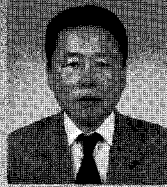


이.상.한. 사.람.들.



III 장규호 교문

최근에 그동안 게을리 했던 등산을 해야겠다고 마음을 먹었다.

쓰러진 이후에는 필수적인 것이라고 생각했던 일이 등산이었는데 어느 틈엔가 몸 상태가 좋아지다 보니까 “이제는 그만 해도 되겠지” 하는 생각에서 여러 달을 빼먹었다.

그렇지 않아도 이제 신체기능이 퇴화될 때인데 빼먹은 기간 동안 몸의 상태가 하나 둘 씩 안 좋아지는 것을 느끼고서야 이제야 거의 매일 산에 오른다.

산에 오르면 그 시간 동안 머리 속에 잡다한 생각들이

정리 된다. 한 가지 주제를 놓고 깊게 생각할 수 있으니, 대체로 문제에 대한 답이 쉽게 나오는 편이다.

요즘 많이 생각하는 주제는 친환경 농업이다. 친환경 농업 하면 농사짓는 사람들한테는 농사를 친환경으로 짓건 안 짓건 간에, 입으로라도 친환경 농업이라고 안 해 본 사람이 없을 정도로 친숙한 단어이다.

지난 5년간 친환경 축산에 매달렸는데 그 간의 변화는 실로 놀랄만한 것이었다.

그 중 하나가 친환경 농산(축산)물을 일반 농산물의 생산비와 거의 같은 수준으로 생산이 된다는 것이었다. 물론 투입비용은 많을 수 있으나 그 결과물 나오는 것을 보면 알 수가 있는 것이다.

실례로 친환경축산 농가의 육성율이나 사료 요구율을 보면 일반 사육농가의 그것을 상회한다.

또, 생산물의 맛이 뛰어나다. 물론 그렇지 않은 농가도 있겠지만 친환경 축산 선도 농가들의 성적은 참으로 우수한 것이다. 필자는 이런 예를 들으면 찾아가 보는 일이 많다. 보름 전에 충청북도 청원을 다녀왔다. 독립영양농법 연구소(www.rebio.net)의 양무희 박사를 만나기 위해서다.

친환경 농업 포럼의 연구진들과 같이 갔었는데 갈 때 차안에서 양무희 박사가 주장하는 이론에 대해 이야기를 많이 했는데 “이론은 대단하나 실제 농업에 적용하기에는 곤란한 무언가가 있지 않겠느냐” 하는 의



견이 지배적이었다. 그러나 만나서 그의 강의를 들은 다음, 농장을 방문했다.

농장엔 각종 작물들이 무농약인데도 불구하고 너무도 건강하게, 벌레 하나 먹지 않고 있어 몇 잎 그자리에서 따먹었다. 그 곳에서 받은 인상은 그의 발상이 특이했으며 그 이론을 펼치려고 무던히 수많은 사람들을 만나고 했으나, 그 과정에서 각종 이유로 그의 의견이 받아들여지지 않았다는 사실이었다.

그의 강의 중 감명을 받았던 것은 그가 남조류(녹조, 적조 등의 미세 조류)중에서 토양에 살고 있는 것을 활용하여 친환경 농업을 한다는 사실로, 클로렐라나 스피루리나 같은 미세조류가 조단백 60%이상으로 각종 비타민 및 미네랄이 풍부한 미래인류의 에너지와 식량문제의 해결작물이라는 NASA의 랭글리 연구센터의 수석 과학자인 Dennis bushnell의 주장으로 미세조류에 관심이 많았던 터에, 이것을 각도를 달리해 친환경농업에 활용하고 있는 양무희 박사를 만난 것이 오랜만에 참으로 신선한 충격이었다.

참고로 그의 약력을 소개하면 서울대에서 학사 및 석사를 했고 미국 노스 캐롤라이나주립대학 박사학위를 거쳐 미국 농무성 농업과학연구소 연구원을 지냈으며 선문대 식량자원학부 교수를 지낸 후(중략)현재 독립영양농법연구소를 운영하고 있다.

