

“명품 ‘경산대추’로 건강 챙기세요”

‘대추 보고도 안 먹으면 늙는다’는 말이 있을 정도로 대추는 영양분이 풍부하고 몸 건강에 좋은 과일이 다. 또한 결혼식 폐백과 제사상 등 관혼상제에 빠지지 않고, 음식과 음료, 한약 재료 등으로 널리 활용되고 있다. 우리나라에서 대추를 가장 많이 생산하는 곳이 경북 경산이다. 경산대추는 전국 대추 생산량의 30%를 차지하고, 최고의 품질을 자랑한다. 산림청은 경산대추의 품질 우수성과 명성, 지리적 특성 등을 고려해 대추 산지 전국 처음으로 2007년 1월 지리적 표시 제9호로 등록, 인증했다.



경산대추의 95% 정도는 건대추 형태로 유통되고 있다. (농업회사법인(주)한반도 제공)



아삭한 식감과 풍부한 과즙, 높은 당도 등으로 소비자들로부터 인기를 얻고 있는 경산 생대추.

전국 생산량 30% 최대 주산지, 최고 품질 ‘지리적 표시 제9호’ 등록 노화 방지·항암 효과...다양한 가공식품 개발 ‘6차산업’ 적극 육성

높이 증가해 항산화 효과가 증대되고, 식이섬유 함량과 인체의 대사를 돕는 중요 아미노산인 아스파르트산이 생대추보다 각각 3배, 2배 이상 높다고 한다.

경산에서는 자연스럽게 마른대추를 활용한 음식들이 제법 있다. 대추한정식과 대추떡갈비, 대추찜갈비, 대추 삼계탕과 갈비탕 등이 경산대표음식으로 지정됐다. 대추인절미와 대추두툼떡, 대추빵, 대추한과 등도 소비자들로부터 좋은 반응을 얻고 있다. 대추를 활용한 차와 발효초, 대추청, 대추야생갱, 대추즙 등 가공식품들이 다양하다. 농업회사법인 미송에서는 대추의 효능을 살린 전통약주와 막걸리를 빚고 전통주 제조 교육과 체험행사도 직접 진행하고 있다.

농업회사법인 대흥씨는 2002년부터 대추슬라이스를 개발, 생산한 이후 대추를 이용한 대추잼, 대추정과, 대추즙, 대추초, 대추와 홍삼을 배합한 대추&홍삼고 등 다양한 가공식품을 생산하고 일부 제품들은 외국으로 수출까지 한다. 농업회사법인 한반도씨는 경산의 대추농가 100여 곳과 계약을 맺고 공급받은 대추로 만든 대추칩, 대추발효초, 첨가물 없는 대추전액을 개발, 생산하고 있다. 이 회사의 경산대추 선물세트는 지난해에는 코로나19 극복 기원과 국가 보존처 선물로, 올해는 지역 상생과 홍보를 위한 선물로 2년 연속 정부 선물세트 납품을 했다.

바람햇살농장은 박도한 대표가 2006년부터 직접 대추농사를 지으며 대추즙 가공을 통한 온라인과 직거래 판매, 농장 한옥체험과 귀농귀촌교육의 6차산업으로 부가가치를 창출하고 있다. 또한 치유농장과 사회적 농장으로 지정돼 발달장애인들을 대상으로 농업인으로 활동 역량을 강화시켜 주는 교육

등 다양한 서비스를 제공하고 있다.

◇경산대추 명성 이어가기

경산대추는 1995년 1263ha에서 5838톤을 생산해 최고점을 기록했다. 당시만 해도 전국 대추 생산량의 40% 이상을 차지했다. 하지만 2000년대 들어 농촌 고령화와 함께 복숭아 포도 등으로 작목 전환을 하면서 경산대추는 재배면적이 계속 줄고 있는 등 내리막길을 걷고 있다. 지난해 말 기준 505ha에서 3천442톤의 대추를 생산해 전국 생산량의 30%로 줄었다. 최전성기(1995년)와 비교할 때 재배면적은 60%, 생산량은 41% 감소했다.

경산시와 농민들은 경산대추의 우수성을 홍보하고 소비촉진을 위해 2006년부터 경산대추축제를 열고 있다. 산학연관이 힘을 합쳐 대추를 활용한 다

양한 가공식품을 연구 개발하는 경산클러스터사업단 사업도 했다. 최근에는 경산대추의 명성을 회복하기 위한 사업들이 진행 중이다.

‘경산 대추지구’가 농림축산식품부가 공모한 2021 농촌융복합산업지구 조성사업에 최종 선정돼 내년부터 4년 동안 국비 등 총사업비 30억원 투입한다. 이 사업은 대추 융복합산업관 조성 및 네트워크 구축으로 생산기반 강화, 대추산업 고도화 및 체험프로그램 개발을 통한 관광활성화, 신제품 및 다양한 제품 개발과 홍보·마케팅 강화 등으로 경산대추에 대한 고부가가치화 및 브랜드화를 추진한다.

