

충주시, '사슴고기 대중화' 시동 걸었다

- 시비 2천1백만원 지원, 사슴고기전문점 개설 -

“사슴고기를 사과와 함께 충주시 대표 특산품으로 자리매김시킨다.”

충주시(시장 이시종)는 지역특산품사업의 일환으로 사슴고기에 대해 시예산의 일부를 지원하는 한편, 사슴고기에 대한 홍보를 적극적으로 실시키로 했다.

이에 따라 충주시는 중원녹우회(회장 김경일)에 시비 2천1백만원(총 예산 3천만원, 자부담 30%)을 사슴고기 대중화 사업 명목으로 지원하고 충주시 농촌지도소를 통해 사슴요리 40여 가지를 개발, 관련 기술을 사슴고기 전문요리점 창업인에게 전수키로 결정했다.

또한 개설된 요리점은 시 차원에서 TV, 라디오 등 대중매체를 통해 적극적으로 홍보, 사슴고기가 충주시의 특산품으로 자리매김할 수 있도록 앞장설 예정이다. 이를 위해 충주시는 홍보에 필요한 별도의 예산편성도 검토중인 것으로 알려지고 있다.

충주시로부터 사슴고기 대중화 사업 시비를 지원 받은 중원녹우회는 회의를 통해 사슴고기전문점을 개설키로 결정하고 이를 운영할 회원으로 진용삼(진용삼 사슴목장 대표)씨를 선정했다.

이에 진용삼씨는 ‘충주사슴고기직판장’을 충주시 충인동에 개점하고 구립 28일 충주시 시장 및 담당 공무원, 양육인 등을 초청, 개점식을 갖았다.

이 자리에 참석한 충주시청 서춘식 축산과장은 “사슴경기가 어려울수록 더욱

적극적인 시장 판로가 요구된다”고 전제하고 “오늘 개점된 사슴고기전문점이 성공적으로 자리매김하여 사슴고기가 충주시의 대표적 특산품이 될 수 있도록 적극 협조할 것”임을 약속했다.

충주사슴고기직판장에서는 현재 사슴불고기, 전골, 육회, 샤브샤브, 갈비, 곰탕 등 사슴고기를 이용한 요리를 소비자에게 선보이고 있으며 농촌지도소에서 각종 요리가 개발되는데로 요리가짓수도 점차 늘려나갈 방침이다.

한편 충주사슴고기직판장은 요리점과 더불어 정육점, 건강원을 복합 운영, 기존 요리전문점과는 차별화를 이루고 있다는 것이 특징이다.

대표 진용삼씨는 “요리점을 찾는 소비자가 사슴요리뿐만 아니라 녹용, 녹중탕 등 사슴과 관련된 모든 것을 체험해 볼 수 있는 공간으로 구성했다”고 설명하고 “녹용, 녹중탕 등이 기존에 가지고 있던 건강식품이라는 이미지가 사슴고기 판매에도 탄력을 줄 것”이라 자신했다. 정육점 시설에 대해서는 “사슴고기를 맛본 소비자가 직접 가정에서 요리를 할 수 있도록 사슴고기 정육도 판매키 위함”이라며 “다만 사슴을 요리하는 방법에 대한 홍보가 전무한 실정이므로 당분간 정육은 양념장과 함께 판매할 계획”이라고 귀띔했다.(사슴고기직판장 취재 기사 다음호 상보) **한두영 기자**