

Magazine

五

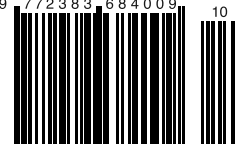
세상을 향한 첫 시작,
씨앗

Volume. 63 | 2025 01+02

ISSN 2383-6849

9.772383.684009

10



세상을 향한 첫 시작, 씨앗

양지 바른 땅에 씨앗을 심고 흙을 촘촘히 덮습니다. 충분한 햇빛과 양분을 받은 씨앗은 자신만의 세계를 확장하며 싹을 틔웁니다. 더 아름다운 숲의 내일을 기대하며 시시때때로 마음이라는 땅 속에 심은 씨앗을 돌봐야 합니다. 당신의 곳곳했던 씨앗은 안녕한가요?



Cover story

숲이 시작되는 첫걸음, 씨앗.

씨앗의 태동에서 파생하는 가능성에 관해 탐구하고, 각기 다른 씨앗의 소중함을 되새겨봅니다.

CONTENTS

2025 01+02

Volume. 63

발행
산림청
T. 042-481-8843

발행일
2025. 02. 20.

기획
산림청 대변인실
magazinesup@korea.kr

편집 · 디자인
(주)홍커뮤니케이션즈
www.hongcomm.com

〈Magazine 숲〉은 산림청에서 발간하는 산림 문화 전문 매거진입니다. 〈Magazine 숲〉은 한국 간행물 윤리 강령 및 실천 요강을 준수합니다. 〈Magazine 숲〉에 게재된 글과 사진은 사전 동의, 허락 없이 무단 도용할 수 없습니다.

03 프롤로그

06 숲 에세이
씨앗, 이름이 태어나는 시간
서윤후 시인



16 숲으로 떠나는 여행
눈 덮인 겨울 숲의 선물,
새로운 시작
평창 선자령

22 숲의 만남
감동을 선사하는 깊은 한식의 세계
김도윤 셰프

28 숲속 인문학
신화가 들려주는 씨앗의 의미

32 숲 푸드
жат으로 수놓은 건강한 새해 식탁
жат 베이컨 닭고기 볶음밥 & жат 소스 새송이 볶음

36 함께하는 숲
책 대신 ‘씨앗’을 빌려드립니다
수원 씨앗도서관

40 비밀의 숲
세상에서 가장 작은 씨앗,
세상에서 가장 큰 씨앗

44 가드닝 다이어리
홍가드닝 다이어리



46 산림 생활 일지
나무에 생기를 불어
나눔의 씨앗을 뿌리다
감호목재학교협동조합

50 숲은 지금
목재문화로 만드는
따뜻하고 아늑한 삶터



54 숲의 소식

56 숲의 메아리

58 에필로그
다가올 봄을 기다리며

59 독자 엽서



씨앗, 이름이 태어나는 시간

글. 서윤후

새해가 밝으면 찾아가는 외갓집엔 자개장롱이 하나 있다.

그 안에는 황금 테를 두른 홍삼 상자 하나가 언제나 들어 있다. 단단한 골격을 지닌 상자 안에는 그동안 외할머니가 모아온 나의 흔적이 여럿 담겨 있기도 하다. 지금 나에게는 없거나 잊혀진 것들이, 당신에게는 무척 소중한 느껴져서 여지껏 보관되어온 것들이다. 언젠가 그 안에 들어 있던 것 중 하나를 알게 되었다. 내가 대학교에 갓 입학하여 서울로 상경했을 때, 학교 신문사에서 주최하는 문학상에 시를 출품하여 당선된 적이 있었다. 시인이 되고 싶던 어떤 간절함이 꿈에 다가가는 순간이기도 했다. 학교 신문 1면에 수상작품과 이름, 얼굴이 커다랗게 실렸다. 명절 때 외갓집에 갔을 적에 신문을 자랑삼아 보여드렸었는지, 외할머니는 그것을 고이 접어 보관하고 있었다. 신문 기사 속 내 이름이 나오는 부분마다 형광펜으로 칠해져 있던 것이 인상적이었다. 그것을 외할머니에게 보여주었다는 사실조차 까마득하게 잊고 있었는데... 누렇게 바래가던 신문을 바스락거리며 꺼내와 보여주던 외할머니가 “여기 네 이름이 있잖아.”하고 또박또박 일컬어준 일이 있었다.

언젠가는 상자 안에서 천으로 껴어진 작은 주머니를 꺼내 보여주신 적도 있었다. 처음에는 무엇에 쓰는 물건인지 몰라 가우뚱했는데, 내 한자 이름이 자수로 놓여져 있는 것을 발견했다. 속싸개였다. 찌렁이며 올 때마다 이 속싸개를 해주면 금세 조용해지곤 했었다고, 그 안에서 꼬물거리는 작은 손발이 아직도 눈에 선하다면서 훌쩍 커버린 나를 올려다보는 외할머니였다. 그 상자에 들어 있는 것들이 모종의 나의 씨앗이 아닐까 하고 생각했다. 내가 막 태어나 몸도 가누지 못하고 꿈지락거렸을 때, 시인이 되고 싶어 무작정 시를 막 쓰기 시작했을 때의 생경한 태어남의 순간들이 씨앗으로 돌아가 남겨져 있다고. 그리고 이름들. 자수로 놓은 내 이름과 형광펜으로 밑줄이 그어진 학교 신문 속 내 이름을 외할머니는 누구보다 많이 불러주었다.

내가 여러 번 태어날 때마다 내 이름을 씨앗처럼 쥐고 있던 외할머니 덕분에 이름은 막 태어난 생명이 품고 살아가게 되는 또 다른 씨앗이 아닐까 생각한 것이다. 씨앗 같은 이름을 품고 살아내는 것이 삶 그 자체가 아닐까 싶어지면, 나는 외갓집 자개장롱 속에 들어 있는 상자를 생각한다. 그리고 나는 마치 이름이 없었던 사람처럼, 그 장면들을 떠올리며 나에게도 이름이 있었지 하고 맨 처음으로 돌아가 씨앗의 순간들을 헤아려보게 된다.



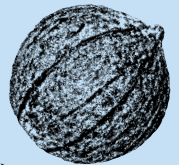


얼마 전 회사에는 출산 휴가로 휴직 중이던 동료가 태어난 지 얼마 되지 않은 아이를 안고 놀러 온 적이 있었다. 이렇게 어리고 작은 아기를 보는 일은 극히 드물어서, 어쩔 줄 몰라 하자 주변의 성화로 아기를 잠깐 품에 안아 보게 되었다. 가만히 품에 안고서는 잠에서 깨어나기라도 할까 봐 숨도 크게 쉬지 못한 채로 요지부동이었다. 그리고 하염없이 새근새근 잠든 아기의 얼굴을 쳐다보았다. 잠든 얼굴 위로 돌아난 숨털을 다 세어볼 수 있을 것만 같은 고요함이었다. 마침 속싸개를 하고 있었는데, 속싸개 속에 담긴 손과 발이 꿈틀거릴 때마다, 세상에 막 발을 내디디고 여기저기 두드려 깨워 보려는 신호처럼 느껴지기도 했다. 씨앗에서 싹이 움트듯이, 꿈지락거리는 아기의 신호를 온몸으로 느끼고 있으니 외할머니 생각이 났다. 언젠가 지금 나와 같은 순간을 느낀 적 있었겠구나 싶어서였다. 지난 시간이 교차하면서 괜히 이상하리만치 설레고 긴장되었다. 이름이 생긴 지도 며칠 채 되지 않아서, 태명과 이름을 번갈아 부르며 새 이름에 적응해가는 동료도, 이름을 알아듣지 못한 채로 칭얼거리는 아기에게도 모두 어색한 시간이었다. 이름은 불러줄수록 좋다가에 입에 붙지 않는 아기의 새 이름을 나긋이 불러주고는, 우연히 아기가 방긋 웃으면 꼭 씨앗에서 무언가 자라난 것을 발견한 아이처럼 천진하고 해사하게 웃었다. 이름을 불러줄 때마다 주변이 잠깐 환해지기도 했다.



최근에 여행지에서 우연히 본 영화 <씨앗의 시간>에도 이름의 순간들이 여럿 등장한다.

이 영화는 토종 씨앗을 고집하며 작물을 영농하는 두 사람의 실제 이야기를 교차해서 다룬 다큐멘터리다. 상품화에 치우쳐 개량되거나 빠른 속도로 성장을 촉진하여 인위적인 재배를 하는 농작물이 아니라, 땅에서 자라나 다시 땅으로 돌아가는 씨앗 본연의 섭리를 삶의 문법으로 이해하며 살아가는 사람들의 잔잔한 이야기. 느린 풍경 속에서 내가 주목했던 것은 주인공들이 굉장히 노련하고 숙련된 자세로 내 눈엔 엇비슷해 보이는 씨앗들을 정확히 분간하고 그들의 이름을 자주 불러주는 장면이었다. 이건 제비콩이지, 이건 뿌리배추. 저건 파리호박, 그 옆엔 옛날참깨, 이건 복흑조랑이팔... 영화를 통해서야 들어보는, 난생처음 듣는 씨앗 이름들에 낯설기도 했지만, 누군가에게는 삶의 근간이 되는 이름이었을 것이다. 하마터면 구분하지 못해 모두 같은 씨앗이라고 불렀을 존재들이, 씨앗을 소중히 여기는 고귀한 존재를 만나 구체적인 이름으로 호명되는 장면은 감동적이기도 했다. 이름을 불러주면서 움트는 일을 지켜봐 주고, 움트는 것에 이름을 되 불러주면서 잘 자라나길 간절히 바랐을 테니까. 씨앗에서부터 열매까지 성장의 시간을 단 한 줍의 씨앗으로부터 길러내는 모습을 보면서 경이로움을 감출 수 없었다. 그리고 두 농부의 낯선 이름이 엔딩 크레딧으로 올라갈 때도 마찬가지였다. 역할이나 직업, 직함 같은 것으로 대체되었던 두 사람의 이름이 또박또박 적혀 있는 어두운 화면 속에서 이상한 환희가 느껴졌다. 이름은 무언가를 시작하게 만든다고, 언제든 이름이 상기시켜주는 그 시작의 의미를 돌이켜 봤을 때, 사람에게 이름이란 영원한 씨앗으로 남겨져 있는 것인지도 모르겠다.



새해 다이어리를 사면 항상 맨 앞장에는
올해 나의 방향성을 닮은 누군가의 문장을
 옮겨적어 놓는다.

