

되살림#17

도시를 보는 새로운 관점, 도시재생
2020.11.13



“마도페가 생각하는
청년들의 기준은
자신들의
커리큘럼을 갖고
자기 자리에서
열심히 활동하는 분들도
진정한 청년들 이라고
생각합니다.”

- 강민욱, 이석주 -

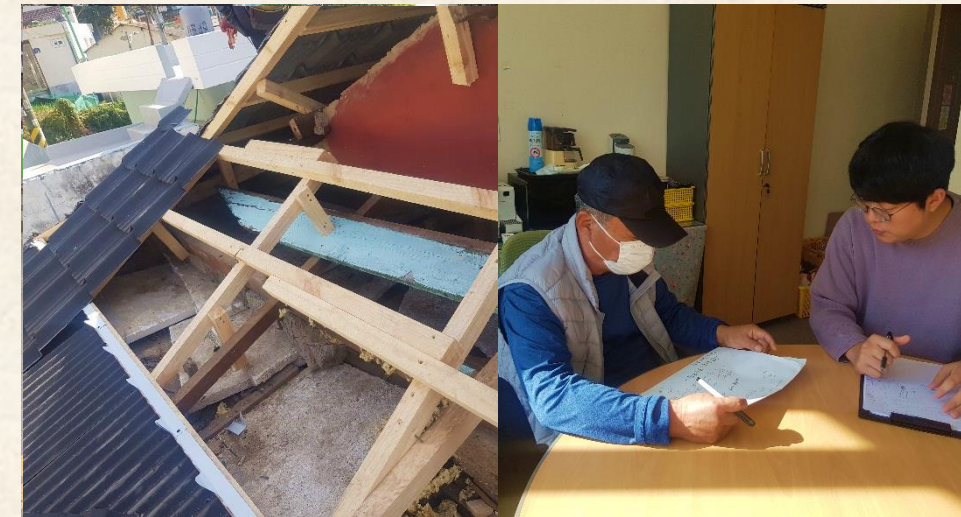
마도페의 뜻을 알려면 “맛뚝회”를 알아야 해요. 맛뚝회는 여수에서 일제강점기 시절, 서울에서 유학했던 여수 향우회 분들이 만들었어요. 삼일 운동이 끝난 다음 그 여파로 학교에서 퇴학을 당하거나 자퇴하신 분들이 여수로 피신하셨어요. 피신한 청년들끼리 “맛잡고 뚝자”라는 뜻으로 맛뚝회를 결성하셨어요.

이후 부녀자 층을 대상으로 계몽운동을 하였고, 노비문서를 태우는 등 사회개혁 운동도 하셨어요. 지속적으로 운동을 이어가기 위해 청년회관도 건립하였죠. 아마 여수에서 최초로 건립된 민간 청년 단체이며 청년회관으로 알고 있어요.

위의 이러한 활동들이 중단되었다가 우연한 계기로 맛뚝회를 알게 되었고 이분들의 뜻과 정신을 계승하기 위해 모였습니다. “맛뚝회”라는 단어가 딱딱한 느낌이 있어 현대식으로 <마도페>라는 부르기 쉬운 단체명으로 결성하였습니다.

여수시 마을활동가 일상

11/2 종화지구
집수리 공사로 인한 문제점 및 민원 파악



11/5 종화지구
주민협의체와 동문동 동장님과의 면담



11/5 한려지구
한지붕 한술밥 공유부엌 대관 지원



11/12 한려지구
한려동 한술밥 해초김밥 레시피 개발 참여



여수시 도시재생지원센터 SNS

찾아오시는 길



연락처 : 061-659-5918

여수시 이순신광장로 200-7(종화동) 2층



Q. 도시재생에 대해 관심?

강 저 같은 경우는 새들마을 조성사업을 진행 중인 종화지구가 현재 살고 있는 동네이기도 하고 그 주변의 초등학교를 나왔기 때문에 내 고향과 마을을 사랑하는 마음에서 어떻게 지역을 지속시키고 발전시킬 수 있을까 하는 생각에 도시재생에 자연스럽게 관심이 가게 되었습니다. 그러다 LH 관련해서 청년을 위한 사업 정책을 하는 것을 봤습니다. 알기로는 제가 전남에서 첫 번째, 전북에서는 두 번째로 선정된 걸로 알고 있어요. 그러다 보니 새들마을 조성사업이 확정됐다는 플랜카드를 보고 이것은 어떤 내용의 사업일까 궁금해서 도시재생대학을 신청해 강의를 듣고 공부를 시작하게 되었습니다.

