



안락한 해상 펜션 위 '손맛' 오메! 짜릿하구나

마량항에 인접해 있는 서중어촌체험마을은 해상펜션으로 유명하다. 육지에서 약 700여미터 떨어진 이 펜션은 바다낚시의 손맛을 느낄 수 있고 가족 단위 관광객들이 자주 찾는 곳으로 인기를 얻고 있다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

“오메!” 송어 한 마리가 뛰어오르더니 배 위로 떨어진다. ‘파닥파닥’ 요란히도 몸을 댄다. 축이 왔다. ‘오늘 풍어구나!’

전남 강진군 마량면 서중마을 앞바다에는 동동 떠 있는 뽕가가 있다. 북극 에스키모의 집 ‘이글루’를 닮은 이것은 바로 ‘해상 펜션’이다.

마을 어귀 선착장에서 어촌계장이 운영하는 작은 배에 몸을 싣고 1분가량이면 도착한다. 바다 위에 떠있는 탓에 자칫 출렁거리 멀미가 나진 않을까 싶었지만 꽤 안정적이다. 펜션의 품은 넓었다. 북극구조로 10여 명도 거뜬히 묵을 수 있는 곳이 있는가하면 2명이 하루를 보낼 수도 있다. 모두 6채다.

서중마을 앞바다는 강진만 중심부에 있고, 워낙 깨끗해 오래전부터 수산물에 풍부하기로 유명하다. 주로 잡히는 어종은 감성돔과 송어, 도다리, 볼락, 갯장어. ‘손맛’을 보려는 강태공의 발길이 끊이지 않는 이유도 여기에 있다.

낚시대를 물에 담그니 금세 입질이 온다. 역시 월척이다. 송어 몇 마리와 살 오른 감성돔을 낚았다. 갓 잡아 회를 찜했다. 굳이 말하지 않아도 그 맛은 다들 상상이 갈 터이다. 어느덧 해가 뉘엿뉘엿 자취를 감춘다. 바다 한가운데서 보는 낙조가 매력적이고, 이른 아침 뿌연게 올라온 해무도 제법 운치 있다.

낚시에 실패했다고 해서 끼니 걱정을 할 필요는 없다. 전화 한 통화면 선장(어촌계장)이 마을 인근 ‘마량항수산터’에서 싱

선착장서 1분...이글루 모양 복층 구조 10명 숙박 ‘거뜬’ 청정바다 속 감성돔·송어·도다리·갯장어 ‘강태공’ 유혹 바지락 캐기·김 건조 체험도...낙지통발 수확 예약 필수

가우도 출렁다리·청자박물관·마량항 등 볼거리도 가득



마을 앞 바다에 지주식 김양식장이 조성돼 있어 아이들의 현장학습장은 물론 11월부터 3월까지 전통방식의 ‘김 건조 체험’을 즐길 수 있다.

싱한 횡갑을 사다주기도 하고, 직접 배를 타고 육지로 나가 먹을거리를 사올 수도 있다. 바비큐 파티도 선상 위에서 흥분하게 즐길 수 있다. 모든 것이 완벽하게 갖춰져 있다.

출길 거리는 해상 펜션만이 아니다. 마을 근처에 유명한 가우도 출렁다리와 고려

청자박물관, 마량항이 있다. 또 서중마을은 지난 2013년 해양수산부가 ‘우수 어촌 체험마을’로 선정됐을 만큼 다양한 체험 프로그램을 자랑한다.

약 42만 평(40ha)에 달하는 너른 갯벌에서는 사시사철 바지락 캐기 체험이 가능하다. 여벌의 옷과 햇볕을 가려줄 모자, 장화

등만 챙겨오면 온 가족이 마음껏 바지락도 캐 볼 수 있다. 또 갯벌로 들어가는 입구에 깔린 도로의 썰물 때 물이 빠지면 양 옆에 쌓아둔 어조가 훤히 드러나며 ‘굴 체험장’이 나타난다. 어조마다 자연산 석화(굴)가 ‘더덕더덕’ 붙어 있어 신선한 석화도 직접 채취해 맛볼 수 있다.

이뿐만 아니다. 3일 전 미리 예약을 해두면 낙지통발을 거둬들이는 체험도 사계절 내내 가능하다. 밤에는 햇볕을 들고 다니며 손으로 낙지를 잡는 체험도 가능하다.

서중마을 최고 인기 프로그램은 그동안 사라져 볼 수 없었던 전통방식을 되살린 ‘김 건조 체험’(11월~3월)이다. 물김을 김발 위 나무성형 틀에 부은 뒤에 벗짚으로 엮은 건조장에 붙여 말리면 ‘수제 김’이 완성된다.

마을주민들도 대대로 염산처리 하지 않고 지주식 방식으로 친환경 김 양식을 해왔고, 그 맛과 향도 일품이다. 만든 김은 나중에 택배로도 받아볼 수 있다.

올해 8월 5일에는 ‘개막이 축제’가 예정돼 있다. ‘개막이’는 갯벌에 박아둔 말뚝을 따라 그물을 두르고, 물고기를 잡는 방식을 말한다. 말뚝 때 들어왔던 물고기가 썰물 때 미처 빠져나가지 못하면 손으로 잡아 올리면 된다.

