



채소지

채소를 알고 기록하는 곳

똑같은 채소라도, 농부마다 수많은 채소의 맛이 있습니다.

채소지에는 채소를 키우는 농부의 삶과 농사 이야기를 담습니다.

흙과 풀과 벌레 그리고 사람의 이야기가, 서로에게 기대어 살아가는 하나의 숲처럼 자연스럽게 어우러집니다. 그곳에, 그 숲에서 자라나 지금 가장 맛있는 채소가 있습니다.

그 농부만의 특별한 채소 맛을 전합니다.

첫 번째 이야기

농부가 되기까지

두 번째 이야기

닭과 함께 사는 작은 농부들

세 번째 이야기

농부의 삶을 지속하기 위한 꿈

네 번째 이야기

시간을 쫓으며 땅을 기르는 농사

다섯 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 8월~9월



아로니아와 오디나무 아래에서 뛰어논다는 닭이 낳은 달걀을 부지런히 담아오는 파파팜&밀마운트 농가. 유정란 외에도 철마다 탐스러운 채소를 다양하게 가져오는 이 농장의 풍경이 정말 궁금했다. 이 여름 울창한 나무 아래 닭들은 어떻게 살고 있을까. 온갖 것들이 풍성할 채소밭의 모습은 어떨까.

땅 위에서 햇볕과 바람을 받으며 온갖 채소를 사람과 나누어 먹고 자라는 닭의 달걀을 받고, 그 분변으로 기름진 땅을 일구어 농사짓는 가족. 부모님의 농장인 ‘파파팜’에서는 오디나무 아래 사는 닭과 함께 수십여 가지 채소가 오직 자연의 힘에 기댄 농부의 손에서 자라난다. 부모님의 집에서 귀농생활을 시작했던 딸은 농사지으며 연을 맺은 남편과 함께 자립하는 농가의 꿈을 ‘밀마운트’ 농장을 통해 실현해가고 있다. 산꼭대기에 자리한 이곳에서 닭들은 한눈에 내려다보이는 가평의 풍경을 오롯이 즐기며 아로니아 나무 아래 풀밭에서 뛰어논다.

여름이 끝나가고 가을을 기다리는 계절
8월을 맞이하며,
닭과 함께 땅을 일구는 가족,
파파팜&밀마운트를 만났다.

파파팜&밀마운트

세 번째 이야기

농부의 삶을 지속하기 위한 꿈



1, 2, 3차 농업 안에서
저희가 할 수 있는 범위를 정했어요.
안 그러면 욕심에 끝이 없으니까요.
이렇게 기본 생활을 유지하면서
밀마운트를 좋은 공간으로 가꿔가고 싶어요.

황진옥: 바질페스토는 처음에 닭을 키울 때 같이
재배한 바질로 만든 거예요. 전에 제가 일하던 회
사에서 소스로 바질페스토를 썼는데, 시판용 바질
페스토가 너무 맛이 없어서 이걸 어떻게 만드냐고
물으니 이탈리아 요리사들은 바질을 직접 따서 빵

아 만드는데 그게 참 맛있다고 하더라고요. 그걸 듣고 내가 직접 만들어봐야겠다고 생각했어요. 당시에는 바질 씨앗을 구하기도 어려워 독일에 사는 지인 도움을 받았죠. 그렇게 키운 바질로 직접 페스토를 만들어 지인에게 맛보이니 강남역에 매대 깔고 팔아도 되겠다고 하더라고요. 그래서 부모님 꾸러미 나가는 것에 옵션으로 끼워 팔았죠. 반응이 너무 좋아서 이걸 10병씩 사신다는 분들도 생기다 보니 법적으로 판매에 문제가 없는지 고민이 들었어요.



