



慶北 능금농협 조합원들은 사과주스 가공공장을 세워 판로를 개척해가며 농산물 개방시대의 어려움을 극복하고 있다.

이 지역에서 생산되는

慶北(영남)농협(조합장 孫奎三)의 농민들은 요즘 100%「순국산 사과주스」를 만들고 있다는 자부심을 표출하고 있다.

사과를 가공, 「천연농산물」
스」를 만들기 시작한 것은
지난해 11월. 慶北軍威軍義

興면元山리에 1백50여호의 큰돈을 들여 사과의 수집 선별 가공 포장등 모

만든 천연농산물주스란 사실 때문에 소비자들의 호평을 받고 있다. 전국 약 50개의

그후 20여개국 바이어들과
파상담을 진행중이다。
이처럼 국내외의 호평을

경록(經錄)은 김소환의 朴鍾鎬의 산문(散文)은 우리 사과의 맛과 향기를 그대로 살린 기위해(奇味解)인공감미료를 첨가하지 않고 유통과정에서 변질될 염려가 없는 것이 특징이라며 인기의 비결이 「수국산」에 인용을 강조했다.

天然만 향기 호평 바이어들 몰려

든 과정을 자동화한 현대
식 사과주스공장을 지을
당시만해도 걱정이 태산같
았다.

대리점에 제품을 대기 위해
요즘 하루 1백40t가량의
사과를 가공하느라 기계가
실새없이 돌아가고 있다.

열고 있는 천연기념물의
출판매목표는 2백82만원.
천연기념물의 가격은
1.5%들이 한병에 3천

농민수입 2배로
사과재배농민 孫仁浩씨
(50・軍威立義興면)는『서

한인 2백로
배농민 孫仁浩씨
義興면)는 『선

東 亞 日 報 廣 告



우리 농산물 사리자
T H L L

『**능금주인**』 **수출길** **활짝** **慶北**