도민과 함께! 미래를 만드는 제주

오늘의 주요 언론보도

- 2026년 11월 16일 -



제주특별자치도
농 업 기 술 원

주요 기사내용		해당부서	보도매체
○	제주감귤박람회, 19일 막 오른다-3면	기술지원조정과	제주일보
○	직접 따 맛보는 감귤…19~23일 수확 체험-3면	서귀포농업기술센터	제민일보
○	제주 감귤 '따는 재미, 맛보는 기쁨' … 19~23일 수확 체험-5면	서귀포농업기술센터	삼다일보
○	동부농업기술센터, 농업재해 대응 우수상-6면	동부농업기술센터	제민일보
○	동부농업기술센터 현장 교육-13면	동부농업기술센터	제민일보
○	[기고] 제주농업, 디지털 전환을 넘어 인공지능 전환으로-14면(김태영)	농업디지털센터	제주매일
○	2026제주감귤박람회 개최-9면	기술지원조정과	제주일보
○	제주마늘 통합브랜드 '제주마왕' 출시 1주년…김장철 대규모 판촉-6면	-	삼다일보
○	수확철 감귤 절도 막는다-4면	-	제주매일
○	주요 채소류 경작신고 접수-15면	-	제주매일
○	잦은 비 날씨에 감귤농가 울상-15면	-	한라일보
○	감귤은 잘 썩는 과일일까? 그렇지 않다-15면	-	한라일보

(제주일보: 2026년 11월 16일)

○ 제주감귤박람회, 19일 막 오른다-3면

제주감귤박람회, 19일 막 오른다

서귀포농기센터서 25일까지…우수감귤 전시·체험 프로그램 등

제주특별자치도가 주최하고 (사)제주국제감귤박람회조직위원회(위원장 고문삼)가 주관하는 '2026 제주감귤박람회'가 오는 19일부터 25일까지 서귀포농업기술센터 제주농업생태원 일원에서 열린다.

'감귤을 품은 제주! 미래를 여는 감귤!'을 주제로 열리는 이번 박람회는 거리 퍼레이드를 시작으로 7일간의 일정에 들어간다.

행사장에는 감귤산업관을 비롯해 우수감귤 전시관, 농기계·농자재 전시관, 농식품 홍보관, 감귤 직거래 판매장, 제주 농특산물 판매관 등이 마련된다.

대한민국 감귤관에서는 국내 육성 품종 200여 점과 감귤 품평회 수상작 등을 전시해 제주 감귤의 우수성과 품종 다양성이 소개된다.

감귤 재배농가를 위한 전문교육과 세미나도 준비된다. 기후변화에 따른 레드향 열과 관리와 신품종 만감류 재배기술, 스마트과원 조성기술, 탄소중립 실천을 위한 온실가스 감축 방안 등을 다룬다.

국내 유통기업 및 바이어와의 상담회와 비즈니스 매칭을 통해 농가의 판로 확대도 지원된다. 이와 함께 감귤 가공식품 전시와 온라인 유통, 라이브커머스 등 변화하는 소비환경에 대응한 마케팅 전략도 추진된다.

관람객을 위한 체험·참여 프로그램도 다채롭게 운영된다. 감귤 수확 체험과 감귤디저트 대회, 어린이 감귤 사생대회, 귤빛가요제, 감귤장 만들기, 과자 키트 체험 등이 진행된다.

이 밖에도 감귤 캐릭터 포토존과 문화예술 공연, 버스킹 등 가족 단위 관람객을 위한 프로그램도 선보인다.

제주국제감귤박람회조직위원회는 올해 박람회에 약 6만 5000명이 방문할 것으로 예상하고 있다. 이를 통해 감귤 소비 촉진과 농가 소득 증대는 물론 지역경제 활성화에도 기여할 것으로 기대하고 있다.

11. 16.
제주일보 3

(제민일보: 2026년 11월 16일)

○ 직접 따 맛보는 감귤…19~23일 수확 체험-3면

직접 따 맛보는 감귤…19~23일 수확 체험

제주농업생태원 감귤원서 접수

제주 감귤을 직접 따고 맛보며 수확의 즐거움을 느낄 수 있는 체험행사가 오는 19일부터 23일까지 열린다.

