
2025년도 쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진 시행계획

근거 : 제3차 쌀가공산업 육성 5개년 기본계획(2024~2028)

2025. 5.



농림축산식품부
식량정책과

순 서

I . 계획의 수립 배경	1
II . 2024년 추진실적	3
III . 보완 필요사항	10
IV . 2025년 과제별 추진계획	11
V . 추진 일정	16

I. 계획의 수립배경

1 수립 배경

- 「쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 5개년 기본계획」('24.1월)에 따른 연차별 시행계획 마련 필요
 - (법적근거) 「쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 법률」
 - ※ 제5조(기본계획의 수립 등) ①농림축산식품부장관은 쌀가공산업의 육성과 쌀 이용의 촉진을 위하여 5년마다 쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 기본계획(이하 "기본계획"이라 한다)을 수립·시행하여야 한다.
 - ⑥ 농림축산식품부장관은 기본계획에 따라 관계 중앙행정기관의 장과 협의하여 연차별 시행계획(이하 "시행계획"이라 한다)을 수립·시행하고, 이에 필요한 재원을 확보하기 위하여 노력하여야 한다.
- 쌀 소비 감소를 둔화시켜 국내 쌀 수급에 기여하는 한편, 가정간편식, 글루텐프리 등 국민 식생활 향상을 위해 쌀 가공산업 성장 필요
 - 식문화 변화 등으로 밥쌀 소비 감소*중이나 쌀 가공식품 소비 증가**
 - * 가구 부문 1인당 연간 밥쌀 소비량(kg) : ('15) 62.9 → ('24) 55.8
 - ** 사업체 부문 1인당 연간 가공용쌀(주정용 제외) 소비량(kg) : ('15) 8.1 → ('24) 12.5
 - 간편·건강식 관심 증대 등 다양한 기회요인이 존재하여 쌀 가공 식품시장은 당분간 지속 성장 전망
- 한편, 밀을 대체할 수 있는 가루쌀의 본격적 생산·활용은 쌀가공 산업의 성장·혁신에 긍정적 요인이 될 것으로 기대

2 추진 경과

- ('11.11월) 쌀가공산업법 제정('12.5월 시행)
- ('14.10월) 제1차 쌀가공산업 및 쌀 이용 촉진 5개년 기본계획 수립
 - * 연차별 시행계획 수립 및 시행('14~'18)
- ('19.6월) 제2차 쌀가공산업 및 쌀 이용 촉진 5개년 기본계획 수립
 - * 연차별 시행계획 수립 및 시행('19~'23)
- ('24.1월) 제3차 쌀가공산업 및 쌀 이용 촉진 5개년 기본계획 수립
 - * 연차별 시행계획 수립 및 시행('24.3.)

3 제3차 기본계획의 목표 및 과제

목표	◇ 쌀가공산업 성장세의 안정적인 견인과 국내·외 시장다각화로 쌀 소비기반 확충 ○ [시장확대] 매출액: ('22) 8.4조원 → ('28) 17(연 12%↑) ○ [수급균형] 쌀 소비량(주정용 제외): ('22) 57만톤 → ('28) 72(연 4%↑) ○ [수출강화] 수출액: ('22) 180백만\$ → ('28) 400(연 14%↑)						
세부 추진 과제	<table> <tr> <td data-bbox="323 824 722 1137"> ① 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련 </td><td data-bbox="743 824 1423 1137"> • 쌀가공산업 10대 유망품목 집중 육성 • 수요가 생산을 견인하는 가루쌀 산업 생태계 조성 </td></tr> <tr> <td data-bbox="323 1182 722 1518"> ② 국내·외 수요기반 확대 </td><td data-bbox="743 1182 1423 1518"> • 글루텐프리 인증기업 육성 • K-Food 대표 수출품목으로 육성 • 소비자 구매 접점·경험 증대 </td></tr> <tr> <td data-bbox="323 1563 722 2027"> ③ 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고 </td><td data-bbox="743 1563 1423 2027"> • 원료 공급체계 강화 – 정부양곡 안정조달 및 품질 향상 – 민간 가공용쌀 생산·유통 촉진 • 시설·경영 개선 지원 • 10대 산업 혁신기술 R&D 추진 • 정확한 통계·정보 제공 </td></tr> </table>	① 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련	• 쌀가공산업 10대 유망품목 집중 육성 • 수요가 생산을 견인하는 가루쌀 산업 생태계 조성	② 국내·외 수요기반 확대	• 글루텐프리 인증기업 육성 • K-Food 대표 수출품목으로 육성 • 소비자 구매 접점·경험 증대	③ 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고	• 원료 공급체계 강화 – 정부양곡 안정조달 및 품질 향상 – 민간 가공용쌀 생산·유통 촉진 • 시설·경영 개선 지원 • 10대 산업 혁신기술 R&D 추진 • 정확한 통계·정보 제공
① 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련	• 쌀가공산업 10대 유망품목 집중 육성 • 수요가 생산을 견인하는 가루쌀 산업 생태계 조성						
② 국내·외 수요기반 확대	• 글루텐프리 인증기업 육성 • K-Food 대표 수출품목으로 육성 • 소비자 구매 접점·경험 증대						
③ 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고	• 원료 공급체계 강화 – 정부양곡 안정조달 및 품질 향상 – 민간 가공용쌀 생산·유통 촉진 • 시설·경영 개선 지원 • 10대 산업 혁신기술 R&D 추진 • 정확한 통계·정보 제공						

