

청정해역·풍부한 어족… 젊은이들 귀어 행렬

남서해 최남단 국립공원 인접
전복·굴·김·미역 등 다양
양식하기 좋은 환경 갖춰
지난해 물김 927t 85억 생산
진도에서 소득 많은 마을

2010년 최우수 어촌체험마을
개막이 체험·해상펜션낚시
해상관광·웰빙등산 등
외지인 발길 끊이질 않아
운림산방 등 주변 볼거리도

가을에 들어선 이즈음, 바다는 소리마저도 시원하다. 파도 소리에서 푸른 청량감이 묻어난다. 바다는 늦여름과 초가을의 아슬아슬한 경계 위에 펼쳐져 있다. 사시사철 어느 때고 바다를 찾아가는 일은 설레지만, 이맘때의 바다가 주는 즐거움에 비할 바 아니다. 또 한 계절을 보내고, 새로운 계절을 받아들이는 바다는 다함없이 푸르다.

물론 삶의 현장인 어촌의 바다는 그 곁이 다르다. 신열처럼 뜨거웠던 지난여름, 바다는 온몸으로 폭염을 받아내며 힘겨운 시간을 보냈다. ‘받아들임’이 숙명인 바다가 피약발을 무시로 받아들일 때, 그것은 새로운 생명을 낳기 위한 숙연한 몸부림이 었을 것이다.

진도 의신면에는 접도라는 어촌 마을이 있다. 지명치고는 생소한 이름이어서 필경 내력과 관련된 곡절이 있지 않을까, 의문이 들었다.

‘의신’(義新)과 ‘접도’(接島)라는 지명에서 추정해보면 역사적 유래가 깃들여 있을 터다. 예상했던 대로 ‘의신’(義新)은 남달리의 료음에 앞장섰던 고장이라 하여 불여진 지명이다. 고려 말 몽고에 대항하다 진도로 내려온 삼별초의 의로움과 무관치 않다.

그렇다면 의로운 땅 의신면에 속한 ‘접도’(接島)라는 지명은 어떻게 해석해야 할까. 말 그대로 인접한 섬이라는 뜻인데, 이곳은 원래 외파로 떨어진 섬이었다. 접도는 삼국시대에 4개 마을이 형성됐지만 현재는 3개의 마을이 있다. 1988년 금갑마을과 연륙이 돼 차로 오갈 수 있게 됐다.

그처럼 오늘날의 접도는 예전의 모습과는 다르다. 말 그대로 환골탈태(換骨轉胎). 외지인들이 무시로 찾아오고, 수산물 수확량도 늘고 있어 활기가 넘친다. 무언가에 부속돼 있다는 예전의 이미지보다는 주도적으로 마을 공동체를 꾸려가고 있다는 인상이 묻어난다.

아침나절부터 접도에 가기 위해 부산히 움직였다. 광주에서 접도까지는 넉넉잡고 2시간 30분. 거리상으로 그리 가깝지는 않지만 초가을이 주는 선선한 기운에 이끌려 부지런히 남행을 했다. 목포에서 해남에 들어서자 제법 노랑게 물든 들판이 보인다. 다행히 태풍 피해가 많지 않아 들판은 평온한 기운과 결실을 코앞에 둔 기대가



진도군 의신면 접도마을은 주변 경관이 뛰어나고 양식을 하기에 좋은 입지적 조건을 갖춘 곳이다.

넘실거린다.

우수영에 당도하자 때마다 명랑축제가 열려 사방이 축제 분위기로 들떠 있다. 진도대교 아래로 빠르게 흘러가는 물살이 가을햇볕을 받아 반짝인다. 400년이 넘는 시간을 넘어 이순신의 충혼을 되새기고자 하는 이들의 발길이 모여 인근은 장관을 이룬다.

그리고 얼마 후 당도한 의신면 접도. 이곳은 남서해 최남단 국립해양공원(국립해양공원)에 인접한 곳으로 오염되지 않는 청정해역과 아늑한 포구를 거느리고 있다. 특히 먹이사슬이 풍부해 다양한 어종이 서식하며 전복, 굴, 김, 미역 등이 많이 난다. 지난 2010년 우수 어촌체험마을 선정대회에서 최우수상을 수상한 데서 보듯 입지적 조건, 주변 경관, 양식어장 등 환경이 좋다.

“우리 접도마을에서는 물김이 많이 납니다. 지난해 927t을 생산했는데 위판액으로 치면 85억 정도에 이릅니다.”

어촌계 일을 보고 있는 한해성(61) 사무장의 설명이다. 한 사무장은 “작년 접도가 속한 수품항 물김 위판액이 1000억 정도에 이른다”며 “바다가 오염이 안 돼 김벌하기가 좋다”고 말했다.

이곳은 서남해안 끝이라 날씨가 좋은 날은 멀리 제주도도 보인다. 물이 깨끗한데 해수온도가 적당한 것도 양식을 하기에 좋은 환경이다. 다른 지역은 물김 생산을 대부분 3~4개월이면 끝이지만 이곳에서는 5~6개월까지 가능하다고 한다.

