

[기획]

위기의 농촌에 '희망의 빛' 쏘았다

“신선도 유지가 생명인 파프리카의 미국 시장 개척엔 운송문제와 농약잔류가 관건입니다.”

30일 오전 화순 도곡면 천암리에서 파프리카를 재배하는 문형운(47)씨의 2천평 비닐하우스내엔 전통 레일카를 타고 수확하는 인부들의 손길이 부산하다.

여기서 수확된 파프리카는 운반구를 이용해 작업장으로 옮겨져 크기별로 다시 나누며 일일이 하얀 천으로 표면을 깨끗이 닦아낸다. 그리고 도곡농협 농산물 산지 유통센터로 보내진 파프리카는 품질별로 선별, 그중 90%의 상품은 방동탑차에 실려 부산, 광주, 마산항을 통해 일본으로 수출된다.

지난 99년부터 파프리카를 재배하기 시작한 화순 도곡면은 지난해 28농가가 4만9천평에서 1천41t을 생산, 이 가운데 945t(292만5천달러 상당)을 도곡농협과 수출 대행회사인 ALP-KS를 통해 일본에 수출했다.

최근 미국이 한국산 파프리카의 수입을 허용, 오는 6월21일부터 2억달러에 달하는 미국시장의 수출길이 열렸다.

우리나라 파프리카는 현재 국내 생산량의 90%가량이 일본으로 수출되고 있으며, 일본에서는 과거 점유율이 1위였던 네덜란드 산을 따돌리고 70%에 육박하는 점유율을



28농가 재배 작년 日에 300만달러어치 수출 和 전문가 초빙 농가순회 선진농법 기술지도

기록하고 있는 수출효과목적이다. 2002년부터 파프리카를 재배한 문씨는 재배 첫해 태풍 ‘루사’의 내습으로 비닐하우스가 반파돼 손맛을 봤고, 다시 2004년 8월 다시 태풍 ‘메기’의 강타로 시우량 40~50mm, 하루 470mm의 폭우에 비닐하우스가 잠겨 모종은 물론이고 온풍기, 양액계 등도 모두 잠겨버렸다.

그러나 와신상담하며 다시 파프리카 재배에 도전, 이듬해 1월 3일 첫 수확을 했다. 문씨는 비롯한 도곡 파프리카 농가는 품

질향상을 위해 끊임없이 노력하고 있다. 특히 네덜란드 전문가를 월 한차례 초빙해 농가를 순회하며 선진농법 기술지도를 받고 있다. 그 결과 도곡농가의 파프리카 재배기술은 ‘최고’라는 자부심을 갖고 있다. 그러나 최근 파프리카 재배농들의 가장 큰 고민은 고유가로 인한 난방비 부담이다. 경우를 사용하는 2천평 규모 농가의 경우 1작기에 6천만원(면세유)이 소요된다. 게다가 인건비 1천500만~2천만(농가 부부 제외), 농약값 1천만원, 씨앗비 1천200만원, 양

액비 1천500만원, 양액관을 고정시키는 슬라브와 불려 설치비 2천 5백만원이 소요된다. 이를 모두 합하면 1억 3천~4천만원이 필요하다.

농가의 고심은 지난해에 비해 연화가 1천 원대에서 800원대로 20%나 하락하고, 유통비는 30%나 상승해 이래저래 손실의 폭이 커졌다는 것이다.

“그래도 3~4년전에는 1년에 5천만원 정도씩 부채를 갚아왔는데, 올해는 불가능하다”며 문씨는 애로사항을 토로했다.

또 농약잔류 검사에 걸리면 각종 보조혜택을 받을 수 없고, 2년간 수출을 할 수 없는 일본의 포지티브 리스트(Positive List) 방식의 관리제도로도 파프리카 재배농에게는 부담스러울 수밖에 없다.

박재선 도곡농협 조합장(59)은 “미국 수출길이 열릴 경우 일본시장 위주의 수출전략에서 탈피해 안정적인 수출을 할 수 있을 것으로 기대한다”고 전망을 밝혔다. 그러나 올해는 6월말로 수확이 끝나가고 있어, 아직 구체적인 수출계획은 잡지 못하고 있다.

농가 농협측은 미국이 파프리카를 운송하기에 워낙 멀어 배보다는 항공기를 이용해야하는데 그 경우 운송비용이 너무 비싸지 않을까 우려하고 있다. /송기동기자 song@



화순 도곡면 파프리카 재배농 문형운씨가 일본으로 수출할 파프리카를 수확하고 있다. /송기동기자 song@



빨강·노랑·녹색 비타민 만점...웰빙 식품

파프리카(PAPRIKA)는 우리말로 ‘차색단고추’, 영어로 ‘Sweet Pepper’로 부른다.

일반 피망보다 2~3배 크고 색깔은 빨강, 노랑, 오렌지, 녹색 등 다양하다. 네덜란드를 비롯한 유럽 육종회사들이 개발, 우리나라는 이를 씨앗 1립(粒)당 380~450원에 전량 수입하고 있다.

파프리카 100g에 대한 성분분석 자료(농촌진흥청 1999년)에 따르면 비타민C가 딸기 99mg, 시금치 66mg, 귤 39mg인

데 비해, 파프리카에는 375mg이나 들어 있다. 이는 1일 비타민C필요량(55mg)의 6.8배에 해당된다.

우리나라에서는 94년 항공기 기내식으로 제주도에서 처음 재배되기 시작했다. 쓰인새도 다양하다. 특히 다채로운 색상이 살아있어 식탁을 화려하게 장식하는 각종 행사음식이나 생선, 육류, 샐러드 등 모든 요리재료와 잘 어울려 여성마음식, 성인 다이어트식에 두루 쓰인다. 웰빙 바람으로 국내에서도 재배면적과 소비가 늘고있는 추세이다. /송기동기자 song@

영화안내 Happy Time 영화안내

메가박스 구원역약국사거리 4,000원 권영화(5/11-6/30) 영화안내

엔터시네마 1관 헛지(더빙) 2관 호로비츠를 위하여

엔터시네마 1관 헛지(더빙) 2관 호로비츠를 위하여

콜롬버스 시네마 1관 헛지(더빙) 2관 호로비츠를 위하여

콜롬버스 시네마 1관 헛지(더빙) 2관 호로비츠를 위하여

대인동심일부동산 좋은 자리에 상가 건물들 싸게 시실분

일가공인중개사 상가부지 및 상가부지

믿음공인중개사 상가 건물 매도

하이링크 컨설팅 구해드립니다

전원공인중개사 토지매도

한일지도(주) 2006 최신 광주시 지번도 책 판매중