

지구를 지키는 똑똑한 캠핑 여행-탄소중립 캠핑

'코로나 19' 영향으로 자연 속에서 힐링하는 캠핑이 새로운 여행 트렌드로 자리 잡고 있다. 국내 캠핑 인구가 늘며 관련 용품 판매량 또한 증가하는 추세다. 이러한 분위기 속에서 저탄소와 지역농산물 이용, 쓰레기 배출 '제로' (0) 등 '지구를 지키는 똑똑한 캠핑여행'을 위한 새로운 캠핑문화 바람이 불고 있다.

'불멍' 없는 캠핑 무슨 재미? 환경 살리는 의미 있죠!



전남관광재단 여수시 탄소중립 캠핑 캠페인

여수 전복으로 샐러드 만들고 전복 껍데기는 향초 받침 사용

◇불사용을 즐기면서 저탄소 캠핑="불을 적게 사용하면서 여수에서 생산된 전복을 활용한 저탄소·친환경 '전복 샐러드'를 만들어 보겠습니다. 먼저 전복과 식재료를 손질해주세요."

김명진 여수 향토요리 문화학원 원장이 전복과 양파, 파프리카, 양송이 등 요리재료를 소개한다. 저탄소 로컬 캠핑요리인 '전복 샐러드'를 만들기 위한 재료들이다.

지난 10월 9일 오후 여수시 돌산읍 굴전리 바닷가에 자리한 '여수 굴전 여가캠핑장'. 이날 캠핑장에서는 전남관광재단(대표 이권철) 주최로 '탄소중립 캠핑' 캠페인이 열렸다. 캠페인은 크게 ▲저탄소 로컬 캠핑요리(전복 샐러드) 만들기 ▲전복껍질을 활용한 '감성 향초' 만들기 ▲친환경 비누 만들기로 구성됐다. 관광재단은 정부와 전남도의 '2050 탄소중립 정책'에 부응해 친환경 여행의 패러다임을 제시하고, 캠핑에서 발생하는 환경문제 해결을 위한 여행법 소개를 위해 이번 캠페인을 마련했다.

첫 순서인 '저탄소 로컬 캠핑요리' 프로그램에는 캠핑장을 찾은 16가족(50여명)이 참여했다. 대형 파라솔을 씌운 5개 캠핑 테이블마다 젊은 아빠 또는 엄마가 김 원장의 레시피 설명을 귀담아 들으며 하나하나 따라했다. 우선 전복, 양파, 양송이 등 식재료를 손질한 후 캠핑용 칼을 잡고 익숙한 솜씨로 얇게 썰었다. 재료를 써는 도마소리가 경쾌하다. 부모가 다듬은 전복과 채소를 보기 좋게 접시에 모자 아이들이 고사리 손으로 양상추를 잘게 찢어 그 위에 올리고 통통깨를 뿌렸다.

"마지막으로 드레싱은 '참·간·초' 소스를 사용합니다!"

김 원장이 완성된 요리에 '참·간·초' 소스를 뿌린다고 하자 프로그램 참가자중 한명이 '참·간·초 소스가 뭐냐?'고 질문했다.

"참·간·초'는 참기름과 간장, 식초, 설탕, 마늘을 배합한 소스입니다. 특히 어린이에게 좋은 소스이니 가정에 들어가셔서 많이

활용해 보세요."

또한 '탄소중립 캠핑' 캠페인은 전복샐러드 만들기에 이어 전복껍질을 활용한 '감성 향초' 만들기와 친환경 비누 만들기로 이어졌다. 쓰레기로 버려질 뻔한 전복껍질이 향초를 만드는 재료로 재활용됐다. 또한 천연재료로 만드는 장미꽃 모양의 비누는 고무재질의 틀을 사용하고 플라스틱 통이 필요 없기 때문에 1회용 플라스틱 사용을 줄이는 효과를 거둘 수 있다.

