



2022 최남단 방어축제가 열린 27일 참가자들이 맨손으로 방어잡이를 하고 있다.

# 국토 최남단 마라도 거센 물살 헤치며 ‘방어가 돌아왔다’

서귀포시 대정읍 모슬포의 방어잡이 어선들은 새벽에 자리돔을 우선 잡는다. 어장 물간에 자리돔을 풀어놓고, 외출낚시로 해서 60m 아래 거센 물살을 헤치고 다니는 방어를 잡아 올린다. 밤사이 채낚이로 잡아 올리는 방어는 1m에 달하는 것도 부지기수다. 무게만도 7kg에 달한다. 새벽 모슬포항으로 들어온 어선마다 잡아 올린 방어를 가두리에 풀어 놓는다. 오전 10시 경매에 들어간다.

국토 최남단 서귀포시 마라도의 거센 물살을 헤치며 ‘방어’가 돌아왔다.

### ◇마라도 방어가 돌아왔다

추운 겨울을 나기 위해 러시아 연안지방 극동에 있는 캅차카반도에서 남하하던 방어가 1년 만에 서귀포시 마라도 해역에 모습을 드러냈다.

마라도 부근 해역은 먹이 자원이 풍부한 곳이다. 이곳에서 잡히는 자리돔과 고등어는 지역의 특산품이기도 하지만, 방어의 먹이가 된다.

특히 겨울 초입 마라도 부근의 거센 물살은 모든 어류가 서식하기 좋은 환경이 된다.

모슬포 방어는 청정 바다 환경과 거센 물살에서 자라 육질과 맛에서 다른 지방보다 뛰어난다는 평가를 받는다. 방어는 해저의 급경사와 강한 조류가 있는 곳에서 서식하는데, 제주 연안 해저에 이런 지형이 많기 때문이다.

이제 자리돔과 고등어, 이들을 먹이로 하는 방어가 돌아오는 시기다. 앞으로 두세 달 동안 먹이활동과 산란으로 통통하게 살이 오른 방어는 육질이 단단하고 기름져 이때가 제철이다.

서귀포시 대정읍 모슬포는 방어로 인해 ‘활어의 고장’이 됐다.

### ◇불포화지방산 많은 겨울 방어

방어의 몸은 긴 방추형이며 약간 한쪽으로 쏠려 있는 편이다. 등쪽은 흑청색을, 배쪽은 은백색을 띤다. 주둥이 끝에서 꼬리자루 사이에 희미하며 폭이 넓은 황색 세로띠 1개가 있다. 동해와 남해 전 연안에 많으며, 러시아 캅차카반도 남부에서 타이완 연해에 이르기까지 널리 분포한다. 생선회용으로 활어나 선어에 대한 수요가 많은 고급어종이다.

겨울이 제철인 방어는 불포화지방산(DHA)이 많고 비타민D, E, H가 풍부해 고혈압, 동맥경화 예방은 물론 골다공증과 노화 예방에도 탁월한 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

방어는 무게에 따라 소방어(2kg 이하), 중방어(2~4kg), 대방어(4kg 이상), 특방어(7kg 이상)로 구분되는데 큰 것은 15kg을 넘어서는 것도 있다. 방어는 들수록 맛이 좋아 제철을 맞은 대방어는 쉽게 구하기 어려울 정도로 인기가 높다.

### ◇맛있는 방어 고르기

제철 방어는 크기가 크고 살집이 두툼할수록 지방이 많이 분포해 맛이 좋으므로 크고 살이 단단한 것을 고르는 것이 좋다. 광택이 없거나 눈알이 탁한 것은 피한다. 대방어의 경우 방어사상충이 살에서 발견될 때가 있는데, 인체에는 감염되지 않는 것

로 알려져 있다. 봄철에 가장 많이 발견되고, 겨울철이 가장 적으므로 되도록 겨울에 살이 오른 제철 방어를 고르는 것이 좋다.

### ◇제주도식 방어회와 방어구이

제주도에서는 방어를 얇게 썰어 된장 양념과 마늘, 김, 묵은지와 함께 찜을 싸서 먹는다.

방어는 크게 등살과 배살로 나뉘며, 특히 대방어는 배쪽살과 중배살, 사잇살, 불살, 날개살, 목살 등 더욱 세분화해 부위별 진미를 맛볼 수 있다.

불살은 말 그대로 양쪽 뼈에서 나오는 작은 근육 덩어리로 대방어라 하더라도 많이 나오지 않는 귀한 부위다.

배살 하단 면에 있는 배쪽살은 가장 앞쪽에 있을수록 잘린 단면의 모양이 예쁘고 맛도 좋다. 지방질로 된 단단한 근육이 씹는 식감과 구수한 지방의 풍미를 가져 방어에서 가장 인기가 많은 부위기도 하다.

