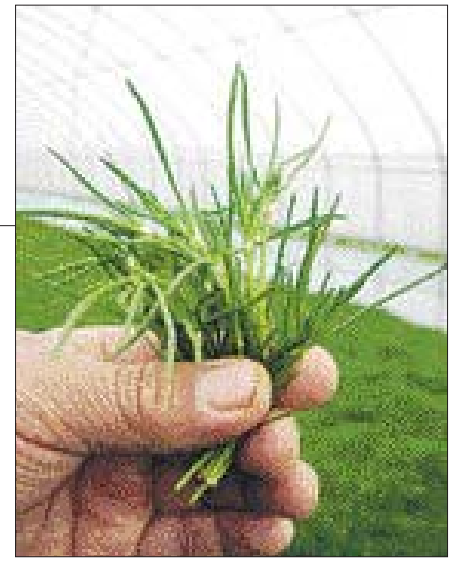


위기의 지역 농업  
**활로를 찾자**

**해남 세발나물 재배 김경식씨**



미네랄 풍부한 '세발나물'

# 갯벌에 버려진 잡초가 고소득 작물로



김경식씨가 비닐하우스에서 출하를 앞두고 있는 '세발나물'의 성장상태를 살펴보고 있다.

“바닷가에서 자라는 쓸모없는 잡초로 여겼던 것이 이제는 틈새 소득작물이 됐습니다”

해남군 문내면 예라리에 사는 김경식(52)씨는 벼농사를 마친 9월 이후부터 5월까지 '세발나물' 재배에 몰두한다. 갯나물인 '세발나물'이 농가와 도시 소비자의 관심을 끌게 된 것은 불과 몇 년 전이지만 김씨가 관심을 갖게 된 것은 20여 년 전으로 거슬러 올라간다.

김씨는 80년대 후반 간척지에서 시금치를 재배하려다 토양의 염분이 높은 탓인지 시금치 대신 잡초로 여기던 세발나물이 자라는 것을 눈여겨봤다. 이후 진도 등지에서 온 아낙들이 이를 캐서 목포 시장에 내다 파는 것을 보고 300평에서 시험적으로 재배를 시도했다. 그 결과 당시로서는 큰돈인 600여 만원이라는 예상외의 성과를 거두며 상품화의 가능성을 깨달았다. 그 이후 씨앗을 채취해 조금씩 재배면적을 넓려가며 재배에 나섰다.

## 80년대부터 재배 규모 늘려 12농가 참여 3억~5억 소득 재배법 확립·상표 등록 나서

◇잡초에서 소득작물로 변신=그러다가 2006년부터 마을주민들이 본격적으로 참여하기 시작, 2007년 7 농가에서 지난해에는 12 농가로 늘었다. 이에 맞춰 재배면적 역시 2006년 하우스 500평, 노지 3천 평에서 지난해에는 하우스 1만 평, 노지 8천 평 등 1만8천여 평으로 늘었다. 참여하는 농가들의 연령대는 40대 중반부터 60대 초반까지 분포하고 있다. 참여하는 농가들은 벼농사와 밭농사를 병행하고 있다. 김씨 역시 벼농사 3만평과 배추 등 밭농사 1만여평을 함께하고 있다.

현재 김씨를 비롯한 재배농가들은 '해남땅끝 세발나물연구회'를 결성해 공동작업, 공동출하, 공동정산을 원칙으로 하고 있다. 김씨는 연구회 회장을 맡고 있다.

매주 월요일부터 토요일까지 4kg 상자 300~500개를 수확해 서울 가락동 시장을 비롯해 광주·대구·목포 등지로 출하하고 있다. 주 소비처는 식당. 당초에는 목포시장에만 출하했으나 상인들이 소문을 듣고 찾아오며 3년 전 서울시장을 뚫었고 이후 대구에서도 주문이 들어오기 시작했다.

출하가격은 상자당 평균 6~7천원으로 연간소득은 3억~5억원에 달한다. 새롭고 이색적인 나물이지만 수도권 시식 행사에서 처음 접한 주부들은 '아삭아삭하니 씹히며 먹을 만하다'라며 좋은 반응을 보였다.

