

마이크로 허브, 농업사업의 다음 선택지가 될까

2028~2029년 농업사업 구상을 위한
작물·시장·성장 가능성 안내서



적양배추 마이크로그린. 마이크로 허브를 포함하는 넓은 작물군의 한 예입니다. [사진 A]

작은 잎을 이해하고, 시장의 크기를 가늠하는 자료

마이크로 허브의 정체와 활용처부터 국내외 시장 전망, 재배 난이도, 큰 농장의 일부에 배치할 때의 의미까지 살펴봅니다.

조사 기준 2026.09.29 | 대상: 2~3년 뒤 농업사업을 준비하는 사업자

먼저 읽는 요약

검토할 가치가 있는 특화 작물

시장 성장과 개별 농장의 수익성은 나누어 이해해야 합니다.

판단 요약

마이크로 허브는 향·색·식감을 제공하는 어린 식재료입니다. 외식용 전문 식재료와 신선 편의식으로 쓰임이 넓어질 여지가 있어, 복합 농업사업의 일부로 검토할 가치가 있습니다. 판매처의 반복 구매와 품질 유지가 사업 규모를 결정합니다.

01 무엇을 파는가

바질·고수·시소 등의 어린 잎을 판매합니다. 성장한 허브의 화분이나 말린 허브와는 상품 규격·용도가 다릅니다.

02 왜 관심을 가질까

소량으로 음식의 향과 모양을 바꿀 수 있고, 여러 층에서 재배할 수 있습니다. 외식 이외의 사용처가 확대될 가능성도 있습니다.

03 무엇이 어려운가

밭아 자체보다 일정한 크기·향·납기와 위생 관리가 어렵습니다. 수확 후 보관·포장·배송도 상품 품질에 포함됩니다.

04 어느 규모가 맞을까

전체 농지의 일정 비율을 먼저 정하기보다, 판매 가능한 주간 물량과 별도 관리 인력을 기준으로 도입 면적을 생각합니다.

필요한 부분부터 읽기

이해할 내용	쪽
작물의 정체 · 종류 · 지금의 사용처	3~6
국내외 시장 · 성장 근거 · 2028~2029년 전망	7~11
재배 난이도 · 시설 · 품질 관리	12~14
큰 농장에 배치하는 방법 · 규모와 비용의 의미	15~18
자료 출처 · 사진 출처와 이용 조건	19~21

판단은 본 보고서의 종합 해석입니다. 근거 자료와 수치의 한계는 각 쪽과 19~21쪽에 표시했습니다.

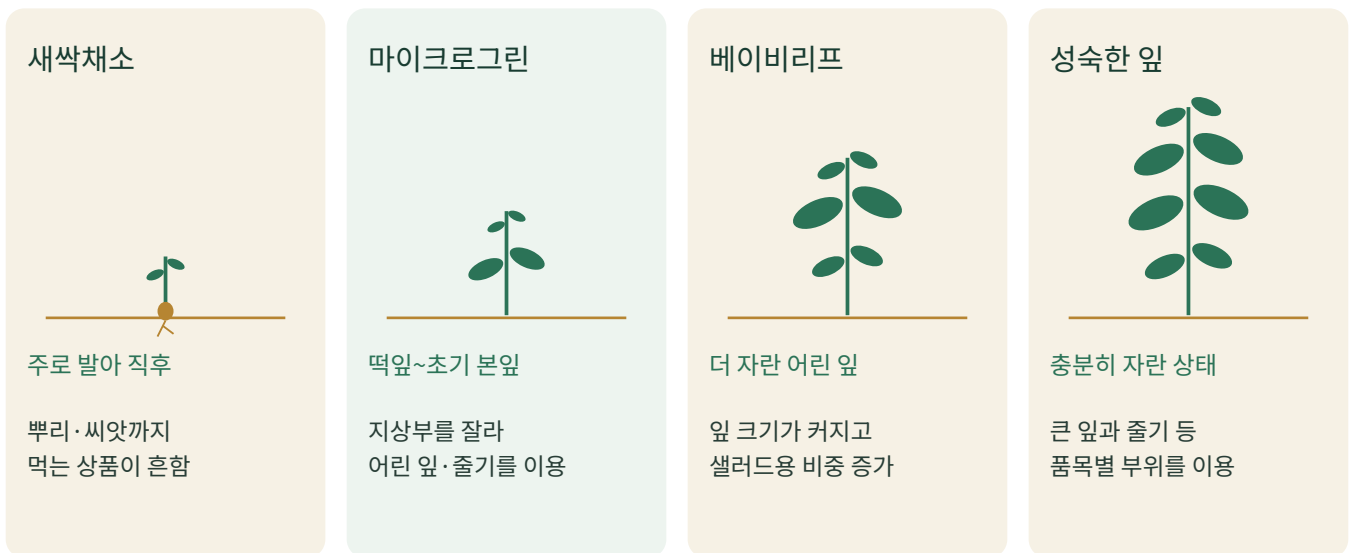
01 작물 이해

마이크로 허브는 어떤 작물인가

새로운 식물 이름이 아니라, 식용 허브를 어린 단계에 수확한 상품군입니다.

일반적으로 마이크로그린은 채소나 허브가 싹튼 뒤 어린 잎이 생겼을 때 수확하는 식재료입니다. 바질·고수·시소처럼 향이 특징인 품목을 이 자료에서는 마이크로 허브로 부릅니다. 판매자마다 명칭과 수확 크기는 다를 수 있습니다. [1, 2]

범위 구분 마이크로 허브 C 마이크로그린, 무·브로콜리·완두의 어린 싹까지 포함한 시장 통계는 허브만의 시장 규모가 아닙니다.



떡잎 / 본잎 떡잎은 씨앗에서 처음 나오는 잎, 본잎은 이후에 나오는 그 식물 고유 모양의 잎입니다.

