

# 국산콩 시조...민통선 청정지역서 자란 웰빙식품



**임금님 수라상에 올랐던 건강식품**  
**1913년 우리나라 최초 콩 장려 품종**  
**마사토에서 철저한 친환경 관리 생산**  
**1997년부터 국내 유일 콩축제 열어**  
**장단콩 체험마을·요리 전문점 육성**

“민통선 청정지역에서 생산되는 ‘웰빙 장단콩’을 맞보세요.”

콩은 쌀에서 부족한 단백질과 지방질을 고루 섭취할 수 있는 전통 건강식품으로 알려져 있다. 파주 장단콩은 파주개성인삼과 함께 '장단삼백(長端三白)'으로 불리며 임금님 수라상에 올랐던 식품으로 국내 콩의 원조라 할 수 있다. 학계 연구 결과 콩은 단백질 40%, 식물성 지방 20%, 탄수화물 35%가 들어 있으며 칼슘은 쌀의 122배, 인은 26배, 철은 16배 이상을 함유하고 있어 노화, 비만, 혈압조절, 당뇨, 골다공증 등 단백질·지방 공급원을 넘어 성인병 예방식품으로 자리잡고 있다. 파주시는 매년 11월 중순 임진각 광장에서 장단콩을 주제로 주요 농특산물을 판매하는 파주장단콩축제를 열고 있다.

◇우리나라 최초 콩 장려 품종=예로부터 콩의 주산지인 장단군은 고구려의 장천현으로 통일신라 때 장단으로 고쳐 불렸으며 1972년 말 근내면, 장단면, 진동면, 진서면 등이 파주시에 귀속됐다.

1913년 우리나라 최초의 콩 장려 품종인 '장단백목'은 이 지역 토종 콩을 수집·분리해 선발했으며 1969년 우리나라 최초로 인공교배를 통해 육성한 광교(光敎) 품종은 '장단백목'과 일본 도입종인 '육우3호'의 교배종이다.

◇마사토에서 친환경 관리로 자란 장단콩=콩은 꼬투리가 익어갈 때의 평균기온이 22도 전후, 낮과 밤의 일교차가 11도 전후에서 '이소플라본'이라는 항암 성분이 가장 많이 생성되는 것으로 알려져 있다.

장단지역은 작토층(作土層)이 마사토(지름 0.002mm 이하, 점토분이 12.5% 이하인 입자로 된 토양)이어서 배수가 좋고 기상이 알맞으며 늦서리의 해가 없는 등 콩이 생육할 수 있는 최적의 조건을 갖추고 있다. 현재 파주장단콩은 700여 농가 1천100ha에서 재배하고 있다.

파주시는 이 같은 자연환경과 함께 콩 생산 전제

농가를 대상으로 '생산이력제', '친환경 재배인증제'를 도입, 생산·품질을 엄격하게 관리하고 있다. 친환경재배 인증은 농약과 화학비료를 아주 적게 쓰거나 아예 쓰지 않는다는 것을 농산물품질관리원이 보증하는 것이며 생산이력제는 파주시가 농가별 생산코드를 부여해 전 생산 과정을 관리하는 것으로 친환경 고품질 농산물 인증 필수 코스다.

파주시와 파주장단콩연구회는 소비자들이 믿고 구매할 수 있도록 친환경 재배인증, 생산이력제, 지리적 표시 단체표장 등록, GAP(우수농산물관리제도) 인증 등 파종부터 수확까지 투명한 관리 시스템을 유지하고 있다.

◇국내 유일의 콩 축제=파주시는 1997년부터 매년 11월 중순 임진각 광장에서 장단콩축제를 열고 있으며, 매년 70만~80만명 관람객들이 발걸음해 70억원 이상의 농특산물을 사가는 등 10월 열리는 파주개성인삼축제와 함께 대한민국 농산물 대표축제로 우뚝 섰다.

축제장에서는 서리태, 백태, 쥐눈이콩, 선비콩, 밤콩 등 다양한 장단콩을 시중가보다 10~15% 저렴하게 구매할 수 있으며 된장·청국장·간장 등 콩 발효 식품과 파주지역 농특산물도 싸게 살 수 있다.

장단콩과 주요 농산물 판매 외에도 '장단콩 개발 요리 전시관', 장단콩과 관련된 각종 음식을 직접 맛 보고 구입할 수 있는 '판매장터 및 먹거리마당' 등 장단콩과 관련된 다양한 부대행사도 펼쳐진다.

