

---

# 쌀의 팔팔(八十八)한 변신, 미(米)라클

- 우리 쌀 용도 재조명을 통한 쌀 소비 시장 확대 -

---

2019. 10.



농촌진흥청

□ 추진배경

- 기상 이변, 자원 무기화 등 외부 환경 변화로 식량 주권 확보 절실
- 쌀 소비 감소의 주요 원인 분석을 통한 쌀 소비 확대 전략 재정립 필요
- 소비자 니즈를 반영한 쌀 가공제품 다양화 및 소비기반 확대 시급

□ 추진내용

- (간편요리법) 간편 쌀 및 쌀가루 이용 요리법 개발 및 확산  
\* 쌀가루 이용 간편요리법, 1인 가족 및 혼밥족을 위한 간편 식단 등
- (제품다양화) 식용·비식용 쌀 가공 시제품 개발 및 현장 소통  
\* 식용 : 쌀쿠키, 쌀시리얼 등 / 비식용 : 쌀겨 활용 제품, 태극기 세트 등
- (신수요창출) 쌀 체험학교 프로그램 개발 및 신수요 발굴 심포지엄 추진
- (거짓정보개선) 쌀 및 한식의 영양적 우수성 교육 및 홍보

□ 추진성과 및 기대효과

- (간편요리법) 쌀 및 쌀가루 이용 요리 간소화 및 만족도 향상
- (제품다양화) 쌀 가공제품의 시제품 개발 및 소비자 인식 개선
- (신수요창출) 쌀 체험학교 시범운영 및 미래 소비처 발굴
- (거짓정보개선) 대국민 우리 쌀 다양성 및 우수성 인지도 제고

< 국민디자인단 운영 전·후 비교 >

국민디자인단 운영 前(AS-IS)	국민디자인단 운영 後(TO-BE)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀 및 쌀가루 이용 간편 요리법 부족</li> <li>• 식용·비식용 쌀 가공제품 다양성 부족</li> <li>• 다양한 쌀 가공제품 인식도 낮음 - 식용제품 33.4%, 비식용제품 7.4%</li> <li>• 농업 관련 신수요 일자리 창출 필요</li> <li>• 쌀밥을 먹으면 살이 찐다는 오해 - 「국민생각함」 응답자 중 '그렇다' 61%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SNS 등을 통한 간편 요리법 만족도 : 83.7%</li> <li>• 다양한 제품개발을 통한 쌀 소비 확대 : 6,476톤/년</li> <li>• 행사 및 홍보자료 활용 쌀 가공제품 인식 제고도 : 92.5%</li> <li>• 쌀 체험학교 교육 전문가 양성 - ('19) 0 → ('21) 20개 시·군 80명 → ('23) 156개 시·군 624명</li> <li>• 교육 및 홍보자료를 통한 인식 개선 - '매우 그렇다' 33.3%, '그렇다' 51.9%</li> </ul>

□ 향후계획

- 우수 쌀 제품 인증을 위한 표시제도 도입 등 정책제안 추진
- 쌀 및 쌀가루 체험학교 프로그램 매뉴얼 개발 및 보급 등

# 1

## 쌀의 팔팔(八十八)한 변신, 미(米)라클 (농촌진흥청)

과제유형	실행·협업과제	정책분야	산업지원
주관기관	국립식량과학원, 농촌진흥청, 국립농업과학원, 서울시민청, 제천시농업기술센터, 농부들의 카페장터, 험시바, 씨알푸드, 잼패밀리, 전남대학교, 호서대학교	주관기관 과제담당자	곽지은 농업연구사 연락처 : 031-695-0608 이메일 : jjeun74@korea.kr

# 1

## 과제 개요

- ◆ (사업목표) 쌀의 식용·비식용 분야 용도 재조명을 통한 국민 주도형 쌀소비 시장 확대
- ◆ (주요고객) 생산자(농업인)·공급자(가공·유통업체)·소비자
- ◆ (추진기간) '19. 4. ~ '19. 12.
- ◆ (소요예산) ('19) 30 백만원
- ◆ (추진내용) 쌀 간편 요리법 개발 및 보급, 쌀 이용 식용·비식용 분야 다양화 및 인식 개선, 신수요 창출을 통한 대국민 쌀 소비 확대 추진

비전	우리쌀 용도 재조명을 통한 국민 주도형 쌀소비 시장 확대
목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 쌀·쌀가루 이용 간편 요리법 개발 및 공유 : 5종 이상</li> <li>○ 쌀의 식용·비식용 시제품 개발 및 평가 : 식용 2종 및 비식용 2종 이상</li> <li>○ 쌀·쌀가루 체험 프로그램 개발, 시범운영</li> <li>○ 쌀에 대한 인식 개선을 위한 교육 및 홍보</li> </ul>

간편 요리법 개발	제품 다양화	신수요 창출	홍보 및 교육
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 다양한 채널을 활용한 요리법 공유</li> <li>- 요리 전문 유튜브 채널 활용</li> <li>- 우리 쌀 이용 영양간식 요리공모전</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식용 및 비식용 제품 시제품 개발</li> <li>- 식용 : 쌀쿠키, 쌀 요구르트 등</li> <li>- 비식용 : 쌀점토 태극기 세트, 쌀겨 마스크 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀·쌀가루 체험 프로그램 개발 및 시범운영</li> <li>- 쌀가루 소비 확대</li> <li>- 체험 프로그램 운영자 일자리 창출 효과 기대</li> <li>• 쌀 신수요 발굴을 위한 심포지엄 추진</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀에 대한 잘못된 인식 및 정보 개선</li> <li>• 쌀의 다양한 변신에 대한 인식 제고 (식용·비식용 분야)</li> <li>• 수요자 참여형 베품종개발에 의한 우리 쌀 품종 홍보</li> </ul>

## 2 추진배경

### □ 기상 이변, 자원 무기화 등 외부 환경 변화로 식량 주권 확보 절실

- 우리나라 세계식량안보지수 25위, OECD 국가 중 최하위 수준('18)
- 쌀을 제외한 곡물의 수입 의존도 높아 수급 안정성 취약함
  - 식량자급률('18P, %) : **쌀(97.3)**, 보리쌀(32.6), 콩(25.4), 옥수수(3.3), 밀(1.2)
- 쌀 소비 감소는 타 곡물 수입 증가로 이어져 식량안보 위협

※ 필리핀은 과거 쌀 수출국('80년대, 연 26만톤),이었으나, 농업투자 감소 등으로 세계 최대 쌀 수입국('09, 270만톤)으로 전락, 국가 안위 위태('08, 쌀값 상승으로 소요 발생)

※ 최근 일본의 수출규제로 인한 국가간 무역 분쟁 발생

### □ 쌀 소비 감소의 주요 원인 분석을 통한 쌀 소비 확대 전략 재정립 필요

- 1인 가구 증가 및 식생활 서구화로 인한 지속적인 쌀 소비량 감소
  - \* 1인 가구 비율('19 통계청) : ('00) 15.5% → ('10) 23.9 → ('18) 29.3
  - \* 1인당 연간 쌀 소비량('19 통계청) : (밥쌀용) ('88) 1222kg → ('08) 758 → ('18) 61.0  
(가공용) ('08) 5.4kg → ('13) 9.2 → ('18) 11.0
- 현재 추진 중인 쌀 생산조정 정책 및 쌀 가공산업 활성화 강력 지원
  - (국정과제) 82 「농어업인 소득안전망의 촘촘한 확충」 (농산물 수급 안정) 및 83 「지속가능한 농식품 산업기반 조성」 (품질좋은 먹거리 공급)
  - 「쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 법률」 기본계획 수립·시행
  - 쌀 가공 관련 중소기업들과 동반성장을 통한 산업기반 강화 필요
    - \* 쌀 가공 중소기업 : 인력 양성, 기술 개발 등 기술 투자 기반 부족

### □ 소비자 니즈를 반영한 쌀 가공제품 다양화 및 소비기반 확대 시급

- 가공용 쌀 소비 활성화를 통한 안정적 쌀 소비 확대 기반 조성
  - 건식쌀가루 확대보급을 통한 쌀가공 산업 활성화 및 쌀 생산조정
    - \* 가공용 쌀 생산을 통한 밥쌀용 쌀 생산 조정 효과와 밀가루 10% 대체(20만톤)
  - 다양성 확보 및 품질개선을 위한 식용 및 비식용 분야 연구 강화
- 새로운 시장 수요 창출을 통한 고부가가치 산업 육성 지원
  - 쌀과 벼 부산물을 이용한 바이오 고부가가치 생활 소재 개발
    - \* 3D 프린팅 원료, 바이오플라스틱, 친환경 종이, 바이오에탄올 등

□ 추진개요



□ **【1단계】 이해하기** : 국민디자인단 구성(28명) 및 공유하기



○ 국민디자인단 구성

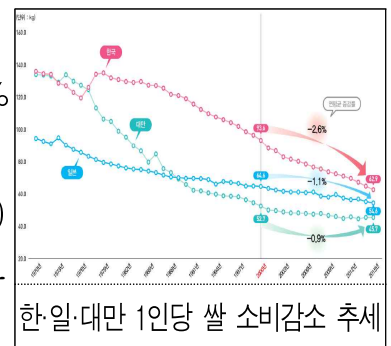
- 일반국민 : 소비자, 유튜버
- 가공·유통 종사자 : 식용·비식용 분야 쌀 가공 및 판매 업체
- 컨설팅 및 자문위원 : 전남대, 호서대, 글로벌공공정책연구원, 농촌진흥청

- 공유하기 : 국민디자인단 역할, 식량주권 확립을 위한 쌀의 중요성 이해  
→ 쌀소비 확대를 위한 범국민적 노력의 필요성 공감



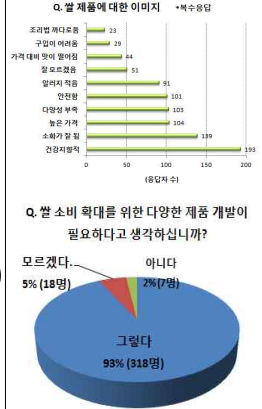
□ **【2단계】 국민요구 발견하기** : 국민요구 핵심이슈 도출

○ 데스크리서치

- 쌀, 서류 이외 곡물 자급률 저조
  - \* ('15~'18) 전체 곡물자급률 23.2%, 쌀 95.15%, 서류 95.0%
- '00년 이후 1인당 쌀 소비량 감소 폭 큼
  - \* 쌀 소비 감소율 : 한국(-2.6%) > 일본(-1.1%) > 대만(-0.9%)
- 가족형태 및 식생활 변화로 쌀 소비 행태 변화
  - \* 가정 간편식 시장 급성장(성장률 63%/3년)



○ 현장방문 · 국민생각함을 통한 문제점 분석 : “왜 쌀소비가 줄어드는가?”

