



전남 영광군에서 생산되는 굴비는 단순한 수산물이 아니다. 연간 약 6,960톤, 매출 2,010억 원. 428개 업체가 생태계를 이루는 이 산업은 지역 경제의 중추이자, 한국 식문화의 살아 있는 유산이다. 영광군이 굴비의 원료인 참조기를 '군어(郡魚)'로 지정한 이유도 여기에 있다. 굴비는 이 지역의 역사와 정체성을 응축한 상징이다. 영광군 법성면 일대는 굴비 가공에 최적의 조건을 갖췄다. 해풍의 방향과 세기, 온도, 습도까지 굴비를 말리기에 알맞은 환경 위에 오랜 전통의 가공법이 더해졌다. 이곳은 국내 최대 굴비 생산지로 인정받아 2009년 중소벤처기업부로부터 '영광 굴비산업특구'로 지정됐다.



설 명절 대표 특산물 영광굴비... 천년의 바람이 빛은 깊은 맛

굴비의 정의는 분명하다. 국립국어원은 굴비를 '소금에 약간 절여서 통으로 말린 조기'라고 규정한다. 조기의 아가미를 해쳐 조름을 떼어내고, 깨끗이 씻은 뒤 아가미 속과 몸 전체에 소금을 채워 항아리에 절인다. 이후 뽕뽕해질 때까지 말린 것이 굴비다.

단순해 보이는 과정이지만, 염장과 건조 사이에서 만들어지는 풍미와 조직감은 수백 년의 경험이 빚어낸 결과다.

영광굴비는 『세종실록지리지』에서 최초로 문헌상 언급이 되었는데 "조기는 봄과 여름이 교차하는 때에 여러 곳의 어선이 모두 모여 그물로 잡는다"는 기록이 남아 있다.

그리고 19세기 말 오형묵이 쓴 『지도군총쇄록』에는 영광 일대가 거대한 조기 어장이었고, 대규모 파시가 열렸다고 적혀 있다. 굴비는 이미 고려 이전부터 특산물로 임금에게 진상되던 식품이었고, 영광은

튀었다. 염장에 쓰이는 소금도 특별하다. 전국에서 유일하게 '소금'이 지명에 들어간 영광군 염산면에서 생산된 미네랄이 풍부한 천일염만을 사용한다. 이렇게 염장된 참조기는 청정 해풍에 자연 건조된다.

그 결과 영광굴비는 단백질과 아미노산 함량이 높아 담백하면서도 감칠맛이 깊다. 생산 과정은 엄격하다. 원료 조기는 경매를 통해 조달되며, 수매 확인서를 통해 원산지 관리된다.

신선도 유지를 위해 구입 즉시 가공지로 옮겨 -30℃에서 단기간 보관한 뒤, -18~22℃에서 장기 보관하며 가공한다. 여름철과 장마철은 피하고, 알이 차고 품질이 우수한 2~3월에 대량 조달한다. 염장 굴비는 주로 3~6월에, 마른굴비는 11월부터 이듬해 3월까지 생산된다.

지금, 영광굴비는 전통을 지키는 동시에 변화를 모색하고 있다. 영광군은 굴비의 명성과 신뢰를 제도적으로 보호하기 위해 '영광굴비 지리적표시제 등록'을 추진 중이다. 동시에 참조기 어획량 감소에 대비해 160억 원 규모의 '참조기 양식산업센터' 건립을 준비하고 있다.

소비 환경도 달라졌다. 1인 가구 증가와 식생활 변화에 대응하기 위해, 영광군은 굴비를 활용한 가정간편식 개발 연구에 나

섰다. 전통 굴비뿐 아니라 고추장 굴비, 보리굴비 등 새로운 형태의 상품도 주목받고 있다. 방식은 달라져도, 중심은 같다. 영광의 바람과 소금, 그리고 시간이 만든 맛이다.

굴비는 단순히 말린 조기가 아니다. 그것은 고려, 조선부터, 현대의 산업특구까지 이어진 연속된 역사다. 이에 영광군은 이 명성 유지와 소비자의 신뢰 확보를 위해 '영광굴비 지리적 표시제 등록'과 '참조기 양식산업센터 건립'을 추진하고 있다. 앞으로 영광굴비의 '르네상스'시대를 기대해본다.



철산 앞바다서 잡힌 참조기 단백질·칼슘·철분 풍부 성장기 어린이·허약한 체질 사람 원기 회복에 좋아

굴비라는 명칭은 역사적으로 여러 가지 해석이 있지만, 그중에는 고려 17대 인종 때, 이자겸이 영광 법성포로 유배되어 해풍에 말린 조기를 맛본 뒤 그 맛을 임금에게 진상했다는 이야기가 전해진다. 이때 자신의 뜻을 굽히지 않겠다는 의미로 '굽히지(屈) 않겠다(比)'라 이름 붙였다는 것이다. 또 다른 해석은 조기를 엮어 말리면 허리가 굽는 데서 비롯된 고어 '구비'가 굴비로 굳어졌다는 설이다.

어느 쪽이든, 굴비는 단순한 음식이 아니라 이야기와 시간이 축적된 이름이다.

생산과 유통의 거점이었다. 영광의 굴비가 역사적으로 유래가 깊고 또 맛 좋은 이유는 원료와 방식에서 같기 때문이다. 영광 지역에서는 몸길이 17cm 이상의 국내산 참조기만을 사용한다. 참조기는 머리 앞부분에 다이아몬드 모양이 있는 것이 특징이다.

특히 철산 앞바다에서 잡힌 참조기는 단백질, 칼슘, 철분, 비타민이 풍부해 성장기 어린이와 허약한 체질의 사람에게 원기 회복에 좋다.

가공은 전통 염장법인 '쇠장법'으로 이



동·호지정 계약 중

3,214세대 거대한 움직임이 시작되다.

운암자이포레나 퍼스티체

XI | FORENA

방문예약시
스타벅스 기프트카드 증정!

※ 상기 CG는 소비자의 이해를 돕기 위한 것으로 실제와 상이할 수 있습니다.

PREMIUM6					
NO.1 BRAND	총 3,214세대 대단지의 품격	원스톱 도보 학세권	일상을 높은 특화설계	다채로운 커뮤니티	쾌적한 에코라이프
대한민국 대표 브랜드 자이와 포레나의 합작	북구를 대표할 대규모 브랜드 타운	단지내 어린이집 및 단지 앞 경양초, 운안중 등 안심 학세권	채광과 조망을 고려한 남향 위주 단지 배치, 조망형 유리난간 적용, 세대 전용 창고 등	교보문고 북 큐레이션, 오픈 카페스테이션 전 타석 GDR골프연습장 및 스크린 골프 등	약5.5만㎡ 규모의 단지 조경과 운암산, 종의곡원 등 힐링 자연환경

발코니 무상

중도금 무이자

일부 품목 무상

+

파격적 혜택

총 3,214세대 중 일반분양 1,192세대 [전용 59㎡ / 75㎡ / 84㎡]

062) 607-8338

시흥 운암 3단지 재건축정비사업조합
시흥 GS건설
(주)한화/건설
HDC 현대산업개발