

이천시 복숭아산업과 부가가치 향상방안

김동호

이천시농업기술센터

이천시는 장호원황도와 미백도의 원산지로서 계획 조성된 과수원에서 복숭아를 생산한지 80여년 이상의 역사를 가지고 있는 고장이다. 또한 경기 이천과 충북 음성의 공동브랜드인 「햇사레」는 '2012년 농식품 파워브랜드 대전' 대통령상을 수상할 만큼 전국 복숭아 중 단연 돋보이는 브랜드파워를 자랑한다.('햇사레' 브랜드 가치 954억, 2009한국농업경제학회)



이천시 장호원을 오남리 202번지에 거주하던 '유두희'씨에 의해 조성된 과수원사진(1930년 추정)

이천시 복숭아 재배면적은 627ha(*11)로서 경기도 재배면적에 62%차지하고 전국 재배면적의 4.5%로 6위에 해당한다. 그동안의 고품질 재배기술의 확대 및 브랜드가치의 향상을 위한 다양한 노력으로 지금의 결과를 거두고 있으나 여러 가지 불안요소들

이 존재하고 있다. 첫째, 기상이변으로 이천시 재배 면적의 증가추세가 정체하고 있다. 한국농촌경제연구원에서는 2013년 주요과수재배면적을 전년과 비슷한 11만 2천 ha 수준으로 전망하고 복숭아의 재배 면적은 240ha정도 늘어난 1만 5천ha로 증가할 것이라 예상하였지만, 중부지방은 2009년부터 매해 계속되고 있는 동해의 여파로 전국적인 추세에 역행하고 있다. 둘째로 햇사레 브랜드 파워에 대한 과도한 믿음이다. 햇사레공동사업법인에 참여하고 있는 개별 농협 그리고 소속농가들이 그동안의 사업추진 성과로 얻어지는 현재의 결과에 도취되어 미래를 위한 투자를 등한시 하고 전체의 이익이 아닌 자신의 이익만을 위해 노력하는 상태가 확대 된다면 이천지역 복숭아산업에 크게 영향을 미칠 것이다. 마지막으로 다양한 소비방법의 개발이 미흡하다. 전통적으로 복숭아는 생과소비가 주를 이루고 있으며, 가공품으로는 고온증탕방식의 복숭아즙 외에는 다른 것들을 찾아보기 쉽지 않다. 다른 과일에 비해 생과의 가격이 상당히 높은 수준으로 비상품과도 생과로 많은 양이 공급되고 있어 소비자 신뢰 및 적절한 가격 결정에 영향을 주고 있다.

이상의 복숭아산업의 불안요소에 대한 해결방안은 먼저 지역적응품종의 발굴 등 지속적인 재배기술의 향상 노력, 그리고 1등 브랜드를 지키고자 하는 교육 및 홍보로 극복가능 할 것이라 생각되며,

마지막에 제시한 다양한 소비방법의 개발 부족은 부가가치 향상방안과 연계한 많은 관심과 노력이 필요할 것으로 생각된다.

부가가치 향상방안으로는 우선 농촌어메니티 자원으로서의 가치를 발굴하는 것이다. 복숭아나무 분양이나 수확체험 등을 통한 도농간 직거래 활성화 등이 가장 기본적인 활용방안이라 할 수 있다. 더 나아가 현재의 낮은 가치를 한층 업그레이드 시킬 수 있는 가공상품화는 그 자체로서의 농업소득 증대효과 뿐만 아니라, 농촌관광의 콘텐츠를 확대 한다는 측면에서 큰 기대를 가질 수 있다. 또한 현재는 생과로 공급되어 전체 공급물량의 증가로 인한 복숭아 가격하락의 원인이 될 수 있는 비규격과를 가공상품화하여 부가가치를 향상시키는 것은 수입과일의 파고를 넘어 국내 복숭아산업을 지킬 수 있는 보루가 될 수 있을 것이다.

복숭아는 수분이 많고 부드러우며 사과산, 구연산, 카프릴산 등의 유기산과 linalool의 ester류, acetaldehyde 및 고급 aldehyde류에 의해 독특한 향을 가지고 있다. 펙틴과 비타민 A, C가 풍부하며 아미그달린, 캄페롤, 베타카로틴, 솔비톨 등의 생리활성 물질을 다량 함유하고 있어 항산화 작용, 콜레스테롤 저하, 피로 회복, 숙취 해소, 니코틴해독, 변비 및 이뇨작용에 효능이 있다. 과육이 쉽게 연화되는 특성 때문에 저장이 용이하지 않은 복숭아는 출하량에 따른 가격경쟁력이 다른 농산물에 비해 매우 취약하다. 국내 과일의 전체 생산량 대비 가공비율은 8.3%이고 복숭아는 2.1%이며 통조림, 주스, 잼이 복숭아가공품에 대부분을 차지하고 있다. 복숭아가공은 대구광역시에서 통조림과 넥타(1,692톤)로 충청북도에서 잼과 통조림(생과 1,402톤)으로 가공하고 있으나 경기도는 복숭아 생산량 12,081톤 중 극히 일부만 가공되고 있다.(2011 과실류가공현황, 농림수산식품부)

이천시는 2008년부터 시작한 경기복숭아산학연합력사업을 통해 복숭아 부가가치 창출을 위한 노

력을 기울여 왔다. 가장 중요한 부가가치 창출 노력은 공동선별조직의 확대이다. 복숭아 유통체계의 개선 및 물량확보를 위하여 공동선별은 필수적이며, 향후 복숭아 가공품의 대량생산을 위한 물량공급도 용이하게 할 수 있다. 다음으로 복숭아 가공농가의 육성이다. 소규모 가공사업장을 갖추고 재배와 가공을 겸하는 농가의 육성은 6차산업 육성의 본래 취지인 마을 공동체 복원 및 일자리 창출을 위한 밑거름이라 할 수 있다. 마지막으로 복숭아 가공품 개발이다. 우리의 가공품개발 목표는 복숭아 고유의 색과 맛을 최대한 살리는 방향으로 세웠으며, 부가적으로 이천시의 또 다른 대표 특산물인 이천쌀과 혼합한 가공품개발에 힘써왔다. 울리고당을 첨가한 복숭아 잼(특허출원 10-2010-0110156), 복숭아 고유의 색을 살린 복숭아 즙(특허출원 10-2012-0126759)과 복숭아막걸리(특허출원 10-2012-0126720)를 개발하여 생산 판매하고 있으며, 상대적으로 가격이 저렴한 작은 복숭아 한 개를 그대로 말린 꺾복숭아(특허출원 10-2012-0126719)는 올해 가공사업장을 만들어 생산에 들어갈 예정이다. 복숭아와인 제조기술은 개발되어 생산자를 찾고 있으며 복숭아소주와 브랜디는 올해 시제품 생산을 위하여 노력하고 있다. 그 외에도 체험관광프로그램으로 활용할 복숭아초콜릿, 제과제빵 등의 기술을 개발하여 여러 체험농가에 기술이전을 하고 있다. 앞으로도 다양한 가공품 개발 및 생산을 위한 노력이 필요할 것이다.

수확기에 가공품 생산을 위한 노동력의 투입이 어렵고, 저장이 어려운 복숭아의 특성으로 인해 연중 가공품 생산이 용이하지 않다. 복숭아 가공품 개발에 있어 가장 중요한 것은 저장기술의 개발이라 할 수 있으며 특성을 유지한 채 3개월 정도만 저장할 수 있어도 복숭아 가공품의 새 지평을 열 수 있을 것으로 기대한다.