

한우 자조금 10

2010년 10월호 하늘연달 밝달뫼(백두산)에 아침의 나라가 열린달

※ 하늘연달은 10월의 순우리말입니다.

특집

사육두수는 늘고 수요는 줄고, 산지가격 하락전망 p.02

불고기요리 다양화로 한우 부흥기 이끌자 p.03

한우자조금 이렇게 쓰입니다

소외 이웃과 함께하는 한우인 온정의 손길 p.04

전국 방방곡곡 입이 즐거운 한우축제 퍼레이드 p.06~07

부리망

부리망 ▶ 소를 부릴 때에 곡식이나 풀을 뜯어 먹지 못하도록 주둥이에 씌우는 것으로 가는 새끼를 엮어 만든다.



사육두수는 늘고 수요는 줄고, 산지가격 하락전망



허 덕 연구위원
한국농촌경제연구원

사육두수의 증가추세

한·육우 사육두수 증가 속도가 심상치 않다. 지난 1월에서 8월까지의 배합사료 생산량을 보면 무려 11.5%나 증가한 점과, 각종 고급화 관련 지표들을 살펴도 사육두수가 가파른 증가하고 있다. 더욱이 올해 1월부터 9월까지의 도축두수도 전년보다 11.4%나 줄어, 사육두수가 너무 늘어나는 것이 아니냐 하는 걱정이 앞선다.

정액판매량을 체크해 보아도 마찬가지다. 1월부터 8월까지 정액 판매량은 전년 동기대비 6.2%나 증가한 것으로 나타났다. 이를 기준으로 송아지 생산잠재력을 계산해 보면, 적어도 내년 2월까지 전년 동기보다 10~20%가 높다. 이러한 점을 고려하면, 12월에는 사상 최고 두수인 289만 두를 기록할 전망이다. 내년 3~5월에도 송아지 생산 잠재력이 다소 완화되기는 하지만, 증가하는 것으로 나타났다.

쇠고기 수요 감소 예상

사육두수 증가는 시차를 두고 생산량 증가로 이어진다. 사육두수 증가세가 지속되는 가운데, 올 1월부터 9월까지 도축두수는 전년도 동기 대비 줄어든 것으로 나타났다. 비육된 소는 언젠가는 출하될 것이므로, 앞으로 출하를 대기하고 있는 물량이 많다는 의미로 해석된다. 따라서 10월부터 12월까지 도축두수는 전년대비 9% 증가할 것으로 전망된다. 같은 기간 쇠고기 수입량도 전년

보다 19.6% 증가할 것으로 예상된다.

국내에 공급되는 물량이 많을 것으로 예상되는 가운데, 쇠고기에 대한 수요는 오히려 전년보다 4.8% 정도 감소(가정내 소비 5.8%, 요식업소 소비 3.9% 감소)할 것으로 예상되어, 가격 하락을 부추기지는 않을까 염려된다.

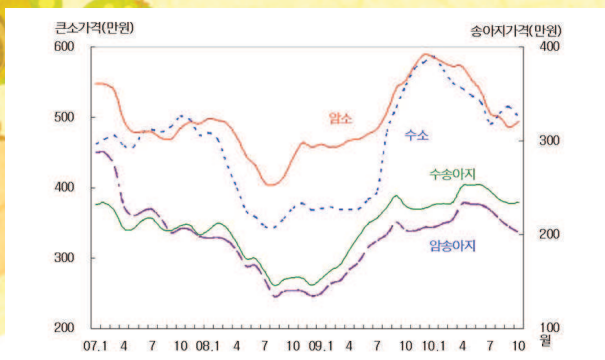
산지가격 전망

수소 산지가격(600kg 기준)은 올 1월 586만원을 정점으로 하락하기 시작해, 10월 현재 501만원을 보이고 있다. 이 수준은 1월보다는 14.6% 하락, 전년대비로는 8.2% 하락한 수준이다. 한편, 가격 하락의 정도를 등급별로 살펴보면, 1++가격은 오히려 전년보다 다소 상승하였지만, 1등급 이하의 가격 하락 폭은 크다. 등급간 가격차 또한 전년보다 크게 나타났다.

이러한 점을 고려하여 10~12월 한우 수소 산지가격을 전망해 보면, 생체 kg당 7,800~8,200원, 600kg 기준으로는 470~490만원으로 전망된다. 동기간 한우 암소 산지가격은 480~500만원, 수송아지 가격은 210~230만원으로 전망된다.

