

The Only

# 자연드림

www.icoop.or.kr

나와 이웃과 지구환경을 위한 가치소비 - 윤리적 소비



100일을 공들인 여름의 맛 무농약 수박  
눈으로 먹고 맛으로 먹는 유기농 아이스플랜트  
건강한 꿀벌이 만든 귀한 햇꿀 아카시아꿀  
자연드림 비어락에서 만나는 비어락라거  
소비자가 뒀다! 아이쿱생협 소비자 점검단

2016.6 vol.

294



## 농부의 마음을 배우는 즐거운 농촌 여행

〈해운대아이쿱생협\_모내기 체험〉

해운대아이쿱생협 가족들이 경남 김해 봉하마을로 모내기 체험을 떠났습니다. 이 논은 조합원들의 체험을 위해 생물다양성쌀을 키우는 곳입니다. 논에 들어가기 전 겁이 난 아이들이 “거머리가 물면 어떡해요?”라고 묻습니다. “오늘 거머리에 물리는 사람 있으면 아이스크림 쏩니다.”. “와!” 아이들의 함성이 터집니다. 엄마아빠 손을 잡고 맨발로 용감하게 논으로 들어갑니다. 선생님의 말에 따라 모 한번 심고 한발 물러서고, 다시 한 번 심고 한발 물러서고, 우리가 먹는 쌀이 이렇게 힘들게 만들어지는 것이었군요.



모내기 체험이 끝나고 떡만들기 체험도 해봅니다. 콩콩콩 절구 소리 따라 하하하 아이들 웃음소리가 퍼집니다. 쫄쫄쫄 떡이 만들어 집니다. 일한 뒤 먹으니 꿀맛이네요.

유기농 쌀을 얻기 위한 농부의 값진 땀을 배우고, 엄마 아빠와의 추억도 만드는 즐거운 체험여행입니다.

▶ 더 많은 행사 보러가기 : 해운대아이쿱생협(<http://www.hdcoop.or.kr>)





꼼꼼한 윤소맘의 장보기 메모장

---



---



---



---



---



신규공급  
새롭게  
추천합니다

새로 나온 물품들로,  
즐거운 6월 맞이하세요!

① 채소찐빵

가격미정

컵만두 420g **냉동 Only**

우리밀, 무항생제 돼지고기, 국산 채소 등  
엄선된 재료로 만든 우리가족 영양간식입니다.  
구례자연드림파크 만두공방에서 만듭니다.

※6월 중 공급

② 흑임자후레쉬샌드위치

가격미정

매장베이커리 **냉장 Only**

고소한 흑임자드레싱과  
상큼한 과일이 함께 어우러진 샌드위치입니다.

※6월 21일 공급, 매장만 판매

③ 플레인스콘

가격미정

순천우리밀제과 **Only**

고소하고 부드러운 입안 가득 풍미가 짙어지는 플레인스콘입니다.  
차와 함께 즐겨보세요.

※6월 30일 공급, 매장만 판매

④ 베리스콘

가격미정

순천우리밀제과 **Only**

크랜베리, 블루베리를 넣어 상큼달콤한 베리스콘입니다.  
차와 함께 즐겨보세요.

