

시래기 활용한 가정간편식 연매출 10억

8월 농촌융복합산업인 임용범 함평 나비원 대표 급속 냉동기술 적용 추어탕·장어탕 등 6종 생산

전남도는 시래기를 활용한 추어탕, 장어탕 등 가정간편식을 개발해 연매출 10억원을 올리고 있는 임용범(사진) 함평(유)나비원 대표를 8월 농촌융복합산업인으로 선정했다.

임 대표는 지역 농가에서 생산한 무청과 배추겉잎 등을 활용해 시래기 추어탕, 장어탕, 뼈해장국 등 즉석조리 가정간편식(HMR)을 개발, 생산하는 농촌융복합산업인이다.

2015년 나비원을 설립, 농가에서 버려지기 쉬운 무청과 배추겉잎으로 고부가가치를 올리는 것은 물론, 지역 농가의 신소득과 일자리를 창출하는 데 기여하고 있다.

특히 급속 냉동기술을 적용해 해동한 뒤 즉석 섭취하는 추어탕, 장어탕 등 6종의 제품을 생산하고 있다.

이 중 추어탕은 국내산 미꾸라지를 사용해 고소하고 진한 맛이 특징이다. 추어탕 맛집 식당에서 바로 조리한 것처럼 보여 소비자로부터 호응을 얻고 있다.



임 대표는 주력 상품을 활용해 2016년부터 미국 등에 수출을 시작했으며 지난해 7만7천 달러의 수출 실적을 달성했다. 또한 추어탕을 매년 지역 내 독

거노인, 저소득층 등 어려운 이웃에 정기 기부하는 등 지역과의 상생에도 앞장 서고 있다.

이 같은 노력에 힘입어 임 대표는 2020년 신지식인 인증, 2021년 지역사회 공헌 표창 등을 받았다.

현재 나비원은 가정간편식 제품 생산 외에도 무안국제공항에 한식당 '오가담'을 운영하며 추어탕, 곰탕 등을 판매하고 있다.

임용범 대표는 "나비원 설립 이후 여러 가지 어려움과 경연년이 있었지만 전남 농촌융복합산업지원센터와 전남도의 식품제조업체 가동률 제고 정책 등을 통해 난관을 해결할 수 있었다"며 "지역사회 환원과 일자리 창출에 선도하는 기업으로 발돋움하고 싶다"고 말했다.

강하춘 전남도 농식품유통과장은 "나비원은 지역 농산물을 사용해 농업인과 상생 협력하는 우수 농촌융복합경제"라며 "기업과 농업이 상생 협력하는 농촌융복합산업 성공 모델이 확산하도록 적극 지원하겠다"고 밝혔다. /김재정기자

남도 최고 전통주에 나주 다도참주가 '라봉'도, 2022년 품평회 5개 부문 11개 우수 제품 선정

전남도는 최근 도청 수리채에서 '2022년 남도 전통주 품평회'에서 영예의 종량 대상을 차지한 나주 다도참주가(대표 장연수) '라봉' (사진) 등 수산 11개 제품(업체)을 시상했다.

전남도는 우수 전통주 발굴을 위해 매년 업체 신청을 받아 '남도 전통주 품평회'를 개최하고 있다. 올해는 지난 7월 18개 출품 업체, 27개 제품을 대상으로 품평회를 가졌다.

심사는 박복담 한국 전통주 연구소장과 대학 교수, 전통주 전문유통 업체 등 전문가 9명이 참여해 1차 서류심사, 2차 관능평가 방식으로 이뤄졌다.

1차 서류심사는 우리 농산물 사용 실적, 술 품질인증 획득 여부 등을 평가했다.

2차 관능평가는 맛, 향, 색상, 후미 등에 대한 평가로 ▲탁주(막걸리) ▲약청주 ▲과실주 ▲증류주(증류식소주·일발증류주) ▲기타 주류(기타주류·리큐르) 등 5개 부문으로 나눠 블라인드 테스트로 진행했다.

심사 결과, 젊은 세대의 입맛에 맞춰 새로 출시된 '라봉'부터 전통을 이어 내려온 민속주 '병영소주'까지 다양한 세대를 아우르는 11개 제품(업체)이 선정됐다.

