남도 오디세이 味路-장흥 로컬 브랜드

친환경 김·한우육포…청정자연이 만든 '건강한 맛'

오래 씹을수록 담백한 맛…'ASC 인증' 획득 명품 김

햇빛과 바람으로 키운 친환경 '장흥 무산김'

장흥을 대표하는 특산품 중 하나인 '장흥 무산김'. 무산김 양식은 햇빛과 바람에 노출시켜 잡태와 갯병을 예방하는 자연 그대로의 방식으로, 우리나라 대표적인 친자연 김이다.

장흥 무산김 이야기를 듣고 싶어 찾아간 곳은 관산읍에 위치하고 있는 '장흥 무산김㈜'이다. 지난 2018년 장흥군 김양식 어민 110명이 출자를 해서 만든 회사다. 수산 전문가인 장용칠 대표이사가 5년째 회사를 이끌고 있다.

사실 장흥김은 전통방식으로 김을 생산하면서도 지난 세월 그 가치를 인정받지 못했다. 김 생산지 전체가 내만권(바다가 육지 속으로 파고들어와 있는 만 지형의 안쪽) 이다보니 이물질이 많고 김이 질기거나 색깔도 좋지 않다는 이유였다. 좋은 김을 생산하는데도 제값을 받지 못하는 안타까운 상황이 이어졌다.

장흥군은 이를 해결하기 위해 지난 2008년 김 양식 어민 500여 명과 함께 '장흥 무산김 선포식'을 갖고 전국 최초로 김 양식에 염산, 유기산을 사용하지 않겠다는 무산김 양식 실천을 선언했다.

장흥 무산김(주) 장용칠 대표가 장흥무산김 제품들을 소개하고 있다.

김 양식을 하면 김 발에 김 외에도 잡태류가 함께 붙는다. 이를 제거하기 위해 보통 산(酸)을 쓰는데 장흥에서는 모든 어가에서 이 산을 사용하지 않겠다고 선언한 것이다. 대신 4일에 한 번씩 김발을 뒤집어가며 공기와 햇볕에 노출시키면서 잡태의 부착을 막는다. 어민 입장에서는 번거로울 뿐 아니라 시간적으로나 비용면에서 부담이 되지만 자연과 인간을 생각하겠다는 마음으로 동참했다.

장흥 무산김은 담백한 맛이 특징이다. 햇볕에 오래 노출돼 다소 질기긴 하지만 오래 씹을수록 담백한 맛이 느껴지고 뒷맛이 좋기도 하다. 질기다는 장점 때문에 김밥용으로도 무산김을 최고로 친다.

"장흥의 김 생산 면적은 현재 3600ha 정도 됩니다. 이 곳에서 생산된 김은 모두 친환경 인증을 다 받았습니다. 생산 어가 모두 산을 사용하지 않고 모든 어장이 유기인증을 받았기 때문에 장흥의 전체 김은 모두 무산김이라고 믿어도 된다는 거죠."

장흥 무산김(주)에서는 해바라기유, 천일염, 참기름까지 유기인증을 받은 제품만을 사용해 김을 굽는다.

장흥에서 생산되는 모든 무산김은 두 가지 브랜드로 소비자들에게 전달된다. 어민들이 개별적으로 생산한 김은 '장흥 무산 친정김' 이름으로, 장흥 무산김㈜에서 생산된 김은 '장흥 무산김' 이름으로 출시된다.

장흥 무산김(주)에서 마른김뿐만 아니라 다양한 조미김을 생산하는데 모든 제품은 유기식품이다. 기름은 해바라기유를 사용하는데 국내에서 생산되지 않기 때문에 미국에서 USD 인증을 받은 해바라기유를 직수입해서 쓴다. 소금도 순수한 천일염만을 사용하고 3% 정도 함유되는 참기름 역시 유기인증을 받은 참기름만을 고집한다.

'장흥 무산김'은 최근 'ASC 인증'을 획득하기도 했다. 'ASC'는 2010년 세계자연기금(WWF)과 네덜란드 지속 가능한 무역(IDH)가 비영리 국제기구로 설립한 양식관리협회(ASC)에서 해양오염을 줄이고 지속가능한 양식어업을 추구하기 위해 만든 인증 제도다.

남다른 비법에 잡내 없어…부드럽고 쫄깃한 맛 일품

장흥축협 한우육포는 우둔살과 홍두깨살로만 만든다. 담백하고 결이 살아있어 찢어먹는 재미가 있다.

정남진 장흥은 예로부터 한우의 고장으로 유명하다. 깨끗한 자연환경과 연중 따뜻한 기후에 좋은 사료까지 먹고 자란 덕에 일반 한우보다 필수지방산 함량이 높고 육질이 좋아 1등급 한우 생산이 많은 고장으로 알려져 있다.

장흥에서는 5만8000여 마리의 한우를 키우고 있어 전남 최대 사육 규모를 자랑한다. 오죽하면 '사람보다 소가 많은 고장'이라는 말까지 나왔을까. 사육 수만 많은 게 아니라 육질 1+ 등급 이상 고급육 출연율도 높다.

고품질 장흥한우를 말려 육포를 생산하는 장흥축산농협(조합장 김재은) 한우육포공장을 찾았다. 장흥 한우육포공장은 지난 2011년 장흥군과 장흥축협이 협력사업으로 건립했다. 고품질 장흥한우의 명성 덕에 장흥토요시장을 통해 장흥한우를 찾는 사람들은 많았지만 대부분 등심, 안심, 채끝 등 구이용 위주로 판매되고 비선호 부위는 재고가 쌓이기 시작하자 문제를 해결하기 위해 내린 결정이었다.

