



정인숙 (주)초정 대표

인증·특허 획득 자타공인 '식초 달인'

10월 농촌융복합산업인 곡성 정인숙 (주)초정 대표

지역 농산물로 발효식품 개발 6차산업 인증 경영체 멜론 발효식초 차, 산양삼식초 등 90여개 제품 생산

전남도는 10월 농촌융복합산업인인 곡성 농업회사법인 (주)초정의 정인숙 대표를 선정했다. 초정은 곡성 옥과면에서 토마토, 멜론,

딸기, 사과 등 지역 농산물을 매입해 발효식초, 발효차 등 발효 가공제품을 제조 판매하는 6차산업 인증경영체다. 초정 대표는 전국 농수산대학을 다니며

발효를 공부했다. 2005년부터 농업기술센터에서 본격적으로 발효 연구를 하며 체득한 지식을 전파했다. 식초를 만드는 과정에서 생기는 균주인 초모(醱母)를 여러 사람과 나누기 위해 초정을 설립했다.

초정은 농업인, 농업기술실용화재단, 곡성군 등과 민·관 협업해 지역의 다양한 농산물을 활용, 멜론 발효식초·차, 산양삼식초, 울금 발효차, 토마토 상큼주스 등 90여개 발효식품을 생산하고 있다.

전통 발효식품의 명맥을 후손에게 전달하기 위해 초정생활발효학교도 설립

했다. 지역 중·고등학교 교사의 학습공동체 연구활동, 농업인의 발효 교육을 지원하고 전남조리과학고등학교에서 체험실습 교실을 운영한다.

그 결과, 2020년 농림축산식품부 '우수 식생활체험공간' 인증, 할랄인증, 전통식품인증을 받았으며 2021년 농진청 '품질인증 교육농장' 인증, 미국 FDA 인증 등을 획득했다. 발효식품과 관련한 16건의 특허도 출원했다.

농촌·자연·관광을 연계한 여행 프로젝트 '곡성여기에(愛) 내뿜이 웃는 로컬채

협여행' 프로그램도 운영해 발효음료 및 와인 제조 발효체험을 통해 슬로푸드인 발효식품의 장점을 알리는데 앞장섰다.

정인숙 대표는 "발효기술 연구 개발을 통해 소비자에게 친숙하고 건강한 발효식품을 제공하고 발효카페와 체험학습장 운영으로 후손들에게 바른 먹거리와 발효식품의 우수성을 알리고 싶다"고 말했다.

강하춘 전남도 농식품유통과장은 "초정은 소비자에게 제조·가공, 체험, 교육을 통해 지역 농산물의 우수성을 알리는데 앞장선 농촌융복합산업 우수 기업"이라며 "우리 농산물의 부가가치를 높여 지역과 상생하는 농촌융복합산업 우수 사례가 확산될 수 있도록 적극 지원하겠다"고 말했다. /김재정기자

전국 청년 쌀요리 경연, 기발한 요리 '이채'

농업박물관서 20팀 아이디어 뽐내...광주 '투민'팀 대상

전남도농업박물관 주최 '전국 청년 쌀요리 경연대회'가 독창적이고 기발한 요리 아이디어로 풍성했다는 평가를 받은 가운데 광주 '투민'팀이 대상을 수상했다.

전남도농업박물관은 창의적 쌀 요리 아이디어 발굴과 우리 쌀 소비 촉진을 위해 최근 농업박물관 쌀 문화관에서 '2021 전국 청년 쌀 요리 경연대회'를 개최했다.

경연은 예선을 통과한 2인 1조 20개 팀이 출전해 독창적이고 기발한 쌀요리를 선보이며 치열한 경쟁을 벌였다.

대회 결과, 광주에서 출전한 류하민·김태민의 '투민'팀이 '밥버거, 버섯누룽지탕, 밥도그, 삼색 쌀 만두, 월병'으로 대상을 수상해 전남지사상을 받았다.

또 광주 이준이·김미소의 '스푸파'팀이 '단호박 찹쌀 미수, 누룽지 오곡 주먹밥'으로 금상을 차지했다.

전남의 '윤현'팀과 'perfect rice'팀은 은상을 'K-RICE', '알록달록초', '청년쌀쌀'팀은 각각 동상을 수상했다.

