

영농 사례 발표



죽산표고 영농조합법인

충남 부여군 부여읍 신정리 195번지
TEL : 041)834-6986 / FAX : 041)837-6986
Homepage:<http://www.jsmushroom.com>

1. 목 차

- 1) 죽산표고영농조합 개요
- 2) 사업목표
- 3) 표고 톱밥 재배 개요
- 4) 시장환경 및 전망
- 5) 마케팅 전략
- 6) 수출 진행 사례

1. 죽산표고 영농조합 개요

개요

- 상 호 : 죽산표고영농조합법인
- 설립일 : 2005년 4월 19일
- 상 품 : 표고버섯
- 사업장 : 충청남도 부여군 부여읍 신정리 195번지



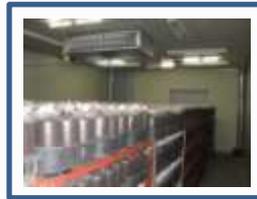
재배 공정



배지혼합



배지입봉



군사접종



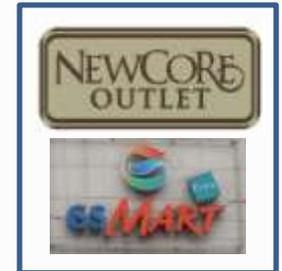
배 양



재 배



상품포장



2. 사업목표

- 국내 최대규모의 표고버섯 생산 및 유통
- 버섯의 가공 및 수출
- 매출 50억 순이익 20억 달성

2015
안정기

- 표고버섯 생산 및 톱밥배지 판매
- 매출상승에 따른 시설 및 인력 충원
- 매출 40억 순이익 15억 달성

2013
성장기

2012
도약기

- 표고버섯 생산기술 및 경영노하우 습득
- 표고버섯 생산에 따른 온,오프라인 마케팅실시
- 사업확장에 필요한 인력 및 재정확보
- 매출 30억 당기 순이익 10억 달성

3. 톱밥 표고버섯 개요

- 1) 표고버섯의 유래
- 2) 표고버섯의 효능
- 3) 표고버섯의 성분
- 4) 톱밥 표고 재배
- 5) 톱밥배지의 장점
- 6) 톱밥배지 재배 과정

3-1 표고버섯의 유래

표고는 불로장수의 영약으로 동양인들에게 오래 전부터 귀하게 애용되고 있는 **버섯**이며 중국요리를 비롯하여 한국, 일본요리에 널리 사용되고 있다. - 백과사전 중에서 -



우리나라, 중국, 일본에서 생산되는 동양특산물로서 약 270년 전 일본에서 인공재배하기 시작하였다. 우리나라의 표고재배는 제주도 한라산을 중심으로 발전되어 근래에는 충청도 부여, 청양지역에 주산지를 이루고 있다. 이 **버섯**은 사물기생균(死物寄生菌)으로 참나무류에 기생하는 목재 부유균(wood rotting fungi)인데 인공재배를 많이 하고 있다.

표고는 예로부터 향심, 마고, 참나무 버섯 등 여러가지 이름으로 불리어 왔다. 중국에서는 상구, 일본에서는 시이타케라고 불리고 있으며 영어로는 **Oak mushroom** 또는 black forest mushroom 이라고 부른다.

표고는 봄, 여름, 가을에 걸쳐 참나무류나 서어나무, 밤나무 등 활엽수의 죽은 나무나 죽은 가지에서 발생하며 예로부터 맛이 뛰어나 송이 및 능이와 더불어 우리 나라의 3대 주요 식용 버섯으로 취급하고 있다.

3-2 표고버섯의 효능

1. 항암효과

항암, 항종양 다당체 물질인 **렌티난(lentinan)**이 함유되어 있어 암치료에 도움을 주어, 현재 면역력 증가 및 암세포의 증식을 억제하는 의약품으로 개발되어 있다.

2. 고혈압 예방효과

표고에는 **에리타데닌(eritadenine)**이라는 성분이 있어 혈액중의 콜레스테롤을 제거하고 또한 혈압을 낮추는 작용을 하므로 고혈압 예방효과가 있다. 에리타데닌은 마른 버섯을 물에 우려낼 때 녹아 나오므로 조리 등에 사용하는 것이 좋다.

3. 비타민 D,B1,B2 다량함유

표고에는 **비타민 B1, B2가 채소보다 두배** 이상 높으며 채소에는 없는 비타민 D의 효과가 있는 에르고스테롤이 많이 함유되어 뼈를 튼튼하게 해주고 칼슘과 인의 흡수를 촉진시켜 준다. 따라서 여성들에게 주로 나타나는 골다공증의 예방에는 칼슘섭취와 함께 표고버섯을 필히 먹어야 한다.