목살은 옆 지느러미가 붙은 삼각형 모양의 단단한 근육으로 운동량이 많아 쫄깃하면서도 기름져 씹는 식감과 지방의 고소한 맛을 모두 즐길 수 있다.

사잇살은 척추를 감싼 붉은 속살이다. 등살과 배살을 가르는 중심살인데, 방어는 이 부위가 굵고 길게 나와 특수부위로 인기가 높다. 기름장에 찍어 먹으면 방어 특유의 고소한 맛을 느낄 수 있다.

싱싱한 방어는 활어회가 별미지만, 몸에 비해 큰 방어 머리구이도 맛이 일품이다. 남은 뼈와 자투리살로 끓인 방어 김치찌개와 매운탕도 일미다. 제주도에서는 방어 산적과 스테이크 요리도 등장하고 있다.

### ◇제22회 최남단 방어축제 열려

제22회 최남단 방어축제가 최남단방어축제위원회(위원장 강정욱) 주관으로 지난 26일 개막해 오는 12월 25일까지 30일 동안 서귀포시 대정읍 모슬포항 일원에서 계속된다.

방어축제는 코로나19로 인해 중단되거나 비대면 방식으로 개최됐으나 올해는 3년 만에 전면 대면으로 열리면서 도민과 관광객의 참여가 활발하게 이뤄지고 있다.

축제기간 방어 맨손잡기, 어시장 경매, 가두리 낚시 체험, 대방어 시식회 등 프로그램과 함께 해녀가 요제, 태약 만들기, 투호 던지기, 어린이 체험 등 최남단 방어의 맛과 멋을 즐길 수 있는 다양한 체험행사도 열린다.

방어와 부시리를 최대 30% 할인 판매하는 행사도 축제기간 이어진다.

한 달 동안 열리면서 방어를 찾는 소비자들의 수요를 충족시킬 것으로 전망된다.

한편 KBS 전국노래자랑 서귀포시편이 26일 서귀포시 대정읍 모슬포 남향(운진항)에서 열렸다. 서귀포시편은 제22회 최남단 방어축제 개최일인 26일에 맞춰 지역 특산물을 홍보하고, 코로나19로 위축된 지역관광 활성화를 위해 제주도가 주최하고 KBS와 서귀포시가 주관해 마련됐다. 본 방송은 내년 1월 1일 방영될 예정이다.

/제주일보·김형미 기자

‘모슬포 방어’ 청정 바다 강한 조류에서 자라 육질 뛰어나  
DHA, 비타민D·E·H 풍부... 고혈압·동맥경화 예방 효과  
다양한 부위 방어회·머리구이 일품... 산적·스테이크 요리도 별미



방어회

## “어민 소득 안정·유통체계 개선 노력”

강정욱 모슬포수협 조합장  
(최남단 방어축제 위원장)



“2011년 전국 이마트 126개 점포와 협력해 특판행사를 했는데, 대방어 8000마리, 중방어 1만2000마리를 모두 소진했습니다. 오히려 모자랐습니다. 방어는 겨울철 짧은 기간 어획되고 무엇보다 활어로만 유통되기 때문에 일시에 획기적으로 소비하는 것이 중요했습니다.”

강정욱 모슬포수협 조합장은 우리나라 방어 주산지인 제주도 서귀포시 대정읍 모슬포 어민들의 소득 안정과 제주 방어 소비 촉진을 위해 다양한 사업을 펼치고 있다.

강 조합장은 “당시 유통 경험을 토대로 ‘활어의 고장 모슬포’를 전국에 알리고, ‘방어’로 소비자의 입맛을 사로잡았다”며 “방어철만 되면 모슬포수협으로 전국에서 방어 주문이 밀려와 직원들이 눈코 뜰 새 없이 바쁜 날들을 보내고 있다”고 말했다.

강 조합장은 “지난 해 방어축제는 비대면 방식으로 나흘 동안 드라이브 스루로 진행하려던 것이 폭발적인 수요에 힘입어 40일 동안 이어졌다”며 “어민들이 잡은 방어를 제값을 받고 제때 소비자에게 제공할 수 있도록 이번 축제 기간을 한 달로 늘렸다”고 밝혔다.

특히 “활어로 유통되는 방어의 가장 핵심은 신선도이지만, 방어는 수온에 민감한 생선이기 때문에 선도 유지를 위해 고민하고 있다”며 “어민들의 소득 안정과 함께 소비자들이 전국 어디서나 주문 후 24시간 이내 받아볼 수 있도록 유통체계 개선에도 노력하겠다”고 강조했다.

/제주일보·김형미 기자