



위기의 지역 농업  
활로를 찾자

12 영암 새싹채소 재배 민영씨

# “농사도 트렌드”... 틈새 시장 공략, 年매출 6억 ‘채소 부농’



클로버



청경채



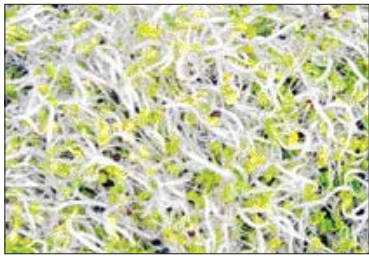
콜라비



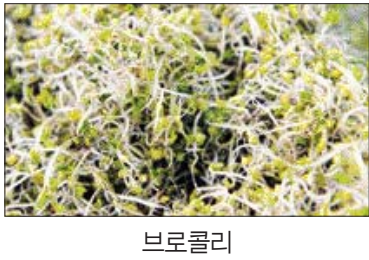
정무



유채



다채



브로콜리



알파파

“농업도 이제 경쟁력이 우선되어야 합니다. 밭로 뛰어 다양한 판로를 찾고, 틈틈이 새로운 틈새 시장도 찾아야 합니다”

잘나가던 엔지니어가 고향으로 돌아와 웰빙 농산물로 인기를 끌고 있는 새싹채소를 생산, 역대 매출을 올리며 ‘성공 귀농’을 일구고 있다.

‘영암바이오랜드 영농조합법인’을 운영하고 있는 민영(42)씨는 귀농 5년 만에 연 6억원대의 매출을 올리는 부농(富農)이 됐다.

현대석유화학 기계설계 담당 엔지니어였던 그는 지난 2004년 고향인 영암군 신북면 갈곡리로 귀농해 영농법을 설립했다. 당시 회사에서 과장 승진을 앞두고 있었던 그는 농산물 유통업을 하던 형(47)의 제안을 받았다. 함께 새싹채소 재배를 해보자는 것이었다.

하지만, 부인 등 가족들의 반대가 심했다. 탄탄한 국내 굴지의 대기업 과장 승진을 앞둔 만큼 가족들은 성공 가능성이 작은 무모한 귀농을 반길 리 없었다.

그러나 민씨는 새싹채소에 관한 정보를 인터넷과 관련 서적 등을 통해 탐독하고 시장 조사를 해본 뒤 새싹채소의 큰 시장성과 성장성을 보고 귀농을 결심했다. 그렇게 해서 그는 형과 함께 본격적으로 새싹 재배에

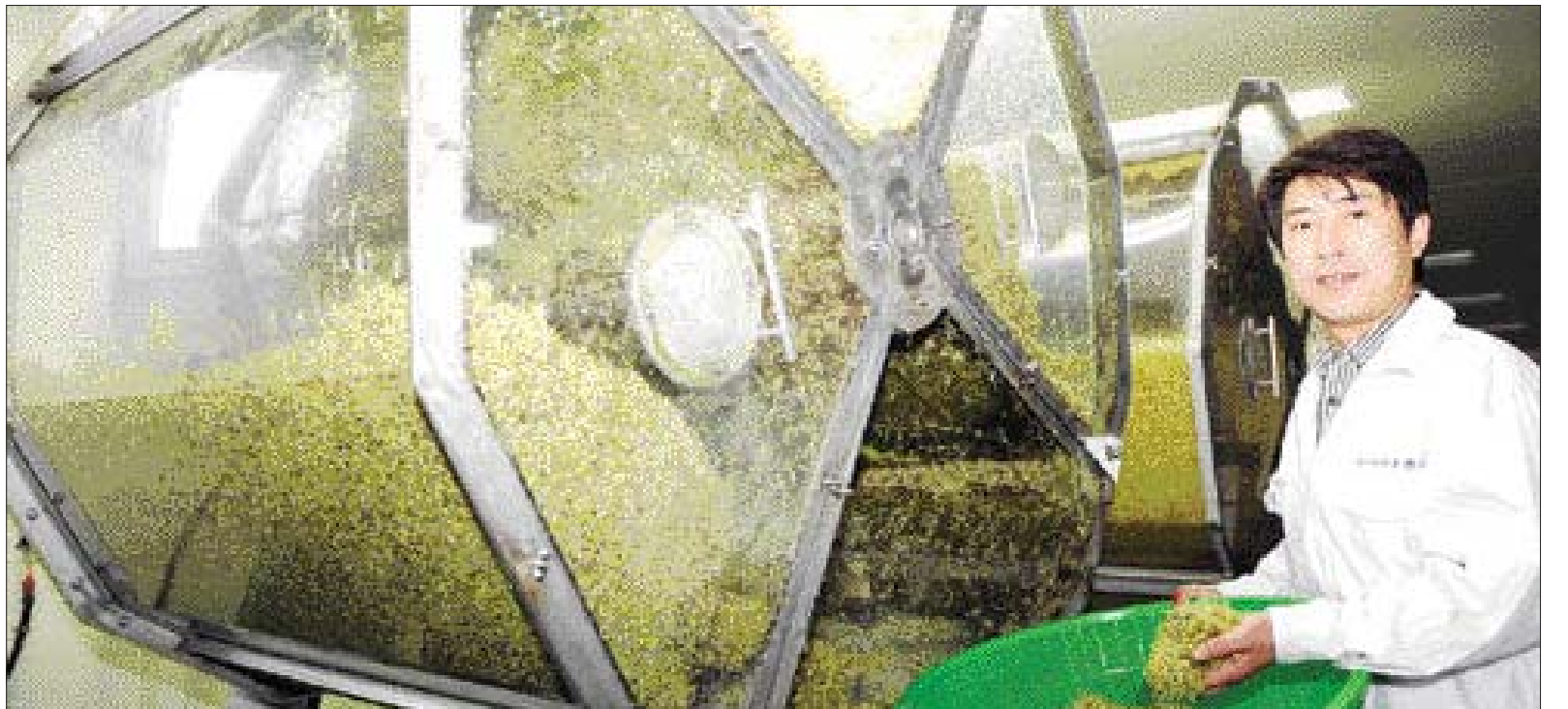
매출을 올리고 있다.

