

### 평택 배의 선구자 권역창

유기농법과 새로운 기술로 평택배의 명성을 만들어가는 평택신광배의 개척자. 타 지역에 비해 뒤떨어져 있는 배 기술을 향상시키기 위해 평택배연구회를 결성. 끊임없는 연구와 기술개발로 이젠 타 지역의 모범으로 우뚝선 집념의 농업인.

### 친환경농업인 한승철

땅을 아끼는 것이 농업의 기본이라는 것을 깨달은 농업인. 열악한 농촌의 영농환경 개선을 위한 의욕과 개척정신만큼은 어느 누구에게도 뒤지지 않는다. 유기농 비료와 친환경영양으로 농업의 새로운 지평을 연 장본인이 한승철이다.

### 산머루의 명가 서우석

5그루 산머루 묘목으로 출발하여 현재 감악산 일대 10만그루의 산머루재배단지를 이룬 인간승리의 농업인. 산머루즙과 산머루주 개발로 이젠 세계 주류시장에 도전장을 던진 집념의 사나이.

### 벼섯의 개척자 이규천

사람은 누구나 실패 할 수 있지만 그 실패를 딛고 일어서는 것은 아무나 할 수 있는 일이 아니다. 이규천은 시련 끝에 예느타리벼섯 재배에 성공했지만 거기에 만족하지 않고 또 다른 기술을 연마하여 벼섯과 쌀을 결합시킨 벼섯 재배의 귀재이다.



평택배의 선구자 권혁상



# 땅을 가꾸면 배나무에 돈이 주렁주렁



한 밤 중 하늘에 흐르는 은하수의 무리처럼 맑고 흰 꽃잎의 물결이 한바탕 과수원을

젖상에 오르는 과일 가운데 으뜸이요, 여러 가지 음식과 어우러지면 그 음식맛을 더욱 깔  
힙쓸고 지나가면 한 여름 땀별과 비바람을 견디며 봉지 속에서 수줍게 얼굴을 가린

끔하고 부드럽게 만들어 주는 친숙한 과일이 바로 배다. 지금 평택 진위면 가곡리에 가면  
채 익어가는 과실. 황금빛 껍질 속에 순백의 속살과 그 안에 머금은 달디단 과즙.

배나무에 주렁주렁 농촌의 희망이 익어간다. 이러한 희망을 일구기 위해 권혁창씨가 땅  
입에 넣으면 시원한 물이 쏟아지며 미각을 살려주는 천혜의 과일.

에 뿌린 땀이 얼마요, 힘든 농사일을 마치고 배 연구에 밝힌 밤은 또 얼마인가.

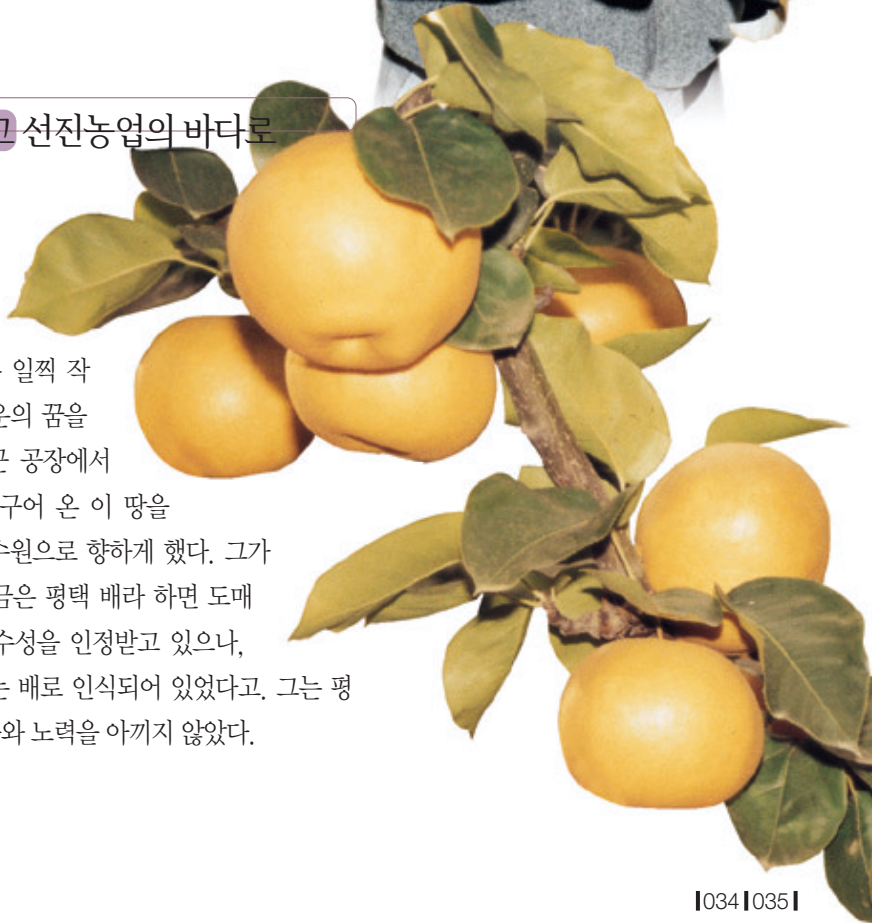
## 농사도 이젠 과학이다

우리나라는 예부터 사계절이 뚜렷하고 낮과 밤의 습도·기온차가 크며, 강수량이 알맞아 과실 재배에 적합한 곳이다. 그래서 세계 어느나라의 과일보다 맛과 향이 뛰어나다고 한다. 배 역시 세계적이라 할 수 있는데, 북쪽 황해도의 봉산, 황주배, 남쪽의 나주배, 태릉의 먹골배 등이 오래 전부터 널리 알려져 있다. 요즘 배의 재배 농가가 늘면서 전국 곳곳에서 맛있는 배를 생산하기 위한 경쟁 또한 치열해 졌다. 거기다가 수입농산물물이 거세게 밀려들면서 과수재배 농가들의 시름도 이만 저만이 아니다. 까다로워진 소비자들의 입맛과 눈높이를 맞추기 위해 농군들이 이젠 농법·포장·유통·판매에 있어 전문가가 되어야 할 판이다. 여기 평택에서 30년 배밭을 일구며 평범한 농군에서 배 재배 전문가로 거듭난 사람이 있다. 평택배 연구회를 결성하여 새로운 재배 기술을 연구·보급하고, 신광배라는 새로운 상표로 배의 명가를 꿈꾸는 이가 있으니 그가 바로 농림업 부문에서 2000경기 으뜸이로 선정된 권혁창(54)씨다.



## 평택배 연구회의 뜻을 올리고 선진농업의 바다로

권혁창씨는 현재 진위면 가곡리에서 4,000평 배밭을 경작하고 있다. 이곳 은 그가 고등학교 1학년 때부터 그의 부친을 도와 배밭을 일구던 곳이다. 형제들 가운데 맏이로 태어난 그는 일찍 작고하신 부친의 뜻을 이어받아 진즉 청운의 꿈을 배밭에 묻었다. 한때 배밭을 접고 인근 공장에서 통역관으로 근무했지만 선대로부터 일구어 온 이 땅을 지키려는 마음이 그의 발길을 다시 과수원으로 향하게 했다. 그가 배연구에 몰두한 것은 십 여 년 전. 지금은 평택 배라 하면 도매상과 소비자들에게 그 맛과 품질의 우수성을 인정받고 있으나, 10년 전 만해도 믿을 수 없는 배, 맛없는 배로 인식되어 있었다고. 그는 평택배의 품질을 높여 오명을 벗고자 연구와 노력을 아끼지 않았다.





유기농법과 신기술로 전국 최고의 배맛을 만들어낸 권혁창 태창농원 대표.

권혁창씨의 이러한 노력에 불을 붙이는 계기가 된 것은 평택배의 가치가 시장에서 제대로 평가받지 못하는 안타까운 현실을 몸소 체험했기 때문이라고.

