

# 농촌여성 일감맞기 사업 활동사례

김희순

농촌진흥청 생활개선과

사람은 누구나 살고 있는 곳이 어디이든지 잡힐 듯 잡히지 않는 좀더 나은 미래를 바라며, 꿈틀거리는 욕망을 주체할 수 없어 무엇인가를 하지 않으면 안될 것 같은 예감이 들 때가 많다. 이러한 면에 있어서는 농촌 여성들 또한 마찬가지일 것이다. 또한 그들은 자신들이 바라는 일들을 하고자 하면 작은 실오라기라도 놓치지 않는다.

농사일에만 안주하기 보다는 농촌에서의 보다 나은 삶을 위해, 자신의 가능성을 확인하고자, 조금이라도 가정의 살림을 윤택하게 하고자 끊임없이 일거리를 찾고자 한다.

더욱이 농촌의 구성원이 부녀화·노령화 되어가는 지금에는 여성들의 그러한 노력이 더욱 빛을 발할 것이다.

한가정의 살림이 안정되기 위해서는 살림을 합리적이고 규모있게 운영해야 하며 동시에 소득도 따라야 한다. 그런데 농가의 가계는 현물과 현금이 공존하고

생산과 소비가 혼합되어 있으며, 농업의 특성상 기상 재해 같은 것에도 쉽게 소득이 좌우되는 실정이라서 농업소득에만 의존하는 농가살림은 불안할 수 밖에 없어 농업외의 소득을 찾아서 해야하는 실정이다. 그런데도 우리나라의 농외소득현황을 보면 농가의 농외소득 비중이 30.5%인데 반해 일본은 79.4%, 대만은 64.6%나 되고 있어 아직도 농업소득에의 의존도가 높은 것을 알 수 있다. 여기서 우리나라의 농외소득 활동 제조요인을 보면 기술 및 적정자본, 적정시설 등의 여건 불비로 나타나고 있어 농촌진흥청에서는 이러한 여건을 조성해 주고 농촌여성들의 경쟁력에 대한 욕구를 충족시켜줌으로써 농가소득 증대는 물론 농촌에서의 삶의 보람과 자긍심을 심어 주고자 '90년부터 농촌여성 일감맞기 사업을 추진해 오고 있다. 그래서 여기서는 우리농산물을 생산·가공하는데 참여하며 농촌의 새로운 참된 주인으로서의 자리를 굳혀가고 있는 농촌여성 일감맞기 활동사례들을 소개하고

자 한다.

## 충남 논산의 딸기잼 생산

### •사업추진 동기

딸기잼을 생산하고 있는 논산군 노성면 병사리는 논산에서 국도를 따라 공주방면으로 10km지점에 위치한 아담하고 조그만 마을로 농가 41호, 비농가 10호이고 223명이 살고 있다. 주작목은 벼농사이고 그외에도 딸기, 수박, 메론 등의 특수작목을 재배하여 소득을 올리고 있다.

이 지역과 인근지역에서는 딸기가 많이 생산되어 한참 성수기때는 딸기가격이 형편없이 떨어져 딸기를 처리하기가 곤란할 때가 많았으며, 딸기를 수확하자니 인건비도 나오기 어렵고 그냥 잃어버리자니 농사 지은 것이 아까워 가슴 아파하던 적도 많아 이를 어떻게 해야하나하고 고민하던 차에 '92년 생활개선회 연말총회시 지도소의 의견제안으로 병사리를 딸기잼 마을로 육성하기로 결정하였다.

### •사업장이 준공되기까지

이듬해 '93 농촌여성 일감갓기 중앙시범사업으로 선정되어 본격적으로 사업을 추진하기 시작하였는데 가장 문제가 사업장 부지를 확보하는 문제였다 한다. 이곳 저곳을 물색해 보았지만 마땅한 장소가 없어 고민하던 차에 이 마을의 생활개선회장의 남편이 부인이 사업의 큰 중책을 맡고 고생하는 것을 보며 40평 가량의 창고를 헐어 이용해보면 어떻겠느냐는 제의를 하여 부지확보가 수월하게 이루어졌다. 15명의 생활개선회원들이 추진위원회를 구성하여 연중 생산되는 농산물을 가공·판매까지의 계획은 물론 이익금 활용방안에 이르기까지 구체적인 계획을 수립하였다.

