

장 담그는 날

아침을 열며



박찬규
예코특수가치연구소 이사

겨울이 가다가 싶더니 흑한 날씨가 이어지면서 피부로 추위를 느끼는 남도의 겨울날이 며칠째 계속됐다. 농촌에서는 통상적으로 2월 초부터 농사일을 준비하기 시작하는데 올해는 늦추위가 와서 며칠 동안은 썩쩍도 할 수 없는 날이 지속됐다. 부지런한 농부들은 일찌감치 논갈이를 시작했을 때인데 올해는 예년보다 최소한 보름 정도는 시기가 늦어지는 것 같다. 필자도 예년 같으면 과일나무 전지를 마치고 밭거름을 주어야 할 타이밍인데 올해는 계획보다 지연되고 있다. 한편 필자가 귀촌하고부터 매년 빼먹지 않고 하는 일이 있다. 바로 장을 담그는 일이다. 귀촌하던 해 이후 지금까지 날씨와 상관없이 한 번도 거르지 않고 실행하고 있는 일이다. 어머니 생전에 매년 장 담그는 노하우를 전수받은 탓이기도 하지만 우리나라 재래간장의 명인으로서의 신분을 유지하기 위해서도 매년 담고 있다. 장은 주재료인 콩을 구입하는 것부터 정성을 들여야 한다. 곡물 중에서도 유전자 변형이 가장 빈번한 콩을 구매하는 만큼 신중을 기해야 한다. 3년 전까지는 우리나라의 재래종 콩을 직

접 재배하여 메주를 썼는데 현재는 동네에서 재배하고 있는 콩들을 눈여겨보았다가 직접 구입하여 메주를 쓰고 있다. 솥에서 콩을 삶아내는 과정은 손이 많이 가지만 기계로 찌서 건조기에 말리는 방식에 비해 메주를 직접 성형하여 만드는 만큼 더욱 깊고 구수한 맛을 낸다. 삶아진 콩은 전통 방식으로 온돌방에서 발효시키며 온도와 습도를 맞추어 메주가 자연스럽게 숙성될 수 있는 최적의 환경을 만들어 일주일 정도 띄운다. 온돌방의 자연 발효 과정은 메주 특유의 풍미를 더해줄 뿐만 아니라 발효 중 생성되는 유익균이 우리 몸에 주는 이로운데 크다. 발효 과정에서 생성되는 유익균은 특히 장 건강에 큰 도움을 준다. 메주에 있는 사포닌 성분은 암세포 억제에도 효과를 주며 발효 과정에서 생성되는 항산화 성분은 면역력을 높여주고 노화를 예방하는데도 효과적이다. 그래서 된장과 재래간장은 오늘날 주부들에게 가장 환영받고 있는 식품 중 하나이다. 온돌방에서 띄운 메주는 햇볕이 잘 드는 곳에서 2개월 정도 건조시킨 후 장을 담는다. 지금도 필자는 어머니가 고집한 정월 보름 전후의 말일 날에 장을 담는다. 깨끗한 약수물이나 지하수를 사용하며 5년 동안 간수가 빠진 천일염 그리고 재래종 콩으로 빛은 메주만을 사용하여 장을 담는다. 이때 염도 조절이 중요한데 필자의 경우에는 염도를 19도~21도를 유지하여 담는다. 염도가 높으면 장을 가른 후에 된

장과 재래간장이 찌서 낭패를 보며, 염도가 낮으면 된장과 간장이 변질될 수 있어 적당한 염도 조절이 매우 중요하다. 요즘은 농촌에서도 장 담그는 풍습이 많이 사라져가고 있어 안타까움을 더한다. 우리나라의 반찬 중에서도 발효의 대명사인 된장과 간장이 공장에서 대량으로 생산되고 있는 현실에 전통의 맛을 잃을까 우려된다. 된장과 간장은 발효식품의 대명사로 가족의 건강을 지키는 것뿐만 아니라 매일 먹는 음식에서 느낄 수 있는 맛의 풍미까지 더해준다는 점에서 전통의 맛을 살릴 필요가 있다. 콩에 대한 우리 선조들의 지혜가 대단하다는 것을 새삼 느낄 수 있는데 콩으로 메주만 쓰는 것이 아니라 두부도 만들고 콩비지, 콩나물, 두유, 청국장, 된장, 간장, 효소 등 다양한 먹거리를 제공하고 있다. 콩의 원산지가 우리나라인 만큼 콩을 이용하여 만드는 식품의 가치수는 지구상에서 우리나라를 따라올 수 없을 것이다. 특히 된장은 콩을 재료로 메주를 띄워 만든 우리 고유의 발효식품으로서 음식 맛을 내는 중요한 조미료 역할을 한다. 콩과 소금만을 주원료로 하여 일정한 발효 기간을 거치면서 만든 세계 최장의 발효식품인 우리나라의 재래된장은 가히 최고라 평가할 수 있다. 이제는 우리 전통의 재래된장을 가정에서 직접 만들어 식탁에서부터 가족의 건강을 지키는 일이 현대를 살아가는 주부들의 몫이 아닐까 생각한다.

