

W'one point uP



똑 딱 똑 딱 요리 하 기



탄소중립 미래를 선도하는
에너지 전환 혁신 기업
한국서부발전의 소식을
웹진으로 만나보세요.



서북공감

전기로 만드는 행복



KOREA WESTERN POWER



2.8K



W'one point uP

2025 DECEMBER — VOL 126

#똑딱똑딱 요리하기

#나만의 비법 한 스푼

#저속노화 한 그릇

#크리스마스 디저트

#미식여행

#재료관리와 재가열 방법

똑 딱 똑 딱 요 리 하 기

2025 서부인의
W'one point up

〈서부공감〉 12월호에서 다 같이 해볼 One Point Up은 ‘똑딱똑딱 요리하기’입니다. 밀키트와 배달 음식이 익숙한 시대에 굳이 번거롭게 요리를 해보자 하는 이유는 무엇일까요? 요리는 나를 돌보고, 나의 건강을 살피는 가장 기본적인 수단이기 때문입니다. 손이 더 가도, 시간이 조금 더 걸려도 그 과정 자체가 삶의 균형을 회복시키는 나만의 작은 의식이 될 수 있죠.

또 하나의 이유는 바로 사랑의 마음 때문입니다. 누군가를 위해 칼을 잡고, 냄비를 올리고, 맛을 보고, 담아내는 일은 말로 전하기 어려운 마음을 가장 따뜻하게 전하는 방식입니다. 한 끼의 밥상이 오래도록 위로가 되고, 작은 도시락 하나가 커다란 응원이 되는 것처럼요. 결국 요리는 단순히 배를 채우는 일이 아니라 나를 돌보고 누군가를 사랑하는 마음을 가장 일상적인 언어로 표현하는 행위입니다. 오늘 한 번쯤 똑딱똑딱 만들어볼 이유가 충분하지 않을까요?





두꺼운 패딩점퍼도 어쩔 도리가 없는 추운 날. 몸속의 모든 세포가 뜨거운 국물 요리를 절실하게 원하고 있다.
뭐 먹을까 고민했지만, 이래저래 시간을 흘려보낸 채 퇴근하고 말았다. 하필 어제 남은 국까지 다 먹어버린 상태.
그렇다면 여기서 방법은 하나다. 대한민국 사람들의 소울푸드, 라면이다!



자, 이제부터 이 라면 요리는 내가 주도한다. 냄비에 물을 넣고 끓는 사이, 냉장고를 열고 빠르게 스캔한다.
잘 익은 김장김치를 꺼내 송덩송덩 썰고, 채소 칸에 있는 콩나물을 꺼낸다. 대파까지 있는 지금, 더 이상 아쉬울 게 없다.
라면 스프는 평소보다 덜 넣고 모든 재료를 투하. 이렇게 콩나물김치라면이 완성된다. 요리, 뭐 별거 있나?



소통路

똑 딱 똑 딱  요리 하기

8

WP특특

◦
서부발전 찹찹박사들 등판!
평범한 음식도 다르게 하는
나만의 비법 킷은?

10

원 포인트 업

◦
손끝에서 완성되는
달콤한 크리스마스

14

빛나는 만남

◦
더 천천히 더 건강하게 나이 들게 하는
저속노화의 맛
저속노화 요리연구가 정나래

18

빛나는 그곳에

◦
여수의 겨울은 배고플 새가 없다
전라남도 여수

22

한 번 더 UP

◦
냉장고와 남은 음식이 말합니다
그건 아니야!

발행인 이정복 기획 정기웅, 조은지, 김예지 발행일 2025년 12월 19일
발행처 한국서부발전 홍보실 041. 400. 1298 충청남도 태안군 태안읍 중앙로 285
기획·디자인·인쇄 경성문화사 02. 786. 2999

서부路

24

서부 라이브 1

◦
이제는 100년을 설계할 시간
본사 태안 이전 10주년 기념식

28

서부 라이브 2

◦
에너지 대전환의 새로운 시작
풍백풍력발전소 준공식

30

서부웨이

◦
달콤 쫄득 간식 꾸러미로 분위기 UP! 에너지 UP!
태안발전본부 설비개선부

34

여기 어때?

◦
아산에서 만나는 작은 생명체의 세계
호룡빛공원 생태곤충원

36

서부 클럽

◦
디지털 시대에 즐기는
아날로그 보드게임

40

무엇보다 안전

◦
중대재해 Zero!
안전한 일터 D-100 캠페인

42

함께해요

◦
상생결제로 만들어가는
투명하고 안정적인 건설 현장
금호건설

44

따뜻해요

◦
KOWEPO 청년자립플러스+
정서회복 토크콘서트

46

WP NEWS

50

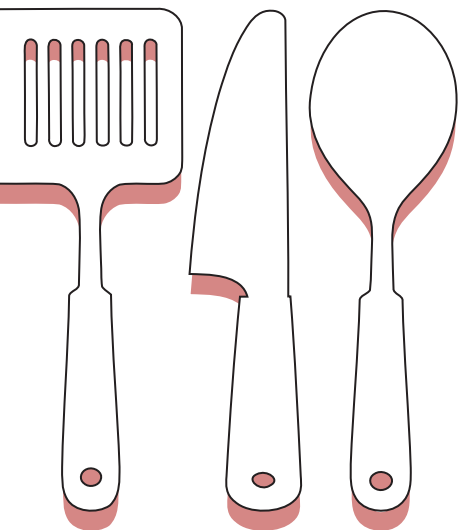
독자마당

서부발전 찹찹박사들 등판!

평범한
음식도
다르게 하는

나만의 비법 킷은?

100명이 하나의 음식을 만들었을 때,
100가지의 맛으로 완성된다.
그만큼 같은 음식이라도 각자만의 비법
킷이 있다는 것. 그래서 서로의 비법을
공유하며 맛의 세계를 확장해 보기로 했다.
자, 서부발전 찹찹박사들 나와주세요~



묵은지 등갈비찜 + 된장, 파, 생강

묵은지등갈비찜 할 때 된장, 파, 생강
넣고 한소끔 먼저 끓인 뒤 물을 버린
다음 김치를 넣고 한번 더 끓여보세요.
돼지고기 잡내도 없애고, 된장의
구수한 맛이 스며들어 매콤+구수
등갈비찜이 완성됩니다!

└, 태안발전본부 제1발전처
환경설비부 김정주 차장

소고기 스테이크는 무조건 2cm 이상 두께가 확보되어야 합니다. 4면을 세워서 굽고,
처음부터 버터가 들어가 있어야 합니다. 두꺼운 고기는 잘 익지 않아서 '이거 탄 거
아닌가?'하는 생각이 들 때 즈음 팬에서 빼셔야 합니다. 아스파라거스가 없다면
양파로 대체해서 가니쉬를 만들어 보세요. 먹다 남은 레드와인을 양파가 반쯤 익었을 때
뿌리면서 볶고 설탕은 조금 넣어주고 졸이면 스테이크와 잘 어울립니다.

마지막에 후추도 잊지 마세요.

└, 감사실
감사전략부 이성훈 차장

소고기 스테이크 + 버터



불닭볶음면 + 체다치즈, 모짜렐라 치즈

맵짤이들을 위한 불닭볶음면 100배
맛있게 먹는 법을 소개하겠습니다!
1봉지 기준입니다. 잘 따라와 주세요.
물 500ml 넣고 물이 끓으면 면을
넣고 2분, 물 3분의 1만 남기고
버린 다음 약한 불로 조정해 주세요.
물이랑 면이랑 표면이 같아야 합니다.
여기에 체다치즈 1장, 모짜렐라
치즈를 한 줌 넣어주세요. 불닭소스
다 넣고 저어 주면서 졸이다가
마지막에 김가루 뿌리면 끝!

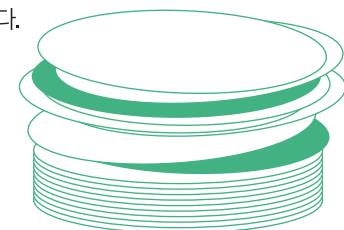
└, 김포발전본부
경영지원부 임시연 인턴



부추전 + 얇은 반죽 + 연겨자 소스

저는 부추전을 밀전병 부치듯이 얇게 굽습니다. 반죽을 묽게 하고
기름을 넉넉하게 둘러 바삭하게 하는 거죠. 그리고 먹을 때 구절판에 겹들이는
연겨자 소스를 만들어서 찍어 먹으면 맛있습니다.

└, 태안발전본부 제1발전처
화공설비부 김동준 사원



닭다리 + 토치



닭다리(북채)를 칼집 내서 에어프라이어로
구우면 간편하면서도 정말 맛있어요. 여기에
더해서 불맛도 살리고 기분도 살리는 비법은
토치로 그을리기 입니다. 다 익힌 후 마무리로
토치를 사용해주면 좋고, 훈연 파프리카
파우더와 올리브유를 발라준 후 토치를
사용해주면 레스토랑처럼 맛있고 모양도
납니다. 한 개 사두면 1년간 든든해요.
손님 초대했을 때 라텍스 장갑 낀 손으로
토치를 들고 주방이나 식탁 위에서 불쇼
한번 해주면 저녁식사 자리 분위기까지
휘어잡는 필살기입니다!

└, 군산발전본부
발전운영실 최관준 대리

평범한 계란찜이 지겹다 싶으면 이렇게
해보세요. 컵라면 먹고 남은 국물에 계란
2개 풀어서 전자레인지 3분! 세상에서 제일
부드럽고 찹조름한 계란찜이 완성됩니다.

└, 평택발전본부 발전기술실
발전운영부 박시훈 대리

계란찜 + 컵라면



연말이 되면 소중한 사람들이 더 오래 마음에 머문다.

귀여운 산타와 포인세티아, 하얀 눈꽃까지. 현승섭 기술과장, 이정현 대리, 송재혁 사원이 빛은 화과자 안에도 가족, 동료 등 소중한 사람을 향한 마음이 고스란히 배어 있었다.

손끝에서 완성되는

달콤한 크리스마스



MERRY
CHRIST



MAS

요리는 사랑을 전하는 가장 확실한 방법

화과자(和菓子)는 찹쌀가루, 쌀가루 등으로 만든 반죽에 팔소나 고물 등을 넣고 손으로 정교하게 빚은 뒤 찌서 만든 일본의 전통 과자다. 모양이 예뻐서 흔히 꽃 화(花)를 쓸 거라고 생각하지만, 일본의 전통 문화를 뜻하는 온화할 화(和)를 쓴다. 그러나 만들면서 소중한 사람을 떠올리며 웃고, 과자의 아름다운 모양을 보며 웃고, 먹으면 은은한 단맛에 또 웃게 되는 걸 보면 사람을 꽃처럼 피어나게 하는 과자일지도 모른다.

