



"기획은 공정하게! 희망은 다같이!"

다 함께 잘사는 행복한 농어촌

보도자료

제공일 : 2011. 9. 29.
제공자 : 농림수산식품부 식품산업진흥과
과 장 : 전 한 영
사무관 : 정 동 기
전 화 : 500-1948
쪽 수 : 5
별첨자료 : 9

이 자료는 2011년 9월 30일 조간 이후에 보도하여 주시기 바랍니다.

갯벌 천일염, 세계 명품 소금으로 육성

- 농림수산식품부, '천일염 산업 육성 종합대책' 발표 -

〈주요내용〉

◇ 세계적으로도 희귀한 우리 갯벌에서 만든 천일염을 세계 명품으로 육성하기 위한 전략이 체계적으로 추진된다.

- 농림수산식품부는 우리 천일염을 프랑스 게랑드 소금, 이태리 코마치오 소금과 더불어 세계 3대 명품 소금으로 도약한다는 목표로 하는 천일염 산업 육성 종합대책을 확정(9.28 경제정책조정회의)

* 생산액 : ('10년) 1,400억원 → ('15) 2,636 / 수출액 : ('10년) 110만불 → ('15) 300

- 우리 천일염은 갯벌에서 생산된다는 특성상 염화나트륨이 적고, 칼륨 등 미네랄 함량이 높은 등 우수성이 인정되어 왔으나, '08년 까지 광물로 분류되는 등 그 동안 체계적인 산업육성 정책이 미흡

◇ 이번에 마련된 종합대책은 낙후된 염전시설 개선 등 천일염 산업 인프라 확충, 품질·안전관리 강화 등 경쟁력 제고, 수출확대 등 신시장 창출 등의 3대 중점과제와 향후 5년간 총 843억원의 투융자 계획을 담고 있다.

* ('11) 108억원 → ('12p) 126 → ('13p) 181 → ('14p) 212 → ('15p) 216

- 염전원부제도 도입 및 염전관리기준 마련 등 염전관리시스템을 구축하여 염전관리를 체계화하고,

* 염전관리기준에 농약 사용을 금지토록 하고, 위반시 영업정지 및 허가취소

- 염전시설(해주·소금창고 등) 현대화 및 산지종합처리장 건립을 확대해 나가고, '천일염 연구 및 인력양성 센터' 설립도 추진키로 함
- 천일염 유통의 투명성 제고를 위해 생산단계 이력추적관리제도를 확대하는 한편, 천일염 산지가격 공개, 직거래 활성화를 추진하고, 친환경 인증 등 천일염 품질인증제를 도입
- 기능성 소금 등 천일염 효능에 대한 연구확대, 미용·화장·의약 등 타 분야 융합을 위한 소재개발 확대, 염전의 관광자원화 등을 통해 새로운 시장 창출에 힘써 나갈 계획
- 아울러 염전 현장의 위생·안전관리 수준 및 생산관리 현황 파악을 위해 소비자단체 등과 공동점검을 주기적으로 실시하기로 함

□ 농림수산식품부(장관 : 서규용)는 세계적으로 희귀한 자원인 우리 갯벌 천일염을 세계적인 명품으로 육성하기 위한 '천일염 산업 육성 종합대책'을 9.28일 경제정책조정회를 거쳐 확정하였다고 밝혔다.

- 소금은 이번 정부 들어 식품으로 전환되면서('08.3), 소금관련 업무가 지식경제부에서 식품을 관장하는 농림수산식품부로 이관('09.3)되어 왔으며,

- 그 동안 염전시설 현대화, 소금 품질검사, 식염의 원산지 표시 등 천일염 산업화 정책들이 일부 추진되어 왔으나, 이번 종합대책을 통해 관련 정책들이 체계화

* 우리 천일염은 다른 소금에 비해 당도·비만의 주범인 염화나트륨 함량이 적고, 칼륨 등 미네랄이 3배 이상 함유되어 있는 등 식품으로서의 잠재력과 가능성이 인정

□ 천일염 산업 육성 종합대책은 우리 갯벌 천일염을 세계 3대 명품 소금(2대 소금 : 프랑스의 게랑드, 이태리의 코마치오)으로 도약한다는 목표 아래 3대 중점과제를 제시하고 있다.

