

싸목싸목 남도한바퀴 >>> 진도 특산물

# 속이 짝찬 꽃게·속이 노란 울금...진도에서 맛보세요



'보배 섬' 진도로 떠나는 싸목싸목 남도한바퀴. 진도 출신 트로트 가수 송기인의 전국적인 인기로 힘입어 진도의 매력에 새롭게 부각되고 있다. 진도에는 그림이 있고, 소리가 있고, 춤이 있다. 대규모 휴양시설이 들어서며 침체됐던 지역경제도 활기를 띠고 있다. 서망항에는 속이 짝찬 가을꽃게가 가득하고 마을 곳곳에는 '밭에서 나는 황금' 진도울금이 수확을 기다리고 있다.

'진도 꽃게' 서해안에 비해 작지만 맛 좋아 계절엔 냉동·탕엔 살아있는 꽃게 사용 '진도 울금' 전국생산량 70%...카레 원료 노란 커큐민 성분 함양·항균 효과 탁월

◇가을꽃게 만나려면 서망항으로= 활기 넘치는 가을꽃게 위판현장을 보려면 10월 중순 이후가 적합하다. 금어기가 끝나고 8월 21일부터 조업이 시작된 가을꽃게는 12월까지 이어지는데 10월과 11월에 가장 많이 나온다. 이후 겨울철 조업이 중단되었다가 4월부터 봄 꽃게 조업이 다시 시작된다.

진도군수협이 서망항 꽃게 위판장에는 56칸의 수조가 있는데 꽃게가 많이 잡힐 때에는 이마저도 부족해 옆 위판장까지 꽃게가 가득차기도 한다.

진도꽃게가 전국적으로 유명세를 탄 이유는 무엇보다 맛이 뛰어나기 때문이다. 서해안에서 잡히는 꽃게에 비해 크기는 작지만 맛이 싹다.

"진도 가을꽃게는 kg당 4~5미 정도로 생각하면 됩니다. 크기로는 서해안 꽃게가 더 크죠. 크기는 작아도 맛은 싹해요. 진도 바다는 살기가 벅잡다고 할까요. 조류가 세고 모래밭이다 보니 벨 속으로 들어가려면 힘을 더 많이 써야 해요. 그래서 성장은 더디지만 맛은 더 좋지요. 4월부터 나오는 봄 꽃게는 알이 가득 차 1마리가 1kg 나가기도 합니다."

진도군수협 김향동 조합장이 본격적인 조업시기를 앞두고 위판장을 방문한 덕에 보다 자세한 이야기를 들을 수 있었다. 진도꽃게는 타지역에서 잡히는 꽃게보다 kg당 1만원 정도 더 비싸게 판매된다. 그래도 소비자들이 선호하는 이유는 그만큼 맛으로 보상받기 때문이다.

진도꽃게의 또 다른 특징은 통발로 잡는다는 점이다. 안강망이나 자망 등 그물로 잡는 곳과는 달리 진도꽃게는 100% 통발을 이용해 어획하기 때문에 발이 잘려나가거나 하는 사고 없이 소비자에게 가기까지 온전한 모양의 꽃게를 유지할 수 있다.

위판장을 나오니 어선 몇척이 부둣가에 정박해 있다. 꽃게를 실어나르는 운반선이다. 진도 관내 꽃게잡이 어선들은 조도면 외병도와 독거도 아랫바다나 멀게는 추자도까지 나가기도 한다. 한번 나가면 며칠씩 들어오지 않고 바다에서 살다

시피 하기 때문에 운반선이 매일 꽃게를 실어나르는 구조다.

운반선은 보통 점심 이후 서망항에서 출발해 오후 2~3시쯤 바다에 도착한다. 어선을 돌면서 잡은 꽃게를 옮겨 담으면 어느새 해가 진다. 바다에서 잠을 자고 다음날 오전 9시쯤 서망항으로 돌아온다. 위판은 오전 10시부터 시작된다.

모든 생물이 해당되겠지만 꽃게 역시 살아있는 것을 바로 잡아서 먹어야 가장 맛이 좋다. 진도에는 남동1길의 '신호등 회관'에서는 간장게장과 꽃게 비빔밥, 꽃게탕을 맛볼 수 있다. 게장과 비빔밥에 들어가는 게살은 냉동 꽃게를 사용한다. 살아있는 꽃게는 껍질과 붙어 있기 때문에 살을 찌낼 수가 없다. 급속냉동한 꽃게의 살을 껍질과 분리시키고 양념을 더해 나물과 감가루를 넣고 밥과 비벼먹는다.

간장게장은 알뜰 꽃게로 요리한다. 알이 들어 있어야 고소한 맛이 나기 때문이다. 간장게장은 5일 숙성시킨 다음 먹는다. 부드러운 속살이 입안에 맴도는 맛이 좋다. 기본 좋은 비린맛이다.

꽃게요리 중 엄지손가락을 치켜세워주고 싶은 건 꽃게탕이다. '신호등 회관'의 꽃게탕에는 일절 다른 부속 재료를 넣지 않는다. 살아있는 꽃게를 넣어 끓이기 때문에 무와 꽃게만으로도 충분하다. 된장으로 간을 하고 고춧가루로 칼칼한 맛을 더했다.

