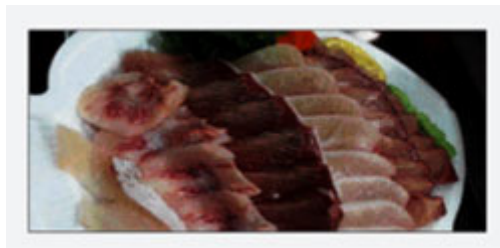


(2)최남단 해역서 잡은 방어의 참 맛

모슬포수협, 제철 맞은 방어회.은갈치.멸치액젓 등 판매

데스크승인 2015.11.03 김태형 기자 | kimth@jejunews.com



‘마라도 해역에서 갓 잡아올린 싱싱한 방어를 맛보세요.’

모슬포수협(조합장 이미남)은 제철을 맞은 방어를 비롯해 은갈치와 옥돔, 고등어, 멸치액젓 등의 지역 특산물 먹거리를 선보인다.

국토 최남단 마라도 해역 일대를 주 어장으로 해 많이 잡히는 방어는 제철인 11월부터 이듬해 2월까지 살이 통통히 오른 데다 윤기가 흐르고 살점도 두툼해 식감이 좋은 어종으로 인기가 높다. 크기가 클수록 맛도 좋아 최고의 횡감으로 쓰이며 지리나 매운탕으로도 맛이 좋아 겨울 별미로 꼽힌다.

방어는 일반적으로 길이 1m, 무게 7kg 이상의 몸집 큰 어종으로, 모슬포 방어인 경우 참치 배살에 견줄만한 탱탱한 육질을 갖고 있어 감칠 맛이 풍부해 도민 뿐만 아니라 관광객 등도 많이 찾고 있다.

이번 행사에서는 모슬포에서 바로 공수한 싱싱한 방어회와 방어초밥 등을 시식할 수 있으며 현장 판매도 이뤄진다.

갓 잡아올린 방어와 함께 은갈치와 옥돔, 고등어, 멸치액젓 등의 수산물 및 가공품도 선보인다.

제주의 깊은 바다 맛을 느낄 수 있는 은갈치는 모슬포수협 HACCP(위해요소중점관리) 시설에서 위생적으로 가공해 진공포장된 제품으로, 입맛을 잃었을 때 구워 먹으면 산뜻한 맛이 침샘을 자극해 입맛을 찾아준다.

예로부터 임금님께 진상된 바 있는 옥돔은 제주 연근해에서 잡은 최상품 만을 선별 수매해 위생적으로 가공한 제품으로, 지방질이 적어 담백한 맛이 뛰어나며 성장기 어린이나 회복기 환자에게 좋은 식품으로 추천되고 있다.

영양가가 높아 '바다의 보리'로 불리우는 고등어는 마라도 남단에 형성된 청정 어장에서 어획해 개별 진공포장한 제품으로, 늦가을부터 겨울 사이 잡히는 제주 고등어는 우수한 맛과 선도로 프리미엄급으로 평가받고 있다.

모슬포 진(眞) 멸치액젓은 제주 연안에서 어획한 싱싱하고 질 좋은 멸치만을 수매해 현대화된 시설에서 전통 방법으로 위생 가공 처리했으며 국내산 천일염이 녹아든 저염식 발효와 2년 이상 숙성을 거친 100% 원액 제품이다. 깊고 진한 독특한 맛과 향을 느낄 수 있어 김장용이나 국간장, 양념장 대용 등으로 사용할 수 있다.

모슬포수협 관계자는 "겨울철 제주 바다의 별미로 꼽히는 방어는 물론 은갈치와 옥돔, 고등어, 멸치액젓 등 다양한 지역 특산물을 제공할 계획"이라고 밝혔다.

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