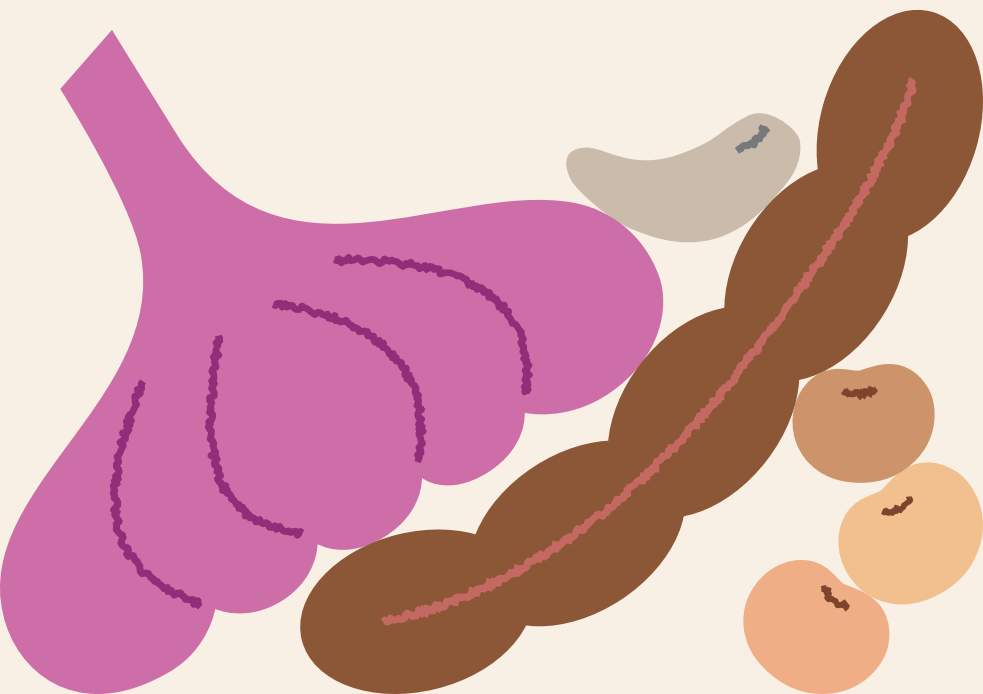


# 해곡장 햇곡장

대화로 잇는  
익성의 시간들



## 농부시장 마르쉐

농부시장 마르쉐는 '먹거리로 모든 삶을 연결한다'는 미션을 갖고, 2012년 서울 혜화동 마로니에 공원 한편에서 시작했습니다. 그 후 줄곧 '소비를 이해하는 생산, 생산을 배려하는 소비가 만나는 장'으로서 농부와 요리사, 수공예가들이 함께 '대화하는 농부시장 마르쉐@'를 열어가고 있습니다.

'마르쉐@'는 서울 도심에서 열리는 정규 시장 외에도 MMCA서울, 국립극장, 광주 아시아문화전당, 부산 F1963, 의성, 제주 등에서 지역 시장을 열었습니다. 또한, 생산자와 음식 작업자들을 연결하는 '씨앗밥상', 지역 미식자원을 발굴하는 '관광두레', 마을기업 컨설팅 사업 '부엌유람' 등 다양한 기획 프로젝트를 진행했으며, '서울미식마켓', '공공디자인 페스티벌 마켓' 등을 여러 해 동안 이어가고 있습니다.

# 햇곡장 시귀장

마르쉐 농부시장@익성  
대화로 잇는 익성의 시간들

## 차례

### 1부 햇곡장을 열며

- 7 함께 쓰고 함께 관리하고 함께 물려주어야 하는 것들
- 11 의성과 마주 잡은 손
- 16 시장이라는 집을 짓습니다

### 2부 경험하는 시장

- 41 농부로부터 시작되는 요리, 요리로 경험하는 의성
- 71 쌀로 이어지는 경북의 맛
- 86 Rice to table: 쌀로 빛은 식탁
- 104 경험하는 전시 ‘로컬, 오래된 즐거움’
- 126 모두 모이는 놀이터 ‘이삭이 자라는 놀이마당’

### 3부 지역을 연결하는 이어달리기

- 145 의성의 맛을 술술 전하는 작은 양조장
- 168 오늘의 경험을 다음의 변화로
- 182 모든 것은 흙으로부터 시작돼요

- 196 부록: 마르쉐 농부시장@의성 <햇곡장> 출점팀 및 프로그램

# 해고장을 쓰기 전에 열며

( 1부 )

## 함께 쓰고 함께 관리하고 함께 물려주어야 하는 것들

누군가의 재산은 사용할수록 줄어들어 가는 게 보통입니다. 닳아서 없어지고, 먹어서 줄어들고, 고장 나서 버립니다. 그런데 아무리 써도 사라지지 않고 대물림되는 자산도 더러 있습니다. ‘커먼즈(common)’라고 부르는 것이 그렇습니다. 간단히 설명하자면, 여러 사람이 공동으로 소유하고 이용하지만 나누어 가질 수는 없고, 그 크기나 수량이 한정된 재화를 커먼즈 또는 ‘공유재’라고 합니다. 시골 마을마다 하나씩 있는 마을회관을 그 예로 들 수 있습니다. 마을 주민이라면 누구나 이용할 수 있는 공간이지만, 그렇다고 해서 현재 사는 주민들이 마을회관을 매각하고, 그 돈을 나눠 갖는 일은 없습니다. 설령 주민 중에 ‘지금 나는 마을회관이 필요하지 않아’라고 생각하는 이가 있더라도, 다른 주민에게는 필요할 것이며 후대(後代)의 마을 사람에게도 필요할 것이므로 팔아넘길 수 없습니다. 이렇기에 마을

사람들은 마을회관을 공동으로 이용하고 관리하며, 이러한 공동체적 사용을 지속하기 위해 마을 나름의 규약이나 규칙을 마련하여 함께 지켜 나갑니다. 커먼즈란 그런 것입니다.

여기 ‘농부시장@의성 <햇곡장>’이 열리는 의성군에서 우리는 두 개의 커먼즈를 만납니다. 하나는 농부시장 마르쉐입니다. 전국 농촌 여러 곳에 아직 남아 있는 5일장을 떠올려 보십시오. 5일장이 열리는 시장의 자리는 개인이 독점하거나, 땅 주인이 농산물을 팔러 오는 농민에게 임대하는 형태의 재산이 아닙니다. 오히려 농민, 상인, 소비자, 관광객, 구경꾼 등 다양한 사람들이 함께 만들어가는 장소입니다. 5일장에 참여한 상인이나 농민이 50명이라 해도, 그 시장 공간을 1/50씩 나누어 가질 수는 없습니다. 다만 협의에 따르거나 오랜 전통에 따라 잠시 자리를 점유하고 사용할 뿐입니다. 농부시장 마르쉐 역시 마찬가지입니다. 참여하는 모든 이들이 함께 만들어 내고 공동으로 사용하는 소통의 장입니다. 단순히 농산물을 사고파는 것에 그치지 않고, 농민의 삶과 농사에 관한 다양한 소식과 이야기가 함께 공유되는 공간입니다. 커먼즈이기에 누구에게도 팔아넘길 수 없는 공동의 자산인 것입니다. 참여하는 모든 이가 이것을 잘 이용하고 관리하기 위해 함께 노력해야 지속되는 것이지요.

또 하나 중요한 커먼즈가 의성군에 있습니다. 바로 수천 개의 못이 무수히 많은 물길로 연결되어

만들어진 촘촘한 그물망과 같은 물관리 시스템입니다. 이것은 ‘농민 공동체가 직접 관리하고 운영하는 농업용 물관리 시스템’이라 할 수 있습니다. 이러한 형태는 이곳 의성군이 아닌 다른 곳에서는 찾아볼 수 없습니다. 비가 적은 이 지역에서 수백 년 동안 농민들은 크고 작은 못을 만들어 논농사에 활용했습니다. 못을 하나하나 조성하고, 그것들을 잇는 수로를 만들고, 손상된 못이나 수로를 다시 정비하고, 농사에 쓰일 물이 들고 나는 시간을 조절하는 그 모든 일은 어느 농민 한 사람의 힘으로 할 수 없습니다. 의성군의 농민들은 수없이 많은 시간을 들여 함께 의논하고 함께 만들고 함께 이용하고 함께 관리해 왔습니다.

지금도 해마다 농민들은 ‘못총회’를 엽니다. 그 자리에서 한 해 동안 이 소중한 물관리 시스템을 어떻게 운영하고 보전할 것인지를 의논하고 결정합니다. 과연, 의성군이 내세워 자랑할 만한 커먼즈입니다. 이 ‘의성 전통수리농업 시스템’은 잘 보전하여 후세에 물려주어야 할 자산으로 인정받아 최근 ‘국가중요농업유산’으로 등재되었습니다.

이러한 커먼즈가 농부시장이나 의성군의 전통수리농업 시스템뿐일까요? 우리가 기억하고 잘 이용하고 관리해 후세에 물려주어야 할 커먼즈는 곳곳에 있을 겁니다. 그것들을 잊어버려 방치한 끝에 커먼즈가 사라진 세상은 풍요롭지 못할 것입니다. 누군가는 소외되고 배제될 것입니다. 우리 모두의 후손에게

물려줄 자산이 없게 될 것입니다.

커먼즈를 지켜 온 농민들의 지혜와 그 가치를  
이어가고 있는 농부시장 마르쉐를 통해 우리는  
지속가능성에 관해 배울 수 있습니다.

—한국농촌경제연구원 선임연구위원 김정섭 박사

## 의성과 마주 잡은 손

농부시장 마르쉐는 지난 2023년 9월 의성에서  
<지속가능한 미식을 위한 동아시아 포럼>과 함께  
농부시장@의성을 열었다. ‘의성 주식주간’ 행사의  
일환으로 치러진 이 시장에는 의성을 포함해 대구, 경주,  
안동 지역의 여러 F&B 브랜드들이 초대됐다. 그들의  
제품과 지역의 산물을 연결하는 기획을 통해서 의성의  
먹거리 미래를 탐색해 보는 시간이었다. 인구 소멸 지역  
1~2위를 다투는 지역에서의 시장이라 과연 사람들이  
오기는 할까 싶었는데, 걱정이 무색하게도 3,000여 명의  
손님들이 찾아오면서 성황리에 마무리할 수 있었다.

우리는 지난해의 경험에서 중요한 교훈을 얻었다.  
지역의 소생은 지역의 부업에 불이 켜지고 식탁에  
둘러앉은 사람들이 늘어나는 것에서 시작한다는  
‘카미야마’로부터의 배움이었다. 카미야마는 일본  
도쿠시마현의 산골 마을이자 일본의 대표적인 인구 소멸



위기 지역에서 일본 내 워케이션의 성지로 새로운 길을 만들어가는 곳으로, 지난해 의성에서 만나 인연을 맺게 되었다. 올해 초에는 ‘카미야마 푸드 허브’를 방문해 산골 마을에 사람들을 불러들이는 현장을 직접 경험할 수 있었다. 마을 사람들을 연결하고 또한 관계된 인구를 늘리며 지역을 소생하기 위한 전략으로서 먹거리가 얼마나 필요하고 중요한 역할을 하는지 배울 수 있었다.

올해 의성에서 열리는 슬로푸드페스타는 <햇곡장>이라는 새 이름을 달았다. 이 이름은 의성의 자연과 물산에 대한 이해가 넓어지면서 찾아진 것이었다. 의성의 물산을 생각하면 먼저 떠오르는 것은 마늘과 다양한 과수 작물이다. 전국에서 강수량이 가장 적은 지역에서 이런 풍요로운 물산이 가능해진 것은 의성의 산림과 못, 농경지와 주거지를 생태순환적으로 연결해 온 전통수리농업 시스템이 만들어낸 복합 생태계에 기인한다고 한다. 6천여 개의 못을 연결하여 물을 나누어 쓰던 의성의 전통수리체계는 최근 열 번째로 국가중요농업유산으로 지정되어 그 보존 가치를 인정받았다. 수백 년 전부터 자율과 협력의 시스템이 작동해 왔기에 비가 적어 불모지가 될 뻔한 곳에서 벼는 물론 마늘 이모작도 가능해지고, 주거지를 연결하면서 과수 농업도 일찍이 자리 잡을 수 있었던 것이다. 이러한 사실을 알고 나니 우리가 의성에서 맛본 쌀과 마늘, 과일이 다시 보이기 시작했다.

우리에게 <햇곡장>의 의미가 정립되고 의성 쌀을

바라보는 다른 시선을 발견하는 동안에도 쌀소비 저하, 쌀값 폭락과 수매량에 반대하는 농민단체들의 시위 등 쌀을 둘러싼 우울한 뉴스는 계속됐다. ‘의성의 쌀과 밀, 햇곡식과 물산을 매개로 주변 시민들과 관계할 수 있을까?’ 이 물음은 이번 시장을 준비하는 내내 마르첼의 고민이었다.

우리는 직접적인 것의 힘을 믿는다. 이걸 지난 12년간 농부시장을 열면서 얻은 몸의 경험이다. 생산자를 직접 만나는 장에서 소비자는 백화점 마트, 온라인 쇼핑에서는 경험할 수 없는 것들을 생생하게 보고 느낄 수 있다. 그건 소비자뿐만 아니라 농부와 요리사에게도 그렇다. 이번 <햇곡장>에서 열릴 다양한 미식 프로그램을 위해 의성 농가의 재료 리스트를 요리사들에게 공유했고 요리사들은 상당한 시간을 테스트에 쓰면서 의성 쌀의 맛을 제대로 보여주기 위해 애를 썼다. 에스프레소에 의성의 쌀을 고아 만든 조청과 경북 지역 단일목장의 우유로 맛을 낸 라테, 안계의 쌀을 찌고 굽고 만들어낸 미수(미숫가루의 옛말), 쌀로 만든 빵과 과자, 젤라토와 음료 등. 다양한 음식을 고민하며 셰프, 파티시에, 블랑제리, 바리스타, 로스터리들은 안계의 쌀로, 단밀의 밀로, 그리고 춘산의 마늘로 의성과 특별한 관계를 맺었다. 농부들에게도 도시의 F&B를 이끄는 젊은 작업자들과의 교류가 특별한 경험이자 자양분이 될 것으로 기대해 마지않는다. 직접 만나면서부터 이야기는 시작되기 때문이다.

우리는 로컬의 힘을 믿는다. 모든 것이 글로벌을 지향하는 시대를 살고 있지만 정작 변화는 로컬에서 만들어지고 있다. 지역의 빵집 하나가 전국에 수천 개의 매장을 가진 기업의 이익을 앞지르는 시대이다. 날로 격화되는 경쟁과 속도 속에서 사람들은 어느 때보다 간절하게 온전한 한 끼의 밥상, 의미 있는 차 한 잔의 여유, 사랑하는 이들과 함께 누리는 친밀하고 안전한 시공간을 갈망한다. 그렇기에 서울, 부산, 창원, 대구 원근 각지에서 이번 <햇곡장>을 찾은 이들에게 구봉공원에서의 시간은 특별한 경험으로 기억될 것이다. 아름다운 지역의 경관, 그리고 지역의 농가들과 그 농가의 원물로 음식을 짓는 이들이 함께 나누는 함박웃음과 대화들, 그 따스한 공기 속에서 아이들은 안심하며 마음껏 뛰어놀고 건강한 음식을 맛보았다. 의성의 쌀과 채소의 맛을 온전히 전한 ‘코스’ 신주하(생강) 셰프의 <쌀로 이어지는 경북의 맛>과 의성의 술과 햇곡으로 만든 디저트를 페어링한 ‘홀썸’ 배서영 셰프의 <Rice to table: 쌀로 빛은 식탁> 같은 특별한 워크숍도 제공되었다. 모두 로컬이 가진 진주를 찾아내는 작업들이었다.

우리는 오래 이어지는 것의 힘을 믿는다. 식문화기획팀 ‘야채’가 이번 시장을 위해 준비한 <로컬, 오래된 즐거움>에서는 의성 쌀 푸딩, 안계미수 같은 곡물 음식을 맛보면서 그 음식이 우리에게 오기까지의 이야기들을 들어볼 수 있었다. 의성의 농업 전통과

더불어 100년 전 의성에서 심던 토종 벼들이 함께 전시되어 어른, 아이 할 것 없이 모두의 관심을 끌었다.

오늘의 크리에이티브는 오래된 것을 다시 보고 새롭게 보는 데서 시작한다. 오래된 지혜, 오래된 씨앗, 그리고 오래된 관계가 만들어가는 경험과 이야기가 쌓이며 의성에 새로움을 만들어 갈 것이다. 그리고 의성과 우리의 만남도 오래 이어지면서 힘을 더하고 빛을 발하게 될 것이라고 믿는다.

이번 <햇곡장>은 정말 많은 이들의 수고로 채워졌다. 김주수 군수님과 의성군의 담당자들은 의성의 맛과 멋을 알리는 일에 헌신적이었다. 그리고 지속가능한 미식을 추구하는 대구·경북지역의 젊은 자영업자 그룹인 ‘토요식탁’의 기획자와 회원들의 노고를 잊을 수 없다. 수많은 출점팀, 스텝, 자원봉사자들이 기꺼이 헌신해 주었기에 가능했던 <햇곡장>의 하루. 짧게 담기에는 너무나 아까웠던 긴 준비 기간의 수많은 대화와 사유를 어딘가에는 담아야 한다는 마음으로 작은 기록을 이곳에 남긴다. 부디 이날의 경험이 소중한 의성의 농업을 지키고 의성의 부업에 불을 밝혀 의성의 식탁에 둘러앉는 사람들의 삶으로 이어져가길 소망한다.

—농부시장 마르쉐 운영조직 마르쉐친구들  
이보은 대표

## 시장이라는 집을 짓습니다

시장을 만들기 위해서 무엇이 필요할까요? 시장이 열리는 장소, 출점팀, 편의시설, 이렇게 세 가지가 있으면 충분할 것 같지만 자세히 보고 또 볼수록 셀 수 없이 무수한 것들이 필요하다는 걸 알게 됩니다.

먼저 장소 섭외를 시작으로 그 장소를 어떻게 꾸릴지 공간 구성에 대한 고민을 시작합니다. 큰 구성이 정해지면 이제 그곳을 어떤 집기들로 채워나갈 것인가인데, 여기서부터는 무한한 선택의 지옥에 빠지게 됩니다. 파라솔이냐 캐노피냐, 플라스틱 의자냐 나무 의자냐, 야외무대 공간은 공연장으로 쓸 것인가 전시 공간으로 사용할 것인가, 전기 발전차는 부를 것인가, 혹 부르면 너무 시끄럽지는 않을까... 등등. 외부에서 열리는 시장인 만큼 만일에 대한 가정을 하면서 어느 것이 좋을지 고민이 이어지죠.

파라솔 vs 캐노피 고민을 예로 들어볼까요?

색도 모양도 아름다운 파라솔과 강렬한 해부터 언제 거세게 내릴지 모르는 강한 비와 바람까지 대비가 가능한 캐노피, 둘 사이에서 갈팡질팡합니다. 멋진 시장 풍경을 위해 모양새가 예쁜 파라솔을 고수하고 싶지만, 예측할 수 없는 날씨에 하루 종일 밖에 있을 출점팀들을 생각하면 대부분 안전한 캐노피를 선택하게 되지만요. 이 선택의 지옥은 출점팀과 편의시설 그리고 하나로 공통되기 어려운 수많은 기타 사항에도 존재하기에 매년 ‘이게 최선일까?’, ‘더 나은 대안이 없을까?’ 하면서 여러 고민을 반복합니다. 그래서 우리는 시장을 ‘연다’가 아닌 ‘만든다’고 표현합니다.

아무것도 존재하지 않는 오묘한 땅 위에 집을 짓듯 시장이라는 집을 짓습니다. 물론 우리가 짓는 시장이라는 집은 하루면 사라지는 매우 신비로운 존재입니다. 그렇기에 어찌면 그 과정이 쉽게 보일 수도 있지만 오랜 시간과 많은 사람들의 고민을 재료로 집을 짓는답니다. 올해 의성에서 열린 <햇곡장>이 열리기까지도 마찬가지였고요. 단 하루의 시장을 위해 어떤 과정을 거쳐 왔는지 그 이야기를 들어보실래요?

### 4월~5월: 생산자 답사

농부시장에 있어 시장이 열리는 공간 다음으로 가장 중요한 요소는 ‘출점팀’입니다. 농부시장 마르쉐는 농부, 요리사, 수공예가가 함께 대화하는 시장을 지향합니다. 시기에 따라 시장의 성격을 명확히 구분지을 수 없는

경우도 있고 때로는 이벤트팀이나 명확한 주제를 가지고 나온 팀을 조명할 때도 있지만, 기본적으로 농부시장이기에 농부팀 섭외에 가장 많은 시간을 씁니다.

농부가 가지고 오는 품목은 종류에 따라 단순하게 분류하기보다는 농부의 농법, 농사의 방향성 등 여러 차이를 고려하여 분류합니다. 의성은 사과가 주 작물이어서 출점팀 섭외 시 사과를 기르는 팀이 세 팀이 있었지만 자연재배로 사과를 기르는 농부, 사과를 이용하여 양조하는 농부, 다양한 종류의 사과를 기르는 농부로 모두 그 성격이 다르기에 같은 사과팀이어도 겹치지 않는다고 판단했습니다.

출점하는 농부팀의 농가를 전부 답사하지는 못하더라도 가능하면 많은 곳의 이야기를 듣고 현장을 확인하려 합니다. 올해 <햇곡장>을 준비하면서 밀과 사과, 쌀을 자연재배하는 이철규 농부님, 최초 화산이 폭발한 금성산 옆 춘산면에서 전통수리체계에 따라 마늘과 쌀을 이모작하는 지당들, 6월부터 10월까지 다품종 복숭아를 재배하는 별마루 농원, 다품종 허브를 수확하는 허브로치, 백향과와 유럽 상추를 생산하는 청화산골뫼 농가를 방문하였습니다.

다섯 팀 모두 작년 <농부시장@의성>에 출점한 팀으로 올해는 각 농가에서 어떻게 농사를 짓고 있는지, 변화된 기후 상황에서 달라진 점은 없는지 이야기 나누며 생산지를 살펴봤습니다.

## 5월~6월: ‘왜’를 고민하기

서울 도심 곳곳에서 시장을 개최하는 마르쉐가 서울이 아닌 지역에서 시장을 개최하니 많은 분으로부터 ‘왜?’라는 질문을 받았습니다. 충분한 답변을 전하기 위해 마르쉐는 의성에서 열리는 행사의 의미를 내·외부적으로 회고해봅니다. 의성은 서울에서 차로 세 시간이 걸리고 대중교통은 운행 횟수나 시간에 있어 제약이 많습니다. 이렇게 오가기 쉽지 않은 곳에 마르쉐는 왜 두 번이나 갔을까요?

의성하면 마늘이 가장 먼저 떠오르긴 하지만 사실 의성에는 마늘 외에도 논, 밭, 과수 작물이 다양하고 수확량도 풍부합니다. 기후위기 시대, 곳곳에서 안정적인 수확량을 만들기 어려운 때에 시장은 충분한 자원을 소개할 수 있는 농부를 찾는 일이 중요해졌고, 발굴 후에도 관계를 이어가는 일이 필요한 시기입니다. 그렇기에 거리가 있더라도 지역의 농부들과의 관계를 다지는 것은 저희에게 큰 힘이 됩니다.

농부와 상생 관계를 만들어내는 요리사 역시 중요합니다. 지역에서 단단히 뿌리를 내린 요리사가 농부의 자원을 매력적으로 소화하고 소개할 수 있다면 시장은 덩달아 빛나고 그 홍보 효과는 농부의 농사 지속성을 이끌기도 합니다. 요리사의 경우 이전부터 관계를 맺어 온 <대구 햇밀장>을 운영하는 ‘토요식탁’팀의 도움으로 출점팀을 어렵지 않게 구성할 수 있었습니다. 농부시장@의성은 그간 발굴한 자원을

연결하고 연대하는 시간이었습니다.

위의 ‘왜?’가 마르쉐 내부적 동기라면 외부적 동기는 쌀 소비량 감소에 대한 의성군의 고민이었습니다. 의성 쌀을 알리고 싶다는 의성군의 바람을 이번 시장에 잘 녹이는 것이 마르쉐의 큰 숙제였지요. 출점하는 요리팀에게 되도록 의성 쌀과 자원을 활용해 제품 개발을 할 수 있도록 독려했고, 필요한 자원이 있다면 그에 맞는 농부와 연결될 수 있도록 도왔습니다.

하지만 이 시장의 주제가 단순히 쌀만은 아니었습니다. 작년 시장에서 출점팀들이 가장 많이 사용한 의성 밀의 서사가 존재했고, 과일의 선호도 역시 높았습니다. 이런 의성의 풍요로움을 아우르는 이름이 무엇이 있을까 고민하다가 <햇곡장>이라는 이름을 붙이게 되었습니다.

이번 시장의 방향과 이름을 결정하는 과정부터 진행하는 내내 의성군과의 호흡이 정말 좋았습니다. 거기에 유통정책과의 긴밀하고 든든한 협력이 더해졌기에 의성군과 마르쉐는 함께 ‘왜?’에 대한 답을 찾을 수 있었습니다.

그 덕분에 올해는 좀 더 넓고 쾌적한 장소를 사용할 수 있게 되었습니다. 시장의 장소는 손님들의 방문을 이끄는 중요한 요소 중 하나인데요, 작년 경험을 비추어 올해는 오래 머무르기 편한 의성의 구룡공원으로 결정했습니다. 의성역과 시외버스터미널에서 15분

내외로 가까우면서도 산과 천에 둘러싸여 있어 머무는 즐거움을 배로 만들어주는 곳입니다.

작년 의성에서 첫 시장을 개최하면서 여러 방법을 통해 오신 분들의 지역을 파악했습니다. 의성을 포함해 30분 거리에 위치한 안동, 1시간 거리에 위치한 대구, 철곡, 구미, 경산 또는 그보다 먼 영덕, 부산 등 경상도의 다양한 지역에서 많이 와 주셨습니다. 그중에서도 어린이가 있는 3~4인 가족들의 방문이 주를 이뤘고 올해도 비슷한 추세를 예상하면서 시장을 준비했어오.

또한 굳이 소비하지 않아도 즐거움을 경험할 수 있도록 시장 외에 다양한 이벤트를 곳곳에 마련했습니다. 곳곳의 휴게 장소는 물론 시장의 흥을 만드는 제철 공연, 어린이를 위한 ‘모두 모이는 놀이터’, 의성 지역이 전하는 맛의 의미를 충분히 나눌 수 있는 ‘경험하는 전시’, 그리고 의성의 맛을 탐구해 보는 ‘쌀로 빛은 식탁’과 ‘Rice to table: 쌀로 이어지는 경북의 맛’ 워크숍을 준비하면서 천천히 단계를 밟아나갔지요.

#### 6월: 출점팀 섭외

농부는 기후위기 시대를 직면하고 요리사들은 고물가 시대 불황에 맞서고 있습니다. 생존하기 위해 온 힘을 다해 매장을 운영하는 요리사들에게 비정기적인 시장 참여는 모험에 가까운 일입니다. 안정적으로 매장 운영을 하는 일이 중요한 요리사에게 농부시장의 효용에 대해 설명하는 일이 쉽지만은 않습니다. 다행히 작년에

이러 두 번째로 맞이한 시장이었기에 의성을 포함해 안동, 대구, 경산 등에서 오랫동안 지역 손님들에게 사랑받으며 업장을 운영해 온 분들이 참여 소식을 전해왔습니다.

시장의 밑그림을 충분히 그렸으니, 이제 그 그림을 풍성하게 해 줄 출점팀 섭외를 진행해야 합니다. 처음 출점하는 의성의 '구계밀리'부터 가장 가까운 지역인 안동의 '396coffeecompany', 가장 먼 거창의 '거창한 국수'까지. 직접 영업장을 찾아가고 맛보며 때로는 그 맛과 의성을 어떻게 연결 지으면 좋을지 제안하기도 하면서 새로운 메뉴를 함께 고민했습니다.

업장에 따라 의성 쌀과 자원이라는 주제를 쉽게 적용할 수 있기도 했지만, 같은 원물을 사용해도 원물이 어떤 방식으로 생산되었는지에 따라 제품 개발에 영향을 주기도 합니다. 그렇기에 함유량을 조절하면서 사전 테스트 기간을 거치는 과정이 필요하지요.

### 8월: 온·오프라인 홍보

이 행사를 한마디로 정리할 수 있을까요? 긴 시간을 준비한 기획자는 하고 싶은 말이 참 많습니다. 전하고 싶은 말들을 한 번에 효과적으로 전할 수 있는 방법이 있다면 그건 바로 포스터가 아닐까 생각합니다. 이번 <햇곡장>의 디자인을 맡은 정해지 디자이너와 여러 이야기를 나누면서 이번 시장에서 전하고자 하는 메세지 중 가장 중요한 메세지를 체에 걸러 고르고 골랐습니다.

단순하지만 명확한 메세지가 나올 때까지요. 디자이너는 그 메세지를 포스터 한 장에 담아냅니다. 이번 <햇곡장> 포스터는 의성의 대표 자원인 벼, 마늘, 복숭아, 콩 등을 풍성하게 담고 농부, 요리사, 수공예가가 협력하여 '함께' 시장을 연다는 의미를 담아 서로 기대면서 쌓여있는 이미지로 시각화되었습니다.



포스터가 완성되었으니 본격적인 홍보를 진행해야 합니다. 마르쉐의 SNS(인스타그램, 페이스북, 카카오 채널, 블로그, 마르쉐 공식 홈페이지)를 통해 1차 발신을 하고, 인쇄된 포스터와 현수막, 가로등 배너를 의성과 주변 지역 곳곳에 부착해 소식을 전했습니다.

SNS를 통해 전달된 이미지는 의성 외 다양한 국내외 팔로워들에게 닿았고, 지역에 부착된 게시물은 SNS 접속이 어려운 지역민들에게 알림이 되었습니다. 마르쉐 외에도 참가하는 출점팀 모두가 각자의 방법으로 홍보를 도우면서 최대한 많은 사람들에게 <햇곡장>이 열리는 소식이 닿을 수 있도록 했습니다.

### 9월: 출점팀 사전 교육, 지자체 협조

앞서 이뤄진 과정들이 준비에 가까웠다면 자, 이제는 실전 대비 모드입니다. 신규 출점팀에게는 마르쉐 기본 출점 안내서를 전달하고 줌(zoom)으로 사전 온라인 교육을 한 시간 정도 진행했습니다. 마르쉐는 어떤 가치를 지향하는 곳인지, 현장에서는 어떤 것들이 필요한지에 대해 설명하고 출점팀이 공통적으로 궁금해하는 질문에 대한 답변들도 모아 전달하였습니다. 당일 교육을 받지 못한 팀에게는 교육을 마친 후 녹화된 영상을 보내드렸어요.

