농촌진흥청 보도자료 대체불가 대한민국

보도 시점 배포 즉시 배포 2026. 11. 11.(수)

소비자 기호 반영·국산 고구마 산업 발전 방향 찾는다

- 국립식량과학원 중북부작물연구센터 11일 현장 간담회 개최
- 농촌진흥청·고구마 생산자·가공유통업체·소비자 자리해
-고구마 품종 맛·향미·식감 특성, 소비자 기호도 분석 결과 공유

농촌진흥청(청장 이승돈)은 11월 11일 국립식량과학원 중북부작물연구센터(경기도 수원시)에서 '고구마 감각·품질 평가 성과 공유 및 현장 간담회'를 개최했다.

이날 간담회에는 고구마 생산자와 가공업체, 유통업체, 전북·경남 농업기술원 등 고구마 산업 관계자 50여 명이 참석했다.

이 자리에서 고구마 품종별 맛과 식감 등 품질 특성 연구 결과를 공유하고, 국산 고구마의 소비 확대 및 부가가치 향상 방안을 모색했다.

'당진시 '호풍미' 상표(브랜드)화 성공 사례를 시작으로 '국내 고구마 품종 개발 현황' 발표에 이어 농촌진흥청이 실시한 소비자 인식 및 품질 평가 결과를 공개했다.

주요 품종 군고구마 특성을 한눈에 비교한 '군고구마 맛지도'도 선보여 관심을 끌었다.

소비자 인식 및 기호도 평가 결과, 소비자들은 고구마를 장 건강과 식이요법(다이어트)에 좋은 식품으로 인식하고 있었다. 또한, 단맛과 수분감은 높고 부드러운 식감의 군고구마를 선호했다.

농촌진흥청은 간담회에서 나온 의견을 연구에 적극 반영하고 산업체 협력을 강화해 국산 고구마의 부가가치와 소비를 확대해 나갈 계획이다.

2024년 기준 국내 고구마 생산량은 약 30만 5,000톤, 생산액은 약 6,449억 원에 달한다. 겨울철 대표 간식이자 식사 대용 및 체중 관리 식품으로 널리 사랑받고 있는 주요 식량작물이기도 하다. 2024년 소비자 조사에서는 겨울철 자주 먹는 음식 1위(22.2%)로 뽑히는 등 국민적 선호도가 높다.

농촌진흥청은 밤고구마 '진율미', 호박고구마 '호풍미', 꿀고구마 '소담미', 자색고구마 '단자미' 등 다양한 용도의 국산 품종을 개발해 점유율*을 높이고 소비자 기호에 맞는 품종 개발과 품질 차별화에 힘쓰고 있다.

*국산 품종 점유율(보급률)(%): (2016) 14.9 (2026) 44 (약 3배 증가)

농촌진흥청 품질관리평가과 하태정 과장은 "우수한 고구마 품종을 개발하고 소비자가 선호하는 맛과 품질을 과학적으로 밝혀 고구마 경쟁력을 높이고 산업 발전으로 이어가야 한다."라며, "고구마 생산·가공·유통 분야와의 협력을 강화해 국산 고구마 소비 확대에 기여하겠다."라고 말했다.

붙임. 고구마 감각-품질 평가 성과 공유 및 간담회 일정표

담당 부서	국립식량과학원 품질관리평가과	책임자	과 장	하태정 (031-695-0600)
		담당자	연구사	심은영 (031-695-0612)
	국립식량과학원 소득식량작물연구소	책임자	과 장	정미남 (061-450-0101)
		담당자	연구사	황엄지 (061-450-0120)

농촌진흥청에서 연구·개발한
농업의 모든 것 농사로

대한민국 정책브리핑
대체불가 대한민국
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 **고구마 감각-품질 평가 성과 공유 및 간담회 일정표**

고구마 품종별 감각-품질특성에 대한 연구성과를 생산·유통·가공 관계자 및 언론과 공유하고 현장의견 수렴을 통한 국산 고구마의 소비확대와 산업적 활용 기반 마련

□ 행사개요

○ **(일시)** 2026. 11. 11.(수) 13:00~16:00

○ **(장소)** 국립식량과학원 중북부작물연구센터 대회의실 (2층)

* 주소 : 경기도 수원시 권선구 수인로 126 (구, 농촌진흥청 본관)

○ **(참석)** 연구기관, 생산자, 유통, 가공업계 관계자, 언론, 내부 50여명

○ **(주요내용)** 연구성과 발표, 기호도 평가[시식], 전시, 질의응답 및 의견수렴 등

□ 세부일정

시 간		세 부 내 용	비 고
13:00~13:30	30′	<등 록>	
13:30~13:40	10′	• 참석자 소개 • 인사 말씀	사회자(천아름 연구관) 식품자원개발부 박성우 부장
		<분야별 전문가 발표>	
13:40~14:00	20′	• 우리나라 고구마 품종 개발 현황 및 주요 연구	황엄지 연구사 (소득식량작물연구소)
14:00~14:20	20′	• 고구마 브랜딩(호풍미) 성공 사례 소개	이상혁 상품화지원팀장 (당진시농업기술센터)
14:20~14:40	20′	• 주요 고구마의 감각 연계 품질특성 연구 결과	심은영 연구사 (품질관리평가과)
14:40~15:00	20′	• 품종별 군고구마 소비자 기호도 평가	참석자 전원
15:00~15:10	10′	<휴 식>	장내 정리
15:10~16:00	50′	**<간담회>** • 지방정부: 전북도원, 경남도원, 당진센터, 여주센터 등 • 생산·유통업체: HanGrow, 중앙청과, 한국청과 등 • 가공업체: ㈜스윗밸런스, 능서농원, 해남참농가 등 • 내부: 품질관리평가과, 소득식량작물연구소	**좌장:** 하태정 품질관리평가과장 **의견제출**: 간담회 발표자
16:00		<폐 회>	

□ 기대효과

○ 고품질 맞춤형 품종·제품 개발 및 차별화, 소비자 정보기반 상품화·전략 수립