

장흥군, 탐진강 토피어리로 꾸며 물축제 준비 박차

‘물과 숲 - 休’라는 주제 7월 30일부터 8월 7일까지 제방에 황금사철 4500여 주 추가 식재...글자 만들어

장흥군이 탐진강변에 지역색을 담은 토피어리를 조성해 올 여름 물축제 개최를 준비하고 나섰다. 올해 물축제는 ‘물과 숲 - 休’라는 주제로 7월 30일부터 8월 7일까지 9일 간 개최한다. 군은 제15회 정남진 장흥 물축제를 대비해 탐진강에 정남진 장흥과 물축제를 홍보하는 토피어리를 조성하는 등 일찍부터 축제 분위기를 끌어올리고 있다. 탐진강 서편 제방에 조성되어 있던 토피어리 구간에는 황금사철 4500여 주를 추가 식재해 ‘탐진강’과 물축제를 상징할 수 있는 ‘물방울’ 모양, ‘물’ 글자를 만들었다.

최근 사회적거리두기가 해제되고 코로나 국면이 엔데믹으로 전환될 조짐을 보이면서 장흥군에서는 3년 만에 물축제 개최의 기대감이 높아지고 있다. 장흥군은 초화정원, 사계정원을 조성하고 조형물을 설치해 탐진강을 찾는 관광객과 지역민에게 아름답고 다채로운 수변 경관을 선사할 예정이다. 장흥군 관계자는 “장흥을 찾는 관광객들에게 새로운 볼거리와 아름다운 수변 경관을 제공하기 위해 앞으로도 아름다운 탐진강 만들



장흥=김도영기자

해남 우수영 명물 보리송어 ‘살 올라 찰진 맛’ 일품

뜰채잡이 시작...임하도에도 미시가 ‘발길’

해남 우수영의 명물, 울돌목 송어가 거센 물살을 뚫고 돌아왔다. 보리 이삭이 펄 무렵에 잡혀 ‘보리송어’라 불리는 봄철 송어는 여름철 산란을 앞두고 살이 올라 달고 찰진 맛이 일품이다. 눈 부위가 검은 것이 특징으로 4월 중순부터 초여름인 6월까지 잡힌다. 특히 우수영 송어는 거센 조류의 울돌목 바다를 거슬러 오기 때문에 육질이 단단하고, 쫄깃한 식감으로 미식가들의 입맛을 사로잡고 있다. 19일 해남군에 따르면 울돌목이 위치한 해남 우수영 관광지에서 뜰채 송어잡이가 시작됐다. 울돌목 거센 물살을 거슬러 올라가는 송어를 재빠르게 뜰채로 낚아채는 뜰채 송어잡이는 울돌목의 명물 볼거리로 유명세를 타고 있다. 우수영 어민들 사이에서 오랫동안 전수돼 오던 고기잡이 방식으로, 진도대교 교각 아래 갯바위에서 물때에 따라 하루 한차례 정도 이뤄진다. 관광객들은 안전을 위해 갯바위 위쪽에 조성된 데크에서 뜰채 송어를 잡는 모습을 볼 수 있다. 뜰채로 잡은 송어는 관광지 내 음식점에서 판매되고 있다. 쫄깃한 육질을 자랑하는 울돌목 송어의 참맛을 느낄 수 있다. 우수영 관광지에는 지난해 울돌목 스카이워크와 명랑해상케이블카가 개통돼 봄철 관광객들의 발길로 더욱 활기를 띄고 있다. 뜰채 송어잡이 어민 박양호씨는 “송어회는 가격이 저렴하고, 푸짐해 인기있는 회이지만, 현지가 아니면 참 맛을 알기가 어려운 음식이다”며 “울돌목의 거센 물살을 눈앞에서 보고 직접 잡은 송어회라 그런지 특별한 인기가 있는 것 같다”고 인기비결을 전했다.

해남 어느 곳에서나 심심한 송어회가 제철이지만 현지에서 먹는 회 맛은 남다른 수 밖에 없다. 울돌목 송어는 바다를 거슬러 해남 임하도까지 올라간다. 울돌목에서 시아바다로 빠져나가는 길목에 위치한 임하도 선착장은 매일 송어 활어를 위판하는 곳이다. 이 곳에서는 도매 외에도 어민들이 직접 잡은 고기로 떠주는 송어회의 맛이 입소문이 나면서 일부러 찾아오는 손님들이 줄을 늘어설 정도로 인기를 끌고 있다. 가격도 1kg(2마리)에 1만원선으로 시중보다 저렴하고, 바다에서 막 잡은 상태로 회를 뜨기 때문에 싱싱함이 남다르다. 초장과 상추 등을 직접 준비해온 관광객들은 시원한 바닷바람을 맞으며 배 위에서 회를 먹거나 임하도의 바닷 전망이 한눈에 내려다 보이는 인근 갯바위와 정자 등을 찾는다. 코로나 걱정 없이 가족끼리 오붓한 시간을 즐기기에 제격이다. 임하도 선착장의 선상 회는 조업해둔 물량이 떨어지면 더 이상 팔지 않고, 그날그날 판매량도 다르기 때문에 방문할 때는 미리 현지 상황을 알아보고 가는 것이 좋다.

