10월 농촌체험휴양마을 '나주 에코왕곡마을'

자원순환 녹색마을 에코 여행지로 '딱'

로컬푸드 브런치 뷔페·업사이클링 체험

숙박시설·공동취사장 등 부대시설 완비

도내 127개소 운영…연간 130만명 방문

전남도 '10월의 농촌체험휴양마을'에 나주시 왕곡면에 위치한 '에코왕곡마을'이 선정됐다. 사진은 에코왕곡마을의 배따기체험 모습. 〈전남도 제공〉

전남도가 10월의 농촌체험휴양마을로 나주시 왕곡면에 위치한 '에코왕곡마을'을 선정했다.

자원순환 녹색마을을 주제로 한 에코왕곡마을은 농촌 환경을 보존하면서 로컬푸드를 활용한 브런치 뷔페와 계절별 농산물 수확 체험, 목공 체험, 업사이클링, 반려견 동반 힐링캠프 등 다채로운 에코 여행을 즐길 수 있다.

마을에는 숙박시설과 공동취사장, 교육실, 족욕장 등 다양한 부대시설이 조성돼 방문객들이 편안하게 머물 수 있는 환경을 제공한다.

가을철 배, 감 등 잘 익은 농산물을 직접 수확하는 체험도 가능하다.

예로부터 임금님께 진상됐던 나주배를 직접 따고 수확한 나주배로 수제청을 만들어 볼 수 있다. 감 수확, 감 샐러드 만들기, 피자 만들기 체험, 목공 체험 등 아이들과 함께할 수 있는 다양한 체험 프로그램이 진행된다.

반려견 간식, 반려견 장난감 만들기 등 반려견 관련 체험 프로그램도 호응을 얻고 있다. 반려견과 함께 즐길 수 있는 놀이공간이 마련돼 반려견 동반 방문객들에게는 이미 '어서오시개 힐링캠프'로 유명하다.

마을 인근에는 나주국립박물관, 나주영상테마파크, 반남고분, 천연염색문화관, 우습제 등 다양한 관광 자원이 인접해 1박2일 이상 여행 코스로 안성맞춤이다.

에코왕곡마을에 대한 자세한 정보와 체험프로그램 예약은 전남도 농촌체험관광 누리집(http://www.jnfarmtour.com/)을 통해 확인할 수 있다.

김현미 농업정책과장은 "에코왕곡마을은 전국 1천200여개 농촌체험휴양마을 가운데 '스타마을 20선'에 선정된 입소문 난 체험마을"이라며 "많은 분들이 방문해 다양한 체험과 에코라이프를 경험하길 바란다"고 추천했다.

한편, 전남도는 현재 172개소의 농촌체험휴양마을을 운영 중으로 연간 약 130만명이 방문하고 있다.

전남도는 앞으로도 농촌마을 소득 증대와 정주 여건 개선을 위해 매월 우수 마을을 선정하고 적극적인 홍보와 지원을 이어갈 방침이다.

/김재정 기자

10월 전통주에 나주 '참주가 생막걸리'

수제입국 사용 깔끔·담백한 맛

향기까지 갖춘 '데일리 막걸리'

전남도가 10월을 대표하는 이달의 전통주로 수제입국을 사용해 담백하고 깔끔하며 향기로운 술맛이 특징인 다도참주가의 참주가 생막걸리(탁주·5.5%)를 선정했다.

참주가 생막걸리(사진)는 수제입국을 고온발효시켜 직접 짠 오동나무 틀에 국을 띄워 5미(단맛·쓴맛·신맛·짠맛·매운맛)가 살아 조화롭고 깊은 맛을 낸다.

효모가 살아있는 생막걸리로 숙성도에 따라 다양한 맛과 탄산감을 즐길 수 있다. 1-15일 정도는 낮은 알코올 도수의 달콤한 맛을, 16-30일 정도는 높은 도수의 숙성된 쌀의 풍미를 느낄 수 있다.

나주시 다도면에 위치한 '다도참주가'는 밝은 곳에 비춰 보여도 부끄럽지 않을 술을 만들겠다는 마음으로 1986년부터 3대째 이어져 왔다. 현재 삼형제가 60년의 노하우로 다양한 술을 선보이고 있다.

참주가 생막걸리 외에도 나주에서 생산된 쌀을 주원료로 나주 특산물인 한라봉과 설향 딸기를 활용한 과일주 '라봉'과 '딸링', 국내산 약재와 솔잎을 넣어 발효한 '참주가 솔막걸리' 등 다양한 제품을 갖추고 있다. 전통 제조 방식에 최신 기술을 접목해 소비자들에게 꾸준한 인기를 얻고 있다.

