

세월이 빚어 낸 전남 발효식품의 재미진 맛 <5>

발효 차

전통 발효기법·최적의 자연환경 결합 '최고 품질'

보성·장흥·강진 지역별 특색 반영
기후·토양 조건 적합... 수작업 고수
유기농·친환경 재배 세계시장 공략
“관광산업과 연계... 농가 기술 지원”

전남은 수백년간 한국의 차 문화를 지켜온 중심지로 발효차의 품질과 명성이 높다. 전남에서 생산되는 발효차는 전통적인 발효 기법과 최적의 자연환경이 결합돼 풍미와 효능 등에서 소비자로부터 뛰어난 평가를 받고 있다. 지역 차 재배 농가들을 대상으로 친환경 재배 기술 및 인증 기준 교육이 이뤄지며 세계 시장을 주름잡기 위한 초석을 다지는데 매진하고 있다.

● '따뜻하고 습한' 최적의 기후

전남은 기후와 토양 조건이 발효차 재배에 적합한 지역으로 알려져 있다. 따뜻하고 습한 기후는 차나무가 자라기에 이상적인 환경을 제공하며 해양성 기후는 병충해의 발생을 줄여 화학 약품을 최소화한 유기농 재배를 가능하게 한다.

차 재배에 적합한 산지와 청정한 물을 제공해 발효차의 깊고 풍부한 맛을 선보이고 있는 지역으로는 △보성군 △장흥군 △강진군 등이 꼽힌다.

보성에서는 전통 방식으로 차를 발효시켜 소화기능을 돕는 유익한 미생물을 생성한다. 보성 발효차는 녹차와 다르게 카페인 함량이 낮아 카페인 섭취를 줄이려는 사람들에게 적합해 한방 차 대용으로도 각광받고 있다. 장흥 발효차는 대엽종 차나무로 만들어지며 차 본연의 쓴맛을 부드럽게 중화시키는 것이 특징이다. 나무에서 수확한 찻잎은 타 품종에 비해 크고 두꺼운 특징이 있어 발효 과정 중 다량의 유익 성분을 생성할 수 있어 항산화 효과가 높아 차에 대한 경험이 깊은 애호가들에게 사랑을 받고 있다.

강진은 차의 역사와 전통이 오래된 지역으로 조선시대 때부터 차 재배가 성행하던 곳이다. 강진에서 만들어지는 발효차는 찻잎을 수확한 후 일정 기간 동안 대나무 바구니에 담아 천연 바람과 햇빛에 말리는 방식으로 발효한다. 최근 들어서는 저온 발효 기법을 도입해 차의 영양소를 최대한 보존함으로써 건강을 증진하는 소비자들에게 인기를 얻고 있다.

● '자연 발효' 수작업 고수

보성군·장흥군·강진군 등에서 만들어지고



보성군 보성을 녹차로 일원에 위치한 대한다원.

보성군 제공

는 발효차의 공통점은 오랜 전통에 따라 차의 자연 발효 과정을 준수하며 만들어진다는 것.

발효과정은 차의 품질과 맛에 직접적인 영향을 주고 있어 주위 온도·습도 등 환경변화에 따라 차를 발효시켜 부드러운 질감을 유지한다. 기계화가 아닌 수작업으로 천천히 발효시킴으로써 차에 포함된 유익한 성분들이 활성화돼 소화촉진, 항산화 효과 등 건강에 긍정적인 영향을 준다.

이주현 보성차문화연구원 부회장은 “전남 발효차는 항산화 성분이 풍부해 면역력 증진과 노화 방지에 효과가 있다”며 “녹차와 다르게 발효차는 카테킨 성분이 발효되면서 폴리페놀과 같은 항산화 물질로 전환돼 몸에 더 흡수되기 쉬운 형태로 변형돼 현대인들의 건강관리에 도움을 주고 있다”고 말했다.

● 세계 차시장 공략 본격화

전남 발효차는 단순히 맛에 국한되지 않는다. 전통 발효기법 유지를 통한 세계적인 경쟁력을 갖추고 있어 보성군의 경우 지역 차 재배 농가를 대상으로 친환경재배 기술인증 기준 교육을 통해 세계 차 시장을 공략할 준비를 하고

있다.

