

그림같은 풍광·풍성한 해산물 ... 그리운 ‘마음의 고향’



전남 강진군 대구면의 하저마을. 마을 입구에 트레일러형 펜션이 최근 조성돼 관광객들을 맞이하고 있다. 마을 앞 바다에는 갯벌체험을 할 수 있는 독살이 있고 인근에 가우도가 있어 한적한 가족여행을 하고자하는 이들에게 적격인 곳이다.

/ 김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

45ha 갯벌서 바지락·꼬막·낙지 잡고 독살 체험

문만 열면 바다와 마주하는 펜션·민박 등 갖춰

23번 국도를 타고 가우도 출렁다리를 막 지나다보면 저두리 하저어촌체험마을(이하 하저마을)이 있다. 강진만 동쪽 해안의 풍광도 풍광이려니와 바닷가 마을과 구름, 해변을 지나가는 모みを 맞볼 수 있는 곳이다.

해안을 따라 웅기종기 모인 마을과 드넓은 갯벌에서는 진한 삶의 체취도 묻어난다. 당신이 그리던 마을 속 고향을 옮겨 심은 듯 따스함이 배인 그곳은 여름의 정취와 함께 고즈넉한 옛 포구의 자리를 그대로 지키고 있다.

하저마을은 강진 바지락의 주산지로, 도로변 정자에서 바라보는 바다풍경은 평온 그 자체. 바다 한가운데에 출렁다리로 연결된 가우도가 떠 있고, 바다 건너편에는 만덕산에서 시작된 산줄기가 석문산, 주작산, 덕룡산, 달마산을 거쳐 다도해로 이어진다.

마을 뒤편으로 저두산의 사계가 마을을 감싸 안고, 마을 앞으로는 소박한 바다와 마주한다. 국도를 사이에 두고 위아래로 나뉜 마을은 정갈한 한옥들 사이로 새로 지은 이층집들이 오손도손 평화롭다.

고즈넉한 마을의 풍경은 고향에 대한 그리움을 풀어놓기 충분한 공간이다. 고깃배가 드나들며 아버지를 싣고 갔다 돌아오는 그리움의 공간. 그 아버지를 기다리며 걱정과 근심을 가진 어머니의 묵묵한 삶이 대변되는 공간. 그 공간에는 그리움과 기다림을 지유해주듯 물처럼 맑은 생명체가 살아 숨 쉰다.

45ha의 갯벌에서 바지락, 꼬막, 낙지를 잡고, 독살 체험도 해볼 수 있다. 장화, 바구니, 호미는 체험 비용을 내면 마을에서 빌려준다. 독살은 밀물과 함께 바닷가로

밀려온 물고기가 썰물이 되면 자연스레 돌담 가운데 갇히게 되고, 돌 안에 갇힌 고기를 건져 올리는 전통어법이다. 독살체험과 함께 대나무낚시체험도 즐길 수 있다.

갯벌이 따갑게 느껴지는 한낮에 바지락을 캐고 있는 도시민도 만났다. 박현숙(여·50·광주시 북구 운암동)씨는 10년째 이곳을 찾아 바지락을 캐고 있다. 저녁에 동료들과 바지락 국을 먹기 위해 왔다는 박씨는 “하저마을 바지락은 크기도 크고 쫄깃한 육질이 일품”이라며 “손만 넣으면 잡히니 30분이 채 되기도 전에 바구니를 채우게 된다”고 말했다.

이 마을의 명소는 갯벌에 놓인 긴 목책

로, 물이 빠졌을 때는 갯벌 진입로가 되고, 물이 들어왔을 때는 수상 산책로가 된다.

갯벌을 황금빛으로 물들이는 일몰도 잊지 못할 풍광이다. 바닷물이 밀려나가면서 갯벌의 웅덩이마다 반짝반짝 보석이 담기는데 온 몸을 휘감는 황금빛의 아름다운 입을 다물지 못하게 한다.

낙조풍경도 풍경이지만 정자 찾는 이의 가슴을 따뜻하게 한 것은 ‘주민들의 삶 그 자체’였다.

사실 이 마을은 경작 면적이 적고 바다에서 얻는 소득이 넉넉하지 못해 예부터 뗏다는 동네라는 설움을 겪었다. 작은 고깃배를 띄워 잡는 어류와 갯벌에서 캔 조

개를 이웃마을에서 쌀이나 보리로 바꿔 생계를 이어갈 만큼 척박했다. 지금도 동네 아낙들은 농번기가 되면 해남·완도·영암 등에 나가 마늘·양파를 수확해주고 품을 받는 고단한 삶을 이어가고 있다.

마을주민들은 마을 소득에 기여할 수 있는 수장고 연장, 독살체험장 인공 풀 조성 사업이 국비지원 사업에 선정되고도 3년이 넘도록 미뤄지고 있다며 아쉬움을 토로했다.

옆집에 마실 온 것처럼 쉬었다가 머물다가 한 계절을 날 수 있는 한적한 마을을 찾는다면 하저마을을 추천한다.

숙박시설은 마을회관 1km 반경 내에 펜션, 민박 등 모두 6곳이 있다. 특히 마을 앞 바다펜션은 600평 규모로, 작은방 10개와 2개의 카라반도 소유하고 있다. 문만 열면 바다를 마주하여 머무는 내내 그림같은 풍광을 두고 볼 수 있다.

/임수영기자 swim@kwangju.co.kr



갯벌 체험을 온 관광객들이 갯벌에서 바지락을 잡아들이고 있다.

