



그랑계룡

전남 _ 장흥 / 선강래, 김혜진

검정밀
데메타밀
금강밀

따뜻한 남쪽인 장흥은 겨울 마늘·양파가 소득작물인데 농약과 비료를 많이 써야하는게 싫었어요. 토양 살충제도 싫어요. 그래서 선택한게 밀이죠. 처음에는 밀농사를 짓는다고 보다는 땅을 건강하게 되돌리기 위해 녹비로라도 호밀을 심자 싶었어요. 사료용 호밀을 심으려다 ‘기왕이면 사람이 먹을 수 있는 거 심자’ 고 생각했어요. 지금은 밀이 너무 예뻐서 계속 심어야지 싶어요.

밀은 손이 좀 덜가는 작물이라 2년간 재미로 1,500평 정도 경작

했어요. 제 조건에 맞는 농사였지만 잘 먹을수 있게 빵을 배워야 겠다고 생각했어요. 그러던중 천연효모빵에 꽂혀서 무작정 6개월동안 매주 서울을 오가며 수업을 받았어요. 물 불 안가리고 할 수 있었던 것은 빵이 즐거웠기 때문이겠죠. 과정을 마치고 이듬해 읍내에 ‘그랑계룡’을 오픈했어요. 1년 좀 넘게 영업했었고, 지난해 3월부터 작업장과 가게를 손수 짓고 있어요. 새로운 가게는 10월 오픈 예정이에요.

그랑계룡의 데메타밀은 홍성의 장구지 선생이 스위스에서 가져온 밀인데 평화나무농장 원혜덕 선생이 증식한 밀씨앗을 얻어온거예요. 올해 데미타밀밭에 헤어리비치가 무성해서 하나하나 골라내느라 고생했어요. 검정밀은 일반밀과 호밀의 중간쯤의 맛을 느낄 수 있어요. 호밀의 향을 싫어하는 사람도 먹을 수 있는 깊이있고 부드러운 밀맛이구요, 빵 단면도 엄청 예뻐요. 검정밀을 수확해서 손바닥에 얹으면 얼마나 예쁘게요. 이렇게 다양한 밀을 만날 수 있다는 것은 참 매력있는 일이에요.

[더벨로]

그랑계룡 검정밀 100%

우리에게 필요한 빵에 대해 생각하며 카페와 레스토랑에서 필요로 하는 빵을 기본에 충실한 방식으로 만들고 있어요. 발효시간을 늘려 소화하기 쉬운 건강한 빵을 추구해 왔어요. 믿음직한 농부의 개성있는 밀로 빵을 만드는 실험도 계속하고 있습니다.



농사짓는 목수

충남 _ 괴산 / 임태희, 김수정

- 얇은뱅이밀
- 호밀
- 스펠트밀
- 검정밀

7년차 우리밀 농가예요. 현재 얇은뱅이밀, 호밀, 검은밀, 스펠트밀을 키우고있는데 제빵성이 좋은 밀을 다양하게 키우려해요. 농사 초반에는 자연재배 해본다고 하다가 좌절감을 엄청 느꼈죠, 지금은 밀을 비롯해 다른 작물도 유기농으로 키우고 있어요. 밀밭은 제가 직접 지은 황토펜션 주변에 펼쳐져 있어요.

올해는 전국적으로 밀농사가 잘되었다고 하는데 저희는 수확시기에 기후 변덕으로 어려움이 있었어요. 저희집 밀농사는 5,000평

정도인데요. 여러 종자를 하다보니 씨앗이 어려움이 있어요. 호밀이 콤바인에 끼어있다 혼곡되어 온가족이 며칠씩 매달려 일일이 가위로 잘라내 수확해야 일도 있었고요. 국내에서 구한 씨앗을 지역에서 2년정도 증식하여 자가채종하여 이어가고 있어요. 밀은 주요 작물이 아니다보니 맞는 기계를 구하기도 어렵고 제분소도 많지 않아, 소비자가 원하는 제분을 하는데 큰 어려움이 있어요.

햇밀이 나오면 햇밀빵도 굽고 저희가 재배하는 여러가지 밀을 섞어 농가맥주를 만들어 친구들과 나누어 먹기도 해요. 다양한 맛의 밀이 있다는 것을 사람들에게 알리고 빵 외에 밀로 해볼 다른 작업을 궁리하는 것도 좋아해요. 밀밭을 처음보거나 신기해하는 사람들을 보는것도 즐겁고요.