이 도시 재생 같은 경우, 이론과 실기로 나뉘다고 생각해요. 단순히 이론적인 관심보다는 어렸을 때 여수 구도심에서 활동하면서 이 구도심이 점점 쇠퇴해가는 과정을 몸소 느끼며 지켜봐 왔습니다. 쇠퇴되는 구도심이 다시 활성화되길 바라는 마음에 도시재생에 대한 관심이 시작됐어요.

그러다 보니 도시재생대학이라는 프로그램을 알게 되었고 막연히 안타깝다는 생각만 하지 말고 내가 할 수 있는 일이 있는지, 거대 자본이 유입되어 무분별한 개발이 되는 식이 아닌 청년들이, 사람들이 유입돼서 독립적이고 문화적으로 발전이 되었으면 좋겠다는 소망으로 공부해보자는 결심을 가졌습니다.

Q. 마도페를 설립하게 된 계기?

기록으로 남겨져 다음 후발 주자들에게 자산이 되어야 한다고 생각했어요

강 지역에서 활동하는 청년들이 되게 많아요. 저도 그중에 하나고. 지자체나 정부와 관련된 정책을 이용하는 게 아니라 개인으로서 지역을 위해 활동하시는 분들이 많은데 그분들의 이야기가 외부로 잘 전달되지 않는 한계가 있었어요. 지속적으로 활동하지 못하고 중도 포기하는 분들도 많았고요. 실패할 수 있지만 기록으로 남겨져야 한다고 생각했어요.

후발 주자들에게는 실패하더라도 기록으로 남겨져 있는 활동들이 보고 배울 수 있는 자산일 될 수 있다고 생각합니다. 어떻게 하면 기록으로 남길 수 있을까 고민하던 중 이석주 대표님과 이야기를 하다 미디어라는 매체를 활용하는 게 어떨까? 라는 의견이 나왔고 구심점을 잡기 좋은 방법으로 뉴스를 만들자고 했습니다. 청년들의 소식을 지속적으로 알릴 수 있는 커뮤니티의 필요성을 느꼈고 그렇게 청년미디어 마도페를 시작하게 되었습니다.



“ 에너지를 가지고 활동하는 청년들의 목소리를 모아 육하원칙에 얽매이지 않고 우리만의 독자적인 색깔을 가지고 대화하는 것이 미디어를 펼치는 것이라고 생각해요. 그 자체가 모든 청년들의 활동의 시작이라 보고 그들에게 우산을 씌워줄 수 있는 마도페가 되었으면 좋겠어요. ”

Q. 마도페에서 청년의 의미란?

이 생산적인 활동을 할 수 있는 친구들과 그리고 자신의 생각과 에너지를 표출하는 사람들을 청년이라 말하고 싶어요. 만 18세~만 39세처럼 각 지역의 조례마다 청년의 기준이 다르지만 굳이 청년이란 단어에 숫자를 포함할 필요는 없는 것 같습니다. 청년의 청은 푸른 청자를 쓰니까 푸른 생각을 가진 사람들을 다 청년이라고 생각하고 있습니다.



Q. 마도페를 통해 이루고 싶은 목표는?

강 마도페의 목표는 청년들 관련 활동에 녹아 있다고 봅니다. 실제 로컬에서 많은 활동을 하고 있는 청년들을 발굴하여 그 활동들을 외부에 전파하고 싶고 그와 관련된 청년들을 만나 인터뷰를 하고 자리 잡을 수 있게 현실적인 도움을 줄 수 있는 인프라를 구축하고 싶습니다. 그렇게 타지에서 여수로 돌아오고 정착하여 우리 지역이 활성화되고 사람을 통해 도시가 재생되는 좋은 사례를 만들고 싶습니다.

제21기 도시재생대학 입문반 수료식

마을미래상 결과공유 및 수료식 / 김일영 여수시 도시재생지원센터장

여러분과 함께 만들어간 마을미래상 분석결과를 공유 하였습니다. 비슷한 특성을 보인 길마다 구역을 묶어 지역 현황을 확인하고 센터 분석예측과 실제 결과를 보았습니다. 이를 통해 길마다 원인 분석을 하고 특성을 반영하여 시사점을 도출하였습니다.

