

흙살림
HEUKSALIM



‘흙살림 미생물’ 필리핀에 첫 수출

고기능성 미생물제 ‘흙살림 골드’ 수출
퇴비 발효 촉진 및 토양 개량 등에 효과

마이크로바이옴이 주목받는 시대, 한국의 미생물이 수출길에 올랐다. 흙살림은 24일 흙살림의 고기능성 미생물제인 ‘흙살림 골드’ 3톤을 필리핀에 수출한다. ‘흙살림 골드’는 흙살림이 개발한 고기능성 미생물이 집약된 제품으로 퇴비 발효 및 작물생육, 토양개량에 우수한 효과를 보여 국내에서도 인기가 좋다. 필리핀 현지에서 약 2년 간 현장 시험을 통하여 효과 검증이 완료되면서 이번 수출이 이루어지게 됐다. ‘흙살림 골드’


는 필리핀에서는 퇴비 발효 촉진 및 토양 개량용으로 사용될 예정이다. 이번 수출에는 흙살림의 대표적 유기물 퇴비인 ‘흙살림 균배양체’ 14톤도 함께 실린다. 지난 8월 4차 수출에 이어 두 달 만에 5차 수출이 이루어진 것이다. 이로써 흙살림 균배양체는 총 120톤 가량의 수출물량을 달성하게 됐다. 흙살림 균배양체는 바나나 성장 및 파나마병 발생 억제 효과가 우수하여 현지에서 폭발적인 인기를 끌고 있어 향후 수출량이 급증할 것으로 예상하고 있다. 흙살림은 흙살림의 친환경 자재가 필리핀에서 작물의 생육 및 병해충 방제에 탁월한 효과를 보이면서 베트남을 비롯해 다른 국가에도 수출을 확대할 계획이다. 실제 베트남에 흙살림 현지 법인을 만들어 교두보를 확보한 상태다. 이와함께 베트남 달랏시 정부와의 MOU를 비롯, 컨터시의 캡푸드사와 흙살림 농자재 수입 유통에 대한 LOI(구매의향서)도 체결했다.



흙살림은 지난 10월 24일 흙살림의 고기능성 미생물제인 흙살림 골드(오른쪽 사진) 3톤을 필리핀에 첫 수출했다. 이번에 수출된 흙살림 골드는 현지에서 퇴비 발효 촉진 및 토양 개량용으로 사용될 예정이다.



필리핀에 수출될 흙살림 골드와 흙살림 균배양체를 출고하고 있는 모습.

지면 안내			
이달의 테마 사과 3~5면		퇴비 만들기 7면 톱밥 퇴비의 장점	서천 허브농장 10면 강진 딸기농장 11면
종자 이야기 6면 메조는 어디로 사라졌나		토양미생물 제재 잘자라 골드 8~9면	이번달 월 먹지 김장 김치 12~13면
		귀농 실제 사례	농사에 길을 묻다 16면

2019 유기질비료

지원사업

신청 안내

이번엔 꼭!
흙살림입니다

1. 신청기간 | 2018년 11월 신청
2. 신청장소 | 읍, 면, 동사무소, 이장, 농협 등
3. 공급시기 | 2019년 1월부터 공급
4. 제출서류 | 읍, 면, 동 사무소에 비치
5. 지원품목



- ① 유기질비료 | 혼합유박(흙나라 유박)-(주)흙살림으로 신청
- ② 부산물비료 | 퇴비-특등급(흙살림 균배양체)-(주)흙살림으로 신청

꼭 ‘특등급’으로 신청해주세요

신청서류 등 자세한 사항은 농지소재지 읍,면,동사무소나 지역농협 또는 흙살림 농자재팀으로 문의 가능합니다.

☎ 문의전화 | 080-333-8179 / 043-216-2958

휴살림과 함께 친환경 인삼 재배해요

제1회 안성 세계유기농인삼대회 참가 인삼토양관리 자재 홍보·컨설팅 호응

휴살림은 지난 10월 3일부터 7일까지 5일 동안 경기도 안성시 안성맞춤랜드에서 열린 제1회 세계유기농인삼대회에 참가했다. 이번 대회는 '고려 유기농인삼의 메카, 안성맞춤'이라는 슬로건을 가지고 유기농인삼의 우수성을 알렸는데, 농촌진흥청, 경기도농업기술원을 비롯해 중국, 미국, 일본, 한국 등 국내외 산업체 및 기관 연구자, 관람객 등 총 3만 5,000명이 방문하는 성과를 이뤘다. 휴살림은 친환경 인삼재배를 위한 토양관리를 돕는 유기농자재를 선보였다. 인삼용 미생물발효 유기질인 휴나라 골드와 토양관리용 천연항생물질은 휴이랑뿌리 랑플러스 등을 집중 홍보했다. 특히 우리나라 유기농인삼 관련 제1호 박사(논문 '유기농인삼의 재배지 토양 특성과 진세노사이드 함량

및 친환경 자재의 병역제 효과')인 임진수 박사가 유기농인삼 재배에 관심을 갖고 있는 농부들과 상담을 하는 자리를 마련해 큰 호응을 얻었다. 주로 친환경 자재에 대한 궁금증을 갖고 찾아오는 농부들이 많았는데, 휴살림의 유기농자재가 큰 도움을 줄 수 있을 것으로 기대하고 있다. 한편 이번 대회는 유기농인삼 선도도시로의 부상을 노리는 안성시가 주최한 것으로, 유기농인삼을 전문적으로 다룬 세계 최초의 행사였다. 안성시는 현재 57ha 면적의 경작지에서 유기농인삼을 재배하고 있으며, 이는 전국 유기농인삼 재배면적(121ha)의 47.1%로 절반에 달한다. 안성시는 이번 행사를 발판삼아 2020년엔 유기농인삼엑스포를 개최할 계획이다.



휴살림은 지난 10월 3일부터 7일까지 5일 동안 경기도 안성시 안성맞춤랜드에서 열린 제1회 세계유기농인삼대회에 참가, 친환경 인삼재배를 위한 토양관리 자재 등을 선보였다.

휴살림 유기농 인삼 기술상담

유기농인삼 재배 정말 어렵죠?
국내 최고의 권위자인 임진수 박사가 유기농인삼의 궁금한 점을 풀어드립니다.
·기술 상담
휴살림연구소 임진수 박사 010 5366 3225



마켓투유 앱으로 간편하게 장보자

휴살림의 친환경농축수산물 쇼핑몰 '마켓투유'가 앱으로 나왔다. 안드로이드는 물론 iOS를 기반으로 하는 모바일 애플리케이션으로 소비자들이 보다 간편하고 쉽게 휴살림 친환경 온라인 장터를 찾을 수 있게 됐다. 구글 플레이나 앱스토어에서 마켓투유를 검색해서 다운받으면 된다.

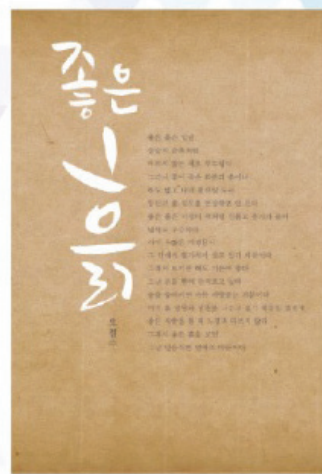


농부의 꿈, 휴살림 도서에서 해답을 찾아보세요.

휴살림 유기농 25년의 노하우가 고스란히 담겨있는 책을 통해 당신의 소중한 꿈을 향해 한걸음 더 나아가 보세요.



휴살리기
이태근 저 | 8,000원
이태근 휴살림 회장이 살아 숨쉬는 건강한 흙을 만들기 위해 우리가 생각하고 힘써야 할 것이 무엇인지를 제안한 글들을 모았다.



좋은 흙
오철수 저 | 7,000원
시인이자 문학평론가인 오철수 시인이 충북 괴산에 위치한 휴살림 농장에서 농부수업을 받으면서 느낀 단상을 노래한 시를 모았다.



농부로부터
이태근, 천호균 저 | 15,000원
이태근 휴살림 회장과 씬지농부 천호균이 주고받는 새로운 삶의 풍경에 대한 이야기. '농사, 사회적 기업, 새로운 삶'이라는 세 가지 주제를 통해 새로운 대안을 제시하고 있다.

휴살림연구소 유기농업총서 시리즈
휴살리기 살아 숨쉬는 건강한 흙을 위한 제언 이태근 저 8,000원 | 병충해방제의 실제와 현장농민 실천사례 현장농민 사례를 통해 본 병충해 방제의 실제 이태근, 주영직 엮음 6,500원 | 이땅에서 농업을 하는 의미 농업은 인간성이 존중되는 평등으로 건너가는 배쓰노 유킨도 저 10,000원 | 흙을 살리는 기쁨, 땅 위에 사는 기쁨 한국 농업의 희망을 길어 올리는 샘물같은 농업 칼럼 이태근 저 7,000원 | 참농부 더불어 사는 농부의 꿈 이우성 저 8,000원 | 유기농업이 희망이다 유기농업을 전 국민 생활과제로 만들기 위한 실천과제 휴살림출판부 엮음 10,000원 | 유기농업의 이론과 실제 유기농업기사 대비 수험도서 이태근 엮음 15,000원 | 유기재배, 이것만은 알아야 한다 유기재배의 기초지식 니시오 미즈노리 저 / 서종호 엮음 15,000원 | 농사짓는 즐거움 젊은 농부의 희망 이땅, 자연, 사람과 더불어 사는 즐거움 이우성 엮음, 글 10,000원 | 한방영양학 개론 건강한 먹을거리 문화 창조를 위한 한의학과 영양학의 만남 최승 저 25,000원

※ 휴살림 후원회원은 20% 할인된 가격에 판매합니다. 구입 및 문의사항 휴살림 출판 사무국 043-833-5004

발행처 충북 괴산군 불정면 한불로 1136(영천리 528) | 발행처 (사)휴살림연구소 | 발행인·편집인 석종욱 | 편집위원 장 경우창 | 편집위원 박석준 오철수 | 등록번호 충북라010-25(1998년 9월 3일) | 본부 (367-911)충북 괴산군 불정면 한불로 1136(영천리 528)·전화 043)833-8179·전송 043)833-2959 | 오창사무소 (363-885)충북 청주시 청원구 오창읍 각리1길 85(각리 642-6) 오창벤처단지 안·전화 043)216-8179·전송 043)216-2959 | 청주센터 (363-923)충북 청주시 청원구 북이면 대울다락말길 93-13·전화 043)212-0935·전송 043)216-0936 | 토종연구소 (367-912)충북 괴산군 불정면 쇠실로 286-138(삼방리 186-1)·전화 043)833-5004 | 휴살림연수원 (367-911)충북 괴산군 불정면 한불로 영천6길 11-1·전화 043)833-5004

이달의 테마 - 사과

바나나, 파인애플은 이미 오래되었고, 망고, 파파야, 두리안, 람부탄, 구아바, 패션프루트 등 다양한 열대과일을 주위에서 쉽게 맛볼 수 있다. 이

탓에 국산 주요 6대 과일(사과, 배, 포도, 복숭아, 감귤, 감)의 소비는 꾸준히 줄고 있는 반면 수입 과일 소비량은 1995년 4.8kg에서 2015년 14.7kg으로 늘었다. 그런데 이런 흐름에 역주행하는 과일이 있다. 바로 사과다. 1인당 연간 소비량이 2011년 7.6kg

에서 2016년 11.2kg으로 증가했다. 1~2인 소가족 단위 가구에 맞춘 조각 사과나 소비 편의성을 높인 세척 사과 등 소비자 트렌드에 적극적으로 대응한 덕분에 여겨진다. '국민 과일'이라 할 수 있는 사과에 대해 알아본다.

편집자 주

달콤한 '감홍' 마트엔 왜 없지?

