

# 새콤달콤 여름비타민 '김천 자두' 사계절 즐겨요

전국 최대규모 자두 주산지 김천  
과육 연하고 당도·풍미 탁월

벼리 자두스파클링 막걸리·자두떡  
532자두맥주·크라테 자두와인 등  
다양한 가공품 개발...자두특구지정

시설재배 기술보급 고품질 자두 생산  
수확시기 앞당겨 농가 소득 증대

'새콤달콤' 구미를 당기는 자두의 계절이 돌아왔다. 제철을 맞아 전국 최대규모의 자두 주산지인 김천에서 생산되는 자두는 색이 선명하고 품종 고유의 모양을 갖추고 있으며 육질이 연하고 단맛이 좋아 소비자들의 관심을 끌고 있다. 대부분의 자두는 과육이 물러 짧은 기간 생과로 유통되기에 전날 수확해 포장 작업을 하고 이른 새벽 경매를 통해 당일 아침부터 소매에 들어간다.

자두는 수확 후 냉장 보관이 힘들어 생과로 단 며칠 동안 유통될 뿐이기 때문에 김천의 자두농가는 여름이면 항상 바쁘다. 농민들은 과실 겉에 묻은 '분'이 닦여나갈까 한 알 한 알 조심조심 선별한다.

일부 소비자들은 이 '분'을 농약으로 오해하고 있지만 과실 전분이 분해되고 당이 높아지면서 과실 표면으로 하얗게 보이는 자연스러운 현상이며 당도의 지표라고 볼 수 있다.

### ◇전국최고의 자두 재배지 김천

김천 지방의 자두 재배 역사는 고려시대인 12세기 말경 서하 임춘이 개량한 대곡(한골, 아포음 대신리)에 은거하면서 남긴 서화집에 실린 장경행시에 '오얏 담근 이리주 내려'란 구절이 기록으로 남아 있다. 오얏은 자두를 일컫는 말이며 한골은 김천시 아포읍 대신리를 일컫는다.

자두로 술을 담가 먹었다는 것은 자두가 그만큼 많이 재배되었다는 것을 방증하는 것이다. 현재 재배 중인 자두 품종들은 1948년경 일본에서 도입 재배한 것으로 알려져 있다. 김천시 전국최고의 자두 재배지로 자리 잡은 이유는 추풍령고개가 찬 바람을 막아 기온이 타지역보다 높아 숙기가 빠른 특수한 지리적 여건을 지니고 있기 때문이다.

또 토양 또한 배수가 양호한 사질양토로 당도가 높은 품질 좋은 자두를 생산하기에는 최적의 조건을 갖췄다. 김천시 자두 농가들은 오랜 재배 경험을 통해 품질 좋은 자두를 매년 생산 중이다. 지난해에는 1091ha에 자두를 재배해 9319t을 생산했다. 김천 자두는 질소비료 시비를 최소화하고 미량요소 위주의 시비로 열매의 크기보다는 당도와 풍미가 높다.

작색을 위해 수확 2-3주 전 잔가지를 자르고 반사필름을 활용해 과실로 햇빛이 잘 들어 색이 붉고 예쁘게 나며 당도 높은 자두에서 보이는 '분'을 그대로 보존해 출하한다.

### ◇다양한 가공식품 개발로 사계절 즐길 수 있는 김천자두

자두는 출하 시기가 짧고 후숙이 빠른 과일로 시기를 놓치면 제값을 받기 어렵다. 이에 김천시는 여름 한철 생과로만 유통되는 자두를 연중 맛볼 수 있도록 다양한 가공식품 개발에 공을 들이고 있다. 김천자두를 활용한 대표 가공품으로는 532 자두맥주, 벼리 자두 스파클링 막걸리, 크라테 자두와인, 자두떡 등이 있다.

이들 가공제품 대부분이 김천시에서 적극적으로 추진하고 있는 김천대표 특화음식 개발사업 제품이



벼리 자두 스파클링 막걸리



자두로 만든 532맥주



자두떡



크라테 자두와인

며 자두맛을 한껏 살렸다. '532 자두맥주'는 김천시 어모면에 있는 비어카스텔에서 개발한 제품으로 김천자두와 김천밀을 사용해 2020년 출시했다.

재료의 70%가 김천농산물로 만든 제품이다. '532맥주'는 첫 모금에 자두의 산미가 더해져 목직함이 아닌 경쾌한 느낌에 스파클링이 있는 맥주다 보니 산페인과 같은 느낌도 있다. 올해 7월 중순경 김천-구미전역에 병맥주와 캔맥주로 판매되며 가을에는 532자두맥주 패키지 상품도 판매할 예정이다.

'벼리 자두 스파클링 막걸리'는 김천시 대덕면에 있는 백년주소에서 2022년 김천자두와 김천쌀로 만든 프리미엄 과일 스파클링 막걸리다. 자두의 상큼 달콤한 맛과 천연 탄산이 살아있는 우리 고유의 탄산주로 남다른 이색적인 경험을 추구하는 MZ세대 타겟으로 생산되고 있다. 현재 온라인 판매의 95%가 서울이며 주문 고객을 보면 젊은 층 입맛을 제대로 사로잡고 있다는 평이다.

