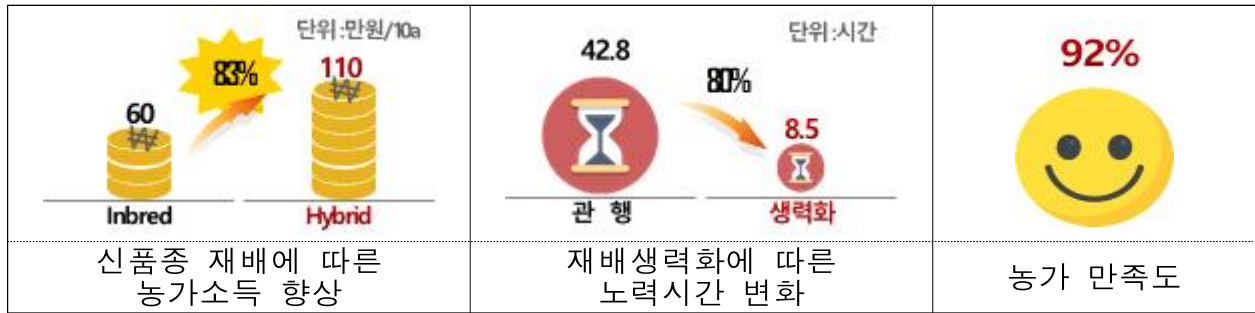
## 나. 국민디자인단 추진 성과

### □ [생산안정화] 신기술 및 품종보급으로 원료곡 안정생산 기반 구축

#### ○ 수수 주산지 연계 특화단지 육성 지원

- '바르메', '노을찰' 등 신품종 현장평가 및 재배단지 조성 지원

\* 강원 영월, 충북 제천 각 10ha 보급 확대, 기계수확 현장연시회 2건(서산, 영월)



#### ○ 수수 신품종 보급 및 실용화 확대를 위한 맞춤형 컨설팅

☞ 신품종 재배에 따른 수량성 증가: (기준) 323kg/10a → (밀양15호) 599(85% ↑)

\* 영농교육 2건, 현장기술지원 11건

#### ○ 수수 재배생력화를 위한 기계화 기술 홍보

\* 기계파종 시연회(1건), 기계수확 시연회(2건), 수수 재배기술 책자발간(1건)



### 국민디자인단 운영 前(As-IS)

◆ 원료곡 안정생산기반 마련 필요

- 대규모 생산단지 부재
- 수수 재배 기계화율 저조

### 국민디자인단 운영 後(TO-BE)

- 1 수수 가공 원료곡 생산단지 조성**
  - ('19) 0 → ('20) 2개 시·군 20ha
- 2 고수량, 기계적합 품종 개발**
  - 소담찰 보급률(영월): ('13) 0 → ('20) 65%
  - 노동력절감: 42.8시간 → 8.5시간(80% ↓)
  - 농가 만족도: 92%
  - 수량성
- 3 수수 재배 생력화 기술 홍보**
  - 교육 2건, 현장기술지원 11, 연시회 3, 책자발간 1

□ **(제품다양화) 수수 가공 시제품 개발 및 현장과 소통 추진**

○ 소비자 패널 조사를 통한 시제품 개발 및 평가

- 국민 선호 품목대상 시제품 개발: 수수 경단 등 4종

☞ 고량주 원료곡 단지화로 소득증대: (관행) 32만원/10a → 60(p) (88% ↑)



○ 수수 빗자루 만들기 등 체험을 통한 인지도 향상

- 수수 부산물을 활용한 체험교구 개발: 빗자루 등 3종 및 설명자료

☞ 체험행사 참여 후 설문 조사: 95% 인식 향상 효과



**국민디자인단 운영 前(As-IS)**


◆ 수수 이용 가공제품 다양성 부족

- (국민생각함) 이용법과 제품개발 필요성

: 응답자 중 '그렇다' 98.4%

**국민디자인단 운영 後(TO-BE)**

- 1 국민선호도를 반영한 시제품 개발
  - 고량주 등 4종
  - \* 주류 원료곡 단지화 소득증대 (기존) 32만원/10a → 60(p) (88% ↑)
- 2 '수수로 만들기' 체험을 통한 만족도 조사
  - \* 인지도 향상: 95%