임영호 농업박물관장은 "10대와 20대 청년의 쌀요리 작품 중에는 심사위원들이 깜짝 놀랄 만큼 대단한 것이 많았다"며 "이번 대회를 계기로 최근 급감하는 쌀 소비가 다시 살아나고 우리 쌀과 농업의 중요성을 다시 한번 새겨보길 바란다"고 말했다. /김재정기자

"완도수목원서 가을산책 즐기세요"

국화꽃길·이색 포토존 등 관람객 유혹

전남도완도수목원은 20일 "코로나19로 지친 몸과 마음을 숲에서 치유하도록 오는 31일까지 16일간 '2021 완도수목원 가을산책주간'을 운영한다"고 밝혔다. 이 기간 완도수목원을 방문하면 늘푸

른 난대림과 함께 다양한 색깔의 국화가 어우러진 특색 있는 가을 경관을 만끽할 수 있다. 자연을 통해 일상에 지친 이들의 심신을 안정시키고 재충전하는 시간을 가질 수 있다.

다채로운 색깔의 국화꽃을 활용한 국화 꽃길과 이색 포토존, 팀머위, 금목서, 구공목서 등 가을에 개화하는 난대수종의 꽃이 관람객을 유혹하고 있다.

완도수목원은 또 산림박물관에서 김진자 작가의 풍속화 작품을 전시하고 산림전시관에서 완도지역 문화예술인들이 참여한 산수화 작품 전시회도 열어남도 문화예술의 깊이와 정취를 물씬 풍기고 있다. /김재정기자



서창농협, 추곡 자체 수매·영농지원 서창농협은 최근 서구 서창동 소재 버건조저장시설(DSC)에서 2021년산 추곡 자체(산물) 수매를 시작했다. 강형구 농협광주지역본부장과 김명열 서창농협 조합장은 이날 수매 현장을 방문해 조합원과 임직원을 격려하고 코로나19 방역수칙 준수와 안전사고 예방에 철저를 기해줄 것을 당부했다. <서창농협 제공>

전남도, 2025년까지 소 브루셀라병 청정화

816억 규모 3단계 종합대책 추진...정부에 제도 개선 건의

전남도는 20일 "한우농가에 경제적 피해를 주면서 한번 발병하면 근절이 어려운 소 브루셀라병을 2025년까지 청정화하기 위한 종합대책을 마련, 본격 추진한다"고 밝혔다.

종합대책 목표 달성을 위해 2025년까지 정기·일제검사, 방역약품 공급, 홍보 캠페인 등 8개 사업에 총 816억 원의 예산을 투입한다.

전남도는 전문가 의견을 종합한 결과, 2018년부터 소 브루셀라병 발병이 늘어난 원인은 높은 한우 가격 유지에 따른 일부 농가의 개인 간 거래와 자연교배 증가 때문으로 분석됐다. 2004년부터 시행한 근절 프로그램으로 발생률이 감소해 2017년부터 일제검사를 중단한 것도 한 요인이다.

이에 따라 전남도는 소 브루셀라병 청정화를 위해 총 3단계로 나눠 단계별 목표를 설정해 추진한다. 1단계 2022년까지 검사를 확대해 근절 기반을 조성한다. 2단계 2024년까지 획기적으로 발생을 끌어내리고, 3단계 2025년까지 청정화 목표를 달성한다는 목표다.

감염 소를 조기 색출하기 위해 가축시장과 도축장에서 거래되는 소를 의무 검사하면서 6개월 이상 모든 한우를 대상으로 연 2회 일제검사를 정례화하기로 했다. 올해는 지난 4월부터 6월까지 1세 이상 암소 29만 마리를 일제 검사했다. 발생지역 43개 읍·면 12만1천마리도 9월 말까지 검사했다.

발생 농장을 통한 2차 확산을 예방하기 위해 최근 2년간 소 브루셀라병이

발생한 175개 농장 관리도 강화한다. 이동제한 기간 출입 차량은 시·군에 사전 신고해야만 농장에 진입할 수 있다. 농장 출입 전후 4단계 소독도 의무화했다.

한우 품질 개량과 질병 예방을 위해 개인 간 거래와 자연교배 근절 대책도 추진한다. 연 2회 비거세우 보유 농가와 자연교배 농가를 정기적으로 조사해 관련 정보를 방역에 활용한다. 한우 등록시 정액 혈통증명서와 인공수정증명서도 꼼꼼히 확인토록 조치했다.