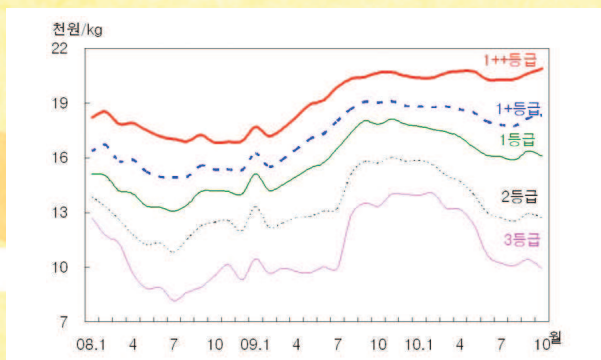
가격 하락에 시달리는 가운데 EU 그리고 미국과의 FTA 비준, 캐나다산 쇠고기 수입 재개 등이 예상되고 있다. 이에 대한 적절한 대비도 해야 하는 농가들의 마음은 무겁기만 하다.

한우 산지 가격 변화



※ 자료 : 농협중앙회.

한우고기 등급별 도매시장 경락 가격 동향



※ 자료 : 축산물품질평가원.



김수진 원장
푸드엔컬처

불고기요리 다양화로 한우 부흥기 이끌자



불고기의 인기하락 그 원인은?

경제가 어려웠던 시절, 쌀밥에 쇠고기국은 생일이나 명절에나 먹을 수 있는 호사스런 음식이었다. 그래서 가급적 싼 가격에 쇠고기를 즐길 수 있도록 발전한 것이 불고기로서 국물과 양념을 많이 섞어 여럿이 먹을 수 있도록 발전해 나갔다.

하지만 지금은 비약적인 경제성장으로 인해 소비자의 음식성향도 많이 변했다. 국물보다는 고기를 더 많이 먹길 원한다. 즉 소비자의 입맛과 취향이 변한 것이다. 그에 반해 불고기요리는 바뀐 소비자의 입맛에 부응하지 못한 채 변화없이 예전 그대로 있으니 이전보다 인기가 떨어지는 것은 당연한 결과일 것이다.

시대에 맞는 불고기개발 절실

고추가 우리나라에 전래되기 전에는 거의가 다 백김치였다. 그러나 고추가 들어오면서 누군가의 연구결과이든 실험이든 간에 배추에 고추를 넣은 매운 김치가 우리의 입맛을 사로잡으면서 우리의 전통음식으로 자리잡았다.

우리나라가 겪은 근래 몇십년의 변화는 다른 나라의 백년내지 심지어는 몇백년에 해당하는 변화이다. 정보와 정보에 관계된 기기는 그야말로 광속의 속도로 진화를 거듭하고 있다.

이렇듯 빠르게 변하는 시대속에서 변화에 부응하지 못한 부분에 있어서는 전통한식 요리연구가인 필자도 자유롭지 못하다.

“소는 방귀와 하품을 빼고는 하나도 버릴게 없다”라는 말이 있다.

우리의 선조는 소의 부위를 수십가지로 분류하여 각 부위별로 특성에 맞는 요리를 하여 먹었다. 이제부터라도 한우의 불고기(화)라는 대명제아래 각 부위별로 특성에 맞는 불고기요리를 개발하여야 한다.

또한 정부 및 한우와 관계된 기관의 전폭적인 지원과 요리연구가들의 부단한 노력으로 현실에 맞는 한우불고기를 비롯한 한우요리를 적극 연구개발하여 한우의 중흥기를 열어야 할 것이다.

소외이웃과 함께 하는 한우인 '온정의 손길'

전국 각지에서 한우 나눔행사 잇따라 펼쳐져...

나누면 행복하고, 주는 이도 받는 이도 즐거운 사랑의 한우나눔행사가 올해도 진행되고 있다. 한우자조금은 추석명절, 소외받는 이웃들에게 한우고기를 전달하고 온정을 나눴다.

추석동안 한우나눔행사를 진행한 곳은 전남, 경남, 충북, 전북, 울산 등 5개시, 도로 해당지역 한우협회 시, 도 지회에서는 지자체에서 소개받은 불우이웃시설에 한우고기를 기증했다. 서울, 경기, 강원, 충남, 경북은 오는 11월1일 한우의 날을 전후하여 이웃돕기 행사를 진행할 계획이다.



경남 9월 16일

경남도청 정무부지사 사무실에서 전국한우협회 경남도지회는 약 6,100만 원 상당의 한우고기를 도 내 143개 사회복지시설에 전달해 6,000여 명의 생활자들에게 제공했다.



울산 9월 17일

전국한우협회 울산광역시지회는 전국한우협회 울산광역시지회 시장실에서 울산광역시청사 시장실에서 한우 2마리분인 15백만원 상당의 한우고기를 전달해 지역 저소득층 및 어려운 이웃이 즐거운 명절을 보낼 수 있도록 도왔다.



