

순창 담은 밥상 선보인다

28일 '야단법석 맛있는 순창' 개최... 지역 농특산물로 만든 음식 체험

순창의 농산특산물로 만든 순창밥상을 체험하는 '야단법석 맛있는 순창' 행사가 오는 토요일 순창 경전면에서 열린다

야단법석! 맛있는 순창은 2017 가을 여행 주간 행사의 일환으로 진행되며 순창군과 서울대푸드비즈니스랩, (주)베란다가 주최하고 문화체육관광부, 한국관광공사, 전라북도가 후원하는 행사다.

순창밥상체험, 특산물체험, 부대공연 행사 등이 진행된다. 가장 주목받는 행사는 순창 밥한그릇 행사다.

순창의 유명음식점, 가정식집인 등과 이트리 김옥성 셰프가 협업해 준비하는 행사로 점심에는 전통음식 시식행사가 진행되고 저녁에는 퓨전음식 맛보기 행사가 진행된다.

군은 약 1,500여명이 순창밥상 체험에 참여할 것으로 예상하고 행사를 준비 중이다.

부대행사도 다양하다 메주만들기 체험, 20여가지의 엄선한 지역 장류 소스 전시전 등 순창관련 음식과 특산물, 관광자원, 역사 등에 관한 퀴즈 맞추기 이벤트가 진행된다. 김준우 일렉트로니코스와 김종락 기타리스트 공연 등도 2회 진행된다.



'야단법석 맛있는 순창' 행사가 오는 28일 순창 경전면에서 개최된다.

특히 배블러 동네 한바퀴 행사는 참여자 중 선착순 100명을 대상으로 순창의 관광지를 돌아볼 수 있는 행사로 인기를 끌 것으로 보인다. 동네한바퀴 코스는 순창군청 - 객사 - 금산여관 - 경천 - 향가터널 - 향가다리 - 행사장 코스로 순창의 관광지와 문화를 볼 수 있는 코스로 짜여져 있다.

군은 이번 행사를 통해 순창의 음식과 문화를 관광객들에게 홍보해 500만 관광객 시대를 앞당길 계획이다.

군 허관옥 문화관광과장은 "이번 행사는 2017년도 가을여행주간 대표프로그램으로 관광지 홍보에서 벗어나 순창의 문화가 담긴 음식을 맛 볼 수 있는 독특한 행사다"면서 "많은 분들이 참여해 순창의 맛과 멋을 즐기시길 바란다"고 말했다.

이번주부터는 강천산 단풍도 절정에 이르러 참여자들에게 또 다른 즐거움을 선사할 것으로 보인다.

/순창=이양원 기자

미래농촌 견인차 '신성장작목' 육성

임실군 조실성 호두 도입 농업인연구회 조직 등 적극

임실군이 신성장작목인 조실성 호두를 신성장 작목으로 적극 발굴, 육성해 나가면서 전국적인 호두주산지로 이끌어갈 계획이다.

군은 26일 조실성 호두를 적극 육성하기 위해 호두 재배 희망농가 170여명이 참여하는 농업인연구회를 조직하고, 사업설명회와 세부추진계획 등 수립을 위한 정기총회와 함께 재배기술 교육을 실시했다.

군은 조실성 호두산업이 농촌고령화에 대비한 노동력 절감과 농가소득 안정화를 동시에 꾀할 수 있는 대안산업이 될 수 있을 것으로 보고, 우수품종 도입과 명품화를 위한 재배기술 수용 등 발빠른 움직임을 보이고 있다.

현재 임실군내 조실성 호두 재배면적은 7ha로, 내년도 10ha를 추가 식재할 예정이다. 군은 지역적응 평가



를 통해 개선점을 보완하고, 면적을 확대해 전국 최고의 호두 주산지로 만들어가겠다는 장기플랜을 마련 중이다.