제도 개선이 필요한 사항은 정부에 적극 건의할 방침이다. 주요 건의사항은 ▲과도한 살처분보상금 감액 기준 완화 ▲지자체 부담 완화를 위한 정기·일제 검사 비용 전액 국비 지원 ▲개인 간 거래, 자연교배 농가에 대한 과태료 기준 신설 등이다. /김재정기자

10월 전남도 전통주에 '천지향증류주'

함평 복분자 사용 현대식 설비·특허공법 프리미엄 증류주

전남도는 함평 복분자를 현대식 설비와 특허공법으로 생산한 함평 나비골농협레드마운틴의 '천지향증류주(사진)'를 10월의 남도 전통주로 선정했다.

'천지향(天地鄉)'은 하늘 아래 마음속 향수가 깃든 고향을 그리며 나비가 훨훨 나는 깨끗한 자연의 맛과 지상 최고의 파라다이스 고향 맛을 느껴보자는 의미를 담은 세계 유일의 복분자 증류주다.

100% 함평산 복분자를 원료로 위생 시설을 갖춘 최신 현대식 설비 시스템에서 5년의 연구를 거쳐 개발한 특허공법으로 제조하고 있다. 40도의 높은 도수

에도 불구하고 혀끝을 감싸는 부드러운 맛이 특징이다.

예로부터 '본초강목', '동의보감' 등의 문헌에 복분자는 간을 보호하고 눈을 밝게 하며 해열 효능이 있는 것으로 적혀 있어 감기, 기침, 폐렴 등의 치료제로 활용되고 있다.

'천지향증류주'는 500ml 1병 기준 3만 6천500원이며, 전화 (061-322-0202)로 구입할 수 있다.

김영철 나비골농협레드마운틴 대표는 "좋은 원료가 좋은 술을 만들 수 있다는 생각으로 고품질 술 생산에 힘쓰고 있다"며 "천지향증류주는 일조량이 풍

부하고 토양의 유기물 농도가 높은 함평에서 친환경 농법으로 재배한 복분자와 지하 250m에서 뽑아 올린 청정수로 만들어 맛이 뛰어나고 향이 은은하다"고 강조했다.

강하춘 전남도 농식품유통과장은 "지역 농특산물을 사용해 장인정신으로 빚은 남도 전통술을 전남도가 나서 적극 홍보하겠다"며 "소비자가 전남의 우수한 전통술을 즐기도록 시설 현대화와 판매망을 확대하겠다"고 말했다. /김재정기자



www.kjdaily.com

광주매일신문을 펼치면

광주·전남의 미래가 보입니다

지역의 품에서, 독자의 곁에서 늘 사랑받는 신문이 되겠습니다!!

시내 지역

- 중앙지국 222-8171
- 산수지국 224-4188
- 학운지국 673-6836
- 화정지국 372-9140
- 금호지국 376-7153
- 풍암지국 603-0311
- 노대지국 674-3581
- 상무지국 453-2554
- 광천지국 374-2120
- 진월지국 676-2726
- 봉선지국 673-6836
- 백운지국 673-0123
- 두암지국 266-1920
- 농성지국 362-4102
- 유동지국 222-8171
- 운암지국 529-3548
- 용봉지국 261-1503
- 신가지국 954-1420
- 양산지국 574-3745
- 하남지국 951-9954
- 운남지국 952-1687
- 오치지국 261-9461
- 문흥지국 261-9462
- 일곡지국 573-3200
- 첨단지국 971-7374
- 치평지국 371-9584
- 수완지국 955-0451
- 광산지사 944-0993

지방 지사

- 목포지사 061)270-8689
- 동문포지사 061)278-0740
- 남목포지사 061)245-3797
- 신안지사 061)980-8300
- 순천지사 061)746-1600
- 여수지사 061)651-6433
- 나주지사 061)335-0005
- 광양지사 061)793-6800
- 구례지사 061)782-4696
- 담양지사 061)383-5566
- 곡성지사 061)362-5746
- 고흥지사 061)832-6290
- 보성지사 061)852-6644
- 화순지사 061)373-7795
- 장흥지사 061)863-6800
- 강진지사 061)432-8899
- 해남지사 061)535-5849
- 영암지사 061)473-7151
- 무안지사 061)453-3645
- 함평지사 061)322-0882
- 영광지사 061)353-5133
- 장성지사 061)394-3636
- 완도지사 061)555-0134
- 진도지사 061)542-4330

▶ 광주광역시 남구 천변좌로 338번길 16(구동1-21) ▶ 대표전화:062)650-2000 ▶ 구독문의:062)650-2022