기관탐방
Food Preserv Process Ind 2025;24(2):150-154
https://doi.org/10.11002/fppi.2025.24.2.150

식품저장과 가공산업
Food Preservation and Processing Industry
pISSN: 1598-7418, eISSN: 3092-0116

상하농원:
하늘(上)과 땅(下)이 만나는 곳, 농촌의 미래를 짓다

김은해*
발효공방, 상하농원

Sangha farm:
Where the sky (上) meets the earth (下), building the future of rural life

EunHae Kim
Fermentation Atelier, Sangha Farm, Gochang, Korea

Ⅰ. 회사 소개

전라북도 고창에 위치한 상하농원은 "하늘(上)과 땅(下)이 만나는 곳"이라는 이름처럼 자연과 사람이 공존하는 농촌의 새로운 가치를 만들어가는 6차 산업 모델 기업이다. 2008년 매일유업이 농업의 근본을 되돌아보며 시작한 상하농원 프로젝트는 '풍요롭고 행복한 농촌, 건강한 먹거리'라는 뚜렷한 사명 아래 출발했다. 이곳에서는 생산(1차 산업), 가공(2차 산업), 체험 및 관광(3차 산업)을 유기적으로 결합하여 지역 농가와 함께 성장하며 농부는 단순히 원료를 납품하는 존재가 아니라, 상품 개발의 주체이자 고객에게 '이야기'를 전달하는 사람으로 농촌과 소비자를 연결해주는 역할로서 함께 성장한다.

Mission: 풍요롭고 행복한 농촌, 건강한 먹거리를 다 함께 더 좋게

Vision: 농부의 정성을 담은 꾸미지 않은 먹거리로 대한민국 食문화 발전에 기여

Values: 진정성 · 열정 · 상생

Ⅱ. 주요 연혁

상하농원은 2008년 매일유업의 농업 상생 프로젝트로 시작해, 2016년 고창에 문을 연 이후 지역 농업과 식문화의 가치를 확장해 왔다. 아래의 연혁은 상하농원이 '지속 가능한 농촌'을 실현하기 위해 걸어온 주요 발

Date Received: Oct. 7, 2025, **Date Accepted:** Oct. 29, 2025
***Corresponding author:** EunHae Kim, Tel: +82-10-2678-7619, E-mail: ene108@maeil.com

Copyright © 2025 The Korean Society of Food Preservation. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

그림 1. 회사 전경.

자취를 보여준다.

Ⅲ. 공방 소개

상하농원에는 '짓다(공방) · 놀다(체험) · 먹다(먹거리)'라는 슬로건 아래, 전통과 정성을 담은 6개의 대표 공방이 있다. 발효공방에서는 100% 국내산 원재료로 전통 항아리와 볏짚을 이용해 숙성한 된장 · 간장을 생산한다. "기다림이 맛을 만든다"는 철학으로 김치, 장아찌, 간장게장, 장류 본연의 깊은 풍미를 되살린다. 햄 공방의 경우, 국내산 돈육과 천연 양장을 사용해 정통

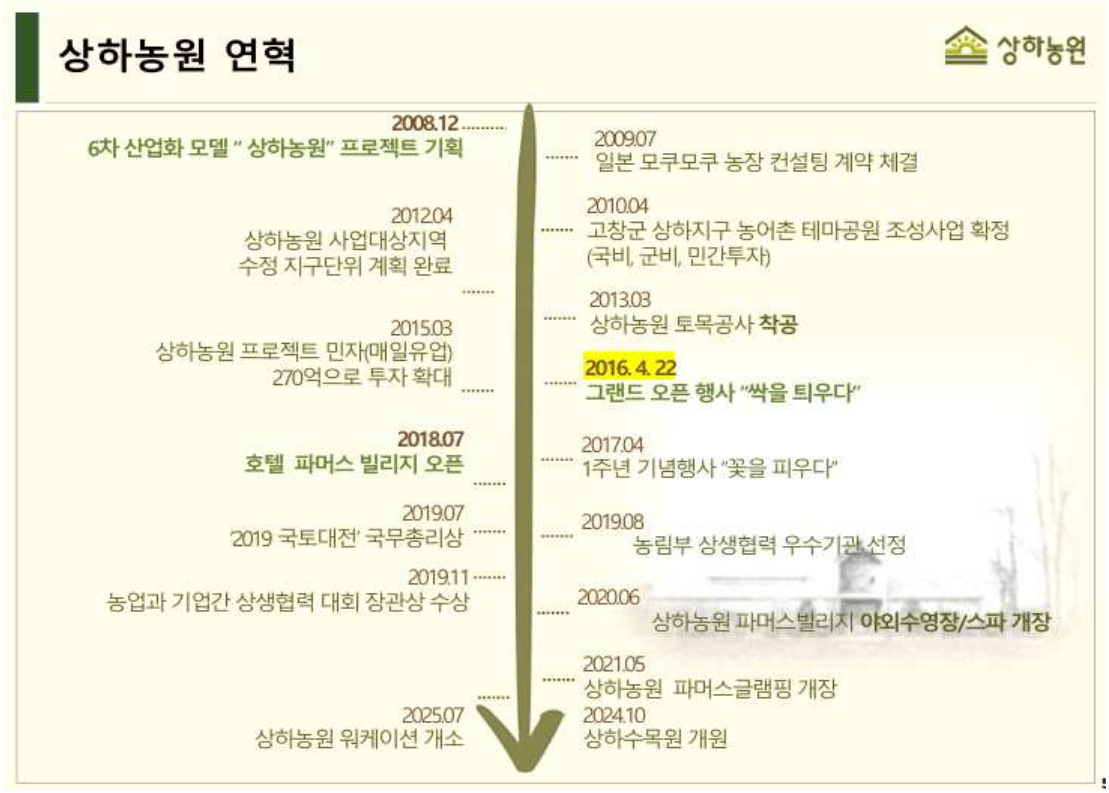

그림 2. 상하농원 연혁.

