세계가 인정한 바다의 산삼 '진도 전복'입니다

지난해 진도군 군내면 전복 양식섬 일원은 친환경 수산물 국제 인증인 ASC를 받아 수출을 위한 경쟁력을 갖췄다. 진도 전복 양식섬 전경. 〈진도군 제공〉

빠른 유속·밀식하지 않는 생육 환경 전복 품질 높여
친환경 수산물 국제 인증 ASC 인증…양식업계 활력
필수 아미노산·비타민·미네랄 등 풍부 기력 회복 좋아

"진도 전복의 쫄깃한 식감과 풍미는 진도 앞바다의 풍파(風波)가 좌우합니다."

김종석(62) 진도군 전복협회 회장이 40년 전부터 이어온 김 양식을 뒤로하고 전복 생산을 택한 건 이유가 있다. 전복 양식 15년 차인 김 회장이 키워낸 전복을 맛본 손님은 지금까지 5만명이 넘는다.

온라인 직접 거래를 시작한 6년 전부터 빠짐없이 그를 찾는 단골도 즐비하다. 진도 전복은 완도산에 견줄 만한 매력이 있다고 김 회장은 자부한다. 육질이 좋아 씹는 맛이 일품이다. 빠른 유속(流速)과 밀식하지 않는 생육 환경이 진도 전복의 품질을 완성한다.

진도 전복 어가들은 치패를 키워낼 때부터 품질 관리가 철저하다. 양식장에 빽빽하게 치패를 넣지 않고 여유롭게 키워내기 때문에 처음 3㎝였던 전복은 1년 만에 6~8㎝ 길이로 성장한다. 출하 시기는 2~3년 주기로, 딱 먹기 좋은 10~14㎝, 200g 크기로 길러진다.

'바다의 산삼'이라 불리는 전복에게는 서남해안의 청정해역이 최적의 생육 환경이다. '울돌목'으로 대표되는 진도 앞바다의 빠른 물살은 유해물질이 해역에 머물 틈을 주지 않는다. 껍데기에 노폐물이 붙지 않는 덕분에 깨끗하고 싱싱한 전복을 거둘 수 있다. 진도 바다는 여름철 적조 발생이 적은 편이라 전복 폐사의 위험이 낮다.

진도 전복은 축구장(7140㎡) 1132개 면적인 808.6ha에서 생산되고 있다. 전복 성패 생산 면적은 785ha이며, 종자는 23.6ha 규모로 키우고 있다. 진도에서는 459 어가가 전복 생산을 생업으로 삼고 있다. 220가구가 성패를 키워내고, 239가구는 종자를 생산하고 있다.

진도에서는 한 해 5303t의 전복(성패 4121t·종자 1182t)이 출하된다. 진도 전복 어가들의 연 매출은 1985억원(성패 1442억원·종자 543억원)으로, 가구당 4억원 넘는 매출액을 올리는 셈이다. '억대' 수입의 꿈을 좇아 진도행을 택하는 귀어도 잇따르고 있다. 진도군은 지난해 전복을 생산하는 귀어인 2가구에 귀어를 위한 창업자금과 주택구입 자금을 지원했다.

진도 전복의 위상은 국제적으로 인정받았다. 지난해 4월 진도 전복은 친환경 수산물 국제 인증인 ASC(Aquaculture Stewardship Council) 국제 인증을 받았다. 진도 전복의 국제 인증 성사까지는 진도군의 노력이 컸다. ASC 인증은 환경 관리부터 노동자의 권리와 안전까지 보증해야 하는 등 인증 절차가 까다롭고 비용도 상당하다.

진도군은 지난 2019년부터 친환경 수산물 생산지로 발돋움하기 위해 인증을 위한 교육, 상담, 심사 지원 등을 추진해왔다.

ASC 국제 인증은 수출 경쟁력을 얻는 데 보탬이 되고 전복 양식 업계에 활력을 불어넣을 것으로 기대되고 있다.

전복 ASC 인증을 받은 진도군 군내면 전복 양식섬 일원은 전남의 다른 지역에 비해 양식장이 적어 바다가 깨끗하고, 냉수대가 조성돼 적조 피해도 발생하지 않은 청정지역이다.

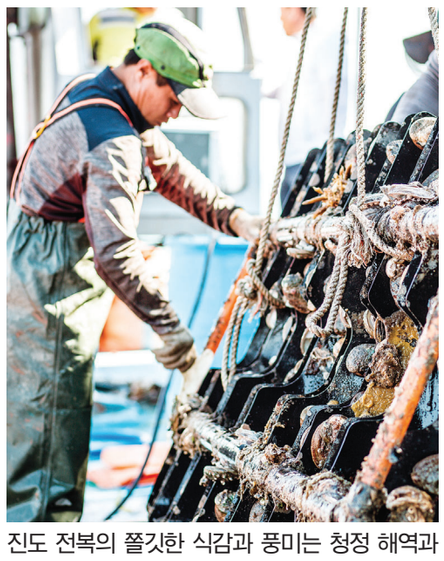
수출 단지 구축 목적으로 조성된 전복섬 영어조합법인은 71 어가로 구성돼 연간 200억원 이상 소득을 올리고 있는 진도군 전복양식단지 중 한 곳이다.

