물·바람·하늘이 채워준 달콤함 '충주 하늘작 복숭아'

중부지역 최대주산지 충주, 7월부터 온·오프라인 판매
여름철 으뜸 과일…비타민·무기질 풍부 피로회복 도움

7~8월 백도, 8~9월 황도, 9월 하순 망고복숭아 본격 출하
시설 현대화·품종개량·기술혁신 등 통합관리 효율성 높여

'하늘작 복숭아'

복숭아는 물과 바람, 하늘이 키운다. 충주는 그런 면에서는 천혜의 자연환경을 가지고 있다. 일단 물이 풍부하다. 괴산에서 흘러 드는 달천강과 저 멀리 강원도 태백에서 발원한 한강이 지나가는 등 수로의 요지다. 예부터 물이 많아 배로 서울까지 사람과 물건을 실어 날랐다. 물이 많을 뿐 만 아니라 깨끗하기로도 유명하다. 또 토질 및 기후가 복숭아 재배에 적당하고 다른 재배지역보다 산간지역이라 배수가 양호하고 일교차가 크다.

이처럼 완벽한 조건을 지녔으니 맛이 없을 수가 없다. 하지만 재배환경과 종자가 좋다고 무조건 맛있는 복숭아를 생산할 수 있는 것은 아니다.

복숭아는 상처가 나거나 벌레가 생기지 않도록 한알 한알 정성스럽게 포장해 키워야 명품 복숭아가 될 수 있다. 충주 복숭아는 1700여 농가의 농민들의 땀으로 빚은 번거로움과 고생이 만들어 낸 완벽한 작품이다.

◇하늘작 복숭아 런칭…조공법인 적극적인 지원사격

하늘작 복숭아의 우수한 품질에 비해 명성과 지명도가 낮은 것이 사실이다. 재배면적이 전국에서 세 번째로 넓고 많은 양을 생산하고 있으나, 전국적인 유명세를 타고 있는 이웃 동네인 음성의 햇사레 복숭아보다 인지도가 낮은 것이 현실이다. 이에 체계적인 재배와 공동 출하를 통해 충주 복숭아를 집중 육성하고 있다. 여기에 충주시농협조합공동사업법인(조공법인)의 지원사격도 적극적이다. 조공법인은 지난 2006년 '하늘이 농사를 지어주었다'는 의미의 '하늘작 복숭아' 브랜드를 런칭했다.

여기에 참여 농협별로 복숭아 공동출하회를 집중 육성하고 있다. 이를 통해 품종·재배기술을 통일하고 표준화로 고품질 복숭아 생산조직으로 거듭나고 있다. 실제 조공법인 전속출하 의무화로 계열화 체계 구축과 가동률 제고를 통해 충주 복숭아 '제값 받기'로 이어지고 있다. 또 노동력이 많이 드는 복숭아 농업의 애로사항을 해결하기 위해 과원시설 현대화, 품종갱신, 재배기술혁신 등을 통합 관리해 효율성을 높이고 있다.

이런 노력 덕분에 충주 복숭아의 지난해 매출이 394억 원에 달했다. 특히 직거래비율이 76.7%를 달성해 농가소득에 도움을 주고 있다. 일반적으로 직거래 비율이 높으면 판매단가가 높다. 아울러 조공법인은 다양한 마케팅으로 인해 대형마트의 신장세가 눈에 띈다.

올해 조공법인은 유통업체별 맞춤형 모션을 실시하고 시기별 수급불안 품종 중심 산지협력 강화로 안정적 물량을 공급한다는 방침이다. 이를 통해 올해 매출을 400억 원으로 정하고 충주 복숭아를 한 단계 도약시킨다는 계획이다. 동시에 하늘작 브랜드가치 창출 확대 및 판매 활성화에도 전념한다는 방침이다.

◇'충주씨'와 '찰떡궁합'…온·오프라인 대대적 판촉 행사

하늘작 복숭아의 든든한 후원군도 등장했다. 바로 충주시 농산물 통합 브랜드인 '충주씨'다. 전국 최초 캐릭터 공무원인 '충주씨'는 천연기념물 330호 수달을 모티브로 지난 2019년 탄생했다. 충주씨는 농산물 직거래 장터, 축제, 유튜브 등 온·오프라인을 넘나들며 어디든지 달려간다. 충주씨는 복숭아 출하기에는 농가를 찾아 농민들을 응원하고 수도권에서 열리는 판촉 행사에도 발 벗고 나선다. 매년 시는 복숭아 집중 출하 시기에 맞춰 온·오프라인 대규모 판촉 행사를 열고 있다. 올해도 7월부터 하늘작 복숭아 판촉 행사는 오프라인 판매를 시작으로 물량소진 시까지 진행된다.

