

호암지구 배수개선사업 착수

임실군, 41억원 전액국비 확보

민선 7기 출범을 앞두고 임실군이 신평면 호암지구 배수개선사업을 전액 국비로 추진하는 성과를 이뤘다. 임실군은 농림축산식품부가 주관하는 호암지구 배수개선사업의 착수지구로 선정돼 총 사업비 41억원을 국비로 지원받아, 실시설계 등 사업추진에 필요한 절차에 곧바로 들어갔다고 지난 22일 밝혔다.

임실군 신평면 대리에 위치한 호암지구(56ha)는 용배수로 단면 부족으

로 인해 집중호우시 상습적으로 농경지가 침수되는 피해를 입어왔다. 이로 인해 농가들이 적지 않은 피해를 입는 등 시급한 사업추진이 절실한 상황이었다.

군은 이미 지난 2016년 1월 배수개선사업 대상지로 선정, 같은 해 5월 기본조사 대상지로 선정된 바 있다. 이어 지난 해 1월부터 올해 5월까지 기본계획 수립 등을 마치고, 곧바로 착수지구로 선정되면서 발빠른 사업

추진이 가능해진 것. 농림축산식품부는 전국적으로 선정된 배수개선사업 대상지 중 임실군 등을 우선 착수지구로 선정해 신속한 사업추진이 가능토록 했다.

호암지구 배수개선사업은 사업비 41억으로 2018년부터 2020년까지 3개년 계획으로 사업을 추진할 계획이다.

심민군수를 “금번 호암지구 배수개선사업을 통해 배수로 등을 재정비하여 농경지의 침수피해를 예방하고 안정성을 확보하게 되면 지역주민의 영농편익에 크게 기여할 것”이라고 말했다. /임실=진홍영 기자

남원 시내버스 이용, 한결 편해진다

버스정보시스템 구축 완료

남원시 내 버스정보시스템(BIS)이 구축이 완료되어 시민들의 시내버스 이용이 한결 편리해질 전망이다.

올해 초, 남원시는 사업비 절감을 위해 먼저 시흥중인 경기도 부천시와 버스정보시스템(BIS) 구축 업무협약을 맺고 사업을 추진하였다. 마침내 이번 6월 18일 버스정보시스템 구축이 완료되어 남원시내 승강장 5개소에 설치된 버스정보 안내기를 통하여 시내버스 도착정보의 실시간 서비스를 시작하였다.

버스정보시스템은 승강장에 설치된 버스정보안내기를 통해 시내버스의 도착정보를 실시간으로 제공하는 시스템이다. 여건상 대도시 외의 지방에서는 구축이 어려운 점이 있었지만 이번 개통으로 시내버스를 이용하여 등하교 하는 학생들이나 출퇴근 하는 시민들이

바쁜 시간대에 시내버스를 더욱 신뢰하고 편리하게 이용할 수 있게 되었다.

한편 남원시는 버스정보 안내기가 설치되지 않은 지역에서도 스마트폰을 통해 시내버스의 도착정보를 확인할 수 있도록 9월까지 스마트폰 어플리케이션 개발을 완료하여 시민들에게 제공할 계획이다. 이와 함께 버스정보 안내기의 설치도 확대해 나갈 계획이라고 밝혀 향후 남원시민의 대중교통 이용이 한층 편해질 전망이다.

또한, 민선7기 시장 공약사업인 시내버스 CCTV설치, 택시 콜센터 구축, 시내버스 1,000원 단일요금제 등을 시민과 전문가의 의견을 수렴하여 추진할 계획이다.

남원시 관계자는 편리하고 신뢰할 수 있는 대중교통 환경을 조성할 수 있도록 기술도입과 제도개선 등에 더욱 매진하여 사랑의 도시 건강한 남원 조성에 적극 노력할 계획이라고 밝혔다. /김재훈 기자

지역 매아리

남원, 문화해설자원봉사단 창단

남원문화대학의 “지리산문화해설사” 자격과정이 지난 2월 23일에 개강하여 최근 (사)남원시자원봉사센터 교육실에서 총 16주의 과정을 마치고 80여명이 참석한 가운데 수료식과 문화해설자원봉사단 창단식을 가졌다.

남원문화대학은 남원문화 정립과 체계화를 바탕으로 21세기 정보화 시대에 걸맞은 신 남원건설의 토대를 조성하고 필요한 인재를 양성하고자 2000년도에 설립되었으며, 그간 남원문화유산해설사 배출, 테마별 문화강좌 및 답사, 학술세미나 등을 실시하였으며 2014년부터는 지리산중심도시 남원”을 만들고자 지리산문화해설사 과정을 개설하여 총 300여명이 자격증을 취득하였다.

이번 수료식에서는 우수한 성적으로 검정시험을 통과한 김성인씨를 비롯26명이 수상을 하였으며 자격증 취득자 51명 수료생은 60명은 틈새 시간을 이용하여 지리산관련문화해설 자원봉사활동을 위하여 자원봉사단도 창단하였다.