※6월 30일 공급, 매장만 판매



새단장했습니다

⑤ 우리밀사과잼롤

**조** 10,000원 **입** 13,000원

컵베이커리 600g **냉장 Only**

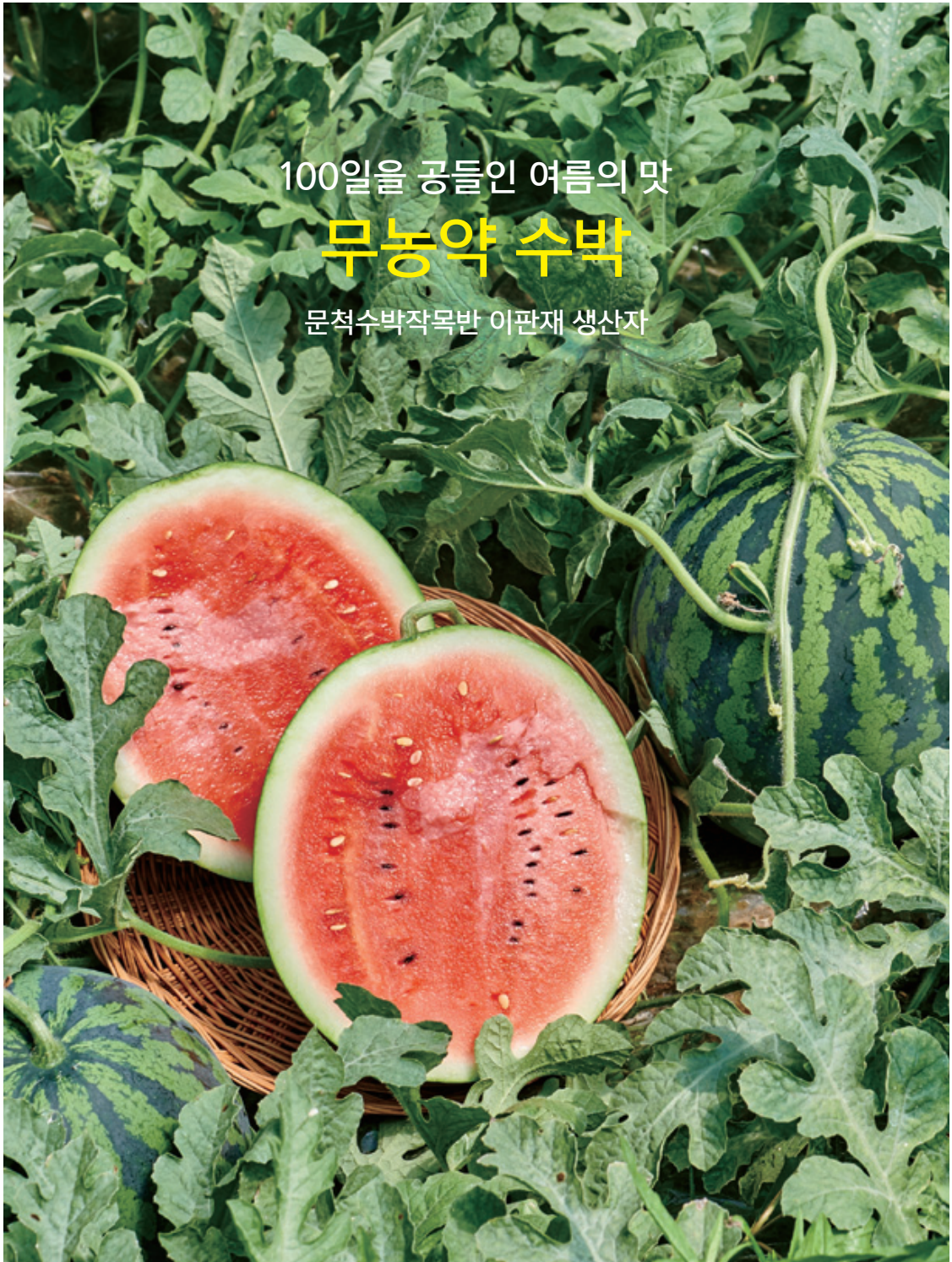
자연드림 우리쌀롤이 우리밀사과잼롤로 새단장했습니다.  
국산 사과잼에 국산 감귤마말레이드, 라임퓨레를 더해  
더욱 상큼해졌습니다. 구례자연드림파크 우리밀공방에서 만듭니다.

⑥ 우리밀모카롤

**조** 10,000원 **입** 13,000원

컵베이커리 600g **냉장 Only**

자연드림커피에 국산우유로 만든 버터와 연유를 더한 모카크림으로  
더욱 고소하고 부드러운 우리밀모카롤을 선보입니다.  
구례자연드림파크 우리밀공방에서 만듭니다.



100일을 공들인 여름의 맛  
**무농약 수박**

문척수박작목반 이판재 생산자

칼을 넣자마자 짹 소리가 나며 갈라집니다. 태양처럼 새빨간 얼굴에 검은 주근깨가 보입니다. 한입 베어무니 달콤한 물이 툭 툭 떨어지고, 속살은 씹을 때마다 아삭아삭 부서지며 목을 타고 시원하게 넘어갑니다. 본격적인 여름이 시작됐습니다. 꼬박 100일을 공들인 수박의 계절이 돌아왔습니다.

글 이재은(홍보팀)

농사를 시작한지 25년, 친환경 농사 지은 것만 8년 인데 아이쿱생협처럼 깐깐한 곳은 본적이 없다고 합니다. 수시로 찾아와 열매 따가고 흙 파가고, 오래 얼굴 본 사이라고 허투루 넘기는 법이 없습니다. “며칠 전에도 출하 전 안전성검사 한다고 하우스를 싹 뒤집고 갔다니깐요.” 몇 년 하다 보니 이제는 그러려니 하고 대수롭지 않게 생각합니다. 하지만 처음 인증검사를 받던 날은 갑자기 “집에 좀 갑시다.”라며 농장이 아닌 집까지 살피는 모습을 보고 적잖이 놀랐다고 합니다. 이제는 이런 것 하나하나가 농산물의 차이를 만드는 일이라 생각하고 열심히 협조하고 있습니다.

15년째 한결 같이 농사일기를 쓰고 있습니다. 매일 매일 한일을 적고 개선할 부분을 찾고 나름의 노하우를 쌓아갑니다. “농사는 배워도 배워도 끝이 없는 것 같아요.” 현실에 안주하지 않고 늘 배우고 연구하려는 그의 자세가 진정한 명품수박을 만들고 있습니다.



# 반갑다! 무농약 꿀수박

뜨거운 여름, 건강하게 키운 달콤한 꿀수박으로 시원하고 맛있는 여름 보내세요



01



02



## 01

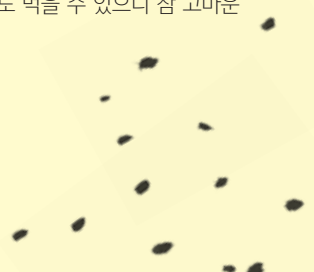
### 수박의 크기를 결정하는 가지치기

수박은 모종을 땅에 심는 정식부터 수확까지 '100일 농사'라고 부릅니다. 2월 말에 정식한 수박을 6월에 수확하게 되는 것이죠. 정식한 수박이 뿌리를 잡고 나면 가지치기와의 싸움이 시작됩니다. 가운데 어미순을 중심으로 양 옆에 자순까지 총 3개의 순만 남기고 옆순들을 제거해줍니다. 이 3개의 순이 1마디로 15~25마디가 될 때까지 가지치기를 합니다. 가지의 마디 수에 따라 수박의 크기가 결정되기 때문에 중요한 작업입니다. 마디가 적을수록 수박이 더 커지니 적절히 조절해줍니다.

