

전남농협, 쌀 소비 확대 마케팅 나섰다

진도 이레식당 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 3호 선정
연말까지 전국 200곳, 광주·전남 20곳 지정
홈쇼핑 통해 ‘풍광수도’ 홍보·수도권 입점 넓혀

면과 빵 등 서구화되는 식습관과 ‘나홀로족’ 등 1인 가구가 늘어나면서 쌀밥 위주의 식사풍경이 사라져가고 있다. 갈수록 쌀 소비량이 줄어드는 상황에서 농협이 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 선정에 나서는 등 쌀 소비를 늘리기 위해 분투하고 있다.

3일 농협전남지역본부(본부장 이흥묵)에 따르면 지난해 1인당 쌀 소비량은 61.9kg이다. 올해는 1인당 연간 쌀 소비량은 59.6kg이 될 것으로 추정되는 등 국내 쌀 소비량은 점차 줄어들고 있는 현실이다.

이에 따라 농협은 소비자단체가 선정한 12대 브랜드 쌀이나 시·도 지정 고품질 쌀을 이용해 맛있는 밥을 짓는 식당을 선정해 알리는 ‘쌀밥이 맛있는 집’을 진행하고 있다.

지난 31일에는 선전농협에서 계약재배하고 있는 ‘아리랑쌀’로 밥을 짓는 진도군 진도읍 ‘이레식당’이 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 전남 3호점으로 선정돼 현판식을 가졌다. 2호점은 전남 10대 브랜드쌀인 영광군 ‘사계절이 사는집’ 쌀로 밥을 짓는 광주시 서구 지평동 ‘행복한 밥상’이 선정됐다.

올해까지 전국 200개 업소를 선정하겠다는 게 목표로, 전남농협은 광주·전남지역 20개 업소를 선정할 계획이다.

여기에 농협은 지역 쌀을 사용하는 것 외에도 숨겨져 있는 각 식당의 ‘밥 스토리’를 발굴해 홍보하면서 우리 쌀이 가진 ‘밥맛’을 제대로 알릴 수 있도록 노력하고 있다.

지난 7월 전남 1호점으로 선정된 나주시

과원동 ‘나주주어탕’의 경우 다시농협에서 계약재배 한 신동진 쌀을 사용하는 것은 물론, 최상의 밥맛을 내기 위해 주문과 동시에 1인용 돌솥을 이용해 밥을 짓는다. 전국 1호점으로 뽑힌 서울 종로구 남도음식전문점 ‘포도나무식당’도 영암 달마지 쌀을 쓰면서 납비로 갓 지은 밥을 손님들에게 내놓고 있다.

특히, 전남농협은 지역 농업인들이 생산한 쌀의 소비를 전국으로 확대시켜주기 위한 본격적인 마케팅에 발 벗고 나선 상태

다. 전남농협 광역쌀브랜드인 ‘풍광수도’(風光水土)를 지역을 넘어 전국에 유통시키겠다는 것이다.

우선 수도권에 있는 농협의 유통시설을 적극 활용해나갈 방침이다. 이미 경기도 고양과 성남, 삼송유통센터에 풍광수도를 입점시켰고 해당 지역민을 대상으로 판촉 활동도 진행했다.

앞으로 쌀 구매량이 많은 인천과 수원 등 농협 유통센터 등을 통해 전남 쌀이 입점할 수 있도록 노력해나갈 방침이다.

또 TV홈쇼핑 판매를 통해 ‘풍광수도’라는 브랜드를 지속해 알려나가고 ‘업그레이드’된 풍광수도도 출시할 예정이다. 본격적으로 올해 재배한 쌀이 수확돼 도장을 거치는 11월께 지역 내 하나로마트 등에서

풍광수도 신동진 품종을 새롭게 선보이겠다는 계획이다.

특히, 그동안 “품질이 떨어진다”는 소비자들의 인식에서 벗어나 ‘고품질 쌀’이라는 새로운 이미지를 부각시키기 위한 ‘상등급’ 제품도 출시하며, 판매대마다 안내판을 설치해 홍보하겠다는 게 전남농협 측의 설명이다.

농협전남지역본부 관계자는 “우리 민족의 가장 기본적인 식단인 쌀밥을 알려나가면서 쌀 소비량이 다시 늘어날 수 있도록 노력하겠다”며 “매년 어려움을 겪는 지역 농업인들을 위해 광역브랜드 쌀 풍광수도의 판매 확대에도 노력하겠다”고 말했다.

/박기용기자 pboxer@kwangju.co.kr



농협전남지역본부는 지난달 31일 진도 이레식당을 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 전남 3호점으로 선정하고 현판식을 가졌다.

