

## 서부권



완도항 노래하는 등대 해남 화원면 목포구 등대 목포북항 풍차 등대

## 등대의 화려한 변신

독특한 형상·테마…지역 명물로

목포·해남·완도 등 관광객 북적

서남권 항구와 바다에 설치된 독특한 형상의 테마가 선박의 길잡이 역할은 물론 새로운 관광명소로 발돋움하고 있다.

밤에는 철과 같은 거친 바다를 헤치며 나아가는 선박의 항로 길잡이 역할을 하지만 낮에는 관광자원으로 역할이 바뀌는 것이다.

11일 목포지방 해양항만청(청장 김삼열)에 따르면 완도항의 '노래하는 등대'를 비롯해 목포항 개항 112주년에 맞춰 접등한 '횃불등대', 화성의 '학등대', 목포북항 '풍차등대'까지 많은 불거리를 제공하고 있다.

해남군 화원면에 자리한 목포구(木浦口)등대는 넓은 화장실과 잘 들어진 보행도로, 주차장 등 편의시설이 갖춰져 지역민은 물론 관광객이 월 평균 1천여 명이 찾고 있다.

지난 2003년 새로 지은 이 등대는 바다에서 보면 배

의 앞머리 형상을, 육지에서는 배에 탄 느낌을 준다. 등탑에 오르면 완도와 해남, 진도의 앞바다가 한눈에 들어오는 아름다운 등대이다.

완도항 방파제에 설치된 '노래하는 등대'는 완도의 새로운 관광 명소로 많은 관광객이 찾고 있다.

청정바다와 갯바람을 맞으며 뱃고동 소리처럼 서글픈 음악에 눈시울을 붉혔다가 신나는 노래에 몸을 흔들며 스트레스를 날려 보내는 지역명물이 됐다.

지난해 12월 목포 북항 등·서방파제에 설치된 '풍차등대'는 관광객의 흥미를 유발하기 위해 등대에 낙서판과 발광 다이오드(LED) 조명을 설치했다.

목포항 개항 112주년에 맞춰 지난해 10월 접등한 갓바위 앞 '횃불등대'는 최상부에는 화로표지(등대)의 기능을 위한 LED 등명기(燈明機)가 설치돼 있고 하부에는 조명이 설치돼 있다.

지난 1987년 9월 영암군 삼호면 용당리에 위치한 '학등대'는 목포 시조(市鳥)인 학 형상을 하고 있다.

김삼열 청장은 "오는 6월 말까지 등대 주변에 해상 안내도와 벤치를 추가 설치하고 안전 펜스를 보강할 계획"이라고 말했다. /서부취재본부=이상선기자 sslee@

## 해남에 국내 최대 양파 종자 단지

4곳 9280㎡ 규모 10월까지 조성

국내 최대규모의 양파 종자 생산단지가 해남에 조성된다.

해남군은 오는 10월까지 군내 4곳에 9천280㎡ 규모의 양파 종자 생산 단지를 조성해 연간 12t(84억원 상당)의 종자를 생산, 보급할 계획이라고 11일 밝혔다.

군은 이를 위해 사업비 2억원을 들여 비닐하우스, 자온저장고, 육성용 선별장 등 종자기반 시설을 마련할 계획이다.

현재 해남에는 33 농가가 전국 소요량의 15%에 이르는 연간 7.5t의 양파를 생산하고 있으나, 외국 품종에 대한 의존도가 높아 매년 수입의 원을 로열티로 지불하고 있다.

특히 양파는 품종 개발에 10년 이

상이 필요할 만큼 종자개발에 어려움이 있어 대부분 일본으로부터 수입하고 있는 실정이다.

해남은 양파 재배 전력이 없는 농토가 대부분이라 연작 피해가 발생하지 않고 해양성 기후로 조생종뿐 아니라 중생, 만생종까지 재배할 수 있는 적합지로 알려져 있다. 해남군은 양파 종자단지가 조성되면 단기적으로 200억원대에 이르는 수입 종자의 20% 가량을 대체할 수 있게 돼 농가 소득증대는 물론 무역역조 개선에도 이바지할 것으로 기대하고 있다.

해남군 관계자는 "향후 10년 내에 수입종자의 절반 가량을 해남산 종자가 차지하게 될 것"이라고 말했다.

/서부취재본부=박희석기자 dia@

## 1시간에 50마리 거뜬

## 짜릿한 뜰채 숭어잡이



해남군 문내면 주민들이 물뜰목의 거센 물살을 피해 가장자리로 가슬러 올라오는 숭어를 뜰채로 잡아 올리고 있다.

## 해남 물뜰목 갯바위 인파 북적 대성황

이순신 장군의 명량대첩지로 잘 알려진 해남군 물뜰목의 이색적인 뜰채 숭어잡이가 눈길을 끌고 있다.

뜰채 숭어잡이는 25년 전부터 처음 시작돼 문내면 주민들 사이에서만 전해오다가 최근 이색 불거리로 유명세를 타면서 인근 갯바위에 빈자리가 없을 정도로 성황을 이루고 있다.

