

 보 도 자 료 <div>다시 도약하는 대한민국 함께 잘사는 국민의 나라</div>			
보도 일시	2022.11.29.(화) 조간 2022.11.28.(월) 11:00	배포 일시	2022.11.28.(월) 06:00
담당 부서	수산정책관 소득복지과	책임자	과 장 이종호 (044-200-5460)
		담당자	사무관 신상호 (044-200-5463)

영광굴비 전통 제조공정 현대화에 성공한 김윤희씨 등 해양수산 신지식인으로 선정

- 제6회 해양수산인재 육성의 날 기념식에서 인증서 수여 -

해양수산부(장관 조승환)는 11월 29일(화) 전라남도 여수시 디오션 파크에서 ‘제6회 해양수산인재 육성의 날’ 행사를 개최하고, 영광굴비 전통 제조공정을 현대화하는 데 성공한 김윤희 씨 등 4명에게 해양수산 신지식인* 인증서를 수여한다고 밝혔다.

* 창의적인 발상, 신기술 도입 등을 통해 해양수산 분야의 새로운 지식과 가치를 개발하여 해양수산업의 경쟁력을 강화하는 데에 기여한 해양수산인. 해양수산부에서 선정하여 인증서를 수여하며 1999년 처음 선정한 이래 올해까지 총 242명이 선정

해양수산부는 수산계 고등학교를 육성하고 지원하는 것은 물론이고, 수산 후계인력 장학금제도, 수산경영대학 과정 지원, 해양수산 신지식인 인증 등 해양수산인재 육성을 위한 다양한 노력을 기울여왔다. 또한 해양수산인재 육성의 일환으로 해양수산신지식인연합회와 함께 2017년부터 해양수산인재 육성의 날 행사를 개최해왔다.

올해 ‘해양수산인재 육성의 날’ 행사는 전라남도 여수에서 열리며, 이경규 해양수산부 수산정책실장, 김영록 전라남도 도지사 등 500여 명이 참석할 예정이다. 특히, 이번 행사에서는 올해 해양수산신지식인으로 선정된 김윤희 씨 등에 대한 인증서 수여식과 유공자 포상, 제9회 신지식인 장학생 선발 등이 진행될 예정이다.

김윤희 씨는 법성포 재래식 전통 굴비 제조공정을 복원하여 표준화하는

데 성공하였고, 재활용이 용이한 폴리프로필렌(pp)재질의 굴비 바코드를 제작하여 수산물 이력추적제 활성화에 기여하는 등 창의적인 발상으로 수산업의 경쟁력을 높인 것을 인정받았다.

그 외에도 메기를 활용한 구이, 볶음, 찜 등 다양한 식품을 개발하고, 온라인 방송을 통해 판매하여 새로운 수익을 창출한 오근호 씨, 세계 최초로 인공 종자를 이용한 국제 인증(ASC-MSC) 톳 생산에 성공한 지영택 씨, 양식 데이터 수집을 통한 인공지능 스마트 양식 솔루션 개발과 지속가능한 친환경 어류 양식에 기여한 조석현 씨가 올해 해양수산 신지식인으로 선정되었다.

조승환 해양수산부 장관은 “신지식인 여러분들께서 인재육성과 해양수산 분야 지식 확산에 보여주신 열정에 감사드린다”라며, “해양수산 신지식인 여러분들이 지금처럼 사명감을 가지고 새로운 수산 기술과 선진적인 시스템을 도입하여 우리 수산업과 어촌의 미래를 선도해주시길 바란다.”고 밝혔다

