



〈6부〉 수산업, 지금이 기회다

4 영광 굴비

# 전통 염장법·서해 바람이 만든 명불허전 '국민 반찬'



국내산 참조기를 영광 법성포 바닷바람과 햇빛에서 건조시켜 만드는 '영광굴비'는 예로부터 임금 수라상에 올랐고, 이제는 대표적 '국민반찬'으로 자리잡았다. 영광군이 주최한 '제4회 관광영광 전국 사진공모전'에서 은상을 수상한 정재주씨의 '굴비건조 작업' (영광군 제공)

요즘 식탁에 자주 오르는 굴비의 이름 유래는 1000여년을 거슬러 올라간다.

고려 중기 인종때 자신의 딸들을 왕과 결혼시켜 전횡을 일삼던 이자겸이 권력싸움에 패해 영광으로 유배를 왔다. 이때 법성포의 특산물인 건조한 참조기 맛에 반해 이를 왕에게 진상하면서 '내가 비록 귀양을 온몸이지만 결코 비굴하게 살지는 않겠다'는 의미에서 '굴비(掘非)'라는 이름을 지었다고 전해진다. 또 조기를 짚으로 엮어 매달게 되면 구부러지게 되는데 이 모양새를 따서 '구비(仇非) 조기'라고 하던 것이 굴비로 변했다고도 한다.

◇영광 경제 이끄는 '영광굴비'=참조기를 소금으로 간해 바닷바람에 말린 굴비는 영광 지역 경제의 견인차 역할을 톡톡히 하고 있다.

29일 영어법인 영광법성포 굴비특품사업단(이하 특품사업단)에 따르면 연간 1500여를 판매해 평균 3500억원 가량의 소득을 올리고 있다. 올해의 경우 설과 추석명절때 경기침체로 인해 소포장과 낮은 가격대 상품 구성으로 판매액이 3000억원으로 대폭 줄어 들었다. 영광지역에서 유통되는 굴비는 전국의 70%를 차지하고 있다.

특품사업단에는 영광지역 440여개 굴비생산

전국 70% 생산·年 1500억t 판매·3500억원 소득

'짜퐁' 굴비와의 전쟁...복제 불가능 인증태그 도입

업체가 참여하고 있다. 영광군은 '영광굴비' 공동 상표로 '본(本) 영광굴비'라는 명칭을 사용하고 있다.

영광굴비가 다른 지역산보다 맛있는 것은 참조기만을 염산해 전통적으로 내려오는 염장기법으로 가공한 물론 법성포의 지리적 자연환경과 서해에서 불어오는 한바람 등 기상요인도 한몫하기 때문이다.

영광굴비 제조는 4월 중순 산란을 위해 영광 법성포 앞바다인 칠산바다를 지나 참조기를 잡아 병동 보관한 후 해동→선별→염장→염기→세척→건조 과정을 거치게 된다.

염장의 경우 타지역은 소금물에 담그는 '물간'을 하는 반면 영광굴비는 1~2년 이상 간수를 뺀 천일염을 사용해 '살간'을 하는 것이 특징이

다. 염장은 고기크기에 따라 시간이 달라 전부 수작업으로 이뤄지며, 염재비의 솜씨에 따라 맛이 달라지게 된다.

◇짜퐁 굴비와의 전쟁=그동안 영광굴비는 귀하고 비싸 일부 계층만 소비했지만 15년 전부터 대중화되며 '국민 반찬'이 됐다.

영광 법성포 지역 굴비 생산업계의 최대 고민은 '짜퐁' 굴비다. 중국산 냉동 조기를 국내산으로 둔갑시켜 버젓이 브랜드명을 도용해 판매하다 적발되는 사례가 빈번하고, 알 없는 '알배기조기'가 판매되기도 한다.

참조기 대신 같은 조기과에 속하는 부세와 보구치·수조기·꼬마민어 등을 굴비로 속여 판매하는 음식점도 많다. 참조기 특징으로 ▲머리의 <다이아몬드> 표시 ▲검은 아가미 뚜껑 ▲노

란 눈주위 색 ▲옆줄의 굵은 점선 ▲붉은 색 입술 ▲선명한 황금색 몸체를 꼽는다.

또한 제주 '추자 굴비' 등 타지역의 만만찮은 도전과 참조기의 어획량 급감도 큰 문제다. 이에 대한 대안으로 참조기 인공양식이 본격화되고 있다.

우선 특품사업단은 '영광굴비' 차별화를 위해 굴비 두름(20마리)을 엮을 때 기존 짚과 노끈 대신 옥수수 녹말로 만든 친환경 노끈을 이용해 독특한 매듭을 만들었다.

이러 지난해 설명절부터 영광굴비 진품인증 시스템을 도입했다. 각각 굴비상자마다 복제가 불가능한 다중구조 입체 인증태그를 부착, 식별번호와 QR(Quick Response) 코드를 이용해 인터넷이나 스마트폰으로 생산자와 생산 날짜, 유통기한, 제품등급을 조회할 수 있다.

