

진 이름으로, 맛은 북어에 비해 다소 떨어졌다.

덕장은 칸수로 규모를 따지는데 1칸은 사방 3m 넓이에 덕나무 10개가 들어가 10개 고랑이 생긴다. 이것이 2층이므로 총 20개 고랑이 생긴다. 1개 고랑에 80마리씩 걸었다. 100칸 규모의 덕장이면 고랑이 2천개가 되고, 각 고랑에 80마리씩 총 16만 마리를 건조할 수 있었다.

이처럼 명태 산업이 호황을 맞으면서 거진지역은 전국에서 명태잡이를 위해 찾아온 사람들로 인구수가 점점 늘어나 2만5천명에 달했다. 1973년에는 거진면이 읍으로 승격됐다. 명태잡이 어민들과 건조인들의 수입이 늘고 씽씽이가 커지면서 거진읍내 시가지에는 이를 노리고 생겨난 술집과 다방 등도 즐비했다.

87년 명태 어획량 1만톤 붕괴

명태산업의 활성화로 고성군은 역사상 최대의 번성기를 맞았지만, 이런 행복이 영원히 지속되지는 않았다. 명태 어획량이 큰 폭으로 줄어든 1987년부터 서서히 하강곡선을 그리기 시작했다.

1987년 고성지역 명태 어획량은 처음으로 1만톤이 붕괴된 6천911톤을 기록했다. 전년도의 30% 수준이었다. 너무도 갑작

스런 일이었기 때문에 어민들은 믿을 수 없었다. 그러나 이것은 앞으로 다가올 명태산업 붕괴의 전조였다.

명태 어획량은 이듬해인 89년 8천383톤으로 다소 회복되는가 싶더니 90년 5천17톤, 98년 2천814톤, 99년 1천141톤으로 점점 줄어들었다. 급기야 2000년에는 1천톤 이하로 줄었으며, 2004년부터는 100톤 이하로 줄었다.

명태 어획량 회복에 대한 한가닥 희망을 안고 2001년부터 어로한계선인 북위 38도33분과 북위 38도35분 사이에 있는 북방어장에서 조업을 시작했으나, 어획량은 전혀 회복되지 않았다.

급기야 명태는 최근 들어 마릿수로 통계를 낼 지경에 이르렀다. 국립수산물연구원 동해수산연구소는 지난 2009년부터 명태의 자원회복을 위해 '동해안의 살아 있는 명태를 구합니다'는 제목의 홍보물을 배포하는 등 연구용 명태구하기에 나서고 있다. 그러나 때는 이미 늦었다. 금년 1월



70년대 거진지역 명태 건조모습. 명태덕장 밑에서 관태를 하고 있다.

한달 동안 잡아들인 명태는 총 56마리 88kg이었으며, 2월에는 60마리 98kg이 잡혔다.

반성... 인제 황태의 경우

주민들은 이제 와서 명태가 왜 안 잡힐까 하고 연구하는 것은 '소 잃고 외양간 고치는 것'과 같다고 말하고 있다. 흔히 명태 어획량 감소의 원인으로 명태 새끼인 노가리의 남획, 폐어망 방치, 부산지역 대형 트롤어선의 싹쓸이 조업, 지구온난화 등이 거론되고 있다. 그러나 최근에는 이보다 명태 회귀의 주요 걸목인 러시아와 북한에서 명태조업이 활발한 게 더 큰 원인인 것으로 보고되고 있다.

문제는 단순히 명태가 안 잡힌다는 데 있는 게 아니다. 명태 어획량 감소와 함께 건조업 등 명태가공산업까지 사라져가고 있는 게 더욱 심각한 문제다. 인근 인제지역의 경우 명태가 한 마리도 잡히지 않지만, 지난해 '용태황태'란 이름으로 '지리적 표시 단체표장' 등록을 마쳐 전국 최고 브랜드로 우뚝 서게 됐다. 인제군은 농림수산식품부가 황태가 국내산이 아니라는 이

유로 지리적표시제 등록을 불허하자 다른 방법으로 노력해 마침내 국내 최고 품질을 인정받았다. 이에 대한 벤치마킹이 필요하다. 속초지역의 경우도 명태의 부산물인 명란과 창란 등을 가공해 만드는 명태가공산업이 여전히 성행하고 있다.

