

쌀의 팔팔(八+八)한 변신,

미(米)라클



농촌진흥청 국민디자인단

발표순서

- 0 why? 쌀의 변신인가?
- 1 국민디자인단 운영 개요
- 2 국민디자인단 이해하기
- 3 국민요구 발견하기
- 4 진짜문제 정의하기
- 5 아이디어 발전하기
- 6 실행전략 전달하기
- 7 계속되는 쌀의 변신
- 8 국민디자인단 성과

쌀의 **활활(八+八)**한 변신,
미(米)라클

0 why? 쌀의 변신인가?

국민디자인단

정부혁신
보다 나은 양
초진흥청



1 국민디자인단 운영 개요

국민디자인단 이해하기

국민요구 발견하기

진짜문제 정의하기

아이디어 발전하기

실행전략 전달하기

오리엔테이션



서비스 목표 수립



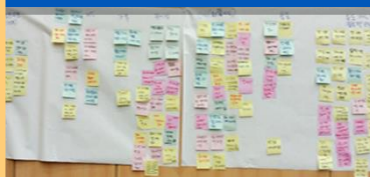
데스크 리서치



서비스사파리·심층인터뷰



친화도맵 작성



퍼сона 선정

- ☑ 이름 : 광미(米米)
- ☑ 직업 : 회사원 (42세)
- ☑ 성격 : 신중하고 똑부러짐
- ☑ 특징



- 딸(0살), 아들(7살)
- 70대 친정 부모님이 자녀의 하교와 저녁 식사를 챙겨주심
- 다이어트와 가족 건강에 관심이 많음

고객여정맵 작성



아이디어 워크숍



아이디어 그룹핑



프로토타입 적용



2 국민디자인단 이해하기

국민디자인단 이해하기

국민요구 발견하기

진짜문제 정의하기

아이디어 발전하기

실행전략 전달하기

2.1 국민디자인단 구성



서비스디자이너

- ☑ 국민디자인단 워크숍 진행
- ☑ 국민디자인단 활동 자문



분야별 전문가

- ☑ 쌀 시장 및 가공제품 관련 레퍼런스 제공
- ☑ 프로토 타입 발굴 및 자문



정책수요자 (가공·유통업자, 소비자)

- ☑ 소비자 측면 쌀소비 확대방안 제시
- ☑ 쌀 가공 시제품 개발
- ☑ 쌀 간편 요리법 개발 및 공유
- ☑ 프로토 타입 실행과정 참여



공무원

- ☑ 국민디자인단 활동 기획
- ☑ 쌀 가공제품 체험 및 시식행사 기획 및 추진
- ☑ 쌀 가공 시제품 개발 참여
- ☑ 분과별 실행전략 추진

김창호 서비스 디자이너

강명화 교수 (호서대 식영과)
정현정 교수 (전남대 식영과)

남복희 단장 (서울시민청)
이진수 팀장 (라이스 랩)
김송희 대표 (라이스랩)
이재홍 부사장 (씨알푸드)
유용호 대표 (잼패밀리)
김지호 (요리 전문 유튜버)
한명규 대표 (NK 리소스)

김진숙, 곽지은, 김미정,
김현주, 김남걸, 이진영
(품질 관리 및 이용)
박향미, 정지웅, 이소명
(육종 및 재배)
김대현, 이초롱, 장현수,
김성업, 권다운 (주니어보드)
조대연 (농업기술센터)
위태석 (소비자 패널 운영)
김은숙, 김효진 (정부혁신업무)



