

어성초·초생재배로 풀관리, 해충 트랩으로 병해 방제



안전먹거리 지킴이...유기농 명인을 만나다

(15)해남 명랑농원 '박성관 명인'

1년 내내 원물 공급...새 하우스 시설로 안정적 수확 예정 조부 때부터 이어온 신뢰·사명감으로 친환경 농장 운영

“조부모 때부터 이어온 친환경 농업을 계속해 이어가겠다는 사명감 하나로 농원을 지키고 있습니다.”

해남군 문내면에서 ‘명랑농원’을 운영하는 박성관(66) 명인.

명랑농원은 그의 조부 때부터 이어온 친환경 농장으로 오랜 기간의 역사를 자랑한다.

그러던 지난 2014년 가업을 이어 유기농업을 실천하기 위해 귀농해 지금까지 유지해오고 있다.

현재는 4만6천200.00㎡(1만4천여평)에서 참다래(키위), 오디를 유기농, 고추, 배추, 양배추를 무농약으로 키우고 있으며 내년이면 전환기를 거쳐 모두 유기재배를 할 예정이다.

농산물 중 배추는 김치공장으로, 고추·양배추는 학교급식, 참다래·오디는

전량 직거래로 판매하고 있다.

오디는 뽕나무 열매로 알라닌, 아스파라긴산과 비타민, 다량의 갈슘이 함유돼 기력 회복, 노화 방지에 좋다고 알려져 있다.

이 같은 이유로 명인의 오디를 찾는 소비자 중에는 당뇨 환자들도 있어 농원 내 냉동 창고를 만들어 1년 내내 원물을 보관해 소비자들에게 공급하고 있다.

명인은 소비자에게 안전한 먹거리를 제공하기 위해 이곳을 어성초와 초생재배를 통한 자연생태순환농법을 활용하고 자체 개발한 민달팽이 유인 트랩과 해충 트랩 등을 이용해 해충을 퇴치하고 있다.

이러한 공로를 인정받아 지난 2022년 ‘전남도 유기농 명인’ 제2호로 지정됐



해남군에서 명랑농원을 운영하고 있는 박성관 유기농 명인(왼쪽). 올해 전남도 지원을 받아 설치하고 있는 하우스 모습.

지만 해남군에서 명인 추천을 할 당시 그는 거절했다.

박 명인은 “한 분야에 수십년 경력을 가진 분들이 받는 훈장 같은 느낌이라 처음에는 고사했지만 조부 때부터 해온 가업을 대표해 받는다고 생각해 결국 승낙했다”며 “이후 잘해야 한다는 책임감 때문에 매년 더 노력하고 있다”고 설명했다.

명인의 농원은 6차산업 인증을 받은 시설이기도 하다.

직접 생산부터 가공, 체험까지 하는 명인은 계속해 자신의 농산물을 통해 소비자에게 좋은 제품을 선보이기 위해 올해 좋은 물만 넣어 먹을 수 있는 빵잎 즉석 된장국도 개발했다.

앞으로 명인의 계획은 생산량·품질 향상을 통해 최고의 맛을 유지해 계속



해 소비자에게 사랑받는 것이다.

박성관 명인은 “부친에게서 농원을 이어받아 10여년 관리한 결과, 가장 큰 결실은 수확량 향상이었다”며 “수확량이 늘었다고 품질이 달라지는 것이 아닌 동일한 당도에 제품을 많은 소비자에게 제공할 수 있어 뿌듯하다”고 말했다.

이어 “해남의 기후 특성상 5월에 강한

바람이 많이 불어 수확량이 들쭉날쭉했

지만, 올해 전남도에서 하우스 시설 지원을 받아 내년부터는 안정적인 생산을 할 수 있을 것 같다”며 “향상 좋은 품질과 생산량을 늘리기 위해 고민하고 이러한 사명감을 가지고 이 길을 꾸준히 이어가 많은 소비자에게 사랑받아 친환경 농업도 지속 가능하다는 것을 꼭 보여주고 싶다”고 강조했다.

·/연태호 기자

전남도 11월 친환경농산물 ‘무안 유기농 양배추’

아삭한 식감·영양소 풍부 면역 강화·위 건강 효능



전남도가 신선한 해풍과 온화한 기후의 무안에서 자란 유기농 양배추를 11월의 친환경농산물로 선정했다.

양배추는 고대 그리스 시대부터 즐겨 먹던 채소로 미국 타임지가 선정한 서양 3대 장수식품 중 하나다. 특히 비타민C와 베타카로틴이 풍부해 면역력 강화와 위 건강에 좋다. 베타카로틴은 위 점막을 보호하고 위염과 위궤양 예방에 도움을 주는 성분으로 소화기 질환 예방에 큰 역할을 한다.

