



본소식지는 한우자조금으로 제작되어
한우농가들에게 발송해드리고 있습니다

한우자조금 소식지

한우자조금

www.hanwooboard.or.kr

2016년 3월호

기획

한우 송아지 생존율 100%, 성공 방법은?

자조금 소식

설맞이 한우직거래장터 대성황
소고기 등급제 개편 문제

판매점 소식

한우농가 직영 '고흥한우 직판장'





한우자조금

www.hanwooboard.or.kr

2016년 3월호

기획

04 한우송아지생존율 100%, 성공방법은?

07 한우씨수소 선정 시 근친 피해야

자조금 소식

08 설맞이 한우직거래장터 대성황

10 한우 육질 등급별 품질조사 발표

12 소고기 등급제 개편 문제

14 한우의 멋과 맛, 온 가족에게 전하다

한우 이모저모

16 사육두수, 줄어도 걱정 늘어도 걱정

농장 탐방

18 울산 태화농장 이규천 대표

판매점 소식

20 한우농가 직영 '고흥한우 직판장'

한우시황

22 2016 한우 도매가격 강세 전망

대동牛지도

24 상대를 위한 마음, 떡갈비

포토 뉴스

26 한우 등 위에 누워서...

함께하는 한우자조금

2016. 3

통권 제125호

비매물

발행일 2016년 3월 2일 **발행인** 이근수 **발행처** 한우자조금관리위원회 **등록번호** 서초 라11645

주소 서울시 서초구 서리풀 3길 20-1(서초동) 커피아회관 2층 홍보마케팅부 **전화** 02-522-3608 **팩스** 02-522-4314

기획·편집·인쇄 하나로애드컴 (02-3443-8005)

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

한우 송아지 생존율 100%, 성공 방법은?

어미소부터 건강하고 송아지 관리 잘 해야

한우 농가라면 누구나 새로 태어난 송아지를 잘 키우고 싶은 마음일 것이다.

특히 겨울철에는 송아지가 설사나 호흡기 질환 등으로 폐사하는 경우가 빈번해 각별한 주의가 요구된다.

이에 농촌진흥청 국립축산과학원에서 발간한 <한우사육 100문 100답>을 참고해 요약해 본다.

한우사육 현장에서 번식 암소와 송아지에게 발생하는 문제에 도움이 될 것이다.

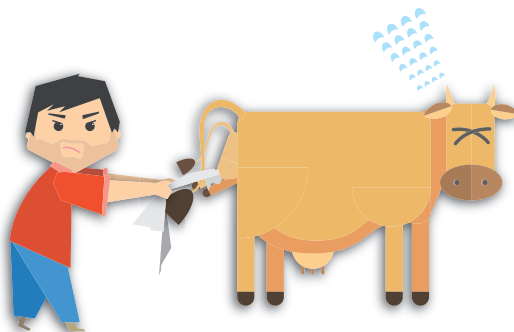
어미소가 건강해야 송아지도 건강

건강한 암소에서 건강한 송아지가 태어난다. 한우 암소의 경우 최초 발정이 오더라도 성(性)성숙이 충분하게 이루어진 **14개월 이상, 체중이 260kg 이상일 때 수정을 시키는 게 좋다.** 그 이전에 수정을 시키면 자궁이 덜 성숙돼 수정이 되더라도 유산하기 쉽고, 송아지 분만 시 어미소의 체구가 작아 난산의 우려가 있다. 송아지가 태어나더라도 어미의 초유 또는 비유량이 적거나 송아지의 생시체중이 작고 허약해 폐사 가능성이 높아진다.



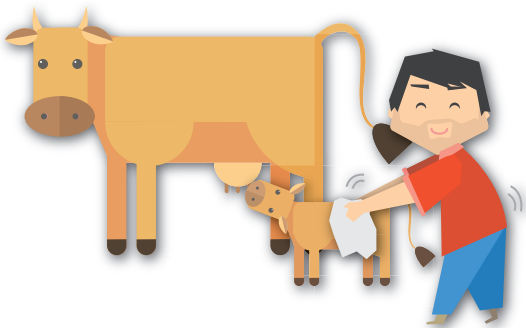
송아지 분만시 주의해야 할 사항은?

송아지가 태어날 곳은 미리 청소와 소독을 한 다음 깔짚 등을 충분히 깔아 주고, 송아지만의 공간을 준비해 주는 게 좋다. 어미소가 분만 징후가 있으면 주의 깊게 관찰하다, 양막이 터진 후 2~3시간이 경과해도 송아지가 나오지 못할 경우 분만을 유도해 준다. **태위를 보고 역방향이거나 누워 있으면 즉시 수의사를 부르는 것이 좋다.** 정상 태위인데 송아지가 커서 못나오는 경우는 부드러운 천이나 끈으로 발목을 묶어 어미소가 진통할 때에 맞춰 서서히 잡아당겨 준다.



분만 후 송아지와 어미소 관리

송아지가 태어나면 소독된 거즈로 입안과 코에 묻어 있는 양수를 잘 닦아 준다. 만약 호흡이 어려운 상태라면 가슴의 등쪽 부위를 손바닥으로 눌러 주거나 뒷다리를 들어 호흡을 유도한다. 겨울철에는 갓 태어난 송아지의 젖은 몸이 마르도록 마른 수건으로 잘 닦아준 후에 송아지방으로 옮기고 따뜻하게 해 저체온이 되지 않도록 한다. 또한 탯줄을 약 5cm 정도로 잘라주고 소독을 해 제대염을 예방해야 한다. **분만 후 30분 이내에 초유를 먹이고 설사를 예방하는 면역증강제 등을 먹여주는 것이 좋다.**



- ✓ 어미소가 건강해야 송아지도 건강
- ✓ 송아지 분만시 주의해야 할 사항은?
- ✓ 분만 후 송아지와 어미소 관리
- ✓ 설사는 조기 발견과 치료가 중요

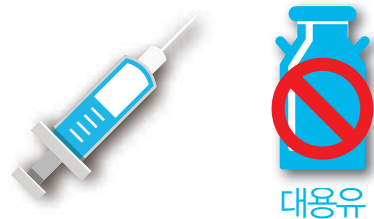
설사는 조기 발견과 치료가 중요

설사의 원인은 바이러스나 세균 감염에 의한 경우와 초유를 제대로 먹지 않았을 때 이물질 섭취에 의한 경우가 대부분이다. 또한 추운 날씨나 스트레스, 변질된 인공유 급여 혹은 과잉 급여 시에도 설사를 일으킨다.

설사 예방법은 바이러스성의 경우 백신이 유일하고 축사 청소와 소독, 송아지가 먹는 것에 대해 각별한 주의도 필요하다. 무엇보다 충분한 초유를 먹이고 면역증강제를 투여해 면역력을 높여주는 것이 좋은 예방법이다.

