

창평전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을 통한 담양군 특산물산업 발전방향 연구용역

[담양군전통문화연구회]

연구위원 • 최용호 대표위원
• 최용만 위원
• 정철원 위원





창평전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을 통한 담양군 특산물산업 발전방향 연구용역

제출문

담양군의회 의원 연구단체
[담양군전통문화연구회] 대표의원 귀하

담양군의회 의원 연구단체에서 담양뉴스 신문사에 의뢰한
【창평전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을 통한 담양군 특산물 산업 발전방향 연구용역】의
결과로 본 보고서를 제출합니다.

2024년 10월
담양뉴스 신문사



담양군의회 담양군전통문화연구회 **참여의원**



최용호 위원(대표위원)



최용만 위원



정철원 위원



담양군의회 담양군전통문화연구회 **활동내용**

■ 간담회(1차)



▲창평전통쌀엿 - 1차 간담회 (2024.4.25.)

창평전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을 통한 담양군 특산물산업 발전방향 연구용역

■ 간담회(2차)



▲창평전통쌀엿 - 2차 간담회 (2024.6.10.)



담양군의회 담양군전통문화연구회 **활동내용**

■ 현장활동 (1차)



▲창평 강순임슬로푸드 현장활동 (2024.6.10.)



▲창평 강순임슬로푸드 현장활동 (2024.6.10.)

창평전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을 통한 담양군 특산품산업 발전방향 연구용역



▲창평 강순임슬로푸드 현장활동 (2024.6.10.)



▲창평 강순임슬로푸드 현장활동 (2024.6.10.)



담양군의회 담양군전통문화연구회 **활동내용**

■ 현장활동 (2차)



▲순창 가향식품 현장활동 (2024.6.11.)



▲순창 가향식품 현장활동 (2024.6.11.)



담양군의회 담양군전통문화연구회 **활동내용**



▲임실 이정미전통쌀엿 현장활동 (2024.6.11.)



▲임실 이정미전통쌀엿 현장활동 (2024.6.11.)

목 차

제 1 장 연구의 개요 / 15

제1절 연구의 개요 / 17

1. 연구의 명칭 / 17
2. 연구의 배경 및 목적 / 17

제2절 연구의 범위 / 18

1. 연구 범위 / 18
2. 연구 진행(체계) / 19
3. 현장활동 / 19

제2장 일반현황 분석 / 21

제1절 담양군 일반 현황 / 23

1. 담양군 기본 현황 / 24
2. 담양군 쌀엿산업 기본 현황 / 26

제2절 전통쌀엿 현황 분석 / 30

1. 전통쌀엿의 개요 / 30
2. 전통쌀엿의 유래와 역사 / 32
3. 국내 전통쌀엿 생산(업체) 현황 / 37

제3장 창평 전통쌀엿 여건 분석 / 45

제1절 창평 전통쌀엿 여건 분석 / 47

1. 창평 전통쌀엿 생산 현황 / 47
2. 창평 전통쌀엿 특화개발 여건 / 52
3. 창평전통쌀엿 SWOT 분석 / 56
4. 창평 전통쌀엿의 주요 문제점 / 59

제2절 창평 전통쌀엿 연관 특산품 현황 / 65

1. 창평 전통쌀엿 연관 담양군 특산품 개요 / 65
2. 창평 전통쌀엿 연관 담양군 특산품 추진 현황 / 68

제4장 국내 전통쌀엿 생산업체 현장활동 / 71

제1절 전통쌀엿 생산업체 사전답사 / 73

1. 모녀삼대 쌀엿공방(담양 창평) / 74
2. 고재구 전통쌀엿(담양 창평) / 76
3. 강순임 슬로푸드(담양 창평) / 78
4. 순창쌀엿영농조합법인(전북 순창) / 80

제2절 전통쌀엿 생산업체 현장활동 / 83

1. 강순임 슬로푸드(담양 창평) / 83
2. 가향식품(전북 순창군 동계면) / 89
3. 이정미 전통쌀엿(전북 임실군 삼계면 박사골) / 95

제3절 전통쌀엿 생산 활성화 지원 정책 / 99

1. 전통쌀엿 생산 활성화 지원 정책 / 99
2. 전통식품 지원 관련법 / 102
3. 담양군 지원 정책 / 103

제5장 창평 전통쌀엿 활성화 방안 / 105

제1절 창평 전통쌀엿 활성화 기본 구상 / 107

1. 창평 전통쌀엿 활성화 필요성 / 107
2. 창평 전통쌀엿 활성화 비전 및 목표 / 109

제2절 창평 전통쌀엿 활성화 방안 / 112

1. 창평 전통쌀엿 활성화 / 112
2. 창평 전통쌀엿 특화 방안 / 114
3. 담양군의회 연구단체 위원 의견 / 117

제6장 남겨진 과제(향후 추진과제) / 125

- 향후 추진과제 / 127
- 결론 / 131

슬로시티 창평





창평 전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을 통한 담양군 특산물 산업 발전방향 연구용역

01

연구의 개요

제1절 연구의 개요

1. 연구의 명칭
2. 연구의 배경 및 목적

제2절 연구의 범위

1. 연구 범위
2. 연구 진행(체계)
3. 현장활동

01

연구의 개요

제1절 연구의 개요

1. 연구의 명칭

창평 전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을 통한 담양군 특산품 산업 발전방향 연구용역

2. 연구의 배경 및 목적

- 담양군은 창평 전통쌀엿을 비롯 지역 전통 특산품 제조업체 대부분이 원료조달, 판매방법, 홍보, 상품성 제고 방안 등의 부재로 인해 전반적으로 산업 경쟁력이 부족한 실정임.
- 담양군의 쌀엿산업 등을 통한 연구기관의 체계적이고 종합적인 분석 및 진단을 통해 창평 전통쌀엿산업 및 지역 전통 특산품 제조업체 산업 활성화 및 발전방안을 제시하고자 함.
- 따라서, 창평 전통쌀엿의 다양한 상품화 및 특화제품 개발을 통한 우리지역 전통특산품산업 발전을 모색하고, 지역 농가와 연계한 소득증대에 기여하는 전략적 접근이 필요한 시점임.

3. 연구의 목표

- 창평 전통쌀엿산업 등 지역 특산품산업 현황 분석
- 창평 전통쌀엿 등 지역 특산품산업 활성화 및 발전 방안 모색

제2절 연구의 범위

1. 연구의 범위

(1) 공간적 범위 : 담양군

(2) 내용적 범위

- 창평 전통쌀엿산업 등 담양군 특산물산업 현황 분석
- 창평 전통쌀엿산업 등 담양군 특산물 산업의 문제점 파악
- 창평 전통쌀엿산업 등 담양군 특산물산업 발전을 위한 정책 및 제도 개선방안 제시
- 품질개선, 브랜딩, 특화제품 개발, 지역농산물 활용 등 특산물산업의 경쟁력 강화 방안 모색

(3) 연구용역 기간 : 2024년(4월~ 11월)

(4) 참여의원(3명) : 최용호 대표위원, 최용만 위원, 정철원 위원



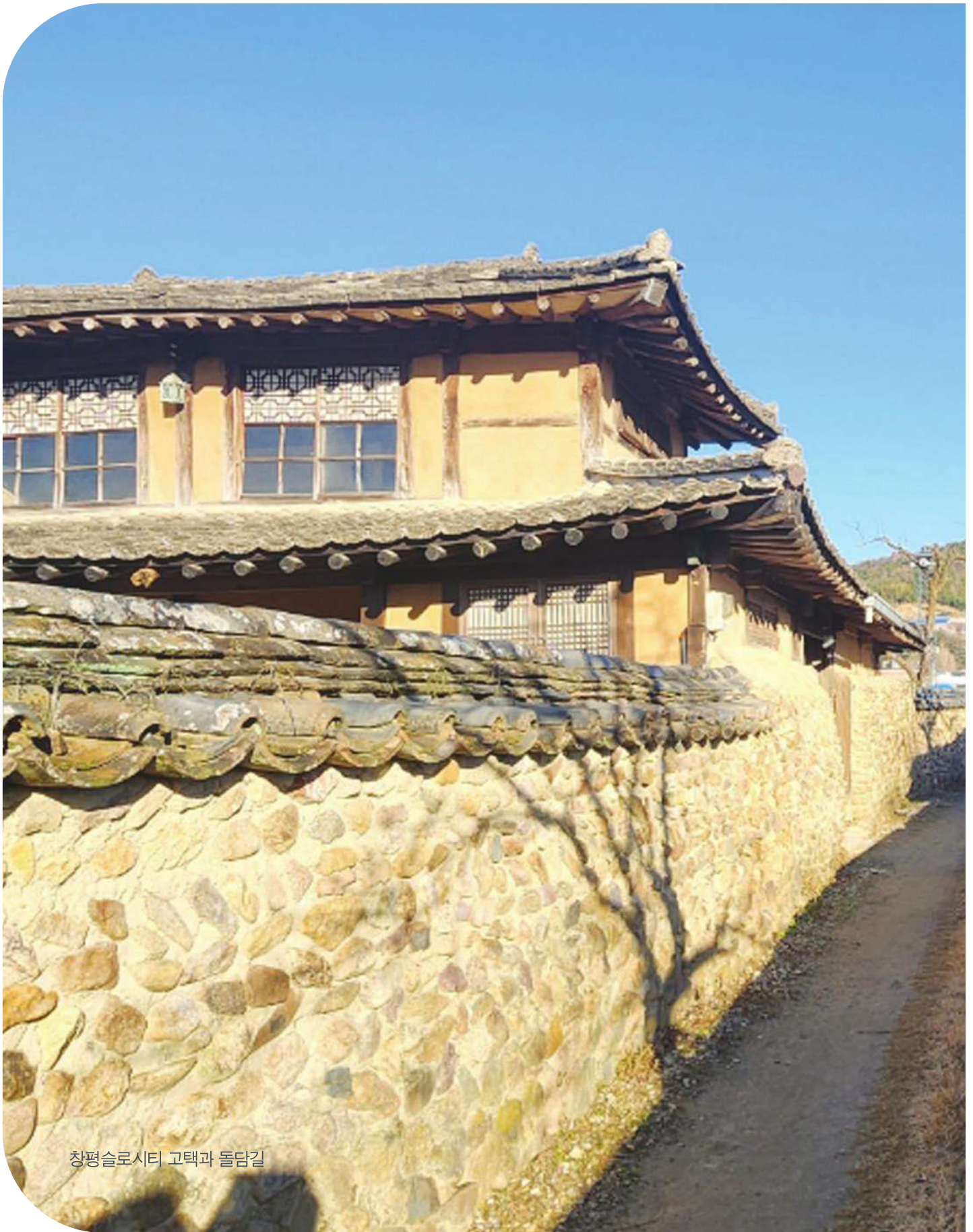
▲창평 슬로시티

2. 연구 진행체계

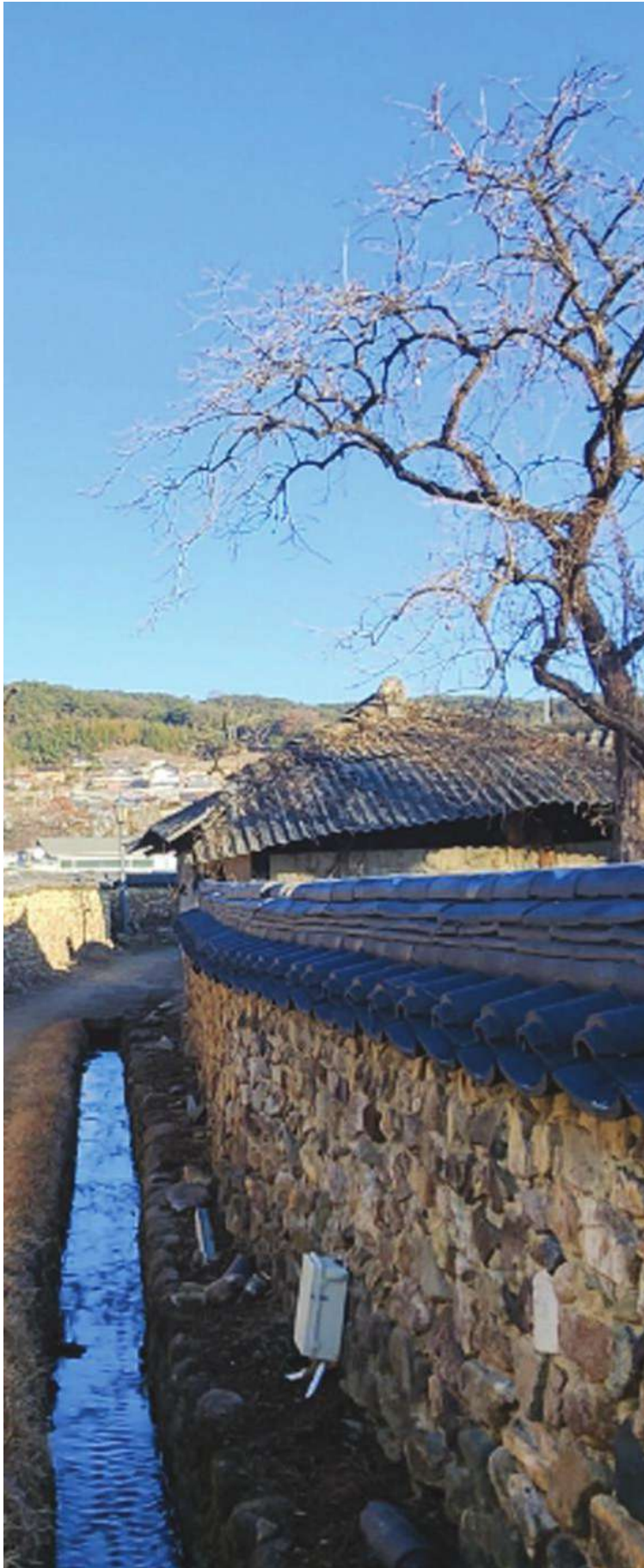
기본계획 진행	기초자료 분석
일반현황 분석	- 담양군 일반현황 - 담양군 쌀엿산업 기본현황
사업 기본구상	- 전통쌀엿 현황 분석 - 창평 전통쌀엿 여건 및 SWOT 분석 - 창평 전통쌀엿 연관 특산품 현황
현장활동	- 창평 전통쌀엿 생산업체 간담회 - 국내 전통쌀엿 선도지역 벤치마킹
활성화 계획	- 창평 전통쌀엿 활성화 방안 - 창평 전통쌀엿 연관 지역 특산품산업 활성화 방안 - 의원연구단체 참여의원 의견
중간보고	연구결과 중간보고
남겨진 과제 (향후 추진과제)	- 향후 발전 방안 제시 - 결론 및 제언
최종보고	연구결과 최종보고
성과품 납품	연구결과 보고서 납품

3. 현장활동

- 간담회 : 창평 전통쌀엿 생산업체 등 관계자 간담회
- 선도지역 벤치마킹 : 전통쌀엿 산업 활성화 우수사례(상품화, 특화제품개발 등)



창평슬로시티 고택과 돌담길



창평 전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을
통한 담양군 특산물 산업 발전방향
연구용역

02

일반현황 분석

제1절 담양군 일반 현황

1. 담양군 기본 현황
2. 담양군 쌀엿산업 기본 현황

제2절 전통쌀엿 현황 분석

1. 전통쌀엿의 개요
2. 전통쌀엿의 유래와 역사
3. 국내 전통쌀엿 생산(업체) 현황

02

일반현황 분석

제1절 담양군 일반 현황



▲담양읍 전경

1. 담양군 기본 현황

(1) 담양군 입지적 위상

담양군은 광주광역시 북쪽에 인접해 있으며, 영산강 최상류 지류인 증암천과 용천, 담양천 등 여러 소하천이 흐르고 있다. 담양군의 중앙은 비교적 넓고 비옥한 평야로 되어 있다.

북쪽에는 노령산맥의 추월산, 금성산, 광덕산 등 여러 험난한 산들이 전라북도와 경계를 이루고, 서쪽은 이 산맥의 지맥인 병풍산, 불대산 등의 산이, 남동쪽은 국수봉과 무등산의 여맥이 솟아 있으며 전남평야와 연접하여 담양분지를 구성하고 있다.

담양군의 동남쪽은 곡성군, 서쪽은 장성군, 남쪽은 광주시와 화순군, 북쪽은 전북 순창군과 접하고 있을 뿐 아니라 남원, 전주, 순천 등 중소도시와 근접하여 위치하고 있다.

특히, 인구 160만명의 광주광역시와 인접한 생활권을 공유하고 있으며 고속도로 및 전남 북부 교통의 중심지로서 교통망이 잘 발달해 있어 지역간 교류의 핵심거점 역할을 하는 등 전라남도의 관문 역할과 접근성이 뛰어난 사통팔달의 교통허브 지역이다.

아울러, 광주광역시와 가까운 지리적인 이점을 이용해 담양읍 가산리와 수북면 주평리에 첨단문화복합단지인 담빛문화지구가 조성돼 향후 입주민 4천여 명이 생활하는 신시가지로 발전할 전망이며, 고서면 보촌리에 대규모 도시개발사업이 추진중이어서 이 또한 인구 1만여 명에 달하는 신시가지와 주거지가 조성될 예정이다.

따라서, 담양군은 천혜의 자연자원과 광주광역시 인접성이라는 입지적 요인으로 인구유입 기대와 인구유출 방지를 바탕으로 한 무한한 발전 가능성과 잠재적 역량이 내제되어 있다.

(2) 담양군의 기후

담양군의 기후 특성은 남부내륙형 기후구에 속하며 온대 남부 산림대에 속해 기온이 높고, 강우량이 풍부한 지역으로 연평균 기온은 14.6℃이다. 1월 평균기온이 1.1℃로 1년중 가장 낮고 8월 평균기온은 26.1℃로 가장 높다.

연평균 강수량은 1,467mm로 비교적 많은 편에 속해 담양군의 이같은 기온과 강수량은 예로부터 사람이 생활하기에 아주 적합한 기후조건일 뿐 더러 벼농사나 작물의 재배 환경에도 좋은 여건을 갖추고 있어 대단히 살기좋은 고장으로 알려져 있다.

(3) 담양군의 산업적 위상

담양군은 광주광역시와 인접하고 있어 전통적인 도시근교형 농업이 발달했으나 최근들어 1, 2차 산업 보다는 자연환경과 문화유산, 인문학자원이 풍부해 생태자연과 역사문화 자원을 중심으로 한 3차산업 및 융복합관광산업이 크게 발달하고 있는 지역이다.

문화관광산업에서 담양군은 담양읍권 관광지구, 관광레저휴양지구, 청소년수련지구, 역사문화전통지구 등 권역별로

관광개발을 추진하고 있어 방문객을 해마다 늘고 있는 추세이며 이에 맞춰 펜션, 민박, 카페 등 숙박 및 힐링 휴양시설이 급속도로 증가하고 있다.

담양군의 대표적인 관광지로는 전국적으로도 명소로 알려진 죽녹원, 메타세콰이어 가로수길, 메타프로방스, 관방제림, 면양정, 소쇄원, 송강정, 슬로시티 창평 등이 있으며 대숲맑은도시 담양을 상징하는 많은 대나무숲과 더불어 생태도시 담양을 대변하는 담양습지 대나무숲 자생군락지가 있다.

담양읍권, 담양호권, 슬로시티창평권, 가사문화권 등 권역별로도 관광지가 집중돼 있고 권역별로 거리가 멀지 않아 관광 콘텐츠화 역량이 집약돼 있다.

담양군의 특산물로는 대나무 가공품, 죽순, 한과, 창평엿, 땃잎차 및 과실류(딸기, 단감, 포도, 방울토마토, 멜론) 등이 있어 농업소득 뿐 아니라 관광상품으로도 많은 소득을 올리고 있다.

아울러, 담양군 대표 관광지 인근을 중심으로 떡갈비, 국수거리, 국밥, 대통밥 등 먹거리와 즐길거리도 풍부하며 관광산업의 역량은 전국적으로도 경쟁력이 있다.

또한, 담양군은 전라남도의 중심지인 광주광역시와 인접해있고, 관문 역할을 하는 지정학적 위치에 따라 관광객들의 출입 및 접근성도 굉장히 높다.

(4) 담양군의 지역 이미지

담양군은 자연생태도시와 인문학 교육특구로서 지속가능한 발전을 위해 주민과 자연이 하나되어 행복을 추구하고 주민이 참여하는 생태전원도시를 표방하고 있다.

특히, 대중들에게 잘 알려진 담양군의 이미지는 자연 생태도시로서의 모습이며 산업화와 도시화에 따른 환경오염과 생태계 파괴, 기후변화와 자원 고갈 등의 위협으로부터 건강한 환경 속에서 질 높은 삶을 누릴 수 있는 고장으로 인식되고 있다.

2002년부터 지속가능 발전 생태도시 정책을 추진, 2004년 환경부 그린시티 선정 및 하천보호 습지보호구역 지정, 2014년 중앙정부로 친환경 지속가능 도시 시범지역 선정, 2015 담양 세계대나무박람회 개최 및 지속가능 발전 생태도시 담양선언 채택 등 국내 생태도시의 선도지역이다.

이렇듯 담양군은 교통 접근성이 뛰어나고 대도시 인근에 있음에도 전통과 자연자원의 보존상태가 훌륭해 문화, 관광자원 활용도가 상당히 높은 고장이다.



▲담양의 대표적 생태자연 관광명소(죽녹원 · 메타가로수길 · 관방제림 등)

2. 담양군 쌀엿산업 기본 현황

담양군은 행정구역상 12개 읍면으로 구분되며 예로부터 전통쌀엿은 슬로시티로 지정된 창평면 지역을 중심으로 발전해 왔다.

창평면 지역에 전통쌀엿 산업이 발전한데는 멀리 조선시대로 거슬러 올라간다.

일명 ‘창평쌀엿’으로 일컬어지는 창평지역의 전통쌀엿은 조선시대 양녕대군이 창평지역에 낙향하여 지낼 때, 함께 동행했던 궁녀들이 전수해 준 것으로 전해진다.

창평엿은 바삭바삭해 입안에 잘 달라붙지 않을뿐더러 먹고 나서도 찌꺼기가 남지 않을 정도로 잘 녹아들며 달고 맛있는 엿으로 유명하다.

기록에 의하면, 창평현감으로 부임한 수령들은 담양지역 특산물 중 궁중에 상납할 선물로 창평쌀엿을 가장 먼저 찾을 만큼 유명세를 탔다.

또한 과거시험을 보러 가는 선비들의 봇짐에는 반드시 쌀엿을 넣어주었는데, 이는 엿에 들어있는 ‘당질’ 성분이 뇌 세포를 활성화 시켜주어 공부하는 이들에게 좋은 식품이기도 하지만, 그보다는 과거시험에 엿처럼 철썩 붙으라는 합격기원의 의미가 더 크게 작용했다.



▲창평현청

(1) 담양군 쌀엿 생산

담양군 관내 쌀엿 생산업체는 대부분 창평면 지역에 분포한다.

이는 조선시대 양녕대군이 창평지역에 낙향에 머물면서 궁중의 쌀엿 제조비법이 전해진 이후 자연스럽게 창평지역 민간에서 쌀엿 만드는 것이 발전해 왔기 때문이다.

담양군이 조사한 관내 농식품 제조 및 판매업체 현황자료에 의하면, 담양군 관내에서 쌀엿을 생산하는 업체는 10개 내외인 것으로 파악되고 있다. 몇 곳을 제외하곤 대부분 가내수공업 형태이며 집안에서 대대로 이어져 왔던 것이거나 쌀엿에 매력을 느껴 전통식품 제조업에 새로 뛰어든 케이스도 있다.

예로부터 전해 내려온 창평지역 전통방식으로 쌀엿을 만들고 있는 업체는 ▲호정식품(주) ▲담양한과 ▲안복자한과 ▲조진순가마솔식품 ▲강순임슬로우푸드 ▲모녀삼대쌀엿공방 ▲고재구전통쌀엿 ▲잣정경자네 등이다.

이중 호정식품은 전통방식으로 제조하는 창평쌀엿 생산의 역사가 오래됐고 비교적 규모가 있는 기업형 쌀엿 생산업체로 성장했다. 호정식품을 창평쌀엿을 기반으로 한과, 약과 등 전통식품 생산품목을 늘려나간 전통식품 전문생산업체로 발전한 케이스이다.

창평의 쌀엿업체는 대부분 가내수공업 형태의 소규모로 운영되며, 가문에 이어져 온 전통방식 쌀엿 제조비법 또는 지역농산물을 활용해 새로 개발한 다양한 쌀엿을 생산하는 등 업체만의 특별한 방식으로 창평전통쌀엿을 생산하고 있다.

(2) 담양군 쌀엿 생산업체 현황

【담양군 전통쌀엿 생산업체 현황】 (가나다 순)

연번	업체명	생산품목	대표자	소재지
01	고재구전통쌀엿	쌀엿, 조청	고강석	창평면 경동길 11-10
02	강순임슬로우푸드	쌀엿, 초청	강순임	창평면 유천길 95
03	김복녀약과	약과, 쌀엿, 조청, 정과	김복녀	창평면 창평현로 578-62
04	담미가	잔기지떡, 쌀엿, 조청		창평면 창평현로 675
05	담양한과 명진식품	쌀엿, 조청, 한과	박순애	창평면 창평현로 714-36
06	모녀삼대쌀엿공방	쌀엿, 초청	최영례	창평면 유천길 162
07	안복자한과	쌀엿, 조청, 한과	안복자	창평면 강촌길 18
08	이금숙전통쌀엿	쌀엿, 조청	이금숙	창평면 유천길 97
09	잣정경자네	쌀엿, 조청	배경자	고서면 잣정길 67-3
10	조진순가마솔식품	쌀엿, 약과, 장류	조진순	창평면 양산길 76-1
11	죽림푸드	쌀엿		고서면 잣정길 56-3
12	호정식품	쌀엿, 조청, 한과	유영군	금성면 원율길 12

이 외에도 창평면과 고서면 지역에는 몇몇 가정에서 쌀엿을 만들어 추석, 설날 명절 소규모 판매용으로 생산되기도 하지만 채산성과 경제적 여건이 맞지않아 현재는 대부분 간헐적으로 쌀엿을 만들고 있는 것으로 파악되고 있다.



