



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

땅과 순환하는 토마토

두 번째 이야기

한마음 그대로이고픈 농부

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 6월



자기만의 방식을 찾아가며 흙에서 토마토를 키우는 농부, 아침토마토농장

여름이 오나 싶으면 생각나는 채소들. 그중에서도 빨갭게 익은 토마토를 떠올리는 사람들이 많겠다. 얇은 껍질안에서 터져나오는 신선한 토마토의 맛과 향 없이 여름을 맞이할 수는 없지 않을까. 마르쉐에서도 매년 이맘때면 설레는 마음으로 기다리는 토마토 농부가 있다. 깨끗한 흙과 물로 뒷맛이 깔끔한 옛날 토마토의 맛을 길러내는 아침토마토농장이다.

한적한 전원 주택들 가운데 오롯이 자리한 비닐하우스 여섯동. 수시로 풀을 잡아주고 음악을 틀어주는 하우스 안은 깔끔하고 단정해, 구석구석 세심하게 닿은 농부의 손길이 느껴진다. 토마토 농부로 귀농한 지 5년차, 여전히 직접 키우고 나누는게 재미있고 신난다는 곽삼수 농부님을 만났다. 우리가 방문한 날 새벽에 나무를 다 정리해놔서 농장에는 아쉽게도 파란 작은 열매들만 남아있었는데, 마침 수확해둔 토마토 몇알을 건내주신다. 아침에 통째로 그냥 베어먹는 토마토가 가장 맛있다는 농부님의 말대로, 나무에서 빨갭게 다 익은 뒤 수확한 토마토는 그 자체로 신선한 맛이 가득했다.

하우스 토마토들이 나오기 시작하는 5월 중순,
맛있는 토마토 농사가 재미있는 농부, 아침토마토농장을 만났다.

아침토마토농장

첫 번째 이야기

땅과 순환하는 토마토



음악을 틀어주면
토마토가 맛있게 익는 것 같아요.

저희 농장은 총 500평에 하우스가 총 6동인데 1동은 고추를 심고 나머지는 다 토마토예요. 비닐 하우스별로 2월 8일, 4월 28일 이렇게 시간 차이를 두고 심었어요.

2월 8일에 심은 건 5단째에서 다 잘라줬어요. 지금 잘라줘야 열매 거두고 7월에 다시 심을 수 있

거든요. 7월 5일에 한번 더 심으면 10월까지 수확해요. 한창 토마토가 나오기 시작할 때인데, 오늘 새벽에 익은 것들 거두고 정리를 싹 해서 지금은 파란 열매밖에 없네요.

원래 하우스를 순환시키며 한번만 심었는데 올해는 나무들이 자라는 상태 보니까 오래 못키울 것 같더라고요. 키가 안 커서 다시 심으려고 하는 중이에요. 전에는 2,4월에 심어 9,10월까지 키웠어요. 15-17단까지 키웠던 거죠. 나무가 어른이 될수록 퇴비를 많이 먹으니 땅에 점점 더 거름을 진하게 넣어줘요. 옆면 시비로도 가끔 주고요.

하우스에서 나오는 모든 것을 모아 미생물과 섞은 걸 숙성시켜서 퇴비를 만들고 있어요. 작년에 유향을 이용해서 자닢 비료도 만들어서 쓰고 있는데 꾸준히 주면 향도 좋고 저장성도 좋아지더라고요. 크는 시기에 따라 적절히 줘야 해요. 너무 많이 주면 나무가 타버려요.

날씨에 따라 작물 크는게 정말 다르죠. 같은 하우스 안이라도 겨울에는 북풍이 불어서 앞쪽은 키가 작고 뒤로 갈수록 키가 커지거든요. 날씨 환경이 정말 중요해요. 올해는 날씨가 이상해요. 요즘은 하루하루 추워졌다 더워졌다 하고, 하루에

도 갑자기 변하고요. 이런 날씨는 처음이에요. 해 뜨고 아침부터 천천히 기온이 올라가서 11,12시에 기온이 차야 하는데 아침부터 갑자기 확 뜨거워요. 더운것보다도 직사광선이 너무 세요. 밤에는 기온이 낮는데 아침에는 갑자기 뜨거워지니 10-15도가 갑자기 차이가 나는 거죠. 이 동네가 추운 지역이라 더 해요. 토마토들이 온도에 적응하기가 힘들어서 늦게 익어요.



