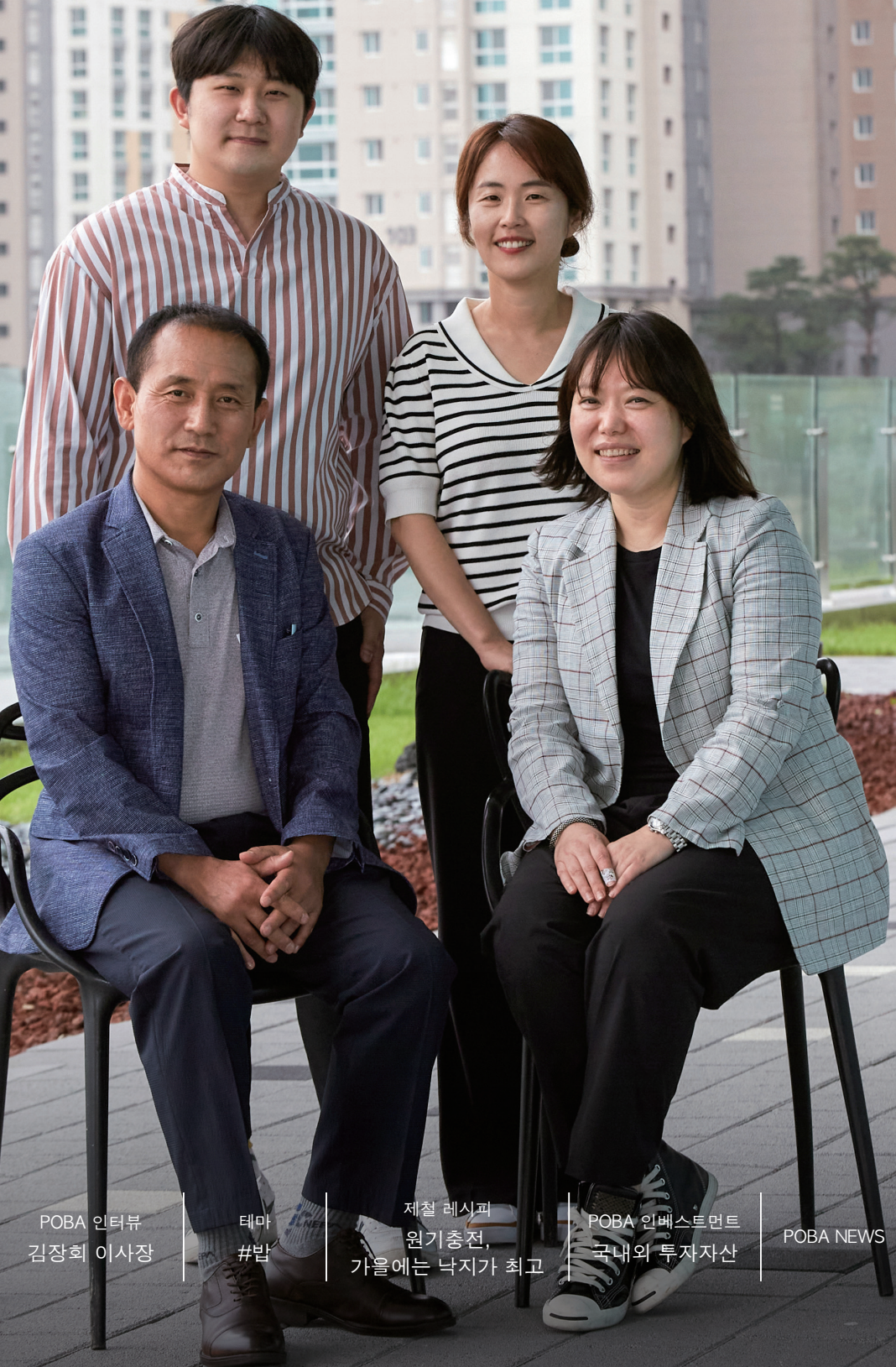


POBA LIFE

POBA MAGAZINE VOL.17



만나고 싶었습니다
수원시 관광과

POBA 인터뷰
김장희 이사장

테마
#밤

제철 레시피
원기충전,
가을에는 낙지가 최고

POBA 인베스트먼트
국내외 투자자산

POBA NEWS

POBA LIFE

POBA MAGAZINE VOL. 17

CONTENTS

동행

- 03 만나고 싶었습니다 ‘스마트 관광 도시’ 수원을 만듭니다
- 07 찾아라 로컬푸드 심장이 통답통답
- 11 아름다운 동행 동화 쓰기로 새롭게 만난 세상
- 15 머니 트렌드 자산을 싸게 사는 방법, 경매
- 18 취향의 발견 간단하면서도 우아한 취미, 프랑스 자수
- 22 제철 레시피 원기충전, 가을에는 낙지가 최고
- 25 라이프스타일 가을엔 문화를 즐기겠어요

테마 #밥

- 28 반짝반짝 인문학 문학 속 밥 한 그릇
- 32 스페셜 라이프 밥을 통해 마음을 나눕니다
- 35 공감 정보 밥상머리 자녀 교육은 이렇게
- 38 센스 아이템 나를 위한 셀프 생일상

POBA 광장

- 42 POBA 인터뷰 회원 여러분을 감동시키는 공제회를 만들겠습니다
- 46 POBA인베스트먼트 핵심 상권에 위치한 스타릿성수와 사모 신용 펀드 투자 진행
- 49 공제제도 알아보기 분할급여의 모든 것을 알려드립니다
- 52 POBA 뉴스 POBA 뉴스 Vol. 17

‘스마트 관광 도시’ 수원을 만듭니다

수원시 관광과

수원시는 풍요로운 문화유산의 도 화성행궁뿐만이 아니다. 통닭거리, 행리단길, 사시사철 열리는 다양한 이벤트와 체험까지 우리가 수원시를 찾아야 할 이유는 차고 넘친다. 수원시를 관광의 메카로 만들기 위해 노력하는 수원시 관광과 사람들을 만나보았다.



현대사회에서 관광산업의 중요성은 두말할 필요가 없을 만큼 크다. 코로나19 사태로 위축되었던 관광산업은 경제, 문화 등 모든 분야에 큰 영향을 미치던 과거의 위상을 되찾기 시작했다. 관광의 중요성이 부상하면서 수원시 관광산업의 위상도 높아졌다. 문화예술과 관광팀으로 존재하다 지난 2015년 독립해 ‘관광과’로 승격된 것은 수원시가 관광산업을 얼마나 중요하게 여기는지 잘 보여준다. “수원시 관광과에서는 총 18명이 4개 팀으로 나뉘어 근무를 하고 있습니다. 관광정책팀, 관광마케팅팀, 관광축제팀에서는 수원시 관광정책, 관광마케팅 업무, 관광축제, 관광 관련 활동을 개발, 추진하고 있습니다. 컨벤션운영팀에서는 수원컨벤션센터 지도 감독 및 각종 마이스(MICE) 사업 운영을 하고 있지요.” 관광사업과 관련해 남다른 추진력과 욕심을 갖고 있는 것으로 정평이 난 최중필 과장의 다부진 설명이다.

수원시는 풍성한 문화유산을 가진 지역이다. 대한민국 성곽 건축사상 가장 독보적인 건축물로 인정받으며 1997년 유네스코 세계문화유산으로 지정된 수원화성은 4개의 성문과 각기 다른 모양의 건축물들로 ‘대한민국 으뜸 관광 명소’, ‘CNN 선정 한국에서 가봐야 할 아름다운 곳 50곳’, 2012 한국 관광을 빛낸 ‘한국 관광의 별’ 등으로 선정되어 세계적인 관광 명소로 거듭났다. 임금이 행차 시 거처하던 임시 궁궐로 국내 최대의 규모를 자랑하는 화성행궁은 사시사철 방문객들의 발걸음이 끊이지 않는다.

이뿐만이 아니다. 다양한 박물관들과 수원갈비, 수원통닭으로 대표되는 먹거리, 이쁜 카페들과 식당들이 모인 행리단길 등 수원시를 찾는 관광객들의 발걸음에는 이유가 있다.



수원시 관광과 최종필 과장



수원시 관광과 김지아 관광정책 팀장

수원, 관광 대도시로의 도약

이렇듯 다른 지자체에게는 부러움의 대상인 수원시지만 이런 관광자원을 가장 효율적으로 쓸 수 있는 방법을 고민하는 관광과 사람들에게 관광사업은 결코 만만한 일이 아니다.

“우리 국민에게 경기도 지역의 가볼 만한 관광지는 수원시의 수원화성, 파주의 DMZ, 화성시 전곡항, 연천의 고인돌 정도가 꼽힙니다. 경기도 북부와 남부 등으로 나뉘어 골고루 분포되어 있지만 문제는 중간에 서울을 끼고 있어서 활성화가 안 되고 있다는 점이에요. 서울이 없고 경기도가 한 덩어리로 되어 있다면 관광객들이 이동하면서 관광산업이 발전할 여지가 많은데 중간에 수도가 끼어있으니 수원에 왔다가 파주 DMZ로 가는 건 아예 생각을 안 하는 거죠.” 막연한 희망을 경계하고 자신들이 가진 자원에 대해 누구보다 냉철하고 이성적인 시선을 갖고 있는 최 과장의 목소리에 묵직함이 실린다.

하지만 수원시 관광과 사람들은 지금도 그러하듯 미래에 관광산업은 절대적인 위상을 갖게 될 것이라고 확신하고 있었다. 선진국 반열에 들어선 이후 풍선처럼 부풀어 오른 여가 생활에 대한 수요에 대응해 어떻게 수원시로 관광객들을 불러들이는가 하는 문제는 그래서 더없이 중요하다. 관광과 사람들이 수원시의 태생적 강점 못지 않게 ‘숙박을 하지 않는 경유형 관광지’라는 약점에 대해 예리하게 눈을 치뜨고 다양한 야간행사나 야간 콘텐츠 개발에 힘쓰는 것도 이런 문제들을 선제적으로 해결하기 위해서다.



수원시 관광과 김현주 관광정책 부팀장



수원시 관광과 강태우 관광정책 주무관

수원을 ‘스마트하게’ 즐긴다

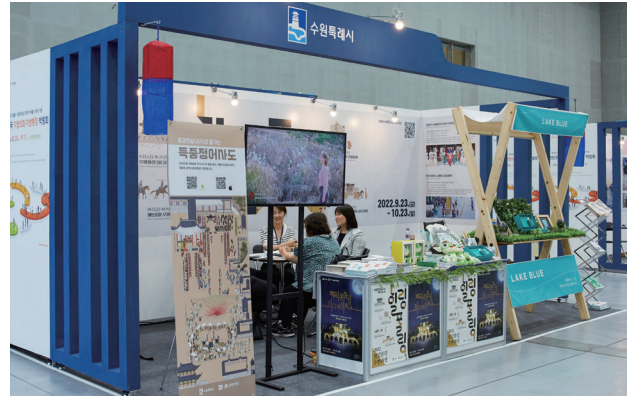
지난해 9월, 스마트관광도시 사업 공모전에서 수원시는 전국 28개 참여 신청 지자체 중 최종 대상자로 낙점됐다. 올해로 2년째를 맞은 스마트관광도시 조성사업은 기존 관광지에 정보통신기술을 접목해 안내·교통·쇼핑 등 다양한 분야의 스마트관광 서비스를 통합적으로 제공하는 사업으로, 수원시는 이를 통해 관광명소 수원으로 도약할 준비를 마쳤다.

“코로나19 이전에는 역사관광, 단체관광, 수학여행이 주를 이루었습니다. 하지만 코로나19 이후에는 개별관광으로 완전히 그 색깔이 바뀌었어요. 정부의 관광정책 역시 그에 따라 ‘스마트하게’ 가야 하는 상황이 됐고 수원시는 그에 발맞춰 움직임 준비를 마친 거지요. 구글을 기반으로 한 지금까지의 관광정보나 숙박 예약 등은 매우 단편적인 데 비해 수원을 가장 잘 아는 사람들이 기획하고 준비한 스마트관광은 차별점을 가질 수밖에 없습니다.”



지난 7월, 수원시 스마트관광 모바일 애플리케이션 '터치수원'은 스마트관광 사업의 가장 성공적인 플랫폼으로 첫발을 떼었다. 코스 추천부터 체험과 오디오 가이드, 맛집 예약과 결제 등 관광에 필요한 모든 것이 모바일로 가능하기 때문이다.

좀 더 구체적으로 살펴보자. 터치수원은 수원화성 일대의 다양한 여행 코스를 추천해 준다. 수원성곽길 코스, 테마 코스, 이색 탈거리 코스 등 3대 분야로 구분하고, 분야별로 다시 또 세분화된 코스를 안내한다. 관광객들은 원하는 여행 코스를 골라 빠르고 실속 있게 혹은 천천히 세밀하게 관광지를 즐길 수 있고 전통시장, 포토스팟, 스탬프 투어 등 관심사에 따른 코스 역시 만끽할 수 있다. 추천코스가 만들어지면 지도를 통해 미리 동선을 짜는 것은 물론, 관광 포인트 간 거리와 소요 시간까지 확인할 수 있다. 여행자는 한꺼번에 여러 앱을 열어놓고 검색할 필요 없이 직관적으로 여행을 즐기면 된다.



“수원시 스마트관광산업의 특징점이라면 지역 주민의 적극적인 참여가 기반이 되었다는 점입니다. 현재 수원시 맛집과 카페가 저희 앱에 제휴점으로 70여 개가 들어와 있고 공방, 탈거리, 체험거리 50여 개가 들어와 있어요. 저희가 제휴점을 모집하기 위해 설명회를 많이 개최했는데 업주분들께서 자신의 가게가 수익을 내는 것도 물론 중요하지만 수원시 관광산업이 더 활성화돼야 한다는 점에 많이 동의해 주셨습니다.”

터치수원은 출시 한 달 만에 약 8만 4천 회 다운로드되면서 수원 스마트관광산업의 미래를 한층 밝게 해주고 있다.



“수원에서 후회 없는 하루를 보내세요”

관광과 사람들은 최근 아주 분주한 나날을 보내고 있다. 인터뷰가 진행된 ‘2022 대한민국 지방의회·지방행정 박람회’에 이들이 참석한 이유도 9월 23일~10월 23일까지 열리는 제59회 수원화성문화제, 세계유산축전 수원화성, 정조대왕 능행차, 수원화성 미디어아트쇼 등 ‘2022년 힐링폴링 수원화성’을 적극적으로 홍보하기 위해서다. “관광객 맞이 인사요? 하하. 제가 드리고 싶은 말씀이 있다면 시간은 있는데 가실 데가 마땅치 않으면 수도권에서 1시간 이내 거리인 수원에 한 번쯤 오십사 하는 겁니다. 후회 없는 하루를 보내실 수 있을 거라고 장담합니다. 아, 그리고 덜 알려졌지만 중국 전통정원인 월화원과 교동 인쇄 골목도 꼭 한번 둘러보세요.”

최종필 과장 이하 모든 직원이 하나로 뭉쳐 격의 없는 소통과 활기를 나누는 수원시청 관광과. 수원시의 유형·무형의 자산에 자부심을 갖고 선배들이 닦아놓은 관광 수원길의 ‘스마트하게’ 가꾸는 이들이 있어 수원시의 관광산업은 더 융성할 것이다.

글 이경희 사진 배주영

심장이 통닭통닭

언제 가도 맛있는 수원 통닭거리

식도락은 현대인들에게 빼놓을 수 없는 즐거움이다. 유명한 관광지라도 인근에 맛집이 없다면 가는 발걸음이 망설여진다. 수원의 통닭거리는 전국구 맛집 거리다.

