

지역 매 아리

부안군, 푸드플랜 수립
연구용역 착수보고회 개최

부안군은 19일 권익현 부안군수 주재로 관련 부서장과 푸드플랜 실무협의 TF팀 등 30여명이 참석한 가운데 푸드플랜 수립 연구용역 착수보고회를 갖고 먹거리 종합전략 수립에 본격 돌입했다.

푸드플랜은 지역농업에 대한 현황을 진단하고 지역에 적합한 농업발전 방안과 지역 내 농산물 순환시스템을 구축하는 사업이다.

군은 이번 연구용역을 통해 지역의 먹거리 현황을 정확히 파악해 통합적인 푸드 시스템을 구축함으로써 타 시군과 차별화된 부안군 맞춤형 먹거리 종합계획을 수립할 방침이다.

군은 이날 착수보고회를 시작으로 오는 2020년 4월까지 약 6개월 동안 진행되는 이번 연구용역을 통해 부안형 푸드플랜 계획 수립, 푸드통합지원센터 설립 및 운영 타당성 검토, 중앙기 로드맵 구축, 부안군 푸드플랜 운영 주체 구성 방안, 지속가능한 먹거리정책 수행을 위한 민관협력 거버넌스 운영 지원, 부안 지역푸드를 활용한 연계사업 발굴 등을 추진할 계획이다.

/부안=김석진기자

정읍시, 지적측량 경진대회
대상 국토교통부 표창 '영예'

정읍시가 지난 14일부터 2일간 개최된 '2019년 제2회 지적측량 전국 경진대회'에서 대상을 수상했다.

이에 앞서 시 측량팀은 지난 10월 도내 측량경진대회에서 최우수상을 수상해 전북도 대표 자격으로 참가할 자격을 부여 받은 바 있다.

전북도 대표로 출전한 시 측량팀이 전국 광역단체 대표 17팀 100여 명이 참석한 가운데 첫 번째로 손꼽히는 역량을 펼친 것이다.

지난해에 이어 2회째를 맞은 이번 대회는 서울특별시 중랑물재생센터 일원에서 국토교통부 주관으로 개최됐다. 대회는 지적업무 담당 공무원의 현직검사·민원업무 수행·지적위원회 조사측량 등 지적측량 역량을 높이기 위해 마련됐다.

이날 대회에서 ▲지적측량 방법 및 절차의 준수 ▲측량성과 적정 여부로 측량장비를 활용한 지적측량 성과 결정의 정확도 및 신속성 ▲장비 운용능력 등을 주로 평가했다.

대회에서 이뤄진 지적측량 성과 결정은 지적측량 수행자가 측량한 성과에 대해 시군구 담당 공무원의 검사를 거친 후 최종 측량성과가 결정되는 사항이다.

검사 담당 공무원의 측량기술 역량을 강화해 지적측량 관련 민원을 예방하는 고품질 지적 민원 서비스를 제공한다는 의지다. 대상 수상으로 시는 국토교통부 기관 표창을 받게 됐다. /정읍=김대환 기자

농가소득 올리기 '박차'

정읍시, 단풍드림 영농조합법인 창립총회 열어... 농산물 가공 영농조합법인 설립

정읍시가 농업인의 안정적인 소득 창출과 지역 농산물을 활용한 가공 상품 활성화를 위해 주력하고 있다.

시는 지난해 준공된 농산물가공센터를 본격적으로 가동하기 위해 '농식품 가공 영농조합법인'을 설립한다.

지역의 농산물 판로확보와 공동마케팅, 역할 분담에 따른 효율적인 경영, 농촌 융복합 산업으로 연계한 고부가가치를 창출하기 위함이다.

이와 관련 시는 19일 농산물가공센터 2층 교육장에서 조합원과 농업인 등 50여 명이 참석한 가운데 영농조합법인 출범을 위한 창립총회를 열었다. 이 자리에서 영농조합법인 추진 경과보고와 임원 소개,

정관 승인 등을 진행했다.