오늘은 태안발전본부 IGCC발전처 발전부 현승섭 기술과장, 김포 발전본부 경영지원부 이정현 대리, 감사실 청렴감찰부 송재혁 사원이 화과자 만들기에 도전했다. 세 사람에게 요리는 이미 익숙한 일상이다. 군 시절 취사병을 하며 요리를 배웠다는 송재혁 사원은 결혼 후 집에서 요리사를 자처한다. 그에게 요리는 소중한 사람에게 내어줄 수 있는 가장 큰 마음이자 책임이다.

이정현 대리에게 요리는 세 아이를 키우는 부모의 숙제이자 작은 행복이다. 이정현 대리는 “보통 아이가 잘 때가 가장 예쁘다고들 하지만, 저는 음식을 맛있게 먹는 모습이 가장 예뻐요. 특히 제가 만든 음식을 먹고 아이들이 엄지를 치켜세울 때면 정말 행복합니다”라고 말한다. 다만 오늘은 아내에게 직접 만든 디저트를 선물하고 싶다며 화과자 클래스를 신청했다.

현승섭 기술과장은 요리를 ‘소통의 창구’라고 표현한다. 사택 주변에 식단이 많지 않아 시작한 요리가 어느새 동료들과도 나누는 취미가 됐다. 다만 제과는 아직 미지의 영역이라 이번 기회에 화과자를 확실한 ‘주특기’로 만들고 싶다고 말한다.

소중한 사람을 떠올리며 완성한 여섯 가지 화과자

오늘 클래스의 주제는 ‘크리스마스 화과자 6종 만들기’. 화과자 강사는 쌀가루와 찹쌀가루를 찌서 색을 입힌 반죽과 유자, 초콜릿, 말차, 흑임자 등 다양한 맛의 앙금, 쇼트닝과 모양틀, 마지팬 조각칼 등 준비물을 미리 갖춰 두었다.

식물성 쇼트닝을 손에 살짝 바르고 반죽을 동그랗게 빚어 매끈하게 만드는 것이 첫 번째 관문이다. “주름이 생기지 않게 하는 게 쉽지 않네요.” 현승섭 과장이 반죽을 만지며 난도를 체감하는 사이, 이정현 대리는 “저 잘했죠?”라며 자랑스럽게 자신의 반죽을 들어 보인다. 본격적으로 산타 모양 화과자를 만들기 시작되자 공방 안 분위기가 사뭇 진지해진다. 빨간 반죽을 얇게 펴서 초코 앙금을 넣어 동그란 모양을 만들고 모자를 씌운 뒤 체에 반죽을 눌러

털처럼 보이게 만들어 붙여야 한다. 체에 반죽을 누를 때마다 구름이 피어나듯 수염 모양이 나타나자 다들 신기한 듯 눈이 동그해진다. 꼭 개구쟁이 소년으로 돌아간 듯한 얼굴이다. 이제 수염과 눈, 코를 붙인 뒤 금가루까지 뿌리면 비로소 하나의 화과자가 완성된다. 과정은 간단해 보이지만 여기까지 수습, 수백 번의 손질이 거친다. 손에 쇼트닝을 발라 반죽이 달라붙지 않게 하고, 모양틀로 나뭇잎 모양을 찍고, 마지팬 조각칼로 반죽을 자르고 다듬는 등 도구를 바꿔 가며 부지런히 손을 움직여야 한다.

첫 작품부터 만만치 않자 송재혁 사원이 “다음엔 사 먹는 게 좋겠다”는 생각이 스쳤어요”라며 웃는다. 요리 고수에게도 쉽지 않았던 모양이다. 이정현 대리는 “손으로 뭉 만드는 데 소질이 없다고 생각했는데 오늘 보니 제 손도 금손이네요. 가족을 생각하니까 더 잘하게 되는 것 같아요”라며 자신감을 드러낸다. 실제로 이정현 대리는 시작 전에는 “동료들 사이에서 제가 가장 속을 썩일 것 같아요”라고 걱정했지만, 시간이 지날수록 “에이스”라는 칭찬을 독차지했다. 세 아이의 아빠로 길러 온 섬세함이 반죽에도 그대로 드러난 셈이다.

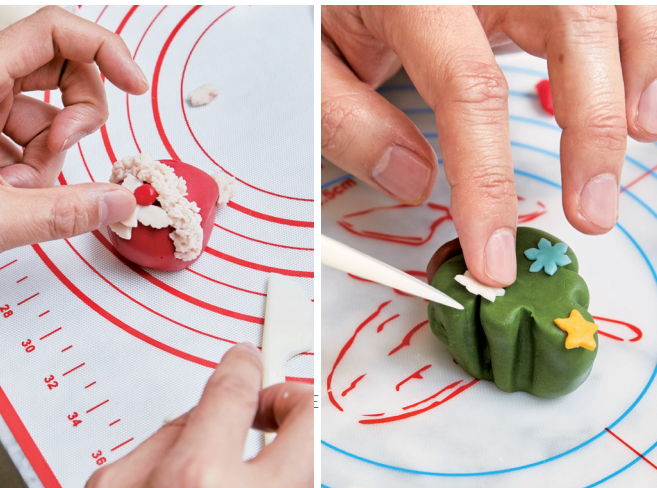


과자가 아닌 작품, 예술을 뛰어넘는 행복

순조롭게 화과자를 만들어 가던 도중 이정현 대리가 “으악” 하고 비명을 질렀다. 들고 있던 트리 모양 반죽을 바닥에 떨어뜨렸기 때문이다. 낙담한 듯 보이는 이정현 대리에게 현승섭 기술과장과 송재혁 사원이 “초반에 실수해서 다행이에요. 얼른 다시 시작하세요”라며 용기를 북돋는다. 이정현 대리는 “속을 썩일 것 같다는 말이 씨가 됐어요”라며 동료들의 응원에 다시 심기일전한다. 나머지 두 사람도 색 반죽을 얇게 밀어 별과 눈 결정 등을 찍어내고, 각자 개성에 맞게 트리를 완성한다. 이렇게 산타를 시작으로 리스, 포인세티아, 트리, 눈꽃까지 여섯 가지 화과자가 하나둘 완성돼 갔다.

같은 화과자라도 모양마다 만드는 과정이 다르고, 그 안에 담긴 사람의 마음도 제각각이다. 현승섭 기술과장은 하나하나 화과자를 빚어낼 때마다 아버지, 회사 부장님, 결혼을 앞둔 후배와 동료들 얼굴을 차례로 떠올렸다. 평소 직원들에게 요리를 자주 해주는 이유를 묻자 “업무 안에서 다 챙겨주지 못해 늘 미안한 마음이 커요. 그래서 밥 한끼, 디저트 하나라도 마음을 나누고 싶습니다”라는 현승섭 기술과장. “고생해서 만든 화과자인데 남 주기에 아깝지 않겠느냐”라는 질문에도 “회사 동료들에게 주는 건 전혀 아깝지 않습니다”라고 단호히 답한다.

송재혁 사원에게 오늘 만든 작품은 ‘딸에게 주는 첫 과자’라 의미가 컸다. “아빠가 직접 만든 산타와 포인세티아 과자가 오래도록 아이의 기억 속에 남으면 좋겠습니다”라며 그는 꽃처럼 환하게 웃어 보인다. 연말이면 연인들이 공방에 많이 찾아온다는 강사의 말에 “다음에는 아내, 딸과 함께 오고 싶어요”라는 다짐도 더했다. 새로운 영역을 개척하는 탐험가의 마음으로 한 알, 몰랐던 자신의 재능을 발견하며 한 알, 소중한 사람을 떠올리며 또 한 알. 오늘 상자 안에 담아 간 화과자는 단순히 디저트가 아닌, 세 사람에게 찾아온 크리스마스 그 자체였다.



감사실 청렴감찰부 송재혁 사원

“딸에게 ‘아빠가 처음으로 만들어 준 과자’라는 기억은 그 가치를 따질 수 없을 것 같습니다. 그리고 요리의 세계는 정말 끝이 없다는 걸 다시 느꼈어요. 동시에 또 하나의 영역을 정복한 것 같아 뿌듯합니다.”

김포발전본부 경영지원부 이정현 대리

“화과자 위 ‘메리 크리스마스’라는 말만으로도 행복해지는 기분이었습니다. 이 행복을 어서 가족들에게 배달해 주고 싶어요. 소중한 사람을 떠올리고 또 오랜 시간 정성을 들이며, ‘요리는 결국 마음에서 시작된다’라는 사실도 깨달았습니다.”



태안발전본부 IGCC발전처 발전부 현승섭 기술과장

“개인이었다면 쉽게 도전하지 못했을 텐데, 회사에서 이런 자리를 마련해 준 덕분에 좋은 경험을 했습니다. 모든 동료와 화과자를 나누진 못해도, 힘내라는 응원의 메시지만큼은 꼭 나누고 싶습니다. 모두 힘내십시오. 그리고 메리 크리스마스!”

더 천천히 더 건강하게 나이 들게 하는

저속노화의 맛

저속노화
요리연구가 정나래



나이 들을 거부하는 게 아니라 시간을
우아하게 내 편으로 만들어 천천히,
건강하게 나이 드는 일, 저속노화.
유전, 생활환경, 음식 등 노화를 결정하는
요인은 많지만, 먹는 일은 우리가
가장 주도적으로 선택, 실천할 수 있는
영역이라 더 많은 관심을 얻고 있다.
오늘의 나를, 미래의 나를 건강하고,
아름답게 지켜줄 저속노화 식사법을
제대로 배워보자.

저속노화 음식, 미래의 나를 위한 예방식

“저속노화 요리라고 하면 ‘싱겁고 맛없을
것 같다’, ‘맛있는 음식일 것 같다’라는 편
견을 갖는데, 이 인식을 깨는 것이 저속노
화 요리의 첫 단계라고 생각합니다.”

정나래 저속노화 요리연구가는 이러한 편
견을 바꾸기 위해 맛있는 저속노화 레시
피 개발에 꾸준히 힘쓴다. 한발 더 나아
가 SBS·MBC 등 여러 건강 정보 프로그램
출연, 유튜브 <정나래의 저속노화 요리수
업> 운영, 칼럼 연재 등을 통해 ‘맛있는 저
속노화 음식’을 널리 알리고 있다. 오랜 시
간 건강한 식생활의 가치를 전해 온 그가
저속노화 식단을 연구하고 확산하는 일
은 자연스럽다.

“2024년 기준 우리나라 사람들의 남녀 평
균 기대수명은 83.7세이지만, 건강하게
지낼 수 있는 건강수명은 65.5세에 불과
합니다. 약 18년은 암, 당뇨, 고혈압 등의
질병과 함께 보낼 가능성이 크다는 뜻이
죠. 저속노화 식단의 핵심은 바로 이 공백
기를 건강하고, 자연스럽게 아름다운 상태
로 유지하도록 돕는 예방식에 있습니다.”



