

The Only

자연드림

www.icoop.or.kr

나와 이웃과 지구환경을 위한 가치소비 - 윤리적 소비



괴산자연드림파크 압착유공방 [순수유]

함께 나누고 싶은 쌉싸름한 봄의 맛 무농약 썸바귀
참외 아빠 권기백 생산자가 직접쓰는 농사일지
소비자가 뒀다! 아이쿱생협 소비자 점검단
희망의 씨앗이 되는 (재)한국사회적경제씨앗재단

2016.3 vol.

288

커피에 취하다 향기에 빠지다 의미에 반하다

〈인천아이쿱생협 동아리 '여인의 향기'〉



인천아이쿱생협이 그윽한 커피향기로 가득합니다. 그 곳에 커피보다 더 향기로운 여인들이 있습니다. 오늘은 커피동아리 '여인의 향기' 모임이 있는 날입니다. 테이블에는 색색의 공정무역 천이 깔리고 공정무역커피원두, 초콜릿, 브라우니가 준비됩니다. 선생님의 설명에 따라 뜨거운 물을 천천히 부어주면 세상에서 가장 맛있는 커피가 내려집니다. 여기서 끝이 아닙니다. 함께 모여앉아 공정무역 이야기들을 꺼내봅니다. 축구공 만드는 아이들의 이야기에 엄마의 마음으로 안타까워하고, 다국적기업의 횡포에 힘들어하는 생산자의 현실에 분노합니다. 개발도상국 생산자를 보호하고 경제적 자립을 도와줄 수 있는 공정무역이 커피 한잔에서 시작할 수 있다니 놀랍습니다.

여인의 향기에는 언니를 따라 동아리에 왔다가 생협에 반해버린 동생, 엄마를 따라 놀러 왔다가 생협을 놀이터 삼은 아이들까지 다양한 사람이 모입니다. 모두가 스스럼없이 어울리는 공감의 힘! 의미를 찾는 활동속에 더욱 커져갑니다.

▶ 더 많은 모임 보러가기 : 인천아이쿱생협(<http://www.icncoop.org>)





새롭게 추천합니다

3월, 새롭게 준비한 물품과 알뜰한 공동구매 정보로 알찬 한 달 보내세요!

1 바로구워먹는식빵

가격미정

컵도우(매장 즉석베이커리)

우리밀로 만든 빵도우에 국산 버터를 넣고 구웠습니다.

식빵 그대로 살짝만 데워 먹으면 버터의 풍미를 즐길 수 있습니다. 합성착향료를 사용하지 않습니다.

※3월 21일 공급 ※매장만 판매



2 크림치즈식빵

가격미정

컵도우(매장 즉석베이커리)

국산 우유로 만든 크림치즈, 생크림을 넣어 고소함과 달콤함이 묻어나는 식빵입니다. 솜사탕처럼 조금씩 뜯어 먹는 재미와 함께 식빵 고유의 맛을 느껴보세요.

※3월 21일 공급 ※매장만 판매



다시 공급합니다

애플생크림브레드

조 1,250원 일 1,500원

컵도우(매장 즉석베이커리)

지난 2014년 원재료 수급의 어려움으로 공급을 중단한 후, 우리밀 소맥전분을 원재료로 사용해 공급을 재개합니다. 사과와 생크림이 만나 새콤달콤하고 부드러운 크림의 맛을 즐겨보세요.

※3월 21일 공급 ※매장만 판매



날개로도 판매합니다

초코마들렌

가격미정

컵베이커리 30g **only**

초코마들렌(5개입)의 구입이 부담스러운 분들을 위해 베이커리에서 날개(1개)로 포장해 공급합니다. 콜롬비아산 공정무역 코코아분말을 원재료로 축축하고 달콤하게 만듭니다.

※3월 21일 공급 ※매장만 판매



사량이 변경됩니다

엿기름

조 2,900원 일 3,400원

미씩 500g

국산 보리를 전남 구례의 맑은 물로 세척해 발아시켰습니다. 식혜, 엿, 고추장 등을 만들 때 사용합니다.



2.29 ~ 3.20

17% 대개한마리 **냉동** 세우수산 500g ※한정수량 **조** 15,000 **일** 18,200

2.29 ~ 3.27

8% 곰피차 **국산** **유기농** 동우당제약주식회사 2g*10티백 **조** 4,550 **일** 5,500

모과차 **국산** 동우당제약주식회사 2g*10티백 **조** 4,550 **일** 5,500

자소차 **국산** 동우당제약주식회사 0.5g*10티백 **조** 4,550 **일** 5,500

3.7 ~ 3.20

10% 보타니아폴꽃쉐어버터밤 **only** 보타니아 30g **조** 11,600 **일** 14,300

보타니아폴꽃클렌징젤 **only** 보타니아 150ml **조** 10,700 **일** 13,400

보타니아폴꽃김글로스*2호*발강 **only** 보타니아 4ml **조** 4,000 **일** 4,950

보타니아폴꽃페이셜아르간오일 **only** 보타니아 20ml **조** 9,900 **일** 13,500

아귀순살가스 **냉동** 한진씨푸드 500g **조** 11,500 **일** 13,800

공정무역초콜릿세트1호 **공정** **only** (썬제키스 4구(40g)) **조** 4,130 **일** 4,730 ※공정무역기금 20원 별도

공정무역초콜릿세트2호 **공정** **only** (썬제키스 9구(100g)) **조** 8,880 **일** 10,780 ※공정무역기금 20원 별도

5% 삼치(중) **국산** **냉동** 대동통상 330g(2필렛) **조** 4,150 **일** 5,000

3.7 ~ 3.31

7% 콧두전 **냉동** 영풍 300g ※한정수량 **조** 5,860 **일** 6,980

3.14 ~ 3.27

10% 오징어버터구이 오동통상사 80g **조** 4,600 **일** 5,500

조미오징어구이 오동통상사 80g **조** 3,700 **일** 4,400

3.21 ~ 4.3

7% 새우살 **국산** **냉동** 추자씨푸드 300g **조** 9,000 **일** 10,900

약10% 훈제연어슬라이스 **냉동** 대동통상 200g **조** 6,100 **일** 7,300

The Only
자연드림을
만드는
행복한 공방



세번째 이야기

1월 [괴산] 미토리

2월 [구례] 만두공방

3월 [괴산] 압착유공방

참! 좋은 물품들



노말핵산 없는 순수한 유채유 괴산자연드림파크 압착유공방 [순수유]

시골 장에 가면 고소한 냄새를 풍기는 정겨운 방앗간이 있습니다. 집에서 키운 참깨며 들깨를 이고지고 하나 둘 모여드는 사랑방입니다. 여름내 키우고 가을에 잘 말린 깨는 고소한 참기름이 되고 들기름이 되어 하나 둘 병에 담깁니다. 명절에 내려올 아들 딸을 생각하면 고소한 기름 향기보다 더 향긋한 미소가 번집니다.

괴산자연드림파크에도 조합원님들을 위한 기름 짜는 방앗간 '순수유' 공방이 문을 엽니다. 유채유, 참기름, 들기름까지 세 종류의 기름을 생산할 준비를 하고 있습니다. 공방에 들어서니 '역시 방앗간이구나.' 싶게 고소한 향기가 풍겨옵니다. 가장 먼저 공급이 시작되는 유채유가 압착되어 쫄쫄 나오고 있습니다. 작은 유채씨들이 기름이 되고 껍질은 분쇄된 유채박으로 변하는 모습이 신기하기만 합니다. 클 이재은(홍보팀)





국내 유일의 압착 유채유를 만드는 공방

‘자연드림 유채유’ 기다린 조합원님들 많으셨죠? 2016년 3월, 압착가 공시설을 갖춘 순수유공방이 힘찬 가동을 시작합니다. 그동안 많은 비용이 든다는 이유로, 수익이 남지 않는다는 이유로, 만들기 어렵다는 이유로 누구도 선뜻 Non-GMO 사양의 원료를 압착해 식용유를 만들려는 노력을 하지 않았습니니다. 하지만 아이쿱생협은 조합원님들의 한결같은 응원과 믿음으로 오랜 준비 끝에 드디어 압착 유채유를 선보일 수 있게 됐습니니다. 이제 당당히 말할 수 있습니다. 자연드림 유채유는 원료, 생산과정, 유통과정의 모든 격정과 불안에서 훌거운 국내 유일의 순수한 압착 유채유입니다.

