



본 소식지는 한우자조금으로 제작되어 한우농가들에게 발송해
드리고 있습니다.

한우자조금소식지

한우자조금

www.hanwooboard.or.kr

2015년 7월호

포커스

수입쇠고기 한우시장 뒤흔드나

한우자조금소식

한우캠핑 페스티벌 열기 '후끈'

2015년 'HACCP 교육' 지원금 4만원 지급

목장탐방

경기 양평 당너머농장

우리한우판매점 탐방_충청남도편

대전 OK한우판매점



목 차CONTENTS

2015년 7월호

포커스

- 03 수입쇠고기 한우시장 뒤흔드나



한우자조금 소식

- 08 한우캠핑 페스티벌 열기 ‘후끈’
10 방송PPL - 면역력 증강과 원기회복에는 한우가 탁월
11 2015년 ‘HACCP 교육’ 지원금 4만 원 지급



한우협회소식

- 12 한우 원산지위반 손해배상 청구 위임서 보내주세요!

한우정보

- 21 한우농가, 농장식별번호 발급받아야

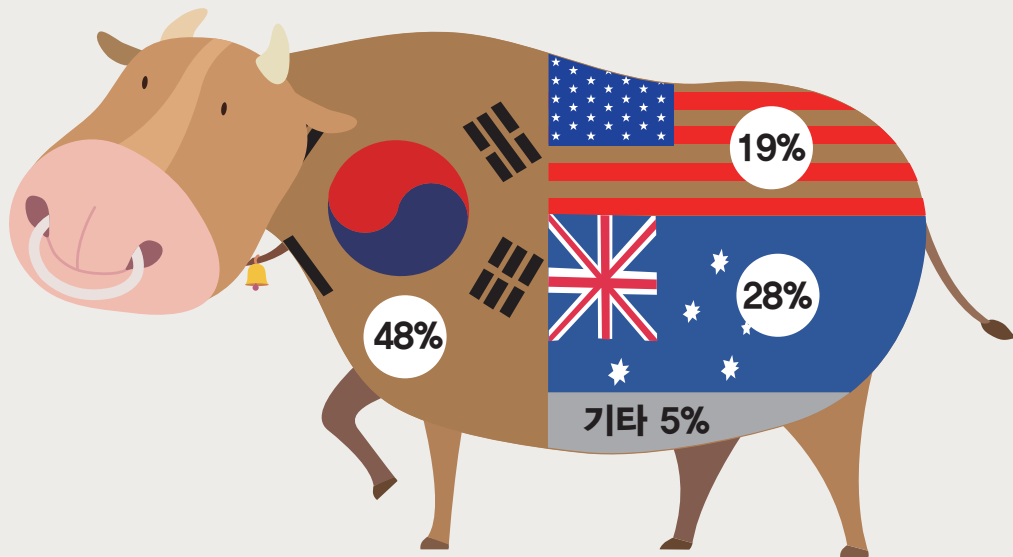


정보마당

- 14 농장탐방_경기 양평 당너머농장
16 한우시황_7월 한우 관측
18 우리한우판매점 탐방(충청남도편)_대전 OK한우판매점
22 한우바르게알기_메르스 이기는 튼튼한 몸, 한우로 만들자

독자마당

- 23 애독자퀴즈_퀴즈 및 독자투고



수입쇠고기 한우시장 뒤흔드나

미국산 냉장고급육 증가세... 한우 확실한 차별화 이뤄야

얼마 전 국내산 삼겹살 값이 크게 오르고 수입산 가격은 크게 하락했는데도 소비자들이 국내산만 찾는다는 언론보도가 있었다. 소비자들이 '수입 냉동 삼겹살은 맛이 없다'는 확고한 인식을 갖고 있기 때문이란다. 그렇다면 쇠고기는 어떨까? 소비자들이 '호주산 미국산 쇠고기는 맛이 없다'는 생각을 갖고 있을까? 최근 한우사육두수 감소에 따른 물량 부족 현상이 이어지자 농가들 사이에서는 그 부족분을 수입쇠고기가 메우는 것이 아닌가 하는 불안감이 팽배해 있다. 이에 쇠고기의 수입현황과 전망, 이에 따른 한우산업경쟁력 제고방안에 대해 알아본다.

국내산 쇠고기 자급률 48% 2013년대비 2%p 하락

지난해 수입된 쇠고기는 총 28만1천680톤(이하 식품의약품안전처 검사합격실적 기준)으로 전년도 25만6천615톤 대비 9.8% 증가했다. 이 가운데 호주산이 15만397톤(전체물량 중 53.4%)으로 1위를 차지했고 미국산은 10만4천653톤(37.2%)으로 2위를 차지했으며 뉴질랜드가 2만915톤(7.4%)으로 뒤를 이었다. 이는 쇠고기 시장이 완전히 개

방된 2001년 이후 네 번째로 많은 양이다.

다행히 올해의 경우엔 6월 10일 기준 쇠고기 수입량 누계는 총 12만1천630톤으로 전년도 같은 기간보다 늘어나진 않았으나 향후 수입쇠고기 시장은 ▲호주·미국 등의 사육환경 ▲대중국 수출현황 ▲국내 소비자 인식 변

화 ▲관세 등 네 가지 변수에 따라 요동칠 가능성이 높다.

첫 번째는 호주·미국 등의 사육환경 변화이다. 몇 해 전부터 우리나라의 주요 쇠고기 수입국인 양국은 가뭄이 심해 사육두수가 크게 줄었다. 카길의 안대봉 이사는 “방목 사육 특성상 가뭄으로 인해 목초가 줄어들어 미국의 경우 암소를 대거 도축했고 이는 다음해 송아지두수 감소로 이어져 미국은 현재 1940~50년대 수준까지 사육규모가 줄어들었다”고 말했다. 이러한 공급 부족으로 미국 내 소비자 가격은 30%이상 상승한 상태이고, 미국은 쇠고기 수출국가에서 수입국가로 바뀌었다. 호주도 가뭄 이전만큼은 두수가 회복되지 않아 쇠고기 가격이 많이 인상된 상태이다.

두 번째로 블랙홀 ‘중국’이 국제 쇠고기시장을 흔드는 주요 변수가 되고 있다. 육류유통수출입협회 한덕래 차장은 “중국이 그동안 홍콩이라는 백도어를 통해 미국산 쇠고기를 수입해갔는데 중국 내 강력한 밀수 단속이 진행돼 주춤했었는데 얼마 전 단속이 해제됐다”며 “중국 내 미국제품에 대한 선호도가 높고 가격에 크게 민감해하지 않기 때문에 미국 입장에서 중국 시장이 매력적으로 다가설 수 있다”고 설명했다. 이와 같은 세계 시장 추이는 당분간 우리 한우산업에 호재로 작용할 것으로 보인다. 중국내 소비가 늘고 정부가 현재의 고환율 정책을 계속 유지할 경우 한국으로 수입되는 쇠고기의 가격은 지금보다 더 높아

연도별 수입쇠고기와 국내생산량 및 자급률 현황

	미국	호주	기타	총수입량	국내 생산량	총계	자급률
2003	199,409	64,127	30,069	293,605	141,641	490,099	28.9%
2006	-	137,006	39,570	179,405	158,161	365,582	43.3%
2007	14,616	147,376	38,244	202,785	171,247	409,060	41.9%
2011	107,202	145,170	37,014	289,386	216,403	505,847	42.8%
2013	89,239	142,797	24,580	256,616	259,895	519,002	50.1%
2014	104,653	150,397	26,630	281,680	261,000	542,680	48.1%