우선 우수기업의 조언을 얻고자 경북 김천에 있는 진로종합식품에 견학을 가서 여러가지 필요한 참고사항에 대해서 상세히 들을 수 있었다.

800만원의 보조금과 2,000여만원의 자부담을 가지고 견학을 다녀와서 조립식으로 가공실 30평, 재료실 10평, 제품실 10평, 검사실 10평 등 총 60평 규모의 사업장을 번듯하게 세웠다. 그리고 가공에 필요한 기구인 잼솥, 전기소독고, 대형냉장고, 썬크대, 작업대 등을 설치하여 「농산물 종합가공실」이 문을 열게 되



었다. 비록 대기업처럼 큰 기업이 아니고 작은 규모의 공장이지만 가슴이 뿌듯하고 기대감에 부풀게 했다.

### •우수한 제품 생산을 위한 노력들

모든 설치가 완료되자 15명의 생활개선회원이 3개 조로 편성하여 5명씩 윤번제로 작업을 하고 있으며 소요되는 모든 경비는 15명이 공동부담하여 운영하고 있다.

잼을 가공하기전에 소비자가 선호하는 맛과 먹을 수 있는 품질좋은 제품을 생산하기 위하여 지도소와 함께 시험가공을 시작하였다. 우선 일정량의 딸기에 대한 설탕 첨가량 시험을 실시하여 소비자의 기호도와 품질기준 적합여부를 측정하였다. 즉 잼이 형성되면서 현재 시판되는 잼보다는 적은 당도로 소비자의 입맛에 맞는 제품을 만들기 위해 여러차례 가공을 하여 시식해 본 결과 배합비율을 결정하였으며, 가공과정 중 철저한 위생처리를 위해 병, 뚜껑소독은 물론, 완전히밀봉 후에도 열탕소독처리를 하여 유통과정중 상품성이 저하되는 것을 방지하도록 하였다. 이렇게 시험제조를 거치는 동안 그에 따른 시행착오도 많았지만 전회원이 노력을 아끼지 않고 처음부터 끝까지

하나의 제품을 만들기 위해 정확하고 일관된 방법으로 정성을 기울여 열심히 한 결과 12,000명의 딸기잼을 생산하게 되었다. 또한 상품성을 높일 수 있도록 상표를 제작·부착하였으며 500ml짜리 3병이 들어갈 수 있는 박스를 제작하여 전국 어느곳에 내놓아도 손색이 없는 딸기잼을 생산하게 되었다.

#### ● 딸기잼의 판매를 위해서

딸기잼을 생산하고 나니 내심 판매도 걱정되어 전 회원이 회의를 열어 도시에 나가있는 친·인척들을 파악하여 도시 아파트를 중심으로 판매처를 확보하기 시작하였다. 지도소에서는 각종 시식회시 기관장 및 단체에 적극 홍보를 해주어 농촌진흥청 매점 및 서울시 농촌지도소에서는 상설판매가 이루어지고 있으며, 그외에도 농협연쇄점, 각종 직판장, 학교, 읍·면사무소 등을 통해 판매를 하고 있다. 이렇게해서 이곳저곳에 알려진 딸기잼은 각종 행사, 명절 인사 또는 방문 인사에 선물로 이용되기도 했으며 많은 소비자들에게 인정을 받아 지난해에는 12,000병이 동이 날 정도였다.

#### ● 앞으로의 계획

사업을 추진하면서 어려웠던 점은 소규모의 직판에 의존하는 사업이라 판로개척과 수송문제였다. 그러나 이러한 문제도 그동안 회원들이 불만없이 적극 협조하여 전국 어디에도 수월하게 수송을 할 수 있었다.

앞으로 현재 딸기가 4월에서 6월초에만 생산되기 때문에 연중 가동이 어려운 실정으므로 이를 극복하기 위해서 농한기를 이용해 요즈음 건강식품으로 관심을 끌고 있는 호박을 이용해 호박잼, 호박쥬스, 호박식혜 등을 가공해 볼 계획이며, 현재 준비 중인 식품제조허가를 취득할 수 있도록 하여 판매망을 넓히고 논산의 특산품으로 정착시킬 계획이다.

또한 지금은 딸기꼭지 제거부터 병에 담기까지 손에 의존하고 있어 많은 노동력이 필요하고, 우리회원들의 손끝이 딸기로 물들어 있는 것을 보며 여건이 주어진다면 자동화 시설을 갖추고 싶다는 생각도 해본다.