수확량 적은 편 축제·직거래로 완판

사과는 배와 함께 명절 때 소비가 급증하는 과일이다. 그러다보니 추석에 맞춘 '홍로'(14.8%)와 설에 맞춘 '후지'(부사, 57.3%)라는 품종이 70% 이상(2017년 기준)을 차지한다. 하지만 점차 1년 365일 먹는 과일로 변모하면서 미안마후지·로얄후지·시나노스위트·미시마후지·감홍 등의 재배면적이 증가하고 있다. 우리나라에서 소비되고 있는 주요 사과 품종을 살펴본다.
참고자료 <농식품백과사전, 두산백과>

찾아보기 힘들어진 재래종 사과 **능금**

▲능금을 아시나요

사과는 유럽 대륙 동남부에 위치한 발칸반도가 원산지이다. 그곳의 원종이 중앙아시아의 코카서스 지방으로 건너가 오늘날 세계 각지에서 재배하는 사과로 변하게 됐다. 원종의 일부는 중국 등 동양으로 전해져 재래종으로 정착했다. 우리나라에서는 사신으로 왔던 중국 송나라의 손목이 쓴 <계림유사>에 '임금'이라는 기록이 나와 있는데, 이는 재래종 사과인 '능금'을 가리킨다.

우리나라의 사과 재배 역사는 토종인 능금과 외래종으로 나눌 수 있다. 외래종은 1890년대 초반 미국 선교사와 일본인들이 가져왔는데 이후 맛이 달고 키우기 쉬운 외래종이 늘어나면서 능금은 서서히 자취를 감추게 됐다.

늦가을에 만나는 대표 사과 **후지**

▲후지(만생종, 57.3%)

1939년 일본 과수시험장에서 '국광'에 '데리셔스'를 교배하여 1962년에 최종 선발하여 명명한 품종이다. 우리나라는 1967년에 도입하여 1972년에 선발 보급하였다. 숙기가 10월 하순~11월 상순인 만생종이다. 과중은 300g정도이며 과형은 원형 또는 장원형으로 크기가 균일하다. 과실의 당도는 14.6브릭스로 높고 산도는 0.38%로 감산이 적당하게 조화되어 맛이 매우 좋다.



출처 두피디아

추석에 먹을 수 있는 사과 **홍로**

▲홍로(조생종, 14.8%)

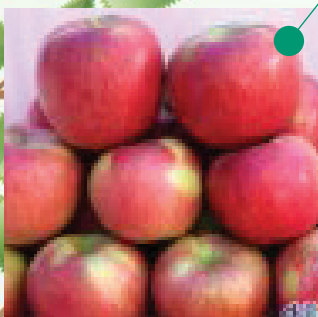
우리나라 원예연구소에서 1980년에 '스퍼어리 블레이크'에 '스퍼 골든 데리셔스'를 교배하여 얻은 품종으로 1988년 홍로로 이름 지었다. 꽃피는 시기는 5월 상순이다. 열매가 익는 시기는 9월 상순이지만 수확은 8월 하순부터 가능하다. 무게는 300~350g으로 중간 정도이고 형태는 긴 원형이다. 조직이 치밀하고 과즙이 많아 맛이 매우 좋다. 저장기간은 상온에서 50~60일 정도로 길며, 속살이 단단하여 먼 거리를 수송할 수 있다.



출처 장수군청

▲시나노스위트(중생종, 2.1%)

일본 나가노현 과수시험장에서 '후지'에 '쓰가루'를 교배하여 육성한 것으로 1993년에 품종 등록하였다. 열매가 익는 시기는 9월 하순이며 무게는 300g 정도이다. 형태는 원형이며 껍질은 붉은 색 또는 짙은 붉은색이다. 과즙이 많고 맛이 좋으며 저장기간은 상온에서 2주 정도이다. 열매가 익기 전 가지에서 떨어지는 경우가 적다. 그러나 해발고도가 낮고 온도가 높은 지역에서는 열매의 색이 균일하게 나타나지 않는다는 단점이 있다.



출처 두피디아

새콤한 맛을 자랑하는 사과 **양광**

▲양광(중만생종, 2.1%)

1962년 일본 군마현 원예시험장에서 골든데리셔스 자연교잡 실생에서 선발하여 1978년 육성한 품종이다. 우리나라에서는 1983년에 도입하였다. 숙기가 10월 상순인 중만생종이다. 과중은 300g 정도이며 과형은 원 또는 장원형이다. 과육은 육질이 약간 거칠고 단단한 편이며 당도는 13.8° Bx, 산도는 0.43% 정도로 맛이 좋다.



크고 달콤한 맛이 일품인 사과 **감홍**

▲감홍(중만생종, 1.9%)

우리나라 원예연구소 과수육종과에서 1981년 스퍼얼리블레이크에 스퍼골든데리셔스를 교배하여 육묘한 124 개체 중 1차 선발한 것을 3년간 지역적응시험했다. 그 결과, 전지역에서 당도가 극히 높고, 대과종으로 육질이 연하고 맛이 매우 우수하여 1992년 최종선발하여 감홍으로 명명한 후 1993년 농가에 보급하였다. 과실의 크기는 400~450g으로 대과종이고 과형은 장원형이다. 과육은 치밀하고 과즙은 많고 감산미가 잘 조화되어 맛이 극히 농후하다. 과즙의 당도는 17% 이상으로 후지에 비해 극히 높고 산도는 0.48%로 후지보다 약간 높다.

사과는 수확 시기에 따라 조생종·중생종·만생종으로 구분한다. 조생종은 8월, 중생종은 9월 상순~10월 중순, 만생종은 10월 하순 이후에 수확하는 품종이다.

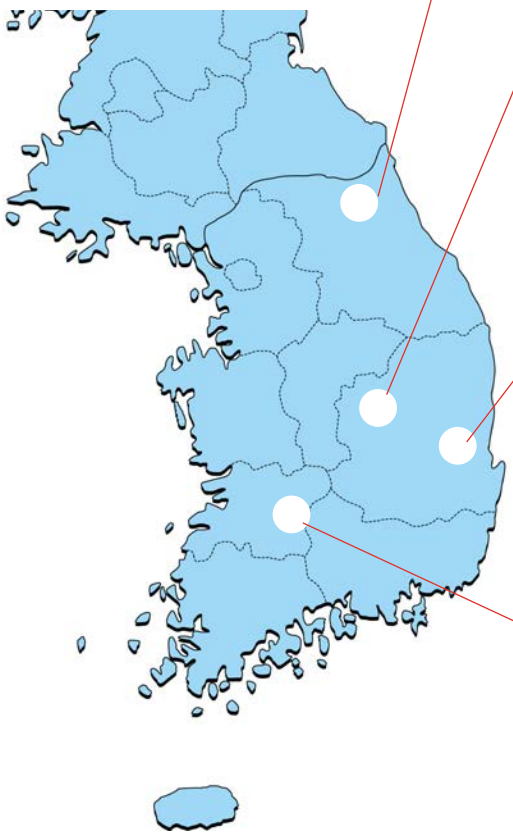
감홍, 양광 등 소량으로 생산된 품종은 사과 축제나 온라인 직거래 등으로 판매가 거의 이루어지기 때문에 일반 시장이나 마트에서 구입하기는 쉽지 않다.



온난화 영향 강원도 양구서 사과 생산

사과 주산지과 대표 품종

사과 주산지는 대구를 중심으로 한 경북 문경·안동·청송·영주, 경남 거창, 전북 장수, 충북 충주·제천, 충남 예산 등이다. 이들 지역은 해발이 높고, 일교차가 크다는 공통점이 있다. 햇볕이 많이 들고 일교차가 큰 지역에서 생산한 사과가 맛이 달고 저장성도 높기 때문이다. 지역별로 살펴보면 경북이 60% 가까이 되며, 다음이 충북으로 12% 정도를 차지한다. 다음으로 경남이 10%, 전북이 8% 정도로 뒤를 잇고 있다. 그런데 지구 온난화의 영향으로 점차 주산지가 북쪽으로 이동하고 있다. 경기도와 강원도에서도 사과를 재배하고 있는 곳이 점차 늘어나고 있는 중이다.



당도 높고 과육 단단해 개당 1만원 호가

▲양구 ‘편치볼 사과’
올해 서울 가락동 농수산물 도매시장에서 열린 사과 경매에서 최고가 기록은 양구 사과 5kg짜리 홍로 최상품이다. 1박스에 13개가 들어있으며 9만원에 낙찰됐으니 1개당 6,923원에 달하는 셈이다. 이 사과의 소비자가격은 1개당 1만원에 육박할 것으로 예상하고 있다. 1960년대까지 대구가 주산지이던 사과는 생육 한계선이 빠르게 북쪽으로 이동하면서 경북을 거쳐 접경 지역인 강원 철원과 양구까지 북상했다.

양구지역에서 사과가 본격 재배되기 시작한 것은 1995년부터이며, 재배면적은 2005년 15ha, 2017년 125ha, 올해 150ha 등으로 급속히 늘어나고 있다. 경북지역 20여 농가가 사과 재배를 위해 한국전쟁 당시 유명한 격전지였던 양구군 해안면 ‘편치볼 마을’로 이주하기까지 했다. 북위 38도 이상의 일교차가 큰 지역에서 생산되는 ‘양구 사과’는 당도가 높고 과육이 단단해 저장성이 뛰어난 것이 특징이다.

최고 당도 자랑하는 ‘감홍’ 최대 산지 문경

▲문경 ‘못난이 사과’
문경사과 중 최고의 몸값을 자랑하는 건 ‘못난이 사과’로 잘 알려진 ‘감홍’이다. 감홍은 다른 품종에 비해 못생기고 색깔도 기대 이하이다. 하지만 부사의 평균 당도 15Brix보다 높은 평균 18Brix로 사과 중 최고 당도를 자랑한다. 1992년 국립원예특작과학원에서 개발한 당시에는

병충해에 약하고 저장기간이 상온에서 2개월에 불과해 농가로부터 외면당했다. 하지만 문경사과축제를 통해 새로운 명성을 얻었다. 축제에서 시식용으로 내놓은 감홍이 소비자들의 입맛을 사로잡으면서 인기 품목이 되었고, 매년 문경사과축제의 주력상품으로 높은 가격으로 판매되고 있다.

전국서 당도 가장 높은 ‘후지’ 생산 청송

▲청송 ‘꿀사과’
청송사과의 대명사는 ‘후지’ 품종이다. 과실 크기는 300g 정도이지만 재배 조건에 따라 400g 이상 대과 생산도 가능하다. 당도는 14~15브릭스 정도다. 후지품종은 농촌진흥청이 조사한 결과 전국에서 청송사과가 당도가 가장 높고 향산화 물질인 폴리페놀도 가장 많이 함유하고 있는 것으로 나타났다. 아울러 저

장성이 좋고 신선도도 높다. 소비자들이 청송사과를 ‘꿀사과’로 부르며 선호하는 이유다. -청송사과는 지난 4월 24일 열린 “2018 대한민국 대표브랜드” 시상식에서 사과부문 대상을 수상하였다. 이로써 2013년도 첫 대상을 수상한 이래 올해까지 6년 연속 대상을 기록하게 됐다.

식감 좋은 국내 최대 ‘홍로’ 주산지 장수

▲장수 ‘고랭지 사과’
장수는 국내 최대 홍로 주산지이다. 해발 500m의 산간 고랭지대에 자리한 장수지역은 일교차가 심해 당도도 높고 육질이 단단한 사과를 생산하는데 유리한 조건을 갖추고 있다. 고랭지에서 생산된 장수사과는 병충해 발생이 적어

농약을 뿌리는 횟수도 적을뿐더러 저장성이 우수하여 안심하고 먹을 수 있는 환경친화적 과일이다. 사각 사각 입안에서 상쾌하게 씹히는 식감으로 고랭지의 신선한 기운을 느낄 수 있는 장수사과는 그 품질의 우수성을 인정받아 대만에까지 수출되고 있다.

잿빛곰팡이병 잡아라!
방제와 생육촉진을 한 번에!

토리

유해식물병원균을 억제하는 토착미생물 (특허번호 0417632)로 잿빛곰팡이병, 탄저병, 균핵병, 잎곰팡이병, 모잘록병, 녹병 등 주요 토양 및 공기전염병원균을 억제합니다.



*등록공시 : 공시-2-4-58
*등록번호 : 43-살균-1 *품 목 명 : 트리코델마 하지아눔 YC459 분상제

구입 및 문의사항 **흠살림 농자재 사업본부 043-216-8179**

건강한 토양을 위해!
튼튼한 작물을 위해!

익살림!

흠살림 미생물 배양기술과 농촌 진흥청 특허 미생물(특허번호 100407074)로 흠과 환경에 유익한 제품입니다.

