

서란입쌀의 향기 만천하에 퍼져

—서란입쌀의 브랜드 지명도 갈수록 높아져가는 배후

한겨울, 서란시의 쌀생산기업과 가정농장들에서는 기계가 굉음을 내며 쌀가공을 다그치고 있다.

최근 몇년간 서란입쌀은 브랜드 지명도가 갈수록 높아지고 있다.

‘맛 좋고 향 좋고 보기 좋고 영양가 높은 쌀’로 평가받고 있는 그 배후에는 우량종자, 좋은 성장환경, 훌륭한 재배관리, 우수한 가공기술이 있다.

천시지리의 독특한 우세

자연조건은 농업생산에 매우 중요하다. 벼재배에서 서란시는 천시지리를 다 차지했다고 할 수 있다.

북위 44도에 위치, 북온대 대륙성 계절풍기후에 속하며 사계절이 뚜렷하고 일조차가 크며 년평균 무상기가 135일에서 140일, 년강수량 700밀리미터, 년평균 일조시간 2,427시간... 이 모든 조건은 벼의 성장에 매우 유리하다.

특히 벼 관개기부터 성숙기까지 일조차가 20도 가까이에 달해 벼의 성숙기가 상대적으로 집중된다.

이 밖에 서란시는 토양이 비옥하고 침투성이 좋으며 한지의 흑토 유기질 함량이 3.140%로 일반 토양의 3배에 달해 벼재배에 적합하다. 서란입쌀은 주로 송화강과 라립하 2대 수계에 의해 관개되어 벼의 성장에 충족한 양분과 깨끗한 수원을 제공해 준다.

우량종자로 랑질의 벼 보장

랑질의 입쌀은 우량종이 매우 중요하다. 서란입쌀의 법씨 3할은 ‘벼꽃향기’와 ‘원 6호’다.

2024년 3월말, 빙설이 아직 완전히 녹지 않았지만 평안진 학명가정농장은 육묘를 시작했다. 농장 책임자 리학명은 모내기를 할 때 여전히 간



자산화(干籽丸化) 기술을 채용했다. 이 기술은 침종(浸種)과 싹틔우기 단계를 생략하고 포의제(包衣剂)와 보수제(保水剂)를 사용하는 것이다. 이는 육묘 과정을 간소화하고 인력과 물력 원가를 절약할 뿐만 아니라 모종 뿌리의 발전을 현저하게 촉진하고 병해에 대한 능력을 증강시킬 수 있다.

서란시는 눈에 오리와 게 등 성숙된 친환경 재배 결합 생산모식을 보급하여 유기벼가 차지하는 비율을 78%에 도달시켰다. 이 밖에 서란시 농업부문은 화학비료 농약 제로 성장행동을 지속적으로 전개하고 벼 병충해 친환경 예방통제, 유기비료로의 전환 등 사업을 전개하였다.

우수한 가공으로 품질 보증

현재까지 서란시에 등록된 규모 이상 벼 가공업체는 26개이다. 이 기업들은 입쌀 가공, 품질 관리, 시장 보급에서 중요한 역할을 발휘하고 있다. 2023년에 서란시길미식량유한책임

회사는 연간 생산량 5만톤의 입쌀 생산라인을 새로 건설하였는데 저온 건조, 저온저장, 저온가공, 저온물류의 ‘4저기술’을 사용하여 쌀의 영양과 신선도를 최대한 보존하였다.

서란시길미식량유한책임회사 책임자 채홍보는 “우리는 또 스마트화, 지혜화 가공공법을 운용하여 입쌀의 품질을 실시간으로 검측하고 포장 과정에 10만급 정화작업장을 채용하여 쌀이 100% 특급 입쌀 표준에 도달하도록 확보하였다.”고 말했다.

랑질의 신제품을 만드는 데도 신기술의 뒷받침이 필요하다.

지난해 이 회사는 1,000여만원을 투자하여 건설한 랑질의 입쌀 심층가공 디지털 스마트화 생산작업장을 가동했다.

정부와 기업이 협동하여 쌀 브랜드 수호

최근 몇년 동안 서란입쌀은 우수한 품질로 여러측의 광범한 인정을 받았다.

서란입쌀은 잇달아 중국지리표지, 농산물지리표지 인증을 통과하며 중국 농업 브랜드 목록에 선정되었고 연속 3년간 중국식량식용유업계 10대 영향력 브랜드로 선정되었다.

서란입쌀은 지난해 신화넷으로부터 ‘중국 신뢰할 수 있는 지역 공용 브랜드’로 선정되고 ‘중국 브랜드 가치’ 지역 브랜드 100대 순위 50위에 들었으며 세계 입쌀 지리표지 브랜드 순위 15위의 영예를 수상하였다.

