



전남도, 외국인 주민 기업체 실태조사 및 전남형 이민정책 모델 발굴 용역 최종보고회.

사진 = 전남도 제공

## 전남도, 외국인 주민 분야별 지원 대책 마련한다

외국인들, 언어·경제활동 참여·자녀양육 어려움 호소  
 농어업 분야 평균 6.2명·일반 사업장 평균 9.1명 고용

전남도가 외국인 주민의 안정적 정착을 위한 분야별 지원 대책을 마련한다.  
 25일 전남도에 따르면 중장기 산업수요와 특성에 맞는 외국인력을 유치하는 한편 이들의 안정적 지역 정착 방안 마련을 위해 산업수요 대응 외국인·기업 실태조사 및 전남형 이민정책 모델 발굴 용역 최종보고회를 가졌다.  
 용역은 법무부 산하 이민정책연구원과 전남연구원 공동으로 수행했다.  
 지역 내 외국인 주민 1300여 명을 대상으로 생활 전반에 대한 실태조사를 한 결과 이들은 언어·경제활동 참여·자녀양육과 교육·사회적 교류에 어려움을 겪는 것으로 나타났다.

통역 등 상담서비스·한국어 교육기반을 확충하고, 사회적 관계 형성을 돕기 위한 내외국인 커뮤니티 활동 등이 필요한 과제로 제시됐다.  
 지역 내 기업 707곳을 대상으로 외국인 고용전반에 대한 실태조사도 벌였다. 최근 1년간 외국인력 고용 현황은 농어업 분야 평균 6.2명, 일반 사업장은 평균 9.1명으로 나타났다.  
 외국인력 증원 계획이 있다고 응답한 기업은 평균 16.4%로, 대부분은 장기·숙련인력 채용을 희망하는 것으로 조사됐다.  
 외국인 고용에 따른 애로사항은 복잡한 고용절차, 의사소통, 잦은 사업장 변경 순

으로 답했다. 농어업과 건설업의 경우 계절적 인력 수요충족이 어렵다는 의견이 많았다.  
 장기·숙련인력 확보를 위한 광역형 비자 설계, 정주형 이민확대를 위한 가족동반 외국인 근로자 정착지원 사업 등 다양한 목소리가 나왔다.  
 농어업 분야의 계절적 수요 특성을 고려해 지역 간, 작물 간 이동하며 일할 수 있는 '릴레이 계절근로제', 공적개발원조(ODA)를 활용한 숙련인력 유치 방안이 주목할 만한 과제로 제시됐다.  
 윤연화 전남도 인구청년이민국장은 "지역 주도의 적극적인 이민정책 만이 산업현장의 심각한 인력난을 해소하고, 경제성장과 발전을 지속 가능하게 할 최선의 대안"이라며 "용역 결과를 토대로 전남형 이민정책을 구체화해 나가겠다"고 말했다.

전남도는 최근 외국인 주민 지원 종합 계획 수립을 위한 부서합동 테스크포스(8개 분야)를 구성했다. /염선호 기자

## 남도국제미식산업박람회, 미식 이벤트 풍성 전통주페어링·세계적 셰프초청 월드미식파티 등

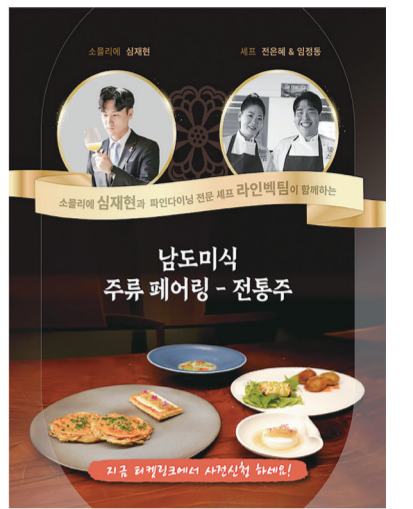
남도국제미식산업박람회 사무국은 오는 10월 열리는 박람회에서 국내외 관광객들이 남도의 맛을 한층 깊이 경험할 수 있는 특별한 프로그램을 준비했다고 밝혔다.  
 특히 남도의 전통 식재료와 세계 각국의 주류, 그리고 월드클래스 셰프들의 요리를 결합한 프로그램으로, 남도를 찾는 미식가들의 오감을 사로잡을 것으로 기대된다.

