

특별기고

박영채

전남도 해양수산국장



조선 후기, 강진으로 유배 온 실학자 정약응은 ‘경세유표’에서 “서남쪽 바다에 별이아 바둑돌처럼 섬이 널려 있고, 작고 큰 것이 서로 끼어 있어 나라의 그윽한 울타리니, 잘 경영하면 이를 잃는 것도 물 솟듯, 산 솟듯 일어날 것”이라며 섬 경영의 중요성을 강조했다. 국가 통치권이 닿기 어려운 변방으로 여겨지던 시절에도 섬의 가치를 꿰뚫어 본 그의 통찰력은 지금 보아도 놀랍기만 하다.

그로부터 200여 년이 지난 오늘, 전남도는 섬의 가치를 재발견하고 이를 확산하기 위해 2018년 세계 최초로 ‘섬의 날’ 제정을 주도하고, 2019년 제1회 섬의 날 기념 행사를 개최했다.

이어 한국섬진흥원을 목표로 유치하고, 세계 최초로 섬을 주제로 한 2026여수세계섬박람회 개최를 준비하며, 섬의 매력과 가치를 세계에 알리고 대한민국과 전남의 새로운 성장 동력으로 키워가고 있다.

매년 8월 8일은 ‘섬의 날’이다. 국민 공모를 통해 제정된 이 날은 한여름 섬의 풍성한 먹거리, 즐길 거리, 볼거리를 상징할 뿐 아니라, 숫자 8을 옆으로 늘린 모양(∞)처럼 섬이 지닌 무한한 가능성과 잠재력을 뜻한다.

기고

윤성진

남도국제미식산업박람회 총감독
문화학 박사

K-Food에 대한 관심이 점점 더 뜨거워지고 있다. 세계 미식의 경연장인 뉴욕의 미슐랭 스타급 식당 60여 곳 중 30%에 달하는 19개 식당이 한식을 판매하는 식당이다.

주요 검색사이트에서 한식은 이탈리아, 프랑스, 멕시코, 일본 등 세계적인 미식 국가들을 제치고 최고의 검색량을 보이며 세계 미식계의 트렌드를 주도하고 있다.

장성 백양사의 사찰음식 전문가 정관스님은 넷플릭스 출연 이후 전 세계를 다니며 우리의 전통 사찰음식을 선보이고 있다. 9월 말 기순도 명인은 세계 미식의 중심도시인 파리의 유네스코 본부에 초청돼 유네스코 세계문화유산이 된 한국의 전통장 문화를 소개하고 장으로 조리한 중가의 음식을 세계에 알리는 행사를 펼친다.

유네스코에서는 미식의 정의를 다양한 민족의 문화, 유산 및 공동체의 의식이 음식에 반영된 것으로, 모방할 수 없는 시대적 유산으로 정의 내리고 있다. 미식은 ‘맛있는 음식’ 자체이자, 그 음식이 만들어진 지역의 전통, 역사, 문화, 예술이 반영된 음식 이상의 것인 셈이다.

남도는 2000여 개에 달하는 섬과 육지가 풍성한 바다를 접하고 있으며, 섬진강, 영산강 등 깊고 넓은 강으로 비옥해진 너른 평야를 자랑할 뿐만 아니라 수려하고 깊은 산과 밭을 통해 예로부터 다양한 농·수산물과 온갖 종류의

취재수첩

전력 시스템 대응 전략 재정비해야

이승홍

지역사회부 부장



7월 한 달간 기록적인 폭염과 열대야가 이어지며 국내 전력 수요가 역대 최고치를 기록했다.

전력거래소에 따르면 지난달 평균 최대전력은 85.0GW로, 전년 동월 대비 5.6% 증가했고, 1993년 통계 작성 이래 7월 기준 최고치를 경신했다. 특히 지난달 8일 오후 6시에는 95.7GW를 기록하며 7월 일간 기준 최대치를 새로 썼다.

