

단풍이 물들 무렵 '제주 감귤'도 익어간다

사계절 구분 없이 제주도는 섬 자체가 한 폭의 아름다운 그림이다. 흰 눈으로 덮인 한라산과 아기자기하게 솟아난 오름, 광활하게 펼쳐진 푸른 바다가 한눈에 들어온다. 세계지도를 펼쳐보자. 모래알같은 작은 섬에 사계절 풍광을 느낄 수 있는 곳은 세계에서 제주가 유일하다.

옛 선인들도 절 따라 한라산과 오름, 계곡 등 곳곳을 찾아 경치를 감상하고 작품을 남겼다.

조선시대 향토사학자 매계(梅溪) 이한진(1823-1881)은 제주에서 경관이 특히 뛰어난 열 곳을 선정해 '영주십경(靈州十景)'이라 정하고 시를 지었다. 이후 영주십경은 제주의 아름다운 풍광을 상징적으로 알리는 단어로 정착됐다.

매계 선생이 선정한 영주십경은 성산일출(城山日出, 성산의 해돋이), 사봉낙조(紗峯落照, 사라

비타민A·C 풍부...감기·빈혈 예방

잼·차·한약재·입욕제 등 활용 다양

'감귤박람회' 11월27일~12월11일

온라인·서귀포농업기술센터 일원

봉의 저녁 노을), 영구춘화(凝翠春花, 제주 언덕에 핀 봄 꽃), 정방하폭(正房夏瀑, 정방폭포의 여름), 굴림추색(橋林秋色, 감귤빛으로 물든 가을), 녹담만설(鹿潭晚雪, 백록담의 늦겨울눈), 영실기암(靈室奇巖, 영실의 기이한 바위), 산방굴사(山房窟寺, 산방산 굴에 있는 절), 산포조어(山浦釣魚, 산지포구의 고기잡이), 고수목마(古叟牧馬, 풀밭에 기르는 말)를 이른다.

파란 청귤이 노랗게 익어가는 계절이다. 추석이 지나면 제주섬 곳곳에 파란 가을 하늘을 배경으로 빛나는 황금빛 풍광이 펼쳐진다. 제주에 가을이 찾아오면 한라산 골짜기마다 단풍이 불붙고 여름내 농부들이 애써 가꾼 감귤이 샛노랗게 익어간다.

제주에서는 감귤을 널리 알리기 위해 2013년부터 매년 11월 감귤박람회가 열리고 있다. (사)제주국제감귤박람회조직위원회(위원장 양병식)는 올해로 8회를 맞은 '2020 제주감귤박람회'를 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 확산에 따라 '온라인 박람회'로 열기로 했다. 온라인 감귤박람회는 오는 11월 27일부터 12월 11일까지 '제주감귤, 새로운 도전과 희망!'을 주제로 온라인 가상공간과 서귀포농업기술센터 일원에서 개최된다.

