



Web Contents



2024년 05월 06일 16시 31분

맛의 도시 목포 선포식 환영사(19. 4. 12.)

2019.04.15 조희수 736 등록자 홍은혜

여러분, 반갑습니다.

맛과 멋의 도시, 낭만항구 목포시장 김종식입니다.

맛의 도시라는 새로운 도시브랜드를 내걸고, 음식을 통해 천만 관광객 도시로 도약하는 자리에 참석해 주신 내외빈 여러분,
그리고 관광·여행협회 관계자분들과 언론인 여러분께 진심으로 감사의 말씀을 드립니다.

특히, 박지원, 정세균 국회의원님, 김휴환 목포시의회 의장님, 한국인의 밥상에서 대한민국의 맛을 널리 알리고 계신 최 불암선생님과
한국외식업중앙회 제갈창균 회장님, 한국관광협회 운영호회장님, 한국여행협회 정후연 부회장을 비롯해
지난 1월부터 맛의 도시 사업에 적극적으로 자문역할을 해주신 문정훈 서울대 교수님과 오늘 행사 개최에 도움을 주신
모든 분들께 감사의 말씀을 드립니다.

오늘, 대한민국 최초로 영광스럽고 가슴 벅차게도 ‘맛의 도시 목포’를 선포합니다.

이 자리는 ‘목포가 왜 맛의 도시인지’, ‘무엇이 맛있는지’를 전국민에게 알려드리고자 마련되었습니다.

목포는 서남해 청정바다와 갯벌, 비옥한 농토가 만나는 지리적 위치 덕분에 신선하고 맛있는 식재료가 풍부합니다.

우리나라 대표 수산자원 집산지인 목포 수협에 한해 입항되는 물량은 34,420톤(2018년 기준)으로 가히 전국에서 1, 2등을 다퉁니다.

여기에 남도의 섬세하고 맛깔 나는 손맛이 더해져 맛있는 목포 음식으로 탄생하게 되었습니다.

대한민국 맛의 고장 전라도에서도 맛의 본거지라 할 수 있는 목포임에도 불구하고, 아직까지 많은 분들이 이 사실을 잘 알지 못하고 있어서 아쉬울 따름입니다.

이에 대한민국의 수도인 서울에서, 목포의 맛을 정식으로 브랜드화해 선점하고, 전국적으로 알리기 위해 ‘맛의 도시 목포’를 선포하게 되었습니다.

그럼 목포에는 무엇이 맛있고, 어떻게 실천하고자 하는지 말씀드리고자 합니다.

목포에는 신선한 수산물을 비롯한 다양한 식재료가 풍부합니다.

특히 목포 구미(☒☒)로 알려져 있는

갯벌속 인삼인 세발낙지, 특 쏘는 맛이 일품인 홍탁삼합, 민어회와 꽃게무침, 갈치조림, 병어회, 준치무침, 아구탕, 우럭
간국까지 목포에는 말 그대로 구미를 당기게 하는

대표적인 음식점들이 목포 지역 전체에 퍼져 있어 어디서든지 구미를 맛 볼 수 있습니다.

맛을 찾아 목포를 방문하는 식도락 여행객들이 후회 없는 선택을 하실 수 있도록 ‘ 으뜸맛집 100곳’을 외부 전문기관을
통해 공정하고 신뢰성 있게 선정하였습니다.

또한 권역별로 나는 음식 특화거리, 맛의 거리를 조성해 직접 만들고, 맛보고, 구매하는 등 오감 만족형 공간으로 만들어
가고 있습니다.

전통적인 목포만의 향토 음식은 보존·발전시키고, 새로운 음식도 개발해 더욱 풍성한 목포의 맛을 만들어 갈 계획입니
다.

뛰어난 맛보다도 중요한 것이 있습니다. 바로 음식업소의 서비스입니다.

맛의 도시라는 명성을 높이기 위해 신선하고 맛 좋은 식재료를 활용하고, 청결한 환경에서 맛있게 조리하고, 고객들을
(<http://www.mokpo.go.kr>)

빛의 도시라는 경양을 흔들림 없이 이어나가고자 묵포 시민들은 안마음으로 신일안 비소, 위경, 마가시보름 단일 등 즉 포사랑운동을 대대적으로 전개하며 손님맞이를 준비하고 있습니다.

서울에서 목포까지 KTX와 SRT로 2시간 정도면 금으로 밥을 짓고 옥으로 반찬을 만든다는 “취금찬옥(☒☒☒☒)”의 옛말처럼 대한민국 최고의 음식 맛을 즐길 수 있습니다.

항상 남도의 정을 듬뿍 담아 여러분을 맞이하겠습니다.

결로, 오늘 행사를 통해 목포의 맛을 체험해보는 시간이 되기를 바라며, 맛과 멋의 도시 낭만항구 목포에 꼭 방문해 주시기 바랍니다.

감사합니다.

목록

이전글
목포시 외국어 통·번역 인력풀 위촉식 인사말씀(...)

다음글
3.1절 100주년 기념행사 기념사(19. 3. 1.)

COPYRIGHT © MOKPO-SI. ALL RIGHT RESERVED.

MokPo - Si
Web Contents