/ 김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

찾아오시는 길

강진 하저어촌체험마을 (전남 강진군 대구면 저두바닷길 19)

▶승용차

서해안고속도로→서영암IC→남해고속도로→목리 교차로→마랑 방향으로 해안선을 따라 직진→약 12.8km 지나 하저어촌체험마을

▶고속버스

서울강남고속터미널→강진버스터미널→마랑행 농어촌버스(약 40분 소요)→하저 정류장→도보 1분→하저어촌체험마을

▶열차

목포역→목포버스터미널→강진행



버스→마랑행 농어촌버스→대구면 하저어촌체험마을

“물고기 잡는 방식도 대대손손 이어와 사계절 찾고싶은 관광지 만들어야죠”

문정은 어촌계장

“때 묻지 않은 자연환경은 물론 고기 잡는 방식까지 예전 그대로 대대손손 이어 온 마을입니다. 깨끗한 바다와 갯벌은 어느 어촌마을과 견주어도 손색이 없어요. 많은 사람들이 방문할 수 있는 방안을 마련해 마을의 아름다움을 널리 알리고 싶어요.”

문정은(73)씨는 올해 2년째 강진군 마랑면 하저마을을 어촌계장을 맡고 있다. 이곳에서 나고 자라 어느덧 70년을 넘긴 그는 30년을 외지에서 살다 고향을 잊지 못해 다시 돌아왔다.

문 계장은 “마을의 수익을 높이기 위해서 하고 싶은 일은 많지만 나라에서 지원을 해준다고 해도 마을 형편이 어려워 솔직히 여력이 없다”면서 “가능성 있는 마을은 국가 지원을 더 늘려주는 정책적 배려가 필요하다”고 조심스럽게 말을 꺼냈다.

방문객이 연 1000여명 정도에 이르는 하저마을은 인근 가우도의 인기에 힘입어 그 수가 해마다 조금씩 늘고 있다. 한 때 잘 나갔던 체험장은 몇 년 손을 놓은 사이 방문객이 줄었고 최근 강진만 어족자원 고갈 상태로 인해 예전만큼의 수익을 얻지 못하고 있다.

그는 마을의 어려움을 해결하기 위해 6차 산업에서 답을 찾고 있다. 맛 좋고 영양 많은 강진산 굴, 바지락, 낙지, 게를 젓갈 등 가공식품을 만들어 직거래 판매



하고 마을 빈집을 숙박시설로 개조해 수익을 늘리는 것이다.

“무슨 일을 벌이든 마을이 먼저 자립할 수 있을만한 자원을 마련하는 것이 시급하다”는 그는 “수장고 연장, 독살 체험장 인공풀 사업만이라도 올해 꼭 착수되었으면 한다”고 덧붙였다.

끝으로 문 계장은 “주민 대다수가 이곳에서 나고 자란 분인데다 끈끈한 정이 살아있어 토틸 잘 통한다며 사계절 살기 좋고, 찾고 싶고, 누구나 머물고 싶은 관광지를 함께 만들어 가는 것이 목표다”라고 설명했다.

/임수영기자 swim@kwangju.co.kr

미생물 미네랄 풍부 ... 바지락·고막·석화 최고급

하저마을 특산물

하저마을은 청정의 자연을 훼손하지 않고 잘 보존해 최고 수준의 질 좋은 갯벌과 바다를 유지하고 있다. 미생물과 미네랄 성분을 함유한 갯벌과 모래가 섞여있어 최고 품질의 바지락, 고막, 석화(굴)가 생산되고 있다.

갯벌의 질이 워낙 뛰어나 20년 전에는 바지락, 고막 치패를 생산해 팔았다. 다른 지역 사람들이 서로 먼저 치패를 사가기 위해 새벽부터 마을을 찾았다고 한다.

도 하저마을 뒷산인 저두산에서 바다 쪽으로 흐르는 물이 마을 앞 갯벌로

흘러들어 미생물과 미네랄이 더 풍부해지며, 어패류의 알이 굵어지고 싱싱하다는 것이 주민들의 설명이다. 석화는 주민들이 돌에 붙어있는 자연산을 직접 채취한다. 예전엔 많은 양이 나와 어리굴젓을 만들어 판매했는데, 주민들의 고령화로 인해 어리굴젓보다는 생굴로만 판매한다. 하저마을 바지락은 연중 구입이 가능하며 고막, 석화는 겨울철에 구입이 가능하다.

특산물 구매 문의 : 김길호 강진 하저마을 사무장(010-3505-3238)
/김종관 전남어촌특화지원센터 과장 kjkair1@naver.com

전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시의 건강한 만남과 상호 발전을 지원하고 있습니다

해양수산부·전라남도 지정 기관인 전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시가 건강하게 만나 상호 발전하도록 지원하고 있습니다.

- 센터는 전남 어촌의 특산물이 직거래를 통해 도시 소비자에게 저렴하게 공급되는 통로가 되고 있습니다.
- 센터는 전남 어촌에 귀어·귀촌하는 도시민들이 큰 어려움 없이 정착할 수 있도록 상담·지원하고 있습니다.
- 센터는 전남 어촌의 질 높은 특산물을 위생적으로 제조·가공하여 만든 상품을 도시민이 손쉽게 구매할 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

- 센터는 도시민 누구나 전남 어촌을 찾아 맛있는 먹을거리를 즐기고, 아름다운 자연경관을 구경할 수 있도록 관광프로그램의 제작을 지원하고 있습니다.