토마토는 기온이 18-20도 정도 유지되어야 해요. 채소나 과일 기를때 온도 차이가 나면 단맛이 더 들죠. 토마토도 기온차가 있으면 맛이 더 날 수는 있지만 나무가 몸살을 앓아요. 하우스가 2중 비닐이라, 겨울에는 하우스 위에 지하수를 뿌려

서 온기를 유지하는 수막을 해주면서 온도를 유지해요. 여름에는 차광막을 쳐도 너무 뜨거워서 토마토가 터져버려요. 찬공기는 아래로 깔리고 더운 공기는 위로 가니까 위에서 열기만 뽑아주면 되는데, 천장을 열어서 열기 빼주는 장치가 있거든요. 그걸로 온도 조절을 해줘요. 차광막은 장마철에 쳐주고요. 갑자기 비오고 갑자기 썬니까 나무들이 못견디겠으면 물을 뿌려서 샤워를 한번 시켜줘요. 그 물이 지열을 식혀줘서 하루정도는 괜찮아요. 한여름에는 하우스 밖보다 안이 시원하기도 해요. 상대적으로 땅에 냉기가 있어서 1미터까지는 유지되거든요.

저희 농장은 비닐하우스마다 스피커를 설치해서 새벽부터 저녁 7시까지 클래식 등 음악을 틀어줘요. 예전에 어떤 책을 봤는데 화초에 음악을 틀어주다 안 틀어주면 바로 시들고, 가위를 들이대면 찬기를 확 느낀다고 하더라고요. 사람도 들으면 좋잖아요. 그리고 작물은 농부 밭자국 소리 듣고 자란다는 말이 있잖아요. 토마토 뿌리가 실뿌리까지 하면 1미터 정도 가는데, 이 뿌리가 다 진동을 느껴요. 저 멀리서 주인 밭자국 소리 듣는 것처럼 똑같이 들어요. 그래서 주인이 자주 간 밭이랑 자주 못 간 밭이 다르듯, 음악을 틀어주면 토마토가 맛있게 익는 것 같아요.



자연적으로 새콤 달콤 깔끔하고
향이 깊은 것이 맛있어요.

제가 생각하는 맛있는 토마토는 옛날 저 어릴 적
에 시골에서 먹던 토마토, 그 맛과 향을 키우고
싶어요. 화학영양제들을 많이 쓰면 토마토들이 뭐
랄까 뒷맛이 깔끔하지 않은 것 같아요. 자연적으
로 새콤 달콤 깔끔하고 향이 깊은 것이 맛있어요.

도태랑 품종은 퇴촌에서 가장 많이 심는 토마토
품종이에요. 색도 좋고 연하고 맛있죠. 그런데 제
일 키우기 힘든 종이에요. 나무가 어려서 면역성
이 낮거든요. 병해충도 많아 힘들어요. 옛날 어른

들이 가르쳐주신 방식대로 소주도 주면서, 농약 안쓰고 해볼 수 있는 건 다 해보죠. 그래도 저는 이게 맛이 제일 좋아서 키워요.



토마토는 크게 두종류인데, 요리에 많이 쓰이는 빨갱고 두껍고 단단한 토마토들은 유럽계 품종이죠. 그보다 색이 연한 동양계는 그냥 먹을 때 제일 맛있어요. 도태랑은 동양계 품종인데 그 안에서 다양한 품종이 있어요. 지금 나와있는 품종들을 대부분 먹어봤는데, 제 입맛에는 슈퍼도태랑이 제일 맛있었어요.

연해서 유통이 어려운 도태랑을 유럽종이랑 접목한 품종이라, 좀 단단하고 맛있다고 해요. 이론적으로는 그런데 발이 따라줘야 그 맛이 나더라고요. 작년에 동양계인 다른 품종도 심어봤는데 나

무가 더 튼튼하고 맛이 거의 비슷하지만 미묘한 차이가 있었어요. 소비자들은 구분을 못해도, 아내랑 먹어보고 이 맛은 아니라고 결론을 냈어요. 그래서 올해는 슈퍼도태랑만 키워요.

