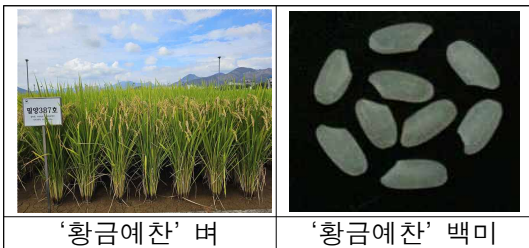


## 밥맛으로 승부한다. '황금예찬' 소비자 곁으로 더 가까이

- 농촌진흥청·부산시, 10월 30~11월 21일까지 반짝 매장 운영
- 수요자 참여형(SPP) 사업으로 개발한 '황금예찬' 전시·판매
- 체험형 미식 프로그램 운영, 지역 대표 상표로 육성

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립식량과학원은 부산시농업기술센터와 함께 개발한 '황금예찬' 소비 촉진을 위해 10월 30일부터 11월 21일까지 부산대학교 인근\*에서 반짝 매장(팝업스토어)을 운영한다고 밝혔다.

\*부산광역시 금정구 금정로 68번길 16



이날 '황금예찬'으로 만든 주먹밥, 쌀 샐러드 등을 맛볼 수 있고, '황금예찬 미식 한상'과 '라이스 크리스피 스낵 만들기' 등 시민 참여 체험 프로그램도 진행한다. 지난

8월 열린 “'황금예찬' 활용 미식 콘텐츠 개발 메뉴 품평회”에서 유명 레스토랑이 선보인 차림(메뉴)을 보완한 것이다.

'황금예찬'은 2023년 국립식량과학원과 부산시가 '수요자 참여형 품종 개발 사업(SPP)\*'을 통해 개발한 벼 품종이다.

\*SPP(Stakeholder Participatory Program): 육종가와 농업인, 지역농협, 지방정부, 소비자 등이 참여해 지역에 맞는 품종을 개발하고 보급하는 현장 중심 연구

부산 지역 벼 재배면적의 약 35%를 차지하던 기존 외래 품종들은 품종명이 불분명해 '혼합미'로 분류돼 저가에 유통됐고, 줄무늬잎마름병·흰잎마름병 등 주요 병해에도 약했다.

이에 국립식량과학원과 부산시는 농업인·소비자·유통업자가 품종 선정에

직접 참여하는 ‘수요자 참여형 품종 개발 사업(SPP)’에 착수했다. 부산시 4개 권역에서 현장 실증 재배 후 소비자 식미 만족도를 설문조사\*해 ‘황금예찬’을 최종 선정했다. ‘황금 지대에서 나는 맛있는 쌀’이라는 뜻의 품종명도 과거 부산시 강서구 일대가 금관가야 지역임에 착안한 시민 공모로 지어졌다.

\*소비자 282명 대상 식미 만족도 조사 결과: ‘매우 만족’ 58.9%, ‘만족’ 36.5% (만족 이상 95.4%)

‘황금예찬’은 아밀로스 함량이 9.5%인 중간 찰성(반찰쌀) 품종으로, 밥에 윤기가 돌고 찰지면서도 식감이 부드럽다. 쌀알이 굵고(현미 천립중 25.7g) 쌀눈(배아)이 잘 남아 있으며, 밥이 식어도 쉽게 굳지 않아 급식, 주먹밥·도시락 등 간편식을 비롯해 후식(디저트)·전통주 등 가공 원료로도 활용도가 높다. 수량은 10아르(a)당 569kg으로 우수하며, 흰잎마름병과 줄무늬잎마름병에도 강하다.

부산시 재배면적은 2023년 5헥타르(ha)에서 2026년 150헥타르로 크게 늘었으며, 올해 예상 생산량 1,000톤 모두 지역에서 소비될 예정이다.

‘황금예찬’ 종자는 한국농업진흥원을 통해 보급한다. 2026년 90톤을 시작으로 2027년 120톤, 2028년 150톤까지 종자 생산을 단계적으로 확대해 나갈 계획이다.

부산시농업기술센터 박미진 소장은 “이번 반짝매장을 통해 ‘황금예찬’ 상표를 널리 알려 소비를 촉진하고, 생산 농가와 외식업체가 함께 성장하는 부산 대표 지역 미식 상표로 육성해 나가겠다.”라고 말했다.

