

농작업 대행단 농업인에 큰 힘

임실군, 옥수수 수확 완료 조사료 생산기반 확대 기여



임실군은 조사료용 옥수수 농작업대행단 3개조를 편성하여 10월 중순까지 수확작업을 사실상 마무리했다.

임실군이 민선 7기 핵심사업으로 추진 중인 농작업 대행단이 지역 농업인의 효자역할을 든든히 해내고 있다.

군에 따르면 민선7기 중점사업인 농작업 대행단을 구성, 8월부터 옥수수 수확 농작업 대행작업을 본격적으로 돌입해 10월 중순까지 수확작업을 사실상 마무리했다. 이에 따라 동계 조사료 파종도 차질없이 조사료 생산에 박차를 가하고 있다.

군은 농작업 대행을 효율적으로 추진하기 위해 조사료용 옥수수 농작업대행단 3개조를 편성하여 권역별(중부·서부, 남부, 북부) 옥수수 수확과 더불어 수단그라스 수확작업까지 확대했다.

4년차 하계조사료 수확에 박차를 가하면서 태풍과 잦은 비 등 온난화에 따른 기후변화에도 불구하고, 농작업단의 불타는 의지와 사명감으로 작업여건이 불리한 임실군 전역을 순회했다. 120ha의 하계조사료를 동계 조사료 파종에 차질이 없도록 적기에 작업을 완료하여 농가의 큰 호응을 얻고 있다.

또한, 고품질의 옥수수 사일리지 생산을 통한 고급육 생산을 위해 사전에 작업시기를 파악하고 옥수수 생육상태를 체크하며 농가컨설팅을

실시했다. 적기에 수확작업을 실시함으로써 최고의 옥수수 사일리지 생산으로 조사료 생산기반 확충은 물론 생산비 절감을 통해 대외경쟁력을 높여 임실 축산산업 활성화에 크게 기여한 바, 농가의 각광을 받고 있다.

군은 유해조수(멧돼지, 고라니 등) 피해로 옥수수 조기수확에 따른 사일리지 품질저하를 막기위해 지속적으로 유해조수 피해예방을 위한 민선 7기 전기목책사업 확대와 사료작물 확대재배 홍보를 추진한 바 있다. 유해조수 피해가 40~50% 감소하고 적기수확을 통해 수량은 물론 최고품질의 사일리지 생산으로 1석 2조의 효과를 거두고 있다.

특히 작업 중 옥수수 생육환경이

작년에 비해 좋아 3m가 넘고, 잦은 비와 태풍으로 수단의 헛뿌리 발생으로 작업여건이 불리했지만 수확량이 작년대비 120% 증가했다.

수분함량이 65% 내외에 적기수확을 통하여 고품질 사일리지 생산에 주력하면서 농가의 호응을 이끌어냈다.

심 임 군수는 "태풍과 잦은비로 작업여건이 좋지 않은 상태에서 적기수확 및 고품질의 사일리지 생산을 위해 노력한 농작업 대행단에 깊은 감사를 드린다"며, "축산산업 발전을 위한 조사료 생산기반 확충은 필수적인 만큼 앞으로도 기후변화에 적절히 대응하여 고품질의 사일리지 생산을 위해 노력하겠다"고 강조했다. /임실=진홍영 기자

남원시, 노후저수지 관리 철저

188개소 정밀안전진단 나서

남원시가 노후저수지 관리에 200억 예산(국비 100억)을 투입해 50년 이상 된 노후저수지 188개소를 정밀안전진단에 나서는 등 시민의 안전과 농업용수공급에 만전을 기하고 있다.

남원시에 따르면 시에서 관리하는 저수지는 220개소로, 50년 이상 노후저수지가 85%(188개)를 차지함에 따라 매년 정밀안전진단 및 점검을 통해 시설물의 안전을 위한 취약부분 보수·보강을 추진하고 있다.