세발나물은 벼 농사가 끝난 9월 중·하순기에 씨를 뿌려 10월 말부터 4월 말까지 4차례 정도 수확한다. 밭동을 갈로 베어내면 다시 자라는데 겨울에는 50여 일, 봄에는 20~25

일가량이면 다시 잘라서 팔 수 있다.

고소득 대체작물로 입소문이 나며 이를 벤치마킹하려는 타지역 농업인들의 발길이 이어지고 있다.

“해남은 겨울날씨가 따뜻해 별도의 난방 없이 비닐하우스에서 세발나물을 재배할 수 있어 충분한 경쟁력이 있습니다”

◇재배법 확립 위한 연구 추진=올해부터 해남군은 농업진흥청, 전남대와 함께 2년간 농업진흥청 지역농업특성화 공모사업으로 세발나물 친환경 재배법 확립과 요리법, 상표 등록 등 상품화 기술개발에 나선다.

이를 통해 현재 정확한 재배법이 정립되지 않아 재배에 어려움을 겪고 있는 농가의 애로사항이 해결되고 나아가 세발나물의 시장선점이 확고해 질 것으로 기대하고 있다.

세발나물을 재배하고 있는 비닐하우스 안을 들여다보면 군데군데 급수를 위한 스프링클러가 설치돼 있을 뿐 새파란 잔디밭을 연상시킨다. 땅 역시 황토가 아닌 갯벌 흙이다.

농가들의 관심사는 세발나물의 안정적인 가격이다. 전국에서 유일하게 비닐하우스 재배를 하고 있지만 가격의 등락 폭이 크다. 2007년 11월에는 물량조절을 위해 과잉생산된 5천평 물량을 폐기하기도 했다. 4월이면 신안·무안 등지에서 아낙들이 채취한 물량이 시장에 나오며 가격이 떨어진다. 이를 타개하기 위해 김씨 등 주민들은 조만간 냉동창고를 건립해 출하시기를 조절할 계획이다.

김경식 씨는 “아직도 부산·대구·대전 등 개척해야 할 대도시 소비처가 많기 때문에 차츰 시장을 넓혀가면서 재배규모를 키워갈 것”이라고 강조했다.

글·사진=송기동기자 song@kwangju.co.kr

## 바닷가서 자생하는 갯나물 웰빙 열풍 타고 소비 늘어

‘세발나물’의 원래 명칭은 ‘갯개미자리’이다.

바닷가나 염전 주변, 간척지 등 흙 소금기가 있는 땅에서 자생하는 갯나물이다. 키는 10~20cm로 잎이 가늘고 길며 끝이 뾰족하기 때문에 ‘세발나물’이라고 부른다. 바닷가 주민들이 이른 봄에 먹거리가 없을 때 뜯어다 살짝 데친후 무쳐 먹기도 했지만 소금생산과 벼농사를 방해하는 잡초로 취급받았다.

미네랄, 엽록소, 비타민, 칼슘 등 각종 몸에 좋은 성분을 많이 함유한 것으로 알려져 있으나 아직 재배법과 성분분석 등 본격적인 연구는 이뤄지지 않았다.

맛은 아삭아삭 씹히고 약간 짠맛이 돌면서 단맛이 난다. 최근들어 일반에 알려지기 시작했지만 샐러드, 전, 무침 등 30여가지의 다양한 요리법이 개발돼 있다. 앞으로 웰빙 열풍에 따라 소비가 늘며 재배면적도 확대될 전망이다.



'해남땅끝 세발나물 연구회'의 부녀회원들이 농약을 사용하지 않고 재배한 세발나물을 수확하고 있다.

**신재생 에너지 태양광주택보급 정부무상 보조지원금 60% 선착순 신청접수!!**

정부무상국비보조지원금 60%, 차기부담금 40% 내역서 확인.

**태양광주택발전사업국**

문의전화: 030-227-0005 / 010-3552-5789, 010-6688-9813

**가내일 것들기 100%**

**OPEN 축하 행사 관람!**

가내일 것들기 100% 행사 관람 안내

1. 행사장 위치: ...

2. 관람시간: ...

3. 관람요금: ...

4. 관람대상: ...

5. 관람방법: ...

6. 기타사항: ...