## 02

### 꿀벌이 도와주는 자연수정

전에는 손으로 일일이 인공수정을 했습니다. 하지만 수정률도 떨어지고 손이 너무 많이 가는 일이었죠. 이제는 꿀벌로 자연수정을 합니다. 하우스 가운데 벌통을 넣어두면 1주일 정도 꿀벌들이 열심히 수정을 합니다. 덕분에 수정률도 높아졌고, 수정을 끝낸 벌통을 집으로 옮겨 채밀을 하면 꿀도 먹을 수 있으니 참 고마운 녀석들입니다.





**수박** 무농약 국산

- 조 16,500원 일 21,700원 \*대
- 조 14,300원 일 18,700원 \*중
- 조 12,000원 일 15,700원 \*소

※ 채소, 과일류는 가격 및 공급일정이 변동될 수 있습니다.



03



04



04

## 03

### 1자 모양 꼭지도 신선해요

올해까지는 수박의 꼭지를 'T'자 모양으로 잘라 공급합니다. T자형 꼭지를 달고 있어야 싱싱하다고 느끼는 소비자가 많기 때문입니다. 하지만 꼭지의 모양과 수박의 신선도는 관계가 없습니다. 더구나 '1'자형 꼭지는 한 번의 가위질로 수확을 끝낼 수 있는데 T자는 3번씩 손이 가야하니 노력이 배로 드는 일입니다. 내년부터는 아이쿱생협의 수박 꼭지도 1자형으로 공급될 예정이니 구입하실 때 참고해주세요.

## 04

### 정성으로 만드는 액비

직접 액비를 만들어 사용합니다. 고로쇠수액, 수박 썬아낸 열매, 쇠비름, 갯목, 한약찌꺼기, 밀랍찌꺼기, 부엽토 등을 넣어 발효시키는 것입니다. 뚜껑을 여니 적나라한 발효의 모습이 보입니다. 냄새가 나지 않을까 걱정을 했지만 신기하게도 아무런 냄새도 나질 않습니다. 이것이 제대로 된 발효의 힘이라고 합니다. 오늘도 이 액비를 먹고 무농약 수박들이 건강하게 자라고 있습니다.

어떤 맛이 나오요?

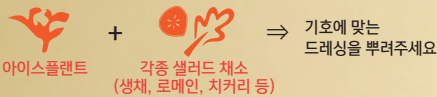
식감은 아삭하고 씹으면 짭조름한 맛이 납니다.  
 짭조름한 맛은 잎과 줄기에 달려있는 투명한 결정체(블러더세포)가  
 각종 미네랄과 염분으로 이뤄져 있기 때문입니다.

어떻게 보관하나요?

아이스플랜트는 이용 전 수분과 당지 않도록 위생팩 또는  
 밀폐용기에 담아 냉장보관 해주세요. 결정체가 수분당어리로  
 조금만 힘을 줘 씻어도 무르기 때문에 이용 전 한번만 흐르는 물에  
 헹구주세요. 냉장보관 시 얼음정도 보관이 가능합니다.

맛있게 즐기

아이스플랜트 샐러드



Tip. 아이스플랜트의 짠맛이 샐러드용으로 잘 어울립니다.  
 육류 섭취 시 생으로 드셔도 좋습니다.

아이스플랜트 주스



Tip. 기호에 맞게 과일을 첨가해서도 좋습니다



정직하고 건강하게 재배하겠습니다



딸기재배만 20여 년간 하다가 새로운 작물을 재배해  
 보려고 아이스플랜트를 시작했습니다. 국내에서는 생  
 산하는 곳이 없어 재배기술을 전수받을 곳도 없었습니  
 다. 많은 실패와 시행착오를 거쳐 지금은 육묘부터 수  
 확까지 나름의 노하우를 바탕으로 유기재배에 성공했  
 습니다. 많이 알려지지 않아 아직은 찾는 분이 적지만,  
 믿고 찾아주시는 분들이 계시기에 언제나 정직하고 건  
 강하게 재배하겠습니다. - 애도리농장 석성만 생산자



눈으로 먹고, 맛으로 먹는  
 유기능 아이스플랜트

아이스플랜트는 잎과 줄기에 붙어있는  
 투명한 결정체가 마치 얼음알갱이 같다하여  
 붙여진 이름입니다. 자연드림 아이스플랜트는  
 미생물(자연채취 깻묵, 산야초를 활용해 배양)과  
 각종 효소(무화과, 현미식초, 황토유황 등)를 사용해  
 영양공급과 병해충 방제를 합니다. 유기능으로 재배해  
 안심하고 드실 수 있습니다.

아이스플랜트 **유기 국산**  
 조 3,600원 **할 4,500원**  
 애도리농장 100g





국산 쪽파를  
깔끔한 양념에 버무린  
상큼한 파김치

파김치 **AAA Only**  
₩ 7,300원 ₩ 8,500원  
500g



- ☑ 상큼한 국산 쪽파로 설탕을 넣지 않고 담가 깔끔한 집김치 맛을 느낄 수 있습니다.
- ☑ 유기농 고춧가루와 100% 국산 원재료를 사용합니다.
- ☑ 구례자연드림파크 김치공방에서 생산합니다.
- ☑ 아이쿱검증 AAA를 획득했습니다.