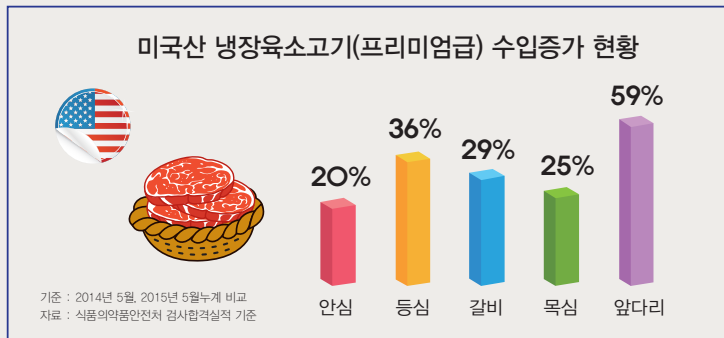
※ 미국 : 2004~2006년 구제역발생으로 수입중단, 캐나다 : 2004년~2011년 구제역발생으로 수입중단
※ 자료 : (사)육류수출입협회 2004 식육면량 및 식품의약품안전처 검사합격실적 기준

질 수 있다는 것. 다만 “미국의 경우 2년 뒤인 2017년쯤 사육두수가 많이 회복될 것으로 추정하고 있다”는 안대봉 이사의 말처럼 미국과 호주 쪽에 가뭄으로 인해 위축됐던 생산기반이 회복되는 시기와 우리나라 한우사육 두수가 늘어나는 시기가 맞물릴 경우 상황은 얼마든지 나빠질 수 있다.

미국산 냉장 고급육의 ‘파상공세’ 주의보

세 번째 변수는 미국산 쇠고기에 대한 국내 소비자의 인식 변화다. 미국산은 2001년까지 LA갈비 등으로 수입량 1위를 고수해왔지만 2003년 미국 내 광우병으로 수입이 중단됐다가 2008년 재개됐다. 아직 소비자들에게 ‘미국산은 안전하지 못하다’는 인식이 남아있긴 해도 지난 5월 전체 누적 수입량을 보면 호주산(1만2천251톤)을 미국산(1만639톤)이 바짝 추격하고 있음을 알 수 있다.

사실 그동안은 한우고기와 수입육 시장은 소비층이 분리돼 있어 크게 영향을 받지 않는다는 인식이 많았지만, 요즘은 스테이크 전문점이나 대형프렌차이즈 레스토랑 등에서 미국산 고급육을 많이 사용하고 있어 빠른 속도로 젊은 소비자들의 입맛을 길들이고 있다. 올해 5월까지 수입실적을 보면 미국산 냉장육은 5천998톤으로 전년 대비 30%가량 늘었으며 이 가운데 등심과 앞다리, 갈비,



안심 등은 각각 36%, 59%, 29%, 20% 가량 증가한 것으로 나타났다. 수입단가가 2012년 kg당 4.9달러에서 2014년 6.8달러로, 약 2달러정도 높아졌음에도 수입량이 증가한 걸 보면 이 같은 움직임을 가벼이 볼 수만도 없다.

업계 전문가에 따르면 미국은 올해 한국 프리미엄 부위육 시장을 집중 공략하고 있다고 한다. 국가간 수출량도 2014년까지는 일본이 최대 수입국이었고 2위가 홍콩(중국의 백도어)이었으나 올해는 한국이 수입국 1위(5월말 기준)를 차지했다. 이는 미국육류수출입협회의 마케팅 공세에 힘입은 바 크다. 미국 내 쇠고기 값이 높아지자 고기를 취급하는 패커들의 마진이 마리당 170~180달러에서 240~250달러로 크게 높아졌고 이 자금이 한국시장을 공략하는데 대거 투입되고 있다는 것. 특히 레스토랑 및 호텔 관계자부터 대형마트까지 광범위한 마케팅을 펴고 있는 것으로 알려졌다. 외식업소 뿐 아니라 냉장육을 직접 가정에서 구워 먹는 문화를 가진 한국은 프리미엄 마켓에서 많은 마진을 추구할 수 있기 때문에 더없이 매력적인 시장으로 보일 것이다.

마지막 변수는 관세다. 지난해 미국산 쇠고기 관세는 32%였으나 올해는 29.3%로 낮아졌고 내년에는 26.6%로 더 떨어질 예정이다. 호주산 쇠고기의 관세도 한·호주 FTA 발효 2년차인 올 1월부터 37.5~40%에서 34.7%로 낮아져 양 국가의 소 사육기반이 회복되는 시점부터는 한우산업에 악재로 작용할 것으로 전망된다.



한우시장을 공략하는 프리미엄 쇠고기 ‘블랙앵거스’

미국에서 이처럼 한국시장에 자신감을 보이는 데는 호주와 마찬가지로 블랙앵거스라는 품종을 앞세우고 있기 때문이다. 블랙앵거스는 마블링이 뛰어나고 옥수수 사료를 먹여 키우므로 고소한 맛이 나서 한국인과 일본인의 입맛에 잘 맞는다. 실제로 검색포털에서 ‘블랙앵거스’를 키워드로 검색해보면 ‘블랙앵거스 비프스테이크 맛있게 하는 집’ 등 많은 포스팅을 찾아볼 수 있고 직접 쇼핑몰에서 고기를 판매하는 오픈마켓들도 많다. 일부러 소비자들이 블랙앵거스를 찾아다니는 뜻이다.

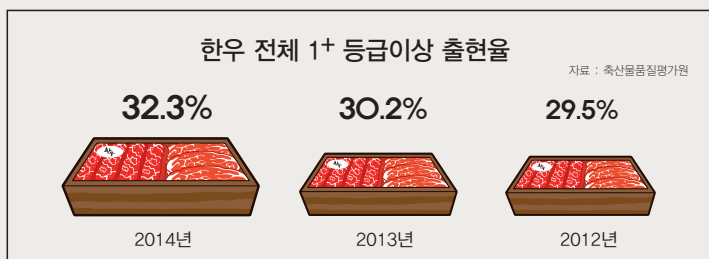
미국에서는 블랙앵거스처럼 마블링이 좋은 소를 계속 육종할 경우 생산비용 측면 등에서 얼마든지 한국과 경쟁할 수 있다고 생각한다. 황경구 한경대 교수는 이와 관련 “미국이 일본의 고급육 기술을 상당부분 접목시켜 마블링이 많은 고기를 만들기 위해 방목기간을 줄이고 우사에서 8~10

개월가량 농후사료를 급여함으로써 프라임급이나 초이스급을 만든 후 우리나라에 수출하고 있다”고 말했다.

이위형 수입육협회 부회장은 “호주도 한국으로 수출하는 소는 별도로 마블링을 만들기 위해 13~18개월까지 사료급여 기간을 뒤서 800kg까지 키우고 있다”고 말했다. 즉 현재 국내에 유통되는 수입냉장육과 확실한 차별화를 이루려면 현재와 같이 고급육 생산을 위해 노력해야 한다는 것이다.

