



## 전남어촌특화지원센터, 어촌 미래 밝혔다

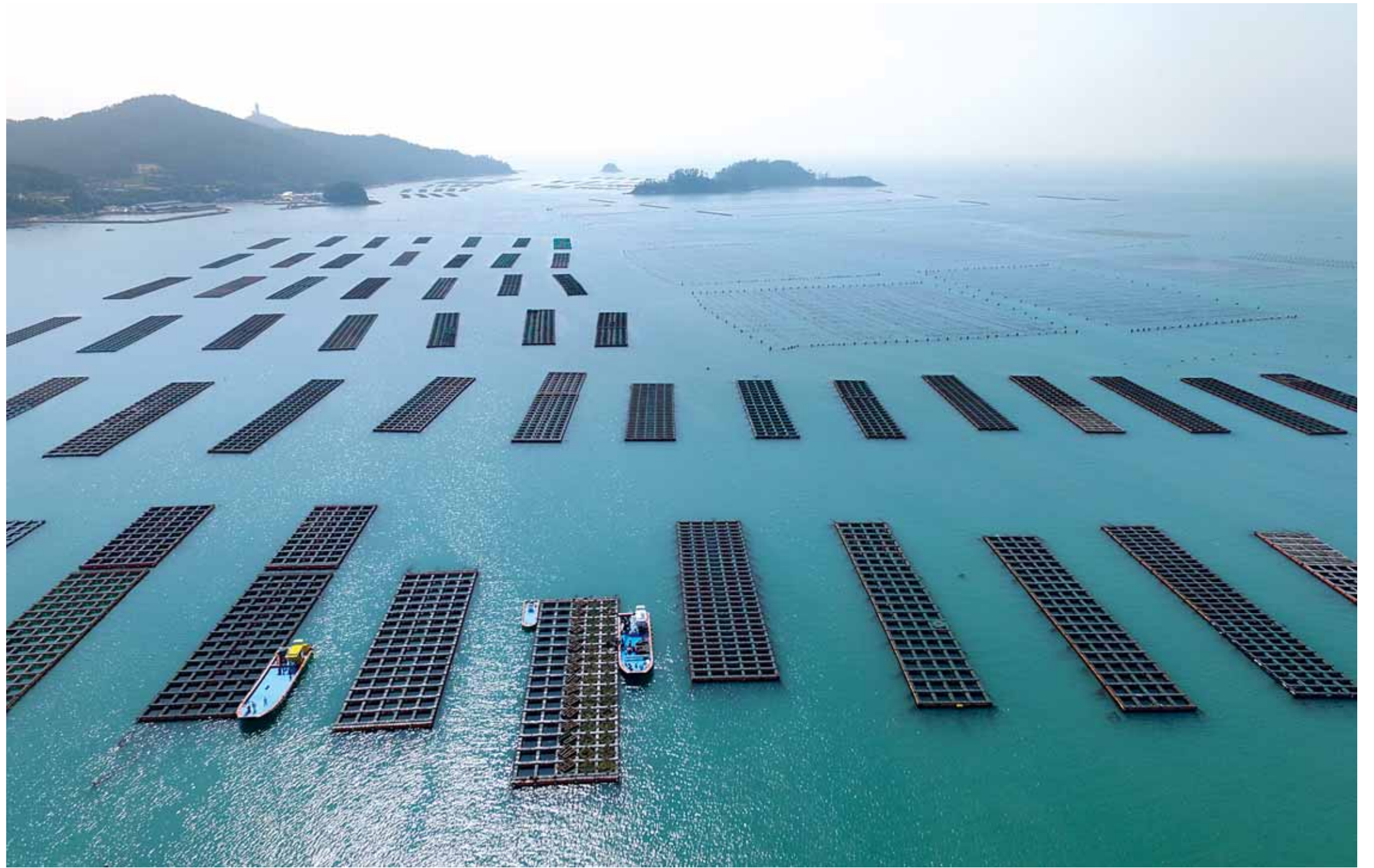
1사1촌 협약·특화자원 발굴  
가공시설·관광편의시설 구축  
싱싱장터·마을 통합 CI 개발  
어민에 실질적 지원사업 펼쳐

전남도내 어촌계는 837곳, 어민 수는 5만1000여 명에 이른다. 전국(1992곳, 14만1300여명)에서 차지하는 비중은 각각 42.0%, 36.1%다. 우리나라 수산물 생산의 가장 큰 기반이자 중심인 셈이다. 하지만 힘들고 부가가치가 낮은 1차 생산에만 머물면서 전남 어민 수는 격감하고, 전남어촌의 고령화는 날로 심각해지고 있다. 가공시설, 관광편의시설 등을 갖추지 못하고 유통·판매 노후 및 기술, 서비스의식 등이 미흡한 것이 가장 큰 원인이다.

지난 7월 개소한 전남어촌특화지원센터(이하 센터)는 6차 산업화 시범사업 대상마을로 선정돼 시설투자가 완료된 1차 여수 안포마을, 해남 송호마을, 사업이 추진중인 2차 고흥 신평마을을 집중 관리했다. 이들 마을은 이미 가공·판매시설을 갖췄거나 갖출 예정으로, 837곳(2014년 통계)에 이르는 전남도내 어촌계를 선도하는 모범사례로 거듭나야 하기 때문이다. 어촌 6차 산업화는 수산물의 단순 생산에만 머무는 것이 아니라 이를 2차 산업(제조·가공), 3차 산업(서비스)과 상호 융·복합하면서 어민의 소득을 높이고, 어촌 삶의 질과 소비지·방문객의 만족도를 향상하는 것을 목표로 하고 있다.

