



임산물의 명품브랜드화

지리적표시등록 임산물



산 림 청
KOREA FOREST SERVICE



임산물 지리적표시 등록제 소개 04

제1호 양양송이 06

제2호 장흥표고버섯 09

제3호 산청꽃감 12

제4호 정안밤 15

제5호 울릉도삼나무 17

제6호 울릉도미역취 19

CONTENTS

제7호 울릉도참고비	21
제8호 울릉도부지개이	23
제9호 경산대추	24
제10호 봉화송이	26
제11호 청양구기자	28
제12호 상주꽃감	30
제13호 남해창선고사리	32
제14호 영덕송이	34
제15호 구례산수유	37
제16호 광양백운산고로쇠수액	38
임산물 지리적 표시 등록현황	40
('08. 8월 현재)	



임산물 지리적표시 등록제 소개



지리적표시(Geographical Indication)란?

농수산물(임산물) 및 가공품의 명성·품질 기타 특징이 본질적으로 특정지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 그 특정지역에서 생산된 특산품임을 표시하는 것을 말한다.

지리적표시제의 목적은 우수한 지리적특성을 가진 농산물 및 가공품의 지리적표시를 등록·보호함으로써 지리적특산품의 품질향상, 지역특화산업으로의 육성 도모하고 지리적 특산품 생산자를 보호하여 우리 농산물 및 가공품의 경쟁력 강화와 소비자에게 충분한 제품구매정보를 제공함으로써 소비자의 알권리 충족하는데 있다.

지리적표시는 이미 유명해져 있는 ‘지명+품명’ (예 보성녹차) 브랜드를 사용하므로 초기의 마케팅 노력과 비용이 상대적으로 적게 드는 장점이 있다.

신규 표시로그 안내

지리적특산품의 표지 및 표시사항 (농산물품질관리법 시행규칙 제20조 별표4)

■ 기존 표시로그

	지리적특산품 : (등록명칭) K P G I : (영문등록명칭) (지리적표시관리기관 명칭)지리적표시등록 제○○○호 생산자 : 주 소 : (전화)
이 상품은 농산물품질관리법에 의하여 지리적 명칭을 보호받는 특산품입니다.	



■ 신규 표시로그('08. 7. 8부터 사용)

	등록명칭 : (영문등록명칭) 지리적표시관리기관 명칭, 지리적표시등록 제○○○○호 생산자 : 주소(전화) :
이 상품은 「농산물품질관리법」에 따라 지리적표시가 보호되는 제품입니다.	



지리적표시등록
제 1 호

양양송이



등록일자 ■ '06. 3. 27.

등록자 ■ 양양송이영농조합법인

- 주 소 : 양양군 양양읍 남문리 210-36
- 연락처 : 033)671-7113
- 홈페이지 : <http://goldsong-i.yangyang.go.kr>
(양양군홈페이지안에 미니홈피주소)

대상지역 ■ 강원도 양양군 일원

구매방법 ■ 전화주문, 택배가능

양양군 홈페이지를 방문하시어 상단에 위치한 송이마크를 누르시면 송이포털사이트로 연결되며, 송이구매정보란에서 판매업체소개를 클릭하시면 생송이와 송이가공식품을 판매하는 창이 열립니다. 그곳에서 업체별 상품소개를 받으시고 인터넷 주문 또는 전화로 상품구매 가능합니다.

제품소개 ■

황금송이, 숲속의 다이아몬드, 신비에 쌓인 영물...

사람들은 양양송이를 그렇게 부른다.

여인의 한복저고리처럼 설악산의 크고 작은 봉오리들이 단풍저고리를 입고 남하하는 가을. 별천지 가을 양양에는 영물 송이의 신비로움이 더해간다. 양양송이의 역사를 거슬러 올라가면 성종12년 노사신 등이 지은 동국여지승람(1481년)과 중종 25년에 이행 등이 지은 신증동국여지승람에 송이의 주요 생산지가 표기되어 있는데, 강원도 양양이 송이가 생산되는 주요 지역으로 표시되어 있는 것으로 보아 조선시대부터 송이산지로 유명했음을 알 수 있다. 문헌 및 연구자료를 살펴보면 향과 맛이 다른 지역 송이보다 우수하여 전국적으로 높은 인지도를 갖고 있으며, 소나무에서

- 황금송이, 숲속의 다이아몬드, 신비에 쌓인 영물...



식생하는 버섯으로 신성시되어 귀한 버섯으로 여겨져 단연 천연황금송이의 고장이라 할 수 있다. 양양지역은 화강암 토질에 적송림이 잘 발달되어 송이균환 형성층이 두꺼운 것으로 평가되어 이로 인해 송이 크기도 타 지역보다 1~2cm가량 크고 수분함량도 적어 향과 씹히는 맛이 뛰어나다. 설악산을 둘러보고 양양에서 송이 맛을 본뒤 가을을 논하라는 말도 이 같은 이유에서 나온 듯하다.

일반적으로 송이의 품질우수성은 송이향과 송이의 외형적 관능품위로 결정지어지는데, 송이향의 특징은 신선한 송이일수록 송진향과 비슷한 특유의 향기가 있고, 그 주성분은 휘발성 알코올계 화합물인 옥텐올(마쓰다케올)과 계피산-메틸로 알려지고 있는데, 양양송이의 경우 다수의 알콜과 옥텐성분을 등이 다량 함유되어 있어 향기가 짙다. 이렇게 향기가 짙은 원인은 화강암 토질에 늙새바람에 의한 토양건조현상으로 향기가 진하고 수분함량이 타 지역보다 적어 품질이 우수하고 각종 영양소와 효소가 많아 천연황금송이로 군림하고 있다.

이런 명성으로 인해 2005년 실시한 인지도 조사결과 응답자의 71.9%가 송이생산지역중 양양송이를 가장 먼저 떠올렸으며, 양양송이축제의 경우 3년 연속 전국 최우수축제 부문에서 입상을 하여 응답자 중 61.7%가 양양송이를 알고 있거나 직접 참여한 경험이 있는 것으로 나타났다.

특히 양양송이는 2006년 3월 임산물 부문에서는 전국 최초로 지리적 표시제(산림청 제1호)상품으로 등록되었으며, 같은해 5월 양양송이를 상표등록 출원하였다.



