

‘며느리도 모르는 해남 장맛’ 미남축제에서 공개한다

다음달 1~3일 14개 읍면 출품 전통장·음식 100선 선 보여

농식품부 지정 음식명인 8명 참여 포럼·요리 시연행사도

해남군 14개 읍·면의 전통장이 11월 1일 열리는 해남미남축제에서 공개된다.

해남미남축제에서는 오감으로 즐기는 미남 장류 여행스토리를 주제로 해남의 전통장 전시와 장담그기 체험, 먹거리 시연과 시식 등 미식스토리관을 운영한다.

또 대한민국 농식품부 명인 8명이 참여하는 포럼도 열려 전통 음식의 100년 조리 역사에 대해 이야기해보는 뜻깊은 자리도 마련한다.

포럼에는 유정임(제38호, 포기김치, 경기수원), 한안자(제40호, 동국장, 해남), 이연순(제52호, 승검초단자, 충북 제천), 김영숙(제53호, 북령조화고, 진도), 임화자(제72호, 쇠고기육포, 함평), 서분례(제62호, 청국장, 경기 안성), 구경숙(제81호, 기정떡, 화순), 오명숙(제92호, 딱갈비, 광주시) 등 명인들을 한자리에서 만나는 드문 기회가 될 것으로 기대되고 있다.

특히 전시회에서는 우리나라 전통장의 시초로 불리는 동국장을 비롯해 해남군 14개 읍면의 마을에

서 출품한 전통장, 사찰의 전통장과 이를 이용한 음식 100가지를 선보인다.

음식 명인의 장에서부터 가정마다 비법으로 전해오는 집장, 사찰에서 중요한 식재료로 쓰이는 장에 이르기까지 우리 음식의 기본이 되어온 전통장의 세계를 다채롭게 만나볼 수 있다.

동국장은 전통식품명인 제40호에 지정된 해남 한안자 명인이 재현한 전통 된장으로, 간장과 된장을 분리하지 않고 숙성해 먹는 우리나라 고유의 장이다. 발효균이 그대로 살아있는 생장으로, 미국 트럼프 대통령 방한 당시 만찬 소스로 쓰인 적도 있다.

한안자 명인은 동국장과 함께 동국장 미역국, 찌개, 비빔밥 등 응용한 음식도 선보일 예정이며, 하루 한번 40명을 대상으로 동국장 만들기 시연 및 체험행사도 갖는다.

마을 전통장은맛으로 소문난 전통장을 이어오고 있는 일반 가정에서 참여한다. 읍면별 대표 주자들이 집안에 대대로 내려온 장맛의 비결을 담은 장독

대와 이를 활용한 음식을 전시하게 된다. 된장, 간장, 고추장을 이용한 김장아찌, 죽순나물, 배추겉절이, 된장고구마샐러드, 깻잎된장김치, 물김국 등 손맛 가득한 음식 70가지를 선보일 예정이다.

이와 함께 대흥사 등 오랜 역사를 지닌 사찰의 장으로 만들어 소비하면서도 정갈한 사찰의 사계 음식도 다양하게 전시하게 된다.

전시행사와 함께 해남군 요리 명인들의 시연행사도 펼쳐진다.

운영덕 요리가는 종가의 장요리(마늘고추장떡볶이, 닭장떡국), 이승희 요리가는 지구를 살리는 장요리(황칠간장요리, 두부장요리), 윤문의 요리가는 이순신의 장요리(뽕고기찌짐, 무밥)와 사찰 장요리(우영잡채, 버섯탕수)를 선보이며, 11월3일 마지막날에는 14개 마을 장요리를 다같이 선보일 예정이다.

해남군 관계자는 “해남 대표 먹거리를 함께 나누는 해남미남축제의 올해 대표 주자로 모든 음식의 기본이 되는 전통장을 선보이게 됐다”며 “오랫동안 이어져 온 장의 역사 속에서 발전돼 온 한국 음식의 참 맛을 알아가는 뜻깊은 시간으로 먹거리 축제의 의미를 더했다”고 말했다.

