

쌀 전업농 도연합 이사회 개최



사단법인 한국 쌀 전업농 강원도연합회(회장 김광섭)는 지난 23일 오전 11시 한국농어촌공사 영북지사(지사장 최돈웅)대회의실에서 2012년도 제2차 이사회를 개최했다.

도내 각 시군 회장 등 임원 30명이 참석한 이번 회의에서 김회장은 쌀 전업농과의 유대를 통한 사업 활성화 및 농지은행 사업홍보에 전력해 줄 것을 당부하고, 차기 회원대회 개최 지 선정 등 당면현안사항을 토의했다.

관광사업체 대표와 간담회

고성군은 지역 관광사업 활성화와 지역주민 소득연계방안을 모색하기 위해 지난 20일 군청 상황실에서 관광사업체 대표와의 간담회를 가졌다. 이날 간담회는 지역내 콘도 대표자 8명을 포함해 DMZ 박물관장, 음식점중앙회 고성군지부장 등 14명이 참석해 당면현안사항 설명과 협의 및 토의가 이뤄졌다.

농어촌공사 영북지사 청렴결의대회



한국농어촌공사 영북지사(지사장 최돈환)는 부패척결과 청렴문화 정착을 위해 지난 19일 지사 회의실에서 직원 및 현장소장 등이 참석한 가운데 청렴결의대회를 개최했다.

이날 결의대회는 부패예방과 청렴생활 이행을 다짐하기 위한 직원 서약식을 시작으로 지사관할 전 지구 사업 현장소장 및 안전관리자 청렴이행각서 교환, 건설현장 해빙기 품질안전 교육 순으로 진행됐다.

농협 직원들 이웃돕기 앞장

전국농협노조 고성지부 고성지역 3개 아동센터에 성금

장기간의 경기침체로 서민들의 삶이 점점 궁핍해지고 있는 요즘, 농협 직원들이 이웃사랑 나누기 활동으로 얻은 성금을 지역아동복지센터에 지원해 주위를 훈훈하게 하고 있다.

전국농협노조 고성지부(지부장 김진균)는 지난해 이웃사랑나누기 바자회 행사를 통해 모은 수익금과 조합원 성금을 모아 지난 22일 오전 11시 아야진 소재 재미난 지역아동복지센터에서 고성지역 아동복지센터 3곳을 지원했다.

이날 지원된 성금은 총 4백만원으로 거진을 소재 하늘팡센터에 1백40만원, 현내면 소재 열린센터에 1백30만원, 토성면 소재 재미난센터에 1백30만원이 각각 전달됐다.

전국농협노조 고성지부가 주관하고 있는 이웃사랑나누기 행사는 고성군 4개지역 농협장의 후원을 받아 고성지부 조합원들이 자발적으로 참여해 십시일반으로 어려운 이웃을 돕기 위해 3년전부터 매년 12월에 실시하고 있다.



전국농협노조 고성지부가 지난해 이웃사랑나누기 바자회 행사를 통해 모은 수익금과 조합원 성금을 모아 아동복지센터 3곳을 지원했다.

김진균 지부장은 "앞으로 고성지역의 어려운 이웃을 돕기 위해 매년 지원금액을 늘려 미약하나마 취약계층에게 도움이 될 수 있도록 이웃사랑 바자회 행사를 적극 지원하겠다"고 했다.

원광연 기자

통일찰옥수수 재배기술 교육

도 농업기술원 고병대 박사 강연 ... 배봉리 등 4개 마을 참가

접경지역 농업종사자들이 고품질 옥수수를 안정적으로 생산해 소득증대를 도모하기 위한 통일찰옥수수 재배단지 회원교육이 지난 21일 고성군농업기술센터에서 열렸다.

배봉리, 광산2리, 향목리, 운봉리 등 4개 마을에서 13명의 회원이 참석한 이날 교육에서는 강원도농업기술원 옥수수시험장 고병대 강사가 초빙돼 재배기술과 상품수량 최대화를 위한 재배법

등을 강의했다. 재배단지 회원들은 통일찰옥수수 미백 2호와 미흑찰 종자를 4월부터 6월 사이에 파종하고, 옥수수시험장 관계자들이 파종부터 수확에 이르기까지 현장에서 지도 및 관리 활동을 전개해 나갈 계획이다. 배봉리 마을 전형근 회원은 "오늘 열린 재배기술 교육이 다량의 옥수수를 생산하기 위한 밑거름이 됐다"며 "수분,



토양 등을 잘 관리하고 현장 지도를 잘 습득해 통일찰옥수수 브랜드화 사업이 성공할 수 있도록 만전을 기하겠다"고 했다.

원광연 기자



수제돈까스 전문점 '돈까스 아저씨'

두들겨 만든 수제돈까스에 약초효소 소스

부드러운 육질과 달콤한 소스로 남녀노소에게 간식, 식사, 술안주로 인기가 높은 수제 돈까스 전문점 '돈까스 아저씨'가 지난 15일 오픈해 소비자의 입맛을 사로잡고 있다.

간성등기소 입구 맞은 편에 위치해 성황리에 영업중인 돈까스 아저씨는 76㎡의 면적에 6개 테이블을 갖추고 있으며, 환한 실내 조명과 우아하게 꾸며진 목재 인

테리어가 카페 분위기를 연상케 할 정도로 깔끔하고 위생적이다.

이집은 국내산 생고기만을 사용해 손으로 직접 두들겨 만든 수제 돈까스에 약초효소를 첨가한 웰빙 특제소스, 여기에다 양상추, 된장찌개, 나물 등이 함께 어우러져 차원이 다른 돈까스를 맛볼 수 있다.

이집은 낮과 저녁시간대에 식사류를 제공하는 식당으로 운영

하다가 밤 시간대에는 다양한 술안주를 즐길 수 있는 주점으로 변신한다.

이집의 메뉴로는 수제돈까스를 비롯해 불닭밥, 뼈없는 닭발, 오돌뼈, 닭똥집구이 등의 안주류와 주먹밥, 오뎅탕, 계란탕 등이 마련돼 있으며, 가격은 수제돈까스가 7천원, 안주류는 1만4천원부터 1만6천원까지이다.

돈까스 아저씨의 대표 정희교



수제 돈까스 전문점 '돈까스 아저씨'가 지난 15일 간성등기소 맞은편에서 오픈해 소비자의 입맛을 사로잡고 있다.

(45세)·정희숙(여, 44세)씨는 "신선한 재료만을 사용해 단 하나의 주문이 오더라도 정성스럽게 요리해 최고의 맛을 제공 하겠

다"고 말했다. 영업시간은 오전11시부터 밤 12시까지이고 배달도 가능하다. (전화 681-4249) 원광연 기자