

독도에 대해

2231*137
이현*

01

목차

1. 독도란
2. 독도의 자연
3. 독도의 에너지 자원
4. 독도의 기후와 강수량
5. 보존 관리
6. 독도의 상세
7. 독도의 역사
8. 독도의 특산물
9. 독도의 동물
10. 독도의 경비대
11. 독도 노래
12. 독도의 역사
13. 독도의 경비대
14. 독도 명칭의 의미와 변화 과정
15. 독도가 우리나라 영토인 이유
16. 독도에 대한 각나라의 주장

독도란

독섬이라고도 하며, 면적은 18만 7,554m²이다.
울릉도에서 동남쪽으로 87.4km 떨어진 해상에 있으며,
동도·서도 및 그 주변에 흩어져 있는 89개의 바위섬으로 이루어진 화산섬이다.



영상



독도의 자연

독도에는 어떤 해양생물들이 살고 있을까?

1. 해조류



감태



괭생이모자반

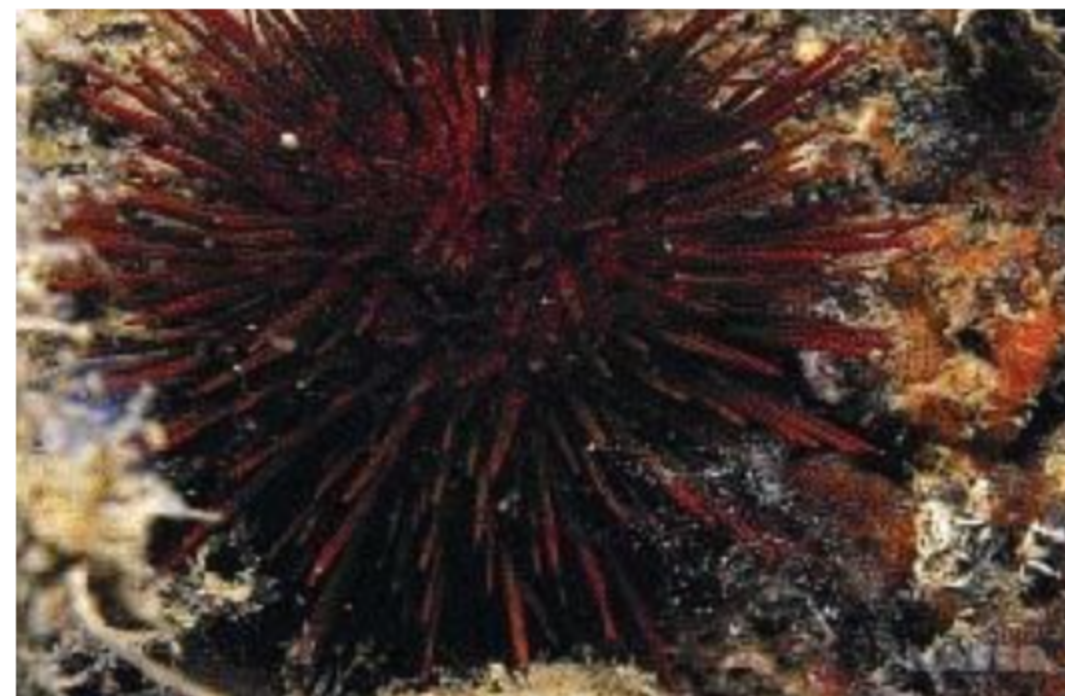
독도의 자연

독도에는 어떤 해양생물들이 살고 있을까?

2. 무척추동물



돌기해삼



둥근 성게

독도의 자연

독도에는 어떤 해양생물들이 살고 있을까?

3. 척삭동물



큰살파



흑돔

독도의 에너지 자원

가스 하이드레이트

DOKDO

— 독도 에너지자원 —
Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipisicing elit, sed.



가스 하이드레이트는 고압·저온에서 gas와 물로 이루어진 물질입니다.
gas가 메탄인 경우에는 메탄 하이드레이트라 하고, 이산화탄소인 경우에는
이산화탄소 하이드레이트라고 합니다.