농촌진흥청 경지이용작물과 오기원 과장은 “‘황금예찬’은 지방정부와 협력해 외래 품종을 대체하고, 수요자 중심 현장 맞춤형으로 보급한 대표 사례”라며 “앞으로도 지역 특성과 소비자 요구에 맞는 품종을 개발해 농가 소득 안정과 지역 농업 경쟁력 강화에 힘쓰겠다.”라고 전했다.

- 붙임 1. ‘황금예찬’ 품종 특성  
 2. 반짝매장(팝업스토어) 행사 개요  
 3. ‘황금예찬’ 개발 메뉴

|       |                                                                                                                                                          |     |     |                    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--------------------|
| 담당 부서 | 국립식량과학원<br>경지이용작물과                                                                                                                                       | 책임자 | 과 장 | 오기원 (055-350-1150) |
|       |                                                                                                                                                          | 담당자 | 연구사 | 권영호 (055-350-1162) |
|       | <div><div>농촌진흥청에서 연구·개발한</div><div>농업의 모든 것</div><div>농사로</div></div>  |     |     |                    |



붙임 1

‘황금예찬’ 품종 특성

- ‘황금예찬’ 육성 내력

-교배조합: 새일미\*2/밀양241호

-육성년도: 2023년

-주요특성 : 중만생종, 중대립, 반찰(저아밀로스), 배아잔존율 높음, 밥의 윤기 양호

-내병성: 도열병 강, 흰잎마름병(K1~K3) 및 줄무늬잎마름병 강

□ ‘황금예찬’의 농업적·이화학적 특성

표 1. ‘황금예찬’의 농업적 특성

| 품종   | 출수기<br>(월/일) | 간장<br>(cm) | 이삭길이<br>(cm) | 이삭수<br>(개) | 수당립수<br>(개) | 등숙률<br>(%) | 천립중<br>(g) | 쌀수량<br>(kg/10a) |
|------|--------------|------------|--------------|------------|-------------|------------|------------|-----------------|
| 황금예찬 | 8.15         | 84         | 21           | 14         | 100         | 89.2       | 25.7       | 569             |
| 남평   | 8.14         | 81         | 20           | 15         | 105         | 87.9       | 20.0       | 572             |

표 2. ‘황금예찬’의 이화학적 특성

| 품종   | 심복백(0-9) | 아밀로스 함량(%) | 단백질 함량(%) | 도정율(%) | 윤기치  |
|------|----------|------------|-----------|--------|------|
| 황금예찬 | 중간찰      | 9.5        | 6.4       | 72.6   | 82.9 |
| 남평   | 0/0      | 18.7       | 6.0       | 72.8   | 76.2 |

표 3. 내병충성 및 내재해성

| 품종   | 도복 | 잎도열병<br>저항성 | 흰잎마름병<br>저항성 | 줄무늬잎마름병<br>저항성 | 벼멸구<br>저항성 |
|------|----|-------------|--------------|----------------|------------|
| 황금예찬 | 중강 | 중           | 강            | 강              | 약          |
| 남평   | 중강 | 중           | 약            | 강              | 약          |

□ ‘황금예찬’ 생육 사진



황금예찬



남평

## 붙임 2

### 반짝매장(팝업스토어) 행사 개요

#### □ 행사개요

- 행 사 명: 지역특화쌀 「황금예찬」 미식 팝업스토어 「황금예찬 정미소」
- 일 시: 2026. 10.30. ~ 11.21. ※ 세부 운영일정은 현장 여건에 따라 조정 가능
- 장 소: 부산대학교 인근 팝업 매장
- 주 관: 강서쌀연합회·부산광역시농업기술센터·국립식량과학원
- 주요내용
  - 「황금예찬」 브랜드 및 개발메뉴 전시·판매, 미식 한상 및 쌀 활용 체험 프로그램 운영
  - 「황금예찬」의 생산지역·농업인 이야기와 쌀의 특성을 소개하고, 다양한 미식 콘텐츠를 직접 경험할 수 있는 로컬 미식 공간 조성
- 주요 프로그램
  - 상시 전시·판매: 황금예찬 브랜드 및 개발메뉴 소개, 젤라토·상품 판매
  - 황금예찬 미식 한상: 10월 31일, 11월 21일 / 회당 20명
  - 라이스 크리스피 스낵 체험: 11월 7일, 11월 14일 / 20명

## 붙임 3

### ‘황금예찬’ 개발 메뉴

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| 주먹밥                                                                                 | 라이스샐러드                                                                              | 쌀 아이스크림                                                                              | ‘황금예찬’ 전통주                                                                            |