

GANGJIN 

Web Contents



목차

목차	2
짱뚱어탕	3
청정 갯벌의 보물로 짱뚱어탕	3

청정 갯벌의 보물로 짬뽕어탕

청정갯벌에서만 사는 짬뽕어는 갯벌의 쇠고기라 불린다.

강진만 갯벌에서 잡히는 짬뽕어는 눈이 툇 튀어나온 망둥이과 물고기이다. 갯벌에서 팔딱팔딱 뛰어다니며 일광욕을 하기에 비린내가 없고 맛과 영양이 풍부해 별미 음식으로 인기가 많다.

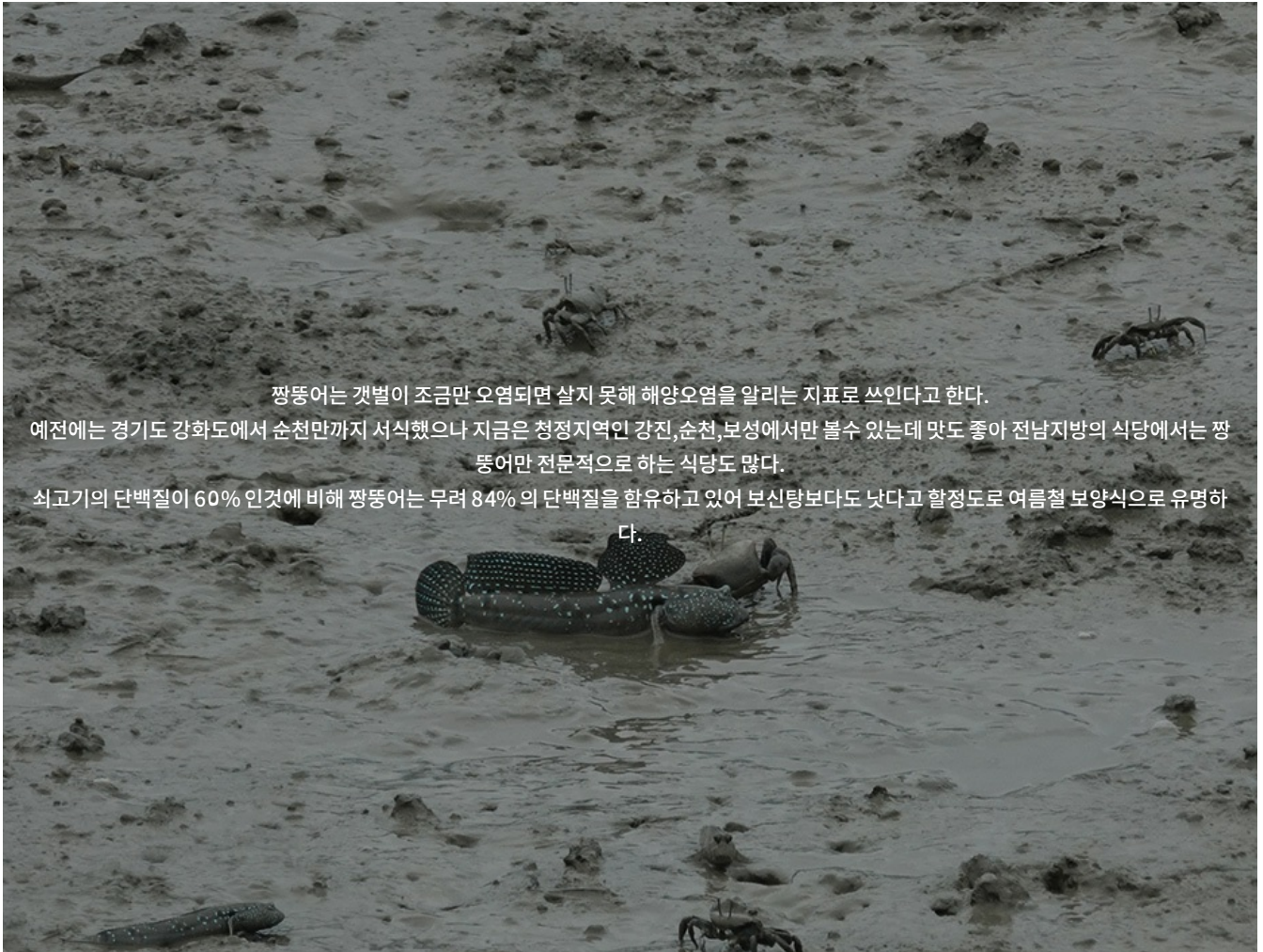
특히 강진의 갯벌에는 싱싱한 짬뽕어가 지천에서 놀고 있고 그만큼 싱싱한 재료를 사용할 수 있다.



독배기에 담겨진 모습은 추어탕과 비슷하지만 뽕에서 자란놈이라 독특한 맛이 숨어있다.

삶은 짬뽕어를 통째로 믹서에 갈아 넣고 시래기와 갖은 채소와 함께 보글보글 끓여내는 짬뽕어탕의 깊고 구수한 국물에 밥을 훌훌말아먹으면 속이

든든하다.



짱뚱어는 갯벌이 조금만 오염되면 살지 못해 해양오염을 알리는 지표로 쓰인다고 한다.
예전에는 경기도 강화도에서 순천만까지 서식했으나 지금은 청정지역인 강진,순천,보성에서만 볼수 있는데 맛도 좋아 전남지방의 식당에서는 짱뚱어만 전문적으로 하는 식당도 많다.
쇠고기의 단백질이 60% 인것에 비해 짱뚱어는 무려 84%의 단백질을 함유하고 있어 보신탕보다도 낫다고 할정도로 여름철 보양식으로 유명하다.

COPYRIGHT © GANGJIN GUN. ALL RIGHT
RESERVED.

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

GANGJIN

Web Contents