금년에는 송동 백평재 등 14개소에 정밀안전점검을 완료하였고, 대강 강석재 등 12개소에 대해서는 현재 정밀안전진단을 진행 중이며, 지난 2015년부터 재해위험저수지 정비 사업을 추진해 청계, 방평, 숲멸, 내기, 입촌2제는 사업을 완료했고, 용공 2제 등 6

개소에 대해서는 2017년부터 173억(국비50%, 도비20%, 시비30%)을 반영, 정비 사업을 추진하고 있다.

그 외 재해취약 저수지 운봉 가장재 등 29개소에 대해서도 권양기 보수, 제당 그라우팅, 수문 및 여 방수로 정비, 위험표지판 설치 등 사업 시행을 완료했거나 추진 중에 있다.

또한 마을 상류에 있는 저수지에 대해서는 우선적으로 정비를 추진하고, 지난 8월에 30만톤 이상의 저수지에서 시행하는 비상대처 도상훈련 및 집중호우 시 저수지 제방 붕괴 등에 신속하게 대응하는 점검훈련도 진행한 바 있다. 이밖에도 남원시는 2020년에 대산 감동재 등 6개 저수지에 대해 재해위험저수지 정비사업을 추진하고, 재해취약 노후 저수지에 대한 정밀안전진단점검은 30여 개 정도를 실시할 계획이다. /남원=김기두 기자

정신재활시설 해바라기 축제

남원시 이백문화체육관 및 중앙하이츠콘도에서는 전북도가 주최하고 한국정신재활시설협회 전북지회가 주관하는 2019년도 전라북도 정신재활시설 해바라기 축제가 10월 28일과 29일 열린다.

이번 축제에는 함께 만드는 미래, 우리의 도전! 이라는 슬로건으로 도내 18개 정신재활시설 입소자 및 이용 정신장애인과 시설종사자 등 400여명이 참석한다.

축구 및 피구대회, 계주 등 체육활동과 문화제, 장애인 인식개선 교육 등 다양한 프로그램을 구성해, 정신장애인 상호 교류를 통한 공동체 의식과 자신감 함양은 물론 정신장애인인 것과 시설종사자 모두에게 화합과 소통의 장이 마련될 것으로 보인다.

해바라기 축제는 1년 주기로 도내 시·군별로 교대 실시하고 있다. /남원=김기두 기자



순창군은 섬진강향기오토캠핑장에서 지난 26일과 27일, 청소년과 학부모 등 100여명이 참석한 가운데 독서문화캠프를 열었다.

섬진강에 책 읽는 소리가득~

순창군, '친친클래식'·'뮤티컬스타' 팀 공연

순창 섬진강향기오토캠핑장에서 열린 독서문화캠프가 지난 26일과 27일 양일간 60명의 참가 정원을 조기에 마감하면서 뜨거운 성원 속에 마무리됐다.

이번 캠프는 문화체육관광부가 주최하고 한국출판문화산업진흥원이 주관하는 청소년독서진흥사업으로, 순창군립도서관과 순창군건강가정·다문화가족지원센터, 순창마을학교협동조합이 공동으로 추진했다.

'누가 시월의 별빛을 훔치는가'를 주제로 열린 이날 캠프에서는 순창고와 순창제일고, 순창초, 중앙초, 동계초 등 관내 초·중·고등학교 학생들이 각각 6조로 나뉘어 변론문, 방송대본, 신문 등 생활글 중심의 책과 글을 다양하게 경험하고 토론하는 시간이 채워졌다. 캠프 입소식에는 황승주 군수를 비롯해 신정아 순창군의회 부의장, 조미애 전북시인협회회장, 최길석 순창문화원장, 홍승채 군장대 겸임교수 등이 참석해 참가 학생들을 격려했다. 황 군수는 인사말에서 "청소년들

이 청명한 가을날 책과 함께 하는 캠프를 순창군의 명소 섬진강향기오토캠핑장에서 열게 된 것을 축하한다"면서 "어른들이 참여도 손색이 없을 만큼 알찬 내용들로 채워져 있어서 참여 학생들이 책과 글과 관련한 다양한 경험과 추억을 쌓을 멋진 시월의 하루가 될 것으로 기대한다"며 환영의 뜻을 전했다.

