



이학영 | 우리협회 이사
한국자생어종연구협회 회장
(koreafish@hotmail.com)

우리 하천 우리 물고기

하천의 귀공자 은어

학명 : *Pleoglossus altivelis* TEMMINCK & SCHLEGEL

지역방언 : 은사리, 으너무지, 알롱, 반짜기, 곤쟁이, 어네, 치리 등

분류 : 바다빙어목 바다빙어과

자생 수역 : 전국의 연안을 낀 하천

주 서식장소 : 물이 맑은 하천의 중상류

번식기 : 9~10월

크기 : 25cm 내외

은어는 사람들에게 잘 알려진 고급 식용어다. 여름이 지나고 가을에 접어들면 저 멀리 남도의 아름다운 수역, 섬진강 변에는 은어를 낚는 강태공들의 한가로운 모습을 쉽게 볼 수 있다. 은어는 우리나라의 거의 전 지역의 수계에 자생하여 주위에 그런대로 흔했던 어종이었지만 산업화·도시화가 밀어닥친 후에는 점차 보기 힘들어 바다를 인접하면서 물이 맑은 하천을 제외하고는 잘 발견되지 않고 있다. 강의 하구를 넘나드는 뱀장어, 가숭어, 풀망둑 등과는 달리 수질 오염에는 상대적으로 매우 약한 물고기이기 때문이다.

은어는 원래 연어, 송어 등과 같이 냉수성 어종이었으나 환경에 적응하여 수온이 섭씨 23도를 넘지 않은 하천에서는 주위에 오염원이 없으면 잘 서식할 수 있어 이들이 사라진 하천에서는 깨끗한 물만 되살린다면 은어를 다시 가까이 접할

수 있을 것이다.

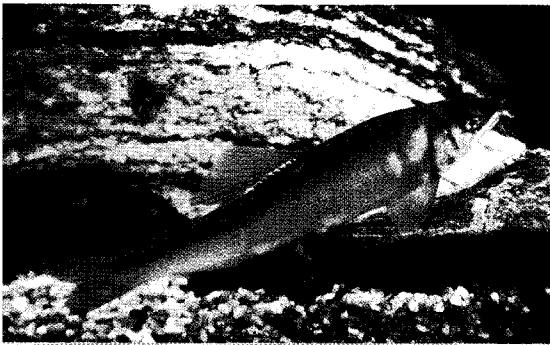
은어의 우아한 자태는 가히 물속의 귀족이라고 칭해줄만하다. 몸은 납작하고 뒤로 길쭉하다. 윗턱과 아래턱에는 빗살모양의 이가 달려 있어 돌에 붙은 물이끼를 긁아 먹는데 알맞게 생겼다. 등지느러미 뒤에서 꼬리 쪽으로 하나의 작은 기름지느러미가 달려 있다. 등 쪽의 체색은 황록색이며 배 쪽으로 갈수록 깨끗한 백색을 띤다. 가슴지느러미에는 노란 줄무늬가 있다. 서유구의 난호어목지에는 은구어(銀口魚)로 나타나 있는데 이는 은어의 입이 은백색이기 때문에 이런 이름이 붙은 것이다. 윗입술과 아랫입술은 마치 하얀 분가루를 바른 것처럼 보인다.

산란기는 9~10월경이다. 하천의 중상류에 살던 은어는 바다와 가까운 하천의 하류로 때를 지어 이동한다. 여울이 지고 모래와 자갈이 깔린 곳을 번식장으로 택한다. 이때의 수컷은 머리와 등이 진한 암갈색으로 지느러미는 분홍색을 띠어 혼인색을 갖춘다. 한 마리의 암컷에 여러 마리의 수컷이 춤을 추고 몸을 비비며 소란을 피운다. 지느러미를 이용하여 모래와 자갈을 파내 산란장을 만든다. 암컷이 알을 쏟아내면 수컷이 곧 사정하여 수정시킨 후 모래로 알을 덮어 버린다. 은어는 대부분 1년 밖에 못 사는 물고기로 산란과 방정이 끝나면 암수 모두 죽어서 강물에 동동 떠내려간다. 몸의 영양분