### 경북 영풍의 재래메주 생산

#### ● 사업추진 배경

재래메주를 생산하고 있는 경북 영풍군 순흥면 태장3리는 영주시에서 서북쪽으로 17km 떨어진 지점에 위치하고 있다. 총가구수는 60호인데 농가가 45호, 비농가 15호로 구성되어 있고 인구는 200명으로 남자가 98명, 여자가 102명이다.

주작목은 사과, 인삼등이며 농업소득은 평균 800만원 정도이다.

마을 뒤로는 국립공원 소백산이 봄이면 철쭉꽃이요, 여름이면 질푸른 녹음으로, 가을엔 고운 단풍으로, 겨울이면 수정같은 눈꽃이 그림같이 아름다우며, 맑은 물과 깨끗한 공기가 누구나 살고 싶은 마음으로 갖게하는 그런 곳이다.

'87년도 부터 전 회원이 잘 살아보겠다는 일념으로 여러가지 공동사업을 하고 있었다. 그러나 공동사업의 대부분이 모내기라든지, 공동과제포 운영으로 콩재배를 한다든지 하는 정도였다. 그러나 자녀학비라도 마련하기 위해 시작한 이 사업들은 계속적으로 이루어지지 않았으며 농한기가 되면 적당한 일거리가 없어 남자들은 사랑방에 모여 화투놀이를 하였고 부녀자를 또한 그저 그렇게 아까운 시간들을 허비하고 있었다.

그러던 차에 농촌지도소에서 농촌여성 일감맞기사업 후보지를 선정한다는 소식을 듣고 마을에 비해 젊은 부녀자들이 많아 일하기가 수월할 것 같아 이 사업을 시작하기로 했다고 한다.

막상 일을 시작하려고 하니 남편들의 도움이 필요한 사항이 많아 설득을 해보았으나 양반의 고장이라서 그런지 보수성이 강해 “여자들이 무슨 그런일을” 하며 일언지하에 묵살해 버렸다. 그러나 이런 남편들을 끌어들이기 위해 무작정 추진위원회 구성원으로 남편들을 넣어 일을 도와주지 않으면 안되게끔 만들어 버리니 반신반의의 마음을 가지고 힘과 기동력을 발휘하여 도와주었다 한다.

사업종목을 선정할 때도 이 지역에서 재료구입이 쉽고 모든 가정에서 필요로 하는 필수품이어야 한다는 생각으로 메주, 참기름, 산나물생산등 여러가지가 물망에 올랐으나 3군데정도 다른 공장들을 견학하고 나서 재래메주로 사업종목으로 결정하고 국비 및 지방비 보조금 800만원으로 사업을 시작하였다.

왜냐하면 지역사회에서 많이 생산되는 콩의 부가가치를 높이고 사회 분위기 또한 점점 전통적인 것을 찾는 경향이며 메주 만드는데는 능숙한 솜씨의 보유자들이 많았기 때문이다.

#### •메주가 생산되기 까지

작업장으로는 신축비용과 회원들의 자부담을 줄이기 위해 동네 빈집을 활용하기로 하고 빈집을 40만원에 인수하여 70평의 대지에 20명 규모의 작업장을 만들었다. 작업장에는 대형 가마솥 5개와, 2평짜리 건조기 1대, 분쇄 로라기 3대, 대형저울 1대 등의 기구를 마련하였다.

가마솥은 콩을 삶을 때, 건조기는 메주를 말리는 작업에 제조공정시간을 단축시키고 위생적인 제품을 만드는데 꼭 필요한기구였고, 분쇄기는 쌀가루와 고추가루를 뿜을수 있도록 설치하였다. 특히 이 마을이 산간 오지마을이기 때문에 고추를 뿜으려면 아이들 등 교실에 들려보내 하고길에 뿜아오게 해야하는 등 번거로움이 많아 주민들의 불편을 덜기에도 안성마춤이라 이런 점을 고안하여 설치하게 되었다.

첫번째 사업으로 1,439m의 소백산에서 전회원이 3회에 걸쳐 채취한 산나물을 일부는 생나물로 판매하고 나머지는 건조기를 활용하여 마른나물을 생산판매해 100만원의 수입을 올렸다.

