

국립식량과학원-샘표식품, 국산 식량작물 발효미생물 활용 고급 장류 개발 맞손

- 9일 업무협약, 장류 전용 미생물 및 콩 품종 고급화 추진
 - 쌀·콩 등 국산 원료 공급, 공동연구 기반 장류 제품 개발 협력
- ※ 일시 및 장소: 2026. 6. 9.(화) 12:00~13:00, 샘표식품(주) 본사 서울 중구

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립식량과학원은 샘표식품(주)(대표이사 박진선)과 6월 9일 샘표식품 서울 본사에서 ‘국산 식량작물 및 발효미생물 자원을 활용한 프리미엄 제품 개발 및 산업화’를 위한 업무협약을 체결했다.

이번 협약은 우리 농산물의 부가가치를 높이고 국산 원료를 기반으로 장류 산업의 고급화와 경쟁력을 강화하자는 취지에서 마련됐다.

양측은 협약을 통해 국산 쌀, 콩 등 식량작물의 새로운 수요를 만들고 장류 산업의 질적 성장을 위해 체계적인 협력체계를 구축하기로 했다.

이를 위해 국립식량과학원은 장류에 적합한 가공용 신품종과 발효미생물 활용 기술을 개발하고 안정적인 생산 기반 구축과 연계 성과 공유 등 제품화 기반 연구 자료를 제공한다.

샘표식품(주)은 장류 제조 현장에서 축적한 생산기술과 제품화 역량을 바탕으로 국산 원료의 장류 적합성 평가, 공동연구 및 실증 협력, 제품 상용화와 유통 확대를 맡는다.

이번 협력은 국가 연구 기관의 과학기술 역량과 장류 기업의 산업화 역량을 연계한다는 점에서 의미가 크다.

양 기관은 연구 성과가 산업 현장에 실제 적용될 수 있도록 협력체계를 강화해 국산 원료를 활용한 장류 제품의 경쟁력을 높이고 발효식품산업 활성화에 기여할 방침이다.


그동안 국립식량과학원은 샘표식품(주)과 공동연구로 검정콩 ‘청자5호’로는 ‘서리태 토장’(2023), 가루쌀로는 ‘국산 100% 조선고추장’(2024)을 출시한 바 있다.

샘표식품(주) 박진선 대표이사는 “샘표가 80년간 쌓아온 발효 기술력에 국립식량과학원의 연구 성과가 더해진다면, 한국 식문화의 가치를 높이는 데 기여할 수 있을 것이다.”라며, “앞으로도 소비자 식생활에 실질적인 도움이 되는 제품 연구를 통해 더 나은 식문화를 만들어 가겠다.”라고 말했다.

농촌진흥청 국립식량과학원 김병석 원장은 “쌀과 콩은 우리 식생활의 근간이 되는 대표적인 식량작물이며, 장류는 발효미생물과 전통 식문화가 빚어낸 중요한 산업 자산이다.”라며, “이번 협약을 통해 국산 원료의 활용 가치를 높이고, 발효미생물 기반 장류 제품개발과 산업 활성화에 힘을 쏟겠다.”라고 밝혔다.

아울러 국립식량과학원은 국산 농산물 활용을 촉진하고, 발효식품 산업 경쟁력 강화를 위해 산업체와의 협력을 지속적으로 확대해 나갈 방침이다.

붙임. 「식량원-샘표식품(주)」 업무협약(MOU) 계획(안)

담당 부서	국립식량과학원	책임자	과 장	김상범 (063-238-3601)
	발효가공식품과	담당자	연구관	김소영 (063-238-3610)
				



□ 업무협약 목적

- 산업체 샘표식품(주)와 공동연구 협력을 통한 국산 식량작물·미생물을 활용한 장류 제품 개발 및 산업화 촉진

□ 추진 경과

- (된장) 서리태(청자5호) 품종 활용 '토장' 제품 출시('23)
 - 청년농이 키운 검은콩 '청자5호'를 수매하여 상품화
- (고추장) 가루쌀 품종 활용 국산 프리미엄 고추장 출시('25)
 - '바로미2'의 장류 적합성 평가 용역 수행('23) * 생산성 2배↑, 100톤 소비

□ 업무협약 개요

- 일시 : 2026. 6. 9.(화), 12:00 ~ 13:00
- 장소 : 샘표식품(주) 본사 10F Heritage Space (서울 중구)
- 참석자
 - (식량원) 원장, 식품자원개발부장, 발효가공식품과장 등 8명
 - (샘표식품) 대표이사, 부사장, 기술연구소장 등 8명
- 업무협약 주요 내용(안)
 - (식량원) 식량작물(쌀, 콩 중심) 및 발효미생물 활용 기술 협업, 원료의 발효특성 평가 및 과학화 기반 연구
 - (샘표식품) 식량원 육성 신품종(대단 등)·미생물 기반 장류 제품 개발을 위한 산업화 연계 기술 협력
 - (공동) 기술지원, 연구정보 교류, 공동연구 등 협력체계 강화

□ 금후 계획

- (식량원) 장류 특화형 국산 콩·종균 선발 및 원료곡 보급지원('26)
- (샘표식품) 국산 원료 활용 간장, 고추장 등 장류 제품 개발('26)

□ 세부 행사 일정

시간	주요 내용	비고
~12:00 (10)	▶ 사전 환담 - 국립식량과학원장, 대표이사 접견(사장실) - MOU 체결장소 이동(10F Heritage Space)	(대표이사)
12:00~12:05 (5)	▶ 개회 - 사회자 개회 선언 및 일정, 참석자 소개	샘표식품(주) 이석명 실장
12:05~12:10 (5)	▶ 인사 말씀 - 국립식량과학원장 - 샘표식품(주) 대표이사	김병석 원장 박진선 대표이사
12:10~12:20 (10)	▶ 샘표식품(주) 기업 소개 - 기업 및 제품화 현황 - MOU 체결 후 협업 분야 제언	샘표식품(주) 이윤아 홍보팀장
12:20~12:25 (5)	▶ 추진 경과 보고 - 양 기관 협업 주요 성과 - MOU 체결 후 계획 발표	발효가공식품과 김소영 연구관
12:25~12:35 (10)	▶ 업무협약서 서명 및 기념 촬영	발효가공식품과 김상범 과장
12:35~12:50 (15)	▶ 우리맛 공간 견학(1F) - 제품 활용 쿠킹 클래스 운영	샘표식품(주) 이윤아 홍보팀장
12:50~	▶ 기념 촬영 및 폐회	본관 현관 앞