



채소지

채소를 알고 기록하는 곳

똑같은 채소라도, 농부마다 수많은 채소의 맛이 있습니다.

채소지에는 채소를 키우는 농부의 삶과 농사 이야기를 담습니다.

흙과 풀과 벌레 그리고 사람의 이야기가, 서로에게 기대어 살아가는 하나의 숲처럼 자연스럽게 어우러집니다. 그곳에, 그 숲에서 자라나 지금 가장 맛있는 채소가 있습니다.

그 농부만의 특별한 채소 맛을 전합니다.

첫 번째 이야기

농부가 되기까지

두 번째 이야기

닭과 함께 사는 작은 농부들

세 번째 이야기

농부의 삶을 지속하기 위한 꿈

네 번째 이야기

시간을 쫓으며 땅을 기르는 농사

다섯 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 8월~9월



아로니아와 오디나무 아래에서 뛰어논다는 닭이 낳은 달걀을 부지런히 담아오는 파파팜&밀마운트 농가. 유정란 외에도 철마다 탐스러운 채소를 다양하게 가져오는 이 농장의 풍경이 정말 궁금했다. 이 여름 울창한 나무 아래 닭들은 어떻게 살고 있을까. 온갖 것들이 풍성할 채소밭의 모습은 어떨까.

땅 위에서 햇볕과 바람을 받으며 온갖 채소를 사람과 나누어 먹고 자라는 닭의 달걀을 받고, 그 분변으로 기름진 땅을 일구어 농사짓는 가족. 부모님의 농장인 ‘파파팜’에서는 오디나무 아래 사는 닭과 함께 수십여 가지 채소가 오직 자연의 힘에 기댄 농부의 손에서 자라난다. 부모님의 집에서 귀농생활을 시작했던 딸은 농사지으며 연을 맺은 남편과 함께 자립하는 농가의 꿈을 ‘밀마운트’ 농장을 통해 실현해가고 있다. 산꼭대기에 자리한 이곳에서 닭들은 한눈에 내려다보이는 가평의 풍경을 오롯이 즐기며 아로니아 나무 아래 풀밭에서 뛰어논다.

여름이 끝나가고 가을을 기다리는 계절
8월을 맞이하며,
닭과 함께 땅을 일구는 가족,
파파팜&밀마운트를 만났다.

파파팜&밀마운트

두 번째 이야기

닭과 함께 사는 작은 농부들



산꼭대기 밀마운트의 풍경,
자연 속에서 사는 닭

황진옥: 지금 장마철인데도 닭장에서 냄새가 많이 안나요. 공기 순환이 잘 되고 햇빛을 잘 받으니까 평소에는 냄새가 거의 없어요. 분변도 햇볕에 금방 말라 날아가니 뽕송뽕송하고, 숲 냄새가 나죠.

남편이 직접 닭장과 산란장 그리고 알을 모아 보호하는 통도 만들었어요. 바닥이 기울어져 있어서 닭이 알을 낳으면 자동으로 굴러 내려오게 설계해서



알을 깨트리지 않고 깨끗하게 모아 꺼내 갈 수 있도록 했어요. 닭들이 주로 오전에 알을 낳는데, 산란장 앞에 줄을 서서 기다렸다가 낳더라고요.



이렇게 닭들이 알 낳고 자고 생활하는 방사형 닭장이 있고, 그 앞에 풀밭인 방목장에는 하루에 1~2시간 정도 풀어놓아요. 오래 하면 방목장에 정말 풀 한 포기 남아있지 않을 거예요. 닭들이 다 먹어버려서. 게다가 방목장이 천장도 없고 낮은 울타리만 쳐진 풀밭이라 그야말로 자연이기 때문에 매부터 닭, 닭비, 족제비 등의 습격이 많거든요. 저희 닭들을 위협하는 존재는 AI도 질병도 아닌 바로 ‘매’예요. 매일 같이 매가 닭을 노리며 농장으로 출근을 한답니다.

2년 전에 매가 어린 닭들이 노는 풀밭을 습격했어요. 눈앞에서 동료 닭이 매에게 잡아 먹히는 장면을 모든 닭이 목격하게 되었고, 트라우마가 생겨 구석에 몰려서 자다가 압사를 당해 150마리 가까이 죽



었어요. 너무 속상하고 슬프죠. 그 이후로는 닭들은
방목하는 시간에는 매가 오지 않나 남편이 지키고
앉아있기도 하고, 매를 쫓을 새총도 구했어요.