이들이 재배하는 새싹채소는 인근 영암농가에서 보리 대체작물로 재배하고 있는 채종포의 종자를 수매한 뒤 이를 밭아기 안에 넣고 황토 지하 암반수를 직접 끌어올려 평균 3일 동안 밭아돼 출하되는 무농약 청정 웰빙 농산물이다.

이로 인해 2005년에는 농림부 친환경 인증을, 지난해에는 전남도지사의 농수특산물 품질인증을 받았다. 민씨가 재배하고 있는 새싹종자는 대략 10종으로 브로콜리를 비롯한 유채·알파파·클로버·적케일·적양배추·청경채 등이다.

◇밭로 뛰어 판로 개척=민씨가 출하고 있는 새싹의 주요 판로는 다양하다. 백화점과 대형 마트를 비롯한 각화동·매월동 농산물시장과 서울 가락동 농산물 시장에 출하되고 있다.

또한, 매일업의 새싹 씨앗 우수 원료로도 공급하고 있고, 최근에는 학교급식과 푸드업체 등에 많은 양의 새싹 채소를 납품하고 있다. 또한, 광주 시내 대형 음식점에도 일부가 납품되고 있다. 이러한 판로는 민씨가 모두 직접 개척했다. 일주일에 1~2일은 납품업체를 직접 방문하고 관리하고, 시내 대형 음식점 납품은 많은 양이 아니기 때문에 직접 납품하며 다



무농약 새싹 채소를 생산하고 있는 ‘영암바이오랜드 영농조합법인’ 대표 민영씨가 자신이 직접 설계·제작한 새싹 자동재배기(드림머신)에서 출하할 새싹채소를 꺼내 들고 있다. /최현배기자 choi@kwangju.co.kr

## 국내 최초로 새싹 재배기 직접 제작 친환경 인증 경쟁력 확보 판로 개척

나섰다. ◇새싹 재배기 개발=민씨가 처음 새싹 재배를 나설 당시 국내의 새싹 산업은 결빙만 단계였다. 재배기를 전량 외국 수입품에 의존했고, 재배 기술도 선진국에 비해 뒤떨어져 있었다.

그래서 초기에는 많은 실패를 거듭했다. 재배기가 고장 나거나 조작을 잘못해 새싹이 모두 썩어 전량 폐기하는 아픔을 수차례 겪었다. 그러나 민씨는 여기에서 좌절하지 않고 자신의 전공 실력을 발휘했다. 기계 설계 엔지니어였던 그는 외국 재배기 등을 참고해 새싹을 재배하는 데 가장 필요한 드림 재배기(보온기기)와 세척기 등을 직접 설계하고 제조했다. 수분과 온도를 자동으로 조절하고, 쉬이는 것을 방지하기 위한 자동 순환도 이뤄진다.

새싹 재배기를 만든 것은 국내에서 처음이었다. 민씨는 “외국 기계는 고장이 나도 서비스를 받기 힘들고 잔고장이 많았다”면서 “차라리 내 손으로 한 번 만들어보자는 생각에 기계를 만들게 됐다”고 말했다.

◇친환경·품질 인증 등으로 경쟁력 키워=민씨는 현재 500여 평 규모의 건물에 실험실과 재배실, 포장실 등을 두고 있다.