설사치료는 우선 조기에 발견하는 것이 매우 중요하고, 발견 시 즉각 격리해 24시간 동안 절식 후 전해질과 체액 및 에너지원으로 활용할 수 있는 제제를 투여해 송아지 원기를 회복시켜 준다. 이때 주의할 점은 원기가 부족한 송아지에게 수액을 주사할 때 아주 천천히 주입시켜줘야 한다는 것이다. 약간이라도 빠르게 주입해 줄 경우 쇼크사할 수 있다.

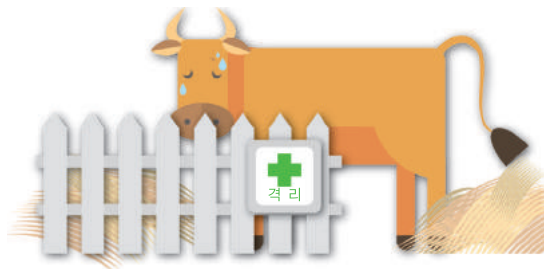
이후 전유를 조금씩 제한 급여하고 항생제나 설파제, 지사제 등을 투여해 준다. 이때 주의할 점은 우유나 대용유에 전해질제제를 섞어 급여하면 효과가 없다. 동일 항생제를 3일 정도 투여해도 효과가 나타나지 않으면 다른 항생제로 바꿔준다.



호흡기 질환의 예방과 치료방법

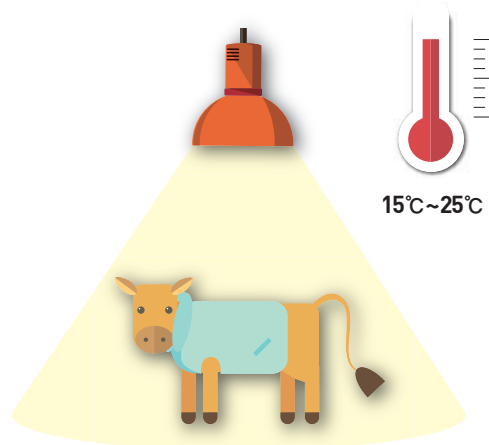
호흡기 질환의 원인은 바이러스성과 세균성으로 나누는데, 이들이 복합적으로 작용해 나타나는 경우도 많다. 특히, 환기불량이나 추위 등의 스트레스로 인해 발생하며 분변 등의 배설물을 통해 축사내 다른 소에게 전파된다.

이를 예방하기 위해서는 호흡기 혼합백신을 접종해 주고 축사의 청소와 환기, 적절한 보온을 해 주는 것이 좋다. **호흡기 질환 증상을 보이는 개체는 격리 수용해 항생제를 투여해야 한다.** 대중요법으로는 거담제와 감심 이뇨제, 소염제, 해열제 등을 주사하는 것이 치료 효율을 높일 수 있다. 증상이 호전되더라도 3일 정도 더 치료하는 것이 재발을 막을 수 있다.



겨울철 송아지 보온이 매우 중요

갓 태어난 송아지는 추위에 매우 취약하며 송아지의 적정온도는 15~25℃이다. 우선 송아지의 체온이 급격하게 떨어지면 저체온증으로 동사할 수 있다. 또한, **추위는 설사나 호흡기 질병 발생의 중요 원인이 되므로 송아지를 따뜻하게 해 주는 것이 매우 중요하다.** 송아지방을 늘 따뜻하게 해 주는 것이 좋고 마사지를 해주는 것도 혈액순환을 도와 체온 유지에 좋다. 특히, 요즘 나오는 송아지 보온용 조끼나 헌옷으로 옷을 만들어서 입혀주면 도움이 된다. 

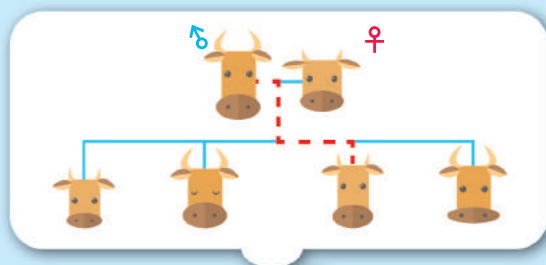


- ✓ 호흡기 질환의 예방과 치료방법
- ✓ 겨울철 송아지 보온이 매우 중요



한우씨수소 선정 시 **근친 피해**야

보증씨수소의 유전능력과 함께 근친계수도 따져볼 것



번식우에 좋은 보증씨수소 정액을 수정해 유전능력이 우수한 송아지가 태어나게 하는 것은 많은 한우농가들의 바람이다. 하지만 근내지방도나 등심면적, 도체중량, 등지방두께 등 유전능력이 아무리 뛰어난 보증씨수소의 정액이라도 모든 암소에게 좋은 것은 아니다. 보증씨수소와 번식용 소의 관계를 살펴야 한다. 번식용 소뿐만 아니라 아비소와 조부소와도 '친척 관계'가 아니어야 한다는 것. 만약 가까운 혈연 즉 근친계수가 높을 경우 오히려 열성 송아지를 생산하게 될 확률이 있다.

근친을 피하기 위해서는 우선 번식우의 아비소에 대한 보증씨수소 번호(KPN, Korean Proven Bull Number)를 알아야 한다. 아비소의 KPN 번호를 가지고 혈연계수 낮은

보증씨수소들을 넉넉히 선택한 다음 이중에 유전능력을 보고 보증씨수소를 선정해야 한다. 유전능력은 육질형(근내지방도)과 증체형(도체중), 등심형(등심면적), 권장형(육질과 육량), 정육형(등지방두께) 등의 유형을 고려하면 된다.

혈연계수를 알아보기 위해서는 한우개량사업소 홈페이지에서 조회하면 된다. 뿐만 아니라 보증씨수소의 유전능력과 유형, 근친씨수소 등을 알 수 있는 일람표를 참고해 확인하는 방법도 있다. 또한 암소에 적합한 보증씨수소를 선택하기 위한 방법은 한국종축개량협회, 농촌진흥청, 한우개량사업소 홈페이지나 스마트폰용 앱 등을 활용하면 편리하다. 📱

설맞이 청계광장 한우직거래장터 대성황!

하루 1억5천만 원 이상 판매... 최다 매출 기록, 정육과 부산물 완판



설 명절을 앞두고 열린 서울 청계광장 한우직거래장터에서 하루 1억5천만 원 이상의 매출을 올리며 전 품목을 모두 판매하는 기염을 토했다.

한우자조금관리위원회(위원장 이근수)는 지난 1월 28일(목)부터 29일(금)까지 이틀간 서울 청계광장에서 소비자들에게 저렴한 가격에 한우를 판매하는 직거래장터를 개최했다. 이 행사는 4년째 큰 호응을 얻고 있다. 덕분에 “믿을 수 있는 한우고기를 저렴하게 파는 곳 하면 청계광장 한우직거래장터가 떠오른다”는 사람들이 있을 정도로, 소비자들에게 실속 있는 행사로 자리 잡았다.