<p><b>현장검증 (쌀가공업체)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>헵시바(대구)</b> : 제과제빵업체             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 쌀가루의 특성상 다양한 제품의 생산이 어려움</li> <li>- 쌀 제과제빵 교육과정 필요</li> </ul> </li> <li>○ <b>신안상사(의성)</b> : 제분업체             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 용도별 가공용 벼 대규모 재배단지 조성 필요</li> </ul> </li> <li>○ <b>씨알푸드(제천)</b> : 곡물가공업체             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 쌀 제품의 가공공정 까다로움</li> <li>- 안정적 원료곡 수급 어려움</li> </ul> </li> <li>○ <b>잼패밀리(세종)</b> : 쌀점토업체             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 비식용 제품 품질 향상을 위한 기술 개발 요구</li> </ul> </li> </ul>																											
<p><b>심층인터뷰 (업체, 소비자)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>쌀 가공업체 인터뷰(6.17~6.18, 4명)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 쌀가루 이용 제품 다양화 한계</li> <li>- 쌀 가공제품의 품질 한계</li> <li>- 균일한 품질 및 충분한 물량의 원료곡 확보 요구</li> </ul> </li> <li>○ <b>소비자 인터뷰(6.25, 10명)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 쌀 제품의 다양성 부족</li> <li>- 조리방법이 번거로움</li> <li>- 쌀 제품의 품질 불만족</li> <li>- 풍부한 먹거리로 쌀 의존도 감소</li> </ul> </li> </ul>																											
<p><b>국민생각함</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조사기간 : 7.8~7.28</li> <li>○ 응답인원 : 343명</li> <li>○ 조사결과             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 쌀밥을 먹으면 살이 찐다? : 그렇다(60.6%)</li> <li>- 쌀 제품에 대한 인식                 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 긍정 : 건강지향적(56.3%), 소화가 잘 됨(40.5%)</li> <li>· 부정 : 높은 가격(30.3%), 다양성 부족(30.0%)</li> </ul> </li> <li>- 쌀 소비 확대를 위한 제품개발 필요하다 : 93%</li> </ul> </li> </ul>	 <p><b>Q. 쌀 제품에 대한 이미지</b> -복수응답</p> <table border="1"> <tr><td>조리법 간단易懂</td><td>23</td></tr> <tr><td>구입이 어려움</td><td>29</td></tr> <tr><td>가격 대비 맛이 떨어짐</td><td>34</td></tr> <tr><td>품질 저하됨</td><td>51</td></tr> <tr><td>알려지지 않음</td><td>91</td></tr> <tr><td>안전함</td><td>101</td></tr> <tr><td>다양성 부족</td><td>105</td></tr> <tr><td>높은 가격</td><td>104</td></tr> <tr><td>소화가 잘 됨</td><td>139</td></tr> <tr><td>건강지향적</td><td>193</td></tr> </table> <p><b>Q. 쌀 소비 확대를 위한 다양한 제품 개발이 필요하다고 생각하십니까?</b></p> <table border="1"> <tr><td>모르겠다.</td><td>5% (18명)</td></tr> <tr><td>아니다</td><td>2% (7명)</td></tr> <tr><td>그렇다</td><td>93% (318명)</td></tr> </table>	조리법 간단易懂	23	구입이 어려움	29	가격 대비 맛이 떨어짐	34	품질 저하됨	51	알려지지 않음	91	안전함	101	다양성 부족	105	높은 가격	104	소화가 잘 됨	139	건강지향적	193	모르겠다.	5% (18명)	아니다	2% (7명)	그렇다	93% (318명)
조리법 간단易懂	23																											
구입이 어려움	29																											
가격 대비 맛이 떨어짐	34																											
품질 저하됨	51																											
알려지지 않음	91																											
안전함	101																											
다양성 부족	105																											
높은 가격	104																											
소화가 잘 됨	139																											
건강지향적	193																											
모르겠다.	5% (18명)																											
아니다	2% (7명)																											
그렇다	93% (318명)																											

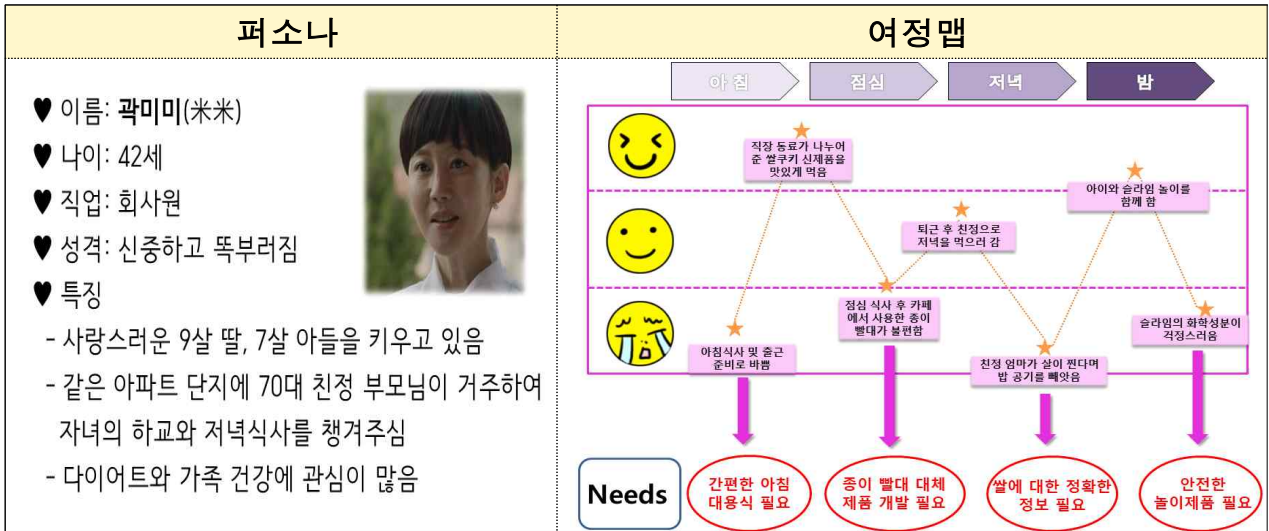
○ 데스크리서치, 현장방문, 심층인터뷰, 국민생각함을 통한 문제점 도출

- (1순위) 식생활의 서구화 및 생활패턴 변화
- (2순위) 식용 및 비식용 쌀 가공 기술과 제품 부족
- (3순위) 쌀에 대한 잘못된 인식 및 정보 부족

⇒ **(시사점)** 과학적 근거를 통한 정확한 정보 제공, 조리의 간편화, 쌀가루를 이용한 식용·비식용 제품 다양화 필요성 강조

### □ [3단계] 진짜문제 정의하기

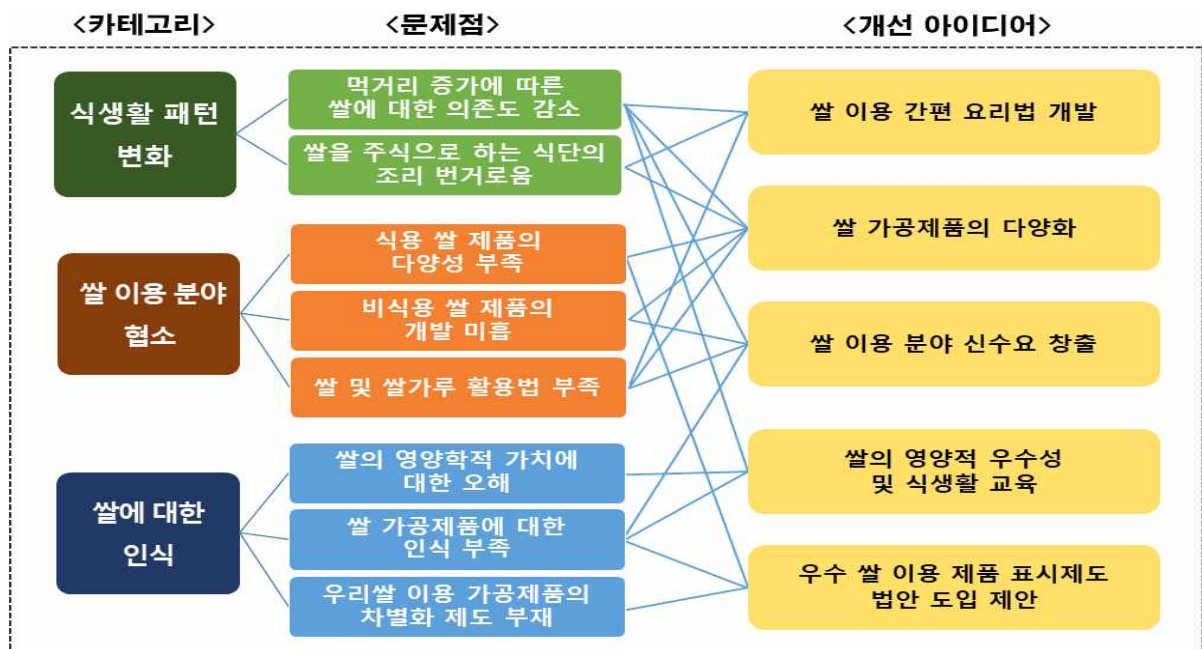
- 『퍼소나 및 여정맵』을 통한 쌀의 변신 대상 퍼소나 선정
  - 가상의 콧미미(42세, 주부)의 특성 파악, 여정맵에 의한 문제 정의



