

## 물 좋고 풍경 좋았던 그 곳, 활기 되찾기 프로그램 한창

1.5km 고운 모래의 백사장  
곰솔숲·잔잔한 청정 해역  
얕은 수심 물놀이 안심맞춤

그물 고기잡이·선상낚시  
전복 껍질에 다육이 심기  
체험프로그램 다채

깊어진 하늘이 맑게 펼쳐지고 산들바람이 살랑거리며 가을이 다가왔다. 계절이 바뀌는 길목 사람들의 발길이 줄어 호젓한 산과 바다를 찾아 초기의 정취를 맛보는 것도 삶의 또다른 흥취를 느끼게 한다. 사구마을이 바로 그곳.

해남 시기지에서 남쪽으로 13번 국도를 타고 가는 길. 특히 북평면~송지면 구간의 국도 77호선 구간은 일명 '땅끝 가는 길'로 다도해의 절경을 끼고 돌아 한국의 아름다운 도로로 선정돼 드라이브코스도 유명하다.

땅끝 가는 길 중간에 자리한 사구마을은 고운 모래가 깔려있는 백사장이 1.5km나 뻗어있고 해변 뒤쪽으로 곰솔숲이 깊어 그늘을 드리우며 청아한 분위기를 자아낸다.

앞바다에는 완도 백일도와 흑일도가 손에 잡힐 듯 가깝고 산너머에는 땅끝 전망대가 아련하다. 특히 해질녘 멀리 땅끝 사자봉 왼편으로 지는 석양은 다도해의 섬들을 붉게 물들이며 신비감을 더해준다.

윗마을과 아랫마을로 나뉜 마을은 농촌과 어촌의 정취를 다 느껴볼 수 있는 자연교과사다.

아랫마을 앞바다는 바다의 청소부로 불리는 갈매기 해안 곳곳 서식하고 있어 청정해역을 인증한다. 주산물은 전복과 멸치. 조류 흐름이 적당하고 해조류가 풍부해 양식에 최적의 조건을 갖추고 있다. 청정갯벌이 키운 전복은 비린내가 없고 감칠맛이 일품이다. 가구당 평균 생산량은 6~7t. 10~12월은 본격 출하철로서 이 시기에 거두는 수익은 대개업 직원이 부럽지 않다. 또 수심이 얕고 파도가 잔잔해 여름철 물놀이에도 해변가 산책에도 더할나위 없다.

윗마을은 병풍처럼 수려한 달마산이 사시사철 신록을 선물한다. 두륜산, 대둔산을 거쳐 이르는 산맥의 서늘한 기운을 바람이 그대로 전해주고 눈·발엔 비와 공이 어울려 가며 소박한 농촌 풍경을 선사한다. 주산물은 고추, 깨, 마늘 등 밭작물의 비중이 크다.

이처럼 물 좋고 풍경 좋은 사구마을 해변은 20년전만해도 '잘 나가는' 곳이었다. 북적이던 곳은 세월의 흐름과 함께 사람들의 기억속에서 차츰 멀어져 갔다. 어촌계는 체험프로그램을 통해 다시 활기 넘치는 마을을 만들 수 있도록 다각적인 노력을 기울이고 있다.

그물을 넓게 펼쳐 물고기를 포획하는 후



1.5km에 이르는 고운 모래해변을 자랑하는 사구마을은 양식장 너머 다도해가 끝없이 펼쳐지고 병풍처럼 수려한 달마산이 사시사철 신록을 선물한다.

/사진=김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

### 찾아오시는 길

전남 해남 사구미어촌체험마을 (해남군 송지면 사구미길 20)

#### ▶ 승용차

반포IC → 논산천안고속도로 → 서해안고속도로 → 학산IC(영양·해남방면) → 월산교차로(진도·해남방면) → 해남교차로(완도·해남방면) → 고담교차로(신방리방면)

▶ 고속버스센트럴시티터미널 → 해남버스터미널 → 해남-사구미 농어촌버스 (약 2시간 8분) → 사구정류장 하차(도보 4분)

리그를, 2인 1조로 고기를 몰아가는 사달질, 선상낚시, 바지락캐기, 개매기 체험, 전복화분만들기 등이 그것이다.

