

흠살림
HEUKSALIM



흠살림이 현장으로 직접 달려갑니다

매달 '농가 고객 방문의 날' 행사로 농사 어려움 해결

흠살림이 농부들 곁으로 한 걸음 더 다가 현장의 목소리를 귀담아 듣는다. 흠살림은 생산농가와 긴밀한 소통협력을 강화하기 위해 '농가 고객 방문의 날' 행사를 갖는다. 매달 1~2회 농가를 찾아가 애로사항을 듣고, 해결점을 함께 고민하고 찾는 행사이다. 흠살림의 농자재 전문가는 물론 유통을 담당하는 MD(머천다이어저, 상품 기획·구입·판매 담당자) 등이 함께 농가를 찾아 다양한 분야의 어려운 점을 상담 받고 도움을 주기 위해 실행하고 있다. 장마가 지나고 무더위가 기승을 부리면서 병해충 피해가 심해지는 이즈음, 어떻게 작물을 관리하고 양질의 생산물을 수확할 수 있는지 등을 상담한다. 구체적으로 작물에 피해를 입히는 벌레들을 현장에서 파악하고 이에 맞는 친환경 자재 등을 소개한다. 또 작물과 토양 상태를 점검해 병을 예방하고 작물이 건강하게 자랄 수 있는 방법 등을 상의한다. 보다 고품질의 수확물을 위한 처방 방법 등도 모색한다. 현장에서 해결하기 어려운 문제점이 있거나, 고품질의 농산물을 수확하고 싶은 농가가 있다면 흠살림은 언제든지 현장 속으로 달려갈 것이다. 상담 문의 043-833-5004

개한다. 또 작물과 토양 상태를 점검해 병을 예방하고 작물이 건강하게 자랄 수 있는 방법 등을 상의한다. 보다 고품질의 수확물을 위한 처방 방법 등도 모색한다. 현장에서 해결하기 어려운 문제점이 있거나, 고품질의 농산물을 수확하고 싶은 농가가 있다면 흠살림은 언제든지 현장 속으로 달려갈 것이다. 상담 문의 043-833-5004

개한다. 또 작물과 토양 상태를 점검해 병을 예방하고 작물이 건강하게 자랄 수 있는 방법 등을 상의한다. 보다 고품질의 수확물을 위한 처방 방법 등도 모색한다. 현장에서 해결하기 어려운 문제점이 있거나, 고품질의 농산물을 수확하고 싶은 농가가 있다면 흠살림은 언제든지 현장 속으로 달려갈 것이다. 상담 문의 043-833-5004



▲ 흠살림은 생산농가와 소통 협력을 강화하기 위해 '농가 고객 방문의 날' 행사를 갖고 있다. 사진은 왼쪽위부터 시계방향으로 원희성, 함병요, 송영식, 송영환 농가와 상담하고 있는 모습.

추석 전품목 사전예약 할인 5%~16% 할인특가전

<흠의 인문학> 네 번째 강좌 안내
● 9월 19일 오후 7시 ● 충북 NGO센터
● 주제 : 나는 어쩌다 '똥타령' 작가가 되었나
● 강연자 : 정구인 충북여성살림연대 이사

"음양오행은 흠의 변화 설명 방식"

흠의 인문학 강연 9월에 한국화 화가가 바라본 흠

흠살림은 지난 8월 8일 충북 NGO센터(청주) 대회의실에서 인문학강좌 시리즈 '흠의 인문학' 세 번째 강연 <흠의 슬모 - 약이 되는 흠>을 열었다. 이번 강연은 박석준 흠살림동일한의원 원장(사진)이 동의보감을 중심으로 흠에 대한 이야기를 펼쳤다. 동의보감 <탕액편>의 구성을 보면 첫 번째가 물이고, 두 번째가 흠인데, 이는 흠이 만물의 어머니이기 때문인 것으로 소개되어진 것이다. 동의보감 속에서는 흠은 성(性) 그 자체로 일정하게 고정되어 있는 것이 아니라 다른 것과의 관계에서 드러나며 관계가 변함에 따라 변한다고 한다. 이렇게 변하는 흠의 성은 사람과의 관계에서 다시 변한다. 그래야 약으로 쓰일 수 있다는 것이다. 이러한 흠의 성과 그 변화를 설명하는 방식이 바로 음양과 오행이라 할 수 있다.



한편 흠의 인문학 네 번째 강연은 오는 9월 19일 오후 7시에 충북 NGO센터 대회의실에서 정구인 충북여성살림연대 이사의 <나는 어쩌다 '똥타령' 작가가 되었나>라는 주제로 열린다. 한국화 화가임과 동시에 시민운동가로서 환경에 많은 관심을 갖고, 음식 잔여물 때문에 토끼를 기르다 똥 타령 작품까지 하게 된 사연을 이야기한다.

16% ↓
8월 30일 까지
할인가 | 90,000
정상가 | 119,000

자연품은 건강흑염소 (100ml X 30포)
+ 흠살림이 정직하게 키우고 만들었습니다

5% ↓
8월 30일 까지
할인가 | 15,100
정상가 | 15,900

정직한도라지배즙 (90ml X 30포)

5% ↓
8월 30일 까지
할인가 | 12,600
정상가 | 13,200

정직한양배추진액 (90ml X 30포)

5% ↓
8월 30일 까지
할인가 | 47,300
정상가 | 49,900

프리미엄제수용선물세트 (배3+사과3+건대추+간밤+약과+곶감10+황태포)

인터넷주문 **네이버에서 마켓투유 검색**

전화주문 | 1544-1092 B2C사업부 전화상담 주문
계좌번호 | 농협538-01-014001 입금 → 배송

5% ↓
8월 30일 까지
할인가 | 14,100
정상가 | 14,900

6년근고려홍삼차 (90ml X 50포)

7.8P
많은 제품을 보실 수 있습니다

사진으로 보는 8월의 활동

농공상융합형중소기업 선정

휴살림푸드가 농림축산식품부와 중소벤처기업부가 공동 선정하는 농공상융합형 중소기업으로 지정됐다. 농공상융합형중소기업이란 농업인과 중소기업이 연계하여 농산물 등 농촌 자원을 활용한 새로운 제품개발로 고부가가치를 창출하는 기업을 말한다. 휴살림푸드는 친환경농산물 생산-유통 사업단 구축과 건강 기능성 제품 개발 사업을 위해 다각적인 방안을 모색하고 있다.

드론 활용 설명회 및 시연회

휴살림은 지난 8월 1일 충북 괴산의 휴살림 토종 농장에서 드론 활용 설명회 및 드론 시연 행사(사진)를 가졌다. (주)이노드와 함께 진행한 이번 행사는 드론 활용 설명회와 함께 농장 잔디밭에서 시연회가 펼쳐졌다. 향후 차광제 살포작업 등을 비롯한 다양한 농작업에 드론이 적극 활용될 수 있을 것으로 기대된다.