‘고급육 VS 생산비절감육’ 선택의 기로에선 한우농가

하지만 현재의 근내지방도 위주의 고급육 즉 마블링을 중시하는 시스템과 달리 앞으로는 육량위주로, 사료비용을 절감하기 위해 27~28개월까지 사육기간을 단축해야 한다는 방침이 나오면서 농가들은 많이 혼란스럽다는 반응이다. 박영철 한우협회 강원도지회장은 “그동안 소를 30개월 이상을 키워서 고급육생산을 위해 노력해왔고 경제성 측면에서도 1+나 1++등급 아니면 수지타산이 맞지 않은데, 마블링 이야기가 자꾸 나오니까 소홀이 들을 수도 없다”며 “현재는 기존의 고급육생산에 치중하되 소비자들이 원하는 방향을 정확히 파악해 장기적으로 변화를 주는 것이 맞다”고 말했다.



반면 이위형 수입육협회 부회장은 “현재 신토불이 전략이 소비자들에게 잘 어필되고는 있지만 멀리 내다봤을 때 1등급 정도면 품질이 매우 높은 편이므로 1+, 1++에 너무 초점을 맞춰서 마케팅을 하지 않도록 해야 하며, 1등급 이외의 등급에 대한 전략도 갖고 있어야 한다”고 강조했다. 즉 한우광고만 보면 소비자들이 모든 한우는 최상급 고기라고 착각할 수 있는데, 미국의 경우처럼 고급육은 비싸게, 등급이 낮은 고기는 제 용도에 맞게 소비할 수 있도록 하는 전략이 필요하다고 지적했다.

정규성 소장은 “지금까지 고급육화를 추진해왔는데 일각에서는 가격경쟁력에서 밀리면 한우산업이 근본적으로 위축될 수밖에 없다고도 하고, 또 한편으로는 출하월령 단축이 과연 얼마나 한우의 저변을 넓힐 수 있는지 의문을 갖기도 한다”며 “우리 한우 시장이 일본의 고급 브랜드육처럼 형성된다는 보장도 없고, 스테이크 문화로 가게 되면 수입산 쇠고기가 영향력을 미칠 수 있기에 한우농가들의 입장을 고려해서 정책을 추진해 나가야 할 것”이라고 말했다.

이 두 가지 주장에 대한 절충안으로 김영원 한우협회 국장은 “기본적인 방식은 고급육으로 가되 고급육에 맞는 사양관리를 따라가지 못하는 농가들은 생산비를 절감해 경쟁력을 갖추도록 컨설팅이나 교육을 실시해 스스로 선택할 수 있도록 하고 있다”고 말했다. 김 국장은 “지난 수십 년간 1+, 1++ 출현이 30%도 안 되고, 나머지는 1~3등급인데 계속 고급육만 생산해라고 해서는 한계

가 있다”며 “국민들도 경제적 여유가 있는 사람은 고급육을, 그렇지 않은 사람들은 생산비를 적게 들인 쇠고기를 먹을 수 있게 두 트랙으로 가야한다”고 주장했다.

소비자 기호에 맞춘 안전한 고급육이 ‘대안’

대다수 전문가들은 마블링 고급육 시스템을 기존처럼 유지하거나 보완해야 한다는 입장이다. 농협사료 이선복 박사는 “28개월로 사육기간을 단축했을 때 사료값과 회전율을 합치면 두당 40만원 절약할 수 있다고 해서 관심이 높지만 씹으면 씹을수록 쇠고기 특유의 풍미가 살아나는 그 맛을 유지할 수 있을지가 관건”이라며 사육기간 단축을 우려했다. 또한 “출하월령 단축에 대비해 영양수준을 높게, 올레인산이나 지방산을 향상시킬 수 있는 쪽으로 사료를 개발하고는 있지만 30개월 출하를 권장해도 평균이 32.3개월로 올라가는 것은 시장이 원해서이기 때문”이라고 말했다. 김육 음성공판장 경매실장도 “농가가 어떤 방식을 선택하든, 경매장에서 볼 때는 여전히 고품질 위주의 쇠고기를 공판장 중매인들이 선호하며, 중매인들의 선택은 곧 소비자들의 취향을 반영하는 것”이라고 귀띔했다.

이홍구 건국대 교수는 여기에 더해 ‘스토리텔링을 통한 차별화’를 제안했다. “소비자



들의 기호를 잘 읽어서 근내지방도 위주의 고급육 시스템이라는 차별화전략을 유지하되 다양한 기호를 충족시켜주는 기능성 쇠고기를 만들어 스토리 텔링을 하면 소비자들에게 충분히 어필할 수 있다”고 조언했다. CLA, 오메가 지방산과 오메가 식스지방산, 아미노산, 쇠고기 특유의 맛을 내는 성분 등 한우 특유의 정점 등을 더 많이 가진 기능성 한우를 개발해야 한다는 것이다.

‘안전’이라는 키워드도 주요 포인트 중 하나다. 업계 한 관계자는 “우리나라의 경우 사료관리법이 까다로워서 항생제나 성장호르몬을 쓰지 않을 뿐만 아니라 쇠고기 이력제를 실시하고 있으므로 한우고기는 믿을 수 있는데 비해 미국은 아직 성장호르몬을 사용하고 있으므로 이것이 미국산 쇠고기의 약점이 될 수 있다”고 말했다. 따라서 생산자 스스로도 ‘안전’이라는 가치를 잃지 않도록 해야 한다고 강조했다.

끝으로 이근수 자조금관리위원장은 “가격이 싸면 품질이 떨어지고 품질이 좋으면 가격이 올라갈 수밖에 없기에, 한우는 가격보다 품질로 경쟁을 해야 한다”며 “한우농가들도 소비자의 기호를 정확히 읽고 충족시키되 신뢰를 이어갈 수 있도록 현장에서 치열하게 고민하고 있다”고 말했다. 이근수 위원장의 말처럼, 그리고 대다수 전문가들의 조언처럼 한우가 ‘차별화된 고급육’ 이미지를 유지하지 않는다면 한국인의 입맛에 맞춘 고급냉장육으로 우리 시장을 두드리고 있는 수입육과의 경쟁에서 이기기 어렵다. 이에 생산비 절감과 생산성 향상을 위해 노력은 하되 한국인의 입맛 등 기호에 맞는 고급육·기능육 개발과 안전하고 신선한 쇠고기 생산을 위해 더욱 노력하는 것이 지금으로서는 최선의 대안이라고 보여진다. 🍌



한우캠핑 페스티벌 열기 ‘후끈’

5:1 경쟁률 400여명 참여...한우요리대회도 가져

‘한우 먹고 캠핑도 즐기고’ 일석이조의 한우캠핑 페스티벌 열기가 한여름 무더위보다 뜨거웠다.

한우자조금관리위원회(위원장 이근수)는 지난 6월 5일부터 2박3일간 경기도 가평 현리365캠핑랜드에서 ‘한우캠핑 페스티벌’을 개최했다.

이번 페스티벌은 한 팀당 4명씩 총 100팀을 선발했는데 참가신청 접수를 시작한지 보름만에 무려 514팀이 접수해 5:1의 높은 경쟁률을 보였으며, 중동호흡기증후군(MERS 이후 메르스) 주의보에도 불구하고 96개 팀, 400여 명이 참석해 성황을 이뤘다.

