



국내 최초·국내 유일의 레드컬러를 테마로 한 장수한우랑사과랑 축제가 오는 22일부터 24일까지 3일간 장수군 의암공원 및 장수군 일원에서 개최된다. 올해로 11주년을 맞는 장수한우랑사과랑축제는 '한우로 전하는 사랑! 사과로 건네는 향기!'라는 슬로건을 앞세워 아름다운 청정의 자연을 체험하고, 잊혀가는 농촌의 전통문화를 일깨워 줄 흥미진진한 프로그램들로 관광객들을 장수의 매력에 푹 빠지게 할 예정이다.  
맛과 멋이 살아있고, 청정의 자연과 역사적 의미가 있는 장수군에서 열리는 제11회 장수 한우랑사과랑축제를 한 걸음 앞서 만나보자.

## 한우의 맛... 사과의 향기... 청정자연서 직접 느껴보자

-축제는 22일부터 24일까지



### 신선한 한우와 함께... 장수한우마당

'장수한우마당'은 동시에 2,300명을 수용할 수 있는 대한민국 최대 규모의 한우 셀프식당이다. 장수군이 자랑하는 무항생제 청정 한우를 맛볼 수 있는 곳으로, 행사기간 약 400두의 장수한우가 소비될 정도로 많은 관광객의 핫플레이스로 자리 잡고 있다.  
이용방법은 고기판매장에서 고기를 산 후 셀프식부스에서 불판, 양념, 채소, 음료 등을 구입하여 맛있는 한우를 손쉽게 맛보면 된다. 지금껏 경험하지 못했던 맛있고 신선한 한우를 즐기고 싶다면 반드시 들려야 할 필수 코스다.



### 자연에서 캠핑을... 적(赤)과의 동침(同寢)

무더위가 사그라지고, 선선한 바람이 부는 가을, 가족과 함께 장수에서 색(色)다른 캠핑을 즐겨보는 것은 어떨까? 낮과 밤, 24시간 추억을 남길 수 있는 '적(赤)과의 동침(同寢)'은 논개 장수누리파크 오토캠핑장에서 진행된다. 총 50동 규모의 숙박 가능한 텐트를 제공하며, 인터넷 접수를 통해 참여할 수 있다. 활기가 넘치는 축제가 소강상태에 접어드는 저녁에는 미니콘서트와 가족이벤트를 진행하여 참여 가족들에게 잊지 못할 추억을 선사할 것이다.



### 축제의 얼굴마담... 곤포 나르기 대회

장수 한우랑사과랑축제의 얼굴마담 전국 한우 곤포 나르기 대회가 올해로 5회째를 맞이한다. 한우의 먹이인 원형곤포를 단채로 들어서 나르는 대회로 지역민 및 관광객 모두가 함께 어우러질 수 있는 축제의 대표 프로그램이다. 팀은 6명으로 구성되며 손에 땀을 쥐게 하는 박진감 넘치는 대회를 구경하는 것도 좋지만, 친구 혹은 가족들과 참여하여 협동심도 뽐내고 특별한 추억을 남겨볼 수 있는 다사로운 기회이다.

### 한우·사과 품평회 등 상설·기획 가요제·레드 음악캠프 등 공연 패러글라이딩 등 프로그램 다채

'장수한우마당', '적과의 동침', '곤포 나르기 대회' 등 오감자극 대표 프로그램 외에도 사과낚시체험, 사과떡메치기, 플라잉 애플체험 등의 다양한 체험프로그램들은 어린이들에게는 처음 겪는 진기한 경험을, 부모들에게는 잊고 지냈었던 아련한 추억을 다시금 떠오르게 해줄 것이다.  
이밖에, 깃털놀이, 장수 한바퀴 등 다양한 문화·관광 프로그램과 장수 한우 품평회, 장수사과 품평회 등 상설·기획프로그램, 한우랑 사과랑 가요제, 레드 음악캠프 등 공연·경연프로그램, 한돈 돼지고기 시사회, 제9회 장수군수배 패러글라이딩 대회 등 다채로운 프로그램은 축제 기간 동안 지역민과 관광객에게 지루할 틈 없는 즐거움을 선사할 것으로 보인다.

### 장수 사과, 당도 높고 과즙 많아 큰 인기 장수 한우, 육질 단단해 담백한 맛이 일품

장수의 자랑거리 사과와 한우는 우리나라에서 둘째가라면 서러울 정도로 맛과 영양에서 우수하다. 1908년에 최초로 도입되어 100여 년의 역사를 가지고 있는 장수사과는 당도가 높고, 크기도 월등하게 크다. 품종은 3가지(홍로 60%, 후지(부사) 30%, 기타 10%)가 있는데, 특히 홍로는 8월 하순부터 9월 중순까지 수확하는 대한민국의 첫 햇사과라 할 수 있으며, 단맛이 강하고 과즙이 많아 추석 차례상에 올려지는 대표적인 사과이다.  
사과는 해발 500~700m의 고지대가 최적의 생육 환경인데, 바로 장수군의 자연환경과 일치한다. 그래서 장수에서 자란 사과는 다른 지역에 비해 육질이 단단하고 아삭아삭한 맛이 살아있으며 또한, 생육기 일교차가 심해 당도가 높아 사과를 반으로 쪼개보면 사과 껍질이 박혀있어 보기만 해도 달콤함이 느껴진다.

장수 한우는 청정지역에서 자라 무항생제 인증까지 받은 대한민국 최고의 위생 한우다. 동물이 가장 포근함을 느낀다는 해발 650m의 고지대에서 깨끗한 물과 맑은 공기를 마시며 자란 장수 한우는 초원에서 사육하여 지방이 적고, 육질이 단단하여 한우 특유의 담백함을 느낄 수 있다. 우리나라에서는 보기 드문 개인 방목장 2곳에서 장수 한우 특유의 맛이 길러지고 있다.  
장수 한우는 1993년 농림부 지정 한우 고급육 생산사업장으로 지정받은 것을 시작으로, 1998년에는 농산물품질관리위원회로부터 장수 한우 축산물품질인증을 획득하였고, 2005년 특허청으로부터 장수 한우의 상표등록인증을 받았으며, 이듬해 농협중앙회로부터 한우 명품 인증을 받아 가치를 인정받았다. 그리고 2007년에는 국립품질관리위원회로부터 친환경축산물로 인증을 받아 현재까지 무항생제 고급한우를 소비자에게 제공하고 있다.

이러한 명품 장수 사과와 한우를 시중가보다 저렴한 가격에 구매할 수 있는 기회가 바로 축제장 방문이다. 추석을 준비하는 주부들에게는 제수용품도 구입하고 가족과 함께 축제도 즐기는 일석이조의 기회가 될 전망이다.



'제11회 장수한우랑사과랑축제'는 9월 22일부터 24일까지 3일간 개최되며 자세한 프로그램과 참가신청은 공식 홈페이지(<http://www.jangsupfestival.com>)를 통해 확인할 수 있다. 또한, 공식 페이스북과 블로그를 통해 생동감 넘치는 축제 현장과 이벤트 소식을 실시간으로 받아 볼 수 있다.

2017년, 또다시 Red Food 신드롬을 일으킬 '제11회 장수한우랑사과랑축제'에서 가족과 친구, 연인과 함께 회색빛 도시의 묵은 때를 씻어내고, 색다른 가을을 맞이하는 것은 어떨까? 올해 가을의 장수는 어느 때보다 붉게 물들 것이다. /장수=고관호 기자