

<div>  <div>해양수산부</div> </div>		<div> <div>내 삶을 밝히는 규제혁신</div> <div>대한민국 대한민국 한국민뉴딜</div> </div>	
<div> <div>보</div> <div>도</div> <div>자</div> <div>료</div> </div>		<div> <div>배도 일시</div> <div>2021. 8. 31.(화)</div> <div>총 18배(본문 9, 붙임 9)</div> </div>	
<div> <div>담당</div> <div>부서</div> </div>	유통정책과 (수산물)	<div> <div>담당 자</div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li>과장 임태훈, 사무관 김지현, 주무관 윤성하</li> <li>☎ 044)200-5440, 5447, 5448</li> </ul> </div> </div>	
	해양생태과 (해양생물)	<div> <div>담당 자</div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li>과장 이재영, 사무관 장유경, 주무관 황유영</li> <li>☎ (044)200-5310, 5315, 5317</li> </ul> </div> </div>	
	항로표지과 (등대)	<div> <div>담당 자</div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li>과장 김정화, 사무관 김정식, 주무관 배용찬</li> <li>☎ (044)200-5870, 5878, 5881</li> </ul> </div> </div>	
	해양영토과 (무인도서)	<div> <div>담당 자</div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li>과장 김완수, 사무관 박희운</li> <li>☎ (044)200-5355</li> </ul> </div> </div>	
	해양정책과 (해양유물)	<div> <div>담당 자</div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li>과장 김용태, 사무관 우민아, 주무관 윤기범</li> <li>☎ (044)200-5232, 5236</li> </ul> </div> </div>	
<div> <div>보</div> <div>도</div> <div>일</div> <div>시</div> </div>		<div> <div>2021년 9월 1일(수) 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다.</div> <div>※ 통신방송인터넷은 8. 31.(화) 11:00 이후 보도 가능</div> </div>	

## 9월의 해양수산 어벤저스를 소개합니다

- 해수부, 9월 이달의 수산물해양생물등대무인도서해양유물 선정 -

### ① 이달의 수산물 - 조기, 광어



해양수산부(장관 문성혁)는 9월 이달의 수산물로 조기와 광어를 선정했다.

조기는 예로부터 ‘기운을 북돋아주는 생선’이라 하여 제사상이나 추석 차례상에 빠지지 않던 우리나라 대표 생선이다. 조기는 머리에 딱딱한 돌이 있어 우리나라에서는 ‘석수어(石首魚)’ 또는 ‘석어’로 불렸으나, 중국에서 불리던 ‘종어(鰲魚)’라는 이름이 구전되면서 ‘조기’가 되었다는 유래가 있다.

조기는 단백질과 칼슘이 풍부해 어린이 성장·발달에 도움을 주고, 칼슘의 체내 흡수를 도와주는 필수 아미노산인 라이신이 풍부해 노인들의 골다공증 예방에도 도움이 된다.

맛이 담백한 조기는 다양한 요리로 즐길 수 있는데, 특히 시원한 맛을 내는 무와 궁합이 잘 맞아 무를 넣어 조린 조림이나 고춧가루의 칼칼한 맛을 더한 매운탕을 추천한다. 더욱 간편하게 조기를 즐기고 싶다면 배, 등, 아가미 쪽의 지느러미를 가위로 잘라주고 칼등으로 꼬리에서 머리 쪽으로 비닐을 긁어준 뒤 한 번 행귀 물기를 제거한 다음, 식용유를 고루 발라 에어프라이어로 180도에서 15분가량만 구워주면 된다.

우리 국민이 가장 즐겨먹는 횡감인 광어는 양식업의 발달로 사시사철 맛볼 수 있는 국민 생선이다. 광어는 넓적하게 생긴 생김새를 따서 넓을 ‘광(廣)’자의 ‘광어(廣魚)’로 불리기도 하고, ‘넓다’는 뜻에 생선을 뜻하는 ‘치’를 더해 넓치로 부르기도 한다. 광어는 생김새가 도다리과 비슷해 구분이 어려운데, 이럴 때는 ‘좌광우도’를 기억하면 된다. 생선의 머리가 아래쪽을 향한 상태에서 눈이 왼쪽(좌)에 쏠려있으면 광어, 오른쪽(우)에 쏠려있으면 도다리다.

