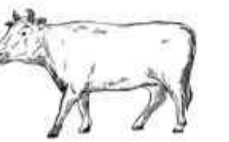


고기 맛을 알아도, 고기 맛을 몰라도 '함평천지한우'



함평 한우는 10마리 중 8마리가 1등급 판정을 받을 정도로 명품 육질을 뽐낸다.



전남 소값 좌우 화요일마다 열리는 '함평우시장' 120년 역사 자랑 농산물 브랜드 '함평 천지' 명성...곰탕·스테이크 등 밀키트 출시도 상생 발전 한우산업 실현...5대 분야 29개 사업에 1026억원 투입

화요일마다 열리는 함평우시장은 120년 역사를 자랑하는 전남 대표 가축시장이다.

'함평 큰소장이 전남의 소값을 좌우한다'는 말이 있을 정도로 함평 송아지는 일반 송아지보다 수십만원 높게 나팔된다.

함평우시장은 1903년 함평 오일장(2일·7일)과 함께 문을 열었다. 함평 소의 유명세 덕에 전국에서 좋은 소를 사기 위한 인파가 함평으로 몰려들면서 자연스럽게 우시장이 됐다.

함평 한우산업이 경쟁력을 갖춘 덕에 함평우시장은 5년 전 현대식 최첨단 우시장으로 전면 재개발했다. 함평우시장은 지난 2017년 함평군 학교면 1만7648㎡(5339평) 부지에 사업비 23억원을 들여 새로 단장했다. 자동화 거점 소독시설과 전자경매 시스템을 도입하면서 위생·안전과 편의를 모두 높였다.

코로나19 확산세가 기승을 부린 지난 2020년 함평우시장에서는 한우 1만114마리가 거래됐는데, 이는 전남 가축시장 15곳 가운데 최다 거래 기록이다.

함평축협이 가축 경매 수수료로 거둬들인 수입만 5억 원에 이른다.

함평 한우는 지역 농산물 브랜드 '함평 천지(天地)'를 내걸고 함평우시장 명성을 이어가고 있다.

함평 소는 바다를 접하고 게르마늄이 풍부하게 포함된 토양에서 무항생제 섬유질 사료로 길러진다.

고기 맛을 알아도, 고기 맛을 몰라도 맛있는 게 함평 한우다. 구워 먹어도, 생으로 먹어도, 불고기 먹어도 좋다.

좋은 혈통의 한우 수송아지를 생후 4~6개월이 됐을 때 거세해 식용을 목적으로 키운 거세우는 암소보다 육질이 부드럽고 마블링이 좋아 맛이 고소하다. 생고기로 먹을 때는 쫄쫄한 식감과 풍부한 육즙이 최고급육으로 꼽힌다.

최근에는 함평천지한우 브랜드를 단 사골곰탕과 채끝 스테이크, 불고기 전골 등이 가정 간편식(밀키트)으로 새롭게 탄생하면서 전국 소비자 식탁에 손쉽게 오르고 있다.

함평천지한우의 명품 육질은 평가 결과로도 증명됐다. 축산물품질평가원의 축산물 이력관리시스템 소 도체(한우) 등급판정 결과, 지난해 함평 한우 1만487마리 중 78%인 8179마리가 육질 등급 1등급 이상 판정을 받았다. 10마리 중 8마리가 1등급 한우인 셈이다.

이는 전남 평균 비율인 75.1%, 전국 평균 74.1%보다 각각 2.9%포인트, 3.9%포인트 웃도는 수치다.

특히 함평천지한우는 2006년 이후 올해까지 15년 연속 광주·전남 우수 브랜드로 선정됐다.

전국 축산물 브랜드 경진대회에서도 여러 번 수상한 성적 덕분에 함평은 지난 2008년 7월 전국 첫 한우산업특구로 지정되기도 했다.

함평군에 따르면 함평천지한우 고급육의 지난해 매출은 262억원으로, 1년 전보다 8.1%(20억원) 증가했다. 출하 두수가 전년보다 13마리 줄었지만, 시세가 오르면서 마리당 평균 매출은 953만원에서 1036만원으로, 8.7%(83만원) 증가했다.

올해 들어서도 9월 말 기준 함평천지한우 고급육은 182억원(1916마리)의 매출액을 올렸다.

대한민국 최고 한우의 위상을 굳히기 위해 함평 농가와

한우협회, 지역 축산농협, 자치단체는 머리를 맞대고 품질 고급화에 집중하고 있다.

한우 생산 농가와 유통업계는 깨끗하고 건강한 사육환경에서 길러낸 한우를 위생적이고 안전하게 가공·포장·유통하면서 체계를 다지고 있다. 축협과 지자체는 함평천지한우 브랜드의 인지도와 신뢰성을 높이기 위해 가정 간편식 가공장과 축산물 육가공장 등 설비를 확대 설치하는 등 다양한 한우 정책을 추진하고 있다.

함평군은 '상생 발전 한우산업 실현'을 내걸고 '함평천지한우 브랜드 유통 활성화 5개년 종합계획'을 마련해 본격적으로 추진 중이다. 현재 직면한 한우 수급 불안정과 수입 축산물 개방, 한우 고급육 사육 마릿수 감소, 사료값 인상 등 문제를 해결하기 위해서다.

