

# 유기농 절임배추로 '억대 농군' 됐어요

## 영암 시종면 손모아·손병인 남매 화제

배추 가격 하락으로 어려움을 겪고 있는 시기에 유기농 배추를 절임 가공해 억대의 소득을 올리고 있는 젊은 남매 농군이 있어 화제다. 화제의 주인공은 영암군 시종면의 남매 농군 손모아(25)양과 손병인(24)군. 이들은 유기농업 1세대

를 탄 '모인농산'이라는 유통회사까지 설립해 농식품 생산·가공에 서부터 판매에 이르기까지 자신들의 역할을 당차게 해내고 있다. 남매가 생산하는 절임배추는 친환경 유기농 인증을 받은 배추와 영암에서 생산된 천일염을 이용해 가



손씨 남매가 자신들이 재배한 유기농 배추를 들고 포즈를 취했다.

## 부친 권유로 대학 졸업후 2년만에 성공신화 써 유통회사까지 설립...농식품 생산·가공·판매도

인 손명호(52)·박미숙(49) 부부의 가업을 이어 받아 직접 재배한 배추를 절임 가공해 김장철에만 억대의 소득을 올리고 있다.

말말인 손양은 부산외국어대에서 무역통상을, 차남인 손군은 한국농수산대에서 식량작물학을 전공한 엘리트다.

이들 남매가 농촌에 정착하게 된 것은 가공을 접목한 유기농업이 둔버는 농업이라고 인식한 부친의 권유에서다. 2년 밖에 안된 새내기 농군들이지만 2011년에는 남매의 이

공·생산되고 있다. 이 때문인지 최근에는 안전하고 건강한 식품을 찾는 소비자들에게 입소문으로 알려지면서 주문이 쇄도하고 있다.

절임배추는 예약주문 방식으로 택배로 공급되며 오는 20일까지 6000 상자를 생산·판매해 2억원의 매출을 예상하고 있다.

손양의 유기농업에 대한 열정은 남다르다. 전남생명농업대 출신인 부친의 뒤를 이어 지난해 같은 대학 유통CEO 과정을 수료했고 올해는

유기농산물·가공품 수출을 위해 국제농식품무역사 1급 자격증까지 취득했다.

손양은 "내년에는 현대화된 유기농 절임배추 가공시설을 완비해 더욱 위생적이고 안전한 식품을 생산할 계획"이라며 "절임배추는 쓰레기 발생, 주부의 가사 노동, 식품 안전성 문제까지 해결하는 1석3조의 효과가 있다"고 설명했다. /장필수기자bungy@kwangju.co.kr

# 토종 토란, 연중 식탁에 오른다

전남농기원, 새로운 재배·보관법 개발...곡성 죽곡면 등 2곳 20ha에 단지화

중국산 토란이 판을 치고 있는 우리 식탁에 국산 토종 토란이 손쉽게 오를 전망이다.

전남도농업기술원은 2일 젊은이에게 웰빙식품으로, 나이 많은 어른에게는 향수식품으로 각광을 받고 있는 토란을 연중 공급할 수 있는 재배법을 개발했다고 밝혔다.

가을 국거리용으로 인기 있는 토란은 관행 재배시 10~11월에 수확한다. 하지만 수확시기가 짧고, 보관이 어려워 많은 것이 단점이다. 추석 차례상 찬거리로도 많이 쓰이 기도 해 일시 출하되면서 가격 낙폭

이 커진다. 무엇보다 보관이 쉽지 않아 소비자들이 연중 접할 수 없는 몇 안 되는 품목 중 하나다.

전남도농기원은 이런 문제점을 해결하기 위해 우선 비닐로 덮어 온도와 병충해, 잡초 등을 막는 이른바 밀칭 재배로 수확시기를 9월로 앞당겼다.

저장은 생강이나 당근 등에 주로 쓰이는 토굴법을 적용했다. 지하 5m가 지 땅을 파 저장하면 온도 변화가 거의 없어 장기 보관이 가능하다. 무엇보다 홍수출하에 따른 가격 폭락 등을 막을 수 있다. 올해는 곡성 죽곡면과 삼기면 등 2곳 20ha에 심는 등 단지화

할 계획이다. 곡성군 죽곡면 기록도씨는 "토란 재배면적 2ha에서 모두 38t을 생산, 학교급식, 인터넷 판매, 도매시장 출하 등 판로를 개척했다"며 "선식, 부침가루 등 토란을 이용한 가공상품도 적극적으로 개발할 계획"이라고 말했다.

전남도농업기술원 신삼식 기술지원국장은 "토란 재배법 연구는 지역별 우수 향토자원을 발굴해 농가 소득을 높이는 지역특화작목 육성의 하나로 추진됐다"고 말했다.

