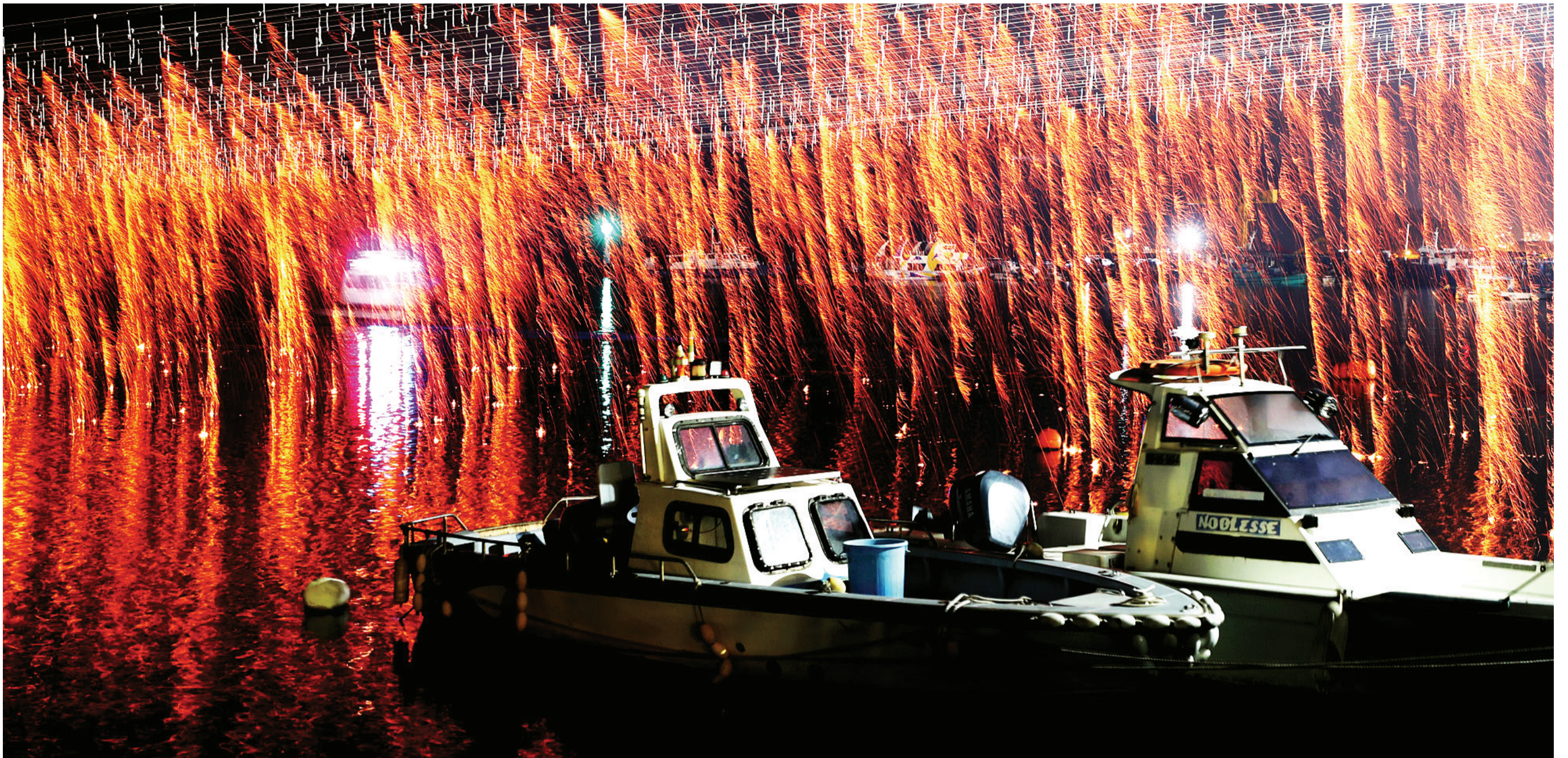


# 1800년 전 봄바다에도 불꽃이 내렸다네



바다위를 황홀하게 수놓는 해상 불꽃낙화.

