

농사짓고 연극하고... 多문화 꽃피는 전남



극단 '가람' 단원들이 최근 해남문화예술회관에서 필리핀 동화를 재창작한 연극 '바하이쿠보' 공연을 마친후 무대인사를 하고 있다. <전남도 제공>

극단 해남 '가람'·무안 '호박고구마' 등 10여개 활동

문화 생산자로 나서...전남 문예재단서도 적극 지원

전남의 다문화 여성들이 단순한 문화활동 참여에서 벗어나 문화 생산자로서 활동영역을 넓히며 전남의 문화를 풍성하게 만들고 있다.

이들은 특히 연극을 배우는데 그치지 않고 극단 대표와 실무를 맡아 극단 실무를 직접 챙기고 대본 창작 등 연극 준비과정부터 적극 참여하고 있다.

29일 전남문화예술재단에 따르면 해남서 활동하는 극단 '가람'은 한국, 필리핀, 중국, 베트남 주부 12명으로 구성된 다문화 극단이다.

14년 전 필리핀에서 온 김로라(41·필리핀명 로나 타폴타도)씨가 대표를 맡고, 실무는 배진희(43·버

지니아)씨와 코라순(46)씨가 맡고 있다.

이들은 공부방 영어 강사나 아이돌 보미로 직장생활을 하거나 농사일을 하면서 극단 일에도 적극적이다.

지난 7월에는 해남연극협회의 도움을 받아 해남문화예술회관에서 필리핀 동화(빨강열매, 노랑열매)를 재창작한 연극 '바하이쿠보'를 무대에 올렸으며 내년에는 필리핀에서 한국 전래동화 '흥부와 놀부'를 선보일 예정이다.

내년부터는 전문극단으로의 전환도 추진할 계획이다. 김 대표는 "무대에 오르기 전 대사를 틀릴까 봐 걱정이 많았지만 첫 무대를 마치고 나

서 우리도 할 수 있다는 것을 느꼈다"라며 "연극을 하면서 자신감이 많이 생겼고 하루하루 바쁘게 지내다 보니 행복하다"고 말했다.

무안에선 한국, 일본, 우즈베키스탄, 베트남 여성 12명이 모인 다문화 가족 극단 '호박고구마'가 활동 중이다.

지난해에 이어 올해 말 선보일 '이럴 때 정말 기분 나쁘다'(가제)라는 주제의 에피소드 공연을 무대에 올리기 위해 목포지역 연극단체 극단 '새결'의 도움을 받아 맹연습중이다.

현재 대본 준비 과정에는 한국에 온 지 17년째인 미에코(50·일본)씨, 우즈베키스탄에서 10년 전 이주해온 릴리아(34)씨, 진나츠타(태국)씨, 솜쓰리(태국)씨, 정예림(캄보디아)씨 등이 적극 참여하고 있다.

농번기지만 이들은 매주 금요일 무안군 여성농업인센터에서 열리는

연극 수업만큼은 빠지지 않는다. 함께 연극수업을 받는 김세나(41)씨는 "처음엔 말을 알아듣는 것도 어려웠는데 지금은 서로 농담도 하며 마음을 나누는 사이가 됐다"고 말했다.

전남에는 가람과 호박고구마처럼 문화체육관광부와 한국문화예술교육진흥원, 전남문예재단 후원을 받아 문화 다양성 확산과 문화예술의 소통을 위한 무지개 다리사업의 일환으로 다양한 문화예술 활동을 펼치고 있는 단체가 10곳으로, 총 1억2000여만원의 지원을 받고 있다.

정광덕 전남문예재단 사무처장은 "전남의 많은 다문화가족들이 문화를 능동적으로 즐기고 지역 사회와 소통하며 함께 어울려 살 수 있도록 문화프로그램 지원을 다양하게 펼치겠다"고 말했다.

/장필수기자 bungy@kwangju.co.kr

꼬막 맛있게 먹으려면...

70℃ 미지근한 물에서 3분간 데쳐라

"가장 맛있게 꼬막을 데치려면 70℃의 미지근한 물에서 3분간 가열해라"

전남도보건환경연구원이 지역 대표 수산물 가운데 하나인 참꼬막 조리법을 과학적으로 분석, 제시했다.

주인공은 환경연구원 미생물과 윤연희, 식품분석과 박숙 연구사. 연구팀은 패류 조리에서 가장 우려되는 식중독 발생도 예방하면서 가장 맛있게 데치는 법을 찾았다.

끓인 물(98℃)에 찬물(20℃)을 넣어 미지근한(68~70℃) 물이 되면 꼬막을 넣은 다음, 약한 불로 조절한다. 이후 주걱으로 한쪽 방향

으로만 3분을 저은 후 꺼내면 된다. 최종 데침 가열할 때 물 온도는



전남도보건환경연구원

조리법 과학적 분석

85℃를 유지했다.

가열시간을 1분에서 분(分) 단위로 5분까지 세분해 평가한 결과 색과 맛, 조직감 등에서 3분이 가장 우수했다.

또 가열시간이 3분보다 적을 경우 식중독 원인균과 비브리오균이 검출됐으나 3분 이상에서는 미검

출됐다. 일반세균과 대장균군도 데침 이후 거의 검출되지 않거나 극소량이었다.

참꼬막(Tegillarca granosa)은 습지보호지역 4호로 지정된 청정해역에서 자란 지역의 대표적인 수산물이다.

