



청양 구기자

■ 청양 구기자

칠갑산 주변 재배...국내 70% 생산 토질·일교차·풍량 등 재배조건 최적 간기능·고지혈증 개선...항산화 탁월 차·발효액·환 등 가공품 생산 '인기'

■ 청양 표고버섯

비타민D 풍부, 골다공증 예방 효과 1970년 전국 첫 재배 연 100억 매출 재배농가 기술교육·생산자 역량 강화 브랜드 '버섯나무' 홍보 세계화 앞장

“백세시대 ‘청양 구기자·표고’로 건강 챙기세요”

◇신의 선물 ‘청양 구기자’

무병장수를 기원하던 중국 진시황제의 불로장생 약의 재료로 유명한 구기자, 단순히 좋은 식품을 넘어 지금껏 과학적으로 입증된 약효만으로도 약으로 대접받고 있는 구기자는 열매와 잎(구기엽), 뿌리(지골피)까지 한가지도 버릴 것이 없는 최고의 신이 내려준 명품이다.

현재까지 나타난 건강약효만도 성기능·간기능·기억력·고지혈증 개선, 항산화·피부미용 효과가 탁월한 것으로 알려져 있다. 이런 구기자의 국내 생산량 70% 이상을 차지하고 있는 지역, 바로 칠갑산으로 유명한 충남 청양이다.

청양에서 처음 구기자가 생산된 것은 지금으로부터 약 80년 전 청양군 목면 지역으로 알려져 있다. 공주시 신평면 출신의 박관용씨가 목면 신흥리 임장골 마을에 구기자 농장을 경영하면서 높은 소득을 올리기 시작하면서 재배 농가가 확산됐다.

다른 지역보다 청양지역에서 생산되는 구기자의 품질이 인정 받는 데에는 우선 가지과(고추과) 작물이 잘 자라기에 최적의 기후 및 재배 조건을 맞춰 주는 칠갑산 주변에서 재배되기 때문이다. 청양은 물 빠짐이 좋은 토질, 맑은 공기, 큰 일교차, 적절한 풍량(통풍은 병충해를 방지할 수 있는 농사의 중요한 조건) 등을 갖고 있어 구기자를 재배하기에 최적의 여건을 갖추고 있다.

이런 구기자인 현대인의 웰빙식품으로 베타인, 불포화지방산, 제아잔틴, 비타민 A·B1·B2·C 등이 다량 함유돼 있어 피로에 지친 현대인의 간기능과 피로감 해소, 알코올로 인해 손상된 지방간 치료, 항지간작용, 심혈관계질환(축상동맥경화), 저밀도 콜레스테롤(LDL)에 작용, 혈압(혈중콜레스테롤 저하)를 촉진하는 ‘베타인’이 풍부해 최근 세계 유명인들이 열광하는 식품이라고 한다.

특히 최근에는 성기능·간기능·기억력·고지혈증 개선과 학생들의 두뇌개선·항산화·피부미용 효과가 탁월하다는 동물실험 결과가 발표되면서 다시 한번 구기자가 부각되고 있다.

이에 발 맞춰 청양군에선 전국 구기자 생산 70% 이상을 생산하는 만큼 구기자 생산활성화를 위해 나서고 있다. 군은 청양구기자 농촌 융·복합지구 조성 등을 통해 2018년부터 올해까지 30억원 이상의 사업비를 들여 구기자 생산의 인프라를 구축하고 다양한 가공상품을 개발하며 구기자 국가중요농업유산 지정 추진 등 차별화 전략을 추진하고 있다.

한방약재로도 유명한 구기자를 청양군에선 최근 구기자차, 구기 효소 발효액, 구기주, 구기자 초절임, 구기나물, 구기환 등 가공품으로 생산해 많은 소비자들의 선택을 받고 있다. 요즘은 스포츠 음료, 미과즙 음료, 과립차, 액상차 등 음료로도 많은 인기를 얻고 있다.

자연이 주는 3대명약 백세건강 청양구기자를 더욱 활성화하기 위해 청양군은 구기자 건강기능식품 개별인증 재추진과 충청남도 메디컬푸드산업 확대 추진에 따른 적극 대응으로 고부가가치 창출에 힘쓰는 등 청양구기자 미래산업 100년을 선도하는 청양군으로 가기 위해 모든 군정 역량을 쏟아붓고 있다.

◇‘청양군의 명품’ 청양 표고버섯

청양 표고버섯은 비타민D 생성을 돕는 에코스테롤 성분이 풍부하며 칼슘 흡수와 골밀도를 높이는 데 효과적인 비타민D가 풍부해 골다공증 예방 효과에 탁월하다.