어느날 어떤 사내가 양손에 비닐 봉지를 들고 그의 과수원을 방문하였다. 그는 화가 난 얼굴로 비닐 봉지를 내려놓으며 하소연을 하기 시작했다.

“도대체 어떻게 이 배와 내가 생산한 배가 한 상자에 7,000원이나 차이가 나는지 모르겠습니다.”

권혁창씨는 배의 맛과 색깔, 당도까지 측정하며 양쪽을 비교하였으나, 그다지 품질에서는 차이가 나지 않았다.

“이건 순전히 경매사들의 농간입니다.”

분을 삭이지 못하고 돌아서는 그 남자에게 권혁창은 아마도 우리가 생산하는 배에 대한 품질을 소비자들에게 널리 알리지 못한 탓일 거라 위로하였다. 그렇게 3년이 흘렀다. 이젠 한 상자의 가격차가 최고 12,000원까지 벌어졌다. 주변 농가에서는 더 이상 개별적인 노력만으로 배의 가치를 높이는데 한계를 느끼기 시작했다. 권혁창씨는 당시의 주변 배재배 농가들의 상황을 이렇게 회상한다.

“당시 주변 농가들의 배재배 기술은 수준이 낮은 형편이었습니다. 덕설치는 형식적인데다가 전정은 어떤 것이 주지이고 어떤 것이 부주인지 분간할 수도 없을 정도로 많은 다주인데다가, 5단 철사다리를 이용하여 전정을 할 정도였으니까요. 마치 퍼지지 않은 대나무 우산을 거꾸로 세워 놓은 것 같습니다.”

권혁창씨는 직접 주변의 우수재배 농가들을 설득하여 함께 평택배를 살리자며 나섰다. 그렇게 뜻을 같이하는 한 두 농가가 모여 처음엔 여덟 농가로 배 연구회의 활동을 시작했고, 1994년 팽성읍의 하상권씨를 초대 회장



배나무는 땅에서 자라지만 배맛은 농사꾼의 손길로 태어난다



으로 평택배 연구회가 정식으로 출범하게 되었다.

연구회의 깃발이 오르자 권혁창씨와 회원들은 저마다의 힘과 지혜를 모아 사업을 꾸려나갔다. 95, 96년에는 나주·울산·천안 원예 연구소, 나주 배 연구소 등을 견학하면서 앞선 재배기술과 유통방식을 배웠으며, 농약회사와 연구관 등의 전문가를 초빙하여 영농교육을 받았다. 또한 가락동 공판장을 찾아가 현지 경매사들을 통해 출하 요령을 터득하게 위해 노력하였다. 특히 권혁창씨는 2년간 일주일에 5일을 하루도 빠짐없이 가락동 공판장으로 출근하면서 평택 신광배를 알리려고 노력하였다. 덕분인지 지금은 신광배의 가격이 첫경매의 표준가격이 되기도 한다고. 3년간의 노력은 서서히 결실을 보기 시작했다. 97년에는 경기도 농촌진흥청에서 평택배 연구회를 모델로 경기도 배연구회, 경기도 사과연구회가 결성되었고, 전국적으로 지역에 맞는 주산작목 연구회를 결성하려는 움직임이 일면서 평택배연구회를 벤치마킹하기 시작했다.

처음 과수재배를 시작하는 이들에게  
꼭 부부가 함께 투신할 것을 당부하는 권혁창씨.  
탐스럽게 익어가는 배만큼 권씨 부부의  
사랑도 향기롭다.





### 명택 신광배는 과질과 맛도

뛰어나지만 저온 보관에 강해 출하시기에

민감한 과수재배에 경쟁력을 더해준다.

현재 47명이 활동하고 있는 평택배 연구회는 작년 권혁창씨가 회장을 맡으면서 분과별 모임을 강화하였다. 재배·유통·환경분과로 나누어 각 분과마다 분과장을 두고 새로운 농법과 유통기술, 환경농업에 필요한 연구에 박차를 가하고 있다. 그는 연구회의 활동이 그저 친목과 정보교류의 수준을 뛰어넘어 농가에 실질적인 도움이 되는 활동이기를 바란다. 그래서 회원들도 과수조합원 가운데 엄격한 심사를 통해 선발한다고. 작년에는 그 동안의 연구회 활동을 정리하고 그 오류와 성과를 가름하기 위해 처음으로 평택배 연구회 보고서 발표회를 열었다. 그는 연구해온 결과들을 직접 소책자로 엮어 그 동안의 성과를 연구회원들과 함께 나누기도 했다.

### 우리가 먹는 배는 어디서 왔을까?

배의 발상지는 모두 중국 남서부의 산지로 알려져 있다. 여기에서 동아시어를 경유하여 한국과 일본으로 전래되었다. 우리나라 남부, 중국남부, 일본중남부 지역에 분포되어 있는 품종이 일본배이고, 서부로 이동하여 중앙아시아, 만주 남부, 하북성 북부 및 우리나라 북부에 분포되어 있는 품종이 중국배이며, 서양배는 유럽 중앙부와 남부에 자생하던 품종이다.

우리나라 최초의 배 재배에 관한 기록은 삼한시대와 신라까지 거슬러 올라가 배가 옛부터 우리 민족의 사랑을 받던 과일이었음을 알 수 있다. 품종 분화도 오래전에 이루어진 것으로 보이는데, 기록에는 허균의 저서 도문대작(1611년)에 5품종이 나타나 있고, 구한말에 황실배·청실배 등과 같은 명칭들이 일반에 널리 알려져 있는 것으로 보아 이들 품종이 널리 재배되었음을 짐작할 수 있다.

일제 때에는 일본인들에 의해 장십랑과 만삼길이가 재배되었으나 새로운 개량품종, 특히 신고가 보급되면서 두 품종의 재배량은 크게 감소하였다. 현재 재배되고 있는 품종은 신고를 중심으로 장십랑과 만삼길이가 전체 재배면적의 90%를 차지하고 있다. 약간의 중국배와 서양배도 도입되어 재배되었지만 기후나 토질이 맞지 않아 널리 보급되지 못하고 있다.



직접 만든 유기 비료만을  
고집하는 권씨의 태창농원.  
땅을 살려야 농사꾼도 살 수 있다는  
상생(相生)의 정신이 명택신광배의  
맛을 일품으로 만들어 주는  
토대라고 할 수 있다.



## 말 못하는 나무와 대화할 정도라야 진짜 과수농사꾼이지

평택배 연구회의 활동이 활발해지면서 신광배의 인기는 날로 높아져 갔다. 아직은 전국 시장에서 확고한 브랜드로 자리잡지는 못했지만 신광배를 일단 맛본 소비자들은 반드시 다시 찾는다고, 또한 미국으로의 수출길도 열려 우리배의 우수한 품질을 해외에 알려나가고 있다.

평택배 연구회의 모범이 알려지면서 그의 과수원을 찾는 사람들의 발길도 잦아졌다. 배농사를 위해 처음 이곳을 찾는 사람들에게 권혁창씨가 당부하는 것은 세 가지. 첫째 가족농 규모(3천~5천평)로 유지할 것, 둘째 반드시 부부가 함께 농사에 투신할 것, 셋째 한 가지라도 반드시 실천할 수 있도록 철저하게 기술을 익힐 것.

이젠 말 못하는 배나무와도 대화를 나눌 수 있을 정도로 과수원 곳곳에 자신의 손길이 닿지 않은 곳이 없다며 농산물은 절대 거짓말을 하지 않는

다고 말하는 그. 남들은 분노냄새 풍기며 굳이 퇴비를 줄게 무어나고 하지만 땅을 살리기 위해서는 인공비료를 줄 수 없다는 것이 그의 고집이다. 그것이 땅도 살고 농사꾼도 사는 길이라고. 그는 이젠 남들과 똑같이 사는 살아 남을 수 없다며, 무턱대고 늘어나는 재배농가들을 걱정한다. 남들과 똑같이 비료를 주고 전정을 하고, 농약을 쳐서는 분명히 앞으로

닥칠 농업의 구조조정에서 퇴출 당할 수밖에 없다는 것이다. 배 경작의 새로운 분야를 개척하여 땅도 살리면서 농가의 소득을 늘리기 위해 주경야독하는 그의 모습에서 농사꾼은 더 이상 흠만 파는 사람이 아니라 우리의 먹거리를 책임지는 자연의 개척자임을 새롭게 깨닫게 된다.



