

목포, 지역음식 브랜드 가치 극대화

테스크포스팀 운영, 마케팅 강화 등 전방위 총력 내년 '맛의 도시 목포 원년의 해' 선포...홍보 박차

목포시가 내년 '맛의 도시 목포 원년의 해' 선포를 목표로 지역 음식의 브랜드 마케팅을 강화한다는 계획이다.

1일 목포시에 따르면 시는 목포 음식의 경쟁력을 높이기 위해 '맛의 도시' 테스크포스(T/F)팀을 운영해 여러 부서에 분산된 업무를 총괄하며 홍보 등을 전문적으로 수행하고 있다.

목포는 서남해안 청정해역에서 자라는 수산물의 집결지다. 남도의 비옥한 황토

에서 자란 농산물과 손맛이 어우러진 해산물 요리는 남녀노소 모두의 입맛을 사로잡는다.

목포를 대표하는 음식은 9미(味)로 세발낙지, 홍어삼합, 민어회, 꽃게무침, 갈치조림, 병어회, 준치무침, 아구탕, 우럭간국 등 모두 해산물의 진미를 느끼게 하는 요리다.

목포 음식은 소중한 관광자원이자 지역경제에 활력을 불어넣을 자원이다. 가치

수가 많고, 맛도 있어 양과 질 모두 우수하다. 그래서 목포를 찾은 관광객이면 누구나 맛집을 찾는 미식여행을 즐기고, 각종 미디어도 수시로 목포 음식을 소개한다.

시는 지역경제에 활력을 불어넣는 상품으로서의 잠재력은 충분히 갖고 있는 음식을 브랜드 마케팅해 상품으로서의 가치를 극대화 할 방침이다.

홍보는 주요 KTX 역사 등을 방문해 명인이 음식을 설명하는 시식회를 펼치는 한편 유명 먹방 유튜버를 통해 음식을 홍보하는 등 트렌드도 활용한다.

맛집 홍보 책자는 음식별·권역별로 일목요연하게 정리한 푸드로드(Food Road)를 발간한다.

아울러 골목길 맛집과 연계한 도보여행 코스 개발, 9미를 활용한 음식 특화거리 조성 등도 추진한다.

시는 이를 바탕으로 내년에 '맛의 도시 목포 원년의 해' 선포식을 개최하고, 목포 음식을 전국에 알리는 다양한 이벤트를 개최할 계획이다.

김중식 목포시장은 "목포의 경쟁력있는 자원은 맛이다. 하지만 아무리 훌륭한 상품이라도 팔리지 못하면 소용이 없다. 목포 음식은 더 많은 인기를 얻을 잠재력을 갖고 있다. 목포의 맛이 브랜드 상품이 될 수 있도록 전방위적인 노력을 펼치겠다"고 밝혔다.

/목포=박성태 기자 tst5866@



해남 황산 송호리의 강성우 부부가 수확한 자색고구마를 들여보내고 있다.

'맛·기능 최고' 보라색 꿀고구마 드세요

해남 단자미 고구마 수확 한창...새로운 소득원 기대

맛과 기능을 동시에 갖춘 보라색 고구마가 소비자들의 눈길을 사로잡고 있다.

해남군은 당도가 높고 안토시아닌 함량이 많은 보라색 고구마 단자미 품종의 출하를 시작했다고 1일 밝혔다.

단자미 품종은 2015년 농촌진흥청에서 육성한 보라색 고구마로 안토시아닌 성분이 100g당 27.2mg/로 매우 높고, 폴리페놀 성분 등도 다량 함유해 항산화 기능이 우수한 품종으로 알려져 있다.

특히 단자미는 기존 자색고구마와 달리 당도가 31.3 브릭스에 달해 단맛이 꿀고구마인 해남1호와 비슷해 맛까지 뛰어난 기능성 고구마로 소비자들에게 큰 호응을 얻고 있다.

단자미는 처음 수확했을때는 딱딱한 분질고구마에서 일정기간 후숙이 되면 당도 높은 점질고구마로 변한다. 가공성도 좋아 쫄쫄쫄쫄한 말랭이

로 만들었을 때 색과 식감이 뛰어난 자색고구마 말랭이 제품으로도 생산 판매할 계획이다.

단자미를 재배하는 강성우(황산면 송호리) 농가는 "기존 자색고구마보다 당도가 훨씬 뛰어나고 맛도 좋아 소비자들의 호응도가 매우 높다"며 "고구마 농가의 새로운 소득원으로서 전망을 밝을 것으로 기대된다"고 전했다.

단자미 구입은 인터넷을 통해 '해남고구마생산자협회' 사이트에서 구입할 수 있다.

군 관계자는 "해남고구마는 바이러스 무균묘인 조직배양묘를 사용해서 맛과 모양이 다른 지역보다 훨씬 우수하다"며 "앞으로 자색고구마 재배면적을 지속적으로 확대해 명품 해남고구마의 명성을 이어갈 것"이라고 전했다.

/해남=윤규진 기자 jin2001@

무안, 2019년도 공공비축매입 벼 품종 '일미·신동진' 선정

무안군은 2019년 공공비축매입 벼 품종으로 '일미'와 '신동진'을 선정했다고 1일 밝혔다.

