



Courtesy of Jordan Hall

trend

# Farming Fever in New York

뉴욕의 농업 열풍

text by Marie Tae McDermott

1. Recently harvested vegetables
- 2, 3. The Randall's Island Urban Farm in summertime
1. 도시 농장에서 막 수확한 채소.
- 2, 3. 여름을 맞은 랜들스아일랜드 도시 농장.

1 | 2 3

“excited hundreds of nascent gardeners and inspired them to experiment in their own back yards and balconies.” The impact that urban farms are having on their communities can only be described as viral. As more New Yorkers are exposed to fresh, locally grown produce, their demand grows exponentially.

In an attempt to shorten the distance between farm and table, restaurants are also getting into the urban farming game. Chefs committed to serving the freshest food possible have figured out a way to utilize their limited space by turning barren rooftops into lush farms.

Bell, Book & Candle, located in Manhattan's West Village neighborhood, have created their own Aeroponic Tower Gardens on their building's rooftop. Here, the fresh vegetables and herbs harvested are incorporated into a seasonal rotation of dishes and cocktails.

THE LCL: Bar & Kitchen is perched 384 feet above Manhattan, on the rooftop of the Westin Hotel. Executive Chef (and Chief Gardener) Brian Wieler said of the farm, “You can't get any more local than this. Our plantings become menu ingredients just hours after we pick crops from our rooftop garden and then plate the ingredients in our kitchen.”

You don't have to set foot on an urban farm to appreciate the fresh ingredients and sense of community that come from them. ●

Marie Tae McDermott is a writer based in New York City.



Courtesy of Randall's Island Urban Farm

뉴욕에 가게 된다면 근처의 건물 옥상을 한번 올려다보라. 당신은 거기에서 농장을 보게 될 수도 있다.

브롱크스와 맨해튼 사이의 섬에 있는 랜들스아일랜드 도시 농장은 도시 주민의 영양과 건강 상태 개선을 목표로 설립했다. 설립 초기부터 이 농장은 셀 수 없이 많은 방문객을 맞이하며 좋은 영양 섭취의 중요성을 전파해왔다. 이곳의 체험 수업은 아이들에게 식료품점에서만 보던 농산물을 직접 길러보는 기회를 제공한다. “아이들 대부분이 실제로 당근은 땅속에 묻혀 있다는 걸 전혀 모릅니다.” 이 농장의 원예 책임자 필리스 오데시의 말이다. 랜들스아일랜드 도시 농장은 터가 넓어서 다양한 작물을 기를 수 있다. 농장 경영인 닉 스토스는 지난해에 벼를 심기로 마음먹었다. 벼는 이 지역에서 일반적으로 재배하는 작물이 아님에도 특별히 설계해 만든 논에 재배하기 시작한 것이다. 이 논농사의 성공은 인근 농부들까지 놀라게 만들었고, 도시 농장에서 재배 가능한 작물의 범위를 넓히는 성과를 낳았다.

모든 도시 농장이 지역사회에 공헌할 목적으로 생겨난 것은 아니다. 브루클린의 고섬 그린스는 성공 가도를 달리는 상업용 옥상 농장으로, 뉴욕 전역의 식료품점에 농산물을 공급한다. 이 회사는 순식간에 뉴욕에서 고급 허브와 채소를 납품하는 가장 인기 있는 업체 중 하나가 되었고, 이 회사의 수경 재배 온실은 가까운 지역에서 생산된 먹거리를 원하는 뉴요커가 점점 증가함에 따라 가까스로 그 수요를 충족시키고 있다.

더욱더 가까운 농장에서 식료품을 구하고자 식당들도 도시 농장 사업에 뛰어들고 있다. 맨해튼의 웨스트빌리지 지역에 있는 레스토랑, 벨 북 앤드 캔들은 옥상에 독자적인 농장 에어로포닉 타워 가든스를 만들었다. 이곳에서 거두는 신선한 채소와 허브는 계절마다 바뀌는 이 식당의 요리와 칵테일 재료로 사용한다.

맨해튼의 웨스틴 호텔 옥상의 LCL 바 앤드 키친은 맨해튼 상공 약 117m 높이에 위치한다. 이 식당의 메뉴는 계절에 따라 달라져 봄, 여름, 가을 메뉴로 나뉜다. 총주방장이자 최고의 원예사인 브라이언 윌러는 말한다. “우리보다 더 가까운 곳에서 작물을 가져다 사용하는 곳은 없을 겁니다. 우리는 옥상 정원에서 작물을 수확한 지 몇 시간 만에 주방에서 바로 요리에 사용하죠.”

신선한 음식 재료와 그것에서 발현되는 공동체 의식을 찬미하기 위해 굳이 도시 농장까지 찾아가지 않아도 되는 것이다. ●

마리 태 맥더멋은 뉴욕에서 활동하는 작가다.



전세계로 가치를 전하는  
글로벌 프리미엄 특송!!

우체국 국제특송



Marie Tae McDermott  
공인된 관리  
하 일