또한 장마기에는 붉은 고추를 건조하였는데, 동네뿐만 아니라 이웃동네 것까지 대량으로 건조해 주고 말린고추 10근을 기준으로 1근 값어치의 수수료를 받아 30만원의 수입을 올렸으며, 추석에는 쌀가루를 뿜아주어 째짤하게 소득을 올릴 수 있었다. 따라서 기본 품목인 메주를 생산하기 전부터 통장에 조금씩 수입금이 입금되어 한층 일감 갖기사업의 기쁨을 맛볼 수 있었다 한다.

가을건기가 끝나고 메주를 만들기 위해 우리 콩만을 이용해 일단 시험적으로 12월말까지 600장을 만들어 판매하였는데 반응이 좋아 이듬해인 '91년에는 1,100장, '92년에는 1,800장, '93년에는 10,000장을 생산하였고, 소득 또한 연도별로 보면 '90년엔 300만원, '91년에 650만원, '92년에 1,500만원, '93년에 5,300만원으로 점차 그 수입금이 늘어나 마치 생활개선회원들은 사장이 된듯하였고 조용하기만 하던 양반마을

에 활력이 넘치기 시작하였다 한다.

이와같이 메주생산 및 기타 농산물 건조사업으로 농한기 또는 장마철을 이용하여 연간 150여일을 작업하여 소득을 올렸고 깊은 된장의 맛을 내기에 힘썼다.

#### •재래메주의 품질관리를 위한 일들

그 집 주부의 솜씨를 알아보려면 된장 맛을 보라는 말도 있듯이 우리 생활에서 된장, 간장이 차지하는 비중은 아주 크다. 된장을 담그는 방법에 있어서는 다소 차이가 나겠지만 그 근본은 메주의 품질이라 여겨진다. 따라서 이 마을에서는 메주의 품질관리를 위해 순수한 우리 콩이 아니면 주문이 쇠도해도 메주를 생산하지 않았다 한다.

이 마을의 정성이 깃든 메주 만드는 방법을 살펴보면 우선 재료콩이 준비되면 잡티나 돌, 벌레먹은 콩을 선별하여 깨끗하게 정선해서 세척한 다음에는 40kg을 한 가마솥에 삶아낸다. 일을 쉽게하기 위해서는 콩을 찌내면 되나 재래메주의 전통을 살리고, 콩의 단맛을 유지하기 위해서 콩을 물에 삶아낸다. 깨끗한 1급수의 물로 장작을 사용해 7시간 정도 삶고 뜸들이는 작업을 끝내면 작업이 끝나게 된다. 다음에는 다 삶아진 콩을 자루에 넣어 분쇄하는데 이때 기계를 사용하게 되면 콩이 너무 잘게 파쇄되기 때문에 된장의 참맛을 내기가 어렵다. 그리고 한 되 분량을 저울로 달아 틀에 넣어 성형하게 된다. 성형이 된 메주는 45℃ 건조기에서 3일간 말려 20℃ 발효실에서 25일 정도 띄워 다시 50℃ 건조기에서 2일간 말리게 되면 메주의 제조공정은 끝나게 된다. 이렇게 만드는 과정 하나하나에 온갖 정성을 다해 위생적이면서도 우리 고유의 맛과 전통을 살린 영풍의 재래메주가 생산된다.

#### •관로학보를 위하여

처음에는 친·인척들을 통해 홍보활동을 시작하였고, 점차 대중매체를 활용하여 판매 영역을 넓혀갔다. 또한 상품의 특성을 살리기 위해 메주 3장(3되분)에 된장을 담글때 잡균번식을 막기 위해 넣는 참나무 숯과 마른고추를 사은품으로 함께 넣고 포장하여 판매하고 있다. 그동안 5년동안 꾸준히 질 좋은 메주를 만들기 위해 온갖 지혜를 쏟은 결과 지금은 주문이 쇠도하고 있다.

지난 '93년 11월부터 '94년 2월 중순까지 10,000장

을 만들어 서울 강서구 화곡동에 위치하고 있는 직판장과 농협연쇄점에서 판매하고 있고 특히 지도소의 홍보로 좋은 매주임을 인정받아 지도소를 통해 판매되는 양 또한 상당히 많다고 한다.

● 앞으로의 계획

이 사업을 하게 되면서 부터 사업을 확장해 보고 싶어도 자금이 부족하여 항상 아쉬움이 많았던 중 군청에 전통식품 가공식품 가공사업 신청을 위해 사업계획서를 제출한 결과 사업대상자로 선정되어 '94년 3월 7일 농림수산부로부터 사업승인을 받아 이제는 완전한 기업으로 확장하게 되었다.

