



Chungnam Economic Trends

기업탐방



농촌문화의 한류를 꿈꾸는 벤처농업 ‘미마지’

야트막한 산자락에 고아한 한옥풍의 집이 들어서 있다. 그 앞에 각종 풀꽃과 나무가 있는 정원이 있고, 울타리를 대신하는 진입로에 오두막이 있다. 충남 공주에 있는 농업회사법인 ‘미마지’의 풍경이다.

‘미마지’가 있는 충남 공주시 의당면 청룡리는 전통문화 유산으로 유서가 깊은 곳이다. 이젠 민속 문화와 함께 구수한 향토음식을 맛볼 수 있는 곳이기도 하다.

‘미마지(味摩之)’는 백제의 음악가 겸 무용가로 중국 오나라에서 기악무를 배워 돌아온 후 백제 무왕 시절 가까이 일본으로 건너가 일본에 백제 문화를 전파한 예술가의 이름이다. ‘맛(味)’을 갈고 닦는다(摩)’는 뜻을 가진 이 이름이 농가맛집의 이름이 된 사연에는 여러가지가 이유가 있었다.



◇ 지역특색 벤처농업 ‘미마지’

예비사회적기업인 ‘미마지’의 사업분야는 △로컬푸드(Local food) △자연염색 △문화체험서비스 등 3가지로 구분된다.

로컬푸드 사업은 1차 산업인 농산물 생산과, 3차 산업인 로컬푸드 레스토랑으로 이루어져 있다. 미마지에서 직접 생산되는 농산물이 30%, 나머지 70%는 주변의 농장에서 공급된다. 로컬푸드와 슬로우 푸드의 인기와 더불어, 점점 인지도가 높아져가고 있다.

자연염색 사업은 체험과 상품 두 영역으로 나누어져 있다.

체험은 학생뿐만 아니라 성인들에게도 인기를 끌고 있다. 특히 공주지역의 대표적인 특산물인 밤의 부산물인 밤껍질을 이용한 자연염색체험은 관광상품으로 널리 인기를 끌면서, 외국인 참가자들도 늘어나는 추세다.

자연염색제품의 생산은 이제 막 시작 단계다. 올해 12월부터 중소기업유통센터에서 운영하는 HIT500PLAZA에 입점했다.

문화체험서비스는 크게 보면 농촌관광사업이라고 할 수 있다.

미마지가 위치하고 있는 공주 지역의 농촌문화를 관광자원화 하면서 우리의 생활 문화가 담겨 있는 농업의 현장, 산업의 현장을 관광자원화 시켜 경제적 모델로 만들어 보려는 취지다. 먼저 공주민속극박물관의 농기구자료관과 민속극자료관을 위탁 운영하면서 이와 관련된 문화체험서비스를 제공하고 있다. 미마지는 앞으로 뮤지엄스테이, 레지던스 교육과 같은 분야와 연계시켜 전통적인 의·식·주 문화를 체험할 수 있는 품질 높은 서비스산업으로의 진출을 모색하고 있다.



도영미 대표는 “서기 7세기경의 미마지가 백제문화의 바람을 일본열도에 불려 일으켰다면, 우리 미마지는 농촌문화의 한류를 일으키고자 하는 꿈을 가지고 있다”며 “지역의 문화발전과 함께 경제적 가치 창출도 할 수 있는 창조적경제구조로 발전시키는 것이 기업의 목표”라고 말했다.

◇ 전통을 지켜내는 ‘미마지’

농가맛집 미마지의 도영미(44) 대표는 청송 심씨 4대 독자인 심하용 씨와 결혼해 심가의 며느리로 살면서 집안의 음식 만드는 법을 배웠다.

공주민속극박물관의 관장인 남편 심 씨는 미국에서 경영학을 전공한 뒤 도영미씨를 만나 조부 대(代)부터 집안의 숙원 사업이었던 문화사업을 이어받았다. 1996년 시아버지이자 저명한 민속학자이신 심우성 선생이 이 박물관을 개관했고, 이후 2007년

부터 부부가 박물관을 운영 중이다. 손님이 끊이질 않았던 이곳에 2010년에는 농가맛집 ‘미마지’가 개장했다.



도 대표는 ‘미마지’의 유래에 대해 “일본 최고의 역사서인 ‘일본서기’에 백제인 미마지는 중국 오(吳)나라에서 기악무를 배우고 돌아온 뒤 무왕 13년(612년)에 일본에 귀화해 사쿠라이에서 소년들에게 기악무를 가르쳤다고 기록돼 있다”며 “예술인 미마지는 백제의 문화를 일본에 전파한 중심인물로 알려져 있다. 이에 착안해 공주의 지역문화와 향토음식, 백제의 얼을 충청도는 물론 전국으로 전파하는 중심지가 되겠다는 마음에서 이같이 작명했다”고 말한다.

‘미마지’는 왕성한 사회활동을 하던 시부모를 대신해 시조부모를 모신 도대표가 할머니의 손맛을 이어받아 대표 메뉴인 소민

전골정식을 자랑거리로 삼는다.