노재호씨에 따르면 거진에 덕장이 부족해 비용을 주고 건조만 시키던 곳이 진부령과 용대리였다. 그런데 용대리 황태는 이미 명태의 본고장인 고성의 명성을 앞지르고 있다. 명태가 잡히지 않는다는 이유로 낚을 놓고 있을 동안 인제는 재빨리 자신들의 브랜드를 정착시킨 것이다.

고성지역의 많은 주민들은 지금이라도 노력한다면 '명태의 고장'이라는 옛 명성을 되찾을 수 있을 것으로 기대하고 있다. 그러나 이를 위해서는 행정의 체계적이고 전폭적인 지원과 지역주민들의 '할 수 있다'는 마음 자세가 반드시 필요하다. 아울러 행정 위주의 일방통행식 추진이 아니라 명태산업 번성기를 직접 체험한 지역 원로 등 '명태 전문가'들과 소통하는 방식이 되어야 할 것이다.

최광호 기자

(사진제공 : 고성군청 기획감사실 남동환)



80년대 명태 덕장 밑에서 여성들이 명태를 할복하는 모습. 단발머리를 한 여학생도 보인다.

거진 명태덕장의 '살아있는 전설' 노재호씨(77세)

한 해 500짝 이상 판매... '북어'가 최고

"옛날에 우리가 덕장을 할 때는 황태라는 용어가 없었고, 북어라고 했어. 인제사람들이 말리다보니 누렇게 돼서 황태라고 부른 것이지. 최고는 북어야."

1960년대부터 거진을 자산리에서 명태 덕장을 운영해온 노재호씨(77세, 사진) "북어는 한 겨울인 12월중순부터 2월중순까지 말린 명태를 말한다"며 "얼리면서 말리기 때문에 육질이 부드럽고 맛이 좋다"고 설명했다.

그는 또 "날씨가 다소 따뜻한 11월~12월초와 2월말~3월초에 말리는 명태를 바람태라고 한다"며 "황태는 바람태의 일종이고, 북어보다는 질이 떨어지는 제품"이

라고 설명했다.

노씨는 명태가 한창 잡히던 시절 매년 11월부터 3월까지 거진지역에서 명태덕장을 안 한 사람은 거의 없을 것이라고 회상했다. 실제로 덕장을 안했더라도 할복 등 다른 방식으로 명태 건조산업에 관여했다고 덧붙였다.

노씨에 따르면 당시 거진 주민들의 분포는 1리부터 5리까지는 어민, 6리부터 8리까지는 명태를 사서 건조해 파는 상인, 9리부터 11리까지는 노동력을 제공하는 주민들이었다.

그는 자산리에서 200칸 규모의 덕장을 운영했다. 이곳에서 매년 약 32만 마리의

명태를 건조한 뒤, 관태 상태로 서울로 올려보내 위탁방식으로 판매했다. 1짝에 600마리씩 한 해에 500짝 이상을 팔았다. 한번에 다 판 것이 아니라 할복에서 관태까지 완료된 것을 2~3회에 나눠서 판매했다.

노씨처럼 대규모가 아니라 소규모로 건조하는 주민들도 보통 10짝 정도는 건조했으며, 이들은 판매하지 않고 집에서 먹거나 친척들에게 나눠줬다고 한다.

10여년전부터 북어를 가공해 제수용 포로 만들어 파는 일을 하고 있는 그는 고성군이 추진하고 있는 '고성태' 브랜드화 사업에 대해 "냉정하게 평가하려면, 치수가 너무 작아 상품가치가 없다고 본다"고 했다. 또 "북어는 얼려서 말려야 육질이 부드럽고 좋은데, 요즘은 기후가 60~70년대보다 높아 좋은 상품이 나오기 어려울 것 같다"고 했다.

노씨는 그러나 "사실 75년 후반부터 부



산 트롤어선들이 북태평양과 일본에서 잡아온 냉동 원양태가 거진으로 들어와 건조되기도 했다"며 러시아산이라도 상품 가치만 있으면 돈 벌이가 될 수도 있다"고 내다봤다.

최광호 기자