

---

# 제 3 차 쌀 가공 산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 5개년 기본계획

---

2024. 1.



농림축산식품부  
전략작물육성팀

# ❏ 목 차 ❏

I. 계획의 수립배경 .....	1
II. 쌀가공산업 현황 및 전망 .....	3
1. 산업 기본 구조 .....	3
2. 품목별 시장 구조 .....	5
3. 산업 전망 .....	9
III. 지난 계획 성과 및 평가 .....	11
1. 1·2차 기본계획 주요 내용 .....	11
2. 주요 추진 성과 .....	12
3. 주요 한계점 및 개선 방향 .....	14
IV. 비전 및 추진전략 .....	16
V. 분야별 주요 과제 .....	18
1. 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련 .....	18
2. 국내·외 수요 기반 확대 .....	24
3. 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고 .....	33
VI. 추진 계획 .....	42

# I. 계획의 수립배경

## 1 수립 배경

- 쌀 가공산업은 지속적으로 감소하는 쌀 소비를 활성화하는 동시에 가정간편식, 글루텐프리 등 새로운 시장수요 창출이 가능한 유망 산업
  - 1인 가구 증가, 식문화 변화 등으로 밥쌀 소비는 감소하는 반면, 즉석밥 등 쌀 가공식품 소비는 증가 추세

< 1인당 연간 쌀 소비량 추이(단위 : kg) >

구분	'14	'16	'18	'20	'22
밥쌀용	65.1	70.3	61.0	57.7	56.7
가공용	8.9	8.4	11.0	9.5	11.0
합계	74.0	78.7	72.0	67.2	67.7

- 국내외 쌀 가공산업 시장은 확대\* 추세로, 향후 간편·건강식 관심 증대 등 다양한 기회요인이 존재하여 시장 저변이 넓어질 전망
  - \* 쌀가공산업 국내 시장규모(조원): ('17) 4.9 → ('19) 7.2 → ('21) 7.5 → ('22) 8.4
  - \* 쌀가공식품 수출규모(백만\$): ('17) 72 → ('19) 108 → ('21) 164 → ('22) 182
  - 쌀 제품은 가정간편식(HMR)·글루텐프리·비건 등 식품 트렌드에 적합하고, 세계적인 K-Food 열풍은 수출 시장 확대의 기회요인
    - \* 국내 가정간편식 시장규모(aT): ('16) 2.3 → ('18) 3.2 → ('20) 4 → ('22) 5
    - \* 세계 글루텐프리 식품 시장규모(유로모니터): ('15) 33억불 → ('18) 64 → ('21) 78
- 한편, 밀을 대체할 수 있는 새로운 식품원료인 가루쌀\*의 본격적 생산은 쌀 가공산업의 성장과 혁신을 견인할 것으로 기대
  - \* 전분 구조가 고와 가루를 만들기 좋은 쌀로, 글루텐프리 등 쌀 특성뿐만 아니라 우수한 가공적성, 건식·대량제분 등 밀가루의 특성을 가져 다양한 제품생산 가능
- 식품·유통·외식업계와 함께 수요가 생산을 견인하는 지속 가능한 가루쌀 산업 생태계 조성 추진 필요

⇒ 쌀 가공식품 산업의 역동적 성장세를 지속 유지하고 산업 경쟁력을 강화할 수 있도록 중장기 종합대책 수립

## 2 계획의 성격과 범위

### □ 추진 근거 및 경과

- 「쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 법률(제5조)」에 따라 5년마다 '쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 기본계획('24~'28)' 수립 필요

※ 제5조(기본계획의 수립 등) ①농림축산식품부장관은 쌀가공산업의 육성과 쌀 이용의 촉진을 위하여 5년마다 쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 기본계획(이하 "기본계획"이라 한다)을 수립·시행하여야 한다.

- 「쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 법률」 제정('11) 이후, 기본계획 2차례 수립·시행(1차: '14~'18, 2차: '19~'23)

### □ 계획의 성격

- 「쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 법률」에 의한 법정 계획
- 쌀가공산업의 육성과 쌀 이용의 촉진을 위한 원료 공급, 판로 개척, R&D 추진 방안 등을 관리하기 위한 중장기 종합 계획
- 매년 예산이 우선적으로 반영되도록 노력해야 하는 실행 계획

### □ 계획의 범위

- (산업) 쌀(벼·현미와 그 도정과정에서 발생한 부산물 포함)을 원료 또는 재료로 하여 가공한 식품 또는 제품을 제조·포장·수송·판매하는 산업\*

\* 「쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 법률」 제2조

- 쌀 가공식품이 대부분이며, 10개의 대분류\*(통계청, 양곡소비량 조사)로 구성, 제품 내 쌀 최소 함유량 등에 대한 별도의 규정은 없음

\* 떡류, 면류, 가공밥류, 죽류, 쌀과자, 쌀가루, 쌀음료, 주류, 조미식품, 기타 등

- (대상) 농림축산식품부, 농진청, 농산물품질관리원, 한국농수산물유통공사, 지자체, 농업인, 쌀 가공산업 업체 등

## II. 쌀가공산업 현황 및 전망

### 1 산업 기본 구조

- ▷ 쌀 가공산업 국내 매출액 8.4조원, 연평균 성장률 11.4%('17~'22)
- ▷ 수출액 182백만 달러, 연평균 성장률 20.4%('17~'22)
- ▷ 기업 수 약 14,454개소('22)
- ▷ 가공용 쌀 소비량 56.9만 톤, 연평균 성장률 3.0%('17~'22)

- **(매출액)** '22년 기준 총 매출액은 8.4조 원, '17년 4.9조 원 대비 연평균 11.4% 성장

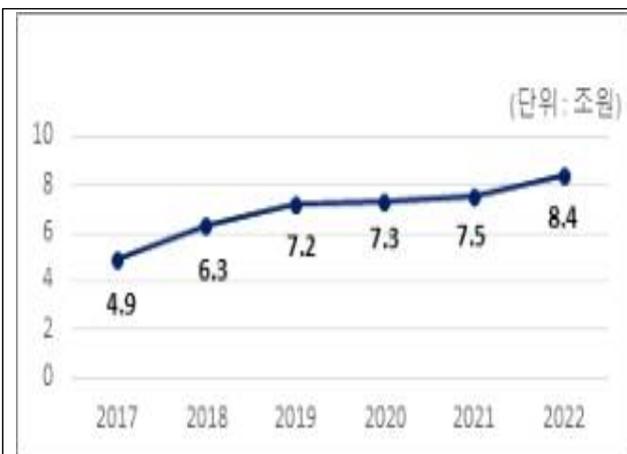
\* 매출액(조원): ('17) 4.9 → ('18) 6.3 → ('19) 7.2 → ('20) 7.3 → ('21) 7.5 → ('22) 8.4

- **(수출액)** '22년 기준 수출액은 182백만 달러, '17년 72백만 달러 대비 연평균 20.4% 증가

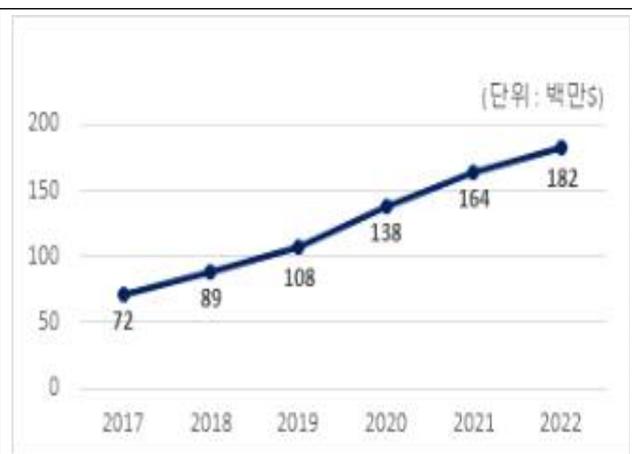
\* 수출(백만\$): ('17) 72 → ('18) 89 → ('19) 108 → ('20) 138 → ('21) 164 → ('22) 182

- 한류 문화 확산에 따라 해외 한식 수요가 확대\*되면서 냉동김밥·떡볶이, 막걸리 등 쌀 가공제품에 대한 해외 소비자 관심 증대

\* 해외소비자 한식 인지도/만족도: ('12) 44.7%/47.5% → ('22) 57.6%/94.2% ('23년, 한식진흥원)



< 쌀가공식품 국내 매출액 >



< 쌀가공식품 수출액 >

- **(산업구조)** 소상공인·소기업 비중이 97.9%로 산업구조가 영세한 편, 매출액 구간별 비중은 1억 원 미만 기업 71.5%, 1~5억 원 17.6%

< 쌀가공식품 제조업체 매출액 구간별 분포(2022년) >

구분	1억원미만	1~5억	5~15억	15~50억	50~100억	100억원이상	합계
기업 수 (개소, %)	10,328 (71.5)	2,538 (17.6)	789 (5.5)	533 (3.7)	136 (0.9)	130 (0.9)	14,454 (100)
총매출액 (십억원 %)	348 (4.1)	483 (5.7)	653 (7.7)	1,518 (18.0)	955 (11.3)	4,471 (53.0)	8,428 (100)

- '22년 전체 종사자 수는 총 85천명으로 '19년 68천명 대비 25% 증가, 50인 이상 사업장(32천명), 1~4인(24천명) 순으로 많음

< 쌀가공식품 제조업체 구간별 매출액, 사업체 및 종사자 수(2022년) >

구분	1~4인	5~9인	10~19인	20~49인	50인 이상	합계
매출액 (십억원, %)	1,103 (13.1)	514 (6.1)	946 (11.2)	2,005 (23.8)	3,860 (45.8)	8,428 (100)
사업체 수 (개사, %)	12,009 (83.1)	965 (6.7)	723 (5.0)	510 (3.5)	246 (1.7)	14,453 (100)
종사자 수 (명, %)	24,181 (28.5)	6,061 (7.1)	9,131 (10.8)	13,473 (15.9)	32,040 (37.7)	84,886 (100)

- **(쌀 소비량)** 전체 가공용 쌀 소비량(주정용 제외)은 '17년 49.1만 톤에서 '22년 56.9만 톤으로 연평균 3% 증가

- 이 중 민간 조달량은 '17년 27.6만 톤에서 '22년 25.3만 톤으로 감소, '22년 기준 가공용 쌀 소비량 중 44.5% 차지

\* 가공용 쌀 소비량(주정용 제외) 중 민간신곡 비율: ('17) 56.2% → ('18) 54.2% → ('19) 47.6% → ('20) 38.4% → ('21) 38.6% → ('22) 44.5%

< 원산지·유형별 가공용 쌀 사용현황 >

(단위 : 톤)

구분	'17	'18	'19	'20	'21	'22
정부양곡(A)	215,077	260,026	289,391	303,014	323,048	315,960
민간조달(B)	276,823	308,076	263,257	189,469	203,663	253,687
<b>총계(A+B)</b>	<b>491,900</b>	<b>568,102</b>	<b>552,648</b>	<b>492,483</b>	<b>526,711</b>	<b>569,647</b>

## 2 품목별 시장 구조

- **(매출액)** 쌀가공식품은 다양한 제품군으로 구성되어 있으나, '22년 기준 가공밥·떡·주류가 전체 매출액의 76.6%를 차지
- **(산업구조)** 사업체 수는 쌀떡류 비중이 가장 높으며(77.8%), 주류(4.9%), 가공밥류(3.8%) 곡물가공식품류(3.4%) 순으로 높음
  - 쌀떡류 업체는 대부분 규모가 영세, 가공밥류 시장은 소수 업체가 주도

< 품목별 사업체 수 및 매출액 ('22, 쌀가공협회) >

구 분	사업체 수(개사)		매출액(십억원)		사업체 1개당 평균매출액
	사업체 수	비중(%)	매출액	비중(%)	
쌀떡류	11,233	77.8	2,317	27.5	<b>0.21</b>
주류	701	4.9	1,486	17.6	2.12
곡물가공 식품류	494	3.4	434	5.3	0.88
가공밥류	545	3.8	2,659	31.5	<b>4.88</b>
쌀과자류	453	3.1	164	1.9	0.36
쌀빵류	133	0.9	68	0.8	0.51
당류	125	0.9	62	0.7	0.50
면류	106	0.7	114	1.4	1.07
음료·다류	121	0.8	268	3.2	2.21
장류	304	2.1	659	7.8	2.17
조미식품류	105	0.7	34	0.4	0.33
쌀가루	121	0.8	154	1.8	1.28
첨가물류	13	0.1	9	0.1	0.71
합계	14,454	100.0	8,428	100.0	0.58

- (수출액) '22년 수출액 상위 3개 품목은 가공밥(41.4%), 떡류(35.2%), 전통주(9.6%), 이 중 떡볶이, 냉동김밥 등이 K-Food 대표품목으로 각광

< 품목별 수출액 ('22, aT) >

(단위 : 천 달러)

품목	2017 (A)	2018년	2019년	2020년	2021년	2022년		
						수출액 (B)	비중 (%)	증가율 (%) (B/A-1)
합계	72,028	89,408	108,589	138,049	164,010	181,821	100.0	152.4
쌀과자	6,770	6,775	5,584	6,054	5,968	6,232	3.4	-8
가공밥	20,257	25,526	34,685	45,833	57,213	75,242	41.4	271.4
떡류	16,032	24,524	34,313	53,763	65,853	64,065	35.2	299.6
쌀국수	1,406	1,382	1,353	1,637	1,710	1,503	0.8	6.9
쌀음료	10,420	14,191	16,287	13,085	12,210	14,008	7.7	34.4
식혜	1,177	1,261	1,509	1,680	1,761	1,295	0.7	10
기타음료	9,243	12,931	14,778	11,405	10,449	12,713	7.0	37.5
전통주	13,635	13,987	13,681	13,779	17,486	17,422	9.6	27.8
막걸리	12,247	12,410	12,190	12,468	15,804	15,677	8.6	28
약주	682	782	722	648	837	825	0.5	24.6
청주	726	795	768	663	845	920	0.5	26.7
기타곡물조제품	3,508	3,022	2,686	3,898	3,571	3,349	1.8	-4.5

