

# “올 여름휴가는 남원에서”

### 뽕사골 계곡·구룡폭포·남원에촌 상설공연

남원시와 남원시관광협회는 여름 휴가시즌을 앞두고 찾아가는 남원관광 세일즈에 나섰다.

‘당신의 여름 휴가, 남원을 선물하세요!’라는 슬로건으로 전국 유명관광명소 및 고속도로 휴게소를 찾아 남원의 여름을 알리겠다는 계획이다.

시는 지난 16일 전주와 군산일원 유명관광지에서 남원의 여름을 홍보했다.

이번 홍보활동은 2017 한국관광의 별로 선정된 남원에촌과 군산 시간여행 등 전북도내 관광자원을 연계해 관광만족도를 높인다는 복안이다.



남원시와 남원시관광협회는 여름 휴가시즌을 앞두고 찾아가는 남원관광 세일즈에 나섰다. /남원=유영철 기자

또, 한 장의 카드로 다양한 여행정보와 할인혜택을 누릴 수 있는 전라북도 투어패스 카드를 적극적으로 홍보하여 잠재관광객을 유인했다.

이날 홍보활동에는 남원의 대표 공연브랜드인 신산사또부임행차 공연단과 관광협의회, 남원시 관광과 직원이 함께해 홍보효과를 높이기로 했다.

한편, 천혜의 자연경관을 갖고 있는 지리산 중심도시 남원시는 오감을 자극하는 여름휴가를 선별할 계획이다.

대한민국 최고의 한옥숙박시설인 남원에촌에서는 한옥의 이능함을 몸과 마음으로 느낄 수 있으며, 뽕사골계곡과 구룡폭포의 시원한 물줄기는 더위를 한걸음에 물리나게 한다.

정령차에서 별을 해는 밤은 어른들에게는 어릴적 기억을, 어린이들에게는 꿈과 추억을 만들어 주기에 충분하다.

또한 국악의 본 고장답게, 한 여름 밤 소리여행 상설공연도 감상할 수 있다.

남원시 관계자는 “우리지역의 특성을 살린 다양한 공연과 체험, 행사 등 차별화된 상품운영으로 잊지 못할 추억을 만들어 주겠다.”고 말했다. /남원=유영철 기자

## 전국 최고 품질 순창블루베리 맛보고 즐기고~

### 23~24일 고추장 민속마을·체험농장서 어울마당

전국 최고의 맛과 품질을 자랑하는 순창블루베리를 맛보고 즐길 수 있는 ‘2018 순창 블루베리 어울마당’이 오는 23일부터 24일까지 고추장 민속마을과 체험농장에서 화려한 맛 잔치를 연다.

올해 블루베리 어울마당은 순창군 블루베리협회에서 주관하고 순창군 농업기술센터가 주최한다. 고추장민속마을에서 진행돼 관광객들의 접근성을 높이고는 행사의 다양성과 규모화도 꾀했다는 평가를 받고 있다.

이번 어울마당 행사는 전국최고 품질을 자랑하는 순창 블루베리를 소비자들이 만나보고 또 다양한 체험행사와 볼거리로 연결해 전국에 홍보하기 위해 진행된다. 3가지 테마별 다양한 행사와 최고 품질의 순창산 블루베리가 관광객을 유혹한다.

먼저 관광객과 함께 진행되는 체험마당에서는 분양농장에서 순창의 깨끗하고 신선한 블루베리를 직접 따



‘2018 순창 블루베리 어울마당’이 23일부터 24일까지 고추장 민속마을과 체험농장에서 화려한 맛 잔치를 연다.

블루베리 어울마당에서는 이틀간 7천여명이 방문해 생과만 2.5톤을 판매하는 등 6,400만원의 판매고를 올려 농민들에게 도움을 줬다.

황숙주 군수는 “순창에서 열리는 보랏빛 어울마당에 가족들과 함께 오셔서 즐거운 주말을 보내시길 바란다.”고 말했다. /장수=고관호 기자

대한민국 치즈의 수도

# 임실 치즈

별기에 출신 지정한 신부(Didier '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.



순창군이 오는 28일 향토회관에서 퓨전해학극 '미스터 춘풍'을 연다.

## 순창군 퓨전 해학극 '미스터 춘풍'

### 28일 향토관서 공연

순창군이 오는 28일 향토회관에서 퓨전해학극 '미스터 춘풍'을 연다고 밝혀 군민들의 관심이 집중되고 있다.

문화포럼 나니레극단이 연출하는 이번 공연은 우리나라 전통적인 부부의 역할을 현대화하여 해학적인 표현을 통해 현대를 살아가는 우리들에게 다시 한 번 가족의 중요성을 일깨워 주고자 하는 내용으로 이춘풍전을 모티브로 하였다.

극의 구조는 전통악기와 판소리가 어우러지는 퓨전 해학극으로 소리꾼과 장단배의 청국형 마당극으로 연기자들의 수준 높은 소리와 코믹한 캐릭터들이 관객들에게 감동과 폭소를 선사할 것으로 보인다.

이번 공연은 저녁 7시 30분부터 약 70분간 진행되며 전라북도와 순창군의 후원을 받아 문화포럼 나니레극단이 주관한다. 관람료는 무료이며 선착순 입장하면 된다.