특히 시는 매년 3만 여 상자를 수도권 농협유통 등에서 박스당 1000원 할인된 가격으로 판매하는 오프라인 행사를 실시하고 있다. 또한 온라인 충주씨샵에서는 충주복숭아를 쿠폰 적용 회원을 대상으로 1만 원 할인된 가격에 판매한다. 구매자에게는 당일 수확한 신선하고 품질 좋은 복숭아를 배송할 예정으로 자세한 사항은 '충주씨샵'에서 확인할 수 있다.

김광수 충주시 농정과장은 "수도권 소비자들에게 하늘작 충주복숭아가 가진 최고의 맛을 선사하기 위해서 충주시와 농협, 농민들이 협력해 생산 및 출하에 최선을 다하겠다"면서 "앞으로도 다양한 홍보전략으로 충주시 농산물 인지도 향상 및 농가 소득 증대에 도움이 되도록 힘쓰겠다"고 말했다.

/대전일보=진광호 기자

◇여름철 으뜸 과일 복숭아

날씨가 더워질수록 가장 생각나는 과일은 단연 복숭아다. 대표적 여름철 과일인 복숭아는 달고 부드러운 육즙은 소비자들의 입맛을 사로잡기 충분하다. 중국이 원산지인 복숭아는 여러해살이 식물로 싹이 터서 잎과 줄기가 자라 열매를 맺기까지 3-5년 정도 걸린다. 겨울이 지나고 4월쯤 잎보다 먼저 분홍색 꽃이 피고, 꽃이 지면 열매가 생긴다.

복숭아는 체내에 흡수가 빠른 각종 당류 및 비타민과 무기질 등이 풍부해 피로회복에 도움이 된다. 특히 팩틴성분이 있어서 장에 좋아서 변비에도 도움이 되며 피부에도 좋다. 또한 혈액순환을 도와 심장병이나 관상동맥경화 같은 혈관질환을 예방해주며 혈압을 낮춰주는 칼륨이 체내 나트륨 배출을 조절해 고혈압을 예방하는데 도움을 준다고 한다. 또한 혈당(GI)지수가 과일중에서도 상당히 낮은 편에 속하기 때문에 당뇨 환자는 물론 비만 예방에도 좋아 식사대용으로 괜찮은 편이다.

복숭아는 알카리성 식품으로 달고 시며 성질은 따뜻하다. 전 세계적으로 3000여 품종이 있다. 대한민국 대표 복숭아로 거듭나고 있는 충주 '하늘작' 복숭아의 하얀 속살을 들여다 보자.

◇다양한 충주 복숭아 종류…개성있는 색깔과 맛

충주 복숭아는 생산시기와 색깔에 따라 여러 종류로 나뉜다. 7월 하순에 수확하는 그레이트(백도)는 산미가 적당히 있고 식감도 좋고 꽃가루가 많다. 대옥계(백도)는 보구력이 양호하며 식감이 부드럽다. 그레이트와 마찬가지로 꽃가루가 많다. 종합적으로 품질이 양호한 천중도(백도)는 흰색 바탕에 선홍색으로 착색되며 육질이 두겁고 당도가 매우 높아 인기가 많다. 8월 중순에 집중적으로 생산된다. 다만 꽃가루가 없어 타 품중과 혼식해야 한다.

단금도(황도)는 8월 하순에 소비자들이 맛 볼 수 있으며, 수확 후 신맛이 있지만 숙성 과정을 거치면 맛이 좋은 장점이 있다.

엘바도(황도)는 황색 과육에 핵 주위가 붉게 착색돼 있다. 향기가 매우 좋으며 신맛이 거의 없고 당도가 14도 이상 유지되며 저장이 용이해. 주로 9월 초순부터 9월 하순에 생산된다.

'망고 복숭아' 양홍장(황도)은 9월 하순에 본격적으로 출하돼 유일하게 가을에도 먹을 수 있는 종이다. 과육이 진한 노란빛을 띠고 씨앗과 맞닿았던 부위는 발갛게 물들어 있어 예쁘게 깎은 뒤 정갈하게 접시에 담아 두면 꼭 접시 위에 한 송이 꽃이 핀 것만 같다.

◇왜 하늘작 복숭아인가

하늘작 복숭아의 재배면적은 1180여 ha 경북 영천과 경산에 이어 전국에서 세 번째로 넓고 중부지역에서는 최대주산단지다.

▼충주시 농산물 통합 브랜드인 '충주씨'가 하늘작 복숭아 수확을 돕고 있다.

복숭아꽃

충주 한 농민이 '하늘작 복숭아'를 수확하고 있다. 〈충주시 제공〉

지난해 수도권 마트에서 열린 하늘작 복숭아 대규모 판촉행사. 〈충주시 제공〉