모든 과정이 공개되는 투명한 생산

순수유공방은 전면 통유리로 설계되어 막힘없이 탁 트인 내부전경을 자랑합니다. 공방에 방문하는 분들이라면 누구나 생산부터 포장까지 전 과정을 지켜볼 수 있죠. “순수유공방은 시골 방앗간에서 기름 짜는 모습을 그대로 옮겨봤다고 생각하시면 돼요. 지금은 유채유 한가지지만 앞으로 참기름, 들기름이 생산되기 시작하면 그 향기에서부터 옛날

추억을 떠올리게 되실 거예요.” 박속한 실장은 이렇게 완성되기까지 많은 시행착오가 있었던 터라 지금의 모습에 큰 기쁨과 감사를 느낀다고 합니다. 압착유가 생산되는 모든 과정은 견학로에서 직접 확인할 수 있습니다. 또 공방 한쪽에 마련된 압착유 체험장에서는 압착으로 기름이 얻어지는 과정을 직접 체험해 볼 수 있습니다. 압착유가 얼마나 힘든 과정을 거쳐 얻어지는 귀한 기름인지 느낄 수 있는 좋은 경험이 될 것입니다.

48시간을 거쳐 우리에게 오는 투명한 유채유

자연드림 유채유가 우리에게 오기까지는 약 48시간이 필요합니다. 유채씨가 정선(씨에 섞인 불순물을 가려냄)을 거쳐 열을 가해 압착되어 기름이 됩니다. 처음 나온 기름은 아주 어두운 갈색으로 우리가 먹는 식용유의 색을 상상하기는 어렵습니다. 압착된 유채유는 1차, 2차, 3차에 걸친 탈색, 탈취 과정을 거치며 우리가 보는 투명한 색의 식용유가 됩니다. 기름이 나오는 과정이며 단계별로 변해가는 모습이 놀랍습니다. 또 이 모든 과정이 국내에서 가능하다는 것에 자부심이 생깁니다.





유채씨



견학로



착유 체험장

노말핵산 0%의 순수한 압착유

순수유는 100% 압착으로 기름을 추출합니다. 아무런 용매제를 쓰지 않고 압착으로만 기름을 짜내는 경우 수율은 매우 낮아집니다. 기름 한 병을 만들기 위해 많은 양의 원료가 투입돼야 하는 것입니다. 하지만 유기용매제를 사용하면 이야기는 달라집니다. 기름을 추출하는데 사용하는 노말핵산의 경우 원료 속 기름을 모두 녹여내 추출하기 때문에 압착에 비해 수율이 높아집니다. 석유에서 추출한 화학물질인 핵산은 정제 과정에서 휘발된다고는 하나 완벽히 제거되는지는 알 수 없어 불안감이 생깁니다. 자연드림 유채유는 이런 걱정과 논란에서 자유로운 압착유입니다. 비록 수율이 낮아 더 많은 원료가 투입되겠지만 원료 그대로 짜는 것이 가장 좋은 기름을 만드는 방법이라는 원칙을 반드시 지켜가겠습니다.

GMO 걱정 없는 호주산 유채씨

자연드림 유채유에는 호주산 유채씨를 사용합니다. 왜 우리나라에서 나는 원료를 사용하지 못할까요? 국내에서 재배되는 작물 중에는 참깨, 들깨 이외에 유지함량이 높은 작물은 찾아보기가 어렵습니다. 유지작물이 아니더라도 국산 원료를 선호하는 조합원님들을 위해 현미에서 기름을 추출할 수 있으나 현미는 유지함량이 낮기 때문에 용매추출 방식을 사용해야 합니다. 유기용매제(핵산)를 사용해야 하는 용매추출 방식을 피하고자 자연드림에서는 현미유를 취급하지 않습니다. 국내에서 유채를 재배하는 방법도 있겠지만 재배면적이나 기후 조건 등이 맞지 않아 재배가 어려운 실정입니다. 그래서 어쩔 수 없이 수입을 하면서도 한편으로 GMO 여부가 걱정 됩니다. 아이쿱생협은 이런 걱정을 거둘 수 있도록 매 수입시마다 GMO 검사를 합니다.



참새도 그냥 지나치지 못한다는 방앗간에 들러 자연드림 압착유에 대한 고소한 믿음을 얻어갑니다. 과산자연드림파크에는 옛날 모습 그대로 기름을 짜는 정겨운 방앗간이 있습니다. 소중한 마음에 안전성을 더하니 더할 나위가 없습니다. 참새도 쉬어갈 것 같은 순수유공방에 조합원님들도 꼭 한번 들러보시면 좋겠습니다. 3월, 선보일 유채유에도 많은 관심 부탁드립니다.





순수유공방 압착 시연회

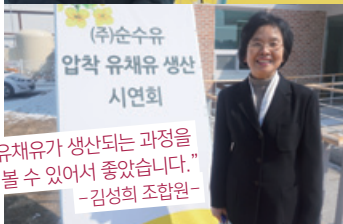
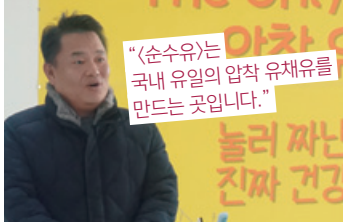
순수유 그 출발을 알리다

지난 3월 2일, 과산자연드림파크 압착유공방 '순수유'에서는 자연드림 유채유 공급을 앞두고 최종 점검을 위한 시연회를 가졌습니다. 이 날 시연회는 각각의 공정에 대해 상세한 설명을 듣고, 이 과정을 통해 생산된 유채유를 볼 수 있는 뜻 깊은 자리였습니다. 참석자들은 담당자의 설명에 귀 기울이며 공방 곳곳을 진지하게 둘러보았습니다.

신성식 CEO는 시연에 앞서 가진 간담회에서 외국과 달리 국내에는 GMO에 대한 체계적인 검사시스템이 없다며 아쉬움을 전했습니다. 현재처럼 GMO의 존재여부만 따질 것이 아니라, 정확히 GMO 수치를 검증하고 Non-GMO 표기를 할 수 있는 시스템으로 바뀌어야 한다고 역설했습니다. 이와 함께 '순수유'가 국내 유일의 압착 유채유를 만드는 곳이라며 공방 설립의 의미를 전했습니다.

이날 아이쿱지단으로 참석한 김성희 조합원(양천아이쿱생협)은 “공방에서 유채유가 생산되는 과정을 직접 볼 수 있어서 좋았다.”며 “핵산 없이 압착 방식으로 만든 식용유가 특별한 것이 아닌 대중적이고 당연한 먹거리가 될 때까지 꾸준한 관심을 갖겠다.”는 소감을 밝혔습니다.

전분, 장류, 유지를 크게 3대 식품 산업이라고 합니다. 아이쿱생협은 이날 유채유 시연을 성공리에 마치면서 이 세 가지를 모두 자연드림파크 공방에서 생산할 수 있게 됐습니다. 구례 자연드림파크의 전분공방부터 과산자연드림파크의 장공방, 그리고 압착유 공방까지 조합원의 더 나은 먹거리를 위해 힘차게 달려왔습니다. 지금처럼 앞으로도 조합원님들의 꾸준한 관심과 응원을 부탁드립니다.



“공방에서 유채유가 생산되는 과정을 직접 볼 수 있어서 좋았습니다.”
-김성희 조합원-



도토리묵무침

도토리묵 **국산** **조** 3,450원 **일** 4,000원
농민식품 420g

상추

조 1,100원 **일** 1,450원 **유기** **국산** **냉장**

풀무채소 150g

조 1,050원 **일** 1,350원 **무농** **국산** **냉장**

농업회사법인맑은샘주식회사 150g

당근*특

조 1,650원 **일** 2,150원 **유기** **국산** **냉장**

아이쿱농산APC / 자연애연합영농조합법인 500g

오이 *3월 31일까지 진행되는 공동구매 가격입니다.