□ [공익적기능] 환경적응성 향상 수수 품종재배를 통한 문화경관조성

○ 수수 간척지 재배 가능성 검토 시험포 조성

- 우량 품종 재배시험을 통해 염해 적응성 품종 선발 및 경관조성

☞ 간척지(<EC 30.0 dS/m) 적응성 계통선발 : 밀양15호(수량 600kg/10a)



서산 간척지 포장

간척지 수수 중간생육 전경

간척지 수수 성숙기 전경

○ 제주도 적응 수수재배를 통한 문화공간 조성

- 생산·가공·관광 연계를 통한 농촌융복합산업 구축



간척지 수수경관조성

제주도 수수 경관조성

수수 홍보 전시품

☞ 로컬푸드 = 원료곡 생산 + 특산품연계 + 경관조성

\* 영월 고량주 원료곡 생산단지 조성 및 나물소 수수부꾸미 개발



수꾸부꾸(나물+수수)

영월 수수생산포

영월 건나물

영월 한반도지형

국민디자인단 운영 前(As-IS)

◆ 수수 재배지가 한정적이고 제한적

- 도별 재배면적('18): 강원540ha(29%)>충북487(26)

- 경지규모: 1ha 미만 94.4%

국민디자인단 운영 後(TO-BE)

① 수수 재배단지 활용한 경관조성

- 2개소 (2.5ha): 서산간척지, 제주도

② 생산단지 지역특산물 연계 제품 개발

\* 수수 부꾸미+건나물=수꾸부꾸



## □ [소비확대-기능성] 수수의 기능성 기술개발 및 우수성 홍보

### ○ 수수 이용 확대를 위한 산업화 소재개발

\* 산업재산권 출원(2건): 화장료 조성물(미백, 주름) 및 소화율 증진 식품 조성물



### ○ 수수 장내 유용 미생물 증진 효과, 잡곡밥 기능성 및 신제품 홍보

\* “몸에 좋은 우리 수수, 장 건강에도 으뜸”(중앙지 2건, 지방지 4건, 전문지 1건)

\* 잡곡밥 기능성 및 신제품 홍보(TV- 중앙 2건, 중앙지 6건 등)



☞ 수수 검색트렌드 조사: 전년 대비 16% 향상

## □ [소비확대-레시피개발] 수수 이용성 확대로 국민건강 향상

### ○ 전국 제과기능장 대상 '수리수리마빵' 등 6종 레시피 배포



### ○ 수수 이용 레시피 7종을 개발하고 「네이버FARM」 TV를 통해 공유

\* 수수 고유의 향과 기능성을 살린 수수 부꾸미 등(음식 5종, 음료 2종)



## □ [기관 간 협업]

- 기관 간 협업을 통한 수수 발효가공품 기술 개발 및 활용성 증진
  - 고량주 및 수수 막걸리 생산기술 연구 및 소비확대 방안 협의



**국민디자인단 운영 前(As-IS)**

◆ 수수의 인지도 낮음

- (국민생각함) 소비가 안되는 이유는?