▲창평 전통쌀엿 만들기

● 담양군 전통쌀엿 생산업체 제품(가나다순)



▲고재구 전통쌀엿



▲강순임 슬로우푸드 쌀엿



▲김복녀 약과 쌀엿



▲담미가 쌀엿



▲담양한과 명진식품(아루화) 쌀엿



▲모녀삼대 쌀엿공방 쌀엿



▲안복자한과 쌀엿



▲이금숙 전통쌀엿



▲잣정경자네 쌀엿



▲조진순가마솥 쌀엿



▲죽림푸드 쌀엿



▲호정식품 쌀엿

제2절 전통쌀엿 현황 분석

1. 전통쌀엿의 개요

(1) 엿의 정의

엿의 사전적 정의는 쌀가루를 엿기름으로 삭히고 고아 만든 식품이다.

즉, 곡식을 증기로 찐 고두밥을 엿기름물에 삭힌 뒤 자루에 넣어 짜낸 국물을 고아서 굳혀 먹는 한과이다.

찹쌀, 멥쌀, 옥수수에 엿기름을 섞어 당화시켜 졸여서 만드는 것으로 설탕이 대중화 되기 이전부터 우리 가정의 필수품으로 사용돼 왔다.

엿은 먹을 것이 흔하지 않던 시절에 그나마 먹을 수 있었던 군것질 거리였으며 평민들은 구경하기 어렵던 양반들의 한과와는 달리 그리 힘들지 않게 먹을 수 있었던 대중화된 길거리 한과였다.

(2) 엿의 어원

엿을 한자로는 ‘이(飴 이)’ 라고 하는데 조청처럼 액체상태인 물엿을 말하며, 딱딱하게 굳은 상태인 갱엿을 ‘당飴(엿 당)’ 이라고 한다. 이 갱엿을 먹기 좋게 공기를 넣어 뽀아 만든 것이 바로 흰엿이다.

엿의 한자어인 이(飴)는 “먹어서(食) 웃으며 기쁨을 느낄 정도(台)로 맛있는 음식이 엿이다”고 풀이하기도 한다. (중국 한자사전-설문해자)

(3) 엿의 제조법

전통 방식으로 엿을 만드는 과정은 녹록지 않다.

대략 2일간에 걸쳐 아래와 같은 절차를 거쳐야 비로소 엿이 만들어진다.

● 엿 만드는 법

- 5~6시간 정도 가마솥에 쌀을 불린 뒤 건져 올려 1시간가량 물기를 뺀다.
- 물기가 빠진 쌀로 고두밥을 찐다.
- 다된 고두밥은 엿기름, 물과 섞어 8~9시간 발효시킨다.
- 엿물을 따로 분리해 가마솥에 넣고 쉬지 않고 저으며 고아낸다.
- 4시간 가량을 저어 엿물이 그대로 굳어 갱엿이 되게 한다.
- 갱엿을 적당히 식힌 뒤 100번 넘게 반복해서 잡아당겨 엿가락을 만든다.

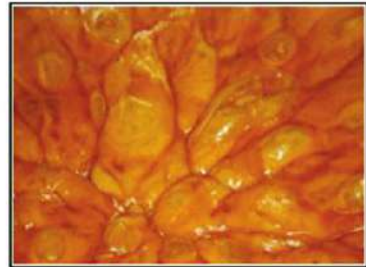
- ▶ 물엿 : 굳기 전의 상태, 아주 묽게 굳 엿. 음식의 단맛과 광택을 더하거나 한과를 만들 때 사용한다.
- ▶ 조청 : 엿을 고는 과정에서 묽게 고아서 굳지 않은 엿. 묽어서 음식에 감미료로 사용되는 시럽형태이다.
- ▶ 갱엿(강엿, 검은엿) : 오래 푹 고아서 그대로 굳혀 만든 검붉은 빛깔의 엿.
- ▶ 흰엿 : 갱엿이 굳기 전에 여러 차례 잡아 늘여서 공기가 들어가 하얀 빛깔을 내는 엿

● 엿 만드는 과정

밥을 찌서 따뜻한 물과 엿기름을 섞어서 8시간 이상 발효(식혜)를 합니다.



밥 찌꺼기는 버리고 걸러낸 발효된 식혜물을 5시간 이상 장작불에 끓입니다.
잘 다려지면 조충(아래 오른쪽 사진) 처럼 되어 쌀엿을 만들기 위해 걸쭉해 집니다.



다른 용기에 담아서 살짝 식힌후 여러사람이 당기면 아래와 같이 고소하고 맛있는 쌀엿이 탄생됩니다.





▲전통방식으로 만드는 임실 삼계엿 (박사골)

2. 전통쌀엿의 유래와 역사

쌀엿은 삼국시대 때부터 존재했던 것으로 전해지지만 우리나라에는 고려시대 들어 본격적으로 등장한다. 당시 쌀과 엿기름을 사용한 전통 제조법이 확립됐다.

이후 조선시대에는 궁중에서 즐겨 먹던 고급 간식으로 발전했으며 특히, 명절이나 제사 때 자주 사용됐다.



▲시장에서 파는 다양한 엿

(1) 엿의 유래와 역사

엿의 유래와 역사는 과거 고려시대 때 중국(송나라)과의 교역이 활발해지면서 우리나라에 들어온 것으로 추정하고 있다. <제민요술> <도문대작> <부인필지> <규합총서> <조선무쌍신식요리제법> <조선요리제법> 등에 엿에 대한 기록이 전해진다.

- 고려시대 이규보(1168-1241)의 <동국이상국집>에 '행당맥락(杏飴麥酪)'이 나오는데 여기서 '당(飴)'은 '단한 엿'을 말한다.
- 조선시대 허균이 1611년에 지은 <도문대작(屠門大嚼)>에도 흰엿과 검은엿에 대해 상세하게 기록돼 있다.
- 1815년에 발행된 <규합총서>에는 개성과 광주에서 밤엿이 생산된다고 기록돼 있다.
- 1830년 발간된 <한경식략>, 1909년 발간된 <조선만화> 등에도 엿을 파는 모습이 기록되어 조선시대에는 엿이 백성들에게 보편화된 먹거리이자 음식으로 정착한 것으로 추정하고 있다.

또한, 영조 대에는 엿장수와 떡장수, 술장수 등이 과거시험장까지 가서 장사판을 벌이는 등 과거시험장이 소란스러워 지고 있다는 기록이 전해진다.

정조 때는 김홍도의 씨름도에도 씨름판 구경꾼들에게 엿을 파는 엿장수가 그려져 있다.

비교적 최근인 1909년의 엿장수에 관한 기록에는 2관의 흰엿과 검은엿을 하루종일 걸으면서 모두 팔면 1원(100전)이 남았다고 하는데, 당시 한끼 밥이 5전 정도였으니 나름 관창은 벌이었다.

6.25전쟁 이후에는 엿장수가 돈 대신 고물을 받아 되파는 고물상을 겸하기도 했는데 이는 전쟁 통에 파괴된 잔해들로 인해 고철이 많았기 때문이다.

현대에 들어서는 과거의 엿장수는 없어졌지만 엿을 매개로 시골장터나 지역축제에서 각설이 컨셉으로 공연을 하면서 관객을 끌어모아 다른 물건을 함께 팔기도 한다.

과거 엿장수들이 거리를 돌아다니며 팔던 엿은 이제 현대에 와서는 수험생들의 시험일이나 설날, 추석 등 명절 때 친지와 지인에게 건강과 행복을 기원하는 의미있는 선물로 자리매김 했다.



▲엿



▲엿 가위

(2) 지역별 유명한 엿

엿은 주로 설날 세배하러 오는 이들에게 대접하던 음식인 세찬(歲饌)을 만드는데 필수여서 설 맞이 전에 반드시 준비해 두는 중요한 재료였다.

【담양 창평쌀엿】



▲창평전통쌀엿

창평쌀엿은 엿기름을 이용해 쌀에서 당을 추출해 만들어지는 흰 가락엿이다. 창평쌀엿은 다른 엿과 달리 엿 안에 공기구멍이 많아 바삭하게 씹히며 치아에 달라붙지 않는 특징이 있다. 역사가 오래됐으며 우리나라에서 가장 유명한 전통쌀엿으로 자리매김 하고 있다.

【순창 · 임실엿】



▲순창동계면 쌀엿(가향식품)



▲임실 삼계면 쌀엿(박사골)

순창군 동계면과 인근 임실군 삼계면 농가에서는 예로부터 쌀엿을 많이 만들어 왔다. 이 지역의 특성상 물이 좋고 쌀 농사가 잘 되어 집집마다 쌀엿을 만들어 판매하고 있다.

임실군 삼계면 학정마을 박사골을 포함해 동계면 일대는 한때 쌀엿을 만드는 농가가 100여개가 넘었다.

【울릉도 호박엿】



▲울릉도 호박엿

호박엿은 다른 엿들과 달리 만드는 법도 다르고 고소한 맛을 배가하기 위해 콩가루를 묻혀 먹는다.

원래 울릉도에 많이 있던 후박나무 진액으로 만드는 후박엿이었으나 후박나무가 점차 귀해지고 발음이 비슷하여 호박엿으로 불리게 됐다고 한다.

【전라도 엿】



▲쌀엿

전남지방에서는 예로부터 담양 창평을 중심으로 ‘쌀조청’ ‘창평쌀엿’ ‘흰엿 (백당)’ 등 주로 쌀로 만드는 엿이 주를 이루고 있다.

전북지방에는 ‘고구마엿’ ‘밤엿’ ‘삼계쌀엿’ ‘찹쌀엿’ 등이 있으며 주로 순창군 동계면과 임실군 삼계면에서 생산된다.

【충청도 엿】



▲무엿



충청북도 지방에는 불린 쌀과 엿기름, 무채를 넣고 만드는 무엿과 찹조청이 있다.

무엿은 일반적인 딱딱한 갱엿이 아니라 숟가락으로 떠먹는 부드러운 엿이다.

충청남도에는 ‘구절초엿’ 과 ‘송화쌀엿’ 이 전래되고 있다.

【경상도 엿】



▲매화장수쌀엿

경북에는 ‘매화장수쌀엿’ ‘호박오가리엿’ ‘강냉이엿’ 이 전해지고 있으며, 경남지방에는 수숫가루를 죽을 쑀어 만든 ‘수수조청(수수엿)’ 이 유명하다.

【강원도 엿】



▲옥수수황골엿

강원도에는 옥수수로 만든 ‘황골엿’ 이 있다

설악산에서는 된엿을 나무젓가락에 감아 엿과자로 판매하고 있다.

【제주도 엿】



▲백년초엿



▲우도 땅콩엿

제주도에서는 전통 특산엿으로 고기가 들어간 고기엿이 있으며, 껌을 고아낸 껌엿도 있다. 최근에는 꿀과 함께 백년초(선인장)를 제주도 특산품으로 개발하면서 선인장 엿도 있다.

【평안도 엿】

평안도 지방에서는 엿에 고기를 자주 첨가해 먹었다고 전해진다.

【외국의 엿】

• 중국



▲중국엿 '짜오탕'

중국의 엿은 '짜오탕' 이라고 부르는데 주로 후난성의 전통과자점에서 판다. 중국의 엿은 공장에서 찍어내듯이 만드는 엿이 아닌 하나하나 손으로 만들기 때문에 우리나라 전통엿 만드는 것과 비슷하다. 다만, 한국의 전통 엿은 뽑을 때 두 사람이 함께 작업하는 것과 달리 중국은 벽에 고리를 걸어서 거기에 엿을 건 다음 홀로 엿을 뽑아 만든다. 엿을 지를 때도 한국 엿처럼 가위로 자르는 게 아니라 손으로 뜯어내기 때문에 크기나 굵기가 일정하지 않은 편이다.

• 일본



▲일본엿 '아메'

일본에도 우리나라의 엿과 비슷한 전통식품이 있다. 일본어로는 '아메' 라고 부르는데 한자어 飴(엿 이) 로 표기하며 사탕(아메)의 일종으로 분류한다. 구마모토현 소노다야 가게에서는 '조선 아메' 라고 부르는 엿을 제조, 판매하고 있다. 아마도, 임진왜란 때 조선을 침략했던 다이묘 가토 기요마사가 귀국하면서 엿 만드는 조선의 장인을 데려와 그 기술이 16세기 창업자인 소노다 다케몬에게 이어진 것으로 전해진다. 우리나라 엿과는 달리 떡 보다는 부드럽고 담백한 맛이 난다.

(3) 수능합격 ‘수능엿’ 의 기원

조선시대 과거 길에 오르기 전에 엿을 먹으면 과거급제를 하고, 시험당일 아침에 엿을 입에 물고 시험을 치르러 가면 합격한다는 풍습이 있었다. 그로인해 과거를 보는 선비들의 집 보따리에는 조청단지와 작설차가 필수품이었다고 한다. 그런 풍습이 현재의 수능합격과 좋은 성적을 기원하는 ‘수능엿’ 으로 이어지지 않았을까 추정된다.



▲수능엿



▲ 담양창평 ‘호정가 수능엿’

또한, 조선왕실에서는 왕세자가 공부에 들어가기 전에 조청(물엿) 두 숟가락과 차를 마시게 하여 머리를 맑게 했다. 엿은 맥아당을 통해 두뇌 활동에 가장 필요한 당을 공급하는 점을 고려할 때, 당시 왕실에서는 왕세자가 면학에 몰두할 수 있도록 두뇌 활동을 돕기 위해 조청을 먹게 한 것으로 여겨진다.

3. 국내 전통쌀엿 생산(업체) 현황

쌀엿은 우리나라의 전통식품 중 하나로 예로부터 담양 창평을 비롯 순창, 임실 등에서 다양한 형태의 엿과 조청이 생산되고 있으며 전통방식으로 쌀엿을 생산하는 생산자의 경우 식품명인으로 지정되기도 한다.

실제로, 우리나라의 쌀엿은 여전히 전통적인 방법으로 제작되는 경우가 많으며, 이러한 전통방식을 고수하는 것이 품질유지와 문화적 가치를 높이는 데 큰 역할을 하고 있다

이처럼, 우리나라의 쌀엿산업은 여전히 전통방식을 유지하고는 있지만 갈수록 기존 전통방식 보다는 채산성, 인력문제 등 쌀엿 생산여건에 어려움이 많아 제조시설 현대화가 진행 중이기도 한다.

한국농수산식품유통공사(aT)의 쌀엿산업 시장분석 보고서에 따르면, 우리나라의 쌀엿산업은 전통적인 제조방식과 더불어 현대적인 시장 변화에 대응하기 위한 노력을 기울이고 있다.

일부 지역과 업체에서는 시장 접근성을 높이고 새로운 고객층을 유치하는 데 기여하고자 현대적 포장과 상품화를 통해 소비자에게 더 친숙하게 다가갈 수 있는 다양한 제품이 출시되고 있다. 이는 쌀 가공식품인 쌀엿이 헬스 트렌드와 웰빙 소비트렌드가 중요한 요소로 작용하면서, 건강에 좋은 식재료로서의 쌀엿의 가치가 재평가되고 있기 때문이기도 하다.

이를 통해 향후 우리나라의 쌀엿산업이 전통과 현대의 조화를 이루며 지속적으로 성장해 나가는 가능성을 제시하고 있다.

(1) 국내 전통쌀엿 생산

쌀엿은 우리나라 전통한과 중 하나로, 오랜 역사와 다양한 종류를 자랑하고 있다. 지역마다 고유한 제조방법과 맛을 가진 쌀엿이 다양하게 있지만, 대표적인 전통쌀엿의 고장은 담양 창평, 전북 임실과 순창, 경기도 가평, 울릉도 등이다.

이처럼, 우리나라는 전국 모든 지역에서 각자 특색있는 전통엿을 생산하고 있으나, 갈수록 전통방식으로 엿을 만드는 농가와 생산지는 감소하는 추세이다.

비교적 규모있게 생산시설을 갖추고 쌀엿을 만드는 곳 또한 전국적으로 손에 꼽을 정도로 쌀엿 생산업체 또한 흔하지 않은 실정이다.

예로부터 담양 창평지역에서 만들어온 전통쌀엿은 궁중에서 전래된 것이라 하여 조선시대 이후 지금까지 지역 특산품이자 명절의 귀한 선물로 인정받아 왔기에 아직까지 창평지역의 전통쌀엿 생산농가는 전국의 다른 지역에 비해



▲강순임 슬로푸드 (창평 전통쌀엿 생산업체)

적지 않은 편이다.

실제로, 우리나라 전통쌀엿 생산업체 현황을 살펴보았을 때 전국의 모든 지역을 통틀어 30곳 내외의 업체가 쌀엿과 조청을 생산하고 있는 것으로 조사됐으며 이중 30% 가까운 10개 내외가 담양 창평지역의 업체로 파악됐다.

오랜 역사 속에 전통방식으로 만들어 온 쌀엿과 조청은 현대에 와서는 일부 전문식품회사에서 기계적 설비를 갖추고 대량생산 중이며, 예로부터 전통방식으로 쌀엿을 만들어 온 일부 농촌마을에서는 여전히 전통방식을 고수하는 곳이 있는 반면, 기계설비방식을 도입해 명맥을 이어가고 있기도 하다.

담양 창평지역 또한 전통방식으로 쌀엿을 만드는 농가는 하나 둘 감소하고, 대신 기계적 생산시설을 갖춘 현대화된 쌀엿 생산업체로 변모해 가고 있는 추세이다.

(2) 국내 전통쌀엿 생산업체 현황

【국내 전통쌀엿 생산업체 현황】

연번	업체명	생산품목	대표자	소재지
01	가향식품	쌀엿, 조청	성정아	전북 순창군 동계면 가작길 16-20
02	노루목 엿치는 마을	쌀엿, 조청	김정기	전북 순창군 동계면 장항길 20
03	순창쌀엿영농조합법인	쌀엿, 조청	임종우	전북 순창군 동계면 이동길 40-6
04	이정민 전통쌀엿	쌀엿, 조청	이정미	전북 임실군 삼계면 박사골(총효로)
05	박사골 옛날쌀엿	쌀엿, 조청	원이숙	전북 임실군 삼계면 박사골(총효로 1262)
06	삼계전통쌀엿	쌀엿, 조청	김학윤	전북 임실군 삼계면 박사골(총효로 1301-3)
07	정금애 전통쌀엿체험공방	쌀엿, 조청	정금애	전남 나주시 향교길 15
08	죽산쌀엿영농조합법인	쌀엿, 조청	강정희	국성군 석곡면 죽산마을 죽산길 104
09	두레촌(식품명인 제32호)	조청, 엿	강봉석	충북 충주시 대소원면 신도시로 2
10	우진디저트	호두엿, 명인엿 외	이기영	충청북도 청주시
11	장수식품	땅콩엿, 생강엿, 쌀방울엿, 에너지바엿	임연호	충북 진천군 덕산을 한천길 9
12	양평절골농원	찰쌀조청	박용업	경기도 양평군 개군면 내리길 195
13	담은청	토피네엿	박용하	경기도 남양주시 경복대로 212번길 90
14	단지청	조청, 쌀엿	김상보	경기도 남양주시 진접읍 해밀예당1로 216번길 13
15	매야전통식품	쌀엿, 조청	최송자	경북 울진군 매화면 매화매실길 297-6
16	최가네식품	땅콩호박엿	김옥자	경기도 화성시 팔탄면 신양2길 43
17	울릉누리식품	울릉도 호박엿	김선미	경북 울릉군 울릉읍 봉래길 33
18	서해안민속식품	백점만점(가락엿), 순대엿, 땅콩엿, 검은콩엿	김흥식	충남 아산시 영인면 영인산로 483
19	마밀랜드산골식품	옛날갱엿	홍선옥	강원도 정선군 임계면 송계2길 2
20	청우식품	호박엿	박정은	경기도 포천시 영중면 면재길 129
21	울릉산채영농조합	울릉도 호박엿	조현덕	경북 울릉군 북면 울릉순환로 2411
22	장바우 치악산 황골엿	땅콩깨조각엿, 생강엿, 흑미엿	김명자	강원도 원주시 소초면 황골로 442-20
23	우진엿	잣엿, 호두엿, 도라지엿, 호박엿	김창현	충북 청주시 서원구 남이면 양촌길 34-34
24	호품광명(주)마음	가평잣엿(합격을 부르는 엿)	조현홍	경기도 가평군 상면 비룡로 2217-17

국내 전통쌀엿 생산업체 제품



1+1





【대량생산 쌀엿 기업】

대표적인 쌀 가공식품인 쌀엿, 조청은 국내 굴지의 식품회사에서도 대량생산하고 있다. 이들 기업형 업체들은 대부분 쌀엿 보다는 조청을 생산, 판매한다.

조청은 음식에 가미하는 조미료 형태의 공산품으로 생산되며 소비자들이 쉽게 구입할 수 있는 용기(병, 플라스틱)에 담아 판매하고 있다.

- **CJ제일제당** : 1953년 설립된 한국의 대표적인 식품회사로, 다양한 쌀엿 제품을 생산중이다. 대표적인 쌀엿제품으로 '설화쌀엿' '설화조청' 이 있다.
- **오뚜기식품** : 1965년 설립된 식품회사로 쌀엿을 포함한 다양한 식품을 생산한다. 대표적인 쌀엿제품으로는 '오뚜기 쌀엿' '오뚜기 조청' 등이 있다.
- **샘표식품** : 1945년 설립된 식품회사로 다양한 식품을 생산하고 있으며, 대표적인 쌀엿제품은 '샘표 쌀엿' '샘표 조청' 등이다.
- **풀무원식품** : 1984년 설립된 식품회사로 쌀엿을 포함한 다양한 식품을 생산한다. 대표적인 쌀엿제품은 '풀무원 쌀엿' '풀무원 조청' 등이 있다.
- **성도농산** : 1988년 설립된 농산물 가공업체로 다양한 식품을 생산하고 있으며, 쌀엿제품으로는 '성도 쌀엿' 이 있다.

이 외에도 청정원, 하선정, 해찬들, 농협 등의 식품관련 업체에서 쌀엿과 조청을 생산, 판매하고 있다.

대량생산 조청 제품









창평 전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을 통한 담양군 특산품 산업 발전방향 연구용역

03

창평 전통쌀엿 여건 분석

제1절 창평 전통쌀엿 여건 분석

1. 창평 전통쌀엿 생산 현황
2. 창평 전통쌀엿 특화개발 여건
3. 창평전통쌀엿 SWOT 분석
4. 창평 전통쌀엿의 주요 문제점

제2절 창평 전통쌀엿 연관 특산품 현황

1. 창평 전통쌀엿 연관 담양군 특산품 개요
2. 창평 전통쌀엿 연관 담양군 특산품 추진 현황

03

창평 전통쌀엿 여건 분석

제1절 창평 전통쌀엿 여건 분석

1. 창평 전통쌀엿 생산현황

담양군은 행정구역상 12개 읍면으로 구분되며 예로부터 전통쌀엿은 슬로시티로 지정된 창평면 지역을 중심으로 발전해 왔다.

창평면 지역에 전통쌀엿 산업이 발전한데는 멀리 조선시대로 거슬러 올라간다.

일명 '창평쌀엿'으로 일컬어지는 창평지역의 전통쌀엿은 조선시대 양녕대군이 창평지역에 낙향하여 지낼 때, 함께 동행했던 궁녀들이 전수해 준 것으로 전해진다.

창평엿은 바삭바삭해 입안에 잘 달라붙지 않을뿐더러 먹고 나서도 찌꺼기가 남지 않을 정도로 잘 녹아들며 달고 맛있는 엿으로 유명하다.

기록에 의하면, 창평현감으로 부임한 수령들은 담양지역 특산물 중 궁중에 상납할 선물로 '창평쌀엿'을 가장 먼저 찾을 만큼 유명세를 탔다.

또한 과거시험을 보러 가는 선비들의 봇짐에는 반드시 쌀엿을 넣어주었는데, 이는 엿에 들어있는 당질 성분이 뇌세포를 활성화 시켜주어 공부하는 이들에게 좋은 식품이기도 하지만, 그보다는 과거시험에 엿처럼 철썩 붙으라는 합격 기원의 의미가 더 크게 작용했다.



▲조청



▲엿

우리나라에만 전통적으로 내려오는 단맛은 바로 ‘조청’ 과 ‘엿’ 이다.

잡쌀, 멥쌀, 옥수수에 엿기름을 섞어 당화시켜 졸여서 만든 엿은 설탕이 대중화되기 이전부터 우리 가정의 필수품이었다.

엿은 붉은 조청, 딱딱한 갱엿 그리고 딱딱하면서 하얀 흰엿으로 구분된다.

조청은 음식 감미료로 사용되는 시럽형태이며, 갱엿은 오래 조려서 단단한 게 특징이다. 갱엿이 굳기 전에 여러 차례 잡아 늘여서, 공기가 들어가 하얀 빛깔을 내는 것이 흰엿이다. 이 흰엿을 생산하는 대표적인 고장이 담양 창평이며, 바로 ‘창평쌀엿’ 으로 대변할 수 있겠다.

‘창평쌀엿’ 은 엿기름을 이용해 쌀에서 당을 추출해 만들어지는 흰 가락엿이다. 창평쌀엿은 다른 엿과 달리 엿 안에 공기구멍이 많아 바삭하게 씹히며 치아에 달라붙지 않는 특징이 있다. 역사가 오래됐으며 우리나라에서는 가장 유명한 전통쌀엿으로 자리매김 하고 있다.

담양군 관내 창평지역 일원에서 전통쌀엿을 만드는 농가와 업체들의 운영현황 및 어떤 방식으로 어떻게 생산·판매하는지 업체별로 개략적인 상황을 살펴보았다. (가나다 순)

【고재구전통쌀엿】

쌀엿 제조과정은 순수 모든 작업을 전통방식으로 한다.

