

보도 일시	2022.3.2.(수) 조간 2021.3.1.(화) 11:00	배포 일시	2021. 2. 28.(월) 16:00
담당 부서	대변인 홍보담당관	책임자	과 장 남우진 (044-200-5013)
		담당자	서기관 이진우 (044-200-5017)

3월의 해양수산 어벤저스를 소개합니다

- 해수부, 이달의 수산물·해양생물·등대·해양유물·무인도서 선정 -

□ 이달의 ①수산물로 참치, 멧게, 미더덕을, ②해양생물로 흰수염바다오리를, ③등대로 부산광역시 영도구 중리항 방파제등대를, ④해양유물로 뽕배를, 그리고 ⑤무인도서로 간여암을 각각 선정

① 이달의 수산물 - 참치, 멧게, 미더덕



해양수산부(장관 문성혁)는 봄바람이 불기 시작하는 3월을 맞아 이달의 수산물로 살이 짝 차오른 참치와 멧게, 미더덕을 선정했다.

바다의 귀족이라 불리는 참치는 ‘참 좋다’라는 의미로 참 진(眞)을 써 ‘진치’로 불리다가 진(眞)을 한글로 바꿔 ‘참치(또는 다랑어)’로 부르게 되었다고 한다. 참치는 주로 회로 즐기는데 다른 회처럼 초고추장에 찍어 먹는 것도 좋지만, 간장에 고추냉이를 곁들여 먹는 것을 추천한다. 참치의 대부분은 고단백, 저지방 식품으로 다이어트와 근육 생성과 유지에 도움이 되고, 다량의 필수 아미노산이 포함되어 있어 피로 회복과 간 기능을 개선하고 면역력을 향상시키는 데에 도움을 준다.

특유의 맛과 향이 매력적인 멧게는 평범하지 않은 생김새로 이름이 다양하다. 표준어는 ‘우렁챙이’이지만 경상도 사투리인 ‘멧게’로 많이 불리면서 복수 표준어로 지정되었다. 우리는 주로 양식산 멧게를 접하는데 껍질이

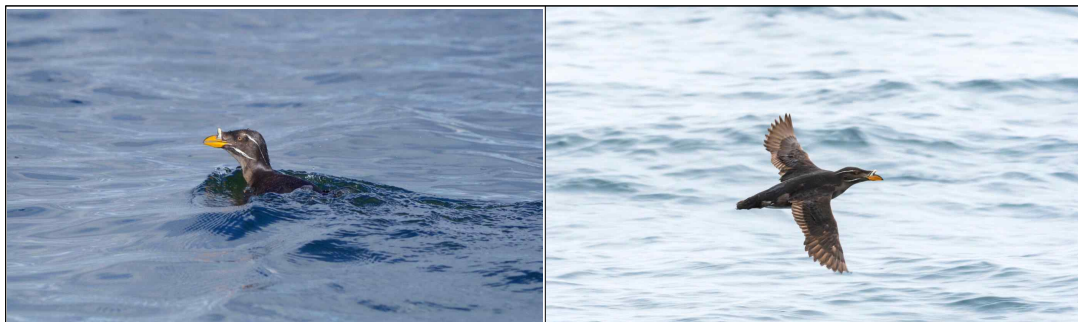
얇고 돌기가 낮게 돌출되어 있는 것이 특징이다. 반면, 자연산 멧게는 껍질이 두껍고 돌기가 높게 솟아올라 있다.

멧게는 회로 초고추장에 찍어 먹거나 갖은 야채를 넣어 비빔밥으로 먹으면 그 맛이 일품이다. 또한, 멧게는 젓갈로도 즐길 수 있는데 타우린과 베타인 성분을 많이 함유하고 있어 콜레스테롤을 낮추고, 혈압 강하, 인슐린 분비 촉진 등의 효과가 있어 고지혈증, 고혈압, 당뇨 등 성인병 예방에 도움이 된다.

