



스마트팜 고설재배로 밀양딸기를 재배하는 모습. <밀양시 제공>

겨울은 딸기 맛이 최고인 계절이다. 제철을 맞아 가장 맛있을 때 먹어야 하는 만큼 제대로 알고 먹으면 맛은 배가 된다. 지금부터 밀양의 대표 과일, 붉은 과일의 선두주자! 밀양딸기에 대해 살펴보자.

대한민국 넘버원 '밀양딸기' 세계로 뻗어간다



밀양딸기

◇대한민국 딸기 재배의 첫 시작! 밀양
밀양은 지난 1943년경 우리나라 처음으로 딸기 재배를 시작해 80여년의 역사를 자랑하는 딸기 시배지다. 1943년 밀양 삼랑진 금용조합 이사로서 있던 송준생(1976년 작고) 씨가 일본에서 딸기 모종 10여 포기를 가져와 자신의 밭에 처음 심었으며, 이후 같은 마을에 사는 주민이 송씨로부터 딸기 모종 5포기를 받아 노지 재배에 성공하면서 딸기 농사가 삼랑진을 거족마을 위주로 확산하기 시작했다.

비닐하우스 딸기 재배는 1962년 삼랑진읍 정말영(1998년 작고) 씨 등이 창호지에다 들기름을 발라 딸기 모종을 덮어씌워 재배한 것이 시초다. 1980년대 이후 영남권 중심으로 백색혁명으로 불렸던 비닐하우스 보급이 급속도로 확산되면서 밀양 지역 또한 비닐하우스 농업이 급성장하게 됐다. 밀양 딸기가 논산 다음으로 전국 생산량 2위를 차지하게 된 비결 중 하나도 밀양 농업인들의 미래 농업에 대한 빠른 판단력과 참여도가 높은 점을 꼽을 수 있다.

밀양지역의 1200여 농가에서 연간 1998만1000t 정도를 생산하며 판매액은 1570억원 이상이다. 연간 1조원 가량의 농축산물인 생산되는 밀양의 1등 효자 상품 중 하나가 딸기다. 2005년부터 국내산 딸기 육종 개발이 적극적으로 이뤄져 일본의 품질을 능가하는 수준에 도달했으며 농가의 95%가 국내산 품종으로 전환하는 추세다.

밀양 내 딸기 주산지인 삼랑진, 하남, 상남 지역은 강 유역의 평야지대로 영남지역에서 가장 광활한 곡창지대 중 하나이며, 예로부터 농업이 발달했다. 현재는 시설하우스가 많고 스마트팜혁신밸리 조성으로 6차산업의 선두 주자로 고품질 안전 먹거리 생산에 앞장서고 있다. 밀양딸기는 시배지답게 맛과 향은 물론 단단하고 당도가 매우 높아 명품으로 꼽히고 있다.

◇밀양딸기, 한국을 넘어 세계로

최근 밀양 딸기 농가는 평균 1억원 이상의 매출을 올리면서 생산 비용을 제외하고도 1인 5000만원 이상의 연소득을 올리는 농가가 증가해 직장생활에 힘든 젊은 청년들과 귀농인들로부터 딸기 재배 교육 관련 문의가 쇄도하고 있다. 그동안 아시아권 수출 딸기 시장 또한 일본이 대부분 점령하고 있었지만 최근 10여 년 사이 K-POP 인기와 매향·금실 등 수출 전문 딸기 품종 개발로 홍콩, 싱가포르, 베트남에서는 오히려 한국 과일이 일본보다 명품 과일로 대접받으며 한국 딸기 열풍이 불고 있다.

이에 힘입어 밀양시는 2018년부터 본격적으로 해외 수출시장 개척에 주력해 홍콩, 싱가포르, 말레이시아 등 5개 국가에 '밀양아리랑 딸기' 수출을 진행하고 있다.

시에서는 한국 딸기의 시배지로서의 위상을 강화하고 K-POP의 한류열풍에 힘입어 '코리아 프리미엄'을 활용한 신선 딸기와 고품질 딸기 가공식품을 개발해 세계 농식품 시장을 공략해 나갈 준비를 하고 있다. 그 결과 지난해 수출액은 2018년 2억원

대비 700%가 증가한 14억원의 매출 실적을 기록했다. 밀양딸기는 올해도 시의 적극적인 해외마케팅 행사 추진과 수출업체 육성 지원 및 생산농가·가공업체·바이어 간의 유기적인 수출 네트워크망을 구축해 수출 농가 및 식품기업에 모두가 상생하는 딸기 산업 승승장구를 꿈꾸며 수출액 20억원을 목표로 열심히 뛰고 있다.

