

남도 유람 - 영암 로컬브랜드

자연 담은 맛에 반하고...정성 담긴 술에 취하고



초록F&B에서 생산된 과채주스를 소개하고 있는 김영웅 대표.



짧은 시간내 고온 살균처리로 맛과 향, 색을 살린 초록F&B 사과주스.



3대째 막걸리를 빚고 있는 영암삼호주조장 '도갓집' 막걸리.

◇ 자연 그대로, 신선하게 초록F&B 착즙 과일주스= 엄선한 과일과 채소를 이용해 소비자들이 즐겨찾는 과채음료를 생산하는 이곳은 영암특화농공단지 입주해 있는 초록F&B(주)농업회사법인이다. 맛과 품질을 인정받아 대기업들의 주문자 위탁생산(OEM) 재계약이 이어지고 있는 회사다.

"3년이 갓 지난 신생업체이지만 대기업OEM이나 해외 수출이 이어지고 있는 비전있는 회사라고 자부할 수 있습니다. 그만큼 저희 초록F&B에서 생산하는 과일주스와 야채즙에 대한 자부심도 크고요. 신선도와 품질, 청결까지 어느 것 하나 놓치지 않고 끝까지 소비자들의 신뢰를 받을 수 있는 제품을 생산해 나갈 계획입니다."

초록F&B를 이끌고 있는 김영웅 대표의 다부진 각오다. 초록F&B는 과일과 채소를 이용해 음료를 만드는 회사다. 복숭아, 당근, 양배추, 포도, 석류 등을 이용해 다양한 주스와 즙을 생산하고 있지만 주력상품은 착즙으로 만드는 사과주스, 배 주스, 감귤 주스다.

말 그대로 과일의 즙을 짜서 만드는데, 사과와 배 주스의 경우 첨가물이 들어가지 않는 99.7% 과일 그대로를 담았다. 나머지 0.03%는 비타민C를 첨가한다. 갈변되는 현상을 막기 위함이다.

착즙주스는 과일을 끓이지 않는다. 다만 소비자에게 유통할 때는 살균처리를 해야 하기 때문에 최대한 짧은 시간내 고온 살균처리를 마무리한다. 그 외 나머지는 과즙을 끓여 줄인 농축액 형식으로 생산한다. 농축액도 방식에 따라 여러가지 종류로 나뉘는데 그 중에는 단맛을 극대화시키기 위해 설탕이나 과당을 넣는 경우도 있다. 하지만 초록 F&B에서는 과당 등을 추가하지 않고 원물만을 이용해 농축액을 만든다.

초록F&B에서 생산하는 과채주스는 주로 OEM 생산이나 수출을 주력으로 하고 있다. 현재 미국이나 호주, 베트남, 홍콩 등지로 수출하고 있으며 8-9월 부터는 배 주스가 유입 진출을 앞두고 있다. 국내에서는 대형 마트와 편의점에 초록F&B 생산 주스가 판매되고 있다.

"저희 회사가 자신있게 얘기할 수 있는 건 살균과 필터의 방법이다. 다른 점에요. 일반적으로 착즙을 해서 100도에서 30분 동안 살균을 한다고 표현을 하는데, 실상 통에 착즙한 주스를 담고 온도를 올리면 0도에서 100도까지 도달하는 시간이 25분 정도 소요돼요. 그럼 그때부터 30분이 시작되는 거고 토탈 55분이 되는 거죠. 이 사과즙은 30분 살균한 게 아니라 30분+α가 되는 거예요. 당도는 올라갈 수 있지만 사과 향도 날아가고 맛이 깔끔해야 하는데 결국해지는 거죠."

청결을 유지하는 것도 김 대표가 강조하는 부분이다. 생산을 하지 않는 날에도 청소를 하고 있다. 매일 청소하는데만 2시간이 소요될 정도다. 1-2주에 한번씩 배관을 하나씩 뜯어 안쪽까지 깨끗하게 관리하고 있다.

