



⑬ 순천 매실 재배 김선일씨

‘향매실’ 브랜드 관광 연계 ‘일석이조’ 소득



▲지난 2003년 귀농한 김선일 대표는 도시생활에서 터득한 마케팅 노하우를 살려 매실을 브랜드화하고 농촌관광이라는 새로운 농업 발전 모델을 제시했다.



▶지난 22일 열린 제 4회 향매실 동네방네 매화잔치 행사장.

“농업이 살려면 농산물만 단순히 판매할 것이 아니라 농촌관광과 연계한 마케팅으로 도시와 농촌이 소통할 수 있는 장(場)을 만들어야 한다고 생각했습니다”

고교 졸업 후 도시에서 20여 년간 직장생활과 유통업, 자영업 등을 하던 김선일(44)씨는 사업실패로 지난 2003년 봄 고향인 순천시 월등면 계월리로 돌아왔다. 그러다 문득 고향에서 자랄 때는 의식하지 못했던 지천으로 핀 매화꽃이 김씨의 눈에 가득 찼다. 이후 김씨는 전국 최고 품질의 매실 생산과 함께 농촌관광에 남은 인생을 걸기로 결심했다.

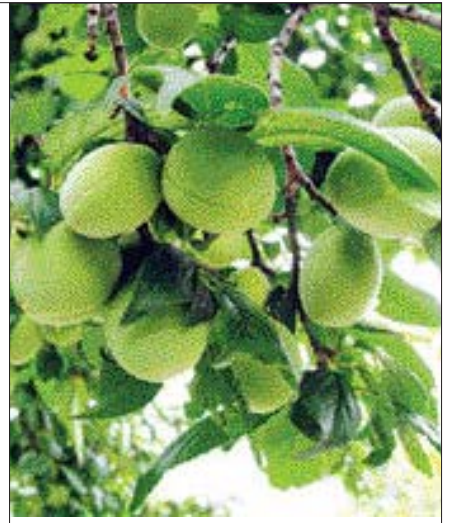
김씨가 자란 계월리는 일본에서 생활하던 이택종(작고)씨가 60년대 중반 귀국하며 매실 묘목 등을 가지고 들어와 심은 까닭에 타 지역에 비해 일찍이 매실이 보급되었지만

저었다.

브랜드를 키우기 위해 전국 매실 시장을 일일이 조사하고 서울 가락동 시장과 영등포 도매시장 상인들을 만나 계절 매실을 알리는 한편 친환경 재배와 엄격한 선별과정 등 품질관리에 최선을 다한 결과 2년여 후에는 차츰 이름이 알려지기 시작했다.

“처음에는 상인들이 부르는 가격에 공급했으나 공동출하로 물량이 확보되면서 부터는 교섭력이 생겼고, 직거래 유통망을 확대해 제값을 받을 수 있었습니다”

지난해에는 가락동 농산물 시장에서 생매실 경매가격이 kg당 평균 3천500원일때 계월매실은 전국 최고 가격인 7천원을 받기도 했다. 초창기에는 농협을 통해 출하했으나 브랜드가 알려지며 2005년부터 직접 유통상인들에게 판매했다. 도시소비자들이 직접



37농가 영농조합 공동출하로 제값 받아 도시 소비자 직접 초청 4년째 매화잔치 “가공품 다양화...공급과잉 파고 넘을 것”

몇몇 주민만이 소규모로 재배해 한약재로 팔고 있는 정도였다.

그러나 당시 주민들은 농산물 브랜드화나 매실농장을 관광상품화하는 마케팅 등에는 관심이 없었다. 주민들은 생산한 매실을 그 물망에 담아 지역농협이나 개별 출하하고 있었고 제값도 받지 못하고 있는 실정이었다. 비록 성공적이지는 못했지만 도시생활에서 유통업과 직장생활을 했던 경험을 가진 김씨로서는 ‘이건 아니다’ 싶었다.

◇계월 매실을 최고의 브랜드로 육성= 김씨는 ‘마을민의 브랜드를 만들어야 한다’고 생각하고 마을 주민들을 하나둘씩 설득해 나갔다. 마을에서 생산된 매실이 유독 향(香)이 좋다는 것에 착안해 ‘향매실’이라는 브랜드를 만들고, 8 농가가 참여해 ‘순천 계월 향매실영농조합 법인’을 만들어 공동출하에 나섰다.

