남도유람-영암 로컬브랜드

‘자연의 기운 가득’ 건강 먹거리로 일상 속 쉼표 찍어요~

관광농원 ‘행복농장’ | 농업회사법인 ‘순달’ | 한옥카페 ‘월요’

‘행복농장’ 정호심(왼쪽)·김석 대표가 배칩을 소개하고 있다.

자연의 맛 그대로 건조…건강한 배를 더 맛있게 가공
4000평 과수원서 배·체리 키우며 수확 체험 기회도

영암 ‘행복농장’에서는 직접 키운 배를 이용해 배주스와 배칩, 배잼을 만들어 판매한다.

“자연과 하나되어 행복이 배가 되는 농장입니다. 배와 체리를 재배해 수확하고 배를 활용해 과일칩도 만들어 판매합니다. 배의 풍부한 영양소를 유지하면서 건조된 형태로 간편하게 섭취할 수 있어 저희농장만의 최고의 먹거리에요. 수확 체험을 통해 아이들이 자연과 친해질 수 있는 기회도 제공하고 있습니다.”

‘행복농장’ 정호심 대표의 농장 자랑이 시작됐다. 사계절 함께하는 과수원에 대한 진심 담긴 사랑, 농장을 찾는 체험객들을 위한 마음 씀씀이가 고스란히 느껴진다. 말 그대로 행복농장에서는 행복을 담아갈 수 있을 것 같다는 믿음이 앞선다.

영암군 군서면에 위치한 행복농장은 6차산업 농장이다. 직접 농산물을 생산(1차)하고 가공(2차)해 판매하고 체험 프로그램(3차)까지 진행한다.

과수농가의 일년은 쉼 없이 돌아간다. 겨울철 배나무의 정전으로 한 해가 시작된다. 4월초 배꽃이 피면 꽃가루를 채취해 수정이 이뤄질 수 있도록 돕는다. 2주가 지나면 바로 열매가 맺는다. 배가 어느 정도 커가는 5월이 되면 배 봉지 씌우기에 들어간다. 색이 변하는 것을 방지하는 목적이다.

고온과 태풍을 이겨낸 과일은 가을에 수확한다. 보통 추석 명절 2주 전에 수확을 시작해 선물용으로 포장된다. 2019년부터는 나주 배원예농협과 계약 재배를 통해 일부 미국으로 수출도 하고 있다.

수확철이 지나고 원물 판매가 마무리되면 배칩 가공에 들어간다. 크기가 작거나 모양이 틀어져 선물용 판매가 어려운 배를 이용한다.

제품 가공은 영암군 농업기술센터 농산물가공교육센터를 이용한다. 농산물가공교육센터는 지역 농업인들이 설비 투자 없이 직접 생산한 농산물을 가공·판매할 수 있도록 교육 등 창업을 지원하는 곳이다.

배를 이용한 행복농장의 가공식품은 행복배주스와 행복배칩, 행복배잼 등 세 가지다. 배칩은 급속동결건조 방식으로 가공한다. 식품을 급속 냉동해 식품 속 수분을 얼린 후 건조하는 방식으로, 동결건조한 배 칩은 뻥튀기처럼 가볍고 바삭하다. 배의 맛과 향은 그대로인데 말랑한 듯 바삭한 식감이 흥미롭다. 남녀노소 모두가 좋아하는 과일 간식이며 특히 첨가물이 없다보니 어린 아이들을 위한 핑거푸드로 인기가 좋다.

성수기인 추석 연휴가 지나고 3주 후부터는 본격적인 체험이 이뤄진다. 영암뿐만 아니라 인근 무안, 목포, 해남, 완도에서도 어린이집이나 유치원, 초등학생들까지 단체로 찾아온다. 연간 5000명 이상의 체험객이 방문할 정도로 인기가 있다.

(주)순달 이은민 대표가 고구마 가공식품을 소개하고 있다.

