

# 황금빛 생선 '제주 참조기' 계절이 돌아왔다



참조기는 예로부터 제사와 고사, 전통혼례 등 관혼상제에 빠져서는 안 될 생선이었다. 또한 임금에게 진상됐던 고급 어종이다.

참조기를 쪄켜이 천일염에 재워놨다가 말리면 '참굴비'로 재탄생한다.

염장해서 말린 굴비는 고소하고 짭조름해서 '밭도둑'으로 불리고 있으며, 국민 생선으로 자리매김했다.

참조기는 9월부터 이듬해 2월까지 제철이다. 금어기(4월 22일-8월 10일)가 지난달 끝나면서 제주 밤바다에는 참조기를 잡으려는 유자망 어선들이 내뿜는 불빛으로 불야성이다.

30t급 유자망어선은 조류에 따라 그물을 펼쳐왔다가 일정 시간이 지나면 그물을 거둬들이는 방식으로 고기를 잡는다.

제주시에 등록된 유자망어선은 현재 130척이다. 참조기는 전국 어획량의 70%를 추자도 인근 바다

에서 잡고 있다.

참조기는 추자도 바다에서 잡혔지만 과거에 천일염으로 절이는 염장기술이 부족했 데다, 대규모 가공공장이 없어서 영광군에 공급해왔다. 영광 법성포 참굴비는 제주 바다에서 난 참조기 덕분에 유명세를 탔다.

지금은 제주시 한림수협에 대규모 가공처리시설이 조성돼 지난해 1만535t의 참조기가 제주에서 가공돼 전국에 유통됐다.

2009년 참조기·섬체협 특구로 지정된 추자도에서는 해마다 참조기 축제를 개최, 제주 참조기의 명성을 전국으로 알리고 있다.

참조기를 한자로 쓰면 조기(助氣)가 된다. 이는 사람의 기(氣)를 북돋아 주는 생선이라는 뜻이다.

또한 머리뼈가 매우 단단해 '머리에 돌이 있는 생선'이라는 뜻에서 '석수어(石首魚)'라는 명칭도 갖고 있다.

### 9월부터 이듬해 2월까지 제철 흰살생선, 단백질·비타민 풍부

조선 후기에 편찬된 백과사전 격인 '고금석림(古今釋林)'에는 '선조 임금이 피난길에 맛있게 생선을 먹었는데 이름을 몰랐다가 머리에 돌이 들어 있는 것을 기억해 그 생선을 석수어라고 명명했다'고 기록했다.

이 외에도 곡우(양력 4월 20일)를 전후로 살이 오른다고 해 '곡우살이', 물고기의 색이 은황색이어서 '황화어(黃花魚)'라고 불리기도 했다.

농어목 민어과에 속하는 참조기는 수심 40~200m에서 모래나 펄로 된 연안에서 주로 서식한다.

참조기는 제주 남서쪽 바다에서 겨울을 보내고, 봄이 되면 난류를 따라 북상해 4~7월 동안 서해안에서 산란한 뒤 가을이면 다시 남하하는 회유성 어

종이다. 추자도 해역은 참조기의 주요 회유지다.

제주도민들은 참조기와 비슷한 부세를 '짜통 조기'라고 부르면서 하대 취급을 해왔다. 과거에는 가격도 참조기에 비해 싼 생선이었다.

그런데 2016년부터 통역을 대동한 중국인 상인들이 한림수협에서 진행되는 경매에 참여, 부세 가격이 크게 올랐다. 이는 '부세'가 중국인이 좋아하는 금빛 색깔을 띠고 있어서다. 최상품 부세는 2kg 한 상자는 900만원에 거래됐다. 과거 경매에서 부세 767상자(상자당 10마리)가 중국인에게 팔렸는데 판매액은 9억6000만원을 넘었다.

