

아름다운 여수, 행복한 시민



제 201 호

2018년10월30일(화)

# 여수시보

## 시정지표

- |         |      |
|---------|------|
| 1. 시민공감 | 감동시정 |
| 1. 균형있는 | 상생경제 |
| 1. 사람중심 | 나눔복지 |
| 1. 품격있는 | 문화관광 |
| 1. 살기좋은 | 정주환경 |

■ 발행인 : 여수시장 ■ 발행소 : 공보담당관실 / 여수시 시청로 1(학동) ☎ 659-3023 FAX) 659-5803

### 목 차

#### 【고 시】

○여수시 고시 제2018-335호 공유수면 점용·사용 실시계획 준공검사 고시 /3

#### 【공 고】

○여수시 공고 제2018-2351호 제2회 전국 여수 수산물 음식경연대회 우수 출품음식 레시피 보급 참여 음식업주 모집 공고 /4

○여수시 공고 제2018-2367호 「여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙」 전부개정 규칙안 입법예고 /15

○여수시 공고 제2018-2380호 어업면허 유효기간 연장 공고 /27

회								
람								

여수시보는 공문서로서의 효력을 갖습니다

## 공유수면 점용·사용 실시계획 준공검사 고시

「공유수면 관리 및 매립에 관한 법률」 제18조 규정에 의거 공유수면 점용·사용 실시계획 준공검사를 확인하고 같은 법 제18조 제4항의 규정에 의하여 고시 합니다.

점용·사용 허가번호 (허가일)	준공검사 신청자		점용·사용 장 소	허가면적 (㎡)	준공검사 확 인 증 교부일자	공사내용
	주 소	성 명				
2018-86 (2018. 7.30.)	여수시 예울마루로 30, 112동 14**호(웅천동, 웅천지웰)	(유)여수안전 체험장 대표 조용일	여수시 웅천동 1692번지 지선 공유수면	801 (직접)	2018. 10.24.	유선 및 수상레저 사업을 위한 접안 시설 및 대기실

2018. 10. 30.

여 수 시 장

## 제2회 전국 여수 수산물 음식경연대회 우수 출품음식 레시피 보급 참여 음식점주 모집 공고

전국 요리인들의 음식경연대회 결과 우수 출품음식을 우리시 일반 음식점에 조리법을 보급.상용화하여 시민과 관광객에게 새로운 음식을 제공하고자 참여 음식점주를 공개 모집합니다.

2018. 10. 30.

### 여 수 시 장

1. 모집기간 : 2018. 10. 30.(화) ~ 2018. 11. 29.(목) / 30일간
2. 모집대상(신청자격) : 관내 음식점소 영업주(희망업주 누구나)
3. 모집방법 : 공개모집
4. 신청접수 : 이메일 또는 우편, 방문 접수
  - 문의처 : 식품위생과(☎ 659-4351) / 이메일 ([hckim98@korea.kr](mailto:hckim98@korea.kr))
  - 주 소 : 여수시 시청서4길 47(식품위생과)
5. 제출서류 : 지원신청서(소정양식) 1부
6. 참여 우수 음식점소 혜택 : 물품지원(위생용품 등) 및 표창
7. 참고사항(참여 우수 음식점소 홍보)
  - 시홈페이지 (<http://www.yeosu.go.kr>) 게재 등 홍보

# - 제2회 전국 여수 수산물 음식경연대회 -

## 우수 출품음식 취급 및 제공 참여 신청서

제2회 전국 여수 수산물 음식경연대회 우수 출품음식 취급 및 시민, 관광객에게 제공하기 위해 본 신청서를 제출합니다.

음식업소명	
대 표 자	
영업소재지	
영업소 전화 (H.P)	
참여동기	

2018년      월      일

제출인 : (서명 또는 인)

## 여수시장 귀하

# 개인정보 수집·이용 동의서

여수시(식품위생과)에서『개인정보보호법』제15조에 의거하여 아래와 같은 내용으로 개인정보를 수집하고 있습니다. 귀하께서는 아래 내용을 자세히 읽어 보시고, 모든 내용을 이해하신 후에 동의 여부를 결정하여 주시기 바랍니다.

## I. 개인정보의 수집 및 이용 동의서

귀하께서 제공한 모든 정보는 다음의 목적을 위해 활용하며, 아래 목적 이외의 용도로는 사용되지 않습니다.

