

지역 소식통

고창군의회, 제292회 제1차 정례회 개최

고창군의회(의장 임정호)는 14일부터 오는 22일까지 9일간의 일정으로 제292회 고창군의회 제1차 정례회를 개최했다.

이번 정례회에서는 군정질문과 답변이 이뤄지며, 2021회계연도 결산 및 예비비 지출 승인안과 오세환의원이 대표발의한 '고창군 의용소방대 지원조례안', 차남준의원이 대표발의한 '고창군 지방보조금지원 표지판설치 조례안', 이경신의원이 대표발의한 '고창군 신혼부부 주택대출이자 지원조례안' 등을 포함해 11건의 안건을 심의·의결한다.

주요 일정으로는 첫째 날인 14일 제1차 본회의를 개의를 시작으로 상임위원회별 의안 심사가 이뤄지며, 16일 제2차 본회의를 열어 군정질문을 실시한다. 15일부터 20일까지는 예산결산특별위원회에서 2021회계연도 결산승인안과 2021년도 예비비 지출 승인안 2021 사업연도 상수도 공급업 특별회계 결산승인안을 심사한다.

/고창=김영식 기자

부안군, 정기분 재산세 62억 6500만원 부과

부안군은 9월 정기분 재산세 53,740건 62억 6500만원을 부과해 고지서를 발송했다.

이는 지난해보다 836백만원(15.3%) 증가한 것으로 새만금 내 일부토지 신규 등록과 공시지가가 9.77% 상승으로 토지분 재산세가 16.2% 증가했기 때문이다.

재산세 납세의무자는 2022년 6월 1일 기준 토지 및 주택 소유자다. 토지분 재산세는 9월에 전액 부과되고, 주택분 재산세는 재산세액이 20만원을 초과하는 경우 7월과 9월에 각각 1/2씩 부과된다.

납부기한은 9월 30일까지이며, 기한 내 납부하지 않을 때에는 3%의 가산금을 추가로 부담하여야 한다.

납세자는 고지서로 금융기관에 직접 납부하거나 가상계좌, 인터넷 지로, 위택스, 모바일 고지서를 이용하여 전국 어디서나 편리하게 납부할 수 있다.

/부안=김석진 기자

자연유산보전본부 유치 위해

심덕섭 고창군수-김관영 전북지사, 전략 논의

심덕섭 고창군수가 김관영 전북도지사와 만나 '갯벌 세계자연유산보전본부' 유치전략을 논의했다.

14일 고창군에 따르면 전남(13일) 오후 심덕섭 군수는 전북도청을 방문해 김관영 전복지사를 면담했다. 지난 시장·군수협의회에 이어 2번째 만남이다.

이 자리에서 심 군수는 "유치 신청서 접수가 코앞으로 다가왔다"며 "광역지자체가 신청 주체인 만큼 전라북도 차원에서 좀 더 적극적인 지원과 전략적 접근으로 유치를 함께 노력해 줄 것"을 요청했다.

이에 김 지사는 "고창군과 상호협력



해 반드시 전라북도에 유치될 수 있도록 모든 역량을 집중하겠다"고 약속했다. 이어 "참체를 극복하고 전라북도의 자존심을 세우는 절박한 심정으로 유치활동을 펴고 있는 심 군수님과 고창군민들께 격려와 응원을 전한다"고 덧붙였다.

/고창=김영식 기자

'약선요리 과정' 본격 운영

정읍시농업기술센터, 11월 1일까지 8회 지역 농산물 활용 전통 약선 교육

정읍시농업기술센터는 농업인과 지역주민의 역량 강화를 위해 2022년 생활문화 기술교육 '건강한 밥상 약선요리' 과정을 본격 운영에 나섰다.

이번 교육은 농업·농촌의 교육적 요구가 반영된 참여형 실습 교육으로 농업인과 지역주민의 생활 기술 향상을 위해 마련됐다.

특히 약선요리 전문가와 함께 청정 정읍의 식재료를 이용한 오감이 만족하는 건강한 음식으로 몸을 치유하는 건강한 식문화를 확산시키겠다는 계획이다.

교육에 앞서 시는 지난 3월 약선요리에 관심 있는 농업인을 대상으로

신청받아 31명의 교육생을 선발했다. 교육과정은 13일 시작으로 11월 1일까지 총 8회에 걸쳐 진행된다.

교육 내용은 과정별 약선에 대한 이론교육과 계절에 맞는 재료를 활용한 약선요리 실습으로 진행된다.

농업기술센터 관계자는 "우리 지역의 다양한 농특산물을 활용한 전통·향토 음식 기술 전수를 위해 매년 약선요리 교육과정을 운영하고 있다"며 "음식으로 치유가 되는 건강하고 안전한 식문화 조성을 위해 지속적인 노력을 기울이겠다"라고 밝혔다.

/정읍=김대환 기자

"지역특산물로 만든 '단풍미락' 함께 먹어요"

정읍시, 귀리떡갈비 · 쌍화차묵은지삼합... 지역 내 10개 업소서 판매

정읍시가 가을 단풍철을 맞아 지역 특산물을 활용한 대표 음식 '단풍미락' 홍보에 나섰다.

'단풍미락'은 지역 음식이 관광자원의 중요한 요소로 부각됨에 따라 전문가의 연구개발을 통해 지역 고유의 감성과 향수를 담아 만든 정읍 대표 음식이다.

지역특산물을 활용한 건강한 먹거리 육성과 지역 대표 음식 개발을 목표로 2016년 귀리떡갈비와 쌍화차묵은지삼합 2개의 대표 음식을 개발했다.