시는 그동안 농업인들이 겪고 있는 행정 절차의 어려움을 해결하고 법인설립의 필요성과 역할에 대한 인식을 높이기 위해 선진지 벤치마킹 등 전문교육을 진행해왔다.

또, 법인체 조직의 필요성과 활성화 방안, 법인체 구성의 목적과 역할 등 법인 조직에 대한 전문지식을 습득할 수 있도록 했다.

이번에 설립되는 '정읍시단풍드림 영농조합법인'은 농업기술센터에서 추진한 가공 창업 교육을 이수한 농업인들이 주축이 되어 결성된다.

시는 지난 6월 건식가공실 증축공사를 완료해 총 763㎡의 규모에 40종의 시설 장비를 구축한 바 있다.

또, 전문인력·공무직 3명을 확보해 지역에서 생산된 농산물로 잼과 과채 주스, 습식가공품과 분말, 과립, 말랭이 등 건식가공품을 생산할 수 있도록 했다. 단풍드림영농조합법인은 잼류와 과채 주스 등 개발된 제품을 대상으로 제조원 등록과 품목 제조 보고를 통해 영업판매원 등록을 진행해 나갈 계획이다.

농업기술센터 김정엽 소장은 "이번 영농조합법인이 설립되면 공동 가공과 공동브랜드화를 통해 시장에서 가격과 품질 경쟁력을 확보할 것으로 기대한다"며 "앞으로도 다양한 제품개발을 통해 농가소득을 올릴 수 있도록 노력하겠다"고 말했다.

/정읍=김대환기자

권익현 부안군수, "농산물종합가공센터 공모 철저 대응"

지방재정 신속집행 등 강조

권익현 부안군수가 농업소득 발굴에 실질적인 도움을 주는 농산물종합가공센터 공모에 철저히 대응할 것을 주문했다.

권 군수는 최근 열린 주요 간부회의에서 "농촌진흥청이 시군농업기술센터에 농산물 종합가공센터를 구축하고 있고 전북

에서도 9개 시군이 농산물종합가공센터를 운영하면서 우수한 성과를 내고 있다"며 "농산물종합가공센터 공모에 철저히 대응해 선정될 수 있도록 추진해 달라"고 말했다.

이어 "농산물종합가공센터는 농산물 가공 창업기반 조성과 6차 산업 활성화 등을 통해 농가의 경제적 부담을 줄이고 농업소득 발굴에 실질적인 도움을 주는 시설"이라며 "푸드플랜 기반을 구축 중인 부안군에 꼭 필요한 시설"이라고 강조했다.

특히 권 군수는 "농산물종합가공센터를 통해 신규 창업한 경영체의

87.2%가 경영 안정화를 이룰 정도로 창업지원에 효과적"이라며 "공모에 선정될 수 있도록 추진계획을 수립해 추진해야 한다"고 강한 의지를 보였다. 이와 함께 권 군수는 "지방재정 신속집행은 지역경기 활성화는 물론 계획적인 재정집행으로 예산의 이월이나 불용을 최소화해 지방재정의 건전성과 효율적 운용에 큰 도움이 된다"며 "각 부서는 올해 계획된 예산을 연말까지 최대한 집행할 수 있도록 지방재정 신속집행에 총력을 기울여 달라"고 언급했다.

/부안=김석진기자

지역농업 발전 이끌 핵심리더 역할 '기대'

정읍시, 단풍미인대학 졸업식 개최

정읍시 농업기술센터가 운영하는 '단풍미인대학' 교육생들이 지난 19일 8개월간의 교육과정을 마치고 졸업했다.

지난 3월부터 시작된 과정별 20회 이상의 교육을 성실히 이수한 이들이 졸업의 결실을 맺은 것이다.

