

빅데이터 시각화

제02강_참치

- 국민대학교 빅데이터MBA
- 2017년 09월 09일
- 송규봉
- mapinsite@gisutd.com



한마리 18억원대 日참치 기네스북에 '최고가' 등재

2013년 1월 5일 도쿄 쓰키지(築地)시장에서 열린 새해 첫 경매에 나온 이 참다랑어는 일본 아오모리(靑森)현 오마(大間)산으로 무게가 222kg에 달했다. 당시 환율로 이 참치의 가격은 약 18억7천400만원에 달했다. 1kg에 무려 70만엔(한화 735만원)에 거래된 것이다. 이를 초밥에 사용할 경우 개당 4만~5만엔(현 환율 기준 40만~50만원)에 달하는 초고가다. - 연합뉴스, 2017-06-01

미술랭 가이드를 사로잡은 장인들

미술랭 가이드 별의 의미



요리를 맛보기 위해 여행을 떠나도 아깝지 않은 집



요리를 맛보기 위해 멀리 찾아갈 만한 집



요리가 특별히 훌륭한 집



3-Star restaurants worldwide



COUNTRY		CITIES	
	Japan		Tokyo
	France		Paris
	Germany		New York
	US		Hong Kong
	Spain		San Francisco
	Italy		London
	China		Macau
	Spain		Chicago
	The UK		Reims
	Ireland		Shonan
	Switzerland		
	Belgium		
	Netherlands		



최고의 셰프들이 뽑은 최고



100 CHEFS

LES 100 CHEFS AU MONDE CHEZ QUI IL FAUT AVOIR ETÉ

Le magazine **Le Chef**, créé en 1986, a réalisé un sondage sur les **100 chefs au monde** qui incarnent au mieux les valeurs de la profession, proposent une cuisine incontournable et chez qui il faut avoir été.

Nous estimons que, malgré ses défauts, le **guide Michelin** reste l'institution en matière de gastronomie mondiale et que les chefs 2 et 3 étoiles sont les plus compétents pour juger de la qualité d'un chef et de son restaurant. Nous avons donc demandé aux **512 chefs** 2 et 3 étoiles du monde, de nous citer les 5 chefs, et leurs restaurants, qu'ils souhaitaient voir apparaître dans cette liste.



