



가을 식탁 '밥맛' 책임진다



고양 명품쌀 '가와지쌀'

5000년 역사를 품은 '가와지볍씨' 한반도 최초 재배벼
잡쌀과 멥쌀 중간 '반찰품종' 부드럽고 차진 식감 자랑
전국 으뜸농산물 품평회 대상... 고객 추천 브랜드 대상
파운드케이크·라테·프라푸치노·탁주 등 가공식품 개발

가와지쌀

가와지쌀로 만든 각종 가공식품

고양특례시 들녘에서는 해마다 풍요로운 결실을 맺는다. 한강 유역의 기쁜 평야는 예로부터 벼농사로 명성이 높았고, 한반도 벼농사의 기원을 잇는 가와지쌀도 추수를 앞두고 알알이 여물고 있다. 가와지쌀은 고양시 고유 쌀 브랜드로 육성하고 있는 '가와지1호' 벼 품종을 말한다. 가와지볍씨에서 이름을 따온 가와지쌀은 우수한 품질로 경쟁력을 확보하는 것은 물론 맛 좋은 가공식품으로 재탄생해 영역을 넓혀 나간다. 이동환 시장은 "고양시 특화 농산물인 가와지쌀은 전국 어느 쌀과 비교해도 뛰어난 품질을 자랑한다"며 "가와지쌀의 가치를 더욱 높이고 소비를 촉진하는 데 앞장서겠다"고 말했다.

대를 축정한 결과, 무려 5천20년 전의 볍씨라는 것이 밝혀졌다. 발굴된 마을의 이름을 붙여 가와지볍씨라고 명명했고, 가와지볍씨는 한반도 최초의 가장 오래된 재배 볍씨로 알려지게 됐다. 가와지볍씨가 야생벼가 아니라 재배벼라는 단서는 소지경 단면에서 발견할 수 있다. 소지경은 벼의 줄기 부분과 낱알을 연결하는 꼭지를 말한다. 가와지볍씨 소지경 단면에서 인위적으로 떼어낸 흔적이 발견돼 재배벼라는 사실이 명확해졌다. 이를 근거로 가와지볍씨는 한반도 농사의 기원이 청동기 시대보다 훨씬 앞선 신석기 시대부터 시작됐다는 것을 증명해 준다.

관한 조례에 근거해 특화 농산물 지정을 위한 육성 위원회를 열고, 가와지쌀을 일산열무와 함께 특화 농산물로 지정했다. 특화 농산물 육성을 위한 적극적인 지원과 홍보로 경쟁력을 키우고 지역 농업을 발전시킨다는 계획이다. 먼저 '가와지1호 육성 보급 확대 사업'을 펼쳐 지난해 수확한 가와지쌀의 상위 등급에 대한 차등 보상으로 품질을 향상시켰다. 또한 시험포 운영으로 재배 기술을 확립해 품질 향상에 힘쓰고 있다. 친환경 인증 확대를 위한 중저 소득 교육, 온실가스 감축을 위한 논물 관리 교육 등 벼 재배 기술 교육도 함께 진행하고 있다.

는 브랜드 대상'에서 지역 특산물 쌀 부문을 수상하며 뛰어난 품질과 밥맛을 인정받았다. 또 지난해 말 학교 급식용 쌀 선호도 조사에서 170개 학교의 98%가 가와지쌀을 선택할 만큼 인기가 높은 것으로 나타났다. 가와지쌀은 2018년 미국 수출을 시작으로 꾸준히 해외시장을 개척하고 있다. 지난 1월 뉴욕 김스마켓에 가와지쌀 1t을 수출하는 등 까다로운 품질 검사와 DNA 분석을 거쳐 순도 높은 쌀을 공급하는데 주력한다.

◇한반도 최초의 재배벼, '고양 가와지볍씨'

고양시에는 세계에서 가장 작은 율로 세운 박물관이 있다. 고양시 농업기술센터 내에 위치한 박물관에는 평균 길이 7.03mm, 너비 2.78mm에 불과한 종자들을 보관하고 있는데 이 작은 씨앗이 바로 5천20년 역사를 품은 가와지볍씨다.