4. 성인병 예방효과

표고는 저 칼로리 식품으로 **식이섬유가 다량 함유되어 위와 소장의 기능을 원활히 하여 비만, 당뇨, 심장병 등의 성인병과 변비 등의 예방효과가 있다.** 또한 표고버섯은 독을 없애고 기를 도와 허기를 느끼지 않게 하며, 피를 잘 통하게 함으로 풍의 치료효과가 있고, 여성의 냉증과 미용에 좋은 것은 물론, 뼈를 튼튼하게 해주는 효과가 있다.

3-3 표고버섯의 성분 과 기능

표고버섯의 성분비 (%)

구분	수분	총신수	단백질	지방	탄수화물	섬유질	무기질	유기질	아루가리가	인산	석회	철
생표고	70.37	1.213	7.58	0.95	11.42	2.47	3.42	1.50	14.1	0.8	0.3	0.019
건표고	17.20	2.48	15.50	1.45	64.00	1.20	5.22	2.25	14.0	0.85	0	0.023

참나무류에만 나는 표고버섯에는 16가지의 아미노산(그 중 7가지는 필수아미노산)과 여러가지 불포화지방산, 비타민 등 혈액 속의 기름기를 제거하는 성분이 들어 있다. 질이 유순하고 맛과 향이 좋은 표고버섯은 예로부터 불로장생의 식품으로 귀하게 여겨왔으며 민간요법으로 **혈압을 낮추고 음식을 잘 소화시키며 피 속에 기름 성분을 낮추는 것 외에도 항암, 항 바이러스 등 면역을 높이고 각종 성인병 예방에 다양한 효과를 낸다.**

버섯에 들어있는 섬유소는 위장의 연동운동을 촉진시키고 변비를 막으며 장관의 콜레스테롤 흡수를 줄이는 작용을 한다. 또한, **표고버섯에 들어있는 "푸린"을 비롯한 핵산물질은 지방을 분해시키고 고혈압, 동맥경화에 걸린 환자가 매일 먹으면 혈지 하강 작용이 뚜렷이 나타난다고 밝혀졌다.**

3-4 톱밥배지 표고버섯

톱밥배지 표고버섯



표고버섯은 주로 동아시아 지역을 중심으로 생산과 소비가 이루어지며, 주요 생산국은 중국, 일본, 한국, 대만 등이며 이들을 포함하여 홍콩, 싱가포르, 말레이시아 등 화교권 국가들에서 대부분의 소비가 이루어지고 있으며 최근 들어 미국과 유럽에서도 무공해 웰빙 식품으로 소비가 꾸준히 늘어나고 있는 추세임.

표고버섯의 세계적인 추세는 자원절약, 노동력부족 해소 및 생산성 향상 등을 위하여 원목재배에서 톱밥재배로 전환하고 있으며 우리나라도 빠른 속도로 원목재배에서 톱밥재배로 전환하고 있는 상황임.

국가별 톱밥재배 비율

중국, 대만 90%, 일본 75%, 한국 15%

3-5 톱밥재배의 장점

1. 원목재배보다 자원이 적게 소요 (자원 절약형)

원목재배는 일정 두께의 참나무원목만을 사용할 수 있으나 톱밥재배는 참나무 가지 및 다른 활엽수도 사용 가능

2. 배지무게가 가벼워 고령자 및 부녀자도 취급가능 (노동 절약형)

원목재배는 원목이동 등에 많은 노동력이 필요하나 톱밥재배는 인력이 적게 소요. 원목 10KG/1본, 톱밥 배지 1.5KG/1봉

3. 좁은 공간 내에서 대량재배 가능 (공간 절약형)

원목재배는 평면 재배 방식이므로 넓은 면적이 필요하나 톱밥재배는 적층 재배 방식으로 재배면적에 구애 받지 않음.

