



분홍빛 달콤함 '세종 조치원복숭아'

여름 제철과일 중 하나인 복숭아는 알칼리성 식품으로 피부 미용, 대장암 예방 등에 효과가 있는 건강식품으로도 잘 알려져 있다. 특히 100여 년의 역사와 전통을 갖고 있는 세종 조치원복숭아는 그동안 축적된 재배기술과 알맞은 재배환경을 바탕으로 우수한 품질을 자랑한다. 1908년 농촌진흥청의 산실인 '권업모범장 과수시험포'가 조치원읍에 설치되면서 복숭아 재배의 효시가 돼 지금에 이르고 있다. 과육이 연하고 맛과 향, 당도가 높을 뿐만 아니라 빛깔이 좋아 충남도에서 유일하게 으뜸 Q마크(도지사품질추천)를 획득하고, 도 생산량의 절반 이상을 차지하는 대표 특산물이다.

알칼리성 식품으로 피부미용·대장암 예방 효과 100년 역사·전통... 축적된 재배기술·환경 바탕 맛·향·당도·빛깔 최고, 충남 유일 '으뜸 Q마크' 획득

◇세종시가 복숭아 주산지 된 배경= 세종시는 국토의 중앙부에 위치하며 대전·천안·청주·공주에 접해 있고 하천인 조천(鰲川)은 충북과 도계를 이뤄 미호천과 합하고 다시 금강에 임하며 산이 있지만 높지 않아 과수원으로서 농산물의 재배에 적당한 조건을 갖추고 있다. 과일 중 저장성이 가장 낮은 것은 복숭아의 특성을 감안하더라도 1904년 개통된 경부선 철로가 있어 금방 탄 복숭아를 서울이나 전국으로 운송하는데 용이한 지리적 여건을 가지고 있다.

여기에 기상여건은 타 지역에 비해 재해가 적은 안전지대에 속하며 연간 강수량 1254mm, 10년 평균기온이 12.2도로 비교적 온난, 무상기간(無霜期間)이 165일 정도로 농작물 재배에 유리한 편이다. 특히 복숭아 집단재배지로 발달한 조치원, 연서면 지역은 황토질의 토양을 이루고 있어 복숭아 생산에 적합한 토질을 갖추고 있다. ◇품종 및 재배면적 변천= 1960년까지는 일본, 유럽, 미국 등으로부터 새로운 문물과 함께 과수 품종도 몰릴 듯 도입됐고, 이 시기 세종지역에서는 '상해수밀도', '대구보', '백도' 등의 복숭아 품종이 재배됐다.

이후부터는 원예시험장에서 품종 도입 및 선발시험이 체계화돼 많은 품종이 보급됐고 이 시기에는 '장방조생', '백봉', '백도', '대구보'와 국내 육성 품종인 '유명' 등 생식용 복숭아와 '관도 5호', '황도' 등 가공용 복숭아가 재배됐다. 또 시간의 흐름에 따라 세종지역 복숭아 재배면적도 크게 달라졌다. 1960년 77ha였던 재배면적은 지난 1월 기준 361ha로 4배 이상 증가했다. 생산량 역시 같은 기간 연간 436t에서 5726t으로 10배 이상 늘었다.

◇세종 조치원복숭아는 어떤 품종= 현재 세종 조치원복숭아의 장려품종은 '미홍', '애천중도', '아까즈키엑셀라', '마도카' 등이 대표적이다. 먼저 7월 초 출하되는 미홍은 당도 10.5 브릭스에 평균과중은 210g 수준이다. 과육은 유백색을 띠며 육질이 부드러우며 산미가 적고

동해(凍害)에 강한 특성이 있다.

7월 중하순에 출하되는 아까즈키엑셀라는 당도가 12.8브릭스 정도다. 평균 과중은 300-350g 정도이며 육질이 치밀하고 과즙이 많다.

당도 12.7브릭스에 평균 과중 350-400g 정도인 마도카는 7월 하순에서 8월 초에 출하된다. 과피색은 흑색이다. 육질은 천중도와 아까즈키의 중간 육질로 쉽게 무르지 않는 특징이 있다.

애천중도도 8월 초에 출하된다. 당도 11.3브릭스에 평균 과중은 300-350g이다. 일본 복도현 천중도백도의 가지변이에서 육성한 품종으로 단맛은 양호한 편이다.

◇복숭아의 효능= 복숭아 과육에는 아스파라긴산이 많아 숙취해소는 물론 가래를 삭이고 기침을 진정시킨다. 주석산, 구연산 등 각종 유기산이 함유돼 흡연 욕구를 감소시키고 니코틴 제거에도 탁월한 효능이 있다.

