



### 편자의 말 :

“인재를 적극 영입하고 창업을 격려”하기 위한 길림성정부의 지원정책 및 지역경제의 꾸준한 성장으로 ‘길림사람 귀향 (吉人回乡), ‘창업취업은 길림에서’ 불이 일면서 길림에서 ‘창업 취업을 통해 자신의 꿈을 펼쳐가는 사람’들이 점점 늘어나고 있다.

통계에 따르면 지난 4년간 ‘길림사람 귀향’ 인수는 루게로 58.2만명, 길림에 남아 취업한 길림성 대학 졸업생수는 연속 3년 증가세를 보이고 있다. 2023년 길림성 지역총생산은 동계 대비 6.3% 성장, 2024년 길림성 1분기 지역총생산은 동계 대비 6.5% 성장해 2년 연속 ‘좋은 첫 출발’을 실현했다.

본지는 정책환경의 지속 향상, 무한한 기회의 땅으로 부상하고 있는 길림에서 밝은 미래를 확신하며 창업에 뛰어들 뜻과 조신족 창업인들을 만나보았다.

2020년—2023년 ‘길림사람 귀향’ 인수는 루게로 **58.2만명** (2020년—2023년 각각 9.5만명, 11.2만명, 15.7만명, 21.7만명)으로 증가세를 보이고 있다.

길림에 남은 길림성 대학 졸업생수 (吉林高校毕业生留吉) 는 연속 3년 증가, 2023년에는 **13.3만명**에 달해 사상 최고 수준을 기록했다.

### 길림성 창업취업 지원정책 속출

일선, 길림성정부에서는 <장백영재계획>, <대학졸업생 취업창업을 촉진할 데 관한 약간한 조치>를 인쇄발행했다.

<장백영재계획>에 의하면 우리 성은 5년 정도의 시간을 들여 고차원인재를 영입하고 걸출한 인재팀을 만들며 과학기술 리더 인재와 우수한 청년인재를 양성해 국가의 중요한 인재센터역할을 고지를 만들며 인재로 신질생산력을 이끌고 고품질 발전을 추진하며 ‘사람으로 진흥 촉진’을 실현하게 된다.

앞서 ‘고차원인재’들의 사업, 창업 열정을 불러일으켜 그들로 하여금 부단히 새로운 성과와 새로운 성과를 이룩하도록 격려하기 위해 길림성에서는 이들에게 ‘길항카드’, ‘길진카드’를 발급, ‘고차원인재’들은 정착 보조금, 주거 안정 보장, 배우자 배치, 자녀 입학, 직무 승급 등 우대정책을 향수받을 수 있다. 근 3년래 우리 성에서는 ‘길항카드’, ‘길진카드’를 루게로 8,300여장 발급했으며 길림성 인재개발 전문부금을 루게로 12억원 배치했다는 년평균 증가율이 14.8%에 달한다.

<대학졸업생 취업창업을 촉진할 데 관한 약간한 조치>에 의하면 우리 성은 매년 최종, 집결 (日集) 일자리 20만개 이상을 제공



▲ '홍쿠강' 밀키트 마켓 대표 안현영

근년대 연변은 량질의 곡식과 축산물, 특산물 종류가 풍부한 자원 우세에 힘입어 밀키트산업의 발전을 다그치고 있다. 우리 신변에서도 밀키트 산업에 뛰어들 혁신형 창업자를 쉽게 찾아볼 수 있으며 따라서 새로운 업체가 점점 다량하게 펼쳐지고 있음을 피부로 느낄 수 있다.

일선 필자는 연변의 우세를 바탕으로 창조적 봉사, 개성화 봉사, 고품질 봉사를 새로운 수요를 만족시키려는 사명감을 안고 ‘누구나 조신족 만족을 실현’을 집이나 속소에서 간편하게, 품질 있게 조리해 즐길 수 있도록 하겠다.’는 혁신형 창업자 ‘홍쿠강 (宅家厨) 밀키트 마켓 대표 안현영 (33세) 씨를 만나보았다.

“남편이 이 식재료를 안내표대로 넣고 10분 정도 끓이면 하면 OK 인다. 요리사 손에서 만들어지는데 집에서 요리하는 것보다 맛과 영양이 훨씬 더 좋으니 조리해 먹을 수 있습니다.”

