

홈 > 뉴스 > 기획 > 신탐라순력도

## 거문오름이 준 선물 선흘2리 '블랙푸드촌'

데스크승인 2014.02.03 좌동철 기자 | roots@jejunews.com



돌과 흙이 유난히 검다는 데서 '거문오름'이 붙여진 선흘2리에는 12곳의 음식점이 연계해 '블랙푸드촌'이 조성됐다.

마을에서 생산되는 흑미, 검은콩, 검은깨, 메밀, 흑돼지 등 재료가 풍부한데다 블랙 이미지와 맞아 떨어져 블랙푸드의 전초기지로 떠오르게 됐다.

음식의 색 중에 가장 맛없어 보이는 색이 검은색이다.

하지만 검은색 식품에는 '안토시아닌'이라는 색소가 풍부해 항암, 항산화 효과가 높고 노화와 각종 질환 예방에 뛰어난 기능이 있다는 사실이 밝혀져 주목을 받고 있다.

제주도농업기술원은 2010년부터 블랙푸드의 효능을 연구하며 새로운 요리법을 개발, 선홍2리에 전수하면서 블랙푸드촌이 형성됐다.

이 마을 음식점에선 검은콩국수, 검은깨죽, 검은콩수제비, 검정보리 비빔밥, 검은콩메밀들깨수제비를 비롯해 흑미궁중떡볶이, 흑마늘 제육볶음, 흑돼지스테이크, 한방토종닭 등 다양한 요리를 선보이고 있다.

제주시가 2015년까지 '오메기떡', '오디와인' 등 블랙푸드 제품개발과 가공시설 및 홍보관 구축을 추진하면서 성장 산업으로 떠오르게 됐다.

특히 뽕나무 열매인 '오디'로 만든 와인이 호평을 받으면서 사양길에 접어들었던 뽕나무 재배가 마을에서 확산되고 있다.

© 제주신보(<http://www.jejunews.com>) 무단전재 및 재배포금지 | 저작권문의