우량종·신품종 개발…완도군, 해조류 안정적 생산 기반 구축

수산종자연구소와 4개 품종 개발·바이오산업 기반시설 구축 모색
기능성 해조류 감태 시험양식도 추진…해조류 산업 경쟁력 향상

완도군이 지속가능한 해조류산업 발전을 위해 우량종자와 신품종 개발 등 안정적인 생산체계 구축에 나선다고 밝혔다. 또 해조류를 활용한 해양바이오산업 육성을 위해 관련 시설 구축과 연구개발에 집중하고 있다.

완도군에 따르면 군은 소안 김 우량종자 개발을 위해 전남해양수산과학원 수산종자연구소와 용역을 통해 4개 품종을 개발했으며 이 가운데 1종은 품종 출원 중이다. 해양바이오산업 기반 마련을 위해 지난 2020년부터 기능성 해조류인 감태 시험양식을 추진하고 있다.

갈조류인 감태는 기능성 물질 폴리페놀의 추출원으로 이용되고 있다. 대량 양식이 성공하면 고수온기 전복 대체 먹이로 활용이 가능하다.

완도군은 '김 육상 채묘·냉동망 보관 시설'을 통해 매년 김 양식 어가에 6000여책 이상 채묘를 보급하고 있으며 미역과 다시마, 곰피 등 해조류 종자를 더 양식어가에 50만개 이상 보급하고 있다.

군은 해조류 블루카본 신규 인증과 해조류 활용 해양바이오산업 기반시설 구축 등 다양한 방안을 모색 중이다.

해조류 특화 해양바이오산업 분야에서는 '해조류와 전복 추출물의 코로나 바이러스 침투 억제 연구' 결과를 특허 출원 중이다.

감태와 곰피, 청각 등 해조류 성분이 미세먼지 유사 물질에 대한 염증을 억제한다는 연구 결과도 국제 학술지 '메디시나'에 게재되는 등 성과를 내고 있다.

신우철 완도군수는 "국내 최대 해조류 생산지인 완도는 미국 나사에서 조명하고 영국, 프랑스 등 세계 각국의 해조류 관련 종사자들이 찾아올 정도"라며 "해조류가 미래 성장 동력이 될 수 있도록 해조류산업의 경쟁력을 더욱 키우겠다"라고 말했다.

/완도=정은조 기자·전남총괄취재본부장 ejhung@

완도군이 지속가능한 해조류산업 발전을 위해 우량종자와 신품종 개발 등 안정적인 생산체계 구축에 나선다. 완도 해역 다시마양식장 전경. 〈완도군 제공〉

불토엔 '불타는 트롯 인 목포'

목포시, 16일 평화광장 해상무대서 '목포해상W쇼' 정기공연

목포시는 16일 오후 8시 평화광장 해상무대에서 올해 '목포해상W쇼'의 네번째 정기공연 '불타는 트롯 인(IN) 목포'를 개최한다고 밝혔다.

이번 공연은 지난달에 이어 하계 휴가철 관광객을 위한 특별 프로그램이다. 남녀노소 모두가 즐길 수 있는 트로트 공연으로 꾸며진다.

무대에는 '미스·미스터 트롯' 출연을 계기로 큰 인기를 얻은 하유비·노지훈·박주희가 출연해 뜨거운 여름밤을 흥겨운 무대로 물들일 예정이다.

공연 후 이어지는 해상 불꽃쇼에서는 바다 위를 질주하는 제트스키와 함께 화려한 불꽃이 어우러져 한층 더 시원하고 역동적인 장면을 연출할 것으로 기대된다. 쾌적하고 안전한 관람을 위한 데크 관람석 사전예약은 9일 오전 10시부터 목포해상W쇼 공식 누리집을 통해 진행된다.

목포시 관계자는 "연휴를 맞아 목포를 찾은 관광객들에게 잊지 못할 여름밤의 추억을 선사하고자 준비했다"라며 "목포 밤바다의 낭만과 매력을 만끽할 수 있도록 최선을 다하겠다"라고 말했다.

/목포=문병선 기자·서부취재본부장 moon@

신안군, 청소행정 종사자에 폭염 보호장비

쿨링조끼·팬 부착 안전모·생수 등…탄력근무로 휴식권 보장

신안군 청소행정 종사자들의 온열질환 예방과 안전 확보를 위해 지급한 보호장비를 착용한 채 파이팅을 외치고 있다. 〈신안군 제공〉

신안군이 청소행정 종사자들의 온열질환 예방과 안전 확보를 위해 보호장비 지급과 근무환경 개선에 나섰다.

