

# 화순군, 우수 농수특산물 도지사 품질인증 모집

### 오는 22일까지 거주지 읍·행정복지센터 산업팀 접수 작년 기준 16개 업체 46개 제품 도지사 품질인증 획득

화순군이 오는 22일까지 전남도지사 품질인증제에 참여할 지역 우수 농수특산물·가공식품을 모집한다.  
도지사 품질인증제는 전남에서 생산된 우수 농수특산물과 가공식품을 엄격한 심사를 거쳐

품질을 인증하는 제도다.  
인증 제품은 남도장터, 백화점, 대형마트, 홈쇼핑 등에 판매되며, 지역경제 활성화와 농어민 소득 증대에 기여한다.  
신청 대상은 지역 거주 농어업인, 생산자단

체, 농수특산물 제조업체로 신규 인증을 희망하는 업체나 인증 기간이 만료된 기존 업체다.  
오는 22일까지 거주지 읍·면 행정복지센터 산업팀에 접수하면 된다.  
품질인증 제품에 선정되면 ▲전남도 통합상표 3년간 사용 ▲자가 품질 검사비·제품 디자인 제작비 지원 ▲전남도 농수특산물 온라인 쇼핑몰인 남도장터 우선 입점 기회 등 특전이 제공된다.  
화순군 관계자는 “소비자의 신뢰를 바탕으로

한 도지사품질인증제품 발굴로 언택트 시대 우리군 농수특산물 식품산업의 경쟁력을 높이도록 최선을 다하겠다”며 “경쟁력 있는 업체들의 많은 관심과 참여를 바란다”고 말했다.  
화순군은 지난해 12월 말 기준, 16개 업체의 46개 제품이 도지사 품질인증을 획득, 소비자 만족도와 품질관리 등에 노력하고 있다.  
화순=박순철기자



## 나주시, 배꽃 만개 목전 저온·병해충 대응 만전

전국 최대 배 주산지인 나주시가 배꽃 개화기를 맞은 과원 저온 피해 예방과 적기 인공수분, 병해충 관리에 철저를 기해줄 것을 농가에 당부했다.  
나주시는 지난 6일 정찬균 나주시장 권한대행이 금천면 월산·오강리 소재 배 과수원 현장을 찾아 배꽃 개 및 저온·서리 대응 상황을 점검했다고 8일 밝혔다.  
시 농업기술센터에 따르면 올해 배꽃 만개는 작년과 비교해 일주일가량 지연된 이번 주 9일~11일 사이로 예상된다.

개화가 저온피해는 영하 온도에서 발생한다. 배꽃 만개 시기 ·1.7도(°C)환경에 30여분이 노출되면 꽃 시방이 겹게 변하면서 고사한다. 열매가 맺어도 기형과, 생리장해가 발생해 상품성이 현저히 떨어지게 된다.  
저온 피해 예방법으로는 ‘열풍 방상팬’과 같은 과원 온도를 조절하는 기기 활용 또는 톱밥·액화·고형연료 등을 활용한 연소법이 있다.  
권 권한대행은 “열풍방상팬은 예방 효과는 좋지만 고가의 설치비 부담으로 실제 사용 농가가 매우 미비한 수준”이라며 “반복되는 저온 피해 예방을 위해 더 많은 과수농가에 열풍 시설이 보급될 수 있도록 지원 확대를 검토하겠다”고 말했다.

배 농사의 안정적인 결실을 위해서는 저온 피해 예방뿐만 아니라 적기 인공수분도 중요하다. 농가에서는 안전한 인공 수분용 꽃가루와 석송자를 사전 충분히 준비하고 적정 착과를 위한 인공수분 횟수를 알맞게 조정해야 한다.  
알술 수정 작업은 개화 당일부터 약 3일 이내로 아침이슬이 마른 오전 10시부터 오후 3시까지가 적정 시간대다.  
인공 수분 이후 2시간 이내 비가 올 경우 다시 작업해야 한다.

배꽃 화분의 발아율에 따라 증량제(석송자) 희석 배율을 조절해야 하며 화분 발아와 화분관 신장은 온도 조건에 크게 좌우되는 만큼 저온 및 고온(15~35도 사이) 때는 피하는 것이 좋다.  
개화가 고온 건조 날씨에서는 알술머리 수정 능력이 저하됨으로 관수시설을 활용한 지표면 살수를 통해 알술의 수정가능 기간을 연장해야 한다.  
단 꽃에 물이 닿게 되면 꽃가루 부착능력이 나빠지거나 화분이 소실될 수 있으므로 살수 작업은 반드시 수관 하부로 해야 한다.  
기동취재본부



은어튀김



석곡흑돼지 석쇠구이



능이 닭백숙



토란탕

## ‘곡성 5미(味)’, 식도락객 봄 입맛 유혹

1미 참깨매운탕&은어튀김·2미 석곡흑돼지 석쇠구이·3미 능이 닭곰탕&능이 닭백숙·4미 토란탕·5미 깨비정식

곡성군이 지역 대표 먹거리를 ‘곡성 5미(味)’로 선정하고 관광자원화하기로 했다고 밝혔다.

곡성군은 5미 선정을 위해 주민 등을 대상으로 온오프라인 설문조사를 실시하는 등 여론을 수렴했다. 또한 전라남도 음식명인, 식품명장 등 전문가가 참여한 곡성5미(味) 선정위원회를 개최하는 등 다양한 방식과 폭넓은 조사를 통해 ‘곡성5미(味)’를 최종 선정했다.