<농협전남지역본부 제공>



농협광주본부 ‘더불어 행복한 사랑나눔 음악회’

농협광주본부(본부장 박태선)는 지난 31일 광주비야농협 대강당에서 ‘더불어 행복한 사랑나눔 음악회’를 개최했다.

<사진>

지역농산물 홍보와 도농교류 촉진 위해 마련된 이번 행사에는 고향주부모임광주시지회(회장 김미원)와 농가주부모임광주시연합회(회장 장세득) 등 200여명의 도시민과 지역 농업인들이 참여했다. 그동안 준비한 다양

한 무대를 선보였고, 추석명절을 맞아 지역농산물 소비촉진을 위한 농산물 애용 캠페인도 벌였다.

김미원 고향주부모임 회장은 “올해는 가뭄과 무더위 등으로 힘든 일들이 많았지만 다가오는 추석에는 도시민들이 지역농산물을 더욱 애용해 농업인들과 함께 웃을 수 있는 일들이 더 많아졌으면 한다”고 말했다.

/박기용기자 pboxer@kwangju.co.kr



김·다시마 활용 건강기능식품 개발

전남생물진흥원 바이오센터

‘AMPM 하루면역’ 등 공개

(재)전남생물산업진흥원 해양바이오 연구센터가 최근 건강기능식품인 ‘AM-PM 하루면역’, ‘다이어트 AMPM’, 일반식품인 ‘구미당김 젤리’를 개발해 공개했다.

<사진>

3일 해양바이오센터에 따르면 지난달 29일 개최한 ‘해양생물 활용기술 개발 및 상용화를 위한 전략세미나’에서 이들 상품을 일반에게 공개했다.

AMPM 하루면역은 면역기능 관련 고시형 개별인증형 원료인 아연과 비타민D와 면역증진 효과를 확인한 김 추출물을 원료로 사용했으며, 다이어트 AMPM은 고시형 개별인증형 원료인 가르시니아 캄보지아 추출물과 ‘다시마 효소가수분해물’을 원료로 해 체지방 감소에 도움을 줄 수 있는 타겟 형태의 건강기능식품이다.

구미당김 젤리는 비타민C, 비타민B6,

‘김’추출물을 이용해 곰포양 젤리 제형으로 연령대 구분 없이 즐겨 먹을 수 있는 식품이다.

건강기능식품은 면역증강, 항비만 효능있는 해조류 소재를 개별인증형 원료 소재로 개발하기 위해 추진 중에 있으며, 독성시험 및 인체적용시험(임상시험)을 거쳐 식약처으로부터 기능성소재로 인증을 받을 계획이다.

한편 이날 세미나는 우리나라 서남해안 청정해역에 있는 풍부한 해양생물자원의 고부가가치화 및 글로벌산업화를 위해 마련됐으며, 경희대 김대욱 교수가 ‘폴리페놀과 퇴행성 신경질환 예방’, 가천대 박재권교수가 ‘해양생물 유래 생리활성 물질의 생화학적 특성 및 산업화’라는 주제로 각각 특강을 진행했다.

이어 해양바이오연구센터 안병제 팀장과 노호성 팀장이 ‘전남지역 해조류를 이용한 건강증진용 식품소재 산업화’를 주제로 해양생물자원의 활용방법에 대한 아이디어와 노하우를 소개했다.

/윤현석기자 chadol@kwangju.co.kr

농진청, 맛 좋은 추석과일 출하 농가관리 기술 핵심어로 요약

사과-빛, 배-분산수확, 단감-적기수확, 감귤-선별

추석명절을 앞두고 과수농가의 맞춤은 과일 출하를 돕기 위해 농촌진흥청(정장 라승용)이 3일 관리기술을 발표했다.

과일유통량이 가장 높은 명절 성수기 출하가 예정돼 있는 사과·배·단감·감귤 등 재배농가에 필요한 기술을 ‘핵심어’로 요약했다.

해당 과일들의 관리에 있어 고통되는 핵심어는 ‘조류피해 예방’이다. 수확을 앞두고 방조망이나 조류퇴치장비, 포획트랩 등을 설치해 새가 과일을 쪼아 먹거나 손상하지 않도록 예방이 필요하기 때문이다.

사과의 경우는 ‘빛’과 ‘빨간색’, ‘수확시기’ 등 3가지가 있다. 햇빛이 사과나무 아래까지 들어올 수 있도록 웃자란 가지 등 복잡한 가지를 정리하고, 과일에 달린 잎

이 빛을 가리고 있으면 따주는 게 좋다.