언급시 리화서에게 지리한 ‘홍쿠강’



### 귀향창업에 성공한 현화자 사장 :

### 현재가 창업하기 가장 좋은 시기입니다



▲ 장춘식품전시회에서 본 회사 제품을 보여주고 있는 현화자 사장

“길림성정부에서 창업자들에게 날개를 달아준 셈입니다. 대출 신청 조건 완화, 시장 흐름에 관한 특강 그리고 제품 홍보, 판로까지... 게다가 우리 성에는 민속 특색 자원도 풍부하니 현재가 창업하기 가장 좋은 시기입니다.”

귀향창업으로 성공한 현화자씨는 모두들 길림성에서의 창업 기회를 놓치지 말고도 권장한다.

### 부품 끊임 없는 ‘집’ 지어준 정부

한국에서 일하다가 봉정시 동성용진 태평촌으로 돌아와 생산직일 때부터 홀로창업에 시작한 현화자씨, 지금은 ‘정안식품 (연변연변식품가공유한회사) 기업을 세우고 직원, 대리상까지 60여명 가족을 이끌고 있다.

현사장은 개체호에서 기업인으로 되기까지 초창기 태평촌 서거의 지지자이고 정부의 창업정책 덕이 크다고 말한다. “솔직히 저는 농민이지 농민이니까? 기업에 대해 아는 것이 뭐가 있겠습니까? 공장을 짓고 기업을 운영해나간다는 것은 엄두도 못 났죠. 내가 참 운이 좋았죠. 정부에서 창업인들을 도와주는 좋은 시기를 만난 거죠.” 창업 초기 활동창고를 지을 때 정부에서 자금 지원을 하였고 제품 판로가 없어 헤매릴 때 시장도 열어주었던 것이다.

그렇게 현화자는 개체호에서 기업인이라는 길로 나아갈 수 있게 되면서 부른 꿈을 담은 ‘집’-공장을 짓게 된다.

그후 회사 간판을 만드는 사소한 일에서부터 식품허가증을 내는 등 기업을 세우는 데 필요한 수속 그리고 행정조를 지원받는 등 귀향창업자에 대한 정책의 혜택을 받으며 현화자는 태평촌에서 기업을 운영해나가기 시작한다.

“정착한 회사에서 만든 식품을 안심하고 드시라”는 뜻에서 ‘정안식품’이라고 이름을 지은 현화자 사장은 조신족들이 즐기는 이면수, 고등어, 송어 등

을 ‘맛나고 건강하고 안심할 수’ 있는 상품으로 생산하기 위한 만단의 준비를 했다.

“당시 봉정시 조직부, 상무국 등에서 제품 기술, 시장에 관한 특강, 좋은 정책이나 진지화 등 회사 발전에 도움이 되는 항상 첫시간에 알려주었고 적극적으로 홍보해주었습니다.”라며 회사가 이렇게 커온 것은 정부 덕이라고 현사장은 감개무량해 말한다.

“꼭 과거 대출을 받으려면 고공수 입이나 부동산 등 담보가 있어야 했는데 지금은 신용을 담보로 대출을 받을 수 있을뿐더러 대출리도 엄청 낮아 기업 경영 범위를 점점 더 확장해갈 수 있습니다.”

정안식품은 연변 각 시, 현 대리상들로부터 전국 각지에 판매되고 있다. 작

업을 ‘맛나고 건강하고 안심할 수’ 있는 상품으로 생산하기 위한 만단의 준비를 했다.

“꼭 과거 대출을 받으려면 고공수 입이나 부동산 등 담보가 있어야 했는데 지금은 신용을 담보로 대출을 받을 수 있을뿐더러 대출리도 엄청 낮아 기업 경영 범위를 점점 더 확장해갈 수 있습니다.”

정안식품은 연변 각 시, 현 대리상들로부터 전국 각지에 판매되고 있다. 작

### 지역 자원 우세로 창업한 안현영 대표 :

### 연변 특색 음식 누구나 집으로 들고 갈 수 있도록

밀키트 (預製業) 마켓 (연길 본점)에 들어서니 알차마를 두른 녀영업원이 고객한테 밀키트 상품 및 기타 레저식품을 소개해주고 있었다. 상품들 탭대를 스캔해보니 ‘점장 추천’, ‘짬’, ‘전골’, ‘구이류에 ‘술안주’, ‘배이비비’ 등 분류 코너들이 안겨오는데 ‘안동절뎨’, ‘옛날연변불고기’, ‘감자갈비탕’, ‘치즈닭밥’, ‘삼계탕’, ‘불나지볶음’ 등 우리 밥 민속요리 메뉴, 대표적 레저식품이 수두룩하다. ‘홍쿠강’ 브랜드로 나온 메뉴만도 200가지가 넘는다고 하니 ...



