

홈 > 뉴스 > 기획 > 신탐라순력도

## "마을 된장이 브랜드로 부상...일자리 창출"

김재식 표선면 세화1리장 인터뷰

데스크승인 2014.03.31 좌동철 기자 | roots@jejunews.com



"깨끗한 물과 따뜻한 바람이 만들어낸 된장은 특별할 것이 없었던 마을에 명품 브랜드를 안겨줬습니다."

김재식 세화1리장(52)은 "주민들의 아이디어로 건강식품인 된장과 장수마을이라는 이미지를 결합시킨 '해풍담은 깊은 맛 된장'은 어르신들에게 일거리를 제공하면서 더욱 건강하게 장수할 수 있는 여건을 조성했다"고 말했다.

그는 "마을 주민들은 감귤 농사와 된장 만들기, 일손 돕기 등 365일 쉼이 없이 바쁘게 일을 하고 있다"며 "즐겁게 일을 할 수 있는 환경 덕분인지 주민 소득이 높고, 부농도 많은 마을로 꼽히고 있다"고 설명했다.

친환경 콩으로 만든 이 마을 된장은 최고의 맛을 자랑하는 명품 브랜드로 등극했지만 가내 수공업이라는 한계를 안고 있다.

그는 “공장에서 찍어내는 인스턴트 된장보다 가격이 비쌀 수밖에 없는데 손익분기점인 1kg에 1만 원에 팔고 있어서 사실상 큰 이득은 없다”며 “더구나 콩 값도 오르면서 수익 창출에 어려움을 겪고 있다”고 말했다.

김 이장은 “무농약 천연재료로 만든 세화1리 된장이 수익 모델로 자리잡기 위해 항암효과는 물론 뇌기능 향상 및 노화 방지, 심장병 예방 등 건강 발효식품으로 거듭날 수 있도록 홍보해 나가겠다”고 말했다.

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