이들 대표 음식은 육돌생고기(063-536-1020), 찜촌(063-534-7800), 내장산명인관(063-538-8981), 일송정(0507-1378-8277), 신가네 정읍국밥(063-531-6610), 정읍한우(063-534-6492), 정읍 녹두장군(순천) 휴게소(063-532-0510), 정읍 녹두장군(전안) 휴게소(063-532-2373), 화덕갈비정읍점 (063-533-1200),

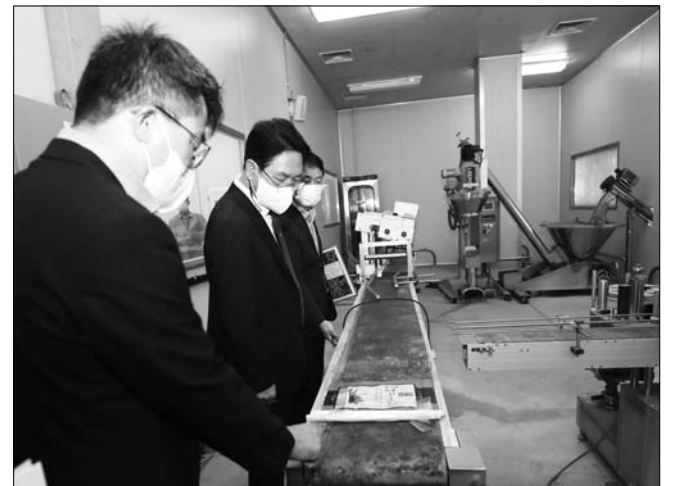


정읍시가 가을 단풍철을 맞아 지역특산물을 활용한 대표 음식 '단풍미락' 홍보에 나섰다.

순창점 (063-653-1120) 총 10개소에서 귀리 떡갈비와 쌍화차묵은지삼합 2개의 대표 음식을 개발했다.

귀리 떡갈비는 식이섬유가 풍부한 귀리와 비타민 함량이 많고 노화 예방에 좋은 한돈과 한우로 만들어졌다.

/정읍=김대환 기자



심덕섭 고창군수, 고추유통센터 활용방안 논의

심덕섭 고창군수가 지난 13일 고수면에 위치한 고추종합유통센터의 활용방안에 대한 논의와 향후 구상을 위한 현장방문에 나섰다.

심 군수는 고추종합유통센터의 주변 현황과 시설을 둘러보고 활용방안을 모색하기 위해 현장을 꼼꼼히 확인했다.

이번 현장방문은 고수면에 위치한 고추종합유통센터 앞으로 어떻게 사용해 나갈지를 다방면으로 논의하기 위해 마련된 자리로 마련됐다.

현재 신활력플러스 사업과 청년합계 성장센터, 향토산업육성사업, 물류시설 및 선별 시설 등의 가능성을 열어 두고 활용방안에 대해 검토중이다.

고추종합유통센터는 고수면 부곡리에 위치하며, 건물면적 7888㎡의 규모로 저온저장고, 전처리시설, 건조 시설, 후처리시설, 분쇄시설 등의 기반시설을 갖추고 있다.

하지만 고추종합유통센터 운영 효율성이 떨어짐에 따라 시설의 활용도를 높이기 위해 시설 명칭과 목적 변경 등의 요구가 꾸준히 제기되어 왔다.

심덕섭 고창군수는 "고창군의 식품산업을 육성·발전시키고, 창업·중간지원조직과 민간자생조직 활성화 등 농촌활력에 도움을 줄 수 있는 공간으로 거듭날 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말했다.

/고창=김영식 기자

정읍시, 숙박·목욕·세탁업소 대상 공중위생서비스 평가

정읍시는 공중위생영업소에 대한 서비스 질적향상 도모와 시민건강 향상을 위해 9월 14일부터 10월 11일까지 위생서비스 수준을 평가한다.

공중위생서비스평가는 업종별로 2년마다 실시한다. 지난해는 이·미용업소를 대상으로 평가했다. 올해는 숙박업 97개소와 목욕장업 26개소, 세탁업 60개소 총 183개소가 평가 대상이다.

'공중위생관리법'에 따라 매년 시행

되는 공중위생서비스평가는 평가 결과 우수한 업소에 대한 전국 지자체 공표, 각종 인센티브 적용 등을 통해 영업자의 서비스 수준을 자율적으로 향상시키도록 유도한다.

평가반은 공정성을 위해 공무원과 민간인으로 구성된 명예공중위생감시원을 구성했다. 표준화된 평가표에 따라 업소별 방문을 통해 조사·평가한다.

평가는 일관현황과 법적준수사항, 권장사항 등 3개 영역에서 업종별 30여개 세부항목으로 나눠 점수화된다.

평가점수에 따라 최우수업소(녹색), 우수업소(황색), 일반관리업소(백색) 등 3단계 등급이 부여된다.

평가 결과는 11월 전국 지자체에 통보하고 시는 시민들이 열람할 수 있도록 정읍시청 홈페이지를 통해 게시할 예정이다.

/정읍=김대환 기자

전주매일 전자신문 www.jjmaeil.com

지구를 시원하게 식혀주는 에너지 절약 실천 방법

1. 사용하지 않는 전기제품은 플러그에서 뽑기
2. 전기세가 많이 나오는 제품 아껴쓰기
3. 겨울철 실내 온도를 20도로 유지하고 내복 입기
4. 전기 사용량이 많은 시간대에는 전기 사용량을 줄이기

▶ 전주매일 에너지캠페인