### 수천 그루가 넘는 배나무 하나 하나

그 특성과 상태를 파악하고 적절한 조치를

해주는 자상한 배나무의 아버지, 권혁창씨.

한 그루 한 그루 자식을 키우는

마음으로 배밭을 가꾼다는 그는 이젠

배나무와도 말이 통한다고.

### 찾아가는 길

경부고속도로 오산 I.C에서 평택방향 1번 국도를 따라가다 LG 평택공장 뒤편.

### 가볼만한 곳

진위천 시민유원지, 만기사, 정도전사당, 송탄관광특구 등

친환경농업인 한승철



# 뿌린대로 거두리라

도시에서 사는 사람들은 쉽게 이야기한다. “안되면 농사라도 짓지” 그러나

땅은 거짓말을 하지 않는다. 뿌린 만큼 거둔다는 평범한 진리를

농사를 지어본 사람이라면 안다. 그것이 얼마나 고된 작업인지. 알팍한 생각

말없이 설파하는 것이 바로 땅이다. 대대로 우리는 땅과 함께 살

도 게으름도 통하지 않는 것이 농사이다. 오직 흘린 땀만큼 벼가 자란다.

아왔다. 한승철은 이야기 한다. 농자천하지대본. 아무리 세상이

아직도 우리땅 곳곳에는 묵묵히 땅을 일구는 사람들이 있다. 떨어진 곡식

바뀌고 첨단산업이 발달한다고 해도 인간이 존재하는 한 농업은

한톨의 소중함을 뼈속 깊이 알고 있는 우리 시대의 농업인이 그들이다.

우리와 함께 할 것이기 때문이다.





## 카레이스키의 꿈과 우루과이 라운드

구한말 계속되는 기근과 일제의 탄압을 피해 두만강을 건넌 한국인들, 우리는 그들을 고려인 혹은 카레이스키라고 부른다. 소수민족으로 60여년간 살아온 그들은 이제 다시 돌아오고 싶은 땅, 한반도에 올 수 없어 러시아와 주변국가에서 살아가고 있다.

일제를 피해 북쪽으로 간 카레이스키들은 스탈린의 가혹한 소수민족 분리 차별정책으로 연해주에서 중앙아시아로 강제 이주를 당하게 된다. 낡은 화물열차에 짐짝처럼 실려 시베리아를 가로질러 가는 동안 그들이 잊지 않은 것은 한국인이라는 사실, 어떻게든 살아남아야 한다는 것이었다. 그리고 또 한가지, 쌀알이 있다. 카레이스키들은 척박한 황무지에 우리 벼씨를 심고 우리쌀을 먹으며 한국인임을 다시 한번 생각했으리라.

그리고 1994년 겨울, 대한민국 여의도 땅, 한 농민은 우루과이 라운드(쌀 개방 정책)에 반대해 국회 앞에서 단식농성을 벌이고 있었다. 혹한 속의 단식이 무색하게도 2004년에는 전면적인 쌀 개방이 이루어질 것이다. 쌀 시장 개방 확정 이후로 논 면적은 급격한 감소를 보여 90년 1백24만 정보였던 것이 95년에는 1백5만 정보가 됐다. 또 국민 1인당 연간 쌀 소비량도 80년대 이후 줄곧 감소, 98년부터는 100kg 이하로 떨어졌다.

## 함부로 농업을 이야기하지 말라



우리는 매일 같이 쌀로 지은 밥을 먹지만 그 쌀이 어떻게 만들어졌는지 생각하지 않는다. 농부의 고단함과 고마움을 이야기하지만 그것을 느끼려하지 않는다. 우리에게 쌀은 문화였다. 이젠 쌀도 가려먹는 시대가 왔다. 유기농업으로 생산된 쌀, 친환경영농으로 생산된 쌀이 우대를 받고 있다.

## What You Eat What You Are

“당신이 먹는 것이 곧 당신이다”(what you eat what you are)라는 서양 속담이 있다. 밥을 주식으로 먹는 한민족에게 쌀은 단순한 작물이 아닌 것이다. 그러나 정보화니, 쌀 개방이니 하는 시대의 흐름 속에서 “쌀”의 가치가 추락하고 있는 것이 사실이니 안타까운 일이다. 하지만 아직도 우리 땅 곳곳에서 쌀을 위해 값진 땀을 흘리고 있는 많은 농사꾼들이 있다. 2000 경기 으뜸이에 선정된 한승철 역시 그 중 한 사람이다. 45세의 젊은 으뜸 농사꾼 한승철은 쌀개방과 정보화시대에 농업에 대한 자신만의 독특한 철학을 가지고 있다.

“영농규모를 늘려야 무한경쟁에서 이길 수 있을 것입니다. 힘든 시기를 전화위복의 기회로 삼아 과학적으로 연구해야만 경쟁력을 가질 수 있을 것입니다..... 예로부터 ‘농자천하지대본(農者天下之大本)’이라 했습니다. 지금 첨단산업이 각광을 받고 있는 시대이지만 인간이 존재하는 한 최종적으로 살아남을 산업이 한가지 있다면 그것은 농업뿐이라고 생각합니다.”

참으로 자랑스럽고 당당한 그의 대답이다. 그의 이런 자신감과 성공의 비결은 어디서 나온 것일까?

# 왕릉일가도 나에게 안돼!



이 시대에 영농의 기계화는 필수적이라고 할 수 있다. 영농의 기계화가 선진농업의 꿈을 현실로 만들었다면 앞으로는 친환경농업으로 나아가야 할 것이다. 한승철은 화학비료의 사용을 자제하고 유기물로 만든 비료를 사용한다. 그것이 바로 병든 땅을 살리는 또 하나의 길이다.



## 떨어진 한 톨의 곡식

한승철의 할아버지는 글을 읽고 가르치는 한학자였다. 예로부터 유교와 농업은 우리나라의 근간을 이루었으니 유독 유교적 기풍이 높았던 집안에서 태어난 한승철이 농부가 된 것은 어쩌면 당연한 일이라. 6·25 때 고향인 이북을 떠나 충북 청원으로 이주한 그의 부모님은 강하고 엄격하셨다. 또한 몸에 밴 근검절약으로 어려운 시절을 딛고 자수성가할 수 있었다. 지금도 한승철의 머릿속에는 어릴적부터 듣고 자라온 이야기-“떨어진 한 톨의 곡식이라도 주워라”-가 생생하다. 떨어진 한 톨의 곡식, 그 소중함을 알고 자란 한승철은 어려서부터 부모님의 일을 도우며 땅이란 노력한 만큼 거둘 수 있는 진실한 곳이라는 믿음을 갖고 농부가 되겠다는 꿈을 꾸고 있었다. 그래서 부모님의 연륜과 지혜, 자신의 새로운 기술을 결합시켜 땅을 일구면 작은 토지에서 큰 수확을 볼 수 있으리라는 소망을 갖고 청주농고에 입학하게 된다.

하지만 졸업한 한승철을 기다리는 것은 대청댐건설로 인한 고향 마을의 수몰, 그리고 입영 통지서였다. 가족들은 정든 청원땅을 떠나 지금의 평택으로, 한승철은 군에 입대 하게 되었다.

한승철에게도 방향과 혼돈의 시절이 있었다. 그 첫 번째는 아마 제대 직후일 것이다. 착실하게 농부의 꿈을 키워온 그가 엉뚱하게도 동대문시장에서 장사를 시작한 것이다. 흙냄새를 좋아하고 땅의 진실을 믿어온 그였기에 장사 보다는 농사에 관한 그리움이 절실해 갔다. 한승철은 짧은 외도를 접고 평택으로 돌아오게 된다.



농업을 다른 말로 바꾼다면 그것은 아마 '성실'일 것이다. 벼농사가 끝나고 농한기의 한가함을 느낄 시간이 한승철에게는 없다. 겨울보리가 또 다시 그를 재촉하기 때문이다.