이 모두 빠져나가 검은 체색과 뼈만 남은 처량한 모습이다. 철새들도 죽은 은어는 잘 먹지 않고 대체로 미생물에 맡겨져 분해된다. 종족번식의 대업을 수행하고 철저히 자연으로 돌아가는 것이다. 수정란은 2-3주 정도면 부화되어 어린 은어의 치어는 곧바로 바다로 내려가서 육지와 가까운 근해에서 겨울을 지낸다. 3-4월 봄이 되면 5-7센티로 자란 은어들이 태어난 하천으로 거슬러 올라오기 시작한다. 중류지역의 맑은 물에 터를 잡고 일부는 상류까지 올라간다. 구조류, 녹조류 등 자갈과 돌에 낀 부착조류를 갉아먹고 어릴 때에는 수서곤충도 먹는다. 개체별로 일정한 터전을 확보하고 먹이원이 같은 어종들은 접근을 불허한다. 근래에는 댐이나 호수에서 바다로 내려가지 못한 은어들이 평생 담수 수계에서 서식하고 이곳에서 번식을 하고 있다. 이러한 종을 육봉종(陸封種)이라 한다.

은어는 일정한 세력권을 형성한다. 여기에 다른 은어가 접

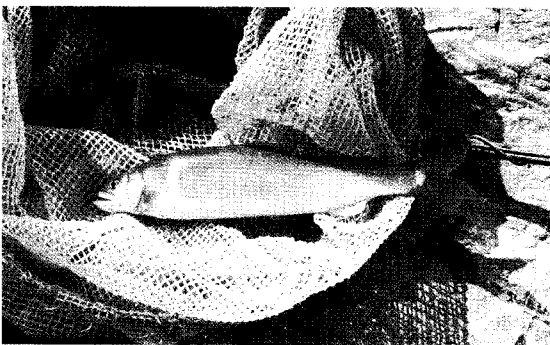
근하면 기를 쓰고 쫓아낸다. 이런 습성을 이용한 것이 유명한 은어놀림낚시이다. 미끼은어의 꼬리 쪽에 낚싯바늘을 달아 강 속의 다른 은어를 낚아 올리는 방법이다. 중국과 일본의 일부 지방에서는 가마우지라는 새를 이용하여 은어를 잡는 특이한 방법이 전해 내려온다. 가마우지의 목에 줄을 메달아 이 새가 물고기를 잡으면 토하게 하는데 좀 잔인한 방식이라는 느낌이 든다. 요즘엔 은어를 양식하는 곳이 많은데 양식은어는 자연산에 비해 독특한 수박향이 떨어진다. 이는 자연산이 풍부한 부착조류를 섭취하기 때문이다. 자연산 중에서도 서식지의 부착조류의 양과 종류에 따라 그 향의 차이가 난다. 회나 소금구이로 구워먹는 맛은 일품이다. 영어로 스위트 스멜트(sweet smelt)로 불릴 정도이며 중국에서는 향기가 나는 물고기라고 하여 향어(香魚)로 부르고 있다. 경북 영덕 오십천에서는 황금은어로 부르며 매년 은어 축제를 하고 있다. 🌐



〈그림 1〉 은어 은어는 매우 날렵하게 생겼다. 군살이라고는 전혀 보이지 않아 강의 귀공자 또는 요정이라는 우아한 별칭도 가지고 있다. 이들을 음식으로만 대하기가 미안할 정도다.



〈그림 2〉 삼진강 우리나라에서 은어가 가장 많이 사는 삼진강. 이곳은 강의 종류로 은어가 산란과 모천을 찾아갈 때 지나가는 주요한 거점이 되고 있다. 은어서식 하천복원 계획 시 은어 생태에 대한 전문가의 자문이 반드시 필요하다.



〈그림 3〉 영덕 오십천 은어 그물이나 낚시에 포획된 은어에서 비린내가 아닌 수박향이 진하게 난다. 경북 영덕에서는 황금은어로 부르며 해마다 축제를 열고 있다.



〈그림 4〉 필자 EBS 하나뿐인 지구 〈은어의 고향 영덕 오십천〉에 출연하여 현지에서 은어의 생태를 설명하는 필자