종합 대상 '라봉'을 비롯해 탁주 부문에서는 최우수상 해남 삼산주조장 '삼산참쌀막걸리 9도', 우수상 장흥 안양주조장 '햇집쌀이 하늘수', 장려상 해남 육천주조장의 '육천쌀막걸리'가 수상했다.

약·청주 부문 최우수상은 담양 ㈜죽향도가 '천년담주', 우수상은 광양 ㈜백



운주가 '백운대나무술'이다. 증류주 부문 최우수상은 강진 병영양조장 '병영소주', 우수상은 해남 송우증명가 '육산주(백주)'가 받았다.

과실주 부문에서는 완도 완도비파영농조합법인 '황금과 비파와인'이 우수상을 수상했으며 기타 주류 부문 최우수상은 광양 ㈜더한주류 '매실원주', 우수상은 광양 ㈜백운주가 '백운복분자'다.

'라봉'은 나주에서 생산한 쌀과 한라봉을 듬뿍 갈아 넣은 생막걸리다. 향신료와 인공색소를 사용하지 않아 한라봉 자연 그대로 상쾌한 향과 맛이 잘 살아 있다. 지역 농산물을 활용한 점도 높은 평가를 받았다.

이번에 선정된 전통주는 광주 신세계백화점과 롯데백화점의 로컬푸드 직매장과 농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사에서 운영하는 서울 전통주 갤러리에서 홍보·판매전을 열 계획이다.

또한 전남도에서 추진하는 각종 행사 간배주, 만찬주로 추천하고 이달의 남도 전통주로 선정해 홍보하는 등 소비촉진을 유도할 예정이다. /김재정기자



평동농협은 최근 고품질 대추토마토 선별기 시설 현대화 기념식을 가졌다. (농협광주본부 제공)

평동농협, 대추토마토 선별기 시설 현대화

판매·유통 능력 향상 지역 맞춤 소득작목 육성

평동농협은 24일 "최근 고품질 대추토마토 선별을 위한 선별기 시설 현대화 기념식을 가졌다"고 밝혔다.

평동농협은 '맛과 건강을 토마토 하나로'라는 목표를 세우고 2020년부터 농

협 산지조직인 공선회를 조직해 가바(GABA) 대추토마토를 생산하고 있다.

총 2억5천만원의 시설 현대화 사업비 중 광주시농업기술센터의 보조사업(지역 맞춤 소득 작목 육성시범사업)으로 8

%, 농협중앙회·지역농업발전사업과 연계해 10%를 지원받아 토마토 선별기를 설치했다. 이를 통해 원물 손상을 최소화하고 5kg의 대포장부터 2kg, 750g 등 소포장까지 소비자의 다양한 요구를 충족시킬 수 있게 됐다.

가바(GABA) 성분은 중요한 신경 전

달 물질 중 하나로 ▲기억력 증가·학습능력 향상 ▲당뇨병 예방·클레스테롤 제거 ▲중풍·치매 예방 ▲청소년 성장·발육 촉진 등에 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

김익찬 평동농협 조합장은 "토마토 생산 농가의 숙원인 농산물 선별기 현대화로 가바 대추토마토 판매·유통 능력을 향상시킬 수 있게 됐다"며 "가바 대추토마토를 지역 맞춤 소득 작목으로 지속 육성하고 지역 대표 농산물로 거듭날 수 있도록 노력하겠다"고 말했다. /변은진기자

8월 친환경농산물에 '무화과' 선정

전남도는 무더운 여름철 가장 달콤한 맛을 자랑하는 '무화과'를 8월의 친환경 농산물로 선정했다.

무화과는 꽃이 열매 안으로 피기 때문

에 겉으로 봤을 때 꽃이 없는 것처럼 보이는 '신비의 과일'로 알려졌다.

