

고온기 한우 사양관리에 유의하세요!

한우의 사육 적정온도는 송아지 13~25℃, 육성우 및 번식우 4~20℃, 비육우 10~20℃ 정도가 알맞다. 사육온도에 따른 호흡수와 체온은 외부온도가 높아질수록 급격하게 증가하기 때문에 고온기 한우 사양관리에 만전을 기해야 한다.

출처: 국립축산과학원



송아지

- 1 송아지는 질병에 대한 저항력이 떨어지므로 신선한 사료와 물을 공급하고, 건조하고 청결하고 통풍이 잘 되는 쾌적한 환경을 조성해준다.
- 2 직사광선 차단, 통풍 등 환경관리와 주기적인 소독으로 외부로부터 병원체의 침입을 막아준다. 이는 설사병 예방에도 도움을 준다.
- 3 비에 노출되면 과습으로 더위를 더 느끼게 되므로 빗물이 유입되지 않도록 축사관리에 유의한다.

번식우

- 1 번식우는 온도가 상승되면 황체 호르몬의 분비량이 높아지므로 발정 증상이 미약하거나 오지 않고, 수정란의 조기사멸로 수태가 거의 되지 않는 현상이 나타난다.
- 2 혹서기에는 발정 발견이 어려우므로, 새벽에 동트기 전에 발정을 관찰해 수정한다.
- 3 수정이 되더라도 배(胚) 사멸이 올 수 있으므로, 혹서기에는 가급적 수정을 피하고 더위 스트레스 대책을 충분히 강구하여 수정을 실시한다.

비육우

- 1 비육우는 기온이 25℃이상 올라가면 생산성이 크게 떨어지고, 30℃이상이 되면 생산 환경 임계온도에 이르러 발육이 정지되므로 특히 비육중기 이후 세심한 관리가 필요하다.
- 2 기온이 가장 뜨거운 시간인 오후 2~4시경 소들이 숨을 헐떡이는 증상이 보이면 뒷목 부분에 찬물을 뿌려주고, 우사 주변이 콘크리트인 경우에는 한낮에 바닥이나 지붕에 물을 뿌려주는 것이 좋다.
- 3 사료섭취량이 현저히 떨어졌을 때는 흑설탕 100g 정도를 사료 급여시 함께 급여하면 섭취량을 늘릴 수 있다.

vol.189

2021.07

한우자조금

본 소식지는 한우자조금으로 제작되었습니다

한우자조금 사업 돋보기

한우고기 소비확대 및
수급안정에 기여
한우가격안정지원 사업

우리는 한우인

2021년 한우 명예홍보대사
오세득 셰프

방송에서 만난 한우

여름철 보양식 대표주자 한우!

자조금 소식

‘2021년 한국인의 삶과
소(牛)의 민속’ 심포지엄 개최

교육 한마당

여름철 사양관리 포인트



웹진으로
만나는
한우 소식

2016년 제19회 전국한우능력평가대회 국무총리상 수상
청홍목장 정규연 대표



Contents

July 2021 vol.189

04	한우자조금 사업 돋보기 한우고기 소비확대 및 수급안정에 기여 한우가격안정지원 사업
06	파워풀 한우농가 경기 가평 청홍목장 정규연 대표
08	우리는 한우인 2021년 한우 명예홍보대사 오세득 셰프
10	방송에서 만난 한우 힘이 들 땐 나는 한우를 봐! 여름철 보양식 대표주자 한우!



13	자조금 소식 13 ‘2021년 한국인의 삶과 소(牛)의 민속’ 심포지엄 개최 16 ‘2021년 한우 후계축산인 교육’ 및 ‘한우 인공수정교육’ 실시 18 부모 4.0 맘스클래스 라이브 방송 후원 19 한우고기 펩타이드, 근육 세포 기능 개선 효과 밝혀져 20 혼자 알긴 아깝소 ‘한우맛지도’ 탄생! 21 전국한우협회, 군장병에게 한우 급식 제공 21 취임 100일 맞은 김삼주 전국한우협회장
22	교육 한마당 여름철 사양관리 포인트
24	정보 플러스 축산물이력제 빅데이터개방시스템 구축
25	한우시황 관측 2021년 6월 한우가격 및 출하 사육 동향

발행일 2021년 7월 9일
발행인 민경천
발행처 한우자조금관리위원회
서울시 서초구 서리풀 3길 20-1(서초동) 커피아회관 3층 유통부
연락처 Tel 02.522.3606 Fax 02.522.4314
홈페이지 www.hanwooboard.or.kr
등록번호 서초 라11645

본지는 한국간행물윤리위원회의 윤리강령 및 실천요강을
준수하며 기사와 사진 등은 무단으로 복제할 수 없습니다.

한우고기 소비확대 및 수급안정에 기여 한우가격안정지원 사업

해마다 명절이나 가정의 달이 다가오면 신선하고 질 좋은 한우고기를 저렴하게 구입할 수 있다는 소비자들의 기대감이 높아진다. 한우가격안정지원 사업을 통해 한우자조금은 한우 소비확대를 위한 한우할인판매행사를 실시하여 전국의 소비자에게 큰 호응을 받으며 한우 수급안정에 크게 이바지하고 있다.

전국 동시다발적인 할인판매로 소비자 부담 경감 및 가격안정

한우자조금은 매년 설·추석 명절, 가정의 달, 대한민국이 한우먹는 날에 한우할인판매행사 등 한우가격안정지원

사업을 실시하고 있다. 소비자 부담을 줄여 전국 소비자들의 한우고기 구매 욕구를 증대시키고 위축된 한우소비를 회복시키기 위한 사업이다. 한우고기 할인판매 행사는 전국의 백화점과 대형유통매장, 농협계통 판매점과



한우영농조합법인, 한우작목반 등과 연계해 진행된다. 또한 언택트 시대에 맞게 행사 참여대상 매장을 확대하여 온라인몰을 통해서도 소비자들이 손쉽게 한우를 구매 할 수 있도록 하고 있다. 한우가격안정지원 사업은 한우소비를 촉진시켜 한우가격 안정화에 기여하고 선제적 수급안정을 도모하는 역할을 하고 있다. 쇠고기 수입량 증가와 한우 소비자 가격 상승으로 위축된 국내 쇠고기 시장에 소비확대를 통한 원활한 수급조절 기능을 마련하기 위함이다.

유관기관·단체와 협의를 통해 사업 진행

한우가격안정지원 사업은 3개 기관·단체(한우자조금관리위원회, 전국한우협회, 농협경제지주)의 협의를

통해 행사 기간 및 할인율, 지원방법, 정산방법 등의 세부사항을 결정해 진행된다. 한우고기의 공급과잉을 해소하기 위해 협의를 통해 수급 상황에 따라 할인품목을 정하고 지원율을 조정한다. 세부사항이 결정되면 TV광고, 신문광고, 온라인광고 등 다양한 채널을 활용해 행사 홍보를 추진한다. 이러한 대대적인 한우고기 할인판매 행사는 소비자들의 한우고기 구매욕구를 증대시켜 고정 소비층을 확보하고 소비촉진을 유도하고 있다.

소비패턴 변화에 발맞춘 가정간편식(HMR) 개발 및 홍보

지난해부터는 코로나19 시대에 따른 소비패턴 변화와 1인 가구 증가에 발맞춰 가정간편식(HMR)개발 및 홍보를 통해 다양한 소비층으로의

| 표 | 최근 주요 사업 추진 현황

연도	주요 사업	매출
2018	•설맞이 한우고기 할인판매(2.8~2.14) •가정의 달맞이 한우고기 할인판매(5.2~5.7) •추석맞이 한우고기 할인판매(9.13~9.23) •대한민국이 한우먹는 날 맞이 한우고기 할인판매(10.30~11.4) •송년맞이 한우고기 할인판매(12.17~12.22)	63,136백만원
2019	•설맞이 한우고기 할인판매(1.21~1.30) •가정의 달맞이 한우고기 할인판매(5.1~5.7) •추석맞이 한우고기 할인판매(9.5~9.10) •대한민국이 한우먹는 날 맞이 한우고기 할인판매(10.30~11.5) •송년맞이 한우고기 할인판매(12.11~12.17)	49,075백만원
2020	•설맞이 한우고기 할인판매(1.15~1.23) •한우곰거리 할인판매(1차)(3.2~3.31) •가정의 달맞이 한우고기 할인판매(4.29~5.8) •한우HMR식품 할인판매(1차)(5.6~7.7) •한우곰거리 할인판매(2차)(7.2~7.31) •한우HMR식품 할인판매(2차)(9.11~9.28) •추석맞이 한우고기 할인판매(9.21~9.29) •대한민국이 한우먹는 날 맞이 한우고기 할인판매(10.20~11.8) •한우HMR식품 할인판매(3차)(11.1~12.22) •한우곰거리 할인판매(3차)(11.29~12.18)	49,090백만원

