



다섯가지 맛, 만가지 효능...원기회복 딱이네

9월 9일부터 문경오미자축제·약돌한우축제

경북

“올여름 지긋지긋한 폭염에 시달렸을 국민 여러분, 시원한 가을 관광을 즐기면서 건강도 챙기는 축제가 있는데 한번 와보시렵니까? 추석 연휴에도 계속 열립니다.” 올 여름 커피 전문점 스타벅스 등을 강타하면서 국민건강식품으로 자리매김하고 있는 문경 오미자 열풍이 국민 관광지 문경새재에서 절정을 이룰 전망이다.

오미자 수확 체험·문경새재 산책...추석 연휴 팔씨름대회 전국 ‘오미자’씨 초청 경품행사...약돌한우 셀프구이터 마련

◇오미자 축제는 추석 연휴에도 계속
오미자의 최대 생산지에서 열리는 ‘2016 문경오미자축제’가 ‘2016 문경약돌한우축제’와 함께 9월 9일부터 문경새재 도립공원 야외공연장 일원에서 열린다. 약돌한우축제는 11일까지 3일간, 오미자 축제는 추석 연휴(14~16일)를 포함해 18일까지 열린다. 올해 문경오미자 최절정의 수확기가 추석연휴와 겹치기 때문이다.

축제 기간이 추석을 포함하고 있어 전국 팔씨름대회 등 다양한 전통놀이 체험장도 마련했다. 인기 가수 공연, 학술세미나와 수확체험은 물론, 오미자를 재료로 만든 다양한 웰빙식품인 오미자차, 와인, 김, 두부, 떡, 백김치, 식혜, 잼, 고추장, 한과, 만두 등을 무료로 시식할 수 있다.

고요한 문경시장은 ‘황금연휴에 선비들이 거닐었던 옛 과거길 문경새재를 산책하면서 신선한 공기를 듬뿍 마시며 문경온천도 즐길 수 있다’며 “바로 옆에 있는 국내 최대의 사극드라마세트장 관람도 할 수 있어 건강도 챙기고 피로를 날리는 힐링축제로 손색이 없을 것”이라고 했다.

문경은 산림청이 밝힌 백두대간 남한구간의 정중앙이어서 국토의 단절이라고 할 수 있다. 국토의 단절인 백두대간의 황장산(1,077m)과 천주봉(836m)이 둘러싼 지역에서 오미자가 주로 생산되며 전국 오미자 생산량의 40%를 차지한다. 일교차가 큰 해발 300m 이상에서 재배되는 고행지 작물이어서 맛과 향이 진하기로 유명하다. 문경 오미자는 몇 해 전부터 농업 6차 산업화 바람을 타고 인기몰이를 하고 있다.

◇전국의 ‘오미자’ 씨 다 모여라
이번 축제에서 흥미를 끄는 이벤트는 개막일인 9일 열리는 전국 ‘오미자’ 씨 초청 행사이다. 성별 나이 제한 없이 대한민국에 거주하는 ‘오미자’ 이름을 가진 사람은 누구나 환영이다.

오미자 씨들은 주민등록증 등 본인임을 확인할 수 있는 신분증을 지참하고 개막식이 열리는 문경새재도립공원 제4주차장에 오후 6시까지 참석하면 된다. 참가 선물은 문경생오미자 10kg를 포함해 푸짐하게 마련됐다. 아울러 문경시 오미자홍보대사로 위촉된다.

축제 기간 문경약돌한우는 셀프 구이터

에서 가족과 함께 저렴한 가격으로 맛볼 수 있으며, 오미자는 현장에서 구입 후 세척, 청(액기스)을 담을 수 있는 공간이 마련돼 있다.

◇건강식품 오미자 스타벅스서도 대박
오미자는 한때 제주도 신혼여행 커플들의 여행 선물용으로 인기가 높았다. 독특한 맛과 함께 성인병 예방에도 탁월하고 남자의 정력을 돋우고 심장병에 좋다. 기침, 천식은 물론 호흡작용을 도와 폐를 보호하기 때문에 애연가들의 사랑도 받고 있다. 또 목을 많이 사용하는 정치인, 교수, 교사, 세일즈맨들도 오미자를 찾고 있으며 특히 간(肝)기능 개선과 치료에 까다로운 한국형 당뇨에 좋다는 연구결과도 나와 최근 특급 웰빙식품으로 급부상하고 있다.

예로부터 한약재와 차(茶) 등으로 사용해 온 오미자 건강론이 확산되고 있다. 오미자는 또 피로회복 효과뿐 아니라 집중력을 배가시키고 머리를 맑게 해주는 것으로 알려져 수험생 등 자녀들에게 오미자를 먹이는 부모들이 늘고 있다.

