

국내 최초 특허 '꽃게장' 귀한 손님에 대접하세요

'군산 계곡가든' 밑반찬으로 시작해 전국구 맛집으로 16가지 한약재 사용 비린내·짠맛 줄이고 고소함 더해 키토산·타우린 풍부, 골다공증 예방·면역기능 활성화



◀꽃게장
▶양념게장

우리나라 '꽃게 사랑'은 예전이나 지금이나 변함없다. 다산 정약옹은 유배지에서 남긴 '가을생각'에서 "꽃게의 엄지발이 참으로 유명한데 아침마다 대하는 것은 넘치국뿐이라네"라고 표현할 만큼 꽃게를 먹지 못한 아쉬움(?)을 글에 담기도 했다.

꽃게 요리 중 가장 대표적인 음식을 꼽으라고 하면 '꽃게장'을 들 수 있다. 찜조리를 하면서도 달짝 지근한 맛에 다른 반찬이 없어도 절로 밥 한 그릇이 딱딱 사라진다. 그야말로 밥도둑이 따로 없다.

군산에서는 꽃게장을 잘하는 집이 여럿 있다. 과거 어머니 손맛에 의지해 집집마다 소규모로 담가 먹던 꽃게장이 지역 대표 특산품으로 자리 잡고 있는 것이다. 이 가운데 선두주자는 365일 쉬지 않는 음식점으로 유명한 '계곡가든(내고향시푸드)' 꽃게장이다. 이곳은 국내 최초로 꽃게장 특허를 받은 곳이다. 특히 고객 입맛에 맞춘 꽃게장 개발과 대규모 생산 체제를 갖추며 군산과 전북을 넘어 전국의 입맛을 사로잡고 있다.



김철호 대표

◇밑반찬에서 시작된 꽃게장 '전국구 맛집'

군산의 꽃게장 음식점인 '계곡가든'은 전국적으로 수많은 단골을 갖고 있는 꽃게장의 명가이다. 무엇보다 이곳 음식점 맛에 대한 입소문이 퍼지면서 전국 미식가는 물론 텔런트·가수·소설가 등 유명 인사들의 발길이 끊임없이 이어지고 있다. 이 때문에 1년 내내 쉬는 법이 없다. 돈을 벌기 위함이 아니다. 이 같은 방침에는 꽃게장을 맛보기 위해 일부러 먼 곳에서 찾아온 손님을 그냥 돌려보낼 수 없다는 김철호 대표의 철학이 담겨져 있다.

김 대표가 꽃게장과 인연을 맺은 것은 지난 1990년으로 거슬러 올라간다. 당시 김 대표는 10년 넘게 다니던 수협을 그만 두고 군산시 개정면 아동리에 고기 전문점인 '계곡가든'을 차렸다. 처음에는 돼지갈비를 주 메뉴로 하고 꽃게장은 밑반찬으로 출품했다. 그러나 주 메뉴보다 꽃게장에 대한 반응이 더 폭발적이었다. 나중에는 꽃게를 먹기 위해 갈비집을 찾은 이상한 현상까지 벌어졌다. 결국 장사를 시작한 지 3년 만에 계곡가든의 주 메뉴가 고기에서 꽃게장으로 바뀌었다. 이곳 꽃게장이 인기를 끌면서 지난 1995년 10월 처음으로 방송을 타기 시작했고, 이로 인해 전국구 맛집 반열에 올랐다.

◇대한민국 최초 특허 받은 꽃게장

동의보감에서 꽃게는 "위장의 기운을 도와 음식이 소화되게 하며 열기를 풀어준다"고 소개하고 있다. 또한 중국 당나라의 본초학 서적인 '식료본초'는 "모든 내열을 산해하고 위의 기운을 조절해 경맥

을 순조롭게 해준다"고 적혀있다.

꽃게는 단백질·칼슘·비타민·미네랄 등을 많이 함유해 뼈를 튼튼히 하고 골다공증 예방에 효과적이며, 계절에는 키토산과 함께 타우린·메티오닌·티로신 등 필수 아미노산이 들어있다. 키토산은 지방 흡착과 이뇨작용에 효능이 뛰어난 뿐 아니라 면역기능을 활성화시켜 암세포가 자라는 것을 막고 타우린과 메티오닌은 피로와 음주로 인해 간에 쌓인 독을 풀어준다.