어디서부터 어떻게 시작해야 할지 난감했던 차에 마침 경기도 농업기술원에서 귀농자 대상 창업지원 교육이 있었어요. 소수정예로 선출하여 교육을 했는데, 가평군에서 저희 부부가 딱 뽑혔죠. 그때는 몰래 연애하던 때였는데 상황이 딱 맞아서 데이트 하며 바람도 쉴 겸 가벼운 마음으로 함께 교육을 들으려 했었죠. 그런데 가보니 강의의 수준이 높고 과제도 엄청 많아서, 결혼식을 준비하는 와중에도 매



주 과제를 제출하며 열심히 참여했어요.

교육 마지막에 저희는 바질페스토 가공으로 사업계획서를 발표했는데 그게 1등을 해서 상금을 받았어요. 상금을 받았으니 뭘 하긴 해야 하는데, 상금이 아주 넉넉한 건 아니라 어떻게 할지 고민하다가 기왕에 이렇게 된 마당에 합법적으로 페스토를 팔수 있는 절차를 밟기로 했죠. 법적으로 제도권 안에 있지 않으면 문제가 생길 수 있으니까요.



그래서 남편이 법적 가공 허가 관련 서류나 준비를 굉장히 열심히 해줬어요. 준비된 서류를 보여주니 담당 공무원이 이 정도면 즉석판매제조가공 허가보다 식품제조가공설비 허가를 받아도 좋겠다면서 한 달 동안 안내해주셔서 제조설비 허가를 받게 됐어요. 정말 감사했죠. 법적으로도 문제 없이 정식으로 판매하게 되니까 판매량은 둘째 치더라도 마음이 너무 편하더라고요. 바질페스토, 레몬커드, 밤밀크잼, 명이나물페



스토, 모듬채소피클 이렇게 다섯 가지를 제조 허가받았어요.

바질페스토가 이탈리아 식자재다 보니 같이 먹을 수 있는 채소 피클이 있으면 좋겠다는 피드백이 있어서 피클도 같이 담갔고, 레몬커드는 마르쉐에 참여하시는 르끌로조 권오진 셰프님이 알려해주신 거예요. 올해 2월 마르쉐@안국 시장에서 셰프님이 오시더니, 달걀이 맛있다고 신선한 달걀로 레몬커드 만들어보면 너무 좋을 거라고 알려주셔서 그 말 듣고 바로 만들어본 거죠. 지금도 셰프님이 계속 다양한 방법으로 테스트해보고 도와주세요. 참 감사하죠. 저희도 저희대로 기존 시판되는 레몬커드 다 찾아보고, 레시피를 실험해보면서 만들었어요. 계란이 좋으니까 레몬커드에서 비린 냄새가 안 나고, 레몬의 맛이 그대로 살아있어 반응이 좋아요.

바질페스토는 저희 둘이서 하루에 50병 남짓 만들



수 있어요. 주문이 밀려올 때는 이틀에 걸쳐서 100병 가까이 만들죠. 저희 시스템으로 고정 납품을 하긴 어렵고, 그렇게 상업적으로 키울 생각도 없어서 1, 2, 3차 농업 안에서 저희가 할 수 있는 수량과 범위를 정해놓고 만들고 있어요. 닭도 300수만 키운다는 원칙과 마찬가지로. 그래야 저희도 룬런하고, 장기 계획도 세울 수 있어요. 안 그러면 욕심에 끝이 없으니까요. 가공품은 월 300병만 파는 것으로 계획을 잡고 만들어요.



이렇게 하면 보통 도시에서 얻는 수입의 반절 정도를 얻을 수 있어서 기본 생활을 유지하고 있어요. 나머지 수익은 텀이라고 생각하며 이곳을 좋은 공간으로 가꾸는 것 등에 활용하자는 계획이죠. 저희 밀마운트가 지친 도시민들이 와서 채소로 건강하게 밥 한 끼 차려 먹고 하룻밤 쉬어갈 수 있는 공간이 되면 좋겠어요.



