

완도군, 해수와 해산물 영양학적 관계 전문가 워크숍 개최

완도 해수 특성, 해조류·퇴적물 내 미량원소 분포 등 특강 진행 해산물 우수성·차별성 논의, 지속 가능한 생산 기반 조성할 것

완도군은 지난달 24일 완도문화예술의전당에서 '완도 지역 해수 성분과 해산물(魚)의 영양학적 관계 연구 용역 중간보고회' 및 '전문가 워크숍'을 개최했다.

이어 진행된 보고회 및 전문가 워크숍은 완도 해수 성분과 해산물의 상관관계를 규명하여 해산물의 우수성을 입증하기 위해 마련됐다.

먼저 연구 용역을 맡은 순천대학교 김정빈 교수와 전남대학교 김태훈 교수의 중간보고가 진행됐는데, 완도 뜻은 대조군보다 구성 아미노산과 필수 아미노산 함량이 유의적으로 높았다고 발표했다.

이어 서울대학교 김규범 교수, 부산대학교 정동주 교수, 제주대학교 박상용 교수의 특강

이 진행됐으며, 조선대학교 신인현 명예교수(좌장)와 순천대학교 김정빈 교수, 전남대학교 김태훈 교수, 목포대학교 유근 교수가 참여한 종합 토론이 이어졌다.

남해 및 완도 지역 해수 환경 특성과 수산업업을 주제로 특강을 한 김규범 교수는 "완도 주변은 쿠로시오의 지류, 황해고유수, 장강의 석수 등 다양한 기원의 해수가 시공간적으로 다르게 지나가며, 해양학적으로 적조 발생 우려가 적은 청정 연안 해역이다"면서 "이러한 특성을 이용해 연안 갯벌 생물 생산력을 높이는 방안을 강구하는 것이 중요하다"라고 강조했다.

정동주 교수는 "완도에서 생산되는 해조류, 조개류 등에 분포하는 필수 미량원소를 정량

화하고, 다른 지역 해산물과 비교한 결과 전복과 바지락, 꼬막의 철 성분의 농도가 높았으며, 지화학적 특징과 서식 지역, 먹이 활동에 따라 차이를 보이는 걸로 나타났다"라고 말했다.

'남해 연안에서 관찰된 녹조 대발생의 현황'에 대해 박상용 교수는 "녹조 발생을 완화시키는 데 효과가 있는 방법은 크게 세 가지로 해수 순환, 물리적 제거, 배출수 관리 등이다"라고 발표했다.

종합 토론에서 완도 전 지역에 분포된 맥반석과 갯벌, 해산물의 지구화학적 특성 연구를 통해 해산물 생육에 미치는 영양학적 관계, 완도 전복, 바지락, 미역, 다시마, 뚝, 김, 매생이 등의 우수성, 타 지역과 어떻게 차별화되는지에 대해 심도 있게 논의했다.

김정빈 교수는 "완도 해저 전역 대부분이 맥반석으로 분포되어 있고, 맥반석 풍화에 의한 광물 내 무기 원소가 토양과 갯벌로 유입되고 해산물 생육에 영향을 주어 해산물 내 성분비 비교 대상 지역보다 높은 것으로 보인다"라고



설명했다. 신우철 교수는 "이번 전문가 워크숍을 통해 완도 해산물의 우수성을 다시 한번 입증하고 과학적 근거를 마련할 수 있었다"면서 "이를 토대로 지속 가능한 해산물 생산 기반 조성 및 홍보 등에 적극 활용할 계획이다"라고 밝혔다. 군은 오는 6월 중 완도 해수 성분과 해산물의 영양학적 관계 연구 용역 최종 보고회를 개최할 예정이다. 완도=기동취재본부



해남으로 '맛 여행' 제철진미 미식여행상품 출시 천혜의 자연이 품은 제철 진미 활용한 미식 여행상품 4월부터 운영

해남군은 해남 8미와 제철 음식을 활용한 미식 여행상품을 출시한다.

해남을 대표하는 맛, 해남 8미는 보리쌀밥, 떡갈미, 삼치회, 황칠오리백숙, 산채정식, 닭코스요리, 생고기, 한정식이다. 계절별로 즐기는 제철음식은 봄에는 주꾸미, 갑오징어, 보리송어가 꼽히며 여름에는 방어회와 하모회, 짬뽕어탕, 가을에는 전어회, 겨울에는 낙지탕탕이, 간재미회찜이 인기이다.

해남미식여행상품은 미식 체험 외에도 대흥사, 팔각마을, 4est수목원, 명량 해상케이블카 등 해남군 주요 관광자원을 둘러보고 해남 특산물 고구마를 활용한 고구마빵 만들기, 찾아가는 막걸리 주조장 체험 등

다양한 활동에 참여할 수 있다.