등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
양양송이 영농조합법인	이 근 천	강원 양양군 양양읍 남문리 210-36	033)671-7113



양양송이 요리와 조리법

*송이버섯탕



***송이버섯탕** _ 송이버섯 50g, 팽이버섯 15g, 육수 150g, 양파 10g
소금 3g, 전분 4g, 다진마늘 2g, 후추 3g, 국간장 적당량

1. 송이버섯은 깨끗이 씻어 손으로 찢어 놓는다.
2. 팬에 식용유를 두르고 양파, 송이, 팽이버섯을 썰어넣은 후 소금으로 간을 해 볶는다.
3. 끓는 육수에 볶아놓은 송이버섯과 팽이버섯을 넣고 전분 다진마늘, 대파, 어슷 썬 것, 후추를 넣어 끓인다.
4. 간은 국간장과 소금으로 간을 한다.

*송이버섯전골



***송이버섯전골** _ 송이버섯 150g, 쇠고기 60g, 조개 50g, 애호박 40g
두부 50g, 당면 50g, 감자 50g, 대파 20g, 양파 20g, 다진마늘 10g
양송이 50g, 배추 40g, 팽이버섯 100g, 표고버섯 60g, 느타리버섯 60g
간장, 소금후추 적당량, 사골육수 및 조개육수, 다시마육수

1. 송이버섯과 야채를 깨끗이 씻어 손질한다.
2. 새우, 조개는 물에 씻어 깨끗이 손질한다.
3. 모든 야채는 보기좋게 썰어, 새우, 조개와 함께 전골냄비에 보기 좋게 담는다.
4. 야채위에 육수를 넣고 간장, 소금, 후추로 양념한 뒤 10분정도 끓여 바로 먹는다. 육수혼합이 중요하다.

*송이버섯소금구이



***송이버섯소금구이** _ 송이 200g, 소금물, 참기름소스(참기름30g, 소금30g)

1. 송이를 소금물에 깨끗이 씻어 먹기 좋게 저며 놓는다.
2. 송이를 소금물에 약 30초 정도 담갔다가 바로 석쇠 불에 올려 30초 정도 익힌 뒤 접시에 담는다.
3. 뜨거울 때 참기름 소스에 찍어 먹는다.

장흥표고버섯

지리적표시등록
제 2 호

등록일자 ■ '06. 5. 16.

등 록 자 ■ 정남진장흥표고버섯연합회

- 주 소 : 전남 장흥군 부산면 호계리 468-12
- 연락처 : 061)863-8988
- 이메일 : ksjl38@hanmir.net

대상지역 ■ 전라남도 장흥군 일원

구매방법 ■ 전화주문, 택배가능

제품소개 ■

전국 표고 총 생산량의 7%, 전남도내 기준으로 전체 63%를 차지하고 있을 뿐 아니라, 건표고 생산 및 산지유통량으로는 전국 1위로 연간 2,500 여 톤을 생산하여 600여 농가에서 200억의 고수익을 올리고 있어 장흥은 표고의 메카로 통하고 있다.

오늘날 사회적 웰빙문화에서 우리들의 건강 파수꾼인 먹거리 무공해 농산물을 추구하는 열정은 가히 병적이라 할 수 있지만, 이러한 욕구를 충족시켜주기에 표고는 무공해의 환경에서 생산하고 있어 여타 농산물 중 가장 환경적인 웰빙식품이라고 말할 수 있으며 표고를 특산품으로 명품을 다지고 있는 장흥에서는 대단한 자부심이자, 지역의 이미지를 표고에 담고 있기도 한다.

깨끗한 자연환경과 울 푸른 산림에서 보속적으로 생산되는 참나무가 풍부하여 우리고장에는 지금으로부터 6세기 이전부터 이 지역의 토공 특산품으로 자연에서 표고를 생산해 왔으며 국가에 진상해 왔다는 세종 지리지와 조선왕조실록에서 문헌을 접할 수 있다.





- 역사적 전통이 살아있는 웰빙시대의 명품, 장흥표고!



이러한 역사적 전통과 함께 이고장 장흥표고가 타 지역 표고와의 차별성이 부각되는 것은 칼슘, 인, 철, 나트륨, 칼륨 등 인체에 필수적인 무기물질이 풍부하며, 단위당 열량(kcal)이 타지역 표고에 비하여 33%가 높다는 것이 농진청 식품성분 분석으로 확인된 바 있다. 따라서 장흥표고가 영양성 및 관능적 제품질의 특성에서 명품으로 인정을 받고 있는 이유이다.

표고버섯 건강법

맥주컵에 미지근한 물을 붓고 표고버섯 1개(약 5g)를 담구어 두었다가 이튿날 아침 공복에 물만 마시고 버섯은 반찬을 만듭니다.

또는 한되 정도의 미지근한 물에 40g정도의 표고버섯을 하루밤동안 담가 두었다가 버섯은 장조림을 만들고 담근물은 냉장고에 넣어두고 매일 한컵씩 마십니다.

등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
정남진장흥표고버섯 연합회	곽 석 주	전남 장흥군 부산면 호계리 468-12	061)863-8988



표고버섯 요리법

표고버섯회

재료 : 표고버섯 10장, 컬리플라워 100g, 브로콜리 100g, 소금 약간 초고추장(고추장8큰술, 물3큰술, 설탕3큰술, 물엿1큰술, 식초2큰술, 레몬즙2큰술)

- ① 표고는 흐르는 물에 씻어 물기를 뺀 후 꼭지를 떼어낸다
 - ② 씻은 브로콜리, 컬리플라워는 모양을 살려가며 작게 썬다
 - ③ 냄비에 물, 설탕, 물엿을 넣고 적지말고 끓여 설탕을 녹인다
 - ④ 고추장에 식초를 넣어 잘 푼 후 3과 레몬즙을 넣어 초고추장을 만든다
 - ⑤ 냄비에 물이 끓으면 소금을 넣고 표고를 살짝 데친 후 물기를 뺀다
 - ⑥ 컬리플라워, 브로콜리도 살짝 데친 후 건져낸다
 - ⑦ 버섯을 한입 크기로 먹기 좋게 썬다
 - ⑧ 그릇에 데친 요리를 예쁘게 담고 초고추장과 낸다
- ※ 생표고만 가능함



