

바다 환경 살리고 어민엔 소득, 소비자엔 건강 보장



전남도는 6475km의 긴 해안선과 2219개의 많은 섬, 광활한 서남해안 갯벌(1037km)을 갖추고 있다. 전남도는 지난 2009년부터 2013년까지 '친환경수산 5개년 계획'을 수립, 친환경수산물 생산을 추진하고 있다. 사진은 여수시 삼산면 거문도 해역 일대의 양식장. <전남도 제공>

깨끗하고 안전한 먹거리에 대한 소비자들의 선호도가 높아짐에 따라 '친환경 농업'에 이어 '친환경 수산'이 전남도의 블루오션(Blue Ocean)으로 자리매김하고 있다.

전남 도내 울해 상반기 어업생산량과 생산금액은 85만5000t과 8891억원으로 전국 총생산량(155만8000t)과 생산금액(2조8536억원)의 55%를 차지하는 규모이다. 전국 제일의 수산도(水産道)인 전남도는 지난 2008년 7월 '안전하고 먹을 친환경 수산물 생산'을 비전으로 내세우고 친환경 수산 선포식을 가진 후 이듬해 1월 '친환경 수산 5개년(2009~2013년) 계획'을 수립, 본격적인 추진에 나섰다.

◇친환경 수산 5개년 계획 박차=전남도는 2009년 도내 전체 양식면적(9만2000ha)의 3%에 불과한 친환경 수산물 인증면적을 2013년까지 도내 전체의 60%(5만5000ha)까지 확대할 목표를 정했다. 소요되는 총사업비는 6500억원 규모.

이러한 변화는 치열한 국내외 경쟁속에서 전남도 양식수산물이 살아남기 위해서는 소비자가 신뢰하는 안전한 식품을 생산해야 한다는 의식이 행정기관과 어업인 간에 형성됐기 때문이다.

이를 위해 도는 ▲친환경 수산물 생산기반 구축 ▲친환경 어장 정비와 환경개선 ▲생산에서 유통까지 위생관리 강화 ▲생태친화적 양식어장 개발 ▲어업경영 안정과 유통지원 등 5대 전략을 중점 추진했다.

친환경 어장정비를 위해 어장환경 용량에 알맞은 적정밀도의 양식어장 시설을 유도하고, 어류 가두리 양식어장 바다에 가리אות은 저질개선 등을 추진했다.

또 위생관리 강화를 위해 생산·가공·유통정보를 한눈에 담은 생산이력제를 실시하고, 각종 위해물질이 식품에 유입·오염되는 것을 방지하는 생산과 가공·유통단계의 HACCP(위해요소 중점

중요부터 유통까지 친환경 시스템 구축

전남 김·미역·돛·굴·홍합 친환경 인증

도, 면적 60%·15개 품목으로 확대키로

관리기준) 시설을 갖추어갔다.

만 4년이 지난 현재 전남 도내 친환경 인증실적은 4997ha로 전국 인증면적의 99%를 차지한다. 연도별로 살펴보면 첫째인 2009년 2284ha를 시작으로 2010년 1700ha, 2011년 1902ha, 2012년 706ha 증가했다.

친환경 인증품목은 김(4211ha), 미역(726ha), 돛(30ha), 굴(28ha), 홍합(2ha) 등 5개이다.

지역별 인증면적은 무산(無酸) 김을 생산하는 장흥군이 2072ha로 가장 넓고 무안(962ha), 해남(798ha), 고흥(546ha), 신안(472ha), 완도(88ha) 여수(30ha), 진도(29ha) 등 순이다.

◇친환경 가공·유통시설 확대 늘려야=산 처리를 하지 않는 무산 김(박스 참조)은 장흥을 대표하는 브랜드로 자리매김했으며, 이런 친환경 김 생산방식은 무안·신안·해남·강진지역으로 확산됐다.

전국 생산량의 91%를 차지하는 미역양식 역시 중국산 열장 미역수입 증가와 침체된 내수시장의 변화에 능동적으로 대응하기 위해 어장을 포함해 종묘·생산·가공·유통에 이르기까지 친환경

시스템을 구축했다.

친환경 수산물 확대는 생산·가공·유통을 일원화해 경쟁력을 높이는 어민들 중심의 어업인 주식회사 설립으로 이어졌다. 현재 장흥 무산김·완도전복·신안 새우젓, 여수녹색멸치 등 6개 어업인 주식회사가 설립됐으며, 새고막·여수홍합·영광꽃게·목포연근해 어업 등도 설립을 준비 중이다.

전남도 환경성 친환경수산 담당은 "앞으로 친환경 수산물 인증 품목을 15개 품목으로 늘리고 친환경 수산물 부가가치를 극대화해 전남지역 어민들의 소득을 증대시켜 나가겠다. 친환경 수산 5개년 계획이 끝나는 내년말에 사업성과를 평가한 후 2차년도 사업을 추진할 계획이다"고 강조했다.

하지만 친환경 수산정책이 마냥 '장밋빛 청사진'만은 아니다. 농산물과 수산물은 유통과정에서 큰 차이가 있다. 파프리카와 같은 농산물은 생산 즉시 곧바로 유통할 수 있지만 물김 등 수산물은 가공 후 유통해야 한다. 실제로 해남군 황산면 5개 어촌계 어민들은 "지주식·부류식으로 김을 양식해 친환경 인증을 받았지만 정작 경제적 이익이 없다"고 어려움을 토로한다.