유봉호: 아이들도 닭을 치킨으로만 아는 게 아니라 살아있는 닭도 직접 만나보고 달걀도 먹어보고요. 우리 페스토로 아빠가 파스타도 만들고, 엄마는 좀 쉬고, 이 주변에 가평 8경 명소들도 가까이 있으니 다녀와 보고요. 경제적으로 안정되면 그런 밀마운트 공간을 만들어가는 것이 저희의 큰 그림이죠. 그래서 지금은 가공에 더 힘쓰고 있기도 해요. 1차 농산물로는 아무리 발버둥 쳐도 그런 경제적 안정을 꾀하기가 어렵고, 저희가 베테랑 농부나 대농들과는 출발선 자체가 다르니까요. 저희가 가진 것을 최대한 활용해서 거기까지 다가가 보자는 생각이에요.

농업으로 생업이 되는 것을
저희 스스로 보여주고 싶어요.
닭들이 기본소득을 보장해주니까
다양한 시도를 해볼 수 있어요.

유봉호: 귀농해서 아이를 키우고 돈을 번다는 게 참 힘들어요. 저희도 농업에 정착해서 살 수 있는 모델을 계속 찾아가는 과정이에요. 닭과 채소를 키우는 1차, 잼과 페스토로 가공하는 2차 산업에서 나아가 밀마운트 야외주방을 준비하면서 3차 4차까지도 고민하고 있죠. 양계를 중심으로 계속 확장해나가는 시점인 것 같아요. 저희는 유기 순환 농법으로 농사짓지만 인증 받는 과정이 까다로워서 아직 안 받았어요. 가공용 바질 정도는 유기농 인증을 받아



야 하나 고민하고 있죠. 유기농 가공품의 인증 절차도 확인해보고 차근차근 진행할 생각이에요.



황진옥: 단순히 좋은 땅에서 좋은 소산물을 길러 내어 우리의 몸을 회복하자는 생명농업사상을 기초로 농사를 시작했는데, 실상 농촌에서 즉, 현장에서 일을 해보니 농촌의 현실이 눈에 보이기 시작했어요. 대부분 소농인 농촌의 현실은 농사만 지어서는 먹고사는 문제가 본질적으로 해결되지 않더라고요. 일부 특용작물 농가 외에 대부분은 농업으로 고정적인 소득을 보장받기가 어려운 것이 현실이에요. 고된 노동의 댓가 치고는 웬지 억울한 생각마저 들었어요. 이래서 젊은 청년들이 농촌을 떠나는구나라는 사실을 분명히 알게 되었고요.

이곳 가평은 서울과 가까워 땅값도 비싼지라 많은 분들이 농지를 팔거나 펜션업을 하시면서 점점 농사는 접게 되는 것을 보았어요. 논과 밭이 없어지고



개천의 물은 줄어드는 것이 눈에 보일 정도예요. 그런 안타까운 모습을 보면서, 농업으로 생업을 이어갈 수 있음을 저희 스스로 보여주고 싶다는 결심이 더 깊어진 것 같아요.

어떻게 하면 우리 같은 소농들이 농사를 포기하지 않고 고정적인 소득을 보장받으며 농업을 이어갈 수 있을까 고민하면서, 귀농 초기에 세운 세 가지 원칙이 있었어요. ‘첫째, 믿을 수 있는 먹거리를 재배해서 소비자에게 공급하겠다. 둘째, 수고하고 땀 흘린 만큼 적절한 가격을 받겠다. 셋째, 도시의 젊은이들에게 농업이 생업으로 가능하다는 모델을 제시하겠다’ 였어요. 그래서 처음부터 농사를 중심으로 농부 가공하고 유통하는 것을 넘어 큰그림을 그리면서 해오고 있어요. IT전문가인 남편은 IT를 농업에 결합시켜 새로운 농업의 수익모델을 계획하고 있었는데, 둘이 만나니 삶에 있어서도 농사에 있어서도 좋은 동반자로 시너지가 엄청나죠.

저희 밀마운트 농장에는 비닐 멀칭도 안해요. 규모가 작기도 하고, 바질도 풀과 같이 키우면 더 좋거든요. 밭농사가 전업이자 유일한 생계수단이었다면 지금처럼 못했을 거예요. 닭들이 기본소득을 보장해주니까 이렇게 다양한 시도를 해볼 수 있는거죠. 그런 측면에서 농민 기본소득이 정말 중요하고 꼭 필요하다는 걸 깨닫기도 했어요.



