

# 해남고구마, 농촌융복합산업지구로 조성



해남군이 농림축산식품부가 주관하는 2021년 농촌융복합산업지구 조성사업 공모에 선정돼 사업비 30억원을 확보했다. 농촌융복합산업지구 조성사업은 농산물 생산, 제조·가공, 체험·관광 등

1, 2, 3차 산업이 집적된 지역을 지구로 지정, 융복합된 지역특화산업 클러스터로 육성하기 위해 추진되고 있다. 서류심사 및 현장평가 등을 거쳐 전국 4개소가 선정되었다. 해남군은 오는 2024년까지 30억원

## 농림부 조성 공모 선정 사업비 30억원 확보 2024년까지 시설 구축·체험 프로그램 개발

을 투입해 고구마 저온저장 및 가공시설 구축을 비롯해 공동 브랜드 개발, 제품 마케팅, 체험·관광 프로그램 개발 등을 지원하게 된다. 앞서 지난 14일 명현관 군수는 김현수 농림축산식품부 장관을 방문, 사업의 필요성을 설명하고 국비 지원을 적극 건의한 결과 공모사업 선정을 이끌어내기도 했다. 해남은 600여 농가, 1,964ha 재배면적에서 연간 3만 4,000여톤의 고구마를 생산하는 전남 최대 고구마 주산단지, 전국 재배면적의 10%를 차지하고 있다. 고구마말랭이와 고구마빵 등을 생산하는 제조·가공업체 매출액도

연간 155억원에 이를 정도로 꾸준히 성장하고 있다. 게르마늄이 다량 함유된 황도망에서 해풍을 맞고 자란 해남고구마는 당도가 높고 식이섬유와 무기질 성분이 많으며, 지리적 표시농산물 42호로 등록되어 품질을 인정받고 있다. 명현관 해남군수는 "이번 공모 선정은 해남고구마의 우수성과 특화산업으로 발전 가능성을 인정받은 것"이라며 "이번 사업이 해남 고구마의 위상을 지켜나갈 수 있는 마중물이 될 것으로 기대하며 향후에도 고구마 산업 육성을 위해 최선을 다하겠다"고 밝혔다. 기동취재본부



## 완도 청산도, 해양치유공원 조성 '스마트 치유 관광지' 모델 개발

### 12개 테마형 체험시설 마련...사계절 해양치유 관광지로 거듭

완도군은 16일 군청 상황실에서 해양치유 블루존 조성 사업의 일환인 완도 해양치유공원 조성에 대한 기본 및 실시설계 용역 착수보고회를 가졌다. 해양치유공원은 18억 원을 투입해 청산면 신흥리 일원에 7,433㎡ 규모로 조성하며, 22년 2월 준공 예정이다. 공원에는 해양치유 기능을 가진 12개의 테마형 해양치유 체험시설(스마트 파빌리온), 이용자 편의시설 등이 들어설 예정이다. 해양치유공원이 조성되면 치유 목적의 이용객이나 관광객, 지역 주민들에 따라 해양치유 프로그램을 제공하고, 이용 전후 건강상태에 대한 데이터를 확인할 수 있어 건강관리 및 예방 역할을 할 것으로 예상된다. 또한 해양치유공원을 이용하는 체류형 관광객 증대와 청산도의 '치유의

섬' 브랜드화를 통한 관광객 유입으로 주민들의 소득 증대 및 지역 경제 활성화에 크게 기여를 할 것으로 기대되고 있다. 완도군은 청산도 해양치유공원 조성과 함께 신지면 일원에 해양치유센터, 해양기후치유센터, 문화치유센터 등과 함께 약산에는 해안치유의 숲과 연계한 해양치유체험센터를 조성하는 등 완도군 전역을 해양치유산업으로 거점화하고 있다. 봉진문 완도 부군수는 "해양치유공원 조성을 통해 청산도를 자연 경관 중심의 한철 관광의 한계를 극복하고 사계절 해양치유 관광 모델로 개발할 계획이다."면서 "향후 마을 기업을 설립하여 지역 주민들이 해양치유공원 운영 주체로 사업을 이끌어 나갈 수 있도록 적극 지원하겠다."라고 말했다. 완도=이민혁기자

## 봄 기운 가득한 '진도 조도 썩' 수확

### 연간 624톤 생산...해풍 맞고 자라 향이 짙고 영양 풍부

봄 기운이 가득한 진도 조도 썩 수확이 한창이다. 진도항에서 뱃길로 1시간 가량 소요되는 다도해해상국립공원에 위치한 청정지역 진도군 조도면에서 수확된 조도 썩은 생산면적 49%로 전국 최대의 생산량을 자랑하고 있다. 조도 썩은 481농가가 107ha면적에서 624톤을 생산, 31억원의 농가 소득을 올리고 있다. 특히 빵을 전문적으로 생산·판매하는 대형 식품 프랜차이즈에 수년째 납품되는 등 품

