

원진(딸기) 농장 탐방



황봉규 사무국장
대구·경북연합회

계절은 입춘을 지났건만 쌀쌀한 겨울 날씨는 아직도 봄 기미는 전혀 보이지 않는다. 본 협회 대구·경북연합회장(엄근섭 회장)과·경북 의성군 안사면 쌍호리에 위치한 원진농장(딸기전업농)을 찾은 것은 입춘이 지나고 5일째인 2월 9일(음력 정월 대보름) 오후 1시경이었다. 농장에 도착하여 농장관리실에 바로 들리지 않고 퇴비사에 먼저 들렸는데 16홀 공히 퇴비 재료가 딱 차 있었다. 홀마다 꽂혀진 온도계는 65~70℃로 한창 발효가 진행되고 있었다.

퇴비사를 나와 바로 농장관리실(작업장)에 들리니 10여명의 일꾼이 딸기 포장작업에 여념이 없었다. 이 가운데 남자는 농장대표 배원진 회원 한 사람뿐이고 모두가 부인네들인데 거의 중국동포라고 한다. 1월에 접어들면서 하루 평균 생산량이 2kg(하얀 스티로폼 박스)들이 500박스인데 박스 당 단가는 10,000원이란다. 품종은 설향(雪香 : 한국기술개발)으로 A급만을 계산에 넣고 그 이하는 제외한 수량인데 3~4월이

최성기로 연 매출액이 5억원을 상회한다고 한다. 딸기를 먹어 보면 맛이 일품이고 향기가 넘치는 것이 특징이다.

농장대표 배원진씨는 1955년 생으로 전직이 제조(판매)업인데 농업에 귀의한지 10년째 되는 귀농인이다. 훗날하게 큰 키는 아니지만 작달막하면서도 배포가 비범한 사람이다. 원진농장은 임차농지로 10,000평이 조금 넘는데 여기에 32동(길이 110m)의 하우스를 세우고 퇴비사 16홀을 축조한다는 것은 보통사람으로서의 엄두를 못낼 배포이다.

농장 서편은 높고 큰 제방인데, 그 너머는 낙동강이고 북으로 3km지점의 다리를 서편으로 넘어서면 안동시 풍천면(마의 주산지) 소재지이다. 모든 강 연안의 땅이 그러하듯 원진농장의 토질도 부드러운 모래땅으로 이루어져 있어 물을 주고 뭉쳐도 덩어리가 지지 않는다. 여기에 수년에 걸쳐 양질의 퇴비(리그닝 함량이 높고 섬유질이 강한 재료 : 톱밥류)를 다량

투입하여 낱알조직이 깨알조직화 되었기 때문에 높은 두둑을 만들 수 있고 다수확이 가능해진 것이다.

하우스에 들어가 보면 딸기의 앞이 동청엽(冬靑葉)처럼 두텁고 광택이 나며 생기가 넘친다. 이랑의 길이는 공히 100m이며 두둑 밑변의 폭은 105cm이고 높이는 전부가 똑 같이 60cm이다. 뭉쳐지지도 않는 모래땅의 두둑 높이를 일률적으로 60cm 높이의 두둑을 만든다는 것은 고급 퇴비의 다용이 아니고는 불가능하다. 연이어 피는 하얀 꽃과 갓 결실한 연한 연두빛 어린 열매, 성숙된 백색 열매, 수확 무렵의 붉은 열매가 두둑의 양어깨 쪽으로 겹겹이 쌓인 모습은 하나의 장관이 아닐 수 없다.

배원진 회우의 딸기농사는 9월초에 묘(모종) 정식, 11월 중순에 수확을 시작하여 이듬해 6월 초순에 끝난다. 기비는 고 질소퇴비 또는 표준 질소퇴비에 추비는 관수를 겸한 천해녹비를 중점적으로 한다. 모종 채취는 5월 초 하우스에 모주·정식, 포트 육묘길이(깊이) 20cm, 보포 정식 후는 전혀 무농약 재배인데 육묘과정은 혹서기라 때로는 농약이 필요하다고 한다. 농장에는 일본 농업계의 권위자 이하라 요시에이(猪原義衛)(四國, 高知縣) 선생이 4~5차례 다녀갔으며, 이노우에 야스시(井上靖) 편집장이 동행, 월간지 효소의 세계지에 소개되기도 했다.

배원진 회우가 귀농하게 된 동기는 엄 회장의 퇴비에 대한 강의를 듣고 귀농을 결심하게 되었다고 한

다. 농사에 뜻을 굳히고 귀농하여 퇴비 이야기를 들으면 자다가도 벌떡 일어날 정도로 퇴비에 미친 사람이다. 십수년에 걸쳐 엄 회장의 흙 만들기(퇴비제조)에 대한 강의를 들은 사람은 피 많은데 정확하게 실천하는 사람은 그리 많지 않다. 그 이유는 퇴비에 대한 선입견 때문이며, 또 까다롭고 귀찮고 돈이 들기 때문이다.

퇴비사(hole)의 규격은 폭 3m, 길이 6m, 높이 2m로 좌우·뒤편 벽에는 적당한 간격의 공기 유입구멍이 있어야 하고 지붕은 없어야 한다. 이는 발효가 시작되면 토비재료에 내재한 수분이 기화열에 의해 대기 중으로 상승할 때 유입 구멍을 통해 계속 새로운 공기가 유입되어 순환되어야 하는데 지붕이 있으면 대기 중으로 순환(상승)이 불가하여 정확한 발효가 전혀 이루어지지 않는다. 재료 삼입 후 완성되기까지는 약 4개월이 필요하며, 4회 정도 제 날짜에 맞춰 뒤집어 주어야 하나, 따라서 수분과 온도도 규정에 맞게 해 주어야 된다. 수분 부족으로 고온(70℃)이 계속되면 탄퇴비(炭化)가 되어버리고 수분과다로 저온 상태가 계속되면 부패되고 만다. 이것들이 활성퇴비 만들기에 장애요인들이다.

포장작업에 바쁘지라 간략한 대화만 잠시 나누고 왔던 길을 되돌아 중앙고속도로 봉양 IC를 진입하여 계속 남행 다부동 IC를 빠져나와 대구에 도착하니 오후 4시가 가까웠다. ☺