씨앗을 심는다는 생각으로 아무것도 적혀 있지 않아 희고 고운 면지 위에 검은 글자를 옮겨적는 의식을 몇 년째 해오고 있다. 시간을 보낸 후에 돌아보면, 그 문장이 마치 한 해의 제목처럼 보이기도 하고 그 문장에서 걸어 나와 나는 어떤 사람이 되어가고 있었는지 가늠해 볼 수 있어 수월하다. 내 마음 같던 문장도 시간이 지나면 다시 멀게만 느껴질 때도 있고, 달력 칸칸의 시간을 딛고 무사히 도착했구나 안도감을 줄 때도 있다. 올해의 다이어리에는 시인 이현호의 시 한 구절을 옮겨적었다.

“씨앗 하나를 안으려고 지구는 중력을 놓지 않는다.”

낭독회가 열렸던 어느 겨울밤, 새벽부터 꽃 시장에 다녀왔다는 독자로부터 작은 꽃다발을 선물 받은 적 있었다. 누구나 상상할 수 있는 포장인 단정하고 화려한 꽃다발은 아니었고, 구인 구직 신문에 포장되어 있는 투박한 프리지어 몇 송이었다. 하물며 프리지어는 날이 추워서인지 꽃을 피우지 않고 봉우리째로 있었다. 그 꽃을 건네주던 사람은 꽃 시장 풍경의 활기를 이야기해주면서, 자신이 왜 활짝 피어 있는 꽃을 일부러 고르지 않고 봉우리진 꽃을 선물했는지 엽서에 꼭꼭 눌러 적어주기도 하였다.





“오래 가진 않겠지만, 꽃병에 이 프리지어를 꽂고 잠깐이
나마 피어나는 장면을 지켜봐 주셨으면 좋겠어요. 프리지
어의 꽃말이 뭔지 아세요? ‘당신의 새로운 시작을 응원합니
다’래요. 시인님의 새해를 응원하는 마음으로 미숙한 프리지
어를 드립니다.”

나는 해가 바뀌고 무언가 시작할 때마다 이 엽서를 꺼내어 읽
는다. 지금은 그 꽃도 없고, 꽃을 건네준 사람의 얼굴도 잘 기억나지 않지만
어떤 이야기가 오래 남아 향기처럼 맴돈다는 기쁨을 누릴 수 있다. 이것이
야말로 정말이지 커다란 선물 같다.

한 해가 시작될 무렵이면 어김없이 시인 김춘수의 시 「꽃」의 한 구절이
떠오른다. “내가 그의 이름을 불러주었을 때 그는 나에게로 와서 꽃이 되었
다.” 해가 바뀌어 낯설고 생경한 연도를 홀로 발음해 보기도 한다. 겨우 숫
자 하나를 더했을 뿐인데, 어쩌서 이렇게 낯선 것일까? 어딘가에 날짜를 적
을 때 작년의 연도를 적어 틀리기도 한다. 자꾸 불러주며 겨우 익숙해진 새
해의 이름을 깊고 깊으며 또다시 살아가고 이는 반복된다. 시작하는 순간
에는 꼭 어떤 이름을 호명하게 되는 일처럼. 편지를 시작할 때에도 누군가
의 이름을 꼭진하게 눌러 적듯이, 누군가와 만날 때에도 이름을 불러 그를
돌아보게 하듯이. 그러면 씨앗이 나를 본다. 나는 그 많은 시작의 장면 속에
이름이 있다고 생각해서, 누군가의 이름 불러주는 일을 좋아한다. 그 이름
이 씨앗처럼 무엇이든 자라나게 할 수 있는 무궁무진한 희망이라는 것 또한
믿어 의심치 않는다. 우리가 쥐고 있던 씨앗이 세상과 만나기 위해 꿈틀거
릴 때, 누군가 당신의 이름을 불러줄 것이다. 내 이름이라는 제자리로 돌아
와 언제든 다시 시작할 수 있다는 용기를 나누고 싶다. 그 씨앗은 세상에 단
하나밖에 없는 희귀한 품종이며, 우리의 이름은 누군가 불러줄 때 더 울창
해질 수 있는 것이라고.



서윤후 시인

시집 『어느 누구의 모든 동생』, 『무한한 밤 홀로 미러볼 켜네』와 신문집 『그만두길 잘한 것들의 목록』,
『쓰기 일기』 등을 냈다. 시와 산문을 쓰며 네 살 고양이와 함께 살고 있다.

눈 덮인 겨울 숲의 선물, 새로운 시작

평창 선자령

강원 대관령 북쪽, 백두대간 중심부의 선자령. 겨울의 선자령은 차가운 공기와 눈 덮인 산의 아름다움이 어우러져 자신과 온전히 마주할 수 있는 시간을 선물하는 곳이다. 날이 맑으면 하늘과 맞닿은 푸른 동해가 한눈에 들어오고, 솟아오르는 해를 만날 수도 있다. 2025년 새해, 지난 시간을 비우고 새로운 시작을 다짐하고 싶다면 선자령의 세계로 뚜벅뚜벅 걸어 들어가 보자.

글. 매거진 숲 편집실 사진. 신중식



온통 흰빛, 마음을 비우는 시간

선자령으로 가는 길은 대관령마을휴게소(옛 대관령휴게소)에서 시작된다. 이곳에서 해발 1,157m의 선자령 정상까지는 약 6km 2시간 거리로, 산길이 완만해 산행 초보자도 어렵지 않게 오를 수 있다. 다만, 지금은 강한 바람이 불고 눈이 쌓인 겨울이다. 안전을 위해 아이더와 스패츠, 스틱을 챙기고 외투를 단단히 여민 뒤 선자령 정상을 향해 출발한다.

천천히 걷다 보면 전나무길을 지나 물푸레나무로 가득한 숲이 펼쳐진다. 눈이 쌓여 온통 흰빛으로 고요히 서 있는

나무들은 자연이 만들어낸 복된 새해 카드 같다. 일상의 소음이 멀어지고, 근심이 사라진다. 이 순간만큼은 지난 시간의 복잡함은 모두 잊고, 그저 한 걸음씩 내딛기만 하면 된다. 오로지 나의 걸음 하나하나에 집중하면서, 발길마다 부서지는 눈의 소리에 맞춰 천천히 숨을 쉬면서, 길을 따라 올라가자 점점 풍경이 달라진다. 숲을 벗어나 하늘이 넓게 펼쳐지고, 나무 맥으로 만든 전망대가 보인다. 전망대에서 바라보는 풍경은 그 자체로 마음을 시원하게 만들어준다. 눈 덮인 산 뒤로 펼쳐진 강릉 시내와 동해의 푸른 물결을 보며 속 깊은 곳에 묻어둔 고민 몇 가지를 흘려보낸 뒤 다시 걸음을 옮긴다.

1. 눈으로 흠뻑 뒤덮인
선자령의 풍경

2. 차가운 눈송이의
촉감이 겨울을 실감케
한다



눈으로 뒤덮인 아름다운
숲속, 선자령을 영상으로
만나보세요.





인생의 봄은 눈 속 얼음 밑에서 오는가

2시간 정도 걸었을까. 선자령 정상까지 이제 0.8km 거리다. 정상에 가까워지니 바람은 더 거세지고 광활한 평원에서 있는 하얀 풍력 발전기들이 보인다. 모자를 깊게 눌러 썼는데도 얼굴이 얼어붙을 것 같다. 이 추운 겨울에 어찌 자고 산에 왔을까 잠시 열은 한숨도 나온다.

하지만 선자령 정상에 올라 따뜻한 커피를 마시는 순간, 후회는 사라진다. 고지대의 차가운 공기 속에서 천천히 온몸에 퍼지는 온기를 느끼며 저 멀리 걸어진 흰 능선을 바라본다. 불쑥 웅기가 난다. 지금까지 잘 올라왔듯이 내려가는 길도 두렵지 않다.

샘터와 국사성황당을 지나 출발지였던 대관령마을휴게소로 회귀한다. 시간을 확인하니 산행을 시작한 지 한참 지나 있었다.

소설가 이순원은 <대관령의 봄은 어디에서 오나>에 이렇게 적었다. “무릎까지 눈이 빠지는데도 어김없이 대관령에 봄이 오고 있었습니다. 가만히 보면 대관령의 봄은 눈 속 얼음 밑에서부터 오는 것 같습니다.”

선자령에 다녀온 뒤 이 글을 이렇게 바꾸어 써볼 수 있겠다. “가만히 보면 우리 인생의 봄은 눈 속 얼음 밑에서 오는 것 같습니다.”라고. 추위와 바람에 지지 않고, 곳곳이 희망을 품고서.