2.2 국민디자인단 오리엔테이션 및 서비스 목표 수립

현장체감형·국민공감형 쌀 소비 촉진 방안 마련 필요



팀 오리엔테이션

- ☑ 국민디자인단 과제 공유 및 공감대 형성 하기
- ☑ 분과 구성 및 역할 분담하기
- ☑ 과제 관리 계획 수립하기



정책 현황 공유하기

- ☑ 쌀 관련 정책 현황 공유하기
- ☑ 과제 관련 핵심 수요자 정의하기
- ☑ 서비스 관련 이해관계자와 필요한 자원 파악하기



서비스 목표 수립

- ☑ 쌀 관련 정책수요자들이 직면한 문제 토론하기
- ☑ 가장 중요한 이슈 선정하기
- ☑ 조사 목표 정리하기



3 국민요구 발견하기

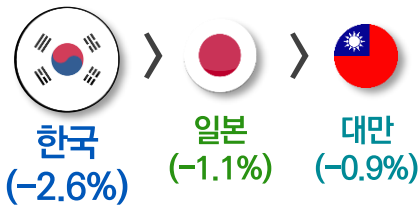
3.1 | 데스크 리서치

우리나라 식량안보 수준 심각

- ☑ ('18) 국제식량안보지수 **25위**
- ☑ ('15~'18) 전체 곡물자급률 **23.2%**

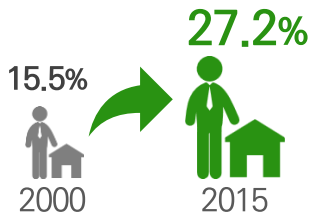
'00년 이후 1인당 쌀 소비량 감소 폭 큼

- ☑ 쌀 소비 연평균 증감율

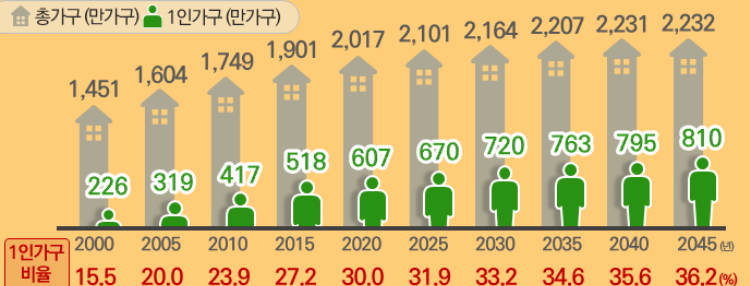
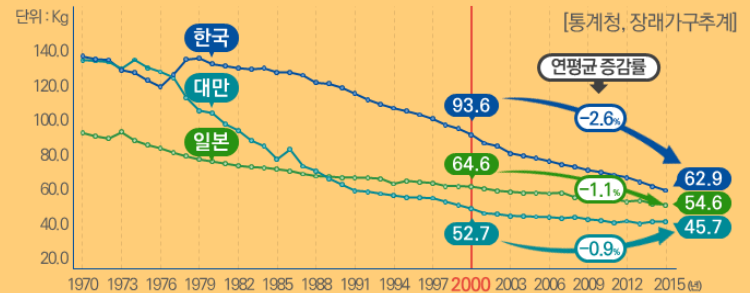
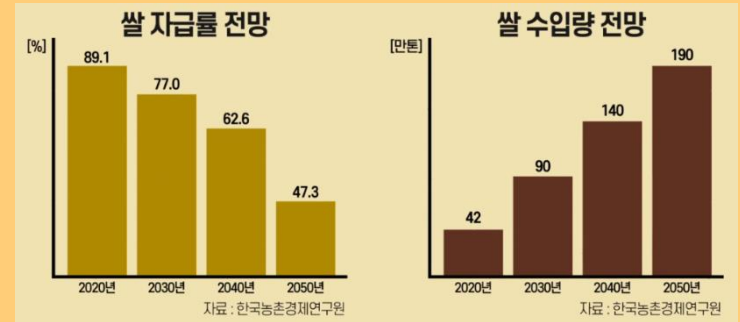
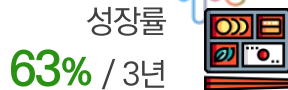


