고규홍의 '나무 생각'

모든 생명과 끊임없는 교감으로 살아가는 나무

고로쇠나무의 수액 채취 작업이 한창이다. 예년에 비해 열흘 정도 앞당겨졌다. 고로쇠나무뿐 아니라 대개의 나무들은 겨울잠에서 깨어나 땅에서 물을 끌어올린다. 고로쇠나무는 이 즈음에 끌어올리는 물의 양이 많아 줄기 껍질의 갈라진 틈 사이로 물을 흘리곤 한다. 굳이 상처를 내지 않아도 저절로 수액이 흐르는 경우가 많다.

고로쇠나무를 비롯한 단풍나무과에 속하는 나무들, 이를테면 단풍나무와 복자기나무·신나무·시닥나무 등은 모두 물을 많이 끌어올린다. 자연히 불에 견디는 힘이 강해 방화수(放火樹)로 쓰이기도 한다. 그러나 아무래도 가장 요긴한 건 사람의 건강을 위해 활용하는 단풍나무 종류의 수액이다. 북아메리카 원주민들의 경우도 그렇다. 원주민들은 이른 봄에 북아메리카 지역에서 많이 자라는 설탕단풍나무에서 수액을 뽑아내는 축제를 열고, 이때 뽑아낸 수액을 한 해 동안 만병통치약처럼 쓰곤 했다. 지금 널리 쓰이는 메이플시럽(단풍나무 시럽)이 그것이다.

북아메리카와 비슷하게 우리 땅에서 잘 자라는 고로쇠나무의 수액도 사람에게 매우 이로운 나무로 알려졌다. 고로쇠나무라는 이름 또한 뼈에 이로운 나무라는 뜻에서 골리수(骨利樹)라고 부르던 것에서 유래했다고 한다. 고로쇠나무 수액을 사람들이 탐하게 된 건, 오래전부터 전해 오는 여러 전설에 근거한다. 그 가운데 신라 말기에 활동한 도선국사 이야기가 대표적이다.

도선국사가 오랜 좌선 끝에 깨우침을 얻어 일어서려는데, 결가부좌한 무릎에 힘이 빠져 일어설 수 없었다. 휘청거리는 몸을 가누려고 곁에 있는 나뭇가지를 붙잡았는데, 나뭇가지가 부러져 쓰러지고 말았다. 망연자실 허공을 바라보는 도선의 얼굴에 물방울이 떨어졌다. 부러진 나뭇가지 끝에 맺혔다 떨어지는 물방울이었다. 도선은 아무 생각없이 입으로 흘러드는 물방울을 들이마셨는데, 신기하게도 무릎에 힘이 생기면서 일어설 수 있었다. 그 나무가 고로쇠나무였고, 그때부터 고로쇠나무의 수액은 힘을 잃은 뼈도 소생시킨다는 믿음을 갖게 했다는 것이다.

고로쇠나무 수액에는 포도당·자당·과당 그리고 칼슘과 마그네슘을 비롯한 몇 가지 미네랄이 포함돼 있다. 단맛이 나는 포도당 등은 웬만한 나무의 수액에서는 어김없이 추출되는 성분이다. 칼슘과 마그네슘은 포함돼 있긴 하지만 그리 많은 양은 아니다. 그 정도는 평소에 먹는 과일에서도 충분히 섭취할 수 있는 양이다. 고로쇠나무 수액의 97% 정도는 그냥 물이다. 전설에서처럼 뼈에 이로울 만큼의 칼슘을 섭취하려면 엄청난 양의 수액을 마셔야 한다. 그러나 과도한 수분 섭취는 외려 당뇨나 심장병에 치명적인 영향을 미칠 수 있으니 주의해야 한다.

이른 봄에 땅 깊은 곳에서 나무줄기로 오르는 싱그러운 물이 건강에 나쁠 건 없다. 땅 깊은 곳에서부터 전해 오는 '대지의 봄'을 온전히 느낄 수 있다는 것만으로도 충분히 요긴하다. 그러니 뼈를 이롭게 하겠다는 생각만으로 지나치게 욕심을 부려서는 안 된다는 이야기다. 물론 고로쇠나무는 워낙 물이 많은 나무여서, 일정 양의 수액을 덜어낸다 해도 생장에 큰 문제는 없지만, 지나치게 많은 수액을 빼앗기면 생육 상태가 부실해질 수밖에 없다.