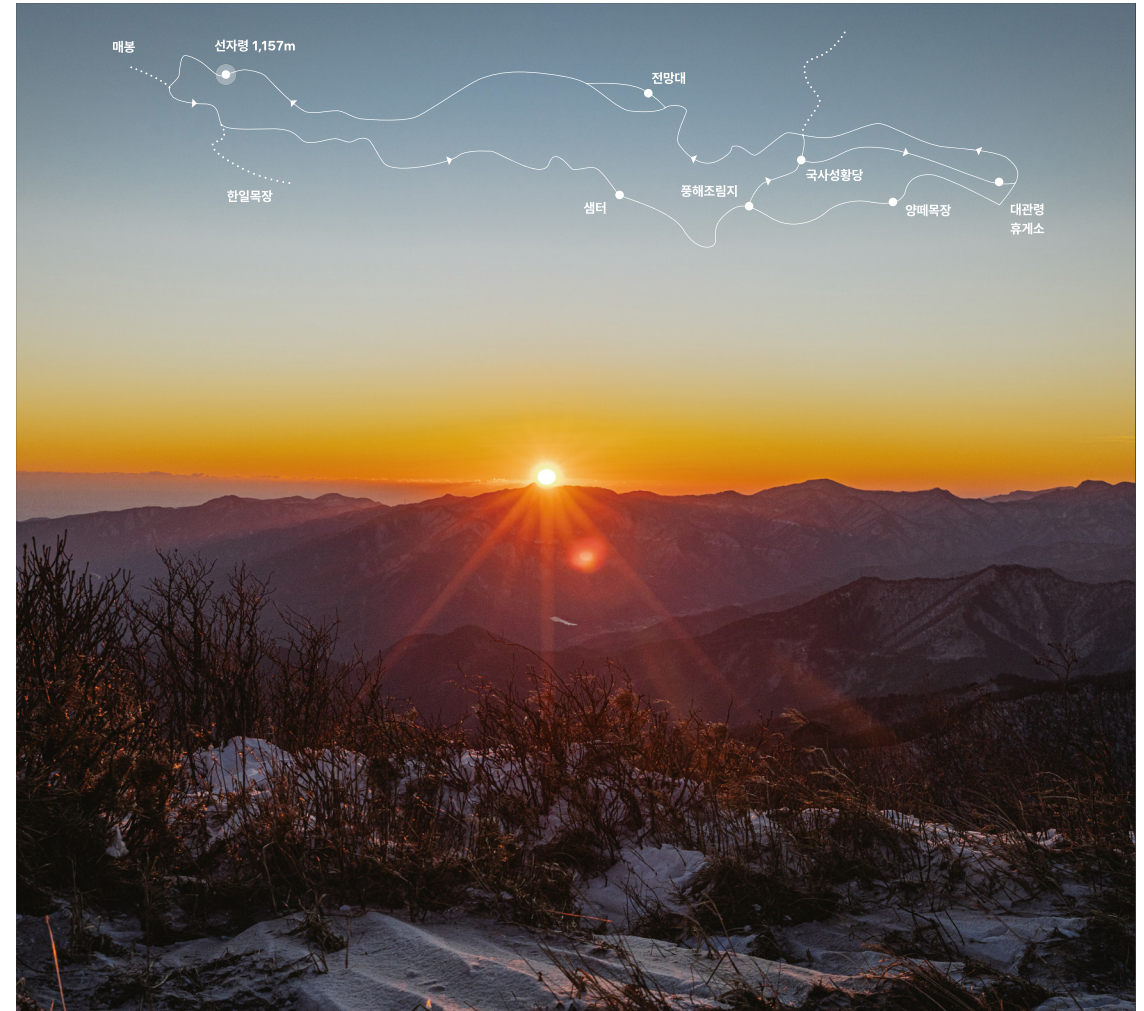
선자령에서의 일출, 희망을 품다

선자령은 눈꽃산행지와 백패킹지로 유명하지만, 새해 일출 산행지로도 매력적이다. 동쪽으로 막힘없이 시야가 펼쳐져 동해에서 솟아오르는 해를 만날 수 있기 때문이다. 일출을 보기 위해 선자령에 오른다면, 늦어도 새벽 5시 30분에는 출발지인 대관령마을휴게소에 도착해야 한다.

캄캄한 새벽, 아무것도 보이지 않아 약간의 공포감이 밀려올 수 있다. 하지만 공포를 이기는 건 일출에 대한 기대. 랜턴을 켜고 부지런히 선자령 정상을 향해 걷는다.

선자령 정상에 올라오니, 7시 30분. 일출 시각이다. 서서히 하늘이 밝아지고 하늘과 바다가 맞닿은 곳에 붉은빛이 퍼진다. 마침내 기다렸던 해가 떠오르자, 모든 것이 새롭게 시작되는 기분이 든다.

선자령 산행길은 1968년 산림을 개간해 농경지로 활용하던 화전민촌이 집단이주한 후 수년간 황무지로 방치되었다고 한다. 이후 1978년부터 11년간 84만여 그루의 나무를 심고 가꿔 조성해 지금의 선자령이 된 것. 우리가 지난해의 어려움을 털어내고, 가능성의 씨앗을 심는 새해를 선자령에서 시작하는 특별한 이유이다. ☁



선자령에서 바라보는 일출의 모습

트레킹 추천코스



주소

강원 평창군 대관령면
횡계리산1-134



총거리 및 소요 시간

약 10.8km, 4시간 30분 소요



문의 및 안내

대관령숲길 안내센터
(033-336-4037)



입장료

무료



안전수칙

체온유지(보온 의류, 모자, 장갑, 핫팩),
미끄럼 주의(아이젠, 스파츠, 등산스틱),
비상용품 구비(행동식, 생수, 헤드랜턴)



감동을 선사하는 깊은 한식의 세계

김도윤 셰프

식탁에 정갈하게 차려진 한식이 놓여있다. 손님들은 정성스럽게 만든 음식을 곱씹으며 만족스럽고 행복한 미소를 머금는다. 김도윤 셰프는 식사를 하는 손님들의 모습을 바라보면서 생각한다. 요리는 단순 음식을 만드는 것을 넘어선, 감동을 줄 수 있는 특별한 경험이라고. 33년 동안 지속해온 값진 일은 오늘도 계속되고 있다.

글. 매거진 숲 편집실 사진. 김병구



최근 세프님께서 출연하신 넷플릭스 예능 <흑백요리사 : 요리 계급 전쟁>이 아주 큰 화제를 모았습니다. 다소 부담이 될 수 있는 제안임에도 출연을 결심하게 된 계기는 무엇인가요?

처음에는 절대 안 나가려고 했어요. 동업자가 나가보라고 출연 관련 서류를 던지시 건네주며 권유했을 때도, '누가 이런 곳에 나가느냐'라며 던지기도 했죠. 그런데 동업자가 넷플릭스 출연 관련 서류를 제 여자 친구에게 보여줬어요. 여자 친구가 출연하지 않으면 이별 사유가 될 수도 있다며 몰아붙였고, 결국 반강제적으로 출연을 결정하게 되었습니다. 억지로 결정한 출연이긴 했지만, 결과적으로 프로그램이 좋은 반응을 얻어 다행이라고 생각합니다. 외국어로 서비스되는 프로그램인 만큼, 해외에도 한식을 널리 알릴 수 있는 좋은 기회였죠.

<흑백요리사 : 요리 계급 전쟁> 출연 전부터 이미 레스토랑 <윤서울>은 2022년부터 3년 연속 미쉐린 1스타를 거머쥔 것으로 유명했죠. 이러한 성과를 낼 수 있는 비결은 무엇인가요?

사실 특별한 비결이 있다고 생각하진 않아요. 다만 요리를 하면서 항상 정성을 다하는 것, 그리고 스스로 끊임없이 배워나가는 자세를 유지하는 것이 가장 중요하다고 생각해요. 언제나 <윤서울>의 음식을 맛있게 즐겨주시고 계속 찾아주시는 손님들이 계셔서 감사할 따름입니다.

오너 셰프로서, <윤서울>은 어떤 레스토랑인지 간단히 설명해 주세요.

<윤서울>은 단순한 레스토랑이 아닙니다. 다양한 원재료의 식감과 본능적인 요소를 연구하는, 연구소 개념을 기반으로 한 공간이에요. 단순히 맛있는 음식을 탄생시키는 것뿐만 아니라 재료가 가진 본연의 특성을 깊이 탐구하고, 그 가치를 극대화하여 표현하는 것이 <윤서울>의 목표입니다.

<윤서울> 말고도 <면서울>이라는 면 요리 전문 레스토랑도 운영하고 계시는데요. 면 요리만의 매력은 무엇인지 궁금합니다.

솔직히 말씀드리자면, 개인적으로는 면 요리를 아주 좋아하는 편은 아니에요. 하지만 음식으로서 면을 바라보면 이야기가 달라지죠. 면의 향, 식감, 텍스처, 그리고 국물과의 조화까지. 이 모든 요소를 고려하여 음식을 연구하는 과정은 굉장히 흥미롭습니다. 하나부터 백까지 면의 특징을 정리하고, 그 속에서 최적의 조합을 찾아내는 과정은 큰 즐거움이자 기쁨입니다.

- 1, 2. 식재료에 대한 깊은 이해와 탐구는 <윤서울>의 필수 덕목이다
3. 어느덧 33년째 요리의 길을 걷고 있는 김도윤 셰프



한식 파인다이닝 레스토랑 오너 셰프로서, 한식만이 가진 매력과 특색은 무엇이라 생각하시나요?

한식의 매력은 한국의 사계절에서 비롯됩니다. 뚜렷한 계절의 변화 속에서 자연스럽게 저장 음식, 발효 음식이 발달했고, 시간이 만들어낸 깊은 맛을 지니고 있죠. 시간이 흐를수록 더 깊고 풍부해진다는 면이 한식의 가장 큰 매력이라고 생각합니다.

33년 간의 요리 경력을 돌아켜봤을 때, 가장 기쁜 순간과 힘들었던 순간을 꼽으라면 언제인지 궁금합니다.

셰프로서 33년을 걸어오면서 가장 좋았던 순간을 꼽으라면, 저는 늘 현재라고 말할 겁니다. 그리고 앞으로도 가장 좋은 순간은 언제나 현재일 거예요. 과거, 현재, 미래는 모두 연결되어 있고, 저는 그 흐름 속에서 최선을 다하고 있을 뿐이기 때문입니다. 누구나 힘든 순간은 오기 마련이죠. 하지만 저는 그것을 '지나가는 과정'이라고 생각해요. 그래서 언제나 특별히 어떤 순간을 힘들다고 여기지 않습니다.

한 분야에 몰입하여 큰 성과를 거머쥔 만큼, 요리의 장인이 라고도 볼 수 있을 것 같은데요. 그 과정에서 어떤 가치를 가장 중요시하셨는지 궁금합니다.

아직 저는 반백 살이고, 나아갈 길이 멀기에 스스로 '장인'이라고 생각해 본 적은 없어요. 장인의 길은 아마도 평생 걸쳐 걸어야겠죠. 다만 요리에 대한 본질을 탐구하는 사람으로서, 늘 궁금한 것들을 깊이 파고들고 이해하는 것을 중요시하고 있습니다.

셰프로서 가장 설레고 기쁜 순간은 언제인가요?

셰프로서 오랜 시간을 보냈지만, 항상 가장 설레는 순간은 같아요. 누군가가 제 음식을 맛있게 먹고, "잘 먹었습니다."라고 인사해 줄 때요. 그 한마디가 저에게는 가장 큰 보람이자, 이 일을 계속해 나가게 하는 원동력입니다.



4, 5. <윤서율>의 재료에 대한 고집스러운 철학은 모든 음식에 고스란히 녹아들어간다

셰프님께서 각별히 애정을 가진 임산물은 무엇인지 궁금합니다.

죽순이나 고사리 같은 재료들이 참 매력적이에요. 시기가 지나면 자연에서 더 이상 얻을 수 없지만, 오래 보관해서 두고두고 먹을 수 있다는 점이 참 흥미롭죠. 계절을 넘어서 보존과 활용이 가능하다는 점에서 요리사로서 탐구할 가치가 큰 식재료라고 생각합니다.

특히 고사리는 제가 어릴 때부터 늘 밥상 위에 올라왔던 익숙한 재료이자, 익숙한 맛이라 애정이 있어요. 그래서 인지 지금도 고사리를 보면 늘 정겹고, 자연스럽게 떠오르는 추억들이 많습니다.

