

### 농협 공공카드 출연기금 전달



농협은행 고성군지부 윤기동 지부장(오른쪽)과 농협 고성군출장소 정순모 소장(왼쪽)은 지난 7일 오전 고성군을 방문해 공공카드 사용에 따른 출연기금 2천749만7천530원을 전달했다. 농협은 이에 앞서 지난 5일 고성군에 향토장학금 200만원을 기탁했다.

### 거진농협 채소 전문교육 실시

글로벌 경쟁시대에서 살아남기 위한 농업기술력 제고가 절실한 가운데 거진농협(농협장 김정만)은 농업인에게 정보를 제공하고 농가소득에 도움을 주기위해 2012년 채소류 재배 전문교육을 지난 7일 2층 대회의실에서 개최했다.

거진농협이 주관하고 고성군 농업기술센터가 후원한 이날 교육은 채소작목반원 및 생산농가 50여명이 참석한 가운데 2시간 30분에 걸쳐 진행됐다.

이날 교육에서는 NH 종묘센터 채수일 강원지사장이 강사로 초빙돼 무·배추 등 채소류 재배관련 기술교육을 실시했다.

### 거진농협 농가주부모임 목욕봉사



거진농협 농가주부모임(회장 함옥환)은 지난 6일 고성소망노인요양원을 방문해 거동이 불편한 입소자 12명에게 목욕봉사 활동을 전개했다.

15명으로 구성된 주부모임은 매월 둘째주 화요일에는 요양원을 방문해 어르신들 돌보며 따뜻한 말벗되어 주기도 실시하고 있다.

### 금강농협 고객감사 대잔치



간성을 소재 금강농협 파머스마켓은 지난 7일 오후 2시부터 고객이 직접 추천하는 방식으로 12주년 고객감사 대잔치를 실시했다. 이날 행사에서는 1등 추천자에게 42인치 TV 1대, 2등은 LG통돌이 세탁기 1대 등 80여점의 상품을 전달해 많은 사람들에게 즐거움과 불거리를 제공했다. 백옥식 시민기자

# 농어업 보조금 합동조사 의무화

## 권익위, 보조금 지원사업 투명성 제고 위해 정부에 제도개선 권고

5천만원 이상(수산업은 7천만원 이상)의 보조금을 지원받는 농어업 보조사업에 대해 자치단체가 현지 합동조사를 반드시 실시하고, 검토기간도 종전 10일에서 1개월로 연장하는 방안이 필요하다는 의견이 제시됐다.

국민권익위원회(김영란)는 국가가 지원하고 있는 보조금 사업의 투명성을 제고하기 위해, 자치단체가 현지 합동조사를 반드시 실시해 사업성 검토를 하도록 관련제도를 개선하라고 농림수산식품부에 권고했다.

이는 국가가 해마다 수조원의 보조금을 지원하고 있으나 보조사업자의 선정 과정과 사후관리, 관련제도의 미비 등으로 비리가 계속 발생하는 것을 개선해 사업수행력이 떨어지는 사람이 보조금을 받는 일이 없도록 하기 위해서이다.

권익위는 아울러 일부 농어업인들에게 편중 지원되지 않도록 보조금 신청자의 과거 보조금 지원이력을 함께 제출토록 하고, 사업자로 선정되면 지자체 홈페이지 등에 명단을 공개해 선정결과에 대한 투명성도 높이도록 했다.

특히 보조금으로 취득한 부동산 등 중요재산에 대해서는 지자체가 정기적으로 열람해 담보 제공여부를 확인하고, 중요재산의 담보제공 금지 사실을 보조사업자에게 명확히 알리는 내용도 개선안에 담았다.

권익위 관계자는 "이번 권고가 수용되면 농어업 보조사업과 관련한 각종 비리가 줄어들고, 보다 많은 농어업인들이 보조금의 지원혜택을 받을 수 있을 것으로 기대된다"고 밝혔다.

최광호 기자

# 일교차 심한 환절기 보신 음식으로 좋아

## 직접 기른 토종닭 사용 ... 부드럽고 쫄깃한 육질

### 추천! 고성지역 맛집 가행 ⑤ 토종닭백숙 '무궁화식당'

늘 그러하듯 계절이 바뀌는 환절기에는 새로움과 아쉬움으로 몸과 마음을 갈팡질팡하게 한다.

기온의 편차가 심해 몸 관리가 더욱 필요해지는 환절기인 요즘 보신음식으로 야외 활동량이 많아지는 봄을 준비해보자.

보신음식으로 남녀노소 누구나 좋아하는 토종닭 백숙집을 찾아 나섰다.

몸의 에너지를 충전시켜 줄 토종닭 백숙집은 간성을 교동리 한적한 곳에 위치한 무궁화 식당이다.

시원하게 뻗은 도로옆으로 간판과 마당 그리고 작으나마한 식당이 보였고, 식당 뒤로는 마치 초미니고무장갑을 머리에 두른 듯한 닭들이 모이를 열심히 주워 먹고 있었다.

이집에서는 닭을 넓은 마당과 뒷산을 배경으로 방목으로 키워 크기도 클뿐더

러 많은 운동량으로 인해 탄력적인 육질을 자랑한다.

주문한 지 40분이 지나 폭 고아진 토종닭백숙과 맛깔스럽게 담긴 나물과 야채 등 밑반찬이 나왔다.

먼저 살점이 두둑하게 붙어 있어 먹음직스러운 닭다리살을 뜯어 맛을 보았다. 기름기가 짙짙 흐르고, 아들이들 하면서 부드럽고 쫄깃한 육질이 입안 한 가득 쪽쪽 빨려 들어오는 순간 이내 행복감이 밀려왔다.

이후 엉덩이살, 껍데기, 날개, 가슴살 등을 맛보며, "역시 닭은 토종닭을 먹어야 제 맛이야"라고 곱씹는다.

양계닭과 토종닭의 가장 큰 차이점은 육질의 쫄깃함에 있는데 특히 가슴살을 먹어보면 그 차이를 확연하게 느낄 수 있다.

양계닭의 가슴살은 펍펍해 손이 잘



무궁화식당의 토종닭백숙은 고기는 물론 몸에 좋다는 엄나무, 마늘, 대추와 각종 한약재로 우려낸 담백하고 깊은 국물도 일품이다.

가지 않지만 토종닭의 가슴살은 결대로 찢어지고 쫄깃해 씹는 맛이 좋아 차별받지 않는다.

고기와 함께 몸에 좋다는 엄나무, 마늘, 대추와 각종 한약재로 우려낸 담백하고 깊은 국물을 먹고 나니 어느새 배가 차오르기 시작했다. 그래도 닭죽은 먹어야 뒷마무리가 깔끔하다.

닭죽 한 그릇 대비우고 나니 몸 전체에 영양이 재빠르게 골고루 퍼지는 듯한 느낌이 들면서 뜨거운 기운이 솟아난다.

닭이 크고 닭죽도 얼마나 양이 푸짐한지 성인 4명이 모두 배부르게 먹었다.

이집의 김경화 대표(40세)는 "어머니와 함께 20여년동안 식당을 운영하면서 직접 방목하여 키운 토종닭과 배추, 엄나무, 마늘, 대추 등을 밭에서 직접 재배해 신선한 재료로 요리를 하고 있다"며 "늘 한결같은 정성과 서비스로 꾸미지 않은 자연의 맛을 선보이도록 노력하겠다"고 말했다.

영업시간은 오전11시부터 밤 9시까지이며, 생닭도 판매한다. (전화 681-2410) 원광연 기자

