

빙하를 지키기 위한 우리의 노력

글 홍보팀

지구의 이상기후와 빙하의 종말

언제부터인가 우리나라의 사계절이 뚜렷하지 않아졌다. 날씨는 하루가 다르게 더웠다가 추웠다가 변덕이다. 지난해 여름, 우리나라는 역대 두 번째로 더운 여름을 보냈다. 올해 역시 긴 가뭄에 유례가 없는 산불 피해를 겪었고, 한여름엔 폭염과 폭우 피해, 얼마 전엔 초강력 태풍으로 많은 인명 사고까지 겪었다. 이렇듯 이상기후로 인한 자연 재해가 갈수록 심해지고 있는 상황이다. 산불, 홍수, 빙하 붕괴 등 지구온난화가 초래한 지구가 몸살을 앓는 가운데 빙하가 녹는 것은 단순히 해수면 상승만이 아니라 지구 기온을 더 따뜻하게 만드는 악순환으로 이어진다. 그린란드의 얼음은 매년 2,000억 t씩 녹아내리고 있고, 남극의 얼음도 연간 1,180억 t씩 사라지고 있다. 이 수치는 올림픽 대회 수영장을 40만 개 채울 수 있는 물의 양에 맞먹는다. 이번 11월호에서는 지구온난화로 매년 얼마 어마한 양이 사라지는 '빙하' 이야기를 담아보고자 한다.

알아두면 쓸모 있는 빙하 상식

빙하, 빙상, 빙봉, 빙산 알쏭달쏭 단어들! 무엇이 다를까?

모두 다 '얼음덩어리'지만 모든 빙하가 해수면에 영향을 끼치는 것은 아니다. 바다 위를 떠다니는 빙산과 바다 위에서 얼어버린 빙봉은 이미 바다 위에 떠 있는 상태기 때문에 해수면 상승에 직접적 영향은 없다. 즉, 빙봉과 빙산은 모두 녹더라도 해수면 높이가 크게 변하지 않는다. 빙상은 육지 위에 펼쳐져 있어 녹아버리면 바다로 모두 흘러들어 해수면을 크게 높인다. 전문가들은 그린란드 빙상이 모두 녹으면 지구의 해수면은 약 6m 오르고, 남극까지 녹으면 60m 상승할 것으로 예측한다.

또 햇빛을 반사하는 눈과 빙하가 녹아 사라지면 바다가 열기를 그대로 흡수하고, 데워진 바닷물 때문에 더 많은 빙하가 녹는 악순환이 반복된다. 게다가 물질의 온도가 높아지면 분자의 운동이 활발해져 열을 흡수한 바닷물이 팽창해 해수면이 더욱 높아진다.

실제로 북극은 평균적으로 지구 전체보다 두 배나 빠르게 온도가 올라가고 있다. 이로 인해 영구동토층이 녹으면 수많은 양의 메탄이 배출되어 지구 가열화 현상을 가속화하며 펭귄, 북극곰 등 동물들도 멸종위기에 놓이게 될 것이다.

빙하를 지켜라! 탄소배출 줄이는 실천 방법

빙하를 지키기 위해서 각국의 정부, 기업, 환경단체 등이 나서고 있지만 개개인의 노력도 아주 중요하다. 친환경, 저탄소 기술을 개발하는 어려운 것만 있는 것이 아니다. 우리가 생활 속에서 쉽게 실천할 수 있는 것에는 무엇이 있을까?

손쉽게 실천할 수 있는 생활 속 탄소배출 줄이기



분리배출, 깨끗하게 씻어서 내보내기



전기 사용 줄이고 과도한 데이터 사용 줄이기



가까운 거리는 걷고 대중교통 이용하기



일회용품 사용 줄이고 텀블러 사용하기

후손에게 물려줄 하나뿐인 지구. 빙하와 빙산이 역사 속으로 사라지지 않도록 보살피는 일, 직접 실천하는 건 아무리 강조해도 지나치지 않다.