일산 신도시 개발이 한창이던 1991년 고양군 송포면 대화4리 가와지마을 논이 토탄층 가래나무 층위에서 볍씨가 발견됐다. 미국 베타연구소로 보내 연

◇'고양'이 키우는 '가와지쌀'...특화 농산물로 집중 육성

가와지볍씨의 유구한 역사를 이어가기 위해 2017년 고양시 농업기술센터와 경기도 농업기술원이 가와지1호 육성 업무 협약을 체결했다. 고양시 특화 품종으로 재배를 시작한 가와지쌀은 점점 재배 면적이 늘고 있다. 지난해에는 약 200ha 농지에서 1천여 t의 가와지쌀이 생산됐고, 올해는 재배 면적을 약 300ha로 확대했다.

시는 2021년 고양시의 특화 농산물로 가와지쌀을 내세웠다. 고양시 특화 농산물 육성 및 지원에

◇가와지쌀 '밥맛이 달라요'...쫄면 식감, 부드러운 품미 자랑

가와지쌀은 잡쌀과 멥쌀의 중간인 반찰품종으로 차진 식감을 자랑한다. 일반 쌀에 비해 밥물을 10% 정도 적게 잡으면 되고, 미리 불리지 않아도 밥맛이 좋아 바쁜 현대인들에게 안성맞춤이다.

밥이 식은 후에도 딱딱해지지 않고 부드러워서 김밥이나 도시락에 활용하기 좋다. 쌀알이 작아서 조리 시간도 짧고, 압력을 가하지 않아도 차진 밥이 완성돼 캠핑용으로도 적합하다.

가와지쌀은 '제27회 전국 으뜸농산물 품평회'에서 대상을 수상했고, '2023년 고객 가장 추천하

◇'쌀라테'부터 '밥바'까지...가와지쌀의 화려한 변신

가와지쌀은 가공식품으로 개발돼 다채로운 먹거리로 변신을 꾀하고 있다. 쌀 디저트 카페 '열두들'은 가와지볍씨 12톨이 출토된 것에 영감을 얻어 브랜드를 만들었고, 가와지쌀로 식사용빵, 파운드 케이크, 쿠키 등을 만들어 판매하고 있다.

가와지쌀로 빛은 막걸리도 지역 특산물로 인기를 끌고 있다. 가와지쌀로 만든 '냥이탁주 화이트'는 '2023 대한민국주류대상'에서 대상을 수상하기도 했다.

고양관광정보센터 내 고양청년카페에서는 지난해 말 가와지쌀을 활용한 쌀라테와 쌀프라푸치노 등 특별한 음료를 선보였고, 고소하고 부드러운 맛으로 좋은 반응을 얻고 있다.

시에서도 가와지쌀의 새로운 활로 모색에 나서고 있다. 지난 7월 고양시쌀연구회, (주)비에스케이와 함께 가와지쌀을 이용한 밥바 상품화 업무 협약을 체결했다. 상품 개발을 위한 공동 연구과제를 함께 수행하고, 고양시쌀연구회는 가와지 1호 쌀 공급을, (주)비에스케이는 상품 개발과 유통을 맡기로 했다.

오는 10월 출시를 앞두고 있는 수제 밥바는 촉촉한 가와지쌀과 곤드레, 곰취 등 10가지 산나물을 넣어 만든 나물밥으로, 맛과 영양을 한 번에 챙길 수 있을 것으로 기대된다.

더불어 가와지쌀로 만든 짜장·새우볶음밥도 함께 출시 예정이다.

고양시 농업기술센터 한성준 과장은 "9월 안으로 엠지(MZ) 세대를 공략한 '가와지 캔쌀'과 '스틱 쌀' 등 소포장 선물 세트도 출시할 계획"이라며 "가와지쌀의 가능성을 발굴, 육성해 가공식품 연구를 활발하게 추진하겠다"고 밝혔다.

/경인일보= 김환기기자 <고양시 사진 제공>



고양 특화농산물인 가와지쌀이 익어가고 있다.



이동환 고양특례시장장이 가와지쌀을 시민들에게 나눠주고 있다.