

2017년도 맛과 멋의 해삼당화

장고도 주민역량 강화 용역

- 요리연구개발 및 교육, 국내선진지 견학, 주민교육 -

2017. 11



목 차

I. 요리연구개발 및 교육 결과보고	1
1. 개요	3
2. 해삼, 해당화 요리 개발	6
1) 해삼당화 水	7
2) 해삼당화 味 간장	8
3) 해삼 장아찌	9
4) 해삼 고추김치	10
5) 해삼 밥	11
6) 부록 요리	12
3. 1차 요리교육 결과 보고	15
4. 2차 요리교육 결과 보고	17
II. 국내 선진지견학 결과보고	19
1. 국내 선진지 견학 총괄	21
2. 1차 선진지견학 결과 보고	25
3. 2차 선진지견학 결과 보고	31

Ⅲ. 주민교육 결과 보고	39
1. 주민교육 총괄	41
2. 주민교육 실시 결과	43
1) 제1차 주민교육 실시 결과	43
2) 제2차 주민교육 실시 결과	46
3) 제3차 주민교육 실시 결과	49
4) 제4차 주민교육 실시 결과	52
5) 제5차 주민교육 실시 결과	55
3. 주민교육 교육 자료	59
1) 제1차 주민교육 교재	59
2) 제2차 주민교육 교재	61
3) 제3차 주민교육 교재	72
4) 제4차 주민교육 교재	75
5) 제5차 주민교육 교재	79

I. 요리연구개발 및 교육 결과보고

1. 개요

2. 해삼, 해당화 요리 개발

3. 1차 요리교육 결과 보고

4. 2차 요리교육 결과 보고

1. 개요

■ 목적 및 필요성

- (요리연구개발) 해삼 국내 시장 개척을 위하여 요리연구가를 통하여 집밥 요리 상품을 개발하여, 장고도 지역주민의 소득창출 다각화와 안정적 소득창출에 기여
 - 해삼과 해당화를 이용한 요리 개발
- (요리교육) 주민을 대상으로 한 교육을 통하여 개발된 요리의 전수

■ 추진방법

- 장고도 주요 마을 자원인 해삼, 해당화 및 장고도에서 나는 각종 해산물을 이용하여 특화요리를 개발하고, 향후 어촌체험마을과 연계한 가공센터 견학 및 요리체험프로그램 패키지 개발로의 유도
- 요리를 통한 지역 주민들의 마을 공동체 의식 강화와 더불어 요리 교육 프로그램을 운영하여 적극적인 자발적 참여 이끌어냄
- 교육의 기회가 일부 주민에 국한되지 않고, 모두에게 균등히 주어질 수 있도록 적극 홍보

■ 요리연구개발 및 교육 추진경과

- 요리연구가를 통하여 장고도의 대표 자원인 해삼 및 해당화를 이용한 요리의 연구·개발 및 교육 실시
 - 강사 : 박상혜 요리연구가(마술부엌 공양간)
- 요리연구개발
 - 해삼당화 水, 해삼당화 味 간장 등 5종의 요리 개발



해삼당화 水



해삼당화 味 간장



해삼 장아찌



해삼 고추김치



해삼 밥

- 1차 교육 실시
 - 일시 : 2017년 9월 18일 17:00 ~ 20일 08:00
 - 장소 : 장고도 부녀회관
 - 교육내용 : 해삼 및 해당화를 이용한 요리교육
 - 참석자 : 장고도 주민 10명
- 2차 교육 실시
 - 일시 : 2017년 10월 17일 14:00 ~ 18일 12:00
 - 장소 : 장고도 마을회관
 - 교육내용 : 해삼 및 해당화를 이용한 요리교육
 - 참석자 : 장고도 주민 10명

2. 해삼, 해당화 요리 개발

■ 해삼과 해당화를 이용한 요리 5종 개발

- 해삼당화 水
- 해삼당화 味 간장
- 해삼 장아찌
- 해삼 고추김치
- 해삼 밥

■ 준비 과정 및 부록 요리 5종

- 해삼불리기
- 해삼 샐러드
- 건 두부 만들기
- 해삼 가루 만들기
- 해삼 소금

1) 해삼당화 水

■ 재료:

- 물 5컵, 불린 현미 100g, 또는 건조 해당화열매 10g

■ 만드는 법:

1. 불린 현미는 펜에서 볶아준다.
2. 물 5컵에 건조 해당화열매, 볶은 현미를 넣고 센 불에서 5분, 중 불에서 10분정도 끓여준다.
3. 불을 끄면서 물이 식을 때 까지 그대로 둔다.
4. 체에 걸러서 병에 넣어, 해삼당화 水 완성.



2) 해삼당화 味 간장

■ 재료:

- 조선간장 5컵, 해당화물 5컵, 건해삼 20g(청주 25ml + 물 200ml)
- 양파 1개, 사과 1개, 청고추 2개, 대파뿌리 2개, 생강 25g
- 생양송이버섯 100g, 건표고버섯 25g, 조청 1컵, 흑설탕 1컵, 청주 1컵

■ 만드는 법:

1. 건해삼은 청주와 물을 넣고 하루 동안 불려준 후 뜨거운 물에 삶아내어 냉수에 헹구어 준비해준다.
2. 프라이팬에 조청, 흑설탕, 청주를 뺀 재료를 넣고 끓인다.
 - 해당화물 5컵의 분량으로 끓여서 날려준다.
3. 여기에 조청, 흑설탕, 청주를 넣어서 다시 센 불에서 약 3분~5분정도 끓인다.
4. 완전히 식은 다음 체에 걸러 병에 넣어, 해삼당화 味 간장 완성.
 - 주) 이때 간장을 끓이고 남은 해삼을 버리지 않는다.



3) 해삼 장아찌

■ 재료:

- 건해삼 25g (청주 25ml + 물 200ml)
- 청주 1/4컵, 생강 10g
- 고명 : 생강 10g, 청양고추 1개, 알마늘 10개, 홍고추 1개
- 양념장 : 해삼당화 味 간장 1/2 컵 + 해삼당화 육수 1컵, 국멸치 2마리, 미림 1/2컵, 흑설탕 2큰술, 통후추 1작은술, 알마늘 10알



■ 만드는 법:

1. 건해삼은 청주와 물을 넣고 하루 동안 불려준 후 뜨거운 물에 삶아내어 냉수에 헹구어 준비해준다.
- 1-1. 생강은 편으로 썰어서 청주와 함께 준비된 해삼을 다시 불려주어 잡냄새를 제거한다.
2. 양념장을 끓여준다.
 - 간장물을 끓일 때 해삼당화육수만큼 수분을 날려주어야 한다.
3. 생강은 편으로 썰어주고, 청양고추도 배를 갈라 준비해준다.
알마늘은 편으로 썰어주고, 홍고추는 씨를 제거하고 먹기 좋게 썰어준다.
4. 간장물이 완전히 식었을 때 부어주고, 생강과 청양고추를 함께 넣어준다.

■ 요리포인트

- 해삼은 삶아낸 물에 말려, 간장 물에 24시간 재워두었다가 바로 열려준 후 배송 전 간장 물을 부어 용기에 담아서 유통
- 건해삼일 경우, 청주를 넣은 물에 살짝 끓이기 시작해 그대로 불려줌
 - 건해삼은 내장속의 이물질 제거를 확실하게 해주는 것이 중요

4) 해삼 고추김치

■ 재료:

- 건해삼 50g (청주 1/4컵, 생강 10g), 아삭이고추 40개
- 배 1/2개, 무 200g, 양파 1/2개, 홍고추 2개, 생강 15g
- 양념장 : 다진마늘 1작은술 + 고춧가루 1/2컵 + 맑은액젓 1/4컵 + 해삼간장 1큰술 + 통깨 약간 + 오미자청 1큰술 + 꽃소금 약간



■ 만드는 법:

1. 건해삼은 청주와 물을 넣고 하루 동안 불려준 후 뜨거운 물에 삶아내어 냉수에 헹구어 준비해준다.
- 1-1. 생강은 편으로 썰어서 청주와 함께 준비된 해삼을 다시 불려주어 잡냄새를 제거한다.
2. 배, 무, 양파, 생강, 홍고추는 모두 가늘게 채 썰어준다.
3. 아삭이고추는 배를 갈라 씨를 제거해준다.
4. 양념장을 만들어준다.
5. 양념장에 해삼을 버무려 고추에 소를 채워 완성한다.

5) 해삼 밥

■ 재료 :

- 건해삼 10g, 건두부 25g, 쌀 1컵
- 해삼간장 1큰술, 참기름 약간, 해삼당화수 300cc
- 양념장 : 양파 1/2개 + 청고추 2개 + 홍고추 1개 + 조선간장 50cc + 통깨 + 참기름



■ 만드는 법 :

1. 건해삼은 청주와 물을 넣고 하루 동안 불려준 후 뜨거운 물에 삶아내어 냉수에 헹구어 준비해준다.
- 1-1. 생강은 편으로 썰어서 청주와 함께 준비된 해삼을 다시 불려주어 잡냄새를 제거한다.
2. 쌀은 물에 불려준다.
3. 말린 두부는 해삼당화수에 살짝 불려준다.
4. 양파를 다지고 청고추, 홍고추도 다진 후 양념장을 만들어준다.
 - 이때 통깨 참기름은 먹을 때 넣어 먹는다.
5. 프라이팬에 참기름을 두르고, 해삼부터 볶아준 후 쌀을 볶아주고, 두부와 해삼당화수를 넣어서 밥을 해 준다.
6. 양념장과 함께 세팅한다.

■ 요리포인트

- 해삼과 두부의 씹는 맛이 더해진 밥
- 당근, 호박, 표고버섯 등을 첨가하여 색감을 좋게 할 수도 있음

6) 부록 요리

- 해삼간장을 만들거나 해삼요리를 응용할 때 필요한 과정들을 설명
- 해삼간장을 만들거나 해삼요리를 응용할 때 궁합이 맞는 요리들을 정리
- 요리 과정에서 발생하는 짜투리 재료들을 활용한 간단한 요리들을 정리

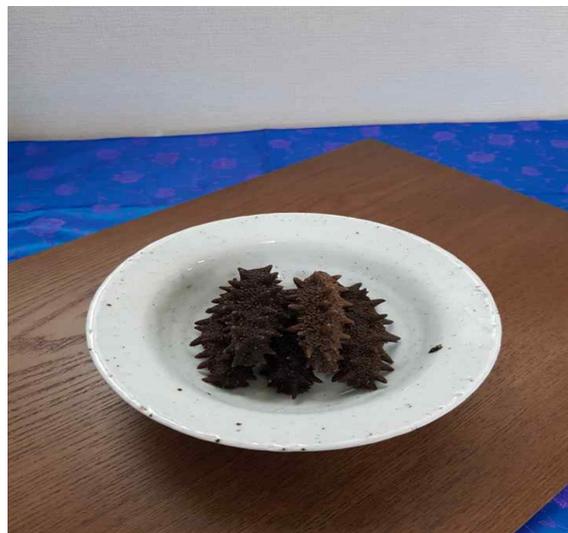
6-1) 해삼 불리기

■ 재료:

- 건해삼, 청주, 생강

■ 만드는 법:

1. 건해삼은 냉수에 12시간이상 불려준다.
 - 1-1. 12시간이상 불려준 건해삼은 냉수에 여러 번 헹군 뒤 청주와 생강에 다시 12시간 이상 불려준다.
2. 위와 같은 방법으로 약 3~4 번 반복하면 약 10배 까지 불려진다.



6-2) 해삼 샐러드

■ 재료:

- 해삼 간장을 만들고 남은 건해삼채
- 곁들이 채소 : 청고추, 홍고추, 양파 등 집에 있는 채소
- 조청, 참기름, 통깨

■ 만드는 법:

1. 해삼 간장을 만들고 남은 건해삼채를 물에 1~2번 헹구어 수분을 제거한다.

- 1-1. 수분을 제거해준 해삼은 조청에 살짝 버무리려 준다.

2. 청고추, 홍고추, 양파는 채 썰어준다.

3. 조청에 버무리린 해삼채와 준비된 채소를 무친 후 참기름, 통깨로 무쳐 마무리한다.



6-3) 건 두부 만들기

■ 재료 :

- 두부 1모

■ 만드는 법 :

1. 두부는 세척 후 사방 1.5cm 정도의 크기로 잘라준다.
2. 건조기 40℃의 온도에서 16시간 말린다.
3. 보관은 냉동실에서 보관



6-4) 해삼 가루 만들기

■ 재료 :

- 건조해삼

■ 만드는법:

1. 해삼을 세척해 말려준다.
2. 분쇄기에 갈아준다.



