

# 곡성 농업법인 '시향가' 로컬 농산물로 글로벌 진출



심성철셰프가 마리주를 소개하고 있다.

가루쌀과 토란 지역 특산물 활용  
흑백요리사 셰프들과 빛은 전통주  
FDA 인증 미 법인과 수출 계약

곡성군 삼기면에 소재한 농업회사법인 시향가(주)가 지역 농산물을 활용한 전통주 개발과 해외 수출 성과를 통해 지역 농업과 식품산업의 부가가치를 높이고 있다.

시향가(주)는 곡성산 가루쌀과 토란 등 지역 농산물을 활용한 프리미엄 전통주를 생산하는 양조장으로, 최근 인기 프로그램 '흑백요리사2'에 출연한 셰프들과의 협업을 통해 전국적인 주목을 받고 있다.

시향가는 지난해 최강록 셰프와 협업해 곡성산 가루쌀 100%를 활용한 증류주 '네오 40'을 출시

하며 큰 화제를 모았다. 이어 올해에는 곡성산 가루쌀과 신동진 쌀을 브랜딩해 알코올 도수를 낮춘 '네오25 화이트'를 새롭게 선보였다. '네오25 화이트'는 전통 소주의 제조 방식을 기반으로 하되, 가루쌀이라는 새로운 원료를 활용해 깔끔한 향과 부드러운 질감을 구현한 것이 특징이다. 음식의 풍미를 해치지 않는 철제된 구조는 '술은 요리와 함께 완성된다'라는 최강록 셰프의 철학을 그대로 담아냈다.

또 다른 협업은 심성철 셰프의 토란 막걸리 '마리주'다. 곡성산 토란을 주원료로 한 마리주는 기존 쌀 막걸리와는 전혀 다른 질감과 깊은 풍미를 지닌 솔로, 발효와 숙성의 시간을 중시하는 심성철 셰프의 미식 세계를 고스란히 반영했다.

마리주는 미국 뉴욕의 미슐랭 스타 셰프이자 '흑백요리사2' 출연자인 심성철 셰프가 운영하는 현지 레스토랑에 납품되며, 한국 전통주의 새로운

가능성을 해외 무대에서 선보이고 있다.

시향가는 지난해부터 미국 시장 진출을 목표로 꾸준한 준비를 이어왔다. FTA 관련 절차와 FDA 인증을 완료했으며, 한국 전통주가 해외에서도 인정받을 수 있도록 철저한 품질 관리와 생산 시스템을 구축해 왔다.

그 결과, 미국 현지 법인과 달러화 계약을 체결하는 성과를 거두며 본격적인 글로벌 시장 진출에 나섰다. 이는 곡성 지역 농산물을 기반으로 한 전통주가 세계 시장에서도 경쟁력을 가질 수 있음을 보여주는 사례로 평가받고 있다.

곡성군 관계자는 "시향가의 성과는 지역 농산물을 기반으로 한 가공·수출 산업의 가능성을 보여주는 좋은 사례"라며 "앞으로도 지역 농업과 식품 기업이 함께 성장할 수 있도록 다양한 지원을 이어가겠다"고 말했다.

/곡성=박규순 기자 psk8210@kwangju.co.kr

구례군 수박 스마트 수직재배  
시범재배단지 전국 첫 조성  
수확량 증대하고 노동력 절감



구례 수박 수직재배 시설.

구례군이 수박 스마트 수직재배 시범사업을 통해 농업 혁신에 나섰다고 밝혔다.

이번 사업은 재배 방식을 혁신적으로 개선해 수확량 증가와 노동력 절감을 동시에 실현하는 것을 목표로 추진된다.

구례군은 전국 유일의 수박 스마트 수직재배 단지를 조성하고 있으며, 소비자 선호에 맞춘 중소형 및 커리 수박 생산에 집중하고 있다. 이를 통해 지역 농업의 경쟁력을 높이고, 다양한 품종 생산으로 1인 가구 등 소비자의 선택 폭을 넓힐 계획이다.

수박 수직재배는 기존 포복 2줄 재배에서 3줄로 밀재배가 가능해 생산량을 약 1.5배 늘릴 수 있으며, 허리를 굽히지 않고 선 자세로 관리가 가능해 노동강도를 낮추고 작업 효율을 크게 향상시키는 장점이 있다.

또한 수직재배 시설은 재배 장치를 커튼 형태로 시설 양쪽으로 이동할 수 있어 설치와 철거가 간편하며, 수박 외에도 다양한 과채류 재배에 활용할 수 있다. 농기계 작업도 용이해 토양 관리도 또한 효율적으로 이뤄질 수 있는 점이 특징이다.

구례군은 2023년부터 국비 확보 및 균특 전환 공모사업에 선정돼 청년농업인 등을 대상으로 수박 수직재배 기술을 보급해 나서고 있으며, 현재까지 1.3㏊ 규모의 재배단지를 조성했다. 올해 사업을 통해 총 30㏊의 생산단지를 추가로 조성할 계획이다.

김순호 구례군수는 "이번 수박 수직재배 시범사업은 농업의 혁신을 이끄는 중요한 첫걸음이 될 것"이라며, "앞으로도 지역 농업의 지속 가능성과 경쟁력을 높이기 위한 다양한 혁신 사업을 지속적으로 추진하겠다"고 밝혔다.

