

직접 농사지은 팔·흰 완두콩으로 '건강한' 양갱 제조



구례에서 '사계양갱'을 운영하고 있는 강미선 대표가 제품을 들어보이고 있다.



사계양갱에서는 설탕을 사용하지 않고 과일 본연의 단맛을 활용해 식용 금가루를 뿌려 엮은 '순양갱'도 선보이고 있다.



사계양갱은 직접 재배한 팔과 흰 완두콩을 활용해 양갱을 생산하고 있다.

구례서 3년째 '사계양갱' 운영 강미선 대표

구례에서 직접 농사지은 팔과 흰 완두콩을 활용해 수제양갱을 생산하는 청년농업인이 있다. 구례읍 버스터미널 인근에서 3년째 '사계양갱'을 운영 중인 강미선 대표다.

한국농수산대학에서 학습한 농업 사전지식과 양갱 제작 전문기관에서 기술을 습득해 1년, 12개월의 맛을 각각 다른 양갱 맛으로 표현해내고 있다.

강 대표는 최근 젊은이들 사이에서 양갱이 선호 간식으로 각광받고 있는 점에 착안해 세대별 맞춤 양갱과 지역 농가에서 생산한 재료를 수급받아 새로운 양갱을 출시하는 데 매진할 계획이다.

● '구례의 사계절' 양갱으로 표현

구례군 구례읍 버스터미널 일원. 수증기가 뿜어져 나오는 가게가 눈에 띈다. 가게 앞에 다다르자 팔을 삶을 때 나는 고소하면서 향긋한 내음이 코끝을 스친다. 가게 안으로 들어가 보니 강미선 대표가 양갱을 박스 상자에 포장하느라 분주하다. 업체명 '사계양갱'은 사계절 자연을 양갱에 담는다는 뜻이다.

지난 2021년 사계양갱의 문을 연 강 대표는 △생딸기 농축 과즙을 넣은 딸기맛 △진하고 고소한 유기농 우유로 신선함을 유지한 우유맛 △패션후르츠맛 △녹차 본연의 씹싸름하고 구수한 풍미가 입안을 감싸주는 녹차맛 △망고·초코맛 △흑임자맛 등 총 12가지의 양갱을 만들고 있다.

딸기, 오렌지, 멜론, 라즈베리 등 각종 과일 퓨레를 직접 갈아 1년, 12개월 각각 다른 맛을 선보였다.

설탕 사용을 하지 않고 과일 본연의 단맛을 활용했기 때문에 건강간식으로 손색이 없다는게 강 대표의 설명이다.

모양과 크기를 달리하고 위에 식용 금가루를 뿌려 엮은 '순양갱'도 선물용으로 많이 찾고 있으며 구례

주재료 밭에서 직접 재배·수확 '구례의 사계' 각기 다른 맛 구현 설탕 대신 과일 본연의 단맛 활용 지역 농가와 협력·재료 수급 원칙

산동 산수유를 첨가해 만든 사계산수유양갱도 지역 대표 메뉴다.

강 대표가 만든 양갱의 특징은 주재료인 팔과 흰 완두콩을 직접 재배해 사용하고 과일은 구례에서 나는 것들을 이용했다는 점이다.

양갱은 깨끗이 씻은 팔을 8시간 이상 끓인 다음 팔을 짜고 다시 거르는 과정을 거친다. 하얀 면포에 짜기를 반복하고 응고될 때까지 기다린다. 이때까지는 쫄득거리는 식감이 젤라틴보다 덜하지만, 식물성 국내산 한천가루를 첨가하면 완성된다. 제품화되기까지 꼬박 하루가 소요되지만 모두 수작업으로 진행하고 있다. 네이버스마트스토어 등 온라인 판매로 지난해 기준 연매출 1억원을 기록했다.

● 양갱 재료, 밭농사로 자급자족

양갱은 1589년 일본 와카야마현의 스루가야 지역에서 처음 만들어졌으며 17세기부터 류쿠와 아미미 제도에서 흑설탕이 생산되기 시작해 일본으로 유입되면서 양갱에 설탕을 쓰는 방식이 일반화됐고 에도 시대 때는 전성기에 이르렀다고 전해진다.

한국에서는 8·15 광복 이후 일본인 공장장이 버리고 간 양갱 공장을 해태제과가 인수해 만든게 처음이다.

유년시절 부모님의 농사일을 도우면서 자란 강 대표는 고등학교 졸업 후 전북 전주시에 위치한 한국농

수산대학교에 진학해 전문지식을 학습한 바 있다. 여성 혼자서도 재배가 가능한 팔과 흰완두콩 농사를 택하게 됐고 재배량이 뒷받침되면서 활용방안을 고민하던 가운데 양갱을 선택하게 됐다.