6-5) 해삼 소금 만들기

■ 재료 :

- 소금(천일염) 5컵, 해삼가루 1큰술, 마늘가루 1/2큰술, 생강가루 1작은술

■ 만드는법:

1. 굵은 소금(천일염)은 흐르는 물에 한번 세척해 주고 물기를 빼준다.
2. 달구어진 팬에서 약불로 소금을 볶아준다.
3. 믹서에 해삼가루, 마늘가루, 생강가루를 넣어서 소금과 함께 갈아주어 해삼당화 해삼 소금을 완성



3. 1차 요리교육 결과 보고

- 일시 : 2017년 9월 18일 17:00 ~ 20일 08:00
- 장소 : 장고도 부녀회관
- 강사 : 박상혜 요리연구가(마술부엌 공양간)
- 참가자 : 장고도 주민 10명
- 교육내용 : 해삼 및 해당화를 이용한 요리교육
- 1차 요리교육 현장사진





4. 2차 요리교육 결과 보고

- 일시 : 2017년 10월 17일 14:00 ~ 18일 12:00
- 장소 : 장고도 마을회관
- 강사 : 박상혜 요리연구가(마술부엌 공양간)
- 참가자 : 장고도 주민 10명
- 교육내용 : 해삼 및 해당화를 이용한 요리교육
- 2차 요리교육 현장사진





II. 국내 선진지 견학 결과 보고

1. 국내 선진지 견학 총괄

2. 1차 선진지 견학 결과 보고

3. 2차 선진지 견학 결과 보고

1. 국내 선진지 견학 총괄

■ 선진지 견학의 목적 및 필요성

- 장고도에서 초점을 두고 시행하는 사업(해삼 및 해당화를 이용한 사업)과 유사한 사업의 성공사례·성공마을을 견학·체험하면서 성공요인과 운영 노하우를 체득
- 어촌 공동체 사업(어촌 체험마을, 어촌 6차 산업화)의 성공적인 운영을 위한 우수사례 견학 및 관련 사례의 전문가 특강
- 장고도에서 추진하고자 하는 사업의 성공적인 추진과 주민들의 공감대 형성 및 동기유발을 위하여 장고도와 여건이 비슷한 선진지를 견학하여 성공요인 벤치마킹
- 관련 현장 활동가 및 관계자들과의 네트워크 형성을 통한 정보공유

■ 추진방법

- 장고도와 연관된 요소를 가진 지역을 견학지로 선정하여 벤치마킹을 통한 성공방안 및 문제해결 방안 모색
 - 해삼 양식, 가공 및 산업화와 관련된 우수사례
 - 해당화와 같은 식물을 중심으로 한 마을 발전 사례
 - 어촌 체험마을, 6차산업화 등 마을 공동체 우수사례
- 장고도와 연관된 요소를 가진 지역을 견학지로 선정하여 벤치마킹을 통한 성공방안 및 문제해결 방안 모색
- 해당 사례 및 마을에 대한 현장 견학 실시
- 해당 사례 및 마을의 사업 추진 담당자를 통한 교육 실시

■ 기대효과

- 해삼양식, 가공 및 산업화에 대한 노하우를 체득

- 해삼양식 및 가공시설 견학을 통하여 차후 해삼가공센터 조성 및 운영에 대한 벤치마킹
- 어촌 공동체 사업의 성공적인 운영을 위한 노하우 취득
- 해당 사례 및 마을에 대한 견학을 통하여 장고도에 적용 가능한 사업 및 프로그램의 발굴
- 해당화와 같은 식물을 활용한 상품 아이템 발굴
- 마을 공동체 사업과정에서 발생할 수 있는 여러 가지 문제점들에 대한 경험 청취를 통하여, 장고도 마을 공동체 사업 추진 시 발생할 수 있는 문제점들에 대한 사전 예방교육

■ 선진지 견학 추진경과

- 장고도에서 초점을 두고 시행하는 사업(해삼 및 해당화를 이용한 사업) 및 우수 어촌 마을공동체를 견학장소로 선정하여 교육 및 체험 실시
- 8월과 10월 각 1회 총 2회 실시하였으며, 1회 37명, 2회 39명의 마을주민 참여
- 1차 선진지 견학
 - 일시 : 2017년 8월 29일 ~ 30일
 - 장소 : 방포수산영어조합법인(충청남도 태안군), 백미리 어촌체험마을(경기도 화성시)
 - 교육내용 :
 - * 해삼가공 및 방포수산의 운영과 관리에 대한 교육을 통한 해삼양식·산업화에 대한 교육 및 차후 장고도 해삼 가공센터 운영에 대한 노하우 전수(방포수산영어조합법인)
 - * 어촌체험마을 견학, 마을공동체 사업의 운영과 관리에 대한 벤치마킹(백미리 어촌체험마을)
 - 참석자 : 40명(장고도 주민 37명, 보령시청 1명, 충남연구원 2명)



1차 선진지 견학 현장 사진

- 2차 선진지 견학

- 일시 : 2017년 10월 12일 ~ 13일
- 장소 : 다대체험마을(경상남도 거제시), 해금강마을(경상남도 거제시)
- 교육내용 :
 - * 다대체험마을 운영사례 및 마을사업 운영을 위한 조직화에 관한 교육(다대 체험마을)
 - * 동백(열매)을 활용한 제품 개발 및 판매, 어촌6차산업 활성화를 위한 견학 및 교육(해금강마을)
- 참석자 : 43명(장고도 주민 39명, 보령시청 1명, 충남연구원 3명)



2차 선진지 견학 현장 사진

장고도 선진지 견학 추진경과

	장소 및 내용	강사	일시	참석 인원*
1차	○ 방포수산영어조합법인(충청남도 태안군) - 방포수산의 해삼가공 시설 견학 - 해삼가공 및 방포수산의 운영과 관리에 대한 교육 - 해삼양식·산업화에 대한 교육 - 차후 장고도 해삼 가공센터 운영에 대한 노하우 전수	라명화 대표 (방포수산영어 조합법인 대표)	8월 29일 ~ 30일	37명
	○ 백미리 어촌체험마을(경기도 화성시) - 백미리 어촌체험마을의 체험시설 견학 - 어촌 체험마을 및 마을공동체 사업의 운영과 관리에 관한 교육	이창미 사무장 (백미리 어촌체험마을 사무장)		
2차	○ 다대체험마을(경상남도 거제시) - 체험마을 운영사례 및 마을사업 운영을 위한 조직화에 관한 교육	신종수 계장 (다대어촌계장)	10월 12일 ~ 13일	39명
	○ 해금강마을(경상남도 거제시) - 동백(열매)을 활용한 다양한 제품 견학 - 동백(열매)을 활용한 제품 개발 및 판매에 관한 교육 - 어촌 6차 산업 활성화를 위한 교육	김옥덕 대표 (해금강 6차산업 운영위원장)		

* 참석인원 : 마을 주민 참석인원임

2. 1차 선진지 견학 결과 보고

- 일시 : 2017년 8월 29일 ~ 30일
- 장소 : 방포수산영어조합법인(충청남도 태안군),
백미리 어촌체험마을(경기도 화성시)
- 강사 : 라명화 대표(방포수산영어조합법인 대표)
이창미 사무장(백미리 어촌체험마을 사무장)
- 참석자 :
 - 40명(장고도 주민 37명, 보령시청 1명, 충남연구원 2명)
- 교육내용 :
 - 해삼가공 및 방포수산의 운영과 관리에 대한 교육을 통한 해삼양식·산업화에 대한 교육 및 차후 장고도 해삼 가공센터 운영에 대한 노하우 전수(방포수산영어조합법인)
 - 어촌체험마을 견학, 마을공동체 사업의 운영과 관리에 대한 벤치마킹(백미리 어촌체험마을)

■ 참석자 명단

□ 참석자 명단(안)

연번	소속	성명	성별
1	보령시청	김영은	김영은 여
2	장고도	강명화	강명화 여
3	장고도	강옥희	강옥희 여
4	장고도	김미실 → 김향자	김미실 여
5	장고도	김정애	김정애 여
6	장고도	김양희	김양희 여
7	장고도	김순옥	김순옥 여
8	장고도	김옥선	김옥선 여
9	장고도	김국화	김국화 여
10	장고도	남옥자	남옥자 여
11	장고도	강근자	강근자 여
12	장고도	박계순	박계순 여
13	장고도	박용분	박용분 여
14	장고도	박재동	박재동 남
15	장고도	박옥순	박옥순 여
16	장고도	박미화	박미화 여
17	장고도	박희순	박희순 여
18	장고도	박춘자	박춘자 여
19	장고도	이미라	이미라 여
20	장고도	안반나	안반나 여
21	장고도	이미자	이미자 여
22	장고도	임현분	임현분 여
23	장고도	윤경희	윤경희 여
24	장고도	진미희	진미희 여
25	장고도	정석예	정석예 여
26	장고도	최양분	최양분 여
27	장고도	최금수	최금수 여
28	장고도	쓰레몸	쓰레몸 여
29	장고도	환애랑 → 하은하	환애랑 여
30	장고도	조명숙	조명숙 여
31	장고도	권승현	권승현 여
32	장고도	손옥화	손옥화 여
33	장고도	편기홍	편기홍 남
34	장고도	편도진	편도진 남
35	장고도	강홍삼 → 하성진	강홍삼 여
36	장고도	편현숙	편현숙 여
37	충남연구원	김진영	김진영 남
38	충남연구원	김민주	김민주 여
	장고도	함옥선	함옥선 여
	장고도	이동자	이동자 여

■ 제1차 선진지 견학 현장사진

- 방포수산영어조합법인 현장 사진



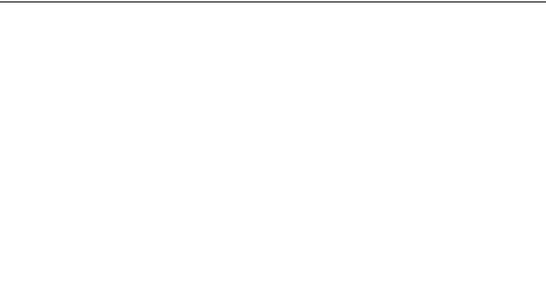




금속검출장치 한계기준		
품명	한계기준	
1. 지숙연살	○ 금속이물(Fe 3.0mmφ, STS 4.0mmφ 이상) 불검출	
2. 건조연살	○ 금속이물(Fe 2.0mmφ, STS 3.0mmφ 이상) 불검출	
3. 냉동 연채류	○ 금속이물(Fe 2.0mmφ, STS 3.0mmφ 이상) 불검출	
4. 꽃게, 새우, 전복	○ 금속이물(Fe 2.0mmφ, STS 4.0mmφ 이상) 불검출	
5. 갯길류	○ 금속이물(Fe 3.0mmφ, STS 4.0mmφ 이상) 불검출	
6. 복음소스	○ 금속이물(Fe 2.0mmφ, STS 3.0mmφ 이상) 불검출	
주 기	금속검출기 정상작동 여부 확인	작업시 전, 작업 중 2시간마다, 작업 종료 후
	금속검출기에 의한 공작품 확인	작업 중 실시



• 백미리 어촌체험마을 현장 사진



3. 2차 선진지 견학 결과 보고

- 일시 : 2017년 10월 12일 ~ 13일
- 장소 : 다대체험마을(경상남도 거제시),
해금강마을(경상남도 거제시)
- 강사 : 신종수 계장(다대어촌계장)
김옥덕 대표(해금강 6차산업 운영위원장)
- 참석자 :
 - 43명(장고도 주민 39명, 보령시청 1명, 충남연구원 3명)
- 교육내용 :
 - 다대체험마을 운영사례 및 마을사업 운영을 위한 조직화에 관한 교육(다대체험마을)
 - 동백(열매)을 활용한 제품 개발 및 판매, 어촌6차산업 활성화를 위한 견학 및 교육(해금강마을)

■ 참석자 명단

2017년 맛과 멋의 해삼당화 장고도 주민역량강화
제2차 선진지 견학 참석자 명단
- 장고도 주민 -

[2017.10.12.(목)~13(금)/거제 다대마을, 해금강마을]

순번	성명	서명
1	강명화	강명화
2	강옥희	강옥희
3	강정구	강정구
4	구경순	구경순
5	권승현	권승현
6	김광석	김광석
7	김미실	김미실
8	김순옥	김순옥
9	김양희	김양희
10	김영환	김영환
11	김옥선	김옥선
12	김향자	김향자
13	박근녀	박근녀
14	박덕삼	박덕삼
15	박미화	박미화
16	박옥순	박옥순
17	박재동	박재동
18	박춘자	박춘자
19	손옥화	손옥화
20	안반나	안반나

2017년 맛과 멋의 해삼당화 장고도 주민역량강화
제2차 선진지 견학 참석자 명단
- 장고도 주민 -

[2017.10.12.(목)~13(금)/거제 다대마을, 해금강마을]

순번	성명	서명
21	윤경희	윤경희
22	이미라	이미라
23	이미자	이미자
24	이성우	이성우
25	이용자	이용자
26	임현분	임현분
27	정석례	정석례
28	조명숙	조명숙
29	최금수	최금수
30	츠호이쓰레이몸	츠호이쓰레이몸
31	편기홍	편기홍
32	편도만	편도만
33	편도진	편도진
34	편유순	편유순
35	편현숙	편현숙
36	하춘화	하춘화
37	한애정	한애정
38	홍기순	홍기순
39	황미심	황미심

■ 제2차 선진지 견학 현장사진

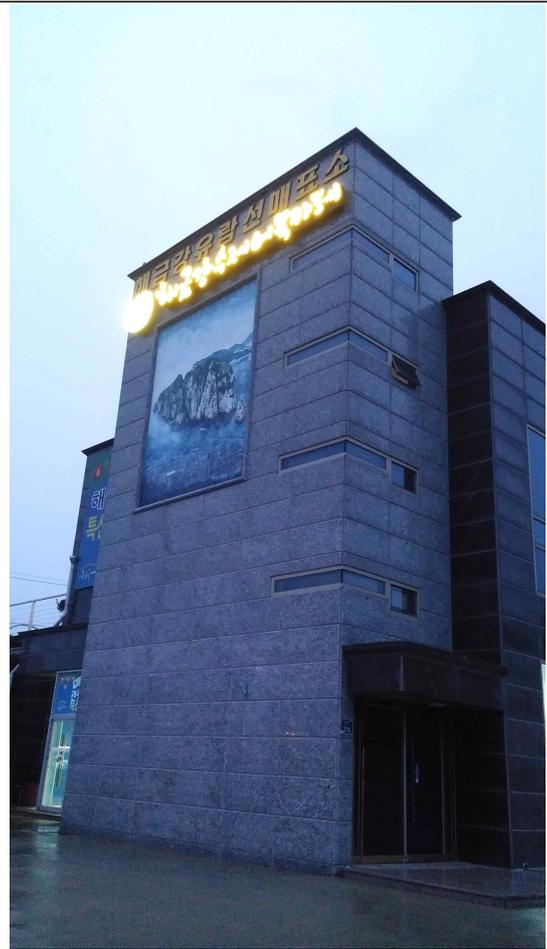
- 다대체험마을





- 해금강마을









III. 주민교육 결과 보고

1. 주민교육 총괄

2. 주민교육 실시 결과

3. 주민교육 교육자료

1. 주민교육 총괄

■ 목적

- 기본계획 수립을 위하여 장고도 마을 주민들을 대상으로 한 주민교육 실시
- 지역주민의 사회적 역량과 특성을 고려하고 지역주민들의 자발적 참여를 유도 → 지역 공동체 사업 활성화를 도모
- 지역주민 교육을 통하여 주민 스스로가 사업의 주체로 참여할 수 있도록 사전 조사

