박찬일의 '밥 먹고 합시다'



육회와 육사시미 사이

광주에 가면 대체로 양동시장에 들른다. 별 건 아니 고 대포 한 잔 하고 육회감을 좀 사기 위해서다. 육회감 은 마트에서는 안 판다. 생으로 먹는 것이니, 변질이나 식중독이슈가 생기면 곤란하기 때문이다. 그렇다고 시 장에서 산다고 식중독이 안 생기는 것도 아니다. 백화 점이나 마트처럼 이른바 '고객' 관리에 유별난 유통업 체서는 곤란한 문제는 아예 원천봉쇄해버린다고나 할 까.

그럼 뷔페에서는 어떻게 육회를 그렇게 척척 내놓을 수 있을까. 뷔페라고 무슨 대수가 있는 건 아니다. 대체 로 뷔페 손님들이 육회를 많이 찾으니 갖추는 게 유리 하고, 이런 뷔페에서 내놓은 소고기 육회는 수입육을 쓰게 마련인데, 아주 싼 부위라 이문이 괜찮다. 게다가 냉동고기를 쓰고, 곧바로 손님이 드시니 식중독 문제 도 어느 정도 방어가 가능하다. 물론 위생 소독 같은 걸 하기도 할 것이다. 더구나 육회는 요리하기도 편해서 이문이 좋을 것이다. 고기는 썰고 간장과 설탕, 마늘이 중심이 된 양념을 곁들여주기만 하면 되니까.

얘기가 샜는데, 하여튼 전국의 여느 시장에 가도 광 주 정도 수준의 육회를 내는 경우는 아주 드물다. 광주 의 시장이 점차 유통업체의 공세에 밀려 고전을 면치 못하는데도 육회만큼은 꿋꿋하게 좋은 걸 낸다. 광주 사람들은 육회를 정말 좋아하는 거 같다. 명색이 요리 사라, 광주 시장의 식육점 주인에게 많이 배운다. 소 육 회는 크게 엉덩이살과 앞다리살, 뒷다리살 일부를 쓴 다. 물론 채끝등심이나 안심 같은 것도 좋은 육회감이 다. 하지만 워낙 비싼 부위이고, 주로 구이나 스테이크 로 파는 게 훨씬 유리하므로 육회가 되기는 아주 힘들

다. 그러니까, 구워서 살살 녹는 부위는 육회로는 먹기 어렵다는 걸 우리는 알게 된다. 더구나 구이용은 대개 '숙성'을 오래 거친다. 감칠맛을 증가시키기 위해서다. 육회는 가급적 도축 후 빨리 먹는 것이 유리하니까 이 문제에서도 결이 달라진다.

좀 다른 얘기인데, 유럽도 육회를 즐겨 먹는다. 특히 프랑스, 이탈리아는 국민 요리에 들어간다. 우리는 서 양의 기준을 미국으로 삼는다. 미국과 가장 많이 접촉 해왔고, 식문화도 미국 것을 서양식의 표준으로 받아 들였다. 하지만 서양 문화의 뿌리는 당연히 프랑스, 이 탈리아다. 미국인이 유럽에 놀러가서 육회를 보고 기 겁을 한다. 다진 육회를 구워서 빵에 끼워먹는 나라가 미국(햄버거)이니, 그걸 날로 먹는 걸 보고 놀라지 않 겠는가. 프랑스의 최고급 레스토랑이나 거리의 관광 식당에도 대개 알 라 카르트(단품 메뉴)로 육회를 판

프랑스, 이탈리아의 식당에서 스테이크를 먹어보겠 다고 어설픈 현지어 실력으로 메뉴판을 보았다가는 큰 일난다. '쇠고기'까지만 찾고 주문했는데, 날 육회를 받아든 일화를 나도 실제 겪었다. 쇠고기 뒤에 '날것'이 라고 적혀 있는 걸 독해하지 못한 까닭이다. 그러니, 이 들 나라에 가서 일부러 육회를 드시지 않을 것이라면, 그냥 영어로 '스테이크'하고 분명하게 요구하는 게 좋 다. 물론 육회 맛도 아주 좋다. 약간의 마늘을 첨가하기 도 하지만, 대부분 치즈와 올리브오일, 소금 후추로 간 단하게 양념해서 낸다. 날고기를 얇게 저미고 그 위에 소스를 뿌려내는 경우도 있다. 이런 날고기를 '카르파 치오'라고 한다. 카르파치오는 르네상스시기에 활약했

던 이탈리아의 유명한 화가의 실명(비토레 카르파치오 Vittore Carpaccio 1460~1527)을 따서 붙인 요리 이 름이다. 붉고 강력한 색감을 좋아했던 화가의 그림 스 타일을 육회에 끌어가 쓴 셈이다.

