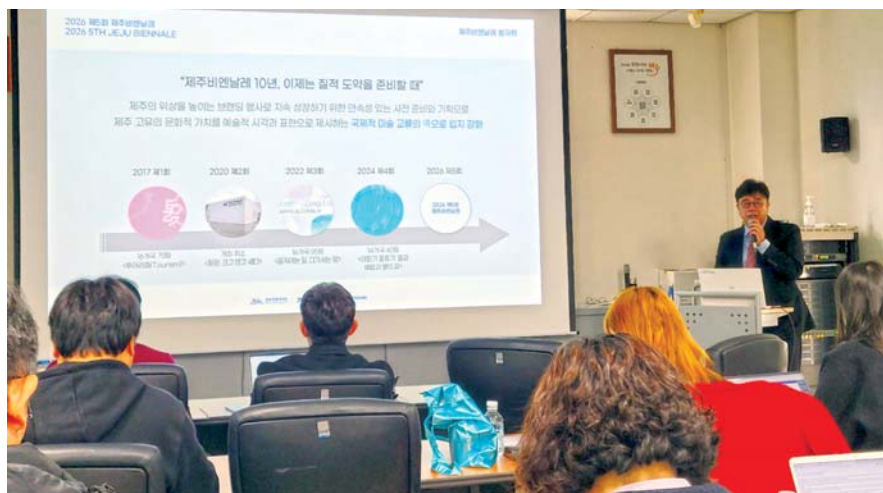




# 비엔날레 10년... “미술관 넘어 원도심으로”

2026 제5회 제주비엔날레  
공간·시기 변화... “전환점”  
도립미술관서 원도심 확장  
겨울서 여름·가을로 바뀌  
지난해 ‘표류’ 올해 ‘변용’  
유배·돌문화·신화 등 조명  
국내외 작가 19개국 70여명



12일 오전 제주도립미술관 회의실에서 열린 기자간담회에서 이종후 제주도립미술관장이 “2026 제5회 제주비엔날레”의 운영방향과 전시 주제를 설명하고 있다.

“2026 제주비엔날레”는 미술관이라는 공간을 넘어 제주의 역사와 삶이 축적된 원도심으로 그 무대를 확장합니다.”

2017년부터 시작된 제주비엔날레는 10년이 되는 올해를 새로운 전환점으로 삼기 위해 전시 공간을 ‘미술관 밖 원도심’으로 확장하는 변화를 준다. 도립미술관을 비롯해 제주시 원도심인 관덕정, 제주목관아, 제주아트플랫폼, 예술공간이아, 레미콘 갤러리, 그리고 제주돌문화공원으로 그 공간을 넓힌다. 그동안 ‘미술관 중심의 비엔날레’

라는 한계를 깨기 위해서다.

이종후 제주도립미술관장은 12일 오전 도립미술관 회의실에서 열린 ‘2026 제5회 제주비엔날레’의 운영방향과 전시 주제를 공개하는 기자회견에서 이같이 밝히며 “제주 원도심 전체를 하나의 거대한 전시장으로 확장하는 것은 ‘일상에서 함께 하는 비엔날레’라는 의미가 담겼다”며 “전시를 보러 ‘가는 것’이 아닌 도시를 걷다 ‘만나는’ 구조”라고 전했다. 제주도가 주최하고 도립미술관이 주관하는 올해 제주비엔날레는

오는 8월 25일부터 11월 15일까지 83일에 걸쳐 진행된다. 겨울에 열렸던 전시 시기를 올해 여름과 가을로 옮긴 것은 제주관광 성수기이기도 하고 전국 비엔날레와의 연계를 모색하기 위한 것이라고 했다.

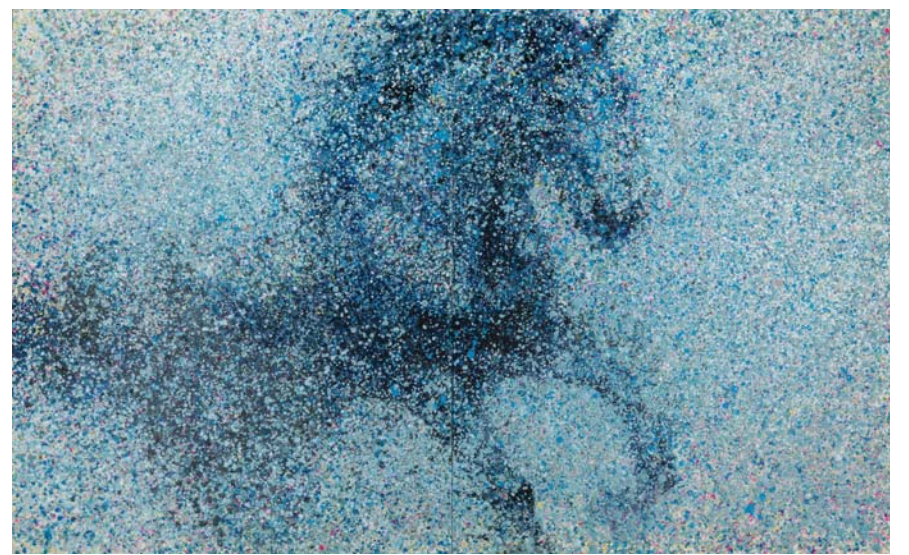
올해 제주비엔날레의 주제는 ‘허끄곡 모닥치곡 이야홍: 변용의 기술’이다. ‘허끄곡’은 ‘흠어진 것을 뒤섞는다’, ‘모닥치곡’은 ‘한데 모인다’를 뜻하는 제주어다. ‘이야홍’은 제주민요 ‘이야홍 타령’의 후렴구다. 이는 외부 문화와 토착