:'홍보가 안됨' 46.7%

'소비가 불편함' 40%

**국민디자인단 운영 後(TO-BE)**

- 1 수수활용 제과제빵 레시피 개발·배포
  - 쿠키등 6종, 제과기능장 빵집 900개소
- 2 수수 요리법 7종 개발, 홍보
  - NAVER TV 등 온라인매체 홍보
- 3 수수 유래 기능성 물질 연구 및 홍보
  - ☎ 홍보3건 (147.2점)
  - 📄 산업재산권 출원: 2건
  - 🔍 검색트렌드 조사: 16% ↑ (전년대비)

## 다. 국민디자인단 운영 시 미흡한 점 및 향후 개선방안

- 코로나19로 오프라인 홍보 행사추진 제약
  - 코로나19로 인하여 브리핑 등 대면행사 취소로 애로가 있었지만 도출된 성과는 시음회·시식회를 개최해 홍보 할 예정('21)

## 5 향후 추진계획

- 수수 농촌융복합산업 특화단지 조성을 위한 맞춤형 콘텐츠 개발·보급
  - 농촌의 문화, 자연경관, 농업체험을 연계한 수수 테마 모델 개발
- 수수 육성 품종별 영양기능성 DB 구축

연도	주요 추진사항	소요예산(백만원)
'21년	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 우리 수수 알림 및 레시피 개발(계속)</li> <li>○ 수수(잡곡) 이용 레시피북 발간</li> <li>○ 수수재배·경관 복합 문화공간 조성</li> <li>○ 수수 고량주 생산 단지 조성 및 기술지원</li> </ul>	○ 30백만원
'22년 ~	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 수수 고량주 생산 단지 조성 및 기술지원</li> <li>○ 수수재배·경관 복합 문화공간 조성(계속)</li> </ul>	○ 20백만원

## □ (레시피) 네이버TV 활용 수수 레시피 7종 배포



- NAVER TV 등 온라인 매체로  
홍보할 예정



□ (레시피)제과 · 제빵 6종 레시피 홍보

		
수수 치아씨드 쿠키	수리수리마 빵	찰수수 콘브레드
		
메수수 쇼콜라사블레 쿠키	수수한 오트밀쿠키	수수한 쌀감빠뉴

□ (기능성 홍보) 국내산 수수 우수성 매체 홍보



□ 향후 홍보 계획

- (안정생산) 수수 원료곡 생산 재배단지 확대, 신제품 현장평가(계속)
- (제품다양화) 개발 제품의 소비자 기호도 조사, 체험행사 추진
  - 수수 가공품, 주류 등 가공 시제품 소비자 패널 기호도 조사 등
- (공익적기능) 지역특화 문화경관 재배단지 확대(계속)
  - 경관용 수수 재배단지 기술지원
  - 수수 활용 만들기, 연극 등 체험학교 프로그램 개발
- (소비확대-레시피) SNS, 체험행사를 활용한 레시피북 발간·배포('20)
- (소비확대-기능성) 우리 잡곡의 우수성 홍보(계속)
  - 식품 기능성 표시제 활용한 제품 홍보 등
  - 국내 잡곡 기능성 및 영양성분 자료 공유



**첨부1****국민디자인단 활동 실적 및 단계별 산출물**

## □ '20년 국민디자인단 활동 실적

구분	일 시	장 소	참석자
1차	5월 25일 09:00~18:00	서산간척지 영농조합법인	국민디자인단 1명, 담당 공무원 5명
2차	6월 4일 14:00~18:00	원예원 본관 1층 강당	국민디자인단 8명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 3명
3차	6월 11일 14:00~18:00	원예원 본관 1층 강당	국민디자인단 6명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 3명
4차	7월 2일 14:00~18:00	본청 국제회의장	국민디자인단 7명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 3명
5차	7월 16일 14:00~18:00	밀양 남부작물부	담당 공무원 6명
6차	7월 20일 13:00~17:00	스마트워크센터 해무	국민디자인단 5명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 2명
7차	8월 13일 14:00~18:00	본청 연찬관 세미나실	국민디자인단 7명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 3명
8차	8월 20일 09:00~18:00	진도 마당식문화연구소	국민디자인단 1명 담당 공무원 6명
9차	9월 14일 13:00~15:00	영월 한반도면	국민디자인단 1명 담당 공무원 9명
10차	9월 23일 13:00~17:00	서산간척지 영농조합법인	담당 공무원 4명
11차	9월 25일 10:00~12:00	식량원 작물연구 실험실	담당 공무원 2명
12차	10월 6일 09:00~12:00	송진초등학교	어린이 16명