조 2,050원 **일** 2,550원 **A** **국산** 2개

조 3,950원 **일** 4,950원 **A** **국산** 5개

이애경 고흥

조 2,100원 **일** 2,650원 **무농** **국산**

아산한모음작목반 2개

조 2,200원 **일** 2,750원 **유기** **국산** 2개

조 4,300원 **일** 5,400원 **유기** **국산** 5개

팔공농업협동조합

조 2,200원 **일** 2,750원 **유기** **국산**

지구친환경 2개

가시오이

조 2,300원 **일** 2,900원 **유기** **국산**

조 2,200원 **일** 2,750원 **무농** **국산**

팔공농업협동조합 2개



‘봄’

3월, 식탁에 피어난

어느새 3월 중순입니다.

아직도 남아있는 겨울 기운에 움츠려있는 몸과 마음을 이제 그만 깨어나라고 툭툭 건드려봅시다.

우리 집의 봄은 식탁에서부터 시작됩니다.

향긋한 봄나물로 조물조물 차려낸 식탁.

뿌연 황사와 봄을 시샘하는 꽃샘추위에 지지 말고

싱그러운 밥상과 함께 완연한 봄을 느껴보세요.



봄나물무침과 삼겹살구이

무항생제돼지삼겹살로스

조 14,000원 **일** 16,800원 **국산** **무항** **냉동**

조 15,000원 **일** 18,000원 **국산** **무항** **냉장**

명진유통 600g



봄나물비빔밥

달래

조 2,200원 | 입 2,750원 | 유기 국산

조 2,100원 | 입 2,600원 | 무농 국산

산세로자연영농조합 100g

세발나물

조 1,650원 | 입 2,200원 | 무농 국산 냉장

천지영농조합법인 200g

어린잎채소

조 4,300원 | 입 5,700원 200g

조 3,250원 | 입 4,300원 130g

조 1,850원 | 입 2,400원 70g

애농영농조합법인



두부달래된장국

우리콩두부*찌개용 only 냉장 조 1,700원 | 입 2,000원

우리콩식품 420g

*채소류는 가격 및 공급일정이 변동될 수 있습니다.



함께 나누고 싶은
쌉싸름한 봄의 맛
무농약 썸바귀

괴산불정친환경
여점순 생산자



쌈싸름한 맛이 매력적인 썸바귀를 아시나요? 달래와 냉이만큼 친숙하진 않지만, 썸바귀는 그 고유의 쌈싸름한 맛을 좋아하는 사람들에게는 인기 만점인 봄나물입니다. ‘입에 쓴 것이 몸에 좋다’는 말이 있듯이, 우리 선조들은 썸바귀를 뿌리부터 잎까지 어느 하나 버릴 것 없는 천연 보약으로 여겼습니다. 쓴맛에 마냥 약처럼 느껴질 수도 있지만, 썸바귀는 김치, 무침, 장아찌 등 다양한 반찬 재료로 쓰입니다. 맛과 건강을 함께 챙길 수 있어 일석이조죠. 다만 그 맛을 아는 사람만 알아서 맛보기 힘들다는 것이 안타깝습니다. 여기 쌈싸름한 맛과 향이 좋아서 썸바귀를 직접 키우게 된 생산자가 있습니다. 오늘도 썸바귀를 알리기 위해 열심히 공부하고, 정성스레 키우는 과산불정친환경 여점순 생산자를 만났습니다. 글 원숙영(홍보팀)

어서 와. 이런 썸바귀 요리는 처음이지?

조용한 시골길 옆 한적한 곳에 자리한 여점순 생산자의 집, 주인보다 오골계와 토끼가 먼저 낯선 이를 맞아줍니다. 마당에서 한가로이 노는 오골계와 토끼를 보며 들어선 집에서는 맛있는 냄새가 술술 풍깁니다. 여점순 생산자는 먼 친척 맞이하듯 여기까지 오느라 수고했다며, 식탁에 앉아 썸바귀 요리부터 맛보라고 합니다.

“요즘 젊은 사람들은 썸바귀를 잘 모르죠? 먹어보지도 못했을 거야. 이렇게 무쳐서 먹으면 밥도둑이 따로 없어요. 좀 써도 이게 약이다 생각하고 먹어야 해요.”

윤기 흐르는 빨간 썸바귀 무침이 시선을 사로잡습니다. 고추장과 매실액의 매콤달콤함 끝에 썸바귀 특유의 맛과 향이 퍼집니다. 당장이라도 따듯한 쌀밥에 싹싹 비벼 먹고 싶은 마음이 듭니다. 이어서 기름에 풍당 빠져 지글지글 튀겨지는 썸바귀 튀김은 군침을 자아내는 소리만큼 바삭하고 고소합니다. 딱 분식집에서 먹던 채소튀김 같습니다. “이렇게 튀겨서 주면 썸바귀의 쓴맛도 덜하고 아이들이도 잘 먹을 수 있을 것 같아요.” 썸바귀로도 다양한 요리를 할 수 있다는 것을 보여주고 싶어 이른 아침부터 준비했다는 여점순 생산자. 썸바귀를 잘 모르는 사람들에게 알리기 위해 늘 공부한다는 그녀의 수첩에는 썸바귀에 대한 정보들이 빼곡합니다.

혼자 힘으로 일궈낸 썸바귀 밭

사실 여점순 생산자는 썸바귀가 아닌 토마토와 오이로 지난 2005년 아이쿱생협과 첫 인연을 맺었습니다. 그러다가 윤작(같은 토양에 다른 작물을 번갈아 재배하는 것)을 해보는 것이 어떻겠냐는 아이쿱생협 직원의 권유로 썸바귀 재배를 시작했습니다.

“제가 썸바귀를 굉장히 좋아해서 키워보겠다고 했죠. 그런데 종자 구하기가 너무 어렵더라고요. 썸바귀를 친환경으로 재배하는 곳은 더더욱 찾기 힘들고요. 그래서 여기저기 많이 뛰어다녔죠.”

토마토를 기르던 하우스 한편에 아주 조그맣게 키우기 시작한 썸바귀는, 어느덧 비닐하우스 두 동을 채울 정도로 많아졌습니다. 흠에서 괜이로 조심스럽게 캔 썸바귀를 보는 여점순 생산자의 눈빛에 자식 보듯 애정이 가득합니다. 여점순 생산자는 담배밭 일로 바쁜 남편의 도움 없이 혼자 오롯이 썸바귀 재배를 해냈습니다.

“썸바귀가 싹이 날 때는 땅이 촉촉해야 하고, 한창 자랄 때는 땅이 뽕뽕송송해야 좋아요. 지금은 말하기 쉽지만, 썸바귀가 좋아하는 환경을 알아내고 만들어주기까지 한참 걸렸죠.”

여점순 생산자가 흠 한줌을 손에 쥐고 만져보라고 합니다. 아기 살처럼 보드랍습니다. 여러 번 시행착오 끝에 이제 당당하게 본인의 이름을 걸고 공급하는 썸바귀. 행여나 썸바귀가 잘 자라지 않을까 하는 걱정이



1 여점순 생산자가 직접 만든 썸바귀 무침
2 수확을 기다리며 무럭무럭 자라고 있는 썸바귀





3 한창 수확 중인 썸바귀 밭 4 썸바귀 옆에 키운 달래를 캐는 여점순 생산자
5 썸바귀 뿌리를 자르면 볼 수 있는 사포닌 성분이 함유된 진액



로 잠 못 이룬 밤이며, 무럭무럭 잘 자라줘 기뻐던 기억까지 받을 때면 뿌듯하면서도 괜스레 가슴 뭉클합니다.

소박한 꿈이 낳은 친환경 농사

여점순 생산자는 내 가족과 이웃이 마음 놓고 먹을 수 있는 채소를 키워보자는 소박한 꿈으로 친환경 농사를 시작했습니다.

