



# 고흥 신평마을 '수산 100년' 富를 낚다



고흥 거금도 적대봉 아래 자리한 신평마을. 울창한 산림을 뒤로하고 풍요로운 바다가 마을 앞을 장식한 아름다운 곳이다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

## 1918년부터 재래식 해태 생산 ... 전남 수산 100년의 '보물창고' "어촌조합 건물 문화유산 등록·수산업 콘텐츠 전시 체험공간으로"

그 마을에 가면 편안해진다. 세상의 근심걱정, 번다한 생각들은 눈 녹듯 사라진다. 고흥 거금도 신평(新平)마을. 이름처럼 평화롭고 아늑한 어촌이다. 필경 세상의 모든 만물은 그 이름대로 지음을 받고, 그 이름대로 운명이 결정된다 하지 않던가. 신평도 예외는 아니어서 이 한미한 어촌이 발하는 아우라는 이곳을 찾는 이의 마음을 부드럽게 다독여 준다.

늦여름과 초가을의 경계를 지나는 이즈음, 신평의 청색 바다는 눈부시게 아름답다. 그저 그런 수사가 아니다. 한눈에 들어오는 짙푸른 바다는 푸른 전을 펼쳐놓은 형상이다. 특유의 배산임해(背山臨海) 지형 때문일 터. 울창할망한 산세는 망망한 바다를 품어 안아 고흥반도를 향해 수긋하게 뻗어 있다.

무엇보다 신평은 유서 깊은 어촌이다. 고흥반도 남단의 고봉명산인 적대봉의 북방산 아래 위치한다. 왼쪽으로는 천동산, 오른쪽으로는 천관산이 자리하며 인근에 월포마을과 동정마을이 이웃한다. 바다 너머로는 녹동항이 지척이고 사슴 지형의 소록도(小鹿島)도 손에 잡힐 듯 가깝다.

역사적인 관점에서 신평 마을의 가치 또한 남다르다. 마을 중앙에 자리한, 일제 강점기 지어진 어업조합 건물이 이를 방증한다. 시간의 풍화가 빛을 퇴락한 분위기에 불구하고, 건물은 한때 영화(榮華)의 중심지였다는 사실을 말없이 웅변한다. 마을 이름의 유래는 "1918년 목가상이라는 이름을 가진 일본 사람이 말뚝을 박아 재래식 해태(깎)를 재배하기 시작했다"며 "이후 1922년에 금산해태조합이 설립됐으며 이후 전국적인 어촌조합으로 승격됐다"고 말했다.

이곳 어업조합 건물은 해태조합이 설립되던 1922년 건립됐다. 붉은 벽돌의 슬레이트 지붕은 전형적인 일본식 구조로, 지금은 흰색 페인트가 덧칠해져 붉은색이 희미하다. 전체적인 모형과 이미지는 그대로인데 당시 붉은 벽돌은 소록도병원 벽돌공장에서 찍어내던 것이라. 푸른 바다를 가로질러 역사



해태(깎) 생산으로 마을 전성기를 구가했던 1920년대 일제강점기 당시 건물은 물론 1970년대 건물들이 그대로 남아 있다.

의 침윤(浸潤)은 이렇듯 명징하게 실재하는가 보다. 당시에는 호풍불을 밝혀가며 깎을 생산할 만큼 해태 양식과 가공이 번성했다. 어업조합 건물 인근에 깎 가공공장의 흔적이 남아 있다. 진 이장은 "당시 레슬링 깎 일 선수의 건의로 전기시설이 도입됐는데, 고흥군 섬 지역에서는 최초로 전깃불이 들어왔다"고 덧붙였다.

그러나 흥망성쇠의 시류를 이긋 못한 피해갈 수는 없었다. 1970년대 어업조합이 고흥군 수산업 협동조합으로 합병되면서 마을은 점차 공동화 위기에 직면한다. 개발위원장을 맡고 있는 권기풍(80)씨는 "신평 깎이라고 하면 묻지도 않고 사가던 시절이 있었다. 오죽하면 동네 개들도 5000원짜리를 물고 다닌다는 말이 있었다"고 당시를 회상했다.

배대만 남은 어촌건물을 둘러보며 주민들의 말이 허언이 아님을 실감한다. 건물 주위로 160년이 넘는 향나무가 이곳의 역사와 가치를 보증한다. 향

나무는 현재처럼 마을을 굽어보며 특유의 향기를 내뿜는다. 다행히 이곳 출신 배평암 씨라는 분이 건물의 역사성과 오래된 향나무의 가치를 알아본 모양이다. 지인에게 매일 의향을 타진해, 2011년 5월 수협으로부터 건물을 사들였다.

수십 년 전만 해도 깎은 고흥이 주산지였다. 그 중심에 신평이 있었고, 어촌조합 건물이 전초기지였다. 이곳은 깎 양식의 역사를 담고 있다는 면에서 전남 수산 100년의 보고(寶庫)라 해도 과언이 아니다.

주민들은 어촌조합 건물이 전남도 문화자산으로 등록됐으면 하는 눈치다. 또한 김양식, 수산업과 관련된 다양한 콘텐츠를 전시하고 체험할 수 있는 공간도 마련되기를 원한다. 머잖은 장래에 신평은 근대투어 명소로 부상할 것 같다. 지금 신평은 평화로운 이미지에서 깨어나, 미래를 향해 새롭게 도약하고 있다.