[소울브레드]

통밀스콘, 호밀 100% 샤워도우

우리밀로 빵을 만드는 이의 한 해 시작은 햇밀이 나오는 시점이 아닌가 싶어요. 그 해 첫 밀을 만지고, 반죽하고, 빵을 만들고, 그 내음을 맡고, 맛을 음미하는 일은 의식과도 같아요. 농부의 정성이 깃든 밀에 베이커의 마음이 어우러진 빵에는 몸과 영혼의 건강과 위로를 바라는 염원이 담겨있다고 생각해요.



반유성 농가

충북 _ 음성 / 반유성

호밀

곡우호밀

빵 만드는 아들이 밀을 키워달라고 했어요. 씨앗은 아들이 구해서 보내줬죠. 타산이 안맞을텐데 싶었지만 지어달라고 해서 시작했어요. 처음에 관행으로 고추를 키우던 땅에 밀을 심었더니 다 쓰러지더라고요. 비료에 약해지기도 하고 알이 너무 굵어 무게 때문에 넘어지나봐요. 이런 시행착오를 겪으며 배우죠. 시골에서는 경험을 해야 해요.

옛날에는 이 동네에도 밀을 키웠어요. 보리와 밀을 많이 심었죠.

앞에 방앗간이 있어서 밀을 빵고 부침개 해주시던 기억이 나요. 그땐 키 작은 밀을 심었었죠. 옛날 토종은 다 없어졌어요. 옆동네 병천에도 호밀을 재배했던 기록만 남아있다고 하더라고요.

장마가 오면 정말 조마조마 합니다. 수확철에 비가 와버리면 싹이 나서 못쓰거든요. 아직까지 그런 적은 없었지만 항상 초조해요. 사람들이 밀농사를 안짓는 이유가 제분, 관리해 줄 수 있는 곳이 없어서죠. 제분소도 멀리, 기계도 멀리. 가까이 방앗간이 있으면 내가 먹을 정도는 어떻게 농사지어 보지 않을까 해요.

[벨팡]

벨팡 햇통밀빵, 벨팡 햇호밀빵

강화도에서 우리밀, 호밀과 통밀을 직접 제분해서 빵을 만들고 있어요. 7월의 햇밀은 설렘입니다. 한해 어떻게 빵을 만들어야 하는지 테스트 하는 시간이기도 하지요. 지금 열심히 만드는 우리밀 빵을 계속 만들어가고 싶어요. 우리밀 씨가 마르기전에, 수입밀 말고 우리밀 드시는 분이 많아지면 좋겠어요.



벼들 방앗간

충남 _ 공주 / 황진웅

얇은뱅이밀

빵밀 (보르도 레드)

붉은밀 (레드 파이프)

고대밀 (스펠트)

2014년부터 6년째 밀농사를 지었어요. 얇은뱅이밀을 키우게 된 것은 토종에 대한 관심에서부터였죠. 얇은뱅이밀은 다른 밀에 비해 농사짓기 어려워요. 적기에 파종하고 잘 심어야 해요. 물기를 싫어해서 제때 수확도 해야 하죠. 밀 길러서는 제대로 도지(토지임대료)를 낼 수 없으니 비용을 지불할 수 있는 땅을 구하는 것은 무척 어려운 일입니다. 대한민국에서 밀은 돈이 제일 안되는 농사죠.

지난해부터 레드파이프와 보르도레드도 증식해서 올해 500평 300평 정도의 밭을 빌려 심었어요. 토종도 중요하지만 개성있는 품미, 제빵력을 갖춘 새로운 밀들이 자리잡는 것이 소규모 밀 농가의 지속가능성을 높이는데 도움이 되지 않을까요. 밀의 다양성은 소비자들이 우리밀에 대해 더 관심을 갖게 하구요.

좋은 밀가루로 빵을 만들려는 이들을 만나면서, 그들과 직접 거래할 수 있다는 가능성을 확인하니 돈이 안되도 계속 밀농사도 지어볼 수 있겠다 싶었어요. 농사만 지어서는 수익이 안되는데 밀가루를 직접 제분, 포장, 유통, 판매, 마케팅까지 하면 그나마 조금 더 수익을 만들 수 있죠. 직거래를 하면 중간 유통을 거친 대규모 관행 밀과 비교했을 때 가격과 품질에서 경쟁력이 생기거든요. 직거래 방식을 통해 점점 더 많은 소비자와 연결되고 싶어요.

