

“목포항, 물동량 3천만t 항만으로”

항만 인프라 구축·여객선 이용객 1천만명 돌파 중점 추진

목포항만청 ‘2020 발전 전략’ 수립

오는 2020년까지 목포항을 서남권 물류·해양관광 중심항으로 도약시키기 위한 다양한 사업이 추진된다.

목포 지방해양항만청(청장 김삼열)은 최근 목포항의 중·장기 발전방안의 일환으로 미래지향적 항만 인프라 구축과 물동량 3천만t 달성을, 여객선 이용객 1천만명 돌파를 위해 ‘2020 목포항 비전과 발전 전략’을 수립했다.

또 목포항 수질을 3급수에서 2급수로 개선하고 해양사고 무사고를 통해 목포항을 가장 안전하고 편리한 항만으로 거듭나는 계획을 세웠다.

목포 항만청은 5일 오전 11일 항만청 2층 대회의실에서 해양항만업체·단체 대표, 지자체 공무원, NGO, 각

계 시민대표 등 150여 명이 참석한 가운데 ‘2020 목포항 비전과 발전 전략’ 설명회를 갖는다.

목포항만청은 물동량 3천만t 처리를 위해 ▲신항 석탄부두 건설 ▲신항 2단계 3개 선석 건설(자동차 1, 철재 2) ▲대불산단 지원 철재부두 2개 선석 추가 개발 ▲산업철도 신항 연장 ▲용당 연안화물 신항 이전 부두 개발 ▲신항 배후 물류단지 조성(50만m²) 및 자유무역지역 지정 ▲풍력 발전, 플랜트화물 등 고부가가치 화물유치 ▲도선사 예산 추가 확보 등 항만부대 서비스 강화 등을 추진할 계획이다.

여객선 이용객 1천만명 유치를 위해 ▲사계절·체험형 해양관광자원

개발지원체계 구축 ▲도서지역 해양 관광자원 체계적 홍보·마케팅 추진 ▲도서지역 방문 여객 및 차량에 대한 운임지원 확대 ▲육상 및 항공 수송수단과 연계한 패키지 수송체계 확대 등 해양관광 활성화를 통해 수요를 창출할 예정이다.

신조선박 증선·대체 투입 및 노후 여객선 리모델링과 운항시간 연장, 부정기 여객선 도입통한 운항시간 탄력적 운영도 함께 추진된다.

특히 목포시 생활 오·폐수와 영산강에서 유입되는 각종 오염물질들로 인해 심각해진 목포항 해양수질 개선을 위해 수소이온농도(pH), 용존산소, 총질소 및 화학적 산소량 등을 분기별로 측정하고 정기적 수질 상태를 관리 강화할 방침이다.

한편 지난해 목포항만청 연안여객선 이용객은 581만명이었으며 물동량은 1천312만t(4천497t)이었다.

/서부취재본부=이상선기자 sslee@

항암효과 높은 맛버섯 ‘황옥’ 개발

도농기원 미래농업研

항암효과가 높은 기능성 버섯인 ‘맛버섯’ 신품종이 개발됐다.

전남도 농업기술원 미래농업연구소(소장 방극필)는 최근 항암효과가 높은 맛버섯 ‘황옥’(사진) 품종 육성에 성공했다.

연구진은 야생버섯에서 분리한 계통을 우수한 균주를 교배해 맛버섯 신품종을 육성하고 병재배와 봉지재배 기술도 함께 개발했다.

‘황옥’ 품종은 지난 2007년도에 개발한 ‘금관’ 품종보다 수량이 병당 179g으로 22%가 늘었고, 갓색깔이 황갈색이며, 송이재 수확이 가능해 인건비 절감이 가능해졌다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과 같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

/송기동기자 song@

로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.

‘맛버섯’은 요리를 하면 청국장과

같이 끈적거리는 물질이 생기는데 이를 줄이기 위해 칼레스테롤 제거, 신진대사 활성화 등 기능성 약리작용을 한다.

전남도 농업기술원은 앞으로 맛버섯 ‘황옥’ 품종을 종균배양소와 전남 버섯재배 농가에 분양할 계획이다.

‘맛버섯’은 암세포 억제율이 신령

버섯, 상황버섯 다음으로 높은 것으로 알려져 있으며 현재 국내에서 일부 재배되고 있지만, 일본에서는 4번 째로 소비가 많은 버섯이다.