땅심 살리는 퇴비 만들기<21>

■ 각종 퇴비 만들기

▲ 부숙 왕겨

먼저, 부숙을 풀이하면 썩을 부腐에 익을 숙熟이다. 따라서 부숙왕겨란 왕겨를 잘 발효시킨 퇴비를 가리킨다. 왕겨는 탄소 40%, 질소 0.55%로, 탄질률이 72 정도로 상당히 높은 편이다. 또한 벧짚과 풀, 축산분뇨보다 세포조직 안의 규산 함량이 높아 분해와 발효가 오래 걸리는 원료 가운데 하나이다. 발효가 덜 된 왕겨를 퇴비로 투입할 경우, 왕겨가 토양에서 분해되면서 생기는 가스로 말미암아 뿌리의 발육이 상하고, 질소 부족현상을 일으켜 작물의 생육에 피해가 일어나기도 한다. 따라서 생왕겨를 그대로 사용하면 안 되며, 잘 발효시켜 부숙왕겨로 만드는 것이 매우 중요하다.

그렇다면 부숙왕겨는 어떻게 만들까? 우선 다른 퇴비와 마찬가지로 왕겨가 잘 발효되도록 탄질률과 수분 함량을 조절해야 한다. 발효가 잘 일어나는 탄질률이 30 이하므로, 생왕겨 1,000kg에 건계분 200kg(또는 생계분 500kg), 요소 10kg(또는 유안 20kg), 쌀겨나 유박 40~600kg에 발효제 1봉을 섞어 물을 골고루 뿌려 수분의 함량이 55~60%가 되도록 한다. 계분이나 요소를 사용할 수 없으면 질소의 성분량을 고려하여 깻묵이나 어분, 혈분 등 질소 성분이 높은 유기물을 사용하면 된다.

부숙왕겨 퇴비는 짚이나 산골, 톱밥 등을 원료로 퇴비를

왕겨는 수분 다소 적어도 발효

만드는 것과는 달리 수분을 조금 적게 하면 발효가 더 잘 된다. 최초 퇴적한 뒤 3~4일 지나면 온도가 55~60℃ 정도로 올라가고, 약 10일 뒤 1차로 뒤집기를 한다. 이때 바깥쪽에 있는 것은 안쪽으로, 위쪽에 있는 것은 아래쪽으로 하여 골고루 섞는다.

수분이 부족하면 물을 조금 뿌리고, 수분이 너무 많으면 생왕겨나 쌀겨를 보충한다. 1차로 뒤집은 뒤 2~3일이 지나면 다시 온도가 올라가고 열이 나는데, 2주 정도 그대로 두었다가 2차로 뒤집는다. 이후 2~3일이 지나면 한 번 더 고온으로 올라간다. 이때 다시 15~20일 두었다가 3차 뒤집기를 한다. 그 즈음에 왕겨의 색깔이 암갈색으로 변하기 시작하는데, 이는 어느 정도 퇴비화가 진행되었다는 신호이다. 이제부터는 수분이 적더라도 보충해주지 않아도 된다.

3차 뒤집기 이후 20~25일이 지나 다시 4차로 뒤집으면 퇴비가 더 잘 숙성되고, 2~3개월 동안 그대로 두었다가 퇴비로 사용한다. 부숙왕겨는 퇴적 기간이 길수록 질 좋은 퇴비가 된다. 최소한 3개월 이상 발효시키는 것이 좋고, 더 오랫동안 발효시키면 더욱 좋은 퇴비가 된다.

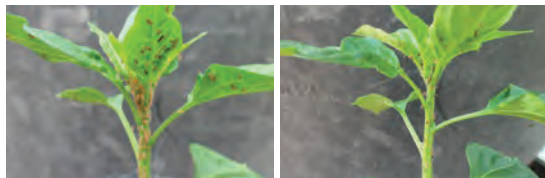
퇴비더미의 높이는 최초 퇴적하고 2차 뒤집기를 하기 전까지는 통기성과 작업 조건을 고려해 2m 정도가 알맞다. 3차 뒤집기 이후부터는 조금 낮춰서 1.5m 정도로 하면 좋다. 왕겨가 완전히 부숙되면 수분은 50% 정도이고, 암갈색 또는 갈색으로 변하며 악취가 나지 않는다. 계분이나 암모니아 냄새가 나거나 열이 많이 난다면 아직 발효가 진행되는 과정이라고 보면 된다.

글 석종욱 (사)휴살림연구소 대표

잘들어총

작물 총해 관리용 자재

- 지금까지 알고 있었던 잘들어는 여기까지!!!
- Level up! 최상의 상태로 재 탄생!!
- 지긋지긋한 총채벌레, 이제는 잘들어총으로 해결!!
- 잔류농약은 당연히 불검출!



진딧물 처리 전

진딧물 처리 후

- 등록 번호 : 유기농업자재 공시-3-5-007
- 사용 방법 : 1000배 희석액 엽면 살포
- 대상 해충 : 진딧물, 총채벌레, 버벌구



식물추출물

씩들어

작물 총해 관리용 자재

- 초강력! 살충제 등장!!
- 그 무엇보다도 비교 불가!
- 싹! 듣는 휴살림 최신 살충제
- 마늘유 함유로 살충 효과는 기본!
- 해충 기피 효과는 보너스로 1+!!!



진딧물, 응애 효과 사진

잎벌레 효과 사진

- 등록 번호 : 유기농업자재 공시-3-5-047
- 사용 방법 : 1000배 희석액 엽면 살포
- 대상 해충 : 진딧물, 응애, 잎벌레, 깍지벌레, 선녀벌레, 가루이류



발행소 충북 괴산군 불정면 한불로 1136(영천리 528) | 발행처 (사)휴살림연구소 | 발행인·편집인 석종욱 | 편집위원장 경우창 | 편집위원 박석준 오철수 | 등록번호 충북라010-25(1998년 9월 3일) | 본부 (28002)충북 괴산군 불정면 한불로 1136·전화 043)833-8179·전송 043)833-2959 | 오창사무소 (28126)충북 청주시 청원구 오창읍 각리1길 85(각리 642-6) 오창벤처단지 안·전화 043)216-8179·전송 043)216-2959 | 청주센터 (28138)충북 청주시 청원구 북이면 대울다라막길 93-13·전화 043)212-0935·전송 043)216-0936 | 토종연구소 (28000)충북 괴산군 불정면 쇠실로 286-138(삼방리 186-1)·전화 043)833-5004 | 휴살림연수원 (28002)충북 괴산군 불정면 한불로 영천6길 11-1·전화 043)833-5004

“로컬푸드가 유기농업을 확대할까?”