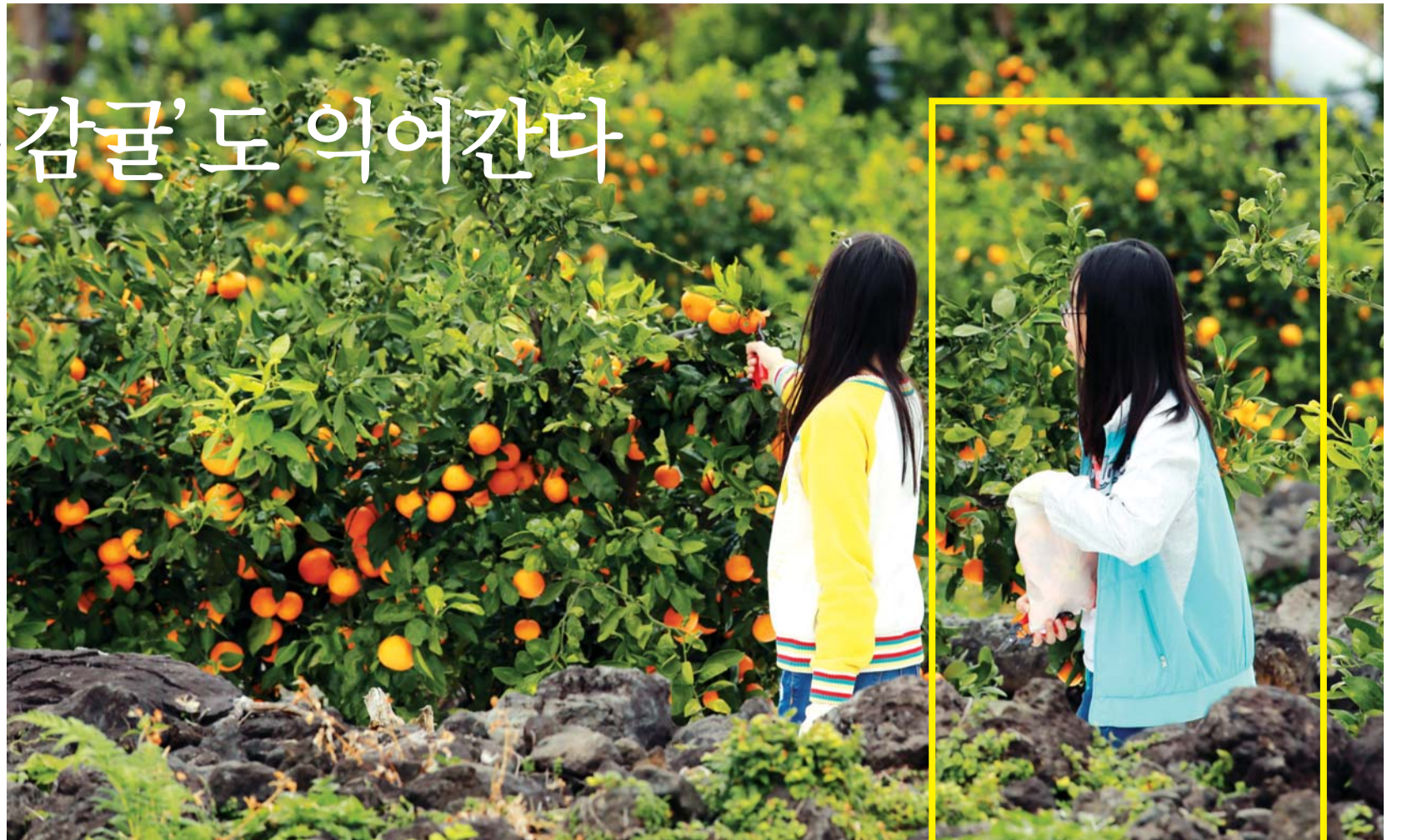
◇국민 과일

감귤은 아름다운 풍광만큼이나 서민들이 쉽게 접할 수 있는 국민 건강 과일이다.

비타민 A, 비타민 C 함량이 높아 겨울철 감기 예방에 도움을 주는 대표적인 겨울 과일로 껍질은 말려서 차나 약재로 활용하고, 속껍질의 하얀 부분은 펙틴이 풍부해 과육과 함께 잼으로 활용된다. 껍질은 한약재 및 목욕물에 담가 향긋한 입욕제로 이용된다.

피부를 매끄럽게 하고 혈색을 좋게 하며 빈혈 예방과 치료에도 탁월한 효과가 있고 과일 중 감귤에만 함유된 비타민P는 모세혈관을 보호하기 때문에 고혈압에 좋은 것으로 알려졌다.

옛날부터 한방에서는 천식, 가래, 식욕부진 및 동맥경화 등에 감귤을 처방했다. 동의보감에 따르면 껍피(껍질)는 성질이 따뜻하며 가슴에 기가 멎는 것을 치료하고 음식 맛을 나



제주를 찾는 관광객이 감귤 따기 체험을 하고 있다.

게 하며 소화를 도와주는 효능이 있다. 과육과 종자 등도 한방 재료로 쓰였다는 기록도 남아있다.

◇감귤의 유래

제주 감귤은 언제부터 재배됐을까? 우리나라에서 감귤이 재배된 것은 아주 오래 전이라고 전해오지만 확실한 기록은 없다.

'고려사' 세가 권7에 문종 6년(1052)에 탐라에서 세공(歲貢)하는 귤자(橘子)의 수량이 일백포(一白匁)로 개정 결정했다고 돼있는 것으로 보아 그 이전에도 감귤이 진상됐음을 짐작할 수 있다.