* 바실러스서브틸리스 JKK238 액상제



충청북도 청원군 북이면 대울다락말길 93-13 **흠살림** | shop.heuksalim.com

밤에 먹는 사과는 독? 숙면에 도움!

사과에 대한 오해 사과 성분 애플 페논은 불면증 감소 효과

■ 아침에 먹으면 약, 저녁에 먹으면 독?
‘하루 한 개의 사과는 의사를 멀리하게 한다’는 서양 속담이 있다. 사과는 위액 분비를 촉진시켜 소화와 흡수를 돕는다. 특히 껍질 왁스 층의 ‘우르솔산’ 성분은 체지방 감량과 근육유지에 효과가 있어, 비만을 예방한다. 사과를 껍질 채 먹는 게 좋은 이유이다. 혈액을 정화하는 성분도 있고 혈압이나 콜레스테롤 관련 성인병 예방에도 큰 몫을 한다. 그런데 아침에 먹나 저녁에 먹나 위와 같은 성분에 변화가 없음에도 불구하고 왜 아침

에 먹는 사과를 금사과, 저녁에 먹는 사과를 독사과라고 하는 말이 생겼을까. 아마도 밤늦게 사과를 먹게 되면 과다한 섬유질이 장을 자극하여 배변과 위액 분비를 촉진시키기 때문에 예민한 사람들은 속이 더 부룩하고 불편해서 잠을 제대로 이루지 못하는 경우가 있어 서일 것이다. 그래서 자기 전에는 사과뿐만 아니라 신맛이 나는 과일 섭취는 자제하는 것이 좋긴하다. 하지만 반대로 사과에 함유된 비타민, 미네랄, 항산화 물질이 숙면에 도움이 된다는 연구 결과가 있어 저녁에 먹는 것이

해로운 것만은 아니다. 특히 사과의 폴리페놀인 애플 페논의 효능 중에 피로 해소와 불면증 감소에 탁월한 효과가 있다는 것이 밝혀졌다. 또한 수면 전에 먹는 사과는 아침에 배변을 원활하게 하는데 도움을 줄 수 있다. 평소 위나 장이 예민한 지에 따라 먹는 시기를 조절하는 것이 좋겠다. 다만 사과 씨앗에는 자연 독소가 들어있어 제거하고 먹는 것이 좋다. 과다 섭취할 경우 두통, 현기증, 불안, 구토 등을 유발 할 수 있다.



한국표준과학연구원에 있는 뉴턴의 사과나무

출처 유성구청 블로그

팁!

1978년 뉴턴 사과나무 3대손 기증받아

■ ‘뉴턴의 사과’가 한국에 있다?
뉴턴은 어머니가 살던 영국의 올드롭 지역에서 사과나무가 떨어지는 것을 보고 만유인력의 법칙을 발견하는 힌트를 얻었다고 알려져 있다. 실제 영국에선 이 사과나무를 1814년 고사하기 직전에 접목해 몰튼에 있는 브라운 로우 경의 정원에 이식하는 작업을 진행했다. 그 이후 영국의 이스트몰링 연구소를 거쳐 미국 국립표준국에 이식되었다. 그런데 1978년 한미과학기술협력의 상징으로 ‘뉴턴의 사과나무’ 3대손을 미국 국립표준국으로부터 기증받아 한국표준과학연구원 뜰에 심게 되었다. 한국표준과학연구원의 ‘뉴턴의 사과나무’는 다시 이식을 해서 현재 KAIST, 국립중앙과학관, 서울대학교, 충주사과연구소, 동아대학교 등지로 기증되었다.

친환경 사과 구입은 <마켓투유>에서
1544-1092 www.marketoyou.com

박석준 한의사의 음식과 건강<8>사과

사과는 한자로 사과沙果 또는 사과砂果로 쓰며 내자奈子, 빈과, 평과 등으로 불린다. 원래 능금을 먹었는데 이는 임금林檎 또는 내금奈檎이라고 하였다. 능금의 성질은 따뜻하고 맛은 시고 달다. 갈증을 없애고 설사를 멎게 하며 담을 삭인다. 뽕은맛이 있어서 많이 먹으면 기가 막히고 자꾸 잠만 자려 하는 등 부작용이 있을 수 있다. 반면에 오늘날 우리가 먹는 사과는 성질이 약간 차다. 심장의 기를 더해주고 비脾의 기를 잘 소화시켜주고 비위脾胃를 보하는 효과도 있다. 사과는 알칼리성 식품으로 칼로리는 적고 몸에 좋은 성분

이 많이 들어있다. 사과의 식이섬유는 유해 콜레스테롤을 내보내고 유익한 콜레스테롤을 증가시켜 동맥경화를 예방해준다. 칼륨은 염분을 배출시켜 고혈

을 예방한다. 케세틴은 폐 기능을 강화하여 담배연기나 오염물질로부터 폐를 보호해준다. 또한 피로물질을 제거해주는 유기산과 피부미용에 좋은 비

산백과). 또한 사과에 들어 있는 인이나 철 등의 원소는 장벽에 쉽게 흡수되어 뇌 기능을 활성화시키며 피를 잘 생기게 한다(보뇌양혈補腦養血). 그레

다고 한다. 이외에 암을 예방하는 효과도 보고되고 있다. 그러나 궤양성 질환이 있는 사람이나 장腸의 벽이 약한 사람, 백혈구 감소증, 전립선 비대증 등에는 사과를 날로 먹지 않는 것이 좋다. 사과는 당근과 같이 먹지 않는다. 갑상선 질환을 유발할 수 있다고 한다. 우유와도 같이 먹지 않는다. 결석이 생기기 쉽다. 씨앗은 몇 개 정도 먹어도 상관없지만 많이 먹으면 시안화물을 생성할 수 있으므로 피한다. 반면에 양파와 같이 먹으면 심장을 보호하는 효과가 있다.

사과, 양파와 같이 먹으면 심장 보호

압 예방과 치료에 도움을 준다. 수용성 식이섬유인 펙틴 또한 위액의 점도를 높이고 악성 콜레스테롤을 내보내어 급격한 혈압상승을 억제해준다. 페놀산은 체내의 불안정한 유해산소를 무력화시켜 뇌졸중

타민 C도 다량 함유되어 있다. 사과의 과육은 잇몸건강에 좋으며 사과산은 어깨 결림을 감소해주는 효과가 있다. 사과로 만든 식초는 화상, 두드러기 등을 치료하는 데 쓴다 ([네이버 지식백과] 사과, 두

서 마음을 안정시키고 편한 잠을 자게 한다. 우울증이나 여러 정신질환에 사과 향기만 맡아도 어느 정도 효과가 있다. 중국의 한 임상연구에 의하면 사과즙 100 밀리그램을 매일 3회, 15일 복용했더니 콜레스테롤 수치가 떨어졌

쌀 자급되면서 주곡 지위 밀려난 메조

윤성희 소장의 종자 이야기<1>

1. 토종조 이야기 : 그 많던 메조는 다 어디로 갔나

아주 작은 곡식을 민간에서 “서숙, 서숙, 스숙”으로 말하는 것을 볼 수 있는데, 한자로는 기장 서(黍), 조 속(粟) 이므로 “서숙”을 비슷하게 부르는 것이다. 조는 우리의 고유어로 보인다. 훈민정음이 창제된 이후의 기록을 보면 1,500년대부터 한글로 “조, 좁쌀”이 나오기 시작하여 지금에 이른다.

조(학명 *Setaria italica*, 영명 italian millet 또는 foxtail millet)의 원산지를 아시아 중부로 보지만 이미 기원전 4,000 ~ 5,000년 전에 중국이나 유럽에 전파되었으니 그 재배역사가 까마득하게 오래되었다. 예전에 중요한 곡식을 말하는 오곡(五穀)을 말할 때에도 벼는 빠져도 조가 빠지는는 않았다. 전 세계적으로 퍼져있지만 중국, 만주, 한국 등이 주산지라 볼 수 있고 다른 지역에서는 알곡은 비슷하지만 식물학적으로 전혀 다른 손가락조(finger millet)나 진주조(pearl millet)를 재배하는 것으로 보인다.

글 심는 순서
토종조<1>그 많던 메조는 어디로 갔나
토종조<2>이부꾸리를 찾아서
토종조<3>청정미차조를 찾아서

차조는 잡곡용으로 재배되어 명맥 유지

조는 알곡의 크기가 매우 작아서 1,000립을 모아야 겨우 2~3그램에 불과하고, 누가 세 보았는지는 모르지만 1리터로는 20만립 이상이 된다. 조 이삭 하나의 알곡을 세보면 5,000 ~ 10,000립이 되므로 한 알의 종자가 커서 만개가 되니 일립만배(一粒萬倍)란 말이 성립한다. 옛 그림에서 조가 알곡이 많이 달리므로 “풍요”를 상징하기도 하고, 익어서 고개를 숙이므로 “겸손”을 상징하기도 한다.

조와 가장 유사한 식물로는 흔히 볼 수 있는 강아지풀을 들 수 있다. 서로 염색체수(2n=18)가 같고 교잡도 잘 일어나는 것을 볼 수 있다. 조의 주성분은 전분이며, 전분구조로 인해 아밀로스 와 아밀로펙틴 함량의 차이가 발생하여, 전통적으로 차조와 메조로 구분해왔다. 우리나라의 고농서를 봐도 메조와 차조를 서로 헷갈리지 않고 잘 구분하는 것을 볼 수

있다. 이는 메조인가 차조인가에 따라 활용도가 서로 달랐음을 보여준다. 즉 분자구조상 소화가 쉬운 메조가 주식으로 사용되었을 것이고, 소화가 다소 늦은 차조는 절기음식으로 이용됐을 것이다. 정학유의 농가월령가(1월령)를 보면 “보름날 먹는 약밥, 신라 때 내려온 풍속이라. 귀 밝히는 약술이며, 부스럼 삭히는 생밤이라.”는 내용이 있다. 아마 이 약밥에 차조가 쓰이지 않았을까 생각해본다. 왜냐하면 쌀보다 조가 우선하여 재배된 것이기 때문에 충분히 그러하리라 생각할 만하고, 쌀 재배가 어려운 지역에서는 더더욱 차조나 찰기장을 넣어 약밥을 지었을 것이다.

우리나라에서 조는 발작물의 대표주자일 수밖에 없었을 것이다. 조를 심은 뒤 이어서 겨울작물로 보리(또는 밀)를 심고 다시 질소를 고정하는 콩을 심어 2년3작의 전통적 윤작방식이 자연스럽게 정착



다양한 토종조

했던 것이다. 그리하니 밭지대에서는 자연이 조가 주식이 된다. 또한 조는 생태형이 다양하여 봄에 심는 ‘봄조’와 하지 이후 뒷그루로 심는 ‘그루조’로 품종이 분화되어 있었으므로 작부체계에 다양한 변화를 줄 수도 있었다. 예를 들어 “신날거리조(신날거리조)”는 심은지 50일 만에 수확하므로 붙여진 이름인데, 이는 늦게 심고 빨리 수확할 수 있는 특성을 조상들은 잘 알고 있었다는 것이다.

예로부터 “좁쌀”이라는 단어가 사용되고 있을 정도였으

니 “쌀”을 말하면 지금의 벼만을 말한다고 볼 수는 없다. 우리나라에서 수천 년간이나 주식이었을 메조가 지금은 식용으로 재배도 거의 안하고 먹어볼 수도 없어졌다. 맛으로 치면 더 고급스런 쌀(벼)이 자급되면서 주곡으로의 지위에서 점차 밀려나게 된 것이다. 그나마 차조는 잡곡용으로 재배되어 현재까지 명맥을 유지하는 실정이다. 올해 휴살림토종연구소에서는 메조의 맛을 찾아보기 위하여 토종 “노랑메조”를 시범적으로 재배하였다.

글 윤성희 토종연구소 소장



상자텃밭용 유기배양토
작은텃밭 18L

유용미생물과 양질의 유기물 등으로 배합, 발효되어 가볍고 영양 가득!
작물재배에 알맞습니다.



텃밭용 부숙 발효 퇴비
휴살림균배양체그린 10kg

작물에 천연양분, 미생물, 발효유기물을 동시에 공급! 작물 심기 10일 전에 살포하고
밭을 만들어 줍니다.
5평 텃밭에 1~2포 정도 사용하면 돼요.