## ‘창원진동 미더덕&불꽃낙화축제’ 12~14일 광암항서

경남

창원지역 사람들은 예로부터 미더덕과 아귀를 활용한 음식을 자주 만들어 먹고 이와 관련한 축제를 많이 열어 왔다. 오늘은 외지인들에게 다소 낯설게 느껴지는 ‘미더덕’에 대해 한번 알아보자. ‘미더덕 미더덕’ 하면 아무래도 전국 최대 미더덕 생산지인 창원으로 눈길을 돌리는게 맞겠다. 특히 이즈음 창원에서는 미더덕 향기 물씬 풍기는 미더덕 향연이 열리고, 축제와 어우러지는 불꽃낙화축제도 열린다니 꽃구경 삼아, 바다구경 삼아 미더덕과 함께하는 봄 여행을 떠나보자.

‘경사날 불꽃쇼’ 일제 때 명맥 끊겼다 1995년 재현  
제철 맛은 미더덕, 성인병 예방·노화방지 효과 탁월  
아담한 해수욕장서 축제와 함께 다양한 요리 즐겨요

◇창원진동 미더덕&불꽃낙화축제’ 다채= 창원시 대표 지역 특화 수산물 축제인 ‘창원진동 미더덕&불꽃낙화축제’가 오는 12일부터 14일까지 3일간 창원시 마산합포구 진동면 광암항에서 개최된다. 3일간의 주요 행사내용을 보면, 첫째날인 12일은 미더덕 가요제 예심 및 초청가수 공연과 폼바장구, 풍어제 등이 진행되며, 13일에는 가요제 예심, 전통공연에 이어 초청가수 김연자가 행사 열기를 더하고, 개막식이 끝난 오후 8시에는 해상 불꽃낙화로 황홀한 봄바다에 아름다운 불꽃을 수놓게 된다. 마지막 날인 14일에는 가요제 결선 및 인기가수 박구윤의 공연과 함께 피날레 행사인 해상 불꽃쇼를 끝으로 축제는 마무리

된다. 축제는 지금으로부터 1800여년 전 진동지역 경사나 축제가 있는 날이면 불꽃낙화를 했는데, 일제 때 명맥이 끊겼다가 지난 1995년부터 진동면청년회에서 고장의 민속문화를 계승시키고 영구 보존하기 위해 재현돼 현재까지 열리고 있다. 이번 축제에서는 바다 위를 황홀하게 수놓는 해상 불꽃낙화로 관람객들을 매료시키는 장관을 연출하게 된다. ◇미더덕, 너 누구냐= 창원진동 미더덕&불꽃낙화 축제가 열리는 경남 창원시 마산합포구 진동면은 우리나라 최초의 어보인 ‘우해어보’의 집필 현장이다. 예로부터 어족자원이 풍부하고 대구를 비롯한 수많은 어류들의 산란장이면서 미더덕, 굴 등 양식이 절되는 곳으로 유명하다.



미더덕으로 만든 음식들. 왼쪽 위부터 시계방향으로 미더덕 회, 미더덕 비빔밥, 미더덕 찜, 미더덕 무침. 독특한 향과 알싸한 맛, 쫄깃한 식감이 자랑이다.