## □ 국민디자인단 활동 단계별 산출물

구분	단계별	주요 활동내용	산출물
1차	1단계 (이해하기)	○ '이런 날 거부할 씬(수수)있겠다 국민디자인단 구성 - 생산자 및 가공, 제조업체 등 ○ 현장조사 및 수수 소비 저해요인 조사	○ 국민디자인단 운영 ○ 현장조사 결과
2차	1단계 (이해하기)	○ '이런 날 거부할 씬(수수)있겠다 국민디자인단 구성 - 정부기관, 전문가, 서비스디자이너 등 ○ 수요자 문제점 분석 - 과제 수요자인 퍼소나 선정(50대 주부) - 고객 여정맵 작성	○ 국민디자인단 운영 ○ 퍼소나 선정 ○ 여정맵 작성
3차	2단계 (정의하기)	○ 수수 소비 저해 핵심 문제점 정의 ○ 과제 개선 방향성 수립	○ 문제점 구체화(11개) ○ 과제 방향성 수립(8개)
4차	3단계 (발전하기)	○ 브레인 스토밍을 통한 구체화 및 분석 ○ 수수 소비 확대를 위한 종합 정책 아이디어, 서비스 콘셉트개발 등	○ 서비스 과제 설계
5차	4단계 (구체화)	○ 수수 생산기술 개발을 위한 기계 연시 - 기계파종(직파)과 정식재배	○ 수수 생력화 가능성 알리기
6차	4단계 (구체화)	○ 이미지제고 및 이용성 다양화 방안 ○ 다양한 수수 가공제품 개발	○ 아이디어 그룹별 구체화
7차	5단계 (전달하기)	○ 레시피 개발 및 공유 ○ 수수의 공익적 기능 확대방안 구체화	○ 실행전략 수립
8차	5단계 (전달하기)	○ 수수를 활용한 레시피 촬영 및 편집	○ 수수 이용성 확대
9차	5단계 (전달하기)	○ 수수 안정생산을 위한 신품종 평가회 ○ 수수 작물학 특성 및 레시피 공유	○ 수수 품종 소개
10차	5단계 (전달하기)	○ 수수 원료곡 생산, 경관조성포 수확연사회	○ 수수 품종 소개 및 간척지 재배가능성 홍보
11차	5단계 (전달하기)	○ 수수 장건강 개선 효능 홍보촬영	○ 수수 우수성 알리기
12차	5단계 (전달하기)	○ 우리나라 잡곡 기능성 체험 ○ 어린이 체험	○ 수수 우수성 알리기

○ 김중학 <(주)이름 부장>

- 국민디자인단을 통해 우리 수수의 가치를 재고하는 의미 있는 시간이었습니다. 무엇보다도 다양한 계층의 전문가와 일반인들이 다양한 시각에서 아이디어를 제안하고 협의를 통해 모든 이들이 공감할 수 있는 제품 및 브랜드로 도출하여 완성 시키는 과정이 인상 깊었습니다. 이 사업을 통해 우리 수수가 한국만이 아니라 전 세계에 널리 보급 되었으면 합니다.

○ 유성목 <영월 한반도면 농민>

- 수수를 알리기 위해 국민디자인단을 시작했는데, 국민디자인단에서 여러 분야의 전문가와 토론을 해서 다양한 의견이 나왔지만 수수제품의 상용화나, 시장경제에 미치는 영향이 미비할 것이라고 예상됩니다. 수수의 소비를 활성화하기 위한 정책 인데 농가와 소비자가 느끼기에 체감되지 않는 것 같아 아쉬운 마음이 큼니다. 하지만 수수를 알리기 위한 국민디자인단의 시도와 의도는 좋은 것 같습니다.

