

싸목싸목 남도 한바퀴-함평 로컬푸드

함평천지 건강 먹거리 세상천지 이런 맛 없네

◇어디서나 인정받는 '함평천지한우'

과연 소고기가 맛나 싶을 정도로 쫄깃함을 자랑하는 맛. 한우로 명성을 높이고 있는 함평천지한우 소고기 이야기다. 지역별로 이름을 내건 한우 브랜드는 여럿 있지만 그중 함평축협이 만든 함평천지한우는 어디에 내놔도 뒤처지지 않는 명품한우 브랜드다.

함평 한우의 명성은 하루 이틀 사이에 쌓인 건 아니다. 예로부터 '함평 우(牛)시장이 전남의 소값을 좌우한다'고 할 정도로 한우로 유명한 고장이었다. 함평우시장은 1900년대 초부터 발달한 것으로 전해진다. 함평 소가 좋다는 유명세 덕에 전국에서 좋은 소를 사기 위해 함평으로 몰려들었고 자연스럽게 우시장이 서게 됐다.

함평천지한우는 해양을 낀 자연환경과 게르마늄 성분을 함유한 오염되지 않은 환경에서 배합사료가 아닌 무항생제 섬유질 사료로 사육하기 때문에 고기의 육질이 풍부하고 감칠맛이 난다.

부드럽고 담백하며 씹는 맛이 풍부해 최고급육으로 평가받고 있다. 함평천지한우는 그 가치를 인정받아 지난 2008년 7월 전국 최초로 한우산업특구로 지정됐으며, 지난해 지정기한이 연장돼 올해까지 정부의 산업특구 혜택을 받고 있다.

어떻게 먹느냐 한우는 한우다. 구워 먹어도, 생으로 먹어도, 불고기로 먹어도 맛있는게 한우다. 그 중에서도 고기 좀 먹을 줄 안다는 사람들이 치켜세우는 건 역시 생고기다. 당일 도축한 한우 암소만 사용한다는 생고기 한 접시를 먹기 위해 타지역에서까지 일부러 찾아올 정도다. "한달에 한번은 생고기를 먹어야 한다"고 할 정도로 보양식으로도 꼽히는게 한우 생고기다.

우시장은 함평 5일장(2일, 7일)과 함께 열렸는데, 시장에서는 구하기 쉽고 먹기 편한 비빔밥을 파는 아낙들이 많았다. 그러다 더 맛있는 비빔밥을 만들고 싶어 우시장 옆 도축장에서 나온 신선한 소고기를 비빔밥 위에 얹어 팔기 시작했고, 함평한우와 함께 생고기 비빔밥도 유명세를 얻게 됐다.

함평천지한우를 맛보기 위해서는 함평을 5일장으로 가면 된다

송덩송덩 떨어 나오는 생고기 감칠맛 함평읍 오일장엔 비빔밥 거리 형성 품종 우수한 '나비쌀' 학교급식 인기 고소한 단호박 전국 생산량 10% 차지 친환경 함평 먹거리 건강·맛 다 잡았네

다. 장이 열리지 않아도 시장내 한우 비빔밥 거리가 형성돼 있을 정도로 식량이 여럿 있다. 어딜가나 함평천지한우를 맛볼 수 있지만 유독 지역민들 사이에 입소문이 난 곳이 있다. '목포식당'과 '대흥식당'이다. 유명한 탓에 식사시간대엔 자리를 구하기 힘들 정도로 북적인다.

그날 잡은 고기가 아니면 사용하지 않는다는 목포식당의 생고기는 송덩송덩 떨어 나온다. 쫄깃하고 기름기가 없는 암소 허벅지 부위다. 찜기를 섞은 고추장에 찍어먹기도 하지만 묵은김치에 싸서 먹는 방법도 있다. 양념을 해서 먹는 육회조차도 당일치를 사용한 덕에 서울에서 당일 고속버스로 보내달라는 단골도 많고 멀리라도 함평까지 내려와 신선한 생고기를 먹고 가야 직성이 풀린다는 단골고객도 많다.

대흥식당 역시 질 좋은 한우 생고기와 육회비빔밥, 매일 아침 직접 공수한 선지로 끓이는 선지국이 유명하다. 대흥식당 생고기는 우둔살을 사용한다. 우둔살은 소 엉덩이 안쪽 부위인 우둔에 포함되는 살코기 부위다. 근육으로 이뤄진 둥근 모양의 고기덩치라서 문치살이라고도 한다. 당일 잡아 온 생고기만 판매한다. 육회 비빔밥은 하루 숙성시킨 생고기에 양념을 더해 사용한다.

