

음식을 넘어 '美食 관광도시' 장성으로 도약한다



장성군이 '미식(美食) 관광도시'로의 도약을 선언했다. 장성군은 우수한 식재료를 만든 음식을 지역발전 핵심 콘텐츠로 육성 중이다. 전통 먹거리를 발굴하고 권역별로 특화된 음식을 선보이는 '5대 맛거리'를 조성하는 한편, 대기업과 협약을 통해 외연을 확장하는 등 폭넓은 행보를 보인다. 장성군의 먹거리 경쟁력과 발전 가능성을 조망해 본다.

◇CJ푸드빌과 '갈라 디너'... 장성 우수 식재료 선배

지난달 28일, 장성군은 서울 명동의 랜드마크인 N서울타워에서 의미 있는 행사를 열었다. 장성산 식재료를 활용한 비건 음식이 차려진 '갈라 디너'를 마련해 언론과 외식산업 관계자들을 초청했다. 갈라 디너는 잘 차려진 정찬이라는 뜻이다.

사찰음식 명장인 백양사 천진암 정관스님이 복분자·오미자 음료, 산초 기름 두부구이, 알토란 들깨즙탕, 표고버섯 엿장 조림, 사과 정과 등 6가지 코스 메뉴를 선보였다.

이날 갈라 디너는 앞선 5월, 장성군과 CJ푸드빌이 맺은 지역상생발전 업무협약에 따라 추진됐다. 군과 CJ푸드빌은 장성 농특산물을 활용한 외식상품을 개발하고 다각도로 홍보하는 등 음식 분야 발전을 위해 협업하기로 했다. 행사가 열린 N서울타워 한국 레스토랑 역시 CJ푸드빌이 운영하는 곳이다.

장성 식재료를 사용한 상품 개발도 속도감 있게 추진 중이다. 올해 여름 CJ푸드빌이 출시한 '제일제면소 새싹삼 닭갈국수'에 장성 새싹삼이 쓰였으며, 베이커리 브랜드 푸레쥬르에서는 내년 초 전국 1400개 매장에 장성사과즙을 출시할 계획이다.

장성군과 CJ푸드빌의 협력사업이 가시적인 성과로 이어지고 있는 만큼, 앞으로의 전망에 대한 관심 역시 높아지고 있다. 기후 변화와 고령화 등으로 어려움이 큰 지역농가에 판로를 제공하는 것은 물론, '우리 먹거리'를 함께 지켜나가는 동반자 역할을 할 것으로 기대를 모은다.

◇백종원 (주)더본코리아 업무협약... 브랜드 가치 ↑

장성군은 지역 음식 브랜드의 경쟁력을 한층 끌어올릴 기회도 잡았다. 군은 지난 9월 국내 외식업계를 대표하는 방송인이자 요리연구가, 외식산업 분야 전문가인 백종원 대표의 (주)더본코리아와 업무협약을 체결했다.

백 대표는 2015년부터 고향인 충남 예산군의

CJ푸드빌 협약...명동 N서울타워서 갈라 디너 행사 백종원 더본코리아와 맞손...음식 브랜드 개발 기대 5대 맛거리 조성도 '착착'...내년초 용역 최종보고회 재래감 등 향토 음식 발굴...지역 음식문화 깊이 더해



김찬호(왼쪽부터) CJ푸드빌 대표이사과 김영록 전남도지사, 정관스님, 김한중 장성군수가 CJ푸드빌 N서울타워 한국에서 열린 지역상생 협력 갈라디너에서 기념사진을 촬영하고 있다. <장성군 제공>

향토 음식 발굴과 전통시장 활성화를 이끌고 있다. 사람들의 발길이 뜸했던 예산시장을 지역 대표 명소로 탈바꿈시키며 크게 주목받은 바 있다.

협약에 따라, 장성군과 (주)더본코리아는 지역경제·상권 활성화를 위해 적극적으로 협력하게 된다. 장성의 우수 식재료를 활용한 음식 개발과 외식업 전문가 상담, 교육 등도 지원한다. 또 방송, 유튜브 채널 등 다양한 인프라를 음식 및 관광 홍보에 활용한다.

장성군과 (주)더본코리아의 협약이 지역 고유의 매력을 반영한 음식 개발과 전통시장 가치를 재발견하는 새로운 계기가 될 것으로 보인다.

CJ푸드빌, (주)더본코리아와의 업무협약으로

대외적인 발전 가능성을 확보했다면, 내부적으로는 민선8기 공약사업인 '장성 5대 맛거리 조성'을 중점 추진할 계획이다.

장성군은 인구 소멸 위험 해소와 지속 가능한 발전을 도모하기 위해 관광 활성화에 주력하고 있다. 유네스코 세계유산 필암서원과 편백숲으로 유명한 죽령산, 천년고찰 백양사, 장성호, 황룡강 등 관광자원의 가치를 높이는 데 집중하는 이유다.

늘어나는 관광수요를 지역경제와 연계하는 연결고리는 '음식'에서 찾는다. 권역별로 맛거리를 지정하고, 장성만의 특화된 음식을 선보이는 '5대 맛거리 조성'은 음식과 관광을 연계하는 중

추적인 역할을 맡게 된다.

장성이 보유한 관광명소에 맛거리를 조성해 관광 음식산업의 동반성장을 도모하는 이 사업은 읍시가지 등 특정 지역으로 집중됐던 유동인구를 장성 전역으로 고르게 분포시켜 지역의 균형 발전을 도모한다.

◇5대 맛거리 조성 관광과 음식 연계...향토음식 발굴 성과

초반이지만 추진 상황은 순조롭다. 군은 올해 3월 '장성군 음식 특화거리 조성 및 지원조례'를 제정하고 전담반을 구성했다. 현재 사업 타당성 분석 및 활성화 방안 등에 관한 용역을 수행 중이다. 기존 장성호 하류 미량단지는 부족한 점을 보완·개선하고, 나머지 네 곳은 용역 결과와 분야별 전문가 의견 청취 등을 토대로 지정할 계획이다.

장성 고유의 역사·문화적 가치가 담긴 향토음식을 보존하기 위한 노력도 이목을 끈다. 군은 올해 장성 재래감과 집장, 단술을 '국제 슬로푸드 맛의 방주' 용역을 통해 발굴했다. '국제 슬로푸드 맛의 방주'는 소멸 위기에 처한 음식문화유산을 복원하고 사라지지 않게 육성하는 세계적인 사업이다.

장성 재래감은 꽃시, 고동시, 상추감, 꾸리감, 비단시, 밀시, 먹시, 수시 8종이 있다. 크기가 작아 먹기 좋고, 자연 바람으로 말린다.

'집장'은 찹쌀을 섞어 만든 고추장이다. 고춧잎, 무청 등 삭힌 채소로 전체 간을 해 짜지 않으면서 깊은 맛이 난다. 장성 필암서원에서 만들다가 인근 동네로 확산되었다고 전해진다. 소화에 도움을 줘 오랜 시간 책상에 앉아있던 유생들이 즐겨 먹었다고 한다.

'단술'은 쌀밥을 엿기름으로 발효해 만든 전통 음료다. 예로부터 힘든 농사일로 인한 갈증과 허기를 달래줬다.

김한중 장성군수는 "음식 개발을 넘어 '맛의 고장 전남'을 대표하는 '미식(美食) 관광도시'로 도약할 수 있도록 협약과 공약, 향토음식 보존 등을 조화롭게 추진해 가겠다"고 밝혔다.

/장성=김용호 기자 yongho@kwangju.co.kr



수 목 장

또 다른 만남,
한 그루 나무가 될
당신을 기억합니다.