

### 나잡어업인 복지증진 확대

안정기반 조성사업 희망자 2일까지 모집

고성군이 열악한 어촌환경 속에서 묵묵히 수산업에 종사하는 나잡어업인들을 위해 생계형 안정기반 조성사업과 잠수복 구입을 지원한다.

생계형 안정기반 조성사업으로는 바다에서 직접 어획한 수산물의 위생적 보관 및 판매조절을 할 수 있는 박스형 수족관(냉각기 포함) 50여대를 자부담 20% 조건으로 지원하는 것이며, 희망자 접수는 3월 2일까지 하고 있다.

군은 이와함께 조업능률 향상 및 안전확보를 위해 나잡어업인들에게 80여벌의 잠수복을 지원할 계획이다.

### 농어촌공사 농지은행 사업설명회



한국농어촌공사 영북지사(지사장 최돈환)는 지난 23일 고성군 죽왕면 삼포2리 마을회관에서 농지은행사업 설명회를 실시했다.

이날 설명회에서는 농가부채로 어려움을 겪고 있는 농업인의 경영회생 능력을 높이기 위한 경영회생지원사업을 비롯해 경영이양보조금, 농지연금 등 공사가 수행하는 농지은행사업에 대해 자세하게 설명했다.

경조사·모임·구인·구직·개업  
생활정보 무료로 안내해 드립니다

◆전화 : 681-1666~7 ◆팩스 : 681-1668  
◆이메일 : goseongnews@hanmail.net

※매주 목요일 오후 5시까지 접수된 내용에 대해 다음주 월요일자 신문에 게재해 드립니다.

# 북상어망 회수 어획고 6천1백만원

## 그물 448닥 건져 ... 속초해경 경비함 추가배치 사고 예방

동해안에서 조업중 조류 등에 떠밀린 어망을 회수하고 수산물도 건지는 일거양득의 북상어망 회수작업이 종료됐다.

속초해양경찰서(서장 김홍희)는 지난 21일과 22일 이틀간에 걸쳐 동해안 최북단 어로한계선(북위 38도 33분) 인근에서의 북상어망 회수작업이 무사히 종료됐다고 밝혔다.

올해 들어 처음 실시된 이번 회수작업에서 첫날인 21일에는 13척의 어선이 참여해 285닥(1닥 10만원)의 그물을 회수하고, 그물에 걸려있는 대게와 홍게, 가오리 등 총 1,440kg을 잡아 2천 7백여만원의 어획고를 올렸다.

둘째날인 22일에는 11척의 어선이 163닥의 그물 회수와 대게 860kg을



지난 21일 진행된 북상어망 회수작업 첫날 그물을 회수하는 모습.

잡아 3천 4백만원의 어획고를 기록했다.

속초해경은 회수작업 기간 중 500톤의 경비함을 추가로 배치하는 등 우리

선의 안전조업과 사고예방을 위해 경계를 강화했으며, 앞으로도 어업인들의 소득 증대를 위해 지원을 아끼지 않을 예정이다.

원광연 기자

## 택시기사 통일전망대 무료 이용

### 18일부터 주차장·관람료 면제 ... 관광객 유치 활성화 위해

관광객을 싣고 통일전망대를 찾은 택시기사들이 전망대 주차장 이용과 시설관람을 무료로 할 수 있는 길이 열렸다. 고성군은 관광객 유치 활성화를 위해 지난 18일부터 지역 택시들이 손님을 싣고 통일전망대를 찾을 경우 택시기사의 주차장시설이용료와 관람료를 면제해 주기로 했다.

이번 조치는 지난 1월 27일 2012년도 군정설명 및 현안사항 청취간담회에서 건의사항으로 채택된 내용을 수용한 것이다. 군은 마을관리휴양지등의 관리조례 제12조(시설이용료감면)에 근거해 지난 16일 통일전망대측과 협의를 갖고, 18일부터 택시기사들의 무료입장이 가능하

도록 했다. 군은 이번 택시기사 관람 및 주차장시설이용료 면제조치를 통해 지역을 찾는 관광객들에게 보다 나은 서비스가 제공돼 지역경제 활성화에 도움이 될 것으로 기대하고 있다.

최광호 기자



### 봉포리 '경동생고기' 식당

## 시원한 바다가 훤히 보여...신선한 고기만 공급

토성면 봉포리 봉포해변 입구에 생고기전문점인 경동생고기가 지난 20일 개업했다.

탁 트인 유리창 너머로 시원한 바다가 훤히 보이는 경동생고기는 고기집 중 바닷가 조망을 갖춘 몇 안 되는 식당이다.

마치 바다위에 떠 있는 상태에서 고기를 구워먹는 기분이 들 정도로 탁월한 위치를 자랑하는 경동생고기는 개학이 되면 테이블 20개 이상을 비치하고 높은 회전율을 보여 재고가 없이 항상

신선한 생고기만을 공급할 수 있다고 한다.

이집의 대표 메뉴인 돼지고기 앞다리살이 나오는 주먹고기와 부드럽고 연한 육질의 생막창은 아주 저렴한데다 맛이 뛰어나 학생들에게 특히 인기가 높다.

고기를 먹고 난 뒤 느끼한 입맛을 잡아주는 냉면은 새콤달콤하며 시원하고 깔끔해 손님들이 많이 찾는다고 한다.

이집의 돼지고기 메뉴로는 생항정살, 생삼겹살, 생복살, 매운

삼겹, 껌데기, 숯불막창, 주먹고기, 돼지양념 등이 있으며 가격은 5천원부터 9천원까지이다.

소고기 메뉴로는 통갈비살, 갈비살, 우삼겹, 차돌박이, 소모듬 등이 있으며 가격은 9천원부터 2만7천원까지이다.

식사류는 냉면, 육개장, 갈비탕 등이 있으며, 일반식당보다 1~2천원 싸다.

경동생고기 유정호 대표(49세)는 "학생들의 주머니 사정을 고려해 저렴한데다 질 좋은 생고기

돼지양념석쇠	230g	7,500	공기밥	1,000
매운삼겹	180g	6,000	된장찌개	
냉동삼겹살	180g	7,000	계란찜	
껌데기	180g	5,000	주류	
숯불막창	150g	8,000	주주	3,000
통갈비살	180g	12,000	주리	3,000
갈비살	150g	11,000	하주	4,000
우삼겹	130g	9,000	하주	4,000
차돌박이	120g	10,000	하주	4,000
소모듬	400g	27,000	하주	4,000
갈비살150g+우삼겹130g+차돌120g			하주	6,000
			하주	8,000
			하주	10,000

경동생고기 유정호 대표는 질 좋은 생고기만을 공급해, 바다를 바라보면서 최고의 맛을 느낄 수 있도록 최선을 다하겠다고 말했다.

만을 공급하고 있다"며 "바다를 바라보면서 최고의 맛을 느낄 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말했다.

유 대표는 경동생고기 이외에

도 현재 채담뜰 천진점을 운영중이며, 고성로타리 클럽에서 총무를 맡고 있다.영업시간은 낮 12시부터 밤 12시까지이다. <전화 631-7787> 원광연 기자