

강천산 가는길 ‘뺑 뚫렸다’

순창군, 2억여원 투자 군도 11호선 개통... 성수기 교통체증 해소

순창군민의 오랜숙원 사업인 군도11호선(한내~월정) 순화~월곡구간 도로가 완공됨에 따라 팔덕 주민들의 순창방문 편의성은 높아지고 성수기 강천산 교통 체증이 일부 해소될 전망이다.

군은 군도 11호선(한내~월정선) 중 순창읍 순화리와 팔덕면 월곡리를 잇는 도로 1.542km 구간 확·포장공사가 최종 완료됐다고 밝혔다. 보상비를 포함해 총 2억여원이 투자 되어 폭 9m의 2차선 도로가 새로 개설됐다.

이번 도로공사가 완료됨에 따라 국지도 55호선(구 지방도 792호선)을 이용할 때보다, 팔덕 월곡에서 순창읍 방문거리가 2.7km 정도 줄었으며, 광암선(지방도 729호선)을 이용할 때보다 1km정도 줄었다.

특히 거리는 1~2.7km 정도지만 주민들이 피부로 느끼는 체감효과는 더 클 것으로 보인다. 국지도55호선(구 지방도792호선)은 강천산을 방문하는 관광객들이 주로 이용하는 도로로 성수기 교통 체증 시에는 순창에서 팔덕까지 30분 정도가 소요될 때 들어 주민들이 이용하는데 불편이 컸



순창군은 군도 11호선(한내~월정선) 중 순창읍 순화리와 팔덕면 월곡리를 잇는 도로 1.542km 구간 확·포장공사가 최종 완료됐다.

다. 이번 순화~월곡구간 도로는 도로정체시 우회도로 역할을 할 수 있어 군민 교통편의 증진과 관광객들에게도 도움이 될 수 있을 것으로 기대하고 있다.

군 관계자는 “팔덕 주민들의 오랜 숙원사업인 군도11호선(한내~월정) 순화~월곡구간 도로 확포장 공사가 끝났다”면서 “사업 기간이 다소 오래 걸렸지만 팔덕주민들의 순창을 접근

성과 인근 토지 개발가능성도 커지고 강천산 성수기때는 우회도로 역할도 할 수 있는 만큼 주민들에게 큰 도움이 될 수 있을 것으로 보인다”고 말했다.

군은 앞으로도 주민숙원을 해소하고 물류소통, 접근성향상을 위해 지속적인 순화~월곡구간 도로 확포장 공사가 끝났다”면서 “사업 기간이 다소 오래 걸렸지만 팔덕주민들의 순창을 접근

세계적 희귀종 ‘땡구알버섯’ 2개 발견

남원 산내서 4년 연속 신비한 모습 드러내 화제

세계적 희귀종으로 알려진 땡구알 버섯이 남원시 산내면에서 최근 4년동안 잇따라 발견되어 화제가 되고 있다.

지난 7월 중순경 임석마을에서 사과 농장을 운영하는 주지환씨는 매년 발견된 땡구알 버섯때문에 사과밭을 주의 깊게 살펴보다 2개의 땡구알 버섯을 발견했다.

주씨의 사과 밭에서는 2014년도에 2개, 2015년도에도 2개가 발견되었으며, 특히 2016년에는 무려 8개나 되는 땡구알 버섯이 발견되어 그 존재에 대해서 많은 궁금증을 낳고 있다.

이번에 발견된 2개의 땡구알 버섯은 지름이 각각 34cm, 5cm의 구형으로 축구공 모양과 비슷하며 표면은 백색을 띠고 있으며, 작은 땡구알 버섯은 성장 과정에서 새 등의

피해를 받아 제대로 자라지 못한 것으로 보인다. 라노 필라 니포니카(Lanopila nipponica)이라는 학명으로 불리는 땡구알 버섯은 여름에서 가을에 걸쳐 유기질이 많은 대나무 숲 속, 들관, 풀밭, 잡목림 등에서 발생한다.

중국에서는 성난 말이라는 뜻의 마발로 불리며, 일본에서는 귀신의 머리라는 뜻의 오니후스베로 불리는 땡구알 버섯은 우리나라에서는 눈깔사탕을 뜻하는 땡구알이라는 이름이 붙어있다.

한의학에서는 목이 붓고 아픈 데, 코피, 부정자궁출혈, 외상 출혈, 목이 큰 데 등에 효과가 있다고 하며, 특히 남성의 성기능 개선에 효능이 있는 것으로 알려져 있다고 한다.



이 땡구알 버섯은 예부터 식용으로도 사용되고 있었던 것으로 여겨지나, 워낙 희귀한 탓에 양식이 이루어지지 못해 식용으로 일반화 되지는 못했다.

최근 제주도에서 강원도까지 전국 곳곳에서 잇따라 발견되어 많은 사람들의 호기심을 자극한 땡구알 버섯이 무려 4년 동안이나 같은 장소에서 신비한 모습을 드러내며 이 버섯의 생태와 효능에 대해 많은 궁금증을 낳고 있다.

/남원=유영철 기자



임실고추앤농산물가공판매주식회사는 오는 9월30일까지 지역농협과 수매약정을 체결한 700여 홍고추 재배 농가와 계약물량 1,300톤 수매를 시작했다.

