
 인천광역시		보 도 자 료		
		배포일자	2022년 11월 17일(목) 총 3매	
담당 부서	수산자원 연구소	담 당 자	• 자원조성팀장 정은주 ☎440-6402 • 담당자 변정훈 ☎440-6412	
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, 옹진 백령 해역에 어린 참담치 18만마리 방류 - 16일, 참담치 자원량 회복을 위해 우량 종패 방류 -

인천광역시(시장 유정복)는 수산자원연구소에서 자원 남획으로 점점 사라져가고 있는 토종 홍합 ‘참담치’ 자원량 회복을 위해 어린 참담치 18만 마리를 16일 인천 옹진군 백령면 해역에 방류했다고 밝혔다.

이번 방류한 어린 참담치는 건강한 어미로부터 수정란을 받아 실내에서 6개월간 사육해 방류 전염병 검사를 마친 우량한 종패들이다.

참담치는 한국 연안과 중국 황해 연안, 일본 북태평양 연안에만 서식하고, 양식이 되지 않아 예로부터 귀한 손님을 대접하거나 제사상에만 올리는 귀한 수산물이었다.

홍합과에 속하는 참담치는 조간대에서 수심 20m사이의 암초에 많이 서식한다. 껍질은 오각형에 가깝고 매우 두껍고 단단하며, 표면은 흑색으로 광택이 나고, 크기는 12 ~ 17cm 내외로 외래종인 진주담치에 비해 두 배 이상 큰 것이 특징이다.

특히 타우린과 핵산 등이 풍부해 간의 독소를 풀어주어 피로 해소는 물론, 숙취 해소를 돕고 비타민 B12, B2, C, E, 엽산 등 각종 비타민이 풍부해 빈혈 예방과 노화 방지, 피부 미용에 매우 좋다.

최경주 인천시 수산자원연구소장은 “어업인 소득향상에 도움이 되는 경제성 어종 위주로 방류함은 물론 지역 특산품종 및 고부가가치 품종의 양식기술을 개발해 인천 관내 해역의 수산자원을 늘리고 어업인 소득 증대에 기여하도록 노력하겠다” 고 말했다.

< 참담치 사진 >



< 참담치 방류 사진 >

