

국제기준 부합 인증... 환경친화 천일염 생산 명성

ISO

신안 임자도서 37년째 염전 운영 유역근 '마하탑' 대표

신안 임자도에서 40년 가까이 천일염을 하며 소비자는 물론 해외 수출길에 오르는 등 명성을 떨치고 있다.

신안 마하탑(대표 유역근) 염전은 천일염 생산과 젓갈류 판매, 지역 농가들이 캔나물 등이 제값에 판매되도록 가교 역할도 해주며 지역민과 상생하고 있다. 마하탑 천일염은 한살림, 아름다운가게, 학교급식과 해외 중국 텐진·미국 등 수출길에 오르며 신안 천일염의 가치를 높이고 있다. 세균·농약 검사 등 위생 철칙을 고수하며 우수한 천일염 생산에 앞장서고 있다.

●신안 생태친화적 염전

신안군 임자면 전장포길 182. 왕복 일차선 도로 한편에 황토색 창고 형태의 건물에 눈에 띈다. 신안군천일염을 사랑하는 모임 마하탑이라고 쓰인 건물 내부로 들어가 보니 염전에서 소금을 모으는데 사용하는 써레가 벽에 세워져 있다. 염전에서 나와 장화와 밀짚모자를 쓴 인부들이 10·20kg 단위로 포장된 소금을 출하하기 위해 건물 밖으로 소금 포대를 쌓아 올리는라 분주하다.

건물 한편에 쌓인 소금 포대를 지켜보고 있는 유역근 마하탑 대표 얼굴에 미소가 번진다. 유 대표는 신안군 임자도 1만 4000평 염전에서 천일염을 생산하고 있다. 유 대표 염전의 특징은 ISO인증을 받았다는 점이다.

유 대표는 "ISO인증은 국제적인 표준 기준 인증으로 국내 제품이 국제 기준에 부합함을 입증하는 기준이다. 품질경영시스템의 국제규격으로 제품이 유지·관리되며 환경친화적인 경영을 토대로 경영할 경우 인증받는다"며 "일반 염전과 다른 점으로 소금을 흡수하면서 자라는 함초가 자라고 있다. 인위적으로 조성한 염전 환경이 아닌 생태계 친화적인 염전이라는 증거다"고 말했다.

고향이 신안 임자도인 유 대표는 당초 1987년부터 '한계·제한없이 무한대'를 의미하는 마하탑이라는 이름으로 초록섬공동체를 신안에서 꾸려오다 염전 소멸과 낮은 국내 소금 자급률을 회복시키기 위해 염전업에 뛰어들었다.

유 대표는 "1900년대 무렵 소금이 중국·사우디 등에서 수입한 암염을 정제해 염분만을 추출했으며 천일염 제품도 수입 소금이거나 국산이어도 봄·가을철만 유통되고 있었다"며 "정체불명의 소금들이 한국 밥상에 오르는 불안감을 없애겠다고 결심해 37세에 처음으로 소금 생산에 도전하게 됐다"고 말했다.

37세 청년의 도전은 빛을 받지 못했다. 신안과 인접한 목포에 가게를 내고 천일염을 팔았지만 가치를 인정받지 못해



신안 마하탑 소금은 2015년 중국 텐진, 2017·2023년 미국 수출길에 올랐다.

37세 때 양질 천일염 생산 도전 1991년 첫 양념볶음소금 출시 한살림·아름다운가게 등 납품 학교급식도...작년 60억 매출 주민들 고사리·썩 등 납품 대행



1박스 수량 : 20개 (20kg)