문경오미자는 그 역사와 전통이 유구하다. 조선시대 각종 기록에 지역 토산물로 소개돼왔고 임금님 진상품 중 하나였다. 52년간 왕위를 지키며 82세로 생을 마감한 영조(英祖·1694~1776)가 매일 오미자차를 마셨다는 조선왕조실록 기록도 있다.

올여름에는 스타벅스 발(發) 문경오미자 열풍이 거세게 불었다. 지난 4월 세계적 커피전문업체인 스타벅스는 문경오미자를 원료로 한 ‘문경오미자 피치오’라는 신상품을 전국 각 매장에 출시했다.

신상품은 문경오미자에 건조 차와 함께 넣고 수제 스카클링한 제품이다. 두 달 만에 50만 잔 넘게 판매됐는데 매장별로 재료가 다 떨어져 고객이 발걸음을 돌리는 경우가 있을 정도로 대박이 났다.

오미자는 귀농 촉매 역할도 하고 있다. 최근 수년간 문경에서 재배와 가공사업이 활발히 이루어지고 있는 오미자가 문경지역 귀농인의 으뜸 선호작목으로 꼽히고 있는 것. 오미자가 다른 작목에 비해 소득이 높고 상대적으로 병해충이 적은데다 재배와 생산이 쉬워졌기 때문인 것으로 풀이되고 있다. /한국지방신문협회 공동취재단=

고도현 매일신문 기자 dory@msnet.co.kr



지난해 문경 오미자를 첫 수확한 농민들이 기뻐하고 있다.

(사진 제공 문경시)

‘알칼리 돌’ 갈아 먹인 소, 잡내 없고 지방 적어

문경시 독보적 브랜드 ‘약돌한우’ 면역력 높여 항생제 사용 줄여

“건강기능성 물질인 약돌(거정석)을 갈아 먹인 소는 잡냄새가 없어 맛이 더욱 뛰어나고 소의 지방을 줄여주는 효과 때문에 콜레스테롤 걱정없이 먹을 수 있습니다.”
건강기능성 효과를 가진 문경의 거정석을 먹인 약돌한우는 수입산 쇠고기에 대한 경쟁력을 갖출 수 있는 기능성 한우고기로 주목받고 있다.

강알칼리성(pH9)을 띤 거정석(페그마타이트)인 약돌은 약리성분이 많은 화강암으로 알려져 예로부터 민간요법에 이용돼 왔으며 요즘도 물 정화제로 음식점이나 가정에서 사용되고 있다.

여러 가지 희소성분과 무기물질을 함유하고 있는 약돌은 주로 피부질환, 간암치료제로 사용되고 있고 체내산소공급, 혈압조절, 인체의 신경전달, 심장맥박조절, 체내 산도유지, 골다공증, 알레르기 질환 치료 등 각종 생리작용을 돕는 신비의 효능을 가진 것으로 알려지고 있다.

약돌의 약리적 효과는 한우가 질병에 건디는 능력을 향상시켜 항생제 사용이 자연히 줄어드는 등 건강한 한우를 만드는 데 도움을 준다.

또한 약돌을 먹인 한우고기는 올레인산, 불포화지방산이 일반 한우 보다 많아 소화율이 높으며 육질이 부드럽고 육즙도 풍부해 맛도 뛰어나다. 배운덕 문경한우협회장은 “약돌은 전국적으로 과거 탄전지대였던 문경시 가운데 수예리에만 광맥이 분포돼 있어 다른 자치단체에서는 흉내를 낼 수 없는 문경의 독보적인 브랜드 한우”라고 강조했다.

/고도현 매일신문 기자

아름다운 추억이 머무는 곳

자연이 아름답습니다.
사람의 마음은 더 아름답습니다.
백양관광호텔로 오십시오.

Beautiful Baeg Yang Hotel

백양사 입구
백양관광호텔
Beautiful Baeg Yang Hotel

- 정원과 테라스가 아름다운 호텔
- 실내 결혼식장과 야외 결혼식장을 갖춘 호텔
- 출장 뷔페 전문 호텔 = 호텔외식사업부
- 교회 행사 전문 호텔

하반기 직원모집
프린트 22~55세, 주방한모
(출퇴근 및 숙박가능)

http://www.baegyanghotel.co.kr/ | 예약 및 문의 | 061-392-2114

자연과 인간 그리고 예술의 만남

◆ 대형 웨딩홀 준공

◆ 400석 대연회장 신축

- 대규모 기업행사(세미나/워크숍/기업연수)
- 결혼식/피로연/고회연
- 각종 모임(가족모임/동창모임/각종단체모임 등)

◆ 전객실을 편백으로 리모델링한 호텔