■ 교육 방법

- 교육은 마을의 대표적인 자원인 해삼과 주민 의지 사업인 해당화를 통한 소득창출 방안 모색에 초점
- 총 5회의 주민교육 실시
- 전문가를 통한 강의와 토론, 사후 마을 주민들에 대한 개별 인터뷰 실시
- (교육대상) 교육대상은 회당 40명이었으나, 5회에 걸친 교육에서 총 310명이 참여
 - 1회 평균 62명이 참여한 것으로 155%의 높은 참석률을 기록



주민 교육 현장 사진

■ 교육 내용

- 장고도의 발전을 위한 마을 자원의 발굴

- 해삼 및 해당화의 가공·판매를 통한 소득 창출 방안 모색
- 마을 관광자원의 개발을 통한 관광활성화 방안 모색
- 현재의 1차 산업 중심의 산업구조를 6차 산업으로 개편을 위한 방안 모색

장고도 주민교육 추진경과

교육 차수	교육내용	강사	일시 및 시간	참석 인원	참석률 (%)
1	- 주민교육, 선진지교육, 요리개발, 마을발전계획 수립 등에 대한 배경 및 목적, 방법 및 범위, 내용 등에 대한 브리핑	김진영 박사 (충남연구원 초빙책임연구원)	7월 10일 (월요일) 13:00~15:00	61명	152.5
2	- 바다의 고부가가치화를 위한 전략 - 친환경 고부가가치 양식산업과 해삼양식산업 - 장고도의 지역역량강화를 위한 전략 제안	박영제 박사 (바다녹색산업연 구소장)	8월 14일 (월요일) 09:00~11:00	58명	145
3	- 바다관광의 여건 및 정책동향 - 어촌자원과 해양공간의 연계 - 어촌 소득 창출방안 모색	이승우 박사 (한국해양수산개발원 어촌정책연구실장)	9월 8일 (금요일) 14:30~16:30	65명	162.5
4	- 해당화 추출물 활용 연구성과 - 해당화 활용 6차산업 추진방안 - 해당화를 활용한 지역적, 산업적 연계 방안	최 그레이스 박사 (국립해양생물자 원관 선임연구원) 이대성 박사 (국립해양생물자원 관 응용연구실장)	9월 19일 (화요일) 14:30~16:30	64명	160
5	- 장고도 출신 자수성가 사업가로 서의 성공사례 발표	편준범 대표 ((주)코랄디자인 대표)	11월 1일 (수요일) 13:30~15:30	62명	152.5
총 5회, 10시간 주민교육 실시 연인원 310명 참여(선진지 견학 제외)				평균 62명 155%	

2. 주민교육 실시 결과

1) 제1차 주민교육 실시 결과

■ 일시 : 2017년 7월 10일(월요일) 13:00~15:00

■ 장소 : 장고도 마을회관

■ 강사 : 김진영 박사(충남연구원 초빙책임연구원)

■ 참석자 : 장고도 주민 61명, 보령시 해양정책과, 충남연구원 등

■ 목 적

- 지역주민의 사회적 역량과 특성을 고려하고 지역주민들의 자발적 참여를 유도하여 지역 공동체 사업의 활성화 도모
- ‘모두가 살기 좋은 어촌 마을 만들기’ 를 목표로 한 마을 공동체 의식 형성과 지역민 교육을 통해 지역민 스스로가 사업의 주체로 참여할 수 있는 여건 조성

■ 주요내용

- 향후 주민교육, 선진지교육, 요리개발, 마을발전계획 수립 등에 대한 배경 및 목적, 방법 및 범위, 내용 등에 대한 브리핑
- 연구 추진과 관련된 장고도 주민들의 자유로운 의견 수렴 및 건의사항 청취
 - 선진지 견학지, 요리개발 분야, 주민교육 강사 및 내용에 대한 의견 수렴
 - 장고도 마을발전계획에 포함되어야 하는 주요 현황 및 내용에 대한 탐색적 의견 수렴
- 기타 장고도 발전을 위한 격식없는 토론

■ 참석자 명단

장고도 마을회(자율관리.회의)참석자 명단

공로사업 취약장외교육 2017년 1월 10일

1번	성명	확인	비고	2번	성명	확인	비고	3번	성명	확인	비고
1	편도철	편도철		1	하춘화	하춘화		1	박능순	박능순	
2	김순옥	김순옥		2	김복순	김복순		2	강명만	강명만	
3	강정옥	강정옥		3	김용철	김용철		3	강연식	강연식	
4	김광석	김광석		4	김정순	김정순		4	강명준	강명준	
5	김영환	김영환		5	강태원	강태원		5	강정구	강정구	
6	김옥희	김옥희		6	강문식	강문식		6	강춘식	강춘식	
7	박재순	박재순		7	강영일	강영일		7	강홍삼	강홍삼	
8	박덕삼	박덕삼		8	강옥희	강옥희		8	강소전	강소전	
9	박익순	박익순		9	남옥자	남옥자		9	김정애	김정애	
10	박종남	박종남		10	이용자	이용자		10	김양희	김양희	
11	박형복	박형복		11	박동산	박동산		11	모경삼	모경삼	
12	박용분	박용분		12	박미애	박미애		12	박종만	박종만	
13	박능삼	박능삼		13	박만월	박만월		13	박석순	박석순	
14	박계순	박계순		14	박종섭	박종섭		14	박두환	박두환	
15	박정식	박정식		15	박진옥	박진옥		15	박재동	박재동	
16	최용삼	최용삼		16	박종교	박종교		16	박경순	박경순	
17	최양준	최양준		17	박제희	박제희		17	유부영	유부영	
18	최정삼	최정삼		18	박종득	박종득		18	윤우영	윤우영	
19	이미자	이미자		19	박춘자	박춘자		19	이성우	이성우	
20	이영순	이영순		20	박도희	박도희		20	이상은	이상은	
21	편기훈	편기훈		21	정석진	정석진		21	손옥화	손옥화	
22	편도만	편도만		22	최금수	최금수		22	편영자	편영자	
23	편창호	편창호		23	편명순	편명순		23	편제환	편제환	
24	편월분	편월분		24	편인식	편인식		24	편현숙	편현숙	
25	함옥선	함옥선		25	편양산	편양산		25	편도진	편도진	
26	교 회			26	편창식	편창식		26	편인석	편인석	
27				27				27	최복순	최복순	
28				28				28	하성금	하성금	
29				29				29	함준사	함준사	

장고도 마을회(자율관리.회의)참석자 명단

■ 제1차 주민교육 현장사진



2) 제2차 주민교육 실시 결과

- 일시 : 2017년 8월 14일(월요일) 09:00~11:00
- 장소 : 장고도 마을회관
- 강사 : 박영제 박사(바다녹색산업연구소장)
- 참석자 : 장고도 주민 58명, 보령시 해양정책과, 충남연구원 등
- 목 적
 - 해삼산업 육성 전략에 대한 전문가의 강의 및 교육을 통하여 지역주민의 해삼산업에 대한 이해 증진
- 주요내용
 - 바다의 고부가가치화를 위한 전략
 - 친환경 고부가가치 양식산업과 해삼양식산업
 - 해삼 산업기술 동향
 - 해삼 인공종묘, 양식기술
 - 해삼 상품화
 - 창조적 전략
 - 장고도의 지역역량강화를 위한 전략 제안

■ 참석자 명단

장고도 마을회(자율관리.회의)참석자 명단

구면리(2차)

2017년 8월 14일

1번	성명	확인	비고	2번	성명	확인	비고	3번	성명	확인	비고
1	편도철	편도철		1	하춘화	하춘화		1	박능순	박능순	
2	김순옥			2	김복순			2	강명만	강명만	
3	강정옥	강정옥		3	김용월	김용월		3	강연식	강연식	
4	김광석	김광석		4	김정순			4	강명준		
5	김영환	김영환		5	강태원	강태원		5	강정구	강정구	
6	김옥희	김옥희		6	강문식	강문식		6	강춘식	강춘식	
7	박재순	박재순		7	강영일	강영일		7	강홍삼	강홍삼	
8	박덕삼	박덕삼		8	강옥희	강옥희		8	강소전	강소전	
9	박의순			9	남옥자	남옥자		9	김정애	김정애	
10	박종남	박종남		10	이용자	이용자		10	김양희	김양희	
11	박형복			11	박동산	박동산		11	모경삼	모경삼	
12	박용분	박용분		12	박미예	박미예		12	박종만	박종만	
13	박능삼	박능삼		13	박만월	박만월		13	박석순		
14	박계순	박계순		14	박종섭	박종섭		14	박두환	박두환	
15	박정식			15	박진옥			15	박재동	박재동	
16	최용삼	최용삼		16	박종교	박종교		16	박경순	박경순	
17	최양준	최양준		17	박제희			17	유부영		
18	최정삼			18	박종득	박종득		18	윤무웅		
19	이미자	이미자		19	박춘자	박춘자		19	이성우	이성우	
20	이영순	이영순		20	박도희	박도희		20	이상은	이상은	
21	편기홍	편기홍		21	정석진	정석진		21	손옥화	손옥화	
22	편도만			22	최금수	최금수		22	편영자		
23	편창호	편창호		23	편명순			23	편제환	편제환	
24	편월분			24	편인식	편인식		24	편현숙		
25	함옥선	함옥선		25	편양산	편양산		25	편도진		
26	교 회			26	편창식	편창식		26	편인석		
27				27				27	최복순	최복순	
28				28				28	하성금	하성금	
29				29				29	한준사		

■ 제2차 주민교육 현장사진



3) 제3차 주민교육 실시 결과

- 일시 : 2017년 9월 8일(금요일) 14:30~16:30
- 장소 : 장고도 마을회관
- 강사 : 이승우 박사(한국해양수산개발원 어촌정책연구실장)
- 참석자 : 장고도 주민 65명, 보령시 해양정책과, 충남연구원 등
- 목 적
 - 어촌마을 개발과 바다관광을 활용한 소득창출 방안 모색
- 주요내용
 - 바다관광의 여건 및 정책동향
 - 어촌자원과 해양공간의 연계
 - 어촌 소득 창출방안 모색

■ 참석자 명단

장고도 마을회(자율관리.회의)참석자 명단

의량강화 구리자 교육 2017년 9월 8일

1번	성명	확인	비고	2번	성명	확인	비고	3번	성명	확인	비고
1	편도철	확인		1	하춘화	확인		1	박능순	확인	
2	김순옥	확인		2	김복순		고26	2	강명만	확인	
3	강정옥	확인		3	김용월			3	강연식	확인	
4	김광석	확인		4	김정순			4	강명준	확인	
5	김영환	확인		5	강태원	확인		5	강정구	확인	
6	김옥희	확인		6	강문식	확인		6	강춘식	확인	
7	박재순	확인		7	강영일	확인		7	강홍삼	확인	
8	박덕삼	확인		8	강옥희	확인		8	강소전		비고
9	박익순	확인		9	남옥자	확인		9	김정애	확인	
10	박종남	확인		10	이용자	확인		10	김양희	확인	
11	박형복	확인		11	박동산	확인		11	모경삼	확인	
12	박용분	확인		12	박미애	확인		12	박종만	확인	
13	박능삼	확인		13	박만월	확인		13	박석순		
14	박계순	확인		14	박중섭		비고	14	박두환	확인	
15	박정식		고26	15	박진옥	확인		15	박재동	확인	
16	최용삼	확인		16	박종교	확인		16	박경순	확인	
17	최양준	확인		17	박제희		비고	17	유부영	확인	
18	최정삼	확인		18	박종득	확인		18	윤무웅		
19	이미자	확인		19	박춘자	확인		19	이성우	확인	
20	이영순	확인		20	박도희	확인		20	이상은	확인	
21	편기홍	확인		21	정석진	확인		21	손옥화	확인	
22	편도만	확인		22	최금수	확인		22	편영자	확인	
23	편창호	확인		23	편명순		비고	23	편제환	확인	
24	편월분	확인		24	편인식	확인		24	편현숙	확인	
25	함옥선	확인		25	편양산		고26	25	편도진	확인	
26	교 회			26	편창식	확인		26	편인석		
27				27				27	최복순	확인	
28				28				28	하성금	확인	
29				29				29	한순사		고26

■ 제3차 주민교육 현장사진



4) 제4차 주민교육 실시 결과

- 일시 : 2017년 9월 19일(화요일) 14:30~16:30
- 장소 : 장고도 마을회관
- 강사 : 최 그레이스 박사(국립해양생물자원관 선임연구원)
이대성 박사(국립해양생물자원관 응용연구실장)
- 참석자 : 장고도 주민 64명, 보령시 해양정책과, 충남연구원 등
- 목 적
 - 해당화를 활용한 6차 산업화 전략 모색
- 주요내용
 - 해당화 추출물 활용 연구성과
 - 해당화 활용 6차산업 추진방안
 - 해당화를 활용한 지역적, 산업적 연계 방안