한때 경영실적 저조로 폐쇄 위기를 겪어야 했던 장흥축협 한우육포공장은 흑자 전환에 성공하면서 이제는 이곳에서 만든 '장흥한우육포'가 장흥을 대표하는 특산품에 당당히 이름을 올리고 있다. 2013년과 2016년에는 청와대 명절선물용 상품으로 선정된 바 있으며, 매년 6월 4일을 '육포데이'로 선포하고 다양한 마케팅도 펼치고 있다.

장흥축협 한우육포공장 '장흥한우육포'

저지방육인 살코기 중에서도 100% 우둔살과 홍두깨살로만 이용해 육포를 만든다. 소 한 마리를 도축하면 10kg 정도의 우둔과 홍두깨살이 나오는데 전체 분량의 2% 정도에 해당한다. 육포는 건조하는 과정에서 70% 가까이 수분으로 빠져나가기 때문에 1kg의 생고기를 말리면 350g의 육포가 만들어진다고 보면 된다.

생고기가 육포로 만들어지기까지 이틀이면 충분하다. 먼저 가져온 고기는 기름을 제거하고 길게 잘라내는 성형작업을 한다. 그런 다음 양념을 해서 반나절 정도 숙성시간을 둔다. 양념은 소금, 설탕, 양파, 마늘을 기본으로 20여 가지가 들어간다. 모두 장흥에서 생산되는 지역 농산물을 사용한다.

장흥축협 김재은 조합장이 '장흥한우육포'를 소개하고 있다.

양념에 숙성시킨 고기는 다음날 일일이 고리에 걸어서 말리는 작업이 이어진다. 건조기의 온도를 85에서 90도 사이에 맞추고 5시간 말리는데, 수분 없이 찌는 과정으로 이해하면 된다. 건조가 끝난 후에는 육포를 뜯고 자르고 용량에 맞춰서 포장까지 마무리하는 것으로 끝이 난다.

장흥축협 한우육포는 수입육이나 타제품보다 부드럽고 담백하다. 불고기를 먹는 것 같은 맛이다. 대부분 육포 만드는 공정은 비슷할 테지만 장흥축협에서는 핏물 제거 과정에서 남다른 비결이 더해진다. 숨겨둔 노하우랄까. 이 과정을 거치기 때문에 고기 잡내가 줄어들고 육포 색깔이 먹음직스럽게 나온다. 짜지 않고 부드럽기 때문에 어르신들의 기력회복과 성장기 어린이, 공부하는 학생들의 간식과 성장에도 도움이 된다.

살코기로만 이뤄진 부위는 훨씬 담백하고 식감도 다르다. 무엇보다 수작업으로 길게 걸어서 제조하기 때문에 결이 살아있어 찢어먹는 재미가 있다.

목재문화 둘러보고 오미자차 등 건강음료 힐링

실버카페 '다올'에서 인기가 좋은 아메리카노와 솔잎차, 오미자차.

우드랜드 복합문화공간 실버카페 '다올'

정남진 편백숲 우드랜드 입구 목재산업지원센터 1층에는 '실버카페 다올'이 들어서 있다. 장흥군이 어르신들의 건강하고 활기찬 노후생활을 위해 노인 일자리 사업의 일환으로 지난해 4월 마련한 카페로, 장흥군 노인복지관에서 바리스타 교육을 받은 어르신 바리스타들이 운영을 맡고 있다.

어르신 바리스타의 연령대는 60~70대로 70대가 주를 이루고 있다. 지난해까지 12명이 3인 4조를 이뤘는데 올해는 15명으로 늘어 3명씩 조를 이뤄 5일에 한 번씩 카페로 출근한다. 카페에는 커피 외에도 청태전, 솔잎차, 오미자차 등 건강음료와 커피콩빵, 조각 케이크도 마련돼 있다. 커피 등 음료 가격이 저렴한 데다 주변 경관이나 공기가 좋은 장점 덕분에 카페를 찾아오는 손님들도 많다.

실버카페 '다올'은 복합문화공간을 추구한다. 단순히 차만 판매하는 곳이 아닌 이곳을 찾는 지역민들에게 문화적인 공간의 역할을 하고자 한다. 현재는 목재센터에서 만들어진 다양한 목재품을 전시 판매하고 있으며, 향후 전시회를 하거나 야외 공연장으로 활용하는 등 다각도로 활용할 꿈도 갖고 있다.

실버카페 '다올'은 겨울철인 1~2월은 오전 10시 30분부터 오후 4시 30분까지 운영되며, 그 외에는 오전 11시부터 오후 5시까지 이용 가능하다.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr
/사진=최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

'다올'은 주변 경관과 공기가 좋아 지역민들이 많이 찾는다.

즐거운 문화산책

광주문화예술회관 문의 062)613-8233

2023년 국악상설공연
일시 : 2023-02-01(수) ~ 2023-02-26(일)
매주 수요일~일요일 오후 5시
장소 : 광주공연마루
문의 : 062)613-8379/8372

광주시립창극단 특별공연
국립광주박물관과 함께하는 판소리감상회
일시 : 2023-02-26(일), 2023-03-26(일) 15:00
장소 : 국립광주박물관 대강당
문의 : 062-526-0363