

멋과 맛 함께, 남도유람 - 완도 로컬브랜드

건강한 바다가 선물한 '국가대표 건강 먹거리'



유기농 다시마 가공 공정. 대한물산은 유기식품 및 해협 인증을 동시에 획득했다.

대한물산 '완도건강해'
유기식품 및 해협 인증 동시 획득
젊은 어업인들과 세계시장 개척도

스마일 아일랜드 '완도더씨'
전복 밀키트 제품 개발해 납품
도시 가정서도 손쉽게 조리 가능

완도 더 풀문 '완도보이'
전남해양바이오센터 입주 기업
전복·재래돌김·자른미역 등 인기



스마일 아일랜드 '완도더씨' 브랜드의 반조리제품 '완도전복키트'.

◇대한물산 '완도건강해' = "농산물에 유기농이 있듯이 수산물에도 유기농 제도가 있습니다. 받기도 어렵고 까다로워서 포기하는 어민들이 많지요. 유기농 수산물은 양식을 하기 전부터 이곳이 양식을 할 수 있는 환경인지에 대한 바다 검사부터가 시작입니다. 바다에 대한 수질검사를 통해 방사능이라든지 오염이 됐는지에 대한 검사를 합니다. 일본의 오염수 방류 결정에도 저희는 크게 걱정하지 않습니다."

완도를 농공단지에서 위치한 (유)대한물산은 전국 최초로 다시마 부문 유기식품 인증을 받은 유기수산물 전문회사다. 양식에서부터 유기 인증을 받은 원물을 가져와 가공해서 완제품이 나오기까지 생산 전체가 유기과정을 거친 유기농 인증을 받은 곳이다.

"2021년에 TV를 보다가 처음으로 일본 오염수가 방류될 것이라는 뉴스를 접했어요. 식생활하다가 벌떡 일어났죠. 막막했다는 표현이 맞겠네요. 저와는 달리 주변분들은 별다른 동요나 긴장감이 없었습니다. '저러다 말겠지' '국가가 알아서 정리를 하겠지' '아직 먼 얘기인데 그런 고민을 벌써 해?' 이런 분위기였어요. 그때 제가 생각했던 게 '친환경·유기농'이었습니다. '우리도 우리 해조류로 유기농을 한번 받아보자' 그렇게 시작한 겁니다."

아버지의 대를 이어 10년 전부터 대한물산을 이끌어오고 있는 정대환(36) 대표의 설명이다. 올해로 29년이 된 대한물산은 지난해 다시마와 미역에 대한 유기식품 인증을 받았다. 준비기간만 2년이었다.

설비 등 투자비용도 만만치 않았지만 어민들을 설득하는데도 쉽지 않았다. 유기농 인증 제품을 받는데 가장 중요한 건 어민들이었다. 어업인 후계자를 찾아 설명을 하고 다른 곳보다 비싼 값에 사주겠다는 약속도 하면서 하나 둘 참여하기를 늘려나갔다. 컨설팅과 유기농 인증 비용, 포장의 오염도 검사, 친환경 부표 교체 비용도 모두 정 대표의 몫이었다. 확신을 갖고 추진했던 덕에 지금은 대한물산과 함께 일하고 싶다는 어가들이 많아졌다.

어민들을 확보했으니 다음은 유기농 공장을 만드는 게 숙제였다. 더 많이 납품할 수 있는 루트를 만들고 경쟁력을 강화하겠다는 목표로 해협(HACCP)과 유기 인증을 동시에 획득했다. 어찌다보니 다시마부문 유기식품 및 해협 동시 인증을 획득한 전국 최초 사례가 됐다.

대한물산에서 가공한 제품들은 '완도 건강해(해)'라는 브랜드로 출시된다. 건강한 완도바다에서 나는 제품이라는 의미다.

젊은 어민들과 함께 건강한 먹거리를 생산하고 있는 대한물산 식품은 국내 시장외에 해외의 수



대한물산 정대환 대표가 '완도건강해' 제품들을 소개하고 있다.

출도 나서고 있다. 필리핀·베트남 시장이 50% 이상을 차지하고 프랑스, 미국, 호주 등 6개국에 수출하고 있으며 물량도 조금씩 늘고 있다. 2년 후 100만불 수출을 목표로 하고 있다.

◇스마일 아일랜드 '완도더씨' = 완도를 농공단지에는 국내 최고 해양수산 가공산업 기업지원기관인 전남해양바이오연계센터가 자리하고 있다. 이곳에서는 전남에서 생산되는 각종 해조류나 어패류를 활용해 고부가가치 식품 및 생물

소재를 개발하고 관련 기업의 생산활동을 지원하고 있다. 전복을 이용한 다양한 가공식품을 연구 개발해 상품화에 성공한 '스마일 아일랜드'도 해양바이오연계센터에 입주 기업 중 한 곳이다.

'스마일 아일랜드'는 완도바다가 자랑하는 전복을 도시의 일반 가정에서 손쉽게 조리해 먹을 수 있도록 밀키트 제품을 직접 개발하고 제조, 납품, 판매까지 하는 전복 전문 가공 기업이다. "전복은 고가의 제품이다 보니 가공보다는 활전복으로 유통되는 경우가 많았어요. 지금도 저희처럼 손질을 해서 가공하는 업체가 많지는 않습니다. 실제로 젊은 사람들의 경우 전복을 씻는 것도 못한다고 얘기를 하는 사람들이 많아요. 세척의 번거로움을 없애고 요리까지 간편하게 해 먹을 수 있는 전복 밀키트의 개발은 가치성공적이라고 자신합니다."

