

2017 July

07

본 소식지는 한우자조금으로 제작되었습니다

한우자조금



포커스

소비자단체 행사지원
현장스케치

자조금 소식

한우 소비유통
모니터링 연구 결과

피플

강원도청
계재철 농정국장

CONTENTS



- 04 포커스**
· 소비자단체 행사지원 한우요리경연대회
- 06 자조금 소식**
· 2017년 한우 숯불구이축제
· 소비자 만족도 조사
· 한우 수출업체 간담회 개최
· 6차 산업 한우 떡갈비 체험 진행
· 한우자조금 온라인 홍보
· 〈만들이〉 한우요리 레시피 촬영
- 13 지역 소식**
· 남해 보물섬 마늘축제&한우잔치
· 경상북도 축산인 한마음대회 및 소비촉진행사
- 14 미디어 속 한우**
· 여름을 위한 한우요리 레시피 따로 있다~
- 16 소비자 조사**
· 2016년 한우 소비유통 모니터링 연구 결과





표지 <한우농장의 아침> 신승희 (2015년 사진 부문 수상작)

발행일 2017년 7월 5일

발행인 민경천

발행처 한우자조금관리위원회

서울시 서초구 서리플 3길 20-1(서초동)

캐피타워관 2층 홍보·유통부

연락처 Tel.02.522.3606 Fax.02.522.4314

홈페이지 www.hanwooboard.or.kr

등록번호 서초 라11645

기획·디자인 디자인신화 02.324.6852



18 피플 1

·강원도청 계재철 농정국장

20 피플 2

·한우 수의사·컨설턴트 이경진 원장

22 한우 현황

·거세우 출하물량 증가,
수요 불확실성으로 1등급 도매가격 약세

24 농장 플러스

·축사 주변에서 공사를 진행하여
한우가 스트레스를 받는다면

25 건강 플러스

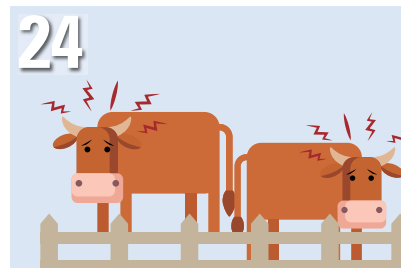
·여름철 활기를 북돋는 한우 보양식

26 사양관리

·혹서기 피해 예방

27 웹진 이벤트

·웹진 소개 및 푸짐한 경품



소비자단체 대상으로
한우요리경연대회 개최

한우, 새로운 요리 속으로 들어가 맛 뽐내다~



우수상을 수상한
'불고기 샌드위치'



대상을 수상한
'고슴도치 내사랑'

한우요리경연대회 참가자들 열띤 경험

6월 9일 소비자단체 행사의 하이라이트는 한우요리경연대회였다. 9팀으로 구성된 참가자는 한우라는 재료에 각각의 아이디어를 더해 새로운 요리를 만들어냈다. 이들은 이미 제출한 한우요리 레시피를 통해 예선을 통과한 본선 참가자들. 광주 YWCA 3층 조리실에 모인 참가자들은 비장한 분위기 속에서 요리를 시작했다. 4명의 심사위원은 이미 제출한 레시피를 살펴본 후 목살, 업진살, 우둔살, 채끝살, 부채살, 앞다리살 등의 한우고기 부위를 참가자들에게 제공했고, 참가자들은 빠른 속도로 요리를 시작했다. 각각의 부위를 이용한 새로운 한우요리가 탄생하는 순간이었다.

심사위원들은 조리 테이블을 두루 다니며 재료 구성과 조리 과정을 꼼꼼히 체크했다. 이번 대회 심사기준은 음식의 식감과 맛, 상품화 가능성, 조리 과정의 전문성, 음식의 모양과 완성도, 스토리텔링, 위생 등이다. 종합점수가 높은 순으로 대상, 우수상, 장려상이 결정된다.

이탈리아식 크로켓인 한우 아란치니를 요리한
김서현, 박성하 팀은 “다진 한우에 양파,
마늘, 당근, 버섯으로 속을 만들고
모차렐라 치즈와 빵가루로 겉을 씌워

지난 6월 9일 한우자조금관리위원회와 전국한우협회가 주최한 소비자단체 행사가 광주 YWCA에서 열렸다. 이번 행사는 한우요리경연대회, 한우골든벨, 한우 직매장, 한우 소비자 교육 등 한우 소비 촉진을 위한 다양한 프로그램으로 구성됐다. 특히 한우요리경연대회는 참가자들의 아이디어를 통해 다양한 부위의 한우요리를 소개한다는 점에서 의미가 특별했다. 치열한 경쟁의 열기가 가득했던 현장을 찾아갔다.





튀겼다”며 “한국적인 맛을 위해 간장으로 간을 했다”고 덧붙였다.

불고기 샌드위치를 요리한 장찬미 팀은 “간편한 식사를 만들기 위해 한우 샌드위치를 선택했다”며 “구운 치아바타 사이에 한우 불고기, 양파, 토마토, 로메인, 훈제 치즈를 넣어 맛을 냈다”고 설명했다. 열의를 보였던 두 팀은 공동 우수상을 수상했다.

대상을 수상한 한우 찹쌀 경단

이날 대상은 ‘고슴도치 내사랑’이라는 이름의 한우 찹쌀 경단을 선보인 변옥순, 김순안 팀에게 주어졌다. ‘고슴도치 내사랑’은 대회 중간 심사위원들의 입에 오르내릴 정도로 관심을 끈 요리로 다진 한우와 채소에 찹쌀을 섞은 경단이다.

한우 찹쌀 경단은 노인을 대상으로 한 요리라는 점에서 시선을 끌었다. 반찬을 골고루 차려 먹기 어려운 홀로 사는 노인을 위해 개발한 요리로, 단품 요리임에도 다양한 재료가 들어가 영양이

풍부하고 찌는 방식으로 조리하기 때문에 영양소 파괴가 적다는 점이 높이 평가받았다. 다소 싱겁다는 의견이 있었으나 오히려 저염식 요리로 인정받았다.

심사위원들은 “요리 이름과 모양, 기획의도까지 스토리텔링이 이어진다”며 “노인들이 고슴도치 내사랑을 먹고 또 손자 손녀들에게 전해줄 수 있어 내리사랑이 연상된다”고 평가했다. 이날 한우요리경연대회에 참가한 9팀의 요리는 1층에 마련된 한우 직매장 옆에 전시되어 행사를 찾은 많은 이들에게 소개되었다.



소비자와 만나는 다양한 프로그램

올해 행사는 한우요리경연대회 외에도 한우골든벨과 한우 직매장 행사를 통해 지역 시민과 소통하는 자리를 마련했다. 행사에 참여한 이들은 한우 소비자 교육을 통해 몰랐던 한우 상식을 알게 되었고, 이 자리에서 알게 된 지식을 토대로 OX 퀴즈, 객관식 퀴즈로 진행되는 한우골든벨에 참가, 즐거운 분위기 속에서 한우를 이해하는 시간을 가졌다. 한우 소비자 교육은 축산물품질평가원 광주전남지원에서 직접 진행해 한우의 우수성을 적극적으로 홍보했다. 또한 한우 직매장에서 품질 좋은 한우를 시중보다 저렴한 가격으로 판매해 소비자들의 큰 호응을 받았다. 🍷



자조금 소식

01

2017년 가정의 달 맛이 한우 숯불구이축제 소비자 만족도 조사 76.8% 높은 만족도, 한우 이미지 개선에 큰 효과

한우자조금관리위원회는 2017년 가정의 달 맛이 한우 숯불구이축제에 참여한 전국 남·여 600명을 대상(남자 324명, 여자 273명, 무응답 3명)으로 실시한 소비자 조사 결과를 발표하였다. 이번 조사는 한우 숯불구이축제에 대한 소비자 만족도를 조사하고, 사업 개선방향 및 보완사항에 대한 의견을 직접 참여한 소비자들로부터 수렴하기 위하여 실시하였다.