저속노화 식단 식재료는

가공식품을 줄이고,

자연 그대로의
재료를 중심으로

준비하면 됩니다.



저속노화, 무엇을 어떻게 먹을 것인가!

“저속노화 식단 식재료는 가공식품을 줄
이고, 자연 그대로의 재료를 중심으로 준
비하면 됩니다. 채소와 해조류로 식이섬
유를 챙기고, 베리류처럼 비타민과 항산
화 성분이 풍부한 식품을 적당히 곁들이
는 것이 중요하죠. 탄수화물은 통곡물과
잡곡으로, 단백질은 살코기, 콩, 두부 등
양질의 단백질로, 좋은 지방은 불포화지
방산이 풍부한 기름과 견과류로 보충하
세요. 여기에 김치, 요거트 같은 발효식품
까지 더하면 몸의 노화를 자연스럽게 늦
출 수 있습니다.”

그리고 보면 저속노화 식단은 이미 우리
가 아는 ‘건강 밥상’과 크게 다르지 않다.

실제로 만성질환 예방과 장수식의 대표격
인 지중해 식단과 고혈압 예방 식단이 기
반이라고. 여기에 베리류 섭취를 강조하
는 점이 조금 다른 지점이다.

정나래 요리연구가가 주목한 것은 제철
식재료다. 저속노화 요리는 단순히 건강
한 음식을 먹는 것이 아니라 ‘계절의 리듬
에 맞춰 몸이 필요로 하는 영양을 자연스
럽게 채우는 식습관’이 핵심이라는 뜻이
다. 제철 식재료는 맛과 영양이 가장 풍부
해 비타민·미네랄·폴리페놀 등의 항산화
성분이 산화 스트레스 지수를 낮춰 노화
를 늦추는 역할을 한다는 것이다.

“먹는 순서만 잘 지켜도 노화를 늦출 수
있다는 사실 아세요? 식이섬유, 단백질,
지방, 탄수화물 순으로 먹는 것이 좋아요.



요리든 먹음직스럽게 느끼게 해요. 물론 맛도 좋아요!”라는 정나래 요리연구가가 저속노화 음식의 맛을 보여주겠다며 당근 샐러드 만들기에 나섰다.

올리브유를 두른 팬에 당근과 아스파라거스를 똑똑 썰어 넣고, 최소한의 소금과 후추로 간을 한 뒤, 그릭요거트에 허브인 딜과 유자청, 올리브를 섞어 만든 차지키 소스를 당근 위에 부드럽게 뿌려냈다. 채소의 아삭한 식감과 은은한 소스가 어우러져 내는 맛은 ‘저속노화 음식은 맛없을 것 같다’는 편견을 깨기에 충분했다.

“음식은 생명을 유지하는 가장 근본적인 에너지지만, 요즘 사람들은 배달·포장·간편식에 익숙해지며 그 중요한 역할을 점점 타인에게 맡기고 있어요. 외모를 꾸미는 데는 아낌없이 투자하면서 정작 가장 중요한 몸을 지탱하는 먹는 일에는 소홀한 것이 정말 걱정스러워요. 요리는 단순히 밥을 차리는 일이 아니에요. 내 몸이 필요한 것을 직접 챙기면서 삶의 리듬을 스스로 조율하는 자기 돌봄 시간이에요. 저속노화 삶의 출발점이 바로 이 기본적인 돌봄에 있다고 생각합니다”라는 정나래 요리연구가는 요리야말로 이를 실천하는 가장 일상적이고 확실한 방법임을 강조했다.

저속노화 식단의 핵심이 가공식품은 지양하고 자연식품 위주의 식사를 지향하는 만큼 자연발효 양념을 이해하고 활용하는 일이 중요하다고 여긴 정나래 요리연구가는 현재 자연발효 장 연구에 몰입 중이다. 자연발효가 지닌 건강함과 깊은 맛을 저속노화 요리에 녹여내려는 이 도전이 앞으로 저속노화 식단에 어떤 변화와 영감을 불어넣을지 벌써 기대된다.

채소처럼 식이섬유가 풍부한 음식을 먼저 먹으면 혈당 상승이 완만해지고 포만감이 생겨 뒤에 먹는 단백질과 탄수화물 섭취를 자연스럽게 줄일 수 있죠. 다만 한식처럼 한상차림일 경우 순서를 지키기 어려우니 골고루 먹는 것이 맞고요.”

일례로 통곡물 식빵과 통곡물 식빵에 양상추, 토마토, 닭가슴살 등을 올려 만든 샌드위치를 먹었을 때의 혈당을 비교해본 결과 샌드위치를 먹은 쪽의 혈당 수치가 꽤 낮았다는 것이다.

정나래 요리연구가는 또한 3년 전부터 아침만큼은 저속노화 식사법을 실천 중이다. 거창하지 않으면서도 저속노화를 실천하는 방법으로 생채소 도시락을 제안했다. “매일 새벽에 출근하는 남편을 위해 아침간식으로 생채소 도시락을 싸줍니다. 파프리카, 비트, 오이, 당근 등 채소를 잘라

넣고, 달걀과 견과류를 더하죠. 채소만 먹기 힘들다면 두부로 소스를 만들어 함께 먹어도 좋아요. 남은 채소는 점심 식사 전에 먹으면 혈당 변동을 완만하게 하고, 식후 느끼는 멍한 느낌이 줄어줘요.”

이 외에도 매끼 권장량의 80%만 섭취하고, 규칙적인 시간에 천천히 꼭꼭 씹어 먹으며, 튀기기보다는 삶거나 찌는 조리법을 활용하는 것이 노화에 브레이크를 거는 방법임을 소개했다.

자신을 돌보려는 마음, 저속노화 삶의 첫걸음

지속 가능한 저속노화 식사를 위해서는 무엇보다 맛과 모양새가 중요하다. 정나래 요리연구가는 필살 재료로 파프리카를 꼽았다. “영양이 풍부하고, 색깔이 주는 생동감 덕분에 접시가 화사해지고, 어떤

저속노화 음식? 쉽고 간단하게 즐겨봅시다!



파프리카 볶은채소밥

재료 빨간 파프리카 1개, 노란 파프리카 1개, 주황 파프리카 1개, 애호박 1/4개, 가지 1/4개, 양파 1/4개, 잡곡밥 1/3공기, 소금 약간, 후추 약간, 케첩 2큰술, 올리고당 1큰술, 치즈 1/3컵, 파슬리가루 약간

구운 채소 꼬치와 호두 드레싱

꼬치 재료 연근, 애호박, 가지, 당근, 브로콜리, 방울토마토, 소금

드레싱 재료 다진 호두 1큰술, 다진 양파 1큰술, 올리고당 1큰술, 들기름 3큰술, 파슬리가루 약간

- 파프리카 손질하기** 파프리카를 반으로 가르고 속에 든 씨를 제거한다.
- 재료 썰기** 남은 파프리카와 애호박, 가지, 양파를 잘게 썬다.
- 파프리카 굽기** 올리브유를 두른 프라이팬에서 반으로 썬 파프리카를 노릇하게 굽는다.
- 재료 볶기** 프라이팬에 올리브유를 두르고 잘게 썬 채소를 넣어 볶는다. 소금, 후추, 케첩, 올리고당으로 간을 해서 볶는다.
- 파프리카에 재료 채우기** 파프리카컵에 잡곡밥을 채우고 볶은 채소를 채워 담는다. 치즈와 파슬리가루를 뿌려 완성한다.

- 재료 썰기** 연근, 애호박, 가지, 당근을 깨끗하게 씻어 0.5cm 두께로 원형 모양을 살려 썬다. 방울토마토는 반으로 자르고 브로콜리도 잘게 썬다.
- 재료 굽기** 기름을 두르지 않은 프라이팬에 애호박, 가지, 당근, 브로콜리를 올려 노릇하게 구운 다음 꺼내기 전에 소금을 약간 뿌려 간을 한다. 연근은 끓는 물에 데친다.(또는 올리브유를 두르고 굽는다.-기름을 두르지 않은 채 구우면 연근은 딱딱해 진다.)
- 드레싱 만들기** 잘게 다진 호두, 다진 양파, 올리고당, 들기름(또는 올리브유)을 넣고 골고루 섞어 드레싱을 만든다.
- 꼬치에 꽃기** 구운 채소와 토마토를 나무꼬치에 꽃고 드레싱을 뿌려 완성한다.
※ 가지, 애호박, 버섯 등 물컹한 채소를 기름을 두르지 않은 마른 팬에 구우면 수분이 날아가면서 고독고독한 식감이 되어 이색적인 요리가 된다.

여수의 겨울은
배고플 새가 없다

전라남도 여수

배가 텅 비면 더 추운 법이다.
일단 잘 먹고 봐야 하는 이유다.
그런 면에서 여수는 허기를 느낄
틈을 주지 않는 곳이다.
그 덕분에 많이 먹어도 될 핑계가 생겼다.

겨울 바다로 몸을 깨우는 시간

개그맨 김준현은 최고의 맛을 느끼기 위해 그에 걸맞는 몸 상태를 만든다고 했다. 한여름에 냉면을 먹기 전 에어컨을 틀지 않고 이동하고, 한겨울에 순댓국을 먹기 전에는 주문 후 외투를 걸치지 않고 밖에서 있다고. 이처럼 워밍업이 필요해 여수 땅을 밟은 후 가장 먼저 향한 곳은 성두마을이다.

성두마을은 여수에서도 가장 남쪽 끝에 자리하고 있다. 한적한 어촌마을이라는 표현이 어색하지 않을 정도로 조용하지만 한 때는 이 작은 곳에 500여 명의 주민들이 살 정도로 활기찼다. 그렇다고 해서 이곳이 마냥 조용한 것만은 아니다. tvN에서 방영한 <언니네 산지직송2> 촬영지이기도 하고, 여수의 대표 낚시 포인트이기도 하다.

성두마을을 여수 여행의 첫 번째 포인트로 삼은 이유는 걷기 좋아서다. 작은 동네지만 걷는 동안 지루하지 않다. 정박하고 나가기를 반복하는 배가 만드는 바다 풍경은 보는 것만으로도 평화롭다. 물론 배를 타고 나가는 사람은 양 손이 무겁길 바라며 묵직한 하루를 바라고 있을 테다. 그들의 삶의 무게를 전혀 알지 못하는 외지인의 눈에는 그저 겨울 바닷마을의 낭만적인 풍경이다.

푸른 하늘과 푸른 바다 사이에 혼자 도드라진 자태를 보이는 끝등전망대도 성두



시장의 소란도,
골목의 짹조름한 바람도,
디저트 가게에 퍼진 달콤한 향도
묘하게 어우러져 하루의 결을 만든다.

그렇게 한 끼 한 입이
차곡차곡 쌓이고 나면
어느새 겨울이
더 이상 차갑지만은 않다.

