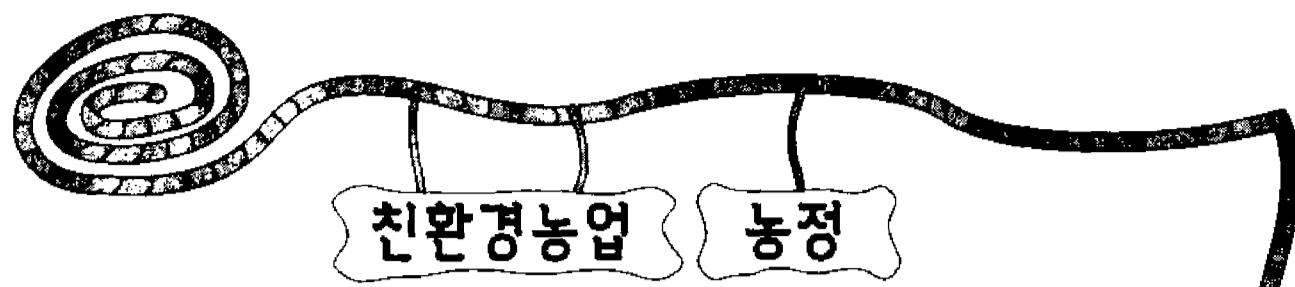


농정 / 세미나

건강과 자연농업

제 216 호 2005년 7월 1일

9



친환경 직불 지급면적 상한제 폐지

논·밭 직불금 단가도 일원화

내년부터 친환경농업 직불금 지급면적 상한이 폐지돼 면적에 제한없이 직불금을 받을 수 있게 될 전망이다. 또 친환경농업직불금 지원기간도 현행 3년에서 4년으로 연장되고, 논과 밭의 직불금 단기로 일원화된다.

농림부는 최근 이 같은 내용으로 친환경농업직불제 사업 개선안을 마련, 내년 예산안에 반영하는 것을 추진키로 했다. 개선안에 따르면 현재 농가당 5㏊로 돼 있는 직불금 지급면적 제한이 폐지돼 내년부터는 면적에 상관없이 4년 동안 직불

금을 받을 수 있게 될 것으로 보인다. 개선안에서는 또 논농업직불제 시행에 따라 2003년부터 인센티브 방식으로 지급해오던 친환경농업 논 직불금의 경우 논농업직불제가 쌀 소득보전직불제로 개편되는 데 맞춰 인센티브방식을 없애고 논·밭의 직불금 단가를 일원화하기로 했다. 이에 따라 내년부터는 논·밭 구분없이 1㏊당 67만4,000~79만4,000원의 직불금이 지급될 예정이다.

농림부는 이와 함께 오는 2010년까지 친환경농산물 생산량을 현재 전체 농산물 생산량의 2.5% 수준에서 10%까지 확대하기 위해 유기질비료 지원율을 올해 70%로 수준에서 2006년 120%, 2007년부터는 150% 수준으로 확대할 방침이다.

전남도, '친환경농산물 음식점' 인증제 실시

75% 이상 친환경농산물을 사용해야

7월부터 친환경 농산물을 사용한 음식점을 대상으로 도지사 지정 인증제가 실시된다.

전남도 관계자는 14일 “앞으로 1년간 목표 여수 순천 광양 나주시에서 시범 실시한 뒤, 내년 7월부터 전시군으로 확대해 운영할 계획”이라고 말했다. ‘친환경 농산물 음식점’으로 인증받으려면 기존 모범 음식점 중 친환경 쌀은 월평균 800 kg, 친환경 채소는 월평균 200kg을 초과해 사용하

거나 쌀과 채소 전체 사용량의 75% 이상을 친환경 농산물로 이용해야 한다.

인증서와 표지판은 일선 시·군 담당공무원의 현지 조사에 이어 음식문화개선운동 추진위원회의 심의를 통과하면 교부된다. 전남도는 인증업소에 위생용품을 지원하고 친환경 농산물을 쉽게 구할 수 있도록 계약재배나 직거래 등을 적극 알선하며, 안내 홍보책자도 발간해 관광 안내소나 숙박업소 등에 무료로 배포해 홍보해줄 계획이다.

전남도 관계자는 “인증을 받았더라도 매년 재심사를 거쳐 기준에 못 미친 업소는 즉각 이를 취소할 계획”이라고 말했다.