JOEL ROBUCHON
L'ATELIER DE JOEL
ROBUCHON - France

BENOIT VIOLIER
HOTEL DE VILLE CRISSIER
Suisse

JOACHIM WISSLER
VENDOME
Allemagne

ARNAUD DONCKELE
RESIDENCE DE LA PINEDE
France

PETER GOOSSENS
HOF VAN CLEVE
Belgique

GERALD PASSEDAT
LE PETIT NICE
France

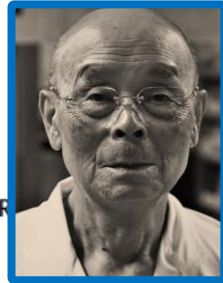
JIRO ONO
JIRO HONTEN
Japon

PASCAL BARBOT
L'ASTRANCE
France

HESTON BLUMENTHAL
THE FAT DUCK
Royaume-Uni

MASSIMO BOTTURA
OSTERIA FRANCESCANA
Italie

REGIS MARCON
Rest. REGIS ET JACQUES
MARCON - France



GILLES GOUJON
AUBERGE DU VIEUX PUIT
France

ENRICO CRIPPA
PIAZZA DUOMO
Italie

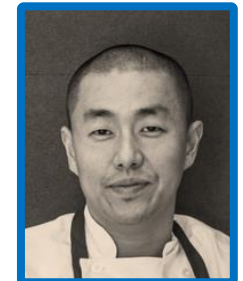
GUY SAVOY
Rest. GUY SAVOY
France

TETSUYA WAKUDA
TETSUYA'S
Australie

JEAN-FRANCOIS PIEGE
Rest. J.-F. PIEGE
France

SVEN ELVERFELD
AQUA
Allemagne

MASSIMILIANO ALAJMO
LE CALANDRE
Italie



NADIA SANTINI
DAL PESCATORE
Italie

ERIC PRAS
MAISON LAMELOISE
France

ENRICO CERA
DA VITTORIO
Italie

GRANT ACHATZ
ALINEA
USA

ANDONI LUIS ADURIZ
MUGARITZ
Espagne

ANNE-SOPHIE PIC
MAISON PIC
France

JACOB JAN BOERMA
DE LEEST
Pays Bas

ANDREAS CAMINADA
SCHAUENSTEIN SCHLOSS
Suisse

COREY LEE
BENU
USA

일본 - 오노 지로

세계견문록
아틀라스

EBS



세번째 이야기 - 참치



참치 ... 최고 시속 100 km



이탈리아 사르데냐(Sardegna) 산 피에트로(San Pietro)섬



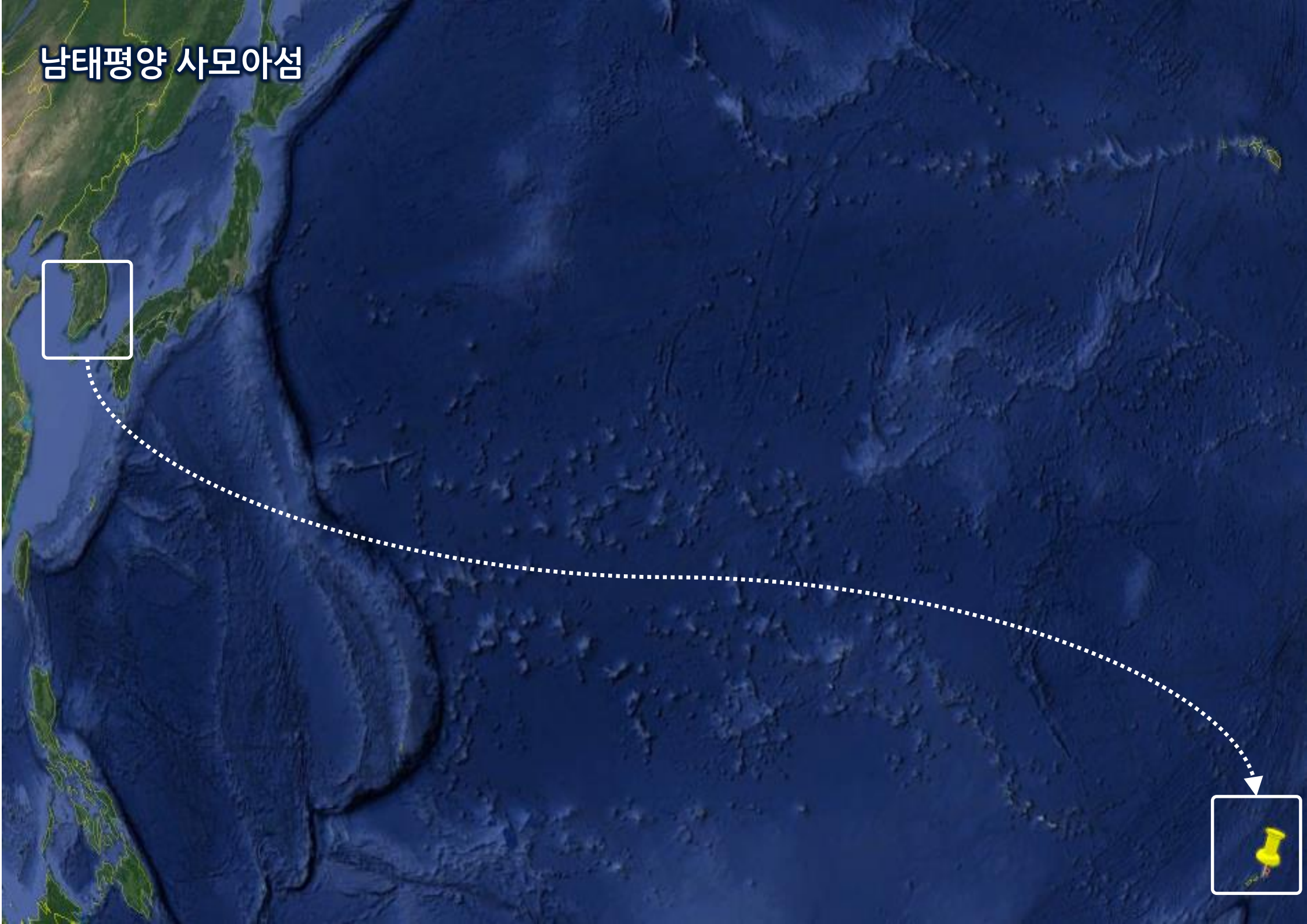
이탈리아 사르데냐(Sardegna) 산 피에트로(San Pietro)섬



이탈리아 전통적인 참치잡이



남태평양 사모아섬



참치 원양어선 ① 조업원리



가장 오래된 직업 + 첨단기술

망원경으로 보면 16km까지 보인다. “사람보다 갈매기가 참치를 먼저 찾습니다. 참치와 갈매기 모두 멸치를 먹고 살지요. 참치의 공격을 받으면 멸치떼가 물위로 튀어 오릅니다. 이 놈들을 갈매기가 잡아먹지요. 이때부터 가슴이 두근두근합니다. 펄떡펄떡 뛰는 웅대한 옐로우핀(평균길이 1.5m, 무게 50kg)떼를 쳐다보면 정말 장관입니다.” 어군탐지기로 정확한 지점을 탐지하는 것은 그 다음 일. - 남태평양 솔로몬 군도 인근 동원산업 원양어선 유니버스호 김민호 선장 인터뷰 - 한국일보, 2005.12.27



