

‘천년학’ 과 어우러진 유채꽃· 메밀꽃, 그림이 되다

바다 낚시로 유명...미역·꼬시래기·김·낙지 등 주산물
2010년 무산김 선포식 열고 친환경 고집에 바다도 살아
선학동에 천년학 리조트 지어 머무는 관광 유도
6차산업 토대 마련 ‘어촌뉴딜 300사업’ 선정에 심혈

파란 하늘이 손짓하는 계절. 여름날의 장흥은 어디로 떠날까 고민할 이유가 없다. 장흥읍의 역불산을 중심으로 북쪽에는 수인산, 남쪽에는 천관산, 서쪽에는 부용산, 동쪽에는 제암산과 사자산이 맞닿아 있다. 정남진의 남쪽바다가 펼쳐지고 사방의 산세가 푸르러 길 위의 발자국마저 푸르다. 느슨한 유랑만으로도 계절의 기운을 만끽할 수 있는 곳, 남도 문학의 정취를 품은 화진면을 찾았다.

화진면은 진목, 회진, 덕산, 대리, 신상리로 구성돼 있다. 바다낚시로 유명하며 문학도들이 즐겨 찾는 곳이기도 하다. 남도에서도 가장 남쪽 끝 화진은 거기서도 가장 끝부분 남해바다와 맞닿은 포구로 고만고만한 고깃배들이 정박해 있는 모습이 평화롭다. 이 한적한 바닷가 마을에서 이정준, 한승원, 이승우 등 내로라 하는 문인들이 나오 또 지냈다.

마을 지형이 부채모양으로 펼쳐져 있다고 해서 ‘선자’, 공기산의 음영이 학의 날개짓을 연상시킨다 하여 ‘선학동’, 임권택 감독의 100번째 영화 ‘천년학’의 주 배경지로 알려진 ‘이회진’. 오순도순이 웃한 이 세 마을은 ‘이회진 어촌계’로 묶여 1962년부터 공동 어업활동을 펼치고 있다.

주민 248명이 어업에 60%, 농업에 40% 종사하고 있으며 미역, 꼬시래기, 김, 낙지, 매생이 등이 주산물이다.

해조류 양식은 8월부터 두달간의 준비기간을 거쳐 늦가을 종묘작업이 시작되고 이듬해 6월까지 발육과 채취가 이뤄지는데 1년 중 가장 여유로운 기간이 5~7월이다.

이곳 소득 1위는 미역. 지난해 2만을 생산해 16억 원의 소득을 올렸다. 쇠미역은 다시마목 미역과의 해조류로 곰피라고도 불리고 찜으로 먹으면 맛이 일품이다. 원래는 동해안에 자생했으나 종묘를 채취해 전국 첫 상품화에 성공했다.

‘바다의 국수’로 불리는 꼬시래기는 칼슘과 식이 섬유가 풍부해 건강식으로 인기가 높다. 어촌계가 전국 첫 면허를 취득해 상품화에 성공, TV 등에 소개되며 인기를 끌자 인근 완도·고흥에서도 생산에 뛰어들어 단가가 5분의 1로 줄어든 탓에 지난해엔

4억5000만원의 소득에 그쳤다.

김은 2010년 무산김 선포식을 열고 양식에 연산을 쓰지 않고 있다. 친환경 전략으로 가격 경쟁력을 높이고 바다 환경을 살리자는 취지였다. 김에 산을 쓰지 않으면 손이 많이 가고 발육이 더디다. 문제는 힘들게 생산한 고품질 김이 시장에서 제값을 받지 못한다는 것이다.

강신한(55) 어촌계장은 “어민들은 다시 산을 써야 되는 거 아니냐는 불만도 많았지만 그건 안될 일이다. 시장경제는 그것대로 인정하되 어민 스스로 인지도를 높이는 마케팅을 통해 감내하고 극복해야 하는 문제다”고 힘주어 말했다.

친환경을 고집한 생산 방식은 달라진 바다 환경이 답해주고 있다. 먼저 종패를 사다 뿌리지 않았는데도 조개가 서식하고 조개를 주식으로 하는 낙지·문어 생산량이 늘고 새조개가 터를 잡기 시작했다. 어종도 풍부해져 감성돔 낚시 포인트로 알려지고 있다.

강 어촌계장의 친환경 철학은 해수부가 2025년까지 주관하는 친환경 부표 시범사업에서 우수마을로 선정돼 지난해 스티로폼 저장 집하장이 마을에 설치되는 성과를 내기도 했다.

또 이회진하면 선학동 마을의 봄 유채, 가을 메밀꽃밭을 빼놓을 수 없는데 2007년 영화 천년학으로 관광객이 늘자 마을 주민들이 밭에 유채를 심기 시작해 지금의 명소가 됐다. 이정준 생가가 있는 진목 마을이 공동 운영을 시작했다. 매년 600~700만원의 수익이 발생하는데 수익금은 모아뒀다가 2년에 한번씩 어르신들을 위한 잔치를 연다.

어촌계는 마을 발전을 위해 어촌뉴딜300사업 선정에 심혈을 기울이고 있다. 강 어촌계장은 “바다에 나가 일을 하는 어촌은 일



마을 지형이 부채모양으로 펼쳐져 있다고 해서 지어진 이름의 선자마을. 마을 뒷산에 나무가 울창해 ‘목골’이라고도 불렸다.

