



청정자연이 준 보약 거문도 해풍썩 인기

여수시, 특산물 명품화 성과
서울·대구 등 전국으로 출하
농한기 효자 작년 17억 소득

거문도 해풍썩은

- 지리적 표시 제85호 등록
- 200여 가구 43ha 재배
- 미네랄·필수아미노산 풍부
- 비타민 A·C 다량 함유
- 피부에 좋고 감기예방 효과

여수 거문도 '해풍썩'이 뜨고 있다. 건강에 대한 관심이 커지면서 깨끗한 환경에서 바다 바람을 맞고 자란 거문도의 해풍썩이 덩달아 인기를 끌고 있다.

◇자연이 준 보약=여수항에서 약 120km, 뱃길로 2시간 30분가량 달려가면 동백나무 군락과 깎아지른 기암괴석, 쪽빛 청정해역이 조화를 이룬 삼산면 거문도에 도착할 수 있다.

최근 거문도에는 지천이 속하기로 가득하다. 거문도 항에 발을 딛자마자 갯바람을 타고 파고 드는 썩 향을 온몸으로 느낄 수 있다. 겨울에도 영하로 내려가는 날이 거의 없는 온화한 기후 덕에 거문도에는 육지보다 한 달 빨리 봄이 찾아온다.

거문도의 대표적인 농산물로 자리 잡은 해풍썩은 풍부한 일조량과 화강암계의 토양 등 거문도만의 천혜의 지리적 특성으로 품질이 좋다. 또 청정지대의 소금기 섞인 해풍과 해수로 인해 각종 미네랄 성분이 풍부하며, 고유의 향이 진하다.

지난 1960년대부터 자생 썩을 농가에서 재배했고, 1980년대에는 서울 가락동 시장으로 출하하기 시작했다.

썩은 성인병을 예방하는 3대 식물 중 하나로 한방에서 '애엽'으로 불리며 예로부터 식용과 약용으로 널리 이용하고 있다.



거문도 등대



건강에 대한 관심이 커지면서 청정한 바닷바람을 맞고 자란 거문도 해풍썩이 인기를 끌고 있다.

또 비타민A와 비타민C가 많아 피부를 좋게 하고 병에 대한 저항력을 크게 해주며 감기의 예방과 치료에도 좋은 것으로 밝혀져 있다.

동의보감에 따르면 썩은 따뜻한 성질이 있고 위장과 간장의 기능을 강화해 복통치료에 좋으며, 우리 몸속에 있는 각종 유해물질을 몸 밖으로 배출시키기 때문에 현대인들에게 치유 음식으로 각광받고 있다.

최근 연구결과 거문도 해풍썩은 인체에서 합성이 불가능한 필수아미노산인 '히스티딘'(Histidine) 등 7종을 다량함유하고 있고, '치네올'(Cineol)이라는 정유성분이 있어 항균활성과 항산화 활성이 뛰어난 것으로 밝혀졌다.

썩을 재배하던 초창기만 해도 주민 대부분이

어업에 종사했지만 지금은 830여 어가의 20% 수준인 200여 가구가 거문도 썩을 재배한다.

농한기의 효자작목으로 급부상한 거문도 썩은 지난해 43ha의 밭에서 480t을 생산, 17억원의 소득을 안겨줬다.

특히 거문도 농협에서는 썩을 수집한 당일 야간에 서울, 대구 등지의 농산물시장에 직접 출하하고 있어 신선도와 상품성을 높이고 있다.

◇여수 명품 특산물 자리매김=거문도 해풍썩을 명품화하기 위한 여수시의 노력은 지난 2008년부터 시작했다.

시는 친환경으로 재배되는 썩의 품질을 향상시키기 위해 친환경 퇴비를 지원하고 늦은 겨울



거문도 '해풍썩'으로 만든 애엽차

에서 불까지만 출하가 이뤄진다는 점을 감안, 가공품 생산을 위한 공장을 신축했다.

지난 2010년에는 썩 나물과 썩으로 만든 가공품의 상품성 향상을 위한 저온저장고를 만들었다.

시는 해풍썩을 명품화하기 위해 친환경 재배를 위한 방충 망사를 각 농가에 지원하고 가공 썩 생산을 자동화했으며, 썩 운반차량을 지원했다.

또 썩 가공 자동화시설과 저온저장고 설치 등 관리시설을 현대화하고 자체 품질관리기준을 철저히 지켜 썩을 생산한 결과 지난 2012년 7월 '지리적표시' 제85호로 등록돼 여수의 새로운 특산품으로 자리매김했다.

이와 함께 현대화된 가공시설을 바탕으로 다양한 가공식품 개발에도 힘을 쏟고 있다.

특히 시는 지난 2년간 거문도 해풍썩의 명품화 육성을 위해 '거문도 나물썩 적합품종선발 및 재배기술 적립' 연구사업을 추진, 지난해 농촌진흥청 평가 '2012 지역농업 특성화 기술개발 지원 사업'에서 매우 우수 과제로 선정됐다.

