

살아있는 전복을 완도에서 서울까지! 전복 양식장 현지 취재기

2021. 9. 17.



- 단 18시간만에 진도 현지에서 서울까지, 400km 달려온 신선한 활전복을 만나는 방법
- 새벽 4시 진도 전복 양식장에서 시작한 생생한 '로켓프레시 산지 직송 배송 추적기'

“후기를 잘 남기지 않는데 이 상품은 진심 감사해서 후기 남깁니다. 너무도 싱싱하고 굵고 배송도 빠르고, 흠잡을 수가 없습니다. 여러 곳에서 주문했지만, 진심 이런 곳 없었습니다.”

“배송받은 다음 날도 살아있어서 손질하는데 놀랐습니다.”

“전복이 크기도 적당하고 싱싱해서 정말 맘에 들었네요. 마트엔 이런 사이즈의 전복은 잘 없거든요.”

“하도 싱싱해서 회로 먹음”

“어머 사 먹는 것보다 왜 더 맛있지? 깜놀ㅋㅋㅋ”

“싱싱한 전복을 이 가격에 집 앞으로 배달해주시다니! 전복은 항상 수산시장 단골 가게에서 사던 사람입니다. 모두 살아있었고 싱싱하네요.”

쿠팡의 산지 직송 활전복 상품에 달린 고객 상품평입니다. 한국 전복 최대 생산지인 완도에서 서울까지의 거리는 약 400km. 하지만 완도에서 고객 집 앞까지 18시간도 걸리지 않아 살아있는 싱싱한 전복이 배송됩니다. 그것도 고객들의 말처럼 저렴한 가격으로요.

도시에서 살아있는 싱싱한 전복을 먹기 위해서는 보통 수산시장까지 직접 방문하는 것이 일반적이었죠. 수산시장에 가셔도 전문가가 아닌 이상에야 어떤 전복이 싱싱한지, 수산시장의 수조에서 며칠을 머물렀는지도 알 수 없었죠. 현지에서 택배로 받자니, 오는 길에 폐사하진 않을까 걱정도 됐고요.

로켓프레시는 이미 신선한 수산물을 고객에게 제공해 왔는데요. 특히 올해 6월부터는 전복, 오징어, 새우 등을 현지에서 살아있는 상태로 배송을 하는 로켓프레시의 산지 직송이 시작됐습니다. 이를위해 쿠팡은 서해안부터 남해, 완도, 진도까지, 국내에서 가장 싱싱한 수산물을 출하하는 지역에서 신선한 수산물들을 발굴하고 있습니다.

그렇다면 로켓프레시의 산지 직송은 어떻게 가능한 걸까요? 어떻게 싱싱하고 맛있는 활전복을 싸고 빠르게 배송해줄 수 있는 걸까요? 궁금해진 뉴스룸 팀이 직접 전라남도 진도로 내려가 전복의 발자취를 따라가 보기로 했습니다.

쿠팡의 협력사이자 전복 최대 유통업체 중 하나인 다복수산의 김일용 이사님께 도움을 요청했습니다. 마침 전복을 채취하기 위해 출항이 계획되어 있던 진도 어민 고성무 님의 배에 오르는 기회를 얻었습니다. 왜 완도가 아닌 진도냐고요? 진도는 지리적 여건상

조류소통이 빨라 전복이 살기 좋은 환경을 갖고 있기 때문에 진도의 청정해역에서 키워지는 전복은 완도 전복만큼이나 유명하다고 합니다.

4:00 am 전남 진도군 고군면 벽파리 선착장



어부 고성무 님과 함께 전복채취 17t 선박에 탑승했습니다. 아직 해도 뜨지 않은 검은 바다. 전복을 이렇게 이른 시간에 채취하는 이유를 물었습니다. 함께 탑승한 다복수산 김일용 이사는 이렇게 설명합니다.

“전복은 햇빛을 오래 받으면 폐사해서 해 뜨기 전인 이른 새벽부터 작업해 해가 중천에 뜨기 전 이른 아침에 작업을 마무리합니다.”

