

# 반부패 청렴문화 확산에 앞장선다

### LX, 오늘부터 청렴누리문화제 개최... 청렴 개그콘서트와 청렴한 인물그리기 등 도내 청렴 문화 전파

3회 연속 부패방지시책평가에서 최우수 등급을 받은바 있는 한국국토정보보안사가 청렴문화 확산에 앞장선다. 전북 청렴클러스터 협의회(회장 류근태 LX상임감사)는 오늘 전북혁신도시 LX본사에서 LX주관의 제4회 청렴누리 문화제 개최식을 국민권익위원회 박은정 위원장과 전북 공공기관 협의회 임직원 등 약 500여명이 참석한 가운데 개최한다고 밝혔다.

오늘부터 사흘간 열리는 이번 문화제는 '청렴! 위대한 유산'이라는 주제로 첫날 '함께하는 하루', 둘째 날 '투명한 하루', 마지막 날 '실천하는 하루' 등 세 가지 세션으로 진행된다.

첫날에는 LX에서 민과 관이 어울리는 개막식 행사와 함께 청렴 특강, 청렴 백일장을 통한 청렴인물 그리기를 선보이며, 둘째 날에도 LX에서 는 청렴개그콘서트와 클린 건강체력을, 전북도청과 전북대병원에서는 각각 청렴 특강과 교육 등을 이어 나갔다.

마지막 날인 19일에는 농촌진흥청과 전기안전공사에서 어린이들을 대상으



3회 연속 부패방지시책평가에서 최우수 등급을 받은바 있는 한국국토정보보안사가 청렴문화 확산에 앞장선다.

로 청렴농업 체험과 반계영웅의 청렴 이야기를 소개한 후, 전주한옥마을 등에서 청탁금지법과 공익신고자 보호제도에 대한 청렴홍보 캠페인에 나선다. 류근태 LX상임감사 겸 전북 청렴클러스터 협의회 회장은 "반부패·청렴이라는 다소 무거운 주제를 다양한 문

화공연과 토크콘서트를 접목해 친근한 접근을 시도했다"면서, "많은 국민들이 관심을 가지고 이번 행사에 참여해 청렴하고 깨끗한 문화 공감대를 체험해 주시기 바란다"고 말했다. 한편, 전북 공공기관 청렴클러스터 협의회는 한국국토정보공사, 국민연금

공단, 농촌진흥청, 전라북도, 전북교육청, 전북대학교병원, 한국전기안전공사 등 7개 기관으로 구성되어있으며 3년 전부터 전북 청렴사회 민간협의회 11개 기관과 함께 국민권익위원회의 후원으로 '청렴누리문화제'를 개최해 오고 있다. /김윤상 기자

## 전북농협, 모바일 전용 '올원 마이너스대출' 출시

NH농협은행 전북본부(본부장 김장근)는 직장인을 위한 모바일 전용 한도대출 신상품인 NH올원 마이너스대출을 출시한다고 밝혔다.

NH올원 마이너스대출은 본인명의 휴대전화 공인인증서, 농협은행 입출식계좌만 있으면 은행 방문이나 소득 증빙서류 제출 등의 복잡한 절차없이 NH스마트뱅킹과 올원뱅크 앱에서 3분 안에 빠르게 한도 및 금리조회와 대출 실행까지 가능한 상품이다.

이 상품은 국민건강보험공단 자격특실확인서 및 보험료 납부 확인서의 정보 등을 수집하는 '스크래핑' 기술을 도입하여, 자동으로 고객의 추정 소득을 확인하고 신용평가 모형에 반영해 대출 한도와 금리를 산출한다.

재직기간 6개월 이상이고 연 환산 추정소득이 3천만원 이상인 법인기업체 직장인 고객이 대상이며, 최대 5천만원 한도로 급여이체 등 거래실적에 따라 최저 연 2.78%(0.4일 기준)의 금리로 대출이 가능하다.

김장근 본부장은 "비대면 채널과 간소한 절차를 통해 편리함을 추구하는 고객의 니즈를 충족할 것으로 기대된다"고 말했다. 기타 자세한 내용은 디지털뱅킹센터(☎1600-2800)에서 확인할 수 있다. /김윤상 기자

## 종자 번식 어려운 딸기, 초저온 동결로 영구 보존

### 농진청, 유전자원 소실 예방 성공

농촌진흥청(청장 김경규)은 국내 최초로 딸기 생장점을 초저온에 열려 보존한 후 해동해 재생하는데 성공했다고 16일 밝혔다.

