

광주관광공사, 시도 관광통합 선도 신경영비전 선포

‘광주 미래 선도하는 스마트 관광·MICE 허브’ 목표

지역 관광산업 구조 재편 등 12개 전략과제 제시

광주관광공사가 광주·전남 관광통합을 선도할 신경영비전을 선포했다.

2일 광주관광공사에 따르면 제2대 정재영 사장 취임 한 달 만인 최근 비전선포식을 열고 미션은 ‘관광·마이스(MICE) 산업 육성을 통한 시민 복리 증진과 지역경제 활성화’로 설정했다.

공사는 ‘광주의 미래를 선도하는 스마트 관광·MICE 허브’라는 비전 실현을 위한 4대 혁신전략과 12개 실행과제를 추진하기로 했다.

4대 혁신전략은 브랜드·콘텐츠 혁신, 스마트관광·MICE 혁신, 조직·성과경영 혁신, 광역관광시대 선도 등이다. 이를 실행하기 위해 통합 광주관광 BI 스토리라인 구축과 5대 대표 관광콘텐츠 육성, 관광·상권·축제 연계 모델 정착, 맞춤형 스마트

관광 플랫폼 구축, 의료관광 활성화 지원 체계 구축, 대표MICE 육성 및 국제회의 유치 등을 추진한다.

또 소통과 신뢰의 윈팀 조직문화 정착과 재정건전성 제고 기반 가치 창출, 시민참여·VOC 기반 만족도 제고, 광주·전남 원데스티네이션 구축, 효율·기능 중심 관광 산업 구조 재편, 광역·지역 연대 시너지 확대 등도 12개 과제를 제시했다.

공사는 광주·전남 행정통합 흥보 캠페인 슬로건을 ‘함께 만드는 통합, 함께 키우는 관광’으로 정하고, 노사 협력 및 시민체계형 홍보를 통해 통합 기대효과를 지속적으로 전파할 계획이다.

공사는 홈페이지 행정통합 Q&A 팝업 운영 및 카드뉴스·Q&A 콘텐츠 게시, 공식 SNS(비짓광주 등) 활용 등 온라인 홍보도



정재영 사장 등 광주관광공사 임직원들이 2일 ‘광주의 미래를 선도하는 스마트 관광·MICE 허브’라는 신경영비전을 선포한 후 기념사진을 촬영하고 있다.

사진제공=광주관광공사

병행한다.

공사는 전남지역 관광진흥기관에 ‘지역 관광 활성화 세미나’ 공동주최를 제안한

아울러 행정통합 소식을 전시회 뉴스레터와 연계해 배포할 예정이며, 공사 앰버서더 등 관광분야 오피니언 리더 및 유관

기관과 기업에도 통합 효과를 전파할 계획이다.

일하는 조직 분위기를 만들겠다”며 “공사는 모든 접점에서 시민과 함께 통합의 가치를 확산하고, 전사적으로 행정통합을 위해 최선을 다하겠다”고 밝혔다.

정동민 기자 yang00@gwangnam.co.kr

인공지능으로 김치 발효 ‘숙성도’ 읽는다

세계김치연구소, 발효 단계 정밀 예측 기술 개발

발효 데이터 객관·정량적 지표 판단 기술 전환점

세계김치연구소는 인공지능(AI) 분석을 통해 김치 발효 단계를 9가지 핵심 성분으로 정밀하게 예측할 수 있는 기술을 개발했다고 2일 밝혔다.

김치 발효는 유산균 활동에 따라 산·당·아미노산 조성이 복합적으로 변화하며 맛과 향이 형성되는 과정이다. 그러나 실제 제조 현장에서는 원재료 특성, 발효 온도, 미생물 구성 등이 매번 달라 발효 진행 정도를 주로 경험과 감각에 의존해 판단해 왔다. 이 때문에 외관상 큰 차이가 없어 보이더라도 특정 시점 이후 맛이 급격히 변하는 구간에서는 적정 숙성 시점을 놓치기 쉬웠고, 신맛과 단맛의 편차 등 품질 불균형이 발생하는

한계가 있었다.

