해양수산부		보	도자료				
		배포 일시	2021. 6. 30.(수) 규제혁신 대한민국 대전환 총 14매(본문 7, 붙임 7)				
	유통정책과 (수산물)	담 당 자	 과장 임태훈, 사무관 김지현, 주무관 윤성하 ☎ 044)200-5440, 5447, 5448 				
담당	해양생태과 (해양생물)	담 당 자	 과장 이재영, 사무관 장유경, 주무관 황유영 ☎ (044)200-5310, 5315, 5317 				
부서	항로표지과 (등대)	담 당 자 • 과장 김정화, 사무관 김정식, 주무관 배용찬 • ☎ (044)200-5870, 5878, 5881					
	해양영토과 (무인도서)	담 당 자	• 과장 김완수, 사무관 박희윤, 주무관 김연정 • ☎ (044)200-5355, 5356				
			7월 1일(목) 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다. ·방송·인터넷은 6. 30.(수) 11:00 이후 보도 가능				

7월의 해양수산 어벤져스를 소개합니다

- 해수부, 7월 이달의 수산물·해양생물·등대·무인도서 선정 -

① 이달의 수산물 - 장어, 전복





해양수산부(장관 문성혁)는 7월 이달의 수산물로 무더위를 이겨낼 건강 보양식인 장어와 전복을 선정했다.

장어(長魚)는 한자 그대로 긴 물고기라는 뜻으로, 누구나 인정하는 여름 대표 보양식이다. 장어는 크게 붕장어, 갯장어, 뱀장어 세 종류로 나눠지는데, 이 중 붕장어와 갯장어는 바다장어로 회, 구이, 샤브샤브로 주로 먹고, 민물장어인 뱀장어는 주로 구이로 먹는다.

장어에 많은 단백질은 기력 회복에, 오메가-3 지방산(EPA, DHA)은 심혈관계 질환이나 치매와 같은 신경 퇴행성 질환 예방에 효과가 있다. 장어에 풍부한 비타민 A(레티놀)는 눈의 건강과 피부 탄력 유지에도 도움이 된다.

최근에는 장어를 가정 내에서 구워먹기 쉽게 손질된 형태로도 많이 판매한다. 에어프라이어로 180도 기준 10분 정도 1차 초벌한 후, 양념장을 덧발라가며 3분씩 3번 정도 더 구워주면 집에서도 맛있는 양념 장어를 즐길 수 있다. 양념장은 장어 1kg 기준 고추장 6스푼, 고춧가루 3스푼, 매실액 3스푼, 간장 3스푼, 맛술 2스푼, 물엿 3스푼, 소주나 청주 1스푼, 다진마늘 1스푼, 후춧가루 등이며 기호에 따라 더하거나 빼면 된다.

또 다른 이달의 수산물인 전복은 고단백, 저지방 식품으로 영양가가 높은 으뜸 보양식품이다. 전복은 미역이나 다시마 등을 먹고 살기때문에 내장에서 해조류 특유의 감칠맛이 난다. 내장이 녹색인 암컷은 육질이 연해 죽이나 찜, 조림 등으로 먹기 좋고, 내장이 노란색인 수컷은 회나 초무침 등 날 것으로 먹으면 맛이 좋다.

전복은 칼슘이 풍부해 어린이의 성장에 좋고, 타우린과 아르기닌이 풍부해 기력 회복과 간 기능 개선뿐만 아니라 면역력 증강에도 효과가 있어 대표 자양강장 식품이라 할 수 있다.

온 가족이 좋아할만한 버터전복구이는 중불에 버터를 녹인 후 편 썰기한 마늘과 손질된 전복만 넣고 노릇하게 구워주면 된다. 전복은 한 번에 손질한 후 소분하여 냉동 보관하였다가 조금씩 데쳐먹어도 신선한 맛을 즐길 수 있다.