“우리 가족뿐만 아니라 내 친구, 우리 아이 친구 가족들도 약 치지 않은 채소를 먹었으면 좋겠다 싶더라고요. 그 때 친환경 농사를 결심했어요.”
 썸바귀는 환경만 잘 조성해주면 비교적 친환경으로 키우기 좋은 작물이라고 합니다. 다른 곳에서 약을 칠 수 밖에 없는 이유는 풀 때문입니다. 노지에서 풀을 뽑아도 어디선가 풀씨들이 날아와 또 다시 자라기 때문에 친환경 재배가 힘듭니다. 여점순 생산자는 이를 해결하기 위해 비닐하우스 안에 풀이 자라기 힘든 환경을 만듭니다. 두둑을 만들고, 하우스 바깥에 일정기간 동안 부직포를 붙여 햇빛이 들어오는 것을 막

습니다. 그래도 자라는 풀은 손으로 직접 뽑고, 벌레들은 손으로 하나씩 하나씩 떼어냅니다. 봄에 채종을 하고, 여름에 심어 가을에 키우고 겨울부터 수확하니 설 틈이 없습니다. 그래도 썸바귀를 처음 키울 때 그러했듯이 비닐하우스 한편에 초석잠이나 달래, 냉이를 조금씩 키우며 또 다른 작물들을 공부해갑니다.

정성스레 캐낸 썸바귀들은 집에서 하나하나 직접 흙을 털고 다듬어 포장합니다. 그 옛날 할머니가 밭에서 키운 작물을 손수 다듬으시던 모습이 떠올라 마음이 따뜻해졌습니다. 마냥 쓰기만 할 것이라는 편견에 쉽사리 손이 가지 않았던 썸바귀와 이렇게 마주하니 그 나름의 매력이 보입니다. 썸바귀 무침에 튀김까지 맛있게 먹고, 만드는 방법도 배워보니 좋은 나물을 많은 사람들과 함께 나누고 싶은 욕심이 생깁니다. 저녁 반찬이 고민인 조합원님들이 계시다면 오늘은 조금 색다르게 썸바귀 무침을 반찬으로 올려보는 건 어떨까요?



썸바귀 손질, 어렵지 않아요!



- 1 소금을 넣은 뜨거운 물에 살짝 데친 뒤 찬물에 넣고 여러 번 깨끗하게 세척합니다. (아삭한 식감을 살리고 싶은 분들은 데치는 과정을 생략하셔도 좋습니다.)



- 2 데친 썸바귀를 30분~1시간 정도 찬물에 담가 쓴맛을 뺍니다. 찬물 대신 쌀뜨물에 담가 두셔도 좋습니다.

매콤달콤 썸바귀 무침



양념장 재료(썸바귀 100g 기준)
 고추장 1큰술, 다진 파 1/2큰술,
 다진 마늘 1/2작은술, 설탕 1/2작은술,
 고춧가루 1/2작은술, 식초 1작은술,
 참기름 1/2작은술, 통깨 1/2작은술,
 소금 약간, 깨소금 약간

만드는 법

- 1 기본 손질 후 물기를 제거한 썸바귀를 적당한 크기로 잘라 준비한다.
- 2 양념장을 만들어 1을 넣고 버무린다.
- 3 깨소금을 뿌려 완성한다.

tip

바삭바삭 고소한 썸바귀 튀김



재료
 썸바귀 뿌리 600g, 당근 120g,
 감자전분 2스푼, 빵가루 1컵,
 카레가루 1스푼, 홍피망 1/2개,
 청고추 3개, 소금 1/2스푼,
 설탕 약간, 유채유
 (기호에 따라 다른 채소들을
 활용해도 좋습니다.)

만드는 법

- 1 기본 손질 후 물기를 제거한 썸바귀는 적당한 크기로 자르고, 당근과 피망, 고추는 채로 썰어준다.
- 2 1에 감자전분과 카레가루를 섞어 버무린다. 이때 기호에 따라 소금을 조금 넣어 간을 맞춘다.
- 3 반죽에 빵가루를 묻혀 유채유에 튀긴다.
- 4 기름기를 제거한 후 설탕을 살짝 뿌려 완성한다.

참외 아빠 권기백 생산자가 직접 쓰는 농사일지

2015년 12월 ~ 2016년 2월



“
유기농 농사를 지으면서
제일 먼저 배운 것이 기다림이다.
시간이 흘러 자연스럽게 나고 자라기를
오늘도 그저 기다려 본다.
”

과일과 채소가 우리에게 오기까지 참 손이 많이 갑니다.
‘직접 쓰는 농사일지’는 생산자가 직접 전하는
진솔한 이야기를 통해 친환경 농사의 어려움과 소중함을
느껴보기 위한 기획입니다. 참외 아빠 권기백 생산자와
유기농 쌈채소 농부 정일성 생산자의 이야기를 격월로 만나보며,
친환경 농사를 간접적으로 경험하는 시간이 되시길 바랍니다.
3월에는 참외 아빠 권기백 생산자의 두 번째 이야기를 들어봅니다.

12월 16일 천적을 키우는 마음



천적 유지식물 보리에 이젠 제법 진딧물이 보인다. 하우스 밖에선 기온이 낮아 번식을 잘 하지 않더니 따뜻한 하우스 안에선 눈에 보이게 번식을 하고 있다. 이런 상태라면 2월경엔 진딧물의 천적 콜레마니를 투입할 수 있을듯하다. 부디 천적들이 많이 자라서 참외에 오는 진딧물을 모조리 박멸해주길 바라는 마음이다.

12월 20일 끊임없이 연구하고 도전하고

참외모종에 2차 채소유황을 살포했다. 1차 살포 후 짓무름 현상이 완화되는 것이 보여 더 깊이 관찰하고 행동에 옮길 생각이다. 끝순을 막은 지 며칠이 지났다. 결순이 터지기 시작했다. 내심 걱정을 했는데 다행이다. 참외 모종은 유난히 예민하고 어려서 물 조차 함부로 줄 수 없는데 나는 채소유황이며, 인산발효비료우린물 등을 뿌리며 실험을 하고 있던 터였기 때문이다. 곁에서 지켜보는 아내는 마음만 졸이고 있다가 결눈이 예쁘게 나오는 것을 보고야 안도를 한다.

12월 28일 스스로 견디고 단단해지기를

참외모종을 본밭으로 옮겼다. 아주머니들이 모종을 본밭에 심으면 그 뒤를 따르며 물주기 작업을 한다. 행어나 빠뜨린 곳은 없는지 확인하는 일도 빼먹지 않는다. 오늘 정직한 모종을 사람에게 비유한다면 사춘기쯤 되려나. 이제부터 보름간은 참외들도 스스로 아프고 일어나기를 반복해야 할 것이다. 나는 그저 그 곁을 묵묵히 지킬 것이다.

1월 10일 긴장 늦추지 않기

참외순을 치기 전 채소유황을 살포했다. 순자르기를 하면 가위로 생채기를 내기 때문에 균 예방차원에서 하루전날 살포를 한다. 채소유황을 배합하려면 물이 필요한데 추운 날씨 탓에 지하수관이 얼어 한참을 고생한 끝에야 물을 받을 수 있었다. 겨우 준비를 마쳐 살포하고 보니 참외순에 고운 입자가 보인다. 이리저리 뻗어있는 순을 두손으로 단정히 잘라줬다. 하루 이를 지나면 자라나는 속도가 눈으로 보일 것이다. 예년에 비해 탈 없이 잘 크고 병이나 균도 아직 보이지 않아 다행스러운 마음뿐이다. 그러나 긴장을 늦출 수는 없다.



