‘청정’ 내건 제주산 특산물… 전국 소비자 공략

제9회 대한민국 대표 특산물 직거래 박람회

도내 7개 업체 특화상품 선봬
삼다수·은갈치·감귤 등 다양
제주 농산물 활용 제품도 눈길

한라일보와 강원도민일보, 경남일보, 경북일보, 전남일보, 전북도민일보 등 전국 6개 지역 언론사가 주최하고 (주)한국전시산업원이 주관하는 제9회 대한민국 대표 특산물 직거래 박람회에는 제주도내 7개 업체가 참가해 제주산 특산물의 우수성을 알린다. 본보는 이번 박람회에 참가하는 기업과 제품의 면면을 소개한다.

▶제주특별자치도개발공사(제주삼다수)=제주삼다수는 25년간 생수업계를 리드해 온 1등 브랜드다. 제주삼다수를 생산하는 제주특별자치도개발공사는 생산부터 수거, 새활용(업사이클)까지 모든 과정을 포괄하는 친환경 비전인 ‘그린 홀 프로세스’(Green Whole Process) 경영을 통해 지속가능한 미래를 창출하는데 주력하고 있다.

특히 올해 출시 25주년을 맞아 25주년 한정판 ‘한라산 에디션’을 출시하는 한편 ‘ESG(환경, 사회공헌, 지배구조) 경영’ 활동을 통해 소비자들에게 자원순환의 중요성을 알리는 친환경 캠페인을 진행하고 있다.

▶소소당농업(소소당양갱, 댕유자청)=소소당농업은 제주의 청정 농산물을 이용해 건강한 디저트를 만드는 것을 목표로 하는 제6차 산업인증 기업이다. ‘소소당’은 소비자가 제품을 먹고 작은 미소를 짓는 즐거운 디저트를 의미한다. 이 업체는 제주에서 자라고 수확한 제주 농산물을 원료로 해 친환경 요리법인 마크로비오틱(자연 식재료를 통째로 넣어 조리하는 방식)을 근거로 수제양갱과 댕유자 관련 제품을 만들고 있다.

주제품인 수제양갱은 제주 한천, 팥, 댕유자, 레몬, 쑥, 녹차 등의 농산물을 1차 가공해 양갱에 적합한 재료로 만들어 이를 이용해 원물의 맛을 그대로 담고 당도는 낮춘 수제양갱을 만들었다. 특히 제주댕유자는 직접 재배해 원물을 소비자에게 제공하고 있으며 제주 댕유자를 활용해 댕유자 담금청, 한식정과, 댕유자퓨레 등 다양한 댕유자 가공식품을 개발하고 있다.

▶서귀포수산업협동조합(진공 갈치, 갈치살, 옥돔, 갈치어묵, 자숙소라, 멸치액젓)=서귀포수협은 천혜의 자연 경관과 청정 해역에서 19개 어촌계의 해녀와 어업인들이 물질과 어선어업으로 채취한 각종 수산물을 대형유통망을 통해 가장 신선하고 저렴한 가격의 수산물을 소비자에게 공급하고 있다. 또한 HACCP 시스템에 의해 위생적이고 안전하게 수산물을 가공하고 있다.

대표 수산물로는 제주 은갈치를 비롯해 옥돔, 고등어, 참조기, 뿔소라 등이 있다. 특히 은갈치는 제주 연근해에서 갈치 조업 즉시 영하 45℃로 급냉해 빛깔과 신선도가 그대로 유지되기 때문에 고소하고 담백한 육질의 제주 은갈치의 맛을 느낄 수 있다.

▶(주)푸른들(알로에센스정, 속편하겔, 백년본초, 백년초분말, 새싹보리콜라겐, 콤부차)=(주)푸른들은 건강기능식품과 일반식품시장에서 오랜기간 경험을 쌓아온 친환경 프리미엄 브랜드로, 청정 제주의 물과 해풍을 맞고 자라난 농산물을 재배 및 가공하고 있다.

이 업체는 품질경영시스템을 준수하기 위해 GMP인증시설·JQ·6차산업 등 각종 인증을 받고 규정을 준수하고 있다. 대표 품목은 ‘알로에센스정’, ‘속편하겔’, ‘백년본초’, ‘백년초분말’, ‘새싹보리콜라겐’, ‘몬딱빼콤부차’ 등이다.

▶농업회사법인(주)제주향(감귤천혜향주스)=(주)제주향은 100% 제주산 원료를 사용해 NFC 착즙주스를 생산하고 있다. 또 물과 색소, 보존료 등을 첨가하지 않고 최소한의 영양소만을 파괴해 각종 기능성 성분을 그대로 소비자에게 전달하기 위해 노력하고 있다.

또 HACCP 시설과 FSCC22000의 식품안전관리인증을 통해 감귤·한라봉·천혜향·풋귤 착즙액을 비롯한 제주산 과채 가공품과 이를 이용한 과채주스를 생산·공급하고 있다.

▶영어조합법인 올레바당(갈치, 고등어, 옥돔, 제주딱새우라면)=올레바당은 HACCP 검증을 통해 위생적인 생산시설을 갖춰 제주도 산지 수산물을 직접 가공·생산해 ‘한올레’ 브랜드로 다가가고 있다. ‘한올레’란 ‘한동네의 길이’라는 제주어로, 이웃간 정성담긴 음식을 나눠먹는 풍습을 그대로 재현해 고객이 믿고 먹을 수 있는 제품을 생산하고 있다.

올레바당은 은갈치, 갈치살, 옥돔, 고등어, 조기, 가자미 등과 제주 딱새우, 딱새우살, 제주딱새우라면을 제공한다. 특히 올레바당에서 개발한 ‘제주딱새우라면’은 국내 유일 특허 진공 로스팅한 티백이 들어있어 딱새우맛을 라면에서 그대로 느낄 수 있다.

▶제주표고 사려니농장(생표고, 건표고 선물세트, 표고차, 제주무말랭이)=제주표고 사려니농장은 한라산 해발 500m고지에 붉은오름과 사려니숲길에 인접하고 있다. 유네스코 지정 ‘제주도 생물권 보존지역’에서 임업 후계자인 김응진 대표가 직접 참나무 표고 버섯을 키우며 유기농산물 인증을 받았다.

또 한국임업진흥원의 임산물 국가통합브랜드(K-forest food) 인증을 받았으며, 국립농산물 품질관리원의 대한민국 대표농장 ‘스타팜’으로 지정받아 체험농장도 운영하고 있다.

피톤치드 가득한 사려니 삼나무 숲속에서 참나무의 영양을 먹고 자란 ‘한라산 숲향기 표고버섯’은 제주도 대표 특산물 중의 하나로, 갓이 크고 진한 향과 쫄깃한 맛이 특징이다.

박소정기자 cosorong@ihalla.com