

싸목싸목 남도한바퀴 - 영광 로컬푸드

애플망고



local food

지금이 제일 맛있을 때

재배 시작 6년만에 최상품 출하 맛·향 으뜸 '망고야 농장' 홍망고 지역특화작목 선정 집중 육성키로

영광에서 만난 당도 최고 애플망고 복숭아 향 같기도, 잘 익은 홍시 향 같기도 한 달콤한 향이 무더위에 달아난 식욕을 되살아나게 한다. 달콤한 향의 주인공은 모양과 색깔만으로도 합격점을 주고 싶은 애플망고다. 잘보리살과 굴비, 젓갈로 유명한 영광에서 열대과일인 망고를 지역 특산물로 만날 줄은 상상도 못했다. "영광에서 망고를? 6년 전 망고 재배를 시작한다고 했을 때 우리 모두가 고개를 절레절레 흔들었어. 비판적인 시선으로 보시는 분들도 있었죠. 하지만 포기하지 않았고 지난해 첫 애플망고 출하에 성공했지요." 영광군 염산면의 '망고야 농장'은 박민호 대표가 가족과 함께 운영하는 애플망고 농장이다. 20년 넘게 파프리카 재배를 해오던 박 대표 부친은 6년전 파프리카 가격 하락과 인건비·자재값 상승 등으로 경영이 어려워지자 아들과 함께 대체작목을 고민하기 시작했다. 고등학교와 대학교에서 농업을 공부했던 박 대표는 샤인머스켓, 골드키위, 바나나, 체리, 한라봉, 천혜향, 망고 등 9가지 아열대 작물로 동시 시험재배에 들어갔고, 현재의 시설에서 작목전환을 하는데 가장 유리한 애플망고로 최종 선택했다. 망고는 세계적으로 종류가 5000종이 넘고 이 중 애플망고만으로도 360종이 넘는다. 현재 제주에서 판매되고 있는 애플망고는 '아원'이라는 품종으로 우리나라 재배 망고의 99%를 차지할 정도로 보편화 돼 있다. 아원의 평균 당도는 15브릭스 내외. 다양한 기호를 가진 소비자들을 만족시키기에는 부족하다고 판단한 박 대표는 해외에서 20여 가지의 애플망고 신품종을 가져와 시험재배를 통해 국내에 적합하면서도 맛과 향이 좋은 세가지 애플망고를 도입했다. 그렇게 탄생한 것이 지난해부터 출하되고 있는

'홍망고'와 '청망고'다. 시작한 지 6년이 지났지만 소비자들의 입장에서 지난해 처음 홍망고를 접할 수 있었다. 씨앗을 받아해서 대목을 키우는데 2년, 점포시켜서 다시 2년이 지나야 열매를 키울 정도의 묘목이 된다. 수확까지 하는데 5-6년이 걸릴 수 밖에 없는 것도 이 때문이다. 망고야농장에는 하우스 8개동 1만2000평에서 1만 6000그루의 망고나무가 자라고 있다. 이 가운데 지난해 전체 면적의 5%인 3t의 망고를 수확했고 올해는 50%인 30-35t 정도의 수확을 예측하고 있다. 박 대표를 따라 찾아가 3000평 규모의 유리하우스. 각각의 화분에 심어진 망고나무가 빼곡하게 줄 맞춰 자리잡고 있다. 성인 가슴높이 정도의 나무들은 올해로 6년차. 보름 후 수확을 기다리고 있는 홍망고 녀석들이 한 꽃대에 1-2개씩 위풍당당하게 매달려 있다. 무게를 지탱하기 위해 달아놓은 줄에 매달려 집게로 고정시켜 둔 모습이다. "잎 위에 열매를 올려줌으로써 일조량이 충분해져서 당도가 올라가고 색도 예쁘게 나옵니다. 우리나라에서 재배되는 애플망고가 수입산 보다 향이 좋고 당도가 높은 이유이기도 해요." 육안으로 300g 정도 되어보이는 이 망고는 보름 후 조금 더 커지고 과숙이 85% 정도가 되면 수확을 해서 소비자에게 전달된다. 수확시기는 크기만으로도 알 수 있지만 그보다 정확한 건 열매의 색깔이다. 보랏빛이었던 열매가 아래쪽부터 오렌지빛으로 익어서 올라가는데 수확적기에는 밑은 노란색 위쪽은 붉은 색으로 그라데이션 형태를 띤다. "망고는 100% 후숙을 해서 수확하지 않습니다. 현장에서 있는 과육의 온도가 35-40도가 넘어가는데 그 대로 바로 포장해서 보내면 이동하는 동안 과일이 썩어버리겠조. 그렇기 때문에 예냉을 시켜서 출고합니다. 예냉 하루, 택배 이동 하루를 생각했을 때 속기가 85-90% 일 때 수확하는게 가장 좋습니다." 수확은 5월부터 10월까지 3개 하우스에서 수확 시기를 조절해가며 출하한다. 차츰 단계를 밟아 향 후에는 '크리스마스에도 맛보는 애플망고' '1월 1일부터 나오는 애플망고'를 맞출 수 있게 할 계획이다. 8월말부터 9월말까지 수확하는 청망고는 새콤한 맛이 강하기 때문에 여성들이 더 좋아한다.

