

BUCKWHEAT

메밀 썸머밀



제주 입말음식 연구회

우리는 입말음식 연구가 하미현님과 함께 과거의 것이라 좋은 것이 아닌, 지금 봐도 충분히 맛있고 맛있는 제주의 것들을 담아 소개하고 있어요. 제주의 식재료를 공부하고 생산자들의 이야기를 아카이빙하면서 제주 음식을 새롭게 해석해보기도 해요. 우리의 여름장에 오신것을 환영합니다.

"우리가 만난 사람들"

01

강창현

한라산 아래 첫마을

"솔에다 감자를 좀 삶앙 거기에 메밀 가루를 놔서 익히면 그것을 제주 말로 범벅이라고 해. 그거 많이 먹었지, 그거 참말로 많이 먹었지."

[어르신의 이야기 더 보기 >>](#)



02

김태자

전통 메밀음식 전수자

"메밀묵. 메밀닭칼국수, 새미떡 차려놓고 보니 명절음식이었다."

[어르신과 함께한 맛 이야기 >>](#)

03

김미랑

여성 농민회

"농사는 농민들의 과제가 아니다. 전국민의 일로 생각해야 한다."

[전원일기를 꿈꾸는 공동체 이야기 >>](#)



"메밀은 겨드랑이에 품기만 해도 익는다"

- 제주 입말 -

"제주도에서 재배되는 메밀"