2025년, 셰프님의 소망은 무엇인가요?

저는 앞으로 연구소 개념의 또 다른 레스토랑을 차리기 위해 3년 1개월이라는 시간을 준비해야 합니다. 올해는 그 과정의 중요한 첫걸음으로, 재료를 철저히 준비하는 해가 될 거예요. 만반의 준비와 연구를 통해 차질 없이 요리를 해나가고 싶어요. 꿈을 이루기 위한 과정을 위해 정성스럽게 한 걸음 한 걸음을 내디디며 나아갈 것입니다. 숲



신화가 들려주는 씨앗의 의미

씨앗은 크기가 몹시 작아 그 진가를 쉬이 헤아릴 수 없는 존재다. 하지만 그 미미한 부피 안에는 커다란 나무와 수많은 열매를 탄생시킬 무한한 잠재력이 도사리고 있다. 그리하여 예로부터 각종 전설이나 신화에서는 씨앗을 창조의 시작, 생명력, 그리고 새로운 가능성으로 표현했다. 그로써 더 나아가 자연의 섭리와 우주의 비밀을 헤아리려 했다. 씨앗은 인류의 다채로운 서사를 뒷받침하는, 여러모로 빛나는 상징 그 자체였다.

글. 매거진 숲 편집실





씨앗에서 비롯된 생명의 순환

그리스·로마 신화에서는 아름다운 여인의 슬프고도 애절한 이야기가 전해진다. 풍요와 대지의 여신 데메테르에게는 순수하고 아름다운 딸 페르세포네가 있었다. 데메테르는 딸을 몹시 귀하게 여기며 함께 즐거운 일상을 꾸리는 걸 낙으로 삼고 살아갔다. 어느 때와 다름없이 페르세포네가 어머니가 가꾼 풍요로운 땅을 거닐던 어느 날, 지하의 신 하데스가 우연히 페르세포네를 보고 그 아름다움에 반해 그녀를 지하 세계로 납치한다. 머지않아 딸이 사라진 것을 깨달은 데메테르는 지상의 풍요를 돌보지 않고 큰 슬픔과 분노에 빠져 지상을 망령처럼 떠돌기 시작한다. 수심에 잠긴 데메테르가 지나는 대지는 황폐해졌고, 농작물은 자라나지 않게 되었다. 이에 먹고 살아갈 길이 막막해진 사람들은 하늘의 신 제우스에게 이 상황을 해결할 것을 간청했고, 제우스는 하데스에게 페르세포네를 지상으로 돌려보낼 것을 명령한다.

페르세포네를 그냥 보내기 아쉬웠던 하데스는 그녀에게 작별 선물로 석류를 건넨다. 달콤하고 새콤한 씨앗을 몇 알 맛본 페르세포네는 아쉬움 없이 지상으로 떠난다. 하지만 하데스의 선물에는 숨겨진 사실이 있었다. 지하 세계의 음식을 먹은 자는 그곳에 영원히 머물러야 한다는 법칙이 있었으며, 하데스는 이 사실을 염두에 두고 페르세포네에게 석류를 준 것이다. 페르세포네는 지상에 가까이 이르러서야 자신이 지하 세계와 결속되어 지상으로 돌아갈 수 없다는 것을 알고 통탄한다. 제우스는 이를 중재하기 위해 페르세포네가 석류 알을 먹은 개수만큼의 달을 지하 세계에서, 나머지 시간은 어머니 데메테르 곁에서 시간을 보내는 것으로 합의한다. 페르세포네가 지하 세계로 돌아가야 하는 닢 달은 늦가을과 겨울, 데메테르와 함께 보내는 여덟 달은 봄, 여름, 초가을이 되었다.

이 신화에서 씨앗은 죽음의 세계와 결속되는 행위를 나타냄과 동시에, 죽음과 재생을 상징한다. 석류를 먹은 페르세포네는 지상과 지하 세계를 오가는 존재가 되고,

그녀가 오가는 세월만큼 세상의 생명은 순환하고 계절이 변화한다. 씨앗은 땅에 묻혀 죽은 듯 보이지만, 시간이 지나면 다시 싹을 틔우고 자라나는 것처럼. 이 과정은 인간의 죽음과 부활, 자연의 계절 변화와 똑 닮아있다.

죽음과 동시에 새로이 탄생한 씨앗

또 다른 신화에서 씨앗은 새로운 가능성을 시사한다. 이집트 신화에서 오시리스는 대지와 풍요를 나타내는 신으로, 인간에게 농경을 가르치고 질서를 가져다준 존재였다. 그의 통치 아래 세상은 늘 평화롭고 풍요로웠다. 그러던 어느 날, 오시리스의 동생 세트는 형에 대한 질투심에 사로잡혀 그를 없애기로 결심한다. 그는 눈부시도록 아름다운 상자를 마련하여 이곳에 들어가는 사람은 상자를 가질 수 있다며 꼬드긴다. 오시리스가 그 상자에 들어가자, 세트는 상자의 뚜껑을 닫아버리고 빠져나오지 못하도록 못질하여 나일강에 던져버린다. 오시리스는 그렇게 허무하게 죽음을 맞이한다.

뒤늦게 이 사실을 알게 된 오시리스의 아내이자 여신 이시스는 남편의 죽음을 슬퍼하며 그의 시신을 찾기 위해 방방곡곡을 찾아 헤맨다. 이시스는 오랜 고난 끝에 오시리스가 담긴 상자를 발견하지만, 이를 알게 된 세트는 다시 오시리스의 시신을 열여덟 조각으로 잘라 나일강과 이집트 전역에 흩뿌린다. 이시스는 세트의 아내인 네프티스의 도움을 받아 흩어진 조각을 모두 찾아내어 맞추고, 자신의 마법과 힘으로 오시리스의 몸을 되살린다. 이 대목에서 신화 속 오시리스의 몸은 생명의 씨앗으로 비유되며 죽음과 부활을 더불어 상징하는 존재로 나타난다. 오시리스는 저승의 왕으로 다시 태어나 죽은 자의 영혼을 심판하며 사후세계를 통치한다. 그의 몸은 땅에 뿌려진 씨앗이 새 생명을 탄생시키는 것처럼, 죽음 이후에도 새로운 삶은 다시 시작된다는 인간의 믿음이 반영되었다.

신화 속 씨앗은 생명의 본질과 자연의 순환을 상징하는 동시에, 미래에 대한 가능성과 풍요를 약속했다. 우리 인류 또한 세상의 뿌려진 소중한 씨앗이며, 저마다 각기 다른 계절에 꽃과 열매를 피워낼 찬란한 존재라는 것을 염두에 두고 살아가야 할 것이다. 숲



1. 지하의 신 하데스는 페르세포네에게 반해 그녀를 반려로 맞이하고자 했다

2. 대지와 풍요를 나타내는 신 오시리스는 저승의 왕으로 다시 태어났다

잣으로 수놓은 건강한 새해 식탁

글. 매거진 숲 편집실 사진. 김병구



한 그루의 잣나무를 키우기 위해서는 생각보다 무수히 많은 공이 든다. 우선 씨앗을 보호하기 위해 껍질을 벗기지 않은 채로 땅에 심는다. 잣나무는 햇빛을 좋아하지만, 너무 강한 햇빛은 도리어 해가 될 수 있기에 일조량을 잘 조절해야 한다. 발아하기까지는 몇 주에서 몇 달이 걸린다. 이 과정에서 적당한 습기와 온도는 물론, 발아율이 높지 않기 때문에 여러 개를 심어두는 것도 필수다.

잣나무는 아주 천천히 자라는 식물이다. 몇 년 동안은 작은 묘목 형태를 유지하며 자라며, 그 이상 자라기 위해서는 꾸준한 관리가 필요하다. 잣을 좋아하는 다람쥐나 새가 씨앗을 파헤치는 일이 잦기 때문에 시시때때로 안경을 살펴야 하고, 성장에 방해되는 요소는 없는지 꾸준히 점검해야 한다. 안온한 땅속에서 충분한 영양분을 받아 성장을 거치고 나면, 어느덧 근사한 잣나무가 눈앞에 탄생해 있다.

잣나무는 한번 열매를 맺기까지 열다섯 해에서 스무 해 남짓 걸린다. 이후 약 100년 동안 열매를 생산할 수 있지만, 그만큼 다 자라나기까지 오랜 시간이 걸리는 까다로운 생존 전략을 택했다. 끝을 가늠할 수 없는 인고의 시간은 잣나무가 자신을 단단히 키우는, 반드시 거쳐야 할 과정이다. 긴 기다림 끝에 잣나무는 오랜 수명을 자랑하고,

끈기의 상징으로도 여겨진다.

이렇게 귀하게 탄생한 잣은 작지만 영양 밀도가 높아 사람에게 필요한 에너지를 보충하기에 이상적인 식재료다. 유럽에서는 고대 로마 군사들이 긴 원정에 나설 때 잣을 휴대 식량으로 활용하기도 했다. 우리나라에서 잣은 특히 장수를 기원하는 상징으로 여겨지기도 한다. 혼례상에 잣을 올리는 풍습은 신혼부부의 백년해로를 바라기 위함이었다. 씨앗에서 태어나 다시 씨앗을 맺는 잣나무. 이 씨앗은 우리 곁에서 다양하게 변주되며 활용되고 있다. 우리나라 전통 음식에서는 잣죽, 잣국수, 전통 한과로 탄생하고, 서양에서는 페스토 소스로 활용하거나 샐러드, 베이킹에 곁들이기도 한다. 고소하고 부드러운 풍미는 어떤 음식과도 조화를 잘 이루며 영양가를 더하고 식사에 기쁨을 선사한다. 참으로 탄생이 보람 있는 씨앗이다.

어느 씨앗이든 그 한 톨이 소중하고 귀한 이유는, 그 내부에 무한한 가능성을 지니고 있기 때문이다. 내 안의 작은 씨앗이 언제 꽃을 피워낼지 오랜 기다림을 겪고 있다면, 길고 가지런한 잣나무의 생을 기억하자. 오랜 기다림 끝에 맞이한 알찬 씨앗이 또 다른 생을 풍요롭게 가꾸며, 분명 세상은 그렇게 더 아름다워지고 있을 테니까.



