

남다른 자연의 맛

‘신비의 계곡’ 밀양 얼음골 사과



높은 당도·단단한 과육 ‘꿀사과’ 폴리페놀·에피카테킨 성분 풍부 뇌졸중 예방, 콜레스테롤 감소 사과빵·맥주 등 가공품 개발도 11월 5일부터 온오프라인 축제

사과는 다양한 효능을 가진 과일이자 한국인에게 가장 친숙한 과일이다. 섬유질과 수분이 풍부하게 함유돼 있고, 껍질 채 먹으면 안되는 과일 중 하나이다. 이는 껍질에 폴리페놀이라는 황산화 성분과 에피카테킨이라는 플라보노이드 성분이 포함되어 있기 때문이다. 이에 따라 사과 섭취 시에 뇌졸중 예방, 콜레스테롤 수치 감소, 심장 질환의 발병률을 낮추는 등 여러 가지 효능을 가지고 있다. 우리나라 대부분의 지역에서 사과가 생산되지만 당도가 뛰어나고, 과육이 단단한 ‘꿀사과’ 밀양 얼음골 사과를 소개한다.

부분 선상지(산지와 평지사이의 경사 급변점에서 유속의 감소로 모래와 자갈 등 토사가 쌓여 형성된 부채꼴 모양의 퇴적지형)과 구릉지(산지보다 규모는 작고 평지보다 침식이 덜 돼 완만한 경사면과 골짜기를 이루는 지형)에 과수원이 조성돼 고품질 사과생산에 유리한 조건을 갖추고 있다.

사과 재배에 적당한 토양산도는 PH 6.5 정도인데 얼음골의 토양산도는 평균 6.73으로 국내 타 지역보다 질 좋은 토양 산도를 갖추고 있다. 또 솔비틀 함량이 높아 밀병현상이 잘 일어나 일명 ‘꿀사과’라고 불리며 특유의 맛과 향을 자랑한다.

지난 2016년 11월 17일 밀양얼음골사과의 품질과 역사성, 지리적 환경과 상품특성을 입증하는 자료를 특허청에 제출해 심사를 통과해서 지리적 단체표장 제375호로 등록돼 밀양 얼음골 사과의 명칭을 지식재산권으로 보호받게 됨과 동시에 상표법에 의해 독점적인 권리를 가지게 됨에 따라 브랜드 경쟁력을 한층 더 갖추게 됐다.

더불어 사과를 이용한 가공식품인 사과빵, 사과맥주 등을 생산 개발해 다양한 고객의 요구를 맞추기 위해 노력하고 있다.

◆자연의 신비 얼음골= 밀양시 산내면 재약산(천황산) 북쪽 중턱의 높이 600~750m쯤 되는 곳의 골짜기 약 2만9752㎡ 을 얼음골이라고 한다. 봄부터 얼음이 얼었다가 차서 지나야 녹는 곳이며, 반대로 겨울철에는 계곡물이 얼지 않고 오히려 더운 김이 오른다. 더위가 심할수록 바위 틈새에 얼음이 더 많이 얼고, 겨울에는 반발을 입을 정도로 더운 김이 나 ‘밀양의 신비’라 불리며 천연기념물 224호로 지정, 보호하고 있다.

얼음이 어는 시기는 4월부터 8월까지로, 비가 온 뒤에는 녹아서 얼음이 보이지 않으며 어는 경우도 예전만큼 많지는 않다고 하는데 그래도 계곡 입구에 들어서면 냉장고 속에 들어간 듯 얼음바람을 쐬 수 있다. 얼음골의 여름 평균기온은 섭씨 0.2도, 계곡물은 5도 정도. 물이 차서 10초 이상 발을 담그고 있기 어렵다. 이와 같이 결빙현상이 계절과 정반대인 것은 지형과 지질의 영향으로 일어나는 단열 냉각현상 때문이다. 단열냉각이란 낮은 온도에서 포화상태에 이른 공기가 갑자기 높고 건조한 대기와 만날 때 팽창·증발 현상이 일어나 열을 빼앗김으로써 갑자기 온도가 내려가는 현상이다.

