

한우 자조금

www.hanwooboard.or.kr

2013년 5월호

기획특집

'가정의 달' 5월엔 한우로 행복 더하세요!

포커스

한우 마블링의 오해와 진실

릴레이인터뷰

이동필 농림축산식품부 장관

이슈

FTA피해보전 직불제 첫 발동

한우자조금 이렇게 쓰입니다



CONTENTS

한우자조금 2013. 05



기획특집 03-05

‘가정의 달’ 5월엔 한우로 행복 더하세요!

포커스 06-07

한우 마블링 오해와 진실-주선태 경상대 교수

릴레이인터뷰 08-09

이동필 농림축산식품부 장관

클로즈업 10-11

수입육보다 우월한 한우-최창본 영남대 교수

이슈 12-13

FTA피해보전 직불제

Information 14-17

한우자조금 이렇게 쓰입니다

KREI 축산관측 18-19

6월 축산관측

무엇이든 물어보세요 20-21

고령화사회 ‘진짜 효자’ 주택연금

Bravo! Life 22

노화의 상징-검버섯 ‘지루각화증’

애독자코너 & 전문점소개 23

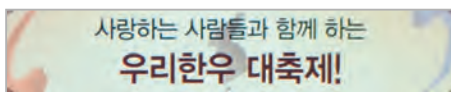
한우자조금

등록번호 114-82-61108

비매품 제9권 통권 제91호 발행일 2013년 5월 15일 발행인 한우자조금관리위원회 _서울시 서초구 서초동 1628-60 케피아회관 3층 기획총무부, 홍보마케팅부 Tel : 02-522-4292~3 Fax : 02-522-3605 2층 교육조사부 Tel : 02-522-3607~8 Fax : 02-522-4314 발행처 전국한우협회 _서울시 서초구 서초1동 1621-19 제2축산회관 2층 Tel : 02-525-1053 Fax : 02-525-1054
※본지는 한국간행물윤리위원회의 윤리강령 및 실천요강을 준수합니다. ※본지에 실린 기사와 사진, 그림 등은 무단으로 복제·전재할 수 없습니다.

‘가정의 달’ 5월엔 한우로 행복 더하세요!

할인판매 · 시식회 등 대대적 소비촉진 행사



가정의 달을 맞아 대대적인 한우고기 소비촉진 행사가 열렸다. 현재 한우 사육마리수가 전분기보다 다소 감소했으나 도축마리수가 증가하면서 산지 소값이 지난해 같은 기간 대비 18.1% 하락하자 한우산업의 위기를 해소하고자 한우자조금이 전국적인 할인판매를 기획한 것이다. 한우자조금은 농협, 전국한우협회 도지회, 백화점, 온라인쇼핑몰, 소셜커머스(한우음식전문점), 한우유통업소 등을 통해 할인행사를 진행했다.

우리한우 대축제 성황리 개최

한우가격 폭락으로 극심한 어려움에 처해 있는 농가들의 고통을 분담하자는 움직임이 범국민적으로 활발하게 진행되고 있는 가운데 정부, 생산·소비자단체들이 한우고기 소비촉진을 위해 손을 잡았다.

농림축산식품부와 한우자조금관리위원회·전국한우협회·농협중앙회·소비자단체는 지난 3일 서울 강남구 양재동 농협 하나로클럽에서 열린 ‘사랑하는 사람들과 함께하는 우리한우 대축제’ 할인행사를 개최해, 하나로클럽을 찾은 고객들을 대상으로 한우농가의 아픔을 설명하고, 소비촉진 활동을 벌였다.

이날 이동필 농식품부 장관은 “이번 한우고기 할인판매 기간에 많은 소비자가 국내산 쇠고기 소비에 동참해 사육마리수 과잉으로 가격하락의 어려움에 처한 한우농가의 고민을 덜어줄 것으로 기대한다”며 “유통구조 개선과 각종 대책 마련을 통해 한우 산업 활성화를 위해 노력하겠다”고 밝혔다.

한편 이날 행사에서는 한우고기 나눔행사와 더불어 이동필 장관과 생산·소비자단체장들은 한우고기 할인판매에 직접 참여해 소비자들을 대상으로 한우소비 촉진행사를 진행했다.



