



생산자와 소비자가 함께 어울리는 잔치 제8회 파주 장단콩축제

남북의 철도가 연결된 곳에서 남쪽으로 약 7킬로미터 떨어진 파주시 문산읍에는 분단을 상징하는 건물인 임진각이 자유의 다리(임진강을 내려다보며 서 있다. 바로 옆의 '철마는 달리고 싶다'로 유명한 철도 종단점 기념비와 녹슨 기관차는 경의선이 연결되었음에도 아직 달리지 못 하는 이 땅의 현실을 안타깝게 이야기하고 있다.

서울과 신의주 사이를 연결하는 경의선은 서울을 기

점으로 개성-사리원-평양-신안주-신의주에 이르는 한국 관서지방을 관통하는 철도로 총 길이가 499km에 이른다. 신의주에서 압록강 철교를 건너 중국 동베이(東北) 지방으로 연결되고 있으나 지금은 서울-문산 사이의 46km만을 운행하고 있다. 일본의 대륙침략을 위해 부설된 이 철도는 해방 이후 서울-개성 구간만을 단축 운행하다가 51년 6월 중단되었다. 지난 2000년 남북정상회담에서 경의선 복원사업을 논의한 후, 같은 해 9월

18일 복원사업이 시작되었다. 2002년 2월에는 도라산 역이 개통되었고 작년 6월 14일에는 군사분계선에서 철도연결식이 열렸다.

경제적 효과를 자랑하는 축제

지난 11월 19일부터 21일까지 분단과 실항의 아픔을 간직한 이곳 임진각 광장에서는 방문객 30만 명을 목표로 한 제8회 파주 장단콩축제가 열렸다. 지난해의 성공에 고무된 탓인지 이번 행사를 준비한 시민의 열기가 처음부터 느껴지는 듯 했다.

파주시의 발표에 따르면, 지난해 제7회 축제는 방문객 수가 예상치의 배를 웃돌아 20만 명을 돌파하였을 뿐만 아니라 현장에서 콩 2,400가마가 팔려 순수 판매수익만 15억에 이르렀다고 한다. 이는 지난 1997년 첫회 이후 해마다 1만~7만 명이 방문하던 것과 비교하면 괄목할만한 수준이다. 또한 경제적 파급효과로 직접 판매수입 16억 원, 관광수입 11억2천만 원 등 총 27억 2천만 원의 수입이 있었고, 이러한 판매효과의 영향으로 1997년 당시 20ha에 불과했던 재배면적이 올해는 505ha로 늘었다고 한다.

장단콩은 옛부터 품질이 우수하고 맛이 좋아 이천 쌀, 금산 인삼과 함께 조정에 진상품으로 오르는 명성을 얻었으나 한국전쟁으로 대규모 경작지가 소실되어 명맥만 유지해 오고 있었다.

파주시는 원산지의 명예회복과 농가소득의 증대를 위해 민통선 북방 장단 지역에 대단위 콩 재배 단지를 조성하고 특산화를 추진하고 있다. 이에 대한 홍보를 극대화하고 대표적인 지역 특산물로 정착시키기 위하여 1997년부터 파주시 군내면 통일촌에서 축제를 개최하여 왔는데, 지난해부터는 다른 지역에서 찾아오는 방문객의 편의를 위해 장소를 이곳 임진각 광장으로 옮겨왔다.



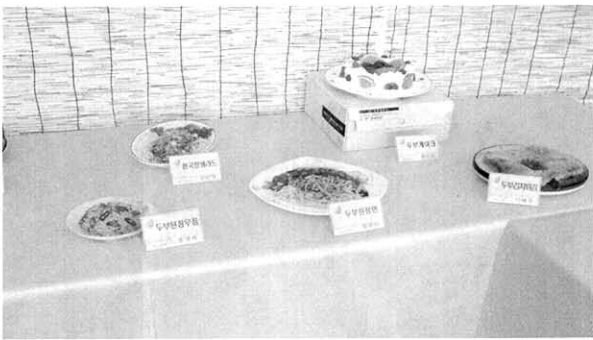
철도중단점 기념비(위), 자유의 다리와 도라산행 열차(아래)

성인병 예방식품으로 인기

최근 들어 고조되고 있는 웰빙 바람과 함께 콩은 단백질과 지방의 공급원 차원을 넘어서 성인병 예방식품으로 자리를 잡아가고 있다. 콩은 지금까지 암, 심장질환, 골다공증, 신장질환 등에서 탁월한 예방효과가 증명되고 있다고 한다. 콩의 생리활성기능과 관련이 깊은 것으로 보고된 것에는 이소플라본 이외에도 콩단백질 및 분해물인 펩타이드, 트라신저해제, 피트산, 사포닌 등이 있다. 이 가운데 콩에만 특이하게 풍부히 들어있는 이소플라본은 항암효과 이외에도 골다공증, 신부전증, 신장질환 등과 같은 만성질환의 예방에 탁월한 효과를 나타내는 것으로 알려져 있다.



이번 파주 장단콩축제에는 떡매치기 체험, 소원종이 꽃기, 콩요리 전시, 소달구지 타기 등 50여 가지의 다양한 프로그램이 준비되었다.



‘장단콩’의 역사

이번 축제의 주인공인 장단콩은 재배 역사가 4,000년 이상이나 되며 국내 최초로 장려품종 콩으로 지정됐을 만큼 품질이 뛰어나다. 우리나라 최초의 콩 장려품종인 ‘장단백목’ (1913년)과 우리나라 최초의 인공교배를 통하여 육성 보급된 ‘광교’ (1969년)는 모두 장단지역의 콩을 모태로 한 것이다. 윤기가 도는 노란색으로 매달이 곱고 껍질이 얇으며 무엇보다 민통선 내 청정지역에서 생산돼 무공해를 자랑한다. 대부분 간장, 메주 등 전통장류를 생산하거나 두부 등 콩 전문 음식을 만드는데 사용된다.

