



나주시, 제 1호 금연아파트 지정

나주시는 간접흡연으로 인한 시민의 건강을 보호하기 위해 지난 12일, 성북동 소재 대방노블랜드1차아파트를 관내 제 1호 금연아파트로 지정, 이날 현판식을 거행했다.

현판식에는 나주시보건소 이재주 건강증진과장, 이영길 입주대표회장을 비롯한 지역 주민, 행사 관계자 30여명이 참석해 1호 금연아파트 지정을 함께 축하했다.

공동주택 금연구역 지정은 공동주택 거주 세대 중 과반 이상이 공동주택 계단, 엘리베이터, 복도, 지하주차장을 금연구역으로 지정하지는 동의가 있어야 한다. 이후 관련 서류를 첨부해 보건소에 제출하면 된다.

총 969세대 중 509세대의 동의(52.5%)를 얻어 금연아파트로 지정

성북동 대방노블랜드1차 지정 6개월 계도기간 거쳐 단속 실시



된 대방노블랜드1차아파트에는 약 6개월(2018. 5. 26까지)의 계도 기간을 거친 후, 금연 지도 및 단속에 나설 예정이다.

나주시보건소는 금연아파트 지정 알림 현판, 목재입자판, 표지판 등을 지원했으며, 단지 내 복도, 엘리베이터, 지하주차장, 계단 등에서 흡연시 과태료 5만원 부과 등 간접흡연 근절을 위한 계도 활동에 주력하고 있다.

이재주 건강증진과장은 "제 1호 금연아파트 지정을 계기로 나주시에 건강하고 쾌적한 주거공간이 확산되기를 기대한다"며, "앞으로 공동주택 금연구역 지정 확대 및 간접흡연 피해 방지를 위한 노력을 아끼지 않겠다"고 말했다.

순천시 연향육교 하부 급커브 위험도로 개선사업 국비 확보

순천시는 주민 숙원인 연향육교 하부 위험도로 선형 개량사업 시행을 위한 국비(특별교부세) 7억원을 행정안전부로부터 확보했다고 밝혔다.

연향육교 하부 위험도로(대로3-6호선)는 1984년 여수~용인을 잇는 국도 17호선 확장공사 시 건설된 연향육교의 하부에 위치하며, 연향육교의 교대로 인해 급한 곡선으로 1999년 전라선 철도를 따라 측면으로 개설됐다.

이로 인해 최근 3년간 22건의 교통사고가 발생하는 등 사고위험이 상존해 왔고, 교통사고 위험도 산정 결과 '매우 위험' 등급에 속해 이용 차량 및 지역주민의 통행 안전성 확보를 위한 선형개량이 시급한 실정이다.

시는 2015년부터 관련 중앙부처

에 국비지원을 건의하는 등 사업비 확보에 노력해 왔으나, 국비를 확보하지 못해 그동안 도로개량사업을 추진하지 못하고 있었다.

하지만 올해 조중훈 시장을 비롯한 도로과 관계 공무원 등이 전라남도, 행정안전부, 국민안전처를 수차례 방문 건의하는 등 끈질긴 노력으로 행정안전부로부터 7억원의 특별교부세를 지원받아 주민 숙원인 연향육교 하부 위험도로 선형개량사업을 추진할 수 있게 됐다.

순천시 관계자는 "이번 특별교부세 확보로 시민의 안전을 위한 사업을 추진할 수 있게 되어 기쁘다. 순천시가 더욱 안전한 도시가 될 수 있도록 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

순천=김종영 기자

광양시, 농산물가공센터 본격 가동 '첫발' 내딛다

농가소득 증대 기대

광양시는 농산물가공센터를 본격 가동하기 위해 가공영농조합 법인 설립을 추진한다고 밝혔다.

시에서도 지난 11월에 농산물가공 핵심 전문인력 육성을 위해 봉강면 농업기술시험포장 내 400m2 규모의 농산물가공센터를 건립했으며, 착즙기를 비롯한 45종의 설비시설을 갖춘 농가에서 생산된 농산물로 주스, 잼, 푸딩, 분말 등을 가공할 수 있게 됐다.

이번 설립될 가공영농조합법인(가칭)광양농부영농조합법인으로 농업기술센터 가공 창업 교육을 이수한 농업인들이 주축이 되어 결성됐다.

(가칭)광양영농조합법인은 잡류와 잼류, 건과류 등 우선적으로 개발된 제품을 대상으로 영입등록과 품목제조보고 등을 진행해 나갈 계획이다.

또 2020년까지 대부분의 식품가공업체가 HACCP 인증을 받아야만 영업을 할 수 있게 되는 만큼 이를 대비한 준비도 함께 진행해 나가기로 했다.

김동훈 농식품가공팀장은 "이번 영농조합법인이 설립되면 공동 가공과 공동 브랜드화를 통해 시장에서 가격 경쟁력을 확보하고 다각화를 통한 안정적인 농가 소득향상에 기대할 수 있을 것으로 기대된다"고 말했다.

광양=김충권 기자

광양시, '건강교실 장수보건대학' 종강식

광양시 도시보건지소가 금호동과 태인동에서 운영해 온 '건강교실 장수보건대학'을 12일과 13일에 각각 종강식을 가졌다.

이날 각각 열린 종강식에는 수강생과 경로당회원, 자원봉사자, 강사 등 110명이 참여한 가운데 진행됐다.

이번 '건강교실 장수보건대학'은 고령화가 빠르게 진행되고 있는 사회적 상황 속에서 독거노인들의 외로움과 소외감을 달래고, 건강 100세 시대를 맞아 노인들의 건강관리 능력을 높여 뇌졸중과 치매 등을 예방하기 위해 지난 2월부터 운영해 왔었다.