‘친환경농업이 위태롭다’ 간담회

■ 일시 : 7월 29일 ■ 장소 : 휴살림연구소(충북 괴산)
■ 참석자 : 이상국, 이태근, 정상목, 조현선, 주형로
(역대 환경농업단체연합회장, 이상 가나다 순)



지난 7월 29일 충북 괴산에 위치한 휴살림연구소에서 역대 환경농업단체연합회장들이 모여 친환경 농업의 위기에 대해 진단하고 대책을 논의하였다.

이상국 : 우리나라에서 새로운 농업 형태에 대해 깊게, 넓게 고민하시는 분들과 지혜를 나눠보고자 모였습니다. 현재 친환경농업은 물론 친환경농업 시장의 추이가 축소되고 있습니다. 시민들의 밥상에 대한 인식이 변하고 있는 것은 아닌가 생각해보아야 하겠습니다. 친환경농업의 성장을 위한 동기부여가 무엇이 될 수 있는지에 대한 중지를 모을 장이 마련되어야 한다고 생각합니다.

이태근 : 현재 정책들은 친환경농업에 대한 그림을 잘못 그리고 있다고 생각합니다. 푸드플랜이나 로컬푸드의 구상을 보면 GAP에서 친환경인증으로 나아갈 것으로 보고 있습니다. 하지만 실제 친환경인증의 도입과정을 보면 저농약에서 무농약으로, 다시 유기인증으로 갈 것이라 생각했지만, 저농약을 없애니 오히려 GAP로 돌아서버렸습니다. 정책을 펴는 사람들이 이런 현실에 대한 인식이 부족한 듯합니다. 학교급식의 경우에도 무농약으로 고정되다 보니 굳이 유기농으로 올라가지 않게 됐죠. 정책이 친환경육성에서 규제로 바뀌면서 여러 가지 문제가 발생하고 있습니다.

주형로 : 친환경농업에서 저농약을 없앤 것은 큰 실수이며 반성해야 될 부분입니다. 유기농업의 교만이라고 생각합니다. 일반농업에서 유기농까지 단계별로 피라미드 형식이 되어야 한다고 생각합니다. 그래서 유기농업을 한다고 했을 때 무척 자랑스러운 일이 되어야 합니다.

유기재배와 관련해서는 농약실명제를 하면 좋겠습니다. 우리나라가 인터넷 강국임에도 유기농업과 관련해 통계가 제대로 나오지 않습니다. 실명제를 통해 어떤 자재를 얼마만큼 어떻게 사용했는지 알 수 있어야 합니다. 경제적 잣대로만 유기농을 바라보다 보니 수단과 방법을 가리지 않는 경우가 생깁니다. 과정을 생각하지 않고 결과만을 따지다보니 인증마크가 판을 치게 된 것입니다. 마크가 중

요한 것이 아니라 사람과 사람의 관계가 중요한 것입니다. 초등학교 때부터 농업에 대한 바른 인식이 필요합니다.

정상목 : 저희 집에는 농대를 나오거나 일본 등지서 농업을 공부한 아이들과 조카가 5명인데, 제1차 생산인 농업에 종사하는 사람이 한 명도 없습니다. 1차 생산자는 정말 불쌍하다고 여겨집니다. 농산물을 생산하는 일이 부질없다는 생각마저도 듭니다.

조현선 : 재작년 서울시에서 먹거리 책임은 ‘개인의 문제가 아닌 사회적 책임이다’며 먹거리 기본권을 공식 선언하고, ‘서울 먹거리 마스터플랜’을 발표했습니다. 서울시민이라면 누구든지 먹거리 접근에 어려움을 겪어선 안된다는 내용입니다. 공공급식이나 학교급식도 이 틀 속에 들어가 있다는 점에서 의미가 있다고 평가합니다. 급식에 친환경농사가 들어가기 때문입니다. 그렇다면 이 과정에서 친환경이 어떻게 자리잡을 것인가가 숙제라고 생각합니다. 최근 일본이 수출규제로 우리나라를 옥죄는데, 만약 먹을거리를 가지고 힘들게 했으면 우리나라는 뒤집어 졌을 것입니다. 우리 국민들도 이런 것에 대해 생각해볼 수 있어야 합니다. 경기도 급식의 경우 무농약에 그치고 있는데, 친환경농업 진영이 그 벽을 허물어야 합니다. 유기인증을 받을 수 있는데도 무농약을 받고 있는 실정이지요. 화학비료를 쓰지 않는 농가가 많은데도 말이죠.

이태근 : 로컬푸드의 한계에 대해서도 생각해봐야 합니다. 대도시에 치중되어 있는 인구구조에서 지역을 따지는 것은 현실과 거리가 있다고 보여집니다.

이상국 : 한국에서의 로컬은 외국이나 국내산이냐로 봐야 한다는 말이 있습니다. 현재 푸드시스템으로는 국내산 농

산물이 로컬푸드인 것이죠. 우리의 밥상에 대한 인식을 친환경 진영에서 살려낼 수 있는 방법을 찾는 게 중요합니다.

조현선 : 경기 농민만으로 경기도민이 소비할 농산물을 생산하는게 가능하진 않습니다. 현재는 급식 등에서 사례를 만들어가는 중이니 부족한 부분들을 다른 지역과 공조해야 합니다. 로컬푸드로 새로운 희망을 만들어가는 과정이니 짝을

은 것만 공급하는 것도 한 방법일 수 있습니다.

이태근 : 선별한다고 해도 조금씩 다른 크기가 섞이기 마련입니다. 아이들에게 크기가 작을 수도 클 수도 있다고 교육해야 합니다. 그런데 규격에 맞지 않다고 농민들에게 그 책임을 전가합니다.

조현선 : 그런 것들을 어떻게 해결해야 할지 논의해야 합니다. 학교만을 탓할 수 없는 게 현실입니다.

이태근 : 또 하나, 꼭지 떨어진 방울토마토는 급식에서 불량으로 인식합니다. 지금은 꼭지가 분리되는 품종이 대부분인데도 말이죠.

이상국 : 담당자가 급식교사와의 소통을 통해 이해시킬 수 있는 부분이라 생각합니다. 바나나가 좋다고 바나나를 공급하는 것이 아니라 우리 농산물로 바꾸도록 만드는 것이 우리의 일일 것입니다. 인식을 바꾸는 것에 목적이 있습니다. 이제 친환경농업에 대한 목적과 홍보 등이 생태적 관점에서 이루어져야 할 시기라고 봅니다. 국민 인식수준에 대응할 수 있는 방안을 찾아야 하기 때문입니다.

