



현장스케치 - 광주김치 품평회&판촉행사



광주광역시가 보증하는 명품김치, 수도권 주부 입맛을 사로잡다

“토마토를 갈아 넣은 김치 맛 좀 보세요.”
 “젓갈은 원하는 대로 넣어드려요. 조미료는 아예 쓰지 않은 국내산 엄선 재료로 만든 김치예요.”
 “대통령상을 수상한 명장이 만든 광주 감칠배기 김치가 왔어요.”

가을 하늘처럼 유난히 청명했던 지난 5월 2일, 용인시 수지구 동천동에 위치한 래미안이스트팰리스 단지 안에서는 이색적인 행사가 펼쳐졌다. 유모차를 미는 젊은 엄마부터 귀갓길의 초등학생, 머리가 희끗한 할머니·할아버지까지 단지 내 주민들은 신기한 구경거리에 인도된 듯 꼬리를 물며 행렬을 모으고 있었다. 그도 그럴 것이 가까운 곳도 아닌 전라도 광주에서 용인까지 명품 김치를 싣고 와 주민들을 위한 맛 품평회를 열었던 것. 이름 하여 '맞춤형 광주김치 품평회 및 판촉행사'. "1994년부터 19회째 김치축제를 개최하면서 전국적으로 맛있다고 정평이 나 있는 광주김치를 수도권 거주 소비자에게 어필, 판로를 개척하기 위해 행사를 마련했습니다." 이번 품평회를 기획하고 추진한 광주광역시 경제산업국장 문금주씨의 설명이다.

맵지 않게, 젓갈 선택 등
신세대 입맛에 맞는
맞춤 김치 즉석 판매

이날 행사에서는 광주시가 보증하는 우수 김치 업체 3곳이 참여해 용인 주부들의 입맛을 사로잡았다. 특히 광주김치 공동브랜드인 '감칠배기'를 비롯해 김치축제에서 대통령상을 받은 김은숙 대표의 '루시아김치', '운림가쳐갯집김치' 등 다양한 맛과 차별화된 고객맞춤형 김치가 선보여 주민들의 호평을 받았다.

품평회 현장에는 맑은 날씨와 곁들여 많은 주민들이 참여해 행사장의 열기를 뜨겁게 달궈주었다.

백화점이나 대형마켓에서 이뤄지는 비슷비슷한 향토음식 대전과는 달리 주부들의 입맛에 맞게 고춧가루 양과 젓갈의 양, 선호하는 젓갈 선택

등 내 입맛에 맞는 김치를 즉석에서 버무려 구매할 수 있는 등 행사의 내용이나 기획이 신선하고 알차다는 평을 받았다.

이날 행사에 참여한 주부 이진아(39)씨는 “전라도 김치라고 해서 젓갈이 많이 들어간 맵고 짠 김치만 생각했는데 토마토김치, 홍어김치, 새우젓만 넣은 김치 등 다양하면서 맛도 괜찮았다”며 “국내산 재료만 쓰고 HACCP인증을 받은 업체들만 참여했다고 들어 믿음이 갔다”고 전했다.

최미경(42)씨도 “아이와 함께 시식을 했는데 생각보다 아이가 김치를 잘 먹어 배추김치와 파김치를 구입하게 됐다”고 전했다. 최씨는 “대기업들도 국내산이라 속이고 가짜를 쓰는 판국인데 광주시에서 보증하고 또 명인이 직접 담군 김치라서 일단 안심

이고, 먹어보고 좋으면 앞으로도 꼭 구입을 할 생각”이라고 덧붙였다.

광주 김치의 우수성을 알리기 위해 현장에 직접 파견 나온 광주여대 식품영양학과 김지현 교수는 “품평회가 수도권 주부들의 입맛을 파악, 앞으로 광주김치산업의 육성에 도움이 될 뿐 아니라 맛의 대중성을 갖출 수 있는 좋은 실험대가 된 것 같다”며 소감을 밝혔다.

한편 오늘 광주김치 품평회에서는 래미안이스트팰리스 입주민 및 지역 주민 800여명이 참여해 현장 구매 및 김치 사전주문 등 높은 참여율을 보였다. 광주시는 앞으로 이번 품평회를 계기로 수도권 주부들과의 직거래 통로를 자주 만들어 명품광주김치를 더더욱 알린다는 계획이다.

권미영 리포터 myk31@paran.com

광주김치가 용인 주부를
만나러 온 HOT 스토리

광주광역시는 변화하는 소비자의 니즈를 충족하기 위해 지난 2월부터 고객 맞춤형 김치 생산을 목표로 “맞춤형 광주김치 품평회”를 개최해 왔다.

이는 수도권 소비자를 직접 만나 광주김치의 우수성을 알리고 판로 확대를 꾀한다는 목적에서 기획됐다. 행사에서는 젓갈과 고추양념을 차별화한 김치 각 2종, 매운 맛을 싫어하는 소비자를 겨냥한 토마토배추 김치와 특산물을 활용한 홍어 김치 등이 선 보였다. 또한 광주의 대표 김치 10종 및 김치생산업체에서 선물용 김치셋트 10종 등을 전시·시식하도록 해 행사장을 찾은 소비자에게 볼거리와 함께 광주김치를 맛볼 수 있는 기회도 제공했다. 오늘 행사에서는 김치생산업체별로 김치 사전주문 예약도 받아 수도권 주부들의 입맛에 맞는 맞춤형 김치를 지속적으로 생산한다는 계획이다.

아울러 가정에서 소비되는 김치 시장이 점차 확대되는 경향에 맞추어 1인 가구 및 신세대 주부 등 다양한 소비자의 욕구를 충족할 수 있는 명품김치 생산으로 김치업체 매출을 늘려간다는 계획이다.