

임실N치즈축제, 빛으로 물든다

올해 첫 야경경관 조성... 축제장 곳곳 7개 유형 조명 설치

오는 10월 3일부터 열리는 2019임실 N치즈축제가 지금까지 볼 수 없었던 야경경관을 선보이며 환상적인 빛축제를 선보인다.

군은 올해 처음으로 메인 축제장인 임실치즈테마파크 일대에 7개 유형의 야경경관조명을 설치해 더욱 화려하고, 환할한 축제의 밤을 선보일 계획이다.

주요 설치된 조명은 배너조명과 선물상자, 천사날개 등으로 치즈캐슬과 시계탑, 지정환출 축제장 입구와 주요 거리 곳곳이다.

군은 밤에도 화려한 축제의 장을 만들기 위해 국화꽃과 어우러지는 아름다운 경관조명을 설치, 현재 시범 운영 중이다.

축제 시작부터 국화꽃을 보기 위해 찾아온 관광객들로 인해 주말 내내 인산인해를 이루었던 임실치즈테마파크에는 저녁에도 화려한 불거리를 선사하면서 또 하나의 감동과 불거리를 선사하고 있다.

주말에 치즈테마파크를 찾은 유선화(전주시·36)씨는 "아이들과 함께 오후 늦게 치즈테마파크를 찾았는데 곳곳을 수놓은 국화꽃에 너무 반했다"며 "게다가 저녁이 되니 조명이 켜지니까 환상 그 자체였다"고 감탄했다.



2019임실N치즈축제가 야경경관을 조성해 환상적인 빛축제를 선보인다.

3일부터 열리는 임실N치즈축제는 6일까지 4일간 임실치즈테마파크와 치즈마을 일대에서 열린다.

올해로 다섯 번째 개최되는 이번 축제에서는 "맛있는 치즈~ 웃음꽃 피자"를 주제로 9개 테마 80여개 프로그램이 마련됐다. 그 어느 때보다도 한층 발전된 축제장 시설보강과 짜임새 있는 프로그램 운영 등으로 많은 방문객이 다녀갈 전망이다.

올해 처음으로 선보이는 야경경관

조명은 물론 천만송이 국화꽃 조경, 포토존 확대, 구절초 꽃동산도 축제 분위기를 한껏 달아오르게 할 것으로 기대하고 있다.

주요 프로그램으로는 축하공연, 국가대표 왕치즈피자 만들기, 유유드림 행복드림 퍼레이드, 전국 어린이 치즈요리 경연대회, 아모르파티 등 남녀노소 모두가 즐길 수 있는 다채로운 프로그램으로 마련됐다.

/임실=진홍영 기자

남원, 제4회 사회복지박람회 개최

남원시 주민복지과는 최근 사랑의 광장 일원에서 유관기관과 함께하는 제4회 남원시 사회복지박람회를 개최했다.

이날 박람회는 남원시가 주최하고 남원시사회복지협의회가 주관해 실시한 것으로, 제16회 남원시 사회복지의 날 기념식과 함께 '나누는 행복 더하는 사랑' 함께하는 복지'라는 슬로건으로 40여개 시설, 기관, 단체와 시민 등 3000여 명이 참여하는 대 성황을 이루었다.

행사에서는 남원시의 사회복지 관련 프로그램과 정보를 시민들에게 홍보하고, 민·관의 사회복지 부분에 대한 정보 공유 및 네트워크 구축과 나눔 문화 확산을 위해 진행되었으며, 그동안 사회

복지 현장에서 지역주민의 복지 증진에 기여한 공로를 인정받은 유공자 18명을 표창했다.

주요 행사로는 각 시설, 기관, 단체별로 장애체험, 심리검사, 작품전시 전시, 도서 및 꾸러미 나눔 등 34개 부스별로 각기 다른 체험 프로그램을 마련하였으며, 점심에는 사랑 실은 자장 봉사단이 무료로 자장면 2,500여 그릇을 준비해 박람회장을 찾은 시민들에게 제공했다.

한편 이원주 남원시장은 축사에서 "복지서비스의 질적 향상을 통해 건강한 남원시 만들기 최선의 노력을 다 하겠다며, 시민 모두가 행복한 남원시를 만들기 위한 힘을 모아 달라"고 당부했다.

/남원=김기두 기자

지역 매아리

순창군, 당노치후 프로젝트 개강

순창군이 지난 30일 5박 6일 일정으로 제2기 당노치후 프로젝트(休)를 개강했다. 순창군 인계 실랜드 일원에서 열린 이번 프로젝트에 당노에 관심 있는 전국 50여명의 성인들이 참석했다.

각 분야별 전문가의 강의를 비롯, 노르딕 워킹, 치유 음식, 김전강, 뇌전강, 바른먹거리 체험 등 당노 치료에 도움이 되는 다양한 과정을 이번 프로젝트에 포함시켰다.

지난 1기에 이어 이번에도 활성산소 검사 비교분석을 통해 프로젝트 참여자의 체내 변화를 관찰할 예정이다.

군 관계자는 "지난 1기 프로젝트 전후 활성산소 검사에서 높은 효과가 드러난 만큼 이번 프로젝트에서도 참가자들의 체내 긍정적 변화를 일으킬 수 있도록 프로젝트를 잘 진행하겠다"고 밝혔다.

/순창=이양원 기자

남원, 부각산업 전통 식품산업으로 육성

남원시와 전라북도생물산업진흥원은 지난 30일 남원시화장품지원센터에서 남원시 농식품산업발전계획수립 연구용역과 연계하는 전통식품 육성을 위해 '남원 부각산업 활성화 심포지엄' 개최했다.