어쨌든 광주 식육점, 정확히 말하면 양동시장 내 양 동식육점으로 돌아가자. 손님이 보도록 작은 숙성고를 진열해 놓고 있는데, 이 안에 보물이 있다. 앞박살이라 고도 하고 상박살이라고 부르는 육회감이다. 미리 전 화해보고 가는 게 좋다. 귀한 부위가 늘 있는 건 아니니 까. 갈고리에 걸려 척하니 숙성고 안에 있는 검붉은 상 박살을 보면 절로 군침이 돈다. 넓적하게 썰어서 소금 기름장에 찍어도 먹고 양념에 살살 무쳐서 먹기도 한 다. 아무래도 속칭 '육사시미'로 먹는 게 더 맛있다고 하겠다. 상박살은 앞다리 사태에 속하는 부위인데 한 마리를 잡아봐야 1킬로 정도나 나온다고 한다.

육사시미란 말은 적당한 우리말을 찾았으면 한다. 보통 성냥개비처럼 길게 죽죽 썬 양념요리를 육회라고 부르고, 날고기를 화투장 만하게 썰어서 먹는 것을 따 로 육사시미라고 식당에서 호칭해버리고 말았다. 국립 국어원에서는 "육회/소고기회"라고 부르라고 조언하 고 있는데 이는 이 요리가 어떻게 탄생한지 몰라서 하 는 소리다. 양념육회와 구별하다가 생긴 말인데 그걸 육회라고 부르라고 하면 누가 알아듣겠는가.

육회, 육사시미 좋아하는 광주 시민이 적당한 말을 만들어주시면 더 어울리겠다. 오랫동안 그냥 육회(날 고기란 뜻의 카르네 크루다)라고 하던 걸 '카르파치 오'라고 멋지게 불렀던 이탈리아의 전례도 있으니.

〈음식칼럼니스트〉

의료칼럼

강석준 보라안과병원 원장

"침침하다. 하늘이 누렇게 보이며, 모든 것이 안개가 낀 것 같다. 세상은 여전히 아름답지만, 나는 그다지 행 복하지 못하다" -1922년 클로드 모네가 친구에게 보낸

미술에 조예가 깊지 않은 사람이여도 한 번쯤 들어봤 을 법한 '모네'는 안과의사에게도 큰 의미가 있는 화가 이다. 빛과 색채의 마법사라고도 불리는 이 화가의 말 년 그림을 보면 색감과 묘사가 눈에 띄게 달라진 것을 볼 수 있는데 바로 시력에 문제가 생겼기 때문이다.

모네는 점차 색을 구별하기 힘들고 사물을 정확하게 묘사하지 못하자 안과를 찾았고 양쪽 눈의 백내장을 진 단받는다. 백내장 발병 후 그의 작품을 보면 형태가 일 그러져 있고 다채로운 색을 표현하였던 젊은 시절과 달 리 붉고 노란색 위주의 색채가 뭉뚱그려 표현되어 있 다. 이러한 붉고 노란 빛의 색은 백내장의 전형적인 색 감으로, 눈에 들어오는 빛의 파장 중 푸른색 계통의 빛 은 투과가 잘 되지 않기 때문이다.

우리 눈을 카메라로 비유했을 때 렌즈에 해당되는 부 분을 수정체라고 하는데 백내장은 이 수정체가 뿌옇게

모네의 수련은 왜 빛을 잃었을까

변하면서 사물을 보는데 말썽을 일으킨다. 사진을 찍 을 때 렌즈가 깨끗하지 않으면 사진이 뿌옇고 흐리게 나오는 것처럼 수정체 또한 무색의 투명한 상태를 유지 해야 깨끗하게 사물을 볼 수 있는데, 나이가 들거나 자 외선 또는 외상 등으로 인해 수정체에 혼탁이 생기면서 외부에서 들어오는 빛을 제대로 투과시키지 못한다. 모네의 경우 화풍이 변한 시기로 보아 노인성 백내장을 의심해 볼 수 있다.