금번 조사에 참여한 응답자의 연령대는 50~59세(23.0%)가 가장 많았으며, 그 다음으로 40~49세(22.7%), 31~39세(20.3%) 순으로 나타났고 응답자의 직업은 직장인(45.6%), 자영업자(19.5%), 전업주부(17.8%)가 대부분이었다. 참여자들은 주로 지인 소개·경험담 및 입소문(33.7%)이나 TV/신문/잡지 광고/기사(24.5%)를 접하고 참여한 경우가 대부분이었으며,

행사장 근처를 지나가거나 행사장 주변 현수막을 보고 참여한 경우(21.5%)도 상당수를 이뤘다.

참여자 대부분은 등심을 구워먹었으며(82.4%), 특히 판매하는 한우고기의 가격, 품질에 대한 만족도가 높은 것(가격만족도 82.5%, 품질만족도 87.7%)으로 조사되어 금번 한우



숯불구이축제 추진 목적에 부합하는 결과가 도출된 것으로 파악됐다. 한우 숯불구이축제 행사 시설 및 행사 진행에 대한 만족도도 각각 67.2%, 69%로 조사되어 행사 전반에 대한 만족도가 높은 것으로 파악되었다.

이 밖에 한우 숯불구이축제 재참여 의향에 대한 질문에 88.3%가 재참여 의향이 있다고 답하였으며, 87%의 응답자가 주변 지인에게 추천할 의향이 있다고 답하였다. 금번 가정의 달 맛이 한우 숯불구이축제의 전반적인 만족도는 76.8%로 조사되었는데, 응답자 대부분은 그 이유로 '가격이 저렴하고 맛이 좋기 때문'이라고 답하였다. 향후 한우 숯불구이축제가 더 발전하기 위하여 보완되어야 할 사항으로는 '편의시설 확충', '상차림 다양화', '홍보 확대', '고기부위 다양화'등이 거론됐다. 한우자조금은 이를 차기 한우 숯불구이축제 개선방향 수립에 활용할 예정이다. 



한우 수출 저가공급 방지 대책과 수출업체 지원 논의



이미지를 훼손할 뿐만아니라 다른 업체까지 신뢰를 잃게 한다”며 한 번 떨어진 브랜드 가치는 회복되기 어려움을 지적했다. 다른 수출업체 또한 “수출 물량이

점점 증가한다 해도 고급 브랜드 이미지를

정착하지 못하면 실제 수익으로

연결되기 어렵다. 수출 동향 역시 부위별로 세분화하는 시스템이 필요하다”는 의견을 제시했다.

이번 간담회에서는 한우 브랜드 이미지 제고를 위한

한우 수출 공동 브랜드 홍보 방안도



지난 6월 21일 전국한우협회 대회의실에서 한우 수출업체 간담회가 열렸다. 홍콩으로 수출하는 한우의 동향과 품질기준을 검토하는 이날 회의에는 한우자조금관리위원회와 전국한우협회, 한국육류유통수출협회, (주)씨엘아이, (주)태우그린푸드, (주)축림, 현대그린푸드, 흥성축협 등이 참석했다. 간담회의 주된 논의 내용은 한우의 고급 브랜드 이미지 구축, 냉동육 수출 금지, 과다 수출 경쟁으로 인한 저가공급 대응 방안 등이었다. 홍콩으로 수출하는 한우가격 안정과 품질유지를 위해 수출분과위원회에서 논의된 내용을 준수해야 한다는 것과 이를 이행하지 않을 경우 조치를 해야 한다는 데 의견을 모았다. 수출업체 한 관계자는 “일부 업체가 상식에 어긋나는 저가공급을 시도하는 등 무분별한 경쟁을 부추기고 있다. 이는 홍콩 수출을 개척한 선발 주자들이 세운 한우 브랜드

공개됐다. 한우자조금은 8월 17~21일간 열리는 ‘홍콩 푸드 엑스포’에 17~19일간 참여해 한우를 홍보할 계획이라면서 해외 바이어들과 현지 소비자들을 만나 한우의 맛과 품질을 알리기로 했다.

더불어 홍콩 바이어들을 국내로 초청해 한우 사육, 도축, 개량 등을 소개하고 관광과 연결해 한우를 홍보하는 계획도 발표했다. 한우자조금 관계자는 “한우가 홍콩 시장에 성공적으로 정착하기 위해서는 수출업체들의 도움이 필요하다. 수출업체 여러분의 조언과 아이디어를 적극적으로 수렴해 수출업체에 실질적으로 도움이 되는 지원 방안을 마련하겠다”며 한우자조금과 수출업체 간의 협력을 강조했다. 🍷

자조금 소식

03

성주 가나안농장, 소비자 초청 한우 떡갈비 만들기 진행 가공식품 제조와 농가 체험 서비스까지, 한우농가 6차 산업



6차 산업의 모델 제시

지난 6월 12일 경북 성주군 금수면 명천리에 위치한 성주 가나안농장에서 한우농가 체험 및 한우 떡갈비 만들기 행사가 열렸다. 한우자조금관리위원회와 전국한우협회가 지원하고 성주 가나안농장이 주관한 이번 행사는 '농촌사랑소비자연대 도농상생 체험교육'의 일환으로 농촌사랑소비자연대 회원 44명이 참여한 가운데 진행되었다.

참여자들은 소달구지 타기, 소먹이 주기, 떡갈비 만들기, 한우 숯불구이 점심 등 한우를 가까이서 직접 보고

한우까지 맛보는 다양한 프로그램을 체험했다.

1964년 처음 운영을 시작한 성주 가나안농장은 6차 산업 흐름에 발맞춰 '농촌체험학습 주말농장'을 새롭게 개장, 꾸준히 소비자 단체를 맞이하고 있다. 한우의 사육환경을 비롯한 가공과정, 유통 단계를 생략한 직매장 서비스까지 다양한 단계를 체험할 수 있는 6차 산업형 농장으로 발전하는 중이다. 6차 산업의 모델을 제시한 성주 가나안농장은 이미 농촌 한우농가 체험에 적합한 장소로 입소문이 나 방문객이 점점 늘어나는 추세다.



한우의 모든 것을 체험하는 프로그램

농촌사랑소비자연대는 성주 가나안농장에서 제공한 프로그램을 체험하면서 한우에 대해 더 친근하게 이해하는 시간을 가졌다. 참여자들은 한우가 직접 끄는 소달구지를 타며 과거 농경사회의 일꾼으로 조상과 함께해온 한우의 모습을 떠올리기도 했다. 한우에게 먹이를 처음 쥐본다는 체험자도 상당수였다. 직접 먹이를 주고 살펴보면서 듬직한 한우의 매력을 느끼기도 했다. 조리장에서 단체로 떡갈비를 만들 때에는 능숙한 손놀림으로 다진 고기를 주무르고 굴리며 명절을 방불케 하는 분주하고 화기애애한 분위기를 이어갔다. 이날 진행하진 않았지만 한우 육포 만들기도 인기 있는 프로그램 중 하나다.

체험을 마친 참여자들은 성주 가나안농장에서 운영하는 한우 판매점에서 한우를 구매하고, 한우 정육식당에서 숯불구이를 먹으며 일정을 마무리했다.

