

명분 보다 실리 선택... 安 입지 흔들... 힘 받은 친노·구주류

〈공약 이행〉 〈선거 승리〉

새정치연합 무공천 철회

김·안대표 리더십 위기
安 “선거 이기라는 명령”
당 세력재편 신호탄 촉각

새정치민주연합이 10일 기초선거 무(無)공천 방침을 철회한 것은 명분 대신 실리를 택한 결과이다. 안철수 대표의 트레이드마크인 ‘새정치’와 ‘약속의 정치’ 이미지에는 타격이 불가피할 것으로 보인다. 당원 및 일반국민을 대상으로 실시된 이번 투표 결과는 새정치민주연합이 기초선거 무공천을 고집할 경우

지방선거에서 꺾일 수 있다는 위기감이 반영된 결과로 풀이된다. 즉, 지난 대선 당시의 공약 이행이라는 대의명분 보다는 선거 승리라는 실리를 선택한 것이다. 여론 수렴 결과에서 보듯 권리당원만 참가한 당원투표에서는 ‘공천해야 한다’는 응답률은 57.14%를 기록, ‘공천하지 않아야 한다’는 응답률 42.

86%를 14%포인트나 앞질렀다. 또 일반국민 여론조사에서는 ‘공천해야 한다’는 응답률은 49.75%, 그 반대의 응답률은 50.25%로 그 차이는 0.5%포인트에 불과했다. 당원뿐 아니라 일반 국민도 공천의 불가피성을 어느 정도 인정한 것으로 해석할 수 있다. 하지만, 당내 반발을 무릅쓰고 ‘무공천 승부수’를 던졌던 김한길·안철수

대표는 이번 ‘회군’으로 당내 입지 위축이 불가피해지면서 리더십의 위기에 내몰리게 됐다. 특히 안 대표는 또다시 소신을 꺾고 현실의 벽에 부딪혔을 뿐 아니라 새정치와 신뢰 이미지에서 심각한 내상을 입게 됐다. 때문에 안 대표는 이날 여론조사 결과를 수용한다는 내용의 기자회견에서 “과죄나 이유야 어떠했던 지

마져 약속을 지키지 못하게 된 것에 대해 국민께 사과드린다”고 밝혔다. 안 대표는 또 “(여론조사에서 나타난) 당원의 뜻은 일단 선거에서 이겨 정부여당을 견제할 힘부터 가지라는 명령이라고 생각한다”며 “오늘 이후 당원의 뜻을 받들어 선거 승리를 위해 마지막 한 방울의 땀까지 모두 흘리겠다”고 각오를 다졌다.

그럼에도, 이번 공천 선회는 당내 세력관에도 영향을 미칠 가능성이 있다. 이번 일을 계기로 ‘공천론’ 주장을 주도해온 친노·구주류는 힘을 받게 됐고 지방선거 결과에 따라 조기 전대론을 꺼내들면서 본격적인 당내 세력교체를 시도할 것이라는 시각도 일각에서 제기되고 있다. /박지경기자 jkpark@kwangju.co.kr



2014완도국제해조류박람회 개막을 하루 앞둔 10일 완도항에 있는 해조류박람회장이 청정해역과 어우러져 아름다운 자태를 뽐내고 있다. /김진수기자 jeans@

바다향 가득한 최고의 보양음식 전복해조류비빔밥 꼭 맛보세요

해조류박람회장서 만나는 먹거리

요리교실도 매일 2차례 열어

내일 100m 해조류김밥 만들기

해조류를 주제로 세계 최초로 열리는 박람회인 만큼 이 기간 동안 해조류 관련 다양한 음식들이 선을 보인다. 먼저 완도군 40여 개 음식점에서는 간편하고 값싸게 전복해조류비빔밥과 전복해물떡볶이를 맛볼 수 있다.

