

남도 오디세이 味路-현지의 맛, 완도 로컬브랜드

생생한 바다의 맛... 잘 차린 '건강 한 상'



청정 완도바다 갯바위에서 군락을 이루면서 자라는 세모가사리.



1인분 분량으로 소포장한 모듬해초는 찬물에 3~5분 불리면 바로 먹을 수 있다.



'완도세계로수산' 김민숙 대표가 해외로 수출되는 모듬해초를 소개하고 있다.

청정해역 '다해산 모듬해초' 통조림으로 나온 '전복 감바스' '전복 차우더'는 해외수출까지 온라인 시장 친환경 먹거리 인기 장보고빵·해초라떼 전국 입소문

◇세계로수산 '다해산' 모듬해초

"완도의 슬로건은 '청정바다수도'예요. 우리나라 수도는 서울이지만 오염이 안 된 청정바다에서만 자라는 해초의 수도는 완도라는 거죠. 해조류를 기준으로 봤을 때 완도가 본점이 되고 서울이나 도시는 지점이 되는 게 맞다고 생각합니다."

맛과 영양이 뛰어난 해초를 먹기 좋게 손질해 간편식으로 판매하고 있는 '완도세계로수산' 김민숙 대표의 완도에 대한 자부심이 가득하다. 9년 전 어머니의 고향 완도로 내려와 작은 매장에서 어머니를 도와 해초를 판매하던 김 대표는 '완도의 해조류를 널리 알려야겠다'는 사명으로 2016년 법인을 설립하며 유한회사 '완도세계로수산'을 시작했다.

브랜드명은 '다해산'. 청정 해역 완도 바다에서 나는 제품의 맛과 향이 바다와 산을 넘어 온 세상에 퍼진다는 의미를 가지고 있다. 지역의 좋은 상품을 산지 직송으로 직배송 유통이라는 목표를 세웠던 김 대표는 2017년부터 온라인 판매로 확대해 지금은 명실상부한 견해산물 전문업체로 성장시켰다.

세계로수산이 주력으로 내세우는 상품은 6가지의 해초를 간편하게 먹을 수 있도록 한 '다해산 모듬해초'다. 깨끗하게 손질한 해초를 1인분 분량인 8g 씩 소포장한 모듬해초는 국내는 물론 해외에서까지 반응이 좋아 주문량이 늘고 있다. 잘게 자른 미역과 다시마, 미역줄기, 한천, 세모가사리, 불등가사리가 담겨있다. 원물 그대로 위생 건조시켰기 때문에 찬물에 3분만 담가놓아도 바로 먹을 수 있다.

모듬해초가 인기를 얻게 된 비결은 쉽게 구할 수 없는 건강 해초를 다양하게 먹을 수 있기 때문이기도 하다. 미역이나 다시마는 그나마 자주 접할 수 있지만 그 외의 해초는 수산코너에 가야 구입할 수 있기 때문에 자주 먹는 건 힘들다.

사람이 살지 않은 무인도 갯바위에서 자라는 불등가사리나 세모가사리는 기후변화에 민감하다. 과거에 비해 구하기도 힘들어졌다. 김 대표는 보길도나 청산도, 여서도, 덕우도, 금일도 등의 어촌계나 부녀회를 다니며 물량을 확보하는데 발품을 아끼지 않는다.

요리법도 간단하다. 우선 찬물에 잠깐 담가놓으면 풀어지는데 꼬들꼬들한 식감을 좋아하면 3~5분, 부드러운 식감을 원하면 7~10분 정도 담가두면 된다. 따뜻한 물에도 가능하지만 찬물에 불려야 식감이 생생하게 살아난다.

해초 샐러드, 해초 비빔밥, 해초 된장국, 해초 찜 등 어떤 요리에도 어울린다. 두부 야채와 함께 넣어 샐러드로 먹거나 대파삼겹에 해초 무침을 말아서 말아삼겹으로 먹기도 하고 여름에는 전복이나 오징어와 함께 넣어서 불회로도 먹는다. 미역냉국 대신 해초를 넣으면 더 풍성해지고 비빔국수에 해초를 넣어 먹어도 환상 궁합이다. 된장국에 넣고 끓일 때는 건조된 상태 그대로 넣어도 괜찮고 간단하게 집에서 라면 끓일 때 넣어서 먹기도 한다.

