대구광역시·구미시와 인접한 경북 칠곡군은 비싼 땅값으로 재배면적이 적어 1차 생산물로 농가소득을 보장받는 데 어려움이 있다.
이 때문에 칠곡군은 부가가치를 올릴 수 있는 농산물 가공품과 프리미엄 농특산물 생산에 주력하고 있다.
대표적인 것이 칠곡에서 생산한 농산물로 가공한 '칠칠곡곡'과 참외와 꿀벌의 콜라보인 '벌꿀참외', 1+등급 프리미엄 천연벌꿀 브랜드인 '허니밤(Honey Bomb)'이다.

'칠칠곡곡' '벌꿀참외' '허니밤'…칠곡군 명물 3총사

부가가치 올릴 농산물 가공품·프리미엄 농특산물로 승부

'칠칠곡곡' 동결건조 과일칩·ABC잼·바로한끼 밥나물 등
'벌꿀참외' 꿀벌 자연수정 재배…당도 높고 아삭아삭 특징
'허니밤' 항생제·잔류물질·살충제 검사 통과 1+ 천연벌꿀

◇칠칠곡곡

'칠칠곡곡'은 칠곡군 농가들이 농산물 가공을 통해 부가가치를 높이고자 2017년 설립한 칠칠곡곡협동조합이 생산하는 브랜드다. 칠곡군농업기술센터가 제품 개발을 지원하고 칠칠곡곡협동조합에서 생산하는 방식이다. 현재 출시된 제품으로는 가정간편식인 건조 밥나물, 어린이 간식으로 인기인 동결건조 과일칩, 원재료의 맛을 살린 과일잼, 참외 분말과 꿀이 첨가된 꿀참외국수 등 28개 품목이 있다.

칠곡과 칠곡을 의미하는 칠칠곡곡은 칠곡군에서 생산되는 농산물로 만들고 화학첨가제와 색소를 일절 사용하지 않는다. 고향의 이름을 걸고 하는 사업인 만큼 가장 좋은 원료로 정직한 제품을 만들어 소비자에게 보답하겠다는 것이 모토다.

칠칠곡곡은 2019년 농촌진흥청에서 개최한 '가공상품 비즈니스모델 경진대회'에서 우수상을 받으며 제품 경쟁력을 인정받기도 했다. 현재 네이버와 우체국 쇼핑몰, 하나로마트 등에서 판매하고 있다.

▲동결건조 과일칩

동결건조는 식품을 영하 40도 진공상태에서 동결시킨 뒤 저온에서 건조하는 공법이다. 식품의 영양소나 색상의 파괴를 최소화하고 수분만 제거해 건조함으로써 식품 고유의 맛과 향을 그대로 살렸다. 특히 비타민류나 안토시아닌과 같이 열에 약한 영양성분은 동결건조 방식이 영양보존적 측면에서 더욱 효과가 있다는 게 학계 연구 결과다. 이 방식으로 칠칠곡곡에서는 딸기와 참외, 사과를 칩으로 출시했다. 참외의 경우 껍질을 벗겨 그대로 동결건조했고, 딸기는 꼭지만 제거하고 세척한 뒤 동결건조했다. 사과는 껍질과 씨부분을 제거하고 갈변방지를 위해 비타민C에 담갔다가 동결건조했다. 영양과 맛까지 잡은 동결건조 칩 3종은 아이들에게 건강한 간식을 제공하고자 하는 부모들에게 인기가 높다.

▲고구마잼

칠곡에서 생산한 고구마와 사과를 갈아넣어 만든 잼으로 퍽퍽한 고구마에 사과를 적당한 비율로 첨가해 발림성을 좋게 했다. 여기다 설탕 대신 올리고당을 넣어 기존 잼에 비해 단맛을 줄였고 원재료 함량을 올려 영양을 극대화했다. 달달한 고구마와 상큼한 사과의 색다른 조화를 느낄 수 있다.

▲ABC잼

국내산 사과를 통째로 갈아넣고 비트와 당근을 생으로 착즙해 만든 잼이다. 농축이나 희석 없이 원물 그대로를 살려 맛과 영양을 한번에 담았다. 무색소·무향료·무방부제 건강 잼으로 사과, 비트, 당근의 영양분을 맛있게 즐길 수 있다.

▲바로한끼 밥나물

국내산 재료인 버섯류, 연근, 산채나물 등 14가지를 넣어 만든 간편 영양식이다. 요리 전 씻고 다듬는 등의 전처리 과정이 필요 없고 적당한 사이즈로 잘려있어 칼을 사용하지 않아도 된다. 재료를 넣고 물만 부어 바로 밥을 지으면 되기 때문에 1인 가구, 맞벌이 가구, 직장인들에게 안성맞춤이다. 산채밥나물, 채소밥나물, 시래기밥나물, 버섯밥나물 등 4종이 출시돼 있어 취향대로 선택하면 된다.

