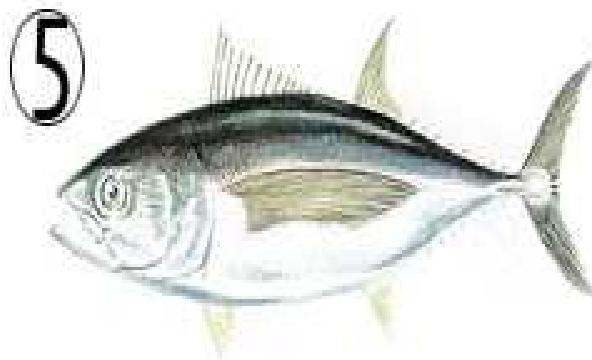
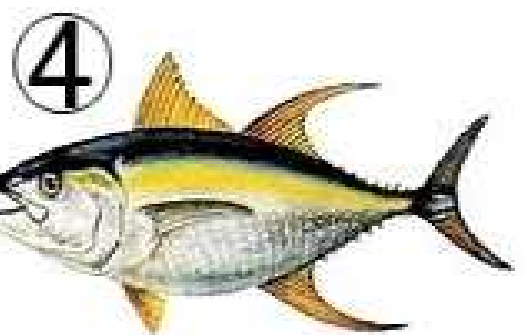
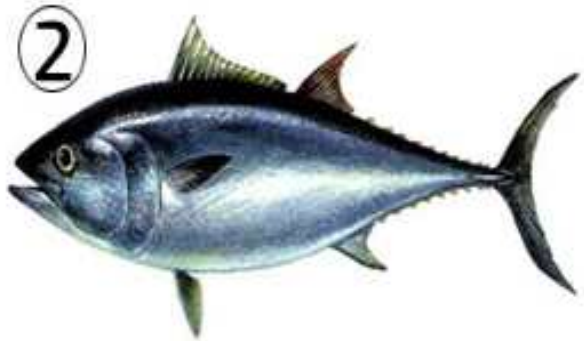
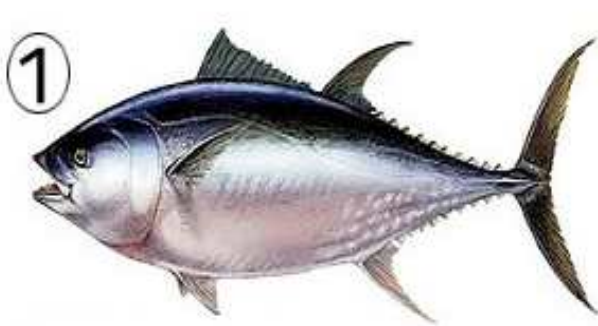


참치 종류 및 부위별 특징

□ 참치(다랑어)

○ 참치(다랑어) 종류 알아보기



위 번호는 참치회 맛의 순서라고 보셔도 거의 무방합니다. 먼저 1.번입니다.

1. 북방 참다랑어(혼마구로, 블루핀튜나)

우리가 보통 일식집에서 “혼마구로”라 불리는 참다랑어입니다. 블루핀 튜나(blue-fin Tuna)라고도 불리우며, 일부 지역에선 낚시 대상어로 아주 인기가 높지만 쉽게 잡히지 않구요, 잡힌다 하더라도 다랑어 중 가장 큰 대형어에 속하기 때문에 끌어당기는 힘이 보통이 아니라 사내 2~3명이 붙어도 끌어내는게 쉽지 않습니다.



북방 참다랑어는 지중해를 비롯하여 북반구의 각 해역에 서식을 하는데 이 중에서도 일본 해역에서 잡히는 참다랑어는 최고의 상품으로 대우받으며 “바다의 로또”라 불릴 정도. 특히 9월부터 12월까지의 일본의 혼슈와 북해도 사이를 지나는 참다랑어 잡이가 한창인데 “오오마산 참다랑어”라고 해서 최고급으로 인정받으며 마리당 1~2억을 호가하기도 합니다. 한우 한 마리 가격과는 비교도 할 수 없는데 굳이 오오마산 참다랑어가 아니더라도 참다랑어라면 몸값이 수 백 만원은 기본!