바지락캐기는 1인당 5000원, 맨손으로 고기를 잡는 개매기 체험은 1만원이다. 어촌계가 해마다 치어 방류사업을 해 앞바다는 그야말로 황금어장이다. 송어, 전어, 갑성돔, 우럭, 장어 등 맘만 먹으면 월척이다. 장비는 어촌계에서 대여 가능하다.

특히 전복 껍질에 다육이 심는 화분만들기는 아이들에게 최고 인기 코너. 다육이의 생육을 위해 전복 껍질에 구멍을 뚫고 전용 흙을 담아 심으면 되는 간단

한 과정이지만 아이들은 교과서 밖의 이야기를 직접 보고 듣고 만지며 오감을 만족시킨다.

마을 곳곳에는 주차장, 공중화장실, 식수대, 슈퍼 등 편의시설이 잘 갖춰져 있어 스쳐가는 방문객들도 머물게 한다. 곰솔숲 너머로 조성된 5개 동의 오토캠핑장, 3곳의 펜션은 최근 지어져 깨끗하고 시설이 좋다. 펜션 요금은 성수기에도 6만원. 민박은 시설은 갖춰져 있으나 관광객 수요에 따라 탄력 운영되고 있다. 특산물 구매와 캠핑장 예약은 사무장 휴대폰 (010-4733-8975)으로 문의하면 된다.

마을 인근엔 둘러볼 곳도 많다.

걸어서 5분 거리 해양자연사박물관은 원양어선 선장이 40년간 직접 채집했다는 해양생물을 볼 수 있다. 화석류, 수중세계의 산호, 물고기, 상어들을 만날 수 있는데 생물 모형을 자세히 관찰 할 수 있어 꼬마 방문객들에게 인기가.

땅끝조각공원은 미술관과 야외 조각공원을 갖추고 있는데 길 끝에 이르렀을 때 트인 다도해와 작품들이 빛내는 하모니가 일품이다. 사진 촬영을 즐기는 사람들에게 인생사진을 남길 수 있는 포인트가 많다. 또 땅끝전망대는 모노레일을 타고 옥빛 바다를 굽어보며 오를 수 있고, 느낌의 향수를 느낄 수 있는 옛길을 갈두산 중턱에 자리 잡은 주차장에서 올라갈 수도 있다. 전망대 인근엔 먹자촌이 형성되어 있어 남도의 산해진미도 맛 볼 수 있다.

자연과 사람이 공존하는 마을, 무르익기 시작한 가을은 두 눈을 어디에 두어도 향긋하다.

직접 캔 조개로, 물고기로 먹을거리를 만들고 자연에 대한 소중함에 감사하는 시간, 그 때 순간은 감동이다. 메뉴는 다양하니 입맛대로 골라드시라. 무얼 먹어도 자연을 그대로 품을 것이니...

/임수영 기자 swim@kwangju.co.kr

## “오시기만 하세요, 재미는 책임집니다”

### 조민철 어촌계장

해변에 전구... 빛 축제 예정  
바다 위엔 250m 부장교



“깨끗한 바다와 갯벌, 고운 모래해변까지 천혜 경관을 가진 우리 마을은 사시사철 즐길거리 먹을거리가 넘쳐나는 최고 휴양지입니다”

해남 송지면 사구마을의 어촌계장을 맡고 있는 조민철(38)씨의 얼굴은 자신감으로 넘쳐났다. 조 어촌계장도 한때는 일류 일식 요리사를 꿈꾸며 서울살이를 하던 도시인이었다. 7년째 고군분투 하다 전복 출하일을 도와 달라는 아버지의 전화 한 통이 인생을 바꿔 놓았다.

“주말에 잠깐 일을 돕고 올라갔는데 만고고 자연에 대한 소중함에 감사하는 시간, 그 때 순간은 감동이다. 메뉴는 다양하니 입맛대로 골라드시라. 무얼 먹어도 자연을 그대로 품을 것이니...”

직접 캔 조개로, 물고기로 먹을거리를 만들고 자연에 대한 소중함에 감사하는 시간, 그 때 순간은 감동이다. 메뉴는 다양하니 입맛대로 골라드시라. 무얼 먹어도 자연을 그대로 품을 것이니...