폭염과 열대야의 일수가 전례를 찾기 어려울 만큼 길었던 점이 주된 배경이다. 7월 폭염일수는 15일로, 1973년 통계 작성 이후 평균(3.4일)의 4배를 넘었으며, 열대야는 무려 23일에 걸쳐 나타났다. 이같은 기온 상승이 냉방 수요를 폭증시켜 산업·상업 부문은 물론 가정에서도 전력 사용을 급격히 늘어나게

섬의 수도 전남에서 본 ‘섬의 날’의 의미와 가치

올해로 여섯 번째를 맞는 섬의 날 행사는 8월 7일부터 10일까지 4일간 ‘전전히 돌아보고, 섬’을 주제로 전남 완도에서 열린다. 2019년 목포를 시작으로 통영, 군산, 울릉, 보령에 이어 열리는 이번 행사는 국민 모두가 섬의 가치와 매력을 함께 누리는 축제가 될 것이다. 섬의 가치에 대해 생각해 보고, 직접 체험하며 공감하는 특별한 시간이 될 것으로 기대된다.

‘섬의 수도’ 전남에서 바라보는 섬의 날이 가지는 의미와 가치는 크게 세 가지로 꼽을 수 있다.

첫째, 섬은 전남의 절대적 비교우위 자산이다. 전남은 전국 섬의 61%인 2,165개 섬을 보유하고, ‘가고 싶은 섬’ 정책을 전국 최초로 시행했다. 자연환경 보전, 섬 문화 발굴, 생태관광을 접목한 이 정책은 섬 공동화를 막고 주민 공동체를 다시 일으켜 세웠다. 2023년까지 총 24개 섬이 선정되어 생태 여행지로 탈바꿈했으며, 섬 방문객은 2014년 27만 명에서 2024년 113만 명으로 약 4배나 증가했다.

둘째, 섬은 해양영토의 전초기지다. 섬(Island)은 이름 그대로 ‘바다(Is)’와 ‘땅(Land)’의 결합이다. 섬을 단순히 육지에서 떨어진 공간으로 볼 것이 아니라, 육지와 바다를 아우르는 해양영토의 확장 개념으로 바라봐야 한다. 섬은 해상 교통의 중심지이자 해양 주권을 상징하는 전략적 거점으로 중요하다.

셋째, 섬은 연구와 보존의 가치를 지닌 생태 공간이다. 외부 간섭이 적어 생태계가 온전히 보존된 섬은 ‘생물 서식공간(비오름)’으로서 학술적·환경적 가치가 높다.

섬은 독립된 생태계이자 고유한 문화의 보고이며, 생태자원의 보물창고이자 미래세대를 위한 소중한 자연 유산이다.

전남도는 단순히 섬이 많은 지역을 넘어, 섬 주민의 삶의 질 향상과 지속 가능한 섬 발전을 위해 선도적으로 정책을 펼쳐왔다. 2015년부터 추진한 ‘가고 싶은 섬 가꾸기’ 사업은 섬 고유의 생태자원을 보존하면서도, 주민은 살고 살고 관광객은 가고 싶은 섬으로 변화시키며 관광·재생의 모범 사례로 자리매김했다. 또한, 섬 주민의 이동권 보장을 위해 1000원 여객선 운임 지원, 일반인 반값 여객선 지원 등으로 접근성을 대폭 개선했고, 생활물류비·생필품 운송비 지원으로 실질적인 생활 편의까지 꼼꼼히 챙겨왔다.

전남의 선도적인 섬 정책은 중앙부처와 타 지자체의 정책 방향을 이끄는 견인차 역할을 해왔다. 전남은 여기서 한 걸음 더 나아가, 대한민국이 글로벌 해양강국으로 도약할 수 있도록 2026여수세계섬박람회를 준비하고 있다. 이번 박람회는 기후위기 대응, 해양자원 관리, 지속가능한 섬 발전 등 국제사회가 직면한 공통 과제에 대한 해법을 모색하고, 우리 섬이 지닌 무한한 가능성을 세계에 알리는 계기가 될 것이다.