눈에 띄는 성적의 배후에는 서란시 여러측의 공동의 수호가 있었다.

서란입쌀의 품질을 유지하는 데는 쌀생산기업의 책임외에 서란시 당위와 정부의 많은 조치들이 뒤따랐다.

몇년전, 서란시민정국의 비전을 거쳐 서란입쌀협회가 정식으로 설립되었다. 서란입쌀협회는 서란입쌀의 지리표지 증명상표 등록에 착수했다. 같은 해, 서란입쌀협회는 서란입쌀 지리표지 증명상표 사용관리 규칙을 제정했다.

이 규칙은 서란입쌀의 특허권과 사용권, 증명상표의 보호법을 규정함과 동시에 제품 생산지역의 지리적 특징, 품질특색, 토양과 기후 조건, 안전위생요구 등 조건을 명확히 하고 상품경영을 한층 더 규범화하였다.

“쌀기업은 반드시 지적재산권 보호 의식을 가져야 한다. 우리 회사의 모든 제품의 겉포장은 모두 특허를 신청했다. 타성이나 시에서 우리가 포장한 제품을 모방한 것을 발견했는데 이런 어묵혼주(魚目混珠)의 행위가 서란입쌀의 명성을 손상시키게 해서는 안된다.”

길림시우성미업유한책임회사 책임자 두명례는 일찍 모 지역에서 모조 포장과 제품을 발견, 고발처리를 거쳐 최종적으로 권리를 수호하는 데 성공했다고 회고했다.

/ 송화강넷



최근년간 고품질 발전의 길에서 길림화학섬유는 전통산업의 형태 전환과 승격, 전략신흥산업의 자립자강을 실현하였다. 2024년에 14개 프로젝트를 갱신, 신축한 회사는 2025년에는 영업수입 410억원

표를 실현하기 위해 노력한다는 방침이다.

사진은 길림화학섬유 국홍방직작업장에서 종업원들이 와류방직교체조통(涡流纺更换条筒) 조작을 진행하고 있는 장면이다. / 길림일보

올해 첫 채용박람회, 129명 기업과 취업의향 달성



“방금 리력서를 넣었는데 괜찮은 것 같아요. 후속 면접을 통해 입사에 성공했으면 좋겠어요.” 설전, 길림시 2025년 ‘취업지원의 달’ 특별채용박람회 현장에서 구직자 장려는 이렇게 말했다.

이날 64개 채용기업이 129명과 취업의향을 달성했으며 생방송 시청자는 연인수로 1만 9,000명에 달했다.

특별채용박람회 현장에서 64개 기업이 10여개 업종과 관련된 2,013개의 일자리를 제공한 가운데 장애인 일자리가 40개로 다양한 구직자

들의 수요를 만족시켰다.

이와 동시에 현장에 편민봉사구역, 초빙봉사구역, 생방송근무구역, 직업지도실, 창업지도실 등 기능구역을 설치하여 구직자들에게 서비스를 제공해주었다.

사이트와 플랫폼에 동시에 기업 채용 정보를 발표하여 현장에 갈 수 없는 구직자들이 인터넷에서 행사에 참여할 수 있도록 하였다.

2025년 ‘취업지원의 달’ 특별채용박람회는 매달 20일로 고정되어 있다.

/ 송화강넷

길림시 68개 버스 노선 설 연휴 무료 리용

음력설 기간 길림시대중교통그룹은 선달그믐날(1월 28일)부터 정월 초이레(2월 4일)까지 길림 시내 68개 대중교통 노선 무료 탑승 서비스를 제공하여 시민들과 관광객

들이 친치를 방문하고 쇼핑하는 데 편리를 준 동시에 음력설 기간 풍부하고 다채로운 문화활동에 유력한 교통서비스 보장을 제공했다.

/ 송화강넷

길림 1중, 음력설맞이 동문 모임 개최

음력설을 앞두고 길림시는 동문과 모교의 관계를 강화하고 동문 인재들을 모아 고향의 경제건설에 적극 뛰어들거나 조력하기 위해 〈외 우수 동문 인재들이 길림으로 돌아와 설을 쇠는 것을 환영할 데 관한 활동방안〉을 내왔다.

이에 호응해 길림 1중은 ‘교우들 집으로 돌아와 설을 쇠기’ 특별행사를 조직했다.