그의 대표작인 수련의 연작들을 시기별로 비교해 보 자면 모네가 백내장으로 인해 얼마나 마음 고생이 심했 을지 짐작해 볼 수 있는데 색채의 구분이 어려워지고 형체를 선명하게 볼 수 없어진 모네는 절망과 우울증에 시달리며 수많은 그림을 찢었다고 한다. 그럼에도 창 작에 대한 끝없는 열정을 포기할 수 없어 1923년 83세 의 나이에 백내장 수술이라는 당시에는 꽤나 도전적인 결정을 했는데 그가 살던 당시의 백내장 수술은 지금과 많이 달랐다.

현대의 백내장 수술은 눈에 2~3㎜가량 아주 작은 절 개를 한 후 초음파나 레이저로 혼탁해진 백내장을 제거 하고 환자의 눈에 맞는 인공 수정체를 삽입하게 된다. 수술시간도 10~20분이면 끝나는 비교적 간단한 수술 로 절개 크기도 아주 작아 봉합도 필요 없다.

하지만 그 당시 백내장 수술은 눈에 12mm나 되는 절 개창을 만들어서 혼탁해진 수정체를 제거하는 방식으 로 실명의 위험이 높았고, 인공 수정체가 개발되지 않 아 수술 후 수정체 없이 생활해야 했다. 수정체가 없는 눈은 거리에 따른 빛의 굴절 조절이 되지 않기 때문에 엄청나게 두꺼운 안경을 착용하지 않으면 선명하게 볼 수조차 없었고 수정체가 흡수하는 푸른빛이 수정체를 거치지 않고 망막에 그대로 닿아 시야가 푸르게 보인

실제 백내장 수술 후 그의 작품을 보면 푸른색이 많 이 사용된 것을 확인할 수 있다. 안경을 쓰면 좀 더 선 명하게 보인다는 것을 빼면 여전히 색의 구분이 어려워 그가 화가로써 기대했던 부분이 개선되지는 않았지만 모네는 푸른색으로만 보이는 그 현상마저 그대로 표현 하며 예술혼을 불태웠다. 그가 죽기 1년 전까지 붓을 내려놓지 않고 남긴 작품은 형체를 알아보기도 힘든데 아이러니하게도 그의 말년 작품은 추상화에 영향을 주 었다고 한다.

오늘날의 백내장은 적절한 수술 시기만 조절하면 수 술 후 백내장 발병 전과 같은 일상생활을 할 수 있다. 인공 수정체는 혼탁해진 수정체를 대신하여 선명한 시 야를 확보해 주고, 다초점 인공 수정체를 사용하면 원 래의 수정체는 하지 못했던 노안 문제까지 교정해 줘 돋보기 없는 생활도 가능하게 한다.

모네의 작품을 일생 시기별로 보고 있자면 백내장 수 술을 받지 않는 눈이 얼마나 시각적 변화에 영향을 주 는지 알 수 있다. 백내장으로 시력에 불편함이 있던 시 기의 그림까지도 후세 미술에 영향을 미쳤던 그의 예술 성으로 보아 모네가 현대에 태어나 백내장이 심해지기 전 수술을 받고, 깨끗한 인공 수정체로 교체했다면 그 가 담아냈을 다채로운 빛은 어떻게 표현되었을지 궁금 해진다.

김대중 교육감님, 이름만큼 기대가 큽니다



고

기

김명환 전 전남도의회 교육위원회 부의장

때늦었지만 전남도 교육감 당선을 축하합니다. 사람 들은 당신이 이름이 좋아 당선이 되었다고들 합니다. 당신이 그동안 교육감 당선을 위해 얼마나 많은 공을 쌓았는지를 모르는 사람들이 그렇게 말하는 것은 이해 못 할 바도 아닙니다. 이유야 어찌 되었건 당신은 전남 교육의 수장에 올랐고, 그리고 이름만큼 기대도 크다 는 것을 알았으면 좋겠습니다.

