



# 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

# 슬로푸드가 더 힘을 내야 하는 이유

안녕하세요.

좋고, 깨끗하고, 공정한 먹거리를 누구나 누릴 수 있는 세상을 만들고자 슬로푸드 운동을 전개하는 국제슬로푸드한국협회입니다. 우리 협회 소식을 「슬로매거진달팽이」 지면을 통해서 회원분들과 또 많은 회원들께 전할 수 있어서 더없이 기쁘고 반가울 따름입니다. 하지만 기쁘고 반가운 소식만 전하는 것이 아니라 마음 한켠이 무겁습니다.

코로나와 함께 멈추었던 일상을 점차 회복해가는 가운데 나들이 생각에 절로 몸이 들썩이는 봄을 맞이했습니다. 그러나 안타깝게도 기후변화의 영향으로 이른 더위는 잠자고 있는 꽃들을 한꺼번에 깨워버렸고 우리가 모처럼 꿈꾸었던 봄나들이를 만끽하기도 전 순식간에 꽃들이 사라져버리고 말았습니다. 황급히 스쳐 지나가듯 피고 저버린 봄꽃들을 내년 봄에는 제대로 만끽할 수 있을까요? 불현듯 코로나가 찾아와 우리 일상을 갑자기 멈춰 세웠듯이 앞으로 우리가 맞이할 봄은 우리에게 어떤 일상을 살아가게 할지 불안과 두려움을 갖게 합니다.

정치로 인해 먹거리 시계는 빠르게 뒷걸음을 치고 있습니다. 2006년 남양주에서 친환경 급식 조례제정을 시작할 때 앞으로 우리 아이들이 어디서나 안전하고 좋은 먹거리를 먹을 수 있겠구나, 하는 설렘으로 가득했습니다. 그러나 20년이 다 되어가는 지금 우리의 현실은 암울하기만 합니다. 저출산 문제가 심각한 상황에서 시민참여예산으로 만들어진 임산부 친환경 꾸러미 사업과

초등돌봄교실 과일 간식 예산이 사라지고, 서울시 도농상생 공공급식이 폐기처분 위기에 놓여 있습니다. 우리 협회가 가장 앞장서 전개했던 GMO 반대 운동의 노력에도 불구하고 당국의 검역 실패로 LMO 주키니 호박이 8개월도 아닌 장장 8년이 넘는 오랜 기간 재배되고 유통되어서 버젓이 우리 밥상에 오르는 일이 벌어지고 말았습니다.

오는 6월 일본 정부는 후쿠시마 원전 오염수를 바다에 방류하겠다고 버르는데도 우리 정부는 제대로 된 대책을 마련하고 있지 않아 국민의 불안감은 이루 말할 수 없는 상황입니다. 심지어 후쿠시마산 해산물이 밥상에 오를 날도 멀지 않아 보입니다. 대통령은 식량자급률을 올리고 식량주권을 확보하는 데 꼭 필요한 양곡관리법 개정안에 대해 거부권을 행사했습니다. 하루가 멀다고 너무 많은 먹거리 이슈가 발생해 우리 협회를 포함한 먹거리 연대단체들은 연일 성명을 발표하는 일을 반복하고 있습니다.

좋고 깨끗하고 공정한 음식을 누구나 누릴 수 있는 세상을 만들어 가기 위해 힘을 내야 하는 이유가 점점 더 늘어갑니다. 슬로푸드 운동이 더 강해지고, 더 확산되어 더 많은 시민이 참여해야 할 이유 역시 점점 더 많아지고 있습니다.

2023년 4월 마지막 주  
국제슬로푸드한국협회 상임이사 장현예



©Herbert Goetsch on Unsplash

먹거리 이슈, 우리 생각은 이렇습니다

## 미승인 LMO 주키니 호박, 8년이나 밥상에 올랐다

글 장현에 사진 Unsplash

LMO란 유전자 변형 기술로 새롭게 조합된 유전물질을 포함한 동·식물이다. 인체에 유해하고 생태계를 교란할 수 있어서 엄격한 기준을 정해 소비해야 한다. 그런데 정부의 관리 소홀로 LMO 주키니 호박이 8년간이나 시민들 밥상에 오르고 말았다. 정부는 원물을 회수하고 가공식품은 판매 중단을 시키며 뒷수습에 나섰지만 믿고 먹을 만한 먹거리가 점점 없어진다는 생각을 멈출 수 없다. 관련 가공식품이 판매 중지된 후에도 LMO 주키니 호박이 든 냉동볶음밥이 유통 중이라는 자체 결과가 한살림에서 나왔으니 정부의 후속 조치마저 허술하다.

LMO 주키니 호박을 기르던 농민, 가공 생산자는 영문도 모른 채 날벼락을 맞은 상황이다. 정상 주키니 호박을 재배 중인 농민도 시민의 불안으로 판매량이 크게 줄면서 빚더미에 앉을 판이다. 보상해준다고 하지만 그동안 호박 생산에 들인 시간은 절대 보상되지 않는다. 슬로푸드 협회는 어느 먹거리 운동 단체보다 GMO 반대 운동에 앞장서 왔다. 우리 협회를 포함한 시민사회단체는 오랜기간 GMO완전표시제를 요구해 왔다. 정확한 정보공개와 이를 통한 시민의 안전한 먹거리에 대한 선택권을 보장하기 위해서 이다. 그 결과 전현직 대통령 모두 공약으로 GMO 완전 표시제를 실시하겠다고 제시하였다. 그러나 아직까지 어느누구 하나 약속한 공약을 실천하거나 하려는 노력은 보이지 않는다. 시민사회 단체의 요구를 받아들였다면 이런 엄청난 일은 발생하지 않았을 것이다.

우리 먹거리 시민이 바라는 것은 앞으로 이런 상황이 다시는 반복되지 않도록 재발 방지를 위해서 정부는 엄격하고 철저한 검역 기준을 마련하여 시민의 먹거리에 대한 안전과 농민들의 지속가능한 농업을 지키는데 최선의 노력을 기울여야 한다는 것이다.



먹거리 이슈, 우리 생각은 이렇습니다

## 후쿠시마원전 오염수 방류, 바다 100년이 위험하다

글 장현예 사진 고지현

일본 정부는 우리나라를 비롯해 국제 사회의 반대에도 불구하고 후쿠시마 원전 오염수 132만 톤의 해양 투기를 당장 6월부터 실행하겠다고 밝혔다. 이는 내 집에서 독극물을 만들고 더 이상 내 집에 둘 수 없으니 마을 사람 모두가 먹고 마시는 강물에 버리겠다는 파렴치한 행위다. 우리는 1991년 낙동강 폐놀 오염 방류 사건을 기억한다. 당시 두산전자는 폐놀 폐수의 오염정화 비용을 아끼려고 폐수를 그냥 낙동강에 버렸고 그 결과 대구시민의 식수 오염은 물론이고 낙동강을 타고 퍼진 폐놀로 부산까지 공포에 떨었다. 이번 후쿠시마 원전 오염수 해양 투기는 이와는 비교도 되지 않는 문제다.