Ⅱ. 2024년 추진실적

1 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련

[1] 쌀가공산업 유망품목 집중 육성

- 간편함, 건강한 이미지, 한류를 활용하여 쌀가공식품의 경쟁력 확보
 - (가공밥류) 냉동김밥 등 쌀 활용 가정간편식(HMR) 소비 및 수출 확대*
 - * 가공밥류 수출실적(백만불) : ('23) 97 → ('24) 161 (전년 대비 66.4%↑)
 - 유통기업(GS리테일)과 연계하여 간편식*(도시락, 주먹밥 등)을 활용한 '전국민 아침밥 먹기 캠페인' 추진
 - * 도시락 66,850개, 김밥 153,304개, 주먹밥 263,729개 판매
 - (떡류 등) K-culture, 웰빙문화와 연계한 K-food를 내세워 해외 식품 전시회* 참여 및 차별화 홍보 등 해외 판로지원
 - * 2024 일본 동경 슈퍼마켓 트레이드 쇼 10개 업체 참여(떡류 6, 곡물가공류 1, 쌀과자 2, 주류 1)
- 식품·유통기업과 연계하여 소비자 선호를 반영한 쌀가공식품 발굴
 - MD가 직접 뽑는 상품성 평가, 위생평가 등 여러 단계를 거친 쌀가공품 품평회를 실시하여 대표상품(쌀플러스) 10점* 선정
 - * 가공밥·죽류(1점), 떡류(2점), 주류·음료(3점), 면·빵·과자류(4점)
 - 식품 특화된 온·오프라인 유통채널* 입점·판촉, 대규모 기획전 (쌀플러스 미식회) 개최 등을 통해 매출 증가**
 - * 유통채널 : 11번가, 삼성웰스토리몰, DS여기몰, 솔마켓(주류전문몰), 롯데마트 5개소, 급식사업장 등
 - ** 품평회 유통지원 총 매출 : ('23) 580백만원 → ('24) 3,250백만원 (전년 比 460%↑)

<참고> 쌀플러스 브랜드 개요

- (개요) 품평회 우수한 성적으로 입상한 스타상품에 활용할 수 있도록 독점적으로 주어지는 우수 쌀가공품 대표브랜드
- (인지도) 입상작에게 주어지는 최고의 특전으로 자리매김, 로고 취득을 위해 대기업에서 품평회 참여도 활발
- (대표상품) 비락식혜(팔도), 바삭칩(CJ제일제당), 달빛유자(서울장수) 등



[2] 수요가 생산을 견인하는 가루쌀 산업생태계 조성

□ 가루쌀 시장 확대와 소비 촉진을 위해 가루쌀 제품화 지원 강화

- 소비자 접점 확대를 위해 식품·외식업체*에 제품화 패키지 지원, 지역 베이커리**의 가루쌀 제과·제빵 메뉴 출시·판매 지원

* ('23) 식품기업 10개소 신제품 47종 출시 → ('24) 식품·외식기업 30개소 131종

** ('23) 베이커리 19개소 신제품 76종 출시 → ('24) 베이커리 30개소 120종

- 식품·가공업체 대상으로 가루쌀 전환 및 확대에 따른 가루쌀 제분 비용 지원(20만원/톤, 조곡 기준) ('24~)

□ 소비자 인지도* 제고를 위한 가루쌀 제품 판촉행사, 전시회 개최

* 가루쌀 인지도(농정원, 쌀에 대한 국민의식조사) : ('22) 21.6%→ ('23) 35.7→ ('24) 50.1

- 식품업계 원료 샘플 지원*, 식품 박람회 참가** 등 대규모 수요처 발굴

* 420개 업체 대상 20여톤 공급, ** 우수급식외식산업전(4월)·푸드위크(11월) 등

- 팝업스토어 운영*, 온·오프라인 판매 기획전** 개최로 소비자 접점 확대

* 이태원 제로웨이스트샵(노노샵, 7~8월), 종로 한식문화공간 이음(10~11월)

