

한국형 하몽이 나왔다

- 과제명 : 한국형 발효생햄 지역특산물화
- 탐 당 : 축산물이용과 성립남 031-290-1699

삼겹살보다 뒷다리 발효생햄

우리나라 사람들은 돼지고기를 주로 굽거나 삶아 먹는다. 돼지 뒷다리는 이렇게 조리할 경우 딱딱하여 맛이 없다. 그래서 소비자들이 즐겨 찾지 않은 돼지 뒷다리 부위는 항상 남아돌고 있다.

서양에서는 돼지 뒷다리를 발효시켜 햄으로 먹는다. 돼지 뒷다리를 통째로 소금으로 염지하여 9~12개월 동안 그늘진 곳에서 발효시킨 것이다. 에스파냐의 하몽과 이탈리아의 파르미는 세계적인 명품이다. 중국에도 이 같은 음식이 있는데 금화햄이라 한다. 와인 등 서양의 음식문화가 번지면서 국내에서도 이 같은 발효생햄의 수요가 꾸준히 늘고 있다.

우리 원에서는 발효생햄 제조 기술을 정립하여 지자체를 통해 보급하고 있다.



국내 소비자는 즐겨 찾지 않는 돼지 뒷다리를 발효생햄으로 만들어 상품화를 계획이다.

현재 경북 영주와 안동, 전북 남원, 인천 등의 농업 기술센터를 통해 기술을 보급했으며 일부 지역에서는 상품화 과정에 있다.