

“차기 정부, 중기 성장시대 전환 필요”

중소기업단체협, 혁신전환·성장촉진·안전망 확충·지역경제 활성화 등 담은 ‘대선 위한 제안’ 발표

중소기업중앙회(회장 김기문)를 비롯한 16개 협·단체로 구성된 중소기업단체협의회가 8일(월) 제20대 대선을 위한 중소기업계 제언을 발표했다.

제20대 대선을 위한 중소기업계 제언에는 중소기업중앙회를 비롯해 ▲대한전문건설협회 ▲대한기계설비건설협회 ▲한국여성경제인협회 ▲소상공인연합회 ▲한국의식업중앙회 ▲한국벤처캐피탈협회 ▲벤처기업협회 ▲중소기업융합중앙회 ▲한국여성벤처협회 ▲한국프랜차이즈산업협회 ▲코스닥협회 ▲IT여성기업인협회 ▲이노비즈협회 ▲한국경영혁신중소기업협회 등 중소기업단체협의회

가 참여했다. 중소기업단체협의회는 제언문을 통해 “국민들이 행복한 세상은 경제체제 안정에서 출발하는 만큼 전체 기업체수의 99.9%와 고용의 82.7%를 차지하는 중소기업에 대한 정책이말로 진정한 복지이자 성장 정책”이라고 밝혔다.

정책제언에서 중소기업계는 올해 우리나라가 개도국에서 선진국으로 지위를 인정받게 된 배경에는 668만 중소기업인과 1,744만 중소기업 근로자의 노력에 기반 한다고 적시했다.

지난 20년간 중소기업의 부가가치 증가는 6.6%로 대기업의 5.9%보다 높고, 최근 5년간 일자리 창출도 대

기업이 41만개를 만드는 동안 중소기업은 3.4배나 많은 140만개를 만들었다. 중소기업들에게 중대한 영향을 미칠 변화요인으로 양극화 확대, 플랫폼·비대면 확산, 디지털전환 가속화, ESG·탄소 녹색화, 보호무역주의와 글로벌 공급망 변화, 인구구조 변화를 꼽았다.

중소기업단체협의회는 중소기업을 둘러싼 경제환경과 현실을 분석하고, 차기정부가 반드시 실현해야 할 5대 중소기업 이젠대로 ▲혁신전환 ▲성장촉진 ▲인프라 구축 ▲안전망 확충 ▲지역경제 활성화를 선정하고 이와 관련한 56여개 실행과제를 제시하였다.

김기문 중소기업중앙회장은 “지금 우리 경제 최대 화두는 불공정과 양극화로 인한 중소기업의 저성장 문제다. 이로 인해 중소기업은 투자가 담고 창년은 취업이 막히고 근로자는 임금이 늘지 않고 있다”면서 “차기정부에서는 불공정과 양극화 문제를 해결하고 중소기업이 자유롭게 성장할 수 있도록 대전환을 이루어야 한다”고 밝혔다.

한편 중소기업단체협의회는 ‘제20대 대선을 위한 중소기업계 제언’을 여야 정책위원회와 대선 후보캠프에 전달하고, 조만간 여야 대선 후보에게 초청해 중소기업 정책 과제를 제안할 예정이다. /김윤상 기자



우리 농식품산업, 메타버스에서

농식품유통공사 플랫폼 ‘메타aT’ 오픈

한국농수산식품유통공사(사장 김춘진)가 농수산식품산업 분야 최초로 메타버스 도입을 통한 디지털 혁신에 나선다.

공사는 8일 공사가 추진 중인 사업 홍보와 사업추진의 디지털 전환(Digital Transformation)을 위해 디지털 플랫폼 ‘메타 aT’를 시범 오픈했다.

메타 aT 구축은 코로나19 등 변화하는 환경에 대응하기 위해 aT 스튜디오의 시범사업으로 추진되었으며, 가상 상설전시관 구현 등으로 공사에서 추진 중인 각종 사업을 홍보한다.

인터넷 주소창에 주소(www.metat.kr)를 입력하면 가입 등 절차 없이 간편하게 공사에서 구축한 가상세계로 연결된다. 메인 화면에는 광주·전남 혁신도시에 위치한 본사 사옥이 그대로 구현되었으며, 사옥 내 상설전시관을 마련했다.

상설전시관과 함께 ▲aT 공식 홈페이지 ▲유튜브, 블로그 등 SNS 홍보 채널 ▲라이브커머스와 ▲K-Food홍보관 ▲전통주갤러리 ▲청년기움식당 등 홍보관을 구비해 공사에서 추진 중인 다양한 사업

을 가상 공간에서 쉽고 재미있게 접할 수 있다.