조현선 : 현재 경기도 지역에서 선 체리자두인 나디아를 생산하고 있는데 맛이 무척 좋습니다. 자리를 잡으려면 3년 정도는 걸릴 거라 예상됩니다. 학교급식에서 불평불만도 많이 나오네요. 하지만 급식에 나디아 들어갈 수 있도록 힘쓰고 있습니다. 급식교사한테 계속

그 장점을 알리고 있는 것입니다. 시지만 영양이 많다는 것을 말이죠. 담당자와의 소통이 중요한 부분입니다.

이상국 : 먹는 사람이 선택하도록 만드는 것이 중요합니다. 현재 학부모들은 과거 학부모와 다릅니다. 맛있는 것이 아니라 안전한 밥상을 계속 이어갈 수 있는지에 대한 관심이 많습니다. 지속가능한 밥상으로 포인트를 맞춰야 한다고 생각합니다.

조현선 : 유기농업은 농사의 어려움뿐만 아니라 경제적 어려움도 있습니다. 미세먼지 문제가 심각한데 이런 것과 관련해서 친환경농업진영이 재생문제에도 관심을 가졌으면 합니다. 재생에너지를 활용해서 귀농하는 친구들이 안정적으로 소득원을 만들어내도록 하는 것도 방법일 것입니다. 젊은 청년 귀농들에게 정부에서 200kW의 발전 허가를 주는 것입니다. 100kW당 230~250 만 원 정도의 안정적인 소득을 발판으로 귀농하는데 도움을 줄 수 있지 않을까 생각합니다. 새로운 것들에 관심을 갖고 고민하고 참여했으면 좋겠습니다.

이상국 : 전 세계적으로 자유경쟁이 치열해진 경제에서 먹을거리와 관련해 친환경농업진영의 상황은 한 단체의 문제만이 아니라 공통된 문제임을 자각하고, 머리를 맞대어 현재 세대에 맞는 방법을 모색하는 자리가 필요합니다.

이태근 : 친환경 유기농업이 우리 농업과 우리 사회에서 중요한 역할을 할 수 있도록 새롭고 다양한 변화가 필요하다고 봅니다.

저농약 없애자 GAP로 후퇴 학교급식도 무농약에서 정제 현 정책들 목표 설정 잘 따져봐야 친환경농업계 대변할 모임 필요

자르면 안된다고 생각합니다. 어떻게 꽃을 피워갈 것인지를 고민해야 할 시기입니다.

이상국 : 로컬푸드를 다채적으로 봐야할 필요성이 있습니다. 서울에선 ‘상생상회’ 등이 있는데, 지역이 이런 것을 잘 찾아다녀야 한다고 생각합니다. 지역에서 무엇이 준비되어있는지를 잘 보여줄 필요가 있습니다.

이태근 : 학교급식의 경우에도 깊고 넘어가야 할 문제가 있습니다. 급식에 제공하는 방울토마토의 경우 공산품만 균일한 크기만을 요구하는 게 현실입니다.

이상국 : 농산물의 크기가 다르다는 걸 아이들한테 설득시키는 게 교육이라고 생각합니다.

조현선 : 큰 게 들어갈 땐 큰 것만, 작은 게 들어갈 때는 작

민요에 단골로 등장하는 ‘돼지찰벼’

윤성희 소장의 종자 이야기<11> 우리의 벼를 찾아서(2) : 돼지찰벼

가사 속 몰래 혼자먹을 정도로 맛 좋아 전국각지서 찰쌀로 각별히 귀하게 여겨

멥쌀과 찰쌀의 차이는 전분의 구조적 차이로 구분된다. 전분은 아밀로우스와 아밀로펙틴으로 구별되며, 아밀로우스의 함량이 약 7% 이내인 것을 찰벼로 부르고 16% 이상인 것을 멥벼로 부른다. 도정된 쌀은 반투명한 것을 멥쌀로 보고 불투명하여 뽀얀 쌀을 찰쌀로 본다. 멥쌀 품종은 그냥 벼 도정자를 붙이는 것이 일반적이었고, 찰쌀 품종에는 찰벼 나糯자나 찰질 점찰자를 붙이곤 하였다.



돼지찰벼(돈나, 저나, 도아지). 벼와 까락이 붉은색인 만생종 토종찰벼이다.

나오기까지 한다.

1. 돼지찰벼 (저나, 돈나, 도아지)

고문헌과 민요에서 가장 많이 등장하는 찰벼를 들라면 단연 “돼지찰”벼가 아닐까 싶다. 돼지의 외형적 특징을 따서 이름이 붙기도 하고, 찰벼로서 그 맛이 우수하였기 때문에 전국 각지에서 폭넓게 회자된 듯도 하다. 일제강점기에 정형화된 경기 민요가 전국으로 퍼지면서 돼지찰벼도 무가(巫歌)나 노동요로서 해당 지역성을 반영하여 채택되었을 성싶다.

풍석 서유구(1764~1845)와 이옥(1760~1815)은 돼지찰을 한자로 저나(猪糯)와 저점(猪粘)으로 기록하였고 모두 까락이 있고 검은색이었다고 기록한다. 조선말에는 돼지를 머릿속에 떠올리면 검은색이 연상되지 않았나 싶다.

박나(駁糯) 【얼룩찰. 까락이 있고 얼룩덜룩한 빛을 띤다. 왜

나(倭糯)라 부르기도 한다. 순검정색을 띠는 벼는 저나(猪糯, 돼지찰)라고 부른다. 물이 찬논에서 가장 좋다.】 (서유구의 임원경제지 분리지편).

저점(猪粘, 돼지찰)은 까락이 검은색이어서 까마귀찰벼(鴉粘)라고도 부른다. (이옥의 백운필).

1913년 발행된 조선도품종일람(朝鮮稻品種一覽)에서는, 저나(猪糯, 돼지찰)가 수집된 지역으로 강원, 경기, 경남, 경북, 전남, 전북, 충남, 충북, 평북, 황해도 등 80여개 군으로, 당시 벼농사가 가능한 웬만한 지역은 거의 다 “돼지찰”벼가 재배된 것을 볼 수 있고, 이명으로 돈나(豚糯)로 기록하기도 했다. 이름은 같지만 특성은 서로 다른 것이었다.

