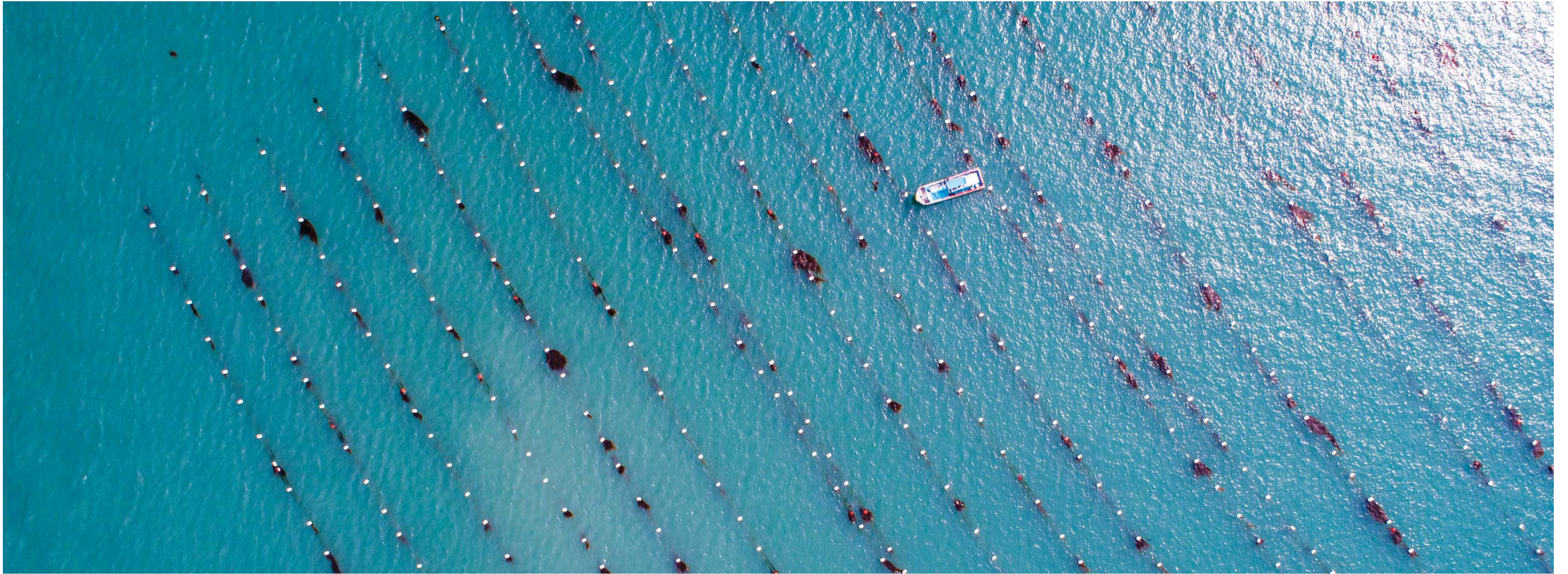


겨울에 석화 맛봤나요? 금천마을 굴 드셨네요!



여수시 돌산읍 금봉리 금천마을의 자랑은 굴(석화·石花)이다. 1965년 전남에서 처음으로 굴 양식에 성공한 금천마을 금봉어촌계는 전남산(産) 양식 굴의 80% 수준인 4000t을 생산한다. 마을 앞 가막만에 설치된 굴 양식장.

/김진수 기자 jeans@kwangju.co.kr

1965년 전남서 첫 굴 양식...연 4000t 생산, 전남산의 80% 매년 수백~수천t 굴 껍데기 돌 곳 없는 어민들 '한숨' 어촌 뉴딜로 공동작업장 만들고 비좁은 금천항 개선됐으면

여수시 돌산읍 금봉리 금천마을의 자랑이자 핵심자원은 석화(石花·굴)다. 1965년 전남에서 처음으로 굴 양식에 성공한 금천마을은 전남산(産) 양식 굴의 80%를 길러내고 있다. 통영·거제 등 경남 해상과 달리 수심이 낮은 전남 앞바다에 적합한 수하식양식(垂下式養殖) 기법을 우리나라에서 처음 고안해낸 곳도 이 마을이다. 최초·최대 수확기가 붙는 만큼 굴에 대한 어민들의 자부심은 높고, 마을 앞바다 가막만에 대한 사랑도 깊다.

어촌계 137개구는 대부분 가막만에서 굴 양식을 하며 생계를 이어간다. 42ha(12만 7000평)의 양식장에서 겨울마다 4000t 안팎의 굴이 생산된다. 어촌계장 황규환(64)씨는 "지난겨울 광주·전남에서 굴을 맛봤다면 심중팔구는 우리 마을 어촌계가 길러낸 굴이었을 것"이라고 자랑했다.

황 계장은 "고흥·완도 등에서도 적게나마 굴 양식이 이뤄지고 있으나 전남산 굴은 대부분 이곳 여수 가막만에서 나온다고 보면 된다"며 "국내 총생산량에서 전남이 차지하는 양은 약 20% 수준이며, 최대 산지는 약 70%를 생산하는 통영·고성·거제 등 경남지역"이라고 설명했다.

