

세월이 빛어 낸 전남 발효식품의 재미진 맛 <10·끝> 식초

“발효의 진가, 시큼한 매력의 전남 전통 발효식초”

전남산 매실·감·쌀·배 등 주재료 활용
현대 과학 발효 기술 접목 품질 향상
순천·곡성·고흥·장흥 등 고유 원료 반영
품질인증 강화 해외 시장 판로 개척

전남의 발효식초가 지역경제와 한국 발효식품 문화를 대표하는 새로운 성장동력으로 떠오르고 있다. 순천 매실, 곡성 단감, 고흥 유자, 장흥 표고버섯 등 전남 지역별 특산물을 활용한 발효식초들이 건강과 전통을 강조하며 국내외 소비자들의 관심을 끌고 있다.

전남 곳곳에서 장인들의 손길로 특산물을 활용한 발효식초들이 지속 발굴돼 국내 체험관광 활성화와 해외시장 개척에 이바지할 것으로 기대된다.

●인류·역사와 함께 성장한 발효식초

발효식초는 곡물, 과일 등의 원료를 초산균의 작용을 통해 발효시켜 만든 산성 조미료다.

인공첨가물 없이 자연 발효 과정을 통해 만들어지며 발효과정에서 원료에 포함된 당분이 알코올로 변환된 이후 초산으로 전환돼 독특한 신맛과 향을 띄게 된다.

주요 성분으로는 소화를 촉진하고 살균 작용을 하는 초산, 신맛과 향을 부여하는 유기산, 감칠맛을 더하고 건강에 유익한 도움 작용을 하는 아미노산 등이다.

발효식초는 인류의 역사와 함께 발전한 가장 오래된 발효식품 중 하나로 음식조미료, 보존제 등으로 사용돼 온 것으로 확인된다.

고대 메소포타미아, 중국 등에서는 발효된 음료·곡물들이 초산균과 작용해 자연적으로 식초가 만들어졌다. 주로 곡물과 과일을 발효시켜 식초를 얻었으며 음식보존과 방부제로 사용됐다.

중국 주나라 기록에는 발효식초 제조법이 등장하며 건강을 위한 약용으로도 사용됐다고 전해진다.

한국 발효식초의 기원은 삼국시대로 곡물, 과일, 발효주를 이용한 자연 발효 방식이 사용됐다. 중국과의 교류를 통해 초산 발효 기술이 전래됐으며 약용과 방부제로 식초가 활용되기 시작했다. 고려의 학서 향약집성방 문헌에 ‘식초가 건강증진과 치료



곡성의 한 농가에서 사과 식초가 만들어지고 있다.전남지역에서는 전통적인 발효 방법을 기반으로 현대 과학 기술을 적용해 체계적인 식초 생산이 이뤄지고 있다. 전남도 제공

목적으로 활용됐다’는 기록과 조선왕조실록 조리서 음식디미방에 식초를 활용한 음식조리법이 기록돼 있다.

이후 산업화가 진행되면서 대량생산이 가능해졌고 다양한 원료와 발효기술이 접목된 식초들이 등장하고 있다.

전남에서는 자연환경에서 생산된 원재료 매실, 감, 쌀, 배 등이 주재료로 사용되며 품질을 높여나가고 있다. 전통적인 발효 방법을 기반으로 현대 과학 기술을 적용해 체계적인 생산이 이뤄지고 있다.

첨가물이 없는 순수 발효식초는 소화개선, 체내 독소 제거 등 건강을 중요시하는 소비자들의 선택을 받고 있다.

●지역특산물 따라 다양한 ‘식초’

전남에서는 지역 특산물에 따라 다양한 발효식초들이 만들어지고 있다. 지역별 발효식초 종류에는 △순천 매실식초 △곡성 감식초 △고흥 유자식

초 △장흥 표고버섯식초 등이다.

순천의 매실 재배면적은 1500ha로 한국 최대 매실 생산지 중 하나다. 올해는 지난해 9800톤에 비해 12.5% 증가한 1만1030톤이 생산될 것으로 예상되며 매실의 유기산을 통한 단맛과 신맛이 조화를 이뤄 건강 음료로 사용되고 있다.

곡성은 50ha 면적에서 단감 재배가 이뤄지고 있는 지역으로 최근 태주·감풍 등 신품종 재배 면적을 확대하며 내년까지 재배면적을 50ha 더 넓혀나갈 계획이다. 발효과정에서 감의 당분이 초산으로 전환되면서 아미노산이 생성돼 감식초가 만들어지고 있다.

고흥은 전국 유자 생산량 60%를 차지하고 있다. 올해 기준 1200ha에서 8400톤이 생산될 정도로 유자 최대 생산지다. 유자식초는 비타민C 함량이 높아 건강식품으로 소비자들의 인기를 끌고 있다. 장흥의 표고버섯 재배면적은 1100ha, 연간 생산



전남의 한 업체에서 시중에 판매중인 포도, 사과 발효식초. 전남에서는 지역별 특산물에 따라 다양한 발효식초가 만들어지고 있다. 전남도 제공

량 약 5000톤으로 전국 생산량의 30%를 차지하는 주산지다.

