

남도 오디세이 味路-화순의 맛, 로컬 브랜드

작두콩차·불미나리 인진속즙... 전국 대표 건강 먹거리



작두콩은 알레르기 비염, 기관지염 등 각종 염증 완화에 도움을 준다.



개천골농원(주) 안정훈 대표가 세척해서 말린 작두콩 꼬투리를 보여주고 있다.



'히랑채' 브랜드로 가공 생산되는 작두콩차.

◇친환경으로 키운 개천골농원 '히랑채' 작두콩 일교차가 심해지는 환절기는 건강 주의보가 발동하는 시기다. 어느때보다 내 몸의 면역력을 챙겨야 하는 때이기도 하다. 환절기에 가장 많이 고생하는 비염 환자들이 옆에 두고 마시는 건강식품이 있으니 바로 '작두콩'이다.

콩각지의 생김새가 작두와 닮았다고 해서 이름 붙여진 작두콩은 국내 여러곳에서 재배하고 있지만 그중 화순에서 재배되는 작두콩의 명성이 높다. 화순군에서는 작두콩을 틈새 소득작목으로 육성하고 있으며 현재 전국 재배면적의 19% 정도를 차지하며 전국 1위 주산지다.

화순에서는 2010년 처음 재배되기 시작했다고 알려져 있지만 사실 이보다 앞선 2007년부터 화순 작두콩의 역사는 시작했다. 농업회사법인 개천골농원(주)안정훈(60) 대표가 그 주역이다.

도시에서 직장생활을 하다가 귀농을 염두해 두고 있던 안 대표는 작두콩을 귀농아이템으로 선택했다. 2년동안 작두콩의 재배, 가공, 판매까지 연구한 그는 2007년 봄, 고향인 춘양면으로 돌아와 개천마을에 땅을 임대하고 작두콩 모종을 밭에 심어 기르기 시작했다. 2009년에는 화순군 농업기술센터 시범사업으로 선정되면서 주민들도 함께하기 시작했다. 마을주민 6명이 공동으로 참여하는 작목반이 결성됐고 그해 3만㎡에서 8t의 작두콩을 생산, 가공해 전량 판매하는 성과를 거뒀다.

지금은 개천마을과 인근 가봉·월평마을 4여 농가에서 친환경농법으로 작두콩을 재배하고 있다. 2012년 행정자치부 지정 마을기업으로 선정된 개천골농원은 현재 12개 농가가 참여하고 있다. 계약재배면 15만㎡에 달한다.

개천골농원은 친환경재배만을 고집한다. 안 대표가 직접 재배하는 작두콩은 유기농이다. 재배과정에서 병충해를 이겨내는 게 가장 힘이 들지만 많은 작두콩 농가 중에서도 경쟁력을 갖게 된 친환경 인증을 받았기 때문이라고 믿고 있다.

작두콩은 매년 4월초 씨앗을 파종하고 4월말부터 5월초 밭에 정식한다. 3개월 정도 키워낸 작두콩은 8월초부터 1차 수확이 시작된다. 2-3주 간격으로 10월까지 수확이 나간다.

수확한 작두콩은 가공공장으로 가져와 세척하고 절단한 다음 말리고 볶는 과정을 거친다. 원적외선으로 130도의 열을 가해 40분 정도 볶는다. 원재료의 성분이 잘 우려낼 수 밖에 없는 환경이다.

콩은 환과 분말로, 꼬투리는 끓여마시는 작두콩차와 잘게 부셔 우려마시는 티백처럼 가공한다. 꼬투리는 어린 꼬투리만 식용으로 지정돼 있다. 이곳에서 생산되는 작두콩 제품은 '좋은 것을 골라 선별해서 담는다'는 뜻을 가진 '히랑채' 브랜드를 달고 출시된다.

작두콩은 비염 증상에 좋다고 알려지면서 비염 환자들이 주로 찾았다. 하지만 코로나19로 면역력의 중요성이 강조되면서 비염 환자 뿐만 아니라 많은 사람들이 건강에 도움을 주는 작두콩의 효능에 관심을 보이고 있다.