*수염이 빨개서 돼지찰이나 [휘휘이. 고양 김매기 소리]
*혼자 먹어라 돼지찰 [고사반. 경기 양주시 광적면효촌리 김환익 채록 1999]

*혼자 먹었다 돼지찰벼 [논매는 노래(단호리야). 경기 여주군 북내면 신접리. 최간난 1979]

*검은 것은 돼지찰 [방아타령, 연천군지]

*혼자 먹었다 돼지찰 [잘하네 못하네. 괴산군 민요, 1995]

*혼자 먹는데 돼지찰 [거북이노래, 음성군 금왕읍 민요, 1974]

*저 못판은 찰벼몬데 돼지찰벼 모로도라 [모찌기소리. 음성군 소이면 민요, 1983]

*혼자 먹자 돼지찰 [청주시 무가의 고사덕담. 한국구비문학대계, 1981]

*혼자 먹어라 돼지찰베 [음성군 고사소리. 한국민요대전. 노희태, 1992]

오래전부터 여러 지역에서 재배됐듯이, 그 지역의 민요에서 거의 단골로 돼지찰벼가 등장한다. 특히, 경기도와 충청북 지역의 민요나 무가에 상당히 자주 등장한다. 일상에서는 한자인 猪糯 (저나, 豚糯(돈나))가 아닌 한글 “돼지찰” 또는 “도아지”로 부른 것을 보면 농민들은 한문보다 한글 벼 이름을 선호했음을 알 수 있다.

벼의 외형적 특징 이외에 돼지찰벼를 어떻게 인식하고 있는지 가사 속에서 살펴볼 수 있다. 여럿이 나누어 먹는 찰쌀이 아니라 (몰래) 혼자 먹어야 할 정도로 맛이 좋았음을 유추해 볼 수 있고, 다른 측면으로는 욕심이상으로 탐식하는 돼지의 습성에 빗댄 재담으로도 볼 수 있다.

현재 농촌진흥청 종자은행(농업유전자원센터)에 보존되어 있는 돼지찰벼(도아지, IT005915)도 있다. 이 품종은 까락이 있고 키가 크며 극만생종의 특성으로 조사되어 있다. 이러한 특성은 지금의 기계화된 벼농사에는 잘 안 맞는 특성이다. 양분 투입이 낮아야만 그나마 덜 쓰러진다.

고문헌과 민요들을 살펴보면, 최소한 조선말로부터 관주도의 장려품종이 확대되던 1970년대까지 전국적으로 여러 가지 재래종벼가 재배되어 왔다는 것을 알 수 있고, 돼지찰벼는 딱 한 가지 품종만을 얘기하는 것이 아니라 각 지역에 적응한 다수의 품종이

있었으며, 찰쌀로서 맛이 각별하여 귀하게 여겼던 것도 알 수 있다. 좀 더 구체적으로 보면 붉거나 검은색의 까락(수염)이 있었던 품종이며, 범씨에 얼룩이 있었음도 유추할 수 있다. 오랜 세월을 거치는 동안에 수많은 토종찰벼들 중에서 조금만이라도 맛이 좋다면 그냥 “돼지찰”로 불렀을 가능성도 있다. “돼지찰”이라는 말 속에는 오랜 세월을 거쳐 형성된 오래된 맛의 기억이 담겨있었을 것이다.



돼지찰 (옥천 수집종). 까락이 없고, 알곡이 작은 중생종 토종찰벼이다.

돼지찰벼라는 이름을 달고 현재까지 재배되는 지역은 민요가 사라지듯이 거의 다 사라졌다. 그 중에, 옥천군 안내면에서 재배되는 “돼지찰벼”는 벼의 색깔이 약간 붉고, 쌀알은 작고 둥글한 모양이며, 벼대가 가늘고 까락은 거의 없거나 짧은 것을 볼 수 있다. 이 지역에서 지금으로부터 40여년 이전부터 재배해오고 있는 찰벼로, 신품종 벼보다 잘 쓰러지기 때문에 지금은 겨우 몇 농가만이 재배하고 있다. 그러나 떡을 했을 때 맛이 좋고 덜 굳고 강정을 만들면 고유한 전통의 맛이 살아있기 때문에 가끔 이 돼지찰벼만 찾는 분들은 있지만, 재배가 줄면서 시장유통은 거의 안 되는 실정이다. 최근에는, 이 찰쌀을 이용하여 전통주를 담갔을 때 술의 품질이 상당히 좋았다는 평도 들을 수 있었다. 이는 토종 찰쌀 그 자체로서의 판매 이외에 지역과 문화와 전통성을 담은 가공식품으로의 가능성도 있지 않을까 싶다. 현장에서 소멸되어가는 것을 안타까워하여, 국제슬로푸드 생물다양성재단에서는 우리나라 공주 지역에서 재배되어 온 토종 돼지찰벼를 맛의 방주(Ark of Taste) 목록에 등재하기도 하였다.

글 윤성희 토종연구소 소장




더기찬규산 액제 [1000cc]

수용성 규산 100%

특징

- 규소 고함유 천연규석, 고열(1650℃)처리
- 작물 흡수력(99.9%)과 효과를 높인 수용성 규산
- 살균·살충제 살포시 혼용 가능(향공, 드론 방제 최적)

효과

- 열과 감소, 고온피해 감소
- 당도 및 저장성 증가
- 병충해 예방 및 뿌리발달 촉진
- 수량증가, 비대, 도장억제
- 광합성 증가(사과잎 직립), 식감 향상



- 등록 번호 : 공시-2-4-087
- 사용 방법 : 1,000배 희석액 엽면 시비
- 대상 작물 : 벼, 포도, 사과, 인삼, 고추, 토마토, 수박 등

여름 삼목을 위한 시원한 공간을 만들다

아가씨의 꿈이 자라는 허브 농장<11>

흙벽돌로 기둥 쌓고 비닐로 천장 제작

늦장마가 지나고 나니 제대로 폭염이 시작되었다. 바늘처럼 내리쬐는 햇빛에 높은 습도를 더하니, 하루 종일 한증막에 들어앉아 있는 듯하다. 하우스 안은 천장과 측창을 모두 열어도 기본으로 40도는 항상 넘는다. 새벽에 하우스로 출근해 일을 하다보면 아침 8시부터 뜨겁다고 느껴지는 온도로 바뀌다가 10시가 되면 도저히 참지 못해 하우스 밖으로 나올 수밖에 없다. 소나기라도 한차례 내렸으면 하는 마음이 간절하다.

사람에게 가혹한 날씨는 작물에게도 마찬가지로이다. 이른 새벽이나, 늦은 저녁 시간에 물을 주고 있지만, 매일 어김없이 해가 산 위로 올라오는 시간부터 모종들이 고개를 숙인다. 처음에는 이러다 죽을까봐 차광막을 쳐야 하나, 흙

에 물을 좀 더 적셔줘야 하나 고민했었는데 해가 지면 다시 바로 서는 것을 보면서 식물들이 내가 생각했던 것보다 훨씬 강하다는 것을 느꼈다. 뿌리가 있는 모종들은 열심히 한낮 무더위를 견디고 있지만 문제는 새로 삼목을 하고 있는 삼목주들이다. 요즘 겨울 재배를 위해 한창 민트와 타임을 삼목하는 중이다. 기존에 심어놓은 모종들의 양이 많지 않아 삼목이 가능한 부분을 채취한 후 다시 자랄 때까지 약 2주 정도 걸리기 때문에 거의 2주에 한번 꼴로 삼목 작업을 하고 있다. 뿌리가 없는 줄기가 새로운 뿌리를 만들어내려면 온도와 습도가 굉장히 중요한데, 폭염 기간에는 여건이 좋지 않아 보통 다른 농장에서는 봄과 가을에 삼목주를 만든다



바질은 최상단 6장의 잎모양이 보이도록 수확한 후 바로 10도 정도로 설정된 저온저장고에 보관해야 한다.