이 시기에 한 마리라도 잡으면 대박이지만 이 한 마리를 잡기 위해서 어민들은 9~12월 동안 너무나 많은 희생과 노력이 뒤따르며 참다랑어를 잡기 위해선 고가의 “소나(수중음파탐지기)”를 장착 여부와 성능에 따라 결과가 좌지우지되기도 한다. 이렇게 잡힌 참다랑어는 계측과 경매를 통해 값이 매겨지며 주로 호텔이나 도쿄 긴자 등의 고급 일식집으로 유통되는데 대뱃살의 경우 한 점당 7~8만원을 호가하기도 한다. 그런데 최근 일본 방사능 유출사건으로 인해 올해 이 지역에서의 참치잡이는 어떻게 될지 모르겠습니다. 그래도 너무 걱정마세요. 오오마산에 잡히는 최상급의 참치는 우리가 일반적으로 가는 참치집에선 보기가 힘들니까요, 최고급 호텔 일식이 아니라면 대부분 지중해산이나 그 밖의 해역에서 잡힌 참다랑어를 급속 냉동시켰다가 일본의 어시장을 거쳐 우리나라로 들어온다고 하니 일본해역의 방사능과는 그닥 상관없습니다.

2. 남방 참다랑어(미나미 마구로)

오오마산 참다랑어가 최상급이라면 지중해 등 북반구 해역에서 잡힌 북방 참다랑어가 그 뒤를 잇고 그리고 세 번째가 바로 남방 참다랑어입니다. 북방 참다랑어와 마찬가지로 참다랑어 종류이지만 이것도 똑같이 “혼마구로”라고 불리구요, 주로 열대해역과 남반구에서 잡힙니다. 참치 맛 서열상 세 번째라고는 하나 그래도 혼마구로이기 때문에 참다랑어으로써의 메리트는 여전한 고급어입니다.

3. 눈다랑어(메바치 마구로, 빅아이)

보통 “빅아이(Big-Eye)”라고 불리는 눈다랑어는 참치 서열을 크게 보면 참다랑어류에 이어 두 번째에 해당합니다. 눈이 유난히 커서 눈다랑어라 불리는 이것은 우리가 가장 흔하게 접할 수 있는 참치 횡감이기도 하며 어획량도 많은 대중적인 참치횡감입니다.

4. 황다랑어(키하다 마구로, 옐로핀튜나)

황다랑어도 헛감과 초밥용으로 쓰이나 위에 소개한 참치어종 중에선 다소 떨어지구요. 다만, 통조림 원료에선 고급에 속한 편으로 우리가 마트에서 황다랑어를 원료로 사용한 참치캔 통조림은 일반 참치캔에 비해 가격이 좀 더 높다는 것을 알 수 있을 겁니다.회는 무척 담백한 맛을 낸다고 합니다.

