

씨없는 감 ‘청도반시’ 주홍빛 달콤함에 빠지다



경북 청도, 전국 유일 씨 없는 감 생산... 지리적 표시 등록 일본·미국·중국·홍콩·프랑스 등 15개국에 감 가공품 수출 감말랭이·아이스 홍시·감와인·감초콜릿·감화장품 등 다양 체험·볼거리 풍성 ‘반시축제’ ...매년 10월 ‘반시마라톤’ 개최

‘청도반시’. 경북 청도군은 전국에서 유일하게 씨없는 감을 생산하는 지역으로 유명하다. 청도반시는 감말랭이, 반건시, 꽃감, 아이스 홍시, 감와인, 감식초, 감초콜릿, 감화장품, 감잎차 등 다양한 가공품으로 재탄생, 지역 주요 특산품 역할을 하고 있다. 청도군에는 현재 6186가구의 감농가에서 매년 3만2963t의 감을 생산해 낸다. 이 가운데 39.9%인 1만3185t의 감을 감말랭이 등으로 가공, 연간 1543억원의 소득을 올려 지역을 먹여 살리는 개시 카우 역할을 톡톡히 해내고 있다.

이에 반해 청도 반시는 주로 암꽃만 맺는 감나무 품종으로 지역 내에 수꽃을 맺는 감나무(수분수)가 거의 없어 수정이 어렵고, 또한 씨가 생기지 않는 것으로 밝혀졌다. 특히 분지 형태의 산간 지형인 청도 지역 특성상 감꽃의 개화 시기인 5월에 안개가 짙어 벌의 수분 활동을 저해하는데, 일부 수분수의 수분 활동도 방해, 씨 없는 반시가 된다. 2010년 3월 산림청의 1년여 동안의 조사 끝에 씨가 없는 청도 반시가 지리적 표시 등록 제28호로 등록됐다.

청도반시의 주성분은 당질로서 15~16%인데 포도당과 과당의 함유량이 많다. 단감과 뽕에 따라 약간의 차이가 있다. 뽕은 맛의 성분은 디옥스피린이라는 타닌 성분으로서 수용성이기 때문에 쉽게 떫은 맛을 낸다. 아세트알데이드가 타닌 성분과 결합하여 불용성이 되면 떫은 맛이 사라진다. 또 비타민 A와 비타민 B가 풍부하고 비타민 C는 100g 중에 30~50mg이 함유되어 있다. 과일의 색은 껍질의 카로티노이드 색소에 의한 것이다. 짙은 주황색인 리코핀의 함유량은 가을의 일조 조건과 관계가 있다. 청도반시는 성숙기의 기온 상태가 품질에 많은 영향을 미친다. 연평균 기온 11~15도, 열매가 성숙하는 9월~11월의 평균 기온이 21~23도 정도인 곳이 감의 재배에 적당하다.



청도 감말랭이



청도 감와인

◇전국 유일 씨 없는 감. 지형과 기후, 품종 영향 청도는 전국에서 유일하게 씨가 없는 감이 생산되는 곳으로 청도에서 감나무를 다른 지역에 가져다 심으면 씨가 생기게 된다. 청도반시가 씨가 없는 이유는 지형과 기후 특성, 품종 등의 영향이 복합적으로 작용한 결과로 밝혀졌다. 산림청이 국립 농산물 품질 관리원 및 민간 전문가와 공동으로 지리적 표시 등록 심의를 위한 조사 위원회를 구성, 청도 반시에 대해 현지 조사에 나섰다. 그 결과, 일반 감은 꽃이 과실을 맺는 암꽃과 과실을 맺지 못하는 수꽃, 암수 중간 형태의 양성화가

◇마을이름 딴 ‘세월반시’에서 청도반시로 등극 조선 시대 1545년(명종1) 이서면 신촌리 세월마을 출신인 일청재 박호가 평해 군수로 재임하다 귀향할 때 감나무 묘목을 갖고 왔다. 그곳 토종 감나무의 접수를 무속에 꽂아 와서 청도의 감나무에 접목한 것이다. 청도의 토질과 기후에 맞아 마을 이름을 따 ‘세월반시’로 불리다 현재의 청도반시가 됐다. 지금도 세월 마을에는 수령 150여 년의 감나무 두 그루가 있다. 감나무는 청도군을 대표하는 과목으로 전역 어디서나 볼 수 있고, 청도의 가을은 붉은 감으로 장관을 이루어 더욱 풍성하다.