### ① 개인정보 수집항목 및 수집·이용 목적

가. 수집항목 : 성명, 생년월일, 주소, 연락처, 음식점 관리대장 등

나. 수집 및 이용 목적 : 음식경연대회 우수 출품음식 취급 업소 관리

### ② 개인정보 보유 및 이용기간

- 수집·이용 동의일로부터 개인정보의 수집·이용목적을 달성할 때까지

### ③ 동의거부 권리

- 귀하께서는 본 안내에 따른 개인정보 수집, 이용에 대해서 동의를 거부하실 권리가 있습니다. 다만, 귀하가 개인정보의 수집/이용에 동의를 거부하시는 경우에 인센티브 제공시 불이익이 발생할 수 있음을 알려드립니다.

위 동의서 내용을 충분히 숙지하였으며, 개인정보 수집 및 이용하는 것에 동의하시겠습니까?

동의함 ☐

동의안함 ☐

2018년

월




일

성명 :

(서명 또는 인)

※ 동의함 ☐ / 동의안함 ☐ 여부를 반드시 체크하시기 바랍니다

## 제2회 전국 여수 수산물 음식경연대회 수상 작품

시 상	구 분	내 용	수상작품
대 상	출품요리	된장소스를 곁들인 부드러운 삼치콩 피	
	주 소	대전광역시 서구	
	연 락 처	이○우 ☎ 010-5814-27**	
최우수상	출품요리	표고버섯호박잎주먹밥삼계낙지 탕 /콩나물 낙지 샐러드	
	주 소	전남 화순군	
	연 락 처	김○희 ☎ 010-7126-05**	
우수상	출품요리	바다를 품은 오징어&감바스	
	주 소	광주광역시 북구	
	연 락 처	김○의 ☎ 010-9165-38**	
장려상	출품요리	간풍 봉장어	
	주 소	여수시 문수동	
	연 락 처	이○준 ☎ 010-2863-46**	
장려상	출품요리	문어삼합탕	
	주 소	여수시 중앙로	
	연 락 처	정○용 ☎ 010-6624-81**	
입 선	출품요리	생선배추말이 찜	
	주 소	여수시 둔덕동	
	연 락 처	이○선 ☎ 010-5657-53**	
입 선	출품요리	여수 수산물 13코스 요리	
	주 소	여수시 여서동	
	연 락 처	박○용 ☎ 010-2666-49**	

※ 수상작품에 대한 자세한 설명이 필요할 경우 식품위생과(☎659-4351)로 연락요함

# “대 상”

## 출품음식 요리방법 설명서

### 요 리 명

된장소스를 곁드린 부드러운 삼치콩피



### 주 재 료

삼치콩피 : 삼치300g 애호박 1/2개 양파 1/2개 레몬 1개  
올리브유 500ml 딜 3g 타임 3g 소금 10g  
된장소스 : 된장 45g 맛술 45g 청주 45g 고춧가루 10g

### 조 리 법

1. 손질된 삼치를 소금과 딜로 마리네이드를 15분가량 한다.
2. 파와 양파는 다지고 애호박을 다이스형태로 썰어둔다.
3. 냄비에 올리브유 500ml와 레몬슬라이스와 양파 슬라이스 딜과 타임을 넣고 마리네이드된 삼치를 넣고 50도가량에서 30분간 조리한다.
4. 물 2컵, 된장 3큰술, 맛술과 청주 3큰술, 고춧가루1/2큰술, 양파다진것과을 넣고 믹서기에 한번 갈아주고 체에 걸러 끓여서 농도를 맞춘다.
5. 애호박다이스로 썬 것을 팬에 한번 볶아준다.
6. 접시에 이쁘게 플레이팅을 해준 뒤 맛있게 먹는다.

#### ◦ 요리의 특징(독창성 등)

삼치를 올리브유에 저온조리를 함으로써 보다 부드럽고 먹을수 있습니다.

삼치를 올리브유에 저온조리를 함으로써 보다 오래동안 보관할 수 있습니다.