4. 재배기간이 짧아 자본회수에 용이 (단기 재배형)

원목재배는 자본회수에 장기간(2~4년)소요되나 톱밥재배는 단기간(6~8개월)만에 자본 회수가 가능

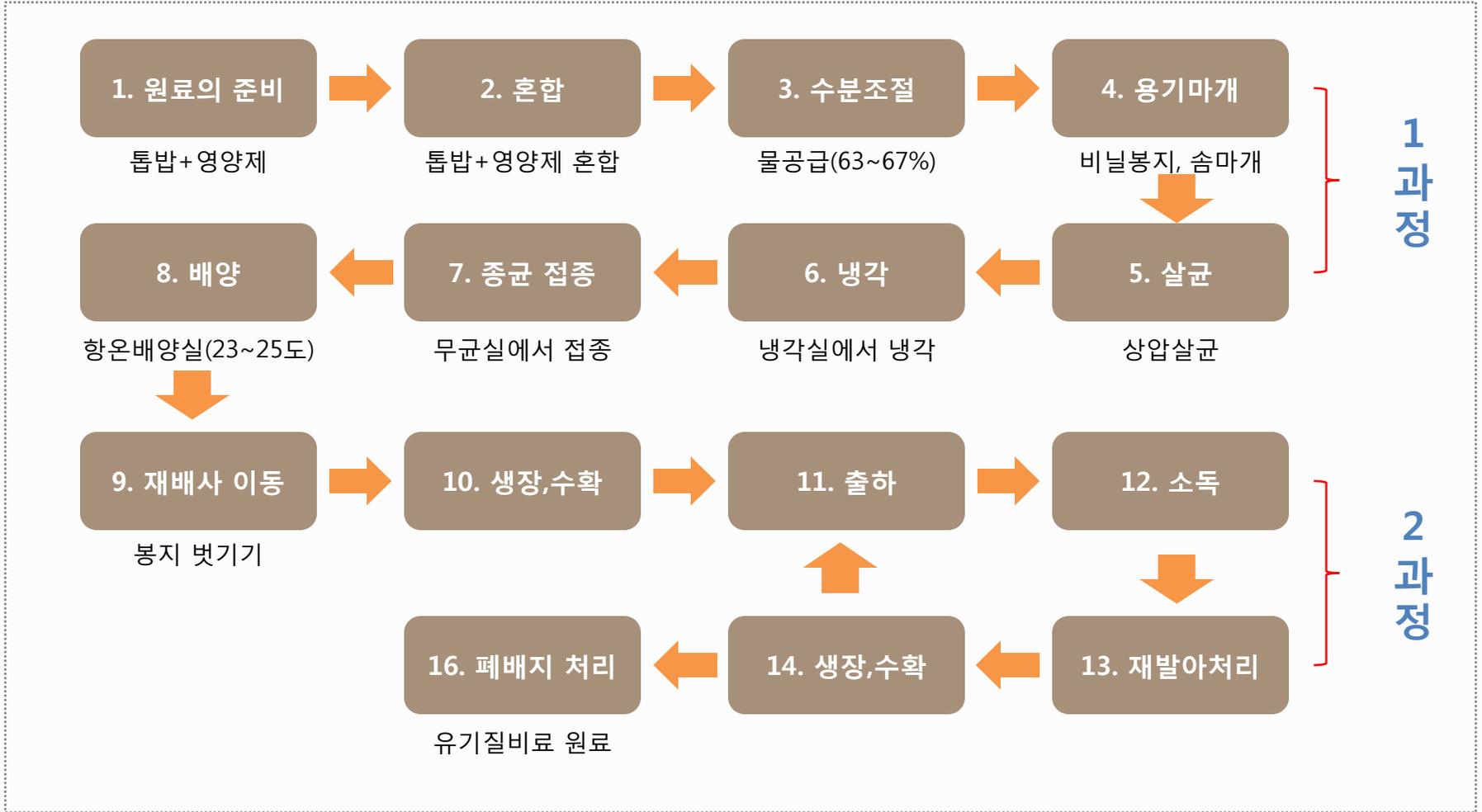
5. 계획적인 생산, 출하조절이 가능 (계획 출하형)

원목재배는 기후에 따라 작황의 차이가 많으므로 계획적인 출하조절이 어려우나 톱밥재배는 가온, 가습이 가능한 생산시설을 이용하므로 계획적 생산이 가능

6. 폐배지 등 폐자원의 효율적 활용이 가능 (자원 재활용형)