이동필 농림축산식품부 장관을 비롯해 김연화 한국소비자단체협의회장 등 내빈들이 ‘사랑하는 사람들과 함께하는 우리한우 대축제’ 할인행사에 참석, 기념행사의 시작을 알리고 있다.

전부위 30%, 부산물 50% 할인

이번 할인행사는 농협 하나로마트·안심축산물전문점(5.2~5.19), 롯데마트(5.2~5.12), 롯데슈퍼(5.2~5.11), GS리테일(5.2~5.12), 롯데백화점(5.2~5.12)을 시작으로 현대백화점(5.3~5.12), AK프라자(5.3~5.12) 등에서 진행됐으며 구이, 정육 등 전부위는 정사가 대비 30% 이상, 부산물은 50% 이상 할인 판매했다. 또한 지난 9일부터 11일까지 마장축산물시장 우육협회와 연계해 왕십리역 광장에서 성동한우큰장터를 열어 할인판매를 진행 부산물 구매자에게는 잡뼈를 무료로 증정했다. ☺



강성기 한우자조금관리위원장

한우산업 돌파구는 ‘소비촉진’ 사력 다하겠다

과학적으로 입증된 맛·영양학적 우월성 적극 홍보

“한우산업이 다시 회복하려면 정부와 농협, 그리고 소비자단체 등과 긴밀한 연계가 무엇보다 중요하므로 이를 위해 한우농가들도 자구대책을 마련하는 등 노력하고 있습니다.”

강성기 한우자조금관리위원장은 최근 산지 소값이 마리당 399만8,000원으로 전년 동월대비 18.1% 하락한 가운데 한육우 사육마리수는 296만6,000마리로 전분기보다 3% 감소는 했지만 아직 과잉상태로 수급불안이 여전한 상황이라고 전했다.

“치솟는 사료값으로 경영여건은 더욱 악화되고 있는데 한국농촌경제연구원에 따르면 올 하반기 역시 사육마리수 감축에도 불구하고 공급물량 증가로 가격하락이 예상되고 있습니다. 돌파구는 소비를 확대하는 것이 가장 중요하므로 소비촉진에 사력을 다할 생각입니다.”

강 위원장은 힘겨운 한우산업과 농촌이 힘을 내고 한우고기의 우수성을 소비자에게 알리기 위해 노력할 것임을 밝혔다. “최근 영남대 최창본 교수 발표에 따르면 한우는 맛과 풍미를 결정하는 ‘이노신일인산염(IMP)’이 미국산 쇠고기보다 27배 많고 호주산보다 3~4배 높다는 과학적 근거를 제시했습니다. 맛있고 우수한 한우를 많이 사랑해 주길 바랍니다.”

연하고 맛있는 한우 특별한 날에 더 맛있죠

이일선 (57세, 서울 서초구 양재동)



“평소에 한우고기는 비싸니까 많이 먹지는 못하죠. 그래도 이런 기회에 싸게 한우고기를 맛볼 수 있다고 하니 너무 좋습니다. 한우고기는 맛도 좋고 연해서 아이들도 너무 좋아해요. 특별한 날에는 한우고기로 가족들 식탁을 풍성하게 합니다.”

아프리카로 떠나는 아들 몸보신 시켜주려구요

권천혁 (68세, 서울 서초구 서초동)



“아들이 일 때문에 이번에 아프리카로 떠납니다. 한참 못보게 될 아들에게 한우고기로 몸보신 시켜주려고 나왔습니다. 이제 오래도록 못 볼 손주 녀석도 한우라면 사족을 못 씁니다. 제가 전할 수 있는 가장 특별한 사랑이 한우고기랄까요.”



◀▶ 지난 8일 강원도 춘천 하나로마트에서 개최된 우리 한우 대축제 행사.



면역성 높이는데 고단백 식품 '한우' 중요

누구나 먹고 싶어하는 한우 적정가격에 공급을

“우리 소비자들은 한우에 대한 사랑이 지극합니다. 우리나라를 사랑하는 마음은 한우를 사랑하는 마음으로 그대로 이어졌죠. 한우는 누구나 먹고 싶어하는 고기입니다. 한우농가들이 이러한 사실을 주지하여 용기를 잃지 마시기 바랍니다. 최고로 좋은 한우를 키우기 위해 정성을 다해 주시고 더 많은 소비자들이 한우고기를 맛볼 수 있도록 많은 기회를 마련해 주시기 바랍니다”

김연화 회장은 많은 소비자가 한우고기를 선택할 수 있도록 적정 가격을 위한 노력을 기울여 줄 것을 주문했다.