조 어촌계장은 마을을 명품으로 만들기 위해서 경쟁력 있는 프로그램 마련이 중요하다고 말한다. 그래서 추진중인 일이 빛 축제. 해변에 전구를 설치해 야간에 빛으로 반짝이는 마을 풍경을 관광상품화 하는 것이다.

아름다운 자연에 이야기를 입히고 편 리성을 갖춘다면 예전처럼 사람들의 발길이 끊이지 않을 것이라 믿고 있다.

“생각을 현실화 하기까지 넘어야 할 산이 많습니다. 시급한 과제로는 운영비 확보, 전문가 컨설팅, 새 교육프로그램, 벤치마킹이 가능한 마을을 견학하는 일이다”며 “마을 스스로 할 수 있는 일을 하고 있지만 힘에 부치는 것이 사실이다”며 어려움을 토로했다.

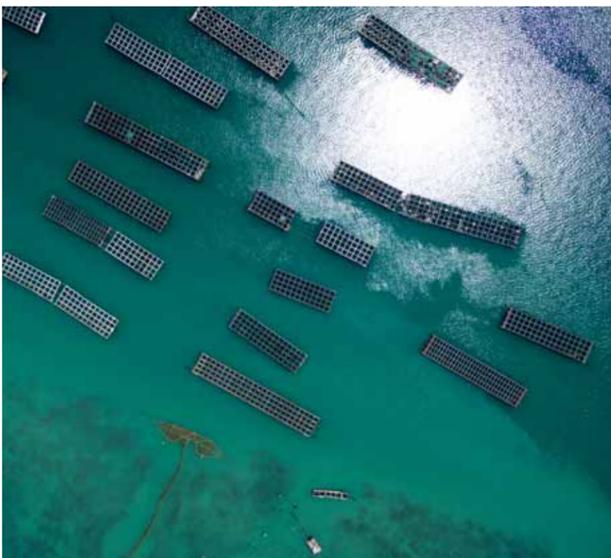
곧 바다에 250m 부장교가 설치돼 갯벌 관찰과 아름다운 심해를 더 가까운 곳에서 감상할 수 있을 예정이다. 끝으로 그는 “오시기만 하세요. 마을에 머무시는 동안의 재미는 책임지겠다”며 밝게 웃었다.

/임수영 기자 swim@



▲사구마을 전경은 한쪽의 그림. 아랫마을은 고깃배가 출어를 기다리며 고즈넉한 어촌 풍경을, 윗마을은 농작물이 어울려가며 정겨운 농촌풍경을 선사한다.

▶앞바다는 조류 흐름이 적당하고 해조류가 풍부해 전복 양식에 최적의 조건을 갖추고 있다. 청정갯벌에서 풍부한 영양분을 먹고 자란 전복은 자연산이나 다름없다.



## 자연산 같은 전복·담백하고 고소한 멸치

### 특산품

해남 사구마을 앞바다는 전복 양식장이 많은 완도와 마주하고 있으며 주민들이 청정해역인 사구미 앞바다에서 싱싱한 미역과 다시마를 먹어 자연산에 가까운 환경에서 키우고 있다고 한다. 특히 사구마을 앞바다는 바닷물을 정화하는 능력에 뛰어난 절피가 많이 서식하는 청정해역으로 무엇보다 전복이 건강하고 살이 두툼하며 오목오목하고 쫄깃한 식

감이 좋아 인기가. 사구마을 멸치는 '바다의 숲' 절피 군락에서 풍부한 플랑크톤을 먹고 자라 깨끗하다. 마을주민들이 낭장망이라는 원뿔 모양의 작은 그물로 조금씩 잡고 있다. 잡자마자 바로 살아 내 뽕뽕발에서 햇살과 해풍으로 건조하기 때문에 짜지 않고 담백하며 고소한 맛이 뛰어나다. 조금씩 잡기 때문에 예약을 해야만 구매가 가능하다.

사구마을 특산물 구매 문의: 나은주 해남 사구마을 사무장 010-4733-8975