

'기르고 가공하는 영광굴비' 확장... 친환경쌀·찰보리 유통·가공 고도화도

참조기 양식·가공 기술 개발... 산업과 기반 마련 팔견어
간편식·베이커리·떡 등 찰보리 활용 창업·제품 개발 지원
모시알송편 지역특화산업과 가속페달... 수출시장 개척도



영광군 관계자들이 영광특산물홍보관에서 '영광모시알송편' 홍보 활동을 펼치고 있다.



영광 특산물 '영광굴비' 모습.

영광의 맛에는 시간이 쏠려 있다. 굴비의 전통, 들녘의 쌀과 찰보리, 명절을 지킴은 모시알송편까지. 그 언어는 영광의 자연과 농어업인의 담, 지역의 역사와 문화가 고스란히 담겨 있다.

하지만 전통만으로 미래를 보장할 수는 없다. 기후변화와 생산비 상승, 달라진 소비환경에 맞춰 영광의 특산물도 새로운 변화를 요구받고 있다.

전남광주통합특산물 영광군은 특산물의 영역을 '생산'에서 '산업'으로 넓히고 있다. 좋은 원료를 생산하는 데서 그치지 않고 가공·유통·판매·수출을 연결해, 영광의 맛을 지역경제를 이끄는 미래산업으로 키운다는 전략이다.

●영광굴비, '잡은 수산물'에서 '기르고 가공하는 수산물'으로

영광 특산물을 이야기하면서 영광굴비를 빼놓을 수 없다. 법성포를 중심으로 이어져 온 굴비 제조의 전통은 오랜 세월 영광의 대표적인 수산물로 자리 잡았다. 특히 명절 선물문화와 함께 성장하면서 '영광굴비'라는 이름은 품질 좋은 굴비를 상징하는 대표 브랜드로 전국적인 인지도를 확보했다.

하지만 굴비산업이 앞으로 경쟁력을 이어가기 위해서는 변화가 필요하다. 기후변화와 생산·유통비 상승에 따른 합작이 수급 불안, 명절과 특별한 날에 집중된 소비구조는 풀어야 할 과제다.

영광군은 먼저 참조기의 안정적인 원료 확보에 주목하고 있다. 참조기 양식 기술 개발과 산업화 기반을 마련해 자연산 의존도를 낮추고 안정적인 생산체계를 구축한다는 구상이다. 양식산업이 본격화되면 원료 공급 안정은 물론 품질관리와 생산기술 축적, 관련 이가와 기업

의 참여 확대에도 도움이 될 것으로 기대된다. '잡은 수산물'에서 '기르고 가공하는 수산물'으로 산업의 기반을 넓히는 셈이다. 소비시장 확대도 추진한다. 과거 명절 선물이나 특별한 날의 고급 수산물로 소비됐다면 이제는 일상에서 간편하게 즐길 수 있는 제품으로 영역을 넓혀야 한다는 판단이다.

영광군은 지난해 11월 굴비와 장어를 활용한 가정간편식(IMR) 개발을 완료했다.

전통의 맛을 바꾸는 것이 아니라, 전통의 맛을 만나는 방식을 바꾸는 것. 영광굴비를 새로운 시장을 향해 변화를 시작하고 있다.

●10년 연속 품질로 증명된 영광쌀, 전국의 식탁을 두드리다

영광의 대표 농특산물 가운데 하나인 쌀은 오랜 생산기반과 품질 경쟁력을 바탕으로 전국 소비시장을 넓혀가고 있다. 대표적인 친환경쌀 브랜드 '사계절이 사는 집'은 '2026년 전남 10대 고품질 브랜드 쌀'에 선정되며 10년 연속 선정이 되는 기록을 세웠다.

영광쌀의 경쟁력은 생산량만 머물지 않는다. 이에, 어떻게 판매할 것인가라는 관로 확대에도 적극적으로 대응하고 있다.

영광군은 소비촉진 장려금을 통해 떡집과 식당 등의 영광쌀 구매를 유도하고 있으며 지난해에는 쌀·찰쌀 약 5만2000포가 구매됐다. 소포장 쌀과 홍보용 시식미를 제작하고 수도권 등 타 지역 소비자를 위한 택배비 지원 등을 통해 소비자의 접근성도 높이고 있다. 대형 식품기업과의 공급망도 확대되고 있다. 영광물류센터는 오투기와 600톤, C프레시



영광군 친환경쌀 '사계절이 사는 집'.

웨이와 1000톤 규모의 영광쌀 공급계약을 체결했다.

제주지역 농협과 유통업체를 대상으로 한 마케팅을 강화해 매년 30억~40억원 규모의 영광쌀을 제주지역에 공급하는 등 전국적인 소비 기반도 넓혀가고 있다.

특히 '사계절이 사는 집'은 서울시 학교급식을 쌀로 선정돼 2026년부터 2028년까지 서울 지역 1000여개 학교에 영광산 친환경 쌀을 공급한다. 지역의 들녘에서 생산된 쌀이 학교급식과 대형 식품기업을 거쳐 전국 소비자의 식탁으로 이어지는 구조가 만들어지고 있는 것이다.

영광군은 생산자와 소비자를 연결하는 안정적인 판로를 확보해 농업인의 소득을 높이고 영광쌀의 브랜드 가치를 지속적으로 높여간다는 계획이다.