또 다른 이달의 수산물로 선정된 미더덕은 ‘바다 더덕’으로 불리며 꽃게찜이나 아귀찜과 같은 찜 요리나 된장찌개에 넣어 먹으면 오도독 씹는 맛과 향긋한 향이 있어 음식 맛을 더해주는 역할을 한다. 미더덕은 칼슘과 철분이 풍부하여 골다공증과 빈혈 예방에 도움이 되며, 특히 강력한 항산화력을 자랑하는 셀레늄을 다량 함유하고 있어 체내 활성산소를 제거하여 노화를 방지하고 면역력을 증진하는 데 도움이 된다.

구도형 해양수산부 유통정책과장은 “쫄고 건조한 환절기에 영양이 가득하고 맛도 좋은 제철 수산물을 드시고 체력을 유지하여 건강한 봄을 맞이하시길 바란다.”라고 말했다.

② 이달의 해양생물 - 흰수염바다오리



매력적인 흰수염을 가지고 바다 위를 나는 ‘흰수염바다오리’를 3월의 해양생물로 선정하였다.

도요목 바다오리과에 속하는 ‘흰수염바다오리’는 주로 바다 위에서 생활하는 해양성 조류(seabird)로 눈 뒷부분과 뺨에 하얀 수염처럼 보이는 흰색의 가늘고 긴 식우(飾羽)*가 발달해있어 ‘흰수염바다오리’라는 이름이 붙여졌다. 이 흰수염은 번식기에는 자라지만, 겨울에는 떨어지거나 사라진다.

* 날기 위한 용도가 아닌 몸치장을 위해 붙어 있는 아름다운 깃

‘흰수염바다오리’는 전 세계적으로 약 130만 개체가 분포하고 있는 것으로 추산되며, 약 1,000개체 정도가 매해 겨울 우리 동해바다를 찾는 것으로 알려져 있다. 한류를 따라 회유하는 물고기가 주 먹이이다 보니 물고기를 잡기 위한 그물에 걸려 다치거나 죽는 경우가 있어 각별한 주의가 필요하다.

이에 해양수산부는 2016년부터 ‘흰수염바다오리’를 해양보호생물로 지정하여 관리하고 있으며, 허가 없이 포획하거나 유통시키는 행위를 법으로 엄격히 금지하고 있다. 이를 위반할 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처해진다.

이재영 해양수산부 해양생태과장은 “‘흰수염바다오리’는 겨울이면 우리 바다를 찾아오는 소중한 손님이다.”라며, “해양보호생물인 ‘흰수염바다오리’를 비롯한 바닷새의 보호와 혼획 저감을 위해 교육과 홍보를 지속적으로 확대할 예정이다.”라고 말했다.

‘흰수염바다오리’를 비롯한 해양보호생물에 관한 자세한 정보는 해양환경 정보포털 누리집(www.meis.go.kr)에서 확인할 수 있다.

③ 이달의 등대 - 종리항 방파제 등대



해양수산부는 3월의 등대로 부산시 영도구에 위치한 ‘중리항 방파제 등대’를 선정하였다. 이 등대는 매일 밤 5초마다 연속해서 2번씩 깜빡이며 중리항을 드나드는 어선의 안전을 지켜주고 있다.

2018년 8월에 첫 불을 밝힌 중리항 방파제 등대는 빨간색 원통형의 모양으로 세워진 신출내기 등대이지만, 빼어난 경치와 함께 바닷가 사람들의 삶을 잘 살펴볼 수 있는 등대이다. 방문객들은 등대 앞에서 탁 트인 바다 위로 반짝이는 잔물결과 함께 저 멀리서 입항을 기다리며 정박해 있는 수많은 선박을 구경할 수 있다.

또한, 영도 절영해안 산책로의 절경을 만끽한 후 아름다운 일몰을 감상하며 사진을 찍을 수 있는 ‘중리 노을 전망대’가 가까이 있어 도보 관광객들의 발길이 이어지고 있다. 인근의 ‘영도 해녀문화 전시관’에서는 해녀의 역사와 삶의 흔적들을 엿볼 수 있으며, 30년 전 해녀들이 형성한 해녀촌을 방문하면 앞바다에서 물질하여 잡아 올린 싱싱한 해산물도 맛볼 수 있다.

