

웰빙생활을 정착시키는 스티로폴

새로운 스티로폴 포장상자의 개발은 저장성이 약하여 신선도 유지가 어려웠던 무화과를 이제는 수도권 어디에서나 맛 볼 수 있게 하는 등 도시인의 웰빙과일의 소비변화를 유도하고 있다.

은수포농원 홍사역 사장은 4년전인 2002년부터 수도권지역 소비자층을 겨냥해서 경기도 화성지역에 농원을 차리고 무화과 재배를 시작하여 시험재배 기간을 거쳐 2005년부터 본격적인 시판을 시작하였다.

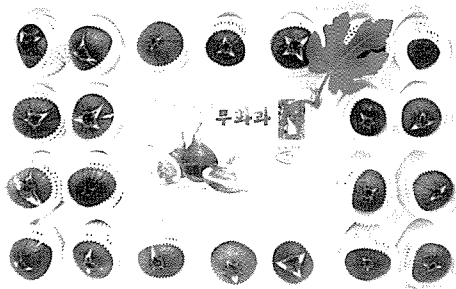
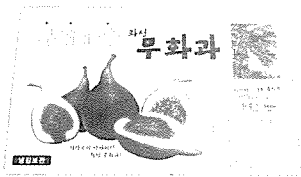
홍사장은 시판에 앞서 신선도 유지와 운반시 상품성 유지가 어려운 기존의 종이박스 포장상자 대신 얼음봉지를 담은 스티로폴 무화과 포장상자를 직접 개발하여 소비자들에게 48시간 선도를 유지시킬 수 있는 무화과를 공급할 수 있게 되었다.

홍사장이 직접 개발한 스티로폴 무화과 상자의 특징은 무화과 꼭지가 밑으로 향해 담은 용기

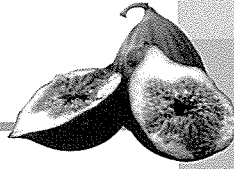
중앙에 얼음봉지를 넣을 수 있도록 고안되었으며 냉기 유지와 택배시 흔들림 방지를 위해 뚜껑 바깥면이 이중턱으로 제작되었다.

수도권 소비자의 주문량을 받은 즉시 수확하여 예냉시킨 후 얼음팩이 담긴 스티로폴 포장상자에 포장하여 택배를 통해 전달하는 소비자 직거래 방식을 택하고 있다.

지금까지 전남 영암지역이 무화과의 주요 특산지였으나 과피가 얇고 저장성이 취약한 특성상 운반과정에서 물러지거나 상온에서 쉽게 변해버리는 단점 때문에 전국적인 유통망과 대중화에 제약을 받을 수밖에 없었고 수도권의 일반 소비자들은 대형마트나 백화점에서 쉽게 찾아볼 수 없었던 무화과를 맛보기 위해서는 전남 영암까지 방문해야 했었다. 이처럼 무화과를 쉽게 접해보지 못한 이유가 우리나라에서는 재배되지 않는 과일품종이라서가 아니라 무화과가 소비자에게 전달될 때까지 신선도와 상품성을 유지시켜줄 적합한 포장상자가 없어서였지만 스티로폴 포장상자의 개발로 이제는 아침에 딴 신선한 무화과를 오후에 맛볼 수 있게 되었다.



포_장_상_자



무화과는 병충해에 강한 알칼리성 자연건강 식품으로 옛날부터 민간 의료약으로 사용되었으며 동의 보감등에도 혈압강화, 건위, 자양, 변비, 설사, 다이어트 활력회복 등에 좋다고 기록되어 있다.

무화과는 재배 시 해충을 없애는 농약을 전혀 사용하지 않는 무공해 과일이어서 물에 씻지 않고 직접 먹을 수 있는 건강에 유익한 웰빙과일이다.

쌀농사 뿐만아니라 포도등 과일 농산물에 이르기 까지 30여년간 농업에만 종사해온 베테랑 농부인 홍사장은 “유통상 어려움 때문에 다소 숙성돼지 않은 상태로 출하해서 48시간내로 먹어야 하는 기존산지의 무화과에 비해 당도가 뛰어나고 신선도 유지로 쉽게 썩지 않은 무화과를 언제나 소비자에게 공급할 수 있음”을 보람으로 여기고 있다.

이처럼 새로운 포장상자의 개발은 소비시장의 창출과 함께 농가 소득원의 다양화를 이룰 수 있다며 그는 스티로폼 포장상자도 종이포장상자와 마찬가지로 농가의 포장상자 사용 시 지원되는 정부보조금이 지급되어 보다 폭넓게 사용되길 소망하고 있다.

은수포농원

(경기도 화성시 서신면 전곡리 전화:031-357-3091)



▲ 홍 사 장 은수포농원 대표