\* 출품작 상용화 보급금액 : 1인분 18,000원

# “최우수상” 출품음식 요리방법 설명서

## 요 리 명

표고버섯 호박잎 주먹밥 삼계  
낙지연포탕/ 콩나물 낙지 샐러드



## 주 재 료

### 《표고버섯 호박잎 주먹밥 삼계 낙지연포탕》

- 영계닭1마리, 낙지150g, 황기 20g, 대추 5알, 마늘 3톨, 은행 5알, 인삼 3조각, 황칠액 20ml, 황칠소금10g, 대파10g, 호박잎 100g, 계란 청.홍고추, 표고버섯 고명

- 주먹밥 : 밥150g, 표고버섯20g, 계란1개, 참기름, 황칠소금, 검정깨 약간

### 《콩나물 낙지 샐러드》

- 콩나물50g, 낙지100g, 양상추30g, 미나리20g, 파프리카20g, 황칠소금, 검정깨 약간

- 소스 : 배즙50ml, 무즙 2ml, 와사비 5g, 설탕 20g, 다진마늘 5g, 파인애플즙30ml, 현미식초10ml, 생강즙 5ml, 황칠소금5g

## 조 리 법

1. 닭은 흐르는 물에 깨끗이 씻어 황기, 대추, 마늘, 은행, 밤, 인삼, 황칠액을 넣고 양다리에 칼집을 내어 잘 넣어준 후 소금을 넣고 압력솥에 25분 푹 삶아준다.
2. 낙지는 소금으로 문질러 잘 씻어둔다.
3. 표고버섯은 물에 불려 채썰어 팬에 살짝 볶아둔다. 계란은 황 백지단으로 가늘게 채썬다. 청.홍고추는 어슷 썰어둔다. 대파 는 흐르는 물에 씻어 둥글게 썰어 둔다.
4. ①이 삶아지면 뚜껑을 열고 낙지를 넣어 살짝 데쳐서 건진 후 그릇에 담을 때 함께 낸다.
5. 그릇에 담고 고명을 올려준다.
6. 주먹밥은 둥글게 만들어 호박잎으로 싸준다.

### ◦ 요리의 특징(독창성 등)

삼계와 무더위에 지친 몸을 추슬러 원기를 돋우며, 쓰러진 소를 벌떡 일어나게 한다는 낙지에는 스테미나 식품으로 꼽히는 타우린과 히스티딘등의 아미노산이 칼슘의 흡수, 지방조직을 분해하며 콜레스테롤과 중성지방을 감소시키며 표고버섯은 낙지에 부족한 식이섬유와 비타민D가 풍부하여 영양을 보완하며 뼈를 튼튼하게 해주는 효능이 있으며, 삼계탕의 걸쭉한 국물이 아닌 맑은 연포탕과 함께 곁들여 먹을수 있는 표고버섯 호박잎 주먹밥은 밥과, 국물을 따로 먹을 수 있는 건강한 음식.

**\* 출품작 상용화 보급금액 : 1인분 20,000원**



# “우수상” 출품음식 요리방법 설명서

**요 리 명**    바다를 품은 오징어&감바스



**주 재 료**    삼치100g 당근40g 양파 100g 마늘100g 표고버섯 20g 밥 190g  
파20g 피꼬막100g 두부20g 청양고추20g 계란노른자20g  
밀가루20g 굴소스20g 토마토홀100g 토마토페이스트50g  
새우150g 홍합100g 브로콜리30g 페페로치노5g 바질10g  
빵가루20g 설탕20g 블랙올리브10g 파슬리10g 어린채소10g

**조 리 법**

1. 삼치, 당근, 양파, 청양고추, 두부를 다지고 계란노른자, 밀가루, 소금, 후추를 섞어서 삼치완자반죽을 만든다.
2. 당근, 양파, 표고버섯, 피꼬막, 파, 마늘을 다져서 기름에 볶아 꼬막 볶음밥을 만든다.
3. 다진양파, 다진마늘을 볶다가 토마토홀, 페이스트, 물을 적당량 넣고 가열해서 토마토소스를 만든다.
4. 새우껍질을 기름에 절반 잠기게 끓여서 새우기름을 만든다
5. 새우기름에 마늘, 브로콜리, 페페로치노, 바질, 새우, 홍합을 볶아서 홍합감바스를 만든다,
6. 오징어 2개 내장을 손질해서 몸통안에 밀가루를 바르고 삼치 완자반죽/꼬막볶음밥을 채운다.
7. 오징어를 찌고 버터에 구운후 썰다
8. 빵가루, 아몬드가루, 블랙올리브, 파슬리 다진 것을 볶아서 어린채소와 함께 플레이팅 한다.

## ◦ 요리의 특징(독창성 등)

오징어 한 마리는 꼬막볶음밥 으로 속을 채우고 또다른 한 마리는 삼치완자반죽으로 속을 채워 토마토소스를 곁들여 먹는요리.