기억하면 좋은 세 가지

- ① 작물마다 수확 시점이 다릅니다. 마이크로 바질과 고수는 빠른 무싹보다 오래 걸릴 수 있습니다.
- ② 일반적으로 수확 후 같은 포기에서 계속 베어 파는 방식보다, 새 씨앗을 파종해 다음 물량을 만듭니다.
- ③ 식용이 확인된 품종과 용도에 맞는 종자를 사용해야 합니다. 모든 식물의 어린 싹이 식재료인 것은 아닙니다.

근거 [1] Virginia Tech, [2] USDA ARS, [3] Utah State, [4] U. Maryland, [5] UConn. 단계 그림은 개념도이며 크기·기간의 비례도가 아닙니다.

02 종류와 맛

품종을 고른다는 것은 용도를 고르는 일

허브류와 그 밖의 마이크로그린을 구분하면 상품 구성이 쉬워집니다.



실제 바질 마이크로그린 연구 사진. 1~3은 서로 다른 빛 조건이며, 세 품종을 뜻하지 않습니다. [사진 B]

향을 더하는 어린 허브

바질은 바질 향을, 고수는 고수 향을 가진 어린 식재료입니다. 적은 양으로 음식의 인상을 바꿀 수 있어, 요리사가 원하는 향·색·잎 모양이 선택 기준이 됩니다.

시소 / 소렐 시소는 차조기·들깨와 가까운 향채류이고, 소렐은 신맛이 특징인 식용 수영류입니다. 품종에 따라 색과 향이 다릅니다.

품목	특징	사용 예
바질 · 허브류	익숙하고 선명한 바질 향	토마토·치즈·파스타·음료
고수 · 허브류	독특한 고수 향	아시아 음식·타코·소스
시소 · 허브류	품종별 향·자주색 잎 등	생선·버섯·창작 요리
소렐 · 허브류	산뜻한 신맛·붉은 잎맥 등	생선·샐러드·플레이팅
무 · 채소류	알싸함·아삭한 식감	샐러드·샌드위치·토픽
완두 · 채소류	완두 맛·비교적 큰 잎과 줄기	샐러드·볶음 요리·볼 메뉴

특징·활용 근거 [3, 7, 8, 9]. 고수 활용은 일반 조리 용도입니다. 플레이팅은 음식을 접시에 보기 좋게 담는 일을 뜻합니다. 사진 [23].

03 현재의 쓰임새

장식에 쓰이지만, 향과 식감도 팝니다

요리 위에 얹는 소량 식재료에서 일상 메뉴의 토핑까지 사용됩니다.



크랩케이크 위의 어린 잎. 소량으로 색과 입체감을 더하는 활용 예입니다. [사진 C]



샌드위치에 넣은 마이크로그린. 잎과 줄기가 식감과 신선한 인상을 더합니다. [사진 D]

현재 사용처	고객이 사는 이유	사업 관점
레스토랑 · 호텔	요리의 향·색·모양을 일정하게 완성	품종·잎 크기·납기 요구가 세밀함
샐러드 · 샌드위치 · 브런치	기존 채소에 향과 식감을 추가	반복 소비가 가능하나 원가 부담에 민감
디저트 · 칵테일 · 음료	바질·시소 등으로 향을 주거나 장식	이미 상용 레시피가 있음. 아직 모든 매장의 기본 재료는 아님
가정용 소포장	간편한 토핑·새로운 식재료 경험	사용법과 보관 안내가 재구매에 중요

토핑 / 가니시 토핑은 음식 위에 더하는 재료, 가니시는 향·색·장식을 위해 곁들이는 재료를 뜻합니다.

활용 근거 [5, 7~10]. 사진은 실제 음식의 활용 예시이며 현재 판매량이나 특정 매장의 납품 실적을 의미하지 않습니다.

04 국내 시장의 현재

국내에도 전문 공급과 판매가 존재합니다

확인되는 공급 사례와 판매 형태를 통해 시장의 실제 모습을 살펴봅니다.

관찰 사례	공개 자료에서 확인되는 내용	해석
케이씨케이 KCK	문경 생산 기반과 다품목 어린 허브·특수 채소를 소개. 연중 생산·공급을 안내.	국내 전문 외식용 공급이 이미 존재함. 신규 진입자는 기존 품질·서비스와 비교됨.
그로담 GRODAM	김포 기반의 살아 있는 무순 트레이와 정기 납품 상품을 소개.	가까운 외식 고객에게 반복 공급하는 판매 방식의 예.
온라인 소포장	조사 시점에 어린 고수쌈 10g 3,000원, 배송비 별도인 판매 제안 확인.	소비자 표시 가격의 한 사례. 도매 가격·농가 수취액·실제 거래량과는 다름.

농가 수취액 소비자가 낸 금액 중 유통·판매 수수료 등을 제외하고 생산자에게 돌아오는 금액입니다.

같은 작물도 판매 형태가 다릅니다

판매 형태	장점	추가로 필요한 관리
잘라 포장한 상품	주방에서 바로 계량·사용하기 쉬움	절단 후 선도, 포장, 적정 보관·배송
뿌리·배지가 붙은 상품	사용 직전에 잘라 쓰는 경험 제공	부피, 운송 중 파손, 고객의 보관 환경
혼합 채소·식재료 원료	샐러드 등에서 소비량 확대 가능	혼합 비율, 원가, 가공업체 요구 규격

사례 [11~13], 2026.09.29 확인. 업체 홈페이지·판매 제안에 기반하며 매출, 인증 유효성, 시장점유율을 독립 검증한 결과는 아닙니다.

05 세계 시장 전망

성장 전망은 긍정적, 숫자는 추정치

공개된 민간 전망은 넓은 마이크로그린 시장의 확대를 예상합니다.