30~40년에 걸쳐 132만 톤이라는 어마어마한 양의 오염수가 바다에 버려진다고 생각해보자. 그 파장이 어떨지 누가 자신 있게 예측할 것인가?

삼면이 바다인 우리나라는 해산물 소비 1위 국가다. 바다는 우리에게 제2의 텃밭이다. 이런 바다에 원전 오염수가 뿌려진다면 매일 먹는 소금, 젓갈, 김치, 미역, 김, 다시마, 멸치, 수산물, 해산물 등등 일상의 먹거리가 두려움과 공포의 대상이 될 수밖에 없다. 이는 생존권 문제이자 우리 전통음식과 전통문화가 파괴되는 서막이다.

정부는 가장 싸고 손쉬운 방법으로 원전 오염수를 처리하려는 일본을 규탄하고 해양 투기를 막아야 할 의무와 책임이 있는데도 불구하고 한미일 정상회담이니 뭐니, 정치적 그림으로만 이 문제를 대한다. 우리 국제슬로푸드한국협회의 입장은 확고하다. 우리와 연대할 수 있는 모든 네트워크와 힘을 합쳐 방사능 오염수 해양 투기를 저지하고 우리와 미래 세대의 생존권을 지켜나갈 것이다.

## Ark of taste



## 우리 미래의 먹거리를 방주에 실자

글 조혜원(국제슬로푸드한국협회 맛의방주 담당) 사진 최영미

절굿대떡, 파라시, 현인닭, 을문이, 섬말나리, 논쟁이냉이, 바위웃, 갓끈동부... 듣지도, 보지도 못했던 생소한 이 먹거리는 전 세계적으로 사라질 위기에 처한 품목을 지켜나가는 국제슬로푸드협회 '맛의방주'에 등재된 품목들이다. '갓끈동부'는 콩의 모양이 갓에 매달린 끈을 닮아 길고 얇아서 붙여진 이름이다. 콩은 주로 삶아 먹거나 밥에 넣어 먹거나 두부를 만드는데, 이 콩은 익기 전에 먹어서 특별한 콩이다. 콩깍지를 물에 몇 분간 넣어 끓인 후에 샐러드로 먹거나 기름을 돌려 익혀 먹기도 한다. 품종이

다양하면 그 품종에 맞게 요리법도 다양해지고, 갓끈동부를 찾는 소비자가 많아지면 이 품종을 생산하는 소규모 농가의 수가 늘어나 지역경제에도 도움이 되게 마련이다.

전라남도 지역에서 갓끈동부가 소멸 위기였는데, 순천의 조동영 농부가 어렸을 때 먹었던 갓끈동부 음식을 기억하고 있다가 재배에 성공하면서 알리게 되었다. 갓끈동부의 맛을 기억하고, 재배를 이어간 농부가 있었기 때문에 조선시대부터 먹었던 우리 토종 콩

갓끈동부가 다음 세대에 우리 전통과 맛을 이어줄 수 있게 된 것이다. 우리 고유 품종은 그 지역에 잘 적응된 상태로 적은 물과 화학물질로도 살아갈 수 있는 만큼, 고유 품종의 보존이야말로 값으로 따질 수 없는 문화유산이다.

산업화에 따라 농업은 더 나은 수확량과 고부가가치를 좇아 변화해가고, 수입 개량 품종을 재배하는 방향으로 가기 때문에 농업의 변화는 생물 다양성 감소의 원인으로 지목된다. 우리나라는 급속한 사회, 경제, 문화적 변화로 인해 대대로 물려받은 다양한 종자·식품·문화 단절 또한 급속히 진행되고 이러한 변화에 따라 생물다양성과 고유한 맛이 사라지면 우리 문명은 그만큼 척박해질 것이다.

슬로푸드 운동의 프로젝트로 추진하고 있는 ‘맛의방주(Ark of Taste)’는 맛이 단순화되고 획일화되어가는 데 맞서 지역에서 전통적으로 키우던 품종을 보존하기 위해 소멸 위기에 처한 종자나 식재료를 발굴해 목록을 만들어 기록함으로써 지역 음식 문화유산을 지켜가는 활동이라고 할 수 있다. 이러한 생물다양성 보호 활동은 종자, 땅, 문화, 환경과 사회의 지속가능성, 영양과 맛을 보존하는 활동이면서 삶의 다양성을 보호하는 활동이다.

현재 한국은 2013년에 제주 푸른콩 등재를 시작으로 작년에 제주 모인산디귤, 개발시리조, 강돌아리와 홍천 연엽주, 예산 도토리떡을 등재해 국제슬로푸드협회에 등재한 맛의방주 품목은 총 110개가 되었다. 전 세계적으로 23년 4월 현재 등재된 품목은 6,023개에 달한다.

오랜 역사와 문화를 간직한 이 땅에서 함께해온 다양한 동·식물과 먹거리를 보존하고 다음 세대로 이어가기 위해서는 우리가 살고 있는 지역과 농업에 관심을 갖고 더 많은 품목이 맛의방주에 등재할 수 있도록 다 같이 노력해야 한다. 먼저 우리가 살고 있는 지역에 관심을 갖고 우리가 먹었던 음식을 돌아보고 기억해보면 좋겠다.

맛의방주 등재 신청 및 문의 국제슬로푸드한국협회 02-737-1665  
전 세계 맛의방주 목록 [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) > Ark of taste

위쪽부터 맛의방주 목록에 오른 버들버, 동아, 보림백차



# Slow People ①

간장 포럼 우태영 대표

## “하고 싶은 것은 내 마음대로 재미나게 해보자”

글 고지현 사진 간장포럼 제공



공사를 진행해주신 분들에게 다시 한번 감사드립니다. 참가자들 한 명씩 손수 장독에 메주를 넣고 전국 각지에서 온 씨간장을 넣은 체험은 두고두고 기억에 남을 것입니다.

