식품의약품안전처	보 도 자 료		국민 안심이 기준입니다
보도일시	배포 즉시	배포일자	2022. 2. 11(금)
담당과장	농수산물안전정책과 오규섭 (☎043-719-3203)	담당자	조문래 사무관 (☎043-719-3205)

다 같은 꼬막이 아니다! 꼬막류 손쉬운 구별법

식의약바로알기㊾ 꼬막류 구별법 및 조리법

□ 식품의약품안전처(처장 김강립)는 국민들이 겨울철 쫄깃한 식감으로 즐겨먹는 **꼬막류**(참꼬막, 새꼬막, 피조개)를 **구별하는 방법**과 **안전하게 섭취하는 방법** 등을 알려드립니다.

○ 꼬막류는 고단백·저지방·저칼로리의 알칼리성 식품으로 **비타민A와 비타민B군**이 **풍부**하고, **필수아미노산과 칼슘도 많아** 성장기 어린이의 건강에 좋으며, **철분이 많아** 빈혈 예방에도 좋습니다.

꼬막(참꼬막)	새꼬막	피조개(피꼬막)
		

□ 시중에서 유통되는 꼬막류는 크게 **'참꼬막', '새꼬막', '피조개(피꼬막)' 3종**으로 모두 돌조개과에 속하는 조개의 일종입니다.

○ 꼬막류는 껍질에 난 주름골의 모양새가 기와지붕을 닮았다고 해서 '와농자(瓦壟子)'라고도 하며 고흥-벌교-순천-여수로 이어지는 **전라남도 여자만 연안 지역이 최대 생산지**입니다.

○ 꼬막류는 둥근 부채꼴 모양으로 **패각 표면의 솜털 여부, 골의 개수와 형태 등**으로 **외형상 구별**이 **가능**하며, 크기는 **참꼬막이 가장 작고 새꼬막, 피조개 순**입니다.

❶ **참꼬막**은 **패각 표면에 털이 없고, 깊은 주름골이 17~18개** 정도로 적으며 꼬막 중에 **크기**가 **가장 작습니다.**

- 참꼬막은 임금의 수라상이나 제사상에 오르던 꼬막으로 **쫄깃하고 해산물의 풍미가 깊은 것이 특징**입니다.
- 갯벌에서 채취하는 참꼬막은 **종패(씨조개)를 뿌린 뒤 3~4년여 뒤에 채취**하는 등 긴 시간이 소요돼 **생산량이 많지 않습니다.**

❷ **새꼬막**은 **표면**에 **솜털**이 있고, **깊지 않은 주름골이 30~34개**로 참꼬막보다 두배 정도 많으며 **크기**는 **참꼬막보다 큽니다.**

- 새꼬막은 시중에서 가장 많이 볼 수 있는 꼬막으로 **쫄깃한 식감이 일품**이며 양념을 더해 반찬으로 먹기 좋습니다.
- 새꼬막은 꼬막류 중 생산량이 가장 많으며, **4~5년전부터** 남해뿐 아니라 **서해에서도 생산할 수 있는 양식기법이 도입되어 생산량이** 더욱 **증가**할 것으로 예상됩니다.

❸ 피조개(피꼬막)는 조갯살이 붉은데 이는 피가 아니라 내장액의 헤모글로빈 때문이며, **주름골이 39~44개**로 가장 많고 **크기가 가장 큽니다.**

- 피조개는 삶으면 특유의 맛과 향이 사라져 **회나 초밥 등 날 것으로 먹는 경우**가 있으나, 신선도가 확인되지 않은 경우나 **겨울철 노로바이러스, 여름철 비오브리오패혈증균**의 **감염 우려**가 있는 경우에는 **생으로 먹지 않는 것**이 좋습니다.

- 피조개는 **주로 양식**으로 **생산**하며 일본 등에서 횟감으로 선호해 **해외 수출이 많이 되었으나, 최근**에는 **가격이 저렴해 국내 소비도 증가**하고 있습니다.

□ 꼬막류를 고를 때는 **껍질이 윤기가 있고 주름골이 선명하며**, 만졌을 때 **입을 다물고 깨지지 않은 것은 것**을 고르는 것이 좋습니다.

○ 싱싱한 꼬막류를 고른 후에는 흐르는 물에서 **껍질을 여러 번 씻어 불순물을 제거**하고 꼬막이 잠길 만큼 **소금물을 붓고 해감**합니다.

○ 꼬막류는 **오래 삶으면 질겨지므로** 물이 끓으면 찬물을 조금 더해 살짝 식힌 후 꼬막을 넣는 것이 좋습니다.

- 꼬막류를 삶는 중에는 **한쪽 방향으로만 저어주다**가 물이 다시 끓어 오르기 시작할 때 건져서 식히면, **조갯살이 한쪽 껍데기로만 붙으면서** 먹기 좋게 삶아집니다.

- **다 삶은 꼬막**은 육즙을 살리기 위해 **헹구지 않는 것이 좋으며** 한쪽 껍데기를 떼어내고 양념을 한 반찬으로 먹기도 하지만 **그냥 먹는 것도 맛을 즐기는 방법**입니다.

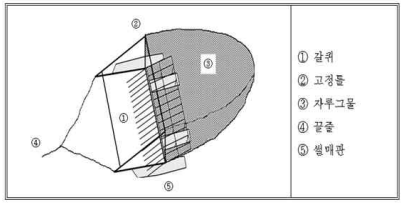
□ 식약처는 국민이 즐겨 먹는 **꼬막**을 **건강하고 안전하게 섭취하는 방법 등**을 적극 홍보하고, 유통과정 등에서 **위생·안전관리를 강화**해 **안전한 수산물이 유통될 수 있도록** 최선을 다하겠습니다.

<붙임> 1. 꼬막류 생산과정 및 생산량
2. 꼬막류 구별법 카드뉴스

붙임1 꼬막류 생산과정 및 생산량

□ 참꼬막은 생육기간이 3~4년 정도 소요되며, 갯벌에 2m에 폭 50cm 정도 되는 '널배(뻘배)'를 타고 사람이 직접 들어가 수작업으로 채취하기에 생산량이 적어 새꼬막보다 가격이 3~4배 비쌈

○ 새꼬막과 피꼬막은 종패를 바다에 뿌려두고 1년 정도 자라면 '형망'이라는 어구를 배에 달아 대량으로 채취하기에 생산 물량이 안정적이고 참꼬막에 비해 가격이 저렴함

널배(뻘배)	패류 형망(모식도)
	

□ 최근 5년간 꼬막류의 생산량을 보면 참꼬막은 매년 감소되는 추세로 향후에도 공급 부족에 따른 가격 상승이 예상됨

≪ **꼬막류 연도별 생산량**(ton) **및 소비자 가격**(원) ≫

구 분	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년	가격(1kg)
참꼬막	269	115	67	79	58	28,000 ~ 35,000
새꼬막	4,993	2,682	4,967	10,501	7,432	6,900 ~ 11,500
피꼬막	3,633	4,524	9,303	3,188	2,498	2,500 ~ 6,200

* 출처 : 국가통계포털, '20년은 잠정치

붙임2 | **꼬막류 구별법 카드뉴스**