센터는 가공·판매시설을 갖춘 여수 안포·해남 송호 마을에 대해서는 수산물 전문가공업체 CEO의 현장컨설팅, 대도시 기관 및 기업과의 1사1촌 협약, 대도시 유통업체 내 안테나숍 설치·운영, 유명 요리사와의 싱싱장터, 홍보물 발간·배포 등을 추진했다. 고흥 신평마을에 대해서는 1922년 건립된 어업조합 건물 등 근대어업유산 등 마을 자원을 파악해 홍보하고, '신평백반'을 시범적으로 선보여 인기를 끌었다. 특히 센터는 신평마을과 수협 전남본부와의 1사1촌 협약을 이끌어 수협 직원 연수 프로그램에 마을 방문을 포함시키고, 마을 내 남아 있는 근대문화유산을 보존하는데 고흥군, 전남도, 수협 등의 지원을 이끌어낸 방침이다.

과거 어촌특화역량강화교육을 이수한 뒤 시설 투자로 이어지지 못했던 영광 설도, 완도 척치, 무안 구로, 신안 환운·사치, 보성 명교 등 5개 마을들에 대해서는 특화할 자원을 발굴하고, 이를 알리는 데 집중했다. 우선 무안 구로와 영광 설도의 경우 마케팅·집중컨설팅 대상마을로 선정해 마을 통합 CI 개발, 포장 및 스티커 제작 지원 등 어민들이 실질적으로 필요로 하는 사업을 진행했다. 이들 5개 마을 모두 홍보물을 제작해 광주·전남 곳곳에 배포했으며



해남 송호마을은 46ha의 양식장에서 51가구가 가구당 250칸씩 전복을 키우고 있다. 송호어촌계는 6차 산업화 시범사업 이후 주민 소득 향상을 위해 노력하고 있다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

써 마을 자원에 대한 주민들 스스로 자신감을 갖도록 하고 외지인의 방문 및 특산물 구매를 이끌었다. 거처어촌계 외 10개 어촌계로 구성된 '순천만 행복공동체'와 영광 하나월어촌계를 신규마을로 지정해 어촌특화역량강화교육에 나서기도 했다. 관련 전문가를 파견해 6차 산업화에 대한 주민의 이해를 높이고, 자원을 발굴해 제품 가공·유통·판매 전략을 수립하는 한편 관광객 증대를 위한 준비도 갖췄다. 특히 영광 하나월어촌계는 지난 14일과 15일 경남 거제시에서 열린 해양수산부 주관 제11회 전국 어촌마을 전진대회에서 역량강화 사업부문 '최우수

마을'로 선정되는 등 전국적으로 그 성과를 인정받았다. 센터는 이와 함께 보성 객산마을 등을 어촌 특화사업 예비 후보군으로 발굴하고, 홈페이지를 정식 오픈하는 등 내년 사업도 준비중이다. 류재영 센터장은 "센터는 전남 어촌이 미래를 내다보면서 현재 부족한 부분들을 보완·지원하는 역할을 하는데 최선을 다할 것"이라며 "어민은 물론 해양수산부와 전남도, 각 시·군의 의견을 종합해 전남 어촌이 바람직한 방향으로 나아가는데 일조하겠다"고 다짐했다. /윤현석기자 chadol@kwangju.co.kr

### ■ 어촌계장들이 어촌특화지원센터에 전하는 감사의 말

#### “홍보·교육·컨설팅 통해 6차 산업화 발판 마련 앞으로도 마을 고민 들어주고 함께 하길 바랍니다”

해양수산부와 전남도의 6차 산업화 시범사업 대상마을로 선정된 전남어촌특화지원센터(이하 센터)의 지원을 받은 마을의 어촌계장들이 센터에 감사의 말을 전했다. 센터의 다양한 홍보·마케팅·



이희환 안포마을 어촌계장



장흥 신평마을 어촌계장



박기환 송호마을 어촌계장

교육·컨설팅 프로그램을 통해 어촌 6차 산업화에 대한 주민은 물론 도시소비자의 이해가 높아졌기 때문이다. 또 여수 안포마을의 피조개, 해남 송호마을의 전복, 고흥 신평마을의 미역 및 근대어업유산 등의 가치를 광주·전남만이 아니라 전국적으로 인정받는 계기로 마련됐다. 시범사업을 통해 마련한 가공·판매시설의 수익 증대 등 성과를 낼 수 있는 발판을 마련했다는 평가도 이어졌다.

2차 시범사업 대상마을로 2017년부터 미역가공공장 착공 등 본격적인 사업에 착수하는 고흥군 금산면 신평마을 진평화(72) 어촌계장은 "센터와 함께 '잘 사는 신평의 영광 재현'에 나서겠다"고 다짐했다. 진 계장은 "올 하반기부터 매년 신평을 찾아주는 센터로 인해 마을주민들의 의식도 바뀌고, 무엇보다 함께 해보자는 분위기도 생겼다"며 "1차 시범사업의 시행착오에 대해서도 자세히 설명해 줘 앞으로 사업 진행에 있어서 이를 유념해 잘 이끌고 갈 것"이라고 말했다.

진 계장은 센터가 향후 들어설 미역공장이 생산한 건미역, 염장미역 등의 판로 개척, 도시민들의 기호에 맞는 가공식품 제작 컨설팅, 마을 전반의 홍보를 통한 방문객 유도 등에 힘써주기를 당부했다.

1차 시범사업 대상마을로 이미 공동식당 및 판매장, 가공공장 등이 들어선 이희환(58) 여수 안포마을 어촌계장은 마을주민의 소득 향상, 귀어 귀촌 및 방문객 증가, 살기 좋은 마을 조성 등의

전략을 실행중이다. 이 계장은 "지금까지 센터가 보여준 적극적인 모습에 믿음이 가고 안포를 위해 언제나 함께 해 주고 있다는 느낌을 받았다"며 "아직 도시의 유통·판매 시스템에 익숙하지 못한 여건을 감안해 장기적으로 피조개를 이용한 제품의 생산 및 판매에 노력해주길 바란다"고 설명했다.

