

산약초 대규모 재배체계 구축 ‘임업 선진화’ 앞장

전남도 7월 임업인 이정은 임업후계자

임산 소득 다각화·기술 자문 등
청년임업인 멘토로도 활약 귀감

대기업 계약재배 통해 수익 창출

전남도는 7월 이달의 임업인으로 장흥 장동면에서 산약초를 생산하는 이정은 임업후계자를 선정했다.

이정은 임업후계자는 2006년 임산물 생산을 시작한 이후 안정적 임산물 판로 개척을 위해 꾸준히 노력해 화장품과 건강기능성 식품 재료로 활용가능한 산약초 대규모 재배 체계를 구축했다. 현재는 지속 가능한 수익 구조를 갖춘 선진 임업인이다.



전남도가 7월 이달의 임업인으로 최근 장흥 장동면에서 산약초를 생산하는 이정은 임업후계자를 선정했다.

〈전남도 제공〉

주로 생산하는 임산물 품목은 작약과 초파, 복령, 산수국 등이다. 국내 대기업과의 계약재배를 통해 연간 약 5t을 생산하고 3억원 이상의 안정적인 수익을 창출하고 있다.

작약은 파에오니폴로린이라는 성분이 있어 근육 경련을 완화하고 통증을 줄이는 데 효과적으로 생리통, 복통, 근육통 등에 자주 사용되며 초피는 베타파이넨, 리모넨 등 향균·항염 성분

이 있어 식중독 예방과 장염, 위염 등 염증성 소화기 질환에 활용되는 것으로 알려져 있다. 자체 육묘장을 운영하고 있으며 대형 건조시설이나 저온저장고 등 임산물 가공 인프라 시설

도 갖춰 임산물 부가가치를 높이고 있다.

특히 지역 청년 임업인이 고소득 임업인으로 자립하고 성장하도록 조언과 기술 자문을 수행해 임업인의 귀감이 되고 있다.

이정은 임업후계자는 “시장 수요와 소비자 트렌드에 부합하는 다양한 임산물을 재배해 임산 소득 다각화에 힘쓸 것”이라며 “지역 임업인들의 모범이 되도록 지속 노력하겠다”고 소감을 밝혔다.

문미란 전남도 산림휴양과장은 “전남도의 우수한 임산물을 적극 홍보하고 청년 임업인과 귀산촌 지원 확대를 통해 임업의 지속 가능한 성장을 뒷받침하겠다”고 말했다.

지난해 기준 전남도 임산물 총생산액은 9천779억원이다. 이 중 약용식물 임산물 생산량은 1천 600t, 생산액은 33억원이다. 특히 초파, 산수유, 참죽나무, 황칠, 참속, 시호, 작약, 천마, 구절초, 하수오 등은 전국 생산량 1위다. /양시원 기자

전남농협, 7월 ‘이달의 새농민상’ 3부부 선정

곡성 정상봉·채경순씨
광양 오민태·김옥둘레씨
해남 이웅·김미란씨



농협중앙회 전남지역본부는 지난 8일 ‘이달의 새농민상’ 수상자로 오민태·김옥둘레(광양시 진원면), 정상봉·채경순(곡성군 입면), 이웅·김미란(해남군 마산면)씨 등 세 부부를 선정했다고 9일 밝혔다.

〈사진〉

오민태·김옥둘레 부부(보화농원)는 1991년부터 약 34년간 농사에 종사하며 1만9천83㎡(6천평) 이상의 하우스에서 양상추·샐러리·수박을 재배하고 있다.

지역의 다수 단체 및 영농회장을 역임하면서 지역 농업인들의 고충을 대변하는 대표자 역할을 하고 있으며 최근에는 지역 귀농인들에게 영농일지 샘플링을 제공하고 영농기술 지도를 통해

안정적 영농 기반을 조성하는 데 도움을 주고 있다.

정상봉·채경순 부부(종방농장)는 수도작과 축산을 겸업하고 있는 복합영농으로 새롭고 차별화된 농업 경영을 시도하는 선도농가이다.

안전한 먹거리 생산을 위한 친환경농업을 실천하고 친환경농산물 및 가공품 유통 확대 여건을 조성해 연 매출 10억원으로 농가 소득 증대에 기여했으며, 이 지역에서 순환농법으로 친환경 버섯을 생산하는 시스템을 최초로 도입했다.