달콤한 영암고구마가 건강간식 말랭이·잼으로 변신
40만 평 농장에서 농촌테마파크 꿈꾸는 청년 부농

영암군 덕진면에 자리한 농업회사법인 ㈜순달은 40년 전부터 40여 만 평의 밭에서 고구마 농사를 하고 있다. 오랜 세월 농사만 지어오다 2022년 법인전환을 하고 40년 맛 좋은 고구마 재배의 노하우를 바탕으로 소비자들이 간편하게 먹을 수 있는 고구마 가공식품을 생산, 판매하고 있다.

고구마 농사만 짓던 순달농장이 농업회사법인으로 전환을 한 건 이은민 대표의 귀농이 시작되면서다. 대학에서 관광을 전공한 후 관련 업계에 취업하고 관광학을 강의하는 겸임교수로 잘나가던 이 대표는 어느 날 갑자기 귀농을 결정했다. 고구마 농사를 짓고 있던 장인의 일손을 돕기 위해 영암을 자주 찾으면서 농촌과 농업에서 새로운 꿈을 발견했기 때문이다.

‘순달’이 내세우는 슬로건은 ‘순수한 맛거리를 만드는 사람들’이다. 맛 좋은 고구마를 재배하고, 철저한 위생 점검을 통한 고구마 가공식품을 만들어 소비자들에게 신뢰와 믿음을 주고자 하는 마음이다.

맛 좋은 고구마의 핵심은 어떻게 재배하느냐, 어떻게 저장하느냐가 중요하다는 이 대표는 고구마의 맛과 품질을 일정하게 유지할 수 있도록 온·습도 조절이 가능한 대규모 저장 창고 시스템을 갖추기도 했다.

순달에서는 연간 2500여 t의 고구마가 생산된다. 재배하고 있는 고구마는 꿀고구마와 호박고구마, 밤고구마다. 베니하루카 품종의 꿀고구마는 전국에서 가장 많이 재배하는 고구마이기도 하다. 수확 후 바로 먹으면 맛없는 밤고구마 맛이지만 5일 정도 숙성단계를 거치면 단맛이 강해진다. 저장창고에서 숙성할수록 단맛이 강해 꿀고구마라는 별칭이 붙었다.

호박고구마는 호풍미 품종으로 국내산 신품종 고구마다. 수확 후 바로 먹어도 맛이 좋으며 숙성단계를 거쳐도 맛과 당도가 일정하다. 꿀고구마보다는 당도가 낮지만 기분 좋은 달콤함으로는 최고다. 밤고구마는 호박고구마에 비해 당도는 낮지만 퍽퍽한 고구마를 좋아하는 사람들은 여전히 밤고구마를 찾는다.

가공식품은 고구마 말랭이와 고구마 누룽지, 고구마 잼을 출시한다. 고구마 말랭이인 ‘순달구마’는 순수 100% 고구마로 만든 식품이다. ‘젤리 대신 말랭이’ 컨셉트로 내 아이가 젤리 대신 먹는다는 마음을 담아 무색소, 무방부제, 무설탕 건강 간식을 만들었다.

고구마 누룽지 ‘눌렀구마’는 100% 국내산 쌀과 고구마로만 만든 식품이다. ‘과자 대신 누룽지’를 컨셉트로 쌀과 고구마를 5:5 비율로 넣어 바삭하게 만들었다. 과자처럼 그냥 먹거나 잘게 부숴 시리얼처럼 우유에 타먹는 방법도 있다.

고구마 잼인 ‘쨈이구마’는 고구마와 설탕, 정제수를 이용해 만들었다. 일반 과일잼보다 설탕 함량이 적다. 우유에 고구마 잼을 섞어 고구마 라떼처럼 먹거나 구운 식빵에 발라 달콤한 빵으로 먹기에도 좋다. 지난 2월에는 유럽 수출을 위해 아마존으로 첫 선적을 보내기도 했다.