안포마을은 뷰음, 두루치기, 꼬치구이 등 다양하고 건강에 좋은 피조개 음식들을 도시 소비자에게 선보이면서, 냉동 피조개 숙에서 시작해 통조림, 분말가루 등의 고차원의 가공제품 생산을 목표로 하고 있다. 안포와 마찬가지로 1차 시범사업 대상마을인 해남 송호는 천혜의 송호해수욕장, 땅끝마을 등 관광자원을 지니고 있어 전복 식당 및 판매장을 마련해 부가가치를 높이는 방안을 추진중이다.

박기환(38) 어촌계장은 "센터의 지원이 시작되면서 비로소 송호 전복의 명성을 더 높여주기를 유통되기 시작했다"며 "완도산 전복에 밀려 이름도 제대로 알려지지 못했는데, 이제서야 인정을 받게 됐다"는 것이 가장 큰 소득"이라고 평가했다. 여름 성수기만이 아니라 사계절 마을에 외지인이 찾게 하고, 송호 전복의 명성을 더 높여주기를 센터에 바라고 있다. 박 계장은 "전복 음식만이 아니라 가공제품 생산도 앞으로 개척해야 할 미지의 길"이라며 "센터가 앞으로도 마을의 고민을 들어주고 함께 했으면 한다"고 덧붙였다. /윤현석기자 chadol@kwangju.co.kr



고흥 신평마을



여수 안포마을

### “살기 좋은 어촌 만들기 해수부가 함께 합니다”

#### 김영석 해양수산부 장관

대표적인 1차 산업인 수산업에 첨단기술을, 수산물 생산에만 머물렀던 어촌에 가공·유통·서비스 기술을 접목시켜 수산업과 어촌의 발전을 도모하고 있습니다.

최근 해양수산부는 지난해 말 수산업·어촌 발전 기본계획(2016~2020)을 수립해 미래 수산업·어촌을 향한 새로운 도전에 나섰습니다. 이 계획은 수산업의 지속가능한 발전과 어촌의 균형 있는 개발·보전을 위해 5년마다 수정·보완될



고 있습니다. 이에 해양수산부는 2016년 전남어촌특화지원

예정입니다. 특히 전남은 우리나라 수산업의 보고(寶庫)이자 본고장으로, 어촌의 뿌리입니다. 전국 수산물의 절반을 생산하고, 섬, 해안선, 수역 등의 면에서도 타 지역과는 비교할 수 없는 자원을 가지

센터 설립, 어촌의 6차 산업(1, 2, 3차 산업을 복합해 높은 부가가치를 발생시키는 산업)화를 견인할 방침입니다. 앞으로 유·무형의 어촌자원을 1차(생산), 2차(제조, 가공), 3차(유통, 관광, 서비스업) 산업과 융합·연계해 어촌과 도시, 어민과 도시민 모두가 만족할 수 있는 시스템을 구축하고자 합니다. 전남의 수산물과 그와 관련된 제품의 수출에도 적극 나서겠습니다. 단순히 어민의 소득 향상이 아니라 일자리 창출, 다른 산업과 전후방 연계 등을 통해 지역 경제에 더 큰 기여를 할 수 있는 계기를 마련하는데 최선을 다하겠습니다.

## 메뉴 개발·판로 지원... 풍요로운 어촌 만들기 '아름다운 동행'

해남 송호·여수 안포 마을 기업과 1사1촌 협약  
 '초밥 달인' 안유성 교수, 피조개·전복으로 새 메뉴 개발  
 수산박람회 참가 부스 운영·고흥 신평마을 펍투어도

### ■ 어떤 일 했었나

지난 7월 출범한 전남어촌특화지원센터(이하 센터)는 6개월 동안 해양수산부와 전남도가 선정한 어촌들을 대상으로 교육·마케팅·홍보·건설 등 다양한 지원 사업을 추진했다. 가장 먼저 여수 안포, 해남 송호, 고흥 신평, 영광 설도, 완도 척치, 무안 구로, 신안 한운·사치, 보성 명교 등 관리 대상 마을 8곳을 찾아 어민들의 의견을 수렴하고, 현재 상태를 면밀히 살폈다. 이를 통해 전남 어촌이 직면한 문제를 ▲고령화 및 생산인구 절대 부족 ▲어촌 생산체계와 도시 유통·판매 시스템과의 현격한 차이 ▲가공·편의시설 및 시설 운영 능력 미흡 등으로 정리했다.

이같은 문제를 파악한 센터는 ▲장기적이고 간단명료한 발전 방안 제시 ▲도시 유통·판매시설 내 매장 설치 및 상시적 협의 통로 마련 ▲수산물 가공업체 CEO, 관련 전문가 등의 지원 등을 중심으로 올 하반기 사업 계획을 짰다.

첫 성과는 지난 9월 7일 거뒀다. KT&G 전남본부(본부장 김용덕)와 해남 송호마을(어촌계장 박기환)이 이날 센터의 중재로 '1사1촌 협약'을 체결하고 상호 발전을 위해 공동노력하기로 한 것이다. 지역기업과 전남 어촌과의 1사1촌 협약은 이번이 처음이다. 이후 KT&G 전남본부는 싱싱장터 등에 적극적으로 참여하며 해남 송호마을의 후원 기업이 됐다.

같은 달 20일에는 광주도시공사(사장 조용준)

와 여수 안포마을(어촌계장 이희환)이 '1사1촌 협약'을 체결하고 상호 발전을 위해 공동 노력하기로 했다.