또한 공사에서 ESG경영 실천의 일환으로 중점 추진 중인 저탄소 생활 캠페인 ‘코리타 그린푸드 데이’ 확산을 위한 홍보 콘텐츠도 만나볼 수 있다.

이번 서비스는 올해 연말까지 베타테스트 기간으로 시범 오픈하며, 고객의 의견을 수용할 예정이며, 향후 다양한 사업과 연계하는 방안을 추가로 마련하여 고도화할 계획이다.

한국농수산식품유통공사 김춘진 사장은 “메타 aT 서비스 오픈을 시작으로 공사에서 추진 중인 사업에 대한 홍보와 사업추진의 디지털 전환을 앞당기고, 농수산식품 분야의 디지털 혁신을 이끌어 갈 수 있도록 최선을 다하겠다”고 말했다.

한편, 메타버스를 초월·가상을 뜻하는 메타(Meta)와 현실세계를 의미하는 유니버스(Universe)의 합성어로 현실을 초월한 가상의 세계를 말하며, 최근 코로나19로 인해 비대면 활동이 활성화되면서 세계적인 트렌드로 떠오르고 있다. /김윤상 기자

‘우리동네 로컬푸드 Vlog 챌린지’ 최고는?

전북농협, 시상식 진행 ‘태서와 함께 로컬푸드로’ 정읍 김응균씨 대상



전북농협은 ‘로야호’를 주제로 진행한 ‘우리동네 로컬푸드 브이로그 챌린지’ 시상식을 진행했다고 8일 밝혔다. 이날 시상식에서 정읍 김응균씨가 대상을 수상했다.

전북농협(본부장 정재호)은 ‘로야호’를 주제로 진행한 ‘우리동네 로컬푸드 브이로그 챌린지’ 시상식을 진행했다고 8일 밝혔다.

로컬푸드는 생산자와 소비자가 직접 만나는 직거래 매장으로, 농협은 로컬푸드 직매장을 방문하는 소비자의 평범한 일상을 동영상으로 촬영한 브이로그를 지난 10월 공개 모집, 평가를 진행했다.

대상(로컬푸드 1번지상)에는 김응균(정읍시)씨의 ‘태서와 함께 로컬푸드 로컬푸드 COGOGO!’가, 최우수상은 김계순(군산, 엄마와 아들의 로컬푸드 체험단)씨와 박수진(순창 로컬푸드로 건강한 가을 나기)씨, 우수상은 이성환(김제, 제대로 먹고 싶어 찾아간 로컬푸드)씨, 송현미(익산, 맛난 고구마순 김치 만들기)씨가 선정되는 등 모두 5명이 수상했다.

김응균씨의 출품작은 평소 방문하

는 정읍완계농협 로컬푸드 직매장에서 6세 꼬마 태서와 함께 로컬푸드 상품들을 알아보고 직접 구매한 신선한 야채를 활용해서 나물요리를 맛있게 만드는 일상이 신선하게 다가왔고 푸드 마일리지 가 최소화된 로컬이기가 잘 구현했다는 평가를 받았다.

정재호 본부장은 “로컬푸드 경쟁력은 새벽녘 우리동네 밭에서 땀 흘린 농산물을 저녁 식탁에서 먹고자 꾸준히 방문하는 소비자의 열정이

리면서 “농도 전복의 많은 생산자들이 성실하게 원칙을 고수하면서 신선상품을 출하하고 있다”면서 “소비자들에게 가까운 농협 로컬푸드 직매장을 많이 찾아주시기를 부탁한다”고 전했다.

한편, 전북농협은 영상 원본을 제 편집하여 생산농가와 소비자를 대상으로 한 교육용으로 활용해 중소 농 소득증진과 지역사회에 기여하는 로컬가치 확산에 앞장 설 예정이다. /김윤상 기자

전북 공유경제 동아리 가족사진 촬영행사 진행

지난 6일, 전주시 평화동 확산복지관에서 주민들을 위한 가족사진 사진전시행사가 진행됐다. 이번 행사는 진리북도와 진리북도경제통합지원원장 이현용, 이하 경진원이 운영하는 지원사업에 선정된 전북 공유경제 창의협동조합이 우리모두예술가(이하 우모)에 주최했다.

우모에는 7명의 청년으로 구성된 공유경제 동아리다. 대표 최시은 씨는 “SNS에 사진을 올리는 것이 일상이 되면서 전문적인 실력을 키우고 싶었다. 지원사업을 통해 촬영 분야에 관심 있는 청년들이 전문기술을 교육받았고, 그렇게 배운 재능을 지역주민들에게 공유하며 소용하는 계기를 만들고 싶었다”며 행사의 취지를 밝혔다.