전남 교육 속에서 당신보다 더 많은 세월을 부대끼며 살아온 교육 가족의 한 사람이기에, 더하여 교육감에 출마해 두 번이나 낙방한 장본인이기에 충심을 담아 몇 가지 고언을 드리고자 합니다.

저는 이양우・오영대・정동인・정영진・김장환・장만채 교 육감님, 그리고 전임 장석웅 교육감님과 직간접으로 관 계를 맺으며 그분들이 전남 교육을 위해 불철주야 고민 하는 모습을 보아 왔습니다. 아마 김대중 교육감님도 직 간접으로 그분들이 교육감으로 있는 동안 어떤 일을 어 떻게 했고 결과가 무엇이었는지 보셨을 것입니다.

그런데 그분들 가운데는 만사라는 인사가 꼬이고 비 난을 받을 때마다 꼭 하는 말이 있었습니다. 인사는 교 육감 고유 권한이라고. 김대중 교육감님, 인사가 진정 교육감 고유 권한입니까? 도민이 당신을 믿고 잠시 맡 겨준 권한이 당신 손아귀에 있는 동안이니 누구도 감히 시시비비를 가릴 수 없는 고유하고 불가침한 권한입니 까? 김대중 교육감님만은 그 고유 권한을 진정으로 학 생들과 학부모를 위해 사용해 주시기를 간절히 호소드 립니다. 당신께서 교육장 임기는 보장되어야 한다고 했 다는 기사를 보고 전임자와는 다르다는 것을 느낍니다.

김대중 교육감님, 어떤 일이든 결단을 하실 때는 고 뇌의 시간을 가져 주시기를 청합니다. 미래를 보지 못 한 결정, 도덕성이 결여된 선택, 교육감의 소신이란 이 름으로 포장된 필부의 아집 같은 지시는 제발 삼가 주 시기를 바랍니다. 일필휘지는 만 필이 가져온 결과이 지 만용으로 할 수 있는 것은 아닙니다. 행정의 일필휘 지, 밤을 하얗게 지새우는 번민의 결과여야 한다는 말 씀을 감히 올립니다.

기관의 장은 정 위치에 있어야 합니다. 교육감이 정 위치를 벗어나면 전남도 교육청이 흔들리고 모든 산하 기관이 일손을 놓아 버립니다. 그리고 그 속에서 애꿎 은 우리 아이들만 허송세월을 하게 됩니다. 전임 교육 감 중에는 교육감실을 비우는가 하면 해외 출장을 나가

그럴싸한 보도 자료를 내는 교육감도 없지 않았습니 다. 다시는 번지르르한 보도 자료를 보지 않기를 갈망 합니다.

교육감은 교육감만이 해 낼 수 있는 일을 멋들어지게 해 낼 때 명교육감이란 평가를 받을 수 있습니다. 직속 기관장이나 또는 학교장이나 할 일을 열심히 근무한답 시고 들이파고 있다면 얼마나 가슴 아픈 일이겠습니 까. 논어에 '군군신신부부자자(君君臣臣父父子子)'라 는 말이 있습니다. 임금은 임금다워야 하고 신하는 신 하다워야 하며 교육감은 교육감다워야 합니다. 김대중 교육감님만은 교육감다우시기를 간절히 희망합니다.

김대중 교육감님, 교육의 기본에 충실한 학교를 만 들겠다는 의지의 말씀 제 가슴에 꽂힙니다. 위대한 전 남도민은 특정 교직 단체가 그럴싸한 사이비 이론으로 배움터인 학교를 놀이터로 전락시켜가는 것을 더 이상 방치할 수 없어 '전남 교육 대전환'이라는 캐치프레이 즈를 내 건 당신을 교육감으로 모셨다고 저는 생각합니 다. 김대중 교육감님, 부디 학생은 열심히 공부하고, 교사는 열심히 가르치고, 지원 부서에 근무하는 이들 은 낮은 자세로 군소리 없이 지원할 수 있도록 교육감 에게 주어진 막대한 권한을 후회 없이 예리하게 행사하 십시오. 모두가 일제히 일어나 열화와 같은 박수를 끝 없이 보낼 것입니다. 적어도 저는 4년 동안 박수칠 준 비가 되어 있습니다.

社說

'뻥 뚫린 학교 보안' 시험지 유출 막을 수 있겠나

또다시 시험 문답지 해킹 범죄가 터져 허 술한 시험 관리 체계에 대한 전면 수술이 필요하다는 지적이 나오고 있다.