내년에는 다시 종을 다 바꿔볼까 해요. 어떤 농가에서 특이한 종을 심은 걸 봤는데 키우는 방식은 저희랑 거의 비슷하지만 나무가 튼튼하고 맛도 좋더라고요. 내년에는 그 모종을 좀 얻어다 심어보려 해요.

품종에 따라 키우는 방법이 그리 큰 차이는 없는데, 노지와 하우스는 많이 다르더라고요. 같은 지역이라도 하우스마다 또 달라요. 땅이 다르니까요. 토마토는 척박한 곳에서 잘 되고, 거름이 너무 세도 안돼요. 거름 안 넣고 맨땅에서 짓는 게 가장 맛있다고들 해요. 거름을 많이 안주면 줄기가 가늘어져서 약해질 수 있죠. 질소 비료 등을 많이 주면 나무가 억세지는데, 영양을 나무가 다 먹고 열매까지 그 비료가 다 안가는 거예요. 나무가 튼튼하면 병에 강하기도 하지만, 너무 과하게 주면 안좋죠. 적절히 주는게 중요하죠.

이 지역 토마토는 거의 다 먹어봤어요. 동네마다 어느집 토마토가 맛있는지 다들 알아요. 어디 가면

내 토마토랑 맛이 비슷한 농장이 있는지 알아서, 판매할 때 자기 토마토가 부족하면 그걸로 채워넣기도 해요. 그런데 저희 토마토는 다른 집 걸 보내면 손님들이 딱 아세요. 지금도 저희는 택배가 엄청 밀려있는데, 다른 곳 같으면 다른 농가 것을 채워 보낼 수도 있겠지만, 저희는 그렇게 안 하고 있어요. 저희 토마토 맛을 알고 찾으시는 거니까요.



내 농작물에
실험해보면서 하고 있어요.

벌레는 은행을 숙성시켜서 잡아요. 총채벌레 등 각종 벌레와 흰가루병 등에 효과가 좋아요. 마르쉐 나오시는 베짱이농부님께 배웠는데, 은행 잎

과 열매를 큰 통에 담아 물을 부어놓고 입구에 놓으면 벌레가 안 들어와요. 효과가 엄청나서 물을 줄 때도 섞어서 줘요.



풀은 아주 작을때부터 긴 손잡이가 달린 작은 괭이를 들고 다니면서 아침마다 긁어서 없애요. 이게 가볍고 편해요. 날로 풀을 툭툭 치면 되니까 힘도 안들어요. 풀이 아직 작을 때 잡아주면 잘 안 생기거든요. 하우스 입구에는 풀을 일부러

키워서 장벽처럼 만들고 벌레가 그쪽으로 가게
해요. 근데 풀을 너무 잘라버리면 또 안돼요. 풀
이 조금 있어야 해요. 풀을 위만 잘라내고 뿌리
가 흙 속에 있게 해야 해요. 풀을 없앤다고 뽑으
면, 잔잔해야 하는 땅이 확 들러버리거든요.

모종은 직접 키우면 좋겠지만, 그러면 시설 투자비
가 더 들어갈 듯 해서 사서 쓰고 있어요. 춘천이
나 오창 등에서 유기농 모종을 가져와요. 씨앗을
보내주면 모종으로 키워서 보내주는 방식이에요.

모종을 심는 저의 비법이 있어요. 로터리를 다 치
고 모종 심기 전에 두둑을 만들고 그 위를 롤러
로 삭 밀어요. 그러면 단단해져요. 물을 흠뻑 주
고 흙이 차분해지면 어린 모종을 심어요. 그러면
흙들이 안 움직이고 모종을 단단히 감싸줘요. 아
기들이 솜이불 속에 쪽 들어있는 것처럼 되는 거
예요. 활착을 빨리 시키려고 저는 이 방법을 써
요. 흙이 푸석한 곳에 심으면 빈 곳에 공지가 차
있어서, 물 주면 모종이 좀 떠요. 빨리 뿌리내리
는게 관건인데, 그러면 빨리 자리를 못잡아요.

2~3월에 추울 때 모종을 심는데, 멀칭하고 물 주
고 다음날 해가 나면 하우스 안도 흙도 물도 좀
따뜻해지거든요. 그때 모종을 심으면 따뜻하게 모

종이 심어지는 거예요. 심은 후에 물을 주면 아무래도 차갑겠죠.