'크라테 자두와인'은 김천시 증산면에 있는 수도

산와이너리에서 개발한 제품이다. 수도산 와이너리는 농식품부에서 주관하는 대한민국 우리술 품평회에서 2018년 최우수상, 2021-2022년 2년 연속 대상을 수상해 최고의 품질로 인정받았다.

자두와인은 아름다운 주황색을 띠며 청량하고 신선한 맛을 지니고 있을 뿐 아니라 감각적인 디자인과 색감으로 보는 이들로 하여금 마시고 싶은 충동을 일으킨다.

'자두떡'은 김천시 대곡동에 있는 오야오얏에서 개발한 제품으로 특허 공법 기술로 발효해 자두떡을 만들어 전국 최대 규모의 대한민국 단일 요리대회인 '2022 대한민국 국제요리&제과 경연대회'에서 맥류 부문에서 대상을 차지하기도 했다.

2022년에는 김천시 자체적으로 자두음료 가공제품 5종을 개발해 카페 식재료로 제공하고 있다. 자두에이드·자두라떼·자두스무디를 지역카페에서 판매하고 있으며 프랜차이즈 읍천리382카페 전국 매장(130여개)에서 자두발 라테를 판매하고 있다. 올해는 유산균은 많고 칼로리가 낮아 소비자에게 인기 있는 콤팩차에 자두를 활용해 자두콤부차, 자두콤부젤리를 개발할 예정이다.

### ◇자두특구 지정으로 다양한 사업 추진

전국 최대규모의 자두 주산지인 김천의 자두산업은 2006년 12월 19일 김천 자두산업 특구가 최초 지정됐으며 2022년부터는 김천 포도·자두산업 특구로 통합됐다. 특구 지역은 김천 내에서도 자두 주산지인 구성·조마·농소면이다.

김천시는 특구 지정을 계기로 고품질 친환경 자두의 표준화된 재배 기술 보급과 고부가 가치화할 수 있는 친환경 자두 생산기반 조성, 축제 및 체험을 통한 김천 자두 홍보, 자두유통 및 고부가가치 제품 개발로 농가소득 증대를 위한 자두가공식품 개발, 김천자두 우수성 홍보로 지역 경제 활성화 추진을 위한 자두 브랜드 명품화 사업 등을 추진하고 있다.

### ◇김천자두축제

자두의 본고장인 김천에서는 매년 자두축제를 개최하고 있다. 축제는 생산자와 소비자가 함께하는 한마당 행사의 장으로 지역농산물 직거래 활성화 및 다각화, 도농교류 활성화, 도시민과 농업인의 신뢰구축 및 농가 소득 증대에 기여하고, 상생 발전하는 계기를 마련하기 위해 추진 중이다. 김천자두축제는 포도와 함께 '김천 자두·포도 축

제'로 개최해 오다 2021년부터 자두 축제만으로 분리해 개최되고 있다. 김천시 주최 김천자두연합회 주관으로 실시되는 이번 온라인 축제는 '김천에서 만나요, 자두가 맛나요'란 주제로 개최된다. 축제의 효율성과 기대효과를 극대화하고자 판매에 중점을 둔 플랫폼 구성으로 실질적인 농가 소득 창출에 기여할 것으로 기대된다.

축제는 지역 주력 품종인 대석과, 포도사 출하기에 맞춰 2회로 나눠 진행된다. 대석은 6월 23일부터 27일까지 개최됐으며 오프라인 팝업스토어도 기간 중 2일간 김천휴게소 추풍령 휴게소, 한국전력기술에서 열렸다.

포도사 출하기간 7월 13일부터 17일에는 온라인 판매 및 김천휴게소, 추풍령 휴게소, 한국전력기술에서 2일간 오프라인 판매도 함께 실시 예정이다.

### ◇종합유통터온건립, 품질관리단 운영

김천시는 명실공히 자두 주산지로서 고품질 자두 생산을 목표로 관련 기술 향상을 위해 노력 중이다. 시설 재배 기술보급을 통해 균일한 자두를 생산하고 수확시기를 앞당겨 농가 소득 증대에 나서고 있다.

또 지역의 자두의 브랜드화와 고품질 자두 유통을 위해 종합유통터온 건립을 추진하고 있으며 이를 통해 지역 자두 브랜드 이미지를 높이고 품질관리단 운영을 통한 지도·점검을 강화해 저품질 자두 출하를 근절하는 데 힘을 쏟고 있다.

이외에도 지역 내 농식품 가공업체의 성장 발전을 위해 생산 기반 구축, 홍보 및 판매 활성화, 가공업체 대표 역량개발 교육 및 컨설팅 등 다각적으로 지원하고 있다.

더불어 미래식품산업에 발맞춰 푸드테크 적용 농산물가공 기술 개발, 브랜딩 등 새로운 농산물 가공의 부가 가치 창출을 목표로 가공 산업을 이끌어 나갈 계획을 세우고 있다.

/매일신문·신현일기자



자두수확 모습.

(김천시 제공)