6차 산업 진출을 위한 교육과 지원 절실

이번 한우농가 체험 행사는 6차 산업을 활용한 판로 개척과 소비 촉진 활성화를 위해 기획됐다. 성주 가나안농장 구교철 대표는 “농촌에서 한우농가만이 할 수 있는 활동적 프로그램을 구상하고 이를 실행에 옮겨 6차 산업 농가로 자리 잡을 수 있었다”라며 “소비자의 니즈를 파악하고 수요를 창출하기 위해 한우농가도 변화를 시도해야 하고 이를 위한 교육과 지원도 필요하다”고 말했다. 그는 한우 떡갈비와 육포 외에도 한우 피자와 한우 버거 만들기 등 다양한 체험 프로그램을 구상 중이다. 한우의 다양한 부위를 홍보하기 위해 레시피 개발에 관심이 많은 구교철 대표는 “단순히 한우를 생산만 한다고 한우 소비가 늘어난다고 생각하지는 않는다. 장기적으로 다양한 수요를 창출해 소비자를 만나야 한다”며 한우 시장의 활성화를 위한 조언을 아끼지 않았다. 🍌

자조금 소식

04

한우자조금이 진행한 이달의 한우 온라인 홍보

상식은 카드뉴스로 재미있게, 요리는 동영상으로 간편하게

카드뉴스
한우 육포데이

한우자조금관리위원회가 온라인을 통해 소비자와 가까워지고 있다. 페이스북, 인스타그램, 네이버 블로그, 유튜브 채널에 한우 정보 및 요리 레시피, 이벤트 등을 올려 한우 우수성을 알리고 소비 촉진을 유도하고 있다. 한우자조금은 지난 6월에도 SNS를 통해 한우 2행시, 카드뉴스, 한우요리 레시피, 한우 맛집 등을 소개하며 젊은 소비자층에게 적극적으로 다가갔다.

한우 상식을 재미있게 <카드뉴스>

한우자조금 페이스북에서 만나는 카드뉴스는 한우 상식과 관련 이벤트를 쉽고 재밌게 배울 수 있는 콘텐츠다. 지난 6월에는 '한우 육포데이'와 '한우 특수부위 구별하는 방법'을 주제로 구성했다. 육포데이는 '매년 6월 4일에는 한우 육포를 즐기자'는 문구를 가지고 진행한 이벤트다. 한우 육포가 신라시대부터 즐겨 먹던 전통 음식이며 고기를 말리는 과정에서 단백질과 필수 아미노산이 농축되는 고영양 식품이라는 정보를 전달하였으며, 집에서 만드는 한우 육포 레시피, 한우 육포세트 선물 이벤트로 이용자들의 관심을 이끌었다. 한우 특수부위 구별하는 방법에서는 생김새가 미묘하게 다른 부위를 어떻게 구별하는지 알려줬다. 치마살, 부채살, 살치살, 꽃살 등을

카드뉴스
한우 특수부위 구별법

거론하면서 이름의 유래와 맛의 차이 등을 재미있게 설명했다. 특히 한우 모든 부위를 한눈에 볼 수 있는 이미지를 곁들여 다양한 부위의 소비를 유도했다. 카드뉴스는 매달 두 차례 한우자조금 온라인 채널 페이지에서 만나볼 수 있다.

스마트폰으로 간편하게 <한우 레시피>

새로운 한우요리 레시피는 한우 판매자와 소비자 모두가 반기는 콘텐츠다. 한우농가 역시 대중적인 한우요리가 널리 개발되면 부위 활용이 전보다 다양해질 것으로 기대하고 있다. 한우자조금은 지난 6월 한 달간 인스타그램 등을 통해 ‘한우 뭇국&육개장’, ‘한우 차돌박이 나물냉채’, ‘한우 신선 샐러드’, ‘한우 불고기 덮밥’을 소개했다.

계절에 알맞은 요리 선정이었다는 반응을 이끌어 냈으며 저칼로리 재료의 조합으로 한우요리 이미지 개선에 성공했다는 평이다. 요리 레시피가 동영상으로 제작됐다는 점은 특히 주목할 만한 부분. 따라하기 쉽고 보기에든 예쁜 레시피 영상에 인스타그램 이용자들은 “건강한 다이어트에 도전할 수 있겠어요”, “요즘같이 더운 날씨에 입맛을 살리는 보양식으로 딱이네요”, “구이로 먹던 한우를 이렇게 요리하니 전에는 몰랐던 맛이 느껴지네요” 등 댓글을 남기면서 요리 도전에 적극적인 모습을 보였다. 한우자조금에서 운영하는 온라인 채널(페이스북, 인스타그램, 네이버 블로그, 유튜브)은 한우자조금 홈페이지 메인 화면 링크를 통해서도 접속할 수 있다. 

레시피
한우 뭇국&육개장



레시피
한우 차돌박이 나물냉채



레시피
한우 신선 샐러드



레시피
한우 불고기 덮밥



자조금 소식

05

한우 스테이크 등 소식지 <만들이>에 게재할 한우요리 레시피 촬영 진행



지난 6월 9일 서울 신사동에 위치한 푸드 스튜디오 '스타일 도르래'에서 한우 소비자용 매거진 <만들이>에 소개될 한우요리 레시피 촬영을 진행했다. <만들이>는 연 4회 계간으로 발행되는 국내 유일의 한우문화 매거진으로 일반 소비자와 관공서, 은행, 도서관 등에 배포하고 있다. 매호 5천 부 발행하고 있으며, 한우의 우수성과 한우요리 레시피, 문화·정보 콘텐츠 등을 총 60페이지에 걸쳐 소개하고 있다.

한우자조금으로 만들어지는 <만들이>는 2010년 창간 이후 지금까지 총 27호에 걸쳐 발행되었으며, 제호인 '만들이'는 소와 함께한 우리 민족의 세시풍속 중 하나로 농사를 가장 잘 지은 집에서 마을 사람들과 함께 잔치를 벌였던 풍속을 말한다.

이날 촬영한 한우요리 레시피는 7월에 발행할 <만들이> 여름호인 '여행편'에 소개될 예정으로 한우 떡볶음, 한우 채소말이집, 카레 한우 스테이크, 수육 부추무침을 포함해 총 7종이다. 다양한 부위를 활용할 수 있는 간편한 요리과정을 통해 초보자들도 요리할 수 있도록 구성했다. 여행을 연상하게 하는 세련된 푸드 스타일링까지 더해 시선을 사로잡았다.



<만들이> 여름호에는 한우요리 레시피와 함께 전국 10개 도시 추천 여행지와 한우인증점, 도심 속 여행 이야기, 드라마나 영화 속 여행 명소, 장거리 운전자를 위한 차량관리 팁 등의 정보가 수록된다.

지난 3월에 발행한 <만들이> 봄호는 '캠핑편'으로 제작되어 한우 캠핑요리 레시피를 비롯한 캠핑 정보를 담았으며 여름호는 '여행편', 가을호는 '명절편', 겨울호는 '한류편'으로 발행할 예정이다. 올해 <만들이>는 계절성을 탈피한 전문지 형식으로 제작되어 계절이 지나도 유용하게 볼 수 있는 것이 특징이다. <만들이>는 한우자조금

웹진(hanwoonews.com)을 통해서도 만날 수 있으며, 네이버 검색창에 '한우자조금 웹진'을 검색해도 구독 가능하다. 매거진 뒷면의 엽서나 한우자조금 사무국을 통해 정기구독을 신청할 수 있다. 📧





'남해 보물섬 마늘축제&한우잔치'를 찾은
한우자조금관리위원회 민경천 위원장



남해 보물섬 마늘축제 &한우잔치

한우주제관에서 한우 관련 이벤트

지난 6월 9~11일 경남 남해군 남해 스포츠파크에서 '남해 보물섬 마늘축제&한우잔치'가 열렸다. 남해군 대표 특산물인 마늘과 한우를 부각하고 남해의 관광지를 소개하는 이번 축제에는 3일간 수만 명의 방문객이 몰리며 대성황을 이뤘다.