표고버섯완자전

재료 : 표고버섯 중간크기 30장, 소고기 100g, 두부 1/2모, 홍고추 2개, 달걀 4개, 다진파, 밀가루, 식용유, 소금, 참기름, 후추

- ① 표고는 기둥을 떼고 거즈로 물기를 짰 후 소금, 후추로 안쪽에 뿌려둔다
 - ② 소고기는 곱게 다지고 두부는 거즈에 짰 후 으갠다
 - ③ 소고기와 두부에 다진파, 다진홍고추, 소금, 후추, 참기름을 넣어 버무려 둔다
 - ④ 반죽을 일정한 크기로 동그랗고 납작하게 만든다
 - ⑤ 밀간해 둔 버섯안쪽에 밀가루를 묻혀 반죽을 넣는다
 - ⑥ 완자가 떨어지지 않게 꼭꼭 눌러주며 밀가루를 입혀 살짝 털어준다
 - ⑦ 밀가루를 입힌 반죽을 달걀물에 입혀 팬에 식용유를 두르고 지진다
 - ⑧ 앞 뒤로 색이 너무 나지 않게 속까지 익도록 지진다
- ※ 생·건표고 가능, 돼지고기도 가능하며, 깻잎을 넣어 향을 올려도 좋다

등록일자 ■ '06. 6. 9

등 록 자 ■ 산청군농업협동조합

- 주 소 : 산청군 산청읍 산청리 168-4
- 연락처 : 055)973-6430
- 홈페이지 : <http://www.deoksangam.co.kr/>

대상지역 ■ 경상남도 산청군 일원

구매방법 ■

- 경매참여 : 덕산장날(4, 9일) 상설 경매시장 개설 운영
- 택배가능 : 전화, 인터넷 주문배송

제품소개 ■

지역성

- * 감나무 생육에 영향을 주는 일조량, 강수량, 토양 등이 감나무 생육 환경에 적합하여 꽃감가공에 좋은 원료감을 안정적으로 생산하고 있다.
- * 꽃감건조시는 지리산의 영향을 받아 정상부의 차가운 공기가 계곡을 따라 하강하면서 일교차가 크게 나타나 질 좋은 꽃감이 생산된다.

전통성

- * 세종실록지리지(1454), 신동국여지승람(1530), 이증환의택리지(1751) 등에 산청지방의 특산물과 지방공물로 질 좋은 감이 있다는 수많은 기록이 있다.
- * 조선시대에 고종황제에게 덕산꽃감(고종시)을 진상했다는 기록이 있는 것으로 보아 옛날부터 전통꽃감의 주산지임을 말해주고 있다.



- 천혜의 자연조건에서 동결 건조되는 뛰어난 품질의 산청꽃감!



산청꽃감의 특징

- * 지리산이라는 천혜의 자연유산을 배경으로 한 산청꽃감은 환경친화적인 뽕은감을 원료로하여
- * 청정한 기후조건에서 생산되는 꽃감으로서 타 지역과는 차별되는 유망한 임산물이다.

산청꽃감의 우수성

- * 경쟁력 : 산청꽃감의 주산지인 시천 삼장지역은 국립공원 지리산과 국립공원 웅석봉 등 천혜의 자연조건에서 동결 건조됨으로서 산청꽃감은 타 지역에서 생산되는 꽃감과는 품질면에 뛰어나 대외 경쟁력이 매우 높다.
- * 독창성 : 산청꽃감은 색깔이 주황색이며 육질이 부드럽고 당도가 높을 뿐 아니라 모양이 도넛형태로 완성되므로 독창성이 높은 산청군의 대표적인 특산품이다.



등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
덕산감연구회	정 맹 근	산청군 시천면 천평리 770	011-9538-3446
영농법인지리산 산청꽃감작목회	최 락 선	산청군 시천면 천평리 237	016-596-9067
산청덕산꽃감산장 영농조합법인	김 철 세	산청군 삼장면 대포리 375	016-877-8422





산청곶감(고종시)



전국 최고의 맛과 품질을 자랑하는 산청곶감 고종시는 지리산 자락 산청군 덕산 지역에서 고려시대 부터 재배되어 오다 고종황제에게 진상품으로 보내지면서 붙여진 이름입니다.

고종시(高宗柿)는 지리산 청정골 물맑고 공기좋은 산청군 시천, 삼장 지역에서 곶감 원료감으로 재배되고 있으며 지리산 자락의 차가운 기류가 흘러 들어와 밤에는 얼고, 낮에는 녹는 현상이 반복되는 특수한 자연환경으로 인해 천연 당도가 한층 증가되어 맛 좋고 질 좋은 곶감이 생산되고 있습니다.

최근 지리산 지역에서 자란 고종시 감나무를 경북구 건청궁과 청계천 약초동산에 식재하여 지리산 산청곶감의 명성을 더욱 높여지고 있습니다.

산청곶감은 이렇게 만듭니다.!

수확 ⇒ **선과 및 꼭지다듬기** ⇒ **껍질깎기** ⇒ **엮어달기**

(10월하순~11월중순) (1차)

⇒ **자연동결건조** ⇒ **음건** ⇒ **손질** ⇒ **꼭지다듬기** ⇒

(2차)

(1~2개월)

양건 ⇒ **모양잡기** ⇒ **선별 · 포장**

(1주일) (2~3회)

※ 산청 곶감은 구입 하신 후 냉장고에 넣어 보관하여 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.

정안밤

지리적표시등록
제 4 호

등록일자 ■ '06. 9. 15

등 록 자 ■ 정안밤생산자영농조합법인

- 주 소 : 충남 공주시 정안면 사현리 334-7
- 연락처 : 041)858-9045~6
- 홈페이지 : www.puruemi.com/2007/jeongyan

대상지역 ■ 충청남도 공주시 정안면 일원

구매방법 ■ 인터넷 및 전화주문, 택배가능

제품소개 ■

품질특성

- * 정안지역은 금강의 지류인 정안천이 흐르고 있고 무성산과 차령산이 남과 북으로 형성하고 있어 비옥한 토지 및 적절한 기온과 강우량, 일조량 등으로 밤나무 생육에 적합한 지역이며
- * 정안밤은 밤알이 크고 당도가 높으며 일찍이 신품종 개발과 육종기술을 보급하여 병해충에 강한 특징이 있으며
- * 탄수화물과 단백질, 비타민이 풍부하고 칼슘, 철, 칼륨 등의 영양소가 들어 있어 몸이 약한 사람들에게는 원기를 북돋우고, 소화기 계통을 튼튼하게 해주어 이유식과 환자 회복식 재료로 많이 사용된다.





