



가을, 味찾아 떠나다

9월 들어 하늘이 높아지고 기온이 선선해지는 등 가을 분위기가 완연하다. 가을은 천고마비(天高馬肥)의 계절이자 온갖 곡식이 익어가는 결실의 계절이다. 여름 폭우와 강풍에 시달리다 마지막 가을 햇살을 듬뿍 온몸에 받아들여 맺은 과일과 꽃게, 전어 등 수산물

은 가을에 접어들어서야 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.

진도 서망항-꽃게

보성·광양-가을 전어

살오른 수꽃게 제철...통발로 잡아 싱싱
내달 14일~16일 서망항 일원서 축제

오동통 살에 온 몸 기름기 돌아 감칠 맛
보성 읍포서 9월 30일~내달 1일 축제

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

꽃게는 연중 2차례 제철을 맞는다. 꽃게추위가 끝나고 수온이 올라가는 5월에는 알이 짙은 암꽃게가, 9월에는 살이 오른 수꽃게가 제철이다. 삶거나 구우면 외피가 홍적색으로 변하기 때문에 '꽃게'라 불린다.

일명 '꽃게항'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 그만큼 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 해역의 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. 맛갈스런 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 이노작용에 효능이 뛰어나다.

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



진도 서망항에서 위판을 앞두고 꽃게를 크기별로 분류하는 작업이 한창이다. 진도 서망항에서 위판되는 꽃게는 통발로 잡기 때문에 신선도와 맛에서 타 지역보다 탁월하다는 평가를 받고 있다.

http://www.hankooktea.co.kr

대한민국 차 부문 전통식품 명인지정

고품질 녹차

작설차

친환경다원

한국제다

광주광역시 동구 소태동 763-4
T.222-2902.3973

감농 Set

우전감로

다담 Set

감사 Set

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

전 세계로 나가는 아시아나 기내에 엄선된 名人的 차만 납품 名節의 高貴한 선물은 名인이 만든 名茶를 권합니다.

식품명인지정서

제정일자: 2009년 02월 27일

농림수산식품부장관