



윤기가 짹짹~ 밥맛 좋은 쌀 대명사 '철원 오대쌀'

냉해 강하고 품질 우수 '오대벼' 품종 쌀알 굵고 찰기 좋아 '찬밥'도 맛있어 항공 기내식·영유아 이유식 등에 공급

철원의 자존심인 철원오대쌀은 전국 최고의 품질을 자랑한다. 중부북부 지역의 최대 쌀 주산지인 철원평야에서 생산되는 철원오대쌀은 전국에서도 가장 비배기가 이른 시기에 진행돼 햅쌀의 수매가와 판매가격이 가장 먼저 결정된다. 이는 곧 전국에서 생산되는 쌀의 수매가와 판매가에 영향을 주게 되니 우리나라에서 철원오대쌀이 지닌 의미는 결코 작지 않다.

◇철원오대쌀의 역사=1970년대 후반까지 우리나라 쌀 정책은 식량자급이 최우선이기에 수확량이 많은 통일벼가 전국 각지에 보급됐다. 흰 쌀밥을 먹는 것이 잘사는 것의 기준이었던 시기였기에 쌀의 품질은 조금 뒤로 밀렸던 때였다.

그러다 먹고사는 문제가 어느 정도 해결된 1980년대 들어 삶의 질 향상에 대한 국민들의 관심이 높아졌다. 이에 높은 품질의 쌀에 대한 연구와 개발이 본격화됐다. 오대벼는 1982년 철원지역에서 지역적응시험이 진행되며 철원지역의 대표 품종으로 자리잡았지만, 사실 1974년부터 꾸준히 연구개발된 품종이다. 농촌진흥청은 쌀 품질이 우수하면서도 냉해에 강하고 잘 쓰러지지 않는 벼 품종 개발에 나섰고 오대벼는 그 결과물이었다.

철원에서 자란 오대벼는 재배 기간이 짧다. 8월 중순부터 9월 중순까지 철원의 기후는 일교차가 10도 정도 차이난다. 철원오대쌀은 한낮에는 뜨거운 햇빛을

받아 쌀알이 커지고 해가 진 서늘한 밤에는 오후 내내 만들어낸 영양분을 쌀알에 저장한다. 오대벼의 특성과 철원지역의 기후가 딱 맞아 떨어지며 전국 최고의 쌀을 생산할 수 있게 된 것이다.

◇최고쌀로 꼽히는 이유=철원오대쌀은 쌀알이 굵고 찰기가 있어 밥맛이 좋다. 밥이 식은 이후에도 쉽게 딱딱해지지 않아 찬밥으로 먹어도 맛있다. 또 오대벼는 농약의 사용도 타지역에 비해 적다. 이 지역의 길고 추운 겨울을 병해충들이 버티내지 못하기 때문이다. 이는 안정적인 수확량을 확보하는데 영향을 미쳐 품질 좋은 쌀을 생산하는 이유가 된다.

철원오대쌀은 1990년대와 2000년대를 지나 우리나라 최고 품질의 쌀로 국민들에게 인정받게 된다. 현대화 된 미국종합처리장의 등장으로 품질이 안정화되면서 쌀 재배면적이 늘었고 이는 곧 쌀 수확량의 증가로 이어져 많은 국민들의 밥상에 철원오대쌀이 오르게 됐다.

철원오대쌀은 우리나라 최초의 벼품종명 브랜드다. 한 항공사의 기내식으로도 납품됐고 영유아들의 유아식에도 공급되는 등 그 브랜드 가치를 널리 인정받고 있다. 곧 철원오대쌀은 '밥맛 좋은 쌀'을 가리키는 대명사가 됐다.

◇한해 7만톤 생산=9월 중순 철원지역은 말 그대로 황금벌판이 된다. 철원지역의 벼 재배면적은 총 9412ha에 이르며 한 해 평균 7만2000t의 쌀이 생산된다. 동서남북 어느 곳으로 눈을 돌리든 바람에 살랑이는 고개속인 오대벼를 만날 수 있다. 이때부터 벼베기 작업에 쓰이는 콤바인이 전국 곳곳에서 철원을 찾아 10월 중순까지 추수에 매진한다.

