향토 문화

新安郡의 마을별 特産物

編 輯 部

생 산 지	특 산 물	특 성
신안군 지도읍	김	윤기가 나고 맛이 고소하다.
신안군 지도읍	김	맛이 고소하고 윤기가 흐른다
신안군 지도읍	쌀	간척지에서 생산되며 찰지고 맛이 좋다.
	양 파	질이 뛰어나며 많은 농가에서 재배하고 있다.
신안군 지도읍	천 일 염	전국 생산량의 5.5%를 생산하며 질이 뛰어나다.
신안군 지도읍	김	검붉은 색을 띠며 맛이 고소하다.
신안군 증도면	백 합	맛이 단백하며 쫄깃쫄깃하다.
	천 일 염	우리 나라 단일 최대 규모의 태평염전(450ha)에서 연간 30만 가마의 소금을 생산한다.
	돌 김	맛이 뛰어나 전국 농협 연쇄점을 통해 판매한다.
신안군 임자면	젓 새 우	각종 요리, 김장시 사용, 담백한 맛이 일품이다. 특히 돼지고기와 함께 먹으면 소화가 잘되고 지방을 없애준다. 5월에 잡히는 것을 오젓, 6월에 잡히는 것을 육젓, 가을에 잡히는 것을 추젓이라 한다.
	대 파	늦가을부터 이른 봄까지 생산되며 맛이 좋다.
신안군 자은면	땅 콩	화학비료를 사용하지 않은 무공해 삭품이며 맛이 담백하고 고소하다.
신안군 비금면	시 금 치	"섬초"라는 상표로서 서울 야채시장에서 최고의 품질로 인정된다. 게르마늄 성분이 함유되어 있고 짙푸른 색을 띠며 두겁고 맛이 달다.
	병 어	신선하고 맛이 달아 횟감으로 인기가 좋다.
신안군 도초면	김	청정 해역에서 생산되며 맛이 좋다.
신안군 도초면	꽃 게	단백한 맛이 일품이며 일본으로 수출된다.
신안군 도초면	돌 김	윤기가 흐르고 맛이 뛰어나다.
	돌 미 역	청정 해역애서 생산되며 맛이 좋다.

생 산 지	특 산 물	특 성
신안군 흑산면	홍 어	홍갈색을 띠며 고기맛이 찰지고 연하다. 또한 회를 떴을 때 연분홍색을 띠며 살이 도톰하게 부풀어 오르면서 윤기가 흐르고 입안에서 혀에 와 닿는 화끈, 찰진, 감칠 맛 때문에 식도락가에서 인기.
	오 징 어	살이 두껍고 맛이 좋다.
	전 복	살이 오들오들하다.
신안군 흑산면	김, 미역	청정 해역에서 생산되며 맛이 좋다.
	우 럭	맛이 담백하여 많은 관광객들이 즐겨 찾는다.
신안군 흑산면	김, 미역	청정 해역에서 생산되며 맛이 좋다.
	전 복	살이 연하고 맛이 좋다.
	우 럭	싱싱하며 많은 관광객들이 횟감으로 즐긴다.
신안군 장산면	김	청정 해역에서 나며 색갈이 검고 맛이 좋다.
	낙 지	오염되지 않은 갯벌에서 나며 연하고 담백하다.
장산면 마진도	김	청정 해역에서 생산되며 색깔이 검고 맛이 좋다.
	톳	갯바위서 톳을 채취 이식 양식, 생산량 모두 일본으로 수출
장산면 율 도	미 역	갯바위에서 채취하는 자연산 돌미역이다.
	톳	갯바위에서 채취하여 전량 일본으로 수출한다.
안좌면 안좌도	새우(대하)	270ha의 새우 양식장에서 대하를 양식한다.
	숭어, 농어	대규모 양식장에서 많은 양의 어류를 길러낸다.
안좌면 자라도	나 물 콩	안좌 생산 콩은 콩나물 재배용으로 유명. 서울 및 목포 등지의 콩나물 재배자들에게는 최상품
흑산면 대둔도	전 복	깨끗한 바다에서 생산되며 질이 좋다.
	김	맛이 고소하며 윤기가 흐른다.
	미 역	청정 해역에서 생산되며 질이 뛰어나다.
	우럭, 볼락	살이 찰지고 담백해 많은 관광객들이 즐긴다.
흑산면 다물도	우럭,농어, 숭어	고기가 풍부하게 잡히고 횟감으로 인기가 있다.
흑산면 홍 도	김, 미역	무공해 식품, 청정 해역 생산, 품질이 좋다.
	전복, 해삼	오염되지 않은 식품으로 맛이 좋다.
	우럭, 농어	횟감으로 관광객들에게 인기가 좋다.
압해면 가란도	돌 김	품질이 우수한 돌김이 생산된다.
압해면 마산도	돌 김	맛이 고소하고 윤기가 흐른다.
흑산면 상태도	김, 미역	청정 해역에서 생산되며, 질이 좋다.
	전복, 해삼	오염되지 않은 무공해 식품으로 맛이 좋다.
	우럭, 돔	맛이 좋아 횟감으로 유명하다.
흑산면 중태도	흑 염 소	약초를 먹고 자라 보신용으로 애용된다.
흑산면 하태도	김, 미역	청정 해역에서 생신된다.
	전복, 해삼	맛이 다른 지역 것 보다 좋고 싱싱하다.
	우럭, 돔	맛이 찰져 좋아 많은 관광객들이 즐겨 찾는다.
흑산면 소흑산도	돔, 농어	맛이 뛰어나고 돔 낚시로 유명하다.
	뿔 소 라	소흑산도에서만 잡힌다.