전북 9월 15일~9월 21일

9월 15일부터 21일까지 전북한우협회 전북도지회와 시군지부는 해당지역의 요양원 및 복지관 등을 방문해 한우와 함께 추석을 맞이할 수 있도록 한우 나눔행사를 진행해 4,800여명에게 한우 37백만원 상당의 한우고기를 전달했다.



전남 9월 18일~9월 21일

9월 18일부터 21일까지 4일간 전국한우협회 전남도지회는 6천5백여만원 상당의 한우고기를 어려운 이웃과 소외된 계층을 대상으로 나눔행사를 실시해 힘든 이들에게 힘을 북돋아주었다. 한우나눔행사 대상자는 각 시군 사회복지과에서 불우이웃과 시설을 추천받아 250여개소를 선정, 각 시군지부별로 나눠 해당 가정을 직접 방문·전달했다.

기업과 함께 하는 한우사랑은 계속됩니다

CJ · 대한항공과 잇따라 ‘한우소비촉진 공동캠페인’ 전개

한우 농가에게 힘이 되고, 한우 소비를 활성화하기 위해 한우자조금과 기업이 뭉쳤다.

9월 16일에는 CJ 제일제당 본사, 10월 7일에는 대한항공 본사에서 임직원들을 대상으로 ‘한우사랑 기업 공동캠페인’을 진행했다.

이 캠페인은 경제 활성화를 위해 땀 흘리는 기업 임직원들의 사기를 충전하고, 한우의 우수한 맛과 품질을 알려 한우 실소비를 촉진코자 마련됐다.

한우자조금은 구내식당에서 임직원을 대상으로 한우불고기를 제공하고 한우등심 시식회를 가졌다. 이에 앞서 한우사랑 캠페인에 동참하는 CJ제일제당과 대한항공을 ‘한우사랑 기업’으로 위촉했다.

한편 한우자조금은 시식회가 진행되는 구내식당에서 임직원을 대상으로 한우선물세트를 증정하는 깜짝



이벤트와 한우선물세트를 최대 30% 할인하는 현장 예약·판매도 함께 진행했다.

한우자조금은 서울뿐만 아니라 지역에 있는 기업들과도 캠페인을 추진할 방침이다.

미래의 영양교사들에게 한우 우수성 알려

축산물품질평가원, 식품영양학과 학생 초청 현장교육 실시



한우자조금과 축산물품질평가원 서울지원은 공동으로 일반 소비자대상 홍보·교육을 통해 한우의 우수성을 홍보함과 동시에 등급별, 부위별 활용방법에 대해 교육을 진행했다.

지난 6일 미래의 영양교사가 될 한북대학교 식품영양학과 학생을 대상으로 한우의 등급체계 및 이력제, 검수시스템을 활용한 한우고기의 검수방법 등을 홍보했다.

이번 교육에 참가한 식품영양학과 학생은 “수업을 받다보면 교재가 실무를 따라가지 못한다는 느낌을 받은 적이 있었는데 한우의 검수체계나 등급과 관련한 사항을 실무에 접해있는 분들에게 직접 교육을 받음으로써 현장의 생생한 느낌을 받을 수 있어 재밌고, 알기 쉬운 교육이었다”고 평가했다.

앞으로도 한우자조금과 축산물품질평가원은 소비자는 물론 식품 관련대학의 학생 및 중·고등학생에게까지 한우의 우수성 홍보를 위한 행사를 진행할 계획이다.



가을 맛을 탐하다 전국 뽕뽕곡곡 입이 즐거운 한우축제 퍼레이드

천고마비! 형형색색 단풍이 무더위에 지쳐있던 심신을 위로하는 가을은 바야흐로 축제의 계절이다. 축제에는 뭐니뭐니해도 먹을거리가 빠질 수 없다. 대한민국을 대표하는 최고의 음식 한우가 전국 각지에서 미식가들을 유혹했다. 맛과 멋이 함께하는 한우 축제속으로 나들이를 떠났다.

청양 구기자 축제

청양의 대표적 농특산물 축제로 해마다 인기를 더해가고 있는 청양고추·구기자축제가 지난 9월 3일~5일까지 새로 단장한 청양시장내에 개최 됐다. 10만여명이 찾은 이번 축제에서 소비자는 물론 인근 지역의 실소비자들도 대거 몰려 성황리에 막을 내렸다.



안성 바우덕이 축제

지난 9월 7일부터 12일까지 안성에서 빼놓을 수 없는 바우덕이 축제가 열려 다양한 볼거리와 먹거리를 제공해 축제에 참가한 관람객들의 눈과 귀를 즐겁게 했



다. 특히 이번 축제에는 축제기간동안 할인판매를 실시했으며 해외 공연팀도 참가해 풍성한 볼거리를 제공했다.