소비확대를 도모하고 있다. 한우한마리곰탕, 한우양곰탕, 한우국밥 등의 제품을 개발하여 홈쇼핑, 편의점 등 다양한 유통 채널을 통해 소비자들을 공략하고 있다. 한우자조금 관계자는 앞으로도 시의적절한 할인행사를 통해 한우 가격에 대한 소비자의 부담을 덜어주는 동시에 한우가격을 안정시켜 한우농가의 불안심리를 해소하기 위해 노력하겠다고 밝혔다. 🍗





‘남의 소’ 먹이며 시작한 한우 사육

강원도와 인접한 경기도 가평 북면에 위치한 청홍목장은 길 하나를 사이에 두고 번식우 농장과 비육우 농장으로 나뉘어 있다. 두 농장의 이름은 다르지만 사실상 한 개의 농장처럼 정규연 대표와 정웅진 씨 부자(父子)의 합심 아래 운영중이다.

정규연 대표는 2008년 전국한우능력평가대회 우수상에 이어 2012년과 2016년 두 차례나 국무총리상을 수상한 ‘한우고수’로 정평이 나 있지만, 시작부터 수월했던 것은 아니다.

“73년도 당시엔 가진 게 하나도 없었어요. 그때는 다들 워낙 없던 시절이라, 지역의 유지에게 소를 한 마리 사게 하고 대신 키워주는 문화가 있었어요. 지인이 산 소를 1년 동안 키워 주고, 소를 팔 때 생긴 이익금을 소의 주인과 반으로 나눠 갖는 거지요. 그렇게 1년 공을 들이면 송아지 한 마리를 살 수 있는 돈이 생겼어요.”

그렇게 시작한 한우 사육이 어느덧 50년을 바라보고 있다. “새끼 낳는 소 열 마리만 있으면 소원이 없겠다”던 정 대표는 현재 번식우 210여 마리, 비육우 90마리 총 300여 두의 한우를 사육하고 있다.

서로가 든든한 파트너이자 후원자

“아들이 가업을 이어받지 않았더라면, 신축 축사도 짓지 않았을 것이고, 지금의 규모만큼 늘어나지 않았을 것”이라는 아버지와 “육종농가 아버지의 명성에 누를 끼치지 않기 위해 노력한다”는 아들은 서로에게 가장 좋은 파트너이자 후원자다. 축산학을 전공하고 2009년부터 가업에 뛰어든 막내아들과 ‘한우 외길 인생’ 아버지는 서로에게 가장 든든한 ‘믿는 구석’이다. 대를 이어가는 것은 또 있다. 1992년 한우개량단지 조성사업



평생 개량에 힘써온 1세대 한우육종농가

경기 가평 청홍목장 정규연 대표

청홍목장은 보증종모우 두 마리를 배출한 한우육종농가다. 2005년 육종농가에 선정된 후 지금까지 성실하게 한우육종농가사업에 참여하며 개량에 힘을 쏟아온 노력은 2006년 KPN763, 2011년 KPN906 등 두 차례 보증종모우를 배출하는 결과로 이어졌다. 1973년부터 지금까지 어느새 반백 년을 바라보고 있는 세월 동안 개량을 향한 열정은 점점 더 커져가고 있다.

으로 조직된 ‘북면한우축산계’ 초대회장이던 정규연 대표. 내년이면 30주년이 되는 북면한우축산계의 현재 총무가 아들 정웅진 씨다. 자체 교육과 선진지 견학 등을 통해 회원 간에 정보를 공유하고 선의의 경쟁을 펼치며 개량에 대한 의지로 가평한우의 수준을 높여온 북면한우축산계에 속해있는 30여 개 농가 중에 2세가 승계받은 한우농장이 무려 아홉 농가다. 아버지 세대의 연륜과 후계농들의 열정이 훌륭한 시너지를 내고 있다. 특히 한우 개량에 중요한 기록관리에 남다른 정성을 쏟고 있다. 농가마다 개체별 유전정보와 질병 등을 꾸준히 기록하면서 혈통을 관리하는 한편 이를 개량 자료로 활용하고 있다.

육종농가의 역할 충실히 이행해

정규연 대표와 정웅진 씨 사이에는 약속이 있다. “사료 배급만큼은 자동화하지 않는다”는 것이다. 밥 주는 시간만큼은 직접 소들과 마주하고 지근거리에서 살피기 위해 매일 11포의 사료를 직접 삽으로 떠서 먹이는 것이 이들이 지키고 있는 원칙이다. 2005년도부터 육종농가로서 충실히 임해오고 있는 정규연 대표는 양쪽 축사 사이의 ‘유도로’가 제 역할을 톡톡히 한다고 말한다. 육종농가사업을 처음 시작할 당시에는 유전체 유전능력 예측시스템이 없었기 때문에 태어나자마자 생애 체중, 3개월령에 재는 이유 체중을 비롯해 6개월령, 12개월령까지 총 4번 체중을 재서 기록해야 했기에 육종농가들에게는 유도로가 필수였다.

“유도로가 축사 면적에 포함되다 보니 꼭 유도로를 만들어야 하냐고 묻는 분들이 계세요. 유도로가 있으면 체중 측정이나 백신 접종을 할 때 소들이 스트레스를 받고 놀라서 유산한다거나, 문에 부딪혀서 다치는 일이 현저히 줄어드니 경제적 가치로 보아도 더 높다고 생각합니다.”

또한 송아지의 뿔을 자르는 ‘제각’ 작업도 정 대표가 2000년도부터 20년 넘게 고수하고 있는 방침이다. 제각을 함으로써 소들끼리의 다툼의 여지를 제거하고, 안전사고 역시 방지할 수 있다.

개량은 오랜 시간이 필요…인내심 가져야

“옛말에 ‘돼지 꼬리 잡고 순대 달란다’는 말이 있습니다. 무슨 일이든 이루기 위해서는 시간과 단계가 필요한데, 이를 무시하고 서두른다는 말입니다. 왜 개량이 빨리 안 되는지, 왜 좋은 정액만 썼는데 등급이 안 나오는 건지 조금씩 해하는 농가들을 참 많이 봅니다.”

정규연 대표는 한우의 형질을 바꾸는 것은 오랜 시간이 걸리는 일이니 조바심을 내지 않고 꾸준히 묵묵하게 노력하는 것이 중요하다고 말한다.

“국무총리상만 두 번 받았는데, 대통령상을 받아 깃발을 한 번 휘두르는 게 꿈”이라고 말하는 아들 정웅진 씨에게 정규연 대표는 “나는 이미 꿈을 넘어서었다. 남은 꿈을 이어가는 것은 이제 아들의 몫이다. 꾸준함과 인내심이 좋은 결과를 만들어줄 것”이라고 진심 어린 당부를 전했다. 🍀





“한우의 모든
부위가 셰프에게
영감을 주는
매력적인
식재료예요”

2021년 한우 명예홍보대사
오세득 셰프

2014년부터 <냉장고를 부탁해>, <셰프끼리>, <한식대첩> 등의 여러 방송 프로그램을 통해 근사한 요리 실력과 출중한 예능감으로 활약 중인 오세득 셰프가 2021년 한우 명예홍보대사로 위촉되었다. 오세득 셰프는 대표적인 셰프테이너(셰프(chef)+엔터테이너(entertainer)) 중 한 명이다. 스타 셰프로서 예능 프로그램에 자신의 전문 분야인 ‘요리’를 녹여내며 식문화에 대한 대중의 인식을 넓히는 데 일조하고 있다.