영도는 우리나라 유일의 도개교*(跳開橋)인 영도다리와 기암괴석이 멋진 명승지 태종대가 있는 매력적인 관광지이다. 수많은 영화작품의 촬영지로 유명한 ‘흰여울 문화마을’과 기존의 조선소 건물들에 벽화를 입혀 놓은 ‘깡깡이 예술마을’에서는 독창적인 문화와 감성을 즐길 수 있으며, 국립해양박물관에서는 바다에 대한 모든 정보를 한눈에 볼 수 있다. 또한 전 국민의 대표 간식인 어묵을 만들기 위해 70여 년 전 문을 연 어묵 공장을 방문하면 어묵 체험과 함께 여행길에 출출해진 허기도 달랠 수 있다. 단, 어묵 체험을 위해서는 사전예약은 필수이다.

* 배가 지나갈 때, 다리 상판이 들어 올려져 선박 통행이 가능하게 만든 다리

한편, 해양수산부는 역사적·조형적 가치가 있는 등대를 소개하기 위해 2019년 1월부터 매월 ‘이달의 등대’를 선정해 왔다. 지난 2월에는 울산광역시 북구에 위치한 ‘정자항 북방파제 등대’를 선정한 바 있다. 이달의 등대를 방문하거나 여행 후기를 작성한 여행자 중 일부를 연말에 선정하여 예쁜 등대 기념품과 50만원 상당의 국민관광상품을 증정할 예정이다. 자세한 행사 참여방법 등은 국립등대박물관 누리집(lighthouse-museum.or.kr)의 ‘등대와 바다’에서 확인할 수 있다.

④ 이달의 해양유물 - 뺨배



뺨배 | 너비 47.7cm, 길이 250.6cm |
국립해양박물관 소장



뺨배 어업 사진
(출처, 국립해양박물관)

봄철 바다의 먹거리, 꼬막을 채취하는 어업도구인 ‘뺨배’를 3월의 해양유물로 선정했다.

우리 서남해안 어업인들은 500여 년 전부터 나무로 만든 작은 배인 ‘뺨배’를 활용해 갯벌에서 꼬막, 조개 등을 채취해왔다고 한다. ‘스키’나 ‘스노우 보드’ 모양으로 생긴 ‘뺨배’는 우측이나 좌측에 철사가 촘촘히 박힌 빗 모양으로 생긴 씨래가 달려있고, 앞 뒤로는 작은 통이 놓여있다. 어업인들은 한쪽 발을 ‘뺨배’에 신고 다른 발은 개펄을 밀치며 씨래로 갯벌을 훑어 꼬막을 잡아 올려 작은 통에 실었다.

전남 보성군 벌교 갯벌에서는 소재는 현대화되었지만 아직도 ‘뺨배’를 이용해 꼬막을 채취하고 있으며, 어촌 공동체의 중요한 소득원이 되고 있다. 이러한 점을 고려해 해양수산부에서는 2015년 12월 ‘보성 뺨배어업’을 국가 중요어업유산으로 등재했고, 지난해 12월 정부는 ‘뺨배’를 비롯한 갯벌 어업을 무형문화재로 지정 고시했다.

‘뺨배’와 같은 어민들의 어업도구, 배를 만드는 조선도구(造船道具), 선원들의 항해도구, 어시장과 항만 노동자들의 생활자료 등은 모두 우리 해양의 역사를 보여주는 소중한 보물이다. 해양수산부는 사라져 가는 해양 자료를 수집하여 전국민에게 알리고 후손들에게 물려주고자 2024년 개관 예정으로 국립인천해양박물관을 건립 중이다.

한편, 해양수산부는 우리 해양의 역사를 바로 알고 배울 수 있는 기회를 제공하기 위해 지난해 9월부터 매월 1점의 해양유물을 선정하여 소개하고 있다. 그동안 ‘능허대 실경산수화’, ‘유리부표’, ‘주문진수산고등학교 졸업생의 일기’, ‘돛’, 민영익의 ‘해옥’ 등의 유물이 ‘이달의 해양유물’로 소개됐다.