예산 옛이야기 축제

총 8만 5천명의 관람객이 방문한 예산 옛이야기 축제가 9월 10일부터 12일까지 대흥면 의죽은 형제공원과 예당호조각공원 일원에서 펼쳐져 풍성한 결실을 맺고 성료됐다. 이번축제는 태풍 곤파스의 피해로 커다란 시름에 빠져있는 군민들을 위로하고 지역경제 활성화에도 큰 도움이 됐다.



완주 소싸움 대회

전국의 싸움소가 완주를 열광의 도가니에 빠트렸다. 한우의 우수성을 알리고 소사 육농가들을 격려키 위한 이번 행사에서 한우협회 완주군지부는 9월 10일부터 11일까지 완주 무항생제 한우 고기 및 사골국물 시식회를 진행해 소비자들에게 맛을 알렸다.



곡성 코스모스 음악회

곡성군 석곡 코스모스 음악회로 가을꽃을 찾아오는 관광객들에게 색다른 맛체험을 제공하고자 한우협회 곡성군지부는 지난 9월 18일, 19일 봉성강 자연휴식공원에서 한우사랑 홍보 및 시식회를 진행해 불고기 시식 및 한우캐릭터저금통을 배포했다.



남양주 마석우리장터 축제

남양주시 화도읍 마석우리 재래시장에서 올해 처음으로 열린 마석우리장터 축제가 9월 18일 성황리에 개최됐다. 서울의 관문에 위치해 서울시민 등 각처에서 소비자들이 모여 성시를 이루는 이 곳에서 한우협회 남양주시지부는 한우고기 시식회 및 판매행사를 진행했다.

부여 세계대백제전

국내 최대 규모의 역사문화 축제인 '2010 세계대백제전'이 지난 9월 17일 충남 부여군 백제문화단지에서 개막해 하루 평균 12만여명이 찾아 가을 정취 속에서 관람객들이 북새통을 이뤘다.



영천 한약장수축제

민·관·군의 화합축제로 새롭게 태어난 제8회 영천한약장수축제와 골별문화예술제가 완산동 약전거리와 도동 한약재유통단지 일원에서 다양한 전시·문화·체험행사의



모든 일정을 마치고 4일 성황리에 폐막됐다. 한우협회 영천시지부는 영천포도한우시식회를 열어 방문객들의 인기를 한몸에 얻었다.



산청 축산인 한마음대회

경남의 모든 축산인들이 지난 11일 산청에 모여 한마음대회를 개최했다. 한우협회 경남도지회는 한우시식회를 진행해 성황리에 마쳤다. 산청 한방클러스터 산업부지에서 열린 이번 한마음대회에서 김두관 경남도지사가 참석해 경남 축산인들의 화합을 도모했으며, 각 축산단체들은 이 자리에서 홍보 및 판매를 진행했다.



사진기자 여러분!

한우먹고 힘내세요

사진기자협회 체육대회 지원

지난 9일, 국회운동장에서 국내 사진기자들이 소속되어 있는 전국사진기자협회의 체육대회가 열렸다. 이날 체육대회에는 사진기자협회 소속 기자 및 가족들 1,000여 명이 참여하여 화창한 가을하늘 아래 즐거운 시간을 가졌다.

체육대회 참여 기자 및 가족을 대상으로 한우자조금에서는 불고기 시식회 및 한우 선물세트를 경품으로 지원함으로써 한우에 대한 관심을 제고하는 한편, 기자들과 긍정적인 관계를 유지하기 위하여 노력하는 행사 시간이 되었다.



한우 9단 우여사의 산후조리 만점요리 QUIZ EVENT

우리 한우로 만들어 산후조리에 더욱 좋은 한우 양지 미역국 레시피 보고 퀴즈 풀고 추첨을 통해 한우 양지 세트를 선물로 드립니다.

한우 9단 우여사의 산후조리 만점 요리

한우 양지 미역국 끓이는 법

재료
한우 양지 300g, 미역, 간장 1큰 술 반,
다진 마늘 1작은 술, 참기름 1큰 술, 소금

만들기

1. 한우 양지는 찬물에 30분 정도 담가 핏물을 빼주세요
2. 미역은 3~4시간 정도 물에 담가 부드럽게 불려주세요
3. 한우 양지를 충분히 끓여 육수를 만들어주세요
4. 한우 양지는 따로 썰어서 약간 졸게 볶아주세요
5. 불려온 미역은 물기를 빼고 참기름을 넣어 볶아주세요
6. 육수에 볶은 미역, 다진 마늘, 간장, 찹쌀, 찹쌀떡 한개 넣어 센 불에서 끓여줍니다
7. 10분간 끓인 후 중불로 줄여 충분히 끓여주면 완성

‘한우양지’로 산후조리 건강하게 ... 산후조리 주제 온라인 퀴즈이벤트 실시

산후조리는 한우 양지 미역국으로!!

