

빨간 사과 즐까 노란 사과 즐까



1. 장성군은 '황금사과'라 불리는 시나노 골드 품종도 재배하고 있다.

2. 전남 최대 사과 주산지 장성은 농촌진흥청 '탑푸르트 사과 재배단지'로 선정되며 우수성을 인정받았고, 장성군 농협연합사업단 품질 관리사의 간간한 감독 아래 엄격한 선별·상품화 과정을 거쳐 '명품 사과' 위상을 지키고 있다.

(장성군 제공)

'장성 사과' 주세요

장성은 전남 최대 사과 생산지이다. '명품 사과'를 재배하기 위해 가장 중요한 요소는 '햇빛'이다. 이 때문에 농민들은 사과색이 잘 들도록 열매를 이리저리 돌려주고, 열매에 그늘이 지지 않도록 잎과 가지치기를 한다. 장성은 일교차가 크고 햇빛이 잘 드는 덕분에 과즙이 풍부하고 아삭아삭한 식감이 살아있다. '사과의 명품'으로 꼽히는 장성 사과는 저장성이 우수해 오래 두고 먹을 수 있다. 농촌진흥청은 장성을 '탑푸르트 사과 재배단지'로 선정하며 우수성을 인정했다. 장성군 농협연합사업단 소속 품질 관리사의 간간한 감독 아래 엄격한 선별·상품화 과정을 거쳐 '명품 사과'의 자리를 지키고 있다. 장성 사과는 수십 년간 축적한 재배기술 덕분에 당도가 수박(11브릭스·Brix)과 사인머스켓(15브

릭스)보다 높은 16-17브릭스에 달한다. 단단한 과육과 특유의 향긋한 내음이 장성 사과가 지닌 매력을 더한다. 사과는 알칼리성 식품으로, 비타민C·칼륨·칼슘

등 영양소가 풍부하다. 섬유질이 많아 소화와 배변 활동을 도와주고, 철분 흡수율을 높이는 효과도 지녔다. 긴장을 풀어주는 진정 작용 덕분에 불면증을 해결하는데 도움을 주고, 빈혈·두통에도 효과가 있는 것으로 알려졌다. 예로부터 사과를 식초로 만들어 화상과 두드러기 등을 치료하는 데 쓰기도 했다. 장성의 대표 농산물 사과를 재배하는 지역 농가는 279가구에 달한다. 주로 삼서면과 삼계면에 사과 과수원이 많다. 지난해 3757t을 생산했으며, 10a(100㎡)당 생산량은 1.6t으로 조사됐다. 재배 면적은 227ha로, 추구장(7140㎡) 318개에 달하는 면적에서 사과를 생산하고 있다. 장성 농가가 가장 많이 생산하는 사과 품종은 만생종 부사(후지)이다. 181가구가 재배하는 부사 면적은 193ha로, 전체 사과 재배 면적의 85%를 차지한다. 수확 기간은

11월 말부터 12월 초순까지로, 지난해에는 3337t의 부사 사과가 생산됐다. 서리가 내린 뒤 수확하는 부사는 당도와 강도가 매우 뛰어나다. 오늘날 장성 사과의 명성을 있게 한 품종으로, 전국적으로 고른 소비자층을 확보하고 있다. 부사에 이어 '황금사과'라 불리는 시나노골드가 7%(16ha) 비중을 차지하고, 홍로는 5%(11ha)로 집계됐다. 루비에스와 아리수, 아오리, 썸머킹 등 다른 품종도 지난해 총 7ha 면적에서 97t 생산됐다. 장성군은 황금사과 재배에도 열심이다. 노란색을 띠는 황금사과의 출하 시기는 9월 말부터 10월 초순으로, 부사보다 한 달 남게 빠르다. 껍질이 얇고 과육이 단단하며, 단맛과 신맛이 조화롭게 어우러진 것이 특징이다. 오랫동안 저장해 두고 먹을 수 있고, 껍질을 깎았을 때 갈색으로 변하는 갈변 현상이 더더 소비자로 부터 인기를 끌고