성장 방향을 읽는 데 활용할 자료

두 조사기관의 공개 요약은 2026년 이후 세계 시장의 연평균 성장률을 약 11~12%로 제시합니다. 다만 채소류까지 포함한 전체 시장이며, 한국의 마이크로 허브 농장 매출이 같은 속도로 늘어난다는 뜻은 아닙니다. [14, 15]

조사기관	2025년 규모	장기 전망	연평균 성장률
Mordor Intelligence	30.0억 달러	2031년 57.1억 달러	11.32% 2026~2031
Fortune Business Insights	34.0억 달러	2034년 95.1억 달러	12.1% 2026~2034

연평균 성장률(CAGR) 여러 해의 증가를 매년 같은 비율로 커진다고 바꿔 표현한 수치입니다. 시장의 평균 증가 속도이며, 농가의 이익률이 아닙니다.

수치가 높아도 바로 투자 규모로 바꾸기 어려운 이유

- 상품 범위: 무·브로콜리·완두 등과 허브가 함께 집계됩니다.
- 거래 범위: 소비자 판매액과 생산자 판매액 등 집계 기준이 자료마다 다를 수 있습니다.
- 지역 차이: 해외 소매 유통의 성장이 국내 특정 지역의 주문으로 그대로 이어지지는 않습니다.
- 추정 방법: 공개 요약만으로 표본·가정·오차 범위를 충분히 검증하기 어렵습니다.

이 자료에서의 해석

시장 자체에 관심을 가질 근거는 있습니다. 개별 사업의 규모는 국내 구매처와 상품 유형을 기준으로 별도로 판단해야 합니다.

수치 [14, 15]. 단위: 미 달러. 민간 유료 시장보고서의 공개 요약을 인용했으며 정부 확정 통계로 취급하지 않았습니다.

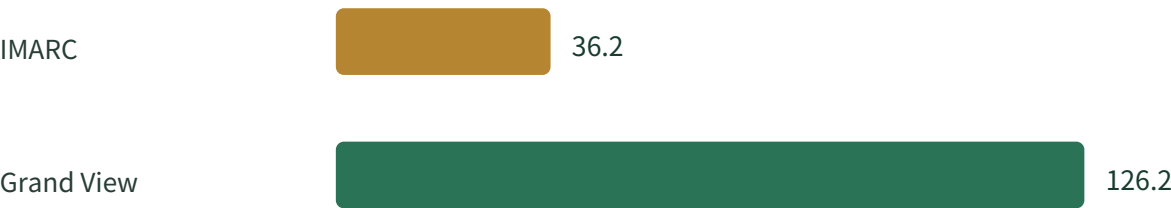
06 국내 시장 전망

같은 국내 시장도 추정 규모는 3.5배 차이

국내 마이크로그린 민간 추정은 있지만, 좁은 마이크로 허브 시장을 확정하기는 어렵습니다.

기관	2025년 추정	장기 전망	연평균 성장률
IMARC	3,620만 달러	2034년 7,000만 달러	7.37% 2026~2034
Grand View Research	1억 2,620만 달러	2033년 3억 2,800만 달러	12.9% 2026~2033

동일한 2025년 국내 시장 추정치 비교



단위: 백만 달러. 막대는 0부터 시작하며, 두 수치의 비율은 약 3.49배입니다.

차이를 해석하는 방법

포함 품목과 유통 단계, 조사 범위와 산정 방법의 차이가 원인일 수 있습니다. 공개 요약만으로 실제 원인을 확정할 수는 없습니다. 두 값을 평균 내어 국내 시장의 정답으로 제시하지 않았습니다.

사업 구상에 사용할 수 있는 결론

두 기관 모두 확대를 예상한다는 방향성은 참고할 만합니다. 다만 국내 허브류만의 시장 규모나 농가 수익성이 확인된 것은 아닙니다. 농장 후보지에서 실제로 닿을 수 있는 외식·유통 고객의 수요가 더 직접적인 판단 자료가 됩니다.

수치 [16, 17]. Grand View 공개일 2026.07.30, IMARC 갱신일 2026.05.12. 전망의 종료 연도가 서로 달라 최종 규모를 직접 비교하면 안 됩니다.

07 성장 가능성의 근거

전망 숫자 밖에서 확인되는 변화

기업 사례·음식 시장·소비 이유를 함께 보되, 각각의 증거 수준을 구분합니다.

해외 유통 사례: 전문 식재료에서 소매 상품으로

캐나다 GoodLeaf는 마이크로그린·어린잎 채소·샐러드 상품을 함께 판매합니다. 2026년 8월 자사 발표에서 2023~2025년 매출이 약 5.3배 증가했고, 세 농장의 운영 단위가 흑자라고 설명했습니다. 외식 외의 판매 경로가 가능하다는 사례입니다. [18]

해석의 범위 회사 발표이며 독립 회계 검증 자료가 아닙니다. 회사 전체 순이익이나 마이크로 허브 단독 성과로 해석할 수 없습니다.

국내에서 볼 수 있는 수요 기반

미쉐린 가이드 서울·부산 2026에는 총 233개 레스토랑이 선정되어 있습니다. 이는 전문 식재료를 제안할 수 있는 외식 생태계가 존재한다는 참고 지표입니다. 선정 매장이 모두 마이크로 허브를 구매하거나 같은 양을 쓴다는 뜻은 아닙니다. [19]

수요가 넓어질 수 있는 세 가지 이유

동인	소비자가 느끼는 가치	성장을 제한하는 조건
맛·시각적 차별화	새로운 향, 선명한 색, 요리의 완성도	소량 장식만으로는 소비량 증가가 제한적
간편한 식사	샐러드·샌드위치 등에 바로 추가	가격과 사용 편의성이 일반 채소와 비교됨
건강 지향	신선 채소와 다양한 식물성 식품에 대한 관심	영양 이미지가 반복 구매나 지불 의사로 이어져야 함

영양 정보는 이렇게 이해 USDA 연구에서는 품종별 영양 성분 차이가 컸습니다. 일부 성분의 높은 농도를 모든 품종·영양소에 일반화할 수 없고, 실제 먹는 양도 고려해야 합니다. [2]

사례 [18, 19], 영양 정보 [2]. 성장 동인과 제한 조건은 관찰 자료를 토대로 한 본 보고서의 해석입니다.