소민전골정식의 ‘소민(素民)’은 할아버님 심이석 옹의 호로, 할아버님이 즐겨 드시던 음식을 한상차림으로 차려 내어 집안의 음식도 이어가고 할머니가 80여 년간 할아버님의 밥상을 차려내신 것처럼 손님들을 공손하게 접대하겠다는 의미로 만들어진 식단이다. 할머니가 차려내신 밥상처럼 특별한 재료나 비결보다 주변에서 흔히 구할 수 있는 제철 재료로 정성을 다해 차려낸다는 것이 미마지의 음식철학이다.

또한 농가맛집을 하기 이전부터 박물관을 통해 손님들의 발길이 끊이지 않았는데, ‘집을 찾은 사람들에게 밥을 먹여 돌려보낸다’는 우리네 조상들의 정을 살리고 싶었다는 부부. 그래서 볼거리를 보기 전에 배를 채울 수 있는 자리를 마련하고 싶었다고 한다.

도 대표는 “집안 대대로 내려오는 반가 밥상을 마을 사람들이 재배한 식 재료만으로 만들어 손님상에 내놓는다”며 “농촌도 살리고 건강도 지키는 밥상”이라고 강조한다.

◇ 지역 특화된 음식철학 공주밤 음식

미마지의 상차림에는 유독 밤을 이용한 음식이 많다. 공주 지역에는 밤이 유명해서 예로부터 밤을 활용한 음식이 많이 발달했다. 밤밥을 비롯해서 밤양갱, 밤전병 등 밤을 활용한 식단이 미마지의 메뉴판을 장식 중이다. 이는 지역의 농산물을 활용해 그 땅에 사람들에게 가장 좋은 음식을 먹여, 건강한 식생활을 할 수 있었던 우리 조상들의 생각 그대로인 로컬푸드 바람을 그대로 구현한 것이다. 물류와 유통이 발달해서 수입식품과 인스턴트 가공식품이 현대인들의 입맛을 사로잡고 있지만, 우리 몸에 가장 좋은 것은 살고 있는 땅에서 나는 농산물로 음식을 만들어 먹는 것이다.

공주에서 많이 나고 맛있기로 유명한 이 밤은 우리민족이 선사시대부터 먹었던 과일이다.

지금은 기호식품으로 활용되지만 당시에는 구황작물로 먹으며 부족한 식량을 대신하기도 했다. 밤을 이루는 성분은 전분이 대부분으로 당분이 많고, 단당이나 환원당이 함유되어 있다. 수분은 비교적 적지만 육질이 단단해 아삭한 맛이 일품이다. 단백질 함유량이 높고 특히 항산화작용을 하는 비타민 B1이 많이 함유되어 있으며 섬유질이 많다. 밤의 효능으로는 이뇨작용을 촉진시켜 노폐물과 독소를 배출하고, 신장 질환과 위장 질환에 좋은 것을 들 수 있다.

도 대표는 고향 공주에서 밤이 많이 나기 때문에 자연스레 조상 대대로 많이 먹었던 이 밤을 활용한 음식이 뭐가 있을까 고민한 끝에 연잎밥, 나물밥과 함께 밤밥을 메뉴로 정했다. 여기에 밀가루로 만드는 밀전병 대신에 밤가루를 사용해서 전병을 만들고 묵을 쭉어 찬으로 구성하고, 디저트로 밤양갱을 맛볼 수 있도록 준비했다. 그리고 체험 프로그램으로 운영되는 천연 염색 체험도 밤 염색을 주로 한다. 여러 모로 쓸모가 많고 은은한 색을 자랑하는 밤은 미마지의 보물이다.

도 대표는 “전국 최대 밤 생산지인 공주 지역에서 버려지는 밤 껍질의 효능에 주



목해 천연염료로 개발하고 체험 프로그램까지 운영하게 됐다”며 “항공사에 근무하면서 보고 배운 외국 농촌의 성공사례를 우리 농촌에 접목시켜 농산물 생산·가공·판매·체험을 융합한 농가 수익형 사업모델을 개발·운영하게 됐다”고 말했다.

◇ 백제의 멋과 맛을 이어 가는 도영미 대표

도영미 대표는 대한항공 승무원으로 근무하다 1997년 결혼하면서 남편 고향인 이곳에 정착했다. 갓 시집 와 주눅 들어 있을 무렵 시할머니가 차려 주던 청송 심씨 집안의 밥상은 도 씨의 인생을 바꿨다.

도 대표는 “시골 면서기 같은 신랑이 좋아서 결혼했다”라며 서울에서 만났지만 동향사람이어서 더 마음이 간 심 씨에 대해서 이야기 한다. 도 대표는 사실 남편이 아니었다면 이렇게 문화와 예술을 업으로 삼으며 살지 못했을 지도 모른다. 게다가 문화 중에 가장 기본이 되는 식문화를 이루는 사람이 되지 못했을 지도 모른다. 그래서 도 대표는 “인생이 열떨결에 물밀듯이 밀려왔다”라며 지금까지 바쁘게 살아온 지난날을 잠시 회상해 본다.