이번 행사는 지난 10월에 촬영한 사진을 전자사에 인화하여 흰 티를 입고 다시 한번 가족사진을 찍는 자리였다. 참여자 김진환 씨는 “지역 청년들이 밝은 분위기를 만들어 내며 자연스러운 사진을 찍는 풍이 전문가 못지않고 실력도 놀라웠다.”는 소감을 밝혔다.

우모에는 ‘배워서 공유하자’라는 마음으로 앞으로 평화동 주민과 아이들을 대상으로 촬영 지원을 하고 교육도 진행할 예정이다. /김윤상 기자

복분자 그라빠·미르 라이트 40 등 전통주 보러

농진청·지역 양조장 4곳서 빛은 증류주 시제품, 오늘부터 13일까지 한옥마을서 선보

농촌진흥청(청장 허태웅)은 현장접목연구사업’을 통해 양조장 4개소에서 시험 생산한 증류주 시제품에 대해 9일부터 13일까지 전주한옥마을에서 시음회를 연다. 현장접목연구사업은 농촌진흥청이 개발한 국산 증류주 상품화 기술을 현장에 보급하고 전통주 산업을 활성화하고자 기술지원 상담, 제조기술의 현대화, 제품의 고품질화 유도 등을 통해 새로운 제품을 생산하기 위한 시범사업이다.

농촌진흥청은 경기 여주 2개소와 용인 강원 원주 충북 청주 경북 문경 전북 남원 등 7개소의 전통주 농산업체를 대상으로 증류주 생산 제조 방법을 전수하고 있다. 전통주 농산업체는 원료별 증류주 제조 방법을 적용해 지역 특색이 담긴 전통 증류주 제품 판매를 준비하고 있다.

이를 통해 지역농산물 소비 확대와 농가 소득 증대를 통한 지역경제 활성화는 물론 고급 증류주 시장에서 전통주의 경쟁력을 높이고 제품 다양화를 통한 시장 확대를 꾀하고 있다. 시음회에서 선보일 제품은 경기 여주와 용인 강원 원주 충북 청주 등 4개소에서 현장시험을 통해 생산한 시제품이다.

경기 여주의 복분자 그라빠는 여주에서 생산한 쌀과 복분자로 3개월 동안 발효해 상온증류한 제품으로, 발효주를 여과하지 않고 증류한 것이 특징이다.

경기 용인의 미르 라이트 40은 생 쌀발효와 소주전용 N9 등 농촌진흥청 개발 기술을 적용해 발효 후 김압 증류로 증류한 술로 과일향이 풍부하고 부드러운 맛이 특징이다.

강원 원주의 ‘흑산포로’는 인삼을 흑산으로 가공해 증류주에 첨가한 것으로 오크통에 숙성하지 않고도 갈색빛을 띠고 한국인에게 익숙한 향이 난다.

충북 청주의 밭진은 기존에 만든 진 제품보다 노간주나무 열매는 줄이고 오크통에 6개월 숙성시킨 것으로 노간주나무 열매 수급이 어려운 한국 맞춤형 제품으로 평가되고 있다.

농촌진흥청 발효가공식품과 최지영 과장은 “현장접목연구사업은 지역농산물 소비를 늘리고, 안정적인 발효 가공기술을 보급함으로써 농산품 발전에 기여할 수 있다.”라며, “양조용 원료인 국산 농산물의 원활한 공급과 고품질 제품 생산을 위한 기회를 확대해 농산품 현장에서 만족할 수 있도록 최선을 다해 지원하겠다”고 말했다. /김윤상 기자

바이오융합 교육시스템 구축 호남·충청권 특화센터와 협약

전북바이오융합진흥원(김동수 원장)은 바이오융합산업 교육시스템 구축을 위해 바이오 관련 호남권 충청권 8개 특화센터와 8일 업무협약을 체결했다.

이번 업무협약은 온라인을 통해 전북바이오융합진흥원, 전남바이오산업진흥원(식품산업연구센터, 생물의약연구센터, 나노바이오연구센터, 해양바이오연구센터) 등 5개 기관이 참여하여 진행했으며, 지난 10월에는 진흥원과 전남바이오산업진흥원, 천연자원연구원, 충남테크노파크 바이오센터, 충북테크노파크 바이오센터, 한방천연물센터 등 4개 기관이 사전 업무협약을 진행했다.

이번 협약식을 통해 협력기관들은 바이오융합산업 교육프로그램 운영을 위한 상호 협력시스템 구축, 기술 및 정보 교류, 교육센터에서 진행될 다양한 교육프로그램 개발과 정보 교류 등에 대해 협력하기로 했다.

진흥원은 이번 협약을 통해 바이오융합산업 교육센터 구축과 교육시스템 운영을 위한 2022년 신규사업을 계획·수립하고 있다. /김윤상 기자

서부지방산림청, 11일 벌채 시범사업 현장토론회

서부지방산림청(청장 권장현)은 오는 11월 11일, 거창군 가북면 우해리 일원에서 친환경적 목재수확(벌채) 시범사업 현장토론회를 실시한다고 밝혔다.