마을에서 눈길을 끄는 곳이다. 더 이상 내려갈 수 없는 남쪽 끝에 펼쳐진 바다는 그동안 마음속에 묵혀 있던 삶의 체증을 시원하게 내려주는 최고의 소화제다. 이곳에서는 행운이 따른다면 멸종위기종 토종 돌고래, 상괭이를 볼 수 있다고 한다. 이 외에도 걷는 동안 곳곳에서 만나게 되는 풍화혈도 성두마을의 시그니처다. 꽤나 큰 구멍이 뚫려 있는 거대한 바위는 자연이 장기 프로젝트로 완성한 예술품이다.

비어 있을 틈이 없는 시장의 맛

실컷 걸었으니 이제 본게임으로 들어갈 차례다. 여수에 온 진짜 목표를 달성하기 위해 여수수산물특화시장에 도착했다. 그런데 이게 무슨 일이지? 아뿔싸! 매 달 첫째, 셋째 화요일은 정기 휴무란다. 하지만 전혀 당황할 것 없다. 이곳은 여수다. 절대

배 굶게 할 일이 없는 바로 그 여수. 잠시 흥미해진 정신을 바로 하고 지나가는 택시를 잡아 올라탔다. “이 근처 가볼 만한 시장에 내려주세요.” 급하게 목적지를 변경하여 다다른 곳은 여수공동시장. 이곳도 수산물 하면 빼놓을 수 없는 여수의 대표 시장이라고 한다. 아직 장을 볼 만한 시간 대는 아니라 인파로 가득하지도 않고, 그렇다고 썰렁하지도 않았다. 이리저리 구경하다 끌리는 것을 발견하면 구매하려는 낯선 여행자에게는 이 정도가 딱이다. 좌판은 그야말로 보물창고다. 말린 생선, 갈치 그리고 봐도 전혀 알 수 없는 많은 종류의 해산물들. 뭐가 되었든 이제 고르기만 하면 된다. “방어회 가능할까요?” “누가 지금 여기서 방어회를 먹어요.” ‘겨울=방어회’라는 공식을 아무 때나 적용하려는 ‘식재료 무식자’

티를 이렇게 냈다. 이내 주인은 “오늘 아침 들어온 쥐치랑 졸돔 가져가세요. 지금은 이게 딱이에요!”라며 권했다. 좋다고 하니 솜씨 좋게 회를 떠 깔끔하게 담아주었다. 제일 먼저 쥐치를 집어 들어 간장에 톱 찍어 한 입. 쫄득한 게 일품이다. 이번에는 갯잎 위에 초장을 찍은 쥐치, 마늘, 고추를 올리고 또 한입 넣었다. 아, 그래 이게 바로 여수의 겨울맛이다.

달콤하게 여행을 봉인하는 마지막 한 조각

먹는 여행의 엔딩은 역시 디저트다. 맛집이 줄지어 있다는 이순신광장에 도착하면 여행자들의 발길이 자연스레 향하는 곳이 있다. 바로 여수 디저트의 아이콘으로 자리 잡은 ‘꼬북샌드’. 여행 선물로도 손색없고, 이동 중 주머니에서 하나 꺼내 먹어도 기분이 좋아지는, 그야말로 ‘여수표 달콤 휴식’ 같은 존재다.

문을 열고 들어서면 귀여운 거북이들이 먼저 반긴다. 벽면 곳곳에는 꼬북샌드의 캐릭터가 있고, 한편에는 <포켓몬스터>의 ‘꼬북이’가 자리한 포토존이 있어 주문도 하기 전부터 사진 찍고 싶게 만든다. 공간은 작지만 디저트 가게 특유의 따뜻한 온기와 버터 향이 은근하게 퍼져 ‘먹기 전부터 맛있었다’는 확신을 준다.

가장 중요한 건 맛. 꼬북샌드는 바삭한 버터쿠키 사이에 크림치즈를 가득 넣은 수제 샌드쿠키로, 한입 베어 물면 쿠키가 가볍게 부서지며 꾸덕한 크림이 고소하게 퍼진다. 플레인, 레몬, 블루베리, 누텔라, 해풍썩까지 다섯 가지 맛이 있어 취향에 따라 고를 수 있는 것도 장점이다. ‘단 하나만 먹기’가 어려운 이유다.

세트 박스를 들고 나가는 손님들이 끊임 없이 이어졌다. 여행을 마무리하며 가족에게, 친구에게, 혹은 내일의 나에게 작은 달콤함을 선물하려는 사람들. 그렇게 꼬북샌드를 들고 나서는 순간, 여수가 품은 맛의 기억이 손끝에 또 하나 더 얹힌다.

여수의 겨울은 결국 ‘먹는 재미’로 끝나는 것이 아니라 그 속에서 마음 한 모퉁이가 따뜻해지는 경험으로 이어진다. 시장의 소란도, 골목의 짹조름한 바람도, 디저트 가게에 퍼진 달콤한 향도 묘하게 어우러져 하루의 결을 만든다. 그렇게 한 끼 한 입이 차곡차곡 쌓이고 나면 어느새 겨울이 더 이상 차갑지만은 않다. 이 도시가 주는 온기는 배를 채우는 순간에만 머물지 않고 오래도록 여행자의 마음을 데워놓는다. 다음 겨울에도 여수가 다시 떠오른다면, 그것만으로 이미 이 여행은 충분히 성공적이다.

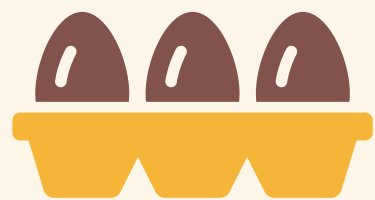


냉장고와 남은 음식이 말합니다 그건 아니야!



우유

우유를 포함한 유제품은 냉장고 뒤쪽에 보관할 것! 냉장고 문 선반 또는 앞쪽은 따뜻한 공기에 노출되기 쉽기 때문에 우유를 더 빨리 상하게 할 수 있다.



계란

생각보다 온도 변화에 따른 신선도가 달라지는 계란. 냉장고 문 또는 입구 쪽보다는 중앙 선반 보관을 추천한다.

육류

소고기, 돼지고기 등은 산화에 취약하므로 3일 이내로 먹을 것이라면 랩 포장이나 진공 포장하여 0~4℃에서 냉장보관할 것! 그 이후로는 영하 18℃ 이하에서 냉동보관한다.



빵

먹을 만큼만 소분해서 나머지는 냉동보관할 것! 빵은 실온에 오래 두면 곰팡이가 생기기 쉽다.



조금 더
신선한
재료를 위하여!



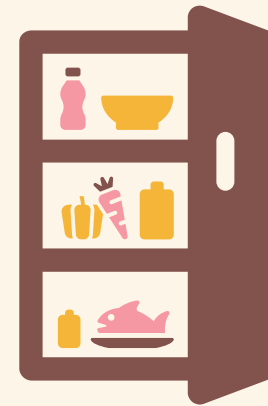
야채

시금치 등 야채소는 0~3℃ 정도 되는 온도에서 보관하는 게 좋다. 소금을 넣고 살짝 데쳐 물기를 제거한 후 냉동보관하면 오래 두고 먹을 수 있다.



양파

건조하고 어두운 곳에 보관할 것! 양파는 습기와 빛에 노출되면 빠르게 썩거나 발아할 수 있다.



냉장고 문이 말한다. “나도 바쁘고, 너도 바쁘지. 근데 이 자리는 아니야.”

우유와 계란이 속삭인다. “온도가 흔들리면, 우리도 흔들려.”

남은 음식도 덩달아 한마디 한다. “따뜻함 말고, 안전함은 몇 도야?”

익숙함에 가려진 부엌의 대화들. 우리는 늘 듣고 있었지만 해석하진 않았다.

오늘은 그 신호를 제대로 읽어 더 신선하고 더 충분히 안전한 부엌으로 한 걸음 옮겨보자.

참고자료. 도서 《식재료 보관법》, 《정말 쉬운 식재료 보관법》

한번
해동한 음식은
다시 냉동하지
않는다.



안전한 재가열 횟수는



남은 음식은
조리 후
2시간 이내에
5~8℃ 이하로
냉장보관한다.



75℃



재가열 시 음식의 중심부 온도가
75℃ 이상 되도록 충분히 가열하고,
닭고기 등은 82℃ 이상으로
데우면 더욱 안전하다.

82℃



먹고 남은 음식,
재가열은
이렇게!



남은 음식은
24~48시간 이내 섭취를 권장한다.
(바로 먹을 계획이 없으면 냉장보관)

전자레인지 재가열

- 음식은 접시에
평평하게 펴서 배치한다.
- 회전판의 중앙보다는
가장자리에 접시를 배치한다.
(전자파가 더 고르게 전달됨)
- 음식 양이 많거나
덩어리가 크다면 중간에
한 번 꺼내서 저어준다.



10년이면 강산도 변한다고 했다.
그 시간이 누군가에게는 정체되어 그저 머무는 시간이 되기도 하지만 서부발전에 있어서 10년이라는 숫자는 하나의 방향이 되었고, 다음 100년의 항해도를 그리는 좌표가 되었다. 본사 태안 이전 10주년, 이를 기념하기 위해 모두가 한자리에 모였다.

이제는

100년을
설계할 시간

본사 태안 이전
10주년 기념식

10th

Anniversary



10년을 딛고,
무탄소 100년을 선포하다 —

지난 11월 18일, 하늘도 함께 즐기고 싶었던 것일까. 태안의 첫눈과 함께 서부발전 본사 컨벤션홀에서 ‘본사 태안 이전 10주년 기념식’이 열렸다. 이날 기념식에는 서부발전 이정복 사장을 비롯해 태안군 이주영 부군수, 충남 태안교육지원청 지재규 교육장, 천리포수목원 김건호 원장 등 주요 내외빈이 참석해 자리를 빛냈다.

기념식의 문을 연 것은 피오니 작가의 오프닝 메타버스 퍼포먼스였다. 친환경 에너지 전환과 균형 발전의 10년 서사를 디지털 아트로 시각화한 이 무대는 서부발전의 어제와 오늘 그리고 내일을 부드럽고도 강렬하게 보여주었다. 이 퍼포먼스는 지속 가능한 성장과 내일을 향한 의지를 말 대신 전한 선언이기도 하다. 이정복 사장은 서부발전을 대표하여 기념사를 전했다. 그는 “오늘 우리는 지난

10년을 되돌아보며 변화된 10년 그리고 새로운 100년을 위한 도약의 출발선에 서 있습니다. 에너지 전환은 설비의 전환을 넘어 새로운 에너지 패러다임으로 변화되어야만 합니다. 한국서부발전은 태안이 앞으로 석탄 발전 의존에서 벗어날 수 있도록 태양광, 해상풍력, 그리고 그린수소 등 청정 에너지 산업 중심으로 지역사회와 함께 새로운 성장의 축을 만들어 나가고 세워갈 것입니다”라며 도약의 의

지를 전했다. 이정복 사장은 태안군에 대한 감사의 마음도 잊지 않고 전했다. 그는 “태안군과 함께한 지난 10년의 동행에 깊이 감사의 말씀을 드리며, 본사 이전 10주년을 맞아 앞으로도 지역과 함께 성장하고 국민께 신뢰 받는 기업으로 나아가겠습니다”라는 말과 함께 한층 더 넓은 영역에서 지역사회와 함께할 것을 강조하고, 함께 지속될 동행의 약속을 뚜렷이 새겼다.