총 다섯가지가 나왔는데 “역사 문화자산 활용가능성 심층 연구 필요”, “젊은 층을 활용한 생활여건 개선”, “공감대 형성 노력이 필요한 지역”, “신성장 동력이 필요한 지역”, “존중과 배려가 필요한 지역”이었습니다. 우리 지역을 위한 사업 및 프로그램 찾기는 앞으로 심화반에서 계속 이어나갈 예정입니다.

이어서 수료식을 진행하였습니다. 여수시 도시재생과 김동호 과장님으로부터 인사말씀과 여수시가 추진 중인 도시재생사업 이야기를 들을 수 있었습니다. 다음 강의는 더 알차고 재미있는 구성으로 찾아뵙겠습니다. 6주 동안 함께 해주셔서 감사합니다.



제1회 문수지구 도시재생대학 2강

도시재생 리빙랩 퍼실리테이션 / 백유선 퍼실리테이션

10월 30일, 여수시 문수동 주민자치센터에서 백유선 퍼실리테이터와 함께 팀 프로젝트를 진행하는 두번째 강의가 열렸습니다. 팀 명칭과 팀 구호, 팀장 선출, 그라운드 룰 등을 논의하며 1조는 디딤돌, 2조는 고락산, 3조는 둥둥골로 정하였습니다.

조별로 협동심을 발휘하여 종이컵을 옮기는 게임을 하며 어색함을 깨고 퍼실리테이션이 무엇인지 알아보았습니다. 퍼실리테이션은 효과적인 커뮤니케이션, 지식 관리, 그룹 에너지의 유지를 통해 팀 커뮤니티, 조직이 견고하게 형성되도록 돕는 활동입니다.

퍼실리테이션 기법을 활용해 마을 지도를 그려나가며 마을의 불편한 것들을 그림과 글로 표시하여 이야기를 나누어보았습니다. 그 안에서 주민들의 다양한 아이디어들이 나와 실행 계획서까지 직접 작성해보았습니다. 문수지구의 마을 발전을 위한 공감대를 형성할 수 있는 수업이었습니다.



주민제안 공모사업 _ 화양연화



핸드페인팅 체험 프로그램 3회차 / 여수시 상전마을 경로당

11월 5일, 따뜻한 가을 햇살이 내리쬐는 날, 화양면 상전마을 경로당에서 그림과 문구를 새겨 기억에 남는 특별한 컵 만들기 체험을 진행하였습니다.

일반 종이에 가족과 손주, 또는 친구에게 전하고 싶은 말이나 혹은 자신이 좋아하는 문구 등을 특수 펜으로 쓰고 컵에 종이를 붙여 기계로 구워내어 세상에 하나뿐인

컵이 탄생했습니다. 서투른 솜씨지만 각자 개성이 넘치는 컵들을 정성스레 상자에 포장하여 나눠드렸습니다. 어른들은 이런 체험이 처음이라 어색해하셨지만 곧잘 적응하셨습니다. 체험을 통해 창작의 즐거움을 경험해보고 위축되어 있던 관계들에게 따뜻한 마음을 표현할 수 있는 기회가 되었습니다.

도시재생 뉴딜사업 _ 한려동 한지붕 한술밥



해초 김밥 레시피 개발 / 한지붕 한술밥 공유부엌

11월 12일, 오동동 한려지구 주민협의체는 지난번 해초 주먹밥 레시피 개발에 이어 해초 김밥을 만들었습니다. 이번에 들어가는 해초 종류는 꼬시래기, 톳, 모자반, 쇠미역, 다시마, 미역줄기, 곰취 등이었습니다. 바닷물의 짠맛을 제거하기 위해 흐르는 물에 씻고 살짝 볶아서 재료를 손질하였습니다.

밥은 오동동 천연 조미료 가루를 사용해서 기본양념을 하고 야채와 해초류를 넣어 김밥을 완성하였습니다. 매운 김밥과 맵지 않은 김밥을 나누어 만들어 취향에 맞게 만들고 맛 평가를 해보았습니다. 주민들은 다음 번에 김을 대신하여 다시마를 이용해보면 어떨까 하는 재미있는 아이디어도 냈습니다.