

세계 최고가 명란, 3년 연속 손에 쥘 부산 기업



매년 3-5월 미국 시애틀에서는 배링해에서 잡힌 미국산 명란에 대한 국제 경매가 진행된다. 덕화푸드 제공

부산 향토 기업이 3년 연속 세계 최고가 명란 낙찰에 성공하며 '명란 본고장' 부산의 명성을 지켰다. 명란 최대 소비국인 일본을 제치고 부산 업체가 최고급 명란을 연이어 차지하면서, 부산 명란의 품질과 위상이 크게 높아졌다는 평가가 나온다.

부산 사하구에 본사를 둔 명란 가공·유통 전문 기업 덕화푸드는 지난 4월 미국 시애틀에서 열린 명란 경매에서 미국산 명란 32.6t을 약 5663만 엔(4억 9000만 원)에 낙찰받았다. 단가는 kg당 1738엔이다. 명란은 일본 수요가 가장 많아 국제 경매에서 주로 연호로 거래된다. 낙찰 이후 전 세계에서 거래된 명란 경매 결과를 분석한 결과, 덕화푸드가 구매한 명란이 올해 kg당 가장 비싼 가격에 거래된 것으로 뒤늦게 확인됐다. 오호츠크해에서 잡힌 러시아산 명란은 부산 감천항에서, 베링해에서 잡힌 미국산 명란은 미국 시애틀에서 매년 3-5월 사이 경매된다.

덕화푸드는 이번 경매로 3년 연속 세계 최고가 명란을 낙찰받는 기록을 세웠다. 앞서 2022년에도 미국산 명란 22.5t을 약 3913만 엔(3억 8209만 원)에 구매하며 역대 최고가를 경신했다. 단가는 kg당 1739엔으로 2019년 최고 단가

명란 최대 소비국 일본 제치고 덕화푸드, 시애틀 경매서 낙찰 미국산 명란 32.6t 5663만 엔 kg당 가장 비싼 명태알로 기록 원조 부산서 최고급 명란 생산

최근 3년간 명란 낙찰 최고가

연도	낙찰 총량	kg당 단가	낙찰업체
2022년	22.5t	1739엔	덕화푸드
2023년	6.4t	1626엔	덕화푸드
2024년	32.6t	1738엔	덕화푸드

국내 명란 수입 현황

연도	1-9월	6862만 달러
2024년	1억 417만 달러	
2023년	9251만 달러	
2022년	8759만 달러	
2021년	6779만 달러	
2020년		

인 1178엔을 크게 웃돌았다. 지난해도 6.4t 명란을 약 1043만 엔(1억 32만 원)에 낙찰받으며 기록을 이어갔다. 덕화푸드는 "세계 최고가로 낙찰받은 명란은 자사 프리미엄 식품에 사용된다"고 전했다.

명태알을 뜻하는 명란은 한국과 일본이 주로 소비하는 데 시장 규모는 일본이 한국보다 5-10배 더 크다. 명란 주요 생산지는 미국과 러시아다. 미국산 명란은 러시아산보다 생산량은 적지만, 껍질이 얇고 알이 고와 품질 면에서 더 높은 평가를 받는다. 국내 연안에서는 고수온으로 인해 더는 명태가 잡히지 않는다. 그러나 세계 최고급 명란을 부산 업체가 유통·가공하면서 부산 명란의 품질과 위상이 크게 높아진 것으로 평가된다.

일본은 여전히 주요 명란 소비국이지만 한국에서도 명란의 인기는 점점 높아지고 있다. 한국농수산식품유통공사에 따르면 2020년 한국의 명란 수입액은 6779만 달러였지만 꾸준히 증가해 지난해 처음으로 1억 달러를 돌파했다. 올해도 9월 기준 6862만 달러를 기록해 지난해와 비슷한 규모를 유지할 것으로 전망된다. 전통적인 명란젓뿐 아니라 특유의 짭조름하면서도 고소한 맛을 활용한 명란 파스타, 명란 구이, 명란 솔밥 등 다

양한 레시피가 개발되며 젊은 층에서도 큰 인기를 끌고 있다.

명란의 원조 도시도 부산이다. 1900년대 명태 주산지였던 함경남도 원산의 모든 명태는 부산을 거쳐 전국에 유통됐다. 우리나라는 조선시대부터 명란을 짓갈로 만든 명란젓을 먹었기 때문에 자연스럽기 부산에도 명란젓이 대중화됐다. 1913년 부산에서 태어난 일본인 '가와하라 도시오'는 자국에 돌아간 뒤에도 부산의 명란 맛을 잊지 못했고, 현지에서 절임 형태의 명란을 개발했다. 이것이 국내에 역수입되며 오늘날 가장 흔한 형태의 '일본식 명란'이 됐다. 부산 동구청은 이런 역사를 적극 활용해 '명란로드'와 '명란브랜드연구소'를 만들기도 했다.