조선시대 '태조실록'에는 공부상정도감을 신설하여 귤(橘), 유(柚) 따위는 상공(기록대로 매년 상정되는 공물)이 될 수 없으므로 별공(필요한 것을 별시에 특별 차정하여 바치게 하는 것)으로 했다고 기록돼 있다.

'세조실록' 권2에는 세조원년(1456년) 12월 제주도안무사가 울린 장계를 보면 감귤은 제사와 빈객 접대용으로 중요하다는 것과 감귤의 종류별 우열 및 장려방안, 번식생리, 진상방안의 개선점에 대해 서술돼 있다. '탐라지' (효종 4년, 1653년)에는 제주 3읍에 '귤' 주도의 과원 36개소, 12종 3600여주라고 기록돼 있어 당시 감귤이 활발하게 재배되었음을 알 수 있다.

조선시대에는 동지(冬至) 전후로 임금님께 감귤을 진상했는데, 감귤이 대궐에 들어오면 이를 축하하기 위해 조정에서 성균관과 유생들에게 귤을 나눠줬다고 한다. 당시 임금이 귤을 나눠주며 시행한 과거가 '황감제(黃柑製)'다.

전국에서 온갖 귀한 토산품들이 진상됐지만, 이를 기념해 과거제를 치른 것은 감귤이 유일하다.

황감제는 명종 19년(1564년) 시작돼 19세기 말까지 이어졌다.

◇감귤의 분류

감귤은 크게 '온주밀감'과 '만감류'로 분류된다.

온주밀감은 다시 수확 시기에 따라 극조생, 조생, 중만생 감귤로 나뉜다. 중만생은 보통 12월 수확 후 저장했다가 이듬해 출하하는데 예전에는 가장 많이 재배했는데 지금은 조생으로 많이 바뀌었다.

온주밀감은 또 재배 장소에 따라 노지감귤, 타이백감귤, 하우스감귤, 비가림감귤로 나뉜다.

노지감귤은 과수원에서 직접 재배되는 감귤이고 타이백감귤은 토양피복 자재인 타이백을 토양에 덮어 수분을 차단하고 햇빛을 과실로 반사시켜 당도가 일반 감귤보다 높다. 비가림 감귤은 비닐하우스에서 재배하지만 하우스감귤과 달리 난방을 하지 않으며 보통 1-2월 출하된다.

만감류는 나무에서 완전히 익도록 오래 두었다가 따는 감귤이라는 뜻으로 온주밀감을 제외한 나머지 감귤을 이른다. 대표적으로 한라봉과 천혜향(세토가), 레드향(감귤), 황금향, 금감(금귤), 청견 등이 있다. 이 외에 재래감귤로는 중국에서 유래됐 것으로 추정되는 당유자(당유지), 산귤, 동정귤, 빈귤, 사두감, 진귤(산물), 청귤, 편귤 등 22종이 제주에서 재배됐다는 기록이 있으나 지금은 12종만 남아있다.

【제주일보=김민기 기자 /사진=서귀포시·농협중앙회 제주지역본부 제공】

맛있는 감귤 고르는 Tip



- ▲ 껍질이 얇고 단단한 귤을 고른다.
- ▲ 귤 색깔은 보통 노란색보다 주황색이 당도가 높다.
- ▲ 꼭지가 파랗게 붙어있는 것을 고른다. 꼭지가 떨어지거나 색이 변한 것은 수확 후 오래 저장한 것으로 신선도가 떨어진다.
- ▲ 배꼽 부위가 오돌토돌 돌기가 있는 것을 고른다.
- ▲ 너무 커도 맛이 없다. 크기가 적당한 것을 고른다.

광주일보 江原日報 경남신문 경인일보 대전일보 每日新聞 부산일보 釜山日報 제주일보 新팔도명물은 한국지방신문협회 9개 회원사가 공동 취재·보도합니다.

SINCE 1982 **“인터넷 검색창에 국제보청기를 보세요”**

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

2015-2019 대한민국 소비자만족대상 소비자브랜드부문 [5년 연속] 수상
2016 미국 라스베이거스 CES 무선 엑스퍼트 [혁신기술상] 수상
2017 미국 빅 이노베이션 어워드 [BIG Innovation Award] 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

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)