축제장은 주무대, 공연장, 한우주제관으로 구성됐는데 한우주제관에서는 한우 시식회, 한우 경매, 보물섬 한우 노래자랑, 푸드가이드를 진행하며 방문객을 즐겁게 했다. 특히 푸드가이드는 마늘과 한우가 조합된 요리 소개 행사로, 지역 먹거리 축제에 꼭 들어맞았다는 반응을 얻었다.

'남해 보물섬 마늘축제&한우잔치'에 참여한 한우자조금관리위원회 민경천 위원장은 "남해 마늘과 한우를 많이 사랑해달라"는 축하 메시지와 함께 한우자조금의 가치와 운영방식을 소개하기도 했다. 이번 축제는 이 밖에도 우량마늘 품평대회, 마늘 주제관, 마늘 합동 판매코너, 귀농 홍보관, 귀어 홍보관 등이 열려 지역 특산물 축제의 본보기로 자리매김했다.

경상북도 축산인 한마음대회 및 소비촉진행사

한우산업 발전을 위한 화합의 장 마련

지난 6월 9일 경북도청에서 '경상북도 축산인 한마음대회 및 소비촉진행사'가 열렸다. 김관용 경북도지사, 한우자조금관리위원회 민경천 위원장, 전국한우협회 김홍길 회장, 농협경북 여영현 본부장 등이 참석한 이날 행사는 '위기를 기회로! 함께 뛰는 2017! 미래경북! 희망축산!'을 슬로건으로 내세웠다. 행사에 참여한 한우자조금과 전국한우협회는 '한우야 놀자 ZONE'이라는 이름으로 한우 홍보부스를 마련, 한우 불고기 시식을 진행했으며, 이 외에도 축산물 직거래장터, 축종별 홍보 및 무료 시식, 깜짝 경매, 노래자랑 등이 열려 도민들을 즐겁게 했다.

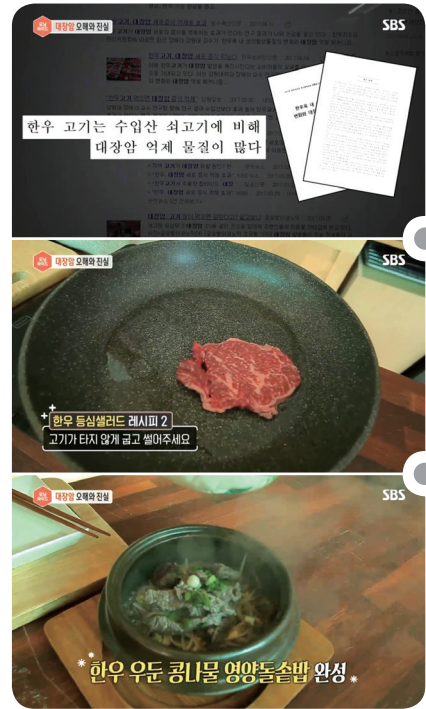
김관용 경북도지사는 "축산인들의 적극적인 협조와 노력으로 구제역뿐만 아니라 국내 유일의 AI 청정 지역을 지키고 있다"며 "경북 축산인으로서 자긍심을 갖고 단결해 경북축산의 새로운 동력이 되길 바란다. 적극적인 행정과 집중적인 투자로 축산농가에 도움이 될 수 있도록 최선을 다하겠다"며 축하의 말을 전했다. 🍷

여름을 위한 한우요리 레시피 따로 있다~



대장암과 육류 섭취 오해 바로잡아

6월 7일 방송에서 한우의 대장암 억제 효과와 한우요리 레시피를 소개했다. 방송은 대장암에 대한 오해와 진실이라는 주제를 가지고 대장암의 잘못된 인식을 바로잡았고 시청자들에게 적당한 육류 섭취의 필요성을 설명했다. 더불어 한우가 대장암 세포 증식을 억제시킨다는 전문가 인터뷰와 통계를 방영했다. 한우요리로는 한우 등심 샐러드, 한우 우둔 콩나물 영양돌솥밥 등을 소개해 오전 시간대 TV를 시청하는 주부들의 한우 소비를 유도했다.



캠핑장에서 아이들과 한우 나눔

6월 4일 방송에서 캠핑장 한우요리를 소개했다. 캠핑장을 배경으로 아이들과 가족들이 함께 한우 구이와 한우 꼬치를 맛있게 먹는 장면을 방영하면서 캠핑과 한우가 조합을 이루도록 했다. 더불어 캠핑 이웃들에게 구운 한우를 나누 주면서 '나눔'이라는 이미지를 전달했다. 이날 방송은 축구 선수 이동국의 삼 남매가 출연했는데 낭만적인 자연 환경 속에서 진행되는 놀이와 노래에 한우 '먹방'을 자연스럽게 추가하면서 한우 이미지 개선에 성공했다.



KBS2 <아침이 좋다>

천연기념물 흑한우 소개

6월 5일 방송에서 천연기념물로 지정된 흑한우를 소개했다. 흑한우는 옛날 왕에게 진상하던 귀한 음식으로 다양한 흑한우 요리를 선보이는 등 흑한우 푸드 그랑프리 현장을 찾아 시청자의 호기심을 이끌었다. 특히 여경옥 셰프가 직접 중국식 흑한우 스테이크, 몽골식 흑한우 불고기 볶음 요리를 선보여 새로운 메뉴에 도전하길 원하는 소비자들을 공략했다.



채널A <김현욱의 굿모닝>

덥고 지칠 때 먹으면 좋은 한우

6월 6일 방송에서 무더위 기력보충에 안성맞춤인 한우와 다양한 한우요리를 방영했다. 개그맨 이용식이 평소 방문하는 한우 음식점을 소개하면서 육색과 마블링이 뛰어난 한우가 자연스럽게 노출되도록 했다. 한우는 체력을 보강할 수 있는 영양분이 풍부하며 쇠고기 이력제로 안심하고 즐길 수 있다는 전문가 발언도 곁들였다. 한우요리로는 한우 대과 육개장, 한우 찹쌀구이, 한우 숙주볶음 등을 레시피와 함께 소개해 시청자들의 한우 소비를 유도했다. 🍴

2016년 한우 소비유통 모니터링 연구 결과

한우, 맛과 안전성에서 꾸준히 높은 점수 기록



한우자조금관리위원회가 농촌경제연구원인 GS&J 인스타튜트에 위탁한 '2016년 한우고기 소비유통 모니터링' 연구결과 보고서를 발표했다. 이번 조사는 유통업체와 소비자를 대상으로 한우 판매 상황, 소비자 인식 등을 조사하여 한우산업에 실질적인 도움을 줄 수 있는 정보를 제공하고자 진행되었다.