공동 추진기관의 대표로 격려사에 나선 장교철 순창마을학교협동조합 이사장은 "섬진강과 독서문화캠프에 참여하는 청소년들의 모습이 시월의 날새와 가장 잘 어울릴 것 같다는 생각을 해냈다"며 "섬진강무지개물고기와 쏟아지는 별빛을 마음에 가득 담아 가족들에게 선물하는 계기가 되기 바란다"면서 격려의 박수를 보냈다.

28일 오후에 열린 입소식에는 팝페라그룹 '친친클래식'과 순창 '뮤티컬스타' 팀의 공연을 시작으로 참가 학생 대표인 조기현(중고등), 임수진(초등대표) 학생에게 임명장을 수여하는 순서로 진행됐다. /순창=이양원 기자

지역 매아리

발효미생물산업진흥원 국제학술대회 심포지엄 개최

재단법인발효미생물산업진흥원(대표이사 황숙주, 이하 진흥원)은 최근 제주도에에서 개최된 2019년 한국식품영양과학회 정기국제학술대회에서 'Traditional Fermented Foods and Starter Culture' 주제로 심포지엄을 개최했다.

이번 심포지엄은 국립농업과학원 최준열 과장이 좌장을 맡아 진행했으며, 4명의 강연자가 주제발표를 했다. 첫 번째 연사인 한국식품연구원 김혜련 박사는 '양조미생물의 종균화 및 산업화 연구' 주제로 국내 전통주 육성을 위한 향기성분이 우수한 토착효모를 개발하여 전국 주류제조기업에게 종균보급함으로써 실용화의 중요성을 강조했다. 이어 한국농수산대학 최한석 교수는 '국내 토착미생물을 이용하여 제조한 증류식 소주의 특색'이란 주제로 한국식 증류식 소주도 국내 발효식품에서 분리한 우수한 효모를 활용하여 제조함으로써 한국식 소주의 활성화 방안을 제시했다.

식품환경연구센터 나혜진 대표는 '국내의 식초산업 현황' 주제로 국내외 다양한 식초 제조 기술에 대해 소개하고 국내 식초산업 발전을 위해 우수한 종균의 개발과 체계적인 발효기술개발 방안을 언급했다. 마지막으로 발효미생물산업진흥원 조성호 박사는 '토착발효미생물의 발효적성평가 연구'라는 주제로 진흥원에서 추진 중인 종균개발사업과 종균산업 플랫폼을 구축하여 국내 발효식품종균산업발전을 위한 제도가 필요하다고 했다. /순창=이양원 기자

순창 참주가, 준공식 가져

농업회사법인 주식회사 참주기는 최근 순창읍 신남 무수마을에서 순창 전통주산업의 교두보가 될 친환경 쌀 막걸리 전용공장의 준공식을 가졌다.

참주(주)는 (재)발효미생물산업진흥원과 1년여의 공동 연구개발 끝에 순창 친환경쌀과 토종 우리 균주를 활용한 '순창 막걸리' 개발에 성공했으며, 생산시설을 구축했다. 이날 준공식에는 조정근 회장을 비롯해 황승주 순창군수와 신정아 순창군 부의장 등 250여 명이 참석했으며, 경과보고, 기념사, 축사 및 테이프 커팅식으로 진행됐다.

특히 31.735㎡의 공장 전역을 공개해 눈길을 끌었다. 조정근 회장은 "이번 참주(주)의 신축은 순창 전통주 사업의 출발점이 될 것"이라며 "앞으로 순창군 농특산물을 활용한 다양한 전통주 제품을 선보일 것"을 약속했다.

이어 황숙주 순창군수는 "참주가 전통주 공장의 신축으로 지역경제 활성화와 고용창출에 큰 기여를 할 것으로 기대한다" 말했다. /순창=이양원 기자

대한민국 치즈의 수도
임실 치즈

벨기에 출신 지정된 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.