- 현재 1,400억원 수준인 천일염 생산액을 '15년까지 약 2배 수준인 2,700억원 규모로 확대하고, '10년 110만불인 천일염 수출액을 3백만불로 증가시키는 것을 목표로 하고 있으며,

- 이를 위해 천일염 산업 기초 인프라 확충, 천일염 산업의 국제 경쟁력 제고 및 국내외 천일염의 새로운 가치 창출 등을 중점 과제로 정하고, 향후 5년간 약 843억원을 투융자할 계획

* 연도별 투융자금 : ('11) 108억원 → ('12p) 126 → ('13p) 181 → ('14p) 212 → ('15p) 216

① 천일염 산업 기초 인프라 확충

- 염전을 효율적으로 관리하기 위해 염전원부제도를 도입
 - 염전원부를 통해 염전의 소유·이용실태·생산량·면적 등의 기초 통계는 물론 천일염 생산동향과 수급·가격전망 등에 대한 기초 자료로 활용이 가능할 전망
- 염전 주변환경 및 생산시설에 대한 관리기준을 정하는 등 천일염 생산단계별 염전관리시스템 구축
 - 관리기준에 농약 등 위해물질 사용을 금지토록 하고, 위반시 영업정지 또는 염제조업 허가를 취소
 - 천일염 제조과정별 우수제조기준(GMP)를 도출, 염전 표준 모델을 개발·보급
- 염전 시설 현대화 및 천일염 산지종합처리장 건립 확대
 - 해주(함수저장창고), 소금창고를 친환경 자재로 교체 및 산지 종합처리장을 통해 천일염 유통의 중추적 역할 수행
- 천일염 생산단체의 조직화·규모화
 - 정책자금을 통해 우수 선도조직을 육성하고, 생산자 단체인 대한 염업조합 기능을 활성화하여 천일염 품목의 대표조직 역할 담당

- '천일염 연구 및 인력양성센터' 설립 방안 검토('12년 연구용역)
 - 동 센터는 천일염 전문인력 양성, 천일염 창업인력 교육과 더불어 천일염 관련 연구개발 등의 기능 수행

② 천일염 산업의 경쟁력 강화

○ 천일염 분야 민간투자 촉진

- 식품기업과 생산자간 공동투자형태의 융복합 기업 설립 유도
 - * 최근 식품기업들은 염전 현지 천일염 가공공장 설립 등 투자 확대 추세(C사와 D사는 '09년 전남 신안군에 천일염주식회사 설립)
- 농식품 모태펀드 천일염 분야 투자를 확대하고, 천일염 투자 설명회 및 전용 상담창구(aT) 마련 등 추진

○ 천일염 유통구조의 투명성 제고

- 천일염 생산단계 이력추적관리 확대
 - * '10~'11년간 천일염 이력관리 시범사업에 312개 업체 참여
- 천일염 산지가격을 염업조합 등 생산자단체 홈페이지를 통해 매일 고시하여 공개
- 온라인이나 전자상거래를 통한 직거래 등 다양한 유통경로 확충

○ 천일염 품질·안전관리 강화

- '11.2월부터 시행중인 식염의 원산지 표시제를 강화하여 수입산 소금의 둔갑방지 도모
- 소금의 품질 고급화를 위한 소금 품질검사제('10.7월 실시) 강화
- 천일염의 품질 향상 및 안전성 확보를 위해 천일염 품질인증제 도입
 - * 등급화된 품질인증 및 친환경 시설(자재) 사용여부에 따른 친환경인증, 생산 시설의 전통성에 따른 전통방식 인증 등 도입

③ 소금의 새로운 가치 창출

- 소금에 대한 부정적 인식 개선 및 올바른 정보 제공
 - 소금의 기능성·효능 등에 대한 국내외 연구 확대 및 연구결과 등의 과학적 기반을 토대로 소금에 대한 정확한 정보 제공
 - * '10년 국내산 천일염의 혈당량 관련 연구결과(프랑스 디종대학), 다른 소금에 비해 혈당량 인하효과가 인정되어 미국 심장학회 발표논문으로 채택
 - 소비자 단체 등과 천일염 소모임, 염전 팸투어 등 실시
 - 기능성 소금 등 다양한 상품 개발 촉진 및 국내외 마케팅·홍보 강화
 - * (천일염 고부가 사례) 천일염의 미네랄을 활용한 건강스포츠음료, 혈압·당뇨를 고려한 소금, 피부미용효과 소금 등
 - * 천일염 생산·수출업체들로 '천일염 수출협의회' 구성, 공동마케팅 강화
 - 미용·화장·의약품, 관광산업 등 타분야 융합 활성화
 - 소재 개발 등 강화 및 염전과 천일염의 관광자원화 추진
- 농림수산물식품부 광범국 식품산업정책관은 '이번 천일염 산업 육성 종합대책을 통해 그 동안 가치가 잠재된 우리 천일염이 한 단계 더 도약할 수 있는 기반이 마련되었다'면서,
- 앞으로 정책과제의 차질없는 추진과 더불어 관련법령 등 제도적 기반도 정비하여 우리 갯벌 천일염이 세계 명품의 반열에 오르는 토대를 닦는 한편, 소비자들이 우리 천일염을 믿고 찾을 수 있도록 하겠다고 밝혔다.