◇완도다 'Barozle' 전복 차우더·감바스

지난 6월 23일 크라우드펀딩 플랫폼 와디즈에 '전복 감바스'가 등장했다. 새우와 마늘을 주 재료로 한 스페인 요리인 '감바스 알 아히요'에 전복을 접목시켜 전복 감바스를 개발, 정식 출시를 앞두고 크라우드펀딩 플랫폼에 등장한 것이다.

플랫폼에 문을 두드린 곳은 완도를 농공단지내 전복·해조류 전문업체인 '완도다 어업회사법인' 주식회사다. 전복과 김, 다시마, 매생이, 툇 등 바다에서 나는 해산물을 가공, 판매하는 완도다는 최근 HMR(가정간편식) 브랜드 'Barozle(바로즐)'을 탄생시켰다. 빠르고 간편하게 바로 먹을 수 있는 음식은 '바로즐'이, '바로 즐긴다'는 의미를 담은 브랜드명이다.

"전복이 좋다는 건 모두 알고 있지만 요즘은 전복 자체를 바로 먹기 불편해하고 손질하는 과정 또한 힘들어하는 사람들이 많습니다. 그런 문제들도 해결하면서 젊은 소비층이 어떻게 하면 전



지난 2월 출시되자마자 해외 수출에 성공한 전복 차우더.

복을 쉽게 접할 수 있을까 라는 많은 방법을 연구해 오다가 2년여 만의 연구 끝에 전복 간편식품을 개발했습니다. 일종의 수산 간편식이죠."

감바스는 전복을 이용한 통조림 제품이다. 어린 통전복 3마리와 통올리브, 토마토를 말린 섀드라이 토마토, 마늘과 후추 등으로 기본 간이 된 올리브가 담겨 있다. 전복은 30미짜리 크기로, 일반 전복 크기보다는 작다.

전복 자체가 기본적인 단가가 있는데 가공을 하면 가공비나 원물 때문에 단가가 높아진다는 점 때문에 처음부터 프리미엄 시장을 공략했다. 올리브 오일까지 남김없이 먹을 수 있도록 엑스트라버진 최상급 올리브 오일을 사용한다. 양념이 돼 있기 때문에 바로 먹어도 괜찮고 여러 가지 레시피로 요리에도 이용할 수 있다. 파스타 면을 삶아 넣으면 전복 알리오 올리오, 밥을 넣으면 전복 리조또가 딱딱 완성된다.

감바스보다 앞서 출시된 '전복 차우더'는 이미 해외 수출까지 진행된 정도로 반응이 좋다. 차우더는 해산물 수프의 일종으로, 완도다는 여기에 완도산 전복을 넣어 '전복 차우더'를 개발했다.

전복 차우더에는 18미짜리 전복 한 마리와 우리 땅에서 난 쌀, 감자, 당근, 버섯, 양파가 더해져 있다. 쌀가루에 우유를 넣어 만들기 때문에 탄수화물이 기본인 전복죽과는 달리 단백질이 기본이 돼 다이어트를 하는 사람들도 즐겨 찾기도 한다. 재료 100%를 국내산으로만 사용하기 때문에 아이들의 건강식, 어르신들의 영양식으로 좋다.

먹는 방법도 다양하다. 바쁜 아침 간편하게 수프 그대로 먹기도 하고 바게트에 찍어먹는 방법도 있다. 면을 넣어 전복크림파스타로, 밥을 넣어 고소한 전복크림리조또로 즐길 수도 있다. 수분이 거의 없이 걸쭉하기 때문에 파스타를 만들 때 우유나 면수를 조금 추가하는 게 좋다. 청양고추를 추가하면 느끼한 맛도 잡을 수 있다.

◇완도 우수 특산물 온라인 시장 확대

완도의 우수 특산물은 대도시 직판행사 등 오프라인은 물론 온라인 쇼핑몰 '완도군 e-shop' 등을 통해 꾸준히 판매되고 있다. 완도군 e-shop은 완도군이 직접 운영하는 전자상거래시스템으로, 현재 93개 업체가 1500여 개의 상품을 선보이고 있다.

