



광양시, 전국 최초 고로쇠 생산에 'IoT 기술' 접목

6억 투자 30농가 시스템 구축...생산부터 유통까지 통합관리 가능해져



광양시가 전국 최초로 고로쇠 수액에 IoT(사물인터넷) 기술을 접목한 통합관리시스템을 구축하고, 고로쇠 생산에 본격적으로 나섰다.

시는 지난 27일 옥룡면 백운산 프라자에서 마을 주민과 관계자들이 참석한 가운데 'IoT 기반 고로쇠 수액통합관리시스템 구축사업' 완료보고회를 가졌다고 밝혔다.

이번 사업은 농림축산식품부에서 전국 지자체를 대상으로 올해 '농식품 ICT 융복합 모델개발' 공모를 시행한 결과 지난 2월 광양시가 선정돼 추진하게 됐다.

'농식품 ICT 융복합 모델 개발'은 농식품 생산과 경영, 유통 소비 및 농촌 분야에 ICT를 적용해 생산성 향상과 부가가치 창출이 가능한 성과모델을 발굴·확산하는 사업이다.

시는 공모사업을 통해 지원 받은 국비 2억4천만 원을 포함한 총 6억 원의 사업비를 투자해 고로쇠를 채취하는 옥룡면 동곡리 30농가를 대상으로 시스템을 구축했다.

시스템은 고로쇠 수액 생산과 유통을 관리하기 위한 IoT 통합플랫폼과 '센싱 기반 고로쇠 집수조'를

개발해 모바일 앱으로 고로쇠 수액의 집수량 확인과 최적 온도 유지, 판매·고객관리를 지원한다.

또 고로쇠 수액 정제설비와 연동해 고로쇠 수액의 품질뿐만 아니라 생산량도 관리함으로써 전국 고로쇠 수액 생산량의 17%를 차지하고 있는 '백운산 고로쇠 약수'의 명성을 지켜나갈 수 있을 것으로 기대된다.

서상원 고로쇠정보화마을 운영위원장은 "이제는 ICT가 농산어촌 개발에 반드시 필요한 요소가 된 만큼 이번 사업을 통해 주민들의 소득 증대와 함께 삶의 질을 높이는 데도 큰 역할을 하게 될 것으로 기대된다"고 말했다.

이날 참석한 정현복 광양시장은 "시는 그동안 고로쇠 용기 디자인 개발과 브랜드 디자인을 활용한 홍보, 고로쇠 '국가 중요 농업 유산 등재' 추진 등 고로쇠의 명성을 지키기 위해 노력해왔다"며, "이번 사업을 계기로 백운산 고로쇠와 고로쇠 정보화마을이 서로 발전해 나가 살기 좋은 부자 농촌이 되길 바란다"고 말했다.

광양=김충권 기자

나주시, '6차산업 농업인교육관' 준공·본격 운영

농산물가공활성화센터 연계, 가공식품화 통한 부가가치 창출



교육관은 지역 농산물을 활용한 다양한 가공식품 생산 기술 습득을 비롯해, 농산물 가공 과정의 표준화, 품질균일화 등 가공식품 품질 향상을 위한 심도 있는 기술 교육의 요람이 될 것으로 기대된다.

이를 위해 나주시는 내년도 농업인교육관에 5억 원(국비 2.5, 시비 2.5)을 투자해 가공교육장비 구입 및 가공공정 표준화, 농산물 가공 창업 교육을 본격 추진할 계획이다.

또한 교육을 통해 구체적인 가공식품 생산 노하우를 습득한 농업인들이 농산물가공활성화센터(이하 가공센터)에서 가공식품 개발·생산에 참여할 수 있도록 양 시설의 연계시스템을 적극 강화할 계획이다.

지난 7월 준공을 마친 가공센터는 지역 친환경 농산물 가공을 통해

발된 가공식품을 상품화해 로컬푸드 매장, 학교급식, 공공급식 분야 등에 납품·판매하게 된다.

가공센터는 완숙 농산물 가공·유통을 통해 농산물 수확시기 흉수출하로 인한 가격 하락을 사전 예방하는 한편, 개별 농가가 해결하기 어려운 각종 인허가 처리 및 안전성 검사를 실시하는 등 농가 경영안정을 위한 각종 지원책을 적극 마련해갈 계획이다.

준공식에 참석한 강인규 나주시장은 "6차산업농업인교육관과 농산물가공활성화센터 각각의 기능과 장점을 연계해, 생산·가공·유통을 아우르는 농업 6차 산업 활성화를 적극 도모하겠다"며, "가공식품 생산·유통을 통한 부가가치 창출로 지역 농가 소득안정에 크게 기여할 수 있도록 센터의 원활한 운영에 최선을 다하겠다"고 말했다.

순천시, 다중이용 대형건축물 긴급 특별 안전점검 실시

순천소방서·전기안전공사·가스안전공사 합동점검

순천시는 지난 21일 충북 제천시에서 복합 다중이용 건축물의 대형 화재로 다수의 인명피해가 발생하자 관내 대형 다중이용 건축물에 대해 유관기관과 합동으로 긴급 특별 안전점검을 실시했다.

