

한살림가공생산연합회

건강식품분과



# 숙인농장

한살림 생산지 숙인농장

전통적으로 자연을 빚어내는 기업 숙인농장입니다.

# 기업개요

2004년부터 한살림 조합원들께 가장 건강한 유기농산물을 공급하는 숙인농장입니다.

- 회사명 숙인농장
- 대표자 박철희
- 소재지 충청북도 영동군 학산면 서산동길 36
- 직원수 5명(상근2명+비상근3명)
- 설립연도 2003년 12월 30일
- 한살림공급연도 2004년 2월 9일
- 주요사업 유기농산물 재배 및 가공, 체험프로그램 운영
- 생산지정보 충북 영동군 학산면 서산동길36 학산초등학교앞
- 인증현황 유기농산물인증서(제12100342호:유기농산물)



유기농산물인증서  
(제12100342호:유기농산물)

# 기업연혁

2004년부터 한살림 조합원들께 가장 건강한 유기농산물을 공급하는 숙인농장입니다.

• 숙인농장설립

2003

2004

• 한살림생협, 두레생협납품

• 유기농산물인증

2019

~현재

• 한결옥고기발공급



# 경영이념

숙인농장은 이익에 앞서 의로움을 먼저 생각하는 자세로  
전통적으로 재배한 건강한 유기농산물을 공급하고 있습니다.



“

견리사의, 見利思義

“자연상태에서 전통재배법 그대로  
차를 재배한다는 변함없는 원칙을 지킵니다.  
자연도 살고 사람도 사는 세상을 만들고 싶습니다.”

# 생산원칙

“이익에 앞서 의로움을 먼저 생각하는 자세로 일하고 있어요.”



**유기농법으로  
재배**

1급수 지하수와 무농약,  
유기농 퇴비 사용



**전통적  
수작업으로 제조**

잎따기부터 소분작업까지  
모든 작업을 수작업으로 진행



**친환경  
공동체**

자연과 함께 더불어  
살아가는 삶 지향

# 생산원칙

“자연과 더불어 사는 삶을 지향합니다.”



“유기농법으로 재배한다는 것이 보통 어려운 것이 아닙니다.

봄에는 수국차밭에 김을 메느라 하루해가 모자라고, 여름엔 수국하고 풀이 같이 올라와서 제초작업하기가 매우 힘이 듭니다. 어떤 때는 수국보다 풀이 더 자란 탓에 재배에 어려움을 겪은 적도 있습니다. 6월에는 응애 등 병해충도 생기는 시기라 특히 신경을 써야 합니다.

질소 비료 대신 해수와 한방 유기질 비료를 엮면 시비해 영양을 공급합니다.  
수국잎에 흑설탕을 재워 놓았다가 녹즙으로 만들어서 영양제로 쓰기도 합니다.”

# 공정 프로세스

숙인농장의대표제품 수국차,  
이렇게 만들어집니다.

## 1. 수확

깨끗하고 싱싱한  
이파리를 수확



## 2. 세척

이물질이 남아있지 않도록  
깨끗이 세척



## 3. 1차 건조

채반에 넣어 차잎이  
앞뒤로 꾸덕꾸덕해질 때까지 건조



## 4. 유념(비비기)

꾸덕해진 차잎을  
유념기에 넣어 비빔



## 5. 2차 건조

얇막에 형성된 왁스와 각질이  
없어지면 건조기에 넣어서 말림



## 6. 포장 후 출고

잘 말려진 차잎을 깨끗한 용기에  
밀폐보관 후 소분포장



# 대표물품

이익보다는 의로움을 먼저 생각하는 자세로  
자연과 함께하는 숙인농장의 대표물품을 소개합니다.



# 수국차



자연의 기다림에서 탄생한  
우리 유기농산물입니다.

## 물품유형

- 20g

## 물품특징

감로차 또는 이슬차로 알려진 수국차입니다.

유기재배한 수국의 큰 잎만을 따서 수작업으로 제조하였습니다.

카페인이 없습니다.

잎이 천연적으로 달아 설탕 대용으로 먹기 좋습니다.

사포닌이 인삼의 5배로 성인병 예방에도움이 됩니다.

## 원재료

수국차잎 100% (국산/유기)

감사합니다.



(010) 7448-8421



(043) 744-8421



충북 영동군 학산면 서산동길 36



1008isb@daum.net