08 앞으로의 적용 가능성

어디로 사용처가 넓어질 수 있을까

이미 쓰이는 분야와 앞으로 확대될 수 있는 분야를 구분했습니다.

분야 · 현재 단계	기대할 수 있는 변화	사업화에 필요한 조건
외식용 향·장식 재료 이미 상용	품종·색·향별 세분화, 호텔·전문 외식의 정기 공급	균일한 잎 크기·향, 연중 납품, 셰프의 반복 사용
샐러드 · 샌드위치 · 간편식 상용 + 확대 가능	장식용 소량에서 혼합 채소·토핑으로 사용량 확대	원료 단가, 세척·포장·소비기한 등 구매처 규격
음료 · 디저트 이미 상용, 선택적 확대	바질·시소 등 향을 활용한 메뉴 다양화	향의 일관성, 계절 메뉴 이후에도 이어지는 주문
가정용 소포장 · 살아 있는 상품 상용 + 확대 가능	소비자가 직접 잘라 쓰거나 가정식에 추가	쉬운 조리법, 접근 가능한 가격, 가정 보관성
건조 분말 · 식품 원료 연구와 개발 단계	짧은 신선 유통 기간을 보완하는 원료화	가공 수율·향·색·영양 유지, 설비 비용, 실수요
특정 성분을 내세운 원료 탐색 단계	품종·재배 조건별 성분 차이를 활용할 가능성	성분 표준화, 유효성·안전성 근거, 해당 제품 규정

가장 현실적인 중기 확장 방향

2028~2029년을 바라볼 때는 익숙한 음식에 반복 사용되는 신선 식재료가 우선적인 검토 대상입니다. 건조 분말 등은 별도 가공·원료 사업의 관점이 필요합니다. 모든 재배 물량의 대체 판매처가 자동으로 생기는 것은 아닙니다.

연구 사례 2025년 무 마이크로그린 건조 연구에서는 건조 방식에 따라 영양 성분 유지 정도가 달랐습니다. 가공 가능성의 근거이지 대규모 수요가 확인되었다는 근거는 아닙니다. [20]

현재 활용 [5, 7~10, 18], 건조 연구 [20]. 단계 분류와 중기 확장 판단은 본 보고서의 분석이며 확정 예측이 아닙니다.

09 2028~2029년 시야

성장은 가능하지만, 경로는 하나가 아닙니다

아래는 미래를 생각하기 위한 조건별 시나리오이며 발생 확률을 계산한 예측은 아닙니다.

기준 시나리오 | 전문 식재료 시장이 점진적으로 확대

외식용 허브 수요와 일부 샐러드·브런치 사용이 늘어납니다. 여러 생산자가 경쟁하면서 품종 구성, 신선도, 배송 신뢰성이 거래 유지에 중요해집니다. 농장 일부의 특화 품목으로 검토할 만한 환경입니다.

상향 시나리오 | 일상 메뉴와 유통 채널로 사용량 확대

외식 체인·간편식·소매 상품에서 반복 사용이 늘면 거래처당 주문량도 커질 수 있습니다. 기회가 커지는 만큼 일정 물량을 끊임 없이 공급하고 구매처 규격을 맞추는 능력이 필요해집니다.

하향 시나리오 | 생산 증가가 수요 증가보다 빠름

유사한 상품의 공급이 늘거나 외식 소비가 약해지면 가격 압박과 폐기가 늘 수 있습니다. 재배 기간이 짧아도 시설비·인건비·배송비는 계속 발생합니다. 판매가가 높다는 이유만으로 큰 면적을 배정하기 어렵습니다.

향후 2~3년 동안 관심 있게 볼 변화

- ① 국내 판매 품목이 장식용 중심에서 식사용 토핑·혼합 채소로 넓어지는가
- ② 외식 체인이나 식재료 유통사가 정규 품목으로 취급하는가
- ③ 판매 단가와 최소 주문량, 배송 조건은 어떻게 변하는가
- ④ 신규 생산자 증가와 함께 품질·납품 경쟁이 강해지는가
- ⑤ 전기·냉난방·포장·인력 비용을 흡수할 반복 구매가 존재하는가

시나리오는 [11~18, 21]을 참고한 본 보고서의 분석입니다. 수요량·가격·수익을 보장하는 전망이나 단기 실행 일정은 아닙니다.

10 재배 난이도

잘 자라는 것과 잘 납품하는 것은 다릅니다

빠르게 자라는 품목이 있어도, 품종별 생산 계획과 상품 규격 관리가 필요합니다.

기본 흐름은 파종 → 발아 → 빛을 받으며 생육 → 수확·포장 → 출하입니다. 매번 비슷한 길이와 잎 상태로 수확하려면 온도·빛·물·통풍과 파종량을 함께 관리해야 합니다. 수확한 자리는 사용 배지를 처리하고 트레이를 세척·소독한 뒤 새로 파종하는 방식이 일반적입니다. [1, 5, 6]

품목	수확까지의 참고 기간	상대 난이도*	사업상 주의점
루꼴라	6~8일	낮음~중간	빨리 자라므로 수확 시점 관리
무	8~12일	낮음~중간	과밀 파종·습한 환경 관리
브로콜리	8~12일	낮음~중간	발아 균일성·위생 관리
완두	8~10일	중간	큰 종자·침지 등 작업 관리
바질	12~16일	중간~높음	느린 생육·품종별 향·저온 민감성
고수	21~28일	높음	긴 점유 기간·발아와 수확 균일성

기간과 난이도 기간은 Utah State의 실내 재배 예시 [3]입니다. 품종·환경·수확 규격에 따라 달라집니다. *난이도는 기간·작업·균일성 관리를 고려한 본 보고서의 상대 평가이며 공인 등급이 아닙니다.

