

HOME | 기획 | 시티&라이프

달달한 저격, 벌꿀 생활 음료 '동인양봉'

입력 : 24.06.10 15:30 | 수정 : 24.06.10 15:30 | 전북타임즈신문 | 댓글 0

동인양봉의 꿈, 귀농인의 양봉 도전기
군산 나포산자락에서 펼쳐지는 양봉 이야기"



꽃 피는 곳에 벌이 날아든다. 아카시아 꽃향기를 맡으며 흐느끼는 동구밖 과수원길을 걷다 보면 꽃 속 벌을 볼 수 있다. 아카시아 꽃잎을 따서 입에 넣어 빨아 먹으면 달달한 맛을 보기도 하였다. 아카시아 꽃이 핀 길을 걸닐다면 향긋한 내음에 어깨춤이 절로 난다. 산천의 정겨움을 느끼며 꼬불꼬불한 산길을 따라 도착한 곳은 군산 나포 산자락이다. 다듬어지지 않은 길 옆에는 잡초와 나뭇가지가 무성하여 인적의 접근을 막는다. 자동차 한 대가 간신히 지나갈 수 있는 임도의 안쪽에 터전을 마련한 동인양봉의 임이루 대표. 귀농 4년차 농부를 만나 본다.

해 맑은 웃음과 기운 찬 목소리 후덕한 모습이 인상적이다. 시작이 반이라고 문구 것처럼, 초보 양봉인으로 동인의 가치에 대해 "동인 양봉의 주인은 바로 당신입니다" 슬로건으로 농장을 운영하고 있다 '함께'라는 공동체 벌꿀의 공존을 배워야 한다. 공동체를 유지하기 위한 각자 역할에 대한 분담이라고 한다.

임이루 대표는 꿀벌에 대해 "작은 몸집으로도 공동체를 유지하기 위해 함께 부지런히 활동합니다. 날개 짓으로 공간의 온도를 조절하고, 식량을 채취해 꿀을 저장하며 공동체로서 함께 살아갑니다." 말한다. 이러한 꿀벌의 지혜를 배우며, 일터로 향하는 꿀벌처럼 오늘도 현장을 향한다.

인기기사

- 1 금강의 발원지, 그 뿌리의 시작 장수 수분마
- 2 순창소방서, 함께한지 벌써 1년
- 3 정읍시, 추운 겨울엔 따끈따끈 '쌍화차'가 딱
- 4 코로나19·자동차산업위기로 인한 고용불안
- 5 "설 연휴, 코로나 극복 중요한 고비"
- 6 스물여덟번째 전주예술제 열려
- 7 예술 선유도에서 여름을 날다
- 8 제8회 '자연사랑 어린이 그림·글짓기 한마당'
- 9 전북예총 "영·호남 예술문화교류 21년의 동행"
- 10 익산시, 포스트 코로나 대비... 기업 지원 성

최신기사

군산시, 청소년이 행복한 교육도시로 거듭나다.

장수군, "탄소산업·산림정원 등 친환경 경제도시로 발돋움"

사회적경제 걸음마 댄 남원시, 민관 협치로 지속성장 방향성 제시

"진안군민 권리 찾기 빛난 한 해"



꽃이 있는 곳에는 벌이 찾아온다. 벌은 서서히 꽃잎 사이로 들어가 암술과 수술을 만나며 꽃가루를 몸에 비비며 꽃잎에 붙입니다. 그 후, 벌은 자신의 집을 짓고, 분비물을 보내며, 저장해둔 곳에서 꿀을 채취한다.

양봉은 적잖은 수고와 발품을 팔아야한다. 누구나 양봉인 될 수 있는 것은 아니다. 벌의 움직임과 병충해, 수시로 먹이를 주어야 한다. 수분을 공급하기도 하기도 한다.

벌꿀은 일벌과 여왕벌로 구분되어진다. 일벌 역할은 부지런함에서 배우는 생존, 작지만 강한 농업인 닮아. 여집단생활을 하는 벌들은 여왕벌 한 마리와의 이 여왕벌에게서 태어난 수만 마리의 일벌들과 수컷 벌들이 사회를 이루며 살아간다.

초보 귀농인의 양봉 도전기 교육 도움 받아

농업을 접해보지 않고 귀농을 하다 보니 경험이 부족하여 어려움도 많았다고 한다. 양봉은 초기 자본이 적고 소득을 얻는 기간이 짧아 선택하기에 수월한 업종이었습니다. 하지만 양봉을 시작해보니 갖추어야 하고 배워야 할 것들이 많았습니다. 벌의 상태, 습도, 병충해 관리, 채취 등 운영 비용과 부대 자재도 마련해야 합니다. 이를 위해 교육을 통해 습득할 수 있었다고 한다. "군산시농업기술센터 양봉교육 과정과 전북 농식품인력개발원 양봉 교육을 통해 양봉에 대한 지식을 익혀 많은 도움이 되었다. 교육은 경험에 대한 시간을 단축하고 체계화 함으로 효과적인 방법이 되었다."고 한다

양봉을 잘 할 수 있도록 조언을 한다면?

양봉을 할 때 주의해야 할 점은 기초 지식 습득: 벌의 생태, 관리 방법, 질병 및 해충 대처법 등에 대한 기본적인 지식을 충분히 습득해야 합니다. 관련 서적이나 강의를 통해 학습하거나, 경험이 있는 양봉가의 조언을 듣는 것도 좋습니다.



벌꿀의 가공 및 저장

벌꿀의 맛은 벌집에 저장되어 있을 때 가장 좋으며, 벌꿀의 생산 과정이나 유통 중에 일어나는 변패를 최소화하기 위하여 적당한 처리 가공이 필요하다. 유통 과정 중 안전성을 높이기 위하여 열처리, 여과, 냉각 과정을 거친 순간 열처리 방법(Flash method)을 이용한다. 이때 과도한 열처리는 각종 효소 파괴, 세균 억제 효과 감소, 히드록시메틸푸르푸랄(5-hydroxymethylfurfural, HMF)을 증가시킬 수 있다. 장기간 저장 시 산도 증가, 히드록시메틸푸르푸랄 함량 증가, 디아스타제(Diastase number, DN) 값이 감소한다. 따라서 품질

저하 방지를 위하여 낮은 온도에 저장하게 되면 채밀 당시의 성질, 맛, 색 등을 유지할 수 있다

계획 및 바람이 있다면?

꿀벌은 부지런함을 상징한다. 작은 날개 짓으로 온도를 높이고 부지런하게 움직인다. 벌은 날개가 크고 넓어 창공을 멋있게 날지도 않고 멀리 이동에 어려움이 있다. 군집을 짓고 수 많은 반복과 역할 분담을 통해 공존한다. 임대표는 계획에 대해 첫째, 공존하면서 살아가는 벌처럼 꿀을 활용한 음료 제품을 브랜드화하여 건강한 먹거리를 제공하고한다. 둘째, 치유 체험을 통해 공동체 프로그램을 운영하고자 한다. 치유 프로그램은 장애인 및 사회적 약자를 위한 치유센터 교육을 포함하여 함께 공존할 계획이다.

/이상훈 기자

사진제공 : 전북농업기술원 홍보팀

© 전북타임즈신문, 무단전재 및 재배포 금지

댓글 0

* 주제와 무관한 댓글, 악플은 삭제될 수 있습니다.

등록



[회사소개](#) [개인정보처리방침](#) [이용약관](#) [기사제보](#) [독자투고](#) [불편신고](#) [광고문의](#) [고객센터](#) [청소년보호정책](#) [고충처리인 운영규정](#)