닭들이 뛰어노는 풀밭에는 아로니아와 꾸지뽕나무
를 심었어요. 남편이 구매한 땅을 임야로 개간해야
해서 심은 나무들인데, 닭들이 막 점프해서 열매를
따먹을 만큼 좋아하죠. 닭들이 뛰노는 땅의 나무는
나무 주변에 쌓인 분변이 퇴비가 되어서 엄청나게
잘 자랐어요. 바깥에 있는 같은 나무와 비교하면 열
매의 크기나 색깔부터 달라요. 아로니아가 보통 짙
빨하고 별맛이 없잖아요. 관행으로 대량재배한 건
뭐랄까 맛이 밍밍하고요. 우리 것은 환경 때문인지
맛이 달큰해요.



수탉은 8마리, 암탉 120마리 정도 키우고 있어요. ‘
하이라인 브라운’이라는 종이고, 1년 6개월 주기로

교체하는데 이번 기수는 기운이 좋아 짹짹기도 많고 알도 많이 낳아요. 알을 낳을 때가 되면 닭의 빛이 붉게 변하고, 낳고 나오면 크게 울며 여기저기 자란을 하지요. 산란은 보통 1~2일에 한 알을 낳아요.

처음엔 산란율이 100%였는데 요즘은 여름철이라 80% 정도 돼요. 겨울에는 보통 산란율이 떨어지는데 이 기수는 산란율이 높았어요. 산란율은 일조량과 밀접한 관계가 있다고 하는데, 이곳이 남향인 데다 풀어 키우니 일조량이 좋은 것의 영향도 있지 않을까요?



집 앞 허브밭에는 오레가노, 바질, 페퍼민트, 애플민트, 로즈마리, 라벤더, 타임, 파슬리, 처빌, 세이지, 보리지, 히비스커스, 딜, 베르가못, 청오크, 적오크, 쌈채소 등 다양하게 키우고 있어요. 현재 1층에는 손님 응대용 공간과 작지만 제조 허가받은 가공



실이 딸려있고, 2층은 살림집으로 쓰고요. 최근에 집 앞의 대지를 우연히 매입하게 되어 이곳엔 바질과 허브 채소류를 키워서 가공품에 들어갈 재료를 다양하게 사용할 계획이에요. 원래는 부모님 농장인 '파파팜'에서 주로 키워서 가져왔거든요. 지금은 바질, 호박, 토마토를 심어 두었어요. 앞으로 노지로 키울지 시설 하우스를 세울지 고민하고 있어요.



2층에 올라서면 마을이 한눈에 들어오고 겹겹이 산이 우거져 있는 풍경이 참 좋죠? 여기는 노을이 질 때도 정말 아름다워요. 지금은 바빠서 아직 여력이 없지만, 차차 이곳을 가꿔가는 게 꿈이에요. 도시에서 지친 분들이 오면 우리 채소나 페스토로 한 끼 식사를 어렵지 않게 만들어 먹으며 쉬고 일상을 회복할 수 있는 공간으로요. 밀마운트라는 이름도 그런 바람 아래 지었죠.





부모님이 기른 채소의 30%는 우리가 먹고,
30%는 판매하고, 나머지 30%는 닭이 먹어요.

유봉호: 사실 이 집의 땅을 개간할 때 아로니아를 심으면서 여기에 닭을 기르면 좋겠다고 생각했어요. 결혼하고 닭을 키우자 했을 때 AI가 터져 병아리를 데려올 수가 없었어요. 그래서 제가 직접 부화기를 만들었죠. 부화기에서 병아리 300마리가 부화해서 안 되겠다 싶어 얼른 닭장을 지어준 거예요. 닭이 너무 많아지니 어쩔 수 없이 장모님께도 넘겨드렸고요. 그렇게 키운 닭을 잡아 주변 마을에도 나눴더니 맛있다고 너무 좋아하셨어요. 지금도 얘기하시는 분들이 있을 정도로요. 닭은 매도 오고 고양이도 와서 잡아가니 변수가 너무 많아 닭장 주변에는 다 방조망을 쳤어요. 지금은 완벽한 환경이 됐죠.

황진옥: 부모님과 상의해서 총 300수의 닭을 양가



에 150수씩 반반 나눠 기르고, 유통, 고객 관리, 전산 관리는 제가 맡기로 했어요. 저는 결혼하기 전부터 닭을 키우다가 결혼해서 함께 키우게 된 거죠. 닭을 키우기 시작한 건 2013년 8월 28일부터예요. 지금이 4번째 기수죠.