5. 날개다랑어

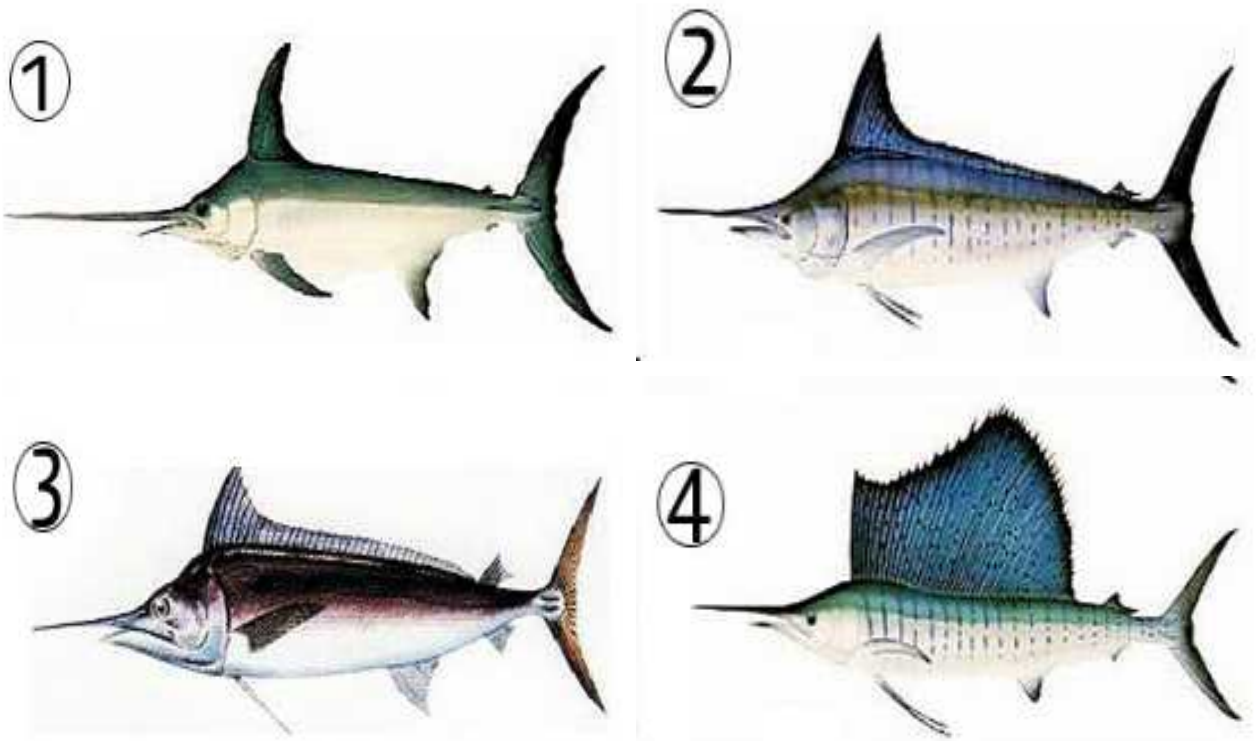
별 특징이 없어 생략

6. 가다랑어

서민들에게 매우 친숙한(?) 다랑어라 한다면 바로 이것인데요. 가끔 마트에 가면 70~80cm 정도 크기의 가다랑어를 단돈 만원에 팔기도 해요. 사실 이걸 가져가서 어떻게 해 드실지는 미지수입니다. 주로 가공원료로 쓰이는데 이것을 찌개 되면 참치캔 통조림이 되며, 바짝 말리면 일본에서 우동국물을 내는 “가쓰오부시”의 원료가 되며, 내장은 젓갈로도 쓰입니다.

□ 새치

○ 새치 종류 알아보기



무한리필 참치집에서 흔히 볼 수 있는게 바로 “새치류”인데요. 다랑어와 새치를 모두 합쳐 우리는 “참치”라고 부릅니다. 새치는 일반적으로 다랑어에 비해 퀄리티가 낮은 편인데 그 중에서도 퀄리티가 좋은 새치가 있습니다.

1. 황새치(메 카지키, 스트립드 마린)

스트립드 마린(Striped-Marlin)이라고 하며 일어로 “메 카지키”이지만 보통 일식에선 “메카”라 불립니다. 그래서 황새치 뱃살을 “메카도로”라고 하는데 새치류 중에서 가장 맛이 좋은 어종이자 부위입니다. 헛감의 색상은 붉은색 계열의 다랑어와는 달리 연한 살색 혹은 우유빛이 감돌며, 고소한 맛이 일품이다.

2. 청새치(마 카지키, 블루 마린)

블루 마린(Blue-Marlin)이라고 하며, 일어로 “마 카지키”지만 일식에선 “마카”라 불립니다. 헛감의

색상은 붉은색 계열의 다랑어와 달리 연한 살색을 띄며 육질이 탄력이 있으며 등급이 높은 고급어로 대우한다.

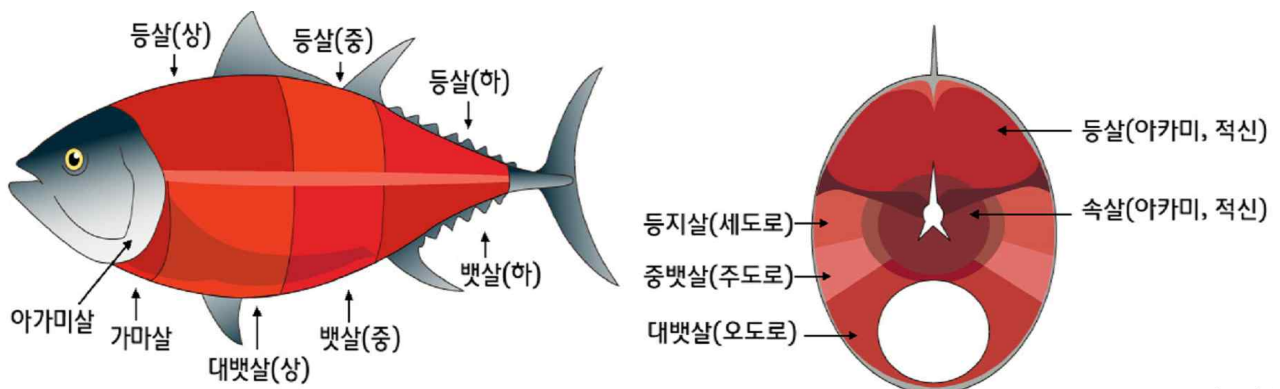
3. 백새치(시로 카지키)와 흑새치(구로 카지키)

