

월급 빼고 다 올랐다...가계 '신음'

물가 뛰고 실업률 악화...실질임금 증가율 -3.49%

경제고통지수 7.5...2000년대 들어 세번째로 높아

올해 가계고통이 역대 세번째로 심한 것으로 나타났다. 실질임금이 줄어 들고 물가상승률과 실업률이 크게 악화한 탓이다.

28일 한국은행과 고용노동부, 통계청 등의 자료를 보면 올들어 9월까지 실질임금 증가율은 -3.49%다. 역대 세번째로 낮은 수준이다.

식료품 가격부터 공공서비스요금까지 일제히 올라 소비자물가 상승률이 평균 4%를 기록했다. 그러나 임금 상승률은 이에 미치지 못해 실제로 받는 월급이 줄어든 것이다. 월급 빼고 다 오른 셈이다.

실질임금 증가율은 외환위기 때인 1998년 -9.31%로 최저치였다. 금융위기 때인 2008년에는 -8.54%로 떨어졌다.

1994년부터 2010년까지 이들 3개년을 제외한 다른 해의 실질임금 증가율은 0.98(2001년)~8.16%(2002년)다. 실질임금이 모두 올랐다는 뜻이다.

소비자물가 상승률이 실업률을 더한 경제고통지수는 올해 1~10월 평균 7.5를 기록했다. 2001년과 2008년을 제외하면 2000년대 들어 가장 높다.

올해의 경제고통지수는 1~10월 평균 소비자물가 상승률 4.0(%)과 실업률 3.5(%)를 더해 산출했다.

경제고통지수가 가장 높았던 해인 2001년에는 8.1(물가 4.1+실업률 4.0)이었다. 이후 2008년에는 7.9(물가 4.7+실업률 3.2)로 두 번째였다.

실질임금 증가율과 가계고통지수 모두 소비자물가지수를 기본으로 산출하는 것이어서 올해 들어 가파르게 치솟은 물가가 가계고통의 주범인 셈이다.

가계고통은 내년 상반기에 더 커질 것으로 전망된다. 세계경기가 둔화하면서 물가상승률이 진정되지 않거나 실업률이 악화할 개연성이 크기 때문이다.

올해 들어 10월까지 청년층 체감실업률은 20%를 넘어섰다.

내년은 글로벌 경기 둔화로 고용사정이 나빠질 것으로 예상돼 가계 고통이 더욱 심화할 것으로 우려된다.

정부와 한국은행, 각종 연구소는 내년도 경제성장률을 당초 예상보다 낮춰잡았다.

11월 중 광주지역 소비자물가는 식료품·비주류음료(+5.8%), 의류·신발(+6.3%) 등을 중심으로 오름폭이 크게 확대(+3.7%→+4.5%)됐다. 전남지역도 소비자물가 오름폭이 확대(+3.6%→+4.4%)됐다.

지난달 광주지역 실업률은 소폭 하락(2.1%→2.0%)했고, 전남지역 실업률 1.5%로 전담과 같았다.

/박정욱기자 jwpark@kwangju.co.kr

▼	코스피지수	1825.12 (-16.90)
▲	코스닥지수	495.22 (+3.58)
▲	금리 (국고채 3년)	3.39% (0.00)
▼	원·달러 환율	1156.00원 (-2.80)

※수치는 전일 증가기준

광주지방국세청장에 서국환씨



국세청은 광주지방국세청장에 서국환(56·사진) 서울청 조사2국장, 대구청장에 하종화(56) 서울청 조사4국장을 내정했다.

서 내정자는 무안 출신으로 목포상고를 나와 9급 공채로 출발해 익산세무서장, 소득세과장, 조사2과장 등을 차례로 지냈다. 김형균 광주청장은 28일 오전 11시 정부광주합동청사 2층 대강당에서 퇴임식을 갖고 명예퇴직했다. 후임 인사는 30일자로 이뤄진다.

국세청은 현직 1급과 국장급 인사를 부산청의 1급청승격이 매듭지어지는 2,3월 중에 단행할 것으로 예상된다.

/최재호기자 lion@kwangju.co.kr



28일 오전 정부광주합동청사 2층에서 김형균 광주청장이 퇴임식을 하고 있다.

경제 프리즘



송기진

혹흥피 해라 하여 벌써부터 상서로운 새해로 점쳐지는 2012년 임진년이 바로 코앞이다. 짐무실 참된 밖을 통해 본 무등산 정상은 하얀 눈으로 뒤덮여 참으로 아름다운 자태를 자랑하면서 신묘한 한 해도 이제 마무리 되어가고 있다.