4:30 am 남해 위 양식장



검은 바다를 가르며 도착한 양식장. 어두운 바닷속 가두리 양식장에서는 전복집을 크레인으로 끌어 올립니다. 2.4m x 2.4m로 이뤄진 ‘칸’ 속에는 전복이 살고 있는 ‘전복집’이 2개가 들어있다고 합니다. 각 전복집엔 전복이 1000~1500마리가 살고 있고요.



크레인으로 끌어올린 전복집에는 이렇게 전복들이 다닥다닥 붙어 있습니다

전복집에 전복을 더 넣을 수 없냐고 물었는데요. 한 곳에 너무 많은 전복이 들어가게 되면 오히려 폐사하거나 크게 자라지 못할 수 있다고 하네요.

5:00 am - 11:00 am 남해 위 양식장

이제 전복들을 꺼낸 후, 1차 손질을 합니다.



작업자 분들이 노란 솜씨로 전복 등에 붙은 따게비들을 떼어 내는 데요. 전복 껍질에 이렇게 많은 따게비들이 붙어있는 이유를 물어보니, 보통 우리가 먹는 전복이 최소 1년에서 최대 2년까지도 바다에서 생활하기 때문에 이 과정에서 들러붙은 것들이라고 합니다.



전복을 크기에 따라 분류해주는 기계

전복은 보통 10미, 20미 등으로 부릅니다. ‘미’는 전복 같은걸 세는 단위인데요. 전라도 사투리인가 해서 찾아보니 [미() : 물고기나 벌레 따위를 세는 단위]라고 사전에 나오네요. 1kg에 몇 마리인가로 구분해서 8미, 10미 등으로 구분해 부릅니다. 한마디로 숫자가 작을수록 큰 전복을 뜻하게 되죠. 위에 보이는 기계가 그 구분법에 맞게 분류를 해줍니다. 무거운 전복과 가벼운 전복이 바다에서 꺼내자마자 분류가 되는 셈이죠.

“한번 출항하면 얼마나 많은 전복을 꺼내오나요?”

“보통 수조차 용량이 1.7t 정도 되서, 그에 맞춰 꺼냅니다. 전복집으로 치면 60~80개 정도죠.”

배 위에서 들은 또 다른 흥미로운 이야기가 있었습니다. 전복은 우리가 먹기 전에 이미 수일 동안 굶은 상태라는 걸 알고 계셨나요? 체내에 있는 분비물을 빼내기 위해 전복 양식장에서 7일~10일, 그리고 바다에서 꺼낸 후에도 해감을 시키며 1일. 이렇게 전복을 며칠 동안 굶기게 되는데요. 이 말은 현지에서 우리가 먹기까지 시간이 많이 걸리면 걸릴수록 전복이 체내의 영양소를 더 많이 소비하게 된다는 것을 의미하는 것이죠.

해가 중천에 뜨기 전, 어선은 철수하고 분류를 마친 전복은 선착장에서 수조 차로 옮겨 다복수산으로 이동합니다.

12:00 pm 다복수산

남해 바다에서 건져 올린 전복은 수산업체인 다복수산의 활전복 신선 유지시설에 도착합니다. 그리고 약 1일 동안 해감을 거칩니다.

그리고 다른 한쪽에선 1시에 마감되는 쿠팡의 주문량을 확인합니다. 주문량에 맞춰 수조에서 전복을 꺼내고, 정성스레 손질한 후 검품을 거쳐 남해의 바닷물을 옮겨 담아 포장을 합니다.

여기서 쿠팡 산지직송만의 특별한 절차가 포함됩니다. 일반적인 유통구조는 납품업체가 유통업체의 물류센터에 직접 납품을 하고, 납품이 되면 유통업체에서 검수/검품을 거쳐 유통을 합니다. 쿠팡 또한 대부분의 공산품에 대해 이런 절차를 따르고 있고요.