이번 제6회 섬의 날은 단순한 기념일을 넘어, 섬 주민과 국민 모두가 어우러져 섬의 소중함을 배우고 즐기는 축제의 장이 되기를 기대한다. 많은 어린이, 청소년, 주민들이 참여해 섬의 매력을 몸소 체험하고, 섬을 사랑하는 모두에게 즐거운 기억으로 남기를 바란다.

남도국제미식산업박람회가 여는 K-Food 미래

해조류, 축산물까지 가장 많은 식재료를 만들어내는 식재료의 보고(寶庫)였다.

그래서, 남도는 ‘한국의 부엌’으로 불리기도 하며, 다른 어느 지역보다 많은 제철 음식으로 풍성하고 건강한 식문화를 형성해왔다. 남도 미식의 가장 큰 특징은 바로 ‘발효’와 ‘삭힘’의 미학’이라고 할 수 있다. 수백 년을 이어온 전통 장과 흥어 삼합, 각종 젓갈류, 전통주 등은 시간이 주는 깊은 맛을 추구하는 남도만의 음식 철학을 보여준다.

필자는 박람회의 총감독을 맡으면서 풍성한 남도 한정식과 감칠맛 나는 남도의 음식들이 가진 가치를 어떻게 표현할 것인가를 고민하면서 내 글자로 남도 음식을 정리해왔다.

미식이 지향하는 첫 번째인 미각을 만족시키는 ‘맛’과 조리법의 이야기와 화려한 자립세로 눈과 귀를 만족시키는 ‘멋’ 그리고 풍성하고 다양한 청정 식재료를 대표되는 건강을 지키는 의미의 ‘몸’, 넉넉한 한상차림으로 어머니의 정성과 풍요로움을 표현하는 ‘맘’(마음), 이 네 글자로 남도미식의 가치가 표현된다고 보았다. 이 네 가지 가치는 사실 전 세계의 미식이 지향하는 가치이기도 하며, 남도가 가장 자신 있는 분야이기도 하다.

목포 갈치, 여수 갯장어, 순천 쫄면과, 광양 매실, 고흥 무차, 벌교 꼬막, 영광 굴비, 완도 전복, 신안 천일염 등 한 지역에 한가지 대표 식재료를 꼽기도 어려울 정도로 남도에는 많은 대표 식재료가 있다. 22개 시군을 대표하는 식재료들이 각 지역의 전통 조리법과 만나 무궁무진한 맛의

스펙트럼을 만들어낸다. 이것이 바로 남도미식이 가진 진정한 경쟁력이다.

‘맛’이라고 하면 내로라하는 중랑급 도시들이 힘을 합해 펼치는 이번 박람회의 개최지는 목포다. 목포는 남도 미식을 대표하기에 가장 적합한 도시다. 1897년 개항 이후 서남해안의 중추 도시로 발전해 온 목포는 독특한 해양 문화와 맛있는 해산물 요리의 메카로 자리 잡았다.

이미 ‘맛의 도시’를 공식 선포한 목포는 미식 관광 인프라 구축에도 적극적으로 나서고 있다. 유달산과 다도해가 어우러진 목포의 아름다운 자연환경은 미식 체험에 특별한 감동을 더해줄 것이다. 이번 박람회를 통해 목포는 국내 4대 거점 관광도시의 진면목을 보여주며 K-Food 시대를 선도하는 미식 도시, 맛의 도시로 확고히 자리 잡는 기회가 될 것이다.

남도 22개 시군의 자원과 남도미식이 가진 경쟁력을 선보일 이번 박람회에서는 박람회의 주제인 ‘자연이 내린 식탁 : 남도, 지속가능한 미식산업의 미래’처럼, 청정 자연의 선물과 같은 남도의 고품질 식재료를 선보이고 구매할 수 있도록 준비했으며 선발된 미식로드 대표맛집을 통해 남도 미식을 상시적으로 맛보고 체험할 수 있게 했다.

무엇보다 다양한 셰프들의 조리 과정을 직접 보면서 신선한 식재료가 미식으로 만들어지는 과정을 경험할 수 있다는 점은 미식박람회의 가장 큰 매력의 하나가 될 것이다. 남도의 깊은 맛이 세계와 만나는 2025년 10월, 목포에서 펼쳐질 특별한 만남을 기대해본다.

