

# 129도 10분선까지 안전조업 보장 요구

## 강원도 환동해 출장소, 중국어선 북한수역 어망피해 예방을 위한 어업인 간담회

중국어선들이 북한수역 조업을 위해 이동하는 과정에서 우리 해역을 침범해 어망을 망가뜨리고 마구잡이 어업으로 어획량 감소의 원인이 되는 등 어업 피해가 늘고 있는 가운데, 고성지역 어업인들이 동경 129도 10분선까지 안전조업 보장과 피해보상 현실화를 요구했다.

강원도 환동해출장소는 지난 8일 고성군수협에서 어촌계장 등 30여명이 참석한 가운데 중국어선 북한수역 어망피해 예방을 위한 어업인 간담회를 개최하고, 어민들의 애로사항과 요구사항을 청취했다.

환동해출장소에 따르면 2004년부터 2008년까지 1차 북·중 어업협약 체결이후, 중국민간회사와 북한과의 2차 입어 계약으로 점차 증가해 2011년에는 954척의 중국 어선들이 북한수역에서 조업한 것으로 집계됐다

고 밝혔다.

중국어선들은 특히 오징어의 성어기인 7월부터 9월까지 50~150톤급으로 바다 밑바닥부터 훔치는 쌍끌이 기선저인망으로 조업하고 있으며, 남해에서 동해로 올라오면서 우리나라 수역을 침범해 마구잡이식 포획을 일삼고 있어 어구피해와 어획량에 막대한 손실을 끼치고 있다고 설명했다.

이에 따라 강원도는 지난해 해경 및 해군의 협조로 현장감시를 강화하고, 농림수산식품부는 특별영여자금을 지원했으나 현실적인 대책이 되지 못하고 있다는 지적이다.

이날 간담회에 참석한 이기호 어촌계장은 “우리해역을 침범해 오는 중국 대형어선들로 인해 대부분 소형어선으로 이뤄진 지역어민들은 어망피해보다도 생명에 위협을 느낄 정도”라며

“관계기관의 긴밀한 협조로 129도 10분선을 기준으로 어민들이 안전하게 조업할 수 있게 해 달라”고 요구했다.

또 “작년에 영여자금지원이 됐지만 대부분의 어민이 이미 담보물이 설정돼 있어 자금지원을 못 받고 있는 실정”이라며 “보다 현실적인 지원책을 마련해 달라”고 말했다.

최영희 고성군수협장은 “정부에서 우리나라 해역에서 조업하는 자국 어업인을 보호하려는 의지가 부족한 것 같다”며 “정부가 적극적인 자세로 한·중 어업협정에서 외교적으로 풀어주길 희망한다”고 말했다.

또 “연평도 문제가 발생했을 때 고성어민들도 조업금지로 인해 손실이 발생했음에도 불구하고 정부지원에서 배제됐었고, 지난해 영여자금지원도 현실적이지 못했다”며 “어업특례보증지원 등



지난 8일 고성군수협에서 강원도 환동해출장소 주관으로 '중국어선 북한수역 어망피해 예방을 위한 어업인 간담회'가 열렸다.

어민들이 피부로 느낄 수 있는 지원 대책을 마련해 달라”고 호소했다.

이날 간담회에서 어업인들의 건의를 경청한 환동해출장소 관계자는 “사실 서해안과 남해안에

비해 동해안에 대한 정부지원이 미비하다는 것에 동감한다”며 “고성 어민들이 요구한 사항이 적극 반영 될 수 있도록 최선을 다하겠다”고 말했다.

원광연 기자

## 송포리 수산물 가공공장 직접 운영하기로

### 고성명태 생산자협회 정기총회 ... 조만간 러시아 현지 방문

고성군의 지원으로 고성태 브랜드화 사업이 진행되고 있는 가운데 (사)고성명태생산자협회(회장 원순철)는 지난 7일 군청 소회의실에서 정기총회를 열고, 현재 진행 상황 점검과 앞으로 나아갈 방향을 논의했다.

고성명태생산자협회 관계자

13명이 참석한 가운데 열린 이날 총회에서는 감사보고에 이어 거진 송포리 수산물 가공처리장 사업, 명태수입에 따른 러시아 방문, 오후리 햇섭(haccp)명태가공공장 사업 등이 다뤄졌다.

특히 이날 총회에서 회원들은 명태의 가격과 물건확인을 위해

2~3월경 러시아 현지방문하기로 했으며, 군비 5천만원의 지원을 받아 수산물 가공처리장을 직접 운영하기로 결정했다.

한편 고성군은 비가람형 해풍 건조시설 확대와 haccp 시설을 갖춘 명태가공공장 건립지원 등 2014년까지 명태가공산업 육성



고성명태생산자협회는 지난 7일 정기총회를 열고 앞으로의 발전방향을 논의했다.

을 위해 저렴하고 양질의 냉동명태 직거래와 가공공장 건립 등

다양한 인프라를 확충할 계획이다.

원광연 기자



공현진에서 40여년째 배사업 하고 있는 김영철씨가 죽왕면 삼포코레스코 건너편에 선유담식당을 개업했다.

“제가 직접 잡은 자연산 활어와 매운탕 거리로 싱싱한 해산물의 맛을 보여드릴게요. 저희 집 음식 한 번 맛보러 오세요.”

죽왕면 삼포코레스코 맞은편 청기와민박 옆에 매운탕 전문점 선유담 식당이 개업했다. 34㎡ 면적에 작고 아담한 실

### 개업집

### 죽왕면 '선유담' 식당

## 임연수어 칼국수 별미...각종 회무침 · 매운탕

내분위기를 보면 맛이 별로 일거라는 생각이 들 수도 있지만, 화려하고 대규모의 시설을 갖춘 어터한 식당보다 훨씬 실속적이고 알찬 맛을 자랑한다.

공현진에서 40여년째 배사업을 하고 있는 이집의 김영철 대표(58세)와 둘째 아들이 매일 아침 일찍 배를 타고 나가 갓 잡은 싱싱한 생선으로 요리를 하기 때문이다.

이집의 메뉴로는 우럭 매운탕, 잡아 매운탕, 도치알탕, 가지미

회 · 도치회 · 문어 · 골뱅이 무침, 임연수어 칼국수 등이 있다.

특히 깊은 국물 맛이 일품인 우럭 매운탕과 아채와 가지미 새끼로 새콤달콤하게 무친 가지미회로 차려진 밥상은 이집을 대표하는 메뉴다.

또 임연수어 칼국수는 일반적인 칼국수와는 달리 임연수어의 부드러운 살맛과 쫄깃한 면발, 얼큰한 국물 맛이 조화를 이뤄 별미중의 별미다.

김 대표는 “경기가 어려운데

제가 직접 잡은 생선으로 푸짐한 밥상을 제공하고, 부담 없는 가격으로 소주 한 잔 곁들일 수 있도록 욕심을 내지 않고 손님들에게 최선을 다하겠다”고 말했다.

우럭 매운탕의 가격은 5만원부터 3만원까지이고, 잡아 매운탕과 회무침 종류는 3만원, 임연수어 칼국수는 6천원이다.

영업시간은 오전 11시부터 밤 10시까지이다. <전화 631-1388>

원광연 기자