



# 강진맛집 발굴 육성사업 '순항'

### 2018~2020 상반기 지정업소(17개소) 간담회 성공적 운영 영업주 강사 초청 사례 중심 교육

강진군은 지난 22일 '2018~2020 강진맛집 지정업소(17개소)'에 대해 역량강화 교육 및 간담회를 개최했다. 이번 교육은 강진맛집 지정업소의 경쟁력 강화를 목적으로 음식점 운영 성공담 및 실패담, 영업주 자세, 서비스, 영업전략 등 음식점을 성공적으로 운영하고 있는 영업주를 강사로 초청해 사례중심 교육을 실시했다. 교육 후에는 강진맛집 활성화 방안에 대해 영업주들과 자유로운 의견을 나눴다. 강진맛집 육성사업은 민선7기 공약 사업으로 2018년부터 2022년까지 맛집 50개소를 육성하는 사업이다. 전문가가 음식점을 방문해 음식 맛, 상차림, 위생환경, 친절서비스 등 전반에 대해 업소별로 문제점을 파악하고 맞

춤형 심화 코칭을 진행한다. 음식점의 수준을 한 단계 끌어올려 맛, 서비스 개선으로 경쟁력을 제고하고 소득 창출과 지역상권의 활성화를 추진하고 있다. 이 사업은 2018년부터 시작돼 올해 하반기 3년째(4회차)를 맞이하고 있으며 2018년에 강진만갯벌탕(강진읍), 옥이생선구이(강진읍), 수인관(병영면), 마실(강진읍) 4개소를 맛집으로 지정했다. 2차년도인 2019년에는 병영서가네(병영면), 모란추어탕(강진읍), 멧진만남(마량면), 우아민물나라(성전면), 토담추어탕(강진읍), 정가네(군동면), 대지식당(칠량면) 7개소를 맛집으로 지정했다. 2020년 상반기에는 황금들식육식

당(작천면), 저두맛집(이하 강진읍), 큰샘골, 전주콩나물국밥, 강진흑염소, 궁전완우촌 6개소를 맛집으로 지정해 총 17개소가 현재 영업 중이다. 2020년 하반기 4회차 컨설팅에는 8개소가 컨설팅에 참여하고 있다. 으뜸식당(장어볶음), 강진착한한우명품관(애호박찌개), 산재골(가정식백반), 조경희아구찜(닭곰탕), 착한돼지(애호박찌개), 오투기식당(정국장쌈밥), 황칠품은 닭(황칠촌닭코스 요리), 무지개식당(돼지불고기)이 참여하고 있다. 강진맛집으로 지정되면 맛집 지정증 교부 및 표지판이 부착되고 입식식탁 설치 지원, 주방시설 개선사업 등 다양한 보조사업의 우선 대상자로 선정된다. 또한 군 홈페이지에 업소를 게재, 맛지도 및 블로그 제작 홍보 등 다양한 특전이 있으며 소비자 만족도 평가 운영 및 지속적인 사후관리를 실시해 맛집으로 유지될 수 있도록 철저히 관리된다. 강진=김영일기자

# 장흥군, 목공예기능인양성교육 생활목공 초급반 운영

### 목공체험지도사 3급 과정 이틀간 실습·시험 진행

장흥군은 전국 지자체 최초로 목재문화진흥회에서 지정된 목재교육센터 '장흥 지역교육원'에서 목공체험지도사 3급 교육과정을 개설하여 운영한다고 밝혔다. 목공체험지도사 3급 교육과정은 10월 26~27일 이틀간 목재산업지원센

터 3층 교육장에서 진행된다. 이번 교육은 다양한 목적의 목공체험 교육프로그램을 설계하고 진행할 수 있는, 일정 수준의 목공기술과 교육역량을 겸비한 강사를 양성, 자격증을 부여하는 과정이다. 목공체험을 지도하고자 하는 교사, 목재·산림관련 종사자들의 관심이 높은 교육과정이다. 목공 수공구와 소형전동공구를 사용한 목공체험프로그램 설계와 지도

방법에 대한 일반 이론과 실습과정으로 구성돼 있다. 2일간의 교육과정 중 실습과 시험을 진행하여 목재문화진흥회에서 발급하는 목공체험지도사 3급 자격증을 부여받게 된다. 장흥군은 생활목공 초급 주말반(토, 일)과 평일반(월, 수, 금) 총 20명의 교육생을 모집하여 목공예기능인양성교육을 운영하고 있다. 기동취재본부

# 완도 수산가공품, 바다 건너 제주 입맛 사로잡았다

### 완도산 전복·김으로 전복김밥 만드는 '제주 김만복'과 연계 추진



완도군은 지난 10월 23일부터 25일까지 3일간 제주도에서 조미김, 김밥 김, 전복 장조림 등 수산 가공품 홍보·판촉전을 개최했다. 이번 홍보·판촉전은 코로나19 위기 극복 및 완도 수산 가공품 국내 유통 판로 확대를 위해 기획되었다. 3일 동안 제주시 오라동에 소재한 '제주 김만복' 본점에서 김밥 구매 고객을 대상으로 완도 수산 가공품 무료 시식 및 증정 행사를 진행해 호응을 얻었다.