** (온라인) 네이버 스마트스토어, 쿠팡 / (오프라인) 이마트 판촉(10~11월)

2 국내·외 수요기반 확대

[1] 글루텐프리 인증기업 육성

- 쌀가공업체 경쟁력 제고 및 신규 수요 확보를 위한 글루텐프리 인증 지원
 - 쌀 가공업체(10개 기업) **한국글루텐프리인증(KGFC)** 획득 지원
 - * 인증 획득 비용(컨설팅, 시험검사비 등)의 50% 지원(20백만원 소요)
 - 당초 계획(5개 기업)보다 2배 지원(20개 업체, 90개 제품 인증, '25.1월 기준)
- 쌀가공식품산업대전, 국제식품전시회 등 활용 한국글루텐프리인증 홍보
 - 쌀가공식품산업대전* 내 **글루텐프리 홍보관** 운영을 통한 한국글루텐프리인증 제품(52개) 전시, 인증자격 및 절차 상담도 진행
 - * 아시아 4대 식품전 서울국제식품산업대전 내 쌀가공식품산업대전(6.11~6.14./경기 킨텍스)
 - 폴란드 **POLAGRA FOOD 식품전시회***에 참가하여 **한국관(단체관)** 부스 운영을 통해 홍보 효과 확대 및 방문객 집중 유도
 - * 참관객 : 37개국 8,000여명 / 한국 글루텐프리 홍보제품 : 7개사(社) 21개 제품

[2] K-Food 대표 수출품목으로 육성

- 국가별 맞춤 전략 및 한류 마케팅으로 쌀가공식품 수출 증대*
 - * 쌀가공식품 수출(백만불) : ('20) 138 → ('21) 160 → ('22) 182 → ('23) 217 → ('24) 301
 - (미국) 현지행사(박람회, 스포츠행사 등)·유통매장(ShopRite)과의 연계 등을 활용하여 인기 쌀가공제품*(떡볶이, 냉동김밥 등) 판촉
 - * 미국 가공밥 및 떡류 수출실적(백만불) : ('23) 105 → ('24) 163 (전년 대비 55.1%↑)
 - (중국) 온라인 숏폼 콘텐츠 챌린지(막걸리x사이다), K-POP 페스티벌 연계 K-Food 체험행사, 전통주 시음회 등 소비자 참여형 마케팅 추진
 - * 중국 막걸리 수출실적(천불) : ('23) 14,668 → ('24) 14,733 (전년 대비 0.5%↑)
 - (일본) MZ세대를 공략하여 한류(K-POP, K-Food 등)를 접목한 행사를 통해 쌀가공식품(막걸리 등) 홍보
 - * 일본 막걸리 수출실적(천불) : ('23) 6,870 → ('24) 7,002 (전년 대비 2%↑)

- **B2B행사***로서 전시회 및 수출상담회** 개최를 통한 해외 바이어 매칭 기회를 확대하여 **해외 비즈니스 판로** 개척
 - * 아시아 4대 식품전 서울국제식품산업대전 내 쌀가공식품산업대전(6.11~6.14./경기 킨텍스)
 - ** 상담건수 : 1,216건, 상담액 : 50,769천불, 계약추진액 : 18,104천불
- 전시 후 대기업·대형마트(신세계, 이마트, 코스트코 등) 판매, 수출(북미, 유럽, 아시아, 중동 등) 등 실질적 판로 확대
- **공동브랜드 마케팅을 위한 수출협의회 운영, 쌀가공식품 관련 해외 시장정보 수집·제공**
 - 쌀가공식품 수출협의회 **공동브랜드(korecipe)**를 활용한 마케팅* 추진
 - * 유통채널 연계 판촉행사(유럽, 베트남), 수출상담회 홍보·마케팅(중국)
 - **국내·외 시장정보 및 수출이슈 동향** 등 해외정보 분석 및 업계 제공
 - 현지 시장분석, 경쟁제품 현황 등 **정보 조사 보고서***, 주요국 쌀 가공식품 관련 **이슈 및 현안사항 분석 보고서**** 등 제공
 - * 막걸리(베트남), 누룽지(미국), 쌀과자(독일, 필리핀)
 - ** 미국 쌀가공식품 수출 현황 분석 및 확대 방안
 - KATI(수출입통계시스템) 및 SNS를 활용한 해외 쌀가공식품(떡볶이, 막걸리, 쌀과자 등) 시장 정보 전파(19건)