- (쌀 소비량) '22년 기준 가공밥류(도시락, 무균즉석밥 등), 떡류(떡볶이, 떡국)가 전체 가공용 쌀 소비량의 66.1%를 차지

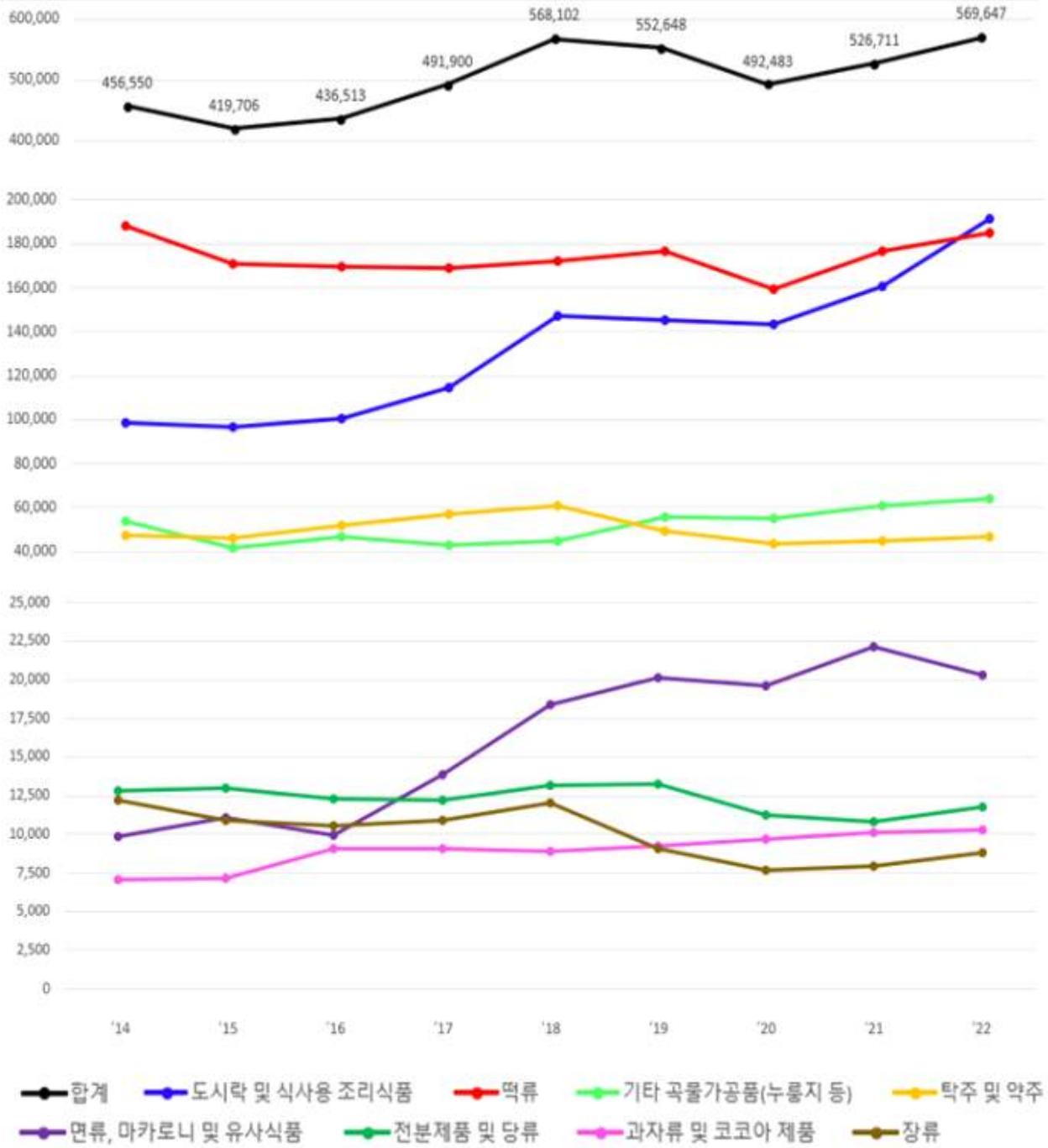
< 품목별 가공용 쌀 소비 현황 ('22, 통계청) >

(단위 : 톤)

업종명	'17	'18	'19	'20	'21	'22
합계	491,900	568,102	552,648	492,483	526,711	569,647
도시락 및 식사용 조리식품	114,341	147,474	145,187	143,152	160,400	191,640
떡류	168,865	172,317	176,500	159,179	176,690	185,079
기타 곡물가공품(누룽지 등)	42,839	45,105	56,007	54,903	60,920	63,967
탁주 및 약주	56,872	60,785	49,547	43,415	45,139	46,582
면류, 마카로니 및 유사식품	13,896	18,434	20,126	19,599	22,144	20,307
전분제품 및 당류	12,243	13,164	13,230	11,255	10,804	11,741
과자류 및 코코아 제품	9,042	8,866	9,280	9,710	10,080	10,258
장류	10,892	12,029	9,062	7,712	7,944	8,819
기타 식품제조업	56,711	83,454	65,168	31,173	25,764	24,083
기타 음료제조업	6,199	6,474	8,541	12,385	6,826	7,171

### <품목별 가공용 쌀 소비 현황>

(단위 : 톤)

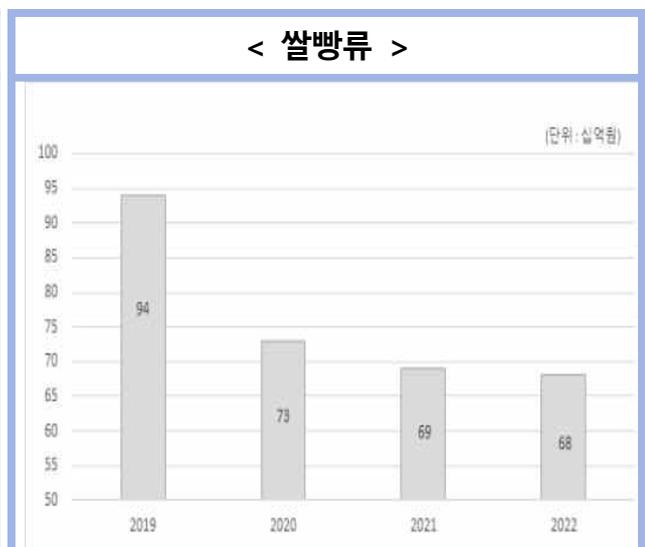


○ (대량소비 품목) 도시락 및 식사용 조리식품, 떡류, 기타 곡물 가공품(누룽지, 쌀튀밥 등), 탁주 및 약주

○ (소비촉진 필요 품목) 면류, 과자류, 장류, 전분제품류

**참고**

**쌀가공식품 주요 제품군별 시장규모(매출액) 추이**



### 3 산업 전망

- **(유망시장)** 1인 가구 증가·고령화 등으로 간편·건강식 선호 증가
  - \* 1인 가구 비중(%): ('18) 29.3 → ('21) 33.4, 1인 가구 수(만명) : ('18) 584.9 → ('21) 716.6
  - \* 고령자 비율(%): ('22) 17.5 → ('25) 20.6 → ('35) 30.1 → ('50) 40.1
- 가정간편식(HMR) 제품에 대한 선호가 증가하고 있으며, 영유아·고령자 친화 건강식품으로서 쌀과자·쌀죽 제품이 다양화·고급화
  - \* 가정간편식 생산규모(조 원): ('18) 3.7 → ('19) 4.2 → ('20) 4.4 → ('21) 5.0 → ('23p) 7.0
  - \* 메디푸드 생산규모(백억 원): ('18) 7.7 → ('19) 7.8 → ('20) 10.7 → ('21) 15.3
- 글루텐프리·비건 등에 대한 선호가 증가하며 쌀을 활용한 빵·과자·면류 제품도 선호가 증가, 기존 가공밥·떡류 중심 시장에서 다변화하는 추세
  - \* 전 세계 글루텐프리 식품 시장 규모는 '21년 78.6억 달러 수준, '22년부터 연평균 8.1% 성장세 전망(유로모니터, 2022)
- **(수출)** K-Food 인기가 높아지며, 떡볶이·김밥·쌀과자 등 다양한 쌀가공품에 대한 해외 바이어의 관심 급증
  - 인구감소 및 경쟁심화에 따른 내수시장 정체 전망, 쌀가공업체도 부가가치 창출이 용이한 수출 확대를 통해 성장을 도모하는 추세
    - \* 쌀가공산업대전 ①참가국 '22년 28개국 → '23년 40개국 ②해외바이어 '22년 286명 → '23년 3,002명
- **(소비경향)** 미래 소비 주체인 MZ 세대를 중심으로 가치와 체험을 중시하는 소비 경향이 대두, 식품기업도 이를 반영한 홍보·마케팅 추진 중
  - \* 가치소비: 환경·사회·미래를 생각하며, 자신의 가치관과 신념에 따라 소비하는 행태
  - \* 체험소비: 단순한 소유를 넘어서, 물건과 관련된 가치와 경험까지 구매하려는 행태
- 가루쌀 등 국산 가공용 쌀을 활용한 가공식품 소비는 식량안보 강화, 농가 상생, 탄소 중립 등 사회적 가치와 밀접한 관련

#### < 사례: 가루쌀 사용과 ESG 경영 >

- ▶ 환경(E): 일반 쌀 대비 생육기간이 짧아 탄소 감축에 유리하고 건식제분이 가능하여 물 사용 감소(습식제분: 쌀가루 1톤 생산시 물 4~5톤 사용)
- ▶ 사회(S): 수입 밀(연간 약 250만톤) 일부 대체 가능, 농가와 상생 가능



\* ESG: 환경(E)·사회(S)·지배구조(G)의 약자로, 기업 경영에 사회적 책임을 다하기 위한 3가지 핵심 요소를 의미

□ 가루쌀의 특징

※ 가루쌀은 가루를 내기에 적합한 쌀의 종류로서 밥쌀로 만든 습식 제분 쌀가루와 다르며, 수입밀 대체에 유리하기 때문에 쌀 적정 생산과 식량자급률 제고 동시 달성에 효과적

- 밥쌀은 치밀한 전분 구조로 다양한 가공 제품 활용에 제한적\*  
\* 주요 쌀가공식품('21년 매출액 기준, 총 7.5조 원) : 가공밥류, 떡류, 주류, 장류 등
- 가루쌀은 전분 구조가 성글어 제면·제과·제빵에 용이, 기존의 가공밥·떡류 중심의 쌀가공식품 시장을 다변화할 수 있는 기회요인

□ 시장 현황

- (시장현황) 제과·제빵류, 맥주 등 중심으로 수요 형성('22년 기준 12개 업체), '28년까지 재배면적을 빠르게 확대, 전량 식품 원료로 공급 추진\*\*  
\* 가루쌀 재배면적(ha) : ('22) 0.1천 → ('23) 2천 → ('24) 10천 → ('25) 15.8천 → ('26~'28) 42.1천  
\*\* 식품기업에 원료 구매 문의가 많은 상황이나 '22년 생산물량이 부족하여 수요 충족에 한계
- (식품기업) 대중화를 위한 가루쌀 제품개발 사업에 식품업체는 높은 관심\*, '23년 10개사에서 42개 제품 출시·판매중  
\* 가루쌀 제품개발 사업: 신청 77개 업체, 108개 제품 / 선정 15개 업체, 19개 제품  
\*\* 인기 과자류 1개 제품의 원료를 가루쌀로 활용할 경우 매년 5천톤 이상 수요

분류	제품 내역
면류 4종	볶음사출면, 짜장라면, 칼국수, 라면
빵류 5종	팔만주, 고로케, 휘낭시에, 식사용쌀빵, 영유아쌀빵
과자류 7종	현미칩, 몰드과자, 라면과자, 영유아과자, 고단백스낵, 초코과자, 약과
기타 3종	튀김용 빵가루, 제빵용 프리믹스, 튀김가루

- (베이커리) 소비자 접점을 확대하기 위해 가루쌀 신메뉴 개발에 지역 베이커리의 관심도 매우 높음  
\* 지역 베이커리 사업: 신청 56개 베이커리 / 선정 19개소, 약 80종 개발 완료  
\*\* 참여 베이커리 19개소: 수도권 9개소, 충청권 6, 전라권 1, 경상권 3

### Ⅲ. 지난 계획 성과 및 평가

#### 1 1·2차 기본계획 주요 내용

- (제1차) 쌀가공산업육성법 제정('11) 계기 쌀가공산업 진흥 기반 조성, 경쟁력 제고 및 수출 확대, 농업과의 연계 강화 추진
- (제2차) 쌀가공제품 경영·품질 경쟁력 향상, 밀가루 대체를 위한 쌀가루 산업 육성, 안정적 원료 공급체계 마련 유통·판매 활성화 지원 등 추진

#### 〈 제1·2차 쌀가공산업 육성 기본계획 비교 〉

구분	제1차 기본계획('14~'18)		제2차 기본계획('19~'23)	
비전	쌀가공산업 활성화로 고부가가치 실현		쌀가공산업 성장과 쌀소비 촉진 활성화	
목표	시장규모: ('13) 4.1조원→('18) 5.3조원 쌀 소비량: ('13) 471천톤→('18) 576천톤 수출액: ('13) 56백만불→('18) 150백만불 가공용쌀 재배면적: ('13) 37천ha→('18) 10만ha		매출액: ('18) 5.3조원→('23) 7.0조원 쌀 소비량: ('18) 568천톤→('23) 630천톤 수출액: ('18) 89백만\$→('23) 170백만\$ 신규 일자리: ('18) 724명→('23) 3,685(누적)명	
개요	4대 전략 및 10대 정책과제		3대 전략 및 9대 정책과제	
추진 과제	쌀가공산업 기반 확충	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가공용쌀 안정공급체계 구축</li> <li>○ 정보·통계 기반 구축</li> </ul>	미래 유망 분야 발굴 지원	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유망시장 분야 제품 육성</li> <li>○ 밀가루 대체를 위한 쌀가루 산업 육성</li> <li>○ 전략 수출국에 대한 수출 집중 지원</li> </ul>
	쌀 및 쌀가공식품 소비시장 확대	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 쌀가공식품 유통 활성화</li> <li>○ 수출 확대 지원 강화</li> <li>○ 쌀가공식품 소비촉진</li> </ul>	산업혁신 기반강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 원료의 안정적 공급</li> <li>○ 시설 및 경영개선 지원</li> <li>○ R&amp;D 및 전문인력 육성 등</li> <li>○ 정확한 통계 및 정보제공</li> </ul>
	쌀가공 산업과 농업간 연계 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 지역 전략 쌀가공기업 육성</li> <li>○ 쌀가공업체 경영개선 지원 및 전문인력 양성</li> </ul>	수요기반 확대	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 군학교 급식 등 공공수요 확대</li> <li>○ 유통채널 확대 및 소비 홍보</li> </ul>
	기술개발 보급강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 쌀가공식품 R&amp;D 투자 확대</li> <li>○ 신제품 및 신소재 개발</li> <li>○ 연구성과의 산업화 지원 체계 구축</li> </ul>		