**Q 올해로 10년이 된 간장 포럼인데 꾸준히 해오신 저력이 뭔지 궁금합니다.**

2014년에 간장 포럼을 시작했습니다. 당시 저는 씨간장의 세계에 심취해 있었고 우리의 장문화 콘텐츠를 알리고 발굴해서 지역 고유의 문화 콘텐츠로 만들고 싶었습니다. 그래서 매해 주제를 정하고 그 주제에 맞는 장소를 골라 장문화 포럼을 이어갔습니다. 소금이 주제일 때는 증도의 태평염전에서 포럼을 열었고 코로나가 기승일 때는 ‘랜선으로 떠나는 장담그기’도 했습니다. 지금까지 포럼을 이어올 수 있었던 동력은 아무래도 재미와 관심이 아닐까 합니다. 내가 좋아하는 일을 내 방식대로 마음껏 해보고 싶다는 소박한 철학이라고 할까요?

지난 3월 경남 거창 수승대 발효마을에서 ‘통일 염원 장담그기’가 성황리에 막을 내렸다. 장담그기를 주최한 간장 포럼 우태영 대표에게 통일 염원 장담그기와 그간의 역사를 들었다.

**Q 통일 염원이라는 주제로 장담그기 행사를 주최하신 이유가 있을까요?**

말 그대로 남에서 북까지 한반도에 다양한 발효 장 문화가 있고 현재는 남북의 차이가 크지만, 장맛 하나로 우리 민족이 하나임을 확인하고자 설정한 주제입니다. 좀 더 자세히 말하자면 23년 주민창안공모사업에 저희 간장 포럼이 선정되어 지난 3월 18일 거창군 위천면 수승대 발효마을에서 ‘미리 맛보는 통일, 장으로 평화와 화합을 담다’라는 주제로 제23차 간장 포럼을 성공리에 마쳤습니다. 전국 팔도의 물과 소금으로 장을 담아 평화와 화합을 기원하고자 했고, 그 과정에서 많은 분의 도움을 받아 가능했습니다. 독대 안에 ‘장숫터’를 조성하고 참가자 전원이 장숫터로 들어가기 전 숙 연기를 통과해 심신을 정화한 것, 통일기원무를 공연한 것, 원과 방 형태의 제단을 쌓아 지역 방위에 따라 기부 물품을 배치한 것 등등 공간 활용 아이디어를 내고

**Q 올해 어떤 행사를 준비 중이신지 알려주세요.**

3월 통일 장담그기 행사에 이어 6월에는 남북통일 장 심포지엄을 열고 10월에는 장문화 축제 한마당에서 우리 콩 장 담그기 교육 및 우리 장맛 100선 전시, 맛워크숍을 진행할 예정입니다. 장맛 100선에서는 장을 전시하고 맛보는 법, 장의 계보에 대한 깊이 있는 강연과 체험활동이 펼쳐질 테니 많이 기대해주시고 참여해주시기를 바랍니다.



## Slow People ②

# 강희진 씨앗박물관장 『누구도 토종을 지키라고 말하지는 않았다』 출간 한 알의 씨앗에 담긴 자연과 문화를 보다

글·사진 고지현

한국토종씨앗박물관 강희진 관장이 토종 씨앗을 채취하러 다니면서 겪은 일들을 한 권의 책에 담아 펴냈다. 제목은 『누구도 토종을 지키라고 말하지는 않았다』. 손수 농사를 지었던 농부이자 박물관장, 작가로 살아온 강희진 관장에게 ‘토종’의 의미를 들어본다.

**Q 책 제목이 호기심을 불러일으킵니다. ‘아무도 시키지 않았는데 왜 한 겁니까?’라고 단도직입 물어보는 사람이 없었나요?**

이 질문은 내가 수집 농가에 하는 말입니다. 토종 씨앗이 중요하다라는 인식도 없는 분들이 그들만의 이유나 사연으로 토종을 지키고 계시더라고요. 물론 저 스스로에게 하는 질문이기도 한데, 그 답은 책에 써놓았습니다. 사서 읽어보시길 권합니다.(웃음)

**Q 씨앗 수집에 어려움도 많았을 텐데 기억에 남는 사연을 들려주세요.**

연변 백두산 주변 지역까지는 거리가 멀어 힘들었고, 제주도 감참외는 없어질 뻔한 것을 간발의 차이로 구했습니다. 씨앗을 구할 수 있다면 어디든 가는데, 얻기 어려운 씨앗은 그 집안일을 해주고서라도 가져왔어요. 울릉도에서 홍감자 씨를 준다는 말에 달려갔었는데 알고 보니 젊을 때 어머니 속을 썩이던 아들이 어머니가 돌아가시자 죄책감에 매년 홍감자를 심고 있었습니다. 홍감자는 어머니가 늘 찌주던 음식이었던 거죠. 이렇게 토종에는 음식 이상의 의미가 담겨 있습니다.

**Q 토종씨앗박물관이 어떤 곳인지 소개해주세요.**

이름에서 알 수 있듯이 우리나라 토종 씨앗을 수집, 보존, 전시, 교육하는 1종 박물관입니다. 저도 30년간 직접 농사를 지었던 농부입니다. 씨앗은 자연이 만들지만, 그것에 시간이 주어지고 인간의 손길이 닿으면 문화가 되고 역사가 됩니다. 씨앗을 문화의 관점으로 바라보고자 씨앗박물관을 만들었고 전국을 다니며 토종 씨앗에 관한 이야기를 기록하려고 했습니다.