상자 텃밭용 발효 퇴비
원예용 흙나라 1kg

유기농 원료로 부숙, 발효된 유기질 퇴비. 작물이 심어진 화분에 한 주먹씩 공급하면 충분합니다.



텃밭용 종합관리세트
텃밭사남매

병이 생겼을 때 - 잎살림S
작물을 튼튼하게! - 잎나라
작물에 생기를! - 비타엑스
벌레가 생겼을 때 - 진달래그린



실내텃밭으로 안성맞춤
그로우백 21L

잎채소용과 열매채소용
두가지로, 손잡이와 물빠짐 구멍이 있어 실내 텃밭으로 안성맞춤!

기계화로 인해 같이흙 두께 얇아지다

흙 살리기<10>

논의 경우 최소 1~2cm 줄어들어

흙이 산성화되면 필수로 중금속을 비롯한 해독성분의 독성은 커진다. 독성분의 농도가 높아지고 각 성분 하나 하나가 제구실을 다하기 때문이다. 산은 독성물질이나 중금속 등을 녹이기 때문에 흙의 산성은 독성물질을 녹여 활동성 이온으로 만든다. 이같은 독성 물질 및 중금속은 흙물 속에 널리 확산되어 뿌리에 흡수되는 것이다. 흙의 산성화는 토양생물의 활동을 약화시켜 유기물의 분해를 지연시키고 유기산을 만들어 흙의 산성을 더한다. 또 농약과 같은 유기성 독성분의 분해가 늦어지는 경우도 물론 있을 수 있다.

▲ 생활의 변화에 따른 흙의 변화
최근 기계의 도입으로 우리 생활도 아주 편리해졌다. 물자도 매우 풍요롭게 되어 포식의 시대를 맞이하고 있다. 이것은 흥미롭게도 우리나라의 흙에도 잘 적용된다. 농기계의 보급으로 농민은 중노동의 질곡에서 해방되고 농업의 능률이 현저하게

향상되었다. 그 결과 농민은 남는 시간에 농외취업을 함으로써 농외소득이 크게 증대되었다. 한편, 정부지원으로 화학비료와 토양 개량 농자재가 대량으로 경지에 공급 투입되고 있다. 흙의 물리성 면에서 가장 분명한 변화는 같이흙 두께의 변화이다. 종래는 평균 12~13cm였던 것이 논인 경우 1~2cm는 확실히 줄어들었다. 10cm 이하의 나쁜 곳도 많이 나오고 있다. 특히 이앙기가 보급되고 나서는 흙이 깊으면 기계가 기운다든지 하여 매우 곤란한 점도 있어서 고의로 얇게 경운하게 되었다. 옛날에는 일촌일석(一寸一石)이라 하여 같이흙을 될 수 있는 한 깊게 갈도록 하였으나, 현재는 기계화가 우선되어 능률본위로 바뀌어 같이흙이 얇게 된 것이다. 그 다음에 두드러진 변화는 흙이 단단해진 것이다. 유기물 사용량의 감소도 하나의 원인이지만 무거운 트랙터 등의 기계를 사용하는 것도 원인의 하나다. 흙의 성질



유기물 사용량의 감소뿐만 아니라 무거운 트랙터 등의 기계를 사용하면서 흙이 단단해졌다.

을 생각하지 않고 비온 다음 날 트랙터를 넣거나 하면 흙이 더욱 단단해져 악화시키는 원인이 되고 있다.

■ 화학비료는 어떤 역할을 했는가
우리나라에서 농업의 대변혁이 이루어진 배경에는 기계와 농약 외에 화학비료의 힘도 매우 컸다. 만약 화학비료의 사용을 중

지한다면 세계의 식량생산이 적어도 3분의 1은 감소한다고 한다. 즉 화학비료에 의해 증산된 식량으로 많은 사람의 목숨이 지탱해온 것이다. 그러나 화학비료에는 식품의 안전성, 환경오염 등 부정적인 면에 대한 비판도 많다. 최근 화학비료의 가격은 농산물 가격에 비해 매우 낮아졌다. 화학비료를 구입하기 위한 농가의 경제적 부담도

훨씬 가벼워졌다. 그 때문에 작황만 좋아진다면 무제한 투여하는 느낌마저 있다. 그 결과 흙에 인 등이 축적되고, 반대로 유기물 함량은 서서히 저하되어 양분 균형이 무너지는 등 흙이 파괴되는 징후가 나타나고 있다. 또 하천과 호수의 수질 오염 등 환경오염도 발생하고 있다.

글 이태근 회장

땅심 살리는 퇴비 만들기<10>

토양 개량엔 톱밥퇴비가 최고

■ 가장 오래가고 연작 장애를 해결할 수 있는 퇴비는? 농사의 순서는 첫째가 작물 생육의 모체인 흙 만들기, 둘째는 품종 선택, 셋째는 비배관리이다. 원래 땅심이란 단지 비료만 주어서 유지되는 것이 아니라, 유기물을 투여해 흙을 떼알구조로 만들어야 한다. 시중에서 판매하는 유기물이 없는 일반 토양 개량제는 작물에 직접적으로 관계하는 미생물을 배제한 것이라 그 개량제로는 땅심을 유지할 수 없다. 그러나 톱밥으로 만든 톱밥퇴비는 흙속에서 천천히 분해되어 흙의 통기성을 개선해 뿌리의 발

육을 돕고, 또한 흙의 수분을 조절하는 보수성과 배수성을 향상시키며, 보비력도 훨씬 좋아진다. 게다가 미량 원소도 다른 퇴비와는 비교할 수 없을 정도로 많이 함유하고 있다. 토양 미생물이 많은 흙을 비옥한 땅이라 하는데, 이러한 미생물들에는 먹이와 집(서식처)이 필요하다. 만약 유박 같은 것을 주면 약 3개월 정도, 봄에 일반 퇴비를 주면 작물을 한 번 수확할 때 쯤에는 흙속에 남는 것이 거의 없다. 그렇게 되면 미생물의 먹이와 집이 사라져 미생물 자체도 사멸하게 되는데, 톱밥퇴비는 보통 3개

월~5년 정도 흙속에 남아 있으면서 좋은 환경(먹이와 집)을 지속적으로 제공한다. 따라서 시설원예와 연작 장애에 대한 해결책으로 잘 발효된 톱밥퇴비를 연간 300평 당 3톤씩 사용하면 아무 문제가 생기지 않는다. 아마 이 지구상에서 땅심을 유지하고 연작 장애를 해결하는데 톱밥퇴비보다 더 효과적인 퇴비는 없을 것이다.

■ 땅심을 높이는 가장 빠르고 효과적인 소재는 톱밥퇴비
톱밥퇴비는 톱밥을 발효시킨 퇴비를 가리킨다. 우선 여기에서는 목재의

부산물인 우드칩, 대팻밥, 깔밥, 체인소톱밥, 나무껍질, 제재톱밥, 과수원의 전정가지를 파쇄한 것 등을 충칭하여 톱밥퇴비의 원료로 삼는다. 한국에서는 톱밥을 퇴비의 재료로 활용한 역사가 짧아 톱밥을 발효시키는 기술의 교육이나 보급이 널리 이루어지지 않았다. 농토의 토양 유기물 함량이 부족해 땅심이 약해져 문제가 심각한 현재, 우리는 톱밥퇴비에 주목해야 한다. 톱밥퇴비는 농가에서 주로 제조하여 사용하는 볏짚퇴비와 비교하면, 토양에서 생성되는 토양 유기물(부식)은 4배

이상, 비료분을 흡수하여 저장하는 염기 치환용량(보비력)은 7배, 기계적·물리적 효과의 지속성은 4배 이상이다. 토양을 개량하는 효과에서 톱밥퇴비를 능가할 소재는 아직 없다고 생각한다. 자료에 따르면 1922년 당시 우리나라 논 토양의 유기물 함량이 4.4%, 밭은 3.4%로 상당히 높았다. 그런데 최근 자료를 보면 겨우 2~2.2%안팎일 뿐이다. 그동안 땅심을 무시하고 화학비료 위주로 농사를 지으면서 이렇게 농토가 망가진 것이다. 글 석종욱 (사)흙살림연구소 대표

잘자라골드

작물 스트레스 경감 토양 미생물 제제

잘자라골드는 농림수산물부에서 4년간 시행한 미생물 유전체, 기능 분석 및 토성, 작물 맞춤형 생물비료 개발사업(914004-4)의 연구결과로 탄생한 미생물 제제로서 2011년부터 2018년까지 충북대학교 및 휴살림 부설 연구소의 시험결과 다음과 같은 특성과 효과를 나타냈습니다.



- Brevibacterium linens RS16은 식물생장촉진 근권세균(PGPR)으로서 ACC deaminase 등 생장촉진 물질을 생산한다.
- 벼, 옥수수, 수수, 수단그라스, 카놀라, 고추, 토마토, 호박, 오이의 재배시험 결과 생육증진 및 염해경감 효과를 보였다.
- 치즈의 풍미를 내는 균과 같은 종으로 인축에 매우 안전하다.
- 20%의 소금물(EC 400)에서도 생존할 수 있으므로 염류토양에서도 활성이 유지된다. 일반 세균들은 염류토양에서는 활성이 급격히 낮아지는 경향이 있다.
- 광범위한 pH 5.5~9.5 조건과 건조상태에서도 생존할 수 있다.
- 염류집적토양에서도 양분 흡수를 촉진한다.

사용방법 및 효과

- 작물의 스트레스(염류장해 등) 경감 : 100~500배액으로 희석하여 7~14일 간격으로 2~3회 관주 또는 엽면시비
- 파종, 정식 후 생육 및 뿌리 발달 촉진 : 파종 및 정식 직후 100~500배로 희석하여 관주하고,
- 7~14일 간격 1~2회 관주 또는 엽면시비
- 발아 또는 활착 촉진 : 30배로 희석하여 2~4시간 종자 침지 후 파종 또는 정식

사용상·보관상 주의사항

- 잘 흔들어 사용하십시오.
- 냉암소에 보관해 주시고 유효기간 내에 사용하십시오.
- 각종 비료, 영양제와 곰팡이 살균제 및 살충제와 혼용 가능합니다.
- 농업용 미생물 제제이므로 먹거나 음식과 접촉하지 마십시오.
- 10배 이상 희석하여 사용하십시오.

