

# 사계절 축제 열리는 '페스타시티 광주' 주목

### 市 축제분야 업무보고...비엔날레, 5·18 등 광주 자산 활용 '수요응답형 버스' 도입...통합홍보 플랫폼 등 접근성 개선

광주시가 사계절 축제가 있는 '페스타시티 광주'로 도시에 활력을 불어넣을 계획이어서 이목이 집중된다.

광주의 도시브랜드 경쟁력으로 꼽히는 광주비엔날레, 5·18 등 광주만의 자산을 활용해 지역 안팎에서 '광주'를 떠올렸을 때 단박에 떠오를 수 있는 '시그니처 축제 브랜딩'에 나설 방침이다.

광주시는 지난달 29일 시청 소회의실에서 강기정 시장과 관련 부서장, 유관 공공기관 등이 참석한 가운데 '2024년 축제분야 업무보고회'를 개최했다.

이날 보고에 나선 김준영 신활력추진본부장은 1년 차 성과를 시작으로 통합 관광플랫폼(오매광주 누리집) 개편, 수요응답형 버스 도입, 특화관광상품 활성화, 축제 기획-평가-환류시스템 구축, 시그니처 축제 브랜딩화 등에 대한

개편 방안을 발표했다.

봄에는 가족축제 '광산뮤직ON페스티벌'과 'ACC하우런'을 열고, 여름에는 춤과 음악으로 활력이 넘치는 젊음의 축제인 '스트릿컬처페스타', 'ACC월드뮤직페스티벌'을 선보인다.

가을에는 광주비엔날레, 총장축제, 김치축제를 잇따라 열어 예향·의향·미향 '삼향의 도시' 광주만의 매력을 널리 알릴 계획이다. 겨울에는 빛과 소망을 콘셉트로 '크리스마스 광주 빛축제'를 통해 연중 시민의 즐거움을 배가시킨다.

이와 함께 광주시는 5월을 주제로 시그니처 축제인 '오월의 광주(MAY FESTIVAL IN GWANGJU)'를 광주의 상징 축제로 육성한다. '오월 광주'는 5·18전야행사의 축제 브랜드화와 광주 시민의



광주시는 지난달 29일 오전 시청 소회의실에서 '2024년도 축제 분야 업무보고회'를 갖고 축제 개편방안 등에 대해 토론을 벌였다. <광주시 제공>

날(매년 5월21일) 행사를 연계 추진할 예정이다. 시민사회단체의 다양한 의견 수렴과 장기 계획에 따라 진행할 계획이다.

지역에서 개최되는 대형컨벤션(Convention), 전시회(Exhibition), 행사(Event)를 겨냥한 특화관광상품도 다수 개발된다.

광주시는 올해부터 손에 잡히는 변화로 축제 기획 단계부터 운영-분석-환류 단계까지 시민과 함께 하는 평가시스템을 구축한다.

관광객 접근성 편의를 위해 부르면 오는 '수요응답형 버스'를 올해부터 운영한다.

특히 수요에 따라 탄력적으로 운영되는 수요응답형 버스는 광주송정역, 광주공항, 광주종합버스터미널 등 교통 거점을 시작으로 양림동, 국립아시아문화전당, 비엔날레전시관 등 관광명소를 상시 운행한다.

또 전남도와 협업, 시티투어버스를 확대 운영함으로써 관광객들의 체류 기간을 늘려갈 계획이다. 이를 통해 관광객들은 역사축제, 김치축제, 광주비엔날레 등을 보다 쉽게 즐길 수 있을 전망이다.

강기정 시장은 "수십년간 쌓아온 역량과 축적된 경험을 나눌 때 광주만의 축제브랜드를 만들 수 있는 만큼 보령머드축제, 하일빈 빙등제와 같이 도시를 관통하는 명확한 정체성을 찾아야 한다"며 "대표 축제에 어떤 색을 입힐 것인지에 대한 후속 토론을 통해 완성 시키겠다"고 밝혔다. /박성강기자

## 전남 축제장서 1회용품 사용 없앤다

### 22개 시·군 대표축제 1개씩 선정 다회용기만 사용 방침

전남도가 올해 22개 시·군의 대표 축제 1개씩을 선정해 1회용품 없는 축제로 치르기로 했다.