안전하고 믿을 수 있는 시장을 만들기 위해 식품 위생과 관련한 절차도 밟습니다. 출점팀들의 판매 품목을 점검하고 영업 기준을 구분한 후, 영업 신고를 위한 절차와 서류를 안내합니다. 의성군의 후원으로 진행되는 행사이기에 담당 부서인 유통정책과의 협력을 통해 보건소 업무를 지원받습니다. 이 외에도 행사가 열리는 공원을 관리하는 시설운영부서, 안전관리를 위한 소방서와 경찰서 협조 등 안전관리와 관련된 유관부서의

협조가 진행됩니다.

그와 동시에 인파와 동선을 고려하면서 출점팀 배치를 합니다. 구매 대기가 긴 팀은 줄을 세우기 좋은 외곽으로, 차분히 이야기를 나누고 살핌이 필요한 팀은 조용한 곳으로, 서로 협업을 한 팀의 경우 판매 및 홍보의 시너지를 내고자 나란히 배치합니다. 신규팀 옆에는 되도록 능숙한 출점팀을 배치해서 필요한 경우 도움을 받을 수 있도록 합니다.

지금까지의 시장을 경험 삼아 모두가 만족스러운 배치를 하고자 하지만, 처음 열리는 공간이고 현장에서는 늘 많은 변수가 있기에 완벽한 배치보다는 최선의 배치를 하고자 합니다.

### D-1: 공간 구성하기

이제는 진짜 실전입니다. 날씨를 대비한 캐노피 설치와 사전 주차 동선 계획을 한 번 더 확인하고, 손님들의 방문 동선을 상상하며 안내 표지판이 적절히 되어있는지, 위험 요소로 보이는 설치물이 없는지 등 마지막으로 점검합니다.

### 당일: 열고 닫기

4월부터 준비한 시장을 드디어 엽니다! 오늘 하루 안전한 시장을 위해 합을 맞춰줄 30여 명의 스태프들과 인사를 나누고 아침도 든든하게 먹었습니다. 주의 사항과 안내 사항에 대한 사전 교육을 진행하고 나면

스태프들은 목걸이와 앞치마를 둘러메고 각자의 자리에서 자신의 역할을 준비합니다. 시장을 찾아온 출점팀에게 공간을 안내하고 출점팀들은 서둘러 손님을 맞이할 채비를 합니다.

이 공간을 처음 마주하는 손님들이 낯설어하며 당황하지 않도록 각 공간과 프로그램에 대한 안내 표지판을 곳곳에 설치합니다. 누구든 행사에 대해 문의하고 도움을 받을 수 있는 안내부스, 재사용 물품을 기부하고 사용할 수 있는 다시살림부스, 다칠 때 도움받을 수 있는 응급부스가 잘 보일 수 있도록 한 번 더 확인합니다.

개장 30분 전, 출점팀끼리 대화하는 시간인 ‘마르쉐 타임’입니다. 이름만 알던 출점팀의 얼굴을 확인하고 인사를 나누고, 다섯 시간 동안 굳건히 서 있을 몸을 풀어주는 씨앗체조를 함께합니다. 체조가 끝나면 다 함께 화이팅을 힘차게 외칩니다. 그리고 11시, 드디어 손님을 맞이합니다.

시장은 11시부터 4시까지 이어집니다. 출점팀들은 각자에게 주어진 1.5m 판매대에서 시민들과 만나고 대화하며 최선을 다해 목소리를 냅니다. 쓰레기 없는 시장을 위해 손님들이 어깨에 메고 온 장바구니가 시장의 풍경을 더욱 알록달록하게 만듭니다. 장바구니 안에는 포장재를 줄이기 위해 빵, 음식, 음료를 담아갈 알맞은 용기와 음식을 먹을 수저가 담겨있습니다. 용기의 무거움보다 뿌듯한 얼굴이 가득한 손님들과

용기를 챙겨온 손님을 칭찬하는 출점팀을 보고 있으면 서로를 힘차게 응원하고 있다는 기분이 듭니다. 의성의 맛이 담긴 음식을 즐기는 동안 한쪽에서 흘러나오는 제철 공연은 시장의 분위기를 경쾌하게 만듭니다.

시장이 진행되는 동안 손님이 지나간 자리는 깨끗이 유지되고 있는지, 분리배출은 잘 이루어지고 있는지, 준비한 프로그램들이 약속된 시간에 운영되고 있는지도 꼼꼼히 살펴봅니다. 시장 한쪽에 준비된 놀이터에는 햇볕을 피해 그늘을 찾는 어른들과 다르게 용감한 아이들이 가득합니다. 미끄럼틀과 시소를 타는 내내 아이들의 즐거운 웃음소리가 끊이지 않습니다. 자신의 키보다 높은 정글짐을 오르락내리락하는 아이들의 얼굴에는 뿌듯함이 가득했습니다. 물론 그 옆에는 도움이 필요하면 언제든지 손을 잡고 도와줄 안전요원이 있었고요. 그 덕분에 아이들은 충분히 자신만의 놀이를 즐기며 하루를 보냅니다. 모두의 활기찬 목소리로 가득 찬 시장입니다.

오후 4시, 시장을 마칠 시간입니다. 매출 신고 이후 출점팀은 다시 한자리에 모여 뒤풀이 시간을 가집니다. 첫 출점의 설렘과 아쉬움을 나누며, 각자의 자리에서 자신과 주변을 빛내준 서로를 격려합니다.

시장에서는 단순히 물건과 돈만 오가는 것이 아닙니다. 그 사이에는 요리사팀을 통해 자신이 길러온 작물이 담긴 요리에 감동하는 농부의 마음과 농부의 재료로 요리한 요리의사 마음, 그리고 수공예팀의



아름다운 물건에는 오늘의 시간을 오래도록 기억할  
 감탄이 담겨있습니다. 다양한 감정으로 서로를 존중하는  
 감각은 우리를 살아있는 배움의 현장으로 이끕니다. 단  
 하루 시장에서도 우리는 배우고 성장할 수 있습니다.

하루 동안 만감을 나눴던 팀들이 헤어지고 공간이  
 원래의 모습으로 찾아가면 시장이 있었던 흔적은 마치  
 꿈처럼 사라집니다. 그렇다고 모든 것이 사라지는  
 것은 아닙니다. 시장이 손님에게, 출점팀에게 그리고  
 운영하는 마르쉐친구들에게 주었던 감정 속에는  
 ‘다음’이 남아 있습니다. 언젠가 될지 모르지만 그  
 언젠가를 기억하며 또 만나고 싶다는 마음이에요. 그래서  
 마르쉐는 말합니다. 오늘도 시장을 만들었다고요.

—농부시장 마르쉐 운영조직 마르쉐친구들  
 정다정 기획자









# 농부시장 소개합니다! 마르쉐 @

농부와 요리사 수공예가가  
함께 만들어가는 마르쉐@  
생산자 소비자 자원회동과  
그리고 시민들이 모여 시장을 이룹니다.  
대중화하는 시장에서 함께 대화하고  
성감하며 시장을 만들어가는 사람들의 모임  
자랑이 시장입니다.



## 2024. 3. 23(일) 11:00-14:00 농부시장@의식 해곡장

풍부한 자원이 고리는 맛의 기쁨을 맛의 기쁨을 맛  
표범하게 만드는 이들의 열정을 뽐내려 합니다.  
오래전 익은 전은 감수향이라는 절묘한 자연화장을 껴쳐  
위해 물이 고이는 곳이나 그 작은 못을 만들었어야  
온과 수의 전철은 기쁨과 생애를 안겨주는 환경으로 만났고  
산림은 관수된 등과 함께 뽀함생태계를 형성하였습니다.  
덕분에 평야에는 곡식이 자라나고 밭에는 안전한 야생이  
자라고 햇과일까지 풍성한 자연이 되었습니다.

이번 자랑에서는 귀곡과 감수향 농부시장의 열정을 뽐내며  
함께하는 지혜를 다짐을 삼고 흥취를 높이고자 시장을 열며  
농부는 가을한 자연과의 색다른 활력을 한눈에 보고,  
요리사님에게는 절묘한 향과 맛, 수공예가는 우리의  
함께하는 생명을 통해 기쁨과 감동으로 만들어 드립니다.  
우리 지역의 맛과 열정을 잊지 않으려 하는 축제에  
여러분을 초대합니다.

제곡을 익힌 곡판의 맛  
지역의 소중한 재원들이 솜씨의 손을 거쳐 더욱 풍요로운 맛이  
담긴 유제품이 펼쳐집니다

① 의성 쌀 X 전장 신우하 <쌀로 여겨온 경복의 맛>  
② 의성 쌀 X 혼럼 태서경 <쌀로 빛은 직막>

경험하는 전시 - 오릴 오라린 즐거움  
우리에게 익숙한 쌀을 재해석해 만든 쌀 디저트 맛보며  
이야기를 들어봅니다.

모두 모이는 놀이터  
씨앗에서 시작해 우리의 식탁에 오르기까지 곡식이 가리키는  
이야기를, 가을 자연의 재료를 이용하여 플레이터에서 온 문으로  
경험해 보세요

제철공연 12:00 - 12:30 (우타르 은문레지코)  
보헤미아 보편 천연경, 기타감동적, 퍼커션 이음은

우정공연 15:00 - 15:15  
살롱보통강 황진영

(사)농부시장@의식 / 아동체험관 / 의성군



# 경험하는 시장

( 2부 )

## 농부로부터 시작되는 요리, 요리로부터 확장되는 의성

마르쉐 출점팀의 요리에는 농부가 담겨있습니다. 마르쉐는 원물이 가지는 맛의 힘을 믿으며, 좋은 재료를 필요로 하는 요리사에게 함께 출점하는 농부팀의 기본 정보를 공유합니다. 이번 <햇곡장>에서는 출점하는 농부팀 외에도 의성군 농특산물 쇼핑몰인 ‘의성장날’ 사이트와 음식과 페어링 할 수 있는 지역의 양조장 정보도 공유하였습니다.

의성의 대표 주자인 마늘을 비롯해 쌀, 밀, 복숭아, 사과 등 여러 재료를 이용한 요리들을 상상하며 요리사는 재료를 주문합니다. 때로는 농부님을 찾아가 작물이 자라나는 환경을 살피고 더 깊은 이야기를 나누기도 합니다. 새로운 맛을 발견하기 위해 원물을 맛보며 볶고, 삶고, 굽고, 졸이면서 즐거운 시도를 펼친 단정, 띠넬로, 베를린 에스프레소 바, 월정제과, 카페라이프, 할타보카 여섯 팀의 이야기를 전합니다.

단정  
곡물밥



단정을 소개해 주세요.

먹고 사는 일을 단정하게 합니다. 곁에 있는 제철, 로컬 재료를 이용해 청, 잼, 절임, 조미료를 만들고 있습니다.

<햇곡장>에서 의성의 자원을 활용한 새로운 제품을 개발하셨는데요, 그 과정을 듣고 싶어요.

‘의성진쌀’을 이용한 그래놀라, 곡물밥을 만들어서 출점했습니다. 여러 가지 곡물, 쌀, 현미, 귀리, 늘보리 등을 튀밥 형태로 제작해서 각종 견과류와

함께 블렌딩해서 만드는 이 제품은 단정의 초기 제품이었지만, 제작 환경 미비와 생산 단가에 부딪혀서 생산이 중단되었던 제품이에요. 이번 의성 마르쉐 이름이 <햇곡장>이라는 이야기를 듣고 이 기회에 다시 도전하면 좋겠다고 생각했습니다.

의성의 쌀을 사용하려고 하니 곡물밥에 들어가는 원물 중 쌀을 직접 튀밥해야 하는 숙제가 생겼어요. 기존에는 아예 튀밥으로 만들어져 있는 곡물을 사용했던 터라 빵튀기집을 찾는 것이 관건이었습니다. 여기저기 수소문하다가 동네 할머니께서 대구 번개시장에 가면 찾을 수 있다고 알려주셨어요. 대구에 몇십 년을 살았으면서도 그 시장이 처음이었습니다. 실제로 빵튀기 현장을 만나니 얼마나 신기했는지 몰라요. 빵 소리가 나기 전에 붙어주시는 호루라기 소리에 옆에 계시던 다른 손님과 함께 귀를 막으며 즐거웠던 기억이 납니다. 원물의 양보다 튀겨진 튀밥의 부피가 얼마나 크던지, 양어깨에 이고 지고 돌아왔던 그날이 참 마음에 남습니다.

개발한 제품을 구매한 손님들의 반응은 어땠나요?  
이후 이어진 변화가 있으신가요?

시식해 보신 분들은 사 가셨고 장이 끝나고 나서도 제품을 다시 찾으시는 분들이 계셨어요. 좋은 재료들로 맛있게 만들었다고 화면 가득 글자와 사진으로



표현해도, 현장에서의 경험과 같다고 하기에는 무리가 있는 것 같아요. 음식이라는 카테고리 정말이지 맛보는 경험이 없으면 판매로 연결되기 어렵다는 것을 다시 한번 느꼈어요. 그런 의미에서 미식의 경험을 함께 공유할 수 있는 마르쉐는 정말 모두에게 소중한 자원입니다.

<햇곡장>에서 첫선을 보인 제품을 매장 및 스마트스토어 등에서 지속적으로 판매할 계획이 있으신가요?

곡물밥은 라벨링과 단가를 조금 더 조정한 다음 단정의 스마트스토어에 오픈할 예정입니다. 단정은 영동의 생강, 청도의 도라지, 제주의 만감류 등 각 지역의 농부들이 생산하는 자원들을 적극적으로 제품에 사용하고 있습니다. 별다른 이유는 없어요. 지역의 자원을 선택하는 것은 돌고 돌아 결국 상생으로 연결된다는 것을 단정을 운영하면서 체득했습니다. 지역의 자원을 사용하고 연구한다는 것은 단순히 이윤을 추구하는 것 이전에 그 의미를 이해하고 공감하는 노력이 필요하다고 생각해요. 그 시작은 누구나 할 수 있을지 몰라도, 그것을 지속해 가는 힘은 각자 브랜드의 삶을 고민하는 과정에서 나온다고 생각하니까요.

이번 <햇곡장>에서 기억에 남는 장면이 있거나

출점 소감을 자유롭게 들려주세요.

단정은 작년 의성 마르쉐에 이어 올해 두 번째로 참가했어요. 서울에서 열리는 마르쉐에 대한 동경이 늘 있었는데, 참여할 수 있다는 것이 참 귀한 경험이었어요. 다른 시장과는 다르게 마르쉐는 숙제를 던져줘서 준비하는 동안 고민을 많이 합니다. 하지만 그만큼 즐겁기도 해요. 그 숙제가 안전한 영역에서 안주하려는 제게 바깥으로 나와도 괜찮다는 응원처럼 느껴지니까요. 그러니 오래오래, 건강하게 여기저기서 좋은 형태로 마르쉐가 많이 열렸으면 좋겠어요. 진심으로, 이렇게 먼 의성까지 와주셔서 감사했습니다.

## 띠넬로

의성 햇밀 한우 라자냐, 마늘 콩피



띠넬로를 소개해 주세요.

로컬재료와 엑스트라 버진 올리브오일로 건강한 유럽식 절임을 만들고 있습니다.

<햇곡장>에서 의성의 자원을 활용한 새로운 제품을 개발하셨는데요, 그 과정을 듣고 싶어요.

띠넬로는 의성 이철규 농부님의 햇 강력밀과 멧돌 통밀가루, 그리고 의성 지당들의 유기농 마늘을 사용한 메뉴들로 출점했습니다. 첫 번째로는 이철규 농부님의

밀로 생면을 만들고 한우 양지를 푹 끓인 한우라구 소스, 동물복지 우유를 이용한 베샤멜 소스를 넣어 ‘의성 햇밀 한우 라자냐’를 만들었습니다. 라자냐는 제가 운영하는 쿠킹클래스에서 자주 만들던 메뉴였는데 늘 이탈리아 밀가루를 사용했었어요. 건조면과는 다르게 계란 넣은 생면 반죽의 고소함이 있다고 생각했거든요. 이번에 처음으로 햇밀과 멧돌 통밀가루를 사용해 봤어요. 좀 거칠 거라고 예상했는데 면을 뽑아서 만들어 먹어보니 그 자체만으로도 너무 고소해서 안심이 되었습니다. 평소엔 중력분 100%로 사용하는데, 의성 밀로만 만들어보고 싶어서 햇밀 강력분과 멧돌 통밀가루를 60:40 비율로 만들어봤어요. 면으로 뽑을 때 조금 끊어지는 감이 있었지만 라자냐 면으로는 전혀 문제가 없었던 거 같아요.

두 번째 품목은 지당들의 유기농 마늘을 이용한 마늘 콩피입니다. 지난 마르쉐 시장에 참여할 때 남해 마늘을 사용했었는데 비교해 볼 겸 남해 마늘, 의성 마늘 두 가지를 만들어 보고 수업 때 수강생분들께도 빵에 얹어서 맛보여 드렸어요. 콩피 조리법 자체가 오일에서 계속 끓이면서 재료를 익히는 동시에 재료가 가지고 있는 맛들이 오일에 다 스며들게 하는 게 포인트인데, 남해 마늘은 고소하고 달큰한 마늘에 올리브 오일의 향이 더해져 좋아하셨었는데, 의성 마늘은 특유의 향과 알싸한 매운맛이 콩피로 해도 쉽게 줄어들지 않아서 고민이 들었어요. 그렇지만 의성 하면 마늘이라 꼭

해보고 싶었습니다. 그래서 현장에서는 강한 맛의 의성 콩피랑 함께 먹을 수 있는 마스카르포네치즈를 섞은 버전도 준비했습니다.

개발한 제품을 구매한 손님들의 반응은 어땠나요?  
이후 이어진 변화가 있으신가요?

라자냐는 만드는 과정을 인스타그램에 업로드해서인지 오신 분들이 가장 먼저 찾으셔서 30분 만에 다 나갔던 것 같아요. 판매 완료된 이후에도 문의하신 분들이 여럿 있으셨어요. 다 드신 뒤에 오셔서 너무 맛있다고 따로 인사해 주신 분들도 있었고요. 힘든 만큼 보람이 있었습니다. 처음으로 사용해 본 햇밀의 고소함이 너무 좋아서 앞으로 재료 사용에 많은 도움이 될 것 같습니다.

마늘 콩피에 사용한 지당들 마늘은 예약 주문으로 거의 판매하기에 원물 구입이 어려워서인지 저희 콩피를 ‘한정판’으로 생각하시고 사 가신 분들도 계신 것 같아요. 여담으로, 마늘 콩피에 활용하면 좋을 것 같아 준비한 마스카르포네치즈와 섞은 마늘 콩피를 맛보신 분들이 이걸 왜 따로 판매를 안 하나면서 많이들 물어보셨어요. 역시 시장은 그 자리에서 딱 드셔보시고 맛있으면 바로 구입하는 즐거움이 있는 자리 같아요.

<햇곡장>에서 첫선을 보인 제품을 매장 및  
스마트스토어 등에서 지속적으로 판매할 계획이

있으신가요?

이번에 준비해 간 라자냐는 아침에 오븐에 구워서 대구에서 의성까지 이동하다 보니 시간상 준비에 부담이 있었어요. 이후에는 사전 주문 식으로 판매해 볼 계획을 갖고 있습니다. 이번 시장을 마치고 스마트스토어에 1차로 사전 주문을 받아 판매를 했는데, 의성에서 판매한 것에 1.5배 정도의 주문이 들어온 것 같아요.

의성의 원물에 대한 정보가 아직 부족하지만, 의성이 마늘의 이미지로만 부각이 되는 건 아쉬운 것 같아요. 마늘 외에도 햇밀을 이용한 제면들과 소스, 또는 밀키트 아이템 등 다양하게 있으면 좋을 것 같단 생각을 했습니다. 예를 들어, 지난번에 따로 의성에 방문했을 때 산 의성 한우로 국을 끓여봤더니 괜찮더라고요. 의성 한우를 넣은 육칼국수처럼 대중성이나 자원을 좀 더 다양하게 활용하는 한 끼 식사 요리 밀키트가 개발되면 어떨까 하는 생각도 듭니다.

이번 <햇곡장>에서 기억에 남는 장면이 있거나  
출점 소감을 자유롭게 들려주세요.

당일 출점팀들의 메뉴들을 보면서 ‘정말 고민을 많이 하셨겠구나’ 했어요. 사실 제가 지내고 있는 대구에서 이를 동안 아주 큰 마켓과 페스티벌이 있었던 터라 바로 다음 날인 이번 시장에 사람이 많이 올까 싶었는데, 지역

곳곳에서 정말 많이 와주셔서 놀랐어요. 그리고 조금 과장하자면 구봉공원이 런던 하이드 파크에서 열리는 주말 마켓 같았어요. 가족 모두가 나와 피크닉을 즐기는 분위기였기에 오래도록 기억에 남을 것 같습니다.

베를린 에스프레소 바  
조청라테



베를린 에스프레소 바를 소개해 주세요.

2020년 대구에서 시작한 에스프레소 바입니다. 마음을 담은 커피를 내어드리는 것을 사명으로 하고 있습니다.

<햇곡장>에서 의성의 자원을 활용한 새로운 제품을 개발하셨는데요, 그 과정을 듣고 싶어요.

행사 전 마르쉐에서 알려주신 ‘의성장날’ 사이트를 많이 참고했던 것 같아요. 많이 알려진 마늘 외에도 쌀과 사과 등 많은 생산물이 있었는데 저희는 쌀에 번뜩였습니다.

커피라는 틀에서 벗어나지 않고 거부감 없이 즐길 수 있는 음료라면 좋겠다고 생각해 ‘쌀 조청 라테’를 떠올렸어요. 생각만 있었지 실제로 라테에 조청을 넣어본 적은 없어서 집에 있는 조청으로 먼저 만들어 마셔봤는데, 우유가 아닌 생크림을 넣어 만든 것처럼 묵직한 단맛의 매력이 있었어요. 예상보다 달지 않아 걱정했지만 되려 자극적이지 않은 이런 무거운 단맛은 조청이 아니면 낼 수 없겠다는 생각이 들자 확신이 생겼습니다.

이후 직접 조청을 만들기 시작했는데 와! 생각보다 너무 많은 쌀이 필요하더라고요. 2kg의 조청을 얻기 위해 구매한 20kg 쌀 한 포대를 거의 다 사용했던 것 같습니다. 두 번째, 세 번째로 만들 때는 한 방울이라도 더 얻으려 삭힌 밥알을 너무 힘줘서 걸렸는지 조청 색깔이 탁해지더라고요. 곡물 맛이 나서 특색은 있었지만, 반대로 쓴맛도 함께 느껴져 개인적으로 아쉬웠습니다. 조청을 만들 기회가 다시 생긴다면 깨끗한 단맛을 낼 자신이 생겼습니다. 과육은 금물.

이후 <햇곡장>의 주제가 ‘함께’라는 이야기를 듣고 라테에 들어가는 우유 역시 함께 출점한 경산 ‘우윳집’의 목장 우유를 사용하기로 했습니다. 생산된 지 나흘도 지나지 않은 신선한 우유였는데 깊은 풍미가 함께 어우러졌던 것 같습니다. 처음 만든 음료였음에도 완성된 조청 라테에 자신이 있었어요. 사실 무엇보다 만든 사람인 제게 만족스러운 맛이었습니다.

개발한 제품을 구매한 손님들의 반응은 어땠나요?  
이후 이어진 변화가 있으신가요?

이미 사 가셨던 여러 손님이 주변 지인 선물로 추가 구매하셨던 것이 기억에 남습니다. 맛있다는 칭찬과 함께요. 현장에서 재구매율이 높아 성공했다고 자축했습니다. 또 저희 단골손님이 열 팀 정도 오셨던 것 같은데 이후 평소에도 매장에서 판매하면 좋을 것 같다 먼저 말씀해 주셔서 기쁘고 보람 있었습니다. 새롭게 알게 된 다른 업체들의 칭찬도 이어졌고요. 이야기가 있는 좋은 업체들과 연대할 수 있다는 게 마르쉐의 매력이지 않을까 생각합니다.

<햇곡장>에서 첫선을 보인 제품을 매장 및  
스마트스토어 등에서 지속적으로 판매할 계획이  
있으신가요?

글로벌 적으니 별거 없었던 것 같은데, 많은 시행착오가 있었기에 솔직히 아직까지는 조청을 다시 만들 엄두가 나지 않는 것 같습니다. 큰 밥솥이나 가마솥이 있다면 모르겠지만요. 의성장날 홈페이지에 의성 쌀로 만든 조청을 판매한다면 더할 나위 없을 것 같습니다. 설랑 시럽이나 꿀로 대체될 수 없는 단맛이라 상품화된다면 많은 분이 찾지 않을까 생각합니다.

이번 <햇곡장>에서 기억에 남는 장면이 있거나  
출점 소감을 자유롭게 들려주세요.

야외무대에서 진행된 <경험하는 전시>가 가장 기억에  
남습니다. 단순히 상인이 모인 행사가 아니라 어떤  
역사를 가진 식재료(토종 벼, 쌀, 우유 등)인지, 우리는  
평소 어떻게 누리고 있는지, 또 출점한 업체가 어떤  
과정과 이해를 통해 요리를 가지고 왔는지 이야기를  
들으니 상품을 소비하는 것을 넘어서는 경험이  
되었다고 생각합니다. 당일 소개를 듣고 할타보카의  
'의성통밀쌀쌀 젤라토'를 먹으니 오감으로 이해하는  
기분이었습니다. 지방권에서도 마르쉐를 접할 기회가  
더욱 많아진다면 좋겠습니다. 우리 지역 농산물 소비의  
의미, 일회용품 지양 등의 취지가 생생하게 다가오는  
뜻깊은 행사 자체가 적습니다. 지방에서 마르쉐가 자주  
열릴수록 이런 행사에 더 많은 참여와 이해가 있을  
것으로 생각합니다.

## 월정제과

의성 잡곡을 넣은 잡곡빵, 의성 마늘 크림치즈 베이글



월정제과를 소개해 주세요.

경주의 120년 된 고택에서 우리밀로 자가 배양한 천연  
효모로 건강한 빵을 만듭니다. 좋은 재료로 정직하게  
만들어 합리적인 가격에 제공하고 있습니다.

<햇곡장>에서 의성의 자원을 활용한 새로운  
제품을 개발하셨는데요, 그 과정을 듣고 싶어요.

제가 빵을 만들 때 중요하게 생각하는 두 가지가  
있습니다. 첫 번째는 맛있어야 합니다. 맛은 주관적이긴

하지만 식감이나 풍미가 좋은지 간이 맞는지 확인합니다. 두 번째는 어떤 재료로 만들 것인가인데 먹는 음식을 만드는 사람이라면 누구나 재료에 대한 고민이 있을 거예요. 저는 재료를 고를 때 우리 몸에 어떤 영향을 미칠 것인지를 생각해 봅니다.

이번 <햇곡장>에서는 의성의 사과, 마늘, 잡곡을 활용했는데요. ‘의성 마늘 크림치즈 베이글’은 작년 의성 마르쉐 때 출시했는데, 마늘의 고장답게 의성 마늘은 풍미가 좋아 의도한 대로 제품이 잘 나와서 그 뒤로도 매장에서 꾸준히 판매 중입니다. 또 의성 사과를 활용한 사과파이에는 기존 경주 사과에서 의성 사과로 교체해서 만들었는데 맛이 잘 유지되어서 이번 <햇곡장>에서 보여드릴 수 있었습니다. 마지막으로 의성에서 생산되는 17가지 혼합 잡곡으로 밥을 지어 빵을 반죽할 때 넣었는데, 잡곡밥을 넣으니 반죽에 찰기가 많이 생겼습니다. 다소 묵직한 식감이지만 하드 계열 빵보다 오히려 촉촉함이 오래 유지되어서 먹기에는 좋았습니다. 밥과 빵이 만나 새로운 장르가 열린 듯했습니다. 이번에는 못했지만, 막걸리나 쌀 음료로 발효한 빵도 시도해 볼 수 있겠다고 생각했습니다.

개발한 제품을 구매한 손님들의 반응은 어땠나요?  
이후 이어진 변화가 있으신가요?

‘의성 마늘 크림치즈 베이글’은 작년 마르쉐 이후

매장에서 1년 째 판매하고 있으니, 평가가 잘 되었다고 볼 수 있겠습니다. 의성 사과를 활용한 사과파이 역시 원산지가 변경되었지만, 맛도 유지되고 손님들의 반응도 좋았습니다. 잡곡밥을 넣은 잡곡빵은 낫설게 생각하실 것 같아 걱정했는데 준비한 제품이 1시간 만에 다 소진될 정도로 반응이 좋았습니다.

저희는 우리밀과 지역의 자원을 쓰지만 그걸 자체적으로 홍보하지 못하고 있는 상황이었는데요. 마르쉐 참여 이후에는 손님들이 자연스레 ‘우리밀 빵집’이라고 생각해 주십니다. 지역의 농산품으로 만드니 더욱 건강하고 바른 먹거리라는 인식이 생겨 좋은 먹거리를 찾는 손님층이 늘어난 것 같습니다.

<햇곡장>에서 첫선을 보인 제품을 매장 및 스마트스토어 등에서 지속적으로 판매할 계획이 있으신가요?

매장에서 지속적으로 판매할 계획이 있습니다. 의성 내에 있는 빵집에서 판매를 원할 경우 레시피 공유나 기술 제휴도 생각하고 있습니다. 월정제과에서는 의성의 자원뿐 아니라 전국 각지에서 생산되는 ‘우리’ 재료들을 활용해 제품을 만들고 있고 앞으로도 만들 계획입니다.

기후 변화로 농사도 점점 쉽지 않은 걸로 압니다. 그럼에도 원활한 공급이 가능하고 손님들에게도 지속적으로 좋은 가격에 낼 수 있다면 우리 농산물을

이용한 제품을 꾸준히 만들고 싶습니다. 앞으로도 마르쉐를 통해 각지에 있는 생산자들과 작업자들이 만나 원물에 대한 이해를 통해 다양한 길을 찾을 수 있다면 좋겠습니다.

이번 <햇곡장>에서 기억에 남는 장면이 있거나 출점 소감을 자유롭게 들려주세요.

의성 쌀과 농사에 대한 전시를 통해 지역을 더 이해할 수 있게 되어 소중한 경험이었습니다. 마르쉐가 어떤 사명감으로 이런 일들을 해 나가시는지, 늘 대단하고 존경스럽습니다. 덕분에 저희는 늘 기쁜 마음으로 참여하고 있습니다.

## 카페라이프

### 쌀 베이글



카페라이프를 소개해 주세요.

2011년 12월에 경북 안동에서 문을 열어 올해로 13년 차 매장을 운영하고 있습니다.

<햇곡장>에서 의성의 자원을 활용한 새로운 제품을 개발하셨는데요, 그 과정을 듣고 싶어요.