“어떤 맛을 원하시는지요? 구경하세요.” 들어오는 고객한테 인사하고 나서 영업원은 어느새 기계내의 개빙식 미니 주방으로 가더니 그곳에서 손척하고 요리사직을 잡고 다짜고 짜들 사람이 없는 투룸메기 아들을 계속 데리고 다니면서 결연한 언젠스 쿡쿡 밀키트 마켓을 으르했다. ‘시장

저희는 밀키트에 들어가는 야채는 즉석에서 이렇게 조합해 드립니다. 외지의 밀키트 주문에 맞추는 야채라 해도 고객 손에 들어갈 때까지 얼어서 3일 정도 걸리니까 이렇게 포장해서 얼음 주머니를 동봉해 보내면 신선함이 보장되지요.”

영업원은 바로 ‘홍쿠강’ 밀키트 마켓을 출시하고 개성 표현이 선행하며 소비력이 강한 특징을 가지고 있는 우리 ‘신생대 (여기서는 90 후, 00 후를 위주로 한 청년세대를 가리킴) 을 상대로 국내 최대 데이터 분석기에서 분석한 데이터를 토대로 밀키트를 선택하는 이유는 ‘맛, 영양, 적시, 안전’ 등 신인이요, 연변에서는 우리의 집만 만족을 할것 사막을 수 있을 뿐만 아니라 연변 밖에서도 온라인으로 많이들 즐기고 있습니다. 그만큼 식품가공공장 (B판) 을 보유한 연변 민속유한회사 산하의 브랜드이다. ‘홍쿠강’ 밀키트 메뉴 또한 연변 민속음식유한회사 (음식기업립립봉사, 투자지원, 시장마케팅지원, 기업발전지원, 기업성장설계가 주업무) 가 다년간 조신족 특색 음식의 경영에서 풍부한 기술경험을 바탕으로 수준급 요리사와 함께 개발 (A판) 한 것이다. 하여 ‘홍쿠강’ 밀키트 마켓은 A

판, B판과의 ‘근근한 협력관계’로 제때에 소비자의 피드백을 분석하고 해결방안을 고안해내 지금까지 순항해왔다고 안대표는 말한다. 이처럼 ‘홍쿠강’ 밀키트 마켓은 개발, 생산, 판매사 ABC 평등평등 혁신창업경영 정형성을 띤다.

“여시 ‘신생대’가 주고객으로 되고 그들 가운데서 단골도 인해 꽤 생겨나고 있습니다.” 전골 매세, 왕홍 라이브, 락, 워터 등 다양한 방식의 홍보와 전파로 ‘홍쿠강’ 밀키트는 점점 널리 알려졌고 하루 매출이 5자리수로 올라갈 때도 있었으며 개업 1년도 채되지 전 훈춘, 장춘, 무석에 가맹점도 생겼다.

안대표는 “밀키트에게 전문화 경영 외에는 어느 식품과 같은 방식의 도매, 소매를 할 수 없다. 품질이 보장되는 조신족 특색의 ‘홍쿠강’ 밀키트 브랜드 취지를 확고히 고수한다.”고 했다.

일선 지방 관계 부문에서 연변 특색 상품 및 밀키트 질 순상 차로 ‘홍쿠강’ 밀키트 마켓에 방문했을 때도 안대표는 “조신족 특색 본연의 맛과 식감을 원형해내기 위하여 매 메뉴마다 알상 들어 맛과 품질을 맞추어내고 있어요. 현 외지관광객의 선호도로 높이고자 있습니다. ‘연변의 맛있는 음식 집으로 들고 갈 수 있도록 하자’는 리념도 점차 실현중”이라고 밝혔다.

한편, 연변조신족차지주농업농촌항상산업발전계획에 따르면 연변은 연길민속식품산업단지 등 특색산업중심으로 조신족 특색의 식품개발, 제조, 유통, 유통을 전력 추진하는 등 다양한 분야의 전통을 경험했다.

“저기 생개해보면 어떻게 할 성과를 없었습니까. 그러나 다시 생각해보면

어떤 오렌 미국생활을 접고 고향으로 돌아와 귀향창업을 결심한 김희봉, 흥지가 부부부 만나 이제 막 창업의 길에 올라 ‘숯불닭갈비집’을 운영하게 된 따끈따끈한 신장 개업 이야기를 들을 수 있었다.

“가게 오픈은 계획에서부터 생각보다 빨리 이뤄졌습니다. 오래전부터 마을 향연에 로식업에 도전해보고 싶은 꿈이 있었습니다. 사실 처음에는 커피숍을 차릴 생각이었습니다.”

