



Slow Food

슬로푸드 소식을 모아 전하는 '슬로푸드' 섹션은 국제슬로푸드한국협회와 「슬로매거진달팽이」가 함께 합니다. 우리나라 슬로푸드 운동의 현장은 물론 국제 슬로푸드협회의 여러 가지 소식과 실천하는 이들의 라이프스타일까지 다양하게 담을 예정입니다

국제슬로푸드한국협회 www.slowfood.or.kr 문의 02-737-1665

슬로푸드 문화와 가치

제 고향은 바다 내음 가득한 부산 반도입니다. 동요 '섬집 아기'를 아시는지요. '엄마가 섬 그늘에 굴 따러 가면 아기는 혼자 남아 집을 보다가 바다가 불러주는 자장노래에 팔 베고 스프르 잠이 듭니다.' 이 동요는 제가 세 아이를 키우면서 수도 없이 불러주었던 자장가이기도 하고, 어릴 적 제가 동요 속 주인공인 듯 아련한 추억을 깨우는 노래이기도 합니다.

어린 시절 우리 집은 바다가 지척이었고, 엄마는 아침이면 옆구리에 함지박을 끼고 머리에 흰 수건을 두르고 바닷가로 나가셨습니다. 동생과 저는 마당을 도화지 삼아 그림 그리고 지우기를 반복하면서 바다에 나간 엄마를 하염없이 기다리는 게 일상이었습니다. 석양의 낙조가 내려앉아 온 하늘이 붉은색으로 물들 즈음 마을 아주머니들의 시끌벅적한 목소리가 떠들썩 들리면 한달음에 동네 어귀로 달려 나가 엄마를 맞이했습니다.

엄마 머리 위의 함지박에는 백합 조개와 바지락과 굴이 한가득합니다. 엄마는 마당 우물가에서 갯벌의 진흙을 씻는 등 마는 등 바가지로 고무신에 물을 훑훑 끼었고 종일 기다린 우리를 위해 뒷마당으로 향합니다. 저절로 자라난 듯 무성하게 번져있는 호박을 따다가 채를 썰어 파와 마늘만 넣고서는 금방 맑은 백합국을 끓여주셨습니다. 바지락과 함께 따온 굴과 바지락은 위로 한번 아래로 한번 노련한 솜씨로 조개 같이 쓱쓱 움직이면 함지박에는 어느새 알맹이만 쌓였습니다. 소금을 살살 뿌려 만든 조개젓과 향긋한 어리굴젓은 밥 한 그릇을 푹딱 비우게 하는 밥도둑이었습니다. 우리는 모두 마음속에 향수로 물든, 나만이 추억하는 음식을 가지고 있습니다. 바닷가가 고향인 저는 유독 바닷가 음식의 추억이 많습니다.

그렇게 아름답고 풍성했던 반산반도가 어느 때부터 몸살을 앓더니 이제는 생명줄마저 끊어지는 고통 속에 있습니다. 그 시작은 1991년 11월 새만금이라는 간척지 사업을 시작하면서입니다. 새만금 환경영향 민관 공동조사단에 의하면 새만금 갯벌에는 조개 중의 조개라 불리는 백합을 비롯해 가무락, 갯지렁이, 게 등 371종의 저서생물이 서식하고 전국 조개류 생산량의 50% 이상을 차지한다고 합니다. 조기, 웅어, 전어 등 우리나라 서해안에 출현하는 어류 76.9%의 서식지이기도 한 이곳엔 수십만 마리 새들이 날아와 산란합니다. 새만금 사업은 제 추억도 빼앗았지만, 동식물의 터전도 한순간에 빼앗아 버린 겁니다.

우리나라 갯벌의 가치는 농경지보다 3.3배나 높다고 합니다. 그런 살아 숨 쉬는 생명의 보물 창고인 갯벌을 농지로 만들겠다고 마을에 있는 산을 헐어 갯벌을 메워가고 있습니다. 산에 살던 새들과 야생동물의 터전도 다 사라졌습니다. 한동안은 방폐장 설치 문제로 지역공동체를 갈라놓고 몸살을 앓게 하더니 이제는 일본 정부의 후쿠시마 방사능 오염수 해양투기로 다시는 돌이킬 수 없는 죽음의 바다가 될 위기에 처했습니다. 늘 이런 고통을 묵묵히 견디는 듯한 바다가 안쓰럽고 미안한 생각이 듭니다.

이미 다 없어지고 그나마 조금 남겨진 이 갯벌에서라도 엄마가 끓여주셨던 추억의 백합국을 우리 미래의 아이들도 먹을 수 있도록 슬로푸드 운동과 슬로피시 운동을 더욱 더 넓고 깊게 펼쳐야겠다고 다짐합니다.

2023년 6월을 맞이하며
장현예 국제슬로푸드한국협회 상임이사

Slow Fish Movement



슬로피시 운동이 필요한 이유

인류 생명의 터전, 바다는 누가 지킬 것인가?

글 장현예(국제슬로푸드한국협회 상임이사) 사진 슬로피시 공식 제공 이미지

우리 대부분이 도시에 그리고 땅에 발을 디디어 생활하고 있지만 정작 지구의 70% 이상을 차지하는 것은 바다다. 도시 사람들에게 바다는 일상의 스트레스를 해소하고자 도시를 떠나 그저 아름다운 풍경을 관조하는 대상일 뿐이다. 그러나 바다는 그런 단순한 대상이 아니라 인류 역사의 변화를 이끌고, 인류를 먹여 살리고, 인류 욕망으로 만들어진 문제까지 기꺼이 담아내는 또 다른 어머니의 품이다. 옛날 섬과 섬사람들의 뱃길이 되어 사람들을 이어주고, 대륙과 대륙을 연결하는 길이 되고, 신대륙 발견을 위한 항해 등 인류 변화를 안내한 곳이 바로 바다다.