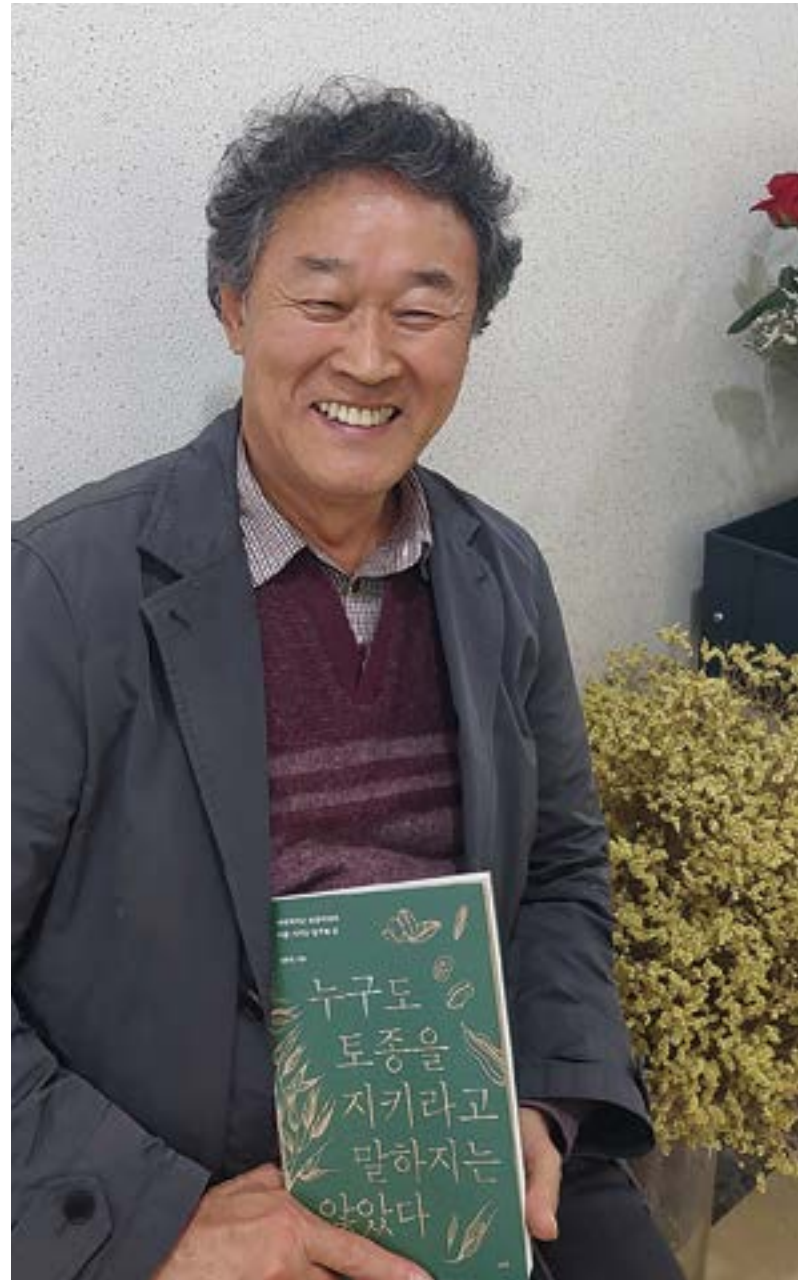
**Q 이 기회에 고마움을 전하고 싶은 분께 인사 전해보세요.**

책에 기록하지는 못했지만, 제 인터뷰에 응해주신 모든 분께 감사합니다. 그리고 토종 씨앗을 지키는 농가를 찾는 데 도움을 주신 안완식 박사님께 큰 신세를 졌습니다.

● 한국토종씨앗박물관

보유한 씨앗의 종류 1000여 종

위치 충남 예산군 시산서길 64-9 문의 041-333-5613







제31회 대산농촌상 농업경영 부문 대상, 도덕현 회원

## “작물과 소통하고 흙과 교감하려고 노력합니다”

쟁기질을 하지 않는 무경운 농법과 자가 퇴비 제조로 발효성 토양을 조성해 고품질 유기농 포도를 키워낸 도덕현 농부는 그 공을 인정받아 지난 2022년 10월 제31회 대산농촌상 농업경영 부문에서 대상을 받았다. 좀 늦었지만 슬로푸드협회에서 수상 축하 인사를 전했다. 사정이 여의찮아 전화로 했는데, 그 김에 농사 철학까지 들어봤다.

글 고지현 사진제공 도덕현

“소비자와 농부 모두 수확과 큰 열매를 좋아합니다. 그러다 보니 농약을 비롯해 열매를 크게 만들고 색을 좋게 하는 약을 안 쓸 수가 없어요. 이게 다 안 좋은 먹거리입니다. 몸을 위해 건강하고 안전한 식품을 먹어야 하는데, 크고 좋은 빛깔을 내는 결과물만 생각하니 농사가 이상해지는 겁니다.”

그는 1994년 농사를 시작할 때부터 지속가능한 친환경 농업경영을 위해 토양관리가 최우선이라는 철학으로 퇴비를 직접 제조해 발효형 토양을 조성했다. 식물성 발효 퇴비를 제조해 1년간 발효과정을 거친 뒤 2년마다 토양 위에 덮어 자연의 균과 미생물이 살아있는 발효형 토양을 만들었다. 이런 토양은 평균 유기물 함량이 일반 토양의 2배 이상이고, 적정 탄소와 질소의 비율을 유지해 온실가스를 줄이는 효과도 가져왔다.

“포도원을 찾아오는 방문객들이 마음가짐을 새롭게 할 수 있도록 내가 좋아하는 글귀 ‘결과를 능가하는 이론은 없다’, ‘안 될 것도 못

할 것도 없다. 지금 시작하라’ 등을 써 놓았어요. 농사도 철학이 있어야 하거든요. 나무도 자유를 줘야 행복하게 잘 자라고요. 작물과 소통하고 흙과 교감하려고 노력합니다.”

그는 2017년 큰 화제를 모았다. 그해 여름 13년생 포도나무에서 4000송이가 넘는 포도를 수확한 것이다. 일반적으로 1그루에서 50~100송이가 열리니 무려 40배나 많은 것이다. 그는 지금도 욕심을 내지 않고 포도만 1헥타르(3025평)를 가꾼다. 예전보다 힘에 부치는 데다 인력도 부족하기 때문이다. 그는 “농부는 누구를 시키지 않고 직접 땀을 흘려 일을 해봐야 오롯이 자신의 경험이 된다. 땅이 거짓말을 하지 않듯이 농부는 성실성을 지켜야 한다”고 강조했다.

● 대산농촌상은 ‘농촌은 우리 삶의 뿌리요, 농업은 생명을 지켜주는 산업’이라는 대산 신용호 선생의 철학을 바탕으로 우리 농업과 농촌발전에 공헌한 사람을 발굴하여 그 공적을 기리고 우리 사회 전체의 귀감으로 삼아 농업인의 자긍심을 높이고자 1991년 제정한 상이다. 농업경영 부문, 농촌발전 부문, 농업 공직 부문 등 총 3개 부문이 있다.

# Slow Friends

슬로푸드협회의 든든한 지원자

## 슬로프렌즈 10년, (주)농업법인도담 이원영 대표

‘슬로프렌즈(Slow Friends)’란 슬로푸드협회를 후원하는 기업을 말한다. 어떤 일을 한 번 하는 것은 어렵지 않다.

그런데 10년 넘게 꾸준히 한다는 것은 진심이 아니면 할 수 없는 일이다.

10년째 슬로푸드협회 회원으로 후원을 이어온 도담 이원영 대표에게 슬로푸드에 관한 생각을 물었다.

