[남도 오디세이 味路] 로컬브랜드 참사랑맛김 & 죽향도가

직접 짠 국산 참기름과 죽력 소금으로 맛을 낸 '참사랑 맛김'

저온압착해 만든 전통참기름·들기름
죽력 소금 사용 '참사랑 맛김' 브랜드
좋은 원재료, 정직한 제조 인기 비결

100% 국산깨 고소한 풍미 살린 김·참기름

참사랑 에프앤비 조성운 이사가 제품들을 소개하고 있다.

◇㈜참사랑 에프앤비농업회사 '참사랑 맛김'

"김 한 장에 삶의 무게를 품고, 정직한 재료로 기본을 더하고, 정성과 건강함을 약속합니다!"

담양에서 갓 구운 김과 국내산 참기름을 생산하는 (주)참사랑에프앤비농업회사 공식몰 메인 화면에 담긴 각오다.

2008년 김 가공으로 시작한 참사랑에프앤비는 2013년 법인을 만들면서 참기름·들기름이 더해졌다. '참사랑 맛김'이라는 브랜드로 죽향재래김, 대잎돌김자반, 생김, 죽향도시락김, 담향 전통참기름·전통들기름·볶음참깨, 죽향 대나무구운소금이 출시되고 있다.

한번 맛본 사람들 사이에서는 '명품 김'으로 불린다는 참사랑 맛김의 인기 비결은 좋은 원재료와 정직한 제조에 있다.

"참사랑 맛김을 시작한 건 14년 전이지만 김 관련해서만 25년 넘게 일을 했기 때문에 누구보다 좋은 원초를 고르는 노하우가 있습니다. 어디에 내놓아도 뒤지지 않는 제품을 만들어낸다고 자부하고 있어요. 다들 좋은 재료를 쓴다고들 하지만 저희는 진짜 맛있는 원료만을 골라서 사용하기 때문에 믿고 먹으라고 자신있게 얘기할 수 있습니다."

'좋은 원료만을 사용하겠다'는 처음 마음가짐 그대로 14년째 건강한 먹거리를 만들고 있는 조성운 이사의 자신에 찬 목소리다.

참사랑 맛김은 서해바다에서 채취한 품질좋은 원초를 사용한다. 김의 종류마다, 채취되는 지역마다 특색이 다르기 때문에 선택지도 각각 다르다. 곱창김은 신안에서, 볶음 자반용은 진도 김을 가져온다. 재래김은 충청도에까지 가서 공수해 오다가 바다 수온이 올라가면 다른 곳을 찾기도 한다.

가져온 김은 해썹 인증시설을 갖춘 참사랑 에프앤비에서 직접 가공한다. 품질 좋은 원초를 사용해서이기도 하지만 김의 고소한 향과 맛이 더 풍부해지는 건 참기름과 소금에서 비결을 찾을 수 있다.

참기름과 들기름은 김과 더불어 '참사랑 맛김'의 대표 제품이다. 100% 국산 깨를 사용하는데, 담양의 몇 농가와 계약 재배를 하고 나머지는 친환경 공공급식센터를 갖추고 있는 담양농협에서 공수해온다. 가격이 비싸더라도 중국산 원료는 일절 사용하지 않는다.

엄선된 국산 깨는 여러번 세척해 건조시킨 다음 고온이 아닌 저온 로스팅 후 압착하는 전통유착방식을 사용한다. 깨 본연의 맛과 향을 위해 전통방식으로 이어져 온 130도 이하의 저온에서 볶기 때문에 벤조피렌이나 타르가 발생하지 않고 참깨 고유의 향을 지키고 영양 손실을 줄일 수 있다.

참기름이나 들기름은 일주일에 1~2일 작업한다. 명절때는 매일 하지만 필요한 만큼만 만들어서 신선한 기름을 제공한다. 참기름의 경우는 생산일부터 3일 정도 숙성된 이후가 맛이 좋다.

맛김에 사용되는 소금은 죽력(竹瀝) 소금이다. 대나무에 넣어 직접 굽는 방식이 아닌, 대나무를 30시간 이상 고온, 고압에서 농축해 여과한 대나무 기름을 이용해 굽는다. 천연미네랄이 풍부한 알카리성 소금으로 입자 크기가 굵지 않아 다양한 요리에 사용이 가능하다. 대나무 기름으로 굽기 때문에 연한 황토빛이 나고 소금 본연의 쓴 맛과 짠 맛이 덜하다. 죽력 구운소금만 별도로 판매도 하고 있다.

"참사랑 맛김을 드셔보시면 알아요. 다 맛있어요. 양념없이 두 번 구운 생김을 찾는 사람도 많고 국산 참기름과 죽력 소금으로 맛을 낸 맛김은 더 이상 설명이 필요없을 정도에요".

재래김과 생김, 참기름, 들기름 등은 '참사랑 맛김' 공식몰과 담양 농·특산물 전문몰인 '담양장터', 광주와 담양 로컬푸드에서도 만날 수 있다.

