

**싸목싸목 남도한바퀴 완도**

# '건강의 섬' 완도에서 전복 200% 즐기기



전남 22개 시·군의 핫플레이스와 특산품을 소개하는 '싸목싸목 남도한바퀴' 시리즈를 새롭게 시작한다. 전국 전복 생산량의 70%를 차지하고, 해양치유산업 일번지로 떠오르는 완도에서 첫 걸음을 내딛는다. 완도는 '빙그레 웃는(莞) 섬(島)'이다. 청정 해양자원과 해양 치유체험을 내세워 '건강의 섬'과 '행복과 휴양의 섬'을 브랜드 슬로건으로 삼았다.

"하루에 전복 1개를 섭취하면 한 달 안에 몸이 변화한다".

전복요리전문점에 걸린 전복 홍보 문구가 눈에 들어온다. 전복의 효능이야 익히 들어 알고 있지만 값이 비싸다보니 하루에 1개씩 먹는다는 게 쉽지 않은 일을 일이다. 그런데도 '1일 1전복'이 가능한 곳이 있으니 '전복의 고장' 완도다.

깨끗한 바다와 해조류가 풍부한 완도는 이미 '전복의 고장'으로 타의 추종을 불허한다. 한때 전국 전복의 80%가 넘는 양을 생산했지만 지금은 다른 지역 전복 생산이 늘어나면서 72% 정도의 전복이 생산되고 있다.

전복이 특히 완도에서 많이 생산되는 이유는 무엇일까. 완도 바다는 맥반석과 초석으로 이뤄져 영양염류가 풍부하고 리아스식 해안으로 조류 소통이 원활해 전복과 해조류 양식에 최적의 환경을 자랑한다. 청정해역이라는 최고의 조건에서 미역과 다시마를 먹고 자란 완도전복은 맛과 영양도 특별하다.

건강한 전복을 키우기 위해 종묘부터 출하까지 완도군의 연구와 투자가 지속되고 있다. 지난 2009년 11개 읍·면 양식장이 '완도전복산업특구'로 지정되면서 2018년까지 10년간 228억원의 사업비를 투입해 청정해역 보존, 완도전복주식회사 설립 운영, 전복 유통 마케팅 강화 등 전복산업으로 인한 지역경제 활성화에 기여하고 있다. 가두리 양식장 '간 줄이기' 운동으로 매년 태풍 시기가 되면 피해가 컸던 전복 양식장 피해를 줄이기도 했다.

◇7~9월 분주한 가두리 양식장  
7~9월의 완도 바다는 분주하다. 전복 출하 집중 시기이기 때문이다. 전복은 일년 내내 생산이 가능하지만 여름철 삼복(三伏)과 설, 추석 명절을 주 출하시기로 보고 있다.

20여 년간 전복을 키우고 있다는 임문갑(48)씨를 만난 건 8호 태풍 '프란시스코'가 한반도에 상륙하기 하루 전날이었다. 다행히 예보했던 것과 달리 태풍이 부산쪽으로 방향을 꺾으면서 완도는 크게 영향을 받지 않았다. 잔잔하게 바다가 울렁이는 정도였다.

선착장에서 임씨 소유의 배를 타고 망남리 앞바다 가두리 양식장으로 출발했다. 5분도 채 안돼 다행히 선별기가 돌아가고 있는 이곳 양식장을 발견하고 잠시 배를 멈췄다. 임씨가 양식장에 배를 바짝 대고 움직이지 않게 바늘로 단단히 묶어준 다음 건너편 배로 건너가 일손을 돕는다.

크레인으로 들어올린 그물에 붙어있는 전복을 모두 떼어내 바구니로 모아 선별기로 옮겨놓는다. 우

영양 염류 풍부 전복·해조류 양식 최적  
제철 맞은 전복...추석 앞두고 출하 분주  
통조림·죽 등 가공해 해외까지 수출

해조류 생산 전국 70%...2021년 박람회  
'바다를 담은 면' 등 식품·음식 개발



전복은 회나 찜, 물회, 구이, 탕수육, 전복장 등 다양하게 요리가 가능하다.



다양한 해조를 넣어 만든 전복 모듬해초 비빔밥.



톳, 미역, 다시마, 파래를 이용한 해조국수.

수수 떨어지는 전복은 한 마리 한 마리가 소중한 자산이다. 1차 손질을 끝낸 전복을 선별기 접시에 담으면 미리 설정해 둔 무게값에 따라 아래 바구니로 떨어진다. 크기에 따라 '6미' '8미' '10미'라고 하는 건 1kg에 들어가는 전복의 개수를 의미한다.

선별작업을 끝낸 전복은 바로 육지로 옮겨가 대기하고 있던 냉장차에 실려 수족관으로 이동한다. 신선도가 생명이기 때문에 실름없이 작업이 이뤄진다.

◇활전복 유통, 전복 가공제품  
양식장을 나와 찾아간 곳은 전복전문 유통·가공 회사인 완도전복주식회사다. 농공단지내에 위치한 이곳은 완도군 1200여곳의 전복 생산어민과 완도군이 출하해 2015년 1월 준공했다.

출하된 전복이 이곳으로 넘어오면 곧바로 25개의 수조탱크가 갖춰져 있는 수조동으로 이동된다. 국내에서는 살아있는 전복을 선호하기 때문에 최대한 바다와 비슷한 환경으로 신선한 제품을 유지할 수 있도록 노력한다. 이곳에서는 90% 이상이 활전복으로 유통된다.

