월간 마을기업
발행인 행정안전부

MONTHLY
VOL.8

마 | 을 | 기 | 업

11
2026 November

마을을 움직이는 것들

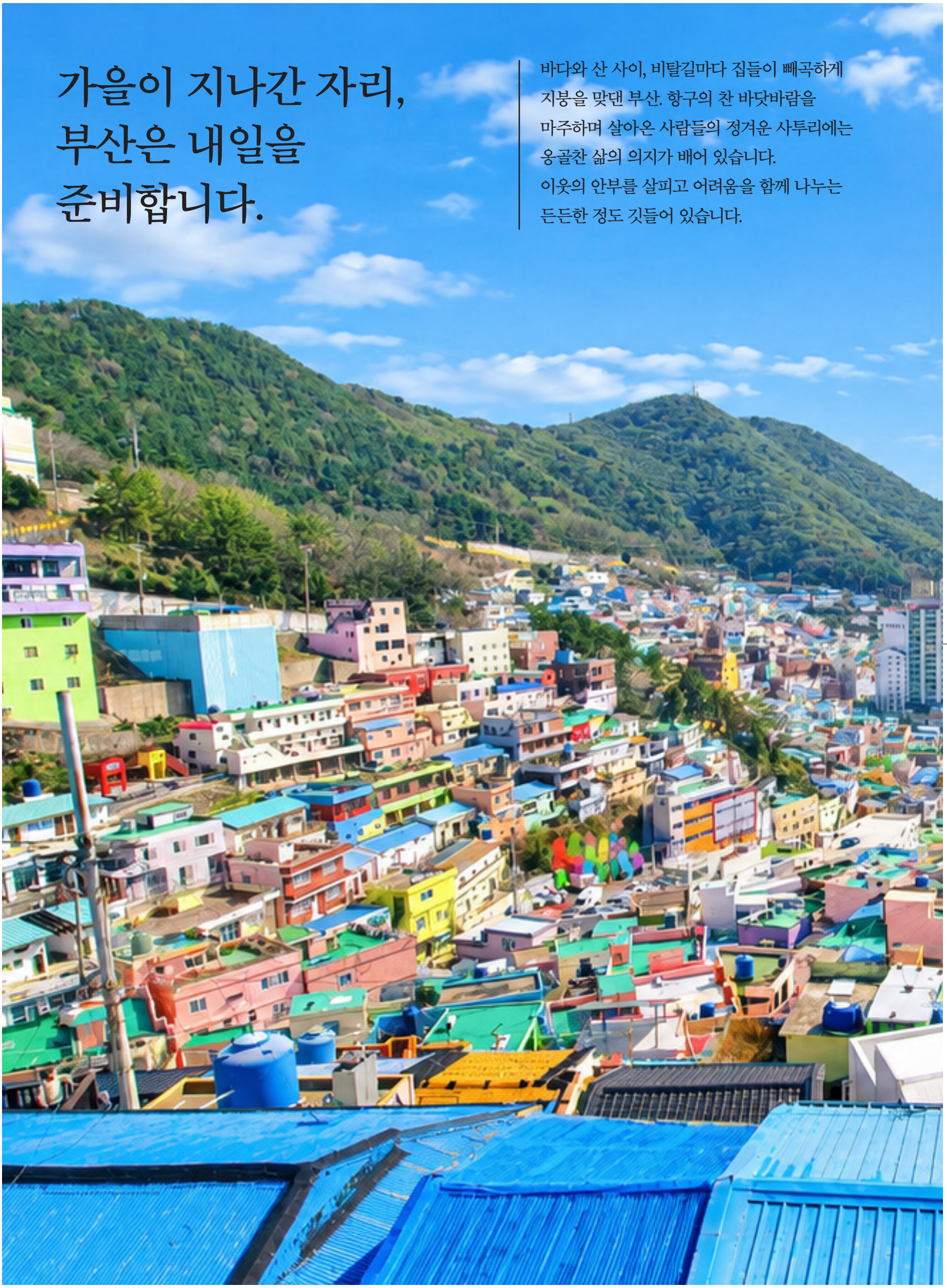
부산, 저마다의 자리에서 이어가는 세 가지 일