잣 베이컨 닭고기 볶음밥

쌀 2컵, 베이컨 6장, 잣 15g, 카레 가루 2T, 후춧가루 1ts, 소금 1ts, 양파 1개, 닭 안심 200g(닭가슴살 200g), 식용유, 물 2컵

1. 물 2컵에 카레 가루 2T, 소금 1ts, 후춧가루 1ts를 넣고 잘 저어 풀어주세요.
2. 닭 안심은 힘줄을 제거하여 1cm 크기로 썰어주고, 양파와 베이컨도 식감이 느껴질 만한 크기로 잘라주세요.
3. 잣은 잘게 다져 키친타월로 눌러 기름기를 제거해 주세요.
4. 팬에 식용유 2T를 넣고 양파, 베이컨, 닭 안심을 차례로 넣고 센불에서 볶아주세요.
5. 닭고기가 어느 정도 익으면 쌀 2컵을 넣고 투명해질 때까지 중간 불에서 볶아주세요.
6. 쌀이 투명해지면 카레 가루를 푼 물을 넣고 쌀이 어느 정도 익을 때까지 볶아주세요.
7. 쌀이 익고 수분이 없어지면 약불에서 완전히 익을 때까지 볶아주세요.
8. 다진 잣을 넣고 한 번 더 볶은 후 그릇에 담아주세요.

잣을 넣을 때 취향에 맞게 소금 간을 추가로 해주시면 좋아요.



영양이 풍부하고 고소한

잣 베이컨 닭고기 볶음밥을 만나보세요.



한입에 먹기 좋은 영양 반찬,
잣 소스 새송이 볶음을 만나보세요.

잣 소스 새송이 볶음

새송이버섯 30g, 파프리카 40g, 물 30g, 올리브유, 꿀 1ts, 찹쌀가루 20g, 소금 0.25g, 잣 10g, 우유 5g (전병 두 장 기준)

1. 찹쌀가루 20g, 물 30g, 소금 0.25g을 잘 섞어 찹쌀 반죽을 만들어주세요.
2. 올리브유를 두른 팬에 반죽을 한 스푼씩 떠 넣어 동그란 모양으로 부쳐주세요.
3. 새송이버섯과 파프리카를 채로 썰어주세요.
4. 채를 썬 채소는 팬에 올리브유를 두르고 살짝 볶아내세요.
5. 준비한 잣을 잘게 다져 키친타월로 기름기를 제거한 후, 꿀 1ts, 우유 5g을 함께 섞어 잣 소스를 만들어주세요.
6. 볶아둔 채소를 완성된 잣 소스에 무쳐 찹쌀 전병 위에 한 스푼씩 올리세요.
7. 남은 잣을 채소 위에 얹어 장식해 주세요.

반죽에 단호박 가루를 섞어 부치면 고운 색깔의 단호박 찹쌀 전병을 만들 수 있어요.

개암나무 씨앗

잣나무 씨앗

결명차 씨앗

참나무 씨앗

석류나무 씨앗



책 대신 ‘씨앗’을 빌려드립니다

수원 씨앗도서관

집 한쪽에 작은 텃밭을 꾸려 작물을 키우고 싶은 사람들이 늘고 있다. 이들에게 무료로 토종씨앗을 빌려주는 특별한 도서관이 있다. 경기도 수원시에 있는 ‘수원 씨앗도서관’이다. 책처럼 씨앗을 빌려준다는 의미에서 도서관이라는 이름이 붙었다. 씨앗을 빌린 사람은 작물을 키운 후, 새 씨앗을 채취해 다시 도서관에 반납하면 된다.

글. 매거진 숲 편집실 사진. 수원시 기후변화체험교육관 두드림

우리 땅의 씨앗을 지켜야 하는 이유

‘토종씨앗’은 일반적으로 우리 땅에서 30년 이상 자라는 씨앗을 말한다. 재배 후 씨앗을 채취해 다음 해에 재배해도 성질이 크게 변하지 않는다. 종류도 다양해서 토종콩만 해도 수천 종이다. 토종씨앗의 ‘지속가능성’과 ‘다양성’은 기후변화 시대에 주목받고 있다. 다양할수록 기후변화에서 살아남을 수 있는 가능성이 커지고, 이 씨앗이 미래 세대로 이어지니 말이다.

수원 씨앗도서관은 종자 개량으로 사라지고 있는 토종씨앗을 지키기 위해 설립된 곳으로, 7,000점 이상의 씨앗을 보유하고 있다.

도서관에 방문한 사람들은 먼저 투명한 통에 담긴 다양한 토종씨앗을 둘러본다. 흑토키토마토, 선비잡이콩, 백왕오이 등 처음 들어보는 신기한 씨앗에 눈이 번쩍 뜨인다. 원하는 씨앗을 발견하면 대출 장부를 작성한 뒤, 직원으로부터 씨앗을 받는다. 봉투 안에는 씨앗 한 줍이 들어있으며, 대출은 한 달에 세 종류까지 가능하다. 단, 토종씨앗을 지켜온 농부들의 땀이 모인 도서관이기 때문에 신중하게 빌리는 것이 좋다.



전국 16곳에서 씨앗도서관을 만나요

씨앗도서관은 수원 외에도 현재 전국 15곳에서 운영되고 있다. 이들 씨앗도서관은 단순히 씨앗을 빌려주는 것에 그치지 않는다.

우리 땅 곳곳을 찾아다니며 토종씨앗과 관련 이야기를 수집하고 농사짓는다. 그리고 씨앗 나눔을 실천해 순환의 가치를 전한다. 여기에 더해 토종콩으로 두유를 만들고, 토종쌀과 쌈 채소로 식탁을 차리는 등 작물을 활용한 요리 시식회도 연다. 이 모든 활동은 많은 사람들이 생활 속에서 토종씨앗을 접하고 즐거기를 바라는 마음에서 시작되었다.

새해에는 가까운 씨앗도서관에 방문해 토종씨앗을 빌려보자. 흙에 씨앗을 심고, 자라서 열매를 맺고, 씨앗을 남기는 것을 지켜보자. 그리고 그 씨앗을 도서관에 반납한다면, 씨앗은 다시 누군가에게 전달되어 새로운 여정을 시작할 것이다. 작은 기쁨이자 보람이다. 🌱

수원 씨앗도서관은 종자 개량으로 사라지고 있는 토종씨앗을 지키기 위해 설립된 곳으로, 7,000점 이상의 씨앗을 보유하고 있다.

전국 씨앗도서관 지도

서울/경기권

강화 씨앗도서관
강동 토종씨앗도서관
관악 씨앗도서관
광명 씨앗도서관
안양 씨앗도서관
수원 씨앗도서관
화성 씨앗도서관

강원권

춘천 씨앗도서관

충청권

당진 토종씨앗도서관
괴산 한살림 우리씨앗도서관
홍성 씨앗도서관
예산 한국토종씨앗박물관
세종 토종씨앗도서관
논산 토종씨앗도서관
부여 토종씨앗도서관

경상권

포항 씨앗도서관



수원 씨앗도서관

도서관에서 책을 빌려주는 것처럼 씨앗을 대여해준다. 씨앗도서관에서 빌린 씨앗은 심어 키운 후 씨를 받아 반납할 수 있다.

📍 경기도 수원시 권선구 호매실로 46-38

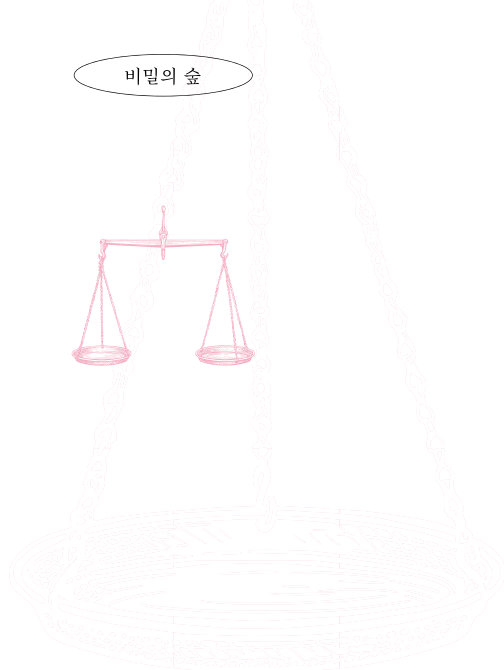


관악 씨앗도서관

사라져가는 토종씨앗을 수집하고 보존, 증식하는 관악 씨앗도서관. 여러가지 씨앗의 성장 과정을 볼 수 있고, 씨앗 육성에 대한 교육을 받을 수 있다.

📍 서울 관악구 낙성대로 96

비밀의 숲



세상에서 가장 작은 씨앗, 세상에서 가장 큰 씨앗

새로운 생명의 탄생을 빚어내는 작은 세계, 씨앗. 미약한 존재가 몸을 부단히 움직이며 싹을 틔워낸다. 신비로운 생명의 시작점은 씨앗에 놓여 있다. 그중에서도 아주 작은 씨앗, 그리고 눈에 띄게 거대한 씨앗은 어떻게 각기 다른 운명을 피워내고 있을까.

글. 매거진 숲 편집실



우란(에비비틱란과)

약 **0.00081mg**



코코 드 메르

약 **30kg**


열대 난초와 씨앗의 생존법

세상에서 가장 작은 씨앗은 열대 난초와 식물의 씨앗이다. 난초 씨앗은 우리가 일반적으로 생각하는 씨앗 구조와 다르다. 난초 씨앗은 매우 작고 독특하여 씨방 자체가 수천에서 수백만 개의 작은 씨앗을 품고 있는 구조를 지녔다. 그중에서도 가장 작은 크기로 알려진 씨앗의 무게는 0.00081mg에 불과하다. 이 씨앗을 110만 개 정도 모아야만 1g이 겨우 되며, 그 크기는 0.085mm로 너무 작아 맨 눈으로는 관찰하기 어려울 정도다. 난초 씨앗은 이렇게 먼지처럼 미세하고 가벼워 바람에 의해 날리 퍼질 수 있으며, 새로운 서식지로 나아가 자리를 잡는 데 유리하다. 이렇게 난초는 수백만 개의 씨앗을 생산함으로써 발아의 성공 가능성을 높인다.

난초 씨앗은 다른 씨앗과는 달리 배젖이 없다. 배젖은 씨앗에서 발아 초기에 필요한 양분을 저장하는 조직이다. 난초 씨앗은 이를 제거하는 대신 크기를 줄이고 생산량을 높였다. 이러한 특성 때문에 난초 씨앗은 발아 시 필요한 양분을 특정 곰팡이로부터 얻는다. 이렇게 난초는 생존을 위해 다른 식물과 경쟁하는 대신 곰팡이와의 공생 관계를 발전시키고, 씨앗의 크기를 작게 만듦으로써 에너지 소비를 최소화했다.