다중이용 건축물은 헬스장, 사우나, 일반음식점, 골프연습장 등이 하나의 건축물 내에 있어 많은 시민들이 이용하므로 화재 시 대형참사로 이어질 수 있으므로 시민의 생명과 재산 보호를 위해 28일까지

긴급 특별 안전점검을 실시했다.

점검대상은 순천시 관내 연면적 2000평방미터 이상 헬스장, 일반복합용도의 복합용도로 건립된 8곳으로, 중점점검 사항은 무허가건축물 및 무단용도변경, 소방시설장착 여부 훼손상태, 전기 및 가스시설 안전상태, 체육시설 및 공중위생시설 영업과 관련한 위법사항이다.

점검하여 적발 시 시정지시, 이행강제금 부과, 사법기관 고발 등 강력한 행정조치를 취할 계획이다.

순천시건축과 신영수 과장은 "다중이용하는 건축물에 화재 등 재난이 발생하면 대형 인명피해로 이어지므로 불법행위로 인한 시민의 피해가 없도록 법규를 준수해 줄 것을 당부한다"고 밝혔다.

이번 점검은 순천시의 건축, 체육, 공중위생 분야, 순천소방서의 소방 분야, 전기안전공사 전남동부지사 전기 분야, 가스안전공사 전남동부지사 가스 분야 등 3개 기관 6명이 합동으로 점검을 실시했다.

순천=김승호 기자

광양경제청 민원처리기간 단축률 65% 달성

광양만권경제자유구역청(청장 직 무대리 서기원, 이하 '광양경제청')이 고객 중심의 신속한 민원 행정 서비스 제공을 위해 2017년 민원처리 마일리지 제도를 운영한 결과 민원처리기간 단축률이 65%로 상향된 것으로 나타났다.

민원처리 마일리지는 민원사무의 법정처리 기간을 단축한 공무원에게 마일리지 점수를 부여하여 민원처리기간 단축을 유도하고, 민원처리의 효율성을 높이는 제도이다.

광양경제청은 민원처리 기간을 단축하기 위해 금년부터 13개 분야

별 목표를 설정하고, 매달 개인·분야별 민원처리 마일리지 점수 및 단축률을 통보하는 등 직원들간 선의의 경쟁을 유도하였다.

이러한 노력에 힘입어 민원처리 신속성이 2016년 62%에서 2017년 65%로 3%p 상승된 수치로 나타나 민원인 만족도 향상에 크게 기여하였다.

김승호 전남동부취재본부장

순천시, '일자리창출 우수시군 평가' 3년 연속 대상



순천시가 최근 나주 한국전력 비전실에서 진행된 '전라남도 일자리 창출 우수 시·군 평가' 시상식에서 3년 연속 대상 수상의 영예를 안았다.

이날 시상식에 앞서 대통령직속 일자리위원회와 전남도가 주관해 진

행된 '정부 일자리 토론회'에서 조종훈 순천시장은 패널로 참여해 청년참고 및 프라게 모든 역량을 집중하고 있다.

또한, 단순한 일자리 지원 사업에서 벗어나 전국의 역량 있는 청년 인재들이 순천시에 모일 수 있는 새로운 청년인프라를 구축해 나아가 계획이다.

조종훈 순천시장은 "일자리창출 대상이라는 성과는 28만 순천시민과 함께 이뤄졌기에 더욱 그 의미가 깊다"며 "시민들이 필요로 하는 일자리를 만들어 행복지수 1위의 순천을 만드는데 더욱 노력하겠다"고 밝혔다.

한편, 순천시는 기존 일자리 목표를 훨씬 상회하는 성과를 거둬으로써 그 공을 인정받아 올 한 해 동안 중앙 및 도 단위 일자리 부문에서 여섯 차례나 수상하는 영예를 안았다.

순천=김종영 기자

화순군, 민원인 서비스 만족도 매년 상승

지난해 비 0.9점 상승한 82.4점

화순군이 민원인을 대상으로 조사한 민원행정서비스 만족도가 매년 상승한 것으로 나타났다.

화순군에 따르면 올해 민원행정서비스 경험이 있는 민원인을 대상으로 만족도 조사 결과 종합 만족도는

지난해 보다 0.9점 상승한 82.4점으로 조사됐다. 특히 군이 만족도 측정을 시작한 2013년 이후 종합만족도가 매년 상승한 것으로 나타났다.

군은 2016년 10월부터 2017년 10월까지 민원행정서비스 이용 경험이 있는 민원인 722명을 대상으로 만족도 조사를 했다

전문 리서치기관에 의뢰해 지난 11월 13일부터 12월 12일까지 조사했으며 직원응대서비스, 업무처리서비스, 편의시설 서비스 등 5개 분야 15개 문항에 대해 진행했다.

조사 결과 용이성, 의견수렴, 응대 친절 등에서 만족도가 우수한 것으로 나타났고, 홈페이지 접근성 등의 부문에선 개선이 필요한 것으로 조사됐다.

화순=박순철 기자

세계인의 밥상 이제부터 한식입니다

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

한국언론진흥재단