‘이달의 해양유물’은 해양수산부가 소장한 유물뿐만 아니라 개인이 소장하고 있는 해양자료도 포함된다. 대상 유물은 해양의 역사와 문화를 보여주는 고문서, 전적(典籍), 미술품과 각종 어업도구, 항해도구, 선박모형, 책, 사진 등 해양과 관련된 모든 자료이다.

‘이달의 해양유물’에 소장유물을 소개하거나, 국립인천해양박물관에 기증을 원하는 개인이나 기관·단체는 해양수산부 해양정책과 담당자에게 전화 (044-200-5232)나 전자우편(stella0826@korea.kr)으로 문의하면 된다.

⑤ 이달의 무인도서 - 남해의 바다 길잡이, 간여암



해양수산부는 3월의 무인도서로 전라남도 여수시 남면에 위치한 영해기점 무인도서인 간여암을 선정하였다.

이 무인도서는 해발고도 20m, 면적 약 1,905㎡의 섬으로 가장 가까이에 있는 연도(전남 여수시 남면 연도리)에서 가물가물 보인다고 해서 간여암이라는 이름이 붙었다고 한다.

간여암은 크기는 작지만, 국가의 주권 또는 관할권을 행사할 수 있는 수역의 기준점인 영해기점 무인도서이며, 무인등대가 설치되어 있어 남해안의 주요 항만을 오가는 선박들에게 이정표 역할을 수행한다. 또한, 거북손, 검은큰 따배기 등 해안무척추동물과 가시파래, 톳 등 해조류의 서식지이기도 하다.

한편, 해양수산부는 간여암을 포함한 우리나라 해양영토의 시작인 영해 기점 무인도서들을 과학적이고 체계적으로 보전하고 관리하기 위해 올해 정밀실태조사를 실시할 예정이다.

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

담당 부서 <총괄>	대변인 홍보담당관	책임자	과 장	남우진 (044-200-5013)
		담당자	서기관	이진우 (044-200-5017)
<수산물>	수산정책관실 유통정책과	책임자	과 장	구도형 (044-200-5440)
		담당자	사무관	김지현 (044-200-5447)
<해양생물>	해양환경정책관실 해양생태과	책임자	과 장	이재영 (044-200-5310)
		담당자	사무관	최재용 (044-200-5315)
<등대>	해사안전국 항로표지과	책임자	과 장	정준호 (044-200-5870)
		담당자	서기관	김정식 (044-200-5878)
<해양유물>	해양정책관실 해양정책과	책임자	과 장	김용태 (044-200-5220)
		담당자	사무관	우민아 (044-200-5232)
<무인도서>	국제협력정책관실 해양영토과	책임자	과 장	김완수 (044-200-5350)
		담당자	사무관	장민철 (044-200-5355)



3월
이달의 수산물

참치

Tuna



출처: 한국원양산업협회

참치는 '참 좋다'라는 의미로 참(眞)을 써 '진치'로 불리다가 진(眞)을 한글로 바꿔 '참치'로 부르게 되었다고 한다. 우리나라 참치산업은 1957년 시험적으로 추진한 원양조업에서 성공적인 어획량을 거두며 본격적으로 시작되었으며 2007년에는 참치 국내 양식에 성공하며 국민 누구나 쉽게 즐길 수 있는 생선이 되었다. 참치는 고단백, 저지방 식품으로 근육 생성 및 다이어트에 도움이 되고, 니아신 함량이 높아 혈중 콜레스테롤을 낮춰 혈관 건강 유지에 도움이 된다. 또한, 류신과 라이신 등의 필수 아미노산과 아르기닌이 풍부하여 기력 회복 및 면역력 향상에 도움이 된다.