- 센터는 그 외에도 1사1촌 협약 등 전남 어촌과 기업, 음식점 등과의 상호 연계를 지원하고 있습니다. 언제든 전남어촌특화지원센터(062-220-0583, 0514)로 문의하시면 정확한 정보를 받을 수 있습니다.

전남어촌특화지원센터 센터장 임 광 희



안락한 해상 펜션 위 ‘손맛’ 오메! 짜릿하구나

마량항에 인접해 있는 서중어촌체험마을은 해상펜션으로 유명하다. 육지에서 약 700여미터 떨어진 이 펜션은 바다낚시의 손맛을 느낄 수 있고 가족 단위 관광객들이 자주 찾는 곳으로 인기를 얻고 있다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

“오메!” 숨어 한 마리가 뛰어오르더니 배 위로 떨어진다. ‘파닥파닥’ 요란히도 몸을 떠다. 축이 왔다. ‘오늘 풍어구나!’ 전남 강진군 마량면 서중마을 앞바다에는 동동 떠 있는 뭔가가 있다. 북극 에스키모의 집 ‘이글루’를 닮은 이것은 바로 ‘해상 펜션’이다.

마을 어귀 선착장에서 어촌계장이 운항하는 작은 배에 몸을 싣고 1분가량이면 도착한다. 바다 위에 떠있는 탓에 자칫 출렁거려 멀미가 나진 않을까 싶었지만 꽤 안정적이다. 펜션의 품은 넓었다. 북극구조로 10여 명도 거뜬히 묵을 수 있는 곳이 있는가하면 2명이 하루를 보낼 수도 있다. 모두 6채다.

서중마을 앞바다는 강진만 중심부에 있고, 워낙 깨끗해 오래전부터 수산물에 풍부하기로 유명하다. 주로 잡히는 어종은 감성돔과 송어, 도다리, 볼락, 갯장어, ‘손맛’을 보려는 강태공의 발길이 끊이지 않는 이유도 여기에 있다.

낚싯대를 물에 담그니 금세 입질이 온다. 역시 월척이다. 송어 몇 마리와 살 오른 감성돔을 낚았다. 갯 잡아 회를 찐다. 굳이 말하지 않아도 그 맛은 다들 상상이 갈 터이다. 어느덧 해가 뉘엿뉘엿 자취를 감춘다. 바다 한가운데서 보는 낙조가 매력적이고, 이른 아침 뿌연해 올라온 해무도 제법 운치 있다.

낚시에 실패했다고 해서 끼니 걱정을 할 필요는 없다. 전화 한 통화면 선장(어촌계장)이 마을 인근 ‘마량항수산터’에서 싱

선착장서 1분...이글루 모양 복층 구조 10명 숙박 ‘거뜬’

청정바다 속 감성돔·송어·도다리·갯장어 ‘강태공’ 유혹

바지락 캐기·김 건조 체험도...낙지통발 수확 예약 필수

가우도 출렁다리·청자박물관·마량항 등 볼거리도 가득



마을 앞 바다에 지주식 김양식장이 조성돼 있어 아이들의 현장학습장은 물론 11월부터 3월까지 전통방식의 ‘김 건조 체험’을 즐길 수 있다.

싱한 횃감을 사다주기도 하고, 직접 배를 타고 육지로 나가 먹을거리를 사올 수도 있다. 바비큐 파티도 선상 위에서 충분히 즐길 수 있다. 모든 것이 완벽하게 갖춰져 있다.

출길 거리는 해상 펜션만이 아니다. 마을 근처에 유명한 가우도 출렁다리와 고려

청자박물관, 마량항이 있다. 또 서중마을은 지난 2013년 해양수산부가 ‘우수 어촌 체험마을’로 선정했을 만큼 다양한 체험 프로그램을 자랑한다.

약 42만 평(40ha)에 달하는 너른 갯벌에서는 사시사철 바지락 캐기 체험이 가능하다. 여벌의 옷과 햇볕을 가려줄 모자, 장화

등만 챙겨오면 온 가족이 마음껏 바지락도 캐 볼 수 있다. 또 갯벌로 들어가는 입구에 깔린 도로는 썰물 때 물이 빠지면 양 옆에 쌓아둔 어초가 훤히 드러나며 ‘굴 체험장’이 나타난다. 어초마다 자연산 석화(굴)가 ‘터덕터덕’ 붙어 있어 신선한 석화도 직접 채취해 맛볼 수 있다.

이뿐만 아니다. 3일 전 미리 예약을 해두면 낙지통발을 거둬들이는 체험도 사계절 내내 가능하다. 밤에는 햇불을 들고 다니며 손으로 낙지를 잡는 체험도 가능하다.

서중마을 최고 인기 프로그램은 그동안 사라져 볼 수 없었던 전통방식을 되살린 ‘김 건조 체험’(11월~3월)이다. 물김을 김발 위 나무성형 틀에 부은 뒤에 벗짚으로 엮은 건조장에 붙여 말리면 ‘수제 김’이 완성된다.

마을주민들도 대대로 염산처리 하지 않고 지주식 방식으로 친환경 김 양식을 해왔고, 그 맛과 향도 일품이다. 만든 김은 나중에 택배로도 받아볼 수 있다.

