



광양매실 초록건강

섬진강 수원·풍부한 일조량, 기후조건 최적
광양 다압면 '매화마을' 매실산업 선도
전국 23% 재배...신선도 유지 직거래 활성화
식중독 예방 탁월...전통주·장아찌 등에 활용

광양에서는 지난 5월 24일부터 지역농협별로 매실 수매와 출하를 시작했다. 청매실은 6월 10일까지 수매를 마쳤고, 남고매실(홍매실)은 6월 14일부터 오는 7월 3일까지 수매를 계속하게 된다. 올해 매실 생산량은 평년과 비슷하지만 과거 2~3년 전부터 전국적으로 매실 재배 면적과 생산량이 감소하면서 가격이 높게 형성될 것으로 매실 농가들은 전망하고 있다. 광양시는 광양매실이 집중적으로 출하되는 6월 한달 동안 TV홈쇼핑, 라이브 커머스 등을 통해 매실 판매와 홍보를 추진하고, 농협중앙회와 함께 수도권 하나로마트 매장에서 매실 소비 촉진을 위한 상생마케팅도 추진할 방침이다.

◇90년의 역사-광양, 매실 재배 최적 조건=광양은 지리적으로 지리산과 백운산이 북서 계절풍을 막아주면서 연평균 기온이 섭씨 13-14도 내외로 비교적 온난하고 따뜻하다. 여기에 청정 섬진강의 풍부한 수원, 전국 최고의 일조량 등 매실재배 최적의 기후조건을 갖추고 있다.

광양매실은 1931년 상업화를 위해 전국 최초로 다압면 매화마을 일대에서 재배를 시작했다. 오랜 재배 경험과 노하우를 가지고 있는 것이다. 매실농가들은 자발적으로 매실연구회를 구성해 학습하며 뛰어난 재배기술을 보유해 우리나라 매실산업을 선도하고 있다.

1997년은 정매실농원 홍쌍리 대표가 전통식품명인 제14호로 지정이 되고, 광양매화축제가 시작되는 등 광양매실을 전국적으로 알린 해라고 할 수 있다. 이후 2007년 광양매실지리적표시 제36호 등록, 2008년 광양매실산업특구 지정, 2010년 광양매실지리적표시 단체표장 등록 및 빛그린 상표등록 등을 통해 매실1번지임을 증명했다. 광양시도 지난 2007년 전국 최초로 매실 전담기구인 매실특작과를 신설(2015년 매실원예과로 직제개편)하면

서 광양매실의 브랜드 파워를 키우고 있다.

대한민국의 봄을 알리는 대표축제로 자리매김한 광양매화축제는 매년 3월 섬진강변 매화마을 일대에서 열린다. 다만 지난해와 올해는 코로나 19로 취소했으며, 내년에는 개최가 가능할 것으로 전망하고 있다. 연간 100만명이 넘는 관광객들이 찾아 올 만큼 전국적인 붐핏 축제로 성장해 광양의 지역경제 활성화는 물론 광양매실의 우수성을 전국에 알리는 계기가 되고 있다.

◇3886농가 1416ha-생산량 5843t 전국 23%=광양매실은 지난 1999년부터 2013년까지 15년 동안 꾸준히 성장해 농가소득을 올린 효자작목이다. 지난 2013년 조수입(총수입) 354억원, 소득 248억원으로 역대 최고의 매출을 올려 광양 농업소득에 있어 단일품목 1위를 차지하는 최고의 농가소득 작목으로 자리를 잡았다. 다만 2014년을 기점으로 계속된 경기침체와 세월호 사태 그리고 전국적인 매실 재배면적 확대 등 과잉생산으로 인해 매년 매실가격이 하락, 2020년 현재 조수입은 130억원으로 크게 감소한 상태다.

2020년 말 기준으로 광양에는 3886농가가 1416ha 면적의 과수원에서 5843t의 매실을 생산했다. 전국 생산량 4만5000t의 23%로 최대 주산지다. 조수입은 130억원, 소득은 91억원이다.