출처: 국립수산물학원

열량

(Calorie)

132 kcal

수분

(Moisture)

69.5 g

지방

(Fat)

1.8 g

단백질

(Protein)

27.2 g

회분

(Ash)

1.4 g

칼슘

(Calcium)

11mg

인

(Phosphorus)

295mg

철

(Iron)

2.3 mg

라이신

(Lysine)

1,912 mg

류신

(Leucine)

1,685 mg

비타민B3

(Niacin)

11.2 mg

아르기닌

(Arginine)

1,269 mg

20220301

3월
이달의 수산물



멍게

sea squirt



멍게는 원래 '우렁챙이'라는 표준어로 불리다가 경상도 사투리인 멍게가 일반화되면서 복수 표준어로 지정되었다. 단단한 몸체에 돌기가 많은 생김새 때문에 '바다의 파인애플'이라고도 불리는 멍게는 3월에서 5월이 제철인데 특히 이때 나는 멍게에는 지방질이 거의 없는 저칼로리 다이어트 음식으로 인기가 높다. 멍게는 칼슘이 풍부하여 성장발육과 골다공증 예방에 도움이 되고, 타우린은 혈중 콜레스테롤을 낮춰 혈관계 질환의 예방에 효과적이다. 베타인류 성분을 다량 함유하고 있어 혈압강하, 인슐린 분비 촉진 등 고혈압과 당뇨 예방에 도움이 된다.

출처 : 국립수산물과학원 (100g 기준)

열량	수분	지방	단백질
(Calorie)	(Moisture)	(Fat)	(Protein)
79 kcal	80.9 g	2.0 g	7.3 g

회분	칼슘	인	철
(Ash)	(Calcium)	(Phosphorus)	(Iron)
2.0 g	89 mg	84 mg	1.7 mg

함황아미노산	타우린	류신	베타인류
(Sulfur amino acid)	(Taurine)		(Betaine)
330 mg	412 mg	353 mg	196 mg

20220301

3월
이달의 수산물



미더덕

Warty sea squirt



바다의 더덕으로 불리는 미더덕은 오도독 씹는 맛과 향이 강해 주로 찜을 하거나 국물 요리에 넣어 먹는다. 미더덕을 요리할 때는 속에 든 물을 빼주는 것이 좋는데 자칫 입안을 델 염려가 있기 때문이다. 미더덕은 단백질이 많고 글리코겐, 칼슘, 인, 철 등이 함유되어 영양학적으로 우수할 뿐 아니라 열량이 낮아 다이어트에도 효과적인 해산물이다. 미더덕은 칼슘과 철분이 풍부하여 골다공증 및 빈혈 예방에 도움이 되며, 셀레늄의 강력한 항산화력으로 활성산소를 제거하여 신체조직의 노화 방지와 면역 증진에 도움이 된다.

출처 : 국립수산물과학원 (100g 기준)

열량	수분	지방	단백질
(Calorie)	(Moisture)	(Fat)	(Protein)
46 kcal	87.6 g	1.2 g	4.3 g

회분	칼슘	인	철
(Ash)	(Calcium)	(Phosphorus)	(Iron)
2.8 g	40 mg	111 mg	3.2 mg

비타민B3	아르기닌	셀레늄	베타인류
(Niacin)	(Arginine)	(Selenium)	(Betaine)
2.0 mg	390 mg	49 µg	132 mg

20220301

참고 2

최근 5년간 참치, 멍게, 미더덕 생산량 및 수출입량

□ 생산량

(단위 : 톤)

구분	2016	2017	2018	2019	2020
참치	3,606,530	4,024,657	4,094,193	4,233,069	4,017,208
멍게	3,302,066	3,752,123	3,808,305	3,887,962	3,742,928
미더덕	3,270,634	3,726,579	3,770,461	3,862,148	3,712,826

* 자료 : 국가통계포털(KOSIS) / 2022.2.9.기준

□ 수출·수입량

(단위 : 톤)

구분		2017	2018	2019	2020	2021
참치	수출	194,138	216,920	238,978	216,022	177,228
	수입	24,954	25,945	23,871	21,314	21,985
멍게 등 (기타)	수출	57	102	60	51	93
	수입	5,230	4,155	5,987	3,550	3,324

* 자료 : 수산물수출정보포털 / 2022.2.9.기준

3월 이달의 수산물

올 봄, 미식가가 주목하는
참치(다랑어), 멍게(우렁쉥이),
미더덕 더 알고싶어?