“면역성을 다지는데 고단백 식품이 중요합니다.

그 중에서도 한우고기가 으뜸이죠. 이 땅위에서 나는 한우의 자존심을

지킬 수 있도록 소비자와 생산자, 모두가 노력해야 합니다.”



김연화 한국소비자단체협의회장



▲ 지난 9~11일 왕십리역 광장에서 개최된 상동한우 큰장터에서 소비자들이 발길이 줄을 잇고 있다.

▼ 한우 나눔행사의 일환으로 이날 대축제에서는 지역 어르신과 복지관 등에 한우고기가 전달됐다.

▶ 대대적인 할인행사가 진행된다는 입소문을 타고 강남은 물론 여러 지역의 소비자들이 한우고기를 사기 위해 줄을 서는 등 진풍경을 연출, 한우고기의 인기를 입증했다.



▶ 사진 왼쪽으로부터 남성우 농협 축산경제 대표, 이강우 전국한우협회장, 이동필 농식품부장관, 강성기 한우자조금관리위원장, 김연화 한국소비자단체협의회장 등 내빈들이 한우 불고기를 시식하고 있다.



한우고기 예찬

주선태 교수(경상대 축산학과, 필명 : 필로)

2. 마블링의 음모?



※ 이 기고는 한우자조금관리위원회의 연구용역의 일환으로 제작한 '한우고기 예찬' 중 일부내용을 발췌한 것으로 지난호 부터 연속 연재하고 있습니다. 또한 한우자조금은 향후 이번 연구내용을 책자로 발간해 소비자에게 왜곡된 한우의 이미지를 개선하고자 합니다.

2011년 기준, 우리나라 국민들이 1인당 1년에 섭취하는 쇠고기의 양은 10.1kg으로, 이중 약 40%만 한우고기이고 60%는 수입쇠고기다.

더구나 우리나라 사람들은 쇠고기뿐만 아니라 돼지고기와 닭고기를 합쳐도 너무 적게 먹고 있는 것이 현실이다. 돼지고기 섭취량 18.8kg과 닭고기 섭취량 11.3kg을 합쳐도 우리나라 국민 1인당 연간 섭취하는 육류소비량은 40.3kg 정도에 불과하다.

반면 미국의 육류소비량은 108.1kg이고, 유럽도 76.4kg에 이른다. 아르헨티나는 96.7kg이고 호주는 92kg이다. 참고로 세계 제1의 장수국으로 분류되는 홍콩은 놀랍게도 149.6kg이다.

국민 1인당 1년에 쇠고기 10.1kg 섭취

세계 제1의 장수국 홍콩은 149.6kg

만약 고기 속의 지방이 국민건강의 독이 되게 하려면 우리나라는 고기를 최소한 2배, 3배 정도 더 먹어야 한다. 더구나 한우고기는 정말 적게(1년에 평균 4kg) 먹고 있기 때문에, 한우고기의 마블링은 우리나라 국민들이 섭취하는 전체 동물성지방의 극히 일

부분에 불과하다.

게다가 최근의 영양학과 생명학과에서는 동물성지방이 현대 성인병에 긍정적인 영향을 미친다는 연구결과들도 속속 발표하고 있다.

전주 MBC의 <육식의 반란-마블링의 음모>의 제작 이유야 어찌하든지 간에 이 방송을 본 대한민국 국민들의 생각은 그들의 의도대로 쇠고기의 마블링에 대해 충격을 받고 인식을 바꾸고 있는 것 같다.

놀랍게도 한국방송기자연합회의 홈페이지에 유룡 기자가 올린 <이달의 방송기자상 수상작 취재후기>를 보면 이런 대목이 나온다. “다큐와 뉴스 이후 전라북도의 쇠고기 시장은 큰 변화를 겪고 있다. 지난 연말 송년회가 열린 한우집, 고기를 먹는 사람들마다 ‘이런 것 먹으면 안 된다고 하던데, 몸에 안 좋았던데’ 이런 이야기들을 나눴다고 한다. 버섯요리 같이 건강에 좋은 채식음식점이나 기름기 없는 2등급, 3등급 고기를 쓰는 전골 음식점 매출이 10%이상 뛰었다는 이야기도 들린다.”

