

찰진 밥맛 케이(K)-가공쌀 '미호' 도시락급식 지형 바꾼다

- 해동 후에도 밥맛 우수, 도시락 전문점, 기업 및 학교 급식 소비 증가
- 22일, 친환경 '미호' 재배단지서 수확 체험 및 연사회 개최

※ 일시 및 장소: 2026. 10. 22.(목) 10:00~12:00, 경기도 화성시

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립식량과학원은 경기도 화성시 조암농협과 공동으로 10월 22일 화성시 노진리 친환경 재배단지에서 '미호' 벼 현장 연사회 및 어린이 벼 베기 체험 행사'를 개최했다.



'미호' 재배 전경

화성시 조암농협은 친환경 쌀 생산 기반과 도정·가공 시스템을 구축하고, 지역 농가와 계약재배를 추진해 왔다. 이곳에서 생산한 '미호'는 인근 대형 자동차 공장 구내식당과 학교 급식용으로 대량 공급되고 있다. 국립식량과학원은 종자 및 재배 관리를 지원하며, 안정 생산을 뒷받침하고 있다.

이날 지역 초등학생과 학부모, 급식지원센터 관계자 40여 명은 친환경 '미호' 벼 베기 수확 체험에 이어 미곡종합처리장(RPC)의 첨단 도정, 포장 시설을 견학했다.

'미호'는 가정간편식 및 대량 급식 시장 확대를 겨냥해 개발한 저아밀로스 쌀 품종이다. 아밀로스 함량이 11.2%로 일반 쌀과 찰쌀의 중간 특성*을 지녔다. 취사 후에도 찰기를 유지하며, 냉장(3℃)·냉동(-18℃) 보관 후 데워도 밥알 형태가 유지되고 식감이 부드럽다.

*쌀의 아밀로스 함량: 찰쌀 0%, 멥쌀 18~22%

또한, 찰쌀을 섞지 않아도 찰지고 밥맛이 좋아 대기업 구내식당, 단체 급식,

도시락 제조 업체 등 대형 수요처에서 선호하며 급식·가공업계의 대표 원료 곡으로 자리 잡았다. 지난 8월에는 농림축산식품부와 농협경제지주 주최로 열린 ‘소비자 선호 고품질 쌀 품종 평가’에서 기관 개발 벼 품종 부문 ‘최우수상(농림축산식품부 장관상)’을 수상했다.

*‘미호’ 가공용 소비량(톤): (’20) 180 → (’25)3,445 (화성시 조암농협: 약 1,200톤)

이에 힘입어 전국 재배면적은 2018년 288헥타르(ha)에서 2025년 3,899헥타르로 약 13.5배 늘었다. 한국농업기술진흥원은 2022년 10톤에서 2026년 230톤으로 보급종 생산량을 크게 늘렸다.

국립식량과학원은 ‘미호’ 종자 생산부터 농가 계약재배, 미곡종합처리장 도정·유통, 산업체·급식처 공급으로 이어지는 민관 협업 생태계를 구축했다. 전국 주요 권역 미곡종합처리장을 거점으로 계약재배를 추진, 안정적인 판로와 고품질 원료곡 수급을 지원하고 있다.

조암농협 백완기 조합장은 “국립식량과학원과 긴밀히 협력해 고품질 친환경 쌀의 안정적인 생산과 보급에 앞장서고, 농가 소득 증대와 지역 농업 발전을 위해 최선을 다하겠다.”라고 전했다.

농촌진흥청 경지이용작물과 오기원 과장은 “‘미호’는 농가와 산업체, 소비자 모두가 만족하는 케이(K)-가공쌀 산업화의 대표적인 성공 모형”이라며 “소비 변화에 선제적으로 대응하고 고품질 쌀 품종 개발과 안정적인 보급 체계 구축에 최선을 다하겠다.”라고 전했다.