지역 수산기업과 '상생'의 길도 모색했다. 판로가 막혀 폐기 처분 위기에 처했던 여수 안포 피조개를 (주)별교꼬막이 매입하기로 한 것이다. 10월 18일 이희환(58) 안포마을 어촌계장과 서흥석(49)어업회사법인 (주)별교꼬막 대표는 '피조개 생산 공급 계약'을 체결했다. (주)별교꼬막은 같은달 26일 여수 안포마을 피조개를 현지에서 매입했으며, 이를 통해 마을은 연간 5억원 정도의 매출이 증가할 것으로 예상된다.

'초밥의 달인'으로 전국적인 유명세를 가진 안유성(46) 광주대 호텔외식조리학과 교수도 센터 자문위원으로 참여해 '전남 어촌 살리기'에 힘을 보탰다. 안 교수는 10월 31일 여수 안포마을과 해남 송호마을을 찾아 피조개와 전복의 상태를 살핀 뒤 '안포 피조개 초밥'과 '송호 전복 숯밥'을 대표 메뉴로 개발했다. 그는 11월 23일과 12월 7일, 광주 도심 내 가매일식 등 3곳에서 '싱싱장터'를 개설, '안포 피조개 초밥'과 '송호 전복 숯밥'을 저렴한 가격에 판매해 눈길을 끌었다.

센터는 또 안포 피조개, 송호 전복과 가공제품의 안정적 판로 개설에도 나섰다. 11월 7일 해남 송호·여수 안포어촌계, Y-MART(영암마트)와 '전남어촌특화지원센터 안테나숍'의 효율적인

설치 및 운영을 위한 계약을 체결했다. 개장식은 최정희 전남도 해양수산과장, 김성진 영암마트 회장, 이희환 안포어촌계장, 박기환 송호어촌계장 등이 참석한 가운데 지난 12월 18일 영암마트 용두점에서 개최됐다.

또 안포 피조개, 송호 전복 등을 적극적으로 알리기 위해 해양수산부가 지난 11월 10일과 11일 서울 장충체육관에서 연 '씨팜쇼 2016, 해양수산·양식박람회'에 참가해 부스를 운영하기도 했다.

12월 10일에는 수산물 근대문화유산을 간직한 고흥 신평마을을 대상으로, 센터 자문위원, 직원 등이 참가한 펍투어도 진행했다.

·윤현석기자chadol@  
 /사진=전남어촌특화지원센터  
 김종관 kjkair1@naver.com



6월 8일 여수 안포마을 현장점검

7월 27일 신안 한운마을 주민 면담

8월 28일 여수 안포마을 현장조사

10월 18일 별교꼬막안포마을 피조개 생산 공급 계약

## 법률·경제·유통... 전문가들 노하우 전수

CEO·전문가 그룹 나눠 사업자 심사·사업 평가·조언

### ■ 각계 전문가 자문단 위촉

전남어촌특화지원센터는 기업 CEO는 물론 법률, 경제, 유통, 음식, 디자인 등 다양한 분야의 전문가들을 자문위원으로 위촉했다. 이들은 각각 각색의 기술, 노하우 등을 전남 어촌에 전하며, 발전에 이바지하고 있다.

센터는 발족과 함께 주변 추천을 통해 발굴해 나서 지난 10월 27일 자문위원단 구성을 마쳤다.

자문위원은 전문가 그룹과 기업 CEO 그룹으로 분류했다.

전문가 자문위원은 강민규 법무법인 새천년 사무국장, 문웅철 (주)Y-Mart 물류센터 경영본부장, 한기홍 초록디자인 대표, 정해영 연구원(전남대 경제학박사과정 수료), 기업 CEO 자문위원은

김영수 (주)이침거리 대표, 임영태 (주)하이푸드 대표, 한흥대 골드온누리영아조합법인 대표, 김덕순 (주)별교꼬막 기획이사, 안유성 가매일식 대표 등이다. 이들은 센터가 추진하는 어촌특화역량강화사업(신규·심화과정), 어촌 6차 산업화 시범사업 관리, 홈페이지 구축·운영, 1사1촌 자매결연, 안테나숍 운영 지원, 어촌특화사업 예비후보군 발굴, 어촌특화사업 홍보물 발행 등 사업에 적극적으로 참여하면서 측면 지원했다. 이들은 주로 사업자 심사, 사업 평가 및 조언, 마을주인과의 연계 등을 맡았다.

문웅철 영암마트 경영본부장은 "전남어촌특화지원센터의 사업 취지를 듣고 꼭 해야 할 일이라고 판단해 참여하게 됐다"며 "전남 어촌의 실정을 알게 돼 유통·판매를 하는데 사업적으로도 큰 도움

이 되고 있다"고 말했다.

임영태 (주)하이푸드 대표도 "전남어촌특화지원센터로 인해 기업을 운영하면서 겪은 노하우를 현장에서 직접 접목하고 어촌들과 소통하게 됐다"며 "장기간 이 같은 지원업무를 통해 전남 어촌의 삶의 질 향상에 기여했으면 하는 바람"이라고 덧붙였다. 이 밖에도 KT&G 전남본부와 광주도시공사는 각각 해남 송호, 여수 안포와 1사1촌 협약을 체결하며 든든한 후원자로서 자리매김했다. 수협 전남본부 등 다양한 기관·기업도 2017년 전남 어촌 1사1촌 협약 체결에 나선 예정이다.

