

‘천마무름병’ 일으키는 원인균 발견

산림과학원, ‘트리코더마 하마툼’으로 밝혀져 세계최초 원인 규명... 진단키트·방제기술 개발 기대

천마는 뇌 혈류 흐름장애 개선, 혈중 콜레스테롤 저하, 당뇨 등 각종 성인병 질환에 효과가 있는 것으로 알려져 관심이 높은 임산부이다. 2013년 연간 생산액이 1259억 원에 달했으나 무름병 창궐로 생산액이 70%이상 감소(2014년 271억 원, 2015년 372억 원)해 재배농가에 어려움을 주고 있다.

이러한 재배농가의 어려움을 해결하기 위해 국립산림과학원이 연구를 진행한 결과 최근 천마 재배지에서 창궐하고 있는 무름병의 원인이 되는 병원균을 찾아냈다.

세계최초로 밝혀진 천마 무름병의 원인균은 곰팡이성 병원균인 ‘트리코

데마 하마툼(Trichoderma hamatum)’으로 식물병원균에 대한 길항미생물로 알려져 있다.

이 균은 특히 천마를 생장시키는 공생균이면서 동시에 수목 뿌리썩음병의 원인균인 뿌리부비섯의 생장을 억제한다.

천마무름병의 원인균이 밝혀짐으로써 천마 무름병의 조기 진단을 위한 진단키트, 전염경로 파악을 통한 생물학적 방제방법 개발이 가능해져 앞으로 재배농가의 시름을 덜 수 있을 것으로 기대된다.

천마 무름병을 일으키는 병원균에 씨천마(또는 자마)가 오염되면 재배 초기에는 정상적으로 보이지만 2년차

에 들어서면서 증상이 급격히 진행돼 정상적인 천마의 생산이 어렵다.

따라서 천마 무름병의 피해를 받지 않기 위해서는 병원균이 감염되지 않은 ‘무병 씨천마’를 사용해야 한다.

또한, 토양의 과습 및 건조를 방지하기 위해 물 관리는 물론 전년도에 병이 발생했던 토양은 반드시 소독 후에 일정 기간의 휴지기(휴지)를 거쳐 사용하는 등의 재배 관리가 중요하다.

국립산림과학원은 기존 무성증식 재배로 인한 퇴화현상이 발생하지 않는 유성번식 재배기술 및 ‘무병 씨천마’를 개발한 바 있다.

무병 씨천마는 현재 산림생명공학 분야에서 통상실시권 협약을 통해 기술이

전 형식으로 보급하고 있으며 산림약용자원연구소와 함께 대량생산기술 개발 연구를 수행중이다.

천마무름병의 원인균을 밝혀낸 이번 연구 결과는 국제적 학술지인 ‘Plant Disease’의 2017년 5월호(인터넛판)에 게재됐다.

국립산림과학원 산림생명공학과 이석우 과장은 “병원균이 규명됨에 따라 천마 무름병의 조기 진단을 위한 진단키트 개발이 가능해졌다”면서 “전염경로를 파악해 생물학적 방제제와 같은 효과적인 방제 방법 개발에 새로운 전기가 마련될 것으로 기대된다”고 말했다.

/인재용 기자



우리 축산식품 특별전시회 열어

농진청, 내달 1일까지 농업과학관서

우리 축산식품의 영양학적 가치와 우수성, 자연친화적 축산의 의미를 재조명하는 전시회가 열린다.

농촌진흥청은 26일부터 8월 1일까지 농업과학관에서 ‘우리 축산식품에 담긴 맛, 자연, 건강’을 주제로 특별전시회를 연다.

이 전시회는 축산식품의 특징과 영양적 가치, 선택요령과 맛있게 먹는 법 등 소비자의 흥미를 끌 수 있는 7가지 주제로 구성했다.

‘축산식품의 과거와 현재’에서는 축산물의 기원과 역사, 가장간편식(HMR), 축산물을 활용한 반려동물 영양 간식 등 최근 경향을 알 수 있다.

‘축산물 바로 알기’는 품질 좋은 고기 선택요령과 맛있게 먹는 법, 부위별 용도와 특징을 소개한다.

‘축산물 제조과정’은 소시지, 통햄 등 육제품의 제조공정과 유제품

만드는 방법, 축산물을 활용한 추천 요리법을 만날 수 있다.

특히, 국립축산과학원에서 토종 품종을 활용해 개발한 ‘우리맛닭’과 ‘우리흑돈’ 성과와 기술지원을 통해 축산가공품을 제조·판매하고 체험 프로그램을 운영하는 농가정보를 소개한다.

