

멋과 맛 함께, 남도유람 - 진도 로컬브랜드

# 청정자연이 준 선물...진도의 맛에 반하다



진도 전복과 툇을 넣어 만든 '토시오 전복장'.



울금을 넣어 만든 '울리오 콘플레이크 차'. <굿모닝 진도 제품>

◇'굿모닝진도' 토시오 전복장·콘플레이크= 진도군 고교면에 위치한 '굿모닝 진도'는 진도에서 나는 농수산물 제조 공해 판매하는 업체다. '새벽을 여는 사람들'이라는 슬로건으로 재래들감, 섬마을 미역, 마른 툇 등 정장바다에서 생산되는 우수한 품질의 수산물만을 엄선해 판매하는 향토기업이다.

'굿모닝 진도'의 시작은 '툇'이었다. 2007년 법인을 설립해 10여 년 간 수산물 유통만 해오다가 2017년 툇 가공공장을 짓고 가공업을 시작했다. 전국 툇 생산량의 30%를 차지하는 진도 툇을 청정해역에서 키우고 시원한 바닷바람과 어민들의 정성으로 말리기 때문에 품질이 좋다.

김정자 대표는 "진도에서 나는 툇이 건강에도 좋고 맛도 좋은데 울금이나 진도대파에 비해 많이 알려져 있지 않아 안타까웠다"며 "구자도 섬에서 어머니와 가족들이 양식해서 키우는 툇을 이용해 제품을 만들면 어떨까 고민하기 시작했다"고 말했다.

'굿모닝 진도'에서 내세우고 있는 주력 제품은 '토시오 전복장'과 '토시오 콘플레이크', 그리고 최근 출시한 '울리오 콘플레이크'다. '토시오'는 전라도식 억양으로 '툇이오'를 소리나는 대로 적은 이름이다. 툇을 넣고 만든 전복장과 콘플레이크에 '토시오'를 붙여서 강조했다.

'토시오 전복장'은 툇과 전복을 넣어 간장에 절인 장조림이다. 고급 식재료에 정성으로 만든 음식이다보니 선물용으로 인기가 높다.

전복장에 들어가는 전복은 20미 크기가. 전복을 껍질째 사용하기 때문에 깨끗이 씻는 게 가장 중요하다. 양식 전복이라도 전복에 끼는 이물질이 많기 때문에 최대한 물살이 센 곳에서 키우는 전복을 가져오고는 있지만 세척하는 과정부터 일손이 많이 갈 수밖에 없다. 솔로 문지르고 칼로 긁어내고 다시 물로 세척하기를 몇 번씩 반복해야 한다.

세척이 끝난 전복은 끓는 육수에 넣고 1차 자숙 과정을 거친다. 삶아진 전복에는 별도로 끓인 간장육수를 부어 이틀간 후숙하는 과정을 거친다. 간단해 보이지만 과정이나 절차가 여간 까다로운 게 아니다.

전복장에 쓰는 툇은 말리거나 가공하지 않은 생툇을 사용한다. 깨끗하게 씻은 툇을 뜨거운 물에 데쳐서 간장에 절여냈다가 전복장에 넣어주는 식이다. 진도산 미역과 다시마만 먹

고 자란 진도 전복과 다량의 철분을 함유한 툇을 넣어 방부제 없이 천연 재료들만으로 만들기 때문에 깔끔하고 담백한 맛이 으뜸이다.

'토시오 콘플레이크 차'는 툇을 넣어 만든 간편 간식거리다. 진도 툇과 다시마에 바삭한 식감의 콘플레이크를 넣어 만들어 고소하고 달콤하다. 물이나 우유에 넣고 진하게 타서 식사 대용으로 이용할 수 있도록 했다.

토시오 콘플레이크에는 소량의 툇·다시마 분말이 첨가된다. 해조류다 보니 많은 양을 넣게 되면 비리다고 하는 사람들이 있기 때문에 소량만 사용한다.

