

남도 오디세이 味路- 고흥 로컬브랜드

스페셜 커피·유자·석류... 비교 불가 신선함



고흥에서 재배한 '나로커피 220'은 국제스페셜티커피협회(SCA)에서 인증한 스페셜티 커피다.



나로커피 220에서 맛보는 스페셜티 커피.



유자와 석류에 설탕을 혼합 착즙해 만든 액상차.



겨울에 수확하는 유자는 식이섬유와 구연산이 풍부해 감기 예방, 피로회복에 효과가 있다.

◇스페셜티 커피 '나로커피 220'

"수확부터 2개월 이내 가공 완료된 신선한 원두만을 사용해서 '2', 한 그루의 커피나무에서 20잔의 커피만 공급할 수 있어서 '20'. 국내산 스페셜티 커피를 재배·가공하는 '나로커피 220' 브랜드에 담긴 의미입니다."

고흥은 국내에서 처음으로 커피를 대량 수확한 곳으로 알려져 있다. 여름철 고온 다습하고 겨울에는 온난 건조한 난대성 기후 특성을 갖고 있다. 해발 500m 이하 저고도, 연평균 기온 14.7도, 일조시간 2436시간으로 커피재배에 적합한 조건을 갖추고 있다.

국내 제1의 커피 주산지 고흥, 이 중에서도 국내산 커피의 선두주자로 불리는 곳은 고흥군 봉래면 나로도에 위치한 '나로커피 아일랜드'다.

커피를 키우는 하우스 시설만 1000여 평, 전체 농장규모는 4000여 평이다. 땅에 심어서 실제 생산에 참여하는 커피나무는 700그루, 분양을 위한 묘목은 2만5000주에 달한다. 재배품종은 하와이안 코나, 자메이카 블루마운틴, 예가체프, 케냐 SL34 등 14종으로 고급 수종만 키운다.

커피 재배 뿐만 아니라 원두커피 가공생산, 상품 개발, 힐링 팜 스테이 체험을 할 수 있으며 전문적인 교육도 진행되고 있다. 테마체험장에서는 농장에서 경험하는 커피 생체체험, 로스팅, 커피 추출까지 커피의 모든 것을 직접 체험할 수도 있다.

커피 농사와 가공 연구, 교육 등 대외적인 활동은 이윤재 총괄 사임본부장이 맡고 '나로커피 220' 브랜드 홍보와 매장 운영은 여동생인 이민숙 대표가 맡아서 하고 있다.

나로커피 아일랜드에서 재배 가공한 커피는 '나로커피 220' 브랜드로 출시되는데 '스페셜티 커피'로 인증받은 커피다. 스페셜티 커피는 지리·기후·생산지 등의 특별한 환경에서 자란 커피 중 국제 스페셜티 커피협회(SCA)의 평가를 거쳐 기준점수 80점 이상을 받은 우수한 등급의 커피다. 무엇보다 국내에서 생산하기 때문에 햇커피의 맛을 느낄 수 있다는 장점이 가장 크다.

"대부분 외국에서 생두를 수입하는데 수확해서 우리나라에 들어올 때 빨라야 6개월에서 8개월이 걸립니다. 그걸 다시 업체나 카페에 납품해서 실제로 소비자가 맛볼 때까지 빠르면 10개월에서 1년이 걸리는 거예요. 그걸 먹을 수 밖에 없거든요. 묵은 쌀과 햅쌀 차이를 생각하시면 됩니다. 커피도 신선도에서 영양분의 차이가 많이 날 수밖에 없어요."

'나로커피 220'은 25브릭스 이상의 완숙된 커피열매만을 선별해 수확한다. 빨갛게 익었다고 해서 무조건 수확하는게 아니라 천연발효를 위해 당도가 올라갈 때까지 좀 더 익혀줌으로써 1차 상품부터 최대치 상품을 사용한다는 고집이다.

"천연 발효를 할 때 발효 시작 전에 당도를 갖고 있는게 25브릭스예요. 일반적으로 청을 담그거나 할 때 그 브릭스가 안나오면 설탕을 첨가해서 당도를 맞춰주는 거예요. 체리열매 수확기를 5월로 봤을 때 저희는 좀 더 익혀서 25브릭스가 될 때까지 기다렸다가 수확합니다. 그렇게 탄 열매는 당분을 가지고 있기 때문에 그냥 뒤도 발효가 되는 거예요."

나로커피가 스페셜티 커피로 인정받게 된 건 엄격한 품질관리 덕분이기도 하다. 이곳에서 재배되는 커피나무 한 그루에서 구할 수 있는 커피는 20잔에 불과하다. 커피열매를 기준으로 평균 3



'나로커피 220' 이민숙 대표.



에덴식품 영농조합법인 송재철 대표.