고 한다. 나의 경우에는 겨울에 생산하려면 가장 더운 지금 시기에 반드시 삼목을 해야만 하는 상황이다. 삼목을

하는 날에는 새벽시간이나 저녁 늦은 시간을 이용해 하고 있지만, 중간에 한줄기라도 햇빛을 직접적으로 보게 된 민트나 타임은 어김없이 줄기와 잎이 말라버리고 만다. 뿌리가 날 때 까지는 햇빛을 보지 않고 바람이 통하는 그늘에 놓고 물이 마르지 않게 자주 줘야 하는데, 만약 물이 빨리 증발이 안 되고 일정 습도가 넘어가버리면 곰팡이가 생기고 만다. 육묘장에 합판이나 차광막, 제초매트로 만든 그들은 햇빛을 직접적으로 받지 않지만 온도가 높고 바람이 없어 물이 잘 마르지 않아 문제였다.

그래서 하우스 밖에 삼목주를 거치하는 공간을 만들었다. 제초매트를 깔아서 해충의 유입은 크지 않을 거라 생각이 들어, 그 위에 흙벽돌을 쌓아 건물처럼 바닥과 기둥을 만들었다. 햇빛을 가릴 수 있는 천장과 커튼 역할을 하는 비닐을 끼우고 나니 바람도 잘 통하고, 물도 벽돌 틈으로 잘 빠져나가 하루 종일

시원한 장소가 완성되었다. 삼목 후 이 곳에 옮겨 놓으니 생존율도 훨씬 높아졌다. 다음 달 정도면 하우스 1, 2동을 모두 채울 수 있으리라 기대한다.

요즘은 한창 바질을 수확하고 있다. 올 봄에 재배했던 고수, 루꼴라와 달리 바질은 온도에 정말 예민한 허브이다. 하우스 안에서 함께 자라고 있는 민트, 타임과 달리 바질은 여름을 보내면서 상태가 썩 좋지 않게 변하는 모습이 눈에 보인다. 특히 수확을 하는 도중에 잎에 손이나 가위가 닿을 경우 얼마 안가서 그 부분이 갈변이 되어버린다. 수확 후에는 너무 뜨겁거나 차갑지 않도록 보관해야만 한다. 그래서 하루 전에 미리 수확을 해놓지 못하고, 낱품하는 당일 새벽에만 수확을 하고 있다. 최상단 6장의 잎모양이 보이도록 수확한 바질은 바로 10도 정도로 설정된 저온저장고에서 냉기를 머금게 한 후 배송된다.

글 이수진 농부

딸기 정식을 위해 높은 두둑을 만들다

가족의 행복을 꿈꾸는 딸기농장<11>

관리기 5회 이상 땅을 파 무릎 높이로

농사집의 8월은 가을 재배를 위한 뜨거운 햇볕 아래 구슬땀을 흘려야 되는 시간이다. 미니밤호박과 딸기를 정식하기 위한 밭 만들기 시작된다. 지금의 땀방울은 농부의 희망을 품은 내일의 열매가 될 것이다.

미니밤호박은 뜨거운 햇볕으로 봄에 심은 줄기나 잎들을 바짝 말렸다가 정리를 한다. 아침저녁으로 선선한 시간을 이용해 손으로 바스락거리는 잎줄기를 잘게 잘라준다. 이렇게 잘게 부숴 봄에 한번 땅을 갈아주면 좋은 유기물 역할을 해준다.

가을에는 봄에 썼던 모든 자재를 그대로 쓰고 트랙터를 이용한 로터리도 하지 않는다. 비닐도 살짝 거뒀다가 흙살림 균배양체를 뿌리고 다시 재사용한다. 분사호스도 터진 곳이 있는지 확인하고 수리해서 역시나 재사용한다. 그러니 가을에는 씨값

과 퇴비값만 들이면 정식 준비는 끝난다. 매년 가을 재배를 해보지만 해가 짧아지고 기온도 낮아지니 봄에 비해 현실적으로 열매가 적다. 그러니 자재값이라도 줄여보려 노력하지만 농산물 값은 제 자리를 면치 못하고 있다.

딸기의 정식을 위한 준비 과정은 더 세심하다. 5월 딸기가 끝나면 잎줄기를 제거하고 비닐과 관수 자재인 점적호스를 거둬준다. 잎줄기와 함께 로터리를 치고 물을 대서 태양열 소독을 해주는 것이 보통이다. 그러나 올해는 친환경 유기농 인증을 위해 녹비작물인 수단그라스를 심었다. 돌려짓기를 통해 땅의 지력을 높이고 한 작물만 심었을 때 같은 양분만을 먹다 보면 먹지 않은 양분은 땅에 그대로 남아 쌓이게 된다. 이를 방지하기 위해 돌려짓기를 한다.

딸기 정식은 대체로 9월 10



딸기밭에 벚짚과 퇴비를 넣었다. 벚짚은 미생물의 밥이 되고 이산화탄소도 내어주니 작물에게 아주 유용한 유기물이다.

일 전후로 하게 된다. 이에 맞추어 8월에 단계별로 준비를 해야 한다. 그 단계는 1. 녹비작물인 수단그라스를 로터리한다. 2. 일주일 동안 하우스를 닫아 숨을 죽이고 썩인다. 3. 퇴비를 넣는다. 4. 미생물 밥인 벚짚을 넣는다. 5. 로터리를 친다. 6. 관리기로 두둑을 높게 만든다. 7. 두둑 위를 손으로 두드리며 둥그렇게 만들어준다. 8. 관수를 위한 두둑에 점적호스를 깔아준다. 9. 두둑에 멀칭 비닐을 깔아

준다. 10. 정식 전에 딸기 심을 구멍을 뚫어준다. 11. 딸기 정식을 한다. 대체적으로 농부에 따라 달리 할 수도 있지만 딸기 정식 전까지 10가지는 해야 하니 8월은 바쁘다. 딸기가 자라는 두둑을 딸기 집이라 할 수 있다. 9월에 정식을 하면 다음 해인 5월까지 딸기가 자라야 하기 때문에 두둑이 잘 만들어지면 웬지 기분이 좋다. 아무래도 기계로 하다보면 두둑 위가 넓거나 각이 진다. 이러면 자칫

딸기 꽃대가 나오면서 공중에 뜬 것처럼 쪽 뺏어야 별도 수정을 잘할 수 있는데, 꽃대가 땅에 닿아 나오면 수정이 잘 되지 않을 수 있다. 그래서 두둑 위의 각을 깎아 둥그렇게 해주면 딸기 꽃대가 공중에 쪽 뺏어 벌이 꽃을 잘 찾아갈 수 있도록 해주는 것이 중요하다.

