

## 전남 서부권

지속된 한파 뇌졸중·낙상·감기 환자 속출

## 목포시내 병원은 '북새통'

한국병원 등 4곳 1659 병상 가득차 무한 대기

최근 영하 10도를 밟는 한파가 지속되면서 목포시내 병원들이 입원실이 없어 긴급환자들을 응급실에 입원시키는 등의 사태가 벌어지고 있다.

목포시내 한국병원 499 병상과 중앙병원 510병상, 기독병원 450병상, 목포의료원 200병상 등을 갖추고 있으나 모든 병원이 입원환자들로 가득 차 입원실이 없는 실정이다.

시내 병원마다 극심한 한파가 지속되면서 노인성 질환의 뇌졸중과 호흡기질환, 결빙 낙상으로 인한 골절상,

감기가 심한 환자들로 병원은 북새통을 이루고 있다.

이 때문에 병원마다 긴급환자들이 입원을 하지 못하고 응급실에서 대기하거나 자택에서 응급처치 후 입원실을 예약하는 초유의 사태도 발생하고 있다.

주민 김모(산정동)씨는 심한 감기증세로 호흡이 곤란해 병원에 입원을 하려고 했으나 입원실이 없어 한동안 집에서 고통을 겪으며 불안한 생활을 해야만 했다.

/서부취재본부=이상선기자 sslee@

## ■ 세 얼굴

“해양범죄 신속 대응…완벽 치안 수행”

박성국 목포해양경찰서장



“국민들에게 신뢰와 사랑받는 해양경찰이 되겠습니다.”

최근 부임한 박성국(56) 목포해양경찰서장은 “해양주권 확보를 위한 해상공권력 강화와 빗틈 없는 해양경비, 해양범죄에 대한 강력한 대응으로 완벽한 해양 치안활동을 수행하겠다”며 “안전하고 깨끗한 바다조성과 고객만족 중심의 행정서비스 구현에도 노력하겠다”고 강조했다.

또한 “폭풍우가 몰아쳐도 ‘국

민이 부르면 해경은 간다’라는 사명감으로 신속하게 대응해야 한다”고 당부했다.

해남 출신인 박서장은 지난 1980년 해양경찰에 순경으로 입문해 여수해양경찰서장, 대변인, 운영지원과장 등을 지냈다.

가족으로는 부인 이순례(54)씨와 사이에 2남을 두고 있다.

/서부취재본부=김병관기자 dss6116@

목포시 첫 여성국장 탄생

박소영 상하수도사업단장

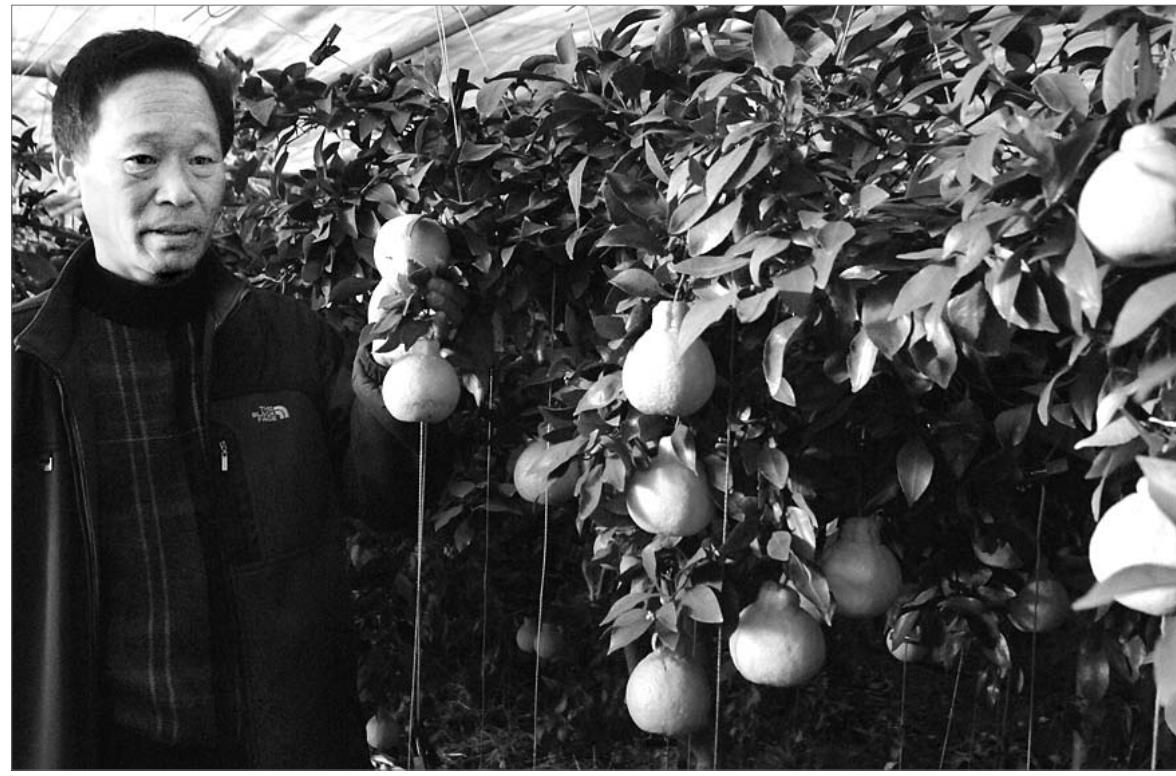
목포시 최초 여성 국장이 탄생했다. 목포시는 지난 18일 단행한 서기관급 인사에서 박소영 회계과장은 상하수도사업단장에, 김윤식 투자통상과장은 교육문화체육사업단장으로 각각 승진 발령했다.