계월리는 600여m 높이의 문유산과 바탕산이 감싸고 있는 분지 지형의 고지대여서 기온이 평지보다 2~3도 낮는데다 밤낮의 기온차가 매우 크고 토질 역시 사질토로 물 빠짐이 좋아 매실향이 더 좋은 것으로 알려

연락을 해오는 경우가 많아지며 자연 직거래 비율도 20%까지 높아졌다. 전자상거래 홈페이지(www.sumaesi.co.kr)를 통한 온라인 판매도 활성화되고 있다.

또한 영농조합법인은 여기에서 만족하지 않고 도시 소비자를 초청해 보고, 느끼고, 구매해서 갈 수 있게끔 4년째 ‘향매실 동네방네 매화잔치’를 열고 있다. 이러한 ‘농촌관광화’ 의지로 계월마을은 2007년 농림수산식품부로부터 녹색농촌 체험마을로 선정됐으며, 지난 2월에는 ‘농촌마을 중점개발사업’ 대상지로 선정되는 성과를 올렸다.

◇부가가치 높이기 위해 가공품 다양화=계월마을은 현재 농토의 80%(25만평)에서 매실을 재배하고 있다. 마을 입구에서 보면 평지나 산비탈이나 모두 하얀 매화꽃이 가득한 꽃대밭이다. 불과 수년 전까지만 해도 담배와 고추·콩 등 밭농사로 근근이 살던 산간오지 동네였으나 매실을 본격적으로 재배하며 부자 동네로 탈바꿈한 것이다.

영농조합법인(37 농가)은 현재 15만평에서 매실을 재배, 400여t을 생산해 연간 13억 원의 소득을 올리고 있다. 김씨 역시 매실 8

천평을 비롯해 고사리 3천평, 밤 3천평을 재배해 연간 1억원의 고소득을 올리고 있다.

김씨는 고품질의 매실생산과 마케팅을 위해 농업기술센터에서 실시하는 각종 교육에 빠지지 않고 받았을 뿐만 아니라 2007~2008년 1년 과정의 한국 농촌관광과와 한국 벤처농업대를 각각 수료, 새로운 기술과 정보를 끊임없이 습득하고 있다.

또 국가기술 자격증인 유기농 기능사와 농산물품질 관리사를 취득했으며 올 초에는 순천시로부터 미래 농업을 선도해 나갈 ‘스타 농업인’으로 선정되기도 했다.

김씨는 최근 웰빙 열풍에 의해 전국적으로 매실 제매면적이 늘어 공급과잉 우려가 높아짐에 따라 현재의 생매실 위주의 판매에서 탈피해 앞으로는 장아찌와 잼, 농축액 등 가공식품 비율을 높여 연중 판매로 부가가치를 높여나갈 계획이다.

이와 함께 마을 뒷산인 문유산(文遊山)이라는 것에서 힌트를 얻어 농장을 개간하면서 나온 돌로 108개의 돌탑을 쌓고 다양한 글귀를 새긴 장승을 세워 수험생 합격기원 테마농장 등 매실관광지에서 한발 더 나아가 테마 관광지를 만들어 나갈 포부를 갖고 있다.

김씨는 “순천은 선암사에 600여 년 된 매실나무(천연기념물 제488호)가 있을 정도로 역사가 깊고 생산량도 광양보다 앞섭니다. 앞으로 ‘매실하면 순천’을 떠올릴 수 있게끔 순천매실 명성 복원에 앞장서겠습니다”라며 활짝 웃었다.

／글·사진=송기동기자 song@kwangju.co.kr

특수 프리미엄 뷔페 아이엘리시아

원미, 수나, 푸른 호텔 1100여명, 50여개 객실 준비 상품권 판매

노년복지

062)671-1199

무상 최고 187만원 지원

에너지 최고 83% 절감 냉·난방시스템

구입시 특정한 혜택

에너지 절약비용으로 할부금을 내고도 돈이 남습니다.

대우일렉가성공조시스템 062) 252-2900