

### 싸목싸목 남도 한바퀴 영암 로컬푸드



영암군이 고품질·친환경 축산업 명품 브랜드로 키우고 있는 '매력한우'. 육질이 연하고 부드러움.



전국 최대 대봉 산지인 영암 금정면에서 재배되고 있는 대봉감.



명품 한우갈비에 싱싱한 낙지가 더해져 보양식으로 인기가 많은 '갈낙탕'.

## 氣 살아나는 '행복한 맛' ... 매력 넘치는 '맛의 천국'

#### ◇맛·향·영양 월등한 금정 대봉감

겨울에 맛볼 수 있는 과일은 그리 많지 않다. 겨울 대표 과일인 귤과 한라봉, 그리고 가을에 미리 수확했다가 냉동실에 넣어두고 하나씩 꺼내먹는 홍시 정도다. 홍시는 감을 오래 익혀서 달은 맛이 사라지고 말랑말랑해진 감을 말한다.

달콤하고 입안에서 살살 녹기 때문에 할아버지 할머니들의 최애 간식이다. 하나씩 냉동실에 얼려두었다가 아이스크림처럼 먹을 수 있으니 아이들 간식으로도 제격이다.

늦가을부터 초겨울 사이 영암을 찾으면 대봉감을 만날 수 있다. 대봉감은 감 종류 중 하나로, 끝이 뾰족하고 길쭉하며 일반감보다 크기가 크다. 단단한 과육일 때는 달은 맛이 강해 먹기가 힘들고 완전히 익어서 홍시나 꽃감이 되면 당도가 높고 맛이 좋다.

대봉감은 금정면 일대에서 재배되고 있다. 600호 농가 700ha에서 대봉감 농사를 짓고 있는데 단일 면적으로는 전국 최대 산지다. 연간 수확량은 1만5000t, 많을 때는 2만t까지 수확한 적도 있다.

금정면에서 대봉감이 많이 생산되는 건 난지과수인 대봉감을 재배하기에 알맞은 기후 덕분이다. 연평균 기온 14도가 유지되는 지역인데다 주위 산이 병풍처럼 주산지대를 감싸고 있어 토양의 보수력이 뛰어나 가뭄피해도 덜 받는다. 서리 내리는 시기도 늦어 생육기간 역시 타 지역에 비해 15일 정도 길어져 일조량이 풍부하다.

금정 대봉감은 유독 크기가 더 크다. 낮과 밤의 일교차가 커 달은 맛의 주성분인 탄닌이 불용화 돼 시원한 감칠맛이 높다. 타 지역 대봉감에 비해 수분과 찰기가 많아 홍시가 된 상태에서도 쉽게 물러지지 않는 특징을 갖고 있다. 탄백질, 지방, 탄수화물의 함량이 높고 저공해 과실로 타지역보다 색깔이나 맛, 향이 월등하다는 평가를 받는다.

금정 대봉감이 명품 감으로 사랑받는데는 품질관리를 위한 농민들의 노력이 빼놓을 수 없다. 대봉감 재배 농민들은 소비자들의 건강을 위해 화학비료나 농약사용을 자제하면서 가지치기 한 나뭇가지와 퇴비를 사용한 환경친화적 농법으로 대봉감을 키우고 있다.

대봉감은 단감처럼 바로 먹지 않고 후숙해서 홍시로 먹는 과일이기에 완전히 익기 전에 따는 게 좋다. 단단한 감을 상온에 두기만해도 자연스럽게 후숙이 진행되는데 보관하는 온도에 따라 속도는 조금씩 다르다. 보통 배란다 등 저온에서는 더디게 진행된다. 한번에 먹을 만큼의 분량을 각기 보관하고, 홍시가 되면 냉장 또는 냉동 보관했다가 먹으면 시원한 맛과 단맛이 더 좋아진다. 대봉감은 꽃감이나 감발맹이로도 즐겨 먹는다. 천혜의 자연환경에서 재배하고 건조한 친환경 금정 대봉감은 식감이 쫄깃하며 당도와 무기성분 함량이 뛰어나다. 감발맹이는 지난해 초 농협무역을 통해 첫 미국 수출을 하기도 했다.

맛 좋고 영양이 풍부한 금정 대봉감이 올해는 귀한 몸이 됐다. 지난 4월 내린 서리로 심한 냉해피해를 입어 수확이 평년의 20%에 그쳤기 때문이다. 3년 연속 냉해 피해를 입고 있지만 올해는 그 정도가 심각하다.

