

나주시, 푸드테크 연구지원센터 공모사업 최종 선정

‘푸드 업사이클링’ 분야 푸드테크 연구지원센터 구축 성과 2026년까지 105억원 투입...지속 가능한 신성장 동력 기대

나주시가 농림축산식품부 주관 ‘푸드테크 연구지원센터 구축 공모사업’에 최종 선정됐다고 26일 밝혔다.

나주시는 푸드테크 10대 핵심 기술 중 하나인 ‘푸드 업사이클링’ 분야에 선정됐으며 2026년까지 3년간 총 사업비 105억원이 투입될 전망이다.

푸드 업사이클링(Food Upcycling)이란 농·축산 및 식품 가공 부산물 등 상품 가치가 낮은 자원에 새로운 기술을 투입해 고부가가치의 제품을 만드는 과정을 일컫는다.

탄소중립과 기후변화에 대응하는 수단으로 선진국에서는 이미 활발하게 관련 산업이 육성되고 있으며 2032년 세계 시장규모가 110조 원으로 예상되는 식품 산업의 지속 가능한 신(新)성장 동력으로 기대되고 있는 분야다.

푸드테크 연구지원센터는 기업이 공동으로 활용할 수 있는 시설·장비를 갖추고 푸드테크 기업의 시제품 개발·기술 실증 등을 지원하게 된다.

푸드테크 연구지원센터 사업 예정부지는 나주 일반산업단지 일원(부지 3,417㎡)이며 지상 2층, 연면적 1,612㎡ 규모로 시제품 제작 및 실증을 위한 장비·설비 공간, 기업 입주 공간, 연구 분석실 등이 들어설 예정이다.

이번 공모 사업은 농림축산식품부가 지난 2022년 기존의 식품산업정책과를 푸드테크 정책과로 부서명을 변경하고 ‘푸드테크 산업 발전 방안’을 발표한 이후, 지자체를 대상으로 한 첫 푸드테크 관련 공모사업이어서 특히 의미가 크다.

나주시는 이번 공모를 위해 지난해 초 푸드테크 추진 TF팀을 구성하고 푸드 업사이클링 산업화 지원 사업을 적극 발굴해 왔다.

특히 지속적인 국고 건의와 함께 ‘산업화 발전방안 토론회’ 개최, ‘연구지원센터 구축 기본계획 수립 용역’ 추진, ‘푸드 업사이클링 생태계 구축 산·학·관·연 MOU 체결’ 등 많은 노력을 기울여 왔다.

또한 나주의 경우 푸드 업사이클링 원료가



풍부하고 식품산업 기반시설, (사)한국푸드테크협의회 등 산·관·학 기관과의 협력 인프라가 사전에 구축돼 있는 점도 영향을 받았다.

나주시는 연구지원센터를 중심으로 푸드 업사이클링 관련 국제 협력 과제 등 다양한 기술 실증 사업을 추진할 계획이며 향후 푸드테크 산업 클러스터의 핵심 거점이 될 것으로 기대하고 있다.

향후 연구지원센터 구축에 따라 2029년까지 고용 창출 280여 명, 사업화 매출 165억원, 부

가가치 260억원 등의 경제적 효과가 예상된다. 윤병태 시장은 “나주시가 미래 농식품 산업을 이끌어 갈 푸드테크산업의 첫발을 전국 최초로 뜨게 된 것을 매우 기쁘게 생각한다”면서 “나주시의 풍부한 농·축산물과 푸드 업사이클링 인프라를 활용해 나주시만의 차별화된 푸드테크 클러스터로 발전시켜 나가겠다”고 말했다.

나주=송준표기자

장성군 북하면, 산나물로 소득 ↑...산나물협의회 개최

장성군 북하면이 최근 백양사농협, 사회·농업인단체, 부녀회 관계자 30여 명이 참석한 가운데 ‘산나물협의회’를 열었다.

이번 회의에서 북하면은 산나물 재배로 농가 소득을 높이기로 뜻을 모았다. 지역 내 20개 마을에서 생산 중이거나 생산 가능한 나물들을 파악하는 한편, 마을 부녀회와 노인회를 중심으로 산나물 생산이 가능하도록 지도할 방침이다.

백양사농협은 농산물 순회 수거 차량을 이용해 마을별로 생산된 나물을 거둬들이어 판매한다. 주민자치위원회, 농업인후계자회, 청년회 등 단체들은 산나물 시범포를 조성해 도시민, 방문객을 대상으로 한 수확 체험 공간을 마련한다. 산나물을 소재로 한 소규모 마을축제도 준비한다.

