

**인사**

**▲ 해양수산부**

- 과장급 정보
  - 허베이스피리트피해지원단 보상협력팀장 노진관(5.13)

**▲ 한국어촌어항협회**

- 어촌어항연구소 어촌진흥실장(부소장) 송영택(5.13)

**회비납부**

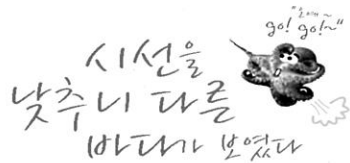
[단체회원] 남화토건㈜, (유)신원건설, (주)세광종합기술단, (주)건일엔지니어링, (주)대영엔지니어링, 수협중앙회, 고흥군수산업협동조합, 마산수산업협동조합, 굴수하식수산업협동조합, 여수산산업협동조합, 거제수산업협동조합, 죽변수산업협동조합, 부산수산업협동조합, 냉동냉장수산업협동조합, 한국수산회

[개인회원] 김기욱, 강국희, 김익수, 김종봉, 김진열, 김하섭, 모배근, 박재준, 박현규, 배길중, 서성룡, 안익성, 이남교, 이윤한, 이정식, 이준양, 이태일, 정대연, 정해용, 조우연, 주재욱, 최병원, 최영수, 홍효선(가나다순)

**6월의 크린오션호 및 어항청소선 운항계획**

선명	기간	지역(항)	선장	연락처
어항 901호	3~17	오천, 흥원, 효자도	백남춘	011-247-5592
어항 902호	10~21	수품, 벽파, 우수영	이일구	010-7175-5590
어항 903호	10~21	계동, 죽포, 우학, 대유	조동식	011-230-5591
어항 904호	10~21	소안, 미라, 어란진	황원배	011-232-5596
어항 905호	3~20	유교, 성포, 원전, 광암	하용만	011-247-5593
어항 906호	3~15	축산, 대진	김성훈	011-247-5594
어항 907호	7~21	대진(고성), 거진, 공현진, 아야진	최일선	011-243-5597
크린오션1호	4~21	자월, 대이작, 소이작, 승봉, 문갑도, 덕적	김용익	011-243-5590
크린오션2호	10~25	미조, 물건	박주종	010-6393-5596

**어촌 View Point 100 ⑤ 충남 보령 무창포**



**보령 머드축제 ▶**

- CANON EOS 5D MARK II
- 초점거리 28mm
- 7월 14일 Pm 1:30
- 촬영모드 AV
- 셔터스피드 1/500초
- 조리개 F11
- 화이트밸런스 Auto



보령머드축제는 대한민국 최우수축제를 넘어 이제 세계인의 축제가 되었다. 작년 머드축제를 다녀간 인파만 284만 명. 이중 24만 명이 외국인이다. 포토제닉한 모델이 되어주는 반가운 사람들이기도 하다.

이런 외국인을 포함 가장 많은 관광객들이 몰려드는 보령 머드축제장 출사는 일단 정신부터 차려야 한다. 관광객들과 덩달아 몰려드는 게 '진사'들. 서로 이쪽저쪽에서 촬영하다보니 한두 명쯤은 파인더 안에 들어와 셔터 누르기가 망설여지는 경우도 많다. 그런 상황에서 내·외국인도, 애·어른도 구별없이 온몸에 머드를 바르고 천지사방 뛰노는 장면만을 포착한다는 게 쉬운 일만은 아니다. 고민 끝에 시선을 낮추보니 새로운 사각이 눈에 들어왔다. 모델 외의 방해꾼을 걸러 내기도 좋은 위치다.

포토제닉 한 외국인 관광객들이 모델로 좋다. 영어가 짧아도 OK! 손짓만으로 점프샷을 유도, 촬영할 수 있었다. 모델이 펄쩍 뛰니 셔터 속도는 빠르게. 점프샷 말고도 다양한 표정과 몸짓을 스스로 연출해내는 외국인들이니 다양한 장면을 파인더에 담을 수 있었다.

여기도 좋아요! 무창포는 바다갈라짐이 일어나는 어촌 중 하나다. 무창포 신비의 바닷길이라 이름붙은 이 해할현상(바다 갈라짐)은 매일 사리기간에 며칠동안 나타나면서 관광객들을 불러모은다. 몸만 가도 된다. 무창포어촌체험마을에서 장화부터 호미까지 약간의 사용료를 받고 빌려주기 때문이다. 바지락은 지천이요, 운이 좋으면 갯바위 틈 속에 숨어있던 해삼과 낙지도 잡아낼 수 있다.

신나게 즐겁게! 무창포어촌계에서 시설, 운영 중인 독살체험도 할 수 있고, 가두리 낚시터 체험도 할 수 있다. 아이들이 독살체험을 하고 있는 중에 어른들은 가두리에서 우럭 손맛을 즐기면 되니 일석이조. 1인 3만원에 낚시터까지 배편은 무료, 미끼도 무료이나 낚시대만은 본인이 준비해야 한다. 잡은 우럭은 어촌계회센터로 가져가면 곧바로 회를 떠준다.

배꼽시계 꼬르륵! 뭐니뭐니 해도 무창포 맛 주 인공은 주꾸미다. 주꾸미 몸통 안에 알 가득 찬 봄철이면 제격이나, 연중 주꾸미 요리를 맛 볼 수 있다는 게 무창포마을의 장점. 잘 손질해 냉동해둔 주꾸미를 다양한 요리법으로 손맛을 내어 손님상에 올리는 음식점이 무창포해수욕장 주변에 널렸다.

쉬어 가고 싶을때! 무창포어촌체험마을 홈페이지에 접속하면 민박부터 펜션까지 어업인들이 운영하는 숙박업소가 다양하게 소개되어 있으니 참고 하자. 피서철이나 주말여행이라면 예약은 필수.

- 문의 : 무창포어촌체험마을(<http://muchangpo.seantour.com>) 041-936-3510



▲ 주꾸미양륙



▲ 가두리 낚시체험