/구례=이진택 기자 lit@kwangju.co.kr

## 날 추워지면 제 맛... 고흥 피굴·매생이 맛 보러 오세요

바다 감칠맛 그대로 담은 겨울 음식  
고흥물 주문 집에서도 즐길 수 있어

겨울철 건강 관리에 대한 관심이 높아지는 가운데 고흥이 지역 고유의 재철 수산물을 활용한 겨울철 대표 음식으로 관광객들의 발길을 끌고 있다.

특히 고흥에서만 맛볼 수 있는 별미인 '피굴'과 금산면 월포 지역의 '매생이 떡국·칼국수'는 겨울철 대표 음식으로 관광객들의 발길을 끌고 있다.

고흥 물은 살이 단단하고 탱탱한 식감과 깊고 고소한 풍미가 특징으로, 지리적표지 수산물 제22호로 등록돼 있다. 고흥 해역의 정성 수질과 오랜 생산 역사를 통해 형성된 품질 우수성을 공식적으로 인정받았다.

고흥 물을 껍데기째 삶아 맑은 육수와 함께 즐기는 피굴은 물 본연의 맛과 바다의 감칠맛을 그대로



담아낸 고흥만의 향토 음식이다. 담백하면서도 시원한 국물 맛이 특징이며 건강식으로 알려져 있고, 주로 밀반찬 형태로 제공된다. 고흥을 찾는 관광객이 반드시 맛봐야 할 대표 별미로 꼽힌다.

아울러 고흥 농수산물 온라인 판매장인 '고흥

몰'을 통해 고흥 곰과 피굴을 주문하면 가정에서도 제철 미식을 즐길 수 있다.

또한 금산면 월포 지역에서는 제철 매생이를 활용한 매생이 떡국과 매생이 칼국수를 맛볼 수 있다. 부드러운 매생이와 따뜻한 국물이 어우러진 이들 음식은 겨울철 몸을 데워주는 별미로, 지역 주민은 물론 관광객들에게도 높은 호응을 얻고 있다.

이와 함께 거금도를 여행하는 길에는 거금대교 휴게소 인근에서 겨울철 간식으로 매생이호떡과 유자호떡도 만나볼 수 있다.

고흥군 관광정책실 관계자는 "고흥의 겨울 바다가 키운 피굴과 매생이는 건강과 미식을 함께 즐길 수 있는 대표 먹거리"라며 "앞으로도 제철 수산물을 활용한 미식 관광 콘텐츠를 지속적으로 발굴해 나가겠다"고 말했다.

/고흥=주각중 기자 gjju@kwangju.co.kr

## 광양시, 임야 재배 매실 농가 유기질비료 지원

이달 30일까지 신청·접수

광양시가 농·임업경영체 등록이 불가능해 비료·직불금 등 국비가 수반되는 농림사업에서 소외돼 왔던 임야 식재 매실 농가의 경영 부담 완화를 위해, 신규사업으로 '임야 식재 매실 유기질비료 지원사업'을 추진하고 이달 30일까지 신청을 접수한다.

이번 사업은 제도적 한계로 기준 유기질비료 지원 대상에서 제외됐던 임야에 매실을 재배하는 농가를 대상으로, 실질적인 영농 지원을 제공하기 위해 올해 처음 시행된다.

지원 대상은 농·임업경영체 등록이 불가능한 임야 중, 지목이 '임'이거나 지번이 '산'으로 된 토지

에서 매실을 재배·관리하는 농가다.

선정된 농가에게는 광양시 관내 유기질비료 생산업체에서 생산된 유기 인증 유기질비료 또는 가축분뇨비의 구입비 일부를 지원한다.

지원 기준은 10a당 유기질비료 50포 또는 가축분뇨비 100포이며, 지원 단가는 포(20kg)당 유기질비료 3700원, 가축분뇨비 1800원이다.

사업 신청을 희망하는 농가는 농지 소재지 읍·면·동사무소 산업팀을 방문해 희망업체, 비료명, 수량, 임야 경작 내역 등을 기재한 사업신청서를 작성·제출하면 된다.

광양시 관계자는 "이번 사업은 농·임업경영체 등록이 불가능하다는 이유로 각종 농업 정책에서 소외돼 왔던 임야 매실 농가의 현실을 반영한 맞춤



광양시 임야 식재 매실.

형 지원"이라며 "앞으로도 제도적 사각지대를 지속적으로 벗어나는 지원을 통해 현장 중심의 농업 정책을 추진해 나가겠다"고 말했다.

/광양=김대수 기자 kds@kwangju.co.kr

[대한의사협회 의료광고심의필 제 240320-중-166683호]

[광고]

무릎 통증이 심할때는

# 첨단우리병원

## 무릎 관절

인공관절 수술

관절경 수술

- 전,후방 십자인대 수술
- 연골판 수술

대표전화. 970-6000  
첨단과학기술원 / 호수공원 앞



## 신협이 활짝 피었습니다

든든한 금융의 힘으로  
따뜻한 협동의 힘으로  
당신을 평생 어부바 하겠습니다

