

# 생각만 해도 군침 도는 맛...알아주니 영광이지라~

## 영광 특산물 9품 중의 대표 주자

서남해안에 위치한 영광군은 광활한 평야와 어장 자원이 풍족한 곳으로 잘 알려져 있다. 영광군은 청정지역인 이곳에서 생산되는 우수한 특산품을 9품(품)으로 선정해 알리고 있다. 1품-밥도둑으로 유명한 영광굴비, 2품-영광 전통 웰빙간식 모시잎송편, 3품-건강한 영광소금 천일염, 4품-옛 전통을 이어온 대마할머니 막걸리, 5품-전해의 청정지역 서해안 칠산에서 생산된 간척지쌀, 6품-친환경농업으로 재배되는 영광말기, 7품-햇볕에서 잘 말린 대양초고추, 8품-전국 최초 품질인증 찰보리쌀, 9품-신선한 수산물로 만든 설도젓갈이 그것이다. 모두가 질 좋고 맛있는 것들이지만 그 중에서도 골라 대표중의 대표라 할 수 있는 영광굴비, 모시잎송편, 영광찰보리쌀과 떠오르는 특산물 '영광 황토갯벌장어'를 소개한다.



모시잎송편

### ‘밥도둑’ 굴비

서해안 청정 해풍에 말린 국내산 참조기

만두·튀브 고추장 등 신세대 공략 박차

### ‘명품떡’ 모시잎송편

칼슘 풍부...크기도 남다른 ‘머슴송편’

양금절편·찰쌀떡 한 끼 식사로 거뜰

### 기공품만 25종 ‘영광보리’

보리빵·찜떡·막걸리·새싹보리 분말 등

찰보리 첫 생산지·전국 유일 보리산업특구

### 10품 노리는 황토갯벌장어

땅 좋고 물 좋아 무항생제 양식 가능

맛·육질 ‘자연산 민물장어 저리가라’



영광보리로 만든 보리떡.



영광 황토갯벌장어.



영광 특산물 중 제일로 치는 영광 굴비.

떡 생산에 알맞은 모시잎송편과 영광에서 동부를 생산하고자 우량종을 개발하고 안정적 생산을 위한 기반을 구축한 결과 영광 모시잎송편은 정통성과 우수성을 인정받아 2017년 5월 지리적표시 제104호로 등록되어 영광 대표 특산품으로 자리매김했다. 영광에서 재배된 쌀, 모시잎, 동부 등 국산 재료를 사용하여 만든 지역 명품떡으로 브랜드 가치를 높이고 있다. 또 모시잎송편의 꾸준한 매출 증가로 130개업체, 300억 매출, 모시잎 재배 면적 100ha로 지역경제 성장의 주동적 역할을 하고 있다. 최근 영광모시잎송편을 이을 제2의 영광모시떡 개발의 노력으로 모시양금절편, 모시찰쌀떡 등 다양한 모시떡은 식사대용으로 빵을 선호하던 젊은 소비층에게 든든하고 건강한 한 끼 식사로 인기를 끌고 있어 영광 떡산업이 더욱 활기를 띠고 있다.

### ◇ 오랜 역사와 전통을 자랑하는 ‘영광보리’

영광보리는 오랜 역사와 전통을 가진 특산물로, 세종실록지리지와 조선왕조실록 등에서 그 역사성을 살펴볼 수 있으며 찰보리의 시배지이자 주산지로서, 보리하면 빼놓을 수 없는 지역이다. 이와 함께 충분한 일조량과 추운 겨울철 보온효과를 주는 많은 눈, 그리고 해풍을 맞고 자라 실재로 타 지역의 보리와 비교해 생육 상태가 우수하고 좋은 효능을 가지고 있다는 연구결과가 있다. 이를 뒷받침하듯 영광군은 전국 유일의 보리산업특구이자 지리적 표시제를 통해 그 우수성과 신뢰성을 인정받고 있다. 이러한 특성으로 인해 영광군의 식량작물 생산량 중 맥류는 6530t으로 쌀을 제외하고는 전체 생산량의 50%를 차지하고 있으며 재배 면적 역시 2012년 1461ha에서 71%가 증가한 2500ha로 농가소득 증대에 많은 비중을 차지하고 있다. 보리를 지역특화 작물로 중점 육성하기 위해 영광군은 명확한 체계와 목표가 필요했고, 융복합 플랫폼 구축 및 지역경제 활력 증진이라는 목표를 가지고 향토산업육성사업 및 농촌융복합지구 조성사업 등을 통해 지역단위의 융복합산업화 시스템을 구축해 왔다. 또 농촌 신활력플러스 사업이나 새싹보리 생산 장려금 지원, 찰보리 구입 택배비 지원 등의 사업을 통해 보리산업을 지속적으로 육성 지원하고 있다. 보리산업의 메카답게 영광군에서는 보리빵, 보리찜떡, 보리식혜, 보리막걸리, 새싹보리 분말 등 25여 종의 다양한 보리 가공제

