



파란대야에 담긴 알과 정충. 5일 뒤면 부화돼 파판이 있는 배양 시설로 옮겨진다.



파판 25만여개가 들어 있는 배양시설. 여기서 눈썹만한 치패가 3cm까지 자라는데 8개월여가 걸린다.



3년산 이상 건강한 수컷들은 방사하기 전 1시간 이상 물밖의 축독한 환경에 시달린다.

■ 주간 증시 포커스

불안한 트럼프케어·브렉시트

대외 불확실성 숨고르기 장세

IT·소재·산업재 섹터 확대 기대

유가증권시장에서 3월 들어 강하게 유입되던 외국인 순매수가 주춤해지고 글로벌증시 상승세가 둔화되면서 상승전자의 상승과 함께 고점 돌파를 시도하던 코스피지수가 일진일퇴를 거듭하다 지난주 소폭상승 마감했다. 코스닥시장은 기관과 외국인의 매도세가 이어졌지만 개인투자자의 저점매수가 유입되며 600선을 지키며 한 주를 마쳤다.

지난 16일 미국 기준금리인상이후 필자는 고객들로부터 ‘미국이 기준금리를 인상하기 시작하면 금리가 급등하고 국내금리도 따라서 급등하면 국내경제상황이 어려운데 코스피지수가 더 상승할 수 있을까?’라는 질문을 자주 받고 있다. 물론 금리가 올라가면 기업의 금융비용부담이 증가하여 기업실적에 부정적인 요인으로 작용하는 것은 사실이다. 하지만 금리동향을 예측하는 전문가와 과거 미국기준금리 인상시기 금리동향을 살펴보면 기준금리인상과 시장금리의 본격적인 상승에는 시기적으로 차이가 있음을 발견할 수 있다. 미국 FOMC는 기준금리를 올린 연말에는 1.25~1.5%까지 두차례 정도 인상하고 내년에는 2.0% 수준까지 인상할 것으로 보이며 그 이후 추가적인 인상에는 신중한 모습을 보일 것으로 예상되고 있다.

미국이 추가적으로 기준금리를 인상할 때 마다 실세금리도 상승하는 모습을 보이겠지만 미국기준금리가 2.0%까지 상승할 것으로 금융시장이 예상하고 선반영되고 있기 때문에 기준금리인상폭보다 실세금리상승은 제한적일 것으로 보인다.

미국 통화정책 결정하는 FOMC는 기준금리를 인상을 위한 조건으로 물가상승률과 실업률을 매우 중요한 기준으로 보고 있으며 글로벌경제여건 및 미장국가의 동향까지 고려하여 인상을 결정하게 된다. 결론적으로 미국과 글로벌 경제여건이 좋지 않으면 금리인상을 지속할 수 없다는 것이다.

또 채권시장과 증권시장의 수급측면에서 살펴보면 금리가 상승할 때 채권을 보유한 투자자는 금리가 오르는 만큼 채권가격은 하락하므로 손실이 발생하기 채권 투자비중을 줄이고 주식 투자비중을 높이는 것이 일반적이다. 한국을 포함한 글로벌금융시장에서 채권시장의 규모가 주식시장보다 2~4배 이상 크기 때문에 채권시장에서 주식시장으로 투자자금이 이동하며 주식시장에 긍정적으로 작용한다.

이달 27일부터 ‘공매도 과열증폭 지정제도’가 도입된다. 기관과 외국인이 공매도를 위해서는 주식을 빌리는 대차거래가 선행되어야 하는데 최근 KOSPI의 대차잔고는 57조원으로 사상최고치를 기록하고 있고 공매도 잔고금액도 6조원에 육박하고 있다. 최근 높은 대차잔고와 공매도 잔고금액을 보이고 있어 이번 조치에 따라 공매도 세력이 완화수를 보인다면 공매도 종목주가에 긍정적으로 영향을 줄 것으로 기대된다.

이번주 증시는 그 동안 글로벌증시 상승을 주도했던 미국의 3대지수가 3월 들어 조정양상을 보이고 있는 상황에서 트럼프케어 법안 의회처리 파행, 영국의 브렉시트 발동 등 주요국의 정치 불확실성이 부각되고 있어 코스피지수도 2150선을 중심으로 조정양상을 보일 것으로 예상된다.