판매량 감소에도 맛 만족도 꾸준히 높아

유통업체 조사 결과 한우 판매실적 지수는 전반적으로 하락 추세에 있고 특히 모든 업체에서 한우 판매량 감소폭이 다른 육류에 비해 크게 나타났는데, 주된 요인은 한우가격 상승 때문으로 추정했다. 판매전망 지수는 중도매인과 식육포장처리업은 2015년 대비

2016년에 상승한 것으로 조사되었으나, 식육판매점과 일반음식점은 감소세가 클 것으로 예상하였다. 원산지표시제 준수 지수를 산출하여 분석한 결과, 2014년 이후 전반적으로 180 내외로 높은 수준이기는 하나 식육포장처리업을 제외한 나머지 업체에서는 점차 하락하는 추세를 보였다. 소비자 가구의 한우 구매량은 2014년까지 전년 대비 증가세였으나 2015년에는 감소세로 전환되었다. 2016년에도 감소세였으나 전년 대비 감소폭은 다소 작아졌다. 한우 맛 만족도 지수는



한우 이미지 개선을 위해 필요한 점에 대한 외식소비자의 의견

정확한 등급제 정보 전달	47%
한우 성분 및 영양 우수성 홍보	27%
믿을 수 있는 한우판매점에 대한 홍보	21%
다양한 한우 판촉행사 홍보	3.8%



소비자 가구의 한우고기 주요 구매장소

대형할인점	48.4%
일반 정육점	18.9%
슈퍼마켓	15.1%
축산물 브랜드 직영점	8.2%



한우고기 등급제 인식 및 확인 수준

한우고기 등급제에 대해 어느 정도 혹은 잘 인식하고 있다	83.7%
한우고기 구매 시 등급을 확인한다	82.7%



매년 다른 육류에 비해 높은 만족도를 보였으나 지수 자체는 2013년 174.4에서 166.4로 소폭 낮아졌다. 한우고기 안전성 만족도 지수는 3년 연속 상승세이나 매우 안전하다고 느끼는 비율은 다소 낮아지고 있다. 외식 소비자의 한우 외식소비 의향지수는 2015년 전년 대비 크게 하락 후 2016년에는 비슷한 수준을 보였다.

명절 선물 한우 등한시, 개선방안 강구 절실

이번 모니터링에서는 청탁금지법 시행(2016년 9월 28일)에 따른 한우 영향 조사를 추가로 진행하였다. 그 결과 2016년 추석에 거래처 등 지인에게 한우고기를 선물한 경험이 있는 소비자 가구는 7.4%에 불과하였고, 92.6%는 한우고기 선물 경험이 없는 것으로 조사되었다. 2017년 추석에 지인에게 한우고기를 선물할 의향이 있는 소비자 가구의 비율은 9.4%이었으며, 별로 혹은 전혀 의향이 없는 소비자가 74.6%에 달하여 청탁금지법이 한우고기 소비에 큰 영향을 미치고 있는 것으로 조사됐다. 이번 '2016년 한우고기 소비유통 모니터링' 조사로 소비자와 유통업자의 니즈와 한우 시장의 변화를 파악해 한우농가의 선제적 대응을 기대하게 됐다. 정부의 정책 결정에 기초자료로도 활용해 분기마다 발표하고 있는 축산 관측에도 큰 도움이 될 것으로 내다보고 있다. 결과 보고서에 대한 자세한 내용은 한우자조금관리위원회 홈페이지(www.hanwooboard.or.kr) 정보마당에서 확인할 수 있다. 📄

강원도청 계재철 농정국장

지속가능한 한우산업을 위해 함께 노력합시다

소통 행정으로 강원도 한우산업의 발전을 이끌어 낸 이가 있다. 강원도청 계재철 농정국장이 그 주인공. 힘들 때나 즐거울 때나 늘 한우농가 곁을 지키며 강원도의 한우산업 발전만을 위해 달려온 계재철 국장을 만나봤다.

Q. 강원도청 농정국장에 임하는 마음가짐을 듣고 싶습니다.

A. 한우산업을 비롯한 축산업이 변화에 민감하길 바랍니다. 대중의 식생활 패턴이 변화하고, 축산업이 농업의 중심이 되는 만큼 쌀 생산에 초점이 맞춰졌던 과거 구조에서 벗어나야 합니다. 강원도 농정국장으로 일하면서 축산업이 농업 정책의 중심으로 이동하는 데 이바지하고 싶습니다. 오래도록 축산 그중에서도 한우 업무를 맡아오면서 쌓은 현장경험과 노하우를 발휘해 강원도 한우농가 여러분을 위한 정책을 펼칠 것입니다.

Q. 강원도 한우의 경쟁력은 무엇이며 앞으로 어떻게 지원하실지 궁금합니다.

A. 한우는 강원도 축산에서 가장 중요한 부분입니다. 강원도 한우는 생산 규모보다는 고급육 육성, 한우 브랜드 구축 등 적극적이고 발 빠른 전략으로 발전해 왔습니다. 등급제, 쇠고기 이력제 등 정부 제도를 다른 지역 이상으로 잘 따른 것도 성공 비결이었습니다. 기본을 지켰던 거죠. 그 결과 강원도



한우의 품질과 안정성을 국민 여러분이
알아봐 주시고 지금의 위치에 설 수
있었습니다. 강원도 한우가 큰 사랑을
받고 있지만 여기서 안주하면 안 됩니다.
시장 흐름에 따른 새로운 전략을 펼쳐야
하는데, 저희는 하이룩한우와 한우령한우를 통합해
'강원한우'라는 브랜드를 새롭게 출범하고 강원도 한우 경쟁력을 더욱
높이려고 합니다.



어렵습니다. 한우농가 여러분이
대한민국 축산업을 지킨다는
자부심을 갖고 한우산업을
이끌어주시길 바랍니다.

Q. '강원한우' 브랜드가 지향하는 목표는 무엇인가요.

A. '강원한우'는 강원도 12개 시군과 6개 축협이 하나 돼 생산에서
유통까지 믿을 수 있는 강원도 대표 브랜드입니다. 체계적이고 특화된
강원한우 사양관리 프로그램을 적용해 대한민국을 대표하는 최고의
한우를 생산하는 게 목표죠. 고품질 한우를 통해 강원도 한우 시장을
일원화해 한우농가의 권리와 수익을 확보하는 게 궁극적인
목표입니다.

강원도를 대표하는 강원한우가 품질, 물량, 가격 면에서 우위를
점한다면, 수요는 자연스럽게 따라올 것입니다. 중간 유통, 대형마트,
백화점에 생산자가 제값을 제시한다면 강원도 한우 시장의
안정화에도 이바지할 수 있습니다. 결코 쉽지 않은 일이지만 도전하는
중입니다.

Q. 한우농가에서 알아두면 좋을 지침이 있으실까요.

A. 1990년대부터 한우 업무를 담당했으니, 강원도 지역 한우농가의
발전과정을 몸소 지켜본 셈이죠. IMF 외환위기와 축산강국과의 FTA
타결, FMD 파동 등 위기 때마다 늘 한우농가와 함께 했습니다. 가슴
아픈 순간도 많았죠. 힘든 상황에서 한우 사육을 포기한 분들도 많이
봤습니다. 반면에 그 고비를 넘기고 꾸준히 성장한 농가도 많이
있습니다. 한우농가의 성장 과정을 지켜보면서 얻은 교훈은 “힘들어도
버텨라”입니다. 힘든 순간 축사를 포기하면 대한민국 축산업의 발전도

Q. 무허가 축사 적법화가 초미의 관심사인데, 해주실 말씀이 있으신가요.

A. 무허가 축사 적법화가 한우농가에 부담되는
건 사실입니다. 하지만 위기는 극복하면 기회로
다가오듯이 무허가 축사 적법화를 통해 얻는
장기적인 이익을 고려하면 좋겠습니다. 축사
적법화를 거친다면 한우농가의 가치는 지금보다
훨씬 더 높아질 것입니다. 단순히 규제를
따른다는 생각보다 내 농장의 가치를 올린다고
생각을 바꾸면 어떨까 싶습니다. 멀리 보고
투자한다는 시각이 필요합니다. 🌱

계재철 국장이 전하는 한우농가 운영 tip

📖 기본에 충실하세요

한우농가 경쟁력을 키우기 위해서는 끊임없이 공부해야
합니다. 사양, 방역, 개량 등 전문가로서의 역량을
키우기 바랍니다. 한우대학이나 협회에서 진행되는
교육을 적극적으로 이용하길 권합니다.