광양시는 매실산업의 경쟁력을 높이기 위해 다양한 정책을 추진중이다. 고품질 매실 생산과 매실농가의 경영 부담을 줄여주기 위해 광주지방기상청과 협약을 체결, 서리·가뭄·돌풍 등 맞춤형 영향지수를 개발해 광양매실 재배 가이드라인을 제공하고 있다. 또 노동력이 부족한 농가에 매실 과원 정지·전정 인력 지원 및 방치 과원 정비, 생산자단체에 매실 공동선별장 설치 및 장비 구입 등을 지원하고 있다. 매실 생산농가의 부가 가치를 높이고 소비자 신뢰 제고를 위해서는 장아찌 생산용 기기 보급, 농가 직거래용 포장재 지원 등 맞춤형 사업도 추진하고 있다.

이 밖에도 농가들의 안정적인 판로 확보와 광양매실 인지도 제고를 위해 매실이 본격 출하되는 6월에는 TV홈쇼핑과 라이브 커머스 등 온라인 판매 및 마케팅에 집중하고 있다. 농협중앙회와 함께 수도권 하나로마트 매장에서 광양매실 할인행

사 등 상생마케팅도 진행중이다. 2016년부터는 관내 보육시설·유치원과 초·중·고교 76개소 약 2만여명에 광양매실청을 무상으로 공급하고 있다. 버려지는 매실을 소득으로 연계하기 위해 지역농협을 통해 가공용 매실 수매 지원사업도 추진하고 있다.

광양시 관계자는 "소비자들이 심심한 상태로 매실을 받을 수 있도록 직거래 농가에 신선도 유지가 가능한 포장재도 지원하고 있는 등 최선을 다해 매실농가들을 지원하고 있다"며 "광양매실은 지난 2015년부터 대한민국 소비자 신뢰 브랜드 6년 연속 대상을 수상할 만큼 소비자들로부터 최고의 명품매실로 인정받고 있다"고 말했다. 이 관계자는 이어 "매실은 각종 해소와 식중독 예방에 뛰어난 효능이 있다"고 강조했다.

◇매실막걸리에서 장아찌, 돈가스, 콩국수 등 파생상품 다양=지난 5월 27일 열린 '2021 남도 전통주 품평회'에서 매실 막걸리가 탁주 부문에서 최우수상을 받았다. '남도 전통주 품평회'는 전남도 내 우수 전통주를 발굴·시상함으로써 남도 전통주의 위상을 높이고 제품 품질향상으로 경쟁력을 강화하기 위해 전남도가 주최하는 남도 대표 술 품평회다. 매실 막걸리는 광양에서 생산한 최고 품질의 매실 과즙과 쌀, 소맥을 주원료로 저온 장기 발효해 빛은 맑고, 매실의 향취를 최대한 살리면서 부드러운 탁주 맛을 함께 즐길 수 있다.

광양 도선국사마을에 위치한 '매화랑 매실이랑'에서는 백운산이 키운 고사리, 원주리 등 다채로운 산나물들과 매실장아찌·고추장, 토마토절임 등의 발효음식으로 건강한 밥상을 차려내고 있다. 매실돈가스, 매실냉콩국수 등 광양 대표특산물 매실을 활용한 이색별미도 맛볼 수 있다. 인스타그래머블(인스타그램에 올릴 만한)한 식탁을 찾는 이라면 반드시 찾아야 할 핫플이다. 매실을 활용한 떡·김치 만들기도 인기다.

/윤현석 기자 chadol@kwangju.co.kr /광양=김대수 기자 kds@kwangju.co.kr



매실차 매실오이피클 매실샌드위치 매실비빔국수



광양매실은 2014년을 정점으로 매출고가 줄고 있지만 여전히 전국 최대 산지라는 명성을 유지하고 있다. 사진은 매실을 재배중인 광양 한 매실농가. <광양시 제공>

SINCE 1982

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

“고객에게는 신뢰와 만족”

필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점 서석동 남동성당앞 062) 227-9940
062) 227-9970

서울점 종로 5가역 1층 02) 765-9940

순천점 중앙시장 앞 061) 752-9940

국제보청기

Beltone, CES 2016 INNOVATION AWARDS, BIG INNOVATION CHAIRMAN'S CHOICE 2017

2015~2019 대한민국소비자대상 소비자브랜드부문 [5년 연속] 수상
2016 미국 라스베이거스 CES 수상 혁신기술상
2017 미국 빅 이노베이션 어워드 (BIG Innovation Award) [혁신상품부문] 수상