



"기획은 공정하게! 희망은 다같이!"

다 함께 잘사는 행복한 농어촌

보도자료

제공일 : 2011. 11. 8.
제공자 : 농림수산식품부 수산개발과
과 장 : 서 장 우
사무관 : 이 명 준
전 화 : 500-2331
쪽 수 : 3P
별첨자료 : 있음(11P)

이 자료는 2011년 11월 9일 조간 이후에 보도하여 주시기 바랍니다.

신 수산을 이끌어갈 정예 어업인력 선정 !

- 농식품부, 2011년 수산 신지식인 9명 선정 발표
- 제주 제주 해수관상어양식어업인 노섬씨 올해 최우수 신지식인으로 선정

□ 농림수산식품부는 2011년도 수산 신지식인 9명을 선정하였다고 밝혔다.

○ 금년도 수산 신지식인은 제주 제주 노섬씨(해수관상어양식), 전북 순창 이정씨(뱀장어양식), 전남 무안 윤락진씨(불바리종묘생산), 부산 기장 김영래씨(다시마가공기술개발), 경기 김포 차영훈씨(관상어양식), 충남 예산 김성락씨(다슬기양식), 경북 의성 김명섭씨(메기가공기술개발), 전남 영광 김원철씨(미꾸라지양식), 전남 여수 김정호씨(전복가공기술개발)로 최종 확정되었다.

○ 이번 신지식인 심사는 국립수산물과학원의 심의를 거쳐 1차 추천된 12명을 대상으로 지난 11월 7일 지방 거주 어업인의 이동편의 및 심사의 공정성 등을 감안, 농식품부 원격영상회의실에서 영상 발표와 토론을 통하여 실시하였다.

□ 올해 최우수 수산 신지식인으로 선정된 제주 제주의 노섬씨(한국 해수관상어종묘센터 대표)는 우리나라 해수관상어 시장의 선구자로서 해수관상어의 불모지인 우리나라에서 이를 차세대 신성장 동력산업으로 성장시키기 위해 15종의 해수관상어 종묘생산에 성공하였으며, 향후 어업인 소득향상에도 기여할 것으로 크게 기대된다.

○ 우수 수산 신지식인으로 선정된 전북 순창 이정씨(전이수산 대표)는 메주사료를 급이한 고품질의 뱀장어양식에 성공, 메주사료급이시양식기간 단축과 사료값 절감 등으로 경영수익을 증대시키고, 발효사료의 가능성에 새로운 길을 개척한 공로를 인정받았고,

○ 전남 무안의 윤락진씨(청솔수산 대표)는 불바리 종묘 대량생산 기술에 성공하여 중국, 홍콩, 일본 및 동남아시아 시장 개척에 크게 이바지 하였다.

□ 이번에 선정된 신지식인은 '11.11.17 부산 BEXCO에서 개최되는 제5회 수산 신지식인 학술대회에서 신지식인인증서와 인증동판을 수여받게 된다.

○ 특히 이날 공적이 우수한 수산 신지식인 3명에 대해서는 장관표창과 상금을 수여하고 전국 신지식인과 기술보급공무원 등을 대상으로 성공사례도 발표할 계획이다.

□ 한편, 신지식인 사업장을 수산계 고교, 한국농수산대학 그리고 일반 어업인 등에 현장실습장으로 적극 활용하고 신지식인을 관련 분야 강사나 전문 후견인으로 초빙하여 개발된 노하우의 지식 공유를 통해 수산업 경쟁력 강화에 활용할 계획이다.

□ 농식품부 관계자는 수산 신지식인에 대해서는 국제 무역박람회 참여, 학술행사 개최 등 다양한 지원과 조직 활성화를 통해 우리 수산업의 선도자 역할을 할 수 있을 것이라고 밝혔다.

