

# 1호 '늦동이' 부터 10호 '알싸미' 까지... '여수 돌산갓' 입니다



늦동이



순동이



신동이 #1



짬돌이



쌈돌이 #2

꽃돌이 #3

자람이 #4

자람이

알싸미 #5

매코미 #6

'늦동이, 순동이, 신동이, 짬돌이, 쌈돌이, 꽃돌이, 자람이, 자람이, 알싸미, 매코미...'  
특성을 그대로 담은 것 같은 이 애칭들은 모두 여수시가 자체 개발한 돌산갓 품종들의 이름이다. 갓의 종주 도시 여수는 지난 2001년부터 우리 돌산갓 품종을 육성해왔다.  
지금까지 개발된 자체 품종은 모두 10종이다. 여수돌산갓 1호인 '늦동이'는 다른 품종에 비해 한 달 정도 늦게 나오기에 이같이 이름 붙여졌다. 매운맛이 덜한 쌈용 '순동이' (2호), 김장용 '신동이' (3호), 잎이 두꺼운 '짬돌이' (4호), 관상용 꽃으로도 쓰이는 '꽃돌이' (6호), 매운맛이 강한 '매코미' (9호), '알싸미' (10호) 등 저마다 개성을 지녔다.  
여수돌산갓과 돌산갓김치는 지난 2010년 둘 다 지리적표시에 등록될 정도로 '여수하면 떠오르는' 특산품이다.  
돌산갓의 유래는 무려 70년 전으로 거슬러 올라간다.  
여수수산고 생물학 교사를 지낸 서동훈 (1926~2014) 농학박사가 일본에 다녀온 뒤 1954년 돌산읍 우두리 세구지마을에 일본 품종을 도입해 재배한 것이 시작점으로 알려졌다.  
섬 지역인 돌산읍 우두리에서만 30년간 재배되던 갓은 지난 1984년 돌산대교가 놓이면서 점차 물 사람들의 입맛을 사로잡았다.

한달 정도 늦게 나와 '늦동이' 매운 맛이 덜한 쌈용 '순동이' 여수 2001년부터 '갓' 품종 육성 지리적표시·특허청단체표장 등록 알싸한 매운 맛 '시니그린' 성분 항산화·항염·항암·면역촉진 효과  
여수시는 1990년대부터 돌산갓김치 공장 등 생산기반을 조성하고, 지난 2007년에는 돌산갓연구팀을 신설하며 '여수만의 갓'을 재배하기 위해 힘써왔다.  
돌산갓 전담조직의 노력 끝에 지난 2010년에는 돌산갓·돌산갓김치 지리적표시 등록, 2013년에는 돌산갓김치의 특허청 지리적표시 단체표장 등록 등의 결실을 봤다.  
500여 농가가 참여하는 여수시돌산갓영농조합법인과 77개 업체가 소속된 사단법인 여수돌산갓김치생산자연합회는 지리적표시 등록단체로 활발히 활동하고 있다.

돌산갓을 생산하는 여수 농가는 지난해 기준 1232가구로, 30여 년 전인 1990년(492가구)의 3배 가까이 늘었다.  
이들 농가는 919.5ha의 면적에서 3만2687t을 생산하며 308억4500만원의 매출을 올렸다.  
여수에서 생산된 갓은 지역 안에서 30%, 다른 지역에서 70% 비중으로 소비되고 있다.  
돌산갓에 버금가는 명성을 지닌 돌산갓김치는 지난해 역대 최고 매출액을 찍었다.  
지난해 여수지역 449개 업체는 돌산갓김치 1만 1350t을 생산하며 751억3400만원의 매출을 올렸다. 이는 전년 매출액(728억2600만원)보다 3.2% (23억원) 늘어난 규모다.  
여수돌산갓은 특 쓰는 매운맛이 덜하고 잎과 줄기에 잔털이 적어 부드러운 식감을 낸다.  
돌산읍은 바다에 둘러싸인 온대 계절풍 기후 덕분에 돌산갓을 지리적 특산품으로 만들어낼 수 있었다.  
논밭이 적절한 경사도를 유지하기 때문에 배수성 또한 충분하다. 돌산갓의 흙은 유기물과 유효인산, 칼슘 함량에 따른 재배 적합 범위의 비율이 높다. 이 덕분에 돌산읍 밭 면적의 100%인 1358ha, 논 면적의 56%인 385ha는 돌산갓 재배에 적합한 토지인 것으로 나타났다.  
돌산갓의 알싸한 매운맛의 비결인 시니그린(Sinigrin)은 건강에 긍정적인 효능도 있는 것으로 전해진다.

