



“김치가 없으면 밥상이 아니다.” 밥상의 필수 음식인 김치는 한국의 대표 음식으로 오늘날 전 세계에서 인기를 끌고 있다. 김치는 한식, 이른바 K-푸드 선두 주자로 자리매김하면서 ‘세계적 식품’이 됐다. 김치에는 비타민C, 칼슘, 단백질, 무기질, 섬유질 등 온갖 영양소가 풍부하고 항산화 성분이 들어 있어 노화방지에 도움이 된다. 김치가 익는 과정에서 생기는 유산균은 장을 깨끗하게 만든다. 김치의 필수 부재료인 고추와 마늘에는 캡사이신(매운 맛)과 알리신(아린 맛)이 다량 함유돼 있어 신진대사를 돕고 항암 작용을 하는 것으로 알려져 있다. 남한 유일의 고원지역, 진안에서 생산되는 부귀김치는 고원 특유의 담백함과 전통의 감칠맛을 내며 전국 소비자의 입맛을 사로잡고 있다.

김장김치



총각김치



파김치



갯양김치



고들빼기김치

전라도 고유의 손맛으로 버무리려 더욱 특별하다

◇전라도 고유의 ‘감칠맛’ 김치

한국인의 보편적 정서에 알맞은 ‘감칠맛 나는 김치’의 생산지를 꼽으라면 역시 ‘맛의 고장 전북지역’이 단연 압권이다. 전북지역의 김치 가운데서도 대표선수 격인 김치가 하나 있다. 바로 진안 부귀농협(조합장 김영배) 마이산김치다. ‘마이담’이라는 상표를 붙이는 이 김치는 1992년 세운 김치 가공공장에서 30년 가까이 생산돼 왔으며, 전라도 음식의 고유한 풍미를 자랑한다.

마이산김치는 담백함의 대명사이자, 감칠맛의 상징으로 통한다. 배추·무·고추 등 김치 재료 대부분을 남한지역 단 하나뿐인 고원에서 자란 것으로 사용하는 것은 마이산김치뿐이다. 고원의 기후와 토양이 담백함의 근원이고, 전통의 ‘레시피’와 ‘제조방식’은 감칠맛을 내는 원인으로 풀이된다. 수십 가지 종류의 마이산김치는 어떤 종류든 ‘고원 특유의 담백함’과 ‘전통의 감칠맛’을 품고 있다.

진안은 해발 평균이 500미터 가량으로 일교차가 극심한 고원지대다. 일교차가 큰 고원에서 자란 배추·무·고추 등은 육질이 단단하고 아삭거림이 높아 식감이 일품이다.

◇어머니의 손맛, 전통방식으로 제조

마이산김치는 제조 과정에서 수작업 양념 바른

전북 진안 부귀농협 ‘마이산 김치’ 감칠맛으로 소비자 입맛 사로잡아 수작업 양념바르기·천연조미료 사용·찹쌀 풀 넣기 등 전통방식 고수 ‘마이담’ 브랜드 출시...토굴형 저장고 ‘묵힌 김치’ 코로나 시대 인기

기, 천연조미료 사용, 찹쌀 풀 넣기 등 진안고원의 3가지 전통방식을 고수하고 있다.

수작업 양념 바르기란, 어머니 손맛을 내기 위한 전통 방식으로 포기김치를 담글 때 배춧잎을 하나 하나 들춰가며 사이사이에 양념을 채우는 것을 가리킨다. 마이산김치에는 화학조미료가 일절 쓰이지 않고 전통방식의 천연조미료만 사용된다. 천연조미료는 표고버섯과 다시마 등을 직접 우려내 만드는 것으로, 이를 만드는 데는 시간과 비용이 많이 든다.

‘찹쌀 풀 만들어 넣기’도 고원의 전통방식이다. 찹쌀 풀은 전라도 김치 고유의 감칠맛을 내는 필수 재료다. 마이산김치에는 가공공장에서 직접 만든 찹쌀 풀이 적당한 비율로 가미된다.

◇남한 유일 ‘고원’의 물로 담가

마이산김치가 훌륭한 수밖에 없는 또 하나의 이유가 있다. 바로 ‘물맛’이다. “음식의 맛은 물맛이

절반이고, ‘진안 물’로 김치를 담그면 누가 담가도 맛있다”는 말이 있다. 마이산김치는 세척과 절임을 할 때 남한 유일의 고원인 진안 부귀 지역 땅 아래에서 뽑아 올린 지하수를 사용한다.

