

## 독자와 함께

## 설부른 구조활동 금물… 주위에 도움 청하라

## 목포해경 박제수 과장 '피서철 물놀이 사고 예방법'

바다에 빠진 조카들을 구하려 물에 뛰어든 대학생이 물에 빠져 허우적거리고, 또 그 대학생을 구하기 위해 대학생의 어머니와 숙모가 뛰어들어가 범을 당한 사례가 발생했다.

지난 25일 오전 10시께 신안군 장산면 섬마을에서 10살 김모군 등 초등학생 3명이 파도에 휩쓸렸다. 이들은 바닷가 바위에서 고동을 즐다가 미끄러져 바다에 빠졌는데 인근에 있던 삼촌 24살 김모씨가 뛰어들어 1명을 구하고 2명은 간신히 헤엄쳐 빠져나왔다.

실종, 사망 등 해상에서 발생하는 인명사고 중 그 어느 사고나 안타깝지 않은 것이 없겠지만, 이번 사고는 가족 간에 서로를 구하기 위해 물에 뛰어 들었다 사망하게 되어 그 안타까움을 더하고 있다.

하지만 이러한 물놀이 사고도 몇 가지 안전수칙만 준수한다면 예방이 가능하다.

우선, 물놀이 하기 전에는 손, 발 등의 경련을 방지하기 위해 반드시 준비 운동을 충분히 하고 심장에서 면 부위인 다리, 팔, 일굴, 가슴 등 순으로 천천히 입수해야 한다. 간혹 물놀이 중 준비운동 부족으로 하반신에 마비가 오거나 심장에 무리를 일으켜 사고를 당하는 사례가 종종 있다.

- ① 입수 전 준비운동 충분히
- ② 주변해역 해상정보 숙지
- ③ 안전장비 착용·보호자 동행
- ④ 해양경찰 긴급번호 122 기억

두 번째로, 물놀이 주위 상황을 잘 알아둬야 한다. 예를 들면 물이 언제 들고 나오는지, 수심이 어느 정도인지 등 그 해역에 대한 해상 정보를 자세히 파악하고 물놀이를 즐기야 한다. 물때를 알지 못해 갑자기 물이 차 빨밭이나, 섬에서 빠져나오지 못하고 고립되었다 구조되기도 한다.

세 번째로, 물놀이는 안전구역 내에서 안전장비를 착용하고 해야만 하며, 특히 어린이나 노약자는 보호자와 같이 물놀이를 즐기도록 한다.

네 번째로, 물에 빠진 사람을 발견한 경우 큰소리로 해양경찰 긴급번호 122로 구조 요청을 하고 수영에 자신이 있다면 가급적이면 주위의 물건들(튜브, 스티로폼, 장대 등)을 이용하여 구조해야 한다. 구조 경험 없이 무모하게 구조 활동을 하다가 더한 피해를 불러일으킬 수 있기 때문이다.

만일의 사고에 대비한 간단한 응급

조치 요령을 알아가는 것도 물놀이 필수 요건이다. 수영 중 쥐가 났을 때 숨을 크게 들이쉬고 물 속에 엎드린 채 쥐가 난 부위를 주물려 주거나 가족 등 지인이 익수로 의식을 잃었을 때 심폐소생술을 할 수 있도록 사전에 준비해야 한다. 사고 발생 시 초기 단 몇 초의 짧은 시간 동안 어떻게 대처 하느냐가 한 사람의 목숨을 좌지우지 할 수 있기 때문이다.

일년 중 한 철인 하계 피서철, 가족·지인들과 즐겁게 보내고자 찾은 해수욕장, 안전하고 즐거운 해수욕장 물놀이를 위해 다 알고 있는 안전수칙이지만, 알고 있는 수칙을 실천



사고발생 초기 단 몇 초의 짧은 시간이 한 사람의 생명을 좌우할 수 있다. 사진은 목포해양경찰서의 심폐소생술 시연 모습.

하는 것만큼 중요한 것은 없을 것이다.

올해도 서해안을 찾는 피서객들이 안전하고쾌적한 물놀이를 위해 안전수칙을 철저히 준수해 줄 것을 당부하고 싶다. 인생에 한 페이지를 장식할 아름다운 추억이라는 책장을 만들기 위해서...