다도참주가는 2011년 국가 지정 '우리술품질인증' 획득, 2020년 '전남지사 품질인증' 획득, 2022년 남도 전통주 품평회 '종합대상', 2023년 대한민국 우리술 품평회 탁주 부문 '대상', 2024년 '찾아가는 양조장' 선정 및 남도 우리술품평회 탁주부문 '우수상' 등의 영예를 안았다.

박상미 전남도 농식품유통과장은 "참주가 생막걸리는 나주 쌀을 사용해 단맛은 적고 쌀 본연의 고소한 풍미 가득하다"며 "많은 소비자들의 인생 막걸리로 꼽히는 전통주일 뿐 아니라 대한민국 우리술 품평회에서 우수성을 입증한 자랑스러운 지역 브랜드"라고 밝혔다. /양시원 기자

쑥부쟁이 신품종 '루비채' 품종보호 출원

루틴 함량 재래종比 1.5배↑…재배 안정성

전남농기원, 지역특산물 산업화 기반 마련

전남도농업기술원은 15일 "국내 최초로 기능성 쑥부쟁이 신품종 '루비채(Rubichae·사진)'를 개발, 품종보호 출원을 완료했다"고 밝혔다.

이번 신품종 개발은 건강 기능성 원료의 국산화와 지역 특산물 산업화 기반 마련에 성과를 거둔 것으로 향후 농가 소득 증대에 크게 기여할 것으로 기대된다.

쑥부쟁이의 주요 기능성 지표성분인 '루틴'은 아토피와 알레르기 비염 개선에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 그러나 기존 재래종은 생산성과 기능성 성분 함량이 낮아 산업화와 표준화를 위해 신품종 개발이 절실했다.

현재 쑥부쟁이는 건나물과 분말 형태로 비빔밥 키트, 머핀, 쿠키, 차 등 다양한 가공 제품으로 유통되고 있다. 최근에는 코 건강 개선 면역 제품과 아토피 치료용 기능성 제품도 출시돼 판매 중이다.

이에 장흥군은 약 2ha 규모의 기능성 원료 재배단지를 조성했고, 구례군 역시 1ha 규모의 가공원료 생산 재배지를 조성해 산업화 기반 강화에 나서고 있다.

신품종 '루비채'는 10a당 생체수량이 1.6t, 건물중량이 213kg으로 기존 재래종 대비 38% 증가했다. 기능성 성분인 루틴 함량은 2.8mg/g으로 재래종보다 1.5배 높다. 잎이 크고 줄기가 붉은 색이며 생육 속도가 빠르고 병해에 강해 재배 안정성도 뛰어나다는 특징이 있다.

전남농업기술원은 루비채 보급을 통해 전남 지역 쑥부쟁이 생산 농가의 기능성 원료 표준화를 지원하고 지역특화 작물의 산업화 기반을 강화해 농가 소득 증대에 박차를 가할 계획이다.

김행란 전남농업기술원장은 "전국적인 기능성 나물 시장에서도 경쟁력을 갖출 수 있도록 적극 지원하겠다"고 말했다. /양시원 기자

식용곤충 '갈색거저리 오일' 고부가가치 소재로 재탄생

道농기원, 항산화·항염·미백 효과 입증

전남도농업기술원은 15일 "식용곤충인 갈색거저리에서 추출한 오일이 항산화, 항염증, 미백 등 다양한 기능성을 지닌 것을 과학적으로 입증하고 이를 활용한 화장품·식품 시제품 개발에 성공했다"고 밝혔다.

갈색거저리는 식품원료로 등록된 대표적인 식용곤충이다. 주로 단백질 분말 형태로 다양한 식품에 활용되고 있다. 그러나 착유 과정에서 발생하는 곤충 오일은 대부분 폐기돼 활용도가 낮은 실정이다.

이에 전남농업기술원 곤충잠업연구소는 버려지는 곤충 오일의 부가가치 창출을 목표로 기능성 검증 및 제품화 연구를 꾸준히 추진해 왔다.

연구 결과, 갈색거저리 오일에는 다량의 토코페롤이 함유돼 있어 우수한 항산화 및 항염증, 미백 효과가 확인됐으며 세포독성 시험에서도 안전성이 입증돼 기능성 원료로서의 상용화 가능성이 검증됐다.

이러한 연구 성과를 바탕으로 연구진은 오일 미스트, 오일 밤 등 화장품 시제품을 개발했고 샐러드 소스 등 식품 분야로의 확장 가능성도 제시하며 제품군 다각화에 나서고 있다.

전남농업기술원은 이번 연구가 곤충 부산물의 부가가치를 극대화하는 새로운 산업화 모델로 자리매김할 것으로 기대하고 있다. /김재정 기자