

● 행사일정 및 구성

공식행사	축하행사	이벤트행사	맞춤행사	상설 및 부대행사
<ul style="list-style-type: none"> 개막식 참승어 시식행사 폐막식 	<ul style="list-style-type: none"> 왕의 녹차 참승어 축제 특집 콘서트 서경방송 열린 콘서트 방송녹화 KNN 쇼 유랑극단 방송녹화 초등학교 농악경진대회 참승어 요리경연대회 불꽃쇼 	<ul style="list-style-type: none"> 현악 3중주 공연 대북(두드림) 공연 벨리댄스 7080 통기타 공연 버스킹 공연 	<ul style="list-style-type: none"> 참승어(활어) 직판장 참승어 회 열가 판매장 참승어 회 열가 판매거리 참승어 회 무료 시식코너 	<ul style="list-style-type: none"> 승어 요리 전시관 우리바다 어족자원 전시관 하동관광 홍보전시관 참승어 맨손으로 잡기 체험장 하동 왕의녹차 참승어 홍보물 상영(주무대)

● 일별 행사 구성

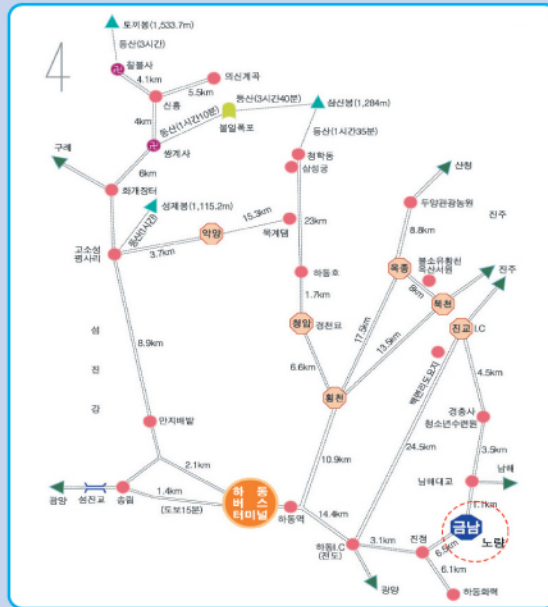
일자 시간	11.13(금)	11.14(토)	11.15(일)
10:00		<ul style="list-style-type: none"> 참승어 요리 경연대회 - MC : 한승완 진행자와 함께하는 즐거운 마당 맨손으로 참승어 잡기 - MC : 한승완 	<ul style="list-style-type: none"> 진행자와 함께하는 즐거운 마당 맨손으로 참승어 잡기 - MC : 한승완
14:00		<ul style="list-style-type: none"> 초등학교 농악경진 대회 (농악 및 사물놀이) - MC : 한승완 	
16:00			
16:00		<ul style="list-style-type: none"> 이벤트 공연 나는 가수다(즉석-관객) - MC : 한승완 초대 가수 공연 7080 통기타 공연 현악 3중주 공연 벨리댄스 공연 	<ul style="list-style-type: none"> 이벤트 공연 나는 가수다(즉석-관객) - MC : 한승완 초대 가수 공연 7080 통기타 공연 버스킹 공연 벨리댄스 공연
16:30			
16:30	<ul style="list-style-type: none"> 왕의녹차 참승어 축제와 함께 하는 특집 콘서트 리하설 		
17:20	<ul style="list-style-type: none"> 식전행사 대북 공연 		
17:40	<ul style="list-style-type: none"> 개막식 진행 : 조영구, 권은경 	<ul style="list-style-type: none"> 왕의녹차 참승어 축제와 함께 하는 서경방송 열린 콘서트 리하설 	<ul style="list-style-type: none"> KNN 쇼 유랑극단 리하설
19:00	<ul style="list-style-type: none"> 왕의녹차 참승어 축제와 함께 하는 특집 콘서트 - MC : 조영구, 권은경 - 출연가수 : 설운도, 현 숙, 최유나, 유지나, 박진도, 동 후, 황혜림, 강수빈 	<ul style="list-style-type: none"> 왕의녹차 참승어 축제와 함께 하는 서경방송 열린 콘서트 녹화 - MC : 한병창 - 출연가수 : 박현빈, 박상철, 김혜연, 김용임, 홍주영, 진상준, 김다나 	<ul style="list-style-type: none"> KNN 쇼 유랑극단 방송 녹화 - MC : 박요한 - 출연가수 : 박구윤, 서지오, 김 양, 황혜림
20:50	<ul style="list-style-type: none"> 불꽃쇼 		<ul style="list-style-type: none"> 폐막
상설 및 부대행사	<ul style="list-style-type: none"> 참승어(활어) 직판장 참승어 회 열가 판매장 참승어 회 열가판매 거리 참승어 요리 경연대회 	<ul style="list-style-type: none"> 참승어 요리 전시관 우리바다 어족자원 전시관 하동관광 홍보 전시관 	<ul style="list-style-type: none"> 참승어 맨손으로 잡기 체험장 참승어 회 무료시식 왕의녹차 참승어 홍보영상물 상영