#1 인류 발전의 원동력이 된 바다

바다는 인류에게 중요한 또 다른 삶의 터전이다. 이런 바다가 이제는 인간 때문에 온갖 몸살을 앓으며 큰 위기에 처했다. 날로 심각해지는 지구 온난화를 버텨주던 한계에 도달해 해수면 온도가 상승하고 이 때문에 점점 산성화되고 있다. 무분별한 남획으로 멸종되는 어종이 점점 늘어 생물다양성이 급격하게 감소하고, 이로써 해양생태계가 파괴되고 있다. 플라스틱 쓰레기로 바다에 쓰레기 섬이 생겨났으며, 여기에 핵 방사능 오염수까지 더해질 예정이다. 지구를 에워싼 드넓은 바다가 한계를 넘어 몸살을 앓고 있고 그 한계는 고스란히 인간의 한계를 결정지를 분기점에 와있다. 기후 위기에 바다의 역할은 절대적이다. 대기 중으로 방출되는 모든 이산화탄소의 약 4분의 1을 흡수하는 바다가 아니었다면 기후 변화의 영향은 훨씬 더 심했을 것이다. 바다는 우리에게 식량과 자원을 제공할 뿐만 아니라 이산화탄소와 과도한 열을 흡수해서 지구 온난화의 위기로부터 지켜주고 있다.

바다의 한계는 곧 인간 생명 활동의 한계로 이어져

지난 40년 동안 바다는 과도한 열의 93.4%를 흡수하여 지구 온난화의 완충 역할을 했다. 바다가 흡수하지 못한 나머지 열기는 대기와 토양, 극에 있는 만년설과 빙하에 흡수된다. 열을 흡수한 물 분자는 팽창하여 해수면을 상승시킨다. 1900년 이후 해수면은 20cm 상승했고, 앞으로 긍정적으로 추정하더라도 매년 평균 3mm씩 상승할 것으로 예측된다.

바다, 지구 온난화를 막아주는 파수꾼

기후 변화의 가장 큰 문제는 그 피해가 가장 가난한 나라, 그중에서도 사회적 약자에게 먼저 치명적으로 미친다는 것이다. 예로 네덜란드와 같은 부국은 새로운 형태의 해안 장벽에 투자하는 반면, 일부 최빈국 사람들의 삶과 집은 심각한 위험에 처했다. 방글라데시의 해수면 상승은 세계 평균의 두 배 이상인 연간 8mm다. 매년 육지의 30~50%가 바닷물로 범람하고 수백만 명의 사람이 가까운 미래에 기후 난민이 될 위험에 처해있다. 시작은 약자에게서 먼저지만, 만약 바다가 제 역할을 멈춘다면 모든 인간의 삶도 멈추게 될 것이다.

우리가 버린 쓰레기, 바다 먹이사슬을 거쳐 다시 내 몸으로

해양 플라스틱도 심각한 문제다. 생활의 혁명이라 할 수 있는 플라스틱이 개발되면서 한때 고가이던 생활재가 이젠 사회 모든 계층이 쉽게 쓰고 버리는 생활용품이 되었다. 플라스틱이 발명된 이후, 1950년 200만 톤이었던 플라스틱 생산량은 2015년 4억 톤으로 늘었고 지금까지 83억 톤 이상의 플라스틱이 생산되었으며 이는 158,670개의 타이타닉 원양선을 만들 수 있는 양이다. 이 플라스틱의 4분의 3은 이미 매립되었다. 그러나 많은 부분은 바다에 버려져 작은 조각(나노플라스틱과 미세플라스틱)으로 분해되거나, 분해되지 않고 쓰레기가 되어 해안가에 무수히 쌓여 간다. 바다에 있는 플라스틱의 20%는 나일론 그물, 버려진 낚시 장비, 부표, 상자 등 우리의 해양 활동에서 나오는 것이다. 나머지 80%는 육지에서 폐기물 관리부실로 바다로 흘러든 것이다. 바다의 플라스틱이 공해임은 말할 필요도 없다. 바다를 떠다니고 해안으로 밀려오는 플라스틱은 새로운 침입종이 되어 생태계와 지역 사회를 손상한다. 이런 나노플라스틱과 미세플라스틱은 물고기가 삼켜 다른 물고기를 오염시키고, 바다에 플라스틱이 많이 쌓일수록 우리는 생선과 함께 더 많은 플라스틱을 먹게 된다. 이미 우리는 매주 신용카드 1개 분량의 플라스틱을 먹고 있다.



© slowfish.slowfood.com

#2 슬로피시, 바다와 지구 생태계를 모두 지키는 운동이자 실천

슬로푸드에서는 날로 심각해지는 위기의 바다 문제를 고민하고 공동으로 대응하기 위해 바다 운동을 시작하였다. 바로 슬로피시 운동으로, 이는 현재 바다에서 벌어지는 문제들로부터 해양생태계를 보호하여 지속 가능한 어업과 공정하고 책임 있는 수산물 소비를 지향하고자 한다. 이러한 활동을 한자리에 모은 슬로피시 행사는 2003년 이탈리아 제노바에서 처음 시작했으며, 지금까지 홀수 해마다 열리고 있다. 이 행사에는 어업 공동체와 수산 관계자들이 모여 점점 더 고갈되는 해양 식량자원에 공동으로 대응하고 바다의 지속 가능한 이용을 위한 국제 캠페인 전개와 어업 관련 다양한 프로그램을 운영한다.