10월 3~4일 미식문화관 오픈스테이지에서는 소규모 프리미엄 프로그램인 와인세미나가 열린다. 남도의 장류와 발효식초, 소금과 이탈리아·미국·프랑스·호주 등 세계 와인을 매칭하는 독창적인 콘텐츠로, 회당 30명만 참여할 수 있는 한정 프로그램이다. 단순 시음에 그치지 않고 발효과학을 결합한 학습형 콘텐츠라는 점에서 와인 입문자부터 애호가까지 폭넓은 관심을 모을 전망이다.

10월 11~12일 미식이벤트존에서는 전통주페어링이 진행된다. 회당 100명 규모로 마련된 이번 프로그램은 고품격 유자주, 강진 코리안 화이트, 목포 밀물탁주, 담양 추성주, 나주 나과 등 지역을 대표하는 전통주를 엄선해 남도의 7가지 다양한 요리와 짝지어 선보인다. 남도의 향토성과 창의성을 동시에 체험할 수 있으며, 소믈리에의 해설, 공연 요소가 더해져 전통주를 새롭게 즐길 수 있는 가능성을 제시한다.

10월 17~18일 목포미식문화갤러리 해관1897에서는 와인페어링 프로그램이 진행된다. 회당 100명이 참여 가능하며, 남도 향토 식재료로 만든 6가지 코스 요리에 와인을 곁들여 제공한다. 참가자들은 한 끼 만한 속에서 다채로운 와인 요리의 조화를 경험할 수 있다. 특히 셰프의 특별 요리 이벤트 메뉴까지 더해져 참가자들에게 더욱 즐거운 경험을 선사할 예정이다.

10월 17일~19일 목포 해관1897에서는 스페인 아스투리아스 지방의 전통 요리 장인 VIRI 셰프가 참여하는 월드미식파티가 열린다. 총 6회에 걸쳐 진행되며, 남도의 콩과 해산물을 활용한 스페인 현지 전통 요리가 소개된다. 셰프 VIRI는 40년 이상 아스투



리아스 전통 요리를 지켜오며 지속가능한 미식으로 미쉐린 그린스타를 취득한 바 있다. 남도의 신선한 재료로 자신만의 요리를 재해석하며, 참가자들의 토고와 강연을 통해 요리 철학을 나눈다.

또한 10월 24~25일에는 후쿠오카 최초로 미쉐린 1스타를 받은 니시무라 셰프가 남도를 찾는다. 남도의 식재료를 새로운 시각으로 풀어낸 게살 비프과 목포생선 콘소메 등 색다른 메뉴를 준비할 예정이다. 단순한 시식이 아닌 해외 셰프와의 국제 미식 교류의 장이 될 것으로 기대된다.

특별 프로그램은 한정된 좌석으로 운영되는 만큼 사전 예매를 통해서 참여가 가능하다. 프로그램 참여권은 티켓링크 누리집(www.ticketlink.co.kr)을 통해 구매할 수 있다.  
 박람회 공식 인스타그램을 통해 프로그램에 대한 댓글 이벤트 등 각종 이벤트에 참여하면 박람회 프로그램 입장권과 기프트콘 등 다양한 상품도 획득할 수 있다.

홍양현 남도국제미식산업박람회 사무국장은 "한정된 좌석으로 운영되는 만큼 사전 예약을 통해 남도에서만 가능한 특별한 미식 여정을 경험하시길 바란다"고 말했다.

2025 남도국제미식산업박람회는 10월 1일부터 26일까지 목포문화예술회관 일원에서 개최되며, 자세한 내용은 남도국제미식산업박람회 공식 누리집(www.expo-namdonice.com)에서 확인할 수 있다. /기동취재부

# 철근 가공 및 도소매

이형봉강 · 철근공장 가공 커플러 shop-DWG

광주광역시 광산구 빛그린동로 134  
 T 062-716-3488 F 062-716-5888  
 E sambu6488@naver.com W sambu6488 / 1234

**삼부철강(주)**

삼부철강(주)