한우자조금은 주부들에게 한우에 대한 긍정적 이미지를 형성하고 양지부위를 홍보하고자 한우114(www.hanwoo114.co.kr)에서 온라인 프로모션을 24일까지 실시한다.

출산 전, 영·유아 자녀를 키우는 주부를 대상으로 산후조리를 주제로 애니메이션 퀴즈를 노출해 정답을 맞춘 응모자 중 추첨을 통해 한우 양지부위를 증정했다.



생체기억 메카니즘과 한우고기 맛

아는 것 VS 기억하는 것

소비자들은 한우의 맛을 기억하고 있을까? 알고만 있을까?

아는 것(Knowing)과 기억하는 것(Remembering)은 다르다. 문헌에 의하면 아는 것은 의미 있는 사실들(Semantic, 예 : 쇠고기, 사랑, 운동 등)에 대한 저장정보이고, 기억하는 것은 사건들(Epidodic, 예 : 쇠고기 맛, 옛 연인, 승리한 골프경기 등)에 대한 구체적인 저장정보이다. 이러한 이유로 기억하는 것들은 쉽게 잊기 쉽지만 아는 것은 쉽게 잊히지 않는다.



황 인 호 교수
전북대학교 동물소재공학과

뇌에서 느끼는 고기 만족도

음식의 관능특성에 대한 연구결과에 따르면 인간의 뇌는 배고픔과 관계없이 음식의 맛, 온도, 조직감(점도와 지방 조직감 포함)에 대한 인식부위가 각각 달라서 상호작용에 의해 통합적으로 인식한 후 음식의 만족도를 계산하는 것으로 밝혀졌다. 또한 뇌에서 음식의 조직감과 지방에 대한 인식연구를 한 결과, 조직감과 지방에 대한 정보를 인식하는 기관은 각기 달랐다. 결과적으로 뇌에서 고기 품질을 인식할 때에는 조직감이나 지방에서 형성되는 향미가 관련되어 있음을 예측할 수 있었다.

고기의 맛과 향미는 지방산의 특성 및 숙성에 의해 크게 달라지며, 숙성과 관련된 아미노산과 펩타이드는 근섬유특성과 단백질 분해효소에 의해서 달라진다. 현재 필자는 한우자조금 연구비로 한우고기와 수입고기간의 향미를 포함한 펩타이드 특성을 비교 연구 중으로 현재까지의 결과로 보면 두 종류에서 큰 차이를 보이는 물질들을 확인할 수 있었다. 하지만 한우고기의 관능 특성 및 소비자들의 생체기억 메커니즘과 관련된 연구는 더 심도있게 진행해야 하며, 이러한 연구결과를 통해 한우고기의 차별화 전략을 세워야 할 것이다.

한편 근내지방도가 쇠고기의 식감에 미치는 영향은 단일요인으로는 가장 크다. 하지만 소비자 연구결과, 근내지방에 따른 식감의 차이는 20% 내외인 것으로 알려지고 있다. 그 예로 안심은 근내지방도가 8% 내외로 우둔과 유사하나, 소비자들은 안심이 부드럽기 때문에 우둔보다 더욱 선호한다. 만약 고기가 부드럽다면 근내지방도가 10%이하인 부위(즉, 우둔, 설도 등 비선호부위)도 안심과 같이 소비자들이 선호하는 고기로 만들 수 있다고 확신한다.

한우의 새로운 패러다임

앞서 제기한 실험결과를 토대로 한우 사업체에게 질문을 던져본다.

“생산자들은 도체등급제도에 따라 높은 근내지방형 쇠고기 생산을 위해 값비싼 경제적, 환경적 비용을 지불하는데 진정 이것이 소비자들의 원하는 고급육 생산인가?”라는 것과 “에너지효율성, 생태친화성, 소비자친화성을 강조하는 이 시기에 최선의 방법인가?”라는 질문을 동시에 제기한다. 이러한 질문들은 쇠고기 생산과 유통의 새로운 패러다임을 생각하게 한다.

인간은 음식의 특성을 기억하는 메카니즘이 진화되어 왔다. 우리는 청국장과 된장에서 나는 향미와 맛, 새우깡과 같은 과자류의 조직감을 기억하고 있다.