당장 바리스타로 나선데도 손색이 없을 만큼 커피 공부도 많이 했고 창업이 시간 날 때마다 다양한 디저트 만드는 법도 익혀두었던 그에게 숯불닭갈비는 바리스타의 꿈을 내려놓을 만큼이나 유혹적이었다. 그가 창업의 밑거름이 되고 로식업중심으로 갈아탈 수 있었던 계기이기도 했다.

숯불을 활활기에 담아 석쇠를 얹고 그 위에 양념이 잘 배인 닭갈비를 한팅

어리 올려 뒤집어봐 굵다 보면 코로 먼저 시식한다 해도 과언이 아니다. 숯불이 겹겹이 놓인 사이로 비소리를 방방개개는 고기 익어가서 소리가 귀로로도 시식을 권유한다. 그사이 잘 익어가며 훈연이 들며 머금은 닭갈비는 불맛 가득 구운맛을 선사하며 손님의 입속으로 직행한다.

메인메뉴인 닭갈비외에도 양념소갈비, 명란구이, 차돌박이초밥, 골창구이, 수제소제지 등 다양한 메뉴로 다양한 고객층의 입맛을 사로잡는다.

“이제 한번도 맛보지 못한 손님은 있어도 한번만 드셔본 손님은 없게 하겠다.”는 운영 리념도, 본점의 맛을 똑같이 살려내는 것을 기본으로 식재료 손질부터 손님상에 음식이 오르기까지 이 한 과정도 대충 놓기는 법이 없다는 이른바 아침 일찍부터 주방에서 손님 맛을 준비도 분주하다.

가끔은 주방장으로, 가끔은 화부로, 또 가끔은 서빙에서 포장, 패싸게까지 하루하루 여러가지 ‘역할’ 사이를 오가는 그들이지만 개업 초기에도 다시 찾아주는 고마운 손님들이 있어 그저 신바람이 난다. 그들은 요즘 ‘리우’는 바쁨을 마냥 즐기고 있는 눈치다. 또 캠페인 막 시작되는 시즌이라 야외로 갔고 나가 손쉽게 구울 수 있는 간소화 포장도 연구중이고 새 메뉴 개발도 생장중이다.

주인장인 김희봉씨는 대학을 졸업하고 의류업계에도 뛰어들었고 공무원 시험도 보고 연길의 가수 사무실으로도 근무하다가 다시 외지로 진출해 한 대사가 되었다. ‘메이’인 그에게 맛있는 음식을 마음껏 먹을 수 있는 것보다 더 행복한 일은 없었다.

“저기 생개해보면 어떻게 할 성과를 없었습니까. 그러나 다시 생각해보면

어린 오렌 미국생활을 접고 고향으로 돌아와 귀향창업을 결심한 김희봉, 흥지가 부부부 만나 이제 막 창업의 길에 올라 ‘숯불닭갈비집’을 운영하게 된 따끈따끈한 신장 개업 이야기를 들을 수 있었다.

“가게 오픈은 계획에서부터 생각보다 빨리 이뤄졌습니다. 오래전부터 마을 향연에 로식업에 도전해보고 싶은 꿈이 있었습니다. 사실 처음에는 커피숍을 차릴 생각이었습니다.”

당장 바리스타로 나선데도 손색이 없을 만큼 커피 공부도 많이 했고 창업이 시간 날 때마다 다양한 디저트 만드는 법도 익혀두었던 그에게 숯불닭갈비는 바리스타의 꿈을 내려놓을 만큼이나 유혹적이었다. 그가 창업의 밑거름이 되고 로식업중심으로 갈아탈 수 있었던 계기이기도 했다.

숯불을 활활기에 담아 석쇠를 얹고 그 위에 양념이 잘 배인 닭갈비를 한팅

어리 올려 뒤집어봐 굵다 보면 코로 먼저 시식한다 해도 과언이 아니다. 숯불이 겹겹이 놓인 사이로 비소리를 방방개개는 고기 익어가서 소리가 귀로로도 시식을 권유한다. 그사이 잘 익어가며 훈연이 들며 머금은 닭갈비는 불맛 가득 구운맛을 선사하며 손님의 입속으로 직행한다.

메인메뉴인 닭갈비외에도 양념소갈비, 명란구이, 차돌박이초밥, 골창구이, 수제소제지 등 다양한 메뉴로 다양한 고객층의 입맛을 사로잡는다.