참치(다랑어)

바다의 귀족이라 불리는 '참치(다랑어)',
영양이 풍부한 건강식품 참치(다랑어)는
통조림, 회 등 다양한
방법으로 요리 가능!

멍게(우렁쉥이)

대표적인 저칼로리 수산물로
다이어트 음식에 제격,
신티올 성분은
숙취해소에 탁월!

미더덕

오도독 씹는맛과
바다향을 그대로 품어
국물요리에 제격!



魚食 어식백세
100세

대한민국 대전환
한국판뉴딜

해양수산부



지켜주세요!!
이달의 해양생물

해양수산부 한국판뉴딜

흰수염을 가르며 바다 위를 날다.

도요목 바다오리과에 속하는 흰수염바다오리는 대부분 바다(해수면)에서 생활하는 해양성 조류(seabird)이다. 눈 뒷부분과 뺨에는 하얀 수염처럼 보이는 흰색의 가늘고 긴 식우(飾羽)*가 발달해있어 '흰수염'이라는 이름이 붙여졌다. 전 세계적으로 흰수염바다오리의 개체군은 약 130만 개체로 추산되며, 우리나라에는 약 1,000개체 정도가 월동하는 것으로 추정하고 있다. 주요 먹이원이 한류를 따라 회유하는 어류로 알려져 있어, 어업활동 중 어구에 걸리거나, 혼획되지 않도록 주의가 필요하다. 해양수산부는 흰수염바다오리를 해양보호생물로 지정하여 보호·관리하고 있으며, 허가 없이 포획·훼손할 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금에 처해진다.

* 식우(飾羽): 조류 등에서 날기 위한 용도가 아닌 몸치장을 위해 붙어 있는 아름다운 것

분포 및 생태적 특성

북한을 비롯한 북태평양의 무인도서에서 4~6월 사이에 번식하며 단 하나의 알을 낳는다. 우리나라에는 주로 겨울철 동해 먼 바다에 소수 무리가 도래하여 월동하는데, 대부분 먼 바다에서 생활하지만 드물게 다른 바다오리 무리와 연안으로 이동해오기도 한다. 흰수염바다오리는 여름과 겨울에 외형이 달라지는데, 번식기인 여름에는 윗부리에 '빨'처럼 보이는 돌기가 발달하고 흰수염이 자라지만, 번식기가 아닌 겨울에는 돌기가 사라지고, 흰수염도 없어지거나 사라진다.



우리가 보호해야 할
흰수염바다오리

Cerorhinca monocerata



해양수산부



해양환경공단





중리항방파제등대

부산 영도는 우리나라 유일의 도개교(跳開橋)인 영도다리와 기암괴석이 멋진 명승지 태종대가 있는 매력적인 관광지이다. 수많은 영화작품의 촬영지로 유명한 '흰여울 문화마을'과 기존의 조선소 건물들에 벽화를 입혀 놓은 '강강이 예술마을'에서는 독창적인 문화와 감성을 즐길 수 있으며, 국립해양박물관에서는 바다에 대한 모든 정보를 한눈에 볼 수 있다.

* 배가 지나갈 때, 다리 상판이 들어 올리지 선박 통행이 가능하게 만든 다리

이달의 등대로 선정된 중리항방파제등대는 빨간색 원통형 모양으로 2018년 8월에 처음 불을 밝혔다. 상대적으로 짧은 역사를 가진 등대이지만, 주위 환경과 잘 어우러져 이 지역의 랜드마크로 자리매김을 하고 있다.

등대 주변에 위치한 '중리 노을 전망대'에서는 아름다운 일몰을 감상하며 기념사진을 찍기 좋다. 또한, 30년 전 해녀들이 형성해 운영하는 해녀촌을 방문하면 영도 앞바다에서 갯 잡아 올린 싱싱한 해산물을 맛볼 수 있고, 그들의 역사와 삶의 흔적을 기록한 '영도 해녀문화 전시관'도 인접해 있어, 함께 방문하는 것을 추천한다.