광어는 지방은 적고 단백질 함량은 높아 다이어트 식품으로 인기가 좋으며, 특히 혈압은 낮추고 인슐린 분비는 촉진하는 베타인이 풍부해 고혈압, 당뇨와 같은 성인병 예방에 좋다.

한편, 해양수산부는 가수 초아와 협업하여 ‘광어 꼬시래기 셀러드’ 조리법을 개발한 바 있으며, 셀러드 개발 과정 등은 해양수산부 유튜브 및 초아 개인 유튜브에서 확인할 수 있다.

임태훈 해양수산부 유통정책과장은 “코로나 19로 인해 온 가족이 함께 모이기는 힘들지만, 제철 수산물인 광어와 조기로 기운을 북돋고 건강을 기원하는 의미 있는 추석을 보내시길 기원한다.”라고 말했다.

## ② 이달의 해양생물 - 점박이물범



9월 이달의 해양생물로는 매년 서해 바다의 백령도를 찾아오는 ‘점박이물범’을 선정하였다.

점박이물범은 물범과에 속하는 해양포유류(기각류\*)로, 통통하고 매끄러운 체형에 몸길이는 약 1.7m, 체중은 80~130kg 정도이다. 이름처럼 회갈색 바탕에 짙은 색의 불규칙한 점박무늬가 특징적이며, 개체마다 자신만의 독특한 무늬를 갖고 있어 이 무늬로 개체를 알아볼 수 있다.

\* 기각류(鯨脚類) : 바다에서 생활하기 알맞게 지느러미 형태의 발을 가진 해양포유류

점박이물범은 황해와 동해, 오후츠크, 캄차카반도, 베링해, 알래스카 연안의 온대 및 한대 해역에 분포한다. 우리나라에서는 전 연안에서 관찰되지만 주로 백령도와 충남 가로림만에 서식한다. 국내 최대 점박이물범 서식지인 백령도에는 최대 300마리가 집단으로 서식하고, 가로림만에는 10~12마리 정도의 작은 무리가 관찰된다.

백령도를 찾는 점박이물범은 겨울철 중국 보하이만의 해빙 위에서 새끼를 낳고 봄부터 우리나라로 내려와 여름을 보낸 뒤 늦가을에 다시 보하이만으로 돌아간다. 휴식을 취할 때는 무리지어 갯바위로 올라오며, 바다에서는 홀로 있거나 몇 마리 정도의 작은 무리를 이뤄 다닌다. 먹이로는 다양한 어류와 오징어류, 갑각류 등을 잡아먹고, 사냥을 하기 위해 수심 300m까지 잠수하기도 한다.

한때 점박이물범은 황해에 약 8,000마리 정도가 서식했으나 환경오염과 지구온난화로 인한 서식지 감소, 가축·약재·고기 등을 얻기 위한 남획 등으로 개체수가 급격히 줄어 현재는 1,500마리도 채 남지 않은 것으로 알려져 있다. 그 중 약 2~300마리가 매년 우리나라를 찾아오고 있으나, 여전히 서식환경이 위협받고 있어 세심한 보호가 필요하다.

이에 해양수산부는 2007년부터 점박이물범을 해양보호생물로 지정하여 관리하고 있다. 또한 2015년에는 ‘황해 점박이물범 종합관리계획’을 수립하여 서식현황 조사, 인공 섬터 조성, 먹이자원 방류, 서식지 정화활동 등과 같은 다양한 보전 노력을 기울이고 있다. 점박이물범을 허가없이 포획하거나 유통시키는 행위는 원칙적으로 금지되며, 이를 위반할 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금에 처해진다.

이재영 해양수산부 해양생태과장은 “점박이물범이 과거 남획으로 인해 자취를 감춰버린 독도 바다사자(강치)의 전철을 밟지 않도록 많은 노력과 관심이 필요하다.”라며, “점박이물범이 계속해서 우리바다를 찾아올 수 있도록 앞으로도 점박이물범 종합관리계획에 따라 지속적으로 관리해 나가겠다.”라고 말했다.

