

전북 청년 농업인 연수 사전답사를 위한 출장 결과보고

◇ 전북도 자매우호지역인 가고시마현과의 지속적인 교류 기반 바탕으로 전북 문화체험 프로그램 운영 및 6차산업 선진지역인 가고시마현의 사례를 반영한 청년 농업인 해외연수 추진을 위한 사전답사 실시

I 출장개요

- 출장기간 : 2026. 5. 15.(금) ~ 5. 18.(월) <3박 4일>
- 출 장 지 : 일본 가고시마현
- 출 장 자 : 총 3명(김기수 원장, 국제진흥팀 김가영 대리, 오효정 주임)
- 주요내용

구분	주요내용(안)	비고
전북 문화체험 프로그램	<ul style="list-style-type: none"> ○ (일자/인원) 5.16.(토) / 총 3명(김기수 원장, 김가영 대리, 오효정 주임) ○ (장 소) 가고시마현 국제교류협회 ○ (주요내용) <ul style="list-style-type: none"> - 가고시마현민 78명 대상 매듭공예 체험 프로그램 1,2부 진행 - 전북도 소개, 동심결매듭 소개 등 가고시마현민 대상 전북 홍보 	국제진흥팀-763호 참고
전북 청년 농업인 연수 사전답사	<ul style="list-style-type: none"> ○ (기간/인원) 5.17.(일)~18.(월) / 총 2명(김기수 원장, 김가영 대리) ○ (방 문 지) <ul style="list-style-type: none"> - (우수사례) 3개소(그린팜, 사쓰마주조 메이지구라, 가쿠이다) - (농업기관) 2개소(가고시마도시농업센터, 오수미가공기술연구소) ○ (주요내용) 본 연수(11월) 주요 기관농가 사전 방문 관계자 업무협의 	

II 주요내용

1 우수사례1 그린팜 답사







- 일시/위치 : 5. 17.(일) 12:00~14:00 / 가고시마현 가고시마시
- 관 계 자 : 아키히라 사토
- 주요내용
 - 가고시마시에서 운영하는 관광농원시설(매년 20만명 정도 방문)이며, 농산물직판장, 레스토랑, 체험용·생산용 농원 등으로 구성
 - 농산물직판장은 그린팜 및 가고시마시 지역 농업인이 생산한 농산물 판매 및 유통 공간으로 운영
 - 40가지 63개 품종의 농작물 보유중이며, 방문객 대상 농작물 수확 체험 운영(150엔/연중무휴)

- 농산물 생산, 음식물 부산물 재활용, 축산, 퇴비화를 연계한 순환형 농업 시스템 구축 및 운영

【순환형 농업 시스템】



- 그린팜에서 재배한 채소를 그린팜 내 레스토랑 식재료로 활용
- 레스토랑 음식물 잔반 및 채소 부산물을 그린팜 내 흑돼지 사료로 재활용
- 흑돼지 분뇨를 퇴비화하여 농작물 재배에 재사용하는 자원순환 체계 구축
- 생산-소비-재활용이 연계된 지속가능 농업 및 SDGs 실천 사례로 운영 중

○ 사진자료

	
<p>그린팜 전경도</p>	<p>그린팜 중앙</p>
	
<p>농산물직판장</p>	<p>퇴비시설</p>
	
<p>체험용 농원①</p>	<p>체험용 농원②</p>

② **우수사례2 사쓰마주조 메이지구라 답사**

- 일시/위치 : 5. 17.(일) 16:00~18:00 / 가고시마현 마쿠라자키시
- 주요내용
 - 가고시마현 내 가장 유명한 고구마 소주 제조장으로 메이지 시대부터 이어져온 향아리를 활용한 전통 방식 계승
 - 문화자료관*, 소주 제조시설, 판매장으로 구성되어있으며 전문 해설사 동반 안내 프로그램 운영 중(1일 3회(11:00/13:30/14:30))
- * 사쓰마주조 메이지구라 양조방식, 국가별 과거 대표 증류기계 등
- 논의사항 : 전북 청년농업인 대상 관계자 브리핑(PT) 추진 가능 확인
- 사진자료

	
<p>사쓰마주조 메이지구라</p>	<p>문화자료관①</p>
	
<p>문화자료관②</p>	<p>문화자료관③</p>
	
<p>고구마 가공시설</p>	<p>양조시설</p>

3 **우수사례3 가쿠이다 답사**

- 일시/위치 : 5. 18.(월) 11:30~12:30 / 가고시마현 기리시마시
- 주요내용
 - 에도시대부터 이어져 내려온 흑초 양조장으로 정보관, 야외 양조시설, 시음·판매장, 레스토랑으로 구성
 - 도자기 항아리를 통해 1년 이상 자연 발효하여 흑초 생산
 - 직접 생산한 흑초를 활용한 레스토랑(중식·양식·일식) 운영
- 논의사항 : 전북 청년농업인 대상 관계자 브리핑(PT) 추진 가능 확인
- 사진자료