이날 심포지엄에는 부각업체, 농식품기업, 창업예정자, 주제 발표자, 관계자 등이 참석해, 남원의 특성과 문화가 접목된 전통식품을 자문화하고 향토산업의 가치를 높이기 위해 학계, 전문가로부터 남원 부각산업 현주소 및 발전방안, 전통식품 홍보마케팅, 식품명인 지정제도 및 지역경제 기여 사례 등이 논의되었다.

전북생물산업진흥원 이승재 팀장은 주제 발표에서 국내 부각산업의 현황

분석을 통한 남원부각의 차별화 전략 수립에 대한 설명이 있었으며, 전북대학교 HACCP 교육원 이기표 교수는 전통식품의 HACCP 현황 및 보완점을 주제로 남원 부각 기업체의 HACCP 위생안전성 확보 방안에 대해 설명했다.

또한 (주)부지농부 이민근 대표는 국내의 온라인 홍보마케팅 활성화 방안을 주제로 전통식품 마케팅 활성화 전략 수립을 통한 세계화 방안에 대하여 설명하였고, 한국전통식품명인 협회 양대수 회장은 식품명인 지정제도 소개 및 지역경제 기여 사례를 주제로 전통식품 명인의 발굴 및 육성 필요성을 언급해 주목을 받았다.

/남원=김기두 기자

순창, 색깔에 맛 더한 음식관광 프로젝트 박차

2020년 '매운맛 프로젝트', '순창빵 브랜드화' 참여자 모집

순창군이 지역자원을 활용해 음식관광 산업을 집중 육성해 나갈 계획이라고 밝혔다.

그동안 군은 순창하면 고추장으로 유명하지만 이에 맞는 대표 먹거리가 부족하던 의견이 꾸준히 제기되어 온 만큼 중장기적으로 지역 음식문화 활성화를 위한 사업을 지속 추진할 계획으로 올해 고추장불고기 시범사업을 진행했다.

그 결과 '항아리 고추장불고기', '된장불고기', '고추장불고기 한정식' 등이 관광객들에게 꾸준히 인기를 끌고 있어, 군은 지속적인 음식개발과 육성으로 순창을 음식관광 명소로 만들어 나갈 예정이다.

이를 위해 군은 2020년 순창고추장의 매콤함과 알싸한 맛을 살릴 수 있는 '매운 맛 프로젝트'와 순창의 이

미지를 살린 '순창빵 브랜드화' 사업을 추진한다.

'매운맛 프로젝트'는 고추장하면 떠오르는 매운맛을 기본으로 맛있게 매운 음식을 개발하여 상품화 하는 사업이며, 순창빵 브랜드화는 수원 임곡 님빵, 봉영 꿀빵, 안동 하회탈 빵과 같이 순창하면 떠오르는 동네빵을 판매, 제빵업소들과 협업해 브랜드화 하는 사업이다.

군은 사업추진에 앞서 1차 관련 업체와의 간담회를 추진했으며, 성공적인 사업추진을 위해 제과,제빵 업소, 매운맛 상품화 참여 음식점을 대상으로 참여자를 모집하여 주민들과의 협의를 통해 방향을 설정하기로 했다.

오는 27일까지 '2020 매운맛 프로젝트', '순창빵 브랜드화 시범사업' 참

여자를 모집할 예정이며 1차 수요조사 후 간담회 등 의견수렴을 통해 최종 참여자를 선정하고 10월중 추진방향을 확정하여 2020년에 필요예산을 반영해 나갈 계획이다.

군 미생물산업사업소 김재건 소장은 "참살이발효마을, 체계산 출렁다리, 강천산 야간개장 등 관광자원이 하나씩 완성되어 가고 있는 만큼, 앞으로 음식을 통한 관광활성화에 역량을 결집하여 순창음식을 통한 지역경제활성화에 총력을 기울이겠다"고 말하며 매운맛 브랜드화, 순창빵 브랜드화에 많은 업소들의 참여를 당부했다.

순창군은 앞으로 음식부터 디지털까지 다양한 특화음식을 활성화하여 지역경제뿐 아니라 관광산업에도 더욱 박차를 가할 예정이다.

/순창=이양원 기자

순창발효소스 요리경연대회 참가자 모집

순창군은 오는 10월 9일까지 '순창발효소스 요리경연 전국대회' 참가자를 모집한다.

'순창발효소스 요리경연대회'는 순창 장류를 활용하여 다채로운 소스를 개발하고 음식에 접목시켜 순창장류의 우수성을 전국에 홍보하고자 마련된 경연대회로 올해 16회째를 맞이하고 있다.

요리경연대회는 소스박람회 프로그램의 일환으로 소스에 더욱 중점을 두고 심사하고자 '순창고추장(소스) 요리경연대회'에서 '순창발효소스 요리경연대회'로 명칭을 변경하였으며, 이번 주제는 '장류를 활용한 대중적

인 소스연계 메뉴'와 '가정간편식(HMR)에 활용할 수 있는 만능소스(장류)요리'로 경연대회가 펼쳐진다.

참가자격은 전국에서 장류요리에 관심 있는 내국인·외국인 누구나 참가할 수 있으며 참가신청은 소스박람회 홈페이지(<http://www.sse.or.kr>)에서 접수할 수 있다.

대상을 비롯한 최우수상, 우수상, 장려상 등 총 10개팀에게 총 1,050만원의 상금이 수여될 예정이며, 시상식은 같은 날 세계발효소스박람회 폐막식장(순창읍 백산리 805번지)에서 이루어진다.

/순창=이양원 기자

구독 · 광고문의 288-9700

www.jjmaeil.com

대한민국 치즈의 수도
임실 N 치즈

벨기에 출신 지정된 신부(Didier l'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.