## 2 주요 추진 성과

### □ (시장규모) 국내·외 쌀 가공산업 시장규모 확대를 위한 판로개척 지원

- **(국내매출)** 식품·유통업계와 연계한 적극적인 시장 확대로 '22년 쌀 가공식품 매출액은 **8.4조 원**으로 2차 계획목표(7조 원) 초과 달성
  - 우수제품 품평회(TOP10)를 주요 대형유통업 연계 대규모 기획전 신규 추진('21~), B2B 거래(급식, 회사 등) 지원으로 매출액 대폭 확대
  - \* 품평회 제품 매출액(백만원): ('19) 13 → ('20) 7 → ('21) 181 → ('22) 212
- **(수출액)** 해외 바이어 매칭 기회 확대, 수출협의회 운영 등으로 '22년 쌀 가공식품 수출액은 **182백만불**로 2차 계획목표(170백만불) 초과 달성
  - \* 전체 농식품 수출보다 약 4배 빠른 증가세, 전체 농식품 수출액 대비 비중도 꾸준히 증가

<쌀 가공식품 및 농림축산식품 수출액(단위: 백만 달러)>

구분	2017	2018	2019	2020	2021	2022	연평균 성장률
농림축산식품 수출액(A)	6,826.5	6,925.7	7,025.7	7,564.3	8,558.2	8,823.7	5.3%
쌀 가공식품 수출액(B)	72.0	89.4	108.6	138.0	164.0	181.8	20.3%
쌀 가공식품 비율 (B/A)	1.1%	1.3%	1.5%	1.8%	1.9%	2.1%	-

- 쌀 가공산업대전(Rice Show) 내 온라인 수출상담회 운영('21~)을 통한 해외 바이어 매칭 확대로 상담건수, 상담액 지속 확대 지원
  - \* 산업대전 상담건수/상담액(천불): ('21) 443/13,127 → ('22) 850/23,265 → ('23) 1,242/57,054
- 쌀 가공식품 수출협의회 운영('20~) 확대\*로 공동브랜드 개발(KORECIPE), 현지 대형 유통업체 연계 판촉행사, 해외 식품 박람회 참가 지원 강화
  - \* 지원예산(백만원): ('20) 4 → ('21) 150 → ('22) 200 → ('23) 500 (83개 업체)

## □ (원료공급) 안정적 원료공급을 위해 공급체계 개선 및 생산단지 조성

- **(정부양곡)** 가공용쌀 수급 관리 시스템 구축('20), 정부양곡 품질관리 개선방안 마련('21) 등 정부양곡 공급체계 개선 지속 추진
  - 도정공장 대상 GAP지정 시설 컨설팅('20~), 우수창고 대상 보관물량 배정기준 개선\*('21), 가공용쌀 품질관리센터 구축('20) 등 관리체계 마련
    - \* 보관계획의 20~40%를 우수시설(저온·특급)에 추가 배정 등
- **(민간조달)** 지역특화 및 산업체와 연계한 가공 전용품종 생산단지 확대
  - \* 생산단지 규모(ha): ('19) 1,113 → ('20) 1,651 → ('21) 2,000 → ('22) 2,500

## □ (인프라) 쌀가공식품 산업 경쟁력 제고를 위한 제도기반 구축·강화

- **(시설·인력)** 시설 확충·운영 지원, 전문인력 양성 등 업체 역량 강화
  - 시설·개보수, 운영·수매자금 등 운영자금 융자 지원 확대
    - \* 지원업체수/지원액: ('20) 25개소/240억원 → ('21) 32/404 → ('22) 38/372 → ('23) 38/381
  - '19년 시범사업 이후, 높은 만족도를 반영하여 교육과정 정규 편성, ①수출 실무, ②글루텐프리 인증 등 수요자 의견 반영한 교육컨텐츠 구성
    - \* 교육 이수 현황: ('19) 1개 과정/39명 → ('23) 5개 과정/292 (~'23, 총 1,257명)
- **(R&D)** 가공용 쌀 품종개발, 가공 소재화 등 R&D 추진(69개 과제, 177억원)
  - 가루쌀(바로미2)을 비롯한 가공용·기능성 특수미\* 품종 개발\* 및 산업체와 연계한 가공용 쌀의 가공적성 구명·증진 기술 개발\*\* 추진
    - \* 바로미2('19) 건식제분 가능, 수입밀 대체 빵·면 등/ 진옥찰('22) 떡·쌀과자 용도, 키다리병 저항성 / 아미면('21) 쌀면용, 고아밀로스 향미 등 / 밀양 찹쌀('22) 갈색 찹쌀, 칼슘 2배 이상
    - \* 제품별 가공용 쌀 적정 수침기간, 가공밥 유형별(즉석밥, 김밥, 냉동볶음밥 등) 품질기준 설정
- **(통계)** '19년부터 '쌀가공품 제조업 현황조사' 실시(쌀가공협회 위탁)
  - 시장규모, 가공용 쌀 사용량, 경영상황 등 상세 현황을 파악하여 정책 수립 및 기업 운영에 필요한 기초 정보 통계기반을 마련

### 3 주요 한계점 및 개선 방향

- **(시장발굴)** K-culture·글루텐프리·가정간편식 등에 대한 관심 증대에 대응한 유망품목 육성이 필요하나, 구체적 육성 전략이 미흡한 상황

⇒ (개선) 유망품목별 육성 전략 수립 및 10대 핵심 R&D 과제 지원 등으로 쌀가공산업의 유망시장을 발굴하여 시장 성장세를 지속 견인

- **(원료공급)** 쌀가공업체 대상 정부양곡 공급량이 매년 쌀 시장 수급 상황에 따라 변동하여 장기적인 경영·투자 계획 수립에 애로

- 정부양곡의 품질 저하 문제가 지속되고, 원료의 자체 조달기반이 취약\*하여 안정적 원료 공급에 한계

\* 가공용 쌀 소비량 중 민간조달 비율 ('14) 50% → ('16) 49.5 → ('18) 54.2 → ('20) 38.4 → ('22) 44.5

⇒ (개선) ① 업체 수요를 반영한 정부양곡 공급·품질관리 계획 수립으로 정부양곡 관리체계 개선, ② 가루쌀 등 가공용 쌀의 계약재배 지원으로 원료의 민간 생산·유통 활성화 기반 마련

- **(인프라)** 쌀가공산업은 영세한 기업 구조로 인해 신규 시장 개척을 위한 국내외 시장 정보 취득, 중장기 투자, 판로 개척에 어려움 지속

\* 쌀가공산업 기업구조: 소상공인·소기업 비중이 97.9%, 연매출 5억원 미만이 89.1%

⇒ (개선) 쌀가공업체 대상 자금지원 확대, 경영컨설팅 지원, 전문인력 양성, 산업통계 신뢰도 및 활용도 제고 등으로 산업 역량 강화

- **(소비기반)** ①소비 시장을 주도할 미래세대에 대한 정책적·제도적 접근과 ②소비자 구매 경향 변화에 따른 품목·유통망 다변화가 미비

⇒ (개선) 어린이·청소년 대상 체험 위주의 식습관 교육·홍보 사업 확대, 라이브커머스·팝업스토어 등 신규 유통망 확충·진입 지원 강화

# 참 고

## 쌀가공산업 SWOT 분석

**\* 쌀가공산업에 대한 SWOT 분석을 통해 향후 5년간의 산업 발전 전략 도출**

- 강점(S)**
- 수출산업으로 성장 가능성
  - 고품질 가공전용 품종인 가루쌀 개발·보급
  - 지역농산물 사용으로 지역 경제 활성화 기여
  - 그린바이오 산업 확대
  - 전통계승 등 문화 자산가치 보유

- 약점(W)**
- 업체의 영세성으로 설비 및 R&D 투자 어려움
  - 국산 원료의 가격경쟁력 취약
  - 고급인력 및 단순 인력의 동시 확보 어려움

**기 회 (O)**

- 젊은 세대의 쌀가공품에 대한 관심 증대
- 한식 기반의 식품에 대한 관심 증대
- 한류 확산으로 K-Food 수출 확대
- 우크라이나 사태 이후 식량 자원으로서의 쌀에 대한 중요성 인식
- 힐링·체험 관광 자원과 연계 가능성

- <S-O 전략>**
- 한류를 활용하여 고부가 가치 수출산업화 추진
  - 가치소비, 체험소비 등 MZ세대 소비경향 맞춤형 홍보·마케팅 추진
  - 가루쌀 산업생태계 조성으로 산업 저변 확대
  - 농업문화체험 등을 융합한 산업으로 차별화

- <W-O 전략>**
- 정부의 설비 및 R&D 투자지원 확대
  - 우수품종의 계약재배 확대로 국산 원료의 안정적 공급
  - 교육 강화로 전문인력 양성

**위 험 (T)**

- 건강에 대한 이슈로 탄수화물 제품 소비 감소
- 수입밀 식품군 대비 낮은 인지도
- 가공용 정부양곡 공급의 변동성

- <S-T 전략>**
- 프리미엄 가루쌀 제품 판촉으로 쌀가공식품 소비 시장 확대
  - 한류 콘텐츠와 연계하여 한국 쌀가공품 인지도 향상
  - 민간조달 활성화로 고품질 가공용 쌀 활용 촉진
  - 바이오 산업 연계 쌀 활용 건강기능성 식품 시장 확대

- <W-T 전략>**
- 영세업체에 대한 단계별 교육 및 컨설팅 강화
  - 소비자 기호에 맞는 신제품 개발로 쌀가공품 인지도 제고
  - 언택트 마케팅, 플랫폼을 활용한 홍보
  - 농가와 식품기업 간 계약 재배 확대 추진

## IV. 비전 및 추진전략

### 1 추진 방향

#### 【 기본 방향 】

- ◇ 쌀가공산업이 K-Food 대표 산업으로 발돋움할 수 있도록 가루쌀 산업생태계 조성·수출산업화·뉴미디어 마케팅 등 산업 다각화 지원 강화
- ◇ 쌀가공산업의 성장세를 가속화할 수 있도록 안정적 원료 공급·시설 확충·기술개발 강화 등을 통한 산업경쟁력 제고

#### □ 분야별 개편 방향

	1차 계획	2차 계획	3차 계획
발전 단계	외형적 성장 중심	산업 내실화 단계	산업 다각화 단계
정책 목표	쌀 공급과잉 해소를 위한 수요처로서 쌀 가공산업	수요가 공급을 견인하는 쌀 가공산업	새로운 시장 창출과 경쟁력 강화로 성장하는 쌀 가공산업
원료 공급	정부 양곡 의존체계	정부 양곡 공급체계 고도화 및 민간 조달 확대	가공용쌀 품질 제고 및 민간 조달기반 구축
제품 생산	경영자금 지원 등 업체 유지 지원	국내외 유망 품목 선제적 발굴 및 육성	가루쌀 산업생태계 조성 및 전략적 유망품목 집중 육성
소비 기반	1회성 지원, 국내 위주의 홍보	학교 군 등 대량 수요처 확보, 국내외 유통채널 확대	소비 트렌드를 반영한 식품 인증 확대 및 유통채널 다양화로 소비자 점점 확대

## 2 목표와 과제

### 목표

#### ◇ 쌀가공산업 성장세의 안정적인 견인과 국내·외 시장다각화로 쌀 소비기반 확충

- [시장확대] 매출액: ('22) 8.4조원 → ('28) 17(연 12%↑)
- [수급균형] 쌀 소비량(주정용 제외): ('22) 57만톤 → ('28) 72(연 4%↑)
- [수출강화] 수출액: ('22) 180백만\$ → ('28) 400(연 14%↑)

### 세부 추진 과제

#### ① 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련

- 쌀가공산업 10대 유망품목 집중 육성
- 수요가 생산을 견인하는 가루쌀 산업 생태계 조성

#### ② 국내·외 수요기반 확대

- 글루텐프리 인증기업 육성
- K-Food 대표 수출품목으로 육성
- 소비자 구매 접점·경험 증대

#### ③ 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고

- 원료 공급체계 강화
  - 정부양곡 안정조달 및 품질 향상
  - 민간 가공용쌀 생산·유통 촉진
- 시설·경영 개선 지원
- 10대 산업 혁신기술 R&D 추진
- 정확한 통계·정보 제공

## V. 분야별 주요 과제

### 1 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련

- ◇ '28년까지 쌀가공산업 매출액·수출액을 각각 17조원, 4억불로 '22년 대비 두 배 이상 확대
- ◇ 수입 밀가루 수요의 10%를 가루쌀 20만 톤으로 전환하여 ①식량 주권 강화, ②쌀 수급 안정, ③쌀 가공산업 활성화를 추진

#### [1] 쌀가공산업 유망품목 집중 육성

- ◇ (여건) 가정간편식\*, 건강기능식품\*\* (메디푸드, 글루텐 프리 등) 선호 등의 소비트렌드 확산에 대응한 쌀가공산업 유망품목 발굴·육성이 필요

\* 간편식 생산규모(조원): ('18) 3.7 → ('19) 4.2 → ('20) 4.4 → ('21) 5.0 → ('23p) 7.0  
 식품제조업 내 비중(%): ('18) 4.8 → ('19) 5.6 → ('20) 6.4 → ('21) 6.5