- 고객 여정 맵 분석을 통한 『Pain Point』 도출
  - 밥 중심 아침식사의 준비 시간이 길고 번거로움
  - 쌀이 비만의 원인이라는 생각으로 쌀밥 먹기를 기피함
  - 식품 소재를 이용한 안전하고 환경 친화적인 제품의 필요성을 느낌

### □ [4단계] 아이디어 발전하기

- 국민생각함, 현장방문, 심층인터뷰, 고객여정맵 등을 통해 도출된 문제점을 국민디자인단 브레인스토밍을 통해 핵심 이슈화



## □ 【5단계】 실행전략 전달하기

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

- **(간편요리법)** 간편 쌀 및 쌀가루 이용 요리법 개발 및 확산
  - 간편요리법 10종 공유 : 2019.7.31.~10.23.(12주), 유튜브, 네이버 등
  - \* 누적 조회수('19.10.27. 현재) : 유튜브 6,910회, 네이버FARM TV 18,977회
- **(제품다양화)** 식용·비식용 쌀 가공 시제품 개발 및 현장 소통
  - 쌀 점토 '태극기 만들기 세트' 개발 및 제품화 : 2019.7.11.~8.10.(4주 소요)
  - 쌀 가공제품 소비자 패널 조사 : 4회(2019.6.25.~9.28.), 785명 참여
  - 쌀 점토 '태극기 만들기' 체험행사 : 5회(2019.8.13.~9.6.), 327명 참여
- **(신수요창출)** 쌀 체험학교 프로그램 개발 및 신수요 발굴 심포지엄 추진
  - 쌀 및 쌀가루 체험 프로그램 개발 : 2019.7.1.~9.30.(3개월 소요)
  - 쌀 체험학교 시범운영 : 2회(2019.8.24., 2019.9.20.), 130여명 참석
  - 쌀 신수요 심포지엄 개최 : 2회(2019.8.22., 2019.10.22.), 272명 참석
- **(거짓정보개선)** 쌀 및 한식의 영양적 우수성 교육 및 홍보
  - 카드뉴스, 이벤트, 리플렛 등 활용 우리 쌀의 우수성 알림(참고4)
  - 광화문1번가 열린소통포럼 개최 : 2019.10.21., 소비자 등 36명 참석
- **(법령개선)** 우수 쌀 제품 인증제도 및 가공용 재배단지 조성 건의(예정)
  - 고품질 원료 쌀(국내산, 햅쌀) 이용 제품 표시제도 도입을 통한 **제품 고급화, 차별화** 가능
  - 가공용 쌀 재배단지 조성으로 원료 쌀 안정공급 및 제품 품질 균일화

### < 주요 추진현황 및 계획 >

연도	주요 추진사항	소요예산(백만원)
'19년	○ 유튜브 등을 활용한 간편 쌀 요리법 개발 : 15종 ○ 식용·비식용 쌀 가공제품 개발 및 현장소통 ○ 우리 쌀 우수성 교육 및 홍보	○ 30백만원
'20년	○ 우리 쌀 알림 및 간편 쌀 요리법 개발(계속) ○ 쌀가루 이용 레시피북 발간 ○ 쌀(가루) 체험학교 프로그램 교육 전문가 양성 과정 개발	○ 30백만원
'21년~	○ 쌀 가공업체 대상 품종 및 기술지원 ○ 쌀(가루) 체험학교 프로그램 보급 및 확대	○ 20백만원



## 4

## 국민디자인단 운영 성과

## 가. 국민디자인단 구성 현황

구분		성명/소속/직위	역할
국민	분야 전문가	강명화/호서대학교/교수	○ 과제 전반에 대한 자문, 발전방안 제시
		정현정/전남대학교/교수	
	정책수요자	남복희/서울시민청/단장	○ 정책수요자 입장에서의 의견 제시, 아이디어 개발 ○ 아이디어 개발에 따른 시제품 제작 ○ 시제품 홍보 및 전시 물품 협조
		이진수/농민들의 카페장터/팀장(라이스랩)	
		김송희/헵시바/대표(라이스랩)	
		이재홍/씨알푸드/부사장	
		유용호/잼패밀리/대표	
		김지호/호서대학교/학생	
한명규/NH resources/대표			
서비스 디자이너	김창호/(주)글로벌공공정책연구원/원장	○ 과제를 통해 도출된 문제점 해결을 위한 방향 설정 및 조언	
국민디자인단 담당	김은숙/혁신행정법무담당관실/사무관	○ 국민디자인단 운영	
	김효진/혁신행정법무담당관실/주무관		
정책공급자	국민디자인단 담당부서	김진숙/수확후이용과/과장	○ 국민디자인단 과제 자료 수집 및 정리 ○ 팀 운영관리, 일정 및 목표 관리 ○ 국민디자인단 전시 및 행사 진행
		곽지은/수확후이용과/연구사	
		김미정/수확후이용과/연구사	
		김현주/수확후이용과/연구사	
		김남걸/수확후이용과/연구사	
		이진영/수확후이용과/연구사	
	국민디자인단 협업부서	박향미/중부작물과/연구관	○ 아이디어 발견 및 브레인스토밍 ○ 국민디자인단 과제 관련 업무 협력 ○ 부서별 국민디자인단 관련 활동 성과 공유
		정지웅/작물육종과/연구관	
		이소명/논이용작물과/연구사	
		위태석/농산업경영과/연구관	
		조대연/제천시농업기술센터/지도사	
	주니어보드	김대현/운영지원과/행정서기	○ 국민디자인단 과제 자료 수집 및 정리 ○ 아이디어 발견 및 브레인스토밍
		이초롱/유기농업과/연구사	
		장현수/작물재배생리과/연구사	
		김성업/밭작물개발과/연구사	
		권다은/바이오에너지작물연구소/연구사	

## 나. 국민디자인단 추진 성과

### □ (간편요리법) 쌀 및 쌀가루 이용 요리 간소화 및 만족도 향상

- 간편 요리법에 대한 소비자 설문 조사 : **‘만족’ 이상 83.7%**
- 유튜브 요리 채널에 쌀 팬케이크, 호두 스콘 등 요리법 5종 공유
  - \* 조회수(10.27.현재) : 쌀가루 팬케이크(2,379회), 쌀가루 호두 스콘(1,588회), 삼색 소보로 덮밥(1,067회), 쌀가루 치즈케이크(1,125회), 쌀가루 흑임자슈크림(751회)
- 우리 쌀 이용 영양간식 요리공모전을 통한 ‘누룽지라자냐’ 등 요리법 10종 개발 및 네이버FARM TV를 통해 5종 공유
  - \* 조회수(10.27.현재) : 누룽지라자냐(9,086회), 라이스?나이스!(4,720회), 현미 누룽지아이스크림(2,591회), 쌀쌀맛은 롤크레페(2,537회), 새우밥묵(43회)



국민디자인단 운영 前(AS-IS)	국민디자인단 운영 後(TO-BE)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀 및 쌀가루 이용 간편 요리법 부족</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SNS를 통한 간편 요리법 개발·공유                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ('19.10월 현재) 15종 * 매달 1종 추가 예정</li> </ul> </li> <li>• 간편 요리법 만족도 : 83.7%</li> </ul>

### □ (제품다양화) 쌀 가공제품의 시제품 개발 및 소비자 인식 개선

- 가공용 쌀 ‘신길’, ‘가루미2’ 등 생산단지 조성 및 가공 시제품 생산
  - 생산단지 7개소 12.5ha 84톤 \* 평택 5, 곡성 2, 계화 1.3, 산청 1, 보령 1, 고흥 0.7, 제천 1.5
  - 생산·제분·가공 분야 11개 업체 참여 \* 품목 : 쌀빵, 쌀 후레이크, 쌀쿠키 등
- 리빙랩 이용 농촌진흥청-생산자-소비자 연계 건식쌀가루 가공제품 개발



건식 쌀가루로 만든 시제품

○ 쌀 점토 품질개선 및 '태극기 만들기 세트' 제품화 후 시판 추진

\* 전국 유치등학생 태극기 만들기 1회 체험시 쌀 소비량 연간 약 192톤  
 = 초등학생 271만명 + 어린이집·유치원 아동 209만명 ('19 통계청) × 쌀 40g (쌀점토 1팩)

기존 제품	개발 제품	개발 제품 판매 현황

○ 플라스틱 및 종이빨대 대체 친환경 쌀빨대 시제품 개발 중

\* 쌀 100% 빨대 개발시 쌀 소비량 연간 약 6,300톤= 42억개('18 Y사) × 쌀 5g × 30%

기존 쌀빨대 : 70% 쌀 + 30% 타피오카	쌀 100% 쌀빨대

○ 쌀겨 이용 펠렛, 숯, 마스크팩, 접시 등 고부가가치 시제품 개발

펠렛	숯	마스크팩	쌀겨접시	미강 크레용

○ 쌀점토 태극기 만들기, 시식 등 현장행사를 통한 다양한 쌀 가공제품 알림

- 쌀 가공제품에 대한 소비자 설문 조사 : **92.5% 인식제고 효과**

소비자 패널 테스트	쌀점토 체험행사	쌀 가공제품 시식행사

국민디자인단 운영 前(AS-IS)	국민디자인단 운영 後(TO-BE)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식용·비식용 쌀 가공제품 다양성 부족</li> <li>• 다양한 쌀 가공제품 인식도 낮음                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식용제품 33.4%, 비식용제품 7.4%</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 다양한 식용·비식용 제품개발을 통한 쌀 소비 확대 : 6,476톤/년</li> <li>• 행사 및 홍보자료 활용 쌀 가공제품 인식 제고도 : 92.5%</li> </ul>