·윤현석기자chadol@



10월 27일 자문위원 위촉식

11월 10~11일 서울 씨팜쇼 참가

## 클릭하면 특화지원센터 모든 것 한눈에

PC·태블릿·모바일 맞춤형... 특산물·사업 정보 등 소개

### ■ 26일 홈페이지 오픈

전남어촌특화지원센터 홈페이지(www.jnbada.or.kr)가 오는 26일 정식오픈한다. 센터소개, 중점사업, 자료공간, 참여공간, 홍보공간 등으로 구성된 홈페이지는 센터가 관리하는 어촌의 특산물, 관광자원, 관련 편의시설 등에 대한 정보를 담았다.

또 센터의 설립 취지, 목표, 사업 범위 등은 물론 올해 설립 이후 수행하고 있는 어촌특화역량강화사업(신규 및 심화과정), 어촌 6차 산업화 시범사업 관리, 1사1촌 자매결연, 안테나숍, 어촌특화사업 예비후보군 발굴, 어촌특화사업 홍보물

발행 등의 성과도 담았다. 홈페이지는 반응형 웹으로 PC, 태블릿, 모바일에 맞춰 화면을 볼 수 있도록 했다. 특히 어촌(6차 산업화) 시범사업 선정마을인 여수 안포, 해남 송호, 고흥 신평 등에 대해서는 드론을 통해 항공 촬영한 영상, 체험장 등 시설 영상 등을 현장에 있는 것처럼 생생하게 볼 수 있도록 편집했다.

1대1 문의를 통해 센터 관리자에게 궁금한 점을 직접 전송할 수 있으며 반응형 웹으로 모바일에서도 작성이 가능하다.

홈페이지 제작을 맡은 (주)아프로 최현석 본부장은 "방문자들이 센터의 역할과 전남 어촌의 특장점을 쉽게 이해할 수 있도록 하는데 주안점을

뒀다"며 "방문자들의 의견을 수렴해 향후 1년간 보완·수정할 예정"이라고 말했다.

·전남어촌특화지원센터  
 김종관 kjkair1@naver.com



## 50t 나무땃 멍텅구리배와 영광 함께한 '새우의 섬'

새우잡이 전성기 때 주민 5000여명 복적  
낙월도 '묵석'은 검은빛 배경 다양한 무늬  
1987년 태풍 '셀마' 12척 침몰 53명 희생  
백하수오 등 약재 잘 자라 '건강의 섬'

버려진 나무땃이 외롭게 버티고 있던 갯벌 너머로 해가 떨어졌다. 바닷물이 모두 빠진 지난 11월 26일 영광군 낙월도의 해거름. 텅 빈 바다에는 갯벌 구멍에 숨은 칠게만이 저무는 해를 찬양하듯. 이따금 집게 발을 하늘 향해 내밀곤 했다. 바닷가 겨울 해는 갈 길이 바빠 바라볼 때마다 저물어가고, 어선 위 높은 어부의 손은 덩달아 실 틈이 없었다. 잡은 새우 더미에서 잡어를 걸어내고, 크기별로 고른 뒤 시간에 맞춰 새우를 물에 내놔야 돈을 더 받을 수 있다. 해와 달이 떨어지는 모습이 아름다워 이름 붙여진 낙월도(落月島)의 겨울은 오랜 노동으로 손마디가 굵어진 어부들의 분주한 손길 덕분에 늘 생명으로 가득했다.

낙월도 인근 갯벌에서 심심찮게 볼 수 있는 나무땃은 이 섬의 역사를 말해주는 상징적인 유물이다. 흔히 얇게 나무를 깎아 만든 이 땃은 무게가 50t이 넘는다고 한다. 한때 신안군 전장포와 영광군 낙월도 인근 바다에는 나무땃에 의지한 '멍텅구리배'가 바늘 꽃을 틈도 없이 떠 있었다. 돈이 되는 새우를 잡기 위해서다. 다른 배의 도움을 받지 않으면 움직일 수가 없었던 '멍텅구리배'는 배 안 가득 돈을 채워 온다고 해서 '돈배'로 불리기도 했다.

움직이지 못하는 '멍텅구리배'가 조류에 떠내려가지 않고, 넓게 펼쳐진 그물을 견디기 위해서 50t이 넘는 땃이 필요하고, 오랜 조업 기간 바다에 계속 잠겨 있어야 하는 땃은 녹이 슬지않도록 나무로 만들었다.

'새우의 섬' 낙월도의 영광을 함께했던 '멍텅구리배'는 1987년 태풍 셀마로 12척의 배가 침몰하고 53명이 희생되면서 모두 사라졌고, 이제는 미처 처리하지 못한 나무땃만이 바다를 지키고 있다.

새우잡이가 시들해지면서 사람들도 섬을 떠나기 시작해 한때 5000여명에 육박했던 낙월면인 수는 현재 628명에 불과하다. 낙월면의 중심인 상낙월도 주민도 255명에 지나지 않는다. 상·하낙월도의 주민들은 촌락을 이루며 살고 있다.

주민 대다수는 울로 떠났지만 '창버래, 작은굴, 당너매, 활미굴, 참사끼미, 외양마치, 쌍복바위, 누엇머리, 땅재, 큰갈마골, 달바위, 재계미, 큰애기고랑, 윗머리' 등 들꽃처럼 고운 이름의 지명은 여전히 섬을 지키고 있다. 또 바다로 떨어지는 달과 해의 아름다움은 여전히 섬 곳곳에 자리 잡은 검은 돌 '묵석'도 마을 곳곳에 남아있다.

이곳의 돌은 검은빛을 배경으로 다양한 무늬가 남아 있는 게 특징이며, 표면에 윤기가 흘러 애호가들이 많이 탐낸다. 과거 가치를 모르던 시절, 외지 사람들이 이 돌을 많이 가져갔지만 지금은 마을 주민들이 관광객을 위해 마을 어귀에 이 돌을 전시하고 있다.