신임 박 국장은 지난 2003년에 사무관으로 승진한 이후 민원봉사과장·사회복지과장·관광기획과장을 거쳐 8년 만에 국장으로 승진, 최초 여성국장이라는 기록을 갖고 있다.

이에 대해 목포시 여성계는 최초 여성국장 탄생이라는 점에 일단 환영하는 분위기다.

특히 목포시 외달도에는 해양안전

/서부취재본부=임영춘기자 lyc@



“제주 한라봉 부럽지 않아요”

부터 해남에서도 재배되면서 새로운 고소득 작목으로 관심을 모으고 있다.

〈해남군 제공〉

서남부 경제전망 ‘흐림’

제조업 생산·수출 증가세 둔화

올해 전남 서남부 지역경제가 밝지 않을 것이라는 전망이 나왔다.

한국은행 목포본부는 19일 보도자료를 통해 올해 서남부 지역경제가 제조업 생산 및 수출증가세 둔화 등으로 고전할 것으로 보인다며 이같이 전망했다.

특히 주력업종인 조선업은 미국 등 주요 선진국의 경기 회복, 세계 교역량 증대 등에도 중소형 조선업체의 주력 선박인 벌크선 생산 감소와 구조조정 추진 등으로 미약한 회복에 그칠 가능성이 크다고 진단했다.

특히 벌크선의 수주 감소와 생산부진이 내년까지 지속해 중소 조선소의 수출 애로 요인으로 작용할 것으로 전망했다.

〈서부취재본부=이상선기자 sslee@

## 서남해 ‘뱃길 안전’ 42억원 투입

목포항만청 등대 증설 등 해양교통시설 확충

## ‘해남 진양주’ 대량 생산한다

시설 현대화 완료…年 48kℓ로 10배 늘어

이용고객들의 의견수렴 과정을 통해 등대 고유기능에 지역특성을 가미한 아름다운 등대를 설치하기 위한 실시설계에 들어갈 계획이다.

목포항만청은 안전한 배길의 길잡이 역할을 하는 무인등대 5기를 증설하고 노후 표지시설을 보강 및 개량해 해상교통안전에 기여하며 상반기에 예산을 조기 집행해 지역경제 활성화에도 기여한다는 방침이다.

이번에 추진되는 주요 해양교통시설사업은 ▲대흑산도항 전면해상 흑서등대와 4기 신설(24억원) ▲기타 노후 항로표지시설 개량·보수(18억원) 등 총 42억원이 투입된다.

특히 목포시 외달도에는 해양안전

이용고객들의 의견수렴 과정을 통해 등대 고유기능에 지역특성을 가미한 아름다운 등대를 설치하기 위한 실시설계에 들어갈 계획이다.

정왕원 청장은 “해역특성상 수중암초 등 위험요인이 많은 서남해역에 지속적으로 항행 선박의 안전을 위해 해양교통시설의 확충 및 운영에 최선을 다해 나갈 것”이라고 말했다.

한편 목포항만청에서 설치운영 중인 해양교통시설(유무인등대, 등부표 등)은 ▲유인등대 6곳 ▲무인등대 198기 ▲등부표 75기 등 총 332기이다.

〈서부취재본부=이상선기자 sslee@

전남도 무형문화재 제25호로 지정된 ‘전통 명주’ 해남 진양주가 현대화 시설을 통해 대량 생산된다.

해남진양주(대표 최옥립·71)는 최근 계곡면 덕정리에 4억원을 들여 발효설비와 저장탱크, 자동 일별 시설, 살균 여과기 등의 시설을 갖춘 제조공장을 완공했다. 이에 따라 현재 연간 5kℓ에 머문 생산량이 최대 48kℓ까지 확대됐다.

진양주는 100% 찹쌀만을 이용해 제조하며 강한 향기와 알콜농도 13% 내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조하며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조하며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조하며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조하며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조이며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조이며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조이며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조이며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조이며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조이며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조이며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로

100% 찹쌀만을 이용해 제조이며 강한 향기와 알콜농도 13%

내외의 달콤한 맛이 특징이다.

무형문화재 진양주의 제조기술 보유자인 최옥립 대표는 “그동안 수작

업에 의존하던 진양주 제조가 현대화 시설을 통해 대량 생산이 가능해졌다”면서 “품질향상과 함께 지역 특산품으로 경쟁력을 키울 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

한편 진양주는 조선시대 궁중에서 어주(御酒)로 빚던 전통 민속주로