

3대째 손맛 이어온 전통 발효떡 제조 명가



'위기의 전남 쌀 구하자'... 쌀 소비 촉진 향토업체 찾아서

(10)화순 '사평기정떡'

2018년 식품명인 81호로 지정...연간 30t 쌀 사용 뽕잎·울금 등 넣어 영양 만점...내년 신제품 출시도

증편의 전라도 사투리인 '기정떡'이 이제는 증편보다 많이 알려지는데 일조한 업체가 있어 눈길을 끌고 있다.

해당 업체는 3대에 걸쳐 화순 사평면에서 기정떡을 만들어 지역 농가들과 상생하며 쌀 소비 촉진에 앞장서고 있는 '사평기정떡'이다.

22일 사평기정떡에 따르면 구경숙(66·여) 대표가 지난 1990년 어머니에게 물려받은 장등떡방앗간의 상호를 2005년 사평기정떡으로 변경하고 기정떡만을 전문적으로 생산·판매해 오고 있다.

현재 사평기정떡은 백미기정떡과 함께 영양까지 고려한 뽕잎·자색 고구마·울금 등을 넣은 기정떡이 판매되고 있다. '기정떡'은 흔히 전남 지역에서 흥어

와 함께 여름철에 마음 놓고 먹을 수 있는 대표 음식으로 '술떡'이라고도 불리며 포슬포슬한 겉모습과 달리 입안에서 촉촉하게 녹는 맛이 일품이다.

기정떡이 여름에도 쉽게 상하지 않아 여름에 먹는 '떡'이라는 이름을 갖게 된 이유는 막걸리를 통한 발효과정을 거치기 때문이다.

수십 년째 꾸준한 맛을 유지해 지역민들에게 사랑받는 것은 할머니에서 어머니, 그리고 그것을 배운 구 대표가 전통을 지키기 위해 꾸준히 노력하고 있어서다.

지난 2022년부터는 어머니를 돕기 위해 아들 이종원·이상원 부대표가 함께 해 4대 가업을 이어갈 준비를 마쳤다.



사평기정떡에서 만들어 판매하는 백미·뽕잎·자색 고구마·울금 기정떡(왼쪽). 구경숙(가운데)·사평기정떡 대표와 아들 이상원(왼쪽)·이종원 부대표.

젊은 아들이 함께해 여러 가지 자동 시스템이 갖춰진 시설을 정비했고 지난 2019년에는 고객 만족도를 높이기 위해 HACCP(해썹) 인증도 받았다.

지난해엔 떡 안에 우유 생크림과 딸기 생크림을 넣은 새로운 사평 보름떡(크림·딸기·쿠엔크)을 출시해 젊은 층의 입맛을 사로잡았고 그 결과 올해 모 대기업과 계약을 체결해 전국 학교급식

으로 보름떡이 나가고 있다.

구 대표는 이외에도 2018년 화순 최초로 전통 떡인 기정떡(증편) 제조 비법을 계승·발전시켜 사업화에 성공하고 전통식품 발전에 이바지한 점을 인정받아 농림축산식품부에서 공인하는 식품명인 81호로 지정됐다.

이렇듯 명인 선정과 전국학교 급식을 통해 사평기정떡을 전국에 알리고 있는



구 대표의 한해 25~30t가량의 쌀을 소비하고 있으며 앞으로도 신제품 출시를 통해 더 많은 쌀 소비에 앞장설 계획이다.

구경숙 대표는 "올해 경기들이 너무 안 좋아서 모두 힘든 시간을 보내고 있는데 특히 농민들이 고생하고 있는 것 같다"며 "새로운 쌀 가공식품들도 개발하고 있어 내년에는 새 제품이 출시될 예정이라 더 많은 쌀 소비로 농가를 도

울 생각이다"고 말했다. 이어 "사업을 이어오면서 포기하고 싶은 순간도 많았지만, 아들들이 함께 해 고난을 이겨내고 해썹 인증까지 받을 수 있었던 것 같다"며 "평소에 표현을 많이 하는 엄마는 아니지만, 이 기회를 빌려 함께해줘 너무 고맙고 아들들이 있어 든든하다"고 감사의 말을 전했다.

/안태호기자

지역 농·축협, 연말 맞아 온기 불어넣는다

광주농협 '도농상생 쌀나눔' 광주축산농협 '김장나눔'

광주농협과 축산 협회가 연말을 맞아 사랑나눔 행사를 개최했다.

농협중앙회 광주농협분부는 22일 "최근 남구 월산동에 위치한 남구장애인복지관에서 연말연시 이웃과 함께하는 '도농상생 사랑의 쌀나눔' 행사를 했다"고 밝혔다.