남원문화대학 조수의 학장은 수료식에서 “대한민국 대표 문화도시 남원이 진정한 문화도시로 거듭나는데 남원문화대학의 역할이 중요한 만큼 지리산문화해설사를 비롯한 수료생 여러분들이 큰 역할을 해 주기 바란다.”고 당부했다. /김재훈 기자

순창군 돈버는 미생물산업화 ‘착착’

발효미생물산업진흥원 산업용미생물 균주 1억원 판매... 기술이전 협약

순창군의 돈버는 미생물산업이 착착 진행되면서 성과를 내고 있다고 24일 밝혔다.

순창의 (재)발효미생물산업진흥원은 최근 농업회사법인 렛츠팜과 통상실시 계약을 통해 사카로마이세스 세레비지에 SRCM100936 균주를 1억원에 판매 했다고 밝혔다. 균주에 대한 가치 평가는 기술보증기금 광주 기술융합센터가 맡았다.

사카로마이세스 세레비지에 SRCM100936균주는 주로 단백질 음식을 함유한 식재료가 발효하는 과정에서 생성되는 유해물질인 바이오제니민이 생성되지 않는 균주로 주로 베리류 와인 제조를 위해 주로 사용된다. (재)발효미생물산업진흥원이 연구해 특허권을 획득했다.

이번 계약 체결로 렛츠팜은 사카로마이세스 세레비지에 SRCM100936균주를 향후 5년 동안 반려동물 펫 사료 제조용 균주로 사용할 수 있게 된다.

이번 균주 판매는 (재)발효미생물산업진흥원이 확보한 균주에 대한 첫 기업체 유료 판매라는데 큰 의미가 있다. 균주 판매로 미생물산업화의 물꼬를 튼 셈이다.

(재)발효미생물산업진흥원은 지금



(재)발효미생물산업진흥원은 최근 농업회사법인 렛츠팜과 통상실시 계약을 통해 사카로마이세스 세레비지에 SRCM100936 균주를 1억원에 판매 했다.

까지 우리 전통발효식품을 중심으로 추출한 3만여개의 균주를 보유하고 있다. 실제 기술이전이 가능한 균주는 3,000천주에 이르며 특허권을 확보한 균주도 42건에 이를 정도로 탁월한 성과를 거두고 있다. 7,000억 정도로 추산되고 있는 미생물수입 시장을 대체하고 향후 발효미생물산업 시장을 선도할 수 있는 탄탄한

기반을 갖췄다는 평가를 받고 있다. 황승주 군수는 “이번 1억 균주 판매실적은 순창군의 미생물발효산업 육성에 매우 고무적인 일이다”면서 “앞으로도 다양한 분야에서 순창에서 연구한 우수 균주가 산업화 될 수 있도록 노력해 순창의 100년 먹거리를 만들어 나가겠다”고 말했다. /순창=이양원 기자

임실군, 도심시까지 지중화사업 추진

임실군이 안전하고 깨끗한 거리조성을 위해 임실을 봉황로 지중화사업에 본격 착수한다.

군은 올해 준공한 운수로 지중화에 이어 봉황로 지중화사업을 추진한다고 지난 22일 밝혔다.

지중화사업은 임실을 도심시까지 경관을 저해하는 전선과 통신선을 지중화하고 보행로를 확보함으로써 안전하고 깨끗한 가로환경으로 개선하는 사업이다.

임실군은 도로 위에 난립되어 도시미관을 해치고 주민안전을 위협하는 전선 및 통신선로를 지중화하여 쾌적한 보행환경을 조성하게 된다.

원활한 사업추진을 위해 군은 작년

12월 한국전력공사와 KT 및 통신사와 협약을 체결했으며, 철저한 현장 조사와 사전 행정절차를 완료한 상태로 현재 공사 준비 마무리 단계에 있다. 사업구간은 임실을 구)시계탑삼거리부터 호반로 교차로까지 850m로 오는 10월 준공을 목표로 추진된다. 원활한 공사 진행을 위해 구간별로 차량통행이 전면 통제된다.

심민군수는 “다소 보행과 차량 운행에 불편이 따르겠지만, 적극적으로 협조해 주시길 바란다”며 “도로 통제 등으로 인한 주민 등의 불편을 최소화하기 위하여 빠른 시일내에 공사를 마무리하도록 최선을 다하겠다”고 말했다. /임실=진홍영 기자



임실군이 임실을 봉황로 지중화사업에 본격 착수한다.

순창군자원봉사종합센터, 소외계층에 밀반찬 전달

순창군자원봉사종합센터(소장 임금순)는 22일 지역 내 소외계층 및 홀몸 어르신 20세대에 ‘사랑가득! 정성가득! 밀반찬 나눔활동’으로 밀반찬을 전달했다.

이번에 전달된 밀반찬은 강천직식사

회(회장 소명자) 회원 10여명이 자원봉사의 집 빨래방에서 정성들여 만든 반찬으로 열무김치, 김치반볶음, 미역줄기 무침 등 3종이다.

임금순 소장은 “지역에 도움이 손길이 필요한 저소득 소외계층과 복지

사각지대에 놓인 이웃을 발굴하여 다양한 복지 서비스 및 자원제공으로 서로 돕는 따뜻한 지역을 만들기 위해 올리는 사랑의 밀반찬 나눔 행사를 지속적으로 전개함으로 봉사자들이 정성껏 만든 밀반찬으로 맛있는 드시고 건강하셨으면 좋겠다”고 참여 소감을 밝혔다. 순창=이양원 기자

대한민국 치즈의 수도

임실엔 치즈

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