

# 내년 최저임금 260원 오른 4580원

내년 최저임금 협상이 13일 타결됐지만 개운찮은 뒷맛을 남기고 있다. 법으로 정한 최저임금 결정 시한(6월29일)을 2주가량 넘긴데다 최저임금위 심의에 참가한 노동계 대표들이 원천 무효를 선언하고 나섰다.

특히 양대 노총이 최저임금 결정 방식을 놓고 '개신 투쟁'을 전개할 방침이라고 밝혀 최저임금 제도를 둘러싼 논란이 계속될 것으로 전망되고 있다.

◇노동계-경영계 협의 대립=올해 최저임금위는 심의에 참여한 노사 양측 위원들이 동반 사퇴하는 등 우려 국면을 겪었다. 노사 양측은 지난달 3일 내년도 최저임금과 관련해 처음으로 협상안을 내놨다.

근로자 위원은 올해보다 1090원(25.2%) 인상한 5410원을 주장했고 경영계는 올해와 같은 동결안(4320원)을 제시했다.

이후 지난달 24일 회의에서 노동계는 양보안인 1000원(23.1%) 인상안을, 경영계는 30원(0.7%) 인상안을 내놓았다.

29일에는 한국노총 소속 근로자 위원들이 467원(10.8%), 사용자 위원들은 125원(2.9%) 인상안을 제시했

## 양대노총 원천 무효·투쟁 선언 반발 민주당 “국회가 결정” 법개정 추진

다. 이날 민주노총 소속 근로자 위원들은 사용자 측의 소폭 인상주장에 반발해 회의장을 퇴장하기도 했다. 공약위원회는 이날 1일 올해(시급 4320원)보다 260~300원 오른 4580~4620원의 구간을 최종 조정안으로 내놓았고 노사 양측을 설득했다.

그러나 한국노총 위원들은 올해보다 460원(10.6%) 오른 4780원, 사용자 위원은 135원(3.1%) 오른 4455원을 고수했다.

노사 양측은 상대방이 양보하지 않자 위원직 사퇴를 선언하기도 했다. 결국 근로자 위원은 1090원~1000원→467원→460원 인상안을, 사용자 위원은 동결→30원→125원~135원 인상안을 제시하는 등 각각 3차례에 걸쳐 양보안을 제시했으나 325원의 간극을 좁히지 못하고 위원회가 파행 사태를 맞은 것이다.

위원회 공약위원들은 파행사태가 장기화하자 노사 양측에 최종 조정안

범위에서 협상안을 낼 것을 노사 양측에 요구했고, 사측만이 260원 오른 협상안을 제출하자 이를 표결에 부쳐 통과시켰다. 노동계는 그동안 “5410원으로 인상하더라도 주 40시간 일하는 근로자의 월급으로 환산하면 113만690원에 불과하고 이는 전체 근로자 임금평균의 50% 수준”이라며 “최저임금은 현실화되어야 한다”고 주장했다.

반면 경영계는 “최저임금이 대폭 인상되면 영세·중소기업의 경영난이 가중된다”며 “2000년 이후 최저임금이 매년 높은 인상을 기록해 영세·중소기업은 한계 상황에 직면하고 있다”고 반박했다.

◇양대노총 “최저임금위 독립기구화” = 근로자 위원과 사용자 위원들은 최저임금 협상 때마다 자신에게 유리한 합의안을 이끌어내기 위해 첨예하게 대립해왔다. 이는 저임금 근로자나 중소·영세 사업주의 최저보

수 기준이 최저임금이 되기 때문이다. 특히 서민이나 사회적 약자, 재난·사고 피해자 등에 돈을 지급할 때 그 최저임금을 기준으로 활용하는 법률이 14개에 이른다. 따라서 근로자 위원과 사용자 위원은 노사의 입장을 대변해 최선에서 맞서는 셈이다. 그러나 노사 양측의 힘겨루기와 그로 말미암은 근로자 또는 사용자 측의 반발이 매년 연례행사처럼 되풀이됨에 따라 최저임금 결정 과정에 근본적인 개선이 필요하다는 지적이 일고 있다.