그렇다면 한우의 맛은 어떻게 해야 색다르게 기억할 수 있을까? 현재까지는 근내지방 함량의 차별화를 통한 한우고기 차별화가 어느 정도 성공을 거두어 산업적으로도 정착되었다.

하지만 소비자들이 반추동물의 지방에 대한 염려가 증가하고 있는 이 시점에서 미래의 시장은 1)기억하는 음식, 2)입을 즐겁게 하는 음식이 아닌 몸을 즐겁게 하는 음식으로 한우고기를 차별화하는 것이 요구된다.



2010년 2차 한우판매인증점 13개소 선정

총 120개소 전국적 운영



2010년 2차 한우판매 인증점 인증수여식이 9월 30일 센트로호텔 2층 사파이어홀에서 열렸다.

전국한우협회는 2010년 2차 한우판매점 인증제 신청점에 대해 1차 서류심사, 2차 현장심사 및 인증심사위원회를 거쳐 13개의 한우음식점을 한우판매인증점으로 선정했다.

협회는 7월 26일부터 8월 14일까지 접수된 신청서를 토대로 8월 16일부터 8월 25일까지 서류심사를, 8월 26일부터 9월 4일까지 현장심사를 진행한 결과 13개 업소에 인증을 부여하기로 했다.

이로서 한우판매인증점은 기존 인증점 총 107개에 13개소가 더해져 120개소가 전국적으로 운영된다.



2010년 2차 한우판매인증점 명단

연번	지역	상호	주소	연번	지역	상호	주소
1	경기	참품한우남양주점	경기 남양주시 삼패동 349-11	8	충남	서동한우	충남 부여군 부여읍 관북리 118-2
2		고양한우마을	경기 고양시 일산동구 설문동 611-9	9		대성정육점식당	충남 홍성군 홍성읍 대교리 393-30
3		안목한우사랑	강원 강릉시 견소동 184-1	10		장성담셀프식당	전남 장성군 장성읍 아은리 177-1
4	강원	한우령한우전문점	강원 강릉시 포남동 1289-1	11	경북	예천한우갈비곰탕	경북 예천군 예천읍 동본리 434-6
5		치악산한우타운	강원 원주시 무실동 634-1	12		한우포도청	경북 포항시 북구 기계면 현내리 278-3
6	충북	한우정	충북 충주시 칠금동 607	13		소대감참한우 숯불구이	경북 포항시 북구 장성동 1459-5
7	대전	안영한우마을	대전 중구 안영동 334				

한우유통감시단 정기교육 실시



한우유통감시단 정기교육이 지난 1일 제2축산회관 회의실에서 진행



됐다. 전국 유통감시단 60여명이 참가한 가운데 '음식점 원산지표시

제의 이해'라는 주제로 서울시 식품안전과 오재효 주무관이 첫강의를 한 후 한우 시장 현황에 대해 다하누 박승희 본부장이 교육을 했다.

이 후 효과적인 유통감시활동 및 사례발표 등을 통해 각자 유통감시활동에 대한 고충과 성공적인 사례를 공유하며 좀 더 효과적인 방법을 찾고자 열린 토론을 했다.

한우뉴스

구제역 방역 홍보 구슬담

축산단체 구제역 재발 방지 캠페인 펼쳐

민족이 대이동을 하는 추석명절동안 축산업계에서는 혹시 모를 구제역 방역 홍보에 구슬담을 흘렸다. 축산단체대표들은 9월 24일 서울 반포동의 센트럴시티 호남선 대합실에서 구제역 방역의 중요성과 축산농장 방문을 자제하는 전단지 배포와 함께 휴대용 손 소독제를 배포했다. 특히 부득이하게 구제역 발생 지역이나 축산농장을 방문할 경우 차량 내외부 소독은 물론 사람도 분무형 소독기 등으로 소독하고 가능하면 축사에 접근하지 말 것을 당부했다.



방송협찬



MBC 세바퀴 9월 18일

한우 선물세트를 놓고 벌이는 추석특집 세바퀴. 누구나 욕심내는 명절 최고의 선물인 한우 선물 세트를 프로 진행 중 노출하여 소비촉진을 유도한다.



MBC 무한도전 9월 18일

추석명절을 맞이하여 시골 어르신들과 함께 한우를 건 퀴즈를 진행하고 어르신들 모두 넉넉한 한가위를 맞이하도록 불고기를 증정한다.



SBS 리빙쇼 당신의 여섯시 9월 20일

한가위 음식에 쓰이는 한우의 쓰임새를 알아보고, 질 좋은 한우를 찾아보고 부위별 영양소와 요리 비법을 소개한다.



