



위기의 지역 농업 활로를 찾자

7 구례 등골레 장류 제조 김옥찬씨

“3년간 발효 콩 50가마 이상 버렸죠”

온갖 실패끝 된장 등 5종 개발 특허출원 전통 메주콩 등 제품 대부분 인터넷 판매

“주부들이 직접 만들어 조미료를 사용하지 않는다는 것을 눈으로 확인할 수 있는 것이 큰 장점입니다”

지난 2007년 4월 귀농한 김옥찬(52)씨는 유장(悠長)하게 흐르는 섬진강을 사이로 화계장터를 마주보고 있는 구례군 간전면 운천리 산기슭에서 3년째 된장과 간장 등 장류(醬類)를 만들고 있다.

김씨의 주메뉴는 일명 ‘알알이 메주콩’이다. 김씨의 솜씨는 부산에서 40여 년간 장류 공장을 크게 했던 부모 김준희(81)·곽수선(77)씨의 기술과 손맛을 고스란히 이어받았다.

‘알알이 메주콩’은 발효시킨 메주콩을 건조한 것으로 여기에 천일염과 물만 부으면 된장이 된다. 먹는 사람이 직접 만들기 때문에 위생적이고 간편한 것이 특징이다.

김씨는 구례군 농업기술센터와 손을 잡고 ‘황곡균과 등골레를 이용한 장류개발’에 나서 갖은 실패 끝에 지난해 가을 된장·고추장·간장·청국장 가루·청국장 환 등 5종의 상품개발에 성공해 현재 특허 출원중이다.

등골레 장류 제조는 메주콩을 등골레 물에 18시간 정도 불린 후 등골레 물에 삶아 찹쌀을 발효시킨 황곡균을 넣어 3일간 띄워 이를 이틀간 건조하는 일련의 과정을 거치게 된다. 등골레의 구수한 맛과 약효가 전통 장류에 더해진 새로운 영역을 개척한 것이다.

제대로 발효했을 경우는 첫날 콩에 하얀 분이 낀다가 이틀째는 노란 분이 나고 사흘째는 파란 분이 나게 된다. 그러나 발효과정에서 잡균이 끼어들어 엉뚱한 결과가 나와 그 해결책을 찾기 위해 오랜 시간 동안 가슴을 졸이기도 했다.

“3년여간 150가마의 콩을 띄워 50가마 이상을 버릴 정도였죠. 콩이 문제일까 싶어 콩 재료를 바꾸기도 했죠. 온도와 습도 조절이 무엇보다 중요합니다”

김씨는 하루 한차례 20㎡(6평) 규모의 발효실에 들어가 하얀 분을 뒤집어 쓴 콩들을 나무 주걱으로 뒤집어준다. 이 과정에서 곰팡이의 색깔로 발효가 제대로 됐는지 아닌지를 판가름할 수 있다.

집 주변에 열을 지어 놓은 100여 개의 웅기 속에는 기존 메주콩 장류와 등골레를 이용한 장류가 반반씩 담겨 숙성되고 있다.

김씨는 지난해 말 ‘참사리 식품’으로 사업자 등록을 하고 제품 대부분을 인터넷(www.chamsaly.co.kr)을 통해 판매하고 있다. 주문은 ‘알알이 메주콩’이 80%를 차지하고 있다. 김씨는 철저하게 구례에서 나는 콩을 사들여 만들기 때문에 소비자들의 신뢰도가 높다. 그러나 아직 사업 초기인데다 소비자들이 입소문으로 알음알음 주문하고 있어 한해 매출은 많지 않은 편이다. 등골레 장류는 특허출원



김옥찬씨가 발효실에서 띄운 메주콩을 나무주걱으로 뒤집어주고 있다.

되면 본격적으로 시판할 예정이다.

김씨는 30대 시절에 섬진강변을 자주 찾다가 ‘50대에는 섬진강변으로 귀농하겠다’는 생각을 굳혔고 20년후 이를 행동으로 옮겼다. 집 한쪽에 딸린 화실은 ‘달빛하늘’로 명명했다.

김씨는 기능성 등골레 장류에 대한 기대가 크다. 아직 남도지방은 ‘알알이 메주콩’에 대한 인식이 낮아 관로확보가 쉽지 않지만 상품성으로는 무엇보다 뛰어나다는 생각이다. 미술감각을 살려 5종

의 장류가 들어가는 세트 포장박스도 직접 디자인했다.

김옥찬 씨는 “세상에서 가장 깨끗한 마음으로 만들어야 할 것이 있다면 그것은 바로 사람들의 ‘먹을거리’라 생각합니다. 재료 준비에서부터 제품이 완성되기까지의 모든 과정을 한 순간도 가벼이 여기지 않고 정성을 다하겠습니다”라고 강조했다. /글·사진=송기동기자 song@/구례=이진택기자 k5826@



구례군 ‘야생화 산업’ 성과

천연 향수·화장품 만들고 압화 상품·웰빙식품 개발

1천500여 종의 야생화가 자생하는 지리산을 끼고 있는 구례군은 일찌감치 야생화를 이용한 고부가가치 산업화에 눈을 뒀다.

지난 97년 구례군 농업기술센터에서 원추리와 옥잠화 등을 재료로 한 천연향수와 비누, 보디로션 등 미용재료를 개발, ‘노고단’이란 브랜드를 붙여 판매에 나선데 이어 2000년에는 국화, 녹차 등을 이용해 피우는 향 5종을 개발했다. 지난해 9월에는 원추리 성분을 추출한 드링크제를 비롯해 목욕제, 식용 소금, 핸드크림 등 야생화 추출물을 이용한 기능성 화장품 8종을 개발하는 성과를 올렸다.

또 야생화를 이용한 캐릭터 개발에도 적극 나서 꽃을 누르거나 말려 그림의 소재로 활용하는 압화(押花)를 상품화하고, 압화 동호인 저변확대에도 힘써 올해로 8회째 ‘대한민국 압화대전’을 개최하고 있다.

군은 야생화를 상품이나 작품 소재뿐 아니라 웰빙 식품으로도 영역을 확대, 부가가치를 높였다. 원추리 꽃잎을 이용한 꽃말을 개발했으며 등골레 된장, 조릿대 죽순, 들메나무 나뭇잎 등을 상품화했다.

지난해 11월에는 국내 최초로 야생화 신소재·신물질 개발 및 연구를 할 수 있는 ‘야생화 연구소’를 세워 야생화 BT산업화에 박차를 가하고 있다.

이와 함께 군은 오는 2013년까지 공의면·산동면 일원 330ha에 1천여 종의 야생화를 식재한 테마랜드와 생태숲, 수목원 등을 갖춘 ‘야생화 생태공원’을 조성할 계획이며, ‘구례 야생화 특구’ 지정을 추진하고 있다.

좋은 보청기를 쓰십시오
난청이 사라지도록 도와드립니다

국제보청기

본점 (구례군 간전면) 1062) 227-9940
총장점 (금남동) 1062) 227-9970

손가락이 아파하는
'토마스'와 친구들의
신나는 놀이세상 여행

THOMAS & FRIENDS

2009. 1. 17(토)~3. 8(일)
김대중컨벤션센터 3전시장

1671-611-3011
티켓이벤트, 티켓이벤트, 티켓이벤트