한우캠핑 페스티벌에서는 한우 관련 올바른 정보를 전달하는 ‘한우 OX퀴즈’와 온가족이 즐기는 ‘삼시세끼 한우캠핑요리 뽑내기’, 명랑운동회, 한우테이스티 파티 등 다채로운 행사로 구성돼 ‘한우도 알고 한우고 기도 즐기는’ 행사로 치러졌다.



가족과 함께 한우요리를 만들어 먹으며 즐거운 추억을 만들 수 있었던 ‘삼시세끼 한우캠핑요리 뽑내기’는 사전에 온라인을 통해 1차 검증을 마친 13개 팀이 아침, 점심, 저녁요리로 구분해 각자 자기만의 개성넘치는 요리로 경합을 벌였다. 그 결과 아침에 먹는 캠핑 요리로는 소근육 씨의 ‘한우를 품은 가지구이’가, 점심은 홍성진 씨의 ‘다이어트 한우 양지수육과 덤으로 ~ 시원한 소고기국’이, 저녁은 오창호 씨의 ‘웰빙 새우배개 한우그릴’이 각각 차지했다. 이 가운데 한우캠핑요리의 대상은 점심요리 부문 수상자 홍성진 씨에게 돌아갔다.

그밖에 전 가족이 참가하는 ‘명랑운동회’의 경우 어른들에게는 추억을, 아이들에게는 색다른 경험을 선물했으며, 각종 이벤트를 통해 한우선물을 푸짐하게 제공함으로써 오감 가득 만족스러운 한우캠핑을 즐겼다.

행사에 참여한 김정미 씨는 “평소 캠핑을 자주 다니기 때문에 이번 한우캠핑 페스티벌에도 참여하게 됐는데 한우에 대한 더 많이 알게 됐고 가족들과 함께 한우고기를 맛있게 즐길 수 있었던 것이 가장 좋았다”고 참가소감을 전했다. 🍴

미니 인터뷰



삼시세끼 한우캠핑요리 대상을 수상한 **홍성진**씨

한우캠핑요리대회 어떻게 참가하게 됐나요?

제가 캠핑을 무척 좋아합니다. 그렇다보니 한우캠핑 페스티벌에 참가하게 됐고 이번 행사를 통해 한우에 대한 많은 것을 알게 되어 만족하고 있어요.

한우요리대회 대상 소감과 한우요리의 비결은?

생각지도 않았던 대상을 주신 것에 감사하게 생각합니다. 캠핑요리에서 중요한 건 우선 간편하고 빠르게 만들 수 있어야 한다는 점입니다. 그리고 맛도 있어야 하겠지요. 요즘 제가 다이어트를 하고 있어 요리 재료로는 지방이 적은 부위인 양지를 선택하게 되었는데, 이 양지고기가 사실 좀 딱딱한 면이 있어서 이를 어떻게 하면 부드럽고 맛있게 즐길 수 있을까를 고민하다가 양념소스를 곁들여 만든 것이 주효했다고 봅니다. 🍴



다이어트 한우 양지수육과 덤으로 ~ 시원한 소고기국

면역력 증강과 원기 회복에는 한우가 탁월



방송프로그램을 통해 한우 섭취 유도

캠핑족, 간편식 한우 요리를 추천합니다!

지난 6월 9일 'KBS2 2TV 아침' 프로그램을 통해 캠핑장에서 한우를 즐기는 가족들의 모습과 한우의 효능을 소개하고 한우 캠핑 요리 뽐내기 대회를 통해 선보인 간편식 한우 캠핑 요리 방법을 공개했다.



가족 단위로 캠핑하는 사람들



한우 양지 수육 만들기
한우 양지를 끓는 물에 푹 삶아서 자른 후
소스를 위에 얹는다

최고의 원기 회복 음식, 우리 한우!

6월 26일 'MBC 생방송 오늘 저녁' 프로그램을 통해 한우를 면역력 강화 음식으로 소개하고 다양한 요리법을 소개했다. 특히 한우에는 필수아미노산이 함유돼 있어 면역력을 높여주므로 꾸준히 섭취하는 것이 중요하다고 강조했다. 🍲



한우에는 필수아미노산이 풍부할 뿐만 아니라 간기능 개선, 소화기능 개선에 탁월한 타우린 성분과



소 내장 요리의 새로운 발견~

7월 주요 방송프로그램 협찬 계획

- MBC 기분좋은날(7월 2일, 09:45) | 여름철 기력보충으로 한우 섭취 유도
- 푸드TV 필로교수의 쿠킹콘서트 한우예찬(7월 13일/20일/27일) | 한우 부위별 요리방법 소개
- KBS 2TV저녁 생생정보(7월 16일, 18:30) | 휴가철 간편한 캠핑 한우 요리방법 소개
- SBS 잘 먹고 잘 사는 법, 식사하셨어요?(7월 26일, 08:20) | 요리연구가의 한우밥상 소개
- SBS 인기가요(7월 26일, 15:35) | 아이돌 스타가 부르는 '한우송' 캠페인

* 방송편성에 따라 일정은 변동될 수 있음

2015년 'HACCP 교육' 지원금 4만원 지급

한우자조금, 6월 15일 이전 교육분도 소급해 지원

한우자조금관리위원회(위원장 이근수)는 2015년 'HACCP 농업인 과정'을 수료한 모든 한우농가에게 교육지원금(4만원)을 지원하고 있다. 이에 지원금을 받지 못한 농가들은 7월말까지 교육기관에 관련서류를 제출할 경우 지원금을 소급하여 받을 수 있다.

2015년 'HACCP 농업인 과정' 대상교육기관은 '농협중앙회 축산물위생교육원', '축산물안전관리인증원', '제주대', '한경대', '한돈협회'이며, 이들 기관을 통해 교육을 받을 경우 교육비(약 8~9만 원)중 4만 원을 지원한다.

교육비를 지원받고자 하는 한우농가는 '축산업등록증(사본)'과 한우협회 시군지부장 명의의 'HACCP 교육 지원 추천서'를 작성해 교육당일 교육기관에 제출하면, 교육기관에서는 한우자조금 지원금(4만 원)을 차감한 교육비만을 수령해 교육을 진행하게 된다. 다만 한돈협회에서 교육을 받는 농가의 경우 교육당일 8만 원을 납부하고 추후 관련서류를 한우자조금 사무국에 제출하



면 사무국에서 농가로 직접 지원금을 지급한다. 따라서 이러한 번거로움을 피하기 위해서는 가급적 한돈협회가 주관하는 교육보다는 다른 교육에 참여하는 것이 편리하다.

아울러, 2015년 6월 15일 이전에 교육받은 부분에 대해서도 지원금이 소급하여 지원되는 만큼, 소급대상농가는 7월말까지 '축산업등록증(사본)', 한우협회 시군지부장 명의의 'HACCP 교육 지원 추천서', 지원금을 수령할 '계좌번호'를 해당 교육기관에 제출하면 된다. ☺

〈교육비 지원 예시〉

- 교육비(8만원) = 한우자조금 지원금(4만원) + 농가자부담(4만원)
- 교육비(9만원) = 한우자조금 지원금(4만원) + 농가자부담(5만원)

한우 원산지위반 손해배상 청구 위임서 보내주세요!