올해 8월 5일에는 ‘개막이 축제’가 예정돼 있다. ‘개막이’는 갯벌에 박아둔 말뚝을 따라 그물을 두르고, 물고기를 잡는 방식을 말한다. 밀물 때 들어왔던 물고기가 썰물 때 미처 빠져나가지 못하면 손으로 잡아 올리면 된다.

어른에게는 일상을 벗어나 잠시 쉬어갈 수 있는 ‘여유’를 주고, 아이들에게는 잊지 못할 추억을 남겨줄 수 있는 이곳은 서중마을이다.

/박기웅기자 pboxer@kwangju.co.kr

찾아오시는 길

강진 서중어촌체험마을(전남 강진군 대구면 가막섬로 75-7)

▶승용차

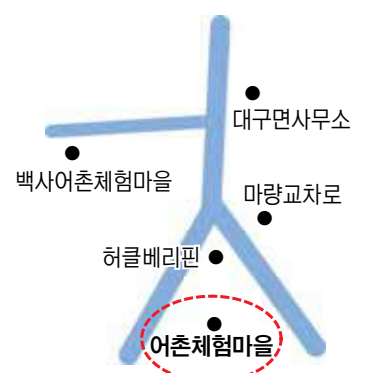
서해안고속도로→서영암IC→남해고속도로→목리 교차로→마량 방면으로 해안선을 따라 직진→약 22km 지나 서중어촌체험마을

▶고속버스

서울강남고속터미널→강진버스터미널→마량행 버스(약 60분 소요)→마량 정류장→도보 12분→서중어촌체험마을

▶열차

목포역→목포버스터미널→강진행 버스→마량행 버스→대구면 서중어촌체험마을



맛 검증된 전통 수제 김·마른 미역·전복

서중마을 특산물

강진 서중마을은 바다가 내륙으로 들어온 고깔모양의 강진만 중심부에 자리하고 있다. 마량항과도 가깝다. 마을 앞 바다에는 ‘잘피’라는 바다 식물이 많이 서식하고 있는데, 이것이 해양생물의 산란 및 보육 장소의 구실을 한다. 부영양 물질을 걸러내 바다 속을 정화하고 적조를 예방하는 역할도 한다. 그러다보니 서중마을 앞 바다에서 나오는 특산물이 좋을 수밖에 없는 것이다.

서중마을 특산물은 전통 수제 김, 마른미역, 전복 등이 있다. 서중마을 수제 김 주원료로 쓰이는 원초는 강진만에서 생산되는 친환경 무산김이다. 하루 8시간 이상 햇볕에 충분히 노출시키는 지주식 방식으로, 김 본래의 맛과 향을 즐길

수 있다. 수제 재래 김은 일반 김보다 더 길고 두꺼울 뿐만 아니라 구멍이 송송 뚫려 모양은 투박하다. 하지만 예부터 임금에게 진상될 만큼 강진 김은 최상품이었고, 몇 해 전만 해도 전량 일본으로 수출될 만큼 맛은 검증됐다. 가격도 1속(100장)에 3만원으로, 일반 김보다 4배가 넘는다.

마른 미역은 다른 지역의 미역에 비해 고소하고 쫄깃하며 오래 끓여도 퍼지지 않아 끓일수록 맛이 깊어진다. 전복은 강진만 정정해역 갯벌에서 자라는데 일반 전복보다 식감이 좋고 영양분이 많다는 것이 주민들의 설명이다.

특산물 구매 문의:이귀순 강진 서중마을 사무장(010-5220-8525)

/김종관 전남어촌특화지원센터 과장 kjkair1@naver.com

“해수부 선정 ‘일등 어촌마을’서 심신 치유하세요”

강남원 위원장

“많이 지치셨죠? 머물고, 쉬고, 치유하고 가세요.”

서중어촌체험마을 강남원 위원장은 자부심이 대단했다. 그는 “우리 마을은 전국에서도 알아주는 체험프로그램으로 매년 방문객들의 발길이 끊이지 않는다”며 “그만큼 만족스러운 여행이 될 것”이라고 말했다.

이 마을은 지난 2015년 해양수산부와 한국어촌어항협회가 주관하는 어촌체험휴양마을 등급결정 평가에서 ‘일등 어촌마을’로 선정되기도 했다. 전남에서 유일

체험마을 운영 전문성 강화

프로그램 입소문 방문객 세도

‘또 가고 싶은 마을’ 만들 것

한 ‘일등’이다.

강 위원장은 “체험마을 운영의 전문성을 강화하기 위해 마을 주민들은 전문가에게 관광객 친절 안내 교육도 받았다”며 “다양한 체험프로그램을 개발 운영해 다시 찾는 마을로 변화시켰다”고 강조했다.

한 번 이 마을을 찾았던 사람들은 매해 꾸준히 다시 찾고 있고, 재방문객에 대한

해양 펜션 숙박할인 등 ‘특별서비스’도 제공하고 있다.

그는 “싱싱하고 풍부한 어패류 등 청정해역을 자랑한다. 바다가 살아 있기 때문”이라며 “방문객 모두 ‘손맛’을 볼 수 있도록 물고기가 모여들게 할 어초 설치도 꾸준히 투자하고 있다”고 말했다.

“주민들 모두 전국 ‘일등 어촌’이라는 자부심을 갖고 있어요. 가장 큰 목표는 ‘또 가고 싶은 마을’이 되는 겁니다. 오시는 분 모두 만족하고 불편함 없이 머물 수 있도록 친절을 베풀겠습니다.”