이 지역 사람들은 오래 전부터 미더덕과 오만둥이를 식용하고 그 맛을 즐겨왔다. 하지만 미더덕과 오만둥이가 해적생물로 취급당하는 것을 안타깝게 여기던 중에 피조개 채묘그물에 미더덕이 부착해 많이 생산되면서 본격적으로 양식방법과 기술개발이 시작됐다. 1970년대 명계와 굴 양식장에 피해를 준다는 천대 받아온 미더덕은 지역 어업인들의 오랜 노력 끝에 1999년도 최초로 양식품종으로 지정돼 면허를 받게 됐다. 2019년 4월 현재 창원시 미더덕 양식장은 74건 265.18ha이다. 생산량은 작황에 따라 다소 차이는 있지만 연간 2000t 정도로 전국 미더덕 생산량의 70%가량을 차지하고 있는 전국 최대 산지이다. 미더덕이

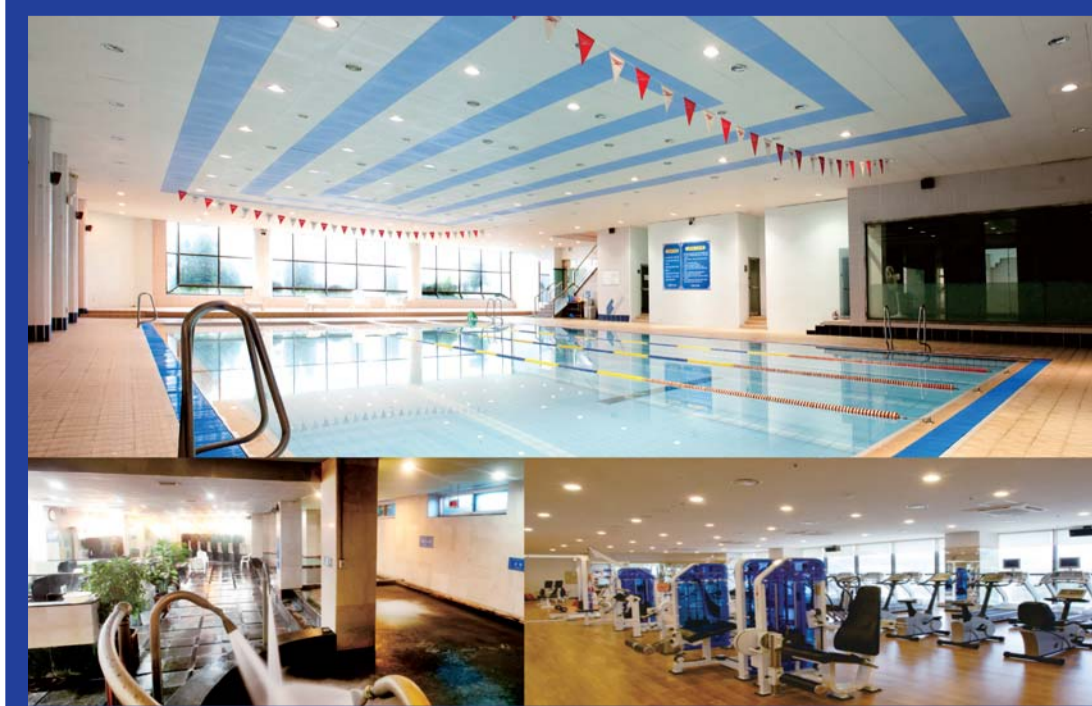
라는 명칭은 몸의 생김새가 육지의 더덕과 비슷하게 생겼다 해 붙여진 이름으로 그 독특한 맛과 다양한 요리로 이제는 국민이 선호하는 웰빙식품으로 정착되고 있다. 창원시의 대표 먹거리로 매년 4월에 미더덕 축제가 개최되고 있을 정도로 지역경제에 영향이 큰 양식품종으로 자리매김하고 있다. ◇미더덕 요리, 어떻게 있나= 미더덕은 3-5월인 봄철에 맛과 향이 최고조에 달하는 수산물로, 향이 독특하고 입안으로 퍼지는 맛이 일품이며 미더덕 덮밥을 비롯해 부침개, 찜, 튀김, 파스타, 된장찌개 등의 요리에 사용되면서 동맥경화, 고혈압 등의 성인병 예방과 노화방지에 탁월한 효과가 있는 것으로 널리 알려져 있다.

