2028 완도해조류박람회 준비 착수…해양 강국 꿈꾼다

전남도, 계획서·신청서 해수부 제출

내년 7월 국제행사 승인 목표 총력

개최 시 4천800억원 규모 경제효과

해조류박람회장 조감도

전남도가 해조류 산업의 글로벌 도약 기반을 마련하기 위해 '2028 완도국제해조류산업박람회' 추진에 본격 착수했다.

전남도는 26일 "2028 완도국제해조류산업박람회 개최 계획서와 신청서를 해양수산부에 제출, 해조류 산업의 글로벌 경쟁력 강화를 위한 박람회 추진 체계에 시동을 걸었다"고 밝혔다.

2028 완도국제해조류산업박람회는 오는 2028년 4월21일부터 5월14일까지 완도군 일원에서 열릴 예정이다. 이번 박람회는 K-해조류 산업의 국제적 위상을 강화하고 글로벌 시장 선점 경쟁에서 우위를 확보하기 위한 핵심 전략 사업으로 추진되며 전남도는 이를 통해 세계 해양바이오 산업 생태계 구축을 주도한다는 목표를 제시했다.

박람회 주제는 '해조류, 생명의 기원에서 인류의 미래로'로 정해졌으며 행사 기간 동안 ▲해조류 이해관 ▲생태관 ▲양식관 ▲미래관 ▲로컬관 ▲특별기획관 ▲체험관 등 7개 전시관이 운영된다.

또한 국제 심포지엄, 해외 바이어 초청 수출상담회, 해양치유센터 체험 프로그램 등 다양한 연계 행사를 마련해 산업·학술·관광이 결합된 종합 박람회로 구성될 예정이다.

전남도는 2026년 7월 국제행사 승인을 목표로 해양수산부, 기획재정부 등 중앙부처와 긴밀하게 협의하고 있다. 정부 심의 준비와 박람회조직위원회 구성 등 체계적 절차 이행을 통해 박람회의 완성도를 높일 방침이다.

박람회 개최 시 20개국에서 100만명 이상의 관람객이 방문할 것으로 예측되며 약 260명의 고용 창출과 4천800억원 규모의 경제적 파급효과가 기대된다. 이는 지역 경제 활성화뿐 아니라 대한민국 해조류 산업의 국제 경쟁력 강화에도 중요한 계기가 될 전망이다.

전창우 전남도 친환경수산과장은 "이번 박람회는 K-해조류 산업이 세계시장에서 확실한 자리매김을 하는 전환점이 될 것"이라며 "성공적인 개최를 통해 해조류 산업을 미래 핵심 성장동력으로 키우는 데 모든 역량을 집중하겠다"고 말했다. /양시원 기자

농협전남본부, 겨울철 고병원성 AI 선제 방역 강화

나주 우습제 철새도래지 집중 대응

가금농가 밀집 소독·점검 활동 확대

농협중앙회 전남지역본부가 동절기 철새 유입 증가로 고병원성 조류인플루엔자(AI) 발생 위험이 커지는 가운데 선제적 현장 대응에 나섰다.

전남지역본부는 26일 "전날 나주축협과 함께 나주시 공산면 우습제 철새도래지에서 방역 상황을 점검하며 도내 AI 차단을 위한 긴급 대응 태세를 확인했다"고 밝혔다.

이번 점검은 최근 전 세계 고병원성 AI 발생 건수가 1-8월 기준 전년 대비 84.8% 증가하는 등 위험도가 급격히 높아지고 있는 상황에서 지역 가금농가의 피해를 막기 위한 차원에서 추진됐다. 철새 이동이 본격화되는 겨울철은 AI 확산 가능성이 가장 높은 시기로 꼽히는 만큼, 방역 강화의 필요성이 더욱 강조되고 있다.

농협전남본부는 고위험 시기를 대비해 도내 18개 축협을 중심으로 101개 공동방제단을 가동하고 있으며 도내 21개 시·군지부가 지역별 상시 방역 계획을 수립해 촘촘한 대응 체계를 운영하고 있다. 이를 통해 농장 주변 소독, 축산 차량 통제, 위험 지역 집중 방역 등 현장 중심 방역 활동을 이어가고 있다.