규모가 커질수록 늘어나는 관리

씨앗의 발아 편차를 줄이고, 서로 다른 수확일을 맞추며, 주문에 맞는 품종을 계속 공급해야 합니다. 한 번에 많은 양을 잘 기르는 능력과 매주 필요한 만큼을 공급하는 능력은 별도로 필요합니다.

침지 / 배지 침지는 씨앗을 물에 불리는 작업입니다. 배지는 흙·코코피트·섬유 매트 등 뿌리를 지지하는 재료입니다. 종자마다 준비 방법이 다릅니다.

재배 기본 [1, 3~6]. 바질 보관 민감성 [7]. 표의 기간은 농장 설계·생산량 보장치가 아닙니다.

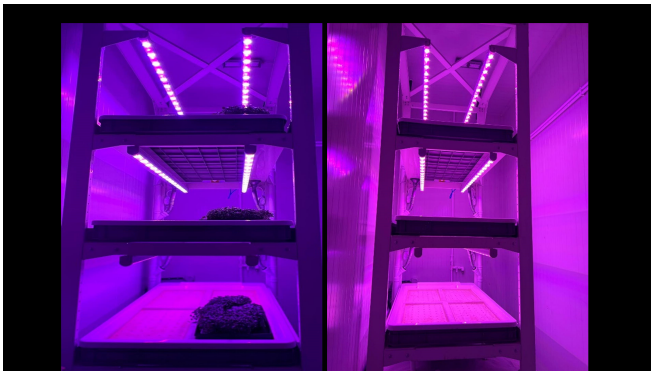
11 재배 시설

온실과 실내 재배는 각각 다른 계산이 필요

실내 다단 재배가 모든 농장에 자동으로 유리한 것은 아닙니다.



온실 안 트레이 재배의 실제 예. Lufa Farms의 2012년 사진입니다. 현재 생산 규모의 근거는 아닙니다. [사진 E]



LED를 사용한 실내 다단 연구 시설. 상업용 시설 설계의 표준을 뜻하지 않습니다. [사진 F]

구분	온실 중심	실내 LED 다단 중심
빛과 환경	자연광 활용. 계절·날씨 대응 필요	빛·온도 등을 더 정밀하게 조절 가능
면적 활용	재배대 배치와 일조를 함께 고려	선반 여러 층을 쓰지만 통로·작업 공간 필요
비용 구조	온실·차광·환기·계절별 냉난방	조명·공조·제습·전력·시설 투자
적합성 판단	기존 온실, 지역 기후, 생산 기간	전력·냉난방 여건, 목표 품질, 판매 단가

다단 / 공조 / 제습 다단은 선반을 여러 층으로 사용하는 방식입니다. 공조는 온도·공기 흐름 등을 조절하는 일, 제습은 공기 중 수분을 줄이는 일입니다.

기술의 역할을 구체적으로 보기

센서·자동 관수·조명 제어는 일정한 환경을 유지하는 데 도움을 줄 수 있습니다. 다만 수확·선별·포장·출하 작업과 전력 사용은 남습니다. 빛 조건에 따라 바질의 생육·품질이 달라진 연구도 있어 품종별 설정이 필요합니다. [23]

시설 비교 [1], LED 연구·사진 F [23]. 위 비교는 일반적 경향이며 부지·시설 견적을 대신하지 않습니다.

12 수확 이후의 관리

신선도와 위생도 상품의 일부입니다

작은 어린 잎은 관리 방법의 차이가 판매 가능한 기간에 영향을 줍니다.

관리 지점	왜 중요한가	운영에서 생각할 부분
종자 · 물 · 작업 도구	생으로 먹는 상품이 많음	식용 재배에 맞는 종자, 물의 위생, 세척·소독 절차
습도 · 통풍 · 잎의 물기	과한 수분은 품질 저하 위험을 높임	파종 밀도·관수·공기 흐름을 함께 관리
수확 · 선별 · 포장	손상·이물·규격 차이가 납품 품질에 직결	깨끗한 작업 구역, 일정한 선별·포장 방법
저장 · 배송	온도 변화와 운송 시간이 잎에 영향	품종·상품 형태별 조건, 배송 동선, 보관 안내

모든 상품을 같은 냉장고에 넣으면 되는가?

품종과 판매 형태에 따라 다릅니다. 아래는 Koppert Cress가 안내하는 살아 있는 특정 상품의 보관 조건입니다. 절단 포장품이나 다른 생산자의 제품에 그대로 적용하는 기준은 아닙니다. [7, 9]

상품 예	생산자 권장 온도	이 사례의 의미
Basil Cress 바질	12~16°C	해당 제품은 8°C 미만을 피하도록 안내
Vene Cress 붉은 잎맥 소렐	2~7°C	같은 어린 허브 상품도 보관 요구가 다름