◇울금 시배지에서 만난 진도울금= '밭에서 나는 황금'이라 불리는 울금. 함양에 뛰어난 효능을 보이는 식품으로 알려지면서 샐러드 뿌리 덕에 '밭에서 나는 황금'이라는 귀한 별명도 얻게 됐다. 함양·함군은 물론 차메에방과 중풍, 고혈압, 당뇨, 노화방지 등에 효과가 좋아 '슈퍼푸드'라 불리는 울금은 진도가 시배지이며 현재까지도 전국 울금 생산량의 70%를 차지할 정도로 많은 농가에서 울금 농사를 짓고 있다.

카레의 주원료로 사용되는 것으로 잘 알려진 울금은 생강과 식물이다. 4월 중순께 울금 중근을 심으면 6월 중순부터 잎이 나오기 시작하고 9월이면 하얀 울금꽃이 예쁘게 피어난다. 10월 중순부터 고구마나 감처럼 번식을 하는데 식용으로 사용하는 건 이 번식된 부분이다. 11월 중순부터 수확을 하는데 울금이 다닥다닥 붙어 있는데다 흙을 한덩어리처럼 머금고 있어 손으로 일일이 떼어 내야 하는 작업이 보통 일이다.

생강과 비슷하게 생겼지만 생울금을 잘라 보면

진한 오렌지색을 띠고 있다. 울금 속 커큐민이라는 성분이 노란색을 띠게 하며 울금을 주원료로 사용하는 카레가 노란색인 것도 이 커큐민 때문이다.

진도에서는 현재 570여 농가가 울금 농사를 짓는다. 진도에서 울금이 많이 나는 것은 무엇 때문일까. 우선은 열대식물인 울금이 자라기 좋은 따뜻한 남쪽지방이기 때문이다. 서남해에 위치한 데다 기후가 따뜻하고 바다를 끼고 있어 해풍을 맞으며 자란다. 다른 지역에서는 4월말이나 5월 초 파종을 해서 10월 중순부터 수확을 하지만 진도에서는 4월 중순에 심고 11월 중순부터 수확을 하기 때문에 생육기간이 훨씬 길어 영양성분이 풍부하고 품질도 우수하다.

울금 가공현장을 보기 위해 (사)울금식품가공사업단을 찾았다. 울금가공사업단은 진도울금의 산업화를 위해 농림식품부와 진도군, 울금 농가들이 힘을 모아 탄생시켰다. 152 농가가 출자를 하고 소규모 울금가공업체들까지 사업단에 들어와 있다. 현재 사업단의 회원 농가는 270여 농가다.

'슈퍼푸드'라 불릴 정도로 효능이 뛰어난 울금이지만 특유의 강한 향과 쓴맛 때문에 생으로 먹기에는 무리가 있다. 사업단에서는 이를 해결하기 위해 분말 외에 과립화한 울금을 로스팅해서 휴대하기 좋고 맛도 좋은 과립형 스틱 울금을 개발해 출시하기도 했다. 이곳에는 분말형 분쇄기와 티백기계, 농축기, 과립성형기, 과립스틱 포장기 등이 갖춰져 있고 외부 업체들의 주문 의뢰를 받아 OEM(주문자 상표 부착 생산)도 병행하고 있다.

사업단은 올해부터 식용을 넘어 미용까지 제품 개발을 확대했다. 허주형 대표는 "비누와 바다위시는 향염, 항균 효과가 뛰어나 건선 피부와 아토피, 여드름 등 피부미용에 효과를 볼 수 있고 샴푸는 탈모나 비듬 완화, 두피 트러블을 잡아주는데 크게 도움이 된다"고 자신했다.

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

울금 농장. 진도에서 자라는 울금은 타 지역에 비해 생육기간이 길어 영양성분도 풍부하고 품질도 우수하다. <울금식품가공사업단 제공>



▲진도꽃게는 서해안에서 잡히는 꽃게에 비해 크기는 작지만 맛이 싹다. ◀살아있는 꽃게를 넣어 바로 끓인 꽃게탕. ▼급속냉동한 꽃게를 이용해 만든 간장게장.



▲'밭에서 나는 황금'이라 불리는 울금. 9월 중순 하얀 울금꽃이 예쁘게 피어난다. ▶진도울금 분말. 울금속 커큐민 성분이 노란색을 띠게 한다.



SINCE 1982 **“인터넷 검색창에 국제보청기를 보세요”**

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

**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

**신양파크호텔 12월 송년모임 특별 감사이벤트**  
한 해를 마감하는 귀하의 소중한 모임. 귀하를 위한 특별 혜택을 준비하였습니다.

**12월 송년모임 혜택 (연회행사 시 적용)**

- 각 연회장 메뉴 ..... 10% 할인
- 음료·주류 ..... 50% 할인
- 객실 이용권 증정
- 현수막 1ea 무료제공 } ※50명 이상 행사시 적용
- 빔프로젝트 무료제공

**신양파크호텔 휘트니스클럽 특별회원 모집 [개인 (월) ₩300,000원] - 회원 특전 -**

- 사우나, 체력단련장, 수영장 무료이용
- 레스토랑 이용시 ..... 10% 할인
- 객실 이용시 ..... 50% 할인
- 요가, 에어로빅, 수영 단체레슨 무료

문의 및 예약 ☎ (062)221-4101~3, 228-8000