

지리적표시 단체표장에 등록된
우리나라 대표 특산물

경상남도

Namhae

남해 죽방멸치

생긴 모양이 납작하여 일반멸치(유선형)와 확연히 구별됩니다. 남해죽방 멸치는 칼슘을 다량 함유하고 양질의 아미노산과 n-3 계열의 고도 불포화지방산, 각종 유용 비타민, 정미성분 등을 함유하여 영양학적으로 우수하고 그 가공처리 방법에 따라서 수산 가공품의 다량원료로서의 잠재 능력을 보유하고 있습니다.



상표명 | 남해죽방멸치

권리자 | 남해죽방멸치 영어조합법인

등록번호 | 제 33호

상품분류 | 제 29류 멸치(살아있지 않은 것)

연락처 | 남해죽방멸치 영어조합법인
055-867-0983



- 01 • 유래
죽방멸치는 '죽방' 이라는 대나무로 만든 부채꼴 모양의 말뚝을 통해 멸치를 잡는 데서 유래가 되었습니다.
- 02 • 특성
일반 멸치처럼 그물로 잡지 않고, 남해안의 청정해역의 빠른 유속에 의해 멸치들이 죽방럼 안으로 들어가게 함으로써, 비늘이나 몸체 손상 없이 건져 올릴 수 있습니다. 죽방럼 설치와 어장면허가 제한되어 있어 소량만이 생산 가능하고, 고영양 플랑크톤이 서식하는 남해안에서 자라 육질이 단단하고 기름기가 적어 비린내가 나지 않는 고급 멸치입니다.
- 03 • 일반 멸치와 죽방멸치의 차이점
 - 생긴 모양이 납작하여 일반멸치(유선형)와 확연히 구별 됩니다.
 - 일일이 수작업으로 선별해내는 과정을 거칩니다.
 - 어획되는 양이 많지 않아 희귀성이 있고 설치와 어장면허가 제한되어 있습니다.
 - 육지와 불과 5분 거리에 있기에 어획에서 가공하는 과정이 짧은 시간 안에 이루어지고 수심이 얕은 연안 특수 해역에만 설치되어 있습니다.
 - 비늘과 몸체 손상이 거의 없어 고급품종으로 분류되며 출렁임이 없는 고정식 통발에서 건져내어 살아있는 상태로 운반 가공처리 됩니다.
 - 육질이 단단하고 기름기가 적어 비린내가 나지 않습니다.
 - 특유의 구수한 맛이 뛰어난데 이유는 서식해역의 고 영양 해양 플랑크톤과 완벽한 먹이사슬 때문입니다.
 - 색깔이 은백색에 금빛이 은은하게 깔려 보기에도 고급스럽습니다.

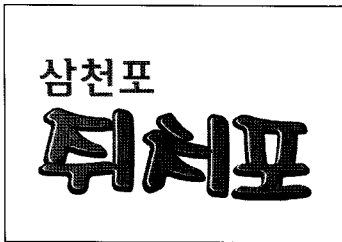
경상남도

Samcheonpo



삼천포 쥐치포

쥐치와 생선은 쥐치, 말쥐치, 객주리, 날개쥐치, 그물코쥐치 등이 있는데 모양은 조금씩 차이가 나지만 질기고 깔끄러운 껍질을 하고 있으며 입이 작고 머리에 '송곳' 하나씩을 단 것은 다 같습니다. 머리, 뼈, 내장, 껍질을 빼면 살이 소량인 쥐치를 포를 떠서 만든 것이 쥐치포가 됩니다.



| 상표명 |
삼천포쥐치포

| 권리자 |
삼천포쥐치포생산자 영어조합법인

| 등록번호 |
제 34호

| 상품분류 |
제 29류 쥐치포

연락처
삼천포쥐치포생산자 영어조합법인
055-831-3110

01

• 유래

국내에서 쥐치를 포 떠서 말려 먹게 된 것은 1960년대부터의 일이라고 알려졌는데 일본에서 쥐포를 보고 와 1960년대 말에 이를 가공하여 일본에 수출한 것이 한국 쥐포 역사의 시작이라는 말이 있습니다. 생선을 조미하여 말리는 방법은 일제강점기부터 있던 것이고, 삼천포에는 '화어' (花魚)라는 이름으로 그 흔적이 전하고 있어 쥐포 역사의 시작을 일제강점기로 볼 수 있는 배경이 됩니다.

02

• 특성

쥐포의 가공은 대부분이 수작업으로 이루어집니다. 이를 기계화하는 작업이 진행된 적이 있는데 머리를 잘라 기계에 넣어 하는 여분의 수작업이 따르고 꼬리의 살이 잘려나가 수율이 떨어지는 등 수작업에 비해 효율이 적어 기계화하는 작업은 사라졌습니다. 포를 뜬 쥐치의 살은 설탕과 소금, 조미료 등으로 버무리고 여러 조각을 붙이는 공정을 거쳐 건조실에서 건조를 하는데 예전에는 햇볕 건조를 하였으나 날씨에 따라 제품의 질이 들쭉날쭉하여 요즘은 기계건조를 합니다. 건조온도를 섭씨 25도 이하로 두면 자연건조와 별반 다르지 않습니다. 2010년 3월 현재 쥐치는 1980년대의 어획 수준을 보이고 있어 대한민국의 대표 간식으로서 삼천포 쥐포가 꾸준히 인기를 누릴 수 있을 것입니다.

