

완도 다시마 생산·건조 한창

양식 2천여어가 이달 말까지 작업 올해 작황 좋아 3,500톤 생산 전망

완도 평일도 전역이 다시마 건조장으로 변신했다. 17일 완도군에 따르면 지난 5월 23일 진행된 초매식을 시작으로 한창 다시마 건조 작업이 진행중인 가운데 완도 평일도 빈 공터가 모두 다시마 건조장으로 변신했다. 완도금일수협은 올해 다시마가 6월 14일 기준 1,848톤, 143억3,200만원의 위판 실적을 나타냈다고 밝혔다.

올해 위판 다시마 가격은 지난해 kg당 평균 7,600원선을 웃도는 8,400원~8,500원선에 거래되고 있다. 특히, 올해 최고가는 지난 12일 kg당 1만1,500원에 거래되기도 했다. 지난해는 총 3,049톤, 222억9,900만원의 다시마 위판이 이뤄졌다. 완도군에서는 2,131여가가 2,361ha에서 다시마 양식을 하고 있으며 이달말까지 다시마 생산이 진행될 것으로 내다보

고 있다. 생산량은 지난해 보다 작황이 좋아 약 3,500톤이 생산될 것으로 전망하고 있다. 특히, 36년째 농심에서는 국민라면인 너구리 생산을 위해 완도산 다시마를 구매하고 있으며, 올해도 400톤을 구매해 총 1만4,000여 톤에 달하는 다시마를 꾸준히 구매하고 있다. 완도군 관계자는 "오랫동안 완도산 다시마가 농심에서 사랑받는 이유는 청정한 바다에서 어민들이 정성스레 키운 다시마의 품질을 인정받는 대표적인 사례"라며 "지속적으로 완도 어민들과의 상생 약속을 지켜가는 농심 관계자에게 감사



완도 평일도 전역이 다시마 건조장으로 변신했다. 사진은 완도금일수협 다시마 위판장에 위판을 마친 마른 다시마.

하다"고 말했다. 다시마, 미역 등 해조류를 먹이로 하는 완도군 다시마 생산량은 전국대비 약 70%를 차지하고 있으며, 김, 미역, 톳 등 해조류 산업의 메카다. 또한, 품질 좋은 /완도=최규옥 기자

내고장 사람들



박흥률 목포
시장은 18일 오전 9시 시장실에서 국소단체 간부회의를 개최한다.



신우철 완도
군수는 19일 오전 8시35분 군수실에서 KBS라디오출발 서해안시대 전화 인터뷰를 한다.



이춘봉 진도
부군수는 19일 오후 2시 부군수실에서 진도대명해양리조트 개장 대응 TF보고회를 개최한다.

목포 후광대로 정비공사

목포시가 후광대로 버스전용차로를 안전하게 운전할 수 있도록 정비했다. 목포시는 안전사고 예방을 위해 지난 달14일 부주동 후광대로 시민문화체육센터 4거리부터 법원입구 4거리까지 550m 구간의 버스전용차로 중앙분리대 정비공사를 착공해 지난 12일 완료했다고 17일 밝혔다. 이 구간 버스전용차로는 지난 2006년 설치돼 일반차도로 운영됐다. 하지만 교통사고가 발생됨에 따라 목포시는 지난 2017년 8월 버스전용차로제를 해제하고 작년부터 부분 철거를 추진해 왔다. 목포시는 국비 5억원을 지원받아 분리대 좌·우측 2개소를 철거하고 중앙에 분리대 1개소를 설치했다. /목포=박승경 기자

‘진도아리랑 8미’ 저변 넓힌다

진도 음식대학 전문가 교육 진행

진도군이 새로운 음식 문화 정착을 위해 올해 처음으로 ‘진도군 음식대학’을 개강했다.

지난 7일 시작된 진도군 음식대학은 오는 7월 19일까지 매주 목요일, 이론과 실습 등 7회 과정으로 운영된다.

특히 간재미, 꽃게, 전복, 바지락, 낙지, 울금수육, 등복 갈비탕, 한정식 등 ‘진도 아리랑 8미’ 육성과 저변 확대를 위해 기존 음식과 차별화된 조리법 등이 교육될 예정이다.

맛과 서비스, 음식점 경영 능력 향상 등으로 우수한 음식점을 집중 육성하고 진도군만의 독특한 음식문화 정착을 위한 전문가 교육으로 진행된다.

개강식에는 노인군 순천청암대 호텔외식조리학과 교수가 유명 음식점으로 알려진 업소의 성공사례와 조리기법들



진도군 음식대학이 최근 개강. 다음달 18일까지 매주 목요일 운영된다.

을 소개했으며, 특강을 통해 “중요한 것은 스스로 변화하는 노력을 갖고 기업가의 정신으로 음식점 운영이 필요하다”고 강조했다.

