

바삭바삭 소리까지 맛있다 '남원 김부각'



마른 김에 찹쌀풀만 발라 기름에 튀겨낸 남원 대표음식 부각 본연의 품미 진하고 씹는 맛 우수...남녀노소 즐겨 남원시, 지역전략식품산업으로 육성...상표등록도 추진 감자·들깨 등 농산물 활용 제품 다양화...명절선물 인기

채소나 해초를 손질해 찹쌀 풀이나 밀가루를 묻혀서 말린 다음 필요할 때 기름에 튀겨내는 부각. 고소한 맛과 식감으로 사랑받는 부각은 어린아이부터, 어른신까지 남녀노소 모두에게 사랑받는 우리나라 전통음식이다. 특히 남원부각은 밀가루나 달걀을 입히지 않고 마른 재료에 찹쌀 풀을 발라서 그대로 튀겨내는 남원 대표음식이다. 남원산 찹쌀만을 사용해 생산되는 특성 때문에 남원부각은 부각 본연의 고소한 품미가 진하고 씹는 맛이 우수한데다, 영양면에서도 빠지지 않아 반찬으로도 좋고, 술안주, 아이들 간식으로 최고의 식품으로 꼽히고 있어 전국적으로 높은 인지도를 보유하고 있다. 그런 까닭에 남원시는 남원부각을 '고향사랑기부제 답례품'으로 선정하기도 했다.

◇부각 대표생산지 전북 남원

실제로 남원은 부각의 대표 생산지로 연간 1263여의 부각을 생산, 국내 생산량의 70%를 차지하는 곳이기도 하다.

이러한 수요를 입증하듯, 남원부각 생산업체들은 지난 2015년에는 14개 업체에서 41억 원의 매출액을 기록했다가 2021년 기준 42개소로 대폭 확대, 120억 원의 매출액을 달성하는 등 꾸준한 성장률과 증가율을 나타내고 있다.

남원이 부각의 대표 생산지가 된 것은 소금을 싣고 썬김을 따라 남원시내를 관통하는 요철의 나루터를 왕래하던 뱃길 때문으로 알려져 있다.

당시 소금배에 싣려 온 김을 남원 권변에서 김부각이라는 고급요리로 만들었고, 전국으로 퍼지면서 유명해진 것으로 전해졌기 때문이다.

게다가 남원에서 생산되는 부각이 특별한 이유는 질 좋은 찹쌀 때문이다. 여기에 부각의 재료에 바를 찹쌀 풀을 인공 조미료를 사용하지 않고, 멸치, 파, 다시마, 새우, 무, 소금 등 천연재료를 사용, 만들고 있어 많은 이들이 남원 부각을 찾고 있다.

그러한 맛 때문인지, 남원 부각은 몇 해 전 남원과 인연이 닿아있는 인기 걸그룹 '마마무'의 멤버 화사가 예능방송에서 맛있게 먹는 모습을 보여주며 유명세를 톡톡히 치른 바 있다.

그 인기는 국내를 넘어서 국외에서도 이어지고 있다.

지난 2020년 11월 26일에 방영된 MBC뉴스터치 보도에 따르면, 미국에서 검은 종이라고 불리는 김을 활용한 김부각은 코로나19 이후 건강한 먹거리로 급부상하면서 짭짤한 한국산 김부각, 김스낵이라는 이름으로 미국의 최고의 간식이 됐다고 보도했다.

한국농수산식품유통공사에 따르면 지난 2020년 10월 국내산 김의 미국 수출액은 1억 1400만 달러로 지난해 같은 기간에 비해 24%나 늘었다고 보도했다.

또 보도에 따르면 미국인들 특히 김부각과 같은 스낵 형태 제품을 많이 찾고 있는데, 코로나19로 집에 머무는 시간이 늘면서 저장성이 높은 스낵 매

출이 증가한 것과 같은 맥락이라고 하며 여기에 김이 최근 미국과 유럽 등에서 코로나19 이후 건강한 먹거리로 급부상한 원인이 있다고 보도된 바 있다.

◇남원부각 전략적 육성

남원시는 이렇게 부각의 수요와 인지도가 상승하자, '남원부각'을 전략적으로 육성하며, 대한민국 부각산업을 선도하고 있다.

지난 2015년부터 지역농산물을 활용한 건강하고 안전한 식품, 농업과 식품의 동반 성장을 추구하고자 농식품산업 발전계획을 수립하고, 전통식품인 부각산업을 지역전략식품산업으로 육성하고 있다.

그 가운데 지난 2018년에는 남원시부각협동조합이 주최하고 남원시와 전라북도농업기술원, 농촌진흥청이 주관한 '제1회 부각페스티벌'을 개최해 남원부각의 우수성 등을 알렸고, 지난 2020년부터는 남원부각의 역사와 전통성, 생산방법 등 남원부각만이 가진 제조 방법을 차별화하고, 인식시키기 위해 지리적 표시 증명표장 등록 완료했고, 남원 부각 지리적표시제를 운영하기 위해 조례 및 규정 등을 준비하고 있다.