낙월도의 지속 가능성은 자연과 풍부한 자원에서 찾을 수 있다. 아름답게 펼쳐지는 바다와 수줍은 듯 숨어 있는 해수욕장은 가족들의 느긋한 휴양지로 충분하고, "사람이 너무 그리워 뱃고동 소리도 반갑다"는 마을 주민들의 푸짐한 인심은 관광객을 맞이하기에도 충분하다.

'돌아오는 섬'을 만들기 위한 주민들의 노력도 이어지고 있다. 낙월도는 예부터 약재가 잘 자란다. 최근 주민들은 백하수오를 재배하면서 수익을 늘리고 있다. 이처럼 최근 낙월도는 아름다운 자연을 만끽하면서 건강을 되찾을 수 있는 섬으로 거듭나고 있다.

낙월백하수오농원 최학균 대표는 "봄이면 관광객들이 낙월도로 몰려와 섬 곳곳에서 나물과 약재를 캐 갈 정도로 몸에 좋은 약재가 지천에 널려있는 '건강의 섬'이며, 외지인이 며칠 묵으면 아픈 배도 낫는다"면서 "최근 주민들이 관광객 편의를 위해 민박집 시설을 개선하고, 특산품도 더욱 저렴하게 살 수 있는 방안 등을 논의하고 있으니 낙월도가 '도시민의 쉼터' 같은 환상의 섬이 될 것"이라고 말했다. /오광록기자 kroh@kwangju.co.kr



칠산바다 한 칸에 자리한 하낙월도는 아름다운 경관과 함께 첫새우, 묵돌, 하수오 등 특산물로도 알려져 있다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



하낙월도와 상낙월도는 2~3시간이면 걸어서 섬 전체를 돌 수 있는 둘레길을 갖고 있다. 길을 걷다보면 장버래섬터, 정자전망대, 기암괴석은 물론 재계미 해변, 갈마골 해수욕장 등 섬이 숨기고 있는 속살을 모두 볼 수 있다.



실치를 손질중인 낙월도 주민.

## 전국 새우젓 50% 생산 ... 반들반들한 몽돌 유명

### 낙월도는

바다로 지는 달이 가장 아름다운 섬 낙월도(落月島). 순수한 우리말은 '진달이 섬'. 영광군 낙월면 낙월리. 1914년 신안군으로부터 분리돼 영광군에 편입된 후 영광군 낙월면으로 소속되면서 면소재지가 됐다.

전국 새우젓 생산량의 50%를 차지하는 새우의 섬이기도 한 낙월도.

칠산도 근해에서 잡히는 새우를 염장한 오젓, 육젓, 추젓, 동백하는 뒷맛이 개운하고 담백해 소화 잘 돕는다. 특히 통젓기에 잡은 동새우로 담은 김장김치는 발효가 잘되고 그 맛이 감칠나 새우생선지로 널리 알려진 새우의 고장이다.

칠산타워가 우뚝 솟아있는 영광 향화도항에서 출발한 배는 1시간쯤 지나 하낙월도에 도착했다. 마을 입구에는 정자전망대와 '새우의 섬 하낙월도'라고 새겨진 마을 표지석, 섬 안내도, 섬에 대한 유래가 적힌 표지석이 있다.

가장 먼저 방문객을 반긴 건 반들반들한 몽돌로 만든 개집에서 나온 갯아지. 낙월도에는 짙은 검정색을 띠며 강도가 강하고 질이 뛰어난 묵석(墨石)이 산재해 있어 전국 수석 동호인들께 널리 알려져

### 1914년 신안군서 분리 영광군 편입

### 칠산도 근해서 잡은 새우 염장

### 오젓·육젓·추젓 감칠맛

### 쌍복바위·재계미 해변 등 볼거리도

있다. 하지만 지금은 묵석 채취가 법으로 금지돼 있다. 마을 안에는 온통 돌로 만들어진 집이 많다.

우선 허기부터 달랠다. 민박집 밥상은 꿀 무침, 말린 민어볶음, 양념계장, 새우튀김 등 16가지 반찬에 상다리가 휘다. 잔칫상 같다고 했더니 낙월도에서는 일상으로 먹는 아니 좀 소박한 밥상이란다. 쌀만 생산했다면 시장에 갈 일이 없었을 것이라는 말과 함께, 소화도 시킬겸 하낙월도 뒤편에 있는 장벌해수욕장으로 향했다.

산이 덩그러니 둘러싼 조용하고 아담한 백사장은 마치 요새처럼 아늑하다. 캠핑객들에게 인기 만점인 이유가 있다. 또 간조 시 1km 해상에 100ha 정도의 넓은 모래들이 돌출돼 맛조개를 잡는 재미와 먹는 재미를 함께 즐길 수 있다.

섬 외곽에 조성된 둘레길을 따라 걸었다. 장버래섬터, 정자전망대 등에서 해식으로 생긴 기암괴석 등 수려한 경관을 감상할 수 있다. 40여분을 걷다 낚시터 외양마치를 지나면 상낙월도로 가는 진월교가 나온다.

낙월도는 상낙월도와 하낙월도로 분리된 두 개의 섬으로 썰물 때 1.2km 정도의 모래바닥이 드러나면서 하나의 섬이 된다. 1989년 두 섬 사이에 방조제가 놓여 차들도 다니는 등 하나의 섬이 됐다. 그러나 제방을 쌓은 뒤 해수가 유동되지 않아 갯벌이 죽어가지 2014년 2월 제방 50여m를 잘라내 다리를 만들었다.

상낙월도에는 면사무소, 우체국, 보건소, 파출소 등 행정기관이 모여있다. 염산초 분교, 응급의료헬기 이·착륙장, 발전소도 있다. 하낙월도와 마찬가지로 섬 외곽으로 둘레길이 좀 더 조성돼 있다. 작은 몽돌과 백사장이 어울린 재계미 해변, 백사장이 고운 갈마골 해수욕장 등이 있다.

