

# 김장비용 전통시장 이용하면 17만4500원

〈4인 기준〉

광주, 전국 평균 22만2600원보다 4만8000원 저렴

배추·무 등 풍년 재료값 하락... 최근 5년 평균비 5.1%↓

배추와 무 등 김장 주재료의 풍년으로 올해는 더욱 김장 부담을 덜 것으로 기대된다. 소금과 새우젓 등도 평년보다 저렴해 올 김장 비용은 4인 기준 광주 17만4500원~22만2657원이 될 것으로 보인다.

한국농수산식품유통공사(aT)는 29일 "10월(1~20일) 기준 4인 가족 분량의 김치를 담그기 위한 재료 13개 품목을 구매하는데 비용이 평균 22만2657원으로 집계됐다"고 밝혔다.

이는 2010~2014년 5년간 평균 가격인 23만4636원보다 5.1% 낮고 지난해 동기(21만6782원)보다 2.7% 높은 수치다.

광주지역 재래시장에서는 더욱 저렴한 가격에 김장 재료를 구입할 수 있다. 양동시장 기준, 지역 내 재래시장의 김장 비용은 전국 평균보다는 저렴한 17만4560원일 것으로 나타났다.

김장 주재료인 배추와 무, 쪽파, 갓 등의 풍년으로 가격이 크게 떨어져 재래시장의 더욱 싼 가격에 장을 볼 수 있게 됐다.

현재 광주 양동시장 기준 배추 1포기는 2500원으로 평년(2883원)보다 약13.3%, 무 1개는 1500원으로 평년(2167원)보다 약 30.8%, 쪽파 1kg은 2500원으로 평년(3273원)보다 약 23.6%, 갓 2.6kg은 5000원으로 평년(8032원)보다 약 37.7%, 대파 1kg은 2000원으로 평년(2300원)보다 약 13% 하락했다.

이 밖에 27일 소금은 8kg에 6000원, 새우젓 1kg에 8000원, 고춧가루 1.8kg에 3만1000원, 멸치액젓 1.2kg에 5000원으로 전국 평균 보다 각각 -46.1%, -44.3%, -32.1%, 3.3% 차이를 보이고 있다.

반면 양념 재료와 속 재료는 가격이 올랐다.

## ■ 김장 재료 구매 비용

재료	비용(원)	2010~2014년 평년 대비
배추 1포기	2500	13.3% ▼
무 1개	1500	30.8% ▼
쪽파 1kg	2500	23.6% ▼
갓 2.6kg	5000	37.7% ▼
대파 1kg	2000	13% ▼
마늘 1kg	8000	26.3% ▲
생강 1kg	8000	26.3% ▲
굴 1kg	1만2000	9.1% ▲
미나리 1kg	5000	28.2% ▲