15개에 달하는 통닭집이 저마다의 맛과 솜씨를 겨루는 수원의 명물, 통닭거리를 찾아가 보자.



지역의 명물이나 맛집은 하루아침에 짠! 하고 나타나지 않는다. 오랜 역사와 시간이 얹히고설켜 음식 재료를 등장시키고 지역 특유의 조리법으로 독특한 풍미를 만들어내고 그 세월이 차곡차곡 쌓여 현재를 만들어냈기 때문이다. 수원 통닭거리 역시 마찬가지다. 이곳이 언제부터 통닭거리가 됐는지 정확히 아는 사람은 없지만 1970년대부터 수원천 주변 식당들이 가마솥에 기름을 펴 펄 끓여 닭을 튀겨 ‘겉바속촉’ 통닭을 만들고, 이를 맛보기 위해 사람들이 몰려들기 시작한 것을 통닭거리의 시작으로 치는 분위기다. 그때는 식당에서 바로 닭을 잡아 수원천에 씻어 튀겼다고 한다. 식품위생법이 엄격한 지금으로서는 상상이 잘 안 가는 풍경이지만 인근 수원 남문시장에서 종업원들이 닭들을 굴비처럼 엮어 사들고 왔을 모습이 절로 그려지니 이곳이 통닭거리로 자리 잡게 된 배경은 충분한 셈이다.



먹거리가 그리 풍족하지 않았던 1970년대, 통닭은 어느 집에서나 특별한 음식이었다. 특히 아버지의 월급날은 달력 숫자를 못 읽어 도 검은 비닐봉지와 종이봉투 안에 담긴 통닭 냄새로 바로 알 수 있었다. 통닭이 주는 고소하고 기름진 풍미는 그날이 바로 특별한 날임을 알려주는 신호였다. 통닭이 곧 기쁨이요 낙이었던 시절이었다.

추억의 가마솥 통닭, 명성은 계속된다

그렇게 명성을 누리던 통닭은 어느 순간부터 화려한 양념과 조리법을 입은 치킨에 밀려 점차 촌스러운 음식류로 밀려났지만 수원 통닭거리는 그렇지 않았다. 2019년에 제2의 전성기를 맞은 것이다. 영화 <극한직업>에서 주인공이 입이 터져라 외쳤던 “지금까지 이런 맛은 없었다. 이것은 갈비인가 통닭인가”에 등장하는 왕갈비통닭을 직접 맛보고자 수원 통닭거리로 각지에서 사람들이 몰려든 덕분이다. 수원 통닭거리에 들어와 있던 통닭집들의 매출이 평균 30% 이상 올랐다니 말 그대로 극한 인기를 누린 셈이다.



수원 통닭거리의 닭들은 여전히 가마솥에서 노릇노릇한 옷을 입고 나온다. 집집마다 양념옷이나 양념의 비율은 제각각이지만 예전 방식 그대로 가마솥 기름에 튀겨내 바로 손님 앞에 내오는 통닭은 여전히 이곳을 방문하는 구세대들에게는 추억의 맛을, 신세대들에게는 기존의 치킨과는 다른 별미를 제공한다. 수원 통닭거리가 화성행궁만큼이나 오래오래 갈 거라는 건 비 오는 평일 오후에도 통닭집들을 가득 메우고 있는 손님들이 증명한다.

수원 통닭거리 맛집을 소개합니다

‘겉바속촉’ 맛의 진수 진미통닭



수원 통닭거리를 아는 사람치고 진미통닭을 모르는 사람은 없다. 1981년부터 영업을 시작해 오랜 업력과 단골을 자랑하는 것은 물론이고 <생활의 달인>이나 <맛있는 녀석들> 같은 TV 음식 프로그램에 꾸준히 출연하며 화제를 모았던 탓이다.

통닭거리 끝자락에 위치하고 있지만 리모델링을 거쳐 1층, 2층 넓고 쾌적한 매장을 자랑하는 진미통닭 내부에는 ‘체인점이 없다’고 크게 써붙여 놓은 안내문이 보인다. 진미통닭의 명성을 무단으로 빌리는 가게들이 얼마나 많은지 짐작이 간다.

평일의 애매한 오후 시간임에도 위 아래층 모두 MZ세대부터 머리가 희끗한 어르신들까지 남녀노소를 막론하고 자리를 잡고 앉아 시원한 맥주에 치킨을 뜯는 모습이 많이 보인다. 대부분의 탁자 위에 꼭 놓인 것은 후라이드 통닭이다. 주문을 받은 직후에 가마솥에서 튀겨내기 때문에 바삭하고 촉촉한 맛을 그대로 즐길 수 있는 것.

적당히 짭조름하고 튀김옷이 얇아 “후라이드는 진미”라는 말이 단골들 사이에서는 구호처럼 받아들여진다. 잘 튀겨진 후라이드 위에는 닭똥집 튀김이 서비스로 얹혀 있는데 부드러운 닭고기와 쫄깃한 닭똥집의 맛이 또 잘 어울린다. 여기에 양념소스와 겨자소스를 쿡, 찍어 먹으면 맛의 풍미가 더욱 살아난다. 수원야구장에도 입점되어 있다.



진미통닭

주소 경기 수원시 팔달구 정조로800번길 21

전화 031-255-3401

영업시간 11시~23시(월요일 휴무, 명절은 전화로 확인)

메뉴 후라이드 18,000원, 양념통닭 19,000원, 반반 19,000원

마늘튀김과 함께 즐기는 깔끔한 맛 장안통닭



장안통닭에 들어서면 노포의 느낌이 물씬 난다. 네모반듯한 공간이 아닌, 이리저리 모난 공간에 테이블과 탁자가 놓여있고 바닥도 울퉁불퉁하다. 좌식 방도 한쪽 구석에 있어 말 그대로 정감이 넘친다. 퇴근길에 들러 술 한잔에 닭다리 하나를 뜯고, 비틀거리며 집에 돌아갈 때는 토끼 같은 아이들을 위해 “포장 하나!”를 외칠법한 그런 분위기다.

1999년 문을 연 장안통닭은 품질에 대한 자신감과 자부심으로 지금껏 손님들을 대해온 집이다. 하림 1등급 생닭과 깨끗한 기름으로 만들어내는 맛은 15개에 달하는 통닭집들 가운데서도 이곳만을 찾는 단골들을 만들어왔다.

양념반 후라이드반을 시키자 테이블 가득 한상이 차려진다. 그중 눈에 띄는 것은 닭똥집과 마늘 튀김이다. 별개의 메뉴를 시킨 게 아닐까 싶을 정도로 양이 많은 데다 튀김옷 없이 깔끔하게 튀겨내 윤기가 잘잘 흐르니 절로 소주 한잔이 생각난다. 이것 때문에 장안에 온다는 손님이 많을 정도로 사랑받는 사이드 메뉴인데 특히 마늘 마니아들의 애정을 듬뿍 받고 있다. 케첩이 듬뿍 뿌려진 옛날식 양배추 샐러드도 입맛을 돋우는 데 한몫한다. 깔끔한 후라이드 통닭 한입, ‘단짠’이 입에 착 붙는 양념통닭 한입 먹으니 세상에 부러울 게 없다.



장안통닭

주소 경기 수원시 팔달구 팔달문로3번길 42

전화 031-252-5190

영업시간 13시~23시(매일)

메뉴 후라이드 18,000원, 양념통닭 20,000원, 반반 19,000원

동화 쓰기로 새롭게 만난 세상

인천시 강화군 양사면사무소 이여주 주무관

동화는 아이들을 위해 쓰인 이야기지만 어른들까지 위로하고 포용하는 힘을 가지고 있다.
강화군 양사면사무소에서 사회복지 업무를 담당하는 이여주 사무관은
우연히 글쓰기에 빠져 동화작가로 등단한 뒤 이전까지와는 사뭇 다른, 조금 더 행복한 삶을 살고 있다.



현재 하시는 일에 대해 소개를 부탁드립니다

올해로 18년째 사회복지 공무원으로 일하고 있습니다. 현재 인천시 강화군 양사면사무소 주민복지팀에서 사회복지 업무를 담당하고 있어요. 지역 주민들이 필요로 하는 사회복지 급여나 서비스 신청을 받는 업무를 주로 하면서 때로는 복지 상담을 위해 가정방문 출장도 갑니다. 경로당 시설관리, 지역사회보장협의체, 노인회 등 단체관리도 하고 있어요. 지역 주민분들이 의식주와 관련해 어려움을 느끼는 부분을 보완할 수 있는 방법을 찾아드리고 서비스를 연결해 드리는 등 삶의 질을 올려드리기 위해 다양한 노력을 하고 있습니다.

말만 들어도 상당히 바쁜 일과가 예상됩니다. 이런 와중에 글쓰기에는 어떻게 관심을 갖게 되셨나요?

2011년에 공무원 대상 사회복지 프로그램 사용 시기 공모전이 있었는데 우연히 응시했다가 대상을 받았어요. 그때 나한테 글쓰기 소질이 있나 보다 생각하던 차에 안 좋은 일을 겪게 됐습니다. 2015년에 혼자 문을 잠근 채 야근을 하는데 술에 취한 민원인이 문을 부수고 들어와 난동을 부렸어요. 그때 너무 충격을 받으면서 제 일에 대한 회의감을 가졌습니다. 동시에 나는 어떤 사람인가, 뭘 잘하는 사람인가 굉장히 많은 생각을 했어요. 그러다 책 속에 답이 있다는 생각에 당시 이지성 작가가 하는 책 읽기 프로그램에 참여하면서 1년 동안 주말마다 서울과 강화를 오고 갔어요. 사실 학창 시절에도 책 읽거나 글짓기에 재미를 못 붙였는데 그때 책 읽기 습관을 들일 수 있었습니다.



글쓰기에도 수많은 장르가 있잖아요. 그중에서도 특히 동화에 마음을 두셨던 이유는 무엇이었나요? 동화작가가 되기까지의 여정을 알려주세요

이지성 작가의 프로그램 중에 ‘자신의 멘토를 찾아라’라는 숙제가 있었어요. 그때 동화작가인 고정옥 작가님을 만났고 그분이 하시는 책 쓰기 프로그램에 참여했습니다. 거기서 6개월을 배우고 이후에는 독학을 했어요. 동화를 연구하고 쓴 시간만 6년이었습니다. 다른 장르도 어렵겠지만 동화가 뭔지 깨닫는 데 오랜 시간이 걸렸고 인내의 시간을 보내면서 마음고생이 심했어요. 처음에는 어린이 책이라고 쉽게 생각했는데 완전히 잘못 생각한거였죠.(웃음) 2017년에는 행정안전부가 주최한 ‘공무원 문예대전’에 참가해 동화 부문 동상, 2019년 제37회 마로니에 전국여성백일장 아동문학 부문 장려상을 받았고 2021년 샘터상 작품 공모에서는 동화 부문 2등인 가작을 수상하면서 동화작가로 등단했습니다.

주무관이라는 호칭 외에 동화작가라는 호칭이 하나 더 생기셨습니다. 동화는 어떤 식으로 쓰고 계시나요? 일과 병행하려면 아무래도 쉽지 않으실 텐데요

동화작가가 된 이후에는 항상 머릿속에 컴퓨터 칩이 계속 돌아가는 느낌이에요. 스토리를 계속 생각하고 이야기 전개를 고민하다 보니 자는 게 자는 게 아니고 쉬어도 쉬는 게 아닌 느낌이었어요. 보통 퇴근을 하고 집에 돌아가서 밤 10시부터 새벽 2시까지 작업을 합니다. 그런데 몸은 피곤해도 아침에 일어나면 마음이 참 좋아요. 일로 받는 스트레스를 동화를 쓰면서 해소하는 느낌, 원하는 문장을 완성했을 때 얻는 성취감이 있어요.

동화를 쓰실 때 가장 신경 쓰는 부분은 어떤 부분인가요?

동화라는 게 어린이가 읽는 책이지만 어른이 쓰다 보니 자칫 교훈적으로 흘러가기가 쉬워요. 저는 글을 쓸 때 교훈을 주기 위해 노력하지 않습니다. 우리 아이들은 모두 다 소중한데 어른들의 시선 속에서 재는 이상하네, 나쁘네, 비뚤어졌네 라고 평가받는 게 참 안타깝거든요. 아이들은 기본적으로 모두 소중하고 이쁩니다. 각자 특성이나 개성이 다를 뿐이지요. 제 동화에서만큼은 아이들은 모두 다르고 사랑스러운 존재로 표현하려고 노력하고 있어요.



동화를 쓰시면서 스스로 달라졌다고 생각하는 부분이 있나요?

세상을 긍정적으로 보게 됐다는 거예요. 제가 주로 만나는 어르신들은 희망이 없거나 우울하신 분들, 경제적으로 힘들게 사시는 분들이 많은데 동화를 쓰기 전에는 아... 저런 분이시구나... 힘드시겠다... 이런 체념의 시선으로 봤다면 지금은 내가 이런 부분을 도와드리면 더 잘 할 수 있겠다, 더 행복하실 수 있겠다 이렇게 긍정적인 시선으로 바뀌었습니다. 이분은 뭘 잘할 수 있겠구나, 아니면 이런 걸 좋아하시니까 관련해서 좋은 일을 좀 더 찾아드리려는 노력을 적극적으로 하게 되더라고요.

그간 어린이 책 기부도 많이 하셨습니다. 직접 여러 작가들 작품을 사서 도서관과 학교에 기증을 하셨네요

저는 공무원이라는 직업이 있는 사람이고 뒤늦게 시작한 동화는 제게 일종의 선물 같은 거예요. 그래서 동화로 인해 얻은 수익을 돌려드려야겠다, 마음을 먹었습니다. 남편도 당신 좋을 대로 하라고 지지를 해줬고요. 제가 직접 읽고 엄선해서 고른 책들로 지금까지 강화도서관에 117권, 강화군 양사초등학교에 60권을 기증했습니다.

강화도서관에서는 제가 직접 책을 나눠드렸는데 받는 아이들 이름을 하나하나 쓰고 ‘책임지는 어린이가 되세요’ ‘꿈을 이루는 어린이가 되세요’ 같은 메시지를 적어서 줬어요. 굉장히 기뻐하더라고요.

짧은 영상이나 SNS 메시지에 익숙한 요즘 아이들이 책을 읽어야 하는 이유는 무엇이라고 생각하시나요?

책을 읽으면 사고력이 좋아집니다. 사고력이 좋아지면 생각을 많이 하게 되고 스스로에게 질문도 많이 할 수 있어요. 나중에 꿈을 이룰 때 밑바탕이 되는 게 사고력인데 독서를 통해서 좀 더 성장할 수 있다고 생각합니다. 저는 우리 어린이들에 훌륭한 사람이 되어 다른 사람들에게 선한 영향력을 주길 바라요.



공무원과 동화작가라는 두 가지 일을 하면서 서로 어떤 시너지를 주고받다고 생각하시는지요?

글쓰기에는 치유의 힘이 있습니다. 공무원 생활을 하면서 어쩔 수 없이 받게 되는 스트레스를 해소할 수 있고 재충전해서 다시 즐겁게 일할 수 있어요. 생활이 선순환 되는 거지요. 실제로 제가 동화를 쓰면서 웃음도 많아지고 밝아졌다는 얘기를 많이 듣고 있어요. 다른 공무원분들께도 글쓰기 취미를 추천하고 싶습니다.