이리저리 뻗어있는
순을 단정히~♪



1월 22일 함께여서 든든한 날

참외 품목위원회 현장답사가 있는 날이다. 품목위원회 일곱 농가를 돌아보며 서로의 작황을 살펴봤다. 참외수도 좋고, 꽃도 잘 핀 집, 알미운 생쥐들이 참외를 콕 콕 찍어 놓은 집, 진딧물 발생으로 고생하는 집, 벌써 착과가 되고 있는 집, 대추만한 참외가 포기마다 달려있는 집까지 상태가 다양하기도 하다. 우리 집은 정식이 제일 늦은 집이지만 아직까진 별 탈 없이 자라고 있다. 작년에 진딧물 때문에 고생을 해서 올해는 미리 대비 중이다. 모두 함께 어깨를 다독이고 격려를 아끼지 않았다. 수확까지 모두모두 힘을 냈으면 좋겠다.

1월 26일 기다림에서 배우다

하우스에 벌통을 넣었다. 오늘은 햇살이 좋아서 꿀벌들이 왕왕거리며 열심히 준 비운동 중이다. 며칠 뒤 꽃이 피면 꿀벌들이 바빠지겠지. 인공수정이 아닌 오롯이 꿀벌들에 의지해 자연수정이 될 때까지의 기다림이란 힘들고 지치는 일인 것 같다. 유기농 농사를 지으면서 제일 먼저 배운 것이 기다림이다. 시간이 흘러 자연스럽게 나고 자라기를 오늘도 그저 기다려 본다.

2월 2일 내가 바로 참외 의사

참외 모종 일부에 병이 들어 진물이 나고 있다. 이대로 방치하면 끝내는 죽어 버리고 말겠다 싶어 나만의 긴급조치를 한다. 손으로 조심스레 진물을 닦아낸다. 고풍의 흠을 한 움큼 쥐고 반죽을 해서 아픈 부위에 붙여 흠집스를 해준다. 다년의 경험에서 생긴 노하우다. 처음엔 상처 부위에 마른흠을 뿌려도 보고, 식초를 묻혀 살균도 해보고, 황토도 발라 봤지만 우리 집 참외들에게는 흠집스가 제일 효과가 좋은 것 같다.

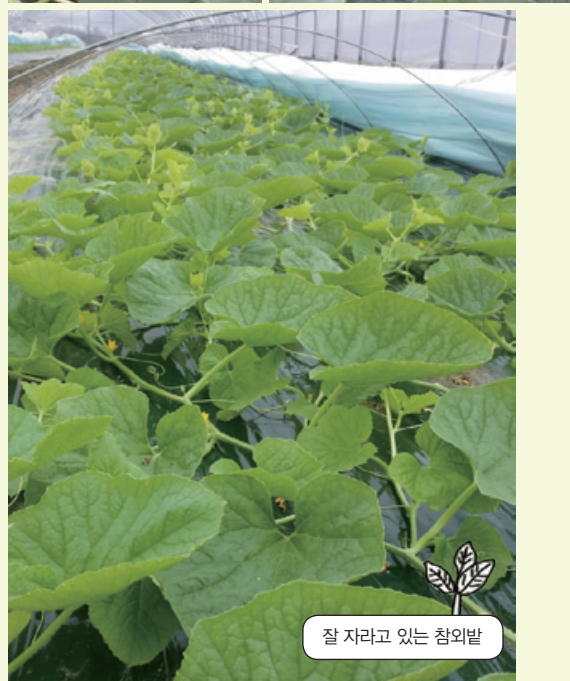
2월 12일 자연수정은 힘들어

비가 부슬부슬 내린다. 이 비가 참외로 반갑지 않다. 2월의 갑작스런 맹추위에 벌들이 일을 하지 않는다. 민감하기로 일등인 벌. 수정률이 많이 떨어진다. 속이 타들어간다. 하는 수 없이 참외꽃 핀 순 앞을 막는 작업을 한다. 꽃 앞을 모조리 막으면 도망갈 곳이 없어 수정이 되지 않을까하는 마음으로. 지루하고 힘겨운 시간의 연속이지만 어쩌다 계란만하니 예쁘게 내린 참외를 발견하면 감사하단 소리가 절로 나온다. 내일은 또 희망이 기다리고 있으리라 믿으며 힘을 낸다.

2월 28일 포기할 수 없는 유기농의 길

이게 무슨 일인가 싶게 달리라는 참외는 없고 무성한 순 잔치만 하고 있다. 번덕스러운 날씨에 참외수들도 정신을 못 차리는 게지. 허리를 구부리고 일일이 손자르기를 한다. 하루가 다르게 익어가는 참외가 귀하다귀하다. 우리집 아이들에게 맛보일 참외를 우선 확보했다. 누구보다 간간한 입맛으로 평가를 해대겠지. 드디어 유기농산물인증서가 나왔다. 농사는 갈수록 힘겹지만 이 인증서 한 장으로 위안이 된다. 내 자식들이 "아버지가 유기농업을 하고 있다."고 자신있게 말할 때 알 수 없는 뿌듯함이 밀려온다. 그래서 더 포기할 수 없는 유기농의 길이다.

대추만하게 달리기 시작한 참외



잘 자라고 있는 참외밭



New!

괴산자연드림파크 [미토리]

믿을 수 있는 재료로 알차게 만든 자연드림 찰순대



분식집이나 재래시장에 가면 흔히 먹는 음식 중 하나가 순대입니다. 남녀노소 누구나 즐겨먹는 대표적인 국민간식이죠. 2016년 3월 괴산자연드림파크 육가공공방 '미토리'에서 믿을 수 있는 재료로 속을 알차게 채운 찰순대를 선보입니다. 그대로 찌면 아이들이 좋아하는 맛있는 간식으로, 매콤한 순대볶음은 아빠들 술안주로, 따끈하게 끓인 순댓국은 든든한 한 끼 식사로 제격입니다. 조리가 간편하고 다양하게 활용 가능한 자연드림 찰순대. 그 쫄깃한 매력에 빠져보세요.

자연드림 찰순대는요?

- ☑ 괴산자연드림파크 육가공공방 '미토리'에서 직접 생산해 믿을 수 있습니다.
 - ☑ 국산 돈창과 선지를 사용합니다.
 - ☑ 돼지 창자를 사용해 껍질까지 그대로 드셔도 좋습니다.
 - ☑ 국산 고구마전분 100%로 만든 당면을 사용합니다.
- '명반(황산알루미늄칼륨)'을 사용하지 않고 면발의 식감을 살렸습니다.
- ☑ 국산 간양파, 간마늘, 간생강, 대파를 사용해 돈창과 선지 특유의 냄새를 제거합니다.

어떻게 조리하나요?

포장지를 뜯고 채반에 올려 약한 불에 찌 후 드세요.
※가열 후 칼로 자를 경우 내용물이 새어 나올 수 있습니다. 가위로 자르면 더 편하고 깔끔하게 드실 수 있습니다.



괴산자연드림파크
직접생산



국산 돼지 창자
국산 돼지 선지



국산 고구마전분
100% 당면



국산 간양파, 간마늘,
간생강, 대파



3월 중순
공급예정

New!

괴산자연드림파크 [애간장]

발효가 선물하는 깊은 맛과 향 자연드림 장류

‘장’은 예부터 지금까지 우리 민족 고유의 밥상을 지켜온 중요한 식재료입니다. 우리 밥상에서 절대 빠질 수 없는 장류를 이제 괴산자연드림파크 장공방 ‘애간장’에서 직접 만듭니다. 애간장은 품질 좋은 장류 생산을 위한 체계적인 생산설비와 함께 기술력을 갖추고 있습니다. 까다롭게 엄선한 원재료를 사용해 더욱 믿을 수 있습니다.



개량장이란? 삶은 콩에 밀이나 옥수수, 보리를 섞어서 곰팡이균의 일부인 황국균(Aspergillus oryzae), 간장국균(Aspergillus sojae) 등으로 발효시켜 만듭니다. 재래장에 비해 숙성기간이 짧고 짠맛이 적고 단맛이 강합니다. 개량장에 주입하는 곰팡이 종류가 제한적이어서 대체로 정맛이 일정합니다.



자연드림우리밀고추장



칼칼하면서도 맛있게 매운 맛의 고추장입니다. 국산 밀쌀과 소맥분을 사용해 발효 숙성시켰으며, 그 과정에서 형성되는 맛과 향이 풍부합니다.