태안 10년 다음 좌표는 2040

이날 서부발전이 앞으로 펼쳐갈 또 하나의 여정, 비전 2040 설명회 시간도 마련됐다. 지금까지의 10년이 함께한 시간이었다면 앞으로의 시간과 그 너머는 함께 만들어갈 미래다. 이 비전을 발표하고 공유한다는 건 우리가 한 배를 탔으며, 앞으로 힘을 모아야 한다는 뜻을 공식적으로 알리는 것이기도 하다. 비전 발표는 서부발전 조창희 미래정책연구팀장이 맡았다.

새로 수립한 서부발전의 미션은 '친환경 에너지의 안전한 생산을 통해 국가 대도약과 국민 행복에 기여하는 것이다. 급변하는 경영 환경 속에서도 국가와 국민에 기여한다는 서부발전의 존재 가치를 친환경 에너지의 안전한 생산이라는 서부발전의 본업을 충실히 이행함으로써 더욱 확고히 해 나가고자 하는 의지를 담았다. 서부발전의 비전은 '탄소중립 미래를 선도

하는 에너지 전환 혁신 기업'이다. 지속적 인 혁신 역량 강화를 통해 무탄소 중심의 미래 에너지 산업을 선도해 나가는 것이 서부발전의 궁극적인 목표이다. 이를 위한 핵심 가치로는 '모두를 위한 안전', '세상을 이끄는 혁신', '공정성장을 향한 상생', '미래세대에 대한 책임'을 꼽았다.

서부발전은 중대재해 ZERO, 무탄소 발전량 32TWh, 연료전환 용량 6.1GW, 해와·신사업 매출액 2.3조 원, 청렴도평가 1등급, 온실가스 감축률 72.4%, ESG평가 최고등급, 동반성장평가 최고등급 등 경영 목표를 제시하며 혁신 기업으로서의 성장 로드맵을 공유했다.



전력의 시간을 옮겨 심다



행사의 여운이 채 가시기도 전에 발걸음은 자연으로 향했다. 기념식이 마무리된 직후, 10주년의 상징을 직접 심는 식수식이 이어졌다. 식수식에는 이정복 사장을 비롯해 앞서 진행된 기념식에 참석한 주요 인사들이 함께 했다. 참석자들은 '함께한 10년, 함께할 100년'이라는 구호에 따라 흙으로 덮고 다지며 '함께의' 약속을 뿌리 위에 새겼다.

식수한 나무는 에너지 전환 정책에 따라 지난해 12월에 폐지된 평택발전본부에서 이식한 나무이다. 평택발전본부와 50년간 우리나라 전력산업을 함께해 온 나무로, 이곳 본사 정원에서 탄소중립을 선도하고 지속 가능한 에너지 전환 혁신 기업으로 나아가고자 하는 의지를 다시 한 번 다졌다. 한편, 이날 본사 1층에서 플리마켓이 열리기도 했다. 과일, 땅콩, 디퓨저, 다과 등 다양한 업체의 참여로 1층은 정이 오가는 장터로 변했다. 이 소식을 들은 직원들과



100년을 나아가기 위한 지역과 직원이 함께 만드는 미래의 약속이자,

작은 행동 하나하나가 모여 큰 전환을 만든다는 사실을 확인하는 자리였다.

앞으로 변화의 속도는 분명 빠를 테다. 무엇보다 방향을 잃지 않는 것이 중요하다.

지역주민들이 방문하여 양손 무겁고 발걸음이 풍성한 시간을 보냈다. 서부발전의 10년은 단순한 시간이 아니라 변화를 만들어온 기록이다. 이번 기념식은 앞으로의 100년을 나아가기 위한 지역과 직원이 함께 만드는 미래에 대한 약속이자 작은 행동 하나하나가 모여 큰 전환을 만든다는 사실을 확인하는 자리였다. 앞으로 변화의 속도는 분명 빠를 테다. 무엇보다 방향을 잃지 않는 것이 중요하다. 태안에서 확인한 오늘의 발걸음을 좌표로 삼아 서부발전은 끊임없이 배우고 도전하며 함께 나아갈 것이다.



에너지 대전환의 새로운 시작

풍백풍력발전소 준공식

지난 12월 3일, 풍백풍력발전 준공식이 열렸다.

바람이라는 자연의 힘을 활용하여 미래에너지의 새 역사를 만들기 위해 노력했던 지난날을 돌아보고 준공이라는 성과를 축하하기 위한 자리다. 대한민국 에너지 대전환의 시작이 될 풍백풍력발전소의 준공식 현장을 소개한다.



미래에너지의 새 역사를 열다

축사가 끝나고 풍백풍력발전 사업의 건설 과정을 담은 영상 및 현장소장의 건설 경과보고가 이어졌다. 영상과 경과보고를 통해 첫 삽을 뜬 순간부터 준공까지 수많은 사람들의 땀과 노고, 도전의 시간들이 켜켜이 쌓여 준공에 이를 수 있었다는 것을 알 수 있었다. 단순한 공사 과정이 아닌 자연과 기술의 집약, 사람의 열정이 모여 마침내 새로운 에너지를 만들어 낸 힘겨운 여정을 엿볼 수 있는 시간이었다. 풍백풍력발전 사업의 성공적인 추진에 큰 힘이 되어준 분들에게 감사한 마음을 전하는 시간도 마련됐다. 어려운 여건 속에서도 전문성과 성실함으로 건설공정을 안정적으로 운영하여 풍백풍력발전 사업의 성공적인 준공과 국내수출기업의



RE100 공급 지원에 기여한 공으로 '풍백풍력발전(주)'과 '지멘스가메사리뉴어블 에너지(유)'에게 감사패가 수여됐다. 많은 이들의 노력과 협력이 있었기에 무탈하게 오늘의 결과를 이룰 수 있었다는 것을 다시 한 번 되새기는 시간이었다. 마지막으로 오늘 행사의 하이라이트! 풍백풍력발전소의 준공을 기념하는 테이프 커팅식이 진행됐다. 준공식에 참여한 내빈들이 무대 위에 오르고 친환경 에너지를 기반으로 대한민국 산업 생태계의 미래

경쟁력을 높이는 에너지 대전환의 첫걸음이 될 풍백풍력발전소의 시작을 알리며 테이프를 커팅했다. 테이프 커팅과 함께 축하의 폭죽이 하늘을 향해 힘차게 터지고 정말 풍백의 신이 온 듯 갑자기 거센 바람이 불어왔다. 새로운 미래에너지의 탄생을 축하하는 내외빈들의 힘찬 박수가 하늘 높이 울려 퍼졌다. 풍백풍력발전이 앞으로 우리 산업의 지속 가능한 미래를 열어가는 데 큰 역할을 하기를 기대하며 준공식이 마무리됐다.

RE100 달성을 위한 PPA 공급의 최초 사례

대구 군위군 삼국유사면 아미산 일원에 우리나라 신화 속 바람의 신 '풍백(風伯)'의 이름을 딴 풍백풍력발전소가 준공됐다. 풍백 육상풍력 사업은 전체 75메가와트(MW) 규모의 대규모 육상풍력 단지를 조성하는 재생에너지사업으로, 5메가와트 터빈 15기가 설치된다. 풍백풍력단지에서 생산되는 전력은 국내 수출기업에 직접 전력거래계약(PPA) 방식으로 공급된다. 국내 공기기업이 'RE100(사용전력량 100%를 재생에너지로 조달)'을 위한 직접 전력거래계약(PPA)을 실현한 최초의 사례다. 이번 사업에서 서부발전은 지분투자자와 운영·유지관리(O&M)기술자문 역할을 맡아 사업완성에 핵심적 기여를 했다.

지난 12월 3일, 국내 재생에너지 직접 전력거래계약의 첫 사례가 될 풍백풍력발전단지 준공을 축하하기 위해 관련자들이 한자리에 모였다. 서부발전 이정복 사장을 비롯해 기후에너지환경부 이원주 에너지전환정책실장, SK이터닉스 김해중 대표 등 주요 내빈과 건설사 및 협력사 임직원, 지역주민 등이 참석하여 준공을 축하했다. 산마루에 자리한 변전소 앞 야외무대에서 진행된 준공식 현장은 새로운 미래에너지에 대한 기대감과 축하 열기로 뜨겁게 달아올랐다. 서부발전 이정복 사장은 환영사를 통해 "공기기업이 풍력 발전으로 생산한 전력을 국내 기업에 공급하는 RE100 PPA가 최초로 실현됐다는 것이 무척 뜻깊고 기쁩니다. 재생에너지 중심의 에너지 대전환, 탈탄소 녹색 문명의

대전환을 핵심과제로 삼고 있는 정부정책에 맞춰 서부발전도 친환경 탈탄소를 위한 비전 2040을 선포하고 탄소중립 미래를 선도하는 에너지 전환 혁신기업으로 자리매김하겠습니다"라는 포부를 밝혔다. 아울러 "풍백풍력발전단지는 바람의 고향에서 바람으로 미래에너지의 새 역사를 열어가는 문화·역사적 상징으로 전통과 미래 산업을 잇는 이정표가 될 것이며, 이곳 풍백의 바람이 대한민국 미래 산업을 힘차게 밀어주는 순풍이 되길 바랍니다"라고 덧붙였다.

그밖에도 각계각층의 인사들이 축사를 통해 풍백풍력발전소의 준공을 축하하며 우리나라 에너지의 미래를 바꾸는 전환점이 되기를 기원했다.



달콤 쫀득
간식 꾸러미로
**분위기
UP!
에너지
UP!**

태안 5·6호기 환경설비 성능개선 공사를 성공적으로 마무리하며
한층 더 강력한 친환경 발전소로 도약한 태안발전본부.
이번 공사의 컨트롤 타워 역할을 맡아 현장을 진두지휘한 설비개선부와
태안발전본부를 응원하는 달콤한 간식 꾸러미가 도착했다. 맛있는 간식
덕분에 태안발전본부의 분위기도, 에너지도 한층 더 활기를 띠었다.