* 행사일정별 구성은 주최측의 사정에 따라 변경될 수도 있습니다.

● 행사안내 : (055)883-9710

▶ 찾아오시는 길

하동군수협 본점 (하동군 금남면 노량해안길 24)



■ 서울방면

경부고속도로→천안고속도로→순천완주고속도로→남해고속도로
→하동IC→남해방향으로 좌회전(섬진강대로 8km 진행후)→신노량 마을

■ 광주방면

호남고속도로→남해고속도로→하동IC→남해방향으로 좌회전(섬진강대로 8km 진행후)→신노량 마을

■ 부산방면

남해고속도로→진교IC→경중로 10km 진행후→남해대교 삼거리에서 우회전→신노량 마을

출연진 소개

개막특집콘서트 (11.13)

MC. 조영구, 권은경
현숙/설운도/유지나/박진도
최유나/동후/강수빈/황혜림



서경방송 열린콘서트 (11.14)

MC. 한병창
박현빈/김혜연/박상철
김용임/김다나/진상준/홍주영



KNN쇼 유랑극단 (11.15)

MC. 박요한
박구윤/서지오/김양/황혜림



제12회 하동왕의녹차 참승어 축제

2015.11.13(금)~11.15(일)

금남면 노량항일원(하동군수협 본점 주변)

- 주최 하동군어류양식업협의회
- 주관 하동군수산업협동조합
- 후원 경상남도, 하동군, 수협중앙회, (주)수협사료, 하동화력본부

초청의 말씀



하동군수 윤상기



조합장 전이언

진안 팔공산 데미샘에서 발원하여
민족의 영산 지리산을 휘감고
화개장터와 토지의 평사리, 백사청송의 송림을 지나
500여리 흘러온 섬진강이
남해바다와 만나는 이곳 **노량포구**

오늘 우리 수산현실을
의연하게 대처하는 하동의 어업인처럼
노량해협의 거센 조류에서도
강인하게 자라난 **참승어**

그 옛날 전국 제일을 자랑하던
하동김의 산지에서
햇김과 함께 즐겼던 추억의 **참승어**

산과 바다와 강이 어우러져
아름다운 고장 하동을 찾아
마음마저 읊조려 드는 겨울의 문턱에서
옛날 왕에게 진상하던 하동녹차를 먹고 자란
겨울의 진객 **참승어**의 진맛을
느껴 보시기 바랍니다.

2015년 11월

하 동 군 수 윤 상 기
하동군수산협동조합 조합장 전 이 언



하동 왕의녹차 참승어가 우수한 이유

첫째 조류가 빠른 곳에서 기르게 되니 육질이
자연산과 같이 쫄깃쫄깃하다.

일반적인 양식장 조건은 조류가 완만한 바다여서 크기는 잘 크지만, 운동부족으로 살결이 무르고, 특히, 다른 지방의 참승어 양식은 축제식(바닷가에 제방을 막아 기르는 방식)양식이 대부분이어서 쫄깃쫄깃함이 차이가 있다.

