

가을남도의맛
강진·해남·영암

Panasonic
Beauty

아름다움의 가치는
디테일부터,
파나소닉
뷰티의 차이



VITALIFT
RF EX
EH-SR86



VITALIFT
KASSA
EH-SP86



IONBOOST
MULTI EX
EH-SS85

“원하는 피부를 위한 맞춤형 프리미엄 케어” **파나소닉 뷰티 Face Care 3종 출시**



바이탈리프트 RF-EX(SR86)

업계 최대 4MHz 고출력 RF로 안티에이징 케어

기능

RF(고주파), 듀얼 다이내믹 EMS EX, LED, 이온(클렌징 / 흡수) 4가지 첨단 테크놀로지 조합 [멀티 액티베이트 테크놀로지 EX]

모드

5가지 모드(RF×EMS 리프트, RF 펌프, 아이 케어, 모이스트, 클린)

효과

리프팅, 탄력, 보습, 모공·피부결 개선, 노폐물 딥 클렌징, 톤업 등 13가지 토클 케어

크기/무게

약 181x41x42mm, 약 190g

방수

IPX5 등급, 세척 가능



바이탈리프트 KASSA(SP86)

EMS와 광사의 시너지, 즉각적인 리프팅 효과

모드

W EMS LIFT / QUICK / WARM TREATMENT(총 3가지 모드)

EMS 레벨

6단계 강도 조절

온열 기능

저온 약 40°C, 고온 약 43°C(2단계 조절)

사용 시간

모드별 자동 종료(약 4~8분)

사용 부위

얼굴, 목, 팔뚝, 종아리 등 전신

크기/무게

약 8.9x12.3x4.2cm, 약 160g

방수

IPX7 등급, 세척 가능

충전

USB Type-C 타입



이온 부스트 멀티 EX(SS85)

클렌징·보습·미백·리프팅·진정 관리까지, 올인원 케어

기능

미세 전류(이온), EMS(3단계), 온열(3단계), 쿨링, LED

모드

클린, 부스트, 모이스트, 브라이트 업, 쿨 5가지 모드

효과

파워 부스트, 히알루론산 침투력 12배, 콜라겐 6.3배 강화
얼굴 근육 리프팅, 탄력·보습·미백·진정 관리

방수

IPX5 등급, 세척 가능

충전

USB Type-C 타입



이달의 여행
038 가을 남도의 맛
강진·해남·영암

전남 강진·해남·영암이 손을 잡고 가을 미식 여행을 제안한다.
다산 정약용이 사랑한 차와 정갈한 백반, 지역 특산물로 만든 디저트까지
남도의 풍요로운 식탁을 만났다.



A H I L O

홈페이지 www.ahillo.co.kr | 대표 전화 02 2256 7901 | 개설 문의 02 2254 4903
아일로의 2025 FW collection을 전국 아일로 매장과 공식 온라인몰에서 만나보세요



018 듣는 여행

격동의 바다

전남 해남의 읊돌목에서 밀풀과 썰풀이 만나 흐오리치는 파도 소리를 담았다.

020 활영지 여행

돌고 도는 인연

드라마 <백번의 추억> 속 두 청춘의 마지막 데이트 장소로 전북 전주드림랜드가 등장했다.

022 여행자의 방

동해와 설악산이 한눈에 펼쳐지는 카시아 속초

강원도 카시아 속초에서는 수평선을 눈높이에 맞추고 일출을 감상할 수 있다.

026 한국의 멋

수목화 품은 합

자연에서 영감을 얻은 문양을 도자기에 입힌 김정옥 작가의 작품을 포착했다.

027 한국의 맛

고소한 한 줌

단단한 껌질 속 뽀얀 빛깔의 잣을 마주했다.

028 시절, 풍경

계절의 자국

가을이 깊어 머문 억새와 은사시나무, 이름 모를 들풀을 조명했다.

034 전국 행사 달력

11월의 축제·공연·전시 소식

어디로든 떠나고 싶은 가을의 끝자락, 아쉬움을 달랠 흥미로운 행사를 찾았다.

064 여행의 발견

울산전시컨벤션센터 유에코

マイ스 산업의 새로운 구심점, 울산전시컨벤션센터 '유에코'로 지적 모험을 떠났다.

082 기차 안 세계 여행

이스탄불은 지금

오래된 것에서 미래를 모색하는 튀르키예 이스탄불의 동네를 발견했다.

090 함께 여행

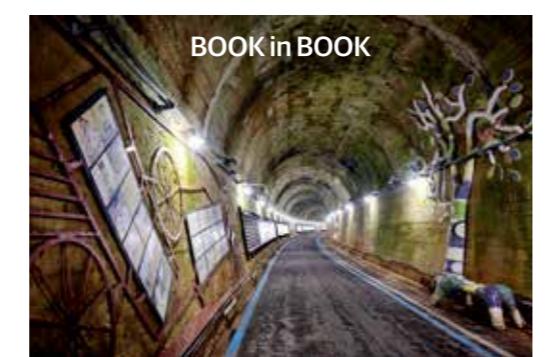
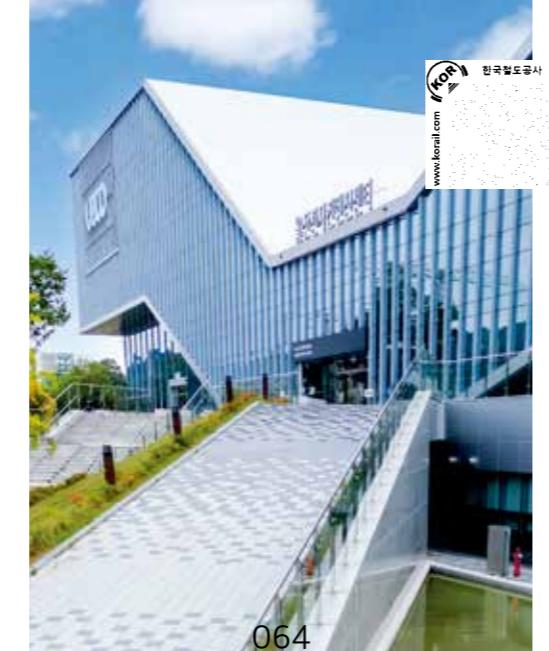
쌍안경 들고 도시 탐조 산책

국내 1호 탐조책방을 운영하는 박임자 대표와 함께 경기도 수원으로 도시 탐조에 나섰다.

114 인터뷰

건축가 유이화의 위대한 유산

이타미 준의 작업으로부터 물처럼 유연하게 흐르는 유이화의 작업이 시작된다.



서울우유

A2
전용목장

100%
A2우유



플러스1.
체세포수1등급
세균수1A

플러스2.
EFL공법



서울우유답게
A2우유에 플러스까지

제조원/판매원 : 서울우유협동조합



122 전시 보러 갑니다

수묵水墨의 대화

동서양 거장들이 '수묵'의 이름으로 한자리에 모인 <BLACK & BLACK>전을 살폈다.

130 지역 생산자들

마카모디가 경주에서 노는 법

지역과 사람을 연결해 경북 경주에 활기를 불어넣는 마카모디를 소개한다.

144 에디터의 눈

활자의 재발견

'텍스트힙' 열풍 속에서 저마다 다른 방식으로 활자를 다루는 공간을 탐색했다.

148 테마가 있는 골목 탐험

기막힌 한 쌍

의외의 술과 안주 조합을 선보이는 서울의 주류 페어링 맛집을 찾았다.

154 KTX타기 1시간 전

천안·아산 당일치기 여행

경유지로 지나치곤 했던 충남 천안아산역을 목적지 삼아 짧은 여행을 다녀왔다.

160 지식 더하기

먹지 않는 몸, 그 이면의 이야기

극심한 다이어트의 부작용으로만 인식되는 섭식 장애를 자세히 들여다봤다.

162 트렌드 읽기

가장 뜨거운 그린, 말차

패션, 뷰티, 라이프스타일까지 파고든 말차. 그 이유를 짚었다.

164 이달의 소식

에디터가 선별한 11월의 소식

블랙코미디, 시대극, 스릴러 등 다양한 장르를 아우르는 콘텐츠를 선별했다.

176 플레이리스트

웨이브투어스와 떠나는 음악 여행

마음의 물결을 만드는 밴드 웨이브투어스가 또 다른 파동을 선사할 음악을 추천했다.

168 코레일 소식

170 편의 시설 및 부가 서비스

172 열차 이용 안내

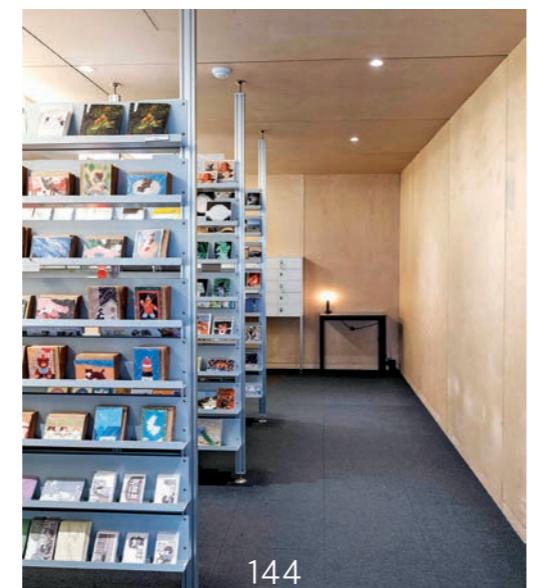
174 비상시 행동 매뉴얼

<KTX매거진> 읽어 주는 프로그램, 보이스아이

<KTX매거진>은 시각장애인을 위한 '보이스아이' 서비스를 제공합니다.

스마트폰으로 보이스아이 애플리케이션을 다운로드한 후

보이스아이 바코드를 스캔하면 글을 읽어 드립니다.



(주)모나미 고객센터 080-022-0153 | 홈페이지 www.monami.com



프러스펜 3000 프라임은 모나미의 프러스펜 3000 수성

디자인을 재해석한 프리미엄 유성볼펜입니다

2025년 11월호



제22권 제11호 통권 제257호

2025년 11월 1일 발행

발행인 정정래(한국철도공사 사장직무대행)

편집 (주)반디컴

서울시 종로구 퇴계로36가길 77

편집인 홍영선

편집장 최현주 ktxeditor@bandicom.com

수석 기자 고아라 kar@bandicom.com

기자 신송희 ssong@bandicom.com

김수아 ksau@bandicom.com

객원 기자 이제희 이미혜

교열 한정아 오미경 김혜란

번역 박경리

아트 디렉터 김경배

디자이너 이원경 조경미

사진 안홍범 전재호 김은주 봉재석 황필주

광고 팀장 조현의 jony2@bandicom.com

부장 심재우 jwshim22@bandicom.com

차장 김성은 bandicom0701@bandicom.com

배포 소장 이재우

매거진 사업부 본부장 여하연 heytravel@bandicom.com

기획·제작 홍영선 nana12wq@bandicom.com

인쇄 효성인쇄사

<KTX매거진>은 KTX 열차 전 좌석에 배치하는 월간지입니다.
<KTX매거진>을 보신 뒤엔 다음 승객을 위해 제자리에 꽂아 주시기 바랍니다. <KTX매거진>에 게재한 글과 사진은
사전 동의나 허락 없이 도용할 수 없습니다. 한국철도공사 내부 방침상 정기 구독은 진행하지 않습니다.

문의 | 편집 070-4117-1191 광고 02-2276-1190

제10회

강진만 촘촘한 갈대축제

2025. 10. 25. (토) — 11. 2. (일)

강진만생태공원일원



주관 강진군축제추진위원회

짝짝이 양말 다섯 짹

잡지를 만들다 보면 전시나 공연, 영화 관람 초청을 받곤 합니다. 꼭 가고 싶던 곳에서 연락이 오면 마감의 무게가 조금은 가볍게 느껴지죠. 지난달 제 마음의 끝단지가 되어 준 건 2025 광주디자인 비엔날레였습니다. 올해의 주제는 ‘너라는 세계’. 누구도 소외되지 않고 모두가 존중받는 사회를 지향하는 포용 디자인을 전시장 곳곳에서 만났습니다. 관절염을 앓는 아내를 위해 남편이 개발한 갑자깎이, 임산부용 안전벨트, 촉각으로 색을 인식하는 접자 양말, 휠체어와 유아차도 지날 수 있도록 폭을 넓힌 지하철역 개찰구 그리고 공공시설의 픽토그램까지. 연신 고개를 끄덕이며 전시품을 관람하는 동안 포용 디자인은 모든 사람이 주체적으로 삶을 영위하도록 돋는 강력한 도구라는 사실을 알았습니다.

기념품을 하나쯤 사고 싶어 들른 1층 굿즈 숍. 탐나는 아이템들 사이에서 단박에 시선을 잡아끈 건 짹짜이 양말이었습니다. 열을 맞춰 나란히 놓인 양말 다섯 짹에는 시각장애 학생들이 코끼리의 촉감을 표현한 그림이 제각각 다르게 그려져 있었습니다. 애초에 짹이 없으니 짹을 맞출 필요가 없는 양말 다섯 짹. 개수가 홀수인 것도 이해가 됐습니다. 이토록 유쾌한 발상이라니! 순간 ‘짝짜이 양말의 날(Odd Socks Day)’이 떠올랐습니다. 영국에선 매년 11월 둘째 주를 차별과 괴롭힘을 예방하는 주간(Anti-Bullying Week)으로 정하고, 그 첫날 학교나 직장에 갈 때 짹짜이 양말을 신는다고 하지요. 짹이 맞지 않는 양말이라도 발을 보호하는 기능은 같듯, 모습과 성향이 다른 사람도 똑같이 존중받아야 한다는 생각에 동참하는 캠페인입니다. 저마다 오롯이 아름다운 양말을 사들고 나오니, 미량의 기쁨과 해방감이 느껴졌습니다. 당당한 양말이 자유를 선물했달까요.

이달 <KTX매거진>은 유독 음식 이야기가 풍성합니다. 먼저 전남의 세 도시 강진, 해남, 영암을 찾아 각 지역의 향토 음식과 향긋한 제철 음식을 맛봤고, 지나치기 아쉬운 가을 여행지도 함께 소개했습니다. 전북 순창에서는 남도의 손맛을 자랑하는 음식점과 한국 장류의 발효 과학을 살폈고, 술과 안주의 기막힌 조합을 선보이는 서울의 주류 페어링 맛집도 탐험했습니다. 마이스 산업의 새로운 구심점으로 떠오른 울산전시컨벤션센터 ‘유에코’로 흥미진진한 지적 모험을 떠났고, 충남 천안아산역 부근에서는 데이트하기 좋은 카페와 레스토랑, 체험 공간 등을 찾았습니다.

마음속에 잔잔한 울림을 전하는 분도 여럿 만났습니다. 경북 경주에서 기획자이자 연결자, 창작자로 재미있는 파동을 일으키는 김미나 마카모디 대표는 로컬 콘텐츠의 확장성과 희망을 보여 주었고, 경기도 수원에서 탐조책방을 운영하는 박임자 대표는 도시에서 새와 함께 사는 법을 가르쳐주었습니다. 제주의 유동룡미술관, 경북 칠곡의 시호재, 서울의 페즈를 설계한 유이화 건축가는 아버지 이타미 준의 유산과 철학을 잇는 그만의 건축 세계를 담담한 언어로 전해 주었습니다. 벌써 한 달이 지났지만 광주디자인비엔날레 전시장에서 본 문구가 머릿속을 맴돕니다. “우리는 모두 나이기도 하지만, 누군가의 너이기도 하다.” 다시 없을 가을날, 솜털이 빠죽 솟아오를 만큼 짜릿한 ‘연결’이 여러분 앞에 기다리고 있었으면 좋겠습니다.

아산맑은쌀



대통령 표창
(09)
팔도농협쌀
대표브랜드 우수상(23)



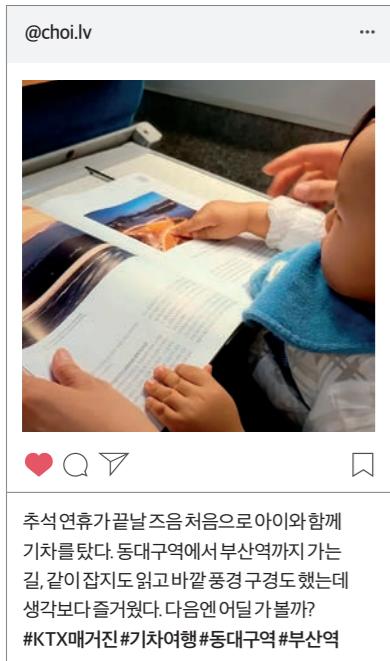
단백질 함량이 낮아 밥맛이 탁월한 특등급 고품질 쌀

인터넷 온라인 쇼핑몰 (네이버스마트스토어 아산맑은몰)에서 구매하실 수 있습니다



언제 어디서나 <KTX매거진>

<KTX매거진>을 발견한 순간을 공유해 주세요. 여러분이 마주한 여행지는 어디였나요?



SNS로 만나는 <KTX매거진>

QR코드를 스캔하면 인스타그램과 유튜브 계정으로 연결됩니다.



추석 연휴가 끝날 즈음 처음으로 아이와 함께 기차를 탔다. 동대구역에서 부산역까지 가는 길, 같이 잡지도 읽고 바깥 풍경 구경도 했는데 생각보다 즐거웠다. 다음엔 어딜 가볼까?
#KTX매거진 #기차여행 #동대구역 #부산역

@ktxmagazine 계정을 태그하거나 #KTX매거진 해시태그를 달아주시면 여러분의 글을 확인할 수 있습니다.



이지영 서울시 양천구 목동서로

'듣는 여행' 기사에 실린 대나무가 춤추는 소리에 귀를 기울였다. 명절의 와자지껄함을 뒤로하고 일상으로 돌아갈 준비를 하던 때였다. 바람의 지휘에 순응하며 흔들리는 대나무처럼 나의 인생도 거스름 없이 순탄하게 흘러가기를 바란다.

이름, 연락처, 주소와 함께 <KTX매거진> 11월호를 읽은 소감을 메일로 보내주세요.
메일 주소 KTX@bandicom.com 기간 11월 11일 까지

박원미 경기도 용인시 고림로

<KTX매거진> 10월호를 읽은 뒤 춘천행 기차에 올랐다. 춘풍야장에서 마신 시원한 맥주 한잔, 숯불이 타닥거리는 소리, 활기찬 시장 풍경이 청춘의 의미를 알려줬다. 춘천이 닭갈비의 도시 그 이상이라는 걸 깨닫게 된 특별한 밤이었다.

독자 선물

'#KTX매거진'에 선정된 분께는 자연과 사람이 함께하는 브랜드 아일로의 '데일리 반지갑'을 선물로 보내드립니다. 한 손에 잡히는 크기라 휴대하기 편하고 내구성이 좋은 제품입니다.

제품문의 02-2256-7901



대명소노그룹

소노호텔앤리조트 '쏠비치 남해' 오픈기념 회원모집

SONOROUS

대한민국 20개의 호텔&리조트를 이용할 수 있는 대표 멤버십 '소노러스'

NOBLIAN BLACK

실버, 골드, 로얄, 프레지덴셜 객실을 모두 이용할 수 있는 VIP 멤버십 '노블리안 블랙'



I. 창립혜택

4가지 유형의 혜택 중 하나의 회원이 택하실 수 있으며, 유형별로 '객실형' 6년간 30%, '종합형' 골프 2년간 최대 50%, 지역 특성을 고려한 '남부형'은 워터파크&조식이 무료 제공됩니다.

II. 추가할인

사용 가능 입회금 추가 할인은 회원이 객실, 골프, 워터파크, 식당 등 전국의 주요 시설 이용료를 '사용 가능 입회금'으로 결제하시면 최대 30%(A상품 기준)를 추가로 할인 받을 수 있습니다.

III. 계속되는 비전

2025년 쏠비치 남해 그랜드 오픈에 이어, 지난 9월 '소노캄 경주'가 리뉴얼 오픈했습니다. 소노호텔&리조트 멤버십은 지속적인 개발과 인수로 차별화된 가치를 제공합니다.



SONO
HOTELS & RESORTS

자세한 내용을 원하는 분께 뉴멤버십 신규회원모집에 대한 카탈로그를 배송해 드립니다.
통화가 어려우실 경우, 문자 메세지로 성함 및 주소를 보내주십시오. 010-4140-6540

상담문의 02) 2222.5917

All Inclusive 빈틈없이 준비된 휴식의 여정

온전한 휴식으로의 몰입을 위하여 지내시는 동안 별도로 준비하실 것이 없도록 모든 것이 포함된 휴식의 여정이 준비되어 있습니다.



온전한 휴식으로의 진입을 알리는 첫 인상



차와 함께 따스한 환영을 경험할 수 있는 체크인 여정



머무는 동안 나만을 위해 마련된 정원과 객실



순수성을 담은 온천수의 심층적인 경험



미각과 시각을 아우르는 다채로운 저녁 코스



공해적 빛이 차단된 야간 노천 온천에서의
잊을 수 없는 경험



소음이 차단된 공간에서 나누는 동행인과의
깊은 대화의 시간



자연이 스며드는 아침에 든든함을 더하는
높은 완성도의 조식

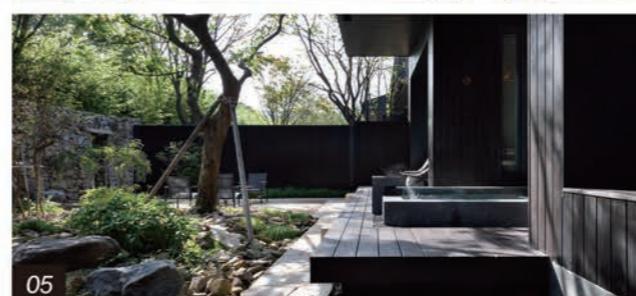
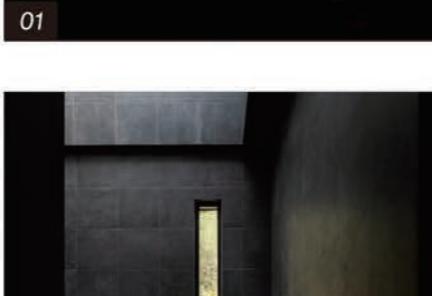
DATA

주소	충청북도 충주시 수안보면 주정산로 6
요금	• 정상가 160만 원~(1박 2식, 2명 1실 기준)
Check-In	15:00
Check-Out	11:00
객실 수	16실
식사	레스토랑(개별실/단체실)
온천	남/여(실내, 야외 노천), 대여탕(유료)
부대시설	라운지 수, 라운지 온, 카페, 테라피(유료 운영)



온천 문화의 새로운 변화

유원재 호텔&스파에서
53도 자연 용출수를 경험해 보세요.



留園齋

유원재 호텔&스파

<https://www.youonejae.com>



몰입 가능한 휴식

하루 동안 정원을 바라보며
머무는 곳이라는 의미를 갖는 유원재

수안보가 품은 아름다운 풍경과 심신에 따스함을 더하는 온천,
진정성이 담긴 공간적 체험을 통해 도심에서 느낄 수 없는
온전한 몰입의 휴식을 선사합니다.

01.라운지 수 02.실내탕 03.카페 04.객실 05.객실 정원 06.노천탕



| 카시아 속초

한국철도131주년 기념

<KTX매거진>이 131명에게 쓴다!

<KTX매거진>이 한국 철도 131주년 기념 독자 이벤트를 진행합니다. <KTX매거진> 인스타그램 이벤트에 참여하시면 추첨을 통해 KTX 열차 30퍼센트 할인권과 '카시아 속초' 숙박권을 드립니다.

참여 방법

- ① <KTX매거진> 인스타그램 (@ktxmagazine) 접속
- ② 프로필 링크 중 이벤트 링크 클릭
- ③ 설문 조사 참여하기

선물

- ① 당첨자 131명에게 **KTX 열차 30퍼센트 할인권** 제공
- ② 당첨자 131명 중 1명에겐 **'카시아 속초' 디럭스 객실 1박 + 2인 조식 + 2인 수영장 이용권** 제공

참여 기간

2025년 11월 1일 ~ 20일(20일간)

당첨자 발표

2025년 11월 28일
<KTX매거진> 인스타그램

지금 바로
행운의 주인공에
도전하세요.

행복하는 연화
도약하는 포항

해양관광도시 1번지 포항

즐거움과 특별함으로 가득한 꽝꽝!

각종 촬영지와 힐링 명소로 사랑받는
친환경 녹색도시 '해양관광 1번지' 포항

천혜의 자연 경관 푸른 바다를 품은
역동적이고 아름다운 포항으로 여러분을 초대합니다!



포항시



격동의 바다

하루 네 번, 울돌목의 밀물과 썰물이 뒤엉키며 거센 파도가 휘몰아친다.
그 장대한 울림에 숨을 멈추게 된다.

QR코드를 찍으면 명량대첩이 펼쳐졌던 전남 해남 울돌목의
거센 파도 소리를 감상할 수 있습니다.



돌고 도는 인연

종희와 재필의 마지막 데이트 장면에서 회전놀이기구 여러 개가 등장한다.
빙빙 돌고 도는 모습이 우정과 사랑 사이에서 복잡하게 얹힌 세 청춘의 관계와 닮았다.



100번 버스 안내양의
우정과 사랑을 그린
청춘 멜로드라마.
배우 김다미와
신예은이 각각 영례와
종희를 맡아들도 없는
친구 사이를 연기한다.



1980년대를 배경으로 한 드라마 <백년의 주역>은 버스 출발을 알리는 안내 양 영례의 힘찬 “오라이!”로 시작한다. 책임감 강한 영례가 신입으로 들어온 종희에게 가짜 회수권 판별법을 알려 주고, 텃세를 부리는 기숙사 방장이 놓은 함정에서 벗어나도록 도운 뒤 둘은 점점 가까워진다. 쉬는 날 영화를 보거나 다방에서 음악을 감상하고, 야간학교 수업을 같이 들으며 둘도 없는 단짝 이 된다. 개문 발차 사고로 안내양 한 명이 다리를 잃는 사건이 발생해 영례의 주도하에 파업 농성을 벌일 땐 동료로서 서로의 소중함을 다시금 확인하기도 한다. 그사이 이들에게 좋아하는 사람이 생기는데, 공교롭게도 두 사람의 마음이 모두 재필에게로 향한다. 영례는 종희와 재필을 응원하며 본인의 마음을 숨기고, 뒤늦게 영례의 진심을 알아챈 종희는 재필에게 이별을 고해야겠다고 다짐한다. 흰색 커플 운동화를 신은 종희와 재필이 함께 간 곳은 전주동물원과 그 안에 자리한 놀이동산 전주드림랜드다. 비눗방울 놀이를 하고, 솜사탕을 나눠 먹고, 전자 전투기와 회전 오리 등 놀이기구도 타며 즐거운 시간을 보낸다. 둘의 마지막 데이트 장면은 7년 후 자취를 감췄던 종희가 나타난 상황에서 영례가 하는 말과 이어진다. “인생을 스치는 사람 중 떠난 사람은 인연이고 남은 사람은 운명이라 생각했다. 그렇다면 돌아온 사람은 인연일까, 운명일까. 아니면 우연일까?” 관계의 충돌 속에서 울고 웃는 청춘의 이야기는 어느 시대에나 존재한다.

© JTBC

향기로 만나는 궁

조선 왕실의 품격을 향으로 전합니다.
단미르 궁궐 향수와 함께 궁의 향기를 만나보세요.

단미르 궁궐 향수 | 덕수궁 오얏, 창경궁 앵도

덕수궁 석조전 앞 오얏나무, 창경궁 옥천교
앵도나무에서 포집한 향을 담았습니다.

단미르 ‘붉은 용’을 뜻하는 순우리말로, 조선 왕실의 권위와
품격을 구현하고 현대적인 감각으로 재해석한
K-Heritage 뷰티 브랜드입니다.



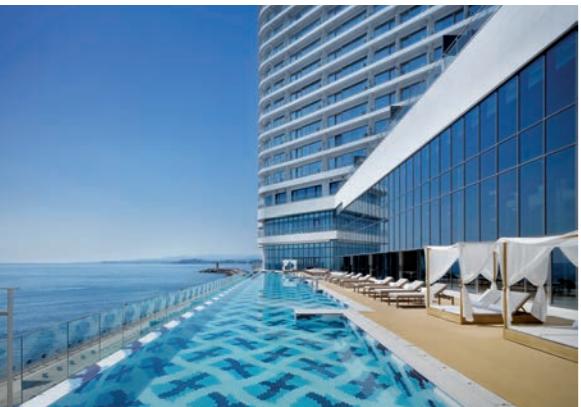
K-Heritage | Store

QR코드를 촬영하여 단미르 궁궐 향수의
자세한 정보를 확인해 보세요.



동해와 설악산이 한눈에 펼쳐지는 카시아 속초

프라이빗 발코니와 욕조가 딸린 바다 전망 객실 717개를 갖춘 카시아 속초에서는 수평선을 눈높이에 맞추고 일출을 감상할 수 있다. 지난 10월 오픈한 클래식 바&라운지 '보스코'는 가을밤의 낭만을 더한다.



반얀그룹의 카시아는 모던하고 유니크한 콘셉트의 레지던스 호텔 브랜드. 인도네시아, 태국 등에 이어 한국에는 지난해 6월 카시아 속초로 첫선을 보였다. 동해와 설악산 사이에 자리한 카시아 속초는 바다에서 보면 마치 책을 펼쳐 놓은 듯한 형상이 이채롭다. 영국의 건축·디자인 잡지 <월페이퍼>가 선정한 '주목해야 할 세계 건축가 20명'에 오른 김찬중 건축가가 책을 모티브로 지하 2층 지상 26층 규모의 거대한 '작품'을 디자인했다. 카시아 속초의 가장 큰 매력은 717개 전 객실에서 동해 바다를 감상할 수 있다는 것. 바다에서 솟아오르는 아침 해가 커다란 창을 통해 객실 깊숙이 스며들어 저절로 눈이 떠진다. 파노라마 오션 뷰가 펼쳐진 인피니티풀과 사계절 운영하는 실내 수영장, 바다를 감상하며 휴식을 취할 수 있는 노천탕은 물론 스파, 사우나, 피트니스 센터도 갖춰 호텔에서만 시간을 보내도 종일 심심할 틈이 없다. '패밀리 라운지', '키즈 풀', '플레이 플레이 키즈 카페' 등 어린이 동반 투숙객을 위한 시설도 세심하게 조성했다. 식음료 공간도 빼놓을 수 없다. 레스토랑 '비스타'에서는 한식을 비롯해 다양한 메뉴의 인터내셔널 뷔페를 제공하고, 카페 & 베이커리인 '호라이즌'에서는 갓 구운 베이커리와 시즈널 음료, 간단한 식사 메뉴를 낸다. 그릴 레스토랑 '포고'에서는 즉석에서 조리한 바비큐와 해산물로 여행 기분을 만끽하고, 루프톱 바 '시엘'에서는 밤바다를 배경으로 프리미엄 칵테일을 즐겨도 좋다. 지난 10월에 오픈한 클래식 바 & 라운지 '보스코(Bosco)'는 카시아 속초에서의 밤을 더욱 로맨틱하게 만든다. 호텔 24층에 자리한 이곳은 설악산의 절경과 동해 바다의 수평선을 양쪽으로 감상할 수 있는 프라이빗 라운지다. 곡선미가 돋보이는 천장과 은은한 조명, 블랙 & 레드 톤의 좌석이 어우러져 우아한 분위기를 연출한다. 위스키와 보드카, 칵테일 등을 선보이는 전문 바텐더가 이번 시즌에는 설악의 가을을 모티브로 한 칵테일 '시즌 오브 카시아(Season of Cassia)'를 소개한다. 사과의 상큼함과 은은한 시나몬 향이 어우러져 기분 좋은 풍미를 자아내는데, 여기에 비프 큐브 스테이크, 시푸드 플래터 등을 곁들이면 속초에서의 가을밤이 특별한 추억으로 남을 것이다.

주소 강원도 속초시 대포항희망길 120



"젊음은 세포에서, 행복은 뇌에서 온다" 줄기세포와 세로토닌으로 풀어낸 몸과 마음의 회복학

청담셀의원 조찬호 원장, 이시형 박사

안티에이징의 핵심은 무엇일까. 청담셀의원의 조찬호 원장과 이시형 박사를 만나 건강하게 젊음을 유지하는 비법을 물었다.

몸이 젊고 건강하려면 신체적 요소뿐 아니라 마음 건강까지 관리해야 한다. 마음이 편안해야 얼굴에 생기가 돈다. '몸과 마음의 균형'이 진정한 안티에이징의 핵심이라고 전문가들이 입을 모아 이야기하는 이유다. 이를 실현하는 곳이 바로 청담셀의원이다. 줄기세포를 기반으로 항노화 치료에 집중하는 조찬호 원장과 '국민 건강 주치의' 이시형 박사가 몸과 마음의 밸런스를 찾아 준다. 조 원장은 특히 '헬스케어 디자인'을 표방하며 개인의 몸 상태에 맞는 맞춤 처방으로 젊음을 관리해 주는 스페셜리스트로 꼽힌다. 이시형 박사는 현재 청담셀의원 명예원장을 맡고 있다.

두 분이 함께 '헬스케어 디자인'이라는 개념을 이야기하게 된 계기가 궁금합니다. 조찬호 원장 저는 줄기세포를 통해 세포 본연의 회복력을 끌어내는 치료를 하고 있습니다. 줄기세포로 젊음을 회복한 뒤 이를 잘 유지하려면 마음 관리도 필요합니다. 실제로 재생 속도를 결정짓는 의외의 요소 중 하나가 바로 마음인데요. 불안하거나 스트레스가 쌓이면 세포도 활력을 잃습니다. 그래서 항노화 치료는 정신의학, 뇌과학과도 맞닿아 있다고 생각했습니다. 이시형 박사 조 원장의 말에 전적으로 공감합니다. 저는 평생 뇌 속의 세로토닌을 연구했습니다. 이 호르몬이 충분해야 행복하고 평온한 마음이 유지됩니다. 흥미로운 건, 세로토닌이 안정된 사람은 면역력과 회복력이 함께 높다는 사실이에요. 이는 뇌 건강이 세포 건강과 연결돼 있다는 의미입니다.

세포 재생과 마음의 평온은 그 뿌리가 같다는 말씀이군요. 이시형 박사 맞습니다. 세로토닌은 일종의 '젊음의 호르몬'입니다. 스트레스가 오래 지속되면 세로토닌이 고갈되고, 이는 세포의 산화 스트레스로 이어집니다. 결국 노화는 뇌에서 시작된다고 볼 수 있지요. 조찬호 원장 그래서 저희가 강조하는 개념이 '프리쥬비네이션(prejuvenation)'입니다. 이미 노화된 세

포를 되살리는 것도 중요하지만, 애초에 노화 징후를 늦추는 게 더 효율적입니다. 세로토닌의 밸런스를 잘 유지하면서 세포 재생력을 높이는 것, 그게 바로 젊음을 설계하는 길입니다.

청담셀의원이 지향하는 '헬스케어 디자인'은 구체적으로 어떤 개념인가요? 조찬호 원장 건강검진 결과와 기능 의학 검진, 유전자 검사까지 종합해 개인별 맞춤 솔루션을 제공하는 것입니다. 단순히 병을 치료하는 게 아니라 삶 전체의 건강 패턴'을 디자인하는 거죠. 상황에 맞게 전신 정맥주사 '청셀(淸Cell)', 피부 개선 '미셀(美Cell)', 탈모 치료 '모셀(毛Cell)', 성기/능 개선 '성셀(性Cell)', 통증을 관리하는 '활셀(活Cell)' 등 여러 프로그램을 운영하고 있습니다.

마음 건강까지 함께 다룬다는 점이 인상적입니다. 이시형 박사 요즘은 외적인 젊음에만 집착하는 경우가 많아요. 하지만 아무리 피부가 팽팽하고 체력이 좋아도 마음이 병들면 삶의 질은 떨어질 수밖에 없습니다. 반대로 마음이 건강하면 신체 회복력도 자연스럽게 따라옵니다. 결국 몸과 마음은 서로의 거울이에요. 줄기세포가 몸을 되살리고, 세로토닌이 마음을 되살리는 거죠.

두 분이 함께 그리는 '젊음의 철학'이 있다면요? 조찬호 원장 젊음을 되돌리는 게 아니라 지키는 것, 그게 가장 현명한 방식이라고 생각합니다. 세포의 회복력과 마음의 평온함이 동시에 유지될 때 진정한 프리쥬비네이션이 완성됩니다. 이시형 박사 결국 건강은 자기 자신을 사랑하는 방식이에요. 내 몸을 돌보는 일, 내 마음을 살피는 일, 둘 다 '나를 존중하는 태도'죠. 저는 이제 의학이 기술을 넘어 인문학이 되어야 한다고 생각합니다. 그게 바로 우리가 말하는 새로운 웰에이징입니다.



짚과 쌀로 엮은 한국의 가을 <쌀의 직조>

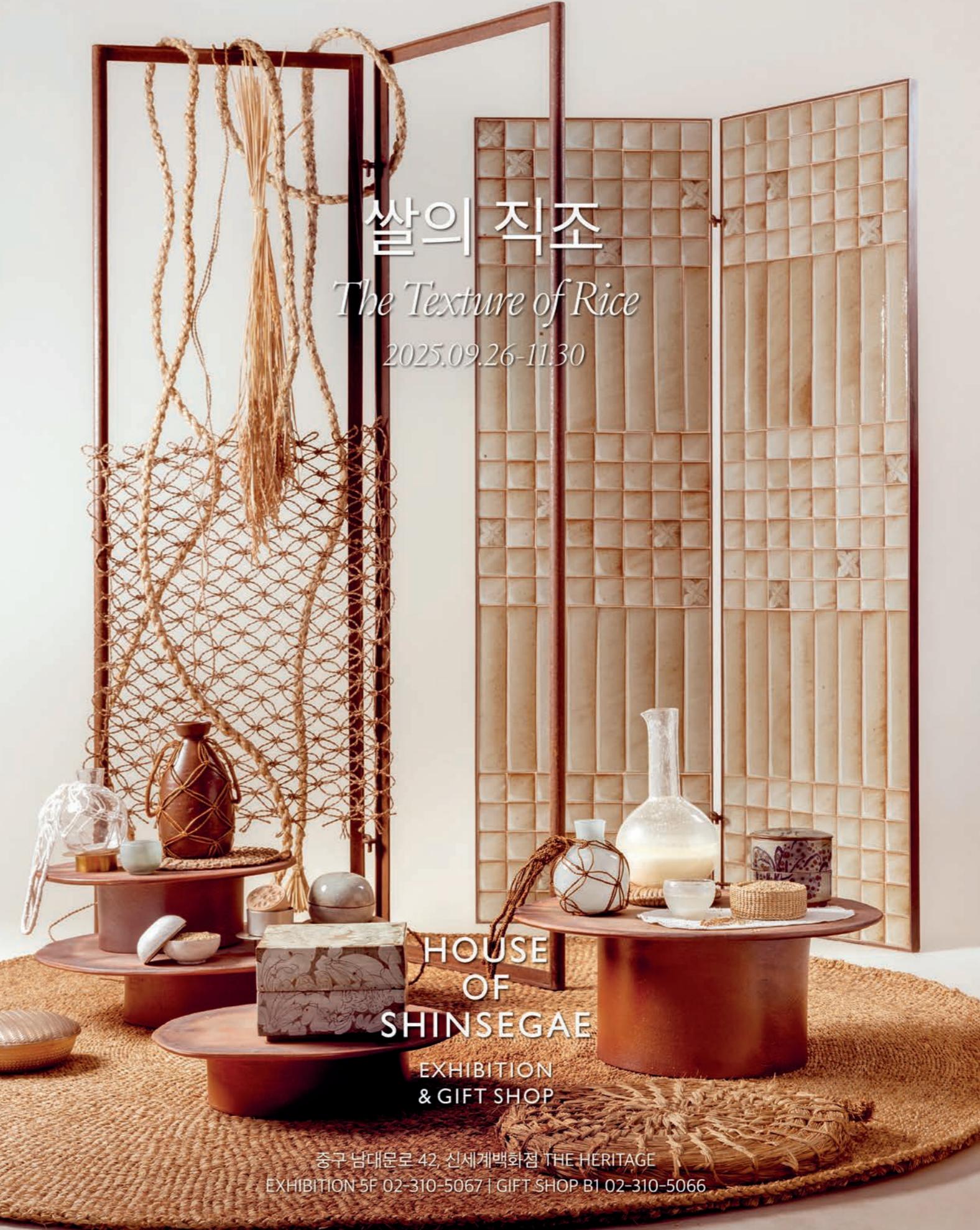
쌀은 밥과 떡, 술이 되어 일상을 채우고, 짚은 살림살이가 되어 일상을 지탱해 왔다.
한국인의 의식주 전반에 두루 사용된 벼에 대한 이야기.

