

# 장성 토종감 ‘맛의 방주’ 등재...미식도시 완성 박차

장성군의 토종감이 최근 슬로푸드국제협회 ‘맛의 방주’에 등재돼 지역만의 고유성과 음식문화 가치를 인정받았다.

장성군은 맛의 방주 등재에 이어 토종농산물 확충에도 속도를 내고 있다. (재)장성먹거리통합지원센터를 활용해 토종 씨앗 확보로 지속가능한 전통농업 실현에 주력하며 미식 도시 완성에 박차를 가할 방침이다.

●슬로푸드 국제협회 인증

1997년 이탈리아에서 시작된 슬로푸드 국제협회 ‘맛의 방주’는 국가와 지역을 초월해 고유한 음식문화유산을 보호·육성하는데 목적을 둔 사업이다.

향토음식, 장인 생산물 등 보존 가치가 있다고 판단된 음식이나 식재료, 관련 문화를 아울러 ‘맛의 방주’ 목록에 등재해 관리하고 있다. 향토음식과 이를 만들고 지키는 사람들을 널리 알릴 지역경제에 도움이 되도록 하는게 목표다.

‘맛의 방주’라는 명칭은 기독교 성서 속 노아가 대홍수에서 살아남기 위해 세상의 모든 동·식물을 실을 수 있는 배(방주, 方舟)를 만들었다는 데서 기인했다.

등재 조건은 △지역 생산물 이용 △전통 조리법 고수 △지역 정체성 반영 △일정량 생산 △멸종위기 식품 등이다. 전 세계적으로 약 6000여 건이 ‘맛의 방주’에 등재되어 있다.

●향토음식 시식회 등 노력 결실

장성군은 2023년부터 ‘맛의 방주’ 등재를 위해 노력해 왔다. 그중 가장 주목받은 행사는 지난해 9월 장성로컬푸드 첨단직매장에서 열린 ‘남도 맛의 방주와 장성 향토음식 시식회’였다.

시식회에서 장성군이 공개한 향토음식은 ‘토종감’과 ‘집장’, ‘남도 단술’이었다. 시식회에서 토종감을 재배하고 있는 김병권 은하농원 대표와 집장을 담그는 김봉화 남도음식명인, 단술을 만드는 지옥순 심지네푸드 대표가 참석해 향토음식을 소개



맛의 방주에 등재된 장성 재래감 ‘고종시’.

장성군 제공

국제슬로푸드협회사 고유성·가치 인정 지역 토종감 활용 집장·단술 등재 추진 전통 조리법 고수 정체성 반영 노력 성과 음식·관광 명소 접목 미식도시 완성 목표

개하고 슬로푸드국제협회 관계자들과 의견을 나눴다.

‘토종감’은 장성꽃시, 장성상추감, 장성비단시, 장성쇠포가리, 장성고종시, 장성월하시, 장성수시, 장성먹시 등 8종을 일컫는다.

‘집장’은 찹쌀을 섞어 만든 고추장으로 고춧잎, 무청 등 삭힌 채소로 전체 간을 해 짜지 않으면서 깊은 맛이 난다. 유네스코

세계유산 장성 필암서원에서 만들어 먹다가 인근 동네로 확산됐다고 전해진다.

‘남도 단술’은 쌀밥을 엿기름으로 발효해 만든 전통 음료로 선조들의 갈증과 허기를 달래줬다. 지금도 장성지역 일부 음식점에선 식사 전후로 단술이 나온다.

시식회 이후로도 꾸준히 ‘맛의 방주’ 승선을 추진해 온 장성군은 최근 슬로푸드 국제협회로부터 토종감이 방주 목록에 등

재됐다는 통보를 받았다. 군은 토종감의 고유성과 가치를 인정받은 만큼 집장과 남도 단술도 추가 등재될 수 있도록 지속적인 노력을 기울일 방침이다.

●지역특화음식 세계 입맛 공략

장성군은 ‘맛의 방주’ 등재와 함께 토종농산물 확대에도 집중하고 있다. 토종종자로 재배한 토종 농산물은 전통음식의 맛을 구현하는 데 가장 적합한 식재료로 꼽힌다. 재배 과정에서 화학비료나 농약 사용을 최소화한 친환경 전통농법을 사용해 건강에도 이롭다는게 장성군의 설명이다.

국내 환경에 잘 적응된 품종이라는 것도 장점이다. 강한 생명력을 지녀 병충해가 발생하더라도 씨앗을 남길 수 있다.

다양한 품종을 적은 양으로 재배하기 때문에 하나의 작물을 대량 재배하는 ‘단작화’를 피할 수 있다는 점도 눈여겨볼 부분이다. 단작화 농법은 땅의 양분이 한 작물에만 집중돼 다른 농사를 지을 때 어려움을 겪을 수 있다.

장성군과 (재)장성먹거리통합지원센터는 ‘토종씨드립’과 함께 토종 종자 발굴, 토종 농산물 재배교육, 농가 조직화 등에 힘을 모으고 있다. ‘토종씨드립’은 토종 씨앗과 전통농업을 지키고 확산하기 위해 국내 최초로 설립된 민간단체다.