태안 5·6호기의 성공적인 성능개선 공사를 이끈 설비개선부

한국서부발전 전체 발전 용량의 62%를 책임지며 우리나라 전력 산업의 심장처럼 뛰고 있는 태안발전본부. 지난 2년간 이곳에는 태안 5·6호기 환경설비 성능개선 공사에 온 힘을 기울여 왔다. 정부의 미세먼지 저감 정책에 발맞추고, 충청남도의 배출허용기준을 충족하기 위해 노후한 설비를 최신 기술로 교체하고 보강한 것이다. 순차적 폐지 예정인 태안 1~4호기의 역할을 이어받아 앞으로 2032년까지 국가 전력 수급의 최전선을 지킬 5·6호기에는 '안정적인 전력공급'이라는 태안발전본부의 사명과 구성원들의 땀과 자부심이 고스란히 담겨 있다.

공사 기획부터 준공까지 전 과정을 총괄하며 기술·행정 지원을 맡은 설비개선부는 공정 계획 수립은 물론 인허가, 기상 관리, 안전·품질 관리 등 모든 영역을 지휘

하며 공사를 이끌었다. 이번 공사는 기존 설비를 거의 전면 철거하고 새로 구축하는 수준의 작업으로, 발전 조직에서는 쉽게 수행하기 어려운 프로젝트였다. 수많은 난관을 마주하고 또 해결해 나가는 과정에서 설비개선부는 더욱 단단해졌다.

발전사 최초로 '무재해 적기 준공'을 달성하는 기록 세워

426일간의 긴 여정 속 설비개선부가 가장 중점을 둔 것은 '안전'이었고, 이번 공사는 발전사 최초로 '무재해 적기 준공'을 달성한 첫 사례라는 점에서 의미가 크다. "발전사 최초로 무재해 적기준공을 이뤄냈다는 사실이 큰 자부심으로 남습니다. 철거와 설치가 동시에 이뤄지는 어려운 환경에서도 단 한 건의 중대재해 없이 공사를 완수하며, 안전이 곧 품질이자 공기임을 우리 스스로 입증했습니다. 성능개선 공사에 상징적인 이정표를 세웠다고

생각합니다"라는 장재영 부장의 말에 부직원들은 공감의 고개를 끄덕였다. 이들이 절대 안전을 유지하면서도 어떤 상황에서도 물러서지 않고 타협하지 않을 수 있었던 것은 다름 아닌 '예측과 통제'를 통한 리스크 최소화, 경계 없는 협업을 통한 문제 해결이라는 원칙에 따랐기 때문이다. 매주 현장 파악과 계획 수립, 주간 공정안전회의를 통해 공사 중 발생 가능한 위험과 공정 문제를 선제적으로 차단함으로써 복잡한 공기를 안정적으로 관리할 수 있었다는 황의선 차장은 무엇보다 협업의 힘이 공사를 성공으로 이끈 동력이었다고 손꼽았다.

"부서와 회사 간 경계를 허문 협업으로 시공사와 관련 부서가 함께 아이디어를 내며 문제를 신속히 해결했습니다. 역할 분담을 넘어 작업 이슈를 실시간으로 공유하고 현장에서 바로 해결하는 실행 중심의 협업 덕분에 공사를 더욱 안정적으로

진행할 수 있었습니다."

장재영 부장은 이번 공사가 무사고, 무지연이라는 목표를 달성할 수 있었던 것은 매 순간 헌신적으로 노력해 온 감독 덕분이라고, 이들이야말로 숨은 영웅이라며 목소리를 높였다.

"감독님들은 426일간 공사를 진행하며 성능개선 공사뿐만 아니라 각자의 설비 OH 공사까지 병행하는 극한의 환경 속에서도 현장 시공과 안전관리의 최전선을 묵묵히 지켜주셨습니다. 수많은 난관에도 경험과 역량을 총동원해 솔루션을 제시해 주신 그 책임감 덕분에 이번 공사를 무사히 준공할 수 있었습니다."

달콤한 간식 꾸러미로 응원의 박수를

긴 여정 동안 태안 5·6호기 성능개선 공사를 위해 치열하게 땀 흘린 설비개선부와 태안발전본부 직원들을 응원하기 위해 준비한 간식 꾸러미가 컨벤션 센터에 도착했다는 이야기에 직원들이 하나, 둘 찾았다. 스콘, 타르트, 군고구마, 머핀 그리고 수제 자몽 주스가 담긴 상자를 보고 "맛있겠다!", "지금까지 받은 간식 중 가장 구성이 알차요!"라며 반가운 마음을 전하는 직원들. 고구마가 맛있다는 목소리도 들려왔다.

설비개선부도 잠시 간식 시간을 가졌다. 5·6호기 성능개선 준공을 마무리하고 이제 각자 새로운 자리로 향해야 하는 시점에 열린 간식 이벤트는 왠지 마지막을 재촉하는 듯해 아쉬다는 반응이다. 공사 준비부터 준공까지 지난 2년은 매일이 도전의 연속이었다. 네 사람은 한배를 탄 전우처럼 서로를 의지하며 그 시간을 버텼고, 이별을 앞둔 지금의 아쉬움은 더욱



“부장님께서 처음엔 힘들어도 마지막엔 모두 추억이 될 거라고 하셨는데, 정말 그 시기가 오니 시원섭섭한 마음이 들어요(웃음). 회사에서 우리의 노력을 알아주시고 간식까지 보내주셔서 그간의 고생이 스르르 녹는 기분입니다”



크게 다가올 수밖에 없을 것이다.

"공사에 함께 힘써준 감독님들, 태안발전본부 직원분들과 함께 나눌 수 있는 맛있는 간식을 보내주셔서 정말 감사합니다"라는 황의선 차장은 간식 상자를 보며 지난 시간을 함께한 동료들을 떠올렸다. 김성규 대리는 지난 2년을 함께한 부서원들 덕분에 성장할 수 있었다며 감사의 마음을 전했다.

김승태 과장은 "부장님께서 처음엔 힘들어도 마지막엔 모두 추억이 될 거라고 하셨는데, 정말 그 시기가 오니 시원섭섭한 마음이 들어요(웃음). 회사에서 우리의

노력을 알아주시고 간식까지 보내주셔서 그간의 고생이 스르르 녹는 기분입니다"라며 기분 좋은 미소를 지어 보였다. 친환경 그린 서부(Green WP)로 도약하는 데 든든한 발판이 되어줄 태안 5·6호기 환경설비 성능개선 공사를 성공적으로 완수하며 쌓아온 도전 정신과 책임감은 네 사람이 새로운 현장에서 펼쳐갈 또 다른 여정의 힘이 될 것이다. 앞으로 태안발전본부의 기후 위기 대응과 탄소중립 실현을 위해 최선을 다할 이들의 다음 여정도 아낌없이 응원해 보자.



아산에서 만나는 작은 생명체의 세계



호룡빛공원 생태곤충원



내년 연말부터 충남 아산은 좀 더 역동적인 에너지를 뿜어낼 것이다. 아산열병합발전소가 2026년 12월 착공에 들어가 2029년 12월에 준공될 예정이기 때문이다. 이 말을 바꿔 말하자면 이곳에 서부발전 직원들이 새롭게 터를 잡고 생활한다는 것. 아직은 조금 이르지만 훗날 아산으로 온다면 가족들과 여기 한번 가보는 건 어떨까. 곤충과 동물, 식물을 가까이서 관찰할 수 있는 호룡빛공원 생태곤충원이다.

충남 아산시 실옥로 216
하절기(3~10월) 10:00~18:00
동절기(11~2월) 10:00~17:00
성인 3,000원
어린이·청소년 2,000원

곤충을 들여다보는 시간

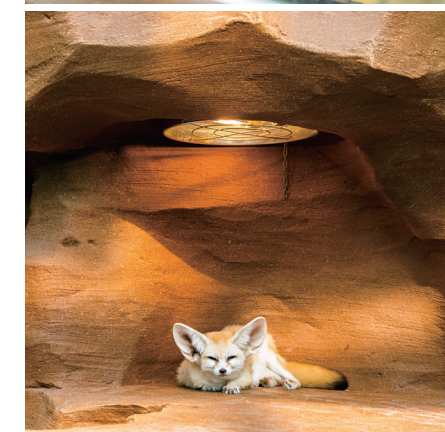
물자라, 검정물방개, 동쪽애물방개, 두점박이 사슴벌레, 왕거미 등 어디선가 들어본 듯한 이름의 곤충부터 브라질리언 블랙, 골드 그레이 버드이터 등 어떤 생물체인지 유추할 수 없을 정도로 생소한 곤충까지. 이곳은 '곤충원'이라는 이름에 걸맞게 진면목을 드러낸다. 장수풍뎅이처럼 나뭇 큰 몸집을 자랑하는 곤충이 있지만 그래뽕자이고, 대부분은 참 작다. 그래서인지 곤충을 관찰하기 위해서는 최대한 얼굴을 가까이 들이대야 한다. 곤충을 이렇게 자세히 들여다본 게 얼마 만인가.

이곳은 누구나 방문할 수 있는 곳이지만 여기서 가장 신난 사람은 아무래도 아이들이다. 입장 시작 시간인 오전 10시, 평일 아침에도 이미 아이들의 재잘거리는 소리로 가득 채워져 있었다. 곤충을 향한 아이들의 발걸음은 거침없고, 함께 온 엄마와 아빠는 조금 멈칫하는 모습을 보이기도 한다. 이곳에서 볼 수 있는 재미난 풍경이다.

생태가 완성되는 곳

이곳에선 곤충만 볼 수 있는 건 아니다. '생태'곤충원만큼 다양한 동식물도 관찰할 수 있다. 특히 인기있는 곳이 '육지생물관'이다. 페넥여우, 긴코너구리, 검은꼬리프레리독, 다람쥐원숭이, 바위너구리, 페럿 등이 있다. 활동 시간이 아니었는지 페넥여우는 잠들어 있었다. 이리저리 움직이는 귀여운 생명체를 보고 싶었던 아이들은 아쉬움을 토로하지만 다람쥐원숭이와 사진을 찍으며 그 마음을 보상받는다.

이밖에도 호룡빛공원 생태곤충원에는 애벌레 체험, 미디어아트전시, 전망대 등 보고 즐길 수 있는 것들이 가득하다. 만약 이왕 여기까지 왔는데 조금 더 즐기고 싶다면 바로 옆에 있는 장영실과학관도 함께 가보길 추천한다. 모자라지도 넘치지도 않는 딱 찬 하루가 될 것이다.



디지털 시대에 즐기는 아날로그 보드게임

컴퓨터나 휴대폰에 익숙한 젊은이들에게 온라인 게임이 대세지만 아날로그 보드게임도 여전히 많은 사람들에게 사랑받고 있다. 모든 것이 디지털화 되고 있는 시대에 아이러니하게도 점점 더 인기를 끌고 있는 보드게임의 매력은 무엇일까. 서부발전 보드게임 동호회 '더지니어스' 멤버들에게 그 해답을 찾았다.