수산물 가공을 중심으로 하다가 지난해부터 진도 울금을 넣어 만든 '울리오 콘플레이크 차'도 출시했다. 생강과 식물인 울금은 진도 특산물 중 하나다. 맵고 쓴 맛과 특이한 냄새가 특징이며 소화불량, 위염, 간염, 당뇨병 등의 치료제로 쓰일 정도로 약효가 좋다. 분말 1스틱에 뜨거운 물 80ml만 부으면 바쁜 아침 든든한 아침 식사 대용으로, 회사에서 커피 대신 간단한 생활간식으로, 집중력이 필요한 아이들에게 따뜻하고 든든한 간식으로 활용할 수 있다.

◇'하루에 세끼' 명인이 키우는 건강쌀·흑미차·떡= 트로트 가수 송가인의 고향으로 알려진 진도군 임하면 앵무리에 자리하고 있는 '하루에 세끼'. 고품질 친환경 쌀을 재배하고 여기에 더해 가공, 유통까지 사업을 확대하면서 진도 농산물의 우수성을 알리고 있는 영농조합법인이다.

'하루에 세끼'는 지난 2007년 법인을 설립했다. 30년이 넘게 1차 쌀생산만 해오던 1대 대표 채기송씨에 이어 아들인 채원준 대표가 합류하면서 법인을 설립하고 가공식품을 생산하기 시작했다. 지금은 채 대표의 두 아들도 농사일과 유통을 도와주면서 3대가 함께하는 가족기업이 됐다.

1대 채기송씨는 '2009년 대한민국 최고농업기술명인'에 선정됐다. 농업기술명인은 농업인의 자긍심을 북돋우고 후계 농업인에게 본보기가 되는 인물을 발굴하기 위해 농촌진흥청이 지난 2009년부터 식량, 채소, 과수, 화훼·특작, 축산 5개 부문에서 1명씩 선발하고 있다.



진도 특산물로 만든 디저트와 음료를 판매하는 카페 '하루에 세끼' 내부. 위는 진도대파를 넣어 만든 대파스콘.

'굿모닝진도' 툇 넣어 만든 전복장  
툇·울금 콘플레이크 차도 건강 간식  
'하루에 세끼' 명인이 키우는 건강쌀  
흑미차·녹미·귀리 스틱 포장 편리  
카페 '하이진도' 대파 스콘·보배 샌드  
건강음료 썬라떼도 젊은층에 인기



농업기술명인이 재배한 '하루에 세끼' 잡곡.

채 명인은 건강한 흑미를 이용해 만든 식사대용 흑미차가 소비자들의 많은 사랑을 받고 있는데다 생산자와 소비자 간 직거래를 통해 소비자의 경제적 부담까지 줄이고자 한 철학을 인정받아 식량 부문 1호 최고농업기술명인에 선정됐다. 올해는 농사지으면서 저탄소 인증까지 받았다.

'하루에 세끼'는 백미, 찰흑미, 보리, 귀리, 홍미, 녹미 등 잡곡 위주로 생산한다. 규모는 30ha(9만평)가 조금 넘는다. 명인이 직접 재배한 검정쌀은 부드럽고 쫄득한 식감과 우수한 품질을 자랑한다. 붉은색을 띠는 홍미는 올레인산이 많이 함유되어 심장병이나 혈관 질환에 탁월한 효과가 있다. 녹미에는 시금치와 브로콜리에 많이 들어있다고 알려진 클로로필 성분이 다량 함유되어 있으며 아연과 마그네슘, 섬유질 등 각종 영양분이 풍부하고 맛도 좋아서 어린이나 성장기 아이들에게 좋다. 모든 쌀은 소비자들이 편리하게 이용할 수 있도록 스틱포장 해 위생과 편리성을 모두 잡았다.

가공식품 '흑미차'는 고소한 흑미셰이크에 바삭한 콘플레이크를 혼합한 제품이다. 날알이 깨지거나 파손된 흑미를 사용하지 않고 상품성이 우수한 흑미만을 선별해 원료 사용하기 때문에 품질에서도 차이가 난다.

흑미차는 20g 1포씩 스틱형태로 포장돼 있다. 따뜻한 물 80ml에 1포를 넣고 스팀으로 저어 충분히 풀어진 후 먹는다. 우유나 두유에 타서 먹으면 더욱 고소하다. 찬물에도 잘 녹기 때문에 겨울에는 따뜻하게, 여름에는 시원하게 즐길 수 있다.