귀농하신 분들이 진입장벽이 낮은 것 중 하나가 양계예요. 6개월만 키우면 알을 낳으니깐 긴 호흡으로 가야 하는 농사하고는 차원이 다르죠. 어느 정도 소득이 보장되고, 겨울에도 판매할 수 있으니 닭 만한 게 없는 거죠. 그래서 귀농하면 많이 시작하시는데 중도에 포기하는 분들도 많이 계세요. 저조차도 너무 힘들어서 그만둘까 고민한 적이 있었으니깐요. 지금은 계속하다 보니 농업의 매력에 푹 빠져 발목이 잡혔지만요.

유봉호: 계분이 참 좋은 퇴비가 돼요. 계분은 발효가 안 된 상태에서 작물에 주면 암모니아 가스가 너



무 강해서 작물이 타요. 그래서 충분히 발효시켜서 쓰죠. 계분에다 낙엽을 덮어 미생물을 뿌려놓으면 발효되어 일반 퇴비 대신 사용할 수 있어요.

제가 처음 올 때 닭을 200수 사서 동네 귀촌한 분들한테도 나눠드렸는데 다른 퇴비보다 계분이 훨씬 좋아서 다른 퇴비 안 쓰시더라고요. 닭 좀 기른다고 하는 사람들은 300수로 뭘 하냐고 놀라는데, 저희가 사료에도 신경 많이 써서 산란율도 워낙 좋고, 300수로도 많은 걸 얻고 있어서 늘려야겠다는 생각은 안 들어요.

닭들이 우리 생활의 근간은 되어주지만, 이걸 더 크게 키울 생각은 아니고, 이 정도만 유지하고 싶어요. 돈을 더 벌고 싶다면 더 기르면 되지만 그게 저희가 가려는 방향은 아닌 것 같아요.

황진옥: 병아리를 처음 데려오면 10일 동안은 사료 대신 현미와 물을 먹여요. 현미를 먹으면 소화 시간이 길어지고, 그만큼 장이 길어져 내병성이 강해지거든요. 그럼 닭이 커서도 설사나 병치레가 잘 없죠. 닭이 잡식성이라 탈이 잘 나기 때문에 보통 항생제를 먹이는데, 저희처럼 하면 항생제를 안 먹어도 닭이 스스로 면역력을 키우죠. 물에 미생물 제제를 섞어 주면 설사도 잘 안하고요.

사료에 대한 고민은 계속해왔어요. 사료는 하루에



한 번 주는데 HACCP 인증받은 축협 사료와 청치, 싸라기, 발효 미강, 뽕잎 등을 섞어 주고 100% 무농약 파파팜 야채, 각종 산야초, 미생물 등도 먹이로 쓰죠. 배합사료와 조사료 비율은 60:40 정도 돼요. 자가사료를 지향하지만, 연중 동일한 사료를 구하는 것도 어렵고 영양을 균형 있게 맞추는 것도 어려워서 축협 사료를 섞어 써요. 처음엔 콩비지도 직접 발효하고 12종 자가사료를 만들어 줬지만 믿을 수 있는 원료를 찾기도 어려워서 지금은 섞어 쓰죠.



100% 자급사료를 하기에는 좋은 사료 원료를 지속해서 구하기가 정말 정말 어려워요. 직접 농사지은 게 아니면 자급사료에 들어가는 콩이 농약이나 제초제를 주지 않은 콩인지 GMO인지 아닌지 알기 어렵고요. non-GMO로 100% 자급 사료만 먹이는 양계 동기가 있는데, 농사를 2천 평 정도 지어 그 부산물로 닭 사료를 만들어요. 이런 경우도 있긴 한데 굉장히 힘든 일이죠.



주로 콩, 비지, 쌀겨 등을 닭이 바로 먹어도 배탈이 나지 않도록 발효시켜서 줘요. 쌀겨는 미생물을 약간 부어주고 덮어두면 하루 만에 발효가 되어 어렵지 않죠. 콩비지도 처음에는 큰 들통에 발효 시켜다 먹였어요. 양계하시는 의사 선생님 말씀을 들으니 그게 닭에게 큰 의미는 없다고 하셔서 그렇게 까지는 하지 말자고 내려놓은 부분들도 좀 있죠.

저희 사료에 들어가는 청치가 말하자면 덜 익은 벼인데, 미네랄도 많고 온갖 좋은 영양소가 많이 함유되어 있어요. 청치를 최대한 많이 확보하고, 쌀겨도 최대한 확보해서 겨울에 발효 시켜 사료로 주면 좋다고 배워서 그렇게 실천하고 있죠.