양대 노총은 이날 성명에서 “2012년 적용 최저임금을 날치기 처리한 최저임금위원회에 끝까지 책임을 물을 것이다”며 “앞으로 최저임금제도를 개선하는 투쟁에 돌입해 최저임금위가 청와대나 고용노동부의 눈치를 보지 않는 독립된 의사결정기구로 되도록 하겠다”고 밝혔다.

이와 관련, 국회 환경노동위원회 이미경(민주당) 의원은 “최저임금 적용 대상자가 234만명에 육박하고 있지만, 최저임금위는 이들의 의사가 제대로 반영되지 못하고 있다”며 “국회가 최저임금을 결정해야 한다”면서 최저임금법 개정안을 발표했다.

연합뉴스



### ■방앗잎 전 양념

올해만큼은 방앗잎을 지켜냈다. 텃밭 한 귀퉁이에 동생네에서 얻은 방앗잎 모종 2개를 가져다 심은 것이 3년 전. 오며 가며 내일 뜯는다며 풀 매던 손들이 뺏아 버린 것은 늘 방앗잎이었다. 그도 그럴 것이 꼭 잡풀처럼 생긴 탓도 있고 방앗잎 자체를 모르는 사람도 많았다. 결국 올해엔 빙 둘러 작은 돌 울타리를 두르고서야 살아남았다.

나 어릴 적 비빔 마르미 크면서 입은 얼마나 까다로웠는지 안 먹는 것이 대부분이었다. 당연히 향 가진 것이라면 질색이었고 어지간한 김치 역시 입에도 대지 않았다. 그러나 이상하게도 방앗잎만은 너무나 잘 먹었다. 먹는 방법이라야 그냥 밀가루와 소금, 설탕 조금 넣고 참기름 한 방울 뽀얗게 볶다가 쓱쓱 비벼 지지는 ‘전’.

이파리 많다고 향이 진하지도 양 적다고 향 전혀 좋지 않은 묘한 맛으로 늘 나를 흠뻑했다. 부추 한 주먹 베어내고 풋고추 두어 개 따서 부엌으로 들어온다.

내가 생각할 때 내 아이들이 이 맛을 배워야 한다. 때론 나의 부엌이 맛 지킴이 교실이 되기도 하는데 바로 오늘 같은 날이다. 방앗잎 맛을 알아야 우리 맛을 아는 길이고 그레아 한국인의 식탁이 지켜 질 수 있다고 생각한다. 참 이상한 ‘방앗잎 애국론’이라 여기며 웃으시는 분들도 있으리라. 하여간 오늘은 아주 평범하지만 시작하면 잘 부치기 어려운 내 특별한 ‘전 양념’ 비법을 공개하겠다.

먼저 바삭한 식감! 보통 부침가루를 많이들 사용하는 것으로 안다. 하지만 튀김가루로 바꾸거나 섞어 보라. 도움이 된다. 두 번째 감칠맛! 밀가루만으로 무언가 부족하다. 그래서 말려 갈아 둔 밤 가루를 두세 스푼

튀김가루에 콩가루 한스푼 넣으면 바삭바삭한 식감에 감칠맛도 그만



푼 넣기도 하고 그것도 없으면 콩가루 한 스푼 넣기도 한다. 그리고 양념처럼 설탕과 참기름 넣는 방법은 외할머니에게 배운 것인데 자신의 맛은 내지 않으면서 다른 맛의 풍미를 높여준다. 부침 때엔 기름을 넉넉히 두르고 팬이 달궈졌을 때 넣어야 맛있다. 너무 오래 놀라가며 지지면 끈적거리 식감이 떨어진다. 튀김듯이 한번만 튀집어야 맛있다.