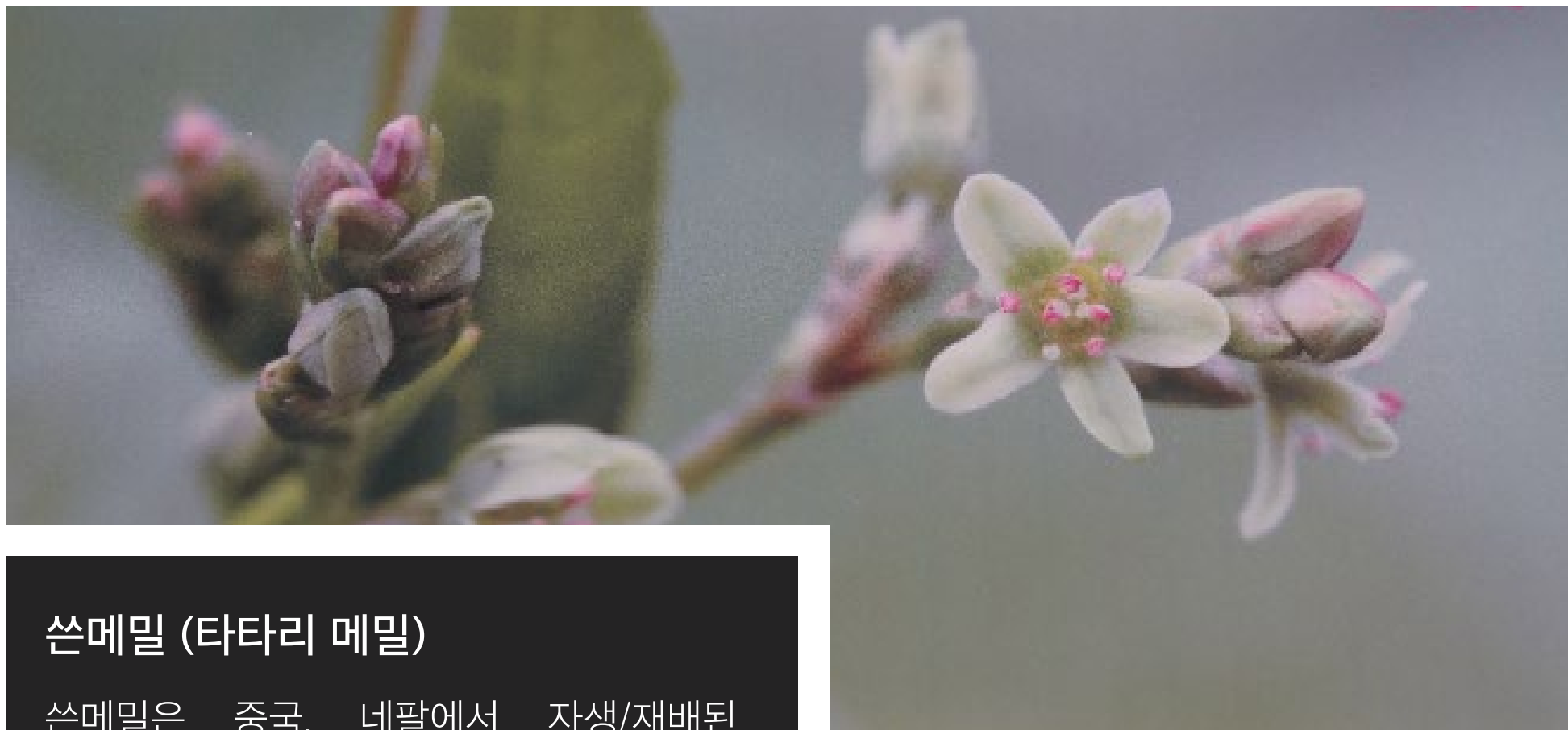
양절 메밀

봄에 심어 여름에 수확하는 여름메밀, 여름에 심어 늦가을에 수확하는 가을메밀로 2모작이 가능하다. 삼각마름 모형으로 우리가 보통 먹는 메밀이 양절 메밀에 속한다. 농업 기술원에서 농가 소득을 위해 2계절 동안 심을 수 있는 메밀을 개량한 메밀로 토종 메밀은 아니다.



가을 토종 메밀

제주도 토종 메밀로 가을에 수확하는 메밀이다. 양절 메밀과 종자가 다르고, 품종 이름 없이 '토종메밀'로 불리고 있다. 봄에 파종하면 꽃은 피지만 열매가 맺히지 않는다.



쓴메밀 (타타리 메밀)

쓴메밀은 중국, 네팔에서 자생/재배된 품종으로 제주에서 본격적으로 재배되기 시작한것은 2000년대이다. 쓴메밀은 양절메밀보다 크기가 작고 꽃이 초록색인것이 특징이다. 루틴 함량이 70~100 배 이상 많아 차 또는 식의약 소재로 쓰이고 있다.



"제주 메밀에 대하여"

메밀은 삶의 시작과 끝

아이가 태어나면 산모는 메밀을 걸쭉하게 만들어 미음으로 먹고 모유를 먹이는 동안 메밀 미역국을 먹는다. 장례 절차 중 제를 올릴 때 메밀죽을 올리는 제주 문화가 있다.

가장 다양한 메밀 음식의 문화

밀가루보다 메밀이 더 많았기 때문에 메밀 요리가 많이 발전했다. 다른 지역에 없는 제주의 특별한 메밀 음식은 조배기(수제비), 돌래떡이 있다.

메밀 꽃은 흰색

최근 제주에 중국 메밀 품종이 들어오면서 메밀꽃을 핑크색으로 오해하는 부분이 생기고 있다. 제주의 양절 메밀 꽃은 흰색이다.

마른땅에서도 잘 자라는 메밀

메밀은 물에 취약해서 제주의 척박한 마른 땅에서도 잘 자라기 때문에 생명력이 강하다. 올해는 제주의 장마가 길어서 메밀 생육 상태가 좋지 않다.

제주 메밀꿀은 향이 열다

제주에는 봄, 가을에 피는 꽃이 많아(귤, 발작물 등) 메밀밭의 벌들이 100% 순도 메밀꿀이라고 할 수 없다. 벌들은 향기를 쫓아가기 때문에 제주 메밀꿀은 봉평 메밀꿀에 비해 향기가 약하다. 순도 100% 메밀꿀은 색깔이 밤갈색으로 냄새가 짙다.