/박성천기자 skypark@kwangju.co.kr

### ■ 신평마을은?

#### 72가구 주민 103명 ... 거금도의 관문, 다리 생겨 쇠락의 길

고흥군 금산면 거금도 북동쪽에 위치한 신평마을은 한적한 해안가 마을이다. 지난 2013년 거금대교가 개통되기 이전까지는 신평마을에 있는 선착장을 중심으로 북적이던 곳이다. 예전에는 선착장에서 녹동 가는 배가 30분 간격으로 운항하던 거금도의 관문이었다. 그러나 다리가 생기면서 쇠락의 길을 걷고 있다.

마을 지명 '신평(新平)'은 마을의 평안을 비는 의미이다. 옛날 난리가 났을 때 마을 앞 해안에 큰 암석 동굴이 있어 주민들이 화를 피했다. 그 이후 그 동굴을 '평산암(平山岩)'이라 부르다가 신평으로 개칭해 현재에 이르고 있다. 일주도로에서 신평선착장 가는 '평산길'도 여기에서 유래했다.

원래 선착장 일대는 바다였다. 주민들이 마을 부지 확장을 위해 수레와 지게로 흙을 날라 수작업으로 해안을 매립했다. 붕괴되기를 14번. 결국 완공해 지금의 선착장과 옛 깎가공공장, 마을공동창고 일대 부지를 확보할 수 있었다.

해안도로를 따라 큰 건물들이 있는 것을 볼 수

있다. 지금은 펜션, 식당 밖에 보이지 않지만 향구가 번성하던 시기에는 수협은행, 깎 가공공장 등 주요 건물들이 자리잡고 있었다. 학교도 있었지만 지금은 폐교됐다.

주민들은 대부분 농업에 종사하고 있다. 현재 72가구 103명이 거주하고 있으며, 대부분이 어업과 농업에 종사하고 있다. 주요 특산물은 미역, 다시마, 쌀, 양파, 파 등이다. 신평마을 앞에 위치한 무인도 부근을 이용해 살포식으로 전복을 양식하고 톳 종자도 생산하고 있다. 또 마을 어업권 45ha를 확보해 바지락, 고막, 석화, 낙지, 문어, 갯지렁이도 채취하고 있다.

신평마을 한가운데에는 마을 주민들의 건강을 책임지는 보건진료소가 있다. 선박편으로 병원에 가야만 했던 신평마을 주민들이 마을공동부지를 기부해 지난 1986년 건립됐다. 신평마을은 제2의 도약을 준비하고 있다. 올해 어촌 6차 산업화 시범사업 대상마을에 선정됐고, 금산 신평권역 창조적 마을만들기 사업도 추진중이다.

/김용희기자 kimyh@kwangju.co.kr

## 전남 어촌의 발전·어민 소득증대 위해 '전남어촌특화지원센터'가 함께 합니다

전남어촌특화지원센터는 전남 어촌에서 생산되는 수산물의 가공·유통·서비스를 돕고, 어촌에 많은 관광객들이 찾도록 지원하는 것을 목표로 설립되었습니다. 센터는 어촌특화발전 지원특별법에 근거한 기관으로, 해양수산부와 전남도가 선정한 어촌들을 대상으로 교육·마케팅·홍보·컨설팅 등 다양한 지원 사업을 진행하고 있습니다.

센터는 전남 어촌과 지역기관·기업이 만남의 자리를 마련하고, 그로 인해 상호 창조적

발전의 계기를 마련하도록 다양한 연계사업도 실시합니다. 이를 위하여 센터는 전남 어촌과 '1사1촌 자매결연'을 맺고자 하는 지역 기관·기업들의 신청을 접수합니다. 또 전남 어촌에서 생산되는 신선한 수산물을 저렴한 가격으로 직거래할 도·소매, 유통 등과 관련된 지역기업의 참여도 기다립니다.

전남어촌특화지원센터 센터장 류재영  
문의 : 062-220-0581(임종현 사무국장 010-9601-6421)

자연으로 본 신평마을



고흥 거금도 신평마을의 고즈넉한 오후 풍경.



거금도와 고흥반도를 잇는 거금대교.



어촌조합 건물 뒷편에 있는 160년 된 향나무.

## 바다 진미에 상다리 휘어지는 ‘신평백반’ 드시고 가세요

앞바다·뒷산서 나는 청정재료

계장·꼬막찜·문어숙회는 밑반찬

반찬수만 17가지...1만원짜리 만찬

원산지 따질 필요 없는 ‘건강 밥상’

잘 차려진 한 상 받아보고 싶을 때가 있다. 블로그와 SNS에 무수히 많은 맛집이 있지만 원산지 따질 걱정 없이 안전한 먹거리를 이용하는 곳을 선별하기 어렵다. 거금도 적대봉을 찾는 이라면 정청 남해안에서 나온 신선한 해산물을 맛볼 수 있는 ‘신평백반’을 권한다.

소록도를 지나 거금대교를 따라가다 보면 신평마을 앞바다를 배경으로 고즈넉한 식당 ‘동서횃집’이 보인다. 특별한 것 없는 식당이름에 화려하지 않은 외형임에도 ‘20년 솜씨’의 내공이 느껴진다. 마을 사람들도 많이 찾는 음식점이라면 ‘맛집’으로 검증된 곳이 분명할 터다. 사장이자 마을이장인 진평화(72)씨가 먼길 왔다면 반갑게 일행을 맞는다. 주방에 들어가 보니 진 대표의 아내 정덕자(64)씨가 정성들여 정어 굽는 냄새가 구수하게 풍긴다.

