

당도 높고 모양도 일정 맛도 '최고'



작년 전국 최고 경매가에 경락될 만큼 품질 인정받아 껍질이 윤기가 있고 표면이 매끄러워 우량품이 대부분

비옥한 땅을 가진 곡창지대인 익산에는 품질 좋은 우수한 농특산물이 다양하다. 너른 들녘에서 나오는 쌀을 비롯해 과일, 고구마, 한우, 버섯 등의 농특산물이 품질을 인증 받고 있다. 그 중 익산의 기름진 황토에서 자란 탐마루 고구마는 최고 인기고구마로 전국적인 명성을 얻고 있다. 생김새부터 길쭉 납뽀하고, 먹으면 납뽀한 해질 것 같은 이름의 '납뽀이 고구마'로 불린다. 지난 2010년부터 탐마루공동브랜드로 통합돼 탐마루 고구마로 이름 붙여 판매되고 있다.

▲ 탐마루 고구마 본격 수확
추석을 앞두고 익산 탐마루 고구마 수확이 한창이다. 지난 8월 말에 찾은 덕기동 서정중(익산 탐마루고구마 공선회장)씨 농가의 밭에는 30여명의 할머니들이 고구마를 수확하고 있었다. 끝없이 펼쳐진 고구마 밭을 트랙터가 훑고 지나가면 땅 속에 잠들어 있던 크고 작은 고구마들이 모습을 드러낸다. 밭이랑 사이사이에 앉은 할머니들은 큰 줄기에 주렁주렁 달린 고구마를 떼어내 박스에 담아낸다. 할머니들은 폭염이 한창인데도 흐트러짐

없이 작업에 열중하며 10분도 채 지나지 않아 박스 가득 고구마를 채운다. 이런 수확 작업은 가을까지 이어진다.

이날 수확된 고구마는 작고 길쭉한 고구마부터 아기의 엉덩이 같은 고구마까지 크기가 다양하지만 선별작업을 통해 소비자들은 일정한 모양의 고구마를 만나게 된다.

▲ 폭염 이겨낸 탐마루 고구마, 진해진 달콤함

탐마루 고구마는 비옥한 황토밭에서 적당한 일조량과 물, 그리고 농부의 정성으로 자란다. 올해는 지독한 폭염으로 물을 제대로 공급하지 못해 대체로 작황이 좋지 않지만 폭염을 이겨낸 고구마들의 당도는 더 깊어졌다. 서정중 씨는 "올해처럼 고구마가 타서 말라죽는 경우는 처음이었어요. 작황은 좋지 않지만 풍부한 일조량을 받은 고구마는 높은 당도를 농축하고 있을 겁니다"고 말했다.

탐마루 고구마는 밤 맛이 나는 밤고구마와 밤과 호박을 섞어 놓은 듯한 맛이 나는 호박고구마 두 종류가 재배된다.

밤 고구마는 찌거나 구웠을 때 육질이 단단하며 물기가 없는 것이 특징이다. 물고구마에 비해 모양이 둥글고, 당도나 수분은 적은 편이어서 유아나 동치미를 곁

들이면 일품이다. 호박고구마는 쪄 먹으면 물고구마처럼 물렁거리면서도 특유의 단맛이 느껴지고, 생으로 꺾어먹거나 샐러드 등으로 이용할 수 있다. 많이 먹어도 흔히 말하는 고구마 먹을 때의 답답함은 느껴지지 않는다. 섬유질이 풍부한 고구마는 변비에 좋아 젊은 여성들에게 인기가 있다.

▲ 전국 최고 고구마의 비결

익산 탐마루 고구마는 작년 전국 최고 경매가에 경락될 만큼 품질을 인정받고 있다. 그건 바로 다른 지역 고구마보다 당도가 높고 모양이 일정하기 때문이다.

고구마는 껍질이 윤기가 있고 표면이 매끄럽고 모양은 유선형인 것이 우량품인데 탐마루고구마는 대부분 유선형의 모양을 띠고 있다.

이를 두고 서정중씨는 "모양이 일정한 것은 고구마 농가의 재배기술 노하우가 한 몫하고 있어요. 타 지역 고구마보다 20~30%가 비싼 것은 당도와 모양 때문입니다"라고 설명했다.

익산시 농업기술센터는 탐마루 고구마 품질향상과 농가 소득증대를 위해 고구마 무병조작배양묘를 보급하고 있다.

올해는 익산지역 전체 고구마 재배면적 약 1,000ha 가운데 재배면적 약 520ha에 17만 개를 공급했다.

무병조작배양묘를 통해 생산된 고구마는 일반 고구마보다 25%이상 수확량이 향상되고 병해충 발생이 적다.

이날 농가가 수확한 15톤의 고구마는 곧

바로 삼기능협의 고구마 선별장으로 보내졌다.

선별장에서는 잔뿌리를 제거하고 세척 후 자외선 살균건조의 작업을 거쳐 선별작업이 이뤄진다. 선별장 직원들은 각각의 크기 별로 상자에 담아 포장을 마친다.

수확 후 유통되기까지 단 1~2일이 소요돼 소비자들은 신선한 고구마를 맛볼 수 있다. 살균 소독까지 마친 탐마루 고구마는 씻지 않고 바로 찌거나 생으로 먹을 수 있다.

▲ 추석 선물은 온 가족이 좋아하는 탐마루 고구마

익산의 황토가 만들고 농부의 정성이 들어간 웰빙건강식품인 탐마루 고구마는 밤이나 주는 이에게 모두 좋은 선물이다. 추석에 온 가족이 둘러앉아 까먹는 고구마는 명절에 소소한 추억거리가 된다.

건강 간식이 필요한 아이들과 다이어트하는 여성들에게도 고구마는 최고의 선물이다.

탐마루 고구마는 호박과 밤 두 가지로 판매된다.

밤 고구마의 경우 5kg에 1만5천원, 10kg에 2만9천원. 호박고구마는 5kg에 1만7천원, 10kg에 3만3천원.(가격 변동가능)

밤고구마는 탐마루쇼핑몰(www.topmaru.net)과 삼기능협(☎858-8050), 삼기능협 하나로마트에서 구입할 수 있으며, 호박고구마는 당분간은 물량이 있을 때만 삼기능협과 삼기능협 하나로마트에서 구입이 가능하다.

/익산=장양원 기자



▶ 고구마 보관 tip

박스로 구매하는 게 부담스러운 이들은 고구마 보관법을 숙지하는게 좋다.

막 구매한 고구마는 신문지를 펴서 하루 이틀정도 말린 후 공기가 통하도록 박스에 구멍을 뚫어준다.

말린 고구마는 신문지를 깔고 공기가 잘 통하도록 띄엄띄엄 자리 잡은 후 그 위에 신문지를 덮고 이런 식으로 층층이 쌓으면 고구마를 오래 보관할 수 있다.

남원 순정과 먹거리
순향애인
남원 농산물 공동브랜드

언제나 변함없는 순향이의 마음처럼
농민의 진심을 지켜갑니다

남원시