목 차

천일염 산업 육성 종합대책

- 갯벌 천일염의 세계 명품화 전략 -

2011. 9. 28[수]



잘 사는 농어촌 행복한 국민
농림수산식품부
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

I . 추진배경	1
II . 천일염 산업의 현황과 문제점	2
III . 비전 및 정책과제	3
IV . 과제별 추진전략	4
1. 기초 인프라 확충	
2. 천일염 산업 경쟁력 강화	
3. 천일염의 새로운 가치 창출	

I 추진배경

- 소금은 신진대사 유지기능을 가짐과 동시에 식품의 생산·저장·조리 등에 있어 필수성분으로 인류역사와 함께한 중요 자원
 - 세계적으로 소금은 연간 약 2.6억톤이 생산(75억불)되고, 이 중 16.2%(42백만톤)가 국제적으로 식용형태로 교역
- 최근 웰빙·건강 관심증가와 더불어 천일염이 가진 가능성이 부각
 - 갯벌에서 생산되는 천일염은 회소성이 있고, 미네랄 함유 등 일반소금보다 우수성을 지니고 있어 잠재적 가치 보유
 - * 갯벌 천일염 생산국가 : 한국, 프랑스, 포르투갈, 베트남 등 6~7개국에 불과
 - * 갯벌 천일염인 게랑드 소금은 체계적인 육성 노력을 통해 세계적 명품화에 성공
 - 세계적으로 소금은 대부분 암염, 정제(가공)염 등으로 생산되고 있으며, 천일염 생산비중은 약 0.6%에 불과
 - * 세계 소금생산량(2억6천만톤) : 암염(70%) vs 천일염(30%, 갯벌 천일염 0.6%)
- 높은 잠재력에 비해 우리 천일염은 그 동안 광물로 취급되어 오면서 식품으로서의 산업적·제도적 기반은 미흡한 실정
 - 현 정부 들어 천일염의 식품적 가치를 인정, 식품으로 분류('08.3월)하고, 소관부처를 지식경제부에서 농식품부로 이관('09.3월)
 - * 소금관리체계 변천 : (~'61년) 전매제 → ('67~'96) 민영화(조합) → ('97~'01) 염전 구조조정
 - 이후 염전 등 생산시설 현대화, 가공처리시설 확충, 품질검사 도입 등 일부 산업화 노력이 전개되고 있으나, 체계화된 종합대책 추진은 미흡
 - * 기존 염관리법을 소금산업진흥법으로 전면개정 진행 중('11.5월 발의, 8월 상임위 통과)

⇒ 국민건강과 직결되고 산업적 가치가 잠재되어 있는 소금산업을 체계적으로 육성, 국가 경제 및 국민 식생활에 이바지할 필요성 대두

II 천일염 산업의 현황과 문제점

- (현황) 우리나라 소금 수요량은 324만톤이며, 공업용이 267만톤, 식용은 약 57만톤 수준
 - * 식용은 국내 공급으로 대부분 충당되며, 공업용은 수입에 의존
- 천일염 생산면적은 약 3,800ha 수준이며, 생산업체수는 약 1,100여개로 연간 약 38만톤 생산(약 1,400억원)
- 천일염 수출은 천일염의 식품 분류 이후 미주시장을 중심으로 증가세

☞ 천일염 수출액 : ('08년) 40만불 → ('09) 91 → ('10) 111 / 소금수입은 연 2억불
- 국내산 천일염은 외국산에 비해 당도·비만 주범인 염화나트륨 함량이 20% 정도 적고, 칼륨 등 미네랄이 3배 이상 함유

☞ '10년 프랑스 다종대학 연구결과, 우리나라 천일염이 다른 소금에 비해 혈당량 강하 효과 인정(미국심장학회 발표논문 채택)
- (문제점) 염전시설·관리 등 인프라 미흡, 생산자들의 영세성, 도매상 중심의 유통구조, 낮은 품질·안전관리 등이 문제로 지적