주변 관광지

- 영도 해녀문화전시관
- 국립해양박물관
- 태종대, 영도등대, 절영해안산책로, 하늘전망대, 75광장
- 흰여울 문화마을, 아치돌레길, 동상동 패총전시관



주변 먹거리_어묵

부산은 다양한 특산물이지만, 가장 먼저 생각나고 대중적인 것은 어묵이 아닐까 한다. 어묵은 부산을 대표하는 근현대 식문화 중 하나다. 부산항 개항 이후 일본인에 의해 전래된 어묵은 피난민의 배고픔을 달래주고, 산업화를 거치는 동안 서민들의 든든한 단백질원이 되어주었다. 부산 남항은 동북아에서 가장 큰 어항으로 싱싱한 재료가 넘치는 곳이었기 때문에 어묵 생산에 남다른 경쟁력을 갖추게 되었고, 현재는 어묵의 역사를 볼 수 있는 전시관도 있으며, 다채로운 맛과 형태, 고급화 전략을 갖춘 어묵까지 다양하게 생산하고 있다.



이달의 등대 이벤트

2022. 1. 1. ~ 12. 31.

1 블로그 포스팅 이벤트

포스팅하고 여행경비 지원받자!

- 이달의 등대 방문 후기 포스팅 중, 우수 포스팅을 선정하여 국내 등대 탐방 경비 지원(국민관광상품권 각 50만 원 상당, 5명 내외)

2 모바일 등대스텝 투어 2022 시리즈 오픈!

스마트폰에 2019~2022 시리즈

'이달의 등대'를 모아보세요!

- 50번째미다 스탬프를 찍은 참여자와 스탬프 투어 12개소 원주자에게 등대 기념품 증정
- * 2019~2021 시리즈도 참여 가능!

* 참여 방법 및 자세한 사항은 등대와 바다 홈페이지 및 스텝 투어 애플리케이션에서 확인하실 수 있습니다.



해양수산부



한국항로표지기술원



근현대 | 너비 47.7cm, 길이 250.6cm | 국립해양박물관 소장

이달의 해양유물로는 봄철 바다의 먹거리 꼬막을 채취하는 어구인 ‘뿔배’를 선정하였다.

‘뿔배’는 갯벌에서 꼬막, 조개 등을 잡거나 갯벌을 쉽게 이동하기 위해 나무로 만든 작은 배로 뿔배, 뿔차 등으로 불린다. 국립해양박물관 소장의 이 뿔배는 길이 2.5m의 긴 널빤지 형태로 한쪽이 스키처럼 솟아있는 모양이다. 배의 오른쪽에는 철사가 촘촘히 박힌 빗처럼 생긴 씨래가 달려있다. 이 씨래는 갯벌에서 꼬막을 걷어 올리는 역할을 한다. 씨래로 갯벌을 훑으면 흙과 함께 꼬막이 걷어 올려지는데, 그때 씨래를 흔들어 흙을 털어내고 꼬막만 거둬낸다. 어민들은 뿔배의 앞·뒤에 놓인 고무통에 꼬막이 가득할 때까지 한 발은 뿔배에 싣고 다른 발은 개펄을 밀치며 꼬막을 채취한다.

우리나라 서남해안의 갯벌 면적은 세계에서 다섯 번째로 넓은 규모이다. 뿔배어업은 500년의 역사를 지닌 우리나라의 전통적인 어업문화로 뿔배는 어업인들의 중요한 운송수단이자 수산물생산 활동에 중요한 역할을 하는 어업도구이다.

해양수산부는 2024년 개관 예정으로 국립인천해양박물관을 건립 중이다. ‘뿔배’와 같은 어민들의 어업도구, 조선도구(造船道具), 선원들의 항해 도구, 어시장과 항만 노동자들의 생활자료 등 사라져 가는 다양한 해양 자료를 기증받는다.

해양유물을 소개해 주세요

우리가 함께 만들어가는 국립인천해양박물관

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



기증대상

해양사, 해양교류(해운·항만), 해양예술, 해양민속, 해양과학,
해양산업, 각종 어업·항해도구 등 다양한 해양 관련 자료



기증문의

해양수산부 해양정책과 044-200-5232