\* 갓 담아 익지 않은 싱싱한 상태로 공급하니 기호에 맞게 숙성해 드세요.  
\* 계절적인 영향에 따라(5월~9월 가는 쪽파) 쪽파 굵기에 차이가 있습니다.

**New!**

## 여름철 입맛 살리는 갓김치 & 파김치

자연드림 갓김치와 파김치가 새로 나왔습니다. 여행이나 외부활동 많아지는 6월에 야외 상차림 주 메뉴인 삼겹살구이, 보쌈 등에 찰떡궁합! 그대로 따끈한 밥과 함께 먹어도 꿀맛! 여름철 입맛 살려줄 자연드림 갓김치와 파김치를 소개합니다.



구례자연드림파크 김치공방 깨끗하고 신선한 원재료 관리, 100% 국산 재료 사용, 위생적인 생산과정까지 구례자연드림파크 김치공방 있으니 1년 내내 김치걱정 없어요!

☑ 여수 돌산갓은 알칼리성 사토지에서 남해안의 따뜻한 해양성 기후의 영향을 받으며 재배되기 때문에 다른 지역의 갓에 비해 섬유질이 적어 부드럽고 아삭한 식감이 살아있습니다.

- ☑ 쉽게 시지 않는 장점이 있어 익을수록 알싸한 향과 톡 쏘는 맛이 일품입니다.
- ☑ 유기농 고춧가루와 100% 국산 원재료를 사용합니다.
- ☑ 구례자연드림파크 김치공방에서 생산합니다.
- ☑ 아이쿱검증 AAA를 획득했습니다.

\* 기호에 따라 생김치로 드셔도 갓김치의 톡 쏘는 향을 느낄 수 있으며, 익을수록 알싸한 향과 아삭한 맛이 살아납니다.



해풍을 맞고 자란  
여수 돌산갓으로 담근  
톡 쏘는 갓김치



갓김치 **AAA Only**  
₩ 6,300원 ₩ 7,300원  
500g

# 건강한 꿀벌이 만든 귀한 햇꿀 아카시아꿀



파주양봉의 하루는 벌통을 들락거리며 날개 바람을 일으키는 꿀벌과 이를 지극정성으로 돌보는 생산자들의 손길로 분주합니다. 허나 올해는 유독 빨리 찾아온 더위와 잦은 비로 제때 햇꿀을 선보일 수 있을까 걱정이 많았습니다. 그 어느 때보다 열심히 아카시아꽃을 따라다니며 부지런히 꿀을 모았습니다. 어렵게 얻은 감사한 햇꿀, 귀한 순수꽃꿀. 자연드림에서 만나보세요.

6월 말  
햇꿀 공급예정



부드럽고 감미로운 아카시아꿀

- ✔ 꿀벌들이 꽃에서 얻은 당분을 뱃 속에서 소화시킨 후 다시 꺼내놓는 작업을 반복해 만든 순수 꽃꿀입니다.
- ✔ (사)한국양봉협회에서 순수 꽃꿀 여부를 확인하는 탄소동위원소비(-23.5 이하)와 18가지 검사에서 적합 판정을 받았습니다.
- ✔ 생산자가 벌과 함께 직접 아카시아꽃을 찾아다니며 채취한 꿀로 정성이 가득합니다.
- ✔ 2단 이상의 벌집에서 꿀을 채밀해 맛과 향이 풍부합니다.



자연드림아카시아꿀(생꿀) 국산 only

조 28,500원 협 34,000원 1.2kg

아카시아꿀 국산

조 6,600원 협 7,800원 300g

조 20,200원 협 24,000원 1kg

파주양봉영농조합법인

보관 tip

냉장고나 추운 곳에 보관하면 결정이 생길 수 있으므로, 햇빛이 들지 않는 서늘한 곳에 보관하세요. 결정된 꿀(하얗게 알갱이가 생기며 굳은 꿀)은 따뜻한 물에 잠시 담가 두면 액상 꿀로 회복됩니다.



※ 야생화꿀, 밤꿀도 8월 말부터 햇꿀로 공급 예정입니다.



권세용 생산자

# New! 자연드림 비어락에서 만나는 비어락라거

made in 구례자연드림 비어락라거

- ✔ 라거는 발효 시 맥주 아래에서 활동하는 효모로 만드는 '하면발효맥주'로 투명한 빛깔과 특쓰는 맛이 특징입니다.
- ✔ 전분, 산도조절제, 영양강화제 등 부재료 없이 오직 맥아, 홉, 효모, 물만을 원재료로 깔끔하게 만듭니다.
- ✔ 철저한 온도관리 속에서 발효시키고, 새로운 효모만을 사용해 담가 신선함과 맛을 유지합니다.
- ✔ 약 4주간 충분히 발효 및 숙성시켜 효모에서 나오는 맥주 고유의 풍미와 적당한 탄산이 조화를 이룹니다.
- ✔ 구례자연드림파크 맥주공방에서 직접 만듭니다.

곡산 옥수수로 만든  
팝콘과 함께 가볍게 즐기!

