

색다른 '황금 레시피' ... '맛있는 장성' 떴다

황금밥상·황금사과 등
옐로우시티 특화 메뉴 개발
노란꽃잔치 음식부스 대박
장성호에 장어정식 거리 조성
맛 어우러진 관광도시 도약

황금밥상에서 장어정식까지, '옐로우시티 장성'이 맛있어지고 있다.

황룡강 꽃길, 장성호 수변길과 출렁다리, 축령산 팸백순으로 전남을 넘어 대한민국을 대표하는 관광도시로 도약하고 있는 장성군은 노란꽃잔치 기간 동안 음식부스의 '대박'을 바탕으로 장성의 맛 개발에 박차를 가하고 있다.

관광산업의 트렌드에 발 맞춰 지역만의 특화된 음식메뉴를 개발하기 위해 다양한 노력을 기울이고 있다.

◇ 노란꽃잔치 음식부스·'황금요리 경연대회' 인기

장성군은 지난 10월 열렸던 장성 황룡강 노란꽃잔치의 성공 요인으로 '확 달라진 먹거리'를 꼽았다. 장성역 KTX 재정차와 독창적인 체험 프로그램 등도 큰 역할을 했지만 무엇보다도 맛과 가격, 서비스 모든 면에서 관광객을 사로잡은 새로운 먹거리가 축제의 대성공을 일궈냈다.

군은 노란꽃잔치 개막 전 메뉴별 현장평가 및 심사를 거쳐 축제장에 입점할 부스를 엄선하고 합리적인 가격과 수준 높은 서비스를 갖추도록 했다.

'꽃만 보고 갈랑가? 밥도 먹고 가소' 등 재미있는 문구의 플래카드를 곳곳에 설치하는 등 홍보에도 집중했다. 그 결과 축제 기간 동안 음식점마다 긴 줄이 늘어섰고, 식재료가 일찌감치 동났다.

장성읍에서 분식점을 운영하고 있는 최광태씨는 지난 10월에 열렸던 장성 황룡강 노란꽃잔치에 음식부스 운영자로 참여했다.

지난해 축제에도 부스를 운영했던 최씨는 "지난해보다 매출이 두 배 이상 올랐다"며 "노란꽃잔치에 참여한 대다수의 음식점이 높은 매출을 기록했다"고 전했다.

축제기간 장성의 맛을 찾기위한 '황금요리 경연대회'도 열렸다. 황룡강에서 작안해 옐로우시티 컬러마케팅을 펼치고 있는 군은 경연대회를 통해 노란색을 활용한 황금요리 레시피를 개발해 군의 정체성을 담은 대표메뉴로 육성하고자 했다.

예선 참가 203개 팀 가운데 20개 팀이 본선에 올라 최종 경합을 벌였으며, 심사를 맡은 요리연구가 '빅마마' 이정정 씨와 여경래 셰프가 쿠키쇼를 펼쳐 노란색을 활



장성의 맛 음식메뉴를 개발하고 있는 장성군은 지난 10월 열린 노란꽃잔치 기간에 '황금요리 경연대회'를 펼쳤다. 경연대회 모습. <장성군 제공>



노란꽃잔치 동안 운영됐던 음식부스. 음식점마다 긴 줄이 늘어섰고 지난해 보다 두 배 가량 매출이 올랐다.

용한 명품 요리를 선보였다. 군은 대회를 통해 공개된 메뉴들을 보급해 지역 외식업소와 공유할 계획이다.

◇ '장어정식 거리' 조성하고 '색(色)다 른 과일' 개발

주말 평균 5000명이 찾아 관광 핫플레이스로 변신한 장성호에서는 장성의 맛을 선보이는 보다 진진한 시도가 진행중이다.

군은 장성호 주위를 에워싼 나무 데크길과 옐로우 출렁다리가 인기를 끌고 있는

가운데 내년부터 호수 아래 미락단지에 장어정식 거리를 조성해 늘어난 관광객수용 지역경제 활성화로 이어갈 계획이다.

전라남도 시범사업인 '2019 남도음식거리 공모사업'에 최종 선정된 군은 장성을 상요리 일원(미락단지) 15개 음식점을 대상으로 2020년 총 10억 원의 예산을 투입해 ▲경관 개선 및 편의시설 확충 ▲메뉴 개발 및 업그레이드 ▲음식점별 접객서비스 시설 개선 ▲특화거리 홍보마케팅 등을 지원할 예정이다.

장어정식 거리가 완성되면 장성군의 관

광명소들과 장성호 수변길, 옐로우 출렁다리 등이 연계되면서 시너지 효과를 낼 것으로 기대를 모은다.

황금사과 등 장성의 색(色)다른 과일을 활용한 장성의 맛 개발도 활발하게 진행되고 있다.

장성군은 최근 황금사과 재배에 성공했다고 밝혔다. 3년 간의 노력을 기울인 황금사과 육성사업 프로젝트를 마침내 결실을 맺은 것이다.

군은 향후 황금사과를 장성의 대표 특산품으로 육성해나갈 방침이다.

황금사과 육성사업은 '컬러 프루트(color fruit) 프로젝트'의 일환으로 추진됐다. 컬러 프루트 프로젝트는 기존의 하우스나 과수원 시설을 활용해 경쟁력이 저하된 작물을 유망 품종으로 갱신하는 과수 육성사업이다.