□ **(신수요 창출) 쌀 체험학교 시범운영 및 미래 소비처 발굴**

- 쌀 형태별·연령별 개발 체험 프로그램 시범 운영(2회, 참고5)
  - 쌀(가루) 체험학교 및 프로그램 운영에 따른 일자리 창출 효과 기대
  - \* 일자리창출 : ('21) 경기도 20개 시·군 80명 양성 (시·군농업기술센터별 전문 교사 1명, 보조교사 3명) → ('25) 전국 확대 156개 시·군 624명



쌀가루 체험학교 시범운영

- 「쌀의 새수요 창출 및 가공산업 활성화를 위한 방안」 심포지엄
  - 쌀 및 도정 부산물의 비식용 연구현황 공유 및 실용화 방향 논의
  - 쌀 가공제품 연구개발 현황 및 전망 공유, 쌀 가공제품 전시 등



가공산업 활성화를 위한 심포지엄

- 「식량작물 활용 3D 프린팅」 국제 심포지엄
  - 새로운 식품 원료로서 쌀가루의 적용 가능성 및 연구 방향 논의



식량작물 활용 3D 프린팅 심포지엄

국민디자인단 운영 前(AS-IS)	국민디자인단 운영 後(TO-BE)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농업 관련 신수요 일자리 창출 필요</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀 체험학교 교육 전문가 양성               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ('19) 0명 → ('21) 20개 시·군 80명</li> <li>→ ('23) 156개 시·군 624명</li> </ul> </li> </ul>

□ (거짓정보개선) 대국민 우리 쌀 다양성 및 우수성 인지도 제고

- 광화문1번가 활용 대국민 ‘쌀 소비 촉진을 위한 열린소통포럼’ 개최
  - 쌀 및 한식의 우수성 교육 → 거짓정보 개선율 85.2%
- 수요자 참여 개발 품종(SPP) ‘해들’의 밥맛 우수성 알림
  - 밥맛 선호도 블라인드 테스트 결과 : 해들(48%) > 고시히까리(29%)



쌀 소비 촉진을 위한 열린소통포럼

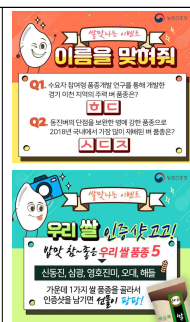


수요자 참여 개발 품종 ‘해들’

- ‘2019 부산 식생활교육 박람회’ 등 홍보부스 운영 지원 \*리플렛, 레시피 등
- 우리 쌀 관련 카드뉴스, 이벤트 및 리플렛 활용 온·오프라인 정보 제공
  - ‘우리 쌀 이야기’, ‘밥맛 좋은 우리 쌀’ 등 카드뉴스 제작·배포
  - ‘우리 쌀 품종 이름을 맞춰줘’, ‘우리 쌀 인증샷 고고!!’ 등 이벤트 추진
  - ‘쌀점토 태극기 만들기’ 체험행사 등을 통한 다양한 쌀 가공제품 알림
  - 국민생각함 참여자 대상 이벤트를 통한 우리 쌀 우수성 알림



카드뉴스



이벤트



리플렛



쌀 가공제품 전시

국민디자인단 운영 前(AS-IS)	국민디자인단 운영 後(TO-BE)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀밥을 먹으면 살이 찐다는 오해                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 국민생각함 응답자 중 ‘그렇다’ 61%</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 교육 및 홍보자료를 통한 거짓정보 개선 여부                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ‘매우 그렇다’ 33.3%, ‘그렇다’ 51.9%</li> </ul> </li> </ul>

다. 국민디자인단 운영시 미흡한 점 및 향후 개선방안

- 해당없음

## 5

## 향후 추진계획

- (신수요 창출) 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
    - 유아동 및 노인 전문가 과정 two-track 운영
    - 자격증 소지자는 각 시·군 농업기술센터에서 추진하는 쌀(가루) 체험학교 전문가로 활동(자원봉사, 멘토, 강사 등)
- (법령개선) 우수 쌀 제품 인증을 위한 표시제도 도입 정책제안
  - 「쌀가공산업법 시행령 제17조(우수 쌀 가공업자에 대한 지원 등)」에 항목 추가 제안
    - '(가칭)우수 쌀 제품 인증' 표시제도 도입 제안

**우수사례**      쌀가공품 품평회 TOP10

- 농림축산식품부 주최, 쌀가공식품협회 주관, 매년 선정
- 목적 : 쌀가공품의 품질향상 및 경쟁력 촉진, 쌀가공품 대표브랜드 선정·육성으로 쌀가공식품산업 활성화 도모



- (법령개선) 가공용 쌀 원료곡 계약재배 제도화 정책제안
  - 안정적인 가공용 쌀 생산·공급체계 및 쌀 가공산업 기반 강화 유도
  - 우리 쌀 이용 가공제품의 품질 향상으로 안전성·우수성 이미지 제고

**추진사례**      국립식량과학원-제천시-씨알푸드 업무협약(MOU) ('19.5.15.)

- 쌀 가공 전용품종 재배기술 및 제품 특성평가 기술 상호 지원
- 가공용 쌀 원료곡 안정 공급을 위한 재배단지 조성 및 생산 관리

## 6

## 홍보실적 및 계획

## □ (간편요리법) 유튜브 및 네이버TV 활용 쌀 이용 레시피 10종 공유

\* 누적 조회수('19.10.27. 현재) : 유튜브 6,910회, 네이버FARM TV 18,977회

<p>○ <b>쌀가루 팬케이크</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유튜브 채널 : 스위트헤일리</li> <li>- 게시일 : '19.7.31.</li> <li>- 조회수 : 2,379회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://www.youtube.com/watch?v=bBFTqwArQk4">https://www.youtube.com/watch?v=bBFTqwArQk4</a></p>	 <p>농촌진흥청 국립식량과학원 국민디자인단</p> <p>Gluten Free Pancake 쌀로만든 글루텐 프리 팬케이크</p> 
<p>○ <b>쌀가루 호두 초코칩 스콘</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유튜브 채널 : 스위트헤일리</li> <li>- 게시일 : '19.8.12.</li> <li>- 조회수 : 1,588회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://www.youtube.com/watch?v=uGF1ZZz3pCg">https://www.youtube.com/watch?v=uGF1ZZz3pCg</a></p>	 <p>농촌진흥청 국립식량과학원 국민디자인단</p> <p>Walnut Chocolate Chip Scone w/ rice flour 쌀가루 호두 스콘</p> 
<p>○ <b>삼색 소보로 덮밥</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유튜브 채널 : 스위트헤일리</li> <li>- 게시일 : '19.9.17.</li> <li>- 조회수 : 1,067회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://www.youtube.com/watch?v=34bfflNWrp8">https://www.youtube.com/watch?v=34bfflNWrp8</a></p>	 <p>농촌진흥청 국립식량과학원 국민디자인단</p> <p>삼색 소보로 덮밥 crumble rice bowl</p> 
<p>○ <b>쌀가루 치즈케이크</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유튜브 채널 : 스위트헤일리</li> <li>- 게시일 : '19.10.13.</li> <li>- 조회수 : 1,125회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://www.youtube.com/watch?v=pEX4Q-Wek4s">https://www.youtube.com/watch?v=pEX4Q-Wek4s</a></p>	 <p>농촌진흥청 국립식량과학원 국민디자인단</p> <p>Cheese Cake 쌀가루 치즈케이크 w/ rice flour</p> 
<p>○ <b>쌀가루 흑임자슈크림</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유튜브 채널 : 스위트헤일리</li> <li>- 게시일 : '19.10.21.</li> <li>- 조회수 : 751회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://www.youtube.com/watch?v=mWuVyygKDIA&amp;t">https://www.youtube.com/watch?v=mWuVyygKDIA&amp;t</a></p>	 <p>농촌진흥청 국립식량과학원 국민디자인단</p> <p>GLUTEN FREE Black Sesame Cream Puff 글루텐 프리 흑임자 슈크림</p> 

<p>○ 누룽지라자냐</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 네이버FARM TV</li> <li>- 게시일 : '19.9.5.</li> <li>- 조회수 : 9,086회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://tv.naver.com/v/9750442">https://tv.naver.com/v/9750442</a></p>	
<p>○ 라이스? 나이스!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 네이버FARM TV</li> <li>- 게시일 : '19.9.19.</li> <li>- 조회수 : 4,720회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://tv.naver.com/v/9910549">https://tv.naver.com/v/9910549</a></p>	
<p>○ 현미누룽지아이스크림</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 네이버FARM TV</li> <li>- 게시일 : '19.9.23.</li> <li>- 조회수 : 2,591회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://tv.naver.com/v/9919026">https://tv.naver.com/v/9919026</a></p>	
<p>○ 쌀쌀맞은 롤크레페</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 네이버FARM TV</li> <li>- 게시일 : '19.10.1.</li> <li>- 조회수 : 2,537회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://tv.naver.com/v/10071569">https://tv.naver.com/v/10071569</a></p>	
<p>○ 토핑을 곁들인 새우밥묵</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 네이버FARM TV</li> <li>- 게시일 : '19.10.23.</li> <li>- 조회수 : 43회(10.27.현재)</li> </ul> <p>* <a href="https://tv.naver.com/v/10546009">https://tv.naver.com/v/10546009</a></p>	
<p>○ 국립식량과학원 대표 홈페이지 활용 쌀 간편 요리법 공유</p>	