신비로운 바다의 열매, 코코 드 메르

난초 씨앗과는 비교가 안 될 정도로 커다란 씨앗도 존재한다. 코코 드 메르는 인도양 서부에 위치한 아프리카 도서 소국인 세이셸 공화국의 프랄린 섬에서만 볼 수 있는 희귀식물이다. 코코 드 메르의 씨앗은 세계에서 가장 크고 무거우며, 사람의 엉덩이와 골반을 닮은 모양새를 지녔다. 씨앗의 무게는 무려 25~30kg, 크기는 45~52cm에 달한다. 코코 드 메르는 세계에서 가장 큰 씨앗을 생산하는 나무로, 나무의 높이는 15년 동안 최대 34m까지 자란다. 한번 열매가 성숙하는 데에는 약 6년의 세월이 필요하다. 대부분의 코코 드 메르 나무는 세이셸 공화국의 발라 드 메 국립공원에서 만날 수 있으며, 약 6,000그루가 자라고 있다. 

1. 난초 씨앗은 다른 씨앗과는 달리 배젖이 없다
2. 코코 드 메르는 신비한 형태로 인해 여러 전설과 신화에 등장했다

국립백두대간수목원 시드볼트 Seed Vault

우리나라에서 코코 드 메르 씨앗을 만나 볼 수 있는 유일한 방법은 경북 봉화군에 있는 국립백두대간수목원에 방문하는 것이다. 국립백두대간수목원은 아시아 최대, 전 세계 두 번째로 큰 규모의 수목원으로 '시드볼트'를 보유하고 있다.

시드볼트란 세계 최초의 야생식물 종자 저장시설로서 기후변화, 자연재해 등으로 멸종위기에 처한 야생식물 종자를 안정적으로 보관하는 시설을 말한다. 방문자센터에는 코코 드 메르는 물론 여러 생태 정보를 관람할 수 있도록 다양한 씨앗의 종류와 정보가 마련되어 있다.

시드볼트가 자리한 곳은 해발 400~600m의 백두대간 산맥 지역. 이곳은 자연재해에도 강하고 온도와 습도를 안정적으로 유지할 수 있는 환경이다. 시드볼트 내부는 영하 20도의 온도를 유지하며 종자가 장기간 변질되지 않도록 설계되었고, 화재, 홍수, 지진 등의 자연재해도 견딜 수 있도록 방재 설계가 되어 있다. 국립백두대간수목원 시드볼트는 단순 종자 저장 시설이 아닌 한국을 비롯한 전 세계의 생태계를 보전하는 중요한 거점으로 자리 잡고 있다.



경북 봉화군에 있는 국립백두대간수목원의 시드볼트 전경

홈 가드닝 다이어리

2025년, 집 한 편에 나만의 정원을 가꾸는 법을 소개한다.

1+2월호에서는 겨울의 막바지에 식물을 건강하게 가꿀 수 있는 소소한 팁에 대하여 알아본다.

글. 매거진 숲 편집실



그늘이 길어진대도 별은 필수

낮이 짧고 햇볕이 약한 겨울은 식물이 충분한 빛을 받기 어려운 계절이다. 식물이 잘 성장할 수 있도록 햇볕을 잘 받을 수 있는 곳에 배치하고, 별이 잘 드는 시간대에는 창문을 열어 자연광을 최대한 활용하는 편이 좋다. 만약 여건상 햇볕을 받기 어려운 장소라면, LED 식물등을 사용하여 인공적으로 필요한 빛을 보충할 수 있다.



기온과 습도는 꼼꼼히 체크

일교차가 있는 계절에는 온도 변화에 민감한 식물에 신경을 기울여야 한다. 일반적으로 식물은 10도에서 18도 사이에서 가장 잘 자라지만, 반려 중인 식물이 특별히 추위에 취약하지 않은지 살펴보자. 차가운 바람이 식물에 직접 닿지 않도록 유의하고, 냉기에 유난히 민감한 식물의 경우 식물용 덮개나 비닐 커버를 사용해 보호하는 것도 방법이다. 반대로 난방기구가 가까이에 있으면 공기가 건조해질 수 있으니 식물 배치를 잘해야 한다. 실내 습도가 낮다면 가습기를 사용하거나 근처에 물을 놓아두고, 물뿌리개로 적당량의 수분을 분사하면 습도 관리에도 도움이 된다.



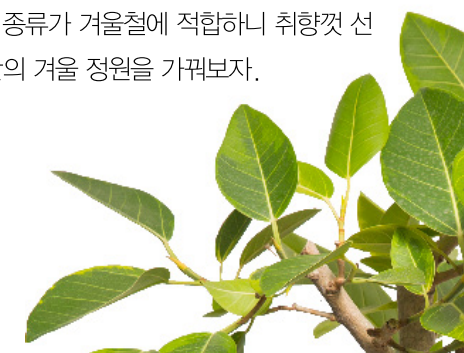
물과 비료는 평소보다 적게

날이 추우면 자연히 식물의 활동량은 적어지고, 성장은 둔화한다. 이에 따라 식물이 물을 덜 흡수하므로 평소보다 신경 써서 물 주는 양을 조절해야 뿌리 부패를 방지할 수 있다. 물은 흙이 완전히 마른 상태에서 주어야 하며, 물 빠짐이 좋은 화분을 사용해 배수 관리를 철저히 해야 한다. 마찬가지로 비료의 양을 줄이거나 겨울용 비료를 사용하는 것이 좋다.



겨울에 취약한 식물 살피기

실내 온도 변화가 잦은 요즘에는 식물에 벌레와 병균이 쉽게 퍼질 수 있다. 정기적으로 식물의 상태를 점검하고, 잎이나 줄기에 이상 징후가 있는지 꼼꼼히 살펴보자. 관리에 자신이 없다면 겨울철에 잘 자라는, 내한성이 유독 강한 식물을 선택하여 반려해도 좋다. 다육식물과 허브류, 공기정화식물 종류가 겨울철에 적합하니 취향껏 선택하여 나만의 겨울 정원을 가꿔보자.



나무에 생기를 불어 나눔의 씨앗을 뿌리다

감호목재학교협동조합

새해가 시작된 지 얼마 지나지 않아, 나무를 매개로 ‘나눔’이라는 굳은 심지를 지키는 사람들을 만났다. 감호목재학교협동조합은 목공 기술을 활용해 사회에 나누는 예비 사회적 기업이다. 오밀조밀 모은 이들의 온정이 한결 나은 지역 사회를 만들고, 더 아름다운 김천을 만들고 있다.

글. 매거진 숲 편집실 사진. 김병구





김천에서 진행하는 감호지구 도시재생뉴딜사업 및 연계사업을 통해 감호목재학교협동조합이 육성된 것으로 알고 있습니다. 어떤 계기로 조합을 설립하게 되셨나요?

감호지구 도시재생뉴딜사업의 한 과목으로 목공 교육이 있었습니다. 일주일에 한 번씩 만나 수업을 함께 듣던 사람들과 불과 한두 달 만에 많이 친해지게 됐어요. 그렇게 수업을 듣던 23명 중 총 17명이 마음을 모아 비영리 단체인 감호지구목재학교를 만들었습니다. 이익을 추구하기 보다는 문화소외계층에게 도움이 되고 싶다는 마음에서 시작한 거죠.

1. 목공에 오롯이 몰입하는 순간, 내면의 평화가 찾아온다
2. 감호목재학교협동조합은 감호지구 도시재생뉴딜사업의 목공 교육에서부터 시작됐다

지역 사회에 이바지하기 위한 사회적 기업을 운영하기 위해서는 지역에 대한 애정이 필수적일 것 같아요. 지역 주민으로서 김천은 어떤 곳인지 궁금합니다.

김천은 1950년도까지 목재 산업으로 명성을 크게 얻던 곳이었어요. 김천에서 영주로 가는 경북선이 시작되면서, 강원도 쪽에 있는 통원목이 김천으로 내려오는 교두보 역할을 했거든요. 그래서 김천에는 지금까지도 목재 거리가 있고, 목공소도 매우 많은 편입니다. 다만 산업화가 진행되면서 합판의 수요가 줄어 목공 산업이 다소 수축된 상황이에요. 하지만 직접 목공을 배워보니 김천에 목공의 바람이 다시 불면 좋겠다 싶었고, 본격적으로 목공과 관련된 활동을 시작하게 되었습니다.



그러다 김천시에서 주관하는 '홀리 원데이'라는 프로그램에서 목공 원데이 클래스를 개최하게 됐어요. 나눔 차원에서 재료비만 받고 진행하던 프로그램이었는데, 200여 분이 참여해 주실 정도로 인기가 좋았습니다. 그 일을 계기로 한 걸음 더 나아가 협동조합을 만들자는 마음이 생겼습니다. 문화소외계층에 무료 목공 교습을 제공하고, 벤치나 평상을 제작하여 소외된 지역 주민에게 기증하면서 보람을 느끼기도 했고요. 이렇게 나눔의 기쁨을 몸소 느낀 교육생들이 사회봉사의 목적으로 설립한 것이 바로 감호목재학교협동조합입니다. 현재 버려지는 지역특화과수의 폐목을 활용한 목제품을 연구개발하고 있고, 주민공모사업 등을 통해 지역 사회에 목공 문화를 전파하는 역할을 하고 있습니다.

지역특화과수에서 발생하는 폐목을 활용하여 목제품을 만든다고 하셨어요. 어떻게 폐목이 발생해 그것을 목공에 활용하게 되나요?

김천은 지역 특산물인 포도와 자두가 특화된 곳입니다. 과수나무는 일정 시간이 지나면 과수율이 떨어져요. 나무가 굵어지다 보면 영양분 소모가 많아 과실이 제대로 열리지 않기도 합니다. 평소 자두 농사를 지으며 어느 정도 굵어진 나무들은 많이 쳐내는 편인데, 오래전부터 이 폐목을

활용해 보고 싶다는 생각을 해왔어요. 자두나무를 이용해서 우드펜이나, 작은 소품들을 만들어보면 어떨까 하고요. 직접 우드펜과 생활소품을 만들어보니 무늬나 색상, 촉감이 너무 좋아 지금 제품으로 만들기 위해 여러 가지 실험을 하고 있습니다.

평소 함께 하는 조합원분들은 어떻게 합을 맞춰 나가는지 궁금합니다.