○ 박민영 <마당식문화연구소 소장>

- 각 분야의 전문가들과 다양한 연령대의 구성원들이 모여 한가지의 주제로 토론을 할 수 있어 좋은 경험이었습니다. 듣기 어려운 주재료인 수수의 생산에 관한 생산 원가, 판매상황 등을 이해할 수 있는 기회가 되어 어떻게 하면 좋은 농산물을 소비자들에게 인지시키고, 시장을 만들어 낼 수 있을지에 대한 실질적인 토론이 된 것 같았고, 나누어진 이야기들이 코디네이터분들에 의해 하나씩 단계별로 구체화되어 가는 과정 또한 재미있고, 알찬 경험이었습니다. 이번 기회로 수수가 잊혀지지 않고, 좀 더 우리 국민들에게 사랑받는 식재료가 되길 바랍니다.

○ 김요섭 <디자인 농부 대표>

- 국민디자인단은 수수를 국민에게 알리자는 취지에서 시작한 프로그램으로 알고 있습니다. 수수를 알리기 위한 국민디자인단 일원의 한사람으로써 각계각층의 전문가 분들이 참여하여 수수를 어떻게 알리고, 어떠한 제품을 만들지 등의 아이디어를 도출하는 과정을 참여할 수 있었습니다. 직접 참여해보니 국민디자인단은 소비자에게 수수에 대한 인식과 수수제품을 소비자에게 알릴 수 있는 좋은 취지의 프로그램이라고 생각합니다. 결론적으로 국민디자인단에서 소비자들이 수수와 수수제품들을 어떻게 받아들일지 토의하는 과정을 통해 수수를 알리는데 도움이 된 것 같습니다.

○ 송덕권 <(사)한국제과기능장협회 사무총장>

- 농촌에서 생산한 수수를 활용하여 소비자들 기호에 맞는 제품을 개발하기 위하여 국민디자인단에 참여하게 되어 가슴 벅찬 책임감을 가지게 되었다. 각기 다른 분야에서 참여한 전문가들과 5차에 걸쳐 토론하다보니 나름대로 결과물이 나와서 수수 생산 농민들에게 조금이나마 도움이 될 것 같다. 그러나, 폭넓게 아이디어를 내서 수수소비량이 많은 제품을 개발하지 못한 것 같아서 조금은 아쉽다.

○ 성필모 <전북대학교 대학원생>

- 이번 “국민디자인단”을 통해 수수를 알리고 관련 제품들을 홍보할 수 있게 되었다는 점에서 매우 유익한 시간이었습니다. 수수의 소비를 위해 공무원, 시민, 대학원생, 서비스 디자이너가 함께 머리를 맞대고 브레인스토밍을 하고 아이디어를 제시하여 의견을 토론하고 구상은 물론 세부적인 실천계획과 같은 설계안을 마련하는 등 많은 노력들을 하였기에 더욱 공감이 되었습니다. 정책의 수요자인 우리가 직접 대변하여 정책을 디자인할 수 있기 때문에 현실적인 부분을 고려하여 차이를 줄이고 수요자와 공급자 모두에게 필요한 정책을 만들어 큰 도움이 될 수도 있을 것이라는 생각을 하며 열띤 마음으로 참여하였습니다. 여러 사람이 하나의 목표를 가지어 생각을 공유하는 일련의 과정이 진행됨으로써 성취감을 느끼게 되었고, 최종 선정된 아이디어를 모아보니 스토리가 담긴 작품이 된 듯한 만족감을 느끼게 되었습니다. 정부의 정책을 소통하는 방법이 중요하지만 어떠한 방법으로 접근할 수 있는지 잘 몰랐습니다. 하지만 국민디자인단을 통해 서비스 디자인이라는 방법을 통해 현실적인 문제해결 대안을 마련하고 이를 정책 결정부터 집행까지 직접 참여할 수 있는 부분은 매우 획기적이라고 생각합니다.