우리 전통의 문화를 지키고 있는 도 대표는 “박물관이든 체험 프로그램이든 여러 가지 일들을 같이 하고 있지만, 가장 정성이 가고 힘든 일은 농가맛집 일이다”라며 찾는 사람들에게 얼마나 정성을 쏟는 지 이야기 한다.

“사람을 좋아해야 한다” 라는 도 대표는 가족에게 음식을 해 먹이듯이 손님들에게 음식을 제공하는 것은 기본적으로 사람을 좋아하는 마음 없이는 하기 힘들다며 ‘봉사하는 마음’을 가지고 있다고 한다.

지역 음식을 주메뉴로 하는 농가맛집의 특성 상 지역에서 찾는 사람들보다 인근 지역이나 타지역에서 찾는 사람들이 더 많은 이곳은 철저하게 예약제로만 운영되는데, 그 이유는 준비하는데 시간이 오래 걸리기 때문이다. 뭐든지 전자레인지에 돌리기만 하면 딱딱 만들어지는 음식이 아니라 모든 조미료와 음식 재료를 직접 준비하기 때문에 그만큼 준비 시간도 오래 걸리는 슬로푸드인 것이다. 그래서 미마치는 찾는 이들 중 예약을 미리 하지 않은 이들을 돌려 보내는 경우도 많다. 음식이 있어도 주지 않는 것이 아니라 갑작스레 상을 내어 가는 것이 불가능할 정도로 오랫동안 정성을 들여 음식을 하기 때문이다.

이렇게 고집스럽게 음식을 만들어 대접하기 때문인지, 이곳에서 한 번 맛을 본 사람들이라면 쉽게 발길을 돌리지 않는다고 한다. 한마디로 외지인들이 주고객이지만 모두 단골 고객이 될 정도로 인심을 얻고 있는 것이다. 이는 도 대표가 손님들과 약속한 음식철학을 저버리지 않는 한 계속될 미마지의 전통이 될 것이다.

“손님이 전에 어떤 것을 먹고 갔는지까지 기억하려고 한다”는 도 대표는 오늘도 밭으로 가서 농사를 짓고 그 재미마지료를 가지고 음식을 만든다. 그리고 체험객들이 천연 염색을 할 수 있도록 돕고, 남편을 도와 오랜 가업인 박물관 지킴이를 한다. 몸이 열 개라도 모자랄 정도인 그는 아직 욕심이 많다.

미마지에는 올해 초 개장한 가양주의 명맥을 이어나갈 전통주체험장이 있다. 이 전통주체험장은 심씨 집안의 옛집 상량목으로 중심을 잡아 목재로 만든 건물이다. 이처럼 이 부부는 앞으로 전통의 바탕 위에 오늘날의 삶의 숨결을 불어넣어 살아있는 전통을 만들어 나갈 것이다.

◇ ‘미마지’ 내 공주민속극박물관

충남도 공주시 의당면 청룡리의 야트막한 동산 위에 위치한 공주민속극박물관은 우리나라 전통 인형극에 쓰이는 인형과 각종 탈은 물론, 반주악기, 1인극 연극으로 볼 수 있는 이야기꾼의 이야기책, 불교 영등놀이의 그림 등 민속극에 쓰이는 여러 가지 유물들을 전시한다. 민속학자 심우성(沈雨晟) 선생이 수집한 민속연극용 인형, 가-면(탈), 전통악기, 무속자료, 각종 연희에 사용되는 소도구, 서적 등을 전시해 놓은 전문박물관이다.

전시실은 민속극자료관과 농기구자료관으로 나뉘며, 민속극자료관에는 굿에 관련된 자료, 각종 그림자놀이 인형, 탈춤에 쓰이는 탈 등이 전시되어 있다. 그 중에서도 탈이 가장 많은데, 양주별산대놀이, 하회별신굿탈놀이, 통영오광대, 봉산탈춤, 수영야류, 동래야류, 강령탈춤, 봉산탈춤, 남사당놀이 덧뵈기, 처용무, 꼭두각시놀음, 통영·고성·기산오광대, 만석중놀이에 등장하는 인물들의 탈이 전시되어



있다.

향토문화컨텐츠인 지역 고유의 역사유산, 전통생활양식, 공예문화 등을 문화상품화 하는 일에 자부심을 느끼고 있다는 도 대표는 “우리가 지향하고 있는 사업이 단순한 경제적 목적이 아니라 사회적 공익으로도 인정받을 수 있다는 점에서 자랑스럽게 생각하고 있다”고 했다.

그는 이어 “우리의 여건에 맞는 사업모델을 바탕으로 맞춤형 경제구조를 만들어 다른 지역에서도 벤치마킹할 수 있는 6차 산업과 향토문화컨텐츠 중심의 선도적인 기업이 되고 싶다”며 “‘미마지’ 혼자가 아닌 지역사회와 함께 한다는 본연의 자세를 잃어버리지 않는다면, 꿈은 이루어 질 거라 확신한다”고 강조했다. [동양일보/ 정래수 기자]