완도산 전복 1미와 청정바다에서 생산한 다시마, 세모가사리, 꼬시래기, 생갯, 김이 들어가는 비빔밥은 톳고추장소스와 톳강된장 소스로 식감과 입맛에 맞춰 간편하게 먹을 수 있다. 해조류박람회 기간 동안에는 사실상 원가 수준인 1만원(1그릇)에 판매한다. 또 5월 5일 어린이 날에는 비빔밥 1000인분 만들기 공식 프로그램으로 잡혀있다. 조직위 관계자는 “전복해조류비빔밥은 오염되지 않는 완도 청정 바다에서 생산한 전복과 해조류를 이용해 만들었기 때문에 바다향기 가득한 최고의 보양과 웰빙음식이다”고 강조했다. 또 박람회 기간에 열리는 청산도 슬로우 걸기 축제 방문객에게 제공하기 위해 해조류 등 로컬푸드를 재료로 만든 ‘오색해조류주먹밥’과 ‘청산유채김밥’ 등 도시락 2종도

만날 수 있다. 박람회장에서는 해조류 요리기술포럼을 위한 요리교실도 매일 2차례씩 운영한다. 해조류 음식의 효능을 바로 알고 다양한 요리 레시피를 전파하기 위한 상상 프로그램이다. 드러마 ‘식각’의 음식감독을 맡았던 ‘한식대가’ 김수진 원장, 전통 사찰음식대가 산재스님, TV요리경연 프로그램 우승자인 이미지, 정금례씨 등이 강사진으로 참가해 최고의 해조류요리 강습에 나설 예정이다. ‘완도를 맛보다! 해조류 요리교실’은 관람객이 직접 참여하는 프로그램이며, 학생 및 어린이를 동반한 가족단위 관람객에게 큰 인기를 끌 프로그램으로 기대된다.

요리교실 참여 희망자는 박람회 공식 홈페이지(www.wandoexpo.com)에서 신청서를 다운로드 받아 신청 전용 이메일(seaweedscook@daum.net)이나 팩스(070-8849-3863)로 제출하면 된다. 참가비는 일반 5000원, 학생단체 3000원이다. 12일 오전 11시부터는 해조류박람회장 주무대에서 관람객과 함께하는 100m 해조류 김밥 만들기 행사도 열린다. 김밥이 완성되면 참가자들이 현장에서 시식한다. 이 밖에도 일본 특허제품인 녹지 않는 해조류 아이스크림, 해조국수, 해조라면 등도 맛볼 수 있다. 말랑말랑 해조류 두부 등을 주제로 한 해조류 식품 체험장도 운영된다. /윤현석기자 chadol@



해조류박람회장 조감도.

잠수정 타고 바닷속 10m...해조류 자태에 탄성

미리 가본 완도국제해조류박람회 주제·전시관

완도국제해조류박람회 조직위원회는 오는 5월11일까지 한 달 동안 관람객들에게 해조류의 숨겨진 가치, 무한한 해조류의 가능성, 그 속에서 완도의 역할과 중요성을 충분히 알릴 수 있도록 주제관과 전시관을 구성했다.

해조류 박람회장의 상징 건물인 주제·전시관 일한 고정 시설물인 ‘주제관’은 ‘해조류는 생명이다’는 내용으로, 생명의 바다, 해조류의 주제 영상관이 있다. 이 주제관은 박람회 이후 상설 해조류 제품 전시 및 상담 장소로 쓰일 예정이다.

중심은 조각유리를 일일이 붙여 만든 유리타워로, 조망시설을 설치해 완도항의 수중높은 야경을 연출한다. 주제관 외에도 4개의 전시·체험관과 해조류 체험장, 해조류 요리교실, 식품체험관, 해양문화존이 있다.

먼저 ‘생태환경관’에서는 지구상의 수

많은 해조류의 가치와 해조류를 통해 미래의 삶을 발견할 수 있도록 꾸몄다. 물방울 키워드로 본 해조류의 아름다움을 감상할 수 있고, 잠수정을 타고 해조류와 관련된 지구 생명탄생 역사의 비밀을 알 수 있다. 수심 10m의 바다 속에서 보급 자리 역할을 하는 해조류를 직접 만날 수 있어 학생들에게 큰 인기를 끌 것으로 보인다.