제주도 농업기술원 서귀포농업기술센터는 제주농업생태원 내 노지감귤원에서 감귤따기 체험행사를 운영한다고 15일 밝혔다.

서귀포농업기술센터는 감귤 주산지의 특성을 살려 매년 수확 체험프로그램을 운영하고 있으며 연평균 약 2000명이 참여한다.

체험은 현장 접수로 진행되며 체험료는 1인당 5000원이다. 미취학 아동은 무료로 참여할 수 있다.

참가자에게는 수확 가위와 1kg들이 수확 봉투가 제공되며 현장 안내 요원이 감귤 수확 방법과 잘 익은 감귤을 고르는 요령 등을 안내한다.

체험행사에서 수확한 감귤은 현장에서 자유롭게 시식할 수 있으며 제공된 봉투에 담아 가져갈 수도 있다.

11. 16.
제민일보 3

(삼다일보: 2026년 11월 16일)

○ 제주 감귤 ‘따는 재미, 맛보는 기쁨’ …19~23일 수확 체험-5면

제주 감귤 ‘따는 재미, 맛보는 기쁨’…19~23일 수확 체험

제주특별자치도 농업기술원 서귀포농업기술센터(소장 현광철)는 오는 19일부터 23일까지 제주농업생태원 내 노지감귤원에서 감귤 따기 체험행사를 운영한다고 15일 밝혔다.

체험료는 1인당 5000원으로 현장 접수하고 미취학 아동은 무료로 참여할 수 있다.

참가자에게는 수확가위와 1㎏용 수확봉투가 제공되고 현장 안내요원이 감귤 수확 방법과 잘 익은 감귤을 고르는 요령 등을 안내한다.

수확한 감귤은 제공된 봉투에 담아 가져갈 수 있고 현장에서 자유롭게 시식할 수도 있다.

행사 기간에는 ‘2026년 감귤박람회’도 열려 방문객들이 박람회의 다양한 볼거리와 먹거리를 함께 즐길 수 있다.

이정민 기자
73jmlee@samdailbo.com

11. 16.
삼다일보 5

(제민일보: 2026년 11월 16일)

○ 동부농업기술센터, 농업재해 대응 우수상-6면

동부농업기술센터, 농업재해 대응 우수상



동부농업기술센터가 지난 8월 당근 파종기에 발생한 가뭄에 대응해 농업용수를 공급하고 있는 모습. 제주도 제공

제주도 농업기술원 동부농업기술센터는 농촌진흥청이 주관한 '2026년 병해충·기상재해 대응 우수사례 경진대회'에서 농업재해 대응 분야 우수상을 수상했다고 15일 밝혔다.

이번 경진대회는 전국 농업기술센터의 병해충과 기상재해 대응 우수사례를 발굴하고 성과를 공유하기 위해 마련됐다.

동부농업기술센터는 올해 기상재해 상시 대응체계를 구축하고 지역과 작목별 특성을 고려한 농작물 피해 예방과 현장 기술지원에 힘써 온 점이 높이 평가받아 수상의 영예를 안았다.

특히 지난 8월 당근 파종기에 발생한 가뭄에 대응해 농업용수 공급과 발아·생육 관리 지원에 집중한 점도 높은 평가를 받았다.

당시 동부농업기술센터는 관계기관·농업인단체와 협력해 8곳에 10t 용량의 공용물백 16개를 설치하고 급수차를 이용해 농업용수를 공급했다.

또 파종시기 조절과 적정 관수 등에 대한 기술지도를 실시하고 1만 6500㎡ 규모의 농경지에서 수분보습제 활용 실증 및 당근의 안정적인 발아와 생육을 지원했다. 김○○ 기자

11. 16.
제민일보 6

(제민일보: 2026년 11월 16일)

○ 동부농업기술센터 현장교육-13면



동부농업기술센터 현장교육

동부농업기술센터(소장 김수미)는 12일 지역내 농업인 20여명을 대상으로 '스마트농업 현장맞춤형 역량강화 현장교육'을 추진했다.

이번 교육은 도내 스마트농업 우수사례 공유와 농업인의 현장 활용 역량 강화를 위해 마련됐으며 현장별 운영사례를 청취하고 스마트농업 기술의 활용 사례를 살펴봤다.