커피나무 한 그루에서 커피 20잔...수입산 생두와 차원 다른 고품질 유자 최대 생산지·토종 석류 유명...건강·맛 듬뿍 채운 가공품 다양

kg을 수확하는데 과육 벗기고 발효시키고 생두를 만들어내는 과정을 거치면 10분의 1로 줄어든다. 생두를 로스팅하면서 다시 수분이 증발 되고 결정수(생두 속에 혼합돼 있는 불완전하거나 품질이 떨어지는 커피콩)를 제거하고 나면 최종적으로 200g 안팎의 원두를 얻게 된다.

커피는 재배환경에서도 품질이 달라지지만 커피 열매에서 생두를 분리해내는 프로세싱을 어떻게 하느냐에 따라서도 커피맛이 달라진다. 수확한 커피 열매를 통째로 말리면서 발효시키는 내추럴·히니·와이니 가공은 건조 과정에서 체리의 단맛이 생두 속으로 흡수돼 과일향과 단맛이 좋은 커피가 만들어진다. 워시드 프로세싱은 과육을 제거하고 생두만을 건조하기 때문에 향과 맛이 깔끔하다.

"모든 커피는 산미가 있어요. 다만 콩을 볶는 단계에 따라 라이트, 샘플, 미디엄, 다크로 분류되는데 아무리 좋은 생두라도 세게 볶으면 쓴맛만 남게 되지요. 스페셜티 커피는 라이트나 샘플 단계로 맞춰줍니다. 산미도 살고 다양한 향이 살아있는 상태가 되지요. '커피를 마셨는데 산미가 없다'고 느껴진다면 저가 원두를 사서 세게 볶은 경우가 많아요. 고급 커피를 세게 볶아서 쓴맛만 남길 이유가 없죠. 예전에는 쓴맛을 찾는 사람들이 많았지만 우리나라 소비 시장도 트렌드가 바뀌면서 스페셜티 커피를 찾는 사람들이 많이 늘었습니다."

지난해 말에는 고흥읍에 '나로커피 220' 직영점을 오픈했다. 제품을 판매하기도 하고 핸드드립 스페셜티 커피를 마실수도 있다. 가격은 높지만 스페셜티 커피를 마셔본 후 다른 커피는 마시기 싫다고 단골이 된 고객도 많다.

◇유자·석류 가공 에덴식품

겨울철 최고 디저트로 꼽히는 유자차. 유자는 식이섬유와 구연산이 풍부해 감기 예방, 피로회복, 피부미용, 동맥경화 예방, 소화액 분비촉진에 효과가 있는 식품으로 알려져 있다. 특히 유자에 들어있는 헤스페리딘 성분은 모세혈관을 보호하고 뇌혈관 장애와 증진을 예방하는데도 도움을 준다.

전국 유자 생산량의 70%를 차지하는 고흥은 어릴 가나 향긋한 유자향이 느껴질 정도로 유자의 고장으로 알려져 있다. 일교차가 크지 않고 겨울이라도 눈이 쌓이는 날은 연평균 6-7일에 불과하기 때문에 유자를 재배하기 좋은 기후환경을 갖추고 있다.

유자를 이용해 다양한 가공식품을 생산하고 있는 곳은 에덴식품이다. 성경에 나오는 에덴동산을 연상케 하는 두원면 에회마을에 위치한 에덴식품은 지난 1991년부터 유자와 석류를 재배하고 있다. 농장주이기도 한 에덴식품 영농조합법인 송재철 대표는 30년이 넘는 세월동안 농장을 직접 살피고 가공현장을 손수 관리하며 자연이 준 소중한 먹거리가 고객들에게 '바른 먹거리'로 찾아갈 수 있도록 노력하고 있다.

농장 규모는 2만평이 넘는다. 1만 여 평의 노지에서 유자를 재배하고 석류는 7000평 규모로 하우스 재배를 한다. 비파 농사도 함께한다.

송 대표가 농장을 운영하면서 가장 신경을 쓰는 부분은 친환경 재배다. 30년이 넘는 유자농사와 20년 가까이 해온 석류농사를 하면서 변함없이 지켜온 건 친환경 유기재배였다.

"친환경 전문으로 유자와 석류를 재배하기는 쉽지 않습니다. 재배 과정에서 화학 제품을 쓰지 못하니 농사를 짓는 게 힘들어요. 벌레를 퇴치는 약도 친환경 제품을 사용하거나 은행잎 등 풀을 수

성시켜서 자체적으로 방제약을 만들어 사용하고 있습니다."

친환경 유자는 아무래도 관행농법으로 재배한 유자에 비해 '뭇' 생겼다. 표면이 거칠고 거뭇한 점이 생기기 하지만 몸에 해로운 약을 쓰지 않으니 '예쁜' 과일일 수밖에.