2023년 제노바에서 열리는 슬로피시 주제는 ‘바다에서 연안 생태계까지’다. 바다와 바다가 연결되어 있고 바다 생태계의 건강

상태는 지구의 생명에 결정적 영향을 미친다. 바다가 기후에 미치는 영향과 인간 활동이 바다에 미치는 영향을 생각해보고 이러한 연결에 초점을 맞춰 해양생태계와 육상 생태계 간의 상호 관계를 탐구하려는 것이 이번 슬로피시의 핵심 의제다. 육지와 바다가 상호 긴밀하게 연결되는 것을 인식하고 현재 바다에 생긴 복잡한 문제에 대해 장기적인 해결책을 모색하려는 것이다.

바다는 특정한 사람들의 것이 아니라 모든 사람의 소유이며, 우리가 함께 돌보아야 할 터전이다. 모두의 바다, 생명의 바다를 죽음의 바다로 만드는 것에 저항하고, 바다 문제로 비롯된 우리 생존의 문제와 지구의 문제에 대해 연대하는 것이 슬로피시 운동의 역할이다. 바다는 인간을 풀어주기도 하지만 스스로의 생존을 위해 인간을 파국으로 몰고 갈 수 있다. 그러므로 우리는 한계에 도달한 바다에 관심을 기울이지 않으면 안 된다. 우리는 슬로피시 운동으로 해양생태계를 유지하고, 생물다양성을 보존하고, 이를 통한 지속 가능한 어업을 지켜나가야 한다

#3

바다를 위해 우리가 할 수 있는 것!

슬로피시 운동에서는 우리가 할 수 있는 것이 무엇인지, 개인이 실천할 수 있는 것들을 구체적으로 제안한다. 흔히 사람은 거대한 문제 앞에서 우리가 할 수 있는 일이 없거나 우리가 해결할 문제가 아니라고 체념하거나 포기한다. 나 하나 바꾼다고, 나 하나 실천한다고 세상을 바꿀 수 있을까, 세상이 바뀔까 의심한다.

작은 것들을 실천하는 태도에서 큰 문제도 해결 가능하다. 작은 것을 바꾸고 실천하지 않는다면 더 큰 문제도 인식하지 못하게 된다. 모든 것이 연결되어 있고 현재 바다에서 일어나고 있는 문제 대부분은 육지에서 사는 우리의 일상에서 비롯되었다는 인식이 필요하다. 그 해결의 실마리도 우리에게 있다. 그럼 어떤 것들을 실천할 수 있는지 보자.

탄소 발생이 적은 먹거리를 선택하자

- 고기를 덜 먹고, 유기 축산으로 길러진 좋은 고기를 선택해서 먹자.
- 지역에서 생산된 신선한 것과 제철 음식을 먹자.
- 식탁까지 이동하는 거리가 적은 것을 선택하자.
- 좋고 깨끗하고 공정하게 생산된 좋은 품질의 것으로 선택하자.
- 구매를 다양화하여 생물다양성을 지키자. 생물다양성이 지구를 지킨다.

지속 가능한 어획 방식과 친환경 방식에 맞는 생선을 고르자

- 제철 생선을 구매하고 이동 거리에 주의를 기울이자.
- 지속 가능하고 환경적 방식으로 어획되거나 자란 물고기를 선택하자.
- 우리 식단의 다양성을 늘리고 적은 수의 같은 종만을 먹지 않으려고 노력하자.
- 생선도 오염이 심한 환경에서 대량으로 양식된 것들이 있음을 기억하고 이렇게 길러진 열대 새우, 연어, 메기는 피하자.

생활에서도 아름다운 불편함을 즐기자

- 텀블러와 개인 빨대를 가지고 다니자.
가장 쉽게 일상적으로 소비되는 플라스틱이 일회용 컵과 빨대다. 물고기가 빨대에 꽂히는 고통을 피하게 할 수 있다.
- 손수건을 가지고 다니자.
- 물티슈가 플라스틱이라는 사실을 모르는 사람이 아직도 많다.
- 새 옷을 사지 말자. 옷이 환경오염과 해양오염의 주범이 되고 있다.

플라스틱 없는 아름다운 바다를 만들기 위해

- 누가 무엇을 하고 있는지, 그리고 그들과 우리가 할 수 있는 것은 무엇인지 찾아보고 함께 연대하자.

거대한 변화의 흐름 속에서 개인의 실천은 보잘것없고 의미 없는 일로 느껴지기 쉽다. 그러나 모든 변화는 작은 것에서 시작되고 이런 소소한 실천들이 도도하고 거대한 변화를 가져온다는 사실을 잊지 말자.



바닷가 해변에서 흔히 보는 어업용 폐기물



우리가 좋아하는 생선을 오래 먹으려면

글 조혜원(국제슬로푸드한국협회 맛의방주 담당) 사진 조혜원, 고지현, 최영미

생선을 무척 좋아하는 사람으로서 요새 일본 후쿠시마 오염수 방류 문제나 해양생태계 문제가 거론될 때마다 고민이다. **‘우리는 언제까지 맛있는 생선을 먹을 수 있을까?’**

오랫동안 인류는 바다에서 나오는 자원이 무한하다고 생각했다. 하지만 우리의 생활방식, 생산방식, 먹는 방식이 바다를 위협한 상태로 만들었다. 이제 우리는 바다의 오염, 남획, 플랑크톤 감소, 바다생물 다양성 감소에 직면했다. 육지에서 일어나는 일들은 바다에 영향을 미치고, 바다에서의 삶의 상태는 지구 전체에 영향을 미친다는 사실을 깨달아야 한다. 이러한 **상호 연결의 중요성을 과소평가할 때 발생하는 위험은 해양생태계를 넘어 우리가 숨 쉬는 공기까지 영향을 미친다.**

190개국 UN 국가는 최근 해양생물 다양성 보호 조약에 동의해 2030년까지 해양의 30%를 보호구역으로 전환, 생물다양성을 보호하게 된다. 이러한 동의안은 해양 보존의 희망이자 해양생물 다양성을 위한 과정이다.