앞으로의 계획이 궁금합니다

지난 4월에 사회복지 6급으로 승진을 했습니다. 공무원으로는 큰 욕심은 없고 민원인들이 도와줘서 고맙다고 말씀하실 수 있도록 매일 최선을 다하려고 합니다. 동화작가로는 지금 원고 청탁 들어온 걸 준비하고 있고요. 다음 달 공모전에도 또 작품을 내보려고 합니다. 현재 몇몇 출판사와 접촉 중인데 내년에는 꼭 제 이름으로 된 동화책을 출간하고 싶어요. 많이 기대해 주세요.

마지막으로 주무관님이 쓴 작품 중에서 개인적으로 좋아하는 글귀를 소개해 주세요

그때 짝조름한 바람이 내 앞머리를 살살 날렸다. 따뜻했다.

“휘휴!”

숨을 몰아쉬었다. 먹이를 잡기 위해 힘들어하는 저어새를 보며 어찌나 힘을 주었던지 망원경을 든 손이 발발 떨어졌다. 다시 초점을 맞추자 저어새의 까맣고 넓적한 부리가 눈에 가득 들어왔다. 너무 가까워 넓적부리의 가로줄름까지 또렷했다.

‘아! 이제야 생각났다.’

넓적한 저어새의 부리는 엄마가 밥통에서 밥을 풀 때 쓰던 커다란 나무 밥주걱을 닮았다.

몸을 빙글 돌려 망원경을 우리 식당 쪽으로 겨눴다. 만나 안 만나 당장 확인을 하고 싶었다.

워낙 성능이 좋은 아저씨의 망원경은 곧바로 문이 활짝 열린 식당 안을 끌어당겼다. 초점을 조금 더 맞추자 마침 밥을 푸고 있는 엄마의 손이 크게 잡혔다.

그 사이 엄마는 너털거리는 파스를 떼어내고 손목에 새하얀 파스를 칭칭 감았다. 식탁 위에는 또 하나의 밥 배달 바구니가 놓여 있었다. 밥을 푸고 난 엄마가 식당 문을 잡고 목을 길게 뻗었다. 마치 누구를 기다리는 것처럼 두리번대면서 말이다. 그 모습이 어쩐지 무엇을 쫓아 닮았다.

글 이경희 사진 김재형

자산을 싸게 사는 방법, 경매

‘자산 획득은 가장 싼값에.’ 경매는 경제 원칙에 충실한 재테크다.
부정적인 선입견도 남아 있고, 왠지 어렵게 느껴지는 경매.
가장 전통적인 경매와 가장 현대적인 경매를 살펴보며 경매의 세계로 한 발 더 들어가 보자.



자산을 매수/매도할 때 반드시 돈을 버는 필승법은 무엇일까? 그것은 바로 ‘싸게 사서 비싸게 파는 것’이다. 좋은 자산은 시간이 지남에 따라 그 가치를 알아보는 사람들이 늘어나면서 저절로 가격이 올라가게 되어 있다. 즉, 우리는 비싸게 파는 것에 집중할 것이 아니라 ‘싸게 사는 것’에 집중하는 것이 보다 효율적인 셈이다.

경매는 무조건 안 된다고?

이미 많은 사람들이 이 방법을 알고 있다. 싸게 사는 방법 중 가장 강력하고 효과적인 방법은 바로 ‘경매’다. 경매의 사전적 정의는 ‘사려는 사람이 둘 이상일 때 값을 가장 많이 부른 사람에게 판매하는 제도’다. 그러나 대다수의 사람들은 ‘경매’라는 단어에 부정적이다. IMF 사태를 거치면서 한국인의 머릿속 깊이 경매에 대한 부정적인 이미지가 박혔기 때문이다. 빨간 딱지, 거주 불안 등 많은 사람들에게 내상을 남겼던 경험 때문에 해외에 비해 우리나라의 옥션 산업은 그다지 발전하지 못했다. 그러나 ‘무조건 경매는 안 돼’라는 부정적인 생각은 재테크에 전혀 도움이 되지 않는다. 편협한 생각은 성취에 한계를 만들며, 자유로운 생각은 가능성을 극대화하기 때문이다. 오늘은 전통적인 경매부터 현대적 경매 방법까지 다양한 방식의 ‘경매 재테크’에 대해 알아보려 한다.



가장 전통적인 경매, 부동산

우선 전통적인 경매는 역시 ‘부동산 경매’다. 부동산 경매란 채무를 다 갚지 못한 채무자의 부동산을 압류한 다음 경매하여 그 대금으로 채권자의 금전 채권을 충당하는 강제 집행을 의미한다. 경매는 어떤 상품을 사려는 사람들끼리 경쟁을 붙여 매수 희망자 중 가장 높은 가격을 제시하는 사람에게 판매하는 방식이다.

전통적인 부동산 경매는 분류 기준에 따라 여러 종류로 나눌 수 있다. 우선 주체에 따라 공경매와 사경매로 나눌 수 있다. 공경매는 보통 국세, 지방세 등을 체납한 채무자의 재산을 압류하여 국가기관이 직접 경매를 진행하는 방식이다. 흔히 얘기하는 ‘공매’와 공경매는 다소 성격이 다르다. 공경매는 공공이나 국가기관이 집행하는 경매 전체를 의미하나, 공매는 한국자산관리공사(캠코)에서 보유한 자산을 보통 수의계약 방식으로 매각하는 방법이다.

경매 진행 방식에 따라서는 강제경매와 임의경매로 나눌 수 있다. 강제경매는 압류한 부동산을 매각하는 과정에서 소송을 통해 집행권원을 법원으로부터 받아 채권 대금을 회수하는 방법이다. 반면 임의경매의 경우 담보권 실행을 위해 별도의 소송 절차 없이 경매를 진행하는 방식이다. 은행의 채무를 완납하지 못하거나 전세입자의 전세권이 침해받는 등의 담보권이 있을 경우, 해당 자산에 대한 권리가 존재하는 것으로 보아 소송 없이 임의로 경매 절차를 진행할 수 있는 셈이다.



보통의 경우는 임의경매로 진행되는 물건에 투자하는 경우가 많다. 임의경매는 채권자의 부동산 경매 신청에 의해 시작된다. 통상 접수가 된 날로부터 일주일 이내에 경매 개시 결정이 되어 채무자에게도 통지된다. 법원은 해당 부동산을 매각 조치하기 위해 이해 관계가 있는 모든 당사자에게 중기일까지 배당 요구를 하라고 통지한다. 그와 동시에 해당 물건을 감정평가하며 현 물건 상태를 직접 조사하는 등의 과정을 거친다. 그 후 매각 기일에 입찰자가 입찰을 하고 대금을 지급 후 소유권을 취득하게 되는 절차다.

사실 이제 부동산 경매에 대한 재테크 방법은 정보도 많고 부동산 상승기를 거치면서 유찰은 커녕 감정평가 가격보다 더 높게 낙찰 되는 사례도 종종 발생하고 있다. 따라서 줄어드는 부동산 경매 수익을 대신하여 젊은 세대들은 현대적인 경매 재테크에 집중하고 있는 추세다.

MZ 세대가 주목하는 경매 재테크, 미술

가장 대표적인 것이 바로 미술품 경매다. 미술품 경매는 보통 국내 1위 점유율을 자랑하는 케이옥션을 통해 이루어진다. 미술품 위탁/직판을 하는 케이옥션은 2006년 업계 최초로 온라인 판매 루트를 개척하여 선두 자리를 지키고 있는 기업이다.



최근의 미술품 경매 트렌드는 '실물 미술품'보다는 'NFT'다. 업계 선두주자인 케이옥션 역시 기존 실물 미술품 시장의 시장점유율을 유지하면서 미술품 NFT 경매 방식을 지원하여 차세대 사업 먹거리에 나서는 모습이다.

현재 MZ 세대가 주로 투자하는 미술품 NFT는 블록체인 기술을 기반으로 독특하고 희소성이 있는 토큰에 대한 원본 진위 확인과 소유권을 확인받는 방식을 채택하고 있다. 국내 1위 가상화폐 거래소 업비트의 경우 2022년 3월 NFT 베타를 출시하여 탄탄한 팬덤을 보유한 아이돌 굿즈, 야구팬들을 겨냥한 야구선수들의 한정판 토큰, 신진 작가들의 미술작품 등을 토큰으로 발행하여 유통 및 마켓 거래가 가능하도록 서비스를 제공 중이다. 경매는 매도자로 하여금 가장 높은 가격에 판매할 수 있는 기회를 부여하며 매수자에게는 시장 가격보다 싸게 살 수도 있는 기회를 제공하는 가격 제안 방법이다. 이러한 경매 재테크를 잘 이용한다면 자산을 더 효율적으로 모아가는 데 큰 도움이 되리라고 생각한다.

간단하면서도 우아한 취미, 프랑스 자수

한 폭의 그림 같은 알록달록한 색실. 프랑스 자수는 화려하게 보여 어려운 기술이 필요해 보이지만, 알고 보면 초보자도 입문하기 쉬운 취미 중 하나다. 차분하게 시간을 보내며 아름다운 자수 작품을 완성하고 싶다면 한번 시도해 보자.



‘프랑스 자수’는 프랑스를 중심으로 유럽에서 발달한 자수를 통칭하는 용어로 정확한 명칭은 ‘서양 자수’다. 가장 활발히 자수를 놓는 나라가 프랑스여서 붙여진 이름 같기도 하지만, 사실은 자수 실로 가장 유명한 DMC 자수가 프랑스 회사이기 때문에 붙여진 이름이다. 프랑스 자수의 역사는 당나라와 인도 등에서 발달한 동양 자수가 10세기경 유럽으로 건너오며 시작된다. 기독교가 성장하고 왕족이 권력을 얻기 시작하면서 자수 문화는 급속도로 성장했다. 벽걸이나 식탁보 형태로 화려하게 장식된 의복이나 장신구는 권력과 부를 나타내는 중요한 수단으로 통했다.



프랑스 자수가 상징했던 것들

18세기 들어 프랑스 자수는 영국과 그 식민지에서 여성의 지위와 사회적 지위를 전달할 뿐만 아니라 소녀가 여성으로 성장하는 과정을 상징하는 중요한 도구가 되었다. 주된 주제는 식물과 꽃이었다. 하지만 얼마 지나지 않아 유럽엔 산업혁명이 도래했고 자수 역시 기계로 대체됐다. 이때부터 자수는 더 이상 권력이나 부, 여성의 지위를 상징하는 것이 아닌 취미의 개념으로 변모하게 된다. 그렇지만 과거에나 지금도 변하지 않는 것은 프랑스 자수는 공간을 장식하는 가장 우아한 방법 중 하나라는 것이다.



‘자수 테라피’로 슬기로운 ‘홈콕’ 생활

프랑스 자수는 흰 헝겊에 흰 실로 자수를 놓는 레이스와 비슷해 보인다. 하지만 600여 가지의 다양한 바느질 기법이 있어 알면 알수록 새로운 자수의 세계를 만나게 된다. 그렇다고 해서 동양 자수보다 난이도가 높은 것은 아니니 겁먹을 필요는 없다.

바깥 날씨가 쌀쌀해지는 요즘, ‘집콕’하며 차분한 시간을 보낼 수 있는 프랑스 자수는 ‘자수 테라피’라는 신조어를 낳을 만큼 매력적인 취미다. 특히 실용성과 예술성을 함께 갖춰 주부, 직장인은 물론 임산부의 태교로도 인기를 끌고 있다. 단순히 자수를 천에 새겨 넣는 데 그치지 않고 유럽풍 인테리어 소품이나 에코백, 브로치, 앞치마, 쿠션, 파우치, 손수건 등 다양한 생활용품을 만들 수도 있다.



프랑스 자수 초보라면?

프랑스 자수는 땀이나 엮은 코를 일컫는 ‘스티치’ 기법이 다양하고 화려해 도안 구성과 색의 조화를 통해 개성 있는 작품을 만들 수 있다. 기본만 잘 익힌다면 같은 도안으로 전혀 다른 작품을 만들 수 있다는 점도 매력적이다.

프랑스 자수를 처음 접한다면 유튜브나 스티치 북을 활용해 기본 스티치 방법을 익혀보자. 아웃라인, 백 스티치, 카우칭 등 기본 스티치 방법만 익히도 자신만의 아이디어로 다양한 작품을 만들 수 있다. 요즘에는 자수 공방이나 온라인 원데이 클래스, DIY 키트 등을 통해 프랑스 자수를 쉽게 시작할 수 있는 다양한 방법이 있으니 고민하지 말고 도전해 보자.

프랑스 자수 스티치 기법 5가지



아웃라인 스티치

다양한 형태의 선을 표현하는 대표적인 스티치 기법. 면을 채울 때 사용하며 시작점에서 바늘을 빼고 실을 아래로 내린 후 앞으로 한 땀, 뒤로 반 땀 되돌아가며 반복적으로 수를 놓는다. 이때 시작점에서 나온 후 실의 방향은 한 방향을 유지해야 한다. 실이 느슨하지 않게 원단에 밀착하며 일정한 힘으로 잡아당겨야 깔끔하다.

백 스티치

바느질의 박음질과 유사한 스티치 기법이다. 아웃라인 스티치가 반 땀 되돌아가었다면 백 스티치는 계속 시작점으로 돌아가는 방식이다. 꽃의 줄기나 글씨, 선을 표현할 때 사용하는데 도안의 선을 따라 수를 놓아야 하고 땀의 길이가 일정해야 완성도가 높아진다.

카우칭 스티치

실을 또 다른 실로 고정하는 기법으로 두 개의 바늘이 필요하다. 주로 면을 채우는 무늬를 표현할 때 사용한다. 바탕이 되는 실을 다른 색 혹은 같은 색 실로 묶어주며 진행한다. 같은 색 실은 자연스러운 라인을, 다른 색 실을 섞으면 입체적인 무늬를 표현할 수 있다.

블리온 노트 스티치

바늘을 천에서 빼서 바늘을 뺀 곳 밑에 바늘을 꽂고 실을 5~6번 감은 뒤 바늘을 다시 빼 끝에 꽂는 기법이다. 이때 바늘 끝이 바늘을 뺀 곳 가까이에 나오는 것이 중요하다. 바늘이 잘 빠지지 않는다면 실을 감기 전 바늘 옆에 다른 바늘을 하나 더 꽂아두는 것이 팁. 장미나 애벌레 등을 만들 때 사용한다.

캐스트온 스티치

뜨개질을 해봤다면 쉽게 배울 수 있는 기법이다. 블리온 노트 스티치와 시작이 같고, 실을 거는 것이 아니라 뜨개 코를 잡듯 걸어준다. 이 역시 바늘 빼기가 힘들다면 실을 꿰지 않은 바늘을 넣어 험렁하게 해주는 것이 좋다.

글 이지혜

원기충전, 가을에는 낙지가 최고

한 폭의 그림 같은 알록달록한 색실. 프랑스 자수는 화려하게 보여 어려운 기술이 필요해 보이지만, 알고 보면 초보자도 입문하기 쉬운 취미 중 하나다. 차분하게 시간을 보내며 아름다운 자수 작품을 완성하고 싶다면 한번 시도해 보자.



낙지는 무기질과 필수 아미노산이 풍부하다. 이는 우리 몸의 기력을 회복시키는 데 효능이 있어 몸이 허해졌을때 섭취하면 체력을 보충해 준다. 특히 아미노산의 일종인 타우린 성분은 간 기능을 회복시키고, 숙취 해소에 도움을 준다. 또한 칼슘의 흡수를 도와 골다공증을 예방하고, 콜레스테롤을 제거해 혈관 건강 개선에도 효과를 보인다. 낙지가 함유한 칼슘과 인, 마그네슘, 철 등은 빈혈을 개선하고 예방하는 효과가 있다. 낙지는 뇌 건강을 지켜주고 치매 예방에도 좋은 DHA까지 함유하고 있으며, 단백질 함량은 높고 지방은 낮아 다이어트에도 좋다. 낙지는 이런 다양한 효능 덕에 오랜 세월 탁월한 보양식으로 인정받아 왔다.