/해남=박희석 기자 dia@kwangju.co.kr



한안자(오른쪽) 명인과 임대용 전수자.

<해남군 제공>

신안 9.9MW급 해상풍력발전 내년 상반기 상업운전 시작

SK E&S, 해상공사 공정률 80%

국내 최초로 민간기업에서 신안 인공해상에 추진 중인 해상풍력 발전사업이 2025년 상반기 상업운전을 목표로 막바지 준비가 한창이다.

신안군에 따르면 자은도 해상에 민간기업 SK E&S가 개발·투자한 전남해상풍력 1단계 사업이 공정률 80%를 보이고 있다.

해상풍력 발전단지 1기당 9.9MW급 10기가 건설되는 99MW급으로 지난해 9월 해상공사에 들어가 현재 3번째 발전기를 설치 완료했다. 1기당 설치 기간이 1주일여가 소요되는 점을 감안할 때 내년 상반기 상업운전이 가능할 것으로 전망되고 있다.

신안군은 내년 상업운전이 본격화되면 자은도 주민들을 대상으로 최초 바람연금을 지급한다는 계획이다.

전남해상풍력 발전사 측은 1단계 사업이 완료되면 2, 3단계 사업으로 모두 900MW 규모의 발전단지 건설사업을 순차적으로 진행할 예정이다.

이와 관련 지난 27일에는 국회 산자위 간사 김원이 국회의원회관 한병준 한국전력 광주전남본부장, 이상주 신안군인장을 비롯한 전남도·목포시·해남군·신안군의회 의원 등 전남 서남권 관계자



박우량 신안군수 등 해상풍력 서남권 관계자들이 해상풍력 해상공사 현장을 찾아 현장 관계자로부터 설명을 듣고 있다. <신안군 제공>

50여 명이 참가한 가운데 현장 방문이 진행됐다.

이 자리에서 박우량 신안군수는 “신안 해상풍력 발전단지 건설은 RE100 산업단지 등으로 연계돼 전남권 전체에 산업생태계를 조성할 뿐만 아니라

오로지 바닷바람 자원으로 전기를 생산한다는 점에서 탄소중립 및 새로운 에너지원으로 급부상 될 것으로 기대가 된다”고 말했다.

/신안=이상선 기자 sslee@kwangju.co.kr

완도군, 성실 납세자 160명에 해양치유센터 이용권 제공



신우철(가운데) 완도군수가 성실 납세자를 추첨하고 있다. <완도군 제공>

완도군이 성실 납세자 160명에게 해양치유센터 이용권을 선사했다.

완도군은 ‘2024 전라남도 세정 평가’에서 받은 시상금 1000만원을 지방세 성실 납세자에게 되돌려 주기로 한 시책으로 하나로 이용권을 제공했다.

지난 9월 ‘모범 납세자 등의 지원에 관한 조례’ 개정으로 지원 근거를 마련한 군은 지방세 성실 납세자를 선정해 완도해양치유센터 프리미엄 이용권과 군수 서한문을 등기우편으로 발송했다.

성실 납세자 선정은 최근 3년 이상 체납 없이 연간 3건 이상의 지방세를 납부 기한 내 전액 납부한 4천941명을 대상으로 무작위 전산 추첨 방식으로 진행됐다.

신우철 완도군수는 서한문에서 “앞으로도 성실 납세자가 사회적으로 존경 받을 수 있는 성숙한 납세 문화를 조성하겠다”고 말했다.

/완도=정은조 기자-전남총괄취재본부장 ejhung@

영암군, 전국 최초 ‘통합형 지역순환경제’ 기본 조례 제정

지역서 창출한 부 지역 재투자

지역경제 선순환 시스템 구축

지역에서 창출되는 부를 지역에 재투자하는 방식으로 지역경제를 활성화하는 조례가 영암군에서 탄생했다.