이는 양식만 친환경일 뿐 지역내에 친환경 건조공장이 없어 대부분 일반 김으로 가공되고 있는 실정이기 때문이다.

김성주 해남수협 조합장은 "친환경 김 양식어민들은 생산량이 적고 소득도 떨어지기 때문에 우선 소득을 보전할 수 있는 인센티브가 있어야 한다"며 "친환경 김을 유통시키기 위해서는 지역내에 친환경 김 건조시설이 많이 필요하다"고 밝혔다. <끝>

/송기동기자 song@kwangju.co.kr

■ 장흥 무산김

산 처리과정 없애 국제 유기인증 획득

30억 규모 美 수출...매출 3년새 6배 ↑

그동안 김 양식어민들은 질병관리와 파래·잡데 등을 없애기 위해 관행적으로 산(酸) 처리를 해왔다. 이러한 산 처리는 산에 약한 식물성 플라보노이드나 녹조류에 영향을 끼쳐 해양 기초생태를 무너뜨리고, 저서생물에까지 피해를 줘 결국 어업인의 삶의 터전인 바다의 생명력을 급격히 약화시키는 악순환을 초래했다.

지난 2008년 5월, 장흥지역 김양식 어민 500여명이 전국에서 처음으로 관행을 깨뜨리고 산을 사용하지 않겠다고 선언하며 친환경 김 생산에 나섰다. 어민들이 무산(無酸) 김양식을 선포한 지 4년여간 지난 현재 '무산 김'은 장흥지역의 대표적인 브랜드가 됐다. 굳은 브랜드 보호를 위해 지리적 표시제를 비롯해 '무산 진정 김' 상표를 등록했다.

무산김 양식에 따라 우선 친환경 수산물 양식으로 인해 해양생태계가 되살아났다. 낙지 자원량이 평년보다 20% 이상 증가했으며, 산에 약한 매생이는 2008년 이전보다 3배 이상 늘어 어업인의 소득으로 자리 잡았다.

장흥지역 무산김은 산을 쓰지 않는 대신 조수간만차를 이용해 햇빛과 해풍에 노출시키는 '자연 그대로의 방식'으로 김을 생산하는 것이 특징이다. 무산 김은 바다에 긴 대나무 말뚝을 박고 사이에 줄은 건 다음 여름 내 키운 김 종묘를 붙인다. 김발을 썰물과 밀물 때 수심의 중간쯤 고정시킨다. 이렇게 하면 썰물 때는 김이 드러나 햇빛과 해풍을 쬐고, 밀물 때는 다시 물에 잠기게 되는 과정을 반복하게 된다. 이러한 과정을 통해 파래나 이끼 등은 햇빛에 죽지만 김은 염해가 강해 살아남게 된다.

무농약 농산물과 마찬가지로 무산 김을 만드는 데는 손이 많이 간다. 무산김을 일일이 걷어내야 하고, 김 성장도 3일 정도 느리고 생산량도 적지만 어민들은 식탁에 친환경 김을 올려놓는다는 자부심을 가지고 있다.

나아가 어민들은 규모화·기업화를 통한 유통 단일화를 위해 지난 2009년 2월 '장흥 무산김 주식회사'를 설립했다.

무산김 주식회사는 김생산 어업인 110명이 6억3500만원을 출자해 만든 주민참여형 주식회사로 김 물류기지와 저온 저장시설, 조미김 가공공장, 제품 보관시설 등 시설을 갖췄다.

무산김 가공공장은 최신 가공 시스템을 도입하고, 국제 위생기준인 HACCP(위해요소 중점관리제도)에 적합한 시설로 설계해 제품을 생산, 국내 유명 백화점과 대형마트 등에 성공적인 마케팅을 추진했다.

또한 미국 농무성 인증(USDA) 등 국제 유기인증을 획득하며 국내시장을 뛰어넘어 미국 수출길에 오르는 성과를 거뒀다. 또한 무산김 생산으로 어업인들의 실질소득도 증가했다.

장흥군 관계자는 "산 쓴 김은 더 윤기있게 보이지만, 실제 구워보면 무산 김이 강하게 단련돼 자라서 인지 김 고유의 고소한 맛이 훨씬 오래 간다"고 말했다.

/장흥=김용기기자·중부취재부장 kykim@kwangju.co.kr



장흥지역 김 양식어민들이 무산(無酸) 김을 채취하고 있다.

KF 한국농어촌공사 후원

보약, 홍삼은

성인병 노화방지는
·적절한 운동
·마음에 평안
·음식조절입니다

건강한 생활! 장수의 비결!

북고당 한약방

가족의 건강~ 환한 웃음~ 지켜 드립니다.

6년근 홍삼 100% 60포 → 15만원(주문판매)

홍삼 검사품 생산지 직거래로 저렴합니다

농성역
북고당 한약방

광주광역시 서구 화정동 179-59 T.062-369-9227

두충오가피
활기찬 삶! 생활의 활력소!
60포 → 90,000원

농협 653-12-003100
예금주 박주환