

탄소산업 상생형 일자리 창출 탄력

전주시, 컨설팅 분야 2개 공모 선정돼 국비 2억7000만원 확보

탄소산업이 지역의 미래 먹거리로 주목을 받고 있는 가운데 전주시가 탄소산업 분야 양질의 일자리를 창출하기 위해 공을 들이고 있다.

시는 최근 노사발전재단의 '노사상생형 지역일자리 컨설팅 지원사업'과 일자리위원회의 '상생형 지역일자리 특화·전문 컨설팅 지원사업' 등 상생형 지역일자리 컨설팅 분야 2개 공모사업에 선정돼 국비 2억7,000만원을 확보했다고 23일 밝혔다.

이에 따라 노·사·민·정 협력체계를 통해 탄소산업 분야 지속가능한 양질의 일자리를 창출하고 노동환경을 개선시킬 수 있는 상생형 일자리 모델을 도출하려는 계획에 탄력이 붙을 것으로 기대된다. 노사상생형 지역일자리 컨설팅 지원사업은 지난해에 이어 재선정돼 사업의 연속성을 갖게 됐다. 현재 시가 구상하고 있는 상생형 일자리 모델은 ▲탄소산업 협동조합으

로 소기업 한계 극복 ▲복지 확대 및 노동환경 개선으로 일자리 만족도 제고 ▲투자 확대로 탄소생태계 조성 ▲문화콘텐츠 중심단지 조성으로 삶의 질 개선 등의 전략이 포함됐다.

특히 상생형 일자리 모델의 핵심으로는 탄소산업 협동조합 운영이 꼽힌다. 시는 탄소산업 협동조합을 구축해 ▲탄소소재·중간재 공동구매 ▲공동 R&D 구축 ▲협동화 공장·장비·시설 구축 ▲비즈니스 업무 공동대응 등의 방식으로 소기업의 한계를 극복하고 일자리를 창출해 나간다는 방침이다.

이와 함께 시는 이번 컨설팅 지원사업을 통해 일자리의 질과 노동환경 개선을 위한 거버넌스를 구축하고 노동복지 확대를 위한 공동복지기금 조성 등의 방안도 논의키로 했다. 향후 시는 노사 간 교류협력을 더욱 강화하고 노사 대타협을 이루기 위해 노·사·민·정 간담회와 워크숍 등을 지속 추

진키로 했다.

시는 이 같은 과정을 통해 상생형 일자리 모델을 도출, 내년 하반기 산업자원통상부로부터 전주 상생형 일자리를 지정받을 수 있도록 노력한다는 방침이다.

이에 앞서 시는 지난 12일 고용·노동정책관과 연구진들이 함께 기업 투자유치와 일자리 모델 구체화, 세부 실행방안에 대해 논의하는 간담회를 가졌다. 22일에는 노사발전재단, 전북대학교 산학협력단과 함께 노사상생형 지역일자리 컨설팅 지원사업 업무협약을 체결했다.

김병수 전주시 신성장경제국장은 "컨설팅 사업을 통해 전주 상생형 일자리 지정될 수 있도록 적극적으로 나설 것"이라며 "탄소산업 분야 노사가 상생하는 양질의 일자리를 확대하고, 지역경제를 활성화하는 데 최선을 다하겠다"고 말했다. /김윤상 기자



전주시농업기술센터는 23일 전주시장실에서 지역농산물을 활용한 건강하고 맛있는 가공식품을 개발해 상품화를 진행 중인 제품에 대한 시식회를 가졌다.

전주농산물 활용 가공식품 상품화 '관심'

전주농기센터, 쌀초콜릿·비건쌀빵·복숭아복덩이떡 등 맛·품질 점검 위한 시식회 가져

전주시가 쌀초콜릿과 비건쌀빵, 미나리카스테라 등 전주에서 생산된 대표 농산물을 가공식품으로 상품화해 농가 소득 향상에 도움을 주고 있다.

전주시농업기술센터(소장 황관주)는 23일 전주시장실에서 지역농산물을 활용한 건강하고 맛있는 가공식품을 개발해 상품화를 진행 중인 제품에 대한 시식회를 가졌다.

이날 시식회는 시가 장기화된 코로나19로 식품 소비가 증가함에 따라 식품전문가, 전주농생명소재연구원, 6차 산업인증업체 등과 함께 추진해온 지역 농산물 활용 가공식품의 맛과 품질을 점검하기 위한 자리다.

최근 상품화가 진행 중인 주요 제품은 ▲쌀발효 초콜릿 ▲비건쌀빵 ▲미나리카스테라 ▲복숭아복덩이떡 ▲쌀

발효 미나리과자 ▲현미과자 등 코로나 시대에 걸맞은 건강하고 맛있는 제품들로, 색소나 첨가제 등이 들어가지 않는 순수 자연발효재료 등으로만 제품을 만들어 소비자들에게 뜨거운 관심을 받고 있다.

