

# 탱글탱글 '진해만산 피조개' ...찬바람 부는 지금 꼭 맛보세요

수심 5~50m 모래펄서 서식...크기 12cm 꼬막조개류 중 가장 커서 남해안 주로 분포 '진해만산' 품질 가장 우수...12월부터 수확 고단백지방...철분·헤모글로빈 다량 함유 빈혈 예방·치료에 효과

피조개는 우리나라 서남해안에 주로 분포하지만 진해만산이 품질이 가장 우수해 진해 특산물로 꼽힌다. 피조개는 크기가 12cm 정도로 꼬막조개류 가운데 가장 크며 수심 5~50m의 고운 모래펄에서 서식한다.

12월 찬바람이 불면 피조개 수확이 본격 시작된다. 피조개는 혈액소가 다른 패류와 달리 헤모시아닌이 아닌 헤모글로빈이다. 이로 인해 살이 붉게 보이기 때문에 피조개라는 이름이 붙여졌다고 한다.

피조개는 다른 조개에 비해 단백질이 많고 지방이 적어 빈혈 예방과 치료에 효과적인 철분과 헤모글로빈이 다량 함유돼 있어 임산부의 영양 섭취에 도움이 된다고 알려져 있다. 여가다 두뇌개발에 우수한 시스테인과 타로신이 함유돼 있어 수험생의 영양보충에도 좋다.

특히 타우린이 많아 시력회복 및 당뇨병 예방에 효과가 있다고 한다. 한방에서는 오장과 위를 튼튼하게 하고 식욕증진과 소화기능을 도우고 갈증을 멎추게 하는 효과도 있다고 알려져 있다.

피조개는 봄에 파종해 2년째 되는 해 12월부터 채취를 시작해 이듬해 5월까지 수확한다. 서식지인 바다환경이 좋을 때인 1970~80년대는 매년 수확하기도 했다.

오늘날 진해수협이 위판량은 호황기의 10분의 1수준인 연 1000톤 정도로 금액은 100억원 정도다. 피조개 속살은 별건 피가 흐르고 살도 붉어보여 보기만 해도 자양강장제가 될 것은 생각이 드는데 그 때문인지 애주가나 식도락가들이 정력식품으로 자주 찾았다.

예전 서민들은 피조개를 겨울철에 주로 날도 먹었지만 지금은 가공품이 많아 사시시절 신선한 피조개를 만날 수 있다. 필자는 진해수협 인근 식당에 점심을 먹으러 갔다가 피조개 무침을 반찬으로 맛보았다. 피조개 요리 전문식당은 찾을 수 없었다.



육질이 빨갛기 때문에 '피조개'

고 있다 한다.

70, 80년대 일본수출로 품귀현상이 빚어질 때는 서민들은 피조개를 먹을 엄두도 못 내었다. 이제는 다양한 가공품으로 주문만 하면 집에서 피조개를 먹을 수 있게 됐다.

지역에 따라 피조개는 새조막(고흥 여수 서천 당진 등) 누비조막(함평) 누비조개(고창) 털조막(진도 장흥 광양 하동 남해 등) 놀조막(북평 해남)참조막(고금도) 등 다양한 이름을 가지고 있다.

진해수산업협동조합 김용선대리는 "정정만인 진해만에서 생산되는 피조개는 대부분 가공해서 소비자들에게 팔고 있지만 그 인기는 여전히 높다"며 "피조개를 드시고 싶은 분은 진해 수협으로 주문하시면 연중 신선한 피조개를 맛볼 수 있다"고 말했다. /경남신문=김석호 기자



다양한 가공품으로 주문만 하면 집에서 피조개를 먹을 수 있게 됐다.

## "회부터 무침·불고기까지 다양한 요리로 즐기세요"

피조개를 먹는 방법은 다양하다 우선 간단히 먹는 방법은 피조개 회와 피조개 무침이다.



피조개 회

### ▲피조개 회

피조개 10개 초고추장 상추 깻잎  
1. 피조개는 포장지를 찢지 않은 상태에서 해동한다. 2. 해동된 피조개를 접시에 담아 상추, 깻잎과 함께 먹는다.