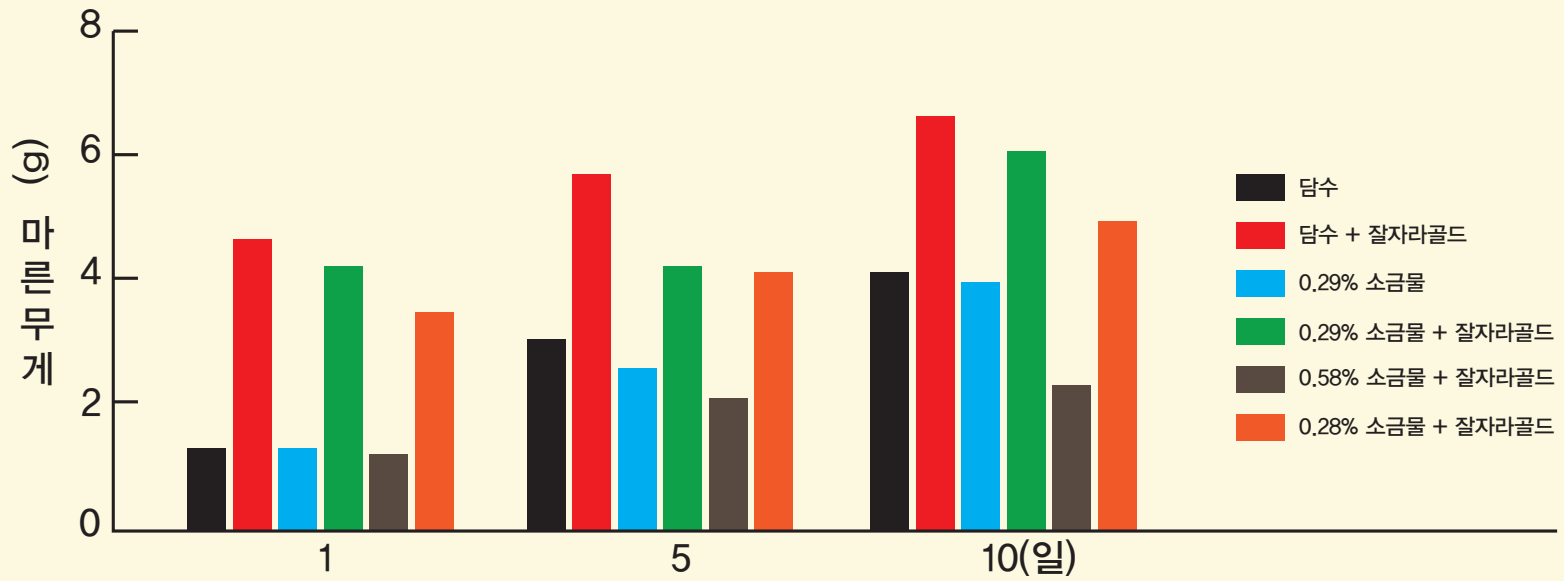


휴살림
HEUKSALIM

충북 청주시 청원구 북이면 대울다락말길 93-13
 무료상담 : 080-333-8179
www.heuksalim.com

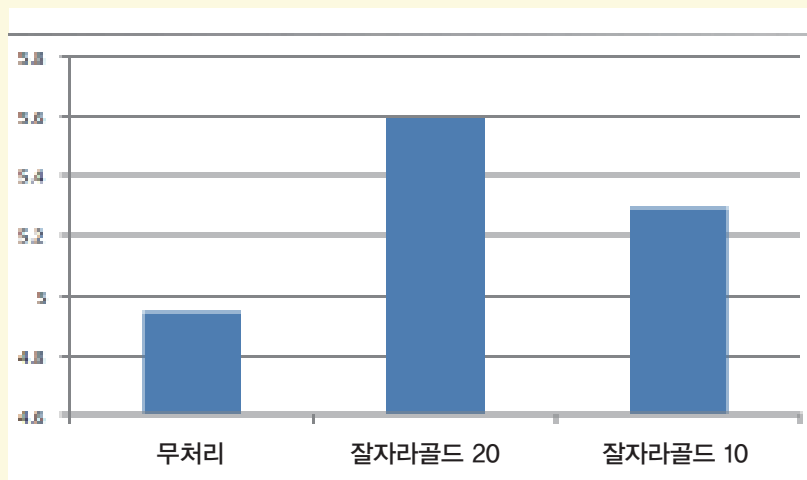
| 무료상담 |

080-333-8179
www.heuksalim.com

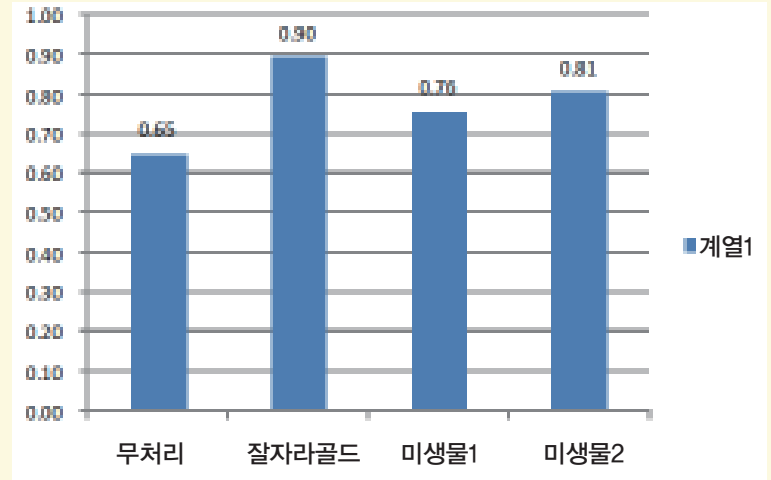


염분 스트레스 처리 후 기간에 따른 잘자라골드 처리별 벼 생육(2018. 충북대학교)

벼씨 발아 후 7일과 14일에 토양과 잎에 잘자라골드 살포 후 3주된 모를 상토에 심고 담수, 바닷물의 10배 희석한 농도인 0.29% 소금물 및 5배 희석한 농도인 0.59% 소금물로 관수하고 나서 1일, 5일, 10일에 건물중(마른 식물체 무게)를 측정함 결과 담수조건은 물론 소금물을 관수한 곳에서도 잘자라골드의 생육 증진효과가 뚜렷하게 나타났다.



토마토묘 잎수 증가(2018. 휴살림 부설연구소)

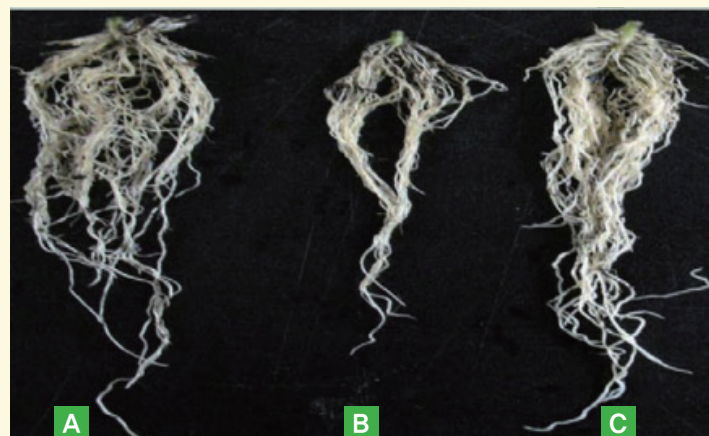
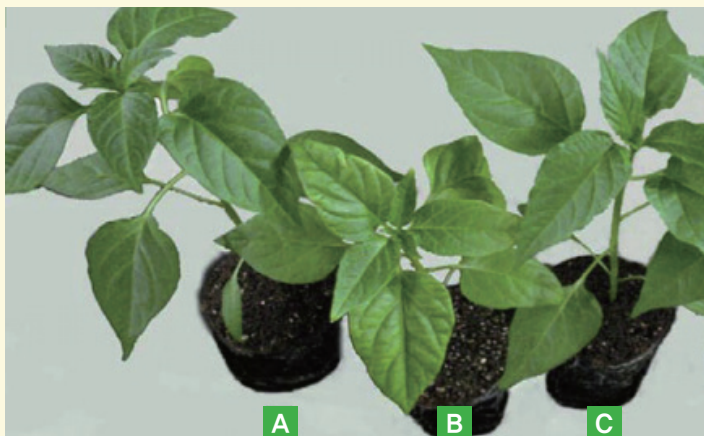


호박 묘 건물중 증가(2018. 휴살림부설연구소)

잘자라골드가 작물생육을 촉진하고 스트레스를 경감하는 기작

- 노화를 촉진하는 과산화수소 산화아스코브산염, 말론디알데하이드(정자 파괴), 리폭시게나제(관상동맥에 칼슘 침착) 발생 억제
- 항산화 효소인 과산화수소분해촉진효소, 카로티노이드 생성 촉진
- 에너지 대사에 관여하는 아데노신삼인산효소(ATPase) 생성 촉진

잘자라골드의 염류장해 경감효과



A : 담수(소금 0%) B : 소금물(소금 0.88%) C : 소금물(소금 0.88%) + 잘자라골드

자료 : Plant Physiology and Biochemistry 49(2011), p431

※바닷물의 소금함량 3%

최근 귀농·귀촌에 대한 관심이 커지고 있고, 실제 귀농·귀촌 인구도 증가 추세에 있다. 이에 본지는 귀농·귀촌을 고민하거나 준비하고 있는 이들, 또 초보 농부들과의 교감을 위해 귀농인들의 일지를 소개하는 코너를 마련했다.

귀농일지의 주인공은 모두 흫살림에서 귀농 장기연수를 이수한 농부들이다. 첫 번째 주인공은 2015년 교육을 받은 이수진씨(32·여)로 경남 서천에서 허브 농사를 짓고 있다. 두 번째 주인공은 2013년 이수생으로 전남 강진에

서 딸기농사를 짓고 있는 이남연씨(46·남)이다. 먼저 이들이 교육을 받고나서 귀농지와 재배 작물을 선택하게 된 과정을 소개한다.

편집자 주

교육 중 인연 멘토 도움으로 귀농지 결정

아가씨의 꿈이 자라는 허브 농장<1>

전국 휴양림 돌면서 주변지역 물색

2015년 3월, 본격적인 귀농 준비를 위해 회사를 그만두고 삼방리 흫살림 유기농 농장에 교육생으로 들어왔다. 아직 봄바람이 채 닿지 않아 마른 풀내음이 가득한 산천을 보며 토종 종자 채종을 할 때엔 처음 경험해 보는 농장에서의 하루하루가 꽤 낭만적이었다. ‘파종’, ‘정식’ 같은 기초 농업 용어도 어렵게 느껴졌던 새내기 농부로서 바쁜 농번기를 맞이하고, 여름 내내 들풀과 다투며 가을걷이의 기쁨도 느낄 수 있었다. 때로는 힘겹기도 했지만 많이 배우고 성장할 수 있었던 소중한 시간이었다.

는 농지의 조건은 까다로운 편이었다. 먼저 주변에 논, 밭이 없거나, 있더라도 항공, 기계방제가 어려운 다랑이 논, 밭이 있는 산골짜기 외진 곳을 찾아 다녔다. 또한 인근에 산업시설이 없고 많이 개발되지 않아 최대한 자연 경관이 보존되어 있는 곳을 원했었다. 이런 조건들을 부동산에 이야기하면 그런 곳은 토지정리가 안되어 있거나 도로가 좋지 않은 경우가 많다고 상담해주셨다. 땅을 산다고 하더라도 미래에 토지의 가치가 오를 확률이 적을 것이라고, 다른 사람들과 다르게 참 특이한 곳을 찾는다고 웃으셨다.

교육을 마친 후, 도시를 벗어나 본 적이 없었던 나는 정착지를 먼저 알아봐야만 했다. 되도록 교육을 받으며 익숙했던 괴산 근처에 정착하고 싶었지만, 서울과 가까워서인지 인연이 아니어서인지 경제적인 상황에 맞는 농지를 구입하기가 여의치 않았다. 조그맣게 농지를 임대하여 그동안 배웠던 것들을 연습하면서 시간 여유가 있을 때마다 농지를 알아보러 다녔다. 경기도, 충청도, 경상도 등 주로 각 지역에 하나씩은 있는 휴양림에 며칠씩 숙소를 잡고 돌아다니며 적합한 곳을 찾아 다녔다. 귀농 전부터 친환경 농업을 생각하고 있었던 지라, 내가 찾

2016년 말, 충남 서천에서 교육을 받다가 인연이 된 현재 블루베리 멘토선생님의 도움으로 마음에 드는 곳을 찾게 되었다. 경제적인 사정으로 아쉽지만 평평한 논밭이 아닌 임야를 구입하게 되었는데, 이미 밤, 매실 등 과수도 심어져 있고, 산 위 쪽으로 조그맣게 밭도 있어 마음에 들었다. 가을 건너 주변에 조각보 같은 다랑이논들이 있긴 하지만 과수원과 밭이 고지대라 어르신들께서 수동분무기로 뿌린 농약이 날아들 것 같진 않았다. 특히 서천군에는 국립생태원이나 해양생물자원관, 조류생태전시관 등이 소재하고 있어 오래전부터 생태도시로 관리



2015년 흫살림 귀농 연수 과정 중 선진지 견학 모습.

되어 온 지역이라 산업시설이나 공해를 유발할 수 있는 시설이 거의 없다는 점이 매력적이었다. 서천 내에서도 가장 오지라고 이름난 산동네에 있긴 하지만, 지내다 보니 군산, 익산, 전주 등 큰 도시들도 가까워 문화생활을 하거나 병원을 방문하는 일이 어렵지도 않았다.

3년전, “주작물은 무엇으로 하고 싶어?”라는 물음에 “이 세상에 있는 모든 채소를 다 심어 자급자족 할거예요.”라고 대답했던 스몰 아홉 철었던 새내기가 이제는 제법 농사로 먹고 살 수 있을 법한 계획까지 세우고 있다. 물론 언젠가 내가 먹는 모든 채소와


과일을 직접 생산하겠다는 꿈은 간직하고 있다. 하지만 봄부터 가을 내내 생산이 가능하도록 짜 놓은 계획에 따라 산에는 3년생 호두나무와 블루베리 묘목이 자라고 있고, 마을 어르신께 장기 임대받은 농지에 세운 허브 농장에서는 향기로운 허브채소가 자란다. 삼방리 농장에서 더운 여름 고추 줄을 매며 나중에 농부가 되더라도 시설하우스는 절대 하지 말아야지 다짐했건만, 운명의 장난인지 허브들이 시설하우스 안에서 크고 있다.