\*10월 현재 광주양동시장 기준

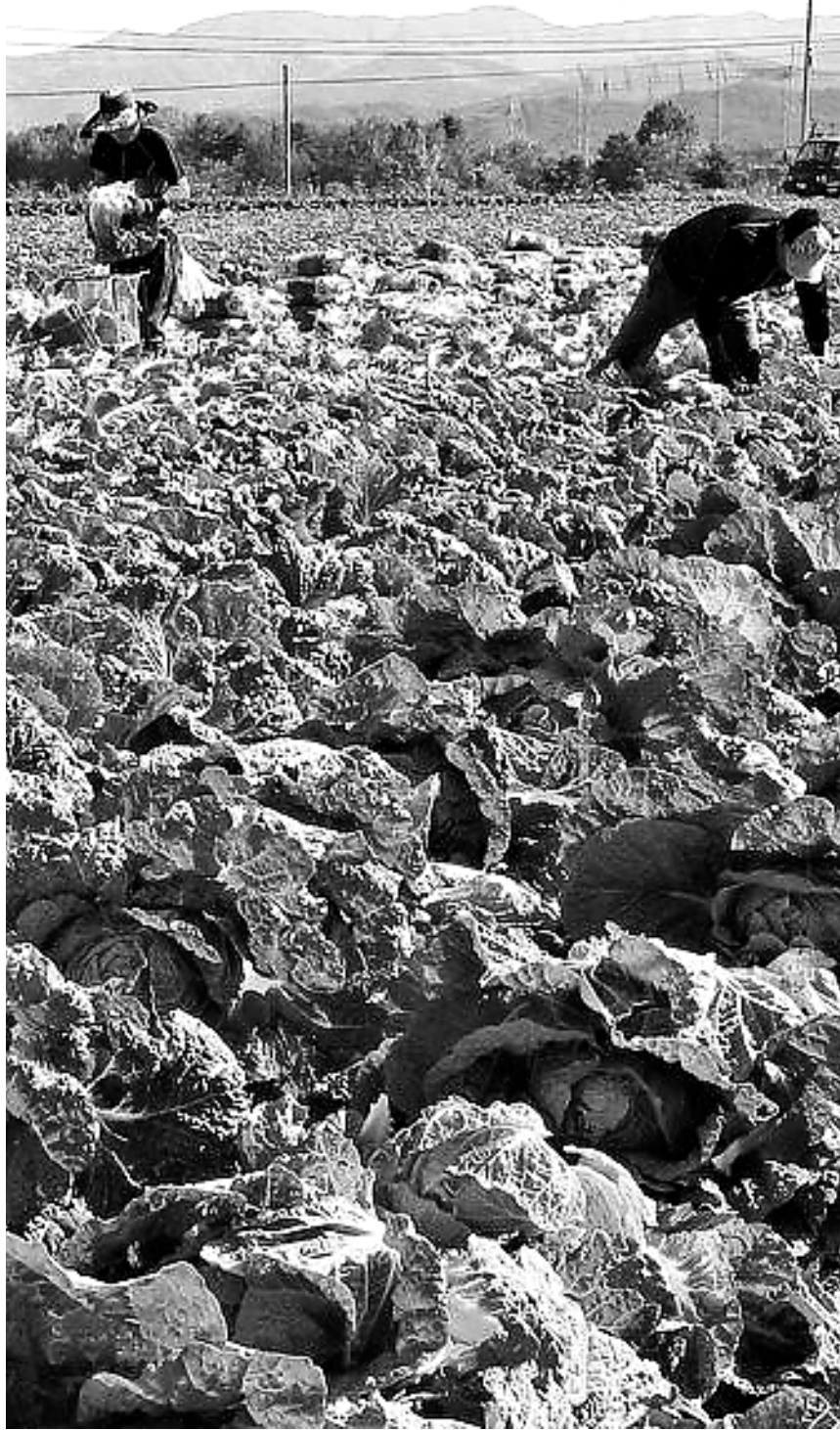
광주 양동시장 기준 마늘 1kg은 8000원으로 평년(6333원)보다 약 26.3%, 생강 1kg 또한 8000원으로 평년(6333원)보다 약 26.3%, 굴 1kg은 1만2000원으로 평년(1만1000원)보다 약 9.1%, 미나리 1kg은 5000원으로 평년(3900원)보다 약 28.2% 상승했다.

마늘은 재배 면적이 많이 줄고 고온과 가뭄의 타격을 받아 작황이 부진해 가격이 상승한 것으로 해석된다.

한편 가족 수가 감소하고 김장김치의 이용기간이 줄면서 평균 김장량이 줄고 있다. 종합식품기업인 대상FNF 증가집이 지난 1~7월 648명의 주부를 대상으로 블로그를 통해 설문조사한 결과, 이 중 69%가 김장을 할 계획이라고 답변했다.

김장을 하겠다고 답변한 주부 중 예상하는 김장 배추 양에 대해서는 10~20포기라고 답변한 주부가 38.4%로 가장 많았고 10포기 이하(19.7%)가 그 뒤를 이어 김장량이 줄어들고 있는 것으로 나타났다.