나무의 수액은 물과 햇살과 공기만으로 살아가는 나무에게 가장 중요한 영양 공급원이다. 사람으로 치면 피와 다를 바 없다. 나무의 수액을 채취하는 건 결국 나무의 피를 빨아내는 것과 다르지 않다. 고로쇠나무는 결국 자신이 살아가는 데에 가장 중요한 요소를 사람들에게 내어 주며, 사람의 마을에서 사람과 더불어 살아가는 셈이다. 나무는 사람과 더불어 살아가기 위해 자신이 가진 거의 모든 것을 아낌없이 나누어 준다. 우리가 건강하게 살 수 있는 것 역시 나무와의 이같은 교호(交好) 작용이 끊이지 않기 때문이다.

거리에 나서려면 마스크로 코와 입을 가리고, 바깥세상으로부터 철저하게 자신을 차단해야만 하는 요즈음이다. 그러나 아무리 틀어막아도 한순간이나마 외부와의 교호 과정을 도외시하고 살아남을 수 있는 생명은 없다. 세상의 험한 차단벽 아래서도 자신이 가진 모든 것을 다른 생명체에게 나눠 주는 나무의 삶을 바라보면서 '더불어 살아간다는 것'의 의미를 되새겨 보아야 할 때다.

〈나무 칼럼니스트〉

의료칼럼

배 소 현
전남대병원 마취관리실 간호사

마취 관리실 간호사

"전대병원 어디에서 근무하세요?" "마취 관리실에서요." "네?" "회복실이요." "아, 네~."

누군가 근무 부서를 물어보면 마취 관리실은 생소한 곳이라 대부분 반문을 하기에 편의상 회복실이라고 대답한다. 사실 나의 이 대답은 절반은 맞고 절반은 틀리다. 왜냐하면 마취 관리실은 마취 준비실과 회복실 업무를 담당하고 있기 때문이다. 우리 병원은 1동과 8동의 응급 수술실이 분리되어 있어, 두 곳의 마취 준비실과 회복실이 각각 운영되다 보니 네 곳을 왕복하며 업무를 수행해야 하는 어려움이 있다. 뿐만 아니라 혈관 촬영실에서 이루어지는 뇌동맥류 환자의 색전술, 내시경실의 담도 췌관 조영술, 심혈관센터의 경피적 대동맥 판막 치환술 등 마취가 필요한 곳은 어디라도 달려가서 장비와 물품을 준비해 마취 유도를 돕고, 비정상적인 환자의 반응에 대처하는 역할을 하는 곳이 바로 마취 관리실이다.

사실 나도 중환자실에서 마취 관리실로 부서 배치를 받기 전까지 회복 간호를 떠올리며 그동안의 임상 경험과 지식이면 수월하지 않을까 하는 안일한 생각을 했었다. 그러나 막상 다양한 마취의 종류와 방법, 같은 수술인데도 환자의 상태나 기저 질환에 따라 준비해야 할 장비와 물품이 달라지고 간이나 신장 이식, 심장 수술처럼 준비해야 할 것들이 한두 가지가 아닌 상황에 직면하면서 스스로 반성하게 됐다.

하루 평균 50~60개의 수술 중 준비가 똑같은 경우는 하나도 없었다. 더구나 이전에 중환자실 근무를 하면서 기관 내 삽관은 제대로 알고 있다고 생각했는데, 그마저도 내가 봐왔던 일반적인 튜브 이외에도 철사가 들어 있어 꺾어져도 환기가 가능한 강화 튜브, 비강 기관 내 삽관을 위한 튜브, 기관 절개술을 하고 있는 경우에 사용하는 튜브 등 그동안 들어보지 못한 많은 종류가 사용되고 있었다. 또 질환의 특성상 기도 개방 자세를 취하기 어려운 경우에 사용하는 굴곡성 기관지경, 영상 후두경 등과 같은 다양한 보조 장비까지 그야말로 신세계에 온 느낌이었다. 부서 배치 후 모든 게 낯설고 신기하기만 한 상황 속에서 한없이 작게만 느껴져 마치 갓 입사한 신규 간호사가 된 기분마저 들었다.