딸기는 국내 소비와 수출 증가로 생산량이 늘고 육종 연구가 활발해지고 있는 중요 과채류 중 하나다. 그동안 일본산 품종 의존도가 높았지만, 최근 국내 육성 품종으로 대체되고 소비가 늘면서 우리 유전자원 관리의 중요성이 커지고 있다.

딸기는 다른 작물과 달리 종자 번식이 어려워 러너(포복지)로 번식한 영양체 상태로 포장이나 가내에서 보존된다. 그런데 영양체 유전자원을 포장에서 보존하는 경우, 비용 등 경제

적 부담이 크고 병충해와 자연재해로 소실 위험도 높다. 또한 조직배양이 까다로운 편이어서 가내 보존도 드물게 이뤄져 유전자원 보존체계 확립이 필요한 작물이다.

이번 연구는 안전성 높은 자원 보존을 위해 국내, 일본, 유럽 등에서 12종을 수집해 '작은방울유리화법'으로 보존한 후 해동했다.

작은방울유리화법이란 식물체 수분을 삼투압을 이용해 제거하고 수분이 제거된 식물 조직에 동결 보호제를 침투시킨 후 영하 196도의 액체질소에 담겨 급속 냉동시키는 방법을 말한다. 연구결과 해동 후 재생률은 50~77%로 40% 내외의 일반적인 동결 후 재생률보다 높았다. 비용도 기존 딸기 유전자원 1만 주

보존에 10배의 포장 면적과 연간 약 900만원의 비용이 들었지만, 이 방법을 이용할 경우 직경 1m 액체질소 탱크에 넣어 보존하게 되며 연간 약 11만 원이 들어 크게 줄일 수 있게 되었다.

농촌진흥청은 이번 연구 결과를 국내 주요 품종을 비롯한 국가유전자원 영구 보존에 적용할 계획이다. 바이러스에 감염되지 않은 딸기묘를 생산하기 위한 연구도 진행할 예정이다. 이와 함께 10월 국제자연생물학회에서 학술발표 후 관련 학술지에 게재할 예정이다.

농촌진흥청 국립농업과학원 손성한 농업유전자원센터장은 "정부혁신의 하나인 이번 연구 성과를 바탕으로 우리나라 주요 자원이 순차적으로 장기 보존돼 자원주권을 지켜나가는 토대가 될 수 있도록 최선을 다하겠다"라고 말했다. /김윤상 기자

## 전북농협, 원불교와 상생협력 업무협약 체결

전북농협(유재도 본부장)은 농협(회장 김병원)이 16일 서울 중구 소재 농협중앙회 중앙본부에서 원불교와 상생협력을 위한 업무협약을 체결했다고 밝혔다.

이날 협약식에는 김병원 농협중앙회장, 오도철 원불교 교정원장, 이대훈

농협은행장, 김원석 농협경제대표이사, 유재도 전북농협 본부장, 김장근 농협중앙회 중앙본부에서 원불교와 상생협력을 위한 업무협약을 체결했다고 밝혔다. 이번 협약으로 ▲고령 농업인에 대한 의료 서비스 우대 추진 ▲농촌의 료봉사 확대 ▲농식품 유통망 확대 ▲금융거래 확대 등 양 기관의 발전

및 공익적 가치향상을 위해 금융과 유통, 교육지원, 사회공헌 등 다방면으로 협력한다.

김병원 농협중앙회장은 "원불교와의 협약으로 농촌의료봉사 확대, 농식품 유통망 확대 등 농가소득 증대가 기대된다"며, "다방면의 상생협력으로 우리 농촌에 대한 사회공헌활동도 확대될 것"이라고 말했다. /김윤상 기자

## 건협 전북도회, 경영지원자문단 위촉식 가져

대한건설협회 전북도회(회장 윤방섭)는 16일, 회원사의 권익보호 및 고충 처리를 위해 법률 자문에는 조계선 변호사를, 노무 자문에는 윤진식 노무사를 위촉했다고 밝혔다.

