

# 완도 해산물 감칠맛 비결은? '맥반석'

### 군, 맥반석과 해산물 영양학적 연구 “해저 70~90% 맥반석층 칼슘·마그네슘 함량 풍부 전복·미역 등 우수성 입증”

감칠맛에 영양까지 듬뿍 담긴 완도 해산물의 우수성은 해저에 깔린 맥반석 때문이라는 연구결과가 나왔다.

지난 30일 완도군에 따르면 군은 완도 해산물의 우수성을 입증하기 위해 추진한 '맥반석과 해산물의 영양학적 관계 연구' 용역 결과, 이 같이 확인됐다.

이번 용역은 완도 해산물 선호도는 우세하지만 영양 성분과 맛에 대한 연구가 미비해 완도의 해양 환경과 해산물의 영양학적 가치에 대한 과학적 근거를 마련하고자 진행했다.

최근 군청 상황실에서 열린 용역 최종 보고회에서 순천대 산학협력단 김정빈 교수팀이 완도 토양과 갯벌의 분포와 암석학적 특성, 해산물의 영양



완도군은 최근 군청 상황실에서 '맥반석과 해산물의 영양학적 관계 연구용역 최종 보고회'를 개최했다.

학적 특성에 대한 연구 결과를 발표했다.

연구팀은 완도 본도와 유·무인도를 포함한 모든 지역의 해저가 70~90% 이상 맥반석으로 구성돼 있으며, 갯벌 역시 다른 지역과 달리 맥반석의 풍화작용으로 형성된 모래와 펄이 혼합된 혼성갯벌로 이뤄져 있다고 밝혔다.

특히 맥반석은 특성상 정화작용이 우수해 완도 해역의 깨끗한 바닷물에 영향을 주고 있으며, 이로 인해 영양염류가 많이 생성해 다양한 생물 종이 서식할 수 있다고 평가했다.

이러 완도 해산물의 우수한 영양학적 특성도 소개했다.

완도 패류의 경우 뼈를 구성하는 칼슘과 우리 몸의 대사를 활발하게 해주는 마그네슘 함량이 전반적으로 높았다고 밝혔다.

바지락과 꼬막은 면역력과 성장에 도움을 주는 아연과 빈혈을 예방하는 철분 함량이 다른 지역보다 풍부했다고 연구팀은 설명했다.

꼬막은 신경 안정작용을 하는 것으로 알려진 가바(GABA)를 많이 함유한 것으로 분석됐다.

전복과 꼬막은 피로회복과 간 기능 개선 효능이 있는 것으로 알려진 타우린 함량도 높은 것으로 나타났다.

미역과 다시마를 비롯한 해조류에는 필수 아미노산이 많이 함유되어 있으며 맛의 특징 또한 완도 해산물이 다른 지역 해산물보다 감칠맛이 더 좋다는 것을 확인할 수 있었다.

신우철 완도군수는 “오래전부터 완도의 지방은 초석으로 형성돼 있어 수산물의 영양과 맛이 뛰어나고 알고 있었는데 과학적으로 명확한 근거가 입증됐다”고 밝혔다.

완도군은 연구 결과를 토대로 완도 수산물의 우수성을 알려 어민 소득 증대에 보탬이 될 수 있도록 할 방침이다.

/완도=정은주 기자·전남총괄취재본부장 ejhung@



## 신안 왕새우 양식 생산 600억 달성 사상 최고

양식새우 최대 주산지인 신안군이 왕새우양식 사상 처음으로 600억원(4200t)의 생산고를 달성했다.

29일 신안군에 따르면 신안지역 새우양식은 272어가(338개소, 894ha)가 종사하고 있으며, 전년도 기준 전국 양식새우 생산량의 52%(전남의 81%)를 차지하고 있다.

올해 왕새우양식은 사상 처음으로 600억원을 달성했다. 이는 신안지역 양식품종 중 두번째로 높은 생산고다.

최단기간(5~6개월 소요)의 양식품종이다 보니 어업인은 물론 귀어자들의 선호도가 높다.

신안군은 민선 7기 들어 새우양식산업 육성을 위해 새우양식 전문인력 육성, 양식사료·기자재 공동구매 등 다양한 정책을 추진하고 있다.

올해는 저수온과 새우종묘 수급 문제로 전년도 입식 시기(4월 중순~5월 초순)에 비해 다소 늦어져 양식 작황에 대한 우려가 컸다.

하지만 일부 양식장을 제외하고는 대부분의 양식장이 평년작을 웃도는 작황을 보였다.

/신안=이상선 기자 sslee@kwangju.co.kr



## 해남미남(味南)축제, 2년만에 '한국의 축제' 됐다

### 1000여개 지역축제 20선 뽑혀 '먹거리 맛있는 축제' 부문 우수 올해 스마트축제 진행 '새 지평'

해남군은 해남미남(味南)축제가 '2020 한국의 축제' 공모에서 우수 지역축제로 선정됐다고 지난 30일 밝혔다. 이는 미남축제를 개최한 지 2년만의 쾌거다.

'한국의 축제' 공모는 글로벌 축제 성장 가능성을 가진 유망 지역축제를 발굴하기 위해 올해 첫 시행한 대국민 프로젝트다.

