



현의송의
일본농업 따라잡기

⑯ 후쿠쓰(福津)시 농가식당 '살구꽃 마을'

“신선 채소, 먼저 먹어보고 구입하세요”

최근 규슈 후쿠오카(福岡)현 후쿠쓰(福津)시에 있는 농가 식당 살구꽃 마을을 찾았다. 유후인(由布院)을 출발해 고쿠라(小倉)로 가는 도중 점심식사를 하기 위해 들렀던 것이다. 평일이고 점심시간 전인 11시 20분에 도착했는데도 10여 명의 할머니들이 줄을 서서 자리 나기를 기다리고 있었다.

쑥갓 등 30여종으로 조리 '뷔페식당'

20분 정도 기다렸다 1인당 800엔씩 내고 창가에 자리를 잡을 수 있었다. 무, 배추, 양배추, 쑥갓, 상추, 브로콜리, 시금치, 토마토, 유채잎, 미나리 등 30여 종의 채소를 중심으로 음식을 만드는 뷔페식당이었다. 이 채소류는 그날그날 농산물 직매장에 진열된 것을 가져다 사용한다. 식당 운영은 250여 명의 여성 조합원으로 구성된 '살구꽃 마을 이용조합'이 담당한다. 농가 여성들이 서로 지혜를 모아 만든 뷔페식당이고 또 그들이 직접 생산한 채소류를 사용하는 것이 널리 알려져서인지, 손님은 지역 사람은 물론이고 인근 후쿠오카나 기타큐슈(北九州)시에서도 많이 찾아온다고 한다.

후쿠쓰시는 후쿠오카현 북부에 있는데 후쿠오카시와 기타큐슈시의 중간에 위치한다. 연간 평균 기온이 15℃ 정도로 온난하고 양대 도시권의 채소 공급 기지로서 쌀과 채소류를 생산하는 농촌지대이다. 지형이나 입지 조건이 양호하지만 채소 가격 하락과 고령화가 진전되면서 전에는 활발했던 부녀회 활동이 시들해졌다. 채소나 과수를 대규모로 재배하는 농가도 부녀자들은 자유롭게 쓸 수 있는 돈이 없었기 때문이다. 이를 타개하기 위해 생각해낸 것이 농산물 노천 시장이었다. 1994년경 농가 주부 30여 명이 모여 그룹을

만들고, 매월 1회 일요일이면 국도변에 트럭을 세워두고 생산한 채소들을 팔기 시작했다. 주부들은 “자유롭게 쓸 수 있는 돈도 필요했지만, 채소를 팔기 시작하면서 집에서 나올 수 있는 구실이 생기고 모두 모일 수 있는 장소가 만들어진 것이 무엇보다 좋았다”고 한다. 이들은 자신들이 주역으로서 마음껏 떠들 수 있는 장소가 있다는 점에 큰 의의를 두고 물건 파는 것에 별로 신경을 쓰지 않았지만, 회원이 점점 늘어서 노천시장을 월 2회 열게 되었다. 게다가 판매도 점점 늘어나자 상설 직매장을 만들자는 이야기가까지 나왔다. 그래서 행정기관에 직매장 개설을 요청했으나 받아들여지지 않았다.

그때 마침 읍이 운동공원을 정비하고 그곳에 농림어업 체험 실습관을 건설한다는 이야기가 있었다. 직매장 개설을 앞장서 추진하던 그룹 리더 이노구치(井口) 씨는 스스로 읍의회의 의원으로 출마해서 당선됐다. 의원으로 당선되자 그는 회원들의 소원인 상설 직매장 설치를 읍에 요청해서 승낙을 받아냈고, 1996년 마침내 살구꽃 운동공원의 교류관 한쪽에 직매장을 설치하게 되었다. 불과 2년 전 트럭 노점에서 출발한 주부들이 훌륭한 상설 직매장을 갖게 된 것이다.

매출액은 전액 여성 회원 명의의 계좌에 입금된다. 지금 대부분의 조합원이 경력력 한 대학은 직매장에서 번 자기들 돈으로 구입했다. 아무리 허리가 구부러진 할머니도 하루 1천500엔씩 팔면 수수료 12%를 공제하더라도 연간 약 50만 엔의 소득은 된다. 주부로서는 대단히 큰 금액이다. 회원의 연평균 매출액은 240만 엔이다. 1천만 엔어치를 파는 회원이 10명 정도 있고, 500만 엔을 파는 조합원도 30명 정도 된다. 300만 엔대가 가장 많다.

대부분의 회원이 정년 귀농자이거나 대규모 농업을 그만두고 도매시장 출하에서 직매장 판매로 전환한 경우이다. 꽃양배추를 생산해 이곳 직매장에서 판매하는 히로시마(廣島)라는 주부는 “애들이 고등학교와 대학교에 입학하게 되자 도매시장에 출하하는 것만으로는 형편이 어려워졌는데 직매장이 문을 열면서 현금 수입이 늘어 큰 도움이 되었다”고 말했다.