좋은 식재료 애호가 셰프의 한우 사랑

오세득 셰프에게는 여러 모습이 있다. 17년 경력의 프렌치 셰프, 다양한 방송에 출연하며 대중에게 사랑받고 있는 방송인, 제주도 녹차농장을 운영하는 농민이자, 휴일이면 아내에게 가장 맛있는 요리를 해주고 싶은 사랑꾼, 그리고 누구보다 신선하고 좋은 식재료를 사랑하는 ‘제철 식재료 애호가’다. 오세득 셰프의 식재료에 대한 사랑은 유명하다. 제철 식재료를 구하기 위해 전국 방방곡곡을 발로 뛰는 것은 물론 제주도의 농장에서 녹차 뿐 아니라 당근, 양파 등의 채소도 직접 수확해 사용하고 있다. 신선하고 질 좋은 재료를 고집하다보니 JTBC <냉장고를 부탁해> 출연 당시 고가의 식재료를 아낌없이 쓰는 모습으로 ‘오재벌’이라는 예능 캐릭터를 갖게 됐을 정도다. 프랑스 요리에 한국 제철 식재료를 접목시키는 참신한 발상으로 미식가들로부터 사랑받아온 오세득 셰프는 한우를 ‘모든 부위가 매력적인’ 최고의 식재료라고 말한다.

오세득 셰프는 저지방 부위를 활용한 HMR 요리인 ‘오세득 우한판’을 2019년 출시해 지금까지 꾸준한 사랑을 받고 있다. “익히 알고 있는 유명한 부위 외에 자투리 부위까지도 맛있게 먹어보자는 기획 의도 아래 만들어진 제품이에요. 한우농가 여러분이 소중하게 키워주셨는데 요리사로서 모든 부위를 맛있게 먹을 수 있게 소 한 마리를 오롯이 사용해야지요”라며 요리사로서 진심 어린 마음을 드러냈다.

마블링의 고소한 맛뿐 아니라 다양한 부위의 매력 알릴 것

“우리나라는 불 앞에서 한 점 한 점 구워서 한우의 고소한 맛을 극대화하는 방식을 가장 선호합니다. 미리 조리해서 내온 두툽한 스테이크를 각자 잘라먹는 외국의 방식과는 다르죠. 불 앞에서 직접 한우를 구워 먹고, 씹을 싸 먹는 방식까지가 하나의 문화라고 생각해요. 스테이크에 익숙한 외국인들이 한우 숯불 구이와 육회에 열광하는 것을 보면 이것도 한류의 일종이지 않을까요?”



더불어 오세득 셰프는 구이의 고소한 맛이 한우 맛의 전부가 아님을 알리는 것에 주력하겠다고 말했다. 저지방 고단백 부위의 맛과 가치를 알리겠다는 것.

“한우의 고단백 부위들을 굉장히 좋아해요. 요리를 공부하던 시절 소 한 마리를 통째로 사서 부위에 맞게 여러 방식으로 조리해서 먹어보기도 했는데요, 커팅 방식, 숙성도, 조리 방법에 따라 다양하고 매력적인 식감을 낼 수 있습니다. 한우 맛의 스펙트럼은 굉장히 넓습니다.”

같은 농민으로서 한우농가 여러분을 응원합니다!

오세득 셰프는 2011년부터 제주도에서 녹차농장을 운영하고 있는 농민이기도 하다.

“농사를 짓는다는 게 참 쉬운 일이 아닙니다. 요즘에는 장을 보아도 예전과는 달리 식재료가 비싸다는 생각이 안 들어요. 얼마나 고생스러운지 아니까요.”

요리를 통해 세상에 의미 있는 일들을 펼쳐내고 싶다는 오세득 셰프는 한우농가를 향해 “한우는 가격으로 매길 수 없는 가치가 있으니 그 자체에 대한 자부심을 가지시길 바란다”는 마음을 전했다. 다양한 부위의 한우 요리가 한국을 넘어 전 세계 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있도록 노력하겠다는 오세득 셰프가 펼칠 한우 명예홍보대사로서의 행보가 기대된다. 🍴



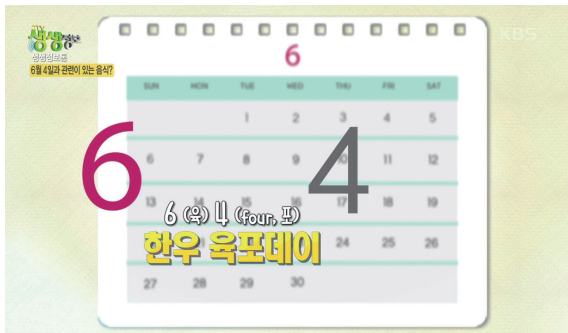
힘이 들 땐 나는 한우를 봐! 여름철 보양식 대표주자 한우!

6월 4일은 슬기로운 한우육포데이!

KBS2 <생생정보> 6월 2일

이날 방송에서는 방송일 기준 이틀 뒤인 6(목)월 4(Four)일이 한우육포데이임을 시청자에게 인지시키고, 육포데이에 고단백 우리 한우육포를 즐기라는 메시지를 내보냈다. 홍근표 세종대 식품생명공학과 교수의 인터뷰를 통해 한우육포는 궁중 잔치날이나 혼례에 빠지지 않았던 귀한 음식이고, 삼국사기 폐백 때 사용했을 정도로 역사가 오래된 전통 음식임을 알렸다. 원시 수렵시대부터 만들어진 고단백 저지방의 영양간식인 한우육포는 고기의 영양소를 온전히 섭취

할 수 있는 가장 좋은 방법이라고 말했다. 육포에 대한 시민들의 궁금증을 풀어주는 시간도 가졌다. 한우육포는 소의 우둔살과 홍두깨살로 만들어지며, 첨가제가 들어있지 않아 짭맛이 적고 담백하고 부드러운 것이 특징이다. 양향자 요리연구가의 레시피로 한우 우둔살을 이용해 집에서 손쉽게 한우육포를 만드는 방법을 배워보기도 했다. 이날 방송된 ‘집에서 에어프라이어로 한우육포 만들기’ 레시피는 블로그에 자생적으로 전파되고 있다.



6월 방송에서 만난 한우는 다가오는 여름철을 건강하게 건디게 해줄 보양식으로의 위용을 뽐냈다. ‘유명셰프가 알려주는 한우 캠핑 요리’ 등 최근 소비 트렌드를 반영한 콘텐츠도 눈길을 끌었다. 시청자들이 쉽게 따라할 수 있는 레시피를 개발해 일회성 방송에 그치지 않고 다양한 온라인 채널을 통해 전파하는데도 힘썼다.

이연복 셰프, 장윤정, 홍현희가 함께 외친 “한우 IS LOVE”

E채널 <맘편한카페2> 6월 28일

이연복 셰프가 직접 만드는 한우 캠핑 요리는 어떨까? ‘유린소스한우구이’와 ‘한우꼬치 바비큐’로 캠핑요리의 화룡점정을 보여주며 시청자들의 오감을 자극했다. 이날 방송에서는 장윤정과 홍현희가 이연복 셰프에게 직접 한우 캠핑 요리를 배우는 시간을 가졌다. ‘맛도 좋고 영양도 좋다’는 이연복 셰프의 멘트와 함께 등장한 캠핑 요리의 대미를 장식할 ‘한우’의 비주얼에 장윤정과 홍현희는 흥분을 감추지 못했다. 장윤정은 “한우는 사랑이다”, “힘이 들 땐~ 한우를 봐~”라고

노래를 개사해서 부르기도 했다. 이연복 셰프에게 배운 한우×채소 콜라보 캠핑요리는 한우채끝등심으로 만든 ‘유린소스 한우구이’와 한우 안심으로 만든 ‘한우 꼬치 바비큐’. 요리를 맛본 장윤정은 “웃음이 멈추지 않는 맛이다”, “한우를 먹으니 아이들이 생각난다”며 한우는 가족이 생각나는 맛이라는 이미지를 심어주었다. 방송 이후 이연복 셰프의 레시피는 카카오TV, 네이버 포스트, 인스타그램, 페이스북 등 다양한 온라인 채널로 다수 바이럴 마케팅되었다.



운동 후 에너지 보충은, 한우한우한우!

E채널 <노는브로> 6월 23일

운동 밖에 모르고 살았던 스포츠 스타들이 모여 보여주는 특별한 재미로 시청자들에게 사랑받고 있는 ‘노는브로’에 한우가 등장했다. 각자의 종목에서 최고의 자리에 올랐던 운동선수들의 몸보신과 에너지 보충원도 역시 한우였다.

