

무안군, 맛집 육성 컨설팅 평가회 개최



무안군은 지난 5일 농산물종합 가공지원센터에서 군 관계자, 요식 업체 대표, 언론인 등 24명이 참석한 가운데 무안맛집 육성 컨설팅 평가회를 가졌다.

이번 컨설팅은 지난 5월 15일부터 7월 말까지 관내 음식점 5개소

를 대상으로 메뉴개발, 경영기법, 홍보마케팅, 위생 등 식당 운영 전반에 대해 외식 컨설팅 전문가가 현장을 방문하여 지도하는 방식으로 진행되었다.

컨설팅에 참가한 음식점은 물맞 이산장(무안읍), 무안식당(무안

읍), 승달가든(무안읍), 무안명가 횟집(망운면), 하늘꿈식탁(일로읍)이다.

이날 평가회에서는 낙지, 한우, 양파 등 지역 특산물을 활용해 개발된 요리 19종을 선보였으며, 이 요리들은 각 음식점 메뉴로 상품화 될 예정이다.

컨설팅에서 전수된 메뉴는 차돌 박이 영양전골, 장어조림, 한우국밥, 낙지무침, 해물 순두부 등으로 음식의 맛을 살릴 수 있는 육수와 소스 중심으로 맛을 개선 하였으며, 향후 무안의 대표 음식으로 자리매김하여 지역경제 활성화에 기

여할 것으로 기대된다.

김산 군수는 “우리 군을 찾는 관객들이 안심하도록 각 음식점에서 코로나19 방역수칙을 철저히 준수하는 것이 무엇보다 중요하다”면서, “무안의 맛을 전국에 알릴 수 있는 우수한 맛집을 육성할 계획이다”고 말했다.

한편, 무안군은 이번 평가회 이후에도 레시피 보완지도와 관내 외식업체 경영마인드 교육 실시 등 음식점의 경쟁력을 향상시키기 위한 활동을 지속적으로 추진해 나갈 예정이다.

무안=이기성 기자

함평경찰, ‘군부대 장병’ 대상 교통안전교육 호응

무안소재 대대 장병 100명

함평경찰서(서장 박종열)는 지난 6일 무안소재 군부대를 방문하여 대대장병 100명 대상으로 최근 발생한 교통사망사고 사례 위주의 교통안전교육을 실시하였다.

이날 교육은 정보보안과 협업으로 생활안전교통과 여성청소년계의 ‘성폭력’과 수사과의 ‘폭행’ 등에 관한 교육과 함께 장병들의 궁금증을 해소하기 위한 질문에 응답하는 시간도 가졌다.

교육시간을 함께한 부대장은 “음주운전의 위험성에 대해 다시 한번 경각심을 가질수 있는 계기가 됐다며 장병들의 교통사고 예



방을 위해 스스로 적극 동참할 것을 약속했다.

류시범 교통관리계장은 “개인 차량으로 출퇴근하는 군 간부 및 사병들의 높은 관심속에 음주운전 단속기준과 강화된 처벌내용

및 음주운전으로 인한 교통사고 시 피해사례에 대해 중점 홍보 실시하고 장병들이 음주운전을 절대 하지 않겠다. 다짐하는 계기가 되었음 좋겠다”고 말했다.

함평=김평준 기자

영광군, ‘산업단지 복합문화센터 건립’ 공모사업 선정 쾌거



영광군은 산업통상자원부가 지원하고 한국산업단지공단에서 주

관하는 ‘산업단지 복합문화센터’ 공모사업에 대마전기자동차산업 단지가 선정됐다고 지난 8월 5일 밝혔다.

이에 따라 영광군은 이번 공모 사업 선정으로 국비 28억 원, 도비 3억 6천만 원을 지원 받을 수 있게 됐다.

영광=서희권 기자

복합문화센터는 대마전기자동차산업단지 지원시설 부지에 지상 2층 연면적 1,220㎡ 규모로 건립될 예정이며 총사업비 40억 원(국비 28억 원, 지방비 12억 원)을 투입 2021년 착공하여 2022년 준공할 계획이다.

또한, 서산동 시화골목은 지난해 4월 한국관광공사는 지역별로 균형 있는 관광 발전을 위해 인기 관광지로 성장할 가능성이 있는 곳을 강소형 임대관광지로 선정해 체계적인 마케팅으로 유망 관광지로 육성하는 사업을 추진 중이다.

서산동 시화골목은 지난해 4월 한국관광공사는 지역별로 균형 있는 관광 발전을 위해 인기 관광지로 성장할 가능성이 있는 곳을 강소형 임대관광지로 선정해 체계적인 마케팅으로 유망 관광지로 육성하는 사업을 추진 중이다.

서산동 시화골목은 지난해 4월 한국관광공사는 지역별로 균형 있는 관광 발전을 위해 인기 관광지로 성장할 가능성이 있는 곳을 강소형 임대관광지로 선정해 체계적인 마케팅으로 유망 관광지로 육성하는 사업을 추진 중이다.