[아쥬드블레]

레드 파이프 통밀빵, 천연효모빵, 튀스틱

우리땅에서 건강하게 기른 밀과 잡곡으로 곡물 본연의 맛과 품미가 살아있는 건강하고 맛있는 빵을 굽고 있어요. 곡물을 기르시는 농부님들과 소비자를 연결하는 플랫폼으로서 빵을 구워요. 빠르고 익숙한 것보다 느리고 소박하지만 건강한 먹거리에 대한 사람들의 관심과 고민이 커지면 좋겠어요.



봄이네 살림

경남 _ 하동 / 전광진

토종빨간밀

출판일을 하다가 아내의 고향인 하동으로 귀촌했어요 하동은 계약재배로 밀과 보리를 키우는 곳이 많았어요. 남들 다 하니 그냥 보급종인 금강밀을 심었죠. 거두어 말리고 있는데 지나던 할머니들이 '뭐하러 보리밀 심었어. 빨간밀을 심어야 맛있는데.' 그러시더라고요. 할머니들은 빨간밀이 더 찰기가 좋고 맛있다고 하시는거였어요. 2년 금강밀 하다가 옆집 아저씨께 빨간밀을 얻어서 반반씩 기르고 있어요.

금강밀로 수제비를 만들려고 해보니 뚝뚝 끊어지더라고요. 제빵성을 위해 개발한 밀이다보니 그랬던 것 같아요. 빨간밀이 국수, 만두 같은 우리음식에 맞는다고 생각했는데 먹다보니 간단한 치아바타나 포카치아, 플랫한 짜파티나 난 등을 구우면 엄청난 맛을 느낄 수 있어요. 우리밀이 맛없다는 이야기를 너무 많이 듣다가 귀농했는데, 직접 구운 빨간밀은 엄청나요. 빨간밀을 먹기 시작하면서 가장 좋아했던 것이 우리 큰아이였어요. 아이들이 가장 좋아하는 아침밥은 빨간밀로 프라이팬 차파티를 구워 커리를 얹어 먹는 거예요. 정말 좋아해요.

[폴브레드]

화덕난

우리쌀 우리밀로 빵을 만들어요. 즐기는 소비자가 있어야 베이커도 농부도 지속가능하지요.저도 소비자로서 간간한 소비가 어려움속에서도 간간하게 농사짓고 작업을 이어가는 농부와 베이커들에게 힘을 준다고 생각해요. 이번에 작업하는, 자연재배로 길러진 햇밀의 맛이 어떨지 기대가 커요.



생명이 움트는 숲

전남 _ 보성 / 유형수

금강밀
호밀

밀농사는 3년째, 벼와 이모작해요. 보성 회천면 마을 4000평에서 금강밀 농사를 짓고있어요. 자연재배로 키운 밀이라 구매하기엔 너무 아까워서 콩플레에서 빵을 만들거나 그냥 제가 사용해요. 밀로 르방(천연발효종) 만드는 일도 계속 하고 있구요. 밀농사를 선택한 이유는 밀음식을 좋아하기도 하고 밀이 쓰임이 많기 때문이기도 해요. 남쪽에서는 밀로 장을 담그기도 하구요. 김치와 막걸리도 담죠. 저는 금강밀로 르방을 만들어요.

금강밀 종자는 종자원에서 얻었어요. 같은 종자라도 지역별로 토질에 따라 달라지는 것 같아요. 꼭 그 지역에서 키워야 하는 것들이 있어요. 회천은 예전에 모두 이모작으로 밀·보리와 벼를 심던 곳인데 지금은 다들 기업농 방식으로 감자 농사를 지어요.

회천에서 밀농사는 저 혼자 짓죠. 그래서 밀 수확하면 보성 농부들에게 씨앗으로 많이 나눠드리고 같이 짓자고 하고 있어요. 근데 올해는 콤바인을 제때 못빌려서 새들이 많이 먹고갔어요. 덕분에 새들 좋은 일만 시켰네요.

