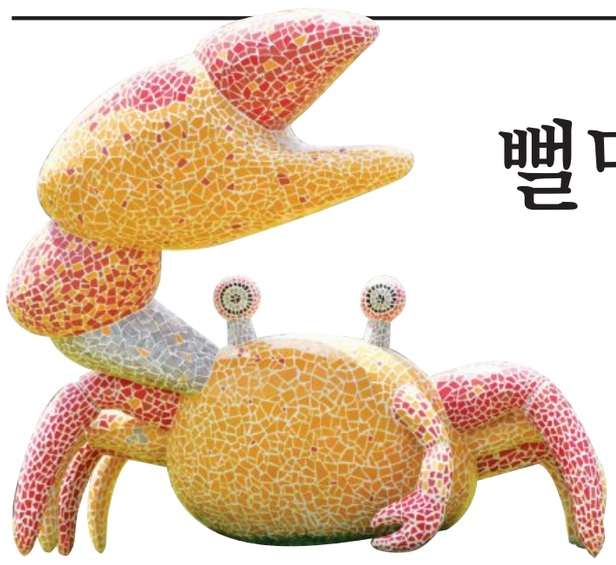
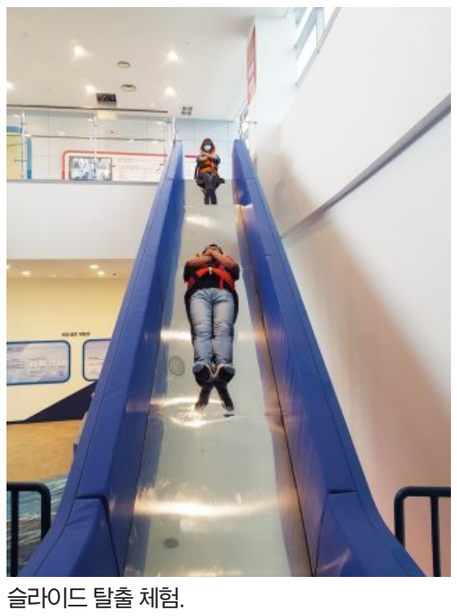


뻘멍·뻘樂… '세계 5대 갯벌'에서 힐링을

원시 그대로의 드넓은 해안선 따라 무안황토갯벌랜드
생태갯벌과학관, 드론 타고 갯벌로·낙지 맨손잡기 체험
황토·편백 숙박시설·갯벌놀이터…체류형 가족관광 제격

하늘에서 내려다 본 무안황토갯벌랜드. 황토갯벌랜드는 최근 '뻘멍'의 명소로 각광받고 있다.



슬라이드 탈출 체험.

무안군 해제면에 있는 무안황토갯벌랜드가 '뻘멍'의 최적지로 부상하고 있다. 힐링 방법의 하나인 불멍, 물멍에 이어 이젠 갯벌에서 해양치유를 하는 뻘멍이 대세가 되고 있다. 그 중심에 무안황토갯벌랜드가 있다.

무안황토갯벌랜드 일대의 함해만은 길이 17㎞, 폭 1.8㎞에 면적은 344㎢에 달하고 입구는 칠산바다와 만난다. 109.2㎞의 해안선이 원시 그대로 유지되고 있어 해안선을 따라 걸으며 수려한 경관을 감상할 수 있다. 자연 침식된 황토와 사구의 영향으로 형성된 이곳 갯벌은 세계 5대 갯벌 중 하나다. 2001년 전국 최초 습지보호지역지정, 2008년 람사르습지 등록, 2008년 갯벌도립공원으로 지정됐고 해양수산부 지정 해양보호생물인 흰발농게, 대추귀고둥을 비롯한 250종의 저서생물과 칠면초, 갯잔디 등 47종의 염생식물, 혹부리오리, 알락꼬리마도요 등 약 52종의 철새 등 많은 생명체가 이곳 갯벌에 기대어 살아가고 있다.

황토갯벌랜드에는 드넓은 갯벌외에도 다양한 체험을 할 수 있는 부대시설이 많아 가족단위 체류형 관광지로 제격이다.

연간 10만명이 찾는 생태갯벌과학관은 바다에서의 안전과 갯벌가치 탐구를 할 수 있는 생태체험학습장으로 인기다. 이곳에는 500여 점의 생물표본과 갯벌의 생성, 생물다양성, 갯벌탐구, 미래 등을 전시하고 있으며 디지털수족관, 드론타고 갯벌로, 낙지 빨판체험 등 다채로운 체험 프로그램을 운영하고 있다. 인공지능 기술을 적용한 스마트빌리지 체험관은 디지털스케치북, 해저탐험 4D VR(가상현실), 무안360VR 등 디지털콘텐츠 기술을 체험할 수 있는 공간이다..