한우를 구입하고 싶다면 함평축협에서 운영하는 함평천지한우 프라자를 찾으면 된다. 1층 판매장에서는 질 좋은 한우를 직접 구입할 수 있고 2층 명품레스토랑에서는 소고기 구이를 먹는 사람들이 많다. 한우프라자에서는 거세우만 들여온다. 거세우는 좋은 품종의 한우 수송수지를 생후 4-6개월이 됐을 때 거세해 식용을 목적으로 키운 소다. 암소에 비해 육질이 부드럽고 마블링이 좋아 맛이 고소하다.

함평천지한우의 품질 관리와 홍보를 위한 함평군의 노력도 계속되고 있다. 함평군은 지난해 10월부터 매달 17일을 '함평한우 먹는 날'로 정하고 함평천지전통시장 입구 생비빔밥식재료센터에서 할인행사를 진행한다. 함평에서 사육된 1등급 한우를 부위에 따라 최대 11%까지 저렴하게 구입할 수 있다.

올해부터는 함평천지한우 송아지 브랜드 육성사업을 추진한다. 함평군은 2023년까지 3년간 매년 4억원씩 총 12억원을 투입해 우량 암소에서 생산된 송아지를 개체별로 관리하는 등 브랜드화 사업을 추진하고 함평가축시장내 전자경매 시스템을 활용해 농가에 우선 공급할 계획이다.

◇친환경 함평나비쌀과 단호박

함평이 자랑하는 프리미엄 브랜드 '함평 나비쌀'이 탄생하는 곳은 학교면에 위치한 함평군농협 쌀조합공동사업법이다. 2006년 5개 농협이 공동 출자해 설립한 곳으로, 현재 이곳에서 관내 생산 쌀의 35%를 수매해 처리하고 있다.

통합RPC에서 생산되는 대표 브랜드는 '함평 나비쌀'이다. 친환경 새끼우렁이 농법으로 키운 함평나비쌀은 고품질 브랜드평가 전국 2위, 전국 12대 고품질 브랜드쌀 4회 선정, 전남 10대 고품질 브랜드쌀 12회 선정 등 맛과 품질 모두에서 전국적으로 인정받고 있다. 매년 서울과 광주 등 전국 120여 개 초·중·고등학교 학교급식으로 납품하며 친환경 선도농으로서의 입지도 굳혀나가고 있다.

'함평 나비쌀'은 수질과 토양이 우수한 지역에서 들녘 단위로



게르마늄 성분을 함유한 오염되지 않은 환경에서 무항생제 섬유질 사료를 먹고 자란 함평천지한우.

선정해 선도농가와 계약을 맺어 재배한다. 밥맛이 가장 좋은 단일품 종벼를 종자공급부터 수확까지 재배방법을 통일하기 때문에 한 농가에서 농사를 지은 것처럼 쌀 품질이 균일하다.

지난 2년간 히토메보레종으로 재배했으나 올해부터 중만생종인 호평벼를 재배하고 있다.

원료벼는 쌀조합공동사업법인에서 수매해 15°C이하 저온냉각사일로(벼 저장시설)에서 보관하기 때문에 일년 내내 햅쌀과 같은 밥맛을 유지할 수 있다. 도정 과정에서 깨진 쌀이나 탈익은 쌀 등을 제거해 96% 이상 완전미만을 엄선하기 때문에 품질에도 자신이 있다.

서현용 함평군농협 쌀조합공동사업법인 대표는 "일반 농가에서는 열을 이용해 건조시키다 보니 미질이 떨어지기도 하지만 이곳에서는 일정한 온도의 저온냉각에서 저장하기 때문에 최상의 맛을 유지할 수 있다"며 "특히 함평 나비쌀은 벼 품종과 토양이 우수하기 때문에 밥맛이 좋을 수밖에 없다"고 자신했다.

