

“호로록 마시면 바다향 그대로”...해남 ‘김국’ 아시나요

어촌마을 별미...임하어촌계, 간편식으로 출시 임하도 전통식 모무늬 돌김·해남 참김 배합 사용

바다향 가득한 해남의 별미 ‘김국’이 간편식으로 출시됐다.

3일 해남군에 따르면 임하어촌계는 임하도 바다에서 생산된 친환경 지주식 김을 활용한 ‘바다김 그대로, 김국’ 상품을 이달부터 소비자들에게 선보이고 있다.

김국은 김이 생산되는 어촌마을에서 전래돼 온 음식으로, 물김을 된장에 풀어 간단히 끓여낸 국이다. 김이 생산되는 겨울철, 싱싱한 물김만을 이용해야 하기 때문에 김을 직접 생산하는 지역에서만 맛볼 수 있는 별미로 통하고 있다.

김국 상품은 싱싱한 물김을 가공해 동결 건조 후 사각 큐브로 만든 형태로 만들었다. 맛내기 양념도 이미 가미돼 있어 뜨거운 물만 부으면 딱 끓여낸 김국으로 변신한다.

옛 맛을 그대로 느끼고 싶다면 굴 등 해산물을 더해 깊고 풍부한 맛을 느낄 수 있고, 국이나 라면, 떡국 등에도 다양하게 이용할 수 있다.

김국에 사용된 김은 설 전에 수확된 2~3회차 최상급 물김으로, 임하도에서 전통 지주식으로 생산된 모무늬 돌김과



㈜이마도가 해남 임하어촌계에서 전래돼 온 지역 별미 ‘김국’을 간편식으로 출시했다. 뜨거운 물만 부으면 바로 간편하게 김국을 맛 볼 수 있다.



해남에서 생산된 참김을 배합해 사용했다. 임하어촌계는 어촌 (차산업)을 통해 ‘이마도’를 설립하고, 전남어촌특화

지원센터와 협업해 이번 김국 상품을 개발했다. 김을 활용한 여러 상품 후보 중 지난

해 최종적으로 김국을 선정하고 시제품을 개발, 다양한 계층의 소비자를 대상으로 수차례 품평회와 시범 판매를 실

시한 결과 소비자 반응도 긍정적인 것으로 나타나고 있다.

문내면에 위치한 임하도는 우수영 울돌목의 입구에 위치한 연륙섬으로 토종 고래인 상괭이가 뛰어노는 청정바다를 배경으로 한 낙조 풍경이 아름답기로 정평이 나 있다.

이수철 대표이사는 “해남에서도 최고의 청정 환경을 자랑하는 임하도의 김을 이용해 예전 어머니가 해주던 김국 맛을 재현해 보고자 했다”며 “현재가 아니면 맛보기 힘든 김국을 간편하게 요리할 수 있어 소비자들의 반응도 벌써부터 뜨거운 편”이라고 밝혔다.

임하어촌계의 김국은 해남미소(<http://www.hnmiso.com>)에서 구입할 수 있다. /해남=박필용기자

목포시 ‘어린이집 인가 대책’ 손질 시급

만5세 이하 인구 감소 불구 신규·공립 시설 인가 기존 시설 충원을 ↓...인건비 지원 못 받는 곳 발생

목포시의 만 5세 이하 영·유아 수가 급감하고 있는 가운데 어린이집 인가 대책 등이 현실과 동떨어져 개선안 마련이 시급하다는 지적이다.

3일 목포시에 따르면 만 5세 이하 영·유아 인구는 2006년 2월 1만6천501명에서 2023년 2월 6천608명으로 17년 사이 9천893명(60%)이 급감했다.

시는 2005년 개정된 영유아보육법 제13조에 따라 어린이집 시설 공급 과잉에 따른 보육의 질적 수준 저하 문제를 해소하기 위해 어린이집 신고제를 인가제로 변경했다.

또 2009~2015년 영유아보육법 제13조 제2항에 따라 택지 개발 등 신규 수요 발생 시 제한적 신규 인가, 2016년부터는 보육 수요 감소로 시내 전 지역에 인가를 제한했다. 단 특례시설 (국·공립, 직장, 300세대 이상 공동주택 의무 어린이집, 부모협동, 장애아전담사회복지) 등은 제외됐다.

이에 따라 2013년 목포 시내 어린이집은 222개소였으나 2023년 4월 현재 137개소로 대폭 감소했다.

정원도 1만2천818명(현원 1만517명·총원율 82%)에서 10년 사이 8천20명(현원 4천65명·총원율 58%)으로 정원 대비 총원율은 24%나 줄었다.

문제는 이같은 상황에서 국·공립 어린이집 4개소에 대한 신규 인가가 이뤄져 총원율이 큰 폭으로 감소한 기존 어린이집들은 지원 강화 등의 목소리를 내고 있다.

