

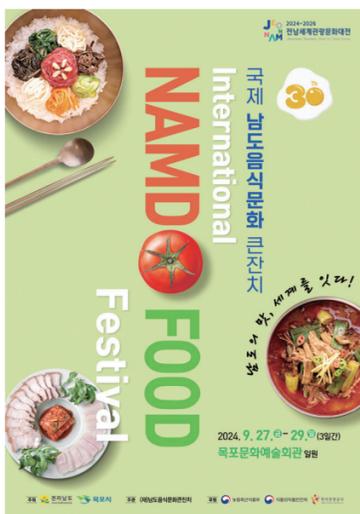


# ‘전남 발효의 맛’ 국제남도음식문화 큰잔치 맛보고 배우는 ‘참여형’ 글로벌 축제

전남만의 발효 식문화와 남도종가음식, 각 시군 명인들의 특징을 들여다볼 수 있는 국제남도음식문화큰잔치가 ‘맛의 도시 목포’에서 27일부터 3일간 치러진다.

전남만의 맛과 멋을 전국에 뽐내기 위해 지난 1994년부터 열리고 있는 국제남도음식문화큰잔치가 올해로 30회째를 맞았다. 올해에는 전남만의 발효 특색을 살피볼 수 있는 전남발효가공식품홍보관을 기점으로 세계미식관, 남도음식관 운영 등을 통해 남도음식 세계화에 나설 방침이다.

27~29일 목포문화예술회관 일원  
전남발효가공식품홍보관 운영  
두부장·콤부차·광수발효떡 등  
남도장터US물·특별주제관 구성



대한민국 대표 음식 축제 ‘제30회 국제 남도음식문화큰잔치’가 오는 27일부터 29일까지 목포문화예술회관 일원에서 열린다. 사진은 지난해 여수세계박람회장 일원에서 열린 ‘제29회 남도음식문화 큰잔치’.

### ●전남 전통발효 맛 목포서 알린다

전남 동·서·중부권마다 특색 있는 전통 발효식품을 한데 모아 선보이는 축제의 장이 열린다.

전남도와 목포시가 주최하고 (재)남도 음식문화큰잔치가 주관하며 농림축산식품부, 식품의약품안전처, 한국관광공사가 후원하는 ‘제30회 국제남도음식문화큰잔치’가 오는 27일부터 29일까지 목포 문화예술회관 일원에서 열린다.

대표적인 전남 전통발효식품은 김치, 된장, 고추장, 젓갈, 발효차, 발효떡 등을 들 수 있으며 이런 전남 발효식품들은 K-FOOD 인기로 힘입어 세계인들의 관심 대상이 되고 있다. 전통발효식품은 미생물을 이용해 만들어낸 효소 작용으로 유기물을 분해하거나 더 큰 분자로 합성하는 것을 뜻한다.

전통발효식품은 조상이 물려준 유산으로 현대인의 식생활에 지속적인 영향을

주고 있어 맛의 예술을 선도하는 ‘전남 음식’의 원천은 발효에 있는 셈이다.

발효 특성과 우수성을 알리기 위해 전남발효가공식품홍보관에서는 △장류 △발효차 △발효떡 등을 선보인다.

장류분야에서는 해남에다녀왔습니다 업체가 생산하는 두부장, 발효차는 남해 안권발효식품센터가 만든 콤부차, 순천명인신광수차, 무안초의병차, 발효떡은 화순심은솜씨가 생산하는 옥수수기정떡, 광양잔가지떡, 장성미소당광수발효떡 등을 시식해볼 수 있다.

전남발효가공식품홍보관 운영으로 전남 지역만의 발효 식문화를 집중 피력할 계획이다.

박호 전남도 농식품유통과장은 “각종

발효산물 활용법에 따라 음식 맛이 좌우되고 있으며 생채 형태의 채소류가 없는 겨울철을 위한 갈무리 방법으로 절임과 발효기법이 활용되면서 감칠맛, 신맛, 단맛, 매운맛 등 전통식단이 발달돼 삭힘 식품 등 전남만의 독창적인 식문화를 형성하고 있다”며 “전남 지역에서 생산되는 시기와 지역민의 선택에 따라 특화된 원료들이 있다. 지역 장류, 발효차, 발효떡 등을 통해 지역 발효 특색을 알리는데 노력하겠다”고 말했다.