표고재배 후 남겨진 폐배지는 유기질 비료의 원료등으로 재활용 됨으로 생산비의 절감효과와 환경보전효과를 가져옴

3-6 표고 톱밥재배 과정



4. 시장환경 및 전망

- 1) 시장환경 및 전망
- 2) 버섯배지 동향

4-1 시장환경 및 전망

- 우리나라 버섯산업은 현재 1조원의 산업적 가치를 지닌 작목으로써 내수와 수출을 통하여 현재는 물론, 우리나라 농식품 산업에 녹색성장 신성장 동력 작목으로 크게 기대가 되고 있으며 규모화 되고 자동화된 대량생산체계로 급전환하고 있음.
- 버섯은 농산버섯과 임산버섯으로 구분함. 농산버섯은 주로 농부산물을 배지로 용하여 재배하는 버섯으로 느타리, 양송이, 새송이, 팽이버섯등 임. 임산버섯은 산림에서 채취하는 자연산 버섯과 원목과 톱밥을 배지로 이용하는 버섯을 말하며 송이, 표고, 목이, 싸리등 임.
- 농산버섯과 임산버섯 모두 생산량이1991~2005년까지 2배이상 생산이 증가 하였음. 농산버섯 생산은 같은 기간에 6만2천톤에서 16만3천톤으로 2.6배가 증가 하였고, 임산버섯 생산은 1만3천톤에서 4만1천톤으로 3배 증가하였음.
- 버섯 톱밥재배는 원목재배에 비하여 ①활엽수자원을 거의 100% 이용 할 수 있으며, ②재배기간이 대단히 짧아 자금회전이 빠르고, ③재배과정의 많은 부분이 기계화 할 수 있고, ④톱밥재료에 대한 버섯 수확량도 2~3배에 달하여 원목재배의 단점을 보완할 수 있는 장점을 갖고 있다.
- 앞서서와 같이 앞으로 톱밥의 수요는 꾸준히 상승할 것으로 보이나 시장환경은 펄릿공장 및 연료시장의 확대로 인해 농가에서는 원목 및 톱밥구하기가 더욱더 어려워 질 것으로 판단되며, 원료의 수급 및 제품생산이 용이한 신영버섯연구소는 사업의 기회가 크다고 사료됨.

4-1 시장환경 및 전망

- 국내 표고버섯 총 생산량에서 톱밥재배가 차지하는 비율은 2007년 5%미만, 2008년 10%미만이었으나, 현재는 12~15%수준이다. 국가별 톱밥재배 비율은 중국, 대만 90%, 일본 75% 수준이다.
- 톱밥배지 재배방식은 균상재배 방식의 일종으로 참나무의 가지 및 활엽수종을 이용한 톱밥을 사용할 수 있으며 원목재배에 비해 자원이 절약된다. 또한 관리방법도 쉬워 노령화 문제를 해결 할 수 있으며 재배 기간도 짧아 자본 회수가 용이하다. 이 때문에 한국의 표고버섯 재배방식은 톱밥배지 재배로 급격히 전환되고 있는 시점에 있다.
- 표고자목 가격, 인건비 등의 상승으로 톱밥배지로의 전환을 계획하는 임가가 늘어날 것으로 보이며 톱밥배지 공급센터의 2011년 공급물량 대부분이 예약됨으로써 톱밥배지 확산은 지속될 것으로 예상된다.
- 표고버섯의 1인당 소비량(생표고 환산 기준)은 2004년 1.08kg에서 2008년 1.17kg, 2010년에는 3.5kg 로 꾸준히 증가세를 보이고 있다. 제품별로는 생표고 532g, 건표고621g, 조제표고 16g으로 나타났으며 최근 5년간 생표고 (연평균 8.0%증가) 및 건표고 연평균(2.0%증가)소비량은 소폭 증가한 반면, 조제표고는 (18.1% 증가)의 소비량은 크게 증가한 것으로 나타났다.

5. 마케팅 전략

건강과 유익함을 주는 표고버섯 보급 사업



6. 수출 진행 사례

2011년 6월 미국시장진출

- 수출량 : 19톤(ton)
- 금 액 : 2억3천만원

독일,프랑스등 유럽지역진출

- 산림청,at등과 협조
- 마켓테스트 실시
- 현지반응 양호

- 2012년말 기준 약40톤 수출 예상(미국시장)
- 유럽지역 바이어 확보

지속적인 새로운 시장 발굴을 통한 수출 확대

지역

부여 굿뜨레 표고버섯, 미국에 첫 수출

최종수령 2011.07.01 13:17 기사입력 2011.07.01 07:36

기사보기

덧글보기 (0)

죽산표고 영농조합법인 생산 생표고 1200kg...지난달 30일 부산항 서 선적, LA로



국내 처음 미국으로 수출된 부여 굿뜨레 표고버섯 상자 앞에 직원들이 기념사진을 찍고 있다.

감사합니다.



죽산표고 영농조합법인

충남 부여군 부여읍 신정리 195번지
TEL : 041)834-6986 / FAX : 041)837-6986
Homepage:<http://www.jsmushroom.com>