광양만권 이차전지 특화단지 5조3724억 투자 '시동'

6개 산단…리튬·니켈 정·제련 중심 공급망 거점 육성
전력·용수·폐수처리 등 시설 확충…투자 뒷받침 관건

전남광주통합특별시 광양만권이 이차전지 기초원료 분야 국가첨단전략산업 특화단지로 지정되면서 6개 산업단지(2132만㎡)에 2036년까지 5조3724억원의 민간투자가 추진되고, 리튬·니켈 등 핵심원료 공급망 구축도 본격화된다.

전남테크노파크는 최근 국가첨단전략산업위원회 심의·의결을 거쳐 광양만권이 이차전지 기초원료 분야 특화단지로 최종 지정됐다고 6일 밝혔다.

특화단지는 율촌제1일반산업단지, 광양국가산업단지 동호안, 세풍일반산업단지, 황금일반산업단지, 광양익신일반산업단지, 해룡일반산업단지 등 6곳으로 총 2132만㎡(645만평) 규모다.

정부는 광양만권을 이차전지 기초원료의 정·제련과 재자원화를 중심으로 소재와 배터리 제조까지 연결하는 공급망 거점으로 육성할 계획이다. 선도기업을 중심으로 리튬·니켈 등 핵심원료 분야에 2036년까지 5조3724억원 규모의 민간투자가 예정돼 있다.

광양만권은 이미 이차전지 관련 산업 기반을 갖추고 있다는 점이 강점이다. 리튬·니켈 정·제련 기업을 비롯해 사용후배터리 재활용·재자원화, 전구체·양극재 기업이 모여 있고 광양항을 활용한 원료 조달과 제품 수출입도 가능하다.

관건은 특화단지 지정이 실제 기업 투자와 생산 확대로 이어지도록 산업 기반을 갖추는 일이다. 정·제련과 재자원화 산업은 전력과 공업용수 사용량이 큰 데다 폐수 처리 등 환경시설에 대한 수요도 높다.

기업의 증설과 신규 투자를 받으려면 전력·용수·폐수처리시설과 도로·물류망 등 생산 기반을 적기에 확보해야 한다.

산업단지별 입주업종을 정비하는 작업도 뒤따라야 한다.

기존 기업의 사업 확장과 신규 기업 유치가 가능하도록 이차전지 밸류체인에 맞춰 산업용지를 활용할 수 있는 여건을 마련해야 한다.

원료 공급망을 뒷받침할 공동 인프라도 필요하다. 리튬·니켈과 블랙매스 등 원료를 공동 보관하고 검수·품질확인·물류·시험·인증·이력관리 등을 지원하는 시설을 마련해 기업 간 원료 거래와 공급을 원활하게 하는 방식이다.

특화단지 육성계획에는 원료·소재 공동활용 물류거점과 이차전지 기초원료 실증 스케일업센터, 품질인증지원센터, 사용후배터리 재자원화 기술 실증센터, 기초원료 전주기 이력관리시스템 등이 주요 사업으로 포함됐다.

광양만권의 산업 기반을 다른 지역의 이차전지 거점과 연결하는 것도 과제다. 광양만권의 리튬·니켈 정·제련과 재활용 역량을 새만금의 핵심광물 가공·전구체·재활용, 포항의 양극재, 청주·울산의 배터리 제조 등과 연계해 원료에서 소재·배터리로 이어지는 국내 공급망의 연결성을 높여야 한다.

전남테크노파크는 특화단지 지정을 위해 2023년부터 이차전지 기업협의체를 운영하며 기업별 기술·인프라 수요와 투자계획을 파악하고, 투자유치 대상기업 발굴과 산·학·연 협력사업 기획, 정부·국회 정책협의 등에 참여해왔다.

지난 1월에는 권향엽 국회의원과 지역 이차전지 기업 14개사 등이 참여한 규제개선 간담회를 열어 기업 현장의 규제와 제도 개선 과제를 논의했다.