- 주재료인 쌀은 대숲 친환경 햅쌀을 창평농협에서 공급받아 사용한다.
 - 부재료인 엿기름은 농민에게 직매한 겉보리로 직접 길러 깨끗한 단맛이 당화될 수 있도록 하고 있다.
 - 조상의 전통방법 그대로 가마솥에서 장작불로 직접 만들어 고유의 향과 맛을 보존한 수제 쌀엿이다.
 - 쌀엿과 조청의 단맛은 천연 그대로의 맛이며, 그 해답은 조상들의 지혜가 담겨있는 전통 조청에 있다.
- ※ 쌀엿 1상자 40,000원(1kg), 조청 1병 30,000원



【강순임 슬로우푸드】

시아머니에 이어 전통방식으로 2대째 창평 전통쌀엿을 만들고 있다.
딸기, 블루베리, 아로니아, 땃잎 등 담양산 농산물을 비롯 백련초, 단호박 등 건강한 재료를 첨가한 다양한 쌀엿제품을 판매한다.
※딸기쌀엿 1상자 30,000원(1kg), 그 외 땃잎쌀엿 등 30,000원(1kg)



【김복녀약과(겨울에만 쌀엿 판매)】

창평 슬로시티에서 전통 한과인 약과를 1969년부터 저희 외할머니, 어머니께서 만드셨던 것을 시작으로 3대째 정성과 전통을 이어받아 할머니 손맛을 지켜가며 먹는맛, 보는 맛이 즐거운 타래과 모양의 수제약과와 창평쌀엿을 만들고 있다.
※창평쌀엿 4호 35,000원(1kg), 창평쌀엿 3호 50,000원(1.2kg), 창평쌀엿 2호 80,000원(2.4kg), 창평쌀엿 1호 150,000원(5kg)



【담미가】

금지와 자부심을 고집스럽게 1973년부터 4대를 이어 전통방식 그대로 만든다.
농한기에 예로부터 전수받은 제조기법 그대로 질 좋은 쌀과 엿기름만 사용하여 당도가 높고 연하며 감칠맛(생강이 들어가 생강맛이 남)이 나는 전통쌀엿이다.
※창평전통쌀엿 1kg 30,000원



【담양한과 명진식품】

우리 농산물을 사용해 대한민국 엿강정 명인이 전통방식의 쌀엿을 만들고 있다.
2020년부터 수험생을 위한 '합격기원 선물세트' 엿을 11월~12월 무렵 예약판매한다.
※합격은내꺼엿(1세트) 50,000원, 수능선물세트 1호(1세트) 30,000원
수능선물세트 4호(1세트) 15,000원/ 5호(1세트) 25,000원/
6호(1세트) 25,000원



【모녀삼대쌀엿공방】

윤영자(친정엄마)-최영례-김청희(딸) 씨 등 모녀 4대에 걸쳐 60년 넘게 우리것을 지킨다는 신념으로 전통방식으로 쌀엿을 만들고 있다.

※쌀엿 500g 16,000원, 쌀엿 1kg 30,000원



【안복자한과】

전통방식 그대로 식품명인이 만드는 쌀엿이다. 깨끗한 환경속에서 우리 농산물만을 고집하여 수작업으로 만든 전통쌀엿이다.

※쌀엿 1상자 30,000원(1kg),



【이금숙전통쌀엿】

전통방식으로 만드는 창평쌀엿이다.

※쌀엿 1상자 30,000원(1kg),



【잣정경자네쌀엿】

전통방식 그대로 3대가 경영하고 있는 잣정경자네 쌀엿은 그냥 먹으면 딱딱한 일반 엿과 달리 잣정경자네만의 노하우로 엿가락을 길게 늘어트리는 과정을 수십번 반복하여 만들어낸 공기층으로 인해 바삭한 식감을 느낄 수 있다.

※쌀엿 1kg 26,000원



【조진순가마솥식품】

전통타래약과 명인이 하나하나 정성스럽게 직접 손으로 모양을 낸 창평전통쌀엿이다. 이에 붙지 않고, 바삭거리는 창평쌀엿의 맛을 그대로 살렸다. 조진순창평쌀엿은 대한명인만의 비법으로 고소하고 달콤한 느낌도 그대로 재현하여 인기가 좋다. 전통차와 먹으면 달콤한 맛이 쌀엿의 풍미를 더하며, 커피와 함께 먹어도 맛이 일품이다.

※창평쌀엿 800g 27,000원(스탠드형),

창평쌀엿 320g 9,800원(나들이(캔)형)



【죽림푸드】

전통기법을 이어받아 가마솥과 장작불로 만든 20년 전통 담양쌀엿이다.

※담양 전통쌀엿 1상자 21,000원(1kg),



【호정식품】

국가지정 식품명인 제21호가 조선시대부터 전해오는 궁중의 비법으로 만드는 원조 창평쌀엿이며 입에 달라붙지 않고 바삭한 맛이다.

※ 창평쌀엿 1상자 35,000원(1kg),

호정가 창평쌀엿 선물세트(1kg) 40,000원

창평쌀엿 대바구니석(2kg) 88,000원



【담양군 전통쌀엿 생산업체 현황】 (가나다 순)

연번	업체명	생산품목	대표자	소재지
01	고재구전통쌀엿	쌀엿, 조청	고강석	창평면 경동길 11-10
02	강순임슬로우푸드	쌀엿, 조청	강순임	창평면 유천길 95
03	김복녀약과	약과, 쌀엿, 조청, 정과	김복녀	창평면 창평현로 578-62
04	담미가	잔기지떡, 쌀엿, 조청		창평면 창평현로 675
05	담양한과 명진식품	쌀엿, 조청, 한과	박순애	창평면 창평현로 714-36
06	모녀삼대쌀엿공방	쌀엿, 조청	최영례	창평면 유천길 162
07	안복자한과	쌀엿, 조청, 한과	안복자	창평면 강촌길 18
08	이금숙전통쌀엿	쌀엿, 조청	이금숙	창평면 유천길 97
09	잣정경자네	쌀엿, 조청	배경자	고서면 잣정길 67-3
10	조진순가마솥식품	쌀엿, 약과, 장류	조진순	창평면 양산길 76-1
11	죽림푸드	쌀엿		고서면 잣정길 56-3
12	호정식품	쌀엿, 조청, 한과	유영군	금성면 원율길 12

2. 창평 전통쌀엿 특화개발 여건

창평 전통쌀엿을 특화하여 개발, 발전시키려면 다양한 접근방식과 노력이 필요하다.

즉, 전통방식으로 만드는 쌀엿의 상품화가 명절선물용 등으로 한정돼 있는 현재의 창평 전통쌀엿의 경우, 보다 다양한 종류의 쌀엿 상품과 디자인 등을 통해 현대 소비자들과 전통을 연결한 독특한 제품을 성공적으로 개발하기 위해서는 몇 가지 주요하게 고려할 사항들이 있다.

(1) 전통쌀엿의 특화개발 요건

① 품질 관리

- 재료 선택에 있어 최고 품질의 쌀과 부재료를 사용해야 한다.
- 제조 과정은 전통적인 방법을 철저히 지키면서도 현대적인 품질관리를 도입한다.

② 혁신

- 레시피 개발에 적극 나서되, 전통적인 맛을 유지하면서도 더 건강하거나 현대적인 입맛에 맞는 상품의 변형을 시도한다.
- 포장과 디자인은 편리하면서도 친환경적인 패키징 디자인을 개발을 시도한다.

③ 브랜딩 및 마케팅

- 스토리텔링을 통해 창평 전통쌀엿의 역사와 전통을 강조하는 마케팅 전략에 주력 한다.
- 또한, 전통과 현대를 조화롭게 담아내는 창평 전통쌀엿만의 브랜드 이미지를 구축한다.

④ 소비자 연구

- 시장 조사를 통해 목표시장의 소비자 취향, 요구사항 및 트렌드를 분석한다.
- 또한, 초기 특화제품에 대한 소비자 피드백을 적극 수집하고 개선사항을 반영한다.

⑤ 판로 개척

- 온라인 판매: 전자상거래 플랫폼 및 소셜 미디어 등을 통해 특화제품을 대대적으로 홍보한다.
- 오프라인 판매: 농산물직판장, 농협 하나로마트, 슈퍼마켓, 특산물매장 등과 협력해 창평전통 쌀엿 홍보 및 판매 활동을 펼친다.

⑥ 관광 연계

- 체험 프로그램: 전통쌀엿 만들기 체험 프로그램을 운영해 관광객에게 직접 체험 기회를 제공한다.
- 또한, 국내외 각종 전통음식 축제 및 엑스포에 참가해 홍보 활동을 펼친다.

⑦ 담양군 및 지역사회 연계

- 전통식품 개발을 위한 정부와 담양군의 지원 프로그램을 적극 활용한다.
- 또한, 지역 농가와 협력해 쌀 등의 재료를 안정적으로 공급받고, 지역 일자리 창출에도 기여하는 방안을 모색한다.

(2) 창평 전통쌀엿의 특화개발 방향

창평 전통쌀엿을 특화제품으로 개발하기 위해서는 다양한 종류와 형태, 가격대의 상품을 고려할 수 있다. 이를 통해 다양한 소비자 그룹을 타겟팅하고 시장에서 경쟁력을 확보할 수 있다. 즉, 다양한 제품 라인업과 가격대를 구성하면 다양한 소비자들의 욕구를 만족시키고, 아울러 시장에서의 입지를 강화할 수 있다. 몇 가지 구체적인 아이디어를 제시하면,

① 창평 전통쌀엿 상품의 다양화 종류

- 클래식 쌀엿 : 전통적인 맛과 형태를 유지한 쌀엿. 전통적인 재료와 방법 사용한 쌀엿.
- 맛 변형 쌀엿 : 다양한 맛을 첨가한 제품(예: 닥알, 딸기, 멜론, 블루베리 등).
담양산 친환경농산물 등 재료를 추가한 지역특산물 쌀엿 상품
- 건강 쌀엿: 설탕 대신 꿀, 조청 등을 사용한 저당제품. 유기농 재료 사용.
- 프리미엄 쌀엿 : 최고급 재료와 특별한 포장 사용. 한정판으로 출시해 희귀성과 고급화 이미지 강화.

② 창평 전통쌀엿 상품의 다양한 형태

- 포장형 쌀엿 : 소량 패키징 (10~20g)으로 간단하게 즐길 수 있는 형태.
중량 패키징 (100~200g)으로 가족 단위 소비자 겨냥.
- 바(bar)형 쌀엿 : 하나씩 먹기 편한 바(bar) 형태. 간편하게 휴대하고 먹기 용이.
- 선물세트형 : 명절, 기념일 등에 선물용으로 적합한 아름답게 포장된 선물세트 구성.
- 케이크 · 디저트형 : 쌀엿을 사용한 다양한 디저트 개발(예: 쌀엿 케이크, 쌀엿 파이 등)

③ 창평 전통쌀엿의 다양한 가격대

- 일반형: 대중적 가격대 (예: 3,000원 ~ 10,000원). 일상적으로 소비할 수 있는 제품.
- 고급형: 프리미엄 가격대 (예: 15,000원 ~ 50,000원). 선물용 및 특별한 날의 제품.
- 한정판: 높은 가격대 (예: 50,000원 이상). 한정 생산 및 특별한 패키징으로 가치 상승.

【예시 상품구성】

- 클래식 쌀엿 (100g 포장) 5,000원
- 흑임자 맛 쌀엿 바 (단일포장, 50g) 2,500원
- 프리미엄 명절 선물세트 (400g, 다양한 맛 포함) 30,000원
- 유기농 저당 쌀엿 (150g) 10,000원
- 한정판 창평 전통쌀엿세트 (고급 패키징 포함, 500g) 60,000원



▲다양한 쌀엿 신상품

(3) 창평 전통쌀엿의 현대적인 상품화

창평 전통쌀엿을 현대적인 감각과 소비성향에 맞추고, 특히 MZ세대(밀레니얼 세대와 Z세대)에게 호감을 끌 수 있는 상품으로 개발하기 위해서는 다음과 같은 접근이 필요하다.

아래 제시한 것들을 통해 MZ세대에게 어필할 수 있는 혁신적이고 매력적인 창평 전통쌀엿 제품을 개발할 수 있을 것이다.

① 트렌드 반영한 제품개발

- 다양한 맛 상품: MZ세대는 다양한 맛과 경험을 중요시하기 때문에 초콜릿, 바닐라, 딸기, 녹차 같은 다양한 맛을 추가한 제품을 개발한다.
- 건강상품: 건강과 웰빙을 중시하는 MZ세대를 위해 저당, 저칼로리 혹은 영양이 강화된 제품을 개발해 건강상품으로 출시한다.
- 비건상품: 비건 및 식물기반 재료를 사용한 제품을 제공해 환경과 동물복지를 중요시하는 소비자들에게 어필하는 상품을 개발한다.

② 혁신적인 포장

- 개성있는 디자인: 젊은 세대가 좋아할 만한 세련되고 시각적으로 매력적인 패키지를 디자인한 상품을 개발한다.
- 소형포장: 일일 섭취량을 조절하는 소형포장(예: 개별 포장된 날개형) 상품을 개발 한다.
- 재사용 가능: 환경을 고려한 재사용 가능한 패키지나 친환경적 포장재 사용 제품 개발.

③ 편리성 강화

- 손쉽게 섭취: 바 형태의 제품이나 캔디처럼 하나씩 개별 포장된 제품을 통해 어디서나 쉽게 먹을 수 있게한다.
- 셀프 서비스 옵션: 편의점에서 간편하게 구매할 수 있는 소형제품 라인업을 구성 한다.

④ 디지털 마케팅 전략

- 소셜미디어 활용 : 인스타그램, 틱톡 등 인기 많은 플랫폼에서 제품리뷰나 레시피를 공유한다.
- 인플루언서 콜라보 : MZ세대가 좋아하는 인플루언서들과 협력해 제품을 홍보한다.
- 브랜드 스토리텔링 : 전통과 현대가 조화롭게 어우러진 제품의 이야기를 감성적으로 전달하는 스토리텔링을 개발해 적극 홍보한다.(예: 궁중비법 창평쌀엿)

⑤ 한정판 및 이벤트

- 한정판 출시 : 계절별, 연말연시, 기념일 등에 맞춰 한정판 제품을 출시한다.
- 이벤트 : 참여형 이벤트나 온라인 챌린지를 통해 브랜드 인지도를 상승시킨다.

⑥ 다양한 제품군

- 통합 선물세트 : 여러가지 맛과 형태를 하나의 세트로 구성해 선물용으로 개발한다.
- DIY 키트 : 직접 쌀엿을 만들어볼 수 있는 키트를 제공하고 체험형 상품으로 판매 한다.

【예시 상품개발 아이디어】

- 초콜릿 코팅 쌀엿 바 : 맛과 시각적 매력을 극대화한 초콜릿 코팅 버전.
- 친환경 포장 유기농 쌀엿 : 환경을 생각한 재사용 가능한 포장과 온리 유기농 재료 사용.
- 개별포장 믹스팩 : 다양한 맛을 개별포장으로 묶음한 팩제품, 간편하게 휴대하고 섭취.
- DIY 쌀엿 제조 키트 : 직접 쌀엿을 만들어 볼 수 있는 체험형 키트 개발.

【예시 상품 가격대】

- 일반형 : 3,000원 ~ 10,000원 (쉽게 접근 가능한 가격대)
- 프리미엄 : 15,000원 ~ 50,000원 (특별한 날 소비할 수 있는 가격대)
- 한정판 : 50,000원+ (희귀성 강화)



▲수능합격엿



▲호박 인절미 엿

3. 창평 전통쌀엿 SWOT 분석

창평 전통쌀엿은 오랜 역사와 전통성, 전통방식으로 만드는 전통식품의 고급 이미지를 유지하면서도 현대적인 유통 전략과 다양한 제품 개발을 통해 시장 확장을 도모할 수 있으나 이러한 것이 현실적으로 장점이자 단점으로 작용할 수도 있는 실정이다.

S-강점 (Strength)

● 전통적인 제조법

창평 전통쌀엿은 궁중에서 전래된 오랜 전통을 자랑하는 제조법으로 만들어지기 때문에 신뢰와 품질을 보장할 수 있다.

● 지역 특산물

창평 전통쌀엿은 지역 특산물로서의 정체성을 확립하고 있어 지역 브랜드 가치와 함께 담양의 대표적 관광 상품으로 관광객들에게 인기가 높다.

● 고급상품 이미지

창평 전통쌀엿은 다른 엿과 비교해 고급스러운 이미지를 가지고 있어 명절 선물용으로 적합하다.

● 자연 친화적 재료

창평 전통쌀엿은 인공 첨가물이 적고 지역에서 나고 자란 친환경 쌀과 자연재료를 활용하기 때문에 건강에 대한 관심이 높은 소비자에게 매력적이다.

W-약점 (Weakness)

● 생산비용

전통적인 제조법을 유지하면서 생산비용이 상대적으로 높아 가격 경쟁력이 낮을 수 있다.

● 유통채널 제한

주로 지역 내에서 소비되거나 설 명절, 계절적 한정된 판매 및 유통 등으로 시장 확대에 제한이 있다.

● 보관의 어려움

엿 제품 특성상 보관과 운반시 끈적거림 등으로 인한 어려움이 있으며 대중적인 상품으로 개발시에도 장기 보관의 어려움이 있을 수 있다.

● 융복합 상품개발 콘텐츠 미흡

창평 전통쌀엿과 연계한 고부가가치 특산물 개발이 미흡하고 아직까지 담양군 대표 인기 특산품으로 대중화 되지 못하고 있다.

O-기회 (Opportunity)

● 건강식품 트렌드

자연 친화적인 재료와 전통적인 제조법을 강조해 건강식품 트렌드에 부합할 수 있다.

● 온라인 유통 확대

'K-전통음식' 인기로 힘입어 전자상거래와 온라인 마케팅을 통해 전국 및 해외 시장으로의 진출 기회를 확대할 수 있다.

● 관광 상품화

지역 관광활성화를 통한 특산물 판매확대, 체험 프로그램 연계를 통한 부가가치 창출이 가능하다.

● 다양성 있는 제품개발

창평 전통쌀엿을 기반으로 다양한 맛과 형태의 과자, 간식, 선물제품을 개발해 소비자 선택의 폭을 넓힐 수 있다.

T-위협 (Threat)

● 경쟁제품 증가

국내외에서 다양한 전통 엿과 유사한 제품들이 많이 출시돼 경쟁이 심화될 가능성이 있다.

● 경제 불황

경제상황 악화시 창평 전통쌀엿 고급 이미지의 제품 구매력이 저하되면서 매출에 영향을 받을 수 있다.

● 식품안전성 이슈

식품 안전성에 대한 이슈가 발생할 경우 브랜드 이미지에 큰 타격을 입을 수 있다.



창평 전통쌀엿 SWOT 분석

S 강점 (Strength)

- 전통적인 제조법
- 자연친화적 재료와 고급상품 이미지
- 창평 국제슬로시티, 슬로푸드의 신뢰감
- 전국적으로 유명한 전통식품, 향토음식 보유

W 약점 (Weakness)

- 생산비용과 유통·판매의 제한
- 보관성 및 대중적 상품개발 어려움
- 계절상품 및 소량생산의 한계
- 노동 집약성 및 마케팅 한계
- 융복합 상품개발 콘텐츠 미흡

O 기회 (Opportunity)

- 건강식품 트렌드 부합
- 온라인 유통 확대 가능
- 관광 상품화로 부가가치 창출 가능
- 다양한 제품개발 가능

T 위협 (Threat)

- 대중적 경쟁제품 증가 추세
- 경제불황시 상대적인 고급상품 전통쌀엿 구매력 저하
- 식품 안전성 이슈시 전통방식 위생의 문제점
- 인접 시군의 적극적인 관광 및 전통시장 활성화 정책 추진

4. 창평 전통쌀엿의 주요 문제점

(1) 전통쌀엿의 보편적인 문제

전통쌀엿 생산자와 업체가 영세함에도 불구하고 전통방식으로 쌀엿을 생산하면서 제품을 특화하여 우리나라 전통 식품산업으로 육성해 나가기 위한 길은 실로 어려움이 많다.

이를 해결하기 위한 다양한 방안이 강구돼야 하며, 무엇보다 다음과 같은 조건 및 방안이 적극 모색돼야 할 것으로 보인다. 전통쌀엿의 생산과 유통에는 몇 가지 보편적인 문제점이 존재한다. 이러한 문제점들은 전통 쌀엿 산업의 발전과 대중화를 저해할 수 있다.

주요 문제점들을 살펴보면 다음과 같다:

① 생산방식의 한계

- 노동 집약적 : 전통 방식으로 쌀엿을 제작하는 과정은 많은 수작업과 시간이 소요되며, 이는 생산 효율의 저하로 이어진다.
- 기술부족 : 현대식 생산 기술이 부족해 품질의 일관성을 유지하기 어려운 경우가 많다.

② 원료 수급문제

- 원료비용 상승 : 전통쌀엿의 주요 재료인 쌀, 엿기름 등의 가격이 상승할 경우 원가 부담이 커질 수 있다.
- 원료품질 편차 : 원료의 품질에 따라 최종 제품의 품질도 크게 달라질 수 있다.

③ 유통 및 마케팅

- 유통망 부족 : 전통쌀엿의 유통망이 제한적이어서 대도시나 해외시장에 접근하기 어렵다.
- 브랜드 인지도 부족 : 대규모로 브랜드를 인지도시키는 데 어려움이 있다.

④ 경쟁력 문제

- 가격 경쟁력 부족 : 대량생산되는 현대식 과자류와 비교할 때 전통쌀엿의 가격이 상대적으로 높아 소비자들의 선택을 받기 어려울 수 있다.
- 신제품 부족 : 전통을 유지하면서도 현대 소비자들의 니즈를 반영한 신제품 개발이 부족할 수 있다.

⑤ 정부지원 및 정책:

- 지원 부족 : 전통식품 산업에 대한 정부의 지원이 충분하지 않을 경우, 농가나 중소기업이 지속적으로 성장하기 어려울 수 있다.
- 정책 일관성 부족 : 전통식품 관련 정책이 자주 변경되거나 일관성이 부족할 경우, 사업 계획 수립에 어려움을 겪을 수 있다.

⑥ 위생 및 안전

- 위생문제: 전통방식의 생산과정에서 현대 위생기준을 충분히 충족하지 못할 경우가 있다.
- 품질관리: 일관된 품질관리 체계가 부족할 수 있다.

이러한 문제점들을 해결하기 위해서는 정부와 민간이 협력해 현대적 기술 도입, 유통망 확대, 마케팅 강화, 정책지원 등의 종합적인 접근이 필요하다.

(2) 창평 전통쌀엿의 주요 문제점

슬로시티 창평은 쌀엿으로 널리 알려져 있다.

쌀엿이 창평의 명물이 된 것은 숙빈최씨 때문이라는 설이 있는데, 숙빈최씨 최복순은 1670년에 창평에서 태어났다. 7세에 입궁하여 숙종의 후궁이 되어 1694년에 영조를 낳았고 49세인 1718년에 생을 마감했다. 그러므로 창평은 영조의 외가인 셈이다.

영조는 외가인 창평에 순찰사나 관찰사 등을 파견해 민심을 살살이 파악해 보고하도록 했다. 외가 마을에 늘 관심을 가졌던 것이다. 외척들의 궁궐 출입도 잦았다. 외척들이 궁궐을 나올 때 쌀엿을 가져온 것이 계기가 되어 창평에서 만 들어 왕에게 진상했다. 영조는 대신들에게 맛을 보게 하는 등 적극적으로 홍보해 창평쌀엿이 유명해졌다.

창평쌀엿이 유명해지니 선물로 각광을 받았는데 창평지역에 부임한 현감들이 궁중 대감들에게 쌀엿을 선물하곤 했다.

현대에 들어 전통음식을 포함해 농촌을 체험하고자 하는 이가 갈수록 증가하는 추세이다.

어른들은 유년시절의 생활을 재현하거나 추억을 상기하고 아이들에게는 새로운 경험과 추억을 만들 수 있기 때문이다. 이런 시대의 흐름에 따라 다양한 체험 프로그램이 만들어져 있다. 딸기 수확, 고구마 캐기, 자두 수확, 감 따기 등과 같은 농사 체험을 비롯해 연날리기, 활쏘기, 팽이치기 등 전통 놀이도 많다.

이렇게 많은 프로그램 중 단연 인기가 으뜸인 게 전통 엿 만들기 체험이다.

엿은 우리나라의 역사와 궤를 같이 한다고 해도 과언이 아니다.

고려시대 이규보의 동국여지승람에는 우리나라의 한과류 중 엿이 가장 먼저 만들어졌다는 기록이 있다. 조선시대의 영조실록에는 과거를 보는 유생들이 엿을 입에 물고 입장했다는 기록도 있다. 또한 왕이 새벽에 눈을 뜨자마자 조청을 먹고 난 뒤 학습에 들어갔다는 기록도 있다. 엿을 물고 과거에 임했던 전통은 지금도 이어지고 있다.

수능을 볼 때 엿을 선물하는 이가 지금도 많다.

엿은 크게 네 가지 과정을 거쳐야 완성된다.

네 과정은 식혜, 조청, 갱엿, 흰엿의 순서다. 식혜는 고두밥과 엿기름을 섞어서 8~12시간 정도 삭히면 식혜가 된다. 식혜를 베자루에 걸러서 졸이면 조청이 된다. 조청에는 설탕이 들어가지 않으니 혈당 걱정이 없는 인공적인 꿀이다. 동의보감에는 조청이 두뇌활동에 도움이 되고, 기력을 회복하는데도 효과가 있으며 기침을 멈추게 하는데도 도움이 된다고 했다. 조청을 오랫동안 달이면 갱엿이 되고 갱엿으로 늘리기를 반복하여 공기를 넣어주면 흰엿이 된다. 상당한 시간과 노력과 경험이 뒷받침되어야 제대로 된 엿이 탄생한다. 이런 고생을 줄이려고 스팀으로 찌는 곳도 많다. 인력 구하기가 힘들어 시간과 노동력을 절감하기 위해서다.