<별첨>

2011년도 수산 신지식인 선정현황

성명	지역	주요공적내용	전화번호	e-mail	비고
노섬	제주 제주	해수 관상어 양식기술 개발과 산업화	010-3694-3426	rhosum@jejuunu.ac.kr	최우수
이정	전북 순창	메주 사료를 급이한 고품질 민물장어 양식	011-653-1969	lj53196@hanmail.net	우수
윤락진	전남 무안	불바리 종묘 대량생산을 통한 중국, 홍콩, 일본 및 동남아시아 시장 개발	010-8606-0330	discus8733@naver.com	장려
김영래	부산 기장	국제수산업 경쟁력 제고를 위한 기장 특산물의 고부가가치화와 선도어가 양성을 선도	010-8730-4748	yrkim338@naver.com	
차영훈	경기 김포	수산양식 분야의 새로운 방향으로의 관상어	010-4206-8988	celluse@hanmail.net	
김성락	충남 예산	다슬기과 어류의 복합양식 장치 기술	010-3410-1216	ksk372669@hanmail.net	
김명섭	경북 의성	메기의 생산방식 및 유통의 다양화로 어가소득 안정화	010-2644-7078	kim35m@nate.com	
김원철	전남 영광	국내 최초 미꾸라지 대량 종묘생산 및 복합 소득 산업화	010-7979-0770	kwc07@hanmail.net	
김경호	전남 여수	전복을 이용한 고부가가치 산업의 육성	010-5052-5171	omfk2h@hanmail.net	



노 섬(최우수)



이 정(우수)



윤락진(장려)

2010년도 우수 수산 신지식인 주요 공적

1. 노 섬(최우수, 제주 제주 한국해수관상어종묘센터 대표)

- 주요 해수관상어에 대한 기초기술개발 및 종묘생산기술 개발
 - 미국, 일본, 유럽, 중국 등 해외시장 개척 노력
- 15종의 해수관상어 종묘생산 성공(미국에 이어 2위의 기술력 보유)
- 전량 해외수입 해수관상어의 연간 2억원이상 수입대체효과
- 일본에 시험수출(2000불)을 통하여 해외수출 길 개척

2. 이 정(우수, 전북 순창 전이수산 대표)

- 메주의 우수성을 뱀장어 양식에 접목
- 메주사료 급이시 사료값 62,000,000원 절감
- 메주사료 급이시 양식기간 단축 및 경영수익 증대
- 메주사료 급이로 최상의 민물장어 맛과 품질 향상

3. 윤락진(장려, 전남 무안 청솔수산 대표)

- 불바리의 해외 시장 수요 증가에 따른 새로운 시장 개척
- 고부가 가치 품종 개발로 인한 가두리 양식의 활성화와 어민 소득 증대에 기여
- 능성어류 양식기술을 보급하여 어업인 소득증대에 기여
- 불바리 해외 수출로 인한 타 능성어류 수출 가능성 확대

2011년도 수산 신지식인 공적 요약서(최우수)

제 목	해수관상어 양식기술개발과 산업화		
성명(한자)	노 섬 (盧 暹)	추천분야	수산분야
1. 현황 및 문제점	○ 해수관상어는 지금까지는 동남아지역에서 자연산을 채포하여 공급하였으나, 최근 남획 및 자연훼손으로 국제적 규제 (SITES, UNEP) 강화로 공급부족 ○ 생산, 양식 및 사육이 어려워 기피하던 어종이나 최근 기술발전 및 애호가 증가로 시장규모 확대 추세 ○ 무역거래가 되고 있는 해수어종은 1,471종이며, 약 10여종의 주요 해수관상어가 전체시장의 40%이상의 차지하고 있음		
2. 개선내용 및 노력도	○ 해수관상어양식산업의 불모지인 우리나라의 신성장 동력산업으로 성장시키기 위하여 2005년도에 자담 6억원을 투자하여 해수관상어 종묘생산센터 건립 ○ 경쟁력이 강한 주요 해수관상어에 대한 기술력이 전혀 없는 상태에서 기초기술개발 및 종묘생산기술 개발에 노력 ○ 해수관상어양식산업의 국제경쟁력 제고를 위하여 미국, 일본, 유럽, 중국 등 해외시장 개척 노력		
3. 개선효과	○ 15종의 해수관상어 종묘생산 성공(미국에 이어 2위의 기술력 보유) ○ 전량 해외수입 해수관상어의 연간 2억원이상 수입대체효과 ○ 일본에 시험수출(2000불)을 통하여 해외수출 길 개척		
4. 공유 및 활용내역	○ 국가연구기관(국립수산물과학원) 등 기술지원 : 36회 ○ 한국해수관상어 심포지엄 발표 : 10회 ○ 해수관상어 기술교육 강의(대학 등) : 46회 ○ 단체방문 학생 및 수산단체 강의 : 38회 ○ 내방관광객 무료관람('07~현재) : 약 9,000명 ○ 해수관상어 가이드출판 무상배포 : 2종 · 6,000부 ○ 언론기관(TV, 라디오, 신문, 잡지 등) : 21회		

