

# 달콤한 자연의 선물 '곡성 멜론'

멜론 재배 40년... 전남 최대 주산지, 전국 생산량 15%  
'1등급 1과일' '공동 선별, 공동 출하' 원칙... GAP 인증  
진정한 머스크향·13~15 브릭스 높은 당도·깊은 풍미  
철분·나이아신·비타민A·C 풍부... 항암·노폐물 배출 도움

인구 2만8000명의 고장 곡성은 유달리 명물·명소가 많다. 섬진강 기차마을, 잠미죽제, 심청 한옥마을, 명산 동약산 그리고 700만 관객을 동원한 영화 '곡성' (哭聲)은 곡성(谷城) 지역의 인기에 한몫 더했다. 이중에서도 대세를 굳힌 강자는 명품 '곡성 멜론'이다. 올해는 지난 1981년 곡성에서 멜론 재배가 도입된 뒤 40년 되는 해다. 내년이면 곡성 멜론이 본격 출하된 지 40주년이 된다. 곡성 멜론은 전국 여름 멜론 생산량의 6분의 1 (15%) 정도를 차지하고 있다. 곡성 멜론 재배면적은 138ha로, 전남 최대 주산지로 꼽힌다. 지난 한 해 곡성에서는 327가구가 멜론 농사를 지었다. 멜론은 300평 (990㎡) 규모 농장에서 1년에 한 차례 재배 (1기작) 할 때 월 농가 소득이 350만원 안팎으로 비교적 고소득 작물로 꼽힌다. '둘레 50cm·무게 2kg' 곡성 멜론에는 자연이 주는 천혜의 조건과 풍부한 시설을 기반으로 한 '과학'이 담겨있다. 곡성 멜론은 기본적으로 당도가 13~15브릭스를 웃돈다. 철분, 나이아신, 비타민A, 비타민C가 풍부하게 함유돼 기력이 약한 환자와 피로한 수험생에게 좋은 것으로 알려져 있다. 혈액의 점도를 낮춰 심장병이나 뇌졸중을 막아주는 항응고제로서의 효과가 크고 과육에 담긴 베타카로틴 성분은 항암작용 효과가 크다. 몸 속 노폐물을 배출하는데 도움을 주며 피로 회복이 탁월하다. 곡성에서는 열매의 겉에 그물 모양의 무늬가 난 얼스계통 '네트(머스크) 멜론'이 주로 생산된다. 곡성 멜론은 상처가 없고 그물 무늬가 고르며, 달콤한 향기가 강하게 풍긴다. 곡성은 연평균 기온이 14도 안팎으로, 내륙성 기후를 지녀 멜론 재배의 최적지로 꼽힌다. 산간 지대와 분지로 이뤄진 지형적 특성으로 생긴 큰 일교차가 멜론 맛을 높여준다. 섬진강의 맑은 물과 공기, 유기물이 풍부한 토양, 균일한 일조량은 특유의 육질과 당도를 완성시켰다. 출하 시기는 5~11월로, 주로 봄·여름에 곡성 멜론을 가장 풍성하게 만날 수 있다. 곡성 멜론은 '두 가지 원칙'을 지키고 있다. 먼저 당도의 분산을 막기 위해 '1등급 1과일' 재배 기법을 고수하고 있다. 또 '공동 선별, 공동 출하'를 원칙으로 내걸며 물량을 안정적으로 유

