

세계 다양한 전통주 '한자리에'

임실치즈역사문화관, 68개 국가 전통주 전시... 발효 문화·이색 볼거리 제공

'발효'를 매개로 임실N치즈가 세계 각국의 전통주와 만나는 색다른 전시 공간이 마련됐다.

임실군은 지난 21일 임실치즈테마파크 내 치즈역사문화관에서 세계의 다양한 전통주를 한자리에 만날 수 있는 '세계 전통주 전시'를 알리는 오픈 행사를 가졌다.

이날 행사에는 심 민 임실군수와 전주대학교 박진배 총장, 전통주를 기증한 세계한인무역협회 박종범 회장, 박기출 명예회장, 전북문화관광재단 이경운 대표 등 30여 명이 참석했다.

전시된 전통주는 일본을 비롯한 중국, 이탈리아, 독일, 프랑스 등 68개 국가의 전통주다.

전통주 전시는 앞으로 치즈테마파크를 찾는 수많은 방문객들에게 세계 각 나라의 고유한 발효 문화와 역사적 의미 전달은 물론, 이색적인 볼거리를 제공할 것으로 보인다.

특히, 임실치즈와 지정된 신부님의 역사와 문화를 한눈에 볼 수 있고, 다양한 종류의 숙성치즈가 전시된 임실치즈역사문화관에서 각 나라의 발효 전통주가 전시되면서 대한민국 발효 치즈의 원조 임실치즈와 함께 콜라보 효과를 줄 것으로 기대된다.

주최 측인 전주대 산학연공유협업센터 유경민 센터장은 "전국적으로 유명한 세계 각국 임실치즈의 역사와 문화를 간직한 임실치즈역사문화관에 세계



임실군은 지난 21일 임실치즈테마파크 내 치즈역사문화관에서 세계의 다양한 전통주를 한자리에 만날 수 있는 '세계 전통주 전시'를 알리는 오픈 행사를 가졌다.

각 나라의 전통주를 전시하게 되어 대단히 의미가 있다"며 "발효의 상징성을 가진 치즈와 전통주가 함께하는 공간이라는 점에서 많은 사람들의 관심과 사랑을 받을 것"이라고 전했다.

현재 임실치즈테마파크는 지난 3일부터 6일까지 4일간 치러진 임실N치즈축제에 58만여명의 관광객이 방문한 데 이어 축제가 끝난 이후에도 만개한 국화와 구절초 등 가을꽃을 보기 위해 수많은 관광객들이 찾고 있다.

특히 주말의 경우 평균 4만명의 관광객들의 발길이 끊이지 않고 있다. 치즈테마파크에 전시된 천만송이가 넘는 환상적인 국화 경관은 내달 초까지 유지될 예정이다.

군은 치즈역사문화관에 전시된 치즈와 이밖에 새롭게 마련된 세계 전통주 전시가 이들 관광객들에게 또 다른 볼거리를 제공, 큰 인기를 끌 것으로 보고 있다.

심 민 군수는 "전통주는 각국의 발효 문화와 역사를 담고 있으며, 1967년 지정된 신부님과 두 마리 산양으로 시작된 임실치즈는 대한민국 대표 발효식품으로 손꼽힌다"며 "우리 군은 저지종 원유로 만든 숙성치즈와 무가당 요거트를 통해 임실치즈의 부가가치를 한 단계 높이고, 전통주 전시를 통해 이곳을 찾는 많은 방문객들에게 새로운 흥미와 영감을 줄 것으로 기대한다"고 말했다. /임실=진홍영 기자

남원 운봉읍 황산대첩비 하마비 제막식 가져

남원시 운봉읍 황산대첩비에서는 지난 20일, 제39회 황산대첩 현화식과 하마비 재건을 기념하는 제막식을 가

졌다. 하마비(下馬碑)는 말에서 내려 걸어감으로써 예의를 표시하라는 문구를



남원시 운봉읍 황산대첩비에서는 지난 20일, 제39회 황산대첩 현화식과 하마비 재건을 기념하는 제막식을 가졌다.

새겨 글문(關門)·능묘(陵廟)·문묘(文廟)·서원(書院) 등의 입구에 세우는 비석으로, 본래 황산대첩비지 인근에 있던 하마비가 1961년 대흥수로 유실된 점을 안타깝게 여겨오던 중 운봉읍민들이 복원에 대한 여론을 제기하며 재건에 이르렀다.

