



일산열무 출하시기를 맞아 바쁜 나날을 보내고 있는 이천구 대표



긴뿌리가 특징인 일산열무



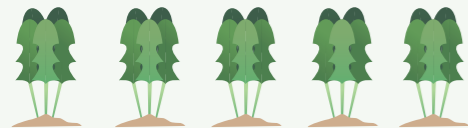
열무를 다발로 포장하는 작업

## 일산열무 일열로 셋!

# 고양 명품 농산물 '일산열무' 지리적 표시제 추진

아삭하고 시원한 맛이 일품인 열무. 고양 일산에서 출하된 '일산열무'는 맛과 품질이 뛰어나 명품 농산물로 손꼽힌다. 이러한 명성 때문에 타 지역 농가에서 '일산열무'로 표기해 출하하고 있어 소비자들의 선택에 혼란을 주는 사례가 빈번하게 발생하고 있다. 이에 시는 생산자를 보호하고 농산물 경쟁력 강화를 위해 지리적 표시제 등록을 추진하고 있다. 일산열무의 특징과 구분 방법은 무엇일까?

글. 배미진 사진. 김오늘



### 예부터 전국에서 인정받은 일산열무


일산지역에서는 1960년대부터 시설채소 재배의 발달로 열무가 다량 생산되기 시작했다. 일산열무의 유래는 1977년 집필된 고양군지(高陽郡誌)에서도 찾을 수 있다. 이 자료에 따르면 '한강에 의해 충적지가 형성되어 토지가 매우 비옥해 고등채소(열무)를 많이 재배하고 있다'고 기록돼 있다. 기름진 토양에서 생산된 일산열무는 서울 및 수도권 지역으로 대규모 출하되면서 그 명성이 전국에 알려졌다. 열무는 각종 칼륨과 식이섬유, 비타민 등의 영양 성분을 자랑한다. 특히 무 앞에는 다량의 비타민 A, C 및 무기질이 함유돼 있다. 일산지역은 한강변의 충적평야지대로 이루어져 있어 토양 내 유기물 함량이 높다. 덕분에 영양이 풍부하고 조직이 치밀한 품질적 특성을 갖는다. 덕양구 토당동에서 열무를 재배하고 있는 형제농장 이천구 대표는 "일산열무는 일반 열무에 비해 앞의 색이 푸르고 줄기를 만졌을 때 단단하고 수분이 많다"고 설명했다. 열무 재배지는 관리가 용이한 평야지로 이뤄져 있어 우수한 열무의 생산요건을 갖추고 있다. 또 열무의 주 소비처인 수도권 지역과 인접하고 있는 일산지역의 입지적 특성도 좋아 수확 이후 수분손실, 물리적 상해 등의 품질저하 우려가 적은 우수한 열무의 생산이 이뤄지고 있다. 농가들은 신선하고 영양이 풍부한 열무의 생산을 위해 수확 직후 당일 출하를 원칙으로 한다.

### 일산열무 지리적 표시제 등록 추진

일산열무는 지역 내 로컬푸드 직매장에서 쉽게 구입할 수 있다. 농가에서 생산되는 일산열무 대부분은 농협의 공동출하 시스템을 이용, 농산물 도매시장을 통해 전국에 판매된다. 따라서 소비자들이 타 지역의 열무와 일산열무를 혼동해 확인하고 구입해야 하는 어려움이 있다. 이뿐만 아니라 일산열무라는 이름으로 출하된 일반 열무에 농약 검출 등 문제가 발생할 때마다 지역 농민들이 피해를 보는 상황이다. 고양시 시설채소생산자연합회 이용연 회장은 "중매인들이 품질이 좋은 일산열무의 가격을 최고로 매긴다. 이 점을 다른 지역 농가들이 알고 열무의 이름을 일산열무로 출하해 갈등도 빈번하게 발생한다. 농민의 피해를 방지할 수 있는 법적 근거 마련이 꼭 필요하다"고 강조했다. 고양시는 생산자를 보호하고 농산물 경쟁력 강화를 위해 지리적 표시제 등록을 추진한다. 지리적 표시제란 농수산물 또는 농수산 가공품의 명성·품질 기타 특징이 본질적으로 특정 지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 특정 지역에서 생산된 특산품임을 표시하는 제도다. 국립농산물품질관리원은 6월 일산열무에 대한 지리적 표시제 1차 평가를 가질 계획이다. 이용연 회장은 "지리적 표시제 등록이 하루빨리 완료돼 생산자들의

권리가 보호받을 수 있었으면 하는 바람"이라고 전했다. 소비자들이 손쉽게 일산열무를 구분하는 방법은 열무를 묶는 끈을 보면 된다. 빨간색 끈을 바탕으로 노란색 선 위에 '일산열무'라는 글씨가 인쇄돼 있다.

### 안심 먹거리 생산에 최선

2020년 기준 일산열무의 연 소득은 약 150억 원 이상으로 지역의 농업경제에 큰 비중을 차지하고 있다. 농가의 소득을 올리고 일산열무의 품질 안정성을 확보하기 위해 친환경 농산물 인증 및 농산물우수관리(GAP) 인증 농가들도 증가 추세를 보이고 있다. 지역 로컬푸드 직매장에서 판매되는 열무 및 농산물은 잔류농약 검사를 거쳐 소비자들에게 판매된다. 또 일산열무의 품질향상 및 열무산업 발전을 위해 고양시농업기술센터에서는 일산열무 포장재 지원사업, 열무 생산농가 교육사업, 일산열무 축제 등 다양한 지원을 하고 있다. 이천구 대표는 "일산열무는 고양시의 대표 브랜드이다. 생산자가 좋은 먹거리를 재배하는 것은 물론 지자체의 관심과 적극적인 지원이 필요하다. 일산열무라는 브랜드를 소비자가 믿고 먹을 수 있도록 신뢰 구축이 필요한 시점"이라고 말했다. 



### 일산열무 활용 레시피



**이천구 대표**  
"신선한 열무를 툇툇 잘라 고추장과 참기름을 넣어 비벼 먹으면 꿀맛입니다. 삼겹살을 구워 열무 이파리에 싸 먹거나 마늘, 고춧가루, 액젓을 넣어 걸절이를 해 먹어도 얼마나 맛있는지 몰라요"



**이용연 회장**  
"농업 관련 행사 때면 크고 작은 열무 물김치 품평회를 열고 있습니다. 신선한 일산열무를 소금에 절인 다음 각종 양념을 더해 담그는 물김치는 아삭하고 시원한 맛이 일품입니다."