

세월이 빚어 낸 전남 발효식품의 재미진 맛 <8> 김치

# 남도 김치, 한국의 맛과 문화 담긴 K-푸드의 중심

발효음식 백미 김치, 종류만 200여 가지  
갯김치·굴김치 등 지역별 감칠 맛 자랑  
깊은 풍미 간직한 건강식품 세계인 매료

한국을 대표하는 발효 음식은 김치다. 그 중에서도 남도 김치는 특별한 맛과 독창성으로 단연 돋보인다. 남도 김치는 전남의 청정 자연에서 나는 우수한 식재료와 전통적인 조리법이 어우러져 지역마다 독특한 맛을 자랑한다. 순천의 갯김치, 여수의 굴김치, 나주의 배추김치, 강진의 톳김치 등

남도는 지역별 특산물을  
활용해 김치를 발전시켜

왔다. 이러한

다양성은 남

도 김치가 단

순한 반찬을

넘어, 문화적 유산으로 인

정받는 이유이기도 하다.

순천은 갯김치로 유명하다.

순천만 갯벌과 인근 지역은 갯

재배에 최적의 환경을 제공하며,

이곳에서 생산된 갯은 짙은 향과 아삭한 식감으로 다른 지역의 갯과 차별화된다. 순천의 갯김치는 갯 특유의 알싸한 맛과 매콤한 양념이 조화를 이루며, 발효가 진행될수록 감칠맛이 깊어진다. 갯김치는 남도의 전통 밥상에서 빠질 수 없는 주요 반찬일 뿐 아니라, 외국인 관광객들에게도 독특한 매력을 지닌 음식으로 큰 인기를 얻고 있다.

여수는 풍부한 해산물로 유명한 지역이다. 이곳의 굴김치는 남도 김치의 또 다른 자랑거리다. 여수에서 채취된 신선한 굴은 김치에 깊은 감칠맛과 부드러운 식감을 더한다. 특히 겨울철 제철 굴을 사용해 만든 굴김치는 남도 특유의 해산물 풍미를 한층 극대화한다. 굴김치는 젓갈과 배추, 굴이 어우러져 발효되면서 고소하면서도 풍부한 맛을 내 남도의 바다를 그대로 담아낸 듯한 느낌을 준다. 이러한 여수 굴김치는 남도 김치의 고급스러운 이



남도 김치는 전남의 청정 자연에서 나는 다양한 식재료와 전통 조리법이 어우러져 지역마다 독특한 개성과 감칠맛을 자랑한다. 남도 알타리 김치. **농협회사법인 지다음 제공**

미지를 대표하는 음식으로 손꼽힌다.

나주는 배추 생산지로도 유명한 지역이다. 나주의 비옥한 토양과 적절한 기후에서 자란 배추는 잎이 두껍고 달콤하며 아삭한 식감이 특징이다. 나주에서 만들어지는 배추김치는 배추 본연의 단맛을 살리면서도 양념과의 균형이 완벽하다. 이 지역의 김치는 오래도록 숙성해도 맛이 유지되며, 부드럽고 깊은 풍미가 특징이다. 나주의 배추김치는 남도 김치의 대중적인 인기를 이끌며, 전국적으로도 큰 사랑을 받고 있다.

강진은 전통적인 제조 방식이 잘 보존된 곳으

로, 톳을 활용한 톳김치가 지역 특산물로 자리 잡고 있다. 강진의 톳김치는 바다에서 나는 신선한 톳을 활용해 특유의 바다 향과 아삭한 식감을 더한다. 이곳의 김치는 젓갈과 톳이 어우러져 발효되며, 시간이 지날수록 더욱 깊은 맛을 내는 것이 특징이다. 특히 톳김치는 다른 김치에 비해 섬유질과 칼슘이 풍부해 건강을 중시하는 현대인들에게 더욱 주목받고 있다.

남도 김치는 단순히 맛에서 끝나지 않는다. 발효 과정에서 생성되는 유산균은 장 건강을 돕고, 다양한 젓갈과 해산물이 첨가되어 단백질과 미네랄이

풍부하다. 또한 갯, 배추, 무와 같은 신선한 채소들이 김치의 주재료로 사용되며, 항산화 효과와 면역력 증진에 도움을 준다. 이러한 이유로 남도 김치는 전통 음식일 뿐 아니라 건강식품으로도 높은 평가를 받고 있다.

전남은 김치에 빠져서는 안될 마늘 생산지로도 유명하다. 특히 남도종 마늘은 겨울철 따뜻한 지역에서 재배되는 난지형 마늘 품종이다. 전남은 전국(2만4700ha)의 16%인 4061ha를 재배하는 주산지다. 전남산 마늘은 향과 맛이 강해 김치의 풍미를 살리고 아삭함을 오래 유지해주는 효과가 타 품종보다 탁월하다. 알이 단단하고 저장성이 높아 김장김치 부재료로 안성맞춤이다. 또한 다량 함유된 알리신 성분은 혈관을 확장시켜 혈액순환을 원활하고, 소화를 촉진하며 강한 살균·항균 작용으로 면역력 증진, 암 예방에도 도움이 된다.