컬러 프루트는 기존 과일과 다른 색과 맛, 식감으로 주목 받고 있는 '색 다른 과일'을 일컫는다.

군은 황금사과를 비롯해 샤인머스켓, 단감, 아열대과수 등 총 4개 품목의 재배면적을 120ha까지 확대해나갈 계획이다.

유두석 장성군수는 "올해 황금밥상 메뉴 개발과 컨설팅, 경연대회 개최 등 다양한 노력을 기울였다"며 "관광과 요식산업의 동반 성장을 통해 2020년부터는 본격적인 '전국민 장성관광시대'를 열어가겠다"고 말했다.

/김대성 기자 bigkim@kwangju.co.kr /장성=김용호 기자 yongho@



황금밥상

장성 대표메뉴 개발 계속

외식업체 대상 황금밥상 등 컨설팅·교육...노하우 전수

장성만의 특화된 맛을 개발하기 위한 노력은 현재진행형이다. 관광산업의 트렌드에서 '맛집 콘텐츠'는 빼놓을 수 없는 요소이기 때문이다.

지역 곳곳에서 '황금밥상' 등 장성 대표메뉴 개발을 위한 컨설팅이 지속되고 있다.

지난 20일 오후, 장성읍에서 'A 한식당'을 꾸려가고 있는 안소연씨는 점심 손님이 모두 빠져나간 오후 3시에도 새로운 상차림으로 몹시 분주했다. 30여 년째 이어오는 식당의 업주지만, 안씨는 바짝 긴장한 눈빛으로 스승의 가르침을 수첩에 메모했다.

A 식당에서는 황금밥상 대표메뉴 컨설팅이 진행됐다. 앞서 군은 올해 3월 지역 외식업자들을 대상으로 황금밥상 메뉴개발 교육을 실시했다. 군은 교육을 마친 참가자 가운데 희망자에 한해 오는 12월까지 점포당 7~8회 대표메뉴 컨설팅을 집중 지원하고 있다.

교육과 컨설팅을 담당하고 있는 김정란 동강대 식품영양학과 교수는 "강황, 울금, 호박 등 노란색 식재료를 활용해 개발된 황금밥상 메뉴는 깊은 맛을 지녔

으며 '100세 건강밥상'이라 불릴 정도로 건강에 도움이 된다"고 소개했다. 이어 김 교수는 "황금밥상 메뉴를 도입해 벌써부터 매출이 크게 오른 점포도 있다"고 귀띔했다.

이날 준비된 음식은 쭈꾸미 대패삼겹살과 치즈 등갈비, 입 안 가득 번지는 풍미가 일품이었으며, 강황(커큐민)으로 노란색을 낸 밥은 감칠맛이 풍부했다.

컨설팅을 마친 업주 안씨는 "그간 식당을 운영하면서 놓쳤던 점들을 돌아볼 수 있는 계기가 되고 있다"며 "특히 강황(커큐민) 사용법 등 전혀 몰랐던 노하우들을 전수받을 수 있어 큰 도움이 된다"고 말했다.

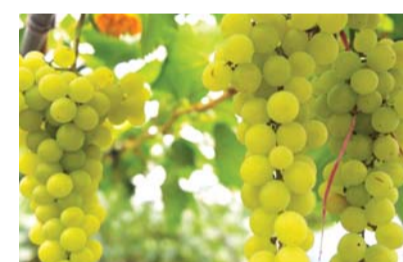
장성군 관계자는 "관광산업이 급성장하고 있는 장성군에 있어 특화된 음식메뉴 개발은 필수사업이다"며 "앞으로 황금밥상 이외에도 다양한 장성맛 집들의 특화된 메뉴를 선보일 것이다"고 밝혔다.

한편 장성군은 황금밥상 메뉴를 채택한 음식점들이 저렴한 가격으로 강황, 울금 등을 구입할 수 있도록 지원하고 있으며 황금떡 메뉴도 개발했다.

/장성=김용호 기자 yongho@



황금사과



샤인머스켓

남명 THE LAW

남명은
진심과 정성, 자연을 담아 새로운 문화공간을 창조합니다

입주를 축하드립니다

남원 노암동 남명여과우와 NSQUARE에 보내주신 뜨거운 성원에 진심으로 감사드립니다. 앞으로 지역의 가치와 지역주민의 주거문화 향상에 책임을 다하는 기업이 되겠습니다. 특별한 행복이 시작되는 곳! 남명여과우에서 풍요로운 미래를 열어가시길 바라며 남명여과우의 입주를 진심으로 축하드리며 늘, 가정에 축복이 함께하길 축원드립니다.

남명산업개발 주식회사
대표이사 이병열

남명산업개발(주), 남명건설(주), 남명아이씨씨(주), 남명에스테이트(주)
경남 김해시 반화1로 67번길 2, 남명프라자 8층(대청동)
NAM MYUNG Tel. 055)312-4007 / Fax: 055)312-8815 / www.nmcon.co.kr

소상공인 공동브랜드 k.tag 전국100개 인증업체선정

大山 프리모 남녀가발

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

특수가발 별매 (원터치) 테잎 x 핀 x
기능장이 직접 37년 기술. 1만명 이상 내공
매주화요일 휴무 (일요일 정상 영업)

H.M사
등급제품 130만원
59만원~

광주 남구 주월동 1199-12 라인가든아파트 상가 2층(대광여고 옆)
062.673.5858 (모발모발)