밀양 농업인 중 '스무 살의 농부' 대표 손석현 씨는 지난해 2억5000만원 정도의 딸기를 수출해 경남도에서 주관하는 '농수산물 일십만불 수출탑'을 수상하기도 했다.

◇딸기 농촌융복합 지구조성산업으로 딸기 경쟁력 강화 주력



박일호 밀양시장이 지난해 2월 경남 스마트팜 혁신밸리내 청년창업보육센터를 방문해 딸기 시설 교육생들과 소통의 시간을 갖고 있다. <밀양시 제공>

최근 밀양시는 농업인의 소득증대를 위한 신사업 발굴에 사활을 걸고 있다. 농산물의 고부가가치 산업 추진에도 적극 노력하고 있다. 시는 농림축산식품부로부터 국비 15억원을 지원받아 사업비 30억원 규모로 오는 2024년까지 '딸기 농촌융복합산업 지구 조성사업'을 추진 중이다.

시는 이 사업으로 딸기 시배지인 삼랑진 마을에 '딸기문화마을 조성사업'을 비롯해 한국농수산대학교와의 협업을 통한 '딸기 6차산업대학'을 운영, 식품전문연구원·대학 등과 연계한 딸기 가공식품 개발을 추진한다.

사업이 마무리되는 2024년경에는 딸기 세계시포지엄 개최로 한국 딸기의 위상을 세계에 알리고 마케팅 전략으로 활용해 한국 딸기의 위상을 더욱 강화해 나갈 예정이다. 특히 주목할 부분은 밀양딸기 가공식품 개발이다. 한국식품연구원과 협업으로 2024년까지 3년간 딸기를 활용한 신제품 개발사업 '이 추진되며, 대경대학교 학교기업 대경양조소에서 내년까지 2년간 '밀양딸기맥주 개발사업'이 진행된다.

최근 생산량 감소 추세에도 불구하고 밀양에서 딸기는 가장 많은 점유율을 가진 과일이다. 품질이 좋을 뿐만 아니라 생산지역의 브랜드화와 공정과정에 대한 신뢰를 바탕으로 국내 시장에서 꾸준한 인기를 얻고 있다. 이런 배경에는 밀양시의 새로운 재배 기술 도입과 유통·마케팅분야 정책 등이 큰 역할을 한다. 밀양은 영남지역의 중심에 위치하고 부산, 대구와 같은 대도시가 인근에 있다. 유통기간이 짧은 딸기의 특성을 감안할 때, 밀양에서 생산된 딸기는 보다 신선하고 상큼한 향이 살아있어 소비자들 품격있는 딸기 본연의 맛과 풍취를 그대로 느낄 수 있다.

◇코로나19 시대의 맛있는 힐링, 밀양딸기

딸기는 햇빛으로 광합성을 오래 해서 당 성분을 많이 저장해야 맛이 좋아진다. 이것이 햇살이 뽀뽀한 밀양(密陽)의 딸기가 맛있는 이유다. 더불어 밀양의 좋은 토질과 적합한 기후 덕분에 달콤한 향과 높은 당도, 단단한 과육 등을 자랑하는 고품질의 딸기가 탄생한다.

딸기는 비타민C 함량이 높다. 보통 100g에 60mg 내외의 비타민C를 함유하는데, 성인이 하루에 필요한 비타민C 섭취량 역시 100mg정도다. 딸기를 5-6개 먹으면 하루에 필요한 비타민C를 섭취할 수 있는 셈이다. 또 붉은 색소인 안토시아닌, 항산화 물질 플라보노이드와 엘라그산, 식이섬유 펙틴이 들어있어 항암작용, 노화방지, 면역력 증대에도 효과가 있다. 밀양딸기 하나면 내 몸이 비타민C가 부족한 일은 없을 것이다.

제철에 먹어야 가장 맛있는 딸기! 생과로, 디저트로, 세계에서 사랑받는 딸기! 그중 밀양딸기는 부드러운 식감과 풍부한 과즙으로 더욱 달콤한 맛과 향을 선사한다. 바쁜 일상에 쫓기듯 코로나19의 답답함에 갇혀 있던 자신에게 새콤달콤하고 건강한 밀양딸기로 맛있는 힐링을 선물해 보자.

/경남신문·고비용 기자