# □ (용도다양화) 우리 쌀로 생산하는 다양한 제품 홍보로 수용도 제고

<p>○ <b>우리 쌀 100%로 만드는 순 식물성 요구르트 개발 알림</b></p> <p>- 시기 : '19.4.10.</p> <p>- 언론홍보 : 주간 식품저널</p>	 <p>2019년 04월 10일 11:15 순 식물성 요구르트 개발 알림</p> <p>우리 쌀 100%로 만드는 순 식물성 요구르트</p> <p>순 식물성 요구르트는 우유 대신 쌀을 사용하여 만든 식물성 요구르트입니다. 우유 알레르기나乳糖不耐症을 가진 분들에게 적합한 제품입니다.</p> <p>개발팀: 김민정, 김민서, 김민희</p>
<p>○ <b>알록달록 안전한 쌀가루 점토 체험</b></p> <p>- 시기 : '19.5.2.</p> <p>- 언론홍보 : 총 21건</p> <p>* 중앙지 4, 지방지 4, 전문지 5, 뉴스포털 8</p>	 <p>한국식물의약신문 우리 쌀로 만든 안전한 쌀점토로 점토 놀이해요!</p> <p>2019-05-03 16:19</p> <p>농촌진흥청, '5월의 새싹' 어린이 위한 행사 특성</p> <p>농촌진흥청은 5월 2일 경기도 화성시에서 한 어린이집에서 안전쌀가루로 만든 점토 체험 및 직물 전시 행사를 열었다.</p> <p>이런 행사는 우리 쌀을 이용해 개발한 쌀 점토를 소개하고 우수성을 알리기 위해 마련했다. 어린이들은 손으로 직접 쌀 점토를 만지고, 쌀 점토로 만든 만리 자동차 등 다양한 작품을 만들어 냈다.</p>
<p>○ <b>'쌀이 점토로? 쌀 점토는 태극기로!' 광복절 맞이 우리쌀 점토 체험행사</b></p> <p>- 시기 : '19.8.13., '19.8.15.(2회)</p> <p>- 언론홍보 : 총 50건</p> <p>* 중앙지 9, 지방지 12, 전문지 11 등</p>	 <p>아이행데이 2019년 8월 14일 수원시 양천초등학교(농진청인양단신관) 2019년 8월 15일 양천초등학교(농진청인양단신관)</p> <p>광복절을 맞아 쌀 점토 체험 행사를 개최했다. 행사에는 어린이들이 우리 쌀로 만든 쌀 점토를 체험하고, 태극기 모양의 쌀 점토를 만들어 냈다. 쌀 점토는 화학첨가물 없이 안전한 쌀로 만든 것으로, 어린이들이 안전하게 사용할 수 있도록 개발되었다.</p>
<p>○ <b>건식제분 쌀가루 전용 '가루미' 농식품부 브리핑</b></p> <p>- 시기 : '19.8.28.</p> <p>- 언론홍보 : 총 57건</p> <p>* TV 3, 라디오 3, 중앙지 11, 지방지 10 등</p>	 <p>KBS NEWS 농진청, 쌀가루 전용 제품 개발... "불필 필요 없어"</p> <p>농촌진흥청은 건식제분 쌀가루 전용 '가루미' 농식품을 개발했다고 밝혔다. '가루미'는 쌀가루를 그대로 사용할 수 있도록 개발된 제품으로, 쌀가루 전용 제품 개발은 쌀가루의 활용도를 높이고 쌀 소비를 촉진하는 데 기여할 것으로 기대된다.</p>
<p>○ <b>국민생각함 참여자 대상 다양한 우리쌀 가공제품 알리기</b></p> <p>- 시기 : '19.8.2.~'19.8.29.(3회)</p> <p>- 쌀 프레이크, 쿠키, 국수 등 4종</p>	 <p>우리쌀 프레이크, 쿠키 미학, 국수 등 다양한 쌀 가공제품을 소개했다. 국민생각함 참여자들에게 알리기 위해 다양한 쌀 가공제품을 개발했다. 쌀 프레이크는 쌀가루를 그대로 사용할 수 있도록 개발된 제품으로, 쌀가루 전용 제품 개발은 쌀가루의 활용도를 높이고 쌀 소비를 촉진하는 데 기여할 것으로 기대된다.</p>
<p>○ <b>식용·비식용 쌀가공제품 알리기</b></p> <p>- 시기 : '19.9.6.</p> <p>- '2019 용산구 사회복지·자원봉사 박람회' 쌀 점토 체험 및 쌀빵 시식</p>	 <p>2019 용산구 사회복지·자원봉사 박람회 쌀 점토 체험 및 쌀빵 시식</p> <p>박람회에서는 쌀 점토 체험 및 쌀빵 시식 행사를 열었다. 어린이들은 쌀 점토를 만지고, 쌀빵을 시식했다. 쌀 점토는 화학첨가물 없이 안전한 쌀로 만든 것으로, 어린이들이 안전하게 사용할 수 있도록 개발되었다.</p>

## □ (신수요창출) 쌀 소비 확대를 위한 프로그램 개발 및 토론회

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 쌀의 새수요 창출 및 가공산업 활성화 방안 토론회             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시기 : '19.8.22.</li> <li>- 소비자, 가공업체 등 176명 참석</li> <li>- 언론홍보 : 총 15건</li> <li>* 지방지 3, 전문지 3, 뉴스포털 6 등</li> </ul> </li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 쌀 체험학교 프로그램 시범운영             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시기 : '19.8.24., '19.9.20.(2회)</li> <li>- 대상 : 만 3~5세 유아 70여명 및 초등학생 어린이 60여명</li> <li>- 10가지 체험 프로그램 운영</li> </ul> </li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식량작물 활용 3D 프린팅 심포지엄             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시기 : '19.10.22.</li> <li>- 소비자, 연구소, 업체 등 96명 참석</li> <li>- 언론홍보 : 총 19건</li> <li>* 중앙지 1, 전문지 7, 뉴스포털 8 등</li> </ul> </li> </ul>	

## □ (거짓정보개선) 우리 쌀 우수성 알리기 및 대국민 영양교육

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (웹툰) 비만부터 골다공증까지 예방해주는 흑미             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 농촌진흥청 페이스북</li> <li>- 게시일 : '19.6.4.</li> </ul> </li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (카드뉴스) 우리 쌀 이야기             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 농촌진흥청 페이스북</li> <li>- 게시일 : '19.8.16.</li> </ul> </li> </ul>	

<p>○ (카드뉴스) 밥맛 좋은 우리 쌀</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 농촌진흥청 페이스북</li> <li>- 게시일 : '19.9.30.</li> </ul>	
<p>○ (이벤트) 우리 쌀 품종 이름을 맞춰줘</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 기간 : '19.9.30.~'19.10.4.</li> <li>- 참여 : 1,302명</li> </ul>	
<p>○ (카드뉴스) 밥맛 대결 승자는 누구</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 농촌진흥청 페이스북</li> <li>- 게시일 : '19.10.8.</li> </ul>	
<p>○ (이벤트) 우리 쌀 인증샷 고고!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 기간 : '19.10.07.~'19.10.13.</li> <li>- 참여 : 265명</li> </ul>	
<p>○ (카드뉴스) 팩트체크_밥이 보약</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 채널 : 농촌진흥청 페이스북</li> <li>- 게시일 : '19.10.14.</li> </ul>	
<p>○ (이벤트) 밥맛 최고는 나야나!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 기간 : '19.10.14.~'19.10.18.</li> <li>- 참여 : 637명</li> </ul>	
<p>○ 쌀 소비 촉진을 위한 열린소통포럼 (광화문1번가 서울열린소통포럼)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시 : '19.10.21.</li> <li>- 소비자, 가공업체 등 36명 참석</li> <li>- 언론홍보 : 총 15건</li> <li>* 중앙지 1, 지방지 4, 전문지 1 등</li> </ul>	

## □ 향후 홍보 계획

- (간편요리법) SNS, 체험행사 등을 통한 쌀 이용 레시피 공유(계속)
  - 쌀라딘 샌드위치, 이여름 쌀빙수, 꾸덕꾸덕 쌀로만든 마약푸딩
  - 쌀가루 활용 레시피북 발간 및 배포('20) 등
- (제품다양화) 개발 제품의 소비자 기호도 조사 및 체험행사 추진(계속)
  - 쌀빨대, 쌀겨접시 등 가공 시제품 소비자 패널 기호도 조사
  - '쌀점토 태극기 만들기', '쌀 제품 시식' 등 현장행사 확대
- (신수요창출) 쌀 체험학교 프로그램 시범운영 및 정규화 추진(계속)
  - 쌀 체험 대상 연령층(청장년, 노년 등) 확대 운영
  - 쌀(가루) 체험학교 프로그램 교육 전문가 양성 과정 개발 등
- (거짓정보개선) 우리 쌀 우수성 홍보 및 영양교육 관련 이벤트(계속)
  - '19년 부산 식생활교육 박람회(11.1.~2, 부산시민공원) 홍보부스 운영 지원
  - 소비자단체 대상 영양교육 및 설문조사 확대 실시 등

**첨부1****국민디자인단 활동 실적 및 단계별 산출물**

## □ 국민디자인단 활동 실적

구분	일 시	장 소	참석자
1차	19년 5월 17일 09:00~18:00	전주 본청 국제회의장	국민디자인단 11명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 2명
2차	19년 6월 3일 09:00~18:00	전주 본청 국제회의장	국민디자인단 11명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 2명
3차	19년 6월 17일 ~ 6월 18일	라이스랩(대구), 신안상사(의성), 씨알푸드(제천), 잼패밀리(세종)	국민디자인단 15명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 1명
4차	19년 6월 28일 09:00~18:00	전주 본청 국제회의장	국민디자인단 17명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 2명
5차	19년 7월 11일 ~ 7월 12일	대전 레전드 호텔 세미나실	국민디자인단 14명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 2명
6차	19년 8월 13일 10:00~12:00	수원 강남유치원	국민디자인단 4명, 어린이 40명
7차	19년 8월 15일 13:00~17:00	서울시민청 B1층 행사장	국민디자인단 9명, 담당 공무원 1명, 110가족 230명
8차	19년 8월 17일 13:00~16:00	가평 강씨봉 자연휴양림	국민디자인단 3명, 5가족 15명
9차	19년 8월 29일 13:00~18:00	서울 노원구 근린공원	국민디자인단 3명, 6가족 10명
10차	19년 9월 6일 10:00~16:00	서울 효창공원앞역 광장	국민디자인단 6명, 소비자 및 어린이 73명
11차	19년 10월 21일 15:00~18:00	광화문1번가 서울열린소통포럼	국민디자인단 14명, 서비스디자이너 1명, 담당 공무원 1명
12차	19년 11월 1일 ~ 11월 2일	부산시민공원	(예정)