이처럼, 창평쌀엿은 오랜 역사와 전통을 가진 창평쌀엿 만의 전통성과 품질로 유명하지만, 전통식품산업 활성화 및 현대화 측면에서는 다양한 문제점과 애로사항을 겪고 있다. 여기에는 생산, 유통, 마케팅, 정책적 측면에서의 문제점들이 포함된다.

창평쌀엿이 직면하고 있는 주요 문제점을 살펴보자면,

- 창평 전통쌀엿은 아직까지 대부분의 농가나 업체에서 전통방식으로 만들기 때문에 비록 소량의 쌀엿 생산이라 해도 여전히 노동집약적 틀을 벗어나지 못하고 있다.
여기에, 전통방식으로 쌀엿 만드는 기술을 가진 전문인력이 갈수록 감소하고 있으며 그나마 고령자가 대부분 이어서 그 명맥을 이어가기 어려운 실정이다.

- 이 외에도 전통방식의 쌀엿 생산은 ▲노동 집약성 ▲기술발전 부족 ▲원료공급 문제 ▲경쟁력 문제 ▲유통문제 ▲마케팅 문제 ▲위생 및 안전문제 ▲정책적 지원문제 등 해결해 나가야 할 문제들이 산적해 있다.
특히, 창평쌀엿은 전통방식으로 제조되기 때문에 많은 노동력과 시간이 소요되며, 이는 비용 증가와 생산효율 저하로 이어질 수 있다.

- 아울러 창평 전통쌀엿은 전통적인 제조 방법을 고수함으로써 새로운 제조기술 도입의 부족에 따른 품질 일관성 유지와 대량생산에 어려움을 주고 있어 대부분 여전히 소규모 가업 형태를 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

- 게다가 소규모 가업 형태의 생산활동이 주류를 이루다 보니 창평 전통쌀엿 생산농가나 업체는 유통망의 한계로 대도시나 해외시장으로 사업을 확장하지 못하고 주로 지역 내 소비 또는 전국이라 해도 설 명절 선물용 등으로만 쌀엿이 소비되고 특정시기 계절상품으로 고착되고 있는 실정이다.
물론, 창평지역에서 전통쌀엿을 생산하는 농가와 업체들은 대부분 자체 생산하는 쌀엿만으로도 수요 대비 공급량 부족으로 판매에 있어서는 매년 재고가 없는 것으로 파악되고 있으나 창평쌀엿의 확장성과 산업화 측면에서는 지역의 특화산업화가 아직은 요원한 상황이다.

- 특히, 창평 전통쌀엿은 명절 선물용으로 만드는 1kg, 2kg 들이 상자형 상품이 주류를 이루고 있어 상품의 다양성과 디자인 면에서 다른 전통식품류와 상대적 열세를 면치 못하고 있는데다 소비자들의 편의를 우선시하는 상품의 접근성도 크게 떨어져 사실상 일반적인 대중적 전통식품 이라기 보다는 특별한 시기에만 유통, 판매되는 지역적 특산품 개념이라는 인식을 가질 수 밖에 없는 실정이다.

- 물론, 지역적 특산품이라는 인식에도 불구하고 창평 전통쌀엿은 그 나름 유명세와 브랜드 인지도가 있는 편이어서 쌀엿 농가나 업체들의 현상유지는 가능한 상황이다. 그러나 현대 소비자의 니즈를 반영한 전통과 현대를 조화한 새로운 제품 개발이 부족하거나 뒤따르지 못할 경우 향후 생산 활동에 큰 어려움을 겪을 수도 있다는 전망이다. 매일같이 쏟아지는 다양한 간식들과 대량 생산되는 수많은 과자류와 비교할 때, 창평 전통쌀엿은 상대적으로 높은 가격과 한정된 상품으로 인해 소비자 선택을 받기 어려울 수 있다는 것이다.

따라서, 이러한 문제점들을 해결하기 위해서는 전통을 유지하면서도 현대적인 제조기술 도입, 효율적인 유통망 확대, 전략적인 마케팅, 담양군의 지속적인 정책적 지원 등이 필요한 상황이다.



▲ 창평 유천리 창평 전통쌀엿 생산 마을전경

【해결방안】

창평 쌀엿산업의 문제점을 해결하기 위해서는 다양한 방안이 모색될 수 있을 것이다.

창평 쌀엿산업의 활성화와 미래성장을 위한 현재의 문제점 해결을 위해 기술적, 마케팅, 정책적, 유통적인 측면에서 다음과 같은 해결책들을 제시해 보았다.

① 생산기술의 현대화

- 현대식 생산장비 도입 : 전통 제조방식을 유지하면서도 효율성을 높일 수 있는 현대식 장비를 도입해 생산 속도와 품질을 개선한다.
- 자동화기술: 일부 공정을 자동화하여 노동비용을 절감하고 생산성을 높인다.

② 원료 품질개선 및 안정화

- 지속 가능한 원료 공급망 구축 : 고품질의 쌀과 엿기름을 안정적으로 공급받을 수 있는 농가와의 계약 재배 시스템을 구축한다.
- 원료가격 안정화 : 정부나 협동조합을 통해 원료가격을 안정화하는 방안을 모색한다.

③ 유통망 확대

- 온라인 유통 강화 : 전통시장 뿐만 아니라 온라인 마켓플레이스를 통해 전국 및 해외로 제품을 판매할 수 있도록 유통채널을 확장한다.
- 유통 파트너십 구축 : 대형마트, 백화점 등과의 협업을 통해 유통망을 확대한다.

④ 마케팅 전략 강화

- 브랜드 인지도 향상 : 다양한 광고캠페인, SNS마케팅 등을 통해 브랜드 인지도를 높여나간다.
- 현대적 패키지 디자인 : 전통적인 느낌을 유지하면서도 현대적인 감각을 반영한 패키지 디자인을 도입해 젊은 소비자층을 타겟으로 확대한다.
- 고객참여 이벤트: 체험행사, 시식 이벤트 등을 통해 소비자와의 직접적인 상호작용을 강화해 나간다.

⑤ 담양군 지원 확대

- 재정적 지원 : 창평 전통쌀엿 산업에 대한 담양군이 재정적 지원에 나서 시설 개선, 마케팅 비용 등 업체가 필요로 하는 사안을 적극 지원하도록 한다.
- 정책 안정화 : 창평 전통쌀엿 산업 육성을 위한 특화되고 일관된 정책을 마련하고 장기적인 계획을 수립해 정책적 지원을 확대해 나가도록 한다.

⑥ 양성교육 및 훈련

- 전문인력 양성 : 창평 전통쌀엿 기술 전수를 위한 전문인력을 양성하고, 관련 교육 프로그램을 운영한다.
- 품질관리 교육 : 품질관리 및 위생 관리에 대한 교육을 정기적으로 실시하여 일관된 품질을 유지할 수 있도록 한다.

⑦ 제품 다양화 및 혁신

- 신제품 개발 : 현대 소비자의 취향에 맞는 다양한 쌀엿 신제품을 개발한다.

예를 들어 쌀엿을 활용한 과자, 음료 등 다양한 응용제품을 연구 개발한다.

- 기능성 제품개발 : 건강을 중시하는 현대인들을 위해 기능성 쌀엿 제품을 개발한다.

⑧ 소비자 피드백 반영

- 소비자 조사 : 소비자 설문조사, 피드백 수집 등을 통해 소비자의 의견을 반영한 쌀엿제품 개발 및 개선을 추진한다.

- 열린 소통채널 : 소비자와의 소통을 강화하기 위해 소셜미디어, 웹사이트 등을 통한 열린 소통채널을 운영한다.

이러한 다양한 방안을 통해 해결책을 모색하고 실천해 나간다면 창평 전통쌀엿 산업은 전통과 현대를 조화롭게 결합하면서 미래 지향적이고 지속 가능한 지역의 특화산업으로 성장해 나갈 수 있을 것이다.

제2절 창평 전통쌀엿 연관 특산품 현황

우리나라 전통식품은 오랜 역사와 문화를 반영하고 있으며, 다양한 종류의 음식들이 있다.
특히 한과, 약과 등의 전통 간식은 그 맛과 모양, 제조방법에서 전통의 아름다움을 찾아볼 수 있다.

1. 창평 전통쌀엿 연관 담양군 특산품 개요

전통 쌀엿과 연관된 특산품은 다양한 식품과 제품들이 있다.

전통적인 제조법과 지역 특산물을 활용하여 지역 고유의 맛과 문화를 담은 다양한 제품들 중 대표적인 것을 살펴보면 다음과 같다.

이러한 전통식품들은 명절, 기념일, 특별한 행사 등에서 특히 더 많이 소비되며 그 과정과 맛을 통해 우리나라의 전통문화를 느낄 수 있다.

(1) 전통쌀엿과 연관된 제품

● 한과류

전통 쌀엿을 사용한 다양한 한과 제품들이 있다.

유과, 강정, 다식 등 종류가 다양하며 전통과자와 함께 쌀엿이 사용된다.

- 엿강정 : 쌀엿을 사용하여 만든 엿강정은 쌀, 견과류, 검은깨 등을 혼합해 만든 간식으로, 영양가가 높고 맛있다.
- 유과 : 찹쌀가루를 반죽해 여러 번 찌고 튀긴 후, 조청 또는 꿀에 묻혀 만든 과자이다.
- 약과 : 밀가루를 주재료로 반죽해 기름에 튀긴 후, 꿀이나 설탕 시럽에 절여 만든 과자이다. 겉은 바삭하고 속은 촉촉하다. 주로 특별한 행사나 제사 때 사용된다.
- 강정 : 쌀이나 쌀기, 깨 등을 고명으로 사용해 만든 과자로, 조청에 버무린 후 굳혀서 만든다. 종류에 따라 찹쌀강정, 깨강정, 견과류강정 등으로 나눌 수 있다.
- 다식 : 콩가루, 쌀가루, 팥가루 등을 꿀이나 물엿과 혼합해 틀에 넣고 눌러 만든 과자로, 다양한 모양과 색상이 있다.
- 조청 : 찹쌀이나 고구미를 발효시켜 만든 인공 꿀이며 엿을 비롯 다양한 한과를 만드는 데 사용된다.
- 산자 : 찹쌀가루를 물에 불려 가루로 만들고, 이를 얇게 밀어 튀겨낸 후 꿀에 묻혀 만드는 과자로, 바삭하고 달콤한 맛이 특징이다.
- 엿주과자 : 엿주와 같은 모양으로 만든 과자로, 쌀엿을 주재료로 하여 달콤하고 바삭한 식감을 주는 과자다.

● 떡류

- 설기떡 : 쌀가루를 찌서 만든 떡으로, 부드럽고 담백한 맛이 특징이다.
- 송편 : 찹쌀 또는 멥쌀가루로 반죽해 깨, 콩, 팥 등의 소를 넣어 만든 떡으로, 한가위(추석) 때 많이 먹는다.
- 경단 : 찹쌀가루를 반죽해 둥글게 만들어 끓는 물에 삶은 후, 콩가루나 팥고물 등을 묻혀 만든 떡이다.
- 인절미 : 찹쌀을 찌고 반죽한 후 조청에 찍어 콩가루, 깨가루 등을 묻혀 만든 떡이다.
- 찹쌀떡 : 찹쌀을 찌서 말랑하게 만든 떡으로, 안에 팥소를 넣어 만든 경우가 많다.

● 전통 음료류

- 쌀엿차 : 쌀엿을 사용한 전통차로, 쌀엿을 물에 풀어 끓여 만드는 달콤한 차다. 겨울철에 특히 인기가 많다.
- 식혜 : 엿기름과 쌀로 만든 전통음료로, 알맞은 단맛과 청량감을 준다.
- 수정과 : 계피와 생강을 달여 만든 시원한 전통 음료로, 향긋하고 달콤한 맛이 특징이다.
- 전통차 : 다양한 한약재와 과일 등을 이용해 만든 차로, 쌍화차, 유자차, 대추차 등이 대표적이다.
- 오미자화채 : 오미자를 설탕물에 절여 만든 달콤하고 새콤한 전통 디저트이다.

● 발효식품류

- 된장 : 콩을 삶아서 메주를 만들고 이를 소금물에 발효시킨 된장은 다양한 찌개, 무침, 반찬 등에 사용된다.
- 간장 : 된장 제조 과정에서 나오는 액체를 따로 발효시켜 만든 장으로, 한국 음식의 기본양념으로 사용된다.
- 고추장 : 고춧가루, 찹쌀가루, 메주가루 등을 엿기름과 함께 발효시켜 만든 매운 양념장이다.
요리에 풍미를 더한다.
- 김치 : 배추, 무 등을 소금에 절여 고춧가루, 마늘, 생강 등을 양념으로 버무려 발효시킨 대표적인 발효식품이다.

● 기타 식품류

- 엿빵 : 쌀엿을 사용한 빵이나 쿠키 제품으로, 전통적인 맛을 유지하면서도 현대적인 식감과 편리성이 있다.
- 쌀엿 아이스크림 : 쌀엿을 이용해 만든 아이스크림으로, 달콤하면서도 전통적인 풍미를 느낄 수 있는 제품이다.
- 전통 엿줄기 : 각종 견과류와 쌀엿을 혼합해 만든 엿줄기로, 휴대가 간편하고 간식으로도 좋다.
- 특산주 : 쌀엿을 발효시켜 만든 전통주로, 달콤하고 깊은 맛이 특징이다. 주로 지역축제나 행사에서 인기가 많다.

(2) 창평 전통쌀엿 연관 담양군 특산품

담양은 창평 전통쌀엿 외에도 다양한 특산품으로 유명하다.

담양의 전통 특산품들은 지역의 농업, 자연환경, 고유의 문화와 밀접하게 연관되어 있으며 창평 전통쌀엿은 그중 대표적인 담양의 특산품이다. 창평 전통쌀엿과 연관한 담양군의 유명한 특산품을 살펴보면 다음과 같다.

● 담양의 한과

창평 전통쌀엿 뿐만 아니라 다양한 한과(유과, 약과, 경단 등)도 담양특산품으로 꼽힌다.

전통적인 방식과 공정을 거쳐 만들어진 담양의 한과는 맛과 품질에서 아주 뛰어나며 전국적으로 가장 품격있는 전통음식으로 각광을 받고 있다.



▲ 담양의 한과업체 다양한 제품

● 담양의 장류

창평에서 전통적으로 담근 메주로 만든 된장은 깊은 맛과 향으로 유명하다.

또한 대나무통에 여러차례 굽는 과정을 거쳐 만드는 죽염은 대나무 고장 담양의 명성에 걸맞게 지역 브랜드 가치가 높은 담양의 특산품이다.

특히, 식품명인으로 지정된 창평의 기순도 전통장은 국내를 넘어 미국 등 해외시장에서 K-전통양념 제품으로 각광을 받고 있다.



▲ 기순도 장류제품

● 담양의 죽순

대나무의 어린 순인 죽순은 담양의 대표적인 특산품으로, 죽순 뿐 아니라 죽순을 이용한 요리나 반찬이 인기가 많다.

죽순떡갈비, 죽순빵, 죽순과자, 죽순음료 등 죽순을 이용한 다양한 먹거리와 식품이 이미 개발되어 제품화 됐거나 지속적인 개발이 진행되고 있다.



▲ 죽순영농법인 담양죽순 제품

● 담양의 떡

담양의 친환경 고품질 쌀을 사용하여 만드는 떡의 단맛을 내는 데 전통 방식으로 창평에서 만든 조청을 넣어 전통적인 맛을 살리는 다양한 떡 제품을 담양군의 특산품으로 개발이 가능하다.

이와 같은 특산품들은 담양군의 자연적, 문화적 특성을 반영할 수 있어 창평 전통쌀엿과 조화롭게 어우러질 수 있는 지역 특화자원이다.



▲ 담미가 잔기지떡

2. 창평 전통쌀엿 연관 담양군 특산품 추진 현황

창평 전통쌀엿과 관련하여 담양의 특산품을 개발하고, 이를 지역의 브랜드가치를 높이는 대표적인 특산품으로 제품화 하는 융복합 특화제품은 아직까지는 그다지 활성화 되지 못하고 있는 실정이다.

다만, 담양군 관내 창평지역을 비롯 일부 전통식품 생산업체에서 명절 선물용으로 쌀엿, 조청, 한과, 약과, 강정, 장류, 죽염 등 다양한 전통식품을 활용한 상품을 생산 및 판매 중이어서 이를 창평쌀엿과 연관성을 갖는 특제품 개발 전략에 주력한다면 구매력을 높이는 시너지 효과와 함께 상품의 부가가치 높은 특화제품화로 발전시킬 수 있을 것이다.

예를들면,

● **선물세트 구성** : 창평 전통쌀엿과 함께 한과, 약과, 조청, 간장, 된장, 고추장, 죽염 등 담양군의 특산품 등을 묶어 선물세트를 구성한 제품이 시장에 출시한다면, 담양군 특산품의 다양한 상품성과 함께 지역 브랜드 가치를 더욱 제고할 수 있을 것이다.

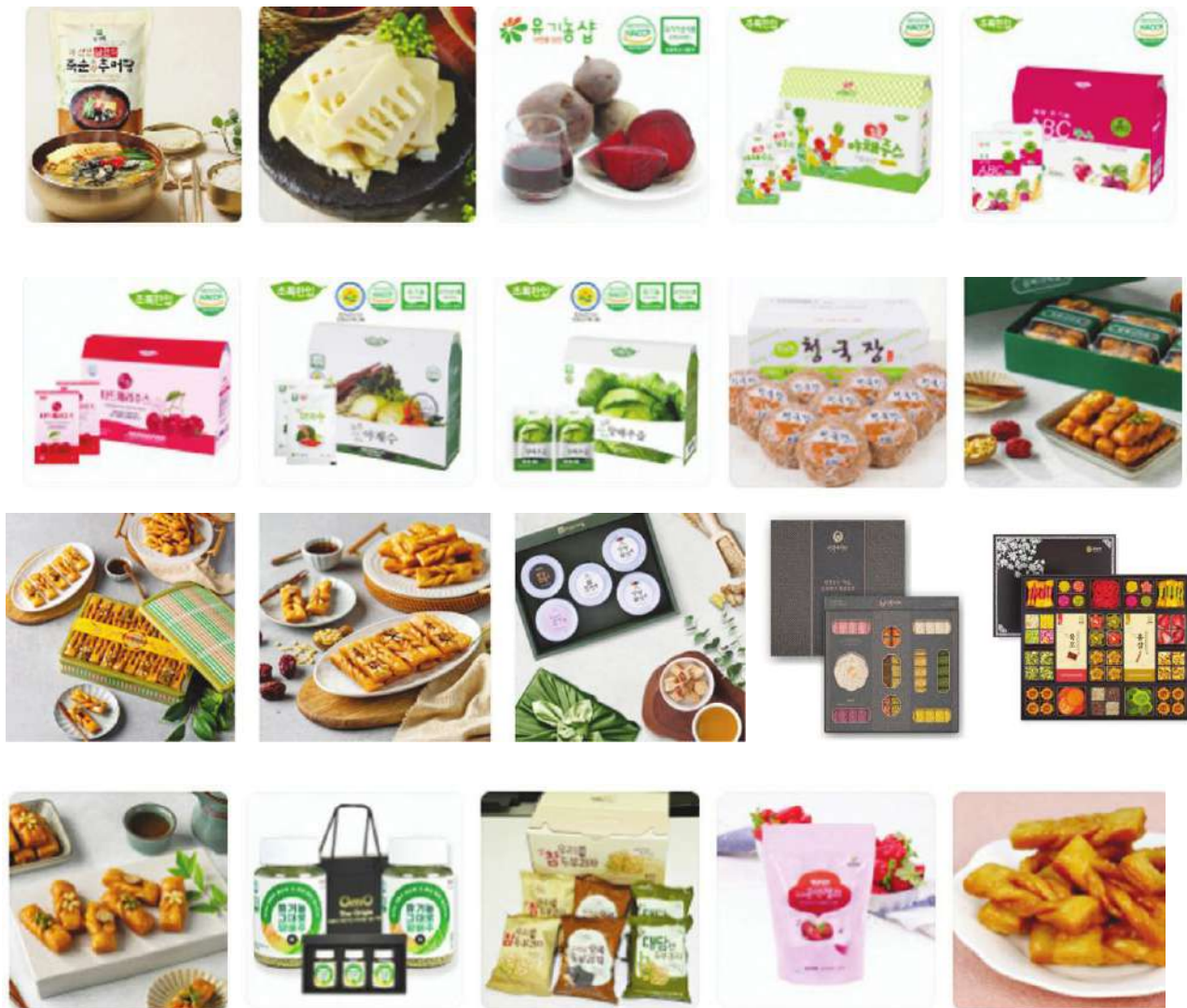
● **연계 관광상품 개발** : 담양을 방문하는 관광객들에게 창평 전통쌀엿 만들기 체험을 비롯 조청 만들기 체험, 한과 · 약과 만들기 체험, 죽염 만들기 체험 등 슬로시티 창평의 다양한 슬로푸드 전통식품

만들기 체험을 관광상품으로 연계해 적극적으로 개발하고 활성화하는 것을 통해 지역의 전통적 이미지 제고와 함께 담양 특산품의 다양한 수익성 저변 확대에 기여할 수 있을 것이다.

● **브랜딩과 마케팅** : 창평 전통쌀엿과 담양군의 다른 특산품들을 함께 브랜딩하여 전통과 현대를 아우르는 마케팅 전략을 적극적으로 펼친다면, 보다 수익성 높은 지역특산품으로 발전시켜 나갈 수 있을 것이다.

● **온라인 마케팅** : 담양 특산품의 온라인 판매를 모색하고, 적극 확대함으로써 전국 및 해외로 판매 경로를 확장할 수 있을 것이다.

이러한 담양의 특산품들은 전통적인 맛과 현대적인 요소를 조화롭게 결합하여 소비자들에게 다양한 선택지를 제공하며, 지역경제 활성화에도 큰 도움이 될 수 있을 것이다.



▲ 담양군 주요특산물(담양장터 판매중)



창평 전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을
통한 담양군 특산물 산업 발전방향
연구용역

04

국내 전통쌀엿 생산업체 현장활동



제1절 전통쌀엿 생산업체 사전답사

1. 모녀삼대 쌀엿공방(담양 창평)
2. 고재구 전통쌀엿(담양 창평)
3. 강순임 슬로푸드(담양 창평)
4. 순창 쌀엿영농조합법인(전북 순창)

제2절 전통쌀엿 생산업체 현장활동

1. 강순임 슬로푸드(담양 창평)
2. 가향식품(전북 순창군 동계면)
3. 이정미 전통쌀엿(전북 임실군 삼계면 박사골)

제3절 전통쌀엿 생산 활성화 지원 정책

1. 전통쌀엿 생산 활성화 지원 정책
2. 전통식품 지원 관련법
3. 담양군 지원 정책

04

국내 전통쌀엿 생산업체 현장활동

제1절 전통쌀엿 생산업체 사전답사

국내에서 쌀엿을 만드는 곳은 대략 30곳 내외이다.

여전히 전통방식으로 쌀엿을 만드는 곳이 여러 곳 있지만 시간적·경제적, 그리고 쌀엿을 만드는 전문 인력난 등 여러가지 어려운 여건으로 몇 곳은 일부 과정을 기계설비에 의존하고 있다. 그렇다고 해서 전통방식에서 완전히 벗어나는 것은 아니다.

국내 대표적인 쌀엿 생산지역인 담양군 창평은 국제슬로시티로 지정됐고, 쌀엿은 물론이고 한과, 약과 등 우리나라 전통과자와 간장, 고추장, 된장, 죽염 등 슬로푸드가 유명한 곳으로 자리매김 하면서 이같은 전통음식을 만드는 과정을 체험하려는 사람들이 크게 늘고 있다.

따라서, 전통음식 체험을 원하는 도시민과 어린이들을 위한 현대적 시설 확충의 필요성 등으로 일부 과정은 부득이 기계설비에 의존할 수 밖에 없는 실정이다.

주로 체험을 위한 편의상의 시설이며, 각자의 이름을 걸고 창평전통쌀엿 제품으로 판매하는 쌀엿은 여전히 전과정을 전통방식으로 만들고 있다.

1. 모녀삼대 쌀엿공방(담양 창평)



▲모녀삼대 쌀엿공방

전통 방식을 고집스럽게 고수하며 창평전통쌀엿을 만드는 곳이 있다.

바로 3대째 엿을 만들고 있는 모녀삼대 쌀엿공방이 그곳이다. 창평면 유천마을에 위치하고 있다.

유천이란 지명은 뒷산에 올라가 바라보니 수양버들 가지가 드리워져 있는 것 같아 버드나무 유자와 내 천자를 따서 명명했다. 이곳에서 대를 이어 엿을 만들고 있는 최영례 대표를 찾아갔다. 최 대표는 아궁이에 걸린 족히 스무 말은 넘게 들어갈 것 같은 초대형 가마솥 옆에 앉아 기다란 나무 주걱으로 연신 조청을 젓고 있었다. 제대로 된 엿을 만들기 위해서는 적당한 불의 세기와 농도를 잘 맞추어야 한단다. 이런 과정은 이른 새벽부터 시작된다.



▲최영례 대표

어머니는 완강하게 전통을 고집했다.

최 대표가 어머니를 도와 엿을 만들기 시작했을 때는 하우스와 노지 농사를 짓고 있어 피곤했다. 잠이라도 곤히 자야 농사도 짓고 엿도 만들 수 있는데 어머니가 이른 새벽부터 깨워서 힘들었다. 어머니 시대에는 하우스가 없어 겨울이면 농한기라 새벽부터 엿 만드는 일이 별 거 아니었는데 농사와 병행하려니 보통이 아니었다. 최 대표 기준에 맞추려고 애를 썼는데 어머니가 워낙 완강해서 어쩔 수 없었다. 어머니 고집을 꺾을 수도 없고, 몸은 피곤하고, 이런 최 대표를 대신해 남편이 나섰다. 새벽일은 남편이 최 대표를 대신했다.

