

## 포항 명물 '과메기 대중화' 앞장선 보성무역

입력 2019-12-18 17:56 수정 2019-12-19 01:10

수산물가공업체 보성무역이 경북 포항의 특산품인 과메기 상품화(사진)에 적극 나서고 있다. 보성무역은 자체 브랜드 '씨트리(sea tree)'를 보유한 포항의 향토기업이다.



보성무역은 2009년부터 과메기 제품을 생산해 이마트 전국 170여 개 매장과 트레이더스에 공급하고 있다. 이를 위해 포항 구룡포 호미곶에 해썹(HACCP·식품안전 관리인증기준) 인증을 받은 3030m<sup>2</sup> 규모의 구만공장을 지었다. 이곳에서 과메기 원료인 콩치를 손질한 뒤 깨끗한 냉풍 건조시설에서 말린다. 이후 껍질을 벗겨 손질하고 반건조 상태의 과메기를 270-350g 단위로 포장한다. 주문이 들어오면 전국에 '씨트리 과메기'를 배송한다. 과메기에는 어린이 두뇌 발달과 피부 미용에 좋고 각종 성인병을 예방하는 DHA와 오메가3 지방산이 풍부하다.

윤일훈 대표는 "미세먼지가 심해지는 겨울철 냉풍 건조시설을 통해 위생적으로 과메기를 생산하고 있다"며 "원료 입고에서 배송까지 모든 공정은 위생과 정성이라는 원칙 아래 진행한다"고 설명했다.

보성무역은 과메기와 함께 성게알젓 튜브세트, 해각포 등 다양한 제품을 선보이고 있다. 성게알은 국내산만 사용하는 게 특징이다. 해각포는 대게 다리를 찢 뒤 자연 상태에서 1주일 정도 건조해 만든 전통요리다. 임금 수라상에 술안주나 간식으로 올렸다고 전해질 정도로 귀한 음식으로 꼽힌다.

김진수 기자 true@hankyung.com