문화가 뒤섞이며 형성된 제주의 정체성을 상징한다.

이번 비엔날레는 ‘북방의 길’에 주목해 ‘유배’, ‘돌문화’, ‘신화’를 키워드로 제주의 역사와 자연, 문화가 북방 문명과 만나며 형성된 변용의 서사를 집중 조명한다. 지난해 제4회 제주비엔날레가 ‘표류’를 키워드로 남방 해양 문명의 교차를 다뤘던 것과 연결되는 기획으로, 남방과 북방의 길을 잇는 연속성과 확장성을 담는다.

비엔날레의 소 주제는 추사 김정희를 중심으로 유배와 제주의 조형과 미학의 계보를 조명하는 ‘추사의 견지에서’, 제주 섬을 만든 설문대할망과 제주 신들의 어머니 백주또 등 제주신화를 바탕으로 생명의 기원과 공동체 질서를 탐구하는 ‘큰 할망의 배꼽’, 북방에서 유입된 거석문화가 제주의 생활사와 결합한 과정을 보여주는 ‘검이나 돌은 구르고 굴러’로 구성된다. 참여 작가는 19개국 70여 명이 함께할 예정이며 다음달쯤 작가가 확정될 예정이다.

박소정기자 cosorong@ihalla.com



송모숙 ‘해풍을 달려서’

## 뿌려진 듯한 작은 색점... ‘말의 형상’

송모숙 ‘해풍을 달려서’

작은 색점들을 찍어 흩날 말의 모습을 그렸다. 갤러리에 붙여 올해 첫 초대전으로 마련한 송모숙 작가의 개인전이다.

이번 전시는 수많은 점들을 찍어 인물과 풍경을 묘사하는 기법인 ‘점묘’로 말의 형상을 담은 회화 작품들을 선보인다.

‘해풍을 달려서’라는 이름을 단 가로·세로 1m가 넘는 대형작품 4점이 걸린다. ‘해풍’의 의미는 제주를 상징한다. 바람과 바다, 자연의 공기,

하늘에 뿌려놓은 듯한 별들과 과거·현재·미래를 연결하는 시간을 의미하기도 한다. ‘달리다’라는 의미는 말의 형상을 상징적으로 표현했다.

작가는 “아무렇게나 뿌려진 듯한 선과 점들, 말의 다리나 갈기 혹은 고개를 치켜든 야생의 형상이 어렵게 감지될 때 그것은 ‘그려진’ 것이 아니라 ‘보이게 된’ 것”이라며 “가려졌기 때문에 드러나는 형상, 통제하지 않았기 때문에 살아 있는 이미지가 탄생한다”고 전한다.

이번 전시는 이달 25일까지 이어진다. 박소정기자

## 제주시민이 직접 뽑는 ‘2026년 올해의 책’

우당도서관, 추천 도서 공모  
책 읽는 제주시 만들기 일환

올해에도 제주시민들이 직접 뽑는 ‘올해의 책’이 이어진다.

제주시 우당도서관이 시민이 직접 추천하고 선정하는 ‘2026년 올

해의 책’ 사업을 추진한다. ‘올해의 책’은 ‘책 읽는 제주시 만들기’ 사업의 일환으로 시민들에게 좋은 책을 권장하고 독서를 장려하기 위해 2014년부터 추진해 온 제주시 대표 독서진흥사업으로, 올해로 열세 번째를 맞는다.

도서관은 ‘2026년 올해의 책’을

선정하기 위해 시민 추천 도서를 다음달 8일까지 공개 모집한다.

모집 분야는 일반, 청소년, 어린이, 제주책 등 4개 부문이며 부문별 1인당 3권씩 최대 12권까지 추천 가능하다. 추천 기준은 ▷해당 연령층의 흥미를 유도하고 토론이 가능한 책 ▷작가 초청 강연, 독서 모임, 독후 활동 등 다양한 독서 문화 프로그램 운영이 가능한 책 ▷전문 지식 없이도 누구나 편안하게 읽을

수 있는 책이다.

제주시민이면 누구나 추천할 수 있으며 ‘책섬, 제주’ 누리집을 통해 접수하면 된다.