신세계 본점 더 헤리티지 5층 하우스오브신세계 헤리티지에서 가을 특별전 <쌀의 직조>가 열리고 있다. 지난 여름 <여름이 깃든 자리>로 자연을 벗 삼아 무더위를 나던 선조의 자혜를 알린 하우스오브신세계 헤리티지 가가을을 맞아 계절을 대표하는 작물 '벼'를 주제로 <쌀의 직조>를 기획했다. 이번 전시에서는 오랜 시간 한국인의 의식주를 지탱해온 벼의 다양한 면모와 함께 우리의 다채롭고 풍요로운 문화를 소개한다. 생활용품부터 건축까지 생활 전반에 활용한 짚을 이해하고, 친밀감을 높일 수 있는 형태로 전시가 시작된다. 견고함, 경량성, 단열효과 등 소재로서 짚의 장점을 소개하고 짚신, 명석, 초가지붕 등의 사진 자료를 통해 과거 우리 삶 곳곳에 활용했던 짚의 가치를 전한다. 더불어 손수 엮어 일상에 필요한 것을 만들어 낸 짚공예 문화도 알린다. 짚공예 조합인 협동조합 느린손, 짚 풀 명장 김준환, 공예가 황정화 등이 참여해 오늘날까지 맥을 이어온 짚공예의 장인 정신을 소개하고, 동시에 새로운 재료와 현대적 감각을 더한 오늘날의 직조 공예도 선보인다. 특히 황정화 작가의 '용마름 책 쉼터', 섬유공예가 김태연의 'Re-Weave, Re-Think'는 변화된 생활양식과 지속 가능성을 반영한 현대공예품으로 주목받고 있다. 밥, 떡, 술 등 한국인의 주요 먹거리 재료인 쌀의 면모는 신세계 한식연구소에서 직접 연구 개발한 제품으로 조명한다. 한국 음식을 임산해 선보이는 식료품점 '빌호: 곳간'에서는 토종 벼 '귀'를 활용한 제품과 스파클링 막걸리, 택주 등 다양한 먹거리를 소개한다. 한국 전통 다과 문화를 현대적으로 즐기는 공간 '디저트 살롱'에서는 전시 기간 동안 계절 한정 메뉴로 특별한 쌀 디저트를 선보인다. 한국의 짚문화와 역사를 깊이 있게 살펴보는 워크숍도 준비했다. 이정아 짚풀생활사 박물관 학예사가 진행하는 '짚, 한 국인의 삶과 함께하다' 강연과 전통 짚공예 체험 프로그램 등 관람객이 직접 참여하는 시간을 마련해 특별한 경험을 선사한다.



〈쌀의 직조:
The Texture of
Rice〉전
기간 11월 30일까지
장소 서울 신세계 본점
더 헤리티지

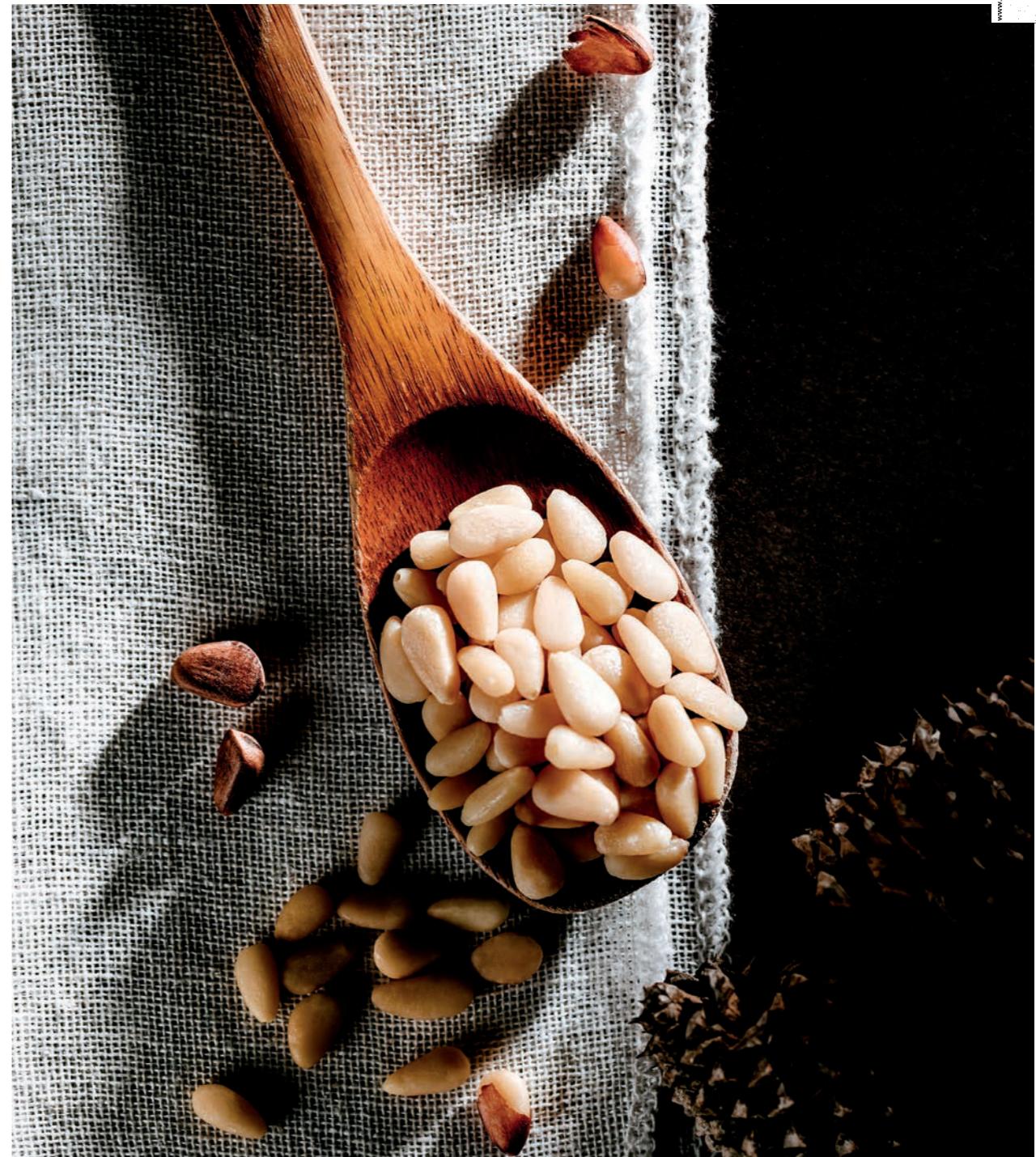
제작 지원 하우스오브신세계 헤리티지





수묵화를 품은 합

자연에서 영감을 얻은 문양을 도자기에 입힌 작품은 김정옥 도예가의 '합' 시리즈다. 작가는 한국 전통 도자기법인 분청을 이용해 창의적인 작품 세계를 펼친다. 화장토로 분장한 도자기의 표면을 긁어 문양을 새기는 '박지', 청색 안료로 도자기에 그림을 그리는 '청화'는 작가가 즐겨 사용하는 기법이다. 작품은 11월 30일까지 서울 신세계 본점 더 헤리티지 5층에서 열리는 전시 <쌀의 직조>에서 만날 수 있다.



고소한 한 줌

불로장생 식품으로 알려진 잣은 풍부한 영양과 고소한 맛으로 오랫동안 사랑받아 왔다. 솔방울을 닮은 잣송이에는 100개가 넘는 딱딱한 피잣이 박혀 있다. 그중 하나를 떼어 껍질을 깨면 갈색의 얇은 내피에 싸인 향잣이 나오고, 이를 제거하면 뽀얀 빛깔의 백잣이 모습을 드러낸다. 지리적표시에 등록된 제25호 임산물인 경기도 가평의 잣은 잣나무 생육에 최적인 고지대에서 생산되어 품질이 좋다.

계절의 자국

억새와 은사시나무, 이름 모를 들풀에 계절은 흐르며 자국을 남긴다.

억새가 휘청여 바람의 존재를 알았다.
보이지 않는 바람을 보여 주려고 머리를 흔들고 허리를 꺾는다.

2024년 11월 초 전남 구례

산그늘이 검은 장막을 드리우고, 은사시나무에 햇살이 부서진다.
한밤중 같은 오후 2시. 감쪽같이 속았다.

2023년 11월 중순 전북 진안

줄기와 잎맥에, 보송한 솜털에 내려앉은 계절의 입김.
된서리 맞은 들풀이 얼음에 같혔다.

2024년 11월 말 전남 순천

FESTIVAL

**2025 순창 코리아 떡볶이 페스타****순창 11.15~16**

지역 대표 특산품인 순창 고추장을 활용한 대규모 행사가 열린다. 전국의 떡볶이 트렌드를 한눈에 볼 수 있는 57개 부스를 설치해 떡볶이에 곁들일 라면, 튀김, 순대 등을 함께 판매한다. 대형 벽돌 화로에 떡꼬치를 굽고 특제 고추장 소스를 발라 먹는 '화끈화끈 고추장 불떡꼬치' 체험도 흥미롭다. 황금 떡볶이를 생활하는 미션 런 '달려라 떡볶이', 최고의 떡볶이 요리사를 가리는 '떡볶이 대첩', 창의성을 심사하는 떡볶이 사생 대회 '길떡사생' 등 주요 이벤트의 수상자에게는 떡볶이 모양 금 1돈을 수여한다.



장소 전북 순창발효테마파크 일원
문의 063-653-1827

제14회 문경약돌한우축제**문경 10.31~11.02**

약돌한우의 맛과 우수성을 알리는 문경약돌한우축제가 온 가족이 함께 즐기는 더욱 다채로운 프로그램으로 돌아왔다. 한우를 직접 구워 먹는 대형 공간을 마련해 방문객에게 특별한 미식 경험을 제공한다. 골든 볼 차기, 해며 오락실 등 각종 체험거리로 구성한 '한우오락실'은 축제의 즐거움을 더한다. 또한 트로트 가수 박지현, 정서주, 영기, 윤윤서 등이 개막식 무대에 올라 분위기를 한껏 띠운다. 행사 기간 동안 최고급 약돌한우를 최대 33퍼센트 할인해 합리적인 가격에 구매할 수 있다.



장소 경북 문경새도립공원 일원
문의 054-571-7677

EXHIBITION

LEV C 코리아(LEV C KOREA),
'LEV CTX5 플러그인 하이브리드(LEV CTX5)', 2021.이탈리아 응용예술디자인대학(IAAD, Istituto d'Arte
Applicata e Design) 작품 설치 전경**<2025 광주디자인비엔날레>****광주 08.30~11.02**

19개국 429명의 작가가 디자인의 의미와 역할을 성찰하는 '포용 디자인'을 제안한다. '세계' '삶' '모빌리티' '미래' 네 가지 주제로 각자 다른 가치를 지닌 존재들이 어떻게 서로를 포용할 수 있을지 질문을 던지고 해답을 제시한다. 이후 위기와 해수면 상승에 대항하는 구조물, 성소수자와 이민자 등 소외된 존재들을 잇는 애플리케이션, 신체 감각을 극대화하는 공간까지, 공동의 문제를 다양한 관점으로 풀어낸다. "포용하지 않으면 죽는다"라는 전시장 내 문구가 사라지는 존재의 절규를 담고, 모두에게 경고의 메시지를 전한다.



장소 광주비엔날레
문의 062-608-4114

SHOW



© 대구오페라하우스

<제22회 대구국제오페라축제>**대구 09.26~11.08**

유네스코가 선정한 음악창의도시 대구에서 시대와 문화를 초월해 사랑받는 네 편의 오페라가 무대에 오른다. 예술로 승화된 불멸의 감정을 표현하는 베르디의 <일 트로바토레>가 축제의 서막을 열고, 생과 죽음을 주제로 한 비제의 <카르멘>, 유머러스하게 사회를 비판하는 모차르트의 <피가로의 결혼>, 죽음도 갈라놓지 못한 사랑의 서사를 품은 글루크의 <오르페오와 에우리디체> 등을 차례로 선보인다. 숯의 화가 이배와 협업한 포스터에는 강렬한 봇질로 올해 대구국제오페라축제 주제인 영원의 메시지를 담았다.



장소 대구오페라하우스, 아양아트센터
문의 053-430-7400



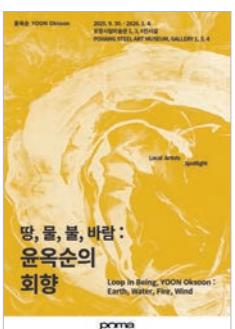
FESTIVAL

제33회 영도다리축제

부산 11.07~09

한국 근현대사를 상징하는 건축물인
영도대교의 가치를 되새기는 축제가 열린다.
43미터 길이의 특설 랜웨이 무대에서 댄싱
페스티벌을 개최하고, 트로트 가수 마이진,
남승민 등의 공연이 이어진다. 불꽃쇼가
영도의 밤을 화려하게 장식한다.

장소 부산 아미르공원 일원
문의 051-419-4062



EXHIBITION

<땅, 물, 불, 바람: 윤옥순의 회향>

포항 09.30~2026.01.04

생을 주제로 자신만의 예술 세계를 구축해 온
포항 출신 작가 윤옥순의 50년 여정을 되짚어
본다. 수묵에 종이, 비닐, 유리 등을 접목한
실험적인 초기작부터 거칠었던 몸짓으로
물감을 활용한 중기 작품, 말과 해바리기로
자신을 투영한 최근 작업들까지, 50여 점의
작품에서 그의 삶을 엿본다.

장소 경북 포항시립미술관
문의 054-270-4700



SHOW

<미메시스>

서울 11.06~09

한국 전통 춤 여덟 가지를 현대적 감각으로
재해석한 서울시무용단의 신작이 공개된다.
발디디미 돋보이는 소고무는 땅을, 절도
있게 장검을 휘두르는 장검무는 번개를
상징하는데, 이처럼 춤과 자연 요소를 연결해
여덟 장으로 구성했다. 교방무에서 사용하는
가채를 변형한 시스루 헤드피스, 박쥐 문양의
한량무 갓 등 이색 장신구도 눈길을 끈다.
서바이벌 프로그램 <스테이지 파이터>에
출연한 기무간이 객원 무용수로 참여한다.

장소 서울 세종문화회관
문의 02-399-1000



SHOW

<조선 마법사관 진준>

서울 11.13~12.31

100만 구독자를 보유한 K-팝 형제 듀오 진과
준이 의문의 연락을 받고 조선 마법사관부에
소환된다. 세종대왕의 한글 창제를 방해하는
흑화단과 맞서 싸우는 과정이 전개되는
뮤지컬로, 관객이 조선 마법사단의 일원이
되는 참여형 연출을 도입해 몰입감을 높였다.

장소 서울 국립중앙박물관
문의 02-588-7708



EXHIBITION

<전국광: 쌓는 친구, 허무는 친구>

서울 09.24~2026.02.22

45세에 불의의 사고로 타계한 조각가
전국광을 조명하는 개인전이다. 작가의 조각
작업에서 '쌓다'와 '허물다'라는 상반된 조형적
행위에 집중해 '적(積) 시리즈'와 '마스의 내면'
시리즈에 해당하는 석조각, 목조각, 금속
조각, 드로잉 등 100여 점을 소개한다. 자필
원고도 최초로 선보인다.

장소 서울시립남서울미술관
문의 02-598-6246



마을과 자연을 잇는 지리산둘레길

전통 마을의 숨결과 자연의 아름다움이 어우러진 지리산둘레길을 걸으며 완연한 가을의 정취를 즐긴다.

1



한국 등산·트레킹지원센터
국립자연생태원

온사시나무(*Populus x tomentiglandulosa T.B. Lee*)

지리산둘레길에서 보이는 한국 고유종은 사시나무는
버드나무목 버드나뭇과에 속하는 관속식물이다.
잎은 난타원형 또는 원형으로 어긋나게 달리며, 앞면과
달리 뒷면이 흰털로 덮여 있다. 이러한 형태는 온백양과
유사하지만 잎 가장자리에 결각이 없는 점이다.

2021년 5월 국가숲길로 지정된 지리산둘레길은 전북 남원, 전남 구례, 경남 하동·산청·함양 등 100여 개 마을을 잇는 장거리 도보길이다. 총 21개 구간 가운데 하이라이트는 7개 마을을 지나는 '오미~방광' 구간으로, 구례 오미마을에서 출발해 방광마을로 향하는 코스다. 지리산둘레길 중에서도 전통 마을의 흔적이 고스란히 남아 운조루, 곡전재, 쌍산재 등 고택의 고즈넉한 멋을 느낄 수 있다. 황천마을에 가까워지자 구례 분지를 병풍처럼 둘러싼 지리산 능선과 황금빛 물결이 넘실대는 들판이 눈앞에 펼쳐진다. 산과 들이 어우러진 풍경 속을 거닐며 넉넉한 자연의 품에 천천히 스며든다.

구례 10경 중 하나로 꼽히는 천년 고찰 화엄사도 빼놓을 수 없는 명소다. 오미~방광 구간의 지리산남부탐방안내소에서 약 2.3킬로미터 떨어진 곳에 자리한 화엄사는 국보 각황전과 석등, 천연기념물 매화나무 등 진귀한 불거리가 풍성하다. 또 가을이면 오색 단풍으로 물들어 장관을 이룬다. 이 계절에 화엄사를 놓칠 수 없는 이유다.

오랜 시간 걸으며 쌓인 피로를 달랠 때에는 먹거리만 한 것이 없다. 지리산둘레길에서 구례의 대표 별미, 산수유를 만날 수 있다. 이맘때 붉게 익는 산수유 열매는 즙으로 만들어 마시는데, 새콤달콤한 맛이 매력적인 산수유즙은 오미~방광 구간의 마을 상점과 농가 직거래장에서 판매한다. 입안 가득 퍼지는 산수유의 상큼한 향이 가을 끝자락을 오래도록 불든다.



1 지리산둘레길
구례 목아재에서
바라본 삼진강
2 '오미~방광' 구간은
구례 오미마을에서
출발해 방광마을로
향하는 코스다.
3 천년 고찰 화엄사는
가을이면 오색
단풍으로 물들어
절경을 이룬다.

2
3
037

가을남도의 맛 강진 해남 영암

전남 강진·해남·영암이 손을 잡고
남도 미식 여행을 제안한다.
이름하여 '강해영 프로젝트' 다산 정약용이
사랑한 차와 푸짐한 시골 밥상,
지역 특산물로 만든 디저트까지,
남도의 특별한 맛을 찾아 나섰다.

제작 지원 강진군문화체육관광부, 영암군문화체육관광부, 해남군문화체육관광부

가는 방법 서울 출발을 기준으로 서울역에서 KTX를
타고 목포역까지 2시간 40분 정도 걸린다. 목포역에서
목포보성선으로 갈아타면 강진, 해남, 영암에 닿을 수 있다.

남도의 부엌 강진

산과 바다, 강을 품은 덕분에 식재료가 풍성한 강진은 예부터 남도의 부엌이라 불렸다. 연중 싱싱한 먹거리가 넘쳐 나지만 곡식과 과일이 여무는 가을에는 남도의 식탁이 더욱 넉넉해진다. 식재료가 훌륭하니 내로라할 향토 음식도 많다. 강진 한정식, 강진 회춘탕, 민물장어구이, 짱뚱어탕, 병영 돼지불고기구이, 바지락 회무침, 마량 생선회, 강진 신전 개불, 강진 전통 된장, 옴천 토하젓 등 '강진10미'는 그중 제일이다. 식욕이 왕성해지는 이 계절, 자연이 차려 낸 식탁을 만나러 강진으로 향했다.

임금님처럼 한정식한상

강진에서 꼭 먹어야 할 첫 번째 음식은 한정식이다. 한반도 끝자락에 위치한 강진은 한양과 거리가 멀어 조선 시대 사대부나 왕족의 유배지 중 하나였다. 덩달아 유배를 따라온 수라간 궁녀가 강진에 머물며 궁중 음식 비법을 전수했는데, 전통 상차림과 풍부한 식재료가 더해져 지금의 한정식이 탄생했다. 덕분에 음식 하나하나 완성도가 높고 고급스러우며 차림새가 단아하다. 임금님 수라상이 부럽지 않은 강진 한정식을 만나려 90년 전통의 '예향'을 찾았다. '호남관'에서 '명동식당'을 거쳐 4대째 손맛을 잇고 있는 한정식 명가다. '수라상' 차림을 주문하니 깨죽을 시작으로 쇠고기 육회, 전복구이, 육전, 바지락 회무침, 보리굴비, 홍어회, 대하구이, 떡갈비, 표고버섯 탕수육까지 20여 가지 음식이 줄줄이 이어진다. 어느 식탁에서는 중앙을 차지할 법한 요리들이 마치 반찬처럼 상을 채우는 모습에 진짜 임금이 된 기분이다. 강진의 산해진미가 한 상에 차려지니 과연 수라상이 따로 없다. 인상적인 메뉴는 의외로 수수떡. 수수가루로 만든 반죽을 얇게 부친 뒤 팥소를 넣고 반달 모양으로 접어 만든 수수떡은 쫄깃한 식감과 달콤하고 부드러운 팥의 조화가 일품이다.

다산이 사랑한 차와 정원

강진 여행은 다산 정약용을 빼놓고 이야기할 수 없다. 다산은 유배지인 강진에서 무려 18년을 지내며 <목민심서> <흠흠신서> <경세유표>를 비롯해 자그마치 500여 권의 책을 집필했다. 유배지에서의 첫 거처인 사의재를 시작으로 실학을 집대성한 다산초당, 오랜 동무인 혜장 선사와 함께 거닐던 백련사 길까지, 강진에는 여전히 그의 흔적이 남아 있다. 다산이 한눈에 반해 시를 지었다는 백운동원림도 그중 한 곳이다. ‘월출산에서 흘러내린 물이 안개가 되어 구름으로 올라가는 마을’이라는 뜻의 백운동원림은 조선 중기의 처사 이담로가 지은 별서 정원





1



2



3

이다. 한국 전통 원림의 원형이 그대로 보존되어 전남 담양의 소쇄원, 전남 완도 보길도의 부용동 정원과 함께 호남의 3대 정원으로 불린다. 다산은 이곳에 다녀간 후 ‘백운동 12경’이라는 시를 짓고 여기에 초의선사가 그린 ‘백운동도’를 더해 <백운첩>을 만들었다. 시간이 흐르면서 영원히 잊힐 뻔한 200여 년 전 백운동원림을 지금도 옛 모습 그대로 볼 수 있는 것은 이 <백운첩> 덕분이다. 월출산의 뾰족한 옥판봉을 비롯해 동백나무 숲길과 100그루의 홍매화, 집 앞의 푸른 절벽, 시냇가의 단풍나무 등은 여전히 빼어난 모습으로 다산에게 그려졌듯, 여행자의 마음을 사로잡는다.

백운동원림을 빠져나오니 이번에는 월출산 아래 너른 차밭이 시선을 빼앗는다. 월출산 남쪽은 예부터 사찰을 중심으로 차나무를 많이 재배하던 곳으로 유명하다. 차에 대한 애정이 남다른 다산은 이곳의 차가 천하에서 두 번째로 좋다고 극찬했다. 월출산 녹차를 제대로 즐기고 싶어 백운차실로 걸음을 옮겼다. 백운차실은 찻집이자 이한영 차문화원으로, 아늑한 차실과 함께 이한영 생가가 자리한다. 이한영은 다산에게 매년 차를 만들어 보내던 제자 이시현의 후손이자 한국 최초의 차 브랜드 ‘백운옥판차’를 만든 이다. 다산이 즐겨 마신 떡차와 일제강점기에 한국 차의 정체성을 지킨 백운옥판차를 맛볼 수 있으니 놓치면 아쉬운 강진 명소다. 월출산 풍광이 액자처럼 담기는 창가 자리도 좋지만, 별이 좋은 날이라면 차와 자연을 함께 즐기는 프로그램 ‘차 소풍’을 추천한다. 피크닉 바구니에 월산차와 다과, 다구, 온수가 담긴 보온병, 뜯자리 등이 들어 있어 잔디밭이나 호젓한 숲으로 들고 나가 티타임을 즐기기 좋다.

**1 정약용이 한눈에
빈한 백운동원림은
지금 단풍이
절정이다.**
**2 백운동원림 12경
중 하나인 대나무밭.**
**3 한정식 명가
'예향'의 수라상. 온갖
산해진미가 상을 가득
채운다.**

산한입, 바다한모금

백운동원림과 월출산 차밭을 둘러보고 나니 금세 허기가 져 이른 저녁을 먹기로 했다. 메뉴는 체력 보충에 제격인 회춘탕. 조선 시대부터 해산물과 육고기가 풍부한 강진의 보양 음식이며 강진 10미 중 하나다. 강진 회춘탕은 16년 전 강진군수가 지역의 훌륭한 식재료로 전문가들과 함께 개발한 레시피에서 시작됐다. 당시 완성한 레시피를 식당 일곱 곳에 전달했는데, 그중 하나가 도암면에 자리한 ‘석문정’이다. 이곳에서는 커다란 냄비에 문어, 전복과 함께 유황 오리나

1 한약재를 우려
전복과 문어,
토종닭을 넣고 푹
끓인 회춘탕.
2 강진만생태공원의
주민, 짱뚱어.
3 강진만생태공원은
면적 66만
제곱미터에 달하는
갈대 군락지를 품고
있다.



토종닭을 넣어 푹 끓인다. 육수는 가시오가피, 당귀, 헛개나무, 뽕나무 등 열두 가지 한약재로 만드는데, 별다른 양념을 넣지 않고 해산물과 약재로 국물을 내는 것이 특징이다. 덕분에 깊고 맑으면서 담백한 맛이 난다. 석문정 주인이 가장 많이 받는 질문은 “회춘탕 먹으면 정말 회춘하나요?”이고, 이에 대한 답은 “일단 드셔 보세요”다. 실제로 광주여자대학교 식품영양학과에서 과학적 분석을 통해 회춘탕의 효능을 밝혔다. 회춘탕은 저칼로리, 저지방, 고단백 음식으로 불포화지방 함량이 높고 오메가 지방산이 함유돼 심혈관 질환 예방에 도움이 된다고 한다.

든든해진 배를 두드리며 식당 밖으로 나오자 어느덧 해가 뉘엿뉘엿 넘어가고 있다. 숨어드는 해를 따라 번지는 주홍빛 물결을 바라보며 이맘때 강진에서 꼭 가야 하는 강진만으로 향했다. 탐진강의 열린 하구와 바다가 만나는 강진만에는 너른 갯벌이 펼쳐지고, 먹이를 찾아 날아든 철새들의 하모니가 울려 퍼진다. 특히 가을이 무르익으면 황금빛 갈대가 너울너울 춤을 춰 신비로운 분위기를 자아낸다.

강진만의 생태계를 자세히 들여다볼 수 있는 강진만생태공원에는 면적 약 66만 제곱미터에 달하는 갈대 군락지와 약 26제곱킬로미터의 청정 갯벌이 있다. 남해안 11개 하구의 평균보다 2배 많은 1131종의 생물이 서식하며, 바닷물이 빠지고 갯벌이 드러나면 수천 마리의 큰고니가 공원을 뒤덮어 장관을 이룬다. 공원 초입에 자리한 어선 모양 전망대에 오르면 광활한 습지가 한눈에 담긴다. 습지 사이를 직접 걸어 봄도 좋다. 갯벌과 갈대숲 사이에 데크를 설치해 남녀노소 누구나 편하게 산책을 즐길 수 있다. 무성한 갈대숲 한가운데를 걸으며 향긋한 자연의 냄새를 맡고, 바닷물이 빠져나간 갯벌 위로 빠죽 고개를 내민 짱뚱어를 관찰했다. 단순한 산책을 넘어 자연의 일부인 ‘나’를 감각하는 귀한 시간이었다.

제10회 강진만 춤추는 갈대축제

10월 25일부터 11월 2일까지, 9일간 전남 강진만생태공원 일원에서 갈대축제가 열린다. 올해는 10주년을 맞아 ‘자연과 사람 이어우러지는 문화·생태 축제’를 주제로 더욱 다채롭고 풍성한 프로그램을 준비했다. 전문 생태 해설사와 함께하는 갈대밭 생태탐험대, 생태환경 축제를 콘셉트로 한 업사이클링 등 흥미로운 체험 프로그램을 비롯해 베트남 문화를 즐길 수 있는 ‘베트남인의 날in강진’도 펼쳐진다.



Kitchen of the South Gangjin

This fall, I head to Gangjin to taste the flavors of nature laid out on the southern table. At Yehyang, a restaurant with ninety years of tradition, ordering the royal Surasang brings a parade of dazzling dishes that leave me momentarily speechless. The meal begins with sesame porridge and continues through more than twenty courses, including yukhoe (beef tartare), jeonbokgui (grilled abalone), yukjeon (pan-fried battered beef), bajirak hoemuchim (spicy raw fish salad with clams), and bori gulmi (barley-aged dried yellow croaker). A trip to Gangjin would be incomplete without visiting the places tied to Dasan Jeong Yak-yong. Among them is Baegundong Garden, a villa garden built in the mid-Joseon period by scholar Yi Dam-ro (1627–1701). Dasan was so taken by its beauty that he composed poetry here. The garden, one of the best-preserved examples of traditional Korean landscaping, continues to captivate visitors. Next to it stands Baegun Teahouse, home to the Lee Han-young Tea Culture Center, where guests can enjoy tea in a serene room attached to Lee's birthplace. For dinner, few dishes restore strength like hoechuntang, a rich stew brimming with abalone, octopus, Korean chicken, and ginseng. At Seokmunjeong, the broth—made from more than ten medicinal herbs—simmers slowly until the flavors deepen. The restaurant's signature pot combines octopus, abalone, and either sulfur-fed duck or Korean chicken, with a stock steeped in twelve herbal ingredients.

In this season, one place not to miss is the Gangjin Bay Ecological Park. At the open estuary where the Tamjingang River meets the sea, vast tidal flats stretch toward the horizon, alive with the calls of migratory birds. As autumn reaches its height, golden reeds sway in the breeze, casting a dreamlike glow across the bay.

Address 11-1, Boeun-ro 3-gil, Gangjin-eup, Gangjin-gun, Jeollanam-do (Yehyang), 107, Baegun-ro, Seongjeon-myeon, Gangjin-gun, Jeollanam-do (Baegun Teahouse), 2059-7, Baekdo-ro, Doam-myeon, Gangjin-gun, Jeollanam-do (Seokmunjeong), 47, Saengtaegongwon-gil, Gangjin-eup, Gangjin-gun, Jeollanam-do (Gangjin Bay Ecological Park)



땅끝에서 만난식탁 해남

남도에 이르러서도 한참, 유려한 산맥과 황금빛 논밭을 내달린 끝에 이윽고 바다가 펼쳐진다. ‘바람도 맛있다’는 해남은 꼭 맛봐야 할 향토 음식이 다양해 하루 세끼로는 턱없이 부족하다. 논밭에서 나는 풍부한 농산물에 더해 진도와 완도에서 올라오는 다양한 해산물까지 풍요로운 밥상을 마주하니 어딜 가나 용승한 대접을 받는 기분이다. 다채로운 먹거리에 무엇을 먹을지 고민된다면 ‘해남8미’를 기억하길. 최근 해남군이 지역의 정체성과 특산물 본연의 맛을 살린 음식 여덟 가지를 선정했다. 해남의 대표 음식인 닭 코스 요리와 보리쌈밥부터 삼치회, 황칠 요리, 한우, 해남 밥상, 갯장어, 고구마 디저트까지 이름만 들어도 군침이 돈다.

배도 마음도 넉넉해지는 시간

한반도의 마지막 마을, 해남에 다다르자 뜨거운 별에 무언가 익어 가는 냄새가 코끝을 스친다. 주변을 둘러보니 고즈넉한 사찰의 나무가, 금빛 윤슬을 품은 너른 바다가, 수확을 기다리는 채소가 무르익고 있다. 한국에서 가을이 가장 늦게까지 머문다는 해남에는 어디서나 맛있는 냄새가 난다. 첫 번째로 대홍사 초입에 위치한 해남 웰빙 음식촌에서 해남8미에 포함된 보리쌈밥을 먹기로 했다. 산채 음식을 전문으로 하는 해남 웰빙 음식촌에는 보리쌈밥과 파전, 더덕구이 등 자연에서 난 채소를 사용해 건강한 밥상을 차리는 식당이 모여 있다. 그중 인기 메뉴는 보리쌈밥. 35년 전통의 보리쌈밥 전문점 ‘한오백년’은 원래 대여섯 가지 산나물을 한 그릇에 담아내는 산채비빔밥을 내놨는데, 손님마다 좋아하는 나물이 다른 걸 보고 방식을 바꿨다. 원하는 나물을 골라 담아 직접 비빔밥을 만들어 먹을 수 있도록 한 것. 이렇게 만든 비빔밥을 쌈을 써서 먹는 것이 보리쌈밥 메뉴다. 탱글탱글한 보리밥의 식감과 향긋한 제철 채소가 어우러져 해남의 가을을 한입에 먹는 기분이다.

건강한 한 상으로 배를 든든히 채운 후 대홍사로 향했다. 백제 무령왕 14년, 신라 승려 아도화상이 창건했다는 대홍사는 유네스코 세계유산 ‘한국의 산지승원’에 등재됐다. 산세가 완만하면서도 깊고, 너른 품을 가진 두륜산 자락에 자리해 산책하듯 둘러보기 좋다. 완연한 가을, 두륜산에는 올긋불긋한 단풍이 한창이다. 올창한 대숲과 맑은 계곡을 지나 일주문에 들어서니 부도전이 모습을 드러낸다. 한국 사찰 중 승탑이 가장 많은 것으로 유명한 이곳에는 초의선사 부도인 초의탑과 서산대사탑 등 50여 기의 승탑, 14기의 비석이 자리하고 있다. 대홍사는 차에 대한 사랑이 각별했던 초의선사와 특히 인연이 깊다. 초의선사는 대홍사 계곡에 일지암을 짓고 40여 년간 수행에 전념하면서 차를 즐긴 것은 물론, 새로운 차 종자를 개발하기도 했다.



1 해남의 보리쌈밥은 원하는 나물을 골라 보리밥에 비벼 쌈을 싸 먹는다. 2 선명하게 물든 대홍사의 단풍. 3 초의선사가 차를 즐겼다는 대홍사에서 다도를 체험해 본다.

닭한마리로 즐기는 만찬

해남읍 돌고개 일원에는 닭 요리 전문 식당이 늘어선 해남 토종닭 요리촌이 있다. 이곳에서 알 아 둬야 할 단어는 '통닭'. 기름에 튀긴 프라이드 치킨을 말하는 것이 아니라, 닭 한 마리를 통째로 먹는다는 뜻이다. 주물럭부터 닭 가슴살 육회, 닭똥집 볶음 등 닭 한 마리가 무한 변신해 상 을 가득 채운다. 요리촌에 모인 식당들은 하나같이 '토종닭', '닭 코스'를 간판에 내걸고 있다. 그 중 유일하게 '원조'에 힘을 준 '원조장수통닭'에 들어섰다. 이곳의 역사는 50여 년 전 코카상회로 거슬러 올라간다. 비포장 외길에서 달걀과 음료를 팔며 오가는 사람들의 허기진 배를 채워 주던 점방. 단골들의 제안으로 닭 요리를 팔기 시작했는데 반응이 꽤 좋아 1987년 정식으로 닭 요리 전문 식당을 열었다. 그사이 꼭꼭한 닭 가슴살로 주물럭과 육회를 만들며 색다른 조리법에 도전해 한 상을 가득 채울 만큼 닭 요리가 짓수가 늘어났다.

'토종닭 코스 요리'를 주문하자 파를 가득 얹은 닭 주물럭, 한약재를 넣고 푹 삶은 닭백숙과 닭 죽을 중심으로 갖가지 반찬과 닭 요리가 테이블에 올라온다. 그중 닭 가슴살 육회는 해남에서 만 먹을 수 있어 더욱 특별하다. 닭고기를 날것으로 먹는 것에 거부감이 들 만도 한데, 기름소금에 쪽 쪽 찍어 입에 넣으니 씹을수록 맛이 고소하고 식감이 쫄깃해 젓가락질을 멈추기 힘들다. 닭 코스 요리는 네 명이 함께 먹어도 충분할 만큼 양이 푸짐하다. 이유는 3킬로그램이 넘는 토종닭. 백숙에 나오는 닭 다리 하나만 먹어도 배가 부를 정도다. 닭죽과 주물럭, 백숙은 사시사 철 맛볼 수 있고 닭 육회는 거울, 닭구이는 여름에 가능하다.

생생한 감동을 품은 바다

충무공 이순신 장군의 전설적인 명량대첩이 펼쳐진 울돌목은 여전히 거센 물살이 몰아친다. 진도와 해남 사이, 유리병의 목처럼 갑자기 좁아지는 해로가 바로 울돌목이다. 바닷물이 차고 빠지며 하루 네 번 울돌목을 일시에 지나면서 조류가 거세지는 것. 1597년 임진왜란 당시 이순신 장군은 울돌목의 이런 특성을 이용해 불과 13척의 배로 왜군 133척을 막아 냈다. 그 위대한 업적은 울돌목 앞에 조성한 우수영국민관광지에서 살펴볼 수 있다. 명량대첩해전사기념전시



2



3



1 해남 우수영국민
관광지에 새롭게 문을
연 호텔 울돌소리.
2 명량해상케이블카를
타면 울돌목의 풍경이
한눈에 펼쳐진다.



관을 비롯해 임진왜란 당시 의병과 관군의 전투 모습을 재현한 조각상 등이 생생한 감동을 전한다. 해 질 무렵, 진도와 해남을 잇는 진도대교 끝에 자리한 스카이워크에 올랐다. 총길이 110미터, 주탑 높이 25미터의 스카이워크는 바닥이 투명한 유리로 되어 있다. 거세게 휘몰아치는 바다가 발아래로 내려다보여 아찔하고도 신비롭다. 조금 더 높이, 조금 더 멀리 바라보고 싶어 케이블카를 타기로 했다. 명량해상케이블카는 약 1킬로미터 구간의 울돌목해협을 가로질러 해남과 진도를 잇는다. 하늘과 바다를 한눈에 담고 싶다면 바닥이 투명한 유리로 된 크리스탈 캐빈을 추천한다. 높이 30미터의 이순신 장군 동상과 총길이 484미터의 진도대교가 시야에서 차츰 멀어지면서 노을 진 울돌목 풍경이 파노라마 뷰로 펼쳐진다. 세상의 모든 붉은색을 모아 놓은 듯한 강렬함이 덮치듯 가슴을 파고든다.

해남을 찾는 여행자에게 반가운 소식이 있다. 지난 10월 1일 호텔 울돌소리가 문을 연 것. 단순한 숙박 시설을 넘어 자연환경과 지역 문화, 액티비티를 동시에 즐길 수 있는 체험형 테마 공간으로 조성했다. 객실은 총 32개로 슈페리어 더블, 패밀리 스위트, 로열 스위트, 핸디캡 더블(장애인실) 등 6개 타입이 있으며, 탁 트인 창과 우드 톤의 인테리어로 세련되면서도 아늑한 분위기를 자아낸다. 전면을 통유리로 마감해 개방감이 뛰어난 '라운지 1597'은 호텔 울돌소리의 하이라이트. 천장에도 커다란 유리창이 나 있어 자연광이 쏟아진다. 이곳에서는 해남의 아름다운 자연을 감상하며 신선한 제철 식재료로 차린 조식을 즐길 수 있다. 프라이빗한 분위기에서 진정한 휴식을 경험하는 스파와 업무처리에 적합한 비즈니스 센터, 해남의 특산품이 한자리에 모인 로컬 습지까지, 부대시설도 꼼꼼하게 갖췄다.

제7회 해남미남(味南)축제

10월 31일부터 11월 2일까지 두륜산도립공원 잔디구장 일원에서 해남의 맛을 즐길 수 있는 축제가 열린다. 밀키트체험존, 해남밥상존, 해남김체험, 미남풀리마켓등 해남의 다양한 농수산물을 활용해 먹거리존과 체험프로그램 등을 운영한다. 축제기간에는 화려한 개막퍼포먼스, 온가족이 즐기는 농산물 체험프로그램 등 다양한 즐길거리도 만난다.