🗣️ 지역사회와 소통하세요

한우농가를 통해 얻은 수익 중 일부는 지역사회 발전을
위해 환원하기 바랍니다. 지역사회와의 돈독한 관계가
있어야 한우산업이 지속가능한 산업으로 성장할 수
있습니다. 겸손한 자세도 잊지 말아야 할 덕목입니다.

👤 경영자가 되세요

치열한 경쟁 속에서 한우가 살아남기 위해서는
생산비를 낮추면서 가격 안정화를 도모해야 합니다.
소비자에게 사랑받고, 생산성도 좋은 한우를 만들기
위해 경영환경을 개선하는 노력을 기울이세요.

👤 자부심을 가지세요

대한민국 농업의 중심이라는 자부심을 품고 한우산업이
오래도록 사랑받을 방법을 함께 고민하기 바랍니다.
소비자에게 사랑받기 위해 어떤 노력을 해야 하는지
그 해법을 함께 찾는다면, 한우산업은 앞으로도 계속
발전할 것입니다.

한우 수의사 · 컨설턴트 이경진 원장

한우 사양관리 노하우

1980년대부터 수의사의 길로 접어들어 오랜 시간 한우농가 컨설팅 경력을 쌓아온 이경진 원장은 한우농가 현장에서 인정받는 한우 전문가다. 이경진 원장을 만나 전국 한우농가를 두루 다니며 쌓아온 사양관리 노하우를 들어봤다.

한우 건강 이상, 골든타임이 중요

“한우농가 왕진을 오래 다니면서 안타까운 순간이 참 많았어요. 위급한 상황에서 수의사를 너무 늦게 부르는 경우가 많거든요. 왕진을 간 농가 중 20~30%는 소의 체온이 이미 2℃ 이상 떨어졌을 때나 젖을 빠는 힘이 전혀 없을 때,

또는 의식을 잃었을 때야 연락하는 경우가 많습니까.”

그동안 느꼈던 안타까움을 꼭 말해주고 싶었다며 취재진을 보자마자 이야기를 시작하는 이경진 원장. 소식지에 소개되는 기회를 통해 수많은 한우농가에게 이점을 꼭 당부하고 싶었다며 위급상황 대처법을 설명한다.

이경진 원장은 “탈수 증상이나 허탈 증상 등을 보일 때 큰 소는





하루를, 송아지는 만나절을
자가치료(증상에 따른 약·주사 투여)를
해보고 호전되지 않으면 상담하는 것이
좋습니다”라는 설명도 덧붙였다.

컨설팅 점진적으로 확실하게

수많은 컨설팅을 진행하지만, 이경진 원장은 한우농가를 한 번에 바꾸려 하지 않는다. 사양관리 중 일부만 변경해 기존 방법과 비교하도록 하는 것이 그가 추구하는 컨설팅 방법이다. 한우를 키우며 오랜 시간을 바친 어르신들 나름의 소신과 고집을 배려해서다. 주로 의뢰받는 내용은 송아지 폐사율 줄이기, 출하 체중·등급 향상 등이다. 이경진 원장은 “하위 0.3%로 보이는 전남 한 농가를 1년 6개월에 걸쳐 상위 0.3%로 성장하도록 했습니다”라며 성공 사례를 공개하기도 했다. 이를 증명하려는 듯 개선법을 하나를 일러주었으니, 우방 바닥을 절반씩 청소하라는 내용이었다. “소는 땅이 조금만 질어져도 잘 앉지 않습니다. 하지만 전체적으로 군데군데 질어진 바닥을 복구하는 일도 쉽지 않죠. 절반은 질은 상태로 두고 나머지를 뽕송뽕송한 상태로 하면 소들이 앉아 쉬고 되새김질하고 싶어하는 구역이 절반은 항상 확보됩니다. 앉는 시간이 많아지면 갈비뼈가 위로 놀리는 시간도 길어져 등심 단면적이 커집니다.”

체중관리는 매출이다

이경진 원장은 한우농가 사양관리 개선을 위해 생시 체중, 이유시 체중 관리 정보를 일러줬다. 생시 체중을 늘리기 위해서는 분만 3개월 전부터 어미 소 사료를 평소 대비 1kg~2kg 더 줘야 한다. 칼슘제를 섞어 먹이면 태아의 체장을 늘릴 수 있다. 송아지는 생후 한 달이 지나면 체중이 늘기 위한 조건을 갖추나 어미는 산유량은 줄어든다. 한우의 특성이자 단점이란. 어미 소의 젖이 묽어지므로 송아지에게 고단백 사료를 따로 먹여야 이유시 체중을 늘릴 수 있다. 어미 소의 미네랄 섭취도 신경 써야 초유 농도가 떨어지지 않아 질병이나

이경진 원장이 전하는 여름철 사양관리 tip

- ❶ 환풍기로 공기를 순환시키세요
바깥의 시원한 공기는 안으로, 뜨거운 공기는 밖으로 배출하는 것이 가장 중요합니다.
- ❷ 사료는 시원한 시간에 주세요
사료는 더운 시간대를 피해 선선한 오후 이후에 주면 좋습니다. 소화되기 쉬운 사료로 잠시 바꾸는 방법도 참고하세요.
- ❸ 조혈제 투여를 활용하세요
소들이 더위를 많이 탈 때는 조혈제를 섞어 먹이면 좋습니다. 철분이 많이 들어 있는 오디 또는 조혈기능을 하는 영양제를 섞어서 주면 됩니다.

바이러스에 대한 송아지 면역력이 생성된다고 한다.

이경진 원장은 “송아지 설사의 탈수 교정, 송아지 성장기 칼슘 공급, 육성기나 비육 전기 BCS(신체충실지수) 관리, 세 가지만 알아도 수익이 늘어날 것”이라며 “농가 개선을 위해 컨설팅 외적인 궁금증도 들어줄 수 있으며 전체적인 인식 개선이 이뤄지길 바랍니다”라고 말했다. 🍌



거세우 출하물량 증가했으나, 수요 불확실성 확대로 1등급 도매가격 약세



사육전망

9월 한육우 사육 마릿수 전년과 비슷

- 9월은 전년 동기보다 1.0% 감소한 276만 마리(한우 263만 마리) 전망



공급전망

7~8월 국내산 쇠고기 공급 전년보다 증가 전망

- 거세우 출하물량의 증가로 7~8월 도축은 전년보다 1.8% 내외 증가 전망
- 전년 대비 한우 도매가격의 약세로 쇠고기 수입량은 전년 수준 전망



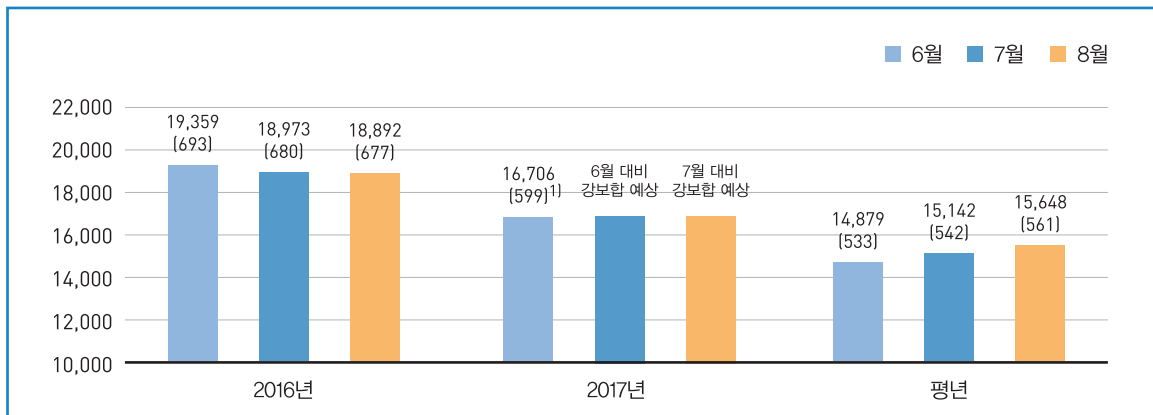
가격전망

7~8월 한우 도매가격 전년보다 약세 전망

- 공급물량 증가와 수요 불확실성 확대로 7~8월 한우 1등급 도매가격은 전년보다 약세 전망

[한우 1등급 도매가격 전망치]

단위 : 원/지육kg(만 원/600kg)



1) 6월 1~21일까지의 평균 가격임.

