



우리나라 동쪽 끝 섬 울릉도와 독도는 한국인의 입맛을 사로잡고 건강까지 돌우는 먹거리로 넘쳐난다. 이 중에서도 이곳 주민들이 요즘 가장 자랑스럽게 얘기하는 음식은 두 가지로 요약된다. '독도새우'와 '울릉도 나물'이다.

'독도새우' '울릉도 산채 비빔밥' 대형 카페리 타고 먹으러 가볼까?

◇명품 반열에 오른 독도새우=말 그대로 독도 인근 해역에서 잡혀서 '독도새우'라고 불리는 이 녀석 때문에 울릉도는 요즘 난리다. 독도새우는 타우린, 키토산, 눈 건강에 좋은 아스타잔틴 등 새우에 함유된 풍부한 영양소를 굳이 거론할 필요가 없다. '맛' 그 자체가 단연코 타의 추종을 불허하기 때문. 독도새우를 먹고 싶어 안달 난 맛객들로 주 생산지인 울릉도는 물론, 현지와 계약한 음식점까지 매일 북새통이다.

안달 난 데는 다른 이유도 있다. 독도 해역에서 새우잡이를 하는 배가 3척에 불과한 데다, 어획량의 대부분이 울릉도에서 소비되고 있는 탓이다. 독도새우는 도화새우, 닭새우, 꽃새우 3가지 종류를 통칭하는 말이다. 이 말이 생긴지는 20년이 채 되지 않았다. 새우 조업을 하던 한 어부가 독도 인근에서 새우를 잡다가 독도새우라는 명칭을 붙였다는 말도 있다. '영덕대게'나 '포항 구룡포 과메기'와 같은 의미로 생각하면 된다.

동해안에서도 이들 새우가 잡히긴 한다. 하지만 동해안 조업 수심은 150m 안팎인데 비해 독도 해역 조업 수심은 300m 정도라 두배 이상 깊다. 깊은 수심에 살다 보니 독도새우는 껍질이 두껍고, 육질이 단단하며, 일단 크다. 육지 연안에서 잡히는 새우들과는 비교를 거부할 정도의 맛과 식감을 자랑한다는 것이 먹어본 사람들의 말이다.

독도새우는 이전에도 맛객들 사이에서 유명세를 떨쳤지만, 2017년 트럼프 미국 전 대통령이 방한했을 당시 청와대 만찬에 오르면서 전 국민에게 이름을 알렸다.

이 식탁에 올랐던 것은 도화새우다. 도화새우는 3종류의 새우 중 가장 크고, 회로 먹어도 일품이지만 찌먹으면 버터맛이 감돌아 한민 맛보면 헤어 나올 수 없다. 새우 4000~5000 마리를 잡을 때 겨우 1마리만 잡힌다. 그만큼 귀한 것이라 운이 좋은 경

우가 아니면 먹고 싶어도 구하기 어렵다. 큰 것은 30cm가 넘는다고 한다.

이래서 가짜도 많다. 독도새우 조업을 하는 한 어민은 "전국에 독도새우라고 이름 걸고 비싼 값을 붙여 파는 가게들이 허다하다"며 "잡는 양이 적은데 어떻게 모두 공급되겠다. 흔히 먹는 새우와 다를 것 없다면 가짜다. 독도새우 유사품에 주의하시라"고 말했다.

◇울릉도 나물은 다 약초·약초 모여 '산채 비빔밥'=울릉도에서 자생하는 식물들은 모두 다 약초라는 말이 있다. 이 식물을 먹고 자란 소를 보고 '약소'라고 하기까지 한다.

학계에선 '울릉도 자생 특산물종 33 분류군 중 88%가 향상진화 가치가 있다'는 연구 결과가 나오기도 했다. 향상진화란 시간의 경과에 따라 종의 변형이 일어난 종분화를 일컫는다. 육지의 식물이 조상이라고 하더라도 울릉도의 환경에 적응해가며 독특하고 좋은 방향으로 진화했다고 이해하면 된다. 이는 경북도가 활발하게 추진 중인 유네스코 세계자연유산 등재 조건에 해당되기도 한다.

이 식물들 중 맛 좋고 영양가 높은 것들만 골라 만든 것이 산채 비빔밥.

비빔밥에 들어가는 나물 종류는 음식점마다 특색이 있지만, 기본적으로 들어가는 것은 건부지깻이, 삶은 부지깻이, 미역취, 물영성취다. 여기서 대황 등 나물들이 추가되거나 빠진다. 5~6개 나물을 고추장에 숙숙 비벼 먹으면 '와, 건강한 맛'이란 감탄이 나오지 않고는 못 배긴다.

부지깻이에는 사포닌과 비타민A·C, 칼슘, 단백질 등이 풍부하다. 약 성분 또한 뛰어나 민간에선 거담증과 폐렴 등을 다스리는 약재로도 사용돼 왔다. 이노작용에도 효과를 보여 목속의 독소와 노폐물을 제거하는데도 좋다.

