

홈 > 뉴스 > 기획 > 신탐라순력도

남원읍 태흥2리 특산품 '당일바리 옥돔' 아시나요

데스크승인 2014.05.11 좌동철 기자 | roots@jejunews.com



고품질 감귤 생산으로 명성을 떨치고 있는 태흥2리의 제2의 특산물은 '당일바리 옥돔'이다.

매일 새벽 8척의 배가 지귀도 인근 바다로 나가 옥돔을 주낙으로 잡고 있다.

주낙은 가는 줄에 여러 개의 낚시를 단 어구다. 대개 얼음을 싣고 가서 2~3일 동안 조업해 옥돔을 잡는 것과 달리 이 마을 어민들은 당일 잡은 옥돔만을 팔고 있다.

'얼음 바리'나 '냉동 바리' 옥돔이 아닌 제주산만 취급하면서 여느 생선과는 비교할 수 없을 정도로 맛이 뛰어나다.

마을 자체 위판장에서 열리는 경매에서 높은 가격에 옥돔이 거래되고 있다.

옥돔을 잡는 방식도 특이하다. 바닥까지 주낙을 드리워 놓고 물살에 맞춰 재빨리 잡기 때문에 낚시바늘로 옥돔 내장이 터지는 일이 거의 없다. 옥돔의 배를 갈라 보면 유난히 하얀 살결이 이를 증명하고 있다.

반면, 내장까지 낚시바늘이 들어간 옥돔은 나중에 염장과 건조를 해도 살점에 붉은색 핏기가 남아 있게 된다.

매일 새벽 잡아온 옥돔을 직접 염장하고 진공포장해 전국에 팔고 있는 강용만씨는 “당일바리 옥돔에 대한 신뢰 구축을 위해 ‘태흥 옥돔’이라는 상표권을 등록했다”며 “태흥 옥돔은 길이는 다소 짧지만 살이 탱탱한 것이 특징”이라고 말했다.

강씨는 “태흥 옥돔은 맛과 품질이 최상급인데도 홍보 부족으로 제 평가를 못 받는 것 같다”며 “앞으로는 잡는 어업이 아니라 체험과 축제로 관광객을 끌어들이는 방안이 필요하다”고 말했다.

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