세계김치연구소 원태웅 박사 연구팀은 전남대학교 흥영식 교수와 공동연구를 통해 외부 미생물 영향을 배제한 ‘무균(無菌) 김치’ 기반의 통제된 발효 모델을 구축했다. 유산균을 인위적으로 접종해 발효를 진행한 후, 미생물 조성 변화와 발효 특성을 정밀하게 분석 할 수 있도록 설계한 것이다.

연구팀은 유산균 10종을 동일 비율로 혼합하거나 단일 접종한 무균 김치를 6도·10도·15도 조건에서 발효시키고, 온도와 유산균 종류에 따른 발효 특성을 재정 숙성 시점을 놓치기 쉬웠고, 신맛과 단맛의 편차 등 품질 불균형이 발생하는

그 결과, 사람의 감각만으로는 구분

효율을 주관적 감각이 아닌 객관적·정량적 지표로 판단할 수 있게 한 기술적 전환점으로 평가된다.

또한 유산균과 성분 간 관계를 네트워크 분석한 결과, 류코노스토 데세네로이데스(Leuconostoc mesenteroides)와 락토코커스 락티스(Lactococcus lactis)가 발효 성분 변화를 주도하는 핵심 유산균으로 확인됐다.

이번 연구 성과는 제조 현장에서 발효 정도 불균형으로 인한 품질 변동을 줄이고, 소비자에게 선호 숙성도의 김치를 보다 안정적으로 제공하는 데 기여할 것으로 기대된다.

원태웅 박사는 “이번 성과는 김치 발효를 경험과 감각의 영역에서 측정과 AI 예측의 영역으로 확장한 중요한 전환점”이라며 “앞으로도 발효식품의 품질을 일정하게 유지하고 공정을 정밀하게 관리할 수 있는 기술로 발전시켜 K-푸드의 신뢰성과 글로벌 경쟁력 강화에 기여하겠다”고 말했다.

이승홍 기자 photo25@gwangnam.co.kr

광주시 농업기술센터
빛고을농업대학 개설

‘쿠팡사태’에도 온라인쇼핑 272조 역대 최대

증가율은 통계작성 아래 최저…수요 포화

모바일비중 77%·중국 직구 2년연속 60%대

광주시 농업기술센터는 지역 특화작목 경쟁력을 강화하고, 미래 농업을 이끌 전문농업인을 육성하기 위해 빛고을농업대학을 개설, 3일부터 다음달 6일까지 제19기 신입생 50명을 모집한다.

모집 학과는 △토마토특화과 25명 △스마트농업과 25명 등이다. 빛고을농업대학은 다음달부터 7월까지 운영되며, 매주 화요일과 목요일 학과별로 총 18회, 100시간의 교육과정으로 진행될 예정이다.

토마토특화과는 지역을 대표하는 토마토 특화작목 육성을 목표로, 토마토 재배 기술과 환경관리에 대한 이론과 현장 노하우 중심의 교육을 실시한다. 스마트농업과는 예비농업인을 대상으로 스마트팜의 개념과 기술을 이해하고, 실제 농업 현장에 스마트팜을 도입하는 방법을 중점적으로 다룬 계획이다.

이와 함께 빛고을농업대학에서는 양성 평등교육, 농기계·농작업 안전교육 등을 바른 농업·농촌문화 조성을 위한 교양교육도 병행한다. 또 농산업 선진지 견학 등 현장 중심의 교류프로그램을 통해 교육생 간 소통과 네트워크 형성도 지원한다.

교육 대상은 광주시에 거주하는 농업인 또는 농업을 희망하는 시민이다. 지원을 희망하는 시민은 입학원서 등 구비서류를 작성해 이메일(youmin9355@korea.kr)로 제출하거나 광주농업기술센터에 방문 접수하면 된다.

이승홍 기자 photo25@

지난해 ‘쿠팡사태’에도 불구하고 온라인쇼핑 거래액은 역대 최대치를 경신했다.

작년 12월 온라인쇼핑 거래액은 전년 동월 대비 6.2% 증가한 24조2904억원으로 나타났다. 같은 기간 모바일 쇼핑 거래액은 6.2% 증가한 18조7991억원으로 집계됐다.

작년 국내 사업체가 해외로 상품을 판매하는 역직구 시장 규모는 3조234억원으로, 전년 대비 16.4% 증가했다. 2023년 이후 3년 연속 증가세다.