17명의 조합원 모두 각자 잘하는 부분이 조금씩 달라요. 제품을 만들 때는 각자 잘하는 부분을 맡고 분업화하여 작업을 진행하고 있습니다. 지역사회 특성상 연배가 있는 심에도 불구하고 번득이는 아이디어와 삶에서 묻어나는 내공이 합쳐져 시너지를 내는 조합원분들과 함께하여 영광이라 생각하고 있습니다.

사람들에게 취미로 목공을 추천하는 이유는 무엇인가요?

우선 목공은 탄소 중립을 이룰 수 있는 취미이며, 내가 쓰는 생활용품을 직접 만들 수 있다는 점에서 성취감을 얻을 수 있습니다. 그런데 손재주가 없다는 이유로 목공에 도전할 망설이는 분들이 의외로 많아요. 하지만 목공은 어느 정도 기초만 다져놓으면 원하는 물건은 금세 만들 수 있을 정도로 크게 어렵지 않습니다. 작업을 하는 동안 잡념도 지울 수 있고요.

감호목재학교협동조합의 향후 계획이 궁금합니다.

2025년에는 감호목재학교협동조합이 예비 사회적 기업에서 사회적 기업으로 도약하도록 힘쓰고, 지역특화과수 폐목을 활용한 제품을 완벽히 만들어 나가는 데 집중할 계획입니다. 목공 체험지도사 교육원을 열 계획도 가지고 있고요. 또, 나눔 활동의 경우 노인회 쪽 수업을 많이 고려하고 있습니다. 손을 많이 사용하면 치매 예방에 좋거든요. 위험하지 않되 손을 많이 쓸 수 있는 노인 특화 교육 프로그램을 개발할 계획이며, 학생들을 위한 교육 기부도 구상하고 있습니다. 앞으로도 목공을 통해 환경 문제를 인식시킴은 물론, 취미활동으로서 목공을 쉽게 접근할 수 있는 매개체로 나아가고 싶습니다. 🌱



목재문화로 만드는 따뜻하고 아늑한 삶터

목재 특유의 따뜻한 분위기는 평화롭고 안온한 분위기를 자아낸다.
우리 주변에 스며든 목재문화는 우리 삶을 어떻게 바꾸고 있을까.

글. 매거진 숲 편집실 사진. 우드앳웍스





목재문화지수란 목재의 활용 및 문화적 가치에 대한 국민의 관심과 참여도를 측정하는 지표다. 산림청은 우리나라 목재문화에 대한 국민적 관심을 높이고 목재 활용 및 친환경 생활문화 확산을 위해 목재문화지수를 개발하여 발표하고 있다. 목재문화지수의 구성 요소는 목재 소비와 활용도, 목재문화 인식도, 목재 관련 활동 참여도, 정책과 제도의 효과성 등을 포함한다. 한국 이외에도 목재 관련 지표를 활용하거나 관련 문화를 촉진하려는 국가들이 있지만, '목재문화지수'라는 명칭으로 특정한 지표를 운영하는 사례는 한국이 선도적이다.

지난 연말 산림청이 17개 광역시·도의 목재 이용 수준을 측정한 결과, 올해 목재문화지수는 62.9점인 것으로 나타났다. 지표별 측정 결과를 살펴보면, 목재 이용 활성화는 65.2점으로 전년 대비 2.0점 증가했고 목재문화 인지도는 46.2점으로 전년 대비 0.2점 증가했다. 반면 목재 이용 기반은 68.5점으로 전년 대비 0.8점 감소한 수치를 보였다. 산림면적과 인구 현황 등을 고려해 특별·광역시와 도로 구분해 측정한 결과, 특별·광역시 단위에서는 세종특별자치시가 67.4점으로 가장 높게 나타났다. 공공기관 목조건축 허가 연면적 비율이 증가하고 목재 이용 홍보활동을 활발히 전개해 목재이용 활성화 지표가 전년보다 상승한 것으로 보인다. 도 단위에서는

강원특별자치도가 79.0점으로 가장 높았다. 민간 목조건축 허가 연면적 비율이 높고 넓은 산림면적과 임목축적 등으로 목재 생산·이용 기반이 우수해 목재이용 활성화 지표가 높게 나타난 것이다. 세종특별자치시와 강원특별자치도는 목조건축 확대를 통해 국내 목재문화를 확산하는데 크게 기여하고 있었다.

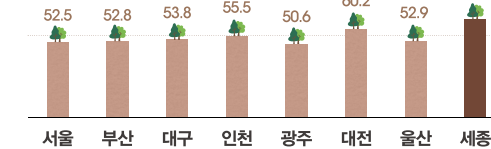
이 밖에도 산림청은 국내 목재문화를 확산하기 위해 다양한 노력을 기울이고 있다. 국립자연휴양림관리소는 국내 국립자연휴양림 야영장의 캐빈하우스를 국산 목재로 만들고 이 규모를 점차 확대하고 있다. 텐트 없이 캠핑을 즐기는 글램핑 선호 추세를 반영하여 캐빈하우스 모델을 개발하고, 화문산(전북 순창), 방태산(강원 인제), 대야산(경북 문경), 검마산(경북 영양) 자연 휴양림에 총 20동의 국산 목재 캐빈하우스를 신축했다. 이번 2025년에는 2개소 23동을 추가 조성할 계획이다. 목재는 단열성이 뛰어나 여름에는 시원하고 겨울에는 따뜻해 아늑한 캠핑환경을 제공할 것으로 예상된다.

국제적으로 대기 중의 탄소를 줄이기 위한 가장 효과적인 해결 방안은 목재 이용 확대다. 앞으로 산림청은 국민이 생활 속에서 목재를 느끼고 이용할 수 있는 정책을 지속해서 발굴하여 더 푸르고 따뜻한 세상을 만들어 나갈 것이다. 🌲

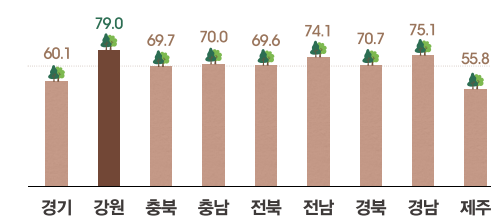
2024 목재문화지수 측정결과

우리나라 목재문화지수는 **62.9점**

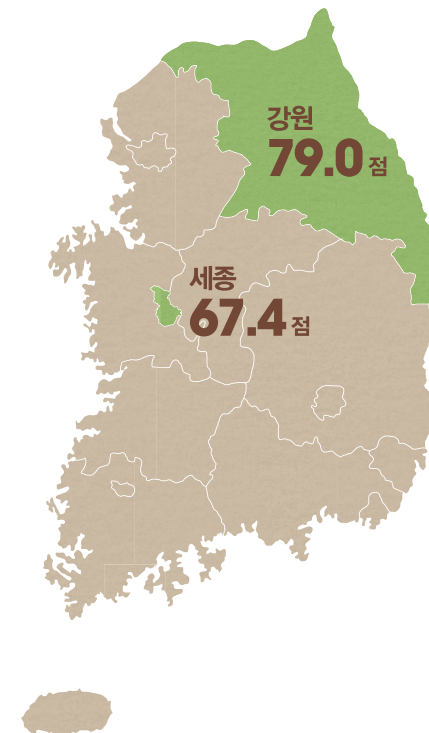
광역시별 목재문화지수



도별 목재문화지수



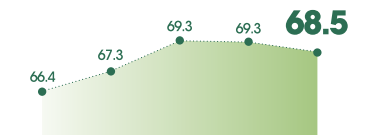
목재문화지수 우수 지역



목재이용기반은

68.5점

국민이 목재를 보다 쉽고 편하게 이용하기 위해 목재의 생산부터 목재를 이용할 수 있는 기반 정도

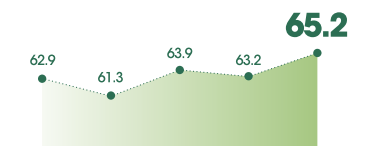


목재를 생산하고 이용할 수 있는 기반은 전년대비 **소폭 하락**하였어요.

목재이용 활성화정도는

65.2점

국민이 목재를 쉽게 접하고 이용할 수 있도록 관련 정책 및 산업, 민간단체를 통한 목재이용 활성화 노력 정도

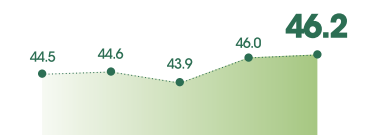


목공 체험 행사와 교육이 **늘어나고**, 목재로 된 공공시설물과 정책이 확대되고 있어요.

국민의 목재문화 인지도는

46.2점

국민의 일상생활에서 목재 및 목재체험, 목재문화 등을 느끼고 인식하는 정도

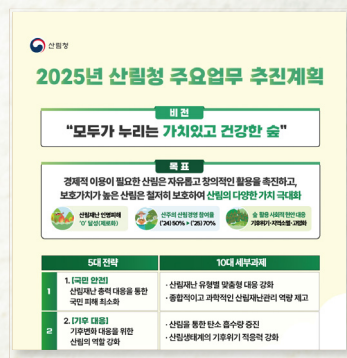


우리 국민들이 목재를 좋아하고 생활 속 체감하는 정도가 **소폭 상승**하였어요.

산림청은 2024년 전국 17개 시·도의 목재이용 수준을 측정하여 발표하였다.

숲에서 보내온 소식

1



모두가 누리는 가치 있고 건강한 숲

산림청은 '모두가 누리는 가치 있고 건강한 숲'을 정책목표로, 경제적으로 가치 있고 생태적으로 건강한 산림을 만들기 위한 '2025 주요 업무 추진계획'을 발표했다. 이에 따라 기후 위기 대응, 민생경제 회복 등을 중심으로 국민 안전, 기후 대응, 임업인 지원, 지역 발전, 신산업화 등 5대 전략과 10대 세부 과제를 추진할 계획이다.

2



산림과학기술에 국민의 목소리를 담다

산림청이 인공지능·바이오·로봇 등 국가 12대 전략기술을 기반으로 산림재난 등 국가 현안을 해결하고 임업·임산업계 성장동력 지원을 위해 산림재난, 산림경영, 임산물, 산림복지, 지식특허와 연계된 총 9개 분야에 대한 연구개발 수요조사를 실시한다. 이번에 제안된 내용은 정책 부합성, 사업의 필요성, 중복성 등을 검토해 2026년 산림과학기술 신규 출연연구개발사업 대상에 반영할 예정이다.

Vol. 63 | 01 + 02

지난 두 달간 산림청에 있었던 이야기를 독자 여러분께 전해드립니다.