후쿠쓰 시 농가식당 '살구꽃 마을'은 지역 농산물 판로 확대와 식생활 교육의 장소로 큰 역할을 하고 있다는 평가를 받는다.

트럭 노점 출발...새로운 채소 홍보·판매 '전진기지로' 화학조미료 사용 않고 직매장 진열된 품목 이용 요리

직매장에서는 채소류 판매 촉진을 위해 계절마다 요리 교실도 개최한다. 새로운 채소를 판매할 때도 반드시 요리 교실을 열어 주민들이 관심을 갖도록 해 판매를 촉진한다.

이 직매장에서는 지역 내 초등학교와 중학교의 급식소에도 채소류를 납품한다. 회원별로 매월 채소 종류와 양을 할당해서 납품하도록 한다. 일본 정부는

회원들은 다시 읍사무소에 요청해서 공원의 높은 언덕 현해탄(玄海灘)이 내려다보이는 곳에 좌석 40석 규모의 간이식당을 만들었다. 주위에 살구나무 4천여 그루가 심어져 있어 꽃이 필 때나 단풍이 들 때는 외지의 관광객들이 많다. 이때는 식당에 자리가 적기 때문에 도시락을 만들어 600엔에 판다. 하루에 100여 개가 팔린다고 한다.

농가 식당의 장점은 많다. 우선 직매장에 출하된 채소가 잘 팔리도록 하는 것이 목적이다. 그래서 당일 수확한 신선한 채소를 즉시 요리해서 그 어떤 음식점에서보다 맛있게 먹을 수 있도록 최선을 다한다.

가장 중요한 것은 지역에서 생산하지 않았던 새로운 채소를 재배한 경우 이 식당이 홍보와 판매의 전진기지 역할을 한다는 점이다. 전에 맛보지 못한 새로운 채소에는 소비자들이 아무래도 조심스러워하고 거부감을 갖기 쉽다. 그래서 먼저 이곳 식당에서 먹어보고 구입하는 경우가 많다. 농가 식당의 조리 포인트는 화학 조미료를 일절 사용하지 않고 채소 본래의 맛을 느낄 수 있도록 하는 것이다. 그렇게 해야 맛은 담백하지만 채소를 많이 먹을 수 있고 질리지도 않는다고 한다.

메뉴는 월말에 다음달 메뉴를 식당 책임자 4명과 조합 임원으로 구성된 메뉴회의에서 결정한다. 임원 중 한 사람이 영양사 자격증을 갖고 있어서 균형있는 식생활이 가능하도록 메뉴를 구성하고, 국민 식육(食育) 차원에서 합당한 메뉴가 작성되도록 애를 쓴다.

또 농가 식당은 식육의 교육 장소이기도 하다. 일본인들은 최근 빈발하는 청소년들의 탈선행위 등이 햄버거 등 패스트푸드에 의한 식생활의 잘못에서 기인한다고 판단하고 있다. 성인들의 고혈압, 뇌경색, 당뇨병 등도 식생활의 불균형 때문에 발생한다고 여겨 이를 '생활습관병'으로 보고 있다.

살구꽃 만발엔 관광객이 도시락 판매

이러한 식생활 관련 문제를 해결하기 위해 2005년 '식육 기본법'을 제정하고 행정기관과 모든 사회단체가 참여하는 올바른 식생활에 대한 교육을 사회교육 차원에서 무척 중요시하고 있다. 일본인의 연간 1인당 채소류 소비는 100kg 정도로 한국인의 160kg에 비해 훨씬 적은 편이다. 그래서 균형있는 식생활을 위해 하루 5~6가지의 채소를 섭취하도록 지도하고 있다.

이런 면에서 보면 살구꽃 마을과 같은 농가 식당들은 일본산 농산물의 소비 확대는 물론, 국민의 식생활 교육 차원에서도 대단히 중요한 역할을 하고 있는 것이 틀림없다. <일본 히로시마 슈도대학 객원연구원·광주일보 일본 통신원> /eshyun21@naver.com



농산물 직매장

살구꽃 운동공원에 개설된 농산물 직매장의 내부 모습. 이곳에 진열된 채소는 농가 식당에서 조리돼 판매되기도 한다.

회원 1인당 연평균 매출액 240만엔

2005년 '식육(食育) 기본법'을 제정했는데, 동법 제20조에 '지역의 특색을 활용한 학교 급식의 실시'라고 규정하고, 제23조에서는 '농림수산물 생산된 지역 내의 학교 급식에 이용'을 법제화했다.

지난 2005년 1월, 이곳 주부들의 새로운 도전이 시작되었다. 직매장을 찾는 고객이 연간 40만 명으로, 이들은 대개 후쿠오카시나 기타큐슈시에서 오는 사람들이었다. 이들은 직매장에서 농산물을 구입하면서 “식사를 할 수 있는 식당이 없다”는 불평을 자주 했다. 또 “신선한 채소가 많으니 음식점을 함께 하면 좋겠다”는 제안도 했다.