기장발효협동조합 | 바다를 익히다
미더덕협동조합 | 마을의 식탁을 나누다
마을공제협동조합 | 사람과 마을을 잇다

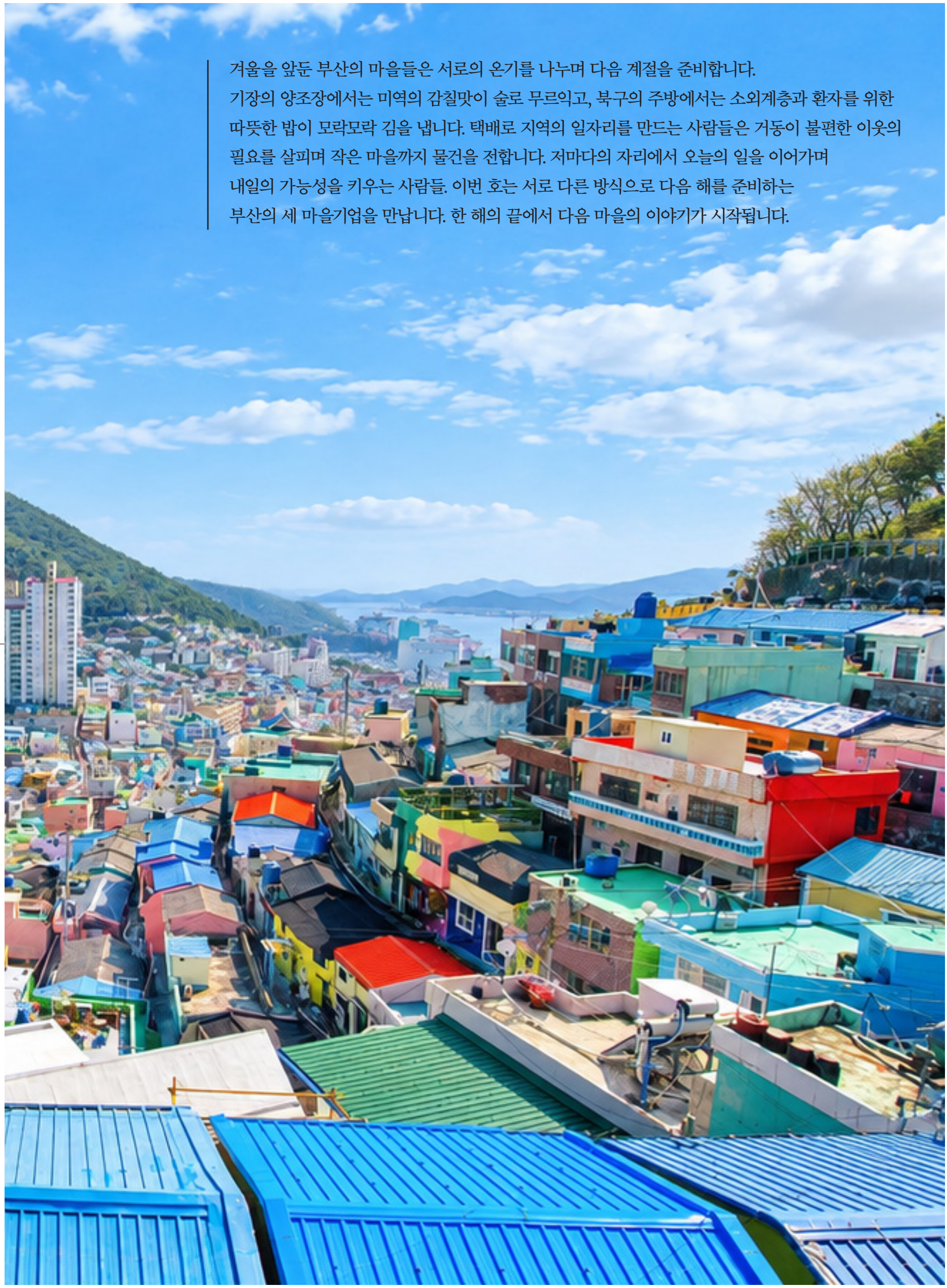
AI를 활용하여 생성한 이미지 입니다.