임태훈 해양수산부 유통정책과장은 "벌써부터 30도 안팎의 여름 무더위가 시작되었다."라며, "본격적인 여름 휴가철에 앞서 가족들과 함께 7월 이달의 수산물인 전복과 장어로 건강을 챙기시길 바란다."라고 말했다.

② 이달의 해양생물 - 깃산호





7월 이달의 해양생물로는 폴립산호과에 속하는 '깃산호'가 선정되었다. 전체적으로 살구색을 띠는 깃산호는 이름처럼 깃털 모양과 유사한 가지를 가지고 있는데, 완전한 평면 형태의 가지가 무리를 이룬 군체의 높이는 약 20cm 내외이다.

깃산호는 해양보호생물로 지정되어 있는 다른 산호류인 착생깃산호와 같은 속이며, 육안으로 구분하기 어려울 정도로 생김새가 유사하다. 깃산호는 착생깃산호에 비해 잔가지가 이루는 각도가 더 작고 길이도 0.5cm~1cm 가량 짧은 특징이 있지만, 정확한 구분을 위해서는 현미경을 이용하여 골편^{*}을 확인해야 한다.

* 골편(spicule) : 무척추동물에게 골격의 기능을 하는 미세한 구조물

일반적으로 따뜻하고 얕은 수심을 선호하는 산호류와 달리 깃산호는 상대적으로 깊은 수심의 차가운 물을 선호하는 독특하고 희귀한 종이다. 보통 수심 약 50~100m 암반에 부착하여 서식하나, 수심 약 25m 정도 에서도 일부 발견된다. 깃산호는 우리나라와 일본, 베링해 등 북태평양 지역에 주로 서식하는 것으로 알려져 있으며, 우리나라에서는 제주 사수도와 비양도를 비롯한 인근 해역과 남해안 매물도 등지에 서식한다.

깃산호는 현재까지 표본과 서식처 정보 등이 부족하지만, 희귀한 냉수성 산호로서 생태적, 학술적 가치가 높아 지속적인 보호와 연구가 필요하다. 이에, 해양수산부는 2007년부터 깃산호를 해양보호생물로 지정하여 관리하고 있으며, '국가 해양생태계 종합조사'를 통해 지속적으로 그 서식 행태를 확인하고 있다.

해양보호생물인 깃산호를 허가 없이 포획하거나 훼손하는 행위는 「해양생태계법」에 따라 금지되며, 이를 위반할 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금에 처해진다.

이재영 해양수산부 해양생태과장은 "산호 중에서 드물게 냉수성 생태특징을 지닌 깃산호는 매우 희귀한 종이다."라며, "앞으로 높은 학술적가치를 지닌 깃산호를 보전하기 위한 보호활동과 홍보를 강화하겠다."라고 말했다.

깃산호를 비롯한 해양보호생물에 관한 자세한 정보는 해양환경정보포털 누리집(www.meis.go.kr)에서 확인할 수 있다.

③ 이달의 등대 - 제뢰 등대



7월 이달의 등대로는 부산시 남구에 위치한 높이 6.9m의 제뢰 등대가 선정되었다. 1905년 6월에 처음 불을 밝힌 제뢰 등대는 부산에서 현존하는 가장 오래된 등대이다. 제뢰는 '두견이(접동새) 제(鵜)'와 '여울 뢰(瀨)'가 합쳐진 이름으로, 예로부터 '까치 여울' 또는 '오리 여울'로 불렸는데, 이 여울이 부산항을 드나드는 선박에게 위험요소가 되자 이를 알리는 항로표지가 설치되었다.

맨 처음에 설치된 항로표지는 1887년 4월 돌을 쌓아 만든 입표인데, 당시에는 불빛을 비추는 등화가 없어 선박들이 검은색과 흰색 수직 줄무늬를 칠한 등탑의 모습만 보고 운항할 수 있었다. 그러다가 1905년에 현재와 같은 콘크리트 등탑이 새로 세워지면서 등화가 설치되자 선박들이 밤에도 안전하게 부산항을 이용할 수 있게 되었다.