[3] 소비자 구매 접점 · 경험 증대

- **미래세대의 쌀 중심 식습관 형성과 연계하여 쌀가공식품 체험 기회 확대**
 - 쌀맛나는 학교*과 연계하여 쌀가공식품(쌀국수, 식혜 등)을 활용한 식단 제공
 - * 쌀맛나는 학교 : 69개교 9,431명, 벼·콩 재배키트 제공, 교육콘텐츠 지원 등 추진
 - **쌀빵, 쌀국수, 쌀식빵 샌드위치** 등 쌀가공식품을 활용한 ‘천원의 아침밥’ 제공으로 식단의 다양성 확대 및 쌀가공식품 소비 촉진
- **지자체·단체와 공동으로 쌀 관련 기념일·행사***를 활용한 쌀가공식품 **홍보·전시·쿠킹쇼** 등을 진행하여 쌀 및 쌀가공식품 홍보
 - ** 백설기 데이(3.14.), 쌀의 날(8.18.), 농업박람회(9.5.~9.8.), 가래떡 데이(11.11.) 등

3 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고

[1-1] 원료 공급체계 강화 : 정부양곡 관리체계 개선

- 가공용 쌀 품질제고 등을 위해 도정·공급과정에 대한 개선 유도
 - 정부양곡 도정공장('24.3월 119개소)에 대해 시설 수준 등에 따른 'S·A·등외' 등급 개편을 통한 시설개선 유인(양곡가공임 차등지급* 등)
 - * S등급 가공료는 A등급 대비 8.8% 대비 높은 편
 - B등급 도정공장('24.3월까지 계약유지)은 시설개선을 통해 A등급 이상 상향*
 - * ('23) S등급 48개소, A 51, B 20, 등외 1 → ('24) S 61, A 57, 등외 1
 - '24년 생산된 가루쌀에 대한 안전성, 품종 순도 확보를 위해 생산·매입·보관·가공 등 소 과정 관리체계 마련(가루쌀 정부매입·방출계획, '24.8월)
 - * 재배 및 매입 시 품종순도 검정(DNA 검정), 매입검사 단계 타품종 혼입 시 5년간 참여 제한
- 업체의 정부 의존도 완화를 위해 정부양곡 공급물량의 점진적 축소
 - '24년 가공용 정부양곡 공급물량을 354천톤*(가루쌀 3천톤 포함)으로 '23년(356천톤)보다 2천톤 줄여 구곡 사용량 점진적 감소 유도
 - * 가공용 쌀 공급량 : ('21) 316천톤 → ('22) 322 → ('23) 356 → ('24) 354
- '가공용 쌀 수급 관리시스템*'을 통한 매월 수급 현황 파악, 분기별 현장점검을 실시하고 특별공급된 쌀에 대한 부정 유통 여부 점검
 - * 정부양곡 용도별 배정량, 원료 수불 대장 및 생산 판매 현황 등 입력·관리

[1-2] 원료 공급체계 강화 : 민간 가공용 쌀 생산·유통 촉진

- 쌀가공산업 활성화를 위한 현장지원 확대 및 가공용 벼 단지 조성
 - 가공용 벼 품종 보급확대를 위한 현장실증 및 산업체 특성평가* 실시
 - * (미르찰) SPC그룹 제과적성 양호, (새로미) (주)데일리킹(포메인) 쌀국수 가공적성 우수

○ 산업체(CJ 브리딩 등)와 연계한 **가공용 원료곡 생산단지 확대 및 관리****

- 한아름찰 생산단지('17년 15ha → '24년 900)에 대한 전용실시 7년 연장('24~)

※ 생산단지 면적(ha) : ('20) 1,651 → ('21) 2,000 → ('22) 2,500 → ('23) 2,800 → ('24) 3,000
(현황) 한아름찰(900ha), 미호(950), 미르찰(170), 진흑찰(100), 새고아미(25), 새미면(5), 백옥찰(850)

□ 쌀가공식품 수요 확대를 위한 **자포니카 장립종 및 가공용 품종 개발**

○ **수출 활성화를 위한 자포니카 장립종 '케이롱'*** 품종 개발 및 보급

* 케이롱(전주681호) : 자포니카 특성 장립종, 내병성(키다리병, 줄무늬잎마름병) 및 내도복(sd1) 개선

○ 밀양385호*(증류주용), 밀양400호**(곡실사료용) 등 **가공용 특수미, 수발아 저감 가루쌀 신품종(바로미3***)** 품종개발

* 밀양385호 : 복합내병성(흰잎마름병, 줄무늬잎마름병), 가공용 중만생, 606kg/10a

** 밀양400호 : 단백질 함량(8.2%)이 높은 초다수성 가공용 중생종, 809kg/10a

*** 바로미3(전주695호) : 수발아율 17.7%(바로미2, 67.4%), 수량성 441kg/10a(바로미2 수준)

[2] 시설·경영개선 지원

□ 쌀가공업체에 대한 **시설·개보수·운영·수매자금**, 정부관리양곡 도정 및 보관업체에 대한 **시설·개보수자금을 융자***(연 350억원) 지원