우리나라도 바다 자원이 풍부한 제주와 울릉도를 중심으로 소멸

위기 식재료를 보존하는 국제 프로젝트 **‘맛의방주’에 멸종위기에 놓인 전통 어종을 다수 등재해** 생물다양성 보존에 노력하고 있다. 작년 여수에서는 여수시가 후원하고 국제슬로푸드한국협회와 여수지부에서 주최한 슬로푸드여수 축제가 열렸다. 여기에서 맛의방주 특별 전시 및 슬로피시 콘퍼런스를 개최하여 바다 환경과 생태계에 대한 경각심을 일깨웠다. 특히 제주 강창건 셰프의 다금바리 갈라쇼에서는 다금바리를 하나도 버리지 않고 모든 부위를 조리하는 퍼포먼스를 선보여 바다 생태계를 보호하는 지속 가능한 어업과 책임 있는 소비를 강조했다.

한국에서는 다금바리 외에도 오분자기, 자리돔, 응어, 옥돔, 쥐치 등을 등재했고, **울릉손꽂치와 낭장망 멸치 등 전통 어업방식으로 잡은 품목도 맛의방주에 등재했다.**

낭장망 멸치는 전라남도 지역의 옛 멸치잡이 망인 낭장망을 이용해 잡은 멸치를 말한다. 낭장망 멸치는 특히 4월에 잡아 ‘은빛 멸치’라 불리는데, 어획량이 극히 적은 탓에 대량 조업하는 대형 어선에 경쟁력이 떨어져 거의 사라졌었다. 울릉손꽂치는 울릉도 주민들이 뗏목을 만들어 바다에서 꽂치를 손으로 잡는 전통 어업방식을

일컫는 말이다. 해마다 5월쯤 산란기를 맞은 쫄치가 울릉도 근해를 찾는데, 알을 낳기 위해 해초 속으로 들어오는 때를 기다려 어부가 손으로 잡는다. 이렇게 잡은 쫄치는 산란기라 살집이 오른 데다, 그물이나 낚시로 잡은 생선보다 스트레스가 덜해 맛이 매우 뛰어나다. 몇 년 전만 해도 울릉도에선 쫄치가 많이 잡혔으나 최근 동해에 걸쳐 나타나는 전반적인 어족자원 감소 현상으로 생산량이 급격히 줄더니, 2013년부터는 보기 힘들 정도가 되었다.

매년 약 2조7,000억 마리의 물고기가 바다에서 사라진다고 한다. 바다는 우리에게 식량과 자원을 제공할 뿐 아니라 지구 온난화에 반대하는 우리의 동맹이며 지구 온난화의 영향을 가장 먼저 받는다. 기후 변화의 영향을 완화하기 위해서는 바다 생태계에 관심을 두고, 가능한 일들을 실천하면 좋겠다. 그것이 우리가 사랑하는 생선을 오래 두고 먹는 방법이다.

1 낭장망으로 잡은 멸치 2 완도 지주식 김 양식 모습 3 울릉도 긴잎돌김 말리는 모습
4 태안 준치김치에 들어가는 준치 5 제주도 자리돔은 기후 변화의 영향을 많이 받는다.
6 다금바리 명인 강창건 셰프가 자신이 운영하는 제주도 '진미명가'에서 다금바리를 손질하고 있다. 강 셰프는 다금바리를 하나도 버리지 않고 모두 손질하고 이용해 한 상을 차린다. 7 제주도 오본자기 8 울릉순공치로 담근 젓갈 9 귀하디귀한 제주도 옥돔



Slow Food People ①

조완석 국제슬로푸드한국협회 신임 고문

“귀한 밥을 지어 어떻게, 누구와 함께 먹을까 생각하다가 만난 슬로푸드”

국제슬로푸드한국협회와 함께하게 된 조완석 신임 고문은 오랫동안 한살림연합 상임대표로 일했다.

먹거리 운동의 안팎을 아우르며 생산자와 소비자를 잇고 건강한 먹거리가 뿌리내리는 데 기여했다. 그 큰 역량으로 슬로푸드 운동과 실천에 든든한 길잡이 역할을 해줄 것이라 기대한다.

글 고지현 사진 조완석 제공



인도 달리트
여성유기농협동조합
방문 때 근처 사원에서

이웃과 나눠 먹기 위해, 마지막 한 알은 내가 먹기 위해서요. 이런 마음으로 키운 콩 한 알, 쌀 한 톨, 한 그릇 밥은 귀할 수밖에 없어요.

Q그간 한살림을 지역과 연합에서 이끌어 오셨다고 알고 있습니다. 15년부터는 슬로푸드 회원으로 활동하셨고요. 한살림과 슬로푸드 운동의 공통점과 차이점이 무엇일까요?