KBS 2 제빵왕 김탁구 스페셜 9월 23일

인기리에 방영된 제빵왕 김탁구의 종영과 추석을 맞아 연기자에게 한우선물세트를 증정, 소비자의 관심도가 높은 프로그램을 통해 한우를 노출했다.



MBC 무한도전 9월 25일

천고마비의 계절, 힘들었던 시간들을 한우와 함께 풀어버리라는 의미에서 빙고게임을 통해 우승팀에게 한우를 선물한다.



청소년 한우 맛체험

- ① 충남 논산·기민중 | 9월 9일
- ② 서울·장승중 | 9월 15일
- ③ 전남 장성·중앙초 | 9월 27일
- ④ 제주·조천중 | 10월 6일
- ⑤ 전남 광양·중동초 | 10월 8일
- ⑥ 경기 이천·세정중 | 10월 13일



한우개량 선도농가 육성기술교육

① 제주 | 9월 2일

현장실습교육

② 충남 당진 | 9월 16일

③ 전북 완주 | 10월 4일

④ 충북 괴산 | 10월 7일



정책 설명회

⑤ 제주 | 9월 3일

⑥ 충남 천안 | 9월 29일



11월의 할 일

일반관리

일반적으로 소의 사육에 적합한 온도는 15~25℃이지만 4~26℃ 범위이면 증체나 사료 이용성에 큰 영향을 미치지 않으므로 지나친 보온을 위한 밀폐를 피하고 낮에는 적절히 개방하여 통풍 및 환기를 좋게 한다. 그러나 찬바람에 직접 노출되거나 일교차가 커지면 생산성 저하는 물론 호흡기질환이 발생할 수 있으므로 윈치커튼 등을 활용하여 적당한 온도를 유지해 준다. 또한 바닥이 건조하도록 관리한다.

뱃집은 가급적 비에 맞지 않은 상태로, 충분히 말려 최대한 확보하고 빗물 및 습기에 노출되지 않도록 잘 보관하여 1년 동안 먹일 조사료 확보에 차질이 없도록 조치한다. 또한 암모니아 가스를 첨가하거나 생뱃집 곤포 사일리지를 만들어 사료가치 향상 및 보존성을 높이고 가축생산성도 향상시킨다.

사양관리

담근먹이를 급여할 때에는 서서히 늘려주고, 무, 고구마, 호박 등 농가부산물물은 얼지 않게 하고 한꺼번에 너무 많이 급여하지 않도록 한다.

외부에서 송아지를 구입할 때에는 이동 및 환경변화에 따른 스트레스로 질병에 대한 저항력이 떨어진 상태에 있으므로 따뜻한 물을 먹게 해주고, 항생제 및 영양제 등을 주사한다. 가급적 인근지역에서 생산된 6개월령 이하의 송아지를 구입하되, 비육의 성패를 좌우하는 우량송아지를 고르는 기술을 터득할 수 있도록 노력한다.

방역 및 위생관리

날씨가 추워지므로 축사의 보온에 힘쓰고, 특히 갓 분만한 송아지는 다른 우군과 따로 떼어내어 가능한 20일 이상 어미 소와 함께 사육하고, 포유 중인 송아지만 출입할 수 있는 쾌적한 환경을 갖춘 우사를 만들어 주되, 어린 송아지 사료와 양질 건조 등 소화기관 발육은 물론 정상적인 발육을 돕는다.

송아지 설사병 및 호흡기 질병 예방을 위한 예방접종을 실시하고, 축사 및 주변에 대한 정기적인 소독(월1회이상)을 실시하고(축사 면적 300㎡ 이상인 경우에는 차량용 소독약 살포시설 및 소독조를 추가 설치), 소독실시기록을 비치한다.

초지 및 사료포관리

초지가 월동에 들어가므로 방목지에 남은 목초를 청소 예취하고, 잡관목을 제거하고 땅이 얼기 전에 초지의 목도와 목책을 정비 보수한다. 목초의 동사를 막기 위해 ha 당 60~70kg의 칼리 비료를 시비하고, 하순경에 롤러로 진압하거나 소를 풀어 놓아 초지를 진압하여 서릿발의 피해를 막는다.

연맥 등을 수확한 사료포에는 구비(경운 전)와 석회(ha당 3톤, 1/2은 갈기 전에 나머지는 같은 후에)등을 뿌리고 추경을 한다.

초지와 사료포의 배수로를 정비하여 겨울철 결빙으로 인한 동사를 막는다.