영암군은 전국 최초의 통합형 지역순환경제 법령인 ‘영암군 지역순환경제 기본 조례’를 제정하고 오는 11월 7일부터 시행에 들어간다고 밝혔다.

이번 조례는 ▲공공조달 ▲서민금융 ▲공공주택 ▲지역화폐 ▲로컬 푸드 ▲사회적경제 조직 등 지역경제 전반을 아우르고 있는 통합형이어서 의미가 남다르다. 지역경제의 대안으로 세계적으로 각광받고 있는 ‘지역순환경제’는 지역경제 활동에

서 창출된 부가 가치를 지역 내 소비와 투자 등으로 투입해 승수효과를 창출하면서 주민소득, 고용, 삶의 질 향상을 선순환하게 만드는 지속가능한 경제 시스템을 말한다.

이번 조례 제정으로 영암군은 지역 부의 혜택을 영암군민이 먼저 보는 경제, 주민과 산업의 경쟁력을 함께 키우는 경제 생태계의 초석을 다지게 됐다.

지역생산업의 지역 내 우선 구매로 부의 외부 유출을 최소화하는 동시에 지역경제에 투입해 지역 경제 주체들이 다시 이 부를 기반으로 지역의 고용·투자를 늘리는 되먹임 구조를 형성하도록 하는 방안들이 조례의 내용을 구성하고 있다.

공공조달과 지역 재투자 추진, 공유경제와 지역화폐 활성화, 사회적경제 조직 육성, 서민금융 종합지원, 영암형 공공주택 공급, 로컬 푸드 활성화

등이 담겨 있다.

영암군은 이번 조례 제정으로 지역순환경제 종합계획·시책 수립, 공공기관·금융기관·기업·군민 참여 촉진 지역순환경제기금 설치, 지역순환경제센터 및 민관협의회의 구성 등에 행·재정 지원을 할 수 있는 근거를 마련했다. 나아가 평가지표 개발로 지역순환경제 활성화와 지역 재투자 참여 기관·기업 등의 성과를 조사·평가할 수 있다.

우승희 영암군수는 “지역순환경제는 영암이 창출한 부를 영암군민이 먼저 잘 사는 시스템”이라면서 “지역이 스스로 주도권을 갖고 지역경제의 내일을 책임지는 자주 경제이기도 하다. 지역경제 전반을 아우르는 통합형 조례 제정을 계기로 지역순환경제 생태계 조성에 본격 나서겠다”고 강조했다. /영암=전봉헌 기자 jbh@kwangju.co.kr

무안군 내달 1~3일 세계음악극 페스티벌

중국·스페인·몽골 등 초청

무안군이 11월 1일부터 3일까지 무안을 승달문화예술회관 일원에서 열리는 제1회 세계음악극 페스티벌 준비에 만전을 기하고 있다.

세계음악극 페스티벌은 무안 출신인 국창 강용환 선생의 정신을 선양하고 전통예술 창극의 대중화·세계화를 위해 개최된다.

무안군은 예술감독에 김상연 교수를 선임하고 국내 예술단체, 중국·스페인·몽골 등 해외 초청, 8팀의 신진예술인 등 다양한 문화예술 공연을 준비하고 있다.

국내 최고 아티스트들의 협업으로 구성된 개막작 ‘미래를 위한 기억’과 월간객석 송현민 편집장 진행으로 펼쳐지는 폐막작 ‘무안음악씨름’은 관객과 공감하고 울림이 있는 무대로 선보인다.

해외 초청공연은 중국 경극, 스페인 플라멩코,

몽골 전통음악극으로 구성되며 각 팀은 30분 정도의 갈라쇼와 1시간 정도의 메인 작품으로 각각 총 2번의 무대를 펼친다.

중국 경극은 강용환 선생이 창극을 처음 만들게 된 영감을 받은 공연으로 축제의 상징적 의미를 담아 초청됐다.

