목포~중국 카페리 운항 재개 추진

市, 연구용역 최종 보고회…"5년간 손실보전금 지원 필요"

지난 2006년 운항을 중단한 목포~중국 간 카페리가 운항을 재개할 지 주목된다.

목포시는 1일 목포~중국 간 카페리 항로 운항 재개를 위한 연구용역 최종 보고회를 열었다.

연구용역업체는 카페리 항로 개설시 초기 손실보전금 지원 규모와 지원기간 그리고 중국 기항지로 태창, 일조, 닝보항 등 3개항에 대한 연구결과를 제시했다.

용역업체는 카페리 항로 개설시 초기 승객과 화물확보의 어려움과 유류대 인상 등으로 5년 정도 손실보전금을 지원해야 한다고 밝혔다.

사업자는 공모를 통해 선정하는 방안을 제시했다. 기항지는 중국의 가장 큰 도매시장이 있어 한국과의 수·출입품 운송 수요가 많은 닝보항을 추천했다.

시는 이번 연구용역 결과에 따라 항로개설을 위해서는 초기에 많은 손실보전금 지원이 필요하다고 보고 시의회와 전남도 등과 협의를 거쳐 합동으로 지원방안을 강구하고, 투자선사를 유치해 목포~중국간 국제항로 운항을 재개한다는 방침이다.

하지만 초기 많은 손실보전금 지원이 걸림돌이 되고 있다. 재정여건도 열악한데 투자 유치 선사의 손실을 장기간 보전한다는 자체가 특혜시비를 불러올 수 있기 때문이다.

정종득 목포시장은 "목포~중국간 카페리 운항을 재개해 목포와 중국간 인적·물적·자원 교류를 통해 목포를 동북아 해양관광물류 중심도시로 육성 발전시켜 나가겠다"고 말했다.

한편 목포~중국 상하이 간 국제항로는 지난 2002년 11월 개설했지만 5개월 만에 중단됐다. 2006년 7월 운항이 재개됐다가 승객 감소와 선사의 자금난으로 한 달 만에 또 중단됐다.

/서부취재본부=임영춘기자 lyc@

3~5일 신안 증도에서 열리는 갯벌축제는 지역주민과 관광객들이 함께 어우러져 직접 체험하며 즐기는 다채로운 프로그램들을 선보인다. 지난해 바람개비를 들고 짱뚱어다리로 향하는 관광객들.

느림의 섬서 추억 만들고 힐링 하세요

신안 증도서 3~5일 섬갯벌 축제

'신안 섬갯벌 축제'가 3일부터 5일까지 신안군 증도에서 열린다. 증도는 슬로시티와 유네스코 생물권보전지역, 국가습지 보호지역, 갯벌 도립공원으로 가치를 인정받아 자연 치유의 섬으로 지정 선포돼 관광객들의 발길이 이어지고 있는 곳이다.

'힐링(치유), 갯벌이 좋다'라는 주제로 열리는 이번 축제는 음이온(공기 비타민)과 피톤치드 등이 풍부한 갯벌의 진정한 가치를 인정해 주는 계기가 될 것으로 기대된다.

이번 축제는 지역주민들이 주체가 돼 사람을 끌어 모으는 행사에서 탈피해 줄넘기 대회와 대동놀이 등 지역주민과 관광객들이 함께 어우러져 직접 체험하며 즐기는 다채로운 프로그램들을 선보인다.

갯벌씨름과 해변 개매기 체험, 백합캐기, 느려서 행복한 갯벌운동회, 느림 자전거 이어달리기와 '나는야 소금장수' 경기 등 체험행사는 가족·연인과 함께 생생한 추억을 담을 수 있는 좋은 기회다.

특히 '천일염 힐링캠프'는 여유롭게 몸과 마음을 치유하고자 하는 관광객들로 부터 인기를 끌 것으로 보인다.

박우량 군수는 "이번 갯벌축제에서 자연이 인간에게 주는 '힐링'의 진정한 체험을 마음껏 즐기고, 추억을 담아 가길 바란다"고 말했다.

한편 지난 2010년부터 주민들이 직접 기획하고 진행하고 있는 '신안 섬갯벌축제'는 독특한 생활공동체와 갯벌 어업문화를 이루어온 신안군민의 살림문화를 잘 반영한 성공적인 축제로 거듭나고 있다.

/서부취재본부=이상선기자 sslee@

담양 대나무박물관 친환경 새단장

목재데크 시공·대나무 식재…6개월 리모델링 1일 재개장

담양군에 위치한 전국 유일의 대나무 박물관인 '한국 대나무박물관'이 6개월여에 걸친 환경개선사업을 통해 환경친화적인 휴식공간으로 새롭게 태어났다.〈사진〉

담양군은 지난 2월부터 6개월에 걸쳐 한국 대나무박물관의 전체적인 개·보수 등 리모델링 공사를 완료하고 1일부터 손님맞이에 나섰다.

군은 이번 환경개선사업을 통해 본관 내외부 공사와 매표소를 이설하고 체험관과 예술관동에 냉난방기 등을 설치, 쾌적한 전시 공간을 확보했다.

또한 박물관 중앙광장 바닥에는 분수대를 설치해 박물관 전체에 청량감을 부여했다.

특히 박물관 진입로에 목재 데크를 시공하고 광장 주변으로 대나무를 식재해 본관 뒤편의 국내외 대나무들이 심어져 있는 '죽종장'과 자연스럽게 연결되도록 배려했다.