월출산 문필봉 기운을 받는 곳에 위치한 한옥카페 ‘월요’.

흑임자 케이크·수제 자몽차 마시며 봄날의 힐링

월출산 서쪽 자락의 아름다운 자연을 품은 구림마을은 2200년 오랜 전통을 지닌 역사마을이다. 마을 어디에서나 ‘호남의 명산’ 월출산이 바라보이는 이곳에 유독 사람들의 발길이 잦은 한옥 한 채가 자리하고 있다. 최인규 대표가 어머니가 살던 한옥을 개조해 만든 한옥카페 ‘월요’다.

월출산의 달이 집 마당을 비춘다고 해서 ‘월요(月耀)’라는 이름을 붙였다. 관광명소마다 대형카페들이 늘어나고 있지만 ‘시간의 가치를 따라갈 수 없다’는 게 최 대표의 오래된 생각이고 같은 이유에서 한옥을 선택했다. 카페를 찾은 방문객들이 “고향집에 온 것 같은 편안함”을 느낄 수 있다면 그것으로도 충분하다는 생각이다.

카페 내에서도 방문객들이 선호하는 자리가 있으니 통창 바로 앞에 정원을 정면으로 내다보는 자리다. 월출산의 가장 좋은 기운을 받는 자리란다. 비스듬한 등받이의 의자에 앉아있으니 무릉도원이 따로 없다. 멀리 월출산 문필봉이 선명하게 보인다.

따스한 햇살 아래 문필봉 기운을 받는 카페에 앉아있다 보면 시간 가는 줄 모른다. 평일이라면 여유롭게 자리를 차지할 수 있지만 방문객이 몰리는 주말이나 휴일에는 눈치껏 자리를 양보해주는 센스도 필요하다.

카페 앞 정원에는 잔디가 깔려 있고 테이블이 여럿 놓여있다. 날 좋은 날에는 야외에 앉아 차를 즐기는 이들이 많다. 어린아이들과 함께 찾아와 편히 뛰어놀기도 한다.

카페 ‘월요’에서는 다양한 수제차와 디저트를 맛볼 수 있다. 시그니처 메뉴는 흑임자 케이크다. 빵 두께만큼이나 도톰하게 흑임자 크림이 올려져 있는데 고소함이 최고다. 음료도 다양하다. 연유 크림과 계피가루를 더해 맛을 낸 라떼 형태의 ‘월요 커피’와 직접 만든 자몽차, 오디차도 인기가 좋다.

카페는 매주 월요일이 휴무일이다. 방문객들이 먼 길에 헛걸음하지 않도록 “‘월요’는 월요일에 쉽니다” 재미난 문구로 기억하기 쉽게 홍보하고 있다.

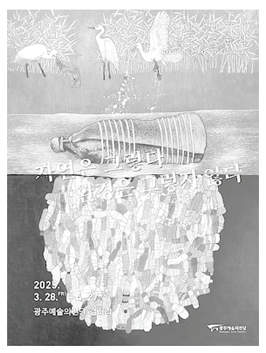
/글=이보람·영암 전봉헌 기자 boram@
/사진=최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

카페 ‘월요’가 자랑하는 흑임자 케이크, ‘월요 커피’, 자몽차, 오미자차.

즐거운 문화산책

광주예술의전당 문의 062)613-8233

GAC 기획공연 포커스 박종성×김형석 프로젝트
‘그대, 다시’
일시 : 2025-04-17(목) 19:30
장소 : 광주예술의전당 소극장
문의 : 062-613-8233



GAC 공모전시
자연은 그렇다 환경은 그렇지 않다 : 추순정 개인전
일시 : 2025-3-28(금)~2025-4-27(일)
공연 있는 날 10:30 ~ 19:30
공연 없는 날 10:00 ~ 18:00
장소 : 광주예술의전당 갤러리
문의 : 062-613-8357