

郡 최초 외국인 고용 농가소득 창출



안전먹거리 지킴이...유기농 명인을 만나다

(7)담양 두리농원 대표 '김상식 명인'

자가제조 발효 퇴비 사용...토마토 천혜녹즙·깻묵액비 활용 수확량 대부분 계약재배 판매...스몰웨딩·한옥스테이 병행

“농촌이 살아나려면 젊은 청년들의 유입이 있어야 하고 농업만으로는 어렵습니다. 이제는 농사를 넘어 농촌융복합산업을 같이 추진해야 합니다.”

담양군 수북면에 위치한 두리농원을 운영하는 김상식(60) 명인.

김 명인은 이곳에서 1983년 농사를 시작, 1990년 첫째 아이가 태어난 뒤 건강하고 안전한 먹거리를 먹고 싶은 마음에 1994년부터는 유기농 농업으로 전환해 지금까지 이르게 됐다.

처음 유기농 농업을 시작할 때는 썸채소와 방울토마토로 시작했지만, 점점 현실적으로 다가오는 고령화 문제로 인한 노동력 부족을 느껴 2001년 담양군 최초로 외국인 노동자를 고용했다.

현재는 1만6천528.92㎡(5천평) 정도의 하우스에서 방울토마토와 썸채소를 케일로 전환해 두 가지 품목을 집중적

으로 재배하고 있다. 수십년 간의 일반농업과 유기농 노하우를 바탕으로 명인은 다른 농부와는 다른 여유 있는 재배를 적극적으로 활용한다.

명인의 방울토마토는 보통 9월에 재배를 시작해 다음해 6월에 마무리한다. 수확은 보통 4화방까지 진행하며 여름철에 병해충이 심해지는 것을 직접 경험해 별레가 적은 생산방식에 집중하고 있다.

또한, 농작물과 토양 관리를 위해 자가제조 퇴비와 액비를 사용한다.

유기축산 인증을 받은 곳에서 계분과 파쇄목을 섞어 2~3년 발효해 사용하고 액비는 주로 깻묵액비와 토마토 천혜녹즙을 활용하며 이외에도 천일염을 이용해 미네랄 공급도 함께한다.

이와 함께 명인은 하우스 내 병해충



1 담양군 수북면에 위치한 두리농원 입구 전경. 2 9월에 심은 방울토마토에 대해 설명하고 있는 김상식 명인. 3 지난해 재배한 두리농원의 대표 작물 방울토마토. 4 심혈관 질환과 항암에 효과가 좋은 케일.

방제와 관련해 담수소독을 강조했다. 6월말 경작물 수확이 끝나면 토양에 물을 담수하고 한 달 정도 담수를 충분히 흘려준 다음 태양열로 하우스 내 온도가 20℃이상을 20일 이상 지속하게 해 균퇴치와 토양관리를 해준다.

이 같은 철저한 관리와 친환경 농법을 지속 유지해 온 결과 지난 2011년 '전남도 유기농 명인' 제1호로 지정됐다.

방울토마토 1개는 2~3㎩와 리코펜 성분이 많아 염증 및 혈액 응고

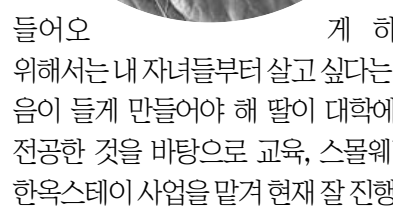


같은 문제 해결에 도움을 준다. 케일은 심혈관질환에 도움을 주고 항산화 물질이 풍부해 신체 노화를 늦추며 항암효과도 있는 것으로 알려져 있다.

이렇게 품질 좋게 생산되는 농작물 대부분을 업체들과 계약재배를 통해 판매하고 그 외 것들을 개인판매와 전남도 학교급식에 제공한다.

김 명인은 작물 생산과 더불어 한옥스테이와 스몰웨딩 사업도 병행, 농촌에서 농업만 해야 한다는 편견을 깨고 있다.

이런 명인의 앞으로 계획은 귀농귀촌하는 청년들에게 농촌융복합산업을 통해 농촌의 활력을 불어넣어주는 것이다. 김상식 명인은 “농촌에 젊은 청년들



고 있다”고 말했다. 이어 “그 결과 처음 1등에서 시작한 한옥이 지금은 8개가 돼 주말이면 한옥 민박이 가득 찬다”며 “도시에서 다양한 사람들이 배운 방법(교육·의료·사업 등)을 농촌에 어떻게 활용할지 고민해 접목시키면 농촌에도 사람들이 살고 싶게 만들 수 있다”고 말하며 농촌 활성화에 대한 강한 의지를 내비쳤다. /안태호기자

9월 친환경농산물, 영암 '유기농 고구마'

류인규 대표, 청정 황토밭 '심토반전' 재배 상품성 높여

전남도가 9월의 친환경농산물로 '기(氣)의 고장' 영암의 풍부한 일조량을 활용해 청정 황토밭에서 키운 유기농 고구마를 선정했다. 영암지역에서 주로 생산하는 유기농 고구마는 '황금호박고구마'라는 별칭이 있다. 달고 부드러운 맛을 대표하는 '꿀고구마'라는 의미다.