/박기웅기자 pboxer@kwangju.co.kr



신나는 갯벌 바지락캐기...한시간만에 소쿠리 한가득



전남 강진 대구면 백사어촌체험마을은 갯벌 한가운데 시멘트로 조성된 길이 있어 유모차를 가져온 가족단위 관광객들도 쉽게 바다로 이동할 수 있다.

/김진수기자 jeans@

낙지·굴·바지락 채취 30ha 갯벌 65가구 주민 삶터

2008년 어촌마을 선정 갯벌체험 프로그램 운영

송어·돔 낚시 어선타기 체험 물때 달라 사전 예약 필수

최근 방문한 전남 강진군 대구면 백사마을은 순박한 사골 아낙의 느낌을 물씬 풍겼다. 군 소재지에서 23번 국도를 타고 마량향을 향해 해안선을 따라 가다보면 강진만 초입에서 만날 수 있다.

도로에서 보이는 바닷가를 향해 10분 정도 걸자 30ha 규모 아담한 갯벌이 눈에 들어온다. 백사마을이 가진 가장 큰 자랑거리이자 마을 주민들의 삶터다.

갯벌에서는 아낙 10여명이 퇴역별에 아랑곳 않고 한창 무언가를 잡고 있었다. 호기심이 일어 물어보니 멀리서 무언가를 흔들어 보이며 ‘낙지’란다.

백사어촌체험마을 건물 앞에서 만난 김성일(50) 백사어촌계 사무장은 “봄·가을철

은 빨낙지, 겨울은 석화(굴)가 주로 잡히고 바지락은 사계절 내내 캔다”고 설명했다. 백사마을은 앞바다에 흰모래가 많아 ‘백사’(白沙)라고 이름 지어졌다고 한다. 한때는 모래사장이 있었지만 지금은 다 쓸려나가 흔적만 찾아볼 수 있다.

마을 유래는 다른 곳에 비해 오래되지 않았다. 1976년 강진군이 발행한 마을 유래지에 따르면 조선 성종 때 (1674년) ‘달성 서씨’가 처음 터를 잡았고 영조 때 ‘창원 황씨’가 들어오면서 마을이 형성됐다고 전해진다. 마을 주민 중 황씨가 많은 이유다. 마을에는 65가구 100명 남짓 거주하고 있다. 혼한 식당이나 슈퍼도 없다.

백사마을은 지난 2008년 어촌체험마을



체험장 한켠에 마련된 돌 웅덩이는 체험을 마치고 몸에 묻은 갯벌을 씻어낼 수 있다.

로 선정, 2009년부터 본격적인 갯벌체험 프로그램을 운영하고 있다. 인근 가우도, 마량항 등 유명 관광지 사이에 자리한 까닭에 많이 알려지지는 않았지만 오히려 한적한 분위기를 즐기려는 사람들이 주로 찾고 있다.

주요 체험은 바지락잡기와 꼬막잡기다. 5000원(정소년 3000원)만 내면 물때에 따라 1시간~1시간30분가량 즐길 수 있다.

갈아입을 옷만 준비한다면 갯벌 초보자라도 부담이 없다. 수십 년 간 내공이 쌓인 마을 주민들이 동행해 포인트를 짚어주니 소쿠리 하나쯤은 쉽사리 채운다.

전통방식으로 갯벌 한구석에 돌을 놓아 만든 마름모꼴 웅덩이에서 온몸에 묻은 진흙을 씻는 일은 또 다른 즐거움이다.

또 어선타기 체험(3~10월, 어른 3만원·어린이 2만원)도 할 수 있다. ‘백사어촌계’를 타고 강진만 주변을 돌며 깨끗한 물에만 산다는 은어를 비롯해 송어·물메기·가자미·돔·넙치 등을 낚는다.

다만 매일 물때가 다르니 사전 예약은 필수다.

백사마을은 멀리서 온 관광객들을 위해 숙박시설도 운영하고 있다. 백사어촌체험마을 건물 2층에 큰방(최대 25명 수용) 1개, 작은방(최대 8명 수용) 3개가 대기하고 있다. 숙박료는 몇 명이 오든 큰방 8만원, 작은방 7만원이다. 요새 찾아보기 어려운 ‘착한’ 가격이다. 취사실은 건물 밖에 있다. 주변에 식료품을 구할 곳이 마땅치 않으니 음식물은 든든하게 준비해야한다. 아니면 마을에서 약 500m 떨어진 대구면 소재지 식당을 이용하면 된다.

백사마을의 또 다른 숨겨진 매력은 갯벌 사이로 난 콘크리트길이다. 지난 2009년 어촌체험마을로 선정되면서 마을 앞 갯벌 두 군데에 폭 2.5m 길이 각 500m·300m 길을 만들었다. 썰물 때 바닷물이 최대 500m까지 빠지는 것을 감안하면, 힘들이지 않고 갯벌에 발을 담글 수 있다. 유모차나 휠체어도 들어갈 수 있어 인기가 좋다. 평생 갯벌이나 바닷물을 가까이서 보기 힘든 장애인들을 위한 배려를 엿볼 수 있다.

