국제슬로시티연맹

국제조정위원회 예향 전주서 개최

슬로시티 본고장 이탈리아 등 전세계 30개국 조정이사 40여명 참가

국제슬로시티연맹의 하반기 국제조정위원회가 오는 7일과 8일 이틀간 전주한옥마을과 국립무형유산원 등 전주시 일원에서 개최된다.

스테파노 피사니 연맹 회장을 비롯한 국제슬로시티연맹 소속 전 세계 30개 국가의 조정이사들이 참석하는 국제조정위원회가 슬로시티 본고장인 유럽을 벗어나 아시아에서 열리는 것은 연맹 창설 이후 이번이 처음이다.

한국슬로시티 시장·군수협의회가 후원하고 전주시와 한국슬로시티본부, 국제슬로시티연맹이 공동 주관하는 이번 국제조정위원회는 'CREATIVE CITTASLOW COREA'라는 테마로, 참석한 국제조정이사들은 참가 도시간 발전모델을 제시하는 등 관광과 문화 등 국제협력을 강화하게 된다.

국제슬로시티 국제조정위원회는 이번 하반기 조정회의를 통해 △2016 국제슬로시티연맹 총회 결과보고 △신규 슬로시티 회원도시 승인안건 처리 △올리베티 사무총장의 프로젝트 현황 보고 △8개국 12개 슬로시티의 슬로시티 정책과 실천 사례 발표 △2016년 테라 마드레 살로네 델 구스토(세계슬로푸드대회) 결과보고 등의 안건을 논의할 계획이다.

또한 국제슬로시티연맹의 조정이사들은 슬로시티 전주체험 프로그램을 통해 한복과 에코푸드, 한옥, 골목관광, 국악, 한지, 주민, 생활양식 등 8가지 슬로시티 전주민의 매력을 맛볼 예정이다.

태풍이 온다 5일 북상하는 제18호 태풍 '차바(CHABA)'의 영향으로 태풍주의보가 발효중인 부안군 격포항에 어선 160여척이 피항해 있다.

시는 이번 국제조정회의 개최를 통해 가장 한국적인 도시를 넘어 세계적인 도서로 급부상하고 있는 전주의 전통문화와 매력을 전 세계에 알리는 것은 물론, 세계 다른 슬로시티 도시들과의 연대와 협력을 강화할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

이와 함께 이번 국제조정회의 기간 전주에서는 국내 슬로시티 자치단체장으로 구성된 한국슬로시티 시장·군수 협의회가 시장·군수 및 실무자 등 40여명이 참석한 가운데 임시총회를 개최하고, 제4기 사무국 운영 시작을 알릴 예정이다.

이에 앞서 시는 지난 5월 기존 한옥마을로 국한됐던 것에서 전주시 전역으로 영역을 확대해 국제슬로시티로 재인증됐다. 시는 확대 재인증에 따른 후속작업으로 재인증 효과 극대화를 위한 마스터플랜 수립해 나가고 있다.

전주시 문화관광체육국 관계자는 "이번 국제조정이사회를 통해 국제슬로시티 전주가 가진 수많은 매력들과 한옥과 한복, 한식 등 대한민국 전통문화를 전 세계에 알리겠다"고 말했다.

/김영재 기자

전주농생명소재연구원, 간편편의식 수산물 제품개발 성공

손질 · 조리시간 · 냄새 등 이유로 생선요리 꺼려했던 소비층 겨냥

최근 1인가구와 맞벌이가구가 급증하면서 간편식 편의식품 시장이 커지고 있는 가운데 전주시가 변화하는 식품트랜드에 맞춘 간편편의식(HMR) 수산물 제품을 개발해 눈길을 끌고 있다.

전주시 출연기관인 전주농생명소재연구원은 고등어와 같은 생선을 별도의 손질과 굽지 않아도 전자렌지 등을 이용해 손쉽게 먹을 수 있는 '과열증기를 이용한 구이류 제조기술 및 간편편의식 제품개발'에 성공했다고 5일 밝혔다.

이번 연구개발은 중소기업청의 산학연협력기술개발사업 중 첫걸음 기술개발사업의 일환으로 전주시 소재 수산물전문제조기업인 ㈜하여랑과 함께 진행해 최근 특허 및 상표출원을 마쳤다. 이번에 개발한 간편식제품은 그동안 손질과 조리시간, 냄새 등을 이유로 생선요리를 꺼려했던 소비층을 겨냥했다.

영양성분을 최대한 유지하면서 조리간편성과 저장안정성까지 더한 '일석삼조'의 효과를 지닌 제품이다.

