무공해 특산물로 개발

주산단지 순례

청양 구기자

2백10ha에서 연5백60여톤 생산

부녀회, 구기자 한과 주문생산

청양 지방에서 구기자 재배를 시작한 것은 60년 전 부터.

다른 작물에 비해 수익이 높고 재배관리가 까다롭지 않아 그동안 생산농가가 크게 늘어 현재 2천1백여 가구에 이르고 있다.

청양읍과 운곡, 대치, 정산, 청남, 장평, 남양, 화성, 비봉, 목면 등 청양군내 10개 읍면 생약재배농민들은 지난해 2백10ha 구기자 밭에서 구기자 5백60여t을 생산해 냈다.

청양구기자는 전국 생산량의 60%를 차지하며 지역주민들의 주 소득원으로 자리잡고 있다.

군 관계자는 『구기자는 앞으로 건강식품으로 수요가 계속 늘어 농가의 좋은 수입원이 될 것』이라면서 『최근 대량으로 쏟아져 들어오는 외국 농산물과도 경쟁이 가능한 유망품종』이라고 말했다.

특히 해발 5백60여m의 대치면 칠갑산 일대 구기자 밭에서 나온 구기자는 청양의 유명 특산물로 손꼽힌다.

이곳 농민들은 70년 하반기부터 지난 86년까지는 연간 2백~2백50여t을 생산, 10억~15억여원의 수익을 올려 그런대로 생산비는 건졌으나 87년부터 89년까지 3년간은 작황이 좋지 않고 중간상인들의 가격 농간 등으로 구기자값이 근당 생산비(4천원)를 크게 밑도는 2천~3천원선까지 폭락하는 바람에 큰 어려움을 겪었었다. 그런가하면 지난 91년, 92년 무렵엔 근당 1만2천원선까지 구기자 값이 폭등 큰 재미를 보기도 했다.

30년째 구기자 나무를 가꾸어 왔다는 최병언씨(57·운곡면)는 『지난해 5백평의 구기자 밭에서 1천여근을 수확, 밭한평에서 고추농사 보다 7배 가량 높은 2만여원의 수익을 올렸다』고 밝혔다.

수확기는 9월초~12월초. 이 지방 구기자는 전체 생산량의 20%가 농협을 통해 계통출하되고 나머지는 시장(5일장)에 직접 내다 팔거나 중간상인들을 통해 서울 부산 대구 대전 등 대도시로 팔리고 있다.

청양은 산이 많은데다 분지가 발달된 지역이어서 경사진 사질토양에 일교차가 심한 곳에서 개화, 결실이 잘되는 구기자 재배의 최적지.

그러나 대부분 재배농가들은 아직까지도 과거부터 내려온는 재래의 재배방식에 따라 농사를 짓고 열매를 그대로 한약재원료로 판매하고 있어 소득증대에 그리 큰 도움을 받지 못했다.

청양군은 이같은 재래 영농방식을 탈피하고 부가가치가 높은 특작물로 집중 육성한다는 계획 아래 지난 92년 일차적으로 재배기술과 품종개량 등을 본격적으로 연구할 구기자 시험장을 착공한데 이어 구기자에 대한 가공 상품화 사업을 하나하나 진척시키고 있다.

특히 소비촉진을 위해 운곡농협에서는 청양군의 지원을 받아 8천7백만원을 들여 90년 6월 구기자가공공장(70평)을 준공, 월 2천여상자(3백~6백g)씩 가공상품을 만들어 전국 농협 직매장과 백화점 슈퍼마켓 등에 팔고 있다.

가공상품은 구기자에 대추 산수유 오미자 계피 등을 혼합, 분말 처리한 것.

구기자는 베타인 루틴 비타민과 베타-시스테롤이 함유돼 있어 인체에 흡수가 빨리 되며 간염 환달 간지방 간경화 간암 등 성인병예방 시력보호 등의 효능이 있다고 한다.

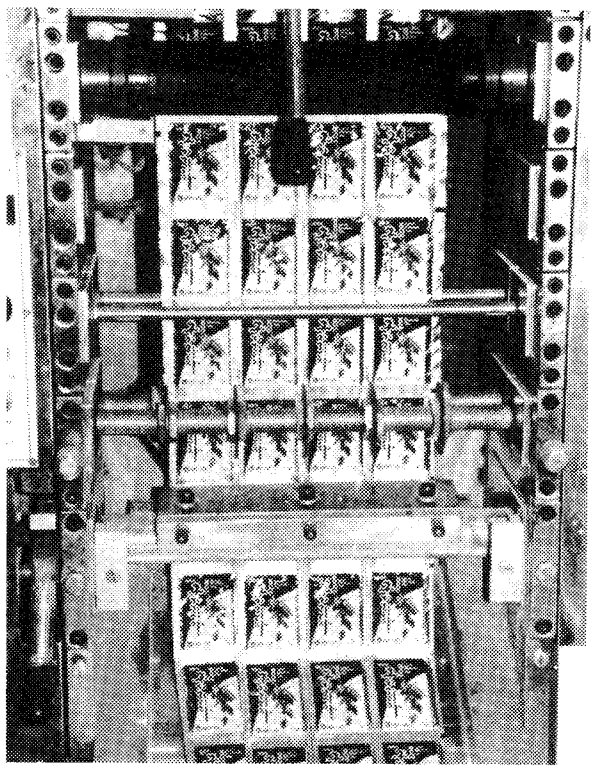
청양구기자는 특히 △열매수확후 반드시 씻어서 건조시키고 △끓여서 복용하므로 인체에 해가 없으며 △병해에 강한 신품종을 비가림재배, 무공해 구기자로 구기자의 특성을 최대한 유지하고 있어 청양인 모두 이의 개발·홍보에 주력하고 있다.

