

1946년 10월 26일 창간 | 제 2962호

Honam Shinmun

2020년 7월 22일 (음력 6월 2일) 수요일

옛 전남도청서 5·18민주화운동 탄흔 찾는다

도청 원형 복원과 5·18진상규명 위한 최초 조사

6개월 조사 완료 후 탄흔 조사 종합보고서 발간

'5·18 최후 항쟁자'인 옛 전남도청 건물 일대에서 5·18진상규명과 옛 전남도청 원형 복원을 위한 총탄흔적 조사가 시작된다.

문화체육관광부는 21일 오후 4시 옛 전남도청 별관 1층 회의실에서 '1980년 5·18 당시 옛 전남도청에 대한 탄흔 조사 용역 칙수 보고회'를 열고 옛 전남도청 건물 내외부와 수목 등에 대한 5·18 탄흔 조사에 착수했다.

용역은 지난 1일부터 오는 12월 28일까지 6개월간 진행된다. 1억 400만 원의 비용을 들여 한국전통문화대학교 보존과학연구소의 주관으로 총 20명의 연구진이 조사를 진행한다.

문화체육관광부는 탄흔을 식별하기 위해 △벽면 3차원(3D) 흔적 지도 작성 및 외벽 철근 탐사 △벽면과 수목 탄흔 표본 확보 △의심되는 탄흔에 대한 성분 검사 스테리하르츠(투과성을 가진 방사선 전자파), 지반부

과 레이더(GPR) 공법 활용 조사 △수목(80년부터 지금까지 남아 있는 6그루)에 대한 과학적 조사 등을 수행한다.

그동안 5·18단체를 비롯한 시민사회단체에서 옛 전남도청 건물의 총탄 흔적 조사를 지속해서 요구해왔다. 문체부 역시 총탄 흔적까지 보존해 옛 전남도청 건물의 원형을 최대한 복원하는 것에 의견을 모아 조사를 시작하게 됐다.

탄흔에 대한 최종 검증은 국립과학수사 연구원의 협조를 얻어 실시하며 조사를 마무리한 후 탄흔 조사 종합보고서가 발간돼 옛 전남도청 원형복원과 진상규명 기초 자료로 사용된다.

문화체육관광부 관계자는 "5·18민주화운동 이후 옛 전남도청에 대해 여러 차례 내·외부 보수 작업이 이뤄졌고 전기배관 공사와 현수막 설치 등 여러 흔적이 많아 탄흔을 찾는 것에 어려움이 예상된다"면서 "사료와 증언 조사, 과학적 기법 조사, 표본 획득



박양우 문화체육관광부 장관이 지난 5월 18일 광주를 방문해 옛전남도청 복원 현장을 둘러보고 있다. (문화체육관광부 제공)

등을 착실히 진행해 민주주의의 역사적 현장을 본래의 모습으로 복원할 수 있도록

최선을 다하겠다"고 밝혔다.

정승호 기자

"한국인 코로나19에 강한 이유...발효된 김치 때문?"

김치연구소, 항바이러스 면역활성소재 개발 중

세계김치연구소는 코로나19에 대한 김치의 항바이러스 효능을 검증, 항바이러스 소재를 개발 중에 있다고 21일 밝혔다.

연구소 측에 따르면 미생물기능성연구단 권민성 박사 연구팀이 전북대, 한국생명공학연구원, 한국화학연구원과 공동으로 김치로부터 코로나바이러스 대응 소재 개발을 위한 '전통발효식품 기반 고위험 코로나바이러스 대응기술 선행연구'를 수행하고 있다.

이 연구에서 세계김치연구소는 다양한 김치로부터 항바이러스 후보 김치유산균 20여 종을 분리해 면역 활성 소재를 탐색하는 역할을 맡는다. 전북대 인수공통전 염병연구소는 형광 단백질을 발현하는 연구용 감기코로나바이러스를 이용, 김치유산균의 광범위 항코로나바이러스 효능을 분석할 계획이다.

한국생명공학연구원은 항코로나바이러스 효능 소재 탐색과 효능 검증을 수행하고, 한국화학연구원은 신종 코로나바이러스 감염동물모델 실험을 통해 전임상 효능을 평가해 항바이러스 소재로 개발할 예정이다.

영국의 매체 더 썬(The Sun)은 최근 프랑스 몽펠리에 대학 장 부스케 명예교수 연구진이 국가별 식생활 차이의 상관관계를 분석한 결과를 보도했다.

보도에서 한국은 발효된 배추, 즉 '김치'를 주로 먹는 식생활 때문에 코로나바이러스 사망자 수가 상대적으로 적게 나왔다고 발표한 바 있어 세계김치연구소의 이번 연구가 더욱 주목된다.

앞서 세계김치연구소는 지난 2014년 신종플루 바이러스에 대한 김치의 항바이러스 효과를 규명하기 위해 한국식품연구원 등과 공동 연구를 수행했다.

