

## 전라남도

Boseong



# 보성녹차

산비탈에 씨앗으로 파종하고 가꾸었기에 생산자는 불편하고 경영비가 많이 소요되지만 보성녹차는 이와 같은 자연상태와 같은 조건에서 재배하고 있기 때문에 품질면에서 세계가 인정하는 질 좋은 차를 만들 수 있습니다.



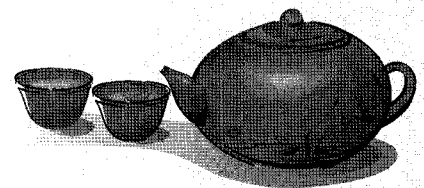
| 상표명 |  
보성녹차

| 권리자 |  
영농조합법인 보성녹차연합회

| 등록번호 |  
제 18호

| 상품분류 |  
제 30류 녹차

연락처  
영농조합법인 보성녹차연합회  
061-853-0052





01

• 유래

369년경 북홀 군이 마한에서 백제로 통합되면서 처음으로 차를 이용하게 되었다는 설이 있다고 기록되었고 1939년 전국 최초 대규모 다원(30ha)을 조성하였습니다. 표토가 깊고 배수가 좋으며 자갈을 가진 양질의 토양과 해양성 기후와 대륙성 기후대가 만나는 지점에 있어 안개에 의한 자연 차광현상으로 최적의 녹차 향과 맛이 발현되는 지역으로 역사적, 지리적, 기후적으로 대규모 군락지 형성의 직접적인 원인이라고 알려졌습니다.

02

• 특성

보성지역은 산, 바다, 호수가 어우러진 지역으로 해양성 기후와 대륙성 기후가 만나는 지점에 위치해 일교차가 커 차의 아미노산 형성에 큰 영향을 줍니다. 연평균 기온 13.4℃, 연평균 강우량 1,400mm이며, 토양은 맥반석 성분이 함유되어 차 생육 조건에 아주 적합합니다. 또한, 안개일수가 많아 차나무 성장기에 많은 수분을 공급하는 한편 자연 차광효과로 차의 맛을 좋게 하는 천혜의 자연조건을 갖추고 있어서 보성은 기후, 토양, 지형, 호수, 바다 등 자연환경이 잘 어우러져 고급 차(茶) 재배의 적지라 할 수 있으며, 전국 차 재배면적의 약 37%를 차지하고 있습니다.



# 경상북도

Yeongdeok

## 영덕대게

꽃게보다 긴 몸집을 자랑하는 영덕대게는 영덕의 특산물로, 긴 다리와 큰 몸집 등 게 중에서 몸집이 크기로 유명하며, 주황색 몸은 영덕대게의 특징입니다.



### 01 • 유래

대게의 '대'는 대나무이다. 다리가 대나무 비슷하다 하여 붙은 이름으로 영어로는 스노 크랩(Snow crab)이라 부르고 살이 눈처럼 하얗다고 하여 붙은 이름입니다. 대게 앞에는 보통 '영덕'이 붙는데 예전 교통이 발달하지 않았을 때 동해안의 대게가 영덕에 집산하여 내륙으로 이송되어 그리 이름 붙은 것이라 합니다.

### 02 • 특성

북태평양의 수심 200~800m 깊이에서 살고 있으며, 우리나라에서는 동해안 전역에서 잡힙니다. 굵어기가 끝나는 초겨울부터 대게를 잡지만 늦겨울과 이른 봄에 살이 더 단단하고 달고 맛있습니다.



| 상표명 |  
영덕대게

| 권리자 |  
영덕대게 영어조합법인

| 등록번호 |  
제 54호

| 상품분류 |  
제 31류 살아있는 대게

연락처  
영덕군 해양수산물  
054-730-6563