가을 낙지는 최고의 보양식

부드러운 맛과 쫄깃한 식감으로 인기가 높은 낙지는 갯벌이 발달한 남·서해 연안에 분포한다. 종류에 따라 맛이 달라지므로 구분법을 알아두면 선택에 유용하다. 물에서 서식하는 물낙지는 검붉은 색을 띠며, 질기고 크기가 크다. 돌과 모래가 섞인 곳에 사는 돌낙지는 희색과 붉은색이 섞여 있고, 질기고 쓴맛이 난다. 순수 갯벌에서 서식하는 펄낙지는 옅은 회색을 띠며, 연하고 부드럽고 담백하다. 펄낙지 중에서 봄에 산란한 후 조금 자라 발이 가는 낙지를 세발낙지라고 하는데, 크기가 작고 식감과 맛이 좋아 식도락가들한테 인기가 좋다.



낙지가 가장 맛있는 제철은 8월~11월이다. 가을에 나는 낙지를 최고로 치는 이유는 적당히 굵고 살이 차지며, 깊은 감칠맛을 내기 때문이다. 또한 가을은 낙지 가격이 가장 저렴할 때니, 낙지는 가을 식탁에 잘 어울리는 최고의 식재료인 셈이다.

다양한 요리로 입맛 사로잡아

우리 민족은 다양한 형태로 낙지를 즐겨왔다. 정약전이 쓴 <자산어보>에도 낙지는 맛이 달콤하고 회, 국, 포를 만들기 좋다고 소개되어 있다.

낙지 요리하면 대표적으로 떠오르는 것이 낙지볶음이다. 낙지를 매콤한 양념에 볶아낸 그 맛은 누구에게나 사랑받는다. 해산물이나 닭 육수에 낙지를 넣어 살짝 데쳐 먹는 연포탕은 담백한 맛이 일품이다. 갈비와 낙지를 넣어 끓인 갈낙탕은 연포탕과는 또 다른 맛을 느끼게 한다. 낙지탕탕이는 산낙지를 먹기 좋게 잘라서 먹는 회요리다. 산낙지를 칼로 탕탕 내리쳐 만든다 하여 ‘낙지탕탕이’라 이름 지어졌다. 낙지 탕탕이도 제철인 가을에 먹는 것이 가장 맛있다. 낙지를 통째로 대나무 젓가락에 끼워 돌돌 감은 후, 고추장 양념을 바르고 구워낸 낙지호롱구이도 빼놓을 수 없는 별미. 이는 주로 세발낙지로 요리한다.



볶음, 탕, 회, 구이. 낙지는 다양하게 조리해 먹을 수 있는 식재료다.

하지만 낙지는 찬 성질을 가지고 있어서 몸이 차가운 사람은 과한 섭취를 피하는 것이 좋다. 또한 체질에 따라 알레르기나 피부 발진을 일으킬 수 있으니 조심해야 한다. 낙지탕탕이를 먹을 땐 잘 썰어서 꼭꼭 씹어야 목에 걸리지 않는다. 이 몇 가지만 유의하면 가을 제철 낙지를 제대로 즐기면서 지친 몸도 회복시킬 수 있을 것이다.

가을의 영양식, 낙지연포탕

시원하고 깔끔한 맛이 일품인 낙지연포탕은 낙지를 맵지 않고 담백하게 즐길 수 있는 요리다. 멸치와 다시마로 낸 맑은 육수에 채소와 두부를 듬뿍 넣고 마지막에 낙지를 넣어 데치듯 끓여 낸 낙지연포탕은 다양한 재료의 영양소가 한데 어우러진 최고의 영양식으로 꼽힌다.



재료

- 낙지 2마리, 무 120g, 두부 1/4모, 대파 1/2개, 홍고추 1개, 애호박 1/3개
- 육수(멸치, 다시마) 1L, 다진 마늘 1/2 큰술, 멸치액젓 1 큰술, 소금 약간



01 무와 두부는 한입 크기로 약 0.4cm 두께로 썰고, 대파와 고추는 어슷하게 썬다. 애호박은 무와 비슷한 두께로 반달썰기 한다.



02 냄비에 육수와 무를 넣고 무가 투명해질 때까지 끓인다.



03 다진 마늘과 (1)의 채소를 모두 넣고, 끓기 시작하면 낙지를 넣는다.



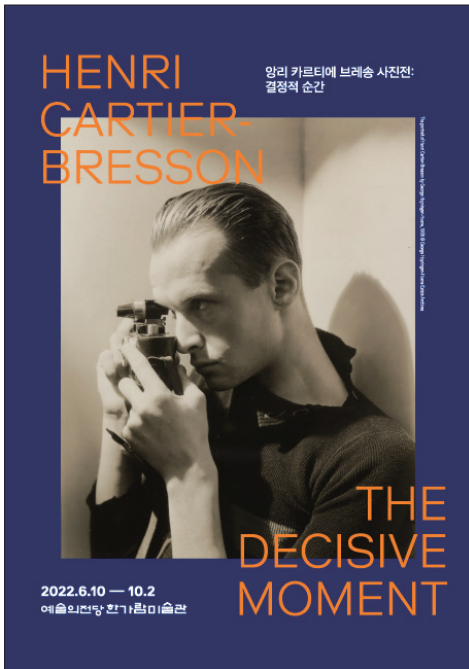
04 홍낙지가 익으면 멸치액젓을 넣고 모자란 간은 소금으로 간하고 불을 끈다.(낙지를 너무 오래 삶으면 질겨지므로 주의한다)



05 최고의 가을 보양식, 낙지연포탕 완성!

가을엔 문화를 즐기겠어요

선선한 바람과 맑고 높은 하늘. 가을은 문화생활을 즐기기에 좋은 계절입니다.
 <앙리 카르티에 브레송 사진전 : 결정적 순간> 등의 전시 소식과 영화 <인생은 아름다워>
 그리고 뮤지컬 <적벽> <엘리자벳>까지 마음의 양식을 채워줄 문화 소식을 소개합니다.



출처/ 한가람미술관 홈페이지

PHOTOGRAPHY

<앙리 카르티에 브레송 사진전 : 결정적 순간>

앙리 카르티에 브레송은 20세기를 대표하는 사진작가다. 그가 보여준 사진 세계의 정수가 담긴 사진집 <결정적 순간>의 발행 70주년을 기념하는 전시가 한창이다. '사진보다 삶에 더 관심이 많다'고 말했던 그의 작품 세계는 '결정적 순간'이라는 한 단어로 압축된다. 당대 최고의 화가였던 앙리 마티스가 직접 쓰고 그린 제목과 커버로 장식된 사진집 <결정적 순간>은 카르티에 브레송의 사진 철학이 고스란히 담겨 있어 후대의 사진작가들에게 많은 영향을 미쳤다. 사진에 관심이 있는 사람이라면 놓치지 말아야 할 전시다.

기간 | 2022.6.10(금)~2022.10.2(일)

장소 | 예술의전당 한가람미술관(서울 서초구 남부순환로 2406)

관람료 | 성인 18,000원 청소년 15,000원 어린이 12,000원



출처/ 부산문화회관 홈페이지

ART

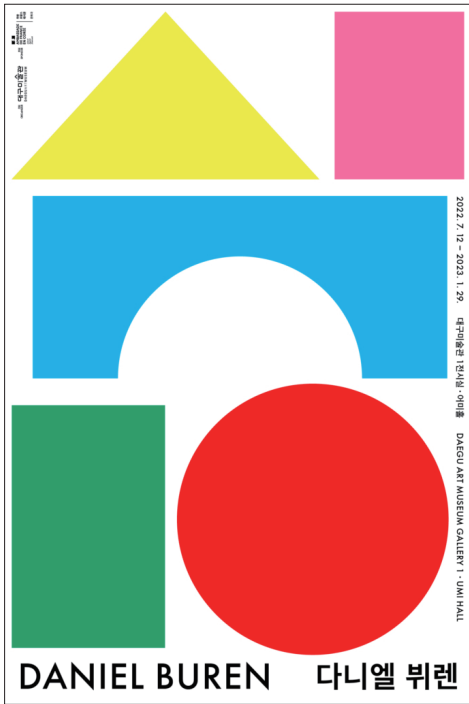
<앙리 마티스 : 라이프 앤 조이>

'야수파'로 잘 알려진 앙리 마티스. 이번 전시에서는 200여 점에 달하는 판화와 드로잉, 아트북 <재즈>를 통해 그의 기존 작품과는 또 다른 작품 세계를 만날 수 있다. 또한 인테리어 소품으로 우리에게 익숙한 그의 미니멀리즘 작품을 국내 최초로 원작으로 만나는 기회이기도 하다. 위대한 화가이자 탁월한 그래픽 디자이너였던 앙리 마티스의 작품 세계를 영상과 음악, 미디어아트 등으로 구성한 특별한 전시다.

기간 | 2022.7.9(토)~2022.10.30(일)

장소 | 부산문화회관(부산 남구 유엔평화로76번길 1)

관람료 | 성인 16,000원 청소년 13,000원 어린이 10,000원



출처/ 대구미술관 홈페이지

ART

<다니엘 뷔렌 개인전>

프랑스를 대표하는 작가 다니엘 뷔렌의 개인전이 대구미술관에서 성황리에 열리고 있다. 이번 개인전에서는 설치, 회화, 필름 등 다니엘 뷔렌의 최근 작품 29점이 출품되었다. 전시된 작품들에는 관람객이 전시를 통해 미술의 본성에 가까이 닿기를 바라는 그의 소망이 담겨 있다. 특별히 그가 직접 제작한 필름 <시간을 넘어, 시선이 닿는 끝에>와 대형 설치작품 <어린이의 놀이처럼>은 아시아권에서 최초로 소개된다. <어린이의 놀이처럼>은 아이들의 블록쌓기 놀이에서 영감을 받은 작품으로 아이를 둔 학부모라면 더욱 눈여겨보아야 할 작품이다.

기간 | 2022.7.12(화)~2023.1.29(일)

장소 | 대구미술관(대구 수성구 미술관로 40)

관람료 | 성인 1,000원, 청소년·어린이 700원



출처/ 롯데엔터테인먼트 SNS

MOVIE

<인생은 아름다워>

9월 28일 개봉하는 <인생은 아름다워>는 국내 첫 주크박스 뮤지컬 영화로 <스플릿>과 <국가부도의 날>을 연출한 최국희 감독이 메가폰을 잡았다. 코믹 연기의 대가 류승룡과 각종 드라마와 영화에서 존재감을 드러내는 염정아 배우가 주연을 맡아 기대를 모으고 있다. 생일선물로 첫사랑을 찾아 달라고 하는 아내와 함께 전국 곳곳을 다니며 과거로의 여행을 떠나게 된 남편의 이야기를 그린 이번 작품은 관객에게 순수한 첫사랑의 추억을 소환하고 아련한 감성을 선사할 예정이다.



출처/ 국립 정동극장 홈페이지

MUSICAL

<적벽>

<적벽>은 누구나 한 번쯤 들어봤을 소설 <삼국지>의 일부를 판소리로 읊긴 <적벽가>를 무용과 결합해 현대적으로 재해석한 작품이다. 중국 삼국시대(위·촉·오)에 일어난 적벽대전 이야기와 유비, 관우, 장비가 ‘도원결의’로 의형제를 맺고, 유비가 전략가 제갈공명을 찾아가 ‘삼고초려’ 하는 등의 내용을 담고 있다. 우리가 익히 알고 있는 전개에 현대식으로 편곡된 판소리와 어우러진 군무가 돋보이는 작품이다. 판소리 합창과 춤을 완벽하게 소화하는 배우들의 열연을 만날 수 있는 값진 시간이 될 것이다.

기간 | 2022.08.20(토)~2022.9.29(목)

장소 | 세종문화회관 M씨어터

관람료 | R석 70,000원, S석 50,000원



출처/ EMK뮤지컬컴퍼니 SNS

MUSICAL

<엘리자벳>

<엘리자벳>은 오스트리아를 대표하는 인물인 황후 ‘엘리자벳’의 굴곡진 삶을 조명하면서 판타지적 요소를 결합한 뮤지컬이다. 황후 엘리자벳 역은 옥주현과 이지혜가 맡았으며 신성록, 김준수, 이지훈, 박은태, 민영기 등 국내 정상급 뮤지컬 배우들이 총출동한다. 2012년 한국에서 초연된 <엘리자벳>은 당시 뮤지컬 시상식에서 남녀 주연상을 비롯해 주요 부문을 수상한 바 있다. 한국 초연 10주년 기념 <엘리자벳>은 11월 13일까지 이어질 예정이다.

기간 | 2022.8.30(화)~2022.11.13(일)

장소 | 블루스퀘어 신한카드홀

관람료 | VIP석 150,000원, R석 130,000원, S석 100,000원, A석 70,000원

글 김성식

문학 속 밥 한 그릇

따뜻한 밥 한 그릇은 배고픔을 달래는 끼니 이상의 깊은 존재감을 전달한다.
이상과 박경리, 박완서의 소설은 물론 21세기의 문학에 등장하는 쌀밥 한 공기도
언제나 우리에게 온기를 전한다.



올해 출판가에서 화제를 모은 책을 꼽으라면 단연 2022년 7월 개정판을 출간한 이민진 작가의 <파친코>일 것이다. 출간 즉시 베스트셀러에 등극했을 뿐 아니라, 이미 애플 TV를 통해 드라마 시리즈로 방영되며 전 세계적인 지지를 얻는 데 성공한 이 한국계 미국인 여성 작가의 장편소설에서 ‘밥’은 가슴 뭉클한 존재감을 발휘한다. 4대에 걸친 재일조선인 가족의 이야기 속에서 어느덧 나이 들어 노인이 된 주인공 순자가 그저 철없던 손주의 부동산 매매를 돕기 위해 찾아가던 도쿄의 낯선 한국인 집에서 식사를 하게 되는데, 그동안 집 매매를 거부해왔던 주인 노파가 차린 소박한 밥상에서 밥 한 숟가락을 떠 입에 넣자마자 화들짝 놀라고 마는 것이다. “이건... 한국 쌀이네예?” 밥 한 술에 뜻밖의 공감대가 형성되는 동시에 순자의 목소리는 떨리고, 눈가에는 물기가 스민다. 고단하게 살아온 일본 땅에서도 아득히 오래전 고향 부산에서 친정 엄마가 어렵게 구해 지어주었던 밥맛을 온몸으로 기억해내는 것이다. 어린 손주는 알 수 없는, 내 나라와 고향과 엄마의 맛!

소설가 김훈은 <흑산>에서 “무릇 배고픔을 면하자면 오직 먹어야 하는데, 하고많은 끼니 중에서도 지금 당장 먹는 밥만이 주린 배를 채워줄 수가 있습니다. 아침에 먹은 밥이 저녁의 허기를 달래줄 수 없으며, 오늘 먹는 밥이 내일의 요기가 될 수 없음은 사농공상과 금수축생이 다 마찬가지인 것입니다”라고 적으며 “나는 정말 밥이 무섭다”고 고백하기도 했다.