역사적으로 이집트에서 약 4천년 전부터 무화과를 키운 기록이 전해지는 등

인류가 재배한 최초의 과수 중 하나다. 단백질 분해효소인 파신이 풍부해 소화 작용을 촉진시키며 비타민, 섬유질, 폴리페놀 등 항산화 성분이 많다. 노화 방지에 탁월한 효능이 있어 예로부터 클레오파트라가 즐겨먹은 '여왕의 과일'로 전해진다. /김재정기자

기(氣)의 가장 영암은 전국에서 가장 많은 무화과를 생산하는 지역이다. 영암은 비옥한 토지와 더불어 맑은 물을 자랑하는 곳으로 아열대 식물인 무화과가 자라기 알맞은 지역이다. 생산 면적은 474ha로 전국(790ha)의 60%를 점유하고 있다. /김재정기자

전남 특화작목 홍화, '홍화순차'로 재탄생

도농기원, 기술이전으로 출시...소비자 만족도 우수

전남도는 24일 "지역 특화작목인 홍화를 이용한 홍화순차 개발 연구기술을 도내 업체에 이전에 '본디홍화' (사진) 브랜드를 시장에 선보였다"고 밝혔다.

홍화는 국화과에 속하는 1년생 초목이다. 씨는 무기질 함량이 풍부하고 리놀렌산을 비롯한 다량의 불포화지방산과 식물성 스테롤을 함유하고 있어 골절·골다공증 치료제로 이용되고 있다.

전남도농업기술원은 홍화가 씨 뿐만 아니라, 순에서도 항산화 효능이 있는 퀘르세틴(querceetin)을 비롯한 다양한 물질이 포함돼 있음을 밝혀내고 이를 쉽게 응용할 침출차를 개발했다.

홍화순차는 등글레치의 향과 풍미를 지녀 맛이 구수하며 거부감이 없고 찬물에도 수월하게 우려나 쉽게 응용할 수 있어 음료시장에서 각광받을 것으로 기대된다.

지난 7월 농촌진흥청 전문 관능평가



요원 50명을 대상으로 맛·향·구미의 향 등을 테스트한 결과 82%가 만족했으며, 종합 평가에서도 94% 이상 선호도를 나타내는 등 큰 호응을 얻었다.

이를 바탕으로 전남도농업기술원 가공유통팀은 소비자가 쉽게 접할 수 있는 '홍화순차' 티백 제품을 개발했다.

또한 냉수에도 잘 우려나는 특성을 살려 생수병에 직접 꽂아 마시는 티업(tea-up) 형태로 만들어 소비자 선택의 폭을 넓히는 등 연중 홍화차를 마실 수 있도록 고안했다. /김재정기자

광주매일신문 전통시장활성화 연중캠페인

“전통시장이 살아야 지역경제가 일어납니다”

서민들의 삶의 애환이 깃든 '전통시장'이 경기침체로 어려움을 겪고 있습니다. 다양하고 편리한 유통시설이 들어서면서 '전통시장'은 점점 설 자리를 잃어갑니다. 하지만 '전통시장'은 여전히 지역경제에서 중요한 기능을 담당하고 있습니다. 특히 서민들에게는 다양한 상품을 싸게 살 수 있는 현장이면서 인정을 받을 수 있는 공간입니다. 각 자치단체에서는 '전통시장'을 살리기 위한 다양한 시책을 강구하고 있습니다. 광주매일신문은 시·도민들의 지혜를 모아 전통시장을 활성화하기 위한 연중 캠페인을 펼치겠습니다.

정겨움이 느껴지는 숲속장터

담양시장

담양지역 상업의 시발점인 담양시장은 그 역사가 신라시대 때부터라는 이야기가 전해오고 있는 유서 깊은 시장입니다.

또한 천연기념물 제 366호인 관방제림의 연속선상에 있으면서 200여년 이상 된 나무들과 함께 숨쉬고 있는 숲속장터이며, 시장점포 위쪽 제방위와 하천변엔 200여년 이상의 노점상인들이 위치하여 정겨운 전통시장 분위기를 느낄 수 있습니다.

● 장이 서는 날 ● 매달 2일, 7일로 끝나는 날

담양군내시장

대전시장 장날 : 매달 3일, 8일

청죽시장 장날 : 상시영업

주최 : **광주매일신문·광주매일 TV** 후원 : **담양군** 문의 : 062)650-2099