전남테크노파크는 특화단지 지정 이후에도 기업협의체를 중심으로 투자계획과 기술·산업 인프라 수요를 지속적으로 발굴해 정부 정책과 국책사업으로 연결할 계획이다.

오익현 전남테크노파크 원장은 "광양만권 이차전지 특화단지 지정은 대한민국 배터리 산업의 기초원료 공급망을 강화할 기반을 마련했다는 데 의미가 있다"며 "기업의 투자와 생산 확대가 실제 산업 생태계 성장으로 이어질 수 있도록 후속사업 발굴과 지원에 나서겠다"고 말했다.

이승홍 기자 photo25@gwangnam.co.kr



농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사는 최근 미국 오리건주 포틀랜드의 레스토랑 '아덴(Arden)'과 협업해 한국 식재료를 활용한 특별 다이닝 행사 'K-Ingredients on the Plate'를 개최했다.

한국 식재료, 미국 식탁 공략…K-푸드 외연 확대

김치·고추장·유자·배 활용한 4코스 메뉴 선봬
아덴·하벨리나서 한국 식재료 특별다이닝 행사

김치와 고추장, 유자, 배 등 한국 식재료가 미국 포틀랜드 현지 레스토랑의 메뉴로 선보이며 K-푸드 외연 확대에 나섰다.

농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사(aT)는 최근 미국 오리건주 포틀랜드의 레스토랑 '아덴(Arden)'과 협업해 한국 식재료를 활용한 특별 다이닝 행사 'K-Ingredients on the Plate'를 개최했다고 6일 밝혔다.

이번 행사는 현지 셰프가 한국 식재료를 활용해 새로운 메뉴를 개발하고 이를 소비자에게 선보임으로써 한국 식재료에 대한 관심을 실제 소비로 연결하기 위해 마련됐다. 행사에는 오리건주 정부와 현지 외식업계 관계자, 푸드 전문 미디어 관계자 등이 참석해 K-푸드 확대와 현지 업계와의 협력 방안도 논의했다.

아덴의 에릭 반 클레이 셰프는 김치와 고추장, 쌈장, 유자, 배 등 다양한 한국 식재료를 활용해 4코스 메뉴를 선보였다.

쌀과 쌈장, 버섯 등을 활용한 '비빔밥 스카치 에그'를 비롯해 김치버터와 베이컨을 곁들인 '김치 스파게티 카르보나라', 고추장과 유자를 활용한 '코리안 프라이드 스위트브레드', 한국산 배와 팥 버터스카치, 배 셔벗을 활용한 '코리안 배 타르트' 등이 마련됐다.

고춧가루와 유자를 활용한 참치 토스타다와 깻잎을 곁들인 레몬 소주 웰컴 드링크도 함께 선보였다. 유자 마멀레이드와 소주, 한국산 배 주스 등을 활용한 특별 칵테일도 마련돼 현지 소비자들의 관심을 끌었다.

특히 행사를 일회성 이벤트에 그치지 않고 실제 판매로 이어간다는 점도 눈에 띈다. 아덴은 행사 이후에도 김치 파스타와 소주 칵테일을 계속 판매해 현지 소비자들이 한국 식재료를 접할 수 있는 기회를 이어갈 예정이다.

조함천 기자 pose007@gwangnam.co.kr

세계김치연구소, 스타트업 공모전 시제품 공개

11일까지 국민투표…김치 활용 영역 넓힌 아이디어 경쟁

세계김치연구소는 청년들의 창의적인 김치 활용 아이디어에 연구소의 기술과 연구 인프라를 더해 개발한 시제품 5종을 공개하고, 오는 11일까지 '2026 김치 스타트업 아이디어 공모전' 대국민 온라인 투표를 진행한다고 밝혔다.

이번 공모전에는 지난 3월 18일부터 4월 17일까지 65개팀이 지원했다. 서류심사를 거쳐 13대 1의 경쟁률을 뚫은 5개팀이 최종 선정됐으며, 이들은 5월부터 지난달까지 약 5개월간 세계김치연구소의 기술과 연구 인프라를 활용해 아이디어를 실제 제품으로 개발했다.