산란계는 내장 살이 붙으면 산란율이 낮아져 사료를 더 많이 먹이지는 않아요. 대신 풀밭에서 이것저것 자유롭게 쪼아먹게 하죠. 부모님이 기른 채소의 30%는 우리가 먹고, 30%는 판매하고 나머지 30%

는 닭이 먹어요. 닭들이 남는 것 없이 다 먹어주니까 버리는 것 없이 깨끗하고 참 좋죠.

생태 순환 방식의 작은 규모를 유지하고 싶어요. 그래서 서로 믿을 수 있는 직거래 판매가 중요해요

황진옥: 최근 몇 년 사이에 AI 감염과 살충제 파동으로 닭과 계란이 많은 이슈화가 되었죠. 결국 제일 중요한 건 닭의 면역력과 환경이에요. 우리 닭들은 농장에서 자유롭게 뛰어놀고 자연적으로 크다 보니 건강해서 감염에 노출될 위험이 낮아요. 좁은 곳에서 끼어 자라는 닭들과는 확실히 다르죠. 살충제 파동이나 AI 파동 때 저희 닭장과 닭들도 다 검사했는데 아무 문제 없었어요.

요즘 대기업은 아예 외부 햇빛, 공기를 전면 차단해서 닭을 키우는 방향으로 간다더라고요. 진짜 공장식 축산인 거죠. 그런데 닭과 계란에 대한 소비자 수요가 너무나 크다 보니 우리도 케이지 양계를 덮어놓고 비판할 수만은 없어요. 모두 우리처럼 할 수 있는 것은 아니니까요. 물론 개선은 많이 필요하지만, 그걸 나쁘다고, 먹으면 안 된다고 말하면 소비자도 농부도, 그걸로 먹고 살아야 하는 사람들은 뭐가 되나요.

어느 한쪽이 나쁘거나 옳다고 규정짓기보다는 각자의 방식에 맞게 가는 게 맞다고 봐요. 소비자들도



스스로 맞는 것을 찾아가시고요. 정답은 없다고 생각해요. 제가 이렇게 키운다고 해서 케이지식 양계를 비난하지는 않아요.

방사는 케이지가 아니라 평사인 사육장에서 키운다는 의미고, 저희처럼 키우는 건 자연 방목이라 해요. 닭장이 약 50m² 미만이면 농가형 자가소비로 분류되어, 방목장 빼고 닭장만으로는 10평 남짓인 저희처럼 작은 규모는 닭을 키우는 것이 문제 되지 않고 계란도 직거래 판매라 별문제가 없어요. 그래서 저희는 적정 규모를 유지하면서 흙 위에서 생태 순환 방식으로 키우고 있죠.



동물복지 인증도 받으라고 많이 권하시는데, 그러려면 축산농가등록 및 갖춰야 할 시설이 중요해요. 저희는 닭의 수를 300수 이상 넘지 않겠다고 정해 놓았고, 계사는 소규모 축사이지만 농장에 방목하는 지금의 형태를 고수할 예정이에요. 이렇게 할 경

우 계란을 직거래하는 경우에는 별문제의 소지가 없거든요. 동물복지인증을 받고 싶다면, 효율을 따져야 하기에 이렇게 적은 수의 닭을 키울 수는 없어요. 최소 천수 이상의 단위가 되어야 시설비용, 유지비용 등등을 감당할 수 있을 것이기 때문이에요. 그렇기 때문에 소농들에게는 서로 믿을 수 있는 직거래 판매가 중요하고 꼭 필요하다고 생각해요.

자유롭게 뛰고 날고 흠 목욕도 하고
좋아하는 풀과 벌레를 마음껏 쫓아 먹을 수 있는,
닭이 행복한 게 맛있는 달걀의 비결 아닐까요?



황진옥: 농장에서 자유롭게 뛰고 날고 흠 목욕도 하고 좋아하는 풀과 벌레를 마음껏 쫓아 먹을 수 있는 환경에서 크니까요. 달걀의 퀄리티를 말할 때 노른자 색깔도 많이 언급하시지만, 닭에게 파프리카나 호박을 먹이면 노른자 색깔도 그에 맞춰 변해요. 먹이에 따라서 색은 조금씩 달라지죠. 맛은 닭의 상



태, 환경, 먹이가 모두 종합하여 최상의 맛을 내는 것 같아요. 두말할 것 없이 가장 최근에 낳은 알이 가장 신선할 것이고요.

주관적인 생각으로는 새싹이 막 돋아나 싹을 뜯어먹고 낳는 4월의 계란이 좀 더 맛있게 느껴져요. 닭이 다양한 봄풀과 영양 채소를 먹고 낳은 알이니깐요.