○ 최명진 <주부>

- 2020년 농촌진흥청의 4대 핵심 정책을 국민의 시각에서 직접 설계하는 국민디자인단으로 참석한 최명진입니다. 농업인, 전문가, 일반인이 함께 진행한 농촌진흥청 핵심 과제 분야 중 우리농산물 수수 "이런 날 거부할 쉰(수수)있겠니?"에 참석했는데요. 이번 국민디자인단 참가를 통해 우리농산물 수수에 대한 이해와 수수의 풍부한 영양에 더욱 관심을 갖게 되었습니다. 더군다나 농촌진흥청이 개발한 신제품 "동안메"의 뛰어난 효능을 보고 빨리 동안메로 만드는 가공품들이 많이 나왔으면 좋겠다는 생각이 들었어요. 총 5회의 운영회의를 거듭할수록 국민들의 우리농산물 수수에 대한 이해와 쉽게 접근해 섭취할 수 있는 방법을 이끌어 내는 결과물에 함께 했다는 보람도 느낀 귀한 시간이었습니다. 또한 우리농산물 수수의 기능성을 연구하고 품종 개발을 위해 일 하시는 농촌진흥청 국립식량과학원 박사님과 주무관님~너무 수고 많으셨어요. 국민의 한사람으로 진심으로 감사드립니다.



# 참고1

# 수수의 용도 분류 및 활용 현황

## □ 수수의 우수성 및 간편 레시피 홍보 리플릿

### 수수의 기능성

**영양소**

탄수화물 73%  
지방 10%  
단백질 10%

**기능성**

- 프로안토시아닌, 폴리페놀, 플라보노이드, 탄닌, 탄닌유도체, 페놀-카라틴산 유도체
- 폴리페놀: 콜레스테롤 경감, 지극체 항상 등
- 스타틴: 혈중 LDL, 경관, 심혈관 보호 효과

**종류**

피루피탈을 등 기능성 성분의 대부분 종피에 분포

**제조**

건분, 단백질, 미세분 등

**제어**

자랑, 비아닌, 마네롤 등

**생활습관병 예방 효능**

고지혈증 억제효과: 38.7%, 18.7%

항당뇨 (고혈당 예방): 43%, 40%

혈전생성 억제효과: 43%, 40%

피부개선 효과: 31%, 27%

장내 유익 미생물 증진: 30%, 35%

### 왜 수수인가?

**고온, 건조 등 환경적응성 우수**

- 요수형: 손가락조 350mm, 수수 400, 옥수수 500, 알 1,250
- 고온적응성: 수수 33℃ > 콩 30 > 옥수수 29

**다양한 이용성**

- 종실의 전분은 제과, 제빵 등 다양하게 활용가능
- 단백질과 아미노산 성분이 우수하여 사료용으로도 이용됨

**Non-GMO (비유전자변형)**

**No Gluten Content (글루텐 프리)**

합당 조절에 도움

항산화, 항염증, 항암 효과

이런 날 거부할 수 있겠니?!