/김용희기자 kimyh@kwangju.co.kr

찾아오시는 길

강진 백사어촌체험마을 (전남 강진군 대구면 청자해안길 253)

◇승용차

서해안고속도로→서영암IC→남해고속도로→목리 교차로→마량 방면으로 해안선을 따라 직진→약 12.8km 지나 백사어촌체험마을

◇고속버스

서울강남고속터미널→강진버스터미널→마량행 농어촌버스(약 50분 소요)→대구초등학교 정류장→도보 8분→백사어촌체험마을

◇열차

목포역→목포버스터미널→강진행



버스→마량행 농어촌버스→대구면 백사어촌체험마을

“가우도·청자박물관 연계 다양한 행사

강진만 깨끗한 갯벌서 마음껏 즐기세요”

황성환 백사마을 어촌계장

“우리 마을은 질 좋은 갯벌이 자랑입니다. 처음 갯벌에 온 사람들이 인심 좋은 마을 주민들이 친절하게 안내해주니 누구나 즐겁게 바지락을 캐갈 수 있어요. 항상 환영할 준비가 돼 있으니 많은 분들이 찾아오셨으면 좋겠습니다.”

전남 강진군 대구면 백사마을 황성환(58·사진) 백사어촌계장은 누구보다도 본인이 나고 자란 마을에 자부심이 있다. 지난 10년간 백사마을 어촌계를 이끌고 있는 그는 마을주민들의 삶의 질 향상에 무엇보다 앞장서고 있다.

현재 그는 어촌계장과 함께 백사마을 관리어업공동체 위원장도 맡고 있다. 지역 어업환경을 개선하기 위해 지난 2007년 정부가 추진하는 자율관리어업공동체에 가입했다.

또 지난 2008년 강진에서는 3번째로 생긴 어촌체험장 조성에 앞장섰다. 지난 2009년부터 갯벌체험 프로그램을 본격 운영하며 관광객들을 맞고 있다.

황 계장은 “백사마을은 강진만의 깨끗한 자연환경과 가우도, 청자박물관, 마량항 등 인근 관광지를 연계해 다양한 프로그램을 운영하고 있다”며 “무엇보다도 해남 두륜산이 바로 앞에 보이는 등 강진만 일대는 한눈에 볼 수 있는 시



원한 경치가 자랑거리다”고 소개했다.

이어 “마을 주민들이 한마음으로 운영을 도와주니 다른 곳보다 끈끈한 정이 있다”고 말했다.

계장으로서 한 일 중 가장 뿌듯한 일은 ‘갯벌 진입로 조성’을 꼽았다. 연로한 주민들이 갯벌 작업을 나갈 때 한걸음이 덜 들고 유모차, 휠체어 등도 들어갈 수 있다.

황 계장은 “점점 마을에 젊은 사람들이 빠져나가 활기를 잃어가고 있는 점이 우려된다”며 “힘닿는 데까지 주민들을 위해 헌신하겠다”고 덧붙였다.

/김용희기자 kimyh@kwangju.co.kr



밀물 때 방문해도 해상 데크를 통해 바다로 나가 낙지 등을 즐길 수 있다.

백사마을의 특산물

강진만의 크고 작은 9개에 하천이 만나는 바다이다. 적당한 염분과 영양분이 어우러져 각종 해양생물이 천혜의 조건을 갖추고 있는 대표적인 마을이 강진군 대구면 백사마을이다. 청정해역이 내륙으로 들어온 고갈 모양으로 영양염류가 많아 싱싱한 패류가 생산된다.

백사마을 특산물로는 꼬막, 바지락, 낙지, 석화(굴)가 있다.

봄·가을 호미로 잡는 빨낙지 유명

자연산 굴 예약해야 맛볼 수 있어

청정해역 갯벌 30ha에서 마을 주민들은 꼬막, 바지락 등을 캐 생계를 잇고 있다. 특히 석화는 100% 자연산으로, 연중 바다에 나가 뜬에 붙어있는 것을 직접 채취해 판매하고 있다. 자연산이라 향도 좋고 식감이 좋아서 채취를 하자마자 생굴 상태로

팔려나간다. 택배로도 가능하다. 공급이 수요를 따라가지 못해 예약을 해야만 백사마을 자연산 석화를 맛볼 수 있다.

낙지는 봄, 가을에 호미로 잡고 있다. 백사마을 갯벌은 다른 지역 갯벌에 비해 모래가 덜 섞여 호미로 잡을 수 있다고 한다.

깊은 바다에서 통발로 잡은 낙지는 먹었을 때 짭짤이 나는데 백사마을 갯벌에서 호미로 잡은 낙지는 다른 지역 낙지보다 단맛이 난다는 것이 마을 주민들의 자랑이다. 백사마을 특산물 구매는 전화 문의 후 구매가 가능하며 택배로 다음날 받아볼 수 있다.

특산물 구매 문의 : 김성일 강진 백사마을 사무장(010-9696-2761)

/김중관 전남어촌특화지원센터 과장 kjkair1@naver.com



마을 주민이 갯벌작업을 위해 걸어 가고 있다.



마을 입구에 있는 어촌체험센터. 이 건물 2층은 관광객들이 숙박을 할 수 있는 공간이다.

장흥 수문마을

조용한 피서 1번지... 11km 종려나무 길 동남아 휴양지 같네

수문해수욕장서 바지락 캐고 물놀이 하고...힐링이 절로
피서지 문고 책 빌려 ‘독서 피서’도...포근한 인심은 ‘덤’
키조개 보고장으로 ‘1박 2일’·‘한국인의 밥상’서 소개도

국도 18호선을 따라 전남 보성 녹차밭을 지나 20여분 차로 달리니 장흥 안양면 수문마을의 탁 트인 해변이 눈의 피로를 씻어줬다. 득량만을 따라가는 여정에서 수문마을은 장흥 들머리 역할을 한다.

