

|                                                                                                                                               |          |                             |   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|---|----------|
|  <div>제주특별자치도<br/>Jeju Special Self-Governing Province</div> | 보도자료     | 2026. 8. 17.(월) 0시 이후 보도 가능 |   |          |
| 농업기술원                                                                                                                                         | 미래농업육성과장 | 양석철                         | ☎ | 760-7300 |
|                                                                                                                                               | 업무담당자    | 김순영                         | ☎ | 760-7322 |
|                                                                                                                                               | 홍보담당자    | 양지순                         | ☎ | 760-7514 |

## 제주 메밀, 조리법 개발부터 제품화까지…소비 확대 나선다

- 2028년까지 밀키트 등 제품 개발…부가가치 향상 기대 -

□ 제주특별자치도 농업기술원(원장 김태균)은 제주 메밀의 소비 확대와 부가가치 향상을 위해, 조리법과 밀키트·고압 가열 살균(레토르트) 식품 개발에 나선다.

○ 제주는 전국 메밀 재배면적의 87%를 차지하는 국내 최대 메밀 주산지다. 그러나 대부분 원곡이나 메밀가루 등 1차 가공 형태로 유통·소비되고 있어, 생산 규모에 비해 다양한 식품으로의 활용과 소비시장 확대에는 한계가 있었다.

\* 2024년 기준 제주도 메밀 재배면적 3,236ha(전국 3,721), 생산량 2,586톤(전국 3,114)

□ 농업기술원은 2023년부터 메밀의 활용도를 높이고 소비 기반을 넓히기 위한 연구개발을 추진해 왔다.

○ 그동안 △메밀 건면·커피 가공상품 2종 △소비 확대 및 관광 상품화를 위한 메밀 패키지 2종 △루틴 함량은 높이고 쓴맛을 줄인 메밀 증숙 분말 △체중 증가 억제 효과 등 기능성 구멍 △메밀 양조기술 개발 등의 성과를 거뒀다.

□ 이와 함께 메밀의 부가가치를 높이고 일상에서 보다 친숙하고 편리하게 즐길 수 있는 식품으로 확대하기 위해 조리법 개발부터 제품화까지 단계적으로(2026~2028년) 추진한다.

○ 총사업비 2억 원이 투입되는 이번 사업은 지난 4월 공모를 통해 선정된 농업회사법인 ‘남남제주’와 협업해 추진하며, 제주 음식문화와 메밀을 접목한 제품 개발에 중점을 둔다.

- 올해는 제주음식문화원과 제주음식연구회가 참여해 △다정한 조리법 △명인의 조리법 △우리집 조리법을 주제로 제주 메밀을 활용한 다양한 조리법을 개발한다.
- 개발된 조리법은 책자와 영상 10건으로 제작해 교육자료와 체험 프로그램에 활용하고, 도민과 관광객에게 메밀의 다양한 활용법을 알리는 홍보자료로 활용할 예정이다.
- 이어 2027년부터 2028년에는 개발된 조리법과 제주 향토음식을 바탕으로 밀키트 및 고압 가열 살균(레토르트) 식품을 개발해 소비자가 간편하게 즐길 수 있는 제품을 선보일 계획이다.
- 이와 함께 도민과 관광객을 대상으로 선호도와 만족도를 조사해 소비자 의견을 제품 개발에 반영하고, 시장성이 높은 품목은 상품화까지 연계할 방침이다.
- 농업기술원은 이번 사업을 통해 제주 메밀의 소비 형태를 원곡·가루 중심에서 밀키트·고압 가열 살균(레토르트) 식품 등으로 다양화하고, 제주 음식문화와 연계한 새로운 소비시장을 창출해 농가 소득 증대에 기여할 것으로 기대하고 있다.
- 김순영 농업연구사는 “제주 메밀은 지역의 음식문화와 연계해 다양한 식품으로 발전할 가능성이 크다” 며 “연구개발과 상품화를 지속적으로 연계해 메밀의 소비 기반을 넓히고 농가 소득 향상으로 이어질 수 있도록 노력하겠다” 고 말했다.