목포=박정수 기자

클레오파트라가 사랑한 과일 ‘무화과’의 계절이 왔다

영암군, 공격적 마케팅 통해 명품 무화과 홍보

영암군의 명품 과일, 무화과가 본격적으로 전국의 소비자들에게 다가가고 있다.

지중해가 원산지인 무화과는 고대 이집트 여왕 클레오파트라가 즐겨 먹었다고 한다. 무화과는 다른 과일과 달리 숙성과 저장이 힘들어 되도록 빨리 판매하고 먹어야 한다. 이런 이유로 제철인 8월에서 11월까지만 생과를 맛볼 수 있고 많은 부분이 짧, 말랭이, 샐러드, 베이컨 말이구이, 티르트, 케이크 등 다방면으로 활용된다.

무화과(無花果)는 ‘꽃이 없는 열매’란 뜻으로 꽃은 과일 안에 감춰져 있어 ‘신비의 과일’로도 불린다. 성경에서도 등장하는 무화과는 풍요로움이라는 꽃말을 가지고 있고, 사람을 영리하게 해줄 것 같아서 이브가 따먹고 아담에게도 주었다고 구절이 창세기에 있을 정도로 인류와 오랫동안 함께한 과일이다.

뽕나무과에 속하는 무화과는 농약 없이도 기를 수 있어 무공해 식품으로 인기가 높고 함유된 폴리페놀 등 여러 가지 성분으로 건강에도 많은 도움이 되는 것으로 유명하다.

우선 무화과에는 섭유질이 풍부하게 들어있고 식이섬유인 팩틴이라는 성분이 많이 들어 있어서 대장운동을 촉진시켜 변비를 개선하는 데 도움이 되고, 단백질을 분해하는 효소인 피신, 리파아제, 아밀리아제 등의 성분이 많아 소화를 촉진시킨다.

특히 항산화 효과가 뛰어난 여러 종류의 폴리페놀 성분은 혈액 속의 콜레스테롤을 낮추어 피를 맑게 하는 정화작용을 통해 노화를 방지하고 다양한 질병을 예방 할 뿐만 아니라 몸속으로 콜레스테롤이 흡수되는 것을 억제하고 중성지방을 없애주는데 효과가 있어 다이어트 효과도 높다고 알려져 있다. 또한 에스트로겐이라는 여성호르몬 분비를 증가시키는 보론이 풍부하게 들어 있어 갱년기 여성에 좋다고 알려져 있다.

이렇게 맛도 좋고 건강에도 뛰어난 효능을 가진 무화과의 최대 생산지는 국립공원 월출산으로

유명한 전라남도의 영암군이다.

영암=조대호 기자



영암군 삼호읍을 중심으로 430ha 면적에서 재배되고 전국 생산량의 약 60%를 생산할 정도로 영암군에서는 보편화 되어 있다.

50여년 전 삼호농협 조합장이었던 박부길씨가 따뜻한 기후, 해풍과 일조량이 풍부한 영암군 삼호읍이 무화과 원산지인 지중해 기후와 비슷해 무화과 최적 재배지로 판단하고 터키에서 묘목을 이식해와 영암군과 삼호읍 농민들과 협심해 여러 차례 개량을 거쳐 전국 최초 대규모 재배지, 최고 기술력을 가진 최대 생산지라는 현재의 영암 무화과의 명성을 쌓았다.

이렇게 최적지에서 자란 영암 무화과는 최고 20브릭스의 당도를 자랑할 정도로 맛과 영양을 자랑한다. 이 지역 주민들은 무화과 말랭이 고추 무침, 무화과 인절미, 무화과 연육 삼겹살 등 의 무화과 음식을 즐기고 있다.

과거에 비해 무화과가 국민들에게 많이 알려졌지만 다른 여름 과일에 비하면 인지도가 낮은 편이다. 이에 군은 더욱 공격적인 마케팅을 통하여 군의 명품무화과를 더욱 널리 알린다는 방침이다.

영암군 관계자는 “무화과의 맛과 상품성이 비하면 국민들에게 인지도가 낮은 문제를 개선하기 위해 8월에만 2편의 무화과 특집방송을 제작하여 방영할 계획이다.”며 무화과를 접해보지 못한 소비자들을 만나기 위해 “8월 7일부터 8월 13일까지 롯데백화점 부산 광복점 지하1층 식품점에서 무화과 특판행사를 시작으로 8월 중 제주도, 서울 조계사, 부산 메가마트, 수도권 하나로마트 6개 점포에서 무화과 특판행사를 진행할 예정”이라 언급하며, 무화과가 여름 대표 과일이라는 명성을 쌓을 수 있도록 최선을 다하겠다고 다짐했다.

영암=조대호 기자

코로나19 극복
대숲맑은 담양
공동브랜드

함께해요!

대숲맑은 생태도시 담양의 청정자연에서
따뜻하고 성실한 농부의 손길로 수확한
건강한 우리 농산물과 함께
코로나19의 빠른 극복을 기원합니다.