◇ 3대째 이어온 삼호주조장 '도갓집' 막걸리는 3대째 막걸리를 빚고 있는 삼호주조장농업회사법인유한회사는 영암

초록F&B 착즙 과일주스 자연의 신선한 맛...대기업 위탁 생산에 해외 수출 3대째 이어 도갓집 막걸리 장기 저온발효로 상쾌한 탄산과 깔끔한 뒷맛 일품 카페 '새실 오브 엠비언스' 달콤한 맛에 놀라고 월출산 풍경에 다시한번 놀라

군 삼호읍 대불산단에 위치한다. 현재 이현진(43) 대표가 아버지 이부송 대표(85)의 뒤를 이어 주조장을 이끌어가고 있다. 할아버지는 합평에서, 아버지는 신안 도초면에서 40여년간 주조장을 운영해오다가 지난 2004년 영암으로 옮겨왔다.

도갓집 막걸리는 쌀을 찌서 고두밥을 만드는 것부터가 시작이다. 밀이 아닌 100% 쌀을 사용한다. 쌀을 씻어 반나절 동안 물에 담가놓는다. 이후 증기로 찌서 고들고들한 고두밥을 만든다. 밥이 식으면 밀술 작업에 들어간다. 한번 찌는데 들어가는 쌀의 양은 40kg짜리 12포대로, 480kg 이다. 대부분 영암에서 생산되는 쌀을 사용한다.

취재진이 찾아가 낱은 고슬고슬하게 찌진 고두밥에 균을 뿌려서 불리는 '입국' 작업을 하는 날. 효모균 역시 직접 만들어 사용하고 있어서 삼호주조장만의 특색있는 막걸리가 만들어진다.

"막걸리는 날씨 영향도 많이 받고 계절 영향도 많이 받아요. 장마철이 제일 까다롭죠. 덥기도 하지만 오염되기 가장 쉬운 때이기도 해요. 습도가 높으면 세균들도 같이 번식할 수 있거든요. 맛이 변질됐을 때 어디에서 오염이 시작됐는지 찾게 가장 힘들어요. 오염된 통 전체를 버리고 새로 시작하면 되지 않나 생각하겠지만 그럴 수 없는게, 원인을 찾아야 하기 때문에 그 과정이 더 어렵습니다."

술 익는 냄새가 진동하는 발효실에는 8개의 대형 원형 스테인리스 통이 놓여 있다. 각각의 통에 시작될 날짜가 다른

술이 발효되어가는 중이다. "발효 첫 과정에서 밀술을 넣어 줍니다. 주모(酒母)라고도 하는데 술의 기초를 뜻하죠. 밀술을 넣어서 효모를 배양하고 증식시킵니다. 이후에 4차에 걸쳐 덧술이 더해지죠."

막걸리가 만들어지기까지 날씨나 환경에 따라 15-20일 정도 걸린다. 마지막 과정까지 거쳐서 나온 막걸리는 원액의 알코올 도수가 18도까지 올라간다. 시판하는 막걸리 도수 6도에 맞추기 위해 물을 섞어서 하루를 더 숙성하는 과정을 거친다.

도갓집 생막걸리 맛의 비결은 장기 저온발효에 있다. 일반적으로 고온에서 3-4일 발효시키는 다른 막걸리와는 달리 삼호주조장에서는 저온에서 일주일 정도 발효 과정을 거친다. 발효 과정에서 생긴 막걸리 특유의 향과 자연 탄산이 어우러져 특별한 맛이 나고 상쾌한 탄산과 깔끔한 뒷맛이 장점이 됐다. 미생물 활동이 왕성해 침전물도 일반 막걸리에 비해 적다.

8월부터 프리미엄 막걸리 '희어라 軟(연)'과 '희어라 津(진)'도 출시했다. 여성 고객을 겨냥한 13도짜리 '희어라 연'은 쌀 본연의 단맛을 끝내 달콤한 맛이 난다. 술을 좋아하는 남성 고객을 타겟으로 한 '희어라 진'은 16도로 단맛을 빼고 드라이한 맛을 냈다.

