

# 연분홍 철쭉 눈에 담고 별미 키조개 입에 담고 장흥의 5월 가슴에 담다

계절의 여왕으로 불리는 5월, 한층 짙어진 녹음과 따뜻한 햇살이 사람을 산과 바다로 이끈다. 정남진 장흥은 전국에서 봄이 가장 빨리 오는 곳으로 유명하다. 봄이 깊어가는 장흥에는 산과 들을 따라 온갖 봄꽃의 향연이 펼쳐진다. 청정바다로 이름 높은 득량만에는 봄철 미식가들의 입맛을 자극하는 산해진미도 쏟아진다. 특히 파란 하늘로 이어진 연분홍 철쭉의 향연과 득량만의 하얀 속살로 비유되는 키조개는 장흥의 봄을 즐기기에 가장 좋은 소재다. 남도의 넘치는 인정과 아름다운 풍경, 맛깔난 음식이 이어지는 장흥의 매력 속으로 여행을 떠나보자.

5월 6일 제암산 철쭉제 불거리·즐길거리 즐비  
4~8일 키조개축제... 요리경연·체험행사 다채  
청정자연 '한우삼합'에 품도 마음도 절로 힐링

### 하늘까지 이어진 연분홍 물결 '제암산 철쭉'

매년 5월이면 제암산은 연분홍 물감을 풀어놓은 듯 철쭉이 화려한 자태를 뽐낸다. 약 6km 길이의 제암산 철쭉평원에는 30년 수령의 철쭉이 100만㎡에 걸쳐 군락을 이루고 있다. 제암산 철쭉은 흰색 품종이 없어 분홍색 꽃이 하늘에 닿아 있는 듯한 착각을 불러일으킬 만큼 그 풍경이 장관을 이룬다. 올해는 5월 6일 '제28회 제암산 철쭉제'가 열린다. 제암산악회가 주관하는 철쭉제는 아름다운 철쭉 향연을 보다 오래도록 가꾸고 보존하고자 하는 뜻을 담고 매년 추진되고 있다. 군민의 화합과 번영, 그리고 가정의 평안과 장흥군의 발전을 기원하는 철쭉제례 행사도 볼거리다. 부대행사로 는 철쭉어린이 선발, 작은음악회, 꽃씨 풍선날리기, 소망리본달기, 철쭉가족촬영 등이 준비되어 제암산을 찾는 산악인에게 즐거운 추억을 선사한다.



지난해 열린 정남진장흥키조개축제에서 기관단체장들이 축제의 개막을 알리는 테이프 커팅을 하고 있다.

### 득량만의 하얀 속살 '정남진장흥키조개축제'

봄이 깊어갈수록 득량만 키조개는 살이 통통하게 오른다. 전국 최초 청정 해양특구로 지정된 득량만에서 건져 올린 키조개는 큼직한 속살만큼 맛과 영양도 뛰어나다. 장흥 키조개의 주산지인 안양면 앞 바다는 다양한 미생물과 미네랄 성분을 함유한 개펄과 모래가 섞여있어 키조개 생육에 좋은 조건을 갖추고 있다. 키조개는 그 자체로도 담백한 맛이 일품이지만 한우삼합과 전, 탕수육, 화무침, 죽 등 다양한 요리와도 잘 어울린다.

전국 최고의 품질을 자랑하는 장흥 키조개는 수심 15~50m의 진흙에서 산다. 다량의 단백질과 저칼로리 식품으로 필수 아미노산과 철분의 함량이 많아 빈혈, 동맥경화 예방효과가 탁월한 것으로 알려져 있다.

매년 5월 안양면 수문항 일원에서는 이 키조개를 주인공으로 한 축제가 열린다. 올해는 5월 4일부터 8일까지 '제15회 정남진장흥키조개축제'가 열린다. 축제는 키조개 요리 경연대회, 노래자랑, 율놀이 대회 등의 행사가 펼쳐져 관광객과 지역민들의 화합의 장이 된다. 이 밖에도 바지락 캐기, 맨손 물고기잡기, 수중씨름대회, 페이스페인팅 및 천연비누, 주자번호판, 가방걸이, 석고방향제, 부채, 쿠키 만들기 등 다양한 체험거리가 준비돼 있다.

