



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

흙에서 키우는 딸기

두 번째 이야기

우리 방식대로 짓는 농사

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 3월



부모님의 농장에서 함께 꿈을 키우는 딸들, 고양이 텃밭

자연의 힘을 빌어 건강한 땅을 만들고 그 흙의 힘으로 딸기를 키우려고 노력하는 농부 가족. 늘 부지런히 계획을 세우는 엄마와 묵묵히 농사짓는 아빠, 그리고 부모님의 농장에서 새로운 농사에 대한 꿈을 키우는 딸들의 조화가 재미있다. 초보 농부들의 큰 꿈을 지켜보는 부모님의 애정과 걱정이 달큰한 딸기향에 섞여 비닐하우스 안을 따뜻하게 채우는 이 곳, 벌들이 날고 풀이 무성한 밭가에는 딸기향이 날 것 같은 마늘도 함께 자란다. 인근에 고양이들이 자주 와서 놀다 간다고 이름도 고양이텃밭이라는데, 고양이들은 못보고 지금이 정점이라는 딸기의 맛은 실컷 보고 왔다.

하우스안에서 익어가는 딸기 따기에 바쁜 2월,
흙의 힘으로 딸기를 키우는 가족, 고양이 텃밭을 만났다.

고양이텃밭

첫 번째 이야기

흙에서 키우는 딸기



다들 이렇게 농사 짓는 줄 알았어요.

김빛나 (작은 딸) : 제가 유치원때부터 부모님이 주키니로 농사를 시작하셨어요. 할아버지가 원래 농부셨거든요. 주키니 농사가 어렵고 값이 잘 안 나와서 딸기로 바꾼지 15년 정도 됐어요.

김창원 (아빠) : 저희는 하우스 5동, 1500평 정도인데 이정도면 소규모지요. 다른 농장들은 연동에 고설 시설이 많죠. 그런 데는 난방을 많이 하는데 저희는 안해요. 맛있게 하기 위해 화학제제 대신 액비를 만들어 써요. 딸기나 블루베리를 발효시켜서 이런 걸로 당도를 높이는 거예요. 소독은 산에서 약초 등을 캐다가 끓여서 액을 내서 써요. 독초농법이라고도 해요. 장록이라고, 미국 자리공의 뿌리를 사용하는데 진딧물이란 응애에 효과가 엄청 좋아요. 독초를 증류해서 자담을 만들어서 파는 곳이 있어서, 그걸 사다가 쓰기도 해요. 황토유황도 섞고 해서 만들던데, 교육을 한번 받아봤어요. 산야초 분쇄해서 액비 만드는 법도 배우고 그랬어요. 책자가 있으니 그대로 해보면서 하고 있어요.

김영아 (엄마) : 진딧물은 커피로 잡아요. 맥심 알갱이 커피 1kg 정도를 뜨거운 물에 진하게 녹여서 물에 타서 뿌려요. 자주 해주면 토양에도 스미니까 오래 가요. 장록이 진딧물과 응애에는 효과가 아주 좋아요. 그거 때문에 고생은 안했어요. 농가마다 특색이 있는데 우리는 살충 살균은 거의 안해요. 이런 걸 수시로 하니깐요. 목장에서 유제품 찌꺼기를 얻어다 발효시켜 쓰기도 하는데, 급할 때 그런게 없으면 임시로 마요네즈를 쓰기도 하고요.

저희 업체는 많이 안커요. 질소질 비료를 안주니까요. 겨우내 그대로 작은 크기예요. 채소는 진짜 더 자연적으로 키워요. 풀도 수북해요. 물만 주는 거죠. 풀약이 제일 악이에요. 그건 절대 안해요. 시간되면 풀은 뽑거나 자르거나 하죠.

김빛나: 아빠가 매일 책 보세요. 액비 만들때도 몇프로 넣는지 등등... 저는 다들 이렇게 농사 짓는 줄 알았어요. 얘기하다보면 부모님만 알고 계신게 많고 별말씀없이 이렇게 농사짓고 계신거더라고요.



흙에서 키우는 딸기에 자부심 있어요.

김빛나 : 딸기가 번식을 하기 위해 뺀치는 줄기를 런너라고 하는데, 4월에 딸기 농사가 끝나면 그 런너를 따서 심어서 9월까지 계속 관리해서 다시 모종을 내는 육묘를 하는 거예요. 9월부터 다시 밭에다 심어서 키우는 거죠.