* 쌀가공업체(250억원), 정부양곡 도정 및 보관업체(100억원)

□ 글루텐프리식품 인증, 식품 품질관리 등 산업 현장에서 필요로 하는 **수요자 중심의 맞춤형 교육** 실시

* ('24: 293명) 글루텐프리식품 인증 실무(22명), 식품 품질관리 및 생산성 개선(18명), 우리 술 전문가 양성(29명), 원료 쌀 관리(210명), 수출무역 실무(14명)

□ 가공용쌀 공급관리시스템 내 **규제 신고센터 구축**('24.12월)으로 업체 의견 수렴 기반 마련

[3] 10대 산업 혁신기술 R&D 추진

- 가루쌀 가공기술 고도화를 위해 고부가가치 식품기술 개발(R&D)* 지원

* ('23~'26, 2건) ①저당화 쌀가루 이용기술 ②노화 지연 소재 기술/ ('24~'27, 3건) ①가루쌀 유리 저항전분-전분당 소재화, ②글루텐 대체 소재 이용 기술, ③가루쌀·국산밀 제분기술 연구

- 국유·민간 쌀가공 R&D 성과 기술이전* 및 사업화 등 사업성과 확산 지원

* '쌀배아를 포함하는 요거트 및 이의 제조방법' 등 기술이전(99건)

- 기술이전 활성화를 위한 기술 소개자료 작성·배포*(69건), 우수성과 현장 확산을 위한 국내·외 기술설명회(10회) 등 기술마케팅 보조

* 농업분야 국유특허권 기술목록집(약 4,951건) 중 '고아밀로스 쌀을 이용한 막걸리의 제조 방법' 등 69건의 쌀가공기술 수록

<참고> 쌀가공산업 10대 핵심기술

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| ① 가루쌀 등 가공 전용 품종 | ⑥ 수출 시 품질 유지 기술 개발 |
| ② 쌀의 건강기능성 규명 및 제품 개발 지원 | ⑦ 쌀 활용 주류산업 육성 기술 |
| ③ 가정간편식 제조기술 | ⑧ 쌀 활용 발효물질 개발 및 제품화 |
| ④ 제품별 쌀가루 혼합비율 규명 | ⑨ 글루텐 대체 기술 개발 |
| ⑤ 가루쌀 가공기술 개발 | ⑩ 쌀 부산물 활용 기술 |

[4] 정확한 통계·정보 제공

- 「쌀가공식품 제조업 실태조사*」 국가승인통계 지정*(7.17.)으로 조사의 공신력 강화 및 쌀가공식품 제조업의 산업적 위상 제고

* 조사항목 : 종사자 수(고용형태별·연령별·성별 등), 쌀 구입량, 품목별 매출액 등

** 지정근거 : 「통계법」 제18조 및 동법 시행령 제24조, 승인번호 : 제466001호

- 농식품부가 지정·고시*하는 법인(한국쌀가공식품협회)이 쌀가공산업 통계조사를 할 수 있도록 「쌀가공산업법 시행령」 개정('24.7.16.)

* 쌀가공품 통계조사에 관한 업무 수행기관 지정 (농림축산식품부고시 제2024-90호)

Ⅲ. 보완 필요사항

- 제품 원료를 고품질쌀·기능성 쌀로 전환·개발할 수 있도록 지원 필요
(식량정책과, 농진청)

⇒ 정부양곡 공급량의 점진적 축소, 정부 의존도 완화를 위한 민간
신곡 수요 확대 지원, 기능성 쌀 소재 개발 추진

- 소비자 선호 트렌드를 반영한 쌀 가공산업 유망분야 집중 육성
(쌀가공식품협회)

⇒ 가정간편식, 건강기능식품(메디푸드, 글루텐프리, 저속노화푸드) 등
소비자의 최신 경향을 반영한 쌀가공식품 유망품목 발굴·육성

- 가루쌀에 대한 제품화·유통 지원과 인식 개선으로 대량 수요 확보
(전략작물육성팀, aT)

⇒ 기업과 협력 강화를 통한 대량 수요처 확보, 가루쌀 인지도 제고
등 안정적인 가루쌀 수요 확보 중점 추진 필요

※ 가루쌀은 국산 햅쌀 원료로서 높은 잠재력을 가지나, 기존 밀 사용 업체는 낮은
인지도 및 제품 개발 부담으로 원료 대체에 소극적

- '24년 쌀가공식품 수출액은 301백만 달러(전년 대비 38.4% ↑)로 역대
최고 수출액을 달성했으나 미국시장(전체국가의 57.6%)에 편중
(aT, 쌀가공식품협회)

<'24년 쌀가공식품 국가별 수출실적>

(단위 : 천달러, %)