가을이 지나간 자리,
부산은 내일을
준비합니다.

바다와 산 사이, 비탈길마다 집들이 빼곡하게
지붕을 맞댄 부산. 항구의 찬 바닷바람을
마주하며 살아온 사람들의 정겨운 사투리에는
옹골찬 삶의 의지가 배어 있습니다.
이웃의 안부를 살피고 어려움을 함께 나누는
든든한 정도 깃들어 있습니다.



겨울을 앞둔 부산의 마을들은 서로의 온기를 나누며 다음 계절을 준비합니다.
기장의 양조장에서는 미역의 감칠맛이 술로 무르익고, 북구의 주방에서는 소외계층과 환자를 위한
따뜻한 밥이 모락모락 김을 냅니다. 택배로 지역의 일자리를 만드는 사람들은 거동이 불편한 이웃의
필요를 살피며 작은 마을까지 물건을 전합니다. 저마다의 자리에서 오늘의 일을 이어가며
내일의 가능성을 키우는 사람들. 이번 호는 서로 다른 방식으로 다음 해를 준비하는
부산의 세 마을기업을 만납니다. 한 해의 끝에서 다음 마을의 이야기가 시작됩니다.







익히고, 나누고, 이어가며
마을은 사람을 품습니다.

지역 먹거리로 새로운 맛을 익혀가는 양조장, 산복도로 구비구비 찾아가는 따듯한 밥상,
집과 집 사이 늘어가는 택배상자를 일자리로 바꾸는 손길까지.
부산의 세 마을기업은 저마다의 방식으로 이웃의 오늘을 보살피고 마을의 내일을 준비합니다.

익히다
지역의 맛을 새로운 술로

나누다
따뜻한 한 끼의 온기를

잇다
일자리와 이웃의 필요를

익히다

기장의 바다를 빚고, 마을의 내일을 익힙니다

기장발효협동조합



1

술을 배우던 이웃들이 함께 빚은 시작

기장의 대표 특산물인 미역과 다시마가 술로 다시 태어났습니다. 기장발효협동조합 이순옥 대표가 지역 해조류의 새로운 쓰임을 찾아낸 결과입니다. 고향인 기장으로 돌아와 술을 빚기까지, 그 시작에는 농촌 체험이 있었습니다. 남편과 함께 귀농한 이순옥 대표는 '외갓집'이라는 이름으로 고구마 캐기와 김장, 된장 만들기 등을 운영하며 아이들과 가족들에게 농촌의 일상을 전했습니다.

술 빚기는 그 무렵 시작한 취미였습니다. 기장군 농업기술센터에서 전통주 만드는 법을 배운 뒤, 뜻이 맞는 수강생들과 발효연구회를 꾸려 배움을 이어갔습니다. 이후 기장군의 해조류 연구기관으로부터 미역 막걸리 개발을 제안받았습니다. 짠맛이 강한 미역으로 술을 만들 수 있을지 반신반의했지만, 지역 특산물의 감칠맛을 한 잔에 담아보자는 마음으로 도전에 나섰습니다.

억센 미역에서 찾아낸 부드러운 한 잔

개발 과정의 가장 큰 숙제는 염분을 줄이면서 미역 고유의 맛을 남기는 일이었습니다. 물에 오래 담그면 맛이 빠지고, 시간이 짧으면 남은 염분 때문에 술을 빚기 어려웠습니다. 이순옥 대표는 시간과 온도를 달리하며 적절한 조건을 찾아갔습니다.

손질한 미역은 햇볕에 말려 보관한 뒤 다양한 방식으로 활용합니다. 삶아 우린 물로 술을 빚기도 하고, 고두밥과 함께 찌거나 가루를 내어 넣기도 합니다. 특히 수확철 끝무렵의 미역은 생으로 먹기에는 다소 억세지만, 향과 맛이 짙어 술의 재료로는 제격입니다.