육묘가 잘 안됐을 때만 모종을 사요. 사면 600만원 정도 들어요. 비싸니까 웬만하면 직접 키워요. 다른 농가들도 대부분 자가 육묘를 해요. 수경 육묘를 시설로 하는 사람도 있고요. 그 시설을 하는데에 3천만원 정도 들더라고요. 저희는 토경에서 육묘 하는 것과 수경에서 하는 거랑은 당도 차이도 있고 맛의 차이도 있다고 생각해서 토경으로 하고 있고요.

흙이 아닌 배드를 이용해서 높이를 높게 올리고 배양액을 흘려보내 수경재배하는 하는 농법을 고설 / 수경 / 양액재배라고들 해요. 그게 아니라 예전 방식대로 땅 자체에 심어서 키우는 것을 토경이라고 하고요. 토경이 농사짓기 힘들니까 요즘에는 농가들이 수경으로 많이 바꾸고 있죠.

양액 재배는 거의 수출용이기도 해요. 유통에 좋게 단단하고 잘 상하지 않게 키우는 거죠. 반면

토경 재배한 딸기는 바로 따도 바로 무를 수 있어요. 양액은 칼슘이나 마그네슘을 넣어서 단단하게 경도를 조절할 수 있거든요. 우리는 칼슘제가 아니라 소금을 넣는 등 자연적인 농법으로 하고 있어요. 쉽게 무를 수는 있지만 장기적으로 보고 손님과 직거래 판매를 하고 있어요.



김영아 : 소비자들이 이런 걸 먹어야 하는데... 이런 생각을 계속 해요. 사람들에게도 계속 설명해요. 저희는 농사하면서 자부심 같은게 있어요. 그리고 비전도 있다고 생각해요. 지금 정부에서도 뒷받침이 많이 되니까요. 방울토마토도 토경이랑 고설은 소비층이 확 달라요. 흑찰토마토를 키우는데, 우리는 뭐랄까 조금 더 자연맛에 가까워요. 토마토도 요즘은 거의 다 고설재배 하거든요. 지금은 공판장 가도 토경재배를 알아주지도 않고 돈도 더 주지도 않아요. 저희 딸기를 가지고 가면 오히려 거기서 딸기 상자 받아서 나르는 분들

이 토경 딸기 맛을 알고 몇 박스 달라고 해서 팔기도 해요. 고설은 오래뒤도 잘 안썩고, 식감도 토경에 비해 좀 질기다고 할까, 서걱거리는 느낌이 있어요.

욕심같아서는 고설을 하고 싶다가도... 그게 매출이 더 좋거든요. 납품일시를 맞춰서 공산품 처럼도 할 수 있으니까요. 하지만 소비자들도 인식이 바뀌기 시작했으니까 앞으로 몇년만 있으면 될 것 같아요. 이제 토경을 찾기 시작했거든요. 로컬푸드 매장에서 토경이라고 표기해요. 앞으로는 오히려 토경 농가끼리 경쟁해야 하는 상황이 될 것 같아요. 우리는 이제 수경은 아예 꿈도 안꾸요.

추우면 좀 닫고 더우면 다시 열어주고

김영아 : 어두워지면 농장일을 끝내고 포장일을 하죠. 한 동 따면 그 다음 날은 다른 동을 따고 그렇게 돌아가며 하고 있어요.

오후 2시, 저녁 6시 하루에 2번 로컬푸드직매장에 납품해요. 익산은 하나로마트 같은게 잘 되어 있어서. 4시, 8시 정도에 장을 보시더라고요. 직매장에서는 주말에는 할인하기도 하고 너무 양이 많으면 싸게 팔기도 하고 조절하면서 판매해요.

가공도 다 해요. 저온창고도 있고. 잼도 만들어
요. 2평은 냉장, 3평은 냉동 시설이 있어요. 딸기
끝날 때쯤 되면 다들 따가라고 하거든요. 우리
거랑 주변 거도 따서 냉동해놓아요. 지금은 생과
로 알맹이를 크게 해서 딸기잼을 소량 생산해요.
7:3 비율로 설탕이 아니라 원당을 사용해서 가공
하니까 잼 맛이 정말 좋아요.