시골에서 살 집과 일할 농장은 아직도 다 지어지지 않아 매일 매일 조금씩 만들어가는


중이다. 생각해 보면 귀농 과정이 꼭 계획대로 되지만은 않았다. 문제 하나를 해결하면 또 새로운 문제가 나타나는 까닭에 거주할 집의 건축 방법, 일정이 완전 달라졌고 농장 규모, 자금 계획도 처음 계획했던 것과 똑같이 진행된 것이 거의 없다. 많은 장애물이 있었던 반면 많은 고마운 분들의 도움과 기적 같은 행운이 있었다.

나는 지금 직접 일군 산과 들에서 자라는 다양한 나무들, 수많은 종류의 허브들처럼 다채로운 일들로 가득한 시골에서의 삶이 참 행복하다. 삼십대, 인생의 황금기에 농부가 될 수 있어 참 감사하다.

글 이수진 농부



흫살림
HEUKSALIM



Marketo:u
www.marketoyou.com

마켓투유는 흫살림에서 운영하는 친환경 쇼핑몰입니다.

흫살림 친환경 농축수산물 전문 쇼핑몰



건강한 먹을거리,
마켓투유에서 편안하게 받아보세요.
정성스레 키운 농산물에 건강을 담아 보내드립니다

상품문의 및 주문전화 : 1544-1092

쇼핑몰주문 :

자연이 베푼 건강한 식탁 **마켓투유**

·친환경 채소 ·친환경 과일 ·친환경 쌀/잡곡/견과류 ·친환경 정육/달걀 ·친환경 수산 ·친환경 반찬 ·친환경 가공품류 ·대용량 알뜰쇼핑

난방 필요없는 강진 딸기로 작목 선정

가족의 행복을 꿈꾸는 딸기농장<1>

지역 유일 친환경 농부 도우며 공부

안녕하세요. 이번호부터 귀농 일기를 쓰게 된 이남연 농부입니다. 전남 강진에서 [소소한 꽃농이네 농사집]이란 브랜드로 친환경 딸기와 미니밤호박 농사를 하고 있습니다.

만은 평온했고, 작물이 자라는 동안 꽃이 피고 열매 맺고 수확하는 과정에 재미와 뿌듯함이 있었습니다. 농사의 경험에 농사를 할 수 있겠다는 생각이 뚜렷해졌습니다.

어릴 적 부모님이 하시는 농사는 하기 싫고 힘들어 농부가 되겠다는 생각은 전혀 하지 않았습니다. 음식이나 먹거리에 대한 교육도 없던 터라 무엇이 좋은지 좋지 않은지도 모르고 살았습니다. 그러다 환경교육단체에서의 경험과 농사에 대한 새로운 깨달음을 어느 강연에서 '농사는 예술이다'라는 말에 농사에 대해, 농부에 대해 다시금 생각했습니다. 이 세상에 없어서는 안될 농부가 되어 새로운 세계를 만나고 싶었습니다.

홍살림 귀농교육에서 토마토, 고추, 상추, 감자, 벼 등 다양한 작물을 농사해보고, 작물마다 장단점을 경험해보면서 저에게 맞는 작물이 무엇일까 생각해왔습니다. 노지 농사는 기계들이 있어야 하고 귀농할 때 땅을 임대하기도 쉽지 않기에 하우스 농사로 부가가치가 높은 작물을 해야 소득이 되고 귀농 초기에 정착이 안정적일 것이라 판단했습니다. 그중에 토마토를 해보고 싶었습니다.

저는 홍살림에서 2013년 4월부터 10월까지 토종연구소에 있는 홍살림 농장에서 장기 귀농교육을 받았습니다. 그때는 귀농을 목적으로 온몸으로 살아보겠다는 마음 하나로 시작했습니다. 농사가 나에게 맞는지도 무척 궁금했습니다. 다행히 귀농교육 기간에 농사를 경험한 것이 나에게 귀농에 있어 실패를 줄일 수 있는 좋은 방법이었습니다.

홍살림 귀농연수 기간에 귀농할 곳을 알아보기 위해 팜투어를 통해 많은 곳을 가보았습니다. 완주, 진안, 강진, 장성, 순창, 괴산 등을 돌아보면서 정서적으로 고향인 전라권이 좋았고, 또한 농사를 위한 농지 매매를 한다면 제가 감당할 수 있는 지역이면 더 좋을 듯했습니다. 농지가 비싸면 농지 매입이 어렵고 평생 임대로만 농사할 수 없으니까요.

농사에 대해 적응해 가는 과정에서 몸은 힘이 부쳤지만 마음

그러다 저희 아내가 다니던 가배울이란 단체에서 전남 강진에 있는 마을과 도농교류를 통해 꾸러미를 하다 본격적으로



이남연씨는 전남 강진으로 귀농지를 결정하고 내려와 가족을 꾸리고 아이까지 낳으면서 행복한 나날을 보내고 있다.

사업을 진행하게 됨으로써 강진으로 내려가게 되었습니다. 그렇게 되면서 저도 자연스럽게 강진으로 내려가게 되었고 전남체험휴양마을협의회 사무국장으로 취업을 하게 되었습니다. 그렇게 1년을 다니면서 강진에서 귀농을 준비했습니다. 토마토를 해보고 싶어 토마토 재배를 알아보다가 토마토는 겨울 재배를 해야 소득이 되기 때문에 난방을 해야 가능하다는 말을 들었습니다. 난방으로 인한 생산비도 문제이지만 친환경 농사에서 난방을 하고 싶지는 않았습니다.

하나인 딸기는 겨울에 난방을 하지 않아도 된다는 말을 듣게 되었습니다. 강진에서 유일하게 친환경 딸기를 재배하는 농부님을 만나 얘기도 듣고 선도 농가와 매칭해 배움을 갖는 프로그램도 통해 일도 도와드리고 하면서 딸기에 대해 많이 알게 되었습니다. 그렇게 주 작목으로 딸기를 선택하게 되었고, 그해 가을부터 딸기를 재배해보려고 비닐하우스 임대를 알아보다 두 번에 걸쳐 임대료가 취소되어 딸기 재배를 하지 못하고, 2015년 봄에 겨우 비닐하우스를 임대하게 되었습니다.

비닐하우스를 2동만 임대하려고 하였지만 저에게 맞는 비닐하우스를 찾기가 쉽지 않았습니다. 그렇게 기다리다가 임대한 비닐하우스는 4동이었습니다. 부담도 되었지만 더는 농사를 미룰 수가 없어서 계약하게 되었습니다. 하우스 2동은 딸기를 하려고 했고, 2동은 어떤 작물을 할까 고민하다 딸기농사와 겹치지 않는 작목 중 미니밤호박을 선도농가에서 추천해주셔서 저희의 첫 농사 품목이 되었습니다. 그렇게 2015년 봄에 아내와 저는 농부로서 첫 농사인 미니밤호박을 준비하며 셀렘으로 시작했습니다. 글 이남연 농부

그러던 중에 강진의 특산물 중

유기농업 발전

홍살림 과 대신택배가 함께합니다.



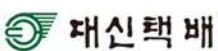
대신정기화물(주) 국내택배서비스, 노선(정기)화물운송, 제3자물류
대신국제운송(주) 미국, 유럽, 아시아 국제화물운송, 복합운송주선

대신물류개발(주) 물류연구 개발 및 건설, 시설유지보수 관리
대신복합물류(주) 무역 유통



농촌사회공헌인증제

농림축산식품부가 농촌마을과의 협력을 통해 농촌 활력에 기여한 기업이나 단체에게 인증서를 발급해 주는 제도로 대신택배는 농촌사회활동에 기여한 공로를 인정 받아 지난 2017년 12월 제 5회 농촌사회공헌인증 수여식에서 인증을 취득 하였습니다.



충청북도 청주시 청원구 중앙로 95 (우암동 327-6)

Tel. 고객센터 043-222-4582 | 영업부 070-4313-5410~8 | 대표번호 043-255-3211 / Fax. 고객센터 043-255-3220 | 영업부 043-256-3220 | 대표번호 043-255-3220



Marketou

자연이 베푼 건강한 식탁, 마켓투유

맛깔나는 김장김치 만들기

상품문의 및 주문전화 : 1544-1092

쇼핑몰주문 : www.marketoyou.com



유기농 알타리무 (총각무) 3kg
13,500원



친환경 햇 양파 500g
1,300원



유기농 절임배추 20kg
45,000원



무항생제 수육용 목살 600g
13,500원



무항생제 수육용 삼겹살 600g
19,000원



친환경 대파 300g
1,400원



친환경 무 1EA
4,500원



2018 유기농 고추로 만든 음성 햇 고추가루
500g
35,000원



친환경 간마늘 150g
2,500원



순꽃 순천만 천일염 R (굵은염) 20kg
16,000원



순꽃 신안 천일염 3kg
13,000원



멸치&까나리 액젓 2.5kg
12,000원



새우오젓 1kg
43,000원



새우육젓 1kg
63,000원



새우추젓 1kg
32,000원



유기농 건조추 5근
158,000원

홍살림 브랜드관



홍살림 구운유정란 6알
3,500원



어린이달과자 70g
2,500원



유기농 슈퍼푸드선식 700g
42,000원



홍살림 들기름 250ml
15,400원



홍살림 생들기름 120ml
7,700원



홍살림 참기름 250ml
22,000원



유기농 백미 골든퀸 4kg
17,500원



유기농 현미 4kg
18,000원



홍살림 볶음참깨 130g
6,500원

깨끗한 자연과 논지엠오 사료를 먹고 자란 흑염소 전액

신제품 출시 예정

11월 말 마켓투유 출시 예정

지.오.이.엔.오.의.심.음.을.가.미.친.전.강.유.전.소

추출가공식품(살균제품)

충분한 방목장에서 스트레스 없이 자란 흑염소와 최상급 한약재를 더하여 위생적인 시설과 최신 공법으로 잡내를 최대한 제거해 드시기 편한 진액입니다.

100ml X 30팩입

홍살림 제철과일 지금이 딱! 제철과일로 향과 달콤함을 채우세요.