둘째 빨(개흙) 냄새가 전혀 나지 않는다.

자연산은 빨에 함유한 영양분과 미세한 플랑크톤, 작은 새우류·곤쟁이·갯지렁이를 섭취하는 과정에서 대량의 빨을 흡입하기 때문에 개흙 냄새가 나는데, 하동의 참승어양식은 수면에 설치된 가두리에서 기르기 때문에 빨과는 거리가 멀며 사람이 먹을 수 있는 배합사료를 100% 급이하기 때문에 빨냄새가 전혀 나지 않는다.

셋째 생명력이 강해 횃집의 수족관에 장기간 산다.

바닷물 수온이 15℃ 이상이 되는 봄부터 초가을까지 먹이를 섭취하여 몸체에 영양분을 축적한 후 겨울이면 먹이를 먹지 않고 그 축적된 영양분으로 동면하기 때문에 수족관 등에 장기간(1주일 정도) 보관이 가능하고, 특히, 하동산은 조류가 빠른 곳에서 길러 활동이 많기 때문에 생명력이 강하다.

넷째 기호가 추울수록 맛이 더 난다.

동절기가 되면 대부분의 바다어류들은 깊은 심해지역으로 이동하여 겨울을 나게 됨으로 연안에서는 자연산 횃감용 고급어종은 거의 잡히지 않는데, 자연산 참승어 또한 10~4월에는 외해로 나가 산란하고 겨울을 보내는데 이를 시험양식하는동안 양식기술로서 극복, 수온이 15℃ 이하(1℃ 까지)로 하강되면 더욱 육질이 단단해져 맛이 더 좋다.

참승어는 육질이 단단하여 씹힘성이
좋은 **고급횃감**이다.



참승어통마리회



참승어미역국



참승어롤김밥



참승어샌드위치



참승어튀김



참승어초밥



참승어아재말이



참승어죽



참승어산적



성인병 예방에 탁월한 효과

하동 왕의녹차 참승어에는 기능성 성분인 EPA 및 DHA 등의 함량이 많아서 성인병 예방효과가 있다.

수산물에 많이 먹는 에스키모인, 일본인은 무병 장수하는 국민으로 알려져 있으며, 생선중에 많이 들어있는 EPA, DHA, 타우린 등의 기능성 성분이 그 역할을 하는 것으로 알려져 있다. 사람들이 최고의 생선횃감으로 치는 광어보다 참승어의 단백질 함량이 높을 뿐만 아니라, 가을철의 최고 횃감이 전어와 지방함량이 비슷하다. 한편, 기능성 성분인 EPA 및 DHA는 전어의 1.5배, 도다리의 8배 높다. 따라서 하동 왕의녹차 참승어를 먹으면 성인병 예방효과로 인하여 무병장수할 수 있다.

왕에게 진상한 참승어 이야기

조선시대부터 승어는 “바다의 진미”라 하였다. 진흙을 먹어 토기(土氣)가 있으므로 비위(脾胃)에 유익하고, 온갖 약에 다 꺼리지 않아 모든 생선 가운데 빼어나다 하여 ‘수어(秀魚)’라고도 하였으며, 궁중의 찬품단지를 보아도 궁중음식에 가장 많이 쓰인다.
※ 토기(土氣) : 땅에서 나오는 기운, 비위(脾胃) : 위나 비장의 기운

『재물보』에서는 승어를 ‘치(鰯)’라고 하였고, 『임원십육지』에서는 “물고기의 몸이 치흑색이어서 ‘치’라고 명명하고 중국의 오(吳)나라 사람들은 그 새끼가 맛있고 예뻐 자어(子魚)라고 부르며 우리나라에서는 그 모양이 장수(長壽)하므로 ‘수어(秀魚)’라고 부른다고 하였다.

※ 재물보 : 조선 정조때 학자 이성지가 지은 책
임원십육지 : 조선 현종 때 서유구가 펴낸 농업 백과전서



축제모습