유럽식 제조 방식으로 만든 건강한 소시지를 선보인다. 과일 공방에서는 깐깐하게 고른 최상 품질의 제철 과일을 저온으로 천천히 졸인 수제 잼과 청은 첨가물을 최소화해 자연 그대로의 맛을 담았다. 치즈 공방의 경우, 보존료와 인공첨가물 없이 국내산 1A등급 원유로 만든 수제 치즈는 1989년부터 이어온 장인의 노하우를 바탕으로 한다. 카스텔라 공방에서는 자연의 순리대로 키운 상하농원 달걀과 국내산 아카시아꿀로 본연의 살리기 위해 매일 아침 공방장의 정성으로 반죽을 빚는다. 참기름 공방에서는 오직 고창에서만 재배된 참깨와 들깨를 사용하여 깨 본연의 맛과 영양을 지켜낸 저온 압착 방식을 사용한다.

Ⅳ. 제품 및 다양한 체험활동

상하농원의 모든 제품은 지역 농가와의 협력을 바탕으로 탄생한다. 고창군을 중심으로 한 전라북도 내 91개 농가 및 조합과 연계하여 원재료를 공급받고 있으며, 대표 품목으로는 달걀, 고구마, 딸기, 멜론, 수박, 김치 등이 있다. 상하농원은 이러한 지역 농축산물을 활용하여 제품을 개발함으로써 농가와의 상생은 물론, 지역 농업의 기반을 강화하고 있다. 공방에서는 생산 과정을 투명하게 공개하고, 방문객이 직접 체험할 수

발효 공방

햄 공방

과일 공방

그림 3. 상하농원의 여러 공방들.

치즈 공방

카스텔라 공방

참기름 공방

그림 3. 계속.

있는 프로그램을 운영함으로써 '보이는 먹거리 문화'를 실현하고 있다. 각 공방은 대표 제품을 중심으로 상시 또는 시즌별 체험 프로그램을 운영하며, 대표적으로 햄 공방의 소시지 만들기, 과일 공방의 딸기잼 만들기, 발효 공방의 고추장 만들기 및 김장 체험 등이 큰 인기를 얻고 있다. 이외에도 농원 내 체험 텃밭과 스마트팜에서는 계절별로 다양한 농작물을 직접 파종하고 수확할 수 있다. 겨울과 봄에는 딸기를 수확하고, 여름에는 감자와 땅콩을 심고, 가을에는 배추 수확과 김장 체험이 진행된다. 이러한 활동을 통해 방문객은 농부의 땀과 정성, 그리고 우리 농산물이 자라나는 소중한 과정을 몸소 경험하게 된다. 상하농원의 체험 프로그램은 단순한 관광의 차원을 넘어, 생산자와 소비자가 함께 배우고 소통하는 농업 교육의 장으로 기능하고 있다. 지역 농가의 땀으로 키워진 재료가 공방을 거쳐 제품으로 완성되고, 다시 체험을 통해 소비자에게 전달되는 이 순환 구조는 상하농원이 추구하는 지속가능한 6차 산업의 핵심 가치를 보여준다.

V. 지속 가능한 6차 산업 모델

상하농원은 개장 이후 현재까지 누적 방문객 160만 명, 연간 20만 명 이상이 찾는 대표적인 농촌 융복합

그림 4. 상하농원 체험 소개.

테마파크로 자리매김하였다. 지역 농특산물을 활용한 상품화와 공방 운영을 통해 지역 상생 및 농가 소득 증대, 나아가 지역 경제 활성화에 기여하고 있으며, 특히 고창 지역을 중심으로 유기 축산의 메카를 구축함으로써 전북 낙농가의 안정적인 소득 기반을 마련하였다. 또한 진암복지재단과 연계하여 김장 나눔 행사, 다문화 가정 후원, 지역 인재 육성을 위한 장학금 지원 등 다양한 사회공헌 활동을 지속적으로 전개하며, 기업의 사회적 책임(CSR)을 실천하고 있다. 이러한 노력은 상하농원이 단순한 농업 기업을 넘어, 지속가능한 농촌 생태계의 중심축으로 자리잡게 한 원동력이다. 결국 상하농원은 “농부의 땀과 자연의 시간”이 만들어 내는 진정한 가치를 실현하는 공간이다. 앞으로도 상하농원은 농촌의 현재와 미래를 잇는 다리, 그리고 건강한 식문화를 선도하는 플랫폼으로서, 농업의 본질을 지키며, 새로운 농촌 산업 모델을 제시해 나갈 것이다.