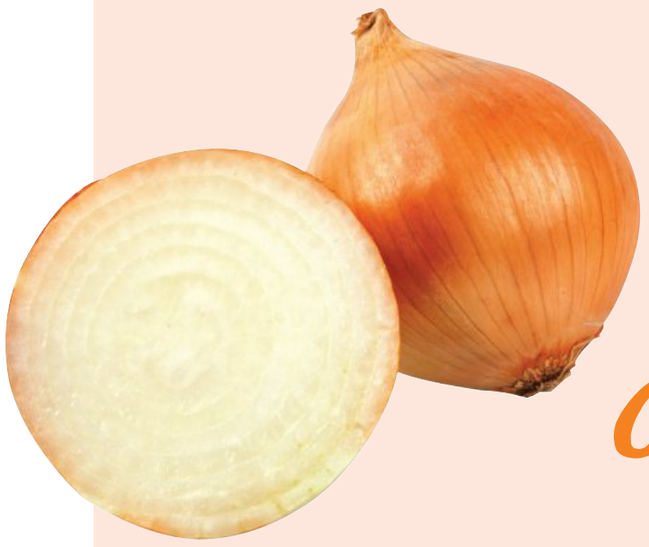
무안 양파로 만든 다양한 가공식품들. 양파즙부터 잼, 음료, 식초, 간장 등이 인기를 끌고 있다.

이제 막 수확한 무안 자색 양파. 알이 단단하고 향이 진한 것이 특징이다.



onion

양파의 제왕 '무안 양파'

게르마늄 풍부한 황토밭에서 해풍 맞고 자라 맛·품질 우수

콜레스테롤 분해·당뇨병 예방·불면증 치료·항암 등 효과

김치·장아찌·피클 등 다양한 요리…음료·식초로도 판매

항산화 풍부 '자색양파' 즙·잼으로…SPC그룹 '양파빵' 출시

차를 타고 무안에 들어서면 가장 먼저 보이는 것이 드넓은 붉은빛 황토밭이다. 농작물을 키우는 땅의 힘, 지력(地力)이 뛰어나기로 정평이 나있는 황토밭에서는 양파, 마늘, 대파 등 각종 채소류가 쉼없이 재배되고 있다. 게다가 무안은 해안선을 끼고 있어 겨울철이 온난해 생육 여건까지 뛰어나다. 이런 여건 때문에 무안 '황토양파'는 양파 고유성분의 농도가 다른 지역의 것보다 훨씬 진하다고 알려져 있다.

동그랗게 모양이 만들어져 커가는 시기에는 서늘해 충분히 땅의 기운을 받으면서 황토의 여러 성분까지 양파에 고스란히 스며들고 있다. 무안군이 자체 조사한 바에 따르면 무안 황토에는 항암, 진통, 면역기능 증진, 노화방지와 해독작용, 혈액정화 기능이 있는 것으로 알려진 게르마늄 성분이 평균 1.43㎎/㎏으로 일반 토양의 0.96~0.30㎎/㎏보다 다량 함유돼 있다. 항산화 작용으로 각종 성인병 예방에도 효과가 좋은 이유다.

다만 무안 양파는 재배 면적과 생산량이 매년 감소하면서 갈수록 귀한 존재가 되고 있는 점이 아쉽다. 2022년 무안 양파 재배면적은 2037ha로 전남의 38.8%(5249ha), 전국의 11.5%(1만7672ha)의 비중을 차지하고 있다. 6년 전인 2016년 재배 면적은 3245ha에 달했다. 생산량 역시 2022년 14만9108t으로, 2016년 19만4700t에 비해 4만5592t 급감했다.

무안 양파는 충분한 수분에 당도까지 높다. 여기에 육질이 단단해 오래 저장할 수 있고 향이 짙은 것도 특징이다. 무안군에 따르면 양파 성분은 품종, 수확 시기, 토양, 기후 등 여러가지 요인에 따라 다소 차이가 있지만, 대개 수분이 93.1%를 차지한다. 채소지만 단백질이 풍부하고 포도당, 설탕, 과당, 맥아당 등이 함유돼 있어 특유의 단맛이 난다. 텍스트린, 만닛 등도 들어있다. 생 양파의 향기 성분은 황하수소, 메르캅탄, 디설파이드류, 트리설파이드류, 알데히드, 황화아릴 등 매우 복잡한 성분으로 돼 있다. 칼륨, 칼슘, 철 등 무기질, 식이섬유, 엽산도 풍부하다. 비타민C는 10~20㎎ 함유하고 있다. 반면 나트륨 함량은 낮고 지방이 없다.

