

# 극한호우에 배춧값 작년비 56% 급등

### 23일 기준 소매가 9321원... 한달새 30% ↑ 무 0.3% 상승한 3921원... 시금치는 하락 농식품부 “김장용 배추 물가 논하긴 일러”

추분이 지나고 더위가 꺾였지만 폭염에 이은 주말 사이 극한호우 여파로 여름 고랭지 배추 가격 상승세가 지속됐다. 배추 소매가격은 9300원을 넘어섰다. 고랭지 무도 4000원에 육박했다. 23일 한국농수산식품유통공사(aT) 농산물유통정보(KAMIS)에 따르면 이날 기준 여름 고랭지 배추 상(上)품 소매가격은 포기당 9321원으로 지난 20일보다 3.7% 상승했다. 배춧값은 지난달 7000원대에 진입 후

지난주 9000원대까지 치솟았다. 9월 3주(19~23일) 기준으로 보면 지난해 같은 기간 5987원보다 55.7% 상승했고, 평년 5847원보다는 59.4% 올랐다. 평년은 2019년부터 지난해까지 가격 중 최대·최소를 제외한 3년 평균을 말한다. 고랭지 무 상품 소매가격은 개당 3921원으로 0.3% 올랐다. 주간 기준으로 전년 2284원보다 71.7%, 평년 2594원보다 51.2% 상승했다.

무는 7월 말 3000원선을 오가다 8월4주 4000원까지 육박했다가 이달 들어서는 등락을 오가고 있다. 반면 상승세를 보이던 시금치 가격은 하락세로 전환했다. 시금치 상품 100g 소매가격은 8.6% 하락한 3381원이다. 전년 2003원보다 68.8%, 평년 954원보다 254.4% 높은 수준이다. 농림축산식품부는 최근 가을장마 후 기온이 떨어지면서 생육이 호전돼 채소류 가격도 안정을 찾을 거로 내다보고 있다. 한편 최근 농산물 가격 상승세는 김장에 쓰이는 배추·무와는 다른 여름 고랭지 품종이다. 김장용으로 쓰이는 가을 배추·무는 서늘해진 날씨를 기반으로 전국에서

재배 후 출하된다. 고랭지 품종이 강원 등 일부 서늘한 지역에서만 출하되는 것과 차이가 있다. 가을 무의 파종 적기는 8월 중하순이고 가을배추의 정식 적기는 8월 하순부터 9월 상순이다. 이런 이유로 아직 김장 물가를 걱정하기에는 이르다는 게 정부의 설명이다. 농식품부 관계자는 “배추는 차가운 곳에서 자라 추운 성질을 좋아한다. 그래서 여름에는 강원도에서부터 재배가 안 되지만 가을배추는 전국에서 다 나온다”며 “우리나라는 가을배추로 김장을 하기 때문에 물량도 충분히 있어야 하는 부분이다. 지금 가을배추를 논하기는 이르다”고 설명했다. /뉴시스



전북개발공사 송재철 본부장은 23일 대구 EXCO 동관 4홀에서 열린 행정안전부 주최 '지방공공기관의 날' 기념행사서 지역발전에 기여한 공로로 지방공기업 중 유일하게 대통령 표창을 수상했다.

## 전개공 송재철 본부장, 대통령 표창

### 지방공공기관의 날 맞아... '지방공공기관 발전유공' 수상

전북개발공사 송재철 본부장은 23일 대구 EXCO 동관 4홀에서 열린 행정안전부 주최 '지방공공기관의 날' 기념행사서 지역발전에 기여한 공로로 지방공기업 중 유일하게 대통령 표창을 수상했다. 송 본부장은 지방 활력을 위한 맞춤형 신규 택지개발사업(4개지구 총 99만,000㎡) 및 도시재생사업 추진으로 지역발전 기틀을 마련하고, 무주택 서민 주거안정을 위한 공공임대주택(12개단지, 4,651세대) 건립, 친환경 에너지 사업 발굴 및 ESG경영 기반을 구축했다. 특히 공사의 오랜 숙원인 '기본금 현금증자'를 성공적으로 이끌

어 현안 사업의 안정적 추진에 기여한 점을 높게 평가받았다. 송 본부장은 “이 상은 우리 공사 모든 임·직원들의 헌신과 노력의 결과라고 생각하고, 앞으로도 전북특별자치도민의 행복과 미래 발전을 위해서 더욱 노력하겠다”고 밝혔다. 이날 행사는 지방공기업 및 지방출자·출연기관의 기관장 및 임·직원 등 600여명이 참석한 가운데 정부 포상 12점(개인5, 단체7), 지방공공기관 저출생·지방소멸 대응 퍼포먼스, 지방공공기관 및 경영혁신 투자활성화 우수사례 등 발표 순으로 성황리에 마무리됐다. /김옥기 기자

## 한국전기안전공사, 제18대 남화영 사장 취임

### “공사 50년을 거울삼아 미래 100년 향해 나갈 것”

한국전기안전공사는 지난 19일, 제18대 사장으로 남화영 前 소방청장이 취임했다고 밝혔다. 남화영 신임 사장은 1964년 경상북도 봉화 출신으로 1986년 소방정학사로 임용되었으며, 경북소방본부장(2019), 소방정책국장(2021), 소방청 차장(2021), 경기소방재난본부장(2022) 등을 거쳐, 지난 6월 소방청장(2024)을 마지막으로 공직을 마무리했다. 남 사장은 취임사를 통해 “그동안



한국전기안전공사는 지난 19일, 제18대 사장으로 남화영 前 소방청장이 취임했다고 밝혔다.