이날 현장토론회는 거창군청, 가북면 사무소, 거창군 임업휴게사, 거창 푸른산채물 환경시민단체, 산림조합중앙회와 거창군산림조합을 비롯한 거창군 지역주민 등 20여명이 참석하며, 그중

안 일몰적으로 추진해 오던 모두베기식의 목재수확(벌채)이 아닌 달라진 형태의 목재수확(벌채) 방식에 대한 토론회를 가질 예정이다.

서부청은 목재수확(벌채)의 부정적 인식에 대한 전환이 필요한 지금, 국민의 공감대를 형성하기 위해 다양한 목재수확(벌채) 방식을 적용한 시범사업을 추진하게 되었다며, 산의 지형과 형세, 임목의 종류와 생육상태 및

산림생태와 환경까지 고려한 경관적이고 친환경적인 목재수확(벌채)이 되도록 단목존치, 군산존치, 대상개벌 등 다양한 벌채방식을 적용해 디자인했다고 밝혔다.

또한 작업로 하단부에 수평 수리대(폭15m)를 설치해 재해방지 효과를 극대화하고, 지역주민들에게 혜택을 줄 수 있는 밀원수 식재 등 목재수확(벌채)을 통해 지역사회와 함께 할 계획이라고 전했다.

/남원=김기우 기자

고추, 항산화 성분 풍부 환절기 건강에 ‘제격’

특유 매운맛 내며 비만 효과 있는 캡사이신 등 담겨 농진청, 고추 소비 촉진 위해 다양한 활용법 제시 팔고추장 만들기 세트 비롯 자가제조형 제품도



코로나19로 건강관리에 대한 관심이 부쩍 늘고, 일교차가 큰 환절기를 맞아 입맛을 살리고 면역력도 높이는 데 고추를 활용하면 어떨까?

농촌진흥청(청장 허태웅)은 최근 생산량 증가로 가격이 하락한 고추 소비 촉진을 위해 고추의 영양과 다양한 활용법을 제시했다.

올해는 9~10월 기상 조건이 고추 재배에 유리해 생산량은 평년보다 증가할 것으로 전망되지만, 코로나19 장기화로 소비가 둔화돼 전년 대비 고추 가격은 약 33% 하락한 것으로 나타났다.

고추에는 특유의 매운맛을 내며 비만, 위염·고혈압 예방 등의 효과가 있는 ‘캡사이신’을 비롯해 매운맛은 없지만 캡사이신과 워터성 효과가 같은 ‘캡사이틴’, 빨간색을 띠게 하는 항산화 성분 ‘카로티노이드’ 등이 풍부하다.

특히 비타민 시(C)는 품종에 따라 다르지만 풋고추 기준 100g당 43.95~78.01mg으로 오렌지(43mg), 레몬(52.07mg)과 비슷한 양이 들어있다. 고추는 생으로 먹어도 좋지만 다양하게 조리할 수 있다.

연한 고추를 밑거름나 찹쌀가루를 묻혀서 쪄 후 양념장을 곁들인 풋고추 찜은 환절기 입맛을 살려준다. 풋고추 찜을 벌에 말려 튀기면 맵지 않고 고소한 고추 부각이 완성된다.

돼지고기와 고추장을 넣어 얼큰한 고추장찌개를 끓이거나 고추장에 채소를 섞어 장떡을 만들어 먹어

도 좋다. 최근에는 농촌진흥청이 개발한 팔고추장 만들기 세트를 비롯해 가정에서 간편하게 고추장을 만들 수 있는 자가제조형(DIY) 제품이 여럿 나와 있다. 이들 제품은 매춧가루와 고춧가루 등 필요한 재료들이 일괄적 비율로 들어 있어, 만든 뒤 3~5일 숙성한 하면 된다.

한편 김치를 담그거나 양념장에 고운 색을 내기 위해 고춧가루 대신 붉은 고추를 다져 넣으면 향과 더불어 맛, 시각적 효과까지 얻을 수 있다.

농촌진흥청 국립원예특작과학원 채소과 이우문 과장은 “고추 소비가 주춤해져 가격이 하락하면서 생산 농가들이 큰 어려움을 겪고 있다.”라며 “가격도 착하고 면역력 증진에도 탁월한 우리 고추로 환절기 건강을 챙기길 바란다.”라고 전했다.

충북 괴산에서 고추를 생산하는 A모씨는 “가격 하락으로 우리나라 주요 식재료 중 하나인 고추의 생산·개발이 흔들리지 않고 농가가 안정적으로 생업에 종사할 수 있도록 관심을 부탁한다.”라고 말했다. /김윤상 기자