이처럼 장단지역의 콩이 유명했던 것은 콩 뿌리가 내릴 수 있는 땅이 마사토로 되어있어 배수가 잘되고 기상

이 알맞으며 늦서리의 해가 없는 등 콩이 생육할 수 있는 최적의 조건을 모두 갖추고 있어 다른 지역의 콩보다도 수확량이 많고 영양면에서도 그 명성이 높았기 때문이라고 한다. 25~30℃ 사이가 생육적온으로 많은 수분을 요구하는 단일성 작물인 콩은 원래 유량농지 외에 유희지나 인삼휴작지, 비탈밭 등을 이용하여 재배하는 작물이다. 게다가 인삼으로 유명한 개성과 인접해 있어 아마도 이곳 장단지역 또한 인삼을 많이 재배하여 인삼 휴작작물로 콩을 많이 재배하게 되었을 것이라고 한다.

콩요리의 향연

장단콩축제를 그저 시골 재래장터 썸으로 생각한 사람들은 우선 콩 요리의 다양함에 놀라게 된다. 전시된 콩을 재료로 한 요리는 생두부·두부전골·두부케이크·콩떡·콩죽·된장 피자·콩나물피클과 간장·된장 등 전통요리에서 퓨전 음식까지 다양했다. 특히 이번에 전시 되는 콩 요리는 무려 60여 가지로 고기 대신 콩을 넣어 만든 콩버거와 두부말이 싹 등 기발한 요리가 즐거움을 선사했다.

행사 중에는 매일 장단콩을 이용한 두부와 메주의 제조과정이 시연되었으며, 시식행사와 함께 판매도 이뤄졌다. 또한 장단콩 전문음식점도 문을 열어 생두부·순두부·비지·두부전골 등 다양한 두부요리를 선보였으며, 즉석에서 장단콩과 일반콩 두부의 맛 차이를 비교해 볼 수 있는 코너도 마련되었다.

체험 프로그램을 강화한 참여형 축제

수십 개의 천막이 들어선 행사장에서는 도리깨질을

이용한 콩타작 마당, '콩서리'의 추억을 되살려 볼 수 있는 '콩튀기장' 등이 마련되어 구경꾼을 끌어들였다. 행사장 인근뿐만 아니라 멀리 서울에서 찾아온 주부들에게는 시중 두부보다 두 배나 큰 손두부와 전통 제조법으로 직접 담근 메주가 인기를 끌었다.

올해 준비한 프로그램은 50여 가지. 체험 프로그램만 18가지에 이른다. 폭 삶아 김이 펄펄 나는 메주콩을 절구에 찼은 뒤 메주를 직접 만들어 보는 '꼬마 메주 만들기'는 아이들에게 인기가 높았다. 다 빻은 메주는 새끼줄로 묶어 집에 가져갈 수 있다. 단체로 참가한 유치원생들의 조막손은 새끼를 꼬아내지 못 해 발만 동동 굴렀다. 그저 신기한 듯 옆에서 새끼줄에 메주를 매다는 어른들만 쳐다보는 모습이 귀엽다.

'알콩마당'에서는 장단콩으로 새롭게 개발한 요리를 전시하고 국산·수입산 농산물을 비교하는 자리를 마련했다. 먹거리 공간인 '달콩마당'에서는 장단콩과 관련된 각종 음식을 직접 맛볼 수 있었다.

가장 인기를 끌었던 소달구지 타기는 쉬지도 않고 어린 손님들의 주머니를 인정사정 볼 것 없이 털어내고 있었다. 행사장 입구의 콩 다발을 높이 쌓아올린 노적가리에 둘러친 '소원종이 꽃기' 새끼줄에도 갖가지 색의 소원들이 가득 매달려가면서 축제는 무르익어 갔다.

생산자와 소비자를 연결하는 주민축제

생산자가 늘어나고 있는 만큼 판로의 확보도 중요해지고 있다. 99년부터는 금촌동 아파트 부녀회를 중심으로 장단콩 소비운동을 벌이고 있고, 농특산물 인터넷 홈페이지는 물론 서울에 친환경 농산물 장터까지 개설돼 인기리에 팔리고 있다고 한다. 2000년에는 장단콩 마을 기행코스로 임진각-통일촌 장단콩단지-도라전망대-장단콩 음식마을을 잇는 관광벨트가 조성되어 소비자의 관심을 유도하고 있다.

점차 장단콩의 재배면적이 넓어지고 있다는 것은 그만큼 소득과 연결되고 있음을 의미한다고 볼 수 있다. 실제로 콩의 판매가격은 7년 전에 비해 약 30% 정도 상승하였다. 콩축제가 생산자와 소비자를 이어주는 직거래 장터로서뿐만 아니라 상품의 인지도를 높여 판매로 연결시켜 주는 기능을 충분히 해내고 있는 모습을 엿볼 수 있다.

이러한 성과를 반영하여 장단콩의 생산과 판매, 소비 촉진을 위한 축제 등을 포함하는 파주시의 장단콩 특화사업은 최근 국가균형발전위원회가 선정한 전국 12개 우수축제 가운데 하나로 선정될 정도로 인정받았다고 한다.

〈양금식〉

도리깨 콩타작(위)와 꼬마메주 만들기 체험(아래)