이 가운데 복숭아복덩이떡은 지난 3일 호주로 1,500박스 수출됐으며, 미나리빵과 미나리카스테라 등은 월 1,000만원가량의 매출을 기록하는 등 소비자로부터 높은 관심과 만족도를 얻으며 점차 성과를 거두고 있다.

또한 전주푸드 농민가공실에서 만든 딸기푸딩과 딸기잼 등은 서울 공공급식 등으로 납품되고 있으며, 초콜릿의 경우에는 인공감미료 등이 첨가되지 않은 우리나라 최초의 쌀 발효 초콜릿인 만큼 시는 명품 초콜릿으로 정착될

때까지 지원한다는 방침이다.

시는 향후 한옥마을에 판매점을 운영, 지역농산물을 활용한 가공식품들에 대한 시식 및 홍보관으로 운영할 계획이다.

황관주 전주시 농업기술센터 소장은 "전주하면 바로 떠올릴 수 있는 대표 가공식품이 상품화될 때까지 다양한 상품을 지속적으로 개발하여 농가소득 증대 및 음식창의도시 전주로서의 위상을 향해 나갈 것"이라고 말했다.

한편 전주시 농업기술센터는 다양한 가공식품 개발로 농가소득을 증대시키고 농산물의 부가가치를 향상시키기 위해 오는 4월 20일 서울 aT에서 주관하는 푸드박람회 참가해 전주 농산물을 이용한 가공식품 등을 홍보할 예정이다. /김윤상 기자

건물 밖 야외무대에서 펼쳐는 비대면 예술치유 공연

전주시, 25일 학산요양병원·26일 전북은행 본점에서 '창 밖의 아리아, 희망을 보다' 진행

전주시가 코로나19로 지친 시민들을 위해 찾아가는 예술치유 공연을 펼친다.

시는 오는 25일과 26일 각각 평화동 학산요양병원과 금암동 전북은행 본점에서 '창 밖의 아리아, 희망을 보다 시즌3' 공연을 한다. '창 밖의 아리아, 희망을 보다 시즌3'은 의료·요양원, 문화시설, 직장 등 각 건물 밖 야외무대에서 펼쳐는 비대면 공연이다. 시민들은 실내에서 창문을 통해 관람하게 된다.

먼저 25일에는 오후 2시부터 클라무오케스트라와 도체비 팀이 참여해 현악 4중주와 국악 공연을 하고, 26일에는 낮 12시 30분부터 타악연희원 아취와 브렌데레가 참여해 타악 퍼포먼스와 성악 공연을 보여줄 예정이다. 향후 시는 10곳의 예술단체와 함께 다음 달 30일까지 건지산 오송재, 첫마중길 등에서 공연을 이어나갈 계획이다.

이에 앞서 시는 지난 19일 골든카운티요양원에서 첫 공연을 펼쳤다. 이 공연에서는 문화포럼 나니레의 퓨전 국악과 아트브릿지 앙상블의 클래식 3중주가 시민들의 큰 호



응을 얻었다.

시는 이런 공연들이 코로나19로 지쳐 있는 시민들의 마음을 치유하는 것은 물론이고 침체된 지역 문화예술인들에게 활력을 불어넣을 것으로 기대하고 있다.

전주시 문화관광체육국 관계자는 "찾아가는 공연을 통해 잠시나마 시민들에게 위로와 여유가 전해졌으면 한다"면서 "이와 함께 문화예술인들의 지속가능한 예술활동을 지원하기 위해서도 노력할 것"이라고 말했다. /김윤상 기자

제27회 전국한지공예대전 출품작 공모

전주시, 내달 16~18일까지

전주시가 다음 달 16일부터 사흘 동안 제27회 전국한지공예대전 출품작을 공모한다.

올해 출품 부분은 ▲전통(지호, 지승, 색지, 지장, 지화, 부채 수록지 등) ▲현대(한지조형, 의상, 닥종이인형, 한지그림, 한지부조, 한지등, 낙화등) ▲기타(문화상품, 민화를 응용한 한지공예, 창작한지, 응용한지 등) 등 3개 부문으로 나뉜다.

출품 자격은 국내·외 제한이 없으며, 대상에는 국회의장상과 함께 상금 1,000만원이 수여된다. 입상작의 경우

한국전통문화전당에 마련된 전시장에 공개된다.

전주시와 전주한지문화축제조직위원회(대표회장 김선택)가 주최하고 전국한지공예대전 운영위원회(위원장 한선주)가 주관하는 제27회 전국한지공예대전은 제25회 전주한지문화축제 기간에 함께 개최돼 한지공예인들의 멋진 작품을 시민들에게 공개하는 행사다. 전국한지공예대전은 5월 5일부터 29일까지 한국전통문화전당에서 만날 수 있다.

한편 출품문의와 기타 자세한 사항은 전주한지문화축제사무국 홈페이지(jhanji.or.kr)나 전화(063-271-2503)로 문의하면 된다. /김윤상 기자



문의하면 된다. /김윤상 기자



전주매일 화재예방캠페인

무심코 버린 인화물질 산불의 원인이기도 합니다