비염 증상이 심해 빠른 효과를 보기 위해서는 환이

전국 재배면적 19% '작두콩차' 환절기 비염·면역력 향상 최고

간 건강 특효 '불미나리 인진속즙' 한미일 3개국 유기농 인증 받아

예술 탐구하는공간 카페 '소아르' 생과일 주스 마시며 예술 나들이

나 분말이 좋으며, 물을 끓일 때 넣어 매일 마시면서 면역력을 높이는 것도 좋은 방법이다. 아무리 좋은 효과를 주는 식품이라도 과한 것은 오히려 해가 될 수 있다. 차를 우려 마실 경우 하루 권장량인 500ml 정도면 충분하다. 특히 작두콩을 생으로 먹을 경우 구토나 메스꺼움이 나타날 수 있으므로 주의해야 한다.

◇농업회사법인 화순불미나리(주) 원액, 환, 액상차 제품

주로 눈에 물을 가두고 재배하는 일반 미나리와 달리 물이 없는 산기슭이나 야생에서 자라는 야생 미나리가 있다. 줄기의 붉은 색이 강렬해 화순에서는 '불미나리' 불린다.

불미나리는 마디가 땅에 닿아 옆으로 크기 때문에 재배가 불가능했다. 하지만 화순에서는 가능하다. 지금은 고인이 된 황용철 회장에 의해서다.

1987년부터 불미나리를 재배하기 시작한 황 회장은 수년간의 연구 끝에 그동안 재배가 불가능했던 야생미나리의 재배방법을 개발해 특허를 취득하고 '화순 불미나리'라는 새로운 이름을 붙였다.

연두색 빛을 띠는 불미나리는 줄기 속이 비어있고 연하기 때문에 데쳐서 나물로 무쳐먹거나 국물 요리에 넣어먹을 수 있지만 불미나리는 줄기가 두껍고 속이 딱 찬데다 역세기 때문에 일반적인 식용보다는 주로 갈아서 즙을 내 먹는다. 특히 불미나리는 항아리 속에서 수십 시간 발효시키면 몸에 이로운 효소가 만들어지기 때문에 생을 먹는 것보다 더 많은 사랑을 받는다.

황 회장에 이어 2011년 4월 '농업회사법인 화순 불미나리(주)'가 새롭게 설립되면서 명성을 이어오고 있다. 이재학 대표가 꾸려가고 있는 화순불미나리(주)는 복면 송나리 일대에 4만여 평의 유기재배단지를 조성해 불미나리와 인진속, 쥐눈이콩, 메밀, 오리쌀, 친환경 채소를 재배하고 있다.

2018년에는 해협(HACCP) 인증을 받은 150평 규모의 공장을 신축해 건강음료를 생산하고 있다. 대표제품은 불미나리인진속즙. 유기농 불미나리 추출액(55%)과 유기농 인진속 추출액(30%)에 천연방부제 역할을 하는 오미자 추출액(15%)을 함유하고 있다.

불미나리 인진속즙은 특히 간 건강에 도움을 준다. 불미나리에는 간기능 개선에 좋은 콜린산, 실리

마린, 아스파라긴산이 다량 함유돼 있다. 콜린산은 간에 지방이 축적되는 것을 막고 대사활동을 촉진하며, 실리마린은 항산화 작용을 통해 간세포와 조직을 보호하고 새로운 간세포의 생성과 활동을 돕는다. 아스파라긴산은 숙취의 원인물질인 아세트알데하이드를 직접 제거해 간기능을 회복시켜 주는 데 도움을 주는 것으로 알려져 있다.

불미나리와 함께 사용되는 인진속 역시 간 질환에 효과가 탁월하다. 일반속과 달리 잎이 크고 향이 강한 인진속은 해발 300m 이상의 깊은 산속에 나무처럼 곧게 1-1.8m까지 자란다. 강한 생명력으로 한겨울에도 죽지 않아 '사철속'이라고도 불린다.

화순 인진속은 매년 10월께 수확한 후 2-3개월 동안 그늘에서 자연건조방법으로 완전히 말린다음 포장해서 장기간 보관한다. 목회수확 효능이 높아진다.