특히 300℃ 이상의 과열증기(superheated steam)장치를 이용해 수산물의 조리시간을 크게 단축시켜 영양성분 및 수분함량, 조직감을 최대한 유지했으며, 미생물 억제 및 비린내제거 등 관능이 우수하다는 평가를 받고 있다.

여기에 식품첨가물을 사용하지 않고도 다양한 맛과 향, 색 및 물성을 지닌 발효소스를 활용해 생선을 조미숙성시켜 살균과 함께 생선특유의 비린냄새를 최소화 시켰다.

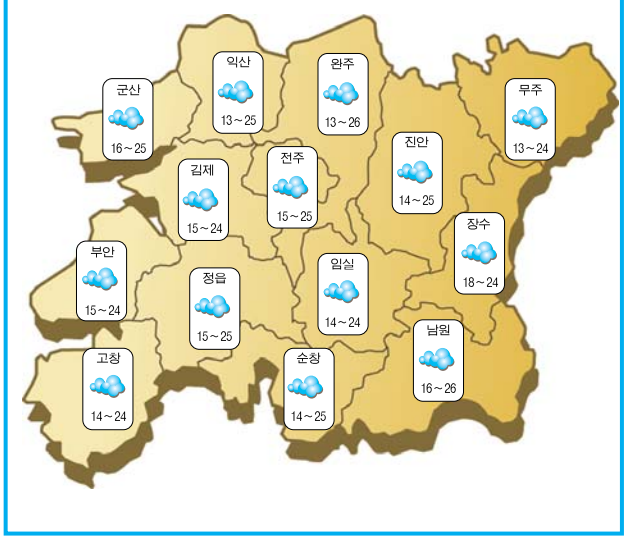
유강열 전주농생명소재연구원장은 "1인 가구와 저출산, 맞벌이 부부 등의 증가로 신선하고 안전하면서도 간편하게 먹을 수 있는 편의식품에 대한 소비트랜드에 맞춰 제품을 개발했다"며 "이번 개발을 계기로 생선제품의 생산이 활성화되고, 지역 수산물 소비 확대로 이어져 지역경제 활성화에도 기여할 수 있기를 기대한다"고 말했다.

연구원은 제품이 본격적으로 출시될 경우 전주푸드통합지원센터 등과 연계해 전주푸드직매장 출하 여부 등을 검토해 추진할 계획이다.

/김영재 기자

10월 6일 목요일 해뜸 06:30 | 해짐 18:08 달뜸 04:30 | 달짐 17:29

날씨 최저기온 12~15도 최고기온 23~26도



군장대, 광동학원 설립 개교 22주년 기념식

군장대학교(총장 이승우)가 5일 오전 본교 시청각실에서 '학교법인 광동학원 설립 66주년 및 군장대학교 개교 22주년 기념식'을 가졌다.

이번 행사에서 20년 장기근속한 자동차기계계열 이동신·이해길 교수, 신재생에너지화공계열 안길순 교수, 조선융합과 백주현 교수, 평생직업교육대학 지종수 교수가, 10년 장기근속으로 학생생활관 김현희·이상희·김선하 직원이 수상의 영예를 안았다.

광동학원 이안석 씨는 모범직원상을 받았다.

이부덕 광동학원 이사장은 축사에서 "광동학원은 창조교육의 창시자인 고. 학창 이종록 선생님의 창조교육을 건학 이념으로 설립되었다"며 "학창 이종록 선생님의 숭고한 창조교육의 정신은 우리 광동학원의 미래발전의 밑거름이 되어 영원히 남아 있을 것이며, 광동학원 66년의 역사 속에 헌신하셨던 교직원, 동문 여러분께 깊은 경의와 치하를 드린다"고 말했다.

이승우 총장은 "광동학원 66년의 역사는 도전과 창조의 역사였다"며 "해방 이후 민족부흥의 길은 교육에서 찾아야 한다는 고 학창 이종록 선생님의 숭고한 민족애와 교육애로 시작된 광동학원과 창조적 인간교육 정신은 이 땅에 위에 커다란 교육적 가치로 남고 있다"고 전했다.

이어 "우리는 변화하는 동시에 우리의 중심을 '창조교육'이라는 목표에 두고, 학생이 바라는 교육, 세상이 원하는 인재 교육을 위해 우리 자신을 창조적 마인드로 변화시키고 광동학원을 지키고 더욱 발전시켜 나가자"고 당부했다.

학교법인 광동학원은 고 학창 이종록 선생이 1950년 설립해 산하에 국제사이버대학교, 군장대학교, 군산중앙고등학교, 군산중앙중학교가 있다.

군장대학교는 1993년 군장공업전문대학교를 시작으로 '창조적 인간교육'을 구현하고자 설립됐다.

/군산=문정곤 기자

구독 · 광고문의 288-9700