2011년도 우수 수산 신지식인 공적 요약서 (우수)

제 목		메주사료를 급이한 고품질 민물장어 양식	
성 명 (한 자)	이 정 (李 偵)	추천분야	내수면
1. 현황 및 문제점	○ 매년 국제 어분 값의 폭등 → 사료값 인상 → 경영악화 ○ 정강이 어획량 감소로 인한 자체 대체사료 대책마련 절실		
2. 개선내용 및 노력도	○ 메주의 우수성 민물장어 양식에 접목 ○ 메주콩 생산부터 분말까지 지역주민과 공동노력		
3. 개선효과	○ 메주사료 급이시 사료값 62,000,000원 절감 ○ 메주사료 급이시 양식기간 단축 및 경영수익 증대 ○ 메주사료 급이로 최상의 민물장어 맛과 품질 향상		
4. 공유 및 활용내역	○ 한국농어촌공사 및 전국 각지에서 시설견학 및 기술보급 ○ KBS, MBC, SBS 등 방송 3사에 3회 방영 및 어업인수산신문, 전북 일보 등 주요신문 지면에 10회 이상 언론보도		

2011년도 수산 신지식인 공적 요약서(장려)

제 목		붉바리(Hong Kong grouper)종묘 대량생산을 통한 중국, 홍콩, 일본 및 동남아시아 시장 개발	
성 명 (한 자)	윤 락 진 (尹 樂 進)	추천분야	해면증양식
1. 현황 및 문제점	○ 중국, 홍콩, 대만 및 동남아시아에서의 붉바리 소비량 증가추세 - 세계적으로 붉바리 종묘 생산은 기초 연구단계이며 우리나라와 마찬가지로 자연산 종묘 채포 양식 ○ 능성어류 국내 소비시장의 한계로 가격 불안정 ○ 국내 해면 양식 품종이 넓치, 우력, 참돔으로 편중화 되어 과잉 생산, 가격 하락의 악순환 ○ 어분의 국제 가격 상승으로 인한 고부가 가치 품종으로의 전환이 절실		
2. 개선내용 및 노력도	○ 고부가 가치 양식 품종 개발과 품종의 다변화 ○ 세계적으로 문제 시 되는 능성어류 종묘의 고질적인 기형 발생 예방 ○ 기초적 연구단계에 머물렀던 양식 대상 종에 응용		
3. 개선효과	○ 붉바리의 해외 시장 수요 증가에 따른 새로운 시장 개척 ○ 고부가 가치 품종 개발로 인한 가두리 양식의 활성화와 어민 소득 증대 ○ 제주, 완도의 육상넙치 양식장에서도 양식이 가능하며 넙치 과잉 생산에 의한 가격 불안정 예방 ○ 돌돔, 독가시치, 뽕에돔, 쥐치 등 초기먹이 개발 문제로 불안전했던 품종의 완전 양식이 가능 ○ 양식업의 산업화		
4. 공유 및 활용내역	○ 능성어류 양식 기술 어업인 보급 ○ 붉바리 해외 수출로 인한 타 능성어류 수출 가능성 확대 ○ 광염, 광온성 어종으로 서,남해안 전 지역 양식 가능		

2011년도 수산 신지식인 공적 요약서

제 목	국제수산업 경쟁력 제고를 위한 기장특산물의 고부가가치화와 선도어가양성을 선도하는 수산분야 종사자		
성 명 (한 자)	김 영 래 (金 英 來)	추천분야	가공 및 유통