## 대농의 꿈

부모님이 가꿔온 땅을 넓혀가면서 82년에는 결혼을 하게 되었다. 아내이자 동료인 든든한 동반자를 얻게 되자 쌀농사로 승부를 걸겠다는 마음은 점점 굳어져 갔다.

한승철은 영농기술의 도입이 무엇보다 필요하다는 생각으로 동네에서 처음으로 트랙터, 이앙기와 같은 기계들을 구입했다. 자발적으로 “새벽 별 보기 운동”, “천리마 운동”을 하면서도 땀흘린 만큼 얻어지는 수확의 기쁨에 힘든 줄을 몰랐다. 결국 84년에는 자신의 명의로 1천 5백평의 땅을 살 수 있었다. 계약을 하고 등기서류를 손에 쥐던 그 순간, 벼칸 감동의 물결이 밀려왔다.

그러나 호사다마라던가. 두 번째 시련이 그를 찾아왔다. 한창 재롱을 부리던 세살박이 딸이 수로에 빠져 목숨을 잃은 것이다. 한승철은 자신이 쌓아온 모든 것이 부질없다는 생각으로 방향했다. 하지만 그는 여기서 포기하지 않았다. 땅이 있었기 때문이다. 땅의 생명력이 한승철을 위로해줬던 것이다. 이제 한승철이 살아 가야 할 곳은 척박한 아스팔트가 아니라 모든 것을 끌어안을 수 있는 비옥한 대지라는 것이 분명해졌다. 그의 “대농의 꿈”은 계속 되고 있었다.



### 한국을 대표하는 6가지 품종의 벼

(일품벼, 아끼바레, 고시히카리, 서안벼, 일미벼, 오대벼)

#### · 오대벼

15년째 무농약 무화학 비료로 재배한 유기농쌀과 철원 청정지역 민통선 유기재배미인 환경농업쌀이 있다. 국립 농산물 품질 관리원으로부터 인증을 받은 제품이다.

#### · 일품벼(상주)

삼백(쌀, 꽃감, 누에)의 고장에서 깨끗한 농업용수로 재배된 쌀로 95년도 일본 곡물 검정협회와 농업작물 시험장에서 실시한 식미테스트 1위 품종이다.

#### · 아끼바레(진천)

서리가 내리기 전에 자연건조한 쌀로 '96, '97년도 으뜸 농산물 대회에서 대상을 차지한 지역에서 생산된 쌀이다.

#### · 고시히카리(강화)

강화 청정지역에서 재배한 쌀로 일본에서는 최고 품종으로 명성이 높다.

#### · 서안벼(강화 / 한정품목)

강화청정지역 마니산 자락에서 서울에 사는 자녀를 위해서 특별 재배, 관리된 쌀로서 미질이 부드럽고 맛이 좋다.

#### · 일미벼(금호·개화 간척지)

남,서해안 신생토양에서 생산되는 간척지 특유의 미질로 미식가에서 잘 알려져 있다.



## 시련을 딛고서...

벼농사가 어느 정도 기반이 잡혀 시작한 한우사육. 청천벽력처럼 “소값 파동”이 일어났다. 또한 우루과이라운드 협상이 시작되면서 농민이 살길은 너무도 어두워 보였다.

많은 이들이 농촌을 떠날 생각, 어두운 미래 생각에 한숨만 쉬고 있었다. 한승철 역시 걱정과 염려에 밤잠을 이루지 못했다. 그러나 한승철은 노력한 만큼 거둘 수 있다는 땅의 진리를 믿고 있었다. “소값파동”을 극복하기 위해서 사료값을 줄이기로 했다. 논과 밭에 호밀과 옥수수를 심어 사료값을 줄이고 자식 키우듯 정성을 들여 소를 키웠다. 그 결과 1986년 ‘평택군 가축 품평회’에서 중우모 부문 ‘우수상’을 거머쥐게 된다. 우루과이 라운드와 다가올 쌀개방에는 영농규모 늘리기로 대처했다. 96년 쌀전업농으로 선정되면서 7천평의 논을 구입하고 매년 2천평의 논을 사겠다는 계획을 세우게 된다. 농한기에는 더욱 바쁘게 기술을 습득하러 다니고 체계적·과학적 영농으로 수확량을 늘리는데 힘을 쓰는 한편, 농기계 정비기술을 익혀 제 손으로 경운기와 트랙터를 관리하는 엔지니어 역할도 톡톡히 할 수 있었다.

품종선택·재배관리·수확 어느 한가지 소홀히 하지 않고 신경을 쓴 결과 99년에는 4만5천평의 벼 재배로 1억 8천만원을 벌어들이는 소득을 얻을 수 있었다. 같은해 농업기술원에서 실시한 전국 유명 쌀 밥맛 비교평가회에 일품쌀을 출품, 경기도에서 제일 좋은 쌀로 평가를 받기도 한다. '99 평택시 농업인 대상 수상, 농림부장관상 등을 수상하며 으뜸 쌀농사꾼으로 세상에 이름을 높지게 된다. 땅에 대한 믿음이 그를 저버리지 않은 것이다.

### 당신이 심을 것은 무엇입니까?

땅에 대한 믿음은 친환경농업과 비료에 대한 한승철의 생각에서도 드러난다. 많은 수확을 가능하게 하는 것도, 품질좋은 쌀을 생산하는 것도 바로 그가 환경을 생각하고 땅을 사랑했기 때문이다. 유기물비료와 퇴비를 만드는 일은 비용도 시간도 많이 드는 일이다. 그러나 한승철은 말한다. 지금 당장을 생각하지 않는다고, 땅은 거짓이 없다고 말이다.

가끔씩 받게 되는 질문, -만약 조난 당해 무인도에서 살아야 한다면 당신이 꼭 가져가고 싶은 것은? 세월이 흐르면서 답도 변했다. 핸드폰, 노트북... 유용하고 필요한 것도 많겠지만 쌀을 가져가는 것이 가장 좋지 않을까. 땅이 있는 곳이라면 쌀알을 키울 수 있다는 믿음과 땀흘린 만큼 거둔다는 흙의 진리를 잊지 않은 으뜸 농사꾼 한승철의 작은 성공과 카레이스키의 우리 쌀에 대한 집념을 보면서 그런 생각을 해본다.

### 찾아가는 길

평택에서 아산방면으로 38번 국도를 따라가다 둔포 1km 전방에서 계양산방면 좌회전

### 가볼만한 곳

평택호 관광지, 평택항

산머루의 명가 서우석



# 산머루 알알이 익어가는 세계 명주의 꿈

감악산 자락에 묻혀 28년 동안 희망의 나무를 심는 사람이었다.

감악산 쪽빛을 산머루 붉은빛으로 바꾸어 놓은 집념의 사나이. 감악산 일대를  
시간과 싸우며 빠르게만을 외치는 속도전쟁의시대. 시간과 더불어

100년 안에 '산머루 주산 단지' 로 가꿔 세계적인 관광명소로 만들겠다는 꿈을  
그 가치를 더해가는 술향아리의 머루주처럼 백년대계를 실천하는

안고 내 살아 생전에 못 이룬다며 내자식이 이어갈 거라며 활짝 웃는 감악산의  
진정한 이땅의 농사꾼이 있다.

큰바위 얼굴. 서우석



## 감악산 쪽빛을 산머루 붉은 빛으로 바꾸어 놓은 집념의 사나이

‘풀어놓은 염소 떼들이 삼삼오오 무리를 지어 한가로이 풀을 뜯는 늦가을 감악산 기슭. 파사로운 가을 햇살은 검붉게 익어가는 산머루 알알이 들어와 박힌다. 허기진 소년을 손아귀 가득 머루 알을 뜯어 연신 입 속에 넣고... 입안에서 터지는 싱그러운 산머루. 어느새 소년의 입술은 붉게 물들고 그 달콤한 맛에 염소들이 풀섬으로 사라지는 줄도 모른다. 산머루 가지 사이로 가을 하늘은 더욱 푸르다.’