무농약 골드키위 1kg
7,500원



샤인머스켓(망고포도) 500g 9,000원



무농약 대봉감 5kg
17,500원



무농약 조생종 귤 5kg
23,000원



저탄소배 3입팩
7,500원



미니사과 500g
4,500원



친환경 대추방울토마토 1kg 7,500원



친환경 토마토 1kg
6,500원



친환경 방울토마토 1kg
7,500원

홍살림 추천상품



전남 신안 흰다리새우 1kg(생물) 22,000원



국내산 새꼬막 1kg
7,500원



자연산 전어(급냉) 500g
5,000원



통영 자연산 간고등어(급냉) 1kg 4,900원



통영 전복 500g
16,400원



간명게(알명게) 냉동 1kg
19,900원



유기농 포기김치 1kg
14,900원



유기농 석박지 1kg
14,000원



유기농 백김치 1kg
14,000원



유기농 총각김치 1kg
17,000원



무농약 도라지티백차 1박스(30티백) 20,000원



황금도라지진액 30포
22,000원

나무·꽃 울창한 마당을 장독대로 바꾸다

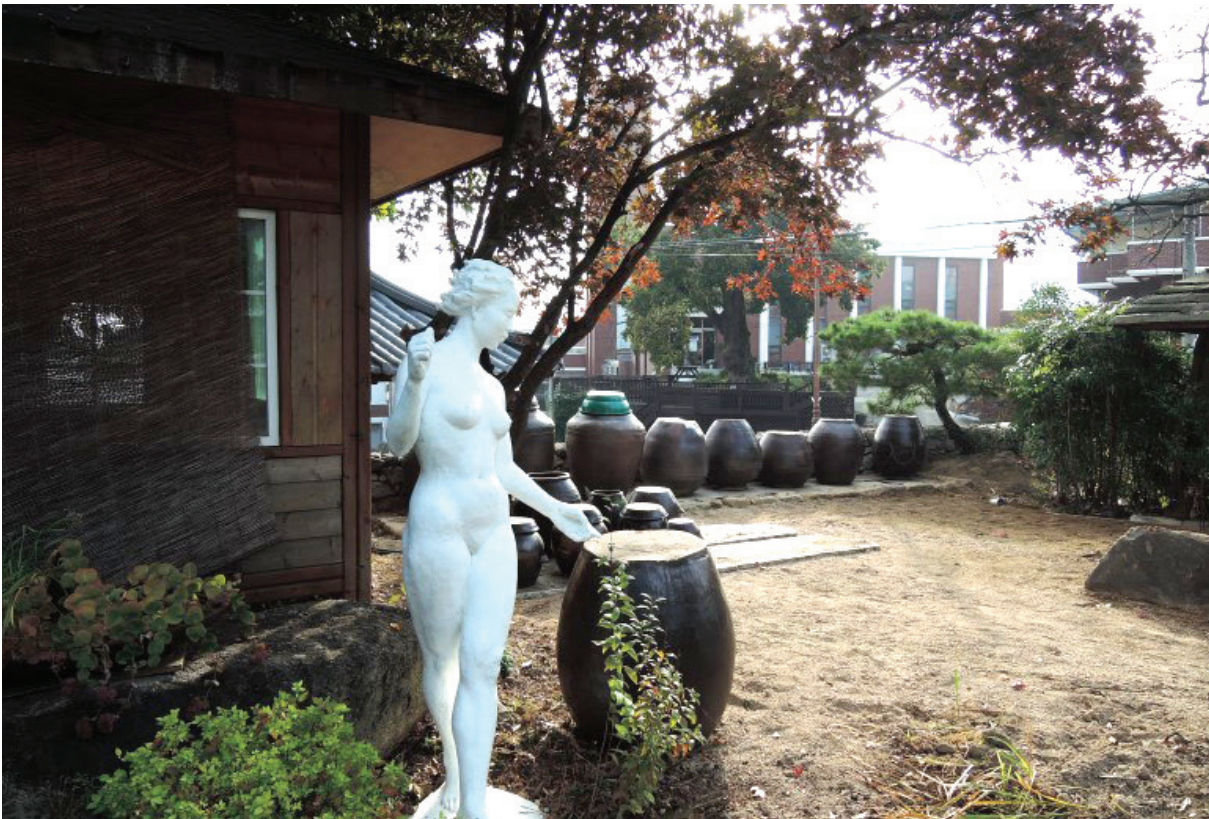
꽃밭지기의 농촌 생각<8>

나무와 꽃들로 꽉 차 답답하던 마당을 장독대로 바꾸고 있다. 그동안은 꽃과 나무로 채우려고만 했더니 답답한 느낌이 들어 마당부터 시작해 관리가 안 되고 있는 비닐 온실도 철거를 하고 꽃과 나무들도 솎아내고 지피식물을 심어 새로운 공간으로 만들려고 한다. 말하자면 리모델링 수준의 공사를 염두에 두고 시작을 하는 셈이다.

내년 일 년은 대체로 이런 작업들로 시간을 보낼 것 같다. 비닐 온실은 그동안 많은 공력을 들여 꾸미기는 했지만 어느 때부터 망가지기 시작하더니 손을 쓸 수 없는 지경에 이르러 고심을 거듭한 끝에 어렵게 철거를하기로 결정을 내렸다. 물론 언젠가는 크기를 줄여서라도 유리온실을 새로 지을 계획을 하고 있지만 많은 자금을 들여야 하기에 철거한 자리는 잔디나 겹물망초를 깔아두려고 한다.

십수 년째 정원을 가꾸고 있지만 갈수록 더 어려워진다. 옛날 같으면 담뱃대나 물고 잔기침하는 상노인이겠지만 요즘은 한창나이라고 하니 나도 아직은 청춘이라 생각하자.

복수초 피던 때가 엇그제 같은 데 벌써 노란 산국이 피고 단풍이 드니 계절의 꼬트머리에 다다랐다. 우리 인생도 꽃이 피었다 지듯 이와 별반 다를 바 없다. 어찌 되었던 끝이 있는 인생이니 열



심히 살아갈밖에 달리 방법이 없다. 지인이 소장하고 있던 여인의 조각상 한 점을 양도받아 장독대 옆에 세워두었는데 한옥과 어울

리는지 두고 보려고 한다.

글 이태호 흠살림현장농민연구원

11월의 농사 이야기-입동과 소설

입동 5일 내외 담근 김장이 맛 좋아

“겨울의 시작, 입동”

첫 서리가 내린다는 상강이 지나고, 어느새 겨울로 접어들고 있다. 겨울채비를 위해 김장을 준비하기 위해 무와 배추를 수확하고, 절임배추작업도 한창 진행하고 있다. 이 시기에 해당하는 절기로는 입동과 소설이 있다.

◆입동(立冬)

입동(立冬)은 24절기 중 19번째 해당하는 절기로 겨울이 시작하는 날이다(절분).

중국에서는 입동 후 5일씩을 묶어 3후(三候)로 삼았다. 초후(初候), 중후(中候), 말후(末候)가 그것으로 초후에는 물이 얼기 시작하고, 중후에는 처음으로 땅이 얼어붙으며, 말후가 되면 꿩은 드물어지고 조개가 잡힌다고 하였다. 우리나라에서는 입동을 특별히 명절로 생각하지는 않지만, 겨울로 들어서는 날로 여겼기 때문에 사람들은 겨울채비를 하기 시작한다.

입동 무렵이면 밭에서 무와 배추를 뽑아 김장을 하기 시작한다. 입동을 전후하여 5일 내외에 담근 김장이 맛이 좋다고 한다. 그러나 온난화 현상 때문인지 요즘은 김장철이 조금 늦어지고 있다. 농가에서는 냉해(冷害)를 줄이기 위해 수확한 무를 땅에 구덕(구덩이)을 파고 저장하기도 한다. 추수하면서 들판에 놓아두었던 볏짚을 모아 겨우내 소의 먹이로 쓸 준비도 한다.

입동에는 치계미(雉鷄米)라고 하는 미풍양속도 있었다. 여러 지역의 향약(鄉約)에 전하는 바에 따르면, 계절별로 마을에서 자발적인 양로 잔치를 벌였는데, 특히 입동(立冬), 동지(冬至), 제석(除夕)날에 일정 연령 이상의 노인들을 모시고 음식을 준비하여 대접하는 것을 치계미라 하였다.

본래 치계미란 사또의 밥상에 올릴 반찬값으로 받는 뇌물을 뜻하였는데, 마치 마을의 노인들을 사또처럼 대접하려는 데서 기인한 풍속인 듯하다.

마을에서 아무리 살림이 없는 사람이라도 일년에 한 차례 이상은 치계미를 위해 출연을 했다고 한다. 그러나 그마저도 형편이 안 되는 사람들은 도량탕 잔치로 대신했다. 입동 무렵 미꾸라지들이 겨울잠을 자기 위해 도량에 숨는데 이때 도량을 파면 누렇게 살이 썩어 미꾸라지를 잡을 수 있다. 이 미꾸라지로 추어탕을 끓여 노인들을 대접하는 것을 도량탕 잔치라고 했다.

입동을 즈음하여 점치는 풍속이 여러 지역에 전해오는데, 이를 ‘입동보기’라고 한다. 충청도 지역에서는 “입동 전 가위보리”라는 속담이 전해온다. 입춘 때 보리를 뽑아 뿌리가 세 개이면 보리 풍년이 든다고 점치는데, 입동 때는 뿌리 대신 앞을 보고 점친다. 입동 전에 보리의 잎이 가위처럼 두 개가 나야 그해 보리 풍년이 든다는 속신이 믿어지고 있다.

본격적인 겨울채비에의 시작

◆소설(小雪)

입동과 대설 사이에 들며, 음력 10월, 양력 11월 22일이나 23일경에 해당하는 절기로, 입동이 지나면 첫눈이 내린다고 해서 소설이라 했다. 소설에는 눈이 적게, 대설에는 많이 온다고 하여 붙여진 이름이다.

이때부터 살얼음이 잡히고 땅이 얼기 시작하여 점차 겨울 기분이 들지만, 한편으로는 아직 따뜻한 햇볕이 간간히 내리쬐어 소춘이라고도 불린다.



소설 즈음에는 첫 얼음과 첫눈이 찾아드는데, 이때가 되면 시래기를 엮어 달고 무말랭이, 호박 오가리, 꽃감 말리기 등 대대적인 월동 준비에 들어간다.

농가월령가에서도 겨울채비를 노래하고 있다.

무 배추 캐여 들여 김장을 하오리라
방고래 구들길과 바람벽 맥질하기
창호도 발라놓고 쥐구멍도 막으리라
수숫대로 터울하고 외양간에 떼적 치고
우리집 부녀들아 겨울 옷 지었느냐

이렇게 많은 월동준비 가운데 뉘니뉘니 해도 가장 큰 일은 김장이다. 오죽하면 “김장하니 삼동 걱정 덜었다.”고 하겠는가? 김장독은 별이 잘 들지 않는 곳에 구덩이를 파고 묻는다. 김치는 새 나물이 돌아오는 이듬해 봄까지 더할 수 없는 영양분이자 겨울철 가장 사랑받는 반찬이 되는 셈이다.

11월 생활꾸러미 예정 품목

11월 1주차

품목	단위
유정란	10알
파프리카	1봉
종합어묵	1봉
도토리묵	400g
모듬쌈	300g
콩나물	300g
송화고버섯	200g

11월 2주차

품목	단위
유정란	10알
살림두부	350g
동태	1봉
가래떡	1봉
단호박	1개
썩갓	1봉
무	1개
오이고추	1봉

11월 3주차

품목	단위
유정란	10알
살림두부	350g
콩나물	1봉
청경채	1봉
청국장	1봉
대파	1봉
애호박	1개
방풍나물	1봉

11월 4주차

품목	단위
유정란	10알
살림두부	350g
자른미역	1봉
건홍합	1봉
브로콜리	1봉
라디치오	1봉
쌈배추	1봉
비타민	1봉

※ 품목과 단위 내용은 산지 사정 등으로 변경될 수 있는 점 미리 양해 부탁드립니다.

이철수 판화가의 나뭇잎 편지

때가 되었구나!



꽃보내고 보니
농사가
작은 선물
항기로
얼매

'작은 선물'
이철수
2018

바람없이 떨어지는 것이
꽃만 아쉽습니다.
떨어지지 않는 대추알위로
붉은 대추알이 떨어집니다.
- 때가 되었구나!

대추알은 일제히 붉습니다.
눈은 호박은 그 값지 않아서,
서리내리는 계절에 아직
푸른 기운을 못 버린 호박이
서리에 풀죽은 냉국을 붙잡고
보내 있습니다.
- 때를 놓쳤구나!

■ 휴살림 후원회원 명단

가림다마을영농조합, 강사영, 강승희, 구현수, 권득산, 권사홍, 권오전, 권택기, 김광부, 김규은, 김기연, 김남운, 김대화, 김동연, 김동진, 김명실, 김봉기, 김생수, 김수철, 김숙원, 김영권, 김영란, 김영철, 김원섭, 김정근, 김정승, 김준권, 김중상, 김홍대, 김행수, 나기창, 나종연, 도재천, 리병현, 리양채, 리영환, 류훈희, 민성기, 박기환, 박동윤, 박래훈, 박미경, 박상일, 박영구, 박정국, 박종삼, 박종수, 박종원, 박종화, 박준순, 반영수, 방미진, 방영식, 배동환, 백미숙, 백운남, 백은숙, 서성내, 서순악, 석중옥, 선호균, 성경숙, 성기남, 성윤제, (주)세인, 송기봉, 송동홍, 송미선, 송영환, 송인훈, 송지은, 신문수, 신언관, 신종하, 신치영, 신현식, 심민보, 심정섭, 안정택, 어해용, 염선업, 오과칠, 오복수, 오영세, 원희성, 우범기, 우중서, 원순자, 육종식, 윤국현, 윤성희, 윤슬기, 이기출, 이명순, 이명환, 이민채, 이봉휘, 이성원, 이수일, 이연호, 이영희, 이완호, 이일웅, 이재형, 이정필, 이준규, 이채원, 이철민, 이태근, 이필규, 임동영, 임원택, 임진수, 임형락, 장동철, 장명숙, 장세규, 장소애, 전홍택, 정구홍, 정규원, 정규태, 정기환, 정명순, 정방현, 정석조, 정쌍은, 정 은, 정인숙, 정정신, 정창환, 정청천, 제일그린산업, 조기진, 조 솔, 조재환, 조정인, 조중기, 조현국, 주윤식, 주현경, 진필경, 천호균, 최경주, 최관호, 최금열, 최병국, 최재하, 최춘식, 한국농식품인증원, 한정화, 허상오, 홍석민, 홍용기, 홍종윤, 황대호, 황인걸, (주)휴살림, (농)휴살림푸드

※ 기부금 영수증을 원하시는 분은 다음 연락처로 연락바랍니다. 070-4035-5979

친환경농산물 종류 구분



● **유기농산물**
유기 합성농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배한 농산물



● **무농약농산물**
유기 합성농약은 사용하지 않고 화학비료는 권장시비량의 1/3이하를 사용하여 재배한 농산물



● **유기축산물**
항생제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 유기사료를 급여하여 사육한 축산물



● **무항생제 축산물**
항생제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 무항생제 사료를 급여하여 사육한 축산물

※ **농산물우수관리제도(GAP: Good Agricultural Practices)**는 친환경인증이 아닙니다.