비어락라거를 만날 수 있는 곳

구례자연드림파크 비어락하우스  
 구례자연드림파크 선술집 '루'  
 대전 노은 비어락레스토랑  
 전국 자연드림 매장 비어락  
 (강남대치점, 대전반석점, 대구황금점,  
 남원도통점, 광주일곡점, 부산중동점, 울산신정점)



무항생제 돼지고기로 만든  
참스테이크와 함께 든든하게 즐기!



※ 매장에 따라 판매하는 안주 메뉴는 상이합니다.



New!

## 착유부터 생산까지 단일목장에서 유기농우유

### The Only 자연드림 유기농우유가 특별한 이유?

- ✓ 여러 목장에서 생산된 원유를 모으는 집유방식이 아닌 단일목장에서 직접 생산되는 우유만 사용하는 비집유방식으로 한정 생산합니다.
- ✓ 데미샘목장에서 매일 짠 원유를 직접 포장해 교차오염을 원천적으로 방지합니다.
- ✓ 유럽 전통 저온살균방식으로 가공해 영양파괴를 최소화하고, 신선하고 깔끔한 우유 맛을 지켜줍니다.
- ✓ 아이쿱검증 'AAA', 유기축산물인증, HACCP인증으로 믿고 드실 수 있습니다.

### 데미샘목장이 특별한 이유?

- 8만평 초지에서 방목해 키우는 젖소
- ✓ 전북 진안 고원 해발 600~1,000m의 숲 초지에 젖소를 방목해 자유롭게 뛰고, 놀고, 먹도록 합니다.
- ✓ 데미샘목장의 초지는 유기농우유 생산지 자격 기준보다 넓은 8만평에 이릅니다.
- ✓ 방목 초지에 자라난 풀을 자유롭게 뜯어먹고, Non-GMO 유기농 사료를 급여합니다.

유기농우유 유기 Only

조 4,200원 월 5,000원

데미샘 900ml

tip

### 유기농우유 왜 비싼가요?

유기농우유 생산지는 젖소들이 뛰어 놀 수 있는 넓은 방목지를 가지고 있으며 축사면적도 일반축사에 비해 넓게 확보하고 있습니다. 무항생제 사료보다 1.5~2배 정도 비싼 Non-GMO 유기농 사료를 급여합니다. 두당 착유량도 평균 25~33% 정도 적습니다. 이런 이유로 유기농우유는 일반 우유보다 가격이 높아지게 됩니다.

# 뚝딱! 차리는 우리집 밥상

벌써부터 무더위가 기승입니다.  
우리가족 입맛 살려줄 맛있는 한 상 준비해봐야겠죠?  
이번 달은 새콤달콤한 맛으로 군침 돌게 할 레시피를 준비했습니다.  
잘 익은 열무김치에 고추장 양념장을 곁들인 열무비빔국수,  
고소한 찹쌀과 부드러운 쇠고기가 만난 쇠고기찹쌀구이,  
토마토를 활용한 이색별미 토마토김치까지.  
우리가족 입맛 책임질 행복한 식탁을 준비해보세요.

요리·사진 이형주(장유아이쿡생협 조합원)

쇠고기찹쌀구이

토마토김치

열무비빔국수



## 열무비빔국수

10~30분



### 재료

우리밀백밀국수 1/2봉, 열무김치 120g, 오이 1/2개, 유정란 1개, 참기름, 유기농설탕

### 양념장 재료

고추장 5큰술, 고운고춧가루 1큰술, 사과즙 2큰술, 생사과식초 4큰술, 유기농프락토올리고당 1과1/2큰술, 참기름 1큰술, 통깨 1작은술

### 만드는 법

- 1 비빔국수 양념장을 만든다.
- 2 오이는 채 썰고 유정란은 삶아서 반으로 자른다.
- 3 적당하게 익은 열무김치는 먹기 좋은 크기로 썰어 참기름과 유기농설탕으로 밑간한다.
- 4 국수를 삶아 그릇에 담고 열무김치와 오이, 유정란, 양념장 적당량을 곁들여낸다.

단맛은 고추장의 당도에 따라 조절하세요.

## 쇠고기찜쌀구이

30~60분



### 재료

쇠고기(우둔살 또는 채끝살) 300g, 세발나물 또는 영양부추 한 줌, 양파 1/2개

### 쇠고기 양념장 재료

간장 2큰술, 유기농프락토올리고당 1큰술, 미감 1큰술, 참기름 1작은술, 다진마늘 1/2큰술, 후추 조금

### 겨자소스 재료

연겨자 1큰술, 식초 2큰술, 물 2큰술, 유기농설탕 1큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 조금

### 만드는 법

- 1 쇠고기는 기호에 따라 우둔살이나 채끝살을 준비해 먹기 좋은 크기로 자른 후 칼등으로 두들겨 얇게 펴 준다.
- 2 손질한 쇠고기는 키친타올 위에 올려 핏물을 제거한 후 양념장에 재운다.
- 3 2의 쇠고기에 찜쌀가루를 입혀 압착유채유를 두른 팬에 올려 굽는다.
- 4 접시에 구운 쇠고기를 담고 채썬양파와 세발나물(또는 영양부추)을 곁들여낸다.
- 5 겨자소스를 따로 담아낸다.

쇠고기에 잣을 곱명으로 올리거나 겨자소스에 잣을 다져서 더해도 좋습니다.