### ▲피조개 무침

피조개 10개 오이 고추 양파 양념 등  
1. 오이당근 양파 고추를 썰어놓는다. 2.간장 다진마늘 식초 깨소금 등으로 양념을 만든다. 3.잘벼 무려 무친다.



피조개 무침

### ▲피조개 초밥

밥, 피조개 10개, 밥 배합초(식초 설탕 소금 레몬)  
1. 배합초를 만든다 2.뜨거운 밥에 배합초를 넣어 잘 섞는다. 3.피조개는 씻은 뒤 마른 수건으로 살짝 닦아낸다. 참고로 가공된 피조개는 씻을 필요없다. 4.한입 크기로 뭉친 초밥에 고추냉이와 피조개를 얹는다.

### ▲피조개 꼬치

피조개 10개 피망(3개) 은행(20개) 양념재료(간장 후추 마늘 등)  
1.양념물을 만든 뒤 30분 가량 숙성시킨다. 2. 피조개 피망 은행을 꼬챙이에 끼운다. 3.완성된 꼬치를 양념물에 넣어 약불로 끓인 뒤 접시에 담아낸다.



피조개불고기

### ▲피조개불고기

피조개 20개 양파 피망 표고버섯 참기름 양념물  
1.양념물에 참기름과 키위를 넣어 30분 숙성시킨다. 2. 숙성된 양념물이 끓을 때 피조개를 넣어 살짝 익힌 뒤 곧바로 고집어 낸다. 3.양파 피망 표고버섯 등 채소를 넣어 익힌다. 4.익힌 피조개를 다시 넣어 요리한다 (너무오래 익히면 질기다) 이외에도 피조개 탕수육 등 다양한 요리가 있다.

/경남신문=김석호 기자

### ◇피조개 생산

오늘날 피조개는 95% 이상 양식이고 양식피조개 중 진해만산을 최고로 친다. 자연산 채취 작업을 하는데 들어가는 돈만큼 수익이 나지않고 대량 생산을 위해 양식으로 바뀌었다.

국내 수산물 양식의 본격화는 1960년 후반이였으며 그 중 대표적인 것이 피조개 양식이었다. 1968년 정부의 지원과 함께 일본수출의 물꼬를 터 것도 이때였다.

담수와 해수가 만나는 진해만은 피조개 양식에 최적지였다. 파도가 세지 않고 조류의 흐름도 적당했다. 무엇보다 피조개가 서식하기 좋은 무르고 깨끗한 펄을 진해만은 가지고 있었다. 이후 1970년대 중반 들어 진해만은 거의 피조개 양식장으로 변했다. 이시기에 국내 최초로 피조개 종묘 배양도 성공했다. 연구진의 연구시작 10년 만이었다.

당시 정부가 피조개 수출이 달려를 벌어들이는 박스로 판단, 집중 육성을 위한 융자 등 지원을 아끼지 않았다. 1980년대 중반에는 생산량이 정점에 달해 한해 생산량이 5만 여 톤에 이르고 수출액만도 1600억원에 이르렀다. 일본사람들이 먹는 초밥용으로 수요가 많았고 그 질이 우수해 일본사람들은 진해만 피조개를 아가이가이(일반 피조개)라 부르지 않고 '진카이'라 부르며 특별히 대했다 한다.

이후 1990년대 들어 수온상승 등 서식환경이나 빠지면서 대량 패사와 종패부족이 이어졌다. 종패 생존율이 40~50%에 이르던 것이 1~2% 대로 떨어지면서 연간 생산량은 2만 톤 아래로 떨어졌다. 2000년대 중반부터 지금까지 연간 팔개는 2000톤, 적개는 1000톤정도에 그치고 있다. 일본 수출도 거의 끊기고 생산량도 줄어 내수용 판매량을 늘리고 있는 실정이다.

### ◇피조개 판매

피조개는 날 것도 팔지만 요즘은 대부분 가공해서 판매하고 있다. 진해수협 수산물 판매장을 통해 다양한 피조개 가공품을 만날 수 있다. 지난 해부터 피조개 제품이 해군의 식재료로 납품되고 있고 일부 기업체들도 식재료로 구입의사를 밝히



진해만에서 채취 중인 피조개