광주은행·토스뱅크 '함께 대출' 기업으로 확대

금융위 '혁신금융서비스' 지정…공동심사·승인
대출 재원 분담해 신용위험 분산·적정금리 혜택

광주은행이 토스뱅크와 손잡고 개인 신용대출에 이어 소상공인과 중소기업을 위한 공동대출 시장에 진출한다.

두 은행의 기업금융 심사 경험과 디지털 기술을 결합해 기업 고객의 자금조달 편의를 높이고 금융 접근성을 강화하겠다는 구상이다.

광주은행은 토스뱅크와 함께 추진한 '공동대출 서비스'가 최근 금융위원회 정례회의에서 혁신금융서비스로 지정됐다고 15일 밝혔다.

이번 사업은 양사가 금융권 최초로 출시한 개인 신용대출 상품 '함께대출'의 협업 방식을 기업금융으로 확장하는 데 초점을 맞췄다. 기존 상품이 개인 고객을 대상으로 했다면 새 서비스는 소상공인과 중소기업의 운영자금 등 기업대출 수요에 대응하는 방식이다.

대출 절차는 하나의 플랫폼에서 시작된다. 기업 고객이 대출을 신청하면 광주은행과 토스뱅크가 각각 심사를 거쳐 금리와 한도를 함께 정하고 자금을 공급하는 구조다.

양사는 이를 뒷받침할 기업대출 공동 심사·승인 체계도 마련한다. 광주은행이 축적한 기업금융 심사 경험에 토스뱅크의 비대면 데이터 분석 역량을 활용해 기업의 신용상태와 채무 상환능력 등을 종합적으로 평가해 대출승인 여부를 결정한다.

대출 재원을 두 은행이 나눠 부담한다는 점도 특징이다.

특정 은행에 집중될 수 있는 신용위험을 분산하면서 기업 고객에게 적정한 금리와 대출 한도를 제공할 수 있을 것으로 보고 있다.

특히 영업점을 방문하지 않고도 모바일 등 비대면 채널을 통해 자금 신청이 가능해지면서 소상공인과 중소기업의 금융 이용 편의성이 높아질 것으로 기대된다.

광주은행은 토스뱅크가 보유한 전국 단위 모바일 고객 접점을 활용해 기업금융 영업 기반을 넓히고, 토스뱅크는 광주은행의 기업대출 심사 노하우를 확보해 관련 서비스 역량을 강화할 수 있다는 설명이다.

앞서 두 은행이 공동으로 선보인 '함께대출'은 누적 대출 실행액 1조5000억원을 넘어섰다. 지방은행과 인터넷전문은행의 협업 모델이 기업금융에서도 경쟁력을 확보할 수 있을지 기대를 모은다.

박대하 광주은행 부행장은 "함께대출이 누적 실행액 1조5000억원을 돌파하면서 지방은행과 인터넷전문은행의 협업 가능성을 확인했다"며 "이번 혁신금융서비스 지정을 통해 기업금융까지 협력 분야를 넓히게 됐다"고 말했다.

이어 "경기침체와 금융비용 증가로 자금 확보에 어려움을 겪는 지역 소상공인과 중소기업에 도움이 될 수 있도록 두 은행의 전문성을 결합한 경쟁력 있는 공동대출 상품을 선보이겠다"고 덧붙였다.

정현아 기자 aura@gwangnam.co.kr

광주은행, 치매 어르신 실종예방 캠페인 광주은행은 15일 대한적십자사 전남광주통합특별시지사 무료급식소에서 광주사회복지공동모금회, 대한적십자사 전남광주통합특별시지사, 광주광역치매센터와 함께 '치매 및 실종예방 캠페인'을 펼쳤다. 이번 캠페인은 무료급식소를 이용하는 어르신 약 200명을 대상으로 치매 예방과 실종 위험에 대한 인식을 높이고, 지역사회 안전망을 강화하기 위해 마련됐다. 사진제공=광주은행

전남광주 10월 전통주에 완도 '장보고의꿈 비파14'

쌀·비파로 빚은 14도 탁주…2025 남도 우리술품평회 우수상

전남광주통합특별시는 10월 이달의 전통주로 완도 고금주조장(대표 배준현)의 '장보고의꿈 비파14'를 선정했다.