## 토마토김치

10~30분



### 재료

토마토 2개, 무 70g, 세발나물 또는 영양부추 50g

### 양념 재료

고춧가루 1큰술, 새우젓간지 1큰술, 멸치액젓 1/2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 유기농설탕 1작은술, 생강가루 조금, 소금, 통깨

### 만드는 법

- 1 양념을 만든다.
- 2 토마토는 깊게 칼집을 내어 굵은 소금과 물을 살짝 뿌려 약 15분정도 절인다.
- 3 무는 가늘게 채 썰고 세발나물은 씻어서 물기를 제거한 후 1의 양념에 버무린다.
- 4 절인 토마토 사이에 3을 채워 넣는다.

토마토김치는 짜지 않게 먹는 여름김치입니다. 토마토는 조금 단단한 것을 고르는 것이 좋으며, 미리 만들어 두면 물이 생길 수 있으니 조금씩 만들어 바로 드세요.

# 소비자가 뒀다! 아이쿱생협 소비자 점검단

5월의 점검지는 한우를 가공하는 '포정 한누리푸드'와, 새송이 버섯이 재배되고 있는 '임두재새송이'입니다. 소비자 점검단의 점검 현장을 함께 따라가 보겠습니다.

## 아이쿱생협 수도권 소비자 점검단

### 점검일

2016년 5월 13일

### 점검지

포정 한누리푸드

## 철저한 혼입방지와 최상의 생산관리

수도권 소비자 점검단  
장금수 (평택오산아이쿱생협)

### 아이쿱생협과의 관계

아이쿱생협은 10년전 포장유통과 인연을 맺기 시작했습니다. 이후 전문성을 갖추기 위해 1차 가공업체인 한누리푸드와 2차 가공유통업체인 포장유통으로 분리해 운영하고 있습니다. 한누리푸드는 지육→골발→부분육으로 분리 가공해 매장으로 공급합니다. 포장유통은 1차 가공품을 세절 후 국거리 등으로 소포장해 온라인으로 공급하며 아이쿱생협에는 한우만 공급합니다.

### 혼입과 위생관리

인증센터에서 2개월에 한 번씩 생산 두수 등 혼입과 관리를 점검받고 있습니다. 6개월에 한 번씩 연장심사와 사후 심사, 월별 서류검사를 진행합니다. 아이쿱생협 물품은 오전에만 작업합니다. 일반축산물과 친환경축산물을 같이 취급하는 곳에서는 친환경축산물을 먼저 작업하게 되어있기 때문입니다. 도축 전 도축장에서 체형검사를 전수 진행하고, 월 1회 미생물, 수질, 광우병 등을 검사합니다. 미생물이 증식되지 않는 -2~5℃ 사이에서 도축 하루 후 우육온도가 떨어져야 등급을 주며, 그 후에 가공을 진행하고 출고까지 이들이 소요됩니다. 작업 진행 후 도마살균은 자연드림 매장에서 사용하는 바이오크린콜을 사용합니다. 1마리 4조각으로 분리해 마리당 같은 번호와 등급을 주고, 지방량이 적은 것부터 A, B, C로 표기해 골발 전 따로 관리 확인하는 과정을 거칩니다.

### 그 외 설비

한누리푸드는 아이쿱생협에 한우만 공급하나 돈육도 가공하는 곳이라 3개의 라인을 갖추고 있습니다. 3개 중 2개 라인은 돈육을, 1개 라인은 한우를 가공합니다. 각 라인은 엄격히 분리되어 있기에 혼입의 우려가 없고, 보관 냉장고도 돈육과 한우로 각각 구분되어 있습니다. 골발작업 후 진공포장해서 75~80℃의 열탕기에서 진공포장의 수축과 살균을 3초 진행합니다. 골바로 0~5℃ 사이 두 개의 냉탕기를 거쳐 금속검출기 까지 통과해야 최종 박스포장이 됩니다. 냉장고 밖의 공급대기중인 곳도 15℃ 이하로 유지되도록 별도의 차단문을 설치해 온도 유지에 힘쓰고 있습니다.





**아이쿱생협  
소비자 점검단이란?**



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

**아이쿱생협  
중부호남  
소비자 점검단**

**점검일**

2016년 5월 26일

**점검지**

임두재새송이

**임두재새송이 재배지를 가다**

중부호남 소비자 점검단  
이명순(충남내포아이쿱생협)

**30년 버섯 재배, 최고농업기술인 선정**

30년 전 영지버섯으로 버섯과의 인연을 맺은 임두재 명인은 영지버섯을 재배하면서 관행적으로 제초제를 사용하고 있다는 것을 알고 많이 놀랐다고 합니다. 치유의 목적으로 영지버섯을 구입하는 소비자를 생각하며 농약을 사용하지 않는 친환경버섯 재배를 결심했습니다. 친환경버섯 재배 경험을 바탕으로 탄탄한 육질과 향을 가진 우수한 품질의 친환경새송이버섯 생산에 성공했고, 2011년에는 최고농업기술명인으로 선정됐습니다.