2014년 원산지 미표시 물량 전년보다 330% 증가 한우협회, 위반 근절 위해 농가 참여 촉구

전국한우협회는 수입쇠고기를 한우고기로 둔갑시켜 판매하는 등 원산지표시 위반으로 형사처벌을 받은 업체에 대해 별도의 민사 손해배상 청구소송을 준비하고 있으며, 이에 회원농가들로부터 손해배상 청구권 위임서를 접수받고 있다.

서울시 단속에선 100건 중 7건 원산지 속여

국립농산물품질관리원 한우 원산지 단속실적에 따르면 거짓표시, 미표시 건수는 감소했지만 2014년의 경우 미표시 물량이 18.5톤으로 무려 330%가 증가하는 등 원산지 표시가 미비한 것으로 나타났다. 또한 서울시청 식품안전과의 단속에서도 629건 중 42건(6.6%)이 원산지표시를 위반하는 등 위반 사례가 줄어들지 않고 있다.

이처럼 한우 원산지 표기가 잘 지켜지지 않는 것은 수입산 쇠고기를 한우로 속여서 팔아도 그에 대한 처벌이 미흡하기 때문이라는 지적이 있다. ‘거짓표시’시 7년 이하의 징역 또는 1억 원 이하의 벌금이 부과되고 ‘미표시’의 경우 5만 원~1천만 원 이하의 과태료가 부과되는 등 처벌이 미흡해 실효성이 없다는 것이다. 반면 이로 인한 피해나 경제적인 손실은 고스란히 한우 농가들에게 돌아가고 있는 상황이다.

〈표 1〉 국립농산물품질관리원 연도별 원산지 단속실적

년도	거짓표시	미표시
2012년	582건(222.7톤)	미표시 284건(4.5톤)
2013년	567건(381.2톤)	미표시 195건(5.6톤)
2014년	439건(131톤)	미표시 179건(18.5톤)

위반업소에 민사소송 제기, 농가 위임서 필요

이에 한우협회는 행정기관 처벌과는 별도로 최근 3년간 원산지를 거짓으로 표시하거나 표시하지 않아 적발된 대형업소, 명절 등 성수기에 원산지 표시를 위반한 업소에 대해 민사소송(징벌적 손해 배상)을 제기하고자 준비에 착수했다. 또한 원산지표시 위반으로 인한 한우산업 피해 정도를 수치화해서, 위반업소에 경제적 부담을 부여함으로써 향후 원산지 위반 행위를 사전에 차단할 방침이다.

소송을 위해 협회는 5월 1일 권준호 법률사무소와 업무협약을 체결, 소송 추진 작업을 준비하고 있으며 한우농가의 원산지 위반업소 손해배상 청구권을 법률사무소에 위임하기 위해 현재 시군지부별 위임서를 접수받고 있다. 위임서는 전국한우협회 홈페이지(www.ihanwoo.org) 공지사항에서 다운로드 할 수 있으며, 13페이지 위임서 양식을 사용해도 된다.

협회는 일부 한우고기 판매업소의 그릇된 행위로 인해 소비자들의 신뢰가 낮아지고 그로 인한 피해를 농가들이 입지 않도록 농가 스스로가 이번 손해배상청구소송에 많은 관심을 갖고 지켜봐줄 것을 당부했다. ☎

손해배상청구권 등 위임서

본인은 한우농가로서 수입산 쇠고기, 육우고기, 젓소고기에 원산지를 국내산 한우 등으로 허위표시 또는 미표시, 혼동표시를 하여 유통 및 판매하는 원산지표시 위반업소 등에 대한 손해배상 청구(기 발생 및 향후 발생 분 전부)를 하는 것에 대한 아래의 권한 일체를 위임 합니다.

- 아 래 -

1. 소송행위 2. 변제의 수령 3. 상소의 제기 4. 재판상 또는 재판외의 화해 5. 소의 취하. 상소의 취하. 청구의 포기 및 인낙, 소송탈퇴 6. 손해배상금 범위의 산정 7. 기타 소송에 관한 일체의 권한

2015년 월 일

○ 위임인

성 명	생년월일	주 소	휴대폰번호	서명

○ 수임인 : 사단법인 전국한우협회

- 주 소 : 서울 서초구 서초중앙로 6길 9(서초동 제2축산회관 2층)
- 전화번호 : (02)525-1053(내선109)

※ 청구권을 위임하고자 하는 농가는 위임서를 작성해 철취선을 따라 오린 뒤 우편으로 보내주시기 바랍니다.

‘소를 위한 경영’ 하면 수익은 저절로 따라와

경기 양평 당너머농장

당너머농장의 한우사육방식은 매우 단순하다. 한우 본연의 생리대로 자연스럽게 풀어놔 키우고 있는 것. 인공적인 시설을 최소화하고 육성단계별로 분사하지도 않으며 소가 좋아하는 천연 먹이를 마음껏 먹게 한다. 심지어는 소똥도 치우지 않는다. 스트레스 없이 좋은 환경에서 더없이 건강한 모습으로 자라난 이곳 소들은 우수한 송아지를 다산하면서, 우수한 육질과 높은 등급으로 농장주의 마음에 보답한다.

5~10년 다산으로 육질위주의 개량 마쳐

이현복 대표는 1984년부터 10년간 낙농목장을 하다 서서히 한우로 전업을 시작해 1993년도에 완전히 한우사육농가로 변신했다. 현재 총 330여두(번식우 150두, 거세우 140두, 송아지 40여두)를 사육하고 있는 이현복 대표는 처음부터 송아지를 저렴한 가격에 사서 두당 차익을 남기는 방식에는 한계가 있다고 보고 한우개량에 적극 뛰어들었다.

이현복 대표는 번식우의 경우 최소 5산까지는 가는 것이 경제성 측면에서 적합하다고 생각한다. 좋은 어미소가 낳은 암송아지는 우수한 유전형질을 가진 어미소로, 수송아지는 등급출현율이 높은 거세우로 자라기 때문에 경영 수지를 충분히 맞추고도 남는다는 게 이 대표의 생각이다. 그는 초산이나 2산보다 그 이



후에 낳은 송아지들이 훨씬 병치레가 없고 어미도 새끼를 잘 관리한다고 강조한다.

벚짚보단 건초를 마음껏 먹게 하세요

당너머농장 한우 사육방식의 가장 큰 특징은 축주가 아닌 소에게 모든 것이 맞춰져 있다는 점이다. 먹이도, 축사 환경도 소의 스트레스를 최소화하는데 중점을 둔다. 따로 사양관리를 기록을 할 필요도 없다. 소들은 매일 배합사료 1kg와 건초 5kg을 먹고 자라며, 거세비육우의 경우 15개월까지는 건초(알팔파 30%+연맥 70%)와 배합사료를, 그 후부터 연맥과 배합사료를 출하 때까지 자유급여하는 방식을 고수해오고 있다. 비육후기에 배합사료를 더 먹게 하기 위해 조사료를 제한하는 다른 농장의 사육방식은 결국 위를 망가뜨려 소를 30개월 이상 못 키우게 하는 원인이 된다고 지적한다.

