

# 밀키트 제품 판매로 소득 늘리고 관광사업으로 활력 찾는다



해남 임하도(林下島) 전경. 지난 2010년 2월 임하고 준공으로 문내면 예라리와 연속돼 왕래가 편해졌다. 먹이를 찾아 상괘이들이 자주 오갈 정도로 바다 생태계가 잘 보존돼 있다. 명량해협으로 들어가는 초입에 해당돼 여러 조류들이 뒤섞이면서 어종이 풍부하고, 해류에 함유된 영양분도 풍부해 김·전복 양식이 잘 된다



## 전남 혁신 어촌의 '바다 이야기'

<7> 해남 임하어촌계

### “제품 개발·직거래 판매 등 역량 높이고 어업 뿐 아니라 관광사업 키우기도 최선”

이수철 임하어촌계 사무장

“남해안의 거센 조류를 맞고 자라온 임하도 김은 필수 아미노산과 미네랄이 풍부합니다. 앞으로 손쉽게 누구나 먹을 수 있는 상품을 만든 만큼 전국적인 유통망을 구축하고 세계 각국에 수출도 할 생각입니다. 전남어촌특화지원센터(이하 센터)와 함께 ‘이마도’ 브랜드를 계속 키워나가겠습니다.”  
암석해안으로 둘러싸인 임하도는 곳곳이 갯바위 낚시 명당이다. 감성돔, 농어, 송어, 장어 등 다양한 어종이 가득하고, 갯벌에서 낙지와 꼬막, 바지락 등이 자란다. 해안을 잇는 데크길을 따라 새하얀 무인등대가 고즈넉한 바다 풍경을 자아낸다. 1980년 세워진 이 등대 옆에는 상괘이 관찰대가 있다. 울돌목 송어가 돌아오는 4월부터는 상괘이가 무리를 지어 송어떼를 쫓아 물 밖으로 뛰어오르는 진귀한 광경이 펼쳐진다.



아름다운 섬, 임하도 주민들이 더 잘 살고, 활력을 되찾기 위해서는 이제 이들 자원들을 활용해 방문객들이 찾아오고 소득이 더 높아져야 한다. 주민은 물론 마을 전체가 부유해져야 한다. 직접 김 양식을 하고 있는 이수철(56) 임하어촌계 사무장은 그 첫걸음으로 임하도 알리기, 상품 만들기 등을 정하고 센터에 요청했다.  
“사실 무엇을 해야 할 지 잘 몰랐습니다. 목표는 세웠는데, 현장에서 함께 고민하고 길을 찾아줄 기관은 지금까지 없었거든요. 해남군을 통해 센터가 있다는 사실을 알고 바로 사업 공모에 참여했습니다.”  
임하도에는 위판장이 없어 어민들은 강진, 완도



숲이 아름다운 임하도는 하늘에서 보면 말처럼 생겼다고 해 ‘이마도(二馬島)’라고 불리기도 한다. 소나무들이 지키고 있는 암초 ‘앞여굴’ (동섬)은 썰물이면 임하도와 연결됐다가 밀물이면 섬이 된다. 사진은 ‘앞여굴’ 전경.

행안부 ‘찾아가고 싶은 33섬’ 선정  
홍보 영상 제작 등 섬 알리기 나서

전남어촌특화센터 도움 받아  
‘김국’ 개발·‘이마도’ 법인 설립

해남군 문내면의 서쪽 끝자락에 자리한 임하도는 서쪽으로는 신안, 남쪽으로는 진도와 마주보고 있다. 지난 2010년 2월 임하고가 준공되면서 문내면 예라리와 연속됐다. 선박들이 자주 오가는 지정학적인 위치로 인해 높이 7.5m의 무인등대가 있고, 먹이를 찾아 상괘이들이 자주 오갈 정도로 바다 생태계가 잘 보존돼 있다. 명량해협으로 들어가는 초입에 해당돼 여러 조류들이 뒤섞이면서 어종이 풍부하고, 해류에 함유된 영양분도 풍부해 김·전복 양식이 잘 된다.