한 끼는 한민족 그 자체

우리 민족은 신석기 시대에 벼농사를 시작했고, 5천 년 넘게 쌀밥을 주식으로 먹어 왔다고 한다. 굳이 이민진의 <파친코>나 김훈의 <흑산>을 예로 들지 않더라도 밥은 우리에게 단순한 끼니 이상의 의미로 존재해왔다. 일상에서도 ‘밥이 보약이다’, ‘다 된 밥에 재 뿌리기’, ‘가마가 검기로 밥이 검을까’, ‘이밥을 먹으니까 생일인 줄 안다’처럼 ‘밥’이 들어간 속담이 넘쳐나지 않는가. ‘남의 집 이밥보다 제 집 보리밥이 낫다’는 속담은 마음 편하게 살며 먹는 밥 한 끼가 제일이라는 심정이 담겨 있으며, ‘밥그릇 싸움’이라는 말은 21세기 들어서도 정치와 경제, 사회 등 안 쓰이는 곳이 없다. 그만큼 밥이라는 단어가 가진 존재감이 우리 민족의 정서와 다양한 국면으로 맞닿아 있다는 반증일 것이다.

1936년 발표된 이상의 단편소설 <날개>의 프롤로그에는 ‘제일 싫어하는 음식을 탐식하는 아이러니를 실천해 보라’는 문장이 등장한다. 싫어하는 음식을 먹어보는 것은 이 소설의 인식론이자 이야기를 풀어내며 독자와 소통하고자 하는 방식이었다. 이상의 또 다른 소설 <어리석은 석반>은 일본 음식에 대한 혐오와 더불어 물질적인 굶주림에 속수무책인 자신에 대한 자조적인 내용이 적혀 있기도 하다. 제목에서 눈치챌 수 있었지만, “짜기만하고 어쩔 수 없이 선택할 수밖에 없는 어리석은 저녁밥”이더라도 생명 유지를 위해 필수적이라고 인정할 수밖에 없는 것이다. 실제로 예민한 미각으로 늘 힘들었던 ‘20세기의 트렌드세터’ 이상도 음식을 먹고 생명을 유지 할 수밖에 없는 세속적이고도 나약한 인간임을 절절하게 고백하는 셈이다. 살기 위해 먹는 음식 그 자체에 그는 존경심마저 갖는다고 적고 있다.



밥 한 그릇에 담긴 역사

박경리의 대하소설 <토지>에는 시간의 흐름과 함께 일본의 식민지 경제 정책에 따른 조선인들의 식생활 변화가 자연스럽게 녹아 있다. 1부 4권에는 “동네 사람들이 삼수 눈치를 보며 누구는 굶고 누구는 쌀밥을 먹는” 식민지 치하의 밥그릇 상황들이 구체적으로 묘사되어 있다. 주인공 최서희가 평사리 토지를 되찾는 과정에서는 서민들의 음식 문화가 잘 표현되어 있기도 하다. 정혜경 교수의 <밥의 인문학>은 <토지> 후반에 표현되어 있는 조선의 젊은 생명을 향한 ‘밥 먹이기’가 동학의 향아설위(向我設位, 벽이 아니라 제사하는 사람을 향해 제사상을 차려야 한다는 천도교 교리) 사상으로 연결되어 의미를 더한다고 적고 있다.

박완서의 장편소설 <미망>은 개성 지방을 배경으로 한 거상 일가의 삶을 그린 가족사 소설로 우리나라 근대화 과정에서 드러나는 밥과 음식 문화가 담겨 있다. 드라마로도 만들어졌던 이 작품에는 작가의 실제 고향이기도한 개성에 대한 깊은 애정이 곳곳에 묻어 있다. 구한말 개성 지역의 풍속에 대한 세심한 묘사와 함께 조랭이떡국과 보쌈김치, 흥해삼 등 맛깔난 개성 음식들이 독자의 식욕을 자극하는 것이다.

이 작품에서는 음식에 대한 자부심이 남다른 개성 사람들의 면모가 호기심을 돋운다. 개성 음식이 유난히 손이 많이 가고 화려한 것은 각지를 돌아다니는 상인들을 통해 각종 농·수산물을 손쉽게 구할 수 있었기 때문인 데다 고려의 옛 수도였다는 영향도 무시할 수 없다. 조선 왕조에 대해 반감을 가지고 있던 개성 사람들은 고려 시대의 화려한 음식 문화에 대한 자부심이 무엇보다 컸다고 한다. 그 때문에 검소한 생활을 하면서도 음식만큼은 재료와 정성을 아끼지 않았다.



밥은 늘 따뜻하다

밥은 여전히 온기를 전한다. 소설이 아닌 시로 눈을 돌려도 그 적당한 따스함은 식지 않는다. 김지하의 <밥은 하늘입니다>, 이성복의 <밥에 대하여>, 안도현의 <찬밥>, 정호승의 <밥 먹는 밥> 등의 시는 제목만 읽어도 뭉클해지지 않는다.

“식사하셨어요?”는 “안녕하세요?”와 더불어 우리가 가장 많이 나누는 인사말이다. 오죽하면 영화 <살인의 추억> 마지막 장면에서 주인공 박형사(송강호 분)는 연쇄살인범 용의자(박해일 분)에게도 “밥은 먹고 다니냐?”라고 물으며 복잡한 심정을 전하지 않았던가. 소설가 박경리 선생은 생전 자신을 찾아온 후배 작가들에게 “밥은 맛있니?”, “밥은 먹을 만하냐?”, “입맛에 맞니?” 등을 늘 물었다고 한다. 글이나 작업 성과에 대해서는 결코 묻지 않았다.

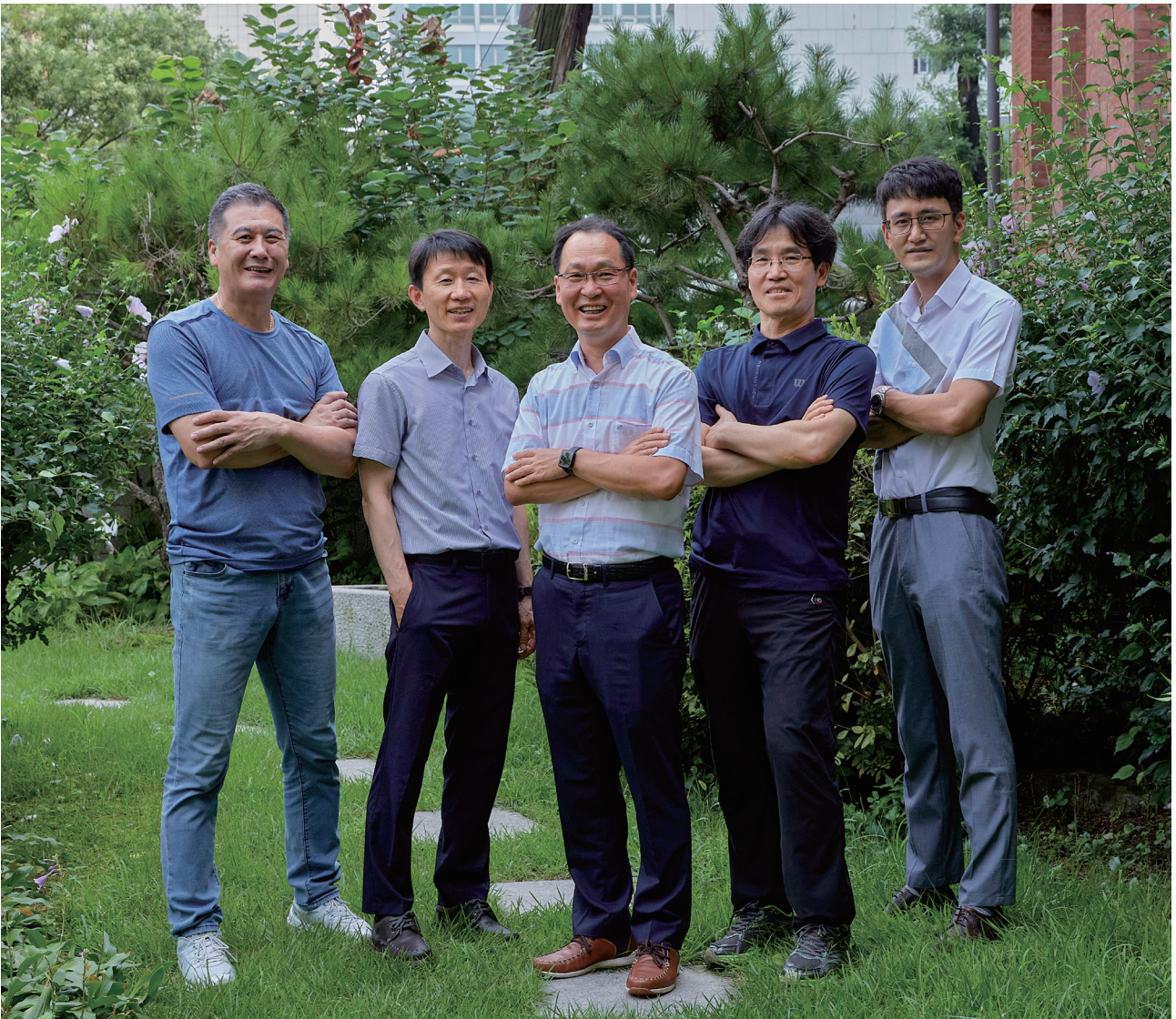
노골적으로 말하지 않더라도 서로의 마음을 챙기며 따뜻하게 감싸 안는 이야기의 중심에는 늘 밥이 있었던 게 아닐까. 앞으로도 그 구수하고 향긋한 냄새와 입안에 묻어나는 촉감은 정겨운 온기를 이어갈 듯하다.

글 정명호(에세이스트, 출판사 베가북스 편집장)

밥을 통해 마음을 나눕니다

서울특별시 나눔과 봉사단

‘밥’은 마음과 마음에 다리를 놓는다. 음식 봉사는 마음의 온기를 전하고, 밥의 의미를 돌아보게 만든다.
마음을 데워주는 음식 봉사를 비롯해 다양한 봉사활동을 이어오고 있는
서울특별시 나눔과 봉사단은 그래서 더 소중하다.



(왼쪽부터)최대성 주무관, 황문연 주무관, 장광섭 시민감사옴부즈만위원회 팀장 및 나눔과 봉사단 회장, 정성식 주무관 및 나눔과 봉사단 부회장, 지성균 주무관

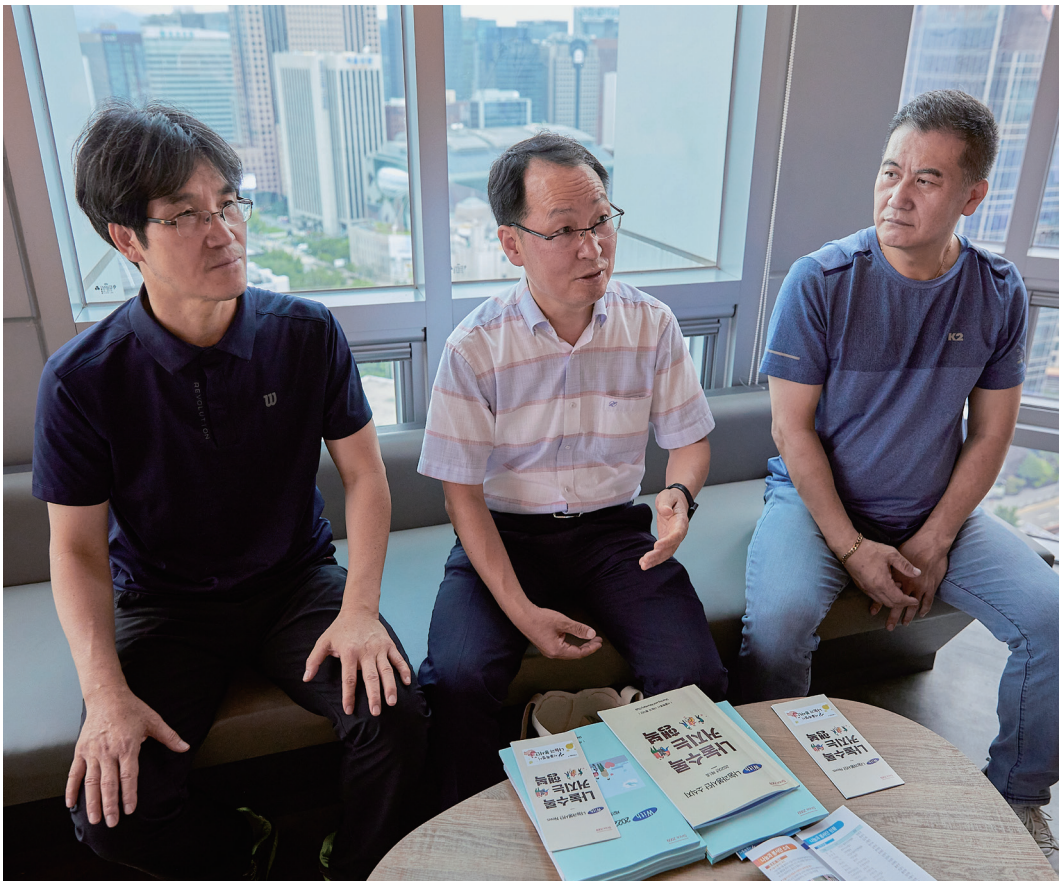
나눔과 봉사단이 출사표를 던진 것은 13년 전, 2009년이었다. 당시 서울시청에는 직원을 위한 동아리들이 약120여 개가 있었다. 나눔과 봉사단 역시 2009년 이전부터 비공식적으로 직원들이 모여 봉사활동을 하는 동아리로 존재했다. 그 후 서울시청 행정국에서 200만 원~300만 원의 예산을 지원받게 되면서 2009년 공식적으로 출범했다.

“시작은 단순했습니다. 우리가 공무원으로 일하고 있지만 노숙자, 장애인, 독거노인 등 어려운 분들을 위해서 좀 더 적극적으로 나서서 의미 있는 일을 해보자 한 것이었지요.” 나눔과 봉사단 7기를 이끌고 있는 장광섭 회장의 말이다.

구석구석 사회의 그늘을 살피는 공무원들

나눔과 봉사단의 활동에 참여하고 있는 멤버들은 올해 기준 총 248명이다. 서울본청 직원, 자치구 직원, 사업소 직원, 투자출연기관 직원을 비롯해 그 가족들과 알음알음 소개로 들어오는 일반인, 대규모 봉사 인원이 필요할 때 모집하는 학생들까지 폭넓게 구성되어 있다. 10여 년이 훌쩍 넘도록 지속되어 온 나눔과 봉사단의 활동은 한마디로 대단하다. 주거취약지역의 독거노인을 위한 지원사업, 쪽방촌 지원사업, 아동복지 시설 방문 및 자원봉사 활동, 서울시자원봉사센터 연계 자원봉사, 한국자원봉사협의회 연계 자원봉사, 해외 봉사, 올해 상반기에 있었던 한강 유원지 방역지침 캠페인, 지난 폭우로 큰 피해를 입은 동작구, 관악구, 구로구 지역민을 위한 복구 활동 등 나눔과 봉사단은 일일이 꼽기에도 어려울 만큼 다양한 봉사활동을 이어오고 있다.

이 중에서도 어려운 이웃과 함께 나누는 ‘밥’ 봉사는 유독 반응이 뜨겁고 단원들의 성취감도 컸다. 무더운 여름에 변변한 냉방시설 하나 없는 쪽방촌을 찾아 시원하게 빙수를 만들어 나누어주었던 일, 한여름 기력이 쇠한 어르신들에게 든든한 삼계탕을 대접한 일, 봄과 초겨울 두 차례씩 김치를 담가 저소득층에게 나눠주었던 일 등은 밥을 안 먹어도 먹은 듯한 충만감과 뿌듯함을 안겨줬다. “밥이나 한 끼 하자, 식사는 했는지 묻는 게 인사인 우리나라에서 다 함께 모여 먹을 것을 나누는 것처럼 좋은 일이 있겠냐”라는 말과 장 회장의 파안대소에 모두의 얼굴에 덩달아 웃음꽃이 피어오른다.



