

“사람 입맛은 결국 옛맛을 찾죠”... 장독대서 익는 전통의 맛

Q 르포

서 분 레 안성 청국장 명인

안성 서일농원에서 장 만들기 체험
조리과학고 학생들 메주 작업 참여
전국 식품 장인 11명 한자리 모여
청국장·김치·한과·막걸리 선배
제조기술 전수·기록화 지원 지속
체험·견학 44개소 미식코스 선정

대개의 산업을 보면 기술 개발에 후진이란 없다. 앞만 보고 내달린다. 소비자 역시 첨단이 가져다 주는 일상의 편리해 익숙해져 있다. 찬찬히 뒤돌아볼 여유조차 없는 것도 사실이다. 그렇게 동시대를 살아가다.

“그런데요, 사람 입맛은 뒤편을 향하게 마련입니다.” 서분레 명인의 단언이다. 앞의 청중 다수는 심심 동의한다는 표정을 지어 보였다. 누군가는 어릴 적 밥상이 떠올랐을 터. 올해 여든 줄에 들어선 서 할머니의 목소리는 짜랑짜랑했다. 정부가 지정한 제62호 식품명인이자 청국장 제조 부문 장인이다. 지난 9일 경기 안성 서일 농원을 찾았다.

이곳엔 단채로 견학온 한국조리과학고 학생들도 보였다. 이들은 서 명인의 장 만들기 시연을 유심히 지켜보고 때론 메주 덩이 옮기기 등의 작업도 거들었다. 장소를 1학년생은 “평소 된장·간장 담그는 법을 말로만 전해 들었는데, 실제로 엄청난 개수의 장독을 눈으로 보고 직접 메주와 소금물을 넣어 청국장을 담귀 보니 신기했다”고 했다. 또 다른 학생은 “앞으로 우



제62호 대한민국식품명인 서분레 씨.

/농식품부

리 전통식품을 이어 가는 한식 조리인이 되고 싶다”며 포부를 밝혔다.

드넓게 펼쳐진 장독대에선 명인의 손맛이 났. 장류가 익어 가고 있었다. 층층이 늘어선 항아리만 2000개가 넘는다. 발효 과정에 대한 설명을 듣고 담그기 체험도 할 수 있는 공간이다. 경기 남부 미식·체험 관광시설로 입소문을 탄 지 오래다.

서분레 명인은 판매나무가 에워싼 실내에서 쿡을 36시간 발효시킨다. 이 과정을 거쳐 꼬릿한 냄새를 없앤다. 그러면 청국장도 된장찌개처럼 누구나 부담 없이 먹을 수 있다고 했다. 이날 농원 측은 청국장찌개에 손수 만든 찬과 다른 명인의 김치 등을 더해 방문객들에게 대접했다. 소문대로였다. 교복차림 학생들도, 인솔자로 동행한 교장 선생님도 모두 숟가락질하기 바빴다.

농림축산식품부는 이날 서 명인 소유의 서일농원에서 ‘대한민국식품명인을 만나는 미식여행’ 행사를 가졌다. 금정산 성막걸리를 만드는 유정길(식품명인협회장) 명인과 이하연 해물석박지 명인, 박준미 청주신선주 명인, 김규훈 신궁전통한과 명인 등 각 지역 대표 11명이 자리를 함께했다. 장류와 함께 식혜, 유과, 약과, 김치, 부각, 떡, 막걸리, 청주 등이 소개됐다.

명인들과의 간담회에서 후계인 양성을 묻는 질문도 나왔다. 답변은 행사를 주관한 정부 측이 맡았다. 농식품부 관계자는 “그간 정부는, 전통식품 제조 기술의 명맥이 끊기지 않고 후대로 이어지도록 전수자 육성을 지원해 왔다”고 밝혔다.

경기 김포 통진읍의 이기춘 문배술 명



9일 경기 안성의 서분레 명인이 청국장 담그기 시범을 보이고 있다.

인(대한민국식품명인 제7호)이 대표적 사례다. 아들 이승용 씨가 부친 곁에서 가문 대대로 이어 온 제조법을 연마했다. 부자 간 전수는 2000년대 중반부터 20년간 지속됐다.