신평백반은 ‘백반’으로 부르기도 애매하다. ‘정식’이라 해야 맞을 것 같다. 처음엔 반찬 다섯가지에 불과하고 뒤이어 재료의 질에 놀란다. 신평 앞바다에서 나올 수 있는 모든 해산물이 상에 올랐다고 해도 과언이 아니다. 반찬 수만 17개다. 상에는 갖가지 반찬과 한가운데에 커다란 감성 돔 구이와 도통한 바닷장어 구이가 함께 놓인다. 신평백반에서 주인공을 맡은 음식을 고르기는 힘들다. 계장과 꼬막찜은 물론이고 낙지호박무침, 문어숙회무침 등 쉽게 접할 수 없는 요리들이 ‘밑반찬’처럼 취급되기 때문이다.



신평마을 앞바다에서 나온 해산물이 총출동한 신평백반. 반찬 수가 워낙 많아서 반찬을 다 먹으려면 밥 한 그릇까지고는 어렵다는 단점이 있다. 감성 돔 구이, 바닷장어구이, 두릅바지락된장국, 바지락전, 굴전, 꼬막찜, 아리굴젓, 문어숙회무침, 전어회무침 등이 상다리 휘어지게 놓여있다. /김진수기자 jeans@

‘두릅바지락된장국’을 한 술 뜨는 것으로 식사를 시작한다. 된장국엔 ‘물 반 바지락 반’일 정도로 살이 차오른 바지락이 가득 들었다. ‘산채의 제왕’ 두릅은 특유의 아삭아삭함을 잃지 않고 된장국의 향을 더한다. 두릅은 지난봄에 뜬 냉장보관했다. 화

학조미료에 길들여진 현대인의 입맛을 깨운하게 씻어낸다. 실제 신평백반은 화학조미료를 사용하지 않는다.

백반집에서 직접 키워내는 장어는 사시사철이 제철이다. 하루 햇빛과 바닷바람에 잘 말랐다. 장

어에 간장, 참기름, 마늘 등이 들어간 양념장을 바르고 석쇠에 천천히 구우면 된다. 달짝지근하면서 매콤한 양념장이 장어에 밴다. 비린 맛을 없앤 비결을 물었다니 양념장에 매실을 섞었다고 한다. 먹기 좋게 썬 장어 한 토막을 입에 넣자 일행들이 동

시에 활짝 웃으며 감탄사를 내뿜는다. 생각지 못했던 맛이리라 의미다. 생김 건 황태구이 같지만 겹겹이 졸깃하고 속살은 고소하고 담백한 새로운 맛이 나온다.

감성 돔 구이는 4인을 기준으로 2마리가 나온다. 돔이 워낙 통통하고 커서 아껴먹지 않아도 된다. 호박에 무친 낙지는 씹을 새도 없이 넘어가는 야들야들 고소한 맛이 일품이다. 간장 양념에 무친 갑오징어는 사를 동안 해풍에 말려 졸깃한 식감이 더해졌다.

삶은 고동은 또 다른 별미다. 일일이 손질한 고동을 고소한 참기름과 간장에 무쳐냈다. 고동은 전날 새벽 정씨가 직접 갯벌에 나가 따온 것이란다. 해질 녘 썰물 때 정씨가 따온 굴로는 전을 부쳤다. 텁텁하지 않은 매콤한 맛은 마치 카페 소스처럼 느껴지기도 했다. 조개류를 잘 먹지 않은 아이들에게 안성맞춤이다.

‘생선을 구이 말고 회로도 먹어봤으면’ 할 때는 전어 무침으로 젓가락을 돌리면 된다. 담백한 전어살이 새콤매콤한 양념장에 잘 버무러지고, 여기에 상추, 무, 양파 등 야채로 아삭한 식감을 더했다.

얼음을 동동 띄운 미역냉국은 입맛을 돋운다. 신평마을의 특산물인 미역 얘기가 나오자 밥상을 마주한 주민들은 침이 마르게 자랑을 한다. 신평마을 주민들에게 미역은 자부심이다. 다른 지역미역과 달리 마을 앞 어장에서 자라는 신평 미역은 탄력이 살아있다. 잎이 얇으면서도 넓어 사후 조리할 때 신평 미역이 자주 추천된다.

직접 기른 수박을 썰어 내오는 ‘이모’의 인심은 덩이다. 요리하는 당일 잡아 올리는 참거리가 많아서 예약은 필수다. 냉장방이 되는 안방에 자리를 잡거나, 마당에 놓인 평상도 좋다. 카드 결제도 된다. 마을버스까지 식당 앞까지 오기 때문에 대중교통 이용에도 불편함이 없다.

문의 061-842-5300, 843-6868(진평화 이장 010-4621-6161) /백희준기자 bhj@kwangju.co.kr

### 우리마을로 오세요

## “일제 강점기 김 생산시설 역사 전시관 리모델링 창조적 마을 만들기로 관광객 편의시설 확충”

### 신평마을 이장 진평화

“신평마을은 오랜 역사를 지닌 마을로, 유구한 전통과 청정환경을 지키고 가꾸는 사명감으로 주민들이 똘똘 뭉쳤습니다. 마을의 과거·현재가 놓여있었다면 미래는 관광산업과 접목한 고부가가치 산업을 육성하는 것입니다.”