## □ 국민디자인단 활동 단계별 산출물

구분	단계별	주요 활동내용	산출물
1차	1단계 (이해하기)	○ '쌀의 팔팔한 변신, 미라클' 국민디자인단 구성 - 정부기관, 전문가, 서비스디자이너 등 ○ 쌀 소비 감소 원인 및 소비 저해요인 발견	○ 국민디자인단 운영 목표활동 ○ 쌀소비 문제점 구체화
2차	2단계 (발견하기)	○ '쌀의 팔팔한 변신, 미라클' 과제 공유하기, 현장조사 및 소비 촉진 방향 공유 - 국민디자인단 운영 목표 확정	○ 현장조사 결과 ○ 국민생각함 분석결과
3차	3단계 (정의하기)	○ 수요자 문제점 분석(퍼소나, 고객여정맵), 정책 방향성 수립 등 - 과제 수요자인 퍼소나 선정(주부, 가공업자 등) - 주부, 가공업자 여정맵 작성	○ 퍼소나 선정 ○ 여정맵 작성 ○ 핵심정책고객을 위한 서비스 과제 설계
4차	4단계 (발전하기)	○ 브레인 워크숍을 통한 문제 그룹화 ○ 쌀 소비 확대를 위한 종합 정책 아이디어, 서비스 콘셉트개발 등	○ 아이디어 그룹별 개선방안 작성
5차	5단계 (전달하기)	○ 간편 요리법 개발 및 공유 ○ 다양한 쌀 가공제품 개발 및 제품화 ○ 쌀(가루) 체험학교 및 프로그램 개발 및 운영	○ 결과보고서 ○ 향후 추진계획 및 보완사항
6차	5단계 (전달하기)	○ 우리쌀 점토 태극기 만들기 체험행사	○ 쌀 제품 알리기 및 친화성 제고
7차	5단계 (전달하기)	○ 우리쌀 점토 태극기 만들기 체험행사	○ 쌀 제품 인지도 조사 및 우수성 알리기
8차	5단계 (전달하기)	○ 우리쌀 점토 태극기 만들기 체험행사 ○ 쌀 중심 식생활 영양 교육	○ 쌀 제품 및 우수성 알리기
9차	5단계 (전달하기)	○ 우리쌀 점토 태극기 만들기 체험행사	○ 쌀 제품 알리기 및 친화성 제고
10차	5단계 (전달하기)	○ 우리쌀 점토 태극기 만들기 체험행사 ○ 쌀 가공제품(쌀빵 2종) 시식행사	○ 쌀 제품 관련 설문조사 및 다양성 알리기
11차	5단계 (전달하기)	○ 쌀 중심 식생활 영양 교육 ○ 가공용 쌀 품종 개발 현황 ○ 수요자 참여형 품종개발(SPP) 및 가공용 쌀 품종 연구 현황 ○ 식용 및 비식용 쌀 가공제품 전시	○ 쌀 관련 영양교육 및 거짓정보 개선 ○ 쌀 가공제품 관련 설문조사
12차	5단계 (전달하기)	○ 쌀 간편 레시피 공유 ○ 쌀 중심 식생활 영양 교육	○ 쌀 관련 영양교육 및 거짓정보 개선

□ **국민디자인단 활동 총평**

○ 국민디자인단 활동소감(서울시민청 남북희 위원장)

- 쌀이 주식인 우리에게 쌀은 늘 당연한 존재였고, 깊게 생각하거나 고민해야 하는 대상이 아니었기에 그 고마움을 따로 생각하지 않고 살아왔습니다. 이번에 참여하게 된 <우리쌀의 팔팔한 변신, 미라클> 국민디자인단을 계기로 너무나 당연하게 여기며 살았던 쌀에 대해서 다시 생각하게 되었습니다. 이제 우리는 우리쌀을 더 자세히 보고 더 오래보고 사랑해야 하며 지켜야 한다고 생각합니다. 미라클 팀과 함께 했던 몇 개월 동안의 시간은 쌀도 사랑하고 팀원들도 사랑하는 소중한 시간이었습니다. 고맙습니다.

○ 국민디자인단 활동소감(호서대학교 강명화 교수)

- 쌀의 팔팔한 변신이라는 주제로 식량안보를 위해 포기할 수 없는 그리고 마지막 까지 지켜야 하는 전 국민적 관심인 쌀이라는 주제에 참여하게 되었습니다. 여러 사람이 모여 걱정하고, 방법을 찾고, 업체를 방문하여 실상을 알아보고 전문가와 토론하고.... 2019년 농촌진흥청 주제 「쌀의 팔팔한 변신」에 참여한 국민디자인단의 주옥같은 아이디어 쌀과 벼의 팔팔한 변신이 되길 간절히 바랍니다.

○ 국민디자인단 활동소감(전남대학교 정현정 교수)

- 쌀이 다양한 산업에 이용될 수 있는 좋은 소재임에도 불구하고 이용성의 문제점에 대해 국민디자인단 구성원들과 함께 논의하고 다양한 해결방안을 제시하려고 노력했던 소중한 시간이었습니다. 국민들의 건강한 먹거리와 농민들의 수익창출 및 관련 산업의 발전을 위해 “쌀의 팔팔한 변신, 미라클” 이 성공적으로 실용화되었으면 합니다.

○ 국민디자인단 활동소감(헵씨바 김송희 대표)

- 국민디자인단. 이름은 생소했지만, 침체일로인 쌀 시장에 어떤 긍정적인 효과를 낼지 기대가 되었습니다. 회의가 진행되면서 서로 문제점과 개선점을 나누어 어떻게 공론화시킬 것인지, 어떤 해결책이 있을지 각 분야의 전문가들이 모였기 때문에 많은 의견을 들을 수 있었습니다. 정책적으로 큰 틀에서 뭔가 가닥이 잡혔으면 하는 마음이 있고 쌀 시장의 활성화가 국민디자인단을 통해 꼭 이루어졌음 좋겠습니다.

○ 국민디자인단 활동소감(씨알푸드 이재홍 부사장)

- 많은 분들이 국민디자인단에 참여하여 열과 성을 다하여 노력하는 모습에 깊은 감명을 받았습니다. 농촌진흥청의 노고 및 수고에 감사드립니다.

○ 국민디자인단 활동소감(주니어보드, 국립농업과학원 김대현)

- 국민디자인단 과제들 중 쌀 과제를 선택한 이유는 “쌀의 팔팔한 변신, 미라클” 이라는 과제명이 한눈에 들어왔기 때문입니다. 과제명처럼 소비촉진을 위한 쌀의 다양한 변화 방안을 모색하기 위하여 관련 전문가 및 시민들과 함께 현장을 방문하고 회의를 하면서 평소 주시적으로 접했으나 생각해 보지 않았던 쌀에 대한 다양한 면을 생각해 볼 수 있었던 기회였다고 생각합니다.

○ 국민디자인단 활동소감(주니어보드, 국립농업과학원 이초롱)

- 농업 관련된 일을 하면서 저 스스로 쌀에 대해 너무 무심했던 것 같습니다. 대한민국을 살아가는 20대로써 하루에 쌀을 얼마나 소비하는가를 생각해봤을 때, 저조차도 1끼 이상 쌀을 먹는 일이 거의 없더라구요. 쌀은 번거롭다 귀찮다라는 생각을 많이 했던 것 같아요. 이런 저를 스스로를 반성하면서 쌀 소비 급감에 대한 문제를 실감하였습니다. 우리 쌀이 단순 식용만을 위한 것이 아닌



놀이용, 건강용 등 여러 용도로 활용되어 날개를 달고 다시 우리나라 국민들에게 적극적으로 다가가는 기회가 됐으면 좋겠습니다.

○ 국민디자인단 활동소감(주니어보드, 국립식량과학원 장현수)

- 세계 국민디자인 “쌀의 팔팔(八十八)한 변신 미(米)라클”에 참여하며 가장 새롭게 느껴졌던 것은 비식용 분야에서의 쌀 활용입니다. 쌀은 먹는 것으로만 인식했던 제가 ‘곡물을 비식용으로 활용할 수 있구나’라는 것을 알게 되었고 우리 쌀이 다양한 분야에서 널리 활용되어 농민, 소비자 모두 상생할 수 있었으면 하는 바람입니다. 농업연구자의 한사람으로서 지속적으로 농촌현장에 관심을 가지고 있어야겠다고 생각했습니다. 이런 기회를 주신 국민디자인단 모두 감사드립니다.

○ 국민디자인단 활동소감(주니어보드, 국립식량과학원 김성업)

- 국민디자인단에 참여하기 전에는 쌀 소비가 줄어드는 것에 큰 위기의식이나 별다른 고민이 없었습니다. 왜냐하면 밀, 고기 등 다른 식품의 소비가 늘어났기 때문에 당연한 결과이고 큰 문제 거리가 되지 않는다고 생각했기 때문입니다. 하지만 국산 쌀 가공업체들을 방문하고 업체대표들을 만나면서 국산 쌀 소비를 늘리기 위해서 지금보다 더 많은 가공제품의 개발과 홍보가 필요하다고 느꼈습니다. 국민디자인단 활동을 통해 좋은 성과가 있기를 바랍니다.

○ 국민디자인단 활동소감(국립식량과학원 김현주)

- 쌀 소비 확대를 위해 다양한 가공기술과 소재개발을 위해 연구하고 있는 현업부서의 일원으로서 이번 국민디자인단 “쌀의 팔팔(八十八)한 변신 미(米)라클”에 참여하며 개인적으로 많은 깨달음을 받은 시간이었습니다. 직접 현장에서 정책수요자 분들과의 만남을 통해 앞으로 쌀 소비 확대를 위해 어떻게 접근을 해야하는지

배울 수 있었고, 나부터 우리 가족부터 쌀 소비 확대를 위한 관심을 가질 수 있도록 노력해야겠다고 생각했습니다.