○광복기자 kroh@kwangju.co.kr



속이 꽉찬 배추

농촌들에서 농민들이 가을배추를 수확하며 바쁜 일상을 즐기고 있다. <광주일보 자료사진>

## 결혼 시즌...예식장 예약피해 올 89건

소비자원 접수, 78.4%가 계약금 환급 거부

결혼 시즌을 맞아 음식점 관련 피해가 잇따르고 있다.

한국소비자원은 29일 "예식장 예약과 관련한 피해가 해마다 증가하고 있다"고 밝혔다.

소비자원이 접수한 예식장 이용관련 피해는 지난 2012년 138건에서 2013년 178건, 2014년 161건으로 최근 3년간 계속 늘어났다. 올해는 1~8월 모두 89건의 피해사례가 접수됐다.

소비자원이 지난해 1월부터 올해 8월 까지 접수한 피해 사례 250건을 분석한 결과 계약해제와 관련한 피해가 196건으로 78.4%를 차지했다.

주로 소비자의 계약해제 요구에 대해

계약금 환급을 거부하거나 과도한 위약금을 청구하는 경우였다. 계약해제 다음으로는 계약 내용 불이행이 총 22건으로 전체의 8.8%를 차지했으며, 서비스 불만족이 13건으로 5.2%, 식대를 포함한 과도한 비용 청구가 11건으로 4.4%였다.

피해 사례와 관련해 소비자와 업체가 합의한 비율은 절반이 채 안 되는 121건으로 나타났다.

한국소비자원은 현행 소비자분쟁해결기준에 따라 예식일 90일 전까지는 계약금 전액을 환급받을 수 있으며, 계약을 할 때에는 세부 내용과 조건을 꼼꼼히 따지라고 조언했다. /연합뉴스

## 커피·바나나...농약 잔류기준 강화

내년 말부터 커피·아몬드와 같은 '견과류'나, 바나나·망고 같은 '열대과일류'처럼 수입 의존도가 높은 농산물의 농약 잔류허용 기준이 강화된다.

식품의약품안전처는 이와 같은 내용을 위주로 '식품의 기준 및 규격'을 개정해 고시한다고 29일 밝혔다.

기준에는 수입 의존도가 높은 견과류나 열대과일류에서 국내 기준이 없는 농약이 검출되면 국제식품규격위원회(CODEX)의 기준이나 비슷한 농산물의 최저 기준을 적용해왔다.

앞으로는 국내 기준이 정해지지 않은 농약은 모두 0.01ppm 이하로만 허용하기로 했다. 사실상 농약이 검출되지 않는 수준으로 관리하겠다는 방침이다.

이와 같은 '수입 과일에 대한 농약 포

지티브리스트 시스템'은 내년 12월 31일 시행될 예정이다.

견과류, 과일·채소류 음료의 중금속 기준도 강화된다.

견과류에 대해서는 납(0.1ppm 이하), 카드뮴(0.3ppm 이하) 등 기준을 새로 만들고, 과일·채소류 음료의 납 기준을 CODEX 기준(0.05ppm 이하)으로 강화한다. 현행 과일 채소류 음료의 납 기준은 0.3ppm이다.

빵, 떡, 만두, 어묵, 두부 등 18개 식품 유형 미생물 검사 정확도를 높이고, 식품 사용 용량이 제한된 '석창포'의 사용 기준도 강화된다.

식약처는 "앞으로도 식품 중 유해물질의 안전기준을 강화하고 환경 변화에 맞춰 합리적으로 기준·규격을 개선하도록 노력할 것"이라고 밝혔다. /연합뉴스

## "가공육 발암물질, 흡연·석면 수준 아니다"

국내 학계 "과민반응 불필요"

세계보건기구(WHO)의 가공육 발암물질 지정과 관련, 현재 수준의 섭취는 우려할만한 수준이 아니며 과민 반응할 필요가 없다는 주장이 나왔다.