미나리 인진속즙은 두 원료를 한꺼번에 추출하지 않고 원료의 방식에 맞게 각각 추출해 고유의 맛과 향을 극대화 할 수 있는 비율로 혼합해 제조한다. 여기에 합성첨가물을 넣는 대신 천연보존료 역할을 하는 오미자추출액을 사용해 맛을 좋게 한다. 잦은 술자리와 스트레스에 시달리는 직장인, 공부에 지친 수험생, 허약체질이나 노약자 모두에게 좋은 건강음료로 각광받고 있다.

◇예술을 탐구하는 공간, 카페 '소아르'

예술을 탐구하는 공간(Space Of Art Research). 영문 첫 자를 따서 지은 '소아르(SOAR)'. 자연과 갤러리, 커피숍, 온실이 조화를 이루고 있는 이곳은 2012년 5월 개관해 10여 년을 이어오고 있는 복합문화공간이다.

너트제 옛길 주차장 오른쪽 언덕을 따라 올라가면 소아르 입구다. 가장 먼저 보이는 검정색 큐브 모양의 건물이 커피숍이다. 건물 형태를 따라 '박스커피(Box coffee)'라 이름 붙여진 이곳에서는 매주 직접 로스팅한 원두를 사용해 풍미가 깊은 커피를 즐길 수 있다.

커피 만큼 인기있는 음료는 직접 갈아주는 생과일 주스다. 그중 으뜸은 파인애플이 통째로 등장하는 '하와이안 파인애플 주스'. 주말이면 가장 먼저 'Sold out' 스티커가 붙는 메뉴이기도 하다.

커피숍을 나오면 야외정원 양쪽으로 유리로 지어진 온실 두 동이 있다. 왼쪽의 큰 온실은 '소아리움' 오른쪽의 작은 온실은 '에코리움'으로 자연과 예술, 방문객을 위한 휴식공간이 함께 조성된 온실 갤러리다.

소아르 갤러리는 다양한 전시와 교육, 문화 기획을 통한 '문화예술의 대중화'를 목표로 운영되고 있는 공간이다. 전시가 교체되는 철수·설치 기간 1-2일을 제외하고는 늘 방문객들이 전시를 관람할 수 있도록 하고 있다. 10월에는 성혜림 작가와 김성결 작가의 개인전이, 11월에는 윤상호, 박한미 작가의 전시와 전제훈 작가의 초대전이 계획돼 있다.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /사진=나명주 기자 mjna@kwangju.co.kr



불미나리로 불리는 야생미나리. 줄기에 붉은 색이 감돈다.



화순불미나리(주) 이재학 대표가 건강음료인 '불미나리 인진속즙'의 효능을 설명하고 있다.



미나리 인진속즙은 두 원료를 각각 추출해 고유의 맛과 향을 극대화 했다.



자연과 갤러리, 커피숍, 온실이 조화를 이루는 복합문화공간 '소아르'.



파인애플 주스와 아메리카노.

즐거움 문화산책

단체 및 대관문의 1544-8855

1관	베놈 2: 렛 데이 비 카니지
2관	베놈 2: 렛 데이 비 카니지, 보이스 스페이스 독 3: 트로피컬 어드벤처
3관	보이스, 용과 주근깨 공주
4관	베놈 2: 렛 데이 비 카니지
5관	베놈 2: 렛 데이 비 카니지
6관	베놈 2: 렛 데이 비 카니지
9관	007 노 타임 투 다이 화이트데이: 부서진 결계
7관 씨네커머	보이스, 기적
8관 씨네커머	007 노 타임 투 다이, 신개월의 미래 푸른 홍수, 삼: 인연의 시작 극명판 평는 뿔뿔라, 겨울 낚시왕과 열두 네 명의 용사들

광주문화예술회관 문의 062)613-8353

GAC 11시 음악산책 7 박은식의 피아노의 숲
일시 : 2021. 10. 27. (수) 11:00
장소 : 광주문화예술회관 소극장
문의 : 062-613-8232

GAC 기획공연 포시즌 실내악 시리즈_현악 4중주
일시 : 2021. 10. 30. (토) ~ 11. 06. (토)
장소 : 광주문화예술회관
문의 : 062-613-8235