수술이라는 긴박한 상황 속에서 근무하다 보니 안타까운 사연을 많이 접하게 된다. 고향과 가족을 떠나 외롭게 일하다가 다쳐서 봉합 수술을 하러 온 외국인 근로자를 보면, 중동 건설 현장에 파견 갔던 부모님 세대의 간절한 마음이 떠오르기도 하고 혹시라도 장애가 생기면 어떻게 하나 싶어 수술이 잘되기를 기도하기도 했다. 그렇게 가슴을 졸이다 보면 어느새 수술이 끝나고, 잘됐다는 집도 교수님의 말에 내 일처럼 기뻤다.

또 계곡에서 다이빙하다 경추 손상으로 하지 마비 위험이 있는 청년들을 보면 남의 일 같지 않고 엄마의 마음이 되어 흐르는 눈물을 삼키며 모니터링을 하곤 했다. 같은 수술이라도 환자의 상태에 따라 수술 과정이나 결과가 달라질 수 있기 때문에 언제 어떻게 바뀔지 모르는 상황을 생각하며, 수술 시작부터 끝나고 회복이 될 때까지 어느 한순간도 긴장의 끈을 놓을 수 없고 잠시도 한눈을 팔 수 없어 스트레스가 심했다. 하지만 성공적인 수술로 회복된 환자를 보면 뿌듯함과 함께 보람을 느끼게 된다.

마취 관리실의 아침은 마취기 점검과 교정으로 시작된다. 마취 중 필요한 물품 및 장비들을 룸마다 준비하기 위해 체크리스트를 활용해 빠지지 않도록 노력하며, 혹시라도 나의 실수 때문에 환자에게 영향을 주는 일이 없도록 매일매일 긴장하며 업무에 임하고 있다. 환자의 상태, 수술 부위, 수술 특성 또는 수술시 체위 등에 따라 기관 내 삽관을 위한 튜브부터 마취 방법, 저체온 예방을 위해 사용하는 가온 담요의 형태까지 마취 준비도 점점 변화되고 있다. 매번 변화되는 준비뿐만 아니라 급변하는 응급 상황이 힘들기도 하지만, 적절한 준비만이 혹시라도 발생될 수 있는 위험을 줄일 수 있다는 점을 잘 알고 있기에 오늘도 마취 관리실에서는 철저한 사전 준비로 수술 시작부터 회복까지 완전한 간호를 위해 뛰고 있다. "오늘도 수술 시작부터 회복까지 마취 관리실 간호사가 함께 합니다!"

기 고

김 석 기
농협중앙회 전남지역본부장

집밥과 로컬 푸드 직매장

2년 전쯤 '밥 잘 사 주는 예쁜 누나'라는 드라마가 상당한 인기를 얻었다. 항상 줄어드는 쌀 소비로 걱정이 많았던 필자는 이 드라마 제목을 조금 바꿔 나름 활용하기 시작했다. '밥 잘 차려 주는 예쁜 엄마'로. 집에서 밥을 먹는 횟수를 늘려 쌀 소비도 늘리고 신선함이 가득한 로컬 푸드 직매장도 함께 홍보하고자 했다. 전남 농협을 소개하는 자리가 많다 보니 필자는 '밥 잘 차려 주는 예쁜 엄마'라는 이야기를 꺼내면서 여성들이 오해하지 않게 다음과 같은 부연 설명을 한 후 계속 말을 이어 나가곤 했다. 그러면 청중들은 웃음이 섞인 반응과 함께 더욱 필자의 이야기에 집중을 해 주곤 했다.

"제가 말씀 드리는 예쁜 엄마는 여성만이 식사를 준비해야 하는 주체가 돼야 한다는 뜻은 결코 아닙니다. 식구들의 건강을 위해 정성스럽게 밥을 준비하고 신선한 재료를 사용해 반찬을 만드는 수고를 하는 누구나 해당이 됩니다. 저도 자주는 아니지만 식구들을 위해 밥을 준비하는 아빠입니다."

어린 시절, 필자는 주위에서 쉽게 구할 수 있는 재료로 정성스러운 어머니 손맛이 어우러진 간소하지만 맛 좋은 집 밥을 먹고 자랐다. 식사를 하며 식구들은 참 많은 이야기를 나누었다. 어떻게 오늘 생활을 했는지, 계절을 느낄 수 있는 반찬이 나오면 그 이름은 무엇이고 조리 방법은 무엇인지, 바다에서 갓 잡은 생선을 이웃 분들이 나누어 주시면 찌개를 끓이거나 구워 먹으며 고마운 마음을 함께 느낄 수 있는 살아있는 교육의 장이었던 것 같다. 가정에서 함께 밥을 같이 먹었던 소중한 경험과 추억이 내 가슴속에 깊이 새겨져 자라나는 아이들도 가정에서 함께 나누는 식사 자리가 많았으면 좋겠다는 생각을 참 많이 했다.

