

황무지 소금밭을 옥토로 개간



이영호 통일회원
부산 사하구 지회장



경남 창녕군 남지고 졸업이 학력의 전부인 나는 재래식 농사만으로 생계유지가 어려워 금속회사에 취직도 했었지만 나의 길은 농업이라는 생각으로 농사를 지으면서 영농일지도 꾸준히 써왔으며, 지금의 사하구 하단동 갯벌 땅을 빌려 소규모 채소농업을 시작한 것이 지금의 나를 만든 첫걸음이었다.

20대 때부터 가장으로서 요절한 두 형의 유자녀를 돌보아야 했으며, 집안의 명예와 지위를 지키기 위해 사회의 모범이 되어야 했다. 사단법인 한국대학 교수새마을연구회에서 발간한 “천하의 큰 농사꾼 이영호”의 머리말에 보면 “우촌이라는 아호를 가진 이영호씨는 소처럼 양순하고 힘이 세서 부산지역사회에서 묵묵히 일하는 농사꾼이다”라고 쓰여 있듯이 열심히 농사에 매진하여 석탑산업훈장, 새마을훈장, 농업기술상, 한국농어민대상 등 50여개의 크고 작은 상을 받았다.

1975년 아무짝에도 쓸모없고 소금기가 배인 부산 사하구 장림동 황무지 20만평을 손수 피땀으로 개

간하여 천신만고 끝에 농토로 개간하는데 성공했다. 사하구 공업단지 주변의 버려진 황무지 개간에 도전하자 이웃 농민들은 소금바닥인 갯벌개간으로 무엇을 얻을 수 있겠느냐며 미친 사람, 망상에 젖은 사람 운운하면서 차가운 멸시의 눈으로 쏘아보았다. 그러나 천신만고 끝에 농토로 개간하는데 성공하자 이를 본 주위사람들은 감탄과 경의의 눈으로 다시 보게 되었다.

개간한 토지 중 18만평을 인근 농민들에게 무상으로 나누어 주고 나머지 2만평에 우리 부부는 다시 한 번 더 비장한 각오로 퇴비와 석회석을 쏟아 붓고 수십 번 농토를 갈아엎어 염분제거에 완전히 성공을 거두어 옥토로 변화시켰다. 20만평이 부산근교 시설단지로 발전되어 시금치, 겨울초, 배추, 무 등을 대량으로 출하함으로써 소득 천만원을 실현시켰는데 시금치가 주 소득원이었다.

처음으로 얻은 농사수익을 재투자하여 비닐하우스를 1,000평으로 확대하고, 상추와 쪽갓으로 작목을 바꾸어 재배한 결과 불티가 날 정도로 시장에서 인기를 얻어 농사에 대한 꿈이 부풀기 시작했다. 이렇게 나의 끝없는 도전은 계속되었다.

1976년 부산 사하구 하단동 새마을지도자로 위촉되고 '하면 된다'는 신념으로 부산시로부터 농지를 임대받았다. 비닐하우스 700평으로 채소원예를 시작했다. 농사꾼도 잘살 수 있다는 것을 주위사람들에게 보여주기 위해 새벽 2시에 일어나 저녁 늦게까지 억척같이 농사일에 전력투구했으며, 100% 퇴비를 이용하여 재배한 수박과 무 농사가 성공하자 농사도 정성을 쏟고 과학적 방법을 도입하면 수익사업이 될 수 있다는 것을 다시 한 번 경험하게 되었다.

1978년엔 부산 사하구에 채소원예단지 100만평을 개간하여 300명에게 공급, 연간 1천억원의 소득을 올리게 했다. 그동안의 영농체험으로 시금치 조기재배법(15일 조기수확 출하)을 개발하여 성공을 거두자 시금치재배 성공사례를 농민들에게 전파하여 200여 농가가 연 700억원의 수입을 올리는데 전

인차 역할을 했다. 1981년 12월 전국농업기술자협회 경영부문 본상 수상을 계기로 105회나 농민교육에 출강하여 연인원 7,600여명에게 체험한 영농방법을 교육시켰다.

끝없는 도전정신으로 일구어낸 김해농장은 현재 부산시 강서구 대저2동 등구마을에 자리 잡고 있다. 비닐하우스 16동(4,000평)이 자리하고 있는 이곳은 온난다습한 해양성 기후지대로 연간 강수량이 1,466mm로 전국 평균 강수량을 웃돌고 연간 평균기온은 14℃로 따뜻해 겨울철 시설원예재배에 난방비가 필요 없는 유리한 특성을 갖고 있다. 4,000평의 비닐하우스에서 시금치 4기작과 토마토를 생산함으로써 생산성을 높이고 있으며, 연간생산량은 1,000톤에 이르고 연간매출액이 2억원에 이르는 부농의 꿈을 이루었다. ㉞



▲ 비닐하우스를 둘러보는...

