

‘달콤·아삭’ 햇살 가득 담은 여름의 맛 ‘여주금사참외’

풍부한 과즙, 달콤한 맛, 아삭한 식감 특징
금사면 일대 100여 농가서 참외 생산·판매
별 이용한 친환경 수분, 미생물 활용 재배

노지재배서 ‘비가림시설재배’로 전환
수정별·자동보온덮개·세척 선별기 등 지원
신선도·안정성·품질 균일화 위해 노력



여주금사참외는 벌을 이용한 친환경적 수분방법을 통해 속이 짙 차고 향기가 좋다. /여주시 제공

참외의 계절이 돌아왔다. 예로부터 쌀과 도자기로 유명한 여주시는 명품 참외가 재배되는 고장으로도 평명이 나 있다. 풍부한 햇빛과 적정한 일교차, 남한강변의 사질토양 등을 고루 갖춰 수도권 최대의 참외 생산지로 불린다.

여주금사참외는 풍부한 과즙과 달콤한 맛, 아삭한 식감이 특징이다. 매년 5월 참외가 출하되면 여주시 금사면 일대의 이여로(이포-백사 간 지방도 70호선) 주변에는 100여 호의 참외 농가가 저마다 밭에서 갓 수확한 참외 판매장을 운영한다.

주말은 물론 평일에도 도로변의 참외 판매장에는 방문객들로 북적인다. 방문객들은 인심 좋은 주인장이 직접 깎아준 달콤한 참외의 맛을 보며 이야기 꽃을 피운 뒤에는 한두 상자씩 참외를 구입해 간다.

김낙송 금사참외축제추진위원장은 “금사참외는 먹어본 사람이 또 사러 오는 참외”라며 “대부분이 단골손님인 셈이다. 워낙 달고 향이 좋기로 유명해 ‘금사참외 참외’로 불린다”고 강조했다.

김 위원장은 오는 26일부터 28일까지 사흘간 여주 금사근린공원에서 열릴 제17회 여주금사참외축제 준비에 여념이 없다.

그는 “과거에는 수확한 참외를 일괄적으로 농산물 도매시장으로 보냈는데 전국적으로 공급량이 많아 가격이 폭락할 수밖에 없어 조금이라도 수익을 높이기 위해 도로변에서 참외를 팔았다”며 “이제는 참외 농가 모든 업무가 도로변 판매장에서 이뤄지고 축제도 끝나기도 전에 이맘때 생산된 참외는 전량 완판된다”고 말했다.

금사참외는 1960년대 초반 금사면 이포에서 처음 자생적으로 재배되기 시작해 1980년대를 정점으로 재배면적이 줄다가 최근 비가림시설(하우스) 재배가 확대돼 고소득 작목으로 주목받으면 다시 지역 특산물 자리에 올라섰다. 현재 100여 호 농가가 약 60ha 면적에서 참외를 생산하고 있다.

여주에서 참외를 많이 재배하는 이유는 풍부한 햇빛과 적정한 일교차, 남한강변 사질 토양을 고르게 갖추고 있다는 점 외에도 농업인들의 재배경력이 오래돼 기술적 노하우가 탄탄하기 때문이다.

특히 금사참외 품질의 비밀은 벌을 이용한 친환경적 수분방법에 있다. 비가림시설마다 벌통을 설치

치해두면 벌들이 직접 참외꽃 사이를 날아다니며 꽃가루를 옮긴다. 사람이 살포기를 이용해 직접 할 수도 있지만 작과율(열매가 열리는 비율)에서 현저하게 차이가 난다.

이렇게 벌에 의해 수정된 참외는 속이 짙 차고 향기도 좋다. 또 당도도 멜론과 비슷한 15브릭스

(Brix) 이상이고 육질이 치밀해 씹는 맛이 아삭아삭하다.

김 위원장은 “안전한 먹거리를 생산하기 위해 화학비료는 거의 쓰지 않고 미생물을 활용해 재배하고 있다”며 “이렇게 정성을 들인 재배방법이야말로 오랜 세월 쌓아온 금사면 참외농가만의 노하우이자

타 지역 농가와 차별점”이라고 설명했다.

여주시는 현재 금사참외가 친환경, 고품질, 경제성을 모두 담은 대한민국 최고의 농산물이 되도록 지속적인 관심과 지원을 아끼지 않고 있다.