생 산 지	특 산 물	특 성
흑산면 만재도	김, 미역	청정 해역에서 생산되며 맛이 뛰어나다.
	전복, 해삼	무공해 식품으로 맛도 좋다.
	우럭, 돔	싱싱하고 맛이 좋아 횟감으로 인기가 좋다.
하의면 하의도	마늘	알이 굵고 매운 맛이강하다.
	낙지	오염되지 않은 갯벌에서 나며 연하고 담백하다.
	전통 식초	재래식 제조 공법을 이용, 순 우리 쌀로 민든다.
하의면 문병도	김	향기가 독특하며 맛이 달고 입안에서 녹는다.
하의면 능산도	미역	청정 해역에서 나는 무공해 식품이며 국을 끓이면 국물 맛이 시원하다.
하의면 장재도	김	청정 해역에서 생산되며 맛이 달다.
하의면 대야도	톳	질이 좋아 생산량 전부 일본으로 수출된다.
하의면 신 도	톳	양질의 톳이 생산되어 전량 일본으로 수출된다.
하의면 옥 도	김	청정 해역에서 생산되며 맛이 달다.
장산면 장산도	유자	과피가 두껍고 향기와 감미로운 맛이 뛰어나다.
	김	색깔이 검고 맛이 좋다.
	톳	자연산 톳을 재취하여 전량 일본으로 수출한다.
	낙지	깨긋한 갯벌에서 나며 연하고 담백하다.
장산면 백야도	김	청정 해역에서 양식해 색깔이 검고 맛이 좋다.
	톳	갯바위에서 재취하는 자연산 톳으로 수출된다.
안좌면 요력도	돌김	윤택이 나며 맛이 좋다.
안좌면 부소도	숭어	고기맛이 찰지고 연하다.
	농어	살이 윤기가 흐르고 찰지며 감칠 맛이 난다.
안좌면 박지도	굴	마을에서 공동으로 굴양식장을 개발하여 양질의 굴을 생산하며 자연산 굴을 상품화할 예정이다.
안좌면 반월도	돌김	입자가 굵고 윤기가 흐르며 맛이 좋다.
팔금면 팔금도	참다래	당도가 높고 독특한 향기가 좋다.
	김	청정 해역에서 나며 색깔이 검고 맛이 고소하다.
	유자	과피가 두텁고 향기가 진하며 감미롭다.
	낙지	살이 연하고 담백하다.
팔금면 메 도	참다래	당도가 높고 독특한 향기가 뛰어난다.
	김	색깔이 검고 영양가가 높아 인기가 좋다.
안좌면 사치도	돌김	마바라고도 부르며 입자가 굵고 윤택이 난다.
팔금면 거사도	김	맛이 고소하고 색깔이 검다.
	낙지	오염되지 않은 갯벌에서 나며 살이 연하다.
암태면 암태도	김	질이 좋으며 한 철에 738톤을 생산한다.
	택사	약초의 일종으로 타 지역 것보다 성분이 좋다.
암태면 추포도	김	품질이 뛰어나며 30호 어가가 김양식을 하낟.
암태면 당사도	김	품질이 우수하며 청정 해역에서 생산된다.
암태면 초란도	김	청정 해역에서 생산되며 품질이 우수하다.
압해면 압해도	배	당도가 높고 과질이 연해 최상품으로 처준다.
	무화과	재배 조건이 좋아 당도가 높으며 대량으로 재배된다. 섬에 무화과 가공 공장이 있어 판로가 보장.
	돌김	맛이 고소하다.