

마늘 독립 선언...신품종 '홍성 홍산마늘'



홍성마늘은 한통당 7~9쪽이 나오는데, 알이 굵어 재래 6쪽 마늘 보다 30% 정도 수확량이 많다.

마늘은 단군 신화에 나올 만큼 우리 민족과 친근하면서도 연이 깊다. 마늘을 표현할 때 '일해백리(一書百利)'란 말을 쓴다. 특유의 냄새를 제외하면 100가지 이로운이 있다는 것. 그만큼 장수를 위해 꼭 먹어야 할 식품이다. 미국 타임지는 마늘을 '세계 10대 슈퍼푸드'로 뽑기도 했다. 서양 속담에 '마늘은 열명의 어머니만큼 훌륭하다', '마늘은 의사와 같다'란 말이 있을 정도다. 동서양을 막론하고 마늘의 건강성은 두말할 것이 없다.

홍성군이 신종 마늘 주산지로 떠오르고 있다. '2020년 대한민국 품종상 대상(대통령)', '2020년 전국 최고품질 농산물 생산단지 대상(국무총리)'을 수상하는 등 '홍성마늘'의 주가가 올라가고 있다. 국내에서 재배하는 마늘 품종 중 외래종이 80%를 차지하는 상황에서 당차게 마늘 독립을 선언한 '홍성마늘'을 맞본다.

◇축산과 마늘의 만남

홍성군 하면 떠오르는 이미지는 축산이다. 돼지 58만 4000여 마리를 사육해 전국 1위이고, 한우도 5만 4000여 마리로 전국에서 7번째로 많다. 전국 최대 축산군이다. 그러기에 홍성군은 스스로 '축산 1번지'를 표방하고 있다.

문제는 축산자원 분포다. 홍성군은 풍부한 유기물에 대한 활용 방안을 고민하다가 적합한 작물을 찾은 게 마늘이다. 마늘은 유기물을 많이 필요로 하는 작물이기 때문이다. 홍성은 지리적으로 한지와 난지 마늘의 재배 경계지역이고, 해안과 접한 토양조건은 마늘재배의 적지로 꼽힌다.

여기에 풍부한 유기물 확보는 급상조화다. 마늘 신품종 도입은 신의 한수가 됐다. 농촌진흥청이 지난 2015년 전국 재배가 가능한 국산 신품종 마늘인 '홍산'을 개발했다. 홍산은 추위에 잘 견디고, 수량성이 높아 특히 중북부지역 재배에 적합하다.

홍산은 홍성군의 지리·지역적 장점과 잘 맞아 떨어졌다. 홍성군은 2017년부터 이 마늘을 선제적으로 재배하기 시작했다. 홍성군에 따르면 첫째 3농가에서 1.4ha를 재배해 21t을 생산했으나 해가 갈수록 가파르게 늘어나 지난해 300농가가 70ha에서 1050t을 거둬들였다. 70ha는 전국 홍산 재배면적의 10%에 이른다. 전국 최대 주산지다. 홍성군이 홍산마늘이 아닌 홍성마늘이라 자신 있게 말하는 이유다.

◇신품종 마늘

추위와 병충해에 강한 홍성마늘은 6월 중·하순경부터 수확을 한다. 재래 6쪽마늘과 차이는 크기다. 홍성마늘은 한통당 7~9쪽이 나오는데, 1쪽의 크기가 비교될 정도로 알이 굵다. 재래 6쪽마늘 보다 30% 정도 수확량이 늘었다. 재래종이나 외래종보다 저장성도 좋아 가정에서 오래 보관이 가능하다. 당도가 높아 김장용(양념) 마늘로 안성맞춤이다. 갠 마늘의 품종별 당도(Brix)는 홍성마늘이 최고다.

홍성마늘(42.5 Brix)은 외래종인 대서마늘(39.2 Brix)이나 남도마늘(34.1 Brix)과 당도 차이가 뚜렷하다. 농업진흥청이 김치 맛 평가를 한 결과 홍성마늘이 들어간 김치의 맛이 우수한 것으로 평가 됐다. 주부들이 좋아하는 홍성마늘이다. 특히 수확이 쉬워 노동력 절감은 눈에 띄는 장점이다. 별도의 장비 없이도 손으로 쉽게 뽑히기 때문에 기존 마늘 대비 수확 노동력이 70% 정도 절감 효과가 있다.

홍성마늘연구회 이성준 대표는 "우리나라는 대부분이 외래종 마늘을 심는 상황이고, 재래종도 재배의 어려움과 수확량 감소 등으로 점차 줄어들고 있는 추세"라며 "홍성마늘은 재래종의 단점을 보완하면서 외래종에 맞서 마늘 끝이 초록색으로 식별이 되는 K푸드로 세계에 자신 있게 내놓을 수 있는 마늘"이라고 확신했다.

◇몸에 좋은 홍성마늘

몸고반점과 홍성마늘의 공통점은? 난데없는 질문 같지만 뚜렷한 공통점이 있다. 우리나라 신생아들에게 발견되는 고유 유전적



홍성마늘은 클로로필(chlorophyll, 엽록소)이 많아 마늘 끝이 초록색을 띠는 게 특징이다.