조실성 호두는 '일찍 열매가 열린다'는 뜻으로 식재 후 3년 후면 수확을 시작해 5년이면 수확기에 이르는 신장작목이다. 기존 농가에서 주로 재배하는 호두는 식재 후 10년 이상이 경과해야 열매를 수확할 수 있지만, 조실성 호두는 자급 회수기간이 짧은 탓에 경제성이 매우 높아 농가 소득안정화에도 크게 기여할 수 있다.

조실성 호두는 특히 병해충이나 재

배관리 노력을 획기적으로 줄일 수 있어 농촌 고령화에도 대비할 수 있으며, 70%가 산지인 지역여건을 고려하면 미래 소득과 작물도 손색이 없다.

이날 총회에서 선출된 신동환 회장은 "호두산업이 지역농업을 대표할 수 있는 효자작목으로 정착할 수 있도록 행정과 잘 협력해 나가겠다"며 "앞으로 우수품종을 적극 도입하고, 명품화를 위한 재배기술 수용에 참여하는 등 최선의 노력을 다하겠다"고 말했다.

교육에 참석한 심민군수는 "농촌고령화와 농가소득 감소 등으로 농업·농촌의 환경이 갈수록 어려워져 가는 실정에서 지역의 미래를 위한 신소득작물을 개발해 나가는 것은 매우 중요한 일"이라며 "조실성 호두가 임실의 미래를 이끌어 갈 대표 작목이 될 수 있도록 호두연구회가 적극 나서주길 바라며, 행정도 적극 협력해 나가겠다"고 강조했다.

/임실=진홍영 기자



젊은 셰프들의 모임 '붓'이 20일 순창군을 방문, 전통장류를 중심으로 지역 식문화를 탐방한 가운데 셰프들이 기념촬영을 하고 있다.

젊은셰프, 전통장의 '본고장' 매료

'붓' 회원 20여명 순창 방문 전통장류 중심 식문화 탐방

순창군이 젊은 셰프들의 식자재 탐방 여행지로 각광 받고 있다. 26일 젊은 셰프들의 모임인 '붓'의 회원 셰프 20여명은 순창을 방문해 전통장류를 중심으로한 장류에 대해 살펴보고 지역 식문화를 탐방하는 시간을 가졌다.

'붓'은 부여의 옛말로 젊은 셰프들 200명이 모여 요리와 식자재를 연구하고 정보를 공유하기 위해 만든 모임이다. 페이스북 공유자들이 4천여명에 달해 홍보 효과가 크다.

방문 셰프들은 우선 순창군의 농산물 현황과 장류관련 제품 현황에 대해 설명을 듣고 순창장류 주식회사의 HACCP 매주 공정을 둘러보는 시간을 가졌다. 또 고추

장명인 순창문물레식품을 방문해 1962년 고추장상회를 시작으로 55년 이상 장류가업을 잇는 명인기업 순창문물레식품으로부터 전통고추장의 특징과 그 속에 담겨진 장인정신, 문화에 대해 배우는 시간도 가졌다.

젊은 셰프들은 "전통장의 본고장인 순창을 방문해 고추장, 된장, 청국장 등 민족 고유의 전통식품에 대해 더 많은 것을 알게 돼서 기쁘다"면서 "앞으로 요리를 만들면서 순창의 다양한 식자재를 활용하고 전통장의 특징을 살릴 수 있는 요리를 만드는데도 노력하겠다"고 말했다.

이번 셰프들의 방문은 순창장류 연구소가 소스박람회 추진단과 함께 순창의 장류를 보다 효과적으로 홍보하고 유명셰프들이 요리사 사용할 수 있도록 하기위해 추진한 행사다. /순창=이양원 기자

여성친화도시 남원, 여성리더 역량 'UP'

여단협 회원 70여명 총남 보령서 이틀간 교육 진행

남원시는 지난 25일부터 26일까지 총남 보령시에서 '2017년 여성리더 역량강화교육'을 실시했다.

이번 교육은 남원시여성단체협의회 회원으로 구성된 여성 리더 및 지도자 70여명을 대상으로 여성단체 및 지도자의 리더십과 양성평등 의식을 증진시킴으로써 남원지역 여성 역량을 강화하는 차원에서 마련되었으며 '여성리더의 역할' 여성리더십 및 동기부여 등으로 교육이 진행되었다.

