



진도 서망항-꽃게

살오른 수꽃게 제철…통발로 잡아 싱싱

내달 14일~16일 서망항 일원서 축제

9월초부터 꽃게잡이가 시작됐다. 어족보호를 위해 7~8월은 꽃게잡이가 법적으로 금지돼 있기 때문이다.

꽃게는 연중 2차례 제철을 맞는다. 꽃샘추위가 끝나고 수온이 올라가는 5월에는 알이 꽂 찬 암꽃게가, 9월에는 살이 오른 수꽃게가 제철이다. 삶거나 구우면 외피가 흥적색으로 변하기 때문에 '꽃게'라 불리운다.

일명 '꽃게향'으로 불리는 진도 서망항은 진도군 조도면 독거도와 신안 우이도 해역에서 잡은 꽃게 집산지로 전국 꽃게 출하량의 25%를 차지한다.

이곳 해역에서 꽃게가 많이 잡히는 까닭은 그만한 꽃게가 서식하기 좋은 어장 환경이 형성됐기 때문이다. 아침부터 저녁까지 모래에 파묻혀 있다 저녁이나 새벽 무렵 먹이 섭취 활동을 하는 꽃게의 서식에 가장 큰 영향을 미치는 것은 바로 모래밭과 수온이다.

특히 바다 수온이 꽃게가 살기 좋은 14~15도로 유지된 데다 해경의 지속적인 중국어선 불법조업 단속도 꽃게 급증의 한 원인으로 작용했다.

진도 서망항에서 위판되는 꽃게는 통발로 잡기 때문에 스트레스가 없어 신선도와 맛에서 타 지역보다 앞선다.

싱싱한 진도 꽃게를 활용한 요리로 한번 맛을 보면 단골 고객이 되고 만다. 맛깔스런 손맛에 담긴 정성이 전국에 미식가들에 널리 알려져 있다. 꽃게는 육질이 풍부하며 단백질·칼슘·인·비타민·미네랄 등을 많이 함유해 뼈를 튼튼하게 하고 노화를 방지한다. 특히 게에 함유된 '키토산' 성분은 지방흡착과 이뇨작용에 효능이 뛰어난다.

진도군은 오는 10월 14일부터 16일까지 진도 서망항 일원에서 '물반! 꽃게 반! 가자 진도로!'라는 주제로 '제2회 진도꽃게 축제'를 연다. 진도 서망항을 찾게 되면 활기 넘치는 꽃게 위관모습을 볼 수 있고 싱싱한 꽃게를 구입할 수도 있다. 하루 평균 20~30여 척의 꽃게잡이 통발어선들이 척당 400~500kg의 꽃게를싣고 와 위관하고 있으며, 서울·부산·대전·광주 등 대도시로 날개 돋힌듯이 팔려나가고 있다. 매일 4~5t를 위관 1억여원의 위판고를 올리고 있다. 위판 가격은 kg당 1만~1만2000원선(7일 기준)이다.

가을, 味찾아 떠나다

9월 들어 하늘이 높아지고 기운이 선선해지는 등 기운을 분위기가 완연하다. 기운은 천고마비(天高馬肥)의 계절이자 온갖 곡식이 익어가는 결실의 계절이다. 여름 폭우와 강풍에 시달리다 마지막 가을을 햇살을 뜯어온 물에 받아들여 맛은 과실과 꽃게, 전어 등 수산을

은 가을에 접어들어야 더욱 깊은 맛이 배어난다. 여행은 지역의 멋들어진 풍광(風光)과 더불어 지역음식이 오래 기억에 남는다. 가을철 꽃게와 전어 등 바다 진미(珍味)를 찾아 여행을 떠나보자.

보성·광양-가을 전어

오동통 살에 온 몸 기름기 돌아 감칠 맛

보성 율포서 9월 30일~내달 1일 축제

'가을 전어 대가리엔 참깨가 서말', '가을 전어굽는 냄새에 집나간 며느리 돌아온다'는 속담이 있을 정도로 전어는 가을철 대표적인 별미이다. 기름지고 맛이 좋아 값은 지지 않고 산다고 해서 전어(錢魚)라고 이를 불여겼다고 한다.

전어는 6~9월에 만(潭) 밖으로 나갔다가 가을이면 다시 만 안으로 들어온다.

가을에 주로 잡으며 맛도 가을에 가장 좋다. 겨울철 남쪽에서 월동한 전어들이 남서해안을 따라 봄이 되면 알을 낳는다. 전어는 벼 이삭이 고개를 숙이는 가을철이면 살도 통통히 오르고 온 몸에 기름기가 잘 돌아 감칠 맛이 난다.

전어는 아미노산 중에서 감칠맛 성분인 '글루탐산'이 3456mg으로 가장 많이 함유돼 있고 필수 아미노산과 혼란이 높다. '글루탐산'은 두뇌발달에 좋은 영양분을 공급하고, '헥산'은 간기능을 향상시키며 아미노산과 함께 비타민·무기질이 풍부해 체력증진과 피부미용에 효과가 있다. 전어는 빼빼 썰어 회나 소금구이 등으로 먹지만 젓갈도 담근다. 전어새끼로 담근 것은 '엽삭젓(웨미젓)'이라 하며 내장만을 모아 담근 것은 '전어 속젓'이라 한다. 내장중에서도 위만을 모아 담은 것은 '밤젓(듬배젓)'이라 부른다.

전어를 맛볼 수 있는 곳은 보성군 회천면 유풋과 광양시 진월면 망덕포구가 대표적이다. 이곳에서는 주민들이 주최하는 전어축제도 열린다. 유풋 역시 보성은 오는 30일부터 10월 1일까지, 광양은 오는 30일부터 10월 2일까지 축제를 연다.

이밖에도 가을철 별미로 젓갈과 대하(大蝦)를 빼놓을 수 없다. 신안 압해면 송공항에 위치한 신안수협 송공위원장은 온갖 젓갈을 구매하면서 구입할 수 있는 곳이다.

1일부터 금어기가 풀려 젓새우 잡이가 본격화됐다. 어선에서 잡은 젓새우를 곧바로 소금에 절인 후 옮긴다. 9일 첫 위판이 열린다. 3kg 3만원, 5kg 4~5만원선으로 예상된다. 젓갈뿐만 아니라 ▲민어 kg당 2만5000원 ▲서대 15미리 이상 30만원 ▲암꽃게 15kg 한상자당 12만원에 구입할 수 있다. 대하는 전북 부안지역과 충남 태안 안면도 백사장항이 유명하다.

/서부취재본부=박현영기자 hypark·조완남기자 wncho@kwangju.co.kr

한국제다

<http://www.hankooktea.co.kr>

대한민국 차 복물 전통식품 명인정

고 품 질 녹 차
작 살 차
한국제다
광주광역시 동구 소태동 763-4
T.222-2902.3973



한국제다는 10만평의 자가농장과 60년의 제다
각종유기농 제다
대한민국 식품 명인 선정
국제 녹차 품평에서 최우수상 수상
2009년 식품평에서 1등상(금상) 수상
L.A외 3개국 수출증
ISO 22000 인증 획득

전 세계로 나가는 아시아나 기내에 업선된
명인의 차만 납품
명절의 고급한 선물은 명인이 만든 名茶를 권합니다.