특징인 몸고반점처럼 홍성마늘도 어느 마늘과 다르게 끝이 초록색인 바이오마크가 있다. 홍성마늘은 클로로필(chlorophyll, 엽록소)이 많아 마늘 끝이 초록색을 띤다. 수입산과 뚜렷하게 구별이 되는 유전적 특성이다.

클로로필은 항암작용, 당뇨완화, 조혈작용, 간기능 개선 등에 효과가 있는 기능성 성분이다. 마늘에서 매운맛과 냄새가 나게 하는 성분인 알리신(Allicin·1.9 mg/kg)도 다른 품종보다 45% 이상 많은 것으로 알려졌다. 알리신은 강력한 살균과 항균 작용이 있고, 항암 작용과 고지혈증을 예방할 수 있다. 이외에도 항산화물질인 총 페놀(1.8mg/g), 총 플라보노이드(0.2mg/g)가 풍부하다.

◇시장 경쟁력 높이는 업그레이드

홍성군은 지난 2014년 전국 최초로 유기농특구로 지정이 됐다. 지역에서 생산되는 농산물을 친환경 유기농으로 특성화하는 것. 홍성군은 홍성마늘도 전국 최우수 품질로 생산하기 위해 유기농 작업을 시도하고 있다. 유기농 자체이자 건강 기능성 물질로 잘 알려진 '클로렐라'를 활용한 친환경 농법이다.

지난 3월 생육촉진과 병해충 방제를 위해 자체 배양한 농업용 클로렐라를 홍성마늘연구회에 공급, 엽면시비 방식으로 살포했다. 농촌진흥청 연구결과에 따르면 클로렐라를 마늘에 활용할 경우 뿌리활력은 물론 생육촉진과 토양개량에 도움을 주며 병해발생 억제효과와 저장성이 향상되는 것으로 나타났다.

또, 전년 마늘 식재 전 고품질 홍성마늘을 생산을 위한 홍성마늘 표준재배 매뉴얼을 제작 공급하고, 홍성마늘의 재식거리에 맞는 전용비닐을 자체개발해 농가에 보급했다. 친환경 과학영농을 통한 홍성마늘의 시장 경쟁력을 배가 시키고 있다.

◇질나가는 홍성마늘

지난해 홍성마늘은 서울 양재동 하나마트에 입점하고 롯데마트 전국 110곳에서 팔려나갔다. 가격도 꺾질을 벗기지 않은 피마늘 기준 1kg 기준 1만 800원에 판매, 기존 마늘보다 비싼 프리미엄 마늘로 소비자들에게 인식전환에 성공했다. 올해도 빠르게 대형유통업체와 납품 계약을 체결, 생산과 함께 소비자들을 찾게 된다. 여기에 홍성군은 지역특화품목인 한우와 한돈, 새우젓 등과 연계한 상품 개발로 시너지 효과를 노리고 있다.

간마늘, 흑마늘, 분말가루, 엑기스 등 가공품 개발은 홍성마늘이 재배농가에게 안정적인 농가소득을 줄 수 있는 아이템이다.

이승복 홍성군 친환경기술과장은 "2017년 홍성마늘 보급을 시작한 후 특화작목으로 육성을 하면서 소위 '돈되는 작목'이라는 입소문이 나와 재배농가와 면적이 크게 늘고 있다"며 "우리 군이 '마늘독립 만세!! 홍성마늘 만세!!'라는 홍보 문구를 쓰고 있듯이 홍성마늘을 통해 반드시 국내 마늘의 종자권을 되찾겠다"고 강조했다.

/대전일보·박계교 기자·사진=홍성군 제공

- 국내 재배 외래종이 80% 차지
- 농진청, 국산 신품종 '홍성' 개발
- '클로렐라' 활용 친환경농법 재배
- 간 마늘 끝부분 '초록색' 특징
- 항암 작용·당뇨 완화·고지혈증 탁월
- 흑마늘·분말·엑기스 등 가공품 개발



홍성군은 지난 3월 생육촉진과 병해충 방제를 위해 자체 배양한 농업용 클로렐라를 홍성마늘연구회에 공급, 엽면시비 방식으로 살포했다.

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.

광주보청기 난청센터

보청기

무료체험

직접 체험 후 결정!!

- ✓ 잡음없이 깨끗한 소리
- ✓ 웅웅~ 울리지 않는 보청기

062)362-3336
광주 동구 대인동 183-2번지(한미쇼핑사거리)

소상공인 공동브랜드 k.tag 전국100개 인증업체선정

大山 프리모 남녀 가발

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

특수가발 별매 (윈터치) 테잎 x 핀 x
기능장이 직접 37년 기술. 1만명 이상 내공
매주화요일 휴무 (일요일 정상 영업)

H.M사
등급제품 130만원
59만원~

광주 남구 주월동 1199-12 라인가든아파트 상가 2층(대광여고 옆)
062.673.5858 (모발모발)