필자의 막연한 이러한 생각을 데이터로 검증해 식구들이 집에서 밥을 함께 먹어야 하는 이유를 입증한 사례들이 있어 소개하고자 한다. 하버드대학은 아이가 식탁에서 배우는 어휘량이 책을 읽을 때보다 열 배나 높다는 실험 결과를, 콜롬비아대학은 가족 식사 횟수가 적은 아이는 흡연이나 음주 경험률이 높다는 연구 결과를 발표했다. 1980년대부터 음식과 두뇌의 관계를 최초로 연구했던 영국 패트릭 홀포드 박사는 인간의 지능과 인성은 성장기부터 어떤 음식을 먹느냐에 따라 결정된다고 했다. 실제로 한국 중·고등학교 100곳을 조사한 결과 각 학교의 전국 1등 학생들이 중간 성적 학생들보다 집밥을 먹는 횟수가 2.5배 많은 것으로 나타났다고 한다. 미국과 일본 등은 식구들이 함께 밥을 먹는 횟수를 늘려 인성 함양과 두뇌 발달 및 학습 능력 향상을 통해 아이의 미래를 바꾸고 부모와 아이의 상호 관계도 획기적으로 개선하고 있다고 한다.

이렇게 매우 많은 장점을 보유하고 있는 가정의 식사, 식구들이 함께 먹는 집밥을 준비함에 있어 더 할 나위 없이 훌륭한 장소가 바로 최근 각광을 받고 있는 '로컬 푸드 직매장'이다. 지역의 농업인이 당일 생산해 신선함이 물씬 풍기는 반찬 재료들이 가득한 이곳을 가족과 함께 방문해 구매하면 식탁에서 나눌 수 있는 이야깃거리가 자연스럽게 생긴다.

'로컬 푸드 직매장'은 그 지역의 어떤 농업인이 생산해서 내가 지금 구매하는지 알 수 있다. 생산자는 본인의 사진을 걸고 직접 진열해 소비자에게 판매하기 때문에 허투루 생산할 수 없다. 그리고 신선함이 가득하다. 그날 생산한 농산물을 진열하고 판매하며, 당일 판매가 되지 않는 농산물은 회수한다. 당일 생산 원칙이다. 잔류 농약 검사는 기본이다. 더불어 다양한 지역의 농산물이 함께 한다. 김장 체험과 같은 농산물을 이용한 다양한 음식 만들기 체험도 가능하다. 유통 경로가 짧아 푸드 마일리지(먹을거리가 생산자 손을 떠나 소비자 식탁에 오르기까지의 거리)를 줄여 환경 보호에도 도움을 준다. 무엇보다 먹거리를 준비해 집에서 함께 밥을 해 먹으면 스토리가 있는 로컬 푸드 직매장 이용 경험담이 식탁을 이야깃거리로 채우고 웃음꽃을 피우게 해 줄 것이다.

자라나는 아이들에게는 인성 교육과 두뇌 발달을, 식구들에게는 건강을 유지하고 풍성한 이야깃거리를 안겨 주며 오순도순 함께 먹는 집 밥, 신선함이 가득한 재료들을 구매해 정성스럽게 준비해 보면 참 좋겠다. 전남 농협은 현재 43개소의 로컬 푸드 직매장을 운영하고 있으며 소비자들의 이용 편의성을 높이기 위해 올 한 해 20개소를 더 늘릴 예정이다. 정체불명의 수입산 음식 재료가 마구 뒤섞인 HMR(Home Meal Replacement·가정식 대체 식품) 제품을 사서 음식을 조립하기보다는 정성스럽게 준비한 우리 재료를 구입해 직접 조리해 보는 것이야 말로 우리 아이들에게는 최고의 선물이다.

로컬 푸드 직매장을 이용해 정성과 사랑이 가득한 식사를 준비하고 아이들이 함께 즐거움을 느낄 수 있도록 예쁜 엄마·아빠가 되어보는 일, 오늘부터 실천해 보면 어떨까? 모두가 최고의 경험을 공유할 수 있는 소중한 시간이 될 것이다.