초기 제품에는 맛이 너무 진하고 강하다는 반응도 있었습니다. 이에 미역과 다시마, 흑미와 찹쌀로 만든 막걸리에 삼양주 기법을 적용해 맛을 다듬었습니다. 세 번에 걸쳐 빚는 과정을 통해 부드러운 목넘김과 바다의 은은한 풍미를 살렸습니다. 막걸리에서 시작한 도전은 약주와 증류주로 이어졌습니다. 기장 특산 해조류로 만든 프리미엄 전통 증류주 '옥곽'은 2026년 부산대표관광기념품 10선에 선정됐습니다.

"술을 드시고 맛있다고 해주실 때가 가장 기쁩니다. 제가 빚은 술이 제 마음에 딱 들게 나왔을 때도 그렇습니다."

이웃의 수확을 잇고, 오래 일할 자리를 만듭니다

기장발효협동조합은 술의 재료를 구하는 일부터 농촌 체험까지 이웃 농가와 협력합니다. 인근 주민이 기른 고구마와 땅콩 등을 구매해 수확 체험을 진행하면서 농산물 판매를 돕습니다. 방문객에게는 밭에서 직접 수확하는 즐거움을 전합니다. 체험장도 인공적인 장식을 더하기보다 주변 풍경을 그대로 살려, 이순옥 대표가 말하는 '자연의 맛'을 느낄 수 있도록 꾸려갑니다.

앞으로는 양조장 운영에 더욱 힘을 실을 계획입니다. 더 많은 소비자가 부담 없이 전통주를 즐길 수 있도록 제품도 새롭게 준비하고 있습니다. 기존 삼양주 방식의 긴 제조 기간과 높은 생산원가를 보완하기 위해 단양주 기법을 적용한 대중형 증류주 개발을 추진합니다. '옥곽'은 기존 375㎖보다 작은 용량으로 선보이고, 젊은 층의 취향을 고려한 과일 탁주도 개발할 예정입니다.

제품의 선택지를 넓히려는 노력은 안정적인 일자리를 만들려는 바람과도 맞닿아 있습니다. 꾸준한 판매가 뒷받침돼야 함께 일할 사람을 고용하고, 술 빚는 기술도 전할 수 있기 때문입니다. 지역의 재료를 활용해 술을 만들고,


2


3

그 과정에서 이웃과 일감을 나누는 선순환을 꿈꿉니다. 양조장에서 쌓은 경험과 기술이 다음 세대에도 이어지길 바라는 마음입니다. 이순옥 대표는 마을 사람들이 오래 일하고 다음 세대도 이어갈 수 있는 사업으로 키우고자 합니다. 미역의 새로운 쓰임을 찾아낸 양조장에서, 이제는 함께 일할 내일을 천천히 빚고 있습니다. 마

1. 부산 기장군의 특산물인 미역과 다시마를 활용해 만든 전통 증류주 옥곽.
2. 기장발효협동조합은 술을 빚는 모든 과정에 쓰이는 재료를 지역에서 공수한다.
3. 양조장에서 술을 빚는 이순옥 대표.
4. 삼양주 기법으로 담아낸 프리미엄 해조류 막걸리와 단양주 기법을 적용한 증류주.



4

#나누다

함께 가꾼 텃밭에서, 이웃을 돌보는 밥상으로

미더덕협동조합



2

작은 텃밭에서 싹튼 이웃의 마음

덕천로와 주지봉길을 따라 산복도로가 이어지는 부산 북구 덕천3동은 부산 특유의 가파른 지형을 품고 있습니다. 비탈을 따라 자리 잡은 오래된 주택들과 1,500여 세대가 사는 임대아파트 단지가 이웃해 있지만, 주민들의 일상까지 자연스럽게 이어지는 것은 아니었습니다. 아파트는 아파트대로, 주택가는 주택가대로 생활하며 서로 어울릴 기회가 부족했습니다. 미더덕협동조합은 이 거리를 좁히고, 주민들이 함께 살아가는 마을을 만들기 위해 시작됐습니다.

