

짜투리 남도한바퀴-고흥

마셔봤니? 고흥커피 먹어봤지? 고흥유자



◇국내 최대 커피주산지 '고흥커피' = 에디오피아, 케냐 등 아프리카나 남미, 동남아시아 등에서 생산될 줄만 알았던 커피가 우리나라에서 재배될 거라는 걸 누가 생각이나 할 수 있었을까. 기후조건이 맞지 않아 애당초 시도해 볼 생각도 없었던 커피가 기후변화와 하우스 재배로 인해 국내에서도 재배가 가능해지고 있다.

강릉이나 제주가 커피 고장으로 알려져 있기도 하지만 우리나라 커피 재배의 시작은 고흥이다. 고흥군에 따르면 국내 처음으로 커피를 대량 수확한 곳이 이곳이다. 고흥은 한반도에서 기후가 가장 온화한 난대해양성 기후로, 전국 최대 일조량을 자랑한다. 연평균 온도 13℃, 강수량 1400mm, 일조시간 2370시간 이상이다. 과역면과 봉래면, 점암면, 금산면 일대에서 15농가가 2만 4000여㎡ 면적에 커피 나무 13만여 그루를 키우고 있다.

좋아지면서 농사를 접었는데, 결국 다시 농장으로 돌아왔네요. 커피를 워낙 좋아하기도 했고, 우연한 기회에 아시는 분이 가져다 준 커피 씨앗이 시작이었습니다."

싹을 틔운 커피나무가 점점 커가는 모습을 보는 것도 기분이 좋았다. 화분에 심었던 커피나무가 점점 커지자 땅에 옮겨심어 키워보고자 했다. 커피나무는 사실 열대식물이라 우리나라에서는 하우스 재배를 해야 한다. 하지만 익산은 유독 눈이 많이 내리는 지역이다보니 커피를 키울 수 있는 다른 곳을 알아봐야 했다.

"고흥은 아열대 작물을 키우기 참 좋은 고장에요. 커피나 올리브를 키우기 제격이죠." 그렇게 찾아온 곳이 김씨의 고향 고흥이었다. 우여곡절 끝에 지금의 '커피마을'이 들어선 과역면에 5000여 평(1만6500여㎡)의 땅을 구입해 나무를 옮겨 심었다. 김씨는 "우리나라에서 커피를 농업으로 시작한 것은 이곳이 처음이다"고 이야기한다.

우리나라에서는 하우스 재배를 하기 때문에 온도 조절만 잘 하면 사시사철 꽃이 피고 열매를 수확할 수 있지만 커피사관학교에서는 고품질의 커피를 위해 연 2회 수확을 기준으로 재배하고 있다. 은은한 커피꽃 향을 맡고 싶다면 개화시기인 5-7월, 빨간 커피커피 열매를 만나고 싶다면 4-6월에 찾으면 좋다.

김 대표가 내려준 커피 한 잔을 손에 쥐고 향부터 맡아본다. 진하지 않고 은은하다. 맛은 쓰지 않고 부드러우면서도 약간의 신맛이 느껴진다.

"지금 느낀 그 맛이 '고흥커피'입니다. 시작은 아라비카종이었지만 자체 생산한 씨앗으로 파종을 해서 재배하고 수확을 했기 때문에 고흥커피만의 맛을 갖게 되었다고 할까요. 재배환경에 따라 한국화, 지역화 된 것 같아요."

~15℃로 영하 9℃이하로 떨어지면 힘들어진다. 일교차도 15℃ 이내여야 한다. 고흥을 둘러싼 팔영산과 마복산, 적대봉, 천등산이 기후변화를 줄여주며 냉해를 막는 역할을 한다. 따뜻한 햇살과 해풍을 맞으며 최적의 조건에서 자란 고흥 유자가 타지역의 유자보다 맛이나 향이 탁월할 수밖에 없는 이유다.

굴의 3배에 이를 정도로 비타민C 함유량이 높은 유자는 식이섬유와 구연산도 풍부해 감기 예방, 피로회복, 피부미용, 동맥경화 예방, 소화액의 분비촉진에 좋은 것으로 알려졌다. 유자는 신맛이 강해 생과보다는 가공해서 먹는게 일반적이다. 가장 즐겨 먹는 건 설랑과 유자를 1대 1로 배합해 담긴 유자청이다. 유자청 외에도 유자빵, 유자떡, 유자장주 등 다양한 상품으로 가공된다.

'지붕없는 미술관'이라 불리는 고흥은 발길 닿는 곳마다 아름다운 풍경과 역사·문화를 접할 수 있다. 국립 청소년우주센터와 우주전문과학관에서 즐길 수 있는 다채로운 우주체험 프로그램도 고흥만의 자랑이다. 유자와 석류, 커피, 장어 등 먹거리도 여행자의 입을 즐겁게 만든다. 2월말 고흥과 여수를 연결하는 해상교량이 개통되면 고흥관광 활성화에 크게 기여할 것으로 기대된다. '2020 고흥 방문의 해'를 맞아 고흥의 역사와 문화, 자연속으로 들어가 보자!