숲이 아름다운 임하도(林下島)는 하늘에서 보면 말처럼 생겼다고 해 ‘이마도(二馬島)’라고 불리기도 했다. 지난 2021년 행정안전부 선정 ‘찾아가고 싶은 33섬’에 이름을 올리는 등 경관이 뛰어나 사진 찍기에도 제격이다. 4.8km의 해안선을 따라 발이 멈추는 곳마다 활영 명소다. 소나무들이 지키고 있는 암초 ‘앞여굴’ (동섬)은 썰물이면 임하도와 연결됐다가 밀물이면 섬이 된다. 해남에서 유일하게 육지와 이어진 임하도의 어민들은 어선 어업, 전복 양식, 김 양식을 하고, 아낙들은 조개·낙지 등 맨손어업도 하고 있다. 어선들은 북쪽의 임하선착장과 서쪽의 작은 선착장을 이용한다.

늦은 봄에서 여름으로 넘어가는 계절이면 이곳 송어를 맛보기 위해 외지인들이 자주 찾는다. 해남 우수영의 울돌목을 거슬러 올라온 송어가 남해로 이동하는 길목에 있어 21까지 잡히는 날도 있다. 임하도 인근은 잘피 군락과 해삼 산란서식장이 있는 청정해역이다. 잘피 군락지는 바닷물을 정



지난 6월 2일 전남어촌특화지원센터로부터 지원을 받아 임하어촌계 회원들이 임하도 일대를 깨끗히 청소하는 바다가꿈 행사를 가졌다.

화하는 능력이 뛰어나고 어린 물고기들의 서식처가 되어준다. 덕분에 임하 앞바다에서 나는 전복은 건강하고 살이 두툼하며 오독오독하고 식감이 쫄깃하다. 잘피 군락에서 나온 풍부한 플랑크톤으로 인해 어족 자원이 다양하고, 물길 역시 강한 조류를 이끼며 자라 맛과 영양에서 뛰어난다는 것이 주민들의 자랑이다.

최근 소득이 높아지면서 어민들이 도시에 나가 살던 자녀들에게 적극적으로 귀어를 권장하면서 ‘유턴’하는 젊은이들이 크게 늘고 있다. 20~40대가 20여 명에 달한다. 이들이 임하도의 새로운 발전을 이끌고 있는데, 지난 2020년 전남어촌특화지원센터(이하 센터)의 관리어촌계로 선정된 뒤 교육, 홍보 마케팅, 상품 만들기 등 다양한 프로그램을 함께 진행하고 있다. 홍보물과 동영상 제작 해 수도권을 중심으로 운영하는 고속버스에서 수시로 상영하고, 아름다운 임하도의 바다와 경관을 보존하면서 문화예술과 결합하는 계획도 실행중이다. 2022년에는 해양수산부 공모사업인 어촌뉴딜 300 사업에 선정되면서 76억 원의 사업비를 확보해 임하도항에 대한 기반시설 개선, 판매 및 문화 공간 신설 등 다양한 사업들이 진행중이다.

2022년에는 센터와 함께 OEM(주문자상표부착) 방식으로 ‘바다 김 그대로 김국’을 개발해 판매를 시작했다. 산 값에 다른 지역으로 팔려나갔던 물김을 지역 내에서 가공해 부가가치를 5배 이상 높인 것이다. 3년 동안 시제품 개발, 시식, 보완 및 개선 등의 과정을 거쳐 출시했는데, 해남군 고향사랑기부금 담례품으로 선정되고 광주-해남 일대에서 판매를 시작한 데 이어 센터 직거래방인 바이씨(buysea.co.kr)에서도 만날 수 있다. 임하어촌계는 수출을 통한 해외 진출을 모색하면서 앞으로 보다 소비자들이 쉽고 저렴하게 수산물을 먹을 수 있는 다양한 상품을 어촌에서 직접 가공하는 방안도 고민하고 있다. 최근에는 어업 외 공동소득이 증가하면서 어업회사법인(주)이마도를 설립했다. 어업이 아닌 서비스업 등으로 새로운 일자리를 창출해 외지인의 진입을 받아들여 과거 사람으로 북적였던 임하도의 영광을 재현하겠다는 각오다.

/윤현석 기자 chadol@kwangju.co.kr  
(사진 제공=전남어촌특화지원센터)

※이 기사는 지역신문발전기금을 지원받았습니다