■ 참석자 명단

장고도 마을회(자율관리.회의)참석자 명단

역량강화 4회차 주민모임 2017년 9월 19일

1번	성명	확인	비고	2번	성명	확인	비고	3번	성명	확인	비고
1	편도철	○		1	하춘화	○		1	박능순	○	
2	김순옥	○		2	김복순			2	강명만	○	
3	강정옥	강정옥		3	김용월	○		3	강연식	○	
4	김광석	○		4	김정순		이영준	4	강명준	○	
5	김영환	○		5	강태원	○		5	강정구	○	
6	김옥희	○		6	강문식	○		6	강춘식	○	
7	박재순			7	강영일	강영일		7	강홍삼	○	
8	박덕삼	○		8	강옥희	○		8	강소전		
9	박의순	○		9	남옥자	○		9	김정애		
10	박종남	○		10	이용자	○		10	김양희	○	
11	박형복			11	박동산	○		11	모경삼	○	
12	박용분	○		12	박미예	○		12	박종만	○	
13	박능삼	○		13	박만월	○		13	박석순		
14	박계순	○		14	박종섭		이영준	14	박두환	○	
15	박정식			15	박진옥	○		15	박재동	○	
16	최용삼	○		16	박종교	○		16	박경순	○	
17	최양준	○		17	박제희			17	유부영	○	
18	최경삼	○		18	박종득	○		18	윤무웅		
19	이미자	○		19	박춘자	○		19	이성우	○	
20	이영순	○		20	박도희	○		20	이상은		
21	편기홍	○		21	정석진	○		21	손옥화	○	
22	편도만	○		22	최금수	○		22	편영자	○	
23	편창호	○		23	편명순		이영준	23	편제환	○	
24	편월분	○		24	편인식	○		24	편현숙	○	
25	함옥선	○		25	편양산		이영준	25	편도진	○	
26	교 회			26	편창식	○		26	편인석		
27				27				27	최복순	○	
28				28				28	하성금	○	
29				29				29	한준사		

■ 제4차 주민교육 현장사진



5) 제5차 주민교육 실시 결과

- 일시 : 2017년 11월 1일(수요일) 13:30~15:30
- 장소 : 장고도 마을회관
- 강사 : 편준범((주)코랄디자인 대표)
- 참석자 : 장고도 주민 62명, 보령시 해양정책과, 충남연구원 등
- 목 적
 - 장고도 출신 자수성가 사업가로서의 성공사례에 대한 발표를 통한 주민 의식 고양
- 주요내용
 - 장고도 출신 자수성가 사업가로서의 성공사례 발표

■ 참석자 명단

장고도 마을회(자율관리.회의)참석자 명단

주인역광강화 (회차교수) 2017년 11월 이일

1번	성명	확인	비고	2번	성명	확인	비고	3번	성명	확인	비고
1	편도철	○		1	하춘화	○		1	박능순	○	
2	김순옥			2	김복순			2	강명만	○	
3	강정옥	○		3	김용월	○		3	강연식	○	
4	김광석	○		4	김정순			4	강명준		
5	김영환	○		5	강태원	○		5	강정구	○	
6	김옥희			6	강문식	○		6	강춘식	○	
7	박재순	○		7	강영일	○		7	강홍삼	○	
8	박덕삼	○		8	강옥희	○		8	강소전		
9	박의순	○		9	남옥자	○		9	김정애	○	
10	박중남	○		10	이용자	○		10	김양희		
11	박형복			11	박동산	○		11	모경삼	○	
12	박용분			12	박미애	○		12	박중만	○	
13	박능삼	○		13	박만월	○		13	박석순		
14	박계순	○		14	박중섭	○		14	박두환	○	
15	박정식			15	박진옥			15	박재동	○	
16	최용삼	○		16	박중교	○		16	박경순	○	
17	최양준	○		17	박제희			17	유부영	○	
18	최정삼	○		18	박중득	○		18	윤우웅		
19	이미자	○		19	박춘자	○		19	이성우	○	
20	이영순	○		20	박도희	○		20	이상은	○	
21	편기홍	○		21	정석진	○		21	손옥화	○	
22	편도만	○		22	최금수	○		22	편영자		
23	편창호	○		23	편명순			23	편제환	○	
24	편월분			24	편인식	○		24	편현숙	○	
25	함옥선	○		25	편양산	○		25	편도진	○	
26	교 회			26	편창식	○		26	편인석	○	
27				27				27	최복순	○	
28				28				28	하성금	○	
29				29				29	한준자		

■ 제5차 주민교육 현장사진



3. 주민교육 교육자료

1) 제1차 주민교육 교재

<p>2017년도 맛과 멋의 해삼당화 장고도 지역역량강화</p> <p>장고도 지역역량강화를 위한 주민교육(1차)</p> <p>장소 : 장고도 마을회관 일시 : 2017년 7월 10일</p>	<p>I. 과업설명</p> <p>과업명 2017년도 맛과 멋의 해삼당화 장고도 지역역량강화 용역 시작년월일 2017년 5월 29일 완료예정일 2017년 11월 30일 완료예정</p> <p>과업의 목적</p> <table border="1"> <tr> <td>기본계획 수립</td> <td>해삼 가공산업 활성화</td> <td>내수시장개척 수출시장개척</td> <td rowspan="4">마을공동체 강화 스토리가 있는 섬</td> </tr> <tr> <td>주민교육</td> <td>해삼의 서식지 육성 기반 마련</td> <td>소득창출 기반 마련</td> </tr> <tr> <td>요리연구</td> <td>전문문화 복원, 개발, 운영</td> <td>마을 축제 개발, 발전</td> </tr> <tr> <td>선진지 견학</td> <td>장고도 마을 지체 전문가 양성 주민의식 향상</td> <td>장고도 공동체 사업의 관리 운영 효율성 제고</td> </tr> </table>	기본계획 수립	해삼 가공산업 활성화	내수시장개척 수출시장개척	마을공동체 강화 스토리가 있는 섬	주민교육	해삼의 서식지 육성 기반 마련	소득창출 기반 마련	요리연구	전문문화 복원, 개발, 운영	마을 축제 개발, 발전	선진지 견학	장고도 마을 지체 전문가 양성 주민의식 향상	장고도 공동체 사업의 관리 운영 효율성 제고
기본계획 수립	해삼 가공산업 활성화	내수시장개척 수출시장개척	마을공동체 강화 스토리가 있는 섬											
주민교육	해삼의 서식지 육성 기반 마련	소득창출 기반 마련												
요리연구	전문문화 복원, 개발, 운영	마을 축제 개발, 발전												
선진지 견학	장고도 마을 지체 전문가 양성 주민의식 향상	장고도 공동체 사업의 관리 운영 효율성 제고												
<p>II. 과업의 주요내용</p> <p>2017년도 맛과 멋의 해삼당화 장고도 지역역량강화</p> <p>기본계획수립 주민교육 요리연구개발 및 교육 국내 선진지 견학</p>	<p>II. 과업의 주요내용</p> <p>1. 기본계획 수립</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 장고도의 일반현황 및 여건분석 → 지역 특성에 따른 개발 방향 수립 및 개발 잠재력 분석 ○ 사업비 투자계획 수립 ○ 개발 및 투자 효과 전망 ☞ 여러분들이 원하는 사업방향 또는 원하는 사업이 있는지요? 													
<p>II. 과업의 주요내용</p> <p>2. 주민교육</p> <p>○ 목적 및 필요성</p> <ul style="list-style-type: none"> - 지역주민의 역할과 특성을 고려하고 지역주민들의 자발적 참여를 유도하여 지역 공동체 사업의 활성화 도모 - '모두가 살기 좋은 어촌 마을 만들기'를 목표로 한 마을 공동체 의식 형성과 지역민 교육을 통해 지역민 스스로가 사업의 주체로 참여할 수 있도록 함 <p>○ 추진방법</p> <ul style="list-style-type: none"> - 해삼가공 전문가의 성공사례 교육 - 어촌산업화, 마을만들기 등에 대한 사례를 통한 장고도 적용 방안 모색 - 장고도 출신 자수성가 사업가의 성공사례 교육 - 교육의 기회가 일부 주민에 국한되지 않고, 모두에게 균등히 주어질 수 있도록 적극 홍보 - 높은 참여율을 위하여 주민들이 원하는 시기 및 장소에서 교육 진행 	<p>II. 과업의 주요내용</p> <p>2. 주민교육</p> <p>○ 추진내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5회 실시 <table border="1"> <thead> <tr> <th>과정</th> <th>관련 내용</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>요리멘토이션, 사업기반 교육</td> <td>사업에 대한 설명 기본계획 수립 및 사업에 대한 의견 수렴</td> </tr> <tr> <td>해삼당화 과정</td> <td>해삼 및 해삼가공 전문가의 강의 해당화 상품 개발 경험자를 통한 개발 경험 전수</td> </tr> <tr> <td>어촌산업 과정</td> <td>6차산업화를 위한 방안 모색 어촌관광 활성화를 위한 방안 모색</td> </tr> <tr> <td>마을만들기 과정</td> <td>마을 자원개발을 통한 마을만들기 사례</td> </tr> <tr> <td>역량강화 과정</td> <td>지역공동체 의식 증진을 위한 방안 모색 보령시 출신 사업가 강연</td> </tr> </tbody> </table>	과정	관련 내용	요리멘토이션, 사업기반 교육	사업에 대한 설명 기본계획 수립 및 사업에 대한 의견 수렴	해삼당화 과정	해삼 및 해삼가공 전문가의 강의 해당화 상품 개발 경험자를 통한 개발 경험 전수	어촌산업 과정	6차산업화를 위한 방안 모색 어촌관광 활성화를 위한 방안 모색	마을만들기 과정	마을 자원개발을 통한 마을만들기 사례	역량강화 과정	지역공동체 의식 증진을 위한 방안 모색 보령시 출신 사업가 강연	
과정	관련 내용													
요리멘토이션, 사업기반 교육	사업에 대한 설명 기본계획 수립 및 사업에 대한 의견 수렴													
해삼당화 과정	해삼 및 해삼가공 전문가의 강의 해당화 상품 개발 경험자를 통한 개발 경험 전수													
어촌산업 과정	6차산업화를 위한 방안 모색 어촌관광 활성화를 위한 방안 모색													
마을만들기 과정	마을 자원개발을 통한 마을만들기 사례													
역량강화 과정	지역공동체 의식 증진을 위한 방안 모색 보령시 출신 사업가 강연													
<p>II. 과업의 주요내용</p> <p>3. 요리연구개발 및 교육</p> <p>○ 목적 및 필요성</p> <ul style="list-style-type: none"> - 해삼을 활용한 요리 상품개발을 통한 장고도 지역주민의 소득 창출의 다각화와 안정적 소득 창출에 기여 <p>○ 추진방법</p> <ul style="list-style-type: none"> - 장고도 주요 마을 자원인 해삼, 해당화 및 장고도에서 나는 각종 해산물을 이용하여 특화요리(해삼, 전복, 낙지 등)를 개발 - 요리를 통한 지역 주민들의 마을 공동체 의식 강화와 더불어 요리 교육 프로그램을 운영하여 적극적인 자발적 참여 유도 - 교육의 기회가 일부 주민에 국한되지 않고, 모두에게 균등히 주어질 수 있도록 적극 홍보 - 높은 참여율을 위하여 주민들이 원하는 시기 및 장소에서 교육 진행 	<p>II. 과업의 주요내용</p> <p>3. 요리연구개발 및 교육</p> <p>○ 추진내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 박상혜(요리연구가) - 5/4/5일 <p>○ 장기적으로 어촌체험마을과 연계한 가공센터 견학과 요리체험프로그램 패키지 개발로 유도</p>													

<p>II. 과업의 주요내용</p> <p>4. 국내선진지 견학</p> <p>○ 목적 및 필요성</p> <ul style="list-style-type: none"> - 장고도에서 시행하는 사업(해삼특화사업, 해당화특화사업 등) 유사한 사업 성격을 지닌 국내 어촌 공동체 사업 성공사례를 견학·체험하면서 마을의 성공요인과 운영 노하우를 제록 - 사업의 성공적인 추진, 주민들의 공감대 형성과 동기 유발을 위하여 대상지의 여건과 비슷한 선진지를 견학하여 성공 요인 벤치마킹 <p>○ 추진방법</p> <ul style="list-style-type: none"> - 장고도와 연관된 요소(해삼, 해당화 등)를 가진 지역을 견학장소로 선정하여 벤치마킹을 통한 성공 방안 및 문제해결 방안 모색 	<p>II. 과업의 주요내용</p> <p>4. 국내선진지 견학</p> <p>○ 추진내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1박2일 2회, 35인 - (1안) 방포수산업어조합법인(충남 태안군 안면읍), 백미리 어촌체험마을(경기도 안성) - (2안) 전남권의 선진지 1곳
--	--

2) 제2차 주민교육 교재

2017년도 맛과 멋의 해삼담의 정고도 주민역량 강화 Scallop @ hnmall.net
010-4371-3922 박영재

친환경 고부가가치 해삼 산업 육성 전략

2017. 8.14

바다녹색산업연구소
박영재

I. 바다와 기후변화, 재해

CONTENTS

- I. 바다와 기후변화, 재해
- II. 청정바다 충남, 바다의 고부가가치화
- III. 청정바다 충남, 친환경 고부가가치 해삼양식산업
- IV. 청정바다 충남, 바다의 고부가가치화
- V. 청정바다 충남, 창조적 전략

전국 인구감소 지도

저출산-고령화에 따른 인구감소 위험 지역

지역	위험 지역
서울	관악구, 강북구, 중구, 종로구
인천	유진구, 강화군
충남	부여군, 태안군, 공주시, 서산시, 예산군
전북	순창군, 무주군, 고창군, 부안군
광주	동구
전남	진흥군, 신안군, 고흥군
경원	함평, 함성군, 고성군, 평창군, 양양군, 정선군, 영월군
충북	영천시, 수원시
충청	단양군, 보은군, 영동군, 비산군
경북	영양군, 상주시, 예천군, 영덕군, 의성군, 청도군, 군위군, 울릉군
대구	중구, 서구, 남구
부산	남구, 북산면, 동래구, 금정구, 수영구, 사당, 영도구, 동구, 중구

자료: 한국지방행정연구원
http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2013/03/21/201303212013062100057.html 한국지방행정연구원

수산업의 새로운 위기

수산물 수요증가와 가격상승

수산물 소비량 : 1위 한국 58.4kg, 2위 노르웨이 53.3kg, 3위 일본 50.2kg, 4위 중국 39.5kg(2013-2015년)

세계 수산물 공급과 인위적 소비량 증대 (수산물 공급은 1980년대 이후 정체, 인위적 소비량 증가는 1980년대 이후 급증)

수산물 가격 상승 원인과 대책 (수산물 가격 상승 원인은 수요 증가와 공급 부족, 대책은 수산물 생산 확대와 수산물 가공업 육성)