이번 한우직거래장터 역시, 찬바람이 부는 추운 날씨에도 불구하고 이른 아침부터 곳곳에서 모여든 소비자들로 인산인해를 이뤘다. 뛰어난 맛과 품질로 정평이 난 경북 의성서부한우회 마늘소영농조합법인과 전북완주협동조합에서 안심, 등심, 채끝, 국거리, 불고기, 양지, 사골, 우족 등 다양한 부위의 한우를 시중가보다 최대 40% 저렴하게 판매했다. 특히, 산지에서 바로 올라온 신선한 한우고기를 판매함으로써 소비자들의 만족도를 크게 높였다. 이런 소비자들의 큰 호응으로 설 차례상에 많이 쓰이는 국거리와 불고기, 양지 등의 부위는 물론 등심, 안심 등 구이용과 사골, 우족 등 부산물까지 준비한 한우 전 품목이 이틀 연속으로 모두 판매되는 진풍경이 펼쳐졌다.

특히 행사 첫날에는 청계광장에 한우 홍보대사인 배우 김상중 씨가 함께해 현장 분위기가 한층 달아올랐다. 한우 소비촉진에 앞장서고 있는 김상중 씨는 이날 소비홍보와 판매에 직접 나서 한우에 대한 특별한 애정을 보여줬다. 한우 할인 판매 외에도 직거래장터를 찾은 고객들을 위한 한우 부위 다트 이벤트, 한우 불고기 시식회 등 다채로운 행사들이 마련돼 즐거움을 더했다.

한우자조금관리위원회 이근수 위원장은 “지난해보다 더 많은 한우 물량을 준비했음에도 모두 완판되는 것을 보니 청계광장 한우직거래장터가 소비자들 사이에서 확실하게 자리매김했다는 생각이 든다”고 말하며 “한우를 사랑해주는 소비자분들의 성원에 힘입어 내년에는 2배 이상의 한우를 준비해 훨씬 더 많은 소비자들이 한우고기를 구입할 수 있도록 만전을 기하겠다”는 다짐을 전했다. 🐮



한우 육질 등급별 영양성분 및 품질조사 발표

한우자조금관리위원회와 경상대학교 주선태 교수팀 협업

‘한우의 육질 등급별 39개 소분할육의 영양성분 및 품질조사’ 최종보고서가 발표됐다. 한우자조금관리위원회(위원장 이근수)가 경상대학교 주선태 교수팀에 위탁한 연구로, 지난 1년 동안 진행된 결과다. 영양성분 및 품질조사, 영양성분과 품질을 고려한 각 부위별 활용방법 등에 대해 연구했다.

지금까지 한우고기는 타 육류나 수입 소고기에 비해 영양학적으로 우수함에도 불구하고 연구나 보고가 잘 이루어지지 않았다. 지금까지의 논문이나 보고서는 일부 부위의 이화학적 특성 및 영양성분에 대한 분석 결과뿐이었다. 그러나 이번 연구 추진으로 한우 등급별 및 부위별 영양 성분 및 품질을 규명하고, 한우고기의 영양적 우수성에 대한 기초자료를 마련함으로써 더 효과적으로 홍보할 수 있게 됐다.

발표된 연구를 지면을 통해 짧게 요약했다. 결과보고서에 대한 자세한 내용은 한우자조금관리위원회 홈페이지 조사연구자료실에서 확인할 수 있다.

* 영양적 특성

- 조수분, 조회분 및 조단백은 사태가 가장 많고 갈비가 가장 적은 반면 조지방은 갈비가 가장 많고 사태가 가장 적음
- 조지방 함량은 갈비>등심>양지>채끝>안심>앞다리>설도>목심>우둔>사태 순으로 많음
- 조단백 함량은 사태>우둔>목심>설도>안심>앞다리>채끝>양지>등심>갈비 순으로 많음

* 육색 특성

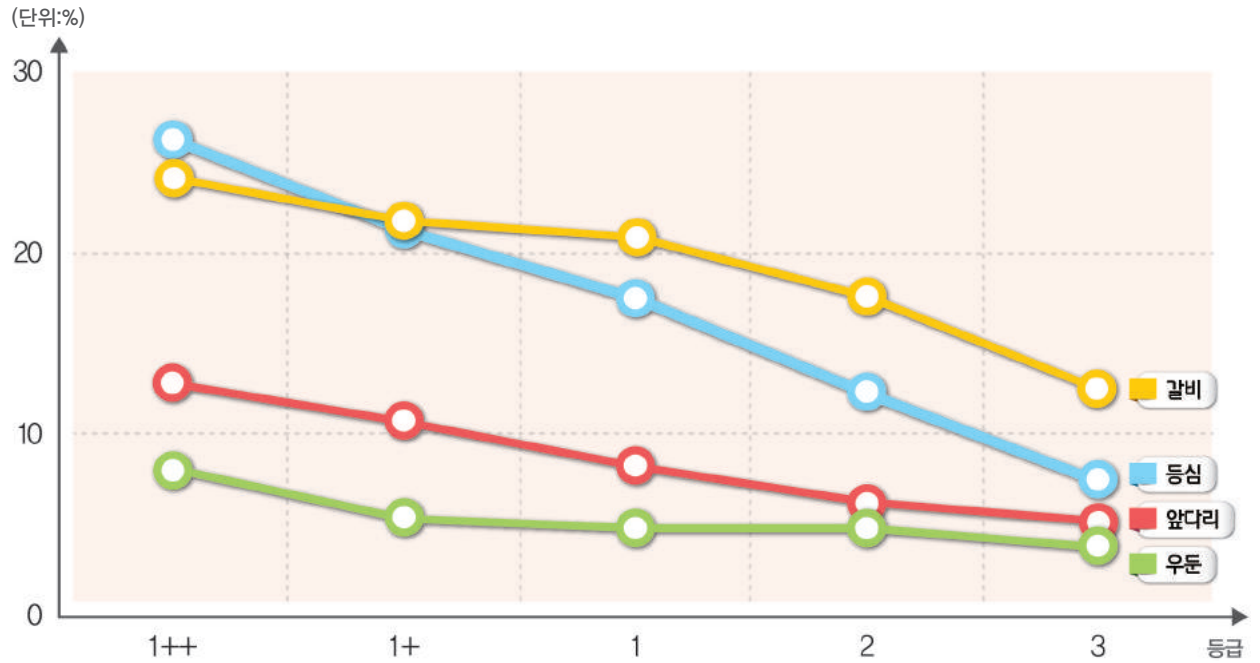
- 명도는 안심, 등심, 양지, 갈비 부위가 채끝, 목심, 앞다리, 우둔, 설도 부위보다 높으며, 사태가 가장 낮은 명도를 보임
- 적색도는 안심과 목심이 가장 높고 채끝과 사태가 가장 낮음