천연가스에는 메탄 이외에도 에탄, 프로판, 부탄 등이 포함되어 있으므로
천연가스로 이루어진 하이드레이트를 총칭하여 가스 하이드레이트라고 합니다.
독도의 중요한 자원으로 주목받고 있는
하이드레이트는 메탄 하이드레이트입니다.

왜 메탄하이드레이트가 주목받고 있는가?

요즘 다시 각광을 받는 이유는 화석연료인 석탄, 원유 등 에너지자원이 고갈되어 가고 있고 연소 시 이산화탄소의 발생량이 석탄, 석유에 비해 절반에 불과한 청정에너지이기 때문입니다.

기온 및 강수량



- 연평균 **12℃**
 - 1월 평균 **1℃**
 - 8월 평균 **23도**
- (※ 출처 : 동북아역사재단)



- 연평균 **1,240mm**
(겨울철 강수는 대부분 적설의 형태)
- 난류의 영향을 많이 받는 전형적인 해양성 기후
- 안개가 잦고 연중 흐린 날이 약 **160일** 이상, 강우일수는 약 **150일**

보존 관리

독도는 역사성과 더불어 자연과학적 학술가치가
많은 섬이므로 천연기념물로 지정하고 보호하고 있음

독도의 상세

- 대한민국의 울릉도와 일본의 오키노시마 사이에 있으며, 울릉도에서 동남쪽으로 87.4km 떨어져 있고 오키노시마에서는 서북쪽으로 157km 떨어져 있다.
- 대한민국의 부속 도서 중 한반도 본토에서 가장 멀리 떨어져 있는 섬으로, 독도에서 가장 가까운 한반도 본토는 위에서도 언급됐듯이 경상북도 울진군 죽변면(약 217km)이다.



독도의 상세

- 울릉도의 가시거리 한계와 독도의 거리가 거의 일치하여서, 평소에는 수증기, 해무에 가려 잘 보이지 않더라도 날씨가 좋을 때면 열흘에 한 번 정도로 울릉도의 고지대에서 독도를 육안으로 관측할 수 있다.
- 보통은 울릉도의 정상인 성인봉을 떠올리지만 저동리의 내수전 일출전망대에서도 맑은 날에는 독도가 보인다고 한다.
- 울릉도 본도의 날씨가 맑아도 독도 인근 해상에 구름 또는 안개가 끼면 도동리 독도전망대의 쌍안경을 동원해도 여지없이 보이지 않는다.