서브요리는 새우&홍합을 오일로 볶은 요리

**\* 출품작 상용화 보급금액 : 1인분 12,000원**

# “장려상” 출품음식 요리방법 설명서

## 요 리 명

간풍 붕장어



## 주 재 료

장어 1마리, 돌산갓잎4장, 치즈4장, 청주50g, 저지방우유100g, 버터15g, 밀가루15g, 고추기름30g, 설탕100g, 식초80g, 물30g, 감자전분15g, 아이미1/3T, 소금1/2T, 간 마늘1T, 다진 대파2T  
다진 홍, 청피망1T

## 조 리 법

1. 장어를 먹기 좋게 잘라 청주에 10분 정도 재워 둔다.
2. 갓을 데친 후 담가뒀던 장어를 마른 행주로 물기를 제거한다.
3. 장어를 살짝 두들겨 편 다음 장어 위에 갓을 펴서 올린 후 치즈를 올린다.
4. 치즈가 새어나오지 않도록 갓으로 잘 감싼다.
5. 장어를 김밥처럼 돌돌 말아서 마른 감자전분을 입혀 기름에 튀긴다.
6. 저지방 우유에 버터와 밀가루를 섞어 크림소스를 만든 후 준비한 접시 바닥에 깔고 장어를 놓는다.
7. 고추기름, 식초, 설탕, 아이미, 소금, 물, 마늘, 청홍 피망에 전분을 풀어 걸쭙하게 간풍소스를 만든 다음 튀겨놓았던 장어 위에 부어준다.

### ◦ 요리의 특징(독창성 등)

간풍붕장어는 우리 여수 수산물인 장어와 특산품 갓을 이용하였습니다. 여름 내내 더위와 싸워온 우리 시민들의 건강을 염려하던 중 정력보강제로 유명한 장어 요리를 준비해 보았습니다.

특 쏘고 아삭하면서 비타민, 단백질, 엽산 등이 풍부한 돌산 갓으로 장어를 감싸 기름진 장어의 느끼함을 보완하는 동시에 건강한 맛을 더욱 살렸습니다.

**\* 출품작 상용화 보급금액 : 1인분 22,000원**

# “장려상”

## 출품음식 요리방법 설명서

**요 리 명**      문어삼합탕



**주 재 료**      표고버섯30g, 삼치 300g, 갓150g, 문어 150g, 새우100g, 미역 100g, 관자 150g, 두부50g, 홍합50g, 양파30g, 당근 30g, 계란 1개

**조 리 법**

1. 어묵만들기 : 삼치 물기를 제거하고, 새우를 다진다. 갓 양파 당근도 함께 다져서 전분가루, 밀가루 청주, 달걀 흰자를 넣고 섞은 후 소금간을 해준다. 한알 크기로 모양을 잡고 기름에 튀긴다.
2. 육수 : 다시마, 대파, 버섯, 콩지, 양파껍질, 사골로 육수를 우린다.
3. 문어 점액 및 이물질제거. 내장을 손질하여 삶는다. 미역을 불린 후 물기를 짠다. 미역을 겹쳐 팔아서 어슷썬다.
4. 새우, 관자, 홍합은 청주를 조금 넣고 각각 따로 데친다. 준비된 재료를 어묵과 함께 뚝배기 그릇에 올린 후 육수를 붓고 끓인다.

### ◦ 요리의 특징(독창성 등)

여수의 수산물 삼치를 이용해 갓과 새우를 넣어 어묵을 만들었고, 문어와 홍합 새우 등 해산물을 이용한 한상차림을 준비하였다.

**\* 출품작 상용화 보급금액 : 1인분 13,000원**

# “입 선”

## 출품음식 요리방법 설명서

요 리 명

생선 배추말이 찜



주 재 료

배추잎 12장, 새우나 광어살 300g, 표고버섯 5개, 달걀 2개,  
간장 2큰술, 소금 1/4작은술, 술 11/2큰술, 파 1큰술,  
녹말가루 4큰술

조 리 법

1. 배추잎은 흐르는 물에 씻어 소금에 절이거나 찜기에 찜다
2. 새우와 광어살은 곱게 다져 양념한다.
3. 표고버섯도 씻어 곱게 다진다.
4. (2)에 간장, 소금, 맛술, 다진파, 녹말가루, 계란 흰자를 넣고 치대어 준다.
5. 배추잎 에 물기를 제거하고 밀가루를 바른 후(5)번을 동전 크기로 지어 배추잎 속에 넣고 말아준다.
6. 찜기에 20분간 찜다
7. 소스를 만들어 찜기에서 나온 배추말이에 뿌려준다.
8. 먹기 좋은 크기로 자른후 접시에 담아낸다.