조선대, 유기농기사 준비반 개설

유기농관련 3개 국가자격증 준비

친환경농산물인증기관으로 지정된 조선대 친환경수산연구센터가 평생교육원과 공동으로 유기농교육 프로그램을 개설·운영하기로 해 관심을 모으고 있다. 이는 올해 국가기술자격시험에 ▲유기농기사 ▲유기농업산업기사 ▲유기농업기능사

등 3개 국가기술자격증 종목을 신설된 데 따른 것으로 향후 전문인력 양성과 친환경농업 활성화에 큰 역할을 할 것으로 기대된다.

1일부터 8월 27일까지 매주 토요일 수업이 진행되며, 유기농업기능사과 유기농업산업기사는 ‘재배원론(작물재배)’, 토양비옥도 및 관리, 유기농업의 개론’, 유기농업기사는 재배원론(작물재배), 토양비옥도 및 관리, 유기농산물품질인증, 유기농업관련 규정과목을 각각 강의한다.

※ 영업직원 및 대리점 모집

■, 상호, 등, 관리, 관리, 관리 등 기반 및 후원 가능

★ 기능성 부산물비로 출시
증수효과·병충해방지효과·탁월

순수한 투산물
비로
특비밀상화
성공,
화학비로는
이제그만

로비비로는 산업
자원부가 허가한 1종급
비로입니다.
(GR M 9001-
2000)

중금영
(본협회 유통국장)

리나라는 세계
적으로
물 부족국가로 불

리고 있으며 한해에 버려지는 음식물이 무려 11조원이라고 하니 가히 천문학적인 숫자에 달한다고 말할 수 있다.

5~60년대 보릿고개라는 지긋지긋한 기난과의 처절한 싸움이 엊그제 갈건만 요즘 들어 하루에도 천문학적인 음식물을 버리는 것은 많은 사람들의 머릿속에서 큰 죄악이 아니라는 생각인 것 같다.

현재 생활이 예전처럼 궁색할 정도의 생활수준이 아니기 때문에 풍요롭게 생활하고 풍족한 식생활을 누리는데 나를 이유는 없을 것이다.

그러나 우리 주변에는 예상외로 지금도 하루 세끼 식사격정을 하는 국민이 많다는 것은 정작 당사자가 아니어서는 실감할 수 없는 그들만의 고통이라고 의견할 수 없는 생존과의 철저한 싸움을 하는 국민이 의외로 많다는 것이다.

여전 전에 본인이 사는 아파트에 40대로 보이는 약간 낡았지만 차림의 한 아주머니가 환기를 위해 현관문을 잠시 열어놓은 틈을 타서 조

듯 하였다. 아침부터 저녁까지 상다리가 휘고 먹다 남은 음식이라고 부르기 이까를 정도로 먹을지스러운 음식을 아무런 죄의식 없이 버리고 있는 현실에서 한 생명의 삶이 이렇게도 다른 것은 한 핏줄의 자손으로써 깊이 자성하게 하는 순간이기도 하였다.

한해에 버려지는 음식물이 11조원이라고 하는데 이를 처리하는데 드는 비용은 또한 과연 얼마나 될까? 꼼꼼이 생각해 보자 최근 우리나라의 경제시정이 장기불황에 접어드는 것 아닙니까 우려의 목소리가 높다.

위기의 전북농업, 그 현실과 과제

행정-농협-농민 파트너십 정립이 과제

소비까지 책임지는 상황이 되었다며 생산자가 소비자의 입장에서 그 끝까지 고민해야 하는 시점이 왔다고 지적했다. 그는 행정·농협·농민이 서로 협력하는 파트너십이 정립되지 못하면 지역농업이 뿌리내리기 어렵다고 진단했다.

· 정세환 삼기농협 조합장은 조직적 규모화로 갈 수 있는 기반과 소비자가 원하는 브랜드화가 안돼 있다고 지적하며, 위기탈출을 위해서 현장에서 더 많이 고민해야 한다고 강조했다.

· 유정규 지역재단 사무국장은 지자체장의 농정에 대한 관심 정도, 도의 14시군에 대한 조정 역할, 행정과 지역내 관련 주체간의 파트너십 등 지역농민역량 강화를 위해 도가 정책수용 능력을 항상 시킬 필요가 있고, 이를 위해 전문가와 협계도 필요하다고 지적했다.

· 이지수 강원도 농정산림국장은 쌀이 75.5%를 차지하고 있는 전북은 쌀 농업 위기로 농업 위기에 처해있다고 본다며 강원도 농정도 농업 위기이지만 청정 친환경적 농업으로 농업소득 증가 방향을 잡고 있다고 설명했다.

· 문명수 전라북도 농림수산국장은 각종 정책을 평가·점검하고 여론수렴을 통해 역할 분담을 적극 검토하겠다고 밝혔다. 그는 행정과 농민, 전문가 등의 파트너십이 마련되어야 한다면서 농장 책임자로서 의지를 선보이며 신뢰 관계 회복이 중요하다고 거듭 강조했다.