고흥군 금산면 신평마을 진평화(72) 이장은 지난 19일 신평마을회관에서 향후 마을의 미래발전 비전에 대해 이 같이 말했다. 신평마을의 미래 발전방안을 설명하는 그의 얼굴에선 자신감이 넘쳐났다. 무엇이든 할 수 있다는 주민 결속력이 어느 마을보다 강하기 때문이다.

신평마을은 과거와 현재가 공존하고 있다. 일제 강점기 신평마을은 남해안에서 수확한 김(해태·海苔)을 일본으로 가져가는 전초기지였다.

그는 “이 마을엔 일제강점기 지은 김 생산시설의 거의 원형 그대로 남아 있는데, 수 년 전 마을 주민들이 이 건물들을 수협으로부터 매입했다”면서 “조만간 일제 당시 수탈과 저항의 역사를 보여주는 역사박물관과 마을의 역사를 한 눈에 살펴볼 수 있는 자료 전시관으로 리모델링할 계획”이라고 말했다.

그는 마을 주민의 복지와 관광객들의 편의를 위한 창조적 마을만들기 사업(금산 신평권역)도 추진 중이다. 33억원의 예산이 투입되는 이 사업은 생활편



의·문화·복지시설 등을 종합적으로 정비 확충하는 것으로, 농어촌 주민의 정주서비스를 강화하고 관광객들의 편의를 제공하기 위한 것이다. 오는 2019년 이 사업이 완공되면 마을엔 마을공동생활촌, 마을 안길조성, 마을 쉼터, 문화

센터, 일몰 및 일출장소 등이 들어선다. 마지막으로 관광객들을 위한 ‘자연의 밥상’ 개발에도 박차를 가하고 있다. 이 마을의 주소득원은 양파·깨·가지·낙지·갯장어·돔 등인데, 이를 활용한 힐링 백반을 만들어 관광객들에게 제공하겠다는 것이다.

그는 “관광객들이 마을 해안도로서에서 상쾌함을 느끼고, 역사박물관·자료전시관을 통해 우리 역사를 배우고, 식당에선 자연밥상을 맛볼 수 있도록 할 것”이라며 “‘일석삼조’의 잊지 못할 추억여행을 즐길 수 있는 전국 최고의 관광명소로 만들어보겠다”고 말했다. /이중행기자 golee@kwangju.co.kr

### 우리마을 소개합니다

## “완전 자연산! ...장 안봐도 매일 매일 싱싱한 밥상”

### 신평마을 주민 최연희씨

“굳이 나가서 장을 봐오지 않아도 싱싱한 재료로 매일 밥상을 차릴 수 있죠.”

“결혼하고 마을에 정착해 벌써 35년을 여기서 살았다”는 최연희(57)씨는 마을의 ‘맛’ 자랑에 시간가는 줄 모른다. “물이 빠지는 시간이면 마을 아낙들이 갯벌에 나가 싱싱한 음식재료를 직접 가져와요. 바다에서 안 나오는 게 없어. 완전 자연산!”

완도의 특산물인 전복과 미역, 보성 별교의 꼬막, 무안의 낙지보다 신평마을에서 나는 전복과 미역, 꼬막 등 해

산물이 훨씬 품질도 뛰어나고 맛도 좋다고 자랑했다.

그녀는 “완도나 진도 바다보다 물이 깨끗하기 때문”이라며 “양식도 없이 자연산 해산물을 주민들이 직접 채취해 음식을 만든다”고 설명했다.

무엇보다 해산물 외에도 주민들 저마다 직접 지은 농사로, 쌀과 마늘, 양파 등 마을에서 생산되지 않는 농산물이 없을 정도라고 한다.

“다른 사람들은 잘 몰라요. 다른 곳에서 사먹는 음식과 비교할 수가 없죠. 전날 잡은 생선이며, 방금 따 야채들로 음식을 만드는데 안 맛있을 수가 없어요. 진짜 전라도 맛을 느끼고 싶거든 우리 마을로 오세요.”



## “마당에만 서도 한눈에 보이는 그림같은 바다 풍경”

### 신평마을 토박이 송진주씨

고흥 신평마을에서 태어난 뒤 70년이 훌쩍 넘는 세월 동안 마을을 지켜온 송진주(76)씨는 “제 아버지도, 할아버지도 이곳에서 태어나고 또 생을 마감하셨다”고 말했다.

그의 집은 마을 해안도로가 한 눈에 내려다보이는 언덕 위에 위치해 있다. 농사를 짓는 그가 일을 마치고 집에 들어와 가장 먼저 하는 일은 마당에 있는 마루에 걸터앉아 바다를 바라보는 것.

“언제부터인지 몰라요. 아주 오래됐지. 집안 대대로 이 집터를 지키며 살아오고 있습니다. 전 제가 살고 있는 이

마을이 너무나 좋아요. 공기도 좋고 조용한데다, 마당에만 나와도 그림같은 풍경이 눈앞에 펼쳐지죠.”

송씨는 “주민들 모두 형제처럼 서로 힘들 때 도와주고 의지할 수 있다는 게 신평마을의 가장 큰 장점”이라고 덧붙혔다. 어릴 적부터 한 동네서 나고 자란 이웃들 모두 가족이나 다름없다는 것이다.