“바비큐는 역시 한우”라는 메시지와 함께 격한 운동으로 지친 브로들을 위해 제작진이 선물한 한우가 등장했다. 한우를 본 박용택 전 야구선수는 “현역 때 몸보신하려고 한우 많이 먹었다”고 말하며 한우의 효능을 강조했다. 조준호 전 유도선수 또한 “한우가 육류 중에서 크레아틴 함량이 높기 때문에 격렬한 운동 후에는 꼭 먹어준다. 특히 현역 선수들은 많이 먹으면 더 힘을 쓸 수 있다”고 말하며 에너지 보충과 보양식으로는 ‘한우’가 최고임을 여러 차례 강조했다.



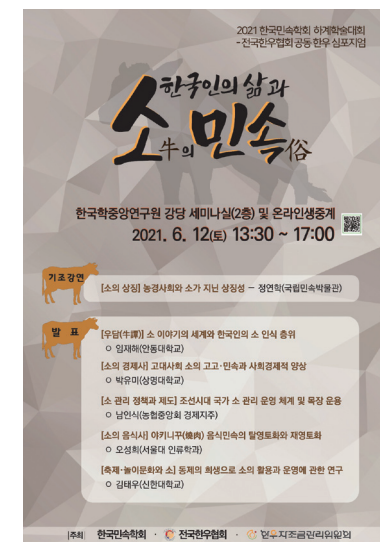
한우는 못 참지~ 여름철 보양식으로 우리 소 한우를!

JTBC <유명가수전> 6월 8일

아직 ‘무명가수’인 <싱어게인>의 TOP3 이승윤, 정홍일, 이무진이 ‘유명가수’들과 호흡을 맞추는 <유명가수전>에서 에일리, 김경호, 노브레인 이성우 등이 ‘떼창송’을 주제로 특급 콜라보 대결을 펼친 이날 방송에서는 대결 상품으로 한우세트가 등장했다. 이번 대결에는 엄청난 상품이 걸려있으며 “요즘 날씨가 많이 더워졌다. 이 무더운 날씨에 여름철 보양식이자 면역력에 좋은 한우세트를 각각 하나씩 드린다”고 발표하자, “탐날 만하다”, “한우 마블링이 엄청나다”, “한우에 진심인 편”, “면역력이 가장 떨어져 있는 김경호 형님이 가장 필요하다” 등의 긍정적인 리액션이 이어졌다. 1등을 차지한 락투팀 김경호는 한우세트를 받아 들고 “노래한 보람이 있다”며 기쁨을 숨기지 않아 한우의 긍정적 이미지를 제고했다.

‘2021년 한국인의 삶과 소(牛)의 민속’ 심포지엄 개최
5천 년 우리 삶과 함께한 한우 민속탐구

한우자조금이 개최하고 전국한우협회와 한국민속학회가 공동으로 주관한 ‘한국인의 삶과 소(牛)의 민속’ 심포지엄이 지난 6월 12일 한국학중앙연구원 강당에서 열렸다. 이번 심포지엄은 신축년 소띠해를 맞아 역사 속 한우의 사회·경제·문화적인 의미를 되짚고, 흥미로운 이야기를 공유하는 기회를 마련하기 위해 기획되었다. 온·오프라인 동시에 개최된 ‘한국인의 삶과 소(牛)의 민속’ 심포지엄은 한국인의 삶 속에서 동고동락하며 깊이 관여해 온 한우의 역사와 민속을 탐구하고 토론하는 장이었으며, 한우가 우리 삶에서 얼마나 소중한 존재인지 되돌아보며 세계 유일 유전자원인 한우를 함께 지켜야 하는 이유와 의미를 공유하는 시간이었다. 이번 심포지엄을 통해 확보된 연구 성과와 스토리 콘텐츠가 한우산업의 발전과 국민적 한우사랑에도 역할을 할 수 있기를 기대하고 있다.



기조 발표

농경사회에서의
소가 지닌 상징성정연학
국립민속박물관
학예연구관

소의 상징적 의미는 노동력, 재산, 희생물

농경사회에서 소는 최고의 노동력이다. 좋은 일소를 고르기 위해 나름대로 잣대를 가지고 있었다. 목이 굵은 소는 행동이 둔하다고 하여 목이 가는 소를 찾고, 등뼈가 곧은 소를 좋은 일소로 봤다. 얼마나 농가의 중요한 재산이었는지를 보여주는 사례도 있다. 우리나라 최초의 보험은 ‘소 보험’이다. 1897년 대조선보험회사가 발행한 보험증권의 보험료 지급 조건은 기르던 소가 갑자기 죽거나 도둑맞았을 때 소값을 물어준다는 것이었는데, 당시 보험에 대해 잘 몰랐던 조선인들은 우세(牛稅)가 생겼다고 분개했고, 100여일 만에 폐지됐다. 마을 산신제의 제물이 되기도 했다. 산신제 제물로 올린 소는 제를 지낸 후 각 가정 이 공평하게 나눠 먹었다. 비싼 소를 제물로 바치고 단백질 고기를 섭취하는 것이다.

우담(牛譚)

소 이야기의
세계와 한국인의
소 인식 증위임재해
안동대학교

설화와 민담 속 소 이야기

소에 관한 이야기 가운데 가장 많은 유형이 ‘소 도둑’에 관한 것 또는 ‘잃은 소’를 찾는 것이다. 한국인에게 소는 예사 가축이 아니다. 기동뿌리이자 식구이다. 경제적으로 살림살 천이라는 뜻이며, 사람과 대등한 가축 구성원으로 인식된다는 뜻이다. ‘바늘 도둑이 소도둑 된다’는 옛말에는 소도둑이야말로 가장 큰 도둑이라는 뜻이 담겨 있다. 이야기에서 소도둑은 가장 큰 도둑이자 지혜나 술수가 높은 도둑으로 묘사되어 선악의 판단에 쉽게 귀속되지 않는다. 소도둑은 높은 술수의 경지를 나타내는가 하면, 잃은 소를 찾아주는 사람 또한 초월적 주술의 힘을 지녔거나 수완이 탁월한 대인으로 묘사된다. 소처럼 재산 가치가 높은 재물은 아무나 훔칠 수 없는 것이며, 한번 잃으면 쉽게 찾을 수도 없는 까닭이다.

소의 경제사

고대사회 소의
고고·민속과
사회경제적 양상박유미
상명대학교

고대사회 속 소의 재화로서의 가치

소는 대형이어서 순화와 사육이 그리 쉬운 일이 아니었을 것임에도 선사시대인들은 소를 활용하고 통제하려 노력했으며, 고조선시대 유물인 나무후치는 소가 농사에 활용되었음을 짐작케 한다. 고구려에서 소가 재화로서 쓰였음은 “소와 말을 죽인 자는 노비로 삼는다”는 인용문을 통해 유추할 수 있다. 소와 말이 고구려인들에게 재산이었으며 이를 훼손하는 것은 일종의 재물손괴에 해당하기 때문에 이를 처벌하고 배상하는 방안으로 죄지은 자를 노비가 되게 한 것이다. 이는 부여나 동예에서도 확인되는데 부여의 경우, 투기한 부인을 죽였을 때 그 부인의 집안에서 시신을 가져가려면 소와 말로 배상한 후에야 가능했다. 이를 미루어보아 소와 말이 교환되는 가치를 지닌 재화로서 활용되는 것을 알 수 있다.

소 관리 정책과 제도

조선시대 국가
소 관리 체계 및
목장 운용남인식
농협중앙회 경제지주

조선시대 목장의 조건은 ‘맹수’가 없는 곳

태종실록에 따르면 목장을 정할 때 선정 조건으로 백성이 적게 살고, 토지가 넓은 지역, 물과 풀 모두 풍족한 지역, 그중에 호랑이가 없거나 적은 곳으로 정했다. 소 사양 관리는 계절 및 용도에 따라 한 것으로 보인다. 사양표준인 축마료식 기준, 연중 풀의 성장기인 5월에서 9월을 청초절, 10월에서 4월을 황초절로 구분해 사료양을 조절했다. 세종실록 63권에는 “소를 백성들의 자원에 따라 나누어 주고 만 3년에 송아지 1마리씩을 거두고, 그 나머지는 백성들로 하여금 임의로 사용하게 하며, 고실(故失)한 것은 징수하지 말고, 피육(皮肉)만 거두게 하다”고 적혀있다. 세조의 경우, 과거시험에서 가축 번성 방안을 묻기도 했다. 성종 때는 농우에 대한 보호책으로 소 도축을 금지하였으며, 허가 없이 소를 잡으면 온 가족이 외딴 섬으로 쫓겨나기도 했다.