A Table at the Edge of the Land

Haenam

Haenam has recently redefined its culinary identity, curating eight signature local dishes that highlight both tradition and the pure flavors of its regional ingredients. The list includes chicken courses, borissambap (leaf wraps with barley rice), samchihoe (sliced raw spotted mackerel), dishes made with hwangchil tree extract, Korean beef, the classic Haenam-style table, conger eel, and sweet potato desserts. With a 35-year tradition, Hanobaegnyeon is renowned for its borissambap, where diners can select their own vegetables and mix them with perfectly steamed barley rice. The tender grains and fragrant seasonal greens capture the very essence of autumn in Haenam. Set against the gentle, embracing slopes of Duryunsan Mountain, Daeheungsa Temple offers a serene landscape ideal for quiet walks. Monk Choui built Iljiam Hermitage in the temple valley, dedicating over forty years to meditation and tea. He not only refined the art of tea drinking but also cultivated new tea varieties, leaving behind a deep cultural legacy. For a heartier meal, the Haenam Korean Chicken Village specializes in traditional poultry cuisine. At Wonjo Jangsu Tongdak, the signature course menu features dakjumulleok (spicy stir-fried chicken with fresh vegetables), baeksuk (chicken soup), and dakjuk (chicken porridge), served alongside an array of side dishes. At Uldolmok, where Admiral Yi Sun-sin led his legendary victory in the Battle of Myeongnyang, fierce tidal currents still surge four times a day. To fully appreciate this natural spectacle, visit the Woosooyoung Tourist Complex and try the Myeongnyang Air Voyager. The aerial ride offers panoramic views of both sky and sea, capturing the sweeping beauty of Uldolmok.

A new addition to the area, Hotel Uldolsori, opened its doors on October 1. More than just a place to stay, it offers a thematic experience that harmonizes Haenam's stunning southern coast with its natural environment, local culture, and active outdoor lifestyle.

Address Gurim-ri, Samsan-myeon, Haenam-gun, Jeollanam-do (Haenam Well-being Food Village), 400, Daeheungsagil, Samsan-myeon, Haenam-gun, Jeollanam-do (Daeheungsa Temple), Yeondong-ri, Haenam-eup, Haenam-gun, Jeollanam-do (Haenam Korean Chicken Village), 1021, Hakdong-ri, Munnae-myeon, Haenam-gun, Jeollanam-do (Woosooyoung Tourist Attractions), 12-36, Gwangwang leisure-ro, Munnae-myeon, Haenam-gun, Jeollanam-do (Hotel Uldolsori)

느리게, 깊게, 맛있게 영암

강해영 프로젝트의 마지막 여행지, 영암에 닿자 분위기가 묘하게 달라졌다. 높고 푸른 가을 하늘 아래 웅장한 월출산 능선이 병풍처럼 둘러싼 마을은 아득하면서도 비범한 기운이 흐른다. 예부터 영암은 ‘기의 고장’이라 불렸다. 영암의 기둥인 월출산의 영험한 자태만 봐도 그 의미를 알 수 있다. 조선 후기 실학자 이중환은 월출산을 두고 “아침 하늘에 불꽃처럼 기를 내뿜는 기상”이라 표현했다. 영암의 기는 맛에도 깃든다. 비옥한 들판에서 자란 쌀과 과일, 영산강의 기운을 품고 자란 건강한 식재료가 여행자의 활력을 북돋운다.

보기 좋은 음식이 먹기도 좋다

영암에서 첫 끼로 무엇을 먹을지 고민하던 중 영암의 이야기를 한 그릇에 담았다는 말을 듣고 공방 카페 ‘예담은’으로 향했다. 천연 염색 체험 프로그램을 운영하는 규방문화원이었던 곳이 방문객과의 거리를 좁히기 위해 카페로 변모했다. 자그마한 정원에서 차와 음식을 즐길 수 있는데, 천연 염색 프로그램도 그대로 운영한다. 대표 메뉴는 월출소반. 영암에서 난 농산물을 활용해 만든 근사한 도시락이다. 음식을 담은 찬기와 도기도 지역 예술가들이 만들어 그야말로 온전한 ‘메이드 인 영암’ 메뉴다.

월출소반 도시락 뚜껑을 여니 알록달록한 음식이 소담스레 담긴 모습이 마치 한 다발의 꽃 같다. 영암에서 난 양상추 샐러드에 영암 특산품인 무화과로 만든 드레싱을 곁들이고, 겹정·분홍·노랑의 삼색 주먹밥은 영암 쌀과 농산물로 선명한 색과 맛을 냈다. 무화과로 재워 식감이 부드러운 볼카초도 예담은에서 개발한 별미다. 여기에 영암의 또 다른 특산물 멜론으로 만든 아삭한 장아찌가 중간중간 입안을 개운하게 해 준다. 도시락 옆 작은 도기에는 임금님 진 상품으로 알려진 어란을 얹은 미니 주먹밥과 영암 멜론, 대봉감, 고구마 등 제철 재료로 만든 양갱이 오른다. 영암의 맛을 생생하게 즐기는 진귀한 경험이다.

식사를 마쳤으니 이제 디저트를 즐길 차례. 영암의 가을은 무화과와 대봉감이 익어가는 계절이다. 월출산으로 둘러싸인 영암은 일교차가 크고 일조량이 풍부해 대봉감이 유독 실하다. 쫀득한 식감에 은은한 단맛이나 만주, 스무디, 타르트 등의 디저트에 주재료로 사용한다. 신비의 과일이라 불리는 무화과도 영암이 국내 최대 산지다. 부드럽고 달콤한 무화과는 단백질 함량이 높고 섬유질이 많아 항산화 효과가 뛰어나다. 예담은과 오솔길 하나를 두고 마주한 카페 ‘미술관 아래’에서는 무화과와 대봉감으로 만든 디저트를 선보인다. 시그너처 메뉴는 무화과 샌드. 묵직한 버터 쿠키 사이에 화이트 초콜릿 버터크림과 럼에 절인 무화과를 가득 넣었는



데, 바삭하고 고소한 쿠키와 진하고 부드러운 크림, 향긋한 무화과의 조화가 일품이다. 무화과로 고가 그려진 상자에 포장해 선물용으로도 제격이다. 지역 예술가들이 함께 운영하는 미술관 아래는 이름처럼 카페 위층에 미술관이 있고, 맞은편에는 한지와 도자기 공예 체험 공간이 자리해 영암의 맛과 멋을 동시에 즐길 수 있다.

나와 마주하는 시간

영암에 머무는 내내 마을 전체를 둘러싼 월출산의 속살이 궁금했다. 저토록 웅장하고 아름다운 산의 내면은 어떤 모습일까. 산세가 험하기로 유명한 월출산을 오르기 부담스럽다면 도갑사를 방문하라는 주민의 말을 듣고 월출산 북쪽 계곡으로 향했다. 월출산에 안긴 도갑사는 신라 말기 도선국사가 창건한 천년 고찰로 1456년 영암 출신의 수미왕사가 중건했다. 풍수지리의 대가인 도선국사는 ‘호남의 금강’이라 불리는 월출산의 산세를 굽어보고 호국의 기운을 담아내고자 이곳에 도량을 지었다고 전해진다.

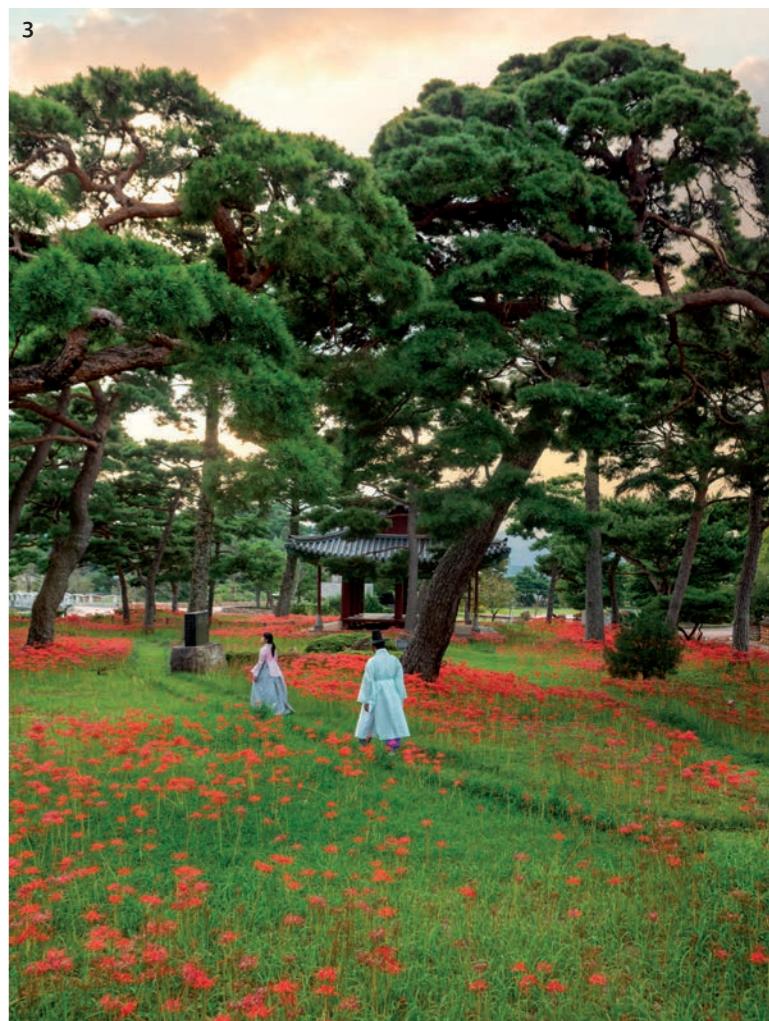
첫 번째 문인 일주문으로 들어서니 가을볕에 노랗게 익은 나무들이 방문객을 정토의 세계로 안내한다. 이후 단번에 세월의 깊이가 느껴지는 해탈문이 등장한다. 해탈문은 번뇌와 속박을 벗어나 자유로운 경계에 이르는 불교의 해탈 사상을 상징하며, 국보로 지정됐다. 경건한 마음으로 문을 통과하자 비로소 부처를 모신 불전에 이른다. 중앙에 자리한 대웅전은 월출산을 등에 업은 채 위풍당당한 모습이다. 그 앞을 석조 5층 석탑이 든든하게 지키고 서 있다. 사찰 뒤편은 곧바로 월출산으로 들어서는 등산로로 이어진다. 울창한 숲이 사방을 감싸안아 세상의 소음이 완벽히 차단되는 곳. 걷는 내내 오직 나뭇잎이 땅에 닿는 소리만 들린다. 속세의 걱정과 근심도 툭, 툭, 길가에 내려놓는다.

월출산 아래에는 고즈넉한 한옥 마을이 자리한다. 좁은 흙길을 따라 돌담과 기와집이 이어진 구림마을이다. 전국에 흔한 것이 한옥 마을이라지만 사뭇 다른 풍경이다. 무려 2200년 역사를 품은 마을에는 통창을 낸 카페나 퓨전 음식을 파는 식당 하나 없이 주민들의 고택만 모여 있다. ‘구림’이란 이름은 신라 말기 도선국사의 탄생 설화에 등장한다. 한 처녀가 빨래를 하다 강물에 떠내려온 오이를 집어 먹었는데, 그 후로 아이를 갖게 됐다. 이를 기이하게 여긴 처녀의 부모는 출산 후 아이를 숲에 버렸다. 며칠 후 그곳에 다시 찾아가 보니 비둘기 떼가 둘러싸아 이를 보호하고 있었다. 훗날 이 아이는 고려 건국을 예언하고 불교를 부흥시킨 도선국사가 된다. 이러한 이유로 비둘기 ‘구(鳩)’와 수풀 ‘림(林)’을 합쳐 구림마을이라 부르게 됐다. 구림마을은 일본에 선진 문물을 전한 왕인박사와 풍수지리의 대가 도선국사 등 걸출한 인물을 배출했다. 정말 월출산에서 나오는 기가 남다른 걸까. 다양한 일화를 되새기며 구석구석 걷다 보면 이야기의 주인공들이 금방이라도 튀어나올 것만 같다.

구림마을에 가면 꼭 해야 할 일이 있다. 한복을 입고 마을을 걷는 것. 담장을 따라 걷다 보면 유독 깔끔한 건물 하나가 눈에 띠는데, 한복 체험을 할 수 있는 ‘고영한복’이다. 한복을 단순한 전통 의상이 아닌 문화유산으로 여기는 고영 대표의 보금자리. 30여 년간 서울에서 한복집을 운영하며 조선 왕릉 제관 복식과 사직단 제례 복식 등 국가 행사에 필요한 한복을 손수 지은 그는 귀향을 고민하던 중 구림마을에 반해 정착을 결심했다. 고영한복은 맞춤형 한복을 제작하는 곳이지만, 한복을 입고 마을을 둘러보는 한복 대여 프로그램 ‘한복입고 유유자적’도 운영한다. 내 몸에 꼭 맞는 한복을 입고 고색창연한 고택과 야트막한 황토 담장, 정자와 누각을 거닐다 보면 마치 시간 여행을 하는 듯한 기분이 든다.



1 오색단풍으로 물든 월출산의 품에 안긴 도감사.
 2 영암 무화과로 만든 디저트를 선보이는 카페 ‘미술관 아래’.
 3 한복을 입고 구림마을을 둘러보는 ‘한복입고 유유자적’.



1

2

3



1 구림마을 근처
고즈넉한 느낌의
구림한옥스테이
2 독천낙지거리에서
맛보는 다양한 낙지
요리.

갯벌 속 인삼, 낙지의 변신

월출산에서 기를 충전했다면, 이제 맛있는 음식으로 배를 채울 차례. 영암 여행을 계획하며 꼭 방문하고 싶은 곳이 있었다. 바로 융내에 자리한 독천낙지거리. 지금이야 평범한 거리지만 과거 이곳에서는 큰 우시장이 열렸다. 근처 미암면 일대에는 영산강 하굿둑이 건설되기 전까지 너른 갯벌이 펼쳐진 갯마을이 있었다. 1970년에 문을 연 독천식당 대표는 우시장에서 갈비탕을 팔다가 근처 상인들이 좌판에 낙지를 펼쳐 놓은 모습을 보고 갈비탕에 낙지를 넣어 보았다. 이것이 독천낙지거리의 대표 음식인 갈낙탕의 탄생 배경이다. 이후 2010년 음식 문화 개선 시범 거리로 지정되면서 독천식당 일대는 ‘독천낙지거리’라 불리게 됐다. 갈낙탕을 처음 만든 ‘독천식당’은 3대째 전통을 잇고 있다. 대표 메뉴인 갈낙탕부터 낙지 초무침, 낙지 연포탕, 낙지 구이 등 다양한 낙지 요리를 선보이고, 직접 만든 젓갈류로 밀반찬을 낸다. 갈낙탕에 들어가는 쇠고기는 식당을 오픈했을 때부터 지금까지 영암에서 나고 자란 국내산 육우만 사용한다. 진한 국물에 갈빗대와 낙지가 통째로 들어가 보기만 해도 건강해지는 기분이 든다. 신선한 채소와 통통한 낙지, 깊은 맛의 양념이 어우러진 낙지 초무침도 별미. 입맛을 돋우는 새콤달콤한 양념은 물론, 아삭하고 쫄깃한 식감도 먹는 재미를 더한다.

구림마을 근처 십리벚꽃길 옆에 자리한 구림한옥스테이는 올해 5월에 문을 연 한옥 펜션이다. 전통 한옥의 고즈넉한 멋에 침대와 에어컨 등 편의성을 갖춰 도시 생활에 익숙한 여행자도 편안하게 머물 수 있다. 객실은 수홍재, 동백재, 자미재, 죽림재, 노각재 등 5동으로 이뤄졌으며 각각 너른 마당이 딸려 있다. 그중 가장 안쪽에 자리한 수홍재에 짐을 풀었다. 푸른 어둠이 깔린 저녁, 수홍재 뒷마루에 달빛이 내려앉는다. 건물 뒤란의 대나무 숲과 뒷마루에서 스며 나오는 향긋한 나무 냄새에 솔솔 잠이 쏟아진다. 강해영에서의 마지막 밤이 고요히 저물어 간다.

+

2025 월출산 국화전시회

지난해 18만 4000여 명의 관광객이 찾으며 성황리에 개최됐던 월출산 국화전시회가 다시 돌아왔다. 올해는 10월 30일부터 11월 16일까지 월출산 기찬랜드 일원에서 열린다. 단풍과 함께 23종 21만 본의 국화가 만들어 내는 형형색색의 꽃물결이 잊지 못할 감동을 선사할 예정. 국화로 만든 다양한 조형 작품과 포토존도 마련돼 특별한 추억을 남길 것이다.



Slow, Deep, and Delicious Yeongam

In Yeongam, fertile fields yield rice and fruit, while the Yeongsan River nurtures fresh, wholesome ingredients that revive every traveler's spirit. At Café Yedameun, which also offers a natural dyeing workshop, the signature dish is Wolchul Soban — an elegant lunchbox-style meal prepared with local produce. A small earthen bowl beside it holds eoran, a delicacy once served to royalty.

Autumn in Yeongam is the season when figs and persimmons ripen. At Café Under the Gallery, desserts crafted from these fruits take center stage, with the fig sandwich — a blend of nutty cookies and smooth cream — as the house favorite. Nestled on the slopes of Wolchulsan Mountain, Dogapsa Temple is said to have been built by the renowned Monk Doseon, a master of geomancy. The temple's Haetalmun Gate, symbolizing spiritual liberation, is designated National Treasure No. 50. Behind the temple, a trail leads up the mountain, while below lies Gurim Village, an ancient settlement more than 2,200 years old, steeped in quiet charm. Here, visitors can rent traditional hanbok and stroll leisurely through the village as part of the "Relax in Hanbok" experience. Dokcheon Nakji Street is the birthplace of gallaktang (short rib and octopus soup), first created at Dokcheon Restaurant. The rich broth, simmered with beef ribs and whole octopus, is deeply satisfying. Also worth trying is nakji chomuchim (sweet and sour octopus salad), where tender octopus is tossed with crisp vegetables. Near the cherry blossom-lined road by Gurim Village stands Gulim Hanok Stay, a traditional guesthouse that opened in May. Combining the serene beauty of hanok architecture with modern comfort, it offers city dwellers a peaceful yet familiar place to rest.

Address 710-29, Wangin-ro, Gunseo-myeon, Yeongam-gun, Jeollanam-do (Yedameun), 710-30, Wangin-ro, Gunseo-myeon, Yeongam-gun, Jeollanam-do (Under the Gallery), 306, Dogapsa-ro, Gunseo-myeon, Yeongam-gun, Jeollanam-do (Dogapsa Temple), Dokcheon-ri, Haksan-myeon, Yeongam-gun, Jeollanam-do (Dokcheon Nakji Street)

사람과 산업,
세계가 교차하는 플랫폼

울산전시컨벤션센터 유에코

만나고 교류하고 지식을 나누는 동안 우리 삶은 조금 더 풍요로워진다. 마이스 산업의 새로운 구심점, 울산전시컨벤션센터 '유에코'에서 흥미진진한 지적 모험을 떠난다.



제작 지원
울산전시컨벤션센터

가는 방법 서울 출발을 기준으로 서울역에서 KTX를 타고
울산역까지 2시간 20분 정도 걸린다.



전면 유리창과 높은 층고를 지닌 로비는 대형 박람회로 방문객이 붐비는 때에도 쾌적함을 유지한다.

주소 울산시 울주군 삼남읍 울산역로 255 문의 052-255-1900

1

유에코를 만나다 비즈니스의 시작, 울산전시컨벤션센터

영남알프스 산등성이에 환한 빛이 내려앉는 아침, 시속 300 킬로미터의 KTX 열차가 고요한 울주 땅에 활기를 살려 나른다. 울산역에서 불과 500여 미터 거리, 절묘한 위치에 올라선 울산전시컨벤션센터는 이 도시로 유입된 최신 기술과 첨단 문화를 입체적으로 펼쳐 보이는 공간이다. 울산(Ulsan), 전시(Exhibition), 컨벤션 센터(COnvention center)의 머리글자 를 딴 '유에코(UECO)'로 통하는 이곳은 2021년 개관한 이래 도시를 대표하는 비즈니스 플랫폼으로 자리매김했다. 연면적 4만 2900여 제곱미터에 지상 3층, 지하 1층으로 지은 압도적인 규모의 건물엔 7000여 명을 수용할 수 있는 거대한 전시장과 1400여 명이 입장 가능한 컨벤션 흘, 공간을 자유자재로 구획하고 확장하는 가변형 중·소 회의실 등 긴요한 시설이 알차게 들어섰다. 산업 박람회장이라는 본연의 기능은 물론 공연장, 아트·라이프스타일 페어 전시장 등 다종다양한 역할을 수행해 온 이 건물은 고래의 역동적인 움직임을 형상화해 설계했다. 반구천의 암각화와 장생포 고래잡이 역사와 유려한 건축미를 인정받아 2021년 울산광역시 건축상 공공 부문 최우수상을 수상하기도 했다. 나아가 에너지 절약과 오염 저감 시설을 갖춘 친환경 건물에 부여하는 녹색 건축 인증, 교통 약자에게 문턱을 낮춘 배리어프리 인증까지 취득해 전시 컨벤션 산업의 목표인 상생과 공존을 모색한다.



숫자로 보는 유에코

277,745명

2025년 9월 기준 유에코 방문객수. 전시컨벤션 산업의 허브다운 규모다.

43,000m²

대지 면적. 경제자유구역으로 지정된 KTX 울산역 복합특화지구에 자리한다.

800대

주차 가능 대수. 행사 참석자에게 주차료 감면 혜택을 지원한다.

184건

2025년 9월 기준 유에코 행사 횟수. 대형 박람회부터 중소형 세미나까지 아우른다.

7,776m²

전시장 전체 면적. 국제 규격 축구장 7140제곱미터보다 크다.

유에코로 잇다

글로벌 마이스 산업 허브, 울산국제회의지구

울산 앞바다를 누비던 고래의 푸른 꿈은 오늘날 세계로 뻗어 나가는 이 도시의 미래 산업과 중첩된다. 기계, 철강, 조선, 자동차로 대표되는 중공업과 석유화학업 기반 시설을 갖춘 산업 수도 울산은 이제 천혜의 자연환경, 특유의 향토 문화, 사통팔달의 교통 시설과 최첨단 과학 기술을 융합해 마이스 산업 거점 도시로 거듭나고자 한다. 이 목표의 첫걸음이 울산국제회의지구다. 운영 주체인 울산문화관광재단은 국제회의시설과 관광, 문화 인프라를 하나로 아우르며 과거와 현재, 미래를 잇는 마이스 산업의 여정을 설계했다. 울산의 아득한 과거를 돌아보는 '헤리티지 존'은 울산암각화박물관을 중심으로 이루어진다. 유네스코 세계유산에 빛나는 반구천의 암각화와 여기에 얹힌 과학적 지식, 역사적 맥락을 살피는 공간이다. 영남알프스 복합웰컴센터와 국제클라이밍센터, 서울주문화센터로 구성된 '알프스 시티 존'은 이름처럼 영남알프스를 중심으로 고유한 산악 문화를 향유하는 울산의 오늘을 보여 준다. 마이스 산업 도시 울산의 미래는 '컨벤션 존'이 구현한다. 빠르고 편리한 철도 교통, 영남알프스를 마주한 눈부신 경관, 넓고 쾌적한 시설을 완비한 유에코는 마이스 산업 거점 도시의 위상에 걸맞은 품격을 갖췄다.



울산의 미래, 마이스 산업

기업 회의(Meeting),
포상 여행(Incentives),
컨벤션(Convention),
전시회(Exhibition)의 머리글자를
딴 마이스(MICE) 산업은 만남과
교류, 지식 교환을 통해 산업 간,
학문 간, 지역 간 부가가치를
창출하고 있다.

문의 ueco.or.kr

2



1

1 회의실 옆 VIP 대기실에는 반구천의 암각화에 새겨진 고래 그림을 옮겨 놓은 아트 워크가 자리해 울산의 정체성을 보여 준다.

2 유에코의 역동적인 외관과 야외 휴게 공간이 산뜻하게 어우러진다.



1



2

| 3 |

유에코에서 교류하다
최고의 파트너, 울산 마이스 얼라이언스

유에코 일대가 국제회의지구로 지정되면서 울산은 마이스 산업 허브로 거듭나기 위한 첫 관문을 통과했다. 마이스 산업의 관건은 유연한 협력 관계 구축에 있을 터. 앞서 2020년 8월 기민하게 조직된 울산 마이스 얼라이언스는 공공기관과 민간 기업이 뜻을 모은 조직으로, 국제회의나 국내 컨벤션 행사 개최 시 최적의 서비스를 제공하는 전문 협의체를 목표로 한다. 마이스 전문 시설, 마이스 기획·운영, 마이스 지원, 마이스 정책 협력 등 4개 부문에서 활동하게 된 72개 회원사는 긴밀히 교류하며 정보를 나누고, 공동 마케팅과 행사 유치 전략을 마련 중이다.

070

1.2 유에코의 모든 공간은 매순간 최상의 컨디션을 유지한다. 첨단 설비와 쾌적한 공간, 뛰어난 행사 역량으로 국제적 마이스 플랫폼의 품격을 갖췄다.

INTERVIEW

오경탁 울산문화관광재단 대표이사

유에코가 걸어온 지난 1년을 평가해 주세요. 신규 고객 발굴과 고객 만족도를 높이기 위해 노력한 한 해였습니다. 덕분에 지난해 유에코는 개관 이래 최대 점유율을 기록했습니다. 브랜드 인지도 제고를 위한 마케팅 전략, 전시 개최 지원 사업, 기관 간 업무 협약을 적극적으로 추진한 것이 주효했다고 생각합니다. 특히 유에코 전관에서 열린 2024 울산세계미래산업박람회는 국내외 470여 개 기업을 유치하고 1만여 명의 관람객을 동원해 큰 흥행을 거뒀습니다. **전시 컨벤션 공간으로서 유에코가 지난 장점은 무엇인가요?** 차별화된 역사·문화·자연 콘텐츠와 산업도시로서 울산이 다져온 인프라를 꼽고 싶습니다. KTX가 정차하는 울산역에서 도보 10분 거리에 위치해 교통 편의성이 훌륭한 것은 물론, 참여 기업과 방문객을 위한 다양한 혜택도 마련해 왔습니다. 공공기관 대상 대관료와 모든 참관객 대상 주차료 감면 등 알찬 지원 제도로 편리하고 유용한 공간을 조성하고 있지요. **앞으로의 계획이 궁금합니다.** 울산은 2025년 예비국제회의지구 활성화 지원 사업 대상 도시로 선정됐습니다. 이에 발맞추어 '울산 마이스 아카데미' 등 교육 프로그램을 통해 전문 인력을 양성하고, 국제회의와 컨벤션 행사 개최에 특화한 전문 협의체 '울산 마이스 얼라이언스'를 운영 중입니다. 글로벌 마이스 산업 플랫폼으로 거듭날 유에코의 모습을 기대해주시기 바랍니다.



071

유에코, 어우러지다 사람·산업·문화가 공존하는 유에코 행사

2021년 팬데믹 시기에 개관한 유에코는 사회적 거리 두기를 비롯한 각종 제약을 정면 돌파하며 울산의 마이스 산업에 특화한 맞춤형 산업 전시회와 문화 박람회를 성공적으로 치렀다. 울산국제수소에너지 전시회, 울산안전산업워크 전시회 등 ESG 트렌드에 발맞춘 전시회와 더불어 울산국제아트페어, 울산펫페어 같은 문화 부문 행사를 유치해 탄탄한 역량도 갖췄다. 유에코가 11월부터 연말까지 선보일 세 개의 프로그램은 올해의 하이라이트다. 울산세계미래산업박람회와 울산문화박람회, 지역 문화를 아우르는 대한민국 지방시대 엑스포가 한층 진화한 모습으로 찾아온다.



+

울산세계미래산업박람회(WAVE) 2025

첨단 기술의 현재가 궁금하다면 울산세계미래산업박람회 (World Advanced Vision Expo) 2025를 주목해야 한다. AI 수도를 선언한 도시의 비전과 미래 전략을 선보이는 자리로 인공지능, 이차전지, 모빌리티, 그린 에너지 등 글로벌 산업을 이끄는 주요 기술을 집중적으로 소개한다. 특히 이번 행사는 스마트팩토리와 로보틱스, 메타버스 등 AI 산업 각 분야의 혁신적 사례를 전시해 눈길을 끈다. 현대자동차, 현대중공업, SK에너지, 에쓰오일, 고려아연, 앤솔라리움 등 울산에 기반을 둔 기업을 비롯해 국내외 460여 개사가 참여해 현장의 열기를 더한다.

기간 11월 12일~14일

문의 waveulsan.kr

2025 대한민국 지방시대 엑스포

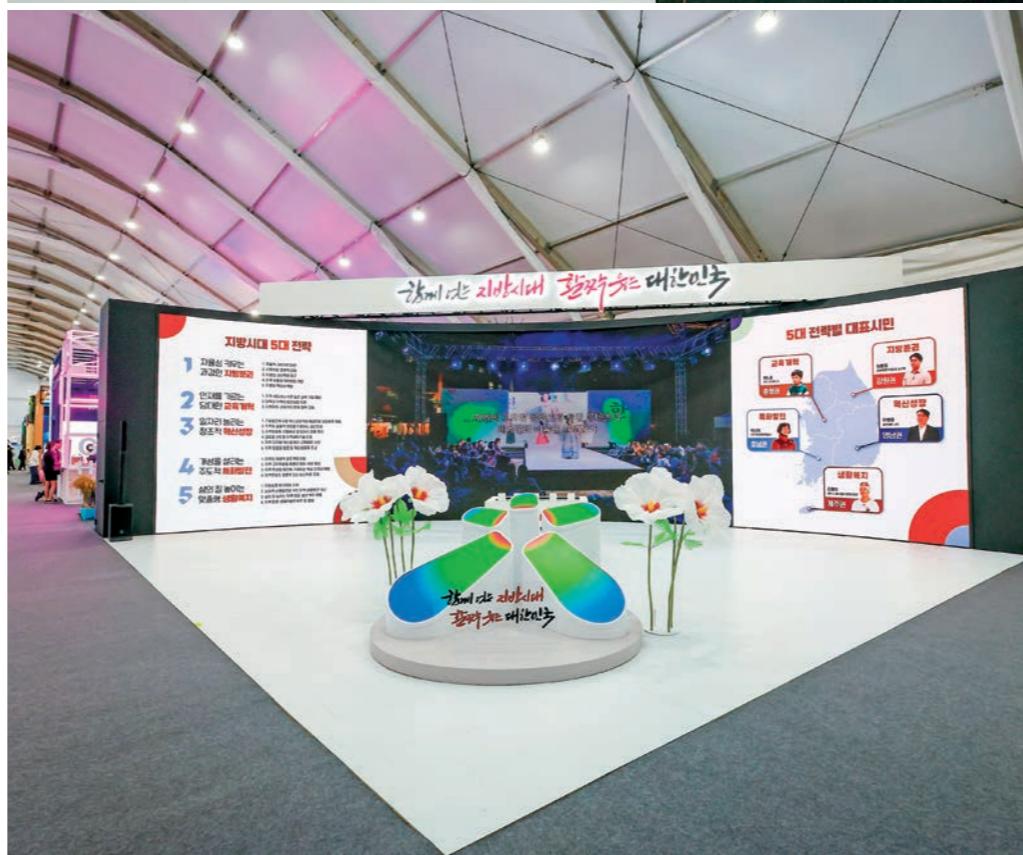
중앙정부와 지방자치단체가 함께 자치분권 및 지역균형발전 성과와 비전을 펼쳐보이는 대규모 박람회인 '대한민국 지방시대 엑스포'가 올해 울산에서 열린다. K-Balance 2025'를 부제로 한 이 행사는 중앙정부와 지자체, 공공기관 등 47개 기관이 참여하며 전시회, 정책 콘퍼런스, 산업·문화·관광 투어, '대한민국 고향사랑기부 박람회' 등 다채로운 프로그램을 선보인다. 특히 관객이 직접 소통을 시도하는 체험형 부스와 이벤트를 통해 지방시대의 비전과 지역 혁신의 현장을 생생하게 느낄 수 있다. 개최 도시인 울산이 마련한 특별관도 눈길을 끈다. 지방자치 30주년을 맞아 울산은 동해남부권 광역 협력체계인 '해오름동맹'의 성과를 비롯해 다양한 발전 사례를 소개하고, 2028 울산국제정원박람회 유치를 홍보하며 글로벌 문화 허브로 도약하는 도시의 미래상을 제시한다.

기간 11월 19일~21일
문의 regionexpo.kr

2025 울산문화박람회

문화는 힘이 세다. 유네스코 세계문화유산에 등재된 반구천의 암각화가 소재한 도시 울산이 '문화로 새긴, 울산의 꿈'을 슬로건으로 내걸고 16개 전시관, 360여 개 부스를 마련한다. 전시는 크게 4개 테마로 이루어진다. 울산 시민의 이야기를 담아낸 지역문화관, 캐릭터 '해몽이'를 알리는 문화콘텐츠관, 기업과 공생하는 지역의 모습을 보여줄 문화상품관, '문화도시' 울산의 현재와 미래가 교차하는 특별전시관이 도시의 고유한 정체성을 한층 공고하게 할 예정이다. 창작 공간 '예술공장 성남', 청년 프로그램 '울산청년플레이리스트' 등 젊은 크리에이터들의 활동도 두루 살펴볼 수 있는 기회다.

기간 12월 4일~7일
문의 uce.or.kr





| 5 |

유에코와 여행하다

마이스 여행자를 위한 울주 반나절 코스

해발고도 1000미터 이상의 웅장한 산악군이 펼쳐진 영남알프스, 넓은 바다로 이어지는 태화강 물길, 아득한 역사를 간직한 반구천의 암각화, 한반도에 새 아침을 푸트리는 간절곶. 유에코가 위치한 울산시 울주군은 눈부신 자연과 역사를 끌어안은 고장이다. 전시회와 박람회에 참여하기 위해 방문한 마이스 여행자라면 울주만의 고유한 풍광을 감상하고, 자연이 들려주는 유장한 이야기에 한 번쯤 귀 기울여야 한다. 춤출한 일정을 소화해야 하는 이를 위해 반나절 산책 코스를 추천한다.

074



언양읍 골목 걷기

달콤한 언양불고기와 흥겨운 언양알프스시장을 품은 언양읍의 중심엔 오랜 세월 행정적, 군사적 요충지로 마을을 굽어본 언양읍성이 있다. 한때 어엿한 사대문과 12개소의 치성, 해자를 갖추었으나 수차례 전쟁과 일제강점기를 거치는 동안 상당 부분 소실되었다. 다행히 오늘날 남문의 누각인 영화루를 복원한 덕분에 옛사람들의 눈으로 언양을 조망할 수 있게 되었다. 영남알프스가 에워싼 아득한 마을 풍경은 언제고 바라보는 이의 마음을 푸근하게 했을 테다. 영화루를 시작점으로 하는 언양갈래길을 거닐면 언양 사람의 삶이 조금 더 생생하게 다가온다.

주소 울산시 울주군 언양읍 성안1길 1(영화루)

반구천의 암각화 탐방

태화강 본류인 대곡천의 옛 이름이 반구천이다. 울주 사람들은 대곡천만큼 반구천이라는 이름을 오래 사용해 왔다. 원효대사가 머물렀다고 전해지는 고찰 반고사의 존재를 더듬어 반구천 일대를 답사하던 불교미술사학자 문명대 교수는 1970년 천전리 명문과 암각화를, 이듬해인 1971년 대곡리 반구대 암각화를 발견했다. 옛사람들의 삶이 담긴 신비로운 고래 그림과 문장으로 이루어진 두 암각화는 지난 7월 유네스코 세계문화유산에 등재되어 그 가치를 다시금 인정받았다. 반구천을 따라 이어진 산책로는 단풍이 물드는 이 계절에 특히 아름답다.

주소 울산시 울주군 두동면 반구대안길 254(울산암각화박물관)



1 울주 진하 앞바다에 아침 해가 떠오른다. 2 언양읍성에 올라 언양읍과 울주의 산악군을 살피면 눈이 시원해진다. 3 반구천의 암각화를 만나러 가는 길은 아름다운 트레킹 코스이기도 하다. 4 명선교에 올라 명선도와 진하해수욕장의 눈부신 풍광을 마주해도 좋다.

주소 울산시 울주군 서생면 진하리 60(명선도)



Ulsan Exhibition & Convention Center, UECO

1

Ulsan Exhibition & Convention Center

The high-speed KTX train, traveling at 300 kilometers per hour, brings energy and vitality to the tranquil land of Ulju. Just 500 meters from Ulsan Station, the Ulsan Exhibition & Convention Center stands in a prime location, serving as a space that vividly showcases the latest technologies and cutting-edge culture flowing into the city. The name "UECO" combines the initials of Ulsan, Exhibition, Convention, and Center. Since its opening in 2021, it has established itself as Ulsan's leading business platform. The building covers a total floor area of 42,900 square meters, with three stories above ground and one below. Inside are a vast exhibition hall that can accommodate around 7,000 people, a convention hall seating 1,400, and multiple medium- and small-sized meeting rooms with flexible layouts. Beyond its primary role as a venue for industrial expos, UECO also serves as a concert hall and art fair exhibition space. The building's design was inspired by the dynamic movement of whales—symbolizing Ulsan's maritime identity and evoking the Bangudae Petroglyphs and Jangsaengpo's whaling heritage. For its elegant architectural expression, UECO received the 2021 Ulsan Architecture Award for Excellence in the Public Building category.

Address 255, Ulsanyeok-ro, Samnam-eup, Ulju-gun, Ulsan Contact 052-255-1900

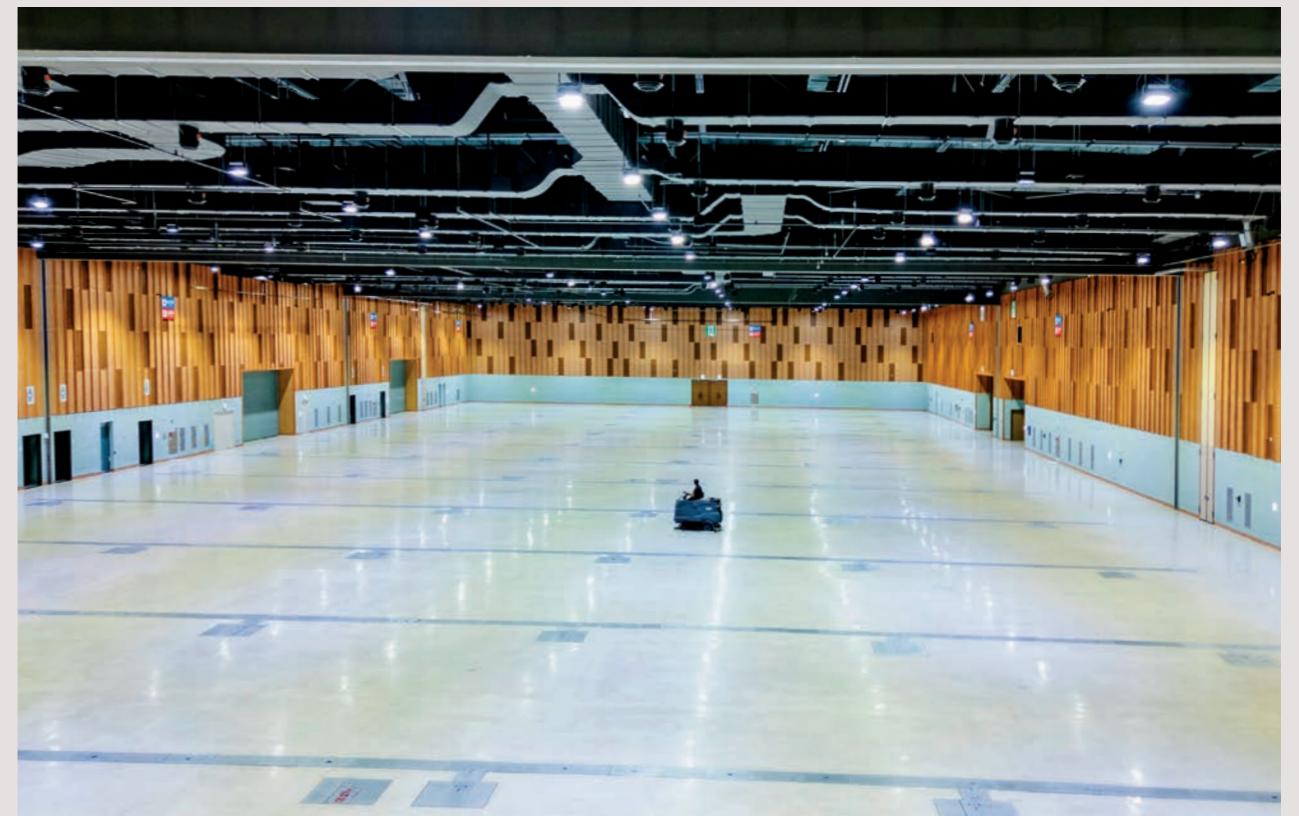
Meeting, exchanging ideas, and sharing knowledge make our lives richer. At the Ulsan Exhibition & Convention Center, known as UECO, a new hub of the MICE industry, an inspiring intellectual journey begins.