금정 대봉감 수매와 판매를 전담하고 있는 금정농협 관계자는 "대개 10월말부터 대봉감 수매가 시작돼 11월

#### 금정 대봉감

입안에서 살살 녹는 감칠맛  
친환경으로 키운 겨울 별미

#### 매력 한우

철저한 혈통관리로 육성  
전국 브랜드로 자리매김

#### 독천 낙지거리

세발낙지·탕탕이·갈낙탕...  
맛·영양 뛰어난 최고 보양식

중순이면 끝나는 데 올해는 대봉감 농사 흉작으로 수매일을 정확하게 정할 수 없을 정도다"며 "감이 없어서 팔랭이도 얼마나 생산할 수 있을지 장담할 수 없다"고 말했다.

농가에서 개별로 판매하는 대봉감도 올해는 일찍 예약 주문이 마감됐다는 소식이다. 매년 11월초 주민과 관광객들과 함께하는 대봉감 축제를 열었지만 올해는 작황이 좋지 않은데다 코로나19 여파로 축제가 취소됐다.

#### ◇전국 브랜드 된 '매력한우'

'매력 한우'. 대체 고기 맛이 얼마나 매력적일까 궁금해지는 이름이다. '영암 매력한우'는 영암군이 고품질·친환경 축산업 명품 브랜드로 키우고 있는 한우의 브랜드명이다.

거세우에 고품질 무항생제인종 조사료와 매실발효사료를 먹여 기르기 때문에 지방이 적는데도 육질이 연하고 부드러움. 여기에 월출산 맑은 공기와 150m 암반석 지하수를 먹고 자라기 때문에 맛이 고소하고 등급도 뛰어나다. 생고기부터 살치살, 꽃등심, 갈비살, 차돌박이까지 눈으로 보아도 입으로 맛봐도 매력적인 한우임이 분명하다. 현재 '영암 매력한우'는 400여 농가가 2만 4000여 마리를 사육하고 있다.

2002년 '매력한우' 상표등록, 2006년 명품브랜드 사업을 시작한 영암 매력한우의 품질은 여러 곳에서 인정받고 있다. 올해 1분기 거세우 출하성적 분석 결과 1+등급 이상 고급육 출현율 84%를 기록, 지난해에 이어 전국 1위를 차지했다. 지난해 1위 당시 78.9% 보다 5.1% 포인트 높은 기록인데다 전남 평균 64% 보다 크게 높은 수치다.

지난 10월 열린 전국 한우능력평가대회에서는 대통령상(1위·김용복태호축산), 종축개발협회장상(4위·서승민 푸른농장), 농촌진흥청장상(6위·김용우 연소목장)까지 3개 상을 휩쓰는 쾌거를 이루기도 했다.

이같은 성과는 영암군이 지난해 5억 6100만원을 투입해 고품질 TMR(섬유질배합사료) 생산 인프라를 구축한 영향이 크게 작용한 것으로 분석된다. 지난해 매력한우 TMR사료공급 생산량과 매출액이 전년보다 17%

증가하기도 했다.

영암군은 전국의 많은 한우 브랜드와는 차별화 된 고품질 매력한우 생산 기반 조성에 노력하고 있다. 매력한우의 혈통관리를 위해 한우 송아지 브랜드 육성, 한우 등록, 혈통 분석, 한우 인공수정 정액대 지원 등과 함께 한우농가 고급육 생산 장려금과 엘리트카우(우량암소) 출산장려금도 지원한다.

매년 급증하고 있는 매력한우 사육두수와 수입 개방으로 인한 불안정한 유통시장에 대비해 안정적인 유통망 구축에도 힘쓰고 있다. 전국에 400여 개 매장을 보유한 롯데시퍼와 대형 유통 벤더업체인 CY그룹과 업무협약을 체결해 매력한우를 전국의 다양한 소비층이 만날 수 있도록 했다. 또 브랜드 홍보를 위한 판촉 활동 등을 펼쳐 영암 매력한우가 전국 브랜드로 자리매김 할 수 있도록 지원을 아끼지 않고 있다.

매력한우는 영암매력한우 산호명품관직매장(061-464-0085)과 영암매력한우공역브랜드 육성사업단(061-473-3207)에서 구입할 수 있다.

#### ◇독천낙지거리

영암군 확산면에는 이름난 낙지거리가 있다. 정확한 명칭은 '독천낙지음식명소거리'. 독천5일장에 있는 오래된 시장길인데 지난 2010년 음식문화개선 시범거리로 지정되면서 깨끗하게 정비된 후 2015년 문화체육관광부 음식테마거리로 지정돼 지금은 시장보다 낙지거리로 더 유명하다. 현재 20여 곳의 낙지음식점이 영업 중이다.

영산강 하굿둑이 건설되기 전 이곳 독천리와 인근 미암면 일대 갯벌에는 빨낙지와 세발낙지가 많이 잡혔다. 이곳에서 나는 낙지는 품질도 최고였다. 지금은 갯벌이 사라져 이름난 남양지만 독천 낙지음식거리 명성은 여전히 전한다.