소의 음식사

야키니쿠
음식민속의
탈영토화와
재영토화오성희
서울대 인류학과

야키니쿠의 기원

야키니쿠는 소의 정육은 물론 내장, 혀 꼬리 등 대부분의 부위를 화로에 구워먹는 음식이다. 야키니쿠의 기원에 대해서는 1926년경 평양의 한 기생이 도쿄에 음식점을 개업하고 갈비구이를 판매한 것이 시초라는 ‘이북식 불고기의 야키니쿠 기원설’, 1933년부터 평양에서 육식을 목적으로 사육한 평양우를 지칭하는 ‘평양명물 소육(燒肉)’이 일본어로 발음되어 ‘야키니쿠(燒肉)’라는 말이 됐다는 설 등이 있다. 그러나 야키니쿠의 기원을 영토화 개념으로 보면 가장 보편적인 기원론은 식민지 해방 이후 고국으로 돌아오지 못한 재일한국인들이 암시장에서 요리해 먹던 내장요리에서 기원한다고 볼 수 있다. 재일한국인들이 먹던 한반도의 음식이 일본인의 입맛에 맞게 변형되면서 서서히 탈영토화되어 일본인들의 일상 속에 녹아들며 재영토화된 음식이 야키니쿠라는 것이다.

축제·놀이문화와 소

동제의
희생으로서
소의 활용과
운영에 대한 연구김태우
신한대학교

소의 발굽을 보고 점을 치던 역사

삼국지 위지 동이전을 보면 “전쟁을 하게 되면 소를 잡아서 그 발굽을 보아 길흉을 점치는데 발굽이 갈라지면 흉하고, 붙으면 길하다고 생각한다”고 했다. 이처럼 부여에서는 소의 발굽을 보고 점을 치는 우제점(牛蹄占)을 행하였다. 소는 지역 의례에서도 최상의 희생이었다. 비가 오지 않거나 전염병이 돌면 소를 잡아 제사를 지냈다. 문제는 국가의 제사 외에 소를 잡는 일은 금지되었다는 것. 조선시대에는 ‘삼금(三禁)’이라고 해서 소와 술, 소나무에 대한 금지령이 존재했다. 조선왕조 오백 년 동안 소 도축을 금지하는 우금령 기록이 22번 나오는데 이는 조선시대 국왕들이 재위 시절 적어도 1번 우금령을 반포한 것으로 볼 수 있다. 동제를 위해 소를 제물로 올리는 것은 2010년대까지도 존재하고 있으며, 동제에 모셔지는 신격으로는 산신, 용왕신, 도당신 등이 있다.

‘2021년 한우 후계축산인 교육’ 및 ‘한우 인공수정교육’ 실시 한우산업의 미래를 이끌어갈 한우인 육성



한우자조금이 지난 6월 ‘2021년 한우 후계축산인 교육’과 ‘한우인공수정교육’을 실시했다. 한우산업의 미래를 이끌어갈 후계 축산인의 경쟁력 강화를 위한 ‘2021 한우 후계 축산인 교육’과 한우번식농가의 생산성 향상을 위해 진행된 ‘2021 한우 인공수정교육’에 참여한 농가들의 배움에 대한 열정을 확인하는 시간이었다.

우리 한우산업의 미래 밝힐 후계축산인들의 열정

한우자조금이 주최하고 농협경제지주가 주관한 ‘2021년 1차 한우 후계축산인 교육’이 지난 6월 KT대전인재개발원에서 진행됐다. 당초 30명 정원, 3회차로 계획된 이번

교육은 철저한 정부의 방역지침 준수 하에 방역지침 준수 하에 90명을 4회차로 나누어 진행되었다.

3박 4일간 진행된 ‘2021년 한우 후계축산인 교육’ 중 첫째날은 △한우자조금의 역할과 사업내용(한우자조금민경천 위원장) △한우산업 동향 및 전망(축산지원부 강병규 박사) △축산법규 및 정책(농식품부 이주원 사무관) 등 한우자조금과 한우산업을 둘러싼 주변 환경에 대해 듣는 시간을 가졌다. 2일 차에는 후계축산인들이 가장 궁금해했던 △한우 개량(한우개량사업소 노승희 박사) △한우 질병관리(윤컨설팅 윤충근 박사) △한우 사양관리(농협사료 박중국 팀장) 등 실질적인 관련 교육이 이루어졌다.

3일차에는 젊은 축산인들의 관심이 높은 분야인 △4차 산업혁명과 DT 대응방향(쌍크퓨처스 양성식 대표) △올바른 축사건축 방법(축산컨설팅부 정상수 차장) △ICT기기 도입사례(호현 F&C 이성호 대표) △축산농가가 알아야 할 세무(축산기획부 원경남 세무사) 교육이 이어졌다. 마지막 날인 4일 차에는 △농업금융(농업금융부 최현호 차장, 김민철 과장) △선진농가 우수사례(거기한우 고봉석 대표) 강의를 마지막으로 교육을 수료했다.

한편 한우자조금은 ‘한우 후계축산인 교육’을 지난 2015년부터 매년 실시하고 있다. 교육의 수료인원은 전문적인 한우 경영인으로 성장해 각 지역사회에서 고품질 한우 생산에 핵심적인 역할을 수행하고 있다.

한우번식농가 생산성 향상 위한

‘2021년 한우 인공수정교육’ 실시

지난 6월 8일 거창축협생축장에서 한우 인공수정에 대한 이론과 실습 교육이 진행됐다. 한우번식농가 30명을 대상으로 진행된 이번 교육은 오전에는 인공수정 이론, 오후에는 한우 인공수정 실습으로 나뉘어 진행됐으며 교육에 참여한 농가들은 한시도 눈을 떼지 않고 열정적으로 배우고 익혔다. 한우 인공수정기술은 번식사육을 위주로 하는 축산농가에 꼭 필요한 사육기술이다. 가장 필요한 인공수정 기술을 이제까지 책이나 주변의 경험에 의존해 익히던 농가들이 이번 교육을 통해 배움에 대한 갈증을 해소하는 시간을 가졌다.

한우자조금 관계자는 “한우 인공수정교육이 한우번식농가의 생산비를 절감하고 적기수정으로 생산성 향상에 도움을 줄 것을 기대하고 있다”며 “앞으로도 한우농가의 소득을 증가시킬 수 있는 방법을 고민해 양질의 교육을 지속적으로 실시할 수 있도록 최선을 다하겠다”고 밝혔다. 🍎

MINI INTERVIEW



경북 경주 김아영 후계축산인

대학을 졸업하자마자 아버지 농장에서 일을 배우고 있어요. 아직 모르는 것이 너무 많아서 차근차근 배우고 있는 중입니다. 앞으로도 이런 교육이 더 많아졌으면 좋겠습니다.

☑ My Pick!

한우 질병관리와 사양관리



경남 창원 김태현 후계축산인

10년 넘게 게임업계에서 일하다가 2년 전 귀농했습니다. 회사를 운영한다는 마음으로 안정적이고 세심하게 관리해서 최대 이익을 창출하고 싶습니다. 한마디도 놓치지 않고 담아갈 생각입니다.

☑ My Pick!

4차 산업혁명과 DT 대응방향, ICT기기 도입사례



부모 4.0 맘스클래스 라이브 방송 후원 “한우는 산모와 아이를 위한 최고의 음식”



한우자조금은 지난 6월 23일 방송된 ‘베이비뉴스 부모 4.0 맘스클래스 LIVE’에 후원을 진행했다. 이번 ‘맘스클래스 LIVE’는 ‘산모에게 좋은 음식, 아이가 잘 먹는 이유식’이라는 주제로 베이비뉴스 유튜브 채널과 공무원연금공단 유튜브 채널을 통해 약 60분간 생방송으로 진행됐다.

이날 방송에서는 ‘요리하는 의사’로 유명한 황인철 서울의료원 산부인과 과장이 출연해 1부에서는 ‘산모와 아이에게 좋은 음식’을 강의했고, 2부에서는 패널들과 유튜브로 접속한 참가자들의 질문에 대해 즉석 Q&A를 진행했다.

1부에서는 ‘임신과 미식의 10계명’, ‘이유식 10계명’에 대해 강의했다. “음식은 보약이다”, “바르게 먹자”는 메시지와 함께 “고기는 퍼펙트한 단백질”이라고 말했다.