강 대표는 "농수산대 졸업생들은 의무농사를 지어야 한다. 아버지가 벼농사를 하시지만 벼 분야는 대농을 해야 수익이 발생하는 구조다. 혼자서 팔농사를 할 수 있는 땅을 찾다 보니 구례읍부터 마산면, 토지면까지 넓혀나가게 됐다"며 "3년 전 200평 밭에서 400kg의 팔을 처음 수확했다. 수작업해야 하는 팔 특성상 힘이 들었지만 성공적인 첫 수확이었다. 현재는 800평의 땅에서 팔과 흰 완두콩을 재배하고 있고 수확량도 1200kg 이상으로 양갱 재료를 자급자족할 수 있는 실정이 됐다"고 말했다.

● 젊은층 겨냥 신제품 개발

농업대를 졸업하고 양갱에 도전했지만 쉽지만은 않았다. 익힘의 정도 등 까다로운 요리법이 요구된 것.

강 대표는 "양갱 조리시 덩어리가 생기지 않고 균일하게 걸쭉해지도록 계속 저어주어야 한다. 중간불로 조리하고 최종 질감과 맛에 영향을 미칠 수 있기 때

문에 혼합물이 타거나 너무 익지 않도록 주의해야 한다"며 "양갱혼합물이 걸쭉해진 후 너무 빨리 굳거나 덩어리지지 않도록 틀에 바로 붓고 표면을 매끄럽게 만들어 실온이나 냉장고에 넣어 완전히 굳혀야 하는 등 까다로운 과정이 필요하다"고 말했다.

이어 "2021년 서울봉봉아카데미를 통해 양갱 제작 과정부터 재료별 제작 실습 등의 과정을 익혀 현재의 양갱 제품 등을 생산하고 있다"고 덧붙였다.

지난해 4월부터 7월25일까지 시행된 인터파크쇼핑 식품 카테고리분석에 따르면 2030 세대가 가장 많이 구입한 간식 1위로 양갱·27%, 2위 누룽지·24%로 집계된 바 있다.

강 대표는 젊은이들을 겨냥한 신메뉴 개발과 지역 농가 상생에 나설 계획이다.

강미선 대표는 "양갱의 대중화된 재료는 팔이지만 고구마, 밤, 녹두, 호두, 감, 아몬드, 인삼, 녹차 등의 재료로도 양갱 가공이 가능하다"며 "젊은이들도 양갱을 선호하고 있기 때문에 세대별 입맛에 맞춘 신제품을 발굴하고 지역 농가와 협력해 재료들을 수급하는 것을 최우선시하겠다"고 밝혔다.

글·사진·조진용 기자

콩, 꼬투리 노란색으로 변할 때 수확해야



전남 농기원이 전하는 주간농사정보

수확시기 놓치면 자반병 발생 가을감자 15도 예비저장 해야

전남농업기술원이 10월 셋째주 발작물 수확 적기를 맞아 적기 수확을 당부했다.

14일 전남농업기술원에 따르면 발작물

중 콩은 꼬투리에 푸른빛이 사라지고 노란색이나 갈색으로 변할 때가 수확 적기다.

수확시기를 놓치면 탈립에 의한 손실과 종실 내 수분 침투로 인한미라병, 자반병 발생으로 품질이 떨어진다.

콤바인 수확적기는 소요시간과 손실률

을 줄이기 위해 성숙 후 10일째이며 수분 함량 18~20% 정도에 실시하며 콤바인 수확 시 적기보다 빠르면 건조에 많은 시간이 필요하다.

가을감자는 잎, 줄기가 고사된 다음 수확하는데, 0℃ 이하로 내려가면 동해의 우려가 있어 일기예보를 확인해 수확시기를 결정한다.

수확한 감자는 온도를 12~15℃, 습도 80~85%에 1주일 정도 예비저장으로 상 처를 치유한다.

종실용 들개의 수확기는 잎이 누렇게 황변하고 줄기를 흔들면 종실이 탈립되기

시작할 때이며 기계수확(예취결속기)은 개화 후 10일째 수확한다.

보리·밀 등 맥류는 월동 전에 본 잎 5~6매가 확보되어야 안전 월동이 가능하므로 지역별로 적기에 파종하도록 한다.

맥류의 파종기는 북부지역은 9월 하순~10월 상순, 중부지역 10월 상중순, 남부지역은 10월 중하순, 제주도는 11월 상순이다.

보리·밀의 적정 파종량은 지역에 따라 다르며 만파할 때는 중량 파종한다. 보리는 맥종별, 지역별, 논밭별 재배양식에 따라 10a당 13~20kg이고 세조파 재배는

10~14kg을 파종한다.

벼는 잦은 강우 시 수발아가 발생할 수 있으므로, 수발아가 발생한 논은 가능한 빨리 수확해야 한다.

벼의 수확 적기는 외관상으로 충분히 익고, 산물 수매벼는 수분함량이 25% 이하일 때 수확하며, 자가 건조 시에는 90% 이상 익었을 때 수확한다.

수확 시기는 품종의 숙기 또는 출수기에 따라 다르나 중생종은 출수 후 50~55일, 중만생종 및 만식재배는 출수 후 55~60일이 수확 적기다.

송민섭 기자