당너머농장은 조사료로 벚짚을 주지 않는다. 벚짚은 부

산물인 반면 건초는 애초에 소를 주기 위해 씨를 뿌린 것이므로 소의 입장에서 보면 건초가 낫다는 것. 건초로 키운 소들은 건강하게 10산을 하고 배합사료를 덜 먹으며 소화흡수율이 높아 질척한 똥을 싸지 않는다. 그래서 먹는 자리 외에는 10년간 단 한 번도 소똥을 치우거나 톱밥을 깔아준 적이 없단다. 그런데 축사에선 파리도 없고 냄새도 안 난다. 소의糞은 분변은 미생물들을 위한 최고의 먹이가 되어 잘 부숙되기 때문이라고.

“진 똥을 싸는 소는 먹이가 잘못된 것이고 소화력이 떨어졌다는 뜻이에요. 이미 사료에서 경제적 손실이 일어난 데다, 축분을 치우면서 또 한 번의 손실이 일어나죠.”

철저하게 소의 생리에 맞춘 환경

당너머농장의 경우 1개동 180평 축사 안에 어미소를 30여두 사육하기 때문에 면적당 사육두수가 적다. 또한 칸막이를 두거나 연령대별로 분리 사육하는 건 소의 활동을 제한해서 스트레스를 주는 것이라고 보고 한 축사 안에 어미소부터 송아지까지 다양한 소들을 한데 지내게 했다. 축사 지붕 모양도 독특하다. 타원형으로 설계를 했는데 대류작용이 맞지붕보다 더 잘 일어나 환기가 잘되기 때문에 선풍기도 따로 설치하지 않았다. 이 지붕은 겨울에 그 진가를 제대로 발휘한다. 맞지붕과 달리 타원형으로 만들면 눈 쌓일 틈 없이 미끄러져 떨어지기 때문에 일조량도 늘어나고 눈으로 인해 하중에 부하가 걸릴 일도 없다고 한다. 이와 함께 시설을 최소화하는 특성상 당너머농장에는 트랙터나, 램핑기, 베일러, 커터기와 같은 장비가 없는데 그만큼 자본이 덜 투입되고 노동력도 적게 들어 일석이조의 효과를 얻고 있다.

이러한 사육방식은 ‘생산비절감’과 ‘생산성향상’이라는 두 개의 커다란 바퀴가 되어 농장경쟁력을 높이고 있다. 🌱



파리와 선풍기가 없는 당너머농장의 우사

칸막이가 없는 개방형 우사로 물통도 하나면 충분하다고 한다

한우 7월 이후 한우 도매가격 전년 대비 강세 전망

사육전망

- 9월 한육우 사육 마릿수 전년 대비 감소 예상
9월 사육 마릿수 전년 동월(282만 마리)보다 감소한 269만 마리 전망

공급전망

- 7~8월 쇠고기 공급량 전년보다 감소 전망
사육 마릿수 감소로 7~8월 도축은 전년보다 15~20% 감소 전망
- 유통업체 재고 부족 현상 지속 예상
국내 가격 강세로 수입량 전년보다 6~8% 증가 전망

가격전망

- 7월 이후 한우 도매가격 전년 대비 강세 전망
한우고기 공급 감소로 7월 한우 1등급 도매가격 전년 동월보다 상승한 16,000~17,500원/지육kg 전망
8월에도 전년과 평년 대비 강세 지속 전망

[한우 1등급 도매가격 전망치]

단위: 원/지육kg(만원/600kg)

	6월	7월	8월
2015년	16,171(581)	16,000~17,500 (575~629)	7월 대비 보합 예상
2014년	14,371(516)	14,597(525)	14,849(534)
평년	13,507(485)	13,503(485)	13,824(497)



- 수송아지 가격 급등 ⇒ 비육우 생산원가 부담
- 조기출하 시 고급육 감소 ⇒ 1등급 이상 출현률 감소
- 신중한 송아지 입식과 비육우 품질 고급화 노력 필요



● 6월 한우가격 및 출하 동향

* 6.28일까지의 기준임.

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

구 분			평년 (’10~’14)	2014년		2015년		대비(%)	
				5월(A)	6월(B)	5월(C)	6월(D)	C/A	D/B
도축두수(두)			827,324	67,938	60,509	64,424	61,310	△5.2	1.3
경매두수(두)			379,185	35,170	31,943	34,338	33,573	△2.4	5.1
도매시장 경락가격 (원/kg)	평균		13,406	13,892	14,145	14,778	15,820	6.4	11.8
	거세우		14,569	15,025	15,343	15,719	16,894	4.6	10.1
	비거세우		10,624	11,012	11,056	11,805	12,070	7.2	9.2
가축시장 거래가격 (천원/두)	암소		3,910	4,132	4,186	4,700	4,757	13.7	13.6
	송 아 지	암	1,511	1,613	1,782	2,214	2,426	37.3	36.1
		수	2,045	2,491	2,619	2,763	2,982	10.9	13.9
불고기(1등급/kg)			32,690	32,850	33,860	34,500	34,157	5.0	0.9
등심(1등급/kg)			61,957	61,910	64,220	64,570	65,478	4.3	2.0

● 한우농가 소득 추정(’15.6월 한우거세 도매가격 기준)

등급	도매가격 (원/kg)	가격(A) (천원/600kg)	경영비(B) (천원/600kg)	소득(A-B) (천원/600kg)
1++	19,659	7,065	4,728	2,337
1+	17,886	6,428		1,700
1	16,457	5,915		1,187
2	14,014	5,037		309
3	11,681	4,198		△530

* 경영비 : 2014년 한우 비육우 경영비(4,728천원/600kg, 통계청)

[가격전망은 축산물품질평가원 축산유통종합정보센터 해당 기간 조회 기준임]

* 일일 한우가격동향은 「한우키우기 어플」에서 확인 가능합니다

스마트폰 앱 다운로드방법

한우키우기



를 play스토어에서 무료로 다운받아 사용해 보세요. * 아이폰 기준은 지원하지 않습니다.

우리농장 최고의 소고기를 손님상에

대전 OK한우



한우를 수식하는 많은 말 중 딱 한 개를 고르라면 ‘사랑’이라는 말을 택하고 싶다. 바로 사랑하는 사람들에게 선사하고 싶은 맛을 가졌기 때문이다. 그래서 회식이나 우연한 기회로 한우맛집에 들렀다가 고기 맛에 반한 사람들은 반드시 ‘가족’들을 데리고 다시 맛집을 찾는다. 세 번째 이 집을 찾을 땐 오랜 친구와 함께다. 사랑하는 가족과 친구에게 꼭 소개시켜주고 싶은 맛집, 대전OK한우점을 소개한다.

계룡산 직영농장에서 공수해온 최상급 소고기

계룡산자락에 위치한 30년 한우사육경력의 OK농장에서 최고의 소고기를 공급받고 있는 대전OK한우점은, 7년째 되던 지난해 새로 건물을 신축해서 규모를 늘렸다. 대전 유성구 사람들의 입맛을 사로잡으면서 단골손님들이 꽤 많아졌기 때문이다. 대전OK한우점의 가장 큰 장점은 ‘주인이 직접 기른 소를 가지고 정육식당을 운영한다’는 점이다. 대전OK한우점은 OK농장에서 혈통 좋은 우수한 품질의 수송아지를 2년간 비육한 거세우 중에서도 등급판정을 거쳐 1++, 1+등급의 소고기만을 통째로 가져와 정형, 판매하고 있다.