제가 쓰는 롤러는 판매하는 농기계가 아니고, 종이 공장에 가서 원단이 말려있던 큰 롤을 잘라 와서 줄을 묶어서 끌고 다니는 거예요. 그러면 흙이 반듯해져요. 그 위에 물을 주면 평평하니까 어디로 흘러내리지 않고 그대로 흡수돼요. 어린 야채 심는 사람들을 보니 로터리 치고 롤러로 다지고 씨를 넣더라고요. 땅이 딱 잡아주니 그 자리에서 활착이 잘 되죠. 시금치 하는 농부들이 그렇게 하길래, 토마토도 그렇게 해봤어요.



결순은 늦게 따면 병충해가 더 잘 달라붙어요. 그 연한 가지가 맛있으니 벌레가 잘 붙거든요. 그래서 보통 다른 농가는 아예 어릴 때 따주더라고요. 저는 결순이 클 때, 한뼘 정도 올라왔을 때 따줘요. 경쟁을 시켜서 튼튼하게 자라게 하는거예요. 따면서 흔들어주면 또 수정이 돼요.

수정벌은 한박스에 4-50마리가 들어있어요. 한 동에 한박스씩 넣어주는데, 반 정도는 하우스 밖으로 나가요. 거의 7-80프로는 소실되죠. 그런데 한 3마리만 남아있으면 수정을 다 해요. 일 잘하는 벌들은 만나가고 끝까지 일하고 3-4개월 지나면 자연적으로 죽더라고요.

저는 이렇게, 어디 가서 농사를 배우기보다 체험 농장 한 경험을 바탕으로 인터넷으로 찾고 스스로 내 농작물에 실험해보면서 하고 있어요.



친환경농업은
자기만의 고집으로 하는 거예요.

토마토 농가마다 키우는 방식이 다 달라요. 모종 심기 전에 밑거름으로 주는 걸 기비, 키우면서 추가로 주는 걸 추비라고 해요. 기비로 축분·인분 등을 쓰는데 방법과 형식이 농가마다 달라요.

저는 기비 대신에 추비로 키우는 방식인데, 축분은 전혀 안써요. 가을에 녹비작물을 길러 봄에 그대로 갈아 엮어주면 끝이에요. 자가퇴비로는 산약초 액비와 자가 배양 미생물을 주로 사용해요. 겨울 내 하우스에 미생물 액비를 흠뻑 주고 장시간 물주기를 반복해야 되지만 그것만으로도 땅 힘 얻을 수 있지요.

보통 유기농가는 토마토를 7~8단 넘기기 어려운데, 저는 나무가 커갈수록 만들어놓은 퇴비를 세게 넣어요. 키가 커지니, 위까지 빨아올리도록 짊하게 넣는 거죠. 그러면 온 하우스에 퇴비 썩은내가 확 풍겨요. 그러면 해충이 다 도망가요. 인분 뿌리면 고라니, 멧돼지 안 오는 것처럼. 토마토는 처음에 넣는 기비는 조금, 추비는 나무가 클수록 많이 줘요. 따먹은만큼 또 영양분을 넣어줘야 하죠.

이 농장은 임대한 땅인데, 제가 농사짓기 전에는 유기퇴비를 넣었다고 해요. 하우스에는 소똥만 넣어야 해요. 돼지나 닭의 축분을 쓰면 가스가 많이 발생하는데 하우스에 가스가 차면 안되니까요. 소는 가스가 그나마 적어요. 축분들을 완전히 부숙한 뒤에 넣으면 되긴 하는데 그렇게 하는 농가가 거의 없죠. 그런 퇴비를 많이 쓰면 토마토 나무가 빠져지고, 사과랑고 두꺼워지는데, 열매도 딱딱해지더라고요.

축분을 안쓰는 이유는 혹시라도 항생제가 검출될까봐 걱정되기 때문이에요. 저희 농장은 무농약 인증을 받았고 지금은 유기농 인증을 받으려고 전환중인데, 항생제가 검출되면 안되거든요.

축분들을 다 안쓰니까 나무가 약하게 크긴 해요.

기비를 줄이고 추비만으로 경작을 하면 토마토 줄기로 가는 영양을 과실로 보내게 되서, 줄기는 여리게 크지만 과실은 튼튼하게 되요. 영양분이 최대한 열매로 가야 몸에도 좋고 맛있어지는 거죠.

