



# 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

해와 땅의 온기로 크는 목이버섯

## 두번째 이야기

천천히 나만의 가치를 키우는 작은 농부

## 세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 11월



천천히 작게 그래서 단단하게 농사를 이어가는 부부 농부, 새암농장

우리 밥상에는 이제 사시사철 만날 수 있는 채소들이 많지만 그중에서도 버섯은 제철을 모르는 대표적인 채소 중 하나일 것이다. 버섯의 제 맛과 향이 가장 깊다는 가을을 기다려 버섯 농가들을 방문했다.

코로나19는 말할 것도 없고, 봄 냉해와 기나긴 장마 등 날씨 때문에도 유난히 힘들었던 올해는 아무리 기술이 발전하고 도시화되어도 우리는 결국 자연 안에 있다는 것을 더욱 느끼는 해이기도 했다. 그래서 시설재배로 자라는 버섯도 이 가을이면 제맛과 향을 더욱 간직한다는 사실이 새삼 놀랍기보다 반갑다. 그런 자연의 흐름에 맞추어 천천히 목이버섯을 키우는 새암농장을 찾았다.

도시 외곽과 농촌의 풍경이 섞여 있는 작은 시가지를 지나니 고가도로 옆에 비닐하우스 2동이 오롯이 있다. 농부님들이 새 농장을 마련하느라 고생하셨다는 소식을 간간히 들었기에, 어엿하게 세워진 하우스들이 반갑다.

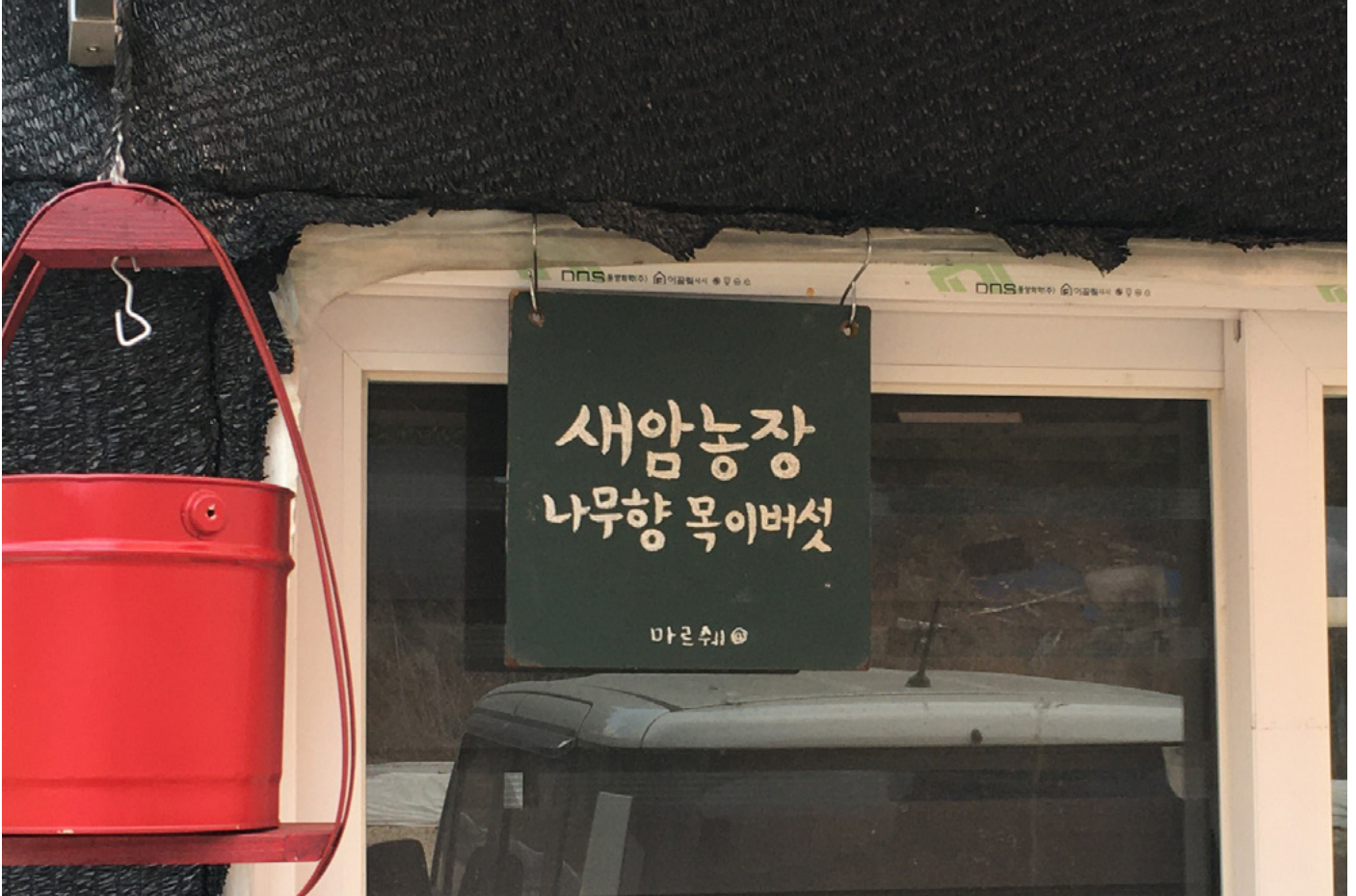
버섯이 한창 제철이라는 10월 말.