한 어린이집 관계자는 “국·공립 어린이집 설치를 무조건 반대하는 것이 아니다. 현재 운영되고 있는 국·공립 어린이집 중 노후 또는 원아 모집이 어려운 시설에 대해 관내 이동이 가능한 곳으로 전원 조치를 하는 방식을 적용, 새로운 시설 설치에 대한 투자를 줄여야 한다”며 “원아 감소로 인해 인건비조차 지급 받지 못하는 시설에 대한 문제를

해소해야 한다”고 말했다.

이어 “국·공립 시설만 자꾸 늘리는 것만이 대책이 아니다. 현재 시립 어린이집 2곳, 법인이 어린이집 1곳 등 원장들이 4월부터 인건비를 지원받지 못하고 있는 것을 알고 있다”고 현실적인 대책 마련을 요구했다.

이와 관련 목포시 관계자는 “법에 의한 의무적 어린이집 신규 인가는 앞으로도 계속할 수밖에 없는 실정이며 입주자 등 과반수가 국·공립 운영에 찬성하지 않는 경우, 공동주택 특성상 수요가 없는 등 지방보육정책위원회가 심의 결정할 경우는 예외”라며 “원아가 18명 미만으로 원장 인건비를 지급 받지 못하는 어린이집도 다른 어린이집처럼 원아 모집에 노력해야 한다”고 밝혔다.

이어 “원아 감소로 운영난을 겪고 있는 어린이집에 5개 사업 13억원(시비)을 지원해 보육교사 처우 개선, 안전공제회 단체보험, 민간·가정어린이집 차량운영, 어린이집 냉·난방, 교직원 직무강화 교육 등을 하고 있다”고 설명했다. /목포=정혜선기자

영광 참조기 양식 산업화센터 건립 ‘순조’

2025년 준공 목표...사업 대상지 소유자와 업무협약

영광군이 2025년 준공을 목표로 하고 있는 참조기 양식 산업화센터 건립 사업이 순조롭게 추진되고 있다.

영광군은 3일 “참조기 양식 산업화센터의 성공적인 추진을 위해 최근 사업 편입 토지 소유자와 업무협약을 체결했다”고 밝혔다.

협약식에는 사업 대상 부지 소유자

인 강영원·강창원씨가 참석해 영광군이 역점 사업으로 추진 중인 참조기 양식 산업화센터 건립에 적극 협조하고 사업 편입 토지 매각·매입에 상호 협력하기로 했다.

참조기 양식 산업화센터는 해양수산부 공모 사업으로 영광군이 최종 선정돼 사업비 160억원을 확보했으며, 현재

지방재정영향평가를 완료하고 투자 심사 등 행정 절차를 진행 중이다.

영광군은 올해 부지 매입을 완료하고 2024년 6월까지 기본 및 실시설계 용역을 마무리해 2025년 참조기 양식 산업화센터를 준공, 2026년 정상 운영에 들어간다는 계획이다.

강종만 군수는 “영광군 굴비 산업과 수산업 발전을 위해 어려운 결정을 내린 토지 소유자들에게 깊은 감사를 전한다”며 “참조기 양식 산업화센터 건립을 차질 없이 추진하겠다”고 말했다. /영광=김동규기자



전국 생산량의 70%를 차지하고 있는 완도군 금일읍의 건다시마 위판 현장. <완도군 제공>

함평-경남 함안군, 고향사랑기부금 상호 기부

이상의 함평군수 “상호 협력 통한 시너지 효과 기대”

호남과 영남의 대표 도시인 함평군과 함안군이 고향사랑기부금 상호 발전을 응원했다.

3일 함평군에 따르면 이상의 함평군수와 조근제 함안군수는 최근 양 도시의 발전과 건전한 기부문화 조성을 위해 고향사랑기부금을 상호 기탁했다.

이 군수는 고향사랑기부제의 성공적인 정착을 기원하고, 양 지자체간 교류·협력을 강화하기 위해 고향사랑기부금을 경남 함안군에 기탁했다. <사진>

함평과 함안은 ‘2022년 농촌협약 공모사업 (중앙정부의 자치분권 농촌정책)’ 선정을 통해 상호 의견을 나누며 관계를 맺어왔다.

함평군은 이번 기부를 계기로 빠른 시일 내에 자매결연을 맺고 농업, 경제, 문화, 관광 등 다방면에서 교류를 확대할 계획이다.

이상의 군수는 “이름까지 닮은 함안군과 고향사랑기부제로 함께 힘을 모으게 돼 기쁘다”며 “이를 계기로 두 지



역이 상호 협력을 통해 함께 발전할 수 있는 시너지 효과를 기대한다”고 말했다. /함평=김연수기자

강진군, 여름철 해충 방역 강화

취약지·인구밀집지역·관광지 등 대상

강진군은 3일 “본격적인 무더위가 시작됨에 따라 하천변, 웅덩이 등 방역 취약지와 인구밀집지역, 관광지 등을 대상으로 모기, 파리, 진드기 등 해충 박멸을 위한 여름철 집중 방역 소독에 돌입했다”고 밝혔다.