농촌진흥청 국립식량과학원

### 그 외 다양한 이용성

수수 맥주, 수수 시럽, 비이오 에탄올, 사료

### 국내 수수 품종

**농풍찰(12)** 키 142cm  
이삭목 길이 2cm, 수량 228kg/10a

**동안대(12)** 키 138cm  
이삭목 길이 6cm, 수량 310kg/10a  
항산화 활성(ABTS) 1.3배, 항균력 5.5배, 항알콜수수 32mg/100g

**소당찰(13)** 키 91cm  
이삭목 길이 0~3cm, 수량 295kg/10a

**바르대(19)** 키 106cm  
이삭목 길이 13cm, 이삭추출도 양호, 수량 435kg/10a (초형 개선)

**노을찰(19)** 키 93cm  
이삭목 길이 9cm, 이삭추출도 양호, 수량 371kg/10a (초형 개선)

### 수수 요리

**수수샐러드**

주재료(4인분)		드레싱	
삶은 수수	200g	올리브오일	2T(26g)
새우	250g	다진마늘	2(6g)
생야채	2	소금	1/2T(2g)
방울토마토	100g	간장	1(6g)
오이 또는 불려라	1/2개	꿀	1T
달걀 흰자	1/2개	후추	약간
적양파	1/2개(70g)	레몬	1개(즙으로 사용)
파프리카 (빨/노)	1/5개(50g*4)		
양	3(10g)		
올리브 옥수수	100g(4개)		
블랙올리브절임	7개(60g)		
올리브엑스	100g		

**재료 준비하기**

- 수수는 세척후, 찬물에 1시간 담가 맛을 빼고, 냄비에 중앙불로 30분간 삶아 준비한다.
- 새우는 감질을 벗겨 끓는 물에 가볍게 데쳐 자른다.
- 방울토마토는 2~4등분으로 자르고, 오이는 길이로 4등분하여 씨부분을 제거하고 잘게 자른다.
- 샐러드 채소는 세척 후 잘게 썰어 준비한다.
- 적양파와 파프리카는 오이와 비슷한 크기로 자른다.
- 옥수수는 체에 받쳐 과물을 제거하여 준비한다.
- 짓은 마른팬에 노릇하게 볶는다.
- 올리브절임은 4등분하여 자른다.

**드레싱 만들기**

용기에 드레싱 재료를 모두 넣고 휘핑기로 섞는다.

**조리하기**

믹싱볼에 준비한 재료들을 모두 넣고 섞는다.

### 수수빙투기

- 빙투기를 수수(바르대)를 세척하여 물기를 제거한다.
- 팬에 버터를 넣어 열이 올라 버터가 녹으면,
- 수수를 넣어 굵고루 섞어가며 볶는다.
- 수수가 터지기 시작하면 뚜껑을 열고 물을 줄여 밥판을 만들고 불을 끈다.

**수수 음료**

**수수차**

- 도정하지 않거나 5% 도정한 수수를 180℃에서 7~8분 볶는다.
- 약 3g정도를 따뜻한 물 100mL에 3분간 우려낸다.

**수수라떼**

주재료(4인분)		토핑	
볶은 수수가루	1/2C(60g)	수수	1/3C
우유	2C(360g)	바터	1T
꿀	3T(48g)	카라멜시럽	적당량
레몬	1C(140g)		

**재료 준비하기**


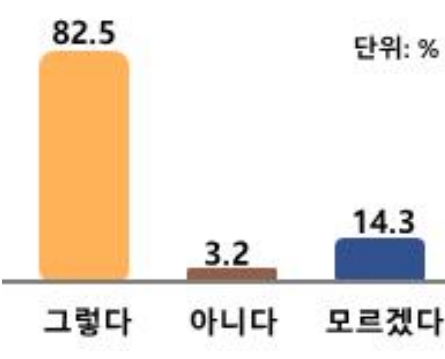
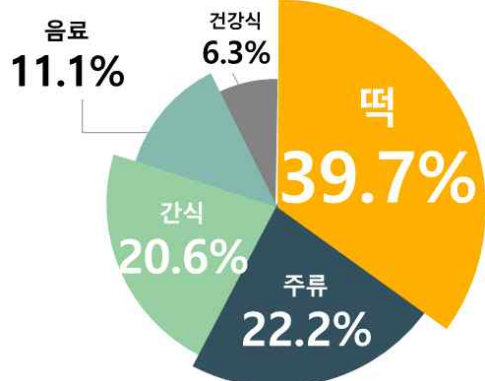
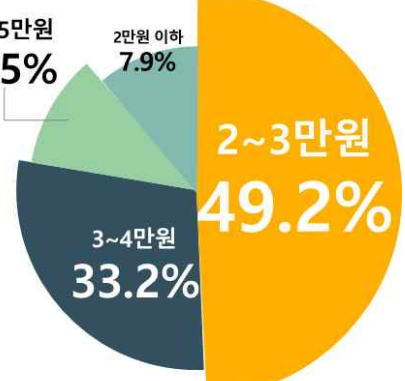
- 믹서기에 우유, 얼음, 꿀, 볶은 수수가루를 넣고 고루 섞어준다.
- 컵에 ①을 부어주고, 수수팝콘을 올린다.
- 카라멜시럽을 뿌린다.