모든 가공은 익산시 농업기술센터 가공공장에서
제조가 되는데 “농부가 담은 더 유익한 만찬”
이라는 타이틀로 익산시 농부들이 가공을 할 수
있는 생산공장이에요. 소규모가공이어도 농업기
술센터에서 HACCP 인증 , 품목제조 보고 같은
과정들을 도와주셔서 함께 열심히 해나가고 있어
요. 우리는 즉석식품판매업과 유통판매업 두가지
허가를 받았어요. 한번 할 때 kg당 890원을 내
는데, 한번에 100kg 정도 만들어요. 자주 못가
기도 하고 거기도 바쁘니 예약해서 사용하고 있어
요. 냉동딸기는 보관했다가 주스도 하고요. 한번
에 200kg까지 가능하니까 생과랑 냉동이랑 섞어
서 다 만들기도 하고요. 처음에는 수제로 했는데
거기서 하는게 깨끗하기도 하고, 소비자도 해썬
마크 붙은 걸 좋아하기도 하고요. 올 해 목표는
건강한 먹거리로서 학교급식에도 납품하는게 작
은 목표들 중 하나예요.



김빛나 : 처음 가공을 시작한건 작년에 서울에서 직거래 시장에 참여하며, 딸기 생물로만 판매했었는데, 손님들이 잼으로는 안만드냐고 하시며 가공도 추천해주시더라구요. 그렇게 딸기잼을 만들게 되고, 단골 고객님이 딸기청도 드시고 싶다 하셔서 딸기청도 만들게 되고, 더운 여름에는 주스는 없냐고 물어보셔서 주스도 만들고, 홍초도 만들게 되고, 그렇게 시장에 와주시는 분들의 의

건을 통해 소통하며 한가지 한가지 품목이 더해지고 있어요.

지역에서는 수출을 많이 하고, 양액재배도 정말 잘하고 농업에 투자를 많이 하는 농부가 진짜 농부라는 인식이 있어요. 환기창도 자동으로 열리고 닫히고 직원들이 다 따주면 베트남에 맞게 미국에 맞게 다 키우는 농장들이요.

우리 농장 하우스는 손으로 다 작동해요. 환기는 무조건 매일 한번 이상 시켜주고요. 온도 습도 체크하고 아침 8-9시쯤 열어두고 지켜보면서 추우면 좀 닫고 더우면 다시 열어주고 계속 확인하면서 하고 있어요. 그래서 농장을 잘 못 떠나죠. 저희도 열고 닫는 설비만 되어도 좋겠다는 생각은 들어요.



처음 귀농을 하고 한 해를 넘기며, 정말 힘들었어요. 회사에는 주말이 있었는데, 농사일에는 주말이 없더라구요. 그래서 더욱 힘들었던 것 같아요. 딸기와 채소는 매일 같이 환기도 시켜줘야 하고, 농약을 하지 않으니 병충해로부터 자유로울 수가 없어 관리가 꼭 필요하거든요. 습도와 온도 어느 하나라도 맞지 않으면 바로 딸기 나무에 해충과, 병이 오게 되서 농장에 붙어 있게 되니 지치는 마음이 크게 들었어요. 그래서 마음을 바꿨어요.

저희 농장 근처에 공원이 있는데 농장에서 일하다가 로컬푸드매장에 납품을 다녀올 때 잠시나마 공원에 들러 걷고, 오전에 농업 교육이 끝나고 지나가다 도립 미술관에 잠깐 들러 한번 둘러보고, 커피 한잔 들고 뒷산 가서 잠깐 걸어보고 사소한 일상에서 행복을 찾으려는 마음을 가졌던 것 같아요.

그렇게 다르게도 생각해보고, 관점을 다양하게 보니 모든게 다 감사한 부분들이 많더라구요. 아무래도 혼자 지내면 정말 외로운 마음도 들거 같은데, 언제나 친구같은 언니와 함께 있어 외롭거나 심심하지는 않았던 것 같아요. 청년 창업농 모임이 있어서 교육도 가고 해요. 부모님이 먼저 농사 지으셔서 저는 좀 괜찮은데 혼자 농사짓는 분들은 여러모로 정말 힘들거예요.