지하고 있다. 최신식 비파괴 당도 측정 시스템을 통한 철저한 선별과 품질관리는 농산물우수관리(GAP) 인증을 받기도 했다. 곡성은 농촌융복합산업화사업단을 마련하고 '곡성 멜론 농촌융복합산업지구'를 만들어 멜론과 연계한 관광사업도 벌이고 있다. 곡성을, 견면, 입면, 오곡면, 고달면 등을 중심으로 조성됐으며, 금예마을은 아예 '멜론마을'로 불리고 있다. 곳곳에는 멜론 공동 선별장과 저온 저장고, 전처리 가공공장, 곡성 멜론 복합체험센터, 대형 조형물이 설치돼 있고 심지어 우편함과 버스정류장도 멜론을 본떠 만들어졌다. 곡성 멜론의 맛은 소비자가 먼저 알아봤다. 서울, 부산, 대구, 청주, 구리, 천안 등 전국 농산물 도매시장을 주축으로 유통되고 있으며, 주요 백화점과 대형마트, 기업형 슈퍼마켓(SSM) 등에서도 곡성 멜론을 만날 수 있다. 해외 입맛도 사로잡았다. 진출한 국가는 일본과 홍콩, 러시아, 몽골, 태국, 베트남, 대만, 인도네시아, 싱가포르, 말레이시아 등이다. 정기적인 잔류농약 검사와 간단한 신선도 유지는 해외 단골을 만드는 비법이다. /백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr /곡성=박종태 기자 pjt@kwangju.co.kr



300여 가구가 멜론 농사를 짓는 곡성군에는 곡성을, 견면, 입면, 오곡면, 고달면을 중심으로 '곡성 멜론 농촌융복합산업지구'가 조성됐다. 대평리 금예마을은 아예 '멜론마을'로 불리고 있다.



40년 역사를 지닌 곡성 멜론은 후속하지 않아도 단맛을 오롯이 간직해 '명품' 반열에 올랐다. 다음달부터 섬진강변 천혜의 자연과 첨단 재배기법이 키워낸 곡성 멜론이 본격적으로 출하된다. <곡성멜론농촌융복합산업사업단 제공>

## 냉장고 넣으면 당도 떨어져요

상온에 보관  
화채·빙수로 시원하게  
막걸리 개발도

곡성 멜론은 기본 당도가 13~15브릭스 이상으로, 구매 후 즉시 먹어도 맛있다. 곡자가 상정한 상태에서 구매했다면, 상온에서 닷새 가장 보관할 수 있다. 단맛을 더 올리고 싶으면 바람이 잘 통하는 그늘진 곳에 2~3일 놔두는 방법으로 후숙하면 된다. 냉장고에 오래 넣으면 당도가 떨어지니, 먹기 2~3시간 전에만 냉장 보관하는 것이 좋다. 곡성 멜론은 그물 무늬가 균일하고 과실 밑부분의 배꼽(꽃자국)이 작다. 겉 색깔이 선명하고, 과육은 황록색이다. '1등급 1과일' 원칙을 지키기 때문에 멜론 고유의 달콤한 향이 짙다. 같은 크기의 멜론이라면 표면이 탄력 있고 중량감 있는 과일을 추천한다. 멜론을 가장 시원하게 즐기는 방법은 화채나 빙

수로 만들어 먹는 것이다. 당장 커피전문점 '탐앤탐스'에 가면 곡성 멜론으로 만든 스무디와 빙수를 맛볼 수 있다. 곡성 멜론의 변신은 무궁무진하다. 멜론 아이스크림과 양갱, 발효차, 발효식초, 멜론 청, 페이스트, 감자칩 멜론죽, 멜론 새싹샐러드, 멜론 잼, 장아찌, 멜론 돈가스(멜돈), 멜론 곤약워터, 건강기능식품 등 가짓수가 많다. 남도 대표 전통주를 만드는 농업회사법인 시향가죽과 '멜론 막걸리'를 개발하고 있다는 소식은 벌써부터 애주가들을 설레게 하고 있다. 멜론 6분의 1조각과 요플레, 달걀, 우유, 꿀만 있으면 '멜론 밀크셰이크'를 집에서 간편하게 즐길 수 있다. /백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr



곡성 멜론 청, 페이스트.



곡성 멜론으로 만든 발효차, 발효식초.

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

**SINCE 1982**

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

2015~2019 대한민국소비자대상 소비자브랜드부문 [5년 연속] 수상

2016 미국 라스베이거스 CES 수상 국제시리 [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 남동성당앞

**서울점** 종로 5가역 1층

**순천점** 중앙시장 앞

**062) 227-9940**

**062) 227-9970**

**02) 765-9940**

**061) 752-9940**