엿에 관한 어머니의 집념은 대단했다.

최 대표가 5년 넘게 한 일은 주로 불 때기와 청소였다. 주걱을 맡긴 것도 어머니가 연로해 몸이 자주 아팠기 때문이다. 진즉 주걱을 잡았다면 훨씬 좋은 결과를 얻었을 텐데 하는 아쉬움이 남는다. 하지만 어머니는 지금도 지적을 멈추지 않는다. 최 대표는 어머니를 스승님이라고 부른다. 엄마라고 부르면 다툼이 많기 때문이란다. 스승님으로 호칭하면 존경심이 저절로 묻어나 함부로 대할 수 없어 다툼이 없다.

지금은 가마솥 세 개를 사용한다.

스승님의 스승이 시작할 때 사용한 1세대 가마솥과 스승님께서 구입한 2세대 가마솥, 그리고 최 대표가 불 조절의 단점을 줄이려고 고안해 만든 아궁이를 이용한 3세대 가마솥이다. 이런 아궁이에서 탄생한 엿을 맛 본 고객들이 깊이가 다르다고 추가 주문을 하고 입소문도 내 준 덕에 지금은 주문량이 상당하다. 딸도 전통을 이어받으려고 준비 중이다. 전통 엿을 만드는 과정이 워낙 힘들어 세상을 충분히 경험하고 즐기고 느끼고 배우고 난 뒤에 이어받으려는 최 대표의 충고 때문이다.

모녀삼대쌀엿공방은 전통을 고수한 탓에 방송도 탔고, 체험 문의도 많다. 엿 만드는 전 과정을 체험할 수는 없으니 늘리는 과정 위주로 체험을 진행한다. 뿐만 아니라 아직도 농사를 짓고 있으니 다양한 농촌 체험도 할 수 있다.



▲전통엿 제조과정



▲모녀삼대 창평쌀엿



▲쌀엿 납품 차량

2. 고재구 전통쌀엿(담양 창평)



▲고재구 쌀엿 공방

창평 쌀엿은 바삭바삭한 식감도 일품이고 이에 달라붙지 않아 찌꺼기가 남지 않았으며 맛이 독특해 유명세를 이어가 지금에 이르렀다. 지금도 전통방식 그대로 쌀엿을 만드는 가구가 남아 있다. 그 중 한 곳이 고재구 전통쌀엿이다. 쌀엿은 창평 고씨 집성촌의 대표음식이기도 하다.



▲고강석 대표

고재구 전통쌀엿에서는 쌀엿뿐만 아니라 조청, 약선 도라지청, 들깨강정, 약콩강정, 생강식혜를 생산한다. 엿의 주요 재료인 엿기름에는 비타민B, 철분, 엽산, 칼슘과 당 성분인 포도당, 맥아당과 올리고당이 들어 있어 두뇌활동을 돕고 집중력을 높여준다.

동의보감 본초강목에는 생강쌀엿이 폐와 위장을 윤택하게 하고 가래를 삭히는 작용을 하며 쌀엿에 들어 있는 포도당은 두뇌활동을 돕는 영양소이며 스트레스로 인한 뭉친 기운을 풀어주어 배탈을 막는데 도움 되는 음식이라고 했다.

약선 도라지청의 재료인 도라지에는 섬유질이 많고 비타민과 무기질이 풍부하다. 특히 사포닌은 기침, 가래, 천식 등을 가라앉히는 효능이 있다. 들깨 강정의 주재료인 들깨의 풍부한 식이섬유는 장운동을 도와 변비를 예방하고 철분 성분은 적혈구 생성을 활성화하니 빈혈 예방에 도움이 된다.

약콩은 항암효과와 함께 당뇨, 고지혈증, 신장질환을 다스리고 어린이의 성장 및 혈액순환을 촉진하고, 생강의 진저롤과 쇼가올 성

분은 혈액순환을 촉진하고 혈압과 체온을 정상화해 수족냉증을 개선하고 항염증 및 진통작용을 한다. 그러니 맛뿐만 아니라 몸에도 좋은 음식인 것이다.

농림수산식품부에서 고재구 전통쌀엿 제품의 품평회를 한 적이 있었다. 모두 호평이었다.

전통 생강쌀엿은 관능이 우수하며 맛있고 부드러우며 치아에 달라붙지 않아 깔끔한 단맛이고, 전통 햅쌀조청은 조청 중에 가장 맛이 좋았으며, 약선 도라지청은 달지 않고 쫄쫄하며 맛이 좋고, 전통 생강식혜는 먹었을 때 여운이 깔끔하다고 했다.

이런 평은 300년 이상 가업을 이어온 결과일 것이다.

참고로 고재구 창평쌀엿의 고재구 씨는 현 대표인 고강석 씨의 아버지다. 고강석 대표는 할아버지 때까지만 직접 보았지 그 이상은 보지 못했으니 몇 대째 명맥을 유지해 온 것인지 감조차 잡을 수 없다고 했다.

고강석 대표는 오늘도 장작 패기에 여념이 없다. 편리한 가스나 전기를 사용하지 않고 오직 장작만을 고집한다.

고 대표가 1년에 패는 장작만도 150톤이 넘는다. 또 고집하는 게 둘 있다. 하나는 친환경유기농 햅쌀이고 다른 하나는 겉보리 엿기름이다.

고 대표가 직접 선별한 유기농 햅쌀과 겉보리 엿기름을 고집하니 모양도 깨끗하고 깔끔한 단맛이 날 수밖에 없다.

입시철이 아니라도 프리미엄 간식용으로 수요가 많다. 선물용으로 구입하는 단골도 늘었다.

고재구 전통쌀엿에서는 엿 만들기 체험도 할 수 있다.

중요과정을 제대로 체험하려면 최소 1박 2일이 필요하지만 그렇게 많은 시간을 내기 쉽지 않을 테니 30분에서 1시간 이내에서 체험할 수 있는 프로그램을 운영한다. 바로 엿 늘리기 체험이다. 전통미가 물씬 풍기는 한옥에서 전통쌀 엿을 만들고 깔끔한 단맛의 진수를 누구라도 경험할 수 있다.



▲고재구 쌀엿 제품



▲ 쌀엿 만드는 장작더미



▲쌀엿제조 아궁이

3. 강순임 슬로푸드(담양 창평)



▲강순임 슬로푸드

강순임 슬로푸드 체험장 입구 벽에는 공중파 방송에 출연했던 사진이 즐비하게 걸려 있다.

6시 내고향, 생생정보, 굿모닝 대한민국, 아침이 좋다 등 인기 프로그램에 출연한 사진이었다. 전국적으로 널리 알려진 곳이다.

강순임 대표는 2022년에 'korea 월드푸드챔피언십 대회'에 오방쌀엿을 출품해 대상을 수상하기도 했다. 오방쌀엿은 전통 엿에 울금, 닛알, 검은깨, 자색고구마 등으로 색을 입힌 엿이다.

명인이 전통쌀엿에 입문한 동기가 의외였다.



▲ 강순임 대표

시집을 왔는데 시댁마음이 엿 만드는 일로 분주했다.

오로지 수공업으로만 엿을 만들기에 늘 일손이 부족했다. 초보인 명인도 자잘한 일을 도와주고 품앗이 하다 보니 저절로 엿과 인연을 맺게 되었다. 그로부터 35년이 지났다.

엿을 제조하면서 단순히 만들어 파는 게 아니라 우리 고유의 전통식품을 널리 보급하고 오래도록 명맥을 유지해야겠다는 사명감이 들었다. 슬로시티마을학교를 세운 배경이다.

강순임 슬로푸드는 수능을 앞둔 수험생뿐만이 아니라 평소 주말에도 학생들이 많이 찾는다.



▲ 넓직한 체험장



▲ 쌀엿체험

강순임 대표는 단순히 전통 엿만을 알리는데 그치지 않았다.

명인의 고장은 담양을 알리고, 우리 문화나 전통놀이, 고추장, 한과나 떡 같은 전통음식을 보급하는 데도 발 벗고 나섰다. 나아가 교육기관과 연계해 진로체험을 통해 다양한 진로선택의 기회를 제공했다.

또한 학생들이 실생활과 학습 경험을 통해 학습의 즐거움을 느끼고 자연과 사회에 대한 이해를 더욱 깊게 할 수 있도록 계획하고 있다. 이를 위해 농어촌지도사 자격증 소지자와 슬로시티 사무장을 역임한 분으로 강사진을 보강했다.

강순임 대표는 자격증이 다양하다. 아동요리지도자, 전통발효마이스터, 전통엿제조사, 마술심리치료사, 슬로시티해설가. 명인은 다양한 자신의 재능을 사회에 기부하고 있다.



▲ 오방쌀엿



▲ 쌀엿 수출

4. 순창 쌀엿영농조합법인 (전북 순창)

【사전답사-면담】 이종우 대표 인터뷰

원래 우리 마을에만 해도 15집이 쌀엿을 했었어요.

옛날에는 뭐 그렇게 좀 엿 만드는 집이 많아서 여기 동계면에 엿 하시는 분들 모임으로 단체를 만들어 제가 총무 역할을 한 10년 이상 했어요.

그러면서 엿 공동구매를 해줬어요. 쌀엿 포장을 위한 보자기나 박스 같은 것을 구매할때 대구의 보자기 공장에 연락해서 공동구매 했어요.

또, 영농조합을 따로 만들어서 엿을 생산 했는데 순창군에서는 지원을 안 해줬어요.

가까운 임실군 박사골은 지원을 해 주는데 우리는 안 해주니까 다들 시들시들 해가지고 엿 생산을 안하다 보니 엿 만드는 집이 하나 둘 그만뒀어요, 그러다 보니 지금은 지원을 해줘도 엿 만드는 일을 못 해요. 지금 쌀엿을 못 만드는 거죠. 못 만드는 거예요. 힘드니까. 하시는 분들이 힘드니까 안 하려고 그래요.

이제 좀 나이가 있으시다 보니까 제가 10년 전에 그러니까 2013년도만 해도 마을에 엿 만드는 사람이 많으니까 1년에 저희도 한 3톤 이상 이렇게 만들었는데 지금은 뭐 1톤도 만들려면 힘들어요. 그리고 좀 뭐랄까 처음에 이거 공장 차리기 전에 이제 아버님이 돌아가시면서 엿을 하게 됐는데 그전에 제가 전주에서 살다가 왔거든요.

그 때부터 어머니 하고 둘이서 엿을 만들었는데, 저기 굴뚝 보이죠. 스텐 굴뚝. 그게 거기에서 가마솥에서 전통방식으로 끓여서 엿을 했어요.

그 후에 마을기업으로 엿을 한번 해보자 해서 지원 5천만원 받고 그 뒤로도 이제 고도화 같은 거 시설하고 이것저것 해서 지원받은 것은 한 1억원 이상 되는데 인자 엿 만드는 사람이 없어서 어려운 실정이에요. 이렇게 시설을 해놓고...

제가 기계과를 나와서 기계 쪽은 조금 아니까 친구들 소개해서 이렇게 엿을 만들고는 있는데 다른 곳하고 다르게 저희는 스테인리스 국솥에 끓이는데 이유가 있어요.

옛날에는 가마솥에다 끓였잖아요. 지금 담양도 지금도 그렇게 하잖아요. 근데 이제 뭐가 차이가 있냐면 제가 가마솥도 해보고 가스도 해보고 다 해봤거든요. 제일 중요한 것이 뭐냐 하면 끓이는 온도잖아요. 100도 되면 물이 끓잖아요. 가마솥이 저게 장작불을 떼면 불물을 대면 대장간에 가면 쇠가 녹이는 온도가 300도까지 올라 너무 온도가 높으니까 이제 타니까 눌러붙어요. 처음에는 안 타지만 갈수록 온도를 낮추는 조절이 힘들다보니 국솥을 사용합니다. 이게 명칭이 정확하게 국솥이에요. 그냥 학교급식에 사용하는 국솥.

제가 왜 이걸 고집했냐면 아까 얘기한 대로 200도 300도로 끓이면 빨리 끓고 좋아요. 근데 맛이 어딘가 모르게 다르더라고요.

원래 요리도 좀 천천히 해야 되는데 좀 빨리 끓이면 이렇게 좀 틀려. 그러니까 저는 이거 2개를 끓이는 데 한 7시간 걸려요. 근데 저 가마솥에서 끓이면 3시간이나 4시간이면 끓여요. 시간이 확연히 차이가 많이 나죠.

가스는 안 쓰고 스팀으로 해서 그게 뭐냐면 물이 끓는 온도가 100도인데 스팀으로 이걸 끓이는 거예요.

이게 스팀 솥이에요. 스팀 솥 불로 하는 게 아니고요. 스팀 온도가 이렇게 온도를 재면 한 120도 정도까지 올라가요. 최대로 올라가 봐야 110도에서 120도밖에 안 올라가요. 그러니까 끓이는 시간이 오래 걸리는 거예요. 그 대신 타는 게 적기 때문에 깔끔한 맛이 나는 거예요.

제가 엿 하시는 분들한테 이걸 설명을 해줘도 그렇게들 안 하더라고요.

몰라서 안 하는 게 아니라 일이 힘들어요. 다른 사람보다 배를 더 해야 되고 또 연료비도 더 많이 들고 그렇다고 해서 엿 값을 막 배로 더 받을 수도 없고. 아무리 첨가물 넣고 뭐 넣고 하면 달라지겠지만..

예전에 과자 만드는 공장에서 연구원님이 컨설팅을 한 번 오셨었어요. 연구원장으로 계셨던 분이 와서 딱 보더니 한 가지를 딱 물어보더라고요. 저한테 전통을 고집할 것인가. 그러면 그걸 안 하고 맛있는 걸로 할 것인가. 그래서 내가 전통을 할 겁니다. 그랬더니 자기가 도움을 줄 것이 없대요. 맛내는 거는 얼마든지 도와줄 수가 있는데 전통방식을 고수한다면 도와줄 수 없다는 거죠. 첨가물을 넣는다고 해서 엿을 못 먹는 게 아니니까 맛있게 할 수는 있는데 전통을 고집한다면 그게 의미가 없다는 거죠.

전통을 버리고 맛있는 걸로 해서 장사를 하려고 생각하면 얼마든지 도와주는데, 그렇게 하려면 시설도 완전히 바뀌어야죠. 끓이는 거나 이런 것도 지금 이걸로 해서는 타산이 안 맞는 거죠. 지금 몇 년 전 단골이 지금도 전화가 와요.

작년에 제가 무릎이 아파서 수술하고 한 100kg인가 200kg 정도 밖에 엿을 못 만들었어요.

그랬더니 난리가 났어요.

옛날에는 할머니들이 바닥에 앉아서 엿을 만드는데 위생적으로 안 좋은 거예요. 저희들도 자존심이 상하는데 옛날에는 쌀이 없으니까 물엿을 사다 섞기도 했어요.

양을 늘리려고. 잘 팔리니까. 쌀이 이제 부족하고 하니까. 물엿을 깡통을 20리터짜리 그걸 사다가 섞어.

그 맛도 더 좋아 더 달아요. 좋은 건데 뭐라 그럴까. 이제 당도가 너무 높으니까 처음에는 먹기는 좋은데 나중에 뒷맛이 개운하질 않죠.

양은 많이 나오고 그때만 해도 막 저희도 많이 할 때는 조금씩 넣었어. 한 10kg짜리 한 덩어리다 그러면 500g 정도 이렇게 넣었어요. 그러면 당도가 높아져. 근데 이제 나중에는 이제 저희 식품허가 나고 나서 이거 한 뒤로는 아예 물엿은 안 써요.

그리고 이제 우리 공장은 수증기를 잡으려고 황토 벽돌로 벽 전체를 전부 둘렀어요. 그래서 습기가 안 차요. 일하시는 분들이 물을 끓여야 되니까 수증기가 잔뜩 나오고 벽에 닿아 물이 흘러내려도 여기는 내부는 따뜻해야 하니까 더워도 선풍기나 에어컨도 못 틀어요. 따뜻한 온도를 유지해야 하니까. 그리고 밖에는 추워야 되고, 한지같이 비슷하게 그래야 습기를 빨아들이니까. 일하시는 분들이 땀도 좀 덜 흘리고 편안하게 할 수가 있죠.

근데, 요즘 엿을 만들기가 갈수록 어려워요. 사람이 없으니까 못해요.

후계자를 양성하고 싶는데도 아무도 안 배우려고 해요.

예를 들어서 생각해 보세요. 요즘에 할머니들 노인 일자리 때문에 기본적으로 하루 10만원이에요.

밥주고, 새참도 주고, 출퇴근도 직접 제가 해드려요. 그런데도 일할 사람이 없어요.

왜 사람이 없냐면 10만원을 받아도 힘들어서 엿은 안하려고 하는 거죠. 요즘 편한 일이 많은데 굳이 힘든 일을 안하는 하죠. 그렇다고 인건비 올리고 쌀엿 판매가격도 올릴 수도 없는 거니까요.

그렇다고 해서 여러 가지 면에서 옛날 방식으로 엿 만드는 것보다 훨씬 쉬운 공장 엿을 만들기는 싫은 게 저는 쌀엿은 맛이 중요하다 생각해서 계속 이렇게 전통방식으로 만들 생각입니다.

제2절 전통쌀엿 생산업체 현장활동

1. 강순임 슬로푸드 (담양 창평)



▲ 강순임 슬로푸드

【 현장활동 - 간담회 】 강순임 대표

질문 / 답변

• 최용호 의원

요즘 전반적으로 경기 침체로 인해 사업 하시는 분들이 어려움이 많은데, 여기도 크게 다르지 않을 것라 생각합니다. 우리 고장의 자랑인 창평에서 전통방식으로 창평쌀엿을 만들어 판매하는 데 있어 어떤 애로사항이 있는지요?

• 강순임 대표

현재 쌀엿 상품은 1kg, 2kg짜리, 3kg짜리 등 박스단위로 판매하고 있는데 포장박스에 <냉동보관/ 창평전통쌀엿> 이라는 표기를 하면 소비자들의 신뢰를 더 얻을 수 있을 것으로 여겨 그런 것을 좀 지원해 주면 좋겠습니다.



▲ 최용호의원



▲정철원 의원

• 정철원 의원

우리가 보통 딸기나 방울토마스 상자 같은 포장재를 농가나 작목반 등에 지원해 주고는 있는데, 여기는 지원이 없는 것인지, 아니면 그것 말고 다른 것을 말하는 것인지?

• 책임연구원

담양군에서 지역내 딸기, 메론, 방울토마토 등 과일이나 채소 등에 박스 제작비나 디자인 비용 등을 자부담 포함해서 지원해 주는 것으로 알고 있는데, 창평쌀엿 농가에는 지원이 없는 것인지?

• 강순임 대표

포장재는 종이박스로 지원을 받고 있지만, 쌀엿은 유통과정의 보관성 때문에 별도로 종이박스를 다시 스티로폴 상자에 담고 아이스팩을 여러 개씩 넣어야만 해요.

그러다보니 스티로폴 박스에 <냉동보관/창평 전통쌀엿> 표기가 없어 그냥 매직펜으로 쓰거나 종이에 붙여서 소비자들에게 판매하거나 택배로 보내고 있는 실정이죠

그렇게라도 하지 않으면 받는 사람이 박스에 뭐가 들어있는지, 어떻게 보관해야 하는지를 몰라서 실온에서 그냥 뒀다가 못 먹고 버리는 사례도 있어요.

• 정철원 의원

그러면, 쌀엿이 들어있는 스티로폴 상자 위에 <냉동보관>이나 <창평전통쌀엿> 이라고 스티커 같은 것에 인쇄해서 붙이면 되나요?

• 강순임 대표

그렇죠. <냉동보관/ 창평전통쌀엿>이라고 인쇄된 스티커를 지원해 주면, 그걸 스티로폴 상자에 붙이면 되죠. 그리고 스티로폴 상자를 테이핑 하는 테이프에도 <냉동보관/창평전통쌀엿>을 인쇄해서 밀봉하게 되면 상품성도 훨씬 있어 보이고 지역 이미지도 홍보할 수 있지 않을까요?

• 책임연구원

그런데, 스티로폴 상자는 지원이 되는가요?

• 강순임 대표

스티로폴 상자는 지원 안되고 종이박스만 담양군에서 지원해 주죠. 자부담도 있고요.



▲강순임 대표

• **참석자(의회 직원)**

스티로폴 상자에 1kg 쌀엿을 담으면 공간이 남는지요. 남는다면 뭘로 공간을 채우는지?

• **강순임 대표**

일단 기본 포장된 쌀엿을 종이박스에 담은 후 스티로폴 상자에 담고, 그 위에 아이스팩을 몇 개 넣기 때문에 빈 공간은 없다고 보면 됩니다.

• **최용호 의원**

문제는 지금 테이프에다가 인쇄를 하느냐 아니면 스티커 인쇄를 해서 붙이느냐 인데 가급적이면 둘 다 해야 되는 것 같고, 군의회에서 이런 문제를 좀 논의해서 지원이 되도록 해보겠습니다.

• **정철원 의원**

스티커 제작비용과 테이프 인쇄비용도 그리 많은 예산이 들어갈 것 같지는 않으니 이번 현장활동에서 확인된 쌀엿 농가나 업체의 애로사항을 충분히 공감하고 지원이 될 수 있도록 노력해 보겠습니다.

• **강순임 대표**

창평쌀엿 농가나 업체에 기왕 지원해 주실거면, 아이스팩에도 <창평전통쌀엿> 문구를 인쇄해서 전반적으로 상품 가치를 높일 수 있으면 좋겠습니다.

어떤 지역에서는 아이스팩도 지역 특산품으로 디자인을 인쇄해서 판매하고 있어요.

• **책임연구원**

쌀엿은 주로 어떻게 판매되며 언제 가장 많이 판매되나요?



▲간담회

• 강순임 대표

가을이나 겨울, 설 명절 즈음에 쌀엿 소비가 많은데, 보통의 경우 자기가 먹으려고 구입하기 보다는 선물용으로 많이 찾죠.

그리고, 이제 설 명절이 되면 한 사람이 보통 한 100만 원 정도는 선물로 주문해요.

그러면은 예를 들어서 보자기에 써서 선물하거나 스티로폼 상자 그대로 보내기도 하는데 포장재에 <냉동보관> 이나 <창평전통쌀엿> 표기가 없으면 풀어보지 않고는 뭔지 모르는 거죠

• 최용호 의원

성수기 때면 대략 어느 정도나 판매되는지?

• 강순임 대표

설날을 전후로 해서 가장 판매량이 많은데 주로 택배 주문이고, 연간으로 따지면 약 3톤 가량 되는 것 같아요.

• 정철원 의원

스티커나 테이프를 지원한다면 강순임 슬로푸드 식으로 각 업체마다 따로 디자인해서 제작해야 하는지, 아니면 ‘창평쌀엿’ 통합으로 해야 하는지?

• 강순임 대표

개별제작은 어려울 것 같고, <창평전통쌀엿>으로 통일해서 제작하되 생산, 판매량 등을 감안해서 지원해 주면 될 것 같아요.



▲현장활동

• **최용호 의원**

지원되고 있는 종이박스는 디자인의 경우 창평전통쌀엿으로 통일된 것인지, 아니면 개별 생산자별로 따로 인쇄한 것인지?

• **강순임 대표**

종이박스 제작비용을 지원받게 되면 자부담을 해서 생산자별로 각자 디자인 비용을 부담해서 제작하는 거죠.

• **책임연구원**

스티커 제작 지원이 된다면 대략 어느 정도나 필요한 것인지 파악돼야 하는데 연간 쌀엿은 통상 총 몇 개 정도 판매 되는지?

• **강순임 대표**

고향사랑기부제 답례품으로도 가장 많이 나가는 품목이다 보니 명절 때 판매되는 것 등을 고려하면 연간 판매량이 대략 1만개 가량이라고 보면 됩니다.

즉, 스티커가 일년에 1만장 이상은 지원돼야 한다는 거죠.

• **정철원 의원**

스티커나 테이프 지원 말고 다른 애로사항은 없는지?

• **강순임 대표**

쌀엿이 한철이다 보니 부업으로 하시는 분들이 많은 편이고, 쌀엿 일하는 분들도 갈수록 없어 생산하는데 어려움이 적지 않죠. 원료 비용이나 인건비는 계속 오르고 있지만, 쌀엿 가격은 자꾸 올릴 수도 없는 실정이라 어려움이 많아요.

또, 전통방식 수작업으로 쌀엿을 생산하는 것이 보기보단 꽤 시간과 정성을 들여야 하고 일년 중 3~4개월만 일해야 하니 생산량도 원하는 만큼 만들지 못하죠.

두 사람이 손으로 잡고 엿을 만드는 과정의 단순작업을 반복해서 해야하니 하루에 만들 수 있는 쌀엿의 양이 한정되어 있는 것이죠.

• **책임연구원**

현재 생산하는 쌀엿은 대부분 명절 선물용으로 석작이나 박스에 담아 판매하는 것들이어서 한과, 약과 등 다른 전통식품은 물론 대중적인 간식류, 과자류에 비해 경쟁력 면에서 어려움이 있는 실정인데, 앞으로 전통식품으로서 소비나 파내 경쟁력을 가지려면 소포장 단위나 다양한 종류의 엿 제품이 생산돼야 할 것 같은데 어떻게 보시는지?

• 강순임 대표

현재 생산하는 상자 단위 엿으로도 수요를 다 채우지 못하고 있어요. 쌀엿을 찾는 소비자가 아주 많은 것은 아니지만, 설 명절을 전후해 연중 쌀엿이 나가는 시기에는 수요가 많아 만드는 제품이 재고는 없어요.