영광법성포 굴비 특품사업단 허광석 전무이사는 "앞으로 소비자들이 '영광굴비'를 믿고 살 수 있도록 QR코드를 가공과정을 직접 보여주는 동영상 영상을 넣을 것"이라며 "중국에서 굴비 소비가 늘어남에 따라 중국 바이어들이 영광을 방문해 '영광굴비' 수입을 타진하고 있다. 앞으로 중국 등 해외시장 수출도 모색하겠다"고 밝혔다.

/송기동기자·서부취재본부=조익성기자 song@

## ■참조기 양식

국내 年 8만t 소비...경제·안정성 뛰어나 "산업화하면 굴비시장 1조원대로 커질 것"

어군 탐지기가 없던 시절, 어부들은 대통을 바닷속에 집어넣고 참조기때의 울음소리를 듣고 그물을 드리웠다. 회유성 어류인 참조기는 제주도 남서쪽과 중국 상해 동남쪽에서 겨울을 난후 봄이 되면 산란을 위해 난류를 타고 우리나라 서해안을 따라 북상한다.

참조기때는 '꼭우절인 4월 20일 전후 법성포 구수산 진달래꽃이 피고, 위도 높은 삼나무 꽃이 피면' 어김없이 칠산바다를 지나간다고 한다. '조기만도 못한 놈'이라는 속담은 참조기의 규칙적인 회유성에 빗대 약속을 못 지키는 사람을 의미한다.

서해 참조기 어족자원이 급격히 감소하고 있는 가운데 인공양식이 대안으로 부상하고 있다.

수협 경제연구원에 따르면 연근해 참조기 생산량은 2008년 3만3200t, 2009년 3만4033t에서 2010년 2만6438t으로 23.3% 감소했다. 이후 2011년에는 5만9000t으로 늘었으나 올해는 전년대비 20% 수준밖에 안 되는 것으로 알려졌다.

전남도 해양수산과학원 영광지소(소장 양광희)는 지난 2009년 4월 참조기 인공종묘 대량 생산기술 개발에 성공했다.

이후 영광지소는 지난 2009년부터 올해까지 4년째 영광 염산면 옥실리 향화도항 등지에서 인공부화시킨 참조기 치어를 칠산바다에 방류하는 행사를 갖고 있다. 특히 참조기는 성질이 급한 성격 탓에 산채로 친어(親魚) 확보에 애로를 겪었으나 영광지소는 콜바인에 산소탱크를 부착하고, 개막이 그물을 설치하는 등 노력 끝에 참조기 어미 생포에 성공, 수정란을 받아 부화시켜 본격적인 연구를 시작할 수 있었다.

무엇보다 연구진은 참조기를 육상에서 2년여간 인공양식에 성공해 25~30cm 크기로 상품화할 수 있는 길을 열었다. 인공양식한 참조기는 우선 색깔(황금색)이 좋고, 무게도 30~50% 더 나간다. 산채로 가공할 수 있기 때문에 신선도도 뛰어나 양식어종인 넙치나 전복보다 경제성이 뛰어난 장점을 갖고 있다.

영광지소는 지난 5월 백수읍에 '참조기 산업연구센터'를 건립, 치어 분양을 비롯해 우렁 친어선발, 양식기간 단축, 양식산 참조기 가공기술 개발 등에 주력하고 있다.

양광희(57) 소장은 "일본은 돔, 중국은 잉어, 프랑스는 넙치, 미국은 연어·송어 등 나라별로 선호하는 어류가 다르다"며 "우리나라의 경우 조기 소비량이 연간 8만t으로 소비·경제성·안정성이 뛰어나 '민족생선'으로 부를만 하다"고 말했다. 이어 "참조기 자원고갈 문제는 갈수록 심각해질 것으로 예측된다. 앞으로 참조기 양식을 산업화해 전남도의 미래 신동력 산업으로 육성해야 한다. 현 300억원대인 굴비시장이 1조원대로 커질 것으로 전망된다"고 강조했다. /송기동기자 song@



전남도 해양수산과학원 영광지소 양광희 소장이 인공양식해 가공한 굴비상품(왼쪽)과 자연산 굴비를 비교해 보여주고 있다.

한국농어촌공사 후원

**보약, 흥삼은**

성인병 노화방지는  
·적절한 운동  
·마음에 평안  
·음식조절입니다

건강한 생활! 장수의 비결!

# 북고당 한약방

가족의 건강~ 환한 웃음~ 지켜 드립니다.

**6년근 흥삼 100% 60포 → 15만원(주문판매)**

흥삼 검사품 생산지 직거래로 저렴합니다

농성역

광주광역시 서구 화정동 179-59 T. 062-369-9227

농협 653-12-003100  
예금주 박주환