참치 원양어선의 어군탐지: 헬기(1등 항해사 지시, 약 100km 반경), 망원경(선박의 망루, 2등 항해사 및 4명의 갑판부원) 소나 어탐기, 음파 탐지기(통신장, 1분 간격으로 보고), GPS, GIS 이용 등 첨단화



참치 원양어선 ② 실제작업



지도를 거꾸로 보다



△제31동원호 인도양출어식(1969.8.16)



세계지도 거꾸로 펼치면
한국, 바다향해 뻗어나가

美·中·日·佛 등 강대국
미래사활 걸고 영해 확보

예전 해양수산부보다
업그레이드된 기능갖춘

가니 뭐니 복잡한 규제절차가 지나치게 많다. 혹시 나가서 선원이 죽는 사고가 나지 않을까 전전긍긍하는 수준에 불과하다. 민간에서 자발적으로 하는 원양어업에 대한 생각도 이런 수준인데, 국가가 나서서 개발하고 탐사하는 게 제대로 될까. 물론 우리나라에 희망이 없다는 게 아니다. 우리도 잘할 수 있는 능력과 기회가 있다.

해상DNA가 우리에게 분명히 박혀 있다. 전 세계에서 가장 위험한 바다에서도 아무렇지 않게 고기를 잡아 올리는 게 대한민국 선원들이다. 전 세계 위험해역 어디에나 한국 선원들이 있다. 지난번 여수엑스포를 유치할 때 우리가 남태평양 작은 섬국가를 세계박람회기구(BIE)에 가입시키면서 주재도 '삼아 있는 바다, 숨쉬는 연안'으로 잡아 그들의 표를 얻어왔다.

대한민국이 다가서면 그들도 전혀 거부감이 없다. 배아프 시마지 경향이 있다는 건 알려주면 그

—예전 해양수산부는 기대에 못 미쳤다는 얘기도 있는데.

▶12년간 장관이 13명이었다. 어떻게 일관된 정책이 나오겠나. 해양 쪽은 용어가 좀 어렵다. 그들만의 언어가 있는데, 그 용어를 다 배우고 뭘가 이해할 만한 장관이 바뀌어버렸다는 얘기가. 비전문가들도 많았다. 이제 '신해양부'가 필요하지 않을까 싶다. 작은 정부로 가야 한다는 대의를 모르는 게 아니다. 청을 다 통합하면 공무원 수 자체는 줄여도 된다. 온갖 청이 있는 것보다 부서 하나가 낫다. 일원화된 행정이 필요하기 때문이다.

어업과 관련해서는 농림부를 찾아가고, 배외 관련해서는 항만청 찾아가니고 이러면 될 일도 안된다. 원래 '청' 단위는 장관이 활용을 안 하면 별다른 기능을 못하는 경우가 많다. 국무회의에서 독립적으로 발언할 수 있는 그런 부처가 필요하다.

—HIT이 과연 모든 것 하 곳에서 협력할 수 있

참치잡이에 관한 필드노트

저는 고기 잡는 방법을 엄청나게 연구했습니다. 정말 치열하게 고민했어요. 고기가 한 마리 한 마리 잡힐 때마다 종축에는 시간을 적고 횡축에는 낚시번호를 적어서 꼼꼼히 기록합니다. 고기를 어떻게 잡을 수 있는지를 알게 돼요.

수온도 재서 기록하고 고기가 잡히면 배를 갈라 무엇을 먹고 있는지도 적어둡니다. 저녁의 바닷물의 부유물, 수온 변화, 해류, 조류, 날씨, 낚시의 사이즈 등의 변수를 노트에 기록합니다.

이 모든 것들을 종합해 관찰한 결과를 통해서 얻은 결론들은 정확하게 참치를 잡는 방법을 가르쳐줍니다. 관찰, 생각, 필드 노트 등을 총동원해서 계속 어로 기법을 발전시켜 나갔습니다. 저만의 노하우를 축적해간 셈이죠.



선장에게 가장 중요한 3가지

망망대해를 향해하는 선박이 표류하지 않기 위해서 선장이 항상 가슴에 새기고 있어야 할 세 가지 철칙이 있다. ❶ 현재의 좌표가 무엇인지, ❷ 그 배가 가고자 하는 목적지의 좌표가 어디이며, ❸ 항로를 제대로 잡고 있는지를 점검하는 것이다. 이 세가지를 분명히 인식해야 배는 목표 지점에 도착할 수 있다.

