

군산 향어



새로운 향어시대의 서막을 열다

군산, 전국 최대 향어 생산지로 급부상... 전국 대표 브랜드 본격화
미끼 활용해 활어 상태에서 포획, 상처 없이 깨끗·신선도 유지 장점

'삼합'은 기본, 무침·찜 등 요리... 오메가-3 지방산 성인병 예방
전북도·군산시·수협, 참향어 소비촉진·지역특화상품 개발 박차

군산에서 특산품이라고 하면 '박대'나 '흰찰쌀보리' 등을 떠올릴 수 있다. 그러나 앞으로 군산의 대표 특산품을 논할 때 빼면 섭섭할 단어가 있다. 바로 군산 '향어(참향어)'이다. 향어하면 전남 흑산도를 당연히 떠올리겠지만 그 아성에 군산 향어가 도전장을 내밀고 있다. 군산 향어는 포획 방식의 차별화를 통해 맛과 신선도에서 다른 향어를 능가한다는 평가를 받고 있다. 가격 또한 상대적으로 저렴하다. 특히 군산이 전국 최대 향어 생산지로 급부상하면서, 군산을 넘어 전북의 대표 브랜드로 성장시키기 위한 움직임도 본격화되고 있는 상황이다. 군산이 향어의 변방이라는 말은 이제 옛말이 됐다. 향어가 군산의 효자 어종으로 떠오르면서 새로운 향어 시대의 서막을 알리고 있다.

◇군산, 최대 주산지 우뚝 "효자가 따로 없네"
향어가 군산 대표 수산물로 떠오르고 있다. 수년 전부터 군산 해역에서 대량으로 잡히기 시작하던 이젠 전국 최대 생산지로 주목을 받고 있다. 군산시와 군산시수협 등에 따르면 지난 2017년 4톤에 불과했던 어획량은 2018년 36톤, 지난 2019년 224톤, 2020년 637톤, 2021년 1417톤, 지난해 1108톤을 기록했다. 군산향어 점유율은 지난 2017년 2%에 불과했지만 2021년에는 45%로 전국 1위를 차지했다. 이 기간에 위판금액도 3700만원에서 약 80억원으로 경증 뛰는 등 지역의 새로운 효자 어종으로 등극하고 있는 셈이다.

무엇보다 군산에 단 한척도 없었던 향어잡이 근해연승배가 올해 10척 이상이 등록돼 조업 중이다. 포획 방식으로 군산은 미끼를 활용하는 방식을 택하고 있다. 미끼를 활용하면 활어 상태에서 포획이 가능하고, 향어에 상처가 없어 깨끗하고 신선도가 유지되는 장점이 있다는 게 군산 근해연승배회측의 설명이다.

인세종 군산 근해연승배회장은 "포획 때 미끼를 사용하면 100% 살아있는 상태에서 배로 올라오고, 상처 없이 깨끗하고 신선해 소비자들이 선호하고 있다"며 "향어는 비싸다는 인식 변화를 일으키기 위해 군산시 수협위판장을 통해 저렴한 가격에 소비자 식탁에 올리고 있다"고 설명했다.

◇"내가 왜 거기서 나와" 군산서 향어 왜?
군산 향어는 가오리와 비슷한 마름모꼴로 가오리보다 더 둥글고 수온에 따라 서해안 일대를 이동하는 어종이다. 수명은 5-6년이며 가을과 이른 봄 사이에 산란한다.

얇은 해조류에 붙어 3-8개월 후 부화하고 가을 서해 북부 각 연안에서 남쪽으로 이동 후 제주도 서쪽-남쪽 해역에 걸쳐 겨울을 난다. 봄이 되면 북쪽으로 이동해 얇은 바다에 광범위하게 분포하는 것으로 추정되고 있다. 포획시기는 1월-5월, 7월 15일-9월 말까지 이뤄진다.

그 동안 향어는 흑산도, 충남 태안, 인천 대청도 등에서 주로 어획됐다. 그러나 기후 변화에 따른 수온 상승으로 군산 어정도 인근 서해중부를 중심으로 오징어·고등어는 물론 난류성 어종인 향어 어장이 형성된 것으로 전문가가 추정하고 있다.

여기에 군산이 국내 향어 총어획량(TAC)의 대상 구역에 제외된 점도 어획량 증가에 영향을 주고 있다는 분석이다.

현재 향어는 수산 자원 보호를 위해 정부가 포획량을 제한하는 제도인 TAC 대상에 포함돼 있다. 현재 적용 수액은 흑산도 근해와 인천 옹진군 대청도 근해 등 2곳으로 군산은 아직 TAC 대상이 아니다.



군산 참향어로 만든 삼합(위)과 향어무침.

〈군산시 제공〉



이에 따라 금어기(6월 1일-7월 15일)를 제외하면 향어 잡이가 다른 지역에 비해 수월한 것으로 알려졌다.