\*\* 가구당 연평균 건강기능식품 지출액(만원): ('18) 22.8 → ('20) 25.3 → ('22) 31.8

- ◆ (추진방향) 4대 전략, 10대 유망품목 집중 지원으로 2028년 쌀 가공산업 매출액 17조원 및 수출액 4억 달러 달성 견인

4대 전략 및 10대 유망품목 육성					
4대 전략	1. <b>Simple &amp; Easy</b> : 다양한 쌀 간편식품 시장 확대(간편 가공밥, 냉동떡 등) 2. <b>Healthy</b> : 쌀의 건강한 이미지를 활용한 글루텐프리, 비건, 고령친화식품 등 육성 3. <b>Global</b> : K-Food 수출의 대표 산업으로 육성 (냉동김밥, 떡볶이 등) 4. <b>New-tro</b> : 전통에서 젊은 층이 좋아하는 새로운 제품 발굴(쌀 증류주, 약과 등)				
	가공밥·죽류 * 목표(십억원) (22) 2,187 → (28) 4,387	떡류 * 목표(십억원) (22) 2,317 → (28) 4,537	주류·음료 * 목표(십억원) (22) 1,718 → (28) 3,391	면류 * 목표(십억원) (22) 113 → (28) 476	빵·과자류 * 목표(십억원) (22) 231 → (28) 974
10대 품목	① 간편 가공밥죽 ② 도시락·김밥	③ 떡볶이 ④ 냉동떡	⑤ 쌀 증류주 ⑥ 쌀 음료	⑦ 쌀국수 ⑧ 혼합면	⑨ 쌀빵 ⑩ 쌀과자
주요 수단	▶ 식품·유통업계와 연계한 품목별 특화 홍보·마케팅 추진 ▶ 글루텐프리 인증기업 육성으로 쌀가공식품 품질 및 인지도 제고 ▶ 해외소비자 대상 K-Culture(K-Pop, 예능·드라마) 연계 판촉으로 국외판로 확대 ▶ 업계 수요를 반영한 쌀 가공식품 10대 핵심기술 R&D 추진 ▶ 가루쌀 등 가공용 쌀의 안정적 원료 공급체계 강화 ▶ 육성자금 확대 및 시설·경영 개선 지원으로 업체의 재투자 여건 개선				

## <4대 전략 및 10대 유망품목 육성 추진방향>

- ① (가공밥·죽류) 간편함·건강한 이미지를 강점으로 가공밥·도시락·김밥 등 쌀 활용 가정간편식(HMR) 소비시장 육성 및 수출 시장 확대
- 제품에 사용되는 **다수확 쌀, 수입쌀을 고품질 쌀로 전환을 유도**하고, 기능성 쌀\* 사용 제품 개발을 지원하여 프리미엄 시장 확대
    - \* 밥류 제품(즉석밥, 볶음밥 등) 대상 수입쌀 공급량을 연차적으로 축소하여 '28년 중단 검토
    - \* 기능성쌀: 도담쌀(체중관리, 당뇨관리), 눈큰흑찰·고아미2호(체중관리), 조생흑찰(위염경감) 등
  - 쌀 활용 **생애주기별 맞춤형 죽류** 제품 시장 확대를 위해 전문 생산·유통업체와 제품 개발·홍보 협력(합작 브랜드·OEM 등) 추진
    - \* 쌀은 호화(糊化)성이 좋고 글루텐이 없어 소화 용이성이 높은 원료, 영유아·임산부·노년층 등 특정 세대 소비자군의 저작(咀嚼)·소화 능력을 고려한 제품 시장 육성
  - 지자체 돌봄 사업 등 복지사업 참여 산후조리·요양 전문기업과 연계, 고령자·임산부 등 대상 맞춤형 쌀 활용 가정간편식(HMR) 제품 홍보
  - '천원의 아침밥' 사업을 확대하고, 대학뿐만 아니라 유통업체, 지자체 등과 협력하여 '전국민 아침밥 먹기 캠페인'으로 확장
    - \* 아침식사로 쌀 간편 가공밥, 누룽지탕, 파우치죽 등 쌀 가공제품 시장 확대
- ② (떡류) 떡볶이를 중심으로 K-culture와 연계하여 **K-Food 대표 수출 품목**으로 육성하고, 냉동떡 다양화로 간편식 시장 진입 확대
- 떡 품질 저하 방지, 상온 유통 등 수출·물류 관련 R&D 추진
  - 바이어 매칭 온라인 상담소 신설, 식품박람회 참가 지원, 현지 안테나숍 입점 품목 확대 등 해외 판로개척 지원 확대
    - 최근 국내·외에서 글루텐프리 건강 간편식으로 인기인 냉동떡(인절미·증편·영양떡 등) 제품을 드라마·예능 콘텐츠를 통해 홍보
    - \* (사례) '23년 쌀가공식품 품평회 TOP 10 제품 중 하나인 '명미당 흑임자 인절미'를 tvN 예능 프로그램인 '지구오락실'과 연계하여 홍보(방송 이후 매출액 4배 이상 증가)

③ (주류·음료) 젊은 층의 주류 소비문화에 맞춤형한 '쌀 증류주' 시장과 쌀 성분을 활용한 대체 유제품, 음용식 식사대용품 시장 신규 육성

- 쌀 증류식 소주를 활용한 하이볼 레시피 개발·홍보로 MZ 세대 관심 유도, 나무통에 숙성한 증류식 소주를 위스키의 경쟁 주종으로 육성\*

\* 미국, EU 등 오크통 숙성 쌀 증류식 소주를 '위스키'로 인정하는 수출국 내 현지 대형 유통업체·유명 한식당 등과 연계하여 제품 홍보·마케팅 지원

- 쌀 활용 대체 유제품(쌀 우유·요거트 등) 개발 및 판매를 촉진하고, 간편식 수요자, 유당·글루텐 불내증 소비자 등을 대상으로 홍보

\* 국내 쌀 대체 유제품 사례 : 농업회사법인 상생은 충남 아산에서 생산한 유기농 쌀과 국산 현미유를 배합하여 유기농 쌀 음료 '아이라이스유'를 개발, 현재 쿠팡, 이마트 등 온·오프라인 판매 및 급식 유통 진행 중

- 액상(농축)형, 물에 타먹는 과립형 제품(선식 등)이 대다수인 건강 기능식품·메디푸드(환자식) 제품 개발을 위한 R&D 지원

\* 저항성 전분·고식이섬유 함유 품종의 쌀눈·쌀겨 성분 추출·농축 기술, 쌀 활용 글루텐·락토 프리 과립형 식사대용품 제작 개발 등

④ (면·빵·과자류) 헬시 플래저(Healthy pleasure), 뉴트로 소비 경향에 맞춰 쌀빵·쌀국수·쌀과자 제품개발 지원 및 시장 육성

- 가루쌀, 새로미, 팔방미 등 가공전용 쌀을 재배하는 생산단지를 육성하고, RPC·식품기업과 연계하여 가공용쌀 산업 생태계 조성

- 수입밀 대체 효과가 큰 면·빵·과자 제품 시장 확대를 위해 국내 글루텐프리 시장 조성, 쌀가루 사용 활성화 추진

\* R&D 과제: △글루텐의 탄성·부품성을 보완할 수 있는 대체 기술 개발, △기존 밀 제품의 맛·품질 기준을 만족하는 쌀가루 최적 혼합비율 구명 및 표준화 등

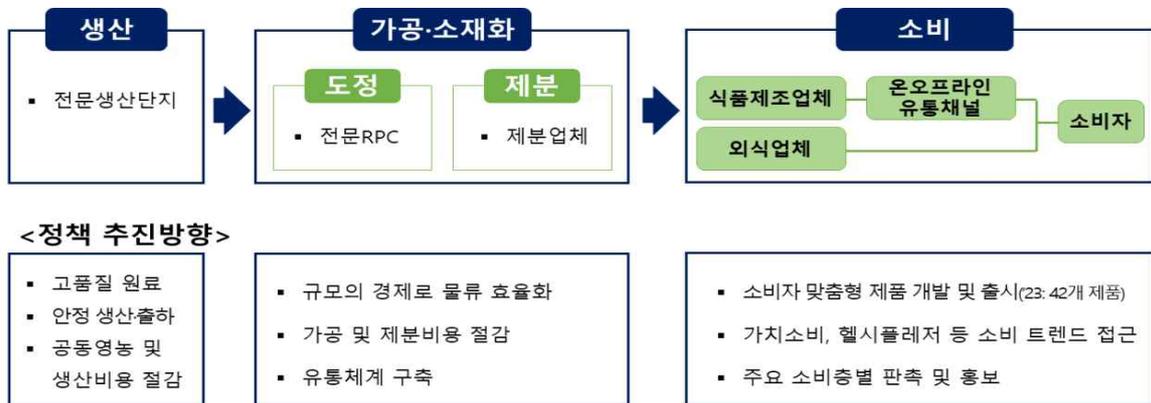
- 건강하고 맛있는 제품, 고령자·영유아 친화 식품임을 강조하여 국내외 홍보, 약과와 같은 뉴트로 제품을 발굴하여 쌀 제품 관심 지속

## [2] 수요가 생산을 견인하는 가루쌀 산업생태계 조성

- ◇ (여건) 시장 초기 단계로서 중간소재 산업·유통 등 산업체계를 확립하고 수요 기반을 확충하여 생산을 안정적으로 견인할 필요
  - 시장 안착을 위해 정부 중심의 거버넌스를 가지고 있으나, 향후 식품유통·외식업계와 협력으로 자생적인 산업생태계 조성이 필요
  - \* 생산/소비: ('21/'22) 0.02천ha 0.1천톤 → ('22/'23) 0.1천ha 0.4천톤 → ('23/'24) 2천ha 10천톤

### ◆ (추진방향) 수요가 생산을 견인하는 지속가능한 산업기반 마련으로 생산-유통-소비에 걸친 산업 가치사슬 전반을 강화

#### 【가루쌀 산업생태계 구축방향(안)】



### ① (식품산업) 가루쌀의 수요를 수입 밀 대체와 함께 새로운 식품으로 확대하고, 제조업체 중심에서 외식업체로 시장 저변 확대

- (제품화) 가루쌀 제품개발에 필요한 원료 구입, 연구개발, 소비자 평가 등 제품화 전과정을 지원하여 수입 원료 대체 시장 확대
  - \* 제품화 참여기업: ('23) 15개 → ('24) 30 → ('25) 35 → ('26) 40 → ('27) 45
  - 특히, 쌀 가공식품 중 시장수요 진작이 필요한 면류·빵류\*와 식물성 대체유·팻푸드 등 새로운 식품을 중심으로 제품화 지원
  - \* 식품산업 품목별 밀가루 사용량 비중('21): 면류 45.1%, 빵류 16.2, 과자 13.1 등

- (외식소비) 외식업체가 수입 밀가루 대신 국산 가루쌀 활용을 확대하도록 가루쌀 원료를 제공하여 메뉴 개발지원 추진
  - 가루쌀 원료 소비를 식품제조업체 중심에서 외식업체로 확대하여 가루쌀 소재의 B2B 시장을 구축하고 대량 소비 견인

❖ 외식업체 가루쌀 제품개발 사례	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ (라이스베이커리) 전 제품을 밀가루 없이 가루쌀로만 만들어 판매하며, 부산을 시작으로 전국 8개 지점으로 확대 운영 중</li> <li>■ (그랜드 하얏트 서울 델리) 스트로베리 쇼트 라이스케이크, 약과 휘낭시에, 망고 롤케익 등 제품을 개발하여 판매</li> <li>■ (세븐스도어) 미술랑 식당으로 가루쌀 젤라토를 개발 및 홍보</li> </ul>	 <p>&lt;가루쌀 젤라토&gt;</p>

② (제분·소재화) 중간소재(분말) 산업 활성화를 위해 대규모 제분 시스템을 구축하고 유통 기준 마련, 기술 개발, 유통 규모화 추진

- 면류·빵류·과자류 등 제품군별 가공적성에 맞는 제분기술\*을 개발 ('24~'25)하고, 가루쌀 중간 소재에 대한 품질기준(KS) 마련('26)
  - \* 제품군별로 적합한 회분 함량, 입자 크기, 색깔 등 기준 마련 및 제분기술 개발
- 제분원료 전환에 따른 제분시설 정비 비용, 물류 비용 등 가루쌀 제분시 추가 발생하는 비용을 지원('24, 20만원/톤)
  - \* 제분은 고정비용이 높은 규모의 경제가 가능한 산업으로, 일정 수준까지 초기 비용 발생

③ (유통) 현재 공공비축체계를 식품업체·농업계가 주도하는 계약재배 중심의 유통 체계로 확대하여 지속 가능한 시장 기반 조성

- (계약재배) RPC·식품업체에게 원료매입\* 자금지원, 계약재배 농업인에 전락작물직불제\*\* 지원 확대 검토
  - \* (RPC) 벼 매입자금 0.0~2.0% 금리 융자 지원 (식품업체) 원료매입 자금 융자 지원(가루쌀 '23~)
  - \*\* ('23) 가루쌀 100만원/ha, 이모작 인센티브 100만원/ha → ('24) 가루쌀 200만원/ha로 상향
- (공공비축) 가공용 쌀 소비의 증가 추세를 고려하여 가루쌀 원료의 매입·방출 규모를 시장 수요에 맞게 안정적으로 유지('23~)
  - \* 가루쌀 공공비축 매입 규모: ('23) 1만톤 → ('24년) 5만 톤 수준