11. 16.
제민일보 13

(제주매일: 2026년 11월 16일)

○ [기고] 제주농업, 디지털 전환을 넘어 인공지능 전환으로-14면

[기고] 제주농업, 디지털 전환을 넘어 인공지능 전환으로

농업기술원 농업디지털센터
지방농촌지도사



김 태 영

지금까지 농업 현장의 지식과 기록 중 상당 부분은 개인의 경험이나 수기 기록에 의해 축적되고 전달되어 왔다.

그렇기에 기후변화로 인한 생산 불안, 농업인구의 고령화와 인력 감소로 인한 생산성 저하 등 급격한 환경 변화에 대응하기에 한계가 있었다. 이것이 경험에 의존하던 농업에서 데이터 기반 농업으로의 변화가 필요한 이유이다.

제주도농업기술원에서는 이러한 문제에 대응하기 위해 제주농업의 디지털 전환(DX)을 추진하고 있다. 기상 · 생육 · 병해충 · 토양 · 농업경영 정보 등 약 40종의 데이터를 수집 · 연계해 활용 가능한 정보로 제공하고 이를 제주DA 앱을 통해 농업 현장과 연결하고 있다.

농업인은 자신의 농지를 기준으로 기상과 병해충 정보, 농산물 가격, 맞춤형 보조금, 영농일지 등을 확인하며 보다 체계적인 영농 활동을 할 수 있다.

이제 제주농업은 디지털 전환(DX)을 넘어 인공지능 전환(AX)으로 나아가고 있다.

수집된 데이터들과 AI기술을 활용해 병해충을 예찰하고 발생 위험을 예측한다.

또한 농업경영 정보를 분석해 농업인의 영농 의사결정을 지원한다. 앞으로는 농업인이 직접 정보를 찾아 분석하는 방식에서 벗어나 AI가 농지별 상황을 분석해 필요한 정보를 먼저 알려주는 체계로 전환하고 있다.

그러나 발전된 기술을 도입하는 것만으로 변화가 완성되는 것은 아니다. 제주농업의 변화를 위해 가장 중요한 것은 농업인과 농업단체, 행정기관 등 산업의 주체들이 기존 방식의 한계를 인식하고 변화의 필요성에 공감하는 것이다.

그렇게 쌓인 농업 현장의 무수히 많은 데이터에 AI라는 도구를 이용할 때 비로소 디지털전환(DX)과 인공지능 전환(AX)이 완성될 것이다.

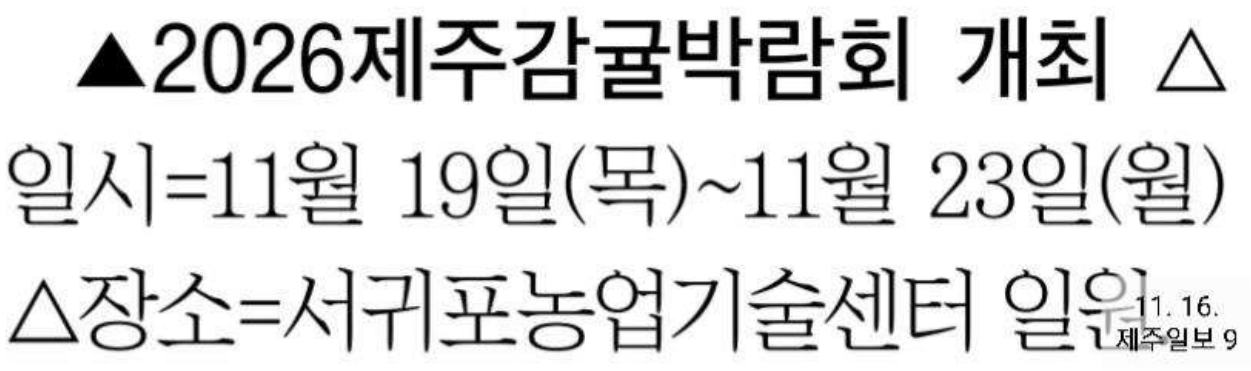
제주농업의 DX가 데이터를 연결하고 활용하는 기반을 마련하는 과정이라면 AX는 그 기반 위에서 예측과 분석을 통해 현장의 문제를 해결하는 과정이다.