참조기는 빠르게 상해서 보관이 쉽지 않다. 냉장 시설이 없었던 예로부터 소금에 절여 말리는 염장으로 보관해 왔다. 염장한 생선의 뛰어난 맛 때문에 참굴비가 특산물로 자리매김했다.

지금은 냉동시설에 진공포장 등 보관·운송 기술이 발달해 천일염에 절이지 않은 생물 참조기를 가

정에서도 맛볼 수 있다.

흰 살 생선인 참조기는 양질의 단백질이 풍부하고 지방질은 적은 대신 비타민 B1과 B2가 함유돼 성장기 어린이의 발육은 물론 음식물 소화도 쉽지 않은 노인에게도 좋은 식품이다.

굴비는 주로 구이와 찜으로 즐겨먹지만 염장을 하지 않은 생물 참조기는 구이와 탕, 조림 등 다양한 요리가 가능하다.

기름을 두른 프라이팬에 바삭하게 구워서 먹는 조리법이 가장 보편적이다.

또한 시원한 무와 향긋한 미나리와 궁합이 잘 맞아 무를 넣어 조리거나 양념장과 미나리를 넣어 칼칼하게 끓인 매운탕도 별미다.

이 외에 참조기의 살을 발라 미역과 함께 끓인 조기미역국이나 조기죽 등은 단백질 맛과 풍부한 영양으로 산모와 환자의 허한 몸을 추스르는데 제격이다. /제주일보=김두영 기자

## 수산물거점유통센터 구축...참조기·갈치 등 제주 수산물 전국으로

김시준 한림수협 조합장



"참조기가 제주의 특산물로 자리 잡은 것은 오래되지 않았다. 제주에는 가공·저장시설이 부족했고 천일염을 확보하기가 어려워 추자도 바다에서 잡은 참조기 대부분을 영광으로 보내 굴비로 가공됐지만 지금은 상황이 달라졌다."

김시준 한림수협 조합장은 2015년 자동선별기와 냉동·냉장시설, 가공시설을 갖춘 수산물거점유통센터(FPC)를 한림수협에 구축하면서 지금은 제주가 전국 최대의 참조기 생산기지가 됐다고 말했다.

김 조합장은 "FPC 설치를 시작으로 참조기 생산과 가공을 규격화한 결과, 지난 한 해 한림수협 위판액은 1843억원에 이르면서 1962년 조합 설립이

래 최고의 위판 기록을 세웠다"고 밝혔다.

김 조합장은 이어 "활어위판장과 수산시장 등을 갖춘 다목적복합센터가 오는 10월 준공을 앞두고 있고, 내년에는 190억원을 들여 낚은 위판장을 개설했다"며 "다목적복합센터가 문을 열면 참조기는 물론 갈치와 고등어 등 제주산 수산물을 전국에 알리는데 도움이 될 것"이라고 말했다.

김 조합장은 "과거에 염장기술이 떨어지고 열악한 시설 때문에 제주 바다에서 참조기를 잡아도 영광 법성포에 이름을 내줬지만 현대적이고 위생적인 가공시설을 갖추면서 제주산 참조기의 명성을 되찾아가고 있다"고 강조했다. /제주일보=김두영 기자



제주시 한림읍 위판장에서 이른 아침 참조기 경매가 진행되고 있다. (제주일보 제공)



"타자들을 향한 따스한 말건넌의 아득한 순간" '실존적 비애나 결핍의 장막'을 자신만의 언어로 승화

진혜진 시인 첫 시집

# 포도에서 만납시다



추천사

"진혜진의 첫 시집은 '사랑'의 불가능성에도 불구하고 끝없이 '사랑'을 상상하고 실천하고 꿈으로 각인해가는 불가항력의 과정을 담은 격정적 고백록이다. 그 세계는 때때로 실존적 비애나 결핍의 악몽으로 나타나기도 하지만, 시인은 그 장막을 뚫고 자신만의 시적 진실을 하염없이 노래해간다."

- 유성호 문학평론가·한양대 국문과 교수

