

목포미식갤러리 '쿠킹 클래스시즌3'

13일부터 키즈·커플 등 테마 11회 프로그램당 매회 20명 모집 클래스별 주제 맞는 문화공연 추가

목포시가 오는 13일부터 목포미식문화갤러리 해관 1897에서 '쿠킹클래스 시즌 3'을 운영한다. 이번 쿠킹클래스는 목포의 다채로운 맛을 만들어보고 맛볼 수 있는 형태로 진행되며, 4가지 테마로 구성됐다. 아이와 가족을 대상으로 로컬 육아 크리에이터에게 배우는 키즈 쿠킹클래스(2회), 커플이 함께

피크닉 요리들을 만드는 커플 클래스(2회), 목포의 디저트맛집 대표에게 직접 배우는 디저트 클래스(2회), 목포 고유의 식재료를 경험해 볼 수 있는 쿠킹 클래스(5회) 등 모두 11회 운영된다. 프로그램은 매회 20명을 모집하며, 오는 13일 첫 번째 커플 클래스가 진행된다. 관심있는 경우 목포시청 누리집과 사회관계망서비스(SNS-인스타그램, 링크트리, 카카오톡)에서 '목포는 맛있는' 계정을 통해 신청 가능하다. 이번 시즌에는 해관의 야외공간을 활용해 각 클래스별 주제에 맞는 문화공연을 추가해 기존 쿠킹 클래스와 차별점을 두었다. 프로그램이 운영되는 '목포미식문화갤러리 해

관 1897'은 옛 목포세관의 역사성과 상징성을 활용한 음식, 문화, 역사를 한 번에 느낄 수 있는 복합문화공간이다. 시는 이곳을 젊은 세대를 겨냥한 미식 콘텐츠를 발굴해 목포만의 차별화된 맛과 특색이 있는 장소로 만들어 나갈 계획이다. 목포시 관계자는 "이번 쿠킹클래스 프로그램이 커플, 가족 등 다양한 계층에게 뜻깊은 시간이 되길 바란다"면서 "쿠킹클래스를 시작으로 목포의 미식문화를 알리는 특색 있는 프로그램을 운영하고, 국제남도음식문화큰잔치와남도국제미식산업 박람회를 성공적으로 개최해 맛의 수도 브랜드화에 속도를 내겠다"고 말했다. /목포=문병선 기자·서부취재본부장 moon@



해남군 로컬푸드 직매장에서 '군수 인증제'를 통과한 지역 농산물이 판매되고 있다.

해남 로컬푸드 군수가 인증합니다

직거래 농산물 인증제 시행

해남군이 군수가 직거래 농산물(로컬푸드) 품질을 보증하는 '군수 인증제'를 이달부터 시행한다. 해남군은 이달부터 지역 로컬푸드 직매장과 공공학교급식지원센터를 통해 '군수 인증제'를 통과한 농산물을 유통·판매한다고 7일 밝혔다. 이 제도는 엄격한 먹거리 안전체계와 교육을 거쳐 생산된 해남 농산물을 해남군수가 인증하면서 소비자 신뢰를 높이기 위해 추진됐다. 인증대상은 로컬푸드 직매장 또는 학교급식에 납품하는 해남 로컬푸드이다. '군수 인증'을 받기 위해서는 현장 심사와 농

산물안전성분석센터의 잔류 농약 성분 분석을 통과해야 한다. 해당 농산물은 시료 채취, 토양, 용수 등 현장 심사를 받는다. 이후 농산물안전성분석센터는 463개 잔류 농약 성분 분석을 벌인다. 군수 인증제를 통과한 농산물에는 포장에 '인증 표시'가 부착된다. 해남군 관계자는 "군수 인증제는 농업인들은 우수한 농산물을 생산하고, 소비자들은 안전한 농산물을 마음 편하게 먹을 수 있는 건강한 먹거리 환경을 조성하기 위해 마련됐다"며 "소비자의 식탁으로 바로 가는 농산물의 안전성 확보 차원에서 엄격한 품질관리 기준을 마련하는 데 의미가 있다"고 말했다. /해남=박희석 기자 dia@

27일 '100+4 축제' 앞두고 신안 자은도에 피아노 포토존

이달 말 '100+4 피아노섬 축제'가 열리는 신안 자은도에 '피아노 포토존'이 설치됐다. 신안군은 자은도 양산해변에 누구나 피아니스트가 돼 사진을 찍을 수 있는 피아노 포토존을 마련했다고 7일 밝혔다. 양산해변은 뮤지엄파크가 인접해 있으며 넓은 모래사장과 아름다운 노을로 인기를 끌고 있는 관광 명소이다. 양산해변 일원에서는 오는 27일부터 28일까지 신안의 대표적 문화축제인 '100+4 피아노섬 축제'가 열린다. 신안군 관계자는 "축제 기간 자은도 양산해변을 찾는 모든 이의 기억 속에 오래 남을 수 있는 장소로 만들도록 앞으로도 노력하겠다"고 말했다. /신안=이상선 기자 sslee@kwangju.co.kr