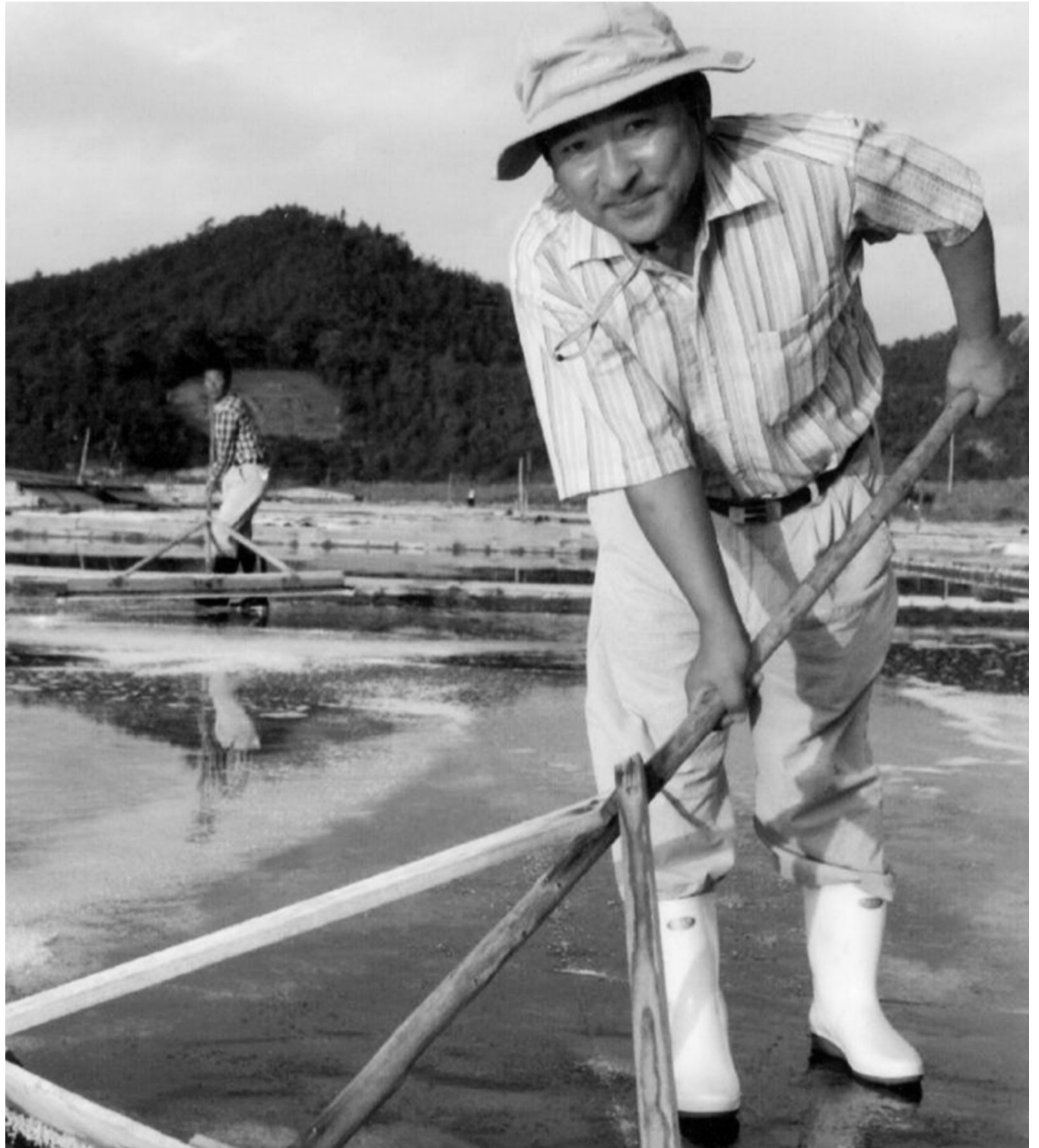
국내 최초 출시한 양념볶음소금.

구매자는 한살림과 서울의 한 생활협동조합이 전부였다.

유 대표는 포기하지 않고 고향에서 천일염을 지켜내겠다는 초심을 잃지 않고 제품 개발에 매진했다. 1991년 국내 최초 양념볶은 소금을 내놓으면서 가치를 인정받게 됐다.