굴은 '바다의 우유'로 불릴 정도로 영양 만점이다.

단백질 중에서도 필수 아미노산을 많이 포함하고 있으며 칼슘과 비타민 A, B, C 등이 풍부하다. 피부 미용과 피로 회복에 좋고 고혈압과 뇌졸중, 동맥경화, 간장병, 암 등 성인병 예방에도 좋다고 알려졌다. 자연산과 달리 양식 굴이 씨알도 굵고 영양과 맛도 손색이 없다는 평가가 자리를 잡으면서 금천마을 양식면적도 가파르게 늘었다. 수확철인 겨울에는 도시에서 화물차를 몰고 온 도매상인들이 줄을 잇고 있다.

식도락가들은 찬바람이 불면 시원한 굴을 찾지만, 어촌 사람들은 6월부터 손이 바빠진다.

지난해 자연에서 산란한 유생들을 가리

비 등 조가비에 붙여 '단련장'에서 키워왔던 것을 이때부터 마을 앞 수심 8m 양식장으로 옮겨와 기르기 시작한다. 양식장은 밀물 썰물과 관계없이 종일 바닷물 아래에 잠기는 탓에 단련장에서 공알 크기만 했던 굴은 하루가 다르게 커간다고 한다. 먹이는 자연산 굴과 마찬가지로 플랑크톤이다.

굴 생산은 보통 11월부터 3월까지 이뤄진다. 곳에 따라 5월까지 출하를 이어가는 어가도 있다. 한겨울 별미로 꼽히지만 3월 굴을 최고로 치는 어민들도 있다. 바다에서 성장을 거듭하면서 살이 통통하게 올라 크기도 크고 영양이 짙어질 시기가 3월이라는 점이다.

어민들에 따르면 금천마을에서 생산된 굴은 껍질을 깠을 때 전체의 10%가 팔려간다. 껍질째 땅에 넣어 유통되는 각굴 형태로 약 80%가 팔려가고 나머지 10%는 통조림공장 등으로 출하되고 있다. 일부에서는 택배 주문 창구를 개설하려는 조언도

있지만, 인력이 부족한 데다 고정 거래처로 완판되기 때문에 고려하지 않고 있다.

마을은 굴로 먹고살지만 굴 때문에 남모를 속앓이도 한다. 바로 굴 껍데기(조가비) 문제다.

굴껍질이 적당히 나온다면 갈아서 밧에 석회비료로 쓰면 되지만 그 양이 엄청나서 한계가 있다. 한적한 곳에 저장하면 여수시에서 1년에 몇 차례 수거해가지만 보관이 문제다. 썩는 냄새가 온 동네를 진동하기 때문이다. 어민들은 패각을 육지에 저장하지 못하고 앞바다 섬 한 귀퉁이에 저장하고 있다. 이마저도 저장 공간이 부족한 탓에 어민들은 패각 저장 공간 확보에 지자체나 정부가 도와줬으면 하는 바람이다.

어민 김용근(56)씨는 "굴껍질이 산업폐기물로 분류돼 땅에 묻는 것도 불가능하다. 해마다 수백~수천t이 나오는데 뽕죽한 수가 없다"며 "관계당국에서 대안을 마련해줬으면 좋겠다"고 말했다.

금천마을 인구가 줄고 청년을 찾아보기 힘든 것도 고민이다.

어민 정용배(58)씨는 "마을에 젊은이가 없다. 이대로 가만두면 마을이 사라질지 모른다"며 "여수시·전남도·정부가 청년들이 바다로 돌아올 수 있도록 파격적인 지원책을 내놓아야 한다"고 말했다.

일부 어민들은 마을 앞 금천항 불면에 당국이 관심을 가져야 한다고 주장했다.

이날 금천항에서 만난 황기평(58)씨는 "금천항 방파제가 바다로 1km는 뻗어 나갔어야 했는데, 채 절반도 되지 않아 썰물에는 배를 댄 수 없고 대더라도 밀물 때가 아니면 바다로 나갈 수가 없다"며 "태풍에도 파항하기가 쉽지 않다. 조속히 정비해야 한다"고 말했다.

주민들은 해양수산부가 추진하는 '어촌 뉴딜 300' 사업이 하나의 대안이 될 수 있다며 희망에 부풀었다. 울겨울 사업 대상지에 금천마을이 포함된다면, 공동 수산 작업장·판매장·휴식공간 등을 갖춘 복합센터를 지을 수 있다는 점이다. 금천항 방파제 정비 역시 어촌뉴딜 300 사업에 해당하는 만큼 정비가 이뤄질 것으로 기대했다.

황 계장은 "겨울에도 출지 않은 곳에서 어민들이 함께 작업하고, 외지인을 위한 수산물 판매장이 개설되면 일하기에도 좋고, 소득이 늘어날 것"이라며 "일하는 환경이 개선되고 돈벌이가 더 된다면 사람이 좀 더 찾아오고 마을도 활기를 찾지 않겠느냐"고 말했다.