독천낙지거리에서는 낙지탕탕이, 낙지호롱이, 갈낙탕, 세발낙지를 맛볼 수 있다. 낙지거리에 세워진 조형물에 갈낙탕 유래가 소개돼 있다.

한때 하루 100~200마리의 소가 거러됐을 정도로 규모가 컸던 우시장이 있었는데 1970년대 후반에 소값이 떨어지자 새로운 메뉴를 개발하기 위해 갈비탕에 낙지를 함께 넣고 끓였더니 갈비탕 특유의 깊은 맛에 낙지가 더해져 국물이 시원하고 고기 육질도 한결 부드러워졌다.

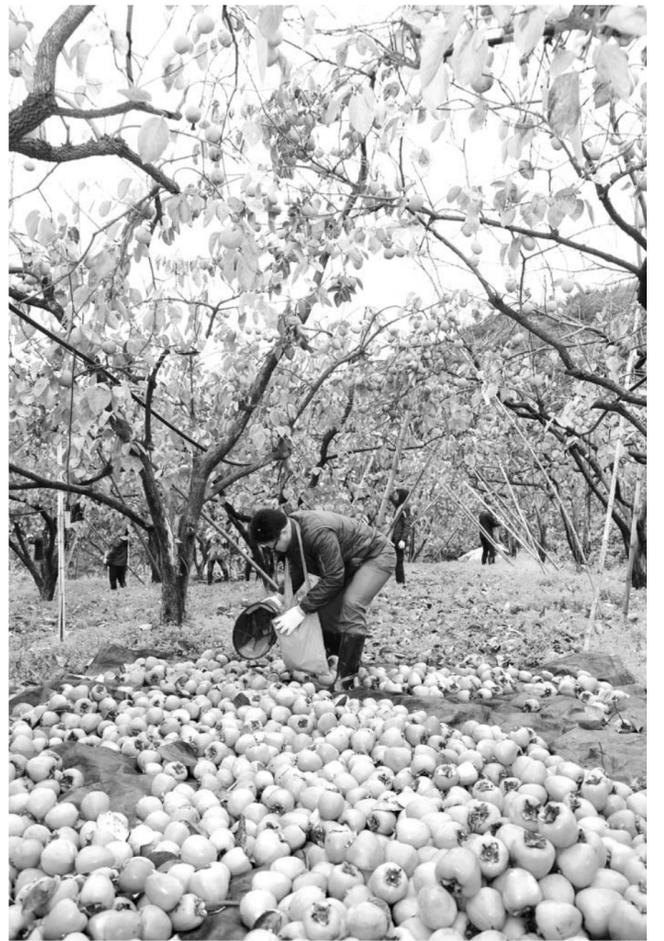
명품 한우갈비에 '빨 속 인상' 낙지가 더해지면 영양도 두 배, 최고의 보양식이 탄생했다.

두 가지 재료를 더해 '갈낙탕'이라는 이름을 얻은 후 영양탕을 대신할 만큼 건강식으로 평가받으며 현지인과 관광객들의 입맛을 사로잡고 있다. 육회를 더한 낙지탕탕이에 세발낙지를 젓가락에 감아 양념한 다음 살짝 구워먹는 낙지호롱이는 부드럽게 씹히는 맛이 일품이다.

독천낙지거리에서 갈낙탕을 맛보고 5일시장에서 영암의 각종 농특산물까지 채취하면 더할나위 없는 영암 나들이가 될 수 있다. 독천 5일시장은 매월 4, 9, 14, 19, 24, 29일 열린다.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr

/사진=광주일보 DB



금정면 일대 600호 농가 700ha에서 재배되고 있는 대봉감. 올해는 지난 봄 내린 서리로 냉해피해를 입어 수확량이 평년의 20%에 그쳤다.



독천 5일시장내 낙지음식명소거리.



### LOTTE CINEMA | 중랑로관

즐거움  
문화  
산책



#### 단체 및 대관문의 1544-8855

1관	이웃사촌
2관	도굴
3관	스웨그, 레벨 16, 잔칫날
4관	이웃사촌
5관	런
6관	조제
9관	조제
7관	세네커플
8관	세네커플
미드나이트 스키	스키와 친구들·로보시터의 비밀
삼진그룹 영예토티반, 더 프롬	프리카기 데스데이 순환맛



### 광주문화예술회관 문의 062)613-8353



광주문화예술회관 작가지원 공모전시  
시간 속의 도시  
2020. 12. 3.(목) ~ 27.(일)  
광주문화예술회관 갤러리



광주시립발레단 제127회 정기공연  
잠자는 숲 속의 미녀  
2020.12.18.(금) ~ 20.(일)  
광주문화예술회관 대극장



GAC기획공연 -포시즌  
선우예린 피아노 리사이틀  
2020. 12. 30.(수) 19:30  
광주문화예술회관 대극장