음식대학에 참석한 음식점 영업주들은 “맛있는 음식을 깨끗하고 쾌적한

환경에서 차별화된 친절 서비스를 받으면서 즐길 수 있도록 최선을 다할 예정이다”며 “다시 찾고 싶은 진도군을 위해 위생, 맛, 친절 등의 서비스를 제공하겠다”고 말했다.

/진도=박병호 기자

영암 문화예술 전문인력 양성 교육

영암군은 지역 문화예술 활동의 활성화와 생활문화 정착을 위해 지역문화예술 전문인력 양성과정 교육을 오는 26일부터 8월 30일까지 운영한다.

군서면 남향재 세미나실에서 열리는 이번 교육은 지역문화예술교육 기획자 과정, 지역문화축제 기획자 과정의 2개 과정으로 진행된다. 이론 수업과 현장 실습을 병행하며 80% 이상을 이수할 경우

수료증을 배부할 예정이다.

2017년에 이어 2회째를 맞는 올해 지역문화예술 전문인력 양성과정 교육은 문화예술교육 사례 분석, 지역축제 사례 심층 분석, 지역축제 차별화전략 등의 이론수업 과정을 추가해 강사진을 강화했다. 또 지역 문화탐방을 통한 현장실습 과정도 늘어나는 등 교육 프로그램 확대에 심혈을 기울였다.

문화예술 분야의 경험이 풍부한 전문 연구원으로 구성된 강사진이 포진한 이번 교육에는 마을공동체, 문화예술·교육·관광·축제 등 문화기획에 관심이 있는 지역주민이라면 누구나 참여할 수 있으며 과정당 선착순 20명을 모집한다.

교육 참여를 원하는 주민들은 오는 20일까지 군청 문화관광과, 읍·면사무소에 비치된 신청서 또는 군 홈페이지 공지사항에 게시된 신청서를 작성 후 문화관광과 문화예술팀(읍·면사무소)에 제출하면 된다. /영암=최복섭 기자



강진군이 도암면 백련사를 시작으로 다산초당, 석문공원 등 강진의 주요 명소를 돌아볼 수 있는 강진 남도명품길의 새 이름을 찾는다. 관광객들이 다산초당 뿌리의 길을 걷고 있다.

강진 남도명품길 ‘새이름 공모’

인터넷·방문·우편 등 신청 가능

강진군이 도암면 백련사를 시작으로 다산초당, 석문공원 등 강진의 주요 명소를 돌아볼 수 있는 강진 남도명품길의 새 이름을 찾는다. 강진군은 강진 남도명품길 전 구간을 아우르고, 누구나 친근감 있게 부르기에 쉬운 이름으로 선정할 계획이다.

산사의 고즈넉함과 그윽한 차향을 체험할 수 있는 백련사에서 다산초당으로 이어지는 오솔길은 다산 정약용이 백련사의 명승 아암 해장 선사를 만나기 위해 오가던 사색의 길이다. 인연의 길이라고도 불리는 이 길 주변에는 동백나무와 차나무가 어우러져 빼어난 경관을 자랑한다. 백련사 동백은 춘동백으로 3월말과 4월초에 동백이 땅에 흐드러져 장관을 이룬다. 길을 걷다 보면 드넓은 평야와 강진만의 구강포 앞바다를 한눈에 볼 수 있다. 다산초당은 다산 정약용이 강진으로

유배를 온 18년 중 10여년을 생활하면서 후학들을 가르치고 500여권의 방대한 책을 저술한 곳이다. 이곳에 가면 다산 4경이라 불리는 다조, 약천, 정석, 연지석각산을 둘러볼 수 있다.

이어 발걸음을 재촉하면 빼어난 산세와 계곡으로 남도의 소금강이라 불리는 석문공원에 도착한다. 석문공원은 석문(石門)이라는 이름 그대로 긴 세월과 비바람이 조각한 기암괴석이 병풍처럼 펼쳐져 있다. 특히 환경훼손을 최소화해 만덕산과 석문산을 연결한 사랑+구름다리(111m)는 남도명품길의 백미를 자랑한다.

이번 공모사업은 인터넷, 방문, 우편 등으로 신청 가능하며, 기타 궁금한 점은 강진군청 문화관광과 관광개발팀(061-430-3343)으로 문의 가능하다. /강진=한태선 기자

구독신청 및 기사제보

- 본사 010-4601-5323
- 목포 010-3272-2765
- 011-632-0323
- 010-3635-6777
- 신안 010-4627-1472
- 영암 010-4624-8409
- 진도 010-3624-4777
- 완도 010-5619-7020
- 해남 010-8181-2627
- 강진 010-6646-1241

나주, 2층 주택, 매매

- 나주시 반남면 덕산리 383번지
- 대지106평, 건물42평
- 1/2층 - 각 방2 화1 거실
- 혁신도시에서 15분, 신북에서 5분
- 집마당까지 차량진입가능
- 시세 - ~~1억1000만원~~
- 개인사정상 급매 - 8200만원
- H. 010-6834-7400

"전체"수리 했습니다