해와 땅의 온기로 목이를 키우는 농부, 새암농장을 만났다.

새암농장

첫 번째 이야기

## 해와 땅의 온기로 크는 목이버섯



생산량이 조금 줄어들어도  
들이서 할 수 있는 방식을 택했어요.

오호영 : 땅을 임대해서 농장을 시작했는데, 갑자기 나가야 하는 상황이 되면서 어렵게 이곳에 땅을 마련하고 새 농장을 지었어요. 이제 안정적으로 농사지을 수 있게 되었죠. 아직 그곳에 농장이랑 저장고도 남아 있어서 하나씩 옮겨오고

있어요. 빌려서 쓰던 땅이라 고생이 많았고 서러울 때도 있었죠. 그래도 처음 시작한 곳이라 애착이랄까 복잡한 마음이 있었는데, 여기 자리를 잡으니 그곳에 대한 마음 정리가 되더라고요.

이곳에 오면서 배지를 올려놓는 선반도 다 직접 만들었어요. 원래 배지를 여러 개를 연결해 매달아서 키웠어요. 그런데 매다는 작업할 때 너무 힘이 들기도 했고, 중간에 낀 배지가 병이 나도 빨수가 없었어요. 매달아 놓으면 물을 타고 흐르면서 곰팡이 같은 게 번지기도 하거든요.

목이는 가습이 아니고 물을 직접 뿌려 주면서 키우는 건데, 매달아 키우면 물이 고루 뿌려지지도 않고요. 적은 면적 대비 많이 키울 수는 있지만 배지 매다는 작업이 벼섯 농사 중 가장 고된 작업이라 둘이 하기에 정말 힘들었어요.

우리가 할 수 있는 방식을 찾다보니 생산량이 조금 줄어드는 대신 선반에 놓고 키우는 것을 택했죠. 이 방식으로 하니 혹시 상태가 안 좋은 배지는 하나씩 빨수가 있어요.

중국에서도 매달아 키우는 건 규모가 좀 되는 곳이에요. 연변에서는 논에서 많이 키우는데 옆에 던져놓으면 그냥 자라요. 흙에 파레트 놓고 그 위



- 1) 매달아 키우는 방식
- 2) 선반에 키우는 방식

에 배지 놓고 스프링쿨러 돌리면서 그냥 키워요.

버섯 기르는 데 80% 이상 영향을 주는 것은 배지예요. 그래서 배양까지가 정말 중요해요. 버섯은 뭔가 밖의 것이 들어오면 그걸 감싸면서 자라요. 흙이 튀어서 버섯에 붙으면 흙을 감싸고 커서 잘 안 썩기죠. 배지 안에도 이물질이 있으면 그걸 감싸면서 자라고요. 버섯은 무슨 나무에서든 자라니까 어떤 곳은 공사장 나무로 배지를 만들기도 해서 그런 게 중국에서는 문제가 있었죠.

저희는 목이버섯을 육성하는 전라도에서 배지를 받아와요. 우리가 배지 받는 곳은 다 국산톱밥으로 만드는데, 나무를 어느 산에서 베어 왔는지까지 이력 추적을 다 하더라고요. 아는 곳이라 믿고 받는데, 초기에는 배지를 받아올 때 별도로 안전성 검사도 받아봤었어요. 배지는 톱밥 87%에 나머지는 미강으로 이루어지는데, 우리는 철저하게 하고 싶어서 미강도 따로 검사를 받아봤어요.

수지 농장은 80평이었는데 여기는 120평이에요. 둘이서 하기 적당해요. 매일 150~200kg 따서 건조를 계속 시켜놔야 해요. 한여름에 팔 것도 봄에 저장해놔야 하니까 바쁘죠. 시중에는 말린 목이를 불려서 생목이라고 하면서 많이들 파는데, 우리는 생목이 저장기술을 개발해 그대로 저장해

두어요. 저장기술은 특허출원도 해두었어요. 70% 정도 말려서 물에 넣고 급냉하는 방식인데, 그러면 저장이 잘돼요. 단순 냉동했던 목이는 비슷해 보여도 하루 만에 조직이 망가지더라고요. 언젠가 이 기술을 목이의 본고장인 중국에 수출하고 싶어요. 꿈이 크죠.

## 자본 없는 초보 귀농인이 선택한 버섯, 목이

오호영 : 저희가 왜 목이버섯을 했냐면, 아직 국내 재배가 많지 않은 목이버섯의 비전을 보고 한 것도 있지만, 사실 자본 없는 초보 귀농인이 시설투자 없이 할 수 있는 유일한 버섯이기 때문이었어요. 도시에서 나고 자라 밭농사는 엄두도 안 나는데, 시설비도 그렇고 표고 농가는 이미 많아 시장 경쟁도 세니 목이로 시작하게 된 거죠.