고단백 저지방 식품으로 꼽히는 전복은 각종 필수 아미노산과 비타민, 미네랄 등 영양소가 풍부해 기력 회복에 좋다. 지역에 따라 '게우'라고도 불리는 전복의 내장도 영양분이 차고 넘친다.

예로부터 전복은 한방에서 약으로 쓰여 왔다. 궁중 요리책인 진연의궤(進宴儀軌)나 진작의궤(進爵儀軌), 서유구의 임원경제지(林園經濟志) 등에 갖가지 전복요리가 등장할 정도로 귀한 식재료로 꼽힌다.

한방 부문에서 전복은 해열, 이뇨 작용, 방광염 개선 등에 효능이 있으며, 간장 기능의 회복에도 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 몸에 열이 많거나 입과 목이 자주 마르는 사람, 자주 어지럽고 목덜미가 당기는 사람, 눈이 침침하고 충혈 되는 사람이 단골로 찾는다.

/백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr
/진도=이종수 기자 js7777@kwangju.co.kr



진도 전복의 쫄깃한 식감과 풍미는 청정 해역과 빠른 유속, 빽빽하게 치패를 심지 않는 생육 환경 등 삼박자가 어우러져 완성된다.

깨끗하게 씻어 얇게 어슷썬 후 참기름에 콕 '전복회'
'토시오 전복장'·'칠리 전복'·'이유식' 등 조리법 다양
매주 토·일 '울돌목 주말 장터'서 먹거리·공연·체험

■진도 전복 어디까지 먹어봤니

진도 청정해역에서 미역과 다시마만 먹고 자란 전복은 '조개류의 황제'로 대접받는다.

'약처럼 먹는' 전복을 생으로 먹을 때는 손질이 중요하다. 전복 표면을 솔로 문질러 깨끗이 씻은 뒤 한 손으로는 전복 껍데기를 잡고 한 손으로는 숟가락을 뒤집어 얇은 쪽부터 전복 살을 밀어내면 된다. 껍데기에서 전복 살이 떨어져 나올 때 내장을 뗀다. 전복 살에서 이빨을 제거하면 손질이 끝난다.

떼어낸 내장은 맛소금을 섞은 참기름에 찍어 먹으면 싱싱함을 그대로 느낄 수 있다. 전복죽을 끓일 때 내장을 참기름에 볶아서 넣으면 죽이 초록색을 띠며 풍미가 깊어진다.

전복은 얇게 어슷썰어 횟감으로 먹는다. 끓는 물에 데쳐 곱게 썰어 초고추장에 찍어 먹어도 좋다.

진도에서는 철분이 많이 들어간 톳을 넣은 '토시오 전복장'을 만들어 먹는다. 방부제와 화학 재료가 들어가지 않아 안전성도 겸비했다. 토시오 전복장은 미리 담가놓지 않고 주문을 받는 동시에 살아있는 전복을 사용해 만든다. 숙성 기간을 맞춰 입맛에 따라 전복장을 즐기는 재미가 있다.

전복장을 건져 먹은 뒤 남은 간장은 '숨은 요리 공신'으로 거듭난다. 전복장 간장은 메추리알 장조림, 깻잎 장아찌, 간장 달걀밥 등과 최고의 궁합을 자랑한다.

진도 전복과 토시오 전복장은 진도의 청정 농수산물을 한 자리에 모은 브랜드 쇼핑몰 '진도아리랑몰'(jindoarirangmall.com)에서 만날 수 있다.

'바다의 선물' 전복은 돼지고기와도 남다른 조합을 자랑한다.

지난 2021년 전남도·전남어촌특화지원센터가 개최한 비대면 요리 영상 공모전 '바이씨(buysea.co.kr)와 함께라면 나도 요리사'에서는 진도 신기 전복으로 만든 '전복 LA갈비찜'이 대상을 차지했다. 이 대회에서는 전국의 바다 요리 고수들이 '버터 전복 떡볶이' '칠리 전복' '전복 이유식' '묵은지 전복 김치찌개' '전복 미역국' 등 다양한 조리법을 공개했다.

'전복회'

'토시오 전복장'

올해 3월부터는 매주 토·일요일 진도 울돌목 주말 장터에서 전복 해물라면 등 다양한 전복 먹거리를 선보이고 있다. 울돌목 주말 장터는 진도대교 아래 울돌목 광장에서 매주 토·일요일 오전 10시부터 오후 6시까지 열린다. 지난해 1만1270명이 찾는 주말 장터는 다채로운 공연과 체험을 마련해 관광객을 맞고 있다.

/백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr

전복은 탕, 구이, 죽 등 다양하게 한 상 차려낼 수 있는 팔방미인 식재료이다.