독자투고

‘벌·해파리 쏘임’ 주의보 발령

날씨가 더워지면서 공격성이 강한 말벌에 의한 벌쏘임 출동과 벌집제거 출동이 많아졌다. 또 바다를 찾는 사람이 늘면서 해파리 쏘임사고도 주의해 대처해야 한다.

소방청 통계에 따르면 벌 쏘임 사고는 78.8%가 7~9월에 집중된 것으로 나타났다.

산이나 들에 벌이 있을 법한 장소에서는 현채 등 밝은 계열의 옷을 입고 챙이 넓은 모자를 착용하는 게 좋다. 등산이나 제초 작업 등 수풀이 우거진 곳에서 활동 시에는 소매가 긴 옷을 착용해 피부노출을 최소화할 필요가 있다.

벌에 쏘이게 되면 벌로부터 안전한 장소로 이동해 납작한 물건의 모서리로 긁어내듯 벌침을 제거한 뒤 소독한다. 바닷가에 출몰해 피서객을 위협하는 해파리도 쏘임 사고에 각별한 주의가 필요하다. 해파리 쏘임사고를 방지하려면 바다에 입수할 때 최대한 피부 노출이 적은 수영복을 착용하고 부유물이 많은 곳은 피해야 한다.

해파리 쏘임 사고를 당했다면 해파리를 자극하지 않도록 조심하며 물 밖으로 나와 쏘인 부위를 해수로 씻는다. 심한 통증이나 알레르기 반응 등이 지속된다면 119에 신고하거나 병원 진료를 받는 게 좋다.

한선근 고흥소방서 과역119안전센터 소방위

OPINION

2025년 8월 5일 화요일

사설

또 ‘극한호우’ 오는데…예방 만전 기해야

3일 밤과 4일 새벽, 광주·전남에 또 다시 ‘극한 호우’가 쏟아졌다. 지난달 17일부터 사흘간 쏟아진 폭우로 피해를 입은 지 보름여만에 시간당 최고 142mm의 많은 양의 비가 또 쏟아진 것이다. 이틀간 누적 강수량은 무안군 무안공항 지점 289.6mm, 무안군 운남면 257.5mm, 담양군 봉산면 196mm, 광주 195.9mm 등을 기록했다. 광주의 경우 8월 한 달 평년 강수량(326.4mm)의 절반가량이 하룻밤 사이에 내린 것이다.

다행히 4일 오전 5시를 기해 호우경보는 해제됐지만 피해는 상당하다. 광주 173건·전남 416건의 피해가 속출했고 총 178세대 236명이 안전지대로 피신했고 무안에서는 굴삭기 작업을 하던 남성 1명이 급류에 휩쓸려 숨졌다.

특히 광주의 경우 지난달 극한호우 피해를 입었던 서방천 신안교와 문흥동 성당 주변, 운암동 운암시장, 전남대 정문 등 북구 원도심의 상가·주택·차량이 또다시 침수피해를 입었다.

전남에서는 27명이 도로 침수 등으로 차량이나 집에 고립됐다가 소방대원의 도움을 받아 구조되는 등 크고 작은 피해가 발생했고 농경지 침수 등 농업 분야 피해는 현재 정확한 집계가 되지 않은 상태라고 한다.

기상청은 이번 극한호우에 대해 제 8호 태풍 ‘피오미’의 간접 영향으로 분석하고 있다.

중국 남부에서 열대저압부로 약화된 태풍이 소멸하지 않고 저기압 형태로 서해상에 접근, 한반도에 다량의 수증기를 유입시켰는데 하필 광주·전남이 저기압 전면에 위치해 영향을 크게 받았다는 것이다.

여기에 지난달 극한호우 이후 이어진 폭염때문에 대기에 수증기의 양이 많아진 것도 한 몫했다고 한다.

문제는 기상청이 비구름대가 오는 6일 찾아와 전국에 최대 시간당 50mm 안팎의 비를 내리고 특히 이날 밤과 7일 아침까지 남부지방에 머물며 많은 비를 뿌릴 가능성이 크다고 예보하고 있다는 점이다.