장광섭 회장(가운데)과 나눔과 봉사단 단원들은 봉사를 하면 기쁘고 행복해진다고 말한다.

봉사는 나를 행복하게 합니다

역사가 긴 만큼 봉사단 단원들은 잊을 수 없는 기억을 하나씩 갖고 있다. 10여 년 동안 나눔과 봉사단에서 활동해온 장광섭 회장, 정성식 부회장, 김근희 사무국장 역시 마찬가지다. 세월호 사고가 발생했을 때 진도까지 내려가 사고 유족들을 위해 물품을 나눠주고 주변 청소도 해주면서 유가족들과 무릎을 맞대고 앉아 위로했던 시간. 싱가포르, 인도의 빈민 지역에 가서 집 수리와 빨래 봉사를 했던 일. 독도경비대를 격려하기 위해 꾸준히 초코파이와 컵라면을 들고 방문을 했던 기억. 세 사람은 감동 혹은 아픔으로 지금까지도 가슴에 맺혀 있는 이야기들을 저마다 생생하게 꺼내놓는다.



당연한 말이지만 나눔과 봉사는 쉬운 일이 아니다. 하물며 일회성이 아니라 이토록 긴 시간을 한결같이 해오기란 더욱 어렵다. 개인 시간을 포기해야 하고 달콤한 주말 휴식을 단념해야 하고 때로는 육체적 고단함까지 감내해야 하는 이 어려운 일을 이들은 왜 꾸준히 해오고 있는 것일까?

“우선 봉사를 하면 기뻐요. 그리고 제가 행복합니다. 저는 국가와 민족에게서 많은 혜택과 사랑을 받았다고 생각하기 때문에 봉사를 통해 그걸 환원한다고 생각해요. 그리고 고맙다는 인사, 칭찬을 받으면 절로 힘이 납니다.”

밥처럼 위대한 봉사의 힘

저마다의 사정과 바쁜 일과 때문에 봉사자를 모집하는 게 쉽지 않다면서도 이 일을 결코 놓을 수 없다는 장광섭회장의 말에 정성식 부회장과 김근희 사무국장이 고개를 끄덕였다.

최근 의미 있는 일도 있었다. 장광섭 회장이 지난해 1호에 이어 올해 두 번째로 나눔과 봉사단의 활동이 담긴 책을 펴낸 것이다. “과거 봉사단의 활동들이 세월의 흐름과 함께 흐려지면서 ‘없던 일’이 되어가는 것이 안타까워 이런 기록을 통해 후대 봉사단 활동의 지표를 만들어 주고 싶었다”라는 장 회장의 온전한 의지로 탄생한 이 책자들은 후대 봉사단이 쫓아야 할 큰 족적을 남겼다.

주중의 스트레스를 주말 봉사활동을 통해 해소하고 재충전한다는 서울특별시 나눔과 봉사단 사람들. 2022년 하반기 봉사활동 계획을 더없이 행복한 표정으로 이야기하는 그들의 몸짓에서 마치 밥처럼 우리 사회를 지탱하는 위대한 힘을 엿보았다.

글 이경희 사진 김재형

밥상머리 자녀 교육은 이렇게

밥은 식문화의 기본이며 식사 예절은 인간 행동의 바탕이 된다. 우리가 ‘밥상머리 교육’을 강조하는 이유다.
평생을 가는 우리 아이 식사 예절, 어떻게 가르치면 좋을까?



예전에 가족들과 함께 가까운 곳으로 여행을 간 적이 있습니다. 식사를 하기 위해 음식점을 방문했는데요. 몇몇 테이블에는 벌써 다른 손님들이 식사를 하고 있었어요. 그중 외국인 가족도 보였습니다. 세 살쯤 되어 보이는 여자아이가 가족들과 웃으며 즐겁게 식사를 하는 모습을 보고 감탄을 했습니다. 아이들은 휴대폰으로 영상을 보고 엄마가 일일이 입에 음식을 넣어주는 모습. 이것이 가장 일반적인 가족 식사 풍경입니다. 그런데 이 아이는 스스로 숟가락질을 하고, 돌아다니지도 않으며 가족과 대화하면서 아주 행복한 표정을 짓고 있었기 때문에 놀랐던 것이죠.

외국인 아이들에게는 무엇인가 특별한 것이 있는 걸까요? 아닙니다. 그 아이들도 똑같습니다. 단지 부모의 ‘눈물 나는’ 훈련이 있었겠지요. 스스로 숟가락질을 하게 하고, 제자리에 앉아있고, 영상을 보지 않고도 충분히 자신에게 할당받은 음식을 맛있게 즐겁게 먹을 수 있게 한 부모의 노력이 숨겨져 있지 않았나 짐작해 보았습니다.

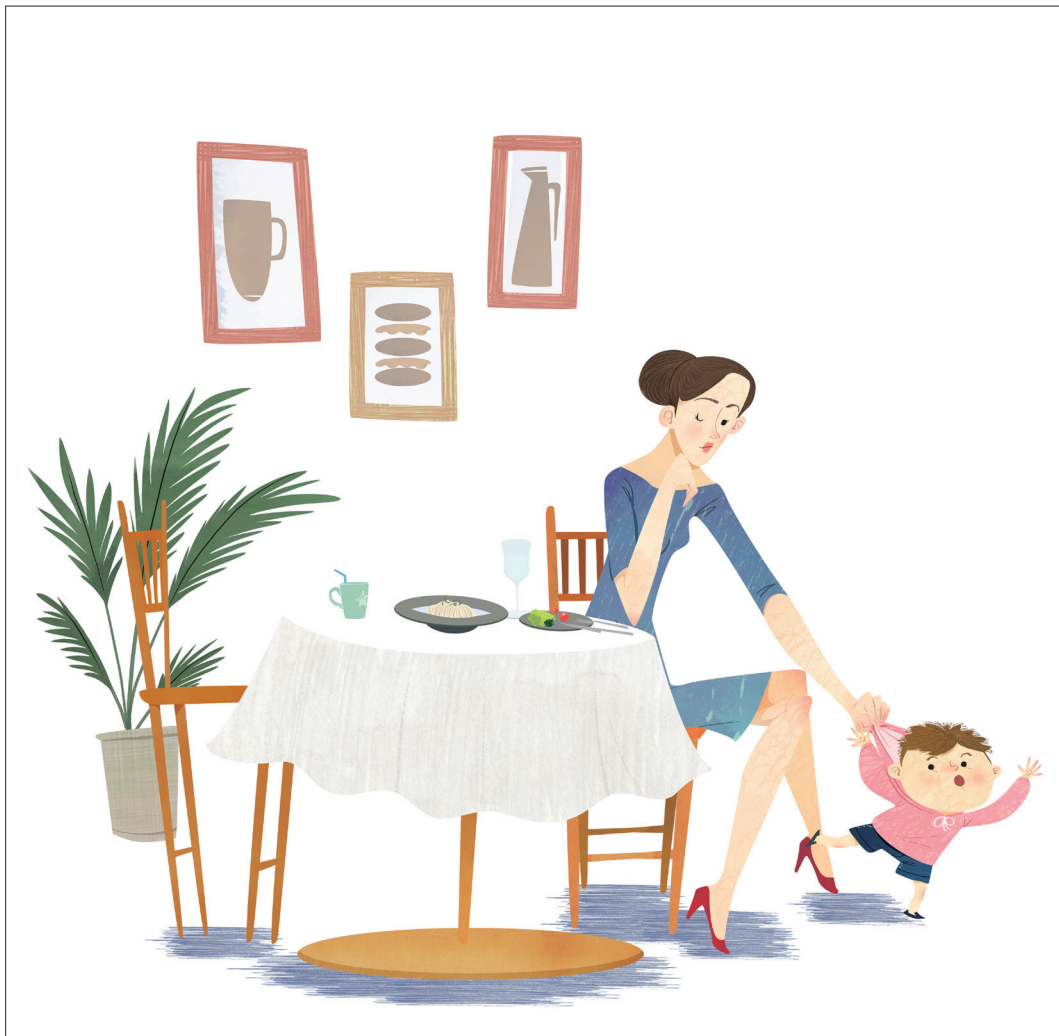


어릴 때 식사 예절을 제대로 가르쳐야

‘세 살 버릇 여든까지 간다’는 속담이 있습니다. 옛 어른들은 밥 먹는 모습을 보며 아이의 가정교육 수준을 판단하곤 했는데요. 숟가락질, 젓가락질은 잘하는지 편식은 하지 않는지 등을 본 것이죠. 이런 습관은 어릴 때부터 몸에 배는 것입니다. 그러므로 아이가 어릴 때 제대로 가르쳐야 평생 가는 좋은 식습관을 만듭니다. 오늘은 우리 아이가 올바른 식사 예절을 익힐 수 있는 방법을 소개해 드리겠습니다. 우선 사전에 점검할 사항이 있습니다. 우리 아이가 다음에 해당하는지 확인해 보세요.

1. 돌아다니며 먹는다.
2. 식사를 거부하고 간식만 좋아한다.
3. 식사 제공 시간이 불규칙하다.
4. 영상을 보면서 식사한다.
5. 음식, 식사 도구 등을 던진다.
6. 식사 시간이 40분 이상 지속된다.
7. 식사 중에 물을 많이 마신다.

우리 아이가 위 점검 항목에서 2가지 이상 해당된다면 훈련이 필요합니다. 훈련에 들어가면 초반에는 부모와 아이 모두 힘이 듭니다. 특히 아빠는 아이가 힘들어하는 모습을 보면서 같이 힘겨워하고, 지금까지처럼 편하게 먹자고 할 수도 있습니다. 마음이 약해져서 혹은 빨리 먹이고 쉬고 싶어서 다시 예전의 패턴으로 돌아가는데요. 아이에게 주도권을 빼앗기면 전쟁 같은 식사 시간은 계속됩니다. 아빠와 엄마 모두 일관된 행동으로 아래와 같은 방법을 적용해 보세요.



시간, 장소, 분위기, 식사량을 지켜주세요

첫째, 매일 일정한 시간에 식사를 제공합니다. 식사 시간이 들쭉날쭉하면 아이는 배가 고프지 않을 수도 있고, 반대로 몹시 배가 고파 간식을 찾을 수도 있습니다. 식사 시간은 30분~40분 정도가 적합합니다. 식사를 시작하고 마치는 시간을 꼭 알려주세요. 아이가 장난치면서 계속 먹을 수 없다는 것을 인지시켜야 합니다. 점심과 저녁 식사 사이에는 허기가 질 수도 있지만 간단한 간식으로 요기만 할 수 있도록 합니다.

둘째, 매일 같은 장소에서 식사합니다. 식사 때마다 자리를 바꾸거나 돌아다니며 먹는 것은 절대 허용해서는 안됩니다. 또한 영상이나 책을 보며 먹지 않도록 주의를 주세요. 특히 대중식당에서 식사를 할 경우 가만히 있지 못하는 아이들 때문에 어쩔 수 없이 영상을 보여주는 경우가 종종 있는데요. 다른 손님들에게 피해가 간다면 임시로 보여줄 수는 있지만 이것이 습관이 되어서는 안됩니다.

셋째, 즐거운 분위기의 식사 시간을 만듭니다. 식사는 가족들과 즐겁게 대화하며 소통하는 시간입니다. 간혹 부부가 대화하고 있는데 아이가 끼어들면 “어른들 말에 끼어드는 것 아니야”라며 배제하는 경우가 있습니다. 아이도 대화에 참여시켜 주세요. 식사 시간은 밥을 안 먹는다고 혼나는 시간이 아닌 즐거운 시간이 되어야 합니다. 아이가 식사 시간이 기다려지도록 평소 즐거운 분위기와 소통의 시간을 만들어 주세요. 주의할 점은 식사 시간이 잔소리하는 시간이 되면 안 된다는 것입니다.

넷째, 아이에게 적절한 식사량을 제공하세요. 아이가 스스로 먹을 수 있는 만큼 떨어져 먹는 것도 방법입니다. 적은 양을 줬을 때 더 잘 먹는 경우가 종종 있습니다. 밥을 다 먹었다는 성취감을 느낄 수 있기 때문입니다. 밥을 남기거나 못 먹은 경우는 혼내지 말고 조용히 치우면 됩니다. 가끔 식사는 조금만 하고 간식을 먹으려고 하는 아이가 있는데요. 차라리 양을 조금 줄여서 다 먹는 성공 경험을 쌓게 해주세요.



식사 시간에 아이의 잘못을 일일이 지적하거나 길게 설명하는 것은 효과가 없습니다. 때로는 아이가 훈육 상황을 역이용할 수도 있습니다. (“나 지금 관심받고 있어!”) 전달할 메시지가 있다면 단호하게 이야기하고 그 뒤로 침묵하세요. 이것이 더 깊이 있고 굼직한 느낌을 아이에게 전달할 수 있습니다. 어딜 가서도 즐겁게 식사할 수 있는 아이를 만드는 것은 아빠와 엄마의 끊임없는 노력과 반복된 훈련이 바탕이 되어야 합니다. 공제회 회원님들의 아이가 혼자서 손가락질하며 예쁘게 그리고 예의 바르게 식사할 수 있도록 응원합니다!

글 양현진(좋은 아빠 육아연구소 대표)

나를 위한 셀프 생일상

1인 가구의 밥상은 단출하다. 하지만 생일만큼은 신경 써서 준비한 밥과 반찬이 놓인 생일상을 나에게 선물해 보자.
따뜻한 생일 밥을 먹는 순간 혼자라서 더 행복하다는 생각이 들 테니까.
1인 가구를 위한 쉬우면서도 제대로 된 생일상 차리기 요령.



‘생일’이라는 말은 듣기만 해도 기분이 설렌다. 어릴 때는 1년 중 가장 기대하며 손꼽아 기다리던 날이기도 했다. 그날만은 내가 주인 공이었기 때문이다. 이런 마음은 어른이 되어 내 생일보다 중요한 것들이 많아진 지금에도 남아있다. 특별한 무언가를 하지 않아도 그날 하루만큼은 특별하게 느껴진다. 성인이 되어 독립해 살아도 생일이 돌아오면 어김없이 생일 아침 엄마가 차려주신 밥상이 생각나기 마련이다. 액운을 쫓는다는 팔을 넣고 지은 찰밥과 내가 좋아하는 것들로 푸짐하게 가득 차려주신 정성 가득한 반찬들. 특히 뭉근히 끓여내 부드럽고 뜨끈한 미역국은 생일상에 꼭 있어야 하는 메뉴다. 우리는 생일에 미역국을 안 먹으면 무언가 허전하다. 심지어는 ‘생일에 미역국을 먹지 않으면 인덕 없다’는 말까지 나올 정도다. 우리는 왜 생일에 미역국을 먹는 걸까?

생일상 미역국에 담긴 깊은 뜻

약 1300여 년 전으로 거슬러 올라가 당나라의 <초학기(初學記)>라는 고문헌을 보면 ‘고래가 새끼를 낳고 상처 치유를 위해 미역을 뜯어 먹는 것을 본 고려인들이 미역을 먹기 시작했다’는 기록이 있다. 이것이 산모들이 미역을 섭취하기 시작한 시초라고 볼 수 있는데, 미역의 효능을 알면 그 이유를 알 수 있다.



