

신우철 완도군수, 어업인 애로사항 청취

지난해 기후변화의 영향으로 전년 비 39% 감소 김 우량종자 개발 등 품질 좋은 김 생산 노력

신우철 완도군수는 본격적인 김 생산 시기를 맞아 어업인들의 노고를 격려하고 애로사항 및 건의사항을 청취하고자 지난 10일 소안면 미라리의 김 양식 어장을 방문했다.

소안면은 완도군 김 생산량의 60% (연간 33,000톤)를 차지하는 김의 고장으로 김밥용 김을 주로 생산하고 있으며, 김 양식은 300억 원의 소득을 창출하는 중요 소득원으로 자리매김하고 있다.

지난 12월 20일 시작하여 1월 9일까지 위판된 소안 물김은 총 2,028톤이다.

이는 지난해 연이은 태풍과 기후변화의 영향으로 해수 온도가 상

승함에 따라 전년 대비 38%가 감소한 것으로 분석하고 있다.

올해 완도군 전체 김 생산 예상량은 62,000톤이다.

김 생산자연협회 신현상 소안지회장은 “최근 김 생산 부진으로 어민들이 어려움을 겪고 있다.”며 “소안 김이 전국에서 제일가는 김으로 거듭날 수 있도록 군의 지속적인 관심과 지원을 부탁드립니다.”고 말했다.

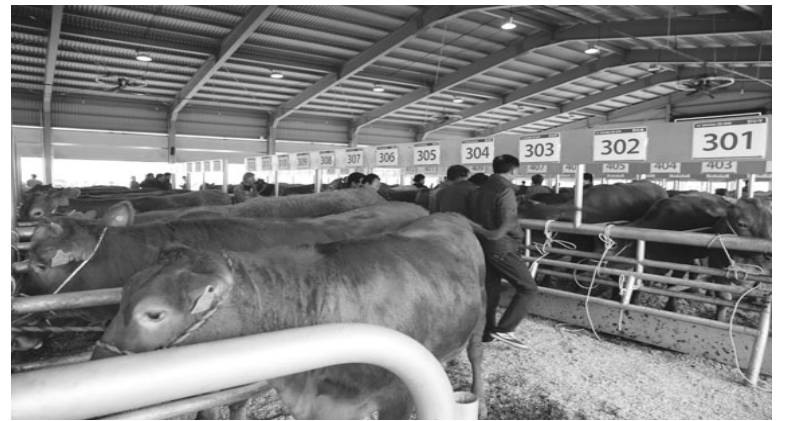
신우철 완도군수는 “소안 김 우량종자 개발을 위해 전남해양수산과학원 수산종자연구소에 용역을 추진 중에 있고, 2020년 신 품종 출원 및 재배 시험을 거쳐 품종 등록을 추진할 계획이다.”며 “소안 김



신우철 완도군수는 김 생산 시기를 맞아 어업인들의 노고를 격려하고 애로사항을 청취하고자 소안면 미라리의 김 양식 어장을 방문했다.

을 우리나라를 대표하는 김으로 인정받을 수 있도록 더욱 노력하겠다.”고 말했다.

한편 완도군에서는 중앙정부의 수출 품목 확대 정책에 따라 김 수출 및 국내 소비 증가에 대처하고자 품질 좋은 김 생산을 위해 친환경



‘118년 전통’ 함평 牛시장, 매주 개장

이달부터 화요일마다

결될 것으로 보인다.

다만 지난해 10월부터 시행된 헬륨송아지 경매는 그 특수성을 감안해 매월 셋째 주 화요일에만 별도로 열기로 했다.

전남 서부권 대표 우(牛)시장인 함평 우시장이 이달부터 매주 화요일에 개장한다.

지난 13일 함평군과 함평축협 등에 따르면, 기존에 전통시장 개장일(매월 27일)에 맞춰 열렸던 함평 우시장이 이달부터 매주 화요일에 열린다.

요일별 개장이 전국적인 추세로 자리 잡은 가운데 전남 지역에서는 함평 우시장이 최초다.

그동안 기존에 별도 운영됐던 비육·번식우와 송아지 전자 경매 일도매주화요일로 통합했다.

그동안 꾸준히 제기돼 왔던 경매일별 출하두수가 일정치 않았던 문제도 이번 통합으로 해결

다만 지난해 10월부터 시행된 헬륨송아지 경매는 그 특수성을 감안해 매월 셋째 주 화요일에만 별도로 열기로 했다.

한편 지난 1903년 함평 5일장 개설과 함께 개장한 함평 우시장은 낙후된 시설로 인해 지난 2017년 학교면 일원 1만 7648㎡ 부지에 총 사업비 23억 원을 들여 현대식 시설을 갖춘 최첨단 우시장으로 전면 재개장했다.

현재 함평 우시장 내에는 하루 368마리를 동시에 거래할 수 있는 전자 경매시스템과 동물병원, 배합사료 하차장, 차량소독 시설, 200대의 주차 공간 등이 두루 갖춰져 있다.