최근에는 온라인 시장을 확대해 해외 시장 진출도 활발하게 이뤄지고 있다. 특히 시장개척팀을 주축으로 코로나19로 해외 진출이 막힌 지역 업체들을 위해 '수산 HMR 회사 수출상담회'를 열고 해외 바이어들과 연계를 시켜주는 등 다각도로 도움을 주면서 수출계약을 성사시키는 사례도 이어지고 있다.

최영미 완도군 시장개척팀장은 "우리지역 청정바다에서 나온 자란 해산물은 친환경적인 제품이기 때문에 믿고 구매하실 것을 자신있게 이야기 할 수 있다"며 "완도의 우수한 제품들이 국내·해외 시장에 널리 알리는 것이 저희의 역할이며, 지역민들이 함께 살고 지역경제가 살아나는 길이라고 생각한다"고 말했다.

◇전국에 입소문 난 '장보고빵'

완도를 찾는 외국인들에게 꼭 가봐야 할 핫플레이스로 꼽히는 명소가 있으니, 완도읍에 자리한 '카페 달스윗' (군내길 3)이다. 완도 특산물인 전복을 활용한 빵과 쿠키를 생산하고 판매하는 '씨플러스' (대표 조홍주)가 내세운 브랜드가 '달스윗'이다. 이곳의 인기 비결은 다른 곳에서는 맛볼 수 없는 시그니처 메뉴 때문. 특허까지 받았다는 '장보고빵'과 '해초라떼'가 주인공이다.

완도에 청해진을 세우고 해상 무역을 장악했던 해상왕 장보고의 이름을 딴 '장보고빵'은 전복 한 마리가 통째로 들어간 빵이



프리미엄 시장을 공략한 전복 감바스.



'완도다 어업회사법인' 정유선(오른쪽)·우현규 대표가 최근 출시한 전복차우더와 전복감바스를 소개하고 있다.



카페 '달스윗'의 인기 메뉴인 장보고빵과 쿠키, 해초라떼와 비파레몬에이드.

다. 2016년 개발된 전복빵은 완도타워 전망대에 지점을 두고 오픈라인 매장 두 곳과 온라인에서 팔리는데 매일 150개 정도가 팔릴 정도로 인기를 얻고 있다. 주말에는 두배 가까이 판매량이 늘어난다.

장보고빵은 깔끔한 아메리카노와 함께 먹어도 좋지만 달스윗을 찾는 관광객들이 찾는 음료는 따로 있다. 장보고빵과 함께 특별히 받은 '해초라떼'다. 우유에 커피 대신 다시마와 미역귀 가루, 전복 내장가루를 넣어 만들었다. 해조류의 짠맛이 느껴져 '단짠단짠'한 음료다.

'달스윗' 카페는 연중 휴무일 없이 오픈한다. 오전 9시부터 밤 10시까지. 주말에는 관광객들로 북적이며, 평일 여유롭게 즐기고 싶다면 인근 직장인들이 많이 찾는 점심시간만 피하면 된다.

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

LOTTE CINEMA | 증장로관

즐거움 문화산책

단체 및 대관문의 1544-8855

1관	블랙 위도우
2관	블랙 위도우
3관	카이트 플레이스 2 컨저링3: 악마가 시켰다
4관	블랙 위도우, 이번엔 잘 되겠지
5관	블랙 위도우, 컨저링3: 악마가 시켰다
6관	블랙 위도우
9관	발신제한
7관	씨네커튼 발신제한, 미드나이트
8관	씨네커튼 크루엘라, 카이트 플레이스 2 컨저링3: 악마가 시켰다

광주문화예술회관 문의 062)613-8353

GAC기획공연 포시즌
박수를 보내다: 독주회 I
김민지 첼로 리사이틀
일시: 2021. 07. 13.(화) 19:30
장소: 광주문화예술회관 소극장
문의: 062-613-8235

GAC 11시 음악산책 4
차진엽의 지구 모자이크화
일시: 2021. 07. 28.(수) 11:00
장소: 광주문화예술회관 소극장
문의: 062-613-8232