밤 요리



밤단자

참쌀가루를 찌서 오래 치대어 자그맣게 끓고 밤을 삶아 체에 내린 밤고물을 묻히는 치는 떡으로 궁중과 반가에서 추석 때 차례상에 올리고 겨울철 다과상에 내던 고급떡. 단자는 인절미와 비슷하지만 참쌀을 알곡이 아닌 가루로 찌는 점이 다르고, 경단과는 모양이 비슷하지만 만드는 법이 다르다. 묻히는 고물과 안에 넣는 소에 따라 이름이 다른데 밤단자는 밤고물을 묻힌 단자이다.

밤과자

밤을 이용하여 만든 과자.

밤을 삶아 으깨어 흰팥소·설탕·소금을 넣고 잘 섞어 소를 만들고, 밀가루를 체로 친 후 베이킹파우더·달걀·우유·설탕·물엿·소금을 넣고 반죽한 다음 알맞은 크기로 떼어 동글게 빚고 밤소를 넣는다. 그 위에 달걀 노른자와 미림을 섞은 것을 바르고 오븐에 넣어 180℃에서 10분 정도 구우면 밤과자가 완성된다.



밤밥

멥쌀과 참쌀을 솥에 안쳐 소금물을 붓고 불려둔 깐밤과 껍질 벗긴 은행을 가지런히 얹어 지은 밥.

밤양갱

팥앙금, 설탕, 한천 등에 밤을 넣고 끓여서 굳힌 과자



등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
정안밤생산자 영농조합	박 상 만	충남 공주시 정안 면 월산리637	010-6422-6758

울릉도삼나물

지리적표시등록
제 5 호

등록일자 ■ '07. 12. 15

등록자 ■ 울릉농업협동조합

- 주 소 : 경북 울릉군 울릉읍 도동리 214-2
- 연락처 : 054)791-1005

대상지역 ■ 경상북도 울릉군 일원

구매방법 ■

- 지리적표시등록제 보호를 위하여 울릉농협에 전화주문 후 전국 택배실시

제품소개 ■

지역적 품질특성

- * 울릉도 삼나물은 반음지성 식물로 여름에는 기온이 30℃가 넘지 않고, 겨울에는 적설빈도가 잦고 적설량이 많으며, 공중습도가 높은 곳에서 생산되어 잎과 줄기가 연한 특징이 있다.
- * 삼나물은 다년생 식물이기 때문에 수확이 끝난 후 다음해의 수확을 위해 영양을 축적해야 하는데, 이 기간 울릉도는 여름철 온도가 낮아 고온 피해가 없고, 겨울철에는 적설과 온화한 기온으로 생육저하가 없다.





울릉도삼나물 조리방법

조리방법

끓는 물에 20분정도 삶은 후 9~10시간 동안 물에 담귀 우려낸 후 조리를 하면 된다.

삼나물 초무침

양파, 마늘, 고추장, 설탕이나 물엿, 식초를 넣어 함께 주물러 무치면 맛있는 삼나물 초무침이 됩니다.

삼나물 볶음

팬에 참기름을 두르고 반 정도 익을 때까지 볶다가 간장과 마늘을 넣어 간을 맞추어 완전히 익을 때까지 볶고 깨소금을 뿌려 담습니다.

등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
울릉농업협동조합	손 광 목	울릉군 울릉읍 도동리 214-2	054)791-1005



울릉도미역취

지리적표시등록
제 6 호

등록일자 ■ '07. 12. 15

등 록 자 ■ 울릉농업협동조합

- 주 소 : 경북 울릉군 울릉읍 도동리 214-2

- 연락처 : 054)791-1005

대상지역 ■ 경상북도 울릉군 일원

구매방법 ■

- 지리적표시등록제 보호를 위하여 울릉농협에 전화주문 후 전국 택배실시

제품소개 ■

품질특성

울릉도에서 생산되는 울릉미역취는 잎이 크고 얇으며, 향이 진하고 조직이 부드러우며 건채 가공 시 잔 부스러짐이 적은 특성을 가진 나물이다. 실험결과 울릉미역취는 타 지역 미역취보다 전체적으로 높은 평가를 받았으며, 특히 외관, 향, 전체기호도 항목에서 우수한 평가를 받았다.





울릉도미역취 조리방법



미역취 조리방법

끓는 물에 20분정도 삶은 후 물을 빼고 갖은 양념을 넣고 무친 후 기름으로 볶아냅니다. 참기름, 깨소금을 첨가하면 더욱 맛이 있습니다.

등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
울릉농업협동조합	손 광 목	울릉군 울릉읍 도동리 214-2	054)791-1005



울릉도참고비

지리적표시등록
제 7 호

등록일자 ■ '07. 12. 15

등 록 자 ■ 울릉농업협동조합

- 주 소 : 경북 울릉군 울릉읍 도동리 214-2
- 연락처 : 054)791-1005

대상지역 ■ 경상북도 울릉군 일원

구매방법 ■

- 지리적표시등록제 보호를 위하여 울릉농협에 전화주문 후 전국 택배실시

제품소개 ■

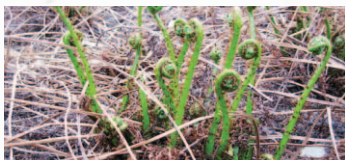
품질특성

- * 울릉도 참고비는 음지성 식물로 강우량이 적절하고, 겨울에는 적설량이 많으며, 공중습도가 높은 곳에서 생산되어 잎과 줄기가 연한 특징이 있다.
- * 울릉도에서는 참고비를 수확 후 블랜칭 및 건조 시 손으로 비비면서 가공하는데 이러한 가공과정은 줄기를 연화시킬 뿐 아니라 꼬불꼬불하게 만들어 부스러짐이 적은 특성을 갖게 한다.





