

# 과자 가격표시 왜 안하나?

## ‘오픈 프라이스’ 폐지 과자·라면·아이스크림·빙과류 업체들 매출 줄까 표기 ‘미적 미적’... 소비자들 불만

과자와 라면 등 ‘오픈 프라이스’ 제도가 폐지된 4개 품목의 권장가격 정착이 되지 않고 있어 소비자들의 혼란을 사고 있는 것으로 나타났다.

정부는 지난 8월 과자와 라면, 아이스크림류, 빙과류에 대해 오픈 프라이스(유통업체가 상품의 판매가격을 결정하는 제도) 도입의 취지 효과를 없애 막음 원래대로 권장가격을 표기하겠다고 밝혔지만 2개월이 지난 현재 대형 할인점 등에서 권장가격이 표기된 제품을 만나기가 쉽지 않다.

12일 유통업체에 따르면 현재 라면

류만 80%, 과자류는 30% 정도만 가격표시가 이뤄진 것으로 나타났다. 아이스크림과 빙과류는 아직도 소비자가 권장가격을 볼 수 없다. 실제 이날 이마트 상무점에서 이들 4개 품목의 권장가격 표기제품을 찾아본 결과, 라면은 농심이 80%, 삼양과 오투는 각각 50% 선에 머무르고 있었으며 과자의 경우 롯데가 70%, 롯데 크라운과 오리온은 10%선에 불과했다. 아이스크림류와 빙과류는 100% 표기가 없었다.

이처럼 가격 표시가 늦어지는 이유에 대해 제조업체들은 재고 불량

과 소진과 내부 가격 조율 때문이라고 설명하고 있다. 그러나 가격 표시가 늦춰지는 속내는 따로 있다. 정부가 오픈 프라이스 시행 전인 지난해 6월 이전 가격을 요구하고 있어 제조업체로서는 가격 책정이 빠를수록 매출에 직접적인 타격이 미치지 때문이다.

또 이미 지난 4월 평균가격을 10% 가량 올린 바 있는 제조업체들이 다시 지난해 수준으로 가격을 매기기가 쉽지 않다. 환원된 권장가격 표시 제도가 규제사항이 아닌 권장사항이라는 점도 가격표기가 늦춰지는 또

한 이유다.

이에 따라 라면에 비해 제품 수가 많은 제과업체와 빙과업체는 권장가격 표시가 가장 늦어지고 있다. 이들 제조업체들은 최근엔 자식경제부에 권장가격이 책정된 품목 현황을 제출했다. 이 때문에 소비자들이 제대로 가격이 표시된 제품을 접하기까지는 11월이 넘어야 할 것으로 전망된다.

광주YWCA 관계자는 “과자와 라면 등의 제조업체가 가격 책정을 이유로 가격 표시를 미루면서 애꿎은 소비자들의 불편과 불만만 불러오고 있다”며 “오픈 프라이스에서 철회된 제품은 하루빨리 권장 가격을 제대로 표시해 유통질서를 바로 잡아야 한다”고 말했다.

*/임동욱기자 exian@kwangju.co.kr*



### ‘소울 푸드’ 토란

옆집 사는 동생네가 토란을 수확했다. 벌써 ‘뭘 만들어 먹을까’ 생각하고 있다.

내게 있어 토란은 ‘소울(Soul) 푸드’다. 딱 이맘때였을 것이다. 큰 아이 임신하고 입덧으로 물 한 모금 넘기지 못할 때 오로지 떠 오른 것이 바로 ‘외할머니표’ 토란국. 결국 할머니는 끓여 오셨고 토란국만은 참맛 있게도 먹었다. 그 후로도 그 추억이 그리울 때나 쓸쓸한 가을바람 불어대면 어김없이 토란국 한 그릇 끓여 먹었고, 그러면 온몸에 온기가 퍼지고 뭉든 내 마음까지 훈훈해졌다. 사실 토란은 국 말고도 할 수 있는 요리가 참 많다. 뿌리와 줄기, 이파리까지 모두 먹을 수 있는데다 ‘무엇을 넣느냐에 따라 그 맛도 참 많이 달라진다.’

토란은 곡물요리나 들깨가루 넣고 볶은 나물로도 가능하다. 때론 감자처럼 구워 먹기도 하고 쪄 먹을 수도 있다. 나는 그 동그란 모양이 귀여워 다른 야채들과 꼬치에 꿰어 오븐에 구워 볼 생각도 했었다. 그럼 줄기와 토란 이파리는 어떻게 먹을까? 줄기를 먹는 방법이야 다들 아실 테고 토란 이파리에 대해 이야기 하자면, 혹시 토란 잎 김밥을 드셔 보셨는지 모르겠다.