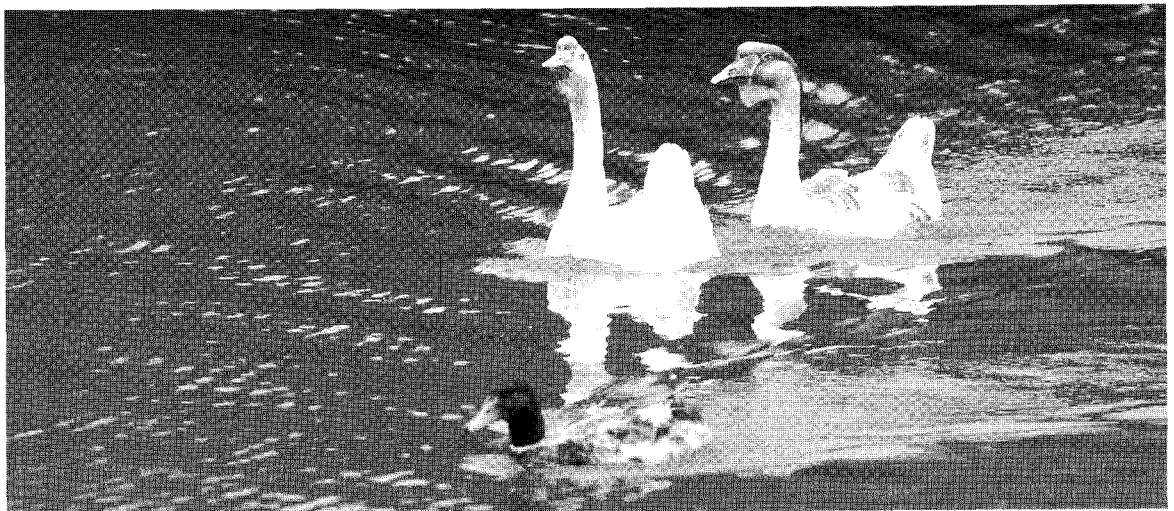
양무희 박사의 홈페이지를 www.dr-duck.co.kr에도 게재할 예정이니 친환경 농업을 하거나 관심이 많은 사람은 꼭 둘러 보시기 바란다.

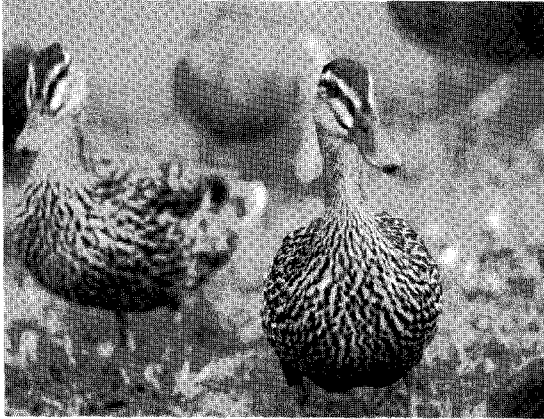
“왜 친환경 농업을 해야만 하는가”? 잔류농약 때문에, 인류의 건강하게 살 권리를 지키기 위해, 최근 아토피 등 급증하는 질환 때문에, 등등 여러 이유가 있을 것이다.

현재 지구상의 농약은 거의 수은을 포함하고 있어 농약 자체의 피해 외에 쓰고 난 이후에 토양이 갈수록 산성화 되어 인류가 “지속가능한 농업”의 유지가 점점 불가능해 지고 있으며 지구의 생태계가 교란되어 더 이상 인류가 살아가기에 곤란해지는 상황이 오러라는 것은 불을 보듯 뻔한 것이다.

우리 몸의 혈액은 약알칼리성을 띠고 있을 때 제일 건강하다고 한다. 오리고기가 좋다고 하는 이유 중에 “알칼리성 육류이다”라는 것이 있지 않은가? 그런데 지구상에서 일어나는 거의 모든 생태계의 현상들은 지구가 산성화 하는데 일조를 하고 있다. 예컨대 산성비가 내리는 것도 지구가 죽어가고 있다는 증거가 될 수 있다.