▲ 석탑산업훈장

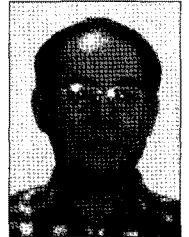
▲ 영농일지



▲ 비닐하우스 안의 작물들...

시설채소 과채류 여름재배

- 잘 짓는 농사 유씨엠티농법 -



이윤구 통일회원
의정부·양주시 지회장

채소와 과채류의 여름재배에서 문제가 되는 것은 무름병과 채소(상추, 열무, 얼갈이배추 파, 부추 등), 과채류(오이, 가지, 풋고추 등)의 착색이 나빠지는 것이다.

첫째, 칼슘부족은 사람 점에 상처가 나고 이 상처에 수분이 닿으면 무름병이 된다. 그러므로 무름병은 질산칼슘을 이용하여 예방한다. 밀거름으로 시비하고 1달에 한번 씩 질산칼슘 1kg으로 200평에 관주한다. 그러나 정작 여름철 무름병이 시작할 때 가스가민(동방아그로 제품)에다 키토텍-에이스를 혼합 살포하면 무름병이 잘 치료된다. '키토텍-에이스'는 키토산을 특수효소를 이용해 저분자물질로 바꾼 것으로 작물에 흡수가 된다. '가스가민'은 항생제로 무름병의 진행을 멈추게(예방)하고 '키토텍-에이스'는 세균을 직접 잡는 치료효과가 있다. 두 제품의 상승작용은 많이 보아왔다.

우리나라에 재배가 없었던 1994년 대단한 혹서로 더위를 피해 피난을 가던 해이다. 그 더위로 상추 값이 3만원정도로 치솟았다. 하우스 안이라 물을 관수해야 되는데 물만 주면 상추가 가라앉아 물러 떨어졌다. 여기에 '가스가민'과 '키토텍-에이스'를 혼용 살포 후에 관수를 하면 까딱없다. 그 후에도 고온기마다 세 가지 약제를 사용하여 썩갯을 비롯해 몇 가

지 농산물이 가락시장을 석권한 사례가 종종 있었다.

둘째, 그리고 착색문제이다. 온도가 높아지면 오이 열매가 색택을 잃고 허약게 변해 상품가치가 떨어진 다. 가지는 검은 색을 잃고 빨게진다. 풋고추는 노란 빛을 띄우는 과실이 많이 생긴다. 얼갈이배추, 열무, 실파 등도 색이 얼어진다. 여기에 타이탄-포미나를 1~3회 살포하면 색이 돌아온다. 오이 호박은 푸른빛이 가미되어 상품이 뛰어나 보이며, 풋고추와 가지는 검게 착색되어 한 시세를 더 받고 실파는 단 1번 살포로도 검어지며 파 속에 바람이 들어간 것처럼 뻗뻗해지며 좋은 시세를 받는다. 하지만 주의할 것은 빠른 착색을 바라서 희석배추 1,000배액을 안 지키면 약해 우려가 있다. 모든 엽채류에 유용한 방법이다.

그러므로 '가스가민'에다 '키토텍-에이스' 그리고 '타이탄 포미나' 살충제를 사용함이 최선에 방법으로 보인다. 무름병과 착색문제는 우리지역에 '부추'에서 큰 성과를 확인했다.

그리고 부추 잎 상단부가 타는 이유 중에 노균병을 제외하고는 칼슘부족 현상이 크기에 질산칼슘을 1달에 1번 시비를 권한다. 이는 통배추 꿀통현상(연부병, 푹딱병)에도 매우 유효하다. 특히 마그황탄 시비는 겨울철 서리피해로 머리 부분이 허약게 변하는 것을 상당히 막아 노전판매에 매우 유리하다. 무는

더 효과가 높다. 또한 마늘, 파, 양파, 부추를 보면 특 쓰는 듯 매운 맛이 있다. 이것이 황 성분이다. 그러므로 마그황탄(수용성황 20%) 시비가 매우 중요하다. '타이탄'에 들어 있는 젊은 호르몬 씨토키닌과 옥신, 그리고 지베레린은 과실의 착색을 일찍 오게 하여 비대를 중지시키고 무르게 하는 스트레스호르몬 '에치렌개스'의 발현을 늦추어 과 비대를 높이고 과실을 짧게 한다.

셋째, 여름상추 발아 방법은 상추는 대개 섭씨 25도 이상이면 아브시스산 호르몬에 의해 발아가 되지 않는다. 설사 발아를 시켜도 땅에 파종하면 다시 잠에 들어간다. 그러므로 상추종자를 4시간 정도 물에 담가 불린 후에 냉장고 과실 칸에 넣는다. 이때 저온에서 지베레린 호르몬이 생성된다. 2~3일 후에 발아를 확인한 후에 차광망을 덮은 비닐하우스에 필히 저녁 무렵에 파종한 후에 찬 지하수로 관주하여 시설 내를 차게 시킨다. 그러면 완벽하게 상추발아를 성공시킬 수 있다. 여름시금치 등도 활용할 필요가 있다. 우리주위에는 상추종자를 구입하면 즉시 냉동실에 보관(지베레린 호르몬 생성)하는 이들이 많다(위 내용 중 많은 것을 '권농종묘사'에서 자료를 얻었음).