'꽃게장의 맛'은 싱싱한 계와 함께 어떤 간장을 사용하는지가 좌우한다. 계곡가든의 경우 먹음직스러운 황금색 내장이 짝 차고 살이 통통하게 오른 암컷 계만 취급한다. 간장 역시, 값싼 혼합간장(왜간)이 아니라 자연 숙성시킨 양조간장을 쓴다. 김초·당귀·정향 등 16가지 한약재를 넣어 숙성시킨 정통 간장에 계를 재우는 방식을 고수하고 있다. 한약재를 사용하다보니 꽃게장이 지닌 독특한 맛을 한층 돋우고 보신효과까지 보강했다.

남녀노소 누구나 좋아할 수 있도록 비린내와 짠맛을 없애고 고소함을 더했다. 뿐만 아니라 상하기 쉬운 꽃게장을 장기보관 할 수 있도록 송진가루를 활용한 방법을 개발하는데도 성공했다. 송진가루는 방부·항균 효과가 뛰어나고 꽃게의 물러짐을 방지하는 효과를 주고 있다. 이곳은 전통적인 꽃게장 요리법을 뛰어 넘어 독특한 계장과 소스 제조방법으로 국내 최초로 꽃게장 요리 특허를 뒀다. 이와 함께 수산물 가공업체 최초로 중소기업청으로부터 벤처기업 인증도 받았다.



◇꽃게장 하나로 식품산업 이끌다

계곡가든은 지난 1997년 '내고향 꽃게장'이라는 법인을 설립하고 본격적인 생산체계를 구축했다. 이후 2005년 '(유)내고향시푸드'로 법인명을 변경하며 성장세를 이어갔다. 계곡가든 꽃게장은 HACCP 인증시설인 내고향시푸드 공장에서 생산된다. 이 같은 성장과 맛을 인정받으면서 김철호 대표는 2007년 대한명인협회로부터 '꽃게장 명인'으로 등극했다.

또한 해양수산부로부터 끊임없이 지식을 습득하고 새로운 부가가치를 창출함은 물론 이 모든 과정을 사회적으로 공유해 국가발전에 기여했다는 공을 인정받아 '신지식인'에 선정됐으며, 행정안전부 '대통령 산업포장'을 수상하는 등 우리나라 꽃게장 부문 개척자나 다름없다. 여기에 'Buy전북 상품인증서'를 비롯한 2010년 한국표준협회(KSA) 품질

경영시스템인증, 2013년 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용업소 지정, 2015년 해양수산부 전통식품품질인증제158호 국립수산물품질관리원 전통식품품질인증 등 관련 인증도 수십 가지에 이른다. 계곡가든은 식신에서 2017년 진행된 방문 리뷰 기반 SNS 빅데이터 분석에서 '전북 우수 레스토랑'으로 선정됐다. 특히 과거 미국 뉴욕 한식요리경연대회에서 '황금 무궁화외식산업대상'과 '국민산업포장'을 받는 등 한국 음식의 우수성을 알리기도 했다.

김철호 대표는 "단순한 영리 목적이 아니라 군산을 명실상부한 꽃게장 메카로 만들기 위해 지금도 고민 중"이라며 "앞으로도 군산 꽃게장의 전국화 및 세계화에 더욱 앞장설 수 있도록 최선을 다하겠다"고 포부를 밝혔다.

/전북일보=이환규 기자 /사진 제공=계곡가든

소상공인 공동브랜드 k.tag 전국100개 인증업체선정

大山 프리모 남녀 가발

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

특수가발 별매 (윈터치) 테잎 x 핀 x 기능장이 직접 37년 시술. 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)

광주보청기 난청센터

보청기

무료체험

직접 체험 후 결정!!

- ✓ 잡음없이 깨끗한 소리
- ✓ 웅웅~ 울리지 않는 보청기

062)362-3336
광주 동구 대인동 183-2번지 (한미쇼핑사거리)