

용대리 황태를 지역브랜드로 육성하기까지



이기원

한림대학교 교수
kwlee@hallym.ac.kr

사업 및 지역 현황

강원도 인제군 용대리는 편현상의 영향으로 겨울에는 눈이 많이 내리고 봄에는 건조, 단열, 압축의 바람이 형성되는 곳이다. 사람 살기에는 척박한 기후조건이 명태를 말리는 데 있어서는 최상의 기후조건이 된다. 이러한 기후조건을 갖춘 곳이 국내에 별로 없다는데서 용대리 황태의 지역성이 두드러진다.

용대리의 황태는 2003년 1700만 마리를 생산하였던 것이 2011년에는 3000만 마리로 늘어나서 전국 생산량의 70~80%를 차지한다. 그 나머지를 대관령 서쪽 경사면에 위치한 황계리 일대에서 생산하므로 사실상 국산 황태는 용대리에서 생산한다고 하여도 과언이 아니다. 황계리에 덕장이 생긴 것은 용대리에 덕장이 생긴 것보다 10여 년이 지나서이다.

사업의 배경

명태를 말린 것에는 북어도 있고, 황태도 있다. 그 차이는 맛뿐 아니라 함유된 영양성분에서도 두드러지는데, 그 조건이 바로 겨우내 얼었다 녹았다의 반복 여부이다. 즉, 기후조건이 가장 큰 요인인데 강원대학교 생명과학부의 연구 결과, 중국산의 경우 대체로 한번 얼어붙은 상태에서 겨울을 나고 봄에 날씨가 풀리면서 그냥 녹기 때문에 용대리 황태와 같은 감칠맛이 나지 않고, 기능성 성분 또한 충분히 들어 있지 않다고 한다. 문제는 중국산이나 용대리산이나 수산물의 원산지 표시법에 따라 실제 원료가 되는 명태를 잡아온 러시아 어장을 원산지로 표시해야 한다는 점이다. 사실상 북어인 중국산 황태가 시장의 90%를 차지하게 된 것도 이러한 차이가 소비자에게 충분히 인식되지 않은 상태에서 가격 차이가 워낙 두드러지다 보니 생긴 일이다. 용대리 사람들이 가장 아쉬워하는 점은 1960년대 덕장을 처음 만들 무렵에 ‘황태’를 상표로 등록하지 않은 것이다. 황태를 지역의

겹으로 키우
 , 상표로 등록
 1까 이미 보통
 로 자리잡았기
 근에 안 된다는 응
 을 받고 브랜드 관
 중국산 북어가 황태
 것이 이러한 부주의
 다라서 지리적 특성
 하다는 인식을 업체

데 있어 가장 강
 때문에 농수산물
 지리적 원산지
 간인 2005~20
 해양수산부에
 간 지체되다
 한다는 점이
 농산물의
 가공품의 ,를
 바른 것 을 제공
 다 갠 , 고민했어
 다.

도
 식품
 보고
 애로사항
 의 장이 올리고, 상표
 시 단

미암아 당시 장
 대리를 방문하여 덕장
 협회 위원들과 자리
 쉬하는 등 ,식
 으로 특허청의
 록

전환하게 되었다.

인식

2017년 7월 1
 "연대황태"라는 상표가 지리
 석표시 단체표장권으로

지역은
 으며 등록
 , 참여하고 있
 , 뭉치기 힘든 황
 장을 계기로 조직화
 조직화는 농식품부
 라는 과정에서도 좋
 , 개별 업체의 이해
 체의 공동과제를 받
 는 분위기가 형성된

향후 과제

지리적 표시 단체
 결도 잘 이루어지고
 는 동관제작에서 포
 정을 총괄하고 업체의
 그럼에도 불구하고
 비자에게

계기로 업체들의 단
 제용대황태
 전과
 ,점이 없다.
 태의 우수성이 소
 대한 우려는 여전
 만 노력해서 될 일
 일하는 마른 명태에
 이루어져야 하기
 때문이다. 자칫 수입산 마른
 로 인하여 인제용대
 황태에 대한 인식도 나빠질 수
 다. 그러나 이러한
 우려는 지금까지 수많은 역경을
 제용대황태연합회 이강열 대표
 임원들이 함께 지
 해를 모아 충분히 불식할 것이다.