넷째, 참깨 재배법은 참깨재배에는 가장 뛰어난 효과를 보는 것이 마그네슘이다. 우리나라 어느 곳 어느 땅에 참깨를 심어도 1.5m정도 자라며 꽃이 피고 열매를 맺기 시작하면 참깨 발이 노랗게 변한다. 그래서 우리는 참깨라는 작물을 그런 작물로 알았다. 그러나 그렇지 않다. 참깨는 유지작물이다. 유지의 주성분은 마그네슘이다. 그러니 참깨가 꽃이 피면서 마그네슘이 필요한데 토양에는 수용성 마그네슘이 없다. 그러니 부득이 하엽에 있는 엽록소에서 마그네슘을 끌어다 유지를 만든다. 엽록소에 있는 분자씩 있는 마그네슘을 잃으니 잎이 노랗게 변한다. 잎의 엽록소가 파괴되니 참깨 발 잎 모두가 노랗게 변하니 참깨를 여물 수 없게 한다. 우리는 이렇

게 참깨농사를 지어왔다.

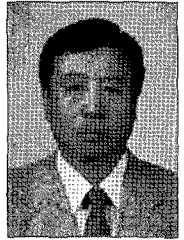
마그네슘(마그황탄)을 충분히 시비하면 참깨가 사람 한길 정도 자란다. 열매 꼬투리도 엄지손가락(단백 품종)만 해진다. 꽃이 피고 열매를 만들려 하는데 토양에서 마그네슘이 충분히 올라오기에 참깨 아래 잎이 파랗게 살아있다. 그러니 엄지 손가락만한 꼬투리가 잘 여문다. 도복에도 웬만큼 견딘다.(그러나 줄을 떨 필요 있음) 이 깨는 짜보면 기름도 많이 나온다. 약 25년 전에 경기도 포천시 화현면 **리에 광*근이란 젊은이가 1,200평 참깨 밭에서 참깨 10가마를 수확했다. 이 광선생은 물론 엽면시비도 철저히 시행했다(유씨엠티농법). 그러므로 콩, 땅콩, 들깨 등 유지작물에도 효과가 상당히 높다(서리테 콩 30% 증수한 사례 있음).

본인은 우리토양에 마그네슘을 시비해야 하느냐? 일부러 시비할 필요 없다라는 양 주장에 마그네슘시비의 필요성을 증거 작물로 참깨작물을 표시작물로 내 세운다. 우리토양에는 논과 밭 그리고 과수, 인삼까지도 마그네슘 시비가 절대로 필요하다. 유럽포도 재배법에 포도는 '토양에 마그네슘 함량에 따라 당도가 결정된다'라고 되어 있다. 과실에 당도를 높이려면 흡수 안되는 설탕이나 스테비아를 쓸 것이 아니라 마그황탄을 시비하라.

유씨엠티농법으로 감자 1박스로 50박스 수확했다. 모두 주먹만한 감자가 1포기에 18개가 달렸다. 꿈같은 이야기이지만 실현한 사례이다. 오늘 전라도 지역 회원으로부터 수확중인 녹광꽃고추가 처음에 비해서 많이 짧아진다고 개선방법의 질문을 받았다. 이는 완효성복합비료와 마그네슘(마그황탄), 질산칼슘이 충분하면 초세가 극강하여 짧아지지 않으며 타이탄 엽면시비와 야간보온을 강조했다. 즉 유씨엠티농법과 야간보온이 정답이다.

저은 전문가가 아니라 저의 주장에 다소 오류가 있을 수 있습니다. 넓은 이해로 감안해 주시기 바랍니다. 그러나 '뽕 잡는 것이 매입니다.' ㉞

회원 시 모음



이 덕 희 회원
경북 청송군

하지

춥고 추운
겨울이 가고
봄이 오더니

어느 듯
폭염에 시달리는
하지의 낮

찌는 듯
무더운
계절의 문턱

가물고
가무는 날씨
비는 언제 오려나.

새벽

덥고 더운
삼복도 지나고
처서가 지나도

더위는
한결
지칠 줄 모르네.

지난밤
소낙비
더위도 쫓고

지친
내 마음
시원해지네

새 마음
새 기분
새 용기 솟아나네.

소낙비

무더운
삼복더위
찌는 듯 더워지네

한낮에
내리는
소낙비

대지를
적시고
내 마음 적시네

외로운
내 가슴
짜늘하누나.