연간 1000여개에 달하는 지역 축제를 대상으로 지난 9월 공모를 시작해 10월과 11월 대국민 평가와 전문 평가단 심사를 거쳐 최종 20개 축제를 선정했다.

올해 우수 축제는 '가족과 함께 가면 좋은 행복 축제' '먹거리가 넘치는 맛있는 축제' '외국인에게 추천하는 글로벌 축제' '생태환경이 아름다운 그린 축제' 등 4개 테마로 나눠 평가했다.

해남군은 먹거리가 넘치는 맛있는 축제 부문 우수축제로 선정돼 해남 농수특산물로 만든 건강한 먹거리 축제를 지향하는 해남미남축제의 우수성을 인정받았다.

해남미남축제는 지난해 처음 열린 신생 축제임에도 불구하고 첫째 13만 여명의 관람객이 찾아오면서 미식축제의 새지평을 열었다는 호평을 받았다.



해남군은 지난 11월 6~7일 두륜산도립공원 내 온라인 스튜디오에서 유명세프의 요리대결인 '미남푸드쇼'를 언택트로 개최했다.

특히 올해는 코로나 확산 방지를 위해 온·오프라인이 결합된 스마트 축제로 진행했다. 또 전국의 보건의료진들에게 해남특산물로 만든 미남도시락 2020개를 전달하는 등 다양한 온라인 프로그램으로 이목을 집중했다.

지난 11월 2일부터 7일까지 5일간 열린 축제기간 동안 해남 특산물을 이용한 유명세프의 요리대결로 펼쳐진 미남푸드쇼를 비롯해 농수산물 꾸러미를 판매하는 라이브커머스, 인플루언서가 온라인을 통해 해남 주요 관광지와 먹거리를 소개하는

콘텐츠 해남여행 등이 진행됐다.

축제 영상 등에 온라인 방문객 수가 27만9752명(11월23일 기준)에 달하는 등 비대면 축제의 새로운 가능성을 열었다.

명현관 해남군수는 “해남미남축제를 스마트축제로 진행하면서 코로나 이후 축제의 방향성에 대해 새로운 지평점을 마련하는 계기가 됐다”며 “해남미남축제가 전국 최고의 축제가 될 수 있도록 내년 축제 준비에 더욱 만전을 기해 나가겠다”고 말했다. /해남=박희석 기자 dia@kwangju.co.kr

### 무안 양파 우수품종 보급

### 유통 경쟁력 강화 기반 구축

무안군은 양파 국내육성품종 생산과 유통 지원 기반을 구축하고 지역환경에 맞는 신품종 보급 확대를 위해 지역특화 우수품종 보급사업을 추진했다고 지난 30일 밝혔다.

전국 최대 양파 주산지인 무안군은 양파기계화 사업(사진), 무안양파 전용비료 지원사업을 지속적으로 추진해 왔으며, 농산물산지유통센터(APC) 건립지원 사업비 20억원을 확보하는 등 고품질 양파 재배와 유통 경쟁력 강화에 전력을 기울였다.

또 지역특화 우수품종 보급사업비 1억원을 확보, 무안종묘영농조합법인과 조합원 11농가를 대상으로 종자 자동파종기와 맷시황·우수황 등 국산 종자 보급, 국산품종 생산지 정보통신 관수시설 등을 지원했다.

무안종묘영농조합법인은 국산 양파종자 생산법인으로 자체 개발한 '나이스', '답볼'과 농촌진흥청이 육성 후 무안군에 보급한 '맷시황'을 생산·판매하고 있다. 또 자색양파 품종 '업지나라'도 생산, 자색양파 가공즙 원료를 공급하고 있다.

/무안=임동현 기자 idh@kwangju.co.kr

### 영광 정주새마을금고

### 이웃돕기 성금 300만원

최근 대신지점을 개소한 영광 정주새마을금고는 기념식을 개최하는 대신 그 비용을 아껴 이웃돕기 성금 300만원을 기탁했다. <사진>

정주새마을금고는 지난 2월에도 박주경 이사장의 취임식을 취소하고 행사비용 500만원을 지역민을 위해 기탁, 이웃사랑을 실천했다.

박 이사장은 “정주새마을금고는 지역민과 함께 성장했고 지역민의 생활 일선에서 든든한 버팀목이 되기 위해 노력하고 있다”며 “대신지점 설치와 함께 믿음과 신뢰를 바탕으로 행복한 지역사회를 만들어 앞으로 더 따뜻한 새마을금고가 되도록 노력하겠다”고 말했다.

/영광=이종운 기자 jylee@kwangju.co.kr

# 그린궁 宮 프라임에버 120

GREEN GOONG PRIME EVER 120

**다시 맞이하는  
빛나는 아름다운 여성의  
건강한 봄날을 위하여!**

그린궁프라임에버120은 소중한 여성의 피부 건강과 저하된 면역력을 증진시켜 주며 장 건강 그리고 뼈 건강에 도움을 주어 활력있는 여성의 아름다운 건강을 위한 여성 건강기능식품입니다.

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.

소비자상담실 080-234-6588