설 명절이나 겨울철 아닌 시기에도 쌀엿을 판매할 수 있도록 소포장 단위 제품이나 혹은 입시철에 수험생들에게 인기있는 쌀엿 제품 생산을 고려하고는 있지만 아시다시피 쌀엿 만드는 사람이 이제 거의 없고 대중화 하기에는 채산성도 맞지않아 쉽게 도전할 수 없는 일이죠.

담양군에서 창평 전통쌀엿을 다양한 제품으로 생산할 수 있도록 공동시설이나 공간을 제공하고 그에 따른 여러 가지 지원을 해준다면 그나마 가능성이 좀 있지 않을까요.

이야기가 길어졌는데요, 일단 저희 업체에 오셨으니 창평전통쌀엿에 대한 홍보영상을 시청하신 후 직접 쌀엿을 만드는 체험을 해보도록 하겠습니다.

(※이후 최용호 의원, 정철원 의원, 의회직원 등 강순임 슬로푸드 쌀엿 체험장에서 체험하는 시간을 가짐)



2. 가향식품 (전북 순창 동계면)



▲ 가향식품 현장활동

【 현장활동 】 성정아 대표

※가향식품은 블루베리엿, 스틱형 조청제품으로 2018년 쌀 가공식품산업대전에서 국내외 바이어들의 이목을 집중시키며 호평을 받았다. 순창군을 대표하는 대표 특산품으로 주목받고 있다.

질문 / 답변

• 최용호 의원

농사철이라 무척 바쁘실텐데, 이렇게 시간을 내주셔서 감사드립니다.

• 성정아 대표

지금은 성수기가 아니어서 엿을 만들지 않고 있어 엿 만드는 과정이나 제품을 충분히 보여드리지 못하지만 일부러 여기까지 오셨으니 알고 싶으신 것이 있으시면 답변해 드리겠습니다.

• 정철원 의원

가향식품에서는 엿 외에 다른 것도 만들고 있으신지?

• **성정아 대표**

쌀엿과 떡을 두가지를 하고 있어요. 지금은 성수기가 아니어서 떡만 하고 있죠.

• **정철원 의원**

여기 많이 쌓여있는 것은 재고로 남은 건가요, 아니면 다른 제품인가요?

엿을 만드신지는 얼마나 되셨는지?

• **성정아 대표**

쌀엿을 만드는 성수기때 제품을 포장하는 박스들입니다.

원래 이 가작마을에서 마을기업으로 엿을 만들고 있었거든요. 저는 이 마을에 귀촌해서 엿을 시작한 것인데 지금은 힘들어서 다들 못하시고 저희 가향식품이 주로 이 마을에서 엿을 생산하고 있어요.

예전에, 그니까 2012년도에 마을 주민 다섯 분이 모여서 영농법인으로 마을기업을 만들어 엿을 생산했는데 지금은 힘들어서 다들 떨어져 나가서 하거나 접었죠.

• **최용호 의원**

엿을 어떤 방식으로 만들고, 얼마나 판매되고 있는지요?



▲ 현장활동

• 성정아 대표

성수기를 대비해 가을철 무렵부터 쌀엿을 만들기 시작하는데, 옛날 전통방식으로 마을 할머니들을 모셔다 수작업으로 엿을 만들고 있어요. 조청을 만드는 것은 가마솥에 삶아서 하는 것은 요즘엔 하기 힘들어 대부분 기계설비를 갖추고 하는데, 저희도 조청은 설비에서 만들고 마지막 단계인 흰엿 만드는 것은 전통방식으로 사람이 직접 하고 있죠.

일년에 판매되는 엿은 정확히는 모르겠지만 주로 택배로 많이 나가고 있고, 주문이 들어오면 만들어 보내주고 그러는데 해마다 재고는 없는 것 같아요.



▲정철원 의원

• 정철원 의원

엿도 종류가 여럿인데, 여기서는 어떤 엿을 주로 만드는지?

• 성정아 대표

동계면 일대가 밤나무가 많아 밤엿도 만들고 있는데, 주로 우리는 블루베리를 첨가한 엿을 생산하고 있어요. 제품은 소비자들이 먹기 좋게 스틱형으로 만들어 소포장 단위로 판매도 하고, 또, 일반적으로 명절 선물용으로 석작형태로 많이 나가기도 하고 그렇죠.

• 책임연구원

입구에 보니까 다양한 포장재가 있는데, 이런 형태의 포장재를 활용해 판매하고 있는지?

• 성정아 대표

요즘엔 소비자들의 요구가 다양하고 그래서 젊은층이 좋아하는 포장디자인도 개발해서 요구에 부응하려고 하고 있어요. 선물용은 주로 1kg, 2kg 단위지만 소포장은 80g 정도를 담아서 판매하는 것이죠.

• 책임연구원

그러면, 이런 포장재는 순창군이나 정부에서 지원을 받나요?

• 성정아 대표

일부 지원을 받기도 하고, 어떤 것은 자체적으로 하고 그렇죠. 포장재는 제가 신청해서 선정되면 지원을 받는 거고 무조건 자동적으로 해주는 건 없어요. 제가 맨처음 엿 생산에 종사하려고 했을 때 그러니까 2012년도에 여기 설비하고 여기 이 건물 지을 때 지원을 받았는데 자부담은 아마 그때 10%였을 거예요.

• 강순임 대표(창평 강순임슬로푸드)

지금 공장식으로 가동 중이잖아요. 엿을 양산할 수 있는 설비가 있고 다양한 제품화를 한 것 같은데, 엿을 판매하는데 필요한 박스라든지 포장재 그런 부분은 행정하고 어떻게 되나요?

• 성정아 대표

그거는 이제 하기나름이에요. 그런 사업이 있을 때 내가 신청을 해가지고 되면은 받는 거고 포장재 이런 거는 안 받고 자체적으로 해결해야죠.

• 강순임 대표(창평 강순임슬로푸드)

엿은 길게 7cm~ 8cm 정도로 잘라 만드는 것은 우리랑 비슷하잖아요.

생산하는 시설도 우리랑 비슷한데, 사계절 계속 이렇게 엿을 상품화 시키려면 키트상품으로 개발해서 한입에 먹기 좋게 하게되면 이제 그 안에 이제 하나하나 낮게 포장을 하는 거예요. 엿이 늘어붙지 않게 하려고...80g상품은 그렇게 만드는 것 같아요. 근데, 창평에서는 아직 그렇게 못하고 있는 거죠.

• 정철원 의원

카라멜 같은 것도 전혀 안 붙는데, 그것처럼 엿도 작게 포장하면 되지 않을까요?

• 성정아 대표

카라멜은 공산품이고 방부제가 들어가니까 가능한데, 엿을 방부제를 넣으면 안되잖아요. 그래서 날게 포장이 어렵고, 또 보관성이 길지않아 쉬운 판매는 아니죠.



▲ 현장활동

• **최용호 의원**

국내에서 지금 이렇게 한입에 먹을 수 있고 작게 포장된 엿 만드는 회사가 있나요?

• **책임연구원**

많지는 않은데, 저희가 조사한 바로는 기업형 회사 몇군데가 있고, 또 마을기업이나 영농조합법인으로 엿을 만드는 고장에서도 몇군데 소포장 단위로 엿을 판매하고 있어요. 마치 카라멜이나 사탕처럼 날게 포장하고 비닐봉지에 판매하기도 하는데, 보관성을 위해 거기에 무슨 첨가물을 넣는지는 모르죠.



▲최용호 의원

• **정철원 의원**

울릉도 호박엿은 과자처럼 작게 비닐봉지에 담아 팔기도 하던데...

• **강순임 대표(창평 강순임슬로푸드)**

엿은 카라멜 처럼 작게는 만들어도 공산품처럼 보관성이 있는 그런 식으로 못 만들어요. 원료 자체가 틀려요.

• **최용호 의원**

가향식품에서는 쌀엿을 만들기 위해 하루에 쌀을 어느정도 필요하고 일년에는 어느정도 소비하나요?

• **성정아 대표**

하루에는 약 80kg짜리 하나정도 쓰며 1년에는 한 2톤 정도 소비하는 것 같아요.

• **책임연구원**

현재 창고나 냉동고에 쌀엿은 좀 있을까요?

• **성정아 대표**

저희는 100% 예약제로 주문받아 납품하거나 판매하기 때문에 보관용은 없어요,

• **최용호 의원**

생산 대비 매출이나 소득은 좀 괜찮은 편이세요? 언제 기회 되시면 창평에도 한번 오셔가지고 강순임 슬로푸드 대표나 창평에서 쌀엿 하시는 분들하고 전통쌀엿에 대한 정보나 사업 등을 공유하면서 교류하셔도 좋을 것 같네요.

• 정철원 의원

쌀엿 만드시면서 어떤 고충이나 애로사항은 없는지요?

• 성정아 대표

그게 있더라고요. 제가 해보니까 이제 원래 12년도에 엿을 받았을 때는 다른 대표님이었어요.

그러다가 이제 운영이 잘 안 되셔가지고 제가 이제 맡은 지 한 5년 정도 됐는데 아무래도 그 규모라는 게 있으니까 딱 거기까지밖에 안 되더라고요. 어려움이 적진 않았죠.

• 최용호 의원

강순임 대표도 창평에서 엿을 하면서 자립하기까지 오래 걸렸어요. 30 몇 년 걸렸을 겁니다. 처음 시작할 때 내가 가서 봐놔서 아는데 조그맣게 집에서 시작했는데 지금은 좀 상당히 이렇게 창평에서는 가장 잘 하고 있는 것 같죠. 체험장도 잘 운영되고, 판매도 잘 되고 하니까.

• 정철원 의원

오늘 여기와서 보니까 쌀엿을 만드는 것은 창평이나 순창이나 시설과 방식은 비슷한데 제품의 다양성 면에서는 여기 가향식품이 좀더 다양한 것 같아요.

창평에서도 명절 선물용으로 단순화 되어있는 상품성을 보다 더 확대해서 소포장단위나 다양한 엿 상품을 만들어 인터넷 판매나 일반마트 판매 등이 활성화 되도록 관심을 가져야 할 것 같습니다.

• 최용호 의원

더운 날씨에도 불구하고 여기까지 견학 와서 가향식품의 엿 시설을 본 보람은 있는 것 같네요. 우리 창평에서도 국내에서 가장 유명한 쌀엿 고장의 명성을 살려 보다 더 다양하고 소비자들이 접하기 쉬운 쌀엿제품을 만들어 판매하는데 있어서 행정의 지원이 필요하다면 의회에서도 방법을 강구하도록 하겠습니다.

쌀엿제품의 다양화 뿐 아니라 포장재나 기타 전통식품으로 창평 전통쌀엿이 담양군의 가장 품격있는 명품선물이나 먹거리 전통식품으로 자리매김 할 수 있도록 함께 노력해 나갔으면 합니다. 오늘 바쁘신데도 견학을 위해 시간 내 주신 가향식품 성정아 대표님께 거듭 감사드립니다.

• 성정아 대표

감사합니다. 시간내서 꼭 한번 담양 창평에도 가 보도록 하겠습니다.



▲가향식품 쌀엿 포장재

3. 이정미 전통쌀엿 (전북 임실 삼계면 박사골)



▲ 이정미 전통쌀엿 현장활동

【현장활동】이정미 대표

질문 / 답변

• 최용호 의원

오늘 날씨가 유난히 무더운데 저희 일행을 맞아 시간을 내주셔서 감사드립니다.

날씨가 무척 더운 관계로 가급적 짧게 질문하고 마치도록 하겠습니다. 여기 방벽에 구멍이 있는데 이 공간이 쌀엿을 만드는 곳인가요?

• 이정미 대표

그렇죠, 여기 이 구멍이 있는데 이방에서 저방으로 뚫어져 있고 쌀엿을 여기에 넣어서 건너편 방에서 함께 잡아당기고 꼬는 작업을 반복해서 흰엿을 만들어요.

• 정철원 의원

방과 방사이에 낸 구멍을 통해 엿을 만드는 공간이 있는 것을 보니 여기는 옛날방식 그대로 인 것 같네요. 두 사람이 갱엿을 늘리고 늘려서 엿을 만드는 방이죠?

• 이정미 대표

설 명절을 앞두고 마을 아주머니들 중에서 엿 만드는 기술을 가진 사람들을 불러 여기서 엿을 만드는 거죠.

• 강순임 대표 (창평 강순임 슬로푸드)

유통과 판매 단위는 어떻게 하고 계세요?

• 이정미 대표

예전처럼 엿을 많이 만들지는 못해서 주문이 들어오는 대로 인터넷 온라인으로만 판매해요. 택배로 보내 드리죠. 주로 선물용이니까 1kg 한 상자에 2만원 정도에 판매해요.



▲최용호 의원

• 최용호 의원

온라인 판매나 택배를 통해서 하신다는데 일년에 매출은 어느정도 인가요?

• 이정미 대표

집에서 일년에 3개월 가량하니까 많이 만들지는 못하고 대략 매출은 4천만 정도해요. 소량으로 만들어서 판매하니까....

• 강순임 대표 (창평 강순임 슬로푸드)

인터넷 판매는 누가 해주고 있나요?

• 이정미 대표

제가 직접하죠. 그냥 요즘 인터넷 판매방식이 잘 나와 있어서 그냥 온라인으로 판매해요.

• 정철원 의원

임실군에서 지원은 받고 있는지, 받는다면 뭘 어떻게 지원받는지요?

인터넷 판매를 위한 포장재 이런 거 지원받나요?

• 이정미 대표

그렇죠. 포장박스 이런거 지원 받고. 우리는 엿을 많이 만들지는 않기 때문에 명절 선물용 박스만 지원 받고 있고, 다른 디자인이나 포장재는 안 받고 있어요.

• 책임연구원

이 분홍색 플라스틱 박스가 많은데, 이것을 지원받는다 는 거죠?



▲정철원 의원

• 이정미 대표

네, 맞아요.

• 정철원 의원

이 마을이 예로부터 엿을 만드는 마을로 전통을 이어오고 있다고 알고 있는데 임실군에서는 여기 삼계면 박사골 이 엿으로 유명하다고 들었어요. 지금은 어떨까요?

• 이정미 대표

우리 마을이 오래전부터 엿 만드는 마을인데 전부 집에서 만들고 했죠. 한 때는 삼계면과 박사골 일대에 집집마다 엿을 만들곤 했는데, 100여집이 넘었어요. 지금은 많이 접어서 열 닷집 정도 엿을 하는데 맛은 옛날처럼 여전하지요. 오셨으니 우리 집 엿 드셔보세요.(음료와 함께 이정미 전통쌀엿을 일행에게 일일이 권함)
바삭하고 달라붙지 않아서 먹기 편하고 맛이 있습니다.

• 최용호 의원

엿 외에 다른 것도 합니까?

• 이정미 대표

엿 만드는 데 조청이 필요하니 엿하고 조청을 판매하는 거죠. 조청도 가격은 2만원, 2만5천원 정도해요

• 최용호 의원

바쁜 농사철이고, 또 무더운 날씨에도 불구하고 저희 일행을 반갑게 맞이해 주시고 설명을 잘 해주셔서 다시한번 감사드립니다. 옛날 전통방식으로 엿을 만들고 계시는데, 그 명맥이 계속 이어졌으면 하는 바람과 함께 건강하시길 바랍니다.



▲현장활동

• 이정미 대표

멀리서 여기까지 오셨는데 대접이 소홀해서 어찌지요. 시간 되시면은 이따가 밥이라도 드시고 가시면 좋을 텐데요.

• 최용호 의원

네, 말씀만으로도 감사합니다. 다음에 기회가 되면 또, 찾아뵙도록 하겠습니다.



▲이정미 전통쌀엿(선물용 세트, 갯엿 보관창고)

제3절 전통쌀엿 생산 활성화 지원 정책

1. 전통식품 활성화 지원 정책

정부는 전통식품의 활성화와 지원을 위해 다양한 정책과 지원 프로그램을 운영하고 있다.

전통쌀엿과 같은 전통식품도 이러한 지원 프로그램의 혜택을 받을 수 있다. 다음은 전통쌀엿을 포함한 전통식품을 위한 주요 지원 정책 및 프로그램이다.

• 전통식품 품질인증제도

전통 쌀엿과 같은 전통식품에 대해 품질인증을 받을 수 있다. 인증을 통해 품질을 보증 받으면 소비자 신뢰도가 높아지고, 인증마크를 부착하여 마케팅에도 도움이 된다.

• 기술지원 및 교육

전통식품 제조업체를 대상으로 하는 기술지원 프로그램을 통해 제조기술의 향상 및 위생적인 생산 방법 등에 대한 교육을 제공하고 있다.

• 시설 및 설비 지원

전통식품 제조 및 가공 시설의 현대화와 안전성을 높이기 위해 설비자금 지원을 받을 수 있다. 이로 인해 생산능력과 품질향상이 가능하다.

• 연구개발 지원

전통식품의 연구개발(R&D)을 지원해 새로운 제품개발 및 기존제품의 품질개선을 도모하고 있다. 국책연구소나 대학과의 협력프로그램을 통해 보다 체계적인 연구개발이 이루어질 수도 있다.

• 유통 및 판매 지원

전통쌀엿 등 전통식품의 유통망 확충을 위해 정부는 다양한 유통 지원 프로그램을 운영하고 있다.

예를 들어, 전통식품 전문 마켓, 온라인 플랫폼 활용, 박람회 참여 등을 지원받을 수 있다. 또한, 전통식품의 판로 개척을 위한 홍보 및 마케팅 지원도 이루어진다.

• 자금 지원 및 융자

전통식품 제조업체를 대상으로 저금리 융자 및 자금 지원 프로그램이 제공되고 있다. 이를 통해 생산 확대 및 경영 안정화를 도모할 수 있다.

• 해외시장 진출 지원

전통쌀엿과 같은 전통식품의 해외시장 개척을 위해 수출관련 지원 프로그램이 운영되고 있다. 이는 국제전시회 참가, 해외 판촉활동, 현지 시장조사 등을 포함하고 있다.

• 법적 및 행정적 지원

전통식품업체가 법적·행정적으로 필요한 지원을 받을 수 있도록 관련 법률 및 규제를 완화했다. 또한, 전통식품 보호 및 활성화를 위한 각종 법적 제도가 마련되어 있다. 이러한 정부의 지원 프로그램 및 정책은 전통쌀엿과 같은 전통식품 제조업체가 경쟁력을 갖추고 지속 가능한 성장을 이루는 데 크게 기여하고 있다.

이처럼, 전통쌀엿의 생산 활성화를 위해 정부는 다양한 정책과 지원 프로그램을 운영하고 있다.

예를 들어, 농림축산식품부는 전통식품의 산업화에 기여한 업체와 개인들을 포상하고 있으며 정부의 지원을 통해 전통쌀엿과 한과 등의 전통식품을 발전시키고 있다.

또한, 전남도에서는 전북 순창군과 임실군 등 전통쌀엿 생산의 객관적인 비교분석을 통해 정책화를 위한 결과를 도출하는 등 현장 활동을 활발히 하고 있다.

이같은 정책은 전통식품의 유통 및 판매 촉진 뿐만 아니라 생산자에게 실질적인 혜택을 제공하고 있다.

정부와 전라남도도 전통식품의 발굴, 보존 및 산업화를 위해 다양한 지원정책과 프로그램을 운영하고 있는데 다음과 같은 정책 등이다.

(1) 농림축산식품부 지원정책

• 전통식품 품질인증

정부는 품질이 우수한 전통식품을 발굴해 품질인증 마크를 부여하고 있다. 이는 소비자에게 신뢰를 주고, 전통식품의 판매 촉진을 도모하기 위해서이다.

• 전통식품 산업화 지원

정부는 생산시설 현대화, 위생관리, 품질개선 등 다양한 지원사업을 통해 전통식품 생산업체를 지원하고 있다.

• 홍보 및 마케팅 지원

정부는 전통식품의 우수성을 알리기 위해 다양한 홍보 및 마케팅 활동을 지원하며, 국내외 박람회 참여를 통해 시장 확장을 돕고 있다.

(2) 전라남도 지원정책

• 전통식품 클러스터 조성

전남도는 전통식품 생산업체들이 몰려 있는 지역을 중심으로 클러스터를 조성해 공동 연구 및 개발, 마케팅 등을 지원하고 있다.

• 전통식품 품질 고급화

전남도는 전통식품의 맛과 품질을 높이기 위해 전문적인 기술교육과 컨설팅을 제공하고 있다.

• 유통망 확대 지원

전남도는 전통식품의 안정적인 판매를 위해 대형 유통업체와의 협력, 온라인 판매 플랫폼 구축 등을 지원하고 있다.

• 금융지원

전통식품 업체들이 자금을 원활하게 조달할 수 있도록 특화된 금융상품이나 보조금을 제공하고 있다.

전통식품의 특성과 지역별 여건에 맞춘 이러한 지원정책은 전통식품의 산업화와 현대화를 촉진하며, 소비자에게 더욱 친숙하게 다가갈 수 있도록 돕고 있다.



▲전라남도청

2. 전통식품 지원 관련법

전통식품의 발굴, 보존, 지원을 위한 법적 근거로 여러 법률과 제도가 운영되고 있다.

주요 전통식품 지원 관련 법률은 다음과 같다.

• 전통식품산업진흥법

이 법은 전통식품의 보존 및 전승, 전통식품의 산업화 및 경쟁력 강화를 통해 전통식품의 가치를 높이고 관련 산업을 발전시키기 위해 제정됐다.

주요내용은 전통식품의 정의 및 범위, 전통식품의 품질인증, 전통식품산업진흥계획 수립, 전통식품산업진흥기술 센터 설치 및 운영 등을 규정하고 있다.

• 식품산업진흥법

식품산업의 균형 있고 지속 가능한 발전을 목적으로 하는 법으로, 전통식품을 포함한 모든 식품산업의 진흥을 도모한다.

주요내용은 식품산업의 진흥을 위한 종합계획 수립, 식품산업의 구조 고도화, 식품산업 관련 연구개발 및 인력양성, 전통식품의 산업화 및 품질개선을 위한 지원 등을 포함하고 있다.

• 농업·농촌 및 식품산업 기본법

농업·농촌 및 식품산업의 지속 가능한 발전을 도모하며, 국민의 식생활 향상과 농업 경제의 향상을 위해 제정됐다.

주요내용은 농산물의 가공 및 판매 지원, 전통식품의 발굴 및 보전, 농산물과 연계된 식품산업 발전 지원 등을 규정하고 있다.

• 문화재보호법

문화재의 보호 및 전승을 통해 문화유산을 보존하고, 이를 통해 국민의 문화생활을 향상시키고자 제정한 법이다. 전통식품 제조기술이 중요무형문화재로 지정될 경우, 해당기술의 보존 및 전승을 위해 지원금 및 각종 혜택을 제공할 수 있도록 했다.

이외에도 담양군을 비롯 지방자치단체들은 자체적으로 전통식품을 지원하기 위한 조례를 제정해 지역특산물과 전통식품의 보존 및 발전을 위해 다양한 지원 정책을 운영하고 있다. 이러한 법적 근거를 통해 전통식품의 가치와 경쟁력을 높이고, 관련 산업의 지속적인 발전을 도모하고 있다.

3. 담양군의 지원 정책

담양군은 전통식품의 발전과 보존을 위해 해당 지원정책을 운영하고 있다.

이같은 지원정책을 통해 전통식품의 산업화와 현대화를 촉진중이며 전통산업의 보존과 발전에 기여하고 있다.

몇 가지 주요 정책과 지원내용을 살펴보면,

• 소규모 식품가공시설 지원

지역농산물의 소비촉진과 고부가가치화를 실현하기 위해 소규모 식품가공시설에 대한 지원사업을 지원하고 있다.

이를 통해 위생, 선별, 포장, 가공시설 및 장비 등을 지원하거나 가공식품 생산을 돕고 있다.

• 체험공간 지원

전통식품 만들기 등 다양한 체험활동을 지원하고 있다. 이를 통해 담양의 한과나 쌀엿, 장류 등 전통식품과 관련해 누구나 쉽게 배우고 체험할 수 있는 기회를 제공하고 있다.



▲담양군농업기술센터 식품가공센터

창평 전통쌀엿





창평 전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을
통한 담양군 특산품 산업 발전방향
연구용역

05

창평 전통쌀엿 활성화 방안

제1절 창평 전통쌀엿 활성화 기본 구상

1. 창평 전통쌀엿 활성화 필요성
2. 창평 전통쌀엿 활성화 비전 및 목표

제2절 창평 전통쌀엿 활성화 방안

1. 창평 전통쌀엿 활성화
2. 창평 전통쌀엿 특화 방안
3. 담양군의회 연구단체 의원 의견

05

창평 전통쌀엿 활성화 방안

제1절 창평 전통쌀엿 활성화 기본 구상

1. 창평 전통쌀엿 활성화 필요성

창평 전통쌀엿의 활성화는 여러 측면에서 중요하다.

우선 창평 전통쌀엿은 담양군과 창평지역 전통식품으로서의 문화유산적 보전의 중요성과 함께 관광상품화를 통한 지역경제 활성화의 필요성, 그리고 지역 농산물 소비 촉진을 위한 필요성에서도 대단히 중요한 의미를 갖는다.

창평 전통쌀엿의 활성화 필요성을 몇가지 측면에서 살펴본다면,

- **문화유산 보전 측면**

창평 전통쌀엿은 담양군과 창평지역의 전통식품 중 대표적인 것으로, 오랜 역사와 문화를 담고 있다. 이를 보전하고 계승하는 것은 지역의 특산품과 문화유산을 지키고 후손들에게 전하는 중요한 역할을 한다.



▲창평 슬로시티 전통행사

• 지역경제 활성화 측면

창평 전통쌀엿 제조업체는 지역사회에 다양한 고용기회를 제공하며, 지역경제를 활성화하는 데 기여할 수 있다. 특히, 쌀 가공식품 산업을 더욱 활성화 하는데 기여하는 것은 물론이고 지역의 전통식품산업 성장에도 중요한 요소가 된다.

• 건강한 식품공급 측면

창평 전통쌀엿은 전통적인 제조방식과 자연재료를 사용하여 만들기 때문에 첨가물이 적고 건강에 좋은 식품으로 평가받고 있다. 이러한 장점은 현대인의 건강한 식단에 기여할 수 있을 것이다.