전남도는 지난달 29일까지 이들 간 수에서 2024년 순환경제사회 전환을 위한 정책방향과 정부합동평가(자원순환분야) 대응을 위한 2024년 전남도 자원순환 워크숍을 개최했다.

워크숍에는 전남도, 시·군 자원순환

부서장 등 60여명이 참석한 가운데 순환경제사회 전환 정책 소개, 시도 자원순환 우수 사례, 다회용기 업체의 사례 발표를 통해 정부합동평가 대응 방안 등을 논의했다.

특히 참석자들은 자원순환 분야 정부합동평가 지표인 1회용품 사용 줄이기에 대한 열띤 토론을 거쳐 올해 22개 시·군의 대표 축제 1개씩을 선정하고 1

회용품 없는 축제 만들기 원년의 해로 삼기로 뜻을 모았다.

그동안 축제에 참여하는 음식점 및 푸드트럭은 별도 제재 없이 1회용품 사용이 가능했지만 올해부터는 시·군에서 모집 공고를 할 때부터 음식 판매 시 1회용품 사용을 금지하고 다회용기만 사용도록 제한할 방침이다.

전남도는 오는 8-17일 광양 매화축제와, 9-17일 구례 산수유꽃 축제를 시작으로 22개 시·군 22개 축제에 도비 8억

원을 투입해 1회용품 없는 축제 만들기를 지원할 계획이다.

전남도는 이번 워크숍에서도 현수막과 속소 내 1회용품 등의 물품을 제공하지 않는 등 1회용품 없는 행사를 개최해 참석자들로부터 큰 호응을 얻었다.

최재화 전남도 환경정책과장은 "순환경제사회 전환 촉진법 본격 시행에 따라 앞으로 생산·소비·유통 전 과정에서 순환이용을 촉진하는 방향으로 전환해야 한다"며 "워크숍에서 제시된 의견을 환경정책에 반영해 1회용품 대신 다회용품을 사용하는 새로운 문화가 정착되도록 노력하겠다"고 말했다. /양시원기자

## 'GCC 사관학교' 평균 경쟁률 2.6대1

### 150명 모집에 391명 지원...글로벌콘텐츠 인재 양성

광주시는 3일 "150명의 교육생을 모집하는 '광주실감콘텐츠큐브(GCC) 사관학교'에 총 391명이 지원해 평균 2.6대1의 경쟁률을 기록했다"고 밝혔다.

'GCC 사관학교' 제1기 교육생 모집에는 웹툰 분야에 80명이 지원해 최대 경쟁률 3.2대 1을 기록했으며, 실감콘텐츠 113명, 게임 123명, 애니메이션 75명이 접수해 평균 경쟁률 2.6대1을 기록했다.

모집 공고를 기반으로 전공 분야, 관련 경력 유무, 학습능력 등 공정하고 엄격한 선발 기준을 적용, 1차 서류심사와 2차 면접심사를 거쳐 가능 습득과 자격 취득이 가능한 교육생을 선발한다.

제1기 교육은 오는 11일 개강해 8개월간 아시아 최고 수준의 가상체험(VX) 스튜디오 시설을 갖춘 광주실감콘텐츠큐브와 광주영상복합문화관에서 진행된다.

GCC 사관학교는 문화체육관광부와 광주시, 광주정보문화산업진흥원이 미래 문화콘텐츠 산업을 이끌 글로벌

콘텐츠 인재 양성을 위해 운영하는 교육 과정이다.

교육생들은 단계별 교육 과정과 함께 ▲교육비 지원 ▲수당 지원 ▲10년 이상 경력의 강령, 현업 전문가 특강 ▲취·창업 연계 등을 지원받는다. /박성강기자

방직공장터 개발 주민 의견 수렴

광주시가 북구 임동 옛 전방-일신방직 부지 개발에 따른 도시관리계획(지구단위계획구역 및 지구단위계획) 변경에 대한 주민 의견을 수렴한다.