위에 소개된 새치류 중에서 퀄리티가 다소 떨어지는 어종입니다.

4. 돛새치(바쇼우 카지키, 세일피쉬)

해외에선 청새치나 황새치와 함께 인기있는 트롤링 낚시 대상어입니다. 힘이 워낙 세 뱃전까지 끌어 올리는데 많은 시간이 소요되며 여러명이 붙어야 한다. 육색은 주홍빛을 띄며 담백하다곤 하지만 다른 새치류에 비해 핏감으로써의 매력도는 떨어집니다.

□ 참치(다랑어) 부위 알아보기



인터넷에 “참치부위”를 치면 여러 가지 그림이 뜨는데 제가 한눈에 알아볼 수 있도록 새롭게 그려서 정리하였습니다. 참치는 크게 “등살과 뱃살”로 나뉘는데요, 적신은 붉은 살로 등살부위를 말하며 여기서도 등급별 퀄리티가 나뉩니다.

1. 등살(赤身, 아카미)

등살중에서도 핏감의 퀄리티는 등살(중)이 가장 높고 그 다음이 등살(상). 마지막으로 등살(하)입니다. 아래 단면도를 보시면 우리가 보통 “아카미”라 불리는 붉은살이 참치에선 대중적인 핏감이라 할 수 있는데 이것도 등을 감싸고 있는 부분이 있고, 몸통 정중앙에 척추를 감싸고 있는 “속살”이 있습니다. 속살은 참치회 부위 중 가장 붉고 부드러운 식감을 가지고 있습니다.

2. 가마살

대뱃살과 더불어 고급 부위입니다. 다랑어의 가슴 지느러미에 연결된 근육으로 다랑어 한 마리에 몇 점 나오지 않는 귀한 부위입니다. 마치 쇠고기의 살치살과 같이 섬세한 지방이 그물처럼 퍼져있어 마블링이 되어 있고, 이것을 먹는 동시에 입안에서 녹아 없어질 정도로 고소한 맛을 내는데요, 위의 그림에서 가마살이 위치한 부분을 보시면 다랑어 한 마리당 얼마 나오지 않는다는걸 알 수 있습니다.

3. 뱃살(도로)

뱃살은 대뱃살(상)이 가장 높고, 그 다음이 뱃살(중)과 뱃살(하) 순으로 나뉩니다. 이것도 총 5단계로 나뉘는데 일식에선 1번 도로, 2번 도로, 이런 식으로 불려져서 5번 도로까지 나뉜다고 해요. 아가미쪽에 가장 가까운게 1번 도로(배꼽살에 해당)이며, 뱃살 중 최고급 부위가 되겠고, 뱃살(중)까지 해서 5번 도로로 끝이 난다고 합니다. 다시말해 꼬리쪽으로 갈수록 퀄리티는 다소 떨어진다고 보심 되겠지만 일반적인 참치를 논할 때 얘기이며, 참다랑어의 경우 꼬릿살 자체로도 매력도가 높아 1kg

당 4만원 정도로 거래된다고 해요.

단면도 아랫부분을 보시면 뱃살도 등쪽으로 올라갈수록 부위가 다르다는걸 알 수 있는데 맛이 가장 진하고 지방이 많은 대뱃살(오도로)은 참치내장을 감싸고 있는 근육으로 가격으로 따지면 참치 부위 중 가장 비싸며 우리나라에선 이것이 최고급 부위로 인식되고 있습니다. 하지만 일본에서 등살(아카미)를 더 선호하기 때문에 가격이 뱃살보다 좀 더 비싸게 형성될 때도 있다 하더군요.