과학적인 원리로 설명하자면 야채 속에 공기층이 살아 있어야 바삭한 식감이 난다는 말. 또한 지지는 중기 기름을 덧칠하는 것도 금물이다. 뜨겁게 익고 있던 전이 새로 들어 온 기름을 뽀얗 흡수해서 느껴진다. 한마디로 정리하자면 처음부터 기름을 넉넉히 두르고 길지 않은 시간 안에 단번에 부쳐내야 맛있는 부침개가 된다. 마지막으로 내 경우 밀가루보다 야채를 더 많이 넣어 부치는데 그러면 튀김 같은 바삭한 야채전이 만들어진다.

비 오는 소리와 전 지지는 소리 그리고 술 익는 소리가 같다고 했다. 예전 집에서 술을 담그면서 소리를 들어봤는데 신기하게도 비슷했다. 그래서 사람들은 비 오는 날 부침개 한 장에 막걸리 한 잔이 생각나는 것일까? 오랜만에 이웃들과 회동이라도 해야 할까 보다. 맛있는 밤새 퍼치면 웃음소리가 담장을 넘을 테고 아이들은 들락거리며 먹을거리를 입으로 가져갈 것이다.

〈담양댁의 열두달 살림법〉 저자 jazzchans@hanmail.net

## “부가가치세 신고·납부하세요”

광주국세청 49만5천명 대상...25일까지

광주지방국세청 관내 제1기 확정 부가가치세 신고 대상자는 49만5000명으로 오는 25일까지 신고·납부해야 한다.

이번 제1기 확정 부가가치세는 올 1월~6월 30일까지 매출·매입에 관한 실적을 대상으로 지난 4월에 예정 신고를 한 법인사업자와 개인사업자는 4월~6월30일까지 실적이다.

광주지방국세청은 이번 신고기간 동안 납세자 편의를 위해 전자세금계산서 정보제공 확대, 전자신고창구 운영 등 신고 편의 강화를 우선으로 하고 추진한다. 또 수해 등 재해를 입은 사업자에게는 납부기한을 최대 9개월까지 연장해주고 경영여건개선과 모범납세자가 20일까지 조기 환급을 신청하면 환급금을 7월말까지 지급할 예정이다.

이번 신고 시 반드시 챙겨야 할 세

법개정으로는 ▲부동산 임대보증금 과세표준 계산 시 적용되는 이자율 인하(4.3~3.7%) ▲거치세금계산서 판매상에 대해 불성실 가산세 2% 부과 등이다.

광주지방국세청은 특히 올부터 신고 이전 단계의 성실신고 안내 등 사전세무간담을 앞두고 완전 자율신고체제로 전환함에 따라 신고 이후 고소득 전문직, 유증업소 현금영수증 발급 의무화 업종, 신용카드발행세액공제 한도(연간 700만원) 초과 공제자 등에 대해서는 성실신고 여부에 대한 사후검증을 대폭 강화할 예정이다.

광주지방국세청 관계자는 “완전 자율신고체제의 정착을 위해 신고 전에는 일체의 세부간담을 배제하고 신고 후 취약분야를 중심으로 신고검증 세원관리를 강화 하겠다”고 밝혔다.

최재호기자 lion@kwangju.co.kr



“올라도 너무 올랐네...”

최근 집중호우로 배추·상추·시금치 등 잎채소류의 가격이 폭등하고 있는 가운데 13일 광주 신세계 이마트 채소 매장에서 한 주부가 가격이 오른 시금치를 꼼꼼히 살펴보고 있다. <이마트 광천점 제공>

## 광주은행 ‘u-보금자리론’ 판매

우수 나들가게 10곳 선정

광주·전남 중기청

주택금융공사의 ‘u-보금자리론’을 광주은행에서도 판매한다. 그동안 이 상품은 기업은행, 하나은행, 우리은행, 신한은행, 국민은행 등 시중은행에서만 이용이 가능했다.