가족형태 및 식생활 변화로 쌀 소비 행태 변화

- ☑ 1인가구 비율



- ☑ 가정 간편식 시장 급성장



3 국민요구 발견하기

국민디자인단 이해하기

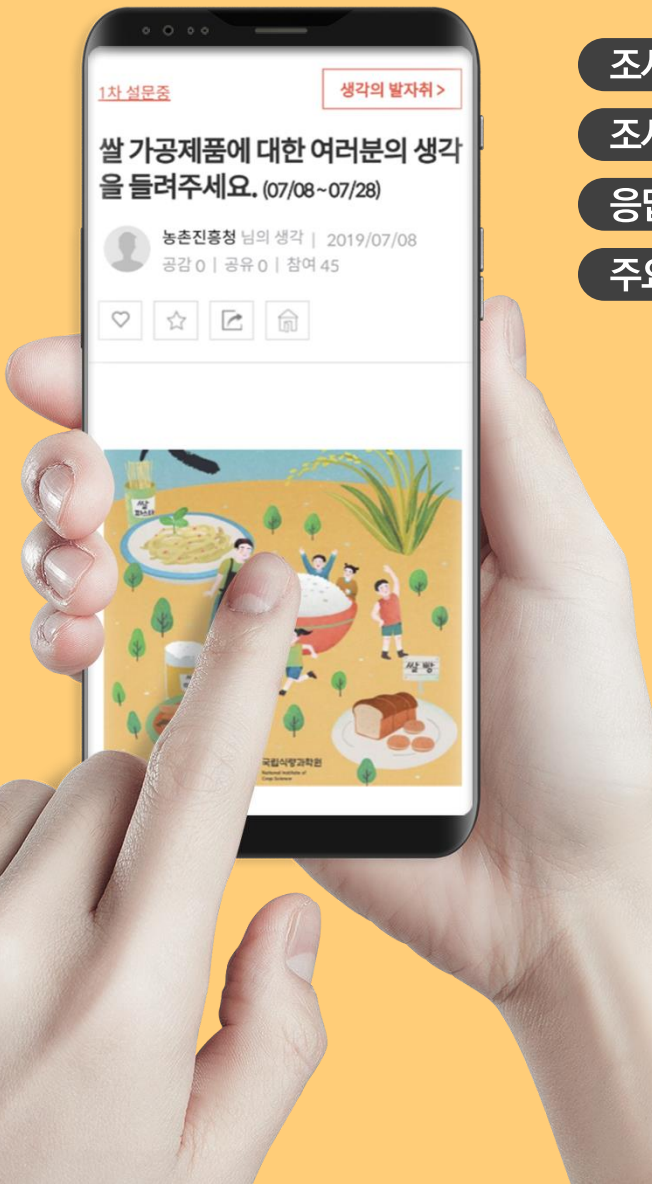
국민요구 발견하기

진짜문제 정의하기

아이디어 발전하기

실행전략 전달하기

3.2 국민생각함 운영



- 조사제목** 쌀 가공제품에 대한 여러분의 생각을 들려주세요
- 조사기간** 2019.7.8. ~ 7.28. (21일간)
- 응답인원** 343명
- 주요결과**
 - ☑ 쌀밥을 먹으면 살이 찐다? : **그렇다 61%**
 - ☑ 쌀 제품에 대한 인식 (복수응답)
 - 긍정** 건강지향적 56%, 소화가 잘 됨 41%
 - 부정** 가격 비쌌 30%, 다양성 부족 30%
 - ☑ 쌀 가공제품 인지도 : **식용 33%, 비식용 7%**
 - ☑ 개발 희망분야 : **식용, 비식용 모두 50%**



시사점 :

- 01** 대국민 쌀에 대한 **잘못된 인식 개선** 필요
- 02** 쌀 가공제품의 **다양성 확대** 필요
- 03** 쌀 가공제품의 **친근감 조성** 시급

3.3 | 현장방문 및 심층인터뷰



쌀 가공업체 현장방문 및 심층인터뷰 (4개 업체)

- ☑ 쌀가루 이용 제품 **다양화 한계**
- ☑ 쌀 가공제품의 **품질 한계**
- ☑ 균일한 품질 및 충분한 물량의 **원료곡 확보 어려움**



