

‘여름철 대표 간식’ 해남고구마, 인기

이달말부터 수확 시작...밤고구마 품종 진솔미

맛 부드럽고 당도 높아...면역력 높여줘 매진 행렬

코로나로 지친 몸과 마음, 면역력을 쑥쑥 키워주는 여름철 대표 간식 해남고구마가 돌아왔다.

7월말부터 수확을 시작한 햇고구마는 밤고구마 품종인 진솔미로 일반 고구마보다 2달가량 일찍 선보이고 있다.

진솔미는 2016년 국내 육종된 밤고구마 품종으로 맛이 부드럽고, 당도 또한 꺾고구마 못지않게 높아 여름철 소비자 입맛을 사로잡고 있다.

특히 면역력을 높여주는 대표 농산물로 코로나19 확산이후 올해 상반기 고구마 보관물량이 조기에

매진될 정도로 인기 상승가를 달렸다.

해남군은 신세계백화점 강진점을 시작으로 광주점, 대구점 등에서 오는 8월 13일까지 해남농특산물 직거래 행사를 실시해 햇고구마를 비롯해 미니밤호박, 보리쌀, 참기름 등 청정 해남에서 생산한 20여종의 농특산물을 판매하고 있다.

특히 대구신세계백화점에서는 8월 7일부터 13일까지 특별전을 가질 예정으로 코로나로 지친 대구 시민들에게 평결해남의 건강한 맛과 따뜻한 마음을 전달할 계획이



다. 갓 수확한 햇고구마를 비롯해 특관전에서 판매 농특산물은 해남군에서 운영 하는 해남미소(www.hnmiso.com) 온라인 쇼핑몰에서도 구입할 수 있다.

해남은 600여 농가, 1,914ha 재배면적에서 연간 2만 7,000여톤의 고구마를 생산하는 전남 최대 고

구마 주산단지로 전국 재배면적의 10%를 차지하고 있다.

게르마늄이 다량 함유된 황토밭에서 해풍을 맞고 자란 해남고구마는 당도가 높고 식이섬유와 무기질 성분이 많으며, 지리적 표시 농산물 42호로 등록되어 품질을 인정받고 있다.

취재본부



완도군, 차광막 지원 등 고수온 피해 대비

수온 23℃부터 먹이량 50% 줄이기 등 어장 관리 당부

완도군은 여름철 고수온으로 인한 양식 수산물 피해 예방에 적극 나서고 있다.

기상청에 따르면 올해는 고수온 특보 기간이 길어질 것으로 전망되고 있어 각별한 주의가 필요하다.

한편 지난 2018년, 고수온의 영향으로 완도군의 어패류 양식 어가에 많은 피해가 발생했던 사례가 있다.

이에 군은 고수온으로 인한 수산물 피해를 최소화할 있도록 양식 어가를 대상으로 어장 관리 요령 홍보 등 예방 태세에 돌입했다.

특히 수온 23℃부터 먹이량을 50% 줄이고, 수온 25℃ 이상부터는 금식할 수 있도록 해줄 것을

당부하였다.

올해는 바다 수온이 작년보다 낮아 2~3℃(7월 현재) 낮은 편이지만, 선제적으로 대응하기 위해 9개 어촌계, 137어가에 1,226개의 차광막을 7월 말까지 지원할 계획이다.

차광막을 설치함으로써 자외선 조사량을 낮춰 산란 지면에 도움을 주며, 생체 스트레스를 완화시켜 피해를 줄일 수 있는 효과가 있다.

완도군 관계자는 “고수온 피해를 막기 위해서 행정에서도 최선을 다 할 것이며, 어가에서도 그에 따른 사육 관리에 신경써 줄 것을 부탁드린다.”고 말했다.

완도=김광수 기자

장흥군, 여름 휴가철 임도 정비

이용객 편의제공·산림재해 방지 위해

장흥군은 여름 휴가철을 맞아 숲을 찾는 이용객들을 위해 본격적인 임도 정비에 나섰다 밝혔다.

군은 휴가철 계곡 나들이, 숲길 걷기, 산악자전거, 숲 트레킹 등 임도 이용이 증가할 것으로 예상됨에 따라 임도 풀베기와 배수로 정비하고 있다.

장흥군은 사회적 거리두기 범국민 동참과 일상에 지친 심신피로 회복을 위해 인파의 밀집, 밀폐, 밀접도가 비교적 낮은 지역 명산 등 숲(산림)에서 휴가 보내기를 권

하고 있다.

이에 따라 121노선 169km에 달하는 임도를 7월 말부터 시작하여 약 40일에 걸쳐 교통지장목 제거, 풀베기, 토사 유실로 인한 배수로 정비 등을 실시하고 있다.