대나무박물관 관계자는 "이번 새단장으로 환경친화적인 박물관으로 주민과 관광객들에게 크게 사랑받는 계기가 될 것"이라고 말했다. /중부취재본부=정재근기자 jjg@

강진군 랜드마크 디자인

최우수작품 없어 재공모

강진군은 랜드마크형 관문디자인을 재공모한다.

군은 최근 관문디자인 아이디어 공모심사위원회(위원장 김석봉)를 열고 입선작 4점을 최종 선정했다.

입선작 선정 결과 최우수상 없이 정환우씨의 '강진만(灣)의 보물(寶物)'〈조감도〉과 김정환씨의 '남도의 창(窓)'이 우수상에 선정됐으며, 박현규씨의 '빙렬(氷裂)'과 홍성호씨의 '천년의 설레임'이 장려상에 선정됐다.

김석봉 심사위원장은 "응모작품이 많지 않아 당선작 선정에 어려움이 있었다"면서 "시상금액을 상향하고 구체적인 예산을 편성해 많은 작품들이 출품될 수 있도록 해 당선작 선정을 위한 재공모가 필요할 것"이라고 평했다.

군은 심사위원들의 의견을 수렴해 강진관문이 랜드마크로 거듭날 수 있도록 재공모에 나서기로 했다.

한편 군은 7월 13일까지 지역특유의 문화와 역사를 담아 미래를 제시한 '강진다움'을 잘 나타낸 디자인을 발굴하고자 전 국민을 대상으로 관문디자인 아이디어를 공모한 바 있다.

/중부취재본부=남철희기자 choul@

목포시 기사 스크랩 쓴소리 제외 빈축

목포시가 언론매체에 보도된 시정 관련 주요 기사를 모아 스크랩하는 과정에서 입맛에 따라 지적 기사는 제외하고, 홍보용 기사만 배포해 빈축을 사고 있다.

시 공보과는 시와 관련된 언론사 보도 기사를 복사용지에 오려붙여 만든 속칭 '시정보도기사' 문건을 매일 시장과 부시장을 비롯해 각 국·실장 등에 배포하고 있다. 시정 기사 스크랩을 배포하는 근본 취지는 언론에 지적된 시정의 문제점을 빨리 파악해 각종 민원에 신속하게 대응하기 위해서다. 하지만 시 공보과가 홍보성 기사만을 스크랩하는 것은 근본 취지에도 배치될 뿐만 아니라 결과적으로 예산낭비를 초래하고 있다.

하루 20~30여 쪽에 이르는 이 문건은 다시 40여 개 실·과와 시의회로까지 배포되기 때문에 연간 막대한 양의 복사용지가 소모되고 있다.

시 공보과는 이 같은 문건제작 등을 위해 복사용지와 토너 등을 포함한 사무관리비로 연간 1100여만 원을 집행하고 있다.

특히 홍보기사는 '우대'하고 지적기사는 '홀대'하는 관행도 문제라는 지적이다. 스크랩의 근본 취지를 살린다면 지적기사를 맨 앞에, 홍보기사를 뒤에 스크랩해야 하지만 시장의 질책을 모면하기 위해 빚어진 현상이라는 게 지배적인 시각이다.

/서부취재본부=고규석기자 yousou@

진도군 주민 간(肝) 건강 역학조사

전남도·화순 전남대병원과 700명 대상

진도군이 전국 최초로 주민의 간(肝) 건강 역학조사에 나선다.

진도군은 "전남도와 화순 전남대학교 병원, 진도군 등이 지난 6월 업무 협약을 체결하고 진도군민 700명을 대상으로 혈액검사와 설문조사 등 1 : 1 방문 조사를 진행한다"고 1일 밝혔다.

조사 예산은 질병관리본부가 3억원, 군 측이 7500만원을 각각 부담한다.

이번 역학조사는 지역 암센터인 화순 전남대병원이 '진도 간암 환자가 인구에 비해 많다'며 지난해 병원을 방문한 보건복지부장관에게 조사 필요성을 제기한 데 따른 것이다.

이번 역학조사는 지역사회건강조사 대상자 700명을 우선 선정해 실시하며, 하반기에는 중·고등학생을 대상으로 방문조사를 실시한다.

검사 결과에 따라 3년간 주민 전체를 대상으로 한 간 검사와 예방 관리를 할 방침이다.

특히 전국적으로 급증하는 간암, 만성질환의 발생을 감소시키기 위한 수행 전략 및 예방관리 대책을 체계적으로 수립하기 위한 기초 자료로도 활용된다.

박순진 방문보건담당은 "전남대병원이 진도에 간암 환자가 많다는 옛날 통계를 보고 조사의 필요성을 제기했다"면서 "지금은 간질환자가 많지 않은 것으로 알고 있다"고 말했다. /서부취재본부=박현영기자 hypark@

8월 대표 남도 전통술

'도갓집 생막걸리' 선정

전남도는 8월을 대표하는 남도 전통술로 '도갓집 생막걸리'를 선정했다고 1일 밝혔다.

도갓집 생막걸리는 3대(代)에 걸쳐 가업을 잇고 있는 영암 삼호주조장에서 100% 국내산 쌀로 빚은 전통 생막걸리다.

알코올 도수가 6도로 저도주이면서도 저온에서 장기 발효 숙성시켜 영양이 풍부하고 발효과정에서 자연 발생하는 향과 자연탄산이 잘 어우러져 상쾌함과 뒷맛이 깔끔하다는 특징이 있다.

제조기법에서도 할아버지와 아버지, 아들까지 3대째 양조장을 운영하고 있어 장인의 고집스러움에 술맛의 비결이 숨어 있다.

/장필수기자 bungy@kwangju.co.kr