[콩플레]

자연재배 금강 통밀, 금강밀 샤워도우, 찰흑미 바게트, 누룩 찹쌀 막걸리 빵

거름이나 풀뽑기조차 되도록 하지 않는 자연농 농부의 밀로 빵을 굽고, 양파며 흑미 등을 먹어보고 알았어요. 다양한 맛과 향, 식감을 지닌 농산물들은 쉽게 키워진게 아니라고요. 저도 금방 혀에서 느낄 수 있는 쉽고 편한 먹거리보다 천천히 오래 씹을수록 깊은 맛이 나는 빵을 만들고싶어요.



순영농장

전남 _ 구례 / 홍순영

금강밀

얇은빵이밀

검정밀

열여섯살부터 책임지고 농사를 짓기 시작해서 50년이 되었네요. 최고의 농사꾼이 되고 싶었고 농사지어서도 남부럽지 않게 살 수 있다는 것을 보여주고 싶었어요. 그래서 좋다는 방법은 다 해보고 이것저것 계속 실험하면서 쓸모있었던 농법을 계속 이어가고있죠. 밀은 토심이 핵심이에요. 벧집 밀집 발효시켜 땅에 잘 돌려주어야 해요.

90년초에 우리밀살리기를 하면서 밀농사를 짓기 시작했죠. 밀농

사만 30년이 되었답니다. 금강밀 씨앗은 20년째 이어가고 있구요. 50년 농사 지었어도 다 아는건 아니에요. 사실 밀 농사가 엄청 어려운 농사는 아니에요. 생각해보면 어린 시절에는 밀이 종류가 많았어요. 이름도 모르고 품종도 품위도 모르는 밀들... 지금은 다 사라졌죠.

딸과 아들이 농사를 돕고 있는데 앞으로 10년 바짝 더 일하고 은퇴농 되어서 자식들에게 일당 받으면서 계속 농사짓고 싶네요.

[농가밀_마을에빵]

하나 meal 천연효모빵

농부를 알고, 그 땅을 아는 밀로 빵을 구워요. 빵을 구우며 질문이 생길 때, 내가 아는 밀이라면, 나의 속도로 해답을 찾아갈 수 있어요. 농가의 밀은 저마다 고유한 성질이 있는데 해마다 대지와 대기, 사람의 변화가 매일같이 작용해요. 그 해 그 달. 그 날을 이루는 향과 맛이 농가밀빵이라고 봅니다.



지리산 베리

전남 _ 구례 / 조현덕

얇은뱅이밀

블루베리와 얇은뱅이밀은 수확시기가 같아서 아주 분주한 날들을 보내고 있습니다. 매년 이맘때면 블루베리와 햇밀을 기다리는 이들에게 소식을 전해주고자 가슴이 뚝뚝합니다.

얇은뱅이밀이 키가 작다보니 매년 수확해주시는 콤바인이 가장 늦게 수확 해주십니다. 모내기가 가장 늦어 늘 주위에서 걱정의 말을 많이 듣습니다. 건강한 밀을 전하고 싶어서 약을 많이 쓰는 밭을 피하려다보니 밭을 자꾸 옮기게되네요. 올해 농사지은 밭의 이

웃으로 육묘하시는 분들이 들어왔는데 제초제를 많이 쓰는 농사라 아무래도 다시 옮겨야 할 것 같습니다. 친환경농사는 참 어려워요.

얇은뱅이밀을 재배하는 농가가 적어진다하여 시작했어요. 이제는 믿고 써주는 베이커들과의 신뢰때문에 매년 자가 채종 하고있습니다. 토종 종자를 지켜내고 베이커들에 의해 빵과 과자가 만들어지는 모습을 볼때 마다 보람을 느낍니다.

작업자들에게 무엇보다 안전한 우리 토종밀을 공급하기 위해 다른 문제들을 다 뒤로하고 자연적인 방법을 연구하고 있습니다. 지금 국내 밀가루시장의 어려움과 우리밀의 우수성 등을 많이 홍보해주면 좋겠습니다. 우리것을 믿고 먹는 순간 농부에게 큰 힘이된다는 사실을 이야기해주고 싶습니다.

[우리밀 과자점 해밀]

당근케이크, 통밀스콘, 얇은뱅이 쿠키

농가밀로 빵과 과자를 굽고 있는 작업자로, 조현덕 농부가 밀 재배를 시작한 첫해부터 줄곧 그 밀로 과자를 만들어 왔어요. 점점 더 밀 맛이 좋아져 작업할때마다 행복하고 내년 밀을 기대하게 돼요.. 일년중 가장 신선한 햇밀로 작업하는 것은 베이커로서 흥분되는 순간이에요.