지난 3월에는 (재)장성먹거리통합지원센터, 장성토종씨앗연구회, 백양사 천진암 정관스님과 업무협약을 체결했다. 이를 통해 장성지역 토종 농산물을 활용한 음식 개발과 지역농산물 우수성 홍보 등에 주력하고 있다.

장성군은 추후 토종 농산물 재배면적을 확대해 장성로컬푸드직매장 등을 활용한 안정적인 판로 확보에도 나설 계획이다.

토종 먹거리 육성과 확산에 주력하고 있는 장성군의 행보는 남도의 자랑인 ‘음식’으로 지역 경쟁력을 높일겠다는 전략에서 비롯됐다.

장성군은 백양사 사찰음식을 체험할 수 있는 교육관 등을 조성하는 ‘K-사찰 음식 관광명소화사업’ 추진과 외식산업전문기관 ‘더본외식산업개발원 장성센터’ 구축을 양대 동력 삼아 세계적인 ‘미식도시’로 도약하기 위함이다.

전남 최고 여행지로 주목받고 있는 백양사를 필두로 축령산, 장성호, 필암서원 등 관광명소를 지역특화음식과 접목해 지속가능한 경제 활성화를 이끌겠다는 구상이다.

김한중 장성군수는 “토종 먹거리가 ‘장성산 K-푸드’의 매력을 한층 더해줄 것으로 기대한다”며 “세계인의 입맛을 사로잡는 미식도시 완성을 향해 한 걸음씩 나아가겠다”고 밝혔다. 장성=유봉현 기자

## 장성군, 전남 최고 귀농귀촌 1번지 자리매김

### 전남도 종합평가 1위

장성군이 전남도 귀농귀촌 종합평가에서 1위 ‘최우수시군’에 올랐다.

19일 장성군에 따르면 이번 평가는 전남 21개 시군을 대상으로 귀농귀촌 유치 실적, 귀농 창업자금 융자 실적, 지역민과의 융화사업 추진 등 업무 전반에 관한 10개 항목 13개 지표를 기준으로 시행됐다.

장성군은 △귀농귀촌 우수창업 활성화사업 △어울림마을 조성사업 △농업창업 및 주택구입 지원사업의 참여도와 추진 실적 등이 우수한 것으로 평가됐다.

귀농인 영농정착 지원, 귀농학교 운영, 귀농귀촌체류형지원센터 공모사업 선정 등 귀농귀촌인구 확대에 기여한 점도 높은 점수를 받았다.

귀농귀촌체류형지원센터는 예비 귀농인들이 머물면서 영농 교육, 작물재배 실습 등을 받을 수 있는 영농복합 교육시설



장성군이 전남도 귀농귀촌 종합평가에서 1위 ‘최우수시군’에 올랐다. 장성군 제공

이다. 장성군 북이면 달성리 일원 8360㎡ 규모 부지에 도비 포함 50억원을 투입해 건립한다. 내년 중순부터 착공에 들어갈 계획이다.

이밖에 장성군은 초기 농업기반 조성 관련 지원과 소모성 자재 지원, 주택 수리비 지원, 현장 실습기회 부여, 6차산업 진출을 위한 우수창업 활성화 지원 등을 활발하게 펼치고 있다. 장성=유봉현 기자

내년에는 △귀농농업 창업 △주택구입 지원사업 △귀농인 영농정착 지원사업 △귀농학교 운영 △귀농귀촌지원센터 운영 등을 중점 추진할 계획이다.

김한중장성군수는 “귀농귀촌을 희망하는 도시민과 영농 초기 귀농인이 장성에 성공적으로 자리잡을 수 있도록 아낌없는 지원을 이어 가겠다”고 말했다.

## 장성군, 안평쌀 출시 2주년 할인 이벤트

### 31일 까지 5곳서 진행

장성군이 최고품질 ‘안평쌀’ 출시 2주년을 맞아 오는 31일까지 할인행사를 진행한다.

19일 장성군에 따르면 농촌진흥청이 개발한 ‘안평쌀’은 뛰어난 밥맛을 자랑하는 품종이다.

장성군은 지난해 전남 최초로 재배에 뛰어들어 시범단지 조성, ‘장성엔(N)산 소미’ 브랜드 출시 등 상품성과 경쟁력을 고루 갖추기 위해 노력해 왔다.

최근에는 ‘제33회 전국 으뜸농산물 한

마당대회’에서 곡류부문 대상인 ‘농림축산식품부 장관상’을 수상해 품질을 검증 받았다.

이번 2주년 할인행사는 이달 말까지 장성로컬푸드직매장, 장성농협하나로마트 등 5곳에서 진행된다.

김한중 장성군수는 “안평쌀은 미국 텍사스주 수출길에 오르는 등 해외시장 개척에 나서고 있는 자랑스러운 쌀이다”며 “재배 단계별 체계적 관리와 재배면적 확대 등 안정 생산을 위해 힘쓰겠다”고 말했다. 장성=유봉현 기자