- ④ (홍보·판촉) 국내외 유통·외식업계, 소비자단체 등과 협력을 강화하여 가루쌀 제품에 대한 소비자·바이어의 인지도 제고 및 소비 기반 확대
- (국내) 카페·베이커리 등 외식업계 및 유통업계와 협력하여 온오프라인 판매기획전을 추진하여 소비자에게 가루쌀 제품 지속 노출
    - \* (예시) 프랜차이즈형 카페의 가루쌀 디저트 판매, 대형마트 가루쌀 제품 기획전 등
    - 교육기관·병원 등 공공기관 급식업체, 베이커리 등을 대상으로 요리법, 제과제빵 레시피·기술 등 교육·홍보 확대
    - 가정용 프리믹스 개발 및 소비자단체 등과 생활 밀착형 홍보 추진
  - (수출) 면·빵·과자를 중심으로 국가·문화별 원료 수출 전략 수립
    - 국가·문화별로 친숙한 음식을 글루텐프리 원료인 가루쌀로 만들어 국산 가루쌀 원료(소재)를 새로운 수출 품목으로 육성
    - \* (예시) 가루쌀 바게트, 된장 베이스의 가루쌀 파스타, 가루쌀 맥주 등
    - 호텔·글루텐프리 식당, 해외 한식당, 재외공관 등을 대상으로 가루쌀 원료를 제공하여 메뉴 개발·판매를 통한 인지도 제고 추진('24~)
  - (홍보전략) 소비층·세대별로 차별화된 가루쌀 식품 홍보전략 추진
    - (B2C) 유아동, 청년, 장년 등 건강 친화 프리미엄 상품에 구매 의사가 높은 소비층 대상으로 박람회·온라인판촉·식생활 교육 등 추진
    - (B2B) 영양사협회·프랜차이즈협회, 공공급식 플랫폼 등을 통한 관련 업계의 가루쌀 인지도를 제고하고, 안정적인 소재 구매 증대
    - (수출) 한국 식문화에 선호도가 높은 미국, 아세안 등을 중심으로 선호 메뉴, 법률, 마케팅 등 정보 제공 및 박람회 참가 지원

## 2 국내·외 수요 기반 확대

- ◇ 글루텐프리 식품시장 선도로 국내외 수요 발굴 가속화
- ◇ 국내·외 소비자 동향에 맞춤형 마케팅·홍보 추진
- ◇ 다각적인 구매접점·경험 증대로 쌀가공품의 국내외 인지도 제고

### [1] 글루텐프리 인증기업 육성

- ◇ **(여건)** 글루텐프리 식품시장 규모는 성장 추세이나, 쌀가공식품을 통한 글루텐프리 시장 공략은 다소 더딘 상황
  - 국내외 글루텐프리 인증과 관련하여 정보제공, 등록 절차 지원, 제품 판로 확대 등으로 쌀가공업체의 경쟁력을 높이고,
  - 해외 소비자 대상 쌀을 활용한 한국 글루텐프리 제품에 대한 홍보·마케팅으로 쌀가공제품에 대한 인지도를 높일 필요

◆ **(추진방향)** 국내 글루텐프리 인증(KGFC) 인증기업\* 100개 육성 ('23, 8개소 → '28, 100), 해외 유명 글루텐프리 인증\*\*을 받은 쌀가공업체 10배 확대 ('23, 3개소 → '28, 30)

\* ('23) 농심미분, 롯데웰푸드, 맘모스제과 등, ('24) CJ 제일제당 심사지원 준비 중  
\*\* (미국) GFCO, GFFP, (영국) BRCGS 등

- **(인증지원)** 국내·외 글루텐프리 인증 등록에 필요한 제품성분 시험·분석, 컨설팅, 현장 심사비 등을 지원('24~)
  - \* ('24 시범) 5개 업체, 업체당 10백만원 한도(국비 50%, 자부담 50%)
- **(판촉)** 글루텐프리 인증을 받은 쌀가공식품의 국내·외판로 지원 확대
  - Free From Food Expo, 유기농 식품 박람회 등 해외 특화식품 박람회 내 한국 글루텐프리 제품관 운영 지원('26~)
    - \* 프리프롬(Free-From) 식품: 알레르기나 질병 유발 성분을 제거한 식품, 인공첨가물을 배제하고 천연재료를 활용한 식품이 대표적 사례, 글루텐·유당 불내증 소비자로부터 인기

- 쌀가공식품산업대전, aT 국제식품박람회 등에서 한국글루텐프리인증  
주제관 운영으로 국내·외 주요 바이어 대상 인지도 제고('24~)
- 현지 주요 유통마트 내 한국글루텐프리 제품 입점 후 시식 등 판촉 지원('26~)
  - \* 현지 유통마트에 5개 기업 이상의 제품 시식코너를 마련하여 소비자 테스트 진행
- (상호동등성 협약) 주요 수출국(미국, EU 등)의 글루텐프리 인증과  
상호동등성 협약 체결 지원으로 한국글루텐프리인증의 신뢰도 제고('24~)
  - 국내·외 글루텐프리 제품 홍보·마케팅 실적 공유, 교육·컨설팅 과정의  
공동 개발·운영 등 협력 사업 발굴 추진
    - \* 한국 쌀가공협회, 영국 BRCGS 간 최초 대면회의('23.4) 결과, 상호동등성 협약체결을  
위한 BRCGS 측 주요 요청사항은 ①한국 글루텐프리 제품 인증의 인지도 제고, ②  
글루텐프리 전문 교육·컨설팅 과정 신설·운영, ③심사의 신뢰성·정밀성 강화

**<국내 글루텐프리 식품 인증 현황>**

- 글루텐프리 식품 단체표준 및 인증기관 지정('21)으로 한국글루텐프리 인증  
제도기반 마련

※ 한국글루텐프리(KGFC) 인증 개요

- (표준명) 글루텐프리식품 단체표준/SPS-H-KRFA-7426
- (인증기관) (사)한국쌀가공식품협회
- (심사기준) 글루텐 함량 20mg/kg(20ppm) 이하
  - (미국) 무글루텐 인증기구 GFCQ(10ppm↓), 쌀가공식품협회 CSA(5ppm↓),
  - (유럽) 유럽셀리악협회 AO ECS(20ppm↓), BRCGS(20ppm↓)



**한국 글루텐프리  
인증 로고**

\* '24.1. 기준 8개 업체, 40개 제품 인증완료 후, 해외 수출 진행(또는 준비) 중

- (정보제공) 글루텐 프리 인증 등록절차·시험법·검사규정·판로확충 등  
글루텐프리 시장 관련 정보소식지 발간·제공('25~, 연 4회)
  - \* 향후 비건·할랄 등 유망시장 전반으로 단계적 확대 추진

## 참고

## 글루텐프리 식품 국내외 시장 현황

◆ 글루텐프리란 밀, 호밀, 보리 등 곡물에 함유된 불용성 단백질의 일종인 '글루텐(gluten)'을 함유하지 않거나, 인체에 영향을 미치지 않을 수준으로만 함유된 식품\*

\* 글루텐프리 식품의 공식적인 분류 기준은 존재하지 않으며, 가장 큰 글루텐프리 시장인 미국에서는 '글루텐 함량이 20ppm 미만인 식품'으로 정의(FDA)

□ (해외) 전세계 글루텐프리 식품 시장은 '21년 기준 78억 5,890만불, 지난 5년간 연평균 성장률 7.7%를 기록하며 꾸준히 성장 중

○ 쌀, 콩, 감자, 옥수수, 아몬드, 귀리, 타피오카 등 다양한 밀 대체 원료가 사용, 가공식품 유형 전반에 걸쳐 글루텐프리 식품이 출시

### < 전세계 글루텐프리식품 시장규모 >

(단위 : 백만불, %)

구분	2017	2018	2019	2020	2021	비중	연평균 성장률
전세계	5,851.1	6,465.1	6,774.3	7,576.6	7,858.9	100.0	7.7
북미	3,201.3	3,434.4	3,572.0	4,099.3	3,987.4	50.7	5.6
서유럽	1,852.9	2,145.4	2,250.5	2,505.4	2,798.5	35.6	10.9
기타	555.7	634.2	703.0	702.9	762.2	9.7	8.2
오스트랄라시아	241.2	251.1	248.8	269.0	310.8	4.0	6.5

□ (국내) 시장 초기 단계로 시장규모에 대한 공식적인 통계는 없는 상황, 최근 건강식 선호\*가 커지며 주요식품 기업에서 제품 출시·준비\*\* 중

\* 최근 건강에 대한 인식 제고로 체중 감량, 기타 건강상의 이점(에너지 수준 향상, 소화 촉진, 유당불내증 등 기타 소화기 질환 증상 완화)을 고려하여 글루텐프리식품을 활발히 소비

○ 한국글루텐프리인증(KGFC)을 국가기술표준원 단체표준에 등록 ('21.6월) 후, 한국쌀가공식품협회가 인증 운영 중

- '23.11월 기준 국내 주요 식품업체 8개사의 40개 제품이 인증 획득

\* 농심미분(쌀가루 프리믹스), 롯데웰푸드(쌀과자), 열두광주리(쌀빵), 성찬식품(누룽지) 등

## [2] K-Food 대표 수출품목으로 육성

◇ (여건) 쌀가공식품 수출은 빠르게 늘어나고 있으나, 기업 규모가 영세하여 해외바이어 유치, 현지시장 공략 등 판로개척에 애로

\* 쌀가공식품 수출(백만\$) : ('19) 108 → ('20) 138 → ('21) 164 → ('22) 182

◆ (추진방향) 주요 수출 국가·품목별 특화전략을 수립하고, 업체 수요를 고려한 맞춤형 지원으로 수출 선도 대표업체 200개 육성

\* ('23) 83개소 → ('28) 200개소 (쌀가공식품 수출협의회 등록 업체 수 기준)

□ (전략적 지원) 쌀가공식품 중 수출 유망품목을 발굴·육성하고, 생산(상품화)부터 해외인증, 홍보·마케팅까지 맞춤형 지원 강화

### < 전략품목 수출 확대 전략(안) >

유망품목(안)	주요 타깃시장	수출 전략
글루텐프리 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서유럽, 북미, 호주 등</li> </ul> <p>: 건강에 대한 관심이 높고 밀가루 알러지 인구 비중이 아시아보다 높아 글루텐프리 식품 수요 증가</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국내외 글루텐프리 인증 지원</li> <li>• 영양·건강을 강조표시한 라벨링 및 포장 등 상품화 지원</li> </ul>
프리미엄 영유아식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중국, 미국 등</li> </ul> <p>: 영유아식 시장규모가 크고, 중국 구매력 증가로 안전성이 검증된 프리미엄 제품 선호</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀과자·이유식 등 영유아 특화 프리미엄 상품 대상으로 방부제 無첨가, 유기농 인증 등 지원</li> <li>• 베이비샵, 어린이날 등 연계 판촉·홍보</li> </ul>
K-culture 연계 쌀가공식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서유럽, 북미, 신남방, 호주 등</li> </ul> <p>: 최근 한류문화에 대한 관심 급증, 새로운 맛과 식감을 느낄 수 있는 제품 선호</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 떡볶이·떡국·냉동김밥·약과 등 한류문화 연계 제품 대상으로 대규모 한류 행사(KCON 등) 및 한류 드라마와 연계한 홍보 강화</li> <li>• 주요 수출국 온라인몰에 '한국식품관' 확대 및 입점 지원</li> </ul>

- **(바이어 매칭 확대)** 쌀가공식품 계약 실적이 우수한 주요 해외 바이어 대상 온라인 구매설명회 개최로 해외 판로개척 지원('26~)
  - \* (규모) 회당 해외 바이어 15~20개사, 국내기업 2~30개사(변동 가능)
  - 주요 바이어 대상 업체별 묶음 샘플(사례: 떡볶이+냉동김밥, 냉동떡+쌀 우유 등) 제공으로 판촉 연계 효과 증대
  
- **(현지 공략) 해외 식품박람회\*** 참가 지원 확대 및 현지 **안테나숍**에 입점 품목 확대\*\* 등 공격적인 현지 시장 공략 추진
  - \* ('23년) 4개국 → ('28년 목표) 15개국 \*\* (現) 가공밥장류 중심 → (改) 떡면빵과자 등 포함
  - 주요국 대형 현지 유통사와 협력, 한국쌀가공식품관 개설 확대
    - \* ('23년) 중국 2개소 → ('28년 목표) 미국·대만 등 주요 수출국 5개국, 총 15개소
  
- **(한류문화 연계)** 쌀가공식품산업대전 등 수출 사업을 **K-culture** 콘텐츠와 연계하여 해외바이어 및 소비자 대상 쌀가공식품 인지도 제고
  - 드라마, 예능 등 K-콘텐츠 활용 한국 쌀가공식품 간접광고 및 온·오프라인 한류 마케팅 지원
    - \* 관계부처 합동 한류마케팅 사업 연계, 농식품수출진흥과 협조
  
- **(조직화·규모화) 쌀가공식품 수출협의회**('20.1월 구성, 83개 업체)를 통한 **공동마케팅**(판촉행사, 마켓테스트 등) 유도, 박람회 참가 등 지원
  - 쌀가공식품 공동브랜드(KORECIPE, '21) 상표권 출원을 바탕으로 신규 수출기업을 위한 판로 공동활용, 공동 마케팅 등 수출 확대에 협력
  
- **(정보제공) 수출기업 대상으로 쌀가공식품 관련 맞춤형 해외시장 정보 조사·제공(수시)을 확대하고 이슈 보고서(분기별) 등 발간**
  - \* KATI(수출입통계시스템) 및 TRASS(한국무역통계진흥원) 시스템 연계
  - 냉동김밥, 떡볶이, 막걸리, 죽 등 주요 쌀가공식품의 소비트렌드 분석, 경쟁제품, 소비자 인터뷰 등 수출업체 맞춤형 정보 조사 및 제공(연 10회 이상)

## 참고

### 주요 국가별(수출액 상위 5개국) 쌀가공식품 수출 현황

① (미국) 쌀가공식품의 가장 큰 수출 시장, 가공밥(51백만불), 떡류(22), 쌀음료(4)가 주요 수출 품목

- (가공밥) 저장성이 높고 조리가 간편한 무균즉석밥이 인기, 최근에는 글루텐프리, 비건 식품으로 냉동김밥 제품 매출 증대
- (떡류) 한류 확산에 따라 떡볶이 제품에 대한 관심 급증

(단위 : 천불, %)

품목	'17	'18	'19	'20	'21	'22	'17 대비 '22 증감률
가공밥	6,969	10,337	15,497	27,479	35,934	51,797	643.2
떡류	5,443	6,022	7,513	14,661	18,471	21,797	300.5
쌀음료	3,453	3,683	4,024	4,195	4,091	3,970	15.0
막걸리	1,725	2,008	2,002	2,729	2,904	2,561	48.5
쌀과자	3,345	3,216	2,772	2,247	2,029	2,270	△32.1
<b>합계</b>	<b>20,935</b>	<b>25,266</b>	<b>31,808</b>	<b>51,311</b>	<b>63,429</b>	<b>82,395</b>	<b>293.6</b>