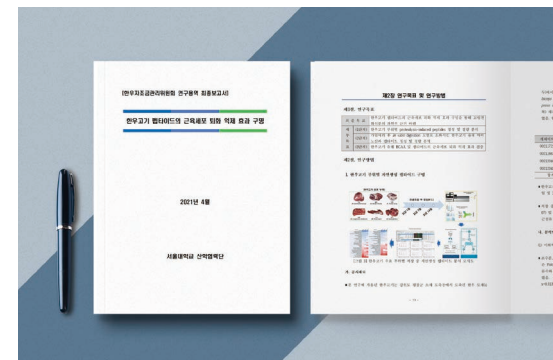
2부 Q&A 시간에서 황인철 과장은 임신부를 위한 최고의 음식으로 ‘한우’를 꼽았다. “한우는 임신 중 필요한 단백질과 철분이 풍부하고 필수 아미노산이 가득하다”며 “임신 중은 물론 임신 후에도 좋은 식재료”라고 말했다. 또한 산

모와 아이는 당이 높은 과일 섭취에 주의하고, 채소만 섭취 시 빈혈을 일으킬 수 있어 과도한 섭취는 오히려 좋지 않다고 말했다. 아이 이유식으로는 단백질, 지방, 섬유질이 골고루 어우러진 식단을 고려해야 할 것이라고 덧붙였다. 이유식 팩트 체크 시간에는 “한우에는 DHA 불포화지방산과 올레인산이 풍부하다. 한우의 양질의 단백질은 아이의 성장을 촉진시킨다”고 말했다. “한우가 비싸다는 편견을 버리자”며 한우의 저렴하면서도 좋은 부위를 소개했다. 이유식에 부드러운 한우 안심을 많이 쓰는데, 안심 외에도 단백질이 많은 부위인 우둔살, 설도, 사태 등 비싸지 않은 부위를 어떻게 조리해서 먹느냐가 중요하다고 밝혔다. 한우가 수입육보다 칼슘, 철분, 불포화지방산이 풍부하고 수입육은 냉동육이기 때문에 이유식에는 신선도가 좋은 한우를 추천하기도 했다.

‘부모4.0 맘스클래스 LIVE’방송을 시청한 참여자들은 “입덧 때문에 아무것도 못 먹는데 이 방송을 통해 배운 대로 골고루 잘 먹도록 해야겠다”, “모유 수유 중 좋은 한우 많이 먹어야지”, “곧 아이 이유식을 준비해야 하는 데 많은 도움이 되었다”는 등 뜨거운 반응을 보였다.

예비맘들과 육아맘들에게 한우에 대한 긍정적인 이미지를 확산시키는데 기여한 이번 라이브방송은 사전 홍보와 사전 참가자 관리를 통해서 당초 목표 500명을 상회해 베이비뉴스와 공무원연금공단 채널의 동시 접속자수 약 1,500명 기록했다. 📺

“한우, 근육세포 퇴화 억제 효과 있다” 한우고기 펩타이드, 근육 세포 기능 개선 효과 밝혀져



한우자조금이 발주하고 서울대학교(연구책임자 김갑돈 교수)에서 연구된 ‘한우고기 펩타이드의 근육세포 퇴화 억제 효과 구명’ 연구 결과가 발표되었다.

이번 연구는 한우고기 저장 중에 일어나는 자연적인 현상인 단백질 자가분해로 인해 다양한 펩타이드가 생성되는데, 이러한 펩타이드가 인체 내 소화 및 흡수 과정을 거쳐 근육의 기능 개선에 미치는 영향을 구명하고자 추진되었다. 현재 우리나라는 인구의 고령화가 가속되고 있어 고령층의 건강관리가 매우 중요한 문제로 대두되고 있고, 특히 노화로 인한 근육량의 감소와 근육 기능 약화(근감소증)는 대사성 질병의 발생률을 높이고 상해의 위험도 증가시킬 수 있어 이를 방지하기 위해 운동 및 식이 개선을 권장하고 있다.

본 연구에서는 한우고기를 2주 동안 냉장 저장 중에 수많은 단백질이 자연적으로 분해됨으로써 인체 내에서의 소화율 향상에 기여하는 것으로 확인되었고, 단백질 분해로

인해 생성된 다양한 펩타이드는 소화과정을 거치는 동안 인체에서 이용할 수 있는 아미노산 조성을 변화시켜 근육 기능을 개선시키는 것으로 확인되었다. 노화로 인해 근육 기능이 약화되는 주된 현상은 근육세포가 산화적 스트레스에 대응하는 능력이 감소하는 것인데, 이러한 현상은 분지쇄아미노산(BCAA: Branched Chain Amino Acid)으로 알려진 류신(leucine), 이소류신(isoleucine) 및 발린(valine) 등이 개선할 수 있는 것으로 알려져 있다.

이번 연구에서는 한우고기 중 우둔 및 안심 부위가 2주 동안 냉장 저장하는 동안 각각 이소류신과 발린의 인체 이용성을 증가시킬 수 있는 것으로 확인되었고, 실험동물에 한우고기 추출물을 급여하여 근육량의 증가 및 근육세포의 산화적 스트레스 대응력 향상을 확인하였다. 따라서 한우고기는 저장 중 자연적으로 단백질이 분해되는 현상으로 인해 인체 내에서 소화율을 개선시키고, 근육세포의 기능 개선에 도움이 되는 분지쇄아미노산의 조성을 증가시켜, 한우고기의 섭취가 노화로 인한 근감소 예방 및 근육세포 기능 개선에 도움이 된다.

이번 연구용역 결과는 한우고기가 지닌 영양적 우수성과 고령친화식품으로서의 근거를 제시하여 향후 한우고기 소비촉진을 위한 홍보에 활용할 예정이다.

‘한우고기 펩타이드의 근육세포 퇴화 억제 효과 구명’ 연구 결과보고서는 한우자조금관리위원회 홈페이지(www.hanwooboard.or.kr) 정보마당에서 확인할 수 있다. 📄

혼자 알긴 아깝소 ‘한우맛지도’ 탄생! 올여름엔 한우맛지도와 함께 한우 플렉소!



한우자조금이 진행한 한우 맛집 제보 이벤트 ‘나만 알긴 아깝소’의 맛집을 모아 엮은 ‘한우맛지도’가 탄생했다. 한우자조금이 소비자와 직접 소통하고 코로나19로 위축된 한우식당 소비를 활성화하기 위해 진행된 ‘나만 알기 아깝소’ 이벤트는 전국의 소비자들의 큰 호응을 받으며 두 차례에 걸쳐 진행되었다. 한우유명한곳(www.한우유명한곳.com)’ 홈페이지에서 진행된 이번 이벤트는 3월 22일부터 4월 25일 1차, 5월 10일부터 6월 6일 진행된 2차 이벤트까지 성황리에 마무리되었다.

전국의 한우러들이 이구동성으로 추천한 한우 맛집

많은 소비자들이 이구동성으로 추천한 공동 1등 한우 맛집은 부산 해운대의 ‘암소갈비’와 ‘거대갈비’, 2등은 서울의 ‘창고43’, 3등은 서울 ‘대도식당’이었다. 부산 해운대 암소갈비는 “입에서 살살 녹는 한우생갈비와

명이나물의 조화, 마지막 식사로 불판에 육수를 붓고 먹는 감자사리는 별미”라는 평을 받으며 영예의 1등을 차지했다. 공동 1위를 차지한 해운대 거대갈비는 “다양한 밑반찬에 고급스러운 매장으로 가족끼리 식사하기 좋은 곳”이라는 리뷰와 함께 추천했다.

한우, 어디까지 먹어봤소? 이색한우 식당

평범하지 않은 이색한우 맛집 지도도 탄생했다. 첫 번째 이색한우 식당은 ‘등구리살’이라는 특색있는 부위를 포함한 한우 오마카세를 먹을 수 있는 이태원 한우 맛집 ‘소와나’. 친절han 셰프님의 설명과 고즈넉한 분위기가 추천 포인트였다. 갈릭크림치즈부터 안데스소금까지 6가지 소스를 곁들여서 먹을 수 있는 판교의 ‘하누마루’, 따끈따끈한 조약돌 위에 한우를 구워먹는 충북 제천 ‘다원정육식당’도 이색한우 맛집에 이름을 올렸다. 🍗

군장병에게 한우 급식 제공 전국한우협회, 군부대 한우 건강식단 확대 노력

전국한우협회와 한우자조금은 지난 6월 22일 육군 제9사단을 방문해 한우 불고기 800kg(6500만원 상당)과 한우 간편식(HMR)을 전달했다. 이번 한우고기 급식지원은 6월 호국보훈의 달을 맞아 국군 장병들의 사기진작과 장병 급식 복지를 높이고자 추진됐다.

