



Slow Food® Auckland

종자 저장(Saving Our Seeds) - Aotearoa New Zealand

페니 쿠삭

Convivium Leader Slow Food Auckland

요약

Aotearoa New Zealand 는 식품유산, 식량주권, 식량안전을 위해 분투하고 있다. 이 투쟁은 국가의 건강과 복지를 위한 것이다. 마오리족과 Pakeha(백인)의 관점이 모두 중요하다. 우리의 종자를 저장, 보전하고 우리 유산의 일부이자 건강한 삶을 영위할 수 있도록 도와주는 음식을 재배할 수 있는 권리가 그 본질이다.

우리의 조상들이 심고 먹었던 작물 중 오늘날에도 존재하는 식물은 10%도 되지 않습니다. 그분들이 이곳에 가져와서 심고 매년 소중히 키웠던 종자가 사라져 버렸습니다. 이것이 Aotearoa New Zealand 의 종자 이야기입니다. 저의 이야기이기도 합니다. 제가 태어난 호주에서 30 년간 살았던 Aotearoa New Zealand 까지 퍼져나간 이야기입니다. 저는 호주 작은 마을에 정원으로 둘러싸인 집에서 자랐습니다. 그 당시에는 모든 집에 정원이 있었습니다. 지금은 많이 사라졌고, 대규모 면화농장, 화학시설, 관개시설이 들어섰습니다.

Aotearoa New Zealand 는 남서 태평양에 위치한 섬나라입니다. 너무나 멀리 떨어져 있기 때문에, 인간이 정착하기 매우 힘든 땅 중 한 곳입니다. 고립되었던 오랜 시간 동안, Aotearoa New Zealand 에서는 동, 식물 및 균류의 생물학적 다양성이 증가하게 되었습니다.

폴리네시아 인들이 1250-1300CE 에 Aotearoa New Zealand 에 정착하여 고유한 마오리 문화를 발전시켰습니다. 1840 년에 영국 왕실(British Crown) 대표단과 마오리 추장들이 와이탕이 조약(Treaty of Waitangi)를 체결하여 뉴질랜드는 영국의 식민지가 되었습니다. 오늘날 우리 4 백 5 십만 인구의 대부분이 영국의 후예입니다. 마오리족이 가장 큰 소수민족이고 아시아계, 태평양계 민족이 그 뒤를 잇습니다. Aotearoa New Zealand 의 문화는 주로 마오리족과 초기 정착 영국인으로부터 유래하며, 최근 이민자의 증가로 그 폭이 넓어졌습니다. 마오리족의 관점은 항상 중시되어 왔습니다.

종자 저장에 대하여 논하기 위해서는 다음과 같은 몇 가지 중요한 질문을 던질 필요가 있습니다. Aotearoa New Zealand 의 종자 저장의 본질은 무엇인가?, 도전과제는? 현재의 종자 저장 현황은 어떠하며 우리가 국가와 지역 공동체에서 역할을 다하기 위한 방법은 무엇일까?

Aotearoa New Zealand 의 종자 저장의 본질은 무엇일까요?

종자는 곧 생존입니다. Aotearoa New Zealand 의 생물학적 다양성 보존의 원동력인 Koanga Institute 의 원장이자 공동 창립자인 Kay Baxter 는 “우리는 조상입니다. 우리가 종자이고 종자가 우리입니다. 우리는 함께 진화해왔습니다. 함께 살고 함께 죽습니다.” 라고 하였습니다

종자와 식량을 공유하는 것은 기본적 인권입니다. 종자 저장의 중심에 있는 것은 식량안보, 식량주권, 독립입니다. 우리 자신의 식량을 재배할 수 있는 권리와 그에 필요한 수단과 지식을 갖추는 것입니다. 생물학적 다양성의 보전은 매우 중요합니다. 식량안보를 위해 더 많은 종류의 식량이 필요하고, 우리의 재배 조건과 식습관에 맞는 식량이 필요합니다. 종자 저장을 통해 우리의 역사와 전통과 지식을 보존할 수 있습니다. 이것은 우리의 정체성에 관한 문제입니다. 종자 저장은 사람과 사람을 연결해 주고, 식량을 재배하고 먹는 즐거움을 선사해 줍니다.

도전과제는 무엇일까요?