☞ 생산자 평균 연령 60세 이상, 염전 평균면적 3.9ha로 평균면적 이하 염전이 79% 차지
 ☞ 소금창고, 해주 등의 지붕재질의 78%가 슬레이트로 환경오염 위험성 내포
 ☞ 1차 유통단계 중 65%가 산지 도매상에 의해 유통되며, 산지여건에 따라 가격 변동성 큼
- 최근 염전에서의 농약 사용보도, 비위생적 염전시설 등이 이슈로 제기

☞ '11.8월 염전 실태조사 결과, 천일염에서 잔류농약 미검출

⇒ 국민건강과 직결되고 산업적 가치가 잠재되어 있는 천일염을 체계적으로 육성, 국가 경제 및 국민 식생활에 이바지할 필요성 대두

Ⅲ 비전 및 정책과제

비 전

“갯벌 천일염”을 육성하여 세계 3대 명품 소금화

• 2대소금 : 프랑스(게랑드), 이태리(코마치오)

목 표

• 천일염산업 매출 : ('10) 1,400억원 → ('15) 2,636

• 천일염 수출 : ('10) 1,100천불 → ('15) 3,142

< 3대 중점과제 및 9개 추진전략 >

□ 기초 인프라 확충

- ① 효율적이고 안전한 염전 관리 시스템 구축
- ② 생산시설 현대화 및 표준모델 개발
- ③ 생산자 조직화 · 규모화

□ 천일염 산업의 경쟁력 확충

- ④ 천일염의 2·3차 산업화
- ⑤ 소금 유통구조의 투명성 제고
- ⑥ 소금 품질관리 강화

□ 천일염 새로운 가치 창출

- ⑦ 소금에 대한 소비자 인식 제고
- ⑧ 소금 내수시장 확대
- ⑨ 타 산업 융합 확대

⇒ 향후 '15년까지 5년간 총 843억 투융자

• ('11) 108억원 → ('12p) 126 → ('13p) 181 → ('14p) 212 → ('15p) 216

Ⅳ 과제별 추진전략

1. 천일염 산업 기초 인프라 확충

1-1. 효율적이고 안전한 염전관리시스템 확충

- 염전원부제도를 도입('13년), 천일염 생산·수급 동향 및 전망 등의 기초자료로 활용
 - 염전원부를 통해 염전의 소유·이용실태·생산량·면적 등 기초통계 파악
- 천일염 생산단계별 관리기준 마련 등 염전관리시스템 구축
 - 염전 주변 환경 및 생산시설에 대한 관리기준을 정하여 체계적 관리('13년)

☞ 염전 시설기준에 주변 환경, 친환경 자재, 약품사용 등에 대한 기준 설정

1-2. 염전 생산시설 현대화 및 염전 표준모델 개발·보급

- 해주, 소금창고 등의 슬레이트 지붕과 염전 바닥재 등을 친환경 소재로 교체하고, 산지종합처리장 건립 확대
 - ☞ 낙후된 염전 시설 현대화 등을 위해 '09년부터 투융자(11년은 100억원)
- 고품질 천일염 생산 우수제조기준(GMP) 도출을 통해 염전 표준모델 개발·보급

1-3. 천일염 생산자의 조직화·규모화 유도

- 소규모 분산형태의 작목반을 지역별로 그룹화하여 거점별 법인체로 육성
 - ☞ 우수선도조직을 지정, 시설현대화, 종합처리장 등 정책자금 우선 지원
- 생산자 대표조직인 대한염업조합 기능을 활성화하여 대표조직화
- 천일염 우수인력 양성을 위해 ‘천일염 연구 및 인력 양성센터’ 설립

☞ '12년 타당성 조사 용역을 거쳐 설계 및 건립 검토

2. 천일염 산업 경쟁력 강화

2-1. 천일염의 2·3차 산업화 촉진

- 천일염의 가공 및 프리미엄급 제품화를 위해 식품기업과 염 생산자간 공동투자 형태의 융복합 기업 설립 유도

- 식품의식종합자금('11년 700억원) 등을 통해 원료구매·시설교체 지원

☞ 최근 식품기업은 염전 현지 천일염 가공공장 설립에 투자
- CJ는 신의도천일염주식회사 설립('09), 대상은 신안천일염주식회사 설립('09)

- 천일염 분야 민간 투자 유치 환경 조성 및 농식품모태펀드 (1,970억원) 등을 활용하여 민간 투자 촉진

- 국내외 유명 식품박람회 투자설명회 개최 및 전용 상담창구 마련(aT)