역시 대뱃살만큼의 지방함량은 아니나 바로 위에 중뱃살(주도로)도 충분히 고소하고 등지살(세도로)은 아카미와 뱃살의 중간 형태로 담백한 맛을 냅니다. 아래 사진을 첨부해서 자세한 부위별 모습을 보게 될텐데 각 부위에 대한 명칭은 이해를 돕기 위하여 부득이하게 일어 용어로 표기했으니 이 점 양해 바랍니다.

○ 사진으로 보는 참치부위

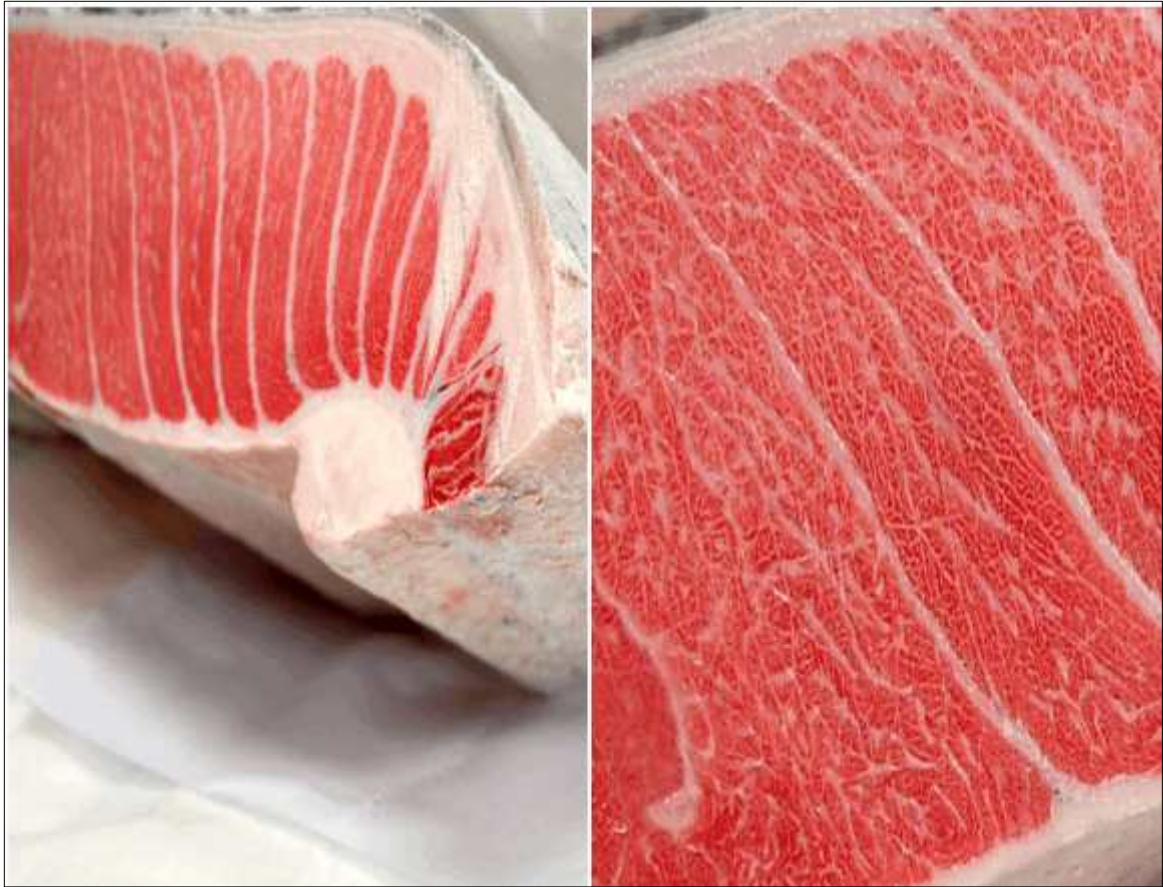


참치 뱃살(오도로)



왼쪽 빨간색은 아카미, 오른쪽은 중뱃살(주도로)

적신(赤身)이라 불리는 아카미는 참치 횡감 부위 중 가장 붉은색을 띄며 맛이 담백하고 깔끔하다는 게 특징입니다. 그리고 그 옆에 주도로는 뱃살과 등살 중간쯤에 위치한 부위로 지방이 서려 있어서 맛이 고소합니다.