2

Ulsan Global MICE District

Ulsan, the industrial capital of Korea, has long been defined by its strengths in machinery, steel, shipbuilding, and automotive manufacturing, as well as its petrochemical infrastructure. Today, the city is evolving into a premier MICE destination by blending its natural environment, rich local culture, advanced transportation network, and cutting-edge science and technology. Leading this transformation is the Ulsan Global MICE District. Operated by the Ulsan Culture & Tourism Foundation, the district integrates international conference facilities and cultural infrastructure to create a MICE journey that connects past, present, and future. The Heritage Zone, centered around the Ulsan Petroglyph Museum, explores the scientific knowledge and historical context of the Bangudae Petroglyphs, a UNESCO World Heritage Site that sheds light on humanity's ancient relationship with nature. The Alps City Zone, which includes the Yeongnam Alps Complex Welcome Center, the International Climbing Center, and the Seoulju Cultural Center, showcases Ulsan's vibrant mountain culture at the heart of the Yeongnam Alps. Finally, the Convention Zone embodies the future of MICE in Ulsan. With convenient rail access and state-of-the-art facilities, UECO represents the city's vision of becoming a global hub for business, culture, and exchange.

Contact ueco.or.kr



3

Ulsan MICE Alliance

With the area surrounding UECO designated as a preliminary international conference district, Ulsan has taken its first major step toward becoming a leading MICE hub. In this industry, success depends on the ability to build flexible and effective partnerships. Established in August 2020, the Ulsan MICE Alliance brings together public institutions and private companies with a shared goal: to deliver world-class service for international conferences and domestic conventions. The alliance now includes 72 member organizations across four key sectors — MICE facilities, event planning and operations, MICE support services, and policy collaboration. Members actively exchange information, engage in joint marketing initiatives, and develop coordinated strategies to attract and host major events.

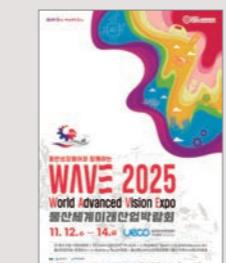


4

Events at UECO

The three major programs UECO will host from November through the end of the year mark the highlights of 2025. For those eager to explore the forefront of advanced technology, WAVE (World Advanced Vision Expo) 2025 is not to be missed. As a city that has declared itself the capital of AI, Ulsan will present its vision and future strategies while showcasing key technologies driving global industries such as artificial intelligence, secondary batteries, mobility, and green energy. The Expo for the Local Era in 2025, held under the theme K-BALANCE 2025, is Korea's leading exhibition for local governance and regional development. Centered around the "Balance Stage," where innovative local case studies are presented, the event will feature exhibitions, policy conferences, and diverse industry, culture, and tourism programs. Finally, the 2025 Ulsan Culture Expo celebrates the Bangudae Petroglyphs, a UNESCO World Heritage site, under the slogan "Ulsan's Dream, Engraved in Culture." With 16 exhibition halls and more than 360 booths, the expo will unfold across four main themes: the Local Culture Hall sharing stories of Ulsan citizens, the Cultural Content Hall introducing the character "Haemong," the Cultural Products Hall highlighting collaboration between companies and communities, and a Special Exhibition Hall where the present and future of "Cultural City Ulsan" meet. Together, these exhibitions strengthen the city's cultural identity and reaffirm its vision as a global MICE and culture destination.

WAVE 2025



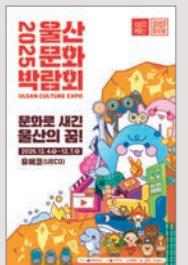
Dates Nov. 12-14
Contact waveulsan.kr

Expo for Local Era in 2025



Dates Nov. 19-21
Contact regionexpo.kr

2025 Ulsan Culture Expo



Dates Dec. 4-7
Contact uce.or.kr

여행이 더 즐거운 강릉 미식 여행



여행의 즐거움은 역시 맛있는 음식을 먹을 때 증폭된다. 쫀득한 옹심이와 몽글몽글한 초당순두부, 칼칼한 짬뽕 그리고 장칼국수까지, 강원도 강릉에서 꼭 먹어 봐야 하는 음식을 소개한다.

쫀득하고 담백한 감자의 매력, 감자 옹심이

척박한 산간 지형과 일교차가 큰 기후에서도 잘 자라는 감자는 예부터 강원도 사람들의 삶을 지탱해 온 대표 식재료였다. 덕분에 감자를 이용한 다양한 음식이 발달했다. 그중 하나가 감자 옹심이. 옹심이는 강릉 사투리로 감자를 갈아 동글동글하게 빚은 새알 모양의 음식을 말한다.

감자를 곱게 갈아 체에 거르면 전분이 가라앉는데, 여기에 감자 건더기를 더해 동그랗게 빚으면 쫀득한 감자 옹심이가 완성된다. 멸치나 황태를 우려낸 국물에 옹심이를 넣어 푹 끓이면 시원하고 구수하면서 진한 맛이 속을 뜨끈하게 데워 준다. 탱글탱글한 식감의 감자 옹심이는 쟁반을 수록은은 한 단맛이 배어 나온다.

강릉 곳곳에는 감자 옹심이 맛집이 즐비한데, 특히 강릉시 병산동 일대에는 감자 옹심이 전문 식당이 밀집해 있어 '옹심이 마을'이라 불린다. 어름철 햇감자가 나오면 주민들이 감자를 갈아 감자전과 감자 옹심이를 만들어 팔았는데 입

소문이 나면서 옹심이 특화 마을이 되었다. 쫀득하고 구수한 감자 옹심이에 바삭한 감자전을 곁들이면 고소한 풍미가 더해져 강릉 여행이 한층 즐거워진다.

바닷물을 간수로 사용한 초당순두부

강릉 음식을 이야기할 때 초당순두부를 빼놓을 수 없다. 동해 바다와 가까운 강릉시 초당동은 예부터 깨끗한 해풍이 불고 맑은 지하수가 풍부했다. 바닷물과 민물이 만나 미네랄이 풍부한 물은 염도가 낮아 두부제조에 적합했다.

강릉의 초당두부는 여느 지역과 달리 염화마그네슘이 풍부한 해수를 간수로 사용해 일반 두부보다 질감이 부드럽고 고소한 맛이 나는 것이 특징이다. 또한 화학 간수를 사용하지 않아 담백하면서도 깊은 맛이 난다. 한 입 베어 물면 입안에서 사르르 녹으며 콩 본연의 고소함과 해수의 짙조름한 맛이 어우러진다. 간장을 따로 더하지 않아도 감칠맛이나는 이유다.



1



3

1 바닷물을 간수로 사용해 짙조름하고 고소한 초당순두부.
2 구수한 국물에 쫀득한 옹심이가 들어간 김자 옹심이. 3 풍성한 해산물에서 불향이 진하게 느껴지는 강릉 짬뽕. 4 된장에 고추장을 섞어 감칠맛이 폭발하는 장칼국수.



4



2

경포호 부근 강문해변 안쪽에는 초당순두부 맛을 제대로 경험할 수 있는 초당순두부 마을이 자리한다. 현재 50여 개의 순두부 전문점이 모여 있는데, 청정 지하수와 해수를 활용한 전통 제조 방식이 입소문을 타면서 전국적인 명성을 얻었다. 맑게 끓여 궁극의 담백함이 느껴지는 순두부찌개, 버섯과 쇠고기를 더한 두부전골은 꼭 먹어 봐야 한다.

칼칼하고 시원한 짬뽕 & 장칼국수

강릉 짬뽕은 불향이 진하고 국물이 묵직한 것이 특징이다. 매운맛 속에서도 단맛이 감돌며 깊은 풍미가 마지막 한 숟갈까지 이어진다. 오징어, 홍합, 바지락, 새우, 가리비 등 싱싱한 해산물이 푸짐하게 들어가 국물 맛이 시원하고, 진한 색에 비해 맵거나 기름지지 않다. 교동은 강릉 짬뽕을 전국 구인기 메뉴로 격상시킨 곳. 오로지 짬뽕 하나를 먹기 위해 기본 30분은 줄을 서야 하는 짬뽕맛집이 여럿 있다.

강릉에서 면 요리가 먹고 싶을 때 짬뽕과 함께 반드시 후보

에 오르는 메뉴는 장칼국수다. 장칼국수의 핵심은 된장과 고추장의 조화다. 일반 칼국수가 멸치나 닭 육수를 기본으로 하는데 반해, 장칼국수는 강된장에 고추장을 약간 섞어 국물이 칼칼하면서도 구수하다. 여기에 멸치, 다시마, 가다랑어 포 등을 넣어 우려낸 육수를 더해 깊은 감칠맛을 완성한다. 채소는 배추, 대파, 애호박, 양파 등을 넣고 때로는 두부나 감자를 곁들여 한층 풍성한 식감을 자랑한다. 끓은 국물에 칼로션 면발이 담긴 모습은 얼핏 매운탕이나 찌개를 연상시키지만, 한 숟가락 떠먹는 순간 부드럽고 진한 감칠맛에 깜짝 놀라게 된다.

미식의 도시, 강릉은 지역 고유의 전통 음식 자원을 보존하고, 커피 문화 등 새롭고 창의적인 식문화와 융합하려는 노력을 높이 평가받아 2023년 유네스코 창의도시 국제 네트워크의 미식 분야 도시로 지정되었다. 강릉에선 매년 10월 경 커피 축제와 누들 축제가 열린다.

이스탄불은 지금



튀르키예의 이스탄불은 서로 반대라고 생각하는 두 개념이 자유분방하게 뒤섞이는 도시다. 전통으로 새로움을 만드는 젊은 로컬, 오래된 것에서 미래를 모색하는 동네에서 발견한 이스탄불의 지금.





WEST 서쪽, 젊은동네들

발라트로 들어서는 거리 초입, 자주색 헤링본 재킷을 멋스럽게 차려입은 남자가 발라트 메르케즈 케케르지시(Balat Merkez Şekercisi)라고 쓰인 가게 앞에서 사탕을 건넨다. “이스탄불에서 가장 오래된 캔디숍이에요. 1879년부터 지금까지 이어 오고 있죠.” 우리를 미지의 이스탄불로 이끌어 줄 가이드, 사키스의 설명을 들으며 달콤한 환영을 입안에 넣고 기분 좋게 길을 나섰다. 이곳에선 몇 걸음 떼지 않아도 누구나 ‘팬스레 설레는’ 기분으로 여정을 시작할 수 있다. 루카 구아다니노 감독의 영화 속 세트장 같은 알록달록한 건물들이 꼭 놀이공원처럼 보이기 때문이다. 화려하게 채색된 그 건물들은 짧게는 50년, 길게는 200여 년 전에 지어진, 텅 빈 채로 오래 방치된 집들이었다. 1985년 유네스코가 비잔틴제국과 오스만제국 시절의 유산을 고스란히 간직한 이 동네에 세계문화유산이라는 영예를 안긴 후 2000년대부터 낙후한 빈민가를 복원하는 프로젝트가 시작되며 발라트는 옛 시절의 영광과 생기를 되찾았다.

관광객이 사진발 좋은 옛 건축물 앞을 눈과 카메라로 훑으며 빠르게 지나칠 때 이 도시에 사는 사

람들은 골목 안쪽에 숨은 매력적인 카페와 식당, 바와 상점에서 시간을 보낸다. 이스탄불 스페셜티 커피 신의 1세대 중 한 곳인 커피 디파트먼트는 동네의 정다운 시간을 엿볼 수 있는 아지트. 삼삼오오 둘러앉아 커피점을 보거나 주말 계획을 나누는 세련된 행색의 로컬 안에 자연스럽게 섞이기 좋은 공간이다. “별 좋은 여름이면 이 지구 일대는 노천 테이블과 햇빛을 즐기는 이스탄불 사람들이 즐비합니다. 옛날부터 자리를 지킨 오래된 가게도 많지만 새로운 레스토랑과 카페가 속속 들어서고 있거든요.” 사키스가 말한 그 분위기를 제대로 느껴보고 싶다면 젊은 인파로 붐비는 보디나(Vodina) 거리로 향할 것. 포노 발라트(Forno Balat)는 2015년부터 보디나 거리의 인기를 이끈 터줏대감이다. 밀라노의 깜찍한 피자가게 같은 안쪽 공간에 들어서면 온갖 신선한 채소와 치즈, 갓 구운 빵과 올리브가 탐스럽게 놓인 메제(mezze, 튀르키예 사람들의 반찬 혹은 전채 요리) 뷔페가 눈에 띈다. 돌화덕에서 갓 구워 내는 피데(pide, 납작한 빵 위에 다양한 토핑을 올려 화덕에 구운 음식) 한 판을 시켜 브런치 데이트를 하는 젊은 연인, 주말을 맞아 외식을 나온 가족들 틈에서 평화로운 식사를 즐겼다.

오후의 행선지는 카라코이(Karaköy). 유럽 지구로 통하는 이스탄불 서쪽에서 주말이면 인구밀도가 치솟는 지역으로 손꼽히는 동네다. 13세기 제노바공화국의 주요 거점 중 하나였던 이 지구



1 도시 재생 지구로 유명한 발라트엔 젊은이들이 즐겨 찾는 세련된 카페와 레스토랑이 많다.
2 건축가 렌초 피아노의 작품인 이스탄불 현대 미술관의 옥상 정원에서 바라본 시가지 풍경.
3 이스탄불 서쪽, 유럽 지구의 변화한 동네 카라코이. 현지인의 주말 나들이 장소로 인기 높다.



는 유대인, 그리스인, 러시아인 커뮤니티까지 품으며 유럽에서 가장 큰 항구로 급부상했다. 19세기에 무역 산업이 쇠퇴하면서 옛 부호와 거상이 세운 거대 창고와 상점은 지역 상인들이 차지했다. 그 역사를 고스란히 품은 전통 음식점과 빵집, 골동품 가게와 시장이 카라카이의 옛 모습을 여전히 지키는 가운데 현대적인 갤러리와 부티크, 화려한 네온사인과 포스터로 행락객의 발길을 끄는 바와 레스토랑, 카페들이 미로 같은 거리를 사이좋게 공유한다.

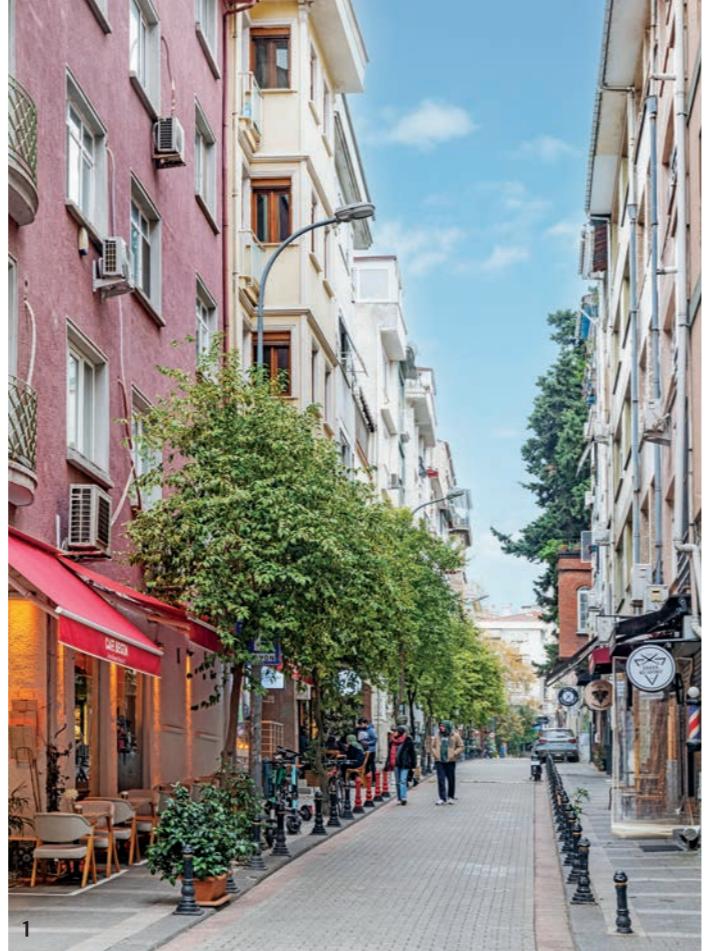
수많은 여행자들이 기념사진을 남기는, 알록달록한 우산들이 하늘을 수놓은 호자 타흐신(Hoca Tahsin) 거리 아래 노천카페와 바클라바(baklava, 견과류로 만든 튀르키예 디저트) 맛집 궤류올루(Güllüoğlu)의 유혹을 뿐만 아니라 그의 시적인 작품들을 제치고 내 마음을 훔친 건 각자의 방식으로 예술을 즐기는 이스탄불 사람들이었다. 이를테면 명품 브랜드의 로고가

한 복합 문화 공간 살트 갈라타(SALT Galata) 안을 한 바퀴 돋후 밖으로 나오니 이스탄불 현대미술관(Istanbul Museum of Modern Art)이 걸음을 붙든다. 보스포루스해협의 물빛을 그대로 품은 아름다운 파사드가 특징인 이 건축물은 렌초 피아노의 역작으로도 유명하다. 그날 미술관 안까지 들어가 시간을 보낼 계획은 없었지만 일행과 함께 무언가에 흘린 사람처럼 로비로 미끄러져 들어갔다. 붉은 실을 엮어 만든 거대한 설치 작품으로 이름을 알린 설치 미술가 치하루 쇼타와 튀르키예 사진계의 거장(이라고 소개된) 이제트 캐리바르의 전시를 지나 올라퍼 엘리아슨의 개인전이 한창 열리는 전시장으로 들어섰다. 빛과 물, 공기와 색 같은 자연 요소로 만든 그의 시적인 작품들을 제치고 내 마음을 훔친 건 각자의 방식으로 예술을 즐기는 이스탄불 사람들이었다.

다시 길을 나섰다. 동네 분위기를 단숨에 파악할 수 있는 모다 거리(Moda Cd.)의 풍경을 눈과 카메라에 서둘러 담아야 했기 때문이다.

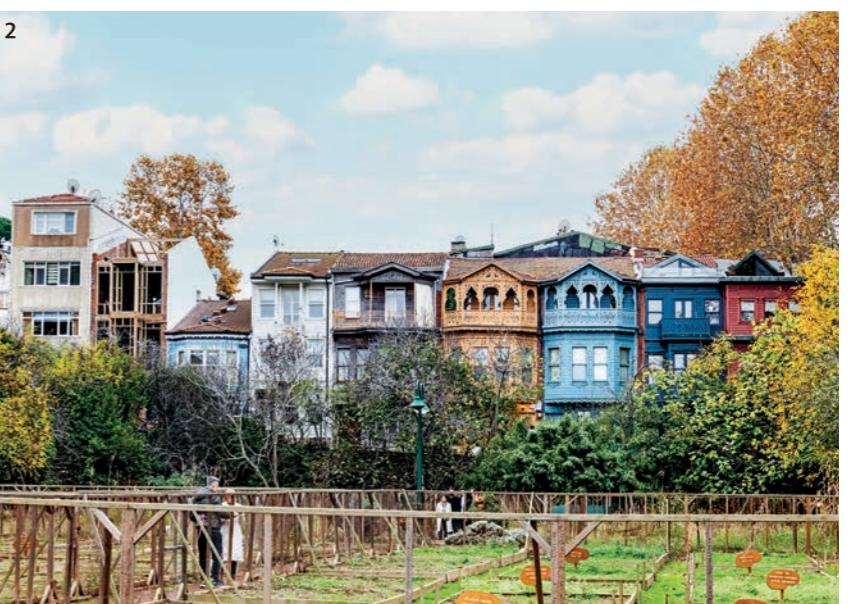
카페가 즐비한 이 길에서 동네 사람의 밀도가 가장 높은 공간은 크로노트롭(Kronotrop). 튀르키예 전역에 지점을 둔 스페셜티 커피 브랜드로 모다 지점엔 바와 이터리, 로스터리가 함께 있어 아침부터 저녁까지 가족, 강아지, 친구, 연인과 함께 찾는 이들로 북적인다. 커피 향의 유혹을 이기지 못하고 결국 크로노트롭의 노천 테이블에 눌러앉았다. 갓 구운 애플파이와 차 한 잔을 앞에 두고 오가는 동네 사람들과 눈인사와 잡담을 나누며 로컬이라도 된 양 호사스러운 휴식을 즐겼다. 모다가 속한 카드쾨이(Kadıköy) 지구는 한국의 명동 같은 지역. 주말이면 밥과 차, 영화, 공연, 쇼핑을 즐기기 위해 쏟아져 나온 이스탄불 사람들로 봄비는 변화가란 뜻이다. 그 안을 비집고 들어선 카드쾨이 바자르에서 장미 오일, 꿀, 말린 과일, 견과, 올리브 절임 따위를 잔뜩 산 후 서둘러 차에 올랐다. 이스탄불을 떠나기 전, 꼭 들려야 할 곳이 있었다.

쿠즈군주크(Kuzguncuk)는 ‘이스탄불 MZ들이 사랑하는 동네’를 애타게 찾아 헤매던 내게 튀르키예 사람들이 빼놓지 않고 건넨 이름이다. “이 곳은 1970년대, 이스탄불의 동과 서를 잇는 다리가 건설되기 전까진 하루에 단 한 대만 운항하는 배로 겨우 당을 수 있던 외진 지역이었어요.” 금요일 오후 6시의 충무로역만큼이나 인파가 넘치는 이자디예 거리(Izadiye Cd.)에서 사키스가 말하는 ‘쿠즈군주크의 옛 시절’은 현실감이 떨어졌다. 온갖 아름다운 건물과 세련된 인테리어로 꾸민 카페, 베이커리, 다이닝, 갤러리, 상점이 즐



1

1 이스탄불의 ‘명동’으로 불리는 카드쾨이 현지의 정취를 느낄 수 있는 재래 시장을 비롯해 영화관, 쇼핑몰 등이 몰려 있다.
2 쿠즈군주크의 마을 텃밭. 그 뒤로 보이는 19세기 오스만제국 시대의 건축물은 이 동네의 명물이다. 3 이자디예 거리에서 만나는 바이닐 숍 ‘오프 더 레코드’의 안쪽 풍경. 튀르키예 젊은이들의 음악 취향을 엿볼 수 있는 공간이다.



2



3

쌍안경 들고 도시 탐조 산책

아파트로 둘러싸인 도심에서도 동박새나
홍여새 같은 새를 볼 수 있을까.
국내 1호 탐조방을 운영하는 박임자 대표와 함께
경기도 수원으로 도시 탐조에 나섰다.

노랑지빠귀, 뿔논병아리, 원앙, 큰고니 등 도시에도 믿을 수 없을 만큼 다양한 새들이 산다. 이들의 존재가 알려진 것은 새를 관찰하는 탐조 인구가 늘면서부터다. 특히 코로나19 시기에도 도시 탐조 인구가 기하급수적으로 증가했다. 사람 간 만남이 줄어들면서 도시의 소음과 불빛이 줄었고 생태 환경이 차츰 복원된 결과였다.

박임자 대표가 운영하는 '아파트 탐조단'이 생긴 것도 이때다. 10년간 심리 치료 상담사로 일하던 박 대표는 2015년 우연히 생태관에서 진행한 탐조 교육 프로그램에서 직박구리의 매력에 빠져 탐조에 입문했다. 처음 5년은 계절마다 찾아오는 철새를 쫓으며 자연 탐조를 즐겼다. 그러다 2020년 탐조 환경에 변화가 찾아왔다. 코로나19로 대면 상담이 어려워지자 집에 머무는 시간이 늘어난 것. 공백기의 답답함을 달래고자 카메라와 쌍안경을 들고 아파트 단지를 한 바퀴 돌았다. 그런데 이게 웬걸, 오색딱따구리, 곤줄박이, 박새 등 하루 동안 다양한 새를 만났고, 아파트에도 새가 많이 산다는 걸 알게 됐다.

그날 이후 자연 관찰 기록 플랫폼인 '네이처링'에 '아파트 탐조단'이라는 단체를 만들어 매일 아파트 단지에서 만난 새를 기록했다. 처음 1년간 만난 새만 무려 47종에 달했다. 아파트에서도 탐조가 가능하다는 사실이 알려지면서 너도나도 탐조에 동참했고, 아파트



탐조단 활동도 확대됐다. “집 주변에 새가 있다는 것을 알게 되자 일상을 새롭게 보는 즐거움이 생겼어요.” 도시 탐조의 매력은 어떤 걸까. 직접 느껴 보기 위해 지난 10년간 탐조를 해온 박임자 대표를 만났다.

아파트에 둑지 튼 새

첫 번째로 향한 곳은 인공 새집이 모여 있는 한 아파트 단지. 박 대표는 아파트 탐조를 시작한 첫해 겨울에 박새와 참새, 곤줄박이 등 작은 구멍에 둑지를 짓고 새끼를 키우는 새들을 위해 인공 새집을 달았다. 아파트 뒤쪽 나무들에는 10여 개의 인공 새집이 띄엄띄엄 매달려 있다. 상자는 박새나 참새가 드나들 수 있도록 조그만 구멍이 뚫린 모습이다. 둑개를 옆으로 여는 정사각형 새집, 초록 둑개가 달린 직사각형 새집 등 저마다 모양과 크기가 달라 호기심을 자극한다.

“혹시나 하는 마음에 처음엔 버려진 새집을 달았어요.

그런데 진짜 새가 들어온 거예요. 그때부터 새에게 맞는 집을 고민했죠. 둑개가 없는 폐쇄형은 청소하기 어렵고, 둑개가 옆에 달린 형태는 열어 보는 이가 많아 놀란 새끼가 날아가거나 둑지 재료가 빠져나왔어요. 여러 번의 시도 끝에 정착한 것이 둑개를 위로 여닫는 형태예요.”

새가 오래도록 안전한 환경에서 살게 하려면 인공 새집을 꾸준히 관리하는 것이 중요하다. 어떤 새들이 입주했고, 번식은 잘하고 있는지 등을 확인하는 모니터링은 물론, 새들이 떠나면 둑지를 털어 내는 청소도 해야 한다. 새집을 나무에 고정하는 스프링이 떨어졌다 면 제자리에 걸어 두기도 한다.

박 대표의 시선을 따라 새집을 하나씩 들여다봤다. 참새가 지으려다 만 집, 새 대신 거미가 진을 치고 사는 집 등이 보인다. “참새는 아무거나 가져다 놔요. 깃털이 하나도 없으면 여름에 집 짓기를 시도했다는 것을

알 수 있죠.” 새가 집 안에 둔 것을 보고 어떤 새가 다녀갔고 어떤 계절에 지으려고 했는지 알 수 있다니 신기하고도 흥미롭다.

또 다른 새집에는 이끼와 솜을 이용해 밥그릇 모양으로 쌓은 둑지가 놓여 있다. “새가 둑지를 지었다 떠난 자리예요. 새로운 새를 맞이하려면 안을 비워야죠.” 박 대표가 길고 굵직한 나뭇가지를 가져다 새집 안을 털어낸다. 절은 회색, 주황빛 또는 갈색, 흰색 등 다채로운 빛깔의 깃털부터 심지어 텃밭 비닐과 담배갑 비닐까지 쏟아져 나온다. “새들은 쌀쌀한 시기에 새끼를 키우기 위해 땅에 떨어진 깃털과 사람이 버린 비닐도 가져다 보온재로 활용해요.” 갖가지 재료로 차곡차곡 성실하게 지은 집을 보며 지난봄과 여름에 무럭무럭 자라났을 새끼 새를 상상해본다.

서호에서 마주한 새가 사는 세상

아파트 인공 새집 모니터링을 마치고 서호로 향했다. 수원 화성을 기준으로 서쪽에 위치해 서호라 불리는 이곳은 도서 <우리나라 탐조지 100>에서 서른 번째 탐조지로 소개된 곳이다. 서호에 다다르니, 저 멀리 나란히 서 있는 고층 아파트 단지 앞으로 우거진 나무와 너른 호수가 한눈에 들어온다.

탐조 방법은 간단하다. 눈앞에 보이는 새를 관찰하거나, 주변에서 새소리가 들리면 그쪽을 향해 쌍안경을 들어 올리면 된다. 어떤 새인지 궁금하다면 도감을 확인한다. 본격적인 탐조 전, 먼저 박 대표를 따라 쌍안경을 더듬더듬 만지며 사용법을 익힌다. 두 눈을 쌍안경에 갖다댄 뒤 두 개의 화면이 하나로 합칠 때까지 두 눈 사이를 좁힌다. 이어 손가락으로 조리개를 돌리면 흐릿하던 장면이 선명해진다.

또렷해진 동그라미 안에 처음으로 포착된 새는 호수 가운데 작은 섬에 자리한 민물가마우지다. 바로 옆나뭇가지에는 회색 왜가리가 금방이라도 날아갈 것 같은 자세로 앉아 있다. 새들에게 인기 있는 장소는 따로 있다. 바로 서호의 하천 합류 지점에 놓인 어도(漁道). 물고기가 지나다니는 길로, 먹이를 찾는 새에게는 천국 같은 곳이다. 긴 다리를 뽐내는 중대백로와 벌가락이 샛노란 쇠백로가 예리한 눈빛으로 물속을 들여다보는 이유를 알 것만 같다.



이번에는 새싹교를 건너다가 바로 아래에서 목욕을 즐기는 주황색 다리의 흰뺨검둥오리 두 마리를 만난다. 수중에서 날갯짓하며 머리를 물속에 담갔다 올리기를 반복하더니, 물가로 올라와 부리로 목, 엎구리, 날개깃 사이를 콕콕 쑤신다. 그것도 아주 열심히. “깃털에 기름칠을 하는 거예요. 보통 새 꽁지에서 기름이 나오는데요. 목욕하고 난 뒤 축축해진 깃털을 기름칠한 부리로 가지런히 정리하는 거죠. 물에 뜨기 위한 생존 방식이에요.” 다종다양한 새의 행동 양식을 유심히 살펴보니 새들이 사는 세상을 조금은 이해하게 된다.

도심 속 새를 위한 작은 노력

서호에서 마음껏 물새를 탐조한 후 박 대표의 공간인 탐조책방을 둘러보기로 했다. 서호공원에서 도보 5분 이면 닿는 탐조책방은 농민회관 제1별관 210호에 입주해 있다. 책방 건물에 다다를 때쯤, 그가 갑자기 방향



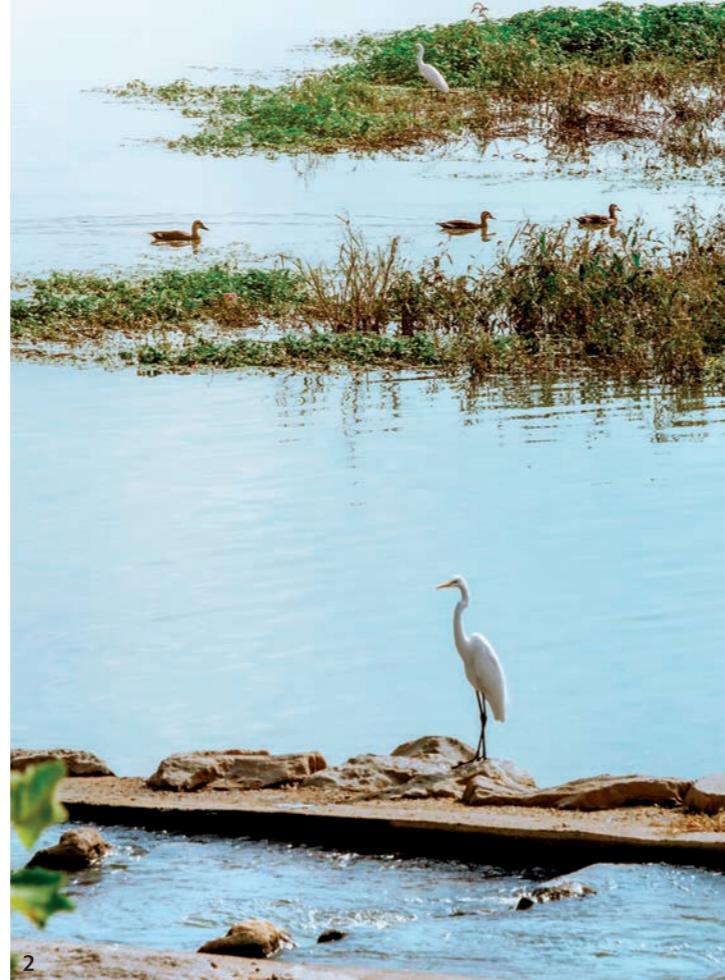
1 아파트 뒤쪽 나무에 달려 있는 인공 새집을 박임자 대표와 함께 모니터링하고 있다.

2 새들은 가는 나뭇가지를 비롯해 땅에 떨어진 깃털과 사람이 버린 비닐 등을 가져다 둑지를 짓는다.

3 새집 안에서 새가 가져다 놓은 푸른 깃털을 발견했다.

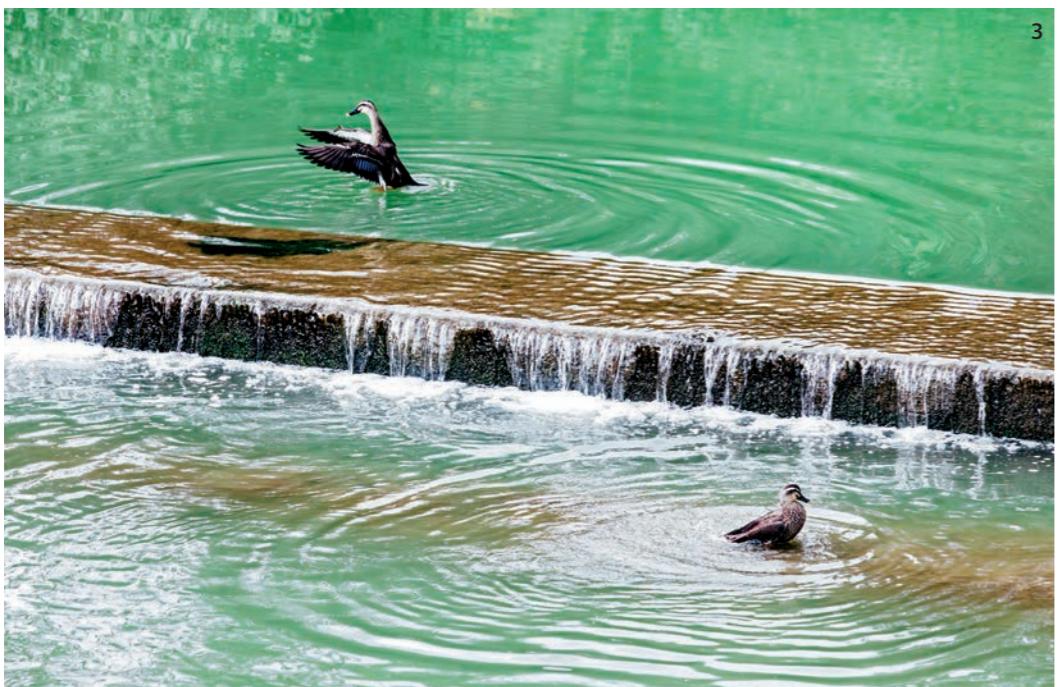


1



2

도시 탐조는 주변에서 흔히 볼 수 있는 새의 아름다움을 발견하는 일인 동시에, 새가 처한 상황과 우리가 사는 도시의 환경을 함께 살펴보는 일이기도 하다.



3

1 박대표가 새들에게 먹이를 주기 위해 심은 해바라기 손님이 찾아왔다. 간만에 포식한 쇠박새는 한껏 신이 난 모습이다.
2 서호엔 쇠백로와 중대백로, 흰뺨검둥오리 등 다양한 물새가 산다.
3 한낮 오후에 목욕을 즐기는 흰뺨검둥오리.
4 작고 아담한 탐조책방엔 새와 관련한 책과 아기자기한 새 굿즈가 가득하다. 그야말로 '새의 세상'이다.

을 틀어 책방 앞 마당으로 안내한다. 마당에는 논화분과 해바라기, 도깨비풀, 목화 등 서로 어울리지 않는 식물이 자라고 있다. 단순한 관상용이 아닌 새들에게 먹이를 주기 위해 심은 것으로, 그중 화분에서 벼가 자라는 논화분이 유독 눈에 띈다.
 “겨울철에 부족한 물과 먹거리를 채워 줄 방법을 고민하다가 지난해 겨울, 2리터짜리 생수통에 씨앗을 채운 먹이대와 논화분을 책방 앞 마당에 놓아 두었어요. 수경식물인 벼는 광합성을 통해 물을 정화하죠. 깨끗해진 물은 새들에게 웅달샘이 되어 줘요.” 아니나 다를까, 하루만에 논화분의 물이 마르고 먹이대 한 통이 빌 정도로 새들이 많이 찾아왔다.

이후로 새들에게 도움이 될 만한 씨앗을 심었다. 해바라기 씨앗은 방울새와 참새가 즐겨 찾는 먹이가 되었고, 목화씨에서 피어난 목화솜은 곤줄박이의 폭신한 둥지 재료로 활용됐다. 적막하던 책방 앞 마당은 새뿐

아니라 벌과 나비도 찾아오는 생기 가득한 곳이 되었다. 이름도 ‘새가 오는 정원’이다. 새와의 우연한 만남을 기대하던 그때, 쇠박새 하나가 해바라기를 향해 날아온다. 부리로 검은 씨앗만 쑥 빼서 날아가더니 바로 옆 나뭇가지에 앉아 씨앗을 깨먹는다. “조금 있으면 또 올 거예요.” 그의 말이 끝나기 무섭게 쇠박새가 다시 날아온다. 이후로도 몇 번을 오가고 나니 쇠박새가 다녀간 해바라기에 노랗게 파인 자리가 점점 더 넓어진다. 그 모습에 뿐만 아니라 그 박대표의 얼굴에 환한 미소가 변진다.

탐조의 매력 속으로, 탐조책방

쇠박새를 뒤로하고 탐조책방 안으로 들어섰다. 작고 아담한 공간에서 방문객을 제일 먼저 맞는 건 큰고니를 닮은 인형. 천장에 매달린 참매와 청둥오리 모형도 인사를 건넨다. 한쪽 벽면에는 <찌르레기의 노래> 같

4





1



2

은 새를 주제로 한 그림책부터 새들의 행동 양식을 재밌게 풀어낸 만화책, 새들의 생태를 다룬 새도감 등 새와 관련한 책이 가득 꽂혀 있다.

반대쪽에는 엽서, 배지, 인형 등 새 굿즈가 모여 있다. 그중 단연 인기 코너는 박 대표의 어머니인 맹순 씨가 그린 새 그림엽서다. 아파트에서 관찰한 새를 그린 엽서를 손주들에게 세뱃돈과 함께 주던 것이 시초였다. 엽서에는 색연필로 칠한 알록달록한 새 그림과 할머니가 손주에게 건네는 따뜻한 말이 담겨 있다. “정훈이 아프지 않는 게 할머니 소원이야” “연우야 막내로 예쁘고 건강하게 커 줘서 고맙다” 등 엽서에 적힌 글귀에서 손주를 향한 할머니의 사랑이 듬뿍 느껴진다.

박 대표는 책과 굿즈를 판매하는 것은 물론, 탐조문화를 더 많은 사람에게 알리기 위해 다양한 생태 문화 프로그램을 운영한다. ‘새를 OO하는 시간’이 대표적으로, 검은머리물떼새의 형상을 뜯개질하는 ‘물새를 뜯는 시간’, 탐조 후 새의 생김새를 그리는 ‘새를 그리는 시간’, 나무를 깎아 새를 만드는 ‘새를 깎는 시간’ 등이 있다. “새를 뜯고, 그리고, 깎는 행위는 새를 깊이 있게 관

찰하는 과정이기도 해요. 박새를 그리고 색칠하면서 박새의 등이 청록색이라는 사실을 알게 됐거든요.”