유박도 쓰는데, 거의 마지막에 조금 써요. 유박은 기름을 짜서 넣는 거니, 많이 쓰는데 땅에 어떨지 모르겠어요. 유박은 녹아서 땅에 스며드는 게 오래 걸려요. 저희는 1동에 1포 정도 쓰니까, 사실 쓰는 양이 미미하죠. 보통 다른 농가에서는 그 수십배는 쓰거든요. 저희가 녹비작물로 청보리를 심는데 유박이 보리에 좋더라고요.



토마토 농사가 끝나면 보리를 녹비로 심었다가 그 자리에 그대로 갈아엎어 넣어줘요. 미생물을 넣어서 자가순환 시키는 거예요. 하우스 안에서 나는 것들을 계속 그 자리에 넣어줘요. 토마토 나무도 그대로 갈아엎어요. 그리고 겨울 내내 물을 많이 줘요. 땅에 최대한 들어갈 수 있는 만큼 계속 줘서 경반층이 없게끔 해줘요. 내가 원하는 토양을 깊게 만드는 거죠.

무 같은 뿌리식물을 심는다면 돌맹이 같이 딱딱한 경반층이 없어야 곱고 반듯하게 예쁘게 자라 줘야요. 토마토도 마찬가지로 흙이 고와야 뿌리가 깊게 내려가요. 그래서 저는 일년 농사 하기 전에 가을부터 물을 줘요. 그러다보니 땅이 안얼어요.

보통 토마토나 고추 등 가지과 작물은 매년 같은 자리에 심으면 연작 피해가 있다고 하는데요. 제가 농사지으면서 보면 작물 옆에 나는 풀들도 매년 같은 자리에 나요. 산에 가봐도 매년 그 자리에 똑같은 나무와 풀이 자라요. 그래서 연작 피해는 저는 크게 걱정하지 않아요. 고향에서도 농사짓는 것 보면 수백년간 해풍을 맞으면서 같은 자리에서 자라는데 연작 피해가 없이 다 잘자라더라고요. 다른 농사 하는 분들은 한해 농사 끝나면 다 걷어내고 곰팡이나 벌레 때문에 불로 태

워야 한다고도 하는데, 저는 그렇게 안해요. 저희 하우스에도 좀있으면 벌레가 끊어요. 사람이 반 먹고 벌레가 반 먹는 거예요. 그런데 그렇게 계속 가면 벌레도 줄어들어요.

저희는 한해 토마토 농사가 끝나면 그대로 트랙터로 갈아엎어요. 계속 갈면 나무들이 쪼개져서 그 땅 그 자리에 들어가요. 굳이 해충 없애려고 뽑고 태우고 하면 그 영양소를 다시 넣어줘야하는데 그게 다 돈이 들어가는 거잖아요. 저는 열매를 먹고 나무는 그대로 땅에 다시 넣어주니 따로 영양을 조금만 집어넣어도 되는, 저만의 방식으로 하는 것이죠. 남들은 위험한 짓 하는거 아니냐고 하는데, 제가 이렇게 해보니 해충이 덜 끊더라고요.

저는 자닢유황을 만들어서 곰팡이 등을 막는 데 써요. 유황, 가성 소다, 황토, 천일염 등 5가지 정도를 섞으면 용암 끓듯이 100도 이상으로 저절로 끊어요. 그걸 그대로 놓고 적절히 희석해서 쓰는건데, 아주 연하게 희석해서 제가 직접 머리도 감고 양치질도 해봐요. 그러면 유황 온천에 갔다온 기분도 들고 정말 좋아요. 가족들한테도 먹을 수 있는 자재로 되어있다고, 씻어보라고 권했는데 절대 안 하더라고요. 냄새 난다고 가족들



은 싫어하지만 저는 늘 이걸 맛도 봐요. 잘 되었는지 농도가 맞는지 알아야 하니까요. 저희 아들이 기름기가 많아 여드름이 많은데, 제가 자꾸 해보라니까 3~4번 목욕할때 써보니 여드름이 삭죽더라고요. 유황 냄새는 조금 나도 효과가 좋아요. 양치를 하니 어금니 벌어진 것도 아무는 것 같고요. 사람이 노화하면서 유황 성분이 빠지기 때문에 적절하게 섭취해줘야 한대요. 유황 온천 다녀오면 미끌미끌하니 좋잖아요. 이게 피부에 좋다고 소문나서, 아토피 때문에 고생하는 동네 사람들이 얻으러 와요.