국가	'23년		'24년		증감율
	수출액	비중	수출액	비중	
미국	114,778	52.8%	173,227	57.6%	50.9%
EU(영국 포함)	14,893	6.9%	23,532	7.8%	58.0%
베트남	14,990	6.9%	16,612	5.5%	10.8%
캐나다	5,532	2.5%	12,991	4.3%	134.8%
일본	12,583	5.8%	11,721	3.9%	△6.9%
중국	6,408	3.0%	9,126	3.0%	42.4%
기타 국가	48,028	22.1%	53,401	17.8%	11.2%
총계	217,212	100%	300,610	100%	38.4%

⇒ 국가별 맞춤형 유망품목 발굴 및 전략 수립을 통한 수출국 다변화 필요

⇒ 단기 수출 지원사업이 아닌 국가별·권역별, 중·장기적 수출지원
사업계획을 수립하여 연중 상시 수출 지원 체계 마련 추진

IV. 2025년 과제별 추진계획

1 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련

[1] 쌀가공산업 유망품목 집중 육성

- ☐ 기능성(저혈당, 저알러지, 고라이신 등) 쌀 활용 제품 개발과 프리미엄 시장확대를 위해 육종 소재 개발 (농진청)
 - 혈당지수*가 낮은 돌연변이체 초다수성 벼인 '신길'의 원료곡 생산 단지 조성, 메디푸드 식품 소재 개발
 - * 탄수화물을 섭취했을 때 인체에서 얼마나 당질로 변환하는지를 나타내는 지수
- ☐ 전문 평가단(MD, 소비자)을 통해 최신 트렌드를 반영한 대표 쌀가공품 선정 및 유통지원으로 유망품목 발굴 (쌀가공식품협회)
 - 쌀가공업체 참여 유인을 위해 시상 수 확대(10점→12점, 혁신상 2점 신설)
- ☐ 지자체와 연계한 범국민 아침밥 먹기 운동*을 추진하여 쌀로 만든 간편식을 아침밥으로 제공 (농협)
 - * 서울밥상(서울시), 아침 체인지(體仁知) 사업(부산시), 행복두끼(강원도)

[2] 수요가 생산을 견인하는 가루쌀 산업생태계 조성

- ☐ 가루쌀 수요 촉진을 위해 제품화 지원 및 홍보 확대 (전략작물육성팀, aT)
 - 지역 베이커리 대상으로 가루쌀 제품 확산과 안정적 판로 확보를 고려한 제품개발 및 상품화 등 지원*
 - * 제과제빵 프리믹스 배포, 가루쌀 제품 할인행사, 식품업체와 유통급식업체 컨소시엄 우대 등
 - 지자체*·외식업체 등과 콜라보를 통해 제품 개발 및 공동 홍보
 - * 가루쌀 지역 특산품(경주 십원빵, 천안 호두과자 등)을 개발하고 지자체와 공동홍보
- ☐ 산·학·연의 기술 공유를 위한 가루쌀 가공기술 심포지엄 개최(연 1회), 제품군별 가공적성에 맞는 제분기술 개발 등 기술개발 지원 강화

2 국내·외 수요기반 확대

[1] 글루텐프리 인증기업 육성

- 국내·외 글루텐프리 인증 등록에 필요한 제품성분 시험·분석, 컨설팅, 현장 심사비 등을 지원* (쌀가공식품협회)
* ('24) 신규 인증기업 10개 → ('25) 12개 / 업체당 평균 2백만원 한도(국비 50%, 자부담 50%)
- 국내 주요 박람회*에 한국글루텐프리인증 주제관 운영, 인증제품 통합 책자 제작 등으로 국내·외 바이어 대상 인지도 제고 (쌀가공식품협회)
* 서울국제식품산업대전 내 쌀가공식품산업대전(6.10~6.13./경기 킨텍스)
- 한국 글루텐프리 인증표준의 국제 규격화를 통한 상호인정 기반 마련 및 국제적 신뢰도 제고 (쌀가공식품협회)
 - 국가기술표준원 내 KOLAS(한국인정기구)로부터 제품인증기관 인정, 공신력 확보를 위한 국제기준규격지침(KS Q ISO/IEC 17065) 문서개발

[2] K-Food 대표 수출품목으로 육성

- 쌀가공식품 중 수출 유망품목을 발굴·육성하고, 생산(상품화)부터 해외인증, 홍보·마케팅까지 맞춤형 지원 강화 (aT)
 - (미국) 현지 건강 트렌드(글루텐프리, 유기농 등)에 부합하는 유망 상품 발굴, 대상(인종·세대 등) 특화* 마케팅 등으로 접근성 확대
* 매운떡볶이(히스패닉), 영유아용 쌀스낵(중국계), 글루텐프리·비건 냉동김밥(백인)
 - (중국) 대형 유통채널(샘스클럽), SNS를 활용한 소비자 홍보 강화
 - (아세안) 한류 연계* 마케팅으로 MZ세대를 집중 공략하고, 할랄·간편식(HMR) 등 현지 트렌드 반영한 유망 쌀가공 품목 발굴
* K-POP 커버댄스, K-드라마 패러디 챌린지 등