오도로(배꼽살)

뱃살중에서 아가미에 가장 가까운 1번 도로로 참다랑어의 경우 최고급 부위입니다. 자세히 보면 그물처럼 퍼져있는 독특한 마블링이 시각적으로도 시선을 끌지만 맛도 워낙 고소하고 진해 사람들이 많이 선호합니다. 하지만 가격이 너무 비싸 평소엔 먹기 힘든 부위.



오도로

흔히 대뱃살이라 불리는 오도로는 참다랑어의 경우 기본이 1점당 1만원을 호가하며, 오오마산 참다랑어일 경우 1점당 7만원도 호가한다고 알려져 있습니다. 지금 보시는 대뱃살은 단면도에서 표기한 대뱃살(상)에서 약간 뒤쪽에 위치한 부위로 2~3번 도로에 해당됩니다. 배꼽살과 마찬가지로 최고급 부위!



가마블록

지금 보시는건 냉동상태의 가마블록인데요. 참치 한 마리에서 나온 가마로 좌우로 딱 두 개만 나오는데 이것을 해동해서 내놓게 되면,



가마살

아주 환상적인 마블링으로 입맛을 돋궂주는 부위입니다. 위에서 설명했듯이 다랑어의 가슴 지느러미에 붙어있는 근육으로 한 마리당 몇 점 안 나오는 귀한 부위이며 말로 설명할 수 없는 고소함이 매력적인 부위!



아가미살

가마살 안쪽, 그러니깐 아가미 부근에서 떼어낸 부위로 이것도 많이 나오는 부위가 아닙니다. 적당한 지방에 마치 쇠고기처럼 쫄깃한 식감이 좋았던 부위.

○ 참치 머리에서 나오는 부위



그리고 참치 머리부위에서도 다양하게 나오는데 이 참에 알아보도록 할까요? 모델은 눈다랑어 머리입니다.



지금 도려내는 부위는 콧살로 반주먹도 안 나오는 귀한 부위입니다.



두육살을 적출하는 과정입니다. 흔히 정수리에 붙은 머릿살이라 해서 정수리살이라 하는데 참치 머리부위 중 가장 많은 양이 나옵니다.



그 다음으로 많이 나오는 부위는 뽕살로 쪽든한 식감이 일품



참치의 안구를 둘러싸고 있는 시신경과 안구 근육이 있는데 이것을 도려낸 게 안구살입니다. 안구에서 나온 수정체는 술에 타서 '눈물주'로 이용하구요. 다랑어는 눈알부터 꼬리까지 뭐 하나 별릴게 없습니다.



이 날 눈다랑어 머리는 작은 사이즈이고 반쪽밖에 안되는데도 이렇게 한접시 가득 채워져서 나옵니다. 여기서 맛이 특이한 건 역시 코살인데 마치 복어회처럼 단단하고 아주 쫄깃한 식감이 매력적이었고, 가장 평범했던건 많은 양이 나왔던 정수리살로 그냥 담백했다는 정도만 느꼈습니다. 이 중에서 특별나게 맛이 진하다고 할 것 없으나 씹는 맛이 조금씩 다르니 부위를 알고 드시면 재미있을거라 생각해요.

○ 그 밖에 서비스로 흔히 접하는 기타 부위



메카도로(황다랑어 뱃살)

그리고 고급 참치집이 아니더라도 위의 부위는 자주 접할 수 있고 서비스로도 자주 나오니 한번쯤 알아둘 필요는 있을 것 같아요. 이것은 새치중에선 가장 고급인 황새치 뱃살입니다. 저렇게 붉은 점이 박혀 있구요. 가끔 어떤 손님들은 살색이 흰색이라 기름치가 아니냐고 하시는데 기름치는 저렇게 붉은기도 없고 붉은 반점도 없는 깨끗한 우윳빛깔을 내고 있으니 혼동하지 않으시기 바랍니다.



황새치 가마살

이건 황새치의 가슴 지느러미에 붙어 있는 근육으로 가마살에 해당됩니다. 살짝 삼겹살 비슷한 생각도 드는데, 저는 처음 접한 부위다 보니 저 흰 부분이 질겨 씹다가 뱉었어요. 하지만 저 부분도 분명 먹는 부위란 사실.



눈다랑어 배꼽살

눈다랑어 대뱃살 중에서도 맨 앞에 위치한 배꼽살입니다. 참다랑어 만큼은 아니지만 고소함과 담백함 모두 느낄 수 있습니다.