'미더덕'이라는 이름에도 '아름다운 사람들이 더불어 살아가는 덕천마을'이라는 뜻이 담겨 있습니다. 2011년 행복마을 사업 대상지로 선정된 뒤 주민 공동체를 만들려 했지만, 서로의 마음을 여는 일이 결코 쉽지는 않았습니다. 이에 이듬해 주택가 주민들까지 참여의 폭을 넓히고, 함께할 수 있는 일부터 찾았습니다.

주민들의 마음을 이어준 것은 작은 텃밭이었습니다. 아파트의 쓰지 않는 공간을 정비하고 상자 텃밭을 만들자, 채소를 나누는 손길 사이로 "고맙습니다"라는 인사가 오가기 시작했습니다. 처음에는 자기 밭만 돌보던 주민들도 해충을 막으려면 옆 사람의 밭까지 함께 살펴야 한다는 것을 배웠습니다. 협동은 설명보다 일상 속 경험으로 자리 잡았습니다.

김미지 사무국장은 주민들과 교육을 이어가며 협동조합 설립을 준비했습니다. "앞에서 이끌어주면 함께하겠다"는 주민들의 말은 망설임을 걷어내는 힘이 됐습니다. 그렇게 2013년 미더덕협동조합이 탄생했습니다.



1

오랜 손맛이 마을의 일자리가 됩니다

협동조합을 만든 뒤에는 주민들이 잘할 수 있는 일을 찾았습니다. 활동에 적극적으로 참여하는 고령의 주민들에게는 수십 년간 가족의 밥상을 차려온 경험이 있었습니다. 그 손맛을 살려 문을 연 곳이 '엄마손 반찬가게'입니다.

천연조미료로 맛을 낸 반찬은 건강하고 깔끔한 맛으로 손님들의 신뢰를 얻었습니다. 이후 공동체 활동을 보러 온 방문객들이 회의용 식사를 주문하면서 도시락과 단체 음식으로 사업이 넓어졌습니다. 거래처도 부산을 넘어 양산과 김해까지 이어졌습니다.

사업의 성장은 주민들의 태도에도 변화를 가져왔습니다. 손익분기점에 가까워지자 조합의 가능성을 믿고, 새로운 일을 추진할 때마다 "제가 무엇을 하면 될까요?"라고 묻는 주민들이 늘었습니다. 음식을 만드는 경험은 일자리가 되고, 경제적 자립의 발판으로 이어졌습니다. 현재는 정회원 74명과 준회원 46명이 조합의 기반을 이루고 있습니다.



3



4

한 사람의 건강과 일상을 살피는 도시락

미더덕협동조합의 밥상은 돌봄이 필요한 이웃에게도 향합니다. 2019년부터 지역의 통합돌봄 선도사업에 참여했고, 2023년에는 바우처 제공기관으로 전환해 식사 지원을 이어가고 있습니다. 현재 북구의 청년부터 중장년, 노년층까지 돌봄이 필요한 주민들에게 매일 최소 100인분의 음식을 제공합니다.

도시락은 받는 사람의 상태에 맞춰 준비합니다. 죽이 필요한지, 무염식을 먹어야 하는지, 피해야 할 알레르기 식재료는 무엇인지 살핍니다. 손이 많이 가지만, 끼니를 챙기기 어려운 이웃에게 필요한 식사를 전하기 위해서입니다. 김미지 사무국장은 식사를 받은 주민들이 건강이 나아졌다며 소식을 전해올 때 큰 보람을 느낍니다.

"주민들의 말에서 작은 희망의 등불이 될 수 있겠다는 생각을 했습니다. 지금도 우리가 처음의 목적대로 나아가고 있다는 것을 느낄 때 이 일을 하길 잘했다고 생각합니다."

앞으로의 과제 역시 사람입니다. 고령의 조합원들이 쌓아온 경험에, 새로운 사업을 기획하고 기술을 활용하는 전문성이 더해져야 하기 때문입니다. 김미지 사무국장은 미더덕협동조합이 다음 세대에도 이어지는 주민 공동체로 남기를 바랍니다. 작은 텃밭에서 시작된 나눔이 일자리와 돌봄으로 확장된 것처럼, 함께 살아가는 덕천의 밥상을 오래 이어가는 것이 목표입니다. 마

1. 주민들과 함께 돌봄의 밥상을 이어가는 미더덕협동조합의 김미지 사무국장.
2. 조합원들이 돌봄이 필요한 이웃에게 전달할 식사를 준비하고 있다.
3. 이웃의 도시락에 담을 반찬을 조리하는 모습.
4. 미더덕협동조합은 식사를 전하며 이웃의 안부도 살핀다.

