

● 농장탐방 | 한우협회 경북도지부가 주천한 “크로바농장”



인삼 농업이 장이 만드는 한우

김

정환(54) 대표는 경북도가 선정한 '2005 농업명장'이다. 장인(匠人)이라는 말만으로도 그 사람이 살아온 세월의 수심을 헤아릴 만 하겠지만, 거기에 '명(名)' 자까지 붙은 명장(名匠)이라면 그의 얼굴이나 손에 잡힌 주름의 골을 더욱 유심히 보아야한다. 하지만 그가 축산과 직접적으로 연관이 있는 분야의 명장은 아니다. 그는 36년간 인삼을 재배해오면서 인삼에 관한 달인이 된 것이다. 23ha의 인삼밭에서 인삼을 재배하며, 6년근 홍삼을 만들어 제품을 판매하고 있는 그는 '풍기인삼공사 영농조합법인'의 대표이기도 하다.

그런 그가 2년 전부터 목장에 손을 댔다. 2003년 11월 20일을 그는 기억한다. 그때 평당 22만을 들여 1,000평의 쾌적한 우사를 짓고, 그 안에 한우 10두와 육우 100두를 입식했기 때문이다. 당시 한우 열 마리가 이제는 150마리로 늘어났다. 우사를 짓느라 많은 돈을 투입했기 때문에 비싼 한우를 다 입식할 수 없었다. 이후 한우협회 경북도지부 강신춘 사무국장(소백TMR사료·소백전통한우 대표이사)의 조언을 받아 비육우를 점차 한우로 바꾸겠다는 계획을 수립했고 2년여 만에 그는 전체 190두 가운데 150두에 이르는 소를 한우로 바꾸는 것에 성공했다. 그 한우 가운데는 '칡소(얼룩배기 황소)' 도 드물게 섞여 있다.

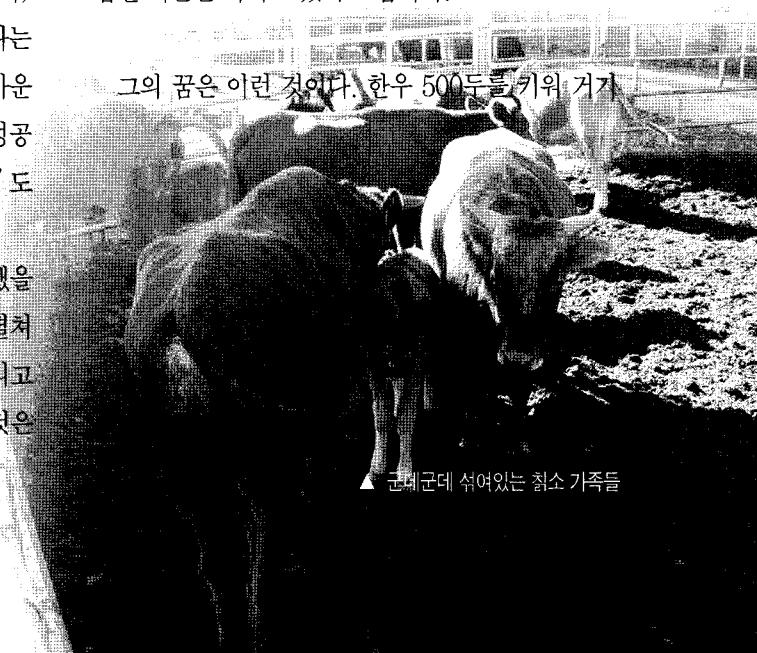
그는 왜 소를 키우는 것에 관심을 갖기 시작했을까? 질문이 끝나자 그는 우사 아래쪽으로 넓게 펼쳐진 2만평 규모의 사과 과수원 쪽으로 기자를 데리고 갔다. 그러니까 그는 인삼재배에, 소를 키우는 것은 물론 과수원까지 운영하고 있었던 것이다.



▲ 그는 경북도가 선정한 2005농업명장이다.

"이 앞에 보이는 과수원이 모두 2만평입니다. 이 과수원에서 재배되는 사과의 맛을 좋게 하려면 지력을 위해 퇴비를 잘 주어야 합니다. 이 과수원에 줄 거름을 사려면 해마다 3,000만원에서 5,000만 원은 족히 들여야 하지요. 안정된 사업을 하기위해서는 퇴비를 자체적으로 확보하는 것이 중요하다고 판단을 했습니다. 결국 축산과 경종산업은 함께 갈 수 밖에 없다는 결론을 냈죠. 또 이곳 영주는 낮밤의 일교차가 전국에서 가장 커서 소를 키우는데 적합한 기온을 가지고 있기도 합니다."

그의 꿈은 이런 것이다. 한우 500두를 키워 거자



▲ 군데군데 섞여있는 칡소 가족들

● 농장탐방 |

에서 나오는 분뇨를 3년간 완숙시켜 사과나무의 퇴비로 사용하고 질소와 화학비료는 일절 사용하지 않을 작정이다. 또 소를 위해서도 완전 TMR사료를 급이하여 무항생제, 무공해 소로 키울 것이다. 또 어차피 키우는 소라면 우리의 민족의 전통소인 한우나 칡소(얼룩배기 황소)가 좋겠다는 것이 그의 판단이다. 도시민들에게 볼거리를 제공하고 싶다는 것이다. 관광버스로 놀러 와서 농장도 구경하고, 인삼을 재배하여 상품이 되는 과정도 지켜보면서, 눈으로 본 과일을 직접 살 수도 있는 생태순환적 체험농장을 만드는 것이다. 그래서 영주를 대표하는 브랜드로 직판장을 갖춘 유통센터에 출하하는 것이 목표다.