신안군은 폭염 경보가 지속함에 따라 최근 청소행정 종사자 95명에게 쿨링조끼, 팬 부착형 안전모, 생수 300병 등 안전보건 물품을 지급했다고 밝혔다.

이번 조치는 열사병 등 온열질환을 사전에 예방하기 위한 선제 대응 차원에서 추진됐다.

또 폭염 시 읍·면별 자체적으로 야외 근무 시간을 제한하는 탄력근무제를 시행해 청소행정 종사자들의 휴식권을 보장하고 있다.

신안군은 앞으로도 폭염뿐 아니라 다양한 재난상황에 선제적으로 대응해 안전사고 예방에 총력을 다할 방침이다.

김대인 신안군수 권한대행은 "온열질환이 중대재해로 이어지지 않도록 사전 조치를 강화하고 있다"라며 "청소행정 종사자들이 쾌적한 환경에서 일할 수 있도록 애로사항을 청취하고 지원을 아끼지 않겠다"라고 말했다.

/신안=이상선 기자 sslee@

진도군, 출산 가정 '방문 건강관리' 호평

산전·산후 건강상담 등 서비스…군민 "막막했던 육아 큰 도움"

진도군이 건강한 출산과 안정적인 육아 환경을 조성하기 위해 임산부와 영유아 가정을 대상으로 진행하는 '생애초기 건강관리사업'이 호평을 받고 있다.

이 사업은 진도군에 주소를 둔 임산부와 생후 24개월 이하의 영유아 가정에 진도군보건소의 전문간호사 2명이 방문해 맞춤형 건강관리 서비스를 제공하는 사업이다.

보건소는 신청자에 대해 임부 등록을 하고 대상자에 대한 건강평가 후 서비스를 진행하며, 기본방문과 지속 방문으로 구분해 관리한다.

주요 서비스는 ▲산전, 산후 건강상담 ▲영유아 발달 단계별 건강검진 및 발달지원 ▲모유 수유 및 영양관리교육 ▲산후 우울, 양육 스트레스 예방 상담 ▲지역사회 보건복지 서비스 연계 등이 있다.

사업에 참여한 한 주민은 "보건소에서 전문간호사가 직접 가정에 방문해 육아에 필요한 다양한 교육과 정서적 지지는 물론, 남편도 육아의 동반자로 함께 할 수 있도록 지원자 역할을 해줘서 막막했던 육아에 큰 도움이 되고 있다"라고 말했다.

진도군 보건소 관계자는 "첫아이를 키우는 부모들이 가장 많이 겪는 건강과 육아 고민을 덜어주고, 건강하고 행복한 육아를 시작할 수 있도록 체계적인 지원을 이어가겠다"라며 "앞으로도 적극적으로 출산, 보육 정책을 펼치겠다"라고 밝혔다.

/진도=이종수 기자 js7777@kwangju.co.kr

닭코스 요리·김쌈 삼치회…더 맛있어진 '해남 8미'

대표음식위 개최 '8미' 재선정
지역 색 입혀 미식 관광 활성화

해남8미 닭코스 요리.

해남군 대표음식 '해남8미'가 더 맛있게 업그레이드됐다.

해남군은 최근 대표음식위원회를 개최하고 지역 대표 먹거리 해남8미를 재선정했다고 밝혔다.

새롭게 선정된 해남8미는 ▲해남식 닭코스 요리 ▲대흥사보리쌈밥 ▲해남김쌈 삼치회 ▲해남황칠 요리 ▲땅끝한우요리 ▲해남밥상 ▲여름 갯장어 ▲고구마 디저트 등 총 8종이다.

군은 설문조사 등을 거쳐 해남 상징성과 특색을 담은 식재료 위주로 지정해 구체적인 메뉴는 업소에서 자율적으로 구성할 수 있도록 폭을 넓혔다.

'해남식 닭코스 요리'는 명실상부 대표 먹거리로서 닭가슴살을 저민 닭회에서부터 불고기, 백숙, 구이, 죽에 이르는 코스요리다.

대흥사 보리쌈밥은 도립공원 두륜산과 천년고찰 대흥사 청정 자연환경에서 즐길 수 있는 건강밥상으로, 보리밥과 나물, 신선한 채소 쌈 등으로 구성돼 있다.