② (일본) 최근 수출이 감소하고 있는 시장, 막걸리(8백만불), 떡류(8)가 주요 수출 품목

- (막걸리) 일본의 막걸리 주 소비층인 2030 세대에서 저알코올 주류 및 위스키와 탄산수를 섞는 '하이볼'의 인기가 증가함에 따라 수출 정체
- (떡류) 떡볶이가 주력 상품, 쫄깃쫄깃한 식감과 매콤한 맛이 선호요인

(단위 : 천불, %)

품목	'17	'18	'19	'20	'21	'22	'17 대비 '22 증감률
가공밥	22	7	20	1	44	19	△13.6
떡류	1,245	6,364	9,102	10,562	10,982	8,083	549.2
막걸리	6,900	6,625	6,481	5,918	7,196	7,647	10.8
쌀과자	37	13	34	49	65	125	237.8
<b>합계</b>	<b>8,204</b>	<b>13,009</b>	<b>15,637</b>	<b>16,530</b>	<b>18,287</b>	<b>15,874</b>	<b>93.5</b>

③ (베트남) 경제 성장과 한류 열풍 등에 따라 수출이 확대 추세, 떡류(4.6백만불), 쌀음료(2.4), 가공밥(0.7) 순으로 수출

- (떡류) 한류 열풍에 따라 젊은 세대에서 떡볶이 인기 상승
- (쌀음료) 쌀 음료가 건강하고 체중감량에 좋은 식사대용품으로 인기

(단위 : 천불, %)

품목	'17	'18	'19	'20	'21	'22	'17 대비 '22 증감률
가공밥	563	665	947	739	889	703	24.9
떡류	1,261	1,724	2,549	2,861	5,132	4,578	263.0
쌀음료	900	1,245	1,485	1,465	1,618	2,394	166.0
막걸리	602	622	578	563	527	531	△11.8
쌀과자	108	232	240	582	632	714	561.1
<b>합계</b>	<b>3,434</b>	<b>4,488</b>	<b>5,799</b>	<b>6,210</b>	<b>8,798</b>	<b>8,920</b>	<b>159.8</b>

④ (중국) 코로나19 이후 중국 경제 성장 둔화로 '22년 수출액 감소, 쌀음료(3.8백만불), 막걸리(1.3), 가공밥(0.7)순으로 수출

- (쌀음료) 식혜와 아침 식사 대용 쌀 음료가 주로 판매, 자연스러운 단맛과 건강하고 간편한 아침 식사 대용품으로 인기
- (막걸리) 중국 내 저알코올 음료에 대한 소비자 선호 증가, 풍부한 유산균과 비타민을 함유하여 장 건강에 좋다는 소비자 인식

(단위 : 천불, %)

품목	'17	'18	'19	'20	'21	'22	'17 대비 '22 증감률
가공밥	506	587	1,244	1,103	870	687	35.8
떡류	593	736	1,811	2,240	1,425	600	1.2
쌀음료	1,670	1,905	2,514	2,719	3,721	3,827	129.2
막걸리	1,299	1,241	1,353	1,303	1,534	1,255	△3.4
쌀과자	1,281	1,313	666	675	280	682	△46.8
<b>합계</b>	<b>5,349</b>	<b>5,782</b>	<b>7,588</b>	<b>8,040</b>	<b>7,830</b>	<b>7,051</b>	<b>31.8</b>

⑤ (유럽) 최근 K-Culture 확산에 따른 K-Food 관심 증대로 쌀가공 식품 수출액이 점차 늘어날 것으로 전망되는 유망 시장

- 떡볶이, 가공밥(냉동김밥, 무균밥), 냉동떡을 중심으로 수출 확대

(단위 : 천불, %)

	'17	'18	'19	'20	'21	'22	'17 대비 '22 증감률
<b>수출액</b>	<b>3,731</b>	<b>4,914</b>	<b>5,858</b>	<b>6,431</b>	<b>8,820</b>	<b>10,541</b>	<b>114.5</b>

### [3] 소비자 구매 점점·경험 증대

◇ (여건) 소규모·단발적인 홍보·마케팅으로 쌀가공식품에 대한 지속적인 구매 유인을 제공하는 데 한계

○ 어린이·청년을 비롯한 쌀 소비 미래세대를 위한 맞춤형 콘텐츠 제공으로 쌀 소비 기반 확충

\* 주요 미디어 홍보수단: (Instagram) 라이브방송 (Youtube) 숏츠 (Tiktok) 챌린지 등

◆ (추진방향) 세분화되는 소비자 기호에 맞춤형된 홍보·마케팅, 다양한 유통망을 활용한 판촉으로 소비자 점점 확대

□ (체험) <sup>가칭</sup>쌀가공식품 갤러리\* 및 온라인 플랫폼 동시 운영 등 쌀가공식품 중심으로 생산자와 소비자 간 소통 공간\*\* 마련 추진('26~)

\* 쌀가공식품(Top 10 등) 전시, 판매, 시식 체험(통역 지원), 컨설팅·비즈니스 자문, 홍보

\*\* ①쌀 활용 대체 유제품 등 이색제품 소개, ②나만의 쌀가공식품 페어링 찾기 체험 (막걸리+김부각, 쌀맥주+쌀과자, 쌀소주+쌀라면 등), ③지역대표 쌀로 만든 제품 자랑 등

○ 어린이 대상 박람회 연계 쌀·쌀가공식품 체험공간 조성(연 1회) 등으로 쌀가공식품에 대한 이해도·관심도 증진('25~)

\* ①유명 캐릭터 연계 쌀가공식품 한정판 증정품 제공, ②전통떡·한과 등 쿠킹클래스, ③프리미엄 쌀가공식품 테마관 연계 운영으로 가족 단위 고객 마케팅 추진

○ 쌀 가공식품 Top 10 등 우수제품을 미래세대 대상 쌀 중심 식습관 형성 지원 사업과 연계·공급하여 쌀가공식품 체험 기회 확대('24~)

\* 초등학생 '곡물체험학교' 사업: ('23) 초등 53개교, 7,529명 대상으로 식습관 교육 추진 중

\*\* 대학생 '천원의 아침밥' 사업: ('23) 144개교, 233만명분 → ('24) 450만명분

□ (유통) 편의점(아침밥 캠페인 등), 팝업스토어 등 최근 소비자 사이에서 인기있는 판매·유통 경로를 활용한 소비자 점점 기회 확대

\* 전국 약 5만개 점포 운영 '23기준 하루 약 200만개의 쌀가공식품 판매(도시락, 김밥, 주먹밥 등)

○ 우수 쌀 가공식품 판촉을 온라인 유통업체와 연계 새벽배송·라이브 커머스 등으로 다변화하여 구매 경험 증진

- 지자체별 온라인 농특산물 쇼핑몰 내 '지자체 우수 쌀가공식품 테마관' 신규 구축, 판매기획전 개최로 업체 판로확보 지원(지자체 매칭, '25~)

□ (협력) 지자체·기업·농가·소비자단체 간 공동 홍보·마케팅

- (지역) 지자체와 식품유통업계 간 협력으로 지역 쌀을 활용한 쌀가공식품 개발 확대(원료 구매자금, 홍보·마케팅 등 지원)

\* 로코노미: 지역(Local)과 경제(Economy)의 합성어로 지역적 특색을 담은 제품, 브랜드를 생산하고 소비하는 문화 현상, 지역 농산물 소비를 통한 지역경제 활성화에 기여한다는 점에서 가치소비와도 밀접한 관련

< 사례 : 이천 쌀 활용 제품 출시 사례 >

			
쌀 우유 (주) 푸르밀	쌀 막걸리 식초 (주) 오뚜기	쌀 아이스크림 (주) 라벨레, (주) 이마트24	쌀라떼 (주) 스타벅스 코리아

- (외식) 인기 프랜차이즈·스타세프와 협력하는 등 대중·프리미엄 시장이 고루 분포해있는 외식업계\*와 연계하여 쌀가공식품 매력 홍보

\* 프랜차이즈, 지역제과점, 호텔베이커리, 파인다이닝식당 등

- 쌀가공식품 외식 소비동향 설문 조사(연 1회) 및 정보 제공으로 외식업계 소비 트렌드 분석 및 쌀가공식품 인지도 제고

\* 외식빈도, 외식형태(매장 이용, 배달 등)별 취식현황, 메뉴 선호도 등을 파악('24~)

- (데이마케팅) 쌀 관련 기념일·행사를 활용하여 정부·지자체·소비자단체 등이 공동으로 참여하는 소비 촉진 홍보·마케팅 추진

\* 6월 쌀가공식품산업대전, 8월 쌀의날, 9월 농업박람회, 11월 농업인의 날·우리 쌀빵 기능 경진대회·가래떡 데이 등

- (기관홍보) 교육기관, 병원 등의 급식업체 수요에 맞는 쌀가공식품 개발·관측 지원으로 대량 소비처 발굴

\* 친환경, 건강기능성(항비만, 항암 등), 글루텐프리 등 건강식에 대한 소비자 선호 반영

### 3 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고

- ◇ '28년까지 가공용 쌀 소비량(주정용 제외)을 72만톤으로 확대
- ◇ 정부양곡 관리체계 강화와 민간조달 활성화 병행 추진으로 원료 공급체계 고도화 및 농업-기업 간 상생협력 체계 구축
- ◇ 시설·경영 개선, 전문인력 육성 지원, 산업통계 정비 등 제도 정비

#### [1-1] 원료 공급체계 강화 : 정부양곡 관리체계 개선

- ◇ (여건) 쌀 수급 상황 및 정부 양곡 재고량에 따라 공급의 변동성이 커 정부양곡 공급의 예측가능성이 낮은 상황
  - \* 가공용 쌀은 상당부분 저가의 정부양곡 공급에 의존하고 있는 상황
  - \* 가공용 쌀 소비량(주정용 제외) 중 정부양곡 비율: ('14) 50.0% → ('16) 50.5% → ('18) 45.8% → ('20) 61.5% → ('22) 55.5%
- 이물질 혼입(고무조각 등) 등 일부 품질 불량, 배송일 예측이 어려워 쌀 가공업체가 제품생산 등 공장운영에 애로

◆ (추진방향) 중장기 가공용 정부양곡 공급계획 수립 및 품질관리 시스템 구축·보완으로 원료의 수급 예측가능성과 품질 제고

- (예측가능성) 업체가 연간 원료사용 계획을 연말에 수립할 수 있도록 중장기 공급 계획(5개년 '25~) 및 업체별 공급 계획(매년) 수립 후 조기 통보('24~)
  - \* ① 사전 수요조사(10월, 쌀가공협회) → ② 정부양곡 공급계획 수립(10월, 식량정책과) → ③ 수요 조정 → ④ 업체별 공급 세부계획 수립(11월, 쌀가공협회)
- (품질) 가공용 쌀 규격 기준, 도정·공급 과정, 사후관리 등 공급 체계 전반에 대한 개선을 통해 가공용 쌀 품질 및 업계 만족도 제고

- 업체가 우수 도정공장을 선택하여 쌀을 받을 수 있는 원료 공급 체계 개선방안\*을 마련, 이물 등 품질 민원이 많은 도정 공장에 대해 등급하향, 가공임 인하 등 페널티 규정 도입

\* '24년에 우선 10만톤에 적용·평가한 후 전체 물량으로 확대

- 가공용 쌀 품위규격 강화(싸라기, 기타이물 등), 가공용 현미 수요 증가 등을 반영하여 현미 규격 재설정 등 **가공용 쌀 규격기준 개선**

- 가루쌀 품종 순도\*, 품위 등 관리 기준 마련('24)

\* 공공비축 매입 시 타품종 혼입율 3%, 보급종 종자의 메성 배유 출현율 0.6% 이하

- **가공용쌀 품질관리센터** 운영 활성화를 통해 품질관리 철저, 정부양곡 통합정보시스템 운영으로 **입출고 및 공급 상황에 대한 정보 제공 강화**

□ (물량) 쌀가공업체의 정부 의존도를 완화하고 민간 신곡수요 확대를 위해 정부양곡 공급량을 연차적 축소('24~) 및 민간 사용업체 인센티브 제공

\* 정부양곡 공급량: ('24) 350 → ('25) 340 → ('26) 335 → ('27) 330 → ('28) 325

- 제품 용도별 맞춤형 품종 개발, 가루쌀을 중심으로한 가공용 쌀의 장기 계약재배 지원 등을 통해 업체의 정부양곡 수요를 점진적으로 대체

- 신규 시설투자 실시, 수출 실적·계약 및 가루쌀 사용 확대 등 업체에 대해서는 물량 추가 배정 등 인센티브 부여

<가공용쌀 5개년 수급 계획(안) >

(단위 : 천톤)

구분		'24	'25	'26	'27	'28
정부양곡	(A)	350	340	335	330	325
	고정(a)	255	250	250	250	250
	변동(b)	95	90	85	80	70
민간조달(B)		266	301	332	363	395
합계(C) (정부양곡 비중, A/C)		616 (56.8)	641 (53.0)	667 (50.2)	693 (47.6)	720 (45.1)

## [1-2] 원료 공급체계 강화 : 민간 가공용 쌀 생산·유통 촉진

◇ **(여건)** 산업의 가공용 쌀 정부양곡에 대한 높은 의존도로 인해 산업의 자생적인 원료 조달 기반이 취약

\* 가공용 쌀 소비량(주정용 제외) 중 민간신곡 비율: ('14) 50.0% → ('16) 49.5% → ('18) 54.2% → ('20) 38.4% → ('22) 44.5%