또한 식이섬유가 많이 함유되어 있어 변비 예방에 도움을 주고 열량(칼로리)이 거의 없어 체중 조절에 효과적이며 철분도 다량 함유되어 빈혈을 개선해주고 풍부한 항산화제와 비타민이 피부 노화를 방지해줌으로써 현대인의 밥상에 최상의 약효성 반찬으로 등극하고 있다.

청양표고버섯은 칠갑산을 중심으로 청양군 산간 지역에서 오래전부터 자생하고 있어 오래전부터 오한이 올 때, 몸에서 열이 날 때, 가슴이 뛰거나 숨이 찰 때, 자주 피로감을 느끼고 기력이 없을 때 표고버섯을 끓인 물을 달여 먹게 하는 등 민간요법에 이용되어 왔다.

청양 표고버섯은 충남의 알프스란 칭호를 받는 칠갑산을 비롯해 전체 66%가 임야인 청정 자연환경을 바탕으로 1970년 전국 최초로 재배됐으며 규모와 기술면에서 지속적 성장, 연매출액 100억원의 소득을 얻는 효자 품목이다. 1970년 청양의 조병영, 북기상, 이병소씨 등이 일본으로부터 표고버섯 종균을 들여와 우리나라 최초로 농가에서 표고버섯을 재배한 사례가 있다.

현재 청양의 정의용씨(청양버섯영농조합법인 대표)는 20년간 고갈되는 원목 및 환경변화로 인한 원목 표고생산 부진에 대처할 수 있는 배지생산과 재배기술을 농가에 보급하며 통합표고버섯 대량생산 시스템을 전국 최초로 구축해 통합표고버섯 대량재배 시대를 여는 선구자 역할을 하고 있다.

장흥표고 이후 전국 2번째로 지리적표시제를 등록한 청양표고는 산간지형인 기후적 특질로 인해 높은 일교차와 서늘한 기후 등의 영향을 받으며 자라기 때문에 타 지역의 표고에 비해 갓과 대가 두꺼우며 버섯 고유의 향과 맛이 살아있어 소비자가 선호한다.

또한 지형적으로 임야가 전체 면적의 66%를 차지하는 산간지역의 특수성으로 참나무 등이 풍부해 표고버섯 재배 적지로 꼽힌다. 이런 청양군의 지리적 특성에 의해 타 지역에서 재배되는 표고버섯에 비해 탄수화물·인·철·칼륨·구성아미노산 함량이 높다는 분석이다.

현재 137농가, 475톤, 연간 4093백만원 규모로 생산되는 청양표고버섯은 청양지역의 유명한 고부가가치 친환경 임산물이다.

생산체계 구축·가공 선진화·유통효율화를 통해 임업인의 소득증대와 표고산업 활성화에 기여하고자 지난 2019년부터 2022년까지 4년간 총 사업비 30억원(도비15억원/군비 15억원)을 투입해 표고버섯 제품화 가공설비라인 구축, 표고 신제품 및 브랜드개발, 청양표고버섯 홍보 마케팅, 표고재배농가 역량강화 등에 나섰다. 또 청양표고의 생산, 가공, 유통의 융복합화로 재배 농가의 소득증대에 노력하는 ‘칠갑산 표고버섯 융복합산업화’를 추진, 청양 표고의 품질인정 및 인지도 상승으로 올 초 대통령 설 선물로 ‘청양 표고채’가 포함되는 성과를 거두었다.

앞으로 청양군은 칠갑산표고버섯 융복합화 사업의 후속 조치로 청양 표고버섯의 지속적인 품질관

리와 인지도 확대를 위해 표고버섯 재배농가 기술 교육 및 생산자단체 역량을 강화하고 청양 표고버섯 브랜드 ‘버섯나무’를 적극 활용할 예정이다. 또 청양 표고의 고품질 브랜드화와 청양 표고버섯 소비 촉진을 위한 축제·체험·테마 발굴, 지역개발·관광과의 연계 등 다양한 홍보 마케팅 추진하는 등 표고버섯의 세계화에 앞장설 계획이다.

김돈곤 청양군수는 “우리 청양지역은 높은 일교차와 서늘한 기후로 전국에서 가장 품질 좋은 구기자과 표고버섯을 생산하고 있다. 백세시대 건강한 삶이 강조되는 요즘 시기에 청양 구기자와 청양 표고를 마음껏 드시며 건강하고 즐거운 인생을 살아가시길 기원하며 국민의 건강을 위해 영양가 높고 약효가 풍부한 더 좋은 품질의 청양구기자와 표고버섯 생산에 최선을 다해 진력해 나갈 각오이다”고 밝혔다.

/대전일보=백대향 기자

/사진 청양군 제공



청양 표고버섯