

(2)한라산에서 재배한 청정 자연식품

제주시산림조합, 표고버섯.고사리.더덕 등 임산물 판매

데스크승인 2015.11.03 김태형 기자 | kimth@jejunews.com



'한라산의 깨끗한 숲에서 재배한 청정 자연식품을 맛보세요.'

제주시산림조합(조합장 김하룡)에서 선보이는 제주 한라산 표고버섯은 세계자연유산 생물권보전지역인 한라산의 깨끗하고 울창한 숲에서 노지 원목재배 방식으로 생산해 표고버섯 고유의 향과 맛이 일품인 임산물이다.

예로부터 콜레스테롤과 고혈압에 효과가 있는 것으로 알려져 기름을 사용하는 요리나 육류 요리에 곁들이면 좋다. 또 비타민 B1과 B2, D가 함유돼 뼈를 튼튼하게 해주며 면역력 향상 및 혈액순환에도 좋아 다이어트 식품으로도 안성맞춤이다.

제주 한라산 고사리는 한라산 중턱에서 자란 자연산을 채취해 삶은 후 바람과 햇빛에 자연 건조해 정성껏 포장한 건제품이다. 조합원들이 직접 고사리를 채취해 공급하고 임산물유통센터에서 선별 및 출하를 담당하는 관리 체계로 제품 품질이 우수한 게 특징이다. 고사리는 산에서 나는 쇠고기로 불릴 정도로 단백질이 풍부한 식품으로 추천되고 있다.

제주 한라산 도라지는 사포닌 등이 함유돼 주로 약용으로 사용해온 좋은 성분을 식품 재료로 개발하기 위해 만든 것으로, 섬유질이 풍부한 알칼리성 식품으로 인기를 끌고 있다.

제주 한라산 더덕은 우리나라 더덕 주산지인 제주에서 생산된 더덕의 껍질을 벗긴 후 말린 제품으로, 요리가 간편하고 장기간 보관이 가능하다. 물에 불려 생채나물과 볶음요리에 사용하거나 가루를 내어 차나 국물 요리 등에 넣으면 향과 맛이 깊고 풍부해진다.

제주 한라산 취나물은 조합원 작목반에서 생산한 것으로, 식이섬유가 풍부하고 혈전 및 콜레스테롤 예방에 적합한 식재료로 많이 쓰이고 있다. 또 무말랭이는 제주 화산토에서 노지 재배해 당도가 뛰어난 월동무를 원료로 24시간 저온 건조법을 이용해 만든 것으로, 뛰어난 당도와 아삭아삭한 식감이 뛰어난 제품이다.

여기에 유기농 인증 재배한 녹차잎을 건나물로 개발한 녹차나물과 유효성분을 많이 함유하고 있는 고급채소인 삼채 나물도 선보인다.

제주시산림조합 관계자는 “정부에서 인증받은 농산물 우수관리시설에서 정성껏 선별 포장된 제품을 공급하는데 만전을 기할 계획”이라고 밝혔다.

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