농부가 되다

김영아 : 처음 시집와서부터 주키니 호박 농사를 짓기 시작했어요. 저도 직장을 수원에서 다녔지만 고등학교 때까지는 시골에 살았으니 어릴 때부터 농사일은 봐왔거든요. 오래 하다보니 저는 딸기모도 보면 어떤게 좋은지 아니까 주변에서도 저더러 봐달라고 모 살 때 데려가기도 해요. 그래서 가을에는 출장도 다녀요. 초보농가들은 잘 못 보니까 친한 사람들은 같이 가주는 거죠. 가을 되면 여름에 안 좋았던 모도 좋아지거든요. 우리가 딸기 모도 해서 팔았었어요. 빛나 할아버지 때부터 비닐하우스를 해와서 모를 잘 키우거든

요. 근데 모를 팔면 부담이 엄청 크고 마음이 불편하더라고요. 우리 모로 농사가 잘 안되면 가지 방식이죠. 잘돼야 하니까 우리집 일 놔두고 가서 그 집 농사를 도와주게 되더라고요. 그래서 이제 모는 안팔아요. 저는 지금도 수확할 때 희열을 느끼고 즐거워요.

김빛나 : 가족끼리 일해왔는데, 엄마가 편찮으셔서 이번에는 농업연수생 일손을 빌렸어요. 엄마가 일을 많이 하시다보니 어깨 인대가 끊어지셨거든요. 사실 제가 농부가 된 것도 처음에는 엄마가 몸이 많이 안 좋아지셔서 어쩔 수 없이 제가 투입된 것도 있어요. 외국인 농업연수생을 고용하면 월 240~250만원 들어요. 저보다 월급이 더 크더라고요. 2명을 쓰려면 딸기 500박스 정도를 팔아야 하는 거죠. 예전에는 언니랑 제가 수확하고 엄마가 포장하고 했었어요. 부모님은 저희가 어릴 때부터 뭐랄까 성과제처럼 뭘 하고 싶으면 너희가 딸기를 따라고 하셔서 언니랑 남동생까지 셋이서 맨날 땀뻘었어요. 낫선 일은 아니었죠.

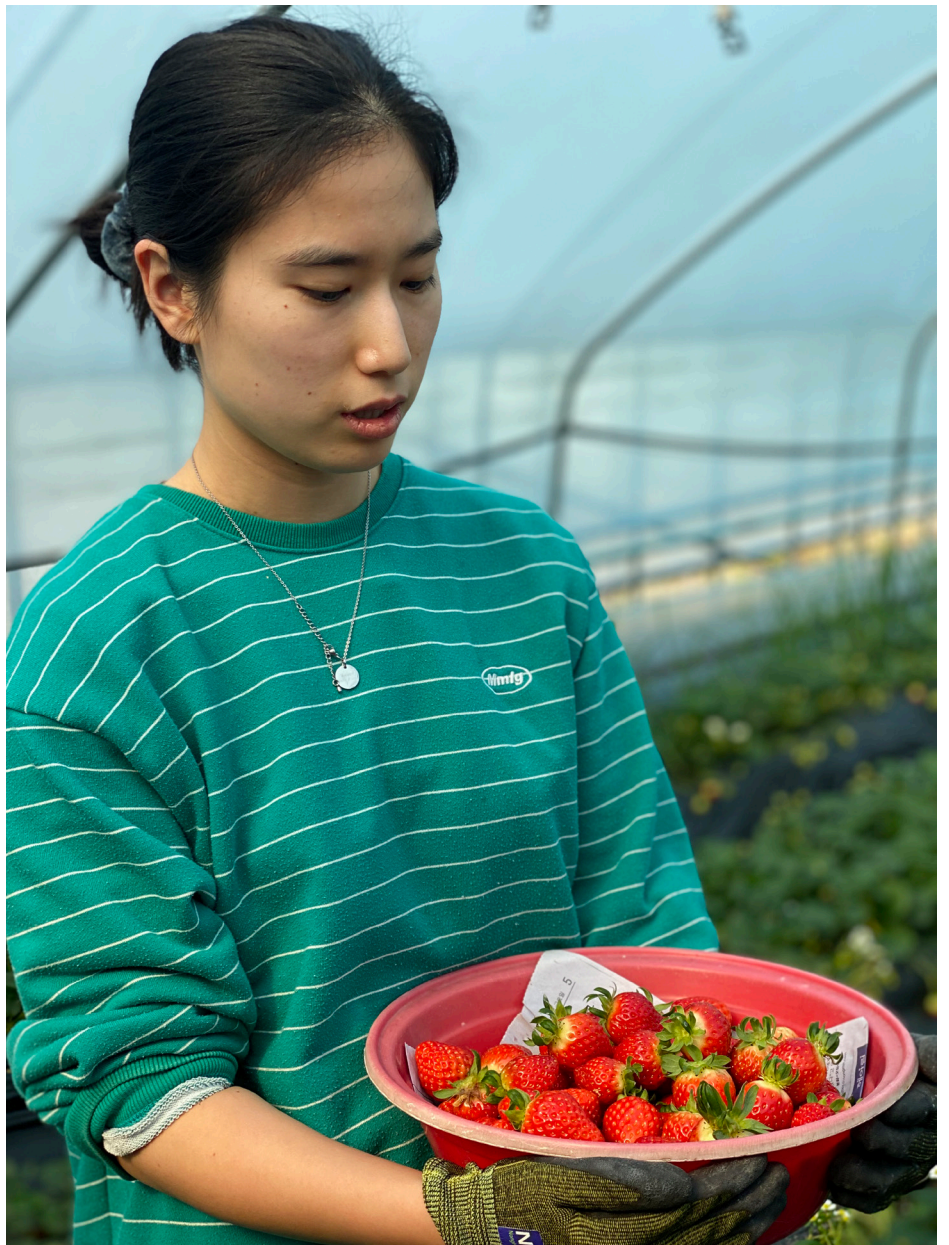
김한나(큰 딸) : 직장 생활을 하면서도 주말이나, 휴가 때 집에 오면 넘쳐나는 일거리 때문에 농사일을 정말 많이 도왔어요. 그래서 그런지 농촌에서 살때랑 일하다 다시 들어왔을 때랑 그렇게 큰 차이는 많이 없었던것도 같지만, 부모님 일을 도왔던

