위기의 농어촌

활로를 찾자

<22>장성 백양 곶감 영농조합법인

맛·당도 뛰어난 웰빙 특산물…농가소득 '효자'

장성백양곶감영농조합법인 김행석 총무가 자연덕장에서 건조중인 대봉곶감을 살펴보고 있다. 덕장에서 50~60일간 건조를 거쳐 12월 중순께부터 본격 출하된다.

건조덕장·냉동고 갖춘 7,814㎡ 곶감 가공단지 조성

장성군 곶감 특화작목 육성

올 120농가 31억여원 소득

"찬 서리 나무 끝을 나는 까치를 위해 홍시 하나 남겨둘 줄 아는 조선의 마음이여" (김남주 시 '옛 마을을 지나며')

감은 가장 한국적인 과일이다. 밭 가장자리에 선 주렁주렁 붉은 열매를 매단 감나무 역시 가장 한국적인 풍경을 연출한다. 도시 소비자들의 웰빙 열풍에 따라 곶감 역시 지역 관광산업 활성화와 농가소득을 창출하는 효자품목으로 변신하고 있다.

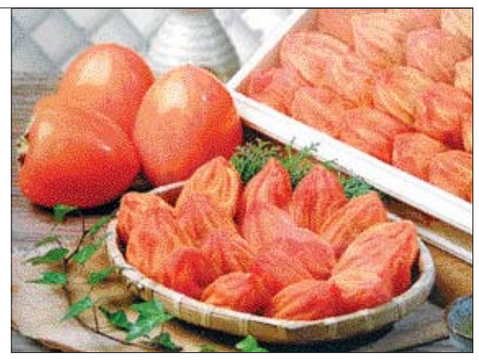
장성군은 대표적인 곶감 주산지이다. 올해 백양곶감영농법인과 일반 농가 등 총 120여 농가에서 6만3천750여 접의 곶감을 생산, 총 31억8천700여만원의 소득을 예상하고 있다.

장성군은 곶감을 지역을 대표하는 특화품목으로 육성하기 위해 적극적인 지원책을 펼치고 있다. 지난 2006년부터 대봉묘목을 비롯해 건조장 건립을 지원했으며 지난해부터는 곶감 콘티박스, 건조용 행거, 전자동 감 박피기, 감꼭지 처리기 등 자재를 지원하고 있다. 지난해 12월에는 북하면 중평리 일원 7천814㎡의 부지에 건조덕장 1동과 냉동·냉장고 1동 등 곶감 가공단지를 준공했다.

이와 함께 군은 지난 3월부터 올해말까지 사업비 3천600만원을 투입해 황룡면, 북하면 등 4개면 곶감용 감생산을 희망하는 농가에 감묘목 1만5천부를 공급했다. 6~7년이 지나면 본격적으로 곶감용 감을 생산할 수 있게 된다.

장성군은 이러한 집중적인 지원책을 통해 소비자의 구미에 맞고 고품질의 곶감을 생산, 지역의 대표적인 특화소득작목으로 육성해 나갈 계획이다.

한편 떫은 맛의 땡감을 말려 만드는 곶감은 수분이 빠져나가지만 영양가는 그대로 유지돼 식물섬유의 함유율이 높고 당질, 비타민, 칼슘, 탄닌 등이 풍부하다.



장성 백양 반건시(위)와 곶감.

포장디자인서 생산기술 개발까지 상품성 높여

수도권 시장 확대…올 美·캐나다 시장 진출도

지난달 30일 찾은 장성군 북하면 중평리 백양사 입구에 위치한 '장성 백양곶감영농조합법인'(이하 백양 곶감법인). 주황색 감들이 주렁주렁 달린 1천12여㎡(306평) 규모의 자연덕장에 들어서자 서늘한 냉기가 천장에서 내려온다. 곶감 건조에 필수적인 온도를 유지하기 위해 천장에 팬이 설치돼 있어 공기를 아래쪽으로 순환시키는 것이다. 한 줄에 25개씩 쌍을 이뤄 열 지어 선 곶감의 색깔이 곱디곱다.

백양 곶감법인 김행석(50) 총무는 자연덕장을 돌며 자연 건조중인 대봉 곶감들을 세심하게 살핀다. 북하 5일 장이 열리던 시절에는 전국 각지에서 비단시 등 토종 감으로 만든 장성 북하산 곶감을 사려는 상인들로 북적거렸다고 한다.