●찰보리 '보리울', 건강한 먹거리에서 미래 농식품산업으로

영광 찰보리는 오랜 재배 경험과 생산 기술을 바탕으로 다양한 가공 가능성을 가진 지역 특화작물이다. 지역의 기후와 토양에서 생산되는 찰보리는 밥용 보리뿐만 아니라 보리빵·보리차·선식·면류·떡 등 다양한 식품의 원료로 활용되고 있다. 최근 건강과 간편성을 중시하는 소비자가 늘면서 보리의 영양학적 가치와 가공 가능성도 다시 주목받고 있다. 기존의 보리밥과 보리차 중심 소비에서 벗어나 간편식과 스낵, 베이커리, 면류, 떡·디저트 등 다양한 제품으로 확장한다면 젊은 소비계층까지 아우르는 새로운 시장을 만들 수 있다.

영광군은 지역 대표 브랜드인 '영광보리'를 찰보리와 인지도를 높이고 영광보리산업특구의 연계한 산업 고도화를 추진한다.

생산농가와 가공업체, 연구기관, 유통·마케팅 분야의 연계를 강화하고 찰보리를 활용한 창업과 제품개발을 지원해 지역 보리산업의 경쟁력을 높인다는 계획이다.

올해 하반기 운영을 앞둔 미래농업자원육성센터도 지역 농산물의 상품화를 뒷받침할 것으로 기대된다. 공동가공시설 등을 활용해 농업인과 식품기업의 제품개발과 시제품 생산을 지원하면서 아이디어를 머물린 가공사업을 실제 상품으로 연결하는 기반이 될 전망이다.

●모시알송편, 지역의 전통을 세계인의 K-푸드

영광모시알송편은 쌀과 모시알을 주재료로 빚는 영광의 대표 향토음식이다. 쌀과 모시알을 주재료로 빚는 영광모시

알송편은 오랜 세월 영광의 명절과 일상에서 사랑받아 온 향토음식이다. 모시알 특유의 향과 색깔, 끈적한 식감은 다른 지역 송편과 차별화되는 영광만의 경쟁력이다.

영광군은 이 같은 전통성을 단순히 보존하는 데 그치지 않고 농업과 식품산업을 연결하는 지역특화산업으로 발전시키는 데 집중하고 있다. 핵심은 원료농산물의 안정적인 생산과 공급부터 제품 품질 향상, 유통·마케팅 강화, 신제품 개발, 인력난 해소, 수출시장 개척까지 먹거리산업의 경쟁력을 높이는 것이다.

특히 지역에서 생산되는 쌀과 모시알을 지역 제 조업체가 활용하는 구조를 강화해 농업인과 식품기업이 함께 성장할 수 있는 산업 생태계를 구축한다는 방침이다. 미래농업자원육성센터를 활용한 공동가공과 창업 지원, 제품 개발 및 실증, 교육·컨설팅 등 지역 먹거리산업의 새로운 성장 기원이 될 것으로 기대된다.

모시알송편이 가진 전통적인 맛과 제조방식을 지키면서도 젊은 세대와 국내외 소비자의 입맛에 맞는 제품을 개발하고, 포장과 유통기술을 개선한다면 새로운 소비시장을 개척할 수 있다. 특히 K-푸드에 대한 세계적인 관심이 높아지고 있는 만큼 적은 한국을 대표하는 새로운 디저트로 성장할 가능성도 있다. 영광군은 온라인 마케팅과 식품박람회 참가, 수출가맹 발품 및 해외시장 진출 지원 등을 통해 영광모시알송편의 글로벌 경쟁력을 확보해 나갈 계획이다. 명절에 먹던 지역의 먹거리 세계인이 즐기는 K-푸드에 영광모시알송편의 새로운 도전은 전통을 지키면서도 새로운 시장을 개척하는 또 하나의 사례가 될 수 있다.

●전통을 지키는 가장 좋은 방법 '변화'

영광 특산물의 가장 큰 경쟁력은 오랜 역사와 전통이다.

하지만 전통만으로 미래가 보장되는 것은 아니다. 소비자의 생활방식이 바뀌고 시장이 달라지는 만큼 전통을 이어가는 방법 역시 달라져야 한다.

결국 영광 특산물의 미래는 '전통을 얼마나 잘 지키느냐'와 동시에 '전통을 얼마나 새롭게 활용하느냐'에 달려 있다.

농어업인이 좋은 원료를 생산하고, 기업이 이를 새로운 제품으로 개발하며, 행정기관이 가공·유통·마케팅과 판로 확대를 지원하고, 소비자가 이를 선택하는 선순환이 만들어질 때 지역 특산물은 비로소 지속가능한 산업으로 성장할 수 있다.

영광군은 앞으로 농어업인과 생산자 단체, 식품기업, 연구기관, 행정기관이 함께 하는 협력체계를 강화하고 지역 특산물의 품질 경쟁력과 브랜드 가치를 높이는 한편 국내외 새로운 시장을 적극적으로 개척해 나갈 계획이다. 영광의 특산품에는 이미 '전통'이라는 강력한 이야기가 있다. 이제 그 이야기에 기술과 가공, 새로운 유통과 소비문화, 관광과 수출이라는 미래를 더할 때다.

법성포 굴비에서 시작된 영광의 맛, 들녘에서 지낸 쌀과 찰보리, 지역의 손맛으로 이어져 온 모시알송편까지, 지역의 자부심이었던 먹거리가 이제 지역경제를 이끄는 산업으로, 대한민국을 대표하는 브랜드로, 나아가 세계인의 식탁을 향하는 K-푸드로 새로운 도약을 준비하고 있다.

전통의 맛을 지키고, 산업의 길은 새롭게, 영광 특산품의 새로운 100년이 시작되고 있다.

영광·장수권 기자 jay@eminilbo.co.kr