잇다

시간을 나누고, 배움을 일로 잇습니다

마을공제협동조합



마을에 필요한 일을 주민들과 찾습니다

오랫동안 터를 지켜온 주민부터 아파트가 들어서며 이주한 가족까지, 부산 북구 화명동에는 다양한 세대가 함께 살아갑니다. 저마다의 공동체 활동도 활발하지만, 그 사이에도 돌봄의 빈틈은 있습니다. 자녀를 키운 뒤 새롭게 할 일을 찾는 중장년층, 혼자 지내며 무료한 하루를 보내는 어르신들에게는 부담 없이 배우고 이웃을 만날 공간이 필요했습니다.

마을공제협동조합은 이러한 필요에서 출발했습니다. 배재은 대표는 2022년 주민자치회 돌봄분과에서 주민들과 마을의 복지 문제를 논의하며 협동조합 설립을 준비했습니다. 이듬해 조합을 설립하고 예비마을기업에 선정되면서, 주민들이 서로의 생활을 돕는 활동을 본격적으로 시작했습니다.

그 바탕에는 '타임뱅크'가 있습니다. 자신의 시간과 재능을 나누고 포인트를 쌓아 다른 사람의 도움이나 배움으로 돌려받는 방식입니다. 주민들은 화명타임뱅크를 통해 재능을 나누고, 마을 커뮤니티 공간인 '아음카페'에서는 쌓은 포인트로 커피를 마시며 이웃과 어울립니다. 문해교실부터 AI·스마트폰 활용, 키오스크 교육, 요리와 공예까지 배움의 기회도 넓혀가고 있습니다.

배운 것을 나누며 되찾는 일상의 활기

매주 월요일 열리는 요리교실은 배움이 나눔으로 이어지는 자리입니다. 주민들은 함께 음식을 만들어 먹고, 이웃에게도 전합니다. 지난 추석에는 어르신들이 직접 송편을





빚어 홀로 지내거나 식사를 챙기기 어려운 이웃 약 170세대에 나눴습니다.

처음에는 프로그램에 참여하던 어르신들이 이제는 다음 수업의 메뉴를 제안하고, 직접 재료를 준비해옵니다. 누군가의 도움을 받는 데서 나아가 자신도 이웃을 위해 할 수 있는 일을 찾은 것입니다. 배재은 대표는 "나에게 할 일을 줘서 고맙다"는 말과 함께 주민들이 웃음과 생기를 되찾는 순간에 가장 큰 보람을 느낍니다.

배움은 일자리로도 이어집니다. 병원동행 매니저 교육을 받고 자격을 갖춘 주민들은 '아음동행'을 통해 병원 방문이 어려운 이웃과 동행합니다. 지역 장애인 시설과도 협력해 병원과 일상생활 동행을 지원하고 있습니다. '이음품안애센터'에서는 교육을 이수한 인력이 산모·신생아 건강관리 서비스를 제공합니다. 주민들이 익힌 기술이 다른 주민의 생활을 돕는 힘이 되고 있습니다.

늘어난 택배를 마을의 일자리로 바꿉니다

돌봄과 교육을 꾸준히 이어가려면 수익 기반도 필요합니다. 마을공제협동조합이 택배 사업에 나선 이유입니다. 처음에는 어르신과 경력단절 여성, 퇴직한 주민들이 아파트 택배 배송에 참여했습니다. 운동비나 생활비에 보탬이 될 소득을 얻으며 마을 안에서 할 일을 찾았습니다.