이에 시는 지난 19일 제2청사 대강당에서 단풍미인대학 수강생 80여 명을 대상으로 졸업식을 준비했다.

이날 식전행사로 무궁화꽃 피어울림 노래를 부른 후, 조영숙 대표가 유튜브 라이브 방송을 통해 직접 생산한 꿀을 판매하고 시작하는 장면을 선보였다.

지난 10월 'e-비즈니스' 유튜브 방

송교육'을 통해 익힌 실력을 생생한 라이브방송으로 뽐낸 것이다.

졸업식 참여자들은 1인 미디어 시대에 맞춰 농업인과 소비자가 직접 소통하는 판로에 많은 관심을 보였다. 이어 우수 교육생에 대한 시상도 있었다.

최우수상인 농촌진흥청장상은 고은주(수성동)씨가, 우수상인 정읍시장상은 조영재(신태인읍), 김영이(덕천면), 김명일(고부면)씨가 각각 수상했다.

시에 따르면 단풍미인대학은 농업인의 전문능력 향상을 위해 해마다 운영하는 장기 프로젝트이다.

지난 2008년부터 올해까지 총 12기 수 800여 명의 졸업생을 배출해 시

농업 발전을 이끌 핵심 농업 인재를 양성하고 있다.

시는 앞으로도 빠르게 변하는 시대의 흐름에 맞춰 농업인이 차별화된 브랜드 마케팅 역량을 갖추 수 있도록 다채로운 교육과정을 기획할 방침이다.

유진섭 시장은 "8개월간 성실하게 강의를 수강한 교육생들의 열정에 박수를 보낸다"며 "그동안 배우고 익힌 지식으로 지역에서 선도 농업인으로서 역할을 다해달라"고 말했다. 한편, 단풍미인대학은 농업 핵심 인재 양성을 위해 지난 3월부터 운영을 시작했다.

친환경 유기농업과 약용 자생식물과 귀농귀촌과 전자상거래 마케팅과 농산물 가공창업과 총 5개 과정으로 과정별 20회 이상 교육을 실시했다. /정읍=김대환 기자



제3회 전국 브랜드지식농업 경진대회에서 고창군 허브피아 강신국 대표가 '브랜드 지식상'을 수상했다.

고급요리에 안성맞춤!

고창 허브피아 강신국 대표, 브랜드 지식농업 대상 수상

고창군 아산면에서 허브 가공제품을 판매해 대박 난 허브피아 강신국 대표(88) 강 대표는 국내 제약회사에서 연구원으로 일하다 20여년 전 고창에서 허브제품 판매업체를 설립했다. 강 대표는 국내산 천연허브를 발효시켜 식초를 개발했다. 허브의 향과 식초의 장점을 가진 제품은 고급 요리나 샐러드 드레싱 제품으로 활용된다. 특히 제품 포장지에 로즈마리, 바질, 세이지 등 허브 일러스트를 그려 넣어 고급스러움을 강조했다.

전국 농업인들의 지식역량을 겨루고, 브랜드 홍보의 장으로 펼쳐진 2019년 제3회 전국 브랜드지식농업 경진대회에서 강 대표가 최우수상을 수상했다.

브랜드 지식농업 경진대회는 전국 26개 시·군에서 88명이 접수해 1차 서류심사에 합격한 최종 20명이 본선 심사를 통해 상훈이 정해졌다.

올해 대상인 '브랜드 지식상'은 고창군 허브피아 강신국 대표가 선정됐다. 강 대표는 허브추출오일 등을 생산하던 중 3년 전부터 로즈마리,

바질 등 허브식초를 생산·판매하고 있다. 이어 디자인상에는 자석이 부착된 하드케이스로 이용도를 높인 진안군 진안구지향나무 안지인 대표, 마케팅상에는 스페인 캐릭터 구구스무스와 협업해 아이스크림 캐릭터를 개발한 익산시 ㈜젤요 김형범 대표가 선정됐다.