4 진짜문제 정의하기

국민디자인단 이해하기

국민요구 발견하기

진짜문제 정의하기

아이디어 발전하기

실행전략 전달하기

| 퍼소나 선정 & 고객여정맵 작성

퍼소나 : 워킹맘

- ☑ 이름 : 곽미미 (米米)
- ☑ 직업 : 회사원 (42세)
- ☑ 성격 : 신중하고 똑부러짐
- ☑ 특징

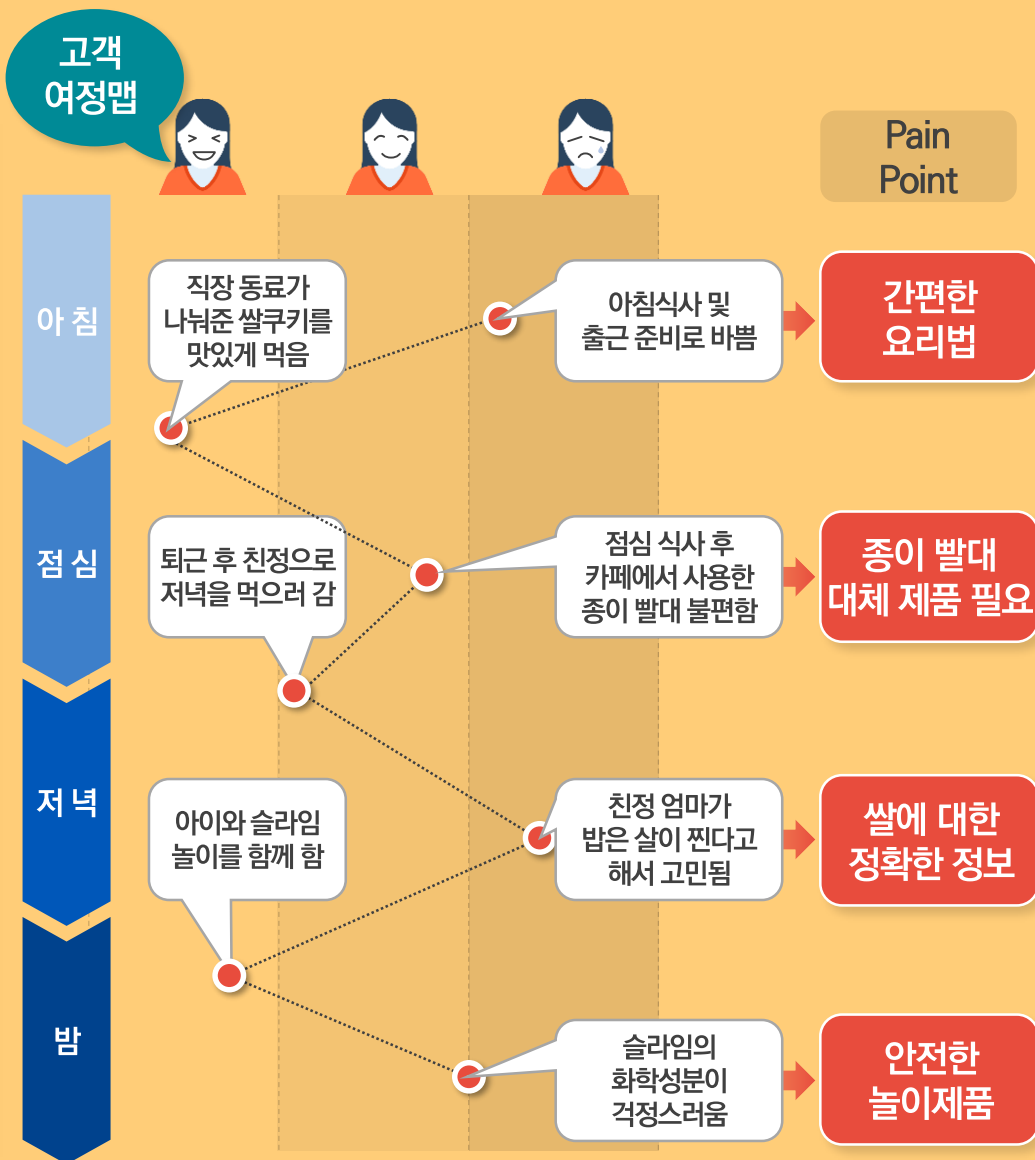


- 딸 (9살), 아들 (7살)
- 70대 친정 부모님이 자녀의 하교와 저녁식사를 챙겨주심
- 다이어트와 가족 건강에 관심이 많음

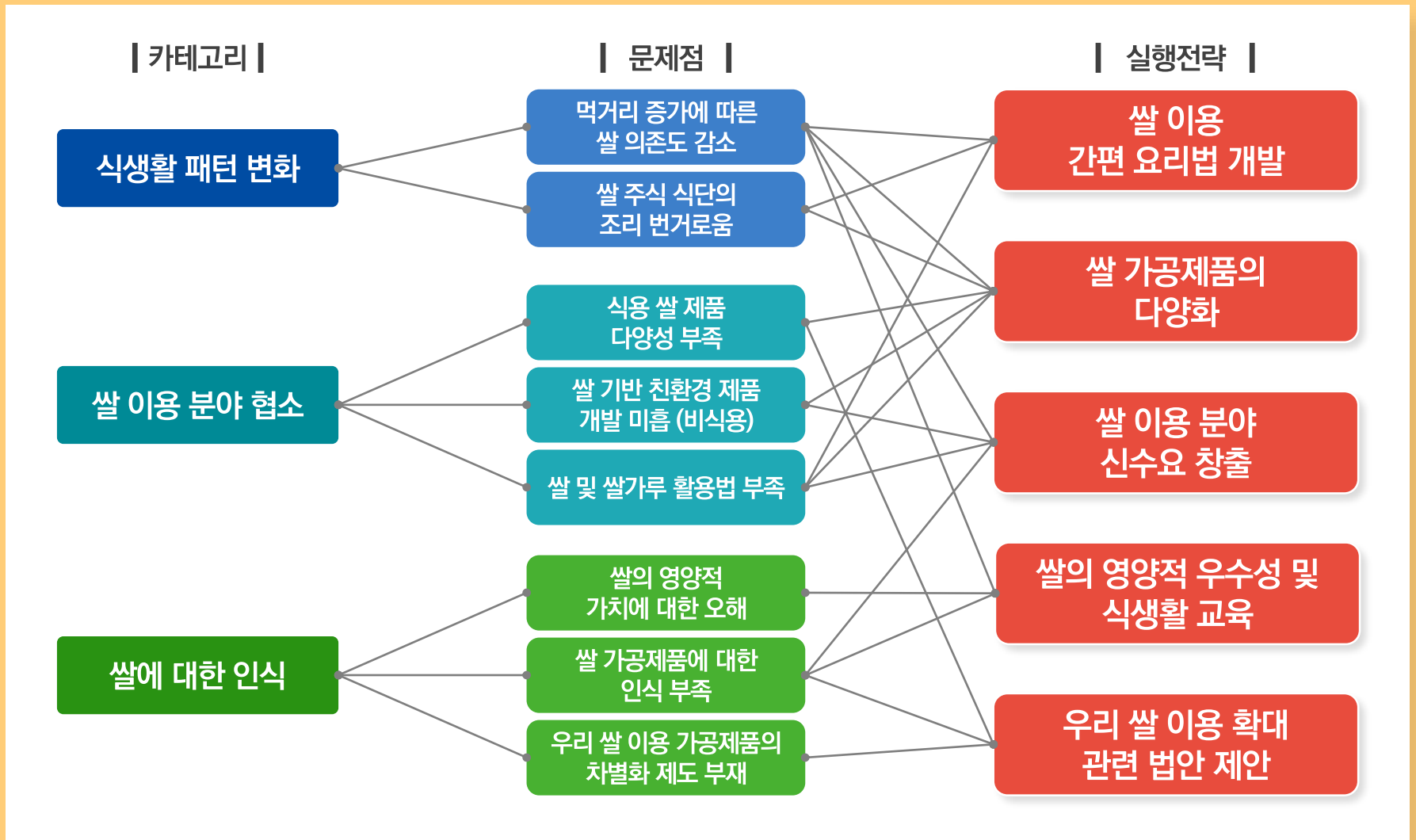


고객 여정 맵 분석을 통한 「Pain Point」 도출

- ✓ 출근 준비, 식사 준비로 정신이 없음
- ✓ **쌀이 비만 원인**, 쌀밥 기피
- ✓ **안전하고 환경 친화적인 제품** 요구



| 쌀 소비 확대를 위한 실행전략 도출



SNS, 포털사이트, 체험행사, 광화문1번가 등
다양한 채널을 통한 소비자와의 **현장 소통 중점 추진**