점박이물범을 비롯한 해양보호생물에 관한 자세한 정보는 해양환경정보포털 누리집([www.meis.go.kr](http://www.meis.go.kr))에서 확인할 수 있다.

## ③ 이달의 등대 - 소청도등대



9월 이달의 등대로는 인천시 옹진군에 위치한 높이 18m의 소청도 등대가 선정되었다.

1908년 1월부터 우리나라 서해 최북단 영역을 밝히고 있는 소청도 등대는 소청도의 서쪽 끝 해안절벽 83m 높이에 자리 잡고 있다. 매일 밤 40초마다 연속 4번씩 깜빡이며 약 37km 떨어진 바다까지 불빛을 비춰 중국을 오가는 선박과 인근에서 조업하는 어선들의 안전한 길잡이 역할을 수행하고 있다.

소청도는 백령도·대청도·연평도·우도와 함께 서해 5도로서 북한과 인접하고 있으며, 섬 이름인 ‘청도(靑島)’는 멀리서 바라볼 때 울창한 산림이 검푸르다는 것을 의미한다.

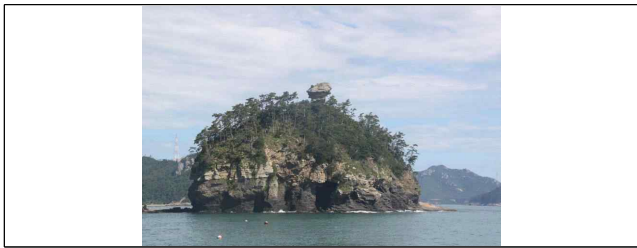
소청도는 급경사의 암벽과 대리석의 기암층석이 해안을 돌아가며 병풍처럼 둘러싸여 경관이 매우 뛰어나며, 이 곳에는 천연기념물 제508호인 스트로마톨라이트와 분바위가 있다. 스트로마톨라이트는 국내에서 가장 오래된 화석이며, 분바위는 석회암들의 변성작용을 통해 대리암으로 형성되어 화장품인 분(粉)을 바른 것처럼白白하게 빛나는 특성을 가지고 있다.

소청도 주변 해역에서는 우럭, 광어, 꽃게, 홍어, 조기, 까나리 등이 많이 잡히고, 연안에는 굴, 홍합, 미역, 해삼, 전복 등이 풍부하다. 또한, 우리나라 조류 540여 종 가운데 약 60%에 해당하는 324여 종이 서식하며, 매년 봄·가을에 우리나라를 오가는 철새들이 잠시 머무르는 곳으로도 알려져 있다.

해양수산부는 7월 1일부터 역사적 가치가 높거나 건립한 지 100년이 넘는 등대 15곳을 여행하는 프로그램인 ‘등대 스탬프 투어 시즌2’를 시작했다. 등대 15곳을 모두 방문한 완주자에게는 완주증서와 함께 한정판으로 제작한 등대모형 1천 개 세트를 선착순으로 증정할 예정이다. 더욱 자세한 행사 참여방법 등은 국립등대박물관 누리집(lighthouse-museum.or.kr)의 ‘등대와 바다’에서 확인할 수 있다.

해양수산부는 역사적·조형적 가치가 있는 등대를 소개하기 위해 2019년 1월부터 매월 ‘이달의 등대’를 선정하여 소개해 왔으며, 지난 8월에는 경남 통영시에 위치한 ‘도남항동방과재 등대’를 선정한 바 있다.

#### ④ 이달의 무인도서 - 방아섬



9월 이달의 무인도서로 선정된 방아섬은 전라남도 진도군 조도면 관매도리에 위치한 면적 11,801㎡의 섬이다. 인근 유인도인 관매도와 인접해 있어 관매도에 입도할 때 쉽게 볼 수 있는 섬이기도 하다.