/오광특기자 kroh@kwangju.co.kr



해남 전통 발효 메주 2일 해남의 한 전통 발효식품 가공 농가에서 아낙네가 정성껏 메주를 만들고 있다. 해남에서 전통 장을 만드는 곳은 모두 10여 곳으로 연간 5억원의 소득을 올리고 있다. <해남군 제공>

# 완도 도서형 경로복지센터 52곳 완공

군, 226억 들여 금일면 등 100세대 이상 마을 건립

완도군이 공약사항으로 추진한 도서형 경로복지센터 52개소 건립을 완료했다. 도서형 경로복지센터는 노인 의료 및 복지혜택이 미흡한 섬 주민들의 여가 선용 및 공동체 형성 장소로 활용하기 위해 지역 특성에 맞게 건립한 공공시설이다.

2일 완도군에 따르면 2007년부터 민선 4기 공약사업으로 100세대 이상 마을에 도서형 경로복지센터 건립사업을 추진했다. 그 결과 6년만인 지난 달 19일 금일면 동송리 복지센터 준공을 마지막으로 100세대 이상 마을

전체인 52개소에 건립을 마무리했다. 센터에는 한 곳당 4억~5억원씩 총 226억원이 투입됐다. 평균 314㎡(95평형)~397㎡(120평형) 규모에 마을회관, 노인정, 찜질방, 장례식장 등 다목적·다기능 시설로 건립했다.

지역 주민이 함께할 수 있는 공간으로 사용하지만 노인들을 대상으로 건강교실과 레크레이션 등 다양한 여가 프로그램을 운영하고 있다.

경로복지센터에는 분기별로 겨울에는 월 100만원, 여름에는 월 60만원의 운영비가 지원된다. 특별 냉·난방

비도 개소당 35만원씩 등·하절기 7개월 동안 지급하고 있다.

신지현 월부리 차총복(65) 노인회장은 "경로복지센터에 모여 서로 안부도 살피고 음식도 나눠먹으며 이웃간의 정을 쌓고, 외로움과 소외감을 잊고 생활할 수 있어 너무나 감사하게 생각한다"고 말했다.

김종식 군수는 "경로복지센터가 웃음과 건강, 행복이 넘치는 공간으로 활용되길 바란다"며 "노인들의 여가생활 만족감을 증진시키기 위해 경로당 활성화 대책을 꾸준히 추진하겠다"고 말했다.

/완도=정은조기자·서부취재본부장

# 역시 함평천지한우가 최고 2014 우수축산물 브랜드 인증

함평군의 대표 한우브랜드인 함평천지한우가 사단법인 소비자시민모임이 주관하고 농림축산식품부가 후원한 2014년 우수축산물브랜드 인증 발표회에서 우수축산물 브랜드 인증을 받았다.

이번 수상으로 함평천지한우는 9년 연속 우수축산물 브랜드 인증을 받는 쾌거를 이뤘다. 우수 축산물브랜드 인증은 소비자단체, 학계, 생산자단체, 축산관련단체, 유통업체로 구성된 인증위원회가 품질관리, 브랜드관리, 위생안전관리 등의 심사 기준에 따라 현지 실사와 엄격한 심사를 거쳐 1년 단위로 인증을 해주는 제도다.

함평군은 2007년 전국 최초 한우산업특구로 지정돼 우량 암소핵군 육성, 명품 브랜드화, 친환경 조사료 생산, 홍보·마케팅 확대 등에 사업비 680억원을 투자해 함평천지한우 경쟁력 강화와 브랜드가

치 향상에 노력하고 있다. 함평천지한우는 섬유질사료(TMR)를 사육해 셀레늄이 함유돼 있으며 육질이 풍부해 감칠맛이 나고 식미감이 우수하다.

현재 180개 농가에서 8000마리를 생산하고 있으며, 함평천지한우프자라 등 4개 직매장과 10개 전문 브랜드 전문매장을 통해 유통하는 등 브랜드 관리를 하고 있다. /함평=황운희기자 hwang@

**탈북미녀와 감동베라이어티쇼!**

함께하는

# 이것이 만나리 갑니다

**CHANNEL A** 매주 일요일 밤 11시

[광주] 남구 서구 광산구 동구 북구 (CMB) <b>18</b>	순천 여수 여천 광양 고흥 <b>14</b>	목포 신안 무안 강진 완도 <b>16</b>	스카이라이프 <b>13</b>
[광주] 동구 북구(광주방송) <b>20</b>	나주 화순 보성 담양 구례 곡성 <b>18</b>	해남 영암 진도 정흥 <b>16</b>	IPTV <b>18</b>

**CHANNEL A** www.ichannelA.com **채널A**