민씨는 이곳에 직접 설계 제작한 새싹 재배기 8대를 설치하고, 하루 평균 500kg의 새싹을 생산, 연 6억 원의

른 음식점을 소개받기도 한다.

◇틈새시장 노린다=민씨는 올해 새로운 분야에 도전한다. 전북 남원에 1천 평 규모의 시설 하우스를 임대해 베이비(Baby·아기) 채소 육묘장을 만들었다.

치커리와 적게자·청경채 등의 베이비 채소를 재배하기 위해서다. 베이비 채소는 말 그대로 새싹채소보다 크고, 일반 채소보다 훨씬 작은 크기의 덜 자란 채소다.

민씨는 이곳 육묘장에서 하루 100kg 가량의 베이비 채소를 생산할 계획이다. 아직은 단가가 높아 소비자가 많지 않다. 그러나 벌써 국내 대형 프랜차이즈 식당들이 ‘더브룸’을 보내고 있다. 4월 중에는 구매자들이 현장을 방문할 계획이다.

민씨는 “새싹채소도 재배 초기 단가가 높아 판매에 어려움을 겪었지만, 웰빙 바람을 타면서 이전 채소 시장에서 상당한 비중을 차지하고 있다”면서 “베이비 채소의 시장성도 앞으로 무궁무진하게 될 것”이라고 기대했다.

그는 “농사도 흐름인 만큼 틈새시장은 존재하기 마련이다”면서 “무작정 농사보다는 일반인들의 식생활 트렌드 변화 등에 대해서도 관심을 갖고, 여기에 따른 새로운 시장을 찾는 것도 바람직하다”고 설명했다.

/최현배기자 cki@kwangju.co.kr

### 상무지구 최고의 중심 상권!

### 22층 최고의 동양빌딩!

### 병원, 상가 잔여문 선착순 임대

임대현황 및 권장업종	
200	상업용 (사무실, 회의실, 세미나실) <b>임대완료</b>
200	주방시설, 주방기기 <b>임대완료</b>
190	주방시설 <b>임대완료</b>
180	주방시설 <b>임대완료</b>
170	주방시설 <b>임대완료</b>
160	주방시설, 주방기기 <b>임대완료</b>
150	주방시설 <b>임대완료</b>
140	주방시설 <b>임대완료</b>
130	주방시설 <b>임대완료</b>
120	주방시설 <b>임대완료</b>
110	주방시설 <b>임대완료</b>
100	주방시설 <b>임대완료</b>
90	주방시설 <b>임대완료</b>
80	주방시설 <b>임대완료</b>
70	주방시설 <b>임대완료</b>
60	주방시설 <b>임대완료</b>
50	주방시설 <b>임대완료</b>
40	주방시설 <b>임대완료</b>
30	주방시설 <b>임대완료</b>
20	주방시설 <b>임대완료</b>
10	주방시설 <b>임대완료</b>
0	주방시설 <b>임대완료</b>

1, 2, 3 층 레스토랑, 카페, 호텔

상무지구 최고의 중심 상권!

22층 최고의 동양빌딩!

병원, 상가 잔여문 선착순 임대

(주) 동양건설

062) 385-7777, 373-6990

## 웰빙 시대 ‘베이비 채소’ 인기 농약 걱정 없고 일반채소보다 영양분 4배 많아

각종 채소류의 어린 잎을 생식이나 샐러드로 이용하는 베이비 채소 식단이 웰빙시대의 새로운 건강 식단으로 주목받고 있다. 베이비 채소는 비타민과 미네랄 등 유효 영양 성분이 일반 채소보다 최고 4배나 많이 함유돼 있는데다 어린잎을 수확하기 때문에 재배기간이 짧고 농약에 대한 걱정을 덜 수 있기 때문이다.

또 이들 채소는 생산 농가에서 깨끗한 물로 씻어 포장할 경우 식단이 나 가정에서 씻지 않고 바로 먹을 수 있어 편리성을 추구하는 신세대 취향과도 맞아떨어진다. 미국이나 일본 등에서는 채식 위주로 식단이 바뀌면서 베이비 채소 붐이 이미 일고 있다.

베이비 채소는 이용 부위에 따라 종류가 다양해 떡잎과 종자가 발아할 때 뿌리와 줄기의 경계가 되는 배축(胚軸·어린싹줄기)을 먹을 수 있는 대표적인 채소로는 옥수수과 무, 알파파가 있다. 두름처럼 새순을 이용할 수 있는 채소로는 더덕·도라지·인동초가 있으며, 본 잎을 3~6장까지 수확할 수 있는 채소로는 상추류를 비롯한 겨자·근대 등을 들 수 있다. 국내에서 재배되는 거의 모든 산채류는 모두 베이비 채소로 이용할 수 있다. /최현배기자 cki@kwangju.co.kr