- 2020년 어획 자원 약 1000만 어획량 전망 (신항농업기)
- 중국, 인도 등 신흥국의 수산물 소비량 급격한 증가
- 무관세 수입 시행에도 불구하고 가격이 떨어지지 않는 것 자체가 전세계적 가격 상승을 의미

전세계적 기후변화 문제

환경위기와 자원위기 동시 직면

1979~2000년 일회용 담판 지역
2007년 이후 일회용 담판 지역

북극해 얼어붙기 면적 (1980년 기준)

- 산림혁명 이후 대기 온실가스 배출량 증가, 지구 평균기온 상승
 - 전세계 평균 기온 : 지난 100년(1906~2005년) 간 0.74℃ (한국 1.5℃) 상승 (해수 +0.5℃). (기상계측, 해수면 상승, 빙하 소멸 등 영향) **인류의 생존 위협**
 - 지구 평균 해수면은 1961~1998년 간 매년 1.8mm씩 상승
 - 북극 빙하 면적, 1978년 이후 10년마다 2.4%씩 빠르게 감소(NASA)
- 해양생물 서식 대변동 : 고유 서식종 자원감소, 생태전이, 생식주기 변화, 외래종의 유입
- 수산자원 고갈, 가격상승 : 30년 내 남해안의 전복, 김, 다시마 양식장 충남 이후 북상이됨

지구온난화

Effects of global warming on aquaculture

- Korea was higher than those of the average of global warming: twice in rising temperatures, and three times in rising the sea levels, so serious problems about fishery resources and marine ecosystem

- Upper photographs : Photographs showing changes in water temperature in adjacent waters of Korea during the period of 18 years(1990 to 2008)
- Right photographs : According to the environmental changes, whale sharks and stingrays appeared in the Sea

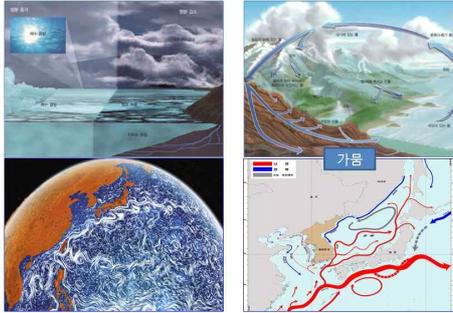
해양과 지구(쓰나미)

해양의 변화와 기후변화

해양의 변화와 기후변화

해양의 변화와 기후변화

해양과 대기의 상호 작용



9

온실에 갇힌 지구



온실(passive house) 지구

10

기후변화, 양식생물의 대이동



제주도 모자반의 습격

11

터평양 플라스틱 섬



한반도의 7배
1억톤, 플라스틱 90%
북태평양 3개

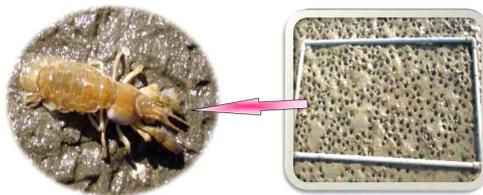
12

기후변화(갯벌생물의 대량 폐사)



13

갯벌의 속류(학명, *Upogebia major*) 침입



14

人災 허베이스피리트호 기름 오염 (2007. 12.7)



15

갯벌의 죽음(태안 기름유출, 굴 양식장 철거)



16

II. 청정바다 충남, 바다의 고부가가치화

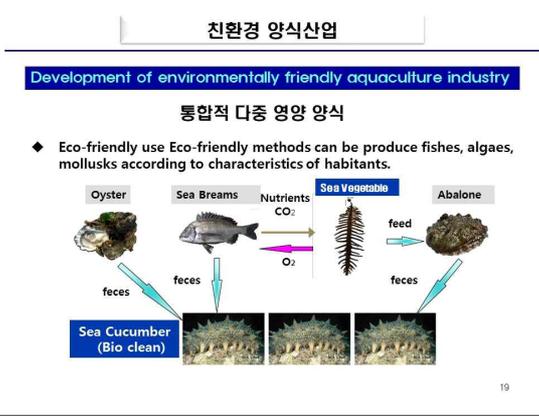
갯벌의 이용 현황

구분	면적	비율	비고
합계	2,488.4ha	100.0%	
인천 경기지역	872.7ha	35.1%	
충청남도	358.8ha	14.4%	서해안 : 2,080ha
전라북도	117.7ha	4.7%	남해안 : 408.4ha
전라남도	1,038.0ha	41.7%	
경남 부산지역	103.3ha	4.1%	

→ 우리나라 갯벌 이용 현황
 - 전체 갯벌면적 26만 ha 중 마을어업 57%, 해양보호구역 28%, 유류지 15%
 - 갯벌어장 활용도 ⇒ 약 40%

→ 갯벌 수산물 생산현황
 - 전체 패류생산량: 1990년 ⇒ 2010년 45% 감소
 - 갯벌패류 생산량: 1990년 ⇒ 2010년 이후 70% 감소
 → 갯벌 패류생산량 변동이 전체 패류생산량 변동에 직접 영향

※ 851종의 생물 서식, 전세계 멸종위기 생물종 47%가 주요 서식지이므로



충남도 3농혁신 수산물 전략품목

갯벌, 해면을 바다의 반도체 산업으로 육성
Sea semiconductor: oyster, sea cucumber, abalone, etc.

DDR3 semiconductor 1 gigabyte (about 1g per 0.5\$)	Tidal flat oyster (1 individual per 0.5\$)	High value of dry sea cucumber (1g per 2\$)	High value of dry abalone (1g per 0.5\$)
--	---	--	---

- 저탄소 녹색기술의 친환경 양식 ⇒ 무사료 양식
- 일본, 중국, 홍콩 등 판매자 우위시장 (Seller's Market) 수출 품목



III. 청정바다 충남, 친환경 고부가가치 해삼양식산업

해삼의 여러가지 형태

- 학명 : *Apostichopus japonicus* (Selenka, 1867)
- 해삼강 : Class Holothuroidea
- 순수목 : Order Aspidochirotrida
- 해삼(돌기해삼)과 : Family Stichopodidae
- 영명 : Sea cucumber
- 일명 : Ma-namako (マナコ)
- 중명 : cl-shen (刺參), 海參

해삼의 생태적 특성

- ◆ 해삼의 종류 : 전 세계 1,500여종, 한국 4과 14종
- ◆ 한국의 해삼(Apostichopus japonicus)
 - 종해삼, 흑해삼으로 불리고 있음
 - 지역 및 해역에 따라 형태적으로 차이가 있으나 유전학적으로 동일종임
 - 해삼(종해삼) : 외해수역의 얕은, 자갈, 사니질 지역
 - 흑해삼 : 외해수의 영랑이 강한 암반, 자갈지역(온대성)
 - 종해삼 : 부영양 수역, 육상의 영랑이 강한
 - 정해삼, 종해삼은 아종 수준 구분 가능, • 한국산, 중국산 구분은 현재까지 곤란
- ◆ 생태 특성
 - 서식환경 : 수온, 해삼 9-28℃, 종해삼 8-24℃, 염분 25-34‰, 어미의 포획 물감 17.5-19℃, 24.5℃에서 완전 이면, 생리적 한계수온 30℃ 전후
 - 성장 적수온(5-15cm 크기) : 10-16℃(수온 8-16℃에서 영랑생장), 봄-가을 성장
 - 겨울철 건강 성장 : 15-16℃, 발육기 5℃ 이하, 여름 20℃ 이상에서는 사료공급 중단
 - 새끼해삼 적정 성장 : 19-20℃(영중 적정 수온 범위 15-23℃)
 - 자연 해삼 산란 : 15-17℃에서 산란 시작, 해삼은 주로 밤에 발동과 먹이섭이 왕성

25

국내 및 국외 해삼 산업기술 동향

국내 기술 산업 동향

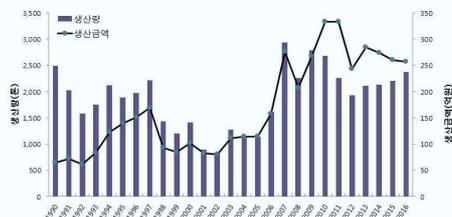
- ◆ 인공중요 생산기술을 제외하고는 씨부림 및 흑제식 양식 등 대량양식 생산기술 미흡
- ◆ 중국 수요가 증가하고 있으나 생산량(2016년 2,381톤)이 적어 현재의 생산수준으로는 산업화로의 이행이 어려움(2017년 경우 자연산 해삼 생산량 더욱 감소 예상)
- ◆ 흑제식 해삼의 대량생산을 위한 양식장 적지조사 및 양식장 최적화 설계, 온실효 조정 기술, 중요양식 및 양식 생산성 향상 기술, 경제성 분석 등 한국형 흑제식 해삼양식 산업화 기술개발 보급이 시급함

국외 기술 산업 동향

- ◆ 중국은 인공중요 대량생산과 흑제식 양식 및 씨부림 양식 기술개발 확립.
- ◆ 중국의 연간 해삼류 소비량은 60만톤, 연간 해삼 생산량 약 25만톤(흑제식 생산 75%), 수입량 35만톤, 인공중요 생산량 2012년 584억 마리(한국 2,000만 마리)에 이룸
- ◆ 일본은 인공중요 생산과 자원회복 방류기술 개발 정착

26

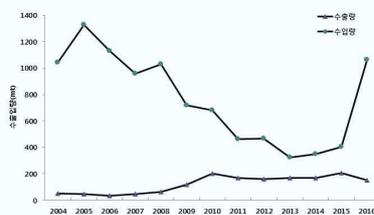
우리나라 해삼 생산량



◆ 전국의 해삼 생산량 : 2000년 1,419 톤, 2007년 2,936톤, 2016년 2,381톤으로 2007년 이후 감소추세

27

우리나라 해삼의 수입 수출량



28

국내 해삼생산 수급계획(추정)

연별	구분	생산 계획(톤)			비고
		합계 (톤)	해면생산	양식생산	
2013		2,135	2,135		
2014		2,200	2,200		
2015		2,211	2,211	-	-
2016		2,386	2,381	5	-
2017		2,630	2,600	30	-
2018		3,570	3,500	80	10
2019		4,450	4,000	300	50
2020		6,300	5,000	1,000	100
2021		8,000	6,000	1,500	200
2022		10,000	7,000	2,000	500

※ 일반양식면적: 1ha×종묘 10만 마리(해중 2-3g)×25%(수확률)×0.18kg(1년 양식, 연간) 3.5톤 생산
 ※ 해삼수출단지(해상양식면적): 1ha×종묘 10만 마리(해중 2-5g)×30%(수확률)×0.2kg(1년 양식), 연간 2.0톤 생산
 ※ 흑제식: 1ha×종묘 10만 마리(해중 3-5g)×50%(수확률)×0.15kg(2.5년 양식), 연간 3.0톤 생산

*자료 : 박영재 2017

29

보령 해삼산업발전 기본계획 수립 조사 위치도



30

중국 해삼시장 특성

- ◆ 바다의 민심, 중국인의 해삼 선호, 소비급증
 - 2010년까지 매년 10% 소비 증가 → 2014년 소비감소 20%
- ◆ 세계 최대소비시장 : 중국(12억7천만명), 전 세계 화교권(3,600만명)
- ◆ 중국 해삼생산량 : 25만톤(흑제식 75%, 씨부림 25%, 육상수조식 소량)
 - 2011년 생산량 : 13.7만톤(공식통계)
 - 북쪽부 수임에 의존(새끼 해삼 생산량의 85% 소비)
- ◆ 공업화와 및 연안오염 등으로 매년 자연 어획량 감소
- ◆ 중국 해삼 생산량 격감(2010년, 2011년 반파, 2013년 흑제식 고수온)
- ◆ 시진핑 체제(2012년) 부패 척결운동, 한국산 해삼 수출 금감, 연해 일부회복
 - 한국 생해삼 가격 변동 주이(kg당)
 - 2009년 0.000원 ⇒ 2012년 18,000원 ⇒ 2013년 13,000원
 - 2016년 12,000-15,000원

31

주요 해삼 생산국의 견해삼 품질

생산지역	상 품 형태	비 고
한국 (충남산)		상 품
중국 (태련산)		중 품
일본 (북해도산)		특상품
러시아 (사할린)		특상품

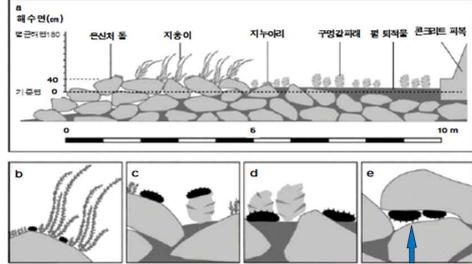
32

양식 대상별 해삼 종묘의 크기

마리/kg	체중(g)	양식 대상	종묘 구분
120-200	5-7	축체식, 육상수조식	중간육성된 인공종묘
201-333	3-5	씨부림식, 축체식, 육상수조식	중간육성된 인공종묘
334-500	2-3	씨부림식, 축체식	중간육성된 인공종묘
501-1,000	1-2	중간육성 후 씨부림	소매삼
1,001-2,000	0.5-1	중간육성	유매삼
2,000 이상	0.5	중간육성	치매삼

※ 자료 : 박영제, 2017.