**서부발전
보드게임 동호회
더지니어스**



비전

재도약으로 다시 세우는 **안전**, 다시 쌓는 **신뢰**

중점전략

책임경영을
강화하고,위험요인을
본질적으로 **제거**하며,참여와 소통을 **확대**하는
안전문화 확립

기본방향

관점 **大** 전환사고 후 대응을 넘어,
예방 및 재발방지 체계로 정착
(선제적 강화)방식 **大** 전환형식적 점검에서 벗어나
실행력 강화, 현장 적용성 중심
(실효성 강화)행동(실천) **大** 전환지시가 아닌 자율적 참여,
소통 기반 실행으로 변화
(참여성 강화)

추진활동



1

사각지대
예방 및 관리

- 사례 및 유형별 재발방지 강화
- 가설 및 장비 체계적 안전관리
- 통제 사각지대 발굴 및 개선
- 안전수칙 위반 관리자

'원 스트라이크 아웃'

2

위험성평가
내실화

- One Job One Risk Review
- 평가-개선-검증 3단계 강화
- 고위험 Top 5 집중관리

3

관리감독자 주도,
근로자 참여

- 위험예방 실행 및 리더십 향상
- 원하청 협력 통한 상생안전 정착
- 근로자 참여로 안전문화 확산

✓ 동일 위험이 반복되지 않도록 **정기적 점검과 통제로 사각지대 해소**

✓ **고위험 Top 5**(고소, 밀폐, 끼임, 중량물, 감전) **집중관리 대상 지정**,
단계별 위험요인 도출 및 개선

✓ **관리감독자 주도 현장점검** 및 리더십 향상, **근로자 참여활동 정착**으로
협력의 안전문화 조성

상생결제로 만들어가는 투명하고 안정적인 건설 현장

금호건설



구미천연가스발전소

구미천연가스발전소 건설 현장은 상생과 신뢰를 기반으로 안전하고 차질없는 공사가 진행되고 있다. 금호건설은 이곳에서 총괄 시공사로서 현장 전반의 품질과 안전을 책임지며 사업을 이끌고 있다. 특히 협력사들과의 공정한 거래 구조를 위한 상생결제 도입은 현장 운영의 안정성과 신뢰도를 한 단계 끌어올린 변화로 주목받고 있다. 기술과 신뢰, 그리고 상생의 가치가 함께 어우러지고 있는 구미천연가스발전소 건설 현장을 찾았다.



상생결제 최대 실적 기업으로 선정되다!

금호건설은 구미천연가스발전소 건설사업의 총괄 시공사로서 토목·건축·기계·전기·제어의 전 분야를 아우르는 통합 시공관리 역할을 수행하고 있다. 또한 구미천연가스발전소와 기존의 천연가스 배관을 연결하는 공급설비 설치 공사 역시 금호건설이 맡고 있다. 금호건설은 두 사업을 일원화해 완성도 높은 준공을 위해 현장 전반의 품질과 안전 관리에 박차를 가하고 있다.

공정의 원활한 진행을 위해서는 무엇보다 협력사들의 안정적인 자금 운용과 거래 구조가 중요하게 작용한다. 그래서 서부발전과 금호건설은 상생결제를 체결하여 신뢰의 기반을 마련했다. 상생결제란 외상매출채권을 활용하여 대금지급일에 현금 지급을 보장하고, 판매기업이 필요시 지급일 이전에도 낮은 비용으로 조기 현금화 할 수 있는 안전 결제수단이다. 금호건설 구미천연가스발전소 이규하 매니저가 상생결제 도입 배경에 대해 설명했다.

“구미천연가스발전소 건설은 공정 특성상 다양한 전문 공종의 협력사들이 대규모로 참여합니다. 이런 구조에서는 협력사의 안정적인 자금 흐름이 곧 공정 안정성과 직결된다는 점을 현장에서 실무적으로 절감했습니다. 이에 금호건설은 외주·자재·장비업체의 기성 및 대금 지급 지연을 사전에 차단하고, 협력사들의 현금 흐름을 개선하기 위해 상생결제를 도입했습니다. 특히 서부발전이 공기업으로서 협력사 보호와 대금 투명성 강화를 중시하고 있다는 점도 중요한 배경이 됐습니다. 서부발전의 정책 방향과 금호건설의 조달·기성 관리 체계가 맞물리면서 상생결제가 현장에 안정적으로 정착할 수 있었습니다.”

이와 같은 신뢰가 쌓여 금호건설은 2024년(192.9억 원)과 2025년(170.4억 원) 연속으로 서부발전 상생결제 2차 양도 최대 실적 기업에 선정되며 협력업체 상생 분야에서 우수한 성과를 인정받았다. 특히 협력사들과의 거래 전 과정에서 상생결제를 적극적으로 활용하며 2차 이하 협력사까지 안정적인 대금 지급 체계를 구축한 점에서 높은 평가를 받았다.

“지난 11월 11일에 서부발전으로부터 감사패와 포상금을 받기도

했어요. 이걸 단순한 감사의 표시라기보다는 금호건설과 서부발전이 현장에서 함께 쌓아온 신뢰의 결과이자 상생의 가치를 다시 한 번 확인하는 뜻깊은 상징이라고 생각합니다.”

상생결제가 만든 현장의 긍정적인 변화

이규하 매니저는 상생결제의 가장 큰 장점은 협력사들의 현금 흐름 안정화를 꼽았다. 대금 체불 가능성을 원천적으로 차단하는 동시에 협력사들의 자금 운용 안정성을 높이는 데 큰 역할을 하고 있다는 것. 구미천연가스발전소 건설에 참여하면서 상생결제 도입 이후 금호건설은 현장 전반에서 다양한 긍정적 변화를 확인했다. 먼저 협력사 측에서는 대금 회전 속도가 빨라지고 이자나 담보 부담 등이 줄어드는 효과가 나타났다. 상생결제를 통한 안정적인 지급 구조가 마련되면서 금호건설에 대한 신뢰도가 높아졌으며, 자금 스트레스가 완화된 만큼 시공 업무에 더욱 집중할 수 있는 환경이 조성되었다.

금호건설 내부에서도 변화가 있었다. 상생결제 적용 이후 기성 및 대금 지급과 관련한 분쟁이 줄어들고, 지급 지연으로 인한 현장 내 불필요한 갈등이 예방되는 등 운영 안정성이 높아졌다. 아울러 협력사들의 품질과 생산성이 향상되면서 현장 전체의 공정 완성도와 시공 품질도 한층 개선되는 효과가 확인되었다. 뿐만 아니라 상생결제 도입은 자재 공급 지연을 줄이고, 공정 간 충돌이나 지연 위험을 완화하는 데도 기여했다. 또한 품질 확보를 위해 필요한 인력과 자원이 원활하게 배분되면서 프로젝트 일정의 안정성도 강화됐다.

구미천연가스발전소 건설 현장은 에너지 전환이라는 시대적 과제 속에서 기술력과 신뢰, 그리고 상생의 가치가 어떻게 현장에 구현될 수 있는지를 보여준다. 협력사들과 함께 만드는 안정적인 공정 운영, 투명한 대금 체계, 그리고 사람 중심의 현장 관리가 어우러지며 사업은 더욱 단단한 완성도를 향해 나아가고 있다. 앞으로도 금호건설은 서부발전과의 상생과 협력의 경험을 바탕으로, 지속 가능한 건설 현장의 기준을 만들어가겠다는 각오다.



영상 확인은
여기로!

KOWEPO 청년자립플러스+ 정서회복 토크콘서트

한국서부발전이 자립준비청년들의
안정적인 사회 정착을 위해 추진 중인
‘KOWEPO 청년자립플러스’ 사업!
지난 10월 30일에는 외부 전문가
자문위원들의 자문을 바탕으로 한
정서 지원 프로그램 ‘정서회복 토크콘서트’가
열렸습니다. 이날 참석한 자립준비청년들은
서로의 응원과 조언에 귀 기울이며
앞으로의 삶을 계획했는데요.
그 뜻깊은 시간을 함께해 봅니다.



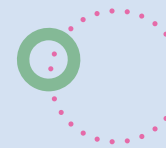
행사장 한편에 마련된 케이터링 서비스.
맛있는 쿠키를 먹으며 익숙한 얼굴들,
새로운 얼굴들과 인사도 나누는
꿀맛 같은 쉬는 시간~



어색함도 잠시, 자신만의 고민과
생각들을 써 내려가는 자립준비청년들의
얼굴이 사뭇 진지해 진다.



수많은 사람들 가운데
오늘 우리가 멘토와 멘티로
만난 것에 감사해요.



청년자립플러스 토크콘서트의 뜻깊은 여정을 마무리하며
함께 외쳐볼까요? “KOWEPO 청년자립플러스+ 파이팅!”



청년들의 가장 큰 고민은 바로 진로!
멘토들과 함께 취업 고민도 나누고
미래 계획도 세워보는 뜻깊은 시간.





1 태안군과 공공주도 해상풍력 개발 협력 본격화

한국서부발전은 9월 16일 태안 본사에서 태안군과 '태안군 내 공공주도 해상풍력 단지개발 사업 공동 추진을 위한 양해각서'에 서명했다. 양해각서 서명에 따라 서부발전은 공동접속설비와 송전선로, 운영·관리 전용 부두 등 자체 시설 활용 방안을 검토하고 집적화 단지 신청을 지원하기로 했다. 태안군은 서부발전과 신규 해상풍력 사업에 적극 참여하고 인허가 절차에 협력하기로 했다.



2 '중대재해 제로 100일 캠페인' 시행

한국서부발전은 9월 23일 태안 본사에서 '중대재해 제로! 안전한 일터 D-100 캠페인 선포식'을 개최했다. 서부발전은 이 기간 협력 회사와 '사고 재발 예방·관리', '위험성 평가 내실화', '관리감독자 주도·근로자 참여' 등 3대 활동을 주축으로 9개 세부 과제를 추진한다. 세부 과제 가운데 통제 사각지대 발굴·개선, 고위험 작업 집중관리, 협력사와의 상생 안전 등을 핵심 과제로 정하고 중점 추진할 방침이다.



3 'CEO와 함께하는 안전동행' 개최

한국서부발전은 9월 24일 충남 태안발전본부에서 'CEO와 함께하는 안전동행' 행사를 개최했다. 이날 행사는 '정부 안전 정책 동향 발표'와 '안전관리 대책 설명', '협력기업 우수 안전 활동 사례 발표', '2025년 상반기 무재해 협력기업 포상' 순으로 이뤄졌다. 이정복 서부발전 사장은 "앞으로 서부발전과 협력 회사 간 통합의 안전관리체계 구축을 더 공고히 하고 현장의 안전관리 사각지대를 근본적으로 개선하는 대책을 제시해 중대재해 없는 사업장이 되도록 힘쓰겠다"라고 전했다.