주동일·김미선 운영 '커피사관학교'
고흥 과역면서 커피 첫 대량 수확
쓰지않고 은은하면서 신맛 느껴져

따뜻한 햇살·해풍으로 자란 유자
비타민 C·식이섬유·구연산 풍부
감기예방·피부미용·피로회복 좋아

지난 1월초, 자칭 '커피애' 김씨 과역면을 찾았다. 길목마다 '고흥커피사관학교'와 '커피마을'로 가는 안내판이 친절하게 세워져 있다. '과연 이곳이 바로 커피마을이구나' 생각이 절로 든다. '커피사관학교'는 주동일·김미선씨 부부가 8년째 가꾸고 있는 커피농장이다. 지금은 폐교한 옛 과역중등학교 교실과 운동장을 이용한 곳으로 커피 하우스와 교육·체험장, 카페를 겸하고 있다. 커피농장으로 등록된 정식 명칭은 농업회사법인 고흥커피주식회사다.

"전북 익산에서 생활하면서 사과나 딸기, 친환경 농업까지 많은 농사를 지어봤어요. 남편 건강이 안

좋아지면서 농사를 접었는데, 결국 다시 농장으로 돌아왔네요. 커피를 워낙 좋아하기도 했고, 우연한 기회에 아시는 분이 가져다 준 커피 씨앗이 시작이었습니다."

싹을 틔운 커피나무가 점점 커가는 모습을 보는 것도 기분이 좋았다. 화분에 심었던 커피나무가 점점 커지자 땅에 옮겨심어 키워보고자 했다. 커피나무는 사실 열대식물이라 우리나라에서는 하우스 재배를 해야 한다. 하지만 익산은 유독 눈이 많이 내리는 지역이다보니 커피를 키울 수 있는 다른 곳을 알아봐야 했다.

"고흥은 아열대 작물을 키우기 참 좋은 고장에요. 커피나 올리브를 키우기 제격이죠." 그렇게 찾아온 곳이 김씨의 고향 고흥이었다. 우여곡절 끝에 지금의 '커피마을'이 들어선 과역면에 5000여 평(1만6500여㎡)의 땅을 구입해 나무를 옮겨 심었다. 김씨는 "우리나라에서 커피를 농업으로 시작한 것은 이곳이 처음이다"고 이야기한다.

우리나라에서는 하우스 재배를 하기 때문에 온도 조절만 잘 하면 사시사철 꽃이 피고 열매를 수확할 수 있지만 커피사관학교에서는 고품질의 커피를 위해 연 2회 수확을 기준으로 재배하고 있다. 은은한 커피꽃 향을 맡고 싶다면 개화시기인 5-7월, 빨간 커피커피 열매를 만나고 싶다면 4-6월에 찾으면 좋다.

김 대표가 내려준 커피 한 잔을 손에 쥐고 향부터 맡아본다. 진하지 않고 은은하다. 맛은 쓰지 않고 부드러우면서도 약간의 신맛이 느껴진다.

"지금 느낀 그 맛이 '고흥커피'입니다. 시작은 아라비카종이었지만 자체 생산한 씨앗으로 파종을 해서 재배하고 수확을 했기 때문에 고흥커피만의 맛을 갖게 되었다고 할까요. 재배환경에 따라 한국화, 지역화 된 것 같아요."



고흥은 난대성 기후 덕에 커피가 잘 자란다.



고흥은 전국 최고의 유자 재배면적을 자랑한다.



고흥 유자청.



/이보람 기자 boram@·/고흥=주각중 기자 giju@ /사진=나명주 기자 mjna@-광주일보DB

SINCE 1982

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

2015~2019 대한민국 소비자대상 소비자브랜드부문 [5년 연속] 수상
2016 미국 라스베이거스 CES 무선 액세서리 [혁신기술상] 수상
2017 미국 빅 이노베이션 어워드 (BIG Innovation Award) [혁신상품부문] 수상

“인터넷 검색창에 **국제보청기** 를 보세요”

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

소상공인 공동브랜드 k.tag 전국100개 인증업체선정

광주전남 기능장 호 국무총리상 표창
보건복지부 장관상 표창
광주광역시 시장상 표창 광주남구 청장상 표창

大山 프리모 남녀 가발

특수가발 별매(원터치) 테잎 X 핀 X
기능장이 직접 37년 시술 1만명 이상 내공
H.M사 동급제품 130만원 59만원~

062 673 5858 (모발모발) **매주 화요일 휴무 일요일 정상 영업**

광주광역시 남구 주월동 라인가든아파트 상가2층(대광여고 옆)