‘건강식품관’은 ‘바다의 보약 해조류’를 주제로 4개 존 17개 코너로 구성됐다. 역사 속 해조류, 몸을 치유하는 해조류, 해조류가 음식으로 변신하는 미래의 식량 대체자원으로 가치를 보여준다. 약으로 쓰이는 해조류와 난중일기에 등장하는 미역밥 등 조상들의 해조류 음식, 해조류를 불로초로 생각했던 진시황의 해조류 식품 일화, 세계 해조류 요리, 이혜경 요리연구가의 건강밥상 레시피 등도 소개한다.

생태환경·산업자원·체험관

해조류 가치 재발견하고

미래자원 무한 가능성 확인

‘산업자원관’은 ‘미래자원의 보물창고’를 주제로 3개 존 13개 코너로, 해조류의 무한한 가능성을 보여준다. 식품을 제외한 비료, 에너지, 건축, 플라스틱, 섬유, 의약품, 종자, 화장품, 예술, 펄프 등 10개 분야의 해조류 산업의 현황과 비전을 제시하고 있다.

‘해조류산업 교류의 장’인 ‘해조류기업관’에는 국내 80개, 국외 20개 해조류 소재제품 생산업체가 참여해 각종 제품을 선보이고 미래 제품에 대한 정보를 교환한다. ‘해조류체험장’은 ‘바다를 느끼고, 완도를 느끼고, 해조류를 느끼다’를 주제로, 청정해역 완도 앞바다에서 양식되는

다양한 품종을 직접 보고 만지며 체험하는 살아있는 교육 현장이 된다. 해조류를 활용한 다양한 요리체험의 장으로 시간대별 요리강좌를 운영하는 ‘해조류 요리교실’, 다양한 해조류 음식을 시식할 수 있는 ‘해조식품 체험관’도 인기를 끌기에 충분하다.

장보고 기념관 주변에서 운영되는 ‘해양문화존’ 5개 존에서는 수석전시, 샌드아트 체험, 다시마 천연비누만들기, 김뜨기 체험 등 14개 프로그램을 만날 수 있다. 전시관 운영시간은 평일 오전 9시~오후 6시 30분, 주말은 오전 9시~오후 8시30분까지다. 해조류박람회장은 전시관별 동선이 짧아 노약자도 걸어서 관람할 수 있고 박람회장을 중심으로 시내 주요 장소 접근은 도보로 30분 이내라는 것이 조직위의 설명이다. 관람료는 어른 8000원, 청소년 5000원, 어린이 4000원이다.

/윤현석기자 chadol@kwangju.co.kr /완도=정은조·서부취재본부장

대숲맑은 생도시 **담양 죽순은!**

죽순은 채취되는 계절에 따라 붙여지는 이름이 다르다. 중국에서는 겨울철 땅속 죽순을 동순(冬筍)이라고 부르며 몸이 크고 맛이 있어서 고급 식품으로 꼽는다. 봄에 싹이 돋는 죽순은 춘순(春筍), 여름에 채취하는 죽순은 하순(夏筍)이라고 부른다. 하순(夏筍)은 섬유가 성장해서 단단하기 때문에 편순(鞭筍)이라고도 불려진다. 한방에서 죽순은 성질이 평하며 맛이 달고 독이 없어서 식용과 약용으로 이용했다.

한방에서 전하는 죽순의 효능

본초강목 : 어린죽순은 불면증을 고치고 제번(除煩)과 눈을 밝게 하는 작용을 한다.
강목습유 : 죽순은 가래와 담을 삭히고, 장의 활동을 촉진시키며 독을 발산한다.

죽순요리명품관 박물관

만찬

OPEN

일시 : 2014년 4월 18일(금) 10:00
 장소 : 한국대나무박물관 내 2층

농법(주) 담양죽순상품화사업단 T. 061) 381-5400