이처럼 도시 탐조는 주변에서 흔히 볼 수 있는 새의 아름다움을 발견하는 일이다. 동시에 새가 처한 상황과 우리가 사는 도시의 환경을 함께 살펴보는 일이기도 하다. “새에 대한 애정이 생기면 좋아하는 새가 위험에 처했을 때 기꺼이 도와주고 싶은 마음이 생겨요. 새가 둉지 틀 곳이 없으면 인공 새집을 달아 주고, 물 마실 곳이 없으면 물 한 그릇을 놓아 둘 수 있는 마음을 갖게 되는 거죠.” 박 대표에게서 생명을 존중하는 마음과 더불어 함께 살아가는 법을 배운다.

+

박임자 대표가 알려 주는 탐조 방법

“아파트 단지, 근처 공원 등 가까운 곳부터 시작해 보세요. 새들이 불편해하지 않도록 쌍안경을 사용해 멀리서 바라보는 건 필수랍니다. 새의 정체가 궁금하다면 <화살표 새도감>이나 <한국의 새> 같은 새도감을 찾아봐도 좋아요. 탐조 후엔 관찰한 내용을 꼭 기록해 보세요. 그림을 그리는 것도 좋은 방법이죠. 새의 생김새와 행동을 떠올리며 그려 보면 다음에 같은 새를 만났을 때 단번에 알아볼 수 있을 거예요.”

- 1 '새를 그리는 시간'
활동을 하며 만든 메모리 보드 게임용 카드, 새의 생김새를 기억하는데 도움이 된다.
- 2 박 대표의 어머니인 맹순 씨 그림으로 만든 '아파트 새지도'. 2020년 한 해 동안 아파트에서 관찰한 새 47종의 그림이 담겨 있다.

made in

순창을 만드는 공간과 사람, 일곱 가지 이야기

SUNCHANG

no.11



1



2



3



4



5

위로를
나누는
치유
정원

뜨레팜

대학 병원 간호사를 그만두고 자녀들도 성인이 되고 나니 문현순 대표에게는 새로운 길이 필요했다. 자연에서 해답을 찾기로 결심하고 순창으로 귀촌한 문현순·장용일 부부. 원래 정원을 가꿔 자급자족하는 삶을 계획했다가 농업기술센터에서 여러 교육 프로그램을 이수하며 치유 정원 운영을 준비했다. 뜨레마을협동조합 법인을 설립하고, 장 대표는 치유농업사 2급 자격증을 취득하며 사람들을 꽃의 세계로 안내할 채비를 마쳤다. 사계절 모습을 달리하는 이곳의 핵심 자원은 단연 꽃. 치유 정원, 실내 교육장, 체험 카페 및 휴식 공간, 원예 체험장, 열대식물원 모두 꽃을 중심으로 구성한 공간이다. 초화류 200여 종, 목본류 100여 종을 식재한 정원은 봄에는 틀립, 알리움, 백합, 산수유 등이 자태를 뽐내고, 가을에는 핑크뮬리를 비롯해 천일홍, 국화, 아스타, 백묘국 등이 주인공 자리를 건네받는다. 수확한 꽃을 다듬고 덤어 꽃차를 마시는 시간은 참여자들이 작은 성취감을 얻고 소소한 행복을 느끼게 한다. 꽃 비빔밥, 꽃 샐러드, 허브 음료를 만드는 푸드 테라피나 계절별 원예 활동 또한 심신이 지친 사람들에게 활기를 불어넣고 자기 효능감을 높인다. ‘꽃님과 첫 만남’ ‘희망 키우기’ ‘수학의 즐거움’ ‘꽃이 다시 피네’ 등 치유 정원 프로그램 이름도 다정하다. 꽃은 한풀 꺾였더라도 햇볕을 쬐어 주고 물을 충분히 주면 꼭 다시 핀다는 부부의 위로와 응원이 담겨 있다.

전북 순창군 쌍치면 금성내동길 49-39 0507-1318-0546

- 1, 2 메리골드를 수확해 꽃차를 내려 마신다.
- 3 계절마다 모습을 바꾸는 뜨레팜의 치유 정원.
- 4 순하다는 특성과 문 대표의 이름 마지막 글자를 딴 순꽃차는 팬지와 메리골드 두 종류로 판매한다.
- 5 뜨레팜을 함께 운영하는 문현순·장용일 부부.



1

정성을 담은
보약
한상

미소식당

15년째 순창 땅을 지키는 미소식당에서 판매하는 메뉴는 단 두 가지, 제철 식재료로 만든 반찬이 상을 가득 채우는 연잎밥 정식과 전남 영광에서 엄선한 굴비를 연잎에 싸서 찐 연잎보리굴비다. 연잎밥 정식에 나오는 연잎밥은 작약, 당귀 등 9가지 한방 약재를 달인 물로 지은 밥이며, 악리성을 인정받아 제조법에 대해 특허를 받았다. 김은희 대표는 교통사고 후유증으로 힘든 나날을 보내던 중 한 스님을 통해 연의 효능에 관심을 가졌고, 연잎을 활용해 만들 수 있는 요리가 많다는 사실을 알게 되었다. 그에게 진통제는 필수였지만 알레르기 때문에 복용하기 어려웠던 터에 연잎 요리는 아픈 몸을 치료하는데 도움이 되는 부작용 없는 영양제였다. 레시피를 공부하고 메뉴 개발에 힘쓰면서 건강도 점차 회복했다. 음식에 힘이 있다 는 말을 신뢰하게 된 이유다. 그는 시간이 흐르면 몸에 쌓인 성분이 효력을 발휘한다는 믿음으로 반찬 하나에도 심혈을 기울인다. 특히 자극적인 간식에 노출되기 쉬운 아이들에게 건강한 맛을 경험하게 하고 싶다고. “한번 먹어 본 맛은 나중에 몸이 기억하고 찾거든요.” 걸쭉하고 고소한 흑임자 깨죽, 연잎을 같아서 부친 바삭한 전, 연잎으로 감싸 50시간가량 구운 달걀, 자연산 버섯으로 만든 버섯 탕수와 무침 등 친숙한 재료에서 느껴지는 깊은 맛에 감탄사가 절로 나온다. 뜨끈한 누룽지로 식사를 마무리한 뒤 만족스러운 미소가 번지고, 가게명이 마릿속에 또 한 번 떠오른다.

📍 전북 순창군 순창읍 장류로 290 ☎ 063-653-7597



2



3



4



interview

미소식당 김은희 대표

스님의 제안으로 시작해 연잎을 활용한 요리를 10년 넘게 이어 오고 계신다고요. 터닝 포인트가 필요하던 시기에 연을 공부해 보라는 스님의 말씀이 뇌리에 강하게 박혔어요. 연 부각이나 연잎 미숫가루처럼 연으로 만들 수 있는 요리가 많다는 사실을 그제야 깨달았죠. 오래 지속하려면 메뉴를 줄여야겠다고 생각해 두 가지 메뉴만 남긴 거예요. 찰기가 느껴지는 연잎밥은 물론이고 반찬이다 맛있습니다. 손님들도 나물이 어쩌면 이렇게 맛있나고 물으세요. 그럴 때마다 기분이 참 좋죠. 요즘은 한식보다 양식을 찾는 추세인데, 저라도 한식을 지켜야겠다고 다짐하게 돼요. 택배 판매를 시작했다고요. 한국이 정의 나라라서 그런지 미소식당을 찾는 손님들은 밥을 먹으면서도 선물할 이를 생각하더라고요. 사랑하는 가족이나 친구, 주변 사람들에게 마음을 전하도록 전국 택배 판매를 시작했어요. 따뜻한 밥 한 끼챙겨 주고 싶은 사람이 있다면 ‘순창 연잎밥’을 검색해 보세요.

화양연화 디저트

고택에서 맛보는 달콤한 순간

1



2



4



3

- 당고를 얹은 라테와 항아리 고추장 티라미수는 화양연화의 시그너처 메뉴다.
- 카페 앞마당에 대나무를 활용한 포토존을 조성했다.
- 여행하며 마시기 좋은 말차 라테 '제주의 푸른밤'과 딸기 라테 '일편딸심'. 말린 과일로 장식한 쌀 과자도 가벼운 간식으로 그만이다.
- 고택을 리모델링한 카페 전경.

1

고택을 리모델링한 건물, 마루 위에 놓인 상, 차곡차곡 쌓인 방석, 곳곳에 자리한 선풍기 등 여러 요소가 시골집에 내려온 듯 아늑하고 정겨운 분위기를 선사한다. 상 위의 작은 항아리에 든 붉은빛을 띠는 디저트 이름은 항아리 고추장 티라미수. 조철 대표는 순창의 특색을 살린 디저트를 만들고자 인기 메뉴인 티라미수에 카카오 가루 대신 비트 가루를 뿐만 아니라 고추장을 표현했다. 장류 특화 지역이니만큼 밤 티라미수도 항아리에 담아 시작적 즐거움을 더한다. 순창에서 생산한 팥과 국내산 쌀로 만든 딸기 모찌를 비롯해 딸기 파르페, 딸기 크루아상, 딸기 우유 등을 함께 내는 딸기 오마카세 한 상은 마니아층에게 반응이 좋고, 당고를 얹은 라테는 이 카페의 시그너처 메뉴로 말차·망고·딸기·오곡 등 선택지가 많다. 이 외에도 관광 명소인 채계산 출렁다리를 형상화한 빙수를 선보이는 등 지역색을 더한 디저트 개발을 이어 가고 있다. 별채 건물에는 좌식 대신 테이블을 마련해 취향에 맞게 공간을 이용하도록 했다. '당신의 전성기는 지금 이 순간'이라는 뜻을 담아 카페명을 화양연화라고 지었다는 조 대표의 말처럼, 카페에 머무르는 동안만이라도 지금 이 순간에 집중하는 건 어떨까.

■ 전북 순창군 순창읍 경천로 91 0507-1300-7134

순창을 대표하는 키워드인 고추장과 발효 문화를 널리 알리기 위해 2021년 순창발효테마파크가 문을 열었다. 누구나 발효의 개념을 쉽고 재밌게 경험할 수 있도록 체험과 놀이를 결합한 전시관이 차례로 들어섰다. 흥미관은 발효 음식의 특성을 미디어 아트로 선보이고, 효모관은 인류와 함께 진화한 효모의 역사와 우리의 삶과 밀접하게 연결된 발효 이야기에 집중했다. 팽이관은 1층에 아이들이 마음껏 뛰어놀도록 트램펄린과 볼 풀장 등을 갖췄고, 2층은 미생물과 함께 사는 세상을 안내하는 기획 전시관으로 꾸몄다. 발효소스토굴은 각국의 소스를 한데 모아 소개할 뿐 아니라, 연평균 15도를 유지해 고추장, 된장, 간장 등을 장기 숙성하는 장 저장고 역할을 한다. 순창발효테마파크에서는 유동적으로 주말 체험 교실도 운영한다. 청국장 가루를 활용해 쿠키 굽기, 순창에서 나는 흥국쌀로 케이크 만들기 등 색다른 즐거움을 제공한다. 지난해 말 한국의 장 담그기 문화가 유네스코 인류무형문화 유산으로 등재된 이후 전통문화의 가치를 친근하게 전하기 위해 더욱 골몰하고 있다. 올해 2회를 맞는 순창 코리아 떡볶이 페스타도 순창의 대표 특산물이자 한국의 3대 장류인 고추장을 더욱 친숙하게 느끼도록 하고자 마련한 축제다.

▣ 전북 순창군 순창읍 장류로 55 ☎ 063-652-6511

순창발효테마파크

오감으로 배우는 발효



1

- 1 효모의 역사와 발효 이야기를 집중적으로 전시하는 효모관.
- 2 발효소스토굴 곳곳에서 항아리를 마주한다.
- 3 잔디가 넓게 깔린 천년광장에서 순창 코리아 떡볶이 페스타가 열린다.
- 4 발효소스토굴에선 고추장을 비롯한 각국의 소스를 소개한다.



3



2



4



interview

윤진역 순창발효관광재단 관광마케팅팀 차장

지난해 굿즈 숍을 개관했다고요. 순창발효테마파크에는 10종의 캐릭터가 있어요. 그중 순창 왕국의 국왕인 고추장을 표현한 장추왕, 장독대를 모티브로 한 독대, 장추왕을 드는 기사인 메주를 나타낸 멀메가 주력 캐릭터예요. 지비초, 볼펜 같은 부담 없는 가격대의 제품이 반응이 좋고, 캐릭터를 형상화한 인형이나 여행 다닐 때 유용한 레더 백도 인기가 많아요. 공간이 큰 편인데다 볼거리가 다양합니다. 꼭 들러야 할 곳을 소개해 주신다면요? 간장, 된장, 고추장을 발효하고 숙성하는 발효소스토굴을 추천합니다. 전 세계 음식 문화와 역사 를 훑는 흥미관, 미생물 전시와 아이들이 뛰어놀 공간을 함께 마련한 팽이관도 잊지 마세요. **순창발효테마파크를 어떤 공간으로 발전시키고 싶나요?** 순창 관광의 마중물 역할을 했으면 좋겠어요. 발효의 개념을 설명하고, 순창이 왜 발효에 적합한 곳인지를 알려 지역에 대한 이해도를 높이는 거죠. 먼저 11월에 순창 코리아 떡볶이 페스타에 많은 분들이 찾아와 알찬 미식 여행을 경험하면 좋겠어요.



양지천

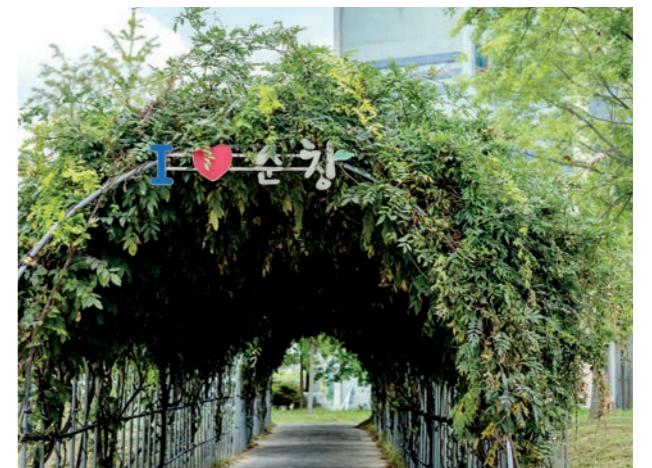
황금빛으로 물든 산책로

차가운 새벽 공기를 들이마시며 하루를 시작하거나 한 끼 든든히 먹고 산책 할 곳이 필요할 때, 또는 해 질 무렵 노을에 붉게 물든 구름을 감상하기 위해 여행자는 산책로를 찾는다. 특히 가을은 낯선 여행지에서 느긋하게 산책을 즐기기에 최적의 계절이라, 바람을 만끽하러 나온 사람들을 곳곳에서 마주하게 된다. 계절마다 각기 다른 색으로 물드는 양지천은 혼자만의 여유로운 시간이 필요한 사람에게 괜찮은 선택지일 테다. 한동안 방치되었던 양지천은 경천·양지천 수변 종합개발사업으로 볼거리가 풍성한 꽃길로 변화하고 있다. 봄에는 벚꽃을 비롯해 꽃잔디, 수선화, 툴립이 하천 주변을 가득 메우고 여름부터 가을까지는 황화코스모스와 버들마편초가 산책자를 반긴다. 황화코스모스가 흐드러진 길 사이를 거닐면 황금 길을 지나는 기분 좋은 착각에 빠진다. 양지천이 순창의 새로운 산책 명소로 떠오르면서 올해 '사계절 양지천에 반하다'를 주제로 사진 공모전이 처음 열렸고, 참두릅을 테마로 한 먹거리와 체험, 공연이 어우러진 제1회 순창 참두릅 여행 축제도 하천 일대에서 개최했다. 아름다운 꽃이 가득한 곳에는 사람이 모여드는 법이다.

전북 순창군 순창읍 남계리 964-47



1, 2, 3 황화코스모스가 가득
양지천 풍경. 곳곳에 정자와 벤치를
마련해 쉬어 가기 좋다.
4 양지천 근처에 자리한 일품공원도
산책하거나 휴식하기 좋은 곳이다.





1

섬진강을 품은 자전거 길

향가터널·향가다리

일제강점기에 일본군은 쌀을 대량으로 수탈하고자 전국 곳곳에 철로를 설치하고 항구도시를 점령했다. 순창의 향가마을에도 당시 일제가 만행을 저질렀는데 향가터널과 향가다리가 바로 그 흔적이다. 일제는 전북 남원과 광주를 잇는 철로를 놓기 위해 순창 주민들을 강제 동원해 옥출산을 뚫어 384미터 길이의 터널을 만들었고, 어덟 개의 교각을 세웠다. 광복 후 철로 건설은 중단되었고, 마을을 잇는 통행로로 이용하던 향가터널은 2013년 섬진강 자전거 길 조성 사업을 통해 현재의 모습으로 바뀌었다. 터널 입구에 서 있는 험상궂은 표정의 일본 순사 조형물과 터널 위 자전거 바퀴 모형이 대조를 이루며 80년 세월의 간극을 보여 준다. 터널 끝자락에서 만나는 새 모형은 '새들의 향연'이란 작품으로, 애환이 서린 향가터널에 새들이 하나둘 모여 희망을 안고 여정을 시작하는 모습을 담았다. 발걸음 소리만 들리는 고요한 터널을 지나면 나타나는 향가다리는 전북 임실부터 전남 광양까지 이어지는 섬진강 자전거 길의 일부다. 시원한 바람을 온몸으로 맞고, 섬진강 물소리를 배경음 삼아 떠나는 자전거 여정은 이맘때 누릴 수 있는 행복이다. 향가다리 일대에는 예부터 시인 목객이 아름다운 경치와 함께 뱃놀이를 즐기던 곳으로 알려진 향가유원지가 자리하니, 잠시 숨을 돌리고 가을 정취에 빠져도 좋다.

▣ 전북 순창군 풍산면 향가로 583-43(향가유원지)



2



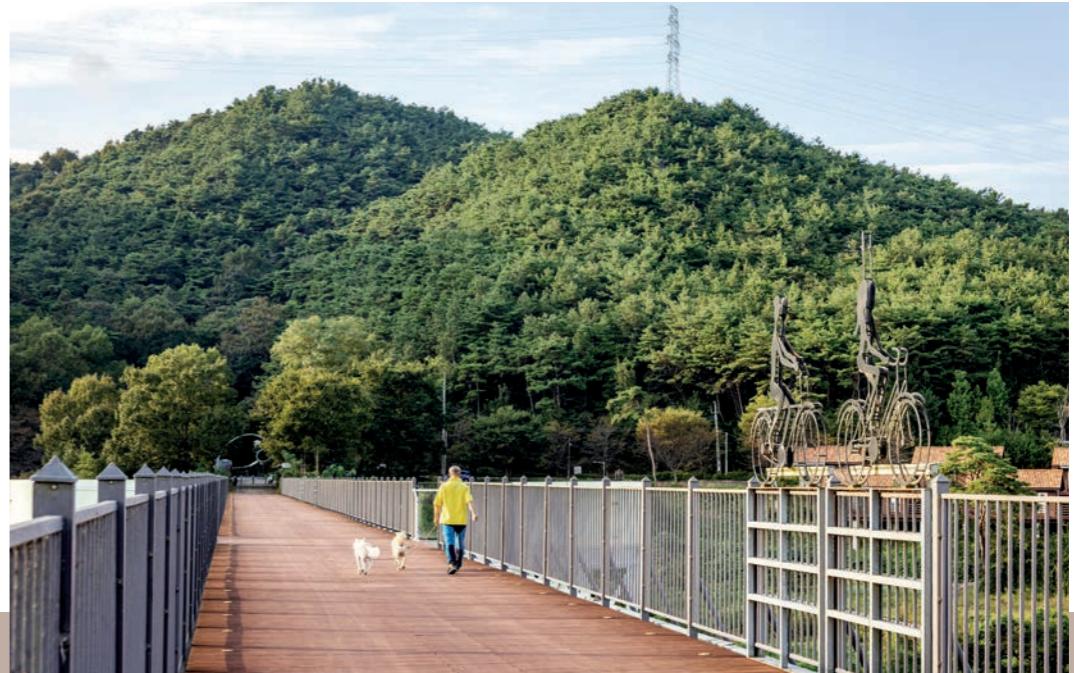
3

1 일제가 쌀을 수탈하기 위해 만든 향가터널. 터널 곳곳에 조형물과 설치미술을 배치해 분위기를 전환시킨다.
2, 3 향가터널 입구에 세운 강제 노역의 현장이 담긴 조형물과 터널 위 자전거 바퀴 모형이 대조를 이룬다.
4, 5 향가다리 또한 노동력 착취의 흔적으로 이제는 섬진강 자전거 길의 일부가 됐다.

4

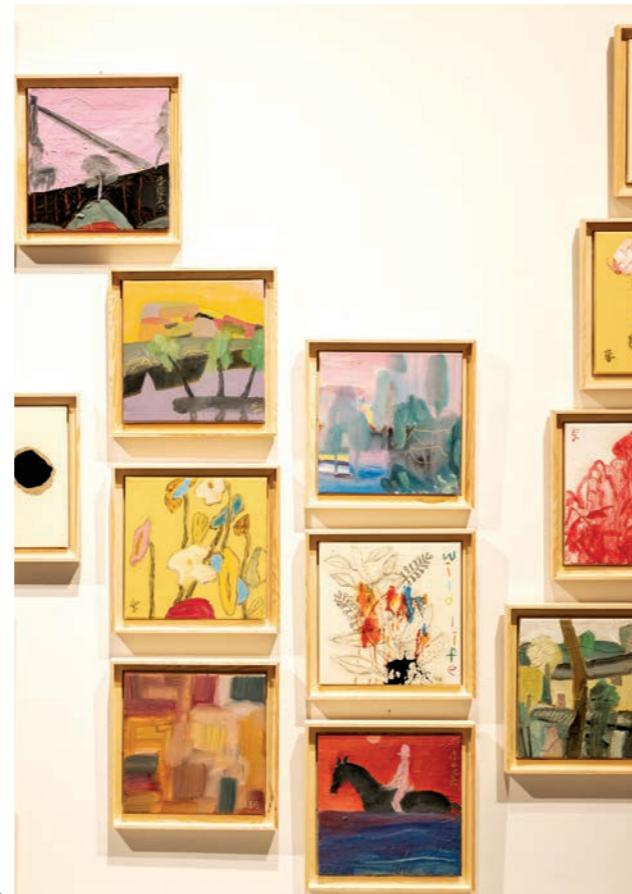


5





1

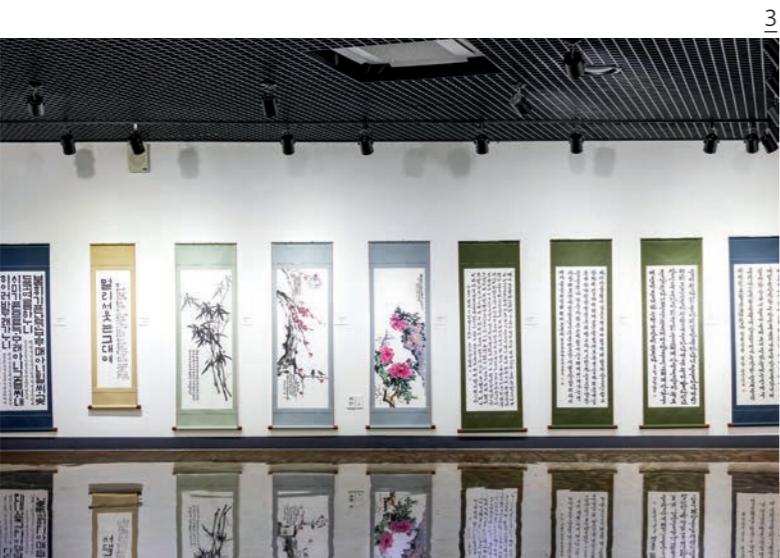


2



5

1, 2 옥천골미술관은 9월 한 달간 전북 전주 출신인 이희준 작가의 초대전을 열었다.
3 섬진강미술관에서 10월 15일까지 진행한 <2025 서예, 전북의 산하를 날다> 순창전.
순창에서 태어났거나 지역에서 활동하는 서예가들의 서체와 기법이 담긴 작품을 선보였다.
4 채계산 출렁다리가 보이는 섬진강미술관의 포토존.
5 구남마을을 산책하는 동안 박남재 화백의 초상화를 비롯해 공공 미술 프로젝트로
탄생한 각종 미술품을 만난다.



3



4

모두가 예술을 향유하는 공간

옥천골미술관·섬진강미술관

옥천골미술관과 섬진강미술관은 지역 예술인과 여행자 모두에게 사랑받는 순창의 대표 문화 공간이다. 옥천골미술관은 쓰임을 다한 양곡 창고를 리모델링해 2016년에 개관했다. 지역민과 소통하며 함께 만들어 나가는 미술관을 지향하는 이곳에선 11월 4일부터 17일까지 군민들이 직접 만든 예술 작품으로 전시회를 개최한다. 서예, 사군자, 도자공예 등 각각의 예술 세계를 진솔하게 표현한 작품이 전시장을 채운다. 섬진강미술관은 섬진강 상류 지역의 강변 마을을 문화 예술 공간으로 탈바꿈하기 위해 건립했다. 2016년에 별관을 열고 2022년에 신관을 개관했다. 11월 19일부터 12월 31일까지 순창에 귀촌해 작품 활동을 이어 가는 이주영 작가의 초대전이 신관에서 열린다. 올해 무등미술대전 서양화 부문 대상을 수상한 이주영 작가는 순창을 포함한 여러 지역의 자연을 화폭에 담아내고 빛의 변화에 따른 풍경의 미묘한 차이를 보여 줄 예정이다. 섬진강미술관이 자리한 구남마을에는 '섬진강 달 따려 가요' 채계산을 바라보는 양사형' 등 공공 미술 프로젝트로 탄생한 미술품이 곳곳에 설치돼 하나씩 찾아보는 재미가 있다. 마을 초입부터 동네 어르신의 캐리커처를 그린 나무판을 세워 두었고, 순창으로 귀향해 작고하기 전 까지 섬진강미술관 별관에서 작업에 몰두한 박남재 화백의 초상화가 그려진 건물도 눈에 띈다. 마을 사람들에게 생기를 불어넣고, 지역 예술인의 사기를 북돋우기 위해 추진한 공공 미술 프로젝트는 여행자가 마을을 구경하는 재미를 더해 준다.

- ▣ 전북 순창군 순창읍 남계로 81(옥천골미술관), 적성면 평남길 122(섬진강미술관)
- ▣ 063-650-1638(옥천골미술관), 063-650-1640(섬진강미술관)

no.11

SUNCHANG



뜨레팜

미소식당

화양연화

순창발효테마파크

양지천

향가터널 · 향가다리

옥천골미술관 · 섬진강미술관

EDITOR 김수아 · PHOTOGRAPHER 장은주

지금 여기

건축가 유이화의 위대한 유산 | 전남도립미술관 <BLACK & BLACK>전 | 지역과 사람을 연결하는 마카모디
활자에 집중하는 공간 | 서울의 주류 페어링 맛집 | 충남 천안·아산 당일치기 여행





건축가 유이화의 위대한 유산

불필요한 요소를 덜어 내며 구축하는 이타미 준의 작업에서 물처럼 유연하게 흐르는 유이화의 작업이 시작된다.

풀을 더디 자라게 하는 줄 알았던 아버지의 그늘은 추위를 견디며 스스로 꽃을 피우는 법을 가르쳤다.

한때는 아버지의 중력을 벗어나 오롯이 하나의 별이 되고 싶었던 유이화.

아버지가 하늘의 별이 된 지금, 그는 하늘에 아버지의 별자리를 새기고 있다.

유이화의 건축에 대해 건축가이자 철학자인 장용순 홍익대학교 교수는 “이타미 준이 둔탁한 덩어리의 건축이라면, 유이화는 예리한 선의 건축을 구사한다”고 표현했다. 이타미 준은 정면을 대하면서 접근하는 방식을, 유이화는 벽과 길을 따라서 굽이치는 시퀀스를 통해 건물에 접근하는 방식을 택한다고. 2011년 갑자기 아버지가 돌아가시고 한동안 작업물을 세상에 내놓지 못했다는 유이화의 이름이 다시 건축계에 등장 한 건 ‘아주 좋은 꿈터’가 2018년 iF 디자인 어워드 건축 부문 본상을 수상하면서부터다.

이후 유동룡미술관(2022), 한동대학교 기도실 ‘하늘 소리’(2023), 칠곡 복합 문화 공간 시호재(2023), 한남동 커뮤니티 공간 폐즈(2023)가 공개됐고, 평론가들은 유이화 건축가가 아버지의 그늘에서 벗어나 다른 방향으로 진화하고 있다고 반겼다. 유동룡미술관은 2023 한국건축가협회상과 2024 iF 디자인 어워드에서 수상했고, 시호재는 2024 한국건축가협회상과 2025 독일 디자인 어워드, 2025 iF 디자인 어워드에서 수상했다. 실제로 최근 3~4년 사이 그가 발표한 작업은 어떤 틀을 깨고 나온 것처럼 이전 작업과 결이 다르다. 지금의 기량으로 아버지와 함께 프로젝트를 진행한다면 어떤 결과물이 탄생할지 궁금해진다.

건축가 이타미 준의 딸, 유이화

이타미 준으로 알려진 건축가 유동룡은 일본에서 태어나 일본에서 활동했다. 한국인 부모에게 태어나 한국인의 정체성을 지키고자 노력해 온 그는 평생 귀화를 거부하고 한국 국적을 유지했다. ‘이타미 준은 당시 일본에서 건축 사무소를 운영하려면 반드시 일본식 이름이 있어야 했기 때문에 만든 예명이다. 한국을 드나들 때 이용했던 ‘이타미 공항’과 친구 길옥윤의 일본 활동명 ‘요시다 준’에서 따왔다. 한국인 건축가로서 정체성을 지켜 온 그는 건축가로는 처음으로 2003년 프랑스 국립 기메 동양 박물관에서 개인전을 열었고, 프랑스 예술 문화 훈장 슈발리에와 레자옹 도뇌르 훈장,

일본 최고 권위의 건축상인 무라노 도고 상, 한국건축 문화대상 우수상, 김수근 건축상 등을 수상했다.

이타미 준은 한국의 제주도를 특별히 사랑했다. 포도 호텔, 수·풍·석 미술관, 방주교회, 두손미술관, 핀크 스골프 클럽하우스 등 작품에 버금가는 건축물을 제주도에 남겼다. 이타미 준을 모르더라도 제주에서 그가 남긴 건축물을 한 번이라도 본다면 그가 얼마나 위대한 건축가인지 알아차릴 것이다.

“건축은 지역의 고유한 문맥과 전통성 위에서만 현재의 리얼리티가 더해질 수 있다. 건축물은 무엇보다 주변과 조화를 이뤄야 한다”고 말하던 건축가. 지역의 고유한 풍토에 천착해 돌, 바람, 흙 등 자연과의 조화를 중시하며 독창적인 건축 세계를 구축한 이타미 준은 사후에 더 또렷하게 대중에게 각인되고 있다. 그의 업적을 체계적으로 정리하고 건축 철학을 알리는 데 적극적으로 나선 딸 덕이다.

딸을 통해 새겨지는 이타미 준의 철학

일본에서 태어난 유이화 건축가는 ‘한국 사람은 한국에서 교육받아야 한다’는 아버지의 뜻에 따라 여덟 살 때 귀국해 외가에서 자랐다. 그리고 일본에서 건축 사무소를 운영하던 아버지가 한국을 방문할 때마다 한국말이 서툰 아버지의 통역사로서 현장을 따라다녔다. 성인이 된 후에는 건축가가 되는 걸 반대한 아버지를 피해 가출하듯 유학을 떠났다. 졸업 후 뉴욕 건축 사무소에서 일했고, 2001년 한국으로 돌아와 ITM 건축사무소 한국지사를 운영하기 시작했다. 어려서는 아버지의 열정을 배웠다면, 건축 사무소를 운영하면서는 철학을 배웠다는 유이화 건축가. 최근 그는 아버지가 1973년부터 2005년 사이에 쓴 글을 엮어 <이타미 준 나의 건축>을 출간했다. 아버지를 더 알고 싶어서 시작한 일인데, ‘건축가는 어떤 건축을 추구해야 하는가’라는 질문의 답을 찾아가는 과정으로 읽힌다. 고독이 필요할 때 물처럼 스며들 아버지의 혼적을 또 하나 마련한 유이화 건축가를 만났다.





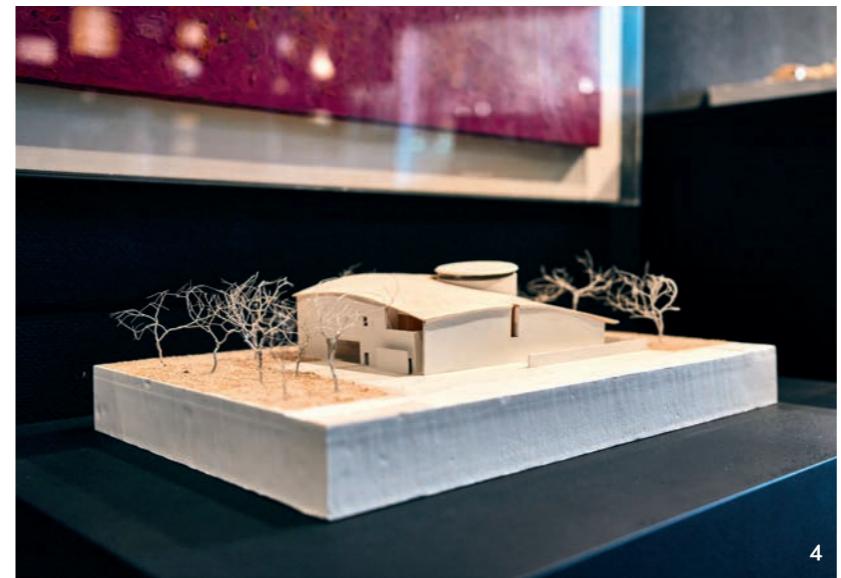
1



2



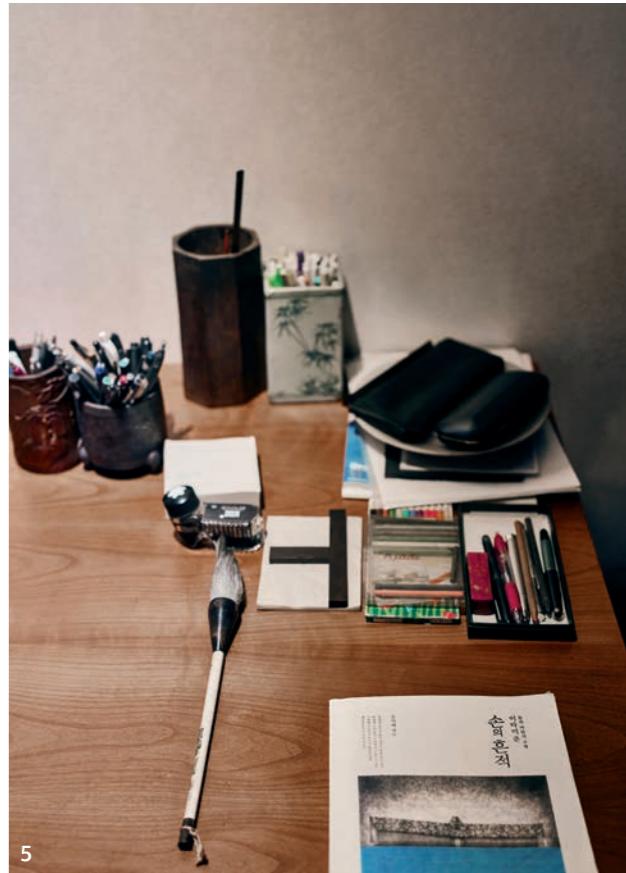
3



4



6



5

1 ITM유이화건축사무소 2층에 아버지의 일본 작업실을 그대로 옮겨 왔다.
유이화 건축가는 고독이 필요할 때 물처럼 아버지의 흔적 안으로 스며들곤 한다.
2 좋은 건축이란 사용자와의 호흡이 맞고 주변 환경과도 잘 호흡해야 한다는 철학이 드러나는
서울 한남동 페조. 3 수정을 반복하며 인간의 체온이 느껴지는 건물을 짓고자 했던 '손의 건축가'
이타미 준의 스케치. 4 유이화 건축가가 자신의 색을 얹누르며 아버지의 언어로 설계하고자
했던 유동룡미술관 모형. 5 아이디어가 잘 떠오르지 않을 때 아버지 책상에 앉아
아버지처럼 생각하려 노력한다. 6 어렸을 때는 한국어가 서툰 아버지의 통역사였고,
성인이 된 후에는 조력자이자 파트너였던 유이화 건축가.

이타미 준에 대해 말할 때 '이방인'이라는 표현이 많이 등장합니다. 그래서 평생 외로웠을 거라 여겼는데, <이타미 준나의 건축>을 보니 고독할지언정 따뜻했을 것 같습니다.

아버지가 남긴 많은 글과 메모의 내용이 궁금한데, 일본어가 서툴어 읽을 수가 없었어요. 한자가 80~90퍼센트를 차지하는데요. 그러다 출판이라는 그럴듯한 핑계를 찾은 거죠. 20여년 전에 출간한 <돌과 바람의 소리>를 번역해 주신 김난주 선생님께 연락드렸어요. 새로운 원고를 더해 다시 책을 출판하고 싶으니 추가 번역을 부탁드린다고 했더니, 처음부터 다시 번역해야 한다고 했어요. 20년 동안 자신도 성장했으니 성장한 번역가의 눈으로 아버지의 원고를 다시 번역해야 한다는 것이었어요. 저는 그런 멋있는 태도에 감동받았고요.

'건축 재단을 만들라, 건축상을 제정하라, 자료관을 세우라'는 아버지의 유언은 얼마나 지켜졌나요?

2018년 이타미준건축문화재단을 설립했고 2022년 말에 유동룡미술관을 개관했어요. 이타미 준을 박제하듯 우상화하기보다 동시대 작가 및 관객과 호흡하는 공간이 되길 바라며 기념관이 아닌 미술관으로 등록했죠. 2024년에는 이타미준건축상을 제정하고 제1회 행사를 개최했어요. 만 45세 이하의 젊은 건축가를 대상으로 한 건축상에 김영배 건축기가 선정됐고, 유동룡미술관 파빌리온에서 전시했어요. 유언이라고 하니 무게가 실리지만 강제성은 없어요. 저도 재단 설립만큼은 피하고 싶었어요. 국립현대미술관에 100여 점의 자료를 기증해 '이타미 준 아카이브'를 만들고 끝내려고 했죠. 그런데 아버지의 업적을 정리하고 철학을 전하는 일을 저 아니면 할 사람이 없다는 생각이 들었어요. 그 과정에서 건축가 유이화가 건축가 이타미 준을 존경하는 마음이 훨씬 커졌고요.

건축 금수저의 삶에도 고충이 있군요.

예전에는 금수저라는 말이 정말 듣기 싫었어요. 나의 노력은 아랑곳 않고 아버지 잘 만나 건축가가 됐다는 말처럼 들려 굉장히 모욕적이었거든요. 그런데 요즘에는 금수저 맞다고 말하고 다녀요. 정신적 유산을 많이 물려받았으니까요. 아버지는 한국과 일본은 물론 세계적으로 유명한 건축가였어요. 그런데 세계적인 건축가 종부를 누린 이는 극히 드물어요. 공장처럼 사무소를 둘리지 않는 이상 부자가 될 수 없어요. 아버지는 검소한 분이셨어요. 어렸을 때는 정말 찢어지게 가난했는데, 아버지는 매 순간 최선을 다해 열심히 사셨어요.

아버지는 소문난 미술품 수집가이기도 했어요.

돈이 생기면 아버지는 땅이나 집을 사는 대신 고미술품이나 고가구, 이름 없는 화가의 민화를 수집하셨어요. 인사동에 가

서 미술품을 구매하는 게 아버지에게는 큰 행복이었죠. 한국 말이 서툰 아버지는 통역이 필요하다는 핑계로 어렸을 때부터 저를 어디든 데리고 다니셨는데, 미술품을 구매하실 때도 함께였어요. 저에게 좋은 걸 보여 주고 싶으셨던 것 같아요. 어렸을 때는 대화를 전혀 이해할 수 없어서 가만히 앉아 있는 것도 곤욕이었는데, 지금 생각하면 좋은 안목을 갖도록 이끌어 주신 것 같아요. 제가 설계 외에도 현대식 소반이나 사방탁자 를 디자인할 수 있는 것은 아버지가 컬렉팅한 가구나 그릇을 사용하게 해 준 덕분이거든요. 조상들이 사용하던 생활용품은 모셔야 할 대상이 아니라 사용하면서 좋은 점을 찾아내야 한다고 말씀하시곤 했어요. 수집한 접시에 안주를 담고, 막사 발에 술을 나눠 마셨던 일상이 행복한 기억으로 남아 있어요.