1월 25일, 길림 1중 역외 우수동문과 부분적인 동문연락원, 길림 1

중 길림시동문회 대표 등 근 300여명이 모교의 부름을 받고 이번 행사에 참가했다. 그들은 모교 교수청사를 참관하고 캠퍼스에서 사진을 찍으면서 학생시절을 회상했다. 행사의 일환으로 열린 동문미니포럼에서는 모두들 구학, 취업, 창업, 고향 경제건설 조력 등 화제를 두고 교류를 진행했다.

이날 오전 행사에서는 또 ‘음수사원(饮水思源), 꿈의 탈레이’ 주제 강연회를 열었다.

/ 송화강넷

길림시군중예술관 미술·전지 작품전 개최

음력설을 맞아 길림시문화라지오 텔레비전방송및관광국이 주최하고 길림시군중예술관이 주관한 길림시 새해맞이 북배달, 공익 춘련 쓰기 및 민간미술정품전이 열렸다.

길림시군중예술관 미술촬영부에서는 한달에 걸쳐 쓴 춘련과 ‘복’자를 시민들에게 나누어주며 축복을

전했다.

행사에서는 또 뱀해 주제 전지작품전이 펼쳐졌는데 본관 로인대학 학생들이 창작한 50여점의 뱀해 주제 전지작품들이 전시되었다.

전지작품전은 2월말까지 이어진다.

/ 송화강넷

설명절이면 더욱 생각나는 고향의 맛

우리 로부부는 길림에서 살다가 지금은 절강성 대주시에 있는 아들 집에 서 살고 있다.

나의 고향인 길림시 교외의 김가툰에는 고사리, 취, 두릅, 민들레, 달래, 더덕, 버섯 등 각종 나물이 흔해 빠졌지만 이곳에서는 보고 죽자고 해도 없다.

우리 식구들이 민들레무침을 즐기는지라 봄이 되면 로친이 민들레 캐러 다녀보았지만 한포기도 발견하지 못했다.

그래서 2년전에 고향에 갔던 김에 민들레씨를 구해 아들이 경영하는 회사 앞마당에 심었더니 사시장철 푸르싱싱하게 자랐다. 그후부터 민들레를 싹틔 먹게 되었고 아들은 친구들에게 민들레를 선물하기도 했다.

이곳에서는 볼 수 없는 영채, 깨도 심어 영채김치도 해먹고 깨잎도 먹을 수 있게 되었다.

울겨울(절강의 겨울은 길림의 늦가을과 초봄 날씨와 흡사하다)에는 달래를 캐서 달래반찬을 밥상에 올려놓았더니 식구들이 맛있게 먹었다.

이렇게 타향에서도 고향의 음식들을 맛보게 된 것이다.

이곳 대주시에도 조선족들이 몇집 된다. 해마다 설명절이면 모여 회식을 하는데 각자 우리 민족 음식을 해운다. 어떤 집에서는 찰떡, 시루떡을, 어떤 집에서는 달떡, 송편도 만들어 온다. 고향의 음식을 먹으면서 술이 얼큰하면 저가락 장단에 맞추어 노래하고 춤도 추면서 유쾌하게 명절을 보낸다.

이곳에는 흑룡강성에서 온 조선족이 운영하는 식당이 있는데 부부가 식당을 경영한 지 28년이나 된다고 한다.

처음 만났을 때 어찌나 반가운지 정말 석달 장마 끝에 햇빛을 본 것 같



저자 양상태선생과 부인

았다.

음식점에는 램전, 찰떡, 시루떡, 송편, 소면업도 있고 된장찌개, 감치찌개에 밑반찬으로 배추김치, 깍두기 등 조선족들이 즐기는 음식은 뭐나 다 있다.

식당 복무원들은 등에 “반갑습니다, 사랑합니다”란 글을 써붙인 통일복을 입었는데 복장만 보아도 친근함이 느껴진다. 또 이 음식점에 가게 되면 조선족들을 만날 수 있어 마치 고향에 간 듯하다. 지금 우리는 이 음식점의 단골손님이 되었다.

또 길림시에서 온 한족이 운영하는 식당도 있는데 간판을 ‘동북길림시음식점’이라고 써붙였다. 간판만 보아도

반갑다.

간판에 써여있는 ‘고향의 요리, 고향의 맛’이란 글귀 또한 내 고향 길림시의 음식맛을 그대로 보여주는 듯하다.

맛도 고향의 맛이지만 한고향 사람이라 우리가 가면 그들도 무척 반가워한다. 우리는 외식을 하게 되면 이 식당을 자주 간다.

대주에는 산과 강, 호수가 많으며 해변가에 위치한 도시인지라 경치도 좋아 국가급, 성급 유명 풍경구가 부지거수라고 해도 과언이 아니다.

유람지들마다 또 안내판에 조선어를 곁들여 조선족들의 관광에 편리를 주고 있다.

/ 양상태