하지만 이번 조정이 추세적 하락이나 주도의 변화로 이어지기는 어려워 이번 상승을 주도하고 있는 IT 및 소재·산업재 섹터의 비중을 늘리는 기회로 보는 것이 좋을 보인다.



정 계 두

〈유연투자증권 광주북지점장〉

“전복 폐사 6월에 많은 이유는 알·정충 방사 때문”

1조원 전복시장 ... 전남도해양수산과학원,종자업체 ‘현장 클리닉’

지난해 전복이 김을 제치고 전남 최고의 수산물로 등극했다. 1983년 완도 노화도에서 우리나라에서는 처음으로 전복 양식이 시작된 지 34년 만이다. 그동안 전남은 전국 전복 생산량의 97.1%(2015년도 기준)를 차지할만큼 전복은 명실상부한 전남의 대표 수산물로 성장했다. 2016년 전복 생산액은 3415억원으로, 김(3414억원)을 제쳤다. 완도를 시작으로 해남, 진도, 강진, 고흥 등 전남의 해역 곳곳의 양식장에서 전복이 자라고 있다.

전남어촌특화지원센터는 전남도해양수산과학원과 함께 전복산업의 기반이 되는 지역 내의 종자업체 11개 업체들을 대상으로 ‘현장 클리닉’에 나서고 있다. 사료영양, 질병위생, 생산기술 등 각계 전문가들을 업체에 직접 파견, 개선사항 지적, 업체 대표 애로 상담, 최신 정보 전달 등을 통해 경쟁력 향상에 기여하고 있는 것이다.

지난 21일부터 24일까지 진도, 해남, 제주 등에서 실시된 1차 클리닉에는 김도기(61) 전복 컨설턴트, 전남도해양수산과학원 수산종자과 노한성(58) 전복팀장, 선승현(40) 박사, 정병길(36) 연구사 등이 참여했다.

◇전복 양식의 특성 고려한 독특한 채란·배양 과정=전복 종자업체는 암컷에서 알을 받아 수컷의 정충과 섞고, 부화시켜 이를 3cm의 치패로 키운 뒤 양식장에 공급하고 있다. 이 과정에는 3월에서 11월까지 8개월이 걸린다. 자연상

인공 채란·배양후 5일 뒤 부화 치패 3cm 키우는데 8개월 걸려

전남, 전국 전복생산 97% 차지

품종 개량화 부가가치 창출해야

태의 전복이 6월에 알을 낳는데, 인위적으로 이를 3개월 앞당겨 조기산란을 유도하고 있는 것이다. 채란, 부화, 배양 등에 필요한 시설을 갖춘 업체 내는 섬세 영상 20도 이상을 유지하고 있다.

한낱 불기운이 완연한 종자업체 한 컨시멘트 위 그늘바닥에는 건강하게 보인 수컷 10여 마리가 괴로운 듯 온 몸을 뒤틀며 움직이고 있다. 3년산 이상으로 어른 손바닥만한 수컷은 1시간 이상 뜨겁고 매마른 곳에서 끈질기게 생명력을 이어가고 있었다. 같은 시각 채란시설 내 암컷에서는 아이스박스 내 자외선 살균물에는 암컷들이 알을 낳고 있었다. 아행성인 전복 암컷의 자연 상태 그대로의 산란 환경을 만들어준 것이다. 암컷이 마리당 300만~500만개까지 낳는 알은 파란색 대야에 넣어둔다. 다음은 수컷의 정충을 받을 차례. 시멘트 바닥에서 죽기 직전의 건강한 수컷을 약간의 전기가 흐르는 자외선 살균물에 넣으면 곧바로 엄청난 양의 정충을 방

사한다. 이에 대해 노한성 전복팀장은 “모든 생물이 그렇듯 죽음이 다가오면 필사적으로 종족을 보존하려는 본능이 나온다”며 “수컷이 죽기 직전에 가장 건강하고 많은 양의 정충을 방사하는 것은 그 같은 이유”이라고 말했다.