• 관광자원 활용 측면

창평 전통쌀엿과 같은 고유의 전통식품은 관광객들에게 큰 매력을 지니고 있다. 슬로시티 창평은 물론 역사문화유산이 풍부한 담양군의 문화관광자원과 연계한 전통식품을 체험하고 맛볼 수 있는 관광 프로그램은 지역 관광산업 발전에 크게 기여할 수 있을 것이다.

• 농산물 소비촉진 측면

창평 전통쌀엿 제조에 필요한 쌀, 조청 등 원재료의 수요를 증대시켜 농업 생산활동을 촉진하고, 지역의 농촌경제에도 긍정적인 영향을 미칠 수 있다.

• 새로운 시장창출 측면

창평 전통쌀엿의 품질향상 및 다양한 제품 개발을 통해 국내외 시장에서의 경쟁력을 갖추고, 새로운 시장을 창출할 수 있다. 특히, 최근의 K-푸드 열풍에 힘입어 해외시장 개척 시 한국 전통식품으로서의 창평쌀엿의 우수성을 알릴 수 있는 좋은 기회가 될 수 있다.

• 소득증대와 자립 측면

창평 전통쌀엿 제조업체의 수익 증대를 통해 소규모 농가나 전통식품 생산자들의 자립을 도울 수 있으며, 이는 담양군의 경제적 자립을 도모하는 데 중요한 역할을 할 수 있다.

• 교육 및 사회문화적 가치

창평 전통쌀엿 제조 과정이나 역사, 문화적 가치를 교육을 통해 널리 알릴 수 있으며, 이는 담양군의 사회문화적 가치 창출 및 전통문화의 중요성을 인식시키는 데 기여할 수 있다.

따라서, 창평 전통쌀엿의 활성화는 문화적, 경제적, 건강적, 사회적 측면에서 매우 중요한 의미를 지니고 있으며 이를 통한 다양한 잇점을 기대할 수 있다.

정부나 관련기관, 담양군의 지속적인 지원과 홍보, 연구개발 등이 뒷받침된다면 창평 전통쌀엿의 활성화와 함께 전통식품산업으로 발전은 더욱 가속화될 수 있을 것이다.



▲창평 슬로시티 전통행사

2. 창평 전통쌀엿 활성화 비전 및 목표

창평 전통쌀엿 활성화의 비전과 목표는 지역의 전통식품 산업을 보호하고 발전시키며, 문화유산을 계승하는 동시에 경제적 이익을 창출하는 데 있다.

따라서, 창평 전통쌀엿 활성화에 따른 비전과 목표를 구체적으로 제시하자면,

비 전

전통의 맛과 가치를 미래로 잇는 창평 전통쌀엿의 K-전통식품 글로벌 산업화

목 표

• 문화유산 보전 및 계승

- 전통식품 제조기술의 보존 : 전통적인 쌀엿 제조방법과 기술을 기록하고 보존해 미래 세대에 전달.
- 교육 프로그램 운영 : 창평 전통쌀엿의 역사와 가치를 알리기 위한 교육 프로그램을 개발하고 운영.

• 품질개선 및 제품 다양화

- R&D 투자강화 : 연구개발(R&D)을 통해 창평 전통쌀엿 품질 개선 및 새로운 맛과 형태의 제품 개발에 주력.
- 친환경생산 : 자연재료를 활용한 친환경 생산방식을 유지하면서 지속가능한 전통식품산업으로 발전시켜 나간다.

• 시장확대 및 소비촉진

- 국내소비 촉진 : 창평 전통쌀엿의 우수성을 알리기 위한 홍보 및 마케팅 캠페인 지속적 전개, 국내소비 촉진.
- 해외시장 개척 : 해외시장 진출을 위한 전략수립 및 실행, 글로벌 유통망 확장을 통해 국제적인 K-전통식품 소비층 확보에 주력한다.

• 지역경제 활성화

- 지역 일자리 창출 : 창평 전통쌀엿 제조업 활성화를 통해 지역사회에 새로운 일자리 제공에 기여.
- 지역특산물 연계강화 : 지역에서 생산되는 특산물과 연계해 지역경제 활성화에 기여.

• 브랜드 가치 향상

- 브랜드 구축 : 창평 전통쌀엿의 브랜드 이미지를 강화해 국내외 소비자에게 신뢰성과 친숙함 제공.
- 품질인증제도 : 창평 전통쌀엿의 품질을 보장하는 인증제도를 도입해 소비자 신뢰도 제고.

• 소상공인 및 중소기업 지원

- 재정지원 : 소규모 전통쌀엿 제조업체를 지원하기 위한 금융 및 재정 지원 프로그램 운영.
- 창업지원 : 창평 전통쌀엿 관련 창업을 위한 상담 및 교육 프로그램 제공.

실 행 전 략

• 정부 및 민간 협력강화

정부와 담양군, 쌀엿생산 업체 등 민간기업 협력을 통해 창평 전통쌀엿산업의 지속 가능한 발전 도모.

• 기술혁신 및 현대화

전통 제조방식의 현대화와 자동화를 통해 생산 효율성을 높이고, 품질을 일정하게 유지.

• 포괄적인 지원 프로그램

담양군이 창평 전통쌀엿 제조업체를 위한 교육, 재정, 마케팅, 기술개발 등 포괄적인 지원 프로그램 적극 시행.

• 디지털 마케팅 강화

담양군과 관계기관 등의 지원과 협력을 통해 온라인 플랫폼과 소셜 미디어를 활용한 디지털 마케팅에 주력하고, 창평 전통쌀엿의 인지도와 판매량 증대.

• 국제협력 확대

정부와 담양군의 지속적인 정책 추진과 협력으로 전통식품 국제전시회 및 박람회에 적극 참가해 창평 전통쌀엿을 세계에 알리고 글로벌 시장 확장 구축.

이 같은 비전과 목표를 달성하기 위해서는 국가적 차원의 정책지원과 담양군 및 지역사회 모두의 협력이 필요하다. 이를 통해 창평 전통쌀엿이 단순한 지역의 전통식품을 넘어 글로벌 시장에서 우리나라를 대표하는 경쟁력 있는 K-푸드 전통식품으로 성장하면서 국내외적으로 시장을 확대해 나갈 수 있을 것이다.

제2절 창평 전통쌀엿 활성화 방안

1. 창평 전통쌀엿 활성화

창평 전통쌀엿 산업 활성화를 위한 구체적인 실천방안은 생산, 유통, 마케팅, 소비자 인식, 정책지원 등 다방면에서 고려되어야 한다.

우선적으로 고려해야 할 활성화 방안으로는 창평 전통쌀엿의 생산 및 품질 개선을 비롯 친환경 재료사용, 연구개발 투자, 브랜드 전략수립, 유통망 확장, 소비촉진 및 마케팅, 정책 및 금융 지원, 국제화 전략, 교육 및 체험 프로그램 운영, 사회적 가치 실현, CSR 활동 등 다양한 분야에서 활성화 방안이 모색되어야 한다.

• 생산 및 품질 개선

- 전통기술의 현대화 : 창평 전통쌀엿 제조방식을 유지하면서도 현대적인 기술을 도입해 생산 효율성을 높이고, 품질을 균일하게 유지할 수 있도록 한다.
- 친환경재료 사용 : 유기농 쌀과 천연재료를 사용하여 친환경제품을 생산한다.
- 기술교육 및 전수 : 전통쌀엿 제조기술을 전수하기 위한 교육 프로그램을 운영해 청년층과 새로운 창업자들을 육성한다.

• 연구개발(R&D) 투자

- 신제품 개발 : 다양한 맛과 형태의 쌀엿을 개발하여 소비자들의 다양한 요구를 충족시킨다.
- 영양성분 강화 : 현대인의 건강을 고려한 건강 기능성 다양한 쌀엿제품을 개발한다.

• 브랜드 전략 수립

- 브랜딩 강화 : 창평 전통쌀엿의 역사와 가치를 강조하는 스토리텔링을 통해 브랜드 이미지를 강화한다.
- 품질인증 : 창평 전통쌀엿의 품질을 보증할 수 있는 인증(예: 전통식품 인증)을 받아 소비자 신뢰도를 높인다.

• 유통망 확장

- 온라인판매 강화 : 전자상거래 플랫폼과 협력해 창평 전통쌀엿의 온라인 판매를 활성화하고, 글로벌 시장에도 접근할 수 있는 유통망을 구축한다.
- 전통시장 및 대형마트 : 전국의 전통시장과 대형마트에도 창평 전통쌀엿 공급을 확대해 나감으로써 소비자 접근성을 높인다.



▲담양시장 (2024.4.개장)

• 소비촉진 및 마케팅

- 홍보 캠페인 : 창평 전통쌀엿의 역사, 문화적 가치를 알리는 대규모 홍보 캠페인을 지속적으로 전개한다.
- 샘플링 이벤트 : 대형마트, 축제, 전시회 등에서 창평 전통쌀엿 관련 샘플링 이벤트를 개최해 소비자 경험을 유도한다.
- 디지털 마케팅 : 소셜 미디어, 유튜브 등을 적극적으로 활용한 창평 전통쌀엿 디지털 마케팅을 통해 젊은 층의 관심을 유도한다.

• 정책 및 금융 지원

- 정부지원금 : 창평 전통쌀엿 제조업체에 대한 정부와 담양군의 지원금을 확대하고, 재정적 지원을 강화한다.
- 세제혜택 : 창평 전통쌀엿 산업에 종사하는 업체와 농가에 세제 혜택을 제공함으로써 비용 부담을 줄인다.
- 창업지원 : 창평 전통쌀엿 관련 창업자에 대해 재정적 지원과 함께 전통식품 기술교육 및 유통판매 교육 등 다양한 지원 프로그램을 운영한다.

• 국제화 전략

- 국제전시회 참여 : 창평 전통쌀엿을 K-전통식품으로 해외 전시회에 출품해 글로벌 시장에 어필한다.
- 연구 : 해외 시장에서의 수요를 조사하고, 현지화 전략을 통해 맞춤형 제품도 개발한다.

• 교육 및 체험 프로그램 운영

- 전통식품 체험관 : 창평 전통쌀엿 제조과정을 체험할 수 있는 식품체험관을 운영하고 관광자원으로 활용한다.
- 학교교육 연계 : 지역 초중고등학교 교육과정에 창평 전통쌀엿 제조 및 역사 교육을 포함시켜 담양군의 대표적인 전통식품에 대한 인식을 높인다.

• 사회적 가치 실현

- 지역사회 연계 : 지역 농업인들의 협력으로 쌀 생산에서부터 쌀엿 제조까지 지역사회와 연계해 상생하는 모델을 구축한다.
- CSR 활동 : 창평 전통쌀엿 제조업체가 사회적 책임활동(CSR)을 통해 지역사회에 기여하고 사회적 인식을 높이는 활동에도 적극적으로 전개한다.

이러한 구체적인 창평 전통쌀엿 활성화 방안들을 토대로 체계적이고 지속 가능한 전략을 마련한다면, 창평 전통쌀엿 산업은 국내외 시장에서 점차 경쟁력을 갖추어 가면서 지역을 넘어 우리나라를 대표하는 K-전통식품으로 자리매김해 나갈 수 있을 것으로 전망된다.

2. 창평 전통쌀엿 특화 방안

창평 전통쌀엿은 이미 국내에 잘 알려진 브랜드 상품이기 때문에, 이를 더욱 특화하고 고도화 함으로써 새로운 소비층을 확보할 수 있는 다양한 방안을 고려할 수 있다.

창평 전통쌀엿을 특화제품으로 개발하는 구체적인 방안을 모색해 본다면,

(1) 창평 전통쌀엿 특화제품 개발 방안

• 지역 특산물 융합

- 담양 및 전남 특산물 융합 : 담양군의 대표 농산물인 딸기, 땃잎, 죽순, 방울토마토, 멜론, 단감, 포도 등을 쌀엿 제조에 첨가한 다양한 친환경 쌀엿을 생산하는 것과 더불어 전라남도의 특산물인 감, 매실, 고흥 유자 등을 첨가한 특화된 쌀엿 제품도 개발하도록 한다.
- 지역별 한정판 출시 : 특정지역 특산물과 결합한 한정판 쌀엿을 출시해 희소성과 특별함을 강조하는 마케팅도 추진하도록 한다.

• 프리미엄 라인 개발

- 고급원재료 사용 : 최고급 쌀과 천연허브, 유기농 꿀 등을 사용한 쌀엿제품을 개발하는 프리미엄 라인을 구축하도록 한다.

- 특별한 포장디자인 : 담양군과 창평의 전통미와 현대적인 감각을 결합한 고급스러운 포장 디자인으로 프리미엄 이미지를 강화하도록 한다.

• 맛과 형태의 다양화

- 다양한 맛 도입 : 창평 전통쌀엿에 딸기, 딸기, 죽순, 단감, 포도, 멜론, 토마토, 유자를 비롯 젊은 세대가 좋아하는 녹차, 라벤더, 로즈마리 같은 색다른 맛을 도입해 소비자의 다양한 취향에 부응하도록 한다.
- 형태의 변형 : 창평 전통쌀엿의 형태를 바형, 젤리형, 아이스크림형 등 다양한 형태로 제품을 개발해 새로운 식감과 경험을 제공하도록 한다.

• 기능성 제품개발

- 건강성분 첨가 : 창평 전통쌀엿에 프로바이오틱스, 비타민, 미네랄 등을 첨가한 건강 강화형 제품을 만들어 출시하도록 한다.
- 특정 식이요법 반영 : 저당, 저칼로리, 글루텐 프리 등 현대인의 식생활에 맞춘 기능성 쌀엿을 개발하도록 한다.

• 커스터마이징 서비스

- 맞춤형 쌀엿 : 소비자나 고객이 원하는 재료와 맛을 선택할 수 있는 맞춤형 쌀엿 주문 서비스를 제공하도록 한다.
- 개인화 포장서비스 : 소비자나 특정고객의 이름이나 메시지를 새겨 넣을 수 있는 개인화 포장을 통해 특별한 선물용 제품 출시를 시도하도록 한다.

• 전통문화와 결합

- 문화 스토리텔링 : 창평 전통쌀엿의 역사와 전통적인 제조 과정을 강조하는 문화 스토리텔링 마케팅을 시도하도록 한다.
- 전통디자인 접목 : 담양군과 창평지역의 전통 문양과 서체를 활용한 포장 디자인으로 지역이미지를 특화하는 전통의 아름다움 부각시키는 제품을 출시하도록 한다.

• 체험 프로그램 운영

- 체험 프로그램 : 창평에서 직접 쌀엿을 만들어볼 수 있는 쌀엿 만들기 체험 프로그램 운영을 활성화 한다.
- 관광 프로그램 연계 : 창평 전통쌀엿 만들기 체험과 지역관광을 연계한 다양한 프로그램을 개발, 운영하는 것을 통해 새로운 관광자원을 창출하도록 한다.

• 온라인 및 글로벌 마케팅 전략

- 온라인 캠페인 : SNS와 유튜브 등을 통해 젊은 세대에게 다가가는 적극적인 온라인 마케팅을 전개하도록 한다.
- 글로벌시장 타겟팅 : K-푸드의 인기에 힘 입어 해외 수출을 위한 전략적인 방안을 강구하면서 각국의 시장 특성에 맞춘 현지화 된 제품도 개발하는 등 글로벌 마케팅에 나서도록 한다.

• 사회적 가치 실현

- 지역 농가와 협력 : 지역 농가와의 협력을 통해 지속 가능한 농업과 상생모델을 구축한다.
- 공정무역 및 생태제품 : 전통과 환경을 고려한 공정무역 재료를 사용해 생태적 가치를 반영한 제품을 개발한다.

• 협업과 콜라보

- 유명 셰프와 협업 : 백종원 등 유명 셰프와 협력해 창평 전통쌀엿, 조청 등을 이용한 새로운 간식류나 디저트 개발을 제안한다.
- 타브랜드 협업 : 전통식품은 물론 기존 과자류, 간식류 등 타 업종의 브랜드와 협업해 특별 콜라보 레이션 제품 출시를 시도하도록 한다.

창평 전통쌀엿을 더욱 특화시키고 차별화 하는 이러한 다양한 방안들을 통해 특화제품을 개발하기 위한 방안을 전략적 및 종합적으로 실행함으로써 창평 전통쌀엿이 전통적이면서도 현대적 감각을 가진 차별화된 제품으로 더욱 새롭게 도약할 수 있도록 한다. 이를 통해 전통쌀엿이 전통성을 유지하면서도 경쟁력 있는 현대적 제품으로 자리잡을 수 있을 것으로 전망한다.



▲창평쌀엿 체험관

3. 담양군의회 연구단체 위원 의견

소규모 업체나 자가경영 등 대부분 영세하게 운영 중인 창평 전통쌀엿 산업은 위에서 살펴본 바, 여러 가지 문제와 어려움에 직면해 있다.

이러한 문제들을 해결하기 위해서 다양한 대안을 제시해 보았으며, 여기에 담양군의회 의원 연구단체 참여 의원들이 관련업체 간담회와 현장활동 등을 실시하면서 검토하고 연구한 결과들을 제시한 창평 전통쌀엿 산업의 애로사항과 대안들을 정리해 보았다.

최용호 대표위원



의견1 창평은 전통쌀엿으로 유명한 고장이지만 생산하는 쌀엿이 1kg 2kg 상자에 포장하는 명절 선물용이 대부분이어서 평상시에도 일반적인 간식거리나 과자처럼 소포장 단위 제품개발이 필요하다. 창평 전통쌀엿의 다양한 소포장 제품 개발을 통해 평상시에도 소비할 수 있는 간식거리나 과자로서의 활용도를 높여 나가야 한다.

의견2 창평의 많은 전통쌀엿 생산자들이 최신 제조기술이나 효과적인 마케팅 전략에 대한 여건이 열악하고 행정적 지원도 부족한 실정이다.

정부나 담양군, 지역농협 등을 통해 기술 및 마케팅 교육 프로그램을 효율적으로 제공해 생산자들의 역량을 강화할 필요가 있다. 또한, 전문가 컨설팅을 적극적으로 제공함으로써 창평 전통쌀엿 제품의 품질과 효율성을 높여 나가야 한다.

의견3 영세한 규모의 창평쌀엿 생산자들은 충분한 자금이 없어 설비투자나 기술개발에 어려움을 겪고 있다. 담양군이 창평쌀엿 생산농가의 애로사항 및 가장 필요한 지원이 무엇인지 파악하고 쌀엿 생산농가나 전통식품으로서의 창평쌀엿이 지역을 대표하는 특화제품으로 발전해 나가는데 따른 현실적인 문제가 해결되도록 정책적 지원은 물론 재정적 지원에 적극 나서야 할 것으로 보인다.

의견4 창평쌀엿은 전통적인 제조공정으로 인해 날씨와 기후에 크게 영향을 받아 생산량 및 품질이 일정하지 않을 수 있다.

따라서, 공정의 일부를 자동화하거나 최적의 쌀엿생산 환경을 조성해 날씨와 기후의 영향을 최소화할 수 있도록 함으로써 제품의 일관된 품질을 유지해야 할 것으로 생각된다.

의견5 현재의 창평쌀엿 처럼 대용량 포장의 경우 명절이나 특별한 경우에만 구매되는 경향이 있으나, 소포장 제품을 통해 일상적으로 소비할 수 있는 기회를 제공해야 한다. 소포장 제품은 휴대하기 편하며, 식품의 신선도를 유지하기에도 유리할 뿐 아니라 어린이에서 청소년, 성인에 이르기까지 다양한 소비자층을 만족시킬 수 있다.

예를들어, 작은 봉지에 담아 한 번에 먹기 좋은 양으로 30g, 50g 단위 포장하는 상품개발이 필요하다.

또, 개별포장이 된 작은 쌀엿(10~20g)을 여러개 묶어 팩으로 판매할 수도 있을 것이다.

이외에도 캔디처럼 개별 포장된 쌀엿을 구매가 용이하도록 병이나 박스에 담아 판매하는 것도 필요하다.

최용만 위원



의견1

창평 전통쌀엿 브랜드를 강화할 수 있는 마케팅 전략을 수립하고, 창평지역에서 생산하는 쌀엿에 대한 통합 품질관리 시스템을 도입해 안정적인 품질을 유지하는 것이 중요하다. 아울러 슬로시티 창평의 전통과 역사 등 지역적 특성을 내세운 브랜드 스토리텔링을 통해 소비자에게 친숙함과 신뢰를 주는 상품 전략을 시도할 필요가 있다.

의견2

식품 관련 법적규제와 각종 인증 절차가 까다로워 영세농가에는 큰 부담이 되는 애로사항은 담양군이 적극적인 행정으로 규제 등을 완화해 줄 필요가 있다. 특히, 담양군에서 인증 절차를 도와주는 지원 프로그램을 운영해 영세 쌀엿 생산농가의 부담을 덜어줄 수 있을 뿐 아니라 지역의 협동조합을 통해 인증과정을 공동 처리함으로써 시간과 비용을 절감할 수 있을 것이다.

의견3

지역의 협동조합을 통해 영세한 쌀엿 생산농가들이 협력해 공동브랜드를 운영하고, 품질관리와 마케팅, 유통을 효율적으로 할 수 있도록 하는 제도적 장치가 필요하다. 아울러, 지역사회와 연계하여 지역축제, 관광 품, 교육 프로그램 등을 통해 창평 전통쌀엿 홍보를 더욱 적극적으로 시도하면서 소비자와의 연결성을 강화해 나갈 필요가 있다.

의견4

창평 전통쌀엿의 소포장 제품을 개발해 편의점이나 대형마트에서도 쉽게 구입할 수 있도록 유통망을 확보하는 것이 필요하다. 아울러 요즘 활성화 되고 있는 정기구독 서비스를 통해 매달 고객에게 신선한 창평쌀엿을 배송하는 판매방식도 도입할 필요가 있다.

의견5

쌀엿 업체나 농가와 연계해 쌀엿 만들기 체험 프로그램을 지속적으로 운영하면서 소비자에게 직접 체험과 함께 판매하는 기회를 확대해 나가고 학교나 학습 프로그램에 건강간식으로 창평쌀엿을 제공해 어릴 때부터 친숙하게 만드는 홍보 및 판매 전략도 필요하다.

정철원 위원



의견1 창평 전통쌀엿의 생산 시기나 생산량, 그리고 유통 경로가 제한적 이어서 쌀엿제품을 판매할 시장이 부족한 듯 싶다.

생산능가 자체적으로 또는 담양군의 행정적 지원으로 온라인 마켓플레이스를 통해 직접 소비자와 연결되는 판매채널을 구축하는 한편 농협 로컬푸드, 대형 마켓, 팝업 스토어 등 다양한 오프라인 채널을 활용해 판매를 확대하는 노력이 필요하다.

또한, 지역 축제나 전국규모 특산품 판매행사, 그리고 전국의 전통시장에도 창평 이라는 지역 브랜드를 달고 창평쌀엿을 적극적으로 홍보하고 유통을 확대시키는

판매전략도 필요하다.

의견2 창평 전통쌀엿 제품이 설 명절때나 판매하는 시기적 제한은 물론이고 1kg, 2kg, 3kg 등 비교적 부피가 큰 박스형 위주의 천편일률적인 제품들이 대부분이어서소비자들에게 새로움을 제공하지 못해 경쟁력이 떨어지고 있다.

맛, 형태, 포장 등 제품의 다양화를 통해 차별화를 시도할 필요가 있다. 지역 농특산물과 접목한 다양한 맛의 도입, 그리고 창평 이라는 지역 브랜드를 업그레이드한 프리미엄 고가상품 개발 등으로 소비자들의 다양한 취향에 부응해야 한다.

의견3 현실적으로 보면, 전통식품인 쌀엿을 생산하는 노동력이 부족한 실정이며 갈수록 고령화로 인해 쌀엿을 만드는 사람들을 찾기 어려워 지고 있다.

이처럼, 노동력 부족과 고령화 등으로 생산량 확대가 어려운 현실에서 창평쌀엿을 특화상품으로 발전시켜 나가는 것은 행정적 관심과 특별한 지원 없이는 대단히 어려운 일이다.

따라서, 젊은층과의 인턴십 프로그램이나 농촌 봉사활동 등을 통해 새로운 노동력을 유입하고, 자동화 시스템 도입을 통해 노동력을 절감하면서 창평쌀엿의 다양한 상품화를 시도하는데 따른 다양한 지원이 필요하다.

의견4 창평 전통쌀엿의 특화개발에 있어서는 기존의 전통쌀엿 맛 외에도 초코, 딸기, 녹차 등 젊은 층이 좋아할 만한 다양한 맛을 추가한 쌀엿 상품을 개발하거나 글로벌 시장을 겨냥해 다양한 국가의 특성과 취향에 맞춘 다양한 맛의 쌀엿을 개발해 K-전통식품으로 특화시키도록 해야한다.

아울러 쌀엿 바, 쌀엿 볼 등 다양한 모양으로 쌀엿의 모양을 변형해 독특한 식감을 제공하는 것도 시도해 볼 만 하며, 요즘 사람들에게 호평받고 있는 무설탕, 유기농재료 등 건강을 고려한 제품 개발도 필요하다.

의견5 창평 전통쌀엿만의 고유한 스토리와 전통을 강조하는 브랜딩이 필요하고, 아울러 인스타그램, 페이스북, 유튜브 등 SNS를 통해 젊은 층을 타겟으로 한 홍보도 중요하다. 지역의 전통시장에서 인플루언서나 유명인을 통해 창평 전통쌀엿 제품의 리뷰와 홍보를 통해 슬로시티 창평 특산품으로서의 가치를 강조하고 연계 관광상품 으로 개발해 나가는 노력도 필요하다.