군은 지난달 30일 무안군 농업기술센터에서 농산물품질관리원무안사무소, 이장단협의회 및 농업인 단체, 관내 4개 RPC 대표들이 참여한 가운데 미질이 좋고 무안 지역특성에 적합한 '일미·신동진' 2개 품종을 2019 공공비축매입 품종으로 선정했다.

군은 협의회 개최 이전부터 읍면별 희망품종과 벼 재배농가들의 선호도, 종자수급상태 등을 종합적으로 고려해 품종별 특성에 대한 기초자료를 토대로 협의회에서 충분한 논의를 거쳐 공공비축 품종을 최종 선정했다.

또한, 이번에 선정된 품종에 대한 특성을 고려해 질소비료 적정 시비와 적기에 수확할 수 있는 체계적인 재배관리 및 재배 시 유의사항 등을 농업인에게 사전 지도와 홍보를 강화해 고품질 쌀 생산에 심혈을 기울이기로 했다.

이밖에도 최근 농가들로부터 큰 호응을 얻고 있는 '전남6호(새정무)'에 대해서 재배 폭을 더욱 늘려 적응성 시험을 충분히 거치고 이에 따른 농가부담 완화를 위해 지역 RPC에서 자체매입생산체계를 갖춰가도록 협의를 하였으며, 앞으로 전남6호(새정무)의 공공비축매입 품종 선정 가능성을 사전 예시해 농가들이 대비할 수 있도록 했다.

/무안=김수형 기자 ksh@

강진, 반가공산업육성사업 공모 선정

사업비 7억원 확보...식품소재·반가공산업 육성

강진군은 지난달 31일 ㈜정심푸드(대표 진경학)가 농림축산식품부가 주관한 '2019년도 식품소재 및 반가공산업 육성사업' 공모에 선정돼 7억원의 사업비를 확보했다고 1일 밝혔다.

식품소재 및 반가공산업 육성사업은 원료 농산물과 완제품을 생산하는데 중간재로 투입되는 반가공품의 생산·유통·상품화 등을 위한 시설과 장비를 지원하는 사업이다.

농림축산식품부는 국산 농산물 수요확

대와 농산물 수급조절을 위해 영농조합법인 및 농업회사법인 등 생산자단체를 대상으로 지난 9월 공모신청을 받았다.

이에 전국 15개 업체가 신청해 서면평가와 현장 확인, 최종 사업계획 발표 및 질의응답의 과정을 거쳐 강진군의 ㈜정심푸드가 최종 선정됐다.

㈜정심푸드는 지역에서 계약재배한 고구마를 원료로 고구마 말랭이 가공품을 흡소핑, 대형유통점 및 일본, 미국 등에도 수출하는 등 강진군 농업 6차산업화의 선

두주자이다.

이번 선정으로 7억원의 사업비를 확보하게 된 ㈜정심푸드는 질량농공단지에 고구마 페이스트 반가공시설을 완비하여 생명과학고 학생 및 인근 지역민에 대해 50여명까지 고용을 확대할 계획이며 매출증대로 지역경제 활성화에도 크게 기여하리라 기대를 모으고 있다.

이승욱 강진군수는 "앞으로도 타 지역과 차별화된 사업 준비로 공모사업 다수 확보를 통해 농수산물 가공·유통 등 6차산업을 집중 육성해 새로운 일자리와 고부가가치 창출에 박차를 가하겠다"고 밝혔다.

/강진=윤규진 기자 jin2001@

진도, 2018 국화작품 전시회 개최

12일까지 향토문화회관 일원서...1천여점 작품 전시

진도군은 12일까지 향토문화회관 일원에서 2018 국화작품 전시회를 개최한다고 1일 밝혔다.

국화작품 전시회는 총 1천여점의 작품으로 국화 힐링 전시관과 야외 국화 포토존 2개의 테마관으로 구성됐다.

국화 힐링 전시관에는 예술성이 높은 우수 작품으로 국화 분재 55점, 목부작 45점, 현애작 100점이 전시됐다.

형형색색의 아름다운 색깔로 대형 진도개, 이순신장군, 거북선, 흥주 등 진도를

대표하는 대형 조형국외에도 백조, 사슴, 소 등의 동물 모양 조형국 등 800여 점으로 아이들과 가족단위의 관광객에 인기를 끌고 있다.

국화작품 전시회를 찾은 관광객은 "인근 지자체의 국화축제를 다녀왔지만 진도군 국화작품 전시회의 분재 작품성이 매우 높다"고 말했다.

진도군 농업기술센터 관계자는 "풍요로운 결실의 계절을 맞이해 국화작품 전시회를 열었다"며 "11월 둘째 주말까지는 국



화가 만개해 절정의 국화꽃을 감상할 수 있을 것으로 기대된다"고 말했다.

/진도=한길준 기자 gjhan@ jndomin.kr

희망찬 도약
새로운 광양

아이 키우기 좋은 도시,
청년이 꿈을 이루는 희망도시,
여성이 안전하고, 어르신이 건강한

행복도시_광양