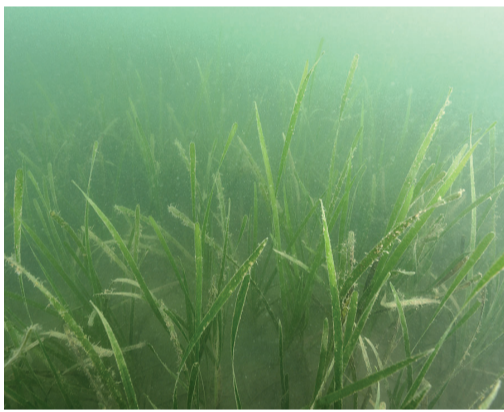


신안 자은도 양산해변에 누구나 사진을 찍을 수 있는 '피아노 포토존'이 설치돼 있다. <신안군 제공>

완도군 신지 동고리에 잘피·해조류 바다 숲 조성 청정해역 보전

지난해 6만주 이어 해조류 숲 확대

완도군이 청정해역을 보전하기 위해 올해 신지 동고리에 잘피·해조류 복합 숲을 조성한다. 완도군은 최근 군청 상황실에서 '바다 정원화·바다 숲 조성 사업 보고회'를 열고 사업 결과 보고와 올해 바다 숲 추진 계획을 발표했다. 완도군은 올해 신지 동고리에 바다 숲을 만들어 해조류 자원 조성에 힘을 쏟을 방침이다. '바다 정원화·바다 숲 조성 사업'은 완도 해역에 해조류, 잘피를 심어 바다 생태계를 복원하고 탄소중립에 힘을 보태고자 추진하고 있다. 이날 보고회에는 신우철 완도군수와 사업 관련 부서 공무원, 사업 수행기관인 한국수산자원공단 남해본부(FIRA) 관계자 등이 참석했다. 참석자들은 지난해 바다 정원화 사업 결과를 보고하고 '2024년 바다 숲 사업' 추진 계획을 공유했다. 한국수산자원공단 남해본부(FIRA)는 지난해 '바다 정원화 조성 사업'을 통해 청산면 국화리 해



완도군이 청정해역 보전을 위해 심은 잘피가 자라고 있다. <완도군 제공> 역에 잘피 6만주를 심었다. 사업을 벌인 청산면 지리와 국화리에서는 감태이식 후 관찰한 결과 인근 해역으로 감태가 퍼진 것을 확인할 수 있었다고 발표했다. 올해는 신지 동고리에 잘피·해조류 복합 숲을

조성할 계획이다. 국립수산과학원 자료에 따르면 잘피는 맹그로브숲, 염습지와 함께 기후변화에 관한 정부 간 패널(IPCC)에서 인증한 대표 블루카본(탄소 흡수원)으로 1만㎡당 연간 300-500t의 탄소 흡수 효과가 있는 것으로 알려졌다. 신우철 완도군수는 "미 항공우주국에서 완도 해조류 양식이 친환경적이라고 언급해 세계적으로 화제가 됐다"며 "해조류를 활용한 바이오매스(생물량) 대량 생산 등 우리나라와 미국의 공동 연구를 위해 미 에너지부에서도 우리 군을 찾았다"고 설명했다. 또 "완도산 해조류의 가치가 재조명되고 있는 만큼 바다 생태계를 복원하는 정원화, 숲 조성 사업을 차질없이 추진해야 한다"며 "해조류가 탄소흡수원으로 지정될 수 있도록 해당 사업과 연계하여 재생에너지 100% 사용(RE100)을 실현해 나가겠다"고 말했다. /완도=정은조 기자·전남총괄취재본부장 ejhung@

영광군 12일까지 교육발전특구 주민 설문조사

영광군이 교육발전특구 추진을 위해 오는 12일까지 군민을 대상으로 설문조사를 벌인다. 설문조사는 영광군 누리집을 통해 누구나 참여할 수 있다. 영광군 생활과 교육 만족도, 늘봄센터 설치·운영, 고등학교·대학 협력 교육과정, 대학·지역산업체 연계 과정 등을 묻는다. 영광군은 앞서 지난 4일 '영광군 교육발전특구 기본계획' 수립을 위해 간담회를 열었다. 교육발전특구는 공교육을 혁신하고 지역인재를 양성해 취업·정주 모두 가능한 환경을 조성하는 사업이다. 간담회에는 영광군과 교육지원청, 지역 6개 고등학교, 농·수·축산업 관계자, 이모빌리티(전기이동수단)·원자력 산업체 관계자, 학부모 등이 참석했다. 참석자들은 교육발전특구에 대한 설명을 듣고



영광군이 지난 4일 연 '교육발전특구 기본계획 수립' 간담회에서 참석자들이 의견을 나누고 있다. <영광군 제공>

특구로 선정된 지자체 사례를 분석했다. 영광군은 사업 추진 방향을 안내하고 영광군이 교육발전특구를 준비해야 하는 이유, 향후 방향, 과제 등에 대해 자유롭게 의견을 냈다. 간담회에서는 초·중·고 진학 때 다른 지역 인재 유출 문제, 지역산업 관련 기업 유치, 교통 등 근로여건, 국제 바칼로레아 교육(IB) 교육과정 도입, 자율형 공립고 제안, 지역 산업과 연관된 학과 개편 등의 의견도 나왔다. 간담회에서 나온 의견들은 앞으로 교육발전특구 기본계획 수립 때 반영할 계획이다. /영광=김창원 기자 kcw@kwangju.co.kr

그린궁 宮 프라임에버 120

GREEN GOONG PRIME EVER 120

**다시 맞이하는
빛나는 아름다운 여성의
건강한 봄날을 위하여!**

소비자상담실 080-234-6588

그린궁프라임에버120은 소중한 여성의 피부 건강과 저하된 면역력을 증진시켜 주며 장 건강 그리고 뼈 건강에도 도움을 주어 활력있는 여성의 아름다운 건강을 위한 여성 건강기능식품입니다.

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.