“이제 한번도 맛보지 못한 손님은 있어도 한번만 드셔본 손님은 없게 하겠다.”는 운영 리념도, 본점의 맛을 똑같이 살려내는 것을 기본으로 식재료 손질부터 손님상에 음식이 오르기까지 이 한 과정도 대충 놓기는 법이 없다는 이른바 아침 일찍부터 주방에서 손님 맛을 준비도 분주하다.

가끔은 주방장으로, 가끔은 화부로, 또 가끔은 서빙에서 포장, 패싸게까지 하루하루 여러가지 ‘역할’ 사이를 오가는 그들이지만 개업 초기에도 다시 찾아주는 고마운 손님들이 있어 그저 신바람이 난다. 그들은 요즘 ‘리우’는 바쁨을 마냥 즐기고 있는 눈치다. 또 캠페인 막 시작되는 시즌이라 야외로 갔고 나가 손쉽게 구울 수 있는 간소화 포장도 연구중이고 새 메뉴 개발도 생장중이다.

주인장인 김희봉씨는 대학을 졸업하고 의류업계에도 뛰어들었고 공무원 시험도 보고 연길의 가수 사무실으로도 근무하다가 다시 외지로 진출해 한 대사가 되었다. ‘메이’인 그에게 맛있는 음식을 마음껏 먹을 수 있는 것보다 더 행복한 일은 없었다.

“저기 생개해보면 어떻게 할 성과를 없었습니까. 그러나 다시 생각해보면



▲ 김희봉, 흥지씨 부부



### 길림시서 창업한 지 10여년 되는 조신족 부부 :

### 창업환경이 좋아 한거리에 음식점 세곳을 차렸어요



▲ ‘시골집’ 주인 립필선, 리관희 부부

길림시 창읍구 강만로, 송화강을 지척에 두고 있는 곳에 조신족유치원으로부터 조신족소학교 그리고 조신족중학교까지 한곳에 집중되어있다. 자녀들의 교육을 위해 단지 조신족들이 모여들면서 이곳엔 길림에서 조신족 집거지의 하나로 되었으며 주위에 조신족들이 꾸린 상가만 해도 30집이 넘어서고 조신족병원, 조신족로인협회, 조신족양로원 등 시설까지 구척히 갖춰져있어 하나의 조신족특색 생태계를 형성하고 있다. 길림시조신족기업협회 로식업의 회장으로 있는 립필선과 그의 남편 리관희가 꾸리는 ‘시골집’ 음식점도 그중에 일하며 이들은 여기서 고향의 맛을 살린 ‘시골집’ 세곳을 경영하고 있다.

“시골집 3호점이 이제 곧 정식으로 영업에 들어가게 됩니다. 요즘 비니스스환경이 점점 좋아지고 있음을 실감합니다. 정부에서는 지난해 이곳을 길림시 민속음식거리로 지정하고 길림시를 찾아오는 관광객들에게 당지의 미식을 알릴 수 있는 새로운 명함으로 만드는 구상을 세우고 우리들의 영업을 전격적으로 지지해 나시고 있습니다.” 립필선 사장은 이렇게 말했다.

길림에서 밧살관광을 적극적으로 추진하면서 국내외 소문난 길림 무송경관과 국내 최상의 스키장장을 찾아 길림시로 오는 겨울철 관광객과 스키에 호기심이 점점 늘어나고 있어 길림시에 그 특색을 단단히 뿌리고 있으며 강한 민속음식거리에 있는 조신족 음식점이 거 또한 그 덕을 입고 있다. 립필선 사

남들도 많다.

시골 이야기가 나오자 립필선 사장은 옛날 농촌에서 밧이 다녔던 ‘다섯금화’의 집에서 둘째로 자랐으며 어린시절엔 배를 굶을 때도 많았단다면서 배우르게 먹고 사는 것이 한때 꿈이었다고 웃으면서 그때 세월을 회억했다. 10년 넘게 ‘시골집’을 경영해오면서 오늘의 3호점에 이르기까지 비록 늘상 순탄한 길만을 걸었던 것은 아니지만 넉넉한 인심에 부지런한 학습과 경험교훈을 바탕으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

### 미국생활 접고 화릉에 정착한 김희봉 사장 :

### 날로 변모하는 고향서 뭐가 할 수 있는 지금이 행복



▲ ‘숯불닭갈비집’ 김희봉 사장

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.

“시골집을 경영해오면서 제일 크게 특덕한 것이 학습의 중요성이라고 이 들 부부는 말한다. 정통을 살리려는 마음으로 자신들만의 노하우를 갖게 되었고 고생할 때마다 지치지 않는 신근과 노력을 통해 좋아하는 일을 즐기는 일로 만들 수 있게 되었다.