쌀엿 생산능가 의견

의견1)

담양군에서 창평 전통쌀엿 포장재 지원사업으로 종이박스를 지원하고 있으나, 쌀엿 보관성 및 택배상품으로 판매하기 위해서는 종이박스 외에 스티로폴 박스가 필요한데, 이 스티로폴 박스에 <창평쌀엿> 임을 표시하는 문구가 반드시 필요한 실정이다.

예를 들면, <냉동보관/ 창평 전통쌀엿> 표시가 있어야 한다는 것이다. 그래야 소비자들이 냉동보관해야 하는 쌀엿 상품임을 알고 보관에 신경을 쓴다.

따라서, 스티로폴 박스에 부착할 <냉동보관/ 창평 전통쌀엿> 스티커 제작비용 등을 담양군이 지원 또는 보조해 주면 좋겠다.

의견2)

담양군이 창평쌀엿 생산업체에 종이박스 제작비용 일부를 지원하고 있는데, 종이박스를 다시 스티로폴 박스로 포장하는 작업이 추가되므로 이 스티로폴 박스와 박스에 필요한 테이프 제작도 지원해 주면 좋겠다. 테이프는 <창평 전통쌀엿> 이라는 문구로 통일화 하면 된다.

의견3)

창평 전통쌀엿을 만드는 생산능가는 대부분 영세하고 시설도 열악하므로 전통식품을 계승,보전하는 의미에서 생산능가에서 필요한 시설에 대해 적극 지원해 주면 좋겠다.

예를 들면, 100% 전통방식을 원하면 그에 맞는 시설비용을 지원해주고, 생산량을 늘리거나 체험시설을 갖추기 위해 시설의 현대화가 필요한 곳에는 또 거기에 맞는 적절한 지원을 해주는 등 창평 전통쌀엿 생산능가를 현실적으로 지원해 주는 것이 필요하다.

의견4)

전통방식으로 쌀엿을 만드는 것은 어려움이 많다.

특히, 전문기술을 보유한 인력이 갈수록 줄고 있어 이에 대한 대책 마련이 시급한 실정이다.

창평 전통쌀엿은 역사가 깊은 지역의 특산품이므로 담양군이나 전라남도의 창평쌀엿산업 계승 및 보전을 위한 특별한 지원이 필요하다.

쌀엿 만드는 기술 보유자들이 거의 사라져 가고 있으므로 전통방식의 창평쌀엿 제조기술 보전을 위한 인력양성 등 지원을 해주면 좋겠다.

의견5)

창평 전통쌀엿은 담양군의 대표적인 지역 브랜드 특산품이므로 일정 기준에 맞는 쌀엿을 생산하는 업체에는 <담양군수 인증 창평쌀엿>과 같은 인증제를 도입해 소비자들이 믿고 살 수 있는 공신력 있는 창평 전통쌀엿 유통판매 정책도 필요하다.



기타의견

의견1) 쌀엿 원재료 안정적 수급

쌀 및 기타 원재료의 품질 문제가 발생하면 쌀엿의 품질이 저하될 수 있다.
특히 유기농 재료를 사용하려는 경우, 재료 수급이 더욱 어려워질 수 있다.
따라서, 지역 농가와의 협력체계 구축을 통해 고품질의 쌀을 안정적으로 공급받을 수 있도록 해야 한다.
계약재배를 통해 재료의 품질과 안정적인 공급량을 확보할 수 있을 것이다.

의견2) 쌀엿 전통 제조기술 유지와 전수

전통 방식으로 쌀엿을 제조하는 과정에서 숙련된 장인의 기술이 필요하지만, 현실적으로 이를 전수받을 후계자의 확보가 갈수록 어려운 실정이다.
전통 기술전수 프로그램을 운영하고, 젊은 세대를 대상으로 한 장인 교육과정 마련. 정부나 담양군과 협력해 지원금을 받는 것도 좋은 방법이다.

의견3) 생산 공정의 효율성

쌀엿을 만드는 전통적인 방식은 시간과 노동력이 많이 소요되며, 현대식 설비와의 조화가 어려울 수 있다.
하지만, 현대식 시설과의 적절한 융합을 통해 생산 공정의 효율성을 높이고, 자동화 시스템을 도입해 생산성을 향상시켜 나가는 노력이 필요하다.

의견4) 흡습 및 유통기한

쌀엿은 흡습성이 강해 잘못된 보관이나 유통 과정에서 품질이 저하될 수 있다.
진공 포장이나 흡습제 사용 등 포장기술을 개선해 보관 중 습기로 인한 품질 저하를 방지해야 한다.

의견5) 시장 변화와 트렌드 대응

쌀엿과 같은 전통식품은 현대 소비자의 변화하는 취향에 맞추기 어려울 수 있다.
소비자 조사를 통해 현대 소비자의 요구를 파악하고, 신제품 개발 및 기존 제품의 개선을 통해 시장 변화에 적극 대응해야 한다. 젊은 층을 타겟으로 한 맛의 다양화, 소포장 등도 적극적으로 고려할 사항이다.

의견6) 브랜드 인지도와 마케팅

전통쌀엿의 인지도가 낮아 매출 증가에 어려움을 겪을 수 있다.
브랜드 스토리텔링을 통해 제품의 전통성과 가치를 강조하고, SNS나 온라인 마케팅을 적극 활용해 인지도를 높여 나가야 한다.

의견7) 연구개발 및 품질관리

대학이나 연구기관과 협력해 전통 제조방식을 현대화하는 연구를 추진하고, 정기적인 품질검사를 통해 제품의 일관성을 유지하면서 위생 관리기준을 철저히 준수하도록 해야한다.

의견8) 정책적 지원 및 민간투자

창평 전통쌀엿을 특화하기 위해서는 전통산업 발전을 위한 정부나 담양군의 지원 프로그램을 적극 활용하도록 해야한다.

아울러, 전통식품에 관심 있는 투자자나 기업과의 협력을 통해 자금을 확보하는 것도 필요하다.

의견9) 유통 및 판로 개척

온라인과 오프라인 유통 경로를 다양화해 창평 전통쌀엿이 더 많은 소비자에게 접근하도록 해야한다.

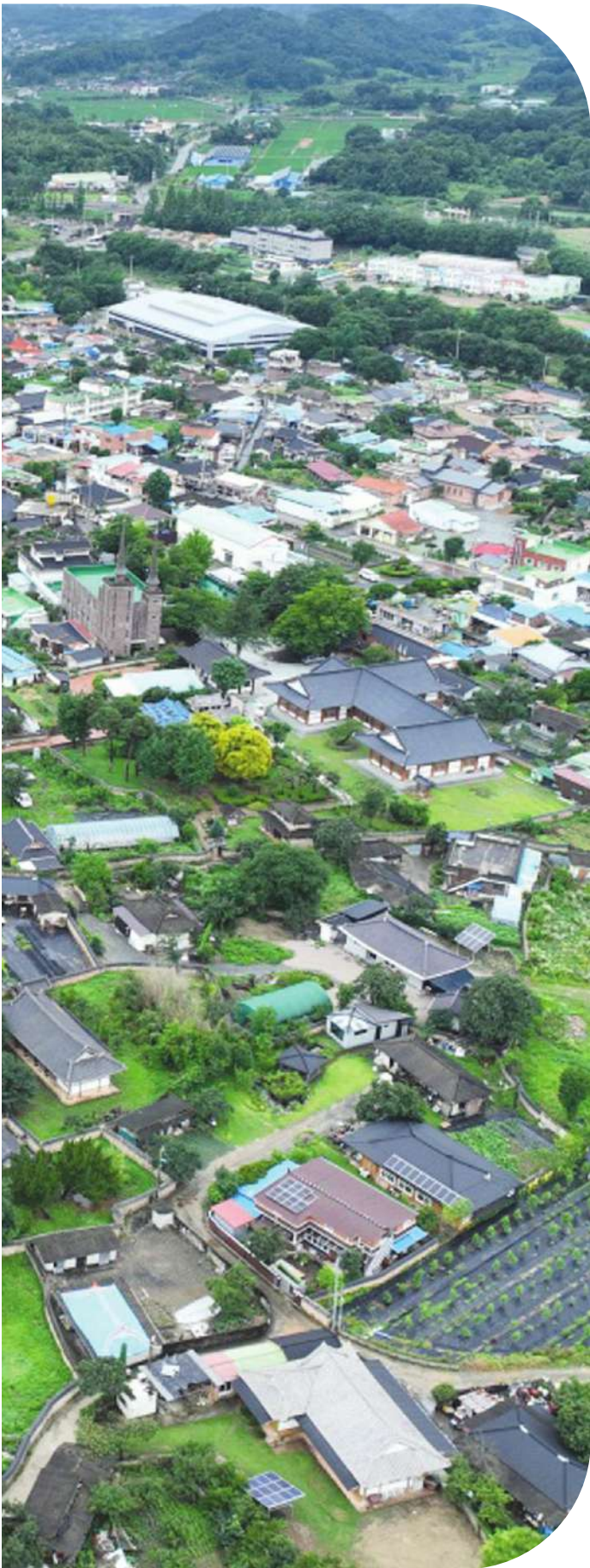
아울러 글로벌 시장 진출을 위해 국제식품박람회 등에 참가하고, 해외 유통망 네트워크를 구축하는 것도 필요하다.



▲임실 삼계면 박사골(전통쌀엿 마을)

창평면전경





창평 전통쌀엿 현황분석 및 특화제품개발 등을
통한 담양군 특산물 산업 발전방향
연구용역

06

남겨진 과제 (향후 추진과제)

- 향후 추진과제
- 결론

06

남겨진 과제 [향후 추진과제]

■ 향후 추진과제

창평 전통쌀엿 산업이 향후 추진해야 할 과제는 무엇일까?

창평 전통쌀엿 산업이 지속 가능하게 성장하고 발전하기 위해서는 여러 가지 과제를 추진해야 할 것으로 여겨진다.

이러한 과제들은 제품의 품질 향상, 시장 확대, 기술 혁신 등을 포함하여 다방면에서 추진되어야 한다.

이러한 과제를 체계적으로 추진함으로써 창평 전통쌀엿 산업은 전통과 현대를 아우르며 경쟁력을 강화하고 지속 가능한 성장을 이룰 수 있을 것이다.

창평 전통쌀엿 산업이 향후 추진해야 할 주요 과제들을 살펴보았다

1. 품질관리 강화 및 표준화

- 품질 표준화 : 일정하고 높은 품질의 창평 전통쌀엿을 생산하기 위해서는 제조 공정과 품질관리의 표준을 설정하고 잘 준수해야 한다.

예) 창평에서 생산하는 전통쌀엿 제품의 표준화를 통해 '창평 전통쌀엿' 공동상표제 추진 및 담양군 인증제 시행

- 위생 관리 : 전통적인 생산방식의 위생 기준을 강화해 소비자가 안심하고 섭취할 수 있도록 해야 한다.

예) 쌀엿 제조시 좁은 공간에서 작업하는 비위생적인 공간 및 시설에 대해서는 현대적이고 위생적인 시설로 쌀엿 제조 환경을 바꾸도록 담양군의 현실적인 지원이 필요함

2. 연구개발(R&D)

- 신제품 개발 : 현대 소비자의 다양한 요구를 반영한 새로운 맛과 형태의 창평쌀엿 제품을 개발해야 한다.
예) 1kg, 2kg 규격의 상자에 담아내 판매하는 기존 창평쌀엿 제품의 단순상품성을 확장해 소량 · 소포장 형태의 쌀엿, 날개포장 형태의 막대형 · 사탕형 쌀엿, 수험생을 위한 합격기원 이벤트형 쌀엿제품 등 다양한 신제품 개발이 필요함.
- 제조공정 개선 : 기존의 전통적인 제조 공정을 현대화하여 생산 효율성을 높이고 원가를 절감할 수 있는 방법을 모색해야 한다.
예) 쌀엿을 만드는 숙련자들이 갈수록 맥이 끊기고 있으므로 수작업 노동력을 대신하는 현대화된 제조공정을 적극 도입해 쌀엿 생산의 시간, 인력, 원가를 절감하도록 행정적 지원이 뒤따라야 함.

3. 유통 및 마케팅 전략 강화

- 시장 조사 : 소비자 트렌드와 시장 변화를 지속적으로 모니터링, 새로운 창평쌀엿 제품 개발과 마케팅 전략에 반영해야 한다.
예) 창평 전통쌀엿을 구매하는 소비자들의 피드백을 통해 다양한 쌀엿제품 개발 및 판매전략을 모색해야 함.
- 브랜드 스토리텔링 : 슬로시티 창평의 전통적 가치와 유산을 강조하는 스토리텔링을 통해 브랜드 인지도를 높여 나가야 한다.
예) 슬로우푸드 전통식품과 슬로시티 창평 지역 이미지를 소비자들에게 뚜렷이 부각시키는 '창평 전통쌀엿' 브랜드 가치를 강조하도록 함.
- 멀티채널 마케팅 : 온라인과 오프라인을 아우르는 다양한 마케팅 채널을 활용하여 창평쌀엿 제품을 홍보하고 판로를 확장해 나가야 한다.
예) 카페, SNS, 홈페이지 등을 활용해 창평 전통쌀엿 제품에 대한 생산업체의 자발적 소비자 홍보를 활성화하고 마트, 백화점, 전통시장에 공급하는 창평쌀엿 제품에 대한 맛과 상품성, 우수성을 적극 홍보하는 노력이 필요함.

4. 디지털 전환

- 전자 상거래 활성화 : 창평쌀엿 온라인 판매 플랫폼을 구축하고, 디지털 마케팅을 활용하여 더 넓은 범위의 소비자에게 접근해야 한다.
예) 창평쌀엿 공동상표 및 담양군 인증제 시행을 통해 소비자의 신뢰도를 높이고 인터넷 통신판매를 더욱 활성화하도록 함.
- 생산 관리 시스템 : 생산 공정과 재고관리를 디지털화하여 실시간 모니터링과 효율적 관리가 가능하도록 해야 한다.
예) 창평쌀엿 생산농가나 업체의 생산, 유통, 판매 관리를 일목요연하게 관리하는 시스템 구축을 통해 소비자들의 요구나 트렌드를 실시간 관리하도록 함.

5. 전통과 혁신의 조화

- 기술전수 및 교육 : 기존 쌀엿 장인의 기술을 보호하고, 이를 후속 세대에게 전수하는 프로그램을 운영해야 한다.
- 공정 개선 : 창평쌀엿의 전통적인 맛과 질감을 유지하면서도 생산 효율성을 높일 수 있는 혁신적인 공정 도입을 추진해야 한다.

예) 창평쌀엿의 전통방식 제조기술에 대한 특허 추진과 함께 쌀엿 전수자를 양성하는 행정적 지원 등을 통해 창평 지역 전통쌀엿 제조기술을 지역의 전통문화로 계승해 가도록 함.

6. 해외시장 진출

- 해외 박람회 참가 : 국제적인 식품박람회 등에 참가하여 창평 전통쌀엿의 글로벌 시장 진출 가능성을 모색해야 한다.

예) 해외 소비자의 입맛과 문화적 특성을 반영한 쌀엿제품 개발과 현지화 전략을 세워 글로벌 시장에 진출하도록 한다.

7. 지속 가능성 및 사회적 책임

- 친환경 포장 : 환경에 미치는 영향을 최소화할 수 있는 창평쌀엿 친환경 포장재를 사용하도록 한다.

예) 슬로시티 창평, 슬로푸드 전통식품의 이미지, 그리고 생태문화도시 담양의 이미지에 걸맞게 친환경 원료를 사용한 안전하고 믿을 수 있는 쌀엿임을 알리는 문구를 상품의 포장재에 디자인 함.

8. 담양군 및 기관 협력

- 정책지원 : 쌀엿 전통산업 보호와 육성을 위한 정부 및 담양군의 다양한 지원정책을 활용한다.

예) 창평 전통쌀엿 제조기술을 담양군의 전통식품 문화적 자산으로 보전, 계승하 도록 담양군의 적극적인 의지와 지원 정책이 필요함.

- 공동연구 : 대학, 연구기관과 협력해 품질 향상과 새로운 제품 개발을 위한 공동연구를 진행하도록 한다.

예) 지역의 전남도립대학과 연계한 다양한 맛과 형태의 창평 전통쌀엿을 개발하고 이를 특화시키는 연구를 진행 하도록 함.

9. 소비자 체험교육 및 소통

- 소비자 체험 프로그램 : 창평 전통쌀엿 제작 체험 프로그램 등을 통해 소비자에게 전통쌀엿의 가치를 직접 경험하 게 한다.

예) 슬로시티 창평 또는 생산업체의 체험장에서 창평 전통쌀엿 만들기 체험을 정기적으로 실시함으로써 소비자들 의 관심 제고와 함께 창평쌀엿의 맛과 우수성을 적극 홍보하도록 함.

1

품질관리 강화 및 표준화

2

연구개발(R&D)

3

유통 및 마케팅 전략 강화

4

디지털 전환

5

전통과 혁신의 조화

6

해외시장 진출

7

지속가능성 및 사회적 책임

8

담양군 및 기관 협력

9

소비자 체험교육 및 소통

■ 결론

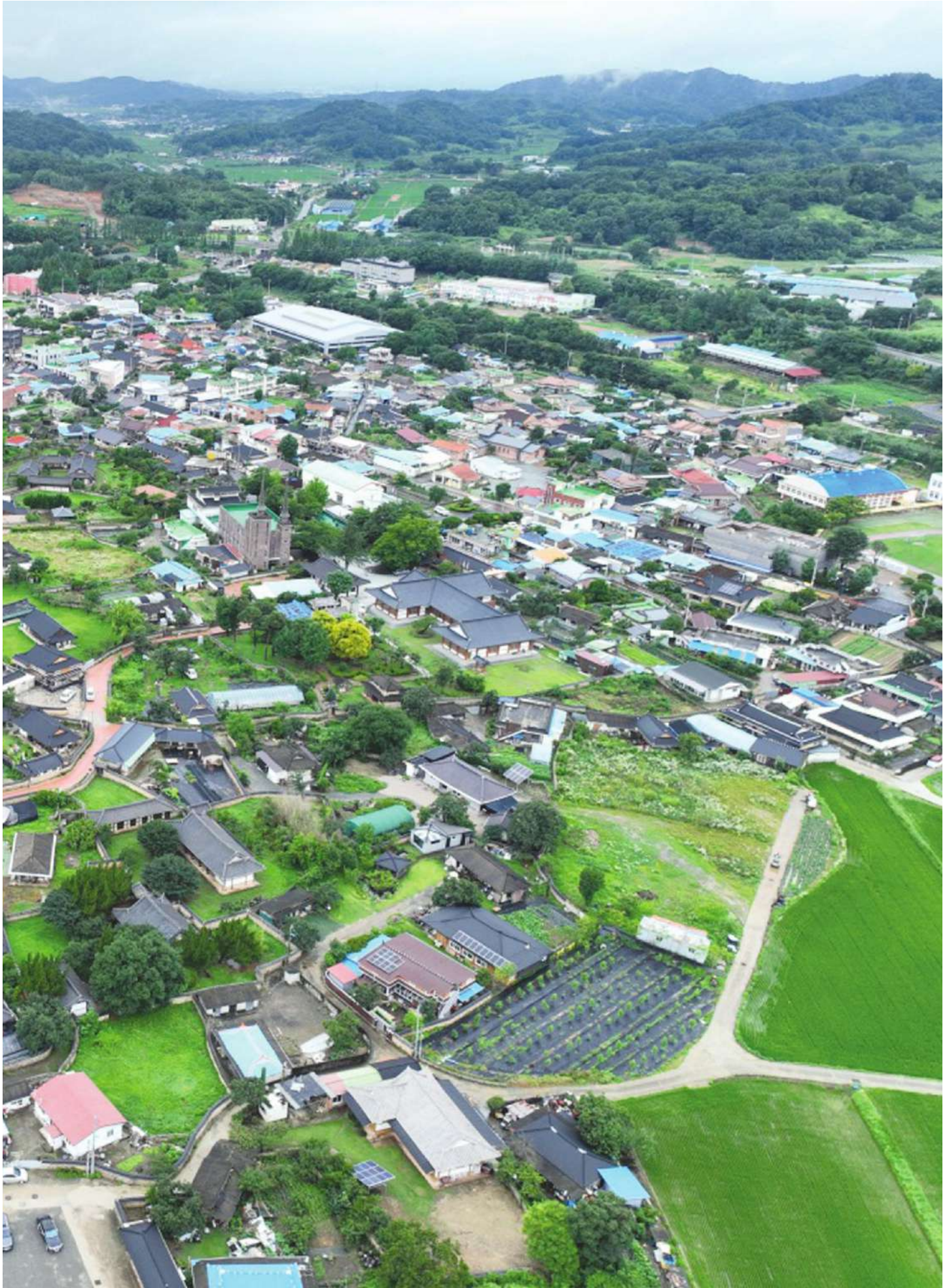
- 창평 전통쌀엿 산업이 향후 성공적으로 성장해 나가기 위해서 앞으로 해결해 나가야 할 과제 중 가장 시급하고 중요한 것은
 - ▲품질관리 및 표준화
 - ▲제품 다양화 및 연구개발(R&D)
 - ▲유통 및 마케팅전략 강화
 - ▲디지털 전환
 - ▲해외시장 진출 등이다.
- 창평 전통쌀엿은 제조 공정의 표준화 및 정기적인 품질검사를 통한 일관된 품질유지가 무엇보다 중요하다. 전통방식의 쌀엿 생산에 있어서 위생적이고 안전한 생산환경을 조성하고, 위험 요소를 철저히 관리해 제품의 신뢰성을 높이는 것은 대단히 민감하고 중요한 일이다. 아울러, 전통적인 제조방식을 현대 기술로 보완해 생산 효율성을 높이면서 전통의 맛과 질감을 유지할 수 있는 연구도 필요하다.
- 창평 전통쌀엿은 전통의 맛을 유지하면서도 현대인의 입맛과 라이프스타일에 맞춘 새로운 쌀엿 제품을 개발하는데 주력해야 한다. 다양한 맛, 크기, 형태의 쌀엿 신제품을 개발, 출시해 소비자 선택의 폭을 넓혀 나가는 것은 무엇보다 중요하다.
- 창평 전통쌀엿은 조선시대 이후 면면히 이어 온 역사와 가치를 강조하는 브랜드 스토리를 구축하고, 이를 소비자에게 효과적으로 전달해야 한다. 창평 전통쌀엿만의 고유한 브랜드 스토리텔링을 발굴하고 이를 특화하는 전략적 상품화가 필요하다.
- 창평 전통쌀엿은 온라인 쇼핑몰, SNS, 오프라인 매장 등 다양한 유통 채널을 활용해 더 많은 소비자에게 접근하도록 해야한다. 창평쌀엿 업체나 생산농가 자체 온라인 스토어 및 여러 전자상거래 플랫폼을 통해 다양한 쌀엿 제품을 판매하고, 디지털 마케팅을 강화함으로써 판매를 촉진해야 한다.

-
- 창평 전통쌀엿은 전통적인 제조 공정을 IT 기술로 개선해 생산과 재고를 실시간으로 관리하고, 효율성을 제고하도록 중장기적 관점에서 디지털 생산관리 시스템 도입도 필요하다.
 - 창평 전통쌀엿은 해외 소비자의 입맛에 맞춘 제품 개발에 주력하면서 국제 식품박람회나 전시회 등 글로벌 시장에 진출함으로써 해외시장에 슬로시티 창평의 전통쌀엿을 소개하고 수출 판로를 개척해 나가는 글로벌 브랜드화도 함께 추진해야 한다.
-



- 1 창평 전통쌀엿 제품의 표준화를 통해 '창평 전통쌀엿' 공동상표제 추진 및 담양군 인증제 시행
- 2 현대적이고 위생적 시설로 쌀엿제조 환경을 개선하도록 담양군의 현실적인 지원
- 3 소량·소포장 쌀엿, 날개포장 막대형·사탕형 쌀엿, 수험생 합격기원 쌀엿제품 등 다양한 신제품 개발
- 4 전통방식 개선을 위한 시간, 인력 등 쌀엿 생산원가를 절감하도록 행정적 지원.
- 5 창평쌀엿 구매 소비자 피드백을 통한 다양한 쌀엿제품 개발 및 판매전략 모색
- 6 슬로푸드 전통식품, 슬로시티창평 이미지 부각 '창평 전통쌀엿' 브랜드가치 강조
- 7 카페, SNS, 홈페이지 활용 창평쌀엿의 맛과 상품성, 우수성 적극 홍보
- 8 창평쌀엿 공동상표, 담양군인증제 시행을 통한 소비자 신뢰도 제고 및 통신판매 활성화
- 9 창평쌀엿 생산농가와 업체의 생산·유통·판매 관리시스템 구축 및 소비자 요구, 피드백 관리시스템 구축
- 10 창평쌀엿의 전통방식 제조기술에 대한 특허추진 및 쌀엿 전수자 양성 행정적 지원
- 11 슬로시티 창평, 슬로푸드 전통식품의 이미지, 생태문화도시 담양의 이미지에 맞는 친환경 원료 사용한 안전하고 믿을 수 있는 쌀엿 홍보문구 포장재 디자인
- 12 지역의 전남도립대학과 연계한 다양한 맛과 형태의 창평 전통쌀엿 개발 및 특화 상품화
- 13 창평 전통쌀엿 제조기술을 담양군의 전통식품 문화적 자산으로 보전, 계승하는 담양군의 적극적인 의지 및 정책지원
- 14 슬로시티창평 또는 생산업체의 체험장에서 창평 전통쌀엿 만들기 체험 정기적 실시
- 15 소비자들의 관심 제고 및 창평쌀엿의 맛과 우수성 적극 홍보





참여연구진

책 임 연 구 원	장 광 호	연구용역 총괄 / 보고서 작성
연 구 원	박 지 현	연구용역 보조 / 자료조사 및 검토
연 구 보 조 원	조 성 원	연구용역 보조 / 자료조사 및 현지답사

※ 특별자문 : 강순임 슬로푸드

**창평전통쌀엿 현황분석 및
특화제품개발 등을 통한
담양군 특산품산업 발전방향
연구용역**