올 여름 두번이나 비 피해를 입은 남부지방에 다시 폭우가 쏟아질 수 있다는 얘기다. 광주시와 전남도는 극한 호우 예방에 만전을 기해 또 다시 이로 인한 재난이 반복되지 않기를 바란다.

화순군 노력이 ‘화순팍’ 매출신장 비결

화순군의 쇼핑물 ‘화순팍’이 눈에 띈다. 올 들어 7개월만에 누적 매출 32억원을 달성하며 지역 농가와 소상공인의 안정적인 소득기반으로 자리매김하고 있기 때문이다.

‘화순팍’은 화순에서 생산되는 신선하고 품질 좋은 농특산물을 최소한의 유통과정을 거쳐 소비자에게 값싸고 빠르게 배송하는 온라인 쇼핑물이다.

지난 2008년 개설된 화순팍은 지난 2021년 연 매출이 5000만원에 불과할 정도로 그렇고 그런 지방자치단체 온라인 쇼핑물 중 하나였다.

하지만 3년이 지난 2024년 연 매출이 36억7000만원으로 크게 증가했고 올해는 상반기를 갓 지난 시점인 7월 이미 누적 매출 32억원을 달성했다. 올해 매출이 지난해 실적을 뛰어넘을 가능성이 높아진 것이다.

전국 지자체 운영 온라인몰로서는 매우 이례적으로 성공 사례를 써나가고 있는 것이다.

여기에는 화순군이 민선 8기 들어 지역 농특산물 홍보와 판로 확대를 위해 화순팍 운영 활성화에 총력을 기울여 온 것이 가장 큰 역할을 했다고 한다.

실제로 2023년에는 화순팍 주요 시스템을 핸드폰 앱개발, 카카오톡이, 네이버페이 등 다양한 결제 수단 구축, 복지포인트몰 연계, 쿠폰·적립금 기능 등이 있게 대대적으로 개편했다.

지난해에는 개설 이래 지난 2023년까지 위탁운영해 왔던 이 쇼핑물을 직접 운영하며 입점 상품을 다변화시키고 온·오프라인 마케팅 활동도 강화해 나갔다.

즉, 복숭아, 미니 파프리카, 장어 등 다양한 농특산물을 입점시킨데다 기정택 등 온라인상에서 전국에 입소문이 난 가공식품 등 관내 생산 생활용품까지 함께 판매해 소비자들의 관심을 끈 것이다.

또 유명 인플루언서 협업, SNS 바이럴 마케팅, 우체국쇼핑 연계 확대, 화순 불꽃축제와 복숭아 직거래장터 등 지역축제와 연계한 프로모션 활동도 매출 증대에 기여했다.

화순군은 올 하반기 화순팍 시스템을 전국 최초로 기업-소비자-플랫폼 융합모델로 전면 교체한다. 이는 기업간 거래와 소비자 직접 판매를 결합한 양방향 유통 플랫폼이 공공 쇼핑물에 구현되는 첫 사례라고 한다.

화순팍이 앞으로도 지역경제의 선순환 구조를 이끌어나가기를 기대한다.

회장·발행인·편집인 전용준	주필 김상훈	편집국장 최현수
광주광역시 북구 무등로 254 우편번호 61234 대표전화 (062) 370-7000 팩스 (062) 385-5400	정 치 부 370-7010 경 제 부 370-7020 사회교육부 370-7030 지역사회부 370-7040 문화체육부 370-7234 문 집 부 370-7082 사 진 부 370-7050	논 설 실 370-7060 뉴미디어본부 370-7222 임 원 실 370-7000 총 무 국 370-7093 사 업 국 370-7090 광 고 국 370-7070 독자관리국 370-7080 서울지사 02-78-7090
1995년 12월 12일 창간 2012년 5월 3일 등록번호 광주 가-52(일간)		
본지는 신문윤리 강령 및 그 실천요강을 준수합니다		구독료 월 15,000원 1부 800원