다도해 해상국립공원에 속해 있는 관매도는 아름답고 기묘한 풍경으로 유명하며, 그중에서 여덟 곳을 골라 ‘관매8경’이라는 이름을 붙였다. 그 중 방아섬은 제2경에 속하는데, 진도에서 1시간 20분 정도 배를 타고 관매도로 갈 때 북동쪽의 방아섬이 가장 먼저 눈에 들어온다.

방아섬은 타원형의 무인도서로, 썰물 때는 관매도와 이어지는 바윗길이 드러나 걸어서 섬으로 들어갈 수 있지만, 밀물 때는 주위가 바닷물에 잠겨 걸어 들어갈 수 없다. 섬 꼭대기에는 5m 높이의 바위가 우뚝 솟아 있는데, 상투나 송이버섯처럼 생긴 모습이 남성의 상정 같다고 하여 ‘남근바위’라 부른다.

예로부터 사람들은 이렇게 크고 기이한 형태의 자연형상에 영험한 기운이 깃들어 있다고 믿었다. 이 바위에도 전해져 내려오는 전설이

몇 가지 있는데, 옛날에 선녀들이 하늘에서 내려와 이 바위를 밭아 삼아 들고 곡식을 쪼갰다 하여 밭아섬이라 부른다고도 하고, 아이를 갖지 못한 여인이 이 바위 앞에서 정성껏 기도하면 아이를 갖게 된다는 이야기도 있다.

방아섬 주변에서는 절벽면 위, 아래가 서로 결이 다른 암석층을 볼 수 있는데, 가로로 비스듬히 깔린 퇴적암과 그 위로 화산재가 굳어진 응회암이 겹겹이 쌓여 아래로 길고 질게 그늘진 부분 4곳이 눈에 띈다. 이는 파도와 비바람이 오랜 세월 동안 굳기가 서로 다른 지층 틈새로 파고 들어가 형성된 동굴 ‘해식동’이다.

방아섬을 비롯한 관매도 일대는 한적하고 풍광이 수려하여 최근 깨끗한 섬에서 숲길과 절벽, 해안을 걸으며 기암괴석을 감상하는 ‘지질 관광(geotourism)’ 자원으로도 가치가 높다고 평가받는다.

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

## ⑤ 이달의 해양유물 - 능허대 실경산수화



작자미상 | 조선후기 | 종이에 수묵담채 | 25×25 | 국립인천해양박물관 소장

9월 이달의 해양유물로는 인천의 능허대를 그린 ‘능허대(凌虛臺) 실경 산수화’가 처음으로 선정되었다.

해양수산부는 우리 해양의 역사를 바로 알고 배울 수 있는 기회를 제공하기 위해 이 달부터 매월 1점의 해양유물을 선정하여 소개한다. ‘이달의 해양유물’은 해양수산부가 소장한 유물뿐만 아니라 개인이 소장하고 있는 해양자료도 포함된다. 대상 유물은 해양역사·문화를 보여주는 고문서·전적·미술품 및 각종 어업도구, 항해도구, 선박모형, 도서·사진 등 해양과 관련된 모든 자료이다.

첫 이달의 해양유물로 선정된 ‘능허대(凌虛臺) 실경산수화’는 조선후기의 작품으로, 인천 능허대 일대의 실제 풍경을 그린 산수화이다. 능허대는 백제시대부터 중국으로 가는 우리나라의 사신들이 출발했던 나루터가 있던 곳으로, 지금의 인천 연수구 옥련동 일대이다.

그림 왼쪽에는 ‘능허대에 봄의 조류가 반쯤 들어왔을 때(凌虛臺春潮半入)’라는 문구가 있어 그림의 배경이 능허대라는 사실을 알 수 있다. 그림은 크게 두 부분으로 나뉘는데, 먼 배경으로는 섬들이 그려져 있고, 가까이에는 사신들이 사행길에 나서기에 앞서 능허대에서 무사귀환을 염원하며 제를 올리는 듯한 모습이 표현되어 있다.