· 위기의 전북농업 위기 해결을 찾기 위해...

이날 토론회에서는 농정 정책 협상을 위한 충분한 논의 절차와 파트너십, 농정에 대한 확고한 방향과 역할 정립 필요, 농민에 대한 교육과 컨설팅 등의 과제들이 제시됐다.

· 유재홍 전농 전북도연맹 정책위원장은 농업을 둘러싼 변화된 상황에 맞게 농업생산자가 생산에서

제외국 유기축산 현황과 국내 도입문제

농어촌사회연구소, 유기축산에 관한 발표회 개최

최근 식품안전성 및 환경에 대한 소비자의 관심이 폭발적으로 높아지고 있으며 유기농산물 및 그 가공식품의 소비가 전 세계적으로 증가하고 있고, 유기축산의 도입도 활발하게 이루어지고 있는 조율에 맞춰 우리의 유기축산의 방향을 알아보고자 “유럽·일본의 유기축산 현황과 국내 유기축산 도입의 시사점”이란 주제로 농촌진흥청 정민철 박사가 한국농어촌사회연구소에서 지난달 25일 발표를 했다.

이번 발표에선

- 유럽의 유기축산 도입의 배경과 현황,
- 유럽 유기축산의 기본이 되고 있는 가축복지 기준 소개,
- 일본의 유기축산 도입 사례 소개
- 향후 국내 유기축산 도입의 시사점 등의 내용을 담고 있다.



· 정민철 박사가 유기축산의 현황을 발표하며...

밥상 위 빙 그릇운동을 확산하자!

음식쓰레기 배출하지 않는 것이 환경운동의 작은 시작

실스레 말하기를 끼니 해결할 쌀 좀 있으면 도와달라는 손짓이었습니다.

너무도 안타까워 한 용을 드렸더니 감사하다는 말을 연거푸 하면서 사라지는 모습을 바라보면서 대한민국 하늘아래 저렇게 한 끼 식사를 해결 못해 모든 자손실 다 버리고 구걸하다니 하는 생각을 하니 정말 마음이 저며 오는

한해 버려지는 음식물이 무려 11조원이라는데? 그럼 이의 처리비용은 과연 얼마나 들까?

듯 하였다. 아침부터 저녁까지 상다리가 휘고 먹다 남은 음식이라고 부르기 이까를 정도로 먹을지스러운 음식을 아무런 죄의식 없이 버리고 있는 현실에서 한 생명의 삶이 이렇게도 다른 것은 한 핏줄의 자손으로써 깊이 자성하게 하는 순간이기도 하였다.

한해에 버려지는 음식물이 11조원이라고 하는데 이를 처리하는데 드는 비용은 또한 과연 얼마나 될까? 꼼꼼이 생각해 보자 최근 우리나라의 경제시정이 장기불황에 접어드는 것 아닙니까 우려의 목소리가 높다.

21세기는 환경의 시대라고 한다.

우리 모두 이웃을 생각하고 더 나아가서는 우리가 사는 자연생태계를 우리 손으로 지키고 보호해야만 우리의 후손에게 당당하게 말할 수 있을 것이다.

이러한 빈 그릇 실천운동의 근본은 개인적으로 불교의 공양식이 원조라고 생각하며 환경문제를 생각해 볼 때 나는 이보다 더욱 확실한 방법은 없으며 매우 바람직하다고 생각한다.

종교적 신념이 아니더라도 우리 스스로가 한 끼의 음식쓰레기로 배출하지 않는다고 하는 생각을 갖는 것이야말로 스스로 자연과 순응하며 살아가는 자세이며 그것이

참다운 삶이라는 것을 깨달을 때 빙 그릇 운동은 자연스레 확산 될 것이며 물 부족 사태를 사전에 예방하고 절약하는 정신, 그것이 바로 환경운동의 시발점이 될 것이다.

우리 모두 상다리가 휘도록 음식상을 준비해 어떤 상대방을 극진히 대접하고 또한 대접받는다는 생각은 이제 모두 버리고 먹을 만큼 준비하고 먹을 만큼 덜어먹으며 먹고 난 그릇은 스님들처럼 직접 행동으로 실천하는 길 이야기로 체면을 구기는 행동이 아니라 이 나라 자연생태환경을 회복하며 살리는 길임이 명약관화하므로 전국의 유기농업인들은 깊이 성찰하시어 다함께 밥상 위 빙 그릇운동을 실천하는 계기가 되길 간절히 기대해 본다.