4 에코아이와 배출권거래제 대응·국제감축사업 협력

한국서부발전은 9월 26일 서울 강남 발전공기업협력본부에서 에코아이와 '배출권거래제 강화 대응·국제감축사업 협력'을 위한 업무협약을 체결했다. 두 회사는 해외 육불화황(SF₆) 분해 감축 사업 진출, 온실가스 국제감축사업 개발, 국제감축사업 배출권 선도거래, 배출권거래제 정책 강화에 따른 제도·시장동향 정보교류 등을 위해 협력하기로 했다.



5 점심시간 문화공감 프로그램 통해 지역주민과 연대

한국서부발전은 9월 29일 태안 본사에서 인문학 특별강연을 개최했다. 이번 인문학 특강에선 김태훈 팝 칼럼니스트가 '나의 꿈, 나의 희망 - 유쾌하게 즐겨라!'를 주제로 청중과 소통했다. 서부발전은 지역사회와 문화적으로 연대하기 위해 이번 행사에 태안군 공공기관 종사자와 주민 등 100여 명의 외부 인원을 초청했다. 서부발전은 인문학 특강이 구성원의 인문 소양을 넓히고 지역주민에게는 색다른 교육 기회를 제공하는 공생 모델이 될 것으로 기대한다.



6 인공지능 로봇으로 안전사고 막는다

한국서부발전은 9월 30일 태안발전본부에서 '지능형 자율점검 사족보행 로봇 도입을 위한 착수 회의'를 진행했다. 착수 회의에는 서부발전과 사업수행기관인 '클로봇'이 참석해 사업 추진 방향과 일정 공유, 로봇 시연 등이 이뤄졌다. 지능형 사족보행 로봇은 실영상·열화상 카메라, 음향 센서, 가스 감지기 등을 탑재해 설비 상태를 여러 각도로 진단할 수 있고 사고 발생 시 실시간 영상 전송 기능을 통해 신속한 대응을 돕는다.



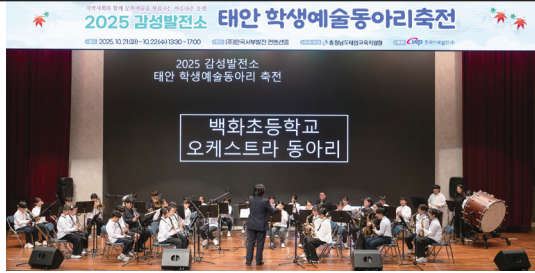
7 태안화력 근로자 직무전환 도움 에너지전환지원센터 개소

한국서부발전은 10월 1일 태안발전본부 컨벤션센터에서 '에너지전환 지원센터 개소식'을 진행했다. 센터에서는 12월부터 근로자 맞춤형 지원을 위해 1대 1 상담과 교육을 진행한다. 서부발전은 공간 제공·운영, 에너지전환 정책 동향·진행 상황 공유를, 고용노동부는 직업훈련 제도·개인별 직무 전환 상담을, 태안군은 일자리 사업·지역 발전계획 안내를 맡는다. 충남경제진흥원은 산업 일자리 전환 지원금 상담을, 충남중장년내일센터는 생애 경력설계 진단·상담을 지원한다.



8 가스공사와 구미 천연가스 공급설비 양수도 계약

한국서부발전은 10월 15일 대전 오노마호텔에서 가스공사와 '구미 NG 공급설비 양수도 계약 서명식'을 진행했다. 행사에는 엄경일 서부발전 기술안전부사와 김환용 가스공사 안전기술부장 등 양사 관계자 10여 명이 참석했다. 서부발전은 중북투자를 예방함으로써 국가 예산 절감의 모범사례가 된 구미 천연가스(NG) 공급설비 공사를 성공적으로 마무리하고 운영 주체인 한국가스공사에 설비를 양도했다.



9 '감성발전소' 통해 지역 청소년 문화예술 미래 밝힌다

한국서부발전은 10월 21일~22일 태안 본사 컨벤션홀을 개방하고 '2025년 감성발전소 태안 학생예술동아리 축전'을 진행했다. 이번 축전에는 총 26개의 태안 예술동아리가 참가해 밴드, 국악, 댄스, 합창 등 다양한 장르의 무대를 선보이며 현장을 찾은 학부모와 지역주민들의 큰 호응을 얻었다. 앞서 지난 9월에도 학생 음악경연대회와 연극뮤지컬동아리 발표대회가 열려 지역 문화예술 경험과 교류의 장이 마련됐다.



10 '청년자립플러스' 토크콘서트'로 청년의 마음을 잇다

한국서부발전은 10월 30일 서울 중구에서 'KOWEPO 청년자립플러스' 토크콘서트를 개최했다. 이번 토크콘서트는 자립준비청년이 사회 진출 과정에서 겪는 심리적 어려움을 나누고 실질적인 조언과 지지를 통해 이들이 건강히 자립할 수 있도록 돕는 취지로 마련됐다. 행사는 '나의 자립 이야기'를 주제로 한 라이브 토크, 참석 청년들이 팀별로 진행한 '자립 다짐 토크', 자문위원단 멘토링 시간 등으로 이루어졌다.



11 AI 가상기술로 디지털 발전운영 혁신 앞당긴다

한국서부발전은 11월 11일 태안 본사에서 발전소 디지털트윈(가상모형) 구현을 위한 핵심기술인 가상 공정제어 시스템 기술개발 착수회의를 진행했다. 이날 회의에는 서부발전의 제어분야 전문가와 발전소 제어설계 전문기업인 한울전력기술, 서울대학교가 참석해 개발과제 수행 방안과 세부 일정, 향후 협력 방향 등을 논의했다. 가상공정시스템이 구축되면 최적 운영 방안을 예측해 보다 정밀하고 효율적인 시뮬레이션 환경을 구현할 수 있을 것으로 기대된다.



12 발전5사·우수중소기업 유럽 최대 전력 전시회 '엔리트' 참가

한국서부발전은 11월 18일~20일(현지시간) 스페인 빌바오에서 개최된 '2025 엔리트 유럽 전시회'에 국내 중소기업 10개사와 함께 참가했다. 서부발전은 국내 발전공기업 6사가 참여한 한국 공동관 운영을 주관해, 중소기업의 우수 기술과 제품을 현지 바이어에게 직접 소개하는 홍보활동을 펼쳤다. 참여 중소기업은 전력·플랜트·기자재 분야별로 제품 설명을 진행해 현지 바이어와의 수출 상담 및 계약 논의를 활발히 진행했다.



13 '군산 산업단지 RE100 사업' 성과 공유

한국서부발전은 11월 25일 전북 군산 에이본호텔에서 '직접 전력구매계약 태양광 및 고효율기기 표준사업모델'의 성과 공유와 사업 확산을 위한 세미나를 개최했다. 서부발전은 세미나에서 입주기업을 대상으로 추진 중인 '직접 전력구매계약 태양광 및 고효율기기 교체 사업'의 성과를 공유했다. 직접 전력구매계약은 RE100 이행을 위한 주요수단으로 꼽히며 탄소중립 달성에 효과가 큰 것으로 평가받는다.



14 상생가치형 사회형평채용 시행

한국서부발전은 11월 27일 태안 본사에서 하반기 4직급 신입사원 입사식을 개최했다. 이번 공개채용에서 서부발전은 전기, 사무, 기계, 화학, 아이시티, 토목 직군에 필요한 30명을 선발했다. 서부발전은 취업 기회가 상대적으로 적은 장애인 등이 채용 과정에서 불편을 겪지 않도록 별도전형을 운영해 응시 편의를 마련했다. 서부발전은 올해 정부의 청년 고용 확대 정책에 부응하기 위해 상반기 112명을 포함해 역대 최대인 142명의 신입사원을 채용했다.



15 '코웨포 AX 페스티벌' 개최

한국서부발전은 12월 2일 경기 성남 판교테크노밸리에서 'We-AX 2040 전략과 함께하는 코웨포 AX 페스티벌'을 개최했다. 세션발표에서 서부발전은 발전소 안전과 설비 신뢰성을 높이기 위한 피지컬 인공지능 기반 자율점검 기술을 소개했다. 아울러 가상모형(디지털트윈)과 인공지능 기반 발전정보 분석 플랫폼 등 우수 사례도 소개됐다. 마지막 세션인 분야별 포럼에서는 산·학·연 전문가가 3개 주제별 혁신 과제들과 향후 확산 전략에 대해 심도 있는 토론을 나눴다.



16 군위 RE100 풍백 육상풍력 준공

한국서부발전은 12월 3일 대구 군위군 삼국유사면 일대에 조성된 풍백 육상풍력 발전단지에서 준공식을 개최했다. 풍백 육상풍력 발전소는 5메가와트급 터빈 15기가 설치된 대형 단지다. 서부발전은 지분투자자와 운영·유지관리 기술자문 역할을 맡아 사업완성에 핵심적 기여를 했다. 이번 준공은 국내 공기업이 풍력발전으로 생산한 전력을 국내 기업에 공급하는 'RE100 직접 전력거래계약'이 최초로 실현됐다는 점에서 의미가 크다.



서부발전의 새로운 비전 ‘KOWEPO Vision 2040’을 소개합니다!

미션		비전		
미션 비전	친환경 에너지의 안전한 생산을 통해 국가 대도약과 국민 행복에 기여	탄소중립 미래를 선도하는 에너지 전환 혁신 기업		
	 모두를 위한 안전, 세상을 이끄는 혁신, 공정성장을 향한 상생, 미래세대에 대한 책임			
전략 방향	안전 중심 무탄소·고효율 전력생산	에너지 신사업을 통한 미래성장 선도	내부역량 강화 기반 경영체계 혁신	공정과 상생의 책임경영 실현
	중대재해 ZERO 무탄소 발전량 32TWh 연료전환 용량 6.1GW	AI·디지털변환 달성률 100% 해외·신사업 매출액 2.3조원	부채비율 165% 청렴도평가 1등급	온실가스 감축률 72.4% ESG평가 최고등급 동반성장평가 최고등급
전략 과제	사전예방 안전관리체계 확립	AI·디지털 중심 에너지 신기술 확대	체계적·효율적 경영리스크 관리	기후위기 대응 친환경·탄소중립 이행
	무탄소 에너지 전환 실현	선택과 집중의 해외사업 개발	혁신과 소통의 기업문화 구축	ESG경영 기반 협력사 성장 지원
	청정발전 확대 및 발전·연료 경쟁력 강화	신성장·분산에너지 사업 강화	직무성과 중심 전문역량 고도화	이해관계자 상생체계 확립

독자마당



참여는 여기로!



〈서부공감〉독자후기 이벤트

어머! 독자후기를 남기니 선물이 왔네!

〈서부공감〉 12월호 잘 보셨나요? 〈서부공감〉은 독자들의 소중한 의견을 에너지 삼아 앞으로 나아갑니다.

여러분들의 따끈따끈한 독자 후기를 기다립니다.
추첨을 통해 선정된 10명에게 커피쿠폰을 선물로 드립니다.
그럼 후기 남기러 가볼까요?

참여기간 | 12월 30일(화)까지