지난 7월 국립농산물품질관리원 보성사무소, 전남도농업기술원 차산업연구소가 친환경 인증 차 재배 농가 100여명을 대상으로 ‘친환경 재배 기술 및 인증 기준 교육’을 진행한 바 있다.

지역 차 전문가들은 경쟁력을 강화하고 세계 시장에서 전남 발효차의 우수성을 널리 알리는데 주력해야 한다고 조언한다.

이주현 보성차문화연구원 부

회장은 “전남 차 산업은 지역 사회와 협력으로 차 문화 축제나 체험 프로그램을 통해 소비자들이 직접 발효차를 경험할 수 있도록 관광산업과도 연계되고 있다”며 “유기농 재배와 친환경적인 발효방식 도입으로 세계 시장에 진출할 수 있는 경쟁력을 갖추는 도록 재배 농가들을 대상으로 한 교육과 기술지원

이 꾸준히 이뤄져야 한다”고 말했다.

최동한·조진용 기자



“커피에 친숙한 젊은층에 다양한 차 선보일 것”

구례 ‘에다향’ 이강엽 대표

지역 환경 활용 유기농 차 생산
차 품평대회 발효차 ‘금상’ 수상

“전남을 넘어 한국 차 산업 발전에 이바지하는데 노력하겠습니다.”

‘에다향’ 이강엽(사진) 대표의 각오다. 이 대표는 부모님이 유산으로 물려준 전통차를 이어가기 위해 고향 구례로 내려와 2대째 제다경영을 하고 있다.

에다향의 주력 차는 녹차다. 향არი 형태의 가열장비 시설인 튀기 기계에 찻잎을 넣고 2-6회 튀은 후 살청기를 사용해 건조·가향작업과

발효과정을 거치면 제품화된다.

녹차를 만들 때 가장 중요시하는 것은 발효의 정도이다. 온도를 낮춰 장기간 발효를 시키면 차가 쉬어 상하는 등 변질돼 온도·습도·산소 3요소를 균형감 있게 유지하는데 심혈을 기울인다는 게 이 대표의 설명이다.

에다향은 지역 직거래와 지리산농부마을 유통업체 등에 납품해 연매출 3000만원을 기록하고 있다.

원재료인 차밭이 위치한 곳은 구례군 간전면 하천마을 상부에 위치한 산자락 입구다. 잡초를 제거하고 지상부만 관리해 유기농으로 차 나무를 키우고 있다.

이 대표는 “야생차들이 모두 두충나무 아래에



자라고 있기때문에의 부인들이 보기에 차별 인지 평범한 산림숲인지 전혀 구분할 수 없을 정도다”며 “두충나무는 나무껍질부터 뿌리까지 약재로 사용이 가능한 나무로 알려져 있고 나무껍질은 한방에서 고향압에 특효약으로 사용된다. 당초 아버지가 한약재로 활용하고 수익을 내기 위해 조성한 숲이었으나 판로가 끊기면서 대안으로 두충나무 사이에 야생차를 심었던게 한몫했다”고 말했다.

이어 “비료, 유박 등 토양에 투입하는 유기물이 있으면 야생차 본연의 맛을 구현할 수 없다. 찻잎은 시비 없이 잡초나 전지 등 지상부만 관리해 유기농으로 재배되고 있다”며 “녹차잎을 구

별하는 기준은 채엽시기와 찻잎크기로 우선·4월 20일 이전, 세작·4월 말까지만 찻잎을 따서 녹차를 만들어내고 있다”고 덧붙였다.

이 대표의 신념과 노력은 전문가들에게 인정을 받았다. 지난 2016년 10월 23일 대한민국 차 품평대회 발효차 부문 금상을 수상한 바 있다.

이 대표는 지역 자연환경을 활용해 차 문화를 선도하고 제품 개발에 주력할 계획이다.

그는 “하천마을은 지리적으로 북쪽 지리산이 잔바람을 막아 남쪽의 따뜻한 해풍이 밀려오는 끝자락으로 12절기중 하나인 곡우 이전에 찻잎 수확이 가능한 곳으로 차 생산에 최적지이다”며 “차뒤음 체험 프로그램과 다도교육을 병행하고 있다. 커피에 친숙해져 있는 젊은 세대들에게 다양한 차를 선보이기 위해 노력하겠다”고 밝혔다.

조진용 기자

이 취재는 전라남도의 지원을 받았습니다.