이후 2001년 부산항 북방파제와 신감만부두 건설로 인해 등탑 주변의 바다가 매립되어 육지로 변하게 되자, 약 95년간 부산항을 밝혀오던 제뢰 등대는 그 기능을 멈추고 역사의 뒤안길로 사라지게 되었다. 그러나 해양수산부는 옛날 건축 원형을 그대로 유지하여 역사적, 건축학적 가치가 높은 제뢰 등대를 바로 철거하지 않고, 2006년에 등대문화유산 제23호로 지정하여 현재까지 보존하고 있다.

제뢰 등대가 있는 감만부두 시민공원은 부산항을 입·출항하는 대형 선박을 직접 보면서 야경과 낚시를 즐길 수 있는 곳으로 유명하다. 인근 에는 명승 제24호인 오륙도, 국가등록문화재 제359호인 UN시민공원, 부산시 지정문화재 제29호인 신선대 등 다양한 문화시설과 관광지가 있어 주말이면 가족과 함께 나들이하기에도 적합하다.

한편, 해양수산부는 7월 1일부터 역사적 가치가 높거나 건립한 지 100년이 넘은 등대 15곳을 여행하는 프로그램인 '등대 스탬프 투어 시즌2'를 시작한다. 등대 15곳을 모두 방문한 완주자에게는 완주증서와 함께 한정판으로 제작한 등대모형 1천 개 세트를 선착순으로 증정할 예정이다.

* 가거도등대, 가사도등대, 거문도등대, 당사도등대, 말도등대, 목포구등대, 산지등대, 상백도 등대, 소리도등대, 암태도등대, 제뢰등대, 주문진등대, 죽변등대, 하조도 등대, 한산항 등표

또한, 새롭게 출시한 등대여권은 종지와 전자(모바일)여권으로 이원화하여 비대면으로도 방문 인증이 가능할 예정이다. 종이 등대여권은 등대와바다 누리집(www.lighthouse-museum.or.kr/sea/main)에서 신청할 수 있고,전자 등대여권은 '스탬프투어' 애플리케이션을 내려 받아 이용할 수 있다.이용방법 등 자세한 사항은 국립등대박물관 누리집(www.lighthouse-museum.or.kr)에서 확인할 수 있다.

④ 이달의 무인도서 - 우세도



7월 이달의 무인도서로 선정된 우세도는 전라남도 신안군 비금면 신원리에 위치한 면적 223,338㎡의 섬이다. 비금면 원평항에서 800m 정도 떨어져 있어 원평방파제에서도 쉽게 조망할 수 있다.

우세도는 우리나라 서남해안에서 드물게 퇴적지형과 침식지형을 함께 볼 수 있어 생태적 가치가 높은 무인도서이다. 외해와 맞닿는 북서쪽은 파도의 침식작용에 의해 해식동굴과 해식절벽 등 침식지형이 발달해 있고, 내만을 향해 있는 남동쪽은 해빈과 사구 등 퇴적지형이 잘 발달해 있다. 특히, 남동쪽 해빈*은 포세이돈의 삼지창 모양으로 독특한 형태인데, 폭 300m, 길이 50m 정도의 해빈 2곳에 0.5mm 이하의 고운 모래가 쌓여깨끗하고 조용한 천혜의 모래해변이 형성되어 있다.