백형희 단국대 식품영양학과 교수는 29일 한국식품커뮤니케이션포럼 주최로 서울 라마다 호텔&스위트 남대문에서 열린 간담회에서 "과도한 육류 섭취는 심장병, 당뇨 등 다른 질병 위험을 증가시킨다는 것은 이미 알려진 사실"이라며 "1군 발암물질 분류에 너무 과민하게 반응할 필요가 없다"고 말했다.

그는 "가공육 섭취가 흡연, 석면과 동등하게 위험하다는 것을 의미하는 것은 아니다"라며 "WHO의 분류는 가공육

이 암을 유발한다는 과학적 증거가 충분하다는 의미이지, 위해의 정도를 평가하는 것은 아니다"라고 덧붙였다. 이어 "육류 섭취는 건강에 이로우며 균형 잡힌 식습관이 중요하다"며 "현재 수준의 가공육 섭취는 우려할 만한 수준이 아니다"라고 말했다.

WHO 산하 IARC는 소시지, 햄, 베이컨 등 가공육을 '1군 발암물질'로 지정하면서, 사람이 매일 50g의 가공육을 먹으면 직장암에 걸릴 위험이 18%로 높아진다고 경고했다.

이에 대해 한국육가공협회는 "발표처럼 매일 50g을 섭취할 경우 연간 18.3kg"이라며 "우리나라 국민의 1인당 연간 육가공품 소비량 4.4kg 수준에 불과하다"고 밝힌 바 있다. /연합뉴스

## 절임배추, 김장 당일 사는 게 좋아요

식약처, 김장철 위생적 사용법 안내...구입한 뒤 하루 지나면 씻은 후 사용해야

맛별이 부부가 늘면서 절임 배추를 사서 김장하는 가정도 덩달아 증가하고 있다. 맛있는 김장을 담기 위해서는 당일 절임 배추를 사는 것이 좋다.

식품의약품안전처는 29일 김장철을 앞두고 절임 배추를 구매해 사용하는 소비자들에게 늘어난다에 따라 김치를 위생적으로 만들기 위한 절임 배추 사용법을 안내했다.

절임 배추는 소금물에 담갔다 세척, 탈수 과정을 거친 배추다. 특히 최근에는 구매 후 다시 씻거나 탈수하지 않고 그대로 사용할 수 있다고 선전하는 제품들이 많이 유통되고 있다.

식약처에 따르면 절임 배추를 상온에서 하루 이상 보관하면 위생지표 세균인 대장균군이 증식할 수 있으므로 위생적인 사용을 위해서는 절임 배추를 받고서

당일에 사용하는 것이 좋다.

만약 부득이하게 상온에서 하루 이상 보관했다가 김장을 할 때에는 세척 후 사용하는 것이 바람직하다. 대장균군은 통상 김치의 발효가 진행되면서 유익균인 유산균에 의해 사멸되기는 하지만 위생적으로 처리할 필요가 있다.

식약처는 이 경우 3회 세척을 하되 절임 배추가 상할 수 있으므로 이 이상은 씻



지 않을 것을 권했다. 실험결과 3회 정도 씻으면 절임 배추의 세균수는 95%, 대장균군은 93% 줄어들었다.

○광복기자 kroh@kwangju.co.kr

이홍식 엄영란

대한민국 모두가  
★**몸신이 되는 그 날까지!**

나는 **영신**이다

조인희 변우민

MC / 정은아

[광주] 남구 서구 광산구 동구 북구 (CMB) **18**

[광주] 동구 북구(광주방송) **20**

순천 여수 여천 광양 고흥 **14**

나주 화순 보성 담양 구례 곡성 **18**

목포 신안 무안 강진 원도 **16**

해남 영암 진도 장흥

스카이라이프 **13**

IPTV **18**

꿈을 담은 캔버스  
**채널A**  
www.ichannelA.com