Aotearoa New Zealand 는 종자 저장과 식량주권에 관한 많은 도전과제에 직면하고 있습니다. 법적 규제, 정부, 대기업, 이익 창출 등에 기인하는 어려움입니다. 어떤 일이 일어나고 있으며 우리가 무엇을 할 수 있는지에 대하여 우리 공동체의 지식과 정보가 부족한 것이 원인입니다. Aotearoa New Zealand 가

식량농업유전자원국제조약(International Treaty on Plant and Genetic Resources for Food and Agriculture)의 가맹국이 아닌 것이 실망스럽습니다. 이 조약은 전 세계의 식량으로 이용되는 작물의 다양성에 대한 농민의 기여를 인정하고, 농민, 식물 육종가, 과학자들이 유전물질(genetic materials)에 접근할 수 있도록 하며, 원산지 국가 및 산지 주민에게 혜택을 보장하는 시스템을 구축하였습니다.

식품안전 개선을 목적으로 했던 2014 년 식품법안(Food Bill)은 종자 공유의 불법화라는 의도치 않은 결과를 가져왔고, 단체행동과 로비를 통해 종자 공유를 면제 대상으로 만들 수 있었습니다. 세계 자유무역협정으로 위험이 가중되고 있습니다. Aotearoa New Zealand 는 TPPA (Trans Pacific Partnership Free Trade Agreement)의 가맹국이고 비밀리에 협상이 진행되고 있습니다. TPPA 는 유전자공학(Genetic Engineering:GE)과 식품안전에 대한 심각한 우려를 제기합니다. GE 를 반대하는 Aotearoa New Zealand 의 입지가 위협받고 있어 국민과 식량의 보호 방법을 스스로 결정할 수 있는 우리의 능력 역시

위험에 처해 있습니다. 종자 저장이 그 답이라면, 쉬운 답은 아닙니다. 효과적인 종자 저장을 막는 종자 독점과 교배로 인해 생물학적 다양성이 감소하고 있습니다. 종자는 대기업입니다. 우리가 구매하는 종자의 대부분은 교배종이며 강력한 자손을 생산하지 못합니다. 종자를 저장할 수 없기 때문에 매 시즌마다 새로운 종자를 구매해야 합니다. 종자와 지식을 보유했던 선조들이 사망하고, 저장된 종자의 양은 상품화 할 수 있을 정도로 충분하지 않습니다.

종자 저장의 부담은 소수만이 짊어지고 있습니다. 다행인 것은 더 많은 사람들이 사안의 시급함을 이해하고 동참하며 자신들의 목소리를 내기 시작했다는 것입니다. 거리로 나온 시위대의 “TPPA no way”라는 외침이 뉴질랜드 전역에 울려 퍼지고, Food Matters 컨퍼런스를 통해 새로운 청중의 이목을 끌었습니다.

종자 저장의 현황은?

Aotearoa New Zealand 의 종자 저장에 관한 논의에 있어 중요한 인물과 테마가 있습니다. Kay Baxter 와 Koanga Institute, the Ark of Taste, 마오리, 그리고 종자저장 네트워크입니다.

Kay Baxter 는 식품계의 영웅입니다. 1980 년대에 농장으로 이사해서 더욱 강하고 맛있는 야생 과일나무를 수집하기 시작한 것이 그녀의 이야기의 출발점입니다. 체르노빌 사태 이후 우리가 북반구 종자에 무척 의존하고 있음을 깨닫게 된 후부터 종자 저장을 시작했습니다. 우리의 식량 공급이 위험에 처해 있었던 상황이었습니다. 종자 뿐만 아니라 우리에게 고유한 자양분을 공급해주는 식품 유산을 잃어버리고 있다는 Kay 의 깨달음을 바탕으로 Koanga Institute 가 설립되었습니다. 그녀의 꿈은 식량안전을 보장하고 농업시스템의 완전성을 유지하는 것이었습니다.

Kay 가 이끄는 Koanga Institute 는 30 여 년의 시간 동안 Aotearoa New Zealand 최대 규모의 NZ 헤리티지(이전 세대로부터 전해져 내려온) 채소 종자(800+) 및 북부 생태지역의 헤리티지 과일나무와 베리류(400+)를 수집하였습니다.