- 국내·외 B2B 박람회 개최·참석을 통해 바이어 유치·홍보, 새로운 비즈니스 판로 개척 등 수출 기반 조성 (쌀가공식품협회)
- 쌀가공식품산업대전*(라이스쇼)을 개최하여 전시관 구성, 국내·외 바이어 상담 등을 통해 쌀가공업체의 수출계약 확대 유도
 - * 아시아 4대 식품전 서울국제식품산업대전과 연계 개최(6.10.~6.13./경기 킨텍스)
- 2025 SIAL CHINA(5월, 상하이) 계기 쌀가공식품 특별홍보관 운영으로 K-Rice Food의 우수성(간편식, 건강식) 홍보 및 인지도 제고
- 쌀가공식품 수출협의회('20.1월 구성, 149개 업체)를 통한 공동마케팅(관측행사, 상표권 출원, 포장지 현지화 개선 등) 유도 (aT, 쌀가공식품협회)
- 대중국 수출 확대 기반 마련을 위한 포장지 현지화 개선, 제품 상표권 출원(IP) 등을 통해 지속가능한 중국 시장 진입 방안 확보
- 수출기업 대상으로 쌀가공식품 생산·유통 및 해외 트렌드 등 맞춤형 해외시장 정보의 조사·제공(KATI, SNS 활용) 확대 (aT)
- 쌀과자, 떡볶이, 막걸리 등 주요 쌀가공식품의 소비트렌드 분석, 경쟁제품, 소비자 인터뷰 등 수출업체 맞춤형 정보 조사·제공

[3] 소비자 구매 접점·경험 증대

- 미래세대(어린이, 대학생 등) 대상 맞춤형 식습관 교육과의 연계를 통한 쌀가공식품 지원으로 소비자 구매 접점 확대 (농정원)
- (체험학교) 잠재 소비층인 어린이(초등학생, 유·아동) 대상 쌀 및 쌀가공제품에 대한 교육과 체험*기회 확대
 - * 쌀맛나는 학교 : ('24) 69개교/9,431명 → ('25p) 초등 70개교/9,600명, 어린이집 10개소/300명
- (천원의 아침밥) 지원규모를 확대하여 아침식사 결식률이 높은 대학생 대상 건강한 식습관 형성 및 쌀·쌀가공식품 소비 유도
 - * 지원예산/학교/인원 : ('24) 190개교/393만명 → ('25) 201개교/450만명

- 쌀 기념일 행사, 인플루언서 활용 등 온·오프라인 홍보를 통해 쌀가공 식품에 대한 긍정적 인식 및 경험 확산 (농협, 농정원)
- (데이마케팅) 백설기·쌀·가래떡 등 각종 기념일*에 맞춘 나눔행사와 쌀 생산자단체, 지자체 참여를 통한 쌀가공식품 홍보 행사 추진
 - * 백설기데이(3.14.), 쌀의날(8.18.), 가래떡데이(11.11.) 등
- (쌀 홍보) 쌀 및 쌀가공품에 대한 소비자 인지도 제고, 제품 체험 기회 확대를 통한 쌀가공식품의 영양학적 가치와 우수성 확산 지원

3 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고

[1-1] 원료 공급체계 강화 : 정부양곡 관리체계 개선

- 정부양곡의 중장기 공급계획 마련, 업체별 공급계획 수립 후 조기 통보를 통해 원료 공급의 예측가능성 제고 (식량정책과, 쌀가공식품협회)
 - * ① 사전 수요조사(10월~, 쌀가공식품협회) → ② 정부양곡 공급계획 수립(12월 초, 식량정책과) → ③ 수요 조정 → ④ 업체별 공급 세부계획 수립(12월, 쌀가공식품협회)
- 가공용 등 정부양곡 품질 개선을 위해 정부양곡 도정공장 시설 기준 강화('25 정부양곡 도급계약 체결요령 반영) (식량정책과)
 - * 이물질 제거 등 품질 개선을 위해 석발기, 색채선별기, 금속검출기 등 시설 기준 강화
- 업계 수요, 정부 재고, 시중쌀 사용 유도 등을 고려하여 364천톤* (가루쌀 포함) 공급 (식량정책과)
 - * 가공용 쌀 공급량 : ('21) 316천톤 → ('22) 322 → ('23) 356 → ('24) 354 → ('25p) 364
- 가루쌀 이외 가공용 정부양곡은 시중쌀 사용 활성화를 위해 연차적으로 공급 물량을 감축*하여 정부의존도 약화
 - * 가루쌀 제외 시 전년 계획(358천톤) 대비 5% 감축한 340천톤 공급
- '가공용 쌀 수급 관리시스템*'을 통한 매월 수급 현황 파악, 분기별 현장점검을 실시하고 특별공급된 쌀에 대한 부정 유통 여부 점검 (식량정책과)
 - * 정부양곡 용도별 배정량, 원료 수불 대장 및 생산 판매 현황 등 입력·관리

