
 <b>인천광역시</b>		<b>보 도 자 료</b>		 <b>인천의꿈*</b> <b>대한민국의미래</b>
		배포일자	2023년 3월 7일(화) 총 2매	
담당 부서	수산기술 지원센터	담당자	• 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, 양식어가 신 소득원 확보위해 고부가가치 용다시마 연구

### - 기후 온난화 대비 인천의 해조류 양식품종 다각화 모색 -

인천광역시(시장 유정복)는 고부가가치가 높은 용다시마 양식 가능성을 찾기 위해 「용다시마 현장적용 기술개발」 시험을 추진한다고 밝혔다.

인천시 수산기술지원센터는 국립수산물과학원 수산종자육종연구소에서 분양받은 용다시마 채묘틀을 이용해 웅진군 백령도와 중구 무의도 해역 두 곳을 대상으로 인천에서 자생하는 참다시마와 용다시마의 생태적 차이와 양식 적합성 등을 연구해 어업인들의 새로운 소득원으로 개발 보급할 계획이다.

이번 사업은 기후 온난화 대비 및 인천의 해조류 양식품종의 다각화를 위한 시험사업으로 내년까지 추진되며 사업비는 총 7,600만원(국비 70%, 시비 30%)이다.

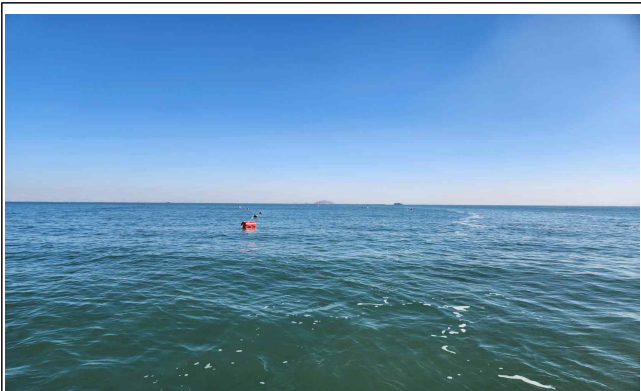
다시마는 한해성 해조류로 현재 여러 가지 상품으로 개발돼 산업적으로 그 중요성을 인정받고 있으며, 갈조류가 분비하는 점액 성분인 후코이단(Fucoidan)은 공기 속 이산화탄소를 흡수하는 능력이 육지의 숲보다

뛰어나 온실가스 저감 대책으로 주목받고 있다.

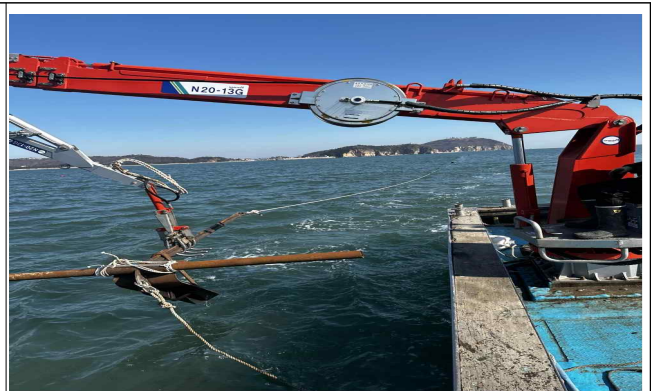
특히, 웅진군 백령도 주변 해역은 남해안에 비해 연중 최고 수온이 2~3℃ 낮고 다시마 성장에 좋은 15℃ 이하의 기간이 8개월 이상 유지됨에 따라 용다시마 시험연구에 좋은 결과가 도출될 것으로 기대하고 있다.

김율민 인천시 수산기술지원센터 소장은 “용다시마 현장 적용 기술개발을 통해 인천시 해조류 양식품종을 다각화하고 용다시마 생산기술 확립으로 양식 어업인의 기술이전 및 신 소득원을 확보해 안정적인 어가 경영에 기여하겠다” 고 말했다.

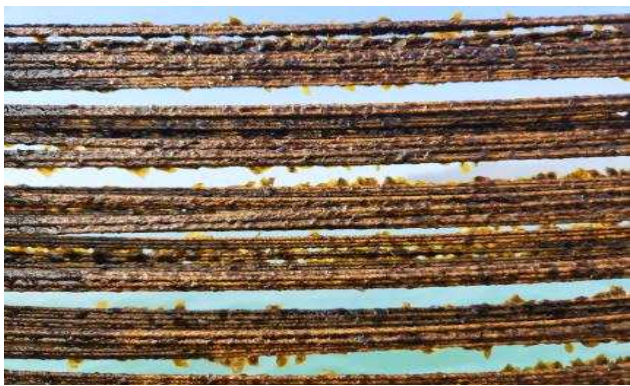
#### <붙임> 용다시마 연구·교습 어장 현장 모습



중구 무의동 해역 용다시마 양식 시설



웅진군 백령도 해역 용다시마 양식 시설



용다시마 종자 채묘틀



웅진군 백령도 참다시마 양식 시설