

해외인턴십, Vietnam 타이응우옌 대학교

Daisy's Newsletter | Volume. 13 | 2017. 01



2016년 1월 겨울학기, 글로벌사업단 2차년도 차에 베트남의 타이응우옌 대학교로 해외인턴십을 다녀온 응용생명과학부 식물생명과학전공 구슬 학우를 만나 인터뷰를 진행하였다.

본 프로그램은 사업단 3차년도 2017년 1월 겨울학기에 2주 길이의 프로그램으로 개편되어 식물생명과학전공 학우 10명이 다녀왔다.



1. 프로그램에 관심을 가지게 된 지원동기가 따로 있나요?

그 당시에 해외를 한번도 가보지 않았고 대학교 안에 갇혀있던 농대생이었고, 좀더 넓은 세상을 보고 싶다는 생각이 있었고 그 때 마침 과에서 하는 프로그램이 베트남의 식량작물을 어떻게 재배하고 있는지 알아보는 인턴십 프로그램이 있어서 지원을 하게 되었다. 기간이 한달이었다 보니 단순한 여행에 벗어나서 그 나라를 충분히 느껴볼 수 있을 것 같았고, 그 나라의 농업과 그 나라의 수업방식에 대해 알아 볼 수 있을 거라고 생각해서 지원했습니다.

2. 어떤 프로그램이었는지 소개해주세요.

1주차에는 타이응우옌 대학교에 머물면서 하게 될 일정 설명을 들었고, 이 곳 학생들과 함께 수업을 들으면서 베트남 대학교의 강의 방식과 학생들의 학습 분위기를 보고 우리나라와 한번 비교해 보는 시간을 가졌습니다. 2주차에는 바베레이크(Ba Be lake) 해발 높은 곳에 있는 생태적으로 잘 보존된 곳에서 4일동안 현지인의 집에 Home stay하면서 그곳의 자연환경과 식물들을 조사해봤으며, 3주차에는 베트남의 차로 이용되는 잎들, 과일, 꽃을 보러 다녔습니다

그리고 본래 프로그램의 목적이 아열대 작물을 보고 오는 것이었는데 생각보다 베트남 위쪽에 위치한 1월의 타이응우옌도 겨울이다보니 이미 다 수확을 끝낸 상태였고 볼 수 있는 것들이 많이 없어, 4주차에는 베트남의 중부에 위치한 다낭에 가서 여러 아열대 작물들을 보기도하고 베트남의 문화를 체험하고 왔습니다



3. 프로그램 활동 중에 인상 깊었던 부분이 있나요?

프로그램 활동 중 다낭을 다녀올 기회가 있었습니다. 타이응우옌은 베트남의 위쪽에 있는 도시이고, 다낭은 중남부에 위치해 있어서 타이응우옌보다 따뜻해서 아직 쌀을 재배하는 중이었습니다. 쌀을 재배하는 방식은 우리나라와 크게 다른 점은 없었고, 다만 2모작을 한다는 점에서 차이가 났습니다. 잘 알려진 것처럼 베트남에서 먹는 쌀은 인디카 품종으로 자포니카 품종보다 길쭉하고 찰기가 없는 특징을 가지고 있었습니다. 처음에는 인디카 품종의 식감이 너무 다르고 포만감이 적어 적응하지 못했지만 한 달 동안 먹다 보니 익숙해진 것 같습니다.

☆기자의 소리



인디카 쌀(Indica rice)

전 세계 쌀의 90%를 차지하는 대표적인 쌀 품종이다. 한국, 중국, 일본 등지에서 주로 생산, 소비되는 자포니카 쌀은 10% 밖에 되지 않는다. 태국, 필리핀, 베트남 등지에서 생산되는 쌀은 모두 인디카 쌀이다.

자포니카 쌀(japonica rice)

자포니카 쌀은 다른 주요 쌀 품종인 인디카(indica-印度種)에 비해 짧고 둥글다. 쌀은 기본적으로 90%이상 전분으로 구성되는데, 자포니카 종은 전분 중 아미로스라는 성분이 인디카에 비해 낮기 때문에 인디카에 비해 더 찰지며, 윤기가 더 난다.



5. 프로그램을 다녀와서 자신에게 변화가 있다면.

이 프로그램을 통해서 베트남에 갔을 때, 베트남의 토마토를 먹어볼 기회가 많았는데 우리나라에서 먹는 토마토와는 달리 굉장히 맛이 싱싱했었습니다. 나중에 한국으로 돌아와서 이 점이 궁금해서 알아보았는데, 그 이유가 우리나라에서 먹는 토마토 품종은 맛과 외형적인 측면에서 계속해서 개량을 한 것인데 베트남에서는 전통적으로 내려오던 토마토 품종을 계속해서 이용하고 있었기 때문이었습니다. 이를 통해, 저는 품종개량에 관심을 많이 가지게 되어서 육종학이라는 수업을 찾아듣기도 하였습니다. 현재는, 육종과 관련된 책을 읽으면서 혼자 공부를 하고 있습니다.

4. 그 외에 기억에 남는 순간이 있다면.

베트남에서 먹어본 커피와 녹차는 굉장히 기억에 남습니다. 베트남에서 제일 유명한 것을 꼽자면 커피와 녹차, 홍차 같은 차 종류가 대부분인데 그 중 유명한 연유커피인 '카페쓰어다'를 맛보게 되었습니다. 이 커피는 에스프레소에 연유를 넣은 커피인데, 굉장히 쓰면서 달았습니다. 베트남에 커피가 우리가 보통 먹는 커피원두보다 카페인의 함량이 높아서 카페쓰어다를 먹은 날 이 프로그램을 갔던 저희 3명은 모두 잠을 이루지 못하는 밤을 보냈습니다.