4 **농업기관1 가고시마시 도시농업센터 답사**

- 일시/위치 : 5. 18.(월) 09:00~10:15 / 가고시마현 가고시마시
- 관계자 : 우에조노, 마에하라
- 주요내용
 - 가고시마시에서 운영하는 6차산업 연구·지원기관(농가 대상 매월 10~15건 지원)
 - 농경지(시민대여용, 농가연구용), 상품지원실, 화훼농원 등으로 구성
 - 가고시마 농가 생산품의 상품화 및 판매 지원 기능 수행
 - 지역 농가 대상 우수상품 개발 및 품질 향상 교육 운영
 - 지역 농업인 역량 강화를 위한 무료 세미나 개최(연 3회)
 - 초보 농업인을 위한 작물별 표준 수확 방식 매뉴얼 연구·개발

○ 사진자료



가고시마시 도시농업센터 본관



도시농업센터 관계자 논의



연구용 시설



농가 지원시설



농가 개발 상품(판매 전)



농가 개발 상품(시판용)

5 **농업기관2** 오수미가공기술연구센터 답사

- 일시/위치 : 5. 18.(월) 12:30~14:00 / 가고시마현 카노야시
- 관계자 : 마에사코 소장, 스에카와 연구참사, 아사쿠라 기술담당자, 마스나가 농업담당자
- 주요내용
 - 가고시마현에서 운영하는 6차산업 연구·지원기관(2015.4월 개관)으로 농작물의 부가가치 향상을 위한 기술개발·상담·상품개발 등 지원
 - 주요 시설은 유통·저장, 상품 개발, 가공 부분으로 구성

【시설별 주요 내용】

시설	주요 내용
유통·저장실	<ul style="list-style-type: none"> ○ 온도, 습도 조절을 통한 농작물 보관법 연구 ○ 산소 농도 조절 저장고를 활용한 품질 및 산도 측정 연구 ○ 운반 중 진동 탐지, 고온저온 실험 및 살균기계(적외선자외선) 활용 기술 연구
상품 개발실	<ul style="list-style-type: none"> ○ 센터 보유 장비(약 100개) 중 60~70% 소형 장비 집중 배치 ○ 고부가가치 상품화를 위한 소량 제품 테스트 및 시제품 개발 위주 운영
가공실	<ul style="list-style-type: none"> ○ 300kg 이상 대량 생산 공정 수행 및 지원 ○ 이용 계획서 제출 및 사전 예약 시스템 운영을 통한 체계적인 농가 시설 이용 지원

- 논의사항
 - 방문 예정 일자 및 시간대 사전 협의 필요
 - 전북 청년 농업인 대상 가고시마현 농업 및 6차산업 현황 브리핑(PT) 추진 가능 확인

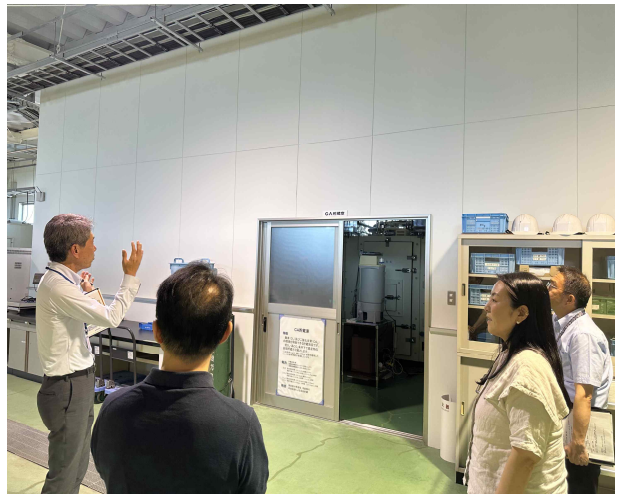
【가고시마현 농업 현황】

- 가고시마현 대표 농작물 : 고구마, 녹차, 오쿠라(고추), 흑돼지* * 전국 생산량 1위
- 농업 생산액은 연 5,689억원으로 일본 47개현 중 홋카이도 다음 2위
- 농산품 수출액은 '25년 671억원으로 신기록 달성
- 일본 내 최상위권의 축산물 및 채소 생산 기반 보유로 축산채소 분야 전국 최고 수준의 경쟁력 확보
- 농가 고부가가치 창출을 위한 6차 산업 추진 관심 고조

○ 사진자료



오수미가공기술연구센터 외관



유통·저장실



상품 개발실



가공실



관계자 업무협의



농가 개발 상품(시판용)

III 금후계획(안)

- 연수 전문가·참여자 모집 및 선발 : 6~8월 중
- 참여자 사전 오리엔테이션 개최 : 10월 중
- 본 연수 운영 : 11월 초
- 결과보고회 개최 : 11월 중