그리고 두둑 자체도 높으면 좋다. 딸기는 꽃대라는 줄기가 길게 나와 꽃이 피고 열매가 맺히기 때문에 두둑이 낮으면 땅에 닿을 수 있다. 일을 하는 농부의 밭에 열매가 상하면 안되기 때문에 두둑을 최소한 무릎 높이까지 만들라고 한다. 이를 위해 관리기로 한 두둑에 최소한 5회 이상은 땅을 파면서 지나가야 한다. 이렇다 보니 두둑을 만들 때는 집중력을 필요로 한다. 한 번을 실수하면 두둑의 모양과 넓이가 들쭉날쭉하게 되니 집중력과 함께 대단히 힘든 작업이다. 올해는 또 어찌 두둑이 나오지 벌써부터 긴장된다. 딸기 집인 두둑만 잘 만들면 딸기는 잘 자랄 것만 같은 기분이다.

글 이남연 농부

청년귀농 장기교육 일지

어느덧 청년귀농장기교육이 절반을 넘어섰다. 연수생들은 이제 귀농에 대한 구체적인 고민을 시작하고 있다. 귀농지와 재배작물에 대한 고민이 깊다. 조금이나마 고민을 해결하는데 도움을 얻고자 농가들을 찾아 조언을 듣고 있다. 그런데 농사를 30년 가까이 지으신 베테랑부터 귀농한지 5년이 채 되지않은 새내기 농부까지 공통적으로 하는 말이 있다.

“팔랑귀가 되지 마세요!”



충주 진농원의 김진희 대표(오른쪽에서 두번째)가 청년귀농연수생들에게 블루베리 농사에 관한 이야기를 전하고 있다.

“팔랑귀가 되지 마세요”

충주의 김진희 진농원 대표는 이제 귀농한지 4년째이다. 블루베리가 주 품목이고, 체험프로그램과 함께 교육농장을 운영 중이다. 귀농하면서 겪게 된 시행착오를 전달하면서 같은 실수를 하지 않기를 당부했다. 하지만 한 가지 자신 있게 내세운 부분이 있다. “제가 블루베리를 선택해 농사를 지을 때에도 주위에선 반대가 심했다. 블루베리 농사를 짓는 사람들이 많아 망할 것이라는 거다. 하지만 친환경농업과 체험, 교육 등 내가 꿈꾸던 것에 잘 맞는 품목이 바로 블루베리였기에 지금까지 고집해오고 있다.” 그러면서도 한편으로는 블루베리 값이

어느 정도 떨어질 때까지 견딜 수 있는지에 대한 기준도 세워두었다. 그 기준이 무너지면 블루베리를 접겠다는 각오도 서 있다. 즉 주위 사람들의 권유나 만류보다는 자신의 기준을 갖고 한 발씩 나아가는 것이 중요하다는 것이다.

진농장 근처에는 토마토 농사만 27년째인 별농장의 강사영 씨가 있다. 토마토 재배 초창기엔 병도 적고 값도 좋았지만, 점차 이상한 바이러스가 창궐하고, 판매가도 오히려 낮아지면서 농사짓기가 어려워지고 있다는 이야기를 건넸다. 모종값과 인력비는 20여 년 전에 비해

3.5배가량 뛰었는데, 토마토 판매가격은 오히려 줄어들었다는 것이다. 그래도 충실하게 농사를 잘 짓는다면 희망은 있다고 말한다. 그러면서 충고하는 것이 주위 사람들의 말을 따라 이리저리 휩쓸려서는 안 된다는 것이다. ‘자기 고집을 어느 정도 갖고서 주위 사람들의 충고를 걸러들어야 망하지 않는 비결’이라는 것이다. 프로농사꾼들은 고정된 농사법에 싫증이 나고 새롭게 도전해보느라 이것저것 시도해보면서 망하기도 하지만, 오히려 초보들은 원칙에 충실하게 농사 짓다 보면 성공하는 경우가 많다는 것이 그의 설명이다.

흙살림 후원회원이 되어주세요 개인 및 법인 등 단체 후원도 가능

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

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

■ 흙살림 후원회원 명단

강시영, 강승희, 고진환, 구현수, 권득산, 권사홍, 권오전, 김광부, 김규운, 김기현, 김남운, 김대수, 김대화, 김동연, 김동진, 김만수, 김명실, 김봉기, 김생수, 김수식, 김수철, 김숙원, 김영권, 김영란, 김영철, 김원섭, 김정승, 김준권, 김중상, 김홍대, 김행숙, 나기창, 나종연, 도재천, 라병현, 라양재, 라영환, 류훈희, 민성익, 박건혁, 박기환, 박동윤, 박상일, 박승인, 박영구, 박영옥, 박정국, 박정규, 박종삼, 박종수, 박종원, 박종화, 박준순, 반명수, 방미진, 방영식, 백미숙, 백운남, 서성내, 서순악, 서위중, 서정수, 석종옥, 선호균, 성경숙, 성기남, 성윤제, 송기봉, 송동홍, 송미선, 송영환, 송인훈, 송지은, 신동우, 신문수, 신미영, 신민관, 신종하, 신치영, 신현식, 심민보, 심정섭, 안정택, 염선업, 오과칠, 오복수, 오영세, 원희성, 우범기, 우중서, 원순자, 육종식, 윤국현, 윤성희, 이기출, 이명순, 이명환, 이민채, 이봉휘, 이성원, 이수일, 이연호, 이영민, 이영희, 이완호, 이일웅, 이재형, 이정필, 이준규, 이재원, 이철민, 이태근, 이필규, 임동영, 임원택, 임진수, 임현구, 임형락, 장동철, 장명숙, 장세규, 장소애, 전중화, 전홍탁, 정구홍, 정규원, 정규태, 정기환, 정명순, 정방현, 정석조, 정쌍은, 정 은, 정인숙, 정정신, 정창조, 정청천, 조기진, 조 솔, 조정인, 조중기, 조현국, 주윤식, 주현경, 진필경, 천호균, 최경주, 최관호, 최금열, 최병국, 최재학, 최춘식, 한정화, 허상오, 홍석민, 홍용기, 홍종윤, 황기하, 황대호, 황영희, 황인걸