미역에는 풍부한 철분과 칼슘, 아이오딘 등의 각종 영양소가 들어있다. 이는 아기를 낳고 많은 출혈이 있었던 산모의 지혈을 돕고, 자궁 수축을 촉진하며 상처 치유와 혈액을 맑게 해주는 데 도움을 주어 출산 후 산모의 빠른 회복을 도왔다. 그뿐만 아니라 미역은 빈혈과 골다공증을 예방하고, 미역을 미끈거리게 만드는 성분인 알긴산과 풍부한 섬유질로 임신 중 산모에게 쉽게 울 수 있는 변비 예방에도 도움을 준다. 아기에게도 미역은 중요한 역할을 한다. 엄마의 모유 수유를 통해 전해지는 아이오딘은 갑상선 호르몬을 만드는 주성분인데, 이 갑상선 호르몬은 신생아의 중추신경계와 뼈 발달에 꼭 필요한 성분이다.

지혜로운 선조들은 산모와 아기에게 꼭 필요한 영양 성분이 미역에 풍부하게 함유되어 있다는 것을 잘 알고 있었다. 그래서 산고를 치러 허약해진 산모들이 먹기 쉽고, 흡수가 잘 되도록 미역을 오랜 시간 문근히 푹 끓여 부드럽게 만들어 먹였다. 생일에 미역국을 먹는 이유는 하나가 더 있다. 바로 어머니에게 감사와 경의를 표현하는 상징적인 의미다. 매년 돌아오는 그날에 미역국을 먹으며 오래전 산고를 치르며 우리를 낳아주신 어머니의 은혜를 떠올리고 감사하라는 의미인 것이다. 물론 뭐든 과유불급이다. 미역을 과다 섭취하면 갑상선에 문제가 생길 수 있기 때문이다.



1인 가구라도 나에게 주는 선물로 맛있는 생일 음식을 챙겨보자.

내 생일만큼은 생일상을 제대로 차려보자

1인 가구가 늘어난 지금, 생일상을 차려주는 누군가는 없을지도 모른다. 하지만 내 생일만큼은 제대로 된 생일상을 차려 먹어보자. 우리의 어머니는 분명히 우리가 따뜻하고 맛있는 생일 밥을 챙겨 먹길 바랄 것이다. 공무로 바쁜 공제회 회원들을 위해 제대로 갖춰졌지만 간단하게 만들 수 있는 생일상 레시피를 준비했다. 메뉴는 전복 솔밥, 잔치에 빠질 수 없는 잡채, 그리고 영양 가득 미역국이다.

전자레인지 소고기 잡채



재료 당면 80g, 소고기 우둔살 80g, 당근 10g, 청홍 피망 1/2개씩, 양파 1/2개, 느타리버섯 80g, 표고버섯 1개, 물 1/2컵, 참기름 2큰술, 깨소금 약간

양념 진간장 6큰술, 맛술 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 2 1/2큰술, 물 2큰술, 참기름 1큰술, 후추 약간

1. 당면은 미지근한 물에 1시간 불린다.
2. 양념 재료를 모두 섞어 양념을 만들고, 양념을 소고기에 한 큰술 넣어 밑간을 한다.
3. 느타리버섯은 잘게 찢고, 나머지 채소들은 약 7cm 길이로 가늘게 채 썬다.
4. 전자레인지 용기에 소고기를 깔고, 그 위에 불린 당면과 준비된 채소들을 순서대로 올리고 물을 부어 5분간 돌린다.
5. 뚜껑을 열어 잘 섞고, 다시 약 2분간 추가로 전자레인지를 돌린다.
6. (2)의 남은 양념을 넣고 고루 섞는다.(부족한 간은 진간장, 설탕 추가)
7. 마지막으로 참기름과 깨소금을 넣어 완성한다.

전복 찰 슬밥



재료 전복 1마리, 찰쌀 3/4컵, 삶은 팥 1/4컵, 물 1컵 청주 1큰술, 소금 1/2 작은술, 버터(혹은 들기름) 15g

1. 찰쌀을 잘 씻어 불린다.
2. 전복은 손질해 내장과 살을 분리한다.
3. 전복 살은 한 입 크기로 썰고, 내장은 곱게 다져 물과 청주를 섞는다.
4. 솥에 찰쌀과 팥 그리고 소금과 전복 내장을 붓는다.
5. 솥에 불을 세게 올려 끓어오르면 한번 뒤섞고, 전복 살을 올려 뚜껑을 닫는다.
6. 중약불로 15분 끓이고, 불을 끈 뒤 5분 뜸 들이고 버터를 넣고 잘 섞는다.

(볶지 않고 바로 끓이는) 소고기 미역국



재료 소고기(양지) 80g, 마른 미역(7g), 물 600ml, 다진 마늘 1작은술, 국간장 1큰술

1. 마른 미역을 찬물에 불린다.
2. 불린 미역은 물기를 꼭 짜고 한 입 크기로 잘게 썬다.
3. 냄비에 국간장을 제외한 모든 재료를 넣고 센 불에 끓인다. 끓으면 불을 줄이고 멍근히 푹 끓인다.(약 30분)
4. 미역이 부드러워지면 국간장으로 간을 한다. 부족한 간은 멸치 액젓(소금)으로 한다.

글 강현정(온기스튜디오)

회원 여러분을 감동시키는 공제회를 만들겠습니다

대한지방행정공제회 김장희 이사장

8월 23일, 행정공제회가 신임 이사장을 맞이했다. 오랜 세월 정통 행정관료로 일해온 김장희 이사장은 공제회 회원으로서는 물론, 공직근무 현장에서 쌓은 경험과 역량을 살려 33만 공제회 회원이 감동할 수 있는 공제 서비스를 제공하기 위해 업무를 시작했다.



Q | 안녕하세요? 우선 취임을 축하드립니다. 공제회 이사장에 지원하시게 된 계기와 이렇게 큰 지지를 받은 이사장님의 강점은 무엇일까요?

저도 공제회 회원이었기 때문에 공제회가 지방공무원의 안정적인 노후에 든든한 버팀목 역할을 한다는 것을 잘 알고 있었습니다. 그렇기 때문에 20조 규모의 자산을 운용하고 33만 회원의 노후를 책임지는 공제회 이사장은 막중한 책임을 지는 자리로서 미래 비전 제시 역량, 회원과의 소통·공감 능력, 대내외 조정·협상 능력, 조직관리 능력, 책임감 등이 모두 필요한 중요한 자리라고 생각했습니다.

제가 그동안 쌓아온 경험과 역량을 바탕으로 같이 근무하고 협업을 해온 동료 지방공무원의 생활 안정과 복지증진을 위해 일할 수 있다면 매우 감사하고 의미 깊은 일이라고 생각하여 이사장에 지원하게 되었습니다.

저는 그동안 충청북도 기획관, 기획관리실장, 행정부지사, 진천군 부군수, 행정안전부 자치행정과장, 지역경제지원관, 지방재정경제실장 등을 거쳤습니다. 지방자치, 지역경제, 지방재정 등 자치단체나 중앙부처와 협업하는 분야에서 주로 근무하면서 전문지식과 경

험을 쌓았습니다. 또한 미국 텍사스주립대에서 지역경제 성장을 연구하고 캐나다 브램튼시의 재정분석가, 주캐나다 한국 대사관 총영사 등 해외의 다양한 정부기관에서도 근무하였습니다. 아울러 저는 직원 및 회원과의 소통과 공감, 변화 주도의 문제 해결, 성과와 데이터 기반 경영 등을 중시하는 리더십을 가지고 있다고 생각합니다.

이러한 저의 근무 경험과 나름대로 성실하게 살아온 모습을 회원분들이 높게 평가해 주셨고 감사하게도 좋은 기회를 얻게 되었습니다. 앞으로 보내주신 믿음에 보답하는 이사장이 되도록 최선을 다하겠습니다.



Q | 그 외에 회원과 공제회를 위해 계획하고 계신 사업에는 무엇이 있을까요?

여러 가지 과제가 있습니다만 가장 중요하다고 생각하는 것은 ‘회원을 감동시킬 수 있는 공제 서비스를 제공’하는 것입니다. 행정공제회가 존재하는 목적 자체가 회원의 생활 안정·복지 증진인 만큼 저희의 최우선 과제는 항상 회원님들이 만족하고 공감하는 것입니다. 그동안 공제회는 안정성(지급준비율 110%)과 수익성(6년 연속 당기 순이익 실현) 모두를 추구하며 회원들과의 약속을 지켜왔습니다. 저는 여기서 더 나아가 회원을 감동시킬 수 있도록 회원의 니즈를 적극 반영하여 다양한 생애주기별 맞춤형 복지서비스를 제공할 필요가 있다고 생각합니다. 아울러 회비수지 안정화와 회원 확대 전략 마련 등 회원 관리를 보다 체계적으로 하고, 다양한 홍보와 소통도 더욱 활성화해 나가야 한다고 생각합니다. 안정적인 수익을 기본으로 하면서 감동적인 회원 서비스를 제공하는 것이 저의 가장 큰 목표라고 할 수 있습니다.



**“저는 회원 중심의 공감경영, 변화주도 혁신경영, 성과중심 데이터기반 경영 등을
3대 경영방침으로 설정하고 행정공제회의 미션과 비전, 경영 목표 등이
달성되도록 최선을 다해 노력할 것입니다.**

무엇보다 회원을 감동시킬 수 있는 공제 서비스를 제공하기 위해 최선을 다하겠습니다.”

Q | 그 외에 회원과 공제회를 위해 계획하고 계신 사업에는 무엇이 있을까요?

앞서 말씀드린 ‘회원 감동’의 서비스 제공이라는 목표를 달성하기 위해서는 선도적인 자산운용 경쟁력을 확보하고, 지속가능한 사회적 가치를 창출하며, 혁신적 경영인프라를 구축하는 문제도 매우 중요한 과제입니다.

우선 선도적 자산운용 경쟁력 확보는 안정성과 수익성을 모두 고려한 자산운용 체계를 구축하는 것을 목표로 하고 있습니다. 중장기 전략적 자산 배분과 철저한 사전 심사 그리고 사후 투자관리, 글로벌 연기금과의 안정적인 공동 투자 등을 통해 회원들의 소중한 자금을 노후까지 믿고 맡길 수 있도록 지속적이고 안정적인 수익을 창출해야 합니다.

그리고 청렴한 시스템과 윤리 경영을 통해 회원들이 노후자금을 믿고 맡길 수 있는 투명한 조직을 만들고 투자와 경영에 있어 사회적 책임을 강화하겠습니다.

마지막으로 이 모든 성과를 이뤄내기 위해 혁신적인 경영인프라를 구축하겠습니다. 공정하고 투명한 인사와 성과평가 등 역동적 조직문화를 구현하고, 소통 강화와 투명한 경영정보 제공 등 열린 경영 추구, 업무 비효율 제거 등 효율적인 경영시스템도 구축해나갈 것입니다.



Q | 끝으로 행정공제회 회원들에게 전하시고 싶은 메시지가 있으면 한 말 씀 부탁드립니다

저희 행정공제회는 회원들의 소중한 자산을 잘 운용하여 회원의 생활을 안정시키고 복지를 증진해야 하는 막중한 책임을 가지고 있습니다.

저는 이사장으로서 급변하는 외부 환경에 선제적으로 대응할 수 있는 중장기 전략을 수립하여 차질 없이 추진하는 한편, 내부적으로는 경영혁신을 통하여 전문성과 역량을 강화함으로써 안정적인 자산운용과 함께 회원 서비스가 획기적으로 개선되도록 최선을 다하겠습니다.

이를 위해서 앞에서 말씀드린 바와 같이 회원 중심의 공감경영, 변화주도 혁신경영, 성과중심 데이터기반 경영등을 3대 경영방침으로 하여 행정공제회의 미션과 비전, 경영 목표 등이 달성되도록 최선을 다하겠습니다.

행정공제회가 전국의 지방행정 가족 여러분의 삶의 가치를 더하는 든든한 파트너가 되겠다는 말씀과 함께 앞으로도 회원님들께서 저희 공제회를 지속적으로 믿고 응원해주시기를 부탁드립니다. 감사합니다.

글 배수은 사진 김재형

핵심 상권에 위치한 스타릿성수와 사모 신용 펀드 투자 진행

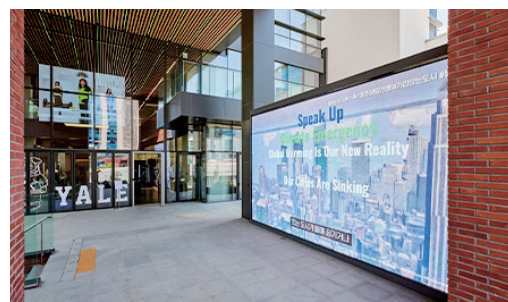
대한지방행정공제회는 안정적인 수익을 도모하기 위해 떠오르는 성수권역의 부동산 및 사모 신용 펀드 투자를 진행하고 있다.
최근 국내에 투자한 스타릿성수와 해외 투자한 사모 신용 펀드를 소개한다.

국내 투자 스타릿성수 매입 진행



행정공제회는 최근 떠오르는 성수동 상권의 핵심에 위치한 스타릿성수를 매입했다. 도보 1분 거리 지하철 2호선 성수역과 간선, 지선 버스가 오가는 대중교통 접근성이 양호한 지역에 위치하고 있다. 약 7,147㎡ 규모이며, 업무시설 및 근린 생활시설의 복합시설로 신축 개발하여 현재 임대 운영 중이다.

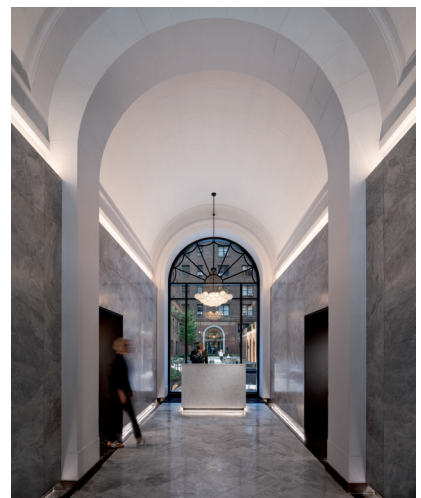
지상 3층부터 9층까지는 업무시설로, 패션 특화 공유오피스 ‘무신사 스튜디오’가 들어서며 지하 1층부터 지상 3층까지는 건물 인지도를 확보하기 위해 리테일로 계획하였다. 2호선 성수역에서 지상 3층이 곧바로 연결되어 자연스러운 유동인구 동선을 확보하였다. 주변 지식산업센터의 젊은 직장인들, 성수동 카페거리와 연무장길 상권의 방문객들까지 포함해 활발한 유동인구가 기대되는 복합 건물이다.



해외 투자

안정적인 현금흐름을 창출하는 사모 신용 투자 진행

행정공제회는 최근 인플레이션, 유가 상승, 공급망 붕괴 등 불확실한 시장 여건에서도 안정적인 수익을 도모하기 위해 사모 신용 (Private Credit) 펀드에 투자를 지속해오고 있다. 사모 신용 펀드의 경우 이자를 받는 금리부 자산에 투자하기 때문에, 금리 인상기에도 안정적인 현금흐름을 창출할 수 있다. 행정공제회가 사모신용 펀드를 통해 대출을 실행한 자산을 소개한다.



1 더 뷰캐넌 아파트 The Buchanan Apartments

뉴욕 미드타운 이스트 서브마켓에 위치한 286세대 규모의 아파트다. 1929년 준공되었고 2022년 레노베이션이 완료되어 고품스러움을 유지하면서 최신식 Class-A 등급의 시설을 조화롭게 갖추었다. 29세대의 스튜디오(Studio, 국내의 원룸 개념), 85세대의 1-베드, 125세대의 2-베드 그리고 47세대의 3-베드로 구성되어 있어 다양한 임차 수요를 만족할 수 있다. 본 자산의 차주(Sponsor)는 뉴욕 맨하탄 내 멀티패밀리 투자 및 운용에 대한 풍부한 경험과 업력을 보유하고 있으며, 운용사와 다수의 거래를 통해 신용도가 검증되었다.



