

러 직교역 발판 '고성태' 브랜드화 총력

해양심층수로 씻고 해풍에 말려 영양 풍부 ... 거진읍 송포리 일원 명태산업단지 벨트화

고성군의 미래, 명태에게 길을 묻다

- 〈1〉 명태산업 전성기의 추억과 반성
- 〈2〉 '고성태' 브랜드화로 명태의 고장 명성 되찾기
- 〈3〉 명태산업 부활 가능성과 앞으로의 과제

1970~80년대 초반까지 연간 1만톤 이상의 어획량을 기록하며 우리나라 명태산업의 '메카' 역할을 하던 고성군은 1987년 1만톤이 무너진 이후 어획량이 차츰 줄더니 이제는 연간 100여 마리 남짓 잡히는 데 그치고 있다.

대다수 지역주민들은 이제 고성에서는 더 이상 명태가 나지 않는다고 생각하고 있다. 고성에서 나지 않으니 우리나라에서 나지 않는 것과 마찬가지다. 이대로 가다가는 천연기념물로 지정해야할지도 모른다. 그러나 명태가 나지 않는다고 해도 '명태의 고장 고성'이라는 옛 명성은 사라지지 않은 채 지역주민들은 물론 국민들 가슴에까지 남아 있다.

민선5기 군정 제1의 역점시책

고성군이 바로 이런 점에 착안해 시작한 것이 해양심층수를 이용한 '고성태' 브랜드 개발이다. '명태의 고장'이라는 명성을 되살려 명태산업의 부활을 이룩하고, 이를 통해 주민들의 소득을 늘려 잡사는 고성군을 만들겠다는 것이다.

고성군 관계자는 "2000년도부터 줄기 시작해 현재는 거의 사라져 가는 명태를 바라보면서 명태의 고장이라는 옛 명성을 되찾고, 지역주민의 소득을 증대하기 위한 자원으로 활용하기 위해 군정 제1의 역점시책으로 고성태 브랜드 개발을 추진하고 있다"고 했다.

'고성태' 개발에 대한 고성군의 의지는 지난해 6.2지방선거 이후 새롭게 출범한 민선 5기 군정이 첫번째 사업으로 7월 12~14일까지 러시아 연해주 라조브스키

군을 방문한 것에서도 알 수 있다. 이 자리에서 양군의 교류협정체결에 대한 기본 합의를 한 데 이어, 약 40일 뒤인 8월 20일에는 라조브스키군과 교류협정을 체결한다.

그리고 마침내 지난해 10월 6일 우리나라 자치단체로는 최초로 러시아 명태 직수입이 이뤄졌다. 곧이어 11월 23일에는 2차 직수입이 성사됐다. 물량은 1차 500톤, 2차 1,174톤을 합쳐 모두 1,674톤이었다.

고성군은 이렇게 들어온 러시아산 명태가 5개 읍면에 설치된 해풍건조시설을 통해 말려진 뒤, 전량 판매됐다고 밝혔다. 이에 따라 동절기 지역 일자리 창출에 큰 기여를 한 것으로 자체 평가했다.

군 관계자는 "특히 설 명절 연휴기간 중 지역을 방문한 많은 관광객들이 주요 관광지를 방문했다가 5개 읍면 명태건조장에 걸려 있는 '고성태'를 접하고는 직접 구매했다"고 설명했다. 군 집계에 따르면 설 연휴기간만 734편을 판매해 5천100만원의 소득을 올린 것으로 나타났다.

고성군은 앞으로 수도권의 대형시장, 우체국 인터넷 쇼핑몰 등을 통해 직거래될 수 있도록 판매망을 개설해 인기상품으로 자리잡을 수 있도록 한다는 계획이다.

해양심층수에 담갔다 해풍으로 말려

고성군은 러시아에서 직수입해 고성에서 말려진 북어의 이름을 '고성태'라고 정



지난해 11월 23일 2차 러시아산 명태 직수입으로 들어온 1,174톤의 냉동 명태를 하역하는 모습.

했다. 브랜드의 명칭을 선택하는 '브랜드 네이밍(Brand Naming)' 과정에서 △풍랑태△성황금명태 △해풍건태 △해양심층수명태 △청정명태 △고심태 등이 거론됐으나 최종 결론은 '고성태'였다.

'고성태'는 현재 다른 지역에서 생산되는 북어와는 질적으로 차이가 크다. 가장 큰 차이는 일반 북어가 수돗물에 씻어 지하 건조장에서 말려지는 데 비해 고성태는 미네랄이 풍부한 해양심층수를 이용해 씻은 뒤 해풍으로 말린다는 점이다.

고성태는 냉동 상태로 들어온 명태를 녹여 할복한 다음 해양심층수에 담그고, 일주일에 2~3회씩 해양심층수를 추가로 뿌려주는 방식으로 미네랄 성분을 명태에 침착시킨다.

또 건조할 때도 지붕이 있는 덕장을 만들어 비를 맞으면 북어의 조직이 물러지는 현상을 방지해 상품의 질을 높이고 있다.

이렇게 만들어진 '고성태'는 일반 수돗물을 사용한 북어보다 마그네슘 성분이 1.5배 높고, 특히 숙취해소 및 독소를 배출하는 함황 아미노산(황을 함유하고 있는 아미노산)의 성분이 5배 가량 높은 것으로 나타났다.

'해양심층수 이용 해풍건조 명태 브랜드 개발'에 관한 연구란 제목의 위탁보고서 연구 책임자로 활동한 경동대학교 해양심층수학과 어재선 교수는 "해양심층수는 해수가 가지고 있는 고미네랄과 세균이 거의 없는 청정성 때문에 명태의 가공으로 적합하다"며 "명태 자체가 가지고 있는 함황 아미노산에 해양심층수가 부착되면서 함량이 크게 늘어나게 되는 것으로 나타났다"고 밝혔다.

어 교수는 특히 "실험쥐를 이용한 실험 결과 고성태가 일반 북어에 비해 알콜 분해효소(ADH)의 활성화에는 큰 영향이 없었으나, 숙취의 원인물질인 알데히드를 대사(필요하지 않은 물질을 몸밖으로 내보내는 작용)시키는 알데히드 디하이드로게나제(ALDH)의 활성화는 매우 높게 나타났다"고 설명했다.

7천톤 규모 냉동·냉장창고 건립

고성군은 고성태 브랜드 개발이 지역경제 활성화에 큰 도움을 가져다 줄 것으로 확신하고, 지난해부터 오는 2014년까지 기반시설 확충에 수백억원대의 예산을 투입하기로 결정했다.

우선 지난해 5억원을 들여 5개 읍면마다 각 1개소씩 총 5개소의 해풍건조시설을 구축했다. 직수입 냉동 명태를 원료로 5개 읍면 해안가에 자연건조시설을 설치한 것이다. 지역주민 6개 단체가 참여했다.

또 해양심층수를 이용한 해풍건조 명태의 우수성을 입증하고, 브랜드 네이밍을 개발하기 위해 5천만원을 들여 경동대학교 산학협력단에 연구용역을 의뢰해 지난해 12월 최종보고서를 제출받았다. 아울러 5천만원을 들여 상품포장재 개발에도 나

해양심층수 북어와 일반 북어 성분비교

항목	영양구성 함량(100g 기준)		
	해양심층수 북어	일반수돗물 북어	황태
나트륨(mg)	2099.5	456.5	613.5
마그네슘(mg)	253.2	107.4	88.0
인(mg)	1233.0	1120.5	996.0
지방(g)	3.17	3.13	3.60
회분(%)	8.49	8.11	7.23