### ◦ 요리의 특징(독창성 등)

생선과 채소의 만남으로 조리된 음식이라 맛이 담백하고. 소화가 용이하여. 노약자 및 소화기관이 약한 사람에게 좋은 음식이다.

\* 출품작 상용화 보급금액 : 1인분 12,000원

# “입 선”

## 출품음식 요리방법 설명서

### 요 리 명

여수 수산물 13코스 요리



### 주 재 료

안심 200g, 더덕 1개, 당근 1/3개, 고구마무스 100g, 로즈마리 5g, 딜 5g, 타임 5g, 버터 10g, 올리브유 10g, 소금 5g, 후추 5g, 식초 10g, 설탕10g, 깨 5g, 레몬소금 5g, 방풍크러스트 20g, 레드와인 100ml, 디종머스타드 20g,

### 조 리 법

1. 모든 조리과정 중에는 재료 세척과 손질을 한 후 간을 한다.
2. 더덕을 유장처리 하여 석쇠에 초벌구이 한다.
3. 고구마를 무스로 만든다.
4. 당근을 강판에 갈아 식초와 설탕으로 처트니를 만든다.
5. 안심(샤또브리앙)을 마리네이드 한 후 올리브유를 부은 팬에 구운후 버터와 타임, 로즈마리를 넣어 허브와 버터의 풍미를 고기에 입혀준다.
6. 고기를 레스팅 해준뒤 디종 머스타드를 얇게 펴발라 허브 크러스트를 묻혀준다.
7. 플레이팅 한다.

#### ◦ 요리의 특징(독창성 등)

방풍 크러스트를 안심에 입혀 고기의 육향과 함께 자연의 향을 느낄 수 있다.

**\* 출품작 상용화 보급금액 : 15,000원**

## 공 고

「여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙」를 개정함에 있어 그 내용과 취지를 미리 알려 시민 여러분의 의견을 수렴하고자 「행정절차법」 제41조 및 「여수시 자치법규의 입법에 관한 조례」 제5조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2018년 10월 30일

## 여 수 시 장

### 여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙 전부개정규칙안 입법예고

#### 1. 개정이유

- 「여수시 한옥보조금 지원 조례」가 전부개정(2018. 9. 18.) 됨에 따라 조문 순서, 용어 및 지원 기준을 조례에 맞게 전부개정 하고자 함.

#### 2. 주요내용

- 제1조(목적) : 기존과 동일
- 제2조(한옥건축 지원기준) : 용어 변경 및 보조금 지급 기준 신설
  - 별표 2의 한옥건축 보조금 지원기준(신설)
    - ⇒ 신·개축 : 바닥면적을 3단계(60㎡이하, 70㎡이하, 71㎡이상)로 구분하여 최대 15,000,000원까지 차등 지원
    - ⇒ 대수선 : 최대 15,000,000원 지원(기존과 동일)
    - ⇒ 외관수선 : 최대 10,000,000원 지원(기존과 동일)
    - ※ 바닥면적은 「주택법」에 따른 주거전용면적 산정방법에 따름
- 제3조(위원회 심의 등) : 건축위원회 심의사항이 누락되어 신설
  - 심의사항 : 적용대상에 관한 사항, 보조금 지원금액 등에 관한 사항, 원상복구 명령 등에 관한 사항, 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하여 위원회의 회의에 부치는 사항 등

- 건축위원회 위원수(25명)을 감한 소위원회나 전문위원회에서 심의할 수 있도록 함
- ※ 한옥위원회 위원수 : 7인 이상 10인 이하(기존 조례)
- 제5조(착수신고등) : 전남도 조례에 맞게 착수 신고기한 개정
  - 신고기한 : 5일전 → 7일전
- 제6조(완료신고) : 기존과 동일
- 부칙 신설
  - 제1조(시행일) : 공포한 날부터 시행
  - 제2조(경과조치) : 시행 이전에 접수된 보조금 신청에 대해서는 신청할 당시 규정에 따르도록 함
- [별표1] : 한옥건축 지원기준(용어 변경)
- [별표2] : 한옥건축 보조금 지원기준(신설)
- [별지 제1호~3호 서식] : 개인정보보호법 제3조에 따라(주민등록번호 → 생년월일) 변경