마이산김치에는 포기김치 말고도 총각김치, 백김치, 열무김치, 갓김치, 깍두기, 파김치, 고들빼기김치, 동치미, 막김치, 묵힌김치 등 수십 종류가 있다. 이 가운데서 최근 코로나 시대를 거치면서 면역에 좋다는 히트상품 하나가 탄생했다. 바로 이른바 ‘유산균의 보고’로 알려진 ‘묵힌김치’다. 묵힌김치는 항산화 작용뿐 아니라 면역력 개선에도 탁월한 도움이 되는 것으로 알려져 있다.

부귀농협은 코로나 시대를 예견이라도 하듯 몇 년 전부터 가공공장 뒤편 산비탈을 깎아 만든 토굴형 저장고에 묵힌김치를 준비해 왔다. 토굴형 저온 저장고는 일반 저온저장고보다 외부 환경의 간섭이 거의 없어 온·습도가 일정하다. 이로 인해 김치 숙

성이 자연스럽고 ‘감칠맛’과 특유의 ‘시원한 맛’을 오랫동안 유지할 수 있다.

부귀농협 묵힌김치는 진안고원 전통 ‘레시피’로 제조된 후 토굴에서 숙성돼 ‘시원한 맛’이 일품이라고 평가받는다. 최근 코로나19가 기승을 부리면서 20대에게도 커다란 인기를 끌고 있다. 부귀농협은 1~2년가량 숙성된 묵힌김치의 수급을 조절해 1000여량의 분량을 꾸준히 유지하고 있다.

/전북일보 국승호 기자 /사진=전북일보 오세림 기자



김영배 부귀농협조합장

HACCP 인증 마이산김치 ‘마이담’, 김치품평회 최우수상 수상

마이산김치는 지난 2011년 식품의약품안전처로부터 위해요소중점관리기준 (해설·HACCP) 인증을 받았다. 마이산김치 공장 제조라인에 입장하려면 위생복, 위생모, 위생화를 착용한 후 3단계 소독을 완료해야 한다. 마이산김치는 ‘포기김치의 속 채우기’ 공정 말고는 절단, 절임, 세척, 정선, 선별, 양념, 포장 등 원료입고부터 제품포장까지 10단계 대부분의 공정이 자동화로 위생 처리된다.

이렇게 만들어진 수십 종류의 김치에는 ‘마이담’이라는 상표가 부착된다. 1kg, 3kg, 5kg, 10kg 단위로 포장 판매한다.

또 전통식품(농식품부), ISO 9001(한국품질인증원), KS(한국실용제품개발연구원), 위해요소중점관리기준HACCP(식약처) 인증을 받았고, 국립농산물품질관리원에서는 농식품원산지표시 우수업체, 전북도에서는 도지사 인증상품으로 선정된 바 있다.

2000년부터 2009년까지 농협가공사업 경영 분야에서 대상 금상 은상 등을 여러 차례 수상했다. 2011년 해설(HACCP) 우수업체 선정 표창(광주지방식품의약품안전청)을 받았으며 2013년 김치품평회에선 전북지역 우수브랜드로 선정돼 농림축산식품부 장관상을 받았다.

또 마이산 김치는 100% 국내산 재료를 사용한 국산 김치의 우수성을 알리기 위해 해마다 열리는 ‘전국김치품평회’에서 최우수상(2019년 제8회 김치품평회) 등 여러 차례 상위 입상했다.

/전북일보=국승호 기자

광주일보 江原日報 경남신문 경인일보 대전일보 春日新聞 부산일보 釜山日報 제주일보 新팔도명물은 한국지방신문협회 9개 회원사가 공동 취재·보도합니다.

SINCE 1982

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

Belton

2015~2019 대한민국 소비자대상 소비자브랜드부문 [연속 연수] 수상

2016 미국 라스베이거스 CES 혁신상사 [혁신기술상] 수상

2017 미국 빅 인노베이션 어워드 (BIG Innovation Award) [혁신상품부문] 수상

“고객에게는 신뢰와 만족”

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)