◇**농가소득 효자 백양곶감**=가을걷이를 마친 농가들은 지난달 10일께부터 곶감을 깎기 시작해 25일께 마쳤다. 올해 깎은 양은 46만개 정도. 이와 같이 시간을 짧게 하는 것은 감이 무르기 전에 마쳐야 하는데다 동시에 건조에 들어가야 균일한 품질을 유지할 수 있기 때문이다. 이렇게 자연바람 속에서 50~60일간 건조과정을 거쳐 비로소 곶감이 완성되는 것이다. 올해 생산된 햇곶감은 12월 중순께 부터 출하가 가능하다.

자연덕장 외벽은 이중구조로 돼 있다. 바깥은 양질의 곶감생산을 방해하는 햇빛을 차단하는 차광막이 설치돼 있어 그 안쪽에는 비닐막이 있다. 안개가 짙게 끼고 비가 내리는 등 날씨가 궂을 때는 차광막과 비닐막을 내려 습기를 막는다.

김 총무는 10여 년 전부터 감 농사를 시작해 곶감 만들기는 6~7년 전부터 본격적으로 시작했다. 당시에는 농가에서 소규모로 곶감을 깎아 개별적으로 판매하는 정도여서 유통망 확보에 애로를 많이 겪었다. 이에 따라 지난해 12월 곶감을 만드는 44 농가가 의기투합하며 출자해 백양 곶감법인(대표 김삼차)을 결성하게 됐다. 현재 50여 평의 작업장을 비롯해 300평 규모 자연덕장, 30평 정도의 저온숙성용 냉장실과 보관용 냉동실 등 고품질의 곶감생산과 보관·유통에 필요한 시설을 갖췄다.

◇**소비자 욕구에 맞는 곶감생산 주력**="설 선물용으로 70%가량을 판매하고 나머지 30%는 냉장고에 보관하면서 인터넷으로 판매하게 됩니다"

장성 북하 곶감은 대봉시로 만드는 것이 특징이다. 대봉시는 일반 곶감에 비해 당도가 뛰어나고 맛이 좋을 뿐만 아니라 크기도 커 과육이 많아 소비자들의 인기를 끌고 있다. 곶감시장의 80%를 차지하는 경북 상주와 충북 영동 역시 둥시감에서 대봉감으로 바꾸고 있는 추세이다.

감크기가 크기 때문에 고르게 건조시키는 것이 관건이다. 주황색 곶감에 '시상'(柹霜)이라 부르는 분이 내려앉으면 최상의 곶감이 완성되는 것이다. 곶감의 겉표면에 앉은 흰가루인 곶감분은 당이 주성분으로 곶감이 덜 익었거나 상했으면 생기지 않는다. 북하 곶감의 당도는 19.5Bx(브릭스)로 달다.

장성 북하 곶감은 아직 상주나 영동에 비해 시장규모는 작지만 맛뿐만 아니라 크기에서 차이가 많이 나기 때문에 수도권 지역에서 꾸준히 시장규모를 키워나가고 있다. 해외수출도 모색에 올해 4차례에 걸쳐 미국과 캐나다 시장에 2천여 만원 상당의 곶감이 수출되기도 했다.

상품성을 높이기 위해 30~40개 소포장 단위의 포장재를 새롭게 디자인했다. 한옥문 창살형식의 포장재등 8가지 종류가 있다. 배송과정에서 한쪽으로 쏠리는 문제점을 해결하기 위해 달걀포장하듯 하나하나 곶감이 들어가는 방식으로 변경했다.

지난 5월에는 전남도지사 품질인증을 받기 위해 전남도 보건환경연구원에 의뢰해 잔류농약 검사를 실시했다. 216개 잔류농약 항목에 걸친 검사결과 아무런 성분도 검출되지 않아 적합판정을 받았다.

김행석 총무는 "장성 대봉곶감은 장성의 맑은 공기와 자연이 빚어낸 명품"이라며 "앞으로 소비자의 욕구에 맞는 고품질의 곶감을 다량으로 생산할 수 있는 체계를 갖춰나가겠다 "고 말했다.문의(061-392-4422)

/글·사진=송기동기자 song@kwangju.co.kr
/장성=김용호기자 yongho@kwangju.co.kr