- 색조는 등심과 목심이 높은 반면 사태와 앞다리가 낮음
- 근육의 산도는 갈비가 가장 높고 우둔이 가장 낮으며, 전반적으로 근간지방의 함량이 높거나 운동량이 많은 근육이 포함된 부위가 그렇지 않은 부위보다 높은 것으로 나타남
- 보수력(육즙감량, 가열감량은 목심이 가장 낮은 반면 육즙감량은 우둔, 사태, 갈비가 낮은 편이고 가열감량은 갈비가 가장 낮음

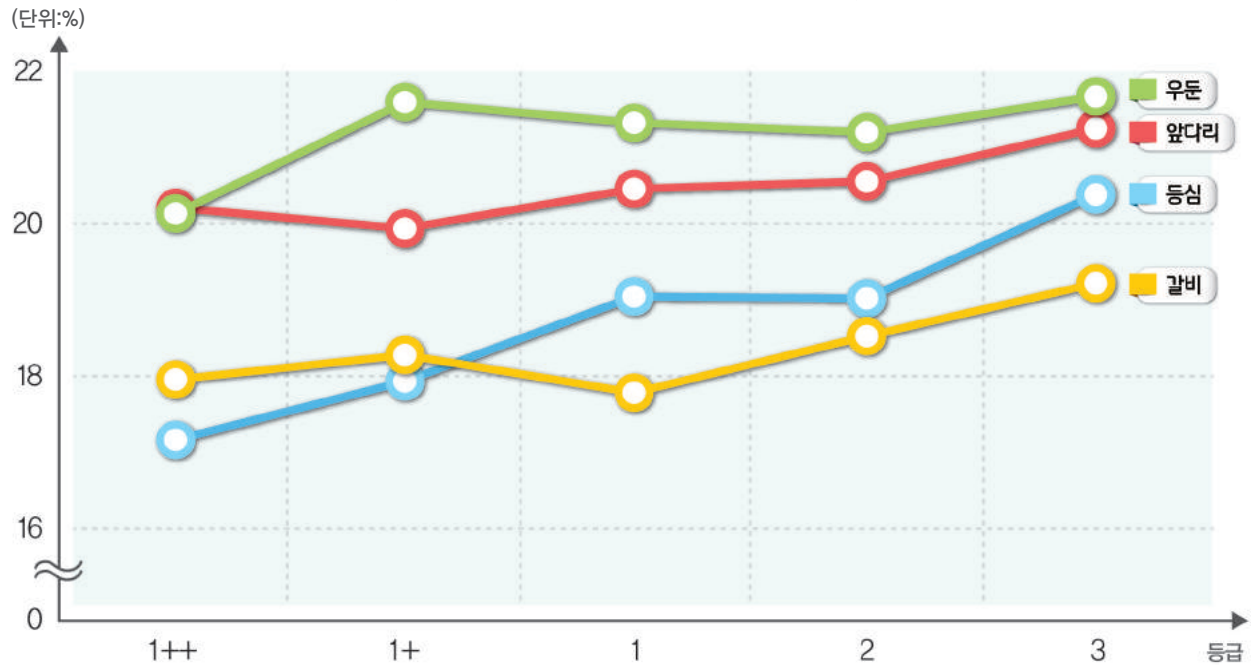
* 등급별 지방과 단백질 함량

- 지방 함량이 가장 많은 갈비뿐만 아니라 지방 함량이 가장 적은 사태도 5개 등급에 따른 지방 함량의 확연한 차이가 존재함. 등급이 낮을수록 지방 함량이 낮아짐
- 등심의 지방 함량은 등급이 1++에서 3등급으로 낮아지면서 26.28%에서 7.52%까지 약 4배 이상의 차이를 보였지만, 갈비의 지방 함량은 24.15%에서 12.59%로 절반 정도만 줄어듦. 전체적으로 모든 부위들이 1++에서 3등급으로 낮아지면서 지방함량이 2~4배 정도 낮아짐
- 단백질 함량은 지방 함량과 달리 등급별 차이가 확연하게 보이지 않지만, 전체적으로 등급이 낮아질수록 단백질 함량은 높아짐
- 지방 함량이 많은 부위일수록 등급에 따른 단백질의 변화가 두드러짐 🍖

〈한우고기 등급별 대분할육 조지방 함량〉



〈한우고기 등급별 대분할육 조단백 함량〉





뜨거운 감자, 소고기 등급제 개편 문제

소비자 의견 반영하되 신중하게 접근해야

소비자들 중 근내지방 중심의 소고기 등급제도가 개편될 필요가 있다고 주장하는 사례가 있어, 축산물품질평가원에서 개편 필요성에 대해 신중하게 검토하고 있는 상황이다.

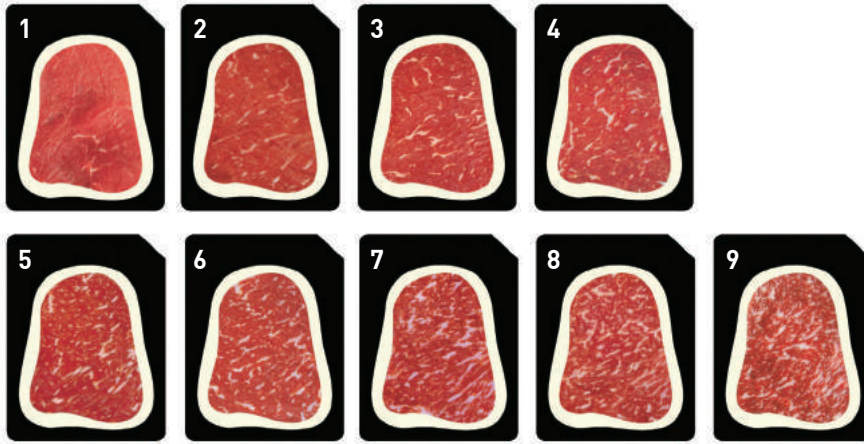
대중매체 역시 소비자의 입장을 고려해 소고기 등급이 근내지방도(마블링)에 따라 1++, 1+, 1등급 등으로 나뉘고 있는 현 제도를 신선도 등 품질을 평가할 수 있는 요인들이 포함되도록 개편할 필요가 있다고 주장하고 있다.

이처럼 소고기 등급제에 대한 논란이 일어나자 '소고기 등급제 과연 개편이 필요한가'에 대한 토론회가 개최되기도 했다. 이에 축산물품질평가원에서는 여러 관계자들을 모아 소고기 등급제도를 어떻게 할 것인지 입장을 들어봤다.

소고기 등급제 어떻게 변해왔나

소고기 등급의 육질 판정은 현재까지 20년 넘게 근내지방도에 따라 판정되고 있다. 소고기 등급제는 1993년 처음 도입된 이후, 등급 판정사들이 등급을 판정하고 있다. 판정 기준은 맛과 가장 밀접한 상관관계가 있다고 보여지는 근내지방의 침착도. 이를 통해 맛을 미리 판단할 수 있다고 봤기 때문이다.