이웅·김미란 부부(이웅식품)는 2018년 국산

참기름·들기름 가공공장을 준공해 소규모 주산 작목인 참깨·들깨 작목반을 조성, 생산에서 가공 판매 시스템 구축까지 통합마케팅 전략을 통한 농산물 부가가치를 창출하고 자체 소평물 및 해남농협 로컬푸드직매장을 통한 판매 유통 단계 축소로 가격 경쟁력을 확보했다.

이광일 전남지역본부장은 “이달의 새농민상 수상을 진심으로 축하드린다”며 “앞으로도 선진 영농기술 보급, 후계 농업인 육성 등 선도 농업인으로서 농업·농촌 발전에 힘을 기울여달라”고 말했다.

/안태호 기자

“폭염·고온 지속 벼멸구 등 번식 빨라져”...전남농기원, 비래해충 조기 방제 당부

전남도농업기술원은 9일 “멸구류·혹명나방 등 ‘비래해충’이 평년보다 빠르게 발생·번식하고 있는 것으로 나타났다”며 철저한 예찰과 조기 방제를 당부했다.

올해 멸구류의 첫 비래 시기는 지난 6월5일께로 이는 지난해보다 10일 이상 빠른 것이다.

특히 최근 이어진 폭염과 고온의 영향으로 해충의 1세대 번식 속도가 급격히 빨라지고 있어 초기 방제를 놓칠 경우 성충 확산으로 인한 추가 피해 증가 우려가 커지고 있다.

실제 지난해에도 벼멸구는 6월20일께부터 비래가 시작됐으며 당시 고온 영향으로 평균 소요

일수(29일)보다 약 2일 빠르게 세대 전개가 이뤄졌다.

이에 따라 전남농업기술원은 지난 4월부터 병해충 예찰단을 구성·운영하고 있으며 벼 생육 전반에 걸쳐 중앙·도·시군이 합동 예찰을 실시하고 있다.

/김재정 기자

7월 전통주 천년의 술 ‘담양 추성주’

韓식품명인 제22호 양대수 명인 복원
10여종 한약재 사용 은은한 단맛 감칠

전남도가 7월을 대표하는 전통주로 살랭이가 비법을 전수해줬다는 전설이 있는 담양 추성고을의 ‘추성주’를 선정했다.

추성주는 담양 연동사에서 유래한 약술로 1천년 가까운 역사를 자랑하는 전통주다. 불가의 상비약이자 도가의 신선주로 전해졌던 추성주는 조선 후기 연동사 주지선임으로부터 ‘주방문(酒方文)’을 전해 받은 양대수 명인의 증조부에 의해 가문에 전해졌다.

하지만 일제강점기와 기양주 금지, 선전 때의 술 제조 전승 단절로 추성주의 명맥은 점차 희미해졌다. 단절된 맥을 다시 잇고 복원한 인물이 바로 대한민국 식품명인 제22호 양대수 명인이다.

양 명인은 전해 내려온 주방문을 바탕으로 약재 처리부터 발효, 증류까지 전통 양조법을 독학으로 익히며 추성주를 되살렸다.

무려 4년간 시행착오 끝에 마을 어른신으로

부터 ‘기억 속 그 맛’이라는 인정을 받은 일화는 추성주의 진정한 가치를 보여준다.

추성주는 누룩과 쌀, 구기자, 오미자 등 10여종의 한약재를 사용해 정성껏 빚은 뒤 25~30℃에서 10~12일간 발효하고 숙성과 여과 과정을 거쳐 완성된다. 다른 전통주와 달리 6~7% 만의 누룩을 사용하고 엿기름을 넣어 발효해 쫄면과 같은 높은 도수에도 불구하고 부드럽고 은은한 단맛이 어우러져 독하지 않다.

박상미 농식품유통과장은 “추성주는 전통의 가치를 지키면서도 현대인의 입맛과 감성에 맞춘 귀한 술”이라며 “전남의 우수한 전통주를 지속 발굴·홍보해 지역 브랜드 경쟁력을 높이겠다”고 말했다.

추성주는 추성고를 공식 누리집 ‘추성고을’(<http://chusungju.co.kr/>)과 전국 주요 백화점, 담양 추성고를 매장 등에서 구매할 수 있다.

/양시원 기자



그린알로에

그린프리미엄 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%

그린프리미엄 베라골드 400 알로에겔

080-234-6588

■제조사 : 코스맥스엔비티(주)
■유통전문판매원 : (주)그린알로에

※ 한국건강기능식품협회에서 광고심의 받은 광고물입니다.