쌀 베이글에 의성진쌀을 사용했습니다. 개발하면서 고민했던 부분은 재료 특성상 함량을 늘리는 것 보다(제빵용 쌀가루 대신 습식 쌀가루 비율이



높아질수록 식감과 보존에 특이 사항이 있었습니다.)  
부담스럽지 않고 편안하게 섭취할 수 있는  
'관능'이었습니다.

2018년 11월쯤부터였던 것 같아요. 매일 아침  
출근길과 점심시간에 커피를 드시는 손님들을 보면서  
가볍지만 든든하게 끼니가 될 만한 메뉴를 준비하고  
싶었습니다. 아버지가 키운 사과로 액종을 만들어 천연  
발효종도 굵고 모닝빵이나 스웨디시 브레드같이 가벼운  
빵들도 구웠지만, 소화가 편안하고 설탕을 넣지 않아도  
천천히 씹을수록 달큰한 맛이 나는 그런 빵을 굽고  
싶어서 베이글을 선택했어요.

아버지께서 가족들이 먹을 만큼의 쌀농사를  
지으시는데 가을 추수철이 지날 때면 이제는 쌀을 사  
먹는 편이 나올 것 같다는 이야기를 꾸준히 해 오셨어요.  
그래서 매장에서라도 어떻게든 소비를 해보자 싶었고,  
베이글에 국내산 제빵용 쌀가루를 사용하기로 했습니다.  
쌀 가격은 매년 떨어지지만 제빵용 쌀가루의 가격은 6년  
사이에 딱 두 배가 오른 것 같습니다. 쌀농사를 좀 더  
지어 제빵용 쌀가루를 생산하는 작은 공방을 만들어볼까  
생각도 듭니다. 쌀이 제빵용 가루가 되고 빵으로 구워져  
소비자와 이어지는 모습을 지금도 가끔 상상합니다. 또  
다른 의미의 팜 투 테이블(Farm to Table)이죠!

베이글이 손에 익을 무렵부터는 레시피를 다시  
해체하고 조합하는 일을 조금씩 해 왔습니다. 식감은  
빵처럼 부드러우면서도 땅의 에너지를 담을 수 있으면

좋은 것 같아 아버지께서 농사지으신 쌀을 사용하는  
레시피를 준비했습니다. 쌀을 불려 방앗간에서 습식  
쌀가루를 만들었고 제빵용 쌀가루 비율을 5%씩 줄이는  
대신 습식 쌀가루 함량을 늘려 가면서 소화는 편안한지,  
관능은 어떤지를 손님들과 함께 이야기 나누었습니다.  
그렇게 제빵용 쌀가루 100% 레시피보다 구수하고  
달큰한 빵을 굽게 되었지만, 습식 쌀가루의 보관기간에  
따른 물성 변화(냉동보관 시 수분함량)의 영향으로  
매장에서는 종종 플레인 베이글 종류 하나로만 준비하고  
있습니다.

모든 종류의 베이글에 습식 쌀가루를 넣은 것은  
이번 <햇곡장>이 처음입니다. 모두 의성진쌀이 20%  
이상 사용되었고, 여기에 봄에 가족들과 직접 뜯은  
쭈, 아버지께서 직접 농사지으신 안동 참마, 여름 내내  
가족들이 수확한 산딸기를 활용했어요. 어떤 종류를  
준비해서 맛보여 드릴지 고민하다가 의성에서 자란  
쌀을 바탕으로 하고 거기에 가족들의 정성까지 없으면  
어떨까 하는 생각으로 재료를 준비했습니다. 추석과  
안동탈춤제로 매장이 바빠진 했지만, 테스트하는  
사이사이 설렘이 있었습니다.

개발한 제품을 구매한 손님들의 반응은 어땠나요?  
이후 이어진 변화가 있으신가요?

쌀로 만든 빵에 대한 손님들의 호불호가 명확했습니다.

매장에서는 다른 메뉴에 대한 신뢰를 바탕으로 쌀 베이글을 시도해 보시는 분들이 주로 계셨다면, <햇곡장>에서는 ‘쌀빵?’하고 바로 돌아가시는 분들과 ‘쌀이면 오히려 더 좋지!’ 하시는 분들을 매대에서 동시에 만날 수 있어서 신선한 경험이었습니다. 저희를 <햇곡장>에서 처음 만나신 손님들께서 맛만 보려고 하나를 구입했다가 추가 구매를 하러 찾아주셔서 기뻐던 순간이 있었네요! 인스타그램 팔로워도 살짝 늘고 개천절을 시작으로 있었던 휴일과 연휴에 매장으로 찾아와 인사해 주신 분들도 계셔요. 그리고 기존 플레인 베이글(100% 국내산 제빵용 쌀가루)과 의성진쌀 함유 플레인 베이글(80% 국내산 제빵용 쌀가루+20%의성진쌀)을 각각 구입하셨던 분이 여러분 계셨는데 의성진쌀 베이글이 빵 냄새가 탁월하게 달큰하고 구수하다는 의견을 주셨습니다.

<햇곡장>에서 첫선을 보인 제품을 매장 및 스마트스토어 등에서 지속적으로 판매할 계획이 있으신가요?

이번에 만든 쌀 베이글로 스마트스토어를 준비하고 있습니다. 조금 더 테스트를 거친 후에 판매 품목으로 확정할 예정입니다. 지역 자원을 활용한 품목을 만드는 데에 있어 가장 기본이고 우선인 것이 자원의 품질에 대한 일관적인 관리라고 생각합니다. 아버지께서 늘

말씀하시기로 농사는 하늘이 짓는다고 하시는데요. 그만큼 어렵지만 그래도 관리되어야 하는 것이 단단한 품질 표준인 것 같습니다. 안전하다는 신뢰는 단순히 믿음만으로는 오래 지켜낼 수 없다고 생각합니다. 최소한의 생산관리가 되었다는 증명부터 스스로 해 나가야 한다고 생각해요. 품질력 다음에 꾸준함이 유지된 이후에야 많은 사람들이 다시 찾아준다는 걸 13년간 카페 매장을 운영하며 배워가고 있습니다.

매장에서는 아버지의 사과, 마, 생강, 검은깨 등을 사용하고 있습니다. 사과는 착즙 주스로, 생강은 유기농 원당을 넣어 직접 끓인 생강청을 만들어 사용합니다. 토마토나 자몽 주스에는 시골에서 이장 일을 오래 하신 아버지께서 건강하게 꿀 농사짓는 이웃분들께 구입해 주신 아카시아꽃을 사용하는데요. 제가 재료의 맛을 평가할 수는 있어도 이것들이 제게 오기까지의 과정은 그저 아버지를 믿는 수밖에 없습니다. 아버지께서 도와주시지 않았다면 이러한 형태의 매장을 운영할 생각조차 하지 못했을 것 같아요. 그리고 제가 카페라이프 운영 이전에 식품 회사에서 8년간 일을 했는데 그때 농장과 공장, 유통을 경험한 것이 팍 투 테이블을 실현하는 데 있어서 많은 도움이 되었습니다.

이번 <햇곡장>에서 기억에 남는 장면이 있거나 출점 소감을 자유롭게 들려주세요.

재료에 대한 자존감이 있는 분들이 모이는 자리이다 보니 매장 안에서 저 혼자 열심히 하던 것과 다르게 각자의 제품에 정성과 애정, 열정을 담은 분들의 호흡을 느낄 수 있어서 개인적으로는 감사한 경험이었습니다. 다만 제품을 모두 판매할 때까지 자리를 비울 수가 없어서 주변 출점팀들의 제품을 천천히 둘러볼 수 없었기에 온전히 즐기지 못한 아쉬움이 있었습니다.

할타보카  
의성통밀쌀쌀, 애플 베르가못



할타보카를 소개해 주세요.

젤라토 전문점 할타보카입니다. 매일매일 매장에서 신선한 제철 재료로 젤라토와 소르베를 만들고 있습니다.

<햇곡장>에서 의성의 자원을 활용한 새로운 제품을 개발하셨는데요, 그 과정을 듣고 싶어요.

할타보카는 의성의 원물을 사용한 메뉴를 두 가지를 준비했습니다. 의성 이철규 농부님의 통밀가루와

의성진쌀의 영호진미 품종을 이용한 젤라토 ‘의성통밀쌀쌀’, 그리고 의성 봄날농장의 시나노 골드 사과에 베르가못 향을 더한 소르베 ‘애플 베르가못’을 선보였습니다. 시장이 열리기 전 출점을 준비하는 과정에서 농부팀 명단을 공유받은 후 다양한 농산물을 훑어보고 고민하였는데요. 젤라토와 소르베로 활용할 수 있는 재료가 매우 다양했고 실험적으로 재미있는 시도를 할 수 있는 것들도 많았습니다.

지난해 의성에서 마르쉐가 한 번 열리긴 했지만, 지방에서는 드물게 열리는 농부시장이기 때문에 처음으로 이런 취지의 시장을 방문해 본 분도 많았고 의성이 아닌 주변 도시에서 방문하신 가족 단위 손님들이 많았어요. 그 점을 기억해서 어린이나 학생, 어른, 연령에 상관없이 방문하시는 모두의 입맛에 대중적으로 ‘맛있다!’라고 느낄만한 메뉴를 소개하고 싶었습니다. 일반 아이스크림과 다른, 우리 농산물로 만든 게 정말 맛있다는 평을 듣고 싶었어요. 그래서 많은 식재료 가운데, 통밀가루와 쌀을 사용한 밀키한 젤라토와 사과를 사용한 상큼한 셔벗을 선택했습니다.

평소에 어떤 맛을 좋아하시든지 둘 중 하나는 입맛에 맞을 수 있도록 하나는 고소하고 목직하게, 다른 하나는 상큼하고 가볍게, 개성을 달리해서 준비했습니다. 이번 출점 품목을 정하고 개발하면서 가장 신경 썼던 점은 주재료의 맛과 향을 충분히 느낄 수 있도록 맛을 조정하는 일이었습니다. 매장에서 판매하는

메뉴의 경우 여러 맛이 어우러지는 복합적인 맛의 젤라토를 내어놓기도 합니다. 하지만 이번 <햇곡장>에서 판매하는 메뉴는 농부님들이 재배한 농산물들이 주인공이 되었으면 했기에 원재료의 맛이 직관적으로 느껴지고, 그 부분에 대한 손님들의 평가가 좋도록 특히 신경을 써서 만들었습니다.

의성통밀쌀쌀 젤라토를 개발할 때는 통밀가루를 오븐에 구워도 보고 팬에 볶아 보기도 했는데 만드는 동안 매장을 가득 채운 고소한 냄새에 손님들이 지금 만드는 게 무슨 메뉴이냐 물어보셔서 재밌었던 기억이 있습니다. 젤라토에서는 비교적 생소한 재료인 통밀을 다루어보는 과정이 매우 흥미로운 경험이었습니다. 애플 베르가못 소르베의 경우 시나노 골드 사과와 함량을 60%가 넘게 설계했어요. 완성품의 질감과 맛을 고려했을 때 상당히 높은 비율입니다. 시나노 골드 사과의 아삭한 식감과 시원한 달콤함이 무더웠던 그날의 날씨와 참 잘 어울렸습니다.

개발한 제품을 구매한 손님들의 반응은 어땠나요?  
이후 이어진 변화가 있으신가요?

정말로 많은 분들이 오셔서 정신을 차릴 새가 없었습니다. 한 분씩 여유 있게 맛이나 재료에 대한 평을 나누거나 하는 일이 어려울 정도로 많은 분들이 찾아주셨는데요. 준비한 메뉴 네 가지 중 의성의

자원을 활용한 메뉴 두 가지가 가장 빠르게 품절되어 손님들의 확실한 선호를 느낄 수 있었습니다. 특히 <햇곡장>이라는 타이틀에 맞게 의성 통밀과 쌀을 이용한 의성통밀쌀쌀 젤라토가 굉장한 인기였고 다른 메뉴에 비해 좀 더 많은 물량을 가지고 갔는데도 제일 먼저 소진되었습니다. 판매가 끝나고 시장 종료까지 부스를 지키는 동안에도 정말 죄송한 마음이 들 정도로 손님들이 찾아와 재고 여부를 여쭙보시고 아쉬워하셨기 때문에 다음에도 이런 출점 기회가 있다면 선호도 높은 의성 농산물로 더 다채롭게 또 많이 준비해야겠다고 생각했습니다.

시장이 끝나고 대구 매장으로 돌아오는 길에서야 인스타그램을 통해 많은 분의 후기를 볼 수 있었습니다. 자녀 또는 부모님과 함께 구입했는데 정말 맛있었다는 메시지와 함께 가족들이 찍은 다정한 사진이 많았습니다.

<햇곡장>에서 첫선을 보인 제품을 매장 및 스마트스토어 등에서 지속적으로 판매할 계획이 있으신가요?

추후 판매가 되는 건지에 대한 문의가 많았어서 현재 매장에서 판매를 준비 중입니다. 추가 판매를 위해서 앞서 소개한 젤라토에 사용된 재료들을 더 구매했고요. 제가 생각했을 때 할타보카가 지역 농산물을 사용한

젤라토를 지속적으로 판매하려면 손님들이 이런 지역 자원을 소비하고 또 선호하는 의식이 전제되어야 한다고 생각하는데요. 지방에서는 아직 마르쉐 같은 문화의 기회가 드물기 때문에 손님들에게 설득력 있는 먹거리로 다가가는 일이 다소 어렵게 느껴집니다. ‘알고 있는데 관심이 없다’가 아니라 ‘아예 모르고 있다’는 쪽이 맞는 것 같습니다. 예를 들어 마르쉐 시장을 한 번이라도 방문해 주신 분과 이런 취지의 시장이 있다는 것을 아직 모르시는 분의 의식은 조금이라도 다르겠지요. 저희가 ‘쌀 젤라토’가 아니고 ‘의성 햅쌀 젤라토’를 판매한다고 했을 때, 딱히 일상생활에서 지역 농산물에 관심이 있는 분이 아니어도 마르쉐 시장 같은 경험을 한 번이라도 겪은 손님이라면 선호도와 이해가 조금이라도 높습니다. 반면에 이런 문화와 노력에 대해 아직 전혀 모르시는 손님에게는 아무런 설득력이 없을 것이고요. 소규모 업장에서는 최대한 노력하더라도 많은 사람들에게 홍보하거나 그 의미 전달이 어렵기에 마르쉐와 같은 시장이 더욱 많았으면 합니다.

이번 의성의 농산물을 활용한 품목을 지속적으로 판매하고 싶고, 다른 지역의 자원들도 활용해 다양하고 새로운 메뉴가 탄생하면 좋겠습니다. 그렇게 하려면 손님들께서 필히 그걸 즐겁게 소비해 주셔야만 저희 같은 소규모 2차 가공자들이 지속해서 생산할 수 있어요. 지방에서도 많은 소비자들에게 지역 자원을 이용한 먹거리를 노출하고 소개할 수 있는 경험의 기회가

많아졌으면 합니다. ‘농협 하나로마트’를 벗어난...  
색다른 의식을 경험하는 일이 1차적으로 필요하다고  
생각합니다.

이번 <햇곡장>에서 기억에 남는 장면이 있거나  
출점 소감을 자유롭게 들려주세요.

작년보다 장소가 훨씬 더 넓어 쾌적한 느낌이었습니다.  
더불어 어린이들이 맘껏 뛰어놀 수 있는 공간이  
충분하여 좋았습니다.

## 쌀로 이어지는 경북의 맛 —코송(생강)

‘쌀로 이어지는 경북의 맛’은 의성의 햅쌀을 활용한  
다양한 형태의 식사를 소개하는 워크숍입니다. 새로운  
세대로 이어질수록 쌀 소비량은 점점 줄어들지만,  
여전히 쌀은 우리 식탁의 근본입니다. 익숙한 밥의  
형태가 아니더라도 쌀을 즐기는 방법은 다양하답니다.  
쌀의 미식(米食)을 즐기면서 지역의 쌀을 더욱 소중히  
여기는 시간이 되길 바랍니다.

---

생강: 안녕하세요. 저는 경산에서 채식 요리를 연구하는  
연구자이자 델리 브랜드 ‘코송’을 운영하고 있습니다.  
그리고 책 <이렇게 맛있고 멋진 채식이라면> 1, 2, 3권을  
지은 작가이기도 합니다. 이번 워크숍은 레이스팅  
중심으로 기획되었는데, 음식을 최대한 따뜻하게 내어  
드리고 싶어서 즉석에서 일부 시연을 진행하려고  
합니다. 천천히 음미해 주세요.

### 햅쌀로 만든 잡곡와플

첫 메뉴는 햅쌀로 만든 잡곡와플입니다. 보통 와플은 간식처럼 드시는데, 오래전 제 책에도 썼지만, 저는 식단을 조절할 때 식사 대용으로 쌀가루로 만든 와플을 많이 먹었어요. 제가 만드는 와플은 잡곡가루, 물, 오일만 넣고 굽는 비건식으로, 따뜻할 때 드시면 바삭바삭한 식감을 느끼면서 먹을 수 있습니다. 오늘 준비한 잡곡와플 또한 의성 쌀가루를 베이스로 수수, 흑미, 기장, 현미가루 그리고 우리밀을 같이 섞었는데, 여기서 가루의 배합 비율은 크게 중요하지 않아요. 간단하게 한 가지 혹은 현미 가루랑 통밀 두 가지 정도만 더해 섞어도 되지만, 여러 가지 곡물가루를 조금씩 섞는 편이 더 맛이 좋습니다. 반죽에 오일을 넣는 이유는 와플이 팬에 눌러붙는 것을 방지하기 위해서인데 식물성 와플의 경우 팬에 기름칠을 하는 것보다 반죽에 소량의 식물성 오일을 넣으면 팬에 눌러붙지 않고 바삭하게 구울 수 있어요. 베이킹 소다는 넣지 않으면 너무 떡같이 눌러질 수 있으니 사용하는 편이 좋습니다.

여러 가지 곡물가루와 베이킹 소다, 물, 오일, 소금 약간을 넣고 걸쭉할 정도로 만든 후 와플팬이 예열되어 있을 때 반죽을 부어줍니다. 저는 바삭하게 먹는 와플을 좋아해서 물을 넣었는데, 물 대신 두유를 넣으면 와플이 좀 더 폭신평신했어요. 기호에 따라 참고해 주세요. 와플팬에 반죽을 넣은 후에는 자주 열지 말고 살짝 열어 한쪽 면이 노릇해지면 뒤집어주세요. 약불에서 약



10~15분가량 소요됩니다.

식단 조절을 할 때 무조건 탄수화물을 먹으면 안 된다고 생각하는 분들이 많은데, 라이프 스타일에 따라 활동량이 많은 분들은 오전에 탄수화물을 먹어야 몸의 에너지를 쓸 수 있어요. 아침이 진짜 중요해요. 저는 탄수화물을 먹으면서 체중을 감량했는데, 그때 아침마다 먹었던 게 와플이었어요. 운동을 꾸준히 한 덕분에 그 뒤로 몸무게의 변화도 크지 않고요.

이 와플은 밀가루나 달걀, 버터가 들어가는 일반적인 와플과는 다른 건강 와플 느낌이 있어요. 입에서 오래 씹어야 잡곡의 구수한 맛을 느낄 수 있거든요. 와플을 만드는 잡곡가루는 집에 있는 걸 쓰셔도 되고 없다면 인터넷에 ‘쌀’, ‘농부’ 키워드로 검색해서 찾아보세요. 수수, 기장, 흑미 가루 등 다양한 생 곡물가루를 팔아요. 만일 구입한 가루가 습식 쌀가루일 경우에는 레시피보다 물을 줄이면 됩니다.

와플을 잘 굽는 방법에 대해 궁금하실 텐데, 지금처럼 와플 팬에 김이 나야 해요. 밥하는 냄새가 나면서 김이 솔솔 나면 80% 정도 와플이 익은 겁니다. 그 뒤에 팬을 한 번씩 뒤집어주면서 한쪽 면이 노릇하게 익을 때까지 반복하는데, 표면을 굽었을 때 까끌까끌한 소리가 나면 완성입니다.

잡곡와플에 곁들여 나가는 잼은 장미 잼과 루바브 잼 두 가지예요. 장미 잼은 경기도에서 유기농으로 식용 장미를 재배하는 농가에서 5월에 채집한 걸로 만들었고

루바브 잼은 국산 생 루바브를 사용해 만들었습니다. 루바브는 유럽에서 디저트에 즐겨 사용하는데 국내에서 재배하는 농부님 덕분에 생물을 쓸 수 있었어요. 신맛이 강해서 보통 많은 양의 당을 넣어 잼을 만들지만 새콤한 맛이 루바브의 특징이기에 당분의 양을 줄여 천천히 졸여서 만들었습니다. 둘 다 와플에 소량씩 곁들여서 같이 드시면 맛이 좋습니다.

### 쌀 포피아와 채소 샐

다음은 간단한 채소 샐으로 쌀 포피아와 밀로 만든 포피아를 비교해 보실 수 있게 두 가지 버전을 준비했습니다. 쌀 포피아는 좀 투박하게 생겼는데 어떤가요? 쌀 포피아는 글루텐이 없어서 반죽이 짹 짹 늘어나지가 않아서 물하고 쌀가루를 섞은 뒤에 가루가 퍼지게끔 약간 숙성시켜야 해요. 요즘 같은 날씨는 낮이 길어서 상온에 하루를 두었는데 약간 발효되는 냄새가 나길래, 이번 반죽은 시간을 두세 시간 정도로 줄였어요. 아니면 냉장고에 뚜껑을 잘 닫은 후 하룻밤 숙성해도 좋습니다. 그런 다음 반죽을 꺼내어 비닐 한 장 깔고 반죽을 올리고 또 비닐을 덮은 채로 반죽을 밀어야 손에 안 붙어요. 그렇게 만든 반죽을 바로 팬에 구우면 난처럼 됩니다. 포피아 위에 각종 채소를 올리고 소스 조금 넣고 그다음에 고수를 같이 넣으면 돼요. 고수와 굉장히 잘 어울리거든요.

소스는 비건 마요네즈에 블랙빈 소스라고 쌀국수





먹을 때도 쓰는 해선장 소스랑 라임이 들어갔어요. 혹시 매운 걸 좋아하시면 소스에 있는 빨간 고추를 조금 섞어 먹어도 좋습니다.

채소 사이에 있는 두부는 압착시켰다가 산초, 큐민, 굴껍질이 섞인 오향파우더와 간장에 오래 끓여서 다시 오븐에다가 건조를 시켰어요. 코송은 채식 퀴진이어서 요리에 고기를 쓰지 않지만 약간 족발 같은 고기 맛을 내고 싶어서 이런 방식으로 두부를 썼습니다. 한번 드셔보시면 재미있는 식감과 향이라고 느끼실 거예요. 오향두부는 중국 현지에서 먹는 두부예요. 오향두부, 즉 파이브 스파이스 두부라고 불리는데, 안에는 간이 안 되어 있어요. 그래서 두부를 압착시켜줘야 해요. 두부를 그대로 졸이면 양념이 너무 많이 스며들어 짜질 수 있어요. 저는 적절한 간을 맞추기 위해 두부 위에 편백나무를 덮고, 그 위에 무거운 돌로 눌러 하룻밤

동안 물기를 완전히 빼 단단하게 만들었어요. 거기에 향신료 넣은 간장 양념을 부어서 낮은 불에서 천천히 간을 입혀준 후, 다시 건져서 100도 미만의 오븐에 아주 낮은 열풍으로 6시간에서 8시간 천천히 익히면 간도 적당하면서 오래 보관도 된답니다. 저는 술안주로도 먹고 단품으로도 먹고 밥이랑도 먹는데 자주 손이 가더라고요. 하얀 쌀밥 위에 이 두부만 다져서 올리면 밥에 향이 싹 배어서 아주 맛있어요.

찰쌀 완자 호박밥, 햇생강 절임



호박꽃 밥을 한 이유는 의성 햅쌀로 작업을 해보니 쌀이 좀 담백하면서도 같이 짓는 재료 맛을 좀 확 빨아들이는 느낌이 들어서였어요. 요즘 향미 같은 쌀들을 많이 먹는데, 그러한 쌀은 쌀 자체로 도드라지는 반면에 의성 쌀은 뭔가 재료를 포용하는 느낌이 들었거든요.

저는 이런 쌀은 백미일수록 향이 섬세해서 밥을 짓기에 좋다고 생각해요.

사실 오늘은 시기적으로 조금 이르다 생각하지만, 10월 말쯤이면 호박꽃을 마음 편하게 딸 수 있는 시기예요. 지금은 덩굴 사이에 열매가 열릴 때인데 오늘 이 워크숍을 위해 이르게 꽃을 따왔어요. 애호박이랑 쌀, 잣을 넣어서 담백하게 볶은 뒤에 호박꽃 안에 그 밥을 채워서 찐어요. 호박의 은은한 향으로 드시는 밥이랍니다. 호박꽃 밥과 함께 준비한 음식은 찹쌀 완자입니다. 이 완자는 세 가지 종류의 다진 버섯, 비건 미트, 그리고 간장이랑 약간 중국식 양념을 곁들여서 불린 찹쌀을 굴려서 모양을 잡은 뒤에 찐어요. 다른 요리에 두부가 많이 들어가서 일부러 완자에는 두부를 빼드립니다. 버섯은 표고, 양송이, 새송이버섯 이렇게 세 가지를 썼어요. 버섯들을 곱게 다진 다음 양파, 대파, 마늘, 갖가지 양념을 넣어 볶았어요. 채식 요리를 할 때 버섯은 말려서도 많이 쓰는데 팽이버섯은 완전히 말리면 오징어 느낌도 좀 나고, 활용도가 많아요. 비건 미트는 조금 드라마틱한 중식 느낌을 내려고 했어요. 완자를 만들 때 비건 미트만 쓰면 약간 이물감이 드는데, 채소랑 함께 갈면 완자 느낌이 나거든요. 그런 다음 불린 찹쌀을 물기를 충분히 뺀 상태로 넓은 접시 위에 깔아둡니다. 완자의 찹쌀 위에 한 번 굴려 둥근 완자에 찹쌀 옷을 골고루 입혀주세요. 완성된 완자는 김이 오른 찜통에 바로 넣고 찌면 됩니다.

비건 미트에 들어간 향신료는 오향두부를 썼을 때랑 비슷한 향의 러치예요. 예전에는 멕시코 큐민이나 중동 베이스의 향신료를 많이 썼는데 요즘은 중국 향신료를 많이 쓰고 있어요. 산초 가루, 큐민, 코리앤더 가루, 팔각, 정향가루 기본적으로 이렇게 다섯 가지가 들어갑니다. 만들기 좀 복잡하다 싶으시면 이미 블렌드 된 오향가루를 사서 소량만 넣으시면 돼요. 채식 같은 경우는 향신료를 잘 쓰고, 식감만 비슷하게 잡아도 고기 먹는 느낌을 낼 수 있답니다.

함께 드리는 초생강은 호박꽃 밥과 완자에 함께 곁들여 먹어 보세요. 생강은 이번 워크숍을 준비하면서 안동에서 받은 햇 생강입니다. 어제 만들어서 지금은 조금 매워요. 그렇지만 이 매운 느낌은 지금에만 딱 느낄 수 있는 맛인 것 같아요. 저는 생강을 슬라이스 해서 자른 후에 뜨거운 물에 한 번 데쳐서 매운 내를 조금 뺀 후 초 양념에 절였어요. 이렇게 하고 냉장 보관을 하면 겨울까지 드실 수 있어요.

#### 사찰식 두부 덮밥과 가을산초절임

제가 사찰에서 음식을 배웠었어요. 요즘 관심사는 중식인데, 앞서 오향두부로 그 맛을 약간 보여드렸고 채소 쌈으로는 약간의 베트남의 맛을 전했으니, 마지막은 한식으로 햅쌀의 맛을 전하고 싶었어요. 이번 음식은 끓는 채수에 두부를 넣고 전분물로 걸쭉하게 만들어 그걸 밥 위에 덮어 먹는 음식으로 쌀과 두부 맛에

집중한 음식이에요.

사찰에서는 국을 만들 때 채수에 한식 간장으로만 간을 해요. 저의 채수는 주로 냉수에 다시마랑 표고버섯만 넣고 냉침(저온에 두어 천천히 재료의 맛을 뽑아내는 방식)을 하는데 끓여서 만드는 채수와 맛이 확실히 달라요. 잘 만든 채수는 채수만으로도 국물의 맛이 진해져요. 여기서는 표고버섯이 정말 중요해요. 저는 표고버섯을 직접 햇볕에 말리는데 기계에서 말린 표고버섯과 햇볕에 말린 표고버섯은 그 단맛이 달라요. 지금처럼 국물이 팔팔 끓을 때 한식 간장하고 소금, 파만 조금 넣으면 돼요. 두부를 넣으면 두부에서 숨겨져 있던 물이 나오니까 국물은 평소보다 간이 조금 센 게 좋아요. 국물의 간이 맞춰지면 미리 으깨 온 두부를 넣어서 끓여줍니다. 이후 두부가 한 번 끓어오르면 불을 줄이고 전분을 넣어서 걸쭉하게 농도를 잡아줍니다.

두부 덮밥 위에 제가 산초장아찌를 조금씩 올려드릴 거예요. 보통은 김치를 함께 먹지만 그러면 이 요리의 섬세한 맛이 다 덮여서요. 한 번 드셔보시면 맛이 또 조금 다르게 느껴지실 거예요. 사찰식으로 담근 장아찌와 일반 장아찌가 다른 점이 있다면, 보통 외부에서는 산초장아찌를 담으실 때 매실청도 넣고, 설탕, 양조간장을 넣어 조금 달게 하시는 분도 있고 식초 넣어서 새콤달콤하게도 하시는 분이 있는데 제가 절에서 음식을 배울 때 장아찌는 늘 한식 간장으로만 숙성했어요. 그래서 간장이 맛있어야 해요. 저는 제가



쌀 만큼의 간장은 직접 담아서 쓰는데, 확실히 메주가 좋아야 맛있게 만들어지더라고요.

처음엔 장아찌가 짜게 느껴지실 수 있는데 먹다 보면 산초 향이 은은하게 나면서 잘 어우러질 거예요. 보통 절에서도 스님들이 죽을 드실 때 이 산초 딱 몇 알만 올려서 드셔요. 그래서 많이 담을 필요도 없이 한 병만 담아 뒤도 오래 먹는 것 같아요. 냉장고에 보관해 두면 별미 음식이 될 거예요.