경농자재, 유기발효 퇴비 등으로 생산비를 크게 낮췄다.

고구마의 모양과 색깔, 맛을 균일한 품질로 만들어 상품성을 높이기 위해 조직배양실에서 바이러스가 없는 고구마 생장점을 채취해 직접 배양하고 증식한 무병묘만을 사용한다. 이렇게 수확한 유기농고구마는 도매시장에서 평균 2만7천원(10kg)에 판매된다. 최상품은 4만5천원까지도 받고 있다. 올해 고구마 생산량은 7천400t 정도로 예상된다. 지난해 매출액은 약 200억원으로 쇼팽등 온라인에서도 판매하고 있다.

류인규 전남도 친환경농업과장은

“지역 대표 농산물을 친환경 농법으로 차별화해 생산하면 농업인의 소득을 높일 수 있다”며 “소비자가 원하는 다양한 품목의 친환경농산물 육성에 최선을 다하겠다”고 말했다. /양시원기자

농업박물관, 민속 체험행사 풍성

전남도농업박물관은 10일 “한가위를 맞아 오는 14일 가족 단위 체험객을 대상으로 한가위 민속 알아보기, 나만의 오색 송편 만들기 등 ‘한가위 민속 체험행사’를 진행한다”고 밝혔다.

농업박물관 쌀 체험실에서 펼쳐지는 이번 행사에서 참가자는 다양한 천연재료로 색을 낸 오색송편을 직접 빚어 시식하고 집으로 가져갈 수도 있으며 13일까지 가족 단위 위주 선착순 100여명을 접수해 운영할 예정이다. /양시원기자

9월 전통주에 영암 월출도가 '보라'

지역특산물 자색고구마로 빚어 풍부한 산미 특징

전남도가 9월을 대표하는 남도 전통주로 이름처럼 은은하고 그윽하며 보랏빛이 매력적인 영암 월출도가의 '보라(사진)'를 선정했다.

'보라'는 영암의 유기농쌀과 찹쌀, 유기농자색고구마, 국산누룩과 물로만

빚고 150일의 긴 숙성 과정을 거쳐 만들어진다. 자색고구마 때문에 보랏빛을 띠며 동일한 이름으로 탁주와 약주를 선보이고 있다. '보라 탁주'는 알싸하면서도 부드러운 첫맛과 입안에 서서히 퍼지는 풍부한 산미를 느낄 수 있다. 육



전, 수육 등 고기 요리와 궁합이 좋다. '보라 약주'는 달콤지근한 첫맛에 이어 묵직한 무게감의 드라이함을 산미와 함께 느낄 수 있다. 해산물, 치즈와 궁합이 좋다.

두 제품 모두 18도의 이양주로 목직하면서도 풍부한 산미가 있는 것이 특징이다. /김재정기자

전남농협-광주신용보증재단, 이음운동 협약

농산물 소비촉진·농촌 봉사활동 확대 추진 약속

전남농협본부는 11일 “전남 광주신용보증재단과 기업-농촌 이음운동 협약을 체결했다”고 밝혔다.

이날 행사에는 박종탁 전남농협본부장, 김귀남 광주신용보증재단 이사장

등 양 기관 관계자들이 참석했다. 광주신용보증재단과 전남농협은 지난 6월 무안군에서 양과 수확 농촌일손돕기를 실시한 것을 시작으로 지금까지 지속해서 상호 교류를 이어왔다.

협약을 맺게 된 양 기관은 각자 고유역할과 농업·농촌의 특성을 반영한 교류 활동을 추진하고, 전남 농산물의 소비확대를 통한 농촌경제 활성화와 사회공헌활동에도 적극 협력하기로 다짐했다.

박종탁 본부장은 “농협은 다양한 기업의 인력과 자원, 기술과 재능을 농촌에 유입시켜 농촌이 활기를 띠게 노력하겠다”고 말했다. /안태호기자

60플라워

Flower

축하화환 3단

근조화환 3단

전국전지역6만배송 (기타낙후지역 배송비 추가요금발생)

Tel. 010-9984-0151 농협 박배성 302-0316-649511

Tape to USB/DVD
영상변환서비스

USB DVD

영·상·변·환·서·비·스

고객님이 소장하고 계신 TAPES를 가져오시면
USB/DVD로 만들어 드립니다.

- 1 화질 손실 없이 오랫동안 보관할 수 있습니다.
- 2 언제 어디서든 쉽게 영상을 볼 수 있습니다.
- 3 보관 장소가 좁아집니다.

언제 어디서든 쉽게 영상을 볼 수 있습니다!

캠코더·카메라
중고 제품
최고가 매입!
최저가 판매!

DVD 변환전문업체 스마트폰, 태블릿, TV, PC 모두를 위한 Type A, C 듀얼 USB

소니서비스센터 062)522-2000 광주광역시 북구 금남로24 (임동5거리) 직영서비스센터