

싸목싸목 남도 한바퀴 **화순**

화순군은 2020년 1월 1일부터 **일본식 행정지명을 바꿨다**. 남면은 사평면으로, 북면은 백이면으로 변경해 새롭게 출발했다. 적벽(赤壁) 투어와 고인돌 선사(先史) 체험은 화순 고유의 자연과 역사를 반영하는 인기 프로그램이다. 무등산 양떼목장과 만연산 오감연결길, 그리고 봄향 가득한 겨울딸기, '비타민 창고' 삼색 파프리카까지 맛과 맛이 넘쳐나는 화순으로 새해 겨울여행을 떠난다.

달콤 딸기 상큼 파프리카

11월부터 수확
도곡 '겨울딸기'
흙 아닌 양액으로 재배
깨끗하고 당도 높아
전국적으로 인기

◇달콤한 향 가득 도곡 겨울딸기
계절과일의 경계가 사라져가는 시대다. 딸기는 봄, 수박은 여름에 먹는 과일이라는 상식(?)은 이미 옛말이 된 지 오래다. 한겨울임에도 불구하고 당장 집앞 마트만 가더라도 딸기와 포도를 쉽게 찾을 수 있다. 물론 계절이 아닌 탓에 가격은 제법 비싸지만 말이다.

철 모르는 과일들은 유독 입맛을 자극한다. 겨울에 먹는 딸기가 유독 맛있다고 느껴지는 건 왜일까. 맛있는 딸기로 입소문이 난 화순 도곡면으로 향했다. 화순 도곡농업협동조합 제3농산물산지유통센터에서는 이른 아침 딸기 농가에서 넘어온 겨울딸기 선별작업이 한창이었다. 센터 바깥부터 진동하는 딸기 향이 나니...

운이 좋게도 이날은 도곡농협 소속 딸기농가 조합원들의 첫 공동선별 작업을 하는 날이었다. 17개 농가에서 가져온 딸기를 선별하고 유통하고 공동 정산까지 농업이 도맡아 해주는 시스템으로 운영된다.

딸기 공동선별 작업을 살펴보기 위해 현장을 찾은 도곡농협 서병연 조합장은 "조합원들이 일년동안 고생해 수확한 딸기가 제값을 받을 수 있도록 돕고 소비자들이 맛있는 도곡 딸기를 믿고 구입할 수 있도록 역할을 수행하겠다"고 전했다.

선별작업에는 여성 농업인들이 투입됐다. 눈 농사를 끝내고 4월까지 농한기에 접어든 농민들은 딸기 선별작업을 하면서 일손을 쉬지 않을 수 있어서 윈윈 효과를 거두고 있다.

도곡 딸기는 보통 11월 중순부터 수확하기 시작한다. 빠른 곳은 11월초부터 수확이 시작되며 조금씩 수확한 딸기는 개별 판매를 하다가 수확량이 많아지면 유통센터로 가져온다. 이때부터 다음해 4월까지 수확이 이어지는데 도곡농협에서 공동작업을 하는 딸기 양은 연간 300t정도다.

과거 토경재배를 하던 딸기농사는 친환경농법으로 바뀌면서 농가 규모도 커졌다. 17개 농가마다 평균 2000평 정도 규모로 딸기 농사를 하고 있으며 대부분 고설딸기 양액재배를 한다.

도곡면 효산리 2400평 규모의 하우스에서 딸기농사를 하고 있는 차주성씨의 '1330 농원'을 찾았다. 드넓은농원 규모에 놀

랄 수 밖에 없었다. 허리높이의 위치에서 딸기를 키우는 고설 딸기 재배 농가다. 고설딸기는 초기 투자비용이 많이 들어가지만 노동력이 줄고 토경재배 보다 빨리 수확할 수 있기 때문에 많은 농가에서 선호한다. 흙이 아닌 양액으로 재배를 하기 때문에 작업환경이 깨끗하고 농약이 아닌 천적으로 해충 방제를 하고 있어 바로 먹을 수 있다.

도곡 딸기가 소비자들에게 인기 있는 비결은 무엇보다 당도가 높기 때문이다. 하우스마다 광합성 작용 강화를 위해 탄산가스를 투입시키는데 이 탄산가스는 식물이 광합성을 할 때 물과 이산화탄소를 햇빛에너지에 의해 포도당으로 합성하는 원료다. 파프리카 농가에서 하는 방식을 가져와 접목시킨 덕에 당도가 높아지고 과육은 더 단단해졌다.

"수확하는 기간은 5-6개월 정도지만 1년 내내 신경을 써야 합니다. 모종을 키워야 하니 다른 농사를 지을 수도 없어요. 딸기 농사를 하면서 가장 많은 비용이 드는 게 인건비입니다. 순도 따라야 하고 수확도 해야 해요. 일년 내내 준비하고 관리를 하지 않으면 맛있는 도곡 딸기를 만날 수 없습니다."

차씨는 "시설 자체는 우리 도곡 딸기 농가를 따라올 곳이 없다고 자신한다"며 "시설 못지 않게 맛도 '도곡 딸기'가 최고가 될 수 있도록 관리에 최선을 다하겠다"고 말했다.