무안 현경면 김대도(60) 농가는 23ha(약 7천평) 노지에서 유기농 양배추를 재배, 소비자들에게 건강한 먹거리를 공급한다는 자부심이 크다. 올해 유기농 양배추 생산 예상량은 대략 150t으로 20

5년 2월까지 수확할 예정이다. (사진) 무농약 친환경 인증을 시작으로 2000년부터 20년 이상 친환경농업을 실천, 화학비료와 농약을 전혀 사용하지 않아 토양의 생명력을 유지하는 지속가능한 방식으로 양배추를 생산한다. 이렇게 생산한 유기농산물은 모든 소비자가 안심하고 섭취할 수 있는 건강한 먹거리다.

유덕규 전남도 친환경농업과장은

“현대사회 바쁜 일상에서 건강을 유지하기 위해서는 무엇을 먹느냐가 매우 중요한 만큼 건강한 먹거리인 유기농산물에 대한 ‘가치소비’에 더 많은 관심이 필요하다”며 “유기농 양배추 소비 확대를 위해 가공식품 개발과 유통망 확보 지원을 강화할 계획”이라고 말했다.

전남지역 유기농 양배추 재배 면적은 약 23ha로 전국(122ha)의 19%를 차지하고 있다. /김재정 기자

영암 박재임 농가, 道 으뜸한우 경진 종합챔피언

최우수 시·군 영암군·최우수 축협 영암축협 선정



전남도는 20일 “전남산 우량한우 선별을 위한 2024년 제4회 전남도 으뜸한우 경진대회”에서 종합챔피언상에 영암 박재임 농가, 고급육 부문 최우수상에 장흥 김성남 농가가 선정됐다”고 밝혔다.

이번 경진대회는 종축개발협회 전남광주지역본부(우량한우)와 축산물품질평가원 광주전남지원(고급육)의 전문심사위원이 출품육 99마리(우량한우

73마리·고급육 26마리)를 종합 심사해 우량한우 20마리, 고급육 3마리, 3개 우수 시·군 및 3개 우수 축협을 선정했다.

대회 최고 상인 우량한우 종합챔피언상은 영암 박재임 농가(시상금 1천만원)가 수상했다.

박재임 농가 한우는 발육과 골격이 우수하고 성장 발달을 기할 수 있는 십자부고, 몸·다리 균형이 탁월했다.

밀식사육을 하지 않고 넓고 쾌적한 환경에서 스트레스를 최소화하는 한편, 전남도 송아지 브랜드 사업에 참여하는 등 체계적 계랑을 통해 이룬 성과다. 고급육 부문 최우수상은 장흥 김성남 농가가 받았다. /양시원 기자

도농기원, 석류 신제품 ‘홍단지’ 품종보호 출원

전남도농업기술원은 20일 “전남지역 기후에 적합한 석류 신제품 ‘홍단지’를 품종보호 출원했다”고 밝혔다. ‘홍단지’는 기존 ‘단미홍’에 비해 과중이 크고 다수성이 뛰어난 단석류 품

종으로 고유 특성을 지니고 있어 시장에서 주목받을 것으로 기대된다.

‘홍단지’는 과피색과 과육색이 적색이고 기존 재래종인 단석류에 비해 단맛이 강해 생과 이용에 적합한 품종



이다. 품종명 ‘홍단지’는 품종 명칭은 붉은색의 꽃단지를 의미하며 시각적인 매력과 고유한 맛 특성을 강조한 이름이다. /김재정 기자

변하기 쉬운 신선제품
처음 그대로 신선도 유지 제품 개발 화제!

포도, 새우, 김치, 깍두기, 과일, 야채, 소고기, 굴비, 치즈, 조개, 생선 등 얼음 아이스팩을 넣어도 변질되기 쉬운 제품 1일이 넘으면 안심 할 수 없습니다.

그러나 이젠 걱정 끝!

푸른도깨비 1팩만 넣으면 5일동안 신선함을 그대로 유지하는 제품이 개발되어 신선 제품을 택배로 발송하는 사업후 여러분의 근심을 덜어드립니다.

1팩을 넣어서 택배를 발송하면 5일동안 변질이 없습니다. 처음 그대로 신선함을 유지시켜 줍니다. 1팩당 500원

푸른도깨비를 택배에 1팩을 동봉하여 발송하면 5일동안 변질없이 처음 그대로 유지됩니다.

푸른도깨비 실제사용과 비사용의 비교

식빵 부패실험 비교

방부제 미처리 식빵은 2일만에 곰팡이가 발생함. 푸른도깨비는 어떠한 세균도 발견하지 않는다.

1일차

2일차

4일차

사과 부패실험 비교

푸른도깨비를 처리한 농산물 및 과일에서는 곰팡이가 전혀 발생하지 않는다.

2일차

4일차

5일차

7일차

공장, 택배물류센터 환영!

무료 신청

택배비 소비자 부담, 본사 메일로 신청 yunanbio@naver.com

전국 시도 총판 모집

대양식품(주)

본사 080-374-5046

기술제휴 | 자연과생명연구소

광주 지사 010-3738-8989

062) 525-7585