영광에서 재배되는 홍망고의 당도는 최상급이다. 같은 망고라도 농기마다 당도는 5브릭스 정도 차이가 나는데 망고야농장의 홍망고당도는 20브릭스 정도다. 향과 맛에서 다른 애플망고를 압도한다. 박 대표는 애플망고 농사를 시작하면서 묘목업도 병행했다. 전북 부안과 제주 농가에 일부 묘목을 보급했으며 같은 염산면 4개 농가도 박 대표에게 묘목을 받아 작목전환을 시도했다. 이들 농가에서도 내년부터는 홍망고 판매를 시작할 수 있을 전망이다. 영광군도 망고야 농장을 중심으로 신소득 작목인 애플망고 재배단지를 조성할 계획이다. 애플망고를 올해 지역특화작목으로 선정해 2025년까지 10ha를 목표로 집중 육성한다는 방침이다.

언제 먹어도 맛있는

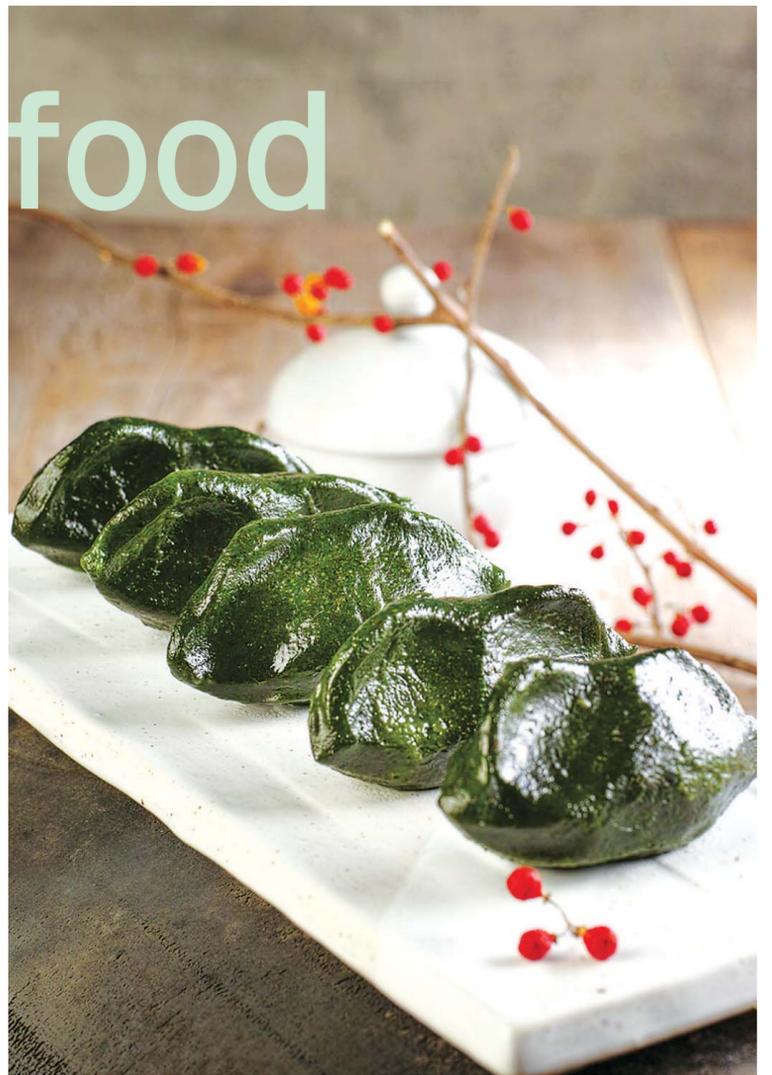
전국 각지, 외국서도 찾는 송편 담백하면서 찰진 식감 웰빙간식 농산물지리적표시제 등록...명성 인정



농업회사법인 모시울(주)에서 만들고 있는 모시울 송편. 개떡.