재래메주 공장은 대지 300평 위에 건물 90평에 각종 기계를 설치하여 자동화시스템을 갖추게 될 것이며, 제품으로는 재래메주, 된장, 간장, 고추장을 생산하여 어엿한 우리농산물을 이용한 제품만을 생산하는 기업으로 성장시킬 것이다.

제주도 북제주군의 메밀가공업

● 사업추진 동기

「와홀」이라는 이름을 갖고 있는 이 마을은 제주시에서 동쪽으로 12km에 위치한 북제주군 조천읍에 속한 산간 마을로 감귤을 비롯한 축산, 수박, 배추, 콩 등 복합영농을 하고 있는 곳이다. 가구수는 106호이며 '92년 생활개선 시범마을로 선정되면서 인근마을 중에서는 그래도 선진 마을로 꼽히는 마을이었으며 '93년부터는 농촌여성 일감맞기 사업으로 메밀가공사업을 하고 있다. 이 마을은 옛부터 메밀을 많이 재배해 왔으나 지금은 수요도 많지 않을 뿐더러 다른 소득작물에 밀려 사라져 가는 중이었다. 가끔 큰 모임이 있을 때마다 별미로 해먹었던 메밀 칼국수를 집에 가서 해 먹고 싶어도 소량으로 메밀가루를 구하기가 힘들었다. 따라서 이러한 점들을 고려하여 우리지역에서 많이 생산되면서도 사라져 갈 수 밖에 없던 우리 메밀을 살리기 위해서 메밀가공사업을 하기로 하였다 한다.

● 사업을 기반을 잡기까지의 어려움들

작업장은 창고를 임대하고 지도소에서 지원되는 500만원으로 기계를 설치하기로 계획을 세웠으나 소음이 많아 작업장을 선뜻 제공해 주는 사람이 없었다

한다. 그러나 이장집 창고를 선뜻 내놓아 작업장은 쉽게 해결할 수 있었으나 동네 정미소에서 쉽게 볼 수 있었던 메밀 거피기, 부수기(잡티를 골라내는 기계) 등이 이제는 생산되지 않아 구할 수가 없었다. 그래서 기계설비업체에 의뢰하여 설비해야만 했는데 그 비용이 엄청 비싸 엄두를 내기가 어려웠다 한다. 그런 와중에도 참여를 희망하는 생활개선회원들은 공동으로 3,000여명의 발에 신제품 메밀인 신농1호 종자를 구입하여 메밀재배를 시작하였고, 과정에서부터 수확까지 여러차례 공동작업으로 하여 회원간의 친목을 다질 수 있었다 한다. 그러나 이러한 노력에도 불구하고 메밀농사는 흉작이 되어버려 일당도 건지기 어려운 형편이 되자 회원들이 하나 둘 탈퇴하기 시작하였고 11명의 회원만이 다시 일어서기로 하였다.

'92 한해가 저물어 지도소의 도움으로 중고기계를 싼값에 구입할 수 있었으며 분쇄기는 새것으로 구입했는데 기계값만 280만원, 설치비용 50만이 들었으며 공장에 동력을 끌어들이는데 생각지 못한 200만원이 들어가 지원받은 500만원외에도 부족한 금액은 폐품수집 및 판매사업 수입금으로 충당하였다. '93년 2월은 이 공장이 처음 가동하던 날로 회원들은 너무 기뻐서 기계 돌아가는 소리가 정겹게 들렸고, 메밀 칼국수 파티까지 열었다. 또한 판매를 위해서는 포장지가 필요했기에 1인당 20만원씩 출자를 해서 400여만원을 조성해 포장지를 제작하였다. 그러나 이렇게 만들어 내놓은 메밀가루는 하필이면 비수기인 여름이라서 그런지 농협 직매장에 내 놓았지만 그리 잘 팔리지 않았고 이때부터 다시 회원들의 마음이 조금해지기 시작했고 중고를 구입한 기계는 심심찮게 고장나 회원들의 마음을 더욱 조바심나게 했다. 그렇게 9월이 되고 전국 배드맨턴대회시 이들간 빙떡을 만들어 팔아 80만원의 소득을 올렸고 이장이 적극 나서 홍보를 해 준 덕에 고향의 맛을 그리는 사람들과 특히 체일교포들에게 인기를 끌기 시작하면서 조금씩 판매량이 늘어갔다.