그림 제목의 오른쪽으로는 이 그림을 소장했던 사람의 도장으로 보이는 ‘이장제인(李長載印)’이 찍혀 있다. 이장제는 조선시대 인천의 문인 이규상(李奎象, 1727~1799)의 아들로, 인천부사를 지냈던 이사질(李思質, 1705~1776)의 손자이다. 이를 통해 이 그림은 인천지역을 대표하던 문인집안에서 대대로 소장해온 것으로 파악해볼 수 있다.

현재는 능허대의 본래 모습을 보여주는 기록이나 사진 등이 거의 남아있지 않고, 인천의 실경이 그려진 회화작품도 알려진 바가 없어 이 그림은 능허대를 추정할 수 있는 귀한 자료로서 가치가 크다. 또한

백제시대부터 서해를 중심으로 한 해양교류를 보여주는 증거자료로서도 소장가치가 높다.

이 그림은 2024년 개관 예정인 국립인천해양박물관에서 확인할 수 있다. 국립인천해양박물관은 인천광역시 중구 북성동 월미도 갑문매립지에 부지 26,530㎡, 건축연면적 17,318㎡의 지상 4층 규모로 지어질 예정이며, 현재 건축 설계는 완료되었고 전시 설계는 마무리 단계이다. 오는 9월에 착공하여 2023년 말에는 건축 공사를 마무리하고, 이후 유물 배치 등 준비과정을 거쳐 2024년에 개관할 예정이다.

국립인천해양박물관 소장 자료의 소개를 원하는 개인이나 기관·단체는 해양수산부 해양정책과 국립인천해양박물관 유물수집 담당자에게 전화 (044-200-5232)나 전자우편(stella0826@korea.kr)으로 문의하면 된다.



텍스트 데이터는 공공누리 출처표시의 조건에 따라 자유이용이 가능합니다.  
단, 사진, 이미지, 일러스트, 등의 일부 자료는 해양수산부가 저작권 전부를 갖고 있지 아니하므로, 자유롭게 이용하기 위해서는 반드시 해당 저작권자의 허락을 받으셔야 합니다.

참고 1

이달의 수산물

9월  
이달의 수산물



조기는 단백질과 비타민 A, B, D가 다량 함유되어 있어 기운을 북돋아주는 생선으로 잘 알려져 있다. 또한 조기는 청분과 무거워, 미세량이 풍부 할 뿐만 아니라 칼슘과 철분이 풍부해 어린이 성장 발달에도 도움을 준다. 다양한 요리로 즐길 수 있는 조기는 특히 무와 궁합이 잘 맞아 된으로 먹어도 좋고 구이로 먹어도 좋다. 생드물로 비린내를 잡아 무와 고춧가루를 넣어 찜할 하계 팔인 조기(매문항은 천바람이 부는 이 가을에 인기 좋은 요리 중 하나다. 조기는 우리나라에서는 머리에 딱딱한 돌이 있어 삭수어(조 썩 魚) 또는 석어로 불렸고 중국에서는 종어(鰣 魚)로 불렸는데 이종어라는 명칭이 구전되어 조기가 되었다는 설이 있다.

출처 : 국립수산물관리원 (100g 기준)

열량	수분	지방	단백질
(Calorie)	(Moisture)	(Fat)	(Protein)
82 kcal	80.1g	0.9 g	17.1 g

회분	칼슘	인	철
(Ash)	(Calcium)	(Phosphorus)	(Iron)
2.2 g	65 mg	252 mg	0.8 mg

류신	라이신	함황아미노산	비타민B3
(Leucine)	(Lysine)	(Sulfur amino acid)	(Niacin)
1,615 mg	1,780 mg	868 mg	4.4 mg

