

남도 유람 - 무안 로컬브랜드

“낙지만 찾으면 쉽다~ 무안의 건강한 맛 즐겨보랑께”

지주식 곱창김 도리포 '담미소'

'곱창 김의 에르메스' 잇바디 품종 떨을 이용한 자연 정화로 깨끗해

“도리포 곱창김이 맛있는 이유는 무엇보다 품종이 좋기 때문입니다. 잇바디김 품종은 ‘곱창 김의 에르메스’라고 불릴 정도로 명품 김으로 불리고 있지요. 곱창김은 생산량이 워낙 적다보니 모르는 사람들이 훨씬 더 많습니니다. 더욱이 무안에서 곱창김이 생산된다는 걸 아는 사람은 찾아보기 힘들 정도였어요. 그랬던 것이 5년만에 ‘무안 도리포 곱창김’ 브랜드화에 성공했으니 다들 놀랄 수밖에요.”

무안 곱창김 설명을 요청하자 잡시의 망설임도 없이 김 자랑이 쏟아진다. 일출 명소로 알려진 무안군 해지면 도리포에서 김 공장과 김 카페를 함께 운영하고 있는 ‘담미소’ 조은경 대표의 열정이 느껴지는 순간이다.

잇바디김을 재배하기 위해서는 첫째 바닷물의 수질이 깨끗해야 한다. 도리포에서는 자연 정화작용을 하는 떨이 있기 때문에 가능하다. 바닷물에 영양분도 풍부해야 하는데 무안 도리포는 이같은 조건에도 부합한다.

수은에도 민감하기 때문에 잇바디김을 재배하는 타 지역에서는 한번 걷고 끝내는 곳이 많다. 조대표는 국내에서 유일하게 시작부터 끝까지 다섯 번을 채취할 수 있는 지역은 도리포가 유일하다고 자신한다.

무안 도리포에서 생산되는 지주식 무안 곱창김인 ‘무안돌김’은 지난해 9월 국립수산물품질관리원의 지리적표시 등록 심의를 거쳐 ‘지리적 표시’ 제28호로 등록됐다. 지리적 표시로 등록된 ‘무안돌김’은 잇바디돌김 품종을 지주식으로 생산한 김에 한하며 마른 김과 구운 김 모두 포함된다. 지식재산권을 얻으면서 등록 명칭을 보호받게 됐다.

무안돌김이 (사)한국김산업연합회 주최 전남 으뜸 김 품평회에서 3년 연속 수상하고 지리적 표시 등록까지 한 데는 조 대표의 공이 컸다고 말할 수 있다.

“할아버지 할머니 아버지까지 모두 이곳 도리포에서 나고 자라셨습니다. 저도 이곳에서 태어났다가 도시로 나갔는데 결국 돌아온거죠. 우리 지역 곱창김이 맛있다는 걸 누구보다 잘 알고 있었고 이제는 모두에게 알려주고 싶었어요. 가공공장이 없고 판로처가 없어 가치를 인정받지 못했던 무안 곱창김을 가공을 업그레이드 시키고 기술력을 강화하



‘담미소’ 조은경 대표가 도리포 곱창김을 소개하고 있다.

면 세계 시장에 나가서도 1등을 할 수 있겠다는 자신감이 있었고 그 목표로 시작했습니다.”

‘담미소’는 100% 곱창김만을 가공하는 공장이다. 김 양식을 오랫동안 해오다가 현재 중대인으로 활동하고 있는 조 대표의 아버지가 가장 좋은 물질을 선별해서 원초를 가져다주면 조 대표가 맛있게 구워 소비자에게 전달하는 방식이다.

곱창김의 특성상 두껍고 구멍이 많기 때문에 기계를 이용해 굽는다고 해도 사람 손이 필요할 수밖에 없다. 이물질이 많기 때문에 걸러주는 과정도 필요하다. 여러 단계를 거쳐 두 번 구워져 완성된 구이김은 전장과 절단김으로 나뉘고 또 조미김까지 패키지를 다양화했다. 담미소에서 생산된 곱창김은 구이김과 조미김 모두 뛰어난 맛을 자랑한다.

‘담미소’는 김 카페도 운영한다. 도리포를 찾는 관광객들에게 무안 곱창김을 홍보하기 위해 마련한 일종의 마케팅 전략이다.



‘담미소’ 구운 김 생산 공정. 곱창김의 특성상 기계로 굽지만 손이 많이 간다.

‘위드엔푸드’ 건강 과채주스·엑상차

황토서 자란 양파·양배추 등 이용 첨가물 넣지 않아 맛·효능 뛰어나

쥬위드엔푸드는 2015년 건강즙 전문제조업체로 출발한 농업회사법인이다. 끊임없는 연구개발로 엑상차, 착즙, 농축액 등 제조 공법 특허를 준비하고 수직형 스마트팜 공장을 운영하는 것은 물론 무안군과 업무협약으로 유통구조를 개선해 농업 발전과 건강보조식품 산업의 선두 주자로 자리매김하고 있다.

위드엔푸드에서는 양파, 양배추, 브로콜리, 비트 등 무안에서 생산되는 야채를 위주로 엑상차와 건강음료 등을 제조한다. 원재료 외에는 그 어떤 첨가물도 들어가지 않는다.