안목을 높이고 취향을 발견하도록 도와주셨군요. 아버지께 건축적으로 물려받은 가장 큰 유산은 무엇일까요?

건축과 삶을 대하는 태도죠. 아버지는 건축과 예술을 신성시하셨어요. 모든 일에 흔을 담았고, 건성으로 하는 게 하나도 없었어요. 또 건축가의 최고 파트너는 건축주가 되어야 한다면서 건축주의 이야기를 경청하셨어요. 미감과 관련해 이견이 있을 때는 충분히 시간을 두고 설득했고, 공간의 역할과 기능에 대해서는 건축주의 말을 최대한 반영했죠. 또한 아버지는 늘 긴장을 늦추지 않으셨어요. 나타난 순간이 없었죠. 항상 꼿꼿하게 앉아 바른 자세로 신문을 읽고 작업을 하셨어요. 그리고 오롯이 자신을 위한 투자라면 산책과 사색을 즐기셨어요. 창작물에는 창작자가 어떤 환경에서 어떻게 생활하는지 드러나니 좋은 건축가가 되려면 아름답게 살라는 말씀을 하시곤 했어요. 운동선수가 몸을 관리하듯 건축가도 아름답게 살아야 할 의무가 있으니, 아름다운 사람들과 좋은 벽을 겪에 두고 좋은 책을 읽으며 좋은 것을 나누라는 의미예요. 아름다운 생활을 하려고 노력하는 자체가 투자인 거죠.

아버지 그늘에서 벗어나 나만의 건축 세계를 구축해야 한다는 생각이 있을 것 같아요.

예전에는 이타미 준과 다른 유이화의 색을 보여 줘야 한다고 생각했다면, 요즘은 아버지와 제가 산 시대가 다르니 다른 걸 보여 주는 게 당연하다는 생각을 해요. 건축은 시대성을 담는 그릇이니까요. 사람들이 '당신이 생각하는 좋은 건축이란 무엇이냐'고 물을 때마다 저는 '호흡'이라고 답해요. 아버지의 건축에 '온기'가 있다면 제 건축에서는 '호흡'이 중요해요. 아무리 멋진 공간도 사용자가 불편함을 느낀다면 호흡이 맞지 않는 거예요. 좋은 건축이란 사용자와 호흡이 맞아야 하고, 주변 환경과도 잘 호흡해야 해요. 호흡이 맞지 않는 공간은 폭력이 될 수 있어요.



그런 면에서 한남동 페즈는 굉장히 성공적인 케이스예요.

페즈 클라이언트는 건축을 의뢰하며 지역 커뮤니티 센터를 만들고 싶어 했어요. 한남동의 좁은 골목길을 걷다가 건물을 마주했을 때 '어!' 하는 느낌표를 만들고 싶었어요. 전면을 보이드 구조로 비워 두고, 많은 이들이 편안하게 먹고 마시며 담소를 나누는 공간을 구상했는데 생각대로 이뤄져 짜릿했어요. 페즈는 광고 회사예요. 문화 기획으로 사업을 확장하는 과정에서 매개체가 될 공간이 필요했기에 목적성이 분명했고, 사용자 마인드를 갖고 있어 대화도 잘 통했어요.

시호재처럼 좋은 건축물이 마을을 바꾸기도 해요.

건축주는 지극히 개인적인 목적으로 공간을 만들었어요. 마을의 페고를 구입해 오랫동안 복합 문화 공간을 운영했는데, 부부가 수집한 미술 작품을 전시할 공간을 마련하면서 자녀들이 찾아왔을 때 묵을 게스트 하우스를 지어 달라고 했어요. 대지는 산세에 둘러싸인 분지 같았는데, 팔공산으로 이어지는 능선의 흐름을 거스르고 싶지 않았어요. 오래된 정원과 산자락이 보이도록 두 개의 건물로 담을 쳐 중앙을 비우고, 안으

로 들어오면 다른 시간이 흐르는 것처럼 느끼도록 설계했어요. 시호재를 통해 건축이 콘텐츠가 되는 세상이 도래했음을 새삼 깨달았어요. 예전이라면 왜 이런 산속에 건물을 지었느냐며 불만을 표했을 이들이 이제는 '아름다운 산세를 즐기기 위해 이곳에 터를 잡았구나'하고 동의해 주세요. 그만큼 대중의 안목이 높아졌으니 건축가도 정신을 바짝 차려야겠죠.

앞으로의 계획이 궁금합니다.

제주도 하도리에 MJ 채플을 짓고 있어요. 바람이 많은 곳이라 바람을 디자인 요소로 삼았어요. 콘크리트 건축물을 바람을 보여줄 수 없기 때문에 건축물 주변에 갈대를 심을 생각이에요. 바람이 불 때마다 갈대가 흔들리면서 사람들의 기도를 실은 배(건축물)가 바다를 향해 나아가는 듯한 동적인 느낌을 주려고 천장도 배의 밑부분을 형상화해 완성했어요. 조경이 마무리되는 내년 봄 즈음 공개할 것 같아요. 그리고 한남동 페즈에서 12월 5일(예정)부터 '이타미 준에서 유이화까지'를 주제로 한 전시를 기획하고 있어요. 시간을 역순으로 배치해 저에게서 시작해 아버지로 이어지는 전시가 될 거예요.

수묵 水墨의 대화



동서양 거장들이 '수묵'의 이름으로 한자리에 모였다. 전남국제수묵비엔날레 기간 동안
전남도립미술관에서 〈BLACK & BLACK〉 전시가 열리고 있다. 빛의 고장에 그윽한 묵향이 변진다.

전통과 서구 미술 사이에서 정체성을 모색해 온 이웅노는 1970년대에 이르러 인간 형상의 봇놀림과 사체 속에서 해체되고 융합되는 독특한 시각적 패턴을 형성했다. 주역 64괘 차서도(1974).



사방을 검은색으로 칠한 <BLACK & BLACK> 전시 전경.
정면에 보이는 작품은 이강소의 '청명' 시리즈.

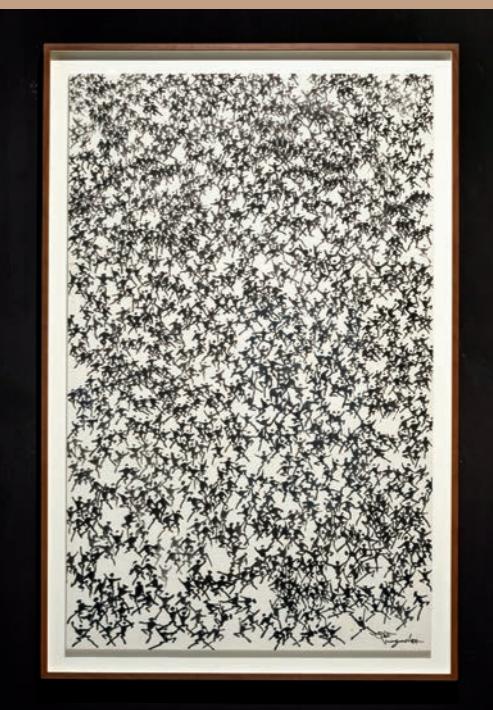


곧은 별이 내리쬐는 밝은 땅, 전남 광양(光陽)에는 예부터 예인이 많이 배출됐다. 낙낙한 백운산 자락과 섬진강의 느긋한 강물이 만나는 남도의 아름다운 자연은 이들에게 마르지 않는 영감의 근원이었다. 2001년 옛 광양역 터에 개관한 전남도립미술관은 이러한 역사성을 바탕으로 국내외 미술 기관과 교류하며 지역의 예술성을 적극 소개하고 있다. 전남국제수목비엔날레를 기념해 열리는 전시 <BLACK & BLACK> 역시 남도 수목의 정신과 추상 미학을 기획의 뿌리로 삼는다. 한국의 단색화와 서구의 블랙 회화를 하나의 큰 줄기로 잇는 이번 전시는 공재윤두서, 소치 허련 같은 한국 회화사의 서두를 장식하는 조선의 화가들부터 동양적 추상의 새로운 가능성을 제시한 이우환·이웅노, 제2차 세계대전 이후 국제 미술의 중심지로서 동서양의 문화가 교차하던 1950년대 파리 화단의 주요 이름들을 한자리에 불러 모은다.

조선의 수목과 파리의 추상

먹의 농담으로 명암과 공간감을 표현하는 수목화에서 빛은 어둠을 통해 드러난다. “블랙은 단순한 어둠이 아니라 생명과 빛을 머금은 여백의 공간이다. 여백은 결핍이 아니라 생동하는 존재이며 그것이 블랙에 숨결을 부여한다”라는 프랑수아 쟁의 문장(그의 책 <공허와 충만(Le Vide et Le Plein)>에서)으로 시작되는 <BLACK & BLACK>은 서로 다른 시공간에서 탄생한 70여 점의 작품을 통해 동아시아 미술과 서구 미술의 예술적 상호작용을 재조명한다. 내부를 블랙홀처럼 겸게 칠한 전시장에서 국내외 작가 20여 명이 선보이는 회화와 도자기, 미디어 아트 작업은 장대한 파노라마를 연출한다. 빛과 어둠처럼 조응을 이루는 동서양의 이 블랙 회화들은 그저 연대기순으로 나열되지 않는다. 남도 수목 남종화가 전통적으로 추구해 온 예술적 사유와 철학은 수목화의 자유로운 봇놀림처럼

1948년부터 유럽에서 활동한 중국 작가 자오우끼의 '베르나르도, 항아리형 꽃병 4'(2016).



이웅노의 '군상' 연작은 인간 존재의 집단성과 사내적 이품을 짐작적으로 드러낸다.



시대와 문화를 넘나든다.

전시장에서 가장 먼저 만나는 작품은 공재 윤두서의 17세기 산수도다. 고산 윤선도의 중손자이자 조선 후기의 대표적 문인 화가인 그는 전통 남종화의 문맥 속에서 회화의 사실주의적 전환을 이끈 인물이다. 조선 팔도의 산세와 인물들을 생생히 담아낸 그의 회화는 단순히 현상을 재현하는 데 그치지 않고 대상의 본질을 握뚫는다. 그 옆에는 남도의 풍광과 기운을 거칠없는 필치와 절제된 담채로 구현한 소치 허련의 그림이 긴 족자 형태로 걸려 있다. 그는 조선 후기 예술가이자 교육자로서 근현대 호남 화단의 구심점이 된 인물로, '소치'라는 호는 특별히 그를 아끼던 스승 추사 김정희 가지어 준 것이다. 국보급의 이 조선 산수화들은 1950년대 전위예술의 한 축을 이룬 프랑스의 추상회화 운동 앵포르멜을 대표하는 앙스 아르통·피에르 슬라주의 작품과 만난다. 아르통은 폭발적이고 즉흥적인 선, 스크래치 같은 파괴적인 흔적을 통해 전후 유럽 사회가 겪은 실존적 불안을 강렬한 작품으로 선보인다. 또 한 '검은색과 빛의 화가'로 불리는 술라주는 흑경처럼

빛을 반사하는 거대한 화면을 통해 물질성과 비물질성의 경계를 탐구한다. 캔버스 한가득 두껍게 쌓아 올린 검은 물감을 긁고 다듬어 완성한 2미터 크기의 작품 '회화'는 빛의 각도에 따라 매번 다른 모습으로 관객에게 다가온다.

<BLACK & BLACK>은 남도의 수묵화가 머나먼 서구 작가들의 블랙 회화와 본질적으로 맞닿아 있음을 전한다. 표현의 자유와 행위의 흔적을 통해 실존적 미학을 구현한 앵포르멜 작가들의 작품에서 수묵의 어백과 멱빛의 농담이 보여 주는 기(氣)의 흐름이 느껴진다는 것이다. 이들은 파리를 중심으로 아시아 작가들과 교류하면서 추상적 표현 방식과 물질성을 공유한 것으로 보인다. 중국 출신의 화가 자오우키 역시 그 매개자 중 하나다. 1921년 베이징에서 태어나 서예와 동양화를 익힌 후 유럽으로 건너간 그는 피카소, 마티스의 모더니즘과 아방가르드, 미국의 추상표현주의를 흡수한 뒤 중국 서화의 정신과 서구의 실험적 표현을 융합했다. 1960년대에는 이응노·이우환 같은 한국 작가들이 파리 화단에 등장하며 신선한 충격을 안겼다.

천에 수묵으로 그린 김호득의 '排污 I', '排污 II'(2018). 남도의 수묵 정신이 드러나는 선구자들과 현대 작가들의 작품을 한자리에 전시한다.



조선 시대 대표적 문인 화가 공재 윤두서의 '윤두서필 산수도'는 국립중앙박물관 소장품으로, 이번 전시에서 멀빛으로 체운다. 멀어야 할 주요 작품이다. 비단에 금나로 그린 이 산수화는 화면 전체를 멀빛으로 체운다.

“블랙은 단순한 어둠이 아니라
생명과 빛을 머금은 여백의 공간이다.
여백은 결핍이 아니라
생동하는 존재이며 그것이
검정에 숨결을 부여한다.”

이들은 동양 사상과 서예적 전통을 바탕으로 현대미술의 최전방에서 독창적 미학을 구축해나갔다.

남도의 화맥과 오늘의 한국 미술

맑은 수묵을 거울 삼아 동서양의 예술이 서로를 비추는 이번 전시는 수묵을 통해 과거와 현재를 하나의 흐름으로 잇는다. 전통 필묵의 미학을 현대 추상회화와 접목해 독특한 시각적 패턴을 구현한 이웅노의 '문자 추상' 시리즈가 자리한 공간에는 그의 수묵화를 디지털 기술로 재해석한 인터랙티브 미디어 작품이 함께 놓여 있다. 미디어 아티스트 박정선의 '풍죽, 바람 부는 대나무 숲'이다. 벽면을 가득 채운 대나무 숲은 하면 앞에 선 관람객의 몸짓에 따라 바람 소리를 내며 이리 저리 흔들린다. 마치 한 폭의 수묵화 속을 산책하는 기분이다. 몽유도원의 푸른 밤하늘 아래 반짝이는 크리



부정부의 인터랙션을 미디어 아트 작품통じ, 사람들은 대나무숲, 화면 속의

스털이 별처럼 밝힌 황인기의 '오래된 바람-몽유' 또한 수묵을 동시대적 표현 양식으로 재해석한 작품이다. 조선 시대의 공재 윤두서와 소치 허련 그리고 의재 허백련, 남농 허건으로 이어지는 남도 수묵의 전통과 함께 소개하는 남도 수묵의 정신을 계승한 작품들도 눈여겨볼 만하다.

전시 기간 중 재미있는 영화제도 개최했다. 10월 23일부터 27일까지 전남도립미술관을 비롯해 광양 일대에서 열린 '남도영화제 시즌2 광양'이다. 배우 최수종이 집행위원장을 맡은 로컬 영화제로 영화를 통해 남도의 다양한 문화 자산을 알렸다. 전남도립미술관을 방문한다면 걸어서 15분 거리인 인서리공원도 꼭 들러 보길 바란다. 전남도립미술관과 광양역사문화관 사이에 자리한 인서리공원은 14채의 한옥을 복합 문화 공간으로 개조해 구도심의 매력을 제대로 살렸다. 곡식 창고이자 병아리 부화장이었던 옛 건물에서는 크고 작은 전시가 열리고, 폐차고와 100년 묵은 한옥은 귀여운 소품숍과 북 카페, 숙박 공간으로 변모했다. 잠시 쉬어가는 이곳은 수묵화의 흰 여백과도 같다. 빈 공간 사이로 검은 고양이 한 마리가 지나간다. 작은 봇놀림처럼, '블랙'이라는 공통 언어가 전하는 예술적 교감은 미술관 밖에서도 유효하다. <BLACK & BLACK>은 오는 12월 14일까지 열린다. 가을빛으로 물든 광양에 그윽한 묵향이 번진다.

이우환은 동양적인 공간개념과 철학을 기반으로 ‘관계형’이라는 독창적 개념을 제시, 현대미술의 세장을 열었다.



동양의 수묵화와 닮은 양스 아르통의 작품들, 전후파리 앙포르멜 운동을 이끈 그는 형식을 해체하고, 직관적 제스처와 우연적 물질성을 강조한다.



2025 전남국제수목비엔날레



마카모디가 경주에서 노는 법

작은 파동이 하나둘 모여 점점 큰 원을 그린다. 잔잔하던 도시의 수면이 일렁이면 고여 있던 일상에도 새로운 물길이 열린다. 즐겁게 살기 위해 지금껏 마카모디가 경북 경주에서 해온 일이다.





1 마카모디가 감포의 오래된 목욕탕 건물을 개조해 오픈한 '1925감포'.

2 기억을 조망하는 방 콘셉트로 꾸민 '라이트룸' 구석구석 주민들과 여행자들의 흔적이 가득하다.

3 대표 메뉴 중 하나인 '부표라떼'. 감포 바다에 떠 있는 부표를 형상화했다.

4 지역의 다양한 이야기를 수집해 발행하는 '감포니우스'.

5 자자미마을 프로젝트를 통해 매년 감포를 찾는 청년들과 폭넓은 로컬 프로그램을 진행하고 있다.



오랜 시간 경주는 물결 하나 없이 고요한 도시였다. 사방을 둘러싼 능과 유적, 발길 닿는 곳마다 역사와 문화가 살아 숨 쉬는 천년 고도는 여행자에게나 아름다운 풍경일 뿐 정작 지역 청년들에겐 갈 곳도 놀거리도 마땅치 않았다. 많은 이가 고향을 떠났다가 돌아오고 또 다시 떠나기를 반복하던 10여 년 전, 형광색 커튼이 드리워진 시내의 원 테이블 커리집에 매일같이 심심한 친구들이 모여들었다.

"요즘 어디 재미있는 데 없어?" "너는 뭐 재미있는 일 없었어?" 입버릇 같던 대화의 결론이 끝내 "없다"로 귀결될 무렵, 이들은 직접 재미있는 일을 벌이기로 했다. 프리 마켓 현수막을 만들고 포스터를 복사해 아파트 게시판이며 버스 정류장에 붙이자 신기하게도 수면 아래에 웅크리고 있던 능력자들이 하나둘 튀어나왔다. 그렇게 2014년 커리집 앞 공원에서 열린 경주 최초의 프리 마켓, 그것이 마카모디의 시작이었다.

그저 재미있게 살고 싶어서

'마카모디'란 경상도 방언으로 '모두 모여라'라는 뜻이다. 긴 인도 여행에서 돌아와 커리집을 운영하던 김미나 대표가 고향에서 만든 첫 커뮤니티이자 5년 뒤 창업한 로컬 콘텐츠 제작소 이름이기도 하다. "처음엔 뭘 하든 상관없이 일단 모여서 놀아 보자는 생각이었어요. 그 출발점이 프리 마켓이었죠. 당시에 포스터 복사 비용 4만 원으로 시작했거든요. 그런데 참여 팀이 서른 팀이 되고, 마흔 팀이 되고, 그렇게 계속 규모가 커진 거예요."

처음엔 이런저런 오해도 많이 샀다. 당시만 해도 지역에서 프리 마켓이란 개념 자체가 낯선 탓에 정치 조직이나, 왜 자꾸 사람들을 모으냐는 질문도 적잖이 받았다. 심심해서요, 재미있게 살려고요, 열심히 대답했지만 쉽게 설득이 되진 않았다. 창업으로 노선을 정한 건 그즈음이었다. 그는 프리 마켓에서 만난 지금의 이미나 공동대표와 의기투합해 회사를 차리고, 첨성대 앞 빈집을 빌려 원데이 클래스를 꾸려 나갔다. 기반은 지역과 사람, 동력은 '우리가 가진 재능'과 '우리에게 재미 있는 일'이었다. 요가를 하는 친구가 있으면 요가 클래스를 열고, 민화를 그리는 친구가 있으면 민화 클래스를 열었다. 매달 청년들과 함께 '자기소개를 하지 않는



모임'도 시작했다. "다른 거 다 떠나서 그저 나 자신에 대해 이야기하는 시간을 만들고 싶었거든요. 실제로 무척 다양한 사람들을 만나 삶에 관한 여러 질문을 나눴어요. 행복이란 뭔지, 어떻게 살고 싶은지, 그런 대화를 쭉 이어 가면서 나에 대해 이야기하는 게 생각보다 어렵다는 사실을 깨달았죠. 그래서 만든 질문 카드가 '스톤웨이브'인데, 잔잔한 일상에 돌을 던져 파동을 일으킨다는 의미예요."

돌이켜 보면 모든 과정이 그야말로 물 흐르듯 자연스러웠다. 심심해하던 친구들과 재미있는 걸 찾다가 프리 마켓을 열었고, 창업을 했고, 그렇게 만난 청년들과 대화하다가 질문 카드를 제작했고, 그 홍보 영상을 찍으러 동쪽 바닷가에 왔다가 옛 목욕탕 건물을 발견했으니까. 지금의 주식회사 마카모디를 대표하는 '1925 감포' 프로젝트는 그렇게 첫발을 내디뎠다. 두 대표는 감포 지역의 고령화를 걱정하던 주민 단체와 손잡았고, 수십 년간 폐허처럼 방치돼 있던 어촌 마을의 작은 목욕탕은 2021년 복합 문화 공간으로 다시 태어났다. "1925년은 감포항이 개항한 연도예요. 일제에 의한 강제 개항이긴 했지만 어쨌든 그로 인해 무언가 변화가 시작됐다면, 우리도 이 공간을 통해 지역에 새로운 변화를 일으키고 싶다는 바람으로 지은 이름이죠."

기획자로서, 연결자로서, 창작자로서
지역 곳곳에 끊임없이 파동을 일으키는
마카모디의 여정은 지금 경주를 그 어느 때보다
활기 넘치는 도시로 가꾸고 있다.

변화의 시작, 1925감포

1925감포가 카페 형태를 띤 것은 '문턱이 낮은 공간'을 지향했기 때문이다. 휴대폰 조작이 익숙지 않은 동네 어르신부터 로컬 맛집을 찾아 해매는 여행자까지, 누구나 편하게 들어올 수 있는 사랑방 같은 커뮤니티 카페다. 감성을 자극하는 소품, 과거와 현재가 교차하는 갑작적인 인테리어도 눈길을 끌지만, 주민들의 삶과 추억이 깃든 공간이라는 점에서 더욱 의미가 깊다. 건물 안팎을 리모델링하며 텅과 흙벽, 타일, 사물함 등 기존 형태를 최대한 보존한 이유이기도 하다.

실제로 명절이나김장철에 자녀와 함께 카페를 찾은 주민들은 누구보다 열정적인 도슨트로 변모한다. 이 탕이 얼마나 깊었는지, 물은 또 얼마나 뜨거웠는지 천천히 과거를 더듬다가 반짝거리는 추억이라도 한 줌 길어 올리면 이야기는 끝날 줄을 모른다. “여기 동네에서 가장 오래된 목욕탕이었거든요. 대략 30년 전까지 손님을 받았고요. 그래서 모든 감포 주민들의 기억에 남아 있어요.” 같은 공간을 공유하는 서로 다른 기억, 서로 다른 시대의 궤적이 지금은 카페 한편의 방명록에 차곡차곡 쌓여 있다. ‘엄마 손 잡고 오던 목욕탕에 손녀 손 잡고 커피를 마시러 온’ 어르신들은 과연 옛 시간을 되짚으며 어떤 감회에 젖었을까. 이 공간의 부제는 ‘기억을 담는 목욕탕’이다.

마카모디의 역할은 단순한 카페 운영만이 아니다. 1925감포를 거점으로 공연, 전시, 강연 등 문화 행사를 기획하는 한편, 지역의 이야기를 모으고 기록해 다양한 로컬 콘텐츠로 소개하는 데에도 힘을 쏟고 있다.

2022년 행정안전부의 청년마을 만들기 사업으로 출발한 가자미마을 프로젝트 역시 마찬가지다. 일대의 특산물인 가자미를 콘텐츠와 접목해, 지역살이를 꿈꾸는 청년들이 일정 기간 머물며 가능성을 실험할 수 있도록 각종 프로그램을 기획해 왔다. “짧게는 1박 2일, 길게는 한두 달 동안 외지 청년들과 함께 감포의 여러 자원을 이용해 이런저런 실험 프로젝트를 진행하고 있어요. 첫해에는 식재료와 레시피를 발굴해 ‘가자미식탁’과 ‘가자미식당’을 열었고, 다음 해에는 이야기 거리를 수집해 ‘가자미여행사를 차렸죠. 작년에는 기념품을 만드는 ‘가자미상사를 운영했어요.’ 1925감포와 청년들의 등장은 쇠락해 가던 어촌 마을에 생기를 불어넣었다. 해를 거듭할수록 외지인이 점점 늘어났고, 가자미마을은 지난해 말 성공적인 청년마을 만들기 사례로 장관 표창을 받았다.

잇따른 프로젝트로 변화한 건 지역 분위기만이 아니다. 청년 유입에 대한 마카모디의 관점도 달라졌다. 초기만 해도 무조건 ‘정착이 우선’이었다면 이제는 ‘생활 인구의 확장’에 좀 더 집중하는 식이다. 이를테면 ‘오도 이촌(五都二村)’처럼 새로운 라이프스타일을 제시하는 모델을 만들어야 한다고 믿는다. 여행자를 향한 시선 역시 마찬가지다. “경주에 여행을 오면 보통 일정이 1박 2일, 길어야 2박 3일 정도거든요. 그렇지만 도시 동쪽에 바다가 있고, 또 다른 경주의 모습이 있다는 걸 알게 된다면 좀 더 오래 머물거나 한번 더 찾아오지 않을까 생각했어요.”

사실 지금의 경주는 그가 그토록 심심해하던 옛 고향과는 사뭇 다르다. 볼거리와 즐길 거리가 많아졌고 젊은 여행객도 눈에 띠게 늘었다. 다만 아직도 인파가 몰리는 지역은 도시 전체 중 극히 일부다. “매년 경주를 찾는 관광객이 4000만 명이래요. 근데 그 4000만 명이 황리단길과 첨성대만 보고 가는 거예요. 그들에게 조금 다른 여행법을 제시한다면, 그리고 그걸 기회로 ‘나도 이렇게 살아 보고 싶다’는 마음이 생긴다면 결국은 정착까지 이어지지 않을까요?” 그는 감포를 시작으로 도시 구석구석 숨겨진 매력적인 공간과 이야기를 더 많은 사람들에게 전하고 싶다. 오늘날 마카모디가 선보이는 지역살이 콘텐츠는 그래서 경주의 산과 들, 바다를 아우른다.



1 전진한 일상을 깨워 누구나 자신과 여행을 시작할 수 있도록 개발한 질문 카드. 2, 4 가자미를 비롯한 감포 바다의 주요 어종을 모티브로 책과 양말, 티셔츠, 에코백, 열쇠고리 등 다양한 굿즈를 제작했다. 3 옛 목욕탕에 관한 주민들의 기억을 수집해 일러스트로 재탄생시킨 컬러링 엽서.



1 유독 별이 잘 드는 비행기모드 실내. 잠시 일상을 멈추고 나를 느끼며 들보는 공간으로 꾸몄다.

2 매번 새로운 여행지를 주제로 다양한 이야기리를 나누는 '뒷골목 세계 여행'.

3 김미나 대표와 함께하는 싱잉볼 사운드 테라피.

4 모녀를 위한 1박 2일 리추얼 프로그램 '엄마랑 경주, 명상 여행'.

5 마카모디의 시작점이나 다름없는 생산자마켓. 산내면의 폐교 '수피우라'에서 펼쳐지는 작지만 활기찬 로컬 축제다.



지역과 사람을 연결하는 콘텐츠

1925년 갑포가 '경주의 바다'를 위한 사랑방이라면 '경주의 둘' 프로젝트의 거점은 시내 한가운데에 위치한 비행기모드다. 대룡원을 지척에 둔 골목 안쪽에 잠시 세상과의 연결을 끊고 나에게만 집중할 수 있는 아늑한 명상 공간이 숨어 있다. 티 명상과 싱잉볼 사운드 테라피, 향 리추얼 같은 기본 프로그램은 물론 '농농요가' '뒷골목 세계 여행' '엄마랑 경주, 명상 여행' 등 기획력이 돋보이는 이색 클래스도 진행한다. 떠들썩한 갑포 프로젝트와 달리 정적인 느낌이 강한데, 사실 마카모디가 새롭게 도전하는 분야다. "저희는 계속해서 아이디어를 내야 하는 기획자잖아요. 언제까지 그럴 수 있을지 고민하다가 '원래 우리가 정말로 하고 싶었던 게 뭐지?' 하는 생각으로 이어졌어요. 사실 지자체나 정부 사업은 사회적 요구가 있었기 때문이고, 저희의 시작은 즐겁게 살고 싶은 욕구였으니까요. 그걸 여태껏 쌓아온 커리어 안에서 뭘로 이어갈 수 있을까 싶었죠." 결론은 웰니스였다. 건강하고 균형 잡힌 삶을 추구하는 차와 명상의 시간은 산책하기 좋은 거리, 초록 이가득한 이 도시와 더없이 잘 어울렸다.

한편 '경주의 산'을 품은 핵심 프로젝트는 마카모디의 원천이나 다름없는 프리 마켓이다. 현재는 '생산자마켓'이란 간판을 달고 산내면 작은 산골의 폐교에서 1년에 두세 번 열린다. 이름과 장소는 달라졌지만 여전히 견고한 원칙은 '내가 만들거나 내가 설명할 수 있는 물건만 판매한다'는 것. 덕분에 맷돌로 갈아 만든 초콜릿, 수제 재생 종이, 경주 꽃을 넣은 블렌딩 차 등 개성 강한 핸드메이드 제품이 가판대를 가득 채운다. 인근 초등학교 학생들의 레모네이드 부스와 황리단길의 잘 나가는 수제 맥주집 팝업이 공존하는 공간, 시내에서 차로 40분쯤 구불구불한 산길을 달려야 도착하는 폐교는 매년 축제의 열기로 뜨겁다. "아직 창업은 두렵지만 뭐든 좋아하는 일을 찾아 도전해 보고 싶은 사람들에게 '시작하는 장'이 되길 바라는 마음이 커요. 실제로 '배리삼릉공원'처럼 저희와 함께 성장해 황리단길에서 가게를 운영하는 브랜드도 많고요."

결국 김 대표가 정의하는 자신의 역할은 지역과 사람, 공간과 이야기를 이어 주는 연결자에 가깝다. "지금은 저희 활동이 도시 동쪽에 좀 치우쳐 있잖아요. 내년에



갑포 프로젝트가 거의 마무리되면 다시 중심부에서 바다로 가는 친구들, 산으로 가는 친구들을 연결해야 하지 않을까 생각하고 있어요. 웰니스를 통해 건강하고 행복하게 사는 방법에 관해서도 좀 더 이야기해 보면 좋겠고요." 최근 비행기모드를 중심으로 여러 형태의 콘텐츠를 실험하는 건 그런 이유에서다. 사실 경주에는 '유일한' 것이 많다. 너무 오래되어 낡고 익숙해 보이는 풍경들 너머, 오직 이 도시에만 존재하는 특별함이 깃들어 있다. 그는 마카모디가 그랬듯 누구라도 경주의 넉넉한 자원을 활용해 자신만의 유일한 길을 만들어 갈 수 있다고 믿는다. "모든 사람이 스스로 원하는 삶을 고민하고 도전하고 선택하면서 살면 좋겠어요. 그 과정에서 저희가 좋은 틀 모델로 존재하고 싶고요. 결과적으로 로컬에서 찾을 수 있는 무수한 기회를 중명하는 선례가 되는 셈이죠." 그래서 마카모디는 '일단 우리부터 잘 먹고 잘 살기를 실천한다. 커뮤니티의 모든 구성원이 자신의 삶을 온전히 이끌어 가기 위해, 원하는 곳에서 원하는 일을 하면서 즐겁게 살기 위해 노력한다. 기획자로서, 연결자로서, 창작자로서 지역 곳곳에 끊임없이 파동을 일으키는 이들의 여정은 지금 경주를 그 어느 때보다 활기 넘치는 도시로 가꾸고 있다.

맑은 땅과 물 그리고 정성이 빛은 아산맑은쌀

미네랄이 풍부한 땅, 체계적인 매뉴얼, 철저한 관리 시스템에 의해
아산맑은쌀이 탄생했다. 너른 들판 위로 가을 햇살이 부서지던 어느 날,
수매가 한창인 충남 아산의 미곡종합처리장을 찾았다.





1



2

벼가 쌀이 되는 여정

가을 들녘에서 아무지게 익은 쌀이 밤상에 오르기까지 과연 몇 단계의 과정을 거칠까. 첫 번째 단계는 이물질 제거 작업. 조선기에 추수한 벼 이삭을 통째로 넣고 벗대와 먼지, 지푸라기 등을 분리한다. 그리고 풍력 선별기와 진동 선별기 등의 정선기를 이용해 더욱 세밀하게 불순물을 골라 낸다. 그런 다음 벼를 건조하는데, 알맞은 습도는 밥맛을 좌우하는 중요한 요소다. 습도가 15퍼센트 이하이면 쌀이 깨지고 16퍼센트 이상이면 쌀이 썩기 때문에 그 언저리를 유지하는 것이 중요하다. 이후 일정한 쌀의 색이나 밀도를 기준으로 이물질과 덜 익은 벼를 걸러 낸 다음 왕겨를 벗겨 현미로 만든다. 현미에서 쌀겨총을 한 겹 더 벗겨 내면 백미가 된다. 이렇게 완성한 쌀은 포장 후 15도 이하로 온도를 유지하며 보관한다. 이렇게 농부에게 잘 영근 벼를 받아 소비자의 식탁에 오르기까지 쌀 생산의 전 과정을 담당하는 시설이 미곡종합처리장이다. 미곡종합처리장은 농협과 함께 고품질의 쌀을 생산하고 농가에 안정적인 판로를 제공하는 역할을 한다.

140



3

- 1 건조부터 포장까지 기계만으로 쌀을 제품화하는 아산의 미곡종합처리장.
- 2 아산에서 재배되는 쌀은 단백질 함량이 낮아 맛이 좋다. 3 추수한 벼 이삭을 통째로 넣고 이물질을 분리한다. 4 쌀은 미곡종합처리장 내에서 상하로 움직이며 건조된다. 5 포장된 쌀을 쌓고 있는 로봇. 10년 전만 해도 사람이 하던 일이다.

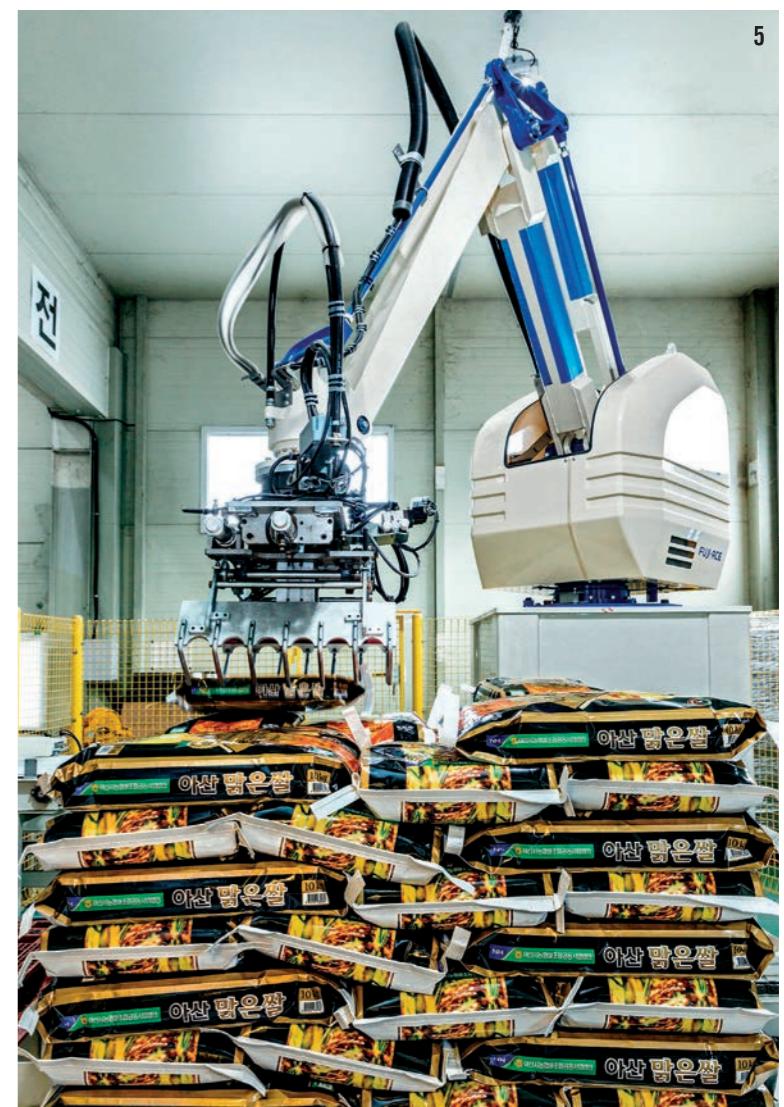
수매 열기로 가득한 미곡종합처리장

추석 연휴를 앞둔 10월 초, 충남 아산시 둔포면의 미곡종합처리장을 찾았다. 연중 가장 분주한 시기를 보내고 있는 현장은 활기찬 분위기였다. 농부들이 추수한 벼를 트럭 한가득싣고 수매를 하러 미곡종합처리장에 도착했다. 쌀 품종마다 추수 시기가 달라 수매 기간도 제각각이다. 아산에서 가장 먼저 맑은 쌀알을 생산하는 품종은 조생종인 달맑은벼다. 이 품종은 쌀알이 맑고 투명한 색을 띠며, 단백질과 아밀로오스 함량이 낮아 밥이 차지고 부드럽다. 달맑은벼를 추수한 이후에는 익는 시기가 늦은 중만생종 해맑은벼를 수확한다. 마찬가지로 단백질과 아밀로오스 함량이 낮아 밥맛이 좋은 해맑은벼는 병풍해에 강하고 태풍에도 잘 쓰러지지 않는 것이 장점이다.

5



4



141



어촌 마을에 들어선 평야

1970년대, 정부의 대대적인 간척 사업으로 아산만과 서해로 배가 드나들던 포구 마을이 농촌으로 변신했다. 아산만 연안과 안성천, 삽교천 등의 하천 하구 지역에는 빗물에 의존해 농사짓는 논이 많았는데, 조수가 거슬러 올라와 염해가 발생하고 가뭄과 홍수로 피해가 잦았다. 1971년 이후 안정적인 농업 기반을 조성하고자 방조제 공사를 본격화하고 아산만 일대에서 간척과 개간 사업을 시작했다. 아산만 방조제, 삽교 방조제, 남양 방조제 등을 차례로 건설해 농업에 필요한 담수를 저장하고 갯벌을 메운 자리에는 농경지가 들어섰다. 아산만 일대가 벼농사 중심의 농경지대로 변하며 2002년에는 아산의 대표 쌀 브랜드, 아산맑은쌀이 탄생하기에 이른다.

아산쌀이 맛있다고 평가는 이유는 간척지의 미세한 점토질 토양 덕분이다. 간척지 토양은 처음에는 염분이 많지만 시간이 지나면서 염분이 빠지고 점토질로 변해 물 보유력이 높아진다. 벼가 좋아하는 물을 오래 먹는 데가 되는 것이다. 게다가 갯벌에서 비롯된 토양이라 미네랄이 풍부해 벼 생육에 유리하다. 시간이 흐르면서 간척지 토양은 더욱 비옥해졌다. 하지만 염도 조절과 품종 선택이 까다로워 단순한 대량생산으로는 품질을 일정하게 유지할 수 없는 문제점이 있었다. 이를 보완한 아산쌀만의 정체성을 갖춘, 차별화된 품종의 필요성이 대두되었고, 이에 대한 고민이 아산맑은쌀이라는 브랜드를 만드는 동력이 됐다. 아산시농업기술센터는 2018년부터 농촌진흥청과 협력해 아산 지역 전용 벼 품종 개발과 시범 재배 사업을 추진했고, 2022년 아산맑은쌀 재배 단지를 본격적으로 운영하기 시작했다. 아산맑은쌀은 지역 맞춤형 벼 품종 개발 프로젝트의 범례인 셈이다.



