해남군, 김·전복 부가가치 높인다

땅끝해남 식품특화단지에
수산식품 거점단지 준공
상품개발·가공 6차산업화 박차

명현관(맨 왼쪽) 해남군수가 수산식품 거점단지 준공식 후 내부 시설을 둘러보고 있다. 〈해남군 제공〉

해남에 수산식품 연구와 가공 등을 위한 단지가 들어섰다.

해남군은 식품특화단지 내에서 수산식품 거점단지 준공식을 갖고 본격적인 운영에 들어간다고 밝혔다.

군은 지난 2018년 해양수산부 공모사업에 선정, 2019년부터 3년간 국비 75억원 등 총 150억원의 사업비를 투입해 수산식품 거점단지를 조성했다.

수산식품 거점단지는 땅끝해남 식품특화단지 내에 위치하고 있으며 연면적 7455㎡로 김·전복 가공시설과 연구·홍보시설, 냉동보관시설 등을 갖추고 있다.

수산식품 연구와 가공, 보관을 위한 복합단지로 군 대표 수산물인 김과 전복을 고부가가치 수산식품으로 개발, 생산하는 기반 시설로 운영된다.

군은 전국 최대 주산지인 물김과 전복 등 수산물의 안전적인 판로 확보를 통한 소득증대와 함께 상품개발과 가공, 마케팅을 융합한 6차산업화를 추진하기 위해 수산식품 거점단지 조성사업을 적극 추진해 왔다.

거점단지에서는 기능성 김과 김자반, 전복 등을 가공하고 수산물 고급화 등을 연구할 계획이다. 다양한 제품 생산은 물론 수출선도형 복합거점단지로서 해외시장 진출을 위한 거점단지의 역할도 담당할 수 있을 것으로 기대를 모은다.

거점단지를 운영하게 될 수협에서는 거점단지 준공을 계기로 신규 인력도 채용할 예정이다.

명현관 해남군수는 "물김과 전복은 전국 생산량 2~3위를 차지하는 해남군의 대표 수산물로 이번 거점단지 조성을 계기로, 단순가공에서 벗어나 기술 의존형의 고부가가치를 창출하는 수산가공식품으로 도약하기를 기대한다"며 "군에서도 수산식품산업 전략 육성과 수산 경쟁력 강화를 위해 지원을 아끼지 않겠다"고 밝혔다.

/해남=박희석 기자 dia@kwangju.co.kr

신안군 '1004섬 농업대학' 하반기 수업 재개

2개과정 68명 이론·실습교육

신안군은 '2022학년도 1004섬농업대학'이 농번기 방학을 마치고 하반기 일정을 재개한다고 밝혔다.

전문농업인 양성을 위해 마련된 '2022학년도 1004섬농업대학'은 2개과정(친환경농업, 아열대과정)에 총 68명을 대상으로 12월까지 20회, 100시간 이상의 이론과 실습교육을 시행하고 있다.

이번 하반기 아열대과정은 지난 28일 애플망고 농장견학을 시작으로 농가소득 향상에 실적적인 도움이 되도록 현장·체험위주의 교육으로 진행될 예정이며 친환경농업과정 또한 현장에서 접목가능한 자재 활용법 및 친환경자재 제조 실습 등 현장말착형 교육도 마련된다.

앞서 3월 입학식을 시작으로 5월까지 친환경농업과정에서는 작물별 토양관리, 병해충 잡초방제, 미생물자재 활용법과 제조 실습교육이 진행됐고 아열대과정은 커피와 애플망고작목을 중심으로 작물재배기술 기초이론 교육도 열렸다.

한편, 1004섬농업대학은 2009년부터 2021년까지 730명의 수료생을 배출했다.

/신안=이상선 기자 sslee@kwangju.co.kr

무안군 여름방학 학습돌봄 대학생 강사 모집

무안군이 여름방학을 맞아 학습교과 보충이 필요한 농촌지역 초·중학생을 대상으로 한 학습돌봄 프로그램에 참여할 대학생 강사를 모집한다.

모집기간은 내달 8일까지다. 공고일 현재 본인 또는 보호자가 무안군에 주민등록이 돼있는 대학생이라면 누구나 신청 가능하다.

무안군은 지난 겨울방학 처음으로 학습돌봄 프로그램을 운영했다. 30여명의 대학생이 학습돌봄 강사로 활동해 학생들 눈높이에 맞춘 수업 진행으로 학부모들로부터 호응을 얻은 바 있다.

현재 군은 각 시설을 대상으로 한 참여 희망 수요조사를 실시하고 있다. 학습돌봄은 관내 40여개의 지역아동센터, 마을학교 등에서 이뤄질 예정이다.

김산 무안군수는 "겨울방학 중 학습돌봄 프로그램 운영결과 학원 수강이 어려운 농촌 아이들이 부족한 교과학습을 보충하는데 큰 도움을 받았다는 의견이 많았다"며 "많은 대학생들이 학습돌봄에 적극적으로 참여해 아이들과 소통하면서 보람을 느낄 것으로 기대한다"고 말했다.

