

# 배드민턴 · 에어로빅 운영

### 고성군 생활체육회 2012 생활체육 프로그램 운영

고성군 생활체육회(회장 홍순흥)는 고성군민의 건강과 건전한 여가선용의 기회를 제공하기 위해 2012년 생활체육 프로그램을 운영한다고 밝혔다.

2012년 생활체육 프로그램은 프로그램별 지도강사의 자세한 강습이 함께 진행될 계획이어서 건강과 여가생활을 동시에 즐길 수 있는 시간이 될 것으로 기대된다.

1월부터 12월까지 간성생활체육관에서 진행되는 배드민턴 프로그램은 일반인을 대상으로 주 5회(월~금)로 오전 10시부터 11시30분까지 운영된다.

1월부터 2월까지 진행되는 겨울방학특강은 초·중·고등학생을 대상으로 오후 2시부터 4시까지 실시된다. 수강료는 무료이며 라켓과 운동화를 준비하면 된다.

또 1월부터 12월까지 간성종합운동장 1층에서 진행되는 에어로빅 프로그램은 주 5회(월~금)로 오전 10시부터 11시까지 운영되며 수강료는 월 2만원이다. 샤워실이 완비돼 운동복과 운동화, 샤워도구 등을 준비하면 된다.

고성지역주민이면 누구나 신청이 가능하고 수시모집으로 이뤄지며, 기타 자세한 사항은 고성군 생활체육회(033-681-0367)로 문의하면 된다.

고성군생활체육회 관계자는 “주민 개개인의 건강이 나라의 경쟁력이라며 참여가 쉽고 호응도가 높은 프로그램을 운영해 군민 건강증진에 최선을 다할 계획”이라고 했다.

원광연 기자

# 강원도DMZ박물관 관람객 30만명 돌파

### DMZ의 모든 것을 한 눈에 볼 수 있는 사고(史庫)로...

지난 2009년 8월 14일 개관한 강원도DMZ박물관(관장 전창준)이 민통선 내에 자리하고 있는 지리적 어려움에도 불구하고, 개관 2년4개월 만에 관람객 30만명을 넘어섰다.

특히 지난해는 연초 구제역, 7월 한 달 내내 굶은 날씨, 피서 절정기 수도권지역 집중 호우 등으로 관람객이 대폭 감소하였음에도 전년 대비 11%가 늘어난 136천명의 관람객을 유지했다.

이처럼 DMZ박물관이 많은 우려 속에 관람객이 대폭 늘어난 것은 온라인과 오프라인을 통한 홍보로 전국적으로 알려지기 시작했고, 통일전망대 입장객과 수학여행단 등을 대상으로 한 맞춤형 홍보활동을 펼쳤기 때문이다.



DMZ박물관은 개관 3년째인 올해 관람객 15만명을, 개관 5년째가 되는 2014년도부터는 연 20만명 이상을 유치할 계획이다.

이를 위해 DMZ관련 유물 및 자료를 지속적으로 수집해서 DMZ의 모든 것을 한 눈에

볼 수 있는 DMZ의 사고(史庫)로 만든다는 계획이다. 아울러 관람객들이 DMZ에 관한 정보를 쉽게 알 수 있도록 스토리텔링화 하면서, 직접체험 할 수 있도록 프로그램화해 DMZ의 학습장화를 하는데 주력해 나갈 계획이다. 최광호 기자

## 추천! 고성지역 맛집 가행 ① - 동루골 막국수

# “무뚝뚝하지만 속 깊은 고성사람 같은 맛”

### 첫 술에 구수한 메밀 향 밀려와 ... 메밀 사다가 직접 뺏아서 요리

본지는 이번호부터 고성지역의 맛집을 소개하는 '맛집 가행' 코너를 신설합니다. 이 코너는 기자가 독자들의 추천을 받은 맛집을 찾아가 직접 음식을 먹어보고, 지역을 대표할만한 맛이라고 판단될 경우 소개하는 방식으로 진행됩니다. 독자 여러분의 추천을 기대합니다.

고성군은 바다와 산, 호수가 어우러져 포장되지 않은 자연 그대로의 아름다움을 간직하고 있다. 지난 4일 이런 고성의 풍광처럼 투박한 맛을 보여주는 동루골 막국수를 찾았다.

막국수는 강원도 대표적인 토속음식이며 '고성 8미' 가운데 하나다. 보통 막국수는 여름철에 먹는 게 제격이라고 알려졌지만, 진정한 막국수의 맛을 알

려면 겨울에 먹는 것이 좋다. 성대리의 옛 지명인 동루골을 본떠 이름 지어진 동루골 막국수에 들어서면 넓은 마당과 나무목재로 만들어진 원두막과 시골집 같은 푸근함을 선사하는 본체가 보이고, 소나무와 잘 정돈된 화단이 있어 토속음식인 막국수의 구미를 더욱 당기게 만든다.

동루골 막국수에서는 메밀가

루를 공급받아 쓰는 여느 집과는 달리 메밀을 사다가 직접 기계로 뺏아서 사용해 100% 순 메밀막국수의 참맛을 느낄 수 있다.

동루골막국수 최순옥(62세) 대표는 “메밀가루를 공급받아 면을 만들 수도 있지만, 순 메밀가루인지가 미덥지 않아 손이 더 가더라도 메밀자체를 직접 사다가 뺏아서 면을 만들고 있다”고 말했다.

식초와 설탕을 솔솔 뿌리고 직접 담근 동치미육수를 넣은 뒤 젓가락으로 비벼 맛을 보았다. 면 한 젓가락을 들이키는



동루골 막국수에서 내놓는 막국수는 첫 맛은 텁텁하고 끝 맛은 부드러웠다.

순간 구수한 메밀의 향이 밀려들어왔고, 첫맛은 텁텁하면서 면이 툭툭 잘 끊어졌고 끝맛은 부드럽게 감기는 것이 마치 처음 만나면 무뚝뚝하지만 알고 보면 속정 깊은 고성주민들 같았다. 면을 다 먹고 난 후 동치미 얼음육수를 들이키고 나니 가슴이 뻥 뚫리는 것 같았다.

비늘과 실처럼 막국수 집에는 편육과 민속주를 빼놓을 수는 없다. 알맞게 삶은 삼겹살과 이 집만의 비법 양념으로 버무리 숙성시킨 명태와 무말랭이가 나오는 편육과 쌀과 솔잎으로 직접 만들어

달콤 씹싸하면서도 솔잎향이 그윽한 민속주를 함께 곁들이 먹으면 환상적인 맛의 궁합을 느끼게 된다. 이집의 민속주는 한정량만 판매해 늦게 온 손님들은 맛볼 수가 없다고 한다.

최순옥 대표는 “무와 배추 등을 직접 재배하고 메밀을 직접 뺏아 사용하는 등 믿을 수 있는 재료로 정성스럽게 손님상에 내놓고 있다”며 “20년 동안 가족들끼리 운영하면서 상업화 되지 않은 천연의 맛을 제공하고 있는데, 앞으로도 변함없는 맛으로 손님들을 맞이하겠다”고 했다.

동루골막국수는 연중무휴이고 영업시간은 오전 10시부터 저녁 8시까지다. <전화 632-4328>

원광연 기자



사진 왼쪽부터 동루골 막국수 전경, 동루골 막국수 상차림, 국수를 뽑는 장면