

동오시드, 여름철 관리 걱정 줄인 시금치 품목 주목

다크그린·블랙다이아·카니발, 재배 안정성과 상품성 강화 극만추대성·노균병 저항성 갖춰 고온기 시금치 시장 공략

시금치는 서늘한 기후에 적합한 작물이지만, 최근에는 여름철 고온과 잦은 강우가 반복되면서 생육 불량으로 재배 부담이 커지고 있다.

특히 장마철 이후에는 잎색이 얼어지거나 잎이 쉽게 누고, 재포성이 떨어지는 사례도 늘면서 고온기 안정적인 생육이 가능한 품종에 대한 관심이 높아지고 있다.

▲ 여름 시금치, 노균병과 추대가 최대 변수

여름철 시금치 재배에서는 노균병과 추대가 가장 큰 변수로 꼽힌다. 노균병은 잎이 누렇게 변하거나 마르면서 상품성을 크게 떨어뜨리고, 고온기에는 추대가 빨라져 잎이 작아지고 품질도 저하될 수 있다.

특히 장마철 습도가 높아질수록 병 발생이 늘어나기 때문에 내병성과 극만추대성을 갖춘 품종 선택이 중요하다는 지적이 나온다. 이에 (주)경농의 종자 전문 브랜드 동오시드가 여름철 재배 안정성을 높일 수 있는 시금치 품종

3종을 추천한다.

▲ '다크그린', 여름철 재배·관리 용이성과 상품성까지 겸비한 시금치

동오시드의 '다크그린'은 여름철 고온기 재배에 적합한 대표 시금치 품종이다. 극만추대성으로 노균병 저항성이 우수하며, 더위에 강하고 내습성이 우수해 장마철과 고온기에도 안정적인 재배가 가능하다.

엽색이 매우 진하고 토양 적응성이 좋아 위조병(시들음병) 내병성도 갖춰 다양한 재배 환경에서 활용도가 높다.

또한 엽면이 잘 서 있어 작업성이 좋고, 수확 후에도 모양이 우수해 상품성이 뛰어난 품종으로 평가받고 있다.

▲ '블랙다이아', 매우 진한 엽색과 우수한 광택의 다수확 시금치

'블랙다이아'는 노균병에

매우 강한 품종으로, 불량 환경에서도 잎색 변화나 시들 현상이 적어 재배 안정성이 높은 것이 특징이다. 엽색이 매우 진하고 광택이 우수해 상품성이 뛰어나며, 토양 적응성과 내습성도 좋아 다양한 재배 환경에서 안정적인 생육을 보인다.

특히 내병성이 우수할 뿐만 아니라 다수확 특성까지 갖춰 여름철 시금치 재배 농가들이 중요하게 생각하는 수량성과 상품성을 동시에 기대할 수 있는 품종으로 강력히 추천한다.



▲ '카니발', 매끈한 엽면과 수도가 우수한 시금치

'카니발'은 엽육이 두툽고 엽색이 진한 시금치로 고온 환경에서도 재배안정성이 우수한 품종이다. 엽면이 윤택하고 매끈해 외형이 균일하고 전반적인 상품성이 뛰어난 품종으로 알려져 있다. 또한 노균병 저항성이 강해 병해 부담을 줄일 수 있으며, 고온다습한 환경에서도 안정적인 재배가 가능해 농가들의 관심이 높다.

▲ 급변하는 이상기후, 알맞은 품종 선택으로 대응 필요

동오시드 관계자는 "최근 여름철 시금치 재배는 단순히 수량만 많은 품종보다 노균병 저항성과 극만추대성, 후기 버팀성을 함께 갖춘 품종이 중요해지고 있다"며 "다크그린과 블랙다이아, 카니발 품종은 고온기에도 안정적인 생육과 우수한 상품성을 기대할 수 있는 특징으로, 여름철 재배 농가의 부담을 줄이는 데 도움이 될 것"이라고 말했다.

김경수 기자 kyungsu@nonguetimes.com

(사진)▲경농 제공

국산 밀 빵·과자, 'K-푸드' 날개 달고 도약

한국제과기능장협회 기능장 57개 팀 참가

농촌진흥청(청장 이승돈)은 (사)한국제과기능장협회와 함께 4월 16일 서울 코엑스 3층 D홀에서 '제10회 국산 밀 활용 제과·제빵 아이디어 공모전'을 개최했다고 밝혔다.