울사모 김재철 회장은 "겨우내 서해에 있던 숭어들이 날이 풀리면서 남해로 이동하며 물뜰목을 지나다"며 "이곳 숭어는 거친 물살을 맞고 올라가는 탓에 풀깃한 맛이 일품이다"고 말했다.

용해 관광객들에게 시범을 보이고 숭어잡이 체험을 할 수 있도록 안내하고 있다.

뜰채 숭어잡이는 날이 맑고 물살이 선 사리에는 3~4시간 만에 200여 마리를 잡을 정도로 숭어떼가 장관을 이룬다.

울사모 김재철 회장은 "겨우내 서해에 있던 숭어들이 날이 풀리면서 남해로 이동하며 물뜰목을 지나다"며 "이곳 숭어는 거친 물살을 맞고 올라가는 탓에 풀깃한 맛이 일품이다"고 말했다.

/서부취재본부=박희석기자 dia@

## 흰새우 양식기술 개발 전남도 수산기술사업소

김장재료·조미료·새우젓 등 활용…어민소득 기대

김장재료와 조미료, 새우젓 등 다 양하게 활용할 수 있는 '흰새우'(白蝦) 양식 기술이 개발돼 양식 어업인들의 새로운 소득원으로 기대를 모으고 있다.

전남도 수산기술사업소 목포지소(소장 이홍복)는 축제식 양식의 주 품종인 '흰다리 새우'가 질병폐사 등으로 어민들이 어려움에 처하게 되자 최근 틈새 품목으로 '흰새우' 양식기술 개발에 성공했다.

그동안 전남지역의 흰다리 새우양

식은 1980년대 갯벌 및 유류 열전의 활용방안으로 시작된 이래 지속적으로 감소해 '흰새우' 양식기술 개발에 나섰다. 연구진은 지난해 예비 시험 결과 1만m²의 면적에서 400kg을 증가해 지난 2003년 974ha의 양식장에서 2천17t이 생산된 이후 점차 면적과 생산량이 감소해 지난해는 415ha의 양식장에서 900여 t를 생산, 2003년 대비 약 40%의 수준에 그치고 말았다.

이에 따라 수산기술사업소 목포지소는 지속적인 양식을 위해 '대하(大蝦)'에서 상대적으로 질병에 강한 아열대 품종인 '흰다리 새우'를 이식해

/서부취재본부=이상선기자 sslee@

## 형형색색 600만송이 대향연

신안 임자도 16일~25일 툴립축제

지난해 11만여 명의 관광객이 방문했던 '신안 툴립축제'가 오는 16일부터 25일까지 10일간 신안 임자도에서 개최된다.

올해로 3회째인 이번 축제는 백사장 길이가 12km에 이르는 대광 해수욕장과 국내 최대 규모의 툴립 공원에서 열리며 툴립 50여 품종 600만 송이가 축제를 전후 해 만개해 장관을 이룰 것으로 보인다.

축제장에는 풍차 전망대, 대형 툴립 파라솔, 대형 전망대, 각종 조형물과 모래 조각 등 보고 즐길거리가 풍성하다. 툴립을 테마로 하는 '전국 사진 활영대회'와 함께 툴립꽃 따서 벽화 만들기, 툴립 화분 만들기, 트랙터 타고 모래밭 어행, 해변 승마, 꽃마차 타기, 생활 원예 체험관, 토피어리 공예, 폴리머 클레이, 페이스 페인팅 등 체험거리도 다양하게 준비됐다.

이와 함께 '제 9회 전국 섬 등산대회'가 오는 17일 신안 지도읍 삼암봉(해발 196m)에서 열린다.

'아름다운 해안선, 그리고 산과 섬'이라는 주제로 열리는 이번 등산대회 코스는 지도 초등학교에서 출발해 꽃봉선→바랑봉→진재→깃대봉→삼암봉→점암까지 총연장 9km이며, 산행시간은 3시간이 소요된다.

/서부취재본부=조원남기자 wncho@



## 배수지 물탱크 청소 목포시 지역별 단수

목포시가 깨끗한 수돗물을 위한 친환경과 배수지 물탱크 청소를 실시, 지역별로 수돗물 공급이 일시 중지된다.

지역별 단수일시는 ▲22일 대성·죽교동 ▲14일 서산·온금·유달·만호동 ▲15일 용해동 양울산 아래

고지대 ▲22일 달리도 ▲23일 율동 등이다. 지역별로 3~4시간씩 수돗물 공급이 일시 중지된다. 자세한 사항은 목포시청 수도과(061-270-3532) 또는 목포시청 홈페이지(www.mokpo.go.kr)를 이용하면 된다.

/서부취재본부=임영춘기자 lyc@

## 국내최대 흰새우 품종 개발

**큰놈+라지룡골드**

1588-4102  
010-8558-4714, 010-6552-4114

## 남성성기능 강화제

010-7770-8133

## 회사매각공고

- 위탁 - 광주 광산구 오선동 270-112번지 (하남선당 6-7번 도로 사이)
- 삼신일미(주) 할마농제조합(주) 공동
- 단매출액 100억
- 특징점
  - 하남선당 위치하여 공장시설은 퇴신할수있고 자동화 시스템이 있다.
  - 공장은 법안영업권 포함하여 일률매각됨

문의 : 062-528-5008