* 해안선을 따라서 해파와 연안류가 모래와 자갈을 쌓아 올려 만든 퇴적지대(beach)

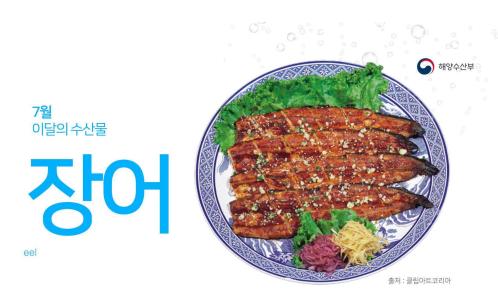
우세도는 10여 년 전까지 사람이 살던 유인도서로, 토질이 좋아 밭에서 보리, 조, 무, 고구마를 재배하였고, 식수도 풍부해 고기잡이 풍선 (돛단배)들이 와서 물을 공급받기도 하였다. 또한, 주변해역은 유명한 강달이(황석어) 어장으로 1970년대까지는 제법 조업이 왕성하여 육지의 원평마을에서 800m 떨어진 우세도까지 풍선들이 가득 차 뱃전을 밟고 오가며 연결될 정도로 큰 규모의 파시*가 열리기도 하였다.

* 고기가 한창 많이 잡히는 때에 바다 위에서 열리는 생선 시장으로, 어선과 상선 사이에 또는 어업자와 어부들 간에 매매가 이루어짐

현재 우세도를 방문하기 위해서는 배편을 이용하여 우선 비금도로 간 후 인근 항구에서 다시 배를 빌려 타고 들어갈 수 있다. 비금도 까지는 목포항에서 쾌속선을 타고 1시간, 목포 북항에서 철부선을 이용하면 2시간이 소요되며, 최근 천사대교가 개통되어 육로로 암태도 남강선착장까지 이동한 후 배를 타고 40분이면 비금도 가산선착장에 도착할 수 있다.

우세도를 포함한 무인도서 정보는 해양수산부 무인도서 종합정보제공 시스템(http://uii.mof.go.kr)에서 확인할 수 있다.

이달의 수산물



장어가 여름을 대표하는 보양식이라는데 이견을 다는 사람은 거의 없다. 장어에는 단백질이 풍부하게 들어있어 기력회복에 좋다. 또한 비타민과 타우린 성분이 풍부해 정력 강화는 물론 피로회복에도 도움을 준다. 뿐만 아니라 불포화지방산이 풍부해 성인병 예방에도 특효가 있으며 필수지방산인 DHA와 EPA는 뇌기능 활성화에 도움을 준다. 한자 그대로 긴 물고기라는 뜻의 장어는 크게 붕장어, 갯장어, 뱀장어 세종류로 나눌 수 있는데 이 중 붕장어와 갯장어는 바다장어로 회나 구이로 요리하면 좋다. 민물장어인 뱀장어는 구워 먹으면 인기 만점이다.

					출처 : 국립수산과학원 (100g, 붕장어 기준)
열림	냥	수분		지방	단백질
(Calo	rie)	(Moisture)		(Fat)	(Protein)
135 k	ccal	74.7 g	***	6.4 g	17.4 g
회는	분	칼슘		인	철
(Ash))	(Calcium)		(Phosphorus)	(Iron)
1.2 ç	9	35 mg		221 mg	0.5 mg
			V	7/1	
비타	민A	비타민B3		오메가3	함황아미노산
(retin	ol)	(Niacin)		(Omega-3)	(sulfur amino acid)
360 r	mg	3.1 mg	***************************************	1,120 mg	723 mg
				11/1/2	The Ca
	70		20210601		



전복은 고단백, 저지방 식품으로 영양가가 높은 으뜸 보양식품이다. 전복은 미역이나 다시마 등을 먹고 살기 때문에 내장에서 해조류 맛이 난다. 내장이 녹색인 암컷은 육질이 연해 죽이나 찜, 조림 등으로 적합하고 내장이 노란색인 수컷은 회나 초무침 등 날 것으로 먹었을 때 맛이 좋다. 전복에는 아르기닌이라는 아미노산 성분이 함유되어 있어 기력 회복과 간기능 개선에 효과적이라고 알려져 있다. 이 밖에도 비타민, 단백질 등 무기질이 풍부한 자양강장 식품으로 유명하다.