社說

의정갈등 1년, 의료계 파행 더 이상 안돼

사회적 후폭풍 한계에 달해

의대생 정원 증원에 반발한 전공의들이 의료현장을 떠난 지 19일로 꼭 1년이 됐다. 이 기간 광주·전남지역 상급종합병원의 여건은 갈수록 열악해졌고, 의료현장을 떠난 전공의들의 미래는 어느 때보다 불투명하다. 의정갈등의 피해는 환자뿐 아니라 의료진에게도 큰 충격이다. 이미 한계점에 다다른 의정갈등을 해결하기 위한 정부와 의료계의 전향적 대책이 필요하다.

1년 전인 지난해 2월 19일부터 정부의 의대 증원에 반발하며 집단 사직한 전공의는 전남대병원 225명, 조선대병원 107명에 이른다. 기독병원 등 다른 2차 의료기관급 수련병원 전공의까지 더하면 370명을 훌쩍 넘는다. 지난 1년 사이 그나마 일선 의료에서 한 축을 담당하던 전임의들마저 수련 중단, 개업 등을 이유로 재임용을 포기했다. 각 병원마다 일선에 남은 전문의(교수)와 일부 전임의·전공의와 간호사 등 진료 보조 인력으로 비상진료 체계를 운영하고 있지만, 위태로운 상황은 계속되고 있다.

응급실 운영에도 빨간불이 켜졌다. 전남대병원과 조선대병원은 현재까지 응급실을 24시간 연중 무휴 운영하고 있지만 두 병원 응급실 모두 위중증 환자 위주로 수용하고, 비응급 환자는 2차 의료기관 전원 조치를 통해 과부하를 최소화하고 있다. 일각에서는 최근 세종충남대병원처럼 응급실 단축 운영이 불가피하다는 우려도 내놓고 있다. 이달 말 재계약 만료를 앞두고 있는 전임의들이 병원을 떠날 경우 위기가 심화될 것이라는 분석도 나온다. 매달 누적되는 이들 병원의 적자와 함께 전공의 중 다수가 일반의로 빠져나가면서 발생하는 사회적 후폭풍도 한계에 도달했다.

정부와 정치권, 의료계는 더 이상 의료현장이 파행으로 치달지 않도록 해법을 찾아야 한다. 국민의 생명과 직결된 의료시스템은 어떤 정치적 문제보다 시급한 현안이다. 특히 전남은 의료 인프라가 열악해 지금처럼 출구를 찾지 못할 경우 의료 소외는 더 악화될 수밖에 없다. 지금 당장 의정갈등이 해결의 실마리를 찾는다 해도, 지역 의료에 미칠 악영향은 오래도록 남는다는 점을 명심해야 한다.

지역사회 관심 필요한 전통시장 화재

위험 관리 위한 시스템 내놔야

광주에서 전통시장 화재가 잇따르고 있지만 보험 가입은 '저조'하다는 지적이다. 대다수 상인이 고령층으로 가입에 어려움을 겪고 있고 노후 건물 탓에 민영보험 승인이 거절되는 게 가장 큰 이유다. 전통시장 화재는 피해 복구가 어렵고 상인들의 생계마저 위협을 준다. 상인 개개인의 인식변화와 함께 정부와 자치단체의 관심을 촉구한다.

진보당 김명숙 광산구의원이 발표한 광산구 6곳 전통시장 화재보험 가입 현황에 따르면, 송정5일시장의 보험 가입자는 51%에 불과하다. 총 74곳 점포 중 민영화재는 18곳, 화재공제는 20곳이다. 피해 점포 14명 가운데 5명은 어떤 화재 보험에도 가입하지 않았다고 한다. 올해 1월 말 기준 광주지역 전통시장 화재공제 가입률이 37.4%, 총 2546개 점포 중 952개 점포에 불과하다. 지난 1월 광주시가 발표한 2024년, 광주지역 전통시장 화재보험 가입률이 민간화재보험 가입 점포를 합산해 74.8%에 달한다는

것과는 대조적이다. 지역경제의 중요한 축을 맡는 전통시장은 재난시 상인의 생계와 안전에 직결된다는 점에서 보험은 꼭 필요하다. 피해규모도 크다. 국민권익위에 따르면 2017년부터 2021년까지 5년간 전통시장 화재로 인한 재산피해는 1건당 3억 3000만 원 수준으로 일반 화재에 비해 18배나 많다. 2015년부터 2024년까지 10년간 전국 전통시장에서 발생한 화재도 1111건, 재산피해액이 1554억 원에 이른다고 한다. 설 연휴를 앞둔 지난 1월 광주 서구 양동시장에서 발생한 화재도 점포 6칸을 태우고 830만원 상당의 재산 피해를 냈다.

전통시장 화재는 지역사회에 미치는 파장이 커 사회 전체가 함께 해결해야 할 과제다. 정부와 자치단체는 각 보험사와 상인회 등 관련 주체와 협력해 체계적인 위험 관리 시스템을 구축해야 한다. 정책보험 도입을 통해 보험 가입률을 높이는 노력도 필요하다. 전통시장의 안전을 확보하고 전통시장이 지속 가능한 성장을 이룰 수 있도록 하기 위해서는 정부와 자치단체가 해야 할 일이 많다.