- ✔ 찌개 등의 조미용, 비빔밥 등
- ✔ 3월 하순 출시예정

자연드림초고추장



국산 밀쌀과 소맥분, 천일염 등을 이용해 만든 달콤새콤한 초고추장입니다. 소비자의 기호에 따라 다양한 요리에 첨가 가능합니다.

- ✔ 회, 부침개, 무침, 볶음 등
- ✔ 3월 하순 출시예정

다시마양조간장



콩의 구수한 맛과 다시마의 감칠맛이 조화를 이룬 간장입니다.

- ✔ 국, 찌개, 볶음, 무침, 국물요리 등
- ✔ 3월 하순 출시예정

맛간장



감칠맛을 극대화 시키고 발효취를 없앴습니다. 풍미가 좋고 맑고 투명한 액상으로 어떤 요리에 넣어도 음식고유의 색을 해치지 않으며 재료 본연의 맛을 살려줍니다.

- ✔ 조림, 볶음 등 열이 가해지는 요리, 생선회, 부침요리 등을 찍어먹는 소스, 나물무침, 간장 드레싱 등
- ✔ 3월 하순 출시예정

자연드림우리밀쌈장



장의 깊은 맛과 다양한 양념의 풍미가 더해져 음식의 맛을 한층 돋워줍니다. 자극적이지 않고 채소와 고기에 어울리는 담백하고 구수한 쌈장입니다.

- ✔ 고기, 야채와 함께 먹거나 각종 양념으로 활용
- ✔ 4월 말 출시 예정

자연드림우리밀된장



한식된장과 개량된장의 적절한 조화로 맛이 부드럽고 짜지 않으며 구수합니다.

- ✔ 된장국, 각종 찌개 및 국, 무침용
- ✔ 4월 말 출시 예정

출시
예정

양조간장은 9월 이후 출시될 예정입니다. 많은 기대 부탁드립니다.

뚝딱! 차리는 우리집 밥상

어느새 봄이 성큼 우리 곁으로 다가왔습니다.
겨우내 달아난 입맛 찾아줄 식탁 준비하고 계신가요?
이번 달에는 봄을 가득 담은 한상을 준비했습니다.
향긋한 미나리와 쫄깃한 낙지가 어우러진 낙지밥,
냉이와 돼지고기가 어우러진 이색 별미 냉이탕수육,
아삭한 채소샐러드와 고소한 치즈의 조화 구운치즈샐러드.
딱 이맘때 만날 수 있는 재료들로 봄을 듬뿍 담은 식탁을 준비해보세요.

요리·사진 이형주(장유아이쿡생협 조합원)



낙지밥

30~
60분

재료

낙지 2~3마리(약 400g),
백미 2컵, 미나리

만드는 법

- 1 쌀은 씻어서 쌀과 동량으로 밥물을 잡은 후 전기밥솥에서 백미패속으로 밥을 짓는다.
- 2 낙지는 청주를 푼물에 살짝 데쳐 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 3 밥이 다 지어지면 썰어 둔 낙지를 올린 후 다시 백미패속으로 밥을 짓는다.
- 4 그릇에 밥을 담고 미나리와 양념장을 곁들인다.



처음부터 낙지를 넣고 밥을 지으면 낙지의 비린내가 밥알에 스며들 수 있습니다. 낙지밥은 미리해두지 말고 바로 해서 드시는 것이 좋습니다.

냉이탕수육

10~
30분

재료

돼지고기 300g, 냉이 80g,
소금, 후추, 생강가루, 전분 2컵,
유정란 흰자 1개, 유채유

소스재료

우리콩양조간장 3큰술,
유기현미식초 3큰술, 유기농설탕 6큰술,
굴소스 1/2큰술, 생강가루 조금,
자른 미니파프리카 3개,
슬라이스한 레몬, 물전분(전분가루 1 : 물 1)

만드는 법

- 1 돼지고기는 손가락 굵기로 썰어서 소금, 후추, 생강가루로 밑간해 둔다.
- 2 냉이는 깨끗하게 손질한 후 끓는 물에 소금 한 꼬집을 넣고 빠르게 데쳐 2~3cm로 자른다.
- 3 전분 2컵에 물 1컵을 섞어 두었다가 옷물을 버리고 가라앉은 전분에 유정란 흰자 1개, 유채유 1큰술을 넣어 튀김옷을 만든다.
- 4 냉이와 돼지고기를 전분가루와 섞어 엉겨 붙게 한 후 튀김옷을 입혀 유채유에 튀겨낸다.
- 5 끓는 물 300ml에 소스 재료를 넣고 끓이다가 물전분으로 농도를 맞춘다.
- 6 튀겨낸 냉이와 돼지고기에 소스를 뿌려낸다.



냉이의 따뜻한 성질과 돼지고기의 찬 성질이 어우러져 조화를 잘 이루는 요리입니다. 소스는 기호에 맞게 양을 조절하세요.

구운치즈샐러드

10~
30분

재료

구워먹는치즈 1팩, 무농약채소샐러드 1/2팩, 딸기 100g, 올리브오일 4큰술, 식초 1큰술, 꿀 1큰술, 소금 조금

만드는 법

- 1 딸기 100g에 올리브오일 4큰술, 식초 1큰술, 꿀 1큰술, 소금 두꼬집을 넣고 블렌더로 갈아 소스를 만든다.
- 2 무농약채소샐러드는 씻어서 채반에 밭쳐 물기를 제거한다.
- 3 치즈를 먹기 좋은 크기로 잘라 달궈진 그릴 팬에 살짝 구워낸다.
- 4 접시에 채소와 구운 치즈를 켜켜이 올리고 딸기소스를 뿌려낸다.



딸기의 당도에 따라 식초의 양을 조절하세요. 치즈는 센불에서 살짝 구워주세요.

🔍 소비자가 댔다! 아이쿱생협 소비자 점검단

“어떻게 친환경 농업을 시작하게 되셨어요?”

“재료들이 어떻게 보관되고 있나요?”

참외밭을 둘러보며, 숙성중인 비누를 살펴보며 간간하게 묻고, 메모 하고, 사진을 찍는 주부들이 있습니다. 대체 무엇을 하고 있는 걸까요? 바로 아이쿱생협의 특별한 물품을 더 특별하게 관리하기 위해 직접 산지를 점검하고 있는 소비자 점검단의 모습입니다.

2015년

아이쿱 소비자 점검단 작년 활동 돌아보기

2015년에는 아이쿱생협 지역조합 (서울, 인천, 전주, 한울남도, 대구, 울산, 김해, 거제 등)에서 82명의 조합원들이 ‘소비자 점검단’으로 구성됐습니다. 12월까지 점검한 산지를 정리해보니, “와우~, 이렇게 많은 곳을!” 총 36개의 생산지를 점검 했습니다.



우향우



5월

이가자연면, 해인영어조합법인, 진안고원농산, 하동매실생산지, 벽진자연농업참여작목반



6월

하늘푸드, (주)회천, 맛가마, 거제사슴영농조합, 영천은하수작목반



7월

맑은샘영농조합, 산세로영농조합, 우리콩식품, 아이쿱라면공방, 성림농원, 신선에프앤बी



8월

수원식품, 애농영농조합, 오동통상사, 푸른이치



9월

아임네츄럴, 희망그린식품, 해야영농조합법인, 지앤씨농원



10월

제주 감귤산지, 다래월드, (주)석하, 남향푸드 포띠아, 산마루영농조합법인



11월

손맛식품, 장익은마을, 보령친환경버섯, 동우당제약



12월

강릉약바다, 성연식품

내 장바구니에 담긴 물품들이 어디서 어떻게 만들어지고 키워지는지 소비자가 직접 확인해야 한다는 생각에서 출발한 조합원 활동으로 18년을 훌쩍 넘긴 지금까지도 계속 이어지고 있습니다. 이렇게 소비자의 눈으로 직접 산지를 점검하는 활동은 조합원 모두에게 커다란 의미가 되고 있습니다. 3월부터 매월 'The Only 자연드림'을 통해 소비자 점검단의 활동 모습을 함께 보며 생산지들이 어떻게 관리되고 있는지 살펴보겠습니다. -물품활동팀-

아이쿱생협은 초창기부터 물품관리와 취급여부를 결정하기 위해 산지를 직접 방문하는 활동을 해오고 있습니다. 특히 2012년부터 2014년까지는 전문적으로 교육을 받은 조합원들로 구성된 '산지점검단'이 운영됐고, 2015년부터는 '소비자 점검단'이라는 이름으로 전국의 생산지를 소비자가 직접 점검하고 있습니다.

