

WEB CONTENTS



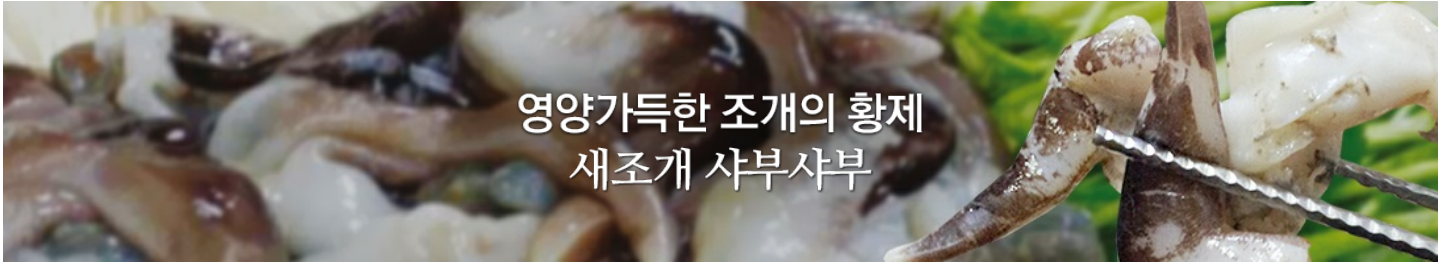
2024년 02월 27일 01시 58분



여수시

목차

목차	2
새조개 샤부샤부	3
새의 부리모양을 닮은 새조개	3
영양가득한 조개의 귀족! 새조개	3



새의 부리모양을 닮은 새조개

많은 영양분을 함유하고 있어 '조개의 황제'로 불리는 새조개는 속살이 새의 부리모양과 닮았다하여 붙여진 이름이며 사부사부는 버섯, 파, 고추, 마늘 등으로 우려낸 야채국물에 살짝 데쳐 소스와 함께 즐기면 감칠맛과 바다향이 몸속으로 깊게 파고드는 느낌을 받는다.

영양가득한 조개의 귀족! 새조개

맛과 식감이 뛰어나 일제강점기시대에는 전량 일본으로 수출되어 초밥재료로 사용돼 우리나라에서는 더더욱 맛보기 힘든 귀한 식재료가 되었다. 여수 가막만 일대에서 주로 1월부터 3월까지 잡히며 가을에 산란을 하여 겨울쯤엔 한참 살이 통통하게 올라 있어 별미인 새조개는 여수 돌산을 평사와 도실해역을 제외하곤 전국적으로 채취량이 미미해 뛰어난 맛으로 찾는 사람이 많지만 늘 비싼 몸값을 자랑하고 있다.

가막만의 새조개는 타지역에서 생산되는 새조개보다 씨알이 두세배 굵고 단백질과 필수아미노산, 철분 등의 영양이 풍부하다. 새조개는 양식이 불가능하여 100% 자연산으로 생산된다.

조개의 귀족이라 불리는 새조개는 잘 손질하여 시원한 육수에 각종 신선한 야채(냉이, 시금치, 미나리 등)와 함께 데쳐먹는 요리이다. 새조개는 1월에서 3월까지지만 맛 볼 수 있는 귀한 음식이다. 사부사부를 다 먹은 후 그 국물에 칼국수나 라면을 끓여먹으면 시원한 조개의 맛이 살아 있는 면 요리가 된다.



YEOSU CITY
Web Contents