특히 국가중요어업유산 제6호로 지정된 '무안갯벌낙지 맨손어업'의 가치를 알리고 보존하기 위해 생태갯벌과학관 1층에 150㎡의 규모로 가래낙지, 팔낙지, 횃불낙지 등 맨손으로 낙지잡는 방법과 조락, 가래, 통발, 연승 등 낙지 어로 도구를 비치해 관광객 누구나 자유롭게 체험할 수 있도록 했다.

해상안전체험관은 서남권 유일의 안전체험관으로 해양에서 일어날 수 있는 안전사고에 대비해 심폐소생술 실습과 선박사고·침수차량 체험이 가능하다. 1일 5회(소요시간 1시간) 운영하며 만 5세 이상부터 체험이 가능하며, 체험비는 무료이다.

해제면은 전국 분재의 50% 이상이 생산되고 유통되는 양의 30%를 차지한다. 문형렬분재역사관은 1000여점의 분재작품과 각종 자료를 갖춰 무안이 분재의 고장임을 잘 보여준다.

다채로운 형태의 숙박시설과 편의시설은 이용객들의 발길을 머물게 하고 있다. 황토와 편백나무을 이용하고 아름다운 갯벌을 바라보며 즐길 수 있는 숙박시설은 단체 이용객을 위한 황토움막(6~8인), 가족 이용객을 위한 황토이글루(4~6인), 복층형 방갈로(4~6인) 및 캐러반(4~6인)이 있다. 3인 이내 가족이나 모임객을 위한 방갈로와 캠핑족을 위한 오토캠핑장과 캐러반사이트도 있다. 이용객 편의시설로는 황토찜질방, 샤워장, 바비큐장, 음수대 뿐만 아니라 갯벌을 만끽하며 산책할 수 있는 갯벌탐방로와 어린이를 위한 놀이터 등이 있어 누구나 자연과 더불어 부담없이 즐길 수 있는 힐링형 체류관광지로 운영되고 있다.

무안황토갯벌랜드는 압해대교, 광주~무안공항 고속도로, 무안~영광을 잇는 칠산대교 등 사통팔달(四通八達) 교통의 요충지다. 그런만큼 무안관광의 중심지로, 주변 관광지와 연계 여행이 장점이다. 무안황토갯벌랜드를 감싸고 도는 231㎞의 아름다운 해안선과 함께 조금나루유원지에서 시작되는 노을길, 홀통유원지는 물론이고 가보고 싶은 섬 탄도마을, 오승우미술관, 초의선사탄생지, 사계절 관광의 회산백련지 등이 함께 둘러볼 만한 관광지다.

/장필수 기자 bungy@kwangju.co.kr
/무안=김민준 기자 jun@kwangju.co.kr

매끄러운 무안 뻘낙지로 원기 회복하세요

군, 다양한 요리 개발 나서

갯벌에서 다양한 영양분을 섭취한 낙지는 일하다가 쓰러진 소를 일으킨다고 할 만큼 원기를 북돋아 주는 해산물로 알려져 있다. 피로 회복에 맛까지 좋으니 사시사철 사랑받는 식재료로 '바다의 산삼' 혹은 '노다지'라 불린다.

무안 뻘낙지는 갯벌을 돌아다니며 작은 게인 능쟁이와 갯지렁이, 조개, 망둥이를 먹고 자란다. 깊은 바다에서 통발로 잡는 낙지와는 다르게 매끄럽고 빛깔이 곱다. 운남·망운·청계·현경면 일대의 광활한 갯벌에서 잡힌 낙지는 주로 무안 읍내에서 유통되고 소비된다. 50여 년 전부터 낙지 요리를 전문으로 하는 식당이 모여 무안 낙지골목(무안 뻘낙지거리)이 형성됐는데 현재 30여 개 식당이 성업 중이다.

뻘낙지거리가 유명해진 데는 다양한 요리법이 한몫하고 있다. 이곳 식당에서는 산낙지를 비롯해 낙지초무침, 연포탕, 갈낙탕, 낙지비빔밥, 낙지죽, 낙지호롱이, 탕탕낙지, 기절낙지 등 다양한 낙지 요리를 맛볼 수 있다. 주문을 하면 수족관에서 낙지를 잡아 올리는데, 싱싱함을 증명하듯 그릇에서 탈출하기가 다반사다.

탕탕이(낙지회)는 산낙지를 참기름이나 마늘을 다진 소금에 찍어야 제 맛이다. 꼬물거리는 낙지다리를 씹을 때 입 안에 착 감기는 쫄깃한 식감이 오묘하다. 보드라운 낙지 살과 구수한 국물이 어우러진 연포탕, 나무젓가락에 통째로 감아 한입에 씹어 삼키는 호롱이와 함께 낙지 요리 삼총사다. 세 가지 요리를 한 번에 맛보려면 세트요리를 주문해야 한다.

무안군은 낙지요리 대중화를 위해 더욱 다양한 요리 개발에 나서고 있다. 최근 낙지요리 전문점 요리사로 개발팀을 만들어 저렴하면서도 모든 세대가 즐길 수 있는 요리를 개발해 보급하기로 했다.

/장필수 기자 bungy@kwangju.co.kr