

도시·농촌 상생... 농가 안정적 판로 확대 주력



광주 북구 오룡동 949-5 일원에 위치한 장성로컬푸드 첨단 직매장에서 시민들이 장을 보고 있다.



2022년 문을 연 장성로컬푸드 첨단직매장은 6월 기준 누적 매출 207억원을 달성했다.



장성 지역 사과농가가 '장성로컬푸드 첨단직매장'에 사과를 출하하고 있다.

장성로컬푸드 첨단직매장

장성군이 지난 2022년 6월 문을 연 '장성로컬푸드 첨단직매장'이 지역농가들의 안정적인 판로확보에 도움이 되고 있다. 장성군은 지역 1753농가와 출하약정을 맺어 중간 유통과정을 생략하고 직매장에서 소비가 이뤄지도록 했다.

장성과 인접해 있는 매장 위치로 광주 도시소비자들에게 신선한 지역 농특산물이 공급돼 소비자 신뢰확보로 개장 2년 만에 누적 매출 200억여원을 기록했다.

장성군은 이에 안주하지 않고 하반기 농가레스토랑을 추가 운영해 지역 전략품목 등을 활용한 요리 메뉴를 출시·판매하며 장성만의 미식 문화를 제시한다는 구상이다.

●개장 2년 만에 매출 200억원

장성군이 대도시 소비자를 겨냥해 광주 북구 오룡동 949-5 일원에 문을 연 '장성로컬푸드 첨단직매장'이 개장 2년 만에 6월 기준 누적매출 207억 원을 기록하며 지역농가들의 판로 확보에 보탬이 되고 있다.

신선한 장성 농산물을 농가 직거래로 판매하는 첨단직매장은 현재 1753농가와 출하 약정을 맺어 3961개의 품목을 취급하고 있다.

이 가운데 매출액이 가장 높은 1위 품목은 사과

2022년 문열어 매출 200억여원 기록 대도시 소비자 신뢰 확보 1753농가 참여 농가레스토랑 추가 운영 장성 식문화 선배

(13억4300만원)였고 딸기(13억1554만원), 토마토(5억9000만원), 샤인머스켓(4억5000만원), 복숭아(3억6000만원) 순으로 집계됐다.

5가지 품목이 소비자들로부터 신뢰를 얻은 이유는 약정 농가를 통해 원활한 농산물 공급으로 신선도를 높이고 정기적인 농약 안전성 검사와 판매기한 준수, 기존 농가에서 공판장을 거쳐 소매까지 이어지는 유통과정 없이 농산물이 농가에서 바로 직매장으로 출하돼 소비자에게 안전하고 신선한 먹거리를 제공함으로써 대도시 소비자들로부터 신뢰를 얻은 점이 주효했다는 게 장성군의 설명이다.

지역농가들은 신규출하자 교육과정을 거쳐 직매장에 납품을 하고 있다. 장성군은 신규출하자들을 대상으로 매월 1회 출하교육과 연 1회 보수·심화 교육과 매월 30회 잔류농약검사로 품질을 관리하고 있다.

●교통 최적지 선정

직매장은 장성이 아닌 광주 북구에 위치하고 있다. 장성군이 직매장 위치를 광주 북구로 선정한 이유는 광주 150만 인구의 배후도시로 장성 농특산물의 외연을 넓힐 수 있는 조건을 갖추고 있다고 판단했기 때문이다.

최미경 장성군 농업유통과 계장은 "직매장은 도시와 농촌을 잇는 장성 먹거리경제 창출 전략에 따라 먹거리를 이용한 대도시와 관계적 경제를 만들어가기 위한 거점 매장이자"며 "광주 북구 오룡동 일원은 국도 1호선에 위치해 접근성이 좋고 수완지구·하남공단과 연계해 있어 이동인구가 많다. 광주시민과 관계를 갖고 다양한 먹거리를 기획생산해 생산자와 소비자가 신뢰를 갖고 안정적인 판로를 확보하기 위해 오룡동에 직매장을 열게 됐다"고 말했다.

매출 200억여원을 달성하기까지 쉽지만은 않았다. 농가들의 저조한 참여율로 출하 농산물이 부족했던 것.

최 계장은 "직매장 개장 초기 지역농가들의 낮은 참여율로 출하 농산물이 부족했다. 지속적인 농가 품목 교육과 매출 분석을 통해 소비자 희망 품목들을 선정하고 농가 재배교육에 매진해 출하농가를 늘림으로써 부족한 농산물이 없도록 했다"며 "페이스북 등 SNS를 활용해 농산물 특판 행사, 농가 팸투어 등 로컬푸드를 활성화시킬 사업들을 병행해 소비자들이 직매장을 찾도록 했다"고 말했다.

●장성 음식문화 선도

현재 직매장 2층은 농가레스토랑을 운영하기 위한 증축공사가 진행 중이다. 하반기 농가레스토랑에서 지역 전략품목인 새싹삼, 레몬, 제철나물, 꽃감 등을 활용한 요리와 그동안 개발한 삼채 건강식, 닭양념숯불구이, 황미비빔밥, 장어정식 등 지역특화음식을 선보여 장성만의 식문화를 선보일 계획이다.

농가레스토랑은 재단법인 장성먹거리통합지원센터에서 운영하며 장성군외식업지부와 호남대 조리학과, 장성하이텍고등학교, 광주 송의과학고등학교 등 외식산업 분야 인재들을 선발하기 위한 업무협약 체결을 마친 상태다.

직매장을 기반으로 농가레스토랑까지 운영하며 장성군은 지역 농가들의 안정적인 소득 보탬에 주력할 계획이다.

김현영 장성군 농업유통과 과장은 "지속적인 농가와 소비자 조직화 교육을 통해 기획생산으로 직매장을 찾는 소비자들에게 안전하고 건강한 먹거리를 제공하고 농가의 안정적인 소득을 보장하는 게 궁극적인 운영 방안이자 목표이다"며 "장성군은 전국로컬푸드지수평가 우수상을 4년연속 수상하며 지역 특장점을 반영한 '장성형 푸드플랜'을 추진하고 있다. 농가와 소비자 모두가 상생할 수 있게 운영에 나가겠다"고 밝혔다.

글·사진=조진용 기자