농식품부는 전통 제조법을 영상·도서 등으로 남기는 기록화 사업도 지원하고 있다. 서울 종로구 북촌에 식품명인체험 홍보관도 운영 중이다. 전국 각지의 명품을 만나볼 수 있는 장소다. 1994년부터 2025년까지 총 106명이 명인으로 지정된 바 있다. 작고 등의 사유로 지정이 해제된 데 따른 대한민국식품명인 수는 올해 기준 88명이다.

농식품부는 10일 ‘식품명인 미식 여행길 코스’를 제작·배포했다. 여행지에는 전국 식품명인이 운영중인 시설 중에서

체험·견학 등이 가능한 44개소가 담겼다. 경기·강원·충청·전라·경상·제주의 6개 권역이다. 전통식품과 지역, 관광을 하나의 미식 여행으로 묶은 것. 관광객이 명인의 제조·조리기술을 직접 접하고 전통식품이 만들어지는 과정과 이야기를 경험한다. 아울러 해당 지역의 농산물과 향토음식, 문화·관광자원을 함께 즐길 수 있다. 세부 정보는 대한민국식품명인 홈페이지에서 확인할 수 있다.

농식품부의 정경석 식품산업정책관은 “식품명인 미식 여행길이 지역의 관광자원과 함께 국민들이 즐길 수 있는 대표 맛 지도가 될 수 있도록 콘텐츠를 확대해 나가겠다”고 밝혔다.

/안성(경기)=김연세 기자

kys@metroseoul.co.kr



metro

노사발전재단, 주 4.5일제 도입기업 점검

에스엔제이, 주 36시간제 전환 추진
임금 삭감 없이 생산성 유지 모색

노사발전재단이 주 4.5일제(36시간) 도입을 준비 중인 제조업 사례를 소개했다. 일터혁신 상생컨설팅을 통해 생산성은 유지되되 서 임금 삭감은 없는 기업을 찾았다. 재단은 10일 서울 구로구 소재 의료용 기기제조기업 에스엔제이(대표 장태희)를 방문해, 실노동시간 단축을 위한 현장의 준비 상황을 살피고 노사 의견 등을 청취했다. 이번 방문은 노사발전재단 실노동시

간 단축 지원단의 6번째 현장 방문이다.

에스엔제이는 ‘적은 시간 많은 연봉’, ‘보다 나은 일터’를 조직의 목표로 삼았다. 구성원의 일·생활 균형과 업무 생산성을 함께 높이기 위해 2021년부터 주 38시간 근무제를 운영해 왔다. 매주 월요일에는 1시간 늦게 출근하고 금요일에는 1시간 일찍 퇴근하는 방식이다. 올해 회사는 여기서 한발 더 나아가 노동시간을 주 36시간으로 단축하기 위해 일터혁신 상생컨설팅에 참여하고 있다.

컨설팅을 통해 영업·제조 등 부서별 업

무 특성을 반영한 주 4.5일제 운영모델을 설계하고, 노동시간 단축에도 생산성을 유지할 수 있도록 업무 효율화 방안을 함께 마련했다. 먼저 주 5일 근무를 유지하면서 월·수·요일 7시간, 화·목·요일 8시간, 금·요일 6시간을 근무하는 ‘고정형 주 36시간제’를 도입했다. 제도 정착 이후에는 주 4시간의 단축 범위 내에서 근무 요일과 시간을 근로자가 자율적으로 선택할 수 있는 방식으로 단계적으로 확대할 예정이다.

/세종=김연세 기자



인천 서구 수도권매립지 내 50메가와트 매립가스 발전시설.

/수도권매립지관리공사

폐기물·환경 공공데이터 8건 공개

수도권매립지공사, 6년간 70건 개방
발전량·매립처리·침출수 현황 포함

수도권매립지관리공사가 폐기물·환경·자원에너지와 관련 데이터를 ‘공공데이터포털’을 통해 공개했다. 공사가 업무를 수행하는 과정에서 지속적으로 생산·축적해 온 일체의 데이터다.