**온도, 습도, 환기의 삼박자**

새송이버섯은 배지 혼합부터 버섯 채취까지 60여일의 생육기가 필요합니다. 또한 최적의 생육환경을 맞춰주는 것이 가장 중요합니다. '온도, 습도, 환기' 이 세 가지 조건을 동일한 상태로 유지해야만 병해가 없는 건강한 버섯을 생산할 수 있습니다. 버섯의 먹이가 되는 배지는 혼합배지사료와 톱밥, 패화석(조개껍질) 등으로 배합비율에 맞게 섞어 만듭니다. 배지는 121℃ 증기로 30분, 상압살균 103℃로 80분 간 찌는 과정을 거치면서 완전 살균이 이루어집니다. 살균 상태의 배지는 곧바로 냉각해 외부공기를 차단한 무균실을 거치고 나서야 버섯종균을 넣습니다. 종균이 안착되는데 30일의 배양기간이 필요한데 이 시기에도 온도(20~22℃)와 습도(60~65%), 환기(2,000ppm)를 정확하게 유지해야만 합니다. 드디어 버섯재배 하우스(배양실)에서 건강하게 자라고 있는 버섯을 만났습니다. 습도와 온도에 민감한 버섯을 키워내기가 이렇게 어렵구나 싶은 생각이 크고 작은 버섯이 참으로 대견해보였습니다. 생산자님의 노고를 생각하며 가까이 다가서서 보고, 냄새 맡고, 만져도 봅니다.

**지역과 상생하는 로컬 순환**

새송이버섯을 수확하고 난 뒤에는 버섯생육에 사용된 배지를 인근 친환경한우농가에 사료로 공급합니다. 배지를 만드는데 사용되는 혼합배지사료는 옥수수대과 곡분, 소맥피(밀을 도정할 때 나오는 부산물)등으로 이루어져 식물성사료로 손색이 없고 한번 찌는 과정을 거치기 때문에 변질의 우려가 없어 소의 사료로 이용하기에 적합하다고 합니다. 친환경버섯을 생산하기 때문에 가능한 로컬 순환이고, 지속가능한 생태계를 위한 하나의 실천이라는 생각이 하게 됐습니다.



## 이주민 ‘희망의 친구들’과 함께하는 씨앗재단 나눔사업

올해로 4년째, (재)한국사회적경제씨앗재단은 (사)한국이주민건강협회 ‘희망의 친구들’과 함께 우리의 밝은 이웃인 이주민들의 건강을 책임지고 있습니다. 통계에 따르면 전체 이주민 중 36.7%인 66만 명의 이주민만이 국민건강보험에 가입되어 있다고 합니다. 그렇다면 모든 사람들이 누려야 할 아이를 낳고 기르는 행복을 이주민 여성들은 제대로 누리고 있을까요? 안타깝게도 이주민 여성들은 임신으로 인해 일을 할 수 없어 경제적으로 어려움을 겪기도 하고, 건강보험이 없어 정기적인 산전관리를 받지 못해 유산, 사산, 조산, 고위험 임신에 노출되어 있습니다. 씨앗재단은 (사)한국이주민건강협회 ‘희망의 친구들’과 함께 이러한 이주여성들의 산전검사비를 지원했습니다.

독감예방 접종은 건강보험에 가입되어 있지 않은 이주민들에게는 경제적인 부담으로 다가옵니다. 꼭 필요한 것이 아니라 생각하는 무심코 넘겼다가는 목숨까지도 위협할 수 있는 것이 독감입니다. 특히 타지에서 온 이주민들은 한국인들에 비해 상대적으로 면역력이 낮아 독감은 치명적일 수 있는 질병입니다. 씨앗재단은 올해부터 이주민을 대상으로 독감 예방접종을 받을 수 있도록 지원하고 있습니다. 우리의 이웃 이주민들에게도 씨앗재단의 씨앗이 싹 틔우길 응원합니다.

### <이주민, 희망의 친구들 의료 나눔>

지원명	인원(명)	기부금(원)
산전검사비 지원	52	5,000,000
독감예방접종 지원	1,360	15,000,000
합계	1,412	20,000,000



씨앗재단을 만나  
행복한 티아씨

건강한 출산을  
위한 준비,  
도와주셔서  
감사합니다!



티아씨는 사출공장에서 일당 6만원을 받고 일했는데 임신 후 찾아온 임신성 당뇨 때문에 일을 그만두게 됐습니다. 티아씨와 남편이 가장 걱정하는 것은 아기가 건강하게 태어나는 것, 그리고 태어난 아이가 많이 아프지 않는 것이었습니다. 예상치 못하게 큰 의료비가 필요하게 되면 남편의 벌이로는 감당할 수 없기 때문에 늘 가슴 졸이던 티아씨 부부에게 산전검사비 지원은 금전적, 정신적으로 큰 도움이 됐습니다. 남들보다 꼼꼼한 산전관리가 필요한 임신성 당뇨를 가진 티아씨는 씨앗재단의 지원에 대해 “타지에서 홀로 있는 나의 상태를 염려해주고 더욱 건강한 출산을 위해 준비해 주는 것 같아 든든한 마음으로 아기를 낳을 수 있었다”고 말해했습니다. 지난 5월 예정일 보다 조금 빨리 아기를 볼 수밖에 없어서 병원비 걱정이 컸으나 의료공제회를 통해 분만비 지원도 받게 되어 무사히 아기를 안을 수 있었던 것에 부부가 함께 안심하고 기뻐할 수 있었다고 합니다. 티아씨 부부는 아기를 무사히 안을 수 있게 도와준 씨앗재단과 희망의친구들에게 감사의 인사를 전했습니다.