제주 김만복은 전복 김밥으로 SNS를 뜨겁게 달구며 연간 1,500만 명의 관광객 중 10% 이상이 방문할 정도로 인기를 끌고 있다. 김만복의 대표 메뉴인 전복 김밥은 전복의 내장으로 밀간을 하고 살을 잘게 잘라 밥과 함께 볶은 다음 고소한 참기름을 살짝 묻힌 김에 두툼한 달걀과 밥을 올려 내놓아 나게 만든 것이 특징이다. 김밥의 주재료인 전복과 김은 완도산으로 완도군 농공단지에서 소재

한 김 수출 기업인 흥일식품(대표 김도환)은 작년부터 김밥 김을 제주 김만복 김밥에 단독 납품하고 있다. 특히 완도군 노화읍 냇도에서 생산되는 맛과 품질이 우수한 김만 제공하고 있어 김밥의 품질을 더욱 높여주고 있다. 완도 전복은 청정바다에서 나는 다시마와 미역을 먹고 자라 각종 비타민과 철분, 칼슘, 칼륨, 단백질 등이 풍부해서 영양식으로 전복만 한 게 없다. 한편 제주 김만복은 2015년 오픈한 이후 현재 제주 4개, 서울 2개의 매장을 운영 중이다. 제주 김만복의 이반석 대표는 "대한민국에서 가장 신선하고 안전한 완도산 수산물을 활용한 김밥뿐만 아니라 피자, 국수, 튀김 등 메뉴 개발 및 시판에도 매진하고 있다."면서 "앞으로도 완도군과 긴밀한 협력관계를 구축하며 상생하도록 노력하겠다."고 말했다. 완도=김광수기자

# 땅끝 해남 '흑석산 치유의 숲' 완공

### 치유센터·숲길 등 조성... 내달 25일까지 프로그램 시범 운영



해남군은 지역의 대표적 휴양림 '흑석산 치유의 숲'이 착공 4년만에 조성을 완료했다고 26일 밝혔다. 계곡면 흑석산 자연휴양림 인근 50ha에 조성된 치유의 숲은 180㎡의 치유센터와 치유 프로그램실, 치유숲길, 치유정원 등이 들어섰다. 치유센터는 이용객의 신체 상태를 측정하는 등 이용객들의 편의 공간으로 이용되며, 각종 산림치유 프로그램을 운영할 예정이다. 특히 치유의 숲은 음이온 발생량이

많은 참나무 군락지를 중심으로 740㎡의 무장애 데크 길과 350㎡ 흑(黑)돌길이 조성돼 휴양객들이 피톤치드 가득한 숲길을 걸으며 치유할 수 있도록 하고 있다. 치유숲 조성으로 연간 3만 여명이 찾는 흑석산 자연휴양림을 비롯해 유아숲 체험원과 함께 치유와 산림교육을 융합한 산림 복합단지를 이룸으로써 해남의 대표적인 산림휴양시설로 자리매김할 것으로 기대되고 있다. 흑석산 치유의 숲은 시설물을 최소

화 하고 주변과 조화를 이룬 경관 조성으로 제5회 전남도 친환경디자인 최우수상을 수상하기도 했다. 내년 개장을 목표로 운영 조례 제정과 홈페이지 구축 등 제반 준비에 박차를 가하고 있다. 치유의 숲은 지난 5월 준공 이후 코로나 확산 우려로 정식 개장이 미뤄져 오고 있으나 사회적 거리두기 단계를 완화됨에 따라 26일부터 11월 25일까지 산림치유프로그램을 시범운영한다. 산림치유프로그램은 숲 속에서 나무와 소리, 바람 등을 느끼며 명상에서부터 오감만족 산책, 노르딕워킹, 아로마테라피, 다도, 심양보물 수면 등의 체험 활동을 운영할 예정이다. 치유프로그램 참여는 11월 24일까지 해남군 산림복지과로 전화 또는 방문 예약을 하면 된다. 시범운영 기간에는 매일 오전과 오후 2차례 10여 명씩 산림치유지도사가 이끄는 프로그램을 체험할 수 있다. 가족단위는 물론 직장인, 노년층 등 기초체력 증진 및 스트레스 회복이 필요한 누구나 참여할 수 있다. 시범운영 기간의 체험료는 무료이다. 기동취재본부

# 책과 함께 즐기로운 거리두기

코로나19로 우리의 일상이 잠시 멈췄습니다.  
'책과 함께 사회적 거리두기'의 실천으로  
코로나19 극복에 동참해 주세요.