장보고의꿈 비파14는 인공 첨가물 없이 완도쌀과 전통 방식의 자가누룩, 비파열매 추출물로 빚은 알코올 도수 14도의 탁주다. 쌀 본연의 부드러운 맛과 비파 특유의 산뜻한 향이 특징이다.

비파는 재배 지역이 제한적이고 저장이 어려운 데다 갈변하기 쉬워 술을 빚기 까다로운 원료다. 고금주조장은 이러한 특성을 고려해 3년간의 개발 과정을 거쳐 제품을 완성했다.

은은한 비파 향에 단맛·신맛·쓴맛이 조화를 이루고, 도수가 높은 탁주 특유의 묵직한 맛을 낸다. 그대로 마시거나 얼음을 넣어 즐길 수 있으며, 닭가슴살 샐러드나 전복 버터구이와 잘 어울린다.

장보고의꿈 비파14는 2024년 술 품질인증을 받았으며, 2025년 남도 우리술 품평회 탁주 부문 우수상을 수상했다. 제품 구입과 관련한 문의는 고금주조장(061-553-0907)으로 하면 된다.

박상미 전남광주통합특별시 K-푸드유통과장은 "장보고의꿈 비파14는 완도쌀과 비파의 특색을 살려 만든 우리술"이라며 "지역 농수산물을 활용한 특색 있는 전통주를 널리 알리도록 홍보를 이어가겠다"고 말했다.

박정렬 기자 holbul@gwangnam.co.kr

수질개선 1547억 붓고도 부적합 저수지 34% 늘어

61곳 →82곳… 전북 등은 예산배정 불균형
이개호 "예산편성·사업관리체계 재정비를"

한국농어촌공사가 최근 6년간 농업용수 수질개선에 1500억원이 넘는 예산을 투입했지만, 수질기준을 넘긴 저수지는 오히려 늘어난 것으로 나타났다.

수질 부적합 시설이 반복되는 지역에 수년째 예산을 배정하지 않는 등 불균형한 예산 운용이 사업 실패를 키웠다는 지적이 나온다.

국회 농림축산식품해양수산위원회 소속 이개호 의원(더불어민주당, 담양·함평·영광·장성)이 15일 한국농어촌공사로부터 제출받은 자료에 따르면, 공사는 지난 2021년부터 올해 9월까지 농업용수 수질개선사업에 총 1547억6900만원을 투입했다. 그러나 농업용수 수질측정망 대상시설 중 수질기준(Ⅳ등급)을 초과한 부적합 시설은 2021년 61곳에서 올해 82곳으로 21곳(34.4%) 증가했다. 지역별로는 충남이 21곳으로 가장 많았고, 경북 18곳, 전남 15곳, 전북 11곳, 인천 7곳 순이었다.

수질 오염이 반복되는 지역에 대한 예산 배정은 극도로 불균형했다.

경기도는 매년 3~6곳의 수질 초과 시설이 발생했는데도 2022년부터 현재까지 5년 연속 수질개선 사업비가 단 1원도 배정되지 않았다. 충청북도 역시 2022년 이후 매년 1~3곳의 부적합 시설이 발생했지만, 2023년부터 4년 연속 사업비가 전무했다.

전라북도는 초과 시설이 2021년 3곳에서 2026년 11곳으로 4배 가까이 늘었지만, 2021년부터 3년간 사업비를 전혀 배정하지 않다가 2024년 이후에야 뒤늦게 소액을 편성했다. 6년간 전북에 투입된 사업비는 10억4000만원으로, 전체의 0.7%에 불과하다.

