

홈 > 뉴스 > 기획 > 신탐라순력도

'장이 익어가는 장수마을' 표선면 세화1리

주민 참여로 '된장 만들기' 주도해 농가 소득 창출

데스크승인 2014.03.31 좌동철 기자 | roots@jejunews.com



▲ 된장이 익어가는 전통 옹기 항아리 모습. 서귀포시 표선면 동남쪽에 위치한 중산간마을인 세화1리는 물이 깨끗하고 청정한 환경을 유지하면서 장수 마을로 꼽히고 있다.

설촌 유래를 보면 대대로 장수할 기운을 보여준다. 약 500년 전인 1480년 정의현감을 보좌하던 별감 허영익은 지역을 순시하던 중 '가매물'이라 불리는 냇가에서 바닥을 긁고 있는 사슴과 마주쳤다.

지관을 통해 풍수지리를 알아보니 자라가 알을 품는 형상으로 자손이 번창할 지형으로 나타났다.

허 별감은 온 가족을 이끌고 이 마을에 처음 정착했다. 이후 고씨·강씨·현씨·김씨·정씨가 입주해 마

음이 확대됐다.

옛 지명은 '도내오름'이었으나 1936년 행정구역 정비로 '세화리'로 개명됐다.

현재 인구는 275가구, 750명으로 65세 이상 노인은 120명(16%)이다.

물이 깨끗해 예로부터 백수를 누리는 노인이 많았고 2006년 농림부로부터 '장수 마을'로 선정됐다.

그런데 주민 95%가 감귤을 재배하는 가운데 자유무역협정(FTA) 타결과 감귤값 하락으로 사정이 열악해졌다.

노인들에게 일거리를 제공하고 주민 모두가 참여할 수 있는 사업으로 2007년 메주 작업장을 설치한 것이 '장 담그는 장수마을'로 거듭나게 됐다.

주민들이 직접 재배하는 콩은 농약을 치지 않았다. 친환경 콩을 엄선해 미네랄이 함유된 제주 지하수로 세척한 후 옛 방식대로 가마솥으로 삶았다.

메주를 만든 후 새끼줄에 매달아 50일 동안 따뜻한 햇살과 바람을 받고나면 자연 발아한 곰팡이를 토크워낸다.

이어 전통 옹기에 담아 천일염으로 만든 간수 속에서 30일 동안 발효를 시켜 된장과 간장을 분리해 낸다. 이후 10개월 동안 숙성시키면 비로소 명품 된장이 탄생한다.

'해풍담은 깊은 맛 된장'으로 명명된 된장은 마을에서 운영하는 도내오름 영농조합법인에서 생산·판매하고 있다.

주민들이 직접 만든 장은 어머니의 정성이 담긴 구수한 맛을 자랑하면서 2008년 여성소비자가 선정한 프리미엄브랜드 시상식에서 대상을 수상했다.

이 마을에선 요즘 가마솥에서 풍겨 나오는 고소한 향기가 가득하다. 따스한 봄 날씨에 익어가는 된장은 입 안 가득 개운하면서도 착착 달라붙는 구수한 맛이 가득하다.

오랜 숙성기간을 거쳐 된장의 맛과 품질을 높였다.

숙성으로 공장에서 찍어낸 인스턴트 된장의 달짝지근한 맛과 차별화한 것이다.

입소문이 나면서 한번 맛에 길들여진 주부들은 '해풍담은 깊은 맛 된장'만을 고집하고 있다.

다른 지방의 고객을 위해 진공 포장한 후 택배로 부쳐주고 있다. 항아리에 담긴 된장은 선물용으로 인기 끌고 있다.

한편 마을 입구에는 비경이 아름답기로 유명한 '가세봉'이 있다. 산봉우리가 두 갈래로 갈라진 것이 마치 가위처럼 생겼다고 해서 붙여진 이름이다.

주민들이 용기종기 모여 살던 마을에는 최근 외지인들의 유입이 늘면서 지난 2년 동안 30가구가 입주했다.

펜션과 별장이 들어서고 관광객들이 머물면서 마을에 활력을 불어 넣고 있다.

© 제주신보(<http://www.jejunews.com>) 무단전재 및 재배포금지 | 저작권문의