○ 가공밥류 등 쌀의 특성·품질이 제품 품질에 직결되는 제품군이 빠르게 성장 중이나, 원료 자체 조달이 미흡하여 수요 증가 대응에 한계

◆ **(추진방향)** 품목별 가공적성에 맞는 품종 육성, 계약재배 지원 등으로 안정적인 민간 조달 체계 구축

□ **(계약재배)** 가공용쌀 생산단지-RPC-가공기업을 연계한 산업 체계 구축을 위해 **가공용쌀 계약재배 지원 추진('25~)**

○ **(국내유통)** 장기 계약재배를 통해 안정적인 생산·가공 체계 구축 지원\*, 쌀면·빵·과자, 술 전용 가공용 쌀 재배면적 확대\*\*

\* 생산단지: 교육컨설팅 시설장비 / RPC: 건조저장 시설개선 / 기업 원료구매자금홍보 지원

\*\* 단지 수/면적: ('25) 3개소/150ha → ('28) 30개소/3,000ha(밥쌀 전환이 어려운 품종 재배)

- 식품업계 수요, 품목별 적합 도정도 등에 맞춰 가공·도정할 수 있는 **가루쌀 전문 RPC** 육성('25~), 향후 **가공용 쌀 전문 RPC** 육성으로 확대 검토

\* 가공시설현대화(30억원 이상), 벼 건조·저장시설(7억원 이상) 지원으로 전용 사일로, 대형 트레일러 출하 시설 등 시설 신축·개선 지원

- ① 밥쌀 대체 효과, ② 다수확 품종(보람찬 등) 이용 등으로 쌀 소비 확대 효과가 제한적인 즉석밥은 쌀 품종을 고품질 쌀로 전환 추진

○ **(수출)** 농약 기준, 선호 품종 등 주요 수출국 시장에 맞춤형 수출 전용 재배단지 조성\*으로 쌀가공식품의 수출 경쟁력 제고('26~)

\* 목표: ('26년) 300ha → ('28년) 500ha

- (K-인디카) 장립종쌀에 대한 소비자 관심 증가, 국내 체류 외국인 증가를 고려하여 한국형 인디카 쌀 재배 추진('25~)
  - 인디카 쌀 재배 경험 농가와 연계하여 안정 재배기술 개발, 품질 평가, 소비자테스트 등을 실시 등 국내산 인디카 쌀 공급 여건 확대('24~)
    - \* ('24) 관계기관 협조체계 마련 및 예산확보 추진 → ('25~) 생산단지 조성 → ('26~) 식품·유통업계 연계 제품 개발·판촉 등 수요 기반 확대
  
- (품종) 유망시장 발굴(가정간편식, 건강기능식품, 에스닉 푸드 산업 등)을 위해 가공밥, 쌀면·빵 등 품목별 맞춤형 신품종 개발 추진('25~)
  - 기존 품종에 대해서도 품종 특성을 평가하여 제품군별로 용도에 적합한 품종 가이드라인 마련·공표('24~)
  - 수량성·재배안정성 등이 개선된 가루쌀 계통을 육성하고, 현장에 보급하기 위한 보급종 종자 생산·공급 체계 운영
    - \* 품종 육성목표: ('25) 산패·수발아 저감, ('27) 내수발아, ('28) 수량성 향상
    - \*\* 보급종 공급계획: ('24) 600톤 → ('25) 950톤 → ('26) 2,526톤
  
- (유통점검) 농관원·지자체·판매수탁기관은 매월 수급 현황 파악 및 분기별 현장점검을 실시하고, 가공용 쌀의 밥쌀 부정 유통 점검 실시
  - \* '가공용쌀 수급관리시스템'을 통해 가공용 쌀 구매, 사용 및 제품 생산내역 관리
  - 가공용 범씨·쌀 유출 등 재배단지 관리 문제 발생 시 해당 지역에 대한 공공비축미 물량 감축 등 제재 조치
  
- (홍보) 쌀 가공업체와 사전 계약을 맺은 생산자단체·RPC 대상 정부 포상, 상생협력 사례 홍보 등을 통해 농가-기업의 이미지 동시 제고
  - \* 시중 국산 가공용 쌀 사용 물량이 많은 업체에 대해 가공용 정부쌀을 우대 배정

# 붙임

## 가공용 쌀 민간 생산·유통 촉진 사업(안)

□ 사업구조(안): 품목별 맞춤형 가공용 쌀 생산·유통·소비체계 마련, 밥쌀 대체 효과가 큰 무균 즉석밥 제품 시장은 지원 대상에서 제외 검토

\* 다수확 품종을 고품질 밥쌀용 품종으로 전환 유도

참여주체	생산 생산농가	유통 RPC	소비 쌀가공업체
역할	· 업체 수요 맞춤형 가공용 벼 품종 재배	· 가공용 쌀 도정·가공 품질 제고 · 농가 밥쌀 유출 방지	· 원료곡 민간조달 활성화 · 우수한 쌀가공제품 개발 · 수출 등 판촉 확대
지원사항	① 시설·장비 지원 ② 교육·컨설팅 ③ 육묘 구입비 지원 ④ 가공용 쌀의 전략 작물 지정 검토	① 원료매입·시설자금 지원 확대 ② 사업참여 도정공장 대상 정부 양곡(복지·가공) 물량 우선배정	① 쌀가공육성지원자금 금리 인하 및 지원 한도 인상 ② 원료곡 수송비 지원(지자체 연계) ③ 쌀소비기반구축사업 내 홍보·마케팅 지원
공급체계 개편(안)	<p>※ 개편방향 : 실수요업체가 원하는 품질의 가공용 쌀 공급을 위한 계약재배 확대</p> <p>① (계획수립) 원료활용 계획 공동 수립 및 제출(생산농가+쌀가공업체 → 지자체, 쌀가공협회) ② (검토·연계) 계획의 이행가능성·적정성 검토(지자체, 협회) 후 우수 도정공장 매칭 ③ (계획승인·이행) 계획 최종 승인(농식품부) 후 계약재배 이행 지원*(농식품부·지자체)</p> <p>* (농가) 시설·장비 지원, 교육·컨설팅, 가공용 벼 육묘 구입비 지원, (업체) 쌀가공육성지원자금 금리 인하, 광역 저온 창고 이용 우선권 제공 및 수송비 지원, 홍보·마케팅 지원 등</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>※ 홍보·마케팅 지원(안)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 쌀가공산업대전 참여 우선권 배정</li> <li>- 품평회 선정 시 가점 부여</li> <li>- 지자체·농가 연계 특별 판촉행사</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교급식 납품 지원(지역교육청 연계)</li> <li>- 쌀가공식품 문화공간('24~<sup>가정</sup>쌀가공 식품 갤러리) 내 입점</li> </ul> </div>		
관리체계 (안)	<p>① R&amp;D : 면·빵·과자·술 등 품목에 맞는 품종 육종·재배·활용 방식(농진청, 쌀가공업체) ② 품질 : 쌀검사기준 강화(농관원) * 싸라기(7% → 3%), 이물(0.2% → 0.1%) 혼입허용기준 강화, 돌·플라스틱 등 이물질이 2회 이상 검출시 배정물량 감축(횏수 당 배정물량 10% 감축, 농관원) ③ 유통 : 용도외 유출 등 부정유통 감시를 위한 연중 단속 및 제재 처분(농관원, 지자체)</p>		
기대효과	· 수급조절 : 밥쌀 재배 기반을 가공용쌀로 전환 · 경영개선 : 계약재배를 통한 판로 안정 확보	· 품질 제고 : 우수 도정공장 매칭으로 품질 경쟁 유도	· 산업자생력 강화 : 원료곡 민간조달 활성화로 자생적인 원료조달 체계 마련
추진일정	<p>①사업 지침 마련(~'25.2) → ②사업참여 희망 쌀가공업체 모집(~'25.3) → ③시범단지 5개 선정 및 업체 희망 도정공장 지정(~'25.4) → ④계약재배 이행 및 정부·지자체 지원('25.5~) → ⑤도정공장 현장점검(수시)</p>		

## [2] 시설·경영개선 지원

◇ (여건) 쌀가공산업은 소상공인·소기업 비중이 97.9%인 영세한 기업 구조로 인해 신규 투자 여력 및 경영 노하우 획득에 애로

\* (21년) 연간 매출액 7.5조원, 기업 수 15,098개소, 업체당 연평균 매출액 5억원

◆ (추진방향) 자금지원 확대 및 전문인력 양성 지원 등을 통한 중장기 투자 여건 조성으로 쌀가공업체의 경쟁력 제고

□ (자금) 업계 수요를 반영하여 원료구매, 시설 개보수 등에 지원하는 쌀가공육성지원자금 규모를 지속 확대 추진('25~)

- 계약재배 기업, 신시장 창출, 수출 기업 등에 대해 지원 우대 추진(우선지원, 금리인하, 지원한도 향상 등, '26~)

□ (컨설팅) 쌀가공업체 대상 식품 위생안전(HACCP 인증 등) 및 품질 개선 분야에 대한 컨설팅 통합 지원('24~, aT)

\* 컨설팅 지원 분야 : [위생안전] HACCP, 식품안전시스템 구축, [품질개선] 공정개선, 상품 품질개선, 브랜드·포장디자인, 품질인증 등 신규분야 추가 지원

□ (인력) 미래 식품산업의 변화에 대응할 수 있는 전문인력 양성 지원

○ 쌀가공업계 종사자 대상 교육과정(쌀가공협회, '19~) 수립 시, 업체 대상 사전 수요조사 실시로 현업과 연계성이 높은 과목으로 구성

\* 라이브커머스 실무, 떡제조기능사 이론·실습, 수출·무역 실무(국외연수 연계) 등

○ 쌀가공산업 전문인력 교육프로그램 내 교육 전문기관\*과 연계한 실습 교육과정 강화('24)

\* 떡 제조 분야 국가기술자격 교육 전문기관, 농관원 지정 전통주 교육훈련 기관 등

- 실습 교육 과정을 떡제조기능사, 주조사, 양곡관리사 등 국가공인·민간 자격증 취득과 연계

- 네이버 밴드 등 SNS를 활용한 교육생 간 피드백 프로그램 및 비대면 교육프로그램 마련으로 콘텐츠 접근성 제고('25~)

### [3] 10대 산업 혁신기술 R&D 추진

◇ (여건) 기업이 영세하여 자체적으로 R&D를 진행하거나, 개발된 기술을 현장에서 상용화하기 어려워 체감도가 낮은 상황

- 가공 전용 품종 개발, 쌀의 건강기능성 구멍 등 기반 기술 관련 과제는 일부 성과를 거두었으나, 미래 유망시장 발굴을 위한 현장형 R&D 성과는 다소 부족한 편

\* ('17~'22년) 쌀가공산업 R&D 지원 현황 : 과제 69개, 예산 17,779백만원

◆ (추진방향) 쌀가공식품 트렌드에 맞춤형 기술 R&D를 지원하고, 개발된 기술의 실용화를 위한 기술이전 및 사업화 지원체계 강화

□ (10대 과제) 가루쌀 육성 기반기술, 수출 시 품질유지 기술 등 신시장 창출에 필요한 쌀가공식품 10대 핵심기술 선정 및 R&D 지원(붙임, '24~)

- 업계의 현장 애로 사항을 해결할 수 있는 R&D 과제 발굴을 위해 '쌀가공식품 R&D 업계간담회(연 2회)' 추진('25~)

- 간편식, 맞춤형(특수용도, 고령친화) 식품, 친환경 포장 등 푸드테크 R&D 지원 사업('23 기준, 65개 과제, 324억원)과 연계하여 기술개발 지원('25~)

- 기술이전 활성화를 위해 기술 소개자료를 작성·배포, 맞춤형 기술 설명회, 시제품 제작 비용 등 기술사업화 지원('24~, 과제당 2~3억)

- 국가식품클러스터 내 기업지원시설을 활용하여 쌀가공기업 기술 애로 해소 지원('24~, 식품패키징센터·식품기능성평가지원센터 등 활용)

\* 패키징, 원료 표준화, 기능성식품(유효성/안전성) 평가, 품질안전, 시제품개발 등

\* (사례) 농식품부, 식품진흥원, 홍천메디칼허브연구소, 쌀가공업체 (주)세준에프앤비 간 공동기술개발사업을 통해 중동지역 떡볶이 제품 수출을 위한 상온유통 가능 떡 개발

10대 핵심기술 분야	연구 방향
<p>가루쌀 등 가공전용 품종</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 면·빵·과자·술 등 제품 용도별 <b>신제품 개발</b></li> <li>▸ 쌀가공산업의 가격 경쟁력 및 품질 제고를 위해 가공적성은 좋으나 일반 밥쌀용으로는 사용하기 어려운 <b>가공식품 전용 다수확 품종 개발</b></li> <li>▸ 품종별 맞춤형 가공기술 개발</li> </ul>
<p>쌀의 건강기능성 구명 및 제품 개발 지원</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 쌀밥의 대사 증후군 예방 등 쌀이 보유한 <b>건강기능성 구명</b></li> <li>▸ 품종 <b>특성, 건강 상관성 등 기초 정보 DB화</b></li> <li>▸ 저항전분, GABA·안토시아닌·폴리페놀 등 <b>기능성물질 고함유 품종 개발</b></li> <li>▸ 당뇨환자 전용 혈당 개선 쌀과자 소재 등 밀가루를 대체하는 <b>프리미엄 환자식 소재 개발</b></li> <li>▸ <b>질환별 관리식 적용을 위한 품종 발굴 및 가공기술 개발</b></li> <li>▸ 쌀 유래 성분을 활용한 화장품, 영양제 등 <b>건강기능성 제품 개발</b></li> </ul>
<p>가정간편식(HMR) 제조기술</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 제품별 <b>특성 연구 및 DB화</b></li> <li>▸ 쌀가공식품 간편식 <b>생산 자동화, 친환경 식품포장</b> 관련 기술개발</li> </ul>
<p>제품별 쌀가루 혼합비율 구명</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 면·빵 등 기존 밀가루 위주 품목의 맛·품질 기준을 만족하는 <b>쌀가루 혼합비율 표준화</b></li> <li>▸ 대형 프랜차이즈 등 외식업체 연계 쌀가루 최적 혼합 비율 구명</li> <li>▸ 쌀가루 활용 메뉴별 고객 평가 분석 등 <b>소비자 맞춤형 데이터 이용 기술개발</b></li> </ul>
<p>가루쌀 가공기술 개발</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 쌀가루 활용 <b>식품소재 개발</b></li> <li>▸ 물성제어 등 <b>가공기술 개발</b> 및 대량 제분을 위한 <b>표준모델 개발</b></li> </ul>
<p>수출 시 품질유지 기술 개발</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ <b>상온 물류과정에서의 노화·변색 지연 기술 개발</b> * 떡볶이, 떡국 등 떡류는 상온 물류과정에서 백도가 낮아지는 문제가 다수 발생</li> <li>▸ 현지 유통환경(습도·온도)에 따른 품질 유지 기술 개발</li> </ul>
<p>쌀 활용 주류산업 육성 기술</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 쌀을 활용한 맥주, 증류주 등 <b>신제품 개발 지원</b></li> </ul>
<p>쌀 활용 발효물질 개발 및 제품화</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 쌀 유산발효공정을 적용한 고품질 발효물 소재화 기술 개발</li> <li>▸ 미생물 호흡으로 인한 용기 팽창 억제 등 <b>패키징 기술 개발</b></li> </ul>
<p>글루텐 대체 기술 개발</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 면·빵의 탄성·부품성을 보완할 수 있는 <b>글루텐 대체 기술 개발</b></li> </ul>
<p>쌀 부산물 활용 기술</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ <b>쌀 부산물 성분 DB 구축 및 원료처리 공정 효율화</b></li> <li>▸ 쌀 부산물 종류별 <b>용도 다양화</b>를 위한 연구개발</li> </ul>