제주도농업기술원은 제주DA를 농업인의 디지털 비서로 발전시켜 농업인이 체감하는 변화를 만들어 갈 것이다. 경험이 데이터가 되고 데이터가 지식이 되며 AI가 다시 농업인의 힘이 되는 농업, 제주농업은 이제 DX를 넘어 AX로 나아간다.

11. 16.
제주매일 14

(제주일보: 2026년 11월 16일)

○ 2026제주감귤박람회 개최-9면



▲2026제주감귤박람회 개최 △

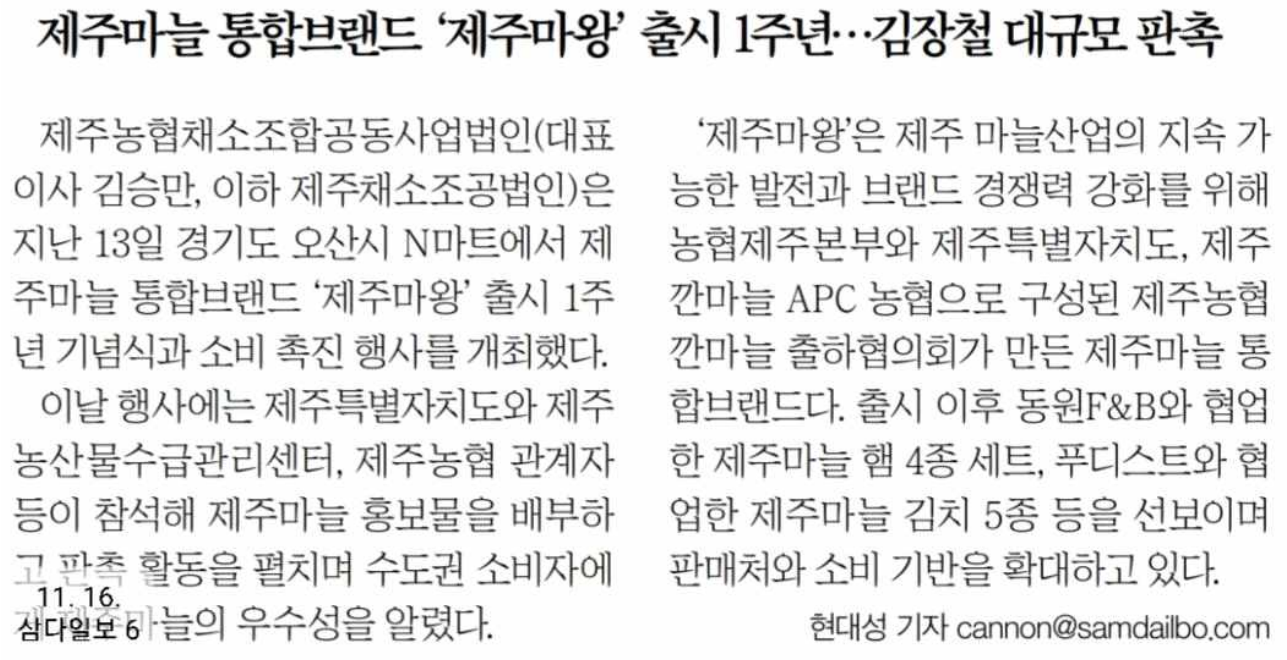
일시=11월 19일(목)~11월 23일(월)

△장소=서귀포농업기술센터 일원

11. 16.
제주일보 9

(삼다일보: 2026년 11월 16일)

○ 제주마늘 통합브랜드 '제주마왕' 출시 1주년…김장철 대규모 판촉-6면



제주마늘 통합브랜드 '제주마왕' 출시 1주년…김장철 대규모 판촉

제주농협채소조합공동사업법인(대표이사 김승만, 이하 제주채소조공법인)은 지난 13일 경기도 오산시 N마트에서 제주마늘 통합브랜드 '제주마왕' 출시 1주년 기념식과 소비 촉진 행사를 개최했다.

이날 행사에는 제주특별자치도와 제주농산물수급관리센터, 제주농협 관계자 등이 참석해 제주마늘 홍보물을 배부하고 판촉 활동을 펼치며 수도권 소비자에게 제주마늘의 우수성을 알렸다.