대전OK한우점의 경영철학은 아주 명료하다. ‘고품질의 한우고기를 저렴하게 공급한다’는 것. 특히 요즘처럼 소값이 많이 오를 때는 매월 고기 구입비로 1천만 원이 추가로 소요되지만 당분간은 가격을 올릴 계획이 없단다. 또한 특수부위모듬은 1++, 1+등급 구분 없이 100g당 10,000원에 제공되는데, 이처럼 가격을 차등화하지 않는



이유는 고객들의 혼란을 막기 위해서다. 대개 1++과 1+급이 섞여서 들어오는데, 고객이 올 때마다 항상 가격이 달라진다는 오해를 피하고자 모두 1+ 가격으로 저렴하게 서비스하고 있다. 단, 1++등심은 100g당 12,000원을 받는다.

소고기 맛보러 가족, 친구들과 다시 찾는 맛집

대전OK한우점이 처음부터 최상급의 소고기만 취급했던 건 아니다. 8년 전 처음 시작할 때는 '많은 소비자들이 드실 수 있도록 하자'를 모토로 1등급 한우도 공급했는데 두 가지 등급의 고기를 동시에 먹어본 손님들이 1+급만 찾는 걸 보면서 품질을 고급화했다. 또한 대전OK한우점에서 고기를 맛본 고객들은 가족이나 친구를 데리고 다시 식당을 찾는 경우가 많은데, 특히 사랑하는 가족을 데리고 오는 경우는 반드시 1+급 이상의 소고기를 선택하는 걸 보고 그 이후부터 1등급은 취급하지 않고 있다.

고급소고기를 파는 식당답게 대전OK한우점은 국내산 숯을 사용한다. 처음에는 로스터를 썼지만 '이 좋은 고기를 숯으로 구워먹었으면 좋겠다'는 고객들의 의견을 받아들인 것이다. 사실 숯을 사용하면 원재료 외에도 숯불을 관리할 별도의 인력이 필요하고 손님이 많지 않더라도 계속 불을 피워야 해서 원가가 높아지지만 고객들로부터 반



대표메뉴 육회비빔밥

대전OK한우 이강선 대표



응이 좋아 그대로 숯을 사용하고 있다.

OK한우 식당에서 가장 각광받는 메뉴는 한우특수부위 모듬이다. 등심, 안심, 살치살, 갈비 등 9~10가지 부위를 모아 내놓는 것으로 가격대도 저렴하고 여러 가지 기호를 다양하게 충족시킬 수 있기 때문이라고. 점심 메뉴로는 육회비빔밥이 최고 인기고 여름철을 맞아 인삼을 넣은 인삼한우갈비탕도 평소 점심식사로 선호되고 있다. 간접엽과 함께 기본으로 제공되는 담백한 선지국을 맛보는 재미도 쏠쏠하다. 🍲

대전 OK한우

- 주소 | 대전광역시 유성구 계룡로74번길 55 (봉명동)
- 전화 | 042-822-7176
- 영업시간 | 오전 10시~오후 10시
- 휴일 | 매주 일요일
- 정식 메뉴 | 상차림 14세 이상 3,000원
육회(250g) 20,000원, 공기밥 1,000원,
갈비탕 9,000원, 육회비빔밥 9,000원
- 점심특선 | 한우숯불구이+돌솥밥+된장찌개 15,000원





한우농가들이 최근 한우산업 동향을 한눈에 파악할 수 있도록 6월 한 달동안 일간지 및 축산전문지에 소개된 한우관련 이슈를 간추려 게재합니다.

한우, 성장기 아이에게 좋은 이유는?

한우자조금, 잘 몰랐던
한우 영양 가치·효능 소개

아이들의 성장을 위해서는 성장에 좋은 음식들을 섭취하면서 충분한 에너지를 공급 받아야한다.

특히 성장 발달이 끝나기 전에 성장에 필수 4대 영양소인 단백질, 칼슘, 아연, 철분이 풍부한 음식을 충분히 섭취하는 것이 중요하다. 이 모든 영양소를 고루 갖춘 식품으로는 국민 먹거리인 한우가 있다. 그동안 우리가 잘 몰랐던 한우 속 영양의 비밀에 대해 한우자조금이 한우고기의 효능에 대해 소개했다.

〈축산신문 6월 1일〉

한우 · 양돈농 절반 “10년내 가축사육 접어야 할 것”

축산농가 절반가량이 앞으로 10년 안에 가축 사육을 접어야 한다고 생각하는 것으로 조사됐다.

농협중앙회가 최근 여론조사 전문기관인 BA플러스에 의뢰해 일선 축협 49 곳과 조합원 2,053농가를 대상으로 설문조사를 펼친 결과 이같이 나타났다. 조사 결과에 따르면 먼저 직접 축산업 운영 가능기간을 묻는 질문에 한우농가는 47.6%가 10년 이내라고 답했다. 양돈농가는 56%, 낙농농가는 51.6%가 10년 안에 사육을 그만둬야 할 것이라고 응답했다.

〈농민신문 6월 15일〉

자녀 질병 예방해 줄 최선의 식재료는?

면역력 높이는 영양소
두루 갖춘 ‘한우’



중동호흡기증후군(메르스)에 대한 불안이 늘어나면서 ‘면역력을 높여주는 음식’에 대한 학부모들의 관심이 높다. 청소년기 자녀가 메르스와 같은 질병을 사전에 예방하고 극복하는데 도움을 주는 최선의 식재료는 무엇일까를 고민하는 것.

많은 전문가들은 동물성 단백질인 ‘한우’를 추천한다. 동물성 단백질은 소고기, 돼지고기, 우유와 같이 육류에서 나오는 단백질. 이 단백질에는 필수아미노산이 다량 함유돼있어 체내 면역력을 증진시키고 우리 몸을 건강하게 유지하도록 만든다는 것이 전문가들의 설명이다.

〈동아일보 6월 23일〉

한우농가, 농장식별번호 발급받아야

글_ 정진형 팀장(축산물품질평가원 이력사업본부)

쇠고기이력제의 첫 단추는 귀표를 부착하는 일로 시작된다. 귀표는 사람의 주민등록번호와 같은 것으로 소를 개체별로 구별할 수 있는 고유번호다. 그러나 소와 달리 농장에는 고유번호가 없어 질병과 같은 문제가 발생했을 때 지자체 등 관련기관에서 농장을 관리하는데 어려움이 많았다. 이러한 문제점을 해소하고자 지난 2014년 12월 28일 ‘가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률’이 시행되면서 소·돼지를 사육하는 시설(가축사육시설)을 구분하기 위한 농장식별번호가 도입됐다.

농장식별번호 발급은 어떻게 이루어지나?

농장식별번호는 축종(소, 돼지)에 관계없이 가축사육시설이 위치한 땅(지번)을 중심으로 1개를 부여하는 것을 원칙으로 한다. 농장식별번호는 6자리로, 지역을 나타내는 권역코드 1자리(서울·인천·경기 1, 강원 2, 충북 3, 세종·대전·충남 4, 전북 5, 광주·전남 6, 대구·경북 7, 부산·울산·경남 8, 제주 9)와 일련번호 5자리로 구성된다.