찾아오시는 길

▶ 승용차

한남IC → 경부고속도로 → 논산천안고속도로 → 서해안고속도로 → 서영암IC → 호등교차로(화원 방면) → 녹진교차로(진도타워 방면) → 진도군 → 의신면 → 접도마을

▶ 열차

KTX용산역 → 목포역(2시간15분) → 목포역정류장 200, 1A, 1-2버스 승차(13분 이동) → 버스터미널정류장 하차 → 목포종합버스터미널 도보이

동(6분) → 진도공용터미널(1시간10분) → 진도공용터미널정류장 도보이동(1분) → 금갑, 접도행 버스 승차(40분 이동) → 황모리정류장 하차 → 접도마을

▶ 고속버스

센트럴시티터미널(호남) → 진도공용터미널(4시간40분) → 진도공용터미널정류장 도보이동(1분) → 금갑, 접도행 버스 승차(40분 이동) → 황모리정류장 하차 → 접도마을

물김 생산이 5월 초까지 가능해 어가 소득 향상에 큰 도움을 준다.

임정남(68) 이장은 “접도가 진도에서는 소득이 많은 마을에 속할 정도로 어장이 좋다”며 “수산물 뿐 아니라 인근에 웰빙 산책 코스가 있어 휴일이면 외지인들이 많이 찾아온다”고 자부심을 드러냈다.

현재 접도마을에는 30여 가구가 있으며 모두 65명의 주민들이 거주하고 있다. 물김과 굴을 주 업종으로 하는 어가가 대부분이다. 주민들의 평균 나이가 60대 이상이지만, 젊은이들이 들어오기 시작하면서 예전에 비해 활기가 넘친다고 한다.

이곳에는 다양한 체험 관련 시설이 들어

서 있다. 개막이 체험과 해상펜션낚시를 할 수 있으며 해상관광과 웰빙등산도 가능하다. 다가오는 미래가 더 밝은 것은 이색적인 휴양, 체험, 천혜의 환경, 풍부한 수산물뿐 아니라 주변의 볼거리도 풍성하기 때문이다.

‘모세의 기적’으로 유명한 신비의 바다가 펼쳐지는 회동마을이 멀지 않고 남도화맥의 절정인 남종화의 감성이 깃든 운림산방도 지척이다. 그뿐인가. 산별초의 대풍향제의 흔이 서린 용장산성, 남도 전통문화의 보고 남도국악원도 가깝다.

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr

/사진=최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

“접도 만큼 살기 좋은 곳이 없는데… 지자체, 홍보 좀 많이 해주세요”



임정남 시장

“우리 마을은 청정해역인데다 인근의 산세도 좋습니다. 양질의 수산물을 생산할 뿐 아니라 외지인들의 방문도 많아 늘 활기가 듭니다.”

임정남(68) 접도마을 이장에게선 고향에 대한 자부심이 느껴졌다. 자연적인 조건이 좋다는 것은 그만큼 바다에서까지 양식을 할 수 있다는 얘기다.

이곳에서 나고 자라 바닷일을 하고 있는 그는 바다를 토대로 삶을 일구어 나가는 지금의 삶에 후회하지 않는다. “접도만큼 살기 좋은 곳이 없다”는 말에서 바다가 주는 풍요와 여유로움을 짐작할 수 있다.

임 이장은 이곳에서 굴 양식을 한다. 7줄의 양식을 하는데 1줄에 100m씩 잡아도 대략 700m 정도 된다.

“우리 마을 굴은 육질이 단단해서 씹는 맛이 좋습니다. 작지만 무르지 않기 때문에 식감을 느낄 수 있지요. 또한 김장을 할 때 젓갈과 버무려 넣으면 시원하고 담백한 풍미를 맛볼 수 있죠.”

그는 굴 뿐만 아니라 물김도 어느 지역과 다르게 품질이 우수하다고 덧붙인다. 마을의 주력 수산물은 물김과 굴이지만, 그는 고기도 잡고 있다. 바다에 망을 설치하고 고기를 잡는 이른바 각망어업이다.

임 이장은 “물때에 따라 고기가 다른데 돔(뽕), 민어(여름), 농어(가을·겨울)가 주로 잡힌다”며 “활어차를 불러 판매를 하기 때문에 고기가 싱싱하다”고 덧붙인다.

어가 소득이 높아지면서 젊은이들도 점차 귀어를 하는 추세다. 바람직한 현상이지만, 아직은 외국인 근로자들이 많은 편이다. 내국인은 인건비도 비싸고 어려운 일은 안하려는 추세이기 때문에 그렇지만 향후에는 우리 젊은이들이 미래의 희망인 바다에 관심을 가졌으면 한다.

또 하나, 그는 마을의 중점 과제인 홍보 문제도 군이나 지자체 차원에서 추진해줬으면 하는 바람이다. 진도 관내 가운데 소득도 높고 웰빙 등산 코스가 있어 여러 모로 좋은 환경을 갖췄지만 다른 지역 사람들에게 알릴 수 있는 방안이 마련돼야 한다는 것이다.

“마을을 찾는 외지인들을 위해 안내 홍보판을 설치했으면 좋겠어요. 또한 진행하고 있는 체험 프로그램이 활성화될 수 있도록 다양한 지원책이 마련됐으면 합니다.”

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr

/사진=최현배 기자 choi@kwangju.co.kr



바다에 펼쳐진 물김 양식장과 굴 양식장 모습.