'제주마왕'은 제주 마늘산업의 지속 가능한 발전과 브랜드 경쟁력 강화를 위해 농협제주본부와 제주특별자치도, 제주깐마늘 APC 농협으로 구성된 제주농협깐마늘 출하협의회가 만든 제주마늘 통합브랜드다. 출시 이후 동원F&B와 협업한 제주마늘 햄 4종 세트, 푸디스트와 협업한 제주마늘 김치 5종 등을 선보이며 판매처와 소비 기반을 확대하고 있다.

현대성 기자 cannon@samdailbo.com

11. 16.
삼다일보 6

(제주매일: 2026년 11월 16일)

○ 수확철 감귤 절도 막는다-4면

수확철 감귤 절도 막는다 제주경찰, 야간 드론 순찰

제주경찰이 감귤 수확철을 맞아 농산물 절도 예방에 나선다. 주요 재배지와 보관창고 순찰을 강화하고 야간에는 드론을 투입한다.

제주경찰청은 '감귤 등 농산물 절도 예방 계획'을 수립해 내년 2월 말까지 집중 추진한다고 15일 밝혔다.

경찰은 도내 주요 감귤 재배지와 선과장, 농산물 보관창고 등 범죄 취약지를 중심으로 예방활동을 강화한다.

경찰서 범죄예방진단팀은 농산물 보관창고와 절도 다발지역을 찾아 CCTV 설치 여부와 출입문 잠금장치 등을 점검하고 보안을 점검한다. 점검 과정에서 확인한 취약 장소는 관할 지구대·파출소와 공유해 순찰 경로에 반영하고 경광등을 켜고 순찰한다.

자율방범대와 지역 이장단 등과 연락망을 구축하고 야간 합동순찰도 진행한다. 광역예방순찰대 드론팀은 일몰 이후 농경지 일대를 순찰할 계획이다.

농협 제주지역본부와 협력해 조합원에게 농산물 절도 예방수칙을 문자로 안내하고 도 안전정책과에는 CCTV 집중 관제를 요청한다. 절도 신고가 접수되면 형사와 지역경찰 등 가용 인력을 총동원해 신속히 추적한다. 장물 유통경로까지 수사해 피해 회복에 주력할 방침이다.

탄력순찰이 필요한 농가는 관할 지구대·파출소에 전화하거나 방문해 요청할 수 있다. **조성현 기자**

11. 16.
제주매일 4

(제주매일: 2026년 11월 16일)

○ 주요 채소류 경작신고 접수-15면

주요 채소류 경작신고 접수 월동무·양배추 등 12개 품목

제주시가 2026~2027년산 주요 채소류 12개 품목의 경작신고를 접수한다.

대상은 월동무, 양배추, 당근, 마늘, 양파, 브로콜리, 쪽파, 콜라비, 비트, 월동배추, 적채, 방울다다기양배추 등 12개 품목을 재배하는 농업인 또는 농업법인이다.

농지 소재지와 품목, 재배면적, 유통계획 등을 신고서에 작성해 이달 23일까지 농가 주소지 읍면동 또는 리사무소에 제출하면 된다.

경작신고제는 2012년 시작돼 2021년부터 12개 품목으로 확대 시행됐다. 올해부터는 기존 재배면적 신고제를 경작 신고제로 개편해 재배정보뿐 아니라 유통계획까지 통합 관리하고 체계적인 수급관리 기반을 마련할 계획이다.

미신고 농가에 대해서는 원예수급 안정사업 지원 배제와 보조사업 차등 지원 등이 검토된다. **송정은 기자**

11. 16.
제주매일 15

(한라일보: 2026년 11월 16일)

○ 잦은 비 날씨에 감귤농가 울상-15면

잦은 비 날씨에 감귤농가 울상

수부증 늘고 수확 차질

○…제주 감귤이 본격적인 수확철을 맞았지만 최근 비가 내리는 날이 잦아 감귤이 나무에서 달린 상태로 썩는 수부증 발생이 늘고, 감귤 수확도 미뤄지면서 농가들마다 울상.

11월 들어 15일까지 강수량의 차이는 있지만 제주시와 서귀포시 지역에는 각각 9일, 8일 동안 비가 내리면서 농가들마다 감귤 수확 작업에 애를 먹는 상황인데, 오는 17~20일에도 또 비날씨가 예보된 상황.