/무안=김민준 기자 jun@kwangju.co.kr

영광군, 교통약자 이동편의 '바우처택시' 6대 운행

요금 1000원 하루 4회 이용
비휠체어 탑승 이용객 대상

영광군이 교통약자의 이동편의를 위해 7월1일부터 '바우처 택시'를 도입해 운행에 들어간다.

군은 기존 특별교통수단인 장애인콜택시는 그대로 운행하며, 비휠체어 이용객들의 이용 불편과 대기시간 소요 등의 문제를 해결하기 위해 바우처택시 6대를 도입해 운영하기로 했다.

바우처택시는 일반택시를 활용해 운영하는 방식으로 평소에는 일반승객을 대상으로 운행하다가 '전남도 광역이동지원센터'에서 콜이 들어오면 교통약자를 대상으로 운행한다.

이용대상자는 기존 운행중인 장애인콜택시 이용대상자 중 비휠체어 탑승 이용자며, 전남도 광역이동지원센터나 모바일앱을 통해 예약할 수 있다.

바우처택시 이용요금은 장애인콜택시 이용요금(기본 500원, ㎞당 100원, 상한가 1000원)과 동일하고 카드로만 결제 가능하다. 이용대상자의 이용 횟수는 1인 일 4회 및 월 30회로, 1회 최대 3만원까지만 지원한다.

영광군 관계자는 "바우처택시의 도입으로 장애인콜택시와 함께 교통약자 이동권 보장과 사회적 참여 증가에 기여할 수 있게 되어 다행이다"며 "바우처택시 이용에 불편이 없도록 사전교육을 진행해 운영에 최선을 다하겠다"고 말했다.

/영광=이종윤 기자 jylee@kwangju.co.kr

진도군 국산김치 소비 촉진 캠페인

국산김치자율표시제 홍보도

진도군이 국산김치 소비 촉진을 위한 캠페인〈사진〉을 개최했다.

최근 진도군 5일시장에서 진행된 '국산김치 소비 촉진 캠페인'은 값싼 수입산 김치를 국산 김치로 둔갑시켜 판매하는 것을 막고 전남산 김치의 소비를 장려하기 위해 열렸다.

군은 이날 '국산김치자율표시제'를 홍보했다. '국산김치자율표시제'는 100% 국산 재료로 만든 김치를 생산업체로부터 공급받아 사용하거나 직접 만들어 사용하는 업체 기관 등을 국산김치자율표시위원회가 인증해 주는 제도다. 군은 음식점, 학교, 병원, 공공기관과 기업체 구내식당 등을 대상으로 오는 9월까지 100여개소 인증을 목표로 하고 있다. 인증 신청은 군청 경제마케팅과와 읍·면 사무소로 하면 되며 인증기관에는 인증마크를 교부한다. 인증 기간은 1년으로 해마다 국산김치 사용 여부를 점검해 재인증하는 등 사후관리도 철저히 할 방침이다.

인증 받은 곳은 인증마크를 통해 소비자가 안심하고 김치를 이용할 수 있으며, 우리 농산물의 소비 촉진을 견인해 농업인의 소득을 높이는데 기여할 것으로 기대된다.

한편 진도군은 '국산김치 사용 음식점 이용하는 날' 운영과 남도장터 100% 국산재료 사용 전남 김치 할인 행사를 추진할 계획이다.

/진도=박현영 기자 hypark@kwangju.co.kr

유달산 숲속 치유음악회…몸과 마음 재충전 하세요

이난영&김시스터즈 전시관
7월3일 '무장애 나눔길'서

유달산 숲 속에서 명상과 치유음악으로 몸과 마음을 재충전 해보는 것은 어떨까.

유달산은 노령산맥의 맨 마지막 봉우리이자 서남단의 아름다운 다도해로 이난영 가수의 '목포의 눈물'로 이어지는 명산이다. 유달산 일주도로가 조성돼 있으며 소나무(곰솔), 왕자귀나무, 신갈나무, 굴참나무 등의 인공 조림 수종과 우거진 편백나무 숲도 만날 수 있다. 현재 이곳은 '무장애 나눔길'이기도 하다. 이난영&김시스터즈 전시관이 오는 7월3일 오후 3시 '유달산 무장애 나눔길'(유달산 일주도로 목포혜인여고 뒤 건너편 숲속)에서 숲속 치유음악회를 열어 눈길을 끈다.

이번 공연은 이난영 &김시스터즈 전시관에서 기획·연출을 담당했으며 화가의 집이 주최하는 행사다. 라인클래식 협연과 함께 광주 등에서 활동하고 있는 음악인들이 무대에 오른다. 특히 시민들의 후원으로 열려 의미가 남다르다.

이번 공연은 복잡한 도시생활에서 잠시 벗어나 우리의 몸과 마음을 재충전하고 숲의 향기로운 감성을 느낄 수 있도록 마련됐다.

무대는 클래식 음악으로 꾸며지며 첼로·플루트·전자 바이올린 연주와 명상 체험 등으로 사색의 문화 향유 세계에 깊이 스며드는 서정적인 프로그램으로 구성됐다. 목포시민이면 누구나 참여할 수 있으며 입장료는 무료이다. 문의 061-283-5464.

/목포=박영길 기자 kyl@kwangju.co.kr