

# 조선시대부터 이어온 '자연의 맛' 그대로

## '푸드탐방'...유네스코 무등산권역 로컬음식

(5)무등산수박영농조합법인 '무등산 수박'  
TF 구성해 명맥 잇기 최선...기술 전수 준비도  
문광배 총무 "일반 품종에 비해 재배 까다로워"



▶ 지난해 27kg으로 최고 무게를 기록한 무등산 수박.

◀ 수박 밭을 살펴보고 있는 문광배 무등산수박영농조합법인 총무

"조선 시대부터 이어온 무등산 수박의 명성을 살릴 수 있게 젊은 농부들에게 재배 기술과 노하우를 전수해 명맥을 이어가는 날이 하루빨리 왔으면 좋겠습니다."

무등산 아래 송강로에서 무등산수박영농조합법인 총무를 맡고 있는 문광배씨. 20여년 전 부모님의 가업을 이어 무등산 수박의 명맥을 이어가기 위해 오늘도 수박 품질 관리를 위해 최선을 다하고 있다.

보통의 무등산 수박은 5월 말께 심어 3달을 관리한 뒤 8월 중순께부터 수확을 시작해 늦으면 10월 초까지도 이어진다.

무등산 수박은 일반 수박에 비해 당도는 다소 떨어지지만, 감칠맛이 오래가는 등 '청정자연 맛'으로 단골 소비층의 입맛을 사로잡았다. 특히 성인병과 당뇨 예방, 해독작용에도 효능이 있는 것으로 알려졌다.

이 같은 이유로 올해 초 지오포드의 인증을 받기도 했다.

'지오포드'는 세계지질공원 지역향토 음식 브랜드로, 지질공원 지역에서 재배하거나 생산된 농산물·음식·음료에 국제적 브랜드를 적용해 지질공원 식품의 경쟁력을 높이는 유네스코 세계지질공원 공식협력업체다.

지오포드 인증과 효능을 인정받았지만 현재 무등산 수박을 생산하는 농가는 문 총무를 포함해 8개 농가뿐이다.

문 총무가 처음 농사를 시작했을 당시만 해도 30여 가구이던 농가들이 키우기 어려운 무등산 수박을 대신해 다른 작물로 전환하거나 나이가 들어 농사를 포기하면서 20여년 만에 절반 넘는 농가가 줄었다.

청년 농업인들이 합부로 들어올 수 없고 기존 농업인 역시 수박 대신 다른

작물로의 전환을 생각한 가장 큰 이유는 세심한 관리다.

무등산 수박은 개량 품종에 비해 데이터가 없고 햇볕이 너무 강해서도 안되며 해마다 기후를 생각해 있을 4-5가 저갈지, 간격을 어떻게 유지할지, 작은 충격에도 잎이 죽어 버리는 등 세심한 기술이 필요해 아무나 키울 수가 없다.

또 예년 3천통 정도의 수확이 가능했고 최고 30kg 이상 나가던 무등산 수박은 이상 기후 영향으로 지난해 최고 수박 27kg, 1천900통밖에 생산되지 않아 농가 소득에도 크게 영향을 주지 못하기 때문이다.

이러한 심각성을 인지한 광주시는 지난해 무등산 수박 육성 TF팀을 구성해 문제 해결을 위해 온 정성을 쏟고 있다.

광주시와 북구청, 농업기술센터, 광주농협, 무등산수박영농조합법인 등으로

구성된 TF팀 덕분에 올해는 지난해보다 500통 정도의 수확이 늘 것으로 예상하고 있다.

문 총무의 앞으로의 계획은 후배 청년 농업인들도 무등산 수박을 키울 수 있도록 육성 시설 등을 기계화시키고 기술을 전수해 계속 전통을 이어가는 것이다.

문 총무는 "지역민들이 무등산 수박이 비싸다는 인식이 많은 것 같다. 그래서 서민지 현재 수도권으로 대부분 판매되고 있다"며 "7-8kg의 무등산 수박은 기



준의 수박 가격과 비슷해 오는 8월2일 무등산수박공동직판장을 찾아오면 마트나 백화점보다는 저렴한 가격에 구입할 수 있다"고 말했다. 이어 "무등산 수박은 지역 특산품 1호

로 조선 시대부터 있던 향토 수박인데 저희 농가 8명이 나서도 찾아볼 수 없다"며 "수박을 지키자는 명인의 마음으로 현재 활동하고 있고 TF팀과 함께 앞으로는 단지화와 생산 면적 확보, 기술 전수 등 후배 농업인들이 들어올 수 있는 환경을 만들어 나가겠다"고 강조했다. /안태호기자



## 광주농협, 청소년 대상 쌀 소비촉진 캠페인

광주농협분부는 17일 "광주시교육청과 함께 전남고등학교에서 학생 및 교직원 800여명을 대상으로 건강한 식문화 정착 및 쌀 소비 촉진을 위한 아침밥 먹기 캠페인을 실시했다"고 밝혔다.