시간이 지남에 따라 미션도 진화하여 이들은 현재 생물집약농법(bio-intensive gardening)과 영양집약 식품생산, 자립 및 생태학적 디자인 등에 집중하는 교사와 연구원으로 활동하고 있습니다. 전 세계로부터 모인 학생들이 이들의 농촌 캠퍼스와 마을에서 공부하고 있습니다. 이들의 유기농 종자와 나무가 뉴질랜드 전역에 판매되어, 재배와 종자저장의 기회를 제공하고 있습니다.

이렇게 여러 세대에 걸쳐 전해져 내려온 종자와 식물은 Slow Food Auckland 를 소개할 수 있는 좋은 방법입니다. 우리의 포커스는 맛에 대한 교육과 지속가능성을 증대하고 생물학적 다양성을 보전하며 지역 생산자와 식품 장인을 지원하는 것입니다. 그렇기 때문에 매년 열리는 이탈리아 축제(Italian Festival)에서 헤리티지 토마토 묘목을

판매하라는 요청을 받은 것은 무척 기쁜 일이었습니다. 이번 여름부터 씨를 뿌려 로컬 토마토를 재배할 수 있는 기회를 제공할 수 있었기 때문입니다. 축제 현장에서 우리는 종자 저장, 로컬푸드, 생물학적 다양성, 토마토에 대해서 이야기하며 뜻 깊은 하루를 보냈습니다.

먼저 토마토를 키워야 했으므로, 저는 제 친구이자 음식 혁명가인 Ross 와 함께 Koanga 로부터 전해 내려온 종자를 뿌려 5 종의 토마토를 재배하였습니다. 제가 가장 좋아하는 품종은 1945 년 중부 Auckland 지역의 Carlton Seed Shop 에서 유래한 종자로 재배한 Carlton Victory 였습니다. 지금은 로컬 작물이 되었습니다.

The Slow food Ark of Taste 는 전 세계에서 절멸 위기에 처한 음식 맛, 지식, 전통을 모으고 있습니다. Ark of Taste 에는 두 개의 사과가 있습니다. Oratia Beauty 는 한 때 널리 공급되었던 로컬 사과입니다. 지금은 소수의 과수원이나 가족 농장에서 재배되고 있습니다. 이 사과는 Auckland 에 사는 Dalmatian 이민자와 Oratia Valley 의 과수 재배자들의 역사를 나타냅니다.

Monty's Surprise 사과가 2000 년 길가에서 발견되었듯, 이 사과는 1932 년 한 로컬 과수원에서 우연히 발견되었습니다. Heritage Food Crops Research Trust 의 음식 영웅이자 연구가인 Mark Christensen 이 인정하는 Monty's Surprise 사과는 전 세계에서 암 예방에 가장 좋은 사과로 알려져 있습니다. Mark 는 이제 건강에 가장 좋은 헤리티지 토마토를 찾는 데 주력하고 있습니다.

Aotearoa New Zealand 의 종자 저장 네트워크는 자가수정 종자의 생존 촉진을 위해 모여든 열정적인 자원자들로 이루어져 있습니다. 이 종자들은 여러 세대에 걸쳐 정성스럽게 재배되어 왔으며 우리의 기후에 맞추어져 있습니다. 이 네트워크를 통해 사람들이 함께 모여 지식을 공유, 학습하고 커뮤니티를 구성하며, 성공적인 종자 저장을 위한 다양한 대안을 제공하기 때문에, 그 중요성이 크다고 할 수 있겠습니다. 개별 재배자가 미래를 위해 각자의 종자를 보관할 수 있겠지만, 위험이 따릅니다. 다음 시즌에 발아를 해야만 생존하는 종자가 많은데, 개별적으로 보관했을 때 이것이 항상 가능한 것은 아니며 기후나 해충의 피해 등으로 종자가 손상될 수도 있습니다. 뉴질랜드에는 정기적으로 만나 종자와 지식을 공유하는 20 개 이상의 종자 저장 네트워크가 있습니다. 저는 Auckland Seed Savers 의 신입회원이고 올해 3 월에 처음 미팅인 autumn seed save and swap(가을종자 보관 및 교환) 에 참가하였습니다. 오래된 볼링장을 개조하여 만든 Togan 커뮤니티의 정원 교육장에서 열린 미팅이었는데, 다양한 분들이 모여 있고 따뜻하게 환대해 주신 점이 좋았습니다. 청년, 노인, 전문가, 초보자, 어린이, 커뮤니티 원예가, 종자 재배를 처음 시작하는 분, 경험이 많은 분 등 실로 다양했습니다. 종자 저장을 직접 해보았는데, 매우 교육적이고 실질적인 경험이었습니다. 사람들이 직접 텃밭에서 종자를 가져오면 이것을 깨끗이 씻어 분류하고 포장하여 라벨을 붙이는 것이 우리의 역할이었습니다.