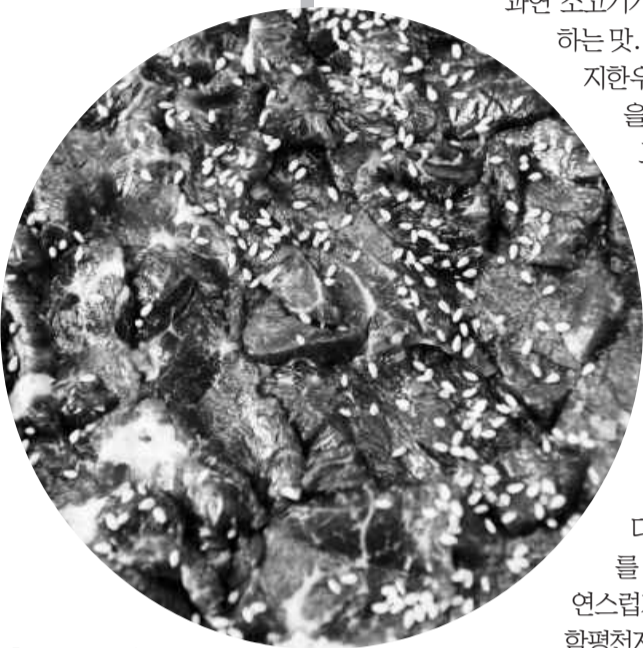
함평 단호박을 대표하는 5대 특산물 중 하나다. 함평군이 지난 1997년부터 지역특화 전략품목으로 집중적으로 육성하고 있다. 온화한 기후와 강수량, 무상일수 등이 적절해 당도가 높고 품질이 좋아 소비자들에게 인기를 끌고 있으며, 일본으로 수출할 만큼 품질을 인정받고 있다. 함평 단호박은 2005년 생산이력제를 시작으로 2006년 친환경 인증, 2008년 GAP 인증을 취득했다.

함평 단호박의 가장 큰 특징은 출하시기가 빠르다는 점이다. 타 지역보다 1-2개월 빨리 출하되면서 시장을 선점해 농가소득 향상에도 도움이 되고 있다. 현재 함평읍, 월야면, 대동면, 해보면 등 함평 관내 230농가 166ha에서 연간 3900t의 단호박을 생산하고 있으며, 전국 생산량의 11% 정도 점유하고 있다. 농수산홍소팀, 신세계·롯데백화점, 대형마트 등에도 꾸준히 납품되고 있다.

함평 단호박은 미니 밤호박으로도 불린다. 어른 주먹만한 크기의 맛과 영양이 뛰어난 고급야채로, 탄수화물, 섬유질, 각종 비타민과 미네랄이 풍부해 성장기 어린이와 허약체질에 좋은 영양식이다. 호박 특유의 비린 맛이 없어서 어린이들도 잘 먹는데다 특히 밤보다 포근하고 고소하며 당도가 높다.

단호박은 간편하게 그냥 찌어도 좋다. 찿은 단호박을 반으로 잘라 씨를 제거한 후 찌거나 여러 조각으로 나눠 찌도 된다. 전자레인지에 5-7분 정도면 충분하다. 단호박 겉질에는 발암성 물질 제거에 효과적인 페놀산이 풍부해 겉질째 먹는 걸 추천한다.

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



함평천지한우 생고기



함평천지한우 생고기 비빔밥



하우스 재배로 수확하는 함평 미니 밤호박(단호박).



함평이 자랑하는 프리미엄 브랜드 '함평 나비쌀'. 친환경 새끼우렁이 농법으로 키운 맛과 품질 모두 뛰어나다.

LOTTE CINEMA | 증장로관

단체 및 대관문의 1544-8855

- 1관 서복
- 2관 명탐정 코난: 비색의 탄환
- 3관 극장판 귀멸의 칼날: 무한열차편 유다 그리고 블랙 메시아
- 4관 어른들은 몰라요
- 5관 서복
- 6관 내일의 기억
- 9관 내일의 기억
- 7관 세네카를 극장판 귀멸의 칼날: 무한열차편 고질라 VS. 콩, 노바디, 플립, 최면
- 8관 세네카를 미나리, 자선아보, 어른들은 몰라요 스프링

광주문화예술회관 문의 062)613-8353

GAC기획공연 11시 음악산책

GAC 11시 음악산책1
박해상의 사랑스런 것들을 위한 노래

일시 : 2021.04.29.(목) 11:00
장소 : 광주문화예술회관 소극장
문의 : 062-613-8234

국악 상설 공연

일시 : 2021. 04. 01.(목) ~ 04. 30.(금)
매주 화-토 17:00
장소 : 광주 공연마루
문의 : 062-613-8379

즐거움
문화
산책