차린 음식 중에 손님들의 사랑을 듬뿍 받은 메뉴인데 맛이 강하지 않으면서 담백하다는 점 때문에 사람들은 늘 요리법을 물어 보곤 했다. 먼저 토란잎 말리는 요령부터 설명하자면 싱싱한 토란잎을 삶지 말고 그대로 줄에 꺾어 며칠 말리면 끝이다.

그렇다가 먹을 때 우려 쓰는데 미지근한 물에 담가 하루 정도 붉은 물을 충분히 빼 준다. 요령이라면 자주 물을 바꿔 줘야 한다는 것. 그렇게 하루 정도 우려낸 것들을 다시 삶는데 끓는 데 삶으면 조금만 찜뽀가 붙을 것이고 그 물에 그대로 다시 하루 정도 놓아둔다. 주의할

### ‘외할머니표’ 토란국 잊을 수 없어 뿌리~이파리 ‘알토란’ 같은 음식



점이라면 뜨거운 물을 버리고 찬 새 물로 바꾸지 말라는 것. 그레아 토란잎의 아리한 맛이 사라진다.

토란잎이 부드럽게 삶아지면 이제 나물을 만들 차례. 난 육수로 졸여 먹는 방법을 좋아하는데 재료로는 무 한 조각, 양파 반개 그리고 대파 정도가 필요하고 당근 등 냉장고에 있는 채소를 더 넣어도 좋다. 거기에 말치와 다시마, 표고버섯, 말린 새우가 있다면 넣어 끓여준다. 삶아둔 토란잎에 그 육수를 붓는데 분량은 이파리가 충분히 잠기도록 자박하게 넣어야 좋다. 거기에 다진 마늘 조금 넣고, 집 간장 서너 스푼으로 간도 맞추고, 들기름과 참기름을 조금 넣고 20분 이상 졸이듯 끓이는데 찻이 먹어서 이파리가 부드러워 먹기 편하다 싶으면 불을 끄면 된다.

그대로 먹으면 나물이요. 납작한 이파리 깔고, 김 한 장 깔고 소금과 참기름으로 비빔 밥 한 덩어리를 올려 말면 토란잎 김밥인데 이렇게 하니 아이들도 쉽게 친해져 요즘은 아예 ‘토란잎 김밥’ 하며 부르기도 한다. ‘알토란 같다’는 옛 말이 있다. ‘실속 있음’의 뜻이라는 데 뿌리부터 이파리까지 버릴 것 하나 없으니 딱 맞는 말이다.

*‘담양역의 열 두 달 살림법’ 저자 jazzchants@hanmail.net*



“다트게임 하고 야구 보세요” 기아자동차는 지난 11일 광주 무등경기장에서 열린 기아 타이거즈와 SK 와이번스의 ‘2011 프로야구 준플레이오프 3차전’에서 기아 타이거즈의 V11을 후원하여 온 고객들을 대상으로 K5·신형 프라이드 전시회 및 다트게임 이벤트를 실시했다.

## “스마트폰 이용 현금영수증 발급 받으세요”

### 국세청, 11월 14일부터... 거부 업소 신고도

다음달 14일부터 스마트폰을 이용해 현금영수증을 발급받거나 발급을 거부하는 업소를 신고할 수 있게 된다.

따라서 그동안 대형할인마트나 편의점 등에서 현금으로 물건을 산 뒤 현금영수증을 발급받기 위해 현금영수증 카드를 갖고 다니거나 결제할 때마다 휴대전화 번호, 주민등록 번호를 제시해야 했던 불편이 사라지게 됐다.

국세청은 14일 “현금영수증과 신용카드 거래의 투명성을 높이기 위해 스마트폰으로 모바일(M)현금영수증 홈페이지(http://m.

taxsave.go.kr)에서 신고서와 거래증명 등을 작성·전송하거나 현금영수증을 발급받을 수 있는 시스템을 개발했다”고 밝혔다.

국세청은 현금영수증사업자가 지켜야 할 사항 등 3개 고시개정 내용을 내달 1일까지 행정예고하고 14일부터 시행하기로 했다.

이용방법은 M현금영수증 홈페이지에서 스마트폰으로 QR코드, DM코드, 1차원 바코드 등 M현금영수증카드를 다운로드 받아 사업장이나 가맹점에 설치된 단말기에 접속하면 된다.

국세청은 연말까지 대형할인마

트, 편의점 등에 우선 단말기를 설치하고 내년중 대부분의 가맹점으로 설치를 확대할 방침이다.

특히 M현금영수증카드란 있으면 현금영수증 발급 거부 및 신용카드 결제 거부 등에 대해 모바일 신고가 가능해지고 가맹점의 현금영수증 발급내역도 조회가 가능하다.

현금영수증 발급과 신용카드 결제를 거부한 가맹점에 대해서는 5%의 가산세가 부과되며 발급 거부 사례를 신고하면 1만~200만원, 현금영수증 발급 의무화 사업장의 미발급 사례 신고시에는 미발급 금액의 20%(300만원 한도)의 포상금이 지급된다.