공사는 축적해 온 다양한 데이터 가운데, 대국민 개방 가치가 높은 정보를 발굴한 뒤 공개 가능 여부 및 활용 가치 등을 검토해 순차적으로 개방해 왔다. 올해는 주요 시설 운영 및 환경관리와 관련된 데이터 8건의 공개를 완료했다.

이번에 공개한 데이터는 ▲바이오가스 발전시설 발전량 및 운영현황(1.9MW·2.4MW) ▲매립가스 발전시설 발전량 및 운영현황(50MW) ▲폐기물 매립 처리 현황 ▲침출수 처리 현황 ▲가연성 폐기물 자원화 시범시설 운영현황 ▲고화처리시설 운영현황 ▲배출량 통계 정보 등이다.

공개된 데이터가 연구·분석, 교육 등 다양한 분야에서 활용될 수 있을 것으로 고사는 기대하고 있다. 국민 누구나 공공데이터를 활용해 수도권매립지의 폐기물 처리 및 환경관리 현황을 객관적인 수치로 확인할 수 있다는 점에서도 의미가 있다.

공사는 지난 2020년 이후 6년간 총 70건의 공공데이터를 개방했다. 앞으로도 업무 과정에서 지속적으로 축적되는 데이터 중 공개 필요성과 활용도가 높은 데이터를 발굴해 단계적으로 공개할 계획이다. 아울러 개방 데이터의 항목과 기준을 정비하고 품질을 관리해 데이터의 활용성과 이용 편의성을 높여 나갈 예정이다. 공개된 공공데이터는 공공데이터포털 누리집에서 확인할 수 있다.

송병익 사장은 “앞으로도 국민에게 필요한 데이터를 적극적으로 찾아 공개하고, 데이터의 품질과 활용 가치도 높여가겠다”고 밝혔다.

/세종=김연세 기자

해진공, 3억달러 포모사 채권 발행... 공공기관 최저금리 수준

지난해보다 3bp 낮은 금리로 조달
해외 해양·물류 인프라 지원 활용

한국해양진흥공사가 대만 금융시장에서 3억 달러 규모의 외화채권을 발행했다. 지난해보다 낮은 금리로 5년 만기의 외화채권을 확보한 것. 대외 불확실성 속에서도 안정적인 조달 역량을 입증한 것으로 평가받는다.

해진공은 글로벌 투자자를 대상으로 5년 만기, 3억 달러 규모의 미 달러화 ‘포모사 채권’ 발행을 성공적으로 마쳤다고 밝혔다.

포모사 채권은 해외 기관이 대만 금융

시장에서 외화로 발행하는 채권을 말한다. 해진공은 2023년 처음 포모사 채권을 발행한 이후 이번까지 4차례의 발행을 이어오고 있다.

이번 발행은 글로벌 금융시장의 변동성이 높은 가운데 대만과 아시아 지역 투자자들의 수요를 바탕으로 경쟁력 있는 조건으로 외화 자원(달러)을 확보했다는 점에서 의미를 갖는다.

해진공은 매년 포모사 시장에서 정기적으로 채권을 발행하며 투자자 기반을 확대한 결과, 지난해보다 3bp 낮은 금리로 채권을 발행하는 데 성공했다. 이에 따라 조달비용을 낮추는 동시에 공공기관이 발

행한 포모사 채권 가운데 최저금리 수준을 달성했다. 이번에 조달한 자금은 우리 해양 기업의 해외 사업 확대와 국내 해운 선사의 핵심 운송 프로젝트 지원에 활용한다는 계획이다.

먼저 미국에서 추진 중인 부유식 액화 천연가스(LNG) 수출터미널과 뉴저지 지역 물류센터 등 해외 해양·물류 인프라 사업 투자에 활용한다. 이를 통해 우리 해양 기업의 해외 사업 영역을 넓히고 글로벌 경쟁력 강화를 지원한다는 방침이다.

또 호르무즈 해협을 비롯한 주요 해상 운송로의 불확실성이 커지는 상황에 대응한다.

/세종=김연세 기자