수문마을은 7월 해수욕장 개장을 앞두고 손님 맞을 준비로 분주했다. 장흥 유일의 수문해수욕장에서는 갯벌에서 바지락을 캐다가 지치면 물놀이를 하면 되고, 먼저 해수욕을 하다가 갯벌로 나가도 된다. 바지락 캐기는 7월은 4~13일과 20~27일, 8월은 2~11일, 17~26일 무렵에 체험할 수 있다. 바지락이 묻힌 깊이가 5cm를 넘지 않아 쉽게 캐낼 수 있다. 소금물에 3~4시간 정도 해감을 한 뒤 다음날 아침 씻어 요리해 먹으면 된다. 단채로 예약하면 도자기를 만드는 체험도 함께 할 수 있다.



수문마을 백사장 한복판에서 시작돼 바다 위를 거닐 수 있게 마련된 나무다리.

11km에 걸쳐 펼쳐진 종려나무 거리를 따라 걷다보면 동남아의 유명 휴양지에 온 기분도 든다. 피야벌을 내리쬐는 관광객들을 생각해 수문마을과 이웃 마을이 힘을 합쳐 만들었다고 한다. 포근한 인심에 발걸음이 가볍다.

조용한 휴가를 보내고 싶은 사람들에게 수문마을은 ‘피서 1번지’로 꼽힌다.

매년 여름 마을에서는 책을 무료로 빌려주는 ‘피서지 문고’가 열린다. 종려나무 그늘 아래서 장흥 출신 이청준, 한승원 등 남도 문학에 파묻히다 보면 책 한권 끝내는 건 시간문제다.

해변 끝자락엔 700m 길이의 ‘한승원 문학 산책로’가 이어진다. 산책로는 5월에서 8월까지 피는 해당화로 붉게 물든다. 한승원은 소설 ‘해일’에서는 “모래 언덕에 어우러진 해당화가 생각났다”며 수문해변에 대한 애착을 드러내기도 했다.

수문마을은 TV프로그램 ‘1박2일’과 ‘한국인의 밥상’에도 나와 유명해진 ‘장흥 삼합’의 키조개 보고장이다. 마을에서 나오는 수산물의 80%는 키조개다. 키조개는 다른 조개보다 미네랄이 5~20배나 많고 필수 아미노산과 철분이 풍부한 ‘바다의 보물’로 알려져 있다.

점심은 바지락 회무침을 골랐다. 유달리 살이 짝 차오른 수문 바지락에 감초와 배, 사과로 맛을 낸 양념장, 갖은 채소, 밥을 비비면 한 그릇 뚝딱이다. 바지락국과 곁들이면 안성맞춤이다.

수문마을에는 숙박시설도 다양하다. 24시간 찜질방과 사우나를 즐길 수 있는 ‘안단테 스파리조트’와 수영장 너머 일출이 창가에 담겨지는 ‘수문리조트’, 펜션, 민박들이 곳곳에 자리 하고 있다. 해수욕장 개장에 맞춰 안단테 리조트에서는 대형 미끄럼틀이 있는 물놀이장도 운영하고 있다.

백사장을 에워싸는 울창한 소나무 숲에서 캠핑을 즐기는 것도 백미다. 저렴한 가격에 텐트를 대여할 수도 있다. 벤치와 정자가 여러 군데 마련돼 있어 돛자리 하나만 깔아도 근사한 보금자리가 만들어진다.

수문마을을 당일치기로 다녀오기에는 아깝다. 마을에서 차로 20분만 가면 정남진 장흥도요시장, 편백숲 우드랜드, 천문과학관 등을 둘러볼 수 있어 넉넉히 일정을 잡는 것이 좋다.

장흥 관광에 입문하는 이들은 수문 어촌체험마을 홈페이지(seantour.com/village/sumun)를 참고하면, 숙소, 음식점, 주변 관광지 등이 잘 정리돼 있어 여행 일정을 짜는 데 도움을 받을 수 있다.

/백희준기자 bhj@kwangju.co.kr



장흥 ‘피서 1번지’로 꼽히는 수문마을은 갯벌과 해수욕장을 함께 즐길 수 있는 점이 매력이다. 득량만 해안의 절경이 한눈에 보이는 숙박시설과 식당을 합리적인 가격으로 이용할 수 있다.

‘장흥 9미’ 키조개삼합·바지락회무침 유명...군침이 도네요

수문마을 먹거리

수문마을은 키조개삼합, 바지락회무침으로 유명하다. 키조개 삼합 음식이 처음 만들어진 곳이 바로 이 마을이다. 마을 입구에는 커다란 키조개 조형물이 서 있을 정도로, 키조개는 마을의 자랑스러운 산물이다. 키조개, 바지락은 마을 앞 득량만 갯벌에서 생산되고 있다.

득량만은 조수간만의 차이가 적어 키조개 성장여건이 좋아 관자가 크고 육질이 부드러운 것은 물론 향까지 난다. 키조개는 쪄낸 갯벌에 모내기하듯 심어놓으면



2~3년 후 생산이 가능하다. 수문마을에서 생산되는 키조개, 바지락은 품질이 우수하고 맛과 영양이 뛰어나 다른 지역 키

조개, 바지락보다 30%정도 비싸게 팔리고 있다는 것이 주민들의 말이다.