지역별로는 아세안(-4.4%)을 제외한 미국(26.3%), 중국(10.9%) 등에서 증가세를 나타냈다.

상품별로는 음·식료품 거래액이 49.2% 늘어 1129억원을 기록했다. 이 역시 역대 가장 많은 수치다.

화장품(20.4%), 음반·비디오·악기(7.0%) 등도 판매가 늘었다.

다면 의류 및 패션 관련 상품(-9.0%)은 감소했다.

작년 해외 직구 시장 규모는 8조5080억 원으로 5.2% 증가했다.

특히 중국 직구 시장은 14.9% 성장한 5조5742억원을 기록하며 전체 해외 직구의 65.5%를 차지했다. 지난해(60.0%) 이후 2년 연속 60%대 점유율이다.

온라인쇼핑 거래액 가운데 모바일 쇼핑이

연간 상품별 온라인쇼핑 거래액 구성비



연간 상품별 모바일쇼핑 거래액 구성비



알리익스프레스, 테무 등 중국의 대형 쇼핑 사이트 이용 증가가 주요 요인으로 꼽힌다.

반면 미국 직구 시장은 17.6% 감소한 1조4157억원으로 집계됐다.

상품별로는 음·식료품(6.2%), 생활·자동차용품(12.7%), 의류 및 패션 관련 상품(2.5%) 등이 성장세를 보였으나, 스포츠·레저용품 시장은 13.9% 감소했다.

업무용 기자 djawody0316@gwangnam.co.kr

김 가격 장당 150원 돌파 역대 최고치

수출 물량 급증에 2년 전 100원서 50% ↑

‘국민 반찬’이자 외국인의 사랑을 받는 한국 대표 식재료 김의 가격 상승세가 지속되고 있다.

김 가격이 3년째 고공행진하는 가운데 한 장당 가격이 150원을 돌파하며 역대 최고를 기록했다.

2일 한국농수산식품유통공사가격정보에 따르면 미른김(종류) 평균 소매가격은 지난 1월 하순 기준 10장당 1515원으로 집계되며 순별 평균 소매가격이 1500원을 뛰어넘은 것은 사상 처음이다.

지난 2024년 초 장당 100원 수준이었던 김 가격이 지난 달 하순 장당 150원을 돌파한 것이다.

앞서 김 가격은 지난 2023년부터 천정부지로 솟구쳤다. 연간 미른김 평균 소매

가격은 2023년 전년도보다 10% 오르며 장당 100원선을 넘어섰고 2024년에는 25%나 뛰었다. 지난해에도 8% 오르면서 상승세를 이어갔다.

최근 김 가격 폭등에는 수출 물량 급증이 원인으로 꼽힌다.

지난해 김 수출량은 전년 대비 13.7% 많은 1억699만тон(100장)으로 기록됐다.

주요 수출 대상국은 일본(18.6%), 중국(17.5%), 태국(13.6%), 미국(13.3%), 러시아(9.8%), 대만(5.1%) 순이었다.

특히 김 가격 상승은 수산물 물가도 끌어올리며 지난해 수산물 물가 상승률은 5.9%로 전체 소비자물가 상승률(2.1%)의 3배 정도 늘었다. 윤성경 기자

설 맞이 농활상품권 100억원 규모 발행

농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사는 설 맞아 15일까지 100억원 규모의 ‘대한민국 농활상품권’ 할인판매를 진행한다.

‘대한민국 농활상품권’은 장바구니 물가 부담을 덜고 국산 농축산물의 지속적인 소비 기반을 확보하기 위해 농식품부와 aT가 지원하는 모바일 상품권이다.

소비자들은 1인당 최대 10만원의 농활상품권을 30% 할인된 가격인 7만원에 구매할 수 있다. 올해 발행되는 농활상품권은 전국 17개 지역별 상품권으로 순차적으로 구분 발행되며, 해당 지역 내 가맹점에서만 사용 가능하다. 지역별 가맹점 정보는 ‘제로페이’ 앱을 통해 내 위치 주변 가맹점 을 쉽게 확인할 수 있다.

나주=조합천 기자