이번 공연은 순창군이 '문화가 있는 날' 운영을 활성화 해 군민 문화향유 기회를 넓혀 주고자 추진 했으며 이번 공연에 이어 7월에는 국악 뮤지컬 '곰돌이의 여행', 8월에는 '독서문화캠프' 등 신선하고 다채로운 공연들이 열려 군민들에게 즐거움을 선사하게 된다. 이외에도 군은 문화 사각지대를 해소하고 농촌 어린이들에게 희망을 심어 주기 위해 이달 25일 오후 2시에는 쌍치 초등학교 강당에서, 29일 오전 10시 50분에는 북홍초등학교 강당에서 수준 높은 오케스트라의 공연도 계획하고 있다. /순창=이양원 기자

## '임실 참웃' 고부가가치 창출 기대

### 건강기능식품 개발 전략 세미나

임실군이 임실 참웃의 고부가가치 창출을 위해 식품개발 사업을 주도적으로 추진하고 신성장 동력사업으로 적극 육성해 나가고 있다.

웃 발효식품 가치창조사업단과 임실치즈&식품연구소는 지난 14일부터 15일까지, 대전 라온컨벤션호텔에서 '임실·순창 웃 발효식품 가치창조사업'의 적극적 추진을 위한 연구개발 전략 세미나를 개최했다.

행정, 사업단, 참여기관 연구원 등 40여명이 참석해 각 분야별 전문가들의 주제 발표와 함께 그동안의 연구 성과와 공유하고, 임실 참웃을 활용한 고부가 식품개발에 대한 활발한 논의의 장을 열었다.

임실·순창 웃 발효식품가치창조사

업은 농림부와 전북도가 공모한 '2017년 지역전략식품육성사업'에 선정되어 2017년부터 2021년까지 국비 30억원을 포함해 총 65억원이 투입되는 중장기 프로젝트다.

이번 세미나는 본격적인 사업 추진에 따른 웃의 건강기능성 개발인정과 웃을 활용한 식품의 산업적 확장을 위해 반드시 필요한 내용들이 다뤄졌다. 먼저, 발표자로 나선 전남대학교 전우진 교수는 '건강기능식품 산업동향', (주)코스맥스바이오 정현욱 이사는 '건강기능식품의 제형화', CJ 오소핑 김병학 MD는 '흡소핑 상품개발 브랜드 육성전략'에 대한 특강을 진행하였으며, 참여기관과의 종합토론을 통해서 임실참웃 산업의 활성화를 위한 전략 및 비전을 공유했다. /임실=진홍영 기자

## 지역 매아리

### 임실 민원담당 공무원 친절 교육

임실군은 지난 14일 군청 농민교육장에서 최상의 민원서비스를 제공하기 위해 민원담당 공무원을 대상으로 친절마인드교육을 실시했다고 밝혔다.

이번 친절교육은 PMA컨설팅 대표이자 한국인재개발연구소 부소장인 기미현 강사를 초빙하여 '친절의 나비효과' 등을 주제로 친절교육을 실시했다.

고객을 감동시키는 서비스, 민원인과의 감성소통 방법, 웃음과 친절을 통한 자기변화, 긍정적 사고의 중요성 등 소통능력과 친절역량을 강화하고 군민을 위한 친절 행정서비스 능력을 향상시키 고자 마련했다.

김종민 민원봉사과장은 "민원인의 요구가 복잡다양해지는 현 상황에서 충분한 업무숙지의 중요성과 민원인의 감정 이해 등 지속적인 친절교육을 실시하고, 민원인과 공무원이 함께 만족하는 감동 민원행정에 목표를 두고 최상의 민원서비스를 제공하겠다"고 말했다.

한편 군은 여권, 각종 토지관련증명서, 건축물대장등본, 세무, 교통업무 등을 1회 방문으로 해결하는 윈스톱서비스 시행으로 수요자 중심의 민원만족도 향상을 위해 적극 노력하고 있다. /임실=진홍영 기자

### 남원보건소 비브리오패혈증 주의보

남원시보건소(소장 최대성)는 올해 6월 비브리오패혈증 첫 확진환자가 발생한 것으로 확인되어 해산물 섭취 및 관리 등 비브리오패혈증 예방을 위한 주의보를 당부했다.

비브리오패혈증은 매년 6월~10월경에 발생하기 시작하여, 9월에 가장 많이 발생하고, 주로 어패류섭취 또는 피부에 상처가 있는 경우 바닷물 접촉에 의해 감염된다.

올해 3월 전라남도 여수시 해수에서 첫 번째 비브리오패혈증균이 분리된 후 전남, 경남, 인천, 울산의 해수에서 지속적으로 검출되고 있는바 비브리오패혈증 발생도 지속될 것으로 예상된다.

예방법은 어패류 생식을 피하고, 피부에 상처가 있는 사람은 오염된 바닷물과 접촉을 금해야 하며 어패류는 가급적 5℃ 이하로 저온 저장, 85℃ 이상으로 가열처리하거나 흐르는 수돗물에 씻은 후 섭취, 또한 어패류를 요리한 도마, 칼 등은 소독 후 사용해야 한다.

특히, 만성 간 질환자, 알코올 중독자, 당뇨병, 면역저하 환자 등은 발병하면 치사율이 50%까지 높아지기 때문에 더욱 주의해야 한다. /남원=유영철 기자