이와 함께 축산가공품 시식과 사진 촬영 공간을 마련해 방학을 맞은 어린이에게 더욱 의미 있는 전시가 될 것으로 기대된다.

농촌진흥청 정석근 축산물이용과장은 “다양한 축산물의 특징과 영양·기능적 가치를 알 수 있는 좋은 기회가 될 것”이라며, “앞으로 과학적인 분석과 연구로 안전하고 우수한 우리 축산물과 축산식품의 이점을 널리 알릴 수 있도록 하겠다”고 말했다.

/인재용 기자

‘쌀밥이 맛있는 집’ 인증사업, 쌀 소비 효과 ‘톡톡’

전북농협 ‘선정된 식당 소개 자료 발간·SNS 홍보 등 각종 지원활동 실시’

‘밥맛’이 좋은 식당을 발굴하고 소비자에게 알리는 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 인증사업에서 전북 농협이 좋은 평가를 받고 있는 것으로 나타났다.

농협과 농민신문사는 올해 3월부터 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 인증사업을 실시하고 있다.

이번 사업은 영양 많고 건강에 좋은 쌀밥의 효과를 홍보하고, 날로 줄어들고 있는 쌀 소비 확대를 통해 농가소득 향상을 목표로 마련됐다.

농협과 농민신문사는 우리 쌀로 지은 밥맛을 직접 소비자에게 알리고

쌀 소비를 늘리고자 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 사업을 적극 추진하고 있으며, 국내 고품질 브랜드쌀을 공급받는 식당을 대상으로 현장시식과 위생상태 점검 등을 거쳐 선정하고 있다.

특히 이번 사업에서는 전북에서 생산된 쌀들이 소비자들의 주목을 받고 있다.

군산 화현농협의 ‘육토진미’와 김제 공덕농협의 ‘지평선쌀’은 최근 서울에서 선정된 ‘쌀밥이 맛있는 집’에 공급해 전북 쌀의 우수성을 알리는데 큰 역할을 하고 있다.

특히 김제시 공덕농협에서 생산하는 지평선쌀은 서울 종로구에 소재한 ‘부산식당’에서 매일 200 정도 사용되고 있으며, 생대구탕과 순두부 등이 식미를 더하고 있다.

이러한 성과는 좋은 쌀을 만들기 위해 재배단계에서부터 철저한 관리와 시설현대화에 지속적으로 투자하고 공격적 마케팅 활동 등 회현농협과 공덕농협의 노력이 소비자들의 선택을 받고 있는 것으로 분석된다.

한편, 전북농협은 비빔밥 전문식당

인 전주 고궁에서 전북 1호 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 현판식을 개최했다.

식당 관계자는 “그간 여러 가지 쌀로 밥을 지어봤으나 ‘육토진미’의 호응이 가장 좋아 꾸준히 사용하고 있다”며 “소비자들에게 전북 쌀의 우수성을 알리는데 한몫을 함께 하겠다”고 다짐했다.

전북농협 관계자는 “앞으로 ‘쌀밥이 맛있는 집’ 사업을 지속적으로 확대해 연말까지 전국적으로 200개소를 발굴할 계획”이라며 “선정된 식당에 대해서는 소개자료 발간과 SNS 홍보 등 각종 지원활동을 실시할 예정”이라고 밝혔다.

/인재용 기자

전기공 전북도회, 전기공사기술자 양성교육 실시

한국전기공사협회 전북도회가 도내 전기공사기업의 인력문제와 청년취업 해소의 첫 단추를 끼웠다.

26일 전북도회에 따르면 지난 25일부터 26일까지 양일간 협회 3층 강당에서 도내 5개 대학교 재학생 55명을 특별반으로 구성해 전기공사기술자 양성교육 초급과정을 실시했다.

특히 이번 교육은 전국 최초로 대학교 전기관련학과 재학생을 대상으로 실시된 교육으로 그 의미가 남달랐다.

이날 교육은 도내 대학교 전기관련학과 교수 및 도청, 교육청, 전주시, 한국전력공사, 전기안전공사 등 전기

관련 유관기관 인사로 구성된 전북도회 ‘기술자문위원회’에서 지난해 12월 회의를 개최해 산업계는 전기공사기술자 양성을, 학계는 청년실업 해소를 위해 도내 대학교의 전기관련학과 재학생을 대상으로 전기공사기술자 양성교육을 이수하여 초급 경력수첩을 발급받아 전기공사기술자를 양성하기로 의견을 모아 진행됐다.