지금 당장 먹고 살기 위해서 인류가 살아가야 할 지구를 망칠 일들을 계속 해야 한다면 그건 너무나 서글픈 일이다. 아니 무서운 일이다. 그런데 이와 같은 일을





피해보려는 이상한(?) 사람들이 있는데 농업계를 끌고 가고 있는 막강한 세력들 사이에서는 여전히 그 이상한(?)사람들을 진짜 이상한 사람으로 만들어 버리는 우(禹)를 범하고 있지 않은가?

이런 일이 벌어지는 이유는 자신들의 학설이 위협받을까봐, 요즘 대기업들의 시장점유율이 떨어져 기업의 사황이 걱정되어서, 또 그 기업들의 장학금(?)으로 공부를 해 온 조직적인 집단의 우물 안 개구리 식의 자기 방어술 때문에(?), 이렇듯 일반인들이 생각하는 이상한 사람들(?)은 진짜 다른 사람들이 이상하게 보이는 것이다.

친환경 농산물을 쉽게 구입하지 못하는 이유가 값이 비싸서, 믿을수가 없어서 등등 많이 있겠지만 그 중 가장 먼저는 값이 비싸서 일 것이고, 당연히 친환경 농산물은 벌레 먹은 것이 있을테니 따라서 맛도 없을 것이라고 생각할 수 있다.

이런 점에도 불구하고 친환경 농산물을 먹는다면 그 는 상당한 친환경 농산물 매니아라고 말할 수 있다. 그러나 이젠 그런 걱정일랑 붙잡아 매고 일반 농산물 보다 더 맛있고, 더 오래 싱싱하고 몸에도 좋은 친환경 농산물을 만날 수 있다. 가격도 유통 과정의 문제점만 해결 된다면 일반 농산물과 큰 차이가 없어질 것이다. 여기에서 말하는 친환경 농산물이라 함은 친환경 축산물을 포함한 것임을 독자들에게 밝혀 둔다. 필자는 그동안 친환경 축산물 생산에 관여 하면서 한 가지 특

이한 점을 발견 하였다.

친환경 축산물의 가열감량(조리시에 줄어드는 양)이 적다는 것이었다. 예를 들어 일반오리의 가열감량은 29-30%인 것에 비하여 친환경으로 키운 오리는 26%정도이고, 최근에 시험한 것은 24.7%까지도 나왔다. 이는 바로 고기를 구울 때 수분 손실이 적어 육즙이 풍부하다는 뜻이다. 키우는 과정에서 항생제를 안 먹으려면 면역능력을 극대화해야 되는데, 이것이 오리 자체의 세포막을 튼튼하게 만드는 것이 아닌가 라고 생각 된다.

이렇듯이 육질 좋고, "항생제 잔류 걱정 없고, 생산비도 별반 차이 없는(어떤 경우에는 더 싸게 먹히는) 이런 방법이 있는데 왜 이 방법을 채택하지 않을까?" 라고 이상하게 생각한다. 필자가 이를 주장 한지도 꽤 되었건만 아직도 "친환경으로 하면 생산성이 낮아서 원가 부담이 많다" 라는 말을 많이 듣는다. 배우고 들어온 것대로라면 그럴 수 있을 것이다.

"이런 식으로는 안 된다"고 정주영 현대 회장의 말을 해주고 싶다. "해 보기는 했어?"

내년에는 오리농가도 HACCP신청을 받아 무항생제 직불금을 받게 될 것 같으니 해당자는 유념하여 친환경 농업을 하는 보람을 느끼기 바란다.

필자가 관련되어 있는 친환경 농업 포럼에서는 이 같은 상황을 종합하여 앞으로 친환경·저비용 농업을 주제로 과제를 수행할 예정이다.

이렇듯이 그 동안 자료도 어느 정도 축적되어 있고, "우리나라 농업의 틀이 확 바뀔 정도의 기회가 왔다"고 생각 하는데 구태의연하게 예전에 방식만 답습하려고, 새로운 발상을 뭉뚱그리려는 시도는 그만 해야 하지 않겠는가?

끝으로 영국의 천재 물리학자 스티븐 호킹이 한 말을 다시 한 번 인용해 본다. "현대 과학은 아직도 밝혀 내지 못한 것도 많으며, 특히 생물학 부분에서는 채 50%도 밝혀 내지 못했다."