해남김쌈 삼치회는 겨울철 해남에서만 맛볼 수 있는 별미 음식으로 살이 올라 고소한 삼치회와 갓 지은 쌀밥, 묵은지를 얹어 김에 싸 먹는 삼치삼합 요리다.

지리적표시 제61호인 해남황칠 주산지로 약용식물인 황칠을 이용한 황칠오리백숙이 인기를 끌고 있다.

땅끝한우요리는 해남 한우를 이용한 요리들로 신선한 생고기는 물론 샤부샤부, 구이 등으로, 여름철 해남 바다에서 잡은 갯장어를 회나 샤부샤부로 다양하게 먹는다.

해남밥상은 기존 한정식 범위를 넓혀 해남 농수산물로 차려진 한상차림으로 명칭을 변경했다.

8미에 맛의 마무리, 해남고구마를 활용한 디저트로 전국적인 명성을 얻고 있는 고구마빵과 음료, 간식 등이 마련된다.

명현관 해남군수는 "해남8미는 미식관광 주요 코스로 많은 사랑을 받고 있다"라며 "지역 농수특산물을 폭넓게 활용할 수 있도록 범위를 넓힌 만큼 지역 특색을 살린 대표음식점과 맛집을 발굴해 미식관광 활성화에 힘쓸 것"이라고 말했다.

/해남=박희석 기자 dia@kwangju.co.kr

'구림한옥스테이' 영암형 워케이션 명소 자리매김

회의실·숙박동 등 복합문화 플랫폼
연수·워크숍·외국인 체험 등 발길

영암 구림한옥스테이 전경.

월출산 자락 영암 '구림한옥스테이'가 일과 휴식이 공존하는 '영암형 워케이션' 명소로 자리매김하고 있다.

지난 5월 공식 개관한 구림한옥스테이가 단순한 숙박공간을 넘어 전통문화 체험과 업무가 공존하는 복합문화 플랫폼으로 각광받고 있다.

영암 구림마을에 조성된 구림한옥스테이는 조용한 전통 한옥 공간에서 깊이 있는 회의와 교류가 가능해 '회의 맛집'이란 별칭까지 얻으며, 다양한 단체와 기관의 '찜목록' 우선 순위에 오르고 있다.

또 최대 40명까지 수용 가능한 회의실과 숙박동, 넓은 야외마당을 갖추고 있어 팀워크가 중요한 연수, 워크숍, 전략회의를 진행하기에 최적의 조건을 갖췄다는 평가다. 특히 한옥 특유의 따뜻한 공간감과 호남 명촌마을로 유명한 구림마을의 고즈넉한 분위기가 어우러져 참가자들의 만족도가 매우 높다. 실제 이용객들 사이에서는 '아이디어가 술술 나오는 공간'이란 찬사가 이어지고 있다.

입소문에 힘입어 부산문화재단, 전남문화재단, 강릉 율곡연구원은 구림한옥스테이를 문화예술인 워케이션 장소로 활용해 창작과 회의, 휴식이 어우러진 프로그램을 성공적으로 운영했다.

최근에는 루마니아 팸투어팀이 방문해 전통주 빚기, 한복 체험 등 한국 고유의 멋과 맛을 체험하며 구림한옥스테이의 매력을 확인했다.

/영암=전봉헌 기자 jbh@kwangju.co.kr

귀촌 희망 도시민 '영광에서 살아보기'

2기 참가자 5가구 모집…농어촌체험·휴양마을서 9~11월 운영

영광군이 귀농·귀촌을 희망하는 도시민의 안정적인 농촌 정착 지원을 위해 '올해 영광에서 살아보기' 2기 참가자를 모집한다.

이 프로그램은 초록이 농어촌체험·휴양마을에서 총 5가구(5명)를 선발해 내달 1일부터 11월30일까지 운영한다.

참가자들은 농촌 이해, 지역 교류·탐색, 영농 실습 등 귀농·귀촌 준비를 위한 실질적인 교육과 다양한 지역 체험 활동에 참여할 수 있다. 참가 자격은 전남 외 타 시·도 거주 도시민이다. 신청은 24일까지다. 신청은 그린대로 누리집에 접속해서 하면 된다.

고윤자 영광군농업기술센터 소장은 "이번 프로그램은 농촌 생활을 직접 체험하며 귀농·귀촌을 내실 있게 준비할 수 있는 좋은 기회"라며 "영광군에서 새로운 출발을 꿈꾸는 도시민들의 많은 참여를 기다린다"라고 말했다.

/영광=김창원 기자 kcw@