김주영 경산부시장은 “최근 들어 사과대추 왕대추 등으로 불리는 생대추가 아삭한 식감과 풍부한 과즙, 높은 당도로 소비자들로부터 좋은 반응을 얻고 있다”면서 “건대추 유통 위주에서 ‘사과의 전환’을 통해 대추 비가림시설로 숙기조절과 터짐 방지, 고당도 생대추를 맞춤 생산하는 등 경쟁력 있는 품종 개발과 육성, 가공산업과 6차산업 육성 등을 통해 새로운 수요를 창출해야 할 것”이라고 강조했다. /매일신문=김진만 기자

◇경산대추의 재배

역사 대추는 인도와 중국 남부지역이 원산지로서 기원전 10세기쯤으로 추정하고 있다. 우리나라에서는 ‘고려사’ 식화지(食貨志)에 고려시대 명종 18년(1188년) 밤·잣·대추나무 등의 재배를 적극 권장했다는 기록이 있어 그 이전부터 재배되었을 것으로 추정하고 있다. 세종실록지리지, 신동국여지승람 등에 경산의 지방 곡물 및 토산품으로 대추가 있었다는 기록으로 보아 예로부터 경산대추가 유명했다는 것을 알 수 있다.

경산은 금호강변에 한일합방(1905년) 때부터 일본인들이 들어와 묘목을 재배하고 과수원을 조성하는 등 100년이 넘는 묘목의 역사와 전국 묘목의 70%를 생산하는 곳이다.

특히 금호강변인 경산 하양·진량·압량은 토질이 좋고 일조량이 많아 사과 과수원이 많이 조성돼 1980년대 후반까지 ‘대구 능금’의 주산지로 전국적인 명성을 얻었다. 하지만 지구온난화로 사과 재배지가 서서히 북상하면서 이 일대에서는 사과 대체작목으로 대추를 재배했다.

경산대추는 비옥한 사질토에 풍부한 일조량 등 천혜의 자연 환경 조건, 오랫동안 축적된 재배기술로 알이 굵고 무기질, 비타민, 사포닌, 알카로이드 등의 성분이 풍부해 국내 최고의 품질을 인정받고 있다. 경산대추가 산림청의 지리적 표시 제9호로 등록된 것도 상품의 특정 품질과 명성, 역사성, 지리적 특성 등을 인정받았기 때문이다.

◇관혼상제와 한약재료, 항암 작용부터 노화방지까지...대추의 효능

대추는 혼례 폐백 때 시어른들이 신부에게 자손 번창의 의미로 던져주고, 제사상과 회갑연 잔치상에도 빠지지 않는다. 대추는 영양가가 풍부한 건강식품이다. 대추에 함유된 비타민과 플라보노이드, 베타카로틴 성분은 노화를 방지하는 동시에 식이성 섬유가 발암물질을 흡착해 몸 밖으로 배출시켜주어

항암 효과가 있다.

자기 전 따뜻한 대추차 한 잔을 마시면 숙면과 신경 안정에 도움이 된다. 따뜻한 성질을 가진 대추를 먹으면 몸이 따뜻해져 체온이 상승해 소화 기능과 면역력이 강화된다. 섬유질이 풍부해서 소화를 돕는다. 신장 기능을 강화해 부기를 제거하고, 신체 대사 활동을 원활하게 하는 사포닌이 함유돼 있어 면역력 증강에도 도움을 준다.

대추는 생강과 더불어 한약재로 많이 사용한다. 동의보감에는 ‘대추는 백약을 조화롭게 하고 해독 작용을 한다’ 하여 한약 재료로 소개하고 있다. 또한 대추는 삼복더위를 이겨내기 위한 음식 삼계탕에도 필수적으로 들어가고, 고명과 한과 등 다양한 식재료로 사용됐다.

◇다양한 대추 가공식품들과 6차산업으로 육성
경산대추 생산량의 약 95%는 마른대추(건대추) 형태로 유통되고 있다. 대추를 말리는 과정에서 약용성분이 더 응축된다. 마른대추는 하플리페



경산 대추를 활용한 슬라이스, 진액, 약주, 막걸리, 떡 등 다양한 가공식품. /우태욱 기자

그린궁 GREEN GOONG PRIME EVER 120 프라임에버 120

**다시 맞이하는
빛나는 아름다운 여성의
건강한 봄날을 위하여!**

그린궁프라임에버120은 소중한 여성의 피부 건강과 저하된 면역력을 증진시켜 주며 장 건강 그리고 뼈 건강에도 도움을 주어 활력있는 여성의 아름다운 건강을 위한 여성 건강기능식품입니다.

소비자상담실 080-234-6588

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.