

# 장흥 ‘매생이 초콜릿’ 나온다

22일 (주)하버 바이오와 MOU… 3년간 115억 투자

## 캔디·과자·다이어트제품 등 가공·기능성식품 개발

장흥군이 투자유치를 통해 지역특산물인 찰매생이를 특화산업으로 육성한다.

장흥군과 전남도는 오는 22일 가공·유통전문업체인 (주)하버바이오와 장흥 매생이를 특화산업으로 육성하기 위해 투자유치 협약(MOU)을 체결할 예정이다. (주)하버바이오는 장흥 해당산단 입주 1호 기업이기도 하다.

군과 (주)하버바이오는 협약체결 후 다음달 가공공장을 착공, 3년동안 총 115억원을 투자해 소비자의 기호에 맞는 다양한 매생이 2차 가공식품

을 개발해 생산·가공·유통을 하나로 묶는 클러스터를 구축하게 된다.

매생이 캔디·초콜릿·과자류 등을 대기업 OEM방식으로 공동개발, 상품화해 판매하고 해외수출도 모색할 계획이다.

또 오는 2011년부터는 3차 개발사업으로 항암제품, 면역증강제품, 다이어트 제품 등 기능성 식품을 개발해 상품화하고 자체 브랜드개발로 산업화해 나갈 방침이다.

이번 투자유치에 따라 장흥의 대표적인 특산물인 매생이의 일시 대량생산 및 취약한 유통구조를 개선하고

연간 300t 이상 가공용 매생이 출하 가능해져 안정적인 판로 확보 및 소득보장은 물론 낙후된 농어촌에 고부가가치 가공 산업육성으로 일자리 창출 등의 효과를 볼 것으로 기대되고 있다.

장흥 매생이는 미네랄이 풍부한 깃털밭에서 생산돼 찰지고 부드러우며, 아미노산 함량이 많아 인근 타 군에서 생산되는 매생이보다 높은 가격에 판매되고 있다.

특히 산을 전역 사용하지 않는 친환경적인 무산(無酸)김 양식으로 인해 생산량이 늘어나고 있는 추세이다.

장흥군 관계자는 “올해 사업추진을 위해 매생이 수매 계약을 이미 시작, 1차 가공품 생산을 위한 준비를 하고 있다”며 “앞으로도 장흥 매생이 생산에 따른 행·재정 지원을 계속

▲매생이= 누에실보다 가늘고 부드러운 녹조류로 파래와 유사하게 생겼다. 절본과 갈름, 단백질 등을 많이 함유하고 특유의 향기와 맛을 지니고 있어 오래전부터 남도에서 식용으로 애용돼 왔다. 11월부터 이듬해 2월까지 겨울철에 채취한다.

실시해 어업인들의 소득 증대에 보탬이 되도록 할 계획이다”고 말했다.

한편 장흥 매생이는 200 어가에서 연간 1천t를 생산, 50억원의 소득을 올리는 효자 특산물로 현재 지리적 표시제 등록을 신청해 지역품질의 우수성을 인정받고 있다.

/중부취재본부=김용기기자 kykim@

## 영산강 유역 저수지 둑 높이기 본격화

2012년까지 23곳… 水公, 흥수조절지 상반기 착공