‘2026년 올해의 책’은 오는 4월 12일 도서관의 날에 맞춰 공식 발표될 예정이다. 우당도서관은 선정 도서를 중심으로 작가 초청 북 콘서트, 전도민 독서마라톤대회, 독서모임 등 다양한 연계 프로그램을 연중 운영할 계획이다. 박소정기자

‘탐라를 읽다, 제주를 보다’  
한라도서관 새해 도서관

‘열두 달 고전 읽기’ 운영  
탐라도서관 참가자 모집

제주도 한라도서관은 새해를 맞아 제주의 역사·문화·자연·사람의 이야기를 독서 콘텐츠로 조명하는 테마 도서 전시 ‘탐라를 읽다, 제주를 보다’를 이달 31일까지 연다.

도서관 1층 로비에서 진행되는 이번 전시는 ‘탐라’라는 지역 정체성을 중심으로 제주를 이해할 수 있는 도서들을 선보인다.

김정숙 신화연구가, 문영택 제주 역사문화 해설사·수필가, 김동진 제주대 사학과 교수 등 이와 연계한 초청 강연도 진행된다. 또 제주 전통 음식인 ‘싯다리’를 직접 만들어 보는 체험 프로그램도 22일 운영한다. 강연과 체험프로그램에 대한 신청은 제주도 공공도서관 누리집에서 하면 된다. 박소정기자

탐라도서관이 올 한 해 ‘열두 달 고전 읽기’ 프로그램을 운영한다.

열두 달 고전 읽기는 고전에 담긴 사상을 이해하고 삶의 지혜를 얻는 시간으로 꾸려진다. 매달 한 편의 고전을 함께 읽고 강연을 통해 다양한 해석을 공유한다. 올해는 그리스 로마신화, 군주론, 삼국사기, 금요신화 등 12편의 동서양 고전을 마중한다.

강연은 이달 24일부터 12월 19일까지 매달 1회 탐라도서관 강의실에서 진행된다. 강문중 제주대학교 국어국문학과 부교수가 강연을 맡는다. 참가 신청은 13일부터 제주도 공공도서관 누리집에서 하면 된다. 문의는 탐라도서관 (064-728-8373), 김지은기자

## 제52회 한국아동문학상에 제주 박희순 시인

동시집 ‘꼬물꼬물 베랭이’

사단법인 한국아동문학인협회가 주최하는 제52회 한국아동문학상 동시 부문에 제주 박희순 시인의 제주어 동시집 ‘꼬물꼬물 베랭이’

가 선정됐다.

수상작 ‘꼬물꼬물 베랭이’는 박희순 시인이 제주의 생태를 주제로 동시와 그림을 담아 펴낸 ‘제주어 동시 컬러링북’의 세 번째 작품집이다. 1997년 아동문예문학상으로 등단



박희순 시인

해 작품활동을 해온 박 시인은 2010년부터 화가 신기영과 함께 제주의 들꽃을 주제로 한 ‘앵기리젠’, 새를 주제로 한 ‘조플락하고 아꼬온 생이’에 이어 곤충들의 세상을 담은 ‘꼬

물꼬물 베랭이’를 잇따라 펴냈다.

시인은 당선 소감에서 “우리 모두의 인생은 각각 아름다운 동화 한편이며 자신의 인생 동화 속에는 제주, 자연, 어린이라는 언어로 채우고 있다”며 “이번 수상은 소멸되어가는 제주어를 살리는 길에 문학인들이 걸어가야 할 길에 불을 밝혀주는 것”이라고 전했다. 박소정기자

제주의 맛, 그대로.  
손끝의 정성, 그대로

제주의 바다와 들에서 얻은 재료,  
그리고 제주웰링의 정성 어린 손맛.  
몸이 편하고 마음이 쉬어가는 한 끼,  
그게 바로 제주웰링입니다.



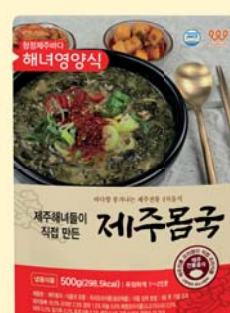
신한에코 | 제주시 죽성서길 7-10

064) 725-1100

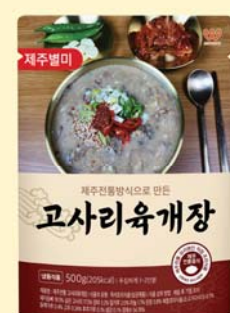
깊고 맑은 제주의 맛이 스며드는 한 끼 **엄마의 마음으로 정성**을 담았습니다.

신한에코 | 제주 전통방식으로 직접 조리한 식품

따뜻하게 데워 간편하게 집밥의 맛을 느껴보세요



제주묵국



고사리 육개장



고등어조림



갈치조림



성계전복미역국



제주갈치순살비빔장



전북순살비빔장



소라순살비빔장

이런분들께 추천드립니다.

매장에 진열해서 판매하실 분,  
기존 식당 메뉴에 추가를 원하시는 식당 사장님  
행사, 도시락, 단체급식 등에 추천드립니다.