2015년 남양주 슬로푸드국제대회에 참가해서 발효를 주제로 한 발표를 들었는데 그때 제주의 푸른콩을 처음 알게 되었습니다. 그 지역의 음식에 담긴 전통을 발견하고 계승하는 것이 건강과 지역 생태계를 살리고 생물다양성을 지키는 일이라는 사실도 알게 되었죠. 슬로푸드의 지향점을 배운 기회였습니다. 한살림 활동의 으뜸은 생산자와의 교류입니다. 삼짖날, 단오, 가을걷이 같은 절기 행사를 함께하며 서로의 삶을 이해하는 시간을 자주 갖습니다. 소비지에서는 한살림 물품을 공부하는 요리 교실, 식생활 교육, 공유 부엌, 지역 돌봄 활동을 펼치고 있습니다. 농업 살림, 밥상 살림으로 생명 살림을 실천하려는 한살림의 사명과 슬로푸드의 지향점은 같습니다. 앞으로 슬로푸드한국협회와 함께하면서 음식을 통한 미식, 정치, 농업, 환경에 책임을 다하고자 노력하겠습니다.



분별 있는 소비자는

공동생산자'라는 슬로푸드의 말과 '생산자는 소비자의 건강을 책임지고 소비자는 생산자의 생활을 책임진다'라는 한살림의 말은 서로 통해...



Q먹거리 운동을 오래 해오셨는데요, 회원들에게 자기소개를 부탁드립니다.

슬로푸드 회원님들, 반갑습니다! 결혼 후 둘째 아이를 낳고 이웃에게서 한살림을 소개받았어요. 한살림 마을공동체에서 아이를 키우면서 내가 차리는 밥상을 고민하게 되었습니다. 내 밥상 안에 사람과 자연이 같이 건강하고 행복한 삶이 있는지, 이 먹거리가 어디서 오는지 등을 고민하고 이웃과 나누고 실천하다 보니 둘째가 벌써 서른을 훌쩍 넘겼습니다. 먹거리 운동은 '밥 운동'이라고 말하고 싶어요. 밥 운동은 밥을 짓는 것부터 시작해서 농사짓는 이까지 생각하게 됩니다. 농부는 콩을 심을 때 세 알씩 심는다고 하죠. 한 알은 벌레나 새를 위해, 한 알은



한살림-인도 여성유기농협동조합 교류 프로그램

Q 협회 신임 고문으로서 앞으로 슬로푸드 회원들과 어떤 활동을 하고 싶으신지요.

아직은 슬로푸드를 알아가는 과정입니다. 제가 지역의 역사와 문화를 담은 음식과 조리엔 관심이 많아서 이런 활동을 통해 슬로푸드를 더 많은 사람에게 알리고픈 마음입니다. GMO 반대운동에 힘쓰면서 토종 종자의 중요성을 깊이 생각하게 되었고 우리가 매일 편하게 선택해서 먹는 음식에 대해서도 더 많이 알려야겠다는 생각이 듭니다.

요즘 햄버거 가격이 5~6천 원 정도죠? 그러나 햄버거 하나를 만드는 데 드는 비용이 100달러, 약 10만 원이 넘는다는 보고가 있습니다. 깜짝 놀라셨죠? 환경 비용 때문인데요. 햄버거 고기는 공장식 축산으로 생산된 것이라 물, 땅, 공기 등 환경에 어마어마한 악영향을 끼칩니다. 사라져가는 숲을 생각해 보세요.

국제식량농업기구(FAO)에서 발표한 식재료별 환경영향 평가를 보면 소고기는 이산화탄소 배출량이 100kgCO₂, 토지 이용량 328㎡인 데 비해 콩은 이산화탄소 배출량이 3.2kgCO₂, 토지 이용량 16㎡입니다. 온실가스 증가에 따른 기후 재앙을 막기 위해 조금 불편하지만, 경축 순환처럼 환경과 사육방식을 고려한 축산물을 선택해 직접 조리하는 것이야말로 농업과 기후를 지키는 첫걸음이라 생각합니다.

더불어 공장에서 생산되는 식재료가 아닌 흙에서 자란 식재료,

자연의 지혜에서 온 전통음식을 먹는 것이 사람답게 사는 길이고 기후 위기로부터 환경을 지켜내는 길이라 확신합니다. 우리 협회 회원들이 슬로푸드 운동을 더 열심히, 꾸준히 해야 할 이유이기도 하죠. 매일 슬로푸드 합시다. 감사합니다.



22년 괴산 세계유기농 엑스포 기후 위기 주제 부스



‘GMO 반대 전국행동’ 문재인 집행위원장

“GMO 등 국가 먹거리 정책에 한목소리를 내는 것이 중요”

GMO 주키니호박 유통으로 안전한 먹거리에 관한 관심과 걱정이 많아졌다.

우리나라가 GMO 농산물 수입 1위라는 사실을 아는 사람은 많지 않다. 몰라서, 혹은 나도 모르게 매일 먹고 있는 GMO 음식들.

올해로 8년째 ‘GMO 반대 전국행동’을 이끌어 온 문재인 상임집행위원장을 지면으로 만나보자.

글 고지현 사진 문재인 제공

Q ‘GMO 반대 전국행동’에 대해 소개해주세요.

2016년 10월 13일, 농촌진흥청의 GM 쌀 개발 사업을 저지하던 농업 먹거리 시민사회가 GM 쌀 개발 반대를 비롯한 GMO 문제에 대응하기 위해 설립했습니다. 현재 슬로푸드한국협회와 한살림을 포함한 46개 단체가 연맹한 국내 최대 GMO 반대 운동단체라고 볼 수 있습니다. 그 결과 GM 쌀 개발 사업을 중단시켰고 GMO 안전표시제 20만 국민 청원을 이끌었으며, 작년에는 유전자자유 등 최신 GMO 규제완화법안을 막아냈습니다. 최근에는 GMO

주키니호박 국내 유통사건에 적극 대응하고 있습니다. 무척 많은 일을 하지만 상근인력 없이 단체 연합으로 활동하다 보니 어려움이 많습니다.