서귀포시 지역의 한 감귤재배 농가는 "한창 감귤을 수확할 시기인데 비가 자주 내려 계획했던 대로 수확 작업을 하지 못하고 있고, 비가 그쳐도 상품성 저하 우려로 어느 정도 마를 때까지는 수확을 할 수 없는 상황"이라며 답답함을 토로. 문미숙기자

11. 16.
한라일보 15

(한라일보: 2026년 11월 16일)

○ 감귤은 잘 썩는 과일일까? 그렇지 않다-15면



현 해 남
제주대 명예교수

감귤은 잘 썩는 과일일까? 그렇지 않다

감귤은 잘 썩는다고 생각한다. 감귤 스스로는 잘 썩지 않는다. 주인이 감귤을 썩게 만들 뿐이다. 왜 썩는지 알면 소비자에게 실망을 주는 감귤 부패는 많이 줄일 수 있다.

감귤 저장은 필자의 전공이 아니다. 2008년부터 6년간 감귤수출연구사업단장으로 매년 2천 톤을 영국에 수출하면서 유영봉 제주대 명예교수, 김종석 전 위미조합장, 여러 참여 연구원 교수들이 노력했던 내용을 정리했다.

11.16. 한라일보 15

영국까지 도착하려면 적 40일간 배로 이동해야 한다. 해결해야 할 가장 큰 문제가 부패를 줄이는 것이었다.

처음 시범 수출한 감귤은 10kg 한 상자(약 150개) 중에 70알 이상이 썩었다. 노력 끝에 얻은 결과는 2~3개 밖에 썩지 않았다. 부패 문제를 해결 위해 영국 수입담당자가 제주를 방문했다. 제주 감귤 재배, 수확 과정을 보고 깜짝 놀랐다.

첫 번째 놀란 것은 다닥다닥 붙어 있는 감귤원이었다. 저렇게 좁은 틈 사이로 어떻게 들어가서 농사를 짓는지 의아해했다.

감귤원 바닥에 풀이 없는 것을 보고도 놀랬다. 수많은 감귤 수출국가를 방문했는데, 처음 본다면서 사진도 찍었다. 모든 나라 감귤재배는 초생재배를 한다. 감귤나무가 수분, 양분을 빨아들이는 힘이 잡초보다 2~3배 강하기 때문이다. 창피해서 거짓말을 했다. 제주는 밭에 뱀이 많아서 제초제를 사용할 수밖에 없다고 했다.

이슬이 맺혔을 때 수확하는 것을 보고 손사래를 쳤다. 감귤은 나무에 달렸을 때는 열매에 묻은 물속의 곰팡이 부패균이 열매로 침투하지 못한다. 그러나 물이 묻어 있는 상태에서 수확하면 물속의 병균들이 열매로 침투해 감귤을 부패하게 만든다.

날카로운 수확가위로 열매에 상처를 입히는 것이 부패의 가장 큰 원인이라고 지적했다. 상처가 나든 말든 하루에 500~600kg을 수확하는 것을 보고 스페인 수확가위를 소개하고 문제점을 설명해 줬다.

수확한 열매를 컨테이너에 탕탕 떨어뜨리는 것을 보고 깜짝 놀랐다. 감귤 껍질과 알맹이 사이에 충격을 가해 절대 오래 저장하지 못한다고 지적했다. 선과기를 보고는 더 깜짝 놀랐다. 배출구와 상자 사이의 간격이 너무 높아 부패의 원인이라고 지적했다. 그래서 농협 선과장을 모두 체크한 후에 간격이 가장 짧은 위미농협 선과장에서 선과 했다.

한 상자에 70알이 썩었던 부패를 2~3개로 줄인 것은 어려운 듯 보여도 쉬운 일이었다.

열매에 이슬이 마른 후에 수확했다. 충격을 줄이기 위해 천 수확주머니에 수확한 후에 조심스럽게 컨테이너로 옮겼다. 적게 수확하더라도 수확가위로 생기는 열매의 상처를 최대한 줄였다. 배출구와 상자 간격이 짧은 위미농협 선과장에서 선과 했다.

감귤 껍질에는 부패균을 막는 리모넨 등이 있다. 다른 과일에는 없다. 감귤은 스스로 잘 썩지 않는다. 주인만 노력하면 감귤 부패는 많이 줄일 수 있을 것이다.