전남은 국내 꼬막 양식장의 97.8%를 차지하고 벌교에선 전국 생산량(5063t)의 70%인 3500여t을 생산하고 있다.

도보건환경연구원 윤연희 연구사는 "지난 2001년부터 꼬막축제가 열리는 등 큰 인기를 끌고 있으나 식중독 우려도 해소하고 가장 맛있는 조리법이 없는 실정이었다"며 "이번에 과학적으로 분석을 했다며 데의 의미가 있다"고 말했다.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr

곡성 옥과농협, 친환경농업 전환 '박차'

오산면 연화리에 유통센터

곡성군 옥과농협이 저비용 고효율 방식의 친환경농업 전환에 박차를 가하고 있다.

옥과농협은 지난 25일 곡성군 오산면 연화리 유통센터에서 허남석 곡성군수, 이낙연 국회의원, 이상욱 농협중앙회 농업경제대표, 박종수 농협전남지역본부장과 조합원 등 1700여 명이 참석한 가운데 친환경농업 유통센터 준공식 및 경료행사를 가졌다.

(사진)

90억원을 들여 완공한 친환경유통센터는 부지 5336평에 선별장(300평), 저온저장시설(200평), 토양진단센터(135평)와 1600t의 버건조저장



시설을 갖췄다.

곡성군 관계자는 "공동육조장 400평과 친환경농산물 복합가공센터 100평을 연내 마무리해 70세 이상 고령 농업인에게 육묘와 이앙을 제공하고 학교급식도 확대할 계획이다"고 말했다.

박상철 조합장은 "지금까지는 친환경농업이 성공을 위한 투자였다면, 이제부터는 친환경농업이 농업발전과 농가소득 증대라는 결실을 얻을 때"라며 "유통센터가 그 역할을 하게 될 것이다"고 말했다.

/곡성=김계중기자 kjkim@

해운중개업·해운대리점업 등 34곳

'해운업 등록갱신제도' 시행

목포지방해양항만청

목포지방해양항만청(청장 남광률)은 '해운업 등록갱신제도'를 시행한다고 밝혔다.

대상은 관내 해운중개업 4개사, 해운대리점업 18개사, 선박관리업 12개

사 등 34개 해운업체다.

해양수산부에서는 무분별한 등록을 방지하고 해운업의 건전한 시장질서를 확립하기 위해 2012년 12월 등록갱신제를 도입했다.

이전에는 해운중개업 등은 등록 후 변경 사항이 있을 경우에 한해 변경

등록만 하면 됐다.

등록갱신제 도입으로 유효기간을 최초 등록일로부터 3년으로 하고 유효기간이 끝나기 6개월 전부터 1개월 사이에 등록을 갱신해야 한다.

박성복 선원해사안전과장은 "등록갱신제 실시로 일회성 영업 등을 위해 해운업에 등록하고 실질적인 사업의 영위 없이 임의폐업, 소재불명 등으로 사후관리가 되지 않았던 업체를 효율적으로 관리할 수 있게 됐다"고 말했다.

/목포=김준석기자 kjs0533@

"해남고구마 캐기 체험하세요"

참가비 1만원에 30명 모집

11월 2일 행사...시식코너도

해남고구마생산자협회는 다음달 2일 해남군 화산면 월호리에서 '해남고구마 캐기 체험행사'를 개최한다고 밝혔다.

해남고구마체험학습 지원 사업의 일환으로 열리는 이번 행사는 해남고구마 체험학습장사업과 그림그리기

대회가 함께 열린다.

오는 30일까지 선착순으로 150명을 모집한다.

참가비는 1만원으로 체험을 위한 호미와 삽, 포장박스까지 모든 도구가 제공된다.

프로그램은 해남고구마 품종별 설

명과 고구마 수확 및 보관법 등에 대한 기초교육 후 캐기체험을 할 예정이다. 햇고구마를 이용한 군고구마와 삶은 고구마 등의 시식코너 운영을 통해 해남고구마의 맛과 우수성을 홍보할 예정이다.

이번 행사장은 밭고구마 품종을 개

량해서 기존 호박고구마보다 당도가 우수하다고 평가되는 해남 풀고구마 재배지로 선정했다.

중순부터 관리된 죽보가 있는 순수 혈통의 해남 풀고구마로 황토 객토한 농지에서 재배돼 체험객들의 호응이 기대된다.

행사는 다음달 2일 오후 1시30분부터 시작되며 자세한 문의 및 고구마 캐기 접수는 대행사(062-382-7434)로 하면 된다. /해남=박희석기자 dia@



"제가 한번 만들어 보겠습니다"

착한 음식을 만드는 정성 채널A의 마음입니다.

'이영돈 PD의 먹거리X파일'은 불량 먹거리를 고발하고 좋은 재료로 정성을 다하는 '착한식당'을 찾아내고 있습니다. 정직한 노력으로 원칙을 지키는 식당 주인의 마음 더 좋은 콘텐츠를 만들고 싶은 채널A의 마음입니다.

꿈을 담은 캔버스 채널A

채널A (먹거리X파일) 이영돈 PD와 착한식당 (뽕드뽕)의 이호영 대표



[광주] 남구 서구 광산구 동구 북구 (CMB) **18**
[광주] 동구 북구(광주방송) **20**

순천 여수 여천 광양 고흥 **14**
나주 화순 보성 담양 구례 곡성 **18**

목포 신안 무안 강진 완도 **16**
해남 영암 진도 장흥

스카이라이프 **13**
IPTV **18**