다만, 딱 한가지 “마을에 젊은 사람들이 없다”고 아쉬워했다. “고즈넉하니 풍경도 좋고 살기도 좋은데, 젊은 사람들이 없어요. 갯벌체험도 하고 놀러 살기도 하고, 마을에 젊은 사람들이 돌아다니는 모습을 보고 싶습니다. 예전처럼 활기 넘치게.” /백기용기자 pbxer@kwangju.co.kr



## ‘6차 산업화 시범사업 마을’... 특산물 가공·유통 박차

여수 가막만에 자리한 안포마을은 예부터 새조개와 피조개로 유명한 곳이다. 싼 가격에 원물 상태로 도매시장이나 업체에게 넘겼던 주민들은 지난 2014년 해양수산부의 6차 산업화 시범사업 마을로 선정되면서 가공과 유통에 새롭게 눈을 뜨고 있다. 두루치기, 숙회, 볶음, 전 등 다양한 음식 레시피를 개발하고, 도시 소비자들이 피조개를 저렴하게 사먹을 수 있는 유통망 구축에 힘쓰고 있다.

고즈넉한 마을은 여수 화양로를 중심으로 어촌과 농촌으로 구별된다. 바지락밭과 피조개 어장 등 바다와 연접해 있는 마을 중심지에는 6차 산업화 시범

사업으로 들어선 한옥 식당, 교육과 숙박 등이 가능한 체험실, 피조개 가공공장 등이 자리하고 있다. 그 가운데는 마당으로, 블루베리 화분이 가득하다. 도로가에서 5분 정도를 걸으면 가막만이 나오고, 마을을 감싸고 있는 해변길을 걷는 데는 약 40여분 정도가 걸린다.

도로 건너편에는 마을의 역사를 간직하고 있는 당산나무와 함께 눈·발이 자리하고 있다. 145가구 360여명이 거주하고 있지만, 4분의3 이상이 65세 이상 고령자로, 작은 발을 일구며 생계를 잇고 있다. 마을이 자연스레 나뉘어졌지만, 주민들은 너나할 것 없이 서로를 생각하고 마을 일이라면 모두 손을 잡고 나설 정도로 적극적이다.



## 초겨울 갯벌서 피조개 축제... 한옥에선 워크숍



11월 26일 가막만 갯벌 등서 전국 신청 통해 100가족 초청 수확체험·아버지 요리대회·포차

마을의 변화를 이끌고 있는 사람은 이희환(58) 어촌계장이다. 그가 어촌계장이 되면서 고령화되고 있는 마을의 소득 향상을 위해 피조개, 새조개의 가공·유통·판매를 고민하기 시작했기 때문이다. 이 계장의 고민은 해양수산부와 전남도의 6차 산업화 정책(1차 생산, 2차 제조·가공, 3차 유통·관광을 융·복합해 농어촌의 부가가치를 높이는 정책)과 맞아떨어지면서 시범사업 대상지로 결정돼 지난 2014년부터 2년간 10억원을 지원받기도 했다.

한국농어촌공사가 주관한 ‘2015년 어촌수산물발경진대회’에서 여수시 안포마을의 어촌 6차산업화 시범사업이 최우수상으로 선정될만큼 주민들의 열의는 높았다. 문제는 올해부터 이 같은 지원이 사라지고 자립해야 한다는 것이다. 주민들이 피조개 음식과 가공식품, 가막만의 아름다운 경관 등을 이용해 주민 소득을 높이고 관광객을 끌어들이어야 한다.

이 어촌계장은 “안포마을을 외부에 알리는 홍보 마케팅이 무엇보다 급선무”라며 “피조개를 매개로 관광도시로 부상한 여수의 대표 먹거리로 만드는 것이 우선 목표이며, 도시민들이 쉽게 찾고 저렴하게 즐길 수 있는 유통망이 있었으면 하는 바람이다”고 말했다.

그는 안포마을 피조개를 광주·전남은 물론 전국에 알리기 위해 전남어촌특화지원센터의 지원을 받아 오는 11월 26일 ‘제1회 안포피조개축제’를 준비하고 있다. 전남문화관광재단, 전남창조경제혁신센터 등이 결합한 ‘거버넌스형 축제’, 전국에서 신청을 받아 회비를 낸 100가족만을 초청하는 ‘회원제 축제’를 시도할 계획이다. 마을 규모, 참가자 편의, 주민들의 수용능력 등을 감안한 것이다. 전남문화관광재단은 전남의 수준급 공연 프로그램을 준비하고, 전남창조경제혁신센터는 전남의 다양한 농수축산물을 가공해 만든 제품들을 전시할 예정이다. 아버지피조개요리대회, 피조개 수확 체험, 보물찾기 등 프로그램과 함께 초겨울밤 안포에서만 즐길 수 있는 ‘안포포차’도 축제에 등장한다.