광주서부경찰은 그제 시험 문답지 등을 빼돌린 A·B군을 건조물 침입과 업무 방 해 등 혐의로 불구속 입건했다. 이들은 최 근 2학년 1학기 기말고사를 앞두고 교무 실에 침입해 시험 출제에 쓰인 노트북 컴 퓨터를 해킹해 답안지를 빼돌린 혐의를 받고 있다. 중간고사에서도 같은 수법으 로 문답지를 빼내는 등 1학기 동안 모두 16개 과목의 문답지를 훔쳐 시험을 치렀 다. 이들의 범행 수법은 혀를 내두르게 한 다. 교사들 컴퓨터에 악성 프로그램을 설 치하고 갈무리한 화면 내용을 며칠 뒤 회 수하는 방법으로 시험 문제와 답안을 빼 돌린 것으로 드러났다.

A군 등의 범행은 학교에서 시험 문제가 얼마나 허술하게 관리되는지 여실히 보여 준다. 이들은 교사들이 퇴근한 심야 시간

4년 전 시험지 유출이 발생한 고교에서 대 잠금 장치가 해제된 4층 창문을 통해 교무실에 침입했다. 창문도 잠기지 않은 교무실에는 시험 출제에 쓰인 교사들의 노 트북이 방치된 상태였고 내부에 CCTV도 설치되지 않은 것으로 확인됐다. 노트북에 는 비밀번호가 설정돼 있었지만, 인터넷에 널리 알려진 방법으로 간단히 풀렸다.

이 사건은 근본적으로 성적에 대한 비 뚤어진 욕심에서 비롯됐으나 학교와 교직 원들의 안일한 보안 의식에서 싹텄다고 해도 과언이 아니다. 해당 학교는 2018년 시험지 유출로 학교 관계자와 학부모가 구속되는 등 홍역을 치렀음에도 가장 기 초적인 교무실 문단속도 하지 않았다.

광주시교육청과 광주 지역 고교들은 이 번 사건을 계기로 디지털 해킹에 대한 보 안 대책을 강화하고 출제와 시험지 인쇄 및 보관 등 고사 관리 체계 전반을 점검해 문제점을 보완해야 할 것이다. 공정성 확 보를 위해 고교 내신 관리 시스템도 근본 적으로 재점검할 필요가 있다.

전남 새 소득원 열대 과일 육성 체계적 지원을

전남이 국내 최대의 아열대 과일 생산 지로 떠오르고 있다. 지구 온난화로 농작 물 재배 한계선이 점차 북상하면서 아열 대 과일이 전남의 새로운 농가 소득원으 가 날로 늘고 있지만 풀어야 할 숙제가 적 로 자리 잡고 있는 것이다.

농촌진흥청에 따르면 지난 2월 기준 전 국 아열대 과수 재배 면적은 187ha이다. 재배 품목은 올리브・망고・백향과・커피・파 파야 바나나 용과 구아바 등이다. 전남의 재배 면적은 57.8ha로 제주(58.4ha)에 버금가는 규모이고, 재배 농가 수는 170 여 호로 전국에서 가장 많다.

품목별 재배 면적을 보면 올리브는 19.4ha로 국내 전체(20.9ha)의 92%를 차지하고, 커피도 4.4ha로 전국(8.6ha) 의 절반이 넘는다. 지역 기후에 적합한 재 배 기술 등을 확보하면서 면적을 넓혀 온 덕분이다. 망고(18.9ha)와 백향과 (9.3ha), 파파야(2.8ha) 재배 면적도 전 국에서 두 번째로 넓다. 열대 과일 연간 생산량은 백향과(136.6 t)와 망고 (103.2 t)가 가장 많고, 시군별로는 담 양·영광·해남·장흥이 1~4위를 기록하고

이처럼 전남도내 열대 과일 재배 농가 지 않다. 무엇보다 초기 시설 투자 비용이 수억 원대로 만만치 않다. 아직 재배 기술 이 제대로 정립되지 않은 점도 한계다. 난 방비 부담을 줄여 가격 경쟁력을 확보하 는 것도 시급하다.