### ▲곡성 1미 ‘참깨매운탕과 은어튀김’

곡성 5미(味) 중 1미는 ‘참깨매운탕과 은어튀김’이다. 참깨매운탕과 은어튀김은 섬진강 중류에 자리잡은 지역답게 곡성에서는 오래전부터 즐겨먹던 향토 음식이다. 참깨매운탕은 꽃게탕보다 진하고 구수한 국물이 일품이다. 겨울과 봄에는 시래기, 여름과 가을에는 우거지를 듬뿍 넣고 끓여내는데 참깨 특유의 단맛이 시래기와 우거지를 만나 더욱 깊은 향과 미감을 만들어 낸다.

참깨매운탕만으로 헛헛하다면 은어튀김을 함께 곁들이면 좋다. 싱싱한 은어에 반죽을 입혀 통으로 튀겨내는데 일본식 텐동과 달리 느끼하지 않아서 많이 먹어도 물리지 않는다. 은어 특유의 부드러운 살결이 담백하게 입안을 채운다. 푸릇한 섬진강의 향기가 느껴진다.

### ▲곡성 2미 ‘석곡흑돼지 석쇠구이’

2미에는 ‘석곡흑돼지 석쇠구이’가 선정됐다. 석곡흑돼지 석쇠구이는 곡성 토종 흑돼지에 매콤한 양념을 바른 후 석쇠에 올려 숯불에 구워내는 방식으로 식탁에 오른다. 1973년 호남 고속도로가 뚝리기 전까지 여수와 순천 일대를 지나는 사람들 사이에서는 제주 흑돼지보다 석곡 흑돼지가 더 유명했다. 버스 기사나 버스를 기다리는 승객들로 흑돼지 구이집은 항상 인산인해였다고 한다. 석곡 터미널을 잠시 경유하는 버스의 승객들은 좌석에 앉아 맡은 석곡흑돼지의 향을 기억하고 흑돼지 구이를 즐기기 위해 나중에 따로 석곡면을 찾기도 했다.

임보 시인은 <순천관>이라는 시를 통해 석곡흑돼지 석쇠구이를 맛깔나게 표현한 바 있다.  
토종 돼지를 잡아 매콤한 고추장 양념을 해서/ 석쇠에 올려 숯불에 지글지글 구운 음식인데/ 그 냄새가 얼마나 화를 풍하게 했는지/ 그 집 앞을 그냥 지나치기 쉽지 않았다. (임보, ‘순천관’ 中)

지금도 곡성군 석곡면에는 5~6개의 흑돼지 석쇠구이 전문음식점이 주민과 식도락객의 마음을 훔치고 있다. 팽팽한 흑돼지 고기가 쫄득하게 치어에 박히는 식감이 일품이다. 조미료가 아닌 진짜 숯불 향이 주는 고소

함은 그 자체로 힐링이다.

### ▲곡성 3미 ‘능이 닭곰탕과 능이 닭백숙’

3미는 ‘능이 닭곰탕과 능이 닭백숙’이다. 옛말에 1능이, 2표고, 3송이라고 할 만큼 능이는 버섯 중에서도 맛과 향이 으뜸이다. 곡성군의 능이버섯은 섬진강의 습기와 분지 지형의 높은 기온 차로 향이 더욱 깊다. 인공재배가 되지 않아 건조된 능이 100g이 4~5만원에 달할 정도로 비싼 가격이지만 곡성 능이 닭곰탕과 닭백숙에는 아낌없이 듬뿍 들어가 있다. 향이 어찌나 진한지 닭은 손님이 능이가 주인공이다.

소금이 아닌 집 간장으로 국물의 간을 맞춰 능이 특유의 향과 맛이 더욱 잘 배어낸다. 겨울철 보양식으로 많이 알려져 있지만 곡성에서는 사시사철 즐겨 먹는다. 특히 고단백 저칼로리로 알려져 맑은 닭이 흐리는 한여름 보양식으로도 큰 인기를 끌고 있다.

### ▲곡성 4미 ‘토란탕’

4미는 ‘토란탕’이다. 곡성군은 우리나라 최대 토란 생산지로 전국 생산량의 70% 가량이 곡성토란이다. 타 지역에 비해 출하가 빠르는데 알맹이가 크고 단단해서 더욱 먹음직스럽다. 곡성 토란탕은 들깨가루가 듬뿍 들어가는 깨담에 가렷지 않고 무거운 느낌이 든다. 매끈거리는 토란을 입 안에 넣고 빙 돌리다가 깨물면 포슬포슬하게 으개지며 고소한 맛이 은은하게 느껴진다.

일찍이 허균은 “땅에서 나는 음식 중에 토란보다 맛있는 것은 없다.”라고 말했다. 건강에도 좋다. 섬유질이 많아 변비와 대장암 예



기업시민,  
함께 미래가 도다

# 거리두기에도 기업시민은 ‘함께’합니다

서로 거리를 두고  
각자의 자리를 지켜야만 하는 힘든 시간이지만  
**포스코그룹**은  
더 나은 내일을 위해 여러분과 ‘함께’합니다  
떨어져 있어도 마음만은 가깝게  
늘 ‘함께’하고 싶은 기업이 되겠습니다

※ 포스코그룹 임직원이 직접 모델로 참여해 촬영했습니다

- POSCO 포스코인터내셔널 포스코건설 포스코케미칼 포스코에너지 포스코ICT 포스코광판
- 포스코SPS 포스코엔텍 포스코O&M 포스코기술투자 포스코티미날 포스코A&C