이 어촌계장은 “7월부터 전남어촌특화지원센터와 함께 축제를 준비하고 있다”며 “여러 기관들이 참여해 꼼꼼하게 준비하고 있어 잘 치러낼 자신이 있다”고 강조했다.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr



하늘에서 본 여수 안포마을 전경. 화양로를 중심으로 농촌과 어촌으로 구분되는 농어촌이다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

## 낮은 돌담길 따라 ‘피조개 사업’ 영글어간다

150명 규모 한옥 식당·숙박시설

마을주민의 특산물 요리 제공

회사 워크숍·팀 프로젝트 거든

너른 갯벌은 ‘바지락 체험장’으로

밭뒤뚱치를 들고 고개를 ‘쭈욱’ 하고 내밀어 본다. 웅기종기 작은 집들이 모여있는 여수 안포마을의 담벼락은 낮다. 그 너머 주민들의 집터와 그들의 삶을 살짝 엿본다. 마당 한구석에 쌓여둔 피조개와 새조개껍질, 그리고 햇볕을 쬐고 있는 마늘은 딱 봐도 이곳 주민들의 가장 큰 수입원임을 짐작케 한다.

담벼락을 따라 걷다 보면 빛바랜 파란색 건물이 있다. 과거 동네 구멍가게였을까. 지붕이 딱 어른 키 높이다. 그 앞에 ‘국민학교’ 때나 사용했을 범한 낚은 의자 4개가 놓여있다. 여기가 동네 할머니들 쉽터이자 방문객들의 포토존. 어느 위치에서든 카메라만 가져다 대면 ‘빈티지’ 사진을 얻을 수 있다.

다시 돌아와 작은 언덕길을 오른다. 역시 낮은 돌담길이다. 이 동네 집들은 저마다 작은 텃밭이 붙어 있다. ‘축축축축축~!’ 스프링클러가 쉼 없이 돌며 마늘밭을 적신다. 언덕길 끝자락에 서면 좁은 골목길 사이로 푸른 바다가 보인다. 그 골목을 따라 붙어온 바닷바람이 시원하게 얼굴을 감싸고 지나간다.

골목 사이로 보였던 하늘색 바다, 하루 두 번 썰



6차 산업화 시범사업 이후 생겨난 체험실. 교육과 숙박 용도로 쓰인다. 식당과 가공시설 등이 한 곳에 위치하고 있다.

물 때 물이 빠져나가면 너른 갯벌이 모습을 드러낸다. 이 갯벌에는 보이지 않는 ‘구역’이 있는데, 각 구역을 나눠 주민들이 관리하고 있다. 이곳은 앞으로 방문객들의 ‘바지락 체험장’으로 제공될 예정이다. 안포마을은 1914년 일제강점기 때 행정구역 개편에 따라 안정마을과 원포마을, 세포마을이 통합되면서 ‘안포리’라는 이름을 갖게 됐다. 하지만, 안정리만을 이르기도 한다.

안정리의 순 우리말 이름은 ‘안정이다’. ‘안’은 사물의 안쪽을 뜻하고 ‘정’은 지역을 말하는 접미사다. 산으로 둘러싸인 안쪽 지역의 마을이라는 뜻이다.

다시 되돌아 나와 마을입구에 서면 큰 한옥 두

채가 있다. 왼쪽 한옥은 안포마을 특산물인 피조개와 새조개로 마을주민들이 직접 요리한 현지 음식을 맛볼 수 있는 공간이다. 약 198.3㎡(60평) 규모로, 넓은 조리시설이 완비돼 있고 최대 150여명이 앉아 식사를 할 수 있다.

또 다른 한옥 건물은 공동숙박시설로 사용되는 곳이다. 약 165.3㎡(50평) 규모의 이 한옥에는 스크린과 빔프로젝터, 마이크 등 시설이 구비돼 있어서 회사 워크숍이나 팀 프로젝트 수행 시 편리하게 이용할 수 있다.

안포마을에서는 올해 초 특산물인 ‘피조개’를 이용한 천연조미료 제조방법으로 특허를 출원했다. 건조된 피조개로 가루를 주원료로 다양한 요리에

사용할 수 있는 천연조미료를 포함한 피조개장(간장), 피조개장아찌 등 가공식품을 만들어내는 곳이다. 수년간 바닷물 속에서 자란 피조개의 몸속에 있는 짠 바닷물이 배어 있어 육수를 만들 때 피조개 조미료를 사용하면 소금을 따로 넣지 않아도 자연스레 간이 맞는다고 한다.

아직 일반 방문객들이 이용할 수는 없는 상태지만, 이른 시일 내 피조개 가공품과 한옥숙박·체험 시설을 사용할 수 있도록 이곳 마을 주민들이 분주하게 준비하고 있다.

/박기웅기자 pboxer@kwangju.co.kr



## 다양한 맛 즐기고 건강 챙기고...안포 피조개에 반하다



피조개 볶음



피조개 호박무침



피조개 꼬치



피조개 전

가막만 청정 갯벌에서 자라  
담백하고 쫄깃한 맛 일품  
피부 미용 효과도 탁월

볶음·무침·꼬치 등 요리 성찬  
돼지고기와 함께 두루치기  
육즙 그대로 살려 환상의 맛

안포마을 피조개 음식을 맛보기 위해 지난달 26일 안포마을을 찾았다. 아직까지 피조개를 식재료로 한 음식만을 전문적으로 파는 곳이 없어 궁금증도 컸다.