공직에서 쌓은 안전 지식과 경험, 소용 역량을 공사 발전을 위해 전력(盡力)할 것”이라며, 전기재해로부터 국민의 생명과 재산 보호를 위해 “미래 지향 조직혁신, 국민 안심 사회구현, △전기안전 생태계 선도, △투명 경영 및 노사간 소통·협력·상생문화 구축과 ESG 경영 노력, △국민에게 자랑스러운 당당한 안전공사” 등 다섯 가지 경영 방향을 제시했다. 이어 남 사장은 “현장 중심으로 끊임없이 소통하고 미래의 산업 변화를 한발 앞서 감지하고 유연하게 대비해 나가겠다.”고 포부를 밝혔다. /이만호 기자

## 제18회 전북음식문화대전, 요리 경연대회 참가자 모집

전북도와 전북바이오융합산업진흥원은 오는 10월 24~27일 개최되는 '제18회 전북음식문화대전' 요리경연대회에 참가할 열정적인 45팀을 모집한다고 밝혔다. 이번 대회는 전북 지역에서 생산된 식재료를 활용해 향토음식과 창작음식을 주제로 전통성과 창의성을 담아낸 요리를 선보이는 자리이며 경연에는 향토음식 부문 15팀과 창작음식 부문(일반/다문화, 학생) 30팀이 실력을 겨루게 된다. 대회에서 우수한 성적을 거둔 팀에

게는 전북특별자치도 도지사상, 문화체육관광부 장관상, 농림축산식품부장관상, 해양수산부 장관상, 식품의약품안전처장, 전북특별자치도교육청 교육감상, 전북바이오융합산업진흥원 원장상 등의 상장과 함께 향토음식 부문 수상업소에는 '수상인증명패'가 수여될 예정이다. 향토음식 부문은 전북도에서 향토·모범, 일반음식점을 운영 중인 업소가 신청할 수 있으며, 창작음식 부문은 전북도민 중 고등학생 이상이면 누구나 참여 가능하다.

참가를 원하는 경우 오는 10월 8일까지 신청서를 이메일로 접수하면 된다. 또한 이번 전북음식문화대전 행사에는 도내 특산물을 활용한 메뉴를 주제로 요리강좌와 도내 14개 시·군의 향토음식을 진열하여 전북도 음식의 우수성을 알리고 다양한 지역 음식을 가까이에서 경험할 수 있는 기회를 제공할 예정이다. 전북도 복지여성보건의국 황철호 국장은 “이번 대회를 통해 전북의 맛을 널리 알리고, 우수한 향토 음식을

통해 전북의 품미를 느낄 수 있는 기회가 되길 바란다.”며 많은 도민들의 관심과 참여를 부탁드린다고 전했다. 전북바이오융합산업진흥원 이은미 원장은 “이번 요리 경연 대회가 지역경제 활성화와 함께 우리지역 식재료의 우수성을 널리 알릴 수 있는 계기가 되도록 만전을 기하겠다”고 밝혔다. 경연대회 참가 신청은 전북바이오융합산업진흥원(https://www.jfar.kr)에서 확인 가능하며, 자세한 사항은 전북바이오융합산업진흥원(063-210-6397~8)으로 문의하면 된다. /김옥기 기자

## 농촌진흥청, 24~25일 경남 함양서 공동 연수

농촌진흥청(청장 권재한) 국립원예특작과학원은 24~25일 경상남도농업기술원 약용자원연구소(경남 함양)에서 2024년 특용작물 기능성·이용 분야 중앙지방연구협의체 및 민간협력협의체 공동연수(워크숍)를 연다. 이번 행사는 식·의약 산업 활성화와 새로운 소득원 발굴을 위해 특용작물을 활용한 기능성 소재 개발부터 생산 기반 확보, 산업화에 이르기까지 중앙과 지방 민간 산업체의 협력 방안을 논의하고자 마련했다. 농촌진흥청과 기능성 소재 활용 민간 업체가 소재·효능 발굴부터 재배, 가공, 제품화까지 특용작물 고부가가치 산업화에 유기적으로 협력하자는 뜻에서 개최하고 있으며, 올해 3회째를 맞았다. 국립원예특작과학원, 도 농업기술원, 산업체(코스맥스바이오㈜) 등 14개 기관이 참여한다.

1부에서는 '특용작물 기능성·이용 분야 우수 성과'를 공유한다. 국립원예특작과학원은 '특용작물 참당귀 복합물을 활용한 기능성 소재 개발 연구 성과'를 공개한다. 코스맥스바이오(주)는 '자생식물인 수국잎과 차즈기 등을 활용한 향비만 기능성 제품 개발 현황'을 발표한다. 2부에서는 지역 특화 특용작물을 활용한 고부가가치 기능성 원료 개발 사례를 소개한다. 강원특별자치도 농업기술원과 경남도 농업기술원이 각 지역 특용작물인 토종 대레와 하늘타리(팔루근)의 기능성 연구 성과를 공유한다. 아울러 참석자들은 식·의약 원료 국산화를 위한 자생식물 신규 소재 발굴 방안과 국내 생산 기반을 조성할 수 있는 협력 방안에 대해 종합 토론을 이어간다. /김옥기 기자

전주매일 PDF 지면보기 서비스 [www.jjmaeil.com](http://www.jjmaeil.com)에서