주유하고 햅쌀 받아 가세요~

우리 회사 장수 프로그램인 '햅쌀드림' 이벤트가 어김없이 찾아왔다. 2006년부터 17년째 진행되고 있는 우리 회사의 시그니처 프로모션이다. 해당 이벤트는 11월 한 달간 전국 2,600여 개 주유소와 충전소에서 보너스카드 고객에게 햅쌀을 증정하는 행사다. 행사 기간 중 우리 회사 주유소 및 충전소에서 4만 원 이상(충전소는 2만 원)을 주유하고 보너스카드를 적립하면 자동 응모되며, 영수증을 통해 당첨 여부를 확인한 뒤 현장에서 즉시 수령할 수 있다. 당첨된 고객에게는 현대오일뱅크 대산공장이 있는 충남 서산 간척지에서 생산된 햅쌀 700g이 증정된다. 햅쌀 당첨자 중 1,500명을 추첨해 주유권 3만 원권(500명)과 주유권 1만 원권(1,000명)을 제공하는 추가 경품 이벤트도 동시에 실시된다. 햅쌀 포장지 뒷면 QR코드를 스캔해 현대오일뱅크 보너스카드앱 이벤트 페이지에 접속하면 추가 이벤트에 응모할 수 있다. 우리 회사는 이벤트용 햅쌀 구매 외에도 매년 10억 원 규모의 지역쌀을 구매해 충남도 15개 시·군의 저소득 가정 및 사회복지단체에 기부하고 있다.



쌀의 무한 변신~! 서산 쌀로 만든 수제 젤라또!

지난달 우리 회사 임직원은 가을 계절 간식으로 하얀 젤라또 아이스크림을 나눠 먹었다. 쌀 알갱이가 씹혀 식감이 독특하고 재미있는 데다 맛있기까지 해서 기억에 남는다. 이 아이스크림은 서산 간척지 쌀을 이용해 만든 수제 젤라또다. 어떻게 쌀로 아이스크림을 만들어볼 생각을 했는지 서산 아이스크림 사장님께 직접 물어보았다.



Q. 수많은 메뉴 중 수제 젤라또를 선택한 이유

A. 중국 상하이 유학생 때부터 아이스크림 가게를 운영하는 것이 목표였다. 아이스크림 가게 콘셉트를 알아보면 중 천연 재료로 만드는 건강한 아이스크림인 젤라또를 접해 이탈리아에서 제조법 강의를 수강하고, 올해 초 가게를 오픈했다.

Q. 판매액 기부와 진실

A. 성남보육원에 기부를 한다. 기부 주거나 금액은 따로 정해두지 않았다. 장사를 수익 목적으로 하는 것이 아니라 평소에도 판매금의 20%는 기부, 30%는 직원 복지, 50%는 고객 이벤트에 사용하고 있다. 유학생 시절 형편이 어려웠는데, 이를 계기로 아이들에게 기회를 주고 싶어 적은 돈이라도 열심히 기부 중이다.

Q. 수제 젤라또를 만드는 공통적인 과정

A. 원재료를 갈아서 하루 정도 숙성한 후, 젤라또 기계를 이용해 믹싱하며 얼린다. 하루 숙성은 비밀인데, 젤라또를 부드럽고 쫄득하게 만들어준다.

Q. 사장님에게 아이스크림가게이란?

A. 한마디로 '어릴 적 꿈'이다. 돈에 대한 목적 의식 없이, 젤라또를 만들고 새로운 메뉴를 개발하는 것 자체를 즐기면서 하고 있다.

Q. 서산 간척지 쌀 젤라또를 만들게 된 계기

A. 고향인 서산 특산물로 만든 간식을 제조해 보고 싶어 탐색하던 중, 쌀·생강·마늘 등을 재료 삼아 만들어보았다. 쌀·생강은 성공했으나, 마늘은 매운맛이 계속 올라와 아직 개발 중이다.

Q. 마지막으로 한마디

A. 현대오일뱅크 임직원분들을 위한 대량 주문에 처음엔 '할 수 있을까?' 싶었지만, 서산 내 수많은 가게 중 저희 가게를 선택했다고 생각하니 의욕이 생겼습니다! 대량 작업으로 많이 바빴지만, 직원들 모두 불평불만 없이 잘 따라주어 수월하게 해낼 수 있었습니다. 현대오일뱅크에게 진심으로 감사드립니다.

Q. 서산 간척지 쌀 젤라또 제작 레시피

A. 우유 20% + 쌀 80% 배합으로 갈아서 숙성하고 믹싱하며 얼리는 간단한 과정이다. 젤라또에 들어 있는 쫄득한 쌀 토포를 만드는 방법은 대외비다.