*/최재호기자 lion@kwangju.co.kr*

## 광주·전남 9월 고용동향 개선

광주·전남지역의 지난 9월 고용동향이 다소 나아진 것으로 나타났다.

12일 호남지방통계청이 내놓은 ‘2011년 9월 광주·전남 고용동향’을 보면 광주의 9월 취업자는 68만3000명으로 지난해 같은 달보다 2.3% (1

만6000명) 증가했다.

산업별로는 사업개인공공서비스업(1만1000명), 농림어업(8000명), 도소매·음식숙박업(5000명) 등이 증가한 반면, 건설업(-6000명), 전기·운수·통신·금융업(-6000명) 등은 감소했다. 고용률은 57.6%로 전월보다 0.5%포인트 상승했으며 지난해 같은 달과는 같은 수준이었다. 실업률은 2.0%로 지난해 같은 달보다 0.8%포인트 하락했다.

전남지역 6월 취업자는 89만5000명으로 지난해 같은 달보다 1.7% (1만5000명) 증가했다.

산업별로는 농림어업(1만8000명), 전기운수통신금융업(1만5000명) 등은 증가했지만 도소매·음식숙박업(-9000명), 제조업(-6000명), 사업개인공공서비스업(-3000명) 등은 감소했다. 전남의 9월 고용률은 62.7%로 지난해 같은 달보다 1.0%포인트 상승했다.

*/임동욱기자 exian@kwangju.co.kr*

등위	당첨금(원)	당첨번호
1등	월 500만원 X 20년	5조 1 6 5 8 6 4
		4조 3 2 5 7 5 2
2등	100,000,000	5조 1 6 5 8 6 3
		4조 3 2 5 7 5 1
3등	10,000,000	각조 7 6 8 9 8 6
4등	1,000,000	각조 9 3 2 9 3
5등	200,000	각조 1 7 3 8
6등	2,000	각조 4 4
		각조 6 3
7등	1,000	각조 6
		각조 9

## 광주, 미래형 치과산업 선도도시로

### 대한치과기재협회·대한치과산업협의회 분소 개소

광주가 미래형 치과산업 선도도시로 거듭난다.

광주테크노파크(원장 유동국)는 12일 치과산업 중추 기관인 (사)대한치과기재협회와 대한치과산업협의회 분소를 광주에 유치해 개소식을 했다고 밝혔다.

대한치과기재협회는 치과기자재의 제조·판매와 관련된 협회로 현재 500여 회원사가 참여하고 있고, 대한치과산업협의회는 치과용품 관련 국내 제조업체들의 모임체로 150여 회원사가 활동하고 있다.

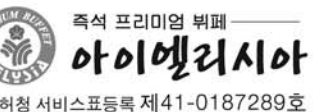
이들 협회의 분소 설치에 광주는 처음으로, 미래형 치과산업 벨트구축 사업에 우수한 인프라를 활용하는 치과용 부품소재 기술개발 및 사업화를 위해 적극 참여하겠다”고 말했다.

*/박정욱기자 jwpark@kwangju.co.kr*

용하기 위한 양 협회 회원사의 광주 이전도 잇따라 전망이다.

광주테크노파크는 또 이날 전남대 미래형 생체부품소재RIS사업단, 조선대 치과용 정밀장비 및 부품지역혁신센터, 순천대 차세대 전략산업을 희유자원 실용화센터 등 광주·전남 지역 치과 관련 9개 기관간 업무협약(MOU)을 체결했다.

임양래 대한치과산업협의회 회장은 “광주시가 추진하고 있는 ‘미래형 치과산업 벨트구축 사업’이 본격 추진될 경우, 회원사들이 대거 광주의 우수한 인프라를 활용하는 치과용 부품소재 기술개발 및 사업화를 위해 적극 참여하겠다”고 말했다.



150여가지의 즉석메뉴(샐러드, 양식, 일식, 중식, 한식)를 온 가족이 마음껏 취향에 따라 드실수 있는 즉석 프리미엄뷔페



가격안내 (이용시간: 11:30~22:00)

- 평일 성인(중학생이상) : 25,000원
- 토·일·공휴일 성인(중학생이상) : 29,000원

각종 모임 및 행사예약 (150석, 92석, 52석, 32석, 24석, 12석)  
 ● 돌잔치, 피로연, 회갑연, 결혼연, 세미나 | ● 출장뷔페, 도시락

유·스퀘어 예약문의 062)671-1199 | 광주종합버스터미널 2층

## 유·스퀘어 자우나

24시간

**각종 편의시설**

수면실(침대) · 피부샵(스포츠아사지) 인터넷 · 안마기 · 이온원 · 세션 · 세화

**유·스퀘어 2층 아이엘리시아 옆**

문의전화 062)352-4455 | 터미널 주차장 2시간 무료