

농식품융복합 '빅4' 투자 가속화

임실군이 농가의 실질적 소득 향상을 위한 농식품 융복합산업화 중 이른바 '빅4' 프로젝트의 집중투자를 가속화한다. 군은 '뚝배기 농업, 함께하는 희망농업'을 전면에 내세워 지역의 향토지원을 융복합하는 대형사업 총 4개를 적극 추진, 안정적인 농업경영과 새로운 농촌형 일자리 창출에 앞장선다.



임실군은 농식품 융복합산업화 사업에 집중투자를 가속화한다.

21일 군에 따르면 임실형 농식품 융복합산업 확산을 위한 4가지 중점사업에 4년간 총 172억원을 투입한다.

군이 야심차게 추진하는 농식품융복합 '빅4' 사업은 임실 순창 옷발효식품 가치창조사업(68억원)과 임실N과 수용복합화사업(42억원), 임실N양념 식품육성사업(34억원), 향토건강식품 명품화사업(30억원) 등이다.

이를 통해 옷을 활용한 다양한 연구 및 제조 인프라 등을 복합화한 '임실 옷 가능성 식품 지원센터'를 구축하고 건강기능성 식품과 관련 상품개발

임실군, 옷 발효식품산업 등에 172억 투입

등을 추진한다. 또한 임실N과수 용복합화사업은 2016년부터 2019년까지 총 42억원을 투입한다.

관내 농가에서 생산된 고추와 절임 배추, 각종 채소를 사용해 안심하고 먹을 수 있는 양념을 만드는 임실N양념산업 육성사업에는 총 33억원이 투입된다. 올해부터는 김치체험장을 본

격운영 가족단위 김치 체험객들의 연중 찾을 것으로 기대하고 있다. (재)임실치즈&식품연구소 주관으로 추진 중인 향토건강식품 명품화사업은 2020년까지 30억원의 사업비가 투자된다. 영경귀와 독활을 활용한 건강기능성 식품을 개발하게 된다.

/임실=진홍영 기자

순창읍 중앙로 전선지중화 사업 신호탄

순창군이 도로미관과 보행환경 개선을 위한 중앙로 지중화사업의 신호탄을 알렸다.

군은 지난 21일 황숙주 순창군수를 비롯해 7개사(한국전력공사, (주)KT, SKT, SKB, CJ헬로전북방송, 드림라인, LG유플러스) 대표와 관계자들이 참석한 가운데 '순창읍 중앙로 전선 지중화사업'의 추진을 위한 협약식을 가졌다. 이날 협약식에는 비용 부담, 공사 시행 구간, 착수시기 등 내용을 담았으며, 공사는 분야별로 군과 한국전력공사 등 7개사가 협력해 추진한다.

이번 사업은 민선7기 군수 공약사업 일환으로 추진하는 사업으로, 총 사업

비 32억원 중 한국전력공사가 9억, 5개 통신사가 4억, 순창군이 19억원을 부담한다.

이 사업은 순창읍 경천로 ~ 중앙로 사거리까지 양방향 1.2km구간에 도시미관을 저해하는 전선(통신)주와 전선 등을 정리해 지하에 매립하는 사업이다.

또 1.2km구간에 전선 지하매설 작업으로 노후화된 보도블럭도 새로 정비함으로써 쾌적한 시가지 조성에 도움이 될 전망이다.

군은 올 3월부터 본격적인 착공에 들어가 연내에 사업이 완공될 수 있도록 행정력을 집중하는 한편 통행상

발생하는 불편민원에 대해서도 적극 대응해 나갈 방침이다. 또 사업이 완료되면 월 1~2회 차 없는 거리 조성으로 청년, 귀농인 등 자영업자들의 프리마켓, 생활문화동호회 등 시민단체의 각종 문화행사도 개최할 계획이다. 이에 순창읍 중앙로가 새로운 볼거리로, 활력이 넘치는 거리로 재탄생할지 벌써부터 주민들의 기대를 모으고 있다.

황숙주 순창군수는 "한전·통신사로 지중화로 전선주가 철거되고 경관정비사업이 완료되면 확 트인 시가지와 더불어 지역주민들의 정주여건 개선과 지역상권 활성화에 획기적인 전환점이 될 것"이라고 말했다.

/순창=이양원 기자

남원시, 시설원예·과수특작 대상자 선정심의회

남원시는 지난 18일 심의위원 12명이 참석이 가운데 2019년도 시설원예·과수특작 분야 사업대상자 선정심의회를 개최했다.

공정하고 투명한 보조사업 추진하기 위해 남원시는 지난해 8월 사전 수요조사를 실시하고, 12월부터 신청서를 접수한 농가를 대상으로 사업별 우선순위 대상자 선정심의 안건을 의

결하는 절차로 진행했다. 사업별 대상자 우선순위 기준은 품목별 출하실적, 시설보완 가입여부, 친환경인증여부, 농가 순으로 선정했다.

선정된 농가에 대해서는 추후 사업별 일정에 따라 사업추진요령 및 보조금 교부신청 등에 대한 사전교육을 실시할 계획이며, 사업이 종료된 후에는 주요사업 성과평가 보고회를 실시

해 많은 농업인들이 혜택을 받을 수 있도록 지속적으로 예산확보에 철저를 기할 계획이다.