#### 쌀과자를 곁들인 무화과 아이스크림

의성 쌀로 만든 아이스크림은 쌀알이 씹히게 만들었어요. 은은한 쌀의 특징을 돋보이게 하기 위해 지금이 시즌인 무화과 잎을 우유에 넣고 끓였습니다. 뿌려드린 초록색 오일도 무화과 잎 오일인데 무화과의 은은한 향을 더해 줄 거예요. 계절의 재료로 만드는 여러 가지 아이스크림이 있지만 쌀 아이스크림은 개인적으로도 좋아하는 젤라토 종류라 햅쌀을 이용해 직접 만들어 봤습니다. 바닐라, 밀크 같은 아이스크림과 달리 쌀을 갈아서 만드는 라이스 밀크와 쌀알이 들어간 계절 디저트는 쌀이 주인공이 되는 지역에서 더욱 돋보일 수 있는 맛이라고 생각해요. 그리고 옆에 곁들인 쌀 빵튀기는 빵튀기 사이에 아이스크림을 샌드해서 먹던 추억의 옛 간식이 생각나 함께 맛보면 좋을 것 같아 준비해 봤습니다.

이 워크숍을 통해 일반적으로 쌀 하면 먹을 수

있는 주먹밥이나 김밥에서 벗어나서 새로운 쌀의 미식을 전하고 싶었어요. 쌀을 꼭 밥으로만 먹는 게 아니라 오늘 경험한 와플, 토피아, 완자, 찜 등 조금만 생각을 바꾸면 더 다채롭게 먹어볼 수 있어요. 이번 워크숍 덕분에 저도 의성 쌀을 많이 접할 수 있었습니다. 지금도 작업실에 햅쌀이 많이 있는데 쌀이 가장 맛있는 시기이니, 구매하셔서 다양하게 많이 드셔보셨으면 좋겠습니다. 고맙습니다.

## 잡곡와플 쌀가루

### 재료

쌀가루 1/2컵  
현미가루 1/4컵  
흑미가루 1/4컵  
수수가루 1/4컵  
통밀가루 1/4컵  
베이킹파우더 3g  
물 180ml+a  
포도씨유 1.5큰술  
비정제설탕 1작은술  
소금 한 꼬집

### 만드는 법

- ① 잡곡은 취향껏 섞어줍니다.  
쌀가루로 전량 대체해도  
됩니다만 통밀가루를 섞어 주는  
것이 좋습니다.
- ② 습식 가루 사용 시 물의 양을  
줄여줍니다.
- ③ 물, 설탕, 소금, 포도씨유를  
먼저 섞어 소금과 설탕을 녹인  
뒤 준비한 가루류를 넣어 가루가  
보이지 않게 잘 섞어줍니다.
- ④ 달궜진 와플팬에 섞은 반죽을  
넣고 구워줍니다. 팬을 자주  
뒤집지 말고 와플팬 사이로 김이

솔솔 피어오르면 뒤집어주며  
한쪽 면이 노릇노릇해질 때까지  
익혀줍니다.

## 사찰식 두부 덮밥과 햄쌀밥

### 재료

채수 2컵 (다시마, 표고버섯)  
두부 300g  
한식 간장 1-2큰술  
대파(흰 부분) 1대  
참기름 1큰술  
소금 적당량  
전분 1큰술 + 물 1큰술

### 만드는 법

- ① 두부를 으깨어 채수와 대파를  
냄비에 넣고 둥근하게 끓입니다.
- ② 간장과 소금으로 간을 맞춘  
후 전분을 넣어 걸쭉하게 조리해  
쌀밥에 올려 먹습니다.



## Rice to table: 쌀로 빛은 식탁 -홀썸(배서영 셰프, 시매)

‘Rice to table: 쌀로 빛은 식탁’은 의성의 땅에서 자란 농산물과 정성으로 키운 농부들, 그리고 그 산물로 만들어낸 작업물이 어우러져 탄생한 ‘팜 투 테이블(Farm to Table)’ 워크숍입니다. 의성의 작은 양조장 세 곳에서 빛은 술과 홀썸이 만든 세 가지 쌀 디저트를 페어링하여 상을 차립니다. 일상에서 접하는 쌀의 모습과는 조금 다른, 쌀의 새로운 맛과 로컬 먹거리에 대한 이야기를 나눌 수 있는 특별한 식탁으로 여러분을 초대합니다.

서영: 안녕하세요. 의성에 와서 이렇게 여러분을 만나 뵈니 너무나 기쁘네요. 저도 창원이 고향인 경상도 사람인데, 아까 창원에서 오신 분들이 있다고 해서 벌써 내적인 친밀감이 생겼어요. 오늘 저희가 준비한 것들이 여러분에게 좋은 경험이 되고 앞으로 더 즐겁고 맛있는 생활을 해나가시는 데 있어 조금이나마 보탬이 된다면

저희는 더 바랄 것이 없을 것 같아요.

홀썸은 ‘팜 투 테이블’이라고 해서 산물이 농장에서 식탁까지 이어지는 과정 자체를 중요한 테마로 삼고 일하고 있습니다. 땅과 바다에서 농부님들이 정성껏 길러주시는 혹은 채취해 주시는 원물을 이용해 원재료 자체의 맛이 살아있고, 생산자의 이야기가 담겨 있는 먹거리를 전하고자 다양한 일들을 하고 있어요.

오늘은 주로 의성에서 생산되는 농산물을 이용하여 만든 음식과 의성에서 양조된 세 가지 술을 활용하여 다른 곳에서 볼 수 없는 독특한 페어링을 선보이고자 합니다.

### 의성 쌀과 의성 술의 만남

시매: 안녕하세요. 홀썸의 이야기꾼 시매입니다. 오늘 의성의 작은 양조장에서 나온 세 가지 술과 함께 의성의 쌀로 만든 디저트를 페어링하려고 하는데요. 페어링이라고 하면 같이 먹는 음식의 맛을 서로 부드럽게 만들어주기도 하고 아니면 더 강하게 상승시켜 주는 걸 말해요. 예를 들어 소주를 마실 때 삼겹살을 먹는데, 소주의 쓴맛이 삼겹살의 기름진 맛을 눌러주는 효과가 있기 때문이거든요. 오늘은 술과 디저트의 재미난 페어링 세계를 만나보려고 해요. 디저트를 술하고 같이 드시는 분들이 많이 있을지는 잘 모르겠는데요. 외국에서는 ‘디저트 와인’이라는 개념이 흔하게 있을 정도로 둘의 페어링이 일상적이예요.

위스키 중에서는 초콜릿과 페어링하는 것을 목표로 해서 초콜릿의 뉘앙스를 가진 위스키가 나오기도 하고요.

이번 워크숍을 준비하면서 만난 의성의 술들은 의성에서 나는 쌀의 단맛과 향이 굉장히 잘 살아 있었어요. 디저트하고 굉장히 좋은 궁합이라는 생각을 하면서 오늘의 메뉴들을 준비하게 되었습니다.

### 안계평야 에일과

누룽지, 카카오닙스를 넣은 밀전병,

양홍장 복숭아 샐러드

시매: 첫 번째 술은 의성의 쌀로 만든 ‘안계평야’라는 맥주입니다. 이름 그대로 경북의 3대 평야라고 하는 안계평야에서 난 쌀로 만든 에일인데요. 이 에일이 재미난 점은 국산 홉을 사용했다는 거예요. 홉은 맥주의 원료인데 우리나라에서 만들어지는 맥주는 수입 홉으로 만들어지는 경우가 많아요. 홉이 맥주의 향과 맛을 좌우하는 가장 중요한 요소인데도 외국에 많이 의존하는 거죠. 안계평야는 주원료를 쌀로 만들었을 뿐만 아니라, 국산 홉을 사용해서 우리나라의 땅이 가진 힘과 맛을 보여줘요. 드셔보시면 약간 시트러스한 맛과 함께 홉 특유의 가벼우면서도 살짝 뒤에서 넘어오는 쓴맛의 뉘앙스를 느낄 수 있는 재밌는 맥주입니다. 이 맛이 카카오닙스나 초콜릿에서 느껴지는 씹싸름함하고 잘 어울린다고 생각을 했어요. 또 가벼운 맛은 과일과 잘 어울릴 것 같아서 복숭아를 사용한 샐러드도 함께 나갈

예정입니다. 먼저 맥주로 살짝 목 축이시면서 맥주 맛을 즐기고 계시면 메뉴를 하나씩 준비해 드리도록 할게요.



서영: 원래 튀일을 준비하려다, 튀일보다는 좀 더 한국스러운 메뉴를 페어링하면 더 좋을 것 같다는 생각이 들어 전병 스타일로 바꿔보았습니다. 누룽지와 카카오닙스를 넣어서 만든 밀 전병이고요. 밀은 이철규 농부님 햇밀을 사용했습니다.

씹싸름한 맛이 나는 음식은 씹쓸한 것과는 페어링하지 않는 게 일반적이는데, 이건 오히려 더 씹싸름한 걸 곁들여도 잘 어울릴 것 같다는 생각이

들어서 카카오닙스랑 커피가 들어간 크림을 페어링해 봤습니다.

샐러드는 양홍장이라는 복숭아에 샐러드 잎을 곁들였어요. 드레싱이 좀 특이한데요. ‘시고르’라는 시나노 골드로 양조한 약주로 만들어봤어요. 보통 술을 샐러드드레싱에 활용하지 않는데, 마셔보니 사과가 가지고 있는 단맛이 굉장히 잘 살아 있어서 샐러드드레싱에 활용해도 재밌겠다는 생각이 들었어요. 여기에 유자랑 현미식초, 소금, 올리브유만 더해서 가볍게 만들었습니다. 툭툭 씹히는 건 통 들깨예요. 복숭아랑 같이 먹었을 때 어우러지는 뷔앙스가 좋더라고요.

한국에서는 맥주를 주로 튀김처럼 헤비한 것들이랑 드시거나 아니면 오히려 아무 안주 없이 맥주만 드시는 경우가 많은데, 제가 캐나다에서 요리 공부를 했을 때는, 맥주는 정말 그냥 물처럼 곁들이는 거라 샐러드나 라이트한 여러 가지 음식이랑 같이 즐기곤 했거든요.

보통은 쌀로 만든 맥주들이 ‘재미없다’, ‘너무 밍밍하다’ 하는 게 전문가들의 전반적인 의견인데, 저는 이번에 안계평야를 마시고 ‘이 정도로 재미있는 뷔앙스가 있는 쌀 에일이라면, 난 이거 사서 마실래!’ 하는 생각이 충분히 들었어요. 사실 이번에 페어링한 세 가지 술 중에 제가 가장 마음에 들었던 술이기도 해요.





사과 혼연 향을 입힌 시고르 칵테일과  
장미 크림, 복숭아 생강 콩포트를 올린 카나페,  
비건 버터와 쌀가루로 만드는 파르브리제



시매: 두 번째 서브할 칵테일에는 굉장히 특별한 과정이 있습니다. 술은 한담양조장에서 만든 ‘시고르’라는 약주인데요. 농부님이 직접 농사지으신 시나노 골드라는 품종의 사과와 의성에서 자란 찹쌀로 만드셨어요. 우리 술을 만들 때 속성주 또는 단양주라고 하면은 한 번 발효시킨 술이고, 이양주라고 하면은 두 번 발효시킨 술, 삼양주라고 하면 세 번 발효시킨 술이에요. 세 번 발효를 하게 되면 술의 맛과 향이 더욱 깊어지고 색이 고와져요. 시고르는 그렇게 정성을 들여서 만든 삼양주입니다. 시나노 골드 사과가 가지고 있는 새콤달콤한 단맛이 은은하게 퍼져 있어서, 약주임에도

불구하고 굉장히 가볍게 즐길 수 있는 것 같아요. 저희는 여기에 사과나무를 태워서 혼연 향을 살짝 입혔는데, 지금 준비하고 있는 바닐라 디저트 메뉴와 페어링하면 커피와 디저트를 함께 즐기는 것 같은 뉘앙스를 즐길 수 있습니다. 먼저 향을 맡아보신 뒤에 디저트랑 같이 즐겨보시면 좋겠습니다.

제가 정말 술을 좋아해서 남편하고 칵테일을 만들어 먹는 재미에 빠져 있어요. 언젠가 어떤 칵테일 바에서 혼연을 해서 만들어주는 칵테일을 맛보고 호기심에 사두었던 혼연 칩이 있었는데, 마침 이게 또 사과나무인 거예요. 이번 워크숍을 준비하면서 ‘이건 운명이다’라고 생각을 해서 준비를 하게 됐어요. 사실 날씨가 좀 더 시원했으면 좋았을 텐데요. 가을 낙엽 냄새를 연상하면서 이 칵테일을 준비했는데, 이렇게 더욱 좋은 몰랐어요.

서영: 같이 준비해 드리는 두 가지 디저트 중 하나는 저희가 원래 하기로 했던 증편 대신 카나페를 준비했어요. 증편은 평소 접하기 어려운 음식이 아니기도 하거니와 이미 잘 만드는 곳이 많아서, 오늘은 ‘이곳에서만’ 맛볼 수 있는 특별한 것을 선보이고 싶었어요. 그래서 원래의 계획을 바꾸어 장미 크림과 복숭아 생강 콩포트를 올린 카나페를 준비해 봤습니다. 크림은 캐슈넛, 두유, 코코넛 오일을 사용해 직접 만드는데요, 처음에는 액체 상태로 만들고 3일 정도 냉장

숙성을 하면서 부드러운 질감을 완성합니다. 타르트 옆에 있는 건 파르브리제라고 타르트를 만드는 베이스가 되는 거예요. ‘지당들’의 유기농 쌀을 받아서 처음으로 직접 쌀을 제분한 뒤 비건 버터를 넣어 바삭하게 만들어 봤습니다.

저희는 굉장히 많은 양의 쌀을 쓰고 있는데도 직접 제분할 엄두는 내지 못했어요. 그런데 고양에 가와지 쌀을 제분해서 디저트를 만드는 ‘열두톨’이라는 곳이 있는데, 쌀을 가져오면 소량 제분을 해 주실 수 있다고 하시더라고요. 흠뻑이 있는 양재에서 고양까지 비가 정말 억수같이 내리는 날 쌀을 모시고 가서 쌀을 말기고, 또 비가 억수로 쏟아지는 다음 날 찾으러 갔다 왔어요. 그래서 정말 저에게 잊지 못할 쌀가루가 될 것 같아요.

저는 디저트를 많이 만드는 사람이지만 정말 밥을 좋아하거든요. 식사할 때 밥을 양껏 짓지 않으면 짜증을 낼 정도로 밥을 좋아해요. 먹는 양은 보통인데 다른 사람들보다는 조금 더 쌀 맛에 기민하고 해야 할까요? 이번에 지당들 쌀을 먹으면서 너무 재밌었던 게 쌀눈이 건강하게 다 살아 있어서 뭔가 쌀 특유의 달콤함과 고소하면서도 기름진 맛이 굉장히 잘 느껴지더라고요.

이번 워크숍을 준비하면서 정말 힘들었지만, 하지 않았다면 제가 이렇게까지 시도해 볼 생각은 하지 않았을 것 같아요. 이 맛있는 쌀을 발견하지도 못했겠구나 싶기도 하고요. 그런 의미에서 제겐 너무나 뜻깊었던 경험이었어요.



흠뻑의 키쉬는 파이지에 아몬드 가루를 넣는데, 이 메뉴는 100% 쌀만 가지고 만들었어요. 이전에 쌀만 가지고 했을 때는 쌀 맛만 너무 나서, 뭔가 키쉬다운 튀앙스가 전혀 살아나지 않길래 기름진 무엇인가가 보조가 되지 않는다면 맛있는 디저트로 구현하기 어려운 재료라는 인식이 저한테 있었어요. 그런데 이번에 지당들 쌀을 가지고 작업하면서 쌀 자체가 맛있으면 다른 기름진 뭔가를 많이 넣지 않아도 그 자체로 오롯이 맛있을 수 있다는 걸 깨달은 아주 좋은 경험이었습니다.

위에 올려드린 사과도 시나노 골드 품종으로, 봄날농장의 사과를 즐겨서 사용했습니다. 사실 작년에는 저희가 사과를 거의 사용하지 않았는데요. 기후위기로 인해 사과 농사를 지으시는 농부님들이 작황이 좋지 않아 고생하시는 모습을 보고 왠지 사과를 쓰는 게 마음이 아팠거든요. 2년 만에 사과로 하는 작업이라 몹시 즐거웠습니다.

시나노 골드는 원래 조리용으로 선호하는 품종은 아니에요. 생으로 먹을 때 그 매력이 잘 드러난다고 생각했었는데, 이번에 봄날농장의 시나노 골드를 맛보고 조리하면서, 이전에 사용했던 시나노 골드보다 훨씬 뛰어나다는 느낌을 받았습니다. 사과와 깊은 맛이 정말 인상적이었습니다.

### 우리들의 주류생활 탁주와

#### 라이스 푸딩

시매: 우리나라 전통주 하면 빠질 수 없는 게 막걸리죠. 이번에 소개해 드릴 술은 ‘우리들의 주류생활’이라는 의성의 신생 양조장에서 의성의 쌀을 사용해 만든 막걸리입니다. 보시는 것처럼 디자인도 굉장히 힙하고 ‘랩하는 호랑이’라는 귀여운 이름을 가지고 있어요. 양조 과정에서 과일이라든가 아무것도 들어가지 않았는데, 참외와 같은 향이 나요.

이 술에 얽힌 재미있는 점이 있는데, 저희가 우연히 병을 오픈하고 난 다음 날 맛을 본 적이 있었어요. 그런데 처음 시음했을 때보다 훨씬 부드럽고 맛있어진 거예요. 그래서 아, 이 술은 디캔팅을 해서 나가야겠다 싶어서 미리 한 병을 디캔팅을 해놓았습니다.

느끼한 음식, 긍정적으로 이야기한다면 크림이한 음식하고 굉장히 잘 어울릴 것 같아서 함께 준비한 음식은 라이스 푸딩입니다. 라이스 푸딩이 좀 생소하실 수도 있는데 동남아시아에서 먹는 코코넛 라이스나



망고 라이스와 비슷하다고 생각하시면 될 것 같아요. 다만 그보다는 의성의 쌀과 쌀이 가진 고유한 단맛이 은은하게 느껴질 거예요. 당도에 대해서는 많은 논의를 했었는데, 먹자마자 달다고 느끼기보다는 씹으면서 이 쌀 자체가 가지고 있는 은은한 단맛을 점점 느껴보셨으면 좋겠다는 게 결론이었어요. 랩하는 호랑이 막걸리와 바닐라빈, 그리고 코코넛 밀크를 베이스로 끓여봤습니다.

그리고 키쉬가 함께 나갑니다. 키쉬는 홀썸 크루가 가장 사랑하는 메뉴로, 프랑스에서 전통적으로 먹는 식사용 파이를 키쉬라고 해요. 원래는 버터라든가 베이컨, 달걀이 들어가는 굉장히 무거운 맛인데, 저희는 100% 비건으로 제철의 채소를 활용해서 만들고 있어요. 채소가 정말 가득가득 들어가거든요. 거기에 녹진한 토마토소스로 감칠맛을 더했습니다. 그럼 술 먼저 준비해 드리고 메뉴도 차례로 준비해 드리겠습니다.

서영: 키쉬는 홀썸이라는 집에 주인공 같은 느낌이에요. 저는 달달한 걸 먹고 나면 꼭 짠 음식이 당기더라고요. 그래서 키쉬를 마지막에 준비해 봤습니다.

의성까지 왔는데 마늘을 안 쓰면 너무 아쉬울 것 같아서 의성의 토종 마늘을 사용해 만들었어요. 오븐에 한 1시간 정도 로스팅해서 키쉬 안에 살짝 넣었습니다. 저희는 재료를 사용할 때 특정 재료가 전반적으로 맛을 압도하는 걸 선호하지는 않아요. 마늘을 썼지만



드셨을 때 마늘 맛이 도드라지진 않을 거예요. 가지는 강화도에 계시는 토리 농장 농부님께서 정성껏 따서 보내주셨어요.

키쉬 파이는 손끝의 섬세한 감각을 살려서 작업해야 하는 음식이어서, 많이 하고 싶어도 항상 많이 못 하는 음식이에요. 드시면서 농부님들이 정성껏 길러주신 채소의 맛, 그리고 저희가 키쉬를 만들면서 담은 마음도 같이 맛보실 수 있었으면 좋겠어요.

제가 요리를 시작하고 나서 가장 처음 제 가치관을 흔들어 놓은 게 키쉬라는 음식이었어요. 홀썸을 시작했을 때 이걸 반드시 비건으로 만들어야겠다고 마음을 먹고 개발한 메뉴이기도

하고요. 저는 요리학교에 갔을 때 요리의 '요' 자도 모르는 사람이었어요. 저희 어머니가 요리를 잘하시는 것도 아니었고요. 저는 경남 창원 출신인데, 창원이 또 미식이 활발한 도시는 아니잖아요. 그렇게 요리를 잘 모르는 상황에서 캐나다 요리학교에 들어갔는데 다들 막 중, 고등학교 때부터 주방에서 일하던 친구들이니까 그 사이에서 너무 주눅이 드는 거예요. 어느 날은 실습 주제로 키쉬가 나왔는데, 저는 파이는 무조건 단 것이라는 공식을 가지고 있었는데, 그날 맛본 키쉬는 짹짹해서 너무 신기한 거예요. 내가 가지고 있는 아이디어가 진짜 좁은 세상의 것일 수 있겠구나, 세상 밖에 내가 전혀 생각지 못했던 것들이 많을 수 있겠구나, 그런 생각과 함께 고정관념을 확 깨준 게 키쉬였어요.

그때의 그 충격, 너무 좋았던 그 충격을 생각하면서 재료를 볼 때 그 재료 그대로 보는 것도 너무나 중요하지만, 좀 더 자유로운 시선으로 바라봤으면 좋겠다는 게 홀썸의 생각인 것 같아요. 그래서 같이 일하는 크루들에게 뭔가 재밌는 테스트를 해보고 싶다면 그냥 막 해보라고 권장하고 있어요. 오늘 페어링의 술을 담당해 주신 시매님은 정말 술에 진심인 분이거든요. 그래서 이번 워크숍 제안을 받았을 때 시매님의 이야기도 꼭 같이 여러분께 들려드리면 너무 좋겠다고 생각했었고요.

시매: 이렇게 지역의 농가 농산물을 생각하지 못했던

조합으로 만들어주시는 셰프님 옆에 있으면서 저도 상상력을 많이 자극을 받는 것 같아요. 평소에도 저희가 술하고 디저트를 먹는 걸 좋아하는데 이렇게 지역의 재료로 페어링을 해볼 수 있는 기회가 생겨서 저도 이런저런 아이디어를 많이 내 보려고 노력했던 것 같습니다. 이번 워크숍에 그런 제 노력에 조금이라도 보탬이 되었기를 바라구요.

서영: 짧은 시간이지만, 오늘 저희가 준비한 워크숍이 여러분에게 좋은 경험이 되었으면 정말 좋겠습니다. 감사합니다.

## 비건 버터와 쌀가루로 만드는 파트브리지

—파이나 타르트를 만들 때 쉘 반죽으로 사용하거나 원하는 크기와 두께로 구워 쿠키처럼 즐겨보세요.

—열 그레이 찾았, 곱게 다진 향긋한 허브 등을 더해 베리에이션을 주어도 재미있는 결과물이 나옵니다.

### 재료

쌀가루 200g

비건 버터 70g

천일염 2-3g

얼음물, 혹은 두유 소량

(약 1/4컵이 사용되지만, 쌀 품종마다 상이합니다. 반죽이 뭉쳐질 정도로 넣어주세요. 반죽이 손에 묻어날 정도의 농도가 되면 수분이 너무 많은 것이니 주의하세요. 수분이 너무 많으면 구웠을 때 맛과 식감이 달라집니다.)

### 만드는 법

① 믹싱볼에 가루류를 체쳐 넣고 잘 섞습니다.

② 비건 버터를 깍둑 썰어 1번의 가루에 넣고, 스패츨러로 자르고 섞기를 반복합니다. 비건 버터와 쌀가루가 잘 섞여 고운 소보루 상태가 될 때까지 작업해주세요. (형이러진 버터가 없도록 살피주세요.)

③ 차가운 얼음물, 혹은 냉장보관했던 두유를 넣고 반죽을 한 덩이로 뭉칩니다. 원하는 크기와 두께로 소분하여 오븐에 구워내면 완성이에요! (크기와 두께에 따라 굽는 시간과 온도를 조정해야 해요. 홀썸에서는 지름 5cm, 두께 0.5cm 기준으로 170도에서 약 15분간 구웠습니다.)

④ 꼭! 식힘망에 올려서 식혀주세요. (구워진 오븐 팬에 그대로 두어 식히면 바닥면이 눅눅해집니다.)

### 옵션에 대하여

열그레이 티, 다진 허브 등을 첨가하는 경우 가루류를 섞는 단계에서 함께 섞어주세요. 말차, 코코아 가루 등 입자가 고운 분말을 더하시는 경우 쌀가루 양을 조금 조정하셔야합니다. (이 레시피 분량 기준으로는 말차나 코코아를 10g 정도 넣어주세요. 이 경우 쌀가루는 약 5g 정도 줄입니다.)

### 보관법

밀폐용기에 넣어 보관해 주세요. 실온에서 3일, 냉동하여 보관하면 한 달 내에 먹어주세요.

## 라이스 푸딩

### 재료

쌀 1컵

비건 버터 1큰술 (동량의 코코넛 오일이나 카카오 버터로 대체 가능)

생수 1.5컵

코코넛 밀크 1컵

유기농 비정제 원당 1/4컵

천일염 한꼬집

### 옵션

바닐라 빈(혹은 바닐라 빈 페이스트)

### 만드는 법

① 쌀을 잘 씻어 물기를 뺍니다.

② 약불로 달군 냄비에 비건 버터를 넣고 녹여주세요. 버터가 녹으면 준비해둔 쌀을 넣고 가볍게 볶듯이 섞습니다.

③ 생수 1컵을 넣고 물이 잦아들 때 까지 잘 저어가며 쌀을 익혀주세요. (지금부터는 중-약불입니다.)

④ 코코넛 밀크 1컵과 비정제 원당을 넣고 다시 잘 저어가며 쌀을 익힙니다. 코코넛 밀크가 잦아들면 쌀의 익힘을 살짝

체크해보세요. 지금부터 생수를 조금씩 더하며 익힘 정도를 개인의 취향에 맞춰갑니다. 한번에 많은 양의 수분을 더하면 좋은 식감을 살리기 어려우니 물은 1/4~1/2컵씩, 조금씩 더해가며 익혀주세요. (여기서부터는 약불로 줄입니다.)  
⑤ 쌀알이 입맛에 맞게 익었으면 불을 끄시고, 천일염을 넣어 가볍게 섞어주세요. 이제 완성된 라이스 푸딩을 그릇에 담아주세요. 완전히 식었을 때도 좋지만 온기가 남아있을 때 약간의 과일과 올리브유를 곁들여도 좋습니다.

### 옵션에 대하여

바닐라 빈이나 바닐라 빈 페이스트를 더하신다면 처음 생수를 넣는 단계에서부터 넣고 함께 조리해주세요.

### 보관 및 데우기

냉장보관을 하면 쌀알이 단단해져서 생수나 코코넛 밀크를 1/2컵 정도 더해 살짝 데워서 드세요. (냉장보관 시 5일)

## 경험하는 전시 '로컬, 오래된 즐거움'

미식은 발전하기도 발견되기도 합니다. 음식은 그 주변 환경에 맞추어 나타나지만 오랜 시간을 통해 다양한 형태로 변화하며 그 지역만의 독특한 미식 문화를 만들어갑니다.

<경험하는 전시>는 그런 로컬 미식 문화에 주목하여 지역의 농부와 요리사가 만들어 낸 풍성한 이야기를 관람자에게 들려주고 그들이 만든 음식 맛을 보며 오감으로 경험할 수 있도록 기획된 전시입니다.

이번 전시에서는 오랜 주식이었던 곡식을 다양한 맛의 디저트로 재해석하여 풀어보았습니다.

---

우현: 안녕하세요. 저는 이번 전시를 기획한 '야채'의 박우현이라고 합니다.

경험과 전시가 함께 하는 기획을 하게 된 이유는 저의 개인적인 경험으로부터 시작합니다. 어떤 장소에서



새로운 음식을 접할 때 맛은 느끼지만 설명이 부족한 것 같고, 시장이나 이벤트를 여는 곳에서 설명을 듣고 집에 와서 사 온 것을 먹으면 ‘어떤 설명을 들었지?’ 하면서 잊어버리게 되더라고요. 이야기와 경험을 연결할 수 있다면 더 깊은 만족감을 줄 수 있지 않을까 하는 생각에, 두 가지를 엮은 전시를 기획하게 되었습니다.

이번 전시에서는 다양한 햇곡 중에서도 의성 쌀을 중심으로 세 가지 파트의 음식을 준비했습니다. 이 전시를 통해 전하고 싶은 이야기는 두 가지입니다. 첫 번째는 오래된 미식을 발견하는 즐거움입니다. 오래전부터 우리가 쌀로 밥이나 국수를 만들어 먹어온 것처럼, 다른 나라에도 쌀을 주재료로 한 고유의 음식들이 존재합니다. 그 지역에서 오래전부터 이어져 온 익숙한 음식이지만 처음 접하는 사람들에게는 신선하고 새로운 트렌드처럼 느껴질 수 있습니다. 그런 의미에서 ‘오래된 즐거움’이라는 주제를 붙였습니다.

두 번째는 다양성입니다. 다양성은 생태계를 순환하고 지구와 삶을 지속 가능하게 만드는 중요한 요소라고 생각합니다. 그저 머리로 이해하는 어떤 사명감보다는, 지역의 다양한 원물과 그 맛의 즐거움을 직접 경험하면서 자연스럽게 다양성에 접근할 수 있는 계기가 되었으면 합니다.

#### 의성 전통수리농업 시스템

이야기는 의성의 전통수리농업 시스템에서부터

출발합니다. 이 시스템은 국가중요농업유산으로 지정되었는데, 국가중요농업유산이란 특정 지역의 환경, 사회, 풍습 등에 적응하며 오랜 세월을 걸쳐 형성되어 보존할 가치가 있는 농업 자원을 의미합니다. 의성 외에도 구례의 산수유 농업, 담양 대나무밭, 완주 생강 전통 농업 시스템 등이 포함됩니다. 이러한 유산들은 역사성과 지속성을 지니며 고유한 농업 기술을 보유하고 있을 뿐만 아니라, 생물다양성의 보존과 증진에도 큰 기여를 하는 것이죠. 이는 선조들의 지혜를 이어가면서도 그 자체로 다양성을 내포하고 있는 가치입니다.

의성의 수리 체계는 고려시대 이전부터 현재에 이르기까지 약 6,277개의 저수지와 둠벙(웅덩이)이 있고, 금성산 일대에만 594개소의 농업용 저수지가 확인됩니다. 이 시스템이 생겨난 이유는 강수량이 적기 때문입니다.