2016년 아이쿱 소비자 점검단 괴산자연드림파크 점검 활동 맛보기

2016년에도 소비자 점검단의 활동은 계속됩니다.
본격 산지 점검에 앞서 자연드림 조합원만을 위한 물품을 생산하는 '괴산자연드림파크'에 다녀왔습니다. 점검의 시작은 우리 내부에서부터! 간간하고 예리한 주부9단들의 점검현장을 살짝 들여다보입니다.

일시
2016년 2월 26일(금)

점검산지
괴산자연드림파크 내 공방

점검일지
올해 소비자 점검단 첫 번째 활동으로 아이쿱생협의 대표 공방들을 점검하기 위해 수도권 8명의 조합원이 설레는 마음으로 괴산자연드림파크에 도착했습니다. 이날은 해피푸르츠, 애간장, 미토리까지 3개의 공방을 점검하고, 최종시설 점검중인 순수유 공방을 둘러봤습니다.

음료공방 해피푸르츠



벽과 천장 모두 질이 양호한 스테레스 스틸로 되어 있습니다. 물은 상수도를 사용하는데 카본필터와 마이크로필터를 기본으로 자체 정수시설을 갖춰 안심하고 마실 수 있도록 관리되고 있습니다. 해피푸르츠는 아이쿱인증 AA, AAA를 획득했으며, 1차 원재료도 철저하게 관리되고 있습니다. 앞으로 아이들이 더욱 친근하게 마실 수 있는 두유와 바나나우유, 딸기우유 등도 개발 예정이라고 하니 더욱 기대가 됩니다.

장공방 애간장



애(愛)간장은 고추장, 된장, 쌈장 등의 개량장과 소스류(맛간장), 양조간장, 초고추장 등이 생산될 장공방입니다. 깨끗하고 과학적인 방식으로 생산될 자연드림의 맛있는 장류들을 생각하니 흐뭇했습니다. 하지만 간장을 한번 생산하는 기본 설비와 양이 8톤 규모인데 아직은 소비량이 적어 생산과정에서 발생하는 로스율이 많다는 얘기도 들었습니다.

육가공방 미토리



우리는 위생복을 착용하고 에어샤워를 온몸으로 받은 뒤 공방 안으로 들어갔습니다. 마침 족발 작업 중이어서 풍겨오는 족발향이 참 좋았습니다. 족발은 완전히 식힌 뒤 포장지에 담겨 압축 포장되고 있었습니다. 찾아간 당시에는 족발만 공급하고 있었지만, 앞으로 순대, 편육, 소시지와 햄 등을 생산할 예정이라고 합니다.

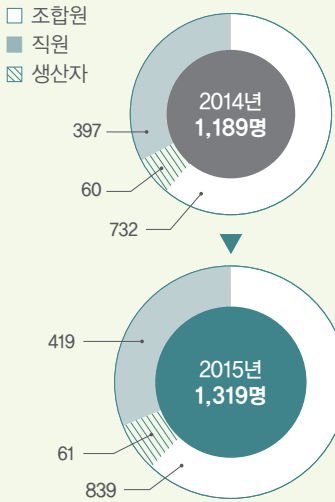
마지막, 압착유공방 '순수유'는 최종 시설 점검 중으로 모든 준비가 완료 되는대로 다시 점검을 하자는 약속을 하고 돌아왔습니다. 각 공방에서 설명을 해준 생산자분들에게서 전문성과 신념에 찬 에너지가 느껴져 돌아오는 내내 든든한 마음이 들었습니다. 조합에 가서 다른 조합원들에게 부지런히 전하겠지만 많은 조합원들이 "직접 와서 보고, 설명을 들으면 참 든든하겠구나." 라는 생각이 들었습니다.

아이쿱 소비자 점검단(수도권)
강은정 조합원

희망의 씨앗이 되는 (재)한국사회적경제씨앗재단

아이쿱생협은 점점 더 심화되는 양극화와 불평등으로 인해 고통받고 소외된 이웃들을 함께 돌보고 윤리적 소비운동과 사회적 경제의 활성화를 지원하기 위해 조합원, 생산자, 직원, 아이쿱생협 내 협동조합기업이 기부자로 참여하는 (재)한국사회적경제씨앗재단을 2010년에 설립해 운영해 오고 있습니다.

회원 현황



1,300여 명이 함께하는 씨앗재단

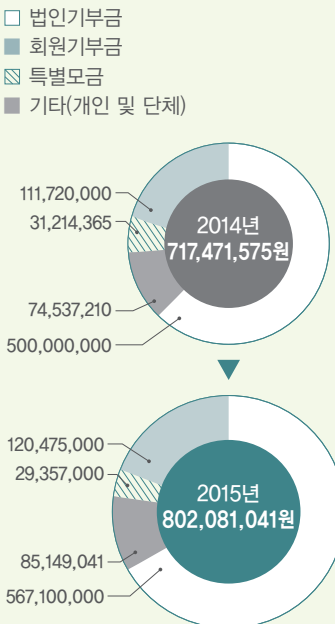
2015년 12월 기준 누적회원 가입자 수는 1,319명이며, 2015년에는 130명의 회원이 씨앗재단의 나눔에 동참해주셨습니다. 2015년 후원금액은 정기기부금과 시기별로 진행된 특별기부금을 합쳐 802,651,041원이 조성됐으며, 협동조합의 생태계를 마련하고 소외된 이웃을 돕는 일에 826,593,936원이 사용됐습니다.

배분사업

총 합계 826,593,936원
(일반 배분사업 801,593,936원 + 특별 배분사업 25,000,000원)

일반 배분사업					
사업명	사업내용	세부내용	지원금액	소계	
취약계층 지원사업	내/외국인 의료취약계층 지원사업	의료 사각지대 의료기관 운영지원 사업 (구례 산부인과 운영비)	196,000,000	262,237,280	
		의료생협과 함께 하는 건강 나눔사업	46,237,280		
	지역조합과 함께 하는 나눔사업	이주노동자 의료 지원사업	20,000,000	142,818,990	
		지역조합과 함께 하는 나눔사업	47,110,290		
국제개발 지원사업	취약계층 생활지원사업	낙후지역, 사회적 약자, 소외계층 지원사업 (구례, 괴산, 단양)	59,708,700	258,295,666	
		쌍용자동차 해고노동자 치유센터 <와락> 지원	24,000,000		
	저개발국가 지역사회 개발사업	생월호 유가족 치유센터 <치유공간 이후>	12,000,000		143,937,566
		저개발국가 식수 정수시설 지원사업	12,650,000		
낙후지역 인재개발 장학사업	농촌 지역 인재육성을 위한 장학사업 (구례지역 대학생, 풀무고, 전남자연과학고, 용방초)	동티모르 급식장비 구매지원(급식장비 구매)	13,708,100	74,280,000	
		동티모르 기적의 빵 다크멘터리	88,000,000		
		구례 지역 교육여건 개선사업(구례 관내 학교 인문학 교육프로그램 및 오케스트라 운영 지원)	11,720,000		
협동조합 사회적 경제 활성화사업	협동조합 사회적 경제 활성화 지원사업	협동조합/사회적 경제 활성화 지원사업 (서울대 비즈니스 스쿨 교육비 지원)	3,500,000	3,500,000	
윤리적 소비운동 활성화사업	윤리적 소비운동 지원사업	윤리적 소비운동 분야 시민사회활동 지원사업	-	60,462,000	
		장기투쟁 현장 기록 르포, 만화 <섬과 섬을 잇다II> 출판 지원사업	10,000,000		
		윤리적 소비 공모전	(19,317,980)		
		윤리적 소비 캠페인(아낌없이 표시하자 카드축제 지원)	50,000,000		
기타사업	기타사업	462,000			
합계			801,593,936		
특별 배분사업					
		네팔 지진피해 복구지원금		25,000,000	

기금 조성 현황



키워드로 보는 2015년 씨앗재단 나눔사업

키워드 01 사람이 돌아오는 구례

27,536명 27,360명의 작은 마을(2014년 1월 기준) 매년 인구가 줄고, 농민도 기업도 떠나갔던 구례에 176명의 사람들이 돌아왔습니다. 청년이 돌아오고 농민이 농토를 지키는 협동의 마을을 만드는 일에 씨앗재단도 함께하고 있습니다.

