

## 자연산 명품 미역의 대명사 〈海 맑은 번영수산〉

〈海 맑은 번영수산〉 김분순 사장



대표이사 김분순

산 높고 물 맑은 고을의 경기도 양평군, 서종면 문호리에 위치한 아담한 2층 공장 건물의 〈海 맑은 번영수산〉을 방문 했다.

바다에서 태어난 미역이 왜 이곳 까지 이동해야 하는지를 저절로 깨닫게 해 줄 정도로 공장 주변이나, 공장 내부는 깔끔하고 쾌적 했다.

예로부터 미역이라는 식품이 우리나라 사람들에게는 너무나 익숙해서 인지 요즘은 그 가치를 좀 소홀히 하는 편이어서, 〈김분순〉 사장은 산고는 물론이고 모든 사람이 즐기는 식품으로 인식 시키고자 노력 하고 있다.

〈김분순〉 사장은 사람들이 왜 미역이 몸에 좋은 줄을 알면서도 점점 챙기지 않게 되었을까? 생각 했을때 양식 미역이 대량 생산되어 흔하게 되니, 자연히 질이 떨어져 미역 맛이 예전 같지 않게 되었다고 판단하였다.

원래 미역의 고향이 어디인가? 동해안 깊은 바닷 속 바위섬, 해녀들만이 손끝으로 하나하나 만질수 있는 귀한 식품! 그 옛날 고려 개국 공신 박윤용 장군에게 나뉠님께서 하사품으로 주실 만큼 흔치 않았던 먹거리 였다는 것이 지금도 경상도 울산 판지 마을의〈제안미〉라는 비석이 증명하고 있다. 박씨 문중은 지금도 〈자연산 미역〉을 올려 놓고 제를 올린다고 한다.

〈 김분순 〉 사장은 어떻게



세 해서든지 양식 미역이 아닌 해녀들이 직접 채취한 <자연산 미역>을 사람들에게 맛보게 해야 미역의 참 맛을 알고 저절로 즐기는 식습관이 될 것이라 확신 하였다. 그래서 나뉘대로 산지를 묶는 대로 탐방 하면서 질 좋은 자연산 미역을 확보 하려고 노력 하고 있다.

그러나 이 질 좋은 자연산 미역을 먼저 알아 보고 소비자들에게 건넬 때 까지는 어려운 점이 한 두 가지가 아니다. 우선 첫째 모든 자연산 먹거리가 그렇듯이 일년에 딱 한번만 채취 할 수 있어 양이 넉넉지 않고, 또 해녀들이 힘들여 바닷 속에서 견뎌 올렸나 하더라도 햇볕과 바람이 알맞게 협조해 주어야 최상의 제품이 나올 수 있기 때문이다.

둘째는 위생적으로 건조 과정이 큰 문제 이다. 사실 얇은 바다에서 대량으로 생산 되는 양식 미역은 세 철도 없이 손쉽게 수질 처리로 기계적인 도움으로 다소 더 위생적이라 할만하겠으나, 가장 중요한 <맛> 이 떨어져 특히 요즘 신세대들에게 "미역의 깊은 맛"을 느끼지 못하게 했던 원인이 되었다.

<김분순> 사장은 어떻게 하면 이 좋은 먹거리를 산모 만이 아닌, 세상 사람들에게 알려줄까 동분서주 하고 있다. 