얼음골 애추사면에는 증력에 의해 겨울철에 유입된 눈과 얼음이 일종의 냉원 역할을 한다. 그 후 상부 바위틈 사이로 유입된 따뜻한 공기는 바위더미 속에서 식으면서 아래쪽으로 내려온 뒤 다시 뜨겁고 건조한 대기 속으로 흘러나오면서 차가운 공기가 배출된다. 이때 거의 포화상태에 있던 공기가 급격히 팽창·증발하면서 바위 표면의 열을 빼앗아 얼음이 얼게 한다.

특히 지형상 골짜기에서는 상승기류에 의해 겨울철에는 더욱 따뜻하게, 반대로 여름에는 더욱 시원하게 느끼게 해준다. 얼음골의 정식 이름은 시례빙곡(詩禮氷谷)이다. 우리나라에서 얼음골로 알려진 곳은 이곳 밀양의 천황산 얼음골, 의성군 방혈(氷穴), 전라북도 진안군의 풍혈(風穴), 냉천(冷泉), 울릉도 나리분지의 에어컨굴 등 다섯 곳이다.

◆얼음골 사과축제= 밀양 얼음골 사과축제는 1997년에 최초 개최해 20회를 이루는 경남의 대표 사과축제이다. 올해 코로나19로 힘든 시기이지만 온·오프라인으로 사과축제를 개최해 밀양얼음골 사과의 우수성을 알리려고 노력 중에 있다. 축제는 유튜브를 통한 사과축제 생중계, 얼음골사과 노래공모전, 밀양사과카빙경연, 밀양사과 감성 인증샷대회, 도보스루 판매 등 다양한 프로그램이 준비돼 있어 기대감이 올라가고 있다. 올해 얼음골 사과축제는 11월 5일부터 21일까지 열린다.

/경남신문 고비룡 기자 /사진=밀양시

▼지난해 코로나로 건너뛴 밀양 얼음골 사과 축제가 올해는 11월 5~21일 열린다.



◆얼음골 사과의 역사= 밀양 얼음골 사과는 지난 1972년 애성대목 M26을 도입(당시 전국시장은 M106대목)해 얼음골 후지가 전파되기 시작했고, 식재한지 4년 만인 1976년에 160상자를 첫 수확하는데 성공했다. 상자당 1만6000원으로 현시가는 16만원 정도로 상당히 높은 가격에 팔렸다.

많은 노력과 수많은 시행착오를 겪어 1992년 후지 재배가 활성화 됐으며, 그 후 품질을 좋게 하기 위한 다양한 회원 간의 활발한 교류가 이뤄짐에 따라 마침내 2004년 사과 재배농가 회원 중심으로 협의회를 발족해 얼음골사과의 품질과 균형적 발전을 도모하고 회원 상호 간의 기술 및 정보교류를 통해 농가의 소득을 증대시키고 있다.

◆얼음골 사과의 특징= 얼음골(천연기념물 224호)은 삼북더위에 얼음이 어는 온 대양성 기후와 내륙성기후가 교차해 이동성 고기압이 형성되는 지역으로 애추(가파른 낭떠러지 밑이나 경사진 산허리에 고갈 모양으로 쌓인 흙모래나 돌 부스러기)가 곳곳에 분포하고 있어 내부공기 대류현상으로 하계 냉풍과 동계온풍이 생겨 여름에는 얼음이 얼고 겨울에는 따뜻하다는 특징이 있다. 과실비대기(5~10월)에는 평균 일교차가 12.5℃로 당도가 높아지며 착색기(9~10월)에는 강우량이 적어 신맛이 없어지고 당도가 올라가면서 과중이 증가한다.

연평균 일조량 6~4시간으로 다소 긴 편이며, 대



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

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 쿨!

조회, 송금, 결제, 대출 그리고 금융비서까지!

전국 3000여 개 하나로마트에서 쿨 바로 바로 확인까지 쿨!

NH가성비국민건강보험 2004 (무배당)

가성비를 갖춘 합리적 선택!

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

서광주농협에서 더 편안 환전·해외송금을 말하다

환전부터 해외송금까지 수수료 우대 적용

햇살론

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