무항생제·미생물 기법 활용 친환경 흰다리새우 양식

서진옥 인생수산 대표가 미생물 기법을 이용해 양식하고 있는 흰다리새우를 들어 보이고 있다.

서진옥 인생수산 대표가 흰다리새우 생육 상태를 점검하고 있다.

강진서 3년째 새우양식 '인생수산' 서진옥 대표

바이오플락 기법 친환경 양식법 고수
실내 양식시설 구축 질병 감염 예방
캠핑 간편식 개발·식품안전관리인증 목표

골프장 경기보조원으로 10여년 근무하다 자신만의 번듯한 농업회사를 꾸리기 위해 흰다리새우 양식에 도전장을 내민 청년귀어인이 있다.

강진군에서 3년째 항생제 등을 쓰지 않고 '바이오플락' 기법을 이용한 친환경적인 흰다리새우양식을 하고 있는 서진옥 인생수산 대표다.

그는 캠핑족들을 겨냥해 흰다리새우를 가공한 간편식과 HACCP·식품안전관리인증 취득으로 소비자들의 신뢰를 끌어올리는데 주력할 방침이다.

●바이오플락 기법으로 자라는 새우

강진군 칠량면 칠량옹기로 210-22. 봉황마을회관을 지나 가우도가 보이는 해안도로 한편에 우뚝 솟아있는 비닐하우스 형태의 건물이 눈에 띈다. 하우스로 발걸음을 옮겨보니 인부들이 플라스틱 상자에 흰다리새우를 가득 담아 수산물을 운송할 수 있는 설비를 갖춘 5톤 트럭에 옮기느라 분주하다.

흰다리새우가 운송되는 모습을 지켜보는 서진옥 인생수산 대표의 얼굴에도 미소가 번진다.

서 대표는 지난 2021년 3월 칠량면 일원 1000평 부지에 실내 양식시설을 구축, 흰다리새우 80만미를 양식하고 있다.

국내 시장에 유통되고 있는 새우 품종은 △보리새우 △대하(大蝦) △흰다리새우 등이다.

보리새우는 십각목 보리새우과의 갑각류로 수명은 2~3년 정도이다. 대하는 몸집이 큰 새우라는 뜻의 '대하'라는 이름으로 불린다. 몸길이는 암컷이 수컷에 비해 평균 12~13㎝, 암컷 16~18㎝에 이르고 머리·가슴을 덮고 있는 두흉갑이 매끈하고 두 눈 사이로 튀어나온 이마뿔이 길고 곧은게 특징이다.

흰다리새우는 보리새우과에 속한다. 동태평양 멕시코 내안에서부터 페루 북쪽이 원산지로 한국에서는 양식을 통해 대하의 대용으로 소비되고 있다.

각 새우 품종마다 특징이 있지만 양식을 할 경우

인생수산은 지난 2021년부터 강진군 칠량면 일원 1000평 부지에 실내 양식시설을 구축해 흰다리새우를 양식하고 있다.

보리새우는 6개월 이상이 소요되고 대하는 각종 질병에 취약해 단점들이 보완된 흰다리새우를 택했다는게 서 대표의 설명이다.

흰다리새우는 종묘장에서 1마리당 10원꼴로 치하를 구입해 1개월 중간육성을 거친 다음 양식수조로 옮겨 3~4개월이면 상품화가 된다.

지난달 14~18일 추석대목에 1㎏기준 3만원에 판매되며 3000만원의 매출을 올렸으며 네이버 밴드, 당근마켓 등 온라인 매체를 활용한 거래로 연매출 6억원을 기록하고 있다.

서 대표는 '바이오플락' 기법을 활용한 친환경 방식으로 흰다리새우를 양식하고 있다. 바이오플락 기법은 항생제를 사용하지 않고 수조 안에 유익한 세균을 배양시켜 수질을 정화하고 미생물들이 뭉쳐 한 덩어리가 되면 새우가 이를 섭취하도록 하는 양식방법이다.

●강진 귀어 아버지 지원 덕분

당초 서대표는 지난 2010년부터 2019년까지 순천 파인힐스CC에서 경기보조원으로 종사하다 강진으로 귀어했다.

서 대표는 "성인이 된 이후 10년 동안은 고향 강진을 떠나 순천에서 골프 캐디로 지내왔다. 30대 중반에 접어들자 '나만의 사업'을 꾸려야겠다 생각해 귀어를 결심했다"며 "평생을 친환경 농업에 종사하며 1만평 규모 유기농 쌀농사를 지어온 아버지가 봉황마을 논 3000평 가운데 1000평에 양식장을 운영할 수 있도록 지원해준 덕분에 항상 아버지께 고마울 따름"이라고 말했다.