Q 현재 GMO에 대응 중인 활동에 대해서 말씀해주세요.

먼저 GMO 주키니호박 국내 유통사건이 있죠. 정부가 보도 자료를 낸 다음 날 해당 사건에 종합적으로 문제를 제기하고 현재까지 명확한 정보공개, 정부의 사과, 재발 방지대책 마련, 실효성 있는



2022년 몬산토바이엘 GMO 반대 시민행진

//
**GMO 완전표시제 시행 촉구,
 GMO 규제 완화 반대,
 GMO 주키니호박 유통
 피해보상 촉구해야...**
 //

피해보상 등을 요구하고 있습니다.

핵심 피해자인 농민들의 상황을 파악해 정부의 불합리한 처사에도 함께 대처하고 있어요. 정부가 미온적이라서 피해 농민들에게 큰 도움이 되지 못하는 게 너무 안타깝습니다. 경중을 가릴 수 없지만 유전자가위 등 최신 GMO에 대한 규제완화법안 대응도 하고 있습니다. 산업통상자원부가 해당 법안을 국회에 제출한 상태라서 국회 움직임을 계속 주시해야 합니다. 해당 법안을 심사하는 국회의원들과 간담회 등을 여는 대응도 진행하려고 준비하고 있습니다.

Q 매년 진행되는 ‘GMO 반대 전국행동’ 집회는 어떤 행사인가요?

‘March Against Monsanto’는 5월 셋째 주 토요일, GMO를 상징하는 거대 기업 몬산토에 대항하고자 전 세계에서 진행되는 행진인데요. 국내에서는 13년부터 시작되었고 몬산토가 바이엘에 인수되었기 때문에 지금은 ‘몬산토바이엘-GMO 반대 시민행진’이라는 이름으로 진행하고 있습니다. 올해는 청계광장(5월 20일 오후 1~3시)에서 진행했습니다. 평화롭게 진행되는 집회라 아이와 함께 가족 단위로 참가하는 분도 많습니다.

Q GMO 먹거리가 우리 밥상을 점령하지 않기 위해서 슬로푸드한국협회 회원들이 생활에서 실천하고 염두에 둘 것이

무엇인지, 위원장님의 시각에서 조언 부탁드립니다.

일단 이 자리를 빌려 작년 여수 슬로푸드 행사에서 몸과 마음이 치유되는 음식 체험을 했다는 고백부터 하겠습니다. 저도 슬로푸드한국협회 회원입니다만, 회원분들에게 감히 조언하자면 지금까지 하고 계신 대로 앞으로도 먹거리를 직접 조리하고 이웃과 함께하는 일을 하시길 바랍니다. 한 가지 더 있다면 먹거리 시스템이 갈수록 거대해지고 국가 정책이 미치는 영향도 갈수록 커지고 있으므로 국가 먹거리 정책에 대해 선명한 목소리를 내는 게 중요해졌습니다. 정책 입안이 제대로 되도록 시민의 뜻이 무엇인지 보여주는 일이 정말 필요합니다.



2022년 테라마드레 GMO 포럼에서 만난 이탈리아 활동가

Slow Food Convivium

슬로푸드 지부 활동을 소개합니다

달팽이들의 푸른 발자국

글 고지현 사진 고지현, @hatbit_market



01 파주지부, 파주 로컬푸드마켓 '햇빛장' 참여

매월 첫 번째 주말, 토요일과 일요일에 파주 로컬푸드마켓 '햇빛장'이 헤이리 평화광장에서 열린다. (주)평화로가게가 주관하는 장터에는 슬로푸드 파주지부 회원들이 참가해 슬로푸드 부스를 마련하고 시민들에게 슬로푸드 운동을 알리는 시간을 가졌다. 5월 첫째 주말 어린이날을 맞아 장터에는 아이와 함께 온 가족들로 활기찬 모습이었다. 슬로푸드 파주지부에서는 맛의 방주에 오른 토종 재래 닭 '현인닭'의 달걀을 비롯해서, 땡땡이 줄기로 만든 예쁜 수제 바구니와 슬로푸드만의 건강한 먹거리, 꽃과 토종모종은 물론이고 정조지에 나오는 채식 요리와 양념을 선보여 사람들의 많은 관심을 모았다. 장터를 찾은 외국인 친구는 파주 장릉골 농원에서 만든 두부를 맛보며 고향 음식과 엄마 생각이 났다는 훈훈한 이야기도 전해주었다. 앞으로도 계속 이어지는 햇빛장에 회원들의 많은 관심과 참여를 부탁한다.



