

서 6종 6,100박스를 제작했다.

특히 거진읍 송포리 일원(현 고성군농수산물가공처리장 인근)에 명태 연관산업과 벨트화된 가공산업 단지 조성을 위해 지난해부터 2014년까지 총 305억원을 투입할 계획이다.

가공산업 단지에는 우선 올해 12월말까지 65억원을 들여 7천톤을 보관할 수 있는 명태 전용 냉동·냉장 창고를 건립한다. 부지면적 28,333㎡에 건축면적 1층 6,588㎡ 크키다.

또 240억원을 들여 내년 2월부터 2014년 12월말까지 명태가공단지를 조성할 계획이다. 부지 면적 10만㎡에 가공공장 15동, 폐수처리시설, 전시홍보관 등을 건립한다.

이와 함께 50억원을 들여 내년부터 2014년까지 명태가공업체 HACCP(식품관련 안전 위해요소 관리 프로그램) 도입 지원에도 나선다. 기존 명태가공업체 10개소를 선정해 국제 위해요소 관리기준에 적합한 기계와 설비류를 갖출 수 있도록 지원하는 사업이다.

안정적 명태 수급 가능성 확인

지난해부터 시작된 고성군의 '고성태 브랜드화 사업'은 이제 첫 발을 내디딘 수준이다. 앞으로 가야할 길이 멀다. 특히 이 사업의 가장 중요한 성공 요인으로 꼽히는 것이 냉동 명태의 안정적인 수급이다.

다음으로 선도가 좋고 크기가 적당한 양질의 냉동명태를 지속적으로 공급받을 수 있어야 한다. 장기적으로는 전국 유통망을



고성군은 지난해 5억원을 들여 5개 읍면마다 각 1개소씩 총 5개소의 해풍건조시험시설을 구축했다.

통해 이마트 등 대형 할인마트와 백화점에 까지 납품이 이뤄져야 한다.

고성군도 이점을 잘 알고 있다. 군은 2014년 가공산업단지가 완료될 때까지는 우선 안정적인 냉동명태 확보를 위해 총력을 기울인다는 계획이다.

고성군 관계자는 "일단 냉동창고가 완료되기 전까지는 연간 2천톤 수준을 유지하다가, 2012년부터는 연간 1~3만톤 수준으로 본격적인 수입물량 확대에 나선다는 계획"이라고 설명했다.

고성군은 지난달 21~23일까지 이뤄진 제3차 러시아 라조브스키 방문에서도 지속적인 물량 확보를 위한 논의를 주로 했다.

또 2차 수입 때 크기가 작은 명태가 섞인 점을 보완하기 위해 44~49cm와 38~43cm 2종을 수입하기로 하고, 30~35cm는 제외하기로 협의했다.

이와 함께 2월말~3월초에 오호츠크해역에서 어획된 포란테(알을 밴 명태)를 제공해줄 것을 요청했다.

군 관계자는 "베테에프사와의 3월중 포란테(미 가공) 수출입 문제는 군에서 희망 시 공급을 적극 검토하도록 했다"며 "3월 초순경 입찰가격 형성수준을 살펴보고 상호 별도 협의해 결정하기로 합의를 봤다"고 설명했다.

고성군은 올 상반기중에 라조브스키군 관계자 및 베테에프사 임원을 초청해 안정적이고 지속적인 명태 교역 발판을 마련한다는 계획이다.

최광호 기자



고성군 방문단이 지난달 21~23일까지 이뤄진 제3차 러시아 라조브스키 방문에서 베테에프사 명태 가공산업 공장을 견학하고 있다.

고성군과 러시아 라조브스키군 교류 추진 현황

2010년 3월 28~29일	베테에프(PBTF)사 식신 대표 고성군 방문
2010년 4월 15~16일	라조브스키 군수 및 베테에프(PBTF)사 식신 대표 고성군 방문 교류협정 체결 의사표시 및 라조브스키 방문 제안
2010년 7월 12~14일	고성군 대표단 1차 라조브스키 방문 양군의 교류협정체결에 대한 입장 기본 합의
2010년 7월 28일	라조브스키와의 교류 계획 고성군의회 승인
2010년 8월 11~12일	베테에프(PBTF)사와의 명태 직수입 실무협의
2010년 8월 20일	고성군 대표단 라조브스키 2차 방문 교류협정 체결, 양군 수산 대표간 명태직수입 협의
2010년 9월 10일	고성수협·죽왕수협과 베테에프사 명태수입 계약 체결
2010년 10월 6일	1차 러시아산 명태 직수입, 물량 500톤
2010년 11월 23일	2차 러시아산 명태 직수입, 물량 1,174톤
2011년 2월 21~23일	고성군 대표단 3차 라조브스키 방문 포란테(알을 밴 명태) 수입 및 명태 크기 보완 방안 협의

□ 경동대학교 해양심층수학과 어재선 교수 "고성태 미네랄 풍부·숙취해소 탁월"

"해양심층수를 이용해 말린 고성태는 우리 몸에 좋은 각종 미네랄이 수돗물로 말린 일반 북어보다 풍부하고, 특히 실험쥐를 이용한 임상실험 결과 숙취해소에 탁월한 효과가 있다는 것이 입증되었습니다."

경동대학교 산학협력단이 고성군의 의뢰를 받아 제출한 '해양심층수 이용 해풍건조 명태 브랜드 개발에 관한 연구'란 제목의 위탁보고서의 연구 책임자로 활동한 해양심층수학과 어재선 교수는 "지속적인 물량 확보만 가능하다면 고성태 브랜드는 충분히 상품 가치가 있을 것으로 본다"고 말했다.

어 교수는 "요즘 일반 북어는 수돗물을 이용해 씻은 뒤 대부분 기계 바람을 이용해 말리는데 반해, 고성태는 해양심층수에 침전시켰다가 2주에 한번씩 심층수를 뿌려주면서 해풍에 말린다는 점이 다르다"며 "이 과정에서 해양심층수에 들어있는 미네랄 성분이 고성태에 부착이 된다"고 설명했다.

어 교수는 특히 동국대학교 의과대학 '난치병 한양방 치료 연구센터'에 위탁의뢰한 결과 고성태가 다른 북어보다 숙취 해소에 탁월하다는 것이 밝



혀졌다고 강조했다. 어 교수는 "실험쥐에게 28일 동안 알코올을 주입한 뒤 물을 주지 않은 상태에서 일반 북어와 해양심층수 북어를 먹었는데, 해양심층수를 먹인 쥐의 해독력이 탁월했다"고 했다.

어재선 교수는 "이렇게 성분이 좋은 고성태가 브랜드화에 성공하려면 무엇보다 안정적인 원료 확보가 중요하다"며 "수입 창구를 러시아로만 국한하지 말고 시장 경제논리에 따라 다양한 창구를 마련할 필요가 있다"고 지적했다.

최광호 기자