

강진 고려청자 요지서 기와건물지 최초 발굴

“영양 가득 미니 밤호박 드세요” 해남, 본격 출하...2천톤 목표

군, 사당리 10호 5차 발굴조사
고려후기 가마·폐기장 등 확인
생산 14세기까지 400년간 지속
“최고급 청자 생산지 재입증 돼”



강진군은 최근 사당리 10호 발굴조사 현장에서 공개 설명회를 개최했다. /강진군 제공

강진 사당리 10호 고려청자 요지에서 고려 후기 청자가마와 자기소 관련 기와건물지가 최초 발굴됐다.

29일 강진군에 따르면 군은 문화재청의 허가를 받아 발주한 ‘강진 고려청자요지(사당리) 5차 발굴조사’ 현장에서 고려 후기에 운영된 가마와 폐기장, 그리고 청자 생산 과정을 감독했던 기와건물지를 확인했다.

강진군은 문화재청과 함께 ‘강진 고려청자요지’를 체계적으로 정비하고 보존하기 위해 지난 2019년부터 연차적으로 발굴조사를 진행하고 있다.

2019년 1차·2차 발굴조사에서는 국내 최초로 초벌품을 전문 생산한 ‘타원형의 벽돌 가마(일명 만두형 가마)’와 ‘고려청자 선별장’이 확인돼 학계의 주목을 받았다.

3차·4차 발굴조사에서는 고려시대 청자 생산을 총괄한 대구소(大口所)의 치소(治所)가 발

견되면서 고려시대 최고급 청자 생산의 비밀을 밝힐 단초를 마련했다.

고려청자 제작은 관영 수공업 체제로 강진의 대구소에서 생산해 중앙에 공납되는 시스템으로 이해되고 있으며, 치소는 지방 관리의 관공서가 있던 곳을 뜻한다.

이번 5차 발굴조사는 강진 대구면에 분포하는 188개소의 고려청자 요지 중 사당리 10호를 대상으로 진행했다. 사당리 10호는 그동안 지표조사를 통해 고려 후기에 운영됐을 것이라는

추측만 있을 뿐 실체는 알 수 없었다.

특히 이번 발굴조사에서는 그동안 알려지지 않은 고려 후기 고려청자의 생산시설이 최초로 발견됐다는 점에서 그 의의가 크다. 더불어 고려 후기 기와건물지의 확인은 강진 고려청자 생산 운영체제가 14세기까지 400년간 지속됐다는 것을 입증하는 것으로 이는 이번 발굴조사의 가장 큰 성과로 평가된다.

가마는 번조실의 천장이 남아 있을 정도로 양호한 것으로 확인됐으며 연소실과 요전부는 도

침을 재할용해 축조한 특징이 드러났다. 생산품은 청자 발, 접시, 고족배, 잔, 잔탁, 개, 호, 병, 장고 등 다양하며, 갑발을 사용한 양질청자와 포개구이한 조질청자가 함께 생산된 것으로 파악된다. 폐기장에서 간지명 청자 등 명문청자가 확인되지 않았다는 점을 고려했을 때 14세기 중반 이후에 운영된 것으로 추정된다.

기와건물지는 4개 동이 확인됐다. 건물지의 구조상 두 차례 이상 증축이 이뤄졌으며, 부속 시설로 출입시설, 담장, 배수로 등이 확인됐다. 건물지 조성을 위한 성토층에서는 12-13세기에 제작된 청자가 주로 확인돼 건물지의 중심 운영 시기는 13세기 이후인 것으로 파악된다.

강진원 강진군수는 “이번 발굴을 통해 강진 사당리가 청자의 본향이며, 최고급 청자의 생산지라는 사실이 다시 한번 입증됐다”며 “앞으로 강진의 청자 문화를 전 세계로 알릴 수 있도록 세계문화유산 등재에 최선을 다하겠다”고 말했다.