※ 자료출처 : 농협중앙회 한우개량사업소

표지이야기

부리망

부리망은 소가 오가는 길에서나 일하는 중에 농작물이나 풀을 먹지 못하도록 주둥이에 덧씌우는 농기구의 일종으로 지역에 따라 부리망, 소머거리, 소마구리, 주둥망 등으로 불리어진다. 가는 새끼를 꼬아 그물을 떠서 소입에 씌우고 벗겨지지 않게 머리부분의 굴레에 끈을 동여매어 고정시킨다. 이는 소의 식성을 유지하고 일의 능률을 올리기 위하여 사용되었는데, 소가 일하는 모습을 보기 힘들어 진 만큼이나 부리망 또한 사라져가고 있다.

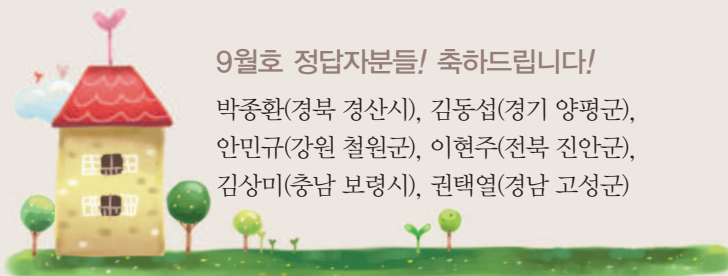


애독자 코너

한우자조금과 농림수산식품부는 오는 11월 1일 '대한민국이 〇〇〇〇〇'을 맞이해 농협유통과 지역축협을 통해 한우할인판매를 실시하며 다양한 한우홍보행사를 펼치려 합니다. 기념식은 잠실 종합운동장을 비롯해 지역별로 성대히 개최되어 소비자의 관심을 유도하고자 합니다. 올해로 3회째를 맞이하는 '대한민국이 〇〇〇〇〇'은 무엇일까요?
당첨자는 5만원 상당의 송아지 설사 예방약을 보내드립니다.

한우자조금관리위원회 홈페이지
www.hanwooboard.or.kr

전국한우협회 홈페이지
www.ihanwoo.org



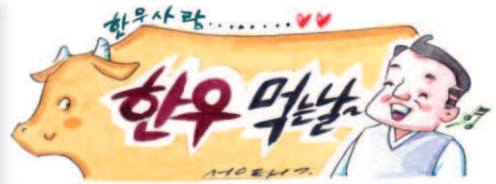
9월호 정답자분들! 축하드립니다!

박종환(경북 경산시), 김동섭(경기 양평군),
안민규(강원 철원군), 이현주(전북 진안군),
김상미(충남 보령시), 권택열(경남 고성군)

전국 한우像 순례 ⑩

진주남강유등축제 한우모형

'진주남강유등축제'는 임진왜란때 '진주대첩'으로 알려져 있는 김시민장군의 진주 성전투에서 유래되었다. 진주개천예술제에서 '유등놀이' 수준으로 그 맥을 이어 오다가 2002년부터 본격적인 '유등축제'로 발전하여 문화체육관광부 최우수축제로 5년연속 지정받을 만큼 유명하고도 규모 있게 전개되고 있다. 특히 한우의 고장답게 이 지역 한우를 알리기 위한 한우형상의 유등 작품이 많이 소개되고 있는데, 그 중에서 한우 소싸움을 표현한 작품을 소개한다.



한우자조금
www.hanwooboard.or.kr

비매품 제6권 제10호 통권 제60호 발행 2010년 10월 25일 발행인 한우자조금관리위원회 서울시 서초구 서초동 1628-60 커피아회관 3층 TEL. (02)522-4292~3 FAX. (02)522-3605 발행처 전국한우협회 서울시 서초구 서초1동 1621-19 제2축산회관 2층 TEL. (02)525-1053 FAX. (02)525-1054 편집·인쇄 탐미디에
※본지는 한국간행물윤리위원회의 윤리강령 및 실천요강을 준수합니다. ※본지에 실린 기사와 사진, 그림 등은 무단으로 복제, 전재할 수 없습니다.

“저능력 암소 도태로 생산성을 높이고 사육두수도 줄여나갑시다.”

저능력 암소 10만두 도태 캠페인에 적극 동참합시다.

- 번식간격이 길거나 노산으로 수익성이 떨어진 암소를 도태 합시다.
- 이모색 발현으로 한우로서의 자질이 부족한 암소를 도태 합시다.
- 우량형질의 소를 육성하고 불량형질의 소는 도태 합시다.

“11월 1일~7일, 대한민국이 한우먹는날”

공급과잉을 해소하기 위해 대형 유통업체 및 농협유통·지역축협 판매장에서 20% 이상 할인행사가 진행됩니다. 성공적인 행사 진행을 위하여 우리 모두 하나되는 모습으로 적극 동참합시다.