이 성분은 항산화와 항염, 항암 특성을 나타내며 암세포의 성장을 억제하고 만성 염증을 줄이는 해독 효과가 있다. 또 심혈관 기능을 개선하고 면역 기능을 촉진하는 효능이 있다.  
돌산갓의 열량은 100g당 24kcal로 수분 91.5g, 단백질 2.66g, 지방 0.28g, 회분 1.33g, 당류 1.99g, 식이섬유 2.7g 등으로 구성됐다. 배추와 무보다 단백질이 많고 무기질인 칼륨, 칼슘과 철, 비타민A, 베타카로틴, 엽산, 필수 아미노산 함량이 높다. 글루탐산 함량은 무의 3.8배, 배추의 1.8배에 달한다. /여수=김창화 기자·동부취재본부장 chkim@



여수돌산갓으로 차린 한상.

## 체험과 관광을 한번에...

### 돌산읍에 '여수돌산갓 농촌융복합산업지구' 조성 '갓고을센터' 새단장, 돌산갓꽃마을축제 등 운영

70년 돌산갓 역사를 지닌 여수시는 여수돌산갓 산업 육성에 진심이다.  
여수시는 지난해 3억6400만원을 포함해 최근 5년간 19억9900만원을 들여 돌산갓 품종개발·보급, 생산기반 조성을 위한 자체 사업을 진행했다.  
지난해 443개 농가를 대상으로 돌산갓 재배단지 '땅심'을 높이기 위해 퇴비를 지원하고, 전용 비가림 원예시설, 지리적표시 묶음 등 보급하는 등 9가지 돌산갓 지원사업을 펼쳤다. 돌산갓김치의 명성을 이어가기 위해 포장재를 지원하는 사업도 시비 2000만원을 들여 진행했다.  
여수시는 농림축산식품부 공모사업에 선정되며 지난 2021년부터 내년까지 돌산갓 72.1km<sup>2</sup> 일대에서 '여수돌산갓 농촌융복합산업지구 조성사업'을 벌인다.  
전국 최대 갓 주산지인 돌산읍을 체험·관광이 접목된 복합단지로 조성할 계획이다. 국비 15억원·도비 4억5000만원·시비 10억5000만원 등 총사업비 30억원이 들어간다.  
이 사업을 통해 여수시가 소유하고 갓고을영농조합법인이 운영하는 '갓고을센터' (돌산읍 죽포리)는 돌산갓 체험 관광 중심지 역할을 할 수 있도록 새롭게 단장했다.  
이곳 일대에는 음식 체험관, 후식 체험관, 교육관, 홍보 전시관 등으로 구성된 복합체험센터가 들어설 예정이다. 돌산갓을 상징하는 캐릭터 '갓돌이'와 '꽃토리' 조형물도 만날 수 있다.  
여수돌산갓 농촌융복합산업회사법인은 돌산갓의 고부가가치화를 위해 갓으로 차린 한상, 갓경육 고추콜릿, 갓고로케, 갓그래놀라·갓무화과잼, 갓파블로바, 갓쿠키, 갓쿠키·갓페스트, 갓라떼 등 다양한 음식을 선보였다.

지역 전문인력 20명을 '돌산갓정년단'으로 양성해 농촌 체류형 관광, 자유학기제 진로체험 등도 진행하고 있다.  
돌산갓정년단은 영농대행 5명과 가공·요리 담당 5명, 후식 담당 5명, 체험·관광 5명 등으로 구성됐다. 여수시는 올해 여수중학교 등 3곳과 자유학기제 직업체험을 시범 운영했다.  
돌산읍 죽포리에 있는 '돌산갓 복합체험센터'를 중심으로 내년 4월 '돌산갓꽃마을축제'를 열어 전국민이 돌산갓을 만끽하도록 할 예정이다.  
여수시는 기후위기와 재배환경 변화에 대응하기 위해 갓 재배 농가를 대상으로 '땅심 높이기' '재배 기술 교육' '친환경·농산물우수관리제도(GAP) 인증 지원' 등을 활성화할 방침이다. 동력 파종기와 무인 항공기(드론) 등 농기계와 비가림 원예시설, 자동 환기 시스템 등도 보급한다.  
지역 외식업체와 연계해 돌산갓을 활용한 가공식품을 개발하고, 지리적표시 사후관리, 비대면 홍보 등을 강화해 돌산갓의 경쟁력을 높일 계획이다. /여수=김창화 기자·동부취재본부장 chkim@



갓파블로바



갓쿠키&갓페스트



갓돌이와 꽃토리