9월  
이달의 수산물

광어

flounder

양식업의 발달로 인해 사시사철 언제나 맛볼 수 있는 국민 생선 광어. 광어는 넓적하게 생긴 생김새로 넓을 광(廣)을 사용해 광어로 불리기도 하고, 넓다는 뜻에 생선을 뜻하는 '자'를 더해 납치로 부르기도 한다. 광어는 생김새가 도다리라 비슷해 구분이 어려운데 이월 때는 좌광우도를 기억하면 된다. 말 그대로 생선의 머리가 아래쪽을 향하게 한 상태에서 눈알이 왼쪽(좌)에 붙어있으면 광어, 오른쪽(우)에 붙어있으면 도다리로 알아차리면 된다. 광어에는 비타민 B12가 풍부한데 비타민 B12는 적혈구 생성을 촉진시켜 빈혈 예방을 돕는다. 지방이 적은 반면 단백질 함량이 높은 광어는 다이어트 식품으로 인기가 높으며 콜라겐과 콘드로 이틴함 산도 풍부해 피부미용에도 좋다.

출처 : 국립수산물관리원 (100g 기준)

열량	수분	지방	단백질
(Calorie)	(Moisture)	(Fat)	(Protein)
109 kcal	75.2 g	2.1 g	20.9 g

회분	칼슘	인	철
(Ash)	(Calcium)	(Phosphorus)	(Iron)
1.5 g	21 mg	240 mg	0.6 mg

라이신	류신	니아신	베타인류
(lysine)	(leucine)	(niacin)	(Betaine)
1,828 mg	1,634 mg	6.5 mg	55.9 mg

참고 2

최근 5년간 조기, 광어 생산량 및 수출입 규모

□ 생산량

(단위 : 톤)

구 분	2016	2017	2018	2019	2020
조기	19,922	19,965	23,770	26,405	41,510
광어	45,175	45,196	42,003	47,467	46,995

\* 자료 : 국가통계포털(KOSIS)

□ 수출·수입규모

(단위 : \$ )

구 분		2016	2017	2018	2019	2020
조기	수출	284,502	182,325	74,562	113,525	153,324
	수입	28,436,774	23,198,129	27,797,613	27,450,273	21,172,578
광어	수출	5,816,252	5,573,665	6,297,002	7,947,478	4,780,766
	수입	28,068,156	29,768,747	29,849,102	31,572,720	27,321,678

\* 자료 : 수산물수출정보포털



### 참고 3 이달의 수산물 포스터

# 9월

## 이달의 수산물

남녀노소 다 좋아하는  
조기, 넙치(광어)  
더 알고싶어?

어식백세 웰빙  
비타민가

### 조기

사람의 기를 돋우는 생선. 조기(鰐), 조기(鰐), 조기(鰐) 등으로 한자가 붙은 다양한 품종이 있다.

### 넙치(광어)

대한민국 국민 생선. 넙치(鰐), 넙치(鰐), 넙치(鰐) 등으로 한자가 붙은 다양한 품종이 있다.

### 참고 4 광어 교시래기 샐러드 & 우리 곡물 오리엔탈 드레싱

#### □ 광어 교시래기 샐러드 & 우리 곡물 오리엔탈 드레싱

사진	메뉴 개발 이유(제품 특징 등) 및 영양학적 우수성
	<p>- 광어는 고단백 저칼로리(103kcal/100g) 식품으로 무기질과 비타민 함량이 풍부하며 특히, 칼슘과 칼슘이 풍부하여 혈압과 뼈 건강관리에 도움이 됨. 또한, 사과, 양파, 교시래기 등의 식재료와 삶은 곡물 등은 특히 비타민과 무기질 뿐 아니라 섬유소 함량이 많아 장건강과 변비예방에 좋음</p> <p>- 본 메뉴는 곡물, 광어, 채소, 과일, 견과류, 오일 등 다양한 식품군을 골고루 사용한 음식으로서 새콤달콤한 소스와 함께 영양학적으로 균형되고 입맛을 돋게 하는 메뉴임</p>

연번	식재료	수량	단위	비고	연번	식재료	수량	단위	비고
넙치(광어) 교시래기 샐러드					우리 곡물 오리엔탈 드레싱				
1	넙치(광어)	100	g	-	1	사과	150	g	껍게 다져서
2	양상추	50	g	-	2	양파	100	g	-
3	교시래기	20	g	-	3	당근	100	g	-
4	파프리카	각1/4	개	-	4	마늘	30	g	갈아서
5	루콜라	20	g	-	5	생강	10	g	-
6	양파	1/4	개	-	6	머스터드	25	g	홀그레인
7	견과류	15	g	-	7	설탕	400	g	-
					8	진간장	400	ml	-
					9	식초	400	ml	-
					10	올리브오일	500	g	-
					11	참기름	5	g	-
					12	삶은 곡물	350	g	보리, 율무