실질적인 교육 뿐 아니라 회원들로부터 토마토 종자 저장법을 포함한 실제 재배 경험을 들을 수 있었고, 뉴질랜드 전통차를 마시며 다과를 즐기고 몇 가지 종자를 집으로 가져올 수 있었습니다.

Nga Puhi 의 유기농 재배자 Geneva Hildreth 의 인용구에서 마오리족에게 종자 저장이 얼마나 중요한지 잘 알 수 있습니다. “제가 여기에 있는 이유는 종자를 위해서, 미래를 위해서입니다. 종자가 우리의 미래입니다. 그것이 우리 자신의 DNA 이든, 우리의 종자은행이든, 종자는 우리의 미래입니다. 종자가 없다면 미래도 없습니다. Kai(음식) 없이는 미래가 없습니다. 따라서 반드시 종자를 보호해야 합니다.” 마오리 종자 저장의 중심은 식량주권과 마오리족 및 모든 Aotearoa New Zealand 주민의 정체성입니다. 건강한 음식과 회복력이 강한 커뮤니티가 중요합니다. 커뮤니티와 가족을 음식과 연결시키고 전통음식을 보전하며 품질 좋고 깨끗한 음식을 재배하는 것이 핵심입니다. Te Waka Kai Ora – the National Māori Organics Authority of Aotearoa 는 마오리 음식 생산자에 대한 유기농 인증을 만들었습니다: 전통적/커뮤니티 가치에 맞춘 Hua Parakore(마오리 유기농 표준). 저는 진행되고 있는 작업의 표면만을 언급했을 뿐이며, . Jessica Hutchings 박사의 신간 "Te Mahi Mara Hua Parakore: 마오리 식량주권 핸드북"에 완전한 스토리가 나와 있습니다.

Jessica Hutchings 박사는 Ngai Tahu 부족 출신이자 Gujarati 인디언 혈통으로써 학식 있는 kaupapa Māori 연구자이자 Hua Parakore(마오리 유기농 표준)을 준수하는 재배자입니다. 이 핸드북은 마오리 지식을 바탕으로 한 가이드북이며 토종음식 관련한 정치적인 문제까지 다루는, 실용적이며 영감을 주는 책입니다.

Aotearoa New Zealand 의 경험은 대부분의 국가와 커뮤니티에 적용될 수 있습니다. 종자 저장은 우리의 식품 공급과 문화를 보호하고 우리의 웰빙을 향상시키기 위한 것입니다. 이 모든 것들이 위협에 처해 있고 생물학적 다양성 위기가 발생하고 있습니다. 식품을 선택, 접근하고 재배할 수 있는 우리의 권리가 위협받고 있습니다. 동시에 현 상황에 대한 이해도 높아지고 있습니다. 음식의 산지와 재배법에 대한 관심이 재점화되고 있습니다.

그렇다면 우리가 어떻게 종자를 저장할 수 있을까요?

제가 이제까지 해 온 몇 가지를 말씀 드리고 우리가 다 같이 할 수 있는 것들에 대해 이야기해 보겠습니다.

우리가 재배자이고 재배법을 이미 알고 있다면 우리는 말 그대로 종자를 저장해서 친구, 가족, 커뮤니티와 공유할 수 있을 것입니다. 우리에게 영양분을 공급하는 음식의 씨앗을 재배, 저장할 수 있고, 종자 저장 그룹을 만들거나 가입하여 종자와 지식을 공유하고 서로 도우며 우리의 커뮤니티를 함께 성장시킬 수 있을 것입니다. 우리를

도와줄 책임자를 찾기 위하여 약간의 연구조사 및 탐색이 필요할 수도 있지만, 충분히 탐색할 가치가 있습니다.