질을 인정받고 있다. 해풍을 맞고 자란 조도 썩은 향이 짙고 베타카로틴과 미네랄 등 영양이 풍부하며, 식감도 부드러운 것으로 알려졌다. 조도 썩은 건조썩, 분쇄썩 분말, 썩떡 등 다양한 가공품으로 생산되어 인터넷 쇼핑몰에서 쉽게 구입할 수 있다. 썩은 면역기능 향상에 도움이 되고 유해균 억제, 혈액순환, 진통, 소염 작용이 있어 건강식품으로 주목



받고 있으며, 도다리 썩국, 썩죽, 썩버무리 등을 만들어 먹을 수 있다. 진도군 경제마케팅과 관계자는 "조도 썩 농가의 지속적인 소득 향

상을 위해 생산에서 가공, 체험관광으로 이어지는 6차산업을 활성화시켜 나갈 계획이다"고 말했다. 진도=조상용기자

## 장흥군 "종자 소독으로 벼 병해충 사전에 예방하세요"

### 자연농자재 연구회원 대상 친환경 벼 종자 소독 연시회 키다리병 95% 방제 가능해

장흥군은 지난 16일 자연농자재 연구회원을 대상으로 올바른 친환경 벼 종자 소독 방법 연시회를 개최했다. 못자리 피해를 줄이고, 품질 좋은 쌀을 생산하기 위해서는 벼씨 소독 전

소금물 가리기(예비는 물 20L당 소금 4.2kg, 찰벼는 물 20L당 소금 1.3kg)를 실시해 충실한 종자를 고른 후 그늘에 말려야 한다. 친환경 재배 단지는 온탕 소독과 석회유황 처리를, 일반 재배 단지는 적용 약제를 선택해서 사용법을 확인한 후 실시한다. 특히 온탕 소독 후 석회유황 체계 처리를 하면 키다리병 95% 이상 방제가 가능하다. 이날 교육에 참석한 김재기 농가(연

구회장은) "해마다 하는 종자 소독이지만 오늘 교육을 통해 평소 애용했던 부분이 많이 해소됐다"며 "온탕 소독과 석회유황 처리는 키다리병 방제에 탁월한 효과가 있다"고 말했다. 또한 농업기술센터 구영란 소장은 "벼농사의 첫걸음은 종자 소독이다"며 "올해에는 공공비축미인 새청무, 신동진이 전량 미소독으로 공급됨에 따라 올바른 종자 소독을 통해 사전에 종자로 감염되는 병해충(키다리병, 도

열병, 이삭누룩병, 세균성벼알마름병, 깨씨무늬병, 벼이삭선충)을 철저히 방제해야 한다"고 전했다. 석회유황 체계 처리는 소독 12시간 전에 600L 발아기통에 500L 물을 넣고 전기 스위치를 켜 60℃를 확인한 후, 마른종자 10kg 4개(총 40kg)를 10분간(찰벼는 7분) 소독한다. 이후 찬물에 10분간 담근 뒤 석회유황(22%, 50배액)에 30℃에서 24시간 소독 후 세척한 다음 발아작업을 하면 된다. 장흥=김도영기자

## 강진군, 올해 명인·명품 신규 지정

강진군이 지난 14일 명인·명품·명소 심의위원회를 개최하고, 올해 명인 7명과 명품 1명을 확정했다. 이날 회의에서는 각 분야의 전문가들이 심의위원으로 위촉되어, 명인 등 신규 지정, 특성화사업 대상자 선정 안건에 대해 논의를 통해 의결하고, 명인 관리 및 운영방식, 명인의 품격 향상을 위한 방법, 명인 지정을 위한 심사·평가 방법 등 다양한 의견을 나눴다. 2018년 이후 3년 만에 시행한 명인 등 신규 지정은 지난 3월 공고를 통해 신청 접수된 12건에 대해 1차 서류심사를 거친 후, 강진군 명인 등 심의위원회에서 결정했다.

군은 올해 명인 분야에 ▲이수희(꽃차), ▲백영숙(숙차), ▲윤준영(공예), ▲최명환(분재), ▲박상기(분재) 씨를 선정하고, 명품 분야에 ▲윤대식(식품) 씨를 선정하기로 최종 의결했다. 또한, 지난 2020년 전라남도 향토문화유산으로 지정된 ▲김상식(배철장), ▲권영운(꿀피리) 씨를 강진군 명인 등 육성 조례에 의거하여 명인으로 지정했다. 심의위원회 위원장인 이상심 부군수는 "강진을 대표하는 명인 등으로서 브랜드 가치를 높일 수 있도록 다양한 지원과 홍보를 아끼지 않겠다"고 밝혔다. 강진=김영일기자



# 만나서 영광입니다!

영광의 청정자연과 어우러져 탄생한 건강한 우리 식품을 만나보세요