3대째 이어온 술도가의 자존심

담양을 대표하는 농업회사법인 죽향도가에서 만든 프리미엄급 생막걸리 '대대포막걸리'

농업회사법인 '죽향도가'에서 만든
프리미엄급 생막걸리 '대대포 막걸리'
'장기저온발효공법' 깔끔한 맛 인기

◇농업회사법인 죽향도가 '대대포'

'대대포 막걸리'는 담양에서 재배한 친환경 유기농쌀과 전분당을 첨가해 장기 저온 발효공법으로 제조한 프리미엄급 생막걸리다. 깔끔한 맛에 적당한 바디감, 목넘김이 부드러운 술로, 이미 막걸리 마니아들 사이에서는 '대한민국 최고의 막걸리'로 명성이 높다.

대대포 막걸리를 생산하는 곳은 담양읍에 자리하고 있는 '죽향도가(竹鄕都家)'다. 권재헌 대표의 할아버지 때인 1932년부터 전통주를 빚어오고 있는 술도가로, 3대째 이어오고 있다.

본래 시작은 구례였다. 구례에는 일제때부터 막걸리를 만들어오고 있는 '구례주조장'이 있는데 이 곳의 창업주가 권 대표의 할아버지다. 구례주조장에서 막걸리를 배웠다는 권 대표는 1999년 담양으로 넘어와 지금의 자리에 있던 '월산합동주조장'을 인수한 다음 상호를 '죽향도가'로 바꾸면서 22년째 전통주를 만들어 오고 있다.

죽향도가 장유정 대표가 막걸리와 증류주를 소개하고 있다.

농업회사법인 (주)죽향도가의 대표 브랜드는 '대대포'다. 2009년 탄생한 이름이다. '대대포'는 순천만 갈대밭 인근 대대포구를 딴 것으로 이곳 간척지에서 생산한 유기농쌀을 원료로 만들어 사용하면서 이름을 짓게 됐다.

수많은 막걸리 브랜드 중에서도 '대대포 막걸리'가 사랑받는 이유는 술을 빚는 사람들의 정직함 때문이다. 술맛을 좌우하는 쌀은 밥 해먹는 쌀로 사용한다. 정부미를 사용하는 곳이 대부분이지만 죽향농가는 담양에서 재배한 친환경 유기농쌀을 사용한다.

"어떤 쌀을 쓰느냐에 따라 술맛도 달라집니다. 쌀로 빚은 것과 통쌀, 싸래기로 만든 것과는 맛이 달라질 수 밖에 없죠. '좋은 쌀을 쓰면 좋은 술이 만들어진다'는 이치는 변하지 않는다는게 저의 철학입니다."

원재료 값이 많이 들지만 막걸리 가격은 그만큼 올릴 수 없으니 권 대표는 아내인 장유정 대표와 함께 새벽에 직접 배달일을 하며 생산 비용 절감에 노력한다. 법인 대표는 장 대표로 등록돼 있다.

대대포 막걸리 술맛의 또 다른 비결은 발효과정이다. 생산과정에서의 발효기간이 다른 곳보다 3~4배 길어지는데 보통 빠르면 10일에서 15일까지 걸린다. 발효과정이 길어지면 음주 후 두통을 유발하는 성분인 아세트 알데하이드가 증발하기 때문에 숙취로 고생하지 않아도 된다. 24시간 발효과정을 살피며 잘 저어주는 것도 필요하다. 쌀을 발효하는 과정에 누룩을 넣지 않고 별도로 혼합시키는 것도 죽향도가만의 기술이다.

대대포 막걸리는 알코올 도수에 따라 라벨 컬러와 이름이 다르게 출시된다. 알코올 도수 6도인 '대대포 블루'는 담양에서 재배한 친환경 유기농쌀과 토종벌꿀을 사용해 장기저온발효공법으로 제조한 프리미엄 막걸리다. 인공감미료를 첨가하지 않고 국내싼 벌꿀과 천연감미료를 넣어 은은한 막걸리의 단맛을 자아낸다. '대대포9'는 알코올 도수 9도로 담백하고 적당히 산미가 느껴진다.

대대포 막걸리는 농림축산식품부가 주최하는 '2020 우리술 품평회'에서 탁주부문 대상을, 지난해 '2021 남도 전통주 품평회'에서 종합 대상을 차지했다.

유기농 쌀에 생대나무 분말과 갈대뿌리를 더해 만든 약주인 '천년담주'는 '2020 우리술 품평회' 청주부문 최우수상을, 전통 소주 제조기법으로 만든 '죽향 41, 담양의 향기에 취하다'는 특유의 향과 깔끔한 맛으로 '2021 대한민국 우리술 품평회'에서 최고의 증류주로 선정돼 대상을 수상했다.

최근에는 '대대포 모주'를 새롭게 출시했다. 대대포 막걸리에 생강, 대추, 감초, 인삼, 갈근 등의 한약재를 넣고 끓여 전통 모주를 재현하고 꿀을 넣어 단맛을 냈다.

대대포 막걸리는 죽향도가 홈페이지나 담양군 농·특산물 전문몰 '담양장터'에서 주문하면 된다.

/이보람 기자 boram@·사진=최현배 기자 choi@