▲꿀참외 국수

칠곡군 특산물인 꿀과 동결건조한 참외 분말이 들어간 국수로 고급 소면을 선호하는 소비자를 타깃으로 했다. 원재료는 우리밀 76%, 쌀 20%,참외 분말 2%(원과 20%), 칠곡 꿀, 천일염 등으로 수분 함량이 9%로 낮고 탄력이 좋으며 엽산과 칼륨 함량이 높다. 1인 가구를 겨냥한 소포장(400g) 제품도 선보인다.

▲우리쌀조청

칠곡군에서 생산된 우리쌀만 이용해 효소를 사용하지 않고 전통방식 그대로 만든 100% 우리쌀 조청이다. 방부제나 색소, 인공감미료를 전혀 넣지 않았다.

액화효소와 쌀가루를 사용해 단시간에 제조된 시중 조청과는 달리 칠칠곡곡 우리쌀조청 은 보리의 싹으로 만든 엿기름의 천연 효소를 이용, 고두밥을 15시간 동안 당화시킨 액을 이틀간 고아 만들었다. 옛날 조청의 곡물 고유의 은은한 맛을 느낄 수 있다. 원재료는 쌀 83.3%, 엿기름 16.7%이다.

▲야채수·분말티(출시 예정)

무, 무청, 당근, 우엉, 표고버섯 등 5가지 뿌리야채를 배합해 만든 '야채수'도 5월 출시를 앞두고 있다. 우수한 영양을 지닌 뿌리야채들을 간편하게 섭취할 수 있도록 한 팩에 일정 비율로 제조했고 볶음 처리로 고소함을 더했다.

콤부차 분말, 유산균, 딸기 분말 등을 혼합해 한 포씩 간편하게 물에 타 마시는 '분말티'도 올여름 선보일 예정이다.

이밖에 기존 출시된 우리쌀조청에 배와 도라지, 생강을 첨가해 만든 '배·도라지·생강 조청'과 표고버섯 등으로 만든 '천연 조미료'도 개발 중이다.

◇칠곡 벌꿀참외

양봉특구인 칠곡군에서 생산되는 참외에는 '벌꿀참외'라는 브랜드가 붙는다. 꿀벌을 이용한 자연수정 방식으로 참외를 재배하기 때문이다.

칠곡 벌꿀참외는 착과제를 이용하던 기존 수정방식을 탈피, 참외하우스에 꿀벌을 투입해 참외를 수정시킨다. 때문에 당도가 일반 참외에 비해 높고 육질이 아삭아삭한 것이 특징이다. 게다가 벌 때문에 농약을 거의 치지 않아 신선도와 향, 색깔이 좋다.

칠곡군의 벌꿀참외 재배 규모는 800호, 430ha 정도로 벌꿀참외 주 출하시기는 3월부터 9월 사이다.

벌꿀참외의 효능은 다양하다. 비타민C, 과당, 칼륨이 많은 알칼리성 식품이며 엽산(비타민B의 일종)도 풍부하다. 참외 1개에 들어있는 엽산 함유량은 530㎍로 임산부의 1일 엽산 권장량(500㎍) 보다 많다. 베타카로틴도 100g 중 90㎍를 함유하고 있다. 베타카로틴은 비타민A의 전구물질로 시력보호, 항산화작용, 암예방과 심장질환 예방에 효과가 있다. 꼭지에 많이 들어 있는 쿠쿨비타신은 항산화작용, 간기능 보호, 항염증 질환 예방에 효과적이다.

◇칠곡 허니밤

2008년 전국 유일의 양봉산업특구로 지정받은 칠곡군은 2020년부터 칠곡군에서 생산된 1+등급 고품질 벌꿀만 선별해 '허니밤'이란 브랜드로 소비자들과 만나고 있다.

허니밤은 벌이 꽃꿀을 먹고 소화과정을 거쳐 꿀로 만들어 벌집에 저장한 천연벌꿀일 뿐 아니라 항생제와 잔류물질, 살충제 검사 등도 모두 통과한 1+등급의 프리미엄 벌꿀이다.

생산방식 자체도 남다르다. 칠곡군 양봉브랜드 관리사업단에 꿀이 입고되면 농축시설에서 '수분함량 20% 이하, 농축온도 40도이하'의 공정 기준을 준수한다. 고온으로 빠르게 농축하기보다 40도가 넘지 않는 온도에서 천천히 농축함으로써 벌꿀에 함유된 효소, 미네랄, 비타민, 아미노산, 폴리페놀 등 유효성분을 파괴하지 않고 온전하게 보존한다.

이 때문에 허니밤은 각종 영양성분이 풍부한 것은 물론 당도와 향이 우수한 것으로 평가받고 있다.

/매일신문=이현주 기자
/사진=칠곡군 제공

칠곡군이 보증하는 1 플러스 등급 천연벌꿀 브랜드 허니밤

칠곡군에 설치된 벌꿀참외 조형물.

칠칠곡곡 제품들