3



산림청, 2029년까지 목재 자급률 27%까지 확대

산림청은 목재산업 발전 및 국산 목재이용 활성화를 위해 '제3차 목재이용종합계획'을 수립하고, 주요 5대 전략에 대한 15개 과제를 추진한다고 밝혔다. 특히 국민이 목재의 우수성을 생활 속에서 체감할 수 있도록 어린이집, 공공시설 등의 실내 환경을 국내 목재로 바꾸게 된다. 이를 통해 국내 목재산업의 경쟁력을 높이고, 지속 가능한 산림관리를 통해 목재산업 선도 국가로 나아갈 전망이다.

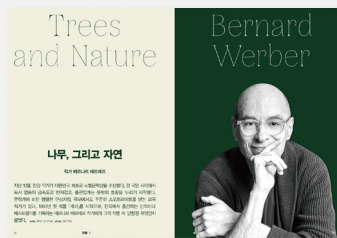
4



2025년 새롭게 바뀌는 산림정책

산림청은 지속 가능한 산림 관리와 국민 삶의 질 향상을 위해 달라지는 산림정책을 발표했다. 산림재난이 대형 피해로 이어지는 것을 예방하고, 임업인의 안정적인 산림경영을 위해 정책지원을 더욱 강화한다. 또한 국민들이 청정임산물을 안정적으로 소비할 수 있도록 '임산물 명예감시원 제도'를 도입한다. 2025년부터 적용되는 산림분야 주요정책에 대한 자세한 내용은 산림청 누리집에서 확인할 수 있다.

숲의 메아리



김정근 님 | 청주시 청원구

〈Magazine 숲〉은 신선하고 똑똑한 느낌을 줍니다. 특히 여러 가지 테마를 압축하여 나타낸 느낌이 듭니다. 이번 호에서는 〈피플 1〉에 실린 베르나르 베르베르 작가의 '균형'에 대한 일문 일답 내용이 좋았습니다. 앞으로도 시원하고 청명한 느낌을 주는 〈Magazine 숲〉이 된다면 좋겠습니다.



이수원 님 | 경상북도 구미시

이번 11+12월호의 내용과 편집 구성은 일반 매거진이 아닌 예술 작품 같았습니다. 특히 〈피플 11〉의 힐링플레이 관련 기사가 인상 깊었어요. 욕심 같아서는 〈Magazine 숲〉의 분량이 더 늘어나면 좋겠다는 생각이 듭니다. 앞으로도 싱그러운 숲 사진을 많이 조명하여 주신다면 좋겠습니다.



이슬민 님 | 성남시 분당구

〈Magazine 숲〉 11+12월호를 읽고 나니 겨울이 성큼 다가온 것이 실감 났고, 남은 12월을 소중히 여겨야겠다고 생각하게 되었습니다. 특히 〈입말식탁〉의 호두 슈거볼 레시피를 보고 만들어 보고 싶다는 생각이 들어 좋았어요. 앞으로는 해당 호 테마에 맞춰 갈만한 장소나 어울리는 노래를 추천해 주셔도 좋을 것 같아요.

산림청 〈Magazine 숲〉은 독자 여러분과 활발한 소통을 이어갑니다.

〈Magazine 숲〉을 읽고 난 후 인상 깊었던 점을 독자 엽서, 이메일(magazinesup@korea.kr)로 의견을 보내주세요.

매 호 여섯 분의 독자 의견을 선정하여, 소정의 상품을 드립니다.



진한솔 님 | 서울시 강동구

자연과 이어져 있다는 당연한 사실을 잊고 지내다, 〈Magazine 숲〉을 통해 다시금 소중함을 깨달을 수 있었습니다. 〈크리에이티브 숲 11〉코너를 통해 고풍 나무가 이산화탄소를 배출한다는 정보를 얻어 좋았어요. 생업 때문에 숲을 자주 가지 못해도 도시에서 숲을 만나는 등 자연과의 연결고리가 있는 주제를 다루면 더 좋을 듯합니다.



장인선 님 | 강원도 춘천시

〈크리에이티브 숲 11〉을 읽으며 우리가 알지 못하는 사이 많은 종이가 우리 일상에서 사소한 행복과 도움을 준다는 사실을 알 수 있어 좋았습니다. 하루빨리 모든 포장에 자연을 훼손하지 않는 종으로 바뀌고, 재활용되는 선순환을 통해 지구환경을 살리면 좋겠습니다.



박정숙 님 | 서울시 송파구

〈On Air 숲〉을 읽고 극한의 공간 PCT를 걸으면서 무려 1,770km에 달하는 길을 묵묵히 걷는 주인공을 만날 수 있었습니다. 기후, 지형 등으로 험난한 고산지대, 사막의 무더위를 뚫고 무려 94일 동안 긴 구간을 종주하는 모습이 감명 깊었어요. 마찬가지로 인생 또한 고난과 역경 뒤에는 신비롭고 고귀한 땀과 눈물의 빵이 있다는 것을 느낄 수 있었습니다.

지난 〈Magazine 숲〉 11+12월호 책등에 표기 오류가 있어 독자 여러분께 혼신을 드린 점 깊이 사과드립니다. 앞으로 더욱 살뜰히 살펴어 유익한 이야기를 전하는 〈Magazine 숲〉이 되도록 노력하겠습니다.

다가올 봄을 기다리며

새해가 시작되면 모두 저마다의 봄을 맞이하기 위해
양지바른 땅에 씨앗을 심고, 물과 비료를 주며 돌보기 시작하지요.

올해 여러분이 첫 번째로 심은 씨앗은 무엇인가요?
어떤 새싹이 자라나 싱그럽게 영글어
마음의 정원을 풍요롭게 가꾸길 바라는지요.

매일매일 모든 씨앗이 싹을 틔우고 쑥쑥 자라나지는 않을 겁니다.
생명의 이치란 그런 것이니까요.
다만, 미처 세상의 빛을 보지 못한 씨앗에 대한 아쉬움과 절망을 뒤로 하고
다시금 용기 내어 땅을 돌보는 일을 부지런히 한다면
어느샌가 마음의 정원은 알록달록 오색찬란한 빛깔을 자랑할 거예요.

당신이 심은 씨앗은 무엇을 필요로 하는지 시시때때로 살펴보세요.
따뜻한 별을 원하지는 않는지, 바람은 적절히 쐬고 있는지,
땅의 양분이 잘 흡수되고 있는지 꼼꼼히 살피다 보면
씨앗은 성장을 거듭하여 어느샌가 싹을 틔울 거예요.

다가올 당신의 봄날이 안온하길 바라는 마음으로
오늘도 나만의 씨앗을 부단히 가꾸어봐요.



잣 베이컨 닭고기 볶음밥



영양이 풍부하고 고소한
잣 베이컨 닭고기 볶음밥을 만나보세요.

잣 소스 새송이 볶음



한입에 먹기 좋은 영양 반찬,
잣 소스 새송이 볶음을 만나보세요.

우 편 엽 서

보내는 사람

이름

주소

□ □ □ □ □



받는 사람

대전광역시 서구 청사로 189, 1동
산림청 대변인실 <매거진 숲> 편집부 앞

3 5 2 0 8

잣 소스 새송이 볶음

새송이버섯 30g, 파프리카 40g, 물 30g, 올리브유, 꿀 1t,
참쌀가루 20g, 소금 0.25g, 잣 10g, 우유 5g (전병 두 장 기준)

1. 참쌀가루 20g, 물 30g, 소금 0.25g을 잘 섞어 참쌀 반죽을 만들어주세요.
2. 올리브유를 두른 팬에 반죽을 한 스푼씩 떠 넣어 동그란 모양으로 부쳐주세요.
3. 새송이버섯과 파프리카를 채로 썰어주세요.
4. 채를 썬 채소는 팬에 올리브유를 두르고 살짝 볶아내세요.
5. 준비한 잣을 잘게 다져 키친타월로 기름기를 제거한 후, 꿀 1t, 우유 5g을 함께 섞어 잣 소스를 만들어주세요.
6. 볶아둔 채소를 완성된 잣 소스에 무쳐 참쌀 전병 위에 한 스푼씩 올리세요.
7. 남은 잣을 채소 위에 얹어 장식해 주세요.

반죽에 단호박 가루를 섞어 부치면
고운 색깔의 단호박 참쌀 전병을 만들 수 있어요.

잣 베이컨 닭고기 볶음밥

쌀 2컵, 베이컨 6장, 잣 15g, 카레 가루 2T, 후춧가루 1t,
소금 1t, 양파 1개, 닭 안심 200g(닭가슴살 200g), 식용유,
물 2컵

1. 물 2컵에 카레 가루 2T, 소금 1t, 후춧가루 1t을 넣고 잘 저어 풀어주세요.
2. 닭 안심은 힘줄을 제거하여 1cm 크기로 썰어주고, 양파와 베이컨도 식감이 느껴질 만한 크기로 잘라주세요.
3. 잣은 잘게 다져 키친타월로 눌러 기름기를 제거해 주세요.
4. 팬에 식용유 2T를 넣고 양파, 베이컨, 닭 안심을 차례로 넣고 센불에서 볶아주세요.
5. 닭고기가 어느 정도 익으면 쌀 2컵을 넣고 투명해질 때까지 중간 불에서 볶아주세요.
6. 쌀이 투명해지면 카레 가루를 푼 물을 넣고 쌀이 어느 정도 익을 때까지 볶아주세요.
7. 쌀이 익고 수분이 없어지면 약불에서 완전히 익을 때까지 볶아주세요.
8. 다진 잣을 넣고 한 번 더 볶은 후 그릇에 담아주세요.

잣을 넣을 때 취향에 맞게 소금 간을 추가로 해주시면 좋아요.

2025 1+2월호 독자의견

이름

전화

이메일

- 매월 말일까지 엽서 또는 이메일(magazinesup@korea.kr)로 의견을 보내주세요. 매거진 숲은 독자 여러분의 의견을 소중히 여기겠습니다.

1.이번 호를 읽고 난 소감을 적어주세요.

2.이번 호에서 가장 좋았던 내용은 무엇인가요?

3.이번 호에서 가장 아쉬웠던 내용과 이유는?

4.앞으로 다뤘으면 하는 내용이 있다면 무엇인가요?

www.forest.go.kr

이번 호 <Magazine 숲>을 휴대 기기에서도 간편하게 보실 수 있습니다.



본 매거진은 미래 세대를 위해 FSC® 인증 인쇄용지에 콩기름 잉크를 사용하여 제작되었습니다.