1. 현황 및 문제점	○ 국내외 무역환경 급변으로 국제수산업의 글로벌 경쟁력 확보대두 ○ 수산 고부가가치 육성을 위한 고부가가치 상품화 부재 ○ 단순가공제품생산으로 인한 어촌경제 비활성화
2. 개선내용 및 노력도	○ 신제품개발과 공정개선을 위해 끊임 없이 의문을 던지고, 문제점과 새로운 아이디어를 항상 메모하는 개인적인 노력 ○ “엽록소가 함유된 다시마 농축물의 제조 및 그 기능성” 특허 기술을 활용한 생산시설 구축 및 가공제품 생산판매 ○ 수산업 실무를 통한 전문지식·기술 습득과 경영능력의 구비 ○ 산·학·연 네트워크를 통한 혁신적인 신기술 연구개발
3. 개선효과	○ 각종 제품개발 및 판매, HACCP 팀장과정 이수 및 적용, 상표등록 5건, 상표출원 2건, ISO 인증, 벤처기업인증, 특허등록 1건, 선도우수경영인 선정 등 ○ 국립수산물학원, 부경대, 동서대, 신라대와 지속적인 연구개발 ○ 국립수산물학원과 탈염기술을 위용한 다시마 차 개발 및 보급화에 기여 ○ 기장특산품을 고부가가치 제품으로 개발하고 지속적인 연구 (도매 마진을 65% ⇒ 소비자직거래 마진을 300%)
4. 공유 및 활용내역	○ 지역 생산자 공동출하로 인한 매출증대 (어종의 다양화) ○ 사단법인 관상어연합회 양식분과 총무로서 회원간 정보공유 ○ 최신 시설로서 관상어 양식인의 지표가 됨 (국립수산물학원장, 중앙내수면연구소장 방문수행)

2011년도 수산 신지식인 공적 요약서

제 목	수산양식 분야의 새로운 방향으로의 관상어		
성 명 (한 자)	차 영 훈 (車 映 勳)	추천분야	양식

1. 현황 및 문제점	○ 국민소득증가와 삶의 질 향상으로 관상어 수요 증가 ○ 수입 관상어의 저가 공세로 인한 국내 양식업체의 위기 ○ 국내 양식업체의 운영비 증가 ○ 체계적 국가적 관심 소외로 인한 열악한 생산시설
2. 개선내용 및 노력도	○ 수요 증가로 인한 규모화 실현 및 공동 생산·출하 실시 ○ 고밀도 집중화 시설로 단위면적당 생산량 증대 ○ 수입 대체효과를 늘리기 위한 생산품종의 다변화 ○ 특수화 시설로 생산비 절감 및 노동 효율성 증대 ○ 생산자 직거래로 인한 소득 증가
3. 개선효과	○ 매출액 증가 (2009년 약1억3000만원, 2011년 약 4억원) ○ 3단 축양수조 설치로 수면적 증가, 노동시간 단축 ○ 특수화 시설로 생산비용 감소 (2009년 1000㎡/4000만원 ⇒ 2011년 3000㎡/8000만원) ○ 소비자 직거래(온라인 및 대형할인점)를 통한 마진을 상승 ○ 맛내기 제품개발 및 디자인 개선 등
4. 공유 및 활용내역	○ 신규어업인 후계자 양성을 위한 강의 및 현장견학 ○ 산·학·연 네트워크를 통한 연구, 공정개발, 제품개발, 특허 및 발명(다시마 차, 맛내기, 해조후코환 정 등) ○ 국내외 전시회·박람회 참가를 통한 제품공유 및 기장특산물 홍보