황산대첩비지 어귀각 서편에 재건된 하마비는 비좌(받침돌)와 비신(몸돌)으로, 하마비 전면에는 '至此 大小人員 皆下馬(지차 대소인원 개하마)'라 새겨졌고 이는 '이곳에 이르러면 지위 고하를 막론하고 누구나 말에서 내리라'는 의미이며, 재건 추진과정에서 인근 매요천에 버려진 당시 하마비 받침돌을 발견해 하마비 재건에 활용했다는 데에 큰 의미가 있다.

이은주 운봉읍장은 "황산대첩비 하마비 재건은 후세에 황산대첩의 역사적 의미를 계승하고, 황산대첩비지를 찾는 탐방객이 민족의 역사적식을 고취할 수 있는 기회가 될 것"이라고 전했다.

/남원=김기두 기자

산림 생태적 가치 보전 박차

순창군, 3억4000만원 투입 대규모 숲 가꾸기 사업 실시

순창군은 오는 12월까지 산림의 가치 증진을 위한 숲 가꾸기 사업을 실시한다고 밝혔다.

군은 총 3억 4천만 원의 예산을 투입해 관내 84헥타르의 임야를 대상으로 산불예방 및 공익림 조성에 나선다고 전했다.

이를 통해 자연재해 예방은 물론, 생태계 보전과 쾌적한 산림 환경 조성이 라는 일석삼조의 효과를 거둘 것으로 기대를 모으고 있다.

특히, 산불 고위험 지역을 중심으로 한 '산불예방 숲 가꾸기'를 추진할 예정으로, 이 과정에서 실시되는 숲이베기와 그에 따른 산물의 체계적인 수집·반출은 임야 내 가연 물질을 현저

히 감소시켜 화재 발생 가능성을 최소화할 전망이다.

아울러 생활권 인근 임야를 대상으로 하는 '공익림 가꾸기'도 병행해 산림의 경관 기능을 대폭 개선하고, 지역 주민들이 보다 직접적이고 실질적인 산림복지 혜택을 누릴 수 있도록 하는 데 초점을 맞추고 있다.

최영일 순창군수는 "이번 숲 가꾸기 사업을 통해 산림의 생태적 가치를 보존하면서도 주민들이 산림자원을 더욱 효율적으로 활용할 수 있는 환경을 조성할 것"이라며, "앞으로도 체계적 정으로, 이 과정에서 실시되는 숲이베기와 그에 따른 산물의 체계적인 수집·반출은 임야 내 가연 물질을 현저

/순창=이왕원 기자

임실군, 고품질 양파 적기 정식 현장 지도

임실군이 양파 정식 시기가 도래함에 따라 고품질 양파를 수확하기 위한 현장 기술 지도에 나선다.

양파는 월동작물로 벼농사가 끝난 늦가을에 정식하여 이듬해 6월경에 수확하는 작물이며, 4℃ 이상에서 25~30일 정도 지나야 뿌리가 토양 내에 완전히 자리를 잡을 수 있으므로 중간생종 기준으로 10월 중하순부터 11월 상순까지가 정식 적기이다.

정식 묘는 육묘 기간 45~55일, 줄기 굵기는 6~7mm, 초장 25~30cm, 엽수 3~4매 정도인 것으로 병에 걸리지 않고 웃자라지 않아야 하며, 너무 큰묘를 심으면 분구 및 꽃대가 많아지고 너무 작으면 묘는 수량이 떨어진다.

올해 양파 파종~발아기에 고온, 과습으로 인한 입고병 발생 및 생육 저하로 정식 시기가 늦어짐에 따라 생육 부진 포장은 0.2% 요소액 및 4종복비 엽면시비를 통해 월동 양분을 축적해

야 한다. 건전한 양파 생육을 위하여 정식하기 전 기본적으로 밭에 알맞은 양의 유기질비료를 사용하고, 정식 하루 전날에는 묘상에 물을 충분히 주어 뿌리가 잘리지 않도록 묘를 채취하여 뿌리가 마르지 않은 상태로 정식을 해야 한다.