울릉도참고비 조리방법



참고비 조리방법

끓는 물에 20분정도 삶아 9~10시간 물에 담궈 우려낸 후 조리하면 됩니다.

참고비 볶음

팬에 참기름을 두르고 반정도 익을 때까지 볶다가 간장(혹은 소금)과 마늘을 넣어 간을 맞추어 완전히 익을 때까지 깨소금을 뿌려 담습니다.

등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
울릉농업협동조합	손 광 목	울릉군 울릉읍 도동리 214-2	054)791-1005

울릉도부지갱이

지리적표시등록
제 8 호

등록일자 ■ '07. 12. 15

등 록 자 ■ 울릉농업협동조합

- 주 소 : 경북 울릉군 울릉읍 도동리 214-2
- 연락처 : 054)791-1005

대상지역 ■ 경상남도 울릉군 일원

구매방법 ■

- 지리적표시등록제 보호를 위하여 울릉농협에 전화주문 후 전국 택배실시

제품소개 ■

품질의 특성

울릉도 부지갱이는 향이 진하고, 조직이 연하여 씹는 맛이 부드러우며 건채 가공 시 부스러짐이 적은 특성을 가진 나물이다.

조리방법

끓는 물에 20분정도 삶은 후 물을 빼고 갖은 양념을 넣고 무친 다음 기름으로 볶아냅니다. 참기름, 깨소금을 첨가하면 더욱 맛이 있습니다.

등록자 현황 ■

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
울릉농업협동조합	손 광 목	울릉군 울릉읍 도동리 214-2	054)791-1005



등록번호 산림청
제 9 호

경산대추



등록일자 ■ '07. 1. 3

등 록 자 ■ 경산대추생산자단체협의회 영농조합법인

- 주 소 : 경북 경산시 중방동 869-5
- 연락처 : 053)817-8575
- 홈페이지 : www.apryangnonghyup.com

대상지역 ■ 경상북도 경산시 일원

구매방법 ■

- 전화주문에 의한 택배 주문전화 : 053)817-8575, 011-811-3211
- 압량농협 홈페이지 이용

제품소개 ■

품질의 특성 및 우수성

- * 금호강 유역의 충적평야와 낮은 구릉지에서 재배되는 경산대추는 알이 굵으며 윤기가 흐르는 검붉은 과피색을 가진 대추이다.
- * 수확 후 깨끗한 물(먹는물)로 세척한 후 건조하기 때문에 위생적이다.
- * 경산시는 평지에 과원이 주로 조성되어 있어 산지과원이 많은 다른 지역의 대추나무보다 생육이 좋아 품질 좋은 대추가 많이 생산되고 있다.
- * 경산지역은 우리나라의 대표적인 후서지역으로 대추 생장기에 기온이 고온을 유지하고 있어 고온 · 건조한 기후에서 잘 자라는 대추 생육에 유리하다.

역사성

- * 「세종실록지리지」 · 「신증동국여지승람」 등에 경산의 지방공물 및 토산품으로 대추가 있다는 기록으로 보아 옛부터 대추가 유명함을 알 수 있다.

- 최적의 자연조건에서 재배되는 품질좋은대추, 경산대추!



제품 홍보내용

* TV 방영을 통한 홍보내용

KBS 6시 내고향(대동특지도) 방영 ('07. 9. 17)

KBS 체험 삶의 현장 방영 ('07. 11. 11)

* TV 홈쇼핑 방영판매 홍보

현대 홈쇼핑 2회 방영 판매 실시 ('07. 12. 18, 12. 24)

* 각종행사시 참여 홍보활동 전개

aT센터 파워브랜드 행사참여 무료시식 및 홍보행사 실시

고속도로 휴게소 (경산지역 2곳) 무료시식 및 홍보행사 실시

* 기타

출향인사를 대상으로 경산대추 홍보물 제작 발송(20,000여명)

제과 개발을 위한 영세업자 대추 원료 지원



등록자 현황

단체명(회원명)	대표자	주소	전화번호
경산농업협동조합	이재기	경산시 중방동 541-1	053)811-4141
입량농업협동조합	이용우	입량면 부적리 596-1	053)817-3211
용성농업협동조합	허남두	용성면 당리리 146-1	053)852-1921
와촌농업협동조합	이창대	와촌면 소월리 15-1	053)852-4310
자인농업협동조합	이대희	자인면 동부리 26	053)857-2301
진량농업협동조합	박태준	진량읍 신상리 711-3	053)852-4911
하양농업협동조합	장규원	하양읍 금락리 135-56	053)850-2200

지리적표시등록
제10호

봉화송이



등록일자 ■ '07. 1. 3

등 록 자 ■ 봉화군산림조합

- 주 소 : 경북 봉화군 봉화읍 내성리 353-16
- 연락처 : 054) 673 - 9713

대상지역 ■ 경상북도 봉화군 일원

구매방법 ■

당일 산림조합 입찰에 의해 가격이 결정되면 현지방문 직접 구매하는 것이 가장 좋은 방법이며, 전화주문 또는 택배도 가능

제품소개 ■

품질의 특성 및 우수성, 관리방안 등 제품홍보 내용

봉화송이는 태백산맥과 소백산맥에서 자란 봉화의 명물로 백두대간의 마사토에서 생산되어 수분함량이 적고 육질이 단단하여 장시간 저장이 가능하고 맛과 향이 뛰어나 미식가들을 유혹하는 자연이 내린 최고의 보물, 숲속의 보석으로 그 우수성을 인정받았으며, 소나무 뿌리의 정기를 머금고 향기로운 솔냄새가 나는 천연버섯의 왕자라 할 수 있다.

관련 요리, 조리법 등

수없이 요리방법이 많지만 대표적으로 몇 종류를 소개 한다면

- * 송이 돌솥밥 : 돌 솥에 밥을 하다가 뜸들일때 송이를 얇게 채썰어 넣고 밥, 대추, 쇠고기를 가늘게 썰은 것을 약간 넣고 뚜껑을 닫아 밥이 다 되었을 때 먹는다.
- * 송이전골 : 요리를 하는 방법은 일반 전골류와 같고 요리가 어느정도 되었을 때 송이를 넣고 얇게 또는 채썰어 넣어 먹는다.
- * 육수 혼합이 중요한데 사골, 조개, 다시마 육수를 1:1:1비율로 섞어 처음엔 센불로 한번 끓인후 약한 불에서 은근히 끓여야 한다.