항암효과가 좋은 식물로 알려진 미역취를 보고 간혹 미역을 떠올리는 사람들이 있다. 이견 및 모양을 닮아 붙여진 이름일 뿐 전혀 다르다.

돼지나물이라고도 불리는 이 식물에 대해 한방에선 항균작용을 하고 기관지염에도 효과를 보인다고 한다.

물영성취는 울릉도에서 섬영성취, 울릉영성취, 엉거우 등으로 불린다. 육지에서 나는 영성취에 비해 칼슘이나 인, 칼륨, 마그네슘 등 무기질 함량이 높다. 간세포의 신진대사를 돕는 실리마린 성분도 포함돼 있다. 이탈리아 슬로푸드 국제본부가 종자 보존을 위해 실시하고 있는 '맛의 방주(Ark of Taste)' 카탈로그에 등재된 일기도 하다.

영양과 맛, 두 가지를 아우르는 산채 비빔밥은 울릉도 나리분지에서 먹으면 금상첨화다.

나리분지 한 식당 사장은 "울릉도는 섬의 특성과 자연조건, 일조량 등 환경 덕에 나물이 순하고 부드럽다. 나물 맛이 어우러진 산채 비빔밥을 먹으면 건강해지는 느낌을 받을 수 있을 것"이라고 했다.

독도해역 수심 300m 서식 '독도새우' 도화·닭·꽃 3종류 맛·크기·식감 탁월

부지깻이·미역취·물영성취 건강한 약초만 골라 '속속' '울릉 산채 비빔밥'

2만급 대형 뉴씨다오펠호 포항~울릉 16일 첫 취항

◇교통 오지 벗은 울릉도...이제 사계절 현지서 명물 맛볼 수 있어=울릉도에서 맛볼 수 있는 '독도새우'와 '산채 비빔밥'을 아무리 맛있다고 얘기해도 직접 가서 먹어볼 수 없다면 상상 속 동물 기린이나 해태 같아진다.

얼마 전까지만 해도 울릉도는 일 년에 3~4개월이 육지와 단절됐다. 육지와 울릉도를 잇는 유일한 교통편은 뱃길이었고, 배들이 비교적 작은 편이라 풍랑이 거세면 운항을 못했다. 겨울철은 한 달 내내 배가 뜨지 못한 적이 있을 정도다. 그러나 최근 사계절 여객 운항이 가능한 2만급 대형 카페리선이 등장하면서 상황이 달라졌다.

기존 여객선들이 태울 수 있는 승객이 최대 500여 명이었던 반면, 카페리선에는 1200여 명의 승객이 탈 수 있다. 여기에다 승용차 172대와 화물차 40~50대를 싣을 수 있기에 자신의 차를 몰고 울릉도 맛집을 찾아다니는 것도 가능해졌다.

이런 점에서 이 배는 캠핑족들에게도 각광을 받을 것으로 기대된다. 울릉도 관광 명소와 맛집 인근에 지자체가 운영하는 캠핑장 2곳도 있다. 다만 이들 캠핑장 중 학포 야영장은 정상 운영 중이지만, 국민여가 캠핑장은 코로나19 격리시설로 운영 중이어서 당분간은 이용이 불가능하다.

이 배는 몸집이 큰 만큼 속도가 나지 않아 울릉도까지 6시간 30분 정도가 걸린다. 하지만, 카페리선에서도 울릉도 현지 음식을 미리 맛볼 수 있는 기회가 있어 지루할 틈이 없다. 배에 타는 순간 울릉도 여행의 시작이다. 객실도 특실, 2~4인 침실로 돼 있다. 호텔이 바다를 떠난다고 해도 무방하다.

뉴씨다오펠호 선사 울릉크루즈 관계자는 "울릉도 명물을 미리 배에서 맛보고, 현지에 가서 다시 맛보는 즐거움을 느낄 수 있도록 노력하고 있다"고 했다.

포항~울릉을 운항할 이 배는 오는 16일 첫 취항을 목표로 포항 영일만항에서 안전점검을 받고 있다. 대형 여행사들을 중심으로 투어 예약이 벌써부터 쏟아지고 있다고 한다.

/매일신문 배후기자 ship@



포항 영일만항 국제여객선부두에 뉴씨다오펠호가 접안해 안전점검을 하고 있다.

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

그린알로에

그린궁 GREEN GOONG PRIME EVER 120 프라임에버 120

다시 맞이하는 빛나는 아름다운 여성의 건강한 봄날을 위하여!

그린궁프라임에버120은 소중한 여성의 피부 건강과 저하된 면역력을 증진시켜 주며 장 건강 그리고 뼈 건강에도 도움을 주어 활력있는 여성의 아름다운 건강을 위한 여성 건강기능식품입니다.

소비자상담실 080-234-6588

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.