◇ 월출산 뷰 정원카페 '새실 오브 엠비언스' = 우뚝 솟은 월출산의 자태가 눈앞에 펼쳐진다. 자옥한 안개조차도 월출



도갓집 막걸리를 소개하고 있는 삼호주조장 이현진 대표.

산의 장엄함을 감출 수는 없다. 월출산을 담은 유리컵에 '새실' 한 잔과 함께하니 세상 부러울 게 없는 한량이 된 것 같다. 영암읍에 위치한 카페 '새실 오브 엠비언스'에서라면 누구나 경험할 수 있는 기분 좋은 사치다.

'새실 오브 엠비언스'는 드넓은 정원을 갖춘 뷰 좋은 카페로 입소문 난 곳이다. '새실'은 순우리말 '새'와 마을을 뜻하는 '실'이 합쳐진 말이다. 카페가 위치한 마을 이름이기도 하다.

5000평의 규모가 온통 정원이다. 카페가 문을 연지는 1년 6개월이지만 정원은 8년전부터 가꿔왔다. 3대째 조경업을 하고 있다는 정서진 대표는 관공농원이나 민간정원을 고려해 공간을 만들기 시작했다. 정원은 수십가지의 다양한 조경수들이 심어져 있다.

카페는 유리문을 사이에 두고 정원과 연결돼 있다. 커다란 통 유리창으로 보이는 연못에는 주황, 하양, 검정, 황금 잉어들이 유유히 헤엄치며 노닐고 있다. 연못 옆에는 정원으로 이어지는 산책길이 놓여 있는데 대부분 출입은 막아놓은 상태다. 향후 2-3년내 테크길을 놓아 산책로를 개방할 계획이다.

'새실 오브 엠비언스' 대표 메뉴는 새실넛과 카모플라주, 남생이쿠기다. 새실넛은 새실마을과 월출산을 한 잔에 담은 커피로, 고소한 너츠밀크와 에스프레소를 블렌딩 한 라떼다. 달콤한 맛에 놀라고 다 마시고 난후 등장하는 월출산 형태의 잔에 두 번 놀라는 시그니처 메뉴다. 카모플라주는 카페라페에 말차와 크림을 올려 남생이의 모습을 표현한 커피다.

남생이 키우는 귀여운 모습 덕에 인기가 좋다. 발로나카 카오와 보성말차를 이용해 월출산국립공원 깃대종인 남생이를 맛있는 쿠키로 표현했다. 지역 특산물을 이용해 만든 영암고구마롤케이크와 고구마치즈케이크, 무화과통밀비스코티, 대봉통밀비스코티도 인기 디저트다.

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



'새실 오브 엠비언스' 대표 메뉴인 새실넛, 카모플라주, 남생이쿠기, 대봉통밀비스코티.



월출산을 바라보며 힐링할 수 있는 정원카페 '새실 오브 엠비언스'.

LOTTE CINEMA | 증장로관

단체 및 대관문의 1544-8855

1관	오픈하이머
2관	달짝지근해: 7510
3관	콘크리트 유토피아
4관	오픈하이머, 한 남자
5관	타겟
6관	오픈하이머, 조이 라이드
9관	엘리멘탈, 한 남자, 스파이 코드명 포춘
7관	씨네커플 콘크리트 유토피아, 밀수
8관	씨네커플 콘크리트 유토피아

광주예술의전당 문의 062)613-8233

2023. 9. 15-16 광주예술의전당 원형극장 19시 30분

물결

극단 코끼리들이 웃는다

물결

일시 : 2023-09-15(금)-16(토) 19:30

장소 : 광주예술의전당 원형극장(야외)

문의 : 062-613-8235

문의 062)613-8233

2023. 09. 16 "17:00" 광주예술의전당 대극장

Deutsches Radio Philharmonie

2023. 09. 16 "17:00" 광주예술의전당 대극장

GAC 재관 시리즈 - 포시즌4 도이치 방송 오케스트라 내한 공연 with 손열음

일시 : 2023-09-16(토) 17:00

장소 : 광주예술의전당 대극장

문의 : 062-613-8235