☑ 간편 쌀 및 쌀가루 이용
요리법 개발 및 확산



☑ 식용·비식용 쌀 가공
시제품 개발 및 현장 소통



☑ 쌀 체험학교 프로그램
개발 및 신수요 발굴
심포지엄 추진



☑ 쌀 및 한식의 영양적
우수성 교육 및 홍보



6 실행전략 전달하기

국민디자인단 이해하기

국민요구 발견하기

진짜문제 정의하기

아이디어 발전하기

실행전략 전달하기

6.1 | 간편요리법 개발 및 확산

쌀 및 쌀가루 간편 요리법

➔ 요리법 만족도 83.7%



요리공모전 응모
113편

네이버FARM TV
조회수 **29,795**

유튜브 (스위트헤일리)
조회수 **7,824**

- ☑ 공모주제 : 우리 쌀을 재료로 만든 영양간식 수상작 '누룽지라자냐' 등 10종 네이버FARM TV 공유

- ☑ 요리 전문 유튜버와 함께 '쌀가루 팬케이크' 등 5종 개발
- ☑ 부산 식생활교육박람회 홍보 지원

6.2 | 제품다양화 시제품 개발 및 현장 소통

쌀 가공제품 인식도 낮음 : 식용제품 33.4%, 비식용제품 7.4%