있다. 황금사과는 면역력을 높이고 빈혈을 예방하는 효과가 있는 것으로 알려졌다. 장성에서 나는 사과를 일찍 맛보고 싶으면 이달 말부터 수확을 앞둔 홍로 품종을 찾으면 된다. 홍로는 국내 육성 품종으로, 진한 빨간색을 띤다. 단맛이 강하고 신맛이 적어 찾는 이들이 많다. 일본 품종인 아오리(쓰가루)를 대체하기 위한 국산 품종 '썸머킹'은 초여름에 나온다. 썸머킹은 농촌진흥청 사과연구소가 2010년 개발한 대표적인 초록 사과이다. 7월 중순 붉은색이 살짝 든 초록색 상태로 맛이 들어 따로 색칠인 관리하지 않아도 된다. 색칠인을 관리할 필요가 없어 노동력이 적게 들고 다른 품종보다 빨리 수확하므로 재배 기간이 짧은 장점이 있다. /백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr /장성=김용호 기자 yongho@kwangju.co.kr

장성사과, 빵·음료·케이크로 변신



장성군은 지난 5월 CJ푸드빌과 상생발전 업무협약을 맺고 장성 사과를 활용한 빵·음료 등 다양한 식품을 개발하기로 했다. 왼쪽부터 김한중 장성군수, 김찬호 CJ푸드빌 대표이사. (장성군 제공)



온라인몰 '장성몰'에서는 농산물우수관리 인증(GAP)을 받은 사과로 만든 사과즙을 만날 수 있다.

군, CJ푸드빌과 업무협약 온라인 '장성몰'서 사과즙 판매 아이스크림 등 다양한 요리로 활용

장성 사과는 무공무진한 변신을 거쳐 전국 소비자를 만나고 있다. 차나 잼, 김치에 이르기까지 사과를 활용한 요리는 가짓수를 세기 어려울 정도로 다양하다. 장성군은 지난 5월 씨제이(CJ)푸드빌, 전남도와 상생발전 업무협약을 맺어 장성 사과를 활용한 다양한 상품을 내놓기로 했다. 장성 사과가 들어간 빵, 케이크, 음료 등이 개발될 예정이며, 다음 달이면 전국 1400개 매장을 지닌 제과점 '푸레쥬르'에서 장성 사과 가공식품을 만날 수 있게 된다. 새로 만들어진 식품들은 유튜브와 인스타그램, 카카오톡 등 소셜미디어를 타고 홍보될 예정이다. 장성 사과를 활용한 식품 개발은 장성 사과의 경쟁력을 높이고 지역 농가의 판로를 확보하는 효과가 있을 것으로 장성군 측은 내다봤다. 김한중 장성군수는 "고품질의 장성 사과와 CJ푸드빌의 탄탄한 기술력이 더해진다면 대한민국을 넘어 세계 무대에서 활약할 수 있는 경쟁력을 갖출 것"이라고 말했다.

지난 4월 선보인 장성군 대표 온라인 쇼룸 '행복한 만남, 장성몰'에서도 장성 사과를 만날 수 있다. 포털 사이트에서 '장성몰'을 검색하면 손쉽게 누리집을 찾을 수 있다. 이곳에서는 사과뿐만 아니라 농산물우수관리 인증(GAP)을 받은 사과로 만든 사과즙도 구매할 수 있다. 사과즙은 사과나무 주위 피복 식물을 키워 잡초가 자라나는 걸 억제한 '초생 재배' 방식으로 키워낸 사과를 활용했다. 화학약품이 들어간 제초제를 사용하지 않고, 양분이 빠지지 않는 친환경 농법으로 재배한 사과가 재료로 쓰인다. 사과즙을 만들 때는 정제수에 농축액을 섞어 만들지 않고 오로지 원물 사과를 100% 짜내는 방식을 택했다. 이 공법은 영양소 파괴를 줄이고 단맛을 늘릴 수 있다. 마지막으로 저온 방식으로 살균하면서 비타민 등 영양소를 그대로 살릴 수 있도록 했다. 사과즙은 얼음 틀에 붓고 얼려서 아이스크림처럼 먹을 수 있고, 불교기를 만들 때 양념 재료로 활용할 수 있다. 카레에 넣으면 새콤한 맛을 더해준다. 장성을 찾는 방문객이라면 장성 남면농협 로컬푸드직매장이나 광주 첨단지구 인근 광주권 장성로컬푸드직매장에서 신선한 사과를 구매할 수 있다. 또 장성군에 고향사랑기부금을 내면 답례품으로 대표 농산물이 사과를 받을 수 있다. /장성=김용호 기자 yongho@kwangju.co.kr