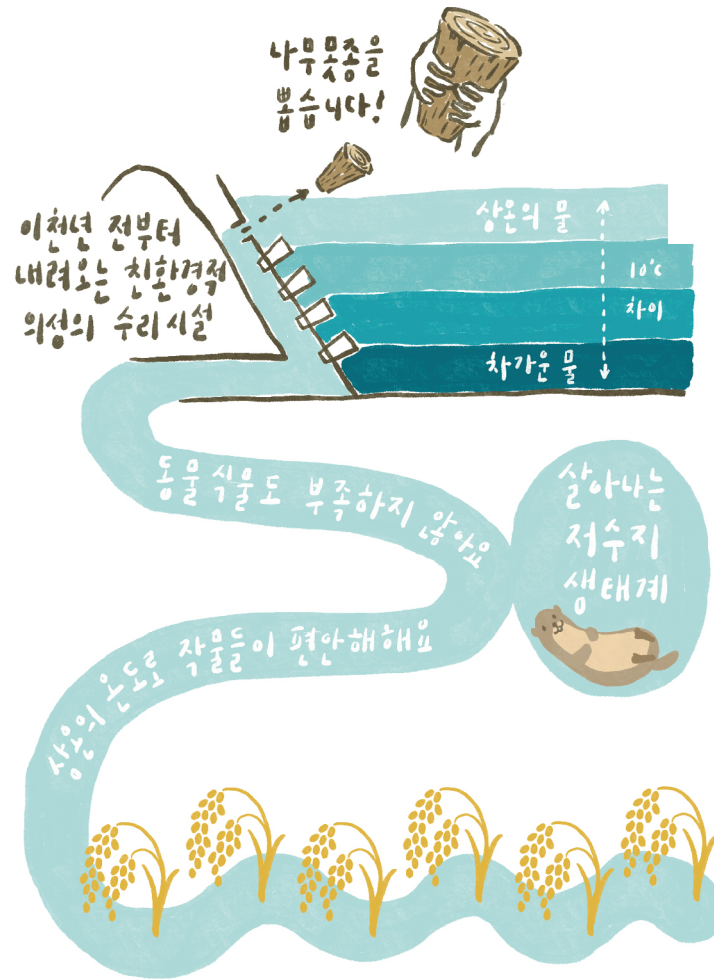
의성에는 한국 최초의 화산인 금성산이 위치해 있습니다. 화산 지대는 물 빠짐이 좋다는 이점이 있어 양질의 커피를 생산하기에는 좋지만, 물이 많이 필요한 논에는 불리한 지형입니다. 그래서 물 공급을 해주면서도 토양 유실을 막아주는 저수지가 많이 필요했습니다. 이러한 수리시설은 의성뿐만 아니라 조선시대부터 전국에 존재했던 것으로 확인됩니다. 시설관리를 위한 수리조합은 현재 한국농어촌공사로 발전하여 전국의 농업용수 관리를 하고 있습니다.



하지만 의성에는 크기가 작은 수리시설이 워낙  
 많다 보니 농민들이 자발적으로 운영하는 수리계가  
 남아있습니다. 그 덕에 전통적인 수리농업 시스템이  
 보전될 수 있었습니다. 지형의 특성상 대형 저수지를  
 축조하지 못하지만, 물이 귀한 의성에서는 물 한 방울도  
 놓치지 않겠단 마음으로 최대한 많은 물을 저장하기  
 위해 골짜기마다 물이 모이는 둑뎡을 만든 것입니다.



상·하부가 연결된 ‘할아버지 못, 아비 못, 손자 못’은 각  
 저수지에 남은 물을 아래로 흘려보내며 나누어 사용하는  
 방식입니다. 물이 못에서 못으로 내려가는 방식에  
 대해 좀 더 설명하자면, 여기에는 ‘못종’이라는 장치가  
 사용됩니다. 일반적인 저수지는 물이 차면 수문을 열어  
 가장 하단부의 물부터 흘러 나갑니다. 반대로 못종은  
 수문과 달리 사람이 직접 뺄 수 있는 곳에 위치해  
 있습니다. 물이 차면 못종을 뽑아 그 구멍으로 물이  
 흘러가게 하는 거죠. 가장 윗부분과 아랫물의 온도는



10도 정도 차이가 나는데, 햇볕을 받은 가장 따뜻한 물부터 아래로 내려가게 되니까 작물이 냉해 피해를 입지 않을 수 있다는 장점이 있습니다.

수리계를 운영하는 곳은 논, 밭 이모작을 해요. 벼농사를 마치면 마늘을 심고 초여름에 수확하죠. 의성 마늘은 한지형 마늘을 가장 많이 생산하는데, 다른 마늘에 비해 매운맛이 더 강한 것이 특징입니다. 한지형 마늘은 보관할 때 최대한 높은 곳에 걸어놓는데 그 이유가 통풍이 잘되게 하기 위해서입니다. 지금도 의성 곳곳을 둘러보면 높은 창고에서 마늘을 말리는 멋진 풍경을 볼 수 있습니다.

마늘 수확을 마치면 모내기 철이 다가오는데, 밭을 다시 논으로 바꾸기 위해 못에 설치되어 있는 못종을 뽑아 물을 공급합니다. 하루 이틀 상간으로 물을 천천히 내리면서 밭에 물이 모두 들어차면 곧바로 논농사를 시작합니다. 보통은 5월 중에 모내기를 시작하는데 의성은 이모작 후, 6월쯤 시작할 수 있으니 빠르게 자라는 조생종 벼를 키우는 경우가 많습니다.

의성 서부에 위치한 안계평야는 일모작 지역으로, 이곳에서는 주로 만생종 벼가 재배됩니다. 안계평야에서 생산되는 ‘의성진쌀’은 유기질 비료를 사용한 친환경 재배로, 밥맛을 높이기 위해 단백질 함량 6.5% 이하의 쌀만을 수매하고 있습니다. 또한, 혼합미가 아닌 미소진미, 영호진미, 일품 등 단일 품종만을 선별하여, 미곡종합처리장(RPC)에서 저온으로 저장 후 갓 도정된

신선한 상태로 소비자에게 제공됩니다.

의성진쌀 옆에는 단밀면에서 자연재배 방식으로 쌀을 재배하는 이철규 농부님의 쌀이 전시되어 있습니다. 자연재배란 잡초를 뽑지 않고 유기물이나 비료도 사용하지 않는 재배법을 말하며, 이철규 농부님의 논에는 무농약과 유기농의 상징인 긴꼬리투구새우가 서식합니다. 이 새우는 70년 동안 알로 남아 있다가 유기적인 환경이 조성되면 부화하며, 논을 돌아다니며 흙탕물을 일으켜 잡초의 성장을 억제합니다. 또한 우렁이가 자생하여 잡초를 먹으면서 자연적으로 제초 역할을 합니다. 전시된 시나노 골드 사과 또한 이철규 농부님이 자연재배 방식으로 기른 것입니다. 과수원에서 화학비료나 유기물을 사용하지 않고 순수한 땅의 힘만으로 작물을 재배하는 것은 매우 어렵습니다. 자연재배를 성공적으로 하기 위해서는 자연을 깊이 이해해야 합니다. 예를 들어, 유기농 배밭에는 차조기를 심는데, 그 향을 멧돼지나 까치 등이 싫어해 밭에 접근하지 않기 때문입니다. 겨울철에는 다양한 풀을 심어 땅의 온도를 높여 얼지 않도록 하죠. 자연재배는 자연의 순리를 깊이 이해하고 그것에 맞춰 농사짓는 방식입니다. 비료를 사용하는 농사는 자연적이라기보다는 제조업에 가깝다고 생각됩니다. 자연 다양성이 살아있는 환경에서 자란 작물은 균형 잡힌 맛과 깊은 풍미를 가지고 있습니다. 이는 다양한 생물이 공존하는 땅에서만 얻을 수 있는 특별한 맛이라



할 수 있습니다.

이철규 농부님의 쌀 옆에는 고양시 벽제 우보농장에서 재배하는 정근도, 진안도, 노인도, 자치나, 유나, 금나 등의 재래종 벼를 전시했습니다. 100년 전 문헌인 ‘조선도품종일람’에 따르면 모두 당시 의성에서 기르던 벼 품종입니다. 키가 큰 토종 벼는 쉽게 쓰러지는 특성 탓에 많은 농부가 재배를 꺼리지만, 우보농장에서는 토종 벼를 복원하고자 400여 종을 재배하고 있습니다.

예로부터 우리나라 사람들이 음주가무를 즐겼잖아요. 이는 각 지역마다 다른 벼 품종을 재배했고, 그 쌀로 빚은 술의 맛이 다양했기 때문일 것입니다. 일본 사케가 뛰어난 이유도 기술적인 측면보다는 쌀 품종과 벼에 대한 깊은 이해에 있다고 봅니다. 마치 와인에서 가공법보다 지역과 품종이 중요한 것처럼, 우리 전통주도 쌀이라는 원재료에 대한 심도 깊은 탐구가 이루어진다면 그 맛의 한계를 넘어설 수 있을 것입니다.

### 세 가지 음료

안계미수, 아이추버, 햇밀에이드는 쌀 외에도 다양한 의성의 원물을 보여주기 위해 개발된 음료입니다.

안계미수는 찹쌀 미숫가루 음료로, 전통 음료에서 영감을 받아 만들어졌습니다. 의성진쌀을 불리고 찐 후 말리고 굵고, 가루로 만든 뒤 체를 쳐서 완성한 음료입니다. 고소한 맛을 살리면서도 달콤함을 더하기

위해 자연 채밀 꿀을 사용했는데, 이 꿀은 벌들이 날갯짓을 하며 15일간 말려 찐득해진 꿀입니다. 기계로 만든 꿀과 달리 자연 채밀 꿀은 과하게 달지 않고, 약간의 신맛이 느껴져 부담 없이 계속 즐길 수 있습니다.

아이추버는 쿠바 모히토에서 영감을 받아 만든 음료로, 의성에서 자란 자두를 으갠 후 거기에 레몬 버베나를 넣어서 상쾌한 맛을 냈습니다. 허브는 모두 허브로치 농장 걸 사용했습니다. 허브는 관리가 쉬워 보이지만 향을 좋게 유지하려면 빛, 온도, 물관리를 세심하게 해야 하는 품목이죠.

햇밀에이드는 의성에서 자란 밀과 흙을 이용해 만들었습니다. 우리나라에서 국산 흙이 사라졌지만, 의성의 ‘흙이든’ 농장이 그 전통을 되살리고 있습니다. 이철규 농부님이 기른 밀을 볶은 후 더치커피처럼 물을 부어내리고, 시럽에 담근 흙으로 단맛을 냈습니다.

마지막으로 구할 수 없어 맛은 볼 수 없지만, 특별히 소개하고 싶은 음료가 있습니다. 누룩 커피인데요, 누룩은 동아시아에서 주로 사용하는 발효종으로 전통주나 음식에 자주 쓰였으나 지금은 거의 사라진 방식입니다. 국내 1호 누룩 명인 한영석의 쌀누룩을 이용해 송호석 교수(예명 Marc)가 페루의 치룸비아 지역 농부 에드윈과 함께 누룩 발효를 시도해 탄생하게 되었습니다. 이 커피는 사과 같은 여운과 꽃향기를 지니고 있으며, 페루 COE(커피품질평가대회)에서 3위를 차지한 경력이

있습니다. 또한, 우리나라 바리스타 위승찬이 이 누룩 커피를 활용해 ‘커피 인 굿 스피릿’ 대회에서 세계 1위를 수상한 바 있습니다.

### 아로스콘레체



이 쌀 푸딩은 우리가 흔히 알고 있는 일본식 계란 푸딩과는 다릅니다. 스페인의 ‘아로스콘레체’, 포르투갈의 ‘아로스도체’에서 영감을 받아 만들었어요. 스페인식 쌀 푸딩은 조금 더 달고 시나몬 향이 강한 반면, 이 푸딩은 젤라틴이나 계란 없이 쌀, 우유, 설탕만을 사용했고 불 조절을 통해 쌀 고유의 단맛과 식감을 살려낸 디저트입니다. 스페인 쌀 푸딩은 펙틴이 많은 반찹쌀로 만들지만, 이 푸딩은 멥쌀인 의성진쌀을

사용해 진득한 대신 폭신한 식감이 있으며 포만감이 좋습니다. 스페인에서는 쌀 푸딩에 과일을 올려 당도를 높이는데, 저희는 무화과를 올려 특별함을 더했습니다. 무화과는 완전히 익으면 쉽게 짓물러지기 때문에 유통이 어려운 과일이라, 우리가 마트에서 만나는 무화과는 원래 과일이 가진 당도나 향이 다 살아있지 않습니다. 이 무화과는 ‘찬찬농장’에서 무농약으로 재배된 무화과로, 90% 이상 익은 상태에서 수확하여 과일 고유의 향과 맛이 그대로 살아 있습니다. 그래서 마치 잼을 먹는 듯한 느낌이 들 정도로 진한 맛을 자랑합니다.

#### 리조젤라토

이 젤라토는 ‘의성통밀쌀쌀’이라는 이름을 가지고 있습니다. 의성 쌀, 밀, 우유를 사용해 만들었습니다. 아로스콘레체뿐만 아니라 리조젤라토에도 사용된 우유는 ‘우웃집’이라는 목장에서 직접 받아온 우유입니다. 우리나라에서는 대부분 우유가 조합을 통해 유통되며, 체세포 등급에 따라 관리됩니다. 하지만 이 방식은 맛의 특성에 따른 분류가 아니기 때문에 각 우유의 개성을 맛보기 어려워지고, 치즈 같은 유제품도 개성이 부족해집니다. 하지만 우웃집 목장은 가족 소유로, 목장에서 받은 우유를 딸이 운영하는 카페에서 살균하여 즉석 제품으로 판매하고 있습니다. 우웃집 우유는 지방 함량이 높아 고소하면서, 일반 우유에서는 느낄 수 없는 진한 풍미가 있습니다. 이 우유를 맛보신

어떤 어르신들은 어릴 적 먹었던 우유 맛이라고 표현합니다.

아이스크림에는 쌀과 함께 통밀도 들어갔습니다. 통밀로 사용한 이유는 껍질에 있는 식이섬유, 무기질, 비타민을 함께 섭취할 수 있고, 정제된 밀에 비해 혈당이 높아지지 않기 때문입니다. 현재 우리밀이 너무 빵에만 초점이 맞춰져 있는데, 밀을 바라보는 다른 관점이 필요합니다. 오래전부터 우리 땅에서 자란 밀은 그 단맛과 향이 우리 취향에 딱 맞는 맛을 가지고 있습니다. 덕분에 차가운 디저트에서는 표현하기 힘든 감칠맛을 담아낼 수 있었습니다.

오늘 소개한 음식들의 맛을 보셨다면, 그 맛으로 충분히 설득되리라 생각합니다. 맛의 다양성이 주는 기쁨은 크고, 이러한 다양성에 감탄하고 매료될 때 우리는 그것을 사랑하고 지킬 수 있다고 믿습니다. 우리가 보지 않고, 느끼지 않으면 사랑할 수도, 지킬 수도 없습니다. 그래서 의성의 원물과 그 맛의 다양성을 전시하고 이야기하며 소개하고 싶었습니다. 또한 미식은 비싼 음식에서만 느낄 수 있는 것이 아니라, 오래도록 그 지역의 문화와 환경을 지키며 생태계를 존중하는 방식에서 나오는 다양성을 받아들이는 것이라고 생각합니다. 이러한 철학을 담아 준비한 전시에서 각자만의 ‘오래된 즐거움’을 만나셨기를 바랍니다.

기획.

야채(박우현)

전시 디자인.

토요식탁(이가람)

개발협력.

아로스콘레체: 파도의 숲(장우혁)

리조젤라토: 할타보카(백기호)

안계미수, 아이추버, 햇밀에이드:

카페 내추라(김태준)



작년에 이어 올해도 <경험하는 전시>와 <모두 모이는 놀이터>를 공동 기획하셨어요. 식문화 기획팀 ‘야채’에 대한 소개를 해주시겠어요?

야채는 ‘들에서 자라는 채소’라는 뜻이고, 채소는 ‘밭에서 자라는 작물’을 의미하더라고요. 밭이 아닌 들에서 자라는 것은 누군가를 통해 발견되는 것이라 생각해요. 그 의미에 빗대어 제가 하고 싶은 기획은 창의적인 것이 아닌 들에서 자라는 야채처럼 잘 보이지 않던 것들을 발견하고 재해석해서 전하는 기획이라고 생각했어요.

그리고 제가 어릴 적부터 야채가게 사장이 되고 싶었거든요. 막연하게 야채를 싫어한다고 생각했는데, 나이를 먹으면서 마르쉐와 다양한 곳에서 좋은 식재료를 경험해 보니 제가 ‘맛있는 채소’를 좋아한다는 사실을 알게 되었어요. 이런 저만의 이야기를 담아 ‘야채’라고 이름을 지었습니다.

만약에 우현 님이 실제 야채가게를 운영했다면, 어떤 야채가게였을까요?

어린 시절 제가 살던 동네에서 동네 아이들, 어른들이

편하게 찾아오는 가게를 운영하고 싶었어요. 그런데 유통 구조상 좋은 야채를 동네에서 판매하기는 거의 불가능에 가깝더라고요. 가게 운영, 납품 등 일로 유통을 경험해 보니 절차가 복잡하고 좋은 걸 가져오려면 운영 규모가 커야 한다는 걸 알았어요. 가게를 운영하지 못하더라도 야채라는 이름은 사용할 순 있겠다고 생각했습니다.

이 이름에 대해 많은 분이 야채는 일본어가 아니냐며 왜 채소가 아닌 야채로 이름을 지었냐고 물어보세요. 그런데 야채는 조선왕조실록부터 기록되어 있을 정도로 우리나라에서 오래전부터 써 온 단어입니다. 그렇지만 저는 그 오해도 좋습니다. 이 질문을 통해 다른 이야기를 더 나뉘볼 수 있으니까요.

작년에 이어 올해도 함께 시장을 준비하면서 느낀 건데, 우현 님의 대화법이 참 재미있어요. 끊어질 듯 하면서도 계속 이어지고, 듣는 사람으로 하여금 질문하게끔 만들어요. 그리고 온몸을 사용하여 답하는 모습도 인상적이었고요.

성당에서 교리교사로 오래 활동했어요. 교사로 아이들과 지내면서 아이들에게 성경, 신앙을 전달할 때 하나의 메시지를 끌고 가는 것이 정말 중요하다고 느꼈어요. 그 사실을 깨달은 이후, 전하고자 하는 메시지를 단순하지만 명료하게 만드는데 시간을 많이

썼어요. 메시지를 만들고 전달하는 과정을 반복하여 경험하다 보니 어느새 메시지를 만드는 것이 습관이 되어있더라고요.

‘오래된 즐거움’이라는 주제로 이번 기획을 진행했는데, 준비하는 동안의 비하인드 스토리가 있다면 들려주세요.

전시를 준비하면서 다양한 자료를 찾았는데 제일 어려웠던 음식이 ‘아로스콘레체’예요. 이 음식은 디자이너 가람 님을 통해 알게 되었어요. 먹어본 적도 없었지만 일단 시도해 보기로 했죠. 다행히 주변에 푸딩을 만들어 본 요리사 친구가 있었고, 테스트부터 완성하기까지 두 달 정도 걸린 것 같아요. 저는 대구에 살고 이 친구는 서울에 살아요. 게다가 만들 때마다 40분씩 끓여야 하니 시간이 제법 오래 걸렸죠. 그래도 테스트하고 이야기 나누면서 조금씩 맛의 퀄리티를 높였어요.

아로스콘레체 외에도 제품을 개발해 준 분들 모두 제가 깊이 신뢰하는 분들이었어요. 할타보카에 쌀이라는 주제를 전하기만 했는데, 워낙 잘하시는 분이려, 쌀과 밀을 섞어 만든 ‘의성통밀쌀쌀’ 젤라토를 만들어주셨어요. 이 젤라토는 당일 시장에서 판매도 했는데, 준비한 젤라토 중 가장 먼저 품절될 정도로 반응이 좋았어요.

카페 내추라는 세 가지 음료 메뉴를 준비하다 보니 고민이 많았어요. 한참 고민하는 태준 님께 확실하게 사람들에게 기억에 남을 만한 것들을 준비해달라고 요청했었어요. 전시에서 선보이는 음식이어서도 자신의 색깔이 확연히 드러난 것이 개성적이고 맛있다고 생각하거든요. 그중 안계미수 맛은 정말 놀라웠어요. 어르신 한 분이 안계미수를 맛보고 어릴 때 먹던 맛이라고 하셔서, 레시피를 알려드렸더니 어릴 때 어머니가 해주신 방법과 똑같다고 하시더라고요.

메뉴 개발에 협력한 세 팀뿐만 아니라 우현 님도 이번 전시를 준비하면서 ‘쌀’이라는 주제를 어려워하셨잖아요. 작년의 ‘밀’이 중심이 되었던 전시랑 비교해 봤을 때 어떤 부분을 좀 더 신경 쓰고 고민하셨나요?

밀은 제가 일하면서 계속 접하던 재료여서 익숙했는데, 쌀에 대해 제가 잘 모른다는 사실이 제일 힘들었어요. 쌀이 제 삶과 너무 멀어져 있더라고요. 공부が必要하겠다 싶어 쌀과 관련한 책을 많이 읽었어요. 막상 공부를 시작하고 보니 너무 매력적이더라고요. 개인적으로 쌀로 할 수 있는 것 중 제일 매력 있다고 느낀 게 술이었는데, 누룩은 동아시아만의 고유문화로 우리에게 정말 소중한 문화임을 알게 됐어요. 결국 쌀은 우리의 삶과 밀접하다는 것을 깨달은 거죠.



프로그램 참가 대상을 정할 때 우현님은  
'누구나'라고 해요. 다양한 대상을 맞이하는 일은  
쉽지 않은데, 그럼에도 모두를 맞이하는 경험은  
어떠셨나요?

어릴 때부터 일본 만화책을 많이 봤는데, 만화책에선  
싸움을 잘한다든지 능력이 좋은 사람들이 약자들과  
함께하는 모습이 늘 그려져 있었어요. 저는 그런  
모습이 좋았던 것 같아요. 내가 남들보다 조금 나은  
점이 있어서 뭔가를 앞서서 할 수 있고 그걸 사람들과  
나눌 수 있다면 멋있겠다는 생각을 많이 하고 컸어요.  
그리고 일을 해보니까, 아이들을 응원해 주면 일이 잘  
풀리더라고요. 전시에 아이들도 참여했는데 준비한  
설명을 전달하기보다는 응원하는 마음으로 만났습니다.  
아이들에겐 설명을 오래 듣는 일이 힘들 것 같아서, 잠시  
놀다가 음식 먹을 때가 되면 오라고 했어요. 아이들이  
맛있게 먹고 기쁜 표정으로 함께 온 가족들에게 그  
이야기를 쉴 새 없이 나누는 모습을 봤는데, 아마 그  
기억이 더 좋은 메시지로 닿지 않을까 싶습니다.

덕분에 모두가 즐거웠던 것 같아요. 앞으로의  
우현님은 어떤 기획을 하는 사람이 되고 싶으신지  
궁금해요.

기획 위에 사람이 올라가지 않았으면 좋겠어요.

빵이라든지 커피라든지 잘하는 사람들은 너무 많은데,  
그게 사람 위에 있는 경우가 있더라고요. 앞으로 어떤  
기획을 할지 모르지만, 기획의 디테일이나 의도에만  
너무 집중하다 보면 함께하는 사람이 보이지 않는 것  
같아요. 직업은 궁극적으로 삶이 나아짐에 뿌리를  
둔다고 생각하는데, 오히려 나빠지는 거죠. 기획 중  
변수의 등장이나 개입은 기획자에게는 큰 부담이지만  
그 또한 조금 더 괜찮은 기획을 위한 과정이라  
생각합니다. 그렇기에 사람과 함께 가야 해요. 제가  
하는 일이 인간 위에 올라가지 않고, 스스로 신격화하지  
않도록 하고 싶습니다. 그런 마음으로 저희가 맡은 일을  
준비했어요. 우리의 몫인 거죠.

고맙습니다. 그 몫을 너무 든든하게 나눠주셔서  
시장을 잘 마무리할 수 있었어요.

## 모두 모이는 놀이터 '이삭이 자라는 놀이마당'

자연의 풍성한 재료로 만든 예술 놀이터가 농부시장 한편에 열렸습니다.

아이들은 자연 속 놀이터에서 신나게 뛰어놀며 씨앗에서 시작한 곡식이 우리의 식탁에 오기까지의 이야기를 자연스럽게 경험합니다.

'자연물 창작활동'에서는 이삭의 여행을 따라 논에 사는 친구들을 만나며 자연물을 활용해 나만의 밀짚모자를 꾸미고, 허수아비 아저씨 옷에 색과 무늬를 입혀가면서 그 소중함을 느껴봅니다.

'가을걷이 놀이터'에서는 쌀알 모양의 시소와 나무로 만든 정글짐, 미끄럼틀을 오르락내리락하며 가을별의 짙한 기운을 한껏 받습니다.

〈햇곡장〉에서 아이들의 환한 웃음소리로 가득 찬 프로그램을 기획해 주신 이가람 님과 배경낭 님 두 분과 이야기를 나누어보았습니다.





기획.  
아드랑즈(배경남)  
토요식탁(이가람)  
야채(박우현)

제작.  
북앤틀

<모두 모이는 놀이터>와 <경험하는 전시>의 기획 및 비주얼 디렉팅을 한 가람님을 소개해 주세요.

안녕하세요, 맛있는 걸 함께 오래오래 먹고 싶어 모인 ‘토요식탁’의 디자이너 이가람입니다. 저는 영화의 미장센을 담당하는 프로덕션 디자이너를 꿈꾸며 무대미술을 전공했어요. 2014년부터는 제가 나고 자란 대구·경북 지역으로 돌아와 주로 F&B 브랜드의 디자인 작업을 하고 있습니다.

작년에 이어서 올해도 어린이를 위한 <모두 모이는 놀이터>를 준비하셨는데, 이번에는 어떤 점에 가장 중점을 두셨나요?

<모두 모이는 놀이터>에서는 아이들이 다양한 방식으로 자연과 교감할 수 있는 활동을 준비했어요. 자연 소재를 활용한 만들기와 ‘모험 놀이터(Adventure Playground)’ 방식을 통해 아이들이 각자의 방식으로 자연과 소통할 수 있도록 했죠. 여러 자연 재료와 원목, 커피 마대, 캔버스 천 등과 같은 건축재료를 사용해 공간을 조성했는데, 그 속에서 아이들이 스스로 놀이 환경을

만들어가며 창의적이고 신체적인 모험을 즐길 수 있기를 바랐습니다.

모든 기획에는 비하인드 스토리가 있을 텐데, 두 가지 프로그램을 준비하면서 생긴 비하인드 스토리가 궁금해요.

<햇곡장>을 준비하면서 아드람즈 배경남 선생님과, 야채의 우현 님, 그리고 저, 이렇게 셋이 공간 답사를 다녀온 후 아이디어 회의가 시작되었어요. 작년과 다르게 넓어진 공간에서 진행되는 거라 초라해 보이지 않게 만들려고 노력했던 것 같아요. 첫인상이라는 게 중요하니까요. 그런 다음 이곳에서의 경험을 제대로 전하기 위해서 무얼 해야 할지 고민했어요. 전체적인 공간 구성은 제가 맡고, 아이들 창작활동은 아드람즈 선생님께서 많은 아이디어를 주셨어요. 공간을 구성할 때는 아이들이 저희가 계획한 순서대로 놀면서 쌀에 대해 자연스럽게 인지하면 좋겠다는 기대가 있었는데, 욕심이었던 것 같아요. 설명하지 않아도 자신만의 방식으로 즐기는 모습을 보면서 아이들은 스스로 잘 놀 수 있구나를 배웠어요. 그리고 당일에 무척 더웠는데도 아이들은 더운 거 모르고 잘 노는 것 같더라고요.

작년 경험을 돌이켜보면서 자연물을 사용해도 일회용 조형물은 결국 쓰레기가 되는 걸 알게 됐어요. 올해는 의미도 있고 유용하게 쓰이길 바라는 마음으로

더운 날씨에 쓸 수 있는 밀짚모자 만들기를 준비했어요. 자연물과 논에 사는 생물 모형을 만들어서 밀짚모자를 꾸밀 수 있게 했는데, 아이들이 즐겁게 참여하는 모습을 보니 저도 기뻐했어요. 이번 준비 과정을 통해 논에 정말 다양한 생물이 산다는 것도 알게 되었고요. 또 다른 창작활동은 벼가 자라는 과정을 색칠하고 허수아비를 만드는 공동 작업이 있었는데, 이 활동이 이뤄진 장소에 그늘이 없기도 하고 그 앞에 재미난 놀이터가 있어서, 아이들이 조금 색칠하다가 가버리더라고요. 그 부분은 아쉬웠어요.

<경험하는 전시>는 우현 님이 생물 다양성이라는 주제로 ‘연결’을 강조하고 싶어 했기 때문에 전시를 원형 형태로 구성하고, 전시물 간의 관계를 고려해 높낮이를 조절했어요. 누구든 전시물을 자연스럽게 만져보면 좋겠다 싶었는데 어린이들만 만지고 놀면서 높이 걸린 마늘을 보고는 왜 달려 있는지 궁금해하더라고요. 반면 어른들은 전시라서 손을 대면 안 된다고 생각했는지 눈으로만 관람했구요. 일정을 다 마치고 나서야 전시 활용 방법을 조금 더 설명했어야 했나 싶었어요.

우현 님과 가람 님 모두 프로그램을 준비하실 때 다양한 대상들이 함께 즐기는 방법에 대해 고민하세요. 덕분에 <햇곡장>에 누가 와도 환대받고 간다는 기분을 느꼈을 것 같아요.

저는 토요식탁에서 디자인을 맡고, 우현 님은 기획을 맡고 있어요. 토요식탁은 커피, 빵, 젤라토 등 각자의 브랜드를 운영하고 있는 사람들이 모여서 ‘맛있는 건 어떤 것일까?’부터 ‘오래오래 즐기며 먹을 수 있는 건 뭘까?’까지 광범위하게 이야기를 나눕니다. 다양한 사람들이 모여있다 보니 질문에 대한 답으로 푸드 마일리지, 로컬 식재료 사용, 제로 웨이스트 등이 나오면서 그 영역이 확장되더라고요. 작은 모임으로 시작했지만, 동네에서 어린이들부터 어르신들까지 같이 즐길 수 있는 것들을 생각하게 되는 것 같아요. 그러다 보니 그간의 경험과 오랫동안 나눴던 이야기들이 자연스럽게 제게 영향을 준 것 같아요.

저는 어린이들을 어린이라고 보기보다는 작은 사람이라고 생각해요. 그래서 기획과 디자인을 하면서도 특별히 어린이를 생각하지는 않았어요. 다만 작년에 가족 단위로 오시는 분들이 많아서, 이곳이 성인들만을 위한 것은 아닐 수 있겠다는 생각은 했어요. 그래서 전시 뒤편에 티어가르텐의 일러스트가 담긴 현수막을 부착해서 누구나 쉽게 쌀에 대해 이해할 수 있게 했어요. 현수막에 담긴 그림이 귀엽다는 이야기를 많이 들었는데, 귀여우면 마음의 진입 장벽이 낮아지잖아요. 받아들이는 마음이 열려있으니 쉽게 이해하고 쉽게 다가갈 수 있다고 생각했어요.