글 고지현 사진제공 이원영

### Q 슬로푸드에 대한 철학과 생각이 궁금합니다.

‘모든 이가 좋고 깨끗하고 공정한 음식을 먹는 세상을 꿈꿉니다.’  
오래전 파울로 전 사무총장이 한 말입니다. 이 말은 평소 제가 꿈꾸어 왔던 ‘더불어 아름다운 세상의 시작점’이 될 만한 말이었습니다. 피에로 사르도 생물다양성재단 회장은 “여섯 시간마다 하나꼴로 식물 종자가 사라진다”고 경고했습니다. 우리가 어울려 살아가는 지구라는 별에 이보다 더 무서운 말도 없을 것입니다. 더불어 아름다운 세상을 산다는 꿈과 생명 다양성이 위협받고 있다는 위기의식을 느끼는 사람들과 함께 행동하고 힘을 보태는 것이 저의 철학이고 생각입니다.

### Q 슬로푸드협회와 인연을 맺은 계기가 궁금합니다.

처음에 슬로푸드라는 말을 들었을 때 그냥 단순하게 생각했어요. ‘패스트푸드는 지양하고 좋은 것을 천천히 먹자는 운동인가?’라고요.(웃음) 슬로푸드를 알아봐야겠다는 생각이 들던 차에 한국의 슬로푸드 초석을 다지신 김병수 선배님과 슬로푸드 운동에 대해 깊은 대화를 나눌 수 있었고 후배를 잘 챙겨주시는 선배 덕분에 슬로푸드협회와 인연을 맺게 되었습니다. 돌이켜보면 슬로푸드에 대해 아는 것은 거의 없었지만 이 운동을 이어나가는 사람들에 대한 존경과 호감이 오늘의 인연으로 이어진 게 아닌가 싶습니다.

### Q 슬로푸드협회가 올해 어떤 일을 계획하고 추진하면 좋을지 아이디어를 보태주세요.

회원들의 슬로푸드 일상 문화가 잘 드러나는 모임이나 활동을 추진하면 좋겠습니다. 생산과 소비의 중심에는 사람이 있습니다. 시작도 사람이고 끝도 사람이라는 생각입니다. 어떤 일을 추진하든 슬로푸드협회 회원들의 일상적인 실천이 바탕이 되어야 슬로푸드 운동의 뿌리가 튼튼해지겠죠. 만나서 즐겁게 활동하고 서로 알리고



또 모이는 선순환 구조가 정착되면 자연스럽게 회원 수가 늘고 재정적 안정도 확보해나갈 수 있으리라 생각합니다. 앞으로 이런 멋진 그림으로 건강하게 성장하는 슬로푸드협회가 되기를 소망합니다.

(주)농업법인도담 2002년 ‘친환경 농산물의 대중화’를 기치로 창업한 친환경 농산물 전문 유통회사다. 450여 개 생산 농가와 50여 명의 직원이 함께 일하고 있다.

# 지부 활동 소식, 달팽이들의 초록 발자국

글 고지현 사진 각 지부 제공

## 01 광주지부, 광주비엔날레와 함께하다

2년마다 열리는 광주비엔날레는 전 세계에서 초청받아 온 작가들이 작품을 선보이는 자리다.

광주 비엔날레 개막식 전야제로 작가파티가 열렸다. 파티에는 음식이 필요하다. 그 파티에서 먹은 음식이 그 파티에서 만난 사람만큼이나 기억에 남으니까. 그것도 광주비엔날레에서만 맛볼

수 있는 음식이어야 했는데, 작가파티에 내놓은 음식은 기획에서 준비까지 슬로푸드 광주지부 회원들이 함께해 의미를 더했다. 장흥 슬로푸드 회원인 한창본의 고대미로 만든 '5.18 광주민주화 주먹밥', 광주 전남지역 식재료로 만든 애호박부침개와 김치부침개, '맛의방주'에 등재된 나주 제비쭉떡과 절굿대떡, 여수



갯김치, 완도 다시마 부각 등의 메뉴로 구성됐다. 일회용 쓰레기가 생기지 않도록 강진 쌀을 뽕튀기해서 접시로 쓰고, 담양 대나무로 젓가락을 만들어 사용 후에는 집으로 가져가게 했다. 작가파티 프로젝트 작가로 활약한 김기라 신입 회원에게 자세한 이야기를 들어보았다.

**Q 광주비엔날레 프로젝트 작가로 참여하셨는데, 구체적으로 어떤 일을 하셨나요?** 작가파티의 연출과 책임을 맡았습니다. 이번 비엔날레 전시는 이숙경(영국 테이트모던미술관 수석 큐레이터) 예술 총감독의 기획 하에 이수영 큐레이터와 비엔날레재단에 속한 큐레이터들과 함께 만들었으며, 저는 전시 개막 공연 퍼포먼스와 작가파티 만찬을 담당했습니다.

**Q 작가파티를 기획하면서 사람들에게 알리고 싶은 것은 무엇이었나요?** 이타성, 축제의 흥겨움, 공동체 의식이었습니다. '전남의 마음-또다시 함께'라는 개념을 구체적으로 실현하고 싶었어요. 코로나19로 사회적 거리두기가 일상화되면서 단절된 관계를 다시 연결하고 공동체와 미래를 담으려고 했죠. 음식은 대접과 나눔을 통해 관계 맺음에 진심을 보여주는 인간 행위잖아요. 그래서 광주와 전남에서 나는 쌀과 채소를 사용해서 '자연과 사람'이 만들고 나눈다는 뜻을 담았습니다.

**Q 슬로푸드 광주지부 신입회원인데 어떻게 슬로푸드와 인연을 맺게 되셨나요?** 토박이는 아니지만 10년 넘게 전남에서 살고 있어요. 그간 전남지역의 역사, 음식을 중심으로 주민들과 만났는데, 개인적으로 요리하고 음식 나누기를 무척 좋아합니다. 예술에 창작자의 경험과 진정성이 담겨 있지 않다면 감동이 없는 것처럼, 음식도 마찬가지인 것 같아요. 기다림, 정성이 없는 음식은 먹어도 먹은 것 같지 않더라고요.(웃음) 슬로푸드에 입문한 계기는 박민숙 지부장님을 만나게 된 인연입니다. '느리지만 정확하게'라는 독일 속담이 있는데 제가 느낀 슬로푸드의 이념과 회원들의 가치 지향점이 바로 그것이었습니니다.





아주 잘못된 생각이다. 공릉천을 지키는 일에 앞장서야 한다”고 말했다.

**공릉천 지키기 공동대책위원회란?** 고양시와 파주시를 중심으로 공릉천의 생태적 중요성을 인식하고 공릉천 지키기 운동에 동참했던 시민사회단체, 지역 모임, 교육계, 종교계, 문화예술가 등 다양한 분야의 시민들이 모여 ‘공릉천지키기공동대책위원회’를 발족했다. 공릉천 공대위는 공릉천의 제방을 높게 쌓고 독마루를 포장하는 등 공릉천 하천 정비사업이 잘못된 생태 조사 위에 수립된 것이라 전면 재검토해야 한다고 밝혔다.