박제수  
<목포해양경찰서  
해상안전과장>

## 독자 여러분들의

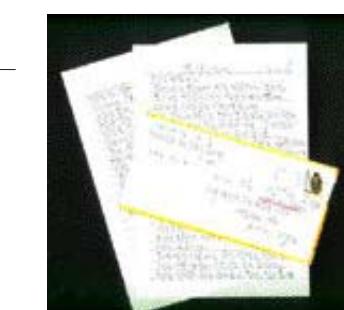
## 참여 기다립니다

'독자와 함께'는 우리 고장 기네스, 이웃 미담, 공동체 생활, 삶터 자랑, 추억의 사진 등을 보도하는 열린마당입니다.

'솜씨자랑'에 실릴 수필, 편지글, 사진 등 투고도 받습니다. 채택된 원고는 소정의 고료를 드립니다.

보내실 곳은 광주시 동구 금남로 2가 20-2 광주일보사 여론매체부 '독자와 함께' 담당자 앞.

팩스 062-222-4937, e-메일 opinion@kwangju.co.kr.



다 하니 광주일보(신문)로 대체해서 보내 드리도록 조치했습니다. 행여 다른 잡지나 책이 필요하시면 말씀해 주십시오.

제가 오는 10월이나 11월 사이에 경북 청송·포항·영천 쪽으로 사과매를 하러 갈 때 여건이 되면 한번 들르도록 하겠습니다.

저는 그쪽 근처에 기본적인은 있어도 실제 생활을 하지 못해서 얼마만큼 힘든지 잘 모르겠습니다.

저희 영암마트 가족들도 어느 누구 하나 어렵지 않은 사람이 없습니다마는 현실에 처한 위치에서 각자 열심히 살고 있습니다.

아무쪼록 무더운 나위에 여름 잘 보내시고 자그마한 인연이지만 다음에 별 때까지 건강하십시오.

그리고 선생님께서 부탁하신 '예향'이라는 월간지는 몇 년 전에 휴간되었던 편지를 받은 김성진 사장은 작은 선행을 결정했다. 새로운 인연을 만들고 어려운 환경의 임씨에게 힘을 보태고자 담장과 광주일보 1년 구독료(16만원)를 후원하기로 했다.

김성진 사장이 임씨에게 보내는 편지 전문을 싶는다.

그리고 선생님께서 부탁하신 '예향'이라는 월간지는 몇 년 전에 휴간되었던

2009년 7월 29일 영암마트 김성진 윤림

## 클릭! 맛집



"정통 일식 초밥 견주어도 손색 없어요"

## 그날그날 신선한 재료만 씁니다

밥도 차지고 맛있다.

골라 먹는 재미도 솔찮하다. 불에 적당히 구운 민물장어, 맹글탱글한 생연어, 쫀득한 갑오징어, 광어, 참치 등살, 새우 등 10여 종류의 생선과 해산물이 하얀 쌀밥을 감쌌다.

곁들여 먹는 칼리포니아불과 회도 풍성하다. 10여 종의 롤은 날치알, 껌자체, 참치, 연어, 가쓰오부시, 가리비 등으로 만들었다. 광어, 참치백살, 계불, 명게, 문어, 한치 등 회는 먹기 좋은 크기로 썰었다.

가정집 냉장고에서 얼린 암탉을 크기 만큼 깍둑썰기 한 연어를 상심한 야채와 버무린 샐러드도 일품이다. 입 안 가득 씹을 수 있어 연어의 맛과 향을 제대로 느낄 수 있다.

이미 입소문이 난 이 집의 다른 메뉴에 대한 설명은 임만 아프다. 호주산 쇠고기를 일주일 동안 와인숙성시켜 굽는 스테이크를 비롯해 한식, 일식, 중식, 양식 등 130여종의 메뉴가 식객의 눈과 입을 사로잡는다.

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의 맛이 느껴지는 신선한 초밥이 완성된다. 생선은 졸깃하고

5명의 조리사가 신선한 초밥을 즉석에서 만든다. 마술을 부리듯 이를 조리사가 살짝 밥을 훤 뒤 고추냉이를 바르고 생선회를 얹으면, 밥알 한 알 한 알의