사진으로 보는 세상

지난 16일(현지 시간) 미 코네티컷주 뉴헤이븐에서 저체중 새끼 물범 한 마리가 거리를 헤매고 있다. 현지 경찰은 이 수컷 물범이 인근 해변에서 벗어나 도로까지 올라온 것으로 보인다며 구조 후 인근 수족관으로 보냈다고 밝혔다. 수족관 측은 물범이 탈수 증세를 보이고 지쳐 있어 치료 중이라고 전했다.

AP/뉴시스

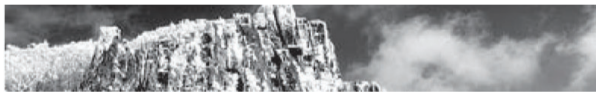
서석대

새해 들어 구례·담양군 등 전남 시군 곳곳에서 농촌진흥 시험 사업 일환으로 스마트팜 기술을 보급하는 등 잘 사는 농촌 만들기에 박차를 가하고 있다.

스마트팜은 기후 변화와 병충해 문제 해결책으로서의 식품 안전성 향상뿐만 아니라, 인구 고령화와 노동력 부족으로 인한 생산성 감소 문제를 해결하기 위해 도입됐다. 스마트팜이라는 용어는 최신 기후 정보 기술을 활용해 온도, 습도, 이산화탄소 등을 모니터링하고 자동화 및 원격 제어를 통해 농작물의 품질 개선과 높은 부가가치를 창출하는 공장 자동화 시스템으로, 국내에서는 스마트 팩토리와의 유사한 개념으로 사용되기 시작했다.

스마트팜의 산업화는 기존의 저부가가치 농업을 고부가가치로 전환시킬 수 있으며 이는 청년층의 농업 분야 유입을 촉진시킨다. 이를 통해 농업은 첨단 산업으로 발전하며, 토양 조건이 불리한 국가에서도 고품질의 농산물 생산이 가능해진다.

스마트팜이 신기술로 산업화된다면 지금까지 고된 농사 일에서 농업이 고부가가치로 바뀔 수 있고 젊은 농업 창업인구의 증가로 농업이 첨단 산업으로 변화되어 토질이 다른 나라에 비해 열악하고 토지 면적이 적은 한국에서는 농업이 내수 위주의 산업에서 고부가가치 수출 산업과 고품질



의 농업 상품을 국내에 공급하는 효과를 얻고, 표준화 된 농업기법과 시설자재, 소프트웨어는 타국으로 수출도 가능해 기술 특허로 국가 경쟁력을 키울 수 있는 산업이 될 가능성도 있다.

스마트팜의 미래 전망은 밝지만 난관도 있다. 높은 초기 설비 비용이 장애물이다. 공장처럼 설비를 구축하고 자동화 시스템을 도입하며 다양한 배양액을 활용하는 농업 방식이 일반적인 노지 재배 농산물보다 가격 경쟁력을 갖추는 것은 어려운 일이다. 생산 면적당 비용이 상대적으로 저렴한 곡물류, 나무 과일류 등은 경제성이 떨어진다.

채소와 과일류에 집중되어 있지만 생산량 과잉과 에너지 비용 변동성으로 인해 농가 수익성이 불안정하며 일관된 투자가 어렵고 표준화된 시스템 부재와 높은 연구개발 비용이 요구된다.

농업은 인간 식생활의 기초가 되는 중요한 산업이다. 농업 경작으로부터 신석기혁명이 시작됨에 따라 오래전부터 존재해 온 전통 산업 중 하나이기 때문에 정보통신 기술, 인공지능 AI와의 융합을 통해 장기적으로 발전할 산업이다. 전남만의 기후변화, 소비시장 변화 등 지속적인 관찰을 통해 작목별 맞춤형 지원책부터 발굴하는 게 급선무다.

조진용 취재2부 기자

全南日報	시장·발행·편집인	이재욱	논설실장	이용환	편집국장	박성원
민주주의 구현 진실보도 실천 지역개발 선도	대표전화	(062)527-0015	경영지원팀	(062)510-0421		
	기사제보	(062)510-0331	광고영업팀	(062)519-0710		
	편집부	(062)510-0412	문화체육부	(062)510-0351		
	취재1부	(062)510-0380	온라인뉴스부	(062)510-0461		
	취재2부	(062)510-0394	사진부	(062)510-0391		
www.jnilbo.com m.jnilbo.com	정치부	(062)510-0340				
구독료 월 1만5천원 1부 800원	1988년 4월25일 등록번호 광주가-2호 (일간)	우편번호 61474 광주광역시 동구 제봉로 137				

구독신청 (062)510-0471 광고문의 (062)512-0100

FAX (062)510-0436 서울지사 (02)725-8890

본지는 신문윤리강령 및 실천요강을 준수합니다

☐ 독자 의견을 환영합니다 (e-메일) webmaster@jnilbo.com