김은식 도회장은 “무더운 날씨에도 불구하고 전기공사기술자 교육을 참석해 준 학생여러분들께 고맙다”면서, “앞으로 전기공사업계의 발전은 학생여러분들이 좌우한다”고 말했다.

/인재용 기자

경진원, 사회적경제 제품 전시·문화행사 개최

사회적경제 제품 홍보를 위한 ‘사회적경제 제품 전시·홍보·문화행사’가 29일 오후 2시 중남문광장에서 개최된다.

전북도와 전북경제통상진흥원이 주최하는 이번 행사는 한옥마을 전통술 박물관에서 중남문광장으로 장소를 변경해 30일 오후 4시까지 이틀간 큰 관심을 벌일 예정이다.

1차 특별장터 운영 경험을 통해업선된 30업체의 제품을 ‘여름 Hot Issue 장터’ (7월 29~30, 8월 19~20일)와 소비 패턴에 맞춤형별장터를 기획해 올해 연말까지 중남문광장에서 선보인다. 특히 이번행사는 관광객들의 호

응과 참여를 높이고자 모든 상품에 대한 시식, 음, 체험, 이벤트 참여가 가능해 행사를 찾는 관광객들의 관심을 극대화 시킬 예정이다.

객참여형 이벤트와 국악버스킹, 퓨전 박물관에서 중남문광장으로 장소변경해 30일 오후 4시까지 이틀간 큰 관심을 벌일 예정이다.

경진원 관계자는 “전북 방문의 해를 맞이하여 운영하고 있는 사회적경제 제품 전시·홍보·문화행사를 도민과 관광객이 함께하는 놀이의 장과 사회적경제 제품 우수성을 알리는 홍보의 장으로 마련했다”고 말했다.

/인재용 기자

JBNBI사업단, 창업 지원기업 모집공고 진행

JBNBI사업단(전북네트워크형 창업보육센터)에서는 지난 5월 중소기업청이 지원하는 창업보육센터(이하 BI)보육역량강화 사업에 선정돼 세부지원사업에 대한 지원기업 모집공고를 8월 4일까지 진행 한다.

농생명분야, ICT분야, 탄소융합 분야 육성을 위해 5개 매를 전북 통합 네트워크 포로 구성해 각 센터별로 특화된 지원프로그램을 운영할 계획이다.

지원프로그램은 전북생물산업지원원(맞춤형 교육 및 마케팅 지원), 호원대학교(엑셀러레이팅 프로그램), 전북대학교(글로벌프로모션), 우석대학교(프리미엄 한스타일 프로그램), 탄소융합기술원(콜라보레이션 멘토링) 등 특화 프로그램과 시제품제작, 특허 및 인증 등 공동지원프로그램 40여 건으로 구성돼 있다.

이번 네트워크 BI는 창업보육시스템의 특화센터와 대학이 연계협력한 새로운 창업지원 체계로서 1차적으로는 전북형 창업지원모형을 구축하고, 2차적으로 창업기업의 생존을 향상과 성공적인 창업 지원을 추진 할 계획이다.

이번 모집공고는 시제품제작지원, 특허 및 인증지원, 마케팅 지원프로그램으로 구성돼 있고, 투자유치 및 수출을 위한 멘토링 교육, 글로벌프로모션은 9월 중에 추진할 예정이다.

JBNBI사업단 관계자는 “개별 센터의 벽을 허물고 통합 플랫폼의 형태로 지속가능한 창업지원 시스템과 맞춤형 기업지원으로 창업기업의 생존을 향상과 대표 강소기업으로 육성을 위해 공동으로 추진할 계획”이라고 밝혔다.

/인재용 기자

www.ijnh.co.kr

조합원님!! 자식 같은 농산물 모두 팔아주는 농협을 만들겠습니다.

전주농협 산지유통센터 신축으로 전주시 통합마케팅 시스템 구축로킬푸드직매장 10곳 개소로 영세농업인 소득향상



복숭아



장미



호박



미나리



배



조합장 임인규

상임이사 (신용)오태식
상임이사 (경제)나영훈

이사 김대진, 김양순, 김종표, 김태영, 김형수, 송재구, 신동선, 오남석, 유석용, 이상현, 이성광, 주동현

사외이사 김병윤, 이희열

감사 정무성, 조미희

전주농협 산지유통센터

전주농협 산지유통센터