유기농으로 재배한 유자와 유기농 설탕을 정확히 50대 50으로 넣어 유자청을 만든다. 이외의 첨가물은 없다. 유자만을 가득 채워 만들기 때문에 비싼 가격에도 에덴식품의 유자청만 찾는 단골 고객이 많다.

설탕에 절인 유자는 바로 영하 18도의 냉동창고로 향한다. 완전히 얼러지기까지 보통 정도 소모되는데 별도의 숙성기간이 없더라도 얼러지는 동안 숙성되기 때문에 최상의 맛을 유지할 수 있다.

유자는 생과로도 판매가 되며 언제 어디서나 간편하게 들고 다니면서 마실 수 있는 유자음료 팩, 액상 스틱차, 유기농 설탕과 50대 50으로 혼합해 만든 유자차, 동결건조기에서 24시간 건조한 후 분말 작업한 유자분말, 첨가제 없이 100% 유자만을 통째로 착즙해 만든 유자원액, 무농약 유자분말을 원료로 국산 현미를 넣어 초콜릿과 어우러진 유자초코크런치, 유자소금 등을 가공해 판매한다.

에덴식품영농조합은 전남도가 미국 온라인 시장인 아마존에 개설한 '아마존 전남 브랜드'를 통해 지난해 11월 22만 달러 상당의 '유기농 유자주스'를 수출하는데 이어 최근 두 번째로 현지 대형 주류시장에 진출하는 성과를 거뒀다.

유자 고장으로 많이 알려져 있지만 석류 역시 고흥이 최대 주산지다. 에스트로겐이 풍부해 여성에게 좋은 과일인 석류는 비타민B1, 비타민B2, 나이아신 등 수용성 비타민과 무기질, 칼륨 등이 풍부해 건강식품으로도 최고다.

석류는 10월초부터 보름 사이에 수확이 끝난다. 11월초 수확이 시작되는 유자와 볼과 한달 차이이다. 다만 유자는 노지재배, 석류는 시설하우스 재배라는 점에서 차이가 있다.

"석류는 시설 재배가 아니고서는 키우기가 힘들습니다. 물때피이 좋아야 하는데 꽃이 필 무렵 비가 많이 내리게 되면 그 해 석류 구경은 못한다고 봐야합니다. 꽃피 무렵 수분을 피하기 위해서는 하우스 비가림 외에는 해결책이 없다고 봐야지요."

국내산 석류의 대부분이 고흥에서 생산되지만 그 양은 200-300t 정도일 뿐이다. 그마저도 힘든 건 밀려오는 수입산 때문. 생과로 들어오는 것은 둘째치고라도 엄청난 양의 석류 농축액이 수입되어 들어오기 때문에 살아남기가 힘이 든다.

새콤함이 강한 고흥석류는 즙을 짜서 음료로 먹는 방법이 있다. 정제수와 유기농 석류농축액 60%, 유기농 설탕 40%를 넣고 즙으로 짜낸 '하루한번 석류생각'은 음료다. 붉은색보다는 어두운 갈색을 띤다. 진하게 착즙한 '오레드'는 고급형 석류차다. 물과 혼합하면 석류엑기스, 우유와 혼합하면 석류라떼, 요구르트와 혼합하면 석류효소가 되기도 한다.

유자초코크런치처럼 유자 대신 석류를 넣어 석류초코크런치도 만든다. 국산 현미를 넣어 만든 크런치이기 때문에 맛과 영양을 고루 갖춘 간식이다. 과자처럼 맛있지만 건강까지 챙길 수 있는 웰빙 간식으로 통한다.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /사신·니맹주 기자 mjna@kwangju.co.kr

LOTTE CINEMA | 총장로관

즐거움 문화산책

단체 및 대관문의 1544-8855

- 1관 이상한 나라의 수학자
- 2관 더 배트맨
- 3관 이상한 나라의 수학자, 더 배트맨, 블랙라이트
- 4관 이상한 나라의 수학자
- 5관 문물
- 6관 문물
- 9관 스펀서
- 7관 씨네케틀 메리 미, 안테벨름, 나의 히어로 아카데미아 더 무비: 월드 히어로즈 미션
- 8관 씨네케틀 언차티드, 극장판 주술회전 0, 유어 러브 송

광주문화예술회관 문의 062)613-8353

GAC기획공연 포커스 뮤지컬 앤Anne

일시 : 2022.04.02.(토)

장소 : 광주문화예술회관 소극장

문의 : 062-613-8233

GAC기획공연 포커스 박재홍 피아노 리사이틀

일시 : 2022.03.25.(금)

장소 : 광주문화예술회관 소극장

문의 : 062-613-8235