## 2016 (재)한국사회적경제씨앗재단 나눔사업 계획

(재)한국사회적경제씨앗재단(이하 씨앗재단)이 2010년 문을 열고 본격적으로 사업을 시작한지 6년째, 씨앗재단 1,307명(2015년 12월 말 기준)의 회원들이 행복한 기부활동에 동참하고 있습니다. 씨앗재단의 기부활동이 활동가와 직원을 중심으로 시작했다면, 이제는 조합원을 중심으로 한 씨앗재단 회원 가입을 늘려나갈 시점이 됐습니다. 2016년 씨앗재단 나눔사업 계획과 함께 향후 조합원들과 함께하는 씨앗재단 캠페인 사업이 진행될 예정이오니 많은 관심과 참여 부탁드립니다.

사업명	사업내용	세부내용	비고
취약계층 지원사업	내/외국인 의료취약계층 지원사업	농촌지역 의료기관 운영지원 사업	구례 산부인과 운영지원
		의료생협과 함께 하는 건강나눔 사업	안산/민들레/인천평화/마포 의료사업과의 협력사업
		이주노동자 의료지원 사업	이주노동자 의료 지원사업
	취약계층 생활지원사업	회원조합과 함께 하는 나눔 사업	회원조합과의 공동 나눔사업
		낙후지역 소외계층 지원 사업	낙후지역 선정 나눔사업
		사회적 소외계층 치유 및 사회통합 지원 사업	쌍용차해고자치유센터 외락 세월호 유가족 치유센터 이웃 기타 예비사업(청년 힐링 등)
국제개발 지원사업	저개발국가 지역사회 개발사업	저개발국가 식수 정수시설 지원 사업	국경없는과학기술자회 협력사업
		저개발국가 사회적경제 활성화 지원사업	동티모르 사회적경제 인재양성
낙후지역 인재개발 장학사업	농촌 지역 인재육성 및 교육여건 개선을 위한 장학 및 교육사업	농촌 지역 인재육성을 위한 장학사업 (구례, 괴산, 풀무고등학교 등)	풀무고등학교 장학금 구례지역 학생 장학금 기타(괴산 등) 장학사업
		농촌 지역 교육여건 개선사업 (구례, 괴산 관내 학교 인문학 및 문화예술 지원사업)	구례/괴산지역 등 낙후 농촌지역 교육여건개선사업
협동조합 및 사회적 경제 활성화사업	협동조합/사회적 경제 활성화 지원사업	협동조합 및 사회적 경제 정책연구 사업	협동조합, 사회적 경제 정책개발 및 조사연구사업 (정책개발, 조사연구, 인식증진캠페인)
		협동조합 및 사회적 경제 활성화 지원 사업	이종협동조합연합회 관련 협력대상 협동조합 발굴 및 활성화 지원 (발굴, 연구개발, 거래, 투자)
사회이제 지원사업	사회이제 지원사업	사회이제 지원사업	안심사회 캠페인(미정)
		윤리적 소비 공모전	제9회 윤리적 소비 공모전

\* 본 표는 (재)한국사회적경제씨앗재단의 2016년 사업계획(예정)이며, 재단의 사업방향에 따라 향후 변경될 수 있습니다.

### (재)한국사회적경제씨앗재단 참여 방법



**온라인**  
홈페이지([www.icoopseedfd.or.kr](http://www.icoopseedfd.or.kr)) 메뉴 상단  
'참여하기' → '정기기부' 클릭



**문의전화**  
02-2181-7912

The Only 자연드림 (자연드림이야기)

아이쿵몰 인터넷 회원가 표기 안내

6월 14일, 아이쿵몰 개편으로 매장조합원가보다 3~10% 저렴한 인터넷 회원가를 적용합니다. The Only 자연드림(자연드림이야기)에는 2016년 7월호부터 아이쿵몰 인터넷 회원가를 표기할 예정입니다. 아래의 가격 표기 체계 참고 부탁드립니다.

<인터넷 회원가 적용 품목 및 예상가격>

구분	적용 예상 가격
생활용품	부피가 크고 무거워서 매장 구매가 가장 불편한 상품은 매장조합원가 대비 10% 저렴
상온식품	전국 택배 가능한 상품은 매장조합원가 대비 5% 저렴
신선, 냉동식품	매장 구매를 선호하는 상품군이자 택배 배송이 어려운 상품은 매장조합원가 대비 3% 저렴

<가격 표기 체계>

표기방식	내용
<b>인</b>	아이쿵몰 인터넷 회원가
<b>매</b>	매장 조합원가
<b>일</b>	아이쿵몰 인터넷 비회원가, 매장 일반가

2016 구레 자연드림 락페스티벌



2016. 8. 27. SAT. PM4:00  
구레자연드림파크 문화광장

출연진 김창완밴드, YB(윤도현밴드), 장미여관, 크라잉넛, 레이저본, 트랜스픽션, 스토리텔러, 여우벌밴드 티켓가격 30,000원 티켓예매처 구레자연드림파크 홈페이지, YES 24, 인터파크

티켓 예매와 관련된 자세한 사항은 구레자연드림파크 홈페이지 (<http://naturaldreampark.co.kr>)를 참조하세요.

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 자연드림

얼려먹는 재미  
초코  
아이스



- 무첨가 방부제, 합성착향료, 합성착색료
- 아이들이 먹기 좋은 미니 사이즈 (62ml)
- 손으로 꼭 밀어먹는 편리함
- 리얼 초콜릿 함유로 풍부한 초코맛
- 안심할 수 있게 과산자연드림파크에서 직접 생산

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