

있는 씹으로... 즐기는 나물로... 밥상의 '필수 별미'

머위는 추위에 강한 작물로 해밭고도가 높고 사면이 산림으로 이뤄진 장수군의 새로운 소득작물로 각광을 받고 있다. 연중 머위를 비롯해 각종 산나물을 생산하고 가공식품과 체험상품을 판매하고 있는 장수군 계북면 월현리 땡양지산촌생태마을을 찾았다.

기후변화 대응 신 소득작물 '장수 머위'

다소 습기가 있는 어느 곳에서 무리지어 잘 자라는 머위는 예로부터 밥상에 빠지지 않는 친근한 식재료다. 있는 씹으로 먹고 장아찌를 담가 먹기도 하며 즐기는 나물로 무쳐서 먹는다. 머위는 쓴 맛과 특유의 향이 별미이다.

한의학에서 머위 뿌리는 기침을 멎게 하는 진해제(鎮咳劑)로 사용된다. 해독작용이 뛰어나며 물을 정화하여 맑게 하는 특성이 있다. 일부러 뿌리까지 버릴 게 없이 사용되는 머위는 집 주변과 울타리 아래 자생하거나 심기도 하며 밭작물로 재배되고 있다.

장수군은 지역 특성을 고려한 새로운 특화작목으로 머위를 주목해 새로운 소득작물로 선정하고 신기술 보급 등 육성사업을 벌이고 있다.

장수군 계북면 땡양지산촌생태마을에서 연중 머위 생산을 위한 기반을 조성해 시범사업을 진행 중이다. 하우스에서 재배되는 장수 머위는 노지에서 자란 머위보다 잎이 부드러우며 병충해가 적은 장점을 가지고 있다. 특히 사계절 내내 생산이 가능해 고소득이 가능하다.

머위 환·즙·장아찌 등 가공식품, 체험상품 인기

땡양지산촌생태 마을에서는 35농가가 참여해 매산청풍영농조합법인을 설립하고 장수머위를 연중 생산하고 있어 덕분에 장수에서는 사계절 내내 머위의 봄맛을 느낄 수 있다.

장수머위를 활용한 체험 상품도 인기를 끌고 있다. 머위를 직접 따고 나물과 씹, 장아찌, 차 등을 만들어 머위를 활용한 밥상을 차리는 것이다.

코로나19 감염 위험을 무릅쓰고 장수에 직접 오지 않아도 전국 어디서든지 장수 머위의 맛을 볼 수 있다. 매산청풍영농조합법인 회원들은 머위를 활용해 만든 장아찌와 환, 즙 등 가공식품을 온·오프라인에서 판매하고 있다.

장아찌는 머위 잎이 성인 여성 손바닥만큼 자란 어린 머위의 잎과 줄기까지 채취해 담가 최고의 식감과 향을 자랑한다. 충분히 자라 영양분이 뿌리에 집중된 머위 뿌리로는 환과 즙을 만든다. 잎과 줄기를 첨가해 뿌리의 씹스런 맛을 중화시키고 영양분을 더한다.

장수 머위는 가공식품과 체험 상품 등을 통해 판로를 다각화하면서 전국적으로 소비자들에게 입소문이 나기 시작. 선풍적인 인기를 예고하고 있다.



머위 뿌리, 해독작용 뛰어나 땡양지 산촌생태마을에서 연중 생산 위한 기반 조성

머위 활용해 만든 장아찌 환·즙 등 가공식품 판매 중 전국 소비자에게 입소문 향후 선풍적인 인기 예고

머위와 함께 엄나무·오미자 두릅 등 활용 식품도 생산

깊은 산속에서 자란 산나물 마을 특산물 꾸러미

땡양지산촌생태마을에서는 깊은 산골에서 자란 머위와 함께 엄나무, 다래순, 산야초, 오미자, 두릅 등을 활용한 가공식품도 생산된다. 모두 농가에서 직접 키우고 담그며 머위 장아찌를 포함해 두릅, 다래순 등 6가지 산나물 장아찌가 한 꾸러미 세트도 판매되고 있다.

산야초는 효소로 만들어져 소비자들에게 선보이고 있으며 최소 3년 이상의 숙성과정을 거친다. 약초의 성분이 합쳐져 복합효소로 만들어진 산야초 효소는 소화흡수와 분해배출, 장내 유익균 증식, 지방분해, 전하·해독작용, 체질 개선 등에 도움을 주는 것으로 알려졌다.

오미자로 유명한 장수군에서 땡양지산촌생태마을이 오미자의 본고장 중 한곳이다. 이곳에서 생산된 오미자는 장수군의 대표 레드푸드 중 하나이다. 오미지를 활용해 만든 즙과 청이 전국에 판매되고 있으며 최고의 품질을 인정받고 있다. /장수=고관호 기자



전주천을 살립니다

자연과 인간이 어우러진 생태하천 - 전주천

전주의 남동쪽에서 북서쪽으로 흐르는 전주천은 유역면적 31.53km², 길이 30km의 지방 1급 하천이다.

전주에서 남동쪽으로 26km 정도 떨어진 임실군 관촌면 슬치에서 발원하여 시의 중심지를 관통하여 흐르는 전주천은 서신동 추천에서 삼천(三川)과 합류하는 만경강 제1지류이다.



온·오프라인을 통해 판매 중인 머위로 만든 가공식품.

머위를 수확하고 있는 땡양지 산촌생태마을 주민들.