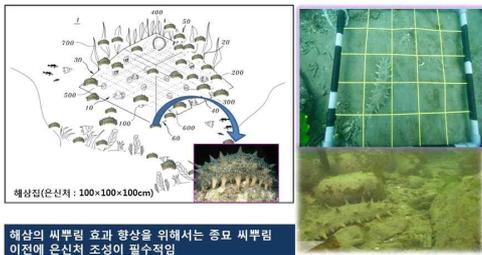
해삼의 성장단계별 은신 서식장소



해삼의 크기 : < 30㎝ < 100㎝ < 150㎝ < 200㎝ < 250㎝ < 300㎝ < 350㎝ < 400㎝ < 450㎝ < 500㎝ < 550㎝ < 600㎝ < 650㎝ < 700㎝ < 750㎝ < 800㎝ < 850㎝ < 900㎝ < 950㎝ < 1000㎝

체중 5g 미만 : 이면 없음
10~50g : 이면 미약
100g 이상 : 볼 축, 은신지, 예사 이면 (Park, 2017)

해삼 양식산업의 안정적 정착을 위한 은신처 조성



해삼의 씨부림 효과 향상을 위해서는 중요 씨부림 이전에 은신처 조성이 필수적임

해삼 인공종묘 생산 과정



해삼 인공종묘의 성장

구분	체급별(㎝)								
	1.0~1.9	2.0~2.9	3.0~3.9	4.0~4.9	5.0~5.9	6.0~6.9	7.0~7.9	8.0~8.9	9.0~10.0
평균 체중(g)	0.38	0.89	1.97	2.32	3.08	3.77	5.80	6.80	9.70
중요생산(6월 제요) 경과월수(개월)	2	3~4	4~5	5~6	9~10				11~12
도달시기(월별)	8	9~10	10~11	11~12	3~4(이듬해)				5~6

※ 자료 : 박영제, 2017

해삼 인공종묘 중간육성 과정



해삼 해면 씨부림 양식



올바른 해삼 씨부림 과정



해상 씨부림 양식 종묘 크기별 입식 밀도 및 생존율(추정)

입식 종묘 크기	입식 밀도	양식기간 (개월)	수확 가능 크기 (마리/총량g)	수확률표 (%)
2~3g(4~5cm 내외) 334~500(마리/kg)	10마리/m ²	36	250	30
3~5g(5~7cm 내외) 200~333(마리/kg)	7~8마리/m ²	30	250	30
5~10g(7~10cm 내외) 100~200(마리/kg)	5마리/m ²	24	250	35

※ 자료 : 박영재, 2017

41

육상 축제식 양식장 해상 대량생산 기술개발



42

해상 축제식 양식장 표면 결빙



- ◆ 수온분포 범위 : -1.12~32.0℃
- ◆ 얼개의 수온 일수 : 42일
- ◆ 표면 결빙일수 : 33일(2012년 11월, 2013년 21일)
- ◆ 표면 결빙면적 : 2012년 12월 20%, 2013년 38%
- ◆ 수온 31~32.9℃, 102일간 지속

※ 자료 : 박영재, 2017

43

육상 축제식 해상양식 기술 개발



44

육상 축제식 해상양식 기술 개발



45

육상 축제식 해상양식 기술 개발



46

축제식 양식 건해삼 생산



47

자숙해삼 생산



48

해삼 명품 브랜드 상품 개발

상품가공 이전

고부가가치 상품가공 이후



명품 건해삼

- 국내의 시장진출 지원
- 홍보 전시관 및 상설 판매장 운영
- 브랜드 소비자 만족조사
- 품질관리 지원 및 품질 인증제 도입



명장 해삼

브랜드 통합 경쟁력 확보
고부가가치 수산물의 통합브랜드 개발

49

해삼의 소비문화 개선



한국



중국



중국

50

고품질 기능성 상품 개발

중국 내 한국산 유동 해삼 화장품품 제(주 해원)











51

건해삼 상품








52

중국의 식용 해삼(약 20종)











자료 : Song Jian
53

중국의 축제식 해삼 양식 출하






54

IV. 청정바다 충남, 친환경 고부가가치 양식산업

55

충남도 전략품목 육성(갯벌참굴 명품화)

고부가가치 상품 생산 및 어촌의 고령화에 대응한 미래양식 전략 수립






56

충남도 전략품목 육성(갯벌참굴 명품화)



57

충남도 전략품목 육성(갯벌참굴 명품화)



58

갯벌참굴 전략품목 육성 [뉴욕, 프랑스, 서울 Oyster Bar]



59

충남도 전략품목 육성(지주식 김 명품화 육성)



자료 : 해민수산(서진)

60

충남도 전략품목 육성(바지락 명품화)



일반출하 3,000원→위생가공처리 10,000원/kg
명품 바지락은 위생적 처리가 필수적

61

충남도 전략품목 육성(꽃게 축제식 양식)



62

충남도 전략품목 육성(전북 해면 가두리 양식)



63

충남도 전략품목 육성(비단가리비 수하식 양식)



64

고부가가치 수산물 가공시설 육성



65

V. 청정바다 충남, 창조적 전략



66

창의적 사고

21세기는 치열한 경쟁의 시대(합평군 나비 축제)

□ 나비가 합평을 먹여 살린다

- 합평군의 특징 : 무색무취(無色無臭)의 고장
- 나비 = 청정지역(이미지 차별화)
 - 인구 42,000명 ⇒ 나비관광객 300만명
 - 성공비결 : 차별화되고 일관성 있는 테마 선정
- 지운영, 유채꽃 1000만평, 나비생태관, 나비행사 등
- 한 가지 소재로 여러 목적 동시 충족 :
 - One-source multi-use 전략 ⇒ 나비 인공사육 개발
- 나비축제 비용 6억원 ⇒ 경제적 효과 100억원
- 전시 생태관, 빅타이 브랜드(나르다), 무공해 나비 쌀, 상품299개



67

도서권역 고부가가치 전략품목 육성(예시)



68

벤치마킹은 따라 하면 실패한다

- ◆ 팔에 물어 버린 강화도 포장관 굴 양식장
- [실패요인 : 정책결정시 외부환경 여건을 고려하지 않음]



69

위기대응 전략

- 리더의 혁신 비전
- 자기주도적 핵심역량 육성
- 변화 대응관리, 스스로의 혁신, 실패도 자산
- 고정관념 탈피, 창의적 사고, 벤처정신
- 살고 싶은 농어촌 만들기
- 어업인의 참여 협력
- 자신이 시장, 군수

70

충남도 전략수산물 품질혁신 및 브랜드화



71

보령시 수산발전 전략



72

가족단위 사회계층별 관광객을 위한 관광상품 개발

- 1 가족단위를 위한 관광상품 · 프로그램 개발**
 - 체험형, 체험형, 가족중심형의 수요에 맞는 4개년 관광지원과 체험프로그램 개발
- 2 관광객 계층별 선택형 테마 관광상품 및 관광루트 개발**
 - 가족 · 친구 · 연인 관광객의 특성에 맞는 계층별 상품 및 관광코스 개발
 - 동우회 형태 관광객 유치를 위한 지원사업
- 3 관광객 체험형 축제와 이벤트 개발**
 - 지역 축제와 이벤트를 다양화, 새로운 관광프로그램 개발
 - 기존 축제를 현대적으로 재해석하여 현대 축제의 트렌드를 할 수 있는 축제 개발

73

지역 관광산업과 연계한 테마파크 마케팅

수도권 관광객 유치, 수산물 고급화·명품화, 기업 및 어업 소득증대, 도서 및 해안권 연계 관광 테마파크 조성, 특산물수산물 관광상품의

- 어촌 마을기업 체험관광, 수산물 판매장 등 연계 관광산업 발전 도모
- 수산물 판로확대와 양식, 가공산업 발전기반 조성
- 어촌 소득 고충증대 및 지역 경제 활성화
- 체험기회를 통한 관광객 유치

명품 수산물 인증제 도입

- HACCP 적용업체
- 수출전문 생산 가공시설 등록
- 수산물 품질인증 업체

74

국내·외 온라인 마케팅 시스템 구축

국내 온라인 판매망: 영문홈페이지 구축, 검색엔진 등록 (Google, Yahoo!), 전자카탈로그 링크 거래제안서 발송, 배너광고 검색평형 관리

국제 온라인 판매망: AUCTION, Gmarket, eBay, 인터파크

영어로합법인 전자상거래의 성공적 시장 진출

75

영어로합법인 교부가치 마케팅 브랜드 개발

보령 어촌계, 수출 영어조합법인, 보령 가공·유통전문회사, 수산물수산업 클러스터사업

정부지원 생산·공급, 수입/재투자, 기업지원 유통·판매, 수익

전문 CEO 경영, 온라인쇼핑몰 '명품수산물관' 판매 수익창출

교부가치 창출 및 자립화 기반 마련

76

영어로합법인의 어촌관광 및 지역경제 활성화 연계

어촌관광 사업연계 추진 방안(해상 체험관광 상품 개발)

참여지(관광객) -> 해상 -> 대상 어촌계 주민의 적극적인 참여 및 필요 -> 지역사회 지역어촌계 전문가

운영업체 (여행사 등) -> 홍보 및 마케팅 -> Feedback

관광 코스	내 용
직접체험 여행	해상, 체험어장 여행, 어촌생활 체험, 요트 체험 등
간접체험 여행	진실탐방, 갯벌 소재 영화 따라가기, 해상관련 소재 작품 따라가기 등 어메니티 지원
문화체험 여행	해상 요리 음식 여행, 해상축제, 홀스데이, 어촌마을 여행 등

77

스마트폰 세상

And you thought a cellphone was for making calls

The mobile handset has evolved into a universal remote control for daily life. Here are some of the things South Koreans use it for:

44 • FORTUNE

78

수산업의 제4차 산업혁명 준비

- ◆ 노동시장의 붕괴로 인한 불평등 증가, 사회적 문제
- ◆ 사회와 공공 이익을 위한 기업의 역할(공유가치 창출 경영, CSR, Corporate Social Responsibility, 기업의 사회적 책임)
- ◆ 2023년~2033년까지 인간의 일자리 50% 로봇으로 대체(로봇 세금징수)

79

의사소통의 수단

내용 7%, 전달방법 38%, 태도 55%

목소리의 5요소

1. Tone
2. Intonation
3. Volume
4. Tempo
5. Timbre/Feeling

목소리의 높낮이나 크기만 잘 조절해도 상대방의 감정을 자극하여 동성이나 인정을 얻어 낼 수 있을 뿐더러 때로는 긴장감이 나 심리적 압박감을 주기도 한다.

80

지역 발전을 위한 끊임없는 준비

81

소지

***소지를 세우고 있는 이유?**
 앞으로의 다짐이나 바람을 얘기합니다.
 (우리가 약속을 할 때 세끼 손가락을
 겹고 하듯이 자신의 굳은 결심을 표명
 하고 모두가 잘 되기를 바라는 덕담을
 서로에게 합니다)

성공보다 소중한 것
 당신의 집에 사랑을 가져다 주어야
 가정이야말로 우리의 사랑이 시작되는
 곳이어야 하기 때문이다.(마더 테레사).

82

나의 혁신(조용필의 혁신)

혁신은 끊임없는 성찰의 결과 ➡ 자신의 혁명적 창조정신
 관행으로부터 벗어나고 지난 성과에 집착하지 않고 시대와 내면을 집요하
 게 바라볼 때 이룰 수 있는 경지

키 166cm, 몸무게 56kg, 63세

- 조용필 : 음악은 내게 일이 아니라 삶이다-
나는 앞으로 어떻게 달라질 것인가?

83

사과

84

열정과 냉정(농업직불금)

85

역량(Competency)은 행동을 통해서 나타난다

보이지 않은 곳도 잘 살펴본다

86

박영재
 이학박사(제주대학교), 서울대학교 해양학과(AMPP)
 세계 3대 인공사실 등재(아름다운 우스 우)
 원주대학교 학장(전)
 국립수산물품질 관리연구원 수산물연구실장(전)
 국립수산물품질 관리연구원 수산물연구실장(전)
 조선대학교 초빙교수(전)
 해양특급 기술자

**Future
NEXT EXIT**

감사합니다

87

3) 제3차 주민교육 교재

바다관광을 활용한 소득창출 방안

한국해양수산개발원 어촌정책연구실장 이승우
swlee@kmi.re.kr

I. 바다관광의 여건과 정책

바다관광이란?

- 목적 : 일상생활을 벗어나 변화를 추구하기 위한 관광행위
- 공간 : 해역과 연안에 접한 단위 **지역사회**에서 이루어짐
- 형태 : 직간접적으로 바다에 의존하거나 연관된 활동

바다관광의 유형

- 해양관광 (해상, 해중, 해변)
 - 해양의존형 활동
 - 스프리즈형: 윈드서핑, 보트, 요트, 스쿠버 등
 - 휴양형: 해수욕, 바다낚시 등
 - 유람형: 해상유람, 해저 유람 등
 - 해양연관형 활동: 해양문화관광, 도서관광, 생태관광, 경관관광 등
- 어촌관광 (어촌, 어장, 어항)
 - 어업 체험형: 갯벌체험, 어선체험, 어구·어법체험
 - 어촌문화 체험형: 어촌생활체험, 먹거리체험

I. 바다관광의 여건과 정책

바다관광의 공간

해변: 관광단지, 친수공간, 갯벌체험, 해수욕 등

해상: 레저보트, 수상스키, 바다낚시 등

해중: 레저잠수, 해중전망탑, 잠수정 등

I. 바다관광의 여건과 정책

바다관광의 사이클

레저보트 스킨스쿠버 크루즈

어촌관광 갯벌체험 바다낚시 유람선

해수욕 수상물 시식

특화시키고 있는가? Up-grade?

