



자연, 시간, 정성으로 발효 새콤달콤 봄의 맛 '고창 복분자식초'

복분자 단맛·산미 균형 이룬 한국형 발사믹 식초...비타민·미네랄 체내 흡수율 도와
전북 고창군, 2019년 전국 최초 식초문화도시 발판 마련... '6차 산업화' 모범사례로



코로나19로 '면역력'이 식품 등 관련 시장의 화두로 떠오르고 있다. 면역력 증진에 도움이 되는 근래 주목 받고 있는 식품을 꼽으라면 단연, 발효식초다.
식초의 새콤달콤한 맛은 '봄'을 연상시킨다. 겨우내 움츠렸던 기운을 생동감 있게 바꿔주는 경쾌한 맛이다. 식초에 들어있는 60여종의 유기산이 몸의 피로를 풀고 스트레스를 해소하는 데 도움을 준다.
이제 발효식초는 단순한 조미료가 아니다. 자연과 시간, 정성으로 빚은 하나의 문화로 진화하고 있다.
'요강이 뒤집어진다'는 신비의 과일인 '복분자'의 도시로 익히 알려진 전북 고창군은 2019년 전국최초 식초문화도시(Vinegar City)를 선포했다. 고창군은 지역 특산물과 쌀 소비를 촉진해 농가소득을 올리는 동시에 관광객 유입으로 지역경제도 살리는 진정한 '6차 산업화'의 모범사례를 만들어 가고 있다.



고창 복분자 발사믹식초

년 20개에서 60개로 늘었다. 10개 업체가 4개 품목 이상을 생산하고 있어 실질 가동률은 전국 최고다. 특히 '복분자 식초'는 복분자 원물의 소비촉진과 더불어 13배 이상의 부가가치를 창출할 것으로 전망되고 있다.

◇'K식초의 등장' 복분자 발사믹 식초

100%수입에 의존하던 이탈리아의 발사믹 식초에 비견할 한국형 발사믹 식초가 등장했다. 포도 대신 복분자를 원료로 하며, 오크통 대신 전통옹기에서 숙성시킨 프리미엄 발효식초다. 끈적하고 진한 농도와 함께 복분자의 단맛과 산미가 적절한 균형을 이룬다. 올리브오일이나 들깨 생오일을 섞어 빵을 찍어 먹거나 샐러드 드레싱으로 활용하면 복분자 특유의 새콤달콤한 맛과 깔끔한 뒷맛을 즐길 수 있다.

◇식초문화 시장성 입증

고창에선 맛뿐만 아니라 건강에도 좋은 복분자 식초 음료를 어디에서나 만날 수 있다. 고창 곳곳의 카페에서, 청소년들부터 어르신들까지, 커피 대신 복분자 식초 음료를 즐기는 모습을 쉽게 볼 수 있다. 복분자 식초의 새콤한 맛과 복분자 원액의 단맛이 어우러진 맛과 기능성 음료로 건강에 관심이 있는 소비자들의 좋은 반응을 끌어내고 있다.

식초 전문교육과정인 '식초문화 아카데미'에는 2020년부터 250여 명이 이론과 실습교육을 통해 지역

농산물을 활용한 발효식초 제조법에 대한 전문지식을 배우고 있다.

마을주민을 위한 '찾아가는 식초교실' 역시 현재까지 2200여 명의 주민들이 참여했다. 특히 어르신들은 골다공증, 관절염에 효과가 있는 초밀란 교육에 큰 관심을 보였고, 음식에 활용할 수 있는 정주식초, 막걸리 식초 등도 호평이 이어졌다.

◇고창 복분자·식초산업특구 지정

중소벤처기업부는 지난해 고창을 '복분자식초산업특구'로 지정하며 복분자·식초관련 특허출원의 우선 심사, 농지법, 도로교통법, 옥외광고법, 도로법, 식품위생법 등의 각종 특례를 부여해 왔다.

이에 더해 농림축산식품부도 최근 '발효식초산업 플랫폼 구축사업'의 국비지원(20억원)을 약속했다. 이에 따라 고창군 부안면에 식초 산업을 위한 품질관리, 상품화 개발 등을 할 수 있는 공유 가공시설이 들어설 수 있게 됐다.

고창군은 발효식초 공동생산과 제조기술을 지원해 농가형 소규모 업체들이 시설을 자유롭게 이용할 수 있도록 할 계획이다.

유기상 고창군수는 "이맘때쯤이면 노곤해지는 허, 답답해진 입맛을 건강하면서도 새콤한 신맛을 보장해 줄 고창의 전통 식초를 통해 달랠 수 있다"며 "지역을 특화한 비즈니스 모델을 만들어 우리나라를 대표하는 명실상부한 식초 도시로서 입지를 강화해 나가겠다"고 밝혔다.

/전북일보=김성규 기자 /사진제공=고창군

천연발효식초는 공기·온도·습도 가장 중요 "고창, 세계적 식초도시 될 수 있도록 노력"

복분자식초 안문규 명인 인터뷰

정정 고창에서 재배된 고품질의 복분자를 활용해 천연발효식초를 만드는 안문규 명인(64·사진).

안 명인은 2018년 고창군 초대 농식품 명인에 선정됐다. 안 명인은 26살에 귀촌해 포도와 복분자를 재배하다가 우연히 식초의 시장성에 주목하게 됐다.

흑초로 유명한 일본 가고시마를 여러 차례 찾아 발효 최적 온도부터 식초가 되기까지의 전 과정을 섭렵한 안 명인은 마침내 2007년 고창군과 공동으로 복분자 식초를 특허 냈다. 이후 복분자 웰빙식초 공장을 짓고 본격적인 식초 산업에 뛰어 들었다.

현재 복분자식초는 HACCP 인증을 받았으며 안 명인은 60평형 전통발효식초 복분자식초 체험장을 통해 건강과 나눔의 재능기부에 나서고 있다. 또한 식가공 20만 불어치 첫 수출에 성공하기도 했다.

천연발효식초는 25도 이상의 온도와 신선한 공기, 적당한 습기 유지가 가장 중요하다. 천연발효식초를 만드는데 짧게는 100일에서 길게는 1년이란 기다림도 필요하다.

안 명인은 복분자가 발효된 식초가 건강에 좋은 이유에 대해 '인체흡수율'을 들었다. 안 명인은 "야식으로 라면이나 치킨을 먹고 천연발효식초를 한 잔 마시면 다음 날 붓기가 사라진다"며 "발효식초는 당노를 예방하고, 혈압을 낮춘다. 운동으로 생긴 피로물질을 분해하는 데 최고라



는 연구결과도 있다"고 말했다.

안 명인은 고창이 대한민국 식초 문화를 선도할 충분한 잠재력이 있다고 봤다.

안 명인은 "고창은 복분자를 비롯해 블루베리, 아로니아 등 원재료가 풍부하고, 게르마늄 온천수로 대표되는 건강한 물, 여기에 발효되기에 딱 좋은 연중 온화한 기온까지 명품식초의 모든 조건을 갖추고 있다"며 "고창이 일본 가고시마의 흑초마을을 능가하는 세계적인 식초도시가 될 수 있도록 군민에게 식초의 장점을 알리고, 발효노하우를 적극적으로 교육해 나가겠다"고 밝혔다. /전북일보=김성규 기자



복분자 수확현장



식초음료 판매장