김동호 9사단장은 “최근 군부대 부실급식 등 많은 이슈로 장병들의 사기진작이 필요했는데 한우농가분들께서 따뜻한 마음을 전달해주셔서 매우 감사하다”며 한우농가에게 거듭 큰 감사를 표했다. 전달식에서 민경천 위원장은 “한우농가가 거출한 자조금으로 국방의 의무를 다하고 있는 국군장병들을 지원하게 돼 매우 뜻깊다”고 소감을 전했다. 김삼주 전국한우협회장은 “국력은 곧 국방력이고 국방력의 기초는 군장병들이다”며 “군장병들의 든든한 군생활을 위해 지원된 한우 농가들의 정성과 따뜻한 마음이 잘 전달되길 바란다”고 말했다. 한편, 전국한우협회와 자조금은 이번 전달식을 계기로 국방의 의무를 수행하는 군장병의 급식질을 높이고 국력강화를 위해 군부대에 한우고기 공급확대를 적극 검토한다는 계획이다. 🍗



취임 100일 맞은 김삼주 전국한우협회장 ‘한우산업 안정화’ 위한 대내외 농정활동 활발

김삼주 전국한우협회장이 지난 6월 8일 취임 100일을 맞았다. 약 3개월여 동안 국회의원과 주요 중앙언론사 미팅만 40여 차례. 이와 더불어 정부부처 및 유관기관 방문 등 한우산업 안정화 제도 도입과 규제개선, 한우산업 발전 법안 신설 등 정책적인 해법을 내놓기 위해 적극적인 행보를 보였다. 또한, 언론을 향해선 소가 환경오염 주범이라는 낙인을 벗고 이를 환기시킬 수 있도록, 한우에 대한 가치와 문화 등을 알아가는 자리를 마련하는데 분주한 100일을 보냈다는 전언이다. 김삼주 회장은 특히 농민단체 중 이례적으로 국회의원 및 중앙 언론과의 적극 소통으로도 주목을 받았다. 김 회장은 “수세적, 방어적 태도가 아닌 선제적·전략적 대응으로 위기를 타개해 나갈 것”이라고 강조했다. 그는 “선제적 수급조절을 위한 미경산우 비육지원사업 추진, 한우수출 확대, 2·3등급 한우 및 정육·부산물 소비촉진 방안 등 전략적인 추진계획을 구체화하고 있다”고 말했다. 환경이슈와 관련, 한우 자조금의 부정이슈 개선사업 등 잘못된 정보와 오해를 바로잡기 위해 앞으로도 전력투구할 것”이라고 말했다. 🍗



여름철 사양관리 포인트

- ✓ 급수량 관리
- ✓ 사료조 및 급수조 청결 관리
- ✓ 사료 내 영양소 함량 조정

가축의 더위 스트레스를 줄여주기 위한 여름철 사양관리에서 ‘급수 관리’는 매우 중요하다. 시원하고 깨끗한 물을 충분히 마실 수 있도록 급수조를 매일 청소해 유해 세균이나 곰팡이가 생기지 않도록 해야 한다.

표1 사육단계별 1마리당 필요수량				
축종	사육단계별		1마리당 필요수량 (ℓ/일/마리)	비고
	사육단계별	체중(kg)		
한우	송아지	181~363	30.8~56.8	•여름철 기준 •잡수용 포함수치 (청소 용수, 세척수)
	비육기	363~545	56.8~83.3	
	미경산우	363	56.8	
	경산우	454	68.2	
	경산우	590	94.7	
	종모우	681	102.3	

사료섭취량 저하 대비 영양소 함량 상향 조정

더위로 인한 사료섭취량 저하에 대비하여 자가 배합사료의 경우, 기호성이 높은 당밀이나 이스트컬처 등 첨가량을 높이고 각 제품의 영양소 함량을 상향 조정하여 섭취량 감소에 따른 생산성 저하를 방지한다.

또한 여름철의 염분 요구량 증가에 대비하여 사료 내 염분 함량을 조절하고, 고온 스트레스 경감을 위해 비타민A, D, E 제제나 반추위 보호 비타민C 제제 등을 첨가하여 보강해준다. 조사료는 짧게 썰어 급여하는 것이 좋은데, 특히 비육후기인 소는 볶짚을 5cm 내외로 썰어주는 것이 여러모로 유리하다. 사료는 되도록 새벽이나 저녁 또는 밤에, 조사료는 주로 저녁에 급여하되 비육후기의 경우 반추기능 유지를 위해 1kg 내외를 급여해야 한다.

사료조와 급수조의 청결한 관리가 필요하며 자동사료 급이 시설을 이용하는 경우, 고온과 동시에 습기가 많으면 사료 저장 사일로나 사료저장 장치와 연결된 통로관 안에서 사료가 뭉치거나 부패하기 쉬우므로 수시로 점검해야 한다. 여름철 사양관리의 일반적인 내용을 다시 정리해본다.

여름철 사양관리 포인트

- 26도 이상의 환경에서는 사료섭취량 감소, 물 섭취량 증가가 두드러지므로 사람이 마실 수준의 깨끗하고 시원한 물을 충분히 마실 수 있게 한다. 여름철 시원한 물은 사료보다 더 중요하다.
- 급수조 안에 소의 입에서 떨어진 사료로 인해 수조 안에 이끼가 끼거나 사료가 부패할 수 있으므로 2~3일에 한 번씩은 점검하고 청소해준다.
- 사료는 되도록 새벽이나 저녁, 밤에 급여하고, 조사료

는 주로 저녁에 급여한다.

- 조사료는 짧게 썰어 급여하고 가급적 볶짚보다는 질이 좋은 풀을 급여한다. 비육 후기의 소는 볶짚을 5cm로 썰어주는 것이 좋다.
- 사료섭취량을 높이기 위하여 배합사료와 조사료의 급여비율을 7:3으로 조절하며, 비육후기의 소는 반추기능 유지를 위해 1kg 내외를 급여한다.
- 신선한 사료의 급여를 위해 사료는 10일 이내 급여할 만큼만 구입하고, 사료조 청소를 자주 한다.
- 자동사료 급이시설을 이용하는 경우, 고온과 동시에 습기가 많으면 사료저장 사일로나 오거관 안에서 뭉치거나 부패하기 쉬우므로 수시로 점검한다.
- 사료의 빠른 소화로 인한 제1위의 발효열 발생을 줄일 수 있도록 소화 이용성이 높은 원료로 제조된 사료를 급여하고, 발효열을 낮출 수 있는 이스트컬처 등 첨가제를 적절히 이용한다.
- 고온으로 인한 사료섭취량 저하에 대비하여 자가 배합 사료의 경우, 기호성이 높은 당밀이나 우지의 첨가량을 높이고 각 제품의 영양소 함량을 상향 조정하여 섭취량 저하에 따른 생산성 저하를 방지한다.
- 여름철 염분 섭취량 증가에 대비하여 사료 내 염분함량을 조절하고 고온 스트레스의 경감을 위하여 비타민A, C, E 등을 첨가, 보강한다. 방목을 하거나 풀을 많이 급여하는 번식우에게는 소금을 자유롭게 섭취케 한다.
- 산야초나 청초를 베어 먹일 경우 그늘에서 하루 정도 헤쳐놓아 습기를 말린 다음 급여한다.
- 조섬유 함량이 높은 조사료를 과다급여하면 체온상승과 호흡수의 증가가 따르므로 가급적 양질의 조사료를 급여하고, 농후사료의 비율을 높여 준다. 또한 고온기에는 더 많은 비타민과 무기물이 요구되므로 사료에 섞



어 먹이거나 미네랄블록 등을 자유롭게 먹을 수 있도록 해준다.

- 비육후기에는 운동을 제한하고 다툼에 의한 스트레스를 줄여줌으로써 에너지 손실을 막아 증체 및 근내지방 축적을 촉진시킨다. 이를 위해서 육성기의 제각도 고려해야 한다.
- 도매시장에 출하할 때에는 사료를 제한하고 뜨거운 한낮은 가급적 피한다. 상차시설을 활용해 차에 싣고, 과밀 운송을 피하되 직사광선을 차단하는 막을 설치하고 통풍을 잘 시키며, 안전 운전하여 출하 스트레스를 최대한 줄인다. 수송과 도축 전 스트레스에 의해 주로 발생하는 암적색육이나 근출혈은 육질등급과 경락가격을 떨어뜨려 수입이 크게 감소하므로 철저한 대처가 필요하다.  **GMD컨설팅 김종하 상무**

누구나 데이터를 활용할 수 있도록!