김준기 농업기술센터소장은 “강진군은 현재 전남의 대표품종인 ‘새청무 재배 1번지’로 전국에 알려져 있으며, 강대찬씨가 제2의 대표 품종으로 자리 잡을 수 있도록 최선을 다하겠다” 라고 전했다.

강진=김영일기자

기동취재본부

비파 주산지 완도, 올해 130톤 생산 예상

하우스 비파 전국서 가장 빨리 수확...당도 13브릭스로 소비자 반응 좋아

완도군에서 아열대 과수로 재배되고 있는 조생종 비파가 지난달부터 본격 출하되면서 소비자들의 큰 호응을 얻고 있다. 대부분 노지에서 재배되는 비파는 6월부터 7월까지 수확하는데, 하우스 비파는 지난겨울부터 온도 등을 꾸준히 관리해 최소 2개월 이상 빠른 출하로 다양한 채널을 통해 유통되고 있다. 완도군에서는 지난 2010년부터 본격적으로 비파를 재배하기 시작했으며, 현재 114개 농가(35ha)에서 재배 중이다. 지난해에는 126톤이 생산되었으며, 올해 예



달콤한 맛이 일품이다.

‘비파나무가 자라고 있는 가정에는 아픈 사람이 없다’는 말이 있을 정도로 비파는 각종 효능을 갖춘 웰빙 식품이다.

상 생산량은 130톤이다. 완도 비파는 당도가 평균 13브릭스로 과즙이 많고 새콤

기동취재본부



‘명랑대첩지’ 진도 울돌목에 주말 장터 23일 개장

토·일요일 10시부터...민속문화예술 공연 마당 등 볼거리·먹거리 풍성

진도대교 아래 울돌목 광장에서 오는 23일(토)부터 ‘울돌목 주말 장터’가 열린다. 매주 토·일요일 오전 10시부터 오후 6시까지 개장하는 울돌목 주말 장터는 보배섬 진도군을 찾는 관광객들에게 농수특산물 판매와 공연마당, 먹거리 장터 등이 운영될 예정이다. 특히 전복대파꼬치구이, 울금 카페라떼 등 진도군의 특색있는 음식과 진도 홍주, 구기자, 울금, 검정쌀, 전복, 미역, 돌김 등 생산자들이 직접 참여해 믿을 수 있는 농수특산물을 구매할 수 있다. 울돌목 주말 장터는 생산자로부터 직접 농수특산물에 대한 설명을 들으며, 믿고 저렴하게 구입할 수 있기 때문에 관광객들에게 많은 인기를 끌 것으로 예상된다.

또 방문객들이 함께 어우러져 즐길 수 있는 민속·문화예술, 가요, 국악 연주 등 진도의 맛을 담은 다채로운 공연마당이 오후 1시부터 3시까지 펼쳐질 예정이다. 울돌목 주말 장터 인근에는 세계 3대 해전사에 빛나는 명랑대첩의 실제 장소인 울돌목의 거센 물살을 체험할 수 있는 씨워크(SEA WALK)도 설치되어 있다. 진도군 경제마케팅과 관계자는 “썰비치 진도와 오는 5월 7일(토)부터 진도⇄제주 취향을 비웃 울돌목 주말 장터가 열리면 진도 농수특산물 홍보는 물론 농어가 소득 증대에 큰 도움이 될 것으로 예상된다”고 말했다.

진도=조상용기자

강진군, 강대찬벼 성공적 육성 위해 기술 보급 힘써

도정률, 신동진 66%·강대찬벼 70%

강진군은 지난 15일 농업기술센터에서 전남 농업기술원에서 개발한 강대찬벼를 차별화된 육성 전략으로 쌀 시장을 선점하고자 제2차 안전 재배 기술교육을 실시 했다. 강대찬 벼는 전남 지역에서 ‘새청무’ 다음으로 재배 면적이 넓은 신동진벼를 대체하기 위해 육성됐다. 신동진벼와 비교 했을 때 300평당 쌀 수량이 545kg으로 비슷하지만 도정률에서는 신동진이 66%, 강대찬벼는 70% 정도로 높은편이다. 또 밥맛의 지표가 되는 ‘도요값’ 역시 신동진은 68.7로 나타났지만 강대찬은 70.4로 더 높은 수치를 보인다고 한다. 이와 더불어 쓰러짐

과 수발아가 거의 없어 신동진 벼를 완전히 대체할 수 있는 품종으로 기대를 모으고 있다. 군은 강대찬 벼를 전남 제2의 대표품종으로 육성하기 위해 전남 최초로 2023년 공공비축미곡 수매품종으로 선정 하고, 올해 500ha에 재배될 종자를 확보해 관내 농가들과 시범 재배 하는 등 올해 최고품질 원료곡 약 300톤 생산을 목표로 새로운 브랜드를 만들어 시장을 선점할 계획이라고 밝혔다. 김준기 농업기술센터소장은 “강진군은 현재 전남의 대표품종인 ‘새청무 재배 1번지’로 전국에 알려져 있으며, 강대찬씨가 제2의 대표 품종으로 자리 잡을 수 있도록 최선을 다하겠다” 라고 전했다.

강진=김영일기자

기동취재본부

전라남도 미래를 이끌어갈 히든카드!

세계의 중심오로! 풍요로운 일자리로! 아름다운 미래 가치로!
전남의 미래가 새롭게 펼쳐집니다!

클라우드 데이터 센터
한국에너지공과대학교
한국섬진흥원

전라남도