◇'달콤 채소' 파프리카 색깔별로 영양 가득
공장이 거의 없고 1급수 정정 지역에서 생산되는 파프리카는 화순을 대표하는 특산물 가운데 하나다. 여기에 운주사, 쌍봉사 등 고찰의 정기와 맛, 향을 듬뿍 담고 있으니 웃돈을 주고 사먹어도 아깝지 않을 농산물임에 틀림없다.

파프리카를 재배하는 농가는 도곡면에 집중된다. 딸기처럼 친환경 농법으로 재배되는데 병해충은 화학적 농약이 아닌 천적을 이용해 제거한다. 온실 규모는 딸기 농가보다 단연 크다. 파프리카 재배 현장을 보고 싶어 찾아간 곳은 도곡면 효산리 조정관씨의 6500평 규모 유리온실이다.

생산, 가공, 유통 단계에서 정보통신기술을 접목해 지능화된 농업 시스템을 도입했지만 농사는 역시 '사람'의 손이 들어갈 수밖에 없다.

"일반 사람들은 '스마트 팜'이라고 하면 이게 농사를 다 짓는

줄 알아요. 가만히 있어도 첨단화 된 기술이 농산물을 키우고 수확한다고 생각하는 거죠. 파프리카는 1년 농사입니다. 1년 동안 사람의 손으로 직접 살펴야 해요. 줄기가 새로 자라면 지지대에 돌려 감아줘야 하고 새순이 나면 잘라주는 것도 농부가 직접 합니다. 병충해가 생기기 쉬운 만큼 매일 돌아다니면서 살펴야 합니다."

조씨는 '스마트 팜'이 농사를 다 지어준다고 생각하는 잘못된 인식이 안타깝다고 전했다.

천장까지 연결된 외출의 지지대를 타고 올라가며 자라는 파프리카는 4개월 정도면 수확이 가능한 크기가 되는데, 성장 기간을 제외한 나머지 8개월동안 계속해서 수확을 할 수가 있다. 하지만 여름 무더위와 겨울 냉한기 온도 조절을 위한 비용과 인건비 등을 감안했을 때 어려운 실정이다.

파프리카는 종이컵보다 큰 일반 크기 외에도 4분의 1 정도 크기의 꼬마 파프리카도 함께 재배한다. 컬러는 빨강, 주황, 노랑 세 가지. 선명한 빛깔 덕에 다양한 요리에 활용된다.

파프리카는 수분이 많아 조금만 먹어도 포만감이 들기 때문에 다이어트 식품 중 단연 최고로 여겨진다. 피망과 달리 매운 맛이 없고 달콤해 아이들도 쉽게 먹을 수 있으며, 피부세포 재생에 효과적인 비타민A와 콜라겐, 피부를 하얗고 깨끗하게 해 준다는 비타민C가 다량 함유돼 있어 여성들이 선호하는 음식이기도 하다.

당도가 높고 맛의 균형이 뛰어난 도곡 파프리카는 샐러드나 스프, 생선요리 등에 활용해도 좋고 생식으로 바로 먹어도 맛있다. 보관할 때는 물기 없이 잘 말려 비닐팩에 담아 1~5℃의 냉장고에 넣어두면 5일 정도 보관이 가능하다. 물기가 있으면 쉽게 상하므로 주의해야 한다.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr



1 화순 도곡면에서 생산되는 고설딸기는 농약이 아닌 천적으로 해충방제를 하기 때문에 씻지 않고도 바로 먹을 수 있다. 2 당도가 높고 맛의 균형이 뛰어난 도곡 파프리카는 생식으로 먹어도 맛있고 직화구이를 하면 단맛이 더 올라온다. 3 도곡면 파프리카 재배온실. /사진=니명주 기자 mjna@kwangju.co.kr



고운 색깔만큼 영양도 가득

IT 접목 농업 시스템
농약 아닌 천적 이용
병해충 제거
매운 맛 없고 수분 많아
다이어트식품으로 으뜸



3

SINCE 1982  **“인터넷 검색창에 국제보청기를 보세요”**

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호





2015~2019 대한민국소비자대상 소비자브랜드부문 [5년 연속] 수상
2016 미국 라스베이거스 CES 부산 엑스포 [혁신기술상] 수상
2017 미국 빅 이노베이션 어워드 (BIG Innovation Award) [혁신상품부문] 수상

국제보청기

- 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940
062) 227-9970

서울점 종로 5가역 1층 02) 765-9940

순천점 중앙시장 앞 061) 752-9940

謹賀新年 새해 복 많이 받으세요

2020년에도 “**각종 연회 행사**”는 **벤들리 관광호텔과 함께!!**

각종 “세미나, 가족모임(피로연, 칠순, 팔순 등)”을 최고의 서비스로 모십니다. 최고의 맛과 최상의 서비스로 아름다운 추억을 선사해 드리겠습니다.

프로야구단지정숙소 **KBO LEAGUE** 승무원지정숙소 **KOREAN AIR** 승무원지정숙소 **아시아나항공 t'way** 승무원지정숙소

대연회장(180명), 소연회장(30명), 스카이라운지(80명) 예약 운영

예약문의 062)236-5881~2
찾아오시는 길 : 광주광역시 동구 서석로 10번길 5 (볼로동)