자료 한국농촌경제연구원



[6월 한우가격 및 출하 동향]

6월 1~23일 기준

구분		평년 (2012~2016년)	2016년		2017년		대비(%)		
			5월(A)	6월(B)	5월(C)	6월(D)	C/A	D/B	
도축두수(두)		882,436	53,637	40,705	53,194	43,160	△0.8	6.0	
경매두수(두)		443,339	28,297	22,409	28,259	23,714	△0.1	5.8	
도매시장 경락가격 (원/kg)	평균	14,563	18,535	19,163	16,386	16,640	△11.6	△13.2	
	거세우	15,530	19,995	20,649	17,779	18,147	△11.1	△12.1	
	비거세우	11,746	15,525	15,264	11,550	11,812	△25.6	△22.6	
가축시장 거래가격 (천 원/두)	암소	4,364	5,905	5,990	5,293	5,350	△10.4	△10.7	
	송아지	암	1,762	3,163	3,247	2,962	3,090	△6.4	△4.8
		수	2,421	3,874	4,014	3,727	3,902	△3.1	△2.8
불고기(1등급/kg)		34,227	44,910	45,713	46,150	45,391	2.8	△0.7	
등심(1등급/kg)		64,940	73,810	75,919	77,340	77,577	4.8	2.2	

출처 축산물품질평가원 축산유통종합정보센터

※전국경락가격 : 전국 13개 도매시장 가격(원/지육kg), 결함제외 가격

[6월 한우농가 소득 추정]

6월 1~23일 기준

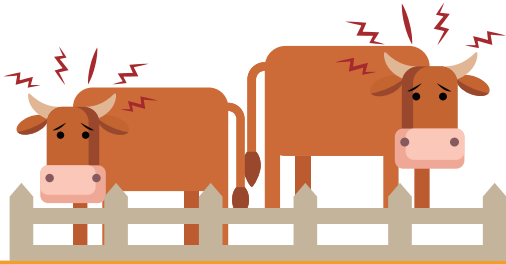
등급	도매가격 (원/kg)	가격(A) (천 원/600kg)	경영비(B) (천 원/600kg)	소득(A-B) (천 원/600kg)
1++	20,867	7,500	5,196	2,304
1+	18,668	6,709		1,513
1	17,274	6,208		1,012
2	14,947	5,372		176
3	10,680	3,838		△1,358

※경영비 : 2016년 한우 비육우 경영비(5,196천 원/600kg, 통계청)

축사 주변에서 공사를 진행하여

한우가 스트레스를 받는 경우 어떻게 해야 하나요

글 김태욱 변호사



일반 사람들은 가축들이 소음이나 진동 때문에 얼마
큰 고통을 받을까 생각하기도 하지만, 가축들은
인간보다 수십배 이상 예민한 지각 능력을 가지고 있어
무심코 퍼지는 소음과 진동이 큰 스트레스로 다가올
수 있습니다. 가축들은 소음과 진동에 대한 원인을
전혀 알지 못하기 때문에 인간 이상으로 불안해합니다.
우리 안에 갇혀 있다는 점도 동물에게는 공포로
작용합니다. 이렇게 소음과 진동에 오래 노출되는
가축들은 체중증가량이 줄고 번식능력 감퇴 현상이
발생하며, 그 증상이 심할 경우 유산, 사산과 폐사율이
증가합니다.
축사 주변에서의 공사로 피해가 발생할 경우,
증거자료를 확보하는 것이 우선입니다. 공사 현장에

대한 사진을 촬영하고(사진은 촬영 일자가 표시되도록
하는 것이 좋습니다) 간이소음계로 소음도를 측정하는
방법이 대표적입니다. 진동 수치를 측정하려면 보다
전문적인 설비가 필요하기에 소음도만이라도 잘
측정해놓을 필요가 있습니다. 가축에게 피해가 발생한
상황을 촬영하는 것 외에도 농장일지 기록, 수의사
소견서 확보 등 증거자료를 다각적으로 확보하는 것이
중요합니다.

그러한 증거자료들을 잘 확보한 후,
환경분쟁조정위원회 또는 법원에 공사중지가처분,
손해배상 등을 청구하여 피해를 구제받는 방법을 취할
수 있습니다. 🔄

한우자조금에서 '법률상담' 페이지를 신규 오픈하였습니다.

한우 경영과 관련한 법적 문제를 변호사가 답변해 드리기 자문 받으시길 바랍니다.

*한우자조금관리위원회 홈페이지 → [정보마당](#) → [법률상담](#) 메뉴로 들어오시면 됩니다.



여름철 활기를 북돋는 한우 보양식

여름철 무더위는 기력을 쇠하게 하고 입맛을 떨어뜨린다. 때문에 더위를 가시게 하는 시원한 음식을 찾거나, 풍부한 영양분을 함유한 음식으로 기력을 보충하려한다. 고단백 육류 식품인 한우는 여름철 소화기관이 예민해지고, 쉽게 피로를 느끼는 이들을 위해 특히 좋다. 근육과 뼈를 굳건하게 잡는 한우 보양식을 소개한다. 

한우꼬리곰탕

재료 꼬리 1개, 소금, 다진 파, 다진 마늘, 후추 약간

만드는 방법

- 1 꼬리는 중간 중간 새 물로 갈아가며 찬물에 4시간 이상 담가 두어 핏물을 제거한다.
- 2 끓는 물에 핏물을 제거한 꼬리를 넣어 애벌로 10분 정도 삶는다.
- 3 불순물을 버리고 삶은 꼬리와 냄비도 깨끗이 씻은 후 다시 물을 붓고 삶는다.
- 4 물이 끓어오르면 중약불로 줄인 후 멍근히 3시간 정도 뽀얗게 우려나오도록 끓인다.
- 5 육즙이 빠지기 전에 꼬리의 고기살은 분리해두고, 끓인 국물은 하루 정도 차가운 곳에 두어 기름이 굳어지면 제거한다.
- 6 남은 뼈에 새 물을 담아 2차로 끓인 후 같은 방법으로 기름을 제거한다.
- 7 1차, 2차로 우린 국물을 섞어서 먹을 분량만 끓여내어 소금, 후추로 간을 하고 대파와 다진 마늘을 넣는다.



갈비우거지들깨탕

재료 갈비(탕) 800g, 삶은 우거지 60g, 대파 1대, 홍고추 1/2개, 들깨가루 4T, 된장 3T, 고추장 1T, 다진 마늘 1T, 고춧가루 1/2T, 물 10컵

향신채소 양파 1/3개, 대파 1대, 마늘 4쪽, 통후추 1T

만드는 방법

- 1 갈비는 찬물에 담가 핏물을 뺀다.
- 2 우거지는 먹기 좋은 크기로 썰고 대파, 홍고추는 어슷썬다.
- 3 갈비는 끓는 물에 데쳐낸 후 그 물은 버리고 향신채소와 물 10컵을 넣고 다시 끓인다.
- 4 국물이 우러나면 향신채소는 건져내고 우거지와 된장, 고추장, 고춧가루, 다진 마늘을 넣어 끓인다.
- 5 대파, 홍고추를 넣고 들깨가루를 넣어 완성한다.