또 닭이 알을 처음 낳기 시작한 이후 한 달 동안 낳은 알을 초란이라고 하는데 이때 영양분이 무척 많죠. 한 달 즈음 지나면 알이 어느 정도 자리를 잡으면서 난각도 점점 단단해지고 유난히 탱글탱글 고소한 최상의 상태가 되요. 보통 닭이 5개월부터 알을 낳기 시작하니까, 올해 저희 달걀은 9월 중순쯤 되면 정말 맛있을 거예요. 저희가 키우는 하이라인 브라운 종자가 몸집도 크고 알 무게도 적게는 50g에서 많게는 90g에 달해요. 좋은 걸 많이 먹은 닭의 알이 커지기도 하고, 나이가 들어서 알이 커지기도

하죠. 나이가 어린 닭이 낳은 알인데 크면 굉장히 좋은 알인 거예요.

여름에도 닭은 알을 낳기 때문에, 그리고 소비자들도 계속 먹으니 계란을 판매하는 것은 멈출 수가 없어요. 계란이 생물이니 신선도가 중요한데요, 여름철 무더위에 계란의 신선도는 각별한 주의가 필요합니다. 닭들이 추위에는 강하지만 더위에 워낙에 약한지라 그 컨디션은 고스란히 알에 영향을 주거든요. 산란율이 떨어지기도 하고 난각이 얇아지기도 하며, 흰자의 점도나 노른자의 탱글탱글함도 다른 계절에 비해 확연히 떨어지기도 하고요.



한여름에는 산란장에 낳은 알을 수시로 수거해 와야 하며 혹여 포란(알을 품는 행위) 중인 알은 판매하면 안되고요, 간혹 산란장이 아닌 외부에 산란했다면 산란 일자가 정확하지 않을 수 있으니 판매를 하면 안 돼요.



날씨가 더워지면 닭들은 날개를 펼치고 부리를 켜 벌리며 다닌답니다. 그럼 체온이 3~4도 떨어지죠. 그렇게 스스로 체온을 관리해요. 저희 농장에는 아로니아와 뽕나무들이 심어져 있어서 닭들이 그 아래 땅을 파고 들어가 체온을 더 떨어뜨리죠. 나무 아래에서 흙 목욕을 하며 몸에 붙은 진드기나 이물질을 떨어 내버리고 체온도 떨어뜨리니 일석이조의 효과를 봐요. 그래서인지 저희 닭들은 여름에도 산란율이나 계란의 상태가 크게 떨어지지 않아요. 오히려 여름철 밭에서 나오는 각종 채소를 풍족하게 먹어서인지 계란의 맛은 더 고소한 듯 느껴진답니다. 그래서 여름이라 점도나 탱글탱글함이 좀 떨어지더라도 크게 신경 쓰이지 않더라고요. 다만 날 계란으로 드시는 분들에게는 한여름엔 생으로 먹는 것은 피하라고 말씀을 드려요. 뜨거운 여름에는 혹시 몰라 생선회 등 모든 날것은 조심하는 계절이니까요.

유정란은 상온에서 보관이 가능하지만 여름엔 가급적 냉장고에 보관하실 것을 권해드립니다. 계란 껍질에 간혹 눈에 잘 보이지 않는 금(crack)이 발생할 가능성이 있고, 그 틈 때문에 신선도가 확 떨어질 수 있습니다. 한여름엔 20일 안에 드시는 걸 권해드립니다. 그런데 사실 한 달 동안 드시는 분들도 많으신데, 특별히 문제가 발생하지는 않았어요. 보통 신선한 상태가 유지되는 기간을 20일로 잡습니다.



보관하실 때 계란을 물로 씻으면 계란 껍질에 도포되어있던 케라틴 성분이 벗겨지게 되고 신선도가 떨어지게 됩니다. 물론 씻는다고 별문제가 되지는 않지만 신선도 유지 기간이 그만큼 짧아지게 되죠.

드실 때에도 계란후라이나 계란찜 같은 요리에 쓰실 때는 굳이 씻을 필요는 없겠지만, 삶는다던가 식초를 만든다던가 할 때는 계란을 물로 씻어서 먹는 게 좋겠지요. 혹시 모를 작은 먼지나 이물질을 제거하는 차원에서요. 혹여 냉장고에 계란이 남아있는 상태인데 집을 오랫동안 비우게 되신다면, 팩에 계란을 깨서 담은 후 냉동시켜두세요. 나중에 계란찜이라든지 요리에 얼마든지 사용하실 수 있거든요.

