


|   |             |                                    |          |            |
|---|-------------|------------------------------------|----------|------------|
|  <b>제주특별자치도</b><br><small>Jeju Special Self-Governing Province</small> | <b>보도자료</b> | 2026. 5. 27.(수) <b>배포 즉시</b> 보도 가능 |          |            |
|   |             | <b>농업기술원</b>                       | 미래농업육성과장 | 양석철        |
|   |             | 업무담당자                              | 강다영      | ☎ 760-7323 |
|   |             | 홍보담당자                              | 양지순      | ☎ 760-7514 |

## 건강과 편의성을 담은 제주 메밀 간편식 개발 나선다

- 쓴맛 줄이고 기능성 높인 메밀 분말 활용...즉석죽 등 간편식 제품 개발 -

- 제주특별자치도 농업기술원(원장 김태균)은 건강 지향 및 간편식 중심으로 변화하는 소비 트렌드에 맞춰 제주산 메밀을 활용한 간편식 개발에 나선다.
  - 이번 연구는 제주 메밀의 소비 확대와 부가가치 향상을 목표로, 원물 소비 중심에서 벗어나 가공제품 개발을 통해 시장 경쟁력을 강화하는 데 목적이 있다.
- 농업기술원은 제품 개발 방향 설정을 위해 지난 4월 소비자 399명을 대상으로 온라인 설문조사를 실시하고, 식품 소비 트렌드와 메밀 가공제품 수요를 분석했다.
  - 조사 결과 최근 식품 구매 경향은 건강·편의 중심 소비가 52.9%로 가장 높았으며, 온라인·배달 구매가 20.6%로 뒤를 이어, ‘건강’ 과 ‘간편함’ 을 중요하게 고려하는 것으로 나타났다.
  - 메밀 가공제품의 개선 필요사항으로는 제품 다양화(42.4%)와 쓴맛 개선(20.8%) 요구가 높은 것으로 조사됐다.
- 이를 바탕으로 농업기술원은 지난해 자체 개발한 메밀 분말을 활용해 메밀 즉석죽과 가래떡 등 간편식 제품 개발에 본격 착수했다.
  - 메밀 가공소재 연구를 통해 개발된 메밀 분말은 쓴맛은 적고

항산화 성분인 루틴 함량이 높은 것이 특징이다. 또한 점성이 우수해 식감이 부드럽고 쉽게 굳지 않는 장점이 있다.

- 이러한 특성을 활용해 물만 부으면 간편하게 섭취할 수 있는 메밀 즉석죽과 개별 포장 형태의 메밀 가래떡을 개발해 소비 편의성을 높일 계획이다.
  - 아울러 젊은 소비층을 겨냥한 앙금 가래떡도 함께 개발해 메밀 가공제품의 소비층 확대와 시장성 강화에도 나설 방침이다.
- 강다영 농업연구사는 “건강과 간편함을 중시하는 소비 흐름에 맞춰 제주형 메밀 가공제품 개발을 추진하겠다”며 “제주산 메밀 브랜드 경쟁력 강화와 산업화 기반 구축에도 힘쓰겠다”고 말했다.