계약이 이어지지 않아 배송 사업이 중단되는 어려움도 겪었지만, 주민들의 필요는 또 다른 길을 열었습니다. '마을택배' 간판을 보고 물건을 보내달라며 찾아오는 어르신들이 있었기 때문입니다. 무거운 짐을 들고 먼 우체국까지 가야 하는 불편을 덜고자 택배사를 설득했고, 올해 8월 접수·집하 계약을 맺었습니다. 추석에는 지역 정육점이 선물세트 물량을 맡기며 힘을 보탰습니다. 앞으로는 구포시장 상인들과의 협업도 추진할 계획입니다. 택배 사업의 수익을 요리교실 재료비와 문해교육 교재비 등에 보태고, 주민들이 배우고 활동할 기회를 넓히고자 합니다.

"지역에서 무언가 필요할 때 찾아올 수 있는 공간을 만들고 싶습니다. 어머니들도 아버지들도 편하게 찾아주시면 좋겠습니다."

배재은 대표의 바람은 주민들이 혼자라는 생각에서 벗어나, 함께하면 즐거운 이웃이 곁에 있음을 느끼는 것입니다. 시간을 나누는 작은 실천이 생활을 돕는 서비스와 일자리로 이어지는 곳. 마을공제협동조합은 주민들과 함께 그 가능성을 넓혀가고 있습니다. 바



1. 주민에게 필요한 일을 살피고 서비스를 연결하는 마을공제협동조합.
2. 주민들이 요리교실에 모여 함께 음식을 만들고 있다.
3. 요리교실에서 만든 음식은 식사를 챙기기 어려운 이웃과 나눈다.
4. 택배 배송을 마을 일자리로 연결한 배재은 대표.
5. 배움과 일, 돌봄을 이어가는 마을공제협동조합 주민들.



먼저 시작한 마을이 내일의 마을에게

새로운 일을 시작한 마을들도 처음에는 무엇을 할 수 있을지 함께 고민했습니다. 지역의 재료를 다시 보고, 이웃의 손길을 모으고, 생활 속 불편을 해결하며 각자의 길을 찾았습니다. 그 길에서 얻은 경험을 이제 다음 마을에게 건넵니다.



"우리가 잘 아는 지역의 재료에도 새로운 가능성이 있습니다. 뜻을 함께하는 이웃들과 꾸준히 시도하다 보면, 다음 세대가 이어갈 만한 일로 키울 수 있다고 생각합니다."

기장발효협동조합
이순옥 대표

기장의 바다를 한 잔에 담았습니다

미역과 다시마의 풍미를 담은
전통주를 만나보세요.
정성껏 빚은 한 병으로 나만의 시간을 즐기거나
소중한 사람에게 기장의 맛을 전해보세요.



"협동은 거창한 계획보다 함께 가꾸고 나누는 작은 경험에서 시작됩니다. 주민들이 '제가 무엇을 하면 될까요?'라고 묻기 시작할 때, 마을을 움직이는 힘도 커집니다."

미더덕협동조합
김미지 사무국장

오늘의 식탁에 엄마의 손맛을 더하세요

매일 무엇을 먹을지 고민될 때,
주민들의 오랜 손맛으로 만든 반찬을 골라보세요.
든든한 한 끼를 위한 주문이 마을의 일자리와
이웃을 돌보는 밥상에도 힘을 보탭니다.



"마을에 필요한 일이 보이면 나부터 시작해보자는 마음으로 움직였습니다. 내가 내딛은 한 걸음이 이웃에게도 할 일과 즐거움을 줄 수 있습니다."

마을공제협동조합
배재은 대표

배우고 만나고, 내 시간을 나누는 곳

스마트폰 사용부터 요리와 공예까지,
관심 있는 배움을 찾아보세요.
이웃과 커피 한 잔을 나누고
서로의 재능을 발견하는 시간도 기다립니다.

한 계절이 끝난 자리에서 마을은 다음 일을 준비하기 시작합니다. 2027년, 다음 마을기업은 어디에서 시작될까요?

지역의 문제와 자원 발견 ▶ **주민이 함께 사업 준비** ▶ **지방정부 신청과 심사** ▶ **행정안전부 최종 지정**

세부 일정과 요건은 해당 지방정부의 2027년 마을기업 모집 공고를 확인해 주세요.