이날 행사는 농협중앙회의 후원을 통해 도농상생국민운동본부에서 주최하는 사업으로, 도시와 농촌간의 상생을 도모하고 지역 내 취약계층을 지원하기 위해 마련됐으며 이현호 광주농협본부장, 조용호 남구장애인복지관장 등 20여명이 참여했다.

광주농협은 이날 남구장애인복지관을 비롯해 서구·동구장애인복지관 및 엠마우스복지관에 총 120포의 광주쌀



(10kg)을 전달했으며 각 기관은 지원받은 쌀을 통해 복지관 이용자들에게 식사 지원 등 다양한 복지프로그램을 운영할 예정이다.

특히, 남구장애인복지관은 광주농협 본부와 쌀 소비촉진업무협약을 체결하고 ▲광주쌀 소비촉진 확대를 위한 홍보 활동 및 캠페인 참여 ▲아침밥 먹기 생활화 등에 상호 적극 협력하기로 해 '도농상생'의 의미를 더했다.

조용호 관장은 "쌀 나눔으로 지역사

회에 온기를 불어 넣어주시는 광주농협 본부에 감사드리고 쌀 소비촉진에도 적극 협력해 농업·농촌의 어려움을 해결하기 위해 힘쓰겠다"고 말했다.

이현호 본부장은 "쌀살해진 날씨에 우리 주변의 어려운 이웃들이 건강하고 행복한 연말연시를 보내기 바란다"며 "앞으로도 지역사회와 상생 가치를 높일 수 있도록 사회공헌활동을 지속 전개해 나가겠다"고 전했다.

광주축산농협도 지난 20일 김장철을 맞아 '2024년도 사랑나눔 실천운동' 행사를 실시했다. 이날 행사는 소외된 이웃에게 따뜻한 겨울 보내기를 돕기 위해 여성 임원과 대의원, 직원 등 30여명이 참여했다. 이들은 직접 김장김치를 버무리고 포장해 각 지점별 관할지역 행정복지센터와 사회복지시설에서 추천하는 이웃에게 김장김치 150박스를 전달했고 서장동 행정복지센터에 방문해 즉석밥 30박스와 라면 20박스를 전해주며 사랑나눔을 실천했다.

김호상 광주축산농협 조합장은 "장기화된 경기침체로 인해 어려운 겨울철을 보내고 있을 이웃에게 따뜻하며 건강한 겨울나기에 조금이나마 도움이 되길 바란다"며 "앞으로도 지역민에게 사랑받는 축산 농협으로 나아가기 위해 지속적인 사회공헌 활동을 통해 사랑나눔을 실천하겠다"고 말했다.

/안태호기자



보해양조, 지역인재에 장학금 전달

7개 기관서 추천받아 35명 선발

보해양조는 지난 20일 목포시 대안동 본사에서 지역 인재 35명에게 총 4천400만원의 장학금을 전달하는 '2024년 보해양조 장학금 수여식'을 진행했다고 22일 밝혔다.

이날 수여식에는 박철수 보해양조 회장 이사장을 비롯해 선발된 장학생 35여명이 참석했다.

보해양조는 전남도교육청, 장애인체육회 등 7개 기관으로부터 학업성적이 우수하나 가정형편이 어려워 학업을 계속하기 힘든 대학생 및 고등학생들을 추천을 받아 장학금 수여자를 선

정했다. 선발분야는 체육, 문화, 과학, 교육 등 전 분야를 아우르고 있다.

이번 장학금은 지난 40년동안 보해양조가 조성한 기본재산의 수익금과 장혜재단을, 그리고 김인주 보해양조 감사의 기탁금 등으로 마련됐다.

보해양조는 보해양조 창업자 고(故) 임광행 회장의 창업정신에 따라 1981년에 설립됐고 현재까지 총 3천947명의 장학생을 배출했으며 이들에게 지급된 장학금은 37억8천700만원에 이른다.

박철수 보해양조 회장은 "어려운 환경 속에서도 꿈을 향해 도전하는 학생들을 앞으로도 지속적으로 지원하겠다"고 말했다.

/박성기기자

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 신선함**을 그대로 유지하는 제품이 개발되어 신선 제품을 택배로 발송하는 사업 후 여러분의 근심을 덜어드립니다.

신선함 그대로 푸른도깨비

자연과 생명 연구소

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

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

공정, 택배물류센터 환영!

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

푸른도깨비 실제사용과 비사용의 비교

식방 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

전국 시도 총판 모집

대양식품(주)

기술제휴 | 자연과생명연구소

본사 080-374-5046

기술제휴 | 자연과생명연구소

광주 지사 010-3738-8989

062) 525-7585