

보 도 자 료



보도일시	2026.7.20.(월) 배포 즉시		사진	o	자료	o	매수	2
담당부서	경기도해양수산자원연구소 (갯벌연구팀)	과 장	김성곤 (031-8008-8364)					
		팀 장	임성률 (031-8008-8366)					
		담당자	이동훈 (031-8008-8357)					

미생물이 키운 꽃게, 서해로 간다. 경기도, 친환경 꽃게 종자 10만 마리 방류

- 물 환수를 최소화한 바이오플락 기반 먹이망 구축으로 생산성 향상 기대
- 꽃게 종자 10만 마리 시흥 오이도와 화성 궁평항 연안 방류

경기도해양수산자원연구소는 자체 생산한 어린 꽃게 10만 마리를 20일과 22일간 시흥 오이도와 화성 궁평항 연안에 방류했다.

이번에 방류한 어린 꽃게는 국내 최초로 바이오플락(BFT, Biofloc Technology) 기술을 적용해 생산됐다. 바이오플락은 물속 미생물을 활용해 수질을 관리하고 먹이를 공급하는 친환경 양식 기술이다.

사료 찌꺼기와 배설물에서 발생하는 암모니아를 미생물이 분해·흡수해 수질을 안정적으로 유지할 수 있어, 기존의 물 환수 중심 양식 방식보다 물 사용량을 줄이고 안정적 사육 환경을 유지할 수 있다.

연구소는 수조 내 미생물이 형성한 바이오플락을 알테미아(brine shrimp)의 먹이로 활용하고, 성장한 아르테미아를 다시 꽃게 유생의 먹이로 이용하는 먹이망 시스템을 구축했다. 자연 생태계의 먹이사슬을 양식 환경에 구현한 것이다.

꽃게는 유생에서 어린 꽃게로 성장하는 과정에서 폐사율이 높은 품종으로 알려져 있다. 연구소는 바이오플락 환경에서 먹이를 안정적으로 공급해 성장 과정의 먹이 부족 문제를 줄이고 생존율을 높이는 데 주력했다.