➔ **인식제고 효과 92.5%**



쌀 점토 태극기 만들기
시제품 개발



쌀 점토 태극기 만들기 체험
5회, 327명



쌀 제품 소비자 설문 조사
4회, 785명

- ☑ 식용 및 비식용 시제품 개발 : 10종 * (식용) 쿠키, 후레이크, 빵 등, (비식용) 점토, 빨대, 크레용, 마스크팩, 접시 등
- ☑ 다양한 식용·비식용 제품개발을 통한 쌀 소비 확대 : 6,476톤 / 년

6.3 | 신수요창출 쌀 체험학교 프로그램 개발 및 시범운영

쌀 형태별 · 연령별 개발 체험 프로그램 시범 운영

쌀 체험학교 교육 전문가 양성으로 일자리 창출 효과

쌀	쌀가루	반죽	요리	클레이
쌀오감체험	쌀가루쿠기	무지개물고기	동지떡/새참밥상	클레이액자
색깔쌀만다라	쌀가루비지볼	쌀반죽목걸이	쌀떡찐자	클레이곤충
색깔쌀보통	멥쌀을 찾아라	쌀반죽화석	라이스꽃떡	지중만들기
	쌀가루다식	인절미떡메치기	떡살과 꽃산병	
	쌀그림과 멥들	달님소원빌기	쌀요리팔죽	
	쌀가루화분	지중만들기	조형이력	