**TIP!!!!** 쌀차처럼 수수도 찹쌀과 멥쌀로 구분됩니다.  
혼반용, 멥 제조시 찹/메 구분이 꼭 필요한데요, 종실의 단면을 보면 찹쌀은 불투명 하얀색이며 멥쌀은 투명합니다.

## 참고2

## 수수 가공식품 온라인 소비자 설문조사 결과

### □ 수수 가공식품에 대한 소비자 의향조사

○ 수수 소비 확대를 위한 이용법과 제품 개발이 필요하다	○ 국산 수수의 가격이 수입산 보다 비싸더라도 구입 의사가 있으십니까?																						
 <p>단위: %</p> <table border="1"> <tr> <th>응답</th> <th>비율 (%)</th> </tr> <tr> <td>그렇다</td> <td>98.4</td> </tr> <tr> <td>아니다</td> <td>1.6</td> </tr> </table>	응답	비율 (%)	그렇다	98.4	아니다	1.6	 <p>단위: %</p> <table border="1"> <tr> <th>응답</th> <th>비율 (%)</th> </tr> <tr> <td>그렇다</td> <td>82.5</td> </tr> <tr> <td>아니다</td> <td>3.2</td> </tr> <tr> <td>모르겠다</td> <td>14.3</td> </tr> </table>	응답	비율 (%)	그렇다	82.5	아니다	3.2	모르겠다	14.3								
응답	비율 (%)																						
그렇다	98.4																						
아니다	1.6																						
응답	비율 (%)																						
그렇다	82.5																						
아니다	3.2																						
모르겠다	14.3																						
○ 수수로 만든 음식 중 먹어보고 싶은 음식은?	○ 중국산 연태고량주가 20,000원 일때 국산수수로 만든 고량주의 적정 가격은?																						
 <table border="1"> <tr> <th>음식 종류</th> <th>비율 (%)</th> </tr> <tr> <td>떡</td> <td>39.7</td> </tr> <tr> <td>주류</td> <td>22.2</td> </tr> <tr> <td>간식</td> <td>20.6</td> </tr> <tr> <td>음료</td> <td>11.1</td> </tr> <tr> <td>건강식</td> <td>6.3</td> </tr> </table>	음식 종류	비율 (%)	떡	39.7	주류	22.2	간식	20.6	음료	11.1	건강식	6.3	 <table border="1"> <tr> <th>가격 범위</th> <th>비율 (%)</th> </tr> <tr> <td>2~3만원</td> <td>49.2</td> </tr> <tr> <td>3~4만원</td> <td>33.2</td> </tr> <tr> <td>4~5만원</td> <td>9.5</td> </tr> <tr> <td>2만원 이하</td> <td>7.9</td> </tr> </table>	가격 범위	비율 (%)	2~3만원	49.2	3~4만원	33.2	4~5만원	9.5	2만원 이하	7.9
음식 종류	비율 (%)																						
떡	39.7																						
주류	22.2																						
간식	20.6																						
음료	11.1																						
건강식	6.3																						
가격 범위	비율 (%)																						
2~3만원	49.2																						
3~4만원	33.2																						
4~5만원	9.5																						
2만원 이하	7.9																						