다도해해상국립공원에 위치한 진도군 조도면에서 수확한



진도검정쌀을 이용해 만든 '하루에 세끼' 흑미차. <하루에 세끼 제품>

조도섬을 이용한 식품도 있다. 간식으로 먹을 수 있는 썬차와 건강을 위한 썬환이다. 썬환은 썬 가루와 찹쌀가루를 9대 1 비율로 섞은 다음 먹기 편한 환으로 만들었다. 썬차의 맛은 울무차와 비슷하다. 견과류를 많이 넣어서인지 썬 특유의 씹쓸함 보다는 고소함이 더해졌다.

◇카페 '하이진도' 대파 스콘·보배 샌드= 진도를 침마광장에 자그맣게 자리하고 있는 카페 '하이진도'. 특별히 홍보를 하지 않아도 SNS를 통해 소개가 되어 단골이 꽤 많아졌다. 진도 특산물로 만든 음료와 디저트 덕분이다.

'하이진도'의 시그니처 메뉴는 진도 대파를 넣어 만든 대파 스콘과 보배 샌드. 조도 섬을 이용한 썬 라떼다. 여러보이지만 담차고 아무진 김선진 대표가 직접 개발하고 만들어낸 메뉴들이다.

"제가 살고 있는 지산면 봉암리는 대파가 많이 나는 곳이에요. 부모님도 대파 농사를 하고 계시고요. 진도 특산물인 대파를 이용해 만들 수 있는게 뭘까 고민하다가 디저트를 생각해 봤습니다."

시골이다보니 베이커리를 배울 수 있는 곳이 없었다는 김대표는 서울까지 오가며 기본적인 베이커리를 공부하고 돌아와 본격적으로 대파스콘을 연구했다. 다양한 스콘은 만들어 봤지만 배웠던 과정에 대파스콘 레시피는 없었기 때문에 스스로 만들어나갈 수밖에 없었다.

너무 많은 양의 대파를 넣으면 향이 강해 거부감이 생기거나 죽처럼 질척대기 일쑤였다. 그렇다고 대파향이 겨우 날 정도로 흥내만 내는 것도 싫었다. 여러차례 연구 끝에 향도 맛도 적당히 느껴지는 지금의 대파스콘이 탄생했고 지역민들은 물론 외지에서 온 손님들도 대파스콘을 많이 찾는다.

대파를 넣은 크래커에 누가 필링이 들어간 보배 샌드도 인기다. '보배 샌드' 진도 수석어를 따 '보배 샌드'라 이름지었다. 진도 조도섬으로 만든 썬라떼도 많이 찾는다. 썬의 쓴맛은 느껴지지 않고 너무 달지도 않다. 썬라떼는 차갑게도, 따뜻하게도 주문이 가능한데 20~30대 젊은 층은 추운 겨울에도 비엔나 아이스크림을 얹은 썬라떼를 많이 찾는다.

/이보람·이중수 기자 boram@

/사진=최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

LOTTE CINEMA | 증장로관

즐거움  
문화  
산책

단체 및 대관문의 1544-8855

- 1관 그대들은 어떻게 살 것인가
- 2관 그대들은 어떻게 살 것인가
- 3관 30일, 앵그리 애니
- 4관 소년들
- 5관 소년들, 용감한 시민
- 6관 그대들은 어떻게 살 것인가
- 9관 톡 투 미
- 7관 싸네커피 30일
- 8관 싸네커피 시물런트, 용감한 시민, 키리에의 노래

광주예술의전당

문의 062)613-8233

2023년 광주상설공연(11월)  
일시 : 2023-11-01(수) ~ 2023-11-30(목)  
매주 목요일-일요일 오후 5시  
장소 : 광주공연마루  
문의 : 062-613-8379/8372

한문연 방방곡곡 문화공감 우수공연  
세종솔로이스츠 & 이안 보스트리치 '일루미나시옹'  
일시 : 2023-11-12(일) 17:00  
장소 : 광주예술의전당 대극장  
문의 : 062-613-8235