/김진수 광주일보 기자 jeans@kwangju.co.kr

이 고된 탓에 은퇴가 빠르다. 경제활동이 가능한 인력을 대상으로 새 일자리를 만들고 기반시설을 늘려 6차산업의 토대를 만들어야 한다”며 의지를 밝혔다.

올해 사업 대상지에 포함된다면 물양장 확대, 선창 개·보수, 어구 보관소·냉동창고 설치 등 그동안 예산 등 현실적인 문제로 염두를 내지 못했던 숙원 사업들을 해결할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

또 어촌계에서는 다양한 관광 프로그램도 구상중이다. 친환경 성과로 갯벌 생물이 풍성해져 바지락

캐기·낙지 잡기·굴 따기 등 체험 프로그램을 만들 여지가 많다. 지금은 견학이나 체험을 원하는 학교와 단체에 장소를 무상으로 제공하고 채취한 조개나 낙지도 가져갈 수 있게 하고 있다. 마을 정비와 함께 관광 프로그램이 가동된다면 경제적으로 시너지를 일으킬 수 있을거라는 확신을 갖고 있다.

‘남도 답사 1번지’ 강진, ‘녹차밭·울포 해수욕장’ 보성의 그림자에 가려 그동안 스쳐 지나가는 곳이었던 장흥, 이제 가능성이라는 커다란 날개를 펴고 선진 어촌으로, 사람들이 살고 싶고 찾고 싶은 곳으

로 더 크게 비상하려 한다.

/임수영 광주일보 기자 swim@kwangju.co.kr

전남어촌수산물직거래장터

바이씨



이정준 소설 ‘선학동 나그네’의 주 무대인 선학동마을은 봄이면 40ha의 유채밭에 꽃이 피어 푸른 바다와 함께 장관을 이룬다.



하얀 눈이 내려앉은 듯한 선학동 메밀꽃밭. 꽃이 피는 가을이면 관광객들과 출사가들이 찾는 필수 코스다.

“환경이 살아야 어촌이 살죠...젊은층 유입에 입회비 낮춰”

강신한 이회진 어촌계장

“이회진 어촌계는 친환경 해조류 선두주자라는 점에서 자부심을 가지고 있습니다. 환경이 살아야 어촌이 살고 나라가 살 수 있습니다. 20년 걸린다는 새조개가 3년만에 터를 잡기 시작했는데 정말 놀라운 일입니다.”

강신한(55) 어촌계장의 철학은 확고했다. 그는 김 양식에 연산을 쓰지 않는 무산김 선포 이후 달라진 바다 환경을 몸소 느끼며 자연과 공생 공존에 어촌의 미래가 있음을 깨달았다.

이 마을 토박이인 강 어촌계장은 이장 6년째 이어 6년차 베테랑 어촌계장이다. 학업을 위해 떠났던 몇 년을 제외하고는 줄곧 이곳에서 양식업을 하며 마을 발전을 위해 바쁜 나날을 보내고 있다.

“살고 싶은 사람이면 누구나 와서 지역을 지키고 자연을 살려나가야 된다고 생각합니다. 사람이 살아야 발전을 하고 어촌이 순환되고 누군가 환경을 보존해 갈 것 아니겠습니까?”

어촌계는 마을에 활기를 불어넣고 6차 산업을 통해 미래를 도모할 젊은층의 유입을 위해 입회비를 200만원으로 책정해 문턱을 낮췄다. 귀어



민은 지난해 4명, 올해 1명 등 총 37명이 이곳에 새 보금자리를 마련했다. 고향을 찾아 귀어했던 지난 사례들과는 달리 무연고 정착도 늘고 있는 게 변화된 모습이다.

강 어촌계장은 마을 소득을 안정시키기 위한

기반을 닦기 위해 고민이 깊다. 그래서 지난해 고배를 마신 ‘어촌뉴딜 300 공모 사업’에서 올해는 꼭 좋은 소식이 들려오기를 기대하고 있다.

어촌계가 해결하기엔 힘에 부치는 일들은 지원사업을 통해 해결하고 미래 먹거리 창출을 위해 매진하고 싶어한다.

가장 시급한 일은 마을 앞 물양장과 선창 확대다. 공간이 협소해 어선들 진출입에 애로가 많고 외부 차들이 오가며 주차된 차량과 접촉사고를 내 잦은 분쟁의 원인이 됐다. 또 마을에 김·해조류 공장이 4곳 있지만 생산품을 포장 판매하는 일에 그치고 있어 냉동고와 작업장을 지어 어촌계가 가공식품을 개발해 볼 계획이다.

강 어촌계장은 그러기 위해서 마을 생산품의 인지도가 먼저 높아져야 한다는 생각이다.

그는 “깨끗한 바다에서 난 고품질 수산물에 합리적인 가격으로 소비자들과 만나기 위해 인터넷 포털이나 SNS를 통해 홍보가 잘 이뤄질 수 있도록 정책적으로 지원됐으면 좋겠다. 전남어촌특화지원센터의 수산물 거래 앱 ‘바이씨(buysea)’도 더 활성화되길 바란다”고 덧붙혔다.

/임수영 광주일보 기자 swim@kwangju.co.kr

전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시의 건강한 만남과 상호 발전을 지원하고 있습니다

해양수산부·전남남도 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. 언제든지 전남어촌특화지원센터(062-220-0583-0514)로 문의하시면 정확한 정보를 받을 수 있습니다.

전남어촌특화지원센터 센터장 최연수