표고버섯식초는 표고버섯의 독특한 향과 영양소를 통한 면역력 증진 효과로 건강 보조식품으로 주목받고 있다.

●체험관광 연계·해외 판로 개척

지역마다 고유의 원료와 발효전통이 반영된 전남 발효식초의 우수성을 널리 알리기 위해서는 품질 인증과 마케팅 강화가 필요해 보인다.

전문가들은 지역특산물 활용 품질 인증 강화를 통한 체험관광 연계로 해외 판로를 개척해나간다고 조언했다.

한귀정 국립농업과학원 박사는 “완도의 다시마, 보성 녹차 등 지역 특산물을 활용한 차별화된 발효식초 제품들을 지속 개발해 지역자원을 기반으로 한 독창적인 제품을 만들어야 한다. 우수농산물관리제도를 확대해 소비자 신뢰를 강화해야 한다”며 “확보된 신뢰를 기반으로 지역축제와 연계한 요리 대회 프로그램 등 소비자 참여 행사를 기획해 지역 관광활성화에 나서야 한다”고 말했다.

이어 “전남만의 발효식초 역사를 기반으로 한 온라인 마케팅 강화로 해외 시장 개척을 위한 현지화 전략과 국제인증 확보로 한국 발효식초에 대한 관심을 활용해 수출을 확대해야 한다”고 덧붙였다.

최동환·조진용 기자

이 취재는 전라남도의 지원을 받았습니다

“전통 발효식초 우수성 널리 알릴 것”

곡성 농업회사법인 (주)초정 정인숙 대표
토마토 등 지역농산물 원료 130종류 생산
발효 가치 알리는 초정생활발효학교 설립

“꾸준한 발효기술 연구개발로 소비자에게 건강한 식품을 제공하고 전남 발효식초의 우수성을 알리는데 매진하겠습니다.”

정인숙 농업회사법인 (주)초정 대표의 각오다. 지난 2014년 문을 연 초정은 곡성군 옥과면에서 토마토, 멜론, 딸기, 사과 등 지역 농산물을 매입해 발효식초 가공제품을 제조·판매하는 6차 산업 인증경영체다.



정 대표는 전국농수산대학을 다니며 발효이론을 학습했다. 2005년부터 전남도농업기술센터에서 본격적으로 발효 연구를 하며 체계한 지식을 전파했다.

식초를 만드는 과정에서 생기는 균주인 초모(醱母)를 여러 사람과 나누기 위해 초정을 설립했다.

현재 정 대표는 농업기술실용화재단, 곡성군 등과 민·관 협업해 지역의 다양한 농산물을 활용, 멜론 발효 식초, 산양삼식초 등 130여개 발효식초를 생산하고 있다.

정 대표는 “시중에 판매되는 식초는 대부분 합성식초와 주정식초다. 합성식초는 빙초산을 뜻하고 석유에서 추출한 아세트산에 인공화합물을 첨가해 만들기 때문에 별도의 발효시간이 필요하지 않다. 주정식초는 에탄올에 초산균을 넣어 1~3일 만에 숙성 발효 후 만들어진다”며 “시중 식초에 비해 전통발효식초는 누룩과 효모를 이용해 최소 2년 이상의 발효시간을 거쳐 만든다. 발효는 효모, 세균 등 미생물이 갖고 있는 유익효소를 이용해 유기물을 분해시켜 유익한 물질을 생성하는 과정이다”고 설명했다.

이어 “전통발효식초는 1차 유산발효, 2차 알코올 발효, 3차 초산발효의 과정을 거쳐 탄생된다”며 “전통발효식초와 시중에서 파는 식초의 가장 큰 차이점은 발효시간에 있다”고 덧붙였다.

초정은 2016년부터 서울현대백화점 명인명촌관에 발효식초 제품을 납품하고 있다. 유튜브 채널

‘정인숙자연발효밥상’ 운영을 통한 구독자 2만명 확보와 자사쇼핑몰운영 등으로 연매출 4억원을 기록하고 있다.

정 대표는 제품생산 외에도 전통 발효의 가치를 후손들에게 전달하기 위해 초정생활발효학교도 설립했다. 지역 중·고등학교 교사의 학습공동체 연구 활동, 농업인의 발효교육 등을 지원했다.

그는 이같은 공로로 2020년 한국식품연구원 식품기술대상, 2022년 농림축산부장관상 등을 수상했으며 발효 관련 38개의 특허를 출원했다.

정 대표는 제품에 사용되는 농산물 원재료 확대로 농업상생을 이뤄나갈 방침이다.

그는 “발효식초에 사용되는 쌀, 과일, 잡곡류 등 원재료를 생산농가와 직거래 방식으로 수급받아 제품함량을 높여가겠다”며 “지역 농특산물을 기반으로 한 제품들도 지속적으로 발굴해 나갈 것”이라고 밝혔다.

글·사진=조진용 기자



전남에서는 된장(왼쪽부터), 기정떡, 막걸리, 청국장, 엿, 묵은 김치, 한과 등 발효 식품들이 만들어 지고 있다.

전남도 제공