경상남도도 매년 4~7곳의 초과 시설이 나왔지만 6년 가운데 사업비가 배정된 해는 2024년(2억2000만원) 한 해뿐이었다. 인천은 부적합 시설이 2024년 2곳에서 2025년 6곳, 올해 7곳으로 늘었지만 사업비는 2024년 49억4700만원에서 지난해 5억3200만원으로 급감했고, 올해는 배정되지 않았다.

반면 예산은 특정 지역에 집중됐다.

6년간 사업비 가운데 충남(676억3900만원), 경북(257억200만원), 전남(249억8700만원), 인천(241억8500만원) 등 4개 시·도에 1425억1300만원, 전체의 92.1%가 몰렸다.

그러나 전체 예산의 43.7%가 투입된 충남조차 초과 시설이 2021년 17곳에서 올해 21곳으로 늘어, 사업 효과와 자체에도 문제가 있는 것으로 나타났다.

이개호 의원은 "수백억원의 국민 혈세를 쓰고도 부적합 시설이 늘어난 것은 전형적인 예산 낭비이자 사업 실패"라며 "수질 악화가 심각한 지역에 예산을 즉시 우선 재배정하고, 투입된 예산이 수질 개선으로 이어지는지 성과를 점검해 필요한 곳에 투입될 수 있도록 예산 편성 및 사업 관리 체계를 전면 재정비해야 한다"고 촉구했다. 이성오 기자 solee235@

주철현, '여수 돌산갓' 고부가가치화 촉구

신품종 개발…'여수 식방풍' 차별화 브랜드화도 주문

더불어민주당 주철현 의원(여수시갑)은 15일 국회 농림축산식품해양수산위원회 국정감사에서 농촌진흥청장에게 여수 대표 특산물인 돌산갓과 식방풍의 고부가가치화를 위한 후속 연구와 상품화 전략 마련을 촉구했다. 농촌진흥청장은 관련 사업을 적극 추진하겠다고 화답했다.

주철현 의원은 "여수의 재배환경에 적합하고 여름철 고온에 강하며 항산화물질 함량이 높인 돌산갓 신품종인 '늦봄갓'과 '서늘갓'의 개발 성과가 농가 소득 증대로 이어져야 한다"고 강조했다.

지난달 2개 품종의 출원 신청이 진행된 만큼 품종보호 등록 절차를 차질 없이 마무리하고, 종자 증식과 농가 보급을 미리 준비해야 한다는 것이다.

특히 돌산갓은 대부분 김치로 소비되는 만큼, 가공업체·소비자와 연계한 후속 연구와 상품화 전략을 마련하고, 필요하면 한국농수산식품유통공사(aT), 한식진흥원 등과도 협력할 것을 당부했다.

이어 여수 금오도의 대표 특산물인 식방풍을 활용한 건강기능식품 개발의 조속한 마무리와 지역 브랜드화도 주문했다.

주 의원의 요청으로 지난 2022년부터 시작된 식방풍 연구는 원료 표준화와 세포·동물실험을 통한 효능 검증을 마쳤으며, 현재 기억력 개선 효과를 확인하기 위한 임상시험이 진행 중이다.

주 의원은 식방풍 분말·농축액을 활용한 시제품 개발과 현장 품평회, 홍보 및 산업체 연계도 적극 추진해야 한다고 강조했다.

주 의원은 "식방풍을 신선식품뿐만 아니라 건강기능식품 원료로 활용하면 소비처를 넓히고 출하 시기별 가격 변동을 완화해서 농가 소득을 높이는 데 도움이 될 것"이라고 설명했다. 아울러 진도·나주 등 다른 식방풍 생산지역과 차별화되는 '여수 식방풍'만의 브랜드를 구축할 수 있도록 지역별 지표성분 비교·분석 등 관련 연구와 후속 사업을 적극 추진할 것을 요청했다. 이성오 기자 solee235@gwangnam.co.kr