독도 케이블카

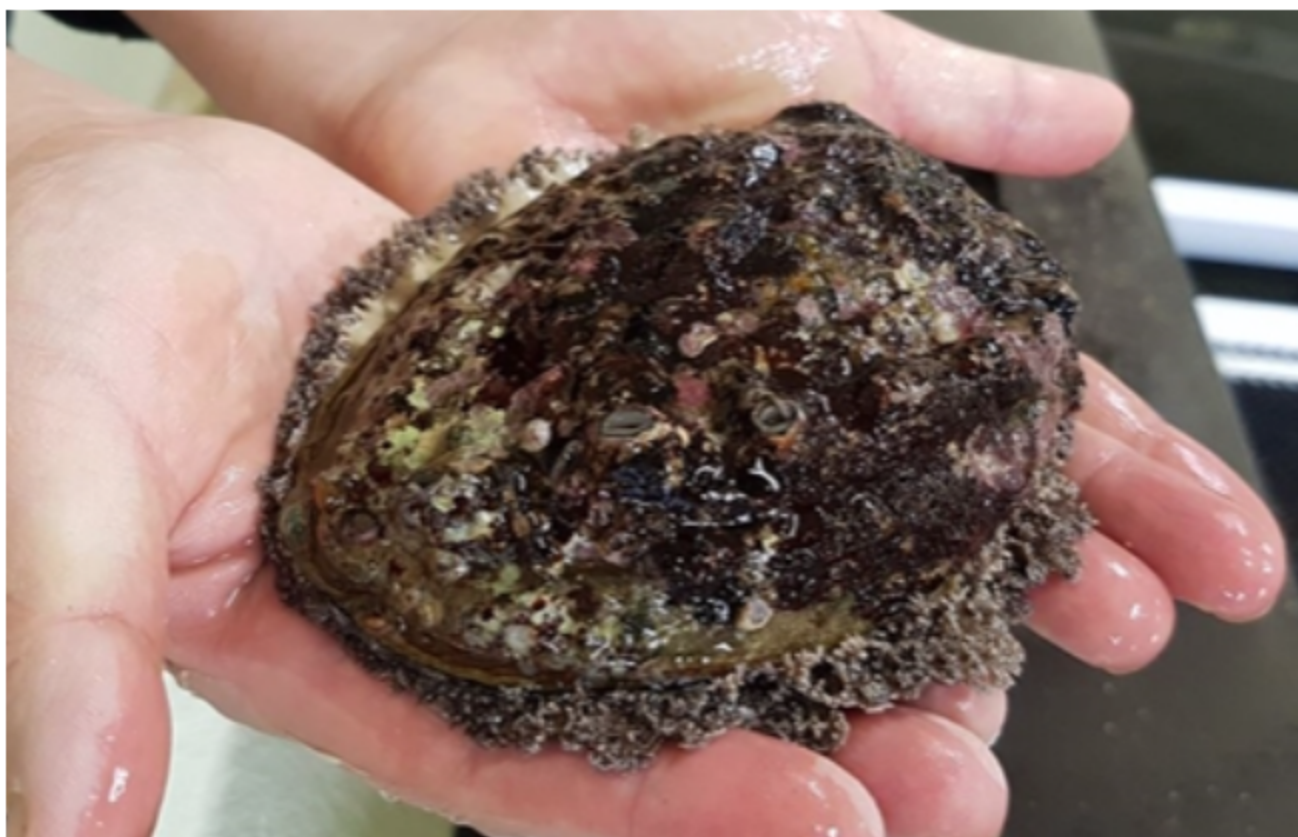
독도의 특산품

독도새우



독도에는 한반도의 다른 지역에서 볼 수 없는 다양한 식생들이 서식하고, 수산물과 해조류도 매우 풍부하다. 그중 가장 유명한 것이 바로 독도새우다. 일반적으로 독도 인근 해역에서 잡히는 물렁가시새우(꽃새우), 가시배새우(닭새우), 도화새우 3종을 통칭해서 독도새우라고 부른다. 과거 트럼프 전 미국 대통령이 방한했을 때, 만찬의 주메뉴로 등장해 화제가 되었던 도화새우는 독도새우 중에 가장 크며 맛이 좋아 울릉·독도 특산물로 자리잡고 있다.

독도의 특산품



왕전복

독도의 또 다른 특산품으로는 전복이 있다. 바다의 산삼 혹은 보양식으로 불리는 전복은 우리나라 사람들이 귀하게 여기며 즐겨 먹는 식자재 중 하나다. 제철은 주로 봄인 4~6월, 가을인 9~11월 두 차례로 이때 산란기를 거치면서 살이 붙고 영양분이 가장 풍부하다. 특히 봄 산란기 직전의 전복은 다시마보다 미역을 많이 먹어 수분함량이 낮고, 회분과 글리코겐 함량이 높아 단맛과 감칠맛이 매우 뛰어나다.

독도의 동물

과거에 강치는 독도 부근에서 자주 볼 수 있었다고 함
하지만 일제강점기 시절인

1905년부터는 일본의 어부들이 남획하면서
멸종위기에 처하게 되었음.

그 뒤로도 계속해서

포획을 하면서 독도 강치의 개체수는

점점 감소하게 되었고,

결국은 1994년부터 국제 자연보전연맹에서

독도 강치는 멸종되었다고 선언을 했다.