어른에게는 일상을 벗어나 잠시 쉬어갈 수 있는 ‘여유’를 주고, 아이들에게는 잊지 못할 추억을 남겨줄 수 있는 이곳은 서중마을이다.

/박기웅기자 pboxer@kwangju.co.kr

찾아오시는 길

강진 서중어촌체험마을(전남 강진군 대구면 가막섬로 75-7)

▶승용차

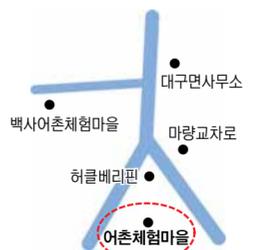
서해안고속도로→서영암IC→남해고속도로→목리 교차로→마량 방면으로 해안선을 따라 직진→약 22km 지나 서중어촌체험마을

▶고속버스

서울강남고속터미널→강진버스터미널→마량행 버스(약 60분 소요)→마량 정류장→도보 12분→서중어촌체험마을

▶열차

목포역→목포버스터미널→강진행 버스→마량행 버스→대구면 서중어촌체험마을



맛 검증된 전통 수제 김·마른 미역·전복

서중마을 특산물

강진 서중마을은 바다가 내륙으로 들어온 고갯모양의 강진만 중심부에 자리하고 있다. 마량항과도 가깝다. 마을 앞 바다에는 ‘절피’라는 바다 식물이 많이 서식하고 있는데, 이것이 해양생물의 산란 및 보육 장소의 구실을 한다. 부영양 물질을 걸러내 바다 속을 정화하고 적조를 예방하는 역할도 한다. 그러다보니 서중마을 앞 바다에서 나오는 특산물이 좋을 수밖에 없는 것이다.

서중마을 특산물은 전통 수제 김, 마른미역, 전복 등이 있다. 서중마을 수제 김 주원료로 쓰이는 원초는 강진만에서 생산되는 친환경 무산김이다. 하루 8시간 이상 햇볕에 충분히 노출시키는 지주식 방식으로, 김 본래의 맛과 향을 즐길

수 있다. 수제 재래 김은 일반 김보다 더 길고 두꺼울 뿐만 아니라 구멍이 송송 뚫려 모양은 투박하다. 하지만 예부터 임금에게 진상될 만큼 강진 김은 최상품이었고, 몇 해 전만 해도 전량 일본으로 수출될 만큼 맛은 검증됐다. 가격도 1속(100장)에 3만원으로, 일반 김보다 4배가 넘는다.

마른 미역은 다른 지역의 미역에 비해 고소하고 쫄깃하며 오래 끓여도 퍼지지 않아 끓일수록 맛이 깊어진다. 전복은 강진만 정정해역 갯벌에서 자라는데 일반 전복보다 식감이 좋고 영양분이 많은 것이 주민들의 설명이다.

특산물 구매 문의: 이귀순 강진 서중마을 사무장(010-5220-8525)
/김중문 전남어촌특화지원센터 과장 kjkair1@naver.com

“해수부 선정 ‘일등 어촌마을’서 심신 치유하세요”

강남원 위원장

“많이 지치셨죠? 머물고, 쉬고, 치유하고 가세요.”

서중어촌체험마을 강남원 위원장은 자부심이 대단했다. 그는 “우리 마을은 전국에서도 알아주는 체험프로그램으로 매년 방문객들의 발길이 끊이지 않는다”며 “그만큼 만족스러운 여행이 될 것”이라고 말했다.

이 마을은 지난 2015년 해양수산부와 한국어촌어항협회가 주관하는 어촌체험휴양마을 등급결정 평가에서 ‘일등 어촌마을’로 선정되기도 했다. 전남에서 유일

체험마을 운영 전문성 강화 프로그램 입소문 방문객 쇄도 ‘또 가고 싶은 마을’ 만들 것

한 ‘일등’이다.

강 위원장은 “체험마을 운영의 전문성을 강화하기 위해 마을 주민들은 전문가에게 관광객 친절 안내 교육도 받았다”며 “다양한 체험프로그램을 개발 운영해 다시 찾는 마을로 변화시켰다”고 강조했다.

한 번 이 마을을 찾았던 사람들은 매해 꾸준히 다시 찾고 있고, 재방문객에 대한

해양 펜션 숙박할인 등 ‘특별서비스’도 제공하고 있다.

그는 “싱싱하고 풍부한 어패류 등 청정 해역을 자랑한다. 바다가 살아 있기 때문”이라며 “방문객 모두 ‘손맛’을 볼 수 있도록 물고기가 모여들게 할 어조 설치도 꾸준히 투자하고 있다”고 말했다.

“주민들 모두 전국 ‘일등 어촌’이라는 자부심을 갖고 있어요. 가장 큰 목표는 ‘또 가고 싶은 마을’이 되는 겁니다. 오시는 분 모두 만족하고 불편함 없이 머물 수 있도록 친절을 베풀겠습니다.”

/박기웅기자 pboxer@kwangju.co.kr