덕화푸드는 '명란 본고장' 부산의 전통을 이어가기 위해 명란 역사를 담은 포스터 발간을 준비하고 있다. 또한 숙성 절임 형태의 일본 명란과는 차별화해 저염, 태양초 고추를 첨가한 '조선식 명란'도 판매 중이다. 덕화푸드 장중수 대표는 "명란은 부산의 전통 음식을 넘어 세계적인 명품으로 성장할 잠재력이 크다"면서 "명란의 고유한 맛과 역사를 더 많은 사람에게 알리기 위해 노력하겠다"고 말했다. 이상배 기자 sangbae@busan.com



의정갈등이 시작되지 한 달째인 지난 3월 경남 양산시 물금읍 부산대 양산캠퍼스 의과대학 강의실이 텅 비어 있다. 김종진 기자 kjj1761@

조건 없는 휴학 허용 정부 입장 바꾸자 의대마다 절차 개시

정부가 의료계가 요구한 의과대학생에 대한 '조건 없는 휴학'을 승인하기로 하면서, 일부 사립대학이 휴학계를 낸 의대생 휴학 처리를 시작했다. 부산에 있는 4개 의과대학 역시 조만간 휴학계 승인에 나설 예정이다. 정부는 또 대학별로 자율에 따라 교육 과정을 최대 1년 단축할 수 있도록 방침을 정했다.

교육부는 30일 내년 의대 1학년 교육 과밀 현상을 해소하기 위해 대학이 자율적으로 교육 과정을 최대 1년 단축할 수 있도록 하겠다고 밝혔다. 의대 교육과정은 6년인데, 올해 수업 일수를 채우지 못한 24학번의 경우 교육 과정을 최대 1년 줄여서 압축 운영할 수 있도록 대학에 자율권을 주겠다는 뜻이다.

전날인 29일 이주호 부총리 겸 교육부장관은 의대 대학 총장들과 간담회에서 의대생 휴학을 개별 대학이 승인할 수 있도록 허용했고, 이후 대학별 휴학 승인이 시작된 상황에서 나온 대책이다. 전날 교육부가 휴학계 승인 방침을 밝힌 직후 고려대·연세대 의대 등 일부 사립대학을 중심으로 의대생 휴학계 승인이 시작됐다.

교육부의 '조건 없는 휴학' 승인 배경에 국립대 총장들의 건의 영향이 컸던 만큼 부산대의대 역시 조만간 논의를 거쳐 휴학계 처리 절차를 밟기로 했다. 부산대의대 관계자는 "아직 교육부로부터 공문을 받지 못했기 때문에 공문을 받으면 의대생 휴학 처리를 놓고 논의를 시작할 예정이다"고 말했다. 동아대, 인제대, 고신대 의대 역시 절차에 따라 의대생 휴학을 승인할 예정이라고 밝혔다.

교육부가 대학별로 의대 교육 과정을 줄일 수 있도록 했지만, 내년 의대 교육 부실 논란은 피할 수 없는 상황이다. 전국 40개 의대생의 대다수가 휴학계를 제출한 만큼, 내년에는 휴학 복귀 인원에 신인생까지 7500명이 한꺼번에 1학년 교육을 받아야 한다. 조영미 기자

식재료부터 레시피까지... '환대'로 맛 낸 부산 음식

'부산의 환대' 주제 B푸드 시식회 '보김치' 비롯 25가지 음식 공개

한국의 정체성을 담은 K팝처럼 부산의 정체성이 담긴 B푸드(부산 음식)가 탄생했다. 새로 공개된 B푸드에는 '부산의 환대'라는 주제가 담겼다.

29일 오후 부산 영도구 라발스호텔에서 부산시 주최로 '2024 B푸드 레시피 부산의 환대 공개 시식회'가 열렸다. 지난해에 처음 B푸드를 내놓은 데 이어, 올해도 부산 맛 전문가와 셰프를 중심으로 개발한 B푸드를 선보이는 자리였다.