#### [4] 정확한 통계 · 정보 제공

- ◇ **(여건)** 쌀가공산업 관련 통계가 기관별로 산재되어 있고, 품목 분류체계가 상이하야 데이터의 정확도 및 활용도 향상에 한계
  - \* 쌀가공식품산업 현황조사(한국쌀가공식품협회)와 한국표준산업분류(통계청)

◆ **(추진방향)** 여러 기관에 산재한 자료를 통합한 정보시스템 구축 및 품목 분류체계 등 생산기반 정비로 통계 신뢰도·활용도 제고

- **(정보제공)** 국내·외 쌀가공식품 시장규모, 동향, 소비자 인식을 정기적으로 조사하여 DB화, 통계생산·활용 기반 정비로 활용도 제고
- **(시장조사·분석)** 소비자 구매행태·시장동향 분석으로 신규시장 발굴을 가속화하고, 정보공유 활성화로 시장 진출 여건 조성
  - 전문가·현장 의견 수렴을 위해 **쌀가공산업 발전포럼 개최(반기별)**로 시장 최신정보 및 진입 전략 공유, 정책 성과 평가 등 추진('25~)
  - 유망시장 관련 주요 정보 SNS 실시간 업데이트 서비스 신규 운영\* 및 **분석 보고서 발간 주기 확대\***(現 분기별 → 後 월별)
    - \* 쌀가공식품 전문 매거진("RICE UP, LIFE UP", 한국쌀가공식품협회) 내 수록
  - 글로벌 소비자 트렌드 전문 분석기관인 '유로모니터(Euromonitor)'와 연계하여, 전세계 글루텐프리 식품시장에 대한 정보 제공('24~)
- **(통계기반)** '19년부터 실시 중인 '쌀가공산업 현황조사'의 정확도·신뢰도를 제고하고, 국가승인통계 등록 추진(~'25)
  - \* 향후 식품산업정보통계시스템(FIS)를 통해 정보 제공 추진('26~)
  - 현황조사 품목을 한국표준산업분류(KSCIC) 제10차 체계와 연계하여 세분류 정비 및 신설, 예시품목 상세 설명 등 통계 활용성 제고('24~)
    - \* 가루쌀·수출 관련 사항 조사항목 신설, 소비자 조사 등 조사표 개선 등

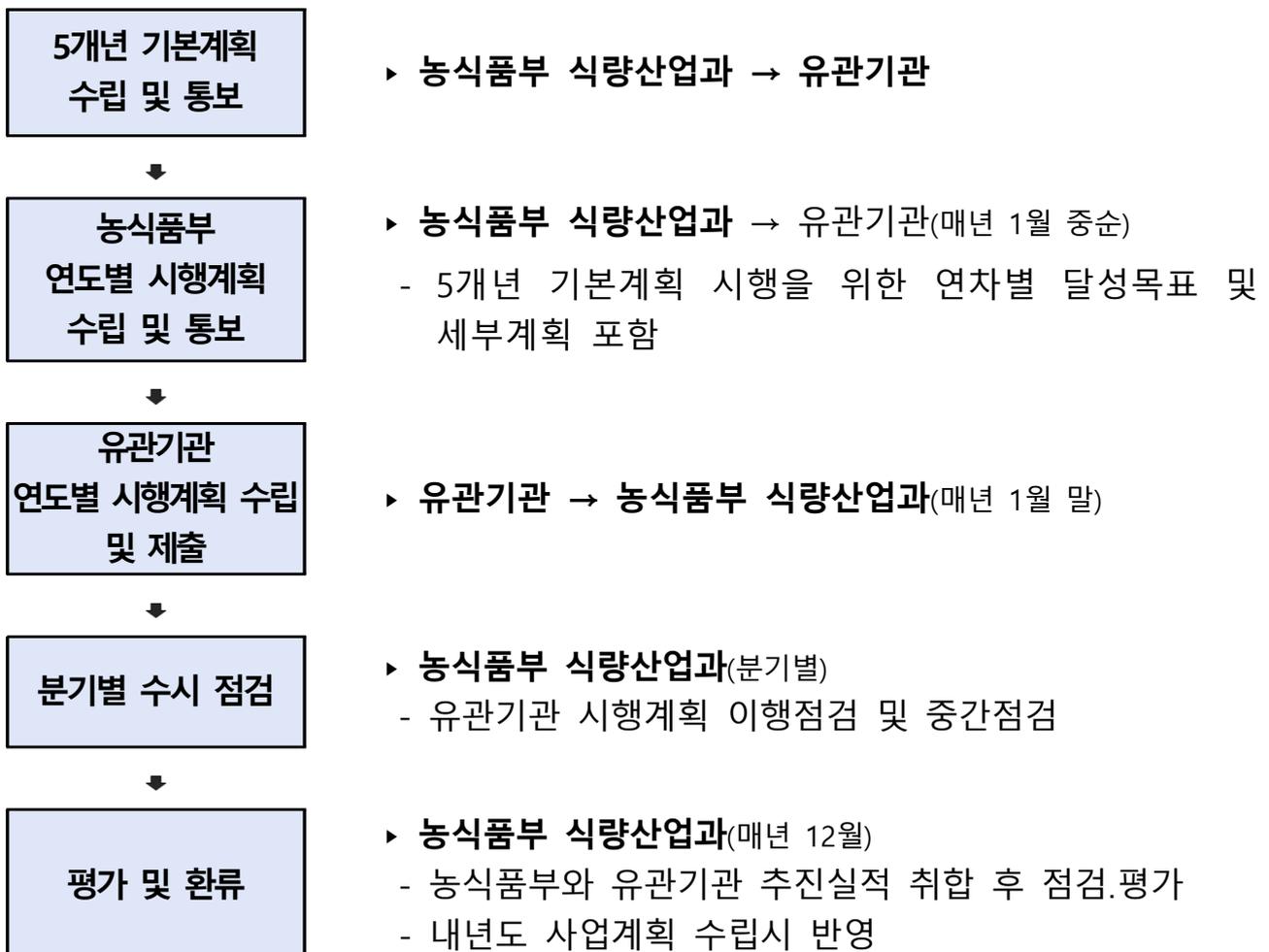
## VI. 추진계획

### 1 추진·평가체계

#### □ 주체별 역할

- (농식품부) 기본계획과 연차별 시행계획 수립 후 추진, 유관기관 실적 수시 점검 및 평가
- (유관기관) 매년 자체 시행계획 수립 및 추진

#### <월별 추진 및 평가 점검 체계>



## 2 관계기관별 소관과제

연번	추진과제	주관(협조)	일정
<b>1. 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련</b>			
<b>(1) 쌀가공산업 10대 유망품목 집중 육성</b>			
①	고품질 국산 가공용 쌀 사용 촉진	농식품부	'24~
②	지자체·기업 연계, '전국민 아침밥 먹기 캠페인' 추진	농식품부	'24~
③	식품유통기업과 연계 최신 소비 경향에 맞는 제품 개발·판촉 지원	농식품부	'24~
<b>(2) 가루쌀 산업 육성</b>			
①	가루쌀 재배면적 확대	농식품부 (농진청)	'24~
②	식품·유통업체 연계 신제품 개발 지원	농식품부	'24~
③	소비자군별 맞춤형 홍보 지원	농식품부	'24~
<b>2. 국내·외 수요 기반 확대</b>			
<b>(1) 글루텐프리 인증기업 육성</b>			
①	인증 관련 온라인 정보·상담센터 운영	농식품부	'25~
②	인증 등록을 위한 시험분석·컨설팅 등 지원 추진	농식품부	'25~
③	인증을 받은 쌀가공식품의 해외판로 확대 지원	농식품부	'26~
<b>(2) K-Food 대표 수출품목으로 육성</b>			
①	해외시장 정보 제공	농식품부 (aT)	'24~
②	해외 바이어 대상 온라인 구매설명회 개최	농식품부	'26~
③	주요 수출국 현지 시장 공략 지원	농식품부 (aT)	'24~
④	쌀가공식품 수출협의회 운영 활성화	농식품부 (aT)	'24~

<b>(3) 소비자 구매 접점·경험 증대</b>			
①	가칭쌀가공식품 갤러리 신설	농식품부	'26~
②	어린이 대상 쌀·쌀가공식품 박람회 개최	농식품부	'25~
③	팝업스토어, 라이브 커머스 등 신규 유통경로 확충 지원	농식품부	'24~
④	지자체·기업·농가·소비자단체 등과 협력 홍보·마케팅 추진	농식품부	'24~

### 3. 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고

<b>(1-1) 원료 공급체계 강화 : 정부양곡 관리체계 개선</b>			
①	중장기 가공용 정부양곡 공급계획 수립	농식품부	'25~
②	가공용 쌀 품질관리 기준 개선	농식품부	'24~
③	가공용쌀 품질관리센터, 정부양곡 통합정보시스템 운영 활성화	농식품부	'24~

<b>(1-2) 원료 공급체계 강화 : 민간 가공용 쌀 생산·유통 촉진</b>			
①	가공용 쌀 민간 생산·유통 촉진 사업 시범운영	농식품부 (농진청)	'25~
②	국산 인디카 쌀 재배단지 시범 조성 및 소비자 테스트	농식품부	'25~
③	제품 용도별 맞춤형 신제품 개발 추진	농식품부	'25~

<b>(2) 시설·경영개선 지원</b>			
①	쌀가공육성지원자금 규모 확대 추진	농식품부	'25~
②	쌀가공업체 대상 컨설팅 및 전문인력 양성 지원	농식품부	'24~

<b>(3) 10대 산업 혁신기술 R&amp;D 추진</b>			
①	쌀가공식품 10대 핵심기술 R&D 선정 및 육성	농식품부 (농진청, 농기평)	'24~
②	쌀 가공 기술 발굴 및 현장 확산 지원	농식품부 (농업기술진흥원)	'24~

<b>(4) 정확한 통계·정보 제공</b>			
①	쌀가공산업 시장조사·분석 지원	농식품부	'24~
②	쌀가공산업 발전포럼 개최	농식품부	'25~
③	'쌀가공산업 현황조사' 국가승인통계 등록 추진	농식품부, 통계청	'24~

### 3 투융자 계획

□ 5년간('24~'28) 총 5,053억원의 투융자를 통해 쌀가공산업 육성

	연차별 소요예산(단위 : 억원)				
	'24	'25	'26	'27	'28
합 계	618.75	1,026	1,069.2	1,135.1	1,204

#### ① 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련

1-1. 쌀가공산업 유망품목 집중 육성	3	5	7	10	10
식품·유통업체 연계 유망제품 판촉	2.5	4	5.5	8	8
지자체 연계 유망제품 판촉	0.5	1	1.5	2	2
1-2. 수요가 생산을 견인하는 가루쌀 산업생태계 조성	169	190	210	240	270
가루쌀 안정 생산체계 구축 (교육·컨설팅, 시설·장비 지원)	97	108	118	138	158
가루쌀 유통·품질 관리 강화	21	26	31	36	41
제품개발 및 소비판로 확충	51	56	61	66	71

#### ② 국내·외 수요 기반 확대

3-1. 글루텐프리 인증기업 육성	1.75	5	6	8.5	10
글루텐프리 시장 정보 제공	0.5	1	1.5	1.5	2
글루텐프리 인증취득 지원	0.25	1	1.5	2	3
국내 글루텐프리 제품 국외판로 지원	1	3	3	5	5

3-2. K-Food 대표 수출품목으로 육성	8	12	15.2	15.6	19
주요 바이어 대상 온라인 구매설명회	-	-	1.2	1.6	2
현지 시장 공략 확대	5	8	10	10	12
수출협의회 활성화	2	3	3	3	4
정보 제공	1	1	1	1	1
3-3. 소비자 구매 접점·경험 증대	68	70	75	76	80
가칭쌀가공식품 갤러리 운영	-	-	3	3	4
미래세대 대상 쌀 중심 식습관 교육·홍보	50	52	52	53	54
공동 홍보·마케팅을 통한 구매 접점 확대	18	18	20	20	22

### ③ 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고

2-1. 정부양곡 관리체계 개선	-	-	-	-	-
2-2. 민간 가공용 쌀 생산·유통 촉진	-	21	29	53	80
가공용 쌀 민간 생산·유통 촉진 사업	-	20	27	48	70
한국형 인디카 쌀 재배단지 조성	-	1	2	5	10
2-3. 시설·경영개선	352	702	703	704	704
쌀가공육성지원자금	350	700	700	700	700
컨설팅·전문인력교육	2	2	3	4	4
2-4. 10대 산업 혁신기술 R&D 추진	15	18	21	24	27
2-5. 정확한 통계·정보 제공	2	3	3	4	4

\* '25년 이후 소요 예산은 예산 당국과 협의 중, 추진과정에서 변경 가능