교육에는 희망교육개발원 김경희 원장이 초청돼 '여성리더의 역할'이라는 주제로 강의를 진행되었으며 전남과학대학교 초빙교수인 문경주 박사는 '여성리더십 및 동기부여' 라는

주제로 강의를 진행했다.

특히, 성공경영연구소 박문수 소장은 "21세기 여성의 역할과 변화의 리더십"이란 주제로 강의를 진행하면서 변화, 혁신, 창조 시대에 여성 리더의 역할과 자세에 대해서 강조했다. 셀프리더의 7가지 습관, 긍정 마인드가 실제 행동변화에 미치는 영향에 대한 강의내용으로 교육생들의 박수갈채와 큰 호응이 있었다.

남원시는 "바쁜 일상 속에 여성리더 및 지도자들의 역량을 강화하고 결속을 다지는 소중한 시간이 됐다"고 밝히며, 앞으로 여성친화도시의 여성리더로서 역할을 다해줄 것을 당부했다. /남원=유영철 기자

지역 매아리

지자체 생산성 대상서

남원시 우수상 수상

남원시는 26일 여수세계박람회장 컨퍼런스홀에서 개최된 '제7회 대한민국 지방자치단체 생산성 대상' 시상식에서 생산성지수 측정 분야 우수상을 수상했다.

7회째를 맞는 '대한민국 지방자치단체 생산성 대상'은 행정안전부와 한국생산성본부 공동주관, 전국 226개 시군구 지자체 자율공모 신청을 받아 지방행정의 효율성 및 효과성을 기준으로, 주민 삶의 질과 자치단체 역량에 대한 2개영역, 6개분야, 16개지표로 구성된 생산성지수를 측정하여 평가한다.

이에 남원시는 지난 8월 공모를 신청했으며, 9월말 한국생산성본부의 정량데이터와 증빙자료 검증·확인등 최종심사 결과 경제활동 친화기반 규제 완화 정도, 채무상환율, 보육시설 이용 수준, 출산율 증가율, 지방세징수율등 16개 지표 중 5개 지표에서 최상위 등급을 받아 '우수상'을 수상했다.

이환주 시장은 수상 소감으로 공모에 참여한 직원들의 노고를 치하하며, 이번 수상을 계기로 시의 대내외적인 경쟁력을 강화하여, 시민이 살기 좋고 건강하고 행복한 도시 만들기에 전 직원이 하나 되어 가일층 노력하겠다고 밝혔으며, 시민에게 더 나은 행정서비스를 제공해 달라고 당부했다. /남원=유영철 기자

임실군, 자동차 과태료 강력징수

번호판 영치·급여업무 등 실시

임실군이 갈수록 누적되는 자동차 과태료 체납액 징수를 위한 강력한 징수 체제에 돌입했다.

군은 체납액이 지방재정 확충에 상당한 걸림돌로 작용함에 따라 지난 8월부터 체납자를 대상으로 번호판 영치 예고장을 발송했다.

이어 9월부터 교통행정팀 8명으로 구성된 2개 자동차 번호판 영치반을 운영하고 과태료 부과, 급여업무 등 강력한 행정처분도 병행하고 있다.

지속적인 현장 위주의 활동을 통해 175건, 2천여만원의 체납액을 징수하고 10대의 번호판을 영치했다.

또한 오는 12월15일까지 '세외수입 체납 특별징수기간'을 설정하고 체납액 일소에 노력할 방침이다.

군 관계자는 "고액체납차량을 중심으로 추적 단속을 통해 체납액 징수 효과를 높일 것"이라며 "과태료를 포함한 체납액 미납으로 인한 불편함이 없도록 자진 납부를 당부"했다.

한편 자동차 과태료 체납세에 관한 자세한 문의는 교통행정팀(☎640-2573)으로 하면 된다. /임실=진홍영 기자

임실엔 치즈

대한민국 치즈의 수도

임실엔 치즈

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