〈소도체 근내지방도 기준〉



근내지방도에 의한 등급기준

1++등급	8, 9
1+ 등급	6, 7
1 등급	4, 5
2 등급	2, 3
3 등급	1

등급제도 시행 초기에는 육질을 1, 2, 3등급으로 구분했다가 고급육을 선호하는 소비자들의 요구에 의해 1990년대 후반에 1+등급이 만들어졌고, 2000년 초에는 1++등급이 추가돼 현재까지 유지되고 있다.

소고기 등급제 개편 필요성 공감

축산물품질평가원은 소고기 등급제 개편 필요성에 대해 공감하고 있으며, 개편에 대해서는 신중하게 대처하겠다는 입장이다. 또한 “소고기 등급제에 대해 대폭적인 개편은 있을 수 없는 일”이라고 잘라 말했다. 뿐만 아니라 “현재는 소고기 등급제도의 개선방향에 대해 검토하고 있는 단계며, 앞으로 종축개량과 사양관리, 유통업체, 소비자의 선택 기준 등에 미치는 영향까지 충분히 고려하고 관련 업계의 의견도 수렴한 후 개선안을 마련하고 문제점을 보완하고 검증까지 하는 과정이 필요할 것”이라고 말하며 “이런 과정을 거친 후에 소비자와 생산자, 유통업체, 학계 등이 참여하는 ‘소도체 등급판정 기준 발전방안 전문가 협의회’ 운영과 공청회 등의 충분한 논의과정을 거쳐 국민이 신뢰할 수 있는 ‘소도체 등급제도 개선방안’을 마련할 계획”이라고 밝혔다.

소고기 등급제도의 개선 방향은?

소고기 등급제도의 개선 방법에 대해서는 크게 네 가지 방안이 나왔다.

첫째, 근내지방도 중심의 등급판정은 유지하면서 근내지방 양을 통해 판정하던 것을 보완해, 세밀하게 침착된 것에 대해 높은 점수를 주는 방안. 둘째, 근내지방 외 사육 환경이나 사료 형태 등에 대해서도 판정 기준에 일부 포함시키는 방안. 셋째, 등급표시가 1++, 1+, 1, 2, 3등급으로 나누는 것을 국민공모 등을 통해 합리적인 표시 방법을 마련하는 방안. 넷째, 스마트폰 등을 이용해 소고기의 육질 이외에 품질을 평가할 수 있는 내용들을 현장에서 알아볼 수 있도록 하는 방안이다.

소고기 등급 개편 어떻게 진행되나

소고기 등급제 개편안은 소고기 등급제 개편 방향에 따른 방안을 마련해 문제점 등을 보완하고, 공청회 등을 통해 소비자와 농가들의 공감대를 형성하고 검증하는 단계로 진행된다. 이런 과정을 모두 마치게 되면 비로소 소고기 등급제 개편안을 만들어 국회에서 개정하는 과정을 거치게 된다. 📌

한우의 멋과 맛, 온 가족에게 전하다

설 특집 다큐멘터리 <일두백미 소고기 밥상> 등 방영

민족 최대의 명절 설을 맞이해 많은 TV 프로그램에서 한우의 매력을 비롯해 한우고기에 대한 실생활 정보를 소개하며 시청자들에게 한우의 멋과 맛을 전했다. 또한 예능 프로그램에서는 수상자에게 한우를 시상했다. 기뻐하는 수상자들의 모습을 통해 한우에 대한 긍정적인 이미지를 만들었다.

전 국민의 '일두백미 소고기 밥상'

2월 7일 KBS에서 <일두백미 소고기 밥상>이 설 특집 다큐멘터리로 방영됐다. 이 방송에서는 잔칫날 빠질 수 없는 한우요리를 '일두백미 소고기 밥상'이라고 칭하며 한우의 정감있는 맛을 시청자들에게 시각적으로 전달했다. 이와 함께 울릉도에서 만난 우리 전통 소인 참소와 제주 흑소, 한우기름으로 만든 소고기국, 한우로 만든 잔치 음식들을 소개했다. 더불어 전통 불고기 조리방식과 구리석쇠로 굽는 광양불고기, 소머리 수육, 포육 조리법을 소개하며 우리 역사와 함께해 온 한우의 전통성을 강조하고 한우 종이 보존돼야 함을 알렸다.



누구나 좋아하는 한우고기

2월 5일에 방영된 아침 드라마 <내 사위의 여자>에서는 등장인물을 통해 “명절에 한우만큼 좋은 선물은 없다”, “단백질을 보충시키고, 키가 자랄 수 있도록 한우를 먹어야 한다”는 대사를 노출했다. 또한 설 특집 예능 <본분 금메달>, <아이돌 사돈의 팔촌 노래자랑>, <언금술사>, <나를 찾아줘>에서는 수상자에게 한우 선물세트를 시상해 한우에 대한 긍정적인 이미지를 높였다.



한우선물세트를 통해 쌓는 정

2월 3일 KBS <생생정보 플러스>에서는 한우선물세트의 장점과 함께 요리 연구가가 직접 출연해 “올리브유를 살짝 두르고 약한 불에 서서히 익혀 한 번 뒤집어 주면 육즙이 빠지지 않는다”, “한우고기에 있는 근육조직을 절단해주면 더 부드러운 식감을 느낄 수 있다” 등의 비결을 전했다. 또한 공기와의 접촉을 막아주는 식용유와 갈변 현상을 막아주는 식초를 통한 보관법을 소개해 소비촉진을 일으켰을 것으로 전망된다.

2월 1일 SBS <시사/교양 SBS 생활경제>에서도 한우 잘 고르는 방법과 함께 한우를 손쉽게 빠르게 요리할 수 있는 방법을 소개했다. 뿐만 아니라 빈혈을 억제하고 인슐린의 작용을 도와 면역 기능을 증진시키는 한우고기의 효능과, 소비자들이 안심하고 먹을 수 있도록 농가에서 사육과정에 서부터 꼼꼼하게 신경 쓰고 있다는 내용을 함께 전달했다. 도입부에 나온 시민 인터뷰를 통해 명절에 시민들이 받고 싶어 하는 선물 중 하나가 한우라는 사실도 알 수 있었다. 

