

# 완도군 '해조류·전복산업특구'로 통합 '새 도약'

기존 2개 특구 통합 계획 변경안 승인  
농수산물 품질관리법 특례 추가 적용  
생산유발 2324억원·고용유발 989명  
투자·소득·고용창출 동반성장 기대

완도군의 전복산업특구와 해조류건강·바이오특구가 하나로 통합, '해조류·전복산업특구'로 거듭났다. 완도군은 연구개발과 상품화 등에서 동반성장할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

10일 완도군에 따르면 중소벤처기업부는 지난 8일 지역특화발전특구위원회를 열어 기존 전복산업특구와 해조류건강·바이오특구를 하나로 통합한 '완도 해조류·전복산업특구' 계획 변경안을 승인했다.

특구를 2개에서 1개로 통합·운영함에 따라 제품 연구개발·상품화를 통해 관련 산업이 지속 동반성장할 수 있는 장점이 있다. 이는 투자와 고용 확대에 이어질 것으로 전망된다.

완도 해조류·전복산업특구는 완도읍 등 12개 읍면 4432만㎡를 대상으로 한다.

완도 해조류·전복산업특구는 완도읍 등 12개 읍면 4432만㎡를 대상으로 한다.

원에서 126억원이 증가한 1290억원으로 확정됐다. 특화 사업 실행을 뒷받침할 수 있는 재원 등의 확보를 위해 2019년까지 18개 세부사업에 977억원을 투자했다. 2023년까지(4년간) 17개 세부 사업에 313억원이 소요된다.

특구에는 국공유재산 등 기존 5개 특례에, 농수산물 품질관리법에 관한 특례가 추가 적용된다.

이에 따라 특구 내에서 생산되는 해조류나 전복 가공품의 지리적표시제 등록 시 우선 심사를 할 수 있게 됐다.

특구 연장에 따른 경제적 효과는 생산유발 2324억원, 소득유발 196억원, 고용유발 989명에 달하는 등 소득과 일자리 창출에 기여할 것으로 완도군은 전망했다.

신우철 완도군수는 "특구 지정 이후 전복·해조류 산업의 브랜드 가치 상승과 고품질 제품화에 따른 매출·고용 창출 등 지역경제 활성화에 기여했다"며 "이번 특구 변경으로 해조류와 전복에 대한 연구·개발을 통해 다양한 제품을 상품화하고 비교우위에 있는 해양자원을 바이오, 에너지, 의약 등과 연계해 신성장 동력 산업으로 발전 시켜 지역경제 발전의 토대를 마련하는 데 최선을 다하겠다"고 말했다.

/완도=정은조 기자·전남총괄취재본부장 ejhung@



완도군의 전복산업특구와 해조류건강·바이오특구가 하나로 통합해 해조류·전복산업특구로 변경됐다. 완도 전복양식장 전경. <완도군 제공>

해남 물김 8만41t 생산...3.4% ↓  
위판액은 778억원으로 17.5% ↑

해남군은 2020년산 물김 위판을 종료한 결과 8만41t을 생산해 778억원의 위판액을 기록했다고 10일 밝혔다.

이는 전년 대비 생산량은 3.4% 감소했으나, 위판금액은 17.5% 증가한 것으로 나타났다.

해남군의 올 김 양식 면적은 9611ha에 12만 5000여 척을 시설했으며, 물김 위판은 지난해 10월 시작해 지난해 말 종료했다.

올 위판 실적은 지난해 10월 태풍 미탁으로 채묘 시설 파손과 북구에 따른 작황부진과 높은 수온으로 인한 붉은갯병, 김파래(일명 보라털) 발생 등 어려움이 겹치면서 생산량이 다소 감소했다.

반면, 어업인들의 꾸준한 어장관리로 후반기 들어 김 생산량을 회복하고, 물김 가격이 상승하면서 위판 가격은 전년 665억원에 비해 크게 증가했다.

해남군은 2020년산 물김 위판이 종료됨에 따라 생산이 종료된 어장 내 김 양식시설물이 조기 철거될 수 있도록 지도에 나서고 있다.

또 친환경 김 양식 기자재 등 13종 사업에 대해 37억원의 예산을 지원하는 등 고품질 김 양식을 위한 지원사업도 적극 추진해 내년 물김 생산에 차질이 없도록 만전을 기하고 있다.

특히 해황의 영향을 받지 않고 김 양식 초기 갯병 예방과 해적 생물을 구제할 수 있는 김 육상채묘 지원 사업을 지속적으로 확대해 나간다는 방침이다.

이를 통해 11% 가량의 육상채묘 비율을 올리는 시설량의 30%까지 늘릴 계획이다.

/해남=박희석 기자 dia@kwangju.co.kr

## 완도 직장인들 추천 음식 1위 '아귀찜'

생선구이백반·장어탕 뒤이어

완도 직장인들이 관광객에게 추천하는 음식 1위는 '아귀찜'이었다.

