

친환경 농산물

지구와 건강을 지키는 친환경 농산물



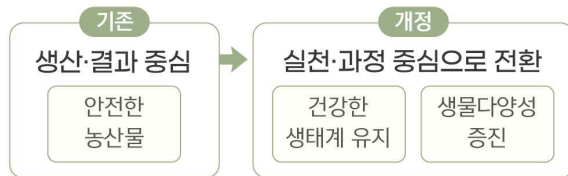
지구를 지키는 친환경 농산물

언제 어디서나 확인할 수 있는 인증제도

친환경 농산물이란?

생물의 다양성을 증진하고 토양에서의 생물적 순환과 활동을 촉진하며, 농어업 생태계를 건강하게 보전하기 위하여 합성농약, 화학비료 및 항생·항균제 등 화학자재를 사용하지 않거나 사용을 최소화하고 농업·축산업·임업 부산물의 재활용 등을 통하여 농업 생태계와 환경을 유지 보전하면서 생산된 농산물

친환경 농어업 법률 개정 (2020년 8월 28일 시행)



친환경 농산물 인증제란?

소비자에게 보다 안전한 친환경 농축산물을 제공하기 위해 엄격한 기준으로 선별·검사하여 정부가 안정성을 인정해주는 제도

친환경 인증마크의 종류

유기 (ORGANIC) 농림축산식품부	합성농약 NO! 화학비료 NO!	무농약원료 가공식품 (NON PESTICIDE FOODS) 농림축산식품부	무농약·유기농 인증 완료 100%
무농약 (NON PESTICIDE) 농림축산식품부	합성농약 NO! 화학비료 최소화	유기축산물 (ORGANIC) 농림축산식품부	항생제 등이 포함되지 않은 100% 유기사로
유기가공식품 (ORGANIC) 농림축산식품부	유기원료 95% 이상		

친환경 농산물 인증 면적



'19 친환경농산물 (유기+무농약)
인증 면적 81,717ha

'16년 대비 유기 인증 면적
약 49.48% 증가

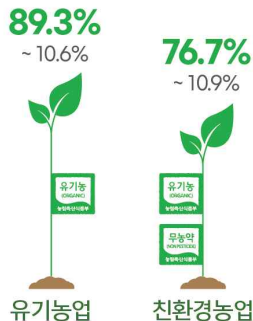
친환경 농산물 인증 농가 수



'19 친환경농산물 (유기+무농약)
인증 농가 58,055호

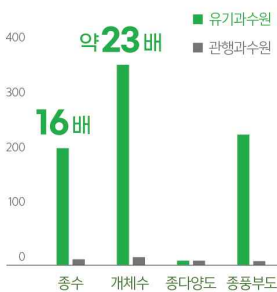
'16년 대비 유기 인증 농가
약 41.12% 증가

관행 농업 대비 친환경 농업의 온실가스 저감효과



조사자료 : (곡류)벼, (과일류)배·감, (채소류)상추·양배추, (과채류)토마토·방울토마토, (서류)고구마·감자
출처 : 유기농업의 온실가스 감축효과 (2016, 한국농촌경제연구원)

유기과수원과 관행과수원의 곤충생물 다양성 비교



관행재배에 비해 유기재배 과수원에서 종수, 개체 수 및 생물 다양성 지수가 향상됨
출처 : '유기농의 다양성' 소개자료 일부 발췌 (국립농업과학원)

친환경 무상급식의 환경적 효과



* 자료 출처 : 농림축산식품부, 농림수산식품교육문화정보원, (사)대한영양사협회

제철 식재료

새콤달콤 비타민 C 가득

딸기



영양 이야기

따뜻한 바람으로 자라는 딸기는 빨갛고 고운 빛깔에 향도 달콤하고, 과육까지 부드러워서 남녀노소 누구나 좋아하는 과일이다. 새콤달콤한 맛 속에 가득 담긴 유기산과 비타민C, 그리고 항산화 성분은 노화를 방지해주고, 혈관 건강관리와 스트레스 해소에 도움을 준다.



식재료 활용 꿀팁

딸기를 고를 때는 표면에 광택이 있고, 끝부분까지 붉은빛이 돌며, 꼭지는 진한 초록색이고 마르지 않은 촉촉한 상태인지 확인한다. 씻을 때는 소금이나 식초를 탄 물에 재빠르게 헹구어 내면 소독의 효과와 함께 소금물이 단맛을 증가시켜 준다.

최고의 천연 조미료

바지락



영양 이야기

우리나라의 전 연안에 분포하지만, 특히 조수간만의 차가 큰 갯벌에서 채취한 서해안 바지락은 감칠맛이 풍부해 최고의 천연조미료이다. 바지락은 칼로리와 지방 함량이 낮아 다이어트에 효과적이며, 칼슘, 마그네슘, 철분 등 무기질 함량이 높아 빈혈예방과 원기회복에 도움을 준다.



식재료 활용 꿀팁

바지락을 고를 때는 살아 있는 것을 골라야 한다, 입이 굳게 닫혀 있어 속이 보이지 않으며, 껍질이 깨지지 않고 윤기가 있는 것이 좋다. 조리 전 맑은 물이 나올 때까지 문질러 닦은 후 소금을 넣은 물에 담가 30분 이상 해감하여 사용한다.

제철 식재료로 만드는 요리



딸기청



딸기 샐러드



딸기 스무디



바지락 순두부찌개



바지락 파스타



바지락 찜