시는 올해, 향토산업육성사업 공모를 통해 더욱 발전시켜 나간다는 계획이다.

여수시 농업기술센터 위성복 소장은 "해풍썩과 관광산업을 접목해 힐링 체험시설과 관광체험 학습 등 힐링체험 프로그램을 개발해 건강과 치유의 상품으로 만들어 나가겠다"고 밝혔다.

/여수=김창화기자 chkim@

시민과 함께 도시재생 논의

여수시, 11~13일 집중 검토회의

원도심 균형발전을 위한 다양한 정책마련에 나서고 있는 여수시가 '주민주도형 도시재생'의 성공적 추진을 위해 시민들과 머리를 맞댄다.

여수시는 11일부터 13일까지 사흘간 전남체육공원내 여수시 평생학습관에서 본격적인 주민참여를 통한 도시재생 전략 마련과 활성화를 위한 '주민 집중 검토회의'를 연다.

앞서 시는 시민역량 강화를 위해 지난해 11월 말부터 12월 말까지 5주 동안 '도시재생 시민대학'을 개최한 바 있다.

원도심 10개 동 40명의 시민이 참여하는 이번 회의는 오전 9시부터 저녁 6시까지 하루 8시간씩 토론 형태로 진행된다. 회의는 여수시 도시재생 전략 및 활성화 계획 수립 용역을 추진하고 있는 '유신&우영'에서 주관할 예정이다.

참가 시민들은 원도심 지역을 엑스포, 중앙, 국동 등 3개 권역으로 나눠 각 권역별 맞춤형 활성화 사업들을 발굴하게 된다.

시는 이처럼 시민들의 다양한 의견이 담긴 실질적인 사업들을 바탕으로 도시재생 활성화 계획을 수립할 계획이다. 또 2015년 도시재생 일반 공모 사업 선정으로 주민들의 오랜 숙원인 원도심 활성화에 박차를 가할 방침이다.

주철현 시장은 "이번 주민회의는 물론 시민 아카데미와 간담회 등 주민역량 강화를 위한 다양한 프로그램도 계속 진행중"이라며 "여수가 가진 역사·문화·관광 자원과 시민이 잘 조합될 수 있는 도시재생을 위해 모든 행정력을 집중하고 있다"고 밝혔다. /여수=김창화기자 chkim@

여수·광양항 설 연휴에도

입·출항서비스 정상 운영

국내 최대 석유화학 단지인 여수 국가산단이 위치한 여수·광양항의 항만 서비스가 설 연휴에도 계속된다.

여수 지방해양수산청(청장 오윤열)은 오는 18일부터 23일까지 설 연휴 기간 동안 차질 없는 항만서비스 제공을 위해 '설 연휴기간 항만운영대책'을 수립했다.

이에 따라 원활한 선박 입·출항 서비스를 위한 항만운영 정보시스템(Port-Mis) 업무가 평소처럼 24시간 고대근무 체제로 정상 운영된다.

또 유조선 등 대형 선박을 안전하게 부두에 정박시킬 예정이고 도선사는 연휴기간 비상 대기조를 편성해 항만 서비스 제공에 만전을 기하도록 했다.

이와 함께 관계기관 비상 연락망 정비와 항만시설 현장 점검 강화로 연휴기간 동안 안전사고 예방은 물론 신속한 대응체계도 마련했다. 긴급상황에 신속하게 대처하기 위한 상황실도 운영된다.

수출·입 화물의 원활한 하역 지원을 위한 대책도 마련됐다.

우선 여수 수산청은 여수산단 석유화학 관련 부두와 포스코 광양제철 원료부두를 설 연휴기간 정상 운영하기로 했다. 광양항 컨테이너 부두는 선박과 화물 스케줄에 따라 탄력적으로 조정, 수준높은 항만서비스를 제공할 방침이다.

오윤열 청장은 "설 연휴에도 신속하고 수준높은 항만 서비스를 제공해 여수·광양항 입·출항 선박 등 항만 이용자의 불편이 없도록 하겠다"고 밝혔다. /여수=김창화기자 chkim@

시내지국

광천	366-8375
광남	222-9440
남부	852-0175
동광	264-2012
동명	222-9054
동부	225-6001
문흥	267-4748
백운	673-4698
봉신	675-5530
북광주	525-3761
상무	372-2352
서광주	369-0583
송하	678-8605
신안	512-1732
양산	571-7658
오치	266-7601
용봉	522-7752
우산	512-8116
운천	371-9818
월곡	961-2339
중양	222-1896
중흥	224-8604
진철	673-1600
침단	973-2900
충장	224-8212
치평	376-8511
동암	682-8112
하남	959-1500
화정	375-9862

지방지사

광산	062)944-0444	남원시	063)626-1601
군산시	063)467-2500	순창군	063)653-0444
정읍시	063)531-5544	서울보급소	02)313-5962

독자와 함께 걸어온 길 63년

광주일보

ABC협회인증 호남 최대 발행부수!

대(代)를 이어 읽는 신문

광고문의 - 062 227-9600 | 신문구독 - 062 220-0551 | 여항구독 - 062 220-0550