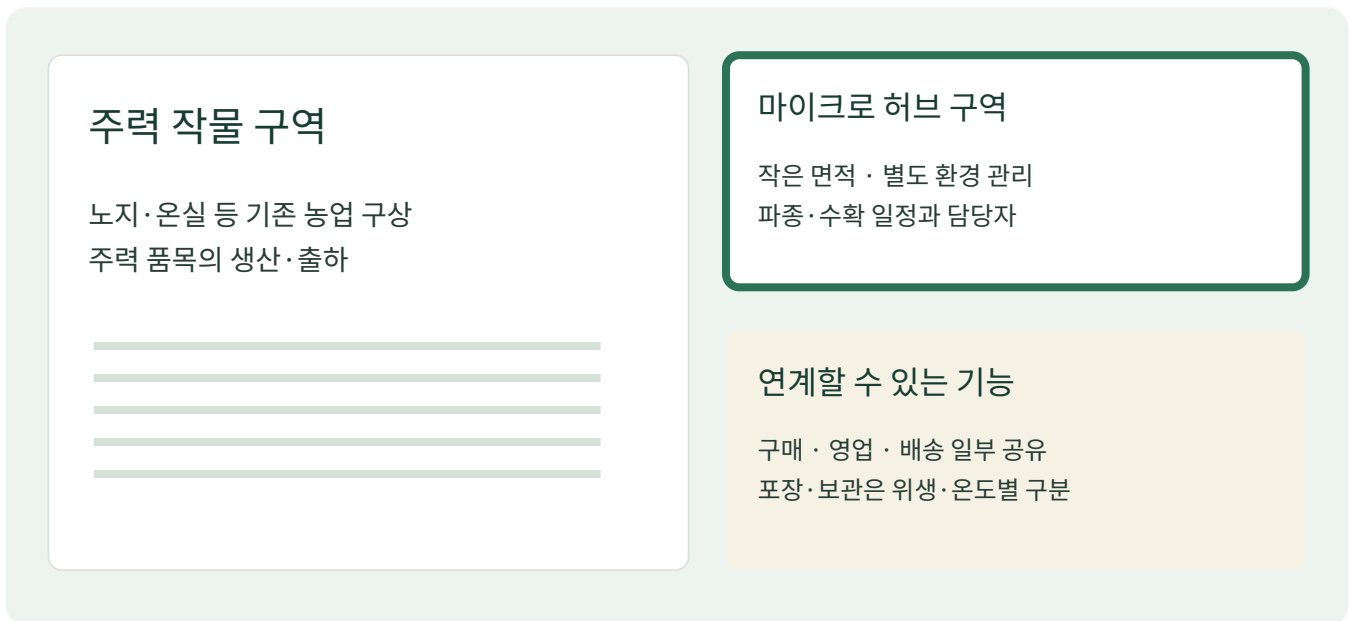
보관 기간 일반적인 절단 마이크로그린 안내에는 냉장 5~7일 예시가 있지만 [5], 모든 품종·포장에 보장되는 기간은 아닙니다. 실제 상품의 보관·유통 조건에 맞는 확인이 필요합니다.

위생·취급 [5, 6], 생산자별 제품 보관 예 [7, 9]. 생산 방식, 품종, 판매 형태에 따라 관리 조건을 구분해야 합니다.

13 복합 농장과와의 조합

큰 농장 안에 별도의 작은 사업 단위를 둔다

농지의 일부에 도입하더라도 운영과 품질 관리는 명확하게 구분하는 편이 합리적입니다.



도식의 의미 면적 비율이나 실제 배치도를 제안한 그림이 아닙니다. 주력 작물과 별도 관리되는 특화 품목이 기능을 공유하는 개념도입니다.

농장 전체에서 기대할 수 있는 역할

- 상품 구성: 기존 채소·허브 구매처에 함께 제안할 수 있는 품목이 됩니다.
- 운영 분산: 주력 작물과 다른 생산 주기를 활용할 여지가 있습니다. 다만 상시 관리 일이 추가됩니다.
- 유통 결합: 기존 배송 노선과 포장 기능을 활용하면 도움이 될 수 있습니다. 품종별 적정 온도와 위생 구분은 필요합니다.

입지에서 더 중요한 항목

농지 면적뿐 아니라 외식·유통 고객까지의 거리, 전력과 냉난방 여건, 깨끗한 물, 상시 담당 인력, 농약 비산·먼지 등 주변 작업의 영향을 함께 보아야 합니다. 전체 면적의 5%나 10% 같은 고정 비율을 먼저 정할 근거는 아직 없습니다.

농장 통합 관점 [1]. 역할·입지·구역 구성은 본 보고서의 기획 해석이며 건축·설비 설계도가 아닙니다.

14 면적과 판매량의 관계

작은 실내 공간도 꾸준한 판매처가 필요합니다

아래 계산은 규모 감각을 위한 가정이며 권장 시설 규모·수확량·매출 예측이 아닙니다.

계산 단계	설명용 가정	환산 결과
재배실 바닥 면적	100m ² 중 선반 바닥 면적 60%, 3단 사용	재배면 약 180m ²
트레이 자리 수	트레이 한 개 면적 0.13m ² 로 단순 계산	약 1,380자리
실제 운영 물량	자리의 70% 가동, 한 차례 점유 기간 21일	주당 약 322트레이 수확
상품 수량	트레이당 상품으로 쓸 수 있는 수확량 100g	주당 약 32kg
판매 수량	수확량의 80%를 판매한다고 가정	주당 약 26kg
고객 수로 환산	고객 한 곳이 주당 250g씩 구매한다고 가정	약 104곳의 반복 구매 분량

점유 기간 / 가동률 점유 기간은 파종부터 수확·정리까지 자리를 사용하는 시간입니다. 가동률은 전체 자리 중 실제 생산에 쓰는 비율입니다.

면적을 정하는 질문이 달라집니다

“남는 공간이 얼마나 있는가”와 함께 “매주 어떤 품목을 얼마나 판매할 수 있는가”를 보아야 합니다. 대형 구매처가 있으면 필요한 거래처 수가 줄고, 소량 주문이 많으면 배송·영업 부담이 커집니다.

이 예시는 수확량, 가동률, 판매율, 고객당 구매량을 임의로 정한 계산입니다. 실제 수치는 품종·시설·재배법·수확 규격·계약에 따라 크게 달라집니다. 포장실·저장실 등 부대 공간은 100m² 계산에 포함하지 않았습니다.