미더덕은 껍질을 벗기고 된장찌개나 찜 또는 회덮밥, 볶음, 회 무침 등으로 요리하면 달짝지근한 향기와 함께 독특한 맛을 즐길 수 있다. 특히 미더덕 찜은 매우 유명해 예로부터 진해만을 중심으로 한 남해안의 특산물로 널리 알려져 있다. 미더덕 손질방법은 이물질이 나오지 않을 때까지 소금물에 여러 번 씻어 물기를 뺀 다음 칼집을 내어 미더덕 안의 바닷물을 빼고 껍질을 일부 벗겨 요리한다. 미더덕 요리는 식탁에 올라올 때부터 향기가 감돌지만 입에 넣고 깨물 때 툭 터지면서 나오는 특유의 상큼한 향과 맛은 입안을 데일지라도 먹을 수밖에 없는 바로 그 맛이다. 그래서 아무리 먹어도 질리지 않는다고 한다. 그러나 한 입에 넣을 수 있는 찌 계속적인 작은 크기의 미더덕은 겉껍질이 식어 있을지라도 깨물 때 뜨거운 국물이 튀어나와 입안을 데일 염려가 있고, 입을 벌려 깨물 경우에는 껍질이 터지는 압력으로 맛있는 국물이 튀어나와 옷 또는 음식물에 떨어질 수 있어 주의하면서 먹어야 한다. 미더덕을 구입할 때에는 큰 것일 수록 맛이 좋고 몸통이 붉고 탱탱하며 매끄러운

것이 상성하다. 수세미같이 쭈글쭈글하거나 여위어 있으면 신선도와 맛이 떨어진다. ◇창원 유일 ‘진동해수욕장’서 추억도= 창원진동 미더덕&불꽃축제가 열리는 광암에는 규모는 작지만 타 지역과는 차별화된 운치 있는 광암해수욕장이 있다. 광암해수욕장은 2002년 수질오염 등으로 폐쇄됐다가 진동 지역에 하수처리시설이 운영되면서 수질이 개선돼 2018년 7월, 폐쇄 16년 만에 재개장해 세계질 기준단위 관광객이 즐겨 찾는 곳으로 창원시의 유일한 해수욕장이다. 축제는 맘껏 즐기고 아늑하고 잔잔한 진동만의 바다는 가슴에 담아 갈 수 있는 곳이다. 창원시 최인주 해양수산국장은 “본격적인 행락철을 맞아 많은 시민들과 관광객들이 축제장을 찾을 것으로 예상되며, 창원진동의 향긋한 미더덕과 아름다운 봄바다를 보여줄 해상불꽃낙화 축제가 성공적으로 완성될 수 있도록 최선을 다하겠다”고 밝혔다. /한국지방신문협회 공동취재단=경남신문 조운제 기자 cho@knnews.co.kr



新韓道유람은 한국지방신문협회 9개 회원사가 공동 취재·보도합니다.



## 년 회원모집 신양파크 휘트니스 GOLD회원 모집

### 회원특전

- 무료이용** • 사우나 및 휴게시설, 체력단련장, 에어로빅, 수영장
- 특전사항** • 회원 본인이 결제시만 가능함
  - 객실 이용 시 주중 50%, 주말 (금, 토, 공휴일 전날) 30% D/C
  - 골프연습장 이용 시 할인 (60Box:₩130,000 → ₩80,000)
  - 레스토랑 및 중식당 10% DC (단, 룸 이용 시 10% DC 적용 안됨)
  - 에어로빅,수영 단체 레슨 무료
  - 휘트니스 이용 시 회원 동반고객 50% DC

상담문의 062-228-4711, 2/221-4101, 3

### 연회비

구분	연회비(VAT포함)	비고
개인(1년)	₩ 2,800,000	본인 1인
증정품		• 객실 무료이용권 2매 • 레스토랑 이용권 1매 • 휘트니스 이용권 4매