조리 방법	<p>&lt;넙치(광어) 교시래기 샐러드&gt;</p> <p>① 넙치(광어)는 큐브 모양으로 잘라 올리브 오일 소금 후추로 밑간하여 냉장고에 넣어둔다.</p> <p>② 양상추는 먹기 좋게 자르고, 파프리카는 채를 썰어 준비한다.</p> <p>③ 교시래기는 물에 담가 3-4회 씻어 소금기를 완전히 제거한 후 뜨거운 물에 살짝 데쳐 3-4cm 길이로 자르고 양파는 얇게 채 썰어 물에 담가놓는다.</p> <p>④ 접시에 샐러드 야채와 교시래기, 견과류를 담고 밑간한 넙치(광어)를 올린다.</p> <p>⑤ 곡물 오리엔탈 드레싱을 곁들여 낸다.</p>
	<p>&lt;우리 곡물 오리엔탈 드레싱&gt;</p> <p>① 올리브오일과 참기름을 제외한 모든 재료를 섞는다. (머스터드는 미리 약간의 간장이나 식초에 섞어 줘야 덩어리가 지지 않는다)</p> <p>② ①의 설탕이 다 녹고 삶아 준비한 곡물과 다진 야채와 잘 섞고 올리브오일, 참기름을 넣어 마무리한다.</p>





[illegible]

# 능허대 凌虛臺 실경산수화

작자미상 · 조선 후기 [종이에 수묵담채] 25×23 | 국립민중미술박물관 소장

이 그림은 조선 후기 능허대 일대의 실제 풍경을 그린 산수화이다. 그림은 두 부분으로 나뉘는데 앞에는 성문이 그려져 있으며, 가까이에는 사신이 사방을 떠나기 전 무사귀환을 염원하는 모습이 표현되어 있다.

## 능허대에 봄의 조류가 반쯤 들어왔을 때 凌虛臺春漸半入

완득암에 쓰여진 문구로 이 그림이 능허대를 그렸다는 것을 알 수 있다. 능허대는 백제시대부터 동국으로 가는 우리의 사신들이 출발했던 나무루가 있던 곳으로 지금도 인천시 연수구 육탄동 일대이다. 그림 제목 오른쪽으로는 이 그림을 소장했던 사학의 도장으로 보이는 “\*동축(東軸)이장재인”이 찍혀있다. 이장재의 할아버지는 인천부사를 지낸 이시정(1820~1891)이다. 이 그림은 인천지역을 대표하던 문인집단에서 대표로 소장했던 것으로 보인다. 능허대에 봄의 조류를 보여주는 기법, 사선 등이 거의 남아있지 않아 이 그림은 능허대의 모습을 추정할 수 있는 매우 귀한 자료이다. 또한 사재를 중심으로 한 해양교류를 보여주는 송가시료로서 소장가치가 높다.

능허대산수는 서해를 중심으로 한 교류의 역사와 지리적 특성과 함께 보았을 때 후손들에게 물려주고자 국립민중미술박물관을 건립 중이다.

## 함께 배워요 이달의 해양유물

# 09

### 해양유물을 소개해 주세요

#### 우리가 함께 만들어나가는 국립민중해양박물관

우리 해양 역사의 소중한 이야기와  
자료를 기다리고 있습니다.  
여러분의 해양유물 이야기를 소개해 주세요.

#### 기부대상

백제시, 해양교류예문-장단, 해양예술품, 해양인식, 해양과학, 해양산업, 해양안전, 각종 어업도 등 다양한 해양 관련 자료

#### 기부문의

해양수산부 해양정책과  
044-200-5232

문화의 날 2024년 1월 14일  
국립민중미술관

해양수산부