붙임 1. ‘미호’ 현장 연사회 계획(안)

2. ‘미호’ 주요 특성 및 현황

담당 부서	국립식량과학원	책임자	과 장	오기원 (055-350-1150)
	경지이용작물과	담당자	연구사	강주원 (055-350-1156)
	농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것 농사로 			

붙임 1

‘미호’ 현장 연사회 계획(안)

□ 개 요

- 일시 및 장소: 2026. 10. 22.(목) 10:00~14:00 경기도 화성시 노진리 일대
- 목적: 어린이 체험과 연계하여 미호^{대량급식, HMR용} 우수성 홍보
- 참석자: 식량원(경지이용작물과), 경기도농업기술원, 화성시농업기술센터, 화성조암농협, 초등학생 등 40명
- 연사회 주요 내용
 - 미호벼 특성, 작황 및 가공용 활용 현황 보고
 - * 냉해동 및 장기저장 시 조직 안정성과 식미 유지력 우수→대량급식 및 HMR용 적합
 - * 주요공급처: 화성기아차, 진도소노벨, 본아이에프(본도시락, 베이비본죽), 학교급식 등
 - * 재배면적(ha): ('18) 288 → ('20) 821 → ('22) 2,449 → ('25) 3,899 (13.5배 ↑)
 - 벼베기 체험 (초등학생)
 - * 기존 '어린이 벼베기 체험 행사와 연계하여 차세대 소비자와 교육 관계자 대상 친근한 홍보 기회 마련

□ 세부일정

시 간	분	주 요 내 용
09:40~10:00	20	○ 등록 및 안내
10:00~10:05	5	○ 개회 및 내빈 소개
10:05~10:10	10	○ 인사 말씀
10:10~10:20	10	○ 미호벼 특성, 작황 및 현장 적응성 보고
10:20~11:40	80	○ 현장 체험 행사 (벼베기 체험 등)
11:40~13:00	80	○ 점심 식사 및 RPC 이동
13:00~13:50	50	○ RPC 견학
13:50~14:00	10	○ 종합 정리 및 폐회

□ 개발 배경 및 명칭 유래

- 개발 배경: 1인 가구 증가 및 식생활 변화에 맞춰 냉동·해동 후에도 밥알 구조가 파괴되지 않고 부드러운 식감을 유지하는 고품질 HMR/편의성 쌀 품종 필요성 증대
- 명칭 유래: 米(쌀 미) + 好(좋아할 호) / 소로리 벼씨가 출토된 벼농사 기원지 ‘미호천’에서 유래
- 개발 경과: 총 11년 소요 (인공교배⁰⁶ → 지역적응 시험^{14~16}, → 품종출원¹⁶)

□ 주요 특성

- 적정 찰기 (저아밀로스 9~12%): 찰쌀을 섞지 않아도 단일 품종 자체로 부드럽고 찰기 유지
- 냉·해동 조직 안정성: 견고한 쌀알 구조로 냉동밥/HMR 재취반 시 윤기와 식감 우수
- 장기 저장성: 수확 이듬해 장마철 이후에도 밥알 윤기 및 품질 변화 최소화
- 취사 편의성: 불림 과정 없이 즉시 취사 가능

구분	찰벼	반찰벼(미호)	메벼	고아밀로스벼
아밀로스 함량	0~5%	9~12%	18~22%	25% 이상
식감 및 조직감	매우 찰짐	적당한 찰기, 부드러움	일반적 식감	딱딱, 푸석함

□ 산업화 및 주요 활용 현황

- 도시락 시장: 식어도 유지되는 찰기를 바탕으로 ‘본도시락’ 전량 공급
- 대량급식 현장: 대량급식처^{기아차, 소노벨 등} 공급, 불림 및 찰쌀 혼합 공정 단축^{원가·공정 절감}
- 유통/종자 체계: 전국 주요 6개 RPC 중심 계약재배 체계 구축 및 보급종 생산 확대
 - * 재배면적: (‘18) 288ha → (‘22) 2,449ha → (‘25) 3,899ha
 - * 보급종 생산량: (‘22) 10톤 → (‘25) 94톤 → (‘26) 230톤

□ 재배 유의사항

- 이앙 시기 준수: 일반 중만생종보다 출수기가 1주일 정도 늦으므로 산간지 재배 및 늦심기 금지
 - * 지역별 적기 이앙 시기: 경기^{5월하순}, 충청^{6월상순}, 영·호남 평야지^{6월상순}