홍고추 1300톤 수매 착수

임실고추앤농산물가공판매회사, 700여 농가와 계약

중국산 수입량 증가와 소비 부진 등으로 고추 농가가 이종고를 겪고 있는 가운데 농업회사법인 임실고추앤농산물가공판매주식회사(대표 정정수)가 농가 시름달기에 나섰다.

임실고추앤농산물가공판매주식회사는 오는 9월30일까지 지역농협과 수매약정을 체결한 700여 홍고추 재배 농가와 계약물량 1,300톤 수매를 시작했다.

지난 2011년 첫 수매약정 체결 이후 어려움을 겪고 있는 고추 산업을 보호하고 안정적 물량공급, 농가 소득보전에 기여하고 있어 농가의 큰 호응을 얻고 있다. 지난해는 1,083톤의 홍고추를 수매해 세철고추 및 고춧가루를 가공, 총 31억원의 매출 실적을 거뒀다.

수매 품종은 지난해 운영한 고추시범포의 시험결과를 바탕으로 '임실군 고추생산자연합회 선정위원회'에서 엄선했다. 정정수 대표는 “고추재배는 일손을 많이 요구하는 농사로 올해는 10% 이상 재배면적이 감소해 고추가격 상승이 예상된다”며 “농민이 흘린 땀방울이 헛되지 않고 농업에 전념할 수 있도록 고추 제값받기에 최선을 다하겠다”고 말했다.

한편 '임실고추앤농산물가공판매주식회사'는 고추 세척, 건조, 분쇄, 자동포장 등 최첨단 시설을 갖추고 엄정한 품질관리를 통해 고추브랜드 '임실홍실'의 가치를 높여 농가소득 증대에 기여하고 있다. /임실=진홍영 기자

순창군 식당 등 골목상권 활기

음식업 2010년 비 114% 증가

순창군 골목 상권이 활기를 띠면서 2015년 기준 음식점업 매출액이 크게 증가한 것으로 나타났다. 호남지방통계청의 경제총조사 분석 결과에 따르면 2015년 기준 순창군 관내 음식점업의 연간 총 매출액은 2010년보다 114% 증가한 335억원으로 1개소당 매출액은 6,280만원에 달하는 것으로 나타났다.

매출액 증가율로 보면 완주군에 이어 도내 2위로 괄목할 만한 성장세다. 숙박업의 총매출액도 5년전 대비 57%가 증가한 18억원으로 집계됐다. 군청은 적극적 스포츠마케팅으로 인

수매기간 위원회를 수시로 열어 시장 시세를 최대한 반영할 방침이다. 또한 군은 전국적인 명품 고추 생산지의 명성을 이어가기 위해 육묘지원 사업에 1억7,000만원을 투입해 420만주를 지원하고 고추비기립시설 9천만 원, 멀칭비닐 1억원 등을 지원했다.

특히 홍고추 수매를 장려하고 고추 가공센터 원물확보를 위해 3억원(300원/kg)을 홍고추 출하농가에 지원할 계획이다.

정정수 대표는 “고추재배는 일손을 많이 요구하는 농사로 올해는 10% 이상 재배면적이 감소해 고추가격 상승이 예상된다”며 “농민이 흘린 땀방울이 헛되지 않고 농업에 전념할 수 있도록 고추 제값받기에 최선을 다하겠다”고 말했다.

한편 '임실고추앤농산물가공판매주식회사'는 고추 세척, 건조, 분쇄, 자동포장 등 최첨단 시설을 갖추고 엄정한 품질관리를 통해 고추브랜드 '임실홍실'의 가치를 높여 농가소득 증대에 기여하고 있다. /임실=진홍영 기자

남원 '희망키움통장 신청하세요'

3년 만기시 최대 2500만원 지원

남원시는 저소득층의 자립지원사업 일환으로 추진하는 희망키움통장(I, II) 8월 집중신청기간을 관내 23개 읍·면·동 주민센터를 통해 8월 1일부터 11일까지 운영한다. 일하는 생계·의료 수급권자를 대상으로 하는 희망키움통장(I)은 5명, 근로소득이 있는 주거·교육급여 수급권자와 차상위 계층을 대상으로 하는 희망키움통장(II)은 약 55가구 규모로 대상자를 모집한다.

희망키움통장(I)은 근로소득이 4인 가구 기준 107만2,000원 이상인 생계·의료 급여 수급권자들이 가입가능하다. 매달 10만원 또는 5만원을 저축하면 근로소득에 비례하여 매월 최대 608,000원(4인 가구 기준)의 근로소득장려금을 지원받을 수 있다. 3년 만기 후 본인 저축액과 근로소득장려금을 포함해 최대 2,500만원을 지원받을 수 있다.

희망키움통장(II)은 소득인정액이 4인 가구 기준 223만3,000원 이하인 주거·교육급여 수급권자, 차상위계층이 가입가능하다. 매달 10만원을 저축하면 10만원의 근로소득장려금을 지원받을 수 있으며, 3년 만기 시 적립금 720만원과 이자(2.5%)를 지원받을 수 있다. /남원=유영철 기자

대한민국 치즈의 수도
임실 치즈

별기에 출신 지명장 신부(Didier l'Serlevens)가 국내 최초로 개발 보급한 한국 치즈산업의 원조 임실치즈. 신선한 원유와 40년 이상의 가공기술력으로 만든 임실치즈는 맛이 고소하고 담백하여 어린이, 노약자의 영양간식으로 매우 좋습니다.