

싱싱한 세종 농수산물 ‘싱싱 장터’에서 만나요

윤 이승동 기자 | 승인 2020.10.23 | 42면

우리농수산물소비촉진캠페인-세종시
市 공동브랜드 ‘싱싱세종’ 삼진아웃제 등 엄격 관리
110년 전통 조치원 복숭아, 맛·향 일품 대표 과일로
특수사료로 건강하게 키운 인삼포크 진생원도 ‘인기’
싱싱장터, 1호점 개장 4년만 누적매출 1천억원 달성



▲ 세종로컬푸드 직매장 1000억원 달성행사. 세종시 제공

[충청투데이 이승동 기자] 세종시 농특산물 공동브랜드 ‘싱싱세종’은 푸르고 싱싱한 농산물이 비옥한 땅에서 하나의 씨앗이 푸른 싹으로 자라나는 과정을 모티프한 신선한 농산물을 표현한다.

공동선별을 통한 상품의 균일성과 엄격한 품질관리를 통해 상표 사용권이 부여된다. 시는 사용기준 위반시 삼진 아웃제를 도입, 상표권 사용을 제한하고 있다.

세종시 대표 농특산물인 조치원 복숭아는 110년 역사와 전통을 자랑한다. 세종시 대표 농특산물로 깨끗한 자연환경과 황토질의 토양 알맞은 신산도 충분한 일조량으로 과육이 연하고 당도가 높아 맛과 향이 일품이라는 평가다.



▲ 싱싱장터에서 장을 보는 주민. 세종시 제공

인삼박과 셀레늄, 비타민E등 특수사료로 차별화로 소비자시민모임 주관 우수축산물브랜드 인증을 받은 '인삼포크 진생원'도 주목대상이다. 인삼과 돼지고기가 만나 멋진 궁합을 이뤄냈다. 육즙이 풍부해 감칠맛이 나고 육질이 부드럽다. 불에 쉽게 타거나 줄지 않는 특성도 매력적이다. 등급판정 후 1등급 돼지만 '인삼포크 진생원' 브랜드 상표로 출하되고, '생산자 정보 표시 스티커' 부착으로 소비자 신뢰 및 안전성을 확보했다.

청정한 자연환경과 비옥한 농토에서 재배되는 삼광벼는 세종의 대표품종으로, 찰지고 밥맛이 좋기로 유명하다. 농협쌀 조합공동사업법인에서 최신 도정시설을 갖추고 엄정한 품질관리를 통해 출하되는 싱싱세종 쌀은 세종시 농업인의 자부심이다.



▲ 세종 로컬푸드 김장 담그기 행사. 세종시 제공

싱싱세종 토마토는 금강의 맑은 물과 깨끗한 자연환경에서 재배해 안전농산물로서 맛과 향이 뛰어나 소비자로부터 사랑받는 또 하나의 지역 우수 농특산물로 꼽힌다.

세종시 버섯은 청정한 자연환경과 깨끗한 물을 활용한 재배방법으로 신선함과 맛 향 식감이 뛰어나 소비자로부터 사랑을 한몸에 받고 있다. 연서·전동면에서 재배되고 있는 싱싱세종 한우는 증축개량을 통한 육질개선과 특성에 맞는 맞춤형 사료공급 및 친환경축산 인증을 받은 축산물로, 엄격한 품질 관리로 소비자들의 인기를 끌고 있다.

'싱싱세종'의 힘은 '싱싱장터'에서 뿜어져 나온다. 1호점 개장 이후 4년 10개월만에 누적매출 1000억원을 달성한 세종시 로컬푸드 직매장 '싱싱장터'.

로컬푸드 직매장은 생산자와 소비자가 함께 참여하는 다양한 프로그램 운영으로, 지역을 넘어 전국적 관심을 끌어내고 있다. 싱싱장터 참여농가는 지난 2015년 218개 농가에서 현재 1000여 개농가로 4배 이상 증가했다. 소비자 회원 수도 첫 해 6168명에서 4만 5000여명으로 늘었다.

누적 매출액은 2015년 21억 2100만원을 기록한 이후 △2016년 125억 9400만원 △2017년 279억 5700만원 △2018년 518억 2200만원, 2019년 800억원을 넘어 올해 1000억원으로 매년 가파르게 상승하고 있다.

특히 로컬푸드 직매장 도담점은 전국 460여개 직매장 중 단일 매장으로는 최대 매출액을 달성했다.

이춘희 세종시장은 "싱싱장터를 중심으로 한 세종형 로컬푸드 운동은 해가 갈수록 수익구조가 안정화되면서 청년승계농과 청년창업농 참여가 점차 증가하는 등 농업의 위기를 돌파할 새로운 모델로 자리매김하고 있다"며 "싱싱장터는 단순한 지역 농산물 소비를 넘어 신도시와 구도심이 교류하고 신뢰를 쌓아 상생의 지역공동체를 만드는 데 기여하고 있다"고 말했다. 세종=이승동 기자 dong79@cctoday.co.kr

저작권자 © 충청투데이 무단전재 및 재배포 금지



이승동 기자