/김형호 기자 khh@kwangju.co.kr



여수시 돌산읍 금봉리 하늘에서 내려다본 금천마을 전경. 마을 뒷산과 눈·밭 그리고 바다가 한데 어우러진 어촌마을에는 170가구 336명의 주민이 산다.

/김진수 기자 jeans@kwangju.co.kr

"가막만과 살 맞대고 170가구 용기종기 살아 바다는 풍요로운데 마을에 청년 적어 아쉬워"

황규환 어촌계장

금천마을은 항일암으로 유명한 여수 돌산도에 자리 잡고 있다.

항일암이 돌산도 남쪽 금오산에 터 잡고 남해를 바라본다면, 그곳에서 차로 20분 거리에 있는 금천마을은 돌산도 서쪽에 자리 잡고 육지 안쪽으로 쪽 뻗어 들어온 가막만과 살을 맞대고 있다. 여수 시로부터 남쪽으로 16km, 돌산읍으로부터 북쪽으로 4km 떨어져 있다.

금천에는 170가구 336명이 모여 산다.

1-19세가 22명, 20-40대 44명, 40-50대 92명, 61세 이상 178명으로 60세 이상 어르신이 전체 주민의 절반을 웃돈다. 어촌계원은 모두 137명이다.

마을에 언제부터 사람들이 모여 살기 시작했는지 정확히 알 수 없지만, 주민 박형주(79)씨의 13대 조부 묘소가 있는 것으로 미뤄 약 400년 전부터 마을이 형성된 것으로 추정된다.

금천마을은 1965년 전남에서 처음으로 굴 양식이 시작되면서 번성했던 것으로 전해진다.

어촌계장 황규환(64)씨에 따르면 그의 작은아버지 황용섭(1999년 작고)씨가 가막만에서 처음 굴 양식에 나섰다. 통영 등 경남에서 굴 양식으로 어가 소득이 늘어난 것을 본 전남도가 굴 양식 지원 사업을 시작했고, 도청 자금 지원을 받은 황용섭씨가 2년여 시험 양식을 거쳐 전남에서 양식에 성공했다고 한다.

고(故) 황용섭씨 아들 성일(53)씨는 "아버지께서 수심 낮은 가막만에서 양식에 도전하다 여러 번 실패한 후 성공하셨다"며 "전남도청 지원이 있었고, 당시 여수대와 통영 등을 찾아다니며 힌트를 얻고 나서 본인만의 방법인 수하식 양식법을 개발하신 것"이라고 전했다.

어민들에 따르면 금천마을 굴 양식법은 경남에서 흔히 쓰는 뗏목(뗏목 아래



15m 이상 긴 줄을 매다는 방식) 방식이 아니라 수하식(垂下式)이라는 고유 방식이다. 가막만은 통영 등 경남과 달리 수심이 7-8m로 낮아, 뗏목을 설치하고 그 아래 양식줄을 내리는 방식은 경제성이 떨어지기 때문에 마을에 적합한 방식을 개발하게 된 것이다.

금천마을의 굴 양식법은 해상에 100m 간격으로 양쪽 끝에 기다란 막대를 박고 그사이를 줄로 고정된 뒤 줄 아래로 7m 짜리 양식 줄을 아래로 매다는 방식이다. 아래로 뻗은 7m짜리 줄에는 가리비 등 조개껍데기가 수심 개가 고정되며, 껍질마다 어린 굴이 붙어 자란다.

황 계장은 "마을 어르신들이 가막만 실정에 맞는 굴 양식법을 개발하면서 어가 소득이 늘고 어촌마을이 번성했다"며 "마을 앞 가막만은 여전히 풍요롭고 사람들이 인심은 여전히 따뜻한데 청년들이 사라진 탓에 마을이 점점 활기를 잃어가고 있어 안타깝다"고 말했다.

/김형호 기자 khh@kwangju.co.kr

전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시의 건강한 만남과 상호 발전을 지원하고 있습니다

해양수산부·전남도 지정 기관인 전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시가 건강하게 만나 상호 발전하도록 지원하고 있습니다

- 센터는 전남 어촌의 특산물이 직거래를 통해 도시 소비자에게 저렴하게 공급되는 통로가 되고 있습니다.
- 센터는 전남 어촌에 귀어·귀촌하는 도시민들이 큰 어려움 없이 정착할 수 있도록 상담 지원하고 있습니다.
- 센터는 전남 어촌의 질 높은 특산물을 위생적으로 제조·가공하여 만든 상품을 도시민이 손쉽게 구매할 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

- 센터는 도시민 누구나 전남 어촌을 찾아 맛있는 먹을거리를 즐기고, 아름다운 자연경관을 구경할 수 있도록 관광 프로그램의 제작을 지원하고 있습니다.
- 센터는 그 외에도 1사1촌 협약 등 전남 어촌과 기업 음식점 등과의 상호 연계를 지원하고 있습니다.

언제든 전남어촌특화지원센터(062-220-0583-0514)로 문의하시면 정확한 정보를 받을 수 있습니다.

전남어촌특화지원센터 센터장 최연수