게다가 1월 한라문화제때에는 생활개선회원들이 적극 나서서 홍보를 한 결과 메밀쌀과 가루를 가공하는 과정에서 생긴 누에(나뉬)를 다른 식품회사에서 전량 납품해 달라는 의뢰가 들어왔고 메밀채(겉질)는

베개 속 재료로 주문이 밀려들었다 한다. 그래서 인지 직매장에 내놓은 제품도 판매량이 눈에 띄게 늘어나 각종 경조사 등 큰 일때는 사라져 가던 빙떡이 유행처럼 되살아나 한꺼번에 많은 주문이 들어오기 시작했다.

이렇게 맑은 날에는 꿀을 따고 비 오는 날엔 메밀을 가공하느라 정말 눈코뜰새 없이 바빴지만 즐거워 이 사업장을 찾아오는 손님에게는 꼭 메밀 칼국수를 대접하였다. 게다가 설상가상으로 도지사가 1,000만원을 지원해 주어 20여명의 작업장을 신축하고 있다. 메밀수매도 이제는 재배농가와 계약하여 한꺼번에 100가마씩 수매하고 있다. 또한 작업능률이 향상되어 하루에 3~4가마에서 8가마까지 가공할 수 있게 되었다

한다. 그리고 새 공장이 완성되면 새기계도 필요할 것 같아 제작사에 의뢰해 놓고 있어 선풍기와 돋보기를 동원하여 다듬던 작업을 기계에 맡길 수 있어 더 질 좋은 메밀가루를 생산할 수 있으리라는 기대에 차 있었다.

● 앞으로의 계획

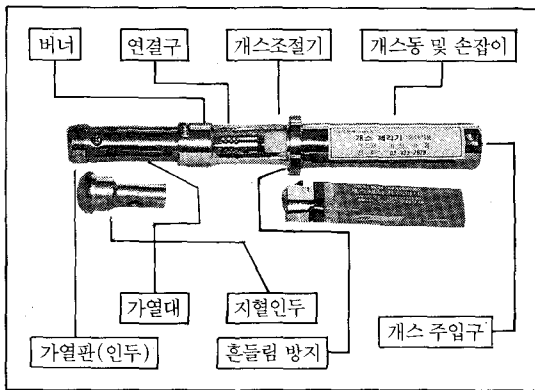
점차 관광식품으로 각광을 받기 시작한 메밀이 신문, 방송 등 매스컴을 타고부터 이 공장을 다녀가는 사람들이 늘어났다. 또한 지금은 제품허가도 취득 중이어서 메밀가루 하면 이 마을을 따를 자 없는 우수한 제품을 생산할 책임감과 각오 또한 대단하다.

이제는 얼마정도의 사업장을 운영할 자금이 마련되면 회원 각자의 통장도 만들 계획이다.

신상품

# 가스 제각기 (송아지용)

특허출원 제 21489호



■ 기구특성

1. 사용년한이 반영구적이다. (라이타 가스 재충전함)
2. 작업방법이 용이하고 시간이 절약된다.
3. 송아지 뿔이 1cm 정도 자랄때 까지 사용한다. (적기 1개월령)
4. 뿔나는 부위(생장점)만 지지주므로 출혈도 없고 구멍도 뚫리지 않아 스트레스를 덜 받는다.
5. 가열후 2~3분후에 작업할 수 있다. (600℃)

6. 수입품에 비해 가격이 매우 저렴하다. (제각용, 개당 5만원)
7. 큰뿔 자른후 지혈인두로 교체 사용할 수 있다. (지혈인두포함가격 6만원)

■ 사용방법

가스 주입구에 라이타 가스를 주입(1회 주입으로 5두 이상 제각)한 후 개스조절기를 열어서 가열대에 불을 붙임. 약 2분후 인두가 600℃ 정도가 된 후 사용함. 지혈인두 사용시는 제각인두를 빼고 그 자리에 조립하여 사용함.

■ 신청방법

온라인 은행구좌에 입금후 물품발송 (입금후 전화요망)

온라인 구좌 : 우체국 : 011809-0195128-12

축 협 : 044-13-127995

예금인 : 이 양 선

■ 연락처

주소 : 서울 종로구 송인 2동 685 (2층)

전화 : (02) 923-7878 (오후 1시~9시)

922-8013(오전)

공급사 : 한아름사