

전남도 6월 친환경농산물에 ‘광양 유기농 매실’

유해균 증식 억제 장염증 예방

위장 건강·장 운동 개선 큰 효과

김정윤씨 “건강한 제품 공급 목표”

전남도가 6월의 친환경농산물로 광양 유기농 매실을 선정했다.

매실은 대표적 알칼리 식품으로 유해균의 증식을 억제하고 장 염증을 예방해 소화액 분비를 촉진, 위장 건강과 장 운동 개선에 도움을 준다.

특히 무더위가 시작되는 시기에는 시원한 매실청 음료 한잔이 몸의 체온을 낮추고 활력을 불어넣는데 제격이다.

광양 디압면에서 유기농 매실을 재배하는 김정윤씨(51)는 도시에서 직장생활을 하다 가족을 돌봐야 하는 사정으로 1990년부터 고향으로 내려와 매실과 배 농사를 시작했다.

관행 농법으로 생산하다 보니 판매처에 한계가 있었다. 생산자가 많은 만큼 차별화가 필요하다는 생각에 전남도 친환경농업 교육과 선진지



광양 유기농 매실이 전남도 6월의 친환경농산물로 선정됐다. 사진은 광양 디압면에서 유기농 매실을 재배하는 김정윤씨가 매실 나무를 다듬는 모습.

산하고 있다.

현재 5.4㏊에서 연간 50t의 유기농 매실을 생산, 1억원 가량의 연 소득을 올리고 있다. 주 판매처는 농협을 비롯해 자연드림, 초록마을, 두레생협, 한살림 등으로 국내 유수의 친환경 전문 유통 매장과의 계약재배를 통해 안정적 판로를 확보하고 있다.

또한 김씨는 올해 전남도가 추진하는 ‘친환경 과수채소 전문단지 조성 지원사업’ 공모에 선정돼 현재 매실 선별, 세척, 가공 자동화 라인을 구축 중이다. 이를 통해 매실 액기스, 매실장아찌 등 가공 제품을 온라인 시장과 학교급식 등 다양한 판매처로 확대할 계획이다.

김정윤씨는 “처음 유기농 매실을 재배하면서 공부 할 수 있는 책이 없던 중 수소문 끝에 경북대에 있는 일본책을 구해 어렵게 시작했지만 수학의 기쁨과 작물을 연구하는 재미 덕분에 지금까지 이어 올 수 있었다”며 “앞으로 가공 자동화 라인이 구축되면 손수 키운 건강한 가공 제품을 저렴한 가격에 공급해 많은 소비자와 소통할 수 있는 날이 오길 기다리고 있다”고 말했다. /양시원 기자

견학 지원을 통해 2005년부터 친환경 매실 농업을 시작했다.

마음과 달리 처음 시작할 당시는 유기농 매실

에 대한 교육 자료가 없었으며 좋을 줄로만 생각한 천연약재를 과다하게 사용해 제대로 된 생산을 못하는 등 많은 시행착오를 겪어야 했다.

지금은 유황 종류의 약재를 적절히 사용하고 영양제는 아미노산, 해초류 추출물을 이용하며 시중 유기농 퇴비를 사용해 최상품의 매실을 생

식용곤충 ‘풀무치’ 인공사료 개발 착수

전남농기원, 연중 안정적 사육기반 구축

전남도농업기술원은 3일 “식품의약품안전처에 제10호 식용곤충으로 등재된 ‘풀무치’의 전용 인공사료 개발을 위한 연구에 착수했다”고 밝혔다.

풀무치는 메뚜기목 메뚜기과에 속하는 초식성 곤충으로 단백질 70%, 불포화지방산 7.7%를 함유하고 있어 영양학적 가치가 매우 뛰어난 식품 원료로 주목받고 있다.

또한 키틴, 아미노산 등 다양한 생리활성물질을 포함하고 있어 식량자원은 물론, 고기능성 소재 활용 가능성도 높게 평가되고 있다.

그러나 풀무치는 2021년 식용곤충으로 공식 인정된 이후 현재까지 사육 농가 수가 매우 제



한적이다. 갈색거저리, 쌍별귀뚜라미, 흰점박이 꽃무지 등 기존 식용곤충에 비해 사육 기술과 먹이원의 표준화가 미비해 진입 장벽이 높기 때문이다.

현재 풀무치는 주로 벼, 옥수수, 잡초류 등 식물을 먹여 사육되고 있으나 계절·환경에 따른

라 먹이 공급이 불안정하고 일정한 품질의 먹이를 안정적으로 확보하기 어려워 대량 사육과 산업화에 한계가 있었다.