한국주택금융공사와 광주은행은 13일 광주은행 본점에서 u-보금자리론 업무협약을 체결, 광주·전남지역 132개 광주은행 영업점을 통해 u-보금자리론 공급하기로 했다.

u-보금자리론은 장기·고정금리 주택대출로 금융기관 방문 없이 인터넷을 통해 대출신청 및 상환이 가능하다. 최저 연 4.8%(저소득 무주택 세대)는 최저 연 3.8%의 낮은 금리로 주택금융공사가 공급하고 있으며, 지난해 6월 출시 이후 광주·전남지역에서만 2600가구에 1700억원을 공급했다. 주택금융공사 관계자는 “광주·전



남지역에 최대 점포를 보유하고 있는 광주은행에서 u-보금자리론을 취급하게 됨에 따라 지역민의 금융상품 선택의 폭이 보다 넓어지게 됐다”며 “앞으로도 지역민의 주택금융 이용 편의를 위해 광주은행과의 업무협력을 보다 공고히 해 나아가 계획”이라고 밝혔다. <박정욱기자 jwpark@kwangju.co.kr>

우수 나들가게 선정

광주·전남지방중소기업청(청장 양봉환)은 13일 지난해 지정된 나들가게 200여곳 중 10곳을 우수 나들가게로 선정하고 각 점포마다 우수 인증 사인물 설치를 완료했다고 밝혔다.

우수 나들가게 선정 점포는 광주지역에서 한아름마트·산발들마트·부영할빛마트, 목포지역은 태경마트·영호할빛마트, 여수는 오방이어마켓·쑈온마트, 순천은 새생활마트·한려편의점·굿마트 등이다. 이들 가게는 친절도와 점주 혁신의지, 매출 수준 등 세부평가를 거쳐 최종 선정됐으며 개점 전후 대비 평균 일일매출신장은 36.4%(107만원 → 146만원)로 나타났다. 광주 산발들마트의 경우 70%이상 매출신장 성과를 거둔 것으로 나타났다. <박정욱기자 jwpark@kwangju.co.kr>

**古家 고향의 맛**  
**고가 한식 뷔페 오픈**  
 일식 중단 하였던 한식 뷔페를 다시 차리게 되었습니다. 무더운 여름날의 잃어버린 입맛을 찾아 드릴 **한식 뷔페**에서 맛과 정성을 다시 보여드리겠습니다. 많은 이용 부탁드립니다.

**약탕기 홍삼삼계탕**  
 홍삼 외 15가지의 엄선된 약재와 견과류를 첨가한, 차별화된 진한 육수의 맛을 선사합니다.  
 홍삼은? 한의학적으로 가장 오랜 약용 역사와 가치를 지니고 있는 우수한 건강 보조식품입니다.

**고가약소리탕**

약탕기홍삼삼계탕 13,000원  
 약오리탕 반마리 20,000원 1마리 40,000원  
 토종닭 백숙 45,000원

한/식/뷔/페 6,000원

**고가 한식뷔페** 예약문의 062)226-8254  
 ※주차장 및 계모임, 단체모임 가능한 연석석 빈비

**2010 大韓民國 신지식인 대상 수상**

**오리요리 신지식인 박만순의 상차림 코스요리 등**

**월드덕 추천요리**

눈코.입을 동시에 즐겁게 하는 **즉석 불꽃구이** 효소 **월드덕 쪼** 한방**오리구이**

수상배경 2010. Korea Food Expo.COEX **쉐프의 상차림 월드덕 브랜드 요리출품**

건강에 좋은 백초, 솔솔 **“발효 효소”** 상시준비 **단체모임환영**

별미오리탕 6,000원 **점심특선**  
 天下第一 표고 버섯탕 10,000원  
 제철 야채전골(4인기준) 48,000원

**봉선동 월드덕** 많이많이 사랑해주세요! 062)671-2177,1177

•광주1등맛집 •다담회 한국맛집 •(주)외식공간 오리요리 최고맛집 •우리은행 우리나라우리명가 •광주은행 소호명가