농사지으며 노력한만큼
가치를 인정받지 못하는 것에 가장 지쳤었어요.
지속가능하게 농업을 할 수 있을까 고민할 때,
농부가 대접을 받을 수 있다는 것을
마르쉐에서 확인할 수 있었어요.



황진옥: 저희는 마르쉐를 만나서 농업의 지평이 새롭게 열렸다는 이야기를 많이 해요. 농사지으며 지칠 때도 많고, 지속가능하게 농업을 할 수 있을까 고민을 할 때 마르쉐를 만나면서 위로와 격려를 많이 받았죠. 농업이, 농부가 대접을 받을 수 있다는 것을 마르쉐에서 확인했고 그게 큰 의미였어요.

농사지으며 가장 지쳤던 부분은 노력한만큼 가치를 인정받지 못한다는 것이었거든요. 저희는 도시에서 직장을 갖고 회사를 운영한 경험이 있기 때문에 어느 정도 노력하면 경험상 돌아오는 게 있어야 하는데, 농사는 일이 계속 생기고 정말 답도 없이 끝없



는 노동이 펼쳐져 있는 거죠. 그렇다고 인정을 받는 것도 아니고. 인정을 받으려고 농사짓는 건 아니지만 내가 자원봉사하는 게 아니라 내 일이니까, 최소한의 인정이 필요했죠.

그러니 더욱 가공을 꼭 병행해야겠다는 생각이 들었어요. 우리가 생산한 것이 주 원료가 되는, 그래서 자신 있게 내놓을 수 있는 제품을 만들자는 원칙으로 일하고 있죠. 그러다보니 계란으로 귀농했는데 계란과 채소와 가공을 병행하고 있는 형태가 됐어요. 사실 저희 가공품이 이렇게 많이 팔릴 거라고 예상은 못했어요. 다른 농부님들이 마르쉐에 가져오시는 것들 보고 저희도 맞춰서 조금씩 가져간 건데 판매도 잘 되고 좋은 반응을 보여주셔서 감사하죠.

온라인에는 네이버 스토어팜을 열어서 가공품과 찾는 분들을 위한 서비스 차원의 채소꾸러미만 올려두었어요. 딱히 홈페이지를 잘 꾸며놓거나 홍보한 것도 아닌데 마르쉐만 다녀오면 그 스토어팜에 후속 주문, 재주문이 많아져요. 마르쉐에 와서 사시다가 못 오실 때는 주문하시는 고정 손님들이 생긴 거죠. 저희 가공품을 온라인 쇼핑몰에 입점하고 싶다는 컨택도 들어오고요.

마르쉐는 제가 서울에 있을 때부터 알았어요. 제가 가족같이 지내는 룸메이트 언니가 마르쉐를 너무





좋아해서 늘 장봐오는 걸 저는 보기만 하고 같이 먹었었죠. 언니가 저 시골 가서 농사지으면 마르쉐 꼭 나가보라는 말을 해줬어요. 그러다 제가 유럽 여행을 갔을 때 스위스의 루체른이라는 도시에 머물렀는데 토요일 아침에 동네 장이 열리더라구요. 루체른 카펠 교를 따라 로컬푸드 장이 짝 열린 거죠. 빵과 소시지, 채소, 꽃 온갖 것이 풍성하게 어우러지는 모습이 정말 예뻐서 한국에도 이런 것이 있으면 좋겠다고 생각했어요. 그래서 마르쉐 생각이 났고, 참여해봐야겠다는 생각에 돌아와서 메일을 드렸죠. 꿈꿔왔던 장터에서 생산자로 참여할 수 있다는 건 가슴 벅찬 경험이에요.

시장 준비할 때는 집에서 달걀과 허브, 가공품을 챙기고 1시간 거리의 부모님 댁에서 채소를 챙겨서 아이를 맡기고 와요. 잠도 잘 못자고 준비를 하지만 늘 신나게 가요.