○ 국민디자인단 활동소감(국립식량과학원 김남걸)

- 국민디자인단 일원으로 기관방문을 통해 업체분들의 생각과 문제점들을 공유하고, 해결방안을 찾는 과정에서 소통이 중요하다는 것을 느꼈습니다. 뿐만 아니라 공무원이라는 틀을 벗어나 다양한 분야에 종사하시는 대학 교수님들, 업체 대표님들을 뵙고 그들이 생각하는 바를 직접 들을 수 있어 소중한 시간이 되었습니다.

○ 국민디자인단의 활동소감(국립식량과학원 이진영)

- 국민디자인단으로 활동하기 전에는 단지 쌀 소비량이 줄고 있다는 것만 알고, 구체적인 내용을 몰랐습니다. 그러나 국민 디자인단의 다양한 정부기관, 기업, 시민단체, 대학 등 다양한 분야의 전문가들이 모여 브레인스토밍을 하였기에 쌀 소비 감소의 다양한 원인을 파악할 수 있었습니다. 또한 국민과 함께 한 국민디자인단 활동이기에 다양한 쌀 소비 확대방안(쌀가루 레시피, 쌀점토 등) 도출이 가능했다고 생각합니다.

○ 국민디자인단 활동소감(국립식량과학원 박향미)

- “쌀의 팔팔(八+八)한 변신, 미(米)라클”이라는 국민디자인단 과제에 참여하는 동안 소비자, 생산자, 산업체 등 각계 인사들을 만나 뵙고 현장의 목소리를 들을 수 있어서 정말 좋은 경험을 할 수 있었던 것 같습니다. 먹는 쌀의 용도가 밥이 아니라 다양한 변신이 이루어지고 있어서 정말 흥미로웠을 뿐만 아니라 산업 소재용으로 비식용 분야에 활용성이 무궁무진하다는 사실에 놀라웠고 산업의 규모가 더욱 커져가기를 기대해봅니다. 변신한 쌀의 다양한 제품을 사용하게 될 모든 소비자, 우리가 곧 미(米)라클의 주인공입니다. 화이팅!!

○ 국민디자인단 활동소감(국립식량과학원 정지웅)

- 저는 “우리쌀의 팔팔한 변신, 미라클” 라는 국민디자인단에 참여했습니다. 벼에 관한 모든 것을 수량, 가격 등의 경제논리에만 익숙해져 있던 저에게 전혀 다른 분야에 계시는 분들의 색다른 생각들이 큰 도전과 희망으로 남았습니다. 특히 먹는 쌀을 비식용으로 활용한 ‘쌀점토’에 대해 일반 국민들이 보여주시는 관심은 솔직히 상상 그 이상이었습니다. 이번 국민디자인단을 통하여 단순히 먹는 식량으로만 그치는 것이 아니라, 우리민족의 문화의 한 부분을 차지하고 있는 쌀이 지닌 ‘감성’ 그 자체가 또 다른 커다란 부가가치를 창출해 낼 수 있다는 것을 깨닫게 되었습니다.

○ 국민디자인단 활동소감(국립식량과학원 이소명)

- 저는 쌀 소비 형태 다양화 및 소비량 증대를 위하여 기획된 “쌀의 팔팔(八十八)한 변신 미(米)라클” 라는 과제에 참여하게 되었습니다. 직접 듣지 않으면 모르는 현장의 생생한 경험을 전해 듣고, 다양한 과제에 맞게 단계별로 의견을 모으고 구체화해나가는 과정 자체가 훌륭한 정책을 디자인하는 데에 도움이 된다고 생각합니다. 국민디자인단 활동기회를 주신 분들께 다시 한 번 감사드립니다.

□ 국민디자인단 추진시 애로 및 건의사항

- 해당없음

## 참고1

## 쌀의 용도 분류 및 활용 현황

### □ 쌀의 용도별 분류

밥쌀용	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ 개발 목표 : (과거) 수량 → (현재) 밥맛</li><li>❖ SPP : 외래품종(고시히까리 등)을 우리 쌀 품종(해들, 삼광 등)으로 대체 * SPP; 수요자 참여형 품종 개발 프로그램</li></ul>
가공용	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ 개발 목표 : (과거) X → (현재) 원가절감</li><li>❖ 쌀가루 가공용 품종(한가루, 미시루, 신길 등) 개발 및 보급 확대<ul style="list-style-type: none"><li>- 쌀 원료곡 원가 절감(수량성 증가)</li><li>- 제품 품질 향상 (기존 밀가루 제품 대체 가능)</li></ul></li></ul>

### □ 가공용 쌀의 활용 현황

식용	빵, 떡, 쿠키, 국수, 요구르트, 어묵, 맥주 등
비식용	점토(무독성), 빨대, 접시(친환경 소재), 쌀가루 체험 프로그램(쌀에 대한 정서적 친밀도 증진) 등

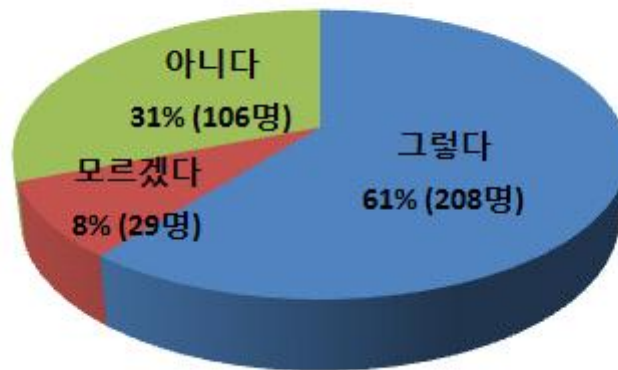
## 참고2

## 국민생각함 결과

### □ 『국민생각함』 활용 의견수렴 (2019년 7월 8일~28일, 343명 참여)

#### ○ 쌀에 대한 잘못된 인식 관련 설문

Q. 쌀밥을 먹으면 살이 찐다고 생각하십니까?



- 쌀밥을 먹으면 살이 찐다고 생각하는 **잘못된 인식**을 가진 비율이 높았음 (응답자의 61%)

#### ○ 쌀 제품에 대한 인식 관련 설문

Q. 쌀 제품에 대한 이미지 \*복수응답

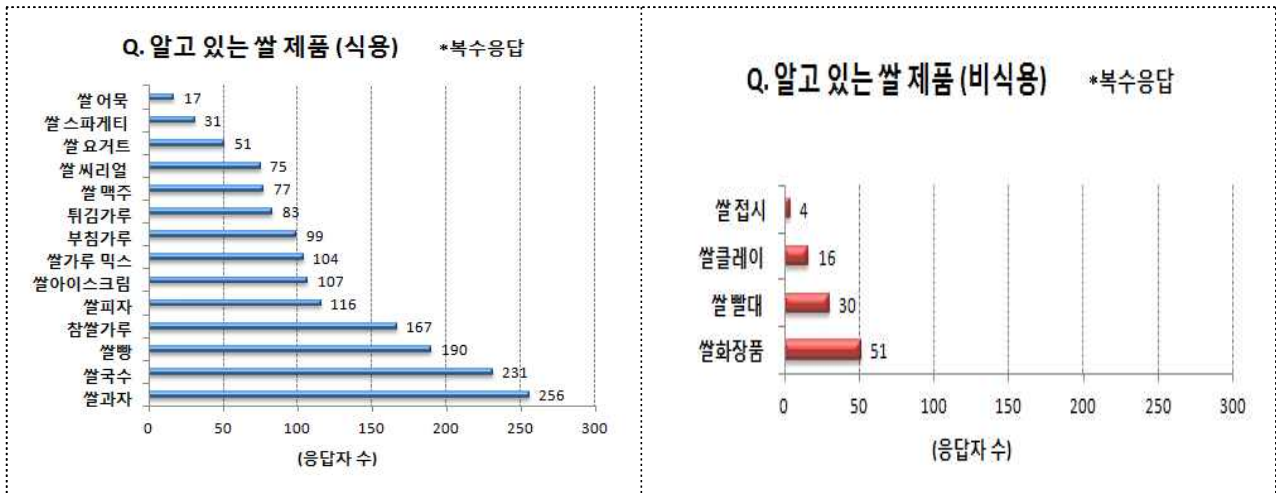


Q. 쌀 제품이 비싸더라도 구입 의사가 있으십니까?



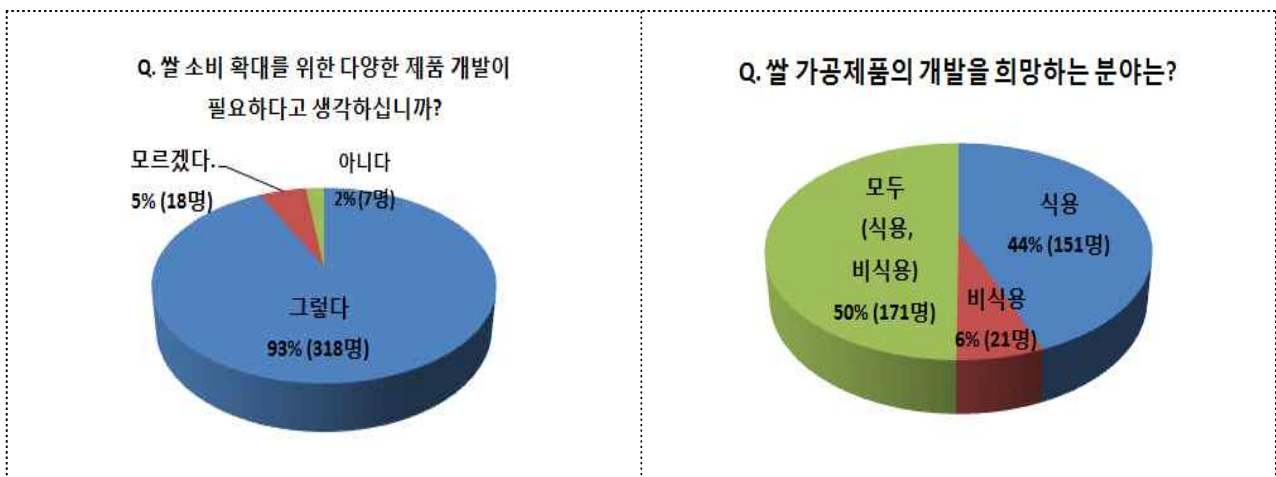
- 쌀 제품에 대한 인식은 건강 지향적이고(56.3%), 소화가 잘 된다(40.5%)는 긍정적인 시각과 가격이 비싸고(30.3%) **다양성이 부족**하다는(30.0%) 부정적 측면이 공존함