한국에서 목이버섯을 키우기 시작한 지 10년도 안 됐어요. 그래서 국내에는 배울 곳이 없어요. 아마 목이 농가가 국내에 100곳도 안 될 거예요. 저희 농사 스승은 동갑인 중국인 농부예요. 그 친구 아버지가 연변에서 30년 동안 목이버섯을 키우신 농부거든요. 어려운 일이 생길때마다 연락해서 조언을 구하죠. 한국에 중국인들이 들어와 버섯재배 기술을 많이 주었어요.

목이는 다 어렵다고 해요. 목이로만 1~2년 이상 하는 농가가 없어요. 보통 표고 지으며 걸다리로 조금씩 하죠. 우리는 그나마 급식에 들어가고 있어서 한시름 놓았죠. 경기도에서는 급식에 넣으려면 경기도지사인증 G마크 인증이 필요해요. 먹는 물, 방사능 검사까지 다 해야 하죠. 소비자들이 와서 굉장히 까다롭게 검사해요. 76만 명에게 급식을 공급하는데, 엄청 많은 것 같지만 그래봤자 1년 소비량이 500kg이 안돼요. 목이는 정말 많이 안 먹는 거죠.

우리가 목이를 전문으로 해왔으니 노하우도 많이 생겨서 농부들에게 문의가 많이 와요. 초반에는 성심껏 들어주고 얘기해주고 했었는데, 정보를 나누는 것도 그냥 주면 귀하게 안 듣더라고요. 우리는 둘이 꼬박 일을 해야 하는 농가인데 그 시간동안 일을 못하니 나중에는 그것도 부담이 되고요.

그리고 아무 생각 없이 선의로 주다보면 어느 순간 경쟁자가 되더라고요. 농사가 경쟁이 되면 시장에 가격부터 깎고 들어와요. 그러다가 빠지면 남아서 버티는 사람만 힘들어져요. 무조건 나눠줄 일은 아니더라고요. 정말 뜻을 가지고 계속해 나갈 농부들과 나누는 방법을 고민하게 돼요.



목이는 버섯 중에 유일하게  
해를 보고 자라요.

오호영 : 목이는 버섯 중에 유일하게 계속 해를  
보고 자라요. 그래서 비타민D가 많죠. 3중 하우스  
스에 기온도 별도 조절 안하고 물만 조절해주며  
실온에서 키우고 있어요. 그래서 계절별로 버섯이  
좀 다르죠.

목이는 일년에 2번 키워요. 배지에 균 넣고 50일  
배양된 것을 가져와서 키우기 시작하는데 1달 후  
부터 버섯을 따요. 흰색 균이 전체에 싹 퍼지면  
서 구멍에서 버섯이 나오기 시작하죠. 일반 농가





에서 묵이는 3~4개월 짧게 길러 연 2회로 끝나요. 보통 4월에 배지 넣고 수확하다가, 9월에 바꿔 넣고 12월에 끝나는 방식이죠. 재배법을 배울 때에도 25도 전후에서 봄가을만 키우라고 했어요. 그런데 우리는 겨울에도 키워요.

여름에는 너무 더워서 묵이를 못 키워요. 물이 있으면 금방 뜨겁고 습해져서 버섯이 익어버리거든요. 기온이 35도 되면 버섯 균이 죽기 시작해요. 다른 균들이 힘이 세서 버섯균을 뒤덮는 거죠. 더울 때는 그런 배지를 두면 안 좋은 균이 금방 퍼지니, 바로바로 빼야해요.

보통 6월 초가 버섯이 한참 좋을 때인데, 올해는 그때도 너무 더워서 상태가 안 좋았어요. 여름에는 색도 안 좋아지거든요. 그런데 색이 맛에는 큰 상관이 없는 것 같기는 해요.

9월 말부터 거의 매일 수확하다가 겨울에는 피클용 목이를 키우면서 2월까지 계속 따요. 추위도 하우스를 닫아놓으면 기온이 조금 나오니까 아주 작게 자라요. 지하수 온도가 15~18도 정도 되는데 그걸 돌려서 바람으로 쏘주어 얼지 않도록 해주는 거예요. 수막은 물을 엄청 많이 쓰고 습도도 엄청 올라가는데 이걸 그렇지 않아요. 수분이 있는 상태에서 얼면 조직이 찢어지며 흐물거리니까 겨울에는 물을 안주고 얼지 않도록만 해줘요.

겨울 3개월 내내 정말 천천히 키우는 거죠. 느리게 큰 겨울 목이는 고품질에 육질이 단단하고 식이섬유가 많더라고요. 그래서 절임했을 때 식감이 좋고 맛있어요. 그래서 눈꽃목이로 이름짓고 피클 가공제품을 만들었어요. 농한기인 겨울에 그걸로 매출을 만들었죠.