

인터뷰

한 그릇 음식에 담기는 젊은 농부의 열정과 정성

농사꾼 한상원, 노보원 동문 인터뷰

설지연 기자 jy0622@khu.ac.kr

# 대형마트에 밀려 손님의 발길이 끊겼던 강원도 춘천시 육림고개 상권이 젊은 창업가들의 손길로 온기를 되찾았다. 생활한복, 꽃 막걸리, 빵집 등 여러 가게 중 눈길을 끄는 이색적인 간판, ‘어쩌다 농부’가 눈에 들어온다. 젊은 농부 3명이 지난해 11월 개업한 이곳은 손수 재배한 농산물로 음식을 만들어 제공하는 식당으로, ‘건강한 음식’ 이미지로 많은 손님들의 발길을 이끌고 있다. 어쩌다 농부의 대표인 한상원(유전공학 2008) 동문과 노보원(유전공학 2012) 동문의 이야기를 들어 봤다.

이들은 정말 ‘어쩌다’ 농부가 됐다. 여느 대학생처럼 학업과 잦은 술자리로 인해 불규칙한 생활을 이어가던 중 건강이 안 좋아지는 것을 느꼈다. 평소 먹을 것을 좋아하던 한 동문은 신선한 식재료를 만든 좋은 먹거리를 통해 건강을 되찾아야겠다고 생각했다. 귀농 하신 부모님께서 사용하지 않는 농지가 떠올랐고, 직접 농사를 짓게 됐다. “좋은 음식을 만들기 위해 직접 채소를 재배해야겠다고 생각했어요”라는 한 동문은 “농사를 짓겠다고 부모님께 말씀드리니 금세 지쳐 그만 포기할 줄 아셨는지 제 뜻대로 해보라 하셨어요”라며 농사를 시작한 이유에 대해 말했다. 그렇게 뜻이 맞는 대학 친구들과 함께 세 명에서 ‘불꽃 농부’라는 이름으로 농사일을 시작했다.

‘어쩌다’ 신선 식재료 찾게 돼

초짜 농사꾼의 길로

부모님의 예상을 배신하고 한 동문은 농사일에 매달렸다. 이왕 ‘음식다운 음식’을 원한 길에 정말로 자연에 가까운 농산물을 재배하고 싶었다. 유전공학을 전공했기 때문에 농약이나 유전자 변형 식품에 대한 지식은 어느 정도 있었지만 친환경 농법은 처음이었기 때문에 무작정 친환경 농법에 대해 알아보기 시작했다. 인터넷을 뒤져보고 관련 서적을 찾아보며 이론을 익혔고 직접 친환경 농법으로 농사를 짓는 농가를 방문해 실질적인 농사법을 익히기도 했다.

부모님이 귀농 후 농사를 짓고 있었지만 한 동문 자신은 농사일에 관심이 없던 평범한 대학생이었다. 지식은 배웠지만 첫 술에 배부를 순 없었다. “이렇게 고생해서 농



춘천시에 위치한 ‘어쩌다 농부’ 매장(위쪽) 한상원 동문과 노보원 동문이 자신들의 이야기를 하고 있다(왼쪽) 이들은 직접 제철 농작물을 재배한다

사를 지었는데 첫 해에는 결과물이 좋지 않았어요. 당근을 심었는데 아예 나오지도 않았어요. 50여 종을 심었는데 잡초가 가득 자란 밭을 만들었어요” 한 동문은 지난 고생을 담담히 말했다.

땅은 노력에 보답했다. 해가 갈수록 더 많은 작물을 얻게 됐다. 수확물을 동네 주민들과 아는 지인을 통해 조금씩 판매를 시작했다. 그러다 서울 DDP에서 열리는 농산물 시장을 통해 자식과도 같은 농산물을 처음 일반 소비자에게도 선보였다.

한 동문은 “친환경으로 농사를 지었기 때문에 일반 농작물보다 크기가 작지만 맛은 더욱 좋기에 소비자의 마음을 이끈 거

같아요”라고 자신감을 내보였다. 이때쯤 농산물 판매만 담당하던 노보원 동문도 농사일에 동참하게 됐다. 소비자들에게 농작물에 대한 정확한 생산 과정과 농부의 마음을 전하고 싶어서다.

잡초만 가득히 만들기도 했지만

이제는 어엿한 농부이자 요리사

춘천에 자리한 ‘어쩌다 농부’는 자신의 농산물을 더 많은 이들에게 보이고 싶어서 차린 식당이다. 인터넷과 한 달에 한 번 열리는 직거래 장터를 통해 농산물을 판매했

기 때문에 소비자들을 직접 마주할 기회가 많지 않았다. 한 동문은 조금 더 색다른 방법으로 자신의 농산물을 사람들에게 맛보이고 싶었고, 소비자와 직접 마주할 기회가 많았으면 좋겠다는 생각이 들었다.

농사를 지을 수 있는 곳이면서도 도심과 가까운 곳을 모색 하던 중 춘천시에서 구 도심 부활을 위해 젊은 창업가들에게 창업 지원을 해 준다는 소식을 듣고 춘천 육림고개에 가게를 내게 됐다. 제철 채소를 이용해 요리를 선보이기 때문에 메뉴는 계절마다 달라진다. 가령 지난겨울에는 들깨수제비, 올 봄에는 달래된장덮밥을 선보였다. 좌석 16개, 아담한 가게에 주문과 함께 요

리를 시작하기 때문에 시간도 오래 걸리지만 재료부터 요리까지 듬뿍 담긴 정성을 맛보기 위해 손님이 줄을 잇는다. 메뉴 개발은 주로 노 동문이 맡아서 한다.