### 3. 개정 조례안 : 별첨

### 4. 입법 예고기간 : '18. 10. 30. ~ '18. 11. 19.(20일간)

### 5. 의견제출

이 조례 개정안에 대하여 의견이 있는 기관·단체 또는 개인은 **2018년 11월 19일까지** 다음 사항을 기재한 의견서를 작성하여 여수시장(허가민원과장)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

#### 가. 의견제출 사항

- 1) 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 사유)
- 2) 의견 제출자의 주소, 성명(법인·단체의 경우 단체명과 대표자의 성명), 전화번호
- 3) 기타 참고사항 등

가) 주 소 : 우)59675 여수시 시청로 1(학동)  
여수시장(허가민원과장)

나) 전 화 : 061)659-4094, 팩스 : 061)659-5836

다) 이메일(E-Mail) : loverkks@korea.kr

나. 의견제출 방법 : 서면, 팩스(FAX), 직접방문, 이메일(E-Mail) 제출

붙임 1. 입법예고에 대한 의견서 1부

2. 「여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙」 전부개정규칙안 1부



## 입법예고 사항에 대한 의견서

☐ 조례명 : 「여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙」 전부개정규칙안

○ 성명(단체명) :

○ 주 소 :

○ 전 화 번 호 :

조례안 항목별 내용	찬성여부		의견(사유)	기타 참고사항
	찬성	반대		

## 여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙 전부개정규칙안

여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙 전부를 다음과 같이 개정한다.

### 여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙

제1조(목적) 이 규칙은 「여수시 한옥보조금 지원 조례」에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(한옥건축 지원기준) ① 「여수시 한옥보조금 지원 조례」(이하 "조례"라 한다) 제2조제3호 및 제6조제1항에 따른 한옥건축 지원기준은 별표1로 정하고, 같은 조례 제6조제2항에 따른 보조금 지원기준은 별표2로 정한다.

② 여수시장(이하 "시장"이라 한다)은 특별한 사정으로 별표 1의 기준을 적용하기가 어려울 경우 여수시 건축위원회(이하 "위원회"라 한다)의 심의를 거쳐 일부 기준을 적용하지 않을 수 있다.

제3조(위원회 심의 등) ① 조례 제7조제2항에 따라 위원회는 다음 각 호의 사항을 심의 또는 자문하여야 한다.

1. 조례 제3조에 따른 적용대상에 관한 사항
2. 조례 제6조에 따른 보조금 지원금액 등에 관한 사항
3. 조례 제12조에 따른 원상복구명령 등에 관한 사항
4. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하여 위원회의 회의에 부치는 사항

② 시장은 위원회 심의 등을 효율적으로 수행하기 위하여 「여수시 건축 조례」에 의한 소위원회나 전문위원회에 심의할 수 있다.

제4조(보조금 신청) 조례 제7조제1항에 따라 보조금을 신청하려는 자는 별지 제1호 서식에 의한 신청서를 제출하여야 한다. 한옥건축 등의 공사계획이 변경된 때에도 또한 같다.

제5조(착수신고등) ① 조례 제7조제1항에 따라 지원 신청을 한 자는 조례 제7조제2항의 보조금 지원 결정통지를 받기 전에 한옥건축 공사를 착수하여서는 아니 된다.

② 보조금 지원 결정통지를 받은 자(이하 "지원대상자"라 한다)는 한옥건축 공사에 착수하기 7일전까지 별지 제2호 서식에 의한 한옥건축 착수신고서를 제출하여야 한다.

③ 시장은 지원대상자가 별표 1의 기준에 적합하게 추진하는지 한옥건축 공정 에 따라 수시로 또는 필요할 때 수행상황을 점검하여야 한다.

④ 시장은 한옥보존 등을 위하여 필요한 때에는 지원대상자 또는 시공자의 자문 요청에 응할 수 있다.

제6조(완료신고) ① 지원대상자는 한옥건축 공사를 완료한 때에는 별지 제3호 서식 완료신고서를 제출하여야 한다.

② 시장은 완료신고서를 받으면 현장조사를 통해 별표 1의 기준에 적합한지 확인하여야 하며, 필요하다고 인정하는 때에는 한옥 전문가와 함께 현장조사를 실시할 수 있다.

③ 시장은 제2항에 따른 현장조사를 실시 한 결과 별표 1의 기준에 적합하다고 판단하면 보조금지원액을 확정하고, 그 결과를 지원대상자에게 통지한다.

## 부 칙

제1조(시행일) 이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 규칙 시행 이전에 접수된 보조금 신청에 대해서는 신청할 당시의 규정에 따른다.