건강음료를 제조하는 곳이다보니 가장 중요하게 생각하는 건 위생이다. 해협(HACCP) 인증업체답게 철저한 위생 관리는 필수. “하루의 시작과 끝은 정결”이라는 원칙으로 전 공정의 설비를 세척하고 자연을 전달하는 과정에서 미세한 오염도 발생하지 않도록 직원들의 위생상태까지 꼼꼼하게 점검한다.

“원물이 들어오면서부터 육안 검사, 파우치·박스 포장까지 정상적으로 이뤄지고 있는지 일일이 기록을 합니다. 공장 내부의 먼지나 벌레를 사전에 차단하는 방충·방사까지 이뤄지기 때문에 위생적으로 깨끗하다고 자부할 수 있습니다.”

사과나 배 등 과채주스는 껍질 채 사용하기 때문에 3단계의 세척과정을 거친다. 1차 브러시 세척을 통해 흙과 이물질을 제거해준다. 이후 2차 버블세척을 통해 뿌리와 껍질까지 깨끗하게 씻어주고 마지막 3차 세척과정을 통과시키고 육안으로 최종 점검을 한다. 이후 파쇄-착즙-여과-살균 작업이 진행되는데 파쇄 후 바로 착즙기에 들어가게 아니라 30-40도의 열을 가해서 수율(생산량)이 높게 나올 수 있도록 블렌칭 과정이 추가된다.

압착 방식으로 짜는 NFC 착즙 후 2대의 여과기에서 100m 이상의 여과과정을 거치고 나면 다음 공정은 살균이다. 액상이 지나가는 바깥쪽에 온수가 지나가는 이중



위드엔푸드 김호운 대표가 건강 음료들을 소개하고 있다.

관을 설치해 직접적인 열을 가하지 않고 간접 살균을 한다. 온도 센스가 장착돼 있어 원하는 온도에 도달했을 때는 통과하고 열 손실로 온도가 떨어지면 리턴 돼 재살균 과정을 거치도록 돼 있다.

“과채주스는 신선도가 얼마나 유지되는지, 열을 최대한 적게 가해서 영양분을 최대한 살리는지가 중요합니다. 살균과정을 거치지 않을 경우 유통기한은 길어야 3-4일이 될 수밖에 없어요. 위드엔푸드의 과채주스는 실온에서 1년을 보관할 수 있는데 어떤 설비를 이용해 살균을 하느냐의 차이라고 할 수 있어요.”

위드엔푸드에서 생산되는 제품의 네이밍은 ‘바라다’이다. 고객들의 몸에 좋은 것만 바라다는 뜻을 담았다. ‘바라다’ 대표 제품은 NFC 착즙 방식의 배즙과 사과즙, 언제 어디서든 섭취가 가능하도록 만든 도라지배 젤리스티크와 호박 젤리스티크, 엑상스티크 형태의 도라지배와 사과양배추 등이다.

위드엔푸드에서는 건강즙, 건강음료와 함께 알채소를 재배해 판매한다. 지난 2019년부터 환경면의 폐교(옛 현경남초교) 부지에 200평 부지의 식물공장을 세우고 6층으로 구성된 수직형 재배시설을 설치해 알채소를 키우고 있다. 생육에 필요한 빛은 LED 조명으로, 양분은 양액으로 제공하며 내부 온도와 습도 등을 제어하는 스마트팜이다.



위드엔푸드 ‘양파양배추주스’

회산백련지 ‘백련카페’



회산백련지내 수상유리온실 2층에 마련된 식물원 카페.

시그니처 ‘연잎라떼’ 마시며 식물원 관람

무안군 일로읍 북용리 회산마을의 회산백련지는 무안군의 대표 관광지 중 하나다. 여름이면 수백만 송이의 백련꽃이 피어 장관을 이룬다. 동양 최대 백련(白蓮) 자생지로 알려지면서 매년 수많은 관광객들이 화려한 연꽃을 보기 위해 이곳을 찾는다.

추운 겨울 찾은 백련지는 사뭇 다른 분위기다. 연꽃은 커녕 초록 연잎도 구경할 수 없다. 그럼에도 불구하고 한겨울 삭막하기 그지없는 백련지를 찾아오는 이유는 왜보지 않으면 알 수 없는 고요함과 평온함을 경험할 수 있기 때문이다. 여기에 따뜻한 연잎라떼까지 곁들이니 힐링 여행지로 제

이다. 회산백련지내 연꽃 모양의 수상유리온실이 방문객들의 쉼터로 이용되고 있다. 1층은 백련카페, 2층은 식물원 쉼터다. 백련카페의 시그니처 메뉴는 연잎라떼와 아이스크림 라떼다. 우유와 연잎향의 조합이 어울리는 연잎라떼는 많이 달지 않아 호응이 좋다. 상하복장 우유로 만든 진한 아이스크림이 가득한 아이스크림라떼도 인기 메뉴다. 담백한 크로플 위에 화이트 초콜릿과 연잎 가루를 곁들인 백련크로플의 인기가 좋다. /이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /사진=최현배 기자 choi@kwangju.co.kr



즐거움 문화 산책

광주예술의전당

문의 062)613-8233



광주시립교향악단 체임버 시리즈 I
‘Cello Moments’
일시 : 2025-02-21(금) 19:30
장소 : 국립아시아문화전당 예술극장 극장2
문의 : 062-613-8241



GAC 공모전시 환희 : 양홍길 개인전
일시 : 2025-1-15(수) ~ 2025-2-16(일)
10:00 ~ 18:00
장소 : 광주예술의전당 갤러리
문의 : 062-613-8357

