

# 고성명태축제 강원도 '우수지역축제' 선정

## 현장참관·관람객측정 평가서 높은 점수... 도비 3,500만원 지원받아

고성명태축제가 강원도 평가에서 '우수지역축제'로 선정돼 도비 3천500만원을 지원받게 됐다.

강원도는 18개 시군에서 우수 축제를 추천받아 축제특성 및 콘텐츠, 운영의 적절성, 발전성, 성과 등 4개 평가항목으로 현장 참관평가와 관람객 측정평가를 통해 90여개의 축제 가운데 14개의 우수지역축제를 선정했다. 이번에 우수축제로 선정된 고

성명태축제는 축제시기를 추운 겨울이 아닌 가을로 변경함으로써 설악산 단풍관광객 유입을 용이하게 했으며, 축제 주무대를 거진항구에서 거진11리 해변으로 옮겨 협소한 축제공간 및 주차장 문제를 해결하는 등 운영면에서 높은 평가를 받았다.

또 명태특화산업으로 연계소득을 창출한 생산적인 축제로 변모해 호평을 받은 점과 축제장 현장에 비가림 해풍건조 명태시설

치를 통해 '고성태 거리'를 조성해 볼거리를 제공하고 고성태를 알리는 홍보와 소득증대에 기여했다는 평가다.

고성군 관계자는 "지난해 변모된 축제를 통해 우수축제로 선정돼 도비 3천500만원을 지원받게 됐다"며 "앞으로 고성을 대표하는 경쟁력 있는 축제로 육성하는데 적극 노력하겠다"고 했다.

최광호 기자



2012 새해 농업인 시책 홍보교육이 지난 11일 고성 문화의 집에서 개최됐다.

## 2012 새해 농업인 시책홍보교육

### 고성군농업기술센터

2011년 한·미 자유무역협정(FTA) 체결로 인해 국내 농업인의 피해가 예상되고 있는 가운데, 변화되고 있는 농업환경에 적응하고 정부의 바뀐 시책을 설명하기 위한 2012 새해 농업인 시책 홍보교육이 지난 11일 고성 문화의 집에서 개최됐다.

고성군 농업기술센터의 주관으로 열린 이날 교육에는 황종국 군수, 문명호 의장, 농업인 등 관계자 등

200여명이 참석했다.

황종국 군수의 인사말에 이어 한국 농수산대학 총장인 배종하 강사의 강연으로 진행된 이날 교육에서는 특히 작년 체결된 한·미 자유무역협정(FTA)에 따른 농산물 시장 개방, 무역장벽, 협상 동향, 농업부문 협상결과 등의 내용을 설명했다.

이어서 추진경과, 영향분석, 보완대책, 대책사업 예산 현황 등을 소개하고 농업인들이 변화된 시책에 착오가 없도록 만전을 기해 줄 것을 당부했다.

원광연 기자

# 설 전후 농수산물 특별단속

## 속초해경 이달 말까지

속초해경은 민족 최대 명절인 설을 앞두고 선물용이나 제수용 농수산물의 수요가 늘어날 것으로 예상됨에 따라 건전한 유통질서 확립을 위한 특별단속에 나선다.

속초해양경찰서(서장 김홍희)는 지난 9일부터 이달 말까지 속초, 고성, 양양 지역의 농수산물 제

조·가공업소, 대형할인매장, 횡집 등 소비자 밀집 장소 등을 중심으로 수입 농수산물 불법유통 일제단속을 실시한다고 밝혔다.

해경은 이 기간 동안 ▲수입 농수산물의 원산지를 국내산으로 둔갑시키거나 밀반입하는 행위 ▲원산지 허위 및 혼동 목적으로 표시를 손상·변경하는 행위 등을 중점 단속한다. 특히 ▲황태포, 명란젓 등의 수입농수산물을

지역 특산물로 둔갑 판매하는 행위 등에 대해 단속을 강화할 예정이다.

속초해경은 "농수산 관계자들의 생업 보호와 국민들의 안전한 먹거리 보호를 위해 실시되는 이번 단속기간 중에는 지자체 등 유관기관 합동 단속도 실시될 예정이다"면서 "설 연휴 기간 중 도내 서민경제 안정을 위해 최선을 다하겠다"고 했다. 최광호 기자

경조사·모임·구인·구직·개업 생활정보 무료로 안내해 드립니다

### 생활정보 접수방법

◆전화 : 681-1666~7 ◆팩스 : 681-1668  
◆이메일 : goseongnews@hanmail.net ◆핸드폰 문자 010-2022-2633  
※매주 목요일 오후 5시까지 접수된 내용에 대해 다음주 월요일자 신문에 게재해 드립니다.

## 개업집

## '본스치킨' 거진점

# 콜레스테롤 걱정 없는 웰빙식품...고성인쇄소 옆

오븐구이 전문인 본스치킨 거진점이 지난 16일 거진읍소재 고성인쇄소 옆에 개업했다.

30평 면적에 테이블 7개를 갖추고 있는 본스치킨은 오븐구이 전문점이라 그런지 기름 냄새가 전혀 나지 않고, 넓은 매장과 흰히 들여다보이는 주방으로 깨끗함과 위생적인 모습을 지니고 있다.

본스치킨은 모든 메뉴의 재료가 진공포장으로 공급되고, 국내산 생닭만을 사용해 위생적이면서 믿을 수 있는 안전한 먹거리다.

특히 기름으로 튀기는 보통 치

킨과 달리 오븐으로 기름기를 짹 빼 콜레스테롤이 걱정 없는 웰빙 식품으로 각광받고 있다. 또한 닭을 숙성시켜 부드럽고 연한 맛을 내어 아이들과 이가 튼튼하지 않은 어르신들에게 인기가 높다.

본스치킨 메뉴로는 본스 바베큐 치킨과 순한맛, 매운맛, 간장맛 등을 내는 양념치킨 및 돼지등갈비 폭립, 닭장정, 순살과닭 등이 있으며 가격은 1만 4천원부터 1만 8천원까지이다.

특별 메뉴로는 폭립과 치킨을 결합시킨 가족사랑 A세트와 폭립과 순살을 결합시킨 가족사랑 B 세트가 있으며, 가격은 A세트

가 2만 7천원, B세트가 2만 9천원이다.

세트메뉴는 요즘같은 불황속에서 실속을 차리는 소비자들이 많이 찾는다고 한다.

이 외에도 특제소스를 입힌 클런치 치킨, 흑초간장치킨, 갈릭치킨 등이 있으며, 사이드메뉴로 닭발, 오뎡탕, 명태, 오징어 등이 마련돼 있다.

본스치킨에서는 아이들의 생일 등 행사를 매장에서 할 경우 기념 사진촬영으로 사진액자를 무료로 제공한다.

본스치킨 거진점 장공순(49세)·송숙영(49세, 여) 대표는



본스치킨 거진점 장공순 대표는 최상의 맛으로 정성을 쏟겠다고 했다.

"손님들에게 최상의 맛으로 다가가도록 정성을 쏟겠다"며 "보통 치킨가게가 낮에 한가한데, 낮 시간에 음악을 들으며 차 한 잔을 즐길 수 있는 공간도 제공할 생각"이라고 말했다.

아울러 "앞으로 장사를 통해 얻어지는 일부 수익금은 장학기

금으로 사용할 예정"이라며 "직장생활 때 생각만 가지고 실천하지 못했던 일을 꼭 행동으로 옮기고 싶다"고 했다.

영업시간은 오후 1시부터 밤 1시까지며, 배달이 가능하다. (전화 682-6111)

원광연 기자