
 인천광역시		<b>보 도 자 료</b>		 인천의꿈 대한민국의미래	
		배포일자	2022년 10월 6일(목) 총 2매		
담당 부서	수산기술 지원센터	담 당 자	• 수산기술보급팀장 이의진 ☎458-7461 • 담당자 황윤재 ☎458-7467		
사진(이미지)		<input type="checkbox"/> 없음 <input checked="" type="checkbox"/> 있음	참고자료	<input checked="" type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 있음	
보 도 시 점		배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.			

**인천시, 맛과 향이 뛰어난 청정 ‘곱창돌김’ 본격 수확**  
**- 맛과 향 뛰어난 조생품종 ‘곱창돌김’ 9.27일 첫 채취 시작으로 본격 수확 시작 -**

인천광역시(시장 유정복)는 관내 청정어장에서 자란 조생품종인 잇바디돌김(일명:곱창돌김)을 지난 27일 첫 채취를 시작으로 본격적인 수확에 나섰다고 밝혔다.

현재 인천시에서 양식되고 있는 잇바디돌김 시설면적은 110ha에서 1,740책의 규모로 6어가가 양식하고 있으며, 시 수산기술지원센터에서는 수확량 증가를 위해 어장환경조사(수온, 염분 등) 및 수질정밀분석(NH4 등)과 현미경 검경 등을 통해 병해 피해를 최소화하고 있다.

잇바디돌김은 생김새가 마치 돼지곱창과 같이 길면서 구불구불하다 해 일명 ‘곱창돌김’ 이라고 불리며, 해황의 여건에 따라 생산량 변화가 심하다.

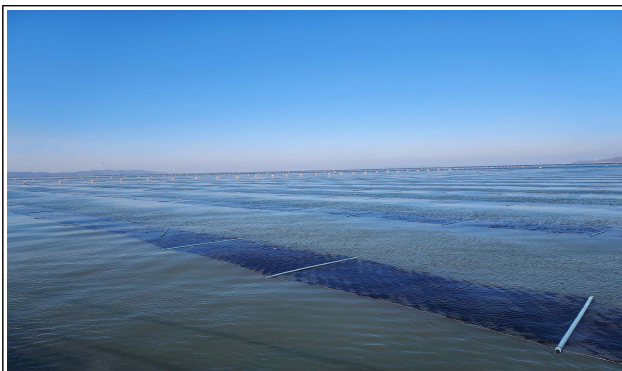
서남해안 일대에서 9월 중순부터 한 달 정도 짧은 기간 소량만 생산되는 곱창돌김은 일반 김에 비해 빛깔과 식감이 좋고, 풍미가 뛰어나 조미 없이 살짝만 구워도 바삭한 김 본연의 향과 맛을 느낄 수 있으며

120kg 한포 당 평균 14만원으로 일반 물김에 비해 2배 정도 비싼 가격을 받고 있어 김 양식어가 소득에 크게 기여하고 있다.

양식 어가와 수산기술지원센터의 노력을 통해 2022년산('21. 11. ~ '22. 6.) 인천의 김 생산량은 8,561톤으로 전년대비 46% 증가했고 18% 증가한 66억 원의 생산액을 올렸다.

김율민 인천시 수산기술지원센터 소장은 “품질이 우수한 김 생산과 생산량 증가를 위해 본격적인 김 생산시기에 맞춰 어장예찰을 강화하겠다”라며 “무기산 사용금지 홍보와 예찰을 통한 질병예방으로 김 양식 등 해조류양식이 인천지역 어업인의 새로운 소득원으로 확대 보급 될 수 있도록 노력하겠다.” 라고 말했다.

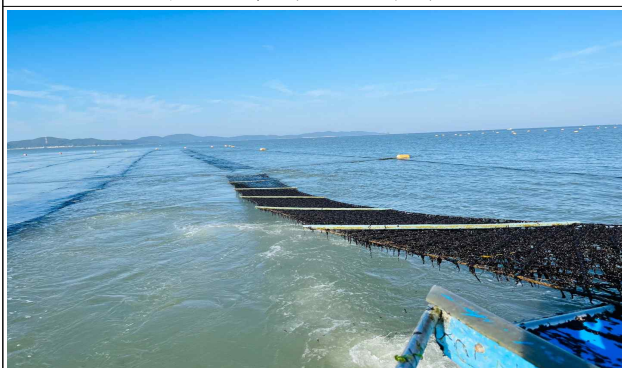
<붙임> 인천시 관내 김 양식어장 전경 및 잇바디돌김 채취 등



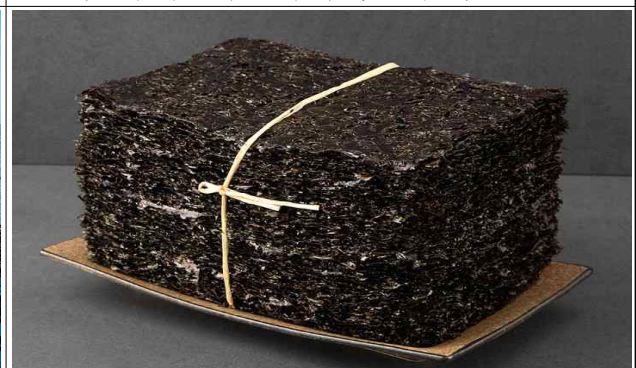
인천시 관내 김 양식어장 전경



잇바디돌김 채취 및 수확 전경



잇바디돌김 채취 및 수확 전경



곱창돌김