[1-2] 원료 공급체계 강화 : 민간 가공용 쌀 생산·유통 촉진

- 품목별 가공적성에 맞는 품종 육성으로 민간 가공용쌀 생산 촉진 (농진청)
 - 쌀 수출 활성화를 위한 자포니카 장립종 ‘케이롱’ 현장평가 실시
 - 디지털 육종 기반의 가공용 소재 개발 및 쌀가공산업 기반 구축 지원
 - 기존 통일형 찰벼보다 찰성이 우수한 ‘한아름찰’ 유전자를 향후 통일형 찰벼 육성에 적극 활용
 - 찰벼 장기재배 품종 ‘동진찰’의 품질을 유지하면서 내병성(도열병, 키다리병) 및 수량성 단점 개량
- 쌀가공업체 연계 가공용 원료곡 생산단지 확대 및 관리 (농진청)
 - 주류업체(하이트진로)와 협업하여 증류주 전용품종(밀양385호) 원료곡 생산단지 기술지원

※ 원료곡 생산단지(ha) : (‘21) 2,000 → (‘22) 2,500 → (‘23) 2,800 → (‘24) 3,000 → (‘25p) 3,300
(예상) 한아름찰(840ha), 미호(1,365), 미르찰(170), 진흑찰(100), 새고아미(25), 새미면(5), 백옥찰(800)

[2] 시설·경영개선 지원

- 업계 수요를 반영하여 시설·개보수·운영·수매 등에 지원하는 쌀가공 육성지원자금 규모 확대 추진 (식량정책과)
- 기존의 쌀가공산업 전문인력 교육프로그램*을 개편하여 새로운 환경에 부합하는 차세대 전문인재 육성 지원 (쌀가공식품협회)
 - * 원료구매·상품기획, 품질관리, 브랜딩·홍보, 수출 등 쌀가공식품산업 맞춤형 종합 교육 과정
- 쌀가공식품 산업 발전에 저해되는 규제·제도 개선 추진 (쌀가공식품협회)
 - 가공용쌀 공급관리시스템 내 규제 신고센터를 운영(6월~)을 통한 상시 접수 체계 마련하여 산업 경쟁력 강화 지원

[3] 10대 산업 혁신기술 R&D 추진

- ☐ 쌀의 건강기능성 규명 및 제품 개발 지원, 쌀 부산물 활용 기술 등 신시장 창출에 필요한 쌀가공식품 10대 핵심기술 R&D* 지원 (농기평)
 - * 쌀 소재 기반 메디푸드 제조기술, 유효성분 강화 쌀겨추출물을 이용한 당뇨개선용 소재 개발, 가루쌀 유리 저항전분·전분당 소재화 등
- ☐ 기술이전 활성화를 위해 기술 소개자료를 작성·배포하고 맞춤형 기술설명회, 시제품 제작 비용 등 기술사업화 지원 (농진원)
- 수요맞춤형 기술마케팅으로 쌀가공 기술이전 관련 대형 성과 창출

[4] 정확한 통계·정보 제공

- ☐ 국내 쌀가공식품 제조업 시장 규모, 동향, 고용 현황 등을 조사하여 DB화, 분석자료 생산으로 유의미한 정보 제공 (쌀가공식품협회)
- 2025 쌀가공식품 제조업 실태조사의 조사기간을 조정*하여 유사조사** (양곡소비량 조사, 식품원료사용실태 조사 등)와의 혼선 방지
 - * ('24) 조사기간(8~10월), 최종공표('25. 2월) → ('25p) 조사기간(7~9월), 최종공표12월)
 - ** 양곡소비량 조사기간(11월), 식품원료사용실태 조사기간(8~12월)

V. 추진 일정

- ☐ 2025년도 쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진 시행계획 알림(5월)
- ☐ 2025년 과제별 추진계획에 따라 시행(5월~)
- ☐ 추진 주체별 2025년 추진실적 및 2026년 추진계획 제출(~12월)
- ☐ 추진실적 분석 및 보완을 통해 2026년 시행계획(안) 마련('26.1월)