■ 10월 휴살림 주요 활동

날짜	장소	구분	인원	내용
1일	이천	교육	35	이천군농업기술센터-유기자재 만들기
4일	괴산	교육	35	고성군농업기술센터-유기자재의 이해
4~7일	안성	행사		제1회 안성세계유기농인삼대회
11일	청주	교육	50	청주시농업기술센터 도시농업전문가과정
16일	괴산	견학	6	제천 청암학교 교사 퇴비만들기 견학
24일	청주	교육	25	충북자치연수원-유기농 이야기
24일	괴산	수출		휴살림골드 및 균배양체 필리핀 수출
26일	괴산	견학	40	여수시 학교급식 관계자 견학
30~31일	괴산	교육	20	남원 지리산친환경농업연구회 교육

휴살림 후원회원이 되어주세요 개인 및 법인 등 단체 후원도 가능

친환경농업 교육 및 컨설팅, 유기농 정보지 제작, 친환경농업 연구 등 휴살림연구소의 주요 활동은 후원금을 통해 이루어집니다. 휴살림연구소의 정기 후원회원이 되어주세요. 자연과 인간이 어우러지는, 생명이 숨쉬는 땅을 만들기 위한 한 톨의 밑알을 뿌려주세요. 후원금은 친환경농업기술 정보지 제작, 토종씨앗 보존 및 전파 등 우리 농민과 환경을 살리는 일에 소중하게 쓰일 것입니다.

문의: (사)휴살림연구소 사무국 043-833-5004, 후원금 및 회비 납부처: 농협 351-0763-0949-03, 사단법인 휴살림연구소.



꾸러미란 어머니가 싸주시던 보따리를 매주 정기적으로 받아보는 직거래입니다. 친환경 인증을 받은 제철 농산물이 매주 배달됩니다.

건강한 먹을거리, 꾸러미로 편안하게 받아보세요.

무엇을 먹을까 고민할 필요 없이 장을 봐야 하는 번거로움 없이도 1주일 먹거리가 택배로 배달됩니다.



이제 장보러 가지 마세요
꾸러미하세요

• 꾸러미 상담/주문전화 :

043-212-0935

shop.heuksalim.com

알찬꾸러미

월4회 120,000원

유기농 무농약 채소와 무항생제 방사유정란, 우리콩 두부 등 필수 생활꾸러미와 과일 2~3종으로 구성됩니다.

• 발송 : 매주 수요일



생활꾸러미

월4회 100,000원

유기농 무농약 채소를 중심으로 무항생제 방사유정란, 우리콩 두부, 국산 농산물로 만든 가공식품 등으로 구성됩니다.

• 발송 : 매주 화요일



채소꾸러미

월4회 60,000원

매주 신선채소를 원하시는 분을 위한 꾸러미로, 유기농 무농약 채소로만 구성됩니다.

• 발송 : 매주 화요일



과일꾸러미

월2회 80,000원

국내산 친환경 과일로, 안심하고 겹질째 드셔도 됩니다. 제철과일의 맛과 향을 제대로 느낄 수 있습니다.

• 발송 : 격주 수요일



미니과일꾸러미

월4회 80,000원

친환경사과, 토마토, 유기농바나나와 제철과일 1종으로 구성되어 겹질째 안심하고 드셔도 됩니다.

• 발송 : 매주 수요일



성인의 가능성을 열어준 맹자



맹자와 고자의 논쟁은 당시 매우 중요한 사건이었고 또한 여러 사람에게 회자되었던 듯하다. 그러나 맹자의 제자들도 잘 이해하지 못했던 듯하며 이후에도 올바른 평가를 받지 못한 것으로 보인다. 주희는 다음과 같이 말했다. “공자가 죽고 70제자도 죽고 나자 양자楊子(양주)와 묵자의 무리가 나왔다. 맹자는 공자의 도를 밝혀 이를 바로잡았다. 이후에 그의 주장은 실현되지 못한 채 천년이 더 지났다”(『백록서당책문』, 황준걸, 『이천 년 맹자를 읽다』에서 재인용). 그러나 아직도 맹자를 말하면서 성선에 대립되는 것으로 성악을 말하는 사람들이 많은 것을 보면 맹자에 대한 이해는 그다지 나아지지 않은 것 같다(주희 역시 고자의 설을 순자의 성악설과 같은 것이라고 본다. 『맹자집주』). 맹자에게 선의 반대는 악이 아니라 불선不善이다. ‘악惡’은 ‘오惡(미워함)’일 뿐이다. 불선한 것을 미워하는 것이다(『맹자집주』).

고자와의 논쟁을 통해서 맹자는 도덕道德의 단초를 얻었다. 마침내 사단四端을 말

할 수 있게 된 것이다. 사단의 출발은 경험이다. 그 경험 중 가장 원초적인 것은 견딜 수 없는 마음, 차마 그렇게 하지 못하는 마음, 곧 불인不忍이다. 이 불인의 마음에서 동정심[측은지심惻隱之心]이 나온다. 그런데 전근대의 동아시아에서의 개인은 다른 개인과의 관계를 통해서만 존재한다. ‘개인’은 그러한 관계의 결과로서 실현된 것이다. 차마 그러지 못하는 ‘불인의 반응’은 고립된 객체로서의 ‘나’로부터 생기는 것이 아니라, 행위를 일으키는 관계[현상]에서 비롯된다. 그러므로 상대방이 겪는 고통은 내가 그 상대와의 관계 속에서 존재하는 이상 자연스럽게 나오는 것이다. 상대는 말 그대로 남이 아닌 것이다. 여기에서 말하는 ‘나’는 ‘주체로서의 자아’라는 차원이 아니라 관계의 일부로서 느끼는 것이다(줄리앙, 『맹자와 계몽철학자의 대화』). 불인이라는 반응 역시 이런 관계 속에서 생긴다. 그러므로 이런 관점에서는 선이 내 안에 있는지 밖에 있는지는 문제가 될 수 없다. 그럼에도 불구하고 고자와 맹자는 인이 안에 있는지 밖에 있는지를 논쟁하였다.

아마도 맹자가 고자와의 논쟁에서 의도했던 바는 누군가가

위험할 때 불현 듯 나타나는 ‘불인의 반응’이 바로 공동체를 구성한다[활기 있게 만들어 준다]는 점(줄리앙)이었을 것이다. 맹자에게 도덕성은 단지 우리 마음속에 실마리[端]로서만 존재한다. 이를 깨닫고 동정심과 같은 반응을 보이면 그 실마리는 경험의 차원으로 나타난다(줄리앙). 이러한 과정을 통해 우리는 공동체를 확인할 뿐만 아니라 다시 공동체를 구성하게 된다. 맹자는 고자와의 논쟁을 통해 그러한 모든 실마리[사단]가 모두 내게 갖춰져 있다는 확신을 갖게 되었을 것이며 이제 이를 확충하기만 하면 우리는 모두 같은 부류[類]가 되며 성인도 나와 같은 부류일 뿐이라고 주장할 수 있게 되었다. 맹자는 인간이 최고의 경지인 성인에 이를 수 있는 가능성을 주었다. 문제는 맹자가 예를 들어 말한 것처럼, “사람의 입맛은 모두 같다”고 하여 사람의 입맛은 모두 같아야 한다는 당위를 주장하거나, 사람에게 하늘이 준 작위가 있고 그 얼마나 잘 닦는가에 따라 사람이 주는 사회적 신분이 따른다는 식의 주장이 아니라, 맹자의 성성에 관한 논의로는 동물 나아가 무생물을 포함한 자연과 관계 맺을 수 없다는 점이다. 왜냐하면 맹자

에게 동물에 대한 동정심은 그 자체로 중요한 것이 아니라 사회로 확대되어야 하는 것이어야 했기 때문이다. 맹자에게 도살장에 끌려가는 소를 차마 보지 못하는 동정심은 자신이 직접 소를 잡지 않거나 소 잡는 것을 보지 않거나(“군자는 푸줏간을 멀리 한다.” 『양혜양상』) 다른 동물을 대신 희생으로 삼는 것으로 해결되는 문제이기 때문이다. 맹자는 겁에 질린 소에 대한 동정심을 사람의 사회로 전환할 것을 요구한다.

지금까지 다소 장황하게 맹자와 고자와의 논쟁을 살펴본 것은 ‘나’를 모색하기 위한 것이었다. 공자는 나의 성성에 대해 말하지 않았지만 인仁을 내세워 사람이 사람답게 되기 위한 지향점을 분명히 했다. 인하지 않은 것은 불인不仁이다. 불인은 뻣뻣하게 마비되어 감각이 없는 것이다(마목불인麻木不仁). 인하기 위해서는 느껴야 한다. 공자에게 그 느낌은 무엇보다도 편안함[安]이었다. 몸도 마음도 편안해야 느낄 수 있다. 잘못된 실천을 불편해할 수 있어야 인할 수 있다. 공자에게 나는 편안함을 느끼고 불편함을 느끼는 나였다. 또한 불편함에서 나와 상대를 돌이켜보고 끊임없이

고쳐나가는 나였다[克己]. 이는 뒤에 도가의 인순仁順 개념의 맹아처럼 보인다. 공자의 인은 이런 점에서 사회는 물론 내 몸과 자연을 포함할 가능성을 갖는다. 반면 양주에게 나는 욕망의 주체였다. 욕구하는 나의 본성에 따라 내 생명을 온전하게 하는 것은 곧 사회와 자연의 질서를 바르게 하는 것이었다. 그리고 고자는 나의 본성을 식食과 색色, 곧 생존과 번식이라고 보았다. 이를 확대하면 자연과 사회 역시 각각의 본성대로 자신의 생명을 온전하게 펼쳐나갈 수 있을 것이다.

그러나 맹자의 나는 사회, 곧 공동체에 대한 지향 때문에 자연과 몸에 대한 접근을 어렵게 한다. 농업을 비롯한 다른 자연과학의 여러 분야와 음악 등의 예술 분야는 대개 그 철학의 기초를 도교에 두고 있다. 그래서 농업의 철학적 배경을 알기 위해서는 노장을 비롯하여 『관자』, 『여씨춘추』, 『회남자』 등의 저작을 살펴보아야 할 것이다. 그러나 모두 너무 방대하고 깊은 내용이어서 감당하기 힘들다. 먼저 『관자』 사편을 중심으로 읽어나가기로 하겠다.

휴살림 동일한의원 원장, 동의과학연구소 소장

휴살림 친환경 총해 관리용 자재



친환경 유기농자재
목록
공시품

총해관리용 자재

총식이 500ml

- 고농도 식물추출물 함유
- 광범위 총해관리효과
- 각종 해충, 나방류에 적용 가능
- 공시-3-5-038



친환경 유기농자재
목록
공시품

총해관리용 자재

잘들어 500ml

- 천연식물 추출물로 안전성 검증
- 각종 해충에 적용 가능
- 공시-3-5-007



친환경 유기농자재
목록
공시품

총해관리용 자재

청달래 1L

- 안전한 BT미생물 제제
- 나방 및 나비유충에 적용 가능
- 공시-3-5-001



친환경 유기농자재
목록
공시품

친환경병충해관리보조

잘붙어 500ml

- 뛰어난 보조효과로 자재 사용 효율 증진에 기여
- 공시-3-4-025