

Yeosu Web Contents

2024년 05월 03일 22시 51분



목차

목차	2
농수산특산품	3
고막의 종류	3
고막의 탄생	3



[출처] 구글어스

꼬막의 종류

 <p>참꼬막 쫄깃한 식감에 수분이 많은 것이 특징. 양식이 어려워 가격이 비싸다.</p>	 <p>새꼬막 판매되는 대부분이 새꼬막으로 30~32개 정도의 골이 있고 표면에 털이 있다.</p>	 <p>피꼬막 흔히 피조개로 많이 알려져 있다. 세 가지 중 가장 크고 핏물이 많다.</p>
--	---	---

꼬막의 탄생

여수 여자만 해역 주민들이 봄부터 새꼬막 채묘시설 작업을 합니다. 바다에 떠다니는 꼬막씨를 그물에 붙을 수 있도록 설치하는 작업이 채묘시설 작업입니다. 이렇게 채묘된 꼬막 유생은 가을이 되면 콩알 만큼 자라고, 이듬해 봄이면 종패(새끼꼬막)를 그물에서 터는 작업을 합니다. 이 종패를 양식장에 못자리 하듯이 뿌려 얹지 손톱만큼 키운 다음 배로 캐내어 양식장에 뿌려 채묘에서 수확까지 2년 동안의 기간을 거쳐 꼬막을 상품으로 만들어 냅니다.

깨끗한 여수 여자만, 보성 득량만, 남해 등지에서 재취한

100% 국내산 꼬막

꼬막은 참꼬막, 새꼬막, 피꼬막으로 나누어지며 조선 전기의 대표적인 관찬 지리서 <신증동국여지승람>의 기록을 보면 예부터 꼬막이 여수 여자만 지방에서 생산되었음을 알 수 있으며, 여수 꼬막은 품질 및 명성이 뛰어나



종패살포

성패채취

꼬막채묘

를 볼 수 있습니다.

여자만 지역의 지형 특성상 반패쇄형으로 육수(담수)공급이 원활해서 찌질 퇴적물이 우세하여 새꼬막 생육에 적합한 환경을 가지고 있고, 새꼬막을 자숙했을 때 지역에 따라 여수 여자만 지역은 육질 색깔이 고운 노란색을 띠고, 득량만 등의 새꼬막은 약한 베이지색, 남해의 경우 껍뚝은 화색을 보여 생산지의 저질상태에 따라 차이를 보입니다.

여수 여자만 지역은 전국 최대의 새꼬막 종패 생산지로 다른 새꼬막 산지는 여자만 지역의 종패를 구입 살포하여 양식하고 있습니다.



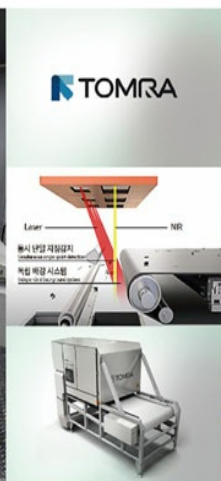
꼬막 종패부터 채취, 가공, 냉동, 계량, 포장까지 자동화 설비시스템으로 최고의 품질과 국내 최대의 생산량을 자랑합니다

남도꼬막(주)의 원스톱 시스템으로

최고의 품질과 합리적인 가격



QR코드를 스캔하시면 남도꼬막(주)의 원스톱시스템 동영상을 보실 수 있습니다



영양과 맛의 보존

제품의 안전성

(<http://www.yeosu.go.kr>)



이물질, 색상, 습도, 밀도, 크기, 구조 및 모양 등
아주 정밀하게 검사가 가능한 톨리 광학 선별기로
안정성과 최상의 품질을 제공합니다.



최적의 기류와 특화된 베트플레이트를
통해 IQF(개별급속냉동)단계의
모든 과정에서 제품 손상이 없으며,
맛과 형태가 그대로 보존된
프리미엄 제품을 가공합니다.

COPYRIGHT © YEOSU-CITY. ALL RIGHTS RESERVED.

Yeosu Web Contents