◇해마다 일본을 비롯해 15개국 해외수출 청도군은 지난 5월 17일 일본 도쿄에 소재한 ㈜팜마인드 본사에서 청도군의 농업회사법인 ㈜네이처팜도 청도반시(감말랭이)의 수출 확대 및 판매 촉진을 위한 MOU를 체결하고 대대적인 판촉 행사를 가졌다. 일본 현지법인 ㈜팜마인드는 지난 2006년에 설립, 모두 14개 물류센터를 보유한 청도의 일본 내

톱3 신선농산물 유통업체다. 2주간에 걸쳐 진행된 청도 감가공제품 판촉행사 기간동안 약 10만 달러 상당의 판매실적을 올린 것으로 나타났다.

청도군의 농업법인 ㈜네이처팜도 청도반시의 해외수출에 발 벗고 나선 상태다. 지난 1월 3일 화양읍 본사에서 청도 감말랭이 1차분 5.8t을 일본으로 수출하는 선적식을 가진 것을 시작으로 꾸준히 수출활동을 벌이고 있다.

네이처팜에 따르면 이날 올해 들어 첫 수출에 이어 일본 수출 총량은 상반기 70t 등 한 해 동안 약 170t 물량에 대한 수출 계획이 잡힌 것으로 나타났다. 이 업체는 현재 일본 외에도 미국, 중국, 홍콩, 프랑스 등 15개국으로 청도 감 가공품을 수출하고 있다.

◇청도반시 활용한 다양한 가공제품 개발 판로 개척 청도반시를 원료로 가공품으로서 주로 감와인을 짚는다. 청도 감와인은 2008년 제17대 이명박 대통령 취임식에서도 건배주로 선정된 바 있다.

지난 2005년 부산 아시아-태평양경제협력체(APEC) 정상회의 만찬주, 2007년 반기문 유엔 사무총장의 뉴욕 한국술 행사에서도 건배주로 채택되는 등 국내외 주요 행사 건배주의 대명사로 떠올랐다. 청도반시를 일년 내내 즐길 수 있는 각종 가공품이 출시되고 있다. 조미료의 하나인 청도 감식초다. 감을 오랜 시간 발효시켜 만드는 감식초는 건강에 좋은 것으로 알려져 애용하는 이가 많다. 청도 감식초는 사과보다 비타민이 8배나 많아 비만·변비 예방, 피부노화 방지 등의 효과가 있다고 한다.

열린 홍시인 ‘아이스 홍시’도 시판되고 있다. 청도반시는 씨가 없어 홍시를 먹을 때 씨를 거르지 않아도 된다. 또 육질이 부드럽고, 당도가 높으며, 수분도 많다. 그래서 청도반시는 아이스홍시를 만드는 데 적합하다.

최근 편의점 CU는 최근 MZ세대 사이에서 트렌드로 자리 잡은 할매니얼 취향을 겨냥해 청도군 특산물인 홍시를 활용한 ‘청도홍시빙수’를 선보였다.

신제품은 실제 청도산 홍시 푸레 원료를 사용한 프리미엄 빙수 상품으로, 홍시 과즙을 넣고 곱게 간 얼음에 홍시 푸레 시럽을 더해 달콤한 맛을 낸 것이 특징이다.

◇매년 청도반시 축제, 반시마라톤 열려 청도군에서는 지난 2006년부터 해마다 청도 반시 축제를 열고 있다. 청도 반시 축제는 국내에서 유일하게 씨 없는 감을 소재로 하는 축제라는 점에서 차별성을 갖고 있다. 대구, 울산, 부산 등 대도시와 인접해 우수 축제장으로 자리 잡고 있다.

올해도 오는 10월 6일부터 8일까지 3일 동안 청도군 화양읍 야외공연장 일원에서 열린다.

청도반시 축제는 매년 다른 주제로 기획되어 새 로움을 더하고 있다. ‘청도 반시와 함께하는 시월의 행복한 추억’, ‘청도 반시로 만드는 달콤한 행복’ 등 다양한 주제로 진행돼 볼거리와 체험거리가 해마다 색다르고 풍성하다.

코로나19 이후 3년 만에 개최된 작년도 축제는 개막 첫날부터 관객이 크게 몰리면서 3일간 역대 최다인 45만여명이 축제장을 찾은 것으로 추산됐다.

반시축제장에서 반시마켓, 반시푸드존, 반시이색가요제 등의 특별프로그램과 감파기체험, 반시인간 자판기 등 참여형 프로그램은 분위기를 한껏 끌어올렸다. 농특산물판매장은 예년보다 10% 가량 늘어난 2억원 정도의 판매고를 올리기도 했다.

청도반시 전국 마라톤 대회도 매년 10월에 개최된다. 청도군 생활체육회와 육상경기연맹이 주관해 올해도 오는 10월 22일 전국의 2500여명의 건각들이 참여한 가운데 하프, 10km, 5.9km 종목으로 진행될 예정이다. /매일신문=김성우기자 /사진=청도군,매일신문 DB



청도반시 감수확 감파기체험.