

지역 농특산물 적극 활용 전통방식 막걸리 지속 생산

1986년부터 운영 나주 다도참주가

아버지뚝 이어 3형제 주조장 경영
쌀·한라봉·딸기 등 원재료 적극 활용
4월 농식품부 찾아가는 양조장 선정
신규쌀품종·특산물 재료 발굴 매진

가내주조로 시작해 아버지가 일궈놓은 주조업을 3형제가 뭉쳐 명맥을 이어나가고 있는 주조장이 있다.

나주시 다도면에 위치한 '다도참주'이다.

막걸리를 만드는 첫 단계인 국을 직접 만들며 인공 감미료를 사용하지 않고 3대째 이어져오는 전통비법으로 술을 빚고 있다.

막걸리에 사용되는 원재료인 쌀부터 한라봉, 딸기 등 지역 농산물을 사용 중이다.

지난 4월 찾아가는양조장에 선정돼 방문객들에게 막걸리 체험 프로그램 등을 운영하며 지역 농산물 소비를 확대할 수 있는 방안 찾기에 주력하고 있다.

●24년 전통 기업 주조장

나주시 다도면 신동리 427-2. 왕복 1차선 도로 한 편에 회색빛 공장 형태의 건물이 눈에 띈다. 건물 입구에 다다르자 'Since1986 다도참주'라고 큼지막한 간판이 걸려있다.

위생복을 착용한 장연수 다도참주가 대표가 막걸리가 한가득 담긴 상자를 옮기느라 분주하다. 상자에 담긴 막걸리 병 겉포장지에는 '밝은 곳에 보여도 부끄럽지 않을 술'이라는 문구가 쓰여있다. 장 대표의 막걸리에 대한 자부심을 들여다볼 수 있었다.

다도참주는 할머니 대에서 가내주조로 시작했던 사업을 아버지 장영균씨가 1986년 주조장을 정식 설립해 명맥을 유지했고 현재는 장연수 대표를 포함한 3형제가 막걸리를 생산하고 있다.

다도참주가(茶道酒家)는 한자어 뜻 그대로 술 빚는 집을 뜻한다. 다도는 임금에게 차(茶)를 진상하던 옛 남편의 명칭인 '다도'에서 따왔다.

다도참주에서 생산하는 제품은 참주가생막걸리, 술막걸리, 라봉, 딸링, 쌀동동주 등이다

제품을 만들때 누룩의 일종인 국부터 손수 만들어 술을 빚는다. 술맛 70%를 좌우하는 국은 발효균의 양과 숙성도에 따라 맛과 상품가치가 변하기 때문에 48시간 동안 장 대표가 직접 적절한 수분과 온도를 맞춰 발효시킨다.

국을 만든 이후 밑술 5일, 2회 덧담금 과정을 거쳐 20일이 소요된다.

국을 만드는 과정을 제외하고 장 대표는 쌀을 찌내 술을 빚고 발효·숙성 과정을 거쳐 병입 후 출하하는 모든 과정을 최대한 자동화시켰다.

시스템을 통해 알코올도수 5.5도·650ml 기준 4000 병에서 6000병을 생산 중이다. 나주 관내 음식점, 하나로마트와 온라인 쿠팡, 솔마켓 등에 납품되며 지난해 연매출 8억원, 올해 상반기에는 매출 5억원을 기록하고 있다.



다도참주의 자동화 설비 시스템. 시스템을 이용해 4000~6000병 상당의 제품을 생산하고 있다.



다도참주에서 생산하고 있는 '참주가생막걸리'.



나주 다도참주를 운영 중인 3형제(왼쪽부터)장봉수, 장연수, 장현오씨.

록하고 있다.

●손수 '국' 제조 자체적인 맛 유지

시중 막걸리 제조사들은 국을 구입해 술을 빚지만 다도참주는 2008년부터 인공감미료 사용량을 줄이며 국을 띄우는 과정도 오동나무 상자를 사용해 직접 국을 만들고 있다.

기계로 만든 국은 인공감미료가 없는 상태에서는 쓴맛이 도드라지지만 오동나무 상자를 사용해 직접 국을 만드는 전통방식은 누룩과 마찬가지로 단맛·쓴맛·신맛·짠맛·매운맛이 조화를 이루는 오미가 유지된다는게 장 대표의 설명이다.

장 대표는 "막걸리 시장 메이저 업체들의 경우 자동화설비로 국을 띄운다. 일관되고 균일한 국은 일정 한 맛을 내지만 쓴맛밖에 나지 않아 인공감미료를 첨

가해야 하기 때문에 시중에 판매되고 있는 막걸리 맛이 대부분 비슷한 이유다"며 "인공감미료를 사용하면 소비자가 제품을 구입할 때 기억하는 맛은 일관되게 유지되지만 맛을 평준화시키는 단점이 있다. 인공감미료를 사용하면 술을 만들 때 편하지만 보편화된 시중막걸리와 다르게 없어 다도참주만의 맛을 유지하기 위해 노력하고 있다"고 말했다.