-태백산맥과 소백산맥에서 자란
봉화의 명물, 봉화송이!



등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
봉화군 산림조합	배 흥 섭	경상북도 봉화군 봉화읍 내성리 353-16	054)673-9713

봉화송이 수집 · 선별부터 포장까지 소개사진



수집 · 선별 전경



지리적표시 띠지 부착 작업



포장작업 전경



봉화송이 소포장



종이BOX포장



오동나무BOX포장



청양구기자



등록일자 ■ '07. 2. 1

등록자 ■ 청양구기자생산자영농조합법인

- 주 소 : 충남 청양군 청양읍 읍내리 187-14
- 연락처 : 041)943-6999
- 홈페이지 : www.cygugija.co.kr

대상지역 ■ 충청남도 청양군 일원

구매방법 ■ 인터넷 및 전화주문, 택배가능

제품소개 ■

구기자를 이용한 제품

- * 전통 구기자 차 : 옛 선인의 전통기법을 활용하여 만든 생활 속의 차
- * 구기자 티백 차 : 구기자의 영양을 즉석에서 간편하게 먹을 수 있는 차
- * 청양 구기정 : 구기자 고 농축액으로 술이나 차에 넣어 먹는 액기스

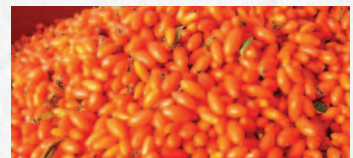


관련요리

- * **구기자 순나물**: 초봄 연한 구기순 및 잎을 살짝 데치거나, 말린 것을불려 양념으로 무쳐 먹는다.
- * **구 기 자 차**: 구기자를 깨끗이 따서 말린 후 중불에 볶아 약한 불에 끓여먹거나, 각종 한약재를 섞어 시원하게 먹으면 갈증해소에 좋다.
- * **구 기 자 주**: 예로부터 약주로 애용되어 말린 구기자와 설탕과 소주를 밀봉하여 2개월 정도 후에 마시면 숙취가 없고 머리가 깨끗하다고 한다.

등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
청양읍 구기자 생산자단체	이 영 우	청양읍 읍내리 3구	041)942-3882
운곡면 구기자 생산자단체	명 강 수	운곡면 후덕리	041)942-8559
대치면 구기자 생산자단체	최 문 갑	대치면 농소리	041)942-3645
정산면 구기자 생산자단체	김 윤 수	정산면 백곡1리	041)942-0231
목면 구기자 생산자단체	유 병 호	목면 본의2리	041)942-9489
청남면 구기자 생산자단체	김 병 윤	청남면 청소2리	041)942-7308
장평면 구기자 생산자단체	윤 형 중	장평면 지천리	041)942-6542
남양면 구기자 생산자단체	양 두 인	남양면 백금2리	041)942-1608
화성면 구기자 생산자단체	신 영 구	화성면 기덕리	041)942-4607
비봉면 구기자 생산자단체	윤 중 흥	비봉면 사점리	041)942-5104



지리적표시등록
제 12 호

상주곶감



등록일자 ■ '07. 6. 12

등 록 자 ■ 상주곶감발전연합회영농조합법인

- 주 소 : 경북 상주시 남성동 184번지
- 연 락 처 : 054)536-0907
- 홈페이지 : <http://sangjumall.co.kr> 또는 www.sangjumall.co.kr

대상지역 ■ 경상북도 상주시 일원

구매방법 ■ 전화, 인터넷주문

- 전화주문 054)536-0907
- 인터넷 : www.sangjumall.co.kr (통합검색 창에 상주고향장터 검색가능)

제품소개 ■

상주곶감의 특징

상주곶감은 상주고유의 품종인 상주등시 감을 이용하여 당도가 높고 과육이 부드러우며 씨가 적당히 분포된 특징을 갖고 있어 자연식품으로 호평을 받고 있습니다.

그러나 무분별한 수입품의 브랜드 도용과 타 지역 상품과의 차별화를 통한 경쟁우위의 확보를 위해서 상주곶감의 지리적 특성과 지적 재산권을 보호하기 위하여 산림청 제12호로 지리적표시제를 등록하였고 또한 매년 곶감생산시기에 생산자 곶감작업현장 및 생산량 조사를 통한 철저한 지리적 표시품의 품질관리를 하고 있다.

꽃감 요리 소개



꽃감춘권피, 꽃감범벅, 꽃감연어바스켓, 꽃감약식, 꽃감호두죽, 꽃감크래이프, 꽃감추시병, 꽃감유자차말이, 꽃감오름, 꽃감송편



꽃감춘권피



꽃감범벅



꽃감연어바스켓



꽃감약식

등록자 현황

단체명(회원명)	대표자	주소	전화번호
상주꽃감발전연합회 영농조합법인	박경화	경북 상주시 남성동 184	054)536-0907

* 꽃감 춘권피

- 주재료 : 꽃감5개, 사과1개,

춘권피8장, 달걀흰자

- 부재료 : 황설탕3큰술, 계피가루 약간

- ① 꽃감은 씨를 제거하고, 0.5cm의 굵기로 채썰기를 한다.
- ② 사과도 꽃감의 크기에 맞춰 채썰기를 해놓는다.
- ③ 사과와 꽃감을 보울에 담고 황설탕을 고루 버무려 놓는다.
- ④ 춘권피에 3의 속을 넣은 후 가장자리에 계간 흰자를 묻혀서 말아준다.
- ⑤ 170℃ 정도의 튀김기름에서 노릇하게 튀겨준다.



남해창선고사리



등록일자 ■ '07. 7. 16.