2011년도 우수 수산 신지식인 공적 요약서

제 목	다슬기와 어류의 복합양식장치 기술		
성 명 (한 자)	김 성 락 (金 性 樂)	추천분야	수산

1. 현황 및 문제점	○ 시설면적 : 4,753m² (수면적 : 1,205m²) ○ 다슬기종묘생산 : 연간 2,000만패(2011년도) ○ 다슬기성패생산 : 연간 5ton ○ 다슬기의 생육시 발생하는 침전물의 빈번한 수거로 인해 다슬기가 스트레스를 받아 생육이 원활하지 못함 및 품질저하. ○ 침전물을 수거하기 위해 양식수조에서 방류되는 물은 재사용 없이 버려지기 때문에 경제적 손실이 큼.
2. 개선내용 및 노력도	○ 다슬기에 어류를 복합 양식하여 다슬기의 침전물을 스트레스를 주지 않고 쉽게 수거 할 수 있음. ○ 물을 재사용하여 경제적 이득을 얻을 수 있음. ○ 양식 수조를 상하로 배열하여 공간을 효율적으로 사용하고 자연 유속을 유도 할 수 있음. ○ 다슬기 양식 작업을 편리하게 할 수 있어 인건비 절감 효과
3. 개선효과	○ 다슬기의 침전물이 스트레스를 주지 않고 쉽게 수거 되므로 고품질의 다슬기 양식 ○ 물이 재사용 되어 경제적 이득을 얻음 ○ 양식 수조가 상하로 배열되기 때문에 양식장의 공간을 효율적으로 사용 생산성 향상 ○ 자연유속이 유도되기 때문에 강제 순환에 의해 발생 할 수 있는 다슬기의 스트레스 해소 ○ 레일을 따라 이동하는 작업대를 타고 양식 작업의 편리성
4. 공유 및 활용내역	○ 어촌계. 다슬기 양식어민과 상호 기술교류 ○ 수산관련 기관과 다슬기 양식 상호기술교류 ○ 2007년부터 2011년 현재 5년간 시, 군, 구 방류사업에 참여 연간 약 700만패의 우량 종묘를 생산 방류하여. 수질개선 효과 및 어업 소득증대 효과

2011년도 수산 신지식인 공적 요약서

제 목	메기의 생산방식 및 유통의 다양화로 어가소득 안정화		
성 명 (한 자)	김 명 섭 (金 明 燮)	추천분야	수산가공·유통

1. 현황 및 문제점	○ 메기생산 산업은 전국 연간 약1만톤 생산 및 소비형태 ○ 대부분 활어소비형태 생산자-도매상-소매상-식당영업점-소비자 ○ 유통구조 복잡으로 생산자 원가이하 출하가격으로 판매 ○ 활어보관시 위생문제점 및 소비형태 단순화로 소비감소
2. 개선내용 및 노력도	○ 메기활어가 아닌 개복-내장제거-세척후 진공포장 선어유통 ○ 유통구조 단순화로 생산자 소득증대 ○ 식당영업점 위생적인 보관 및 인건비 절감 ○ 일반 가정 및 소규모 영업점에 메기제품 공급가능 ○ '수산물 이력제' 도입으로 메기 원산지 확인
3. 개선효과	○ 메기생산 어가로부터 안정된 가격으로 구매 가능 ○ 소량 판매 업소에도 직접 유통이 되어 메기 소비촉진 ○ 도전양식 기술로 농가에서도 메기생산가능 농가소득증대 ○ 위생적 가공시설(HACCP시설준공중) 및 수산물이력제도입으로 소비자의 먹거리 안전에 기여
4. 공유 및 활용내역	○ 한국산 메기의 가공제품화로 미주수출 가능 ○ 유통의 다변화로 생산자 및 소비자의 만족으로 소비촉진 ○ 도전양식 기술전파로 농가소득 증대 ○ 제품의 다양화 유통의 다변화로 판매가격 안정화