해남 미식여행 상품은 KTX를 연계해 서울에서 해남으로 2시간(용산역-나주역 기준) 만에 이동한 뒤 나주역에서 전세버스를 이용해 해남으로 이동하는 1박2일 관광상품으로 계절별 운영된다. 4월부터 본격적으로 운영을 시작할 계획이다.

코스와 요금 등 자세한 사항은 포털에서 '해밀여행사'를 검색하거나 해밀여행사 전용콜센터(☎1577-7788)로 문의하면 된다. 향후 해남시티투어버스 정기 운영 코스로도 편성해 해남을 방문하는 관광객에게 풍성한 맛과 경험을 제공할 계획이다.

해남=기동취재본부

강진군, 새청무·강대찬 벼 교육 열기 후끈 농업기술센터, 고품질벼 생산을 위한 힘찬 발걸음 시작

강진군은 지난 3일 농업기술센터 대강당에서 고품질벼 재배기술 교육을 열었다.

이날 교육은 최근 전남농업기술원에서 개발한 강대찬벼와 강진의 대표품종인 새청무벼를 타 시군과는 차별화된 전략으로 육성해 쌀 시장을 선점하기 위해 마련됐다.

새청무벼와 강대찬벼 개발자인 전남농업기술원 신서호 박사가 강사로 나섰다.

신 박사는 "새청무벼와 강대찬벼 재배 1년 지인 강진에서 교육을 하게 되어, 품종 개발자로서 감회가 새롭다"며 "갈수록 심해지는 기상 이변에 대비해 두 품종 모두 작기이앙, 과학적 적량시비, 파종량 준수, 정밀이앙 등 기본에 충

실해야 한다. 그 어느 품종보다 강대찬벼 재배에 신경을 많이 써야 하는 해"라고 강조했다.

군 관계자는 "새청무가 전국적인 유명세를 톡톡히 하고 있는 가운데, 올해부터는 전남을 대표할 수 있는 제2의 품종이 강대찬이 될 수 있도록 강진군부터 최선을 다 할 것"이라고 밝혔다.

지금까지 경기도는 '추경', 강원도는 '오대', 전북은 '신동진', 충청도는 '삼광' 품종이 각 도를 대표하고 있었으나, 최근 새청무 품종이 강진군을 중심으로 인기를 끌며 전남 대표품종으로 자리 잡았다.

전남에서 새청무 다음으로 재배 면적이 넓



은 신동진벼를 대체하기 위해 강대찬을 육성했다. 신동진과 비교할 때 300평당 쌀 수량이 545kg으로 비슷하지만, 도정률은 70%로 신동진 도정률 66%에 비해 고무적이라 할 수 있다. 또 밥맛의 지표가 되는 '도요값' 역시 신동진은 68.7로 나타났지만 강대찬은 70.4로 더 높은 수치를 보이는 것으로 알려졌다. 여기에 쓰러짐과 수발아가 거의 없는 장점으로 신동진벼를 완전히 대체할 수 있는 품종으로 기대를 모으고 있다. 강진=김영일 기자

장흥, 미래농업 선도할 '스마트강소농' 모집 9일까지...재배기술, 데이터 활용 등 스마트농업 기초역량 향상 교육 추진

장흥군은 오는 9일까지 토마토, 딸기 등 원예공통분야 30명 내외의 스마트강소농을 모집한다고 밝혔다.

이번에 모집하는 인원은 스마트농업 도입으로 변화하는 농업 환경을 능동적으로 대처할 '스타트단계' 교육 희망자다.

스마트강소농은 디지털 장비·데이터·인공지능 등의 스마트 농업기술을 도입하여 스마

트 경영혁신을 지속적으로 실천하는 농업경영체다.

모집대상은 장흥 관내 농업인으로, 스마트농업 관심 농업인 또는 도입 예정 농업인, 스마트팜 설치 운영 중인 농업인이 해당된다.

선정된 농업경영체는 ▲스마트농업기술 ▲스마트농업경영 ▲스마트농산물마케팅 교육 과정으로 스마트농업 활용에 필요한 역량교육

과 전문컨설팅 등을 지원받는다.

교육은 현장실습 위주로 진행될 예정이다. 데이터 활용역량 등을 반영해 스타트, 성장, 으뜸 단계로 3년간 운영되며, 생산·경영·유통 전반의 데이터 활용역량을 집중 강화해 스마트 경영 자립도 함양으로 지속적인 소득향상 기반을 구축할 수 있다.

농업기술센터 관계자는 "스마트농업 및 4차산업 기술은 기후변화 대응, 노동력 부족 등 농업이 직면한 문제해결에 기여할 것"이라며, "청년농업인의 적극적인 참여를 부탁한다"고 말했다.

장흥=김도영 기자

전라남도 미래를 이끌어갈 히든카드!

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

클라우드 데이터 센터

한국섬진흥원

한국에너지공과대학교

한국에너지기술연구원

전라남도