군산시수협 관계자는 "수산 생물은 해수 온도에 예민한데, 기후변화에 따른 바다 환경변화로 서해의 어류 분포에 변화가 발생해 향어가 많이 잡히는 것으로 보인다"고 말했다.

◇한 번 빠지면 헤어 나올 수 없는 별미
"향어 없는 잔치는 잔치도 아니다"는 말이 있다. 그만큼 향어는 고급 음식 중 하나로 불린다.

향어는 생김새와 맛, 먹는 방법이 일반적인 물고기기와 다르고 생식 방법 또한 특이해 예로부터 사람들의 입에 많이 오르내리고 있다.

향어는 신선한 회로 먹어도 좋지만 익혀 먹으면 더욱 색다른 맛을 느낄 수 있는 독특한 어종이다. 특히 버리는 부위가 없다. 내장부터 꼬리와 껍질, 뼈까지 다 먹을 수 있다.

알싸한 맛과 독특한 향 때문에 사람들의 호불호가 갈리기도 하지만, 한 번 맛보기 시작하면 그 매력에 푹 빠지게 되는 별미이다.

목은지와 돼지고기를 함께 싸 먹는 삼합부터 무침·전·찜 등 다양하게 즐길 수 있으며 국물이 얼얼한 향어탕도 즐겨 먹는 음식이다.

향어 애도 소금 참기름에 찍어 먹고, 향어 껍질도 조물조물 무쳐서 먹기도 한다.

삼합의 경우 막걸리와 함께 먹으면 더욱 풍미를 돋운다고 한다. 흔히 말하는 '향삼합'이 바로 이런 이유로 붙은 이름이다.

한편 해양수산부는가 완전한 봄인 4월을 맞아 이달의 수산물로 낙지와 함께 향어를 선정하기도 했다.

◇참향어 안 먹으면 손해 '영양도 만점'
정약전의 자산어보(鱖魚譜)에는 "배에 복결병이 있는 사람은 향어국을 끓여 먹으면 낫고, 속취를 없애는데 효과가 있다"고 기록돼 있다.

또한 향어는 가래를 제거하는 데도 탁월하다는 이야기가 있는데 실제 예전 소리꾼들이 가래를 없애기 위해 향어를 즐겨 먹은 것으로도 알려졌다.

한방에서는 향어가 육질이 차지고 부드러우며 담을 삭이는 효능이 뛰어나 소화 기능 개선에 효과가

좋다고 말하고 있으며, 현대 과학에서도 향어의 효능은 여러 차례 증명되기도 했다.

향어는 황산콘드로이친·칼슘이 풍부해 관절 기능 개선 및 관절염과 골다공증 예방에 도움을 준다. 또한 베타인 성분이 풍부해 독소와 노폐물 배출을 도와줄 뿐 아니라 과음으로 인해 손상된 간의 피로회복을 돕고, 숙취 해소에도 탁월한 것으로 알려졌다.

여기에 불포화지방산인 오메가-3 지방산(Omega-3 fatty acid) 성분이 풍부하게 함유돼 있어 고콜레스테롤 등 성인병을 예방할 수 있다.

이와함께 콜라겐 성분이 풍부하게 함유돼 있어 피부의 노화를 방지하고 탄력적인 피부를 유지하는데 도움을 준다.

이 밖에 향어는 알칼리성 식품으로 몸의 면역력을 강화시켜주고 신진대사를 활발하게 해주며, 지방 함유량이 0.5% 정도에 불과해 최고의 다이어트 식품으로 손꼽히기도 한다.

◇군산참향어 브랜드 개발 박차

최근 군산 향어의 위판량 급증에도 불구하고 향어에 대한 자체 브랜드화 및 상품화 미비, 홍보 부재 등으로 여전히 군산이 향어 변방으로 인식되고 있다.

이에 전북도와 군산시, 군산시수협 등은 군산 참향어 소비촉진 및 지역특화상품 개발에 박차를 가하기로 했다.

최근에는 전북도와 군산시, 군산시수협 등이 모여 다양한 활성화 방안을 논의했다.

전북도는 향어 판매 활성화를 위해 직거래장터 운영을 비롯 택배비와 국내의 수산박람회 참가 등을 지원하고, 군산시는 가정간편식(HMR), 밀키트 등의 신상품을 개발한다는 계획이다.

군산시수협은 지역 인지도와 부가가치를 높이기 위해 가공품 개발과 수산물이력제·지리적 표시제 등록을 검토하기로 했다.

또 전북어촌특화센터는 수산물 소비촉진 행사와 어촌특화상품 개발에 힘을 모으기로 했다.

김광철 군산시수협 조합장은 "군산 참향어가 대중화를 선도할 것으로 기대하고 있다"면서 "(군산 참향어) 지역을 넘어 전국적으로 사랑을 받을 수 있도록 다각적인 노력을 기울이겠다"고 밝혔다.

/전북일보=이한규 기자



군산수협위판장에서 향어 경매가 이뤄지고 있다.

〈군산시수협 제공〉