[별표 1]

## 한옥건축 지원기준(제2조 관련)

### 1. 한옥건축 범위

구 분	세 부 기 준	비고
신 축	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 건축물이 없는 대지에 새로이 건축물을 축조하는 것</li> <li>· 1층 바닥면적의 합계가 50제곱미터 이상인 한옥에 한함</li> </ul>	
개 축	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 기존건축물의 전부 또는 일부(내력벽·기둥·보·지붕틀 중 3 이상이 포함되는 경우를 말한다)를 철거하고 그 대지 안에 한옥을 축조하는 것.</li> <li>· 1층 바닥면적의 합계가 50제곱미터 이상인 한옥에 한함</li> </ul>	
대 수 선	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 벽체 전체를 해체하여 설치하는 것.</li> <li>· 기둥 3개 이상을 증설 또는 해체하여 설치하는 것.</li> <li>· 보 3개 이상을 증설 또는 해체하여 설치하는 것.</li> <li>· 지붕틀 3개 이상을 증설 또는 해체하여 설치하는 것.</li> <li>· 지붕재(기와) 전체를 해체하고 새로이 기와를 설치(번와)하는 것.</li> </ul>	
외관수선	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 지붕재(기와)를 1/2 이상 해체하고 교체하는 것.</li> <li>· 외벽(문, 창호포함)을 1/2이상 해체하고 교체하는 것.</li> <li>· 담장 전체를 새로이 축조하는 것(기존 담장 해체 후 축조 포함)</li> </ul>	

### 2. 한옥건축 형태

구 분	세 부 기 준
한옥 외관	지붕 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 지붕은 한식기와를 사용하여 잇도록 한다.</li> <li>· 지붕 기와의 하부구조는 방수와 하중 등을 고려하여 적절한 공법을 선택 하도록 하고, 지붕구조 방식에 따라 서까래만을 또는 서까래와 부연을 함께 설치한다.</li> <li>· 지붕 형태는 평면 형태에 따라 팔작지붕, 우진각지붕, 맞배지붕 등으로 한다.</li> </ul>
	외벽 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 외벽은 흙벽(외여기) 또는 황토벽돌 등 천연재료를 사용하여 시공한다.</li> <li>· 목조 기둥은 노출 시공을 원칙으로 한다.</li> <li>· 외벽마감은 회벽 또는 황토 몰탈로 마감한다.</li> </ul>
	담장 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 담장의 재료는 흙이나 자연석 등 천연재료를 사용하며, 시멘트벽돌, 콘크리트, 철재(망 펜스 포함)는 사용하지 않는다.</li> <li>· 담장의 상부에 기와지붕을 얹는 것을 권장한다.</li> </ul>
	문간 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 대문과 중문은 목재를 사용하도록 한다.</li> </ul>
	창호 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 외부와 마당에 면하는 창호는 목재창틀로 권장한다.</li> <li>· 창호 재료는 한지, 유리 등 빛이 투과하는 재료를 권장한다.</li> <li>· 이중 창호를 사용하여 기둥 두께보다 두꺼워질 경우, 한옥내부로 돌출 시킬 것을 권장한다.</li> <li>· 마당에서 볼 때 목조기둥이 온전하게 드러나도록 시공한다.</li> </ul>
한옥 내부	기타 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 건축주가 주거 생활에 편리하도록 임의로 시공할 수 있다.</li> </ul>

**한옥건축 보조금 지원기준(제2조 관련)**

(단위 : 원)

바닥면적		지원금액	비 고
신·개축	50㎡ ~ 60㎡	10,000,000	
	61㎡ ~ 70㎡	13,000,000	
	71㎡ 이상	15,000,000	
대수선 49㎡이상 (기둥·보·지붕틀 3개 이상 등)		15,000,000	총공사비의 2분의 1 범위 내에서 지원
외관수선 49㎡이상 (담장 10m이상 등)		10,000,000	

※ 신·개축 바닥면적 산정방법은 『주택법 시행규칙』 제2조에 따른 주거전용면적의 산정방법에 따른다.