◇탄소중립 정책 부응하는 친환경 여행=지구 평균기온이 상승하는 지구 온난화로 지구촌 곳곳에서 이상 기후가 빈번해지고 있다. 이러한 기후변화로 인해 자칫 농사와 보건 등 측면에서 대재앙을 맞을 수 있다. 한국을 비롯한 세계 각국이 온실가스 배출량 줄이기에 적극 나서고 있는 까닭이다. 정부는 지난해 10월, 2050년까지 탄소 순배출량을 '제로' (0)로 만든다는 '2050 탄소중립' 비전을 발표한 바 있다.

자연과 하나 되는 캠핑 또한 이러한 흐름 속에서 예외될 수 없다. '탄소중립 여행'은 정부의 '2050 탄소중립' 정책에 부응하면서 친환경 여행의 새로운 패러다임을 제시한다.



지난 10월 9일 '여수 굴전 여가캠핑장'에서 열린 '탄소중립 캠핑 캠페인' 참가자들.

우선 나무와 연료, 전기 사용을 즐기면서 음식물 쓰레기 등 배출을 최소화한다. 또한 자연히 캠핑장에서 가까운 지역의 농·수산물을 요리재료로 사용하게 됨에 따라 지역경제 활성화에도 조금이나마 도움을 줄 수 있게 된다.

우리가 캠핑 등 생활 속에서 '탄소중립' 여행을 실천할 수 있는 방법은 무엇일까? 이날 '탄소중립 캠핑' 캠페인을 진행한 지역 여행업체 '여수와' 하지수 대표는 구체적인 실천방법에 대해 이렇게 말했다.

"일단 음식 식재료로 로컬 푸드를 사용하는 거예요. 가까운 데서 오기 때문에 그만큼 음식 식재료가 신선하기도 하지만 오랜 시간동안 비행기나 자동차를 운행하는 것이 아니기 때문에 탄소발생이 적습니다. 시장 투어 또한 전부 도보로 이뤄집니다. 탄소를 만들어내는 이동수단을 사용하지 않고 있고요. 또한 1회용품을 사용하지 않는 여행을 하고 있어요."

/글·사진=송기동 기자 song@kwangju.co.kr

■전복 샐러드 레시피



(재료) 전복 4마리, 양상추 1통, 양파 ½개, 자색양파 ½개, 삼색 파프리카 1개, 양송이버섯 4개, 통통깨 3큰술, 유자 ½개 (드레싱) 진간장 3큰술, 설탕 2큰술, 식초 2큰 술, 참기름 1.5 큰술, 다진 마늘 1큰술, 올리브유 1큰술, 소주 2큰 술

(조리순서)

- 1.전복을 칫솔로 문질러 씻은 후 소주를 뿌려 끓는 물에 데친다.
- 2.데쳐낸 전복은 껍데기와 분리하여 내장을 제거하고 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 3.양송이는 껍질을 벗긴 후 편 썰기 한다.
- 4.올리브를 두른 팬에 양송이를 살짝 볶아준다.
- 5.양상추, 양파, 파프리카는 전처리(Precleaning)후 손으로 찢거나 슬라이스 썰기해 찬물에 담가 헹구어준다.
6. 드레싱 재료를 볼에 넣고 섞어준다.
- 7.예쁜 그릇에 모든 재료를 돌려 담고 드레싱을 뿌려준다.

■탄소중립 요리법

1. 친환경 농산물 사용하기 (육류를 기우는데 탄소가 많이 배출돼요)
- 2.지역에서 재배·판매하는 농산물 이용하기 (운송만 줄여도 탄소배출을 줄일 수 있어요)
- 3.불을 사용하지 않기 (사용해야 한다면 장작보다는 꼭 스토브 사용하기)
- 4.푸드 '제로 웨이스트' 실천 (Zero Waste·쓰레기 배출을 '0'에 가깝게 최소화하는 것. 먹을 만큼만 조리해서 남김없이 먹어요)

귀할수록 전문 브랜드 비타민하우스



[45 북위 45도 이상 흑한에서 | 15 15년을 자란 차가버섯을 엄선 | 12 12배 고농축으로 영양을 꽉 채운]

시베리안 차가버섯



비타민하우스 전속모델 서경석