### ●전남의 맛 세계화 ‘시동’

올해 30주년을 맞은 국제남도음식문화큰잔치에서는 전남발효가공식품홍보관 외에도 남도음식 글로벌 콘텐츠화를 위한 △세계미식관 △식도락(食道樂) 정보 강

화 △남도종가음식관이 신설되고 기존 시군별 주제관, 명인관 등도 운영된다.

세계미식관은 20개국 이상 세계 각국의 음식문화를 체험할 수 있도록 꾸며지며 남도장터 US물, 삼성웰스토리 등 푸드테크관, 특별주제관도 구성된다.

국내외 대형 유통사 등 상품 기획자와 국내외 대형 유통사 등 상품 기획자와 네트워크 입점 계약 체결을 위해 지역 농수산물 100여개 기업 우수 상품 품평회와 수출상담회를 시행한다.

반올림피자사와 협업해 남도 1호 피자를 출시하고 고흥유자, 영암 무화과 등 지역 특산물을 활용한 피자 시식관도 운영한다.

남도종가음식관에서는 전남 종가음식에 대한 문화를 체험할 수 있으며 시군별

주제관과 명인관에서는 22개 시군 대표 명인음식을 볼 수 있고 직접 남도음식 명인의 요리비법을 배울 수 있는 체험 프로그램이 마련됐다.

이밖에 남도 김밥 만들기 운영, 전통주 시음, 어린이 대상 쿠킹클래스와 세계요리 판매장터, 청년창업자를 위한 판매장터도 운영될 예정이다.

주순선 전남도 관광체육국장은 “국제남도음식문화큰잔치는 지난해 문체부 케이컬처 관광 100선에 선정되는 등 대한민국을 대표하는 음식 축제로 자리 잡아가고 있다”며 “올해에는 한층 더 다채로운 콘텐츠를 개발해 남도음식 세계화를 이뤘다가겠다”고 말했다.

최동환·조진용 기자

## 전남농협, ‘작물 침수·벼 쓰러짐’ 피해 복구

### “농가 복구 최선 다하겠다”

농협중앙회 전남지역본부 강풍을 동반한 폭우로 수확기 작물 침수와 벼 도복(쓰러짐) 피해를 본 농가 복구에 힘을 모은다.

농협전남본부는 박종탁 본부장이 지난 22일 보성지역 농작물 피해 현장을 방문해 현황을 확인하고 범농협 차원의 복구 지원 계획 수립에 나섰다

전남지역은 지난 주말 장흥군 유치면

384mm, 보성군 보성읍 334mm, 해남군 산이면 328mm 등 역대급 폭우로 농작물 침수와 벼 도복 피해가 광범위하게 발생했다.

전남농협 재해 대책상황실에 따르면 집계된 피해 규모는 농작물 8536ha, 농경지 54ha가 침수됐다. 장흥 용두농협에선 양곡창고에 보관 중인 양곡 400톤이 물에 잠기는 등 농협 시설물 피해도 다수 발생했다.

주말 전남을 강타한 집중호우는 최근 이상고온으로 벼멸구 피해가 확산하고 있



박종탁 농협전남지역본부장(오른쪽 두 번째)이 지난 22일 주말 폭우로 벼 도복(쓰러짐) 피해를 입은 농경지 현장 점검 활동을 펼치고 있다.

는 가운데 벼 도복 피해로 이어져 농업인의 시름이 깊어지고 있다.

박 본부장은 박서홍 농협경제대표와 함께 보성·해남 폭우 현장을 방문해 배추 유

실 피해를 입은 농가를 찾아 지원 방안을 논의했다.

농협전남본부는 지자체와 협력해 폭우 피해 농업인 복구지원에 온 힘을 쏟을 방침이다. 지역별 농협 공동방제사업단과 함께 벼멸구 확산 방지를 위한 방제 활동을 적극 추진하고 농협 시·군 지부와는 범농협 일선 돕기를 대대적으로 진행할 예정이다.

박종탁 본부장은 “쌀가격 하락과 벼멸구 확산에 폭우로 인한 벼 도복 피해로 농가의 어려움이 한층 더해지고 있다”며 “전남농협은 침수 피해 농가 지원과 벼멸구 방제에 최선을 다하겠다”고 말했다.

조진용 기자