이 연구를 통해 항바이러스 효능이 있는 김치유산균 3종을 발굴했고 바이러스 감염 억제능이 우수한 김치 재료(파, 생강, 배추)를 선발했다.

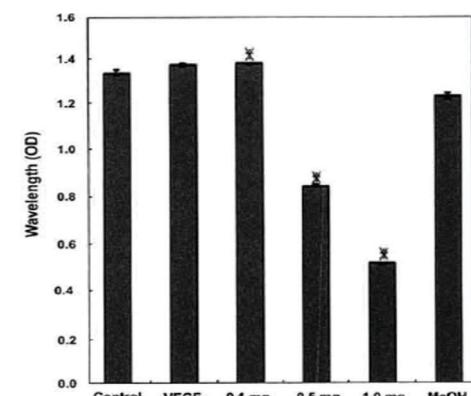
특히 김치 유산균을 먹던 뒤가 신종플루와 인플루엔자 바이러스 감염 시, 생존율이 40~50% 높아졌고 김치 발효가 진행될수록 바이러스 감염이 더욱 억제된 것으로 나타났다.

최학종 세계김치연구소 소장 직무대행은 "이번 연구를 통해 고유의 전통식품인 김치로부터 항바이러스제 후보물질을 성공적으로 발굴, 김치의 항바이러스 효능을 과학적으로 밝혀냄으로써 김치증주국의 위상을 더욱 높일 수 있길 기대한다"고 밝혔다.

최이슬 기자

벌교 새꼬막, 암세포 증식 '억제' 효과

간세포 재생 돋는 해독 물질 '베타인' 함유...지역 경제 도움 전망



소설 '태백산맥'을 통해 전국적으로 유명해진 남도 벌교 개별 꼬막 연구결과 암세포 증식억제에 효과가 있는 것으로 나타나 지역경제 활성화 및 관광 수입에 큰 도움을 줄 전망이다.

암세포 증식억제에 효과로 나타난 전남 보성 벌교 꼬막은 어느 지역에 서는 잡은

꼬막보다 텁텁한 육질과 맛을 가지고 있어 소비자들로부터 큰 호응을 얻고 다른 지역과 달리 모래가 섞이지 않는 천연 머드밭을 할 수 있는 미세 갯벌로만 이루어진 곳에서 자라, 미네랄이 풍부하다고 알

려져 있다.

이에 국립수산과학원에서는 항암효과에 효과가 있는지를 실험한 결과는 HUVECs에 대한 증식억제 효과가 뚜렷하게 있는 것으로 확인 됐다고 밝혔다.

양성렬 광주대 환경 연구센터장은 "꼬막은 철분과 헤모글로빈이 풍부해 빈혈이나 혈액증을 예방하는 데 좋고 임산부 건강에도 도움이 될 뿐만 아니라 꼬막은 간세포 재생을 돋는 해독 물질인 베타인을 많이 함유하고 있어 지방간 예방과 숙취해소에 효과가 있다"며 꼬막의 우수성을大力로 토론했다.

보성군 벌교 새 꼬막은 서해와 남해 갯벌 조간대에서부터 수심 10m 전후부터 조하대까지 분포해 5cm 전후로 성장하며 성장이 빠르고 채취가 쉬우면서도 바지락에 비해 가격이 2배가량 높은 고부가 가치 품종이다.

새 꼬막은 타우린과 철분이 다량 함유 돼 혈압강하, 동맥경화, 빈혈, 피부미용 등에 효능이 있고 열에도 강하여 오래 삶아도 영양소가 그대로 유지하고 있는 것

으로 확인 했으며, 추가적인 연구를 통해 항암제나 기능성 식품으로 개발 가능할 것으로 보고 있다.

보성군 수산관계자는 "벌교는 국내에서도 알아주는 최고의 꼬막의 주산지로써 전국 생산량의 60%를 차지하고 있고 지형이 복복 모양만을 형성하고 있어 꼬막들이 영양분을 갖추고 살기에 아주 최적의 장소라"고 밝혔다.

이어 "벌교 일대는 랍사르 습지로 지정되어, 청정 환경을 유지하기 위하여 해수만 시설을 확충하고 해수검사를 지속적으로 하는 등 "벌교꼬막 브랜드의 명성을 높이기 위해 심혈을 기울이고 있으며, 어민들의 지속적인 교육과 사후 관리가 이루어지도록 협의를 자주 하고 있다"고 설명했다.

한편 보성 벌교는 새꼬막 최적의 산란장지여서 꼬막들이 부화하는 곳이며 이곳에서 산란한 치파를 구입해 타 지역에서 양식을 시도하고 있어 수요가 늘어날 전망으로 보인다.

기동취재본부

황도갓벌에서 자라는 농수산물

양파, 낙지, 고구마, 송어 등 자연의 보고...

황도를 무안