◇장단콩 체험과 장단콩요리 전문점=자유로를 따라 임진각과 통일대교를 지나 민통선 안으로 들어서면 파주장단콩 체험마을이 나온다. 고품스러운 모습의 장단콩 마을은 경기도 특화마을로 생태, 문화, 농촌을 연계한 체험마을이다. 이곳에서는 전통 방식으로 두부와 청국장을 만드는 체험을 할 수 있다. 통일촌장단콩마을식당(031-954-3443), 통일촌농산물직판장식당(031-954-1003), 통일촌부녀회식당(031-952-9558), 통일촌마을박물관



코로나 팬데믹 이전에 열린 파주장단콩축제에서 어린이들이 콩타작 체험을 하고 있다.

(070-7797-8250) 등이 있다.

파주시는 또 파주장단콩의 브랜드 가치를 높이고 지역관광과 연계한 관광 상품화 및 홍보 유통의 전진기지로 육성하기 위해 파주장단콩 전문점 지정제를 운영하고 있다.

파주장단콩을 전문으로 사용하는 콩 전문 식당과 콩 가공공장 중 우수한 25개 업체를 선발해 파주장단콩 지정 전문점으로 육성하고 있다. 파주장단콩 지정 전문점은 표준화된 간판 등을 부착하고 파주장단콩 수매농협인 북파주농협으로부터 원료 콩을 공급받고 파주시는 전문점의 운영 감독을 맡고 있다. 콩 원료 수급부터 판매 유통까지 엄격한 품질관리와 신뢰성 있는 투명 유통을 통해 품질 좋고 맛있는 파주장단콩 요리와 가공식품을 만날 수 있다.

◇파주장단콩웰빙마루=장단콩웰빙마루는 경기도·파주시와 지역 내 11개 농협이 출자해 파주 특산물인 '장단콩'을 중심으로 생산·가공·판매·유통을 총괄하는 파주 6차 산업의 플랫폼 공간으로 조성했다. 통일동산 관광특구에 자리 잡은 장단콩웰빙마루에는 2천여 개의 옹기 장독대를 비롯해 장단콩 전통장류 생산동, 로컬푸드 직매장, 장단콩전시관·장단콩 전문음식점·카페 등이 들어서 있다. /파주·이종태기자 dolsaem@kyeongin.com

/사진=파주시 제공



코로나 팬데믹 이전에 열린 파주장단콩축제에서 어린이들이 맷돌로 콩갈기 체험을 하고 있다.

## “해썹 시설서 맛·영양 갖춘 기능성 장류 생산”

### 장단콩웰빙마루 채수방 운영자문위원장

“맛과 영양을 골고루 갖춘 기능성 장류를 만들고 있습니다.”

채수방 장단콩웰빙마루 운영자문위원장은 “청정 장단지역에서 생산된 최고 품질의 콩을 원료로 최신 해썹(HACCP·식품안전관리인증기준) 시설에서 맛있고 영양 많은 기능성 장류를 생산하고 있다”면서 “원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통을 거쳐 최종 소비자가 섭취하기까지 안전성을 최대한 확보하기 위해 노력하고 있다”고 말했다.

채 위원장은 “자등으로 콩을 삶아 매주를 만들고, 균을 띄우고, 소금으로 간수를 만들고, 외부에 노출되지 않는 클린룸에서 발효를 시킨다”면서 “해썹 설비 내 공정에서 만들어진 된장은 숙성을 위해 시설 밖 햇볕이 잘 드는 곳에 놓인 2천여 개 장독과 항아리로 옮길 때 처음으로 공기에 노출되는 등 최



상의 위생조건에서 만들어진다”고 설명했다.

이어 “매주도 가을 한 차례만 만들던 방식에서 사시절 만들 수 있고, 누에 가루 등이 첨가된 기능성 된장과 외국인들도 좋아할 수 있는 ‘된장 소스’도 개발해 한국의 장류 문화를 세계에 널리 알리겠다”고 포부를 밝혔다.

/파주·이종태기자 dolsaem@kyeongin.com



2018년에 열린 파주장단콩요리 전국경연대회에서 참가자들이 열띤 경쟁을 펼치고 있다.

## “고객에게는 신뢰와 만족”

# 40

1982 - 2022

**국제보청기 40주년**

진심으로 감사드립니다!

## 국제보청기

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

**본점** 서석동 남동성당앞 **062) 227-9940**  
**062) 227-9970**

**서울점** 종로 5가역 1층 **02) 765-9940**

**순천점** 중앙시장 앞 **061) 752-9940**