

천일염 4600t 올 첫 정부수매

9월까지 18억원 규모… 전남 생산어가 가격안정 기대

정부가 올해 처음으로 천일염 수매에 나선다. 그동안 비축 대상 수산물은 명태, 오징어, 고등어, 갈치, 조기 등 5개 품목이었다.

전남도는 천일염의 과잉생산에 따른 산지 가격 하락과 김장철 물가안정을 위해 9월말까지 천일염 4600t을 수매하기로 했다고 밝혔다.

20kg 포대 기준 23만 가마며 사업비 18억원은 전액 국비다.

수매는 산지 가격이 kg당 300원 이하로 떨어지면 수협중앙회와 대한염업조합을 통해 이뤄진다. 현재 산지 가격은 270원선이다. 수매한 천일염은 신안군수협에서 보관하며 김장철 등 수요가 많은 시기에 가격 안정용으로 공급될 예정이다.

천일염은 바닷물을 염전으로 끌어

들여 햇볕과 바람으로 수분을 증발시켜 생산하는 만큼 날씨에 따른 생산량 편차가 크다.

여름철은 불볕더위로 생산량이 급증하지만, 저장시설 부족과 생활비 충당을 위해 홍수출하가 불가피해 산지가격이 급락하는 경우가 많다.

이 과정에서 중간 유통상의 사재기와 김장철 가격 폭등의 악순환이 되풀이돼 왔다.

지난해 소금 산지가격은 1~5월에는 평균 500원/kg 하던 것이 6~8월에는 300원으로 뚝 떨어졌다가 9~12월에는 370원을 형성했다.

본격적인 김장철인 11월에서 이듬해 1월까지는 1000원까지 폭등하기도 했다.

그러나 정부비축 수매량이 전체 생

산량을 감안할 때 너무 미미해 가격 안정효과가 얼마나 있을지는 미지수다.

전남도는 정부수매 비축량을 현재보다 2배가량 많은 1만t까지 확대해 줄 것을 정부에 건의할 계획이다. 지난해 전남지역 천일염 생산량은 29만t, 금액으로 1085억원, 전국 대비 87%와 86%를 각각 차지했다.

어느 수는 신안과 해남, 영광 등 8개 시군에서 1027가구, 면적은 3033ha로 국내 전체 염전의 81%에 달한다.

전남도 관계자는 “천일염이 공산품과 비교해 가격 변동이 큰 것은 생산과 수요 시기가 차이가 나기 때문이다”며 “이번 천일염 수매는 생산어 가와 소비자 모두에게 큰 도움을 줄 것으로 기대하고 있다”고 말했다.

/오페리기자 kroh@kwangju.co.kr



지난 30일 나주시 공산면 나주영상테마파크 다야뜰에 춘자국이 만개해 노란색 꽃 물결을 이루고 있다.
(나주시 제공)

완도산 청정 해조류, 서울 학교식탁에 오른다

9월부터 250개교 급식재료 공급… 내년 593개교 확대

완도산 해조류 등 수산물이 오는 9월부터 서울지역 학교 급식 재료로 공급된다.

30일 완도군에 따르면 서울지역 769개 학교 급식소 가운데 9월부터 250개 학교에 완도산 수산물을 공급한다. 내년부터는 593개 학교로 확대 공급할 계획이다.

이는 지난 27일 완도군과 서울시 농수산식품공사 간 친환경 해조류 급식

재료 공급 협약에 따른 것이다. <사진> 완도군이 해조류 등 수산물을 학교 급식에 공식 공급하기는 이번이 처음이다.

완도군과 농수산식품공사는 해조류 식품의 위생 안정성을 확보하고 안정적으로 공급하기 위해 방사성검사, 중금속·잔류검사를 철저히 시행해 안전한 먹거리를 제공한다.

김종식 완도군수는 “청정바다에서



생산한 해조류의 풍부한 영양분이 학생들의 발육을 돋우고 체력을 향상시키는데 큰 도움을 줄 것”이라고 강조했다.

/완도=정은조기자·서부취재본부장

나주·화순·담양·장성, 수도권서 직거래장터

제철 농산물 인기… 맞춤 주문 판매 확대키로

나주와 화순, 담양, 장성 등 광주 인근 4개 시·군이 둥쳐 수도권 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 직거래장을 열었다.

나주시에 따르면 ‘오색마을 춘하추동 농촌사랑 직거래장터’가 지난 28일부터 서울시 강서구 방화 근린공원 광장에서 나주시 주관으로 3일간 열렸다.

올해로 2회째인 직거래장터에는 4개 시·군 공무원과 생산자 단체가 머리를 맞대고 준비한 ‘제철 농산물 꾸

려미’ 세트가 첫 출시돼 눈길을 끌었다. 꾸러미 마케팅은 특별한 날 특별한 장소가 없어도 연중 도시 소비자를 상대로 직거래 판매가 가능한 것

이 장점이다.