社 說

'글로벌 AI 표준원' 광주 유치 꼭 성공시켜야

민선 7기 들어 지역의 미래 먹거리로 인공지능(AI) 산업 육성을 추진 중인 광주시가 세계 첫 '글로벌 AI 표준원' 유치에 나섰다. 국제적인 표준 개발을 주도해 광주를 세계적인 'AI 중심 도시'로 만들기 위해서다.

이와 관련 더불어민주당 포용국가비전위원회는 그제 국회에서 세계적인 AI 석학들을 초청해 미래 혁신 전략과 '글로벌 AI 표준원' 국내 유치 등을 논의하는 간담회를 가졌다. 이 자리에는 신기술의 국제 표준을 주도하는 국제전기전자기술자협회(IEEE) 투피 살리바 글로벌 AI 표준위원장과 인공지능 로봇 '소피아' 개발 주역인 벤 괴르첼 오픈코드 파운데이션 회장 등이 참석했다.

민주당은 간담회에서 AI 석학들에게 광주시가 도전장을 낸 '글로벌 AI 표준원' 국내 유치 의사를 전달하며 협조를 당부했고, 이에 대해 살리바 위원장 등은 긍정적인 반응을 보였다고 한다. 살리바 위원장은 최근 언론 인터뷰에서도 '한국에 인공지능 표준과 관련한 기구를 설립하는 방안을 검토 중'이라고 밝힌 바 있어 기대감을 높이고 있다.

광주시는 향후 10년간 1조 원대 사업비를 투입해 첨단3지구에 대규모 AI 집적단지 등을 조성할 계획이다. 이를 위해 전국 자치단체 가운데 유일하게 인공지능 전담 부서를 신설하고 '글로벌 AI 표준원' 유치를 적극 추진하고 있다.

인공지능은 4차 산업혁명 시대를 주도할 핵심 산업으로 꼽힌다. 광주시가 천편일률적인 SOC 구축에서 벗어나 AI를 정부 지원 사업으로 선택한 것은 미래를 내다본 탁월한 결정이었다. 이 사업은 이미 정부의 예비타당성 면제 사업으로 선정돼 전폭 지원을 보장받았다. 이런 상황에서 AI 기술에 대한 국제적인 표준을 결정하는 '글로벌 AI 표준원'을 유치하면 광주는 세계 AI 산업을 견인하는 대표 도시로 급부상할 수 있다. 따라서 반드시 유치가 성사될 수 있도록 지역 사회의 모든 역량을 집중해야 할 것이다.

'고교생 투표' 법에 맞게 교칙 개정 시급하다

공직선거법 개정으로 오는 4월 15일 총선부터 만 18세 이상 국민이면 누구나 투표권을 갖게 됐다. 만 18세는 고교 3학년생 중 일부가 해당된다. 따라서 이번 총선에서는 사실상 고교생이 유권자로서 처음 권리를 행사하게 된다는 점에서 관심을 끈다.

하지만 일선 학교에선 학생들의 정당 가입이나 정치 활동을 금지하는 교칙 때문에 혼선을 빚고 있다. 선거법 개정으로 고교생이더라도 만 18세 이상이면 투표 등 정치 활동을 할 수 있지만 교칙에는 정치 활동을 금지하고 심할 경우 퇴학 조치까지 할 수 있도록 징계 규정을 두고 있기 때문이다.

교칙에 정치 활동을 금지하는 학교가 광주·전남 지역 209개 고교 가운데 절반에 가까운 90여 개교 이상이라니 상당히 심각한 문제다. 이번 총선에서 투표권을 갖는 지역 고교 재학생은 1만1300여 명에 달한다. 학교에서는 아직까지 교칙 개정에 대한 입장을 정리하지 못하고 있어 학생들의 혼선이 커질 수밖에 없다.

정부가 선거법을 개정해 만 18세 이상에게 투표권을 준 것은 청소년이지만 분별력과 정치 의식 수준이 투표권을 행사하기에 충분하다고 판단했기 때문이다. 교칙때문에 투표권을 행사하지 못한다는 것은 법률 우선주의에도 맞지 않다. 일부 학생들에게만 선거권이 부여돼 있고 정치 활동을 허용할 경우 면학 분위기를 흐릴 수 있다는 학교 측의 입장을 모르는 바는 아니다.