점심 무렵 한옥체험관 주방은 분주했다. 피조개의 화려한 변신을 위해 마을 대표 손맛 정광업(65) 부녀회장, 박애숙(여·61), 황숙자(여·60), 최미란(여·56)씨 4명이 모였다. 한쪽에선 피조개 꼬치를 정성들여 굽고, 다른 쪽에선 불꽃을 만들어가며 피조개를 볶는다. 피조개로 이렇게 다양한 맛을 만들어 낼 수 있다는 게 놀라울 따름이다. 이들의 피조개 요리는 전국에서 공인된 맛으로 꼽혔다. 정씨와 황씨는 지난 5월 문화체육관광부에서 주최한 '17회 한국음식관광박람회' 경연대회에서 피조개 요리 맛을 인정받아 우수상에 선정되기도 했다.

정씨에게 피조개 소개를 부탁하자 "피조개를 꾸준히 먹으면 요즘 유행하는 '1일1팩'보다 피부가 훨씬 좋아질 것"이라며 피부 미용 효능을 늘어놓았다. 환갑이 넘은 정씨의 피부가 젊게 느껴지는 이유를 알 것 같았다.

황씨는 6년 전 안포마을로 이사 오고 나서 마을 일이라면 제일 먼저 나서서 열혈 주민이다. 마을 '수라간'에선 새내기에게 속하지만 막강한 존재감을 발휘하는 신진 '손맛'이다.

가막만 바다에선 피조개·새조개·키조개 등이 있는데 이날 맛본 건 피조개다. 피조개는 72ha에 달하는 가막만 수심 10~50m 펄 바닥에 산다. 바닷물이 찬 11월에서 3월까지가 제철이다. 피조개를 흐르는 물에 여러 번 씻고 소금물에 해감을 뺀 뒤 껍질을 벗긴 채로 냉동실에 보관하면 오래 먹을 수 있다.

피조개는 조개류 중에서 드물게 혈액소가 '헤모글로빈'이어서 살이 붉게 보인다. 피조막이라고도 부른다. 가막만 피조개는 크고 씹히는 맛이 꼬들꼬들해 '피조개 좀 먹을 줄 아는 이'라면 단연 이곳 안포를 찾는다.



안포마을 대표 맛인 피조개 꼬치, 피조개 볶음, 피조개 돼지고기 두루치기, 피조개 호박무침, 피조개부침개가 먹음직스럽게 한 상 차려져있다.

### ▲밥 도둑 '피조개볶음'

본격적으로 밥술을 뜨기 전 피조개부침개로 입맛을 돋웠다. 노란 색동옷을 입은 듯 곱게 포개져 있는 피조개부침개는 고소하면서도 사근사근해 입이 호강이다. 새콤달콤함에 매콤함을 더한 피조개볶음은 소주 한 잔 간절하게 생각나게 한다. 속이 딱찬 피조개가 볶은 양념에 파프리카, 깻잎, 표고버섯 등 갖은 야채와 함께 맛깔나게 버무려졌다.

점시에 담은 피조개볶음에 깨를 솔솔 뿌리는 걸로 볶음이 완성됐다. 피조개에 고춧가루 양념이 완전히 베였는데도 한입 씹 넣으니 그윽한 바다 향이 퍼진다.

피조개 볶음은 박애숙씨의 주특기다. 박씨는 외지에 있는 큰아들이 좋아해 피조개볶음을 자주 만들곤 한다. 담백하고 쫄깃한 '고향의 맛'은 밥 생각이 절로 나게 한다.

### ▲한 입에 쏙 '피조개꼬치'

작고 두께가 얇은 피조개는 식감이 떨어진다고 생각하는 건 오산이다. 꼬치용 피조개는 지난해 1월 씨조개를 바다에 뿌려 1년 동안 키운 뒤 수확한 것들이다. 꼬치를 만들 땀 내장을 떼야 해서 손이 많이 간다. 꼬치에는 은행 크기만 한 피조개를 6개씩 꽂는다. 피조개를 단순히 삶은 대신 안포마을 꼬치는 바닷바람에 하루 말린 뒤 사용해 오도록 오도록 씹히는 맛을 더했다. 꼬치에 끼운 피조개를 기름 두른 팬에 앞뒤 돌려가면서 센 불에서 줄여가며 굽는다.

다. 그 뒤 간장, 마른 새우, 다시마, 표고버섯, 대파, 마늘, 청양고추 등을 넣은 특제 양념장을 넣고 졸이듯 익힌다. 양념장엔 물엿, 사과, 양파가 들어있어 달콤진한 맛도 난다.

피조개꼬치는 먹기가 아까울 정도로 정갈한 자태를 뽐냈다. 밥 한 술에 꼬치를 통째로 먹는 사치를 부려 본다. 상에는 먹고 남은 꼬치들이 수북이 쌓여간다.

### ▲환상 곱합 '피조개돼지두루치기'

안포마을서 나고 자란 최미란씨는 "마을 사람들이 피조개의 육질을 살리는 요리법을 고민하던 중 두루치기를 만들어 먹기 시작했다"며 '피조개돼지두루치기'의 탄생 배경을 설명했다.

피조개와 돼지고기의 조합은 새로운 맛을 만들어낸다. 등성등성 선 돼지고기를 전날 밤 재워다가 표고버섯과 갖은 야채를 넣고 볶는다. 돼지고기와 야채에 양념한 국물을 붓고 중간 불에 15분 동안 충분히 익혔으면 주인공인 피조개를 넣고 또 볶으면 된다. 피조개를 익혔으면 쫄깃함이 사라질 법도 한데 육질은 곱질 좋아졌다. 이미 꼬치와 볶음으로 배를 든든히 채웠음에도 점시가 바닷날 때까지 젓가락을 놓을 수 없었다. 피조개 육즙이 우러난 양념맛을 온전히 느끼려면 씹장을 넣지 않고 채소쌈을 해 먹으면 된다.