등록자 ■ 창선농업협동조합

- 주 소 : 경남 남해군 창선면 수산리 220
- 연락처 : 055)867-7701
- 홈페이지 : <http://www.csnong.com>

대상지역 ■ 경상남도 남해군 창선면 일원

구매방법 ■ 남해창선고사리쇼핑몰

- (<http://www.csgosari.com>)
- 전화 : 055)867-7701~3 등으로 주문 택배발송

제품소개 ■

남해창선고사리는 섬지방 특유의 청정지역에서 풍부한 해풍과 따뜻한 기후의영향, 고사리 생산에 적합한 양토 및 사질토양으로 이루어져 있어 고사리의 향이 진하며, 맛이 뛰어나고 식감이 부드러운 품질특성을 가지고 있다.

고사리 조리방법 및 관련 요리

조리방법

- 미지근한 물에 약2시간 담구었다가 물에 불린 고사리를 냄비에 넣고 고사리가 물러질때까지 끓인다음, 삶아낸 고사리는 깨끗한 물에 씻어 하고자하는 요리 종류별로 사용한다.

관련 요리

1. 비빔밥용 나물

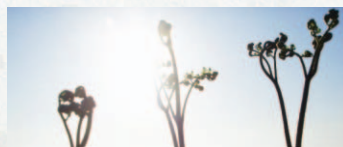
- 재 료 : 고사리, 간장, 마늘, 참기름, 깨소금
- 요리방법 : 삶은 고사리를 깨끗하게 씻어 약 5cm 크기로 자른 다음 간장, 다진마늘, 참기름, 깨소금 등을 넣고 은근한 불에서 약 3~5분간 볶아 비빔밥용 나물 또는 볶음나물로 이용한다.

2. 국거리 재료로 사용시

- 재 료 : 고사리, 박하잎, 각종어류(미꾸라지, 장어), 소고기등
- 요리방법 : 미꾸라지나 장어를 끓여 거른다음 적당량의 물과 재료를 넣어 끓인 후 고사리를 넣어 다시 끓인 다음 각종 양념류를 섞어서 조리한다.

등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
창선농업협동조합	김 일 권	경남 남해군 창선면 수산리	055)867-7701





등록일자 ■ '08. 2. 12

등 록 자 ■ 영덕군 산림조합

- 주 소 : 경상북도 영덕군 영덕읍 남석리 69-22
- 연락처 : 054)732-8300
- 홈페이지 : youngduk@nfcf.or.kr

대상지역 ■ 경상북도 영덕군 일원

구매방법 ■ 영덕군 산림조합 방문 판매

제품소개 ■

특성 및 우수성

- * 유백색의 몸체에 갓은 짙은 갈색으로 육질이 쫄깃하고, 향기가 좋다.
- * 수분함량이 다소 적고, 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있다.
- * 다른지역에 비하여 발생시기가 빠르고 생산기간이 긴 특징이 있다.

역사적 유명성

- * 세종실록지리지(1454년) 영덕현의 공물로 송이가 있었다는 기록으로 보아 예부터 영덕에서 품질 좋은 송이가 많이 생산되었음을 알 수 있다.
- * 신증동국여지승람(1530년), 대동지지(1866년), 임원경제지(19세기초) 단양부지(1813년), 교남지(20세기초), 영해읍지(1932년), 영영승람(1935년) 등에 송이가 영덕의 특산물 또는 토산으로 기록되어 있다.

공판규모

- * 영덕송이의 공판량은 생산량의 79.2%로 전국에서 가장 많고, 최근 7년간 송이 공판량이 가장 많은 지역으로 국내 전체의 29.6%, 공판액의 28.2%를 차지하고 있다.



송이 요리



· 송이전복

1. 송이는 편을 썰어 놓는다.
2. 전복, 죽순도 편을 썰어 놓는다.
3. 대파는 편으로 썰고 마늘은 얇게 썬다.
4. 팬이 달구어지면 식용유를 두르고 파, 마늘, 청주로 향을 낸다.
5. 썰어놓은 송이와 죽순, 전복, 은행을 넣고 볶다가 굴 소스와 소금으로 간을 맞춘다.
6. 물을 조금 넣고 녹말로 농도를 낸 후 참기름과 후추로 마무리한다.



· 송이전골

1. 송이버섯은 밑동의 흙물은 것을 저며내고 얇은 소금물에 씻어서 손으로 살살 밀어 껍질을 벗긴다. 길게 4~5쪽으로 저며썬다.
2. 생선은 향신증, 고운소금, 흰후추가루, 참기름으로 밑간을 해서 밀가루를 묻힌 다음 여분을 털어내고 달걀물을 입혀서 전을 지진다.
3. 배추는 5cm 길이로 채썰고, 썩갯도 씻어서 5cm 길이로 자른다.
대파도 5cm 길이로 채썰고 고추는 반 갈라서 씨를 털어 낸 다음 채썬다.
4. 국물에 청장, 진간장, 고운소금, 굵은소금, 후추가루로 간을 한다.
5. 전골 냄비에 재료를 돌려 담고 국물을 부어서 끓인다.



송이요리

· 송이 솔잎밥

1. 쌀은 씻어서 소쿠리에 쏟아 물기를 빼고 30분정도 불린다.
2. 육수에 솔잎을 넣고 끓여서 체에 받는다.
3. 송이버섯은 밑동의 흙부분을 칼로 저미고 얇은 소금물에 담궈 염지로 살살 밀어서 벗긴다.
4. 길이로 4등분해서 꽃소금, 흰후추가루, 참기름에 켜다.
5. 전복은 솔로 깨끗이 씻어 손가락 끝을 넣어서 떼어 내장을 제거하고 얇게 썰어 팬에 향신증, 고운소금, 흰후추가루, 참기름으로 밀간해서 팬에 슬쩍 볶는다.
6. 밤은 얇게 썰고 대추는 돌려깎아 4등분 한다.
7. 은행은 팬에 향신기름을 두르고 볶다가 꽃소금을 넣는다.
껍질이 툭툭터지면 종이타월 위에 쏟아서 비벼 벗긴다.
8. 죽순은 주름 사이에 든 허연것을 젓가락으로 긁어내고 빗살을 살려서 썬다.
9. 밥과 죽순은 판에 향신기름을 약간 두르고 살짝 볶아 꽃소금과 흰후추 가루로 간을 한다.
10. 밥솥에 쌀 불린 것을 담고 육수와 청장, 진간장, 꽃소금을 약간씩 넣고 끓인다. 끓으면 불을 줄이고 송이버섯, 밤, 대추, 은행, 죽순, 전복 순으로 얹어서 뜸을 들인다.
11. 밥을 큰 그릇에 담고 양념장을 곁들인다.