이날 행사는 청소년들에게 건강한 식습관 형성 및 아침밥의 중요성과 더불어 광주쌀 소비촉진을 위해 마련됐다.

참석자들은 등교하는 전남고등학교 학생들을 대상으로 광주쌀로 만든 오곡주먹밥과 쌀음료를 나눠주며 아침밥

의 중요성을 알렸으며 특히 탄수화물, 단백질, 비타민, 미네랄 등 다양한 영양소를 함유하고 있는 쌀밥의 균형 잡힌 식사를 통해 청소년들의 신체성장과 집중력 및 기억력 향상에 도움이 될 수 있음을 홍보했다.

이런호 광주농협분부장은 "청소년들이 우리 쌀의 소중함을 깨닫고 식습관을 개선해 건강도 지키고 우리쌀 소비도 촉진하는 계기가 되길 바란다"고 말했다. /안태호기자

## 7월 전통주 '완도 장보고의 꿈, 비파20'

완도쌀·비파열매 활용 여름 나는 '과하주' 양조법 복원

전남도는 17일 "7월을 대표하는 남도 전통주로 비파의 향기로운 향과 상큼한 단맛을 그대로 담은 완도 고급주조장의 '장보고의 꿈, 비파20'을 선정했다"고 밝혔다.

'장보고의 꿈, 비파20'은 조선시대 명주인 '과하주(過夏酒)'의 양조법을 복원해 빚었다. 여름을 남기는 술이라는 뜻으로 지금 계절에 어울리는 술이다. 국내산 통밀을 쌀 양조법 방식으로 직접 띄운 자기누룩과 최고급 완도산 쌀로 만든 원주에 비파 열매를 더해 만들었다.

과하주 양조법은 전통약주의 발효 과정 중 증류식 소주를 넣는 방식으로

이와 유사한 유럽의 포트와인이나 셰리와인보다 100년 이상 앞선 조선시대 양조법이다. 오래 보관이 가능하고 숙성할수록 맛과 향기가 진해져 은은하고 부드러운 단맛이 나는 것이 특징이다.

'장보고의 꿈, 비파20'은 원재료인 비파의 향기로운 향과 상큼함, 과하주 특유의 은은하고 부드러운 단맛과 함께 독특한 주질도 매력적이다. 온타락 잔에 얼음이나 토닉위더와 함께 하이볼로 마시면 깔끔한 맛을 더욱 가볍게 즐길 수 있다.

고급주조장의 모든 술은 지역 농산물을 사용한다. 완도 농특산물을 활용

한 유자막걸리, 황철약주 등 좋은 재료에 인공 감미료 없이 직접 띄운 누룩과 맑고 깨끗한 물에 지극정성을 더해 2대째 가업을 이어 전통주의 맛과 가치를 이어가고 있다.

박호 전남도 농식품유통과장은 "지역 전통주의 복원·계승으로 원재료인 지역 농특산물의 부가가치도 높일 수 있다"며 "지역 전통주의 발굴 및 홍보에 힘써 우리 술의 우수성을 알리겠다"고 말했다.

'장보고의 꿈, 비파20'은 네이버 스마트스토어나 전화(고급주조장 061-553-0007)로 구매할 수 있다. /김재정기자

광주매일신문 배려 교통문화 실천운동 캠페인

QR 코드 스캔하여 차만손 영상 보기

### 차·만·손이 왜 필요할까요?

- 보행자 교통사고 예방**: '22년도 전체 보행자 사망자(933명) 중 횡단중 교통사고 사망자 54.6%(509명) 차지
- 도로 횡단 의사 표현**: '22. 7. 12 도로교통법 개정 시행 보행자가 횡단보도 통행하려는 경우에도 일시정지 의무
- 운전자와 소통하는 문화**: 차량 양보율(광주·전남) 9% → 차만손 수신호 실천 시 86%

### 차·만·손 어떻게 실천해요?

| 보행자 실천방법  | 운전자 실천방법  |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1 도로를 건너기 전 좌우를 살핀다.</li> <li>2 다가오는 차량을 향해 손을 90도로 뻐낸다.</li> <li>3 운전자와 아이컨택하며 손바닥을 보인다.</li> <li>4 차량이 멈추면 도로를 건넌다.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 도로를 횡단하려는 보행자가 보이면 서행한다.</li> <li>2 보행자가 통행의사를 표시하면 일시정지한다.</li> <li>3 보행자가 횡단보도에서 완전히 벗어나면 지나간다.</li> </ol> |