				출처 : 국립수산과학원 (100g)	
	열량	수분	지방	단백질	
	(Calorie)	(Moisture)	(Fat)	(Protein)	
	85 kcal	78.4 g	0.7 g	14.3 g	
	회분	칼슘	인	철	
	(Ash)	(Calcium)	(Phosphorus)	(Iron)	
	2.1 g	52 mg	118 mg	2.0 mg	

	류신	비타민B3	아르기닌	타우린	
	(leucine)	(Niacin)	(Arginine)	(taurine)	Apr.
le No	866 mg	3.4 mg	1,447 mg	1,799 mg	
		2021	0601		

참고 2 최근 5년간 장어 및 전복 생산량 및 수출입량

□ 생산량

(단위 : 톤)

구 분	2016	2017	2018	2019	2020
장어류	24,724	23,400	23,637	24,712	24,482
전복	12,433	16,134	20,165	18,550	20,162

* 자료 : 국가통계포털(KOSIS)

□ 수출・수입량

(단위 : \$)

구 분		2016	2017	2018	2019	2020
장어류	수출	4,518,407	4,535,676	3,814,239	3,639,769	2,839,357
	수입	8,558,142	8,418,787	8,048,953	6,656,181	7,983,103
건 년	수출	2,301,386	1,737,930	2,379,132	2,174,195	1,914,329
전복 	수입	528,899	523,035	585,110	796,734	933,519

* 자료 : 수산물수출정보포털

이달의 수산물 포스터

바다 최고의 보양식품 전복, 장어류 더 알고싶어?



어식백세 블로그 바로가기

전복

원기충전과 피로회복에 탁월한 패류의 황제, 전복. 내장까지 영양 만점인 건강 장수식품!

장어

스테미너의 상징, 장어 한여름 원기회복과 체력증진을 위한 최고의 보양식!

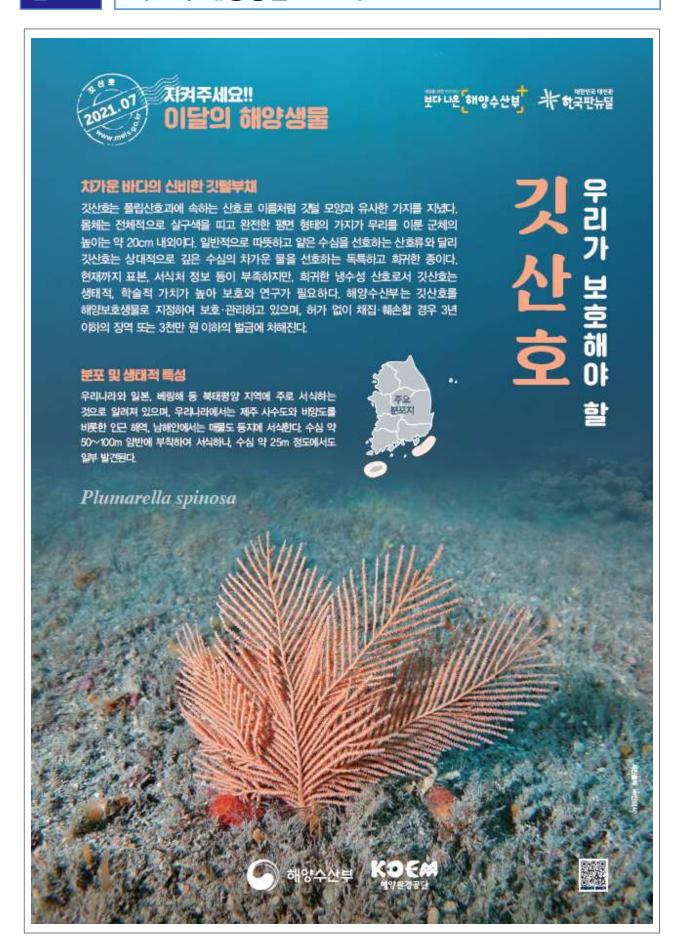








이달의 해양생물 포스터



이달의 등대 포스터



이달의 무인도서 포스터