그 한 자락을 임진강에 맡긴 채 분단의 아픔을 묵묵히 지켜보고 있는 감악산. 감악산은 경기 오악(관악, 송악, 화악, 감악, 운악) 가운데 하나로 산세가 험차고 수려하다. 그래서 고려 때 문인 임춘은 그 산세를 보고 마치 봉황이 비상하는 모습이라고 노래했던가. 또한 예부터 나라의 제사를 지내던 신령스러운 산으로 사람들은 이곳에 복을 비는 행위를 ‘산을 쓴다’고 했다 한다. 여기 감악산 자락에 묻혀 ‘산을 쓰는’ 마음으로 20여 년 동안 나무를 심는 사람이 있다. 검푸른 감악산의 쪽빛을 산머루의 붉은 빛으로 바꾸어 놓은 집념의 사나이. 그가 바로 산머루 재배와 머루즙, 머루주 개발로 2000 경기도품이로 선정된 서우석(54) 씨이다.



알알이 익어가는 산머루는 서우석씨에게 집념의 결실이요 희망의 증거이다. 24년전 주변 농가의 비웃음속에서도 산머루 재배에 대한 확신으로 내달려온 그에게 산머루는 신이 내린 선물이 아닐까?



그가 생산하는 머루즙과 머루주는 100% 천연산머루로 가공하여 저온 살균한 것으로 국내에서 생산되는 어느 제품보다 색상과 맛이 탁월하다.



## 감악산 머루주에 취하면 산신령도 약 부러워

아무도 주목하지 않지만 희망이 있어나는 나무를 심는다

참한국인상, 농어민 대상, 신지식임업인, 농업 기술상, 새농민상, 산업포장 등. 그 동안 서우석씨가 농임업인으로서 수상한 상은 손으로 일일이 꼽기 어렵다. 그가 걸어온 길은 이땅에서 흙을 파고 살아가는 사람들에게 모범이요, 사표라 아니 할 수 없다. 모르는 사람들은 참 상복도 많은 사람이라고 할 지 모르겠다. 하지만 땅과 농촌에 대한 사랑이 없었다면 가능한 일이었을까. 땅에 대한 그의 애착과 사랑은 부친으로부터 물려받았다고 할 수 있다. 부친 서정래(1985년 작고)씨 역시 제1회 신농업인상을 수상한 이땅의 자랑스런 농군이었으며 해병대 창설대원으로 전선에서 목숨을 내걸고 싸워 충무무공훈장을 받았던 역전의 용사이기도 하다. 부친의 말없는 가르침 탓이리라. 역시 해병대로 군복무를 마친 그는 제대 후 어김없이 땅을 팠다. 1974년에는 장호원에서 10만평의 땅을 삼자루 하나로 개간하여 양잠을 시작했다. 그러나 양잠산업이 사양길로 접어들자 그의 꿈은 실패로 돌아가고 만다.

그가 이곳 파주 적성면 객현리 감악산 자락을 찾은 것은 1977년. 양잠산업의 실패로 그에게 남아있던 것은 흑염소 12마리와 가난한 농촌을 살려보겠다는 우직한 뚝심뿐. 흑염소 사육을 시작하지 얼마 안돼 300여 마리로 불어나자 그는 흑염소 중탕 가공으로 소비자들에게 좋은 반응을 얻으며 재기의 발판을 다진다. 야산의 산머루가 그의 눈에 띄게 된 것도 이때. 흑염



'99 제1회 전국팔도 명주대회에서 50여개의 업체를 제치고 으뜸상을 수상한 감악산 머루주. 머루주와 머루즙 생산을 위해 감악산 주변 32농가가 연간 100톤의 결실을 보고 있다. 산머루는 그들에게 농가소득을 올려주는 묘자 역할을 톡톡히 하고 있다.

소를 사육하면서 흔하게 주변 야산에서 볼 수 있었던 산머루가 그에겐 가난한 농가에 소득을 가져다 줄 황금알을 낳는 거위처럼 보였다. 그는 주변 농가들을 설득하기 시작했다. 그러나 그에게 돌아온 것은 사람들의 냉소와 묘목장사꾼이라는 의심 어린 눈초리뿐이었다. 주변의 무관심에도 서우석은 산머루 묘목 1,500 그루를 들여와 한 그루 한 그루 희망을 담아 감악산 자락에 심었다.

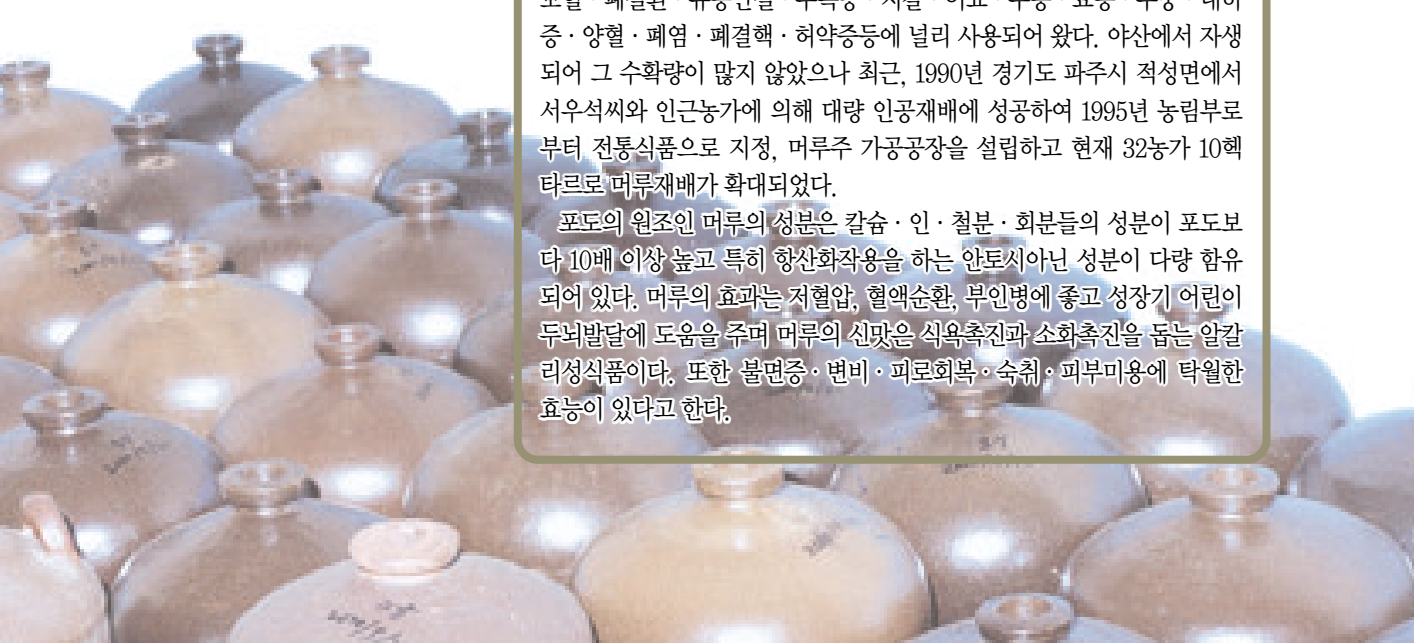
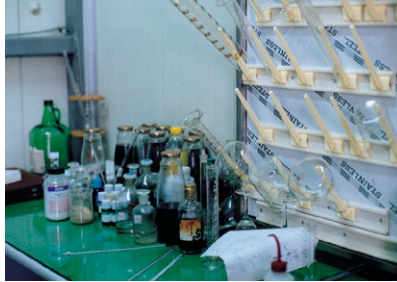


남들이 가지 않은 길을 처음 걸어가는 사람의 운명은 순탄하지 않은 것일까. 1983년 겨울. 몇 십 년만에 기록적인 한파가 불어닥쳤다. 기온이 영하 29℃까지 내려가는 매서운 추위였다. 그의 인생에 또 다시 시련이 닥쳐 온 것이다. 1,500 그루 묘목이 모두 얼어죽고 남은 것은 겨우 5 그루. 비단 얼어죽은 것이 산머루만이 아니건만 사람들의 비웃음이 들려왔다. 산머루 재배를 처음으로 접한 주위 사람들에게겐 무모한 일처럼 보였던 것이다. 그러나 그는 천재지변 앞에 이대로 무릎을 꿇을 수 없었다. 사람들에게 자신의 신념을 보여주고 싶었다. 이 가난한 농촌에서 희망의 증거가 되고 싶었다.

