

인 사

▲ 해양수산부

- 국장급 승진·전보

- 정책기획관 이동재, 어촌양식정책관 박준영, 국립수산물품질관리원장 엄기두, 마산지방해양항만청장 최준욱(7.29)

- 부이사관 승진

- 감사담당관 한기준, 국제협력총괄과장 류재형, 어촌양식정책과장 임광희(8.1)

- 과장급 전보

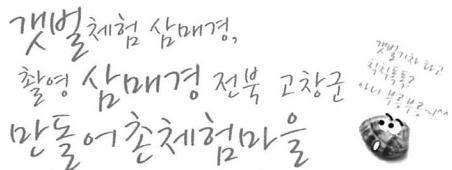
- 허베이스피리트피해지원단 어장환경개선팀장 박환준(7.29), 수산정책과장 우동식, 어촌양식정책과장 신현석(8.26)

- 5급 승진

- 수산정책과 김정희, 어업정책과 강동양(7.31)

선 명	기 간	지 역(항)	선 장	연 락 처
어 항 901호	2~11	말도, 격포	백남춘	011-247-5592
어 항 902호	2~17 23~28	안마, 전장포, 하우리, 계마 달리도, 외달도	이일구	010-7175-5590
어 항 903호	2~16	덕흥, 나로도, 여호	조동식	011-230-5591
어 항 904호	3~13	사동, 충도, 도장	황원배	011-232-5596
어 항 905호	3~13	호두, 견유, 성포	하용만	011-247-5593
어 항 906호	2~14	모포, 양포	김성훈	011-247-5594
어 항 907호	2~16	거진, 가진, 아야진 봉포, 대포	최일선	011-243-5597
크린오션1호	2~16	삼길포, 단도, 제부, 난지도	김용익	011-243-5590
크린오션2호	2~16	사리, 영산, 우이도 서거차, 보옥, 청산, 덕우	박주종	010-6393-5596

어촌 View Point 100 ⑧ 전북 고창 만돌



만들갯벌 체험객 ▶

- CANON EOS 5D MARK II
- 초점거리 105mm
- 5월4일 pm 2:30
- 촬영모드 P / ISO100
- 셔터스피드 1/320초
- 조리개 F10
- 화이트밸런스 Auto



만들마을, 60가구 160여 명의 어촌계 어업인 대부분이 갯벌 맨손어업과 재래식 김양식, 그리고 갯벌 위에 그물을 둘러친 이각망 등의 어업을 하는 전형적인 서해안 갯마을이다. 넉넉한 갯벌을 품은 줄포만을 끼고 있으니, 예로부터 수산물이 지천으로 난다고 했던 어촌. 너른 갯벌에서는 노량진 등 서울의 대형수산시장에서 알아주는 바지락이 널려있고, 동죽과 심지어 백합조개까지 생산되고 있다.

체험장인 동죽갯벌까지는 ‘갯벌열차’가 운영되는데, 잡아낼 동죽에 대한 기대감으로 흥분한 체험객들은 출발하는 순간부터 피사체가 되어준다. 갯벌에 도착한 뒤에도 마찬가지, 일시에 갯벌체험 삼매경에 빠지니 셔터소리 따위는 신경도 쓰지 않는 분위기다. 광각렌즈를 장착, 전경 촬영을 먼저하고, 망원렌즈로 교환 가족단위 혹은 단독 체험중인 관광객들에게 포인트를 맞춰 촬영하면 다양한 이미지를 얻을 수 있다. 5월 촬영 때는 기운차로 인해 갯벌 위에 해무가 자주 내려앉으니 어수선한 분위기가 정리된 갯벌체험 이미지를 얻을 수 있다.

여기도 좋아요! 동백꽃 피는 봄이 좋다는 사람도 많지만, 가을 선운사를 찾았다면, 뜻하지 않은 자연의 선물을 받게 되니 만별한 상사화 풍경이다. 여든 아홉 개의 암자를 거느렸고, 삼천여 명의 승려가 머물었을 정도였다는 선운사는 도솔산과 주변의 빼어난 풍경만으로 ‘호남의 내금강’이란 이름을 얻고 있으니 다녀올 만하다.

신나게 즐겁게! 소문난 어촌체험마을답게 알찬 체험종목이 마련되어 있다. 갯벌체험은 물론, 천일염체험과 어망 고기잡이체험도 인기. 4월부터 10월까지 가능한데, 각 체험프로그램들은 일반형, 가족형, 단체형, 숙박형 등으로 나뉘며 갯벌체험을 통해 채취된 각종 해산물을 직접 음식을 만들어 먹을 수 있고, 동죽 등 조개는 귀갓길에 가져갈 수도 있다.

배꼽시계 꼬르륵! 심원면 연화리의 수궁회관(063-564-5035)은 체험프로그램 후 식사할 수 있는 장소로 여러 관광객과 어촌체험마을에서 추천하는 집. 계장과 하전면에서 생산한 바지락에 비벼먹는 비빔밥이 특히 유명하고, 겨울에는 굽밥과 광어탕을 추천한다. 매일매일 다른 종류의 후식도 제공되니 찾아가 볼만 한다.

쉬어 가고 싶을때! 만들어촌체험마을회관에서도 숙박이 가능하다. 객실은 3개. 모두해서 30여 명의 인원이 묵을 수 있는데, 4월부터 10월까지 운영한다. 어가민박은 이웃 마을인 하전리 소재 해원민박(063-564-4050)을 추천한다.



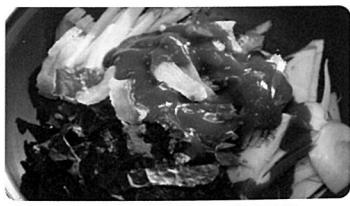
▲ 잡은 조개를 세척해 주는 어업인들



▲ 체험장까지 오가는 갯벌열차



▲ 만들 어업인 부부의 조업모습



▲ 고창의 겨울별미 송어회덮밥