· 송이 맑은국

1. 맑은 육수에 간장과 소금으로 간을 맞추고 무우를 넣어서 끓인다.
2. 송이버섯은 갓 쪽에서부터 칼집을 넣어 길게 저며서 끓는 육수에 넣는다.
3. 살짝 끓여 불을 끄면서 숙갓을 띄운다.

등록자 현황

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
영덕군 산림조합	신 성 화	영덕군 영덕읍 남석리 69-22	054)732-8300

구례산수유

지리적표시등록
제15호

등록일자 ■ '08. 3. 12

등 록 자 ■ 구례산수유영농조합법인

- 주 소 : 전남 구례군 산동면 탐정리 709-4
- 연락처 : 061)781-1586

대상지역 ■ 전라남도 구례군 일원

구매방법 ■ 전화주문, 택배가능

제품소개 ■

품질 특성 : 구례산수유는 다른 지역 주요 산지의 산수유에 비해 관능품위 기준으로 볼 때 그 품질이 매우 우수하고 K, Ca, Zn과 같은 무기성분이 다른 산지에 비해 많이 검출되며 또한 다른 지역 산수유에 비해 malic acid가 가장 많이 검출되어 신맛이 강한 독특한 맛을 가질 수 있다.

판매 : 지리적표시품의 생산, 유통 등을 투명하고 철저하게 관리하기 위하여 산수유의생산계획, 총생산량, 등급별 생산량, 생산일자, 판매량, 확인자 확인,재고량 등을 기재한 대장을 비치하고 판매전에 반드시 작목반장의 확인을 거치도록 하고 있으며 자체품질기준의 특·상품에 해당하는 산수유만 판매하고 있다.

산수유관련 요리 : 산수유차, 산수유술, 산수유케이크, 산수유정과, 산수유떡, 산수유식혜, 산수유막걸리 등

등록자 현황 ■

단체명(회원명)	대 표 자	주 소	전화번호
구례산수유 영농조합법인	최 규 동	구례군 탐정면 709-4	011-626-1586



광양백운산고로쇠수액



등록일자 ■ '08. 8. 13

등 록 자 ■ 광양백운산고로쇠약수 영농조합법인

- 주 소 : 전라남도 광양시 다압면 금천리 222-1
- 연락처 : 061)772-4093
- 메일주소 : taehan@hanmail.net

대상지역 ■ 전라남도 광양시 백운산 일원

구매방법 ■

- 광양시 산장 및 민박 업체에 방문을 통한 직접 음용
- 광양시 고로쇠 수액 채취 농가 전화를 통한 택배 판매
- 연초에 광양시 홈페이지에 연락처 게시
- 광양시 정보화 마을 <http://gorosoe.invil.org/> 인터넷 판매

제품소개 ■

* 고로쇠 약수의 기원으로 알려진 「도선국사와 골리수(骨利水)설」의 발상지 이다.

「도선국사와 골리수설」 : 도선국사가 백운산에서 수개월간 가부좌하여 도를 닦은 후 득도하여 일어서려 하는데 무릎이 펴지지 않아 고로쇠 나무를 붙들고 일어서면서 부러진 나뭇가지에서 떨어지는 물을 마시고 곧바로 무릎이 펴졌다하여 골리수(骨利水:뼈에 이로운 물)라 부르게 되었다.

* 1999년 9월 29일 '천혜자연생명수 광양고로쇠'로 특허청에 특허상표로 등록(제0455563호)하여 광양백운산 고로쇠수액의 가치를 부각 시켰다.

* 광양 백운산에서 채취되는 고로쇠 수액에는 여러 가지 무기 성분이 들어 있지만, 칼슘(Ca)과 마그네슘(Mg)이 주로 많이 함유되어 있다.

등록자 현황

단 체 명 (회 원 명)	대 표 자	주 소	전 화 번 호
광양백운산고로쇠약수 영농조합법인	김 임 철	전남 광양시 다압면 금천리 222-1	061)761-9944 011-615-6631



고로쇠 조림지



고로쇠 수액 채취



수액 판매



백운산고로쇠약수축제

임산물 지리적표시 등록현황 ('08. 8월 현재)

등록번호	품목	등록자	등록일
제1호	양양송이	양양송이 영농조합법인 (대표 : 이근천)	'06. 3. 27
제2호	장흥표고버섯	영농조합법인 정남진장흥표고버섯연합회 (대표 : 곽석주)	'06. 5. 16
제3호	산청곶감	산청군농업협동조합 (대표 : 박찬균)	'06. 6. 9
제4호	정안밤	정안밤생산자 영농조합법인 (대표 : 박상만)	'06. 9. 15
제5호	울릉도삼나물	울릉농업협동조합 (대표 : 손광목)	'06. 12. 15
제6호	울릉도미역취	울릉농업협동조합 (대표 : 손광목)	'06. 12. 15
제7호	울릉도참고비	울릉농업협동조합 (대표 : 손광목)	'06. 12. 15
제8호	울릉도부지깡이	울릉농업협동조합 (대표 : 손광목)	'06. 12. 15
제9호	경산대추	경산대추생산자단체협의회 영농조합법인 (대표 : 이용우)	'07. 1. 3
제10호	봉화송이	봉화군산림조합 (대표 : 배홍섭)	'07. 1. 3
제11호	청양구기자	청양구기자생산자 영농조합법인 (대표 : 강은형)	'07. 2. 1
제12호	상주곶감	상주곶감발전연합회 영농조합법인 (대표 : 박경화)	'07. 6. 12
제13호	창선고사리	남해창선농업협동조합 (대표 : 김일권)	'07. 7. 16
제14호	영덕송이	영덕군산림조합 (대표 : 신성화)	'08. 2. 12
제15호	구례산수유	구례산수유 영농조합법인 (대표 : 최규동)	'08. 3. 12
제16호	광양백운산 고로쇠수액	광양백운산고로쇠약수 영농조합법인 (대표 : 김임철)	'08. 8. 13