4개 시·군은 ‘제철 농산물 꾸려미’에 대한 소비자들의 호응도가 높을 경우 ‘맞춤형 택배 주문 판매 시스템 제’로 확대할 예정이다.

또 고정 고객들을 위주로 운영될 꾸러미 마케팅은 사업 주체를 확장하고 각 지자체별로 3명씩 총 12명의 실

력했다. /나주=손영철기자 ycson@

무협의팀 구성이 마쳤다.

나주시 조합공동사업법인과 장성군농협연합사업단, 화순군농협, 담양군농협연합사업단이 맡아 싱싱한 제철 농산물을 공급하게 된다.

직거래장터에서는 국비지원을 계기로 연중 한차례에 그쳤던 장터 개설을 6월과 11월에 각각 한차례씩 연중 2회로 늘렸다.

임성훈 나주시장은 “4개 시·군은 지난해 5월부터 수도권에서 공동 판매행사를 갖고 있다”며 “이런 행사가 전남지역 친환경농산물의 우수성을 널리 알리고, 농업인과 도시 소비자를 연결시켜 주는 도·농 상생의 모델로 자리잡을 것으로 기대한다”고 말

했다. /나주=손영철기자 ycson@

세계인이 취한 ‘강진 설성 사또주’

미국 국제주류품평 은상

강진 병영주조장에서 생산되는 ‘설성 사또주’(사진)가 최근 미국 샌프란시스코에서 열린 국제주류품평회(SWSC)에서 은상을 수상했다.

미국 국제주류품평회는 영국 국제주류품평회(IWSC)와 벨기에 몽드셀렉션과 함께 세계 3대 주류품평회 중 하나다.

전 세계 60개국에서 1250종의 주류가 참가한 이번 대회에서 설성 사또주는 세계적 술 전문가와 바이어, 자문위원, 평론가 등의 엄격한 블라인드 테스트를 거쳐 최종 선발됐다.

설성 사또주는 조선시대 강진 병영절도사들이 즐겨 마셨다는 술로 장기간 숙성 과정을 거쳐 향취가 은은하고 알코올 도수가 40도로 높지만 목 넘김이 부드럽다.

사또주를 제조하는 김경식 병영주조장 대표는 반세기 동안 오



로지 전통술 제조에 힘써온 장인으로 잘 알려져 있다.

깨끗한 물, 친환경 쌀, 오디, 복분자 등 좋은 재료만을 엄선해 술을 빚어 왔다.

2012년 전국 술 품평회에서 사또주로 대상을 받은 등 국내에서 손꼽는 최고의 술도자로 인정받고 있다. /강진=남철희기자 choul@

특허 받은 뚝배기에 담긴 뜨끈한 창평국밥 한 그릇

담양 국밥거리 업소, 무균열 뚝배기로 전량 교체

슬로시티 담양의 대표 슬로푸드 중 하나인 창평국밥을 특허받은 무균열 뚝배기로 즐길 수 있게 됐다.

30일 담양군에 따르면 수준높은 음식문화를 선도하고 전통적인 향토음식산업의 경쟁력을 높이기 위해 창평국밥거리 업소들

이 현재 사용 중인 뚝배기를 특허받은 무균열 뚝배기로 전량 교체하기로 했다.

창평국밥은 떡갈비, 대통밥, 죽순요리 등과 함께 맛의 고장으로 통하는 담양군이 지역의 대표 음식민을 골라 선정해 놓은 담양 10미(味)에 이름을 옮리며 맛과 영양 만점인 대표 슬로푸드로 자리 잡았다.

특히 황토 질그릇(뚝배기)에 담긴 뜨끈한 국물을 즐기는 향토 음식으로 오래 전부터 서민들과 친근한 음식으로 사랑받고 있다. /담양=정재근기자 jjg@

한 사랑을 받았다.

그러나 오랜 가열시간 등 조리 과정이나 세척 등에서 뚝배기에 생긴 균열로 인해 완전 세척이 되지 않고 있다는 실험 결과가 나오면서 논의 끝에 균열이 생기지 않는 뚝배기로 전량 교체하게 됐다.

이를 위해 군은 군비 1200만원을 지원하고 나머지는 업소들이 자부담해 특허뚝배기 2200개를 구입, 창평국밥거리 7개 업소에서 사용 중인 뚝배기를 모두 교체해 사용하기로 했다.

창평국밥은 떡갈비, 대통밥, 죽순요리 등과 함께 맛의 고장으로 통하는 담양군이 지역의 대표 음식민을 골라 선정해 놓은 담양 10미(味)에 이름을 옮리며 맛과 영양 만점인 대표 슬로푸드로 자리 잡았다.

특히 황토 질그릇(뚝배기)에 담긴 뜨끈한 국물을 즐기는 향토 음식으로 오래 전부터 서민들과 친근한 음식으로 사랑받고 있다. /담양=정재근기자 jjg@

3人3色 색깔이 살아있는



매주 월~금 밤 9시 40분 방송