

“와사비 재배 2년째” 베테랑 두 일식 셰프의 맛깔난 도전

이택희
음식문화 이야기꾼
hahnon2@naver.com



팜앤드파크 설립한 양재중·김민성
25~30년 요리하며 와사비에 욕심
지리산 자락 남원에 직접 농장 일귀

일본산 맛먹는 맛·향 나게 키우려
현지 발품 팔며 생육·재배시설 고안
잎·줄기 활용해 가공품 생산도 구상

일본의 대표적 향신료 와사비를 재배하는 현장을 보려고 지난 5월 지리산 계곡을 찾았다. 주인공은 하얀 스티로폼상자 뚜껑에 검은 검불을 펼쳐 놓고 핀셋으로 뭔가를 고르고 있었다. 들여다보니 작은 꼬투리와 씨앗이다.

“지난해 봄 모종을 사다 심었는데 올 봄에 꽃이 피었다. 별 나비가 들어와 수정을 하도록 비닐하우스를 개방해 씨를 한 줌 수확했다. 별레도 맛있는 걸 아는지 해충도 따라 들어와 잎을 다 갉아먹었다. 포기 나누기와 씨앗 번식을 함께 하려고 한다. 일본에 살 때 방법을 배웠다. 요리사 시작할 때부터 와사비를 워낙 좋아해 언젠가 나도 키워보려고 기회 있을 때마다 농장을 찾아다녔다.”

그는 일본에서 어깨너머로 배운 씨앗 발아 과정을 열심히 설명했다. 양파판에 넣어 흐르는 물에 담가 두면 일주일쯤 지나 씨껍질이 벌어지면서 썩어 든다. 그걸 바로 흙에 뿌리면 다 썩는다. 묘판에 핀셋으로 하나씩 꽃아 뿌리가 나오면 잎이 자란다. 가을에 싹을 틔워 보온상태로 겨울을 나야 한다. 여름에는 더워서 썩어 죽는다. 잎이 4-5장 나오면 잎은 자르고 뿌리를 물이 흐르는 자갈밭에 옮겨 심는다. 그러면 뿌리가 자라면서 땅속줄기도 굵어지고 새잎이 나온다.

옮겨심기를 한 번은 해야 하는데, 잎을 자르지 않으면 수분과 영양이 잎으로 많이 가서 뿌리와 땅속줄기 성장이 더디다. 포기가 자리를 잡아 땅속줄기가 굵어지면 채취한다. 이때 노두(鰓頭)에 발생한 어린 새싹을 떼어내서 재배장에 심는다. 포기 나누기가. 그걸 모종으로 팔 수도 있다.

와사비, 고추냉이와는 다른 식물

농장 마당 수도 아래에는 황아리 뚜껑에 자갈을 담고 잎을 잘라낸 와사비 뿌리 네 포기를 심어 생육시험을 하고 있었다. 방울방울 떨어지는 수돗물은 땅속 150m에서 뽑아 올리는 연중 수온 15-20도 이하수다. 와사비는 수온이 너무 급격히 변하면 뿌리줄기 속이 비는 병이 생긴다. 이 지하수는 그럴 염려가 없어 재배에 좋은 조건이다.

작물에 이토록 해박한 그는 농부가 아니다. 유명한 ‘어란 장인’ 양재중(49) 요리사다. 그가 힘입어 ‘쿠마’를 운영하는 ‘여의도 용왕’ 김민성(48) 요리사와 손잡고 와사비 재배에 도전했다. 2년 전 ㈜팜앤드파크라는 농업회사법인을 공동 설립했다. 25-30년 동안 일식을 하면서 늘 아쉬움을 떨칠 수 없는 식료품이 와사비였기 때문이다. 두 사람은 일본에서 8-9년(양 1998-2005년, 김 1997-2005년) 음식 공부를 하고 창업까지 일궈낸 일식 요리사다.

지난 4월 21일 일본에 갔던 김 셰프가 29일 귀국한다고 연락을 했다. 이바라키현 북부 산간의 다이고마치(大子町) 지역 깊은 산짜리에 있는 와사비 농장에 다녀오는 길이다. 농장 하루 방문하려고 코로나 격리 6일을 감수해 8일이나 걸린 출장이다. “가보니까 농장이 아이데에. 물이 여기저기 풍풍 솟아나는 깊은 계곡 숲 그늘의 물 흐르는 모래밭에 줄 맞춰 포기를 꽃아주고 자라면 케기만 하는 거 같더라고요.”

여의도 ‘쿠마’의 회 작업실에서 마주한 그는 가방에서 와사비 땅속줄기, 즉 생 와사비를 꺼내 즉석에서 상어가죽 칼판에 갈아 맛을 보여줬다. 갈아서 잠시 두 가지 와사비를 비교해 먹어보니 맛이 확연히 달랐다.

“같은 재배지에서 가지고 왔는데 맛과 성질이 약간씩 다르더라고요. 하나는 처음엔 맵고 뒤로 가면 서 달아서 생선요리(회·스시)와 맞는 성질입니다. 맑은 물이 흐르는 곳에서 자란 겁니다. 또 하나는 처음엔 달고 뒤로 가면서 매워가 기름진 고기와 잘 맞습니다. 이걸 물이 적은 곳에서 자란 거라예. 도쿄에서 이바라키 현도 미토(水戸)까지 차로 1시간 40분, 거서 다이고마치까지 2시간을 더 간 다음에 경트럭 타고 산속으로 20여분을 더 가더라고요. 그리고 다시 걸어가 5-6분 올라가니까네 계류를 따라 와사비를 심은 계단식 재배지가 나오더라고요.”