그렇지만 30~40년 전에 만든 교칙이 법률에도 위반되고 시대 흐름에도 맞지 않는다면 개정하는 것이 당연하다. 광주시교육청이 개정된 선거법에 따라 교칙을 고칠 수 있도록 일선 학교에 안내했다고 하니 이젠 학교 측의 결정만 남았다. 투표권 행사를 놓고 빚어지고 있는 혼선을 없애는 일은 학교 측의 의지에 달려 있다.

無等鼓

'일레븐 브리지'

전남 연안의 바다를 다도해(多島海)라 부르는 것은 섬이 많기 때문이다. 전국에는 모두 3153개의 섬이 있는데 이 가운데 62.5%인 1969개가 전남에 산재해 있다. 이 때문에 섬을 브랜드로 내세워 관광객을 유치하는 자치단체까지 등장했다. 신안군은 관내에 섬이 1004개 있다 하여 '천사 섬'이란 네이밍을 내세운다. 여수는 365개의 섬이 있다며 1년 365일 찾는 매력 도시를 강조한다. 실제 섬 갯수와는 다르지만 섬을 경쟁력 있는 브랜드로 내세운 점은 같다.

섬 관광의 단점은 접근성이 떨어진다는 것인데 그것도 옛말이 됐다. 해상 교량이 속속 개통하면서 관광객들이 넘쳐나고 있는 것이다. 신안은 지난해 4월 압해와 암태도를 잇는 천사대교 개통으로 자은·암태·팔금·안좌도를 찾는 관광객이 크게 늘었다. 앞으로도 이들 네 개 섬에 비금·도초·하의·장산을 연결하는 이른바 '다이아몬드 제도'의 연도교 8개가 추가로 들어설 예정이다.

요즘은 여수와 고흥을 잇는 11개의 다리가 관심을 끌고 있다. '일레븐 브리지'로 불리는 프로젝트로 2005년 백야대교를 시작으로 2015년 화태대교, 2016년 팔영대교가 완공됐다. 오는 28일에는 여수 화양에서 적금도까지 네 개 섬을 연결하는 네 개의 다리가 정식 개통하는데 임시 개통했던 지난 설 연휴 4일 동안에 3만4000여 대의 차량이 몰릴 만큼 인기를 끌었다.

네 개의 다리가 완공됨으로써 여수에서 고흥간 거리는 30㎞(이전엔 84㎞)로 단축됐다. 이젠 불과 30분(이전엔 1시간 20분)이면 갈 수 있게 됐다. 낭도의 공룡 화석지와 '모세의 기적'이 일어나는 사도 역시 당일이면 갔다 올 수 있으며, 문선명 총재가 한국의 나폴리로 꼽은 장등해변을 끼고 달릴 수 있게 됐다.

이들 교각은 현수교·아치교·사장교로 공법도 다양하고 모양도 서로 다르다. 게다가 다리에 아름다운 야간 조명까지 설치돼 여수 밤바다의 매력을 더할 것으로 기대된다. 올해 발주 예정인 여수 화태도~백야도를 잇는 나머지 다리 네 개가 완공되면 일레븐 브리지는 세계적인 '다리 박물관'이 되며 여수와 고흥 섬의 매력도 한층 배가될 것이다.

/장필수 제2사회부장 bungy@

光州日報 The Kwangju Ilbo
사장·발행·편집·인쇄인 金汝松 주필 李洪載 편집국장 崔宰豪
1952년 4월 20일 創社 1980년 11월 29일 등록번호 광주가 1(일간) 우) 61482 광주광역시 동구 금남로 224
대표전화 222-8111 / 220-0551〈지사 지국(구독 신청 배달 안내)〉 광고문의 062-227-9600
편집국안내 〈대표 FAX 222-4918〉
편 집 부 220-0649 문 화 부 220-0661
정 치 부 220-0632 예 향 부 220-0692
경 제 부 220-0663 사 진 부 220-0694
사 회 부 220-0652 체 육 부 220-0621
전 남 본 부 220-0642
경 영 지 원 국 220-0515 문 화 사 업 국 220-0541
〈FAX 222-8005〉 〈FAX 222-0195〉
기 획 관 리 국 227-9600 업 무 국 220-0551
〈FAX 222-0195〉 〈FAX 222-0195〉
디 자 인 실 220-0536 서 울 지 사 02-773-9331
〈FAX 02-773-9335〉
※구독료 월정 10,000원 1부 500원
본지는 신문윤리 강령 및 그 실천요강을 준수합니다