혹서기 한우 사양관리

여름철, 폭염이 시작되면 한우 사양관리에 각별한 주의가 필요합니다.
사료급여 관리와 우사 관리를 철저히 해 폭염으로 인한 피해를 예방하는 것이 중요합니다.



고온 중 사료급여 관리

한우는 기온이 25℃ 이상이 되면 체온이 상승하고 사료 섭취량이 급격히 감소하여 생산성에 직접적으로 영향을 받습니다.

〈관리법〉

- ① 반추위의 발효열을 낮추기 위해 소화가 빠른 사료를 급여하는 것이 필요하며, 사료 섭취량을 높이기 위해 배합사료와 조사료의 급여비율을 7:3으로 조절하되 비육후기 동안에는 TDN 함량이 74% 이하의 사료를 급여합니다.
- ② 적은 양을 자주 주고 반추위에 부담되지 않도록 선선한 새벽이나 늦은 저녁에 급여합니다.



우사 형태별 관리법

〈재래식 폐쇄우사〉

벽이 막혀 있기 때문에 출입문과 창문 등을 개방하고 시원한 바람이 통과할 수 있도록 합니다.

〈지붕개폐식 우사〉

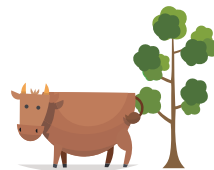
비가 오지 않는 경우를 제외하고 지붕을 열어주어 환기를 유도하고 바닥의 깔짚을 건조하게 유지합니다.

〈지붕고정식 투광재 우사, 비닐하우스형 우사〉

햇빛을 강하게 받기 때문에 차광망을 설치하여 고온 피해를 막아야 합니다.

〈공통〉

수조통에 곰팡이 등의 이물질이 발견되면 신속히 제거하고 소독을 합니다.



해충퇴치

파리, 모기 등이 소의 몸에 달라붙어 소가 꼬리로 자기 몸을 치면 스트레스를 받을 뿐 아니라 에너지 손실이 큼니다.

〈관리법〉

- ① 살충제를 우사, 퇴비장에 정기적으로 뿌립니다. 야간에는 집열등에 의한 살충을 합니다.
- ② 우사 주변 물웅덩이, 질퍽거리는 곳, 잡초가 우거진 곳 등 파리, 모기의 발생 장소를 제거합니다.

웹진으로 만나는 한우자조금

네이버에서 '한우자조금 웹진'을 검색하세요!



한우자조금 소식지 <한우자조금>을 반응형 웹진으로 만날 수 있습니다.

스마트폰으로 <한우자조금> 표지 또는 아래의 QR코드를 검색창에 갖다 대면 웹진이 자동으로 연결됩니다.

더 편리하게 바뀐 웹진 <한우자조금>을 많이 사랑해주세요.

웹진 <한우자조금>은 한우자조금관리위원회 홈페이지 www.hanwooboard.or.kr 에서 볼 수 있습니다.

모바일 웹진  을 설치하세요.

☞ 안드로이드

- ① 네이버 QR코드 스캔을 통해 웹진 <한우자조금> 홈 화면 열기
- ② 웹진 <한우자조금> 홈 화면의 오른쪽 하단에서 '더보기' 클릭
- ③ '더보기'에서 '+ 홈 화면 추가'를 누르면 아이콘 생성 완료

☞ 아이폰

- ① 네이버 QR코드 스캔을 통해 웹진 <한우자조금> 홈 화면 열기
- ② 웹진 <한우자조금> 홈 화면의 오른쪽 하단에서 '더보기' 클릭
- ③ '더보기'에서 'Safari로 열기'를 클릭
- ④ Safari의 하단 '공유탭'을 클릭한 후 '+ 홈 화면 추가'를 클릭하면 아이콘 생성 완료

※ QR코드 스캔 방법

- ① 모바일 네이버 검색창 오른쪽의  를 클릭
- ② 아래로 옵션이 확장되면 'QR코드'를 선택해 클릭
- ③ 자동인식창에 QR코드를 대면 웹진으로 연결



푸짐한 선물이 팡팡! 웹진 이벤트에 참여하세요.



응모방법

위 방법에 따라 핸드폰에 웹진 <한우자조금> 아이콘을 생성한 뒤,
웹진 이벤트 페이지 댓글에 한우 응원글을 남겨주세요.
 댓글쓰기 아래의 정보란에 정보를 남겨주셔야 참여할 수 있습니다.
 참여하신 분 중 추첨을 통해 푸짐한 선물을 보내드립니다.

응모기간 2017년 7월 28일(금)까지

당첨자발표 2017년 8월호 한우자조금 소식지 및 개별 연락
 문의 02-324-6852

지난호 당첨자



한우선물세트

강미야

한우육포

차두영, 이유리

한우버거

조영민, 황윤성, 박현임, 김은혜, 이현정, 최강을,
 한은영, 장동학, 한우, 한우최고



모두가 좋아하는 영양만점 간식
 <한우육포> 2명



한우 사육의 지침서
 <한우야 놀자> 10명



뜨거운 한우패티가 버거 속에
 <한우버거> 10명

※ 사진은 이미지입니다. 실제 상품과 다를 수 있습니다.

※ 5만 원 이상 구매에 대해서는 한우자조금 소식지 대행사인 디자인신화에서 제세공과금을 부담하며, 제세공과금 납부와 관련해 개인정보를 요구할 수 있음을 알려드립니다.

한우농가 축산시설 실태조사 적극 추진합니다

전국한우협회는 무허가 축사 적법화를 위한 대책으로
영세 농가 적법화 지원 방안 수립 및 대규모 농가의 적법화 관련
문제점 분석을 위해 전국 한우농가 축산시설 조사를 실시하고자 하니,
여러분의 많은 협조 부탁드립니다.



① 무허가 축사 실태조사 계획

■ 조사 대상

농가 수	조사 대상	시군 수	지부 수
100,686	50,000	164	144

* 한우자조금 대의원선거 명부 기준

■ 실태조사 목적

- 실태조사 후 세부 조사를 통한 영세 농가 적법화 지원 방안 수립
- 대규모 농가의 적법화 관련 문제점 분석 및 개선점 제시
- 실태조사표 데이터화를 통한 무허가 축사 적법화 가능여부 현황 파악

■ 조사 대상 : 50,000명

- 총 100,686 농가 중 한우농가 무허가 축사 비율 49.7% 적용
- ※ 축사규모 100㎡ 이상 한우농가

■ 운영방안

- 도지회에서 지부별 조사대상 협의 결정
- 조사기간 : 17.5.1 ~ 17.7.31(3개월)



② 한우농가 축산시설 일제 실태조사표 작성요령 안내

- 실태조사표 양식 및 작성요령은 전국한우협회 홈페이지(ihanwoo.org) → 공지사항 → [안내] '한우농가 축산시설 실태조사'에서 확인이 가능합니다.
- 실태조사표 작성은 전국한우협회 홈페이지(ihanwoo.org) → 협회소개 → 지부소개에서 본인 거주 지역의 시군지부 주소를 참고하여 방문 작성 및 제출이 가능합니다.
- 방문 작성이 어려운 경우 실태조사표 작성 후 해당 시군지부로 연락하여 팩스나 이메일로 제출해주시면 됩니다.
- 아울러 회원동의서를 함께 배부하여 전국 한우농가들의 협회 가입을 독려하고자 하오니 협조 부탁드립니다.