 **한우자조금**





한우 사육두수, 줄어도 걱정 늘어도 걱정

한육우 수급조절협의회, 소비자 가격 저항 대책 마련

한우 도축물량 감소로 인해 한우 지육 가격이 높아지고 있다. 때문에 유통업계에서는 높아진 가격에 따른 소비자가 가격저항현상으로 인해 판매량이 감소하고 있는 상황이다. 한육우수급조절협의회협의회장 박종수는 지난 17일 제2축산회관 회의실에서 관계자들과 회의를 열어 지난 설에 한우 가격이 강세를 나타낸 데 따른 유통업계의 동향 등에 대해 점검하고, 앞으로 한우 소비 성수기를 맞이해 도축물량이 부족할 상황에 대한 대책방안 등을 논의했다. 먼저 한육우 수급 동향과 전망에 대해 농촌경제연구원 이형우 박사의 발표가 있었다. 이형우 박사는 “2015년 한육

우 도축 마릿수는 2014년보다 4.6% 감소한 94만 마리이며, 반면 소고기 수입량은 2015년에 29만 7천 톤으로 전년 대비 6.3% 증가했다”고 밝혔다. 향후 한육우 사육두수에 대해서는 “2017년에 260만두로 감소하고 2018년 이후 반등하여 2019년에는 265만여두, 2020년에는 270만두로 꾸준히 증가할 것”으로 전망했다. 이는 한우 정액 판매 실적이 2015년에 전년대비 1% 증가한 192만7천 스트로 였고, 2016년 1월에는 12만3천 스트로로, 전년 대비 2.7% 증가한 것으로 나타난 데 따른 것이다.

이날 참석한 한 유통관계자는 “지난 추석에도 한우 가격이

올라 한우고기 양을 줄였는데, 이번에 가격이 더 올라 설 명절에 선물세트를 만들 때 양을 더 줄일 수밖에 없었다. 이런 이유에서인지 판매 물량이 많이 감소했다”고 밝혔다. 또한 “작년 설 대비 전체 판매금액 역시 꽤 감소한 것으로 나타난다. 한우고기 판매량은 이보다 더 감소했다. 현재의 가격이 유통에서 감내할 수 있는 한계 수준이다”라고 말했다. 이에 한육우수급조절협의회에서는 올해 3~5월에 출하할 소가 부족할 것으로 예상하고, 비수기인 7~8월 출하물량을 앞당겨 출하하기로 결정했다.



한우 직거래유통으로 비용 절감

이날 초원육가공 업체에서는 “지난 1월부터 전국한우협회와 MOU를 체결해 직거래로 유통하고 있으며, 이를 통해 유통단계가 줄었기 때문에 농가에 두당 평균 30여만 원의 유통비를 절감시켜 주고 있다. 한우협회를 통해 소

를 출하할 경우 상장수수료(15~18만 원)와 내장 최고가(2만5천 원 이상) 등을 절감할 수 있다”고 소개했다. 또한, “유통비에서 절감되는 비용은 장려금 형태로 농가에게 돌려주고 있다”고 덧붙였다. 🇰🇷

〈이력제를 활용한 한우 수급조절 방안〉

전국한우협회와 한우자조금에서는 이력제 담당기관인 가축개량센터를 통해 매월 이력제에 의한 사육두수(1개월부터 239개월까지 월령별 암수 구분)가 공표되는 일본을 예로 들며, 우리나라도 축산물품질평가원에서 가지고 있는 이력 정보를 공개해 달라고 요구했다.

이력 정보가 공개되면 한우 사육농가들은 자신들이 기르고 있는 소의 출하시점에 시장의 도축두수가 얼마나 될지 정확하게 예측할 수 있다. 또한, 사육두수와 도축두수, 그리고 송아지 생산두수까지 알 수 있게 되면 농가 스스로 판단하여 수급을 조절할 수 있다. 사육두수 조절은 암소의 적정두수를 정하고 이보다 많을 경우 경산우를 비육하거나 미경산우까지도 비육해 출하하는 방식으로 가능하다. 이런 방식으로 한우의 수급을 사전에 조절한다면 공급과잉 등으로 인한 가격하락을 방지할 수 있다.

전국한우협회와 한우자조금은 “이번 기회에 한우의 수급조절 기능을 안정시키는 것이 꼭 필요하다”고 강조했다.

“사료통 비질 덕분에 대통령상 받았다” 울산 태화농장 이규천 대표



틈만 나면 사료통의 사료와 주변 깨끗이 쓸어

농장을 방문했을 때 주인 손에 방에서 쓰는 빗자루가 들려있어 처음에는 ‘집 청소를 하려나’ 생각했다. 그런데 바로 그 빗자루로 소들이 사료를 먹고 난 사료통을 열심히 쓸어내는 것이다. 이는 전국 한우능력평가대회에서 영예의 대통령상을 받은 울산 태화농장의 이규천, 김선녀 부부의 모습이다. 고급육으로 선정돼 대통령상까지 받은 이규천 대표로부터 고급육을 생산하는 그만의 방법에 대해 들어 봤다.





- 1 김선녀씨는 틈만나면 빗자루를 들고 사료통을 쓸어준다
- 2 자가 알코올 발효 사료 제조기
- 3 사료통에는 항상 신선한 사료가 있다
- 4 소들의 스트레스를 풀어주는 놀이기구

전체 300두 출하해 80% 이상

1++등급 받아

우선 태화농장의 비육우 출하성적을 보면 지난 2003년부터 모두 300두를 출하했다. 이 중 80% 이상이 1++등급을 받았고 나머지 15%가 1+등급을 받았다. 최근에 출하한 5두는 모두 1++등급을 받았다. 초음파 측정 결과, 앞으로 출하할 30여두도 90% 이상 1++등급을 받을 것으로 예상된다. 현재 번식우 30두와 비육우 90두, 송아지 등 130여두를 일관사육하고 있다.

이규천 대표의 고급육 생산 방법

우선 그는 소들이 먹는 '자가 생산 알코올 발효사료'에 신경 썼다. 일반사료를 먹였을 때보다 등급이 훨씬 잘 나오고 있다는 것. 소들이 잘 먹고 소화도 잘 시키다 보니 자연스럽게 육질도 좋아지고 있다는 게 그의 생각이다.

또한 송아지는 4개월 전후에 거세를 실시한다. 거세시기가 늦어지면 지방이 침착되는

시기를 놓쳐 1++등급을 받기가 어려워지기 때문이다.

쾌적한 축사환경도 중요하다. 파리나 모기가 없도록 하고 우사바닥을 잘 관리해 냄새나 암모니아 가스 등이 발생하지 않도록 한다. 소들의 건강 관리 역시 게을리해서는 안된다. 송아지 때 질병에 걸리지 않도록 해주고, 질병에 걸리면 조기에 잘 치료해 주는 것이 필수적이다.

소들이 스트레스를 받지 않도록 해 주는 것도 중요하다. 소들이 스트레스를 받으면 좋은 육질이 나올 수 없기 때문이다. 소들을 조심히 다루면 자연히 소들은 온순해지고 스트레스도 덜 받는다.

가장 중요한 것은 소에 대한 애정이라는 것이 이 대표의 말. 그의 아내 김선녀 씨는 틈만 나면 소들 앞에 앉아 있다가 수시로 사료통과 주변을 빗자루로 쓸어준다. 이렇게 사료통을 자주 쓸어주면 소들이 사료를 하나도 남김없이 싹싹 비워내 항상 신선한 사료를 먹을 수 있기 때문이다. 늘 소 곁에 있다 보니 소들에게 조금만 이상이 생겨도 바로 해결한다. 이것이 바로 그들의 가장 큰 숨은 비결이란단.