1 더 포스트 아파트 The post Apartments

다운타운 시애틀에 위치한 더 포스트 아파트는 2013년 준공된 208세대 규모의 현대적인 편의시설을 갖추고 있는 아파트로, 현재 임대율은 96% 수준이다. 해당 자산이 위치한 다운타운 시애틀은 아마존 본사를 포함하여 350,000개 이상의 일자리가 있는 시애틀 CBD 접근성이 뛰어나 임차 수요가 높은 지역이다. 본 자산의 차주는 운용사와 다수의 거래 관계를 통해 신용도가 검증된 우량한 차주로, 이러한 대출을 통해 안정적인 현금흐름을 창출할 수 있을 것으로 예상된다.



글 김미현

분할급여의 모든 것을 알려드립니다

행정공제회의 분할지급퇴직급여는 퇴직급여 신청시 가입가능한 상품으로 퇴직급여와 동일한 저율과세 혜택과 퇴직급여금의 일정 금액을 정해진 기간 동안 분할하여 수령하는 제도를 말합니다.
안정적인 노후 생활에 도움이 될 연금처럼 나누어 받을 수 있는 분할급여에 대한 정보를 확인해보세요.

1. 특징

- ① 높은 부가율(이율) 연 3.50%(세전, 변동금리 2022년 8월 1일~)
- ② 세제 혜택(저율과세 0~3.62%)
- ③ 중도해지시 부가금(이자) 손실 없음

2. 가입 대상 : 본회 퇴직급여에 가입한 회원(일반회원)으로서 퇴직 시 가입 가능

3. 가입 금액 : 최소 1,000만원~ 세후 퇴직급여금 범위 이내

4. 지급 방법 :

구분	월지급식	연지급식
지급방법	매월 1회 균등한 원리금 지급	매년 1회 균등한 원리금 지급
지급기간	5, 10, 15, 20, 25, 30년 중 선택	

원리금 지급 예시

가입금액/분할 기간에 따른 매월 수령액 예시

예) 매월 약 100만원을 수령하기 위한 가입금액/분할기간은 아래와 같습니다.

(단위: 만원)

지급주기	가입금액	분할 기간별로 매월 수령액					
		5년	10년	15년	20년	25년	30년
매월	6천만원	109	59	42	34	29	26
	1.1억원	199	108	78	63	54	49
	1.5억원	272	147	106	86	74	66

* (6천만원 가입시) 5년간 월 약 100만원 수령

(1억 1천만원 가입시) 10년간 월 약 100만원 수령

(1억 5천만원 가입시) 15년간 월 약 100만원 수령

* 3.50% 기준(세전, 연복리, 변동금리, 2022.8.1 향후 부가율 조정시 지급금액이 변경될 수 있습니다.)

5. 기타사항

- 퇴직급여를 일시금으로 수령한 이후에는 가입이 불가합니다.
- 부분 해지와 재가입은 불가합니다.
- 회원이 사망한 경우 잔여금액은 유족에게 지급되며, 유족은 중도해지 신청을 해야 합니다.

※ 상품 활용 Tip

- 정년퇴직 예정 일반회원 : 은퇴 후 필요자금과 여유자금을 고려한 효율적 자산운용을 위해 퇴직 시에만 가입이 가능한 분할지급퇴직급여 상품과 상시 가입이 가능한 한아름목돈예탁 급여 상품을 적절하게 혼용하여 활용하실 것을 제안 드립니다.

6. 자주 하는 질문

Q : 분할지급퇴직급여에 가입한 계약조건을 변경하고 싶으면 어떻게 하나요?

A : 1. 지급주기와 지급기간은 1회차 급여금 지급 이전에 한하여 가능하며 변경 가능한 계약 조건은 아래와 같습니다.

- 지급주기 : 매년, 매월

- 지급기간 : 5년, 10년, 15년, 20년, 25년, 30년

2. 지급계좌의 변경은 1회차 지급 이후에도 가능합니다.

3. 계약조건 변경신청 방법은 다음과 같습니다.

- 홈페이지 신청의 경우 : 마이페이지 > 분할지급퇴직급여 > 계약조건 변경신청

- 서면신청의 경우 : 고객센터 > 각종서식의 분할지급퇴직급여(계약조건) 변경 신청서 작성 후 본회로 우편송부하시면 됩니다.

Q : 분할지급퇴직급여 해지 절차는 어떻게 되나요?

A : 분할지급퇴직급여에 가입한 회원이 이를 해지하고자 할 경우 해지신청을 하여야 합니다. 해지 신청시 해지 희망일자를 지정할 수 있으며, 서류 미비 등의 사유가 없는 경우 해지 희망일자에 중도해지급여금이 지급됩니다.

중도해지 신청방법은 다음과 같습니다.

- 서면신청의 경우 : 고객센터>각종서식의 분할지급퇴직급여 중도해지 신청서를 작성한 후 본회로 우편송부하시면 됩니다.

- 홈페이지 신청의 경우 : 마이페이지>분할지급퇴직급여>중도해지 신청

Q : 분할지급퇴직급여 해지 후 재가입할 수 있나요?

A : 아니요. 분할지급퇴직급여는 해지한 후 재가입이 불가능합니다.

Q : 분할지급퇴직급여 가입금액 중 일부를 해지(부분 해지)할 수 있나요?

A : 아니요. 분할지급퇴직급여는 부분 해지가 불가능한 상품으로 가입금액을 수령하고자 할 때는 전체 해지(중도해지) 해야 합니다.

Q : 분할지급퇴직급여의 부가율(금리)는 어떻게 되나요?

A : 분할지급퇴직급여의 부가율은 기준금리와 가산금리를 더한 금리를 결정되며 이는 세전금리입니다.

- 기준금리는 국제결제은행기준 자기자본비율순으로 상위 3개 시중은행의 1년 만기 정기예금 기본금리의 평균으로 합니다.

- 가산금리는 1.0%p 이상으로 하되, 부가율은 퇴직급여율을 초과할 수 없습니다.

Q: 분할지급퇴직급여도 가입한 회원이 사망한 경우에 잔여금은 어떻게 처리되나요?

A: 분할지급퇴직급여에 가입 중인 회원이 사망한 경우에 유족은 본회에 중도해지 신청을 하여야 하며 본회에 남아있는 잔여금(잔여원금+부가금)은 해지 처리되어 유족에게 지급됩니다. *청구권자 등은 민법을 준용합니다.

Q: 분할지급퇴직급여의 부가금(이자)는 금융소득종합과세의 과세대상에 포함되나요?

A: 아니요. 분할지급퇴직급여의 부가금은 금융소득종합과세 대상에서 제외되는 분리과세 소득입니다.

Q: 분할지급퇴직급여로 인하여 공무원연금을 받지 못할수 있나요?

A: 행정공제회 분할지급퇴직급여 공제상품에 가입 후 매월 지급 받는 급여금(원금+이자)의 이자는 이자소득으로 연금수급에 영향을 미치지 않습니다.

※ **연금정지제도** : 소득금액(근로소득, 사업소득, 부동산임대소득)이 일정규모 이상일 경우 전액 또는 일부가 정지될 수 있음(이자, 배당, 기타소득은 연금정지대상에서 제외)

자세한 사항은 공무원연금공단 홈페이지 > 연금사업 > 연금수급 또는 공무원연금법 제47조(퇴직연금 또는 조기연금의 지급정지)를 참조하시기 바라며 공무원연금관리공단 콜센터(1588-4321)로 문의 바랍니다.

Q: 분할지급퇴직급여 지급금액이 국민건강보험 보험료 산정시 포함되나요?

A: 국민건강보험 가입자는 직장가입자와 지역가입으로 구분됩니다. 퇴직 후 직장가입자의 피부양자가 되려면 국민건강보험법 시행령에 규정된 피부양자 가입조건을 모두 충족하여야 하며, 이를 충족하지 못할 경우 지역가입자로 가입됩니다. 지역가입자의 보험료 산정 및 직장가입자 피부양자 가입조건은 국민건강보험공단 홈페이지에 상세히 안내되어 있습니다.

다만, 지역가입자의 보험료 산정 및 피부양자 가입 조건시 본회 장기저축급여 분할급여금에 대한 이자소득이 포함되어 있으니, 매회 지급되는 이자액은 합산하시면 됩니다.

따라서 본회에서 받은 이자금액 뿐만 아니라, 지역보험료 산정 및 직장가입자 피부양자가 가입조건에 제시한 소득을 감안하셔야만 하기 때문에 자세한 사항은 국민건강보험공단으로 문의하셔야 합니다.

Q: 퇴직 전에 대여 미상환액이 있다면?

A: 대여 미상환액은 퇴직급여금에서 상계되고, 잔여 퇴직급여금 내에서 분할지급퇴직급여 가입이 가능합니다. 또는 대여금 상환후 전액 분할지급퇴직급여로 가입 가능합니다.

POBA 뉴스 Vol. 17

대한지방행정공제회는 성공적인 자산 운용과 양질의 회원 서비스를 위해 노력하고 있습니다.
행정공제회의 최근 소식을 만나보세요.

1. 한아름목돈예탁급여 급여율 인상



행정공제회에서는 최근 시중은행 정기예금 상품 금리동향과 관련하여 한아름목돈예탁급여 부가율을 아래와 같이 조정하게 되었음을 알려드립니다.

1. 한아름목돈예탁 부가율 조정현황(변동금리, 세전)



대한지방행정공제회에서는
홈페이지에 등록된 회원님의
회원정보를 통해 E-Mail, SMS, 우편 등으로
부가율(이자율) 조정, 제급여 신청 알림서비스 등
각종 부가서비스를 제공하고 있습니다.
보다 정확하고 신속한 서비스를 제공받을 수
있도록 항상 최신정보를 유지하여 주시기 바랍니다.
감사합니다.

상담 전화
1577 - 7590

한아름목돈예탁급여 부가율 조정현황 (변동금리, 세전)

구분	1년		6개월	
	현행	조정	현행	조정
만기지급식 부가금 연지급식	연 3.20%	연 3.50%	연 2.70%	연 2.90%
부가금 월지급식 원리금지급식	연 3.15%	연 3.44%	연 2.67%	연 2.87%

※ 현재 가입중인 회원은 2022년 8월 31일까지는 현행 부가율을 적용받으며,
부가율 조정일 (2022년 9월 1일)부터는 조정된 금리를 적용받습니다.

한아름목돈담보대여 이자율 : 연 3.80%
(2022년 9월 1일부터 적용, 만기지급식 1년 기준)

2. 부가율 조정일 : **2022년 9월 1일**

※ 현재 가입 중인 회원은 2022년 8월 31일까지는 현행 부가율을 적용받으며, 부가율 조정일(2022년 9월 1일)부터는 조정된 금리를 적용받습니다.

3. 한아름목돈담보대여 이자율 : 연 3.80% (2022년 9월 1일부터 적용, 만기지급식 1년 기준)

4. 상담전화 ☎ 1577-7590

2. '찾아가는 행정공제회', 괴산군에 가다



행정공제회는 7. 11일 전국에서 처음으로 충북 괴산군에서 '찾아가는 행정공제회' 행사를 열고 회원 대상 공제회 설명회 등을 진행했습니다. 이날 행정공제회는 경영 현황과 공제제도, 복지서비스 등 기관 전반을 소개하는 공제회 설명회를 열었습니다. 서비스 설명과 함께 퇴직 회원의 재테크 경험을 후배 공무원에게 전하는 시간도 마련했으며, 공제상품 컨설팅, 복지서비스 등 주제별로 1:1 회원 맞춤형 상담도 진행되었습니다.





이와 함께 행정공제회는 지역 발전을 위해 애쓰는 공무원을 응원하기 위해 오전 7시 30분부터 9시까지 커피, 음료, 핫도그 등을 제공하는 '든든조식차 지원서비스'도 함께 진행했습니다.

현장에서 과산군청 회원들이 과산군에서 개최하는 것에 대한 호기심과 높은 만족도를 보였습니다. 또한 공제회 설명회, 회원상담 서비스는 예상을 뛰어넘는 많은 인원이 참석해 본회에 높은 관심을 보였습니다. 회원만족도 설문조사 결과 응답자 300명 중 90%가 '든든조식'을 만족했고, 응답자 27명 중 96.3%가 '공제회 설명회'를 만족하는 것으로 조사됐습니다.

'찾아가는 행정공제회' 생생한 현장 스케치 영상을 유튜브에서 확인하실 수 있습니다.



(<https://www.youtube.com/watch?v=iZ-qhSlkxpw>)

3. 제주 7일 살기 1차, 2차 이벤트 많은 관심 속에 완료 행정공제회

행정공제회 회원만을 위한
2022년 마지막, 단 한번의 여행

제주 7일 살아보기

행정공제회가 지원하는 2022 힐링 여행 프로젝트!
응모자 중 추첨을 통해 450명에게 숙박비 전액을 지원합니다!

대상
행정공제회 회원 누구나 응모 가능

제공내용
제주 7일 살아보기 숙박비 전액

1차 신청기간	05.30(월) 14:00 ~ 06.10(금) 16:00	2차 신청기간	07.18(월) 14:00 ~ 08.12(금) 16:00
1차 숙박기간	7월 ~ 8월 숙박	2차 숙박기간	9월 ~ 12월 숙박
발표일정	06.15(수) 오전 10시	발표일정	08.17(수) 오전 10시
당첨인원	150명	당첨인원	300명

행정공제회 회원들을 위한 힐링 숙박 지원 ‘제주 7일 살기’ 이벤트 1차, 2차가 마감되었습니다. 이벤트 당첨자는 총 450명으로 1차 150명, 2차 300명 회원을 각각 선정하였습니다.

제주 7일 살아보기 숙박 라인업

숙소는 당첨자 300명에게만 오롯이 지원하는 힐링여행에서 직접 선택하실 수 있습니다.

- 1차 신청기간** 05.30(월) 14:00 ~ 06.10(금) 16:00
- 2차 신청기간** 07.18(월) 14:00 ~ 08.12(금) 16:00
- 발표일정** 06.15(수) 오전 10시 / 08.17(수) 오전 10시
- 당첨인원** 150명 / 300명

지난해 ‘제주 10일 살기’ 회원 81명에게 숙박을 제공한 이벤트에 이어 2022년 ‘제주 7일 살기’ 이벤트를 통해 회원 450명에게 숙박을 제공했습니다. 내년에도 회원들을 위한 더 좋은 이벤트로 돌아올 예정입니다.

4. 높은 만족도 보인 회원복지 지원 프로그램 : 포바드림 1탄



행정공제회는 최근 물가상승에 따른 회원들의 가계 어려움을 완화하기 위해 2022년 회원복지 지원 프로그램 ‘인플레이션 극복 프로젝트’를 진행했습니다. 응모 기간은 7월 15일(금요일)부터 7월 21일(목요일), 당첨자는 7월 22일(금요일)에 발표했습니다. 지원 금액은 상품당 5만 원이며, 회원들의 선호에 따라 배달 상품권, 장보기 상품권, 주유권 (3종 중 택1) 신청이 가능했습니다. 프로그램 응모에 참여한 총 38,354명 중에서 선정 인원은 총 15,000명으로 홈페이지를 통한 신청 및 접수 후 차세대 시스템을 통한 무작위 추첨으로 이뤄졌습니다. POBA누리 당첨자 전용관을 통한 상품 선택을 바탕으로 모바일 상품권을 전송했습니다. 프로그램 회원 만족도 조사 결과 96.4%로 높은 만족도를 나타냈습니다.