### 03 여수지부, 해조류 본고장에서 조리하는 대한민국의 맥을 잇다

여수지부는 지난 2022년 ‘여수슬로푸드한국축제’를 계기로 활기가 넘친다. 지부 회원들도 그 어느 때보다 적극적으로 모임에 참석해 활동에 힘을 더하고 있다. 23년에는 매월 정기모임을 계획하고 진행 중이다. 2월과 3월엔 여수지역 자연산 툇과 돌미역을 주제로 강의와 음식 나눔을 진행했다.

한해광 여수지부장은 “올해 여수지부에서는 사라져가는 토종 종자와 전통음식을 발굴해 맛의 방주에 등재하려고 준비 중이다. 해조류를 중심으로 해조류 문화 알아보기, 해조류 및 여수 갯가 음식 문화 만들기 운동, 해조류를 찾아서 떠나는 현장답사 및 체험 등 우리 지역 토종 식재료와 해조류 등을 활용한 음식 한마당 같은 활동을 펼칠 예정이다”라고 말했다.

지난 3월 정기모임에서는 돌미역을 주제로 맛워크숍을 진행했다. 올해는 미역 생육 상태가 안 좋아 많은 양을 채취하지 못했지만, 김현희 셰프의 노력으로 여러 가지 음식을 맛볼 수 있었다. 여수지부는 해조류 채취를 위해 물때에 맞춰 정기모임을 결정해 나갈 예정이다. 관심 있는 사람은 누구나 참여할 수 있다.



### 02 파주지부, 파주의 상징 공릉천을 지키자

지난 3월 말 파주에서 다큐 영화 <수라>의 시사회가 열렸다. 파주, 고양지역 환경단체 ‘공릉천지키기공동대책위원회’가 주최한 자리에는 생태 보존과 생명 다양성의 가치를 공감하는 슬로푸드 파주지부 회원들이 대거 참여하고

협회 상임이사도 참석해 파주지부 활동에 힘을 더했다. 황윤 감독의 <수라>는 20여 년간 활동을 이어온 ‘새만금시민생태조사단’과 함께 갯벌의 아름다움을 재발견하는 과정을 담은 다큐멘터리다. 인간과 동물의 공생을 모색하며 환경 생태운동을 함께해온 황윤 감독이 ‘새만금’의 오랜 시간을 아름다운 영상미로 담았다. 영화를 본 많은 이들이 “수라는 자연의 땅이다”라는 문구가 기억에 남는다는 말을 남겼다. 아름다운 영상미로 보는 이들의 마음을 더욱 아프게 했다는 후문이다. 환경운동을 예술적으로 아름답게 할 수 있다는 것을 보여준 예가 되었다.

시사회를 연 파주지부 회원들은 다큐멘터리 <수라>를 보고 공릉천 지키기에 대해서도 많은 이야기를 나눴다. 파주지부 천호균 회원은 “산을 부수고 강을 막는 토목 공사가 자연환경에 얼마나 심각한 결과를 초래하는지 알면 가만있을 수 없다. 파주 공릉천은 민물과 바닷물이 만나는, 원형이 잘 보존된 하천이고 그 갯벌에는 천연기념물이 사는 상징적인 곳이다. 이런 곳을 잘못된 홍수위 계산을 근거로 독을 높이 넓게 쌓고 콘크리트로 막아버리려는 것은

# 슬로푸드 사람을 만나다

담당 고지현 사진 각 회원 제공



## 손정희 내포지부장

“슬로푸드 철학을 공유하기 위한 독서 모임을 할 예정입니다”

**Q 어떤 생각과 철학으로 슬로푸드 운동을 시작하셨나요?** ‘먹는 행위를 하는 사람은 모두가 농민’이라는 슬로푸드 철학이 슬로푸드 운동을 하게 했어요. 농업의 가치를 최고의 가치로 여기고 농민을 소중하게 생각하는 단체라서요. 우리 단체의 가치가 제전 위로가 되고 슬로푸드 활동을 하는 동력이예요. 제가 농민이니까요.

**Q 그동안 체험하신 슬로푸드 활동 중 기억에 남은 것은 무엇일까요.** 서울혁신파크에서 슬로푸드 회원들이 만나 교류하고 장터도 열고, 조리하면서 배우고 콘퍼런스를 했던 게 정말 즐거웠어요. 그 기억을 바탕으로 현재 내포지부에서도 회원들이 모여 절기음식 나눔과

토종 씨앗 나눔을 이어가고 있습니다.

## Q 토종 씨앗과 절기음식 나눔이 내포지부의 주요

**활동계획이겠군요.** 네, 맞아요. 올 3월 토종씨앗박물관에서 토종 씨앗 나눔 행사를 했어요. 절기음식 나눔은 말 그대로 절기에 맞는 음식을 해서 나눠 먹는 것인데 겨울에는 오곡밥과 나물을 나누고 봄에는 새록새록 올라오는 봄나물을 뜯어 와서 봄나물 샐러드부를 했어요. 여름에는 콩국수, 가을엔 뿌리채소밥을 하기로 계획하고 있습니다. 먹었으니 공부도 해야겠죠?(웃음) 작년까지는 농업과 음식에 관한 독서 모임을 했는데, 올해는 슬로푸드 운동을 좀 더 깊이 이해하기 위해 슬로푸드 철학과 운동에 관한 책을 함께 읽어나갈 예정입니다. 개인적으로는 요즘 한글 ‘웃’자를 캘리그라피로 표현하는 데 푹 빠져 있어요. 글씨 쓰는 농부로 변신 중입니다.



**정순덕 파주지부장**

“파주 토종 콩 ‘장단백목’을 알리고 싶습니다”

**Q 슬로푸드협회 회원이 된 계기는 무엇인가요?** 슬로푸드에 대한 배경지식이 없는 상태에서 ‘슬로푸드 파주지부’를 통해 입문했어요. 파주에서 만난 ‘어가행렬’ 유은희 대표에게 음식을 배우면서 자연스럽게 슬로푸드를 알게 되었고, ‘슬로푸드, 파주에 오다’를 시작으로 지부 창립 멤버가 되었습니다.

**Q 그동안 체험하신 슬로푸드 운동 중 기억에 남은 것은 무엇일까요?** ‘2022 이탈리아 테라마드레’ 한국 참관단으로 이탈리아에 다녀온 것이 가장 인상 깊습니다. 먼저 다녀온 사람으로서 다른 회원들에게 꼭 가보시라고 추천합니다. 느끼고 배운 것이 힘이 되어 몇 배의 결실을 보는 분도 있을 거라고 봅니다.