이런 그의 꿈은 벌써 많은 부분 현실이 되고 있지만, 아직 넘어야 할 산이 있다. 자금문제가 그러하고, 또 새로운 것을 시도하려는 그의 생각, 그러니까 남보다 앞서가려면 남이 안하는 것을 해야 한다는 신념을 적용하려는 데에 제동이 걸리기도 한다.

홍삼 부산물을 먹인 소의 성분을 분석하여 입증을 하고 싶은데 개인적으로는 놓지다. 또 연삼에 대한



▲ 소에게 먹이는 홍삼 청진약



▲ 소를 키우기로 결정한 것은 2만여평 과수원의 거름을 안정적으로 확보하기 위해서였다.



▲ 위생적으로 지어진 우사와 넉넉히 확보해 둔 조사료

하여는 명장이지만, 소에 대해서는 아직 많은 시간을 투자하여 학습도 해야 한다. 매일 수의사가 와서 소를 봐주고 있고, 가족들과 일꾼들이 있긴 하지만 소들은 누구보다 주인의 눈과 손을 꼭 필요로 할 것 이기 때문이다.

“이들에 한 번식 150g짜리 홍삼 부산물을 소에게 넣어놓았는데 식욕이 회복하고, 체병들이 줄었습니다.”

다. 소 특유의 누런내가 덜하기도 하구요. 하지만 홍삼을 먹이면 고기색이 좀 짙어지는 경향이 있기 때문에 소비자들은 좀 꺼리는 경향도 있지요. 그래서 이 홍삼과 한우 육질의 상관관계에 대한 명확한 성분분석을 해보고 싶습니다.”

김정환 대표는 소를 키우기 시작한 것은 얼마 되지 않았지만, 소에 대한 애정은 누구 못지 않다. 자동 개폐식으로 되어 있는 우사 천정은 헛빛조절이 잘 되도록 도와주고, 퀘적한 음수시설과 위생적으로 관리하는 우사바닥, 그리고 우사 한 켠을 가득 메운 조사료와 그가 직접 파수원 근처에서 재배하고 있는 사료작물, 크로바와 수단그라스가 그것을 고스란히 증명해주고 있다.

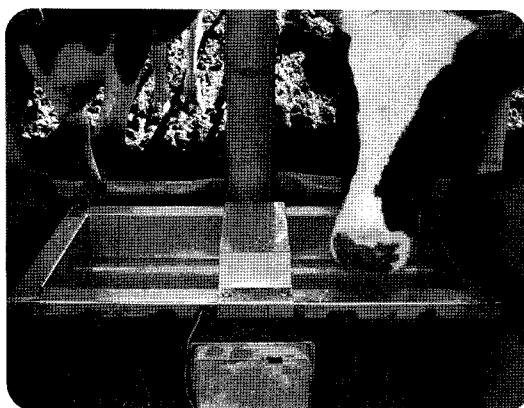
그는 열일곱 살이 되던 해부터 인삼 재배 일을 시작했다. 남의 밭을 관리해주는 일이었다. 어렵고 힘든 시절이었고, 배고픈 기억도 많았다. 하지만 그때마다 그는 태어나서 자란 고향 집 창을 통해 보이는 들판과 산을 보면 언젠가는 저 넓은 땅에 자신의 인삼밭을 가지고 말겠다는 꿈을 다지고 또 다졌다. 그



▲ 파수원 한 켠에 키우고 있는 사료작물, 크로비를 들어보이며 웃고 있는 김정환 대표

꿈은 이제 현실이 됐다. 그는 미지의 희망을 찾아 친구들이 외지로 나갈 때도 고향을 버리지 않았다. 실속 없는 겉치레도 싫어한다. 그래서 자식들의 대학공부도 지역에서 시켰다. 그 중 맏딸은 벌써 그의 사업 동반자로 일하고 있다. 그렇게 보낸 36년이 그에게 ‘농업명장’이라는 내실 있는 명예로 돌아왔고, 꿈꾸던 인삼밭을 늘리게 만들었다. 이제 그의 인생 제2막이 시작됐다. 한우와 더불어 생태순환적 관광농원을 만들어 소비자들이 직접 찾아와서 관광도 하고, 고기며, 파일, 인삼을 사가는 시스템을 만들겠다는 알찬 꿈이다.

어느 학자는 “당신의 인생을 이모작하라”는 책으로 주목을 받은 바 있다. 인생에 대한 끊임없는 도전과 꿈이 인생을 더욱 윤기있고, 풍요롭게 만든다는 것일 테다. 한우와 시작한 김정환 대표의 제2막의 인생, 이제 그 무대의 막이 올랐다. ❸



▲ 홀스타인 거세 비육우도 한쪽을 차지하고 있다.