그렇게 산머루를 심고 캐고를 3번 거치면서 그는 점점 산머루의 특성과 재배방법을 터득해 나갔다. 인공비료를 쓰지 않고 퇴비를 직접 만들어 재배하는 유기농법으로 마침내 산머루 재배에 성공한 것이다. 그의 이러한 말없는 노력에 한 집 두 집씩 동참하는 세대들이 생겨나기 시작했고, 1990년 5농가가 참여하던 것이 이제는 감악산 북사면 일대 객현·주월·적암리 32농가에서 연간 100톤 가량을 생산하는 산머루 농원을 이루게 된 것이다.







## 정도가 아니면 가지 않는다

서우석씨는 스스로 늘변이라 말한다. 하지만 그의 말투에는 정도가 아니면 가지 않으며, 거짓으로 사람의 눈을 속이지는 않겠다는 강직함이 묻어 난다. 그가 생산하는 머루즙과 머루주는 100% 천연산머루로 가공하여 저온살균한 것으로 국내 생산되는 어느 곳보다 색상과 맛에 있어서 뛰어나다. 서구의 포도주가 향은 강하나 뚝고 신맛이라면 감악산 산머루주는 그 맛이 깊고 달콤하며 향이 부드럽다. 감악산 머루주의 명성은 국내보다 오히려 해외에 더 알려져 있다. 일본에는 ‘한국에서 온 꿈의 선물’이라는 찬사를 받으며 머루주의 진가를 알리고 있으며, 싱가포르의 한 주류 유통업체에서는 세계 판권을 달라며 감악산 머루주에 흠뻑 매료되었다고 한다. 그러나 국내 사정은 그렇게 녹녹치만은 아니다. 벌써 3명의 업자들에게 사기를 당했던 그는 우리의 유통시장은 상도가 제대로 서있지 않다고 아쉬워한다. 능력보다 정직하고 진실한 사람이라면 언제라도 유통을 맡기고 싶다고 말한다.

### 산머루의 효능

머루는 포도과에 속하며 일명 산포도라 부르는 냉쿨성 목본식물로 해발 100~1,300m 지역의 산기슭에서 10m 안팎까지 자란다. 머루는 식용·관상용·약용으로 쓰이며, 열매는 머루주를 담그고 관상용으로는 정원수·과수로 심는다.

약용으로는 옛부터 열매로 종창·종화·화장·동상·식욕촉진·해독·보혈·폐질환·유종안질·무독증·지갈·이노·두통·요통·두풍·대하증·양혈·폐염·폐결핵·허약증등에 널리 사용되어 왔다. 야산에서 자생되어 그 수확량이 많지 않았으나 최근, 1990년 경기도 파주시 적성면에서 서우석씨와 인근농가에 의해 대량 인공재배에 성공하여 1995년 농림부로부터 전통식품으로 지정, 머루주 가공공장을 설립하고 현재 32농가 10헥타르로 머루재배가 확대되었다.

포도의 원조인 머루의 성분은 갈슘·인·철분·회분들의 성분이 포도보다 10배 이상 높고 특히 항산화작용을 하는 안토시아닌 성분이 다량 함유되어 있다. 머루의 효과는 저혈압, 혈액순환, 부인병에 좋고 성장기 어린이 두뇌발달에 도움을 주며 머루의 신맛은 식욕촉진과 소화촉진을 돕는 알칼리성식품이다. 또한 불면증·변비·피로회복·숙취·피부미용에 탁월한 효능이 있다고 한다.



지하저장고에서 익어가는 머루주처럼 백년대계를 실천하는 그의 삶에 향기가 묻어났다.

스스로 한 말은 하늘이 두쪽나도 지킨다는 그. 얼마전 일본에 수출한 머루주 가운데 16통에 문제가 있다고 일본업체 측에서 크레임이 걸려 온 일이 있었다. 그는 일본에 연고도 없고 언어도 통하지 않는 막막한 상황에서도 난생 처음 비행기를 타고 일본으로 건너갔다. 가서는 손짓 발짓으로 문제가 있는 머루주를 즉시 반환하며 앞으로 절대 문제가 발생하지 않도록 노력하겠다고 고개를 숙였다. 이러한 서씨의 책임감있고 진실한 모습에 감동한 일본업체 측에서는 흔쾌히 그의 사과를 받아들여 원만히 문제를 해결하게 되었다고 한다.



사람들이 언제라도 찾아와 조용이 쉼수 있는 편안한 쉼터로 가꾸고 있는 서우석의 산머루농장

### 세계 명주의 반열에 감악산머루주가 우뚝 설 그날을 위해

지금 감악산 머루주 공장 지하에는 벌써 7년째 술이 익어가고 있다. 공장에서 지하 술저장고로 직접 관을 연결하여 청진(부유물 제거)과정을 거쳐 전통 용기에 저장하고 있다. 서양에 오크통이 있다면 우리에겐 숨쉬는 전통 용기가 있기에 전래의 방식대로 저장하고 있다며 날짜가 적힌 용기의 꼬리표를 매만지는 그의 손길에서 마치 대를 이을 손자를 어루만지는 할아버지의 따스함이 느껴진다.

“농업은 50년, 100년 앞을 내다 봐야 합니다. 그저 당장의 이익만을 쫓다보면 세계적인 특산품을 만들기 힘들어요.”

그는 너무도 조급한 요즘의 세태가 불만이다. 당장 어렵다고 쉽게 포기한다면 농촌은 누가 지키겠냐며 자신의 뒤를 이어 한국농업전문학교에 진학한 아들 녀석이 은근히 대견한 눈치다. 그저 일을 많이 시켜 책임감을 길러주는 것이 자식에 대한 교육철학이라면 철학이라고 말하는 그. 감악산 일대를 100년 안에 '산머루 주산단지' 로 가꿔 세계적인 관광명소로 만들겠다는 포부를 밝히면서 내 살아 생전에 못 이루면 내 자식이 할 것이라며 웃는 감악산의 큰바위 얼굴. 빠르게 만을 외치는 작금의 현실에서 시간과 더 붙여 그 가치를 더해가는 저장고의 머루주처럼 백년대계를 실천하는 그의 삶이 더욱 아름답게 느껴진다.

**찾아가는 길**

서울에서 통일로 또는 자유로를 이용하여 문산에서 37번 국도를 따라 전곡방향.

**가볼만한 곳**

감악산 운계폭포, 임진강 폭포어장, 두루미 박물관, 쇠꼴마을 등

벼섯의 개척자 이규천



# 벼섯과 쌀이 연주하는 건강의 하모니



실패도 해 보았다. 눈물도 흘려 보았다. 떨어지지 않는 발걸음으로 집에 돌아와

어려움도 이겨내었다. 그러나 실패에 좌절하지 않았듯이 성공에

한숨을 내쉬었다. 그러나 포기하지 않았다. 한해 농사를 갈아엎는 농부의 심정을

안주하지도 않았다. 그리고 이제 벼섯이 내가 되었다. 상황벼섯,

안다. 애써 키운 자식 먼저 보내듯이 버려져야 했던 작물들! 그 아픔을 밑거름삼

동충하초로 쌀을 만들어 내었다. 현미의 거친 맛은 털해지고 벼

아 다시 시작한다. 밤잠을 설치며 일을 한다. 이 땅에 부끄럽지 않도록 말이다.

섯의 구수한 맛이 함께하는 벼섯쌀에는 바로 건강이 녹아있다.