향화도에서 낙월도를 오가는 선박 '섬사랑 12호'는 오전 7시30분 첫 배를 시작으로 오전 10시30분, 오후 3시30분 등 하루 3차례 운항한다. 문의 '섬사랑 12호' 선장 010-5100-9955.

/김지영 기자 knai@kwangju.co.kr



낙월도에서 바라본 칠산바다.

## 육젓·농어찜·계장·굴무침 ... 맛깔스런 '음식의 낙원'



새우젓의 으뜸으로 꼽히는 낙월도 '육젓', 쫄깃한 농어찜, 중독성 있는 양념 계장 '밥도둑 3총사'가 푸짐하게 차려진 밥상에서 존재감을 발하고 있다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



낙월도 포구에서 50여보 걸으면 운진 남(여·62)씨의 돌담집이 있다. 포구에서 한눈에 들어올 정도로 찾기가 쉽다. 뭉클하고 반질거리기도 하는 돌 틈에서 음식 냄새가 정겹게 새어나온다.

점심때가 돼 시장하던 차에 방안에는 잔칫날인 것처럼 걸레 한상 차려져있다. 고마움을 표현하자 낙월도 40년차 운씨는 "만날 먹는 것인데 이젠 아무것도 아니다"며 손사래를 친다.

수많은 반찬 가운데 새우젓은 조그마한 종지 속에서도 뽀얀 빛깔을 뽐낸다. 이날은 새우젓 가운데 으뜸으로 치는 '육젓'을 맛봤다. 새우의 산란기인 6월에 담긴 육젓은 육질이 토실토실하고 씹이 맑다. 새우젓을 음력 3~4월에 담그면 춘젓, 5월이면 오젓, 6월이면 육젓, 삼복 이후 9~10월이면 추젓, 11월이면 동젓, 1~2월이면 동백하라 한다.

운씨의 새우젓은 짜지 않고 뒷맛이 개운했다. '물'에서 온 손님들을 생각해서 새우젓을 물로 한 번 더 행궜기 때문이다. 또한 생마늘을 넣어 버린 맛을 없앴다.

낙월도 새우젓은 청정 해역에서 난 신선한 새우와 영광의 깨끗한 소금으로 담가 냈다. 물도 낙월도 새우젓 맛의 핵심 비결이다. 낙월도는 바닷물을 먹을 물로 만드는 해수담수화 시설을 갖추고 있다. 외지인들은 이곳에 관광 와서 낙월도 새우젓을 맛보고 사가지 않고는 못 배긴다. 동(冬)새우젓으로 담긴 김치는 발효가 잘 되고 비린내가 덜하다.

돌담집 돌 틈 사이로 구수한 냄새 풍기더니 걸레 차려진 한상 쫄깃한 농어찜 보들보들한 운저리포 속살 짝 찬 양념계장 굴무침은 사르르 녹아 반찬 하나같이 '밥도둑'이네

'농어찜'도 별미다. 말린 농어를 40분 간 쪄내 참기름과 깨소금으로 맛을 냈다. 운씨는 오로지 소금으로만 농어를 양념해 좋은 햇볕에 10일 동안 말렸다. 농어를 바닷바람에 널어둬 속살이 퍼석하지 않고 쫄깃한 겉질이 감칠맛을 살린다.

밥맛이 없어 간단히 한 끼 해결하고 싶을 때는 '운저리(문질망둑) 포'와 '민어 포'만한 찬이 없다. 빠만 바르고 통째로 일주일 동안 말린 운저리 포를 고추장, 간장, 다진 마늘로 만든 양념장과 버무린다. 잘게 뜯어낸 민어 포는 다른 어포보다 보들보들한 식감을 준다.

굴 무침은 썰기도 전에 목을 넘어간다. 이곳 굴은 낙월도 앞바다의 돌이랑 돌에는 다 붙어있다고 말할 정도로 풍부하다.

운씨의 밥상에서도 양념 계장은 역시 '밥도둑' 노릇을 했다. 몸통을 한입 몰자 짝 찬 속살이 입 안 가득 쏟아져 들어온다. 살이 녹아낸 계장 양념을 받게 씹을 비벼 먹으면 한 공기 가 푹딱이다. 여기저기서 계장에 대한 찬사가 쏟아지자 운씨는 "물에서 고등학교를 다니는 딸이 좋아하는 반찬이라 매년 빠지지 않고 계장을 담고 있다"며 귀띔했다.

식사를 끝낸 뒤엔 새우튀김으로 허전함을 달랬다. 머리만 떼고 통째로 넣고 튀겨낸 새우가 살이 오를 대로 올랐다. 다진 채소를 넣은 튀김옷이 바삭하게 으스러진 뒤 부드러운 새우 속살이 바로 나오면서 씹는 재미를 준다.

/백희준기자 bhj@kwangju.co.kr

### "어촌센터와 함께 사람이 돌아오는 마을 만들겠다"

#### 박영태 어촌계장

"예전 우리 마을은 사람이 북적이고 생활도 윤택한 지역이었죠. 하지만 지금은 주민들이 다 육지로 떠나가고 몇몇 분만 남아 있는 상황입니다. 다시 살기 좋은 마을을 만들어 떠나갔던 사람들이 돌아오면 좋겠습니다."

박영태(57) 영광군 낙월면 하낙월리 어촌계장은 마을에서 가장 바쁜 사람 중 한 명이다. 지난 16년간 어촌계를 이끌어 온 그는 소방대장, 바르개살기협회 회장, 자율관리위원장 등을 역임하며 각종 마을 일을 도맡아 했다.

