A씨가 지난 16일 제주 한 고깃집에서 주문한 10만원짜리 한우모둠구이./사진=온라인 커뮤니티 '보배드림''비계 삼겹살' 논란으로 홍역을 치렀던 제주도가 이번에는 지방 가득한 소고기를 판매한 식당으로 또다시 논란이 되고 있다.제주도민이라고 밝힌 A씨는 지난 16일 한 온라인 커뮤니티에 "제주도 아직 정신 못 차렸다"며 "나름대로 장사 잘 되는 고깃집에 갔는데, 등심에 기름이 너무 많아서 '반은 잘라내야 할 것 같다'고 말씀드렸다"고 밝혔다.함께 공개된 사진 속 접시에 담긴 소고기 등심은 떡심 등을 제외하면 살코기보다 지방 비율이 높은 모습이다.A씨는 "10만원짜리 메뉴다. 가운데 몇 점은 콩팥"이라고 설명했다. 해당 고깃집의 메뉴를 확인한 결과 A씨가 주문한 메뉴는 '한우모둠구이 중(中)'이었다.당시 A씨는 사장에게 항의했지만 "고기 매입할 때 비계까지 다 계산한다. 손님들한테 비계 빼서 주면 손해다. 그냥 드셔라"라는 답변을 들었다고 한다. 이에 A씨가 "예전에 여기서 모임 가졌을 때는 이러지 않았다"고 하자 사장은 "차돌박이를 서비스로 주겠다"고 했다.A씨는 "감정 상해서 안 먹는다고 했다"며 "나갈 때 단체 테이블 보니까 A급 고기로 세팅돼 있었다"고 분통을 터뜨렸다.참다못한 A씨가 "사장님 너무하신다. 인터넷에 올리겠다"고 하자 사장은 "가게 이름 나오게 올려라"라며 적반하장 태도를 보였다고 한다.A씨는 "지난 3월 같은 고깃집에서 114만원 넘게 먹었을 때는 안 그랬다"며 "사장님 돈 많이 벌겠다. 저는 관광객 아니고 토박이 제주도민이다. 제주도는 정말 문제"라고 지적했다.이를 본 누리꾼들은 "현지인도 이런데 관광객은 어떨지", "저걸 돈 받고 팔다니", "고기 상태보다 사장님 생각 자체가 잘못됐다", "저 정도면 손질하고 판매하는 게 맞다" 등 반응을 보였다.  
  
  
  
제주 한 고깃집에서 판매된 비계 삼겹살./사진=온라인 커뮤니티앞서 최근 온라인상에는 제주의 유명 고깃집을 방문했다가 비계가 가득한 삼겹살을 받았다는 사연이 연달아 올라오면서 논란이 불거졌다. 오영훈 제주도지사가 지난 2일 "식문화 차이를 감안해야 한다"고 해명해 논란에 기름을 붓기도 했다.이와 관련해 제주도는 지난 14일 "삼겹살 품질 관리 매뉴얼을 도내 관련 업소에 배포하고, 생산·유통·판매 단계별로 표준을 지키도록 축산·방역·위생 부서와 협업해 지속해서 확인·지도하고 있다"고 밝혔다.도는 6월 중 관련 단체와 협의해 관광객과 도민 대상으로 제주산 돼지고기 소비 촉진 행사와 시식회 등을 열어 소비자 신뢰 회복에 나설 계획이다. 또 일반돼지보다 지방이 많은 흑돼지 도체 등급판정 기준 개선을 농식품부에 건의할 방침이다.강재섭 제주도 농축산식품국장은 "제주산 돼지고기의 품질과 안전성 강화에 힘써서 누구나 다시 찾는 대표 먹거리의 명성을 회복하겠다"며 "소비자 눈높이에 맞는 흑돼지 등급 판정 제도를 마련하도록 제도 개선에도 노력하겠다"고 밝혔다.