1 제품화된 아산맑은쌀은 충청 지역은 물론 서울과 경기 지역에서도 만날 수 있다. 2 간척지에 뿌리내린 아산의 논밭 미네랄이 풍부해 더욱 맛있는 쌀이 재배된다. 3 김정규 아산시농업기술센터 소장이 아산맑은쌀 재배 단지를 가리키며 아산쌀이 맛있는 이유를 설명하고 있다.

아산쌀이 맛있는 진짜 이유

“어떤 품종을 만들어야 할까 고민하다가 ‘식어도 맛있는 밥’에 초점이 맞춰졌습니다.” 김정규 아산시농업기술센터 소장은 황금빛으로 물든 아산맑은쌀 재배 단지를 걸으며 아산 고유의 쌀 브랜드가 탄생한 때를 회상한다. 쌀 브랜딩 프로젝트의 실무 담당자였던 그는 아산맑은쌀의 명성을 만든 주역이다. 김 소장은 단백질 함량이 낮은 쌀로 지은 밥이 찰기와 윤기가 오래 유지된다는 점에 착안해 해맑은벼와 달맑은벼를 세상에 선보였다. 지역색을 살린 품종을 만든 다음 할 일은 재배 매뉴얼 만들기. 그는 치밀한 계획과 수정 과정을 거쳐 체계적인 가이드라인을 완성했다. 이러한 노력으로 현재 모든 아산맑은쌀은 토양 관리부터 수확과 이앙 시기까지 철저하게 매뉴얼에 따라 재배한다.

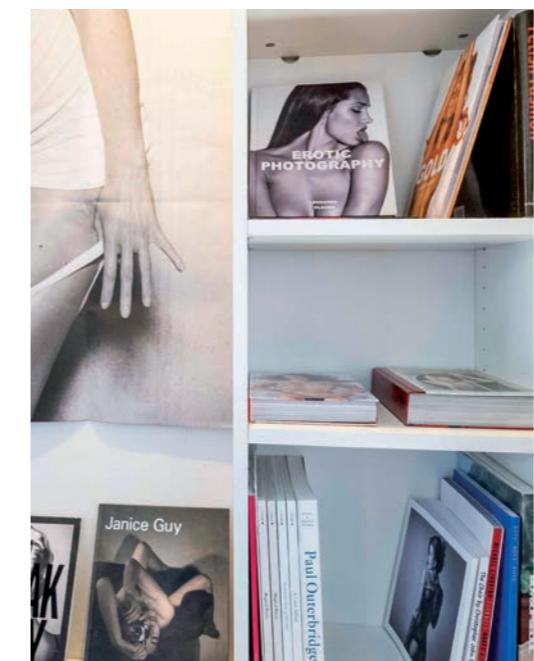
“올해부터 영인농협과 둔포농협이 쌀조합 공동사업법인을 설립하며 미곡종합처리장을 통합했습니다. 가장 큰 이점은 지역의 쌀을 중심으로 지역 농가가 결속할 수 있게 됐다는 겁니다.” 지난 1월 아산맑은쌀을 생산하는 영인농협과 둔포농협은 미곡종합처리장을 단일 시스템으로 재편하며 고품질 쌀 생산 체계를 구축했다. 이러한 결정은 김정규 소장의 오랜 염원이기도 했다. 김 소장뿐 아니라 아산 농부들은 이번 통합을 통해 아산맑은쌀의 재배 면적을 확대하고 생산량을 늘려 궁극적으로는 농가의 소득 증대를 기대하고 있다.

김 소장은 아산맑은쌀이 맛있는 이유 중 하나로 미곡종합처리장의 철저한 관리 시스템을 꼽는다. 아산맑은쌀은 철저한 계약 재배 방식으로 생산한다. 농가가 임의로 품종을 선택해 재배하는 것이 아니라, 농협이 종자 보급부터 수확 이후 추곡 수매까지 전 과정을 직접 관리하는 것이다. 이를 통해 품질이 균일하게 유지되고 생산·유통 과정의 신뢰도가 높아진다. 가장 이상적인 습도인 15~16퍼센트로 쌀을 건조하고 연중 15도 이하로 저장하는 것 등 꼼꼼한 관리 역시 아산맑은쌀을 지금의 명품으로 키워 낸 노하우다.

“누군가에게 아산쌀의 특장점을 물으면 대부분 갯벌에서 비롯된 토양이라고 대답할 겁니다. 하지만 저는 일교차라고 생각해요. 벼가 잘 자라서 맛있는 쌀이 되는 데에는 일교차가 가장 중요합니다. 아산은 한국에서 쌀 맛이 가장 좋다는 경기도 이천만큼 주야간 온도 차가 큰 지역입니다.” 아산만 간척지가 서해와 맞닿아 있지만 주변이 산지로 둘러싸여 있어 바닷바람을 포용하면서도 열이 머물지 않는 지리적 요건 때문이다. 아산맑은쌀은 지역의 훌륭한 자연 조건과 사람의 정성으로 이루어 낸 아산 농업의 자부심이자 결실이다. 쌀 한 틲에도 진심을 담은 수많은 이의 노력 덕분에 대한민국의 식탁은 더욱 건강하고 풍성하게 채워질 것이다.

활자의 재발견

글을 읽고 쓰는 것이 힘하다고 느끼는 시대. '텍스트힙' 열풍에 힘입어 핫 플레이스로 떠오른 공간을 찾았다.



영감이 넘치는 서점 PDF 서울

아트 북을 기반으로 다채롭고 감각적인 경험을 선사하는 멀티숍 PDF 서울. 텍스트에 시각적 자극까지 원하는 MZ세대의 참새 방앗간 같은 곳이다. 미국에서 그래피디자인을 전공한 후 편집 디자이너를 거쳐 광고 회사 아트 디렉터, 인테리어 디자이너로 활동해 온 이승현 대표의 세련된 취향이 응축돼 있다. PDF는 사진(Photo), 디자인(Design), 패션(Fashion)의 머리글자에서 따온 것으로, 공간의 정체성을 함축한다. PDF 서울의 시작은 이 대표가 오랜 시간 수집해 온 방대한 아트 북이 자리를 대신하고 있으며, 디자이너와 크리에이터들이 감각을 날카롭게 벼리기 위해 즐겨 찾는다. PDF 서울이 들어선 공간은 원래 패션 매장이었던 곳으로, 높은 층고와 길게 뻗은 직사각형 구조가 특징이다. 기존의 스테인리스틸 벽면과 통유리창을 그대로 살려 공간의 원형을 유지하는 한편, 입구에 들어서자마자 마주하는 벽면에는 큼지막한 스피커 두 대를 설치해 새로운 변화를 시도했다.

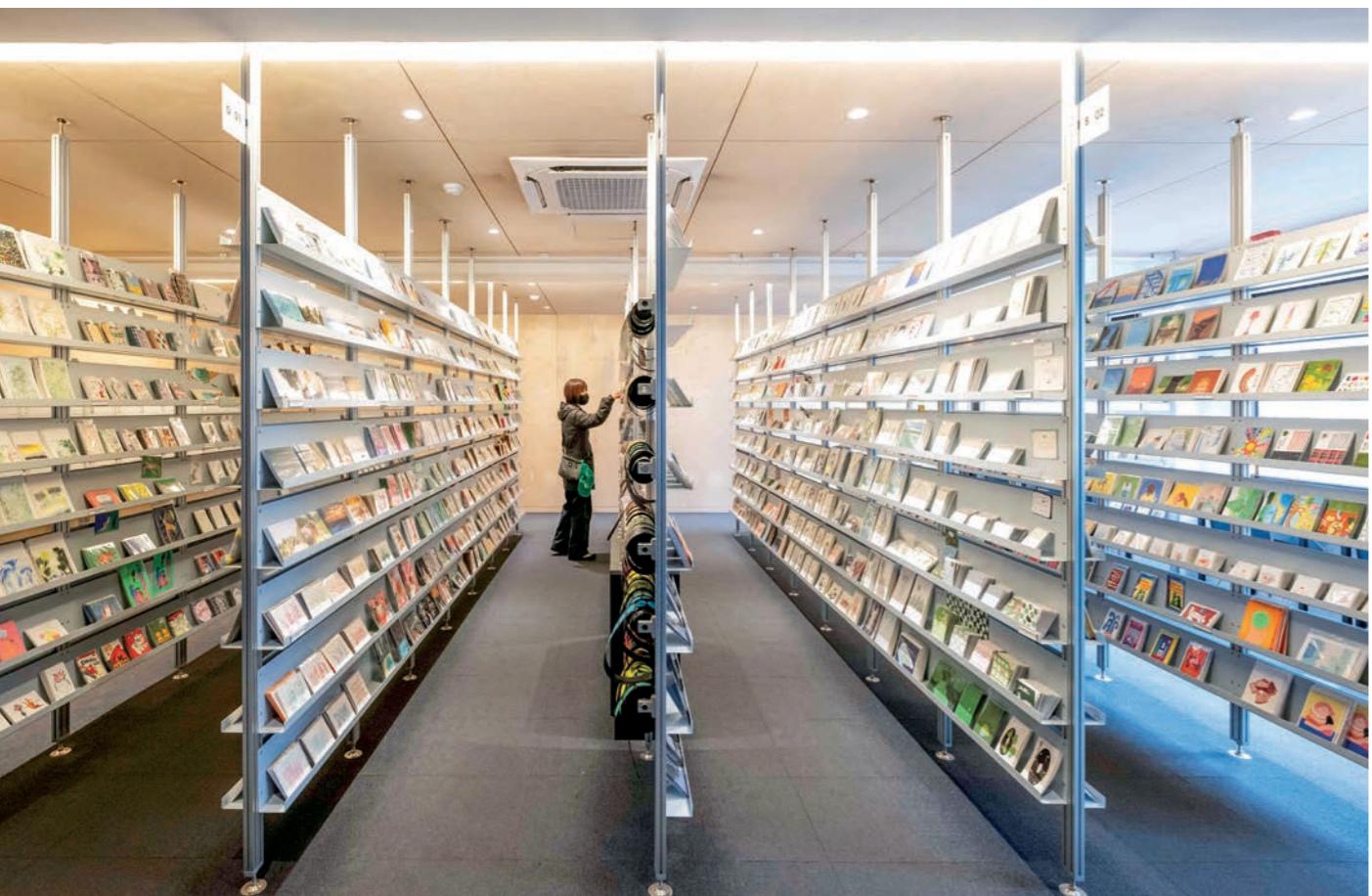
주소 서울시 용산구 녹사평대로 32길 16 문의 @pdf_seoul



아늑한 엽서 도서관 포셋 연희

엽서(postcard), 종이(paper), 포스터(poster)를 조합한 이름에서 알 수 있듯 다양한 인쇄물을 큐레이션하는 작은 서점이다. 내부로 들어서면 3200여 장의 엽서가 줄 맞춰 진열돼 있어 마치 엽서 전시회에 온 것 같은 느낌이 든다. 국내외 아티스트의 작업물부터 감각적인 디자인, 포셋 연희에서 자체 제작한 것까지 다양한 엽서를 만날 수 있다. 가격이 1000~5000원으로 저렴한 편이며, 문구 덕후라면 지갑을 열 만한 연필과 마스킹 테이프, 자석, 스티커 등 감각적인 물건이 가득하다. 포셋 연희에서 엽서를 사는 건 단순한 쇼핑이 아니다. 문장 몇 줄에 마음을 온전히 담아내는 도구를 고르는 일이다. 덕분에 색감과 문구, 종이의 질감 하나하나에 시선이 오래 머문다. 엽서를 고른 후 글을 쓸 수 있는 창가 테이블도 마련돼 있다. 벽 한쪽에는 '기록 보관함'이라 불리는 작은 사물함이 있는데, 엽서를 보관하거나 누군가와 편지를 교환하는 용도로도 사용할 수 있다.

주소 서울시 서대문구 증가로 18 문의 @poset.official



미래로 띄우는 엽서 널담은공간

커다란 통창으로 경복궁 건춘문이 한눈에 담기는 이곳은 1년 후 원하는 날짜에 편지를 배달해 주는 널담은공간이다. 카페 이름은 '소중한 사람을 향한 마음을 담는 공간'이라는 의미다. 진해수 대표가 미래에 대한 고민으로 힘들었던 군 시절, 하는 일이 풀리지 않을 때마다 할머니의 편지로 위안을 받은 데서 모티브를 얻었다. 이용 방법은 간단하다. 카드와 봉투, 실링 왁스가 든 엽서 세트를 구입한 후 소중한 사람 혹은 자신에게 편지를 쓴다. 직접 실링 왁스를 녹인 후 봉투 입구에 찍어 편지를 밀봉한 뒤 365개의 날짜가 적힌 우편함 중 원하는 날짜의 함에 넣어 두면 이듬해 그날 배달된다. 엽서를 보내는 연도가 2025년이라면 2026년 중 어느 날에 받을지 선택하는 식이다. 카페의 모든 디저트가 비건식인 점도 특징이다. 널담은공간은 비건 식품을 연구하고 생산하는 자체 연구실과 공장이 함께 있어 비건유, 비건 버터 등 디저트에 들어가는 재료를 모두 직접 생산한다. 카페 입지와 비건 메뉴, 이색적인 경험 덕분에 손님의 반 이상이 외국인이다. 5000원짜리 엽서 세트에 1000원을 추가로 내면 해외 발송도 가능하다. 텍스트의 힘과 기다림의 묘미를 느끼고 싶다면 망설이지 말자.

주소 서울시 종로구 삼청로 24(경복궁점) 문의 @nuldam_space





기막힌 한 쌍

위스키와 호박고지떡, 칵테일과 도토리묵 라볶이,
수제 맥주와 주꾸미 탕고. 의외의 조합을 선보이는
서울의 주류 페어링 맛집을 찾았다.

| 1 |

온은한 조명 아래 위스키 한 모금 법원

현법재판소 근처에 자리한 법원은 'Bourbon'을 소리 나는 대로 읽으면 비로소 그 정체가 드러난다. 바로 버번위스키 전문점이다. 안으로 들어서면 바 테이블이 놓인 여느 위스키 바와는 사뭇 다른 풍경이 펼쳐진다. 온은한 조명 아래 따뜻한 색감의 목재 가구가 배치된 모습이 마치 정성껏 꾸민 차실 같다. 2층 건물에 다다미방 6개로 이루어진 구조는 법원이 들어서기 전 이 자리에 있던 한식당 우원의 모습 그대로다. 법원에서는 다양한 버번위스키는 물론 직접 블렌딩한 위스키도 맛볼 수 있다. 맛은 총 네 가지. 향긋한 쑥 위스키를 비롯해 말린 대추 같은 향이 나는 목밀 위스키와 달콤한 딸기 위스키, 페퍼민트처럼 화한 박하 위스키다. 이 중 쑥 위스키는 뭉근한 단맛의 호박고지떡과, 목밀 위스키는 고소한 당적밤이 씹히는 밤 티라미수와 잘 어울린다.

주소 서울시 종로구 창덕궁1길 33 문의 02-745-1933

| 2 |

귀뚜라미 소리가 들리는 칵테일 바

크리켓서울

압구정 골목길을 걷다 귀뚜라미 소리가 들리면 크리켓서울에 다다랐다는 뜻. 한국의 술과 음식을 페어링하는 칵테일 바, 크리켓서울은 제철 재료와 국내 특산물을 활용한 메뉴를 선보인다. 대표 메뉴는 한국인의 소울 푸드인 떡볶이를 도토리묵으로 만든 '도토리묵 라볶이'. 탱글탱글하고 꼬들꼬들한 식감의 건조 육과 라면, 매추리알, 김말이를 파 기름에 볶아 특제 소스를 더했다. 화룡점정은 두유와 크림치즈로 만든 에스푸마. 매운 음식을 잘 먹지 못하는 손님을 위해 개발한 것으로, 에스푸마를 올린 도토리묵 라볶이는 떡볶이의 매운맛이 고소한 크림에 녹아들어 전혀 새로운 풍미를 전한다. 여기에 어울리는 술은 '안동물'. 모스크롤을 한국식으로 변형한 칵테일로, 약재 술인 '소나무와 학'에 안동 생강으로 만든 진저에일을 섞어 완성한다. 향긋한 생강 향이 매운 음식과 제법 잘 어울린다. 원하는 술이 있다면 바텐더에게 요청해도 좋다. 바텐더가 손님과 대화를 나누며 취향에 맞는 술을 제조해 줘 의외의 기막힌 페어링을 발견하는 재미가 있다.

주소 서울시 강남구 언주로 164길 35-6 문의 @cricket.seoul



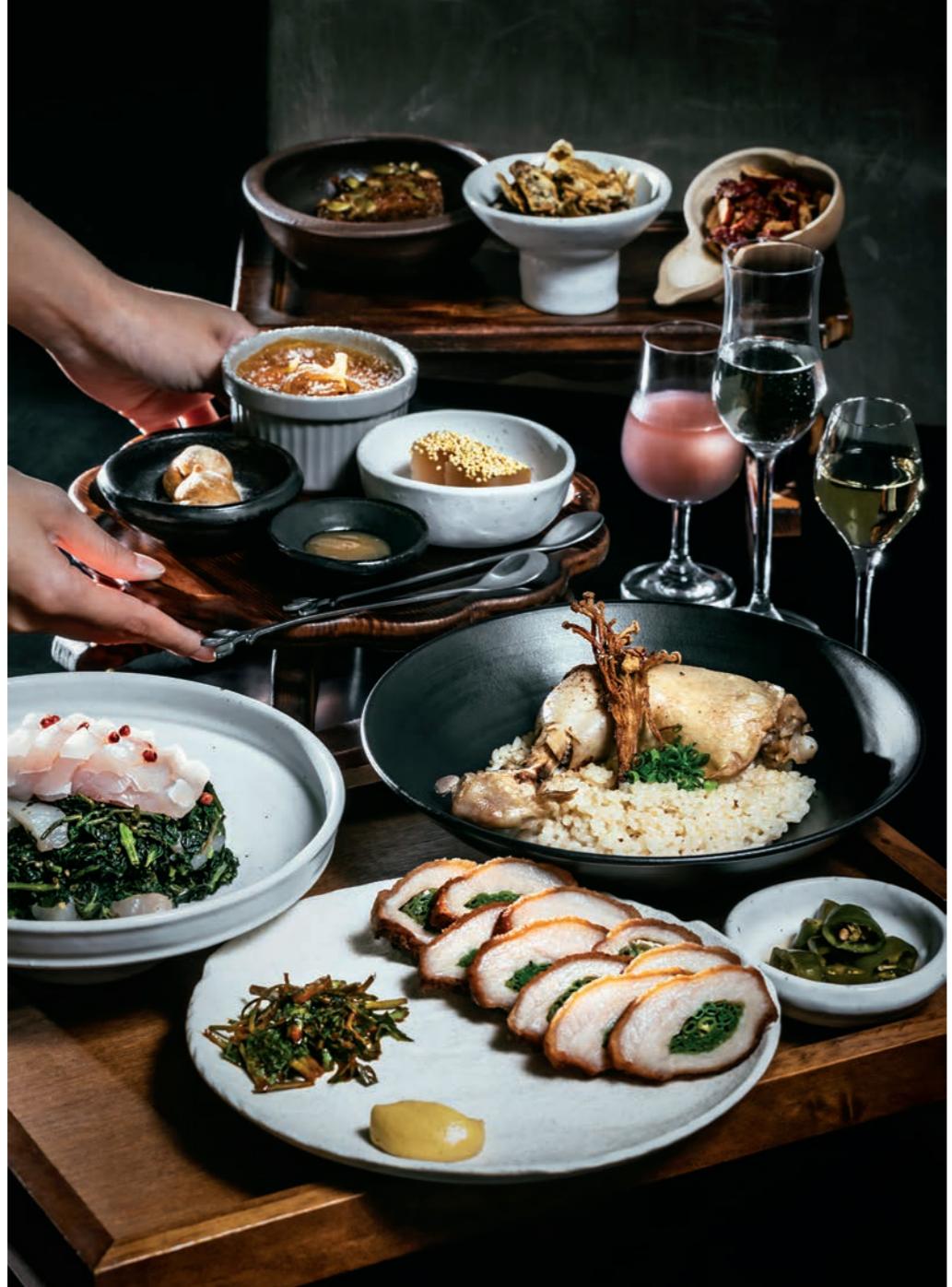
| 3 |

유럽을 담은 디저트 카페

카페 오쁘띠베르

서촌 통인동 큰길가에 위치한 오쁘띠베르는 <마스터 셰프 코리아> 시즌 1에서 이름을 알린 박준우 셰프가 운영하는 공간이다. 입구에 자그마한 화단과 라탄 의자가 놓인 모습은 파리의 어느 골목에서 봄 직한 노천카페를 연상시킨다. 술과 커피, 디저트를 한곳에서 즐길 수 있는 유럽식 카페가 이곳의 콘셉트다. 시그너처는 하얀 장미꽃을 닮은 레몬 타르트. 레몬 필링의 강렬한 산미가 훅 치고 들어오고 마령의 달큰한 맛이 부드럽게 입안을 감싼다. 레몬 맛 구름이 있다면 이런 맛일까. 박준우 셰프는 레몬 타르트에 어울리는 술로 주정 강화 와인이나 스위트 와인을 추천한다. 달콤새콤한 레몬 타르트 한 입에 이어 달찌지근한 포트와인 한 모금. 기분 좋아지는 단맛에 절로 미소가 지어진다.

주소 서울시 종로구 자하문로 47-1 문의 02-735-7569



| 4 |

코스로 즐기는 주안상 표주

신당동 골목, 작은 표주박이 주렁주렁 달린 간판이 눈길을 끈다. 간판에 적힌 글자는 '표주'. 막걸리를 따라 마시는 표주박에서 이름을 따온 한식 주점으로, 다양한 전통주와 함께 옛 주안상을 현대적으로 재해석한 메뉴를 선보인다. 표주의 정체성을 담은 메뉴는 '시그너처 주안상'. 주전부리와 본식, 후식을 차례로 낸다. 먼저 대추 칩, 고추 부각, 약밥으로 차린 주전부리 3종으로 입맛을 돋우면 하이라이트인 본식이 등장한다. 된장으로 버무린 깻잎을 곁들인 '회무침', 닭 다리 하나를 통째로 올린 '백숙 리소토', 통 향정살 중앙에 초고추장으로 무친 미나리를 채워 넣은 '항정 미나리'까지 재료 본연의 맛과 향, 식감을 섬세하게 살렸다. 잘 차린 한 상에 술이 빠질 수 없는 법. 막걸리, 약주, 탁주로 구성된 잔술 3종은 표주의 음식과 훌륭한 페어링을 이룬다. 낙낙한 한 상, 그리고 음식의 풍미를 끌어올리는 술과 함께 가을밤이 깊어 간다.

주소 서울시 종로구 다산로 42길 43-6 문의 @pyozu_



| 5 |

한국식 타코와 수제 맥주 타일러

신설동 골목 한구석에 들어선 맥주 펍, 타일러에서는 독특한 조합의 타코 메뉴가 눈에 띈다. 돼지 머릿고기, 불고기, 주꾸미 등 한식 재료를 주재료로 사용하는데, 그중 인기 메뉴는 '타일러스 타코'다. 수제 토르ти야에 불 향을 입힌 용두동 주꾸미를 더해 낯선 듯 익숙한 맛이 난다. 매일 12종의 국내 수제 맥주를 선별하는 타일러의 시그너처 맥주는 '원모어드링크'. 효모를 필터링해 청량함을 극대화했다. 뒤끝 없는 깔끔한 맛에 꿀떡꿀떡 들이켜니 금세 잔이 비고, 이를대로 한 잔 더 주문하게 된다. 저마다 다른 표정의 고양이가 그려진 귀여운 맥주잔도 주문을 멈출 수 없게 한다.

주소 서울시 동대문구 하정로 46 문의 @tylerbeerbar

천안·아산 당일치기 여행

보통 경유지로 지나치곤 했던 천안아산역을 목적지 삼아 기차가 출발한다. 호두과자의 동네에서 또 다른 매력을 찾는 여정이었다.



가는 방법 서울 출발을 기준으로
서울역에서 KTX를 타고
천안아산역까지 40분 정도 걸린다.



주소 충남 천안시 서북구 불당6길 30 문의 @la_vie_2021

전문 조향사와 함께 취향을 알아 가는 체험 공간 라비공방에는 스스로를 탐색하는 사람들이 모인다. 향수, 방향제, 룸스프레이, 핸드크림 등 원하는 종류를 선택하고, 향기 키워드를 적는 동안 자신이 그동안 끌렸던 향의 느낌을 떠올려 본다. 그다음 테이블에 놓인 약 서른 가지의 향료를 차례대로 맡으며 가장 마음에 드는 몇 가지를 정한다. 최종적으로 고른 향을 배합하는 샘플링은 3차까지 이어지는데, 이는 각자의 취향을 최대한 반영해 집에 가져가서도 자주 사용하도록 하기 위해서다. 그래서인지 향수를 다 쓴 뒤에 같은 제품을 다시 만들기 위해 재방문하는 손님이 많다. 체험 프로그램은 보통 1시간에서 1시간 반 정도 소요되며, 한 번에 24명까지 수용 가능해 단체 예약도 반긴다. 인상적인 점은 천안아산역을 만남의 장소로 정해 동창들끼리 방문하기도 한다는 것 친구나 연인과 동행하면 상대에게 어울리는 향에 대해 이야기 나누며 더욱 친밀해질 수 있다. 자격증을 준비하거나 조향사를 지망하는 사람들을 위한 심화 과정 수업도 진행한다.

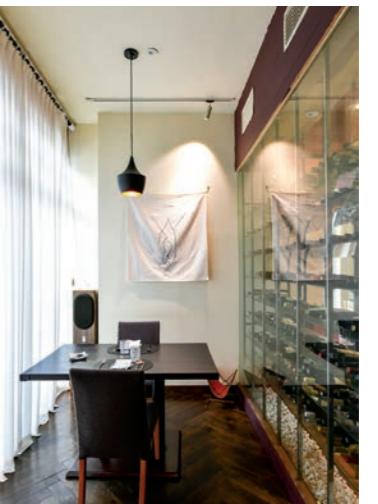


카페 그레고 아이슈페니와 치즈의 만남



이탈리아 여행에서 로마의 3대 카페인 카페그레코를 방문한 오현석 대표는 웅장하면서도 따뜻한 분위기에 반했다. 천안에서 자연과 어우러진 아늑한 카페를 운영해 보고 싶어 카페 이름도 카페그레코로 지었다. 이곳의 시그너처 음료는 그레코슈페너와 그레코치즈슈페너. 오 대표는 전국 곳곳의 슈페너 맛집을 찾아다니며 연구를 거듭한 끝에 만족스러운 당도의 크림을 완성했다. 그레코슈페너에는 카카오 파우더로 카페 루고를 장식하는데, 두 잔 이상 주문할 때는 눈꽃, 하트, 클로버 등 날씨나 분위기에 따라 모양을 바꿔 준다. 카르보나라에 그라나파다노 치즈를 갈아 넣는 장면을 보고 만든 짭조름하면서도 고소한 그레코치즈슈페너는 크림 먼저 떠먹어 봄야 진가를 알 수 있다. 두 메뉴 모두 디카페인이나 오트 음료로 변경 가능하다. 계절의 변화가 느껴지는 테라스 자리에 앉아 달콤한 여유를 만끽해 보자.

비란조 천안에서 즐기는 빠르면한 점심



주소 충남 천안시 서북구 불당6길 32 문의 041-564-9597

이탈리아어로 점심시간을 뜻하는 프란조는 식사 시간을 소중히 여기는 이지우 대표가 이끄는 양식집이다. 메인 메뉴 하나만 주문해도 식전 빵, 샐러드, 후식을 함께 제공해 만족도가 높다. 이곳에서 사용하는 파스타 면은 전 세계에서 사랑받는 이탈리아 브랜드 루스티켈라 제품인데, 표면이 거칠어 세프의 정성이 들어간 수제 소스가 잘 스며든다. 프란조에서는 파스타를 비롯해 이 대표가 공들여 준비한 다양한 메뉴를 선보인다. 파슬리와 딜을 섞은 빵가루를 뿐인 알리오 올리오 림귀네, 향과 식감이 제각각인 느타리·표고·새송이 버섯을 볶아 올린 수경 재배 샐러드, 토마토의 산미와 부라타 치즈의 고소함이 조화를 이루는 포모도로 리소토까지. 애호박, 파프리카, 가지, 새우 등을 더해 식감과 색감 모두 챙긴 먹물 리소토도 인기가 많다. 각각 6명과 10명까지 수용 가능한 룸을 갖추었으며 와인 코끼지도 가능해 모임 장소로 제격이다.

투카인즈오브커피

한마디로 이곳에 계절이란 단지 없느니다



주소 충남 천안시 서북구 불당1로 16길 26 문의 0507-1332-1013

옛 불당동 문화카페거리에 자리한 통유리 구조의 개방감 좋은 카페. 대표 메뉴는 탱글탱글한 수제 커스터드푸딩을 올린 빙수로, 일일 한정 판매할 정도로 인기가 높다. 커스터드 크림은 기본으로 제공하고 추가로 사용할 소스는 두 가지 중 고르면 된다. 달콤함을 더하고 싶다면 캐러멜 소스를, 상큼한 맛이 좋다면 딸기 퓨레를 추천한다. 고소하고 달콤한 팥과 부드러운 우유가 어우러진 팥라테도 매력적이다. 팥라테를 열려 곱게 간 것에 국내산 팥소를 얹은 팥빙수 또한 이곳의 대표 메뉴. 호두과자의 도시 천안에서 팥을 다르게 맛보고 싶은 사람에게 괜찮은 선택이다. 빙수는 한때 여름철 별미였지만 베이스와 토핑의 종류가 늘면서 이제는 사계절 즐기는 디저트가 됐다. 기분을 끌어올릴 달콤한 맛이 필요한 날엔 투카인즈오브커피를 찾아가자. 카페의 마스코트인 대형견 봉봉도 느긋한 표정으로 손님을 반겨 준다.

장재천 흐수공원

노란 다리에서 만나



주소 충남 아산시 배방읍 장재리 2061

약속 시간보다 빨리 도착했을 때 시간 보낼 곳을 찾던 경험은 누구에게나 있을 것이다. 여름에는 뜨거운 햇볕을 피해 실내를, 겨울에는 몸을 따뜻하게 녹여줄 공간을 물색하겠지만 가을은 밖에서 기다려도 충분히 좋은 계절이다. 천안아산역 광장과 이어지는 장재천 호수공원의 노란 다리가 보인다면 주저 없이 걸음을 옮기자. 장재천 호수공원은 평범한 공원 같아도 자세히 들여다보면 볼거리가 적지 않다. 시원한 물줄기를 뿜어 내는 분수, 다리 위를 지나가는 기차, 물장구치는 청둥오리, 그리고 줄지어 달리거나 강아지와 함께 산책하는 사람들. 일상적인 풍경을 감상하는 동안 금세 시간이 지나간다. 건너편에는 천안시와 아산시가 함께 설립하고 운영하는 천안아산상생협력센터 도서관이 있으니 책을 읽으며 기다려도 좋다. 만나기로 한 이가 도착했다는 연락이 오면 이렇게 답장을 보내자. “노란 다리에서 만나.”

참치페파스

[참치 회에 앤스키 허브]



음악을 사랑하는 한 사람의 손길로 독특한 식당이 탄생했다. 안으로 들어서면 안병복 대표가 15년간 수집한 7000여 장의 국내외 희귀 LP 음반의 한쪽에 꽂혀 있고, 테이블마다 참치 회가 놓인 이색적인 풍경이 펼쳐진다. 참치 회와 음악 모두 천천히 음미해야 진가를 발휘한다고 생각해 이렇게 공간을 꾸몄다. 혼자 오는 손님을 배려해 ‘블루스’의 첫 글자를 딴 1인 메뉴도 마련했다. 블 코스는 참다랑어, 눈다랑어, 황새치와 특수 부위로 구성했고, 루 코스는 참다랑어가 참다랑어 뱃살로 업그레이드되며, 스 코스에는 참다랑어 배꼽살이 추가된다. 모든 코스에는 담백한 죽, 감칠맛 도는 소라 숙회 무침, 바삭한 튀김 등이 포함돼 배를 든든히 채운다. 여기에 피트 위스키를 곁들여도 괜찮다. 안 대표는 최상의 음질을 위해 발매 당시의 오리지널 초반만 모았고, 계절이 바뀔 때마다 어울리는 음악을 틴다. 캐넌볼 애덜리의 ‘Autumn Leaves’, 톰 웨이츠의 ‘Time’, 유열의 ‘가을비’, 이정선의 ‘외로운 사람들’ 등 가을 정취 물씬한 음악을 이 계절에 찾아온 손님들에게 꼭 들려준다.





먹지 않는 몸, 그 이면의 이야기

섭식 장애에 대한 왜곡된 인식과 허술한 치료 체계는 환자를 고립시킨다.
극심한 다이어트의 부작용으로만 여기는 병을 이제 제대로 들여다봐야 할 때다.

지난 7월 11일에 방영된 KBS 시사 교양 프로그램 <추적 60분>의 제목은 '섭식장애, 삼키지 못하는 아이들'이었다. 방송은 섭식 장애를 앓는 이들의 모습과 섭식장애로 가족을 잃은 사람들의 이야기에 주목했다. 국내 섭식장애 발병 양상과 추이를 언급하며 나날이 높아지는 섭식장애의 심각성과는 달리 빈약한 한국의 섭식장애 치료 시스템에 대해서도 지적했다.

환자의 70퍼센트 이상이 여성인 섭식장애는 심리적 문제가 음식 제한, 폭식, 구토 등 이상 섭식 행동으로

나타나는 정신 질환이다. 섭식장애는 정신 질환 중 치사율이 가장 높고 중독, 자해, 우울증 같은 증상이 동반되는 사례가 많아 내과적 치료와 외과적 치료를 병행해야 한다. 과거에는 환자 대부분이 청소년기 여성 또는 젊은 여성에 한정되었으나 발병 연령이 점점 낮아지고 남성 환자 수도 증가하는 추세다. 이러한 병의 심각성에도 불구하고 한국에는 섭식장애 유병률에 대한 제대로 된 통계조차 없고, 입원이 가능한 섭식장애 전문 병원도 흔치 않다. 몇 곳 존재하지만 대부분 수

도권에 몰려 있어 지방에 거주하는 환자들의 치료 접근성은 매우 낮다.

사실 섭식장애는 이미 10여년 전부터 방송과 신문 등을 통해 여러 번 언급됐다. 최근에는 청소년들 사이에서 키빼빼 120(키에서 몸무게를 뺀 숫자가 120이 되는 것을 목표로 삼기), 빼말라(빼가 보일 정도로 마른 몸), 먹토(먹고 토하기), 썹밸(씹고 벨기) 같은 은어로 섭식장애 증상이 다이어트의 한 방법이라고 공유되는 현상을 언론에서 다루기도 했다. 이번 <추적 60분> 방송은 섭식장애가 단순히 살을 빼고자 하는 일부 여성의 문제가 아니라는데 방점을 뒀다는 점에서 그동안의 보도와는 방향이 달랐다. 섭식장애는 개인과 사회 문제가 복잡하게 얹혀 발생한 정신 질환이기에 사회적 책임과 의료적 시스템이 필요하다고 강조했다.

섭식장애 치료는 나침반 없이 사막을 걷는 일과 같다. 끝이 보이지 않는 지루하고 고된 과정이며, 길을 잊기 쉽고 이 길이 맞는지 확신하기도 어렵다. 섭식장애 치료가 특히 어려운 이유는 겉으로 드러나는 증상을 완화하는 데만 집중했다가 그 너머에 있는 진짜 문제를 간과하기 쉽다는 것이다. 그런 접근은 결국 병을 고착화하거나 다른 증상으로 이행하는 결과를 초래하기도 한다. 어쩌면 나의 경우가 그렇다.

17년 전 섭식장애 치료는 대부분 중상 완화에 초점을 두었다. 외래 진료에서는 음식 섭취량과 체중 증량에 대해 주로 언급했고, 가족의 관심도 전부 내식사와 체중에만 쏠렸다. 한 달 반 동안 입원 치료를 통해 하루 2200킬로칼로리의 식판을 비우는 데 성공했지만 음식에 대한 거부감과 식욕에 대한 두려움은 해결하지 못한 채 퇴원했다. 오히려 치료받기 전보다 음식을 섭취하는데 더 큰 스트레스를 받았다.

식이 제한이라는 표피를 들춰보니 그 아래에는 존재에 대한 불안이 자리했다. 이렇게 살아도 괜찮은 걸까? 가족에게도 언젠가 버림받지 않을까? 실패해도 용서받을 수 있을까? 불확실한 세상 속에서 음식과 몸은 유일하게 개인의 의지로 바꿀 수 있고 조절이 가능했다. 나는 음식과 몸을 통제해 불안을 낮추고자 했고, 그것이 섭식장애로 이어졌다. 신체에 관한 평가도 식이 제한을 시작한 계기 중 하나였다. 날씬한 몸은 예나 지금이나 긍정적 평가를 받는 방법 중 하나다. 돌아보면 미취

학 아동일 때부터 쭈Forever 몸매와 다이어트에 신경 써 왔다. 섭식장애를 앓는다는 건 스스로를 평가하는 기준과 삶을 구성하는 요소가 음식 섭취와 체중으로 제한된다는 뜻이다. 처음에는 명료한 평가 기준 아래 마침내 내 삶을 의지대로 꾸려 나가는 듯해 안정감과 성취감을 느끼지만 시간이 흐를수록 스스로 만든 틀 안에 고립된다. 섭식장애는 대부분 청소년기에서 20대 초반에 발병한다. 한창 사회적 관계를 확장하고 자신을 탐구해야 할 시기에 세상으로부터 스스로를 차단하고 몸과 음식에만 몰두하면서 다양한 성장과 변화의 기회를 놓치고 만다. 발병 연령이 낮아지는 현상은 지금 많은 아이들이 삶을 불안하고 불행하게 느끼고, 고작 한두 가지 평가 기준으로 자아상을 만들어 얹고 좁은 세상 안에 갇혀 산다는 증거일 테다.

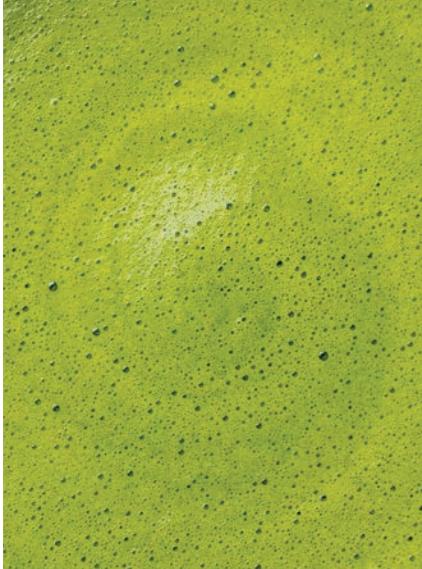
성인이 된 섭식장애 당사자로서, 어린 아이들에게 남을 신체적 후유증보다 그들의 회복을 도울 사회적 지원이 없는 한국의 현실이 더 걱정스럽다. 최소한의 의료적 지원도 받기 어려운 현실과 정신건강의학과 의료 진마저 부족한 섭식장애에 대한 이해, 정신 질환을 향한 사회적 낙인까지. 특히 정신 질환을 개인의 문제로 여기는 사회 분위기는 병의 존재를 감추게 만들어 환자와 그 가족을 더욱 고립시킨다. 병에 대한 사회적 관심과 인식의 변화 그리고 의료 지원 시스템 마련이 이들의 고립을 막고 병의 치명률을 낮출 수 있다.

지금 17년 전 상황을 돌아보면 많은 아쉬움이 남는다. 만약 그때 의료진과 가족의 관심이 섭식과 체중이 아니라 나라는 존재에 기울었다면 어땠을까? 퇴원 후 '정상 식사'에 집중하는 대신 음식을 음미하고 탐구하는 시간을 가졌다면 더 좋지 않았을까? 섭식장애를 극복한다는 건 정상 식사를 하고 정상 체중에 도달하는 것이 아니다. 그보다는 찌그러진 자아를 다시 빚어내고 땅으로 곤두박질친 삶에 대한 기대를 끌어올리는 과정에 가깝다. 섭식장애 당사자로서 이렇게 목소리를 내는 건 음식과 체중 외의 세상을 알려준 사람들 덕분에 가능했다. 아픈 몸과 마음을 가진 채로도 사회의 한 구성원이 될 수 있다는 사실을 깨달았고, 더 나은 삶에 대한 바람도 생겼다. 섭식장애로 힘들어하는 이들이 삶에 대한 희망을 놓지 않도록 사회의 변화와 관심이 필요하다.