10일 완도군에 따르면 지역에서 생산한 해산물로 만든 경쟁력 있는 음식을 발굴, 음식문화 발전에 기여하기 위해 직장인을 대상으로 관광객에게 추천하고 싶은 음식에 대해 최근 설문조사를 했다.

설문조사에는 완도군청·읍면사무소를 비롯해 각 기관 등 직장인 670여명이 참여했다.

어패류와 해조류를 이용해 만든 음식 중 가장 맛있고 경쟁력이 있을 것으로 생각하는 메뉴 3종 이상을 추천하도록 한 결과 3152건이 접수됐다.

생선회와 중화요리, 육류, 백반, 김밥, 치킨, 분식류는 추천 대상에서 제외됐다.

14개 메뉴에 대한 추천 빈도수가 가장 높았다.

그 중 가장 많이 추천한 메뉴는 95명이 추천한 미락식당의 아귀찜이다. 이어 빙그레식당의 생선구이 백반, 소영식당과 대박집의 장어탕, 삼거리



아귀찜



생선구이정식

섬지역인 노화도 만물회관의 찜국, 보길도 세연정식당의 간장계장, 약산도 천동식당의 우럭 김치찌름을 경쟁력이 높은 음식으로 추천해 관심을 끌었다.

완도군은 선정 업소와 메뉴를 완도군 홈페이지와 SNS를 통해 홍보해 관광객들이 다양한 음식을 선택할 기회를 제공할 계획이다.

완도군 관계자는 "완도의 대표 음식은 전복과 생선회 등인데 지역에서 생산하는 다양한 식재료를 이용해 업주 스스로 메뉴를 개발하도록 유도하고 있다"고 말했다.

/완도=정은조 기자·전남총괄취재본부장 ejhung@

## 해남보리, 지역특화 수제맥주로 재탄생

농진청·전남농기원·마을 기업 손잡고  
맥아·수제맥주 제조시설 하반기 가동

해남지역에서 재배한 보리가 지역특화 수제맥주로 재탄생한다.

10일 해남군에 따르면 농촌진흥청과 전남농업기술원은 황산면에서 소재한 마을기업 농업회사법인 연호 주식회사와 공동으로 5억원의 사업비를 투자해 맥아·수제맥주 제조시설을 설치해 올 하반기부터 가동한다.

농촌진흥청은 '국내육성 맥주보리 품종이용 맥아제조 및 산업화 시범사업'을 통해 국내 육성 맥주보리 품종의 다양한 맥아를 이용한 지역특화 맥주

산업기반을 구축하고 있다.

마을기업 연호는 매년 5월 해남 황산면에서 개최하는 '연호 보리축제'와 연계해 수제맥주 만들기 체험, 맥주 직판행사, 레스토랑 운영 등을 통해 사업효과를 높여나갈 방침이다.

해남지역 맥주보리 재배면적은 지난해 기준 4023ha로 전국에서 가장 많다.

지역에 가공시설이 없어 전량 산물로 외부에 출하하고 있다.

해남군 관계자는 "올해 맥아 제조시설이 완공되면 해남산 고품질 원료맥아를 활용, 차별화된 지역 특산 수제맥주를 만들어 해남을 방문하는 관광객에게 새로운 문화 및 체험관광 상품으로 제공할 계획"이라고 말했다.

/해남=박희석 기자 dia@



보리맥주 국내 최대 재배지인 해남군 황산면에서 매년 5월 '연호보리축제'가 열린다. <해남군 제공>

## 영광승마장 유소년단원 추가 모집



영광승마장은 유소년 승마단원(사진)을 추가 모집한다.

10일 영광군에 따르면 군은 2017년 유소년승마단을 창단해 초·중학생을 단원으로 선발해 육성하고 있다.

신청 자격은 초등학교 3학년부터 중학교 3학년 재학생으로, 기승경력 학생승마 2년(기승횟수 20회) 이상, 구보 이상, 스스로 장안 및 해체가 가능한 실력을 가진 영광지역 유소년, 포니 3등급 이상 소지자, 유소년승마단 활동에 적극적으로 참여 가능한 유소년 등이다.

서류 심사 및 실기 평가, 체력 테스트 등을 통해 선발한다. 신청은 방문 또는 이메일로 하면 된다.

/영광=이종윤 기자 jylee@kwangju.co.kr

# 신세계안과 10인의 안과전문의 분야별 진료

- 노안 백내장
- 스마일 라식·라섹
- 녹내장
- 당뇨 망막병증



신세계백화점 대각선 눈모양빌딩 ● 신세계안과 1566-9988

## 광주보청기 난청센터

# 보청기

## 무료체험·출장

직접 체험 후 결정!!

- ✓ 잡음없이 깨끗한 소리
- ✓ 윙윙~ 울리지 않는 보청기

062)362-3336

광주 돌고개 2번출구 대형약국 3층