가람 님에게 토요식탁이 준 영향력은 참 크네요.

맞아요. 지금은 참여하고 있는 사람들이 바빠지면서 예전처럼 자주 모여서 활동을 하고 있지는 못하지만, 그래도 <작은 햇밀장>만큼은 꾸준히 준비하고 있어요. 올해로 다섯 번째예요. 황금동의 작은 빵집 앞에서 네 팀이 함께 시작했는데, 점점 공간도 규모도 커져서 책임감과 사명감이 생기고 있는 단계인 것 같아요. 그리고 디자이너로서 겪는 딜레마도 있고요. 어떤 것들을 전달하려고 하면 제작해야 하기도 하고, 때론 출력하기도 하죠. 그런데 공간을 구성하기 위해서 제작하는 것 대부분 환경을 해치는 경우가 훨씬 많거든요. 그래서 늘 만드는 것에 대해 고민이 많아요. 소재라든지 인쇄하는 방식이라든지...

초창기에 작은 규모였을 땐 매장 앞에 벚짚을 쌓아서 테이블처럼 활용하곤 했어요. 벚짚은 농가에서 빌려와 사용 후, 그대로 돌려드리면 되니 어렵지 않았어요. 하지만 공간 규모가 커지면서 손님들에게 좋은 소비뿐 아니라 즐겁게 머무를 수 있는 시간을 제공하고 싶다는 생각에 여러 가지를 고민하다 보니 제작을 피할 수 없더라고요.

이번 <햇곡장>에서는 대형 현수막을 사용했는데 사실 속상했어요. 물론 현수막으로 가방을 만들어 재활용하는 브랜드가 있지만, 이왕이면 만들지 않는 것이 가장 좋으니까요. 아, 현수막 외에 전시된 식재료는 당일 도움 주신 자원봉사자분들과 나눠 모두의 뱃속으로 돌아갔습니다.

<햇곡장>을 준비하고 마치기까지 다양한 과정들을 거치셨을 텐데, 어떤 게 기억에 남나요?

<경험하는 전시>에서는 아이들이 쌀이나 자연 원물을 자연스럽게 만져보고 느끼던 모습이 가장 기억에 남아요. 전시장에서는 전시물에 ‘손을 대면 안 돼요’ ‘선을 넘어가면 안 돼요’라고 배워서인지 어른들은 선풍 손을 대지 않는데, 어린이들은 제가 의도한 경험을 경계 없이 만끽하는 모습이 인상적이었습니다. <모두 모이는 놀이터>에서는 어린이들은 언제 어디에서든 신나게 놀 수 있다는 걸 한 번 더 확인했어요. 자연을 느끼는 방식에는 정해진 것이 없어요. 누구나 자기만의 방식으로 소통할 수 있죠. 아이들이 스스로 그걸 찾고 만끽하는 모습을 보면서 정말 뿌듯했어요. 그리고 아무도 다치지 않았다는 점도요. 아쉬운 점이 있다면, 조금 더 다양한 자연 소재나 경험을 제공하지 못한 부분이었어요. 다음이 있다면 더 풍부한 재료와 자유롭게 자연을 느끼고 교감할 수 있는 놀이 활동을 준비해 보고 싶어요.

두 활동 모두 가람 님 혼자가 아닌 여러 사람들과 함께 준비했는데도 결과물의 합이 조화로웠어요.

작년에는 개인적인 사정으로 시장 준비 단계까지만 함께할 수 있었는데, 올해는 온전히 집중할 수 있었어요.

조화로운 결과물을 위해 편견 없이 받아들였던 것 같아요. 결과를 내려면 꼭 이래야 한다고 단언하지 않고 여러 가지 새로운 방식을 시도했어요. 또 작년에 이어 올해도 북앤툰이 놀이터 제작으로, 티어가르텐이 일러스트로, 아드랑즈는 놀이로 함께 해주셔서 함께 나눈 아이디어들을 실제로 잘 구현할 수 있었어요. 모두의 덕분이예요.

작업물을 만드는 일부러 마무리하는 일까지 전체를 고민하시는군요. 가람 님은 앞으로 지역에서 어떤 사람으로 살아가고 싶으신가요?

‘오래오래 함께 할 수 있는 맛’을 위해서 디자이너로서 할 수 있는 일들에 대해 늘 고민하고 있어요. 숲속의 나무들은 경쟁하지 않고 옆 동료 나무의 뿌리를 침범하지 않는 선에서 자신의 뿌리를 내린다고 해요. 장기적인 안목을 가졌기 때문인데요. 혼자서는 할 수 없는 여러 일들을 토요일식탁 구성원들과 작더라도 계속해 나가고 싶습니다. 쉽게 선택하지 않고 고민하면서 노력하고 싶어요.



작년에 이어서 올해도 어린이들이 함께 참여할 수 있는 놀이터를 준비하셨는데, 올해 아이들과 함께하기 위해 준비한 ‘자연물 창작 놀이’에 대해 소개해 주세요.

<햇곡장>에 걸맞게 밀짚모자 꾸미기와 허수아비 만들기를 준비했습니다. 밀짚모자에 우리 땅에서 자라는 곡식과 자연에서 채집할 수 있는 자연물로 꾸미되 아이들 취향을 맞춘 재료들을 더 준비해 두었어요. 그리고 커피 마대로 만든 투박한 허수아비 위에 각자의 소원이나 희망을 포스트잇에 써 붙이거나 색실로 바느질하면서 꾸밀 수 있게 했어요.

아드랑즈에 대해 찾아보던 중 2022년의 한 전시 소개문을 발견했어요. ‘아드랑즈에서는 누구의 간섭도 받지 않고 누구에게도 의지하지 않은 채 자신이 원하는 그림을 그립니다. 아이들에게 자유의 날개를 달아주는 순간 아이들은 스스로 작가가 된다는 믿음을 갖게 합니다.’ 이런 마음으로 아이들과 그림을 그리는 선생님은 이번 <햇곡장>에서 어떤 놀이를 하고 싶으셨나요?

2000년에 유학을 위해 프랑스로 떠났는데 그곳에서 세 남매가 차례로 태어났어요. 부득이하게 개인 공부를 멈출 수밖에 없었지만, 그곳의 작가들과 전공영역이 같은 남편의 작업, 또 큰 아이가 학교에서 받는 교육을 지켜보면서 느낀 점이 많았습니다. 한국의 아이들이 얼마나 말도 안 되는 교육에 밀려서 자신을 잃고 살아가는지 보면서, 아이다운 모습을 잃는 것이 안타까웠어요.

자기 생각을 소신 있게 발언하며 세상의 웅장함에 당당히 맞서는 아이들로 키우고 싶은 마음을 제 아이들뿐만 아니라 아드랑즈를 찾아오는 아이들에게도 전하고 싶었어요. 제가 미술을 통해 아이들에게 그런 자유를 줄 수 있어 다행이라는 생각을 매일 해요. 오늘 저와 함께한 아이들의 기억 속에 ‘참 행복했어!’, ‘그 시간이 참 좋았어!’ 이렇게 남을 수 있길 바라요. 저한테 그거 하나면 될 것 같아요.

이번 프로그램을 기획하면서 아이들에게 무엇을 더 줄 수 있을지 고민을 많이 하셨다고 들었어요. 다채로운 제안도 많이 하시고요. 아이들에게 어떤 경험을 주고 싶으셨는지요?

제 아틀리에 수업과 다르게 외부에서는 여러 변수가 많아요. 아이들이잖아요? 정말 쉽지 않습니다. 그럼에도 자유로이 이 시간을 즐기길 바랐어요.



하루지만 좋은 추억을 가져가면 좋겠다고 생각하면서 기획하고 진행했어요. 재료 또한 아이들에게 안전하면서 촉감이 좋은 재료, 흥미로운 재료로 준비하기 위해 시행착오가 많이 있었고요. 아쉬운 점이라면 한정된 재료와 환경에서, 더 자유로운 분위기를 만들지 못한 것 같아 아쉽습니다.

선생님은 아쉽다고 하셨지만, <모두 모이는 놀이터>에서 아이들 표정을 보면 ‘즐겁다’고 말하는 것처럼 보였어요. 저도 개인적으로 이런 놀이터를 시장 안에서 경험할 수 있는 건 드문 기회니까, 놀러 온 아이들이 이곳에서 최대한 많은 걸 누리고 돌아가기를 바라는 마음이 있었어요. 마지막으로 이번 행사에 다녀간 아이들에게 전하고 싶은 말이 있다면 무엇인가요?

“애들아, 햇곡장에서 즐거웠니? 어설프지만 선생님이 준비한 행사에 기쁘게 참여해 줘서, 만든 모자를 행사 끝날 때까지 계속 쓰고 다녀줘서 고마워.”라고 말하고 싶어요. 아이들과 함께 온 부모님들이 모자 덕분에 햇살을 피할 수 있어서 다행이라고 해주셔서 얼마나 고맙고 기운이 나던지요. 다음에 또 기회가 있다면 정말 후회 없는 시간을 아이들과 함께 만들어보고 싶어요.



# 지역을 연결하는 이어달리기

( 3부 )

## 의성의 맛을 술술 전하는 작은 양조장

1인당 하루 쌀 소비량 154.6g. 공기밥 한 그릇에 쌀 100g 정도인 걸 감안하면 한 사람이 하루 밥 한 공기 반 정도밖에 먹지 않는다는 의미가 됩니다. 반면 생산량은 43,086t, 재배면적은 9,326ha(2020년 의성군 농업기술센터 자료)로 소비보다 생산이 많은 셈이죠. 이제는 쌀을 먹는 새로운 방법이 필요합니다.

그 답은 바로 술에 있었습니다. 홈메이드 막걸리 1L를 만드는 데에는 쌀 1kg이 필요합니다. 하루 동안 쌀 1kg을 밥으로 먹는 건 어렵지만 막걸리로 마시는 일은 그보다 훨씬 쉽죠. 또한 햅쌀 10kg의 소비자가가 3만 원도 못 미치니 술의 부가가치는 더욱 커집니다.

의성에는 쌀 외에도 풍부한 과수 자원을 이용해 끊임없는 실험으로 지역의 맛을 전하려 하는 양조장들이 있습니다. 목 넘김이 좋은 이야기를 술술 전해준 양조장 네 팀을 만나 이야기를 나눠보았습니다.

우리들의 주류생활  
랩하는 호랑이, 춤추는 토끼

양조장과 양조장에서 만들고 있는 술을 소개해 주세요.

우리들의 주류생활은 지금까지의 ‘부어라, 마셔라’ 문화와는 다르게 새롭고 맛있는 주류에 대한 경험을 중시하는 문화를 이야기합니다. 국내산 주원료만을 사용한 지역특산주이고 허브와 과일을 주로 사용하여 양조하고 있습니다. 대표 제품인 ‘랩하는 호랑이’의 경우 물, 쌀, 누룩으로만 제조를 하고 저희만의 누룩 블렌딩을 통해 발효과정에서 생기는 자연스러운 과일 향을 가지고 있습니다. 과일을 넣지 않았지만 은은한 참외 향이 나는 것이 특징입니다. 또 다른 제품인 ‘춤추는 토끼’는 복숭아, 사과, 히비스커스를 추가해 블렌딩한 제품입니다. 산미와 단맛의 밸런스가 조화로워 다양한 안주와 잘 어울립니다.

의성의 자원을 활용하여 양조를 하게 된 계기는 무엇이었나요?

의성은 일교차가 커서 사과, 복숭아, 자두, 산수유 등 다양한 과일들이 맛있게 자라 부재료로 넣어 볼 수 있는 것들이 많고 품질도 좋습니다. 저희 양조장이



안사면에 위치한 안사우체국 옆에 있는데, 바로 옆집이 부녀회장님 덕이에요. 조용한 마을에서 바쁘게 하루를 보내는 청년이 신기하신 건지 도와주고 싶으셨나 봐요. 친분이 쌓인 뒤에 저희에게 필요한 것이 있냐고 물어보시더라고요. 술을 개발하는 데 필요한 재료를 이야기했더니 농부님들을 소개해 주셨어요. 자연스럽게 농장으로 직접 찾아가서 원물도 보고 원하는 것에 대해 충분히 이야기 나눌 수 있었어요. 주류에 들어가는 과일은 상처가 있는 비품이라도 맛에는 큰 영향이 없어 이 부분을 잘 이용하면 공급가에서도 매우 이점이죠. 덕분에 맛도 가격도 좋은 재료들을 구할 수 있었습니다.

의성의 자원을 활용하여 지역 술을 만드셨는데, 그 자원을 선택하신 이유는 무엇인가요?

예로부터 의성은 쌀로 유명했습니다. 경북 3대 평야인 안계평야가 있고 품질 좋은 쌀이 많이 나오죠. 자연스럽게 쌀을 주원료로 하는 막걸리와 약주를 개발하게 된 것 같아요. 또 쌀의 단맛과 잘 어울리는 복숭아와 자두, 사과를 사용하게 되었고요. 최근에는 의성에서 나는 국산 홉과 산수유를 활용한 새로운 주류를 개발 중입니다.

제품을 개발하는 과정에서 마주한 즐거움이나 어려움을 자유롭게 이야기해 주세요.

의성에 오기 전 자가 양조를 하기도 했었고 저와 함께 일하는 직원분의 가족은 집안 대대로 술을 담갔어요. 그 경험을 살려 술을 개발하고 있습니다. 다양한 재료를 사용하다 보니 맛있는 레시피가 나오기도 하지만 맛없는 레시피가 나오기도 합니다. 일례로 허브 종류를 시도해 보고 싶어서 20가지 원물을 테스트해 보았는데, 녹차는 시음을 하자마자 났었던 기억이 있습니다. 녹차의 쓴맛과 향이 저희가 만드는 술과는 너무 안 어울리더라고요.

의성에는 어떻게 정착하시게 되셨나요?

‘의성 살아보기’를 통해 처음 들어왔습니다. 금성면 구석구석을 돌아다니며 테라피, 촌캉스를 경험하면서 6주간 의성에서 살아보았어요. 의성에 오기 전엔 대구에서 살았는데 대구는 지역 특산주를 만들기에는 의성에 비해 자원이 적고, 양조장을 운영하기 위한 임대료는 높아 의성으로 오게 되었습니다. 의성은 막걸리 주재료인 쌀이 유명하고 풍부한 자원을 가지고 있어요. 그리고 조용한 분위기가 무척 마음에 듭니다.

이번 <햇곡장>에서 만든 술을 소개했는데 어떤 경험이었나요? 준비하는 과정 또는 현장에서 어떤 에피소드가 있었는지도 궁금해요.

제품을 정식 출시하기 전이라 다양한 시장 반응을 보고 싶었는데, 마르쉐 덕분에 손님들의 반응을 확인할 수 있어서 좋았습니다. 아는 사람들이 사주는 것이 아니라 저희가 만든 술의 가치를 인정하고 구매해 주시는 것 같아 더 보람찬 마음이었습니다.

준비했던 술이 한 시간 만에 다 떨어져서 추가로 들고 온 것이 기억납니다. 꽤 넉넉하게 준비했다고 생각했는데, 생각보다 반응이 너무 좋아서 허겁지겁 다녀왔었습니다. 재미있고 신기한 경험이었습니다.

앞으로 지역에서 어떤 양조장을 운영하고 싶으신가요?

이전에 없었던 새로운 주류를 만들고 싶습니다. 의성의 색이 자연스럽게 묻어나면서 전통주의 인식을 깰 수 있는 주류를 다양한 사람들에게 소개하고 싶습니다. 전통주여서 맛있다고 느끼는 게 아닌 맛 자체로 맛있다고 느낄 수 있게요. 그리고 탁주에 이어 약주 개발에도 도전해 보고 싶습니다.

## 한담양조장

### 시고르

양조장과 양조장에서 만들고 있는 술을 소개해주세요.

한담양조장은 의성 단촌면에 위치한 양조장으로 ‘시고르’라는 약주를 만듭니다. 제가 직접 생산한 시나노 골드 품종의 사과를 사용해 전통 삼양주 법으로 만들고 있습니다. 막걸리보다 신맛이 적은 술을 만들고 싶어서 삼양주로 만들게 되었습니다. 시고르는 맛과 향이 고급스럽고 발효를 충분히 했기에 다음날 숙취가 없어 몸에 부담이 적습니다.

의성의 자원을 활용하여 양조를 하게 된 계기는 무엇이었나요?

아주 간단합니다. 첫 번째는 제가 가진 지역특산물 면허의 장점을 활용하기 위해서이고 두 번째는 직접 생산한 사과의 새로운 수익 창출을 위해서입니다. 술은 귀농하면서 취미로 배우게 되었는데, 제가 재배하는 사과로도 만들 수 있지 않을까 생각하다가 만들게 되었어요.

의성의 자원을 활용하여 지역 술을 만드셨는데,

그 자원을 선택하신 이유는 무엇인가요?

직접 농사지는 사과를 활용해 부가가치 창출을 하려고 다양한 가공품을 연구하던 중, 음식을 먹을 때 외국 와인을 많이 페어링해서 먹는데 정작 우리나라 전통주는 페어링하는 것을 자주 볼 수 없다는 걸 알게 되었습니다. 전통주지만 고급스러운 맛이 나면서 와인과 비교해도 전혀 손색이 없는 술을 개발하려고 했습니다.

제품을 개발하는 과정에서 마주한 즐거움이나 어려움을 자유롭게 이야기해 주세요.

처음엔 쌀과 누룩만으로 술이 되는 게 신기하기도 하고 다양한 맛과 알코올 도수를 조절하는 것이 마냥 재미있고 즐거웠습니다. 하지만 이런 재미도 조금만 깊이 알수록 어려움으로 다가왔습니다. 인공감미료를 첨가하지 않고 쌀과 누룩, 과일만으로 원하는 맛이 나게 하는 것은 무척 힘든 일이었습니다. 고두밥을 하고 항아리에 발효되도록 하는 것은 사람이 하는 일이지만, 맛있는 술이 되는 과정은 미생물이 하는 일이기 때문에 제가 직접적으로 개입을 해서 맛을 조절하거나 실패하는 것을 방지할 수 없습니다. 그래서 발효를 기다리는 시간이 무척 기대가 되면서도 한편으로 불안하지 않을 수가 없습니다.

양조장을 운영하기 위해서는 술을 담글 때마다

일정한 맛을 유지해야 하는데 이 부분도 어려움이 많았습니다. 다양한 교육을 받으러 다니고 4~5년에 걸쳐 오랜 시간 준비하면서 고민하던 부분들을 해소하게 되었고, 지금은 새로운 제품을 출시하기 위해 의성의 특산물을 가지고 연구를 하고 있습니다.

의성에는 어떻게 정착하시게 되셨나요?

줄곧 대구에서 지냈는데, 도시 생활을 하면서 스트레스로 인한 건강의 이상이 생겼습니다. 8년 전 귀농을 준비하면서 의성에 자그마한 터를 구하게 되었습니다. 귀농하여 어떠한 농사를 지어볼까 고민하던 중 이 밭이 원래 고추를 기르던 밭이라 하길래 저도 이어서 고추를 길러봤는데 너무 힘들었어요. 건강상의 이유로 왔기에 일을 적게 하면서도 보관이 가능한 것을 찾다가 사과를 선택하게 되었습니다. 사과는 많은 분이 좋아하는 과일이기도 하고 제사상에 올라가기도 하니까요. 현재 1,200평 밭에 부사와 시나노 골드 두 가지를 기르고 있습니다.

이번 <햇곡장>에서 만든 술을 소개했는데 어떤 경험이었나요? 준비하는 과정 또는 현장에서 어떤 에피소드가 있었는지도 궁금해요.

이제 시작하는 단계의 양조장으로서 많은 분들에게 저희

양조장을 알릴 수 있었던 시작점이라고 생각합니다.  
많은 사람이 찾아오는 분위기가 좋았지만, 제가 시음에  
대해 충분히 대비하지 못해 아쉬웠습니다. 생각지도  
못했던 부분이라 앞으로는 좀 더 면밀히 준비해서 이런  
부분을 줄여나가야 할 것 같습니다.

앞으로 지역에서 어떤 양조장을 운영하고  
싶으신가요?

지역에서 생산된 특산물로 만든 전통주 하면  
한담양조장이 떠오를 수 있도록 새로운 제품 개발을  
꾸준히 하고 싶습니다. 앞으로 딸기, 복분자, 복숭아를  
이용한 술을 만들려고 합니다. 딸기, 복숭아는 의성  
특산물이어서 선택했고, 복분자는 제가 살고 있는  
단촌면에서 생산한 걸로 만들어보았더니 정말  
맛있었습니다. 시판되는 복분자주는 얼린 과육을  
넣는데, 생과를 넣어 만드니 맛과 향이 더욱 좋다고  
느껴졌어요. 차례대로 세 가지 맛의 술을 개발해 보려  
합니다.





## 호피홀리데이

### 안계평야

양조장과 양조장에서 만들고 있는 술을 소개해 주세요.

호피홀리데이는 경북 의성에 위치한 작은 맥주 공방& 탭룸이자 집시 브루어리입니다. 의성 내 근거리에 위치한 홉 농장에서 재배되는 신선한 국산 홉과 함께 쌀, 딸기, 자두 등 지역 농산물들을 산지에서 조달하여 로컬 맥주를 생산하고 있습니다.

의성의 자원을 활용하여 양조를 하게 된 계기는 무엇이었나요?

우스갯소리로 물만 국산이라는 한국 맥주 시장에서 곳곳하게 국산 홉을 농사짓고 계시는 홉 농부님들이 의성에 계시다는 것을 알게 되었습니다. 로컬에서 맥주를 만든다는 것은 산지에서 신선한 재료를 보다 쉽게 조달하여 맥주를 생산할 수 있다는 장점도 있지만, 무엇보다 국내에서 구하기 불가능했던 ‘생 홉’을 활용한 양조를 할 수 있다는 것 또한 소규모 맥주 제조시장 내에서 차별화가 될 것이라고 생각했습니다.

의성의 자원을 활용하여 지역 술을 만드셨는데,

그 자원을 선택하신 이유는 무엇인가요?

홉은 의성에 귀촌하게 된 계기이기도 합니다. 홉은 맥주를 만드는 데 필수적으로 쓰이는 주재료인데요. 국내에서 홉을 재배하는 농가도 몇 없긴 하지만, 아직 펠릿화(맥주 양조 시 양조사들이 주로 쓰는 형태)기술이 발달하지 않아 펠릿으로 성형이 어려운 현실입니다. 의성에 위치한 홉 농가에서는 펠릿 성형까지 가능해서 양조에 바로 활용이 가능했기 때문에 선택하였습니다.

딸기의 경우, 의성에 온 첫 해 여름, 우연히 복숭아를 나눠주시겠다는 이웃 농부님을 통해 ‘비품’ 농산물의 존재를 알게 되었습니다. 그중 과일이나 채소들은 비품이 특히 많이 출하되는 시기가 따로 있다는 것도요. 농부님들은 수익 증대가 가능하고, 생산자는 원물을 저렴하게 구매할 수 있으니 농산물 비품의 활용은 농업 기반의 로컬에 위치하며 생산업자들이 활용할 수 있는 가장 큰 장점 중 하나라고 생각합니다. 안계면 바로 근교에 위치한 의성 스마트팜 딸기농장에서 비품이 다량 출하되는 시기를 문의하여 비교적 품질 좋은 비품 딸기들을 저렴한 가격에 대량 구입하여 맥주를 생산하게 되었습니다.

호피홀리데이가 위치한 안계면에서 가장 유명한 농산물 하나를 꼽자면 단연 ‘쌀’입니다. 경북 3대 평야 중 하나인 안계평야가 위치한 안계면은 빛깔 곱고 맛 좋은 안계 쌀이 생산되는 지역입니다. 지역민들의 자부심이



가득 담긴 안계 쌀을 활용해 지역민들이 보다 편하게 접근할 수 있도록 라이스 에일을 개발하였습니다.

제품을 개발하는 과정에서 마주한 즐거움이나 어려움을 자유롭게 이야기해 주세요.

개발한 맥주를 소개하는 일은 모든 과정이 즐겁습니다. 단순히 맥주를 만들어 판매한다는 마음으로 생산하는 것이 아니라 국산 재료를 활용한 맥주를 만들어 ‘가치’를 전달한다는 마음을 담아 생산하고 있습니다. 그리고 그 메시지를 함께 응원해 주시고 즐겨주시는 분들이 계실 때 행복함을 느낍니다.

첫 창업이다 보니 모든 과정과 선택들이 처음 마주하는 것들이라 어렵고 생소하지만, 그런 과정 또한 배움과 경험이라고 생각하며 즐기고 있습니다. 호피홀리데이를 응원해 주시는 분들의 응원을 마주할 때면 어려움과 두려움을 이겨낼 용기가 샘솟습니다. 혼자가 아니라는 생각에 든든한 마음으로 경험을 쌓아가며 호홀러(호피홀리데이를 애정해 주시는 분들을 부르는 애칭입니다.)분들과 함께 성장해 나가는 중입니다.

의성에는 어떻게 정착하시게 되셨나요?

좋아하는 일인 동시에 스스로가 가치 있다고 느껴지는

일을 하고 싶어서 정착을 결심하게 되었습니다. 첫해에는 공방을 운영하며 체험 관광으로 홉 농장이나 현지 농가 체험과 연계한 프로그램을 진행하면서 국내 여행이나 취미 활동을 즐기시는 분들, 맥주 양조인들에게 인지도를 늘려가는 데 집중을 했습니다. 이듬해부터는 국산 홉을 활용한 맥주 제품 라인업을 하나씩 늘려갔고요. 전국 유통을 통해 생활 반경 내에서도 호피홀리데이의 맥주를 구매하실 수 있도록 소비자분들과의 접점을 확대하려고 했습니다. 동시에 생 홉 축제나 팝업 행사 등의 이벤트를 진행하면서 소비자에게 의성의 경험을 심어주면서 호피홀리데이와의 유대관계를 더욱 돈독히 형성하고 브랜드에 대한 애정도를 높이는데 집중하였습니다. 감사하게도 지난 4년간 많은 응원을 받으며 천천히 호피홀리데이의 속도와 방법으로 지역과 맥주시장에 뿌리를 내려가는 중입니다.

이번 <햇곡장>에서 만든 술을 소개했는데 어떤 경험이었나요? 준비하는 과정 또는 현장에서 어떤 에피소드가 있었는지도 궁금해요.

두 번에 걸쳐 경험해 본 농부시장 마르쉐는 의성뿐만 아니라 대구, 경북에서도 쉽게 경험하기 어려운 큰 규모였는데 완성도까지 수행해 내는 잘 짜여진 행사였습니다. 출점팀과 적극적으로 소통하는 운영진을

중심으로 소비자도 출점자도 모두 만족한 행사였던 것 같아요. 단순히 제품을 구매하기 위해 방문해 주신 분들보다는 저희가 전하고 싶은 이야기를 들을 준비를 하고 와 주신 분들께서 찾아와 주셔서 대화하며 판매할 수 있었습니다. 즐거운 경험이었어요.

가져갔던 물량이 빠르게 완판이 되어서 중간에 추가로 물량을 더 조달해 오는 에피소드가 있었는데, 마르쉐 덕분에 도시가 아닌 의성 내에서 저희 맥주들이 사랑받는 경험을 할 수 있었습니다. 더 많은 분께 국산 홉과 지역농산물을 활용한 맥주들을 소개할 수 있는 기회를 제공해 주신 농부시장 마르쉐팀에게 감사의 마음을 전합니다.

앞으로 지역에서 어떤 양조장을 운영하고 싶으신가요?

꾸준히 국산 재료를 활용해 맥주를 양조할 예정입니다. 산지에서 나는 우리 농산물들을 국내 맥주 팬분들 뿐만 아니라 해외에도 소개하고 싶습니다. 더 나아가 맥주뿐만 아니라 전통주나 기타 주류, 증류주와 접목하고 싶은 계획도 가지고 있습니다. 우리의 농산물들로 만들어진 술들이 세계 시장에도 소개되고 확산되어지길 소망합니다. 그리고 그 과정에 호피홀리데이가 함께 하고 싶은 꿈을 꿈꿉니다.

## 화림양조

### 애플바이허니, 라스트디노

양조장과 양조장에서 만들고 있는 술을 소개해 주세요.

의성의 다양한 과일로 술을 만드는 화림양조입니다. 의성 사과와 벌꿀을 이용하여 만든 ‘애플바이허니’는 꿀의 바디감이 확실히 느껴져 매력적입니다.

‘라스트디노’는 여름 사과와 겨울 사과의 특징을 담아 블렌딩하여 만들었습니다. 산미, 바디감, 향의 밸런스가 좋고 특히 사과의 산미가 맛있게 잘 나타납니다.

술의 라벨 속 그림은 제가 의성에 와서 만난 길고양이 출신 장고를 그린 거예요. 장고는 낮에 바깥을 돌아다니고, 밤에는 저희가 운영하는 카페 꽃숲에 와서 잠을 자요. 라벨을 만들면서 의성을 주제로 하는 이름과 이야기를 담고 싶었어요. 처음 만든 술인 ‘애플바이허니’에는 사과를 잡고 있는 장고를 그렸고 두 번째로 만든 ‘라스트디노’에는 조금 더 긴 이야기를 담았어요. 국가지질공원으로 선정된 의성에는 큰 공룡 발자국이 남아있는데, 고양이 장고가 의성 곳곳을 돌아다 큰 공룡 발자국을 바라보며 자신도 공룡이 되고 싶다고 생각해 발자국을 남기려고 하는 이야기를 상상하며 이름과 라벨을 만들었습니다.



의성의 자원을 활용하여 양조를 하게 된 계기는 무엇이었나요?

술은 재료의 품질이 많은 부분을 차지한다고 생각합니다. 재료의 신선함은 재료를 선별할 때 큰 기준이 되고요. 의성에는 많은 과일이 재배되고 있는데, 관심만 있다면 어떻게 재배되고 있는지 쉽게 알 수 있습니다. 집으로 가는 차 안에서도 과수원의 상태를 직접 눈으로 확인할 수 있는 만큼 쉽죠. 원한다면 바로 농장을 방문하여 사과를 구할 수 있습니다. 이러한 장점은 의성의 과일을 활용하여 술로 만들기엔 최적이라고 생각합니다.

의성의 자원을 활용하여 지역 술을 만드셨는데, 그 자원을 선택하신 이유는 무엇인가요?

의성의 대표적인 과일은 단연 사과입니다. 사과는 가장 많은 지역에서 재배되고 있고 자두, 복숭아, 딸기 등 다양한 과일도 광범위하게 재배되고 있습니다. 가장 많이 재배되는 작물일수록 구하기 쉽고 품질도 상향 평준화되어 있습니다. 그뿐만 아니라 강수량이 적은 의성의 지리적 특징은 높은 당도와 산도를 만들어 내기에 최적화되어 있습니다. 좋은 품질의 과일은 좋은 술을 만들 수 있으니, 의성의 대표 과일인 사과를 선택하지 않을 이유가 없었습니다.