윤방섭 회장은 "건설 관련 분야 전반에 대한 분쟁사항을 분석하여 합리적인 개선방안을 제시하고 다양하게 증가하고 있는 법률 및 노무 분쟁에 관련한 법률지식을 제공함으로써 회원의 고충이 해결될 수 있도록 적극 노력할 방침"이라고 강조하면서 "신

속한 법률 자문 및 노무 정보 공유를 위하여 많은 이용을 당부"했다.

경영지원자문단 운영은 회원사를 대상으로 상담신청을 협회에서 받아서 한다. 매월 홀수 달 첫째 주 월요일에는 건설업 관련 각종 시공분쟁 및 건설하도급 불공정거래 상담을 실시하고, 짝수 달 첫째 주 월요일에는 노무 관리 및 분쟁 등을 상담한다.

또한 상담신청은 유선 또는 팩스로도 가능하다. /김윤상 기자

## 간식도 술안주도 깔끔 담백하게

### 하림, 에어프라이어 시장 성장에 전용 제품군 강화 외식 못지 않은 퀄리티와 간편함에 남녀노소 '인기'

에어프라이어 시장이 급속도로 커짐에 따라 식품 업계의 대응도 빨라지고 있다. 관련 업계에 따르면 2017년 15만대 수준이던 국내 에어프라이어 시장 규모는 지난해 100만대를 돌파했으며, 올해는 150만대로 성장할 전망이다. 에어프라이어 보급률이 높아지면서 기름에 튀기거나 굽지 않아도 간편하게 즐길 수 있는 에어프라이어 전용 제품도 계속 확대되고 있다.

중합식품기업 (주)하림은 가정에서 간편하게 조리해 맛있게 즐길 수 있는 에어프라이어 전용 닭고기 제품군을 강화하고 있다.

에어프라이어에 넣고 익히면 닭고기 특유의 담백한 풍미와 부드러운 육질을 맛볼 수 있어 아이들 간식은 물론이고 술안주나 야식으로도 안심맞춤인 제품들을 다양하게 선보이고 있다.

'하림 자연실록 IFP 치킨 스테이크'는 갓 잡은 닭고기를 영하 35도 이하에서 40분간 개별 급속 동결시켜 육질의 신선함을 그대로 맛볼 수 있는 제품이다. 180도로 예열한 에어프라이어에 3분간 조리한 다음 타지 않게 뒤집어 추가로 15분 익히면 완성된다. 양파와 마늘, 사과퓨레, 레드와인 등을 넣은 하림 특제 스테이크 소스도 들어 있어, 소스와 함께 담백하고 깔끔한 스테이크로 즐겨도 좋고 샌드위치에 활용하거나 잘게 썰어 볶음밥 등에 활용해도 좋다.

'하림 그릴드 바베큐 왕/봉'은 아이들 간식이나 어른들 술안주로 딱 좋은 제품이다. 100% 국내산 닭고기의 인기 부위인 닭날개를 그릴 직화공정으로 기름기를 꼭 빼고 바베큐 맛을 살렸다. 기름에



튀기지 않고 그릴에 구워 담백하고 깔끔하다. 에어프라이어에 넣고 180°C에서 약 7분 정도 조리하면 닭고기 겉질의 바삭하고 쫄깃한 식감이 살아나 외식 버거기는 야식 메뉴로 제격이다.

'하림 바팔로 치킨 봉 스테이크'는 국내산 닭고기 날개부위에 달 짝지근한 마늘 간장소스를 입히고 그 위에 향신료를 더해 적당히 매콤한 맛으로 누구나 부담없이 맛있게 즐길 수 있는 제품이다.

아스파라거스나 양파, 피망 등을 곁들여 조리할 경우 감칠맛이 배가된다. 180°C로 예열한 에어프라이어에 약 8분 조리하면 손쉽게 완성할 수 있다.

하림 마케팅팀 관계자는 "가정 내 에어프라이어 보급률이 증가함에 따라 누구나 쉽고 간편하게 조리해 먹을 수 있는 제품군을 강화하고 있다"며 "트렌드에 맞게 간편하면서도 맛있고 건강하게 즐길 수 있는 닭고기 제품을 선보이기 위해 노력하겠다"고 말했다. /익산=장영민기자



전주매일 교통캠페인

# 과속, 사고의 원인이 될 수 있습니다