군 보건소는 지난 5월부터 11개 읍·면 방역 소독반과 함께 주 4~5회 이상 방역 소독을 하고 있다. <사진>

소독은 모기 활동이 활발해지는 오후 6~8시 사이에 집중 실시하며 수풀이 많은 외곽이나 모기가 산란하기 좋은



웅덩이, 연못, 하천, 풀숲은 연막소독을, 우수구나 차가 들어가기 힘든 곳은 휴대용 분무소독을, 인구 밀집지역 등

은 인체에 무해한 연무 소독을 실시해 효율성을 높이고 있다.

군은 최근 자연 친화적이며 인체에 해롭지 않은 연무 소독을 중점적으로 실시하고 있다. 연무소독은 친환경 방역소독 방식으로 물과 혼합된 살충제 입자를 수증기 형태로 분사해 해충에 접촉 치사시키는 원리다.

경유를 사용하지 않아 환경 오염이 덜하고 연막소독 시 발생하는 흰 연기가 없어 시야 가림이 없는 장점이 있다.

군 보건소는 올여름 무더위가 기승을 부릴 것으로 예상하고 감염병 발생 차단을 위해 방역 취약지역에 대해 지속·주기적인 방역소독을 실시할 계획이다. <문의> 강진군 보건소 061-430-5241-5247 /강진=정영록기자

완도군, ‘금일 건다시마’ 첫 위판

kg당 평균 9천500원 거래...풍작 기원제·초매식도

완도군이 다시마 전국 생산량의 70%를 차지하는 금일읍에서 위판을 시작했다.

3일 완도군에 따르면 최근 금일읍 금일수협 위판장에서 건다시마 풍작 기원제 및 초매식을 가졌다.

건다시마 풍작 기원제 및 초매식에는 다시마 생산 어민들이 참석했으며, 해양안정과 어민들의 안부를 바라는 기원제를 올리고 건다시마 첫 매매를 개시했다. 첫 위판 물량은 약 14t으로, 위판 가

격은 kg당 평균 9천500원에 거래됐다. 최고 1만2천500원까지 거래되면서 예년에 비해 높은 값에 거래가 이뤄졌다.

다시마 채취는 오는 7월 초까지 이어지며, 5월 초부터 생산돼 전년에 비해 생산량이 높을 것으로 예상된다.

본격적인 다시마 수확철을 맞아 어민들의 일손이 분주한 가운데 군에서는 올해 총 825명의 외국인 계절 근로자를 여기에 배치해 인력 부족에 따른 문제점을 해소하고 있다.

완도군은 해조류의 본고장으로 지난해 다시마를 15만t이나 생산했으며, 이는 전국 생산량의 71%를 차지하는 수 있다.

청정해역에서 자란 다시마는 맛과 향이 좋으며 칼슘, 철분, 마그네슘, 비타민, 식이섬유 등이 풍부하고, 특히 몸속 미세먼지와 중금속을 흡착해 몸 밖으로 내보내는 작용을 하는 알긴산도 함유하고 있다.

한편 전북 내장과 툇, 청각, 다시마, 미역귀 등 해조류의 추출물이 코로나19 바이러스 침투 억제에 효과가 있다는 연구 결과가 세계적 권위의 해양의약 분야 학술지인 ‘마린 드럭스’에 게재된 바 있다. /완도=윤보현기자

신안군 지도읍 ‘섬병어축제’ 개최

신안갯갈타운서 9-11일

신안군은 3일 “병어의 제철을 맞아 ‘섬병어 축제’를 오는 6월9-11일 3일 간 지도읍 신안갯갈타운에서 개최한다”고 밝혔다.

청정신안 앞바다에서 어획돼 신선하고 비린내가 없어 5-6월 사이 초여름에만 맛볼 수 있는 신안 병어는 살이 연하고 지방이 적어 맛이 담백하며, 회를 떠서 먹기도 하고 구이, 조림, 찜, 찌

개 등 다양한 방법으로 조리해 먹을 수 있다.

또한 단백질이 풍부한 병어는 열량이 낮아 다이어트에 효과가 있으며 비타민 B1, B2가 풍부해 원기회복에 큰 효능이 있다고 알려져 있다.

이번 병어축제는 병어 조형물 제작을 시작으로 병어 회무침 무료 시식회, 병어댄스 경연대회, 수산물 깜짝경매, 가요제 등 관광객들의 다양한 즐길거리를 준비했다.

특히 축제기간에는 싱싱한 병어 및 농수산물을 시중 판매가격보다 저렴하게 판매할 계획이며 병어회, 병어찜 등 다양한 요리가 있는 먹거리 장터가 운영될 예정이다.

신안군은 5월 흥어, 강다리, 낙지축제의 6월 병어, 간제미, 8월 민어, 9월 불블락, 왕새우, 우럭, 11월 새우등 등 계절에 가장 맛있고 많이 잡히는 시기에 맞춰 지역 수산물 축제를 개최하고 있다.

한편, 신안군 병어는 연평균 655t 어획으로 약 105억원의 위판고를 올리고 있다. /신안=양홍기자