



고객이 만족하는

송석구 회장(좌)이 (주)에스빈을 방문하여 생산현장을 살펴
유시택 대표(우)와 포즈를 취했다.

친환경 무농약 콩나물

소비자들이 만족하는 콩나물은 어떤 것일까? 고소하고 맛있으며 안전함이 제일일 것이다. 송석구 (사)대한 두채협회 회장을 비롯한 임원진이 포천에 새로운 터전을 잡은 (주)에스빈을 찾아 청정콩나물을 생산하는 현장을 살펴보았다.

(주)에스빈 / 경기도 포천 ☎ (031) 532-4190~1



포천은 옛 고구려시대에는 마흘이라 하였는데 마흘에 대하여 '삼지연(三地研)'에서는 물골(水城) 즉 '물이 많은 골(谷)'이란 뜻의 '물골'을 뜻한 것이라고 적고 있다. 지금의 포천이라는 명칭은 물이 외부로부터 들어오는 것이 없고, 외부로 흘러 나가기만 한다고 하여 안을 포(抱), 내 천(川)으로 이름 하였다고 전해진다. 즉 깨끗한 수자원이 풍부한 곳이다. 청정 콩나물 생산지로는 안성마춤인 셈이다. (주)에스빈은 팔당농원에서 상호를 변경하고 2005년 7월에 이곳 포천시 영중면에 새로운 동지를 틀었다.

물이 많은 곳 포천에 자리 잡은 콩나물 천국

20년 역사를 토대로 고객으로부터 사랑받는 회사로 거듭나는 회사로서 ISO 9001 인증(2001. 8월 22일 취득)을 통하여 품질을 혁신시키고 있는 (주)에스빈 유시택 대표는 현재 (사)대한두채협회 이사이기도 하다.

“회장님, 전무님을 비롯해 저희 (주)에스빈 방문을 진심으로 환영합니다. 저희 회사는 고객 만족을 목표로 최선의 노력을 다하고 있으며 콩나물의 무농약 재배를 실현하고 안전한 제품으로 소비자의 입맛에 맞는 고소하고, 연하고, 맛있는 콩나물을 생산하기 위해 최선의 노력을 다하고 있습니다.”

(주)에스빈이 혼이 담긴 꾸준한 품질개선을 통해 고객을 감동시키는 회사로 발전시켜 온데는 남다른 철학과 노력이 있었기에 가능했다. 자동선별기, 자동포장기, 자동살수기, 자동온수조절장치 등 최신 자동화시스템을 갖추어 전 제조생산라인을 위생적인 자동화시설로 가동시키며 노동력을 절감하고 생산성을 크게 향상시켰다. 이에 따라 최소한의 정예인원이 많은 양의 청정 콩나물을 생산하고 있다. 국립농산물품질관리원으로부터 무농약 인증을 받은 (주)에스빈의 콩나물은 다음과 같은 과정을 통해 생산된다.

첫째, 실험실에서는 좋은 원료로부터 시작하여 보다 나은 품질을 생산하기 위하여 체계적인 수많은 실험을 실시한다. 콩나물 발아시험은 우수한 개체를 선별하기 위한 기본 공정으로 콩나물의 원료인 콩나물콩을 적절한 온도로 발아시켜 좋은 원료를 가린다. 한 바구니에 정상 개체가 90% 이상 나와야 좋은 원료로써의 자격을 가진다.

1. 2. 3. 4. 5. 생산현장의 청결을 유지하기 위하여 방문자와 직원들은 복장, 모자, 손과 정화세척, 에어커튼 등의 과정을 항상 거쳐야 한다. 간혹 소비자단체에서 방문하고선 이러한 완벽한 과정을 보고서 위생 상태에 감동을 하기도.
6. 7. 8. 모든 생산과정은 위생을 가장 기본적인 원칙으로 정해 보다 맛 좋은 콩나물을 만들기 위해 정성을 다한다.



9 국립농산물품질관리원 증자검정팀에서 현장을 살피며 우수한 품질과 철저한 품질관리에 만족해하고 있다.

10 가족과 같은 회사 분위기가 정겨운 (주)에스빈의 가족들이 안전한 콩나물 생산을 다짐하고 있다.

11 (사)대한두채협회 임원과 농수산물유통공사, 국립농산물품질관리원 관계자가 함께 견학을 하였다. 좌로부터 진기형 전무, 농수산물유통공사 정주훈 두채관리부장, 송석구 회장, 유시택 대표

12 "VOC(짚무름, 청변, 이물질 혼입) 10ppm 달성이 품질 목표입니다. 완벽한 품질만이 소비자를 감동시킬 수 있을 것입니다." 유시택 대표의 일생엔 비정함마저 감돈다.

둘째, 분통작업이다. 발아시험을 거쳐 좋은 원료만으로 불림통에서 재배통으로 분통을 한다. 이 작업은 5단 재배이기 때문에 고도의 기술을 필요로 한다.

셋째, 재배 사전관리다. 지금까지의 엄격한 원료 선별 및 분통 과정을 거치고도, 더 나은 품질을 위하여 엄격한 절차를 통해 콩과 콩나물을 선별하는 과정이다. 이 작업과정에서는 콩과 콩나물의 중량 및 길이 측정, 그리고 재배통 안의 품온 측정 등을 거친다.

넷째, 본격적인 재배관리다. 5단 재배를 기본으로 작업하는데 자동화된 시설로 더욱 더 위생적이고 좋은 품질의 콩나물을 만들기 위한 시작이다. 재배실은 자동살수기를 이용 위생적이고 능률적인 작업을 수행하고 있으며, 위생을 가장 기본적인 원칙

으로 정해 보다 맛 좋은 콩나물을 만들기 위해 정성을 다한다.

다섯째, 선별작업이다. 콩나물 선별기는 콩나물 포장 전, 다른 이물질들을 걸러내기 위한 기계로서 단 하나의 이물질도 통과시키지 않고 위생적인 과정을 거치게 된다.

마지막으로 포장작업이다. 모든 공정의 마지막 단계라 할 수 있는 포장 과정 역시 자동화된 공정으로 업무의 효율을 높였으며, 신선도가 보다 오래 보존될 수 있도록 포장지 내부가 적당히 건조될 수 있도록 유지시킨다.

현재 풀무원과 홈플러스 등에 콩나물을 납품하고 있는 (주)에스빈은 소비자 만족을 넘어 소비자를 감동시키는 품질을 목표로 오늘도 정진(正進)하고 있다. 