2011년은 한국을 비롯한 글로벌 경제가 암흑의 터널을 지나왔다고 해도 과언이 아닐 것이다. 연초부터 그리스 디폴트 사태가 촉발되어 세계 경제가 침체 국면에 들어섰다. 지난 2008년 금융위기는 가계 위주의 미국발 서브프라임 모기지 사태가 그 단초였지만, 이번 유럽발 재정위기는 국가 재정이 바닥나면서 국제를 보유한 유럽은행들이 연쇄적으로

덮여 원근감이 없어지는 시야 상 실상태를 의미하는 등산용어다. 그래서, '백시(白霧)현상'이라고도 한다. 주로 겨울철에 일어나는 현상으로 눈이 많이 내려서 모든 것이 하얗게 보이고 원근감이 없어져 당장 눈앞에 낭떠러지가 있는지조차 알아 볼 수 없는 상태를 얘기한다.

지금의 국제경제 동향과 증시도 마찬가지다. 유럽중앙은행(ECB)이 유럽 523개 시중은행에 4,890억유로(약 737조원) 긴급 수혈에도 불구하고 유로존을 비롯한 국제자금융시장은 당장 한 치 앞을 내다볼 수 없는 오리무중 상태가 계속되고 있는 것이다.

더욱이 이같은 유럽발 외풍에 지난 17일, 북쪽에서 발생한 메가

화이트 아웃

위기에 빠지는 초유의 사태를 맞이하게 되었던 것이다.

미국에서 재채기하면 한국은 독감에 걸린다고 했는가? 세계 경제가 글로벌화되면서 바다 건너 미국이나 유럽의 경제상황이 이제는 더 이상 강 건너 불구경할 일이 아닌 세상이 되었다. 특히, 대외무역의존도가 102.2%로 OECD 주요국가 중 최고수준인 우리 한국경제에는 유럽발 재정위기에 더욱 민감할 수밖에 없는 환경이다.

한국의 수출비중도 GDP 대비 52%에 육박하고 있어 우리 경제는 유럽과 미국의 경제성장률 둔화와 재정위기 등 해외충격에 더욱 취약할 수밖에 없는 구조다. 세계 경제성장률이 1%포인트 하락시 한국의 수출은 3%포인트 감소할 것이라는 경제당국의 분석자료는 이러한 상황을 잘 대변해 준다.

현재의 국제경제 동향은 글로벌 증시에서 더욱 확연히 나타난다. 한국을 포함한 글로벌 증시는 지금 일제히 '화이트 아웃(white out)' 상태에 빠져 있다. '화이트 아웃'이란 원래 눈 표면에 가스가

톤급 소식까지 가세해 국제경제의 불확실성은 한층 더 커졌다. 결국, 화이트아웃 대응책은 길게 보고 행동하라는 '갈택이어(竭澤而漁)'나 항상 먼 곳을 내다보라는 '교사채신(敎師採薪)'의 자세를 견지하는 것이 재적이 아닐까?

다가오는 새해는 임진년. 임진년 하면 한국사에서 가장 생각나는 해가 바로 1592년 임진왜란이다. 지금으로부터 정확히 420년 전 승병을 이끌고 한양 수복에 공을 세운 분이 있다. 그 유명한 서산대사가 그 주인공. 서산대사의 시 중에 김구 선생을 비롯해 가장 애송되고 있는 한시는 바로 '담설야중거(踏雪野中去)'다. '눈 덮인 들판을 걸어갈 때는 모름지기 그 발걸음을 어지러이 하지 말라, 오늘 걷는 나의 발걸음은 뒤따라오는 이의 길이 될지니!'를 항상 가슴에 새기면서 임진년 새해를 맞이해야 할 것이다.

<광주은행장>

- ▲우리은행 수원지점금융본부장
- ▲우리은행 영암지점원장
- ▲우리은행 집행부원장



박지현의 살림 레슨

2011년을 보내며

2011년도 딱 이틀 남았다. 아쉽지만 또 한 세월이 끝나간다. 며칠 전에는 혼자서 올 한 해를 되돌아보며 한편으론 내년을 어떻게 보낼 것인지 계획해 보았다. 물론 세상살이 내 마음대로 되겠느냐만 '꿈꾸면 이루어진다!'는 말을 믿으며 내년 역시 아름다우리라 기대한다.