가장 뜨거운 그린, 말차

언제부턴가 카페 메뉴에 말차가 빠지지 않고 등장한다. 뷰티와 패션업계에도 말차 그린 아이템이 인기다. 왜 이토록 말차에 열광하는 걸까.



올해 유통가에서 가장 눈에 띄는 키워드는 단연 '말차'다. 최근 몇 년 사이 카페마다 말차를 활용한 메뉴가 출시되고, 말차 맛 과자가 편의점 진열대를 가득 채우고 있다. 비단 한국만의 이야기가 아니다. 헤일리 비버와 두아리파, 제니 등 글로벌 스텔스들이 SNS를 통해 말차 라테를 마시는 모습을 보여 주면서 대중의 관심이 급속도로 확산됐다. 글로벌 시장을 조사하는 더 비즈니스 리서치 컴퍼니에 따르면 글로벌 말차 시장이 최근 빠르게 성장하고 있다. 2024년 38억 4000만 달러였던 규모가 2025년 42억 4000만 달러로 증가해 연평균 성장을 10.4퍼센트를 기록했다. 이런 추세라면 2029년엔 약 64억 달러, 한화로 약 8조 9400억 원 규모로 성장할 것으로 예측된다.

건강과 감성 사이

일부 마니아층의 취향이던 말차가 어떻게 전 세계인을 사로 잡았을까. 이러한 유행의 흐름을 단순히 맛으로 설명하기 어렵다. 이 시대의 소비 방식과 감각을 이해해야만 지금 말차가 떠오르는 이유가 선명해진다. 가장 먼저 주목해야 할 요소는 인스타그램의 매력이다. 경제 도서 <요즘 소비 트렌드 2025>에서 짚어 낸 '인스타그램블'은 인스타그램(instagram)과 할 수 있다는 뜻의 단어 에이블(-able)의 합성 어로, '인스타그램에 공유할 만한'이란 의미다. 인증샷을 찍고 공유하며 나만의 취향을 표현하는 것이 자연스러운 세대에게 말차의 선명한 초록빛 비주얼과 부드러운 거품은 매력적인 존재다. 실제 동영상 엔터테인먼트 플랫폼 틱톡에서 'matcha' 해시태그는 20억 회를 넘겼으며, 인스타그램의 말차 관련 게시물은 1000만 개를 향하고 있다.

말차 열풍은 건강하면서도 즐거운 소비를 추구하는 '헬시 플레저(healthy pleasure)' 트렌드와도 연관이 있다. 헬시 플레저는 즐겁고 지속 가능한 건강 관리를 추구하는 소비 방식. 말차의 카페인 함량은 약 70밀리그램으로 커피보다 적지만 각성 효과가 오래 지속되어 커피의 건강한 대안이 된다. 항산화 성분인 EGCG가 일반 녹차보다 10배 이상 풍부하며, 스트레스를 완화하는 L-테아닌이 함유돼 집중력과 기억력 향상에도 도움을 준다. 이에 더해 디토 소비(ditto+소비)가 말차 유행 확산에 불을 지폈다. 디토 소비란 자신이 좋아하는 셀럽이 소비하는 제품이나 브랜드를 따라서 소비하는 성향을 말한다. 셀럽들이 말차를 마시는 모습을 공유하면서 자연스레 '힙한 라이프스타일'로 받아들이는 모양새다.

이러한 흐름에 브랜드들도 빠르게 대응했다. 스타벅스, 투썸 플레이스, 공차 등 프랜차이즈 카페들은 유기농 말차를 활용한 음료를 앞다퉈 선보여 높은 판매량을 기록했고, 제과업계는 홈런볼 말차딸기, 초코파이 말차 쇼콜라, 몽쉘 말차 & 딸기 등 신제품을 연달아 출시하며 그 흐름에 합류했다. 최근에는 말차 맛 막걸리 '더기와 말차막', 초코에몽의 신작 '말차에몽', 제주 말차를 사용한 '말차하이볼' 등 편의점에서도 다양한 말차 제품이 쏟아져 나오고 있다. 세븐일레븐은 지난 8~9월 아이스크림·디저트·스낵 등 말차 관련 상품 매출이 전년 동기 대비 9배 증가했고, GS25는 8월 한 달간 약 50배 증가했다고 밝혔다. CU도 같은 기간 관련 매출이 129.8퍼센트 상승했다.

말차의 무한 변신

말차의 확산세만 살펴봐도 단순한 유행과는 결이 다르다. 말차의 초록색은 식음료계를 넘어 패션과 뷰티, 라이프스타일 전반으로 번지고 있다. '말차 룩' '말차 메이크업'에 이어 과시하지 않으면서도 취향이 분명하고 정제된 삶을 지향하는 라이프스타일을 뜻하는 신조어 '말차 코어(matcha-core)'까지 등장했다. 말차색 옷과 화장품, 주방용품까지 말차의 영향이 미치지 않은 분야를 찾기 힘들다.

패션 영역에서 말차의 영향력이 가장 뚜렷하다. '말차 그린'이라 불리는 차분한 분위기의 녹색이 자연과 미니멀리즘, 슬로 패션을 상징하면서 지속 가능한 감성을 추구하는 브랜드들의 컬렉션에 자주 등장하고 있다. 대표적으로 프랑스 럭셔리 브랜드 이자벨 마랑은 녹색 컬러 제품을 전년 대비 세 배 이상 확대했으며, 이탈리아 프리미엄 슈즈 브랜드 프리미아타도 빈티지한 녹색 톤의 슈즈를 새롭게 선보였다. 온라인 패션 플랫폼 무신사에 따르면 지난 여름 말차 관련 검색량이 전년 대비 1035퍼센트 증가했다. 뷰티 분야에서는 컬러를 넘어 천연 유래 성분으로 주목받고 있다. 카테킨과 L-테아닌이 풍부한 말차는 피부 노화 방지, 진정·항염 효과가 있어 클렌징 폼, 마스크 팩, 보디 워시 등의 주원료로 활용한다. 메종 마르지엘라의 '마차 메디테이션', 르 라보의 '페마차 26', 라운드어라운드의 '더 퍼퓸 캔들 말차' 등 말차 특유의 쌈싸름한 향을 담아낸 향수도 인기다.

말차는 지속 가능한 재료로서의 상징성도 지닌다. 말차의 찻잎은 전통 유기농 방식으로 재배하며, 자연을 해치지 않는 '클린 푸드'로 인식된다. 찻잎을 뜨거운 물에 우려낸 뒤 찌꺼기는 버리는 녹차와 달리 말차는 잎 전체를 갈아 마시기 때문에 버리는 부분이 거의 없어 친환경 음료로 평가받고 있다.

말차는 SNS 물결을 타고 인스타그램블, 헬시 플레저, 디토 소비 등 새로운 소비 성향과 맞물려 트렌드의 중심이 되었다. 하나의 식재료가 패션·뷰티, 라이프스타일까지 경계를 넘나들며 이례적인 확장성을 보이는 건 일시적 현상 이상의 의미로 다가온다. 아름답고 건강하며 지속 가능한 가치를 지닌 아이템이라면 무엇이든 제2, 제3의 말차 코어가 될 수 있지 않을까. 말차 열풍은 끝이 아니라 또 다른 시작의 예고편일지 모른다.

TOURISM

VIDEO



포시즌스 프라이빗 아일랜드 몰디브 앤 보아바, '솔로렉서리' 제안

포시즌스 프라이빗 아일랜드 몰디브 앤 보아바(Four Seasons Private Island Maldives at Voavah)가 솔로 여행객을 위한 새로운 럭셔리 경험을 준비했다. 단 한 명의 방문객에게 유네스코 생물권보전지역에 위치한 보아바섬 전체(7개 객실과 2개 빌라, 3종 비치 하우스)와 함께 30여 명의 전담 직원이 맞춤형 서비스를 제공한다. '오션 오브 컨서스니스스파'의 사운드 힐링과 아유르베다테라피, 일출 요가 세션은 재충전을 돋고, 19미터 길이의 요트 '보아바 서마'를 타고 즐기는 스노클링, 달빛 아래 고요한 항해 등은 여행의 매력을 고조시킨다.

[홈페이지](http://fourseasons.com)

아만, 내년 봄 해안 리조트 '아만바리' 개관

프리미엄 호텔리조트 그룹 아만(Aman)이 2026년 봄, 멕시코 바하칼리포르니아주 이스트 케이프에 새로운 해안리조트 아만바리(Amanvari)를 개관한다. 총 18개의 프라이빗 카시타(Casita)와 소수의 아만 브랜드 레지던스로 구성되며 다채로운 편의 시설도 들어선다. 다이닝 공간에선 이탈리아 요리와 사이판에서 유일하게 36홀을 갖춘 라오라오베이 골프리조트에서 열린다. 특별 이벤트로 마리아나관광청 골프 앰배서더인 KLPGA 박보경 프로와 함께하는 '박보경을 이겨라(15번 홀 파3, 니어핀 대결)' 프로그램을 마련, 참가자들에게 색다른 긴장감과 재미를 선사할 예정이다.

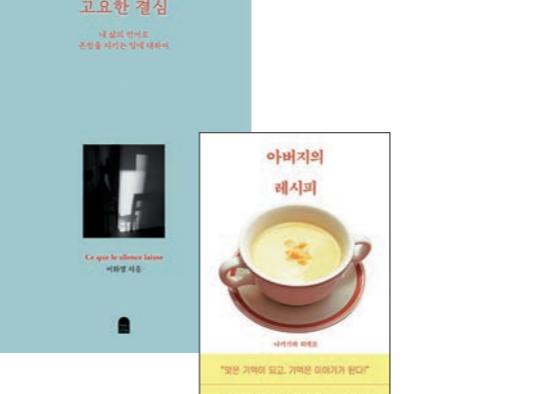
[홈페이지](http://mymarianas.co.kr)

마리아나관광청장배 아마추어 골프대회 개최

마리아나관광청은 하나투어와 함께 오는 12월 6일, 만 18세 이상 아마추어 골퍼라면 누구나 참가할 수 있는 '마리아나관광청장배 아마추어 골프대회'를 개최한다. 대회는 아시아태평양 지역 100대 골프장에 선정된 명문 코스이자 사이판에서 유일하게 36홀을 갖춘 라오라오베이 골프리조트에서 열린다. 특별 이벤트로 마리아나관광청 골프 앰배서더인 KLPGA 박보경 프로와 함께하는 '박보경을 이겨라(15번 홀 파3, 니어핀 대결)' 프로그램을 마련, 참가자들에게

색다른 긴장감과 재미를 선사할 예정이다.

[홈페이지](http://mymarianas.co.kr)



〈고요한 결심〉

시어머니와의 작별을 준비하며 보내는 세달의 시간 동안 죽음이 일깨운 삶의 감각을 한 권의 책에 담았다. 작가는 마지막까지 자기 자신으로 남고자했던 한 존재의 여정을 지켜보며 삶의 주체성을 조금씩 잠식해 가는 노화의 과정과 그 안에서 지켜내야 할 인간 존엄에 대해 질문을 던진다.

[이화열](#) [지음](#) [엔의서재](#) [펴냄](#)

〈아버지의 레시피〉

요리 교실 '구르메 레브쿠헨'을 이끄는 요리 연구가 나카가와 히데코가 아버지의 레시피 노트를 에세이와 레시피 북으로 엮었다. 옥수수 크림수프, 에그그라탱, 소금 오니기리 등 작가가 아낌없이 공개한 37개의 레시피는 당장 주방으로 달려가 요리하고 싶을 만큼 매력적이다.

[나카가와 히데코](#) [지음](#) [북스레브쿠헨](#) [펴냄](#)

〈부고니아〉

장준환 감독의 데뷔작 <지구를 지켜라!>의 할리우드 리메이크 영화. 외계인의 지구 침공설을 믿는 두 청년, 테디와 돈이 대기업 CEO 미셸을 외계인으로 오해하면서 벌어지는 이야기를 그린다. 성공한 기업인에서 하루아침에 납치범의 표적이 된 미셸은 외계인이라는 사실을 인정하라는 황당한 상황에 맞닥뜨리고 진실을 밝히고자 사투를 벌인다. 11월 5일 개봉.

감독 요르고스 란티모스 출연 엠마스톤, 제시 플레먼스

〈한란〉

매서운 겨울바람에도 꽃을 피우는 한란처럼, 영화는 1948년 토벌대를 피해 한라산으로 피신한 모녀의 생존여정을 통해 꺾이지 않는 생명의 고귀함과 삶의 위대함을 보여 준다. 제주 해녀인 딸 해생을 위해 어떤 위험도 마다하지 않는 어머니 아진역은 김향기 배우가 맡았다. 삶을 향한 강인한 의지를 섬세하게 표현할 그의 연기가 기대를 모은다. 11월 개봉.

감독 하명미 출연 김향기, 김민채

〈국보〉

일본에서 천만 관객을 동원한 이상일 감독의 화제작이 국내에 상륙한다. 영화는 아버지를 잃은 소년 키쿠오가 일본 전통 예술극 가부키의 세계에 발을 들인 뒤 혹독한 수련 끝에 국보(國寶) 배우로 성장하기까지의 일대기를 다룬다. 고도의 예술을 향해 치열하게 정진하는 두 인물을 통해 예술가로 산다는 것이 어떤 의미인지 생각하게 한다. 11월 19일 개봉.

감독 이상일 출연 요시자와 료, 요코하마 류세이

〈당신이 죽었다〉

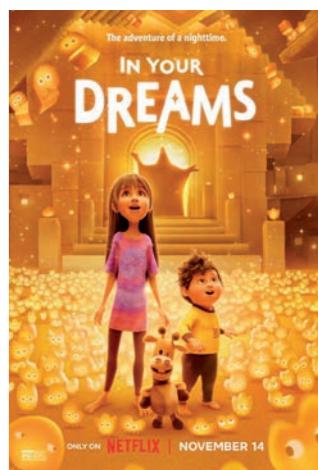
한때 촉망받는 동화작가였지만 남편의 끊임없는 폭력에 지쳐 가던 희수. 그의 처지를 알게 된 단짝은수는 남편을 죽이자고 제안한다. 그러나 예상치 못한 방문객의 등장으로 모든 계획이 무너질 위기에 처한다. 서로를 구하기 위해 시작된 위험한 동행, 그 끝은 구원일까 파멸일까. 일본 작가 오쿠다 히데오의 소설 <나오미와 가나코>가 원작인 작품이다. 11월 7일 개봉.

감독 이정림 출연 전소니, 이유미 제작 넷플릭스

〈인 유어 드림〉

사이가 좋지 않은 부모를 보며 가족의 미래를 걱정하는 남매, 스티비와 엘리엇 어느 날 <샌드맨의 전설>이라는 책을 통해 꿈을 현실로 만들어 주는 샌드맨의 존재를 알게 된다. 소원을 빌며 잠든 밤, 놀라운 일이 벌어졌다. 남매가 정말로 꿈속 세계로 들어온 것. 둘은 '화목한 가족이 되게 해달라'는 소원을 빌기 위해 샌드맨을 찾아 떠난다. 11월 14일 개봉.

감독 알렉스 우, 에릭 벤슨 목소리 출연 졸리 호앙 라파포트, 일라이어스 잤슨 제작 넷플릭스



•Information•

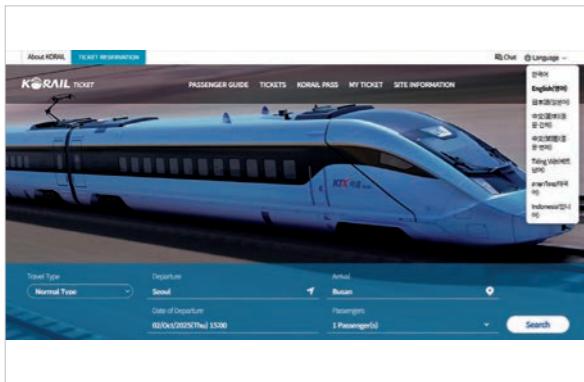
168 코레일 소식 · 170 편의 시설 및 부가 서비스 · 172 열차 이용 안내 · 174 비상시 행동 매뉴얼

제16회 철도사진공모전 은상 정선의 아름다운 가을' © 정희영



코레일이 전하는 새로운 이야기

코레일 홈페이지 외국어 서비스 확대



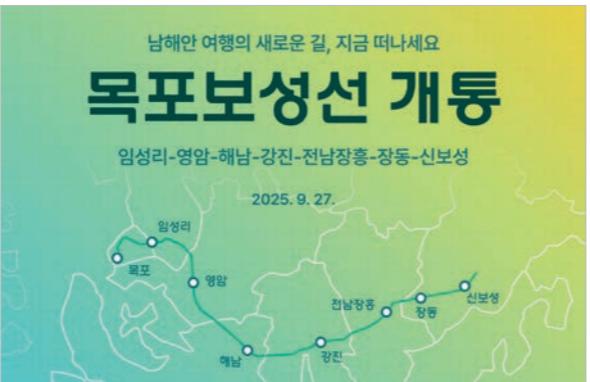
한국철도공사가 외국인 관광객의 편의를 높이기 위해 다국어 홈페이지에서 제공하는 언어를 7개로 확대한다. 기존에 지원하던 영어, 중국어 간체자, 일본어에 중국어 번체자, 베트남어, 인도네시아어, 태국어를 추가하는 것이다. 승차권 예매 및 티켓 예매 정보 확인과 외국인용 철도 자유여행 패스인 코레일패스 구매 과정이 더욱 편리해질 것으로 기대된다.

한국철도공사, AI전략본부 출범



인공지능(AI) 기반 업무 실행력 강화를 목표로 한국철도공사가 디지털융합본부를 AI전략본부로 재편하고 AI 전환(AX) 전담 체계를 구축했다. 철도 시스템에 AI 기술을 내재화해 안전사고를 사전에 예측하고 설비 진단을 통합적으로 관리하려는 것이다. 철도 승차권 예약·발매 시스템을 구축해 쌓아온 노하우를 바탕으로 AI 기반 고객 서비스를 실현할 방침이다.

남해안 여행의 새로운 길, 목포보성선 운행 시작



영암, 해남, 강진, 장흥, 보성을 잇는 목포보성선이 운행을 시작했다. 이번 개통으로 새마을호와 무궁화호 열차가 목포-순천 구간에 하루 4회, 목포-부전 구간에 하루 4회 운행한다. 새마을호 열차 기준으로 목포-보성 간 소요 시간은 기존보다 85분 줄어들었고, 목포-부전 간 소요 시간은 광주송정역을 거치던 경로보다 2시간 이상 단축되었다.

용산국제업무지구 홈페이지 사전 공개

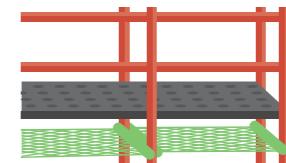


한국철도공사가 용산국제업무지구 홍보 전용 홈페이지(www.yongsanseoulcore.com)를 공개했다. 이는 사업에 대한 기대감을 확산하고 투자자와 시민의 참여를 유도하기 위한 것으로, 서울의 중심에서 새로운 글로벌 비즈니스 도시가 탄생한다는 비전을 담아 홈페이지를 설계했다. 사업 개요, 추진 전략, 향후 일정 등을 요약해 제공한다.



① 추락

안전모·안전대 등
개인보호구 지급 및 착용 철저



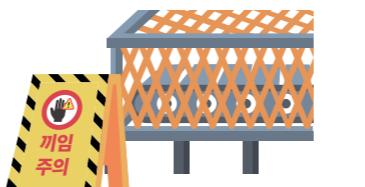
② 추락

작업발판, 안전난간,
추락방망 설치



④ 부딪힘

작업관계자 외
출입금지 및 작업지휘자 배치



⑥ 끼임

방호덮개, 안전가드 등
방호장치 설치



⑧ 화재·폭발

용접시 불티비산방지 철저 및
화재감시자 배치



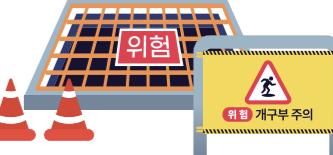
⑩ 질식

작업 전 유해가스 농도 측정 및
작업 중 충분한 환기 유지

안전한 일터 프로젝트

12대 핵심 안전 수칙

모두를 위한 안전한 일터
고용노동부와 안전보건공단,
한국철도공사가 함께 만듭니다.



③ 추락

개구부·단부 덮개
고정 설치



⑤ 부딪힘

근로자 안전통로 확보 및
작업장 정리 정돈



⑦ 끼임

정비보수 작업 시 전원 차단 등
잠금조치 및 안전표지 부착



⑨ 화재·폭발

소화설비 및
가연물 관리 철저



⑪ 질식

송기마스크 등 개인보호구
지급 및 착용 철저



⑫ 폭염

물/냉방장치/휴식/보냉장구/119신고

일반 객실 Passenger Compartment

좌석 간격 Seat Space	등받이와 시트 조절 Seat Adjustment	이동통신망 Free Wireless Internet Service	충전용 콘센트 & USB 포트 Socket & USB Port
 KTX 930mm	 의자 팔걸이 버튼을 누르면서 등받이를 뒤로 젖히고 시트를 앞으로 미십시오.	 열차 내에서 무선 인터넷을 무료로 이용하실 수 있습니다.	 열차 내에 콘센트가 설치되어 있습니다.

특실 서비스 First Class Service

좌석 간격 Seat Space	등받이와 시트 조절 Seat Adjustment	식음료 Refreshment	신문 Newspaper
 KTX 1120mm	 의자 팔걸이 버튼을 누르면서 등받이를 뒤로 젖히고 시트를 앞으로 미십시오.	 특실 이용객을 위한 셀프 서비스 물품은 KTX 3·4호차와 KTX-산천 4·14호차에 있습니다.	 특실 이용객을 위한 신문은 KTX 3·4호차와 KTX-산천 3·13호차에 배치되어 있습니다.

열차 지연 배상 안내

천재지변을 제외한 한국철도공사 귀책 사유로 KTX 및 일반 열차(KTX-새마을, ITX-마음, 누리로, 무궁화호, ITX-청춘)가 20분 이상 지연된 경우 소비자 분쟁 해결 기준에서 정한 금액을 배상해 드립니다(지연 승인 승차권 제외).

신용카드로 결제한 경우

지연 발생 시 익일 자동 배상

현금으로 결제한 경우

지연된 날로부터 1년 이내에 전국 역 또는 레츠코레일 홈페이지.

코레일톡 계좌 이체 신청

KTX 및 ITX-청춘 N카드 이용 안내

모바일 앱 할인 카드인 N카드를 구간과 횟수를 지정해 구입하면 승차권을 할인받을 수 있습니다.
KTX 및 ITX-청춘을 자주 이용하시는 고객님은 해당 할인 카드로 교통비를 절감해보세요!

구입 경로 및 이용 안내

코레일톡 앱 → 하단 할인·정기권 탭 → N카드(안내는 ① 참고)

* 자세한 사항은 철도고객센터(1588-7788)에서

확인할 수 있습니다.

편의 시설 Amenities

화장실 Restroom	장애인 관련 시설 For the Handicapped	수유실 Breast-Feeding Room	물품 보관소 Luggage Storage Section
 KTX 1·2·4·6·8·13·15·17·18호차와 KTX-산천 3·5·6·8·13·15·16·18호차, KTX-이음 1·6호차, KTX-청룡 1·4·6·8호차, ITX-새마을 1·4·6호차, ITX-마음 3·7호차, ITX-청춘 3·6호차에 화장실이 마련되어 있습니다.	 전동휠체어석과 장애인용 화장실은 KTX 2호차와 KTX-산천 1·11호차, KTX-이음 3호차, KTX-청룡 3호차, ITX-새마을 3호차, ITX-마음 1·5호차, ITX-청춘 3호차에 있습니다.	 유아 동반 고객을 위한 수유실은 KTX 8·16호차와 KTX-산천 4·14호차, KTX-청룡 6호차, ITX-새마을 6호차, ITX-마음 3·7호차, ITX-청춘 6호차에 있습니다.	 각 객차에 위치한 수화물 보관대에 여행용 가방 등 큰 물건을 보관할 수 있습니다.

자동심장충격기 AED: Automated External Defibrillator	자동판매기 Vending Machine	의약품 First-Aid Medicine	금연 No Smoking
 자동심장충격기는 KTX 4·10·15호차와 KTX-산천 4·14호차, KTX-산천(원강) 7·17호차, KTX-이음 3호차, KTX-청룡 3호차, ITX-새마을 3호차, ITX-마음 1·5호차, ITX-청춘 3호차에 마련되어 있습니다.	 음료 및 스낵 자판기는 KTX 5·9·11·13·16호차와 KTX-산천 6·16호차, KTX-산천(원강) 3·6·13·16호차, KTX-이음 3·4호차, KTX-청룡 2·3·5호차, ITX-새마을 3·4호차, ITX-마음 2·6호차 지정 장소에 있습니다.	 KTX 열차 내에 상비약이 준비되어 있어 승무원에게 요청하면 필요한 약품을 제공합니다.	 역 승강장과 열차 안은 모두 금연 구역입니다. 안전한 열차 운행과 건강을 위해 협조해 주시기 바랍니다.

1분 열림 버튼 Open-Button(1mins)

1분 열림 버튼 The Button to Open the Door for 1 Minute

각 객실 출입문 위쪽에 위치하며, 누르면 1분 동안 문이 열립니다.

KTX 공항버스



6770번, 광명역 ↔ 인천국제공항(T1, T2)

운행 시간

광명역: 오전 5시 20분~오후 8시 20분(20~30분 간격)

인천국제공항(T2 기준): 오전 6시~오후 10시 5분(20~30분 간격)

소요 시간 T1↔광명역: 약 50분, T2↔광명역: 약 70분

타는 곳 광명역: 서편 4번 출구 4번 정류장

인천국제공항: T1 1층 8B번, T2 지하 1층 45번 정류장

승차권 구입

인천국제공항→광명역: 인천국제공항 버스터미널 매표 창구,

티머니GO 모바일 앱

광명역→인천국제공항: 전국 기차역 매표 창구, 코레일톡 앱

레일플러스 교통카드 길라잡이

Rail+

철도 회원이 KTX 승차권을 레일플러스 교통카드로 구매 시 1퍼센트 추가 적립,
모바일카드는 KTX 마일리지 전환 사용 가능

교통카드 구매처 편의점(CU, 이마트24, 스토리웨이)

모바일카드 다운로드 '레일플러스' 스마트폰 앱(Android)

사용처 전철, 버스, 기차, 택시, 유료 도로, 편의점 등

충전처 전철·기차역, 편의점(CU, 이마트24, 스토리웨이) 등

* 자세한 사항은 레일플러스 홈페이지(railplus.korail.com)를 참고하시기 바랍니다.

승차권 구입

- 열차 출발 1개월 전부터 열차 출발 20분 전까지(코레일톡은 열차 출발 전까지) 구입할 수 있습니다.
- 결제 금액 5만 원 이상 시 신용카드 할부 결제가 가능합니다.
- 결제 후 스마트폰 승차권, 흠티켓으로 직접 발권할 수 있습니다.



승차권 반환

- 승차권 반환 시에는 환불 청구 시각, 승차권에 기재된 출발역 출발 시각 및 영수증 금액을 기준으로 위약금을 공제한 금액을 환불해 드립니다.

구분	1개월~ 출발 2일 전까지	출발 1일 전까지	출발 당일		출발 후		
			3시간 전까지	3시간 전 경과 후~ 출발 시각 전까지	20분까지	20분 경과 후~ 60분까지	60분 경과 후~ 도착 시각 전까지
월~목요일		무료		5%	15%		
금~일요일, 공휴일, 명절	400원	5%	10%	20%	30%	40%	70%

Ticket Booking

- Tickets can be purchased one month in advance and up to 20 minutes before departure(before departure in KORAIL Talk application).
- Installment option available if paying more than KRW 50,000 by credit card.
- Tickets issued as smartphone ticket or home ticket after payment.

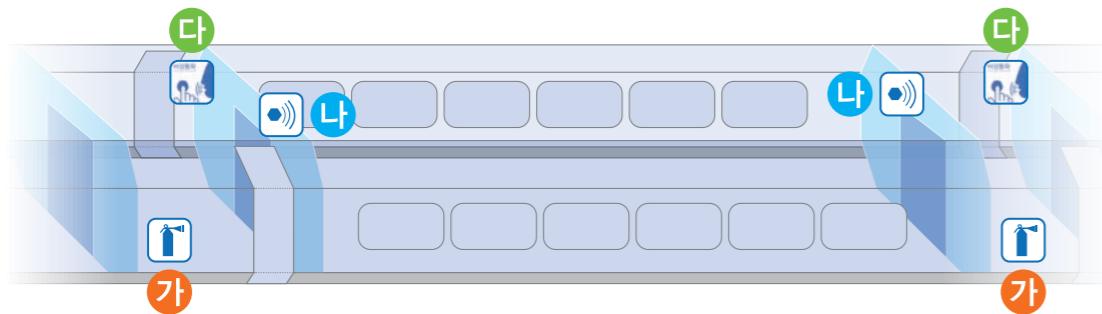


Ticket Refund

- Ticket refund value is calculated based on the time of refund claim, departure time specified on the ticket, and original price of ticket on the receipt. Note that a service charge applies.

Classification	1 month- 2 day prior to departure	1 day prior to departure	Day of departure		After Departure		
			3 hours prior to departure	3 hours-before departure time	Up to 20 minutes	20-60 minutes	60 minutes- arrival time
Mon-Thu			Free		5%	15%	
Fri-Sun, holidays	KRW 400	5%	10%	20%	30%	40%	70%

비상 상황 Emergency Procedures



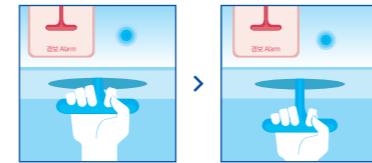
가 소화기 사용 요령 How to Use a Fire Extinguisher

- 승강문 옆 수화물실 아래에 있는 소화기를 꺼내 안전핀을 뽑는다.
Take out the fire extinguisher from the box next to the exterior door and pull the pin.
- 불이 난 장소에 골고루 분사한다.
Spray evenly at the area that is on fire.



나 비상 알림 장치 Emergency Alarm

- 객실 내부 출입문 상단의 적색 손잡이를 아래로 당긴다.
Pull down the red emergency alarm handle located at the upper part of the interior door.
- 비상 경보음이 객실 전체에 울린다.
The emergency alarm goes off.



다 승무원 통화 장치 Contacting the Train Crew

KTX | **KTX 산천** | **KTX 이음** | **KTX 청룡**

- 승강문 옆의 버튼을 누른다.
Press the intercom button next to the exterior door.
- 승무원이 응답하면 상황을 알린다.
Notify the train crew of the situation.

ITX 세마을 | **ITX** 마음 | **ITX** 청춘

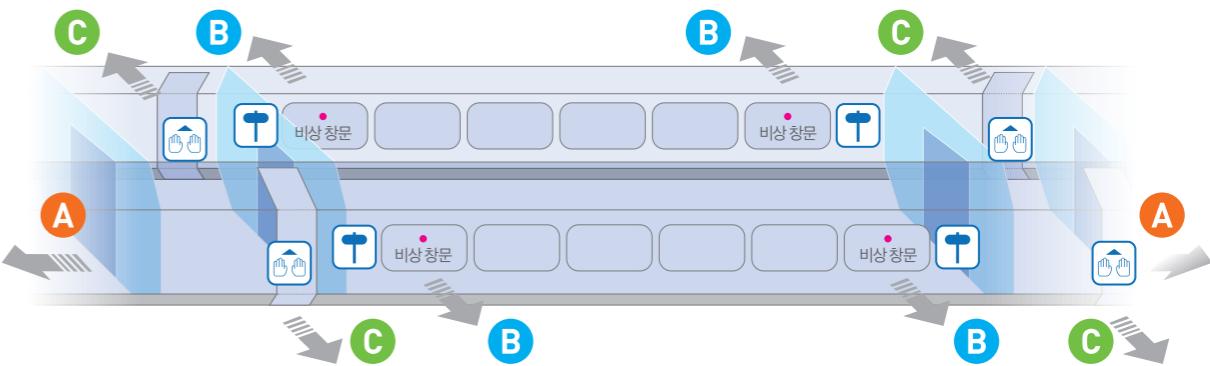
- 승강문 옆 또는 객실 안에 있는 승객용 비상 호출기 커버를 연다.
Open the emergency intercom box beside the door or inside the car.
- 마이크를 꺼낸 후 적색 램프가 켜지면 마이크 왼쪽 버튼을 누른 상태에서 상황을 알린다.
Take out the microphone. Once the red light is on, press the button on the left of the microphone and inform the situation.



QR코드를 스캔하면
기차 내 설비 사용법과
비상시 행동 요령 영상을
확인할 수 있습니다.



비상 탈출 Emergency Escape Route



A 다른 객차로 대피 Escape to an Unaffected Car

승무원의 안내에 따라 다른 객차로 안전하게 대피한다.
부상자, 노약자, 임신부가 먼저 피신할 수 있도록 돕는다.
Follow instructions of the train crew and move to an unaffected car. Provide assistance to evacuate wounded, elderly people and pregnant women first.

A 터널 탈출 요령 Escape from a Tunnel

터널 내 비상사태 시 자세를 낮추고 비상 유도등을 따라
가까운 터널 입구로 탈출한다.
Follow the emergency exit light to go out the tunnel exit.

A 비상 사다리 위치 Emergency Ladder Location

KTX: 5호차, 14호차 | KTX-산천: 2호차(일부 편성 4호차)
KTX-이음: 1호차, 6호차 | KTX-청룡: 1호차, 8호차 | ITX-새마을: 4호차
ITX-마음: 2호차, 4호차, 6호차, 8호차

B 비상 창문을 통한 탈출 Escape through Emergency Window

- 승강문 탈출이 불가능할 경우 객실 양쪽 끝에 있는 비상 탈출
망치의 보호 커버를 깨고 망치를 꺼낸다.
If you cannot escape through the exterior door, break open
the glass cover of the emergency hammer box at both
ends of each car and take out the hammer.

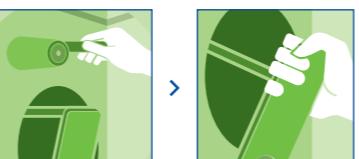
- 양 출입문 쪽에 있는 비상 창문 유리를 망치로 깨고 옷으로 창틀을
덮은 후 그 위로 나간다.
Break the emergency window at both ends of each car and
exit. Put clothing over the windowsills to protect yourself
from broken glass.



C 승강문을 통한 탈출 Escape through Exterior Door

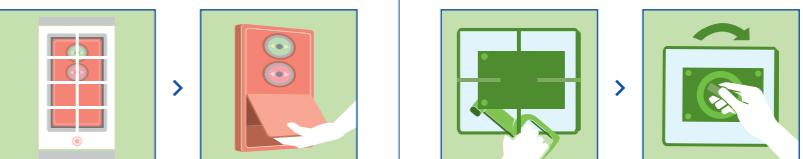
KTX

- 승강문 옆 위쪽 비상 열림 장치의 뚜껑을
깨고 위 손잡이를 아래로 돌린다.
Break open the glass cover of the
emergency release levers next to
the exterior door and pull the upper
handle down.
- 아래 손잡이를 앞으로 당기고 승강문
밖으로 밀어낸 후 옆으로 밀고 나간다.
Pull the lower handle down and push
the door.



KTX 산천 | **KTX** 이음 | **KTX** 청룡 | **ITX** 마음

- 승강문 옆 위쪽 비상 열림 장치의 뚜껑을 깬다.
Break open the emergency door release box.
- 손잡이를 오른쪽으로 돌리고, 승강문을
밖으로 밀어낸 후 옆으로 밀고 나간다.
Pull the lever to the right.
Push door forward and to the side.



웨이브투어스와 떠나는 음악 여행

세 멤버의 소리가 모여 듣는 이의 마음에
잔물결을 만들어 낸다. 웨이브투어스가 일상에
파동을 선사할 음악을 골라 소개한다.

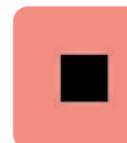


음악 듣기

**웨이브투어스**

김다니엘(보컬·기타), 차순종(베이스), 신동규(드럼)로
구성된 밴드. 2019년 디지털 싱글 'wave'로 데뷔했다.
북미 투어 전석이 매진되고, 미국의 클라팔루자 무대에
오르는 등 굵직한 성과를 거두며 국내외 평단과 대중을 모두
사로잡았다. 지난 6월에는 제34회 서울가요대상 벤드상을
수상했다. 재즈와 록, 인디 팝을 바탕으로 한 감각적 사운드와
서정적 가사를 통해 세련되면서도 따뜻한 음악 세계를
구축해 왔다. 대표곡으로 'bad' '사랑으로' 등이 있다.

시제, 미아리 ©

파도 위에 머무는 순간을 담은 플레이리스트**다니엘 PICK****From 본 이베어**

얼굴에 헛살이 비스듬히 스며들 때 들어 보세요. 과하게
화려하거나 시끄럽지 않고, 마치 누군가 조용히 옆자리에
앉아 말을 건네는 듯하죠. 제게는 소소한 위로를 주는 동시에
기분 좋은 두근거림을 선사하는 노래입니다.

**All Falls Down 리지 맥알파인**

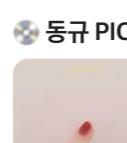
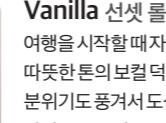
누구나 새로운 곳에 갈 땐 설렘과 함께 불안감을 느끼죠.
이런 두 가지 감정을 모두 품고 있는 곡이라 낯선 여정을
앞둔 상황에 잘 어울립니다. 목적지에 다다르기 전 잠시
숨을 고르며 감상하고 싶어요.

**Are You Looking Up 맥기(Mk.gee)**

이 곡을 들다 보면 괜히 창밖을 보게 돼요. 그저 편안한
기분으로 주변 풍경을 눈에 담고 이런 저런 상상을 하며
듣기 좋죠. 콘서트 투어를 다니는 동안 처음 만난 도시에
발을 디딜 때 주로 들었던 기억이나네요.

**Falling For The Feeling 헤더**

제가 좋아하는 싱어송라이터가 지난 8월에 발매한 곡이에요.
노스텔지어틱한 분위기의 곡으로 여행을 떠날 때의 복잡
미묘한 감정이 담겨 있어요. 노래를 들으며 여행을 하는데
자신의 마음을 자세히 들여다보고 싶다면 추천해요.

**동규 PICK****Vanilla 선셋 롤러코스터**

여행을 시작할 때 자주 들어요. 부드럽게 흐르는 멜로디와
따뜻한 톤의 보컬 덕에 마음이 한결 차분해집니다. 몽환적
분위기도 풍겨서 도심을 벗어나는 기차 안에서 들으면
창밖으로 스치는 풍경이 한층 특별하게 다가와요.

**play with earth! 웨이브투어스**

웨이브투어스의 최신 앨범 타이틀곡으로, 제목 그대로
'우리 함께 이 아름다운 세상을 즐기자'는 메시지를 담았어요.
여행은 결국 즐거움을 찾는 과정이니까, 출발할 때부터
도착할 때까지 곁에 두면 든든할 거예요.

사전신청



AI, 울산 산업의 미래

WAVE 2025**World Advanced Vision Expo**
울산세계미래산업박람회

11. 12. 수 – 14. 금 UECO 울산전시컨벤션센터
EXHIBITION & CONVENTION CENTER

부대행사

134만 패션 유튜버
궤도미적분의 원자
허성범중증외상센터 작가
이낙준UNIST 특임교수
이세돌

※울산대학교 RISE사업단 주최 명사특강

AI로 여는 울산의 미래산업,

신기술전시, 상담회, 국제포럼까지
한자리에서 만나는 대한민국 대표 산업박람회

HD현대중공업 HYUNDAI 삼성SDI SAMSUNG

SK 에너지 S-OIL 고려아연(주)

LS MnM 울산대학교 UNIST

전시품목



모빌리티

전기자동차,
수소전기,
바이오, 저탄소,
메타버스 등



인공지능

인공지능,
ICT,
바이오, 저탄소,
메타버스 등



이차전지

배터리소재·부품,
에너지 저장,
제조기기 등



스마트팩토리

스마트자동화,
로봇, 모션제어,
인공지능 등