## 사람을 살리는 버섯, 사람을 해치는 버섯

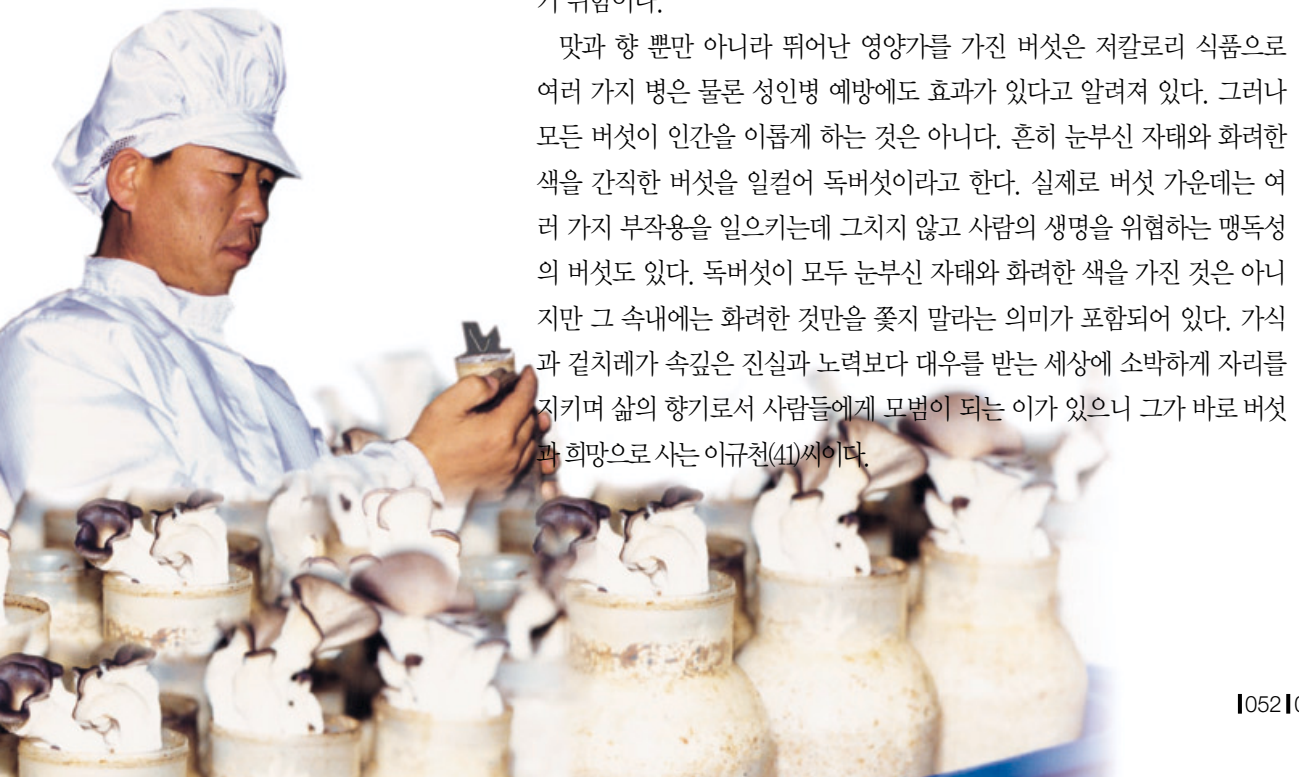
전국시대를 통일한 진시황의 마지막 꿈은 평생을 늙지 않고 자신의 영화를 누리는 것이었다. 먹으면 늙지 않는 영약중의 영약 '불로초'를 찾기 위해 수많은 선남선녀들이 희생되었다. 그러한 '불로초' 중의 하나라고 불려지던 것이 '영지'이다. 영지뿐만 아니라 버섯은 각종 병마로부터 인간을 구해내는 '대지의 음식'이라 일컬어졌다.

김부식은 『삼국사기』에서 이미 신라 성덕왕 시대에 버섯을 이용했다는 기록을 남기고 있으며 허준의 『동의보감』에는 복령·저령·곰보버섯·목

## 버섯을 먹으면 진시황이 부럽지 않다

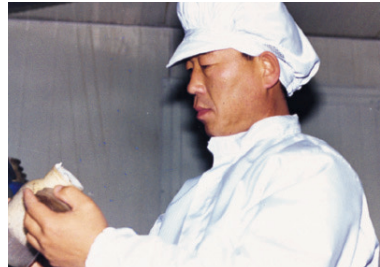
이·말뚥진흙버섯·표고·송이 등을 이용하는 약용법을 자세히 소개하고 있다. 버섯은 맛뿐만 아니라 뛰어난 영양가를 자랑하던 식품이었던 것이다. '영지'를 신성시하던 고대 중국에서는 이를 황제의 약이라 하여 일반 서민들은 부르지도 못하게 했었다. 심지어 버섯을 좋아하는 러시아인들은 버섯채집의 계절이 오면 역 구내나 보건소·약국에 독버섯을 구별하는 방법을 그려놓은 포스터를 붙여놓고 약사에게는 교육까지 시키고 있다. 버섯의 특유한 향기와 맛을 잊지 못하는 사람들이 독버섯에 중독되지 않게 하기 위함이다.

맛과 향 뿐만 아니라 뛰어난 영양가를 가진 버섯은 저칼로리 식품으로 여러 가지 병은 물론 성인병 예방에도 효과가 있다고 알려져 있다. 그러나 모든 버섯이 인간을 이롭게 하는 것은 아니다. 흔히 눈부신 자태와 화려한 색을 간직한 버섯을 일컬어 독버섯이라고 한다. 실제로 버섯 가운데는 여러 가지 부작용을 일으키는데 그치지 않고 사람의 생명을 위협하는 맹독성의 버섯도 있다. 독버섯이 모두 눈부신 자태와 화려한 색을 가진 것은 아니지만 그 속내에는 화려한 것만을 쫓지 말라는 의미가 포함되어 있다. 가식과 겉치레가 속깊은 진실과 노력보다 대우를 받는 세상에 소박하게 자리를 지키며 삶의 향기로서 사람들에게 모범이 되는 이가 있으니 그가 바로 버섯과 희망으로 사는 이규천(41)씨이다.



## 희망은 즐기는 것이 아니라 품고 사는 것이다

대를 이어 뿌리박고 살아온 고향 화성, 할아버지는 보리 농사를 지으셨고 아버지는 원예를 하셨다. 농사를 지으라는 할아버지의 말씀을 듣는 것이 어찌보면 무척이나 힘든 일이었을지 모른다. 그러나 농촌이 좋았다. 농업고등학교를 나와 밤나무 과수원을 하면서 농업학교에 진학했다. 농업과 농촌이 좋았던 만큼 의욕적으로 일을 했다. 4H활동을 하며 만난 아내 김정현과 이규천의 가슴속엔 시들어가는 우리 농촌을 지키고 살리겠다는 마음이 가득했다.



버섯재배는 단순한 농업이 아니다.  
첨단 시설과 기술 그리고 전문인의  
노하우가 집결되어야만 성공할 수 있다.

그러나 새벽잠을 설치고 일을 했건만 다가온 것은 참담한 실패의 아픔이었다. 처음 시작한 일은 양계였다. 생산과잉으로 가격이 하락했고 첫 시작에서 쓰라린 아픔을 맛보아야 했다. 처음부터 다시 시작한다는 마음으로 관상조류를 시작했지만 그 역시 과잉생산으로 인한 소비부족으로 실패의 전철을 되밟을 수밖에 없었다. 돌아보면 철저한 시장조사도 없이 의욕만 앞세웠던 예견된 실패였다.

## 고인 물은 썩지만 구르는 돌에는 이끼가 끼지 않는다

변화를 두려워하는 자는 변화를 주도 할 수 없다. 실패를 두려워하는 자는 성공할 수 없다. 세상은 용기있는 사람들의 것이다.

이규천이 남과 다른 점은 실패에 주저 없지 않았다는 점이며 작은 성공에 안주하지도 않았다는 사실이다. 또한 열린마음을 가지고 같은 농업인 종사자에게 도움을 주려는 그의 자세는 각박한 세상에 큰 귀감이 된다.