2-2. 천일염 유통구조 투명성 제고

- 천일염 생산단계 이력정보를 기록·관리하여 문제발생시 원인 규명이 원활하도록 생산단계 이력추적제 실시

☞ '10~'11년간 이력추적 시범사업 전개, 총 312개 생산업체 참여

- 식염의 원산지 표시제('10.2월 기시행) 조기 정착 및 원산지 단속 강화
- 합리적 가격 결정을 통해 소비자 신뢰 제고를 위해 생산자 단체 등이 천일염의 생산단계 가격을 고시토록 유도('12)
- 다양한 유통경로를 위해 온라인, 전자상거래 활성화

☞ 대한염업조합 등 생산단체 홈페이지를 통해 산지의 천일염 가격 공개
☞ 인터넷 수산시장(fishsale), aT의 사이버거래소 등을 통해 직거래 확대

2-3. 소금 품질 및 안전관리 강화

- 수입산 소금의 국산 둔갑방지 및 국내산 소금의 품질 고급화·차별화를 위한 소금 품질검사제('10.7월부터 기실시)를 조기정착
- 사후관리 강화 및 품질검사 대국민 홍보 확대

< 소금 품질검사 개요 >

- 검사대상 : 천일염, 정제염, 재제염, 가공염
- 검사방법 : 서류검사, 관능검사, 정밀검사
- 검사항목 : 염화나트륨 함량, 납·카드뮴 등 중금속 함량 등 11개 항목
- 검사기관 : 농수산검역검사본부, 대한염업조합, 목포대학교, 화학융합시험원

- 천일염의 품질을 전반적으로 향상시키고 안전성 확보를 위해 천일염 품질인증제(제품·생산방식 인증)를 도입('12년 시범사업 전개)

☞ 제품인증 방식은 품질기준에 맞게 등급화(1·2·3등급)하여 인증
☞ 생산방식 인증은 생산시설의 전통성, 친환경 시설(자재) 사용 등에 따라 차별화

- 안전한 천일염 생산·공급을 위해 식용 천일염의 생산에 이용되는 바닷물·갯벌·염전 및 기구·자재 등의 친환경 관리 강화
- 천일염·바닷물·갯벌·기구·자재 등에 대한 안전관리기준 마련('12)

☞ 염전의 관리기준에 염전에서 농약살포를 금지하고 위반시 허가 취소

- 천일염 원료인 바닷물의 안전관리 강화를 위해 해역 안전 관리기준을 마련('12)하고, 기준에 맞지 않는 해역은 생산금지
- 천일염 신뢰 제고를 위해 농약 등 위해성분 관련 정보의 주기적 제공

☞ 매년 생산이 본격화되는 3월부터 염전, 소금창고 등의 천일염에 대해 주기적으로 잔류농약을 검사하여 공개

3. 천일염의 새로운 가치 창출

3-1. 소금에 대한 소비자의 부정적 인식 개선 및 신뢰 제고

- 소금의 기능성·효능 등에 대한 국내외 연구확대 및 연구결과 홍보를 통해 과학적 기반을 토대로 소금에 대한 부정적 인식 개선

☞ '10년 프랑스 디종대학 연구결과 국내산 천일염의 혈당량 인하효과를 미국심장학회를 통해 발표('11.9.23)

- 소비자단체·외식업계 등 천일염 소비처를 중심으로 천일염 소모임을 양성, 올바른 천일염 소비 유도

- 언론, 소비자단체, 영양사·조리사 등을 대상으로 염전 팸투어 실시

3-3. 천일염의 국내외 소비시장 확대 및 새로운 시장 창출

- 천일염의 고부가가치 증대를 위한 다양한 상품 및 기능성 소금 개발로 국내·외 소금시장 수요 창출

☞ (고부가 상품화 사례) 키토산 천일염, 3년 묵은 천일염, 친환경 토판염 등

- 국내외 마케팅·홍보 및 공동브랜드 관리 강화

☞ 천일염 생산·수출업체들로 '천일염 수출 협의회'를 구성('12), 공동마케팅 강화

3-3. 천일염과 타 산업과의 융합 확대를 통한 신시장 창출

- 미용·화장·의약품 등에 사용할 수 있는 천일염 소재 개발 등을 통해 천일염의 타 분야 활용 촉진

☞ (예시) 천일염 미네랄 활용 건강스프츠음료, 혈압·당뇨를 고려한 소금 피부이용효과 소금 등

- 염전과 소금을 관광산업(생태관광), 발효식품과 연계

☞ (예시) 염전 eco-tourism, 천일염 therapy, 세계 유명 발효식품에 천일염 사용 등