오해림 북하면장은 “과거 많은 사람들이 선호했던 ‘백양사 산채백반’의 명성을 되찾기 위해 이번 협의회를 개최했다”며 “전담이 적고 임야가 많은 북하면의 특징을 감안한 산나물 재배 활성화가 지역 소득 증대에 큰 도움이 될 것”이라고 전망했다. 장성=김수권기자



구례군, ‘지속 가능한 삶을 위한 선비정신’ 열린강좌 개최

구례군은 지난 25일 섬진아트홀에서 ‘지속 가능한 삶을 위한 우리 시대 필요한 선비정신’을 주제로 열린 강좌를 개최하였다.

국립순천대학교 평생교육원 정종민 교수를 초빙하여 동양철학과 연계한 선인들의 실천적 삶과 현재를 살아가는 나와 이음 관계, 지역의 문화와 역사를 바르게 알고 누리는 자세 등을 중심으로 지속 가능한 건강한 사회를 지향하는 인문학적 접근 방안을 모색하는 시간을 마련했다.

이날 강연은 ▲ 구례의 화엄사, 사성암, 운조루 등 문화재가 가진 유형, 무형의 가치를 더한 스토리텔링 ▲ 매천 황현 선생, 동편제 시조 송흥록 선생의 삶을 재조명하며 빠르게 변화하는 스마트 시대의 편리함에 묻혀 우리가 잊고 사는 구례의 역사적 가치의 중요성을 되짚어보는 순으로 진행되었다.

또한, 지속 가능한 삶을 위해 우리가 지녀야 할 옛 선비들의 충, 효, 예 정신의 덕목을 강조하였으며, 아름다운 자연, 찬란한 문화유산을 소유한 구례가 문화와 예술, 선비정신을 배우고 더욱 발전해 나갈 수 있는 메시지를 전달하였다. 구례=박진호기자

담양군, 하이트진로와 함께하는 대나무 축제 홍보



참이슬 소주병에 ‘제23회 담양대나무축제’ 홍보 라벨 부착

담양군이 하이트진로와 힘을 합쳐 제23회 담양대나무축제 홍보에 적극 나선다.

담양군은 대나무 숲 정제방식의 하이트진로 대표 제품인 ‘참이슬’ 소주병에 대나무 축제 홍보라벨을 부착해 4월 말부터 시판을 시작해 충남권역과 광주·전남(여수, 순천, 목포, 담양)·전북에 약 450만 본을 유통할 계획이라고 밝혔다.

참이슬 소주병에 부착된 홍보라벨은 곳곳에 담양대나무축제를 알리는 역할을 톡톡히 할 것으로 보인다.

제23회 담양대나무축제는 오는 5월 11일부터 15일까지 5일간 죽녹원 일원 야외무대에서 열린다.

‘대술처럼, 초록처럼’을 슬로건으로 단순 관광 위주의 프로그램이 아닌 군민과 함께

준비하고 채워가며, 관광객이 직접 체험하고 즐기는 관람객 주도형 축제를 목표로 준비했다.

특히, 올해는 야간경관 사진 명소 조성과 함께 다양한 신규 콘텐츠와 이벤트로 오감을 만족시켜 관광객이 다시 찾는 체류형 관광도시 담양을 실현할 계획이다.

이병노 담양군수는 “담양대나무축제의 성공적인 개최를 위해 많은 분이 성심성의껏 도와주고 있다”라며 “도움 주신 분들의 기대에 부응할 수 있도록 안전하고 즐거운 축제를 만들겠다”라고 말했다.

담양=박종영기자

곡성군, 최고품질 쌀‘새청무’ 재배 기술 교육

이인영 박사 초빙, 현장 중심 교육

곡성군과 옥과농협은 지난 25일 옥과면행정복지센터 월파관에서 벼 재배 농업인 200여 명을 대상으로 지역 대표 쌀 브랜드화를 위한 새청무 쌀 품질향상 재배기술 교육을 추진했다.

이번 교육은 전라남도농업기술원에서 개발한 대표 품종인 ‘새청무’를 확대 보급하기 위한 ‘우리도 육성품종 최고품질 쌀 생산단지 시범사업’의 일환으로, 옥과농협의 적극적인 사업 참여

와 함께 ‘새청무’ 품종 육성에 기여한 이인 박사를 초빙, 현장 사례 중심의 교육을 실시하였다.

무엇보다 ‘새청무’ 품종 특성과 곡성군 기후에 적합한 재배 관리가 될 수 있도록 건전 종자 확보와 친환경적 종자소독 요령, 건전 육묘 관리, 적기 모내기 및 드문모 심기를 통한 생산비 절감, 미질 향상을 위한 적정 시비 요령, 도복·병해충·잡초 방제 및 선제적 대응요령 등 구체적인 재배기술 사례로 참여 농가들의 큰 호응을 얻었다. 곡성=양해영기자



거리두기에도 기업시민은 ‘함께’합니다

서로 거리를 두고
각자의 자리를 지켜야만 하는 힘든 시간이지만
포스코그룹은
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