이번 행사는 부산하면 떠오르는 음식이 밀면, 돼지국밥에 한정되는 점이 아쉬워, B푸드의 영역을 확장하기 위해 부산시가 내놓은 해법이다. 맛 칼럼니스트인 부산로컬푸드랩 박상현 이사장이 총괄 디렉터를 맡아 '소공간' 박기섭 오너셰프, 대동대 외식·디저트창업과 정지

웅 학과장, 김정희 파티시에, 부산로컬푸드랩 김은하 교육담당이사가 B푸드 레시피 개발에 참여했다.

올해 주제는 '부산의 환대'로 부산의 포용성을 B푸드에 담았다. 전통 한상 차림 방식으로 널리 알려지지 않은 부산의 식재료를 활용했다. 전체 개념으로 먼저 나온 맞이상은 한라봉 청굴 드레싱과 로메인 샐러드, 부산 달걀 찻잔찜으로 단출하게 구성했다. 일제 강점기 부산을 통해 전국으로 퍼진 경양식에 항상 달려나오던 샐러드를 재해석했고, 달걀찜에는 해산물을 넣어 부산 바다 내음을 담았다.

메인 요리는 밥과 찬 등 8가지 종류로 구성된 반상으로 구성했다. 특히, 올해 B푸드 전반에 부산시농업기술센터가 부산 특화품종으로 개발한 쌀 황금예찬을 다양하게 활용했다는 점이 눈에 띈다. 박 이사장은 "황금예찬 쌀, 기장 쪽파, 기장 멀치 옥수, 금태(옥돔)를 활용한 '부산 솔밥'에 부산을 담아냈다"면서 "영도 조

내기 고구마와 황금예찬 쌀을 활용한 '고구마 맛탕을 곁들인 타락 스프'는 조선시대 왕만 맛볼 수 있었던 우유로 만든 타락죽을 현대적으로 해석한 B푸드"라고 설명했다.

찬으로 나온 '마른훈합과 죽순볶음'은 부산향을 통해 전국으로 퍼진 훈합 이야기를 담았다. 원래 지중해에 자생하던 훈합이 대형 상선을 통해 부산항에 유입돼 탁월한 번식력으로 한국 바다에 자리 잡았다.

반상 중 '보김치'는 별미 중 별미였다. '보김치'는 절인 배추와 무에 나지 전복 등 각종 해산물, 배 방 등 과실류를 함께 버무려 만든 소를 넣은 배춧잎으로 싸서 익힌 김치를 말한다. 개성 보김치가 특히 맛있기로 유명한데 한국전쟁 피란민을 통해 부산에도 소개됐다. 젓갈의 톡톡한 맛 대신 깔끔한 맛이 인상적인 김치다.

마지막 다과상에는 4가지 디저트가



29일 오후 부산 영도구 라발스호텔에서 '2024 B푸드 레시피 부산의 환대 공개 시식회'가 열렸다. 이날 선보인 B푸드 한 상 차림. 부산시 제공

담겼다. 황금예찬 쌀로 만든 아이스크림, 기장 흑미로 만든 흑미 쥬러스, 조내기 고구마를 활용한 흥시 고구마 양갱, 가을 향기를 담은 가을 무스로 마무리했다.

참석자들은 전반적으로 부산의 식재료를 활용해 부산의 맛과 멋을 잘 담았다

는 평가를 내렸다. 부산에서 활동하는 농부의작업실 함은경 농부의작업실 대표가 만든 그릇과 B푸드가 잘 어울려 호평이 이어졌다. 한편, 부산시는 개발한 B푸드 레시피 25가지를 누구나 활용할 수 있도록 '비짓부산' 홈페이지에 공개할 예정이다. 조영미 기자 mia3@

함께하면 더 멀리 갈 수 있습니다.

소상공인을 하나로 연결하는 부산신용보증재단

중소벤처기업부 **소상공인시장진흥공단** **희망리턴 패키지**

어려운 금융 위기 속
소상공인의 재도약이 개인의 성공을 넘어
지역 경제 성장의 중심으로!
희망으로 리턴, 희망리턴패키지 지원사업으로
2024년 부산지역 154개 업체 재기·재도약 성공 하였습니다.

**소상공인·중소기업의 위기가
성공의 씨앗이 될 수 있도록 부산신용보증재단이
 든든한 동반자가 되겠습니다.**

부산신용보증재단

홈페이지
인스타그램
유튜브

2024년 부산지역 154개 업체 재기·재도약 성공 하였습니다.

**소상공인·중소기업의 위기가
성공의 씨앗이 될 수 있도록 부산신용보증재단이
 든든한 동반자가 되겠습니다.**

부산신용보증재단

홈페이지
인스타그램
유튜브