이강조 남원시 원예산업과장은 "시설원예 농가에 시설하우스 지원과 내실 현대화사업을 지원함으로써, 농가 고령화에 따른 일손부족 해결과 이상 기후에 대응 가능한 시설현대화로 고품질 농산물 생산성과 소득증대를 위한 생산기반구축을 위해 노력할 것"이라고 밝혔다.

/남원=김기두 기자

순창군, 설 명절대비 다중이용시설 안전점검

순창군이 다가오는 설 명절을 맞아 다중이용시설에 대한 민·관 합동점검을 마쳤다.

설 명절을 맞아 군민들이 많이 모이는 곳으로 합동점검반은 순창군, 순창소방서, 가스안전공사, 전기안전공사

등 4개분야 전문가 7명으로 구성했다. LPG 고부호스 가스누출 여부 등 점검도 진행했다. 안전불감증에 대한 인식을 각인시키기 위해 재래시장 상인을 대상으로 각별한 주의도 당부했다.

/순창=이양원 기자



남원시마을기업협의회 지역특산품 세트

명절꾸러미 특산품 세트 선보여

남원시마을기업협의회

남원시마을기업협의회(회장 이완성)는 설 명절을 맞아 관내 6개 마을기업에서 생산한 지역특산품으로 구성된 '명절꾸러미' 특산품을 선보였다.

선물꾸러미에는 6개 마을기업이 직접 재배하고 생산한 ▲석이버섯 ▲한과 ▲들기름 ▲부각 ▲가마솥 누룽지 ▲구절초 꽃차 등 선물하기 좋은 제품으로 구성됐다.

이번 제품은 마을기업에서 생산되는 안전하고 건강한 제품으로 설 명절을 통해 종합적인 홍보는

물론, 마을기업 제품 판매촉진을 통한 지역경제 활성화를 위해 처음으로 시도하는 것이다.

가격은 3만원인 선물하기 좋은 상품으로 구성되어 있으며, 남원시 마을기업협의회를 통해 구매할 수도 있고 직접 구매 또는 택배로 받을 수도 있다.

이완성 남원시 마을기업협의회장은 "6개 마을이 합심해 하나의 꾸러미 제작을 구성했으며, 이번 명절꾸러미 판매를 통해 더 많은 마을기업 제품이 협업을 통한 판로 개척에 나설 수 있도록 노력해 나갈 방침"이라고 밝혔다.

/남원=김기두 기자

지역 매아리

남원시, 다중이용시설 안전점검

남원시는 설 명절을 앞두고 귀성객 및 시민들이 안전하게 연휴를 보낼 수 있도록 하기 위해 이용객 등이 증가할 것으로 예상되는 다중이용시설에 대한 안전 점검을 23일까지 실시한다.

이번점검은 남원시, 남원소방서, 한국전기안전공사, 남원시 안전관리 자문단 등 민·관 합동 점검반을 구성하고 많은 시민이 이용하는 전통시장, 대형마트, 터미널, 극장 등 다중이용시설 10개소를 중점적으로 점검 점검한다.

주요점검사항은 방화시설, 기동(내력벽 등)의 변형 및 균열 상태, 누전차단기 적정 설치 및 정상 작동 여부, 인화성물질 적절치여부, 비상연락체계 유지, 비상시 이용객 안전 행동요령 방송여부 등을 집중적으로 점검 할 계획이다.

방주주 재난안전 과장은 "이번 점검시 경미한 지적사항에 대해서는 현장에서 즉시 시정조치토록 하고, 즉시 처리가 어려운 시설은 설 연휴가 시작되기 이전까지 조치완료가 되도록 노력해 위험요인을 사전 해소할 방침"이라고 밝혔다.

/남원=김기두 기자

남원시, 경로당 식사도우미 지원

남원시가 올해 신규 노인 일자리 사업의 일환으로 추진하는 경로당 식사도우미 '고살밥상'을 운영해 노인복지 향상을 도모한다는 방침이다.

고살밥상은 경로당에 식사도우미를 배치해 식사 준비의 어려움을 해소하고 균형 잡힌 식사로 어르신들의 건강 증진을 도모하기 위한 것으로, 식사도우미는 2월 7일부터 운영되는 노인일자리 사업과 별개로 1월 22일부터 경로당 150여곳을 대상으로 사업을 시작하며, 남원시는 자체 예산 7억7,100만원을 편성해 약 300명에게 일자리를 제공할 예정이다.

사업은 1월부터 12월까지 9개월 동안 탄력적으로 운영할 방침이며, 사업 참여 희망 경로당별로 2명씩 배치하여 경로당 이용 어르신들의 식사 편의를 지원할 계획이다.

남원시 관계자는 "초고령 사회에 적극 대응하고자 지역특성에 맞는 다양한 노인일자리 사업을 창출해 어르신들의 소득 및 건강증진을 위해 노력해 나갈 방침"이라고 밝혔다.

/남원=김기두 기자

구독·광고문의

063-288-9700

대한민국 치즈의 수도

임실 치즈

별기에 출신 자정환 신부(Didier '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.