(주)ACT정다운여행사, 가림다마을영농조합, (주)세인, (주)제일그린산업, 한국농식품인증원, (주)흙살림, (농)흙살림푸드

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

■ 8월 흙살림 주요 활동

날짜	장소	구분	인원	내용
7.29일	괴산	회의	5	한농연 전임 회장단 간담회
8.1일	괴산	행사	10	드론 활용 설명회 및 시연회
2일	괴산	교육	82	청송군농업기술센터-친환경액비만들기
6일	괴산	교육	30	단양군농업기술센터친환경자재만들기
7일	청양	행사		한농연 충남도대회
8일	청주	강좌	45	흙의 인문학3-박석준 한의사
20일	괴산	교육	35	춘천시농업기술센터-친환경자재만들기
20일	괴산	회의		괴산군마을기업협의회 봉사활동
23일	괴산	교육	28	임실군친환경농업인연합회-친환경농업의 이해

흙살림 대용량/축사용 균배양 톱밥

국내산
100%

국내산 천연목재만으로 만든 톱밥에
흙살림균배양체를 첨가한 친환경 제품입니다.
통기성 및 약취제거 능력이 뛰어납니다.

■ 제품의 특징

수분함수율(%)	37~38%
용 도	축사 깔개용, 퇴비용, 음식물찌꺼기 퇴비화 등
포장단위	톤백, 마대자루, 벌크
품 질	잔류농약검사를 마친 1등급
가 격	전화문의

■ 사용방법

- 양계장 5~10cm, 우사 10~30cm, 돈사 6~10cm 정도 덮어줍니다.
- 매 2~3일 마다 발효톱밥을 배설물 위에 덮어줍니다.
- 가축이 발효물을 섭취하기 때문에 매 7일 정도마다 발효톱밥을 소비된 만큼 보충해줍니다.

■ 포장단위



마대



톤백



벌크



충북 청주시 청원구 북이면 대울다락말길 93-13
www.heuksalim.co.kr

구매문의
043-216-2958

신제품



주문접수방법: 온라인(네이버에서 마켓투유를 검색하세요)
전화주문: 1544-1092 / 계좌번호: 농협 538-01-014001

01 농협홍삼선물세트



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 37,000
정상가 | 39,900
홍삼정골드진6년근 (1.3g X 30포)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 56,100
정상가 | 59,900
봉밀절편홍삼(리뉴얼) (20g X 3P)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 68,400
정상가 | 72,900
6년근 홍삼정과 (37.5g X 8)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 71,200
정상가 | 75,000
고려홍삼정과 (450g)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 80,700
정상가 | 85,000
홍삼정골드데일리 (10g X 30포)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 46,500
정상가 | 49,000
고려홍삼보 (37.5g X 8)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 46,500
정상가 | 49,900
홍삼과헛개나무 (70ml X 30포)

02 국내산 녹용선물세트



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 150,000
정상가 | 158,000
[국내산]기엔용 (50mlX30포)
+ 노인을 위한 녹용제품 +



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 85,500
정상가 | 90,000
[국내산]힘내용 (10mlX30포)
+ 성인을 위한 녹용제품 +



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 226,000
정상가 | 238,000
[국내산]미엔용 (10mlX30포)
+ 중년여성을 위한 녹용제품 +



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 140,000
정상가 | 148,000
[국내산]키엔용 (80mlX30포)
+ 어린이 성장용 녹용제품 +

03 한과,기름,곶감선물세트



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 17,100
정상가 | 18,900
보은대추유과세트 2호



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 19,000
정상가 | 20,000
보은대추단품세트



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 23,200
정상가 | 24,700
보은대추유과세트 1호



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 33,200
정상가 | 35,000
보은대추유과세트대바구니1호



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 55,500
정상가 | 58,500
[국내산]무농약곶감세트 (40구냉동)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 64,600
정상가 | 68,000
[국내산]생들기름햇빛양4호 (참기름200mlX2+생들기름200ml)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 67,400
정상가 | 71,000
[국내산]생들기름햇빛양1호 (참기름300ml+생들기름300ml +볶음참깨70g)



5% 할인 8월 30일 까지
할인가 | 60,800
정상가 | 64,000
[국내산]생들기름햇빛양3호 (참기름200ml + 생들기름200ml + 들기름200ml)

주문접수방법: 온라인(네이버에서 마켓투유를 검색하세요)
전화주문: 1544-1092 / 계좌번호: 농협 538-01-014001

04 청풍명월 한우세트



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 85,500
정상가 | 90,000
청풍명월한우)우족세트



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 61,700
정상가 | 65,000
청풍명월한우)보신모듬세트



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 71,000
정상가 | 74,000
청풍명월한우)사골세트



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 71,000
정상가 | 75,000
청풍명월한우)꼬리반골세트

05 황금돼지해, 금돈선물세트



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 85,500
정상가 | 90,000
[국내산]금돈명품세트



부자되면 돼~지

황금돼지해! 한돈선물세트



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 46,500
정상가 | 49,000
[국내산]한돈구우면돼지
(삼겹살(구이용)1kg+
목심살(구이용)1kg)



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 43,700
정상가 | 46,000
[국내산]한돈뜰으면돼지
(등갈비(짚용) 1kg+
갈비(짚용) 1kg)



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 28,500
정상가 | 30,000
[국내산]한돈구아&제육세트
(삼겹살(구이용) 500g+목심살
(구이용) 500g+제육용(전지)
500g)



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 33,200
정상가 | 35,000
[국내산]기름제로에어프라이세트
(삼겹살 500g+목심살500g
+소시지 250 X 2ea)



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 44,600
정상가 | 47,000
[국내산]한돈정성가득소떡세트
(소시지(갈릭맛, 돈불고기맛, 카레맛,
청양고추맛 각 2팩) 250gX8ea
떡갈비 500gX2ea)



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 37,000
정상가 | 39,000
[국내산]한돈현미가득돈까스세트
(현미등심 260gX3ea+현미등심
치즈 260gX3ea+현미고구마치즈
돈까스 260gX3ea)



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 47,500
정상가 | 50,000
[국내산]한돈밥상가득세트
(돼지양념목살 1kg+돼지양념
삼겹 1kg+돼지양념갈비1kg)



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 28,500
정상가 | 30,000
[국내산]한돈과일담은세트
(유자불고기볶음 300gX3ea
감귤제육볶음 300gX3ea)

06 흥살림 특별선물세트



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 25,000
정상가 | 26,500
[친환경]도시텃밭선물세트



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 9,500
정상가 | 10,000
[인삼농협]홍삼마스크팩
지함(5매)



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 23,700
정상가 | 25,000
[인삼농협]인삼뿌리와홍삼
120ml X 10병



5% ↓ 8월 30일 까지
할인가 | 26,500
정상가 | 27,800
[친환경]무농약메론
2kgX2개