정식 시기가 너무 빠르면 추대 발생이 많아져 수량 감소로 이어지며, 너무 늦으면 월동을 위한 뿌리 활착 기간이 부족하여 동해나 건조 피해가 발생하여 고사하기 때문에 적기 정식이 중요하다.

양파 정식 후 물대기는 두둑 위로 물이 넘지 않게 담수하고, 충분히 담수가 되면 배수하여야 한다. 배수로를 깊게 파 배수 관리를 철저히 한 후 정식하여야 습해를 예방하고 겨울이 오기 전 뿌리 활착을 할 수 있다.

/임실=진홍영 기자

임실군, 모범음식점 12개소 대상 재심사 실시

임실군이 22일부터 24일까지 3일간 위생 수준 개선과 식품 접객 서비스 향상을 위해 관내 모범음식점을 대상으로 재심사를 실시한다.

재심사는 위생관리담당공무원 및 소비자식품위생감시원이 합동으로 연 1회 실시하는 정기 재심사로 전체 모범음식점 15개소 중 올해 지정된 3개소를 제외한 12개소를 대상으로 실시한다.

주요 점검 내용은 모범음식점 세부 지정 기준 점검표에 따라 실시하며 주요 평가 사항으로는 식재료 먹는 용기 사용 여부 △주방, 개인위생, 화장실의 위생 상태 △종사자의 복장·용모, 손

님 편의 서비스 제공 정도 등 서비스 항목 △친환경 음식문화 조성 기여도 등이다.

총 22개 항목 평가 결과 85점 미만이면 지정이 취소되며 지정종 및 모범음식점 현판을 반납하여야 하고 위생용품 지원 및 상하수도 사용자 감면 등 혜택도 중단된다.

심 민 군수는 "이번 모범음식점 재심사를 통해 기존 모범음식점의 위생 상태를 재점검하고 서비스 수준을 향상하는 등 소비자가 신뢰할 수 있는 외식문화 조성에 앞장서겠다"고 말했다. /임실=진홍영 기자

지역 소식 통

순창군, 하반기 세외수입 체납액 일제징수기간 운영

순창군이 오는 11월 30일까지 7주간 '2024년 하반기 세외수입 체납액 일제징수기간'을 운영한다고 밝혔다.

이번 조치는 고질체납자에 대한 집중적인 징수활동을 통해 체납액 징수율을 높이기 위해 마련됐다.

군은 일제징수기간 동안 체납액 고지서를 일제히 발송하고 자발적으로 납부할 수 있도록 최선을 다해 독려할 예정이며, 고액·상습 체납자에 대해서는 부동산 및 채권 압류, 공매(추심) 등 강력한 체납처분과 행정 제재를 적극 추진해 나갈 방침이다.

또한 재산이 없거나 행방불명 등으로 징수가 불가능한 체납자에 대해서는 정리보류를 하고 추후 변동사항에 대해 재산조회 등 철저한 사후관리를 실시할 예정이다.

/순창=이왕원 기자



남원소방서, 전기차 화재진압 훈련 실시

남원소방서(서장 김승현)는 지난 18일, 최근 증가하는 전기차 화재에 대응하기 위해 이동식 침수조를 활용한 전기차 화재진압 훈련을 실시했다고 밝혔다.

전기차 화재는 배터리에서 발생하는 열폭주 현상으로 인해 기존의 내연기관 차량 화재와는 다른 대응이 필요하다. 이를 위해 남원소방서는 배터리의 발열을 효과적으로 차단하고 냉각하기 위한 이동식 침수조를 사용해 실제 화재 상황을 가정한 훈련을 진행했다.

한편 나형철 예방안전팀장은 "전기차 보급이 증가함에 따라 관련 화재에 대한 대비가 그 어느 때보다 중요하다"며, "앞으로도 지속적인 훈련과 장비 보강을 통해 시민의 안전을 지키기 위해 최선을 다하겠다"고 전했다.

/남원=김기두 기자

대한민국 치즈의 수도

임실엔 치즈

벨기에 출신 지정된 신부(Didier l'Serstevens)가 국내 최초로 개발 보급한 한국 치즈산업의 원조 임실N치즈, 신선한 원유와 40년 이상의 가공기술력으로 만든 임실N치즈는 맛이 고소하고 담백하여 어린이, 노약자의 영양간식으로 매우 좋습니다.