"수조탱크에 들어간 전복은 이곳에서 해감을 합니다. 보통은 3~4일 정도 머무릅니다. 여름에는 기간이 길수록 스트레스 받아서 죽기도 하기 때문에 되도록 빨리 보내고 겨울은 좀 더 오래 둘 수도 있습니다."

수조동 옆에는 가공공장이 갖춰져 있다. 가공공장에서는 크게 통조림과 냉동제품, 파우치로 나뉜다. 통조림은 껍질을 제거하고 살만 남은 다음 매운 소나 굴소스, 장조림 소스 등을 넣어 포장된다. 전복 죽 제품은 파우치로, 살아있는 전복을 급냉하거나 탈각해서 냉동시킨 냉동제품도 이곳에서 만들



전복 유통·가공회사인 완도전복주식회사 직원들이 전복 손질을 하고 있다.

어진다.  
전복 가공제품은 활전복을 선호하는 국내시장 보다는 해외시장을 개척해 성과를 보고 있다. 현재는 캐나다, 홍콩, 미국 LA, 일본, 말레이시아, 싱가포르 등에 수출되고 있다.

◇내장소스부터 전복탕수육까지  
전복은 회나 찜, 물회, 구이 등 다양하게 요리가 가능하다. 어떤 평범한 요리라도 전복 한 마리를 곁들이면 특별한 요리가 되기도 한다.

완도5일시장내 '명품전복 궁'에서는 다양한 전복 요리를 한상에 차려낸다. 전복회를 시작으로 전복 찜, 전복초무침, 전복탕수육, 전복물회, 전복장, 전복비빔밥, 전복죽까지 더 이상 바랄게 없을 만큼 전복을 마음껏 먹고 갈 수 있다.

전복회와 야채를 듬뿍 넣은 시원한 전복물회로 먼저 입맛을 돋게 한 다음 초무침과 찜, 탕수육으로 뱃속을 채워준다. 초무침은 맵입에 먹어도 자극적이지 않고 새콤달콤하기가 적당하다. 찜과 탕수육은 익혀서인지 오독오독 씹히는 식감이 생겼과는 달리 좀더 부드럽고 입을 즐겁게 한다.

전복비빔밥에는 내장소스, 전복고추장을 함께 넣고 비벼준다. 전복 내장을 갈아서 만든 내장소스는 비리지 않고 고소하다. 내장을 먹지 않는다는 사람들도 거부감이 없을 수 있다. 전복고추장은 삶은 전복을 다져서 고추장에 넣은 비빔장이다. 두가지 모두 '궁'에서만 맛볼 수 있는 특허소스다.

◇기다려주세요, 국제해조류박람회  
완도는 전국 생산량의 70%를 차지할 정도로 해조류 양식의 본고장으로도 알려져 있다. 해조류는 바다맛에 서식하는 광합성 식물로, 다시마, 미역,

김, 우뚝가사리, 꼬시래기, 개우무 등이 대표적이다. 지난 7월에는 '미세먼지 배출에 효능이 있는 해조류'를 주제로 미세먼지 대응 해조류 전문가 심포지엄을 개최했으며, 각 분야의 전문가들이 참석해 해조류의 효능과 가치를 재조명하는 시간을 갖기도 했다.

완도군에서는 해조류를 이용한 국제행사도 개최한다. 지난 2014년과 2017년에 이어 오는 2021년 세 번째 박람회를 준비중이다.

해양수산부가 후원하고 전남도와 완도군이 공동 개최하는 '2021완도국제해조류박람회'는 2021년 4월 23일부터 '치유의 바다, 바닷말이 여는 희망의 미래'를 주제로 완도항 해변공원 일원과 명사십리 해수욕장에서 개최된다.

주제관인 청정바다관과 해조류이해관, 건강인류관, 지구환경관, 미래변영관, 해양체육산업관 등 7개 전시관으로 구성하고 각종 체험과 공연, 공연 등 이벤트도 진행한다.

완도에는 해조류를 이용한 다양한 식품과 음식을 개발하는 업체가 많다. 완도수목원 입구 '바다를 담은 면' (badam.modoo.at)도 그 중 하나다. 이곳은 해조류를 이용한 해조건강면을 만드는 카페형 공장으로, 다양한 해조요리를 맛볼 수도 있다.

/이보람 기자 boram@·정은조 기자 ejhung@  
/사진=나명주 기자 mjna@kwangju.co.kr

**SINCE 1982** **“인터넷 검색창에 국제보청기를 보세요”**

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

**Beltone** **CES** **BIG INNOVATION AWARDS**

2015~2019 대한민국 소비자대상 소비자만족부문 [5년 연속] 수상  
2016 미국 라스베이거스 CES 2016 혁신가상 수상  
2017 미국 빅 이노베이션 어워드 (BIG Innovation Award) 수상

**국제보청기**

- 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

**본점** 서석동 남동성당 옆 **062) 227-9940**  
**062) 227-9970**

**서울점** 종로 5가역 1층 **02) 765-9940**

**순천점** 중앙시장 앞 **061) 752-9940**

소상공인 공동브랜드 k.tag 전국100개 인증업체선정

**광주전남 기능장 1호** **국무총리상 표창**  
**보건복지부 장관상 표창**  
**광주광역시 시장상 표창** **광주남구 청장상 표창**

**大山 프리모 남녀 가발**

특수가발 별매(원터치) 테잎 X 핀 X  
기능장이 직접 37년 시술 1만명 이상 내공  
H.M사 동급제품 130만원 **59만원**~

**062 673 5858 (모발모발)** **매주 화요일 휴무**  
**일요일 정상 영업**

광주광역시 남구 주월동 라인가든아파트 상가2층(대광여고 옆)