2011년도 수산 신지식인 공적 요약서

제 목	국내 최초 미꾸라지 대량 종묘 생산 및 복합 소득 산업화		
성 명 (한 자)	김 원 칠 (金 源 七)	추천분야	수 산

1. 현황 및 문제점	○ 미꾸라지는 칼슘과 비타민 A, B, D가 많고 불포화지방산 다량 함유 강장, 강정식품으로서 국민 건강도 증진에 큰 역할을 함 ○ 우리나라 연간 소비량은 1만톤 이상이며, 생산량도 뱀장어 등 담수어 20여종 가운데 4위를 차지한 중요 어종임 ○ 미꾸라지 소비량의 95%를 중국산 등 수입에 의존하고 있어 시장 유통이 불안정함 ○ 농약 및 환경오염으로 하천 및 농지에서 미꾸라지 서식이 불가능 ○ 국내 미꾸라지 양식 생산량이 절대 부족으로 신기술을 이용한 대량 인공종묘생산 및 양성 기술을 개발 조속히 확산 보급이 시급함
2. 개선내용 및 노력도	○ 국내 최초 치어생산 대량 보급(2010~현재 : 2,300만마리 성공)으로 인한 어가 소득증대 ○ 직거래 계약을 통한 판로 개척(서울, 경기, 부산 등 음식점 35곳) ○ 시래기 생산농가 3개소와 계약 재배하여 추어탕 부재료 공급 체계 구축
3. 개선효과	○ 치어 국산화 성공 분양(10개 어가/1,000만미)으로 양식어가 확산 ○ 미꾸라지 양식 폐사율 감소 (중국산 종묘 입식 대비 50%이상) ○ 빠른 입불임으로 인한 사료 효율(20% 이상) 증가 효과 ○ 양식기자재 공동구매(배합사료, 약품구입 등)로 15~20% 절감 효과 ○ 전용 사료 및 부산물 이용 증가로 생산 단가 절감 효과 ○ 추어탕 부재료인 시래기 계약 재배로 농가 부소득 효과 (년간 약 2억 5천만원)
4. 공유 및 활용내역	○ 미꾸라지 종묘 생산 양식 기술을 어업인에게 보급하여 중국산 수입량 대체 효과(2010년 기준 약 33,729천\$ 경제 효과) ○ 체계적인 미꾸라지 양식 기술 확립 및 양식어가 보급 ○ 공동 구매, 출하 및 계약 양식으로 인한 경쟁력 확보

2011년도 수산 신지식인 공적 요약서

제 목	전복(全鰓)을 이용한 고부가가치 산업의 육성		
성 명 (한 자)	김 경 호 (金 京 鎬)	추천분야	수산가공

1. 현황 및 문제점	○ 전복(全鰓)을 이용한 가공 산업이 거의 발전하지 못함 ○ 원재료가 전복(全鰓)이기 때문에 고가라는 고정관념 팽배 ○ 세계적으로는 열대지방의 말전복을 이용한 제품은 출시되었지만 우리나라의 참전복을 이용한 제품은 없음 ○ 복분자 등 다른 재료에 비해 전복을 이용한 고부가가치 산업을 육성해야 한다는 인식 부족
2. 개선내용 및 노력도	○ 전복을 단순 열수추출이 아닌 EM(Effective Micro organisms ; 인체의 유익한 젖산균, 유산균, 납두균, 홍국균, 황국균, 효모균, 광합성균 등의 집합체로써 우리 인체의 나쁜균(악균)을 제거하는 방법으로 전복 및 모든 한약재료를 한방발효하여 효과를 극대화한 EM기법) 발효수를 이용한 전복발효 추출물 획득 ○ 전복 및 한약재를 발효하여 전복환의 개발 ○ 전복 및 한약재를 발효하여 전복영양크림 등 전복화장품의 개발 ○ 전복의 콜라겐 및 석류를 함유한 마시는 콜라겐 개발
3. 개선효과	○ 웰빙시대에 맞는 세계적인 웰빙제품의 선구자적 개발 ○ 전복(全鰓)을 이용한 다양한 제품 개발 ○ 전복(全鰓)의 현실적 대중화에 절대적 기여 ○ 전복(全鰓) 양식 산업의 활성화 및 양식어민의 소득증대 ○ 전복(全鰓) 제품의 수출을 통한 국가경제발전에 기여(수출실적 등) ○ 전복(全鰓)산업관련 7건의 특허출원 및 등록
4. 공유 및 활용내역	○ 순천 제일대학 창업보육 센터 입주(2009.12) ○ 전남 해양 바이오산업 센터 입주 ○ 완도 전복 가공 산업 활성화 사업단 참여 ○ 중국 및 싱가포르 등 다수의 국가에 수출 ○ 국내의 고급 브랜드화를 위한 홍보 및 광고 추진 ○ 웰빙시대 최고의 제품개발에 대한 자긍심 고취