○ 쌀 제품에 대한 인지도 관련 설문



- 쌀 관련 제품 중 쌀과자, 쌀국수, 쌀빵, 참쌀가루 등 식용제품에 대한 인지도는 높은 편이었으나(각 74.6, 67.6, 55.4, 48.7% 수준), 쌀화장품, 쌀빨대, 쌀클레이 등 비식용제품에 대한 인지도는 각 14.9, 8.7, 4.7%로 식용제품에 비해 5배 이상 낮은 수준이었음

○ 쌀 소비 확대를 위한 쌀 제품 개발에 대한 요구 관련 설문



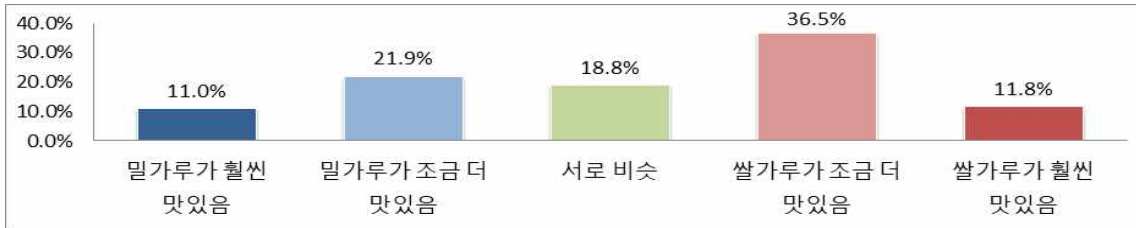
- 지속적인 쌀 제품의 개발이 필요하다고 응답한 응답자는 전체의 약 93%였으며 식용 뿐 아니라 비식용 분야에 대해서도 개발을 희망하는 응답자가 50%를 차지하였음
- 설문 결과, 소비자는 식용 및 비식용 분야 쌀 가공제품 개발을 요구하고 있으며 “쌀의 팔팔한 변신”은 계속 되어야 할 것으로 판단됨

### 참고3

## 쌀 가공식품 온·오프라인 소비자 설문조사 결과

### □ 쌀 가공식품에 대한 소비자 의향 조사 (소비자 680명)

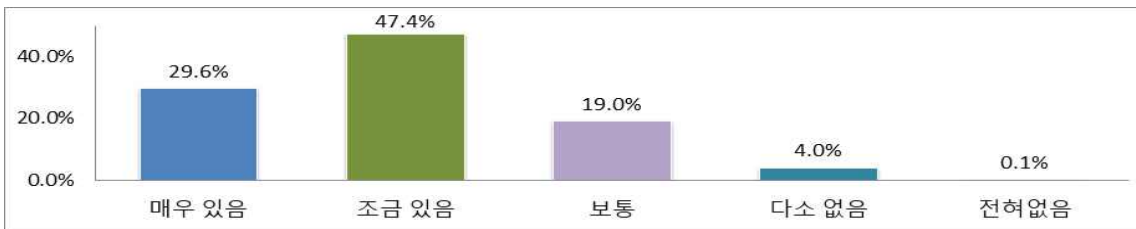
#### ○ 쌀가루 이용 식품과 밀가루 이용 식품간의 맛의 차이 유무



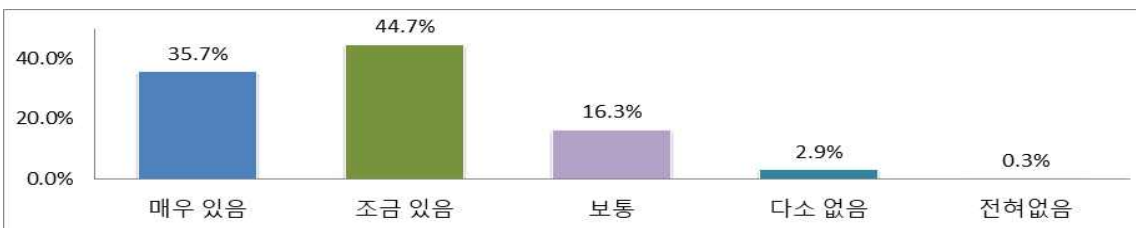
#### ○ 쌀가루 이용 식품과 밀가루 이용 식품의 건강 차이 인식



#### ○ 농촌진흥청이 개발한 건식제분 쌀가루 전용품종 구입의향



#### ○ 햅쌀가루로 만든 가공식품 구입의향



#### ○ 평소 구매하는 밀빵이 1,000원일 경우 햅쌀가루로 만든 쌀빵의 적정 가격



# 참고4

# '쌀의 팔팔한 변신, 미라클' 리플렛 및 QR코드

## □ 쌀의 우수성 및 간편 레시피 홍보 리플렛

The leaflets are organized as follows:

- Leaflet 1 (Green):** '쌀과 건강' (Rice and Health). Discusses rice as a staple food, its benefits for digestion and energy, and its role in a balanced diet.
- Leaflet 2 (Blue):** '쌀에 대한 오해와 진실' (Misconceptions and Truths about Rice). Debunks myths about rice being high in fat or causing weight gain, and highlights its low fat and high fiber content.
- Leaflet 3 (Orange):** '쌀의 팔팔(八八)한 변신' (Rice's Wonderful Transformation). Shows how rice can be transformed into various products like rice flour, rice bran, and rice-based snacks.
- Leaflet 4 (Brown):** '쌀=밥? 쌀의 무한변신' (Rice=Meal? Infinite Transformation of Rice). Lists various rice products like rice bran, rice flour, and rice-based snacks.
- Leaflet 5 (Yellow):** '우리 쌀 품종으로 만드는 다양한 가공품' (Various Processed Products Made from Our Rice Varieties). Shows how different rice varieties are used in various processed products.
- Leaflet 6 (Pink):** '유류비 스위트해일리의 쌀가루를 이용한 간편 요리법' (Easy Recipes Using Rice Flour from Yulubee Sweet Sea). Provides recipes for rice flour pancakes, rice flour chocolate chips, and rice flour chocolate cake.
- Leaflet 7 (Light Blue):** '쌀가루 팬케이크' (Rice Flour Pancakes).
- Leaflet 8 (Light Green):** '쌀가루 후두초코칩스콘' (Rice Flour Chocolate Chip Cookies).
- Leaflet 9 (Light Purple):** '삼색 소보로 덮밥' (Three-color Soboro Rice).
- Leaflet 10 (Light Orange):** '쌀가루 치즈케이크' (Rice Flour Cheesecake).
- Leaflet 11 (Light Green):** '쌀가루 흑임자슈크림' (Rice Flour Black Sesame Cream).
- Leaflet 12 (Light Green):** '누룽지라자냐' (Nurungji Rajanya).
- Leaflet 13 (Light Green):** '라이스, 나이스!' (Rice, Nice!).
- Leaflet 14 (Light Green):** '현미누룽지아이스크림' (Brown Rice Nurungji Ice Cream).
- Leaflet 15 (Light Green):** '쌀쌀맞은 롤크레페' (Soft Rice Crepes).
- Leaflet 16 (Light Green):** '토핑을 곁들인 새우밥' (Shrimp Rice with Toppings).

## □ 쌀 간편 요리법 QR코드





## 참고5

# 쌀(가루) 체험학교 프로그램

### □ 연령별 프로그램 구성(안)

5세이하	6- 7세이상	저학년(1-3학년)	고학년(4-6학년)	가족체험
쌀가루비치볼	무지개물고기	라이스꽃떡	쌀반죽화석	쌀그림과 멧돌
풍선도장	둥지떡	멧쌀을 찾아라	쌀쿠키	클레이 액자,생물
쌀오감체험	쌀반죽화석	색깔쌀만다라	쌀떡핏자	쌀요리-다식
쌀반죽목걸이	쌀그림과 멧돌	쌀반죽화석	클레이 액자,생물	쌀떡무지개를
인절미떼기	클레이 액자,생물	쌀그림과 멧돌	쌀요리-다식	색깔쌀만다라
달님소원빌기	쌀오감체험	클레이 액자,생물	쌀떡무지개를	둥지떡
무지개물고기	쌀요리-다식	쌀요리-다식	둥지떡	쌀요리팔죽
쌀반죽화석	쌀반죽목걸이	둥지떡	쌀요리팔죽	쌀화분
둥지떡	달님소원빌기	쌀가루비치볼	조랭이떡국	조랭이떡국
쌀가루쿠키	쌀가루비치볼	쌀요리팔죽	쌀요리떡살	쌀요리떡살
	쌀요리팔죽	쌀화분	색깔쌀만다라	모내기밥상
	쌀화분	조랭이떡국	라이스꽃떡	색깔쌀보틀
	모내기밥상	쌀요리떡살	모내기밥상	

### □ 쌀 형태별 프로그램 구성

쌀	쌀가루	반죽	요리	클레이
쌀오감체험	쌀가루쿠키	무지개물고기	둥지떡/새참밥상	클레이액자
색깔쌀만다라	쌀가루비치볼	쌀반죽목걸이	쌀떡핏자	클레이곤충
색깔쌀보틀	멧쌀을 찾아라	쌀반죽화석	라이스꽃떡	지층만들기
	쌀가루다식	인절미떡메치기	떡살과 꽃산병	
	쌀그림과 멧돌	달님소원빌기	쌀요리팔죽	
	쌀가루화분	지층만들기	조랭이떡	

### □ 프로그램별 체험 예시

멧쌀을 찾아라	쌀이 꾸는 꿈	올벼랑 다식이랑	함께하는 세상	햇님달님	알알이와 꼬물이
					
쌀가루화분	국기만들기	쌀도우핏자	쌀오감체험	달님소원빌기	성원성취-인절미치기
					