1 햇빛장 파주 슬로푸드 회원 단체 모습 2 맛의방주에 오른 현인농원 달걀
3 맛의방주에 오른 푸른콩은 원산지 제주에서와 파주에서도 재배되고 있다.
4 땡땡이 줄기로 만든 바구니(비매품, 김영금 회원 작품) 5 꽃보다 여인. 예쁘게 잘 키우시길



6

02 산과 바다가 만나는 고창, 예비지부 출범 간담회

지난 4월 18일 슬로푸드 고창지부 출범 준비를 위한 예비모임으로 '슬로푸드 고창에 오다' 행사가 고창의 '흰당나귀'에서 열렸다. 김종덕 회장과 이진희 부회장, 장현예 상임이사, 김영금 이사, 박민숙 광주 지부장이 참여하고 전주, 나주, 부안 등에서 우리 회원들이 찾아왔다. 만돌 갯벌에서 맨발 걷기로 시작해 작은 음악회, 슬로푸드 저녁 식사, 참석자 소개, 김종덕 회장 특강, 협회 활동 소개로 마무리됐다. 산과 바다가 만나는 고창은 건강한 토종 식재료가 풍부한데다 토종 씨앗 보존에 앞장서고 GMO 종자 재배금지 조례를 만드는 등 슬로푸드 운동을 앞장서 실천하고 있는 곳이다. 유기상 전 고창군수, 대산농촌문화대상을 수상한 도덕현 농부, 고창 해리 책마을의 이대건 촌장, 김영숙 화가, 김용수 맨발학교 교장, 문화유산 마을 안성민 연구실장 등 슬로푸드 인물들이 활약하는 곳이기도 한만큼 앞으로 멋진 지부로 발전해 나가길 응원한다.



10

03 '다시 도약하라 창원', 지부 재설립 간담회



11

지난 4월 27일 창원에서는 지부 재설립 간담회가 열렸다. 오랜만에 얼굴을 마주한 창원지부 회원들은 슬로푸드 회원인 해찬갈비 대표가 차려낸 미더덕찜, 산더덕무침, 두릅나물, 가축나물, 산양삼 등 산해진미 가득한 진수성찬을 함께 나누면서 모처럼 반가운 인사를 나누었다. 슬로푸드 창원지부가 출범한 지는 한참 됐지만 코로나로 인해 활동이 부진한 상태였는데 송철식 지부장이 지부를 다시 활성화하기 위해 나섰다. 마산, 진해, 창원이 합쳐 창원이 된 역사 속에 기록해야 할 이야기가 많은 것처럼, 창원지부가 슬로푸드 활동을 다시금 활발하게 펼치면서 창원 지역의 전통, 문화, 정체성과 다양성을 살리는 활동을 힘차게 하나갈 것을 기대하고 응원한다.



7



8



9

6 슬로푸드 고창 간담회 참석자들 7마당 작은 음악회
8 만돌 갯벌 맨발 걷기 체험 9 예비지부 간담회 홍보 웹자보



12

10 지부 재설립을 응원하며 특강을 한 상임이사 11 지부 재설립 간담회 웹자보
12 재설립 모임 축하를 위해 회원들이 가져온 슬로푸드 음식들

Slow Food Action

날짜로 보는 회원 활동 일지 오늘도 우리는 슬로푸드

정리 고지현 사진 김현숙(슬로푸드협회 사무국장), 각 지부 회원



4월 28일 거름흙 나눔 행사

2023년 신입회원을 포함한 98명에게 금경연 농부의 유기농 거름흙과 토종 대파 씨앗을 보냈다. 전국으로 퍼져간 토종 대파 씨앗이 잘 싹틔우길 응원한다. 8월까지 '대파 쑥쑥' 사진 이벤트도 진행 중이다.

5월 1일 여주 토종 씨앗 채집과 심기

참가자들은 이 행사에서 '토종 씨앗 빅 히스토리'라는 강연을 들으며 토종 씨앗의 역사와 중요성에 대해 소통했다. 여주 외평리를 토종 씨앗 마을로 만들고 슬로푸드 여주 지부 출범의 교두보를 마련했다.



5월 5~7일 제19회 영산포홍어축제

코를 찌르는 듯한 냄새와 알싸한 맛, 삼합의 진한 맛, 우리나라 슬로 피시의 대명사라고 할 수 있는 홍어를 주제로 토크쇼와 홍어 요리 교실 등 다채로운 행사가 펼쳐졌다. 특히 영산강 나루 카페에서 열린 홍어 토크쇼에는 홍어 전문가들이 나와 문학, 정책, 콘텐츠 개발 등 다양한 방면에서 홍어를 알렸고, 전국에서 모인 홍사모 회원들, 우리 협회 회원들이 참가해 홍어에 대한 애정을 보여주었다.



5월 9일 파주지부 토종 씨앗 모종 나눔
 살래공동텃밭 온실 앞에서 열린 나눔 활동에서 정원식물 장미 삼목범 강의, 음악회, 토종 씨앗 모종 나눔(비회원도 참가)을 진행했다. 쓰레기를 줄이기 위해 개인 식기를 사용했다.



5월 20일 몬산토바이오텔-GMO 반대 시민행진 참가
 매년 전 세계적으로 함께하는 몬산토바이오텔-GMO 반대 시민행진에 슬로푸드도 함께했다. 올해는 미승인 GMO 주키니호박 사태와 유전자자유 입법을 앞두고 이를 시민들에게 알리기 위해 목소리를 한껏 높였다.



5월 12일 슬로피시 바다맛 기행

신안 토관천일염 풍년 기원 행사 및 신의도 염전 체험을 진행했다.

5월 16일 한국슬로푸드 여수지부와 함께하는 여수시민학교 개강

여수시민학교가 5월 16일, 23일, 30일 3차례 진행됐다. 세 번의 강의 중 김종덕 국제슬로푸드한국회장이 ‘슬로푸드와 여수 맛의 방주’라는 주제로 강의했다.



5월 22일 ‘슬로푸드 독서동아리’ 시작

슬로푸드 회원들이 함께 매달 1권의 책을 읽고 나누는 모임을 시작한다. 1-3주 차 월요일에 줌(Zoom) 토론이 진행되니 관심 있는 회원들의 참여를 언제나 환영한다. 문의는 협회 사무국으로 하면 된다.

