

치유음식 활용 현장 방문 “지역 관광 연계 방안 모색”

- 김병석 국립식량과학원장, 29일 토종 곡물 복합문화공간·친환경 생태농장 찾아
- 은퇴자 대상 치유 음식 프로그램 보급 및 일상 속 소비 연결 방안 논의
- ※ 일시 및 장소: 2026. 6. 29.(월), 10:30~14:00, 충청남도 공주·논산

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립식량과학원 김병석 원장은 6월 29일 충청남도 공주시 ‘곡물집’과 논산시 ‘꽃비원’을 방문해 치유음식 활용 콘텐츠 운용 현황을 살피고 지역 관광상품 연계 발전 방안을 논의했다.

올해 국립식량과학원은 활동적 은퇴자*를 대상으로 제철 채소와 토종 곡물, 전통 발효음식을 매개로 작물의 서사와 생산자의 농업 철학을 오감으로 경험하는 치유음식 프로그램 ‘치유를 요리하는 시간 2026’을 개발했다.

*활동적 은퇴자: 경제력·사회경력·소비를 갖춘 상태에서 자신의 삶의 질 향상 및 건강관리를 위한 소비에 적극적인 은퇴 세대

현재 충남 지역 4개소에서 이 프로그램을 도입해 진행하고 있다.

먼저 공주시 ‘곡물집’을 방문한 김병석 원장은 토종 곡물을 활용한 체험 프로그램을 경험한 뒤, 일반 소비자 대상의 식생활 교육 연계 방안을 공유했다. 이곳은 지역 농가가 생산한 토종 곡물로 만든 음료·후식(디저트)을 판매하고, 문화 교육과 농가 상담도 병행하는 복합문화공간이다.

이어 논산시 친환경 생태농장 ‘꽃비원’으로 이동해 제철 작물로 만든 음식을 체험한 뒤, 관계자들을 만나 농업과 식문화를 결합한 관광상품 개발 방안을 논의하고 현장 애로사항을 청취했다.


이날 간담회에서는 치유음식 체험이 지속적인 농산물 소비로 이어지기 위해서는 고유의 상표화(브랜딩)가 필요하다는 데 공감했다. 또한, 이용자 나이나 방문 목적, 관심사 등을 고려한 다양한 맞춤형 프로그램이 마련돼야 한다는 의견도 제시됐다.

김병석 원장은 “치유 음식이 단순한 식사나 건강 보조 상품을 넘어 지역 농업·관광 자원과 상생하는 새로운 모델이 될 수 있음을 확인했다.”라며, “현장의 우수 사례를 통해 음식의 치유적 역할을 구명·확산하고 민간 현장과의 협력을 더욱 넓혀 나가겠다.”라고 밝혔다.

국립식량과학원은 앞으로 식재료와 조리·탐구 활동이 건강에 미치는 영향을 과학적으로 분석하고, 식재료에 담긴 이야기(스토리텔링)를 발굴해 프로그램 효과를 객관적인 데이터로 뒷받침할 계획이다.

아울러 현장 우수 사례를 발굴하고 맞춤형 표준 운영 지침(가이드라인)을 개발해 민간 지원을 확대할 방침이다.

붙임. 치유음식 활용 현장 방문 일정표

담당 부서	국립식량과학원 식생활영양과	책임자 담당자	과 장 연구사	신성휴 (063-238-3551) 장경아 (063-238-3584)
				

붙임

치유음식 활용 현장 방문 일정표

- 일 시: 2026. 6. 29.(월), 10:30~14:00
- 장 소: 곡물집(공주), 꽃비원(논산)
- 내 용: 치유음식 콘텐츠 활용 현황 파악 및 관광상품화 방안 논의
- 일정표

시간(분)	내용	비고
10:30~11:40	70 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 곡물집 카페 및 쇼룸 투어 - 곡물집 브랜드 스토리 및 비즈니스 모델 소개 - 치유음식 콘텐츠 활용 사례 및 애로사항 공유 - 토종곡물 활용 감각탐구 활동 체험 	곡물집 (김현정·천재박)
11:40~12:20	40	차량 이동(곡물집→꽃비원 홈앤키친)
12:20~14:00	100 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 꽃비원 식당 및 농장 투어 - 제철채소 중심 팜투테이블 식사 체험 - 꽃비원 브랜드 운영 및 치유음식 사례 소개 	꽃비원 (정광하·오남도)

▶ 동선: 식량원 → 곡물집(공주시 효심1길 12-1) → 꽃비원홈앤키친(논산시 연무로 166번길 12-21)
→ 꽃비원 농장 → 식량원

참고

치유음식 활용 현장 소개

구분	꽃비원	곡물집
업종	일반음식점업, 농어촌민박사업, 서비스업(교육·체험·실습)	차류 가공업, 디자인 제품 제조업, 곡물 도·소매업 등
핵심 키워드	생태적 삶, 자급자족, 농사-요리-관계	토종곡물, 지속가능한 미식, 감각회복
주요 콘텐츠	◦ (상품) 제철채소 꾸러미, 식당, 마켓 ◦ (체험) 농장투어 및 스테이	◦ (상품) 미수 ^{곡물음료} 및 미수 경험 키트 ◦ (체험) ACG 아카데미, 쇼룸 투어
치유 방식	◦ 제철채소로 자연의 리듬 경험 ◦ 음식을 통한 관계 형성	◦ 지속가능한 미식 경험을 통한 감각회복 및 일상적 안정 제공
우수사례 선정 이유	농가민박(농장투어 및 제철작물 석식), 채소 꾸러미·마켓, 식당, 워크숍 등 지속적인 치유음식 소비 채널 운영	미식경험 프로그램 및 상품화를 통해 오감탐구형 치유음식 콘텐츠 개발 및 B2B(농가) 컨설팅 운영



〈 식당·계절마켓 〉



〈 토종곡물 카페·쇼룸 〉



〈 제철채소 플레이트 〉



〈 미수 및 미수 경험키트 〉



〈 식재료 꾸러미 〉



〈 미식교육 프로그램 〉

사진