축산물이력제 빅데이터 개방시스템 구축

농식품부는 그동안 축적해 정책에 활용해오던 소 이력제 빅데이터를 민간에서도 분석·활용해 축산업과 관련 산업의 발전을 도모하도록 구체적인 이력 정보를 공개하기로 했다. 축산물이력제 빅데이터 개방시스템은 이용자가 원하는 데이터를 선택하여 엑셀파일(CSV)로 다운로드 받을 수 있는 시스템이다. 현재 소 출생, 사육, 폐사, 이동, 도축정보가 개방되어 있으며 엑셀의 피벗 테이블 기능을 활용하여 다양한 형태로 분석할 수 있다.

개방시스템 이용방법

- 1 이력제 홈페이지(www.mtrace.go.kr) 접속 후 상단 ‘개방시스템’ 클릭
- 2 해당항목 선택 후 ‘다운로드’ 클릭 후 엑셀파일 저장

개방항목

기준일 2015년 1월 ~ 전월 (사육두수는 분기별(3, 6, 9, 12월) 기준 공개)

개방항목 사육, 출생, 도축 등 6개 영역 데이터셋 개방

구분(데이터셋)		개방항목
시도/시군별	사육두수	시도, 시군, 소의종류, 성별(암/수), 사육개월령(20이하 40이상), 사육두수
	출생두수	시도, 시군, 소의종류, 성별(암/수), 출생년월, 두수
	폐사두수	시도, 시군, 소의종류, 성별(암/수/거세), 폐사개월령, 폐사년월, 폐사사유, 폐사두수
	이동두수	시도, 시군, 소의종류, 성별(암/수/거세), 이동년월, 양도두수, 양수두수
	도축두수	시도, 시군, 소의종류, 성별(암/수/거세), 도축개월령(20이하 40이상), 육질등급, 평균도체중량, 도축두수
농장별	통합	시도, 농장구분(비식별화), 소의종류, 성별(암/수), 사육/출생/폐사/이동/도축두수 ※ 시도별 사육두수 상위 2% 농장 사육두수 평균으로 표시
	사육두수	시도, 농장구분(비식별화), 소의종류, 성별(암/수), 사육두수 ※ 시도별 사육두수 상위 2% 농장 사육두수 평균으로 표시

※ 성별(암, 수): 수는 거세포함 ※ 개월령(20이하 40이상): 20개월령 이하, 21~39개월령, 40개월령 이상으로 표시

※ 개방 항목은 향후 운영 상황에 따라 변경될 수 있음



2021년 6월 한우 현황

2021년 한우 사육 마릿수 전년 대비 증가 전망
공급 물량 확대에 따른 도매 가격 하락 우려

한우가격 및 출하 동향

구분		2018년	2019년	2020년	2020년		2021년	
					5월	6월	5월	6월
도축두수(두)		736,363	765,328	762,746	56,049	61,569	54,345	60,948
경매두수(두)		378,120	403,449	410,849	30,660	34,537	27,998	33,184
도매시장 경락가격 (원/kg)	평균	17,772	17,965	17,772	20,608	19,832	21,247	21,737
	거세	18,735	19,116	21,241	22,582	21,760	23,475	23,971
	비거세	12,813	13,439	13,386	13,905	13,047	13,452	13,662
가축시장 거래가격 (천 원/두)	암소	5,659	5,645	6,103	5,985	6,267	6,379	6,500
	송아지	암	3,130	2,830	3,382	3,610	3,778	3,849
		수	3,857	3,434	4,268	4,314	4,785	5,003
소매가격 (1등급/kg)	등심	81,550	83,250	97,830	93,810	100,060	100,810	101,700
	양지	55,390	55,820	60,140	59,130	61,230	63,720	64,810
	설도	-	43,420	47,330	47,360	48,400	49,700	49,900

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

<출처: 축산물품질평가원 축산유통종합정보센터>

*기준일: 2021년 6월 1일~6월 30일

한우 사육현황 및 한우농장 현황

총 한우 두수	총 암소 두수	총 가임암소 두수 (15개월령 이상)	총 한우농장 수
3,343,560두	2,133,078두	1,556,638두	89,576호

*기준일: 2021년 5월 말일

<출처: 농림축산식품부 이력지원실>

수소(거세 포함) 월령별 한우 사육현황

구분	25개월령 이하	개월령						32개월령 이상
		26	27	28	29	30	31	
수소(거세 포함)	1,011,741	62,102	52,358	27,160	17,701	12,608	7,668	19,132

*기준일: 2021년 5월 말일

<출처: 축산물품질평가원 축산유통종합정보센터>

한우 사육 마릿수 전망

- 2021년 도축 마릿수는 사육 증가로 전년(76만 3천)과 평년(74만 8천)보다 증가한 83만~84만 마리
- 2분기(4~6월) 도축 마릿수는 18만 8천마리로 전년 동기 대비 3.8% 증가
- 3분기 도축 마릿수 증가세 지속되어 전년 대비 13~14% 증가
- 중장기적으로 2024년까지 도축 마릿수 증가세 지속
- (2022) 90만 7천 마리 → (2023) 96만 8천 마리 → (2024) 99만 마리
- 2021년 도축 마릿수는 사육 증가로 가격이 하락하였던 2012년 수준까지 근접 예상
- 2012년 도축 마리수 84만 3천 마리

(단위:천 마리, %)

구분		한우 도축 마릿 수				
		1분기	2분기	3분기	4분기	합계
2021년(A)		198.3	187.9	245.1	201.7	833.1
2020년(B)		188.2	181.1	216.8	176.7	762.8
과거 불황기	2012	210.8	177.4	250.8	203.9	842.9
	2013	243.3	211.0	262.1	243.4	959.8
	2014	239.9	207.8	251.7	221.5	921.0
증감률(A/B)		5.4	3.8	13.1	14.1	9.0

<출처: 통계청, 축산물품질평가원, 농업관측본부 전망치>

한우자조금 소식지 이벤트에 응모하세요!

신축년 소의 해를 맞아 한우농가 여러분을
응원하는 소식지 이벤트를 진행합니다.
한우자조금 소식지 웹진에 접속해 응원 댓글을
남겨주시면 추첨을 통해 선물을 보내드립니다.



웹진 접속 방법

1. 소식지 주소(hanwoonews.com)를 스마트폰 또는 PC 주소창에 입력
2. 스마트폰 카메라로 큐알코드 촬영하기
3. 네이버 검색창에서 '한우자조금 웹진' 검색
4. 한우자조금 홈페이지(www.hanwooboard.or.kr)에서 소식지 배너 클릭

참여 방법

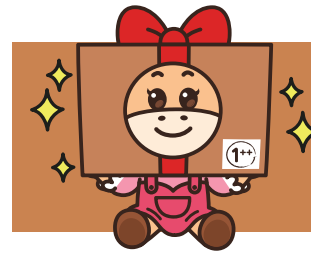
웹진 기사 또는 이벤트 페이지에
응원 댓글을 남기면 됩니다.

응모 기간

2021년 7월 31일(토)까지

당첨자 발표

2021년 소식지 8월호에 발표합니다.



지난호
당첨자

한우 선물세트 김창현
전기그릴 최혜원
한우 기념품 세트 동동, 황덕중, 금곡농장
온누리상품권 2만 원 김소영, 고복자, 채민정

※ 사진은 이미지입니다. 실제 상품과 다를 수 있습니다.
※ 5만 원 이상 경품에 대해서는 한우 자조금 소식지 협력사인 디자인신화에 서 제세공과금을 부담하며, 제세공과금 납부와 관련해 개인정보를 요구할 수 있음을 알려드립니다.



한우 선물세트 • 1명



전기그릴 • 1명



한우 기념품 세트 • 3명



온누리상품권 2만 원 • 3명

-P 카카오톡 플러스 친구를 맺어주세요!

한우자조금 소식지 소식을 실시간으로 받을 수 있는 카카오톡 플러스 채널을 개설했습니다.
오른쪽 큐알코드를 스마트폰 카메라로 촬영한 후 '채널 추가'를 눌러주세요! 카카오톡 친구 검색창에서 '한우자조금소식지'를 입력하셔도 됩니다.