이번 공모전은 '2026 한국국제 베이커리페어' 개막 특별행사로 진행돼 업계 관계자와 관람객들의 관심을 모았다. 주최는 농촌진흥청, 주관은 (사)한국제과기능장협회이며 농림축산식품부가 후원했다.

올해로 10회를 맞은 공모전은 'K-푸드, 빵과 과자로(맛으로 전하는 한국 문화)'를 주제로 열렸다.

(사)한국제과기능장협회 주최로 열린 제과·제빵 기능장 50명(제과 22명, 제빵 28명)은 국산 밀가루를 활용해 한국

적 식재료와 정서를 담은 다양한 작품을 선보였다.

참가자들에게는 '농촌진흥청이 육성한 국산 밀 품종 '황금알', '백강', '고소'로 만든 밀가루가 사전 제공됐다. 제빵용 품종 '황금알'은 단백질 함량이 높고 글루텐 형성이 우수해 빵의 부피와 조직 형성에 유리하며, '백강'과 함께 사용할 경우 제빵 적성이 더욱 향상되는 것으로 알려졌다. 제과용 품종 '고소'는 제품의 피짐성과 균열 특성이 뛰어난 것이 특징이다. 심사 결과 제과 부문 최우수상(농림축산식품부장관상)은 삼주곶감, 공주 밤, 수수, 녹두, 감태 등을 활용한 휘낭시에와 구움과자를 선보인 이진복 씨(안테르센 과자점·대구)가 수상했다.

제빵 부문 최우수상은 김진

국 씨(베이커리 차차·경기 성남)가 차지했으며, 차조·메밀 식빵, 시금치 소금빵, 비트 브리오슈, 버섯·브로콜리 빵 등을 출품했다.

이 외에도 금상(농촌진흥청장상) 4점, 은상(한국제과기능장협회장상) 6점이 선정됐다. 출품작들은 국산 밀가루와 함께 밤, 수수, 녹두, 곶감, 감태 등 한국적 재료를 조화롭게 활용해 주제 적합성과 창의성을 높게 평가받았다.

공모전은 △국내외 시장 매력도 △한국 문화 요소 반영 정도 △국산 재료 활용과 조화 등을 기준으로 심사됐으며, K-푸드로서 제과·제빵 제품의 확장 가능성도 함께 평가됐다.

농촌진흥청은 이번 수상작 레시피를 향후 책자로 발간할 계획이다.

김대경 기자 press@nonguetimes.com

서울우유협동조합 'A2+우유'

출시 2년 만 누적 판매량 1억 1900만 개 돌파

신선도와 품질에 집중한 프리미엄 전략

서울우유협동조합의 프리미엄 흰 우유 'A2+우유'가 출시 2년여 만에 누적 판매량 1억 1,900만 개를 돌파하며 국내 우유 시장에서 존재감을 빠르게 확대하고 있다.

이번 성과는 국민 1인당 약 2팩(200ml 기준) 이상을 소비한 수준으로, 총 판매량을 용량으로 환산하면 약 2,400만 리터에 달한다. 이는 올림픽 규격 수영장 10개를 채울 수 있는 규모다. 우유 소비 감소와 수입 멸균유 증가 등 어려운 업황 속에서도 '신선도'와 '고품질 원유'를 앞세운 프리미엄 전략이 주요했다는 평가다.

'A2+우유'는 국산 우유 소비 촉진을 목표로 약 5년간 80억 원을 투자해 2024년 4월 출시된 제품이다. A2 단백질 유전형질을 가진 젓소에서 생산된 원유만을 사용했으며, 체세포수와 세균수 모두 1등급 기준을 충족하는 고품질 원유를 적용했다. 여기에 목장, 수유, 생산, 제품 등

전 과정에서 A2 검사를 실시하고, 미생물을 한 번 더 제거하는 EFL(Extended Fresh Life) 공법을 도입해 신선도와 품질을 강화했다.

최근에는 A2 우유가 소화 용이성 개선과 장내 유익균 증가에 도움을 줄 수 있다는 연구 결과가 국제 학술지에 소개되면서, 우유 섭취 후 불편함을 느끼던 소비자뿐 아니라 일반 소비자 사이에서도 긍정적인 반응을 얻고 있다.

