

가장 깨끗한 콩나물 만들기 30년

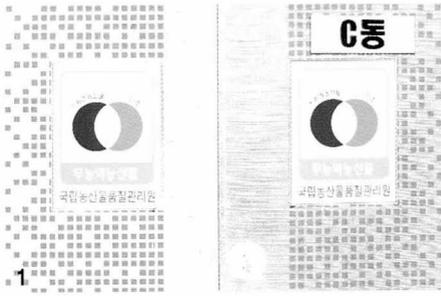
“결국 우리 황토콩나물의 경쟁력은 세 가지로 요약됩니다. 첫째, 신선도, 싱싱하게 배송할 수 있는 시스템입니다. 둘째, 물류비용을 최소화하여 얻을 수 있는 가격경쟁력입니다. 셋째, 좋은 원료콩을 사용해 맛과 품질 면에서 최고라는 점입니다.”

천안시 풍세면 소재의 황토식품(대표 이일환)은 지난 1980년 천안 봉명동에서 ‘천안식품’으로 출발하여 2대에 걸친 한 길 경영으로 우뚝 선 기업이다. 30년 전통의 황토식품은 깨끗하고 안전한 신개념의 콩나물 개발에 힘써오며 그동안 쌓아온 노하우를 기반으로 오직 고객을 위한 ‘가치경영’을 기치로 삼고 있었다.

“언제나 고객의 입장에서 고객을 위한 제품 생산에 최선의 노력을 다하고 있습니다. 최첨단의 설비를 도입하여 최고의 위생환경을 유지하고 있으며 최

최고의 품질과 가격경쟁력을 갖추는데 목표를 두고 있는 이일환 대표.





- 1 2005년 무농약농산물 인증을 받았다.
- 2 청국장 생산라인은 별도의 동에서 이루어진다.
- 3 전냉장 물류처리에 최적의 온도를 유지할 수 있는 철저한 관리시스템.

고의 품질과 가격경쟁력을 갖추는데 목표를 두고 있죠.” 이일환 대표는 미소 속에서도 확고한 의지를 전한다.

이곳 황토식품은 인공지능살수기, 재배용기 세척기, 나물세척기, 자동벤딩기, 오존수 제조기와 자화수기 등 최신식 자동화생산 라인을 갖추고 있으며 전체 생산동이 조립식 재배사로 단열 및 방수를 비롯해 가장 위생적인 재배환경을 갖추고 있다. 한편 묵 생산동과 청국장 생산동은 별도의 생산라인으로 관리되고 있었다. 월간 생산능력은 국내산 콩나물 10,000kg, 수입산 30,000kg, 두절콩나물 6,000kg, 숙주나물 15,000kg, 묵 5,000kg, 청국장 2,000kg 수준이다.

무농약 인증받은 황토콩나물의 특징

이 곳에서 생산되는 황토콩나물은 항상 최고를 지향한다. 2005년에는 국립농산물품질관리원으로부터 [무농약인증]을 받았다. 황토콩나물은 항상 경쟁상대를 ‘대기업의 콩나물’ 그 이상으로 두고 있다. 또한 과거에는 대형마트를 대상으로 판매를 해왔지만 최근에는 천안 부근의 학교를 대상으로 학교급식 마케팅을 적극 추진 중이며 현재 100여 개교 중 약 60~70%의 시장점유율을 유지하고 있다. 이러한 혁혁한 성과는 결국 소비자의 신뢰 구축에 성공해가고 있다는 점을 방증한다.

이러한 성공적인 마케팅 성과는 최고 품질을 지향하는 황토콩나물의 생산과정에 그 비밀이 있다.

첫째, 최고 품질로 인정된 콩만을 엄선하여 사용한다. 1차로 구



콩나물 두절작업.

매되는 콩을 철저히 검수확인하고 검수 확인된 콩을 2차로 실험재배한 후 최적의 콩나물생육을 확인하는 까다로운 검수시스템을 운영하고 있다.

둘째, 오존수 제조기를 도입하여 콩에 오염된 미생물을 감소시켜 재배 중 부패방지, 용존산소량 증가, 재배 기간 단축, 유통기한 연장의 효과를 보고 있다.

셋째, 재배시설의 온도, 습도관리 및 청결한 환경유지를 위한 최적의 환경조건을 유지하며 자동화된 최신식 재배시설과 세척 및 포장시설을 갖추는 등 아낌없는 설비투자도 강점이며 물론 여기에 30년 재배노하우가 접목된다.

넷째, 보유하고 있는 전냉장 물류차량에 최적의 온도를 유지할 수 있는 철저한 관리시스템을 도입하여 실행하고 있다는 점이다.

오존수 제조기로 품질향상

이 중 큰 역할을 하는 오존수 제조기에 대해 좀 더 알아본다. 콩나물은 고온다습한 환경에서 재배되기 때문에 미생물이 오염되기 쉬운 특성을 지니고 있어 최근 수요의 증가에 따른 공업적 다량생산으로 부패를 막기 위하여 농약을 살포하는 사례들이 있어 위생적인 문제점들을 야기시키고 있다. 그런 문제점들을 해결하기 위해 도입한 오존수 제조기.

오존수 제조기를 사용하여 콩나물을 생산하면 재배 중에 부패를 막음과 동시에 품질향상을 꾀할 수 있다. 또한 수침한 콩에 가스 상태의 오존과 오존수를 병용 처리함으로써 콩나물이 생육을 촉진시킴과 동시에 미생물의 오염도가 낮은 콩나

〈표〉 오존수 제조기를 사용한 재배과정

구분	재배과정	오존수 처리방법
1단계	콩종자 선정	발아율이 높은 콩 엄선 재배실 온도관리(20℃) 및 청결한 환경 유지 0.5ppm의 오존수로 8시간 수침
2단계	수침	- 콩에 오염된 미생물을 감소시켜 재배중 부패방지 - 용존산소량 증가
3단계	생육	0.3ppm~0.5ppm의 오존수로 살수 - 부패방지 - 재배기간 단축
4단계	출하	0.3ppm의 오존수로 살수 후 저장(포장) - 유통기한 연장

물을 재배할 수 있게 된다.

“결국 우리 황토콩나물의 경쟁력은 세 가지로 요약됩니다. 첫째, 신선도, 싱싱하게 배송할 수 있는 시스템입니다. 둘째, 물류비용을 최소화하여 얻을 수 있는 가격경쟁력입니다. 셋째, 좋은 원료콩을 사용해 맛과 품질 면에서 최고라는 점입니다.”

대기업 콩나물에 비해 브랜드 인지도에서는 뒤질 지라도 위의 세 가지는 결코 뒤지지 않는다고 강조하는 이일환 사장. 특히 대기업보다 시장의 변화에 좀더 빠르게 전환하거나 대응할 수 있다는 점에서 자신감 또한 넘친다.

“우리 회사는 기존의 콩나물 제품에서 소비자에게 더 많은 농식품을 공급해 드리기 위해 묵류, 장류 생산 사업을 의욕적으로 개발 전개해 왔으며 날로 변화하는 현대인의 식문화에 대응하고자 자체적인 신제품 개발에 온 힘을 다하고 있습니다.” 3년째 (사)대한두채협회 충남지부장을 역임하고 있는 이일환 대표는 콩나물 소비촉진을 위한 다양한 모색에 큰 관심을 두고 있었다. ☎

황토식품 T. (041) 574-4301