이에 전남농업기술원은 연중 안정적인 사육 기반을 마련하고 생산성을 높이기 위해 풀무치 전용 인공사료 개발에 나섰다.

김성연 곤충잠업연구소 연구사는 “풀무치 인공사료 개발은 사육 환경 표준화와 생산성 향상에 크게 기여할 것”이라며 “특히 먹이 공급의 제약을 극복함으로써 풀무치 산업화의 가장 큰 걸림돌을 해결하는 전환점이 될 것”이라고 밝혔다.

전남농업기술원은 인공사료 급여 효능 검증, 누대 사육 가능성 평가, 성분 안정성 분석 등을 단계적으로 추진할 계획이다. /김재정 기자

과수·시설원예작물 해충포획기 추가 지원

道, 끈끈이 트랩 등 5억 규모

오늘까지 희망 농가 접수

전남도는 3일 “지구 온난화와 이상기후로 토마토뿔나방, 갈색날개매미충 등 돌발 해충의 출현 밀도가 해마다 늘어남에 따라 과수, 시설원

비 5억원 규모로 노지 387㏊, 시설 3천100여동을 방제할 수 있는 해충포획 끈끈이 트랩을 1차 지원했다. 수요조사를 통해 동일 규모로 추가 지원할 예정이다.

지원 자격은 농업경체를 등록한 채소, 과수, 화훼 등 도내 원예작물 재배 농업인이다. 농협 조합원은 보조 70%, 자부담 30%다. 비조합원은 보조 50%다. 추가 수요조사 기간은 오는 5일 까지며 지원을 희망하는 농가는 관할 시·군에 문의하면 된다. /양시원 기자

6월 전통주 ‘광양 백운복분자주’

생과 저온발효·장기 ‘휴면발효’ 공법

은은한 향·진한 감칠맛 본연의 풍미



전남도가 6월을 대표하는 이달의 전통주로 (주)백운주가의 백운복분자주(사진)를 선정했다.

백운복분자주는 6월 제철을 맞은 광양 복분자 생과로 빚은 달콤한 술이다. 특유의 저온발효와 장기 휴면발효 공법을 사용해 복분자 본연의 맛과 향이 그대로 살아있으며 은은한 향과 진한 감칠맛이 특징이다.

2014년 벨기에 주류품평회·미국 샌프란시스코 주류품평회, 2016년 대한민국 우리술 품평회 등 국내외 수많은 품평회에서 입상하며 성과를 인정받았다. 국내 대형마트와 동남아 지역 등 해외까지 진출하며 진가를 입증하고 있다.

전남도가 우수 술을 발굴·시상하는 남도 우리술 품평회에서 매년 꾸준히 입상하며 남도 최고의 전통주로 자리잡고 있다.

광양 백운산 기슭의 맑은 물과 지역 농산물을 이용해 전통주 세계화를 목표로 하는 최창석 백운주가 대표는 “지역을 대표하는 전통주로서 앞으로도 지속적인 연구·개발과 글로벌 마케팅을 통해 일본 사케, 프랑스 와인처럼 한국 전통주(K-wine)의 위상을 높이겠다”고 밝혔다.

백운주가는 백운복분자주 외에도 다양한 소비자를 사로잡기 위해 광양 매실 등 지역 농산물을 활용해 별해주 1911, 매실막걸리, 백운 복분자와 인·대나무술 등 13종의 전통주를 생산하고 있다. 박상미 농식품유통과장은 “특산주 산업은 지역 농산물 판로를 확보하고 관광자원과 연계해 지역경제 활성화에 도움이 되는 등 무한한 잠재력이 있다”며 “남도 전통주가 세계에서도 인정 받도록 제품 개발·홍보를 적극 지원하겠다”고 말했다.

백운복분자주는 전남도가 운영하는 온라인 쇼핑몰 남도장터 (<https://www.jnmall.kr>)에서 만나볼 수 있다. /김재정 기자

그린알로에

그린 프리미엄 베라골드 400 알로에겔

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.

현대인들의 면역력 증진 뿐 아니라

장 건강, 피부 건강에 도움을 줄 수 있는

알로에 본고장인 미국산

✓ 유기농 알로에베라겔 즙액 400%

✓ 면역다당체 하루 섭취량 300mg

알로에 베라겔 즙액으로
400%



소비자상담실 080-234-6588

제조사 : 코스맥스엔비티(주)

유통전문판매원 : (주)그린알로에

* 한국건강기능식품협회에서 광고심의 받은 광고입니다.