**Q 올해 파주지부 활동 계획 중 가장 적극적으로 추진하고 싶은 일과 그 이유를 알려주세요.** 파주에는 ‘장단백목(장단콩)’이라는 콩 품종이 있습니다. 많은 사람이 관심을 갖고 애쓰지만, 아직 ‘맛의방주’에 등재조차 시도하지 못하고 있습니다. 저도 파주에서 장단백목 농사를 짓고 있고 한국의 토종 콩을 텃밭에 심어서 방송에도 여러 번 출연했어요. 장단백목이 더 알려지길 바라는 마음에 2022년부터는 ‘살래공동텃밭’에서 재배하고 있습니다. 올해는 이 장단백목 재배 농부들, 그리고 장단백목을 이용해 먹거리를 만드는 사람들과 에너지를 모아서 장단백목을 널리 알리는 데 힘쓰겠습니다.

**협회 후원 10년, 김춘교 약선지부 회원**

“슬로푸드와 늘 신명나게 활동했습니다! 자부심이 큼니다”



**Q 10년이란 세월 동안 협회에 꾸준히 후원을 해주셨습니다.**

10년 전 대학 동기가 슬로푸드협회에서 일하면서 권유로 협회 회원이 되었고 회원모집을 하면서 약선지부를 만들었습니다. 그게 벌써 10년 전 일인가요? 세월이 참 빠르다고 해야 하나, 감사장을 받으니 고마울

뿐이고 슬로푸드 협회가 그 세월만큼 성장했으니 참 좋습니다.

**Q 앞으로 회원으로서 슬로푸드 테두리 안에서 하고 싶은 활동을 말씀해주세요.** 좋고 깨끗하고 공정하고 건강한 음식은 모든 이들의 권리이자 슬로푸드 정신이잖아요? 슬로푸드 정신을 더 많이 확산시키려면 아무래도 잘 먹어야겠죠?(웃음) 지부장을 중심으로 음식다운 음식, 건강한 지역 음식을 준비해서 먹거리가 정말 중요하다는 것을 알리는 데 기여하고 싶습니다.

**Q 슬로푸드 신입회원과 일반 시민에게 슬로푸드 운동에 대해 전하고 싶은 말씀은요?** 신입회원에게는 슬로푸드에 동참한 걸 응원하며 우리의 일상적인 선택이 식탁에서 출발하여 세상을 변화시키는 데 기여할 수 있다고 말해주고 싶어요. 일반 시민에게 해주고 싶은 말은 “자신이 구매하고 소비하는 음식이 어디서 어떻게 온 것인지 알아야” 하고, 먹을 것을 선택할 자유가 보장되길 원한다면 “슬로푸드 회원이 되자”는 것이예요. 투명성과 정보 접근이 필요하다고 말해주고 싶어요.

**Q 슬로푸드 회원으로서 기억에 남는 활동을 알려주세요.** 2012년 몬테리오에 9박 10일 동안 연구원으로 행사에 참석했던 활동이 특히 기억에 남아있어요. 한복을 입고 김치, 깍두기를 팔았는데 정말 순식간에 동이 났어요. 그리고 슬로푸드문화원 행사 때 ‘약선오미’에 대해 강의하고 남양주에서 행사할 때는 부스를 얻어서 새벽까지 포도주스며 밥버거를 만들어 팔았어요. 원금 까먹는 장사였지만 정말 재미났어요. 그때도 남양주 시장님으로부터 감사장을 받았거든요. 흐르는 세월에 추억이 가물가물하지만 신명나게 움직이면서 느꼈던 자부심은 그대로예요.



**소혜순 남양주지부장**

“음식을 매개로 한 모임을 통해 활성화해 나가려고요”

**Q 어떤 생각과 철학으로 슬로푸드를 시작하셨나요?** 환경정의 운동을 하면서 패스트푸드 반대 운동을 열심히 했어요. 유기농 농사, 유기농 식품, 건강한 먹거리에 관심이 많았고 책 『차라리 아이를 굶겨라』도 그때 열심히 읽었어요. 나쁜 것은 먹지 말자고 했지만 “그러면 대체 뭘 먹고 살아야 하는가”라는 대안이 필요했습니다. 그래서 장기적으로 먹거리를 바꾸는 습관, 좋은 식문화를 찾아봤는데 그게 슬로푸드의 ‘ 좋고 깨끗하고 공정한(good, clean, fair)’ 식품이라는 기준이었습니다. 무엇보다 사람들과 즐겁게 지속할 수 있는 방식으로 운동을 하는 게 좋아서 시작했습니다.

**Q 그동안 체험하신 슬로푸드 운동 중 기억에 남은 것을 하나만 말씀해주세요.** 2013년에 남양주에서 열린 ‘슬로푸드국제대회’에서 ‘맛의방주’를 접하고 문화충격을 받았어요. 그리고 슬로푸드 행사를 할 때마다 회원들이 음식을 준비해서 서로 나누고 함께 즐기는 것이 인상적이었습니다.

**Q 남양주지부 올해 활동 계획 중 가장 힘있게 추진하고 싶은 일이 무엇일까요?** 남양주가 슬로푸드 운동의 출발점이지만 겉으로 드러나는 지부 활동은 활발하지 않은 상태입니다. 일단 2023년에는 음식을 매개로 자유롭게 만나서 대화할 수 있는 자리를 많이 만들려고 합니다. 천연발효종으로 만드는 쌀빵 만들기 모임에서 기존회원과 신입회원이 만나는 경험을 나눴는데, 그런 식으로 모임을 활성화하는 것이 올해 목표입니다.

**유성경 수원지부장**

“생산자와 소비자를 잇는 ‘알리미’ 역할을 해보겠습니다”

**Q 어떤 계기가 되어 슬로푸드 운동에 동참하게 됐나요?** 우리는 모두 건강한 삶을 살기 원하지만, 먹거리 환경에는 그만큼의 관심을 기울이지 않습니다. 저는 어떤 먹거리 환경이 옳은지 많이 생각해보았고, 생산 재배 방식과 소비 분배 방식이 모두 올바른 것이어야 한다는 사실을 깨달았습니다. 이런 먹거리 정의 운동과 슬로푸드 운동은 공통점이 많아서 자연스럽게 동참하게 됐습니다.

**Q 슬로푸드 운동을 하면서 가장 기억에 남았던 것이 있다면 말씀해주세요.** 제가 ‘바른먹거리건강협동조합’에서 유통위원으로 일할 때 슬로푸드협회와 업무협약을 체결했는데, 그때 기억이 지금도 생생해요. 협약체결에 가교가 되었다는 자부심이 있습니다.