기존에 한우를 사육하지 않았거나 이미 사육하고 있는 농장에서 다른 지역으로 농장을 이전 또는 추가로 신설했을 경우, 한우를 사육하기 5일 전까지 농식품부 이력지원실(전화 1577-2633)에 농장식별번호 발급을 신청해야 한다. 이후 축산물품질평가원은 조사절차에 따라 사실관계 등을 확인하고 ‘농장식별번호 발급증’을 부여한다.

기존 한우사육 농장은 2014년 11월 농장식별번호가 발

급되어 우편으로 통보된 바 있다. 그 이후 신규 농장을 개설했거나 농장을 다른 지역으로 이전, 또는 추가로 신설했다면 농장식별번호 발급을 신청해야 한다. 신청하지 않을 경우 ‘가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률’에 따라 과태료가 부과될 수 있으니 이 점을 반드시 유의해야 한다.

농장식별번호, 어떻게 활용될까?

농장식별번호가 도입되면 농장을 관리하는 방식이 통일된 번호체계로 변화함에 따라 기존 관리방식(예를 들어 농장 주소가 집 주소와 같거나 동일 농장임에도 불구하고 주소가 잘못되어 있는 경우, 소유 농장이 2개 이상임에도 1개 농장으로 관리 등)의 문제점을 개선할 수 있을 것으로 보인다.

특히, 농장마다 고유한 농장식별번호를 부여해 관리하는 과정에 사육시설의 주소는 물론 GPS 좌표 등이 확보됨으로써 질병 등의 문제가 발생했을 때 차량을 이용한 신속한 농장접근이 가능해진다.

또한, 농식품부나 검역본부, 축평원, 방역지원본부, 농축협, 한우협회, 한돈협회와 같은 축산관련기관 및 협회 등에서 농장 정보를 정확히 관리할 수 있어 정부의 다양한 정책이 효율적으로 추진될 것으로 기대된다. 그리고 한우농가는 정부의 다양한 정책서비스를 받을 수 있을 뿐만 아니라 여러 기관에서 동일한 정보를 추가로 요구하는 일이 없어져 더 체계적이고 안정적인 환경 속에서 한우를 사육할 수 있을 것이다. 🌱

메르스 이기는 튼튼한 몸, 한우로 만들자

한우의 단백질, 필수아미노산 면역력 강화에 도움

중동호흡기증후군(MERS 이후 메르스) 사태가 장기화되면서 ‘면역력 강화’가 최대의 이슈로 떠올랐다. 개인의 위생관리와 함께 면역력을 높이는 것이 감염을 예방하는 가장 효과적인 방법이라고 알려져 있기 때문이다.

운동과 숙면, 스트레스 극복이 필수

사실 면역력을 높이기 위한 효과적인 방법으로 적당한 운동과 숙면만 한 게 없다. 또한 과도한 음주나 흡연 등을 피하고 고른 영양소를 갖춘 식단으로 식사를 하는 것도 매우 중요하다. 무엇보다 스트레스는 만병의 원인이므로 일상생활에서 받는 스트레스를 최소화하고 이를 효율적으로 극복하는 방법을 찾는 것이 급선무다.

메르스 사태가 진정기미를 보이지 않자 최근 홍삼과 마늘 등 농산물에서부터 각종 영양제나 건강보조식품에 국민들의 시선이 모이고 있으나, 그보다는 위와 같은 기본 수칙들을 철저히 지키는 것이 우선이고 식품 섭취를 통한 면역력 증강은 차선책이라 할 수 있다.

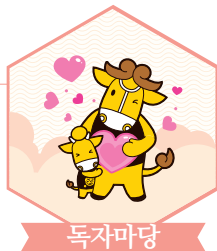
양질의 단백질, 한우가 만드는 건강한 몸

그렇다면 우리 몸의 면역체계는 어떻게 이뤄진 것일까? 면역체계는 항체와 보체로 이뤄지는데 이 항체와 보체는 아미노산들로 구성된 단백질이다. 따라서 항체나 보체가 만들어 지도록 하려면 단백질을 섭취하는 것이 중요한데, 양질의 단백질을 많이 함유하고 있는 한우는 사람이 체내에서 합성할 수 없는 필수 아미노산 8종(어린이의 경우 10종)을 포함하고 있어 항체와 보체를 효과적으로 조성시키므로 면역력을 높이는데 도움을 준다.



다. 또 한우에는 면역력 강화를 위한 기본성분인 아연이 풍부하게 들어있다.

이 같은 한우고기가 특히 더 필요한 사람들은 노인과 어린아이들이다. 다른 연령층에 비해 상대적으로 면역력이 낮기 때문에 이들에게는 한우고기와 같은 육식섭취가 중요하며 채소와 함께 적당량을 꾸준히 섭취하는 것이 좋다. 그래서 ‘오늘 저녁 메뉴는 뭘로 할까?’ 잠시 고민하는 주부에게, 끓는 육수에 얇게 썬 한우고기를 살짝 담갔다 먹는 ‘한우샤브샤브’ 요리를 추천해본다. 🍴



퀴즈 QUIZ

피곤하고 나른하시죠? 잠시 휴식을 취하는 동안 B사진에서 A사진과 다른 곳 두 가지를 찾아주세요.
정답을 보내주신 분들께는 한우자조금에서 마련한 5만 원 상당의 농산물 상품권을 드립니다.



※06월호 정답
TV 모니터
한우요리

※ 애독자퀴즈는
한우자조금 홈페이지
(www.hanwooboard.or.kr)내
애독자퀴즈 코너에
접수해 주시기 바라며,
주소 및 연락처도 반드시
기입하여 주시기 바랍니다.

※6월호 퀴즈 당첨자

권성미 경기 용인시 처인구
이현희 인천시 남동구 구월3동

박산성 경북 경산시 용성면
정경석 경북 대전시 중구 문화1동

복영숙 충남 공주시 금흥동
하لامي 전남 여수시 여서동

한우자조금 소식지 비매품

2015년 07월호 통권 제117호

발행일 2015년 7월 1일 발행인 이근수 발행처 한우자조금관리위원회 등록번호 서초라11645

주소 서울특별시 서초구 서리동 3길 20-1 (서초동) 케피아회관 2층 홍보마케팅부 전화 02-522-3608 팩스 02-522-4314

기획·편집 (주)인포아트커뮤니케이션 (02-2269-5029) 인쇄 삼진P&C(02-2271-0860)

※본지는 한국간행물윤리위원회의 윤리강령 및 신청요강을 준수합니다.

※본지에 실린 기사와 사진, 그림 등은 무단으로 복제 전제할 수 없습니다.

한우의 모든 정보 내 손안에 있소이다!



스마트폰으로
농장, 시세, 연구자료를
한 눈에 확인하세요!



■ 스마트폰 앱 다운로드방법

한우키우기



를 play스토어에서 무료로 다운받아 사용해 보세요. * 아이폰 기종은 지원하지 않습니다.

한우의 모든 것, 한우114로 오세요!

www.hanwoo114.co.kr

부위별 최대 **30%** 할인!

안심, 등심 등 구이류부터 저지방 부위, 특수 부위까지
한우의 모든 부위를 **착한가격**으로 만나보세요.



※ 할인폭은 시세에 따라 변경되어 질 수 있습니다.
※ 모바일로도 한우 구매가 가능합니다.