함평=김광촌 기자



진도군, 아리랑 체조교실 확대 운영

진도군이 아리랑 체조교실을 확대 운영한다. 지난 13일부터 시작된 아리랑 체조교실은 지난해 55개 경로당에서 올해부터 75개 경로당으로 확대되었으며, 매주 2회 1시간씩 12개월 동안 진행된다.

아리랑 체조교실은 노년기 일상생활 건강 기능 유지를 위한 유연성, 평형성, 근력운동 등 어르신들이 따라 하기 쉬운 동작 위주로 운영된다.

또 노년기 영양관리, 금연, 절주, 구강관리 등 통합적인 건강교육도 함께 실시된다.

아리랑 체조교실은 어르신들의 신체 기능 변화에 맞춰 퇴행성 질환 예방과 건강 수명을 연장하기 위해 지난 2017년부터 실시되고 있으며, 매년 어르신들로부터 호평을 받고 있다.

진도군 보건소 관계자는 “노년층의 건강관리가 더욱 중요해짐에 따라 아리랑 체조교실을 확대 운영하고 있다”며 “어르신들이 활기찬 노후생활을 보낼 수 있도록 지속적으로 운영할 계획이다”고 말했다.

진도=조상용 기자

무안군, 이상기후에 따른 작물 관리 주의

무안군은 최근 지속되는 강우와 이상고온에 따른 맥류(보리·밀), 양파, 마늘 등 월동작물의 포장관리에 주의를 기울여 줄 것을 당부했다.

군 농업기상관측 정보에 따르면 무안군의 겨울철(12~1월) 평균기온이 4.2℃로 전년도 평균기온보다 2.8℃ 높고, 강수량은 39㎜로

평년대비 25㎜ 많아 배수가 불량하거나 웃자라게 될 경우에 갑작스런 저온이 찾아올 경우 냉해 피해 및 병 발생이 우려된다고 밝혔다.

군 관계자는 “병 발생 시 적기방제가 이루어지도록 병해충 사전예찰을 강화해줄 것”을 당부했다.

무안=이기성 기자

장흥군, “지속 가능한 발전 이끈다”

전남도 블루이코노미 통해 지역 미래 성장 동력 확보

장흥군이 2020년 조직개편에 따라 미래혁신과를 신설했다.

새해 조직개편은 행정기구 및 인력진단 실시를 기초로 직원들의 다양한 의견을 수렴해 이뤄졌다.

장흥군은 지역의 미래 먹거리 발굴과 효율적인 업무추진을 위해 일과 업무 중심의 이번 개편을 단행한 것으로 알려졌다.

미래혁신과의 신설은 지난해 7월 블루이코노미 비전을 선포한 전라남도의 정책기조와 발을 맞춰 나가기 위한 포석이다.

조직은 블루경제, 블루경관, 생물약, 통합의료팀 등 지역 신성



장 산업 육성을 목표로 꾸려졌다.

신설된 미래혁신과는 정부정책과 지역특성을 반영한 장흥군 유망산업을 발굴하고, 녹색관광자원 구축에 주력할 계획이다.

장흥=위지훈 기자

맛·친절·위생 ‘강진 맛집’ 지정 박차

강진군이 2020년을 ‘관광객 500만 명 시대’를 여는 원년’의 해로 선포하고 ‘머물다 가는 관광지’로의 전환을 위해 총력대응하고 있다.

군은 식도락 관광, 맛집 탐방 등 여행 트렌드에 발맞춰 지난해에 이어 올해에도 강진 맛집 육성사업에 전력한다. 이에 단품요리를 취급하는 음식점을 대상으로 맛집 컨설팅 참여 업소를 오는 15일까지 모집 중에 있으며, 강진군청 관광과에서 신청을 받고 있다.

강진 맛집 육성사업은 음식 맛, 상차림, 위생 환경, 친절 서비스 등 전반에 대해 업소별로 문제점을 사전진단해 파악한다. 또한 맞춤형 심화 코칭으로 음식전문가 컨설팅을 통해 음식점의 수준을 한 단계 끌어올려 맛, 서비스의 개선으로 경쟁력을 제고해 지역 상권을 활성화하고자 추진된다.

강진 맛집으로 지정되면 맛집 지정증 및 표지판이 교부되고 입식식탁 설치, 주방시설개선사업 등 다양한 보조사업의 우선 대상자로 선정된다. 또한 군 홈페이지 해당 업소를 게재하고 맛지도 홍보 등 다양한 특전이 있으며 소비자가 암행평가단 운영 및 지속적인 사후관리를 실시해 맛 집으로 유지될 수 있도록 철저히 관리한다.

이승욱 군수는 “강진에 가면 한 정식만 뿐만 아니라 다양한 단품 요리도 있다는 사실을 방문객들이 알 수 있도록 적극 홍보하겠다. 강진 음식점들이 한층 업그레이드돼 문명성을 이루면 지역경제도 살아날 수 있다”며 “맛집 육성을 통해 체류형 관광지 개발이 성공적으로 정착될 수 있도록 최선을 다해 줄 것”을 당부했다.

강진=김영일 기자

보이는 것이 전부 아닙니다!

옳은 정보를 구분하는 현명한 시민, 미디어 리터러시에서 시작합니다.