제품을 개발하는 과정에서 마주한 즐거움이나 어려움을 자유롭게 이야기해 주세요.

소규모 양조장이다 보니 비용의 한계로 직접 양조 설비를 만들 수밖에 없는 상황이었습니다. 필요한 것을 만들다 보면 시간은 많이 걸리지만 직접 만든 설비에 애착이 갑니다. 하지만 모든 설비를 만들 수는 없다 보니 지금은 좋은 술을 빨리 만들고 판매해서 장비를 구매하고 싶은 마음이 큼니다.

의성에는 어떻게 정착하시게 되셨나요?

5년 전, 대구에서 의성군 지역 정착 지원사업인 ‘도시 청년 시골 파견 프로그램’을 통해 의성에 살게 되었습니다. 의성으로 오기 전 취미로 술을 배웠는데 와인은 제가 좋아하는 술이었어요. 와인은 다른 술에 비해 과일 본연의 맛을 살리기 좋다고 생각했어요. 재료를 살피던 중 의성의 주작물인 사과를 이용하여 사과 와인을 만들게 되었습니다. 정착하고 나니 의성군의 많은 지원이 있어서 만족하고 있습니다.

이번 <햇곡장>에서 만든 술을 소개했는데 어떤 경험이었나요? 준비하는 과정 또는 현장에서 어떤 에피소드가 있었는지도 궁금해요.

의성에서 술을 만들고 있지만 지역 내 다른 양조장과 많은 교류를 하고 있지는 않았는데 <햇곡장>을 통해 다른 양조장들을 만날 수 있어서 좋은 경험이 되었습니다. 다른 양조장의 술을 맛볼 수 있었을 뿐만 아니라 각 양조장들이 가진 철학들도 알게 되었어요.

8월에 첫 출시한 와인이 있었는데 많이 만들지 않아 물량이 많이 소진된 상태였어요. 10월 중에 제작을 생각을 하고 있었는데 <햇곡장>에 참여하기 위해 시기를 앞당길 수밖에 없었습니다. 참가 이틀 전에 병입을 하여 갓 나온 따끈따끈한 와인을 가지고 나갔어요. <햇곡장>에 참여하면서 소비자 반응을 살펴보는 것이 목표였는데, 포도가 아닌 사과 와인을 처음 접하는 분들이 많아서, 새롭다는 의견이 많았습니다.

앞으로 지역에서 어떤 양조장을 운영하고 싶으신가요?

컨텐츠가 많은 양조장을 만들고 싶습니다. 지금 출시하는 와인을 쪼개 보면 술의 맛, 향, 라벨 그림, 병의 모양마다 이야기가 있습니다. 각각의 부분마다 저마다의 특징을 가지게 된 이유에 대해 손님에게 전부 들려드리고 싶습니다. 기회가 된다면 이야기를 가지고 굿즈, 만화책, 와인과 어울리는 식음료도 만들어보고 싶기도 하고요. 재료에 대한 실험도 꾸준히 하고 있어서 올해 말에는 복숭아를 이용하여 만든 와인을 출시할

예정입니다. 앞으로도 손님들이 좋아하고 애정하는 양조장이 되고 싶습니다.

## 오늘의 경험을 다음의 변화로 -구계밀리(서하나)

인구 소멸 지역 1위, 5만 명도 되지 않는 인구가 살지만, 경상북도 면적의 6.2%에 해당하는 1,174.9km의 넓은 땅과 풍부한 자원을 가진 의성. 이곳에 산다는 건 어떤 느낌일까요? 작년 의성에서 컨퍼런스와 시장을 준비하며 이 질문이 떠올랐습니다. 1년이 지난 뒤, 의성에 어떤 변화가 있었을지도 궁금해졌고요.

그러던 중 ‘구계밀리’라는 멋진 공간을 발견했습니다. 최치원문학관으로 가는 길에 위치한 구계밀리는 의성의 다양한 식재료와 이야기를 소개하는 복합문화공간으로 자리잡고 있습니다. 이곳을 운영하는 서하나 님은 작년 농부시장@의성 워크숍에서 참가자로, 올해는 출점팀으로 마르쉐를 찾았습니다. 마르쉐에서 많은 걸 배웠다고 말하는 하나 님과의 대화를 통해 마르쉐가 의성에 남긴 것들이 어떻게 이어지고 있는지 풀어보려고 합니다.

작년 이맘때, 마르쉐가 의성에서 <앞으로의 지역, 더 맛있는 삶>이라는 주제로 컨퍼런스를 준비하면서 최치원문학관에 오셨어요.

방문하는 계절이 달라질 때마다 주변 풍경이 아름다운데, 주변에 쉬거나 먹을 곳이 없다는 점이 아쉬웠었어요. 그런데 올 4월 구계밀리가 정식 오픈함으로써 이제는 그런 아쉬움은 없을 것 같아요. 이 멋진 공간에 대해 직접 소개해 주시겠어요?

이곳은 마을에서 유일한 밀 방앗간이었던 곳이에요. 이전 공간의 흔적을 살려 복합문화공간으로 만들었습니다. 구계밀리라는 이름은 ‘구계’라는 지역명과 밀을 뺀 방앗간이었던 의미의 ‘밀’, 여기에 말맛을 좋게 하기 위해 ‘리’를 더해 지었습니다.

구계밀리는 최치원문학관과 고운사를 가는 길목에 자리 잡고 있어요. 고운사가 워낙 유명한 절이다 보니 고운사에 오신 분들이 구계밀리에 방문하기도 하고 반대로 구계밀리에 오신 분들이 고운사에 방문하기도 해요. 오시는 분들에게 커피뿐만 아니라 의성이라는 지역과 이 지역에 있는 좋은 농산물을 알리는 공간을 만들고 싶었어요. 이 공간을 얻기 위해 몇 년 동안 주인 할아버지께 사정을 많이 했어요. 계획부터 공간을 짓고 완성하기까지 3년 정도 걸린 것 같아요. 그렇다고 이 공간을 마냥 센세이션하게 만들고 싶은 게 아니라,

원래의 흔적들을 남기면서 지역의 풍성함을 알리고 싶었어요. 단순한 카페를 만들려고 했다면 1년도 안 걸렸겠지만 3년이란 시간이 걸렸던 건, 충분한 이야기를 모으고 그 이야기를 바탕으로 공간을 구성하고 싶어서예요.

공간을 오픈하고 나서 이 공간에서 놀던 추억이 있거나, 이 주변에 자랐던 분들이 많이 오세요. 오셔서는 제게 공간 뒤를 가리키면서 여기는 뭐고, 뒤에 부추가 나는데 그게 산부추라고 하면서 알려주시고, 또 여기에서 고스톱을 밤새도록 쳤다면서 이런저런 추억 이야기를 많이 해주세요. 이런 이야기를 듣고 있으면 시간은 오래 걸렸지만 원래 공간에 있던 자재를 이용해 인테리어 소품을 만들기를 잘한 것 같다고 생각해요.

이번 <햇곡장>에 출점하면서 구계밀리에서 만든 잡지도 가져갔어요. 의성의 농부들, 그들의 재료로 개발한 음료 이야기, 밀 방앗간에 남겨진 물품으로 만든 작품 소개 등에 대한 이야기가 담겨 있어요. 이런 잡지를 만든 이유는 수익보다 조금 더 가치가 있다고 생각하는 일들에 투자하고 싶었던 것 같아요.

이 공간을 소중히 여기는 하나 님의 마음이 주인 할아버지 마음을 움직인 것이라 볼 수 있겠네요.

그렇죠. 오픈하고 주인 할아버지도 오셔서 어떻게 이렇게 만들 생각을 했냐고 하시면서 좋아하셨어요.

사실 처음에 이 공간에 들어올 때만 해도 지역 주민들이 싫어하셨거든요. 이 주변에는 상업 공간이 한 개도 없는데, 주민분들은 카페를 다방이라고 생각해서서 카페가 생기면 혹시라도 여기 사는 분들에게 피해가 올까 봐 걱정하셨어요. 지금은 저희가 노인회관에 가서 한 달에 두 번 정도 예술 수업을 해요. 어르신들이 저희가 어떤 곳이며 어떤 생각으로 여기 들어왔다는지 다 알지는 못하시지만, 지금은 좋은 사람들이 들어왔다고 생각하세요.

주민들의 마음을 사로잡으셨네요.

진심이 통했던 것 같아요. 지역 주민들에게 제가 여기를 왜 들어오려고 했는지 계속, 계속 이야기해 드렸어요. 이곳에서 장사를 하기보다는 의성을 알리고 싶은 마음이라고요.

구계밀리 직원은 모두 의성분들이니 주민들과의 관계가 돈독하리라 생각했는데 이야기를 들어보니 지금에 오기까지 쉽지 않았네요.

쉽지 않았죠. 지금은 할머니들이 저희를 좋아하세요. 제철에 자라는 것이 있으면 가져다주시기도 하고요. 저도 의성 사람이지만, 여기가 의성보다는 안동이랑 더 가까워요. 한때는 이 마을이 안동에 편입하려고 하던



때가 있어서, 의성군과 안동시 간의 갈등이 있었어요.  
주민분들은 안동에 편입이 됐으면 지금보다 조금 더  
발전됐을 텐데 하고 아쉬워하면서 지역에 대한 소외감을  
느끼고 계시더라고요. 그래서 제가 의성 사람이라 한들  
그저 좋게 바라보지만은 않으셨어요.

그럼 하나님은 진심을 전하기 위해 주민들에게  
끊임없이 이야기를 먼저 건네신 거예요?

그렇죠. 예술 수업을 하는 이유는 저희가 잘할 수 있는  
게 예술이고, 예술로 지역 주민분들에게 다가가기  
편하니까 그 방식을 쓴 거죠. 또 지역에 농사짓는  
공동체가 있는데, 감자를 재배하면 저희가 그 감자를  
수매하고 빵으로 만들어요. 필요하기도 한 재료이지만  
당연히 사드려야 된다고 생각해요. 말복이나 때가 되면,  
주변 어르신들을 찾아뵙고 수박을 가져다드리기도 해요.  
이런 흐름이 지역 주민과의 소통을 가능하게 만드는 것  
같아요.

이 공간이 신기했던 점이 있는데, 방문했을 때  
젊으신 분들부터 어르신까지 다양한 세대가 앉아  
있었어요. 구계밀리는 다양한 세대의 손님이  
공존하는 것 같아요.

주변 분들도 비슷한 이야기를 하는데, 아기부터

어르신까지 다양하게 찾아오세요. 주변에 걸어서  
오시는 주민분들도 있고, 요즘은 차를 타고 일부러  
찾아와주시는 분 중 가족 단위로도 많이 방문하시면서  
이용하는 세대가 폭이 넓어진 것 같아요.

다양함을 아우를 수 있다는 것은 매우 큰 힘인  
것 같아요. 작년에 의성을 오가면서 안동을  
통해 의성으로 오가는 일이 많았는데, 안동의  
396coffeecompany를 가 보고 놀랐어요. 카페 안에  
다양한 세대가 공간을 이용하고 있더라고요.  
서울의 카페에서는 어느 한 세대가 편중된 느낌이  
드는데, 물론 하나의 사례만으로 단정할 수 없지만,  
이것이 지역의 힘일까 싶었어요.

396coffeecompany는 제가 굉장히 좋아하는 기업 중  
하나예요. 대표님이 소신도 강하시고 안동에서도 유명한  
기업이에요. 396coffeecompany에 비하면 저희는 작은  
기업이죠. 구계밀리의 커피 메뉴는 그곳의 원두를  
사용해 만드는데, 사실 단가가 저희에겐 조금 비싸지만  
그분에 대한 믿음이 있어서 사용하고 있어요. 매장에서  
커피보다는 원물을 이용하여 만든 음료가 종류도  
많고 많이 찾으시지만, 커피를 마시는 젊은 사람들도  
있으니까 되도록 좋은 원두를 사용하려고 했어요.

원물을 활용한 여러 음료 개발에 중심을 둔 이유가

있으신가요?

커피를 좋아했지만 40대가 되면서 건강을 생각하게 되었어요. 요즘 젊은 사람들도 보면 건강을 생각해서 조금 더 돈을 주더라도 건강한 음료를 먹고 싶다고 하더라고요. 의성은 거주하는 인구는 작지만 다른 군에 비해 면적이 굉장히 넓고 길어요. 이미 알고 있는 마늘 외에도 농작물들이 굉장히 많이 나고 우수해요. 저는 의성에 살다 보니까 집에 과일이 떨어진 적이 거의 없거든요. 부모님 이전 세대부터 의성에서 쪽 살아왔으니, 옆집에서 주기도 하고 언제든 쉽게 좋은 재료를 살 수도 있어요. 제가 조금 놀랐던 게 저는 항상 자두는 후무사를 먹었어요. 그런데 친구에게 후무사 주니까 놀라면서 “이거 뭐야, 사과야?” 묻더라고요. 그때 좋은 농산물은 더 알려야겠다고 생각했어요.

막상 메뉴를 만들면서는, 우리는 농산물을 먹기만 했지, 어떻게 가공을 하고 또 손님들한테 어떤 식으로 나가야 하는지에 대해서는 잘 몰랐더라고요. 전문가들에게 도움을 많이 받았어요. 저희 음료가 다른 곳보다 조금 비싸다고 느껴지실 수도 있어요. 그런데 음료에 원물이 많이 들어가다 보니 실질적으로 수익은 많지 않아요. 음료 안에 내용물을 조금 줄일까도 싶었지만 그냥 이대로 가자고 결정했어요. 우리가 하는 일로 크게 돈을 벌지 않을 거라면 차라리 맛있게 만들자고 다짐했어요. 음식에서 이윤을 남기려고 하다

보면 자꾸 맛이 떨어지고 이전하고 맛이 달라졌다는 이야기를 듣게 돼요. 좋은 재료를 가지고 장난치지 않고 운영한다면, 오래도록 맛을 유지할 수 있다고 생각해요. 제가 매장에서 직원들한테 항상 하는 말이 “니 먹었을 때 니 맛 없으면 팔지 마라. 파는 사람 입장에서도 맛이 없으면 먹고 싶지 않잖아?”라고 말해요. 자기가 먹고 싶은 음료, 자기가 먹고 싶은 빵을 만드는 게 답이 아닌가 싶어요.

그중에서 구계밀리 시그니처 메뉴는 무엇일까요?

커피 빼고는 다 시그니처라고 봐야 해요. 커피는 좋은 기계에 좋은 원두를 사용하면 충분하다고 생각해요. 커피 기계를 매일 청소를 하는데 그건 우리가 396coffeecompany 사장님처럼 기술이 없으니까 그런 정성이라도 가지고 가야 한다고 생각해서예요. 다행히 손님들이 커피 맛이 없다는 얘기는 안 하세요.

메뉴 개발은 제가 이야기하지 않아도 직원들이 먼저 “올겨울은 따뜻한 음료를 개발하면 좋을 것 같은데, 제가 한번 해볼까요?” 하고 이야기해요. 이게 우리의 장점인 것 같아요. 직원들이 스스로 노력하고 손님들에게 친절하게 대할 수 있다면 그걸로 되었다고 생각해요.

공간에 관해서도 이야기하고 싶어요. 구계밀리는

실내와 야외가 자연스럽게 이어져서, 위화감 없이 주변의 공간과 잘 어우러지는 것 같아요. 이 공간을 만들어 낸 눈과 감각은 어떻게 키우신 거예요?

많이 다녀봤어요. 웬만한 카페들은 다 가보는데, 제가 제주도를 좋아해서 제주도에서 더 많은 영감을 받았을지도 모르겠어요. 왜 그림을 그릴 때 낙서 같은 스케치를 하다 보면 어느 순간 뭔가 나올 때가 있듯이 내면에 뭔가 자리 잡고 있었던 것들이 정리될 때가 있잖아요. 이 공간을 만들면서 주변에 이질감을 주고 싶지 않다고 생각했어요. 동네에 자연스럽게 녹아들면서 '예쁘다'는 직관적인 분위기를 만들기 위해 계속 고민했던 거죠. 다행히 제가 건축 도면을 조금 그릴 줄 알아서 건축가분께 제가 구현하고 싶은 것들을 정확하게 표현할 수 있었어요.

이런 일을 해 나가기 위해선 그 주변에 어떤 사람이 있는지도 정말 중요한 것 같아요. 하나님과 함께하는 분들은 어떻게 알게 된 분들이신가요?

구계밀리 팀은 모두 의성 사람으로 이루어졌어요. 저랑 가장 오래 일한 두 친구는 제가 나온 여중, 여고 후배들이에요. 10대 때 만나서 지금까지 같이하면서 다툼도 많았지만, 서로를 잘 알아요. 두 친구 모두

고등학교 때부터 언니, 언니 하고 부르면서 저를 잘 따라다녔어요. 대학도 과도 같았어요. 대학을 마치고 저는 대학원을 가고 그 친구들은 취업했는데 다들 힘들어했어요. 대학원을 마치고 제가 다시 의성에 오면서 “같이 이거 해볼래?” 하고 제안을 해서 시작된 게 2012년에 설립한 (주)제월아트컴퍼니인 거죠.

처음에는 제 전공을 살려 도자기를 했어요. 그런데 몇 년 동안 체험활동이나 교육, 이것저것 했는데도 돈을 못 버니까 조금씩 재미가 없어졌어요. 저희가 생각했던 교육 사업이 아니기도 했고요. 마침, 저는 공간 사업에 두 친구는 소품에 관심이 많았어요. 자연스럽게 삼박자가 잘 맞았던 거죠. 물론 과정에서 어려운 점, 힘겨웠던 때가 많았지만 두 친구와 같이 울고 또 울면서 우애나 서로에 대한 믿음이 생긴 것 같아요.

마르쉐랑 구계밀리의 인연에 관해 이야기하지 않을 수 없어요. 하나님은 작년 농부시장@의성에 오셔서 두 가지 워크숍을 들었던 손님이었고, 그 배움을 디딤돌 삼아 카페를 오픈하고, 올해는 출점팀으로 참여하셨습니다. 이 과정이 마치 하나님이 준비된 계단을 차곡차곡 올라가는 느낌이 들어요.

10여 년 전, 혜화동에서 열린 마르쉐를 보러 갔었거든요. 저는 시골 아이니깐 처음 마르쉐를 보고 충격을

받았어요. 농산물을 예쁘게 포장하고, 포장된 것을 사람들이 서로 사려고 줄 서는 모습과 출점팀 얼굴을 보면 뭔가 즐거워 온 사람인 것 같은 표정들이었어요. 의성은 난전 같은 곳에 할머니들이 그냥 무심하게 무탁 갖다 놓고 쪽파 딱 갖다 놓고, 판매하세요. 그것도 좋는데 ‘이런 분위기는 어떻게 만들어냈을까?’ 하면서 신기해했었어요. 마르쉐는 1년에 한 번씩은 친구들하고 꾸준히 갔던 것 같아요. 그런데 어느 날 마르쉐가 의성에 온다는 거예요. 설레는 마음으로 워크숍 두 개를 신청했죠. 그 당시 구계밀리가 완성되어 가고 있을 때였는데, 그 워크숍을 듣고 생각했던 것들이 많이 정리가 됐어요. 생강 신주하 선생님의 <지금 제철 채소를 간단하고 맛있게 먹는 법> 워크숍을 들으면서 구계밀리에 오는 사람들에게 의성을 알릴 수 있는 한 접시를 만들어야 한다는 걸 배웠고, 다르마키친의 <지역 밀의 맛> 워크숍을 통해서는 건강한 빵을 만들어 보고 싶다는 충동을 강하게 느꼈던 것 같아요.

제 장점이 생각해 낸 것을 구현하는 건데, 워크숍을 진행했던 신주하 선생님께 무턱대고 전화하고 찾아갔어요. 제가 하고 싶은 것을 이야기하니 선뜻 많은 이야기를 해주셨어요. 제가 빵을 하고 싶다고 말씀드리니까 건강한 빵을 만드는 분도 소개해 주셔서 곧 배우기로 했어요.

빵 중에서도 ‘건강한 빵’을 만들고 싶었던 이유가

있으신가요?

구계밀리에 가까이 있는 고운사는 맨발 걸기로 유명해요. 맨발 걸기를 하러 오시는 분들이 대부분의 암 환자거나 몸이 아프신 분들이 많아요. 그런데 매장 내 빵은 설탕이 많이 들어가는 단 과자 종류이다 보니 커피를 마시면서 함께 먹기 힘들어하시더라고요. 이런 분들에게 취향에 맞는 통밀, 발효종 등을 넣어 만든 빵이 있으면 먹기에 몸이 편하지 않을까하는 생각을 했던 거죠.

카페에 오시는 분 중 맨발 걸기를 하러 고운사에 오신 분들인 것은 어떻게 아셨나요? 하나 님이 지역을 잘 아는 사람이니까 발견하셨던 것일까요?

손님들께 제가 물어볼 때도 있는데 저보다는 우리 직원들이 자주 오시는 분들한테 물어봐요. “오늘 맨발 걸기 하러 오셨어요?” 대화하듯이 손님에게 물어보면 ‘우리 아내가 아파서 같이 왔다’는 이야기를 자연스럽게 하세요. 그리고 요즘 제 주변에도 빵을 좋아하는데 갑자기 아프면서 빵을 못 먹게 되는 상황이 생기더라고요. 그러다 보니 ‘이 친구들한테 내가 무언가 만들어줄 수 있는 것들이 있을까?’라는 생각을 하게 되면서 건강한 빵을 만들고 싶어졌어요.

마르쉐가 대화하는 농부시장이듯이 구계밀리는 대화하는 카페네요. 대화하는 카페에서 일하는 분들이셔서 시장에서 대화하고 물건을 판매하는 일들이 어렵지 않으셨을 것 같은데, 함께 참여한 직원분들 반응은 어땠나요?

생각보다 너무 많이 팔리는 바람에 나중에 오신 손님들께 맛을 보여드릴 수 없어서 죄송했어요. 또 궁금했던 월정제과가 저희 바로 뒤에 있었는데도 먹어보지도 못할 정도로 여유가 없어서 아쉬웠고요. 기회가 된다면 출점팀만의 장이 더 하나 있었으면 더 좋지 않았을까 싶어요.

다음에 있다면 출점팀끼리 여유롭게 대화를 나눌 수 있는 자리가 마련되면 좋겠네요. 마지막 질문이에요. 작년에는 손님, 올해는 출점팀으로 만나 뵈었던 하나 님의 내년과 그 이후가 궁금해져요. 앞으로 하나 님은 어떤 일을 하고 싶으신가요?

조금 더 편안한 공간을 만들고 그 공간에서 풍부한 음식을 전하고 싶어요. 그리고 작게라도 우리 마당에서 시장을 열고 싶어요. 내일은 저희가 준비한 무료 국악 공연이 있어요. 공연은 회사 수익을 매달 적립을 해서 지역 주민을 위해 몇 달에 한 번씩 준비하는 무료

공연이에요. 행사를 준비하면서 예산은 부담되고, 모객은 쉽지 않지만 그럼에도 구계밀리만의 문화를 잃지 않고 이어나갈 수 있으면 좋겠어요.

## 모든 것은 흙으로부터 시작돼요 —지당들(박가림)

농업의 미래를 이야기할 때면 흔히 6차 산업으로 마무리됩니다. 그만큼 6차 산업은 인구 감소, 고령화, 도농 소득 격차 심화 등 농업이 직면한 문제를 해결할 수 있는 가능성으로 여겨지며, 농업의 미래라고도 불립니다. 6차 산업은 1차 산업인 유·무형 자원, 2차 산업인 제조·가공, 3차 산업인 체험·관광의 가치가 곁해진 산업을 뜻합니다. 농부가 농산물의 부가가치를 높이기 위해, 1차 산업의 농산물을 가공하고 그 과정에서 나온 콘텐츠를 교육과 프로그램을 통해 전달함으로써 6차 산업의 기반을 마련합니다. 이러한 노력이 이루어질 때, 농부는 생산자 위치에서 벗어나 지역 사회의 중요한 교육자 및 문화 콘텐츠 제공자로 자리매김하게 됩니다.

‘1차X2차X3차=6차 산업’이라는 단순한 계산식처럼 보이지만, 실제로 그 과정은 결코 쉽지 않습니다. 그럼에도 6차 산업을 통해 지역 농업에

새로운 가치를 더하고, 농부로서의 자부심을 굳건히 지켜나가고자 1차 산업의 본질인 우수한 농산물 생산에 집중하고 있는 지당들의 박가림 님과 이야기를 나눴습니다.

인터뷰 오기 전, 어떤 일을 하고 오셨나요?

배추가 너무 많이 자라서 숙아주기 작업을 하고 왔어요. 지금은 파종해 놓은 것들이 무릎 높이 안 되게 자랐는데, 여러 개가 한꺼번에 많이 심겨져 있으면 작물이 잘 못 자라니 숙아주는 작업이 필요해요. 9월 초에는 보통 날씨가 선선해져서 사실 지금보다 더 많이 자랐어야 하는데 올해 9월이 워낙 더웠잖아요. 초기에는 작물이 날씨를 힘들어했어요. 다행히 지금은 잘 자라고 있지만요.

4월 말 즈음 지당들에 처음 답사 차 방문했을 때 참 아름답다고 생각했어요. 지당들에는 배추 말고도 벼, 마늘 등 다양한 작물이 자라는데 이곳의 시작이 궁금해요.

지당들은 지명이에요. 못 지(池), 못 당(塘)으로 물이 많은 곳을 가리키는 말로 동네에서 벼농사가 가장 잘되는 옥토를 의미했어요. 옛날에는 논농사를 많이 지었기 때문에 물이 많으면 옥토라고 해서,

지역마다 지당들이라는 지명을 가진 장소가 있었다고 해요. 촌산면의 옥토, 지당들은 여기였어요. 저희는 할아버지 때부터 유기농으로 농사를 계속 지어왔는데 브랜드화하고 농장을 재설립해 나가는 과정에서 ‘어떤 이름을 하면 좋을까?’ 고민하던 중이었어요. 이런저런 이름들을 살펴보고 손님들에게 투표도 받아보았는데, 딱 마음에 드는 이름이 없었어요. 그러다 지명을 따라서 지당들이라고 짓게 되었습니다. 이 이름을 짓게 된 지는 한 25년이 조금 넘었는데, 초반에는 한 번에 알아듣는 분들이 많이 없으셨어요. 지당뜰 혹은 지담들 다양하게 오해하곤 해서, 지금은 처음 소개할 때 “지우개 할 때 지, 당근 할 때 당, 산들 바다 할 때 들, 지당들입니다.”라고 말해요. 그래도 운영을 오래 하니 요즘에는 올바르게 알아주시는 분들이 많아요.

의성은 오래전부터 선조들의 지혜인 ‘의성 전통수리농업 시스템’으로 물 부족을 해결하려고 했다고 하던데, 그런 곳에서 물이 풍부한 지역이라는 의미를 갖는다는 지당들의 이름이 재미있어요.

마을에 물이 부족해서 저수지를 많이 만들었는데 혹은 원래는 물이 많았지만 부족해진 건지 그 시작을 정확히 알 수 없지만, 지금도 마을 산 아래로 산골을 따라서 큰 저수지 4~5개가 산 사이사이마다 있고,

이야기하신 의성 전통수리농업 시스템을 운영하는 수리계가 여전히 존재해요. 논농사로 물길을 열 때면, 수리계 반장님이 방송으로 “물길 엽니다.”라며 방송을 하세요. 윗동네부터 차례차례 물을 내려서 아랫동네로 흘러보내는데, 새벽마다 논 농사철이 되면 수리계 반장님은 전화를 받으시느라 바쁘세요. 주민들의 전화를 받으면서 못의 문을 열고 닫고 하셔야 하거든요. 힘들다고 하소연하셨던 기억이 있어요.

지당들은 가림 님의 할아버지부터 농사를 지으면서 시작됐다고 하셨잖아요. 할아버지는 어떻게 유기농을 하게 되셨나요?

할아버지는 유기농업 1세대였어요. 유기농업 1세대였던 김영원 장로님이 저희 마을에 살고 계셨는데, 할아버지와 함께 유기농업을 시작하셨어요. 할아버지 때부터 시작한 유기농이 지금까지 이어져 오고 있는 거죠. 지금도 그렇지만 할아버지 세대만 해도 유기농을 한다는 건 그 자체로 큰 일이었어요. 지금은 유기농으로 기른 작물을 고급스러운 농산물로 취급해 주시는데, 그 당시에는 작물 수확량도 안 나오고 유기농에 대해 충분히 알아주는 분들도 없었어요. 아버지가 농사를 지으신다고 의성으로 들어오셨을 때, 할아버지가 먼저 유기농 농사는 그만하자고 제안하셨대요. 당신의 아들이 농업으로 먹고살아야 하는데, 만만치 않은

일이었으니까요. 그럼에도 아빠는 “1년만 더 해봅시다”,  
“1년만 더 해봅시다” 이야기하시다 지금까지 왔다고  
하시더라고요.

할아버지로부터 아버지에게, 아버지로부터 이제는  
가림 님으로 이어지고 있는데, 기후위기 시대에  
유기농 농사를 이어가는 것에 대해 가림 님은  
어떠신가요?

아빠랑 많은 이야기들을 나누는데 언젠가 그런 말씀을  
하시더라고요. ‘이제 너희 세대에서는 유기농은  
외부적인 영향으로 인해서 하기 힘들어지는 때가 올  
것이다’라고요. 그런데 저는 그런 마음이에요. 아빠는  
‘1년만, 1년만 더’ 말하며 이어오셨을지 몰라도 이 땅은  
긴 시간 유기농으로 농사를 지은 땅이잖아요? 그래서  
이 땅 자체가 제게 너무 큰 자산이고 대단한 땅이라고  
생각해요. 그래서 힘이 닿는 한 유기농을 이어가고  
싶어요. 하지만 ‘저는 유기농으로만 하겠습니다’라고  
장담은 못 할 것 같아요. 외부적인 영향으로 인해서  
도저히 유기농 농사를 못 지을 시기가 온다면 어느정도  
순응을 하긴 해야 하지 않을까 싶어요. 그래도 제초제,  
화학농약을 줄일 방법을 고심하면서 최대한 땅을 지켜  
나가고 싶은 게 지금 제 마음이에요.

땅은 가림 님한테 그 자체로 소중한 것이네요.



정말 소중한해요. 저에게 농사의 경험은 적지만  
태어날 때부터 이 땅을 계속 보면서 자라왔기 때문에  
유기농으로 오랫동안 이어온 이 땅을 망치고 싶지 않은  
마음도 큰 것 같아요.

이토록 소중한 땅의 이야기를 들으니 지당들의  
원물은 더 맛있고 빛날 것 같은 느낌이에요. 가림  
님은 원물이 가지는 맛의 힘은 어디에 있다고  
생각하시나요?