### 맛·건강·재미 삼박자 갖춘 '장흥한우삼합'

키조개와 표고버섯, 장흥한우가 만나면 막강한 맛의 궁합 '장흥한우삼합'이 탄생한다. 장흥한우삼합은 산과 바다, 강과 들이 모두 어우러진 장흥의 특징을 가장 잘 표현한 음식이다. 깨끗하고 기름진 들녘에서 자란 장흥한우, 청정바다 득량만에서 난 키조개, 푸른 산의 맑은 정기를 가득 머금은 표고버섯이 한우삼합의 주재료다. 맛은 물론 먹는 재미와 영양까지 두루 갖추며 장흥을 대표하는 음식으로 확고히 자리 잡았다.

한우삼합이 처음 모습을 드러낸 것은 지난 2005년 정남진 장흥 토요시장이 개장하면서 부터다. 전국 최초의 주말 관광형 시장으로 문을 연 토요시장은 저렴한 가격의 질 좋은 한우를 대표 상품으로 내세웠다. 여기에 아이디어를 더해 장흥의 대표 특산물인 키조개를 조합해 만든 것이 장흥한우삼합이다. 최근 장흥한우삼합이 알려지면서 비슷한 음식을 내놓는 식당이 도시에



5월 장흥에는 한층 짙어진 녹음과 함께 온갖 봄꽃들이 만개한다. 연분홍 물감을 풀어놓은 듯 제암산 철쭉평원이 화려한 자태를 뽐내며 장관을 연출하고 있다. <장흥군 제공>



축제 관계자들이 장흥한우삼합을 만들기 위해 키조개를 손질하고 있다.

하나들 생기고 있지만 장흥에서 먹는 한우삼합을 따라가기는 역부족이다. 장흥한우삼합은 산지에서 바로 조달하는 신선한 재료가 모여야 제 맛을 낼 수 있기 때문이다.

장흥군 관계자는 "청정 자연에서 생산되는 친환경 먹거리와 아름다운 풍경은 사람의 몸과 마음을 치유한다"며 "바쁜 일상에 지쳐 삶의 새로운 활력이 필요한 사람은 장흥을 주목할 필요가 있다"고 말했다.

그는 이어 "장흥은 산과 바다, 강과 들이 조화롭게 어우러져 있다"며 "푸른 하늘과 대비를 이룬 연분홍 철쭉과 득량만의 하얀 속살을 간직한 키조개가 있는 정남진 장흥을 찾아 눈과 입이 즐거운 호사를 누리기를 바란다"고 덧붙였다.

김대성기자bigkim@kwangju.co.kr  
/장흥=김용기기자·중부취재본부장 kykim@

새로운 세계를 보다

# 신세계안과

밝은광주안과가 ●● 신세계안과로  
7월 1일 이름을 바꿉니다

8인의 안과전문의(현 의료진 그대로)

## 정부지원 농·어촌 태양광 사업안내

**5년거치 10년상환, 년 1.75%가능**

90% 융자지원사업 / 선착순 접수

**연금발전소**

▶ 실제 농·어업인에 한함(축산업 종사자 우선접수 합니다)  
▶ 해당 읍면동에 주민등록이 1년이상 되어 있으신 분

**노후에는 태양광이 효자!!**

▶ 정부에서 보장하는 안정적 투자  
▶ 99KW설치시 연금처럼 월250만원 고박고박 (25년동안 년평균 3,000만원)

▶ 땅만 빌려주셔도 임대료를 선불로 드립니다 (3,000평 이상)

연락주시면 방문하여 친절하게 상담해 드리겠습니다

**상담** 전국대표 1588-1543  
이사 010-3645-1479

광주광역시 북구 중흥로 166 해가온빌딩 1~5층