향기 성분의 하나인 황화아릴은 양파를 짓이기면 알리나제라는 효소의 작용으로 가수분해(물을 이용한 분해 반응)돼 알리신이라는 물질이 된다. 알리신은 비타민B1과 결합해 알리티아민으로 변하는데, 알리티아민은 장내 세균에도 살아서 흡수가 잘 되게 해 지속성 비타민B1이라고도 한다. 양파의 특이한 매운맛 성분은 열을 가하면 공기중으로 날아가지만 일부는 분해돼 설탕의 50배의 단맛을 내는 프로필메르캅탄(Propylmercaptan)을 형성한다. 이것이 양파를 익히면 단맛이 나는 이유다.

양파 성분 중 플라보노이드의 하나인 퀘르세틴(quercetin) 성분은 안쪽 겹보다 겉껍질에 무려 300배 가까이 들어있다. 퀘르세틴은 혈액 속의 좋은 콜레스테롤(HDL)은 높여주고 나쁜 콜레스테롤(LDL)은 낮춰줌으로써 혈중 지질 상태를 좋게 한다. 이러한 양파의 다양한 성분으로 피로 회복과 스테미너 향상, 콜레스테롤 분해, 혈압 저하, 당뇨병 예방 및 치료, 위장 및 간 보호, 불면증 치료 및 기억력 향상, 백내장 예방 및 항암 효과 등이 있는 것으로 전해지고 있다.

양파는 양파김치, 양파장아찌, 양파피클 등 다양한 요리로 즐길 수 있지만 음료, 식초, 즙 등으로도 판매되고 있다. 늦봄이면 남도 백반이나 한정식에는 고춧가루, 멸치액젓, 새우젓, 가루녹차 등으로 버무린 양파김치가 등장한다. 간장, 식초, 설탕, 계피 등으로 만든 장에 담근 양파장아찌, 간장 대신 소금과 레몬 등을 넣는 양파피클도 인기다.

무안 양파 가공상품도 잇따라 출시되고 있다.

무안 자색 양파즙은 무안 황토밭에서 해풍을 맞고 자라 항산화 물질이 풍부한 자색 양파를 특허 받은 제조기술로 가공한 물 한방울 넣지 않은 100%원액이다. 하늘백련 빨강 양파잼(해오름영농조합법인)은 퀘르세틴 성분이 많은 양파껍질을 이용한 특허받은 잼으로 각종 요리에도 활용되고 있다. 무안 순양파 음료는 무안의 황토밭에서 해풍을 맞고 자란 양파에 배 농축액을 더한 제품이다. 자체공법으로 양파의 매운맛은 줄이고 단맛을 더해 달큰한 양파의 맛을 즐길수 있다.

양파흑식초(현대영농조합법인)는 무안 양파를 세척한 후 착즙해 겉껍질과 뿌리의 영양분을 그대로 담고 자체개발한 특허공법으로 가공해 양파 고유의 맛을 진하게 느낄 수 있다. 수월식초(수월효소영농조합법인)는 승달산 자락 남쪽에 위치한 월선리의 무공해 청정지역에서 생산되며, 항아리에서 3~5년간 숙성과정을 거친다. 양파간장(농업회사법인 (주)초록당)은 국내산 양파의 생즙을 특허기술로 자연발효·숙성시켜 만든 웰빙 양파장이다.

지난 2021년 6월에는 SPC그룹이 가격 폭락과 판로 확보에 어려움을 겪던 무안 양파 농가와 상생 협약을 체결하고, 파리바게뜨를 통해 '무안 양파빵' 4종을 출시하기도 했다. 당시 600만개 이상 판매되며 큰 인기를 끌자 올해는 6종으로 종류를 늘려 양파 소비에 앞장서고 있다.

/윤현석 기자 chadol@kwangju.co.kr
/사진=김진수 기자 jeans@kwangju.co.kr

무안 붉은빛 황토밭에서 양파를 수확하고 있는 농민들. 무안 양파는 황토 성분을 함유해 고유성분 농도가 다른 지역의 것보다 훨씬 진하다.

40
1982 - 2022
국제보청기 40주년
진심으로 감사드립니다!

"고객에게는 신뢰와 만족"

국제보청기
since 1982

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

본 점 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940 062) 227-9970
서울점 종로 5가역 1층 02) 765-9940
순천점 중앙시장 앞 061) 752-9940