계산: 자리 수를 약 1,380개로 놓으면 1,380×70%÷3주 = 322트레이/주. 모든 운영 값은 설명용 가정이며 품종별 실제 생산량과 다릅니다.

15 비용과 사업성

작물 가격보다 남는 금액의 구조를 봅니다

미래 시장이 커져도 비용과 판매율에 따라 농장별 결과는 달라집니다.

비용 묶음	포함 항목	농치기 쉬운 부분
시설 투자	재배대·조명·냉난방·제습·포장·보관 설비	기존 시설을 써도 개조·전력 증설이 필요할 수 있음
반복 투입	종자·배지·물·양분·소모품	다음 수확을 위해 계속 투입됨
사람의 작업	파종·이동·수확·선별·포장·세척	사업주 자신의 작업 시간도 비용임
판매와 물류	포장재·배송·영업·수수료	소량·다빈도 주문이 많으면 부담 증가
판매 손실	규격 미달·판매되지 않은 물량·반품	수확한 양과 돈을 받은 양이 다름

해외 연구에서 본 인력의 비중

이탈리아 두 마이크로그린 농장을 분석한 2025년 연구에서는 인건비가 비용의 약 41%, 46%를 차지했습니다. 사례가 두 곳이고 운영 조건이 달라 국내 비용 비율로 사용할 수는 없지만, 재배 면적이 작아도 사람의 일이 중요하다는 점을 보여줍니다. [21]

감가상각 여러 해 쓰는 시설비를 사용 기간에 나누어 비용으로 보는 방식입니다. 매출에서 종자·전기료만 빼면 장기 사업성을 과대평가하기 쉽습니다.

큰 농장이 얻을 수 있는 이점과 추가 부담

구매·배송·영업의 일부를 함께 운영하면 비용을 줄일 여지가 있습니다. 반면 품종 수가 늘면 생산 일정과 보관 조건이 복잡해집니다. 자동화의 가치는 설비 명칭보다 실제로 줄어드는 작업 시간과 품질 손실로 평가하는 편이 타당합니다.

환경 관점 다단 재배는 공간을 효율적으로 사용할 수 있지만, 전력·냉난방 등 운영 방식에 따라 환경 영향이 달라집니다. 물·토지 사용이 적다는 이유만으로 탄소 배출도 항상 적다고 볼 수는 없습니다. [22]

인건비 사례 [21], 환경 영향 연구 [22]. 비용 분류와 해석은 본 보고서의 사업 검토 틀이며 특정 시설의 견적·손익계산서가 아닙니다.

16 예비 사업자를 위한 정리

2~3년 뒤를 위해 지금 이해할 것

현재 단계에서는 작물의 성격과 시장이 커지는 조건을 이해하는 것이 핵심입니다.

유망 작물인가?

전문 식재료로서 확장 가능성은 있습니다. 특히 향·색을 파는 허브와 식사용으로 소비량이 늘 수 있는 채소류를 구분해 보는 것이 유용합니다.

초보자도 재배할 수 있는가?

빠른 품목의 소량 재배는 접근하기 쉽습니다. 규모 있는 납품에서는 균일한 품질, 위생, 일정 관리, 수확 이후 관리가 더 까다로운 부분입니다.

넓은 땅이 있으면 유리한가?

땅의 크기만으로 우위가 정해지지는 않습니다. 환경을 관리할 공간, 구매처 접근성, 담당 인력, 물류 결합 가능성이 더 직접적인 조건입니다.

주력 작물이 될 수 있는가?

그 가능성을 배제할 수는 없지만, 아직 판매처·품목·시설 조건이 정해지지 않았다면 복합 농장 안의 특화 품목으로 보는 접근이 합리적입니다.

앞으로 무엇이 시장을 키울까?

고급 외식의 장식용 수요를 넘어 샐러드·샌드위치·간편식 등 일상 메뉴에서 반복적으로 소비되는지가 중요합니다. 기술은 공급을 돕지만 수요를 대신 만들지는 않습니다.

종합 의견

마이크로 허브는 큰 농업사업의 일부에서 차별화된 식재료를 공급하는 후보로 검토할 만합니다. 2028~2029년 사업 구상에서는 “어떤 어린 잎을, 누구에게, 얼마나 자주 공급할 것인가”를 중심에 두면 작물·시설·면적 선택이 구체화됩니다.

종합 의견은 2026.09.29까지 확인한 공개 자료를 토대로 작성했습니다. 국내 개별 농장의 확정 수익성이나 미래 가격을 뜻하지 않습니다.

자료와 근거 1/2

재배·활용·국내 공급 자료

각 항목의 “원문 열기”를 누르면 확인에 사용한 공개 자료로 연결됩니다.

[1] Virginia Tech Extension | Microgreens

2026.01.30 · 대학 지도자료 · 정의, 시설, 사업 통합 관점 원문 열기 ↗

[2] USDA ARS | Specialty Greens Pack a Nutritional Punch

2014.01.23 · 미국 농업연구청 · 품종별 영양 성분 차이 원문 열기 ↗

[3] Utah State University Extension | Grow Your Own Microgreens

2026년 갱신 · 대학 지도자료 · 품목별 재배 기간 예시 원문 열기 ↗

[4] University of Maryland Extension | Growing Microgreens and Baby Greens Indoors