C등급이 많아 고민하는 농가라면

우선 등지방이 선천적으로 두꺼운 형질이라면 개량을 통해 개선하고, 비육후기 사료 양을 조절해 등지방이 두꺼워지는 것을 방지해 주는 것이 좋다고 이 대표가 귀띔했다. 🐮



한우농가 직영 한우 직판장 장점 많아

고흥한우 직판장, 고품질 한우고기와
저렴한 가격이 성공 비결

한우 가격이 오를 경우, 대부분의 식당에서는 판매 가격을 올린다. 하지만 한우 가격이 크게 하락해도 판매 가격을 내리는 식당은 찾아보기 힘들다. 한우 농가들의 화가 치밀어 오르는 순간이다. 이를 해결하기 위해 직접 나선 한우 농가들이 있다. 판매 경험은 전혀 없었지만 정성껏 기른 소를 ‘제값’받고 판매하기 위해, 소비자들에게 제대로 된 한우고기를 제공하겠다는 결심으로 고흥한우 직판장을 운영하게 됐다.

연간 한우 230여두 부산물까지 완판

2008년에 개업해 올해로 8년째 운영되고 있는 고흥한우 직판장은 한우 고급육 소비층이 별로 없던 전남 고흥의 한우농가 모임인 전국한우협회 고흥군지부 회원 농가들이 모여 만든 것이다.

고흥한우 직판장에서는 한우농가들이 직접 출하한 한우만 판매한다. 회원농가들의 한우를 판매하기 위해 만들어진 매장이므로, 외부에서 다른 부위를 구입하거나 외부로 판매하지 않는다. 연간 230여두의 정육과 머리, 족, 뼈 등 부산물까지 모두 자체적으로 공급하는 것이다.



- 1 1인당 2,000원의 저렴한 상차림
 2 한우 꽃등심 1등급은 100g 당 8,000원에 판매하고 있다
 3 전행우 점장(좌)과 신건호 고흥군지부장(한우자조금 감사(우))이 한우직판장에 대해 설명하고 있다



저렴한 가격과 맛에 반하는 손님들

고흥은 전국에서 한우 고급육 출현율이 높은 곳으로 유명하다. 그만큼 소를 ‘잘 키운다’는 의미로, 당연히 한우고기 맛도 일품이다. 예전에 비해 가격이 오르는 했지만 설 이후인 현재, 한우 꽃등심 1등급 판매가격이 100g 당 8,000원으로 아주 저렴하다. 1+등급이나 1++등급도 마찬가지로 다른 곳에 비해 저렴한 편. 상차림 가격은 1인당 2,000원이고 초등학교 5학년 미만은 상차림 가격을 받지 않는다.

고흥한우 직판장은 공설운동장 바로 옆에 위치해 있다. 당초 공설운동장 복지관이던 건물을 군청에서 임대했는데, 유동인구가 많지 않아 그 곳에서 운영하던 한정식집이 임대기간을 다 채우지 못하고 나갈 정도였다. 하지만 한우 직판장으로 바뀐 이후 한우고기 맛을 보기 위해 찾아오는 손님들이 식당을 연일 가득 메우고 있다.

한우농가 직영 한우 직판장 개설 권유

한우농가가 직접 운영하는 직판장은 한우 산업에 좋은 영향을 미친다. 품질 좋은 한우고기를 가장 저렴하게 판매할 수 있는 것은 바로 한우농가들이다. 소비자에게 맛 좋은 한우고기를 저렴한 가격에 먹을 수 있도록 제공하고, 농가들에게는 한우를 제값에 팔아 주기만 하면 되기 때문이다.

고흥한우 직판장은 유통마진을 최대한 줄여 소비자들에게 맛있는 한우고기를 착한가격(품질대비 저렴한)에 판매하고, 한우농가들이 ‘제값’을 받고 팔 수 있게 하는데 성공했다고 스스로 평가한다.

신건호 지부장은 “한우고기 소비가 적은 고흥에서 아무 경험 없는 내가 한우 직판장을 직접 운영하고 있다. 다른 한우농가들도 의지만 있다면 전국 어느 곳에서나 한우 직판장을 운영해 성공할 수 있다”며 한우협회 지부에서 한우 직판장을 개설해 나갈 것을 권유했다. 📌

3월 축산관측

한우 1등급 도매가격 16,500~18,500원으로 전망

사육 전망

- 3월과 6월 사육 마릿수 감소세 지속 예상
- 1세 이상 소 사육 마릿수 감소로, 3월 한육우 사육 마릿수는 전년 동월 266만 마리보다 2.0% 감소한 261만 마리로 전망

공급 전망

- 3~5월 도축 마릿수는 전년보다 감소, 쇠고기 수입량 증가 예상
- 암소와 거세우 출하 대기물량이 적어 3~5월 도축은 전년 동기보다 15.1% 감소한 18만7천 마리로 전망. 5월 이후 도축 감소폭 축소 예정
- 한우 도매가격 강세가 예상되어 3~5월 쇠고기 수입량은 전년 동기(7만2천톤)보다 3.4% 증가한 7만5천톤으로 전망

가격 전망

- 3~5월 한우 도매가격과 송아지가격 전년 대비 강세 전망
- 도축 마릿수가 감소해, 3~5월 큰 소 1등급 평균 도매가격은 전년 (14,778원) 동기보다 12~25% 상승한 kg당 16,500~18,500원(생체 600kg 환산 591~663만 원)으로 전망

- 농가 자체 냉동보관 한우 정액 많아 11월 송아지 마릿수 증가 예상
- 암소와 거세우 출하 대기물량 적어 5월 이후 도축 감소폭 축소 가능
- 안정적인 농가소득 유지를 위한 출하 시기 조절 필요



* 자료제공: 한국농촌경제연구원

[2월 한우가격 및 출하동향]

* 2월 24일 기준

구분			평년 (’11~’15)	2015년		2016년		대비(%)	
				’14.12월(A)	1월(B)	’15.12월 (C)	1월(D)	C/A	D/B
도축두수(두)			882,436	98,098	72,064	103,056	36,657	5.1	△49.1
경매두수(두)			435,604	51,077	34,079	51,266	19,307	0.4	△43.3
도매시장 경락가격 (원/kg)	평균		13,406	13,984	14,280	18,592	17,770	33.0	24.4
	거세우		14,569	14,242	14,554	19,223	18,646	35.0	28.1
	비거세우		10,624	11,852	12,025	16,239	15,006	37.0	24.8
가축시장 거래가격 (천원/두)	암소		3,910	4,637	4,548	5,785	5,806	24.8	27.7
	송 아 지	암	1,511	1,805	1,891	2,621	2,658	45.2	40.6
		수	2,045	2,332	2,258	3,228	3,270	38.4	44.8
불고기(1등급/kg)			32,690	35,330	36,180	42,310	45,225	19.8	25.0
등심(1등급/kg)			61,957	65,100	66,438	78,550	81,497	20.7	22.7

출처: 축산물품질평가원 축산유통종합정보센터

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

[2월 한우농가 소득 추정]

* 2월 24일 기준

등급	도매가격 (원/kg)	가격(A) (천원/600kg)	경영비(B) (천원/600kg)	소득(A-B) (천원/600kg)
1++	21,102	7,584	4,728	2,856
1+	19,330	6,947		2,219
1	18,068	6,494		1,766
2	16,214	5,827		1,099
3	13,774	4,950		222

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

* 한우거세 도매가격 기준



* 일일 한우가격동향은 「한우키우기 어플」에서 확인 가능합니다

스마트폰 앱 다운로드방법 **한우키우기**를 play스토어에서 무료로 다운받아 사용해 보세요.
(아이폰 기종은 지원하지 않습니다.)