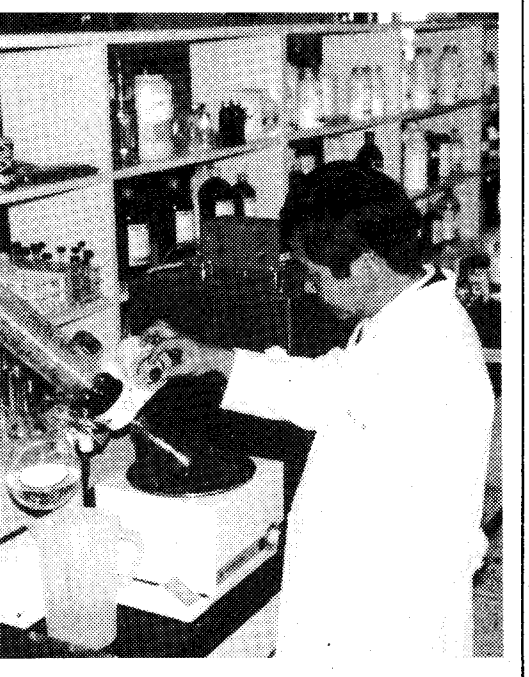
지난해 12월부터 생산에 들어간 비봉면 관산리의 구기자 한과 공장은 부녀자들의 손만으로 지역내에 생산된 구기자를 가공판매하는데 성공한 케이스이다.

이 마을 새생활개선회원 8명은 분말기등의 기계를 농촌지도소로부터 지원받아 자체부담금으로 한과공장을 세워 구기자 한과를 주문생산하고 있다.

구기자 분말과 찹쌀가루를 반죽해서 건조시킨 다음 기름에 튀겨서 한과로 만들어지기 까지 일일이 수작업을 해야 하기 때문에 4일동안 고작해야 1kg상자 30개씩을 생산해 내는 정도이다.

새생활개선연구회원인 민명옥씨(41·비봉면)는 『농한기철을 이용해서 조그맣게 시작한 사업인데 기대이상으로 반응이 좋아 많을때는 5백상자까지 주문을 받을 때도 있다』며 『앞으로는 기계화로 많은 양을 생산해 낼 수 있는 방법을 강구하고 직거래를 통해 판로를 개척해 나갈 계획』이라고 말했다.





◇13명의 연구원으로 구성된 정예연구진이 군민의 적극적인 지원하에 치열한 연구혼을 불태우고 있다.

청양 구기자시험장을 찾아서

재배기술·품종개량 연구 주력

엑기스·드링크제·칵테일제 개발

청양군이 지난 92년 4월 군비와 도비 23억 6천만원을 투입, 운곡면 후덕리에 설립한 구기자 시험장(장장·서관석)은 1만평의 시험포를 갖춘 초유의 대규모 구기자 종합 연구센터.

13명의 연구원으로 구성된 정예 연구진이 군민의 적극적인 지원하에 치열한 연구혼을 불태우고 있다.

본격적인 연구에 돌입한지 1년만인 지난 93년, 청양구기자 시험장은 탄저병에 강하고 당도와 저항력이 높은 신품종 구기자를 개발해 내는 개가를 올렸다.

「청양종」으로 이름 붙여진 신품종 구기자는 농민들이 가장 두려워하는 탄저병에 강해 기존 품종의 80% 발병률에 비해 15% 정도로 내병성이 높은 것이 특징.

이처럼 우수한 시험성적을 나타낸 청양종을 구기자 시험장은 올해 8백농가에 내년에는 2천5백농가에 확대 보급할 계획이다.

신품종 육성에 있어 청양용 선발 이외에도, r선(방사선)을 이용한 변이종선발로 지난해 특성검정을 마친후 95~96년 지역적응성 검정을 거쳐 내년 말쯤엔 국제특허를 출원할 예정이다.

구기자시험장은 이와 같은 신품종육성도 중요하지만 농가에 가장 시급한 것은 노동력절감(구기자는 손이 많이 가는 작물이다)임을 인식, 7~11월까지 연간 7~10회 수확에 10a당 2백명이 소요되는 것을 40명선으로 대폭 낮추는 것을 목표로 고품질 생력재배화 연구에도 박차를 가하고 있다.

지난해에는 노재관 연구사 등 4명의 연구진이 1년6개월간의 연구끝에, 구기자 열매·지골피(구기자 뿌리)·구기자순 등을 주원료로 농축엑기스, 즙류수, 침출수, 숙안주 등 8가지의 신제품을 개발하는데 성공했다.

이들 제품 가운데 구기자순을 이용한 개발품은 농축엑기스·드링크제·칵테일제 등 3가지.

특히 소주에 첨가해 이용할 수 있는 칵테일제품은 구기자순과 칡뿌리를 주원료로 해 만든 것으로 소주에 혼합시 알코올에 잘 용해되며 맛과 향이 뛰어나다고 한다.

이처럼 구기자는 뿌리부터 열매까지 어느것 하나 버릴게 없는 특성으로 인해 잎은 엽차로 줄기는 한우급여용으로 이용되는데, 이중 구기엽은 이미 수십톤이 일본으로 수출되는 실적을 올렸으며, 시험장에서는 음건차, 발효차, 찐차, 볶음차, 인공건조차 등으로의 가공품개발 시험을 실시하고 있다.

또한 구기자시험장은 앞으로 3백평 이상의 구기자재배농가에 단말기 5백대를 설치해 줘 구기자 시세, 농자재 시세, 기상, 신기술 등 일반농촉산물에 관련된 정보를 전달함으로써 명실공히 앞서가는 청양 구기자의 위상을 단단히 구축해 나갈 계획이다.