【별지 제1호 서식】

한옥건축 보조금(변경)신청서						
보조(용자) 신청 구분	보 조 (용 자)	○ 신축(개축) :                      m <sup>2</sup> (                      원) ○ 대 수 선 :                              m <sup>2</sup> (                      원) ○ 한옥외관수선 :                      m <sup>2</sup> (                      원)				
건 축 주	성 명		생년월일		성별	
	주 소	(전화번호:                      )				
설 계 자	성 명		면허번호			
	사무소명		등록번호			
	사무소주소	(전화번호:                      )				
대지조건	대지위치		대지면적		m <sup>2</sup>	
착공예정일	년      월      일		공사기간		~	
건축물현황	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 대수선 <input type="checkbox"/> 외관수선					
	층 수	지하 층, 지상 층		연 면 적		m <sup>2</sup>
	건 폐 율	%		용 적 륜		%
	용 도					
<p>「여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙」 제4조에 의하여 위와 같이 한옥건축 보조금(변경) 신청서를 제출합니다.</p> <p style="text-align: center;">년              월              일</p> <p style="text-align: right;">건축주    서명 또는 인</p> <p>여수시장 귀하</p>						
첨부서류	1. 한옥건축계획서 2. 수선 등을 할 대지의 범위와 그 대지의 소유 또는 사용에 관한 권리를 증명하는 서류(대수선·수선의 경우에는 건축물의 소유에 관한 권리를 증명하는 서류) 3. 위치도 및 현황사진 4. 배치도, 평면도, 입면도, 단면도 등 설계도면(변경신청은 변경도면만 제출) 5. 공사비내역서 6. 건축허가서 또는 신고필증(건축허가 또는 신고대상인 경우)					

【별지 제2호 서식】

한옥건축 착수신고서						
건축주	성명		생년월일		성별	
	주소	(전화번호: )				
대지위치						
착수예정일	년	월	일	준공예정일	년	월 일
공사기간	년 월 일 ~ 년 월 일					
연장사유 (해당자에 한함)						
설계자	성명	(서명 또는 인)		면허번호		
	사무소명			등록번호		
	사무소주소	(전화번호: )				
감리자 또는 현장관리인	성명	(서명 또는 인)		면허(자격증)번호		
	소속사무소명			소속사무소등록번호		
	소속사무소주소	(전화번호: )				
공사시공자	성명	(서명 또는 인)				
	회사명					
	주소	(전화번호: )				
<p>「여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙」 제5조제2항의 규정에 의하여 위와 같이 한옥건축 착수신고서를 제출합니다.</p> <p style="text-align: center;">년 월 일</p> <p style="text-align: center;">건축주 서명 또는 인</p> <p>여수시장 귀하</p>						
첨부서류	건축관계자 상호 간 계약서 사본(해당사항이 있는 경우에 한함)					



한옥건축 완료신고서						
건 축 주	성 명		생년월일		성별	
	주 소	(전화번호: )				
대지위치						
착 공 일	년 월 일		준공일		년 월 일	
설 계 자	성 명	(서명 또는 인)		면허번호		
	사무소명			등록번호		
	사무소주소	(전화번호: )				
감 리 자 또는 현장관리인	성 명	(서명 또는 인)		면허(자격증) 번호		
	소 속 사무소명			소속사무소 등록번호		
	소속사무소 주소	(전화번호: )				
공사시공자	성 명	(서명 또는 인)				
	회 사 명					
	주 소	(전화번호: )				
공사구분	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 대수선 <input type="checkbox"/> 외관수선					
건축물현황	층 수	지하 층, 지상 층		연 면 적	㎡	
	건 폐 율	%		용 적 륜	%	
	용 도					
「여수시 한옥보조금 지원 조례 시행규칙」 제6조제1항의 규정에 의하여 위와 같이 한옥건축 완료신고서를 제출합니다.						
<div style="text-align: center;">             년       월       일               건축주                                  서명 또는 인           </div>						
여주시장 귀하						
첨부서류	1. 공사 전·중·후 현황사진 각 1부 2. 건축 등에 사용한 집행내역서 1부					

## 어업면허 유효기간 연장허가 공고

「수산업법」 제14조 제2항, 같은법 시행령 제21조에 의거 다음과 같이 어업면허 유효기간 연장허가 사항을 공고합니다.

### - 어업면허 유효기간 연장허가 내역 -

면허 번호	연장 허가 번호	어업의 종류 (양식방법)	면적 (ha)	어장 위치	면허기간	연장허가 기 간	수산자원 조성금 (천원)	어 업 권 자		비고
								주 소	성 명	
11211	2018-47	패류양식 (바닥식)	10	화양 이천	2008.12.24. 2018.12.23.	2018.12.24. 2028.12.23.	-	여수시 화양면 이천리	오천 어촌계	

문의전화 : 061) 659-3931 여수시 어업생산과. 끝.

2018. 10. 30.

여 수 시 장