'육당고을' 영광의 매력은 끝없다. 맨발로 황토길을 걷고 환상적인 일몰과 노을을 감상하며 자연과 호흡할 수 있다. 굴비와 한우, 백합, 애플망고, 모시울송편 등 먹거리도 풍부하다. 향화도향에 들어선 칠산타워와 칠산대교는 여행자들의 발길을 이끄는 '핫 플레이스'로 자리잡았다. 한여름, 자연경관과 역사문화가 어우러진 영광으로 안내한다.

모시울 송편·개떡



언제 먹어도 맛있는

◇식이섬유 풍부한 모시울 송편·개떡 어른 주먹보다 큰 탓에 '머슴떡'으로 불리던 모시울 송편. 담백하면서 찰진 식감이 매력적인 모시울 송편은 영광이 자랑하는 전통 웰빙간식이다. 예로부터 고된 농사일을 한 후 서로의 노고를 위로해 주기 위해 이 떡을 만들어 나눠 먹었다고 전해온다. 모시울 송편의 주 재료는 쌀과 모시잎이다. 영광에서 자란 무공해 쌀과 서해안 깨끗한 갯바람으로 자라난 모시잎이다. 영광에서는 전 지역에서 모시잎을 만날 수 있다. 식이섬유와 무기질이 다량 함유 돼 있어 건강식품으로도 알려져 있다. "모시는 삼베옷을 만드는 재료로 쓰였는데 영광에서 자라는 모시는 잎이 연하고 부드러웠어요. 바람을 맞고 자라서 예로부터 식용으로 떡을 만들어 왔다고 합니다. 모시잎은 수분이 없는 상태에서 씹으면 굉장히 질기지만 희한하게도 쌀과 섞으면 부드러우면서 쫄쫄하고 시원한 맛이 납니다." '두리담' 브랜드로 전국에 모시울 송편을 만들어 판매하고 있는 농업회사법인 모시울(주) 강문원 부

장의 설명이다. 모시잎은 5-10월까지 수확하는데 이 기간동안 관리를 잘하고 부지런히 움직이면 5차례 수확도 가능하다. 수확한 모시잎은 깨끗하게 씻어서 삶은 후 갈아준다. 쌀가루에 모시잎을 잘 섞어주고 떡 반죽을 여러 번 치대어 쫄깃하게 한다. 모시잎 비율은 쌀 55% 정도에 모시잎이 20% 정도로 제법 많은 양이 들어간다. 나머지는 등부 등 고물이다. 반죽을 많이 할수록 쫄쫄함이 더해진다. 모시잎을 넣어 만든 송편이나 개떡, 인절미 등은 급속냉동을 거쳐 전국은 물론 해외까지 수출된다. 최근에는 맵쌀에 모시잎을 넣어 굳지 않는 떡으로 새롭게 개발한 꼬마가래떡과 양꼬가래떡도 선을 보이고 있다. 강 부장은 "30여년 전 '할매떡집'이라는 동네 떡집에서 모시울 송편을 만들어 판매한 이후로 차츰 늘어나 지난해는 영광에 모시울 송편을 만들어 판매하는 곳이 350여 곳이라고 들었다"며 "2017년 '영광모시울송편'이 농산물 지리적 표시제에 등록되면서 역사성과 명성을 인정받았으며 '모시울'에서는 2006년부터 미국과 호주, 캐나다로 생송편을 수출하고 있다"고 전했다. /이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /사진=나명주 기자 mjna@kwangju.co.kr

모던 슬라브옥상 칼라강판 지붕공사 및 스틸방수

옥상지붕공사

옥탑이 없는 평 슬라브 주택 및 한옥 등은 칼라강판 지붕공사



옥상스틸방수

갈라지고 물이 새는 옥상바닥 [겨울의 차가운 냉기] [여름의 뜨거운 열기] 방수와 단열 한번에 해결!



시공문의 062)531-3530 H.010-9229-3530

옥상지붕공사 및 스틸방수 무료견적

디자인 등록 제30-0934833호 제30-0949873호 특허청