알과 정충을 적정하게 섞어 부화시키는 것이 핵심기술력이다. 종자업체들은 10년 넘게 전복 치패를 생산하는 과정에서 각각의 노하우를 가지고 있다. 파란 대야에 알을 넣고 정충을 넣은 뒤 5일 정도가 지나면 부화된다. 부화한 치패는 산소가 공급되는 섬세 영상 15~16도의 바닷물 속 파판(PET) 재질의 판에서 3cm까지 자란다. 치패는 파판에 붙은 규조류와 인공사료를 먹는다.

19년간 종자업체를 운영중인 서당수산 김동수(54) 대표는 “과거에는 치패가 부숙해 1.5cm 정도 크기에 공급해도 돈을 맡겨놓을 정도였다”며 “그런데 업체들이 많이 생기면서 경쟁이 치열해져 3cm까지 키우고 있는데 인공사료 가격이 많이 상승해 어려움이 크다”고 토로했다. 이 과정에서 바닷물을 제대로 정화하지 못할 경우 폐사하는 경우도 빈발하기 때문에 각별히 주의를 기울여야 한다는 것이 김 대표의 설명이다. 이렇게 키운 전복 치패는 마리당 350원에 양식장에 공급된다.

◇전복 양식 34년, 폐사를 줄이고 고부가가치 창출 과제=전복 양식은 1983년 완도 노화도의 오성수산업이 최초로 성공한 것으로 알려져 있다. 당시 김, 미역 등 해조류만 양식했으나 품종과 홍작이 거듭 반복돼 새로운 대안이 필요한 시점이었다는 것이 전남도 해양수산과학원 해

남지원 오성균(59) 수산경영팀장의 설명이다.

오 팀장은 “전복 양식기술은 1970년대 후반 일본에서 들어온 뒤 시험장에서 기술을 습득하고 우리나라의 여건에 맞게 이를 실험하는 수준이었다”며 “어업후계자들을 상대로 양식기술을 보급하고 있었는데, 완도에서 첫 시도에 나선 것”이라고 말했다. 자연산 전복은 당시 1관(3.75kg)에 16만원에 달했다. 1982년 쌀 80kg 1가마 가격이 6만원이었다는 점을 감안하면 엄청난 고가다.

초기 전복양식은 채물식(그물을 바꾸니 형태로 만들어놓고 그 안에 전복을 넣어 기르는 방식)이었다. 직접 손으로 바꾸니를 열어 다시마, 미역을 넣어줘야 하기 때문에 지금과 같은 대규모 양식은 불가능했다.

이 채물식에서 이중간식 채물식(이중으로 줄을 연결해 채물을 달아놓는 방식)으로 발전한 뒤 1990년대 초반 반가두리 양식이 도입되면서 ‘전복 대중화’가 가능해졌다. 이어 2000년 가두리양식이 성공한 뒤 전복은 이제 누구나 맛볼 수 있는 ‘국민건강식재료’로 거듭났다.

김도기(61) 전복 컨설턴트는 “양식장에서 매년 6월 폐사율이 높은 이유는 전복들이 대량으로 알과 정충을 방사해 체력이 떨어지고 산소가 부족해진 것이 원인일 수 있다”며 “품종을 개량화하면서 전복의 부가가치를 더 높이는 노력이 앞으로도 계속돼야 전복산업의 미래가 밝을 것”이라고 조언했다.

/유연식기자chadol@kwangju.co.kr

/사진=전남어촌특화지원센터 제공

지역 농수산물 한자리서 20%~30% 저렴하게 구입한다

광주신세계 ‘호남 물산전’

29일부터 ... 35종 참여

호남에서 생산된 깨끗한 농수산물을 한 자리에서 구입할 수 있는 기획 행사가 열린다. 광주신세계(대표이사 임훈)는 26일 “올해 첫 ‘호남 물산전’ 기획 행사를 오는 29일까지 백화점 식품매장에서 진행한다”고 밝혔다. 광주신세계는 지역친화 상생경영 활동으로

호남을 대표하는 지역 특산품 및 우수 생산자들을 발굴하고 브랜드를 만들고 생산자들에게는 전국적 판로를 확대하고 있다.