**Q 올해 수원지부를 중심으로 열심히 하고 싶은 활동을 소개해주세요.** 수원지부는 올해 슬로푸드와 건강한 바른 먹거리를 알리는 데 힘쓰겠습니다. 소비자 and 유통 분야에서 알리미 역할을 하려는 건데, 슬로푸드 수원지부 회원들이 함께 나서준다면 큰 도움이 될 것입니다. 많이 도와주세요.



# 2023년 제9차 정기대의원총회, 현장을 소개합니다!

끝나지 않을 것 같은 코로나의 긴 터널을 지나고, 모두 건강한 모습으로 슬로푸드 대의원들이 얼굴을 맞대고 한자리에 모인 것은 3년 만이었다. 그래서 더욱 반갑고 설렘이 가득했다.

글·사진 고지현



3월 24일 오후 2시, 소혜순 남양주지부장의 사회로 시작된 총회 1부는 고양지부 최은영, 정혜경 대의원의 흥겨운 잼베 공연과 한광식 양평지부장의 평화의 춤으로 들썩였습니다. 모두가 즐기는 자리인 만큼 감사를 주고받는 일이 빠질 수 없었습니다. 슬로프렌즈 도담 이원영 대표, 슬로푸드협회를 10년 이상 후원해 주신 38명의 회원, 22년까지 지부를 이끈 전임 지부장(남양주 현은주, 수원 현혜인, 파주 김영금, 내포 김형애)과 23년 지부를 이끌어갈 신임 지부장(남양주 소혜순, 수원 유성경, 파주 정순덕, 내포 손정희)들에게 회장의 감사 인사와 감사장 전달이 이어졌습니다. 각 지부에 지부인증서 수여식까지 마친 후, 내포 손정희 지부장의 사회로 『누구도 토종을 지키라고 말하지는 않았다』를 출판한 토종씨앗박물관 강희진 관장의 출판 콘서트가 이어졌습니다. 2부에서는 총대의원 104명 중 참석 41명과 위임 49명으로 대의원총회의 주요 안건이 동의 절차를 마치고 승인됐습니다. 제8차 대의원 총회보고와 1호 의안 감사보고서 승인의 건, 2호 의안 2022년 사업보고 및 결산 승인의 건, 3호 의안 2023년 사업계획 및 예산승인의 건, 4호 의안 기타 안건 승인의 건이 진행되었습니다.





# 밥을 먹읍시다

글 고재섭(칼럼니스트, 국제슬로푸드한국협회 부회장) 사진 최영미

밥을 먹읍시다. 밥은 수천 년 동안 우리의 주식이었습니다. 볍씨를 심고 수확하고 부산물을 이용하는 과정은 우리 문화의 핵심이 되어 왔습니다. 우리 몸을 이루고 우리의 생명과도 같은 밥이 최근 들어 빵과 면 등 밀 중심의 음식에 밀려나고 있습니다. 우리는 밥맛을 잃고, 잊고 있습니다.

향기 향(香)은 벼 화(禾)변입니다. 벼꽃 향기가 모든 향의 으뜸이란 뜻입니다. 실제로 밥 내음은 젓 내음과 함께 우리의 식욕과 생존본능을 자극하는 가장 원초적인 향입니다. 좋은 쌀로 제대로 지은 밥의 향은 본능적으로 우리의 식욕을 끌어당기고 다른 반찬이 필요 없을 정도로 맛있습니다. 더욱이 밥은 빵과 달리, 조금만 관심을 가지면 누구나 쉽게 지을 수 있습니다. 이렇게 직접 밥을 짓는 것은 내 몸과 내 삶을 내가 직접 책임진다는 뿌듯함을 안겨주면서 자존감과 자긍심을 높여줍니다.

밥은 건강합니다. 밥이 오랜 세월 세계 인구 절반 이상의 주식이 된 것은 저렴하고 조리하기 쉬울 뿐 아니라 영양이 있는 건강한 음식이기 때문입니다. 밥을 먹을 때는, 여러 가지 반찬도 곁들이므로 빵에 비해 영양 결핍이 일어날 가능성이 현저히 낮습니다. 알레르기나 소화장애도 거의 일으키지 않습니다.

밥을 먹으면 제초제인 글리포세이트의 위험도 크게 줄어듭니다. 현재 쌀은 남아돌지만 밀은 99%를 수입해야 합니다. 우리나라 식품의약품안전처에서 정한 쌀의 글리포세이트 잔류 허용치는 0.05mg/kg인 데 비해 밀의 허용치는 5.0mg/kg으로서 쌀보다

무려 1백 배나 높습니다. 밥을 먹으면 그만큼 글리포세이트에 노출될 위험이 크다는 것을 의미합니다.

밥은 농민과 농업을 돕습니다. 밥을 먹으면, 반찬도 함께 곁들이므로 우리나라의 벼농사를 도울 뿐 아니라 밭농사 및 축산, 수산업도 돕게 됩니다. 밥을 먹지 않아 남아도는 쌀이 작년 말 현재 190만 톤에 이르고 이를 보관하는 데만도 연 5천억 원가량이 듭니다. 밥을 먹지 않을수록 벼 재배면적은 줄어들고 연간 쌀 생산량이 떨어져 우리나라의 식량 안보를 위협합니다

국회에서 양곡관리법이 통과되었습니다. 쌀이 초과 생산될 때 정부가 초과 생산량을 전량 매입하여 농민을 보호하고 식량자급률을 높이겠다는 취지입니다. 그러나 이 법만으로 바라던 목적을 달성할 수 있을까요? 문제의 근본 원인인 밥을 먹지 않는 식습관을 개선해야 하지 않을까요? 해마다 들어가는 쌀 보관비 5천억 원 중에 일부라도 식생활 개선에 투입할 수 있을까요? 기존 식생활 교육을 더욱 강화하고 밥을 중심으로 한 식습관을 장려하는데 투입하면 훨씬 더 효과적이고 지속가능하지 않을까요? 이를테면 일주일에 한 번만이라도, 한 달에 한 번이라도 학교급식에 토종 쌀로 지은 밥을 제공하면서 아이들에게 밥맛을 알게 하고, 우리가 먹는 밥이 우리의 종자와 농업과 건강과 환경 모두에 어떤 영향을 주는지 배우는 교육 기회로 삼으면 얼마나 좋을까요.

밥을 먹읍시다. 밥은 평화입니다. 밥은 우리의 정체성입니다. 밥은 우리의 생명줄입니다. 밥이 곧 나이고, 밥이 곧 우리입니다.