또 복숭아의 비타민C와 베타카로틴, 펙틴질은 피부 미백에 도움을 준다고 알려져 있으며, 타닌과 마그네슘 성분도 함유돼 피부에 탄력을 주고 모공을 축소시키는 역할을 한다. 게다가 복숭아는 단맛이 강한 과일임에도 100g당 34kcal 정도로 열량이 매우 낮고, 수분함유량이 높아 쉽게 포만감을 느끼게 하는 등 다이어트에도 효과적이다.

이밖에 복숭아에는 칼륨, 나이아신 등 혈압 안정에 도움이 되는 성분이 함유돼 있으며, 껍질에 들어 있는 카테킨은 노화방지 효과가 있는 폴리페놀 성분이다.

◇복숭아 선별 및 보관 방법= 복숭아는 표면에 흠집이 없고 깨끗한 것을 골라야 하며, 무게는 300-400g 정도에 빛깔이 고운 것이 좋은 품질이다. 복숭아 고유의 싱그러운 향이 진할 수록 맛도 좋다.

다만 복숭아는 열대작물의 특성을 가지고 있어 너무 차게 먹을 경우 특유의 달달함을 즐기지 못할 수 있다. 이 때문에 배란다나 출입문 등 통풍이 잘되는 곳에 신문지나 종이로 감싸 실온 보관하다가 먹기 1시간 전쯤 냉장고에 넣어 적당히 차게 해서 먹는 것이 가장 좋다.

/대전일보=박영문 기자

도도하리 桃桃夏RE

세종 조치원복숭아축제

세종 조치원복숭아에 대한 관심은 매년 2만 명이상이 찾는 '세종조치원복숭아축제'를 통해 잘 나타난다.

2003년 연기군 문예회관일원에서 처음 시작된 복숭아 축제는 2015년 까지 운영조직, 기간, 프로그램 등 축제 다변화를 시도하며 13년간 매년 1회 8월 중 개최됐다.

또 2016-2018년에는 4월 봄꽃 축제와 8월 복숭아 홍보판촉전으로 이원화해 열렸는데 2018년 봄꽃 축제와 복숭아 홍보판촉전에 각각 1만 5000명의 인파가 몰리며 높은 호응을 얻었다.

2019년부터는 시민회합과 도·농 교류 활성화, 대도시민 대상 우수성 홍보 등을 위한 종합축제로 통합됐는데 2만 1000명이 찾으며 세종 조치원복숭아의 인기를 실감케 했다.

지난해에는 코로나19 여파로 행사가 취소됐지만 올해는 도도하리(桃桃夏RE), 명품복숭아의 도도한 매력과 매년 여름마다 돌아오는 세종조치원복숭아축제를 의미)를 슬로건으로 내걸고 온라인 축제로 진행돼 눈길을 끌었다. /대전일보=박영문 기자



2019년 8월 세종문화예술회관 일원에서 열린 제17회 세종 조치원복숭아 축제에 많은 인파가 몰리고 있다.

<세종시 제공>



함께하는 100년 농협

아름다운 동행 서광주농협

농업인·고객·지역사회와 함께 농업의 새로운 가치를 창조하고, 더불어 사는 밝은 미래를 만들고자 최선의 노력을 다하겠습니다.

NH 국민은행

언제 어디서나 간편하게 국민은행

조회, 송금, 결제, 대출 그리고 금융비서까지!

전국 3000여 개 하나로마트에서 꼭 바로 바로 확인까지 꼭!

NH가성비국민건강보험 2004 (무배당)

가성비를 갖춘 합리적 선택!

심장질환 + 뇌질환 2대 혈관질환! 든든하게 준비하기! 진단비와 수술비를 동시에!!

서광주농협에서 더 편안한 환전·해외송금을 말하!

환전부터 해외송금까지 수수료 우대 적용

열심히 사는 사람들을 위한 따뜻한 금융

저신용자, 저소득자 서민(사업자 및 근로자)을 위한 대출, 개인신용등급에 따라 대출한도 차등 적용

본점 | 광주광역시 서구 죽봉대로 107(광천동) TEL. 062) 362-8400~6 FAX. 062) 362-8407

운암백상지점 062)529-5335~6	쌍촌지점 062)381-6551~2	유동지점 062)512-1984~5	기아자동차지점 062)385-4977~8	동운지점 062)528-2640~2
상무동지점 062)372-3741~2	빛고을로지점 062)531-1213~5	농성지점 062)361-4472~4	운암지점 062)527-3295~6	비틀지점 062)381-1971~2
용산지점 062)526-0222~3	화정지점 062)372-0421~3	동림지점 062)513-8521~3	유덕지점 062)373-3235~6	운천지점 062)371-2772~3
지평지점 062)381-8212~3	로컬푸드직매장 062)364-8400	유덕하나로마트 062)373-3235	하나로마트점점 062)511-2901~3	

지역대표 금융기관 **서광주농협**