

4) 수산물

순천지역의 해안지대는 해안선이 길고 경사가 완만하여 고막·새고막·바지락·맛·우럭·소라 등이 서식할 수 있는 패류 양식어장의 적지로서, 특히 고막과 새고막의 양식 기술이 발달하여 종패 주산지로 유명하다. 일찍이 1948년에 순천어업조합이 설립되었고 각 면마다 어촌계가 조직되어 활발하게 운영되어왔다. 이러한 해산물 생산량은 1963년에 비하여 10년 후에는 약 35배, 20년 후에는 약 42배로 해마다 꾸준한 증가를 보여왔다.

1814년 정약용의 『자산어보(茲山魚譜)』에 고막 양식에 대한 기록이 있는 것으로 보아 약 180년 전부터 고막을 양식하였음을 알 수 있다. 순천지역에서는 그동안 자연산 고막만을 채취하다가 1960년 해룡면 신성리에서 양식을 최초로 시작하였다. 1962년부터 정부지원으로 고막양식어장을 개발함으로써 2년 후에는 그 면적이 약 2배로 증가하는 등 해마다 급속한 생산량 증가를 보였다.

새고막은 피조개·새조개·털고막 등 여러 가지 이름으로 불린다. 처음에는 자연산 새고막만을 채취하다가 1968년 순천지역 해안에서 새고막의 치패(稚貝)가 발견된 것을 계기로 1969년 새고막 종패채묘시설(種貝採苗施設)이 만들어졌다. 그후 행정지원을 받아 새고막 종패채묘어장을 개발하여 전국적으로 유일한 새고막 종패생산지로 인정받았다. 따라서 전남에는 물론 경남·충남·전북 등지에도 종패를 공급해왔으며, 생산단지화가 이뤄져 있는 이 지역에서 생산된 새고막은 지역민들 외에 다른 지역민들에게도 공급되고 있다.