곡성군
GOKSEONG COUNTY

곡 성 군

곡성토란

숙박/음식/쇼핑> 곡성별미> 곡성토란

곡성의 대표 영양식품
토란요리

곡성에는 토란전문음식점이 많이 있어 지역민과 관광객들이 연중 다양한 토란음식을 맛볼 수 있다.
토란들깨탕, 토란빵, 토란아이스크림, 토란대육개장, 토란푸딩 등 맛도 좋고 영양도 가득한 토란먹거리가 곡성에는 가득하다.
들깨가루가 듬뿍들어간 토란국물은 진하고 고소한 맛에 허한 몸이 충전되는 느낌을 준다.

토란이 소득작목으로 대량 생산되기 시작한건 30여년 전 부터이다.
추석에 집중 출하되는 피토란을 연중 공급하고, 해마다 시장추세에 따라 변동폭이 큰 원물가격을 균등화하기 위해, 향토산업육성사업을 추진하여 토란 가공산업을 육성하고 있다.
대표 상품으로 깐토란이 주를 이르며 토란선식, 토란누룽지과자, 토란부각, 토란만주 등 15종의 가공상품이 개발되어 판매되고 있다.

토란육개장

토란들깨탕

토란만쥬

토란기차빵

토란푸딩

토란파이

토란아이스크림

토란탕

토란에는 탄수화물을 비롯해 칼슘, 비타민 B1, B2 등이 듬뿍 들어 있어 고혈압과 항암에 효과적이며,
다이어트와 노화방지, 피부미용에 특히 좋아 젊은층을 타깃으로 각종 언론매체와 SNS 등 홍보마케팅을 펼치고 있다.
국이나 탕, 볶음, 찜 등 요리법이 다양하고 뿌리, 줄기, 잎을 모두 먹을 수 있다는 것도 토란이 가진 미덕이다.

(http://www.gokseong.go.kr/tour)

열대작물인 토란은 주로 남부지방에서 재배를 하는데 특히 곡성은 골이 깊고 토질이 기름지며 일조량이 많아서 토란재배에 더할 나위 없는 조건을 갖추고 있다.
곡성군 죽곡면이 토란의 주산지인데 여기서는 토란을 논에 재배하는 것이 특징이다. 따라서 곡성 토란은 타지역에 비해 출하가 빠르고 알맹이가 크다.
그래서 곡성은 재배면적에 있어 전국 생산량의 50%를 점유하는 대표적인 토란 생산지다.

동의보감에 나오는 토란의 한의학적 명칭은 우(芋)로서 숙면과 노화방지, 뇌의 성숙, 우울증해소 등의 기능을 한다고 전해진다.
특히 국을 끓여 먹을때 최고로 몸에 탁월한 영향을 준다고 되어 있다.
환절기 체력을 보강해주고 어혈을 없애고 죽은 살을 제거해준다는 기록이 있다.

COPYRIGHT © GOKSEONG-GUN. ALL RIGHTS RESERVED.

(http://www.gokseong.go.kr/tour)

Web Contents

곡 | 성 | 군