직거래 문의 010-6690-2005  
/백희준기자 bhj@kwangju.co.kr  
/사진=김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



마을 요리 실력자 황숙자(60)씨, 정광업(65) 부녀회장, 최미란(56)씨, 박애숙(61)씨(왼쪽부터 시계방향) 등 4명이 그 어디에서도 맛 볼 수 없는 피조개 요리를 만들어내고 있다.

## “도시 사람들이 찾아와 소비하는 구조 만들 것”

### 이희한 어촌계장

“농어촌 마을 주민 80~90%는 만65세 이상 어르신인데, 힘든 일을 할 수 있겠습니까? 이제는 도시에서 사는 이들이 마을로 직접 찾아와 소비할 수 있는 구조를 만들어야 합니다.”

여수시 화양면에 사는 이희한(58) 안포어촌계장은 고령화된 마을의 소득사업전략에 대해 이 같이 말했다. 그는 “마을 주민 수 대다수가 만 65세 이상 어르신들이다. 발일 또는 여장·갯벌에서 하는 힘든 노동을 감내하는 데 한계가 있다”면서 “농어촌 현실을 감안하면 어르신들이 육체적 노동을 최소화하면서 소득을 꾸준히 이어지는 사업이 무엇인지 고민해볼 필요가 있다”고 토론했다.

현재 안포마을의 주요 소득원은 갯·상추·감자·마늘·피조개·새조개·장어 등 농어업 생산물로, 주민 대다수가 소규모 영세농어업인들이다. 최근 몇 년 새 주민들의 수입이 갈수록 감소하면서 이 어촌계장은 주민들에게 공동으로 마을 앞 갯벌 체험장을 운영하자고 제안했다.

체험객들이 일당금액의 비용을 지불하면 1년간 마을 친환경 갯벌에서 마을 특산물인 피조개와 새조개를 마음껏 직접 캐서 먹을 수 있도록 한 것이다. 그는 “체험객이 몰리다보니, 주민 수입도 전에 비해 많이 늘었다”고 설명했다. 그는 또 “마을 갯벌에서 캐는 피조개와 새조개는 전국 어느 지역의 생산물과 비교해도 뒤떨어지지 않는다”면서 “체험객들의 입소문을 타면서 직거래 판매(피조개 10kg 기준 2만



5000원)도 꾸준히 늘고 있다”고 함박웃음을 지었다. 과거 피조개는 도매시장에서 10kg에 1만원에 겨우 겨우 팔렸던 걸이었다. 그러다보니 중간 상인들에게 파는 물량을 최소화하고 직거래 물량을 늘리기 위해 다각적인 노력을 기울이고 있다.

이 어촌계장은 “중간 유통과정이 많을수록 가격은 천정부지로 오를 수밖에 없다”며 “가격에 거품만 빠지면 생산자 입장에선 소비자들이 우리가 직접 캐낸 수산물을 믿고 먹을 수 있는 시스템만 갖추면 된다”고 피력했다.

“앞으로 외지인들이 직접 찾는 마을로 바뀌 나갈 것입니다. 우리 마을에서 생산되는 농수산물에 최고라는 자부심을 갖고 소비자들이 직접 찾을 수 있도록 모든 노력을 기울이겠습니다.” 60을 바라보는 ‘젊은 어촌계장’의 다짐이다.

직거래 문의 010-6690-2005  
/이종행기자 golee@kwangju.co.kr



피조개는 물론 새조개, 바지락이 자라고 있는 가막만 안포마을의 앞바다.

## “반농반어 마을 고려 6차산업화 성공 힘 모을 것”

### 나인섭 이장

안포마을 이장을 맡고 있는 나인섭(39) 이장은 사실 이방인이다. 여수시내에서 태어나 20대를 서울 등 수도권에서 머물다 8년 전 여수에 내려오면서 안포에 자리를 잡았다.

그는 이희한 어촌계장과 함께 마을 발전을 위해 최전선에서 노력하는 ‘선봉장’ 역할을 하고 있다.

“반농반어인 안포마을의 특성을 고려해 현재 추진 중인 6차산업화 시범사업이 성공적으로 마무리될 수 있도록 할 것”이라고 입을 열었다. 생산·가공·체험이 접목된 시설이 들어서면 마을소득이 향상되는 것은 시간문제라고 그는 자신했다.

나 이장은 “뛰어난 자원과 먹을거리, 갯벌체험장을 접목, 외지인들에게 훌륭한 휴식처가 될 수 있을 것”이라며 “무엇보다 마을 일을 내일처럼 해주는 마을 주민들의 단결된 힘이 있기 때문에 무슨 난관이 있더라도 헤쳐나갈 것으로 생각한다”고 말했다.



6차 산업화 시범사업의 성공 여부는 소득 증대 및 일자리 창출에 있다고 보고, 마을주민 간 화합을 위해 지속적으로 반상회를 열고 있다. 그는 “반상회가 주민소통을 위한 자리로 인식되고 있다”며 “주민 간 장벽이 사라지면서 마을 내 갈등과 마찰이 사라지고, 마을 미래를 함께 고민하게 됐다”고 강조했다.

/이종행기자 golee@kwangju.co.kr