시간: 도입기, 성장기, 성숙기



I. 바다관광의 여건과 정책

부처별 바다관광 관련법

부처	기본법 및 개별계획 관련법 (9개)	공간 관련법 (11개)	레저활동 및 정서유쾌 관련법 (11개)	환경 관련법 (2개)
해양수산부(해양)	·국토의계획및이용에관한법률 ·해양수산발전기본법 ·동서남해안개발진흥법	·공유수면관리법 ·영양관리법 ·항만법	·해양문화진흥법 ·선박안전법 ·선박법 ·해양교통안전법 ·개발질서법	·해양생태계의 보전 및 관리에 관한 법률 ·해양환경관리법
해양수산부(수산)	·해양수산발전기본법	·수산업법 ·농어촌진흥법 ·어촌·어항법	·남양어선법 ·유아장외지정및관리에관한규칙	
문화체육관광부	·관광기본법		·관광진흥법 ·문화사상윤리및기타행위관련법률	·문화재보호법
환경부	·환경정책기본법			·자연환경보존법 ·항공교통·해상통해관한 영향평가법 ·자연공공법 ·수질및수생태계보전에관한법률
행정자치부(1개)		·도시개발촉진법		
국방부		·방어행위법	·군사기지및군사시설보호법	
외교통상부		·통해및통수추진법		
국립안천저			·유선및도선사업법 ·수상레저안전법	

I. 바다관광의 여건과 정책

바다관광 발전 방향

통합적, 효율적 바다관광개발의 방향 설정

바다관광활성화를 위한 개별기반여건 조성

- 바다 및 연안의 자원을 활용한 **종합적인 바다관광 개발계획의 수립**
→ 해양레저스포츠, 생태관광, 크루즈, 도서관광, 어업체험관광, 어촌문화체험관광 등
- 각 부처별로 추진되는 바다관광사업에 대한 **효율적, 통합적 기본방향의 마련**
→ 바다관광의 장기비전, 부처별 역할/협력체계 수립, 단계별 개발방향 제시
- 국민의 바다관광수요를 충족시킬 수 있는 바다관광사업의 발굴 및 지원체계 구축
→ 바다관광활동 실태조사 방안, 바다관광지원의 조사/활용방안 마련

II. 어촌자원과 공간의 연계

바다 자원

시공간

- 갯벌, 절경, 물결 등 생태자원 풍부
- 해수욕장 풍부(머드, 갯벌연계 강점)
- 노을 및 일몰 감상 적지
- 특수지형(예말(海頭), 물동 등)
- 도시 연계권 제척토의 강점
- 경관 우수(도서, 기암괴석 등)
- 바다낚시 장소 풍부
- 꽃게, 바지, 굴이 등 특산물
- 중국 연계권 크루즈 개발

동해안

- 스쿠버목적지(한양, 구룡 등)
- 해수욕 목적지(죽도, 모래해변 강점)
- 일몰 감상 적지
- 국민적 관심 도시인 죽도 유지
- 보은 조석조류 제척토의 강점
- 탁 트인 바다 경관 우수
- 바다낚시 장소 풍부
- 대형, 오징어, 과메기 등 특산물
- 러시아 및 일본 연계권 크루즈 개발 유망

남해안

- 스쿠버목적지
- 레저목적지
- 갯벌, 습지, 절경 등
- 바다낚시 적지
- 생태자원 풍부
- 경관 우수(도서, 기암괴석 등)
- 특수지형(예말)
- 중국, 일본 연계권 크루즈 개발 유망
- 해수욕장(기후 강점)
- 크루즈 개발 적함
- 돌, 굴, 전복, 꼬막 등 특산물

II . 어촌자원과 공간의 연계

◆ 어촌개발 유형과 어장 어항 어촌의 이용 가능한 자원

	어항	어양	어촌
전통문화형	· 수산자원의 생태특성, 어장의 물리적 특성	· 전통어선, 전통포구, 전통경매방법	· 전통 어구어업, 전통음식, 구전(전설,신화,노동요), 풍어제, 어촌 생활풍습
바다생태 교육형	· 수산자원의 생태특성, 어장의 물리적 특성	· 어선의 특성	· 어업인의 경험(매설사, 어구의 특성, 물때와 어업인의 생활패턴)
바다레저형	· 해상, 해중(양조, 인공어초), 도시	· 레저기반시설	· 관리·운영 인원, 어장&어항 이용객의
힐링건강형	· 마드팩, 유기 수산물, 파도소리	· 실의 역동성, 친수공간의 선택	· 관리·운영 인원, 건강 보양 종사자, 귀촌
경관감상형	· 아간조일 풍경, 파도, 바다새, 까치늪	· 디자인&액, 어선의 깃발	· 디자인&액, 간판, 주막

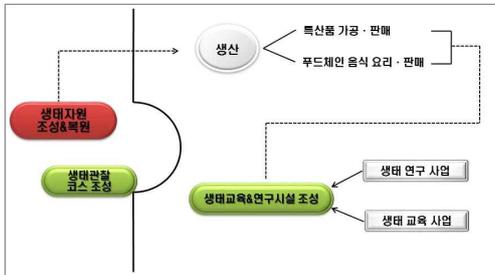
II . 어촌자원과 공간의 연계

◆ 어촌의 공간적 특성



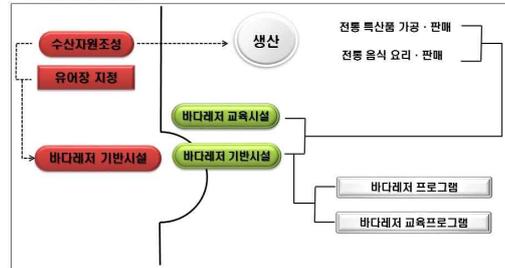
II . 어촌자원과 공간의 연계

◆ 바다생태 교육형



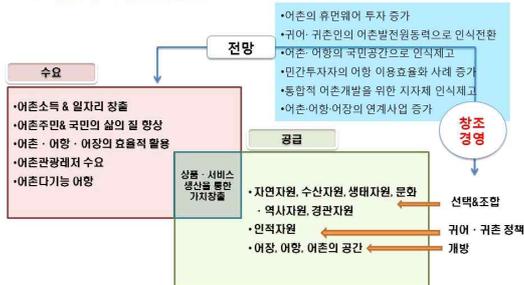
II . 어촌자원과 공간의 연계

◆ 바다레저형



II . 어촌자원과 공간의 연계

◆ 어촌의 수요와 공급



III. 어촌 소득 창출 방안

◆ 소득창출 어떻게 할 것인가?

◆ 소득창출의 3단계

- 어떤 가치를 창출할 것인가?
- 누구에게, 어떻게 전달할 것인가?
- 어떤 수익을 창출할 것인가?

◆ 구슬이 서말이라도 꿰어야 보배

III. 어촌 소득 창출 방안

◆ 어촌의 지속 가능한 발전의 전제

- 경제적 지속 가능성
 - 어촌소득 창출의 지속성 있어야
- 사회문화적 지속 가능성
 - 어촌의 사회적 특성과 문화적 특성의 지속성 있어야
- 환경적 지속 가능성
 - 어장의 생태환경적 지속성 있어야

➡ 개발과 보전의 두 바퀴: 어촌의 지속 가능한 발전

➡ 어촌개발과 자원관리 및 활용을 통한 어촌발전

III. 어촌 소득 창출 방안

1. 수직적 경영다각화 추진

- 생산-가공-유통-관광의 사업 포트폴리오 구성
- 경영 리스크 감소로 안전성 제고
- 시장지향적 경영에 따른 소득 창출

❖ 귀어/귀촌인의 활용

❖ 전문 경영인의 아웃소싱

❖ 6차 산업화 기회

<p>III. 어촌 소득 창출 방안</p> <p>2. 잠재적 시장, 어항 활용</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 판의 경제-시장조성 ● 생산기반시설의 다기능화 ● 도시와 어촌의 교류 활성화 <ul style="list-style-type: none"> ❖ 어항 특화 네이밍- 최북단 탈게항, 임금님이 반한 도록묵항 ❖ 농수산물 장터 ❖ 해파랑길의 쉼터 ❖ 친수공간의 주말 장터 <p style="text-align: right;">1</p>	<p>어항의 이름 바꾸면 연안 지역경제 살아난다</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 大津-강원 고성, 경북 영덕, 강원 동해 大浦-강원 속초, 전남 보성, 제주 서귀포 大港-부산 대항, 경남 통영 대항, 경남 시천 대항 母港-전북 모항, 충남 모항 ➢ 어디에 있는 어항이지? ➢ 가면 무엇을 즐길 수 있나? ➢ 어항을 어떤 테마로 개발하지? <p>◆ 동해 최북단 탈게항</p> </div> <p style="text-align: right;">18</p>
<p>III. 어촌 소득 창출 방안</p> <p>3. 어촌 지역특화 수산물 음식 개발</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 제철 수산물을 생산지에서(旬産旬消, 地産地消) ● 지역 특산물 수산물의 지역특화 음식 개발 ● 대상 어종의 내수시장 활성화 ● 음식문화 관광과 연계 <ul style="list-style-type: none"> ❖ 미술캠 레드 가이드 ❖ 추억의 절반은 맛이다 ❖ 순산순소 자산지소 ❖ 장흥삼합, 목포삼합, 무안삼합, 완도삼합, 강진삼합 <p style="text-align: right;">1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 겨울의 맛, 바다에서 건져라 <p>- 곶치, 도루묵, 도치, 양미리, 대구, 털게, 황태, 굴, 미역, 매생이, 김, 송어, 새조개, 과메기, 대게</p> <p style="text-align: right;">20</p>
<p>III. 어촌 소득 창출 방안</p> <p>4. 지속적 생산을 통한 저차 가공업 육성</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 어장관리를 통한 수산물의 지속적 생산 ● 수산물 가공시설의 회전을 제고 ● 지역특화 상품 개발 <ul style="list-style-type: none"> ❖ 저차 가공과 어촌체험관광 연계 ❖ 준비된 시장인 어항 판매시설 활용 ❖ 지역 일자리 창출 <p style="text-align: right;">1</p>	<p>III. 어촌 소득 창출 방안</p> <p>5. 어촌관광을 통한 어촌 소득원 다각화</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 역사문화 자원, 생태자원, 어항 및 어촌 공간 연계 활용 ● 어촌체험관광을 통한 인간적 유대로 수산물 직거래 ● 어항과 어장 공간을 활용한 레저관광 상품 개발 <ul style="list-style-type: none"> ❖ 수학여행 공간으로 어촌관광 활용 ❖ 도어교류의 어촌관광을 통한 얼굴 있는 수산물 판매 ❖ 어촌주민이 참여하는 바다레저 공간으로 어항과 어장 활용 <p style="text-align: right;">1</p>

4) 제4차 주민교육 교재

**충남 자생 해당화의 효능 및 이를 활용한
6차 산업화 전략**

**최그레이스
이대성**

해양바이오연구본부 응용연구실
국립해양생물자원관



목 차

- 1 국립해양생물자원관 소개
- 2 연구업무 및 연구성과
- 3 유용 해양생물 활용 6차 산업 추진방안
- 4 마무리

국립해양생물자원관 소개



국립해양생물자원관 소개

- 연구행정동 (해양생물기반연구본부, 해양바이오연구본부, 경영전시본부, 국가해양생명자원센터, 감사부)
- 액침, 건조, 슬라이드, 유전자원 수장고 및 표본제작실 등



- 대강당, 세미나실
- 씨큐리움 (상설전시실, 기획전시실, 교육실 등)

국립해양생물자원관 기능

자체연구
표본 확보사업
중장기 전략 연구

법정조사
해양생명자원
법정조사사업
기초조사/영밀조사

기탁등록보존기관
기탁등록보존기관
자원 수탁

국가 R&D
국가 R&D를
통한 자원 수탁

기증 및 기탁
기증 및 기탁
활성화

국립해양생물자원관

자원의 수집·수탁

국가 자산화
해양생물자원
- 체계적 발굴, 확보
- 분류, 소장, 관리
- 대외협력 및
전문인력 양성

가치 창출
해양생물자원
- 유용유전자원 및
파생자원
- 대량배양기술 개발

대국민 서비스
- 통합관리시스템
구축
- 소재은행
- 대국민 인식제고

지속 성장 발전
- 선진 경영 시스템
구축

연구업무 1

채집

↓

분류

↓

등정

↓

표본제작

↓

바코드



연구업무 2

**해양생물자원
보전조직**



- 해양생물 및 서식지 보호
- 해양 생태계 건강성 유지를 위한 과학적 조치
- 보호대상해양생물 복원/증식
- 산업유망종 수집 및 대중홍보
- 재난 해양동물에 대한 구조, 구난, 방류
- 불법포획/생물 자원 보호
- 외래종, LMOs 대응조직
- 자생종을 위협하는 외래종 관리
- 유전자은행 생물 관리

연구업무 3



액침표본 수장고 건조표본 수장고 오식표본 수장고 저온실

연구업무 3

표본 소관현황 ('10~'16)

국립해양생물자원관 소장
5,069종 / 496,712점

연구업무 4

해양생물자원의 산업적 활용

- 국내 최대 해양생물 자원 보유국인 국내 상황
- 고유한 생물 종은 국가의 해양생물자원
- 해양생물자원을 활용한 산업적 가치 창출

769억 원 ('24)
↑
220억 원 ('10)

세계해양생물자원 산업적 활용
769억 원 ('24)
↑
220억 원 ('10)

산약개발 (해양생물 추출물)
바이오소재개발 (해양생물 유전자 등)
LMO 기술개발 (해양생물 유전자 등)
기능성 식품개발 (해양생물 유전자 등)

해양천연물 연구업무

○ 해양생물자원 유래 천연물 라이브러리 구축
○ 해양천연물의 산업적 활용 및 연구를 위한 정보 제공

자원 확보 → 자원 특성 조사 → 기초생리 활성 조사 → 자원 DB화 (중·재검·표준 정보)

[추출물 확보] [일반성분 및 지표성분 분석] [항산화, 항염증, 항균] [MBRIS 등 활용]

해양천연물 라이브러리 구축 기반 마련

해양천연물 연구업무

중점 추진 방향

- 해양바이오 연구를 위한 추출물 확보
- 해양바이오산업 활성화를 위한 원천소재 발굴 연구

- 해양바이오 연구를 위한 추출물 확보 및 분당지원
 - 수요자 맞춤형 추출물 확보
 - 유용성(기초생리활성 성분 분석 등) 정보 확보
- 해양바이오 산업의 원천소재 발굴을 위한 활용연구
 - 염증표적 천연물 다양성 확보 및 전진 연구
 - 기능성식품 소재 개발
 - 화장품 소재 개발
 - 표준화 연구(추출공정, 분석방법 등)

해양바이오산업화 HelpDesk 운영

해양수산부 해양수산생명자원과, 국립해양생물자원관 (17년 시범운영 중)

자원특성설립(분양, 분석), 기술개발지원(연구개발조직, 해양바이오 R&D 사업정보, 특허 및 논문정보 등), 사업화지원 등

연구성과

해당화 (학명: *Rosa rugosa*; 영문: Sweetbrier)

해당화 꽃과 열매, 해당화 열매, 해당화 줄기

채집시기: 2016년 6월초
채집지역: 충남 태안 신두리
채집부위: 전초

연구성과

해당화란? 그리고 알려진 효능들..