상대를 위한 마음, 떡갈비

떡갈비를 먹어본 이라면 누구나 알고 있을 것이다. 붕어 없는 붕어빵처럼 떡갈비 역시 떡이 들어있지 않다는 사실을. 모양이 넓적한 시루떡을 닮은 데다 인절미를 만들 듯 이리 저리 치대야 모양이 잡히기 때문에 붙여진 이름이다.

자르고 치대고 굽는다

구워 먹는 고기치고 요리 과정에서 손이 많이 가는 편이다. 우선 갈비를 토막 내 곱게 칼집을 낸다. 다진 갈빗살에 후춧가루와 소금, 생강즙을 넣고 골고루 끈기가 생기도록 치댄다. 떡갈비를 만드는 주재료인 이 갈빗살은 기름기가 많은 부위로, 잘게 다져 오래 치대면 단백질 성분 때문에 결합력이 커지고, 살점 속의 기름이 배어 나온다. 네모나게 만들어 양면 석쇠에 얹고 숯불에 굽는다. 석쇠에 굽자마자 바로 먹으면 연하고 부드러운 질감을 느낄 수 있다.

떡갈비의 유래를 찾아서

떡갈비의 첫 시작에 관한 이야기는 무궁무진하다. 궁중에서 처음 만들어졌다는 설부터 전북 정읍에 살던 효자가 이 안 좋은 어머니를 위해 만들었다는 설까지 다양하다. 어르신들이 먹기 좋게 만든 갈비라 해 ‘효갈비’라 불리기도 했다. 본래 음식이란 지역마다 전해지는 유래가 천차만별이다. 그중 떡갈비로 유명한 지역은 전라북도 일대로, 특히 담양과 광주 송정리에서 향토색과 어우러져 지역 특산품으로 발전했다.

떡갈비의 담양과 광주 송정리

담양의 떡갈비는 돼지고기 등의 잡고기를 섞지 않고, 씹을수록 고소한 맛이 나는 암소 갈비를 사용한다. 채치듯 다진 갈빗살을 도톰하게 다듬어 다시 갈빗대에 붙이는 것도 특징이다. 담양에서 떡갈비가 자리 잡기 시작한 것은 약 650년 전으로 알려져 있다. 임금이 손으로 고기를 뜯을 수 없으니 궁중에서 만든 것이 떡갈비인데, 노송당 송희경 선생이 조정에서 물러나 담양에 정착하며 주민들에게 떡갈비를 전했다는 것이다. 반면 광주 송정리의 떡갈비의 유래는 1950년대로 거슬러 올라간다. 송정리는 당시 큰 우시장과 도살장이

열렸던 데다 광주에서 나주와 함평, 영광을 잇는 길목이라 사람들의 왕래가 잦았다. 이 주변에서 밥집을 하던 최처자 할머니가 바로 떡갈비를 만들어 낸 주인공. 최처자 할머니는 치아가 튼튼하지 않은 시댁 어르신들을 위해 고기를 다졌다. 뭉친 갈빗살을 갈빗대에 붙이지 않고 네모난 모양 그대로 굽는 것이 특징. 떡갈비를 시키면 나오는 뼈다꿋국은 송정리에서만 맛볼 수 있는 별미다. 돼지고기에 뼈와 무, 양파, 마늘, 생강을 넣고 끓인다. 떡갈비의 정확한 유래는 알 수 없다. 하지만 보드랍고 먹기 편한 떡갈비는 누구에게나 친절한 음식이다. 추위가 완전히 물러나지 않은 3월, 배려심이 가득 담긴 떡갈비를 배어 물어보는 것은 어떨까. 🍖





한우 등 위에 누워서...

아무리 주인이라도 보통 한우는 등위에 올라타는 것조차 잘 허용하지 않는다. 앉아있는 소의 등 위에 사람이 누워 있다는 것은 평소 한우와의 깊은 친밀감 그리고 신뢰가 있지 않고서는 거의 불가능하다.

사진은 경남 거창에서 한우를 사육하고 있는 박용구씨가 한우의 등에 누워 있는 모습이다. (한우 공감 밴드 제공) 

함께하는 한우자조금

한우자조금위원회는 농가와 소비자가 함께 웃을 수 있는 한우 산업을 만들어가고자 합니다. 소식지 <한우자조금>을 통해 한우농가 여러분의 말씀에 귀 기울이며 한 걸음씩 나아가겠습니다. 많은 관심 부탁드립니다.

가로세로 낱말퀴즈

1		3		
2				

낱말 퀴즈의 정답을 보내주시신 분들께는 추첨을 통해 한우자조금에서 마련한 **5만원 상당의 농산물 상품권**을 드립니다. <한우자조금>에게 전하고 싶은 말씀도 함께 담아주세요.

가로 열쇠

1. 떡가루에 콩이나 팥을 섞고 시루에 안쳐 찌낸 떡
2. 한우자조금에서 설을 맞아 저렴한 가격에 한우를 판매한 행사 '한우00000'

세로 열쇠

3. 갈빗살을 곱게 다지고 양념해 석쇠에 구워낸 요리

※ 응모하시는 분의 성함, 주소, 연락처도 반드시 기재바랍니다.

2월호 낱말퀴즈 사은품 당첨자

나병필 (8584) 임소영 (8779)
최진철 (3047) 조향원 (6499)

보내주신 많은 성원과 관심 감사합니다.

	한			
	우	시	장	
	자			
	조	약	돌	
	금			



QR코드로 모바일을 사용해
간단히 접속하세요!

애독자 퀴즈의 정답은 한우자조금 홈페이지(<http://www.hanwooboard.or.kr>) 내 소식지 이벤트 코너 혹은 스마트폰으로 QR 코드를 찍어 접속하신 페이지에서 응모 가능합니다.





우리나라 **꽃** 등심 우리한우

삼천리 강산에 우리 나라 소

맛있네 몸에 좋네 우리 나라 소