8팀의 신진예술인 공연은 ▲연희 놀이터 ▲파래소 ▲퍼포밍폼 ▲퐁 ▲스와뉴 ▲윤희연 ▲더아프 컴퍼니 연 ▲솔뮤직컴퍼니 등이 선정돼 다양한 장르를 선사한다.

페스티벌은 국악 체험, 악기 배우기, 세계 문화 체험, 세계음식 푸드트럭, 플라마켓(플리마켓+프리마켓) 등도 열려 축제의 즐거움을 더한다.

김산 무안군수는 “첫 발걸음을 시작하는 무안 세계음악극 페스티벌을 통해 전통예술을 기반으로 한 창작 공연을 관람하고 예술과 가까워지는 계기가 되길 바란다”고 말했다. /무안=김민준 기자 jun@

진도군, ‘다산목민대상’ 행안부 장관상 수상

특별교부세 7500만원 확보

진도군이 30일 정부서울청사에서 개최된 ‘제16회 다산목민대상’ 시상식에서 행정안전부 장관상을 수상, 특별교부세 7500만 원과 상금 1000만 원을 받았다. 진도군이 다산목민대상을 받은 것은 이번이 처음이다.

2009년부터 시작된 다산목민대상은 행정안전부 주최로 다산 정약용의 목민 정신을 현대 행정에 구현하는 지방자치단체에 수여하는 상이다. 1차 서류심사와 2차 현지 확인, 3차 발표평가를 거쳐 해에 세 곳의 자치단체를 선정, 수상한다.

진도군은 투명하고 청렴한 행정 구현을 위한 다

양한 시책으로 2022년 4등급이었던 국민권익위원회의 청렴도 평가 결과가 2023년에는 2등급으로 대폭 상승했다.

특히 지난 2023년에는 창군 이래 최대 규모인 70건의 공모사업 선정으로 1358억원의 사업비를 확보, 성장동력을 확보하고 맥도날드와 지역 특산물을 활용한 ‘진도 대파버거’를 출시해 지역경제를 활성화한 점도 높은 평가를 받았다.

김희수 진도군수는 “이번 수상은 군민들과 모든 공직자의 노력이 합쳐진 결과”라며 “앞으로도 지속적인 혁신과 개선을 통해 군민 모두가 살기 좋은 진도를 만들어 나가겠다”고 말했다.

/진도=이종수 기자 js7777@kwangju.co.kr



농협목포신안시군지부 관계자들이 지명고등학교에 수능 응원문구가 담긴 합격기원 떡과 식혜를 전달한 뒤 기념촬영을 하고 있다. <농협목포신안시군지부 제공>

농협목포신안시군지부, 수능대박 합격떡 나눔

농협목포신안시군지부는 30일 지명고등학교(교장 성덕호)와 임자고등학교(교장 이기천)에 수능일을 앞두고 응원문구가 담긴 합격기원 떡과 식혜를 전달했다.

농협은 매년 쌀 수확기와 수능일이 가까워 우리 쌀로 만든 떡을 선물하는 문화를 정착시키기 위해 캠페인을 전개하고 있다. 수능 떡 선물은 수험생에게는 ‘행운 기원’과 농업인에게는 ‘건강한 먹거리 생산에 대한 감사’의 두 가지 의미를 담고 있다.

지명고와 임자고 교장선생님을 비롯한 교직원들

은 “우리쌀로 만든 수능떡으로 수험생들을 응원해 줘서 감사하며, 우리 청소년들이 쌀에 대한 긍정적인 이미지를 가져 농민들에게 도움이 되었으면 한다”고 전했다.

안종팔 농협목포신안시군지부 지부장은 “예로부터 우리 민족은 복을 기원하고 행운을 빌 때 떡을 나누는 문화가 있었다”며 “두뇌활동을 원활하게 하고 학업 집중도를 향상 시키는 쌀밥과 떡을 많이 먹고 좋은 성적을 거두기 바란다”고 말했다.

/신안=이상선 기자 sslee@kwangju.co.kr