품들이 생산 판매되어 그 부가가치를 향상시키고 있다. 특히 새싹보리에는 항암, 미백, 항산화 효과가 탁월한 기능성 생리활성을 가지는 폴리페놀성 물질인 루테오린, 사포닌 등이 함유되어 있어 건강식품으로 각광을 받고 있다.

### ◇ 떠오르는 웰빙 특산물 ‘영광 황토갯벌장어’

영광은 명실상부한 굴비의 고장이지만, 굴비 못지않게 많이 생산되는 수산물이 있는데 뱀장어이다. 영광군 지역 약 70개소 양만장서 약 3500t이 생산되고 매출액은 약 1000억원으로 전국 생산량의 25%를 차지하고 있다. 뱀장어는 몸이 뱀처럼 긴 물고기를 뜻하며, 분류학적으로 뱀장어목 뱀장어과에 속하고 우리나라에서는 뱀장어와 무태장어 2종이 있다. 최근에는 뱀장어란 명칭이 험오스럽다고 해 ‘민물장어’로 순화된 용어를 사용하고 있다. 영광은 서해안 지역에 위치하여 있고, 민물장어 종자(실뱀장어)의 이동수역으로, 주변에 하천이 발달되어 있어 예로부터 민물장어의 종자 구입이 용이하고, 양식에 필요한 풍부한 지하수가 발달되어 있어 양식 여건이 타 지역의 비교우위에 있다. 특히 영광지역 토질은 황토로 조성되어 있어 토양 자체적으로 살균작용을 함으로써 질병예방에 효과가 있어, 민물장어 양식에 많이 사용하던 각종 항균-항생제를 투여하지 않아 자연스럽게 무항생제 양식을 많이 하는 대표지역이 됐다. 영광의 민물장어 중 ‘황토갯벌장어’는 폐염전 부지 등에 황토를 살포한 노지양식장을 조성해 양식한다. 쫄쫄깃한 육질이 과거 자연산 민물장어와 동일한 맛을 내는 황토갯벌장어라는 브랜드를 개발해 미식가들의 입맛을 사로잡고 있다. 황토갯벌장어는 일반 양식종인 뱀장어(체장40cm 정도의 크기)를 황토와 갯벌로 조성된 노지 양식장에서 최소 1년 이상 키우고, 양식하는 과정에서 자연발생적으로 생성된 새우 등 갑각류 먹이생물을 먹고 자란다. 넓은 양식장을 헤엄쳐 다니도록 자연생태의 저수지 및 하천 등의 동일한 여건에서 마리당 약 1~2kg까지 크게해 타지역에서 생산된 민물장어와 비교할 수 없을 정도로 육질과 맛이 뛰어나 웰빙 건강식품으로 단백한 맛을 즐길 수 있다. /김대성 기자 bigkim@kwangju.co.kr /영광=이종윤 기자 jylee@kwangju.co.kr

## 이제는 내일에 투자합니다!

**최소금액 500만원 투자로  
안정적인 재테크**

**내일을 위한 보험! 안정적인 고수의 투자!  
투자만으로 수목장 자연장지를 선분양**

**은행이자**

갈수록 떨어지는 금리  
이제는 마이너스 금리시대  
평균 31~51만원

**부동산 투자**

수요와 공급의 역전  
텅텅 비어버린 부동산들  
평균 30~50만원  
(임대되었을시)

**친환경장묘문화(주)투자**

안전성 보장  
실제 운영하는 수목장의  
장원장지를 분양도 받고  
수익까지 창출하는  
미래형 재테크

**친환경장묘문화(주) ☎ 062) 412-2800**