나주지역은 전남에서 가장 많은 가금사육 농가가 밀집해 있어 AI 발생 시 피해가 클 수밖에 없다. 이에 나주축협은 7대의 방역차량을 투입해 철새도래지와 농가 주변에 대한 소독 활동을 지속하고 있다.

나상필 나주축협 조합장은 "나주는 AI 발생 시 파급력이 큰 지역이기에 예방이 무엇보다 중요하다"며 "방역 강화에 총력을 기울이겠다"고 말했다.

이광일 농협전남본부장은 "세계동물보건기구(WOAH)가 올겨울 AI 발생 위험이 높을 것으로 전망한 만큼 농가의 철저한 소독과 방역수칙 준수가 절대적"이라며 "전남농협은 축협·지자체와 협력을 강화해 방역 지원과 현장 지도를 더욱 확대해 나가겠다"고 전했다. /안태호 기자

전남 11월 전통주 '담양 천년담주'

유기농 쌀·천연 벌꿀 재료 감칠맛 일품

전남도는 11월을 대표하는 전통주로 100% 유기농 우리쌀 발효액을 저온 숙성 제조한 죽향도가의 천년담주(약주 15%분사진)를 선정했다.

천년담주는 입안을 적시는 쓴맛과 과일향 단맛이 어우러져 묘한 매력이 있다. 인공감미료를 첨가하지 않고 생대나무 분말과 갈대 뿌리를 사용해 깔끔함과 감칠맛이 일품이다. 맑고 투명한 황금 빛깔이 매력적이고 특히 꿀에서 오는 맛과 향이 풍부해 디저트와 훌륭한 조화를 이룬다.

2020년 대한민국 우리술 품평회 약·청주 부문 최우수상, 2022년과 2024년 남도 우리술 품평회 약·청주 부분 최우수상과 우수상을 각각 수상하며 품질과 맛의 우수성을 인정받았다.

제조사인 죽향도가는 1932년부터 3대째 전통주를 빚는 술도가다.

천년담주 외에도 대표 브랜드 '대대포'를 보유하고 있다. '대대포 블루, 대대포9' 알코올 도수에 따라 라벨 색이 다른 막걸리와 증류식 소주 '죽향41, 담양 향기에 취하다' 등 다양한 제품을 선보이고 있다. /김재정 기자

녹차 미활용 자원으로 '호지차 드립백' 개발

전남농기원, 폐기되던 찻잎 등 업사이클링

고부가가치 제품 전환…접근·편의성↑

전남도농업기술원이 녹차 가공 과정에서 활용되지 못해 폐기되던 잎과 가지 등 미활용 자원을 재가공해 새로운 차 제품 '호지차 드립백'(사진)을 개발, 출시했다.

호지차 드립백은 지역 농업 현장에서 발생하는 부산물의 활용 가치를 극대화했다는 점에서 의미가 크다. 전남 차산업 경쟁력 강화를 위한 새로운 업사이클링 성공 사례로 평가받고 있다.

녹차를 생산할 때 선별 단계에서 잎과 어린 가지 등 사용하지 못하고 남는 자원이 다량 발생한다.

전남농업기술원 차산업연구소는 이들 자원에 잠재적 활용 가능성이 있다고 보고 고온에서 단계적으로 볶아 쓴맛과 떫은 맛을 줄이고 부드럽고 구수한 풍미를 살리는 호지차 로스팅 제조 기술을 확립했다.

특히 개발된 호지차는 커피 제품 중심으로 활용되던 '드립백 포장기술'을 차 제품에 적용해 상품화한 것이 특징이다.

드립백 방식은 컵에 걸친 뒤 뜨거운 물만 부어 바로 우려낼 수 있어 접근성과 편의성이 높다.

긴 우림 과정 없이도 안정적 맛을 낼 수 있어 휴대성과 편의성을 중시하는 젊은 소비자층의 호응이 기대된다.

호지차 드립백 개발은 단순한 부산물 재활용을 넘어, 새로운 기능성과 시장성을 갖춘 차 제품으로 재탄생시킨 고부가가치 업사이클링 성과로 평가받고 있다.

김행란 전남도농업기술원장은 "현장에서 발생하는 미활용 자원을 새로운 자원으로 재해석해 부가가치를 높인 성과"라며 "앞으로도 소비 편의성과 다양성을 갖춘 차 제품을 지속 개발해 지역 차산업 경쟁력을 강화하겠다"고 말했다. /김재정 기자