지리적표시 증명표장 제도상 상표법에 따라 상품의 생산방법, 품질, 명성 등의 특성이 특정 지역에서 생산·제조·가공된 상품임을 나타내는 표시로 타 지역에서 생산된 제품이나 유사 제품으로부터 보호하기 위한 제도다.

또, 시는 남원부각의 명성과 우수성을 지리적 표시로 보호하고 소비자에게 신뢰와 이미지 제고를 위해 상표등록도 추진하고 있다.

지난 2019년에는 국내 부각산업의 현황 분석을 통한 남원부각의 차별화 전략 수립을 위한 남원부각 활성화 심포지엄을 개최한 데 이어, 지역산업 맞춤형 일자리 창출 지원으로 남원전통식품산업 일련의 창업을 육성하는 등 부각산업을 적극 육성시키고 있다.

특히 시는 전통 식문화의 계승 발전과 소비자편을 확대하고자 2019년 전통식품 체험시설 공모에도 선정, 이를 구축할 수 있는 토대를 만들었으며, 이를 통해 남원부각 산업을 대한민국 전통식품산업 일련지로 구축하고 있다.

남원시 관계자는 "남원의 대표 전통식품인 부각의 수요가 증가함에 따라 우리 시에서는 남원 부각산업을 전략적으로 육성하고 있다"면서 "앞으로 남원의 맛 전통을 살린 전통식품명인 육성으로 지역의 브랜드 경쟁력을 제고하고, 6차산업과 수출 성장 모델 및 부각산업을 우리 농업농촌의 지속가능한 성장엔진으로 육성할 계획"이라고 밝혔다.

남원시는 이밖에도 향후 국내시장에서도 높은 인지도를 자랑하고 있는 남원부각을 더욱 활성화



남원부각은 밀가루나 달걀을 입히지 않고 마른 재료에 찹쌀 풀을 발라서 그대로 튀겨내는 남원 대표음식이다. <남원시 제공>

시킬 전략으로 미국, 싱가포르, 베트남, 인도네시아, 국내 면세점 등에 공급, 남원부각의 전통적인 맛을 세계 수출시장에 더욱 확대 진출시킬 방침이다.

◇부각의 변신은 무죄, 명절 선물로도 인기

이러한 남원부각은 현재 다양한 모양과 맛으로 변신하는 중이다.

실제로 남원 부각업체들은 감자부각, 고추부각, 가죽부각, 들깨부각, 파프리카부각, 김부각 등 다양한 우리 농산물로 제품을 다양화시키고 있으며, 밥반찬용, 스낵류, 간식용, 안주용 등 다양한 용도로 생산, 소비자들의 욕구와 입맛을 사로잡고

있다. 특히 식물성 지방을 가장 많이 섭취할 수 있는 음식 가운데 하나여서 명절 선물로도, 인기를 끌고 있다.

10년째 남원에서 부각을 만들고 있는 부각업체 예미담의 경우 10가지 국내산 원료에 국산 김만을 사용, 화학조미료와 첨가제를 전혀 사용하지 않고, 유전자 변형이 없는 현미유(NON-GMO)를 사용해 많은 이들이 찾고 있다.

예미담 김경남 대표는 "직접 만들어 먹을 수밖에 없었던 옛날 방식이 달리 요즘 부각은 간편하게 제조된 여러 상품들이 시중에 많이 출시돼 다양한 맛을 찾는 젊은 사람들부터 어른들까지 다양한 세대가 부각을 구매하고 있다"면서 "가격대도 부담 없고, 선물하기 좋아 명절선물로 부각을 찾는 사람이 해마다 늘고 있다"고 설명했다.

그래서 예미담은 해마다 명절상품을 기획하고 있다.

올해도 추석맞이 행사로 마련한 미니 모듬선물세트(전통김부각 3봉, 반찬용 1봉, 다시마 1봉)를 1만 4000원에, 고급 모듬선물세트(전통 4봉, 반찬 2봉, 다시마 2봉)를 2만 3000원에 판매한다.

프리미엄 모듬선물세트(전통 6봉, 반찬 3봉, 다시마 3봉)는 3만 2000원에, 최고급 선물세트(전통 2봉, 반찬 1봉, 다시마 1봉 150g)는 4만 5000원에 특별 판매한다.

한편 다른 남원부각을 구입하려면 사이버 남원시 농특산물 쇼핑몰인 남원사이버장터(www.lovenamwon.co.kr)와 전북도에서 운영하는 거시기장터(www.jbplaza.com)에서 우체국에서 운영하는 쇼핑몰(mall.epost.go.kr) 및 쿠팡, 네이버 등 다양한 인터넷 채널 및 자체 홈페이지를 통하여 구입할 수 있다.

<전북일보=신기철 기자>



예미담 김부각



남원부각 생산 현장.

<남원시 제공>



부각 만들기 체험하는 시민들.

<남원시 제공>