한편, 가장 늦은 시기의 건물지 퇴적층에서는 사당리 10호 청자가마와 폐기장에서 출토되는 유물과 동일한 14세기의 청자와 간지명인 임신(壬申, 1332년)명 청자 등이 출토됐다.

이에 따라 건물지는 13세기에서부터 사당리 10호 청자가마가 운영된 14세기까지 두 차례 이상의 증축을 거치며 운영된 것으로 학계에서는 보고 있다. /강진=한태선 기자

해남의 대표 특화작목인 공중재배 미니 밤호박 수확이 시작됐다.

한순에 속 들어오는 크기의 미니 밤호박은 일반 단호박에 비해 영양가가 높고 베타카로틴, 비타민 B1, B2, C 등이 풍부해 감기예방과 피부 미용 및 다이어트 식품으로 선풍적인 인기를 끌고 있다.

특히 해남에서 생산되는 단호박은 시설하우스와 친환경 그물망 시설을 이용해 공중에서 재배하기 때문에 흙이 닿지 않아 깨끗하고, 품질이 월등한 것이 특징이다.

밤맛이 나는 포실포실한 식감으로 ‘밤호박’으로 불리며, 전국에서 생산되는 단호박 중에서도 손꼽히는 명품 특산물로 소비자 선호도가 매우 높은 편이다.

5월 말부터 수확을 시작하는 미니 밤호박은 올해 2,000여톤을 생산할 계획으로 일주일가량의 후속기간을 거쳐 전국의 소비자들에게 선보인다.

해남군에서는 300여 농가에서 80ha 면적의 밤호박을 재배, 연간 120여억원의 소득을 올리고 있어 농가의 중요한 소득원으로 자리 잡고 있다.

㈜해남밤호박 진인호 대표는 29일 “올해는 불철 집중호우로 밤호박 성장이 잠시 주춤했으나, 최근 기상호조에 의한 일조량 증가로 고품질의 맛있는 밤호박을 고객들에게 선보일 수 있을 것”이라고 말했다. /해남=박병태 기자

신안갯벌, 한국서 가장 사랑받는 브랜드 ‘우뚝’

무안, 저소득층 주거환경 개선 총 9가구에 1억8천만원 지원

세계자연유산 부문 ‘대상’ 영예
갯벌 경관·청정성 등 가치 인정



신안갯벌이 ‘2023년 한국의 가장 사랑받는 브랜드 대상’으로 선정됐다. /신안군 제공

세계유산으로 등재된 신안갯벌이 ‘2023년 한국의 가장 사랑받는 브랜드 대상’으로 선정됐다.

29일 신안군에 따르면 최근 산업통상자원부가 후원하는 제13회 한국의 가장 사랑받는 브랜드 대상에서 ‘신안갯벌’이 세계자연유산 부문 대상에 선정되는 영예를 안았다.

한국의 갯벌 중 ‘신안 갯벌(1,100.86 km²)’은 세계 최고 수준의 커다란 조차와 섬들에 의해 생성돼 지난 2021년 7월 유네스코 세계자연유산에 등재됐다.

신안갯벌은 우수한 경관과 다양한 생태계를 보유하고 있어 보전가치가 매우 높다. 특히 갯벌의 독특한 경관과 청정성, 활용성 등에서 세

계적인 가치를 인정 받은 셈이다.

복잡한 조류와 깊은 갯벌 퇴적물로 다양한 생성과 진화 과정, 높은 생물다양성도 보유했다.

특히 전 세계에서 유일하게 보고된 ‘모래-자갈 선형체’, 세계에서 가장 깊은 40m 깊이의

필퇴적층, 복잡하고 다양한 진화과정을 보여주며 현재진행형인 갯벌이 강점이다.

가장 두꺼운 조간대 필퇴적층의 형성과 해수면 상승에 따른 홀로세 퇴적 진화를 잘 보여주고 있어 ‘성숙한 다도해형 섬 갯벌’의 전형으로

평가 받고 있다. 역동적인 암석들로 이뤄진 다도해 갯벌의 특성상 필갯벌과 모래갯벌, 혼합갯벌, 자갈갯벌 등 모습도 제각각이다. 암반식지와 해빈, 사취, 사구, 염습지, 조류세곡 등 발달한 서식지도 큰 자랑거리다.