하낙월리는 1990년대까지는 새우잡이 등을 통해 소위 '잘 사는 마을'이었다. 지금은 환경 오염을 비롯해 중국어

선 불법조업 때문에 예전만큼의 수익을 못 얻고 있는 실정이다.

박 계장은 "그땐 마을에 있던 초등학교 학생수만 100명이 넘었다"며 "중국 어선들이 총참모 그물망으로 고기를 다 쓸어버리고 어민아이들이 없으니 학교는 폐교되는 등 점점 마을이 쇠퇴하는 모습이 안타깝다"고 말했다.

그는 전남어촌특화지원센터와 함께 마을 활성화를 방안으로 골몰 중이다. 예전 자율관리위원장에 재직할 때 생각했던 관광사업 연계를 통한 '사람이 돌아오는 마을'을 구체적으로 실현시키기 위해 노력하고 있다.

"당시 군청 수산과 직원들과 해양수산부를 방문하기까지 했습니다. 우리 마을은 피조계 등 수산물도 풍부하



벌, 지천에 널려 있는 백하수 등 내세울게 많습니다. 주민들의 의지가 대단하니 곧 예전처럼 북적이는 마을을 볼 수 있을 것입니다."

### "살기 좋고 아름다운 우리 마을 꼭 방문해 보세요"

#### 이순애 이장

"꼭 제 고향이라서가 아니라 낙월도는 정말 살기 좋은 마을이에요. 바다에 해가 떨어지는 모습은 60년 평생을 봐왔지만 여전히 아름다워요. 많은 사람들이 방문할 수 있는 방안을 마련해 우리 마을 아름다움을 알리고 싶어요."

이순애(여·59) 영광군 낙월면 하낙월리 이장은 지난 2011년부터 5년째 이장직을 맡고 있다. 가장 중점을 두는 점은 주민 소통이다.

이 이장은 "어떤 일을 할 때 항상 주민 의견을 물어 마을 발전을 먼저 생각한다"며 "주민들이 모두 친인척이거나 같은 초등학교를 졸업했기 때문에 서로 서로 이해해 주는 점이 고맙다"고 말했다.

그는 마을이 좀 더 예쁜 모습을 갖출 수 있도록 산책길 뽕나무 조성 등 여러가지 계획을 생각하고 있다. 젊은 사람들이 들어와 살 수 있는 마을을 꿈꾸고 있다.

"한적하고 조용한 모습도 괜찮지만 역시 북적대는 모습이 보기 좋죠. 약 20년 전 전기가 안들어와 각 집마다 발전기를 돌리던 때를 생각하면 훨씬 살기 좋아졌어요. 수익 시설만 생기면 금방 사람들이 모여들 것입니다."

끝으로 그는 "가끔 방문객들이 주민들이 심어놓은 백하수, 두릅 등을 한 포대씩 채취해 가고 해수욕장 무료 샤워장에서 물도 평평 쓴다"며 "섬 마을 특성상 물과 자원이 귀하니 이런 행위들은 조금만 자제해 주길 바란다"고 당부했다.



/김용희기자 kimyh@kwangju.co.kr /사진=전남어촌특화지원센터 김종관 kjkair1@naver.com



지난 14~15일 경남 거제시에서 열린 해양수산부 주관 제11회 전국 어촌마을 전진대회 수상 마을 대표자들이 김영석(가운데) 해수부장관과 함께 기념촬영하고 있다.

### 영광 하낙월 전국 어촌마을 전진대회 '최우수마을' 선정

#### 역량강화 사업부문

지난 14일과 15일 경남 거제시에서 열린 해양수산부 주관 제11회 전국 어촌마을 전진대회에서 영광 하낙월마을이 역량강화 사업부문 '최우수마을'로 선정됐다.

전남도에 따르면 전남·경남 어촌특화지원센터, 한국농어촌공사가 어민의 역량강화를 위해 실시한 교육을 받은 전국 18개 마을이 참가한 마을계획 최종평가회에서 영광 하낙월마을이 계획의 독창성, 리더와 주민의지 등에서 높은 평가를 받았다. 종합순위 1위를 차지한 하낙월마을은 부상으로 상금 300만원을 받았

다. 전국 첫새우의 절반을 책임지고 있는 하낙월마을은 주민의 적극적인 참여한 가운데 전남어촌특화지원센터 운영기관인 '공주일보&목포해양대' 컨소시엄으로부터 지난 10월~11월까지 모두 4차례의 교육 및 컨설팅을 받았다.

하낙월마을은 이날 첫새우, 하수 등 특산품의 고차 가공을 통해 주민 소득을 높이고, 접근성 향상을 위해 주민 자체 예산을 들여 '하낙월 페리'를 운영해 관광객 및 주민 편의를 증대하겠다는 계획을 발표했다. 또 귀어귀구에 대한 적극적인 지원에 나서 '돌아오는 하낙월'을 만들겠다는 포부도 밝혀 주목을 받았다.

'어촌을 가고 싶고 살고 싶은 곳으로'를 주제로 개최된 제11회 전국 어촌마을 전진대회에는 전국 어촌체험마을, 어촌특화역량강화교육 이수마을, 6차 사업도시범사업 대상 마을 등의 어민 1000여 명이 참석했다.

배택휴 전남도 해양수산국장은 "어촌 6차 산업화에 대한 주민의 열민 호응이 좋은 결과로 이어졌다"며 "소중한 교육 성과물을 구체화시켜 어촌종합개발 사업 참여로 이어질 수 있도록 주민들과 함께 노력해 가겠다"고 말했다.

/윤현석기자 chadol@kwangju.co.kr /사진=전남어촌특화지원센터 김종관 kjkair1@naver.com