앞서 지난해는 3월, 6월, 11월 세 차례 호남 물산전과 명절 ‘로컬 기프트’ 등의 행사를 통해 지역의 우수 특산물 인지도를 높였다.

이번 행사에는 산지직거래를 통해 평상시 대비 20% ~ 30% 저렴한 가격으로 농·축·수산물 총 35여종의 신선한 상품을 소개할 예정이며, 지역별로 살펴보면 담양 5종, 강진 3종, 장흥 4

종, 장성 1종, 완도 7종, 고훈 4종 등 총 14개 지역이 참여한다.

특히 이번에 참여하는 대표적인 상품으로 지난해에 진행된 ‘이유 있는 사과’로 흡집으로 인해 판로가 어려운 지역 농가의 고민을 함께 ‘공감’하고 고객들에게 ‘보기 좋은 상품=좋은 상품’이라는 선입견을 깨고 흡집이 있더라도 맛은 최고라는 이미지를 심어주는 계기가 된 장성사과 등도 파나매된다.

또 현지 바이어가 보다 신선하고 보다 합리적

인 가격을 제공하기 위해 새벽에 목포 포구 경매에 직접 참여하여 직매입한 ‘로컬 포구 새벽 직송’ 상품으로 목포 방어, 민어와 덕우도 전복, 완도 바지락을 선보일 예정이다.

행사기간 동안에는 적극적인 시음, 시연 데스크 운영을 통하여 고객들의 관심과 공감을 유도하며, 또한 생산자가 직접 판매활동에 참여함으로써 상품에 대한 신뢰성을 제공하는 등의 이벤트도 진행된다. 광주신세계 백상일 식품팀장은 “광주신세계의 궁극적 목표는 지역 특산물의 우수성을 알리고 동시에 적극적 판로확대로 지역과 함께 성장하는 것에 있다”고 말했다.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr

2층 상가매매
(CGV 광주용봉점)

카페(인테리어완료), 병원, 미용실, 학원
당구장, 탁구장, 체육관 등

● 전용 289㎡ (약87평) 분양면적 약150평
● 현재 카페 인테리어(160㎡) 및 공실(129㎡)
● 매매 7억원(근저당 5억원), 실투자 2억원

락 불링장 매매
(CGV 광주용봉점)

최신인테리어 락 불링장, 현성업종
직영하실 분 유망사업

● 불링장 16레인, 시설비품 일체포함
● 매 26억원 (근저당 20억), 실투자 6억원

문의 010-3647-4747

상기물건은 전속중개 물건으로서 급매가 입니다

www.솔향기맑은터.com

www.솔향기맑은터.com

www.솔향기맑은터.com

NAVER

솔향기맑은터

검색

전남 나주시 남평읍 풍림리 171(풍림죽림길 86)

대표전화 (061)336-0770

솔향기정식(예약에 한함)
참숯구이 돼지갈비 전문점

www.솔향기맑은터.com

061)336-3939

참숯가마

24시간 OPEN!!

맛의향연

다량의 원적외선을 방출하는 불베는날 화, 목, 토, 일
불베는 날이 아니어도 화로방에서 원적외선 샤워
사전예약시 컨퍼런스룸, 족구장, 10인실, 20인실 무료이용
평균작용으로 시 및 바이러스 퇴치에 도움을 주는 목초액
염가공급 1톤 30만원 (양돈, 양계, 한우, 하우스농가대상)
▶ 참숯가마 고객님이 식당 이용시 10% 할인

참숯구이
돼지갈비
(눈,비오는날 9,900원)

13,000원

● 단체모임을 위한 8인실, 16인실, 32인실, 56인실 구비

● 솔향기정식(예약에 한함), 돼지갈비 전문점

▶ 돼지갈비를 드시면 참숯가마 찜질방 20%할인

▶ 주말 및 단체모임은 사전예약을 해주시면 정성껏 모시겠습니다.

각종모임(상견례, 가족모임, 기업체모임)/컨퍼런스룸/참숯가마 찜질방/노래방 & 동전노래방