장수보건대학에서는 나이가 들수록 심해지는 고혈압, 당뇨 등 심뇌혈관질환은 물론 신경통, 관절염과 같은 만성퇴행성질환을 관리할 수 있는 건강관리 기회를 제공하고 인제할 운동프로그램 등을 운영해 어르신들이 높은 참여와 호응을 얻었다.

종강식에 참석한 한 어르신은 "평소에 운동을 하고 싶어도 막상 하려고 하니 체계적으로 하기가 힘들었다"며, "이번 장수보건대학 건강교실을 다니면서 생활의 활력소도 생기고, 참석하신 사람들과 어울리면서 대화도 하니 자신감도 생기면서 건강도 많이 회복됐다"고 말했다.

했다. 이어 "앞으로도 이런 프로그램이 지속적으로 운영되면 노인과 장애인들에게 큰 도움이 될 거 같다"며 감사의 말을 전했다.

정미자 도시보건팀장은 "장수보건대학 종강 후에도 물리치료와 건강지도, 운동치료 등을 추진해 지역 주민들이 건강한 노년을 보낼 수 있도록 적극 지원할 계획"이라며, "내년 2월에 다시 개강하는 건강교실 장수보건대학에 많은 관심과 참여 부탁한다"고 말했다.

한편, '건강교실 장수보건대학'은 지난 2010년부터 올해까지 8년째 운영되고 있으며, 올 한 해 동안 2,240명의 어르신들이 참여해 건강관리에 힘쓰는데 큰 역할을 수행했다.

광양=김충권 기자

화순군, '국화향연' 발전 방안 모색

구충곤 군수 "입장료 유료화 적극 검토"



화순군은 12일 2017 화순 국화향연 성공 개최에 따른 간담회를 열어 축제 발전 방안을 모색했다.

14일 화순군에 따르면 이번 간담회는 17일간의 일정으로 지난 11월 12일 성황리에 막을 내린 국화향연 현장에서 축제 자문위원을 비롯해

축제추진위원, 자원봉사자 및 단체, 유관기관 실무자 등이 겪었던 애로사항과 축제 발전을 위한 다양한 여론을 수렴하기 위해 마련됐다.

구충곤 군수는 인사말에서 "여러분께서 잘 도와주셔서 국화향연이 48만여 명이 참여한 가운데 성황리에 개최됐다"며 "앞으로도 국화축제가 전국 가을 대표축제로 발전해 갈 수 있도록 많은 조언과 협조를 바란다"며 고마움을 전했다.

송태갑 자문위원은 고인돌유적지 등 화순의 관광명소를 꽃으로 연계해 확산시키는 방법을 제시하며, 김

사것의 캐릭터를 적극 활용해 관광 기념상품을 개발할 것을 제안했다.

자문위원인 안태기 교수는 국화향연이 지속적으로 발전하기 위해서는 축제의 정체성 부각과 질적인 향상, 새로운 콘텐츠 개발을 위해 초기부터 더 논의할 것을 주문했다.

교통정리 봉사활동에 참여한 서금용 화순해병대전우회장은 축제장 입구를 화려한 아치로 단장해 관광객들이 축제장 주 출입구를 쉽게 찾을 수 있도록 안내하는 방안을 제시했다.

구충곤 군수는 "주차문제 해소를 위해 셔틀버스 운행과 주차장 확보 등을 장기적으로 검토하겠다"며, "입장료 유료화 문제는 조예 제정과 다양한 의견을 수렴하는 등 적극 검토하겠다"고 밝혔다.

화순=박순철 기자



순천시 유용 미생물 개발 기술력 인정받아

농업기술센터 식품발효용 미생물 개발 특허 등록

순천시가 농업인들의 발효식품 가공에 탁월한 효능을 가진 발효용 미생물을 개발하여 농업인들에게 많은 도움을 주게 될 전망이다.

순천시농업기술센터는 지난 1년 동안의 연구과정을 거쳐 '아세토박터 파스퇴리아누스 SC 08'이라는 발효용 미생물 균주를 개발해 특허청으로부터 특허 등록 결정을 받았다.

이번에 개발한 균주는 뛰어난 발효능력을 지닌 발효용 미생물로서 각종 농산물을 이용한 발효식품의 가공과 상품화에 많이 이용될 것으로 전망돼, 고부가가치 농업을 실현하는 기록적 역할을 할 것으로 기대된다.

농업기술센터 미생물센터는 지난 1월 12일 새롭게 미생물 배양실을 신축 준공하고 기존의 고형미생물 생산 시설과 액상미생물 생산시설을

통합운영하여 연간 460톤에 달하는 7종의 미생물을 생산해 농업인들에게 공급함으로써 고품질 농산물 생산과 소득증대에 많은 도움을 주고 있다.

순천시는 자체개발해 이번엔 특허가 확정된 발효용 미생물 '아세토박터 파스퇴리아누스 SC 08'과 기존에 축산농가의 악취 저감을 위해 개발하여 특허 등록하고 축산농가에 공급 중인 '비실러스 리체니포미스' 등 2종의 미생물 특허를 보유하게 됐다.

자체개발한 발효용 미생물은 12월 중에 등록 완료한 후 농가에 기술이전 교육을 통해 활용토록하고 이를 이용한 다양한 발효식품 개발에도

순천=김승호 기자

세계적인 한식의 열풍은 우리 것에 대한 자부심과 이에 따른 한식의 위상을 높여 놓았습니다. 한식의 세계화는 풍력높은 한식문화의 조성과 우리음식의 사랑에서 시작합니다. 우리 스스로 한식의 가치를 재발견하고 올바른 식문화의 정립과 한식의 표준화가 이루어질 때 진정한 한식의 세계화는 이루어 집니다.

한국언론진흥재단