

전국 첫새우 70% 유통... 풍부한 영양염류 유입에 살 많고 껍질 얇아
필수아미노산·비타민B1 풍부... 식욕감퇴·신경증·구내염 예방
계절마다 다른 새우젓... 오젓·추젓은 반찬용, 육젓은 김장용
새우 형태 바르고 붉은 빛에 이물질 없는 뽀얀 국물 최상

‘강화도 새우젓’



황금어장 인천 강화도 앞바다 새우가 ‘으뜸 젓갈’로

인천 강화군 앞바다에서는 전국에 유통되는 첫새우의 70%가량이 잡힌다. 풍부한 영양염류 유입으로 새우의 살이 많고 껍질이 얇아 감칠맛과 영양이 풍부하다. 이 새우는 과거 임금에게 진상될 정도로 귀한 대접을 받았다고 한다.

매년 가을이 되면 강화도 포구는 새우잡이 배로 가득 차고, 김장철이 시작되는 11월 무렵부터는 강화 첫새우로 만든 새우젓을 사기 위해 전국에서 손님들이 몰린다.

강화도 새우젓은 이제 지자체로부터 수출 물류비와 포장비 등을 지원받으며 각종 국제식품 박람회에도 출품하는 명품 새우젓으로 거듭나고 있다.



김장철을 맞아 외포항 수산물 직판장(구 외포항 젓갈 수산물시장)을 찾은 시민들이 새우젓을 둘러보고 있다. <경인일보 DB>

◇‘황금어장’ 강화도 앞바다

강화도 앞바다는 매년 2400t가량의 첫새우가 잡히는 황금어장이다. 강화 연안의 새우잡이는 불음도, 주문도, 서도, 석모도에서 주로 이뤄지고 있다. 석모도에 염전이 있던 시절에는 품질 좋은 소금이 생산되면서 뛰어난 새우젓이 생산됐다.

한강과 임진강-예성강이 만나는 강화도 앞바다는 조석간만의 차가 심하고 물살의 변동이 심해 갯벌도 발달해 있다. 민물과 짙물이 만나는 합류 지역이라 어종도 풍부해 새우 어장이 크게 형성될 수 있었다.

현재 강화도 어민들은 새우잡이에 집중하고 있지만 100여 년 전까지만 해도 조기, 밴댕이, 민어, 병어 등 다른 어종도 많이 낚았다고 전해진다. 지금은 홍어, 까나리, 농어, 송어 등이 대표적이다. 강화부지(1783년)에는 민어, 송어, 석수어, 새우, 가리맛조개, 굴 등이 당시 강화의 수산물로 기록돼 있다.

◇계절별로 다른 강화도 새우젓

새우젓을 담그는 첫새우는 필수아미노산이 많이 함유돼 있다. 또 비타민 B1 등의 영양소가 많고 칼슘을 비롯한 무기질도 들어 있어 식욕감퇴나 각기병, 신경증, 설염, 구내염, 피부염 등의 예방에도 좋다.

5월에 담근 새우젓을 오젓, 6월에는 육젓, 가을엔 추젓, 그리고 겨울에 담근 것을 동백하젓이라 부른다. 오젓과 추젓은 반찬용, 김치나 깍두기를 담글 때, 돼지고기 편육을 먹을 때 찌고, 강화도 새우젓 중 가장 유명한 육젓은 김장할 때 사용한다.

새우젓을 맛있게 즐기는 방법은 삶은 돼지고기와 함께 먹는 것이다.

기름진 돼지고기에 새우젓을 곁들이면 고기의 맛도 좋아질 뿐 아니라 소화도 잘된다. 돼지고기는 부위에 따라 성분이 다른데 보통 단백질 12~17%, 지방 22~44%를 함유하고 있다. 담백한 음식을 주로 먹는 사람이 기름진 돼지고기를 먹을 때는 단백질 분해효소인 프로테아제가 필요하다. 새우젓은 발효되는 동안 많은 양의 프로테아제가 생성돼 기름진 돼지고기의 소화를 돕

는다.

새우젓을 고를 때는 새우의 형태가 바르고 붉은빛을 띠면서 단맛이 나는 제품을 선택하는 것이 좋다. 또 젓국물에 이물질이 없고 뽀얀 색을 띠면 최상품이다. 약취가 나거나 검은빛을 띠는 새우젓은 피해야 한다.

◇최고의 품질, 비결은 정성

최고의 품질을 자랑하는 강화도 새우젓의 비결은 새우잡이부터 숙성까지 전 과정에 담긴 깊은 정성이라고 해도 과언이 아니다. 첫새우는 조업 방법은 연안자랑 방식과 안강망 방식 등 크게 두 가지로 나뉜다. 연안자랑 방식은 새우가 그물코에 꽂히게 해 잡는 방식이다. 안강망 방식은 조석간만의 차가 큰 지점에 자루그물을 투하해 맞으로 고정한다. 그러면 새우가 조류에 의해서 자루그물 속으로 들어가 잡힌다.

이렇게 잡힌 새우는 염장 작업을 거쳐 우리가 아는 새우젓으로 탈바꿈한다. 품질을 좌우하는 중요한 요인이 새우의 신선도다. 새우젓의 원료는 살아있는 것을 사용하며, 기온이 높을 때는 어획 즉시 선상에서 소금을 첨가하는 방식을 쓰고 있다. 소금은 계절에 따라 조금씩 다르지만 보통 30~40%가량 혼합한다. 염장한 새우는 15~16도 정도의 저장고에 2~3개월 정도 숙성시키면 비로소 우리가 아는 새우젓이 탄생한다.

소비자들은 ‘수산물 산지거점 유통센터(FPC)’를 통해 한 가격으로 좋은 품질의 새우젓 등을 구매할 수 있다. 산지에서 어업인들이 어획해온 수산물을 수집·가공·보관·냉동·판매하며 유통단계를 줄인 FPC는 인천 강화군 내가면 외포리에 지상 2층 규모로 지난해 6월 문을 열었다.

◇명품화 꾀하는 강화도 새우젓

강화도 새우젓은 FPC와 외포항 수산물 직판장(구 외포항 젓갈 수산물시장)을 포함해 13개 향포구 140여 개 점포에서 판매되고 있다. 외포항 젓갈 수산물 직판장은 지난 2020년 3월 화재로 점포 18개 중 17개가 불에 타는 등 피해를 입어 7개월간의 재건축 공사 끝에 같은 해 10월 다시 문을 열었다. 이 직판장은 연면적 1482㎡ 규모로, 18개 점포, 사무실, 화장실 등을 갖춘 현대식 시장으로 탈바꿈했다. 강화군은 수산물 직판장 개장을 계기로 오는 2025년까지 외포항을 생대, 레저, 관광명소로 조성하는 사업을 추진할 계획이다.

특히 강화군은 지역 대표 특산물인 새우젓 등의 브랜드 가치를 높이는 명품화 사업을 진행 중이다. 이를 위해 ▲수산물 관광상품 개발지원 ▲수산물 품질인증 품목지원 ▲수산물 유통물류비 지원 ▲수산물 냉동·냉장시설 확충 등이 추진되고 있다. 강화군은 위생적이고 고품질의 새우젓 생산과 유통을 위해 드럼용기, 포장용기, 포장재 등도 지원하고 있다.

/변민철기자 bmc0502@kyeongin.com



저장고에서 숙성 중인 강화도 새우젓.

<강화군 제공>