- 장미과에 속하는 낙엽 활엽관목
- 바닷가의 모래땅 또는 산기슭에 군락 형성
- 꽃 5~7월, 8월부터 주홍색 열매
- 쓰임새 및 효능
 - 어린 순-나물
 - 뿌리 - 당뇨, 치통, 관절염 효과 알려짐
 - 꽃 - 진통 및 지혈, 황수의 원료, 월경부조(月經不調), 협통안민(脇痛腕悶), 위안장통(胃院脹痛), 심교통(心絞痛), 토혈(吐血)
- 성분
 - 인- isoquercetin, quercetol, rutin
 - 꽃- linalool, citronellol, geraniol, nonaldehyde 등
 - 열매 - carotene, pyrogallotannin, vitamin C, xylose, rugosin A-G, kaempferol
- 생리활성연구
 - 뿌리 추출물 - 황당뇨작용, 고지혈증 억제작용 및 항고지혈작용
 - 해당화 전초 - 혈압강화작용 및 지방축적 억제효과

연구성과

해당화 연구 및 결과

- 채집시기: 2016년 6월초
- 채집지역: 충남 태안 신두리
- 채집부위: 전초
- 추출물 제조

전초 310 g	열수 추출물(g)	70% ethanol 추출물(g)
	39.3	48.1

- 항산화 효과 실험
 - DPPH test: free radical 제거능 측정
 - ABTS test: 산화 후, free radical 측정
- 열수 추출물 및 70% ethanol 추출물로부터 항산화 효과 관찰됨

연구성과

국립해양생물자원관

해당화 연구결과 특허출원 진행 및 연구결과 응용한 시제품 제작

- 특허출원 (10-2017-0025981, 2017. 02. 28.)
 - 제목: 해당화추출물을 유효성분으로 함유하는 비누조성물 및 이의 제조방법
- 해당화 비누시제품 제작



(가) 해당화비누 (나) 해당화-해초비누

연구성과

국립해양생물자원관

해조류 '두꺼부새' 비유효성분원에 효능! 국내 연구진이 세계 첫 규명

2017.02.21. 14:18

http://blog.naver.com/yecheo/22220949878148



〈사진설명〉 바다에 나는 갈조류로서 알만해 학명에서 알파는 '두꺼부새'

국내 가장최초로인 '두꺼부새'가 비유효성분원개발과 치료에 효능이 있다는 사실 알고 계세요?
국립해양생물자원관은 대다수 박사들과 함께연구하고 최유환 교수팀이 공동 연구 끝에 이 해조류가 비유효성분원 효과적으로 억제한다는 사실을 세계 최초로 밝혀냈다고 합니다.

비유효성분원 원생도(종간경쟁)에서 유래한 포도당이 포함된 알갱이 부속물(알갱이)이 비유효성분원 개발을 위한 핵심요소로 확인되었습니다.

비유효성분원은 피부부속물(피부)에 구성되고 침투하는 알갱이 부속물(알갱이)이 비유효성분원(알갱이)에 의해 알갱이 부속물(알갱이)이 침투하여 알갱이 부속물(알갱이)이 침투하는 것을 막아줍니다.

연구결과를 이 특허를 통해 알갱이 부속물(알갱이)이 비유효성분원(알갱이)을 통해 알갱이 부속물(알갱이)이 침투하는 것을 막아줍니다. 현재 이에 대한 인체 실험을 진행 중입니다...

연구성과

국립해양생물자원관

항생물질 생산하는 신종 해양미생물 '마빅키박터 루버' 발견

경주, 고가 항생물질 생산 미생물의 최초 해양조각 찾아내...해양바이오산업 활성화

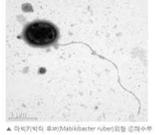
기사본문 | 댓글 0개 | 2017-09-11 11:34

주소: 가인@naver.com | 가인MSK

해수부, 고가 항생물질 생산 미생물의 최초 해양조각 찾아내...해양바이오산업 활성화

항생물질은 자주 확인 되면서 발견된 해양미생물을 바탕으로 분석한 결과, 항생물질이 이 뛰어난 유용물질인 프로디지오신(Prodigiosin)이 함유된 있음을 확인했다고 11일 밝혔다.

이 같은 연구는 지난해 3월 국립해양생물자원관 최희재 박사 연구팀과 영남대 최희재 교수 연구팀은 제주 김녕 해안지역의 모래로 자갈을 조사하던 중 신종 해양미생물을 발견, 국립해양생물자원관의 명칭을 따라 마빅키박터 루버로 명명했다.



마빅키박터 루버(Mabikibacter ruber)라는 명칭은 국립해양생물자원관(National Marine Biodiversity Institute of Korea)의 영문 두문자(MABIKI)와 세균(bacter)을 합성하고, 바다에서 배양 시 붉은색을 띠는 특징으로 붙이는 의미인 'ruber'가 더해져 이름이다.

이 미생물의 발견 사실은 미생물 분류학 분야 세계 최고 권위의 학

해당화 활용 6차 산업 추진방안

(유용 해양생물자원)

6차 산업의 개념

1차 × 2차 × 3차

1차: 유·무형 자원 생산
2차: 식품·공산품 제조, 가공
3차: 유통, 판매, 체험, 관광

||

[6차 산업]

지역경제 활성화, 부가가치 증대, 공동체 회복 및 생산적 복지

해당화 연구

- 국립해양생물자원관 연구팀, 해당화 채집 및 추출(16.6월)
- 항산화 효과 실험, 관련기술 특허* 출원
 - * 해당화추출물을 유효성분으로 함유하는 비누조성물 및 이의 제조방법



시제품 제작

- 연구결과 응용 시제품(비누) 제작 : 썬로알네이처
- 기술이전(실사권 이전) 계약체결 검토 중



(가) 해당화비누 (나) 해당화-해초비누

6차 산업 추진

- 지역단체(시,군 단위)-국립해양생물자원관 지역협력사업 일환으로 추진 가능

6차 산업의 일반적 요건

지역 주민 주도 → 지역 자원 활용 → 지역 환원 → 2, 3차 산업 연계 부가가치·일자리 창출

6차 산업 우수 사례(서천 달고개 모시마을)

1차: 쌀, 호박, 콩
2차: 모시유, 모시 반말, 모시떡, 모시떡볶이, 모시떡볶이
3차: 모시떡볶이, 모시떡볶이, 모시떡볶이, 모시떡볶이

- 52가구 중 46가구 적극 참여 (마을 공동 협의체 구성 운영)
- 다양한 농촌체험 프로그램 운영
- '12년 매출 총 2억 6천만원 달성
- 지역주민 36명 직간접 고용 (송편 빚기, 판매, 체험활동 등)



6차 산업의 모델

해당화 관련 1, 2차 산업 현황

1차: 해당화 재배
2차: 비누 제작 및 생산
3차: 교육, 판매, 체험 등

해당화 활용 6차 산업화 기대 효과

지역경제 활성화 (비누, 차등 판매), 일자리 창출 (생산, 판매 인력), 관광활성화 (해당화길, 체험 등)

✓ 6차 산업화를 위한 역할 분담

단계	내용	비고	
1차 산업	원료 재배	재배환경 조성 지원	지역단체 지원 검토
	추출	해당화 추출	자원관
	2차 산업	생산, 판매	생산 기술 전수
3차 산업	관광	해당화길 복원	지역단체 지원 검토
	체험	교육 아카데미(예. 케노 등)	자원관, 제조회사 협조

✓ (참고) 충남도 6차 산업 육성 지원계획

농업6차산업화 활성화를 위한
두레기업 창업·육성사업 선정계획

자원 대상·요건 ▶ 두레기업 : 농촌지역에서 농업 기반 6차 산업화를 이루려는 마을단위 주민

마을 단위	구성 인원	1인최고 자본율	비고
단일 읍·면	· 30인 이상	· 특수 관계인 포함 25% 이내 · 최저 선등록자의 경우 30% 이내	
특수 읍·면	· 50인 이상		
발정 총·리	· 가구의 50% 이상(20인 이상)		

▶ 우량기업 : 농촌지역 유무형 자원활용, 도내에서 제조·가공 및 유통·판매 등을 하면서 부족한 부분을 보완하여 6차 산업화를 이루려는 농식품 기업

지원 내용 ▶ 두레기업 : 경상보조 사업비, 자본보조 사업비

▶ 우량기업 : 자본보조 사업비

✓ 종합 토의

어떻게 지역적, 산업적으로 연계할 것인가?

사례 검토	▶ 우수사례 벤치마킹을 통한 성공요인 분석
발전 방안	▶ 지역 특산품과 상품의 대표성을 살리기 위한 해당화 생산기반 마련
	▶ 공동체 정신에 기반한 사업 추진방안 모색
	▶ 해당화 활용 상품의 다각화
	▶ 체험, 판매, 마케팅 등을 위한 귀농인 적극 유치
	▶ 역할 분담 및 6차 산업 활성화를 위한 플랫폼 구축



5) 제5차 주민교육 교재

<p>성공이란?</p>  <p>한국말디자인 대표이사 편준범 2017. 10.</p>	<h1>성공</h1>
	<p>가장 행복한 일 장고도에서 나의 부모님의 자식으로 태어난 것</p> 
<p>열심히 하는데 왜 결과가 다른가?</p>   <p>성공하려면 성공할 수 있는 환경으로 바꾸는 것입니다</p>	<p>행복한 건 무엇일까? 재미있게 노는 거? 즐겁게 웃는 거? 많이 먹는 거? 하고 싶은 거?</p>  <p>오늘 행복한 사람이 성공한 사람</p>
<p>성공 방식 첫 번째</p> <h1>사람</h1> <p>각사람에게는 각자의 문이 있습니다. 두개의 문이 동시에 열려야 연결이 됩니다.</p>	<h1>꿈</h1>



꿈을 이룰 수 있는 기회가 있을때에
그 환경이나 사람을 잡아야 하고
그걸 즉시 행동으로 옮겨야 합니다.



머뭇거리면 사라지고 남의 것이 됩니다.

남이섬

버려진 섬을 한사람이 바꾸기 시작하여
지금은 주역 주민들 모두 잘 먹고 사는
세계적인 명소가 되었습니다.



현대자동차

돈 빌려주면 배를 만들어 납품하겠습니다.
한 사람의 도전으로
우리나라가 잘 살게 되었습니다.



장고도

섬 전체가 전복,해삼 양식장으로 소문.
우리 장고도가 6차 산업으로 다 잘사는 마을로 한번도 도전하려고 합니다.



성공 방식 두 번째

주인공

행동하고 후회하는 것과
행동하지 않고 후회하는 것이 있습니다.

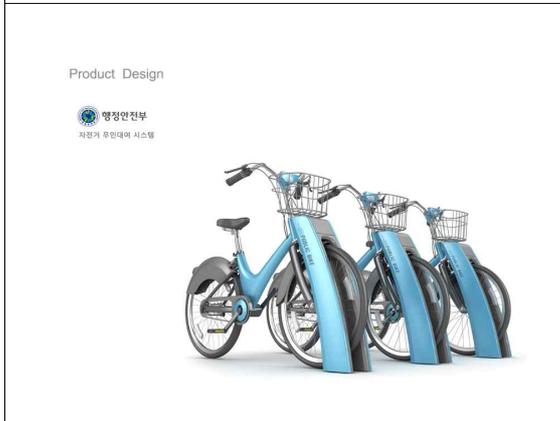
나



나의 이야기

수줍음이 많고 말이 없었던 아이
 울산 화성고등학교 2학년 미술학원을 청소해주면서 무료로 다녔습니다.
 왕복 5시간 걸리는 통학버스타고 망원동에서 국민대까지
 국가장학생으로 선정되어 이태리 밀라노 디자인 대학원 졸업
 10년 직장생활 후에 전세금을 빼서 디자인회사를 시작했습니다.
 중앙대학교 방송 대학원 졸업하여 기자, PD 인맥 만들고
 국제대학교, 한성대학교, 세명대학교, 유한대학교... 교수 생활도 하고
 공공자전거, 현대자동차 디자인, 3D 프린터 사업 참여
 지금은 옹진 그룹과 계약해서 침대 사업에 도전하고 있습니다.





매트리스 사업

박스포장, 택배 배송, 자가 설치
쿠션강도 쿠션강도 자가 조절, 10년 보장
진드기, 집 먼지, 오염 제로,
물 세탁 가능

kosiaBED

성공 방식 세 번째

착한놈

돈이 있으면 안전한 장사를 했겠지만
돈이 없었기 때문에 저는 사업을 했습니다.

고향

원산도가 부럽지 않습니까?

장고도가 진짜 기회의 땅이 됩니다.
우리 그들이 없는 청정 자원을 가지고 있습니다.

1차 x 2차 x 3차 = 6차 산업



해삼 잡고
가공해서
장사하는 것

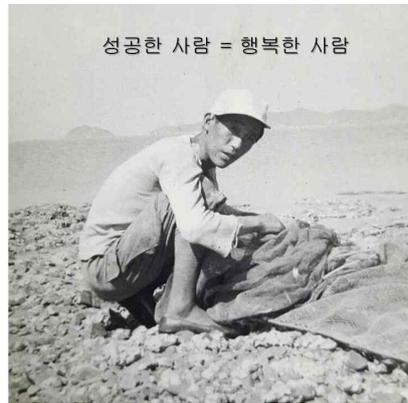
장고도에 성공의 기회가 오고 있습니다.

어업 + 숙박업 + 장사



장고도 모든 분들은 참 열심히 사셨습니다.
앞으로도 장고도 주민들 모두가
박수치는 관객이 아니라.
성공의 주인공이 되어야 합니다.
고향. 생각만해도 가슴이 벅칩니다.

성공한 사람 = 행복한 사람



성공 방식

보물섬

고향은 항상 마음속 깊이 있는
나만의 보물입니다.

모두 성공하는 주인공이 되세요
감사 합니다