키조개 제철은 4~5월로, 이 시기에는 미네랄 함유량이 높아지며, 필수 아미노산과 철분 함량이 풍부해 제철 맛이 좋다고 한다. 바지락은 3~4월이 되면 여름철 산란에 대비하여 크게 성장하는데, 이 때가 가장 맛있다. 키조개삼합, 바지락회무침은 ‘장흥 9미’에도 그 이름을 올렸다.

특산물 구매 문의 : 김영만 장흥 수문마을 어촌계장(010-8580-8620)

/김종관 전남어촌특화지원센터 과장 kjkair1@naver.com



수문마을의 특산품인 키조개를 본뜬 조형물이 수문항에 세워져 있다.

“내년 근린공원 조성 등 전국민이 사랑하는 관광지 만들 것”

김영만 어촌계장

“수문마을을 전 국민이 사랑하는 관광지로 만들겠습니다.”

8년째 수문마을 어촌계장으로 일해 온 김영만(58)씨의 자부심은 대단했다. 김씨의 18년 다이버 경력은 그가 진정한 바닷사람임을 증명하고 있다. 김씨는 수문마을을 토박이다.

김씨는 13년째 ‘정남진힐집’과 민박을 운영하며 외지 손님을 맞고 있다. 아들 김평근(34)씨는 든든한 조력자다.

자녀 깨나 마을 걱정을 하는 김씨는 내년 완공하는 공원에 기대를 걸고 있다. 마

을을 둘러싼 뒷산 8만5950㎡에 근린공원을 조성하는 것이다. 이 사업에는 국비 25억 원 등 총 50억 원이 투입된다.

김씨는 “산을 깎아 무조건 건물을 올리기는 공간이 만드는 것이 수문마을에 더 어울린다”며 공원 조성의 취지를 설명했다.

올해는 키조개와 바지락 모두 풍년이다. 김씨는 “수문마을 키조개는 일본에서 인기가 많아 수출 효자를 맡고 있다”고 귀띔했다. 또 “이곳 바지락은 다른 지역보다 높은 가격을 쳐준다”며 바지락 자랑도 잊지 않았다.

수문마을 어촌계는 매년 5월 초 제암산에 철쭉꽃이 만발할 때 키조개축제를 연다. 축

제는 올해로 14화제를 맞았다. 지난 5월 3일부터 4박5일 동안 열린 키조개 축제는 그야말로 ‘대박’이었다. 어린이날인 5일에는 3만 명이 찾았다. 올해는 키조개 요리 경연대회, 장흥군 읍면 노래자랑 등을 마련해 관광객과 지역민이 함께 즐길 수 있도록 했다.

김씨는 “130여 명의 어촌계원이 꾸리는 마을 축제는 장흥을 대표하는 관광축제 가운데 하나가 됐다”며 “주민의 헌신과 노력이 없었으면 불가능 했다”고 말했다. 그는 “어촌계장으로써 모범을 보이고 이웃과 화합해 수문마을을 ‘꼭 한번 찾고 싶은 마을’로 만들겠다”고 강조했다.

/백희준기자 bhj@kwangju.co.kr



찾아오시는 길

장흥 수문어촌체험마을 (전남 장흥군 안양면 수문옹곡로 194)

- ▶승용차
호남고속도로→산월IC→무안광주고속도로→지원 교차로→장흥, 화순방면→장수교차로→안양, 회천방면→약 16km 지나 수문어촌체험마을
- ▶고속버스
• 서울강남고속터미널→장흥버스터미널→전일행 농어촌버스(약 45분 소요)→수문해수욕장 정류장→수문어촌체험마을
• 서울강남고속터미널→장흥버스터미널→용곡행 농어촌버스(약 45분 소요)→용곡해수욕장 정류장→도보 4분→수문어촌체험마을
- ▶열차

- 수문리조트 스파리조트 안단테
- 수문삼거리
- 어촌체험마을
- 정남진힐집
- 수문항
- 해양경비안전서
- 광주송정역→광주광천터미널→장흥 용산행 버스(약 1시간 50분 소요)→용산행 농어촌버스(약 25분 소요)→운정 정류장차→전일행 농어촌버스(약 25분 소요)→수문해수욕장 정류장→수문어촌체험마을

전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시의 건강한 만남과 상호 발전을 지원하고 있습니다

해양수산부·전라남도 지정 기관인 전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시가 건강하게 만나 상호 발전하도록 지원하고 있습니다.

- 센터는 전남 어촌의 특산물이 직거래를 통해 도시 소비자에게 저렴하게 공급되는 통로가 되고 있습니다.
- 센터는 전남 어촌에 귀어·귀촌하는 도시민들이 큰 어려움 없이 정착할 수 있도록 상담·지원하고 있습니다.
- 센터는 전남 어촌의 질 높은 특산물을 위생적으로 제조·가공하여 만든 상품을 도시민이 손쉽게 구매할 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

- 센터는 도시민 누구나 전남 어촌을 찾아 맛있는 먹을거리를 즐기고, 아름다운 자연경관을 구경할 수 있도록 관광프로그램의 제작을 지원하고 있습니다.

- 센터는 그 외에도 1사1촌 협약 등 전남 어촌과 기업, 음식점 등과의 상호 연계를 지원하고 있습니다.
- 언제든 전남어촌특화지원센터(062-220-0583, 0514)로 문의하시면 정확한 정보를 받을 수 있습니다.

전남어촌특화지원센터 센터장 임 광 희