특히 지난해 민선 8기 이충우 시장이 취임하자마자 ‘여주금사참외의 더 큰 발전을 위한 전략’을 강구

하라’는 지시에 농업기술센터는 ‘여주시 친환경 금사참외 활력화 사업’을 추진하고 있다.

금사참외는 20여 년 전까지만 해도 주로 노지재배를 했지만 현재는 거의 모든 농가가 비가림시설재배로 전환했고 품종도 ‘금사참외’에서 새롭게 개량한 ‘행복플러스’ 등으로 바꿨다. 또 시는 2011년부터 참외 재배농가의 기반 조성을 위해 수정별, 자동보온덮개, 세척 선별기, 환풍팬을 지원해 보다 안정적인 고품질 참외를 생산하고 있다.

현재 친환경 참외 재배 농가는 9개 농가로 10% 수준이다. 수도권 유일의 참외 주산지로서 인지도나 브랜드화에 성공했으나 고품화에 따른 생산성 저하와 안정적인 사업추진에 있어서 애로사항이 많은 실정이다.

이에 시는 소비자들의 친환경 농산물 선호와 친환경농산물 시장 규모가 커지고 있는 만큼 ‘여주시 친환경 금사참외 활력화 사업’의 예산 지원을 통한 친환경 재배로의 농업인 유인을 꾀한다는 전략이다.

시 농업기술센터 관계자는 “친환경 참외 농가들의 출하량은 2022년 30여 t으로 생산이 계속 늘고 있다”며 “10월까지 출하되는 금사참외의 신선도와 안정성, 품질 균일화를 위해 여름철 고온 극복을 위한 저압살 분무장치 사업, 참외의 연작 장애에 따른 토양 소독 지원 등 경영비 부담을 줄여나갈 것”이라고 말했다. /경인일보·양동민기자



김낙송 금사참외축제추진위원장은 “금사참외는 먹어본 사람이 또 사러 오는 참외”라고 자랑하며 제17회 여주금사참외축제 준비에 여념이 없다. /여주시 제공



여주금사참외축제 현장에서 방문객들이 체험 프로그램에 참여해 즐거운 시간을 보내고 있다. /여주시 제공

금빛사랑 채우GO! 행복 나누GO!

‘금사참외축제’
26~28일 금사 근린공원 일원



여주금사참외축제를 찾은 방문객들이 자신이 직접 딴 참외를 들여보이고 있다. /여주시 제공

올해로 17회째를 맞이하는 금사참외축제는 26~28일 ‘금빛사랑 채우GO! 행복 나누GO!’란 슬로건으로 금사근린공원 일원에서 열린다.

10만여 명이 모일 것으로 예상되는 이번 축제는 금사참외를 다양한 방법으로 즐길 수 있는 먹거리와 판매, 체험 부스가 운영된다. 참외 볼링, 참외 맛 추기, 참외 빨리 먹기, 참외노래 부르기, 대형 젠가 등 참외 관련 게임과 요리 경연대회 등 가족 모두가 즐길 수 있는 다양한 행사가 진행된다.

김낙송 금사참외축제추진위원장은 “축제는 주민들이 다 준비한다. 한창 모내기 철인데도 떠나없이 모여 정말 적극적으로 참여해 축제를 끌고 간다. 이런 과정을 통해 서로 단합되고 하나 되는 것이 가장 뿌듯한 성과”라고 강조했다.

매년 성공적인 축제 개최를 위해 아이디어를 내

고 개선점이 있으면 고민해서 보완한다. 올해 축제 장소인 금사근린공원 내 노후 화장실을 교체하고 대형 원두막도 만들었다. 또 친환경 재질의 주머니를 만들어 소량판매에 사용하기로 했다.

마스코트가 될 캐릭터 ‘달이’도 정식으로 디자인해 실용신안 상품권을 등록하고 소품도 제작하기로 했다. 캐릭터를 활용한 조형물을 마을에 설치해 포토존으로도 활용할 예정이다.

김 위원장은 “축제를 통해 참외 재배농가는 물론 식당이나 카페 등 지역경제를 활성화하는 효과도 커 축제 이후 주민들이 ‘고맙다. 수고했다’는 인사말을 전할 때 참외가 크다고 느낀다”며 “앞으로 젊은 농부들이 늘어나고 수확량이 더 많아져 전국민이 금사참외를 즐겨 먹기를 기대한다”고 말했다. /경인일보·양동민기자