것과는 또 다르게 제가 저의 농사일을 한다고 느끼니 정말 새롭더라구요. 더욱 성취감이 들고, 농사일이라는게 다시 새롭게 다가왔던거 같아요.

원래는 동생과 한 1,2년 정도만 도와드리려 했는데, 농부가 되겠다고 결심을 하게 된 건 우리 농산물을 알아주시는 많은 분들 덕분이에요. 공판장에만 납품을 했던 때에는 저희가 생산한 농산물을 드시는 분들과 접할 기회가 없잖아요. 그런데 이렇게 직접 시장을 다니며 저희 농산물을 소개할때, 드셔주시는 많은 분들께서 농산물의 가치를 알아주시고 좋아해주시는 모습에 정말 힘이 나요.

전날까지 농사일을 하다가, 익산에서 서울까지 직접 운전해서 시장을 가거든요. 그렇게 시장을 다니는게 가끔은 지치기도 하지만 그 시간 덕분에 정말 힘이 나고 큰 활력이 되요. 지쳐서 집에 가도 다음날 더욱 힘내서 농사일에 매진하게 되는 거 같아요.

김빛나: 농사일도 가족들과 함께해 언제나 용기와 힘이 생기는 것 같아요. 각자 맡은 바 역할을 충실히 해나가고 있거든요. 언니는 세무회계쪽으로 직장생활을 하다 와서 농장의 전반적인 업무를 도맡아 해주고, 손이 정말 빠르고 꼼꼼해서 모든 포장 업무를 완벽하게 해줘요. 아빠는 농



장 시설을 해주세요. 아빠 취미가 저녁에 인터넷으로 건축 동영상 보시는 거거든요. 그래서 농장의 화장실, 작업동, 전기 설치 등 모든 부분의 설비를 아빠가 봐주시고, 엄마는 식물의 상태를 잘 파악해서, 농약 없이 농사를 지으면서도 어려움 없이 작물에게 어떤 시기에 어떤 걸 해줘야 할지를 잘 정해주세요. 이렇게 가족들이 다함께 농사를 지으며, 부족한 부분을 채워나가니까 정말 힘이나고, 귀농에 대한 용기도 생기게 된거 같아요.



김영아: 어려서부터 큰딸이 제일 잘 따고 담는 것도 잘하고 했어요. 둘째인 빛나는 나르고 이런 걸 잘하고요. 행동대장이죠. 지금도.

김창원 : 원래 회사에서도 영업이 꽃이잖아. 만들어도 안팔리면 뭘 해. 하하~ 빛나가 무엇무엇이 필요하다 하면 저희가 같이 수확하고 해주죠.

김빛나: 저도 언니도 직장 생활보다 이게 맞더라고요. 자연에서 살고 싶다는 생각을 계속 했어요. 제가 19살부터 IT업계에서 3-4년 근무하다보니 몸이 안좋아졌는데, 여기서는 일찍 일어나려면 일찍 자게되고 하니까 몸이 저절로 좋아졌어요. 그리고 뭐랄까, 내꺼를 하게 된 거죠.