이렇게 유황도 쓰고, 녹비 작물로 청보리도 키워서 넣고, 또 산야초 열매 액비도 만들어 쓰는게 저희 토마토가 맛있게 하는 비법이 아닐까 싶어

요. 산에 가서 우리가 먹을 수 있는 열매들과 우리가 먹으면 안되지만 동물들이 먹는 열매들을 다 모아와요. 산야초 액비도 1년 이상 숙성시켜서 줘요. 그런데서 맛이 나오는 것 같더라고요.

그리고 천일염을 적정량을 줘요. 4년 묵은 좋은 소금을 조금씩 주는 거예요. 소금에 미네랄이 82종이 들어있다고해요. 제 고향이 여수인데, 어릴 적에도 보면 해변가의 농작물이 맛있고 잘 되더라고요. 대저토마토가 부산에서만 나던 건데, 예전에 비가 많이 온 후 독이 터져서 바닷물이 흘러들어왔었대요. 그 바닷물의 미네랄이 짝 들어왔다가 순식간에 빠져버렸고, 그 하우스에서 자란 토마토가 망할줄 알았더니 오히려 맛있었던 거죠.

그래서 소금요법으로 키운 토마토가 맛있어요. 짭짤이처럼. 그런 농법을 하는 농부들이 지금은 많아졌는데, 그게 당장은 좋아도 장기적으로 땅에 좋을까 싶기는 해요. 조금씩 쓰는 거죠.

나만의 농사 비법이다 싶은 것은 딱히 없고, 그냥 내 자식 키운 것처럼 하면 돼요. 농사는 다들 똑같이 하더라고요. 농사 어렵지 않아요. 저는 쉽게 해요. 그냥 자식 키우듯이. 저는 제가 해봐서 좋은 방법은 다 알려주려 하는데 보통 농부들이

자기 비법을 잘 안 가르쳐 줘요. 안 가르쳐 주면 그냥 나대로 할란다 하고 그냥 해요. 그래서 아직 터득 못한 것도 있죠.



올해는 제가 줄 수 있는 영양소를 꾸준히 주려고 했어요. 밭에서 나온 것들, 미생물, 액비 등등. 작년에는 꾸준히 못 줬더니 맛이 울퉁퉁 하더라고요. 자가 퇴비가 만들기 어려워요. 돈 몇만원 주고 약이든 비료든 사서 주면 쉽지만 그러면 확실히 맛도 다르고 안 좋죠. 만들어서 주면 힘들지만 일단 돈은 안 들어가죠.

어떤 농가들은 당도를 위해 설탕물을 주기도 하는데, 설탕물을 넣으면 알칼리성이어야 하는 땅이 산성이 되버려서 확실히 맛이 달라져요. 고유의 단맛이 아니라 뭔가 설탕 맛이 나죠. 단맛을 내는 다른 약들도 많이 나와있어요.

토마토 농자재로 공급되는 것들이 곰팡이 방지제, 호르몬 수정제, 성장 호르몬, 맛 내는 것 등 많아요. 비료도 참 다양하게 많죠. 60~70년대에 농협에서 요소 비료가 나와서 지금까지 다들 잘 썼죠. 지금 농약방가면 그 요소비료 못 쓰게 해요. 다른거 좋은 거 쓰라고. 그런데 자세히 보면 포장만 다를 뿐 성분은 다 똑같아요.

친환경 농업 하는 사람들은 그 방법을 거의 안 써요. 다들 자기만의 고집으로 하는 거예요. 농협에서 지원되는 것도 없어요. 요즘은 유박을 많이 쓰는데 지원을 많이 안 해줘요. 친환경으로 해도 그 값을 못 받기 때문에 어려움이 크죠. 보통 농사를 많이 지어서 도매로 넘기다보니 힘들어지더라고요. 저는 농사를 조금 짓고 알차게 파는 방향으로 가면서 소비자 입맛에 맞게 키워주려고 해요.