유 대표는 "볶은소금은 낮·밤 일교차가 적은 여름철에만 생산된 염도 85% 자연 소금만을 이용해 만들기 때문에 마그네슘, 칼슘, 나트륨 등 81가지 미네랄이 함유돼 있다"며 "볶은소금을 구입하기 위해 생협과 한살림의 회원도 덩달아 늘었다. 대기업에서 대량으로 소금을 생산할 수 있는 공장을 구축해 주겠다고 했으나 거절했다. 대량생산에 쫓기면 소금 질이 떨어질 게 뻔하고 지금도 거절한 것을 후회하지 않는다"고 밝혔다.

●안전성 관리 해외수출 결실



유역근 신안 마하탑 염전 대표가 소금을 만드는 작업을 하고 있다.

마하탑 소금은 2015년 중국 텐진, 2017·2023년 미국 수출길에 오른 바 있다. 해외 시장까지 판로를 개척할 수 있었던데는 청결·위생을 최우선시하는 유 대표만의 위생관념 때문이다.

유 대표는 "염전 바닥재를 딱딱한 PVC를 부드럽게 하기 위해 환경호르몬 가소제를 첨가한 장판이 아닌 세라믹 자기 타일로 결정지 염판을 시공했다"며 "염전 한 가운데 해주는 염도 20% 이상 농축된 함수를 저장해 두는 곳으로 일반 해주는 지하 웅덩이 형태로 함몰되기 쉽고 퇴적물이 쌓여 청소도 쉽지 않아 그대로 방치되다시피 관리하고 있는 염전이 대다수이다"고 말했다.

이어 "지붕은 석면이 들어있는 슬레이트 대신 강판으로 시공했다. 중금속검사, 다이옥신검사, 방사성 검사, 석면검사, 세균·농약 검사 등을 이행해 안전성을 확보

한 결과"라고 덧붙였다.

유 대표의 천일염이 해외 수출길에 오르기까지 시련도 있었다.

2002년 식품의약품안전청에서 볶은소금과 죽염 등에 유해물질인 다이옥신이 많다고 발표한 것.

유 대표는 "한국기초과학지원연구원에 검사를 의뢰한 결과 볶은소금에 함유된 다이옥신은 유럽연합 허용 기준치인 4 피코그램에 비해 미미한 0.01피코그램이 검출됐다"며 "명확한 검사 결과가 나올 때까지 시중 유통을 중단했다"며 당시를 상기했다.

●고품질 천일염 생산 지속

신안수협중매인으로도 활동 중인 유 대표는 경매로 새우젓을 구매해 용도별로 천일염을 첨가해 새우젓·황석어젓·멸치액젓 등으로 판매하고 있다.

한살림, 아름다운가게, 학교급식 납품

으로 지난 연매출 60억원을 기록했으며 천일염·젓갈 판매에 이어 임자도 주민들이 캐온 자연산 고사리, 썩, 참깨, 등을 수매해 납품대행도 하고 있다.

마하탑은 양질의 천일염을 생산해 내는데 주력할 계획이다.

유 대표는 "지금까지 천일염시장은 윤리적 소비·유통이 이뤄지지 못했다. 일부 염전에서는 위생관념을 방관한 채 대량의 천일염을 생산해 내기 위해 급급한 행태들이 더러 발생하곤 했다"며 "소수의 염전에서는 소비 추이를 살피며 더 높은 값을 받기 위해 쟁여놓은 소금을 내다 팔기도 하고 수입산 소금을 국내산으로 속여 신안천일염의 명성을 실추시키는 행위도 일삼는다. 제품에 대한 평가는 소비자들로부터 이뤄지기 때문에 양보다 질 높은 천일염을 지속적으로 출하해 내는데 주력할 방침"이라고 밝혔다. 글·사진=조진용 기자



ISO국제 표준기준 인증을 받은 마하탑 염전. 생태계 친화적인 염전으로 함초가 함께 자라고 있다.