3일 광주시에 따르면 지난달 29일부터 3월18일까지 도시관리계획 변경안 도시와 전략환경영향평가서(초안)를 광주시 도시계획과, 북구청 도시재생과, 임동 행정복지센터에 비치해 관심 있는 주민 누구나 자유롭게 열람하고 서면으로 의견을 제시할 수 있도록 공개했다.

광주시는 주민 의견을 수렴하고 도시계획·건축공동위원회 심의를 거쳐 최종 확정하게 된다. /박성강기자

## '도민 행복한 지능사회 전남' 실현 모색

### 도정보화위원회 개최...생성형 AI 인재 양성 등 논의

전남도는 지난달 29일 도청 서재필실에서 2024년 첫 정보화위원회를 열어 챗지피티(GPT) 같은 생성형 인공지능(AI) 기술인재 양성 등 '도민이 행복한 지능사회 전남' 실현을 위한 정보화 사업의 방향성을 논의했다.

이날 회의는 전남도정보화위원 등 20

여명이 참석한 가운데 지난해 주요 성과 공유, 2024년 정보화 사업 추진 방향 논의 순으로 진행됐다.

위원회는 '2024년 정보화 시행계획' 자료를 하고 ▲디지털 역량 강화 ▲정보보호 체계 강화 ▲데이터 및 정보통신기술(ICT) 신기술 활용 ▲원스톱 정

보통신 민원처리 ▲지능형 행정서비스 구현 등 6개 분야 140개 세부사업에 대한 의견을 수렴했다.

또 '생성형 인공지능을 주도하는 인재양성 방안' 토론을 통해 다양한 의견을 내놨다. 마을 소득 창출을 위한 지역 경제 활성화와 도민 중심의 정보화 교육을 통한 삶의 질 개선 등을 위한 정보화 사업의 방향성도 심도 있게 논의했다.

전남도는 이번 정보화위원회를 통해 제시된 의견을 적극 반영해 2024년 정

보화 시행계획을 최종 확정하고 도민이 행복한 지능사회 전남 실현을 지속 추진할 계획이다.

장현범 전남도 기획조정실장은 "최근 인공지능 기술의 급속한 발전에 따라 챗지피티 등 생성형 인공지능 기술은 다양한 분야에서 혁신적인 변화를 주도하고 있다"며 "전남도가 디지털 혁신을 선도하고 모든 도민이 정보기술 혜택을 누리는 환경을 만드는 데 최선을 다하겠다"고 말했다. /김재정기자

정성을 다해 담은 맛과 향

# 울·어메

## 저온 압착 참기름 & 들기름

'저온압착'으로 건강하게, 정직해서 더욱 고소하고 깊은맛!

**왜 저온압착 기름을 먹어야 할까요?**

보통 230°C이상의 고온에서 참깨를 볶습니다. 고온으로 볶을수록 더 고소하고 많은 기름이 나오지만 '벤조피렌'이라는 1급 발암물질이 나올 확률과 영양소 손실을 역시 높여줍니다.

### "낮은 온도에서 천천히"

저온으로 볶아 저온으로 착유한 기름은 양도 적고, 색과 향도 덜합니다. 하지만, 단지 색과 향을 위해 편한 길을 택하지 않습니다. 고객님께서 믿고 드실 수 있는 건강한 참기름과 들기름을 만들기 위해 저온압착 방식만을 고집하고 있습니다.

### 울·어메 참기름&들기름 CHECK LIST

- ☑ 최고급 통깨만을 사용
- ☑ 단 1회만 착유하여 향과 질 UP
- ☑ 낮은 온도 로스팅으로 벤조피렌 불검출
- ☑ 매일 주량량 만큼만 착유, 배송
- ☑ 낮은 온도로 착유하여 영양손실을 최소화
- ☑ 여과지, 여과틀을 사용한 2번 여과로 깨끗한 기름

### 울·어메 참기름&들기름 생산과정

세척

로스팅

착유

고소하고 진한 전통 고품질 참기름

## 울·어메 참기름

TEL. 061-336-3232 TEL-FAX. 061-332-2358

E-mail. jangkh857957@naver.com  
전라남도 나주시 도민길 18 (빛가람동 239-3번지)