● 미리 보는 교육/행사 안내

소상공인 지원 사업 '2023 소상공인 전담 셀러 매칭 지원 사업'에 관한 지원 규모, 지원 내용, 신청 방법 등의 정보를 모아 회원들에게 문자로 발송했다.

슬로푸드 청년 모임 6~8월 사이, 슬로청춘 교육이 진행될 예정이다. 모집 대상과 인원, 교육, 모임 리더 선발 등 세부 내용은 추후 공지된다.

슬로푸드 새내기 만남 신규 회원 서로 만남의 날. 생활용품 나눔과 고추장 만들기 체험 등을 진행할 예정이다.

정체를 알 수 없는 고깃집 고기들

글 고재섭(국제슬로푸드한국협회 부회장)



일본의 식당에 가서 즐겨 먹었던 고기가 실은 지방을 인공적으로 주입한 가짜 마블링 고기와 잘 팔리지 않는 고기 조각에 접착제를 섞어 가공한 성형 육이었다는 놀라운 영상을 보았다. 유튜브에 올라온 이 영상은 조회수가 무려 60만을 돌파하였다. 이 내용을 본 많은 사람이 충격적이라며 주의해야 할 것 같다는 댓글을 달았다.

영상 링크 <https://www.youtube.com/watch?v=z3cjEC44CSY>



유튜브 안협소 <성형육을 조심해야 하는 이유> 영상 캡처

영상을 제작한 '안협소'는 일본의 인기 무한리필 야키니쿠(불고기) 식당에서 사용되는 고기의 실체를 알려주는데, 그중에서 업계 2위인 '야키니쿠킹'이라는 프랜차이즈를 중심으로 소개하고 있다. 안협소는 '소 혀'를 좋아해서 자주 먹었는데, 알고 보니 이 '소 혀'가 갈비, 우지(쇠기름), 황격막 등에 접착제를 넣어 만든 '성형 육'이었다고 한다. 그리고 일본에서 인기 있는 '규카쓰(돼지고기를 사용하는 돈가스)와 달리 쇠고기에 빵가루를 입혀 튀겨내는 음식'에 사용되는 쇠고기가 겉으로는 생고기 마블링으로 보이지만 이 마블링은 사육 단계에서 생긴 것이 아니라 지방을 인공적으로 주입하여 만든 '주입 육'이라고 한다.

이들 성형 육이나 주입 육은 길진 부위를 인공적으로 부드럽게 해주는 장점이 있으나 문제는 이렇게 가공하는 과정에서 노로바이러스(설사, 구토, 복통 등 급성 위장염을 일으키는 바이러스)가 번식할 가능성이 높다. 실제 식중독 사건도 있었다고 한다. 그러므로 일본을 여행하며 무한리플 등 저렴한 고깃집에서 고기를 먹을 때는 감염을 예방하기 위해 충분히 익혀 먹어야 한다고 권고한다.

이 영상은 일본의 고깃집을 다루지만, 우리나라는 어떨까? 검색해보니 2014년에 <먹거리 X파일>에서 가짜 쇠고기 마블링 제조 과정이 공개돼 충격을 주었는데, 이 폭로 이후 가짜 마블링이 어떻게 관리되고 개선되었는지는 전혀 알 길이 없다. '성형 육'은 아예 거론조차 되지 않고 있다. 성형 육이나 주입 육은 모두 가공육에 포함된다. 이들 가공육의 실태가 드러난 일본에 비해, 실태가 숨겨져 있는 우리나라가 더 심각한 문제 아닌가 하는 생각이 들었다. 일본에서는 외식업체에 성형 육, 주입 육이라는 명칭을 표시하도록 강제하지는 않지만, 소비자청의 가이드라인 「메뉴·요리 등의 식품 표시에 관련된 경품 표시상의 사고방식」(2016년 3월 28일)에 따라 표시하도록 지도하고 있다.

이런 일본과 달리 우리나라는 성형 육, 주입 육이라는 용어 자체가 없다. 그러니 외식업체에서 이러한 고기가 실제로 얼마나 사용되는지 실태조차 파악하지 못하고 있으며 관리도 되지 않는다. 생고기와 달리 가공육에 포함되는 이런 고기의 판매를 막아야 한다는 것이 아니다. 외식업체에서 메뉴로 이용하려면 반드시 고기가 가공육임을 표시해야 한다는 것이다. 그 이유는 다음과 같다.

1 외식업체에서 이런 고기를 먹는 사람들은 자신이 생고기를 조리해서 먹는다고 착각할 수 있다. 이는 소비자 입장에서 속는 것이므로 자신이 먹는 고기가 생고기가 아니라 가공육임을 분명히 알고 먹도록 해야 한다.

2 가공육 외의 다른 가공식품들은 법률에 따라 원재료명, 식품 유형 등을 엄격히 표기하게 되어 있다. 소비자들은 이 표시를 통해 어떤 내용물이 들어 있는지 확인하고 구매한다. 이는 특정 물질이나 음식에 알레르기 체질인 사람에게는 매우 중요한 정보다.

3 소비자에게 가공육임을 알려주고, 완전히 익혀 먹도록 안내함으로써 노로바이러스 감염 등 식중독 사태를 예방할 수 있다.

식약처 등 행정당국에서는 우리나라 외식업체의 가공육 사용 실태를 조사하고, 미비한 법규를 보완하여 국민이 안전한 식생활을 할 수 있도록 조치해주시기를 요청한다. ●