

# WEB CONTENTS



2024년 03월 01일 14시 58분



여수시

## 목차

목차	2
돌산갓김치	4
한번 맛본 사람은 다시 찾는 갓김치	4
해풍을 맞고 자라 독특한 향과 맛이 있는 돌산갓	4
세계 어디서나 즐길 수 있는 여수의 자랑거리	4





독특한 향과 특소는 매운맛  
돌산갓김치

## 한번 맛본 사람은 다시 찾는 갓김치

돌산 갓은 독특한 향이 있으며 일반갓보다 특소는 매운맛과 섬유질이 적다. 잎과 줄기에는 일반적인 붉은 갓과는 달리 잔털이 없으며 연하고 부드러운 연녹색 채소로 다른 채소에 비해 단백질 함량 또한 높다.

### 해풍을 맞고 자라 독특한 향과 맛이 있는 돌산갓

돌산이 가까워질수록 돌산갓김치는 눈에 보이는 횡수가 찾아진다. 여수 어디에서나 눈에 보이는 '돌산갓김치'는 돌산에서 시작된다. 돌산의 따뜻한 해양성기후와 알칼리성 토질이 바래과 함께 만들어 낸 빼어난 수작이기 때문이다.

여수의 돌산갓은 이미 전국적으로 유명하다. 겨울에도 기온이 영하로 떨어지는 일이 드문 돌산에서 남해의 해풍과 함께 키워낸 돌산 갓은 크기와는 달리 섬유질이 부드럽고 아삭거리는 식감이 뛰어나 그 색다른 맛이 사람들에게 입에서 입으로 전해졌다.

돌산 갓이 알려지게 된 것은 약 30여 년 전 부터이다. 짹짹 해풍과 황토 흙, 그리고 온화한 기온이 만들어낸 돌산 갓은 봄에는 봄동 갓, 여름에는 김치 갓, 겨울에는 김장 갓으로 나뉘며 우리가 먹는 돌산갓김치는 대부분이 봄에 생산되는 봄동 갓이다. 봄동 갓은 잎이 거의 없는 것이 특징이며, 최고의 맛으로 일반적인 갓과는 달리 가격 차이도 세 배정도 차이가 난다. 재배 방법과 계절에 따라 맛이 다르다는 얘기이다.

얼핏 보면 키가 웃자란 상추나, 배추 같은 모습을 보여주는 돌산 갓은 약 40여 년 전, 일본으로 부터 '만생평경대엽종'이 도입되어 재배되면서 부터이다.

한반도 남단의 따뜻한 해양성 기후와 알칼리성 사질토에서 재배되기 때문에 다른 지역의 갓에 비해 매운맛이 적어지게 되었고, 갓 자체가 쉽게 시어지지 않는 장점 때문에 사람들에게 다가가 각광을 받고 있는 채소가 되었다.

돌산 갓은 독특한 향이 있으며 일반 갓보다 특 소는 매운맛과 섬유질이 적다. 잎과 줄기에는 일반적인 붉은 갓과는 달리 잔털이 없으며 연하고 부드러운 연녹색 채소로 다른 채소에 비해 단백질 함량 또한 높다.

게다가 비타민 A와 C가 많은 것이 특징이다.

돌산갓김치는 주재료인 돌산 갓에 일정량의 파와 고춧가루, 마늘, 생강, 멸치액젓과 생새우를 함께 갈아 만든 양념을 섞어 버무린 김치이다. 갓 특유의 매운 맛과 겉갈의 잘 삭은 맛이 입맛을 돋워 한 번 맛을 본 사람들은 다시 찾을 수밖에 없는 깊은 맛을 자랑한다.



### 세계 어디서나 즐길 수 있는 여수의 자랑거리

가을에 담가 먹는 계절 김치이고 돌산 갓으로 김치를 담그면 독특한 맛뿐만 아니라 저장성이 뛰어나다. 또한, 칼슘이 발효에 의해 젖산과 결합, 젖산칼슘으로 되고 인과 결합해 뼈의 주성분이 되어 사람의 골격 형성에 중요한 작용을 한다. 또, 눈을 밝게 해 주고, 기침을 그치게 하며 기를 하강시켜 속을 따뜻하게 하여 냉·대하 치료, 머리와 얼굴의 풍(風)을 예방하는 데 효능이 있다고 한다. 또, 갓김치는 비타민C, 베타카로틴, 페놀화합물, 클로로필 등이 많아 항산화작용을 가지므로 노화를 억제한다고도 알려져 있다.

비타민 A, 칼슘, 철분 등이 풍부한 무공해 건강식품으로 성인병과 악성빈혈 예방, 허약체질 개선 등에 효과가 있는 것으로 알려져 있는 돌산갓김치. 인터넷으로 주문도 가능해 세계 어디에서나 즐길 수 있는 여수만의 자랑거리가 되었다.



YEOSU CITY  
**Web Contents**