특히 소규모 생산으로 시장이 제대로 형성되지 않아 직거래에 의존하는 유통 구조를 서둘러 개선해야 한다. 농특산물 을 판매하는 전남도 온라인 쇼핑몰인 남 도장터나 농협에서도 전남산 열대 과일은 찾아보기 힘들기 때문이다. 반가운 것은 아열대 과일 재배에 도전하는 청년 귀농 인들이 증가하고 있는 점이다. 이는 쌀농 사 위주의 농업 구조를 다변화시킬 기회 이기도 하다. 정부와 지자체는 열대 과일 이 농가의 새 소득원으로 정착될 수 있도 록 체계적 육성 방안을 마련해 적극 지원 해야 할 것이다.

無等鼓 🕡

'모두가 꽃이야'

"산에 피어도 꽃이고/ 들에 피어도 꽃 이고/ 길가에 피어도 꽃이고/ 모두 다 꽃 이야/ 아무데나 피어도/ 생긴대로 피어 도/ 이름 없이 피어도/ 모두 다 꽃이야" ('모두가 꽃이야')

라디오에서 우연히 들은 후 혼자 자주 흥얼거리는 노래다. 앙증맞은 아이의 목소 리로 이 노래를 듣고 있으면 왠지 뭉클해 진다. 티 없이 맑은 목소리로 '모두가 꽃' 이라고 말하는 가사를 듣고 있자면 서로 '나만 꽃'이라며 상대를 잡초 취급하고, 무 시하는 우리 어른들의 모

습이 떠올라 부끄러운 마 음이 들기도 한다.

경 제 부 220-0663

사 회 부 220-0642

전 남 본 부 220-0680

아이들에게도 많은 사

랑을 받고 있는 이 노래는 조회 수 1200 만 회가 넘는 인기 국악 동요다. 중독성 강한 흥겨운 장단과 가락에 맞춰 흘러나 오는 아이들의 목소리에 저절로 힐링이 되는 곡이기도 하다.

요즘 TV에서 트로트를 어른보다 훨씬 맛깔스럽게 부르는 어린이들의 모습을 보 며 감탄을 하기도 하지만, 아무래도 아이 들은 동요를 많이 부르면 좋겠다는 마음 이 드는 것도 사실이다. 올해는 어린이날 이 제정된 지 100년이 되는 해. 그래서 아 이들이 즐겁게 따라 부를 좋은 동요가 더 많이 만들어졌으면 하는 바람도 있다.

'모두가 꽃이야'는 류형선 전남도립국 악단 예술감독이 노랫말을 쓰고 곡을 부 친 국악 동요다. 류 감독은 아이들이 좋아 하는 '똥'을 소재로 한 '내 똥꼬는 힘이 좋 아' '맛 없는 밥은 없어' 등 많은 국악 동 요를 만들었다. '모두가 꽃이야'는 이명애 작가의 삽화와 어우러져 동명의 그림책 (풀빛 간)으로도 출간됐고, 책 말미에는 아이들과 함께 따라 부를 수 있도록 악보

도 붙어 있다.

류 감독이 이끄는 전남 도립국악단의 공연(무안 남도소리울림터 공연장)

에서는 흥겨운 국악 동요를 만날 수 있다. 이번 달 중순부터 시작된 가무악희 '그린국 악 시즌2' (9월 12일까지)에서는 어린이 국 악단의 목소리로 '모두 다 꽃이야' 등을 들 을 수 있다. 도립국악단은 올 초 지금까지 15년간 지속해 온 토요 상설 공연을 새롭게 단장해 다채로운 국악 공연을 진행 중이다.

공연 현장에서, 아니면 인터넷을 통해 이 예쁜 노래를 꼭 한 번씩 들어보시면 좋 겠다. 맞다. 나도 당신도, 우리 모두가 꽃 이다. /김미은 문화부장 mekim@

光则日報 The Kwangju Ilbo 회장·발행인 金汝松 논설실장 程厚植 편집총괄국장 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 경 영 지 원 국 220-0515 문화사업국 220-0541 편집국안내 〈대표 FAX 222-4918〉 편 집 부 220-0649 부 220-0661 ⟨FAX 222-8005⟩ ⟨FA X 222-0195⟩ 기 획 관 리 국 227-9600 업 무 국 220-0551 치 부 220-0652 부 220-0692

부 220-0693

⟨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