“전문적인 요리는 아니지만 예전부터 먹는 걸 좋아하다보니 자연스럽게 요리와도 가까웠어요. 제철 채소를 신선하고 건강하게 제공하기 위해 채식 요리책을 주로 참고하고 여러 음식을 직접 해 먹다 보면 괜찮은 요리가 탄생하게 돼요” 노 동문에게서 요리에 대한 열정을 엿볼 수 있었다.

힘든 점은 없냐고 묻는 질문에 한 동문은 심리적인 것이, 노 동문은 체력적인 부분이 힘들다고 말한다. 한 동문은 “아무래도 수입이 좋지 못했을 때는 안정적인 직장을 택한 친구들을 보며 부러웠어요”라고 말했다. “평소에 운동을 많이 하지 않아서인지 식당 일과 농사일을 병행하는 일이 쉽지 않은 같아요”라는 노 동문은 “체력적으로 힘든 것이 저에게는 가장 힘든 부분이에요”라고 말했다.

이런 이들에게 힘을 주는 것은 손님의 ‘빈 접시’다. 손님이 맛있게 비우고 간 빈 접시를 바라보면 새로운 메뉴를 개발하기 위해 고군분투하던 시간도, 식재료를 얻기 위해 휴식시간 틈틈이 밭으로 달려가 농사일을 하던 시간도 모두 보상 받는 기분이다. 이들의 순수한 열정은 수많은 블로그를 통해 퍼져나가고 진심을 맛보기 위한 손님들이 끊이지 않는다.

이들의 꿈은 더욱 다양한 방법으로 소비자들에게 자신들의 농산물을 제공하는 것이다. 자신들과 같은 젊은 농부와의 소통을 통해 친환경 농법을 더욱 발전시켜나가고 싶기도 하다. ‘어쩌다 농부’가 됐지만, 누구보다 큰 열정으로 농사일에 매진하는 이들의 앞으로의 행보가 기대 된다.



세계 초일류 융복합 대학

admission.dgist.ac.kr



# 2018학년도 봄학기 대학원 학생모집

전형일정			
구분	1차	2차	3차
원서접수	6.29(목)~7.13(목)	10.12(목)~10.26(목)	12.14(목)~12.28(목)
면접 대상자 발표	7.27(목)	11.9(목)	18.1.11(목)
면접 평가	8.7(월)~8.14(월)	11.13(월)~11.21(화)	18.1.15(월)~1.22(월)
합격자 발표	8.28(월)	12.4(월)	18.2.9(금)

전공별 모집과정	
신물질과학전공	석사과정, 석·박사통합과정, 박사과정 ※ 석·박사통합과정의 경우, 전공의 평가결과에 따라 통합과정이 아닌 석사과정으로 입학 가능
정보통신융합공학전공	
에너지시스템공학전공	
뇌·인지과학전공	석사과정, 박사과정
로봇공학전공	※ 석사과정 학생은 1학기의 수리과정을 마친 후 소정의 절차를 통해 석·박사통합과정으로 전환 가능
뉴바이올로지전공	석·박사통합과정, 박사과정

접수방법

온라인접수 | 홈페이지 [admission.dgist.ac.kr](http://admission.dgist.ac.kr)

장학혜택 및 특전	
납입금 면제	· 전원 국비장학생 선발
교육 및 연구장려금 지원	· 박사과정 : 13,680,000원 + @/년 · 석사과정 : 7,440,000원 + @/년
DPF 선발 (DGIST Presidential Fellowship)	· 특별장학금 : 3,000,000원/학기 · 연구지원비 : 10,000,000원 이내 · 해외대학 연수비 : 16,584,000원 이내
기숙사 입주	· 전원 입주 가능
해외연수 실시	· 전공별 해외 유수대학 연수 지원 (존스홉킨스 의과대학, ETH Zurich, UC Berkeley, Virginia 대학) · 국제 심포지엄 참가 지원 등
전문연구요원 편입	· 박사과정 대상 100% 편입 가능
국가 거대연구과제 참여	· DGIST 융합연구원 소속 11개 센터 및 연구실 · 한국뇌연구원 · 기초과학연구원(IBS) 식물노화수명연구단

서울지역 입학설명회

6.23(금) 13:00~18:00  
엘타워 B1층 루비홀 (서울 서초구 강남대로 213)  
· 기관 및 입학전형 소개  
· 전공별 간담회 등

전공 오픈랩

9.23(토) 12:00~17:00  
DGIST 컨실리언스홀 L29(대강당) 및 각 전공별 장소  
· DGIST 무료 셔틀버스 운행  
· 기관 및 입학전형 소개, 전공 소개, Lab Tour 등  
· 시외 교통비 지급 및 간단한 중식, 기념품 제공

수도권 면담형 설명회

매월 둘째 주 금요일  
DGIST 서울홍보센터 (서울 중구 무교로 32 효령빌딩 703호)  
· 전공별 교수와의 소규모 면담 운영(약 1시간 50분 진행)  
· 사전신청 필수(신청자가 없는 전공은 설명회 미실시)

신청 방법

신청서 양식 다운로드  
DGIST 입학홈페이지 참조

온라인 양식 제출  
[admission@dgist.ac.kr](mailto:admission@dgist.ac.kr)으로 송부

DGIST 캠퍼스가 궁금하다면?

[www.dgist.ac.kr/virtualtour](http://www.dgist.ac.kr/virtualtour)

문의처 T. 053-785-5146~7 | E-Mail [admission@dgist.ac.kr](mailto:admission@dgist.ac.kr)

 대구경북과학기술원