시제품은 김치를 반찬에서 벗어나 소스와 스프레드, 육가공품, 전통 디저트, 베이커리 등으로 확장한 것이 특징이다.

'팟토'는 전통 장김치를 현대적으로 재해석한 '팥장김치 소스'를, '온:한'은 단호박과 가루쌀을 활용한 김치 스프레드 'KIMCHIZ'를 선보였다. '빵육집'은 김치 발효 풍미를 접목한 '클린라벨 무첨가 김치 소시지'를 개발했고, '연과점하루'는 김치를 전통 디저트로 재해석한 '김치 연과'를 만들었다. '월척__since 2019'는 김치와 페이스트리를 결합한 '수제 딤치미 페스츄리 붕어빵'을 선보인다.

세계김치연구소는 제품 개발 과정에서 김치 원료 배합과 투입 방식, 살균 조건, 동결건조 기술, 원료 관리 등을 제품별로 지원했다. 식품공학·외식경영·마케팅 전문가를 연계해 사업화 모델과 포장, 마케팅, 위생관리, 유통기준 등 시장 진입에 필요한 분야도 컨설팅했다.

5개 팀에는 시제품 제작비로 총 1억원이 지원됐다. 팀당 최대 2000만원 규모다.

완성된 시제품은 국민과 전문가 평가를 거쳐 최종 순위가 결정된다. 국민투표는 6일부터 11일까지 세계김치연구소 김치콘텐츠통합플랫폼과 국민소통 플랫폼 '소통24'에서 진행된다. 전문가 평가는 오는 13일 실시하며 사업화 가능성, 유통·생산 적합성, 시장 경쟁력, 아이디어 완성도 등을 종합적으로 평가한다. 시상식은 오는 11월 20일 '제4회 위킴 페스티벌'에서 열린다.

대상 수상팀에는 현대백화점과 연계한 팝업스토어 운영 등 후속 시장 진출 지원도 추진된다. 이승홍 기자 photo25@

광양항 자동화부두 운영 준비 나선다

여수광양항만공사, 내달 24일까지 운영사 모집

여수광양항만공사는 오는 2029년 개장되는 광양항 자동화 부두 운영사 모집에 나섰다고 6일 밝혔다.

이달 6일부터 다음 달 24일까지 50일 간 모집에 나서는 자동화 부두는 3-2단계 부두에 4000TEU급 3선석, 2000TEU급 1선석 등 총 4선석 부두로 안벽 길이는 1300m이다. 이 부두에는 컨테이너크레인(QC) 8기, 자동화 야드크레인(ARMGC) 32기, 무인이송장비(AGV) 44기 등 핵심하역장비에 국산기술이 적용된다.

특히 자동화 부두는 정부의 피지컬 AI 항만 전략에 따라 선박 접안 시 안벽 배치 계획, 장치장, 하역장비 운영을 자동으로 최적화하는 AI통합운영시스템(TOS)을 도입, 운영효율성과 안정성을 높이게 된다.

항만공사는 이번 모집공고를 통해 자동화 컨테이너터미널의 안정성과 운영 역량, 지속적인 물동량 창출 능력을 갖춘 운영사를 선정한다는 방침이다. 이를 위해 항만공사는 오는 27일 사업설명회를 개최하고 사업개요와 입찰방법, 참가서류 작성요령을 안내하는 등 희망기업을 지원할 예정이다.

항만공사는 자동화 부두가 본격 운영되면 자동화 기술을 기반으로 항만 운영 효율성을 높이고 초대형 컨테이너선 대응 능력을 강화하는 등 광양항의 경쟁력 제고에 기여할 것으로 기대하고 있다.

최관호 항만공사 사장은 "우수한 역량을 갖춘 사업자의 적극적인 참여를 기대하며 선정된 운영사와 충분한 준비 기간을 거쳐 2029년 자동화 부두가 안정적으로 개장 할 수 있도록 최선을 다하겠다"고 말했다.

광양=김귀진 기자 lkkjin@