하지만 신선도가 핵심인 활수산물의 경우는 다릅니다. 물류센터에 납품을 하고, 다른 상품들과 섞인 후 배송지에 따라 분류하는 방법은 시간이 오래걸릴 수밖에 없습니다. 공산품의 경우, 물류센터에 입고 후 며칠이 지나도 아무런 문제가 없지만 살아있는 전복은 이런 시간을 보낼 여유가 없죠. 쿠팡은 고민을 시작했습니다. 신선한 수산물이 물류센터에서 상주하는 시간을 모두 줄일 수 있다면 어떨까. 그렇다면 고객들이 활수산물을 훨씬 신선하게 받을 수 있지 않을까?

그래서 쿠팡의 미니 물류센터가 런칭했습니다. 쿠팡의 미니 물류센터가 출동해 직접 현지 수산업체에서 상품의 검수/검품을 진행 하고, 주문을 처리하고, 송장을 붙입니다. 이 말은 1시에 완도 다복수산에서 포장을 하는 시점에는 이미 이 전복들이 어떤 쿠팡카에 실려 어느 고객에게 배송될 지가 이미 정해져있다는 의미이지요. 전복을 중간에 다시 수조차에 보관하는 과정 없이 산지에서 바로 고객 집 앞까지 신선하게 배송이 된다는 의미이기도 합니다.

2:00 pm 쿠팡 간선차량

이제 쿠팡이 보낸 간선 차에 정성스럽게 포장된 전복을 적재하고, 간선차량은 쿠팡 물류센터로 출발합니다. 여기서부터는 쿠팡의 장점인 엔드 투 엔드(end-to-end) 물류 네트워크가 빛을 발할 차례입니다. 쿠팡만의 차별화된 물류 네트워크는 살아있는 전복을 쿠팡 물류 허브를 거쳐 배송캠프를 통해 고객 집 앞까지 안전하게 도착하게 해줄 것입니다.

8:00 pm 쿠팡 물류센터

전복이 물류센터에 도착했습니다. 이미 검수/검품등을 거친 전복은 일반적인 물류센터의 입고 절차를 따르지 않아도 됩니다. 물류센터에 도착하는 즉시 쿠팡의 각 배송캠프로 분류되어 떠나게 됩니다.

10:00 pm 쿠팡 배송캠프

쿠팡친구가 활 전복을 다른 상품과 함께 쿠팡카에 적재합니다. 그리고 고객 집앞으로 배송을 나서게 되죠.



7:00 am 고객 집 앞

고객의 집 앞에 짬! 전복이 살아 도착했습니다. 그것도 7시도 안된 새벽에 말이죠.

다복수산의 오정목 대표에게 로켓프레시 산지 직송 전복이 얼마나 신선한지 물었습니다.

“예를 들어 도매로 갔다가 수산시장을 갔다가 이러면 몇 단계를 거치지 않습니까? 그런데 로켓프레시 같은 경우에는 여기에서 오후 1시에 출발을 해서 그다음 날 아침 7시 이전에 도착합니다. 아무래도 물건의 신선도는 무조건 차이가 날 수밖에 없죠.”

뉴스룸 취재팀이 하루의 일정을 따라다니며 취재한 진도의 청년 어부 고성무 님은 쿠팡의 고객에게 이런 말을 전해달라고 했습니다.

“사람이 항상 믿음이 중요한데, 저희도 고객에게 믿음을 주기 위해서 진짜 노력하고 있습니다. 신선한 전복을 쿠팡 로켓프레시를 통해 빠르게 배송해 드리고 있으니까 믿고, 정말 믿고 드셨으면 좋겠어요, 맛있게.”



다음 시간에는 쿠팡의 산지직송이 어부들과 수산업체들에게 얼마나 믿음직한 파트너가 되어 주고 있는지를 들려드리고자 합니다.
진도 활전복 취재기 2탄을 기대해주세요!

2탄 기사 바로가기: [대형마트도 외면한 전복, 로켓프레시로 부활 무급휴가 위기도 전 직원 정규직화 추진으로 반전](#)

취재 문의 media@coupang.com