일주일째 냉장고를 텅 비는 중이다. 목은 음식으로 부지런히 먹을거리를 만들었다. 새해를 목은 것들로 채울 수만은 없지 않은가. 먹는 것보다 익는 속도가 더 빠른 흥시는 맘에 걸려 지퍼 백에 담아 냉동실에 저장하거나 흥시소스 썰러드나 흥시 닭볶음탕을 만들었다. 간단히 말하자면 설탕이나 꿀을 넣을 자리에 흥시를 넣었다는 말이다. 그 뿐만이 흥시죽과 흥시 아이스크림 혹은 맵쌀가루 넣고 찐 흥시 설기도 가능할 것이다.

하루간 오늘 역시 유통기한 다가오는 것들을 풍광 꺼내 놓고



냉장고 속 목은 음식 연말 정산

시골표 우유죽 한 그릇 어때요?

공리하다 보니 한국의 죽과 서양의 리조또 중간 정도 되는 음식이 만들어졌는데 그것이 팬파오 오믈렛에 소개하겠다.

먼저 1인분 쌀 불려 놓은 것. 물론 처음엔 크리스마스 날 음식으로 스프 대신 전복죽을 낼 생각이었는데 다른 것에 밀려 며칠째 냉장고에 있었던 것이다. 그 외에 멸치 다시마와 야채 육수 내 놓은 것 조금, 굴 아주 조금, 유통기한이 내일인 우유, 명란젓이 그 주인공이다.

시작할 때만 해도 '타락죽을 쓸까' 생각하였다가 불린 쌀을 가는 일이 귀찮아 다시 전복죽으로 풀리곤 참기름 넣고 불린 쌀을 달달 볶는 중이었다. 하지만 잠깐 생각해 보니 나머지 재료를 모두 써서 할 수 있는 요리가 번뜩 떠올랐다. 바로 리조

또, 스페인 말로는 빠에야라 부르는 밥도 아니고 죽도 아닌 그것이었다. 물론 재료와 방식은 한식에 가까우며 맛 역시 우리 입맛에 더 맞아 한국식 리조또? 아니 시골표 우유죽이라 불러도 될 것 같다. 혹 나처럼 냉장고 연말 정산할 분들을 위해 만드는 과정을 공개하겠다.

먼저 참기름에 불린 쌀을 살짝 볶다가 마늘 한 개를 편으로 썰어 넣고 다시 볶는다. 쌀이 투명해졌다 싶으면 육수와 우유를 넉넉하게 붓고 끓이는데 죽이 끓기 시작하면 대파 한 뿌리 중 흰 부분만 잘게 다져 넣고 굴과 소금 그리고 곱질을 벗긴 명란젓 한 스푼을 넣고 섞어 넣고 눈치 않도록 약한 불에서 저어가며 끓인다. 쌀이 부드럽게 퍼져 죽 상태로 되었을 즈음 불을 끄면 완성인데 일반 리조또보다 맛이 더 개운하고 담백하다. 바로 리조또에 들어가는 올리브유나 버터, 그리고 생크림과 치즈를 모두 생략하고 참기름으로 대체했기 때문인데 우유와 참기름의 궁합 그리고 명란젓이 아주 잘 어울렸다. 매콤한 맛을 좋아하시는 분들은 청양 고추를 다져 넣어도 좋고 물론 굴 대신 다른 해산물로 대체 가능하며 육수를 사용하면 아예 안 넣어도 괜찮다. 다만 마늘 편과 대파 머리 부분은 꼭 빼지 말고 당부하고 싶는데 바로 개운한 맛의 비밀이 거기에 숨어 있기 때문이다. 하여간 같은 방식으로 크림치즈 스카게티를 해도 좋고 버섯을 볶아도 맛있다.

따뜻한 죽 한 그릇을 끓여 놓고 학원 때문에 늦은 큰 아이를 기다리며 서성인다. 무성하던 일이 사라져서일까? 하늘은 넓어졌고 양상한 가지사이로 별은 더 반짝인다. '축복을 잃는다면 어는새 다른 축복이 들어선다'던가. 긴긴 겨울밤이 별 하나라도 참 아름답다.

<담양댁의 열두 달 살림> 저자 jazzchants@hanmail.net

Le쿠스쿠스패밀리레스토랑
종이 울리면 따뜻한 음식이 나옵니다.
당신께 드리는 맛의 사치
Merry Christmas



쿠스쿠스: 광주수완점
광주신세계점(12월 OPEN)
체인점 문의: 062)371-0011
체인점 지역: 대전, 전북, 전남, 광주