중국에서 사업을 하다 고향인 완도로 돌아왔다는 전미혜 대표는 남편 김은석 이사와 함께 수산 관련한 기초 교육부터 전문가 과정까지 깊이 있는 공부를 해오다가 2018년 해양바이오연계센터에 입주하면서 '완도더씨' 브랜드를 만들었다.

이곳에서 생산되는 모든 전복은 1차 가공을 거쳐서 소비자에게 전달된다. 먼저 활전복을 깨끗하게 씻고 자숙(물에 삶는 방식)한 다음 얼음물에서 식힌(냉침)다. 이후 탈각 분리, 전복 슬라이스, 포장, 육수를 만들어 포장 후 급속냉동 단계로 이어진다.

반조리제품으로 만들어진 '완도더씨' 대표 상품은 '완도전복키트'. 완도전복과 밀키트의 조합이다. 깨끗하게 손질한 후 지속적인 전복살과 톳,



완도 더 풀문은 바다에서 막 건져올린 활전복을 깨끗하게 세척하고 손질해서 판매한다.



완도 더 풀문 유정영 대표가 '완도보이' 제품들을 소개하고 있다.



스마일 아일랜드 전미혜 대표(오른쪽)와 김은석 이사.

전복내장소스를 냉동시킨 가정간편식이다. 먹는 게 간편하다고 해서 조리과정까지 간편한 건 아니다. 소스는 전복내장에 야채를 함께 넣고 갈아 비린맛을 잡아주고 여기에 다시 톳, 다시마, 멸치 등을 넣어 만든 천연육수에 전복내장을 혼합해 소스를 완성한다.

완도전복키트 1팩이면 전복죽, 전복 리조토, 전복 파스타, 전복김밥 등 어떤 전복요리라도 10분내 완성할 수 있다. 전복을 먹고 싶어도 손질이 어렵고 귀찮아서 사먹지 못했던 고객들에게 좋

은 반응을 얻고 있다. 고단백식품으로 기력회복이나 아이들의 영양식으로 최고다.

◇완도 더 풀문 '완도보이' = 전남해양바이오연계센터에 입주해 있는 '더 풀문' 주식회사는 완도 청년 유정영 대표가 부모님께 배운 노하우를 기반으로 만든 수산물 전문업체다. 청해진바다영어조합법인을 모기업으로 지역의 건강한 로컬푸드를 대도시에는 물론 전세계에 알리고자 설립했다.

어머니가 운영하는 청해진수산은 2000여 평의 농공단지 생산 시설을 기반으로 30년째 운영되고 있는 대형 유통센터다. 전복 치패(새끼)를 직접 키워 어민들에게 공급하고 생패는 전국의 유명 백화점이나 대형마트에 유통, 납품하고 있다. 그 덕에 유 대표의 '완도 더 풀문' 역시 대량의 전복을 합리적인 가격으로 안정적으로 공급할 수 있는 장점을 갖추고 있다.

더 풀문은 건강하고 맛있는 전복을 현대인들이 간편하게 먹을 수 있도록 가공해서 판매한다. 유통마진을 줄여 가격을 저렴하게 판매하는 것뿐만 아니라 요리도 오랜 시간을 투자하지 않도록 번거로운 손질까지 대신해서 하겠다는 전략이다. 브랜드명은 '완도보이'다.

깨끗하게 세척하고 패각을 제거하고 가볍게 데친 '바로 먹는 손질전복', 1등급 돼지고기 딱갈비와 간장양념에 볶은 완도전복을 함께 맛볼 수 있는 '전복 닭은 찰떡갈비', 강남의 삼계탕 맛집 '진전복삼계탕'과 콜라베이션으로 탄생한 '참매생이 진삼계탕'이 '완도보이' 출시된다.

여기에 오염되지 않은 갯벌에서 자라는 고급 식재료 감태를 손질한 '더 깨끗한 특감태김', 한천·세모가사리·불등가사리·다시마채·자른미역·미역줄기 등 6가지 해초를 건조해 담은 '찬물에 속 모듬해초', 재래돌김, 자른미역까지 완도바다에서 생산되는 다양한 먹거리들도 대도시 소비자들에게 유통되고 있다.

배우로도 활동하고 있는 유 대표는 일주일이면 서너번씩 서울과 완도를 오가며 바쁜 일정을 소화해내고 있다. 8월 초 새롭게 시작한 KBS 2TV 일일드라마 '우아한 재국'에서 엔터테인먼트본부장역을 맡아 출연중이다.

서울에서는 '진전복삼계탕' 식당을 직접 운영하며 완도 먹거리들을 알리고 있다. 완도 전복을 메인 키워드로 한 삼계탕 전문점으로 강남 인근에 6개의 지점을 운영중이다. 식당마다 숭늉순개념으로 오프라인 숭늉 별도로 구성해 '완도보이' 제품들을 판매하기도 한다.

/글=이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /완도=정은호 기자-전남총괄취재본부장 ejhung@ /사진=최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

LOTTE CINEMA | 증장로관

단체 및 대관문의 1544-8855

1관	잠
2관	오펜하이머, 타겟, 힙노믹
3관	달짝지근해: 7510
4관	그란 투리스모
5관	가문의 영광: 리턴즈
6관	잠
9관	베니스 유명 살인사건, 노크: 더 하우스
7관	씨네커피룸 콘크리트 유토피아, 폭로, 치악산
8관	씨네커피룸 타겟

광주예술의전당 문의 062)613-8233

2023년 광주상설공연

일시 : 2023-09-01(금) ~ 30(토) 17:00

장소 : 광주공연마루

문의 : 062-613-8379/8372

소리극 <콜비츠와의 대화>

일시 : 2023-10-17(화) ~ 18(수) 19:30

장소 : 광주예술의전당 소극장

문의 : 062-613-8235

즐거움

문화산책