이러한 서식지를 기반으로 한 세계최고수준의 생물다양성, 국제적으로 보호가 필요한 철새들의 쉼터이자 보금자리로서의 가치를 높이 평가 받았다.

신안의 필갯벌 지역에 발달한 생태계는 먹이사슬과 에너지흐름이 원활하다. 서로 먹고 먹히는 관계 속에서 역동적인 갯벌생태계가 지속되고 높은 종 다양성을 유지한다.

박우량 신안군수는 “브랜드 대상 수상은 18년의 시간동안 수많은 위기를 극복하며 세계유산을 위해 물심양면으로 노력해 준 군민들에게 성이 유지된 자연에 대한 세계 최고 수준의 인종으로 브랜드 가치와 위상이 높아져, 군민들 또한 세계유산을 보전하고 지속 가능 발전에 기여하고 있다는 자긍심도 한층 커졌다”고 말했다. /신안=이주열 기자

클릭! 고향 속으로



무안, 우리동네 복지기동대의 날

무안군이 청계면에 홀로 사는 어르신 가정을 방문해 집안 대청소를 실시했다.

29일 무안군에 따르면 ‘우리동네 복지기동대의 날’은 일상생활 속에 소소한 문제를 가지고 있는 가정에 협업기관과 함께 도배장판 교체, 집안 대청소 등 생활밀착형 서비스를 제공하는 사업이다.

이번 대청소에는 군·면 복지기동대, 119생활안전순찰대, 우체국, 롯데이웃사랑봉사단, ㈜한국중부발전 신재생2센터 등 30여명이 참여해 안방청소, 화장실 곰팡이 및 물때 제거 등 집안 환경 개선에 힘을 쏟았다.

김산 무안군수는 “어려운 가정에 힘이 되도록 무안군이 최선을 다하겠다”고 말했다. /무안=박주현 기자



강진, ‘알록달록 영양랜드’ 체험관 운영

강진군 어린이급식관리지원센터는 최근 ‘알록달록 영양랜드!’ 체험관을 운영했다고 29일 밝혔다.

이번 프로그램은 ‘꿈차! 화장실 예절을 지켜요!’를 주제로 참여를 희망하는 어린이집 7개소의 만 1-5세를 대상으로 진행해 총 144명의 어린이가 교육을 받았다. 센터 교육체험관에서 이론교육과 더불어 화장실 모습

을 재현한 교구를 통해 화장실 예절과 올바른 손 씻기 등을 실습했다.

이인옥 센터장은 “이번 교육을 통해 아직 번기 사용에 익숙하지 않은 어린이들에게 많은 도움이 됐으면 한다”며 “앞으로도 어린이들에게 다양한 위생 안전 및 영양교육 체험의 기회를 제공할 수 있도록 최선을 다하겠다”고 말했다. /강진=한태선 기자



해남, 영농기 농촌일손돕기 구슬땀

해남군은 본격적인 영농철을 맞아 모든 공직자들이 농촌일손돕기에 나선다.

29일 해남군에 따르면 군은 고령자나 부녀자 농가 등 일손 부족 농가를 우선으로 실과소와 읍면 직원 등 700여명의 공직자가 투입돼 미늘·양파 수확을 비롯해 콩심기, 과실숙기 등을 실시할 계획이다. 또 해남교육지원청

과 농협중앙회해남군지부, 지역농협, 한국농어촌공사해남안도지사, 국민건강보험공단해남진도지사 등 유관기관과 단체의 200여명의 자원봉사자와 목포대학교 학생 80명도 함께한다.

해남군 관계자는 “공직자 뿐 아니라 관내 기관 및 단체들의 적극적인 참여로 일손 확보에 도움이 되길 바란다”고 말했다. /해남=박병태 기자