●지역농가 '원팀' 모색

다도참주는 막걸리 원재료인 쌀을 삼포·다도면 정미소 등에서 직거래로 쌀을 구입해 사용중이다. 지난해 90톤의 쌀을 소비했으며 올해 상반기까지 55톤을 사용했다.

쌀 외에도 한라봉을 첨가해 만든 라봉 제품을 만들기 위해 지역에서 한라봉을 재배하고 있는 30농가와

직거래로 수급을 받고 있고 딸기가 첨가된 딸링 제품에 쓰이는 딸기도 지역 1개 농가와 직거래로 구입해 사용중이다.

다도참주는 막걸리 보편화로 농가상생에 이끌 수 있는 방안을 모색하는데 주력할 계획이다.

장연수 다도참주가 대표는 "한라봉 첫 재배가 시작된 곳이 나주이기 때문에 의미를 부여해 한라봉을 가미한 제품도 출시하게 됐다. 시중에 보편화된 쌀 품종인 강대찬, 신동진 쌀 외에도 아직 계량되지 않은 쌀품종이 더러 있다. 새로운 쌀품종을 지속 발굴해 막걸리를 만드는 데 활용하고 나주지역의 농특산물을 가공한 제품들을 개발해 지역 농가와 상생해 나가겠다"고 밝혔다.

글·사진=조진용 기자

가을 감자 파종 적기... 고온 피해 심어야

전남 농기원이 전하는 주간농사정보

이랑(두둑·고랑) 동서 방향 설치 씨감자 고랑보다 높게 북쪽면 가을메밀, 첫서리 10주 전 파종 배추 파종 시기·고추 관리 중요

전남 농업기술원(농기원)이 가을감자를 심을 농가는 지역별 적기에 맞추어 파종해야 한다고 조언했다.

가을감자의 파종적기는 중부지방은 8월 상순, 남부지방은 8월 중하순으로

감자를 아주 심는 작업은 고온의 한낮은 피하여 이른 아침이나 저녁시간에 파종한다.

토양에 습기가 많을 경우 씨감자의 부패가 우려되므로 가급적 이랑을 동서 방향으로 설치하고, 씨감자는 고랑보다 높게 북쪽 면에 심어 습해와 직사광선을 피하도록 한다.

가을감자 재배는 봄 재배에 비하여 생육기간이 짧고 줄기와 잎의 신장이 느리므로 질소질 비료를 20% 정도 많이 줘야

한다.

가을메밀은 장마기를 피해 가능한 한 늦게 파종하고, 첫서리가 오기 10~12주 전에 파종해야 한다. 조기파종 시 고온다습 환경에서 개화가 불량하기 때문이다.

남부지역의 파종적기는 8월 상·중순이며 중북부 지역은 7월 중·하순, 제주지역은 8월 하순~9월 상순에 파종하는 것이 유리하다.

파종량은 흩어뿌릴 경우 8~10kg/10a, 줄뿌림의 경우 열간 30cm 기준 6~8kg/10a가 적당하다.

채소중 배추는 일반적으로 8월 중순에 파종한다. 10월 하순부터 11월 중순에 감장용으로 수확하며, 재배지역의 작형을 고려해 적기에 파종한다.

특히 남부지역의 고추는 9월 5일 이전

작과된 과실은 착색되고 수확이 가능하므로 후기 관리가 중요한 시점이다. 열매 색이 진홍색이며 과실 표면에 주름이 생겼을 때가 매운맛인 캡사이신 성분이 가장 많은 수확적기다. 80% 이상 붉어진 고추는 즉시 수확해 나머지 고추의 숙기를 촉진 시켜줘야 한다.

벼 농사는 조생종이나 일찍 심어 벼이삭 패기가 완료된 경우 벼 뿌리에 산소 공급이 잘 이루어지도록 물을 2~3cm로 얇게 대고 논물이 마르면 다시 대어주는 물걸레대기를 해야 한다고 조언했다.

쌀 품질과 크게 관련 있는 완전 물떼기 시기는 출수 후 30~40일경이 적기다. 물떼기 시기가 적기보다 빨라지면 벼알이 충실하게 여물지 못하고 청미·미숙립 등 불완전미가 증가하여 수량과 품질이 저하

되기 때문이다.

이삭 패기 전후 30도 이상의 높은 기온과 다습한 환경인 요즘 세균벼알마름병이 발생할 확률이 높아 수시로 살펴 초기에 방제해야 된다. 병은 이삭 패기 전후에 가스 가마인산, 옥솔린산 성분 등의 등록약제로 방제 해야 한다.

밭작물 중 눈에 심은 콩은 습해를 받기 쉬우므로 풍량이 차는 8월 하순경에는 집중강우와 강풍에 대비, 배수로를 정비하고 옷자라고 무성한 콩은 햇볕과 바람이 잘 통하도록 순지르기 등을 해줘야 한다. 순지르기는 생장점(마디끝)이 아닌 식물체의 측면(잎)을 자르고, 생육부진 시 0.5~1% 요소액을 2~3회(1회/1일, 100~200g/물20리터) 엽면살포를 해야 한다.

송민섭 기자