2026.05.08 갱신 · 대학 지도자료 · 생육 단계 구분 원문 열기 ↗

[5] UConn Extension | Microgreens

열람 2026.09.29 · 대학 지도자료 · 활용, 수확·보관·재파종 원문 열기 ↗

[6] Penn State Extension | Ensuring Food Safety in Microgreens Production

2025.07.29 · 대학 지도자료 · 생산 위생 관리 원문 열기 ↗

[7] Koppert Cress | Basil Cress

열람 2026.09.29 · 생산자 제품 사양 · 맛, 활용, 보관 조건 원문 열기 ↗

[8] Koppert Cress | Shiso Purple

열람 2026.09.29 · 생산자 제품 사양 · 향과 활용 원문 열기 ↗

[9] Koppert Cress | Vene Cress

열람 2026.09.29 · 생산자 제품 사양 · 맛, 보관 조건 원문 열기 ↗

[10] Koppert Cress | Lemonade

열람 2026.09.29 · 생산자 레시피 · 음료 적용 사례 원문 열기 ↗

[11] 케이씨케이 KCK | 회사·상품 소개

열람 2026.09.29 · 국내 생산자 공개 소개 · 전문 공급 사례 원문 열기 ↗

[12] 그로담 GRODAM | 회사·상품 소개

열람 2026.09.29 · 국내 생산자 공개 소개 · 트레이·정기 공급 사례 원문 열기 ↗

[13] G마켓 판매 페이지 | 어린 고수쌈 10g 판매 제안

관찰 2026.09.29 · 온라인 표시 가격의 한 사례 · 거래량 미확인 원문 열기 ↗

모든 웹 자료 최종 열람 기준: 2026.09.29. 업체 설명은 판매·생산 방식의 사례로 사용했으며 독립 실사나 거래 실적 검증을 수행하지 않았습니다.

자료와 근거 2/2

시장 전망·기업 사례·연구 자료

출처 성격을 구분하면 수치를 과도하게 해석하는 일을 줄일 수 있습니다.

[14] Mordor Intelligence | Microgreens Market

열람 2026.09.29 · 민간 시장보고서 공개 요약 · 세계 시장 추정 원문 열기 ↗

[15] Fortune Business Insights | Microgreens Market

2026.09.07 갱신 · 민간 시장보고서 공개 요약 · 세계 시장 추정 원문 열기 ↗

[16] Grand View Research | South Korea Microgreens Market Outlook

2026.07.30 · 민간 시장보고서 공개 요약 · 국내 시장 추정 원문 열기 ↗

[17] IMARC Group | South Korea Microgreens Market

2026.05.12 갱신 · 민간 시장보고서 공개 요약 · 국내 시장 추정 원문 열기 ↗

[18] GoodLeaf Farms | Profitability Across All Farming Operations

2026.08.11 · 회사 보도자료 · 매출 성장과 농장 운영 성과 주장 원문 열기 ↗

[19] MICHELIN Guide | Seoul & Busan 2026 Highlights

2026.03.05 · 가이드 공식 발표 · 선정 레스토랑 수 원문 열기 ↗

[20] Jauregui 외 · Journal of Food Science | 무 마이크로그린의 건조 방법과 성분 연구

2025 · 90(7), e70426 · 학술 연구 · 가공 가능성과 성분 변화 원문 열기 ↗

[21] Frontiers in Sustainable Food Systems | 이탈리아 마이크로그린 농장 두 곳의 경제성 사례

2025 · DOI: 10.3389/fsufs.2025.1584778 · 학술 사례 연구 · 비용 구조 원문 열기 ↗

[22] Scientific Reports | 마이크로그린 재배 시스템의 환경 영향 연구

2023 · DOI: 10.1038/s41598-023-38325-0 · 학술 연구 · 운영 에너지와 환경 영향 참고 원문 열기 ↗

[23] Balik 외 · PLOS One | 바질 마이크로그린 LED 조건 비교 연구

2026.07.07 · DOI: 10.1371/journal.pone.0352317 · 학술 연구 · 생육 조건, 사진 B·F 원문 열기 ↗

조사 방법과 한계

공개 웹 자료를 이용한 문헌·사례 조사입니다. 유료 보고서 전문·원시 통계는 검토하지 않았고, 농가·구매처 인터뷰나 현장 실사는 진행하지 않았습니다. 국내 마이크로 허브만의 공식 통계, 품목별 거래량·도매 단가, 특정 부지의 시설비·수익성은 확인되지 않았습니다.

“확인된 사례”, “민간 추정”, “본 보고서의 해석”, “설명용 가정”을 본문에서 구분했습니다. 미래 적용 분야는 확정 수요를 뜻하지 않습니다.

사진·그림 안내

실제 모습을 보여주기 위한 이미지

사진은 작물·활용·시설을 이해하기 위한 것이며 특정 사업의 성과를 증명하지 않습니다.

사진 A | 적양배추 마이크로그린

Peggy Greb · USDA · Public domain · 미국 연방정부 저작물

[원본·저자 정보 ↗](#)

사진 B · F | 바질 생육 사진 · LED 연구 시설

Balik 외 (2026), PLOS One · Fig. 3 / Fig. 1 · CC BY 4.0

[원본·저자 정보 ↗](#) | [이용 조건 ↗](#)

사진 C | Garnished crabcake

Stu Spivack · CC BY-SA 2.0

[원본·저자 정보 ↗](#) | [이용 조건 ↗](#)

사진 D | Egg sandwich on biscuit

Ilikefood · CC BY-SA 4.0

[원본·저자 정보 ↗](#) | [이용 조건 ↗](#)

사진 E | Lufa Farms Microgreens in Trays

Lufa Farms · 2012 · CC BY-SA 2.0

[원본·저자 정보 ↗](#) | [이용 조건 ↗](#)

이미지의 사용과 도식의 범위

사진은 내용 변경 없이 크기만 조정했습니다. 각 사진의 이용 조건은 해당 사진에 적용됩니다. 생육 단계 그림·농장 구역 그림·시장 비교 막대는 본 자료에서 제작한 설명용 도식입니다. 시장 막대만 제시된 숫자에 비례하며 다른 그림은 실제 크기나 면적에 비례하지 않습니다.

자료의 핵심 목적: 작물을 이해하고, 시장의 성장 조건을 읽고, 향후 농업사업에서 맡길 역할을 가능하는 것.