

지리적표시단체 표장에 등록된
우리나라 대표 특산품

강원도 _ 삼척

삼척마늘

삼척은 태백산맥과 청정바다가 어우러져 맑은 공기와 깨끗한 물, 기름진 토질 등 천혜의 자연환경을 갖추고 있으며, 그 자연 환경을 기반으로 하여 생산되는 삼척마늘은 크기가 크고 무거우며 알린과 프럭탄의 함량이 높아 마늘의 고유 특징인 매운맛과 향이 강합니다.

_ 상표명
삼척마늘

_ 권리자
삼척마늘생산자 영농조합법인

_ 등록번호
제49호

_ 상품분류
제31류 마늘(신선한 것)

_ 연락처
삼척마늘생산자 영농조합법인
033-573-2737



1. 지리적 환경

해발 1,500m 이상의 태백산과 함백산의 서북쪽에 위치, 특히 해양성 기후로 봄이 일찍 오고 초여름이 시원하여 구비대에 알맞은 조건을 갖춘 삼척지역은 토질 대부분이 석회암 지대로서 점토가 많은 토양으로 형성되어 있기 때문에 마늘재배의 알맞은 지역입니다.

2. 특성

지리적으로 해양성기후, 석회암 지대에서 재배되며, 육질이 단단하여 껍질이 잘 벗겨지고 즙액이 많아 맛과 향이 진하며 저장성이 좋습니다. 국내 한지형 마늘의 지하부의 특성은 삼척마늘의 구중이 36.6g으로 가장 무거웠고, 의성마늘이 29.7g으로 가장 가벼웠으며, 구경은 48.2mm으로 한지형 마늘 주산지 중 삼척마늘이 가장 컸으며, 구고는 단양과 삼척이 42.8mm와 38.3mm으로 크게 나타났습니다.



강원도 _ 양양

양양송이

천년의 향이라 불릴 만큼 짙은 향을 간직한 양양송이는 수분함량이 87.3%로 일본산 송이보다 수분함량이 낮고, 기타 버섯류보다 수분 함량이 낮아서 몸이 단단하여 장기간 보관이 가능하며 품질변화가 적습니다.

_ 상표명
양양송이

_ 권리자
양양송이 영농조합법인

_ 등록번호
제3호

_ 상품분류
제29류 송이(냉동한 것)
제31류 송이(신선한 것)

_ 연락처
양양군 산림농지과
033-670-2713

1. 유래

'삼국사기'에 신라시대 성덕왕 3년(서기 709년)에 송이를 왕에게 진상했다는 기록이 있고(한국식품개발연구원 2002) 고려시대 이인로의 '파한집'(1260년)에서 송이는 소나무와 함께하고 복령의 향기를 가진 송지(松芝)라고 기술했고, 목은 이색(1328~1396)의 '목은집'에는 추석을 앞두고 송이버섯을 보내준 친구에게 고맙다는 편지를 남겼다는 기록이 있습니다.

2. 특성

송이는 100% 자연채취물로 현재까지 인공적으로 재배된 사실이 없을 정도로 생육에 적합한 자연환경조성이 무척이나 까다로우며, 현재 한국의 송이 자생지는 태백산맥과 소백산맥을 연결하는 강원도와 경상북도를 중심으로 채취되고 있으며, 이러한 희소성 때문에 그 가치를 높이 인정받고 있습니다.