지당들 정면으로 보이는 금성산은 대한민국 최초  
활화산으로 지금은 사화산이에요. 마늘을 기를 때 제일  
중요하게 생각하는 성분 중의 하나가 석회 성분인데,



오래전 화산재가 이 일대를 다 덮어서 마늘 농사가 잘 된다고 하더라고요. 거기에 40년 넘게 땅을 유기농으로 관리하고 이어온 노고가 합해져서 특히 맛있지 않을까 생각해요.

그리고 의성 전통수리농업 시스템의 장점 중에는 살균력이 있어요. 마늘은 뿌리 식물이다 보니까 ‘흑색썩음균핵병’이 생길 수 있어요. 만약 밭에 균이 돌면 밭 전체를 소독하기가 굉장히 힘든데, 그 균을 소독하는 방법 중 하나가 마늘 수확 후 논으로 바뀌는 밭에 물을 담아 두는 것이거든요. 한여름 해가 내리쬐고 수면 온도가 높아지면 자연스럽게 소독 작용을 해요. 밭이 논으로 바뀌는 과정에서 햇볕에 의해 살균된 물이 들어오고, 균이 물에 갇혀 숨을 쉴 수 없는 환경이 되면서 자연스럽게 해로운 균이 죽게 되는 거죠.

지난번 답사 때 준비해 주신 밥과 함께 내어주신 장아찌가 인상적이었어요. 지당들의 장아찌는 알이 작은 마늘인데도 식감과 맛이 풍부했어요. 이런 맛은 원물의 힘이기도 하지만, 맛을 다루는 가공 기술도 중요하다고 봐요. 가공품은 어머니님 관리한다고 하셨는데, 장아찌를 맛있게 만드는 비결이 궁금해요.

원재료 맛이 정말 중요하다고 말씀해 주셨어요. 초기에는 유기농을 찾는 사람이 없어서 판매도 안 되고

소 사료로밖에 사용할 수 없었대요. 고민을 하다가 마늘로 장아찌를 담기 시작하신 거예요. 레시피는 오래된 손님분 중 한 분이 주신 걸 전수받았어요. 가톨릭 농민회 생협 단체에서도 유기농 마늘을 하시는 분들이 있어요. 그분들도 판로를 고민하시길래 처음에는 그 마늘로도 같이 장아찌를 만들어 봤는데, 땅이 다르다 보니 식감과 맛이 동일하지 않아서 현재는 지당들 마늘로만 장아찌를 담고 있어요.

원물이 탁월하면 남은 과정들은 자연스레 이어지는구나 싶어요. 대다수 많은 농가의 고민은 판로인데, 지당들은 소비하는 손님들이 충분히 잘 매칭돼 있어요. 이상적인 관계로 보이는데 손님 관리를 어떻게 하시나요?

정말 감사한 일이죠. 현재 손님 관리는 별도로 하지 않는데, 앞으로는 필요하겠다고 생각하고 있어요. 지당들이 오래되다 보니 재구매하는 손님분들이 많아요. 마늘의 경우 백화점 30%, 생협 30%, 개인 40% 정도로 이뤄져 있는 것 같아요. 매년 사시던 손님들이 꾸준히 찾아주시고 백화점과 생협 판매는 사전 주문 예약제로 진행하다 보니 금세 다 소비되더라고요.

지금까지 1, 2차 산업에 대한 이야기를 나누었는데, 지당들의 3차 산업 이야기도 궁금해요.

저희는 3차 산업으로 체험 교육을 진행해요. 체험이라는 단어가 있기 전부터 지당들은 이미 도농 교류를 시작하고 있었어요. 유기농 먹거리의 중요성을 전달하고 싶으셨던 부모님이 도시의 아이들을 이곳에 초대해 같이 밥 먹으면서 조그맣게 시작하셨어요. 오래된 경험이 있었던 덕분에 6차 산업 인증 사업자를 어렵지 않게 받을 수 있었던 것 같아요.

6차산업 맥락에서 앞으로 해보고 싶은 부분이 또 있으신가요?

작년부터 WPL(Work Place Learning)이라고 현장 농업 실습 교육을 진행하고 있어요. 농림부에서 인정을 받아서 농고, 농대 학생들이 지당들에 교육을 받으러 오면 교육 시간을 인정해 주는 제도예요. 오래전, 아빠가 농업학교를 만들고 싶어 하셨고 저도 필요하다 느꼈어요. 제가 학교에 다니면서 안타까웠던 점은, 부모님 덕분에 저는 유기농 땅을 가지고 있지만, 실제로 농사를 짓고 싶어도 땅이 없는 사람들, 혹은 유기농으로 농사짓고 싶어도 인증 전환 기간이 길어 유기농을 포기할 수밖에 없는 사람들이 많다는 것이었어요. 이건 아빠의 꿈과도 조금 연결되어 있는데, 나중에 유기농으로 농사를 해보고 싶은 친구들에게 본인들의 땅을 마련하기 전까지 지당들 땅에서 농사를 지을 수 있는 방법에 대해 고민하고 있어요.

가림님은 농고에 이어 농대를 나온 후 농부가 되셨잖아요. 그 결심에 부모님의 권유가 있으셨나요?

부모님의 권유가 아예 없었다고는 할 수 없을 것 같아요. 저는 글 쓰는 걸 너무 좋아해서, 중학생 때까지는 작가가 꿈이었어요. 고등학교 올라가고 진로에 대해 많이 고민할 때쯤 엄마와 아빠랑 하루에 한 시간씩 티타임을 가지면서 여러 이야기를 나눴는데, 그때 내린 결론은 글 쓰는 일이 직업이 되어버리면 더 이상 글 쓰는 일을 좋아하지 않을 것 같다는 거였어요. 어릴 때부터 부모님이 농사일을 시킨 적은 단 한 번도 없었어요. 그저 제가 부모님 옆에서 놀다가 심심하니까 “엄마, 아빠 뭐해요?”라고 물으면서 자연스럽게 일을 도왔어요. 농사일에 거부감이 없었을까요?

건강한 관계 같아요. 가림님이 스스로 답을 찾을 수 있도록 기다려줄 수 있는 마음의 여유는 유기농으로 농사를 짓는 태도와도 이어지는 것 같다고 느껴요. 그럼 가림님이 본격적으로 지당들 농사에 함께한 것은 대학 졸업 이후인가요?

졸업하고 서울 현대백화점 명인명촌에서 1년 정도 인턴을 마치고 지당들로 돌아왔어요. 명인명촌은 ‘다리와 사람들’이 운영하는 브랜드인데 직접 산지를

발굴하고 제품을 관리해요. 명인명촌은 계약서가 없는 대신 ‘대형마트에 납품하지 않는다’는 약속으로 오래도록 관계를 맺어요. 그런데 1세대에서 2세대로 교체되는 전환점에서 2세대들이 대량 생산 방법을 선택하면서 명인명촌이 내세웠던 보물이나 명인이라는 가치가 변형이 된 거죠. 대표님이 2세의 역할이 중요하다고 생각하셨던 것 같아요. 명인의 이름을 붙인 가치들이 지속될 수 있도록 후계농인 제제 인턴을 제안해 주셨고, 그 기회로 명인명촌에서 일하게 되었어요. 일하는 동안 전국의 산지를 돌아다니면서 제품 관리 방법이나 매장에서 매니저님들이 손님과 소통을 어떻게 하는지, 유통은 어떻게 하는지 등 많은 걸 배웠어요. 인턴을 마치고 돌아와서 보니, 명인명촌 입장에서 저희는 산지이고 지당들 입장에서서는 그들이 유통과 납품을 해 주는 대상인 거잖아요. 어릴 때부터 항상 판매하는 입장에서만 봤는데 중간 다리 역할을 경험해보니까 상대방이 요구하는 것들이 어렵지 않게 바로 이해가 갔어요.

그럼 지당들로 돌아와서 브랜딩을 바로 시작한 건가요?

네. 부모님은 생산만으로 너무 일들이 많다 보니까 브랜딩에 있어서는 조금 서툰 부분이 있으셨어요. 다행히 디자인으로 협업을 해 주신 데가 있어서 그 팀과

같이 계속 대화하면서 맞춰갔던 것 같아요. 그리고 이번에 <햇곡장>을 참여하면서 새로운 꿈 하나가 생겼어요. <햇곡장> 이후 의성슈퍼푸드마늘축제 때 전시를 맡아서 준비했는데, 그때 느낀 게 기획을 하는 것이 글을 쓰는 것과 비슷하더라고요. 언젠가 농부들의 원물이나 농산물이 나오는 과정에 대해 전시기획을 해보고 싶다는 꿈이 생겼어요.

그 꿈에 마르쉐의 영향이 있었을까요?

그럼요. 정말 컸던 것 같아요. 특히 <경험하는 전시>를 보면서 전시가 사람들의 마음을 움직일 수 있고, 경험이 소비로 이어진다는 점이 감동적이었던 것 같아요.

이번 <햇곡장>에 참여한 소감을 묻지 않을 수 없을 것 같아요. 작년에 이어 올해도 참여한 소감을 들려주세요.

마르쉐를 동경해 온 한 사람으로서, 전화로 먼저 출점 제안을 받았을 때 한참 동안 ‘뭐지? 사기인가?’ 생각했었어요. 갑자기 의성에서 마르쉐 농부시장이 열린다는 소식만으로도 충분히 놀라웠는데, 출점 권유를 받으니까 믿기지 않으면서도 한편으로는 기분이 좋았어요. 게다가 정말 많은 손님이 찾아와주셔서 기뻐요. 사실 의성에서 이런 시장은 불가능하다고

생각했었던 것 같아요. 의성에서 시장이 열리면 ‘오는 분들과 대화가 잘 이루어질까?’ ‘이런 소비가 전혀 익숙하지 않은 의성인데 가능할까?’ 싶었거든요. 그런데 정말 눈 깜짝할 사이에 끝날 정도로 바빴어요. 그날 방문객이 3천여 명 가까이 왔다고 하던데, 뭐랄까요? 작은 희망을 봤던 것 같아요. 의성에서도 마르쉐가 성황리에 이루어질 수 있다면 내가 무언가 했을 때도 변화를 만들 수 있겠다는 생각이 들었어요. 올해 시장에서는 손님들께 판매할 농산물이 많지 않아서 아쉬웠는데, 대신 다른 출점팀들도 둘러보고 관계를 쌓을 수 있어서 좋았어요.

특히 이번 시장에서는 저희 마늘로 요리 해주신 분들이 많았어요. 요리사를 통해 저희 마늘이 조금 더 빛날 수 있으면 좋겠다는 바람이 항상 있었지만, 마늘 자체의 향이 강하다 보니까 과일처럼 디저트에 활용하기엔 그 용도가 한정적이라고 생각했거든요. ‘동그라미 과자점’에서 저희 마늘을 사용하신다고 제일 먼저 연락을 주셨어요. 필요한 양을 여쭙봤는데 양이 많지 않더라고요. 판매하지 않는 작은 단위여서, 어떤 것에 사용하는지 물어보았더니 휘낭시에를 만드신다는 거예요. 제가 휘낭시에를 너무 좋아하기도 하고, 마늘로 디저트류를 만든다고 하신 분은 처음이어서 너무 감사해서 그냥 보내드렸어요. 그런데 시장 당일 날 저희를 위해서 만드신 휘낭시에를 따로 챙겨놓으셨더라고요. 정말 감사한 하루였어요.

마지막으로 ‘자랑’을 부탁드립니다. 가림 님 혹은 지당들에 대해서 못다 한 이야기가 있다면 자랑해 주시겠어요?

지당들은 다리 갈다는 생각을 해요. 흙과 농부, 유기농과 일반 농산물, 소비자와 생산자를 이어주는 역할을 지당들이 하고 있다고 생각하거든요. 그러한 자부심을 가지고 항상 활동하는 것 같아요. 많은 분이 일반 농산물이랑 유기농이 공존할 수 없다고들 하시잖아요. 그런데 저는 각자의 역할이 있다고 생각하거든요. 일반 농산물은 생산량을, 유기농은 가치를 좀 더 중요시하는 것 같아요. 일반 농산물이 없으면 많은 사람들이 농산물을 풍요롭게 누리기 어렵고, 유기농이 없으면 다양한 가치를 경험하기 힘들죠. 이런 서로의 장점을 살린다면 단점을 보완할 수 있다고 봐요. 저는 포용력이 크고 새로운 것에 잘 적응하는 편이라, 앞으로 더 넓은 시야로 도전할 수 있을거라 생각해요.

유기농에 대해 더 알리고 또 이어갈 수 있도록 멀리 바라보시는 것 같아요. 그건 많은 고민과 긴 인내심이 필요한 일이기도 너무 멋지고요. 가림 님의 포용력이라면 분명 잘하리라 생각해요.

고맙습니다. 저도 계속 그런 사람이 되고 싶어요.

## 마르쉐 농부시장@의성

### <헛곡장> 출점팀

## 농부

### 농부 이철규(경북 의성)

lcgapple@naver.com

의성에서 유기재배로 사과, 쌀, 밀 농사를 짓습니다.

강력밀(백강), 검은밀(전립분), 통밀 전립분(백강), 찰수수, 검은보리쌀, 유기재배 사과즙

### 버섯꽃피다농원(경북 의성)

mbf.modoo.at

가장 신선한 버섯을 가장 빠르게 소비자에게 전달합니다.

송하고 버섯, 말린 송하고 버섯, 녹각영지버섯 등

### 별마루농원(경북 의성)

@starmaru\_farm

행복하고 건강하고 계속 먹고 싶어지는 복숭아 재배를 목표로 정성을 다합니다.

복숭아(양홍장)

### 숲속엄마(경북 봉화)

@supsokkeomma

건강하고 맛있는 친환경 인증 농산물을 심고, 가꾸고, 수확하고, 판매합니다. 모든 게 스토리가 되고 행복이 됩니다.

고추, 양파, 단호박, 건목이버섯, 건표고버섯

### 의성바른(경북 의성)

@usbareun424

얼굴 있는 생산자

아리수 사과, 화산배, 사과즙

### 의성진쌀(경북 의성)

의성군 대표 브랜드로

안계평야의 청정 자연환경에서 정성껏 재배하며, 찰기와 윤기가 많은 밥맛이 좋은 쌀입니다.

의성진쌀(품종: 영호진미)

### 자연들넉유기농(경북 칠곡)

@organicfruit

서도원 배 마이스터가 토양과 사람의 건강을 최우선하여 재배합니다.

유기농 신고배, 유기농 헛개, 엄나무, 유기농 배즙, 유기농 배도라지즙

### 지당들(경북 의성)

@jidangdul

의성 산골짜기에서 30여 년 동안 유기농 땅에서 농사를 지어 왔습니다. 한지형 마늘을 주 작물로 하며 토종종자를 활용해 가공, 교육 및 체험을 하고 있습니다.

유기농 의성배추 시래기, 단감, 수시감말랭이, 마늘장아찌, 찹쌀고추장

### 청화산골뫼농원(대구 군위)

@jeonghyi1460

친환경으로 키운 신선한 농산물을 재배합니다.

유럽상추, 백향과, 아스파라거스, 쌈채소, 땅콩, 햇밤, 건고추, 고춧가루

### 털보네농장(경북 의성)

psside@naver.com

자유 방목과 의성 마늘 분말로 건강하게 닭을 키우며 좋은 계란을 생산합니다.

의성마늘분말을 먹인 자유방목유정란

### 향유포도원(경북 상주)

@hyangyou\_grape

다채로운 맛, 향, 꿀, 빛깔의 포도를 키우는 27년 차 유기농원입니다. 건강한

토양에서 건강한 포도가 자란다는 믿음으로 눈에 보이는 화려함보다는 자연의 순리대로 농사지으려 합니다.

유기농 포도(플레임씨드리스, 머스켓베리에이, 루비스 스위트, 샤인머스켓, 캠벨얼리), 포도즙

### 허브로치X소보마실(대구 군위)

@herbroach\_official

허브 짓는 바른농장입니다.

로즈마리, 타임, 루콜라, 고수, 소보마실 참기름, 생들기름, 햅쌀, 잡곡, 미숫가루

## 요리사

### 396coffeecompany(경북 안동)

@396coffeecompany

일상에 있는 커피, 일상에 있는 396

핸드드립, 원두

### 가만히봄(대구 동구)

@cafevoda

매일의 작은 행복을 위해 귀엽고 맛있는 쿠키를 만듭니다.

우리통밀사브레, 햇밀쿠키박스, 함초소금쿠키, 통헤이즐넛메이플 사브레, 우리검은깨 스틱(비건),

생강쿠키(비건), 땅콩버터쿠키(비건)

거창한 국수(경남 거창)

@grandnoodle

자연으로 반죽하고 햇살로

뽑아낸 거창한 국수. 30년 국수

장인의 건강한 맛

의성 쌀을 첨가한 수제비 가루,  
의성 쌀을 첨가한 생면, 오방색국수,  
우리햇밀국수

꽃숲X의성의 아침(경북 의성)

@flower\_inforest

킨포크 감성의 라이프스타일

플라워 카페입니다.

농장꽃, 수제 스콘, 과일주스, 컵 과일

다르마키친(경북 구미)

@bread\_jiyoung

우리밀과 자연 재료로 빵을 굽고  
있습니다.

통밀현미치즈빵, 통밀현미초희,  
통밀현미단호박빵, 호밀빵,

대추야자치즈치아바타, 대추야자리코타

다운한과(경북 경주)

@daon\_hangwa

양동마을에서 부모님께서 직접  
농사지으신 우리 쌀과 옛기름을

사용해 30년간 전통 한과를

만들고 있습니다.

식혜, 쌀 조청, 쌀 엿, 찹쌀 유과, 오란다,  
강정

단정(대구 남구)

@\_danjung

먹고 사는 일을 단정하게 합니다.

곁에 있는 제철, 로컬 재료를  
이용해 청, 잼, 절임, 조미료를  
만들고 있습니다.

차조기코디얼, 하동짜이시럽,

박하코디얼, 풋굴청, 풋굴소금장,  
계절간장, 복숭아잼, 살구잼, 곡물밥

달콤고방(대구 남구)

@dalcomgobang

대명동의 자그마한 가게에서

우리 전통 떡과 한국식

주전부리를 만듭니다.

의성 찹쌀로 만든 이북식인절미,  
오븐찰떡(무화과/약식), 밤호박식혜,  
찐양갱

더커먼(대구 중구)

@common.for.green

기후위기의 열쇠가 인류의

다정함에 있다고 믿으며 당신의  
삶이 우리와 지구에게 조금 더

다정할 수 있도록 돕습니다.

팔라펠 랩, 올리브스콘과 후추스콘,  
오트 브라우니, 마요네즈(병입),  
제로웨이스트 생활용품

동그라미과자점(대구 중구)

@0\_\_bakery

글루텐이 포함되지 않은 우리  
쌀가루와 아몬드가루, 유기농  
비정제 원당 등을 사용해  
건강하고 맛있는 구움 과자를  
만듭니다.

의성 금강밀 휘낭시에, 쌀 휘낭시에  
5종(의성마늘, 썩절미, 군고구마, 아몬드  
크로칸트, 무화과 크림치즈), 의성  
복숭아 크림볼

드리퍼베이커(대구 중구)

@dripper\_baker

재료 본질의 단맛을 추구하는  
비건&에코프렌들리 카페.

루콜라피자 포카치아, 로즈마리 &  
그린올리브 포카치아, 100% 통밀식빵,  
키쉬, 병아리콩 카포나타

띠넬로(대구 중구)

@studio\_tinello

로컬재료와 엑스트라 버진  
올리브오일로 건강한 유럽식

절임을 만듭니다.

햇밀 한우 라자냐, 의성 마늘 콩피 외  
각종 절임

바 프렙(경북 경주)

@bar.prep

다양한 시그니처 칵테일과  
더불어 경주의 전통주와 제철  
재료를 사용한 칵테일을  
선보입니다.

애플 코디얼, 애플 시나몬 코디얼(의성  
사과), 포더 진저 코디얼, 무화과 우롱  
코디얼, 알콜&무알콜 칵테일

베를린 에스프레소 바(대구 남구)

@berlin.espressobar

2020년에 시작한 에스프레소  
바입니다. 마음을 담은 커피를  
내어드리는 것을 사명으로 하고  
있습니다.

조청 라테(켄), 생강청 에이드, 원두, 조청  
라테(켄)

살롱드봉강(경북 상주)

@jeeany1979salon

우리밀과 유기농 채소로 피자  
빵을 만듭니다.

우리밀유기농피자, 우리밀피자도우

### 소명커피바(대구 중구)

@somyeong\_coffeebar

다양한 식재료로 다양한 향미의 경험을 만들어드리는 것이

소명으로 합니다.

의성 곡물을 곁들인 디카페인 드립백, 브루잉 커피, 우리 곡물 디카페인 커피, 콜드브루, 우리밀샌드

### 우윳집(경북 경산)

@wouldyousip

신선하고 건강한 우유를 맛있게!

아빠 목장에서 갓 짠 우유를

받아와 냄비에서 보글보글 끓여

먹던 추억을 나눕니다.

진하고 고소한 목장 우유, 달지 않아 맛있는 무가당 요거트, 요거트와 잘 어울리는 수제 그래놀라, 목장 우유로 만든 담백한 스트링치즈

### 월정제과(경북 경주)

@wj\_bakeshop

경주의 120년 된 고택에서

우리밀로 자가 배양한 천연

효모로 건강한 빵을 만듭니다.

좋은 재료로 정직하게 만들어

합리적인 가격에 제공합니다.

의성 잡곡을 넣은 잡곡빵, 의성마늘크림치즈 베이글,

의성사과파이, 레드와인무화과 캄파뉴, 단호박크림치즈 캄파뉴, 아리흑밀 캄파뉴, 소금감자빵, 치즈감자빵, 감자치야바타

### 자르디노미농(경북 구미)

@giardino.mignon

선산 촌 동네와 이탈리아를

오가며 농사를 짓고 음식 실험을

하고 있습니다.

쌀을 활용한 밥파이와 밥케이크, 햇밀을 재분해 만든 토스카나식 만두 토르텔리

### 구계밀리(경북 의성)

@gugyemmilli

지역의 문화와 우수한 농산물을

알리는 플랫폼 역할을 하며

지역의 문화를 지속해 나갑니다.

의성 복숭아 스무디, 의성 복숭아 레몬 셔벗, 의성 에그타르트, 의성 애플 휘낭시에, 의성 알복숭아

### 찬찬농장(대구 동구, 경북 경산)

@chanchan\_figs

무화과를 주 작물로 대구와

경산 두 곳의 농장에서

농사를 짓고 있습니다. 무농약

무제초제를 원칙으로 건강하고

맛있는 농산물을 만들기 위해

노력합니다.

무화과 샐러드, 무화과잼, 무화과

### 카페라이프(경북 안동)

@cafelife\_andong

2011년 12월에 문을 열어

올해로 13년째 카페를 운영하고

있습니다.

국내산 쌀 베이글(의성진쌀, 흑마늘, 생푸른, 시나몬, 안동 참마베이글 외), 당근케이크

### 코스송(경북 경산)

@kosong\_official

간헐적 채식 요리상점입니다.

제철 채소와 과일로 마련하는

'계절식' 과 아름다운 자연주의적

수공예품을 소개합니다.

지역의 숙성 조미료를 곁들인 의성 쌀을 활용한 햅쌀주먹밥, 햇생강에이드, 채식부리토

### 토요식탁(대구 수성)

@toyosiktak

맛있는 걸 함께 오래오래 먹고

싶어서 음식을 다루는 사람들과

디자이너, 기획자들이 모여

맛있고 이로운 식탁을 차립니다.

안계미수, 의성 햇밀에이드,

아로즈콘레체(쌀푸딩), 라벤더와 레몬버베나를 활용한 허브 음료 등

### 하모니 피자 트럭(대구 달서)

@harmony.pizza.truck

로컬 베이커리 폭스브루트의 피자

트럭입니다.

베이컨 포테이토 피자, 불고기 피자

### 할타보카(대구 수성)

@haltavoca

매일매일 매장에서 신선한 제철

재료로 젤라토와 소르베를

만들고 있습니다.

의성통밀쌀쌀 젤라토, 라벤더밀크티 젤라토, 애플베르가못 소르베, 캬뵈포도 소르베

### 항아초(경북 의성)

www.hangacho.com

정통 항아리로 발효하여 맛과

향이 우수한 식초를 만듭니다.

사과식초, 현미식초, 생강식초, 솔잎식초, 매운식초

### 홀썸(서울 서초)

@wholesome\_farm.to.table

'건강하다'는 표현의 의미를

팜 투 테이블 중심의 라이프

스타일에서 찾아갑니다. 계절  
다이닝, 비건 케이터링, 팜 투  
테이블 워크숍 등 다채로운  
경험을 통해 우리 농가의 제철  
먹거리와 이야기를 전합니다.

의성의 제철 농산물을 활용한 비건  
키쉬와 케이크, 스콘, 타르트

### 디토(대구 수성)

@ditto\_bread

범어동에 있는 동네빵집입니다.  
우리의 건강과 환경의 건강에  
관심을 가지고 여러분의 식탁  
위에 오를 빵을 만듭니다.

의성 이철규농부님의 밀을 블렌딩하여  
만든 하드 계열 빵

### **작은 양조장**

#### 우리들의 주류생활(경북 의성)

@uzu\_life

'부어라, 마셔라' 문화가 아닌  
제대로 만들어진 우리 술과  
새로운 술 경험을 선사합니다.

랩하는 호랑이, 춤추는 토끼

#### 한담양조장(경북 의성)

@handam.distillery

직접 농사지는 시나노골드를  
사용한 전통 삼양주를 제조하는  
양조장입니다.

시고르(약주), 사과(시나노골드)

#### 호피홀리데이(경북 의성)

@hoppy\_holiday

평야가 시원하게 펼쳐진 경북  
의성의 한 마을. 푸른 흙 덩굴이  
싱그러운 작고 하얀 공방에서  
맥주를 만듭니다. '의성을 품은  
맥주'를 고민하고 선보입니다.

Hoppy Lager, Rice Ale, IPA, Porter,  
Farmhouse Sour Ale

#### 화림양조(경북 의성)

winters34@naver.com

의성의 꽃밭으로부터 만들어진  
벌꿀과 의성 사과가 만난 깊이  
있고 특별한 와인을 만듭니다.

애플바이하니, 라스트디노

### **수공예**

#### 북안툴(대구 동구)

@design\_bookandtool

삶에 어우러질 수 있을 것들을  
나무로 만들어 냅니다.

목공예, 나무 스쿱, 나무 숟가락, 다양한  
목기

#### 아이홍(대구 수성)

@imhong2652

엘레강스, 에스닉, 메니쉬,  
모던룩을 컨셉으로 뉴어덜트  
세대의 감성을 스타일리쉬하게  
표현한 디자인을 전개하는  
패션브랜드입니다.

핸드메이드 니트 및 우븐웨어, 스피닝 안

#### 티어가르텐(대구 수성)

@shop.tiergarten

흙으로 그릇과 기물들을  
만듭니다. 맛있고 즐거운 모두의  
식사 시간이 되기를 바라며  
만들고 있습니다

접시, 밥그릇, 머그, 요거트볼, 잔, 화병,  
볼플레이트

### **이벤트**

#### 나만의의성(경북 의성)

@my\_us\_lic

지역과 청년의 함께 성장할 수  
있는 선순환 고리를 만들어  
나가는 의성 청년 마을입니다.

지역 농가와 협력하여 진행한  
참가자들의 프로젝트 성과물을  
선보입니다.

아스파라다이스, 딸기만성, 쌀쌀맞은  
복숭아

### **마르쉐 농부시장@의성**

#### **<햇곡장> 프로그램**

### **워크숍**

#### 쌀로 이어지는 경북의 맛

#### 교송(생강)

익숙한 밥의 형태가 아니더라도  
우리쌀을 즐기는 쌀의 미식을  
경험해 봅니다.

#### Rice to table: 쌀로 빛은 식탁

#### 흙섬(배서영)

의성의 양조장에서 빛은 술에  
흙섬이 만든 쌀 디저트를  
페어링한 상을 맛보며 새로운  
관점으로 쌀을 경험해 봅니다.

### **전시**

#### 경험하는 전시 <로컬, 오래된



### 즐거움>

로컬이 가진 오래된 미식을 새로운 시선으로 경험해 보는 시간으로 우리에게 익숙한 쌀을 재해석해 만든 곡물 디저트를 맛보며 의성 쌀이 가지고 있는 맛과 이야기를 다채롭게 즐겨봅니다.

### 모두 모이는 놀이터 <이삭이

### 자라는 놀이마당>

자연의 재료로 만든 놀이터에서 창작하고 뛰어 놀며 곡식이 식탁으로 오는 이야기를 온몸으로 경험해 봅니다.

### 제철공연

자유롭고 다채로운 모두의 바다를 위한 보사노바 보헤미아(보컬 정연경, 기타 김동석, 퍼커션 이종호)팀의 공연입니다.

\*우정무대: 살롱드봉강(황진영, 강형찬)

### 다시살림부스

재사용을 통해 우리 일상에서 새로운 쓰임새를 찾기를

바라며 다시살림부스에서는 종이가방, 보냉제, 지퍼백포장지, 종이완충재, 신문지를 수거하고 다시 재사용할 수 있도록 순환합니다.

### SNS이벤트

@uiseong\_vely

@marchefriends

#햇곡장 #의성진쌀

#의성전통수리농업시스템

해시태그와 함께 장터 사진을 올리면 의성진쌀 증명하는 이벤트를 진행합니다.















마르쉐 농부시장@의성  
<햇곡장>  
:대화로 잇는 의성의 시간들

발행일.  
2024년 11월 15일

발행처.  
의성군  
의성군 유통정책과  
(사)농부시장 마르쉐

기획.  
마르쉐친구들

글/인터뷰.  
정다정

편집/디자인.  
정해지

모든 저작권은 (사)농부시장  
마르쉐에 있습니다.

메일. [contact@marcheat.net](mailto:contact@marcheat.net)  
홈페이지. [marcheat.net](http://marcheat.net)  
인스타그램. [marchefriends](https://www.instagram.com/marchefriends)

사진.  
고상석  
박혜정



## 마르쉐 농부시장@의성 <햇곡장>

2024년 가을, 의성의 물산을 가득 담은 잔치 같은 시장 <햇곡장>이 열렸습니다. 시장에서 우리는 농부와 요리사가 짓고 차려낸 먹거리를 맛보고, 경험하고, 배우며 서로 연결되었습니다.

우리의 연결은 오래된 지혜, 오래된 맛, 오래된 이야기 같은 의성의 보물들을 새로운 오늘의 경험으로 확장해 낼 것이라 믿습니다. <햇곡장>은 그 여정의 출발점입니다.

주최·주관  
농부시장 마르쉐

우원  
 의성군

농부시장 마르쉐

 의성군