함평천지한우 브랜드 유통 활성화 종합계획은 각 분야 문제를 해결하고 종합 발전 방안을 마련하는 데 중점을 두고 있다. 종합계획에 따라 오는 2025년까지 함평 한우 혈통등록을 95% 이상 완료하고 육질 등급 1등급 판정률을 90% 이상 달성할 방침이다. 또 축산물 육가공장을 설치해 함평 한우의 생산과 가공, 유통, 판매 과정을 일원화한다.

함평군은 이를 위해 5대 분야 29개 사업에 총 1026억원을 투입할 계획이다. 분야별 주요 사업은 ▲한우 수급 조절 사업 ▲혈통등록 한우 개량 촉진 사업 ▲고급육 생산 브랜드 차별화 사업 ▲조사료 생산 사료비 절감 사업 ▲육가공장 설치 및 브랜드 유통 활성화 사업 등이다.

함평군은 한우산업 효과를 극대화하기 위해 국립축산과학원 이전과 명암축산농공단지 조성에 공을 들이고 있다.

이상의 함평군수는 "함평군은 함평천지한우의 사육, 출하, 도축, 가공, 유통 등 모든 과정에 걸쳐 철저한 품질 관리로 대한민국 최고의 명품한우 브랜드 인지를 강화해 나갈 것"이라며 "신규 시책사업이 지역 축산업 발전과 한우 농가 소득향상에 크게 이바지할 것으로 기대하고 있다"고 말했다.

／백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr /함평=한수영 기자 hsy@kwangju.co.kr



'함평천지한우 생고기 비빔밥'



'함평천지한우 사골곰탕'



'함평천지한우 생고기'

함평한우·우시장이 낳은 명물

'생고기 비빔밥'

당일 도축한 신선한 소고기에 참기름 어우러져 '고소·쫄깃' 결들여 나오는 선짓국도 별미

함평 한우와 함평우시장이 낳은 명물이 생고기 비빔밥이다.

함평을 생고기 비빔밥 거리에는 함평우시장 새벽장을 통해 도축된 소가 '그날' 식탁에 오른다.

함평 생고기 비빔밥은 함평 오일장과 함께 서는 우시장에서 비롯됐다.

쉽게 먹을 수 있는 비빔밥을 파는 아낙들이 우시장 옆 도축장에서 나온 신선한 소고기를 비빔밥 위에 얹어 팔기 시작하면서 대표 음식으로 자리잡게 됐다.

함평천지한우를 넣은 생고기 비빔밥은 육회의 부드러움과 고소한 참기름이 어우러져 쫄깃하면서도 고소한 맛을 자랑한다.

생고기 비빔밥을 시키면 소뼈를 우려낸 맑은 선짓국과 삶은 돼지비계가 곁들여 나오는데, 선지는 순두부처럼 부들부들하고 국물은 시원하면서 깔끔하다. 삶은 돼지비계는 채 썰어서 접시에 따로 담겨 나오는데 취향에 맞게 넣어 먹으면 무척 고소하다.

함평 생고기 비빔밥 맛의 비결은 좋은 재료에서 찾을 수 있다. 비빔밥에 올라가는 생고기는 기름기가 없는 우둔살 부위다. 고기를 담은 접시를 기울여도 떨어지지 않을 정도로 잘지고 냄새도 나지 않는다.

식당 주인들은 매일 새벽 식육점에 가서 그날 잡은 한우 암소만을 직접 구매한다. 비빔밥에는 10가지가 넘는 채소가 들어간다. 식당에서 직접 농사를 짓거나 지역에서 나는 제철 채소들을 사용하며 참기름은 매일 아침 새로 짜서 상에 올린다.

또 하나 맛의 비결은 고추장 대신 넣는 다진 양념에 있다. 고춧가루, 다진 마늘, 새우젓을 섞어서 오랜 시간 숙성시킨 이 양념은 함평 생고기 비빔밥의 맛을 좌우하는 화룡점정이라 할 수 있다.

옛 생고기 비빔밥의 맛을 2~3대에 걸쳐 그대로 전수한 음식점들은 장터를 둘러싸고 웅기종기 모여 있다.

비빔밥 거리는 지난 2014년 한국관광공사 '함평천지한우 비빔밥 음식테마거리'로 선정됐다.

이곳은 지역을 대표하는 관광지로 공신력을 얻으면서 더 쾌적한 환경으로 거듭나고 있다. 지난 2018년에는 '함평 생(生)비빔밥 어울림 한마당 축제'가 열려 팔도에서 모인 식객들의 오감을 충족했다.

생고기 비빔밥 거리는 평일, 주말 할 것 없이 손님들로 인산인해를 이루고 있다. 젊은 MZ세대에서는 함평 한우 비빔밥과 인근 유명 카페의 커피, 케이크 인증 사진을 남기는 게 함평 여행의 정석이 됐다.

이번 주 함평을 찾는다면 비빔밥 거리에서 차로 3분 거리인 함평엑스포공원에서 열리는 '대한민국 국향대전'(-11월6일)에서 가을의 정취를 느껴보는 걸 추천한다.

／백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr



매주 화요일 열리는 함평우시장은 120년 역사의 전남 대표 가축시장이다. 전남 최다 거래가 이뤄지는 이곳은 자동화 거점소독시설과 전자경매를 도입하면서 위생·안전과 편의를 모두 높였다. <함평군 제공>