산림관리기반시설인 임도는 산사태, 산불 등 산림재해방지와 효율적인 산림경영에 도움을 주어 임업인 소득향상은 물론 농·산촌 마을을 연결하는 주민 편의시설로 산림휴양과 치유공간을 제공함으로써 국민건강보존증진에 중요한 역할을 하고 있다.

진도군, 농어촌 민박에 소방안전시설 지원

전기·가스 안전시설 등 개소당 100만원씩...7월 31일까지 신청

진도군이 농어촌 민박 1개소 당 최대 100만원씩 소방 안전 시설비를 지원한다고 28일 밝혔다.

군은 총 2,000만원의 예산을 투입, 농어촌 민박 안전관리 강화 기준에 따라 농어촌민박 업소를 대상으로 전기·가스 등 안전시설 예산을 지원할 예정이다.

이번에 농어촌정비법 개정에 따라 전기와 가스 안전점검 확인서 제출이 의무화됨에 따라 관련 시

설 설치비를 지원한다.

신청 기간은 오는 7월 31일까지 읍·면사무소에 신청하면 된다.

지원 범위는 소화기, 일산화탄소경보기, 가스누설경보기, 단독경보형 감지기, 휴대용 비상조명등, 피난 유도 표지 등 소방안전시설과 전기·가스 안전점검 비용이다.

진도=조상용 기자

‘전국 제일 쌀귀리 생산지’ 강진군

쌀귀리 국수 등 다양한 가공 개발

맛 좋은 건강 웰빙식품

강진군에서는 세계 10대 슈퍼푸드 ‘귀리’를 활용한 국수 개발에 역량을 집중하고 있다.

관내 식당에서 생면을 생산하고 용역수행을 통해 공장에서 건면과 생면을 생산할 계획이다.

귀리 함량을 다양하게 실험하고 있으며 슈퍼푸드 귀리의 영양과 고소한 맛이 어우러진 가장 우수한 국수를 만든다는 목표다.

국수는 반죽시 글루텐(곡류에 들어 있는 불용성단백질) 성분이 많이 첨가될수록 반죽의 찰기가 더해지고 식감이 배가된다.

하지만 귀리에는 글루텐 성분이 낮아 국수와 같은 가공식품 개발에 어려움이 있다. 이에 따라 군은 볶음 쌀귀리 분말, 생쌀귀리 분말을 첨가하는 등 다양한 시도를 하고 있다.

쌀귀리국수 개발은 생산자에게는 공급처를, 소비자에게는 웰빙 건강식품을 만날 기회를 제공할 것으로 기대를 모으고 있다.

쌀귀리국수 시제품 개발 이후에는 시식회 개최를 통해 소비자 선호도를 파악하고, 제품생산 매뉴얼 정립으로 맛·식감·귀리 함량이 최적화된 제품을 생산할 예정이다.

귀리의 종류는 크게 갈귀리와 쌀귀리로 구분되는데, 강진군에서 생산되는 귀리는 100% 쌀귀리이다.

대부분 수입귀리는 ‘갈귀리’로 별도 도정이 필요하고 거친 식감을 가지지만, 쌀귀리는 별도 도정을 거칠 필요도 없고 식감이 부드럽다.

갈귀리에 비해 경쟁력을 갖춘 강진군 쌀귀리는 부드럽고 식감이 좋아 맛 좋은 건강 웰빙식품으로 입소문을 타고 있다.

군은 대표적 서민 음식 국수부터 아침식사 대용 전식, 떡 등 쌀귀리를 활용한 다양한 가공식품을 개발해 귀리 소비를 촉진시키고 전국 최고의 쌀귀리 생산지로서 강진군의 경쟁력을 높



식혜



떡



국수

여간다는 계획이다.

이승욱 강진군수는 “쌀귀리는 1차산업(농수산업), 2차산업(제조업), 3차산업(서비스업)으로 이어지는 6차산업 대표 소득 창출 품목으로 부가가치 창출의 원동력이 될 가능성이 무궁무진하다”라며 “전국 쌀귀리의 대부분이 생산되고 있는 강진군에서 쌀귀리를 활용한 가공식품 개발에 힘써 농가소득이 증대될 수 있도록 최선을 다하겠다.”고 말했다.

한편, 강진군 10대 농식품이기도 한 쌀귀리는 추위를 견디는 힘이 약해 깨끗한 자연환경과 풍부한 일조량 등 자연환경을 갖추고 있는 강진군이 쌀귀리 생육의 최적지로 평가받는 다.

강진군 쌀귀리는 다년간 실험을 거쳐 경험을 축적해 전국 최고의 품질 및 생산량을 자랑하고 있다.

강진=김영일 기자



함평천지농특산품

건강과 행복이 가득한 함평천지 농특산품을 만나보세요.

함평 로컬푸드 직매장 Tel 061-324-8331