그러나 우리 중 종자를 저장할 능력이 없는 사람들은 어떻게 하면 좋을까요? 재배하는 법을 알고 있다면 이전 세대로부터 전해 내려온 종자를 심으면 됩니다. 재배법을 모른다면 재배하는 사람과 파는 장소를 찾아서 구입하면 됩니다. 이렇게 전해 내려온 종자를 재배하거나 구입하여 음식을 생산함으로써 여러분은 우리의 종자를 보존하는 사람들을 지원할 수 있고 좋은 음식을 먹을 수 있게 됩니다.

Ark of Taste 와 함께 먹고 재배합시다. Ark 가 전 세계에서 절멸 위기에 처한 음식 맛, 지식, 전통을 모으고 있다는 사실을 기억해 주십시오. 여러분 국가의 어떤 작물이 Ark 의 목록에 올라 있는지 찾아봅시다. 또한 멸종 위기에 처한 작물을 직접 지명할 수도 있습니다. Slow Food Auckland 가 Oratia Beauty 사과를 지명한 것을 매우 자랑스럽게 생각합니다.

그렇다면 저는 어떨까요? 궁금해지기 시작했습니다. 전문가가 아니라는 걱정을 멈추고, 저보다 더 많이 알고 말한 것을 실행에 옮기는 사람들의 그룹에 가담하였습니다. 때로는 앞서 이끌기도 하고 때로는 따라가기도 합니다. 그리고 실질적인 일들을 시작하였습니다. Slow Food 그룹의 모금을 통해 아프리카의 School Garden 을 후원하기도 했고, 우리 사과를 Ark of Taste 에 등록했고, 이탈리아 페스티벌 시장에서 판매하기 위한 헤리티지 종자를 재배했고 우리의 생산자 네트워크로부터 매주 과일과 야채 박스를 받습니다. 탄원서에 서명을 하고 시위에 참여하기도 했습니다. 사람들이 종자 저장의 진정한 의미는 무엇인지, 어떤 일들을 할 수 있는지 이해할 수 있도록 돕습니다. 나열하자면 꽤 길지만, 여러분이 종자 저장과 그 의미에 대해 잘 모르고 계신다면 몇 가지를 먼저 시도해 보시기 바랍니다. 이미 활발하게 참여하고 계신다면 또 다른 무엇을 할 수 있을지 생각해 볼 시간입니다. 여러분이 하고 계시는 일이 많던지 적던지, 감사를 드립니다 - 여러분은 아주 중요한 일을 하고 계십니다.

“우리가 서로에게 해 주어야 하는 것은 인생을 축하하고 두려움과 절망을 대담함과 기쁨으로 대체하는 것입니다.” Vandana Shiva

Resources

<http://www.sces.org.nz/education/how-to-save-seeds>

<http://www.growtogether.org.nz/gardening-information/seed-saving/>

<http://itsourfuture.org.nz/tppas-effect-on-genetic-modification-and-food-safety/>

<http://www.planttreaty.org/content/overview>

Auckland Heritage Seed Savers Network

<http://www.organicpathways.co.nz/directory/category/106.html>

Southland seed savers

<http://www.sces.org.nz/southland-seed-savers>

Southern Seed Exchange

<http://www.southernseed.org.nz/>

How to save

<http://www.permaculture.org.nz/node/61>

Good

<http://www.good.net.nz/article/2014/02/seedsaving>

Nelson Seed Savers

<http://www.seeds.org.nz/index.htm>

Taranaki

<http://www.hivetaranaki.co.nz/seedsavers-taranaki-2.html>

Food Matters

<http://www.foodconference.co.nz/medianews/must-seed-saving-go-underground/>

Buy NZ Made

<http://www.buynzlocal.co.nz/Buy-NZ-Made-seeds-and-plants.html>

Stella Christerson

http://www.no-worries.co.nz/wp-content/uploads/2014/08/RMcKinnon_Good_seeds.pdf

Commonsense Organics

<http://www.commonsenseorganics.co.nz/blog/the-good-life-sustainable-living/kay-baxter-of-the-koanga-institute-on-edible-gardens-and-saving-new-zealands-heritage-plants/>

<http://thetom.co.nz/summer-seed-gathering-omata/>

Kapati Seed Bank

<http://thetom.co.nz/summer-seed-gathering-omata/>

<http://www.growtogether.org.nz/gardening-information/seed-saving/>

<https://heritagefoodcrops.org.nz/>