아버지의 지원과 시설 양식을 택한 덕분에 노지양식시 주로 노출되는 새를 매개로 한 바이러스 감염 우려도 덜었지만 양식 지식이 부족했다.

서 대표는 "2019년 귀어한뒤 한국어촌어항공단의 교육을 받으며 군산, 태안, 거제도 등지에서 1주일에서 1개월간 바이오플락 양식 수업을 받았다. 잦은 타지역 생활에 포기해야 하나 수차례 고민도 했지만 목표가 뚜렷했기에 망설임은 없었다"고 밝혔다.

●새우 활용 간편식 연구

인생수산 상호명 뜻도 '새우에 인생을 건다'는 다짐을 담아 정했다. 서 대표는 최적의 흰다리새우 사육 환경을 유지하기 위해 양식장 수온을 27~30도로 유지하며 매일 수질검사를 하고 있다.

소비자들이 남긴 후기는 서 대표가 바이오플락기법을 꾸준히 유지하는데 원동력이 된다.

서 대표는 "소비자들이 올려준 구매 인증사진으로 배송 상태를 확인하고 후기를 확인해 요구를 파악하는 것은 매우 중요한 일이다"며 "소비자들이 나서서 제품 입소문을 내고 있다는 말을 들을 때면 큰 응원이 된다. 소비자들과 쌓아온 신뢰를 잃으면 안 되겠다는 각오로 흰다리새우들을 관리하고 있다"고 말했다.

양식장 경영 외에도 캠핑이 취미인 서 대표는 새우를 활용한 캠핑 간편식 제품 개발과 새우 소비시장 경쟁력 확충에 주력할 계획이다.

서 대표는 "흰다리새우를 결합한 감바스 요리 등 캠핑장에서 손쉽게 해먹을 수 있는 간편식을 출시할 계획이다"며 "내년에는 HACCP·식품안전관리인증을 받아 시장 경쟁력을 높이겠다"고 밝혔다.

글·사진=조진용 기자

'벼 수확시기' 적기 수확 안하면 미숙립 증가

전남 농기원이 전하는 주간농사정보

벼 수분함량 25% 이하 수확 적기
밭 작물 파종 늦으면 수량 감소

전남농업기술원이 10월 둘째주 벼 수확시기를 맞아 적기 수확을 당부했다.

벼 수확 적기는 외관상 충분히 익고 수분함량이 25% 이하일 때다. 출수 후 조생종은 45~50일, 중생종 50~55일, 중만생종 55~60일이며 수발아가 발생한 논은가능한 빨리 수확해야 한다.

일반용은 45도℃, 종자용은 40도℃ 이하에서 건조하며 저온저장은 수분함량 15%, 저장온도 10~15도℃, 상대습도 70~80% 정도 유지해야 한다.

콩은 꼬투리에 푸른빛이 없고 노란색이나 갈색으로 변할 때 수확하는데 콤바인 수확적기는 성숙 후 10일께, 수분함량 18~20% 정도에 실시한다.

가을감자 예비저장은 온도 12~15도℃, 습도 80~85%에서 1주일 정도 실시, 본저장은 3~4도℃, 습도 80~85%에 보관한다.

밭 작물 중 유채의 파종적기는 남부지역 10월 상순, 제주도 10월 중순이다. 파종시기가 늦어지면 수량이 감수된다.

전남 지역 밭 재배는 파종량 1~1.5㎏/10a이고 논 재배는 2~3㎏/10a가 다수확 재배에 적합하다.

다수확 재배를 위해서는 균일하게 파종해 입모를 고르게 하는 것이 중요하다.

배추는 아주심기 후 15일 간격으로 4회 정도 비료주기하며, 생육이 부진한 포장은 요소 0.2%액(20ℓ에 40g)을 잎에 뿌려준다. 결구가 시작된 포장은 하루에 10a당 200ℓ의 물이 필요하고 인공관수한다. 갑작스런 추위를 대비해 부직포나 비닐을 준비하고 기상 예보에 따라 덮어주거나, 수확기가 된 무와 배추는 서둘러 수확해야 한다.

마늘 파종과 양파 아주심기가 끝난 후 비닐을 덮어 지온을 높여 주고 토양 수분을 알맞게 유지하여 발아와 활착을 대비한다.

송민섭 기자