974건 산부인과는 출산 뿐 아니라 여성건강을 지키는 필수적인 의료기관입니다. 씨앗재단은 2014년 2억 원을 지원해 구례지역에 산부

인과를 개설했으며, 2015년에는 의료진의 인건비와 시설비로 2억 원을 지원했습니다. 그 결과 2015년 구례에서 974건의 산부인과 진료가 진행됐습니다. 아이들의 울음소리가 사라진 구례에 씨앗재단이 뿌린 씨앗들이 싹을 틔우고 있습니다.

1~12월				
진료	산과(임산부)	부인과	자궁암검진	기타
	274	591	75	8
보건사업	모자 보건사업	임산부 무료검진(16주 이내)	기타	
	-	26	-	
합계	974			

69명 지방소도시의 아이들에게도 동등한 배움의 기회를 주기위해 구례지역 대학생 33명, 고등학생 10명, 중학생 10명, 총 53명의 학생들에게 4천만 원의 장학금을 지원했습니다. 이외에도 용방초등학교 학생들을 위한 놀이터 설치, 구례북중학교 학생들의 인문학교육 및 오케스트라 운영지원, 전남자연과학고등학교 학생 16명의 국제교류활동을 지원하고 있습니다.



필리핀 AFTC 커뮤니티센터를 세우다

키워드 02



2011년 12월 7,109명의 아이쿱생협 조합원 생산자, 직원들이 1억8천여만 원을 모아 필리핀에 마스코바도 공장을 설립했습니다. 부모들이 일을 하러 갈 때마다 남겨지는 아이들, 농민들의 교육, 지역사회 교류 등 이러한 문제를 해결하기 위해 씨앗재단은 AFTC 커뮤니티센터를 세웠습니다. AFTC 커뮤니티센터는 지역 어린이들을 돌보고 농민들을 교육하는 문화활동 공간으로, 공정여행을 위한 숙박시설로 운영 될 예정입니다.

키워드 03 희망의 빵, 동티모르 급식지원

21세기 마지막 신생독립국 동티모르. 대부분의 아이들이 학교에서 주는 급식으로 주린 배를 채우지만, 이마저도 지원이 끊기자 씨앗재단이 아이들의 급식을 지원하기 위해 동티모르로 떠났습니다. 아이들에게 맛있는 빵을 만들어주자 아이들의 입가에 미소가 번지고 눈동자에서는 희망을 볼 수 있었습니다. 그 희망의 눈동자가 지속될 수 있도록 씨앗재단은 모바라우 중학교 급식실 아주머니 두 분을 한국으로 모셔와 제빵 교육을 하고 본국으로 돌아가서 사용할 제빵기 6대를 지원했습니다. 동티모르 아이들에게 빵을 주기보다는 빵 만드는 법을 가르쳐 주기위해 씨앗재단이 함께 했습니다. ('빵과 평화, 동티모르 이야기'는 SBS 홈페이지에서 다시 볼 수 있습니다.)



키워드 04 51개 지역조합이 함께한 나눔사업

씨앗재단과 지역조합이 1:1 매칭으로 자금을 마련하고 이웃을 생각하는 따뜻한 마음을 보태 지역의 어려운 이웃을 찾았습니다. 총 51개의 지역조합과 씨앗재단이 함께 136,607,705 원을 모아 '나눔사업'을 실천했습니다. 올해는 지역조합들의 다양하고 참신한 나눔행사가 진행됐는데, 서울생협에서는 유난히 추운 겨울을 보내야만 했던 위안부 할머니들을 위한 김장나눔을, 김포생협에서는 타국에서 온 이주노동자와 이주여성들의 외로운 연말을 따뜻하게 만들어주는 아름다운 산타가 되어주기도 했습니다. 나눔이란 거창하기 보다는 작고 사소한 것으로부터 시작됩니다. 지역조합들의 작은 움직임이 하나로 모여 큰 울림이 될 수 있도록 씨앗재단과 지역조합의 나눔을 향한 연대와 협력은 계속 될 것입니다.

나눔사업 참여자	기부금(원)
(재)한국사회적경제씨앗재단	47,110,290
아이쿱생협 51개 지역조합	89,497,415
합계	136,607,705

씨앗재단 회원이 되려면

씨앗재단 홈페이지를 통한 가입
www.icoopseedfd.or.kr

문의전화

02-2181-7900

키워드 05 이주민 여성을 위한 산전검사비 지원

한국에 사는 이주민 수는 약 200만 명. 미등록 이주민까지 합친다면 그 수는 결코 적지 않습니다. 통계에 따르면 전체 이주민 중 36.7%인 66만 명의 이주민만이 국민건강보험에 가입되어 있다고 합니다. 이주민 여성들은 임신으로 인해 일을 할 수 없어 경제적으로 어려움을 겪기도 하고, 건강보험이 없어 정기적인 산전관리를 받지 못해 유산, 사산 등 고위험 임신에 노출되어 있습니다. 씨앗재단은 (사)희망의 친구들과 함께 이러한 이주여성들의 산전검사비를 지원했습니다. 우리의 이웃 이주민들에게도 씨앗재단의 씨앗이 싹 틔우길 응원합니다.



산전검사비	독감예방접종	=	총 지원
52명	1,360명		1,412명
5백만 원	1천5백만 원		2천만 원

The Only 자연드림 압착 유채유는 다릅니다.

[압착 유채유]

[용매추출 현미유]

유채

현미



압착

노말
헥산

VS



Non-GMO

소이타임

너 때문에

싱글콩
(심장이 콩닥콩닥)



싱글하게 만드는 소이타임의 매력

Non-GMO 국산 콩을 직접 갈아 만든 두유액 93% 이상 함유
유화제, 소포제, 보존제, 합성착향료, 안정제, 인공감미료 無첨가
아이들이 마시기 좋은 120ml 미니 사이즈
괴산자연드림파크 음료공방에서 콩 구매부터 포장까지
전 과정 투명하게 생산

우리동네 자연드림 매장

서울
신내점
(이전오픈)

3월 3일
주소 : 서울특별시 중랑구 용마산로 623(신내동)
전화 : 02-496-8310~1

광주전남
수완점
(확장오픈)

3월 23일
주소 : 광주광역시 광산구 신가동 1300번지
전화 : 062-959-4868

대구
대봉교점
(신규오픈)

3월 23일
주소 : 대구광역시 수성구 수성동 1가 249-287
6동 상사 101호

울산
남외점
(이전오픈)

3월 23일
주소 : 울산광역시 중구 남외동 511-10
전화 : 052-297-1090

전국 자연드림 매장 쉽게 찾으세요



자연드림 매장 및 제품이용 상담

☎ 1577-6009

월~토 9:00~18:00까지(점심시간 12:00~13:00)
공휴일 9:00~13:00까지(점심시간 제외)

조합원 가입·탈퇴·일시중지·이관 상담

☎ 1577-0014

월~금 9:00~18:00까지
(지역조합별 상담시간 상이함)



The Only 자연드림은
하나뿐인 자연을 생각하며
고지함량 100% 재생지로
만들었습니다.