철원지역의 추수가 끝나면 경기도 이천과 여주, 충

청도 등을 지나 전라도와 경상도의 곡창지대로 향한다. 콤바인이 모두 몰려가면 철원오대쌀은 본격적으로 수도권 대형마트 등을 통해 소비자들을 만난다. 올해는 8월 초부터 전국 곳곳에서 집중호우가 내리며 쌀 수확량이 예년만 못한 실정이다.

◇품질로 승부해 인기=이에 역설적으로 품질 높은 철원오대쌀의 인기가 더 높아졌다. 진용화 동송농협 조합장은 "수도권을 중심으로 철원오대쌀을 판매하고 싶다는 문의가 많다"며 "올해는 장맛비로 철원지역의 쌀 수확량도 25~30% 정도 감소해 물량을 맞추기가 쉽지 않은 상황"이라고 했다.

지난 추석을 전후해 철원지역의 쌀 수매는 전체 생산량의 40%에 육박했으며 50억원에 달하는 1300여t의 철원오대쌀이 팔려나갔다. 또 농협 등에 따르면 지금까지 대형마트 등을 중심으로 소비자들을 만나던 철원오대쌀은 몇 해 전부터 인터넷과 모바일 등을 중심으로 한 온라인 판매가 크게 늘었다. 철원오대쌀 전체 판매량의 30%가 온라인쇼핑몰 등을 통한 것으로 집계되는데, 지역농협 등은 이같은 추세가 이어지거나 추후 대형마트 등 오프라인에서 판매되는 양을 넘어서는 것으로 예상하고 있다.

/강원일보=김대호기자 mantough@ /사진=철원군 제공

한탄강서 잡은 쏘가리·메기 매운탕과 궁합이 딱!

잡곡연잎밥에 된장찌개·나물 '일품'

철원지역은 오대쌀의 주산지인 만큼 거의 모든 식당에서 철원오대쌀로 지은 밥이 나온다. 따끈따끈한 오대쌀밥은 감칠맛이 좋다. 이런 오대쌀밥과 잘 어울리는 철원의 음식으로는 민물매운탕이 으뜸이다.

'큰여울'이라는 뜻을 지닌 한탄강은 철원의 젓줄이다. 수십만년 전 북한 오리산과 그 일대에서 흘러나온 용암이 지금의 철원평야를 만들어냈고 또 한탄강을 만들어냈다. 수직절벽과 협곡을 타고 흐르는 한탄강은 물살이 강해 이 지역에서 잡은 쏘가리와 메기, 잡어 등은 더욱 살점이 단단하다.

천혜의 자연환경에서 잡은 민물고기 때문일까? 철원에는 시원하고 칼칼하면서도 특유의 잡내가 없는

민물 매운탕집이 많다.

철원오대쌀의 품미를 더 깊게 해주는 음식도 있다. 바로 연잎밥이다. 철원오대쌀과 여러 잡곡을 섞어 만든 연잎밥은 입안에 넣는 순간 단맛이 난다. 구수한 된장찌개와 각종 나물과의 궁합도 좋다.

철원오대쌀은 가공식품으로도 소비자들을 만나고 있다. 쌀알을 분쇄 만든 벼알빵과 커피콩빵, 수제 쌀편빵, 수수를 섞어 만든 수수부꾸미 등의 제품이다. 모두 철원오대쌀로 만들었기에 부담스럽지 않고 구수하면서 담백한 맛이 일품이다. 간편하게 식사 대용으로도 좋고 아이들의 간식으로도 손색이 없다. 철원오대쌀 가공식품은 철원군이 지역 곳곳에서 운영하는 '오늘의 농부'에서 판매한다. 온라인으로도 주문이 가능하다. /강원일보=김대호기자



철원평야 전경

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.

모던 슬라브옥상 칼라강판 지붕공사 및 스틸방수

아파트, 빌라, 원룸, 주택, 상가건물, 대형빌딩 등(슬라브 옥상) 시공

옥상지붕공사

슬라브 주택, 데스리 및 한옥 등은 칼라강판 지붕공사



옥상스틸방수

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



MODERN (트윈스틸) 모던건설

시공 문의 062)531-3530, H.010-9229-3530

옥상지붕공사 및 스틸방수 무료견적

광주·전남 같이 하실 분 모십니다.

디자인 등록 제30-0934833호 제30-0949873호 특허청