수확하기 20~30일 전 반사필름을 과원 아래 깔아 과일 전체에 골고루 빨간색 색이 들도록 하는 것도 중요하다. 또 저장용과 즉시 유통할 사과는 수확시기를 달리해야 한다. 저장할 사과는 일찍 따고, 바로 판매할 것은 최대한 완숙기에 가까운 시기에 수확하라는 뜻이다.

배의 핵심어는 ‘분산수확’으로 꼽혔다. 한 나무 안에서 과일이 달린 위치에 따라 익은 정도의 차이가 있기 때문에 나무 갓(수관) 외부 큰 과실부터 3~5일 간격, 2~3회 나눠 수확하면 균일한 품질의 과실 수확이 가능하다는 것이다.

단감은 ‘적기수확’으로 단감의 익은 정도를 색깔로 나타낸 색상표(컬러차트)를

활용한다. 이를 통해 열매꼭지부분(과경부) 색깔이 기준이상, 색이 균일한 과일을 수확하는 게 중요한 포인트다.

감귤은 ‘선별’이다. 추서에 출하하는 비닐하우스 등에서 재배하는 감귤은 기본 이상 당도가 보장되기 때문에 1~2차로 나눠 선별작업을 하면 선물용으로 인기가 높을 것으로 예상된다.

농촌진흥청 기술보급과 유승오 과장은 “올해는 추석이 예년보다 늦기 때문에 과수농가가 출하 전 관리를 잘하면 고품질 과일 생산이 가능할 것”이라며 “색과 향, 당도 등 숙기에 맞는 맛있는 과일을 생산하는 게 우리 과일의 소비를 확대하는 길이다”고 강조했다.

/박기용기자 pboxer@kwangju.co.kr

수산물 비축 물량 대량 방출

해양수산부는 오는 4일부터 내달 3일까지 추석 물가 안정을 위해 정부 비축 수산물 4956t을 방출한다고 3일 밝혔다.

대상 품목은 소비자들이 많이 찾는 대중성 어종 5종이다. 품목별 방출량은 오징어 198t, 참조기 130t, 명태 4천233t, 고등어 365t, 삼치 30t 등이다.

전통시장 이용을 활성화하기 위해 전국 주요 전통시장에 우선 공급된다. 남은 물량은 대형마트와 수협 바다마트, 농협 하나로마트, 도매시장 등에 공급될 예정이다.

방출 수산물의 품목별 권장 판매가격은 시중 가격보다 20~33%가량 낮다. 품목별 가격은 참조기(100g) 2300원(20%), 명태(600g) 1500원(28%), 원양오징어(350g) 2300원(33%), 삼치(500g) 2000원(30%) 등이다.

/연합뉴스

공장·주유소·상가·교회·빌라·펜션·호텔

2017년 4월 26일 **한국전력공사** 공식발표!!

산업용 및 일반용 전기 태양광 설치시 전기요금 할인 제도!!



초기 비용 부담 없이 설치 가능하며 매달 내는 전기요금으로 해결됩니다

태양광을 이용하시면 60~80% 요금절약

연락주시면 방문하여 친절하게 상담해 드리겠습니다

지구환경을 생각하는

해가온에너지

상담 전국대표 1588-1543
기술이사 010-3645-1479

광주광역시 북구 중흥로 166 해가온빌딩 1~5층

청정바다의 선물, 해조류 식품 3종 출시

몸에 좋은 해조류! 이젠 간편히 드세요~

바다의 천연자원을 인류의 미래자원으로

본 제품도 (재)전남생물산업진흥원 해양바이오연구센터에서 개발한 제품입니다



건강한 하루 습관 간편하게! **AMPM하루면역**
아연과 김 주정추출물, 비타민D, 함유 (캡슐식 10gx30포 / Box, 12개월분)

가르시니아 캄보지아 추출물 **다이어트AMPM**
가르시니아 캄보지아 추출물과 다시마 효소분해물 함유 (500mgx12정 / 병, 1개월분)

김 주정추출물로 만든 곰포양 젤리 **구미당 김요구르트맛 젤리**
김 주정추출물과 비타민C, 비타민B6, 함유 (젤리, 25gx20개 / 팩)

전라남도 **JBF** (재)전남생물산업진흥원 해양바이오연구센터 | 전남 원도군-읍 농공단제4길 21-7 | TEL 061) 550-1725

※(재)전남생물산업진흥원 해양바이오연구센터는 2개기 해양바이오산업의 무한성장 잠재력을 높이기 위하여 2007년 11월 설립된 전라남도 출연기관입니다.