희망이 없어보였던 80년대를 지나 90년대에 들어서면서 특용작물인 버섯을 재배해야겠다는 생각을 했다. 버섯을 재배하는 농가를 찾아다니며 기술을 익히려고 했지만 문전박대를 당하기 일쑤였다. 기술을 절대 알려주려 하지 않는 사람들의 폐쇄성과 이기심에 아픈 가슴을 많이도 쓸어내렸다. 94년 병재배인 팽이로 품종을 바꾸었다가 원균관리 미숙과 재배기술의 부족으로 실패를 맛보아야만 했다. 없는 살림에도 농업에만은 투자비를 아끼지 않았건만 계속된 실패는 정말 농사를 그만두고 싶다는 마음까지 가지게 했다.



### 변화를 두려워 하지 않는 자의 선택

아무도 동정하지 않는 실패로 마음 아팠고 누구에게 의지할수도 없었지만 그에게는 아내가 있었다. 서로를 격려하고 의지하며 다시 힘을 내었다. 경기도농촌진흥원 버섯시험장에서 병재배 애너타리버섯이라는 희망을 본 것이었다. 시험장에서 배우고, 연구사에게서 배우고, 또 현장지도로 배우고... 그는 버섯 재배와 관련된 기술을 하나하나 배워나갔다. 마지막이라고 생각하고 승부를 걸었던 애너타리버섯은 이규천에게 희망을 던져 주었다.

애너타리는 기존의 느타리버섯보다 크기는 작지만 맛과 향이 뛰어나고 육질이 단단해 많은 사람들에게 인기를 끌었다. 이규천이 애너타리버섯의 성공에 만족했다면 어쩌면 그는 그저 성공한 버섯재배자로 기억되었을 것이다. 그러나 이규천의 도전은 여기에서 끝나지 않는다. 조그만 성공에 아랑곳하지 않고 끊임없이 자신을 채찍질하며 변화를 두려워하지 않던 이규천이 또 한번의 일을 낸 것이다.

이규천의 미농에서 개발한 각종 버섯쌀들! 봄에는 물이지만 겨울엔 벌레가 된다는 동충아초. 그 영양과 약효를 인정받은 상황버섯이 쌀로 다시 태어났다. 맛과 건강을 모두 지킬 수 있는 이들로 인해 우리의 식탁은 더욱 풍요로워질 것이다.





# 버섯을 먹을까? 밥을 먹을까? 고민하지말자. 버섯쌀이 있으니까!

무려 5년이라는 연구기간이 지나서야 드디어 버섯쌀을 만들어 낼 수 있었다. 독특한 맛과 향을 가졌고 영양도 만점이지만 버섯을 매일 먹을 수는 없는 일이다. 게다가 항암성분을 포함하고 성인병에도 좋은 것으로 알려진 상황버섯이나 동충하초는 재배가 극히 까다롭고 생산이 적어 무척 비싸다는 단점을 가지고 있었다. 몸에 좋고 맛이 좋다는 걸 알고 있지만 마치 그림의 떡처럼 느껴졌던 버섯들! 그러나 이제 이규천과 영남대 식품가공학과 연구팀에 의해 상황버섯과 동충하초는 그림의 떡에서 생활의 밥으로 바뀌게 된 것이다.

곡물에 버섯균을 접종해 균사체로 배양, 식품으로 사용할 수 있는 ‘고체 배지 발효법’에 의해 배양된 버섯쌀. 인공재배가 불가능한 버섯도 균사체까지는 배양할 수 있어 건강에 관심이 많은 현대인의 귀를 솔깃하게 한다.

버섯쌀은 밥을 짓거나 죽을 끓일 때 4분의 1정도만 넣어주면 된다. 이미 멸균처리를 했기 때문에 씻을 필요가 없고 찹쌀현미를 1차 가공한 뒤 종균을 접종, 배양하는 과정에서 구수한 맛이 더해지고 현미가 가진 거친 맛은 덜해지기 때문에 먹기 편하다는 장점을 가지고 있다. 이러한 버섯쌀의 개가는 버섯재배 분야에서 실제적인 노하우를 가진 이규천과 대학의 연구기관의 학문적 성과가 만들어낸 하나의 작품이었다. 멸균처리 과정에서 겪었던 어려움과 적절한 배양조건을 만들어내기 위해 애대했던 날도 많았지만 작은 성공에 안주하려 하지 않은 이규천은 모든 것을 이겨낼 수 있었다.



버섯쌀은 국산연미에 인공첨가물이 전혀 들어있지 않은 상태로 버섯균사체를 순수배양시킨 자연 그대로의 쌀이다.

## ‘복령’의 전설

‘복령’은 허준의 『동의보감』에서도 그 약용법이 소개되어 있는 버섯으로 소나무를 베어내고 3~4년이나 7~8년이 지난 뒤 소나무 뿌리 주변에 기생하여 형성된다. 한방에서 복령은 배뇨 이상에 의한 부종·이뇨불량·위내정수·지갈·심계 항진·진정 등에 사용된다.

옛날 모함으로 죄인이 되어 태백산 깊은 산중에 숨어 사는 선비가 있었다. 화전과 숲을 팔아 생계를 유지하던 그 선비에게는 재주가 뛰어난 아들이 하나 있었다. 선비는 아들이 자신의 누명을 벗겨주고 가세를 일으킬 것이라 믿었다. 아들이 15세가 되어 과거준비를 하던 초가을 어느날, 갑자기 몸이 붓고 식욕이 떨어지더니 결국에는 몸져 눕고 말았다.

선비는 온갖 약을 다 써보았지만 아들의 병세는 나아질 줄 몰랐다. 그런데 간호에 지친 선비가 마당의 소나무 그루터기에 앉았다가 깜박 잠이 들고 말았다. 그때 꿈에서 산신령이 나타나 자식은 어떻게 하고 잠만 자느냐고 꾸짖으며 지팡이를 선비의 발밑에 꽂고는 사라졌다. 깜짝 놀라 잠이 깨어 산신령이 지팡이를 꽂아놓은 부분을 살펴니 조그만 구멍 속 소나무 뿌리 주변에 이상한 덩어리가 있었다.

선비는 이것이 아들의 목숨을 구할 것이라고 생각하고 덩어리를 잘게 조각내어 물을 붓고 정성껏 달여 수차례 아들에게 먹였다. 그 물을 먹은 아들은 수일후 완전히 병에서 낫게 되었다. 그 뒤 이것을 신령님이 준 귀한 약재라 하여 ‘복령’이라 이름지었다고 한다.



## 열린마음에서 시작되는 농촌의 미래

인생의 굴곡은 아무도 예측할 수 없다. 사람들은 실패하지 않기 위해 노력한다. 그러나 막상 실패를 겪으면 좀처럼 일어나지 못한다. 설사 성공한다 하더라도 끊임없이 자신을 변화시켜 나아가려 하기 보다는 그곳에 안주하여 웅크리려고 한다.

이규천만큼 실패를 많이 겪은 사람이 있을까? 그리고 그 사람처럼 실패에 굴하지 않고 주먹을 불끈쥐고 일어난 사람이 있을까? 더더군다나 그렇게 실패하고도 농촌을 떠나지 않은 사람이 있을까? 이규천은 말한다. “실패를 두려워하지 말라, 소신과 집념을 가지고 노력하면 이루어진다”고 말이다.

이미 농촌은 변화할 시기가 훨씬 지났다. 기존의 틀을 벗어나 기술과 노하우를 습득하는 것만이 살길인 것이다. 이규천은 벼섯 농사를 짓겠다는 사람에게 열린 마음으로 모든 기술을 알려준다고 한다. 다른 사람은 자신처럼 실패하지 않게 하기 위해서 말이다. 열린 마음을 가진 사람들이 많아질 때 세상은 공멸이 아닌 상생의 길을 가게 될 것이다.

### 찾아가는 길

수원에서 오산방향으로 1번 국도를 따라가다 경기도 농촌진흥청 방향으로 좌회전

### 가볼만한 곳

입파도, 용진릉  
제암리3·1운동 순국 유적지