쌀 체험학교
프로그램 개발 **24종**

쌀 체험학교 시범운영
2회, 130명

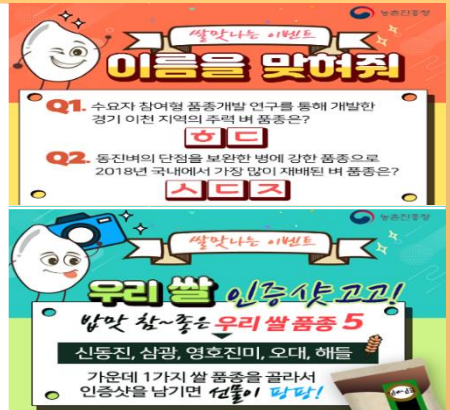
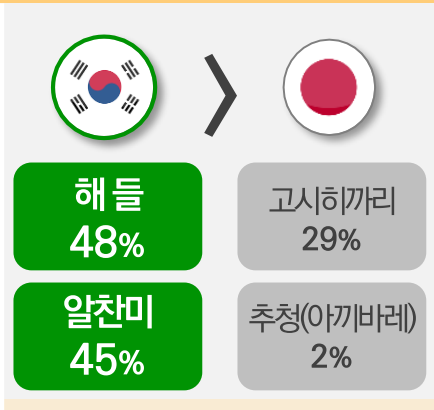
일자리 창출 효과(~'25)
156개 시·군, 624명

- ☑ 일자리창출 : ('21) 경기도 20개 시·군 80명 양성 (시·군농업기술센터별 전문교사 1명, 보조교사 3명)
→ ('25) 전국 확대 156개 시·군 624명

6.4 | 거짓정보개선 쌀 및 한식의 우수성 알림

교육 및 홍보자료로 쌀에 대한 오해 해소

거짓정보 개선을 85.2%




광화문 1번가 열린소통포럼 개최

일본 품종 대체 우리 품종 시식 행사

카드뉴스 5회

댓글 이벤트 2,204개

☑ 쌀에 대한 거짓 정보 개선 및 한식의 우수성 교육



☑ 소비자 대상 밥맛 블라인드 테스트 실시 (양재하나로마트)

☑ 쌀에 대한 거짓 정보 개선 (쌀밥이 대사증후군 예방, 쌀의 다양한 용도 등)

☑ 우리 쌀 품종 이름 알리기 및 구매 촉진

7 계속되는 쌀의 변신

국민디자인단 이해하기

국민요구 발견하기

진짜문제 정의하기

아이디어 발전하기

실행전략 전달하기



간편요리법

쌀가루 활용 레시피북 발간 및 배포 ('20)

제품다양화

'쌀점토 태극기 만들기', '쌀 제품 시식' 등 현장행사 확대

거짓정보개선

우리 쌀 우수성 홍보 및 영양교육 (계속)



신수요창출

쌀(가루) 체험학교 프로그램 교육 전문가 양성 과정 개발

- ☑ 「쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 법률 (이하 쌀가공산업법)」에 의거하여 쌀에 대한 이해를 높이고, 쌀 소비 촉진을 위함
- ☑ 교육전문가로서 활동에 필요한 이론 및 실습을 통한 자격증 발급



법령개선

우수 쌀 제품 인증을 위한 표시제도 도입

- ☑ 「쌀가공산업법 시행령 제17조 (우수 쌀 가공업자에 대한 지원 등)」에 항목 추가 제안
- ☑ '(가칭)우수 쌀 제품 인증' 표시제도 도입 제안



법령개선

가공용 쌀 원료곡 계약재배 제도화

- ☑ 안정적인 가공용 쌀 생산·공급체계 및 쌀 가공산업 기반 강화 유도
- ☑ 우리 쌀 이용 가공제품의 품질 향상으로 안전성·우수성 이미지 제고

8 국민디자인단 성과

국민디자인단 활동 전

쌀밥을 먹으면 살이 찐다는 오해

국민생각함 응답자 중

'그렇다' 61%

쌀 및 쌀가루 이용

간편 요리법 부족

다양한 쌀 가공제품 인식 낮음

식용제품 **33.4%**, 비식용제품 **7.4%**

쌀 가공제품 구매 경험

19.3%

국민디자인단 활동 후

교육 및 홍보자료로 **쌀에 대한 오해 해소**

85.2%



간편 요리법 만족도

83.7%



행사 및 홍보자료 활용 **쌀 가공제품 인식 제고**

92.5%



쌀 가공제품 구매의사 제고

96.3%





쌀의 팔팔(八+八)한 변신, 미(米)라클

감사합니다



농촌진흥청 국민디자인단

재있는 우리쌀,
농촌진흥청

맛있는 우리쌀!
국립식량과학원