청년농업인상 수상자로 선정된 안성시 팜(주) 문현진 대표는 고창이 좋아하는 허브인 갯바위 스프레이의 납품현상을 개선해 심사위원들의 호평을 이끌어 냈다.

고창농촌관광 탐방사업단 김수남 단장은 "창의적인 아이디어를 많이 발굴해 고창 브랜드 가치를 높이고 농업 마케팅에 활용 할 수 있기를 기대한다"고 말했다.

공동주관한 전북대학교 INC+ 사업단 고영호 단장은 "창업을 하고자 하는 대학생들에게 지식농업의 우수 사례를 공유하여 지속적으로 청년농업인 발굴에 힘쓰겠다"고 밝혔다. /고창=김영식기자

고창군, 내일 일자리 축제 '좋은일 생기는 날' 개최

고창군 일자리 축제 '좋은일(JOB) 생기는 날!'이 오는 21일 오후 2시부터 5시까지 고창군립체육관에서 고창군 로컬JOB(일자리)센터 주관으로 열린다.

이번 고창군 일자리 페스티벌에는 은죽, 이엔지푸드, 참프레, 석정레저 주식회사 등 24개사가 직접 참여하고, 상하농원, 갈매재푸드 등 11개사가 간접 참여하며 150여명의 인력을 채용할 계획이다.

또 고용노동부 군산지청을 비롯해 한국전력 고창지사, 전북생물산업진흥원, 중소벤처기업진흥공단 전북서부지사 등 15개 기관도 참여해 일자

리 및 지원 사업 상담 및 홍보에 나설 계획이다.

그 외에도 관내 협동조합 등으로 구성된 업체들의 폴리마켓과 퍼스널컬러, 취업메이크업, 이력서용 사진촬영, 전문직성검사, VR면접, 고창기업 바로알기 등 다양한 체험부스를 운영하여 참여자들의 흥미를 유발하고 구직 경쟁력을 높일 예정이다.

또한, 개그맨 윤형빈을 초청해 '동기부여를 통한 취업 성공'이란 주제의 특강이 진행되고 이미지 메이킹 및 메이크업 강의도 예정돼 취업 성공을 위한 비결을 소개한다.

/고창=김영식기자

Mulberry Wine
You can now enjoy the wild ginseng that you dreamed off
Gangsannmyeongju's Mulberry Wine.

청와대 만찬주!
부안강산뽕주를
선택했습니다.

청와대에서 즐기는 만찬주!
부안강산뽕주와 함께 오디주의 맛'맛'을 느껴보세요.

오천년 민족의 격조높은 기쁨을 오디 넉넉히 넣고 정성스레 빚어내어
부드럽고 오묘한 맛에 뒤끝이 깔끔함을 한병 술로 빚었습니다.
부안의 변산반도 청정해역의 해풍을 맞으며 열매가
타 지역보다 당도와 질이 아주 탁월 합니다.
이 질 좋은 오디만을 선별하여 직접 생산 농가로부터
다량 구매하여 군민 소득 증대 사업에도
많은 도움을 주고 있습니다.

**부안강산뽕주
GIFT SET**

GIFT SET 1호 | 750ml 2ea, 잔 2ea/16% |

GIFT SET 2호 | 750ml 2ea, 잔 1ea, 오프너/12% |

GIFT SET 3호 | 750ml 1ea/12% |

GIFT SET 4호 | 500ml 2ea, 잔 2ea/12% |

GIFT SET 5호 | 375ml 5ea/13% |

GIFT SET 6호 | 500ml 4병 2ea/12%,
복분자1ea/13%,
잔 1ea, 오프너 |

GIFT SET 7호 | 375ml 2ea/13% |

GIFT SET 8호 | 375ml 2ea/13% |

GIFT SET 9호 | 375ml 2ea/13% |

부안강산 뽕주
Premium Ohdi Wine

TEL : 063-594-9960
www.gangsannwine.com