제품 다양화 전략도 성과를 뒷받침했다. 현재 180ml부터 2.3L

까지 다양한 용량으로 출시됐으며, 휴대성과 보관 편의성을 높인 멸균 제품(170ml)도 선보였다. 향후에는 영유아, 시니어, 1·2인 가구 등 세분화된 소비층을 겨냥한 맞춤형 제품군도 확대할 계획이다.

문진섭 서울우유협동조합 조합장은 "A2+우유가 단기간에 의미 있는 판매 성과를 거두며 정체를 넘어 활력을 불어넣었다"며 "앞으로 A2 원유 전환을 단계적으로 확대하고 생산 기반을 강화해 A2 우유의 대중화를 이끌어 나가겠다"고 밝혔다.

정영란 기자 yungran528@hanmail.net



▲서울우유협동조합 A2+우유

서울우유협동조합, '지구의 날' 맞아 친환경 행보 강화

2021년 유업계 최초로 'ESG위원회' 발족

지구의 날(4.22)을 맞아 '친환경'을 앞세운 서울우유협동조합(조합장 문진섭)의 다양한 ESG 경영 행보가 실질적인 성과로 이어지며 업계의 본보기가 되고 있다.

실제로 서울우유는 2021년, '우유로 세상을 건강하게'라는 경영이념을 반영해 대한민국 유업계 최초로 'ESG위원회'를 신설했다.

특히, 최우선 안건으로 '친환경'을 선정하고, 사내 일회용품 저감 활동, 재생용지를 활용한 친환경 명함 사용, 친환경 소재를 이용한 사무용품 변경 등 전사적 노력을 펼치고 있다.

무엇보다 플라스틱 사용량 저감을 위한 자원순환 활동에 심

혈을 기울이고 있다. 유기농우유(700ml) 제품은 재생원료(r-PET) 플라스틱병을 사용하고, 떠먹는 요거르트 '요하인' 제품에는 기존 라벨을 제거한 무라벨 패키지를 적용했다. 이와 함께 종이 스트로우 사용, 캡스티커 제거, 수분리 라벨 적용 등 친환경 포장재 적용 품목 역시 지속 확대하고 있다.

특히, 지난해에는 국내 최초로 알루미늄 없는 '친환경 멸균팩(SIG Terra Alu-free + Full barrier)'을 도입했다. 새롭게 적용한 멸균팩은 종이, 폴리에틸렌, 알루미늄 3중 구조로 이루어진 기존 멸균팩과 달리, 알루미늄층을 완전히 제거한 제품으로, 일반 멸균팩 대비 최대 10배 높은

재활용률을 기대할 수 있다.

서울우유는 '유기농멸균우유(200ml)' 제품부터 친환경 멸균팩으로 생산하고, 추후 적용 제품을 확장할 계획이다.

이에 힘입어 서울우유는 지난해 12월, 자원순환 분야에서 기여 에너지환경부 장관 표창을 수상하는 영예를 안았다. 2021년



▲친환경 멸균팩(서울우유 제품)

부터 2025년까지 5년 간 포장재 재질 구조 개선, 알루미늄 없는 멸균팩 출시, 자원 절감, 회수 및 재활용 체계 구축 등 자원순환 전 주기에서 실질적·정량적 성과를 창출한 공로를 인정받은 것이다.

저탄소 인증을 통한 기후 대응에도 앞장서고 있다. 현재 서울우유는 농림축산식품부가 주관하고 축산물품질평가원이 시행하는 '저탄소 축산물 인증'을 획득한 목장 총 107개를 운영하고 있다.

지구를 생각하는 목장에서 탄생한 친환경 프리미엄 우유 '저탄소인증우유(900ml)'는 가치 소비 트렌드를 타고 소비자들에게 호평 받으며 판매량 역시 꾸준히 증가하고 있다.

안진아 기자 midal0210@naver.com

aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

지속가능한 食

우리 먹거리는 어디서 어떻게 올까요?
생산자와 소비자의 연결망을 잇고,
K-푸드 수출시장과 식품산업의 인프라를 만들고,
수요와 공급의 균형점을 찾아가며,
한국농수산식품유통공사는 농촌과 어촌,
우리 식탁을 지속가능하게 연결합니다.

지속가능한 씨앗을 뿌리다

지속가능한 그물을 거두다

지속가능한 식탁을 차리다