특히 최근 남도 김치는 국내를 넘어 세계적으로도 주목받고 있다. 한식의 세계화 바람과 함께 남도 김치의 독특한 맛과 품질은 해외에서도 큰 관심을 받고 있다. 특히 순천의 갯김치는 국제적인 한식 행사에서 소개돼 외국인들에게 큰 호평을 받았으며, 여수의 굴김치는 고급 레스토랑의 한식 메뉴로도 인기를 얻고 있다. 나주의 배추김치는 대량 생산을 통해 수출되며, 남도의 김치가 글로벌 미식 시장에서의 입지를 넓혀가고 있다.

남도 김치는 자연의 선물과 사람의 지혜가 결합된 결과물이다. 지역 특산물을 활용한 전통적인 제조 방식과 남도 사람들의 정성이 어우러져 탄생한 남도 김치는 한국인의 삶과 문화를 대변하는 음식으로 자리 잡았다.

정광현 전남도 농축산식품국장은 “천년의 맛 남도김치의 재미지고 감칠맛나는 비결은 남도종 마늘의 매운 맛이 원천”이라며 “올해 김치를 담글 땐 김치와 찰떡궁합인 남도종 마늘을 많이 이용할 것”이라고 말했다.

**최동환·송민섭 기자**

이 취재는 전라남도의 지원을 받았습니다

“행사장마다 찾아가서 노래했죠. 어떻게든 가게를 알려야 했어요”

농협회사법인 지다음 황영미(48)대표는 김치로 전라도의 전통을 전 세계에 알리고자 하는 열정으로 가득하다. 나주에서 자란 그는 외할머니와 어머니에게서 전수받은 뛰어난 김치 솜씨를 기반으로 김치 사업을 시작했다.

22년 전, 단 9.917㎡(3평)의 작은 김치 가게에서 출발했던 그는 현재 396.7㎡(120평) 규모의 공장에서 연 매출 10억원을 기록하며 성장했다. 처음엔 1kg당 8000원의 가격으로 고품질 김치를 판매했지만, 꾸준히 노력한 결과 현재는 1만5000원에 이르는 고급 김치로 시장에서 자리 잡았다.

## 3평 가게에서 시작... 연매출 10억 사업가로 성장

### 나주 지다음 황영미 대표

20여년전 1kg당 8000원 김치 판매  
나주농가 태양초 고춧가루 사용  
‘국내산 고집’ 고급 김치 브랜드화  
“김치, 우리 문화이자 건강식품”

특히 그의 김치는 100% 국내 재료만 사용해 차별화를 꾀하며, 기업 납품부터 네이버 쇼핑 하루 판매량 1톤까지 안정적인 유통망을 구축했다.

김치 맛의 비결은 직접 담근 젓갈과 나주농가의 태양초 고춧가루를 사용하는 것에 있다. 전통의 깊은 맛을 살리기 위해 위생적인 공정과 철저한 품질 관리(HACCP 인증)를 고집한다. 이렇게 만든 김치가 국회의 사당 전시회와 농촌진흥청장상 수상 등



농협회사법인 지다음 황영미대표는 120평 규모의 공장서 연 매출 10억원을 올리고 있다. 현재 지다음은 20종 이상의 다양한 김치를 생산하며 개인 손님과 대량 납품 고객을 확보했다. **농협회사법인 지다음 제공**

여러 행사에서 인정받았다.

황 대표는 단순히 사업에 머무르지 않고, 사회공헌에도 앞장서고 있다. 20여 년 전부터 까리타스 사회복지회관과 함께 노인 두 가정에 밑반찬을 제공했으며, 김장 봉사과 취약계층 지원에도 꾸준히

참여하고 있다.

또 지역 봉사단체인 라이온스 활동과 파랑새봉사단을 통해 이화영아원 아이들을 돌보며 따뜻한 마음을 나누고 있다.

그의 독특한 마케팅 방식은 ‘노래로 김치 홍보하기’였다. 사업 초기 당시 기반이 부족했던 그는 마을에서 열리는 작은 행사라도 놓치지 않고 찾아가다. 행사장에서 그는 마이크를 잡고 직접 노래를 부르며 “아이들이 먹는 김치는 정성을 다하고 있습니다”고 외쳤다. 진심 어린 메시지와 함께 부르는 그의 노래는 사람들의 관심을 끌었고, 자연스럽게 매출로도 이어졌다.

손님들이 김치를 선물하고 가족들에게 칭찬받는 모습을 볼 때 가장 큰 보람을 느낀다는 황 대표. 현재 지다음은 20종 이상의 다양한 김치를 생산하며 개인 손님과 대량 납품 고객 모두에게 사랑받고 있다. 황 대표는 “김치는 단순한 반찬이 아닌 우리의 문화이자 건강식품”이라며, 앞으로도 더 많은 사람들에게 김치의 우수성을 알리겠다는 포부를 밝혔다. **송민섭 기자**