이쯤에서 독자들은, 신문에서 왜 우리말 순화어 고추냉이가 아니라 일본말 와사비를 쓰는지 의아할 것이다. 화를 낼 수도 있다. 그 국어사랑은 존중하지만, 와사비와 고추냉이는 다른 식물이기 때문에 구분하기 위해 일본말을 그대로 쓴다. 국립국어원도 상담 코너 ‘온라인가나다’에서 ‘와사비와 고추냉이가 다른 식물이고 먹는 방식이나 모양, 특성이 다르긴 하나 (언중이) 비슷한 대상으로 인식해왔으므로 그렇게 순화했다’고 양해를 구하는 취지로 답변한다(2020년 9월 28일).

사정이 이렇다 보니 국내에서 가장 큰 규모로 와사비를 재배해 팔고 있는 평창 ‘홍’농장 차대로



1 양재중 셰프(오른쪽)와 김민성 셰프가 함께 와사비 재배시설을 살펴보고 있다. 2 3년정도 자란 일본산 와사비. 3 와사비 씨앗(아래)과 씨가 들어 있는 씨방. 4 양재중 셰프가 뿌리 부분을 보여주고 있다. /신인섭 기자

(44) 대표는 블로그에 이런 하소연을 했다. “제가 와사비를 경작하며 몇 번 TV에 출연했습니다. 그때마다 와사비라는 단어를 사용하다가 욕을 먹었습니다. 욕먹는 것은 아무렇지 않지만, 고추냉이가 아닌 와사비를 키우는 농부입니다.”

양산단계 전에 일본서 수입 병행

많은 요리사가 스스로 키운 농산물을 요리하는 걸 궁극의 꿈으로 삼는다. 그래도 와사비에 인생을 건 두 일식 요리사의 도전은 어딘지 생소하고, 시작은 아직 미약하다. 하지만 꿈은 창대하다.

재배시설은 양 셰프가 일본에서 관찰한 기억을 살려 직접 만들었다. 지리산 주능선 전체를 마주보는 전북 남원시 산내면 중거리 서룡선(1073m) 중턱의 해발 450m 바람골에 있다. 필요한 자재가 국내엔 없어서 개척자의 고난을 즐기면서 비슷한 것을 찾아내거나 손수 제작했다. 가로 3m, 세로 6m, 높이 70cm 재배상 21칸을 들일 수 있는 400㎡(120평)

3중 비닐하우스에 재배상 3칸을 만들었다. 현재 1칸에 와사비 70여 포기를 키우고, 2칸에서는 번식 실험을 한다.

재배상에는 바닥부터 자갈(20cm)·모래(30cm)를 깔고 상토(床土)를 덮어 와사비 포기를 심었다. 일정 간격으로 작은 구멍을 뚫은 파이프를 지하수 펌프에 연결해 물이 뿌려지도록 하고 하루 1시간씩 2회 살수한다. 이런 비닐하우스가 30개는 돼야 경제성이 있다고 한다. 갈 길이 멀다. 와사비 생육 기간이 2-3년이기 때문에 첫 수확도 1년 더 기다려야 소량이나마 할 수 있다.

재배한 걸로 수입이 가능할 때까지는 다이고마치에서 와사비를 수입하기로 계약했다. 대신 일본에서는 한국의 감말랭이를 원한다. 양 셰프가 곳감 전문 생산자인 덕택에 교환무역을 할 수 있게 됐다. 7월 초 첫 물량이 들어올 와사비는 매월 받기로 한 양이 매우 적어서 일반 판매는 못하고 업장에만 기업 간 거래(B2B)로 공급한다.

사업성을 걱정하자 두 사람 목소리에 힘이 들어

갔다. “국산은 물이 많고 향과 단맛이 적어 업장에서 선호하지 않는다. 한국에서 모종을 구입한 기존 품종에 일본서 몇 가지 더 들여오고, 좋은 자연환경에서 재배해 원산지 맛이 나게 해보겠다. 요리사 특기를 살려서 다양한 가공품을 만들 생각이다. 잎·줄기·뿌리 하나도 버리지 않고 다 쓸 수 있는데, 우리나라는 장아찌만 담근다. 색다르게, 신세대 식성에 맞는 식품으로 개발할 여지가 많다. 일본에는 가공품이 80-100가지는 된다. 우리가 잘하는 게 요리니까, 그 실력을 살려서 다른 재배자들이 하지 못하는 걸 하면 된다.”

〈광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다〉

이택희 전 중앙일보 기자. 늘 열심히 먹고 마시고 여행한다. 한국 음식문화 동향 관찰이 관심사다. 2018년 신문사 퇴직 후 한동안 자유인으로 지내다가 현재는 경희대 특임교수로 일하고 있다.



왼쪽부터 일본 이바라키현 북부 내륙 산간의 다이고마치[大子町] 깊은 골짜기에 있는 와사비 농장의 모습. 계곡의 물 흐르는 모래밭서 자라고 있는 와사비. (사진 김민성)

“고객에게는 신뢰와 만족”



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