그렇다. 이 방송은 그들의 말대로 대한민국의 육식 문화를 바꾸는 ‘육식의 반란’을 일으키고 있는 것이다.

언론의 선부른 정의감, 식량의 식민지화 유발 대한민국은 마블링을 충분히 즐겨도 좋다

현재 마블링이 많은 1+, 1++ 등급의 쇠고기를 생산할 수 있는 나라는 일본과 우리나라밖에 없다. 기술과 제도가 뒷받침하고 있기 때문이다.

우리나라 쇠고기 시장의 60%를 장악하고 있는 미국과 호주도 한우고기처럼 마블링이 많고 품질이 좋은 쇠고기를 생산하지 못한다. 안하는 것이 아니라 못하는 것이다. 이것이 한우의 경쟁력이고 우리나라가 쇠고기의 주권을 40% 정도라도 지키고 있는 마지노선 전략이다.

만약 방송의 말미에 한우업체의 유일한 탈출구처럼 대안으로 제시하는 방목을 하면서 마블링 적은 18개월령 한우고기로 승부를 한다면, 국내 쇠고기 시장은 3달도 지나지 않아 미국산과 호주산 수입쇠고기에 잠식당하고 말 것이다. 맛과 가격에서 경쟁이 되지 않기 때문이다.

단언컨대 식량의 식민지화는 그렇게 이루어진다. 그리고 한우산업은 1차 생명산업이기 때문에 한번 사육기반이 무너지면 다시 회복하는데 최소한 10년 이상의 시간과 노력이 필요하다. 한번 무너지면 10년 이상을 끌려 다녀야 한다는 말이다.

따라서 우리나라 언론은 선부른 정의감이나 공명심으로 경솔한 주장을 하여 국민의 공분을 일으키는 행동을 자제해야 한다. 공연히 미국식 영양학에 포로가 되어 마블링의 공포를 불러일으켜 채식을 가장 잘 하고 있는 나라의 국민들에게 채식위주의 식사를 권하는 우를 범하지도 않아야 한다. 1인당 연간 쇠고기 섭취량이 10kg 정도밖에 되지 않는 대한민국은 한우고기의 마블링을 충분히 즐겨도 좋다.

한우고기처럼 마블링이 많고 품질이 좋은 쇠고기는 대한민국에만 있다. 우리는 이것을 자랑스럽게 여기고 자부심을 가져야 한다. 다시 한 번 말하지만, 세계에서 가장 맛있고 안전한 쇠고기는 한우고기다. ㉞

육식의 반란 - 마블링의 음모

오해와 진실



Q. 전주MBC <육식의 반란 - 마블링의 음모>

다큐멘터리 내용대로 마블링은 건강에 좋지 않은가?

A. 마블링은 근내지방으로 하나의 근육 안에 있는 지방을 말한다. 근내지방은 근간지방이나 피하지방과 그 지방산의 조성부터 차이가 있고 지방의 특성과 맛도 다르다. 그러나 방송에서는 두루뭉술하게 고기 속의 기름이라고 표현해 소비자들의 오해를 불러 일으켰다.

마블링이 방송에 표현된 대로 살코기 속의 기름이라고 표현된 지방의 총체라 할지라도, 이것의 섭취가 우리나라 국민들의 현대 성인병과 관련하여 부정적인 영향을 미친다고 할 수 없다. 그 이유는 대한민국은 동물성 지방이 문제가 되는 미국이나 유럽 또는 아르헨티나와 호주처럼 식육으로부터 유래되는 동물성 지방의 섭취가 그렇게 많지 않기 때문이다.

Q. 호주, 아르헨티나 사람들은 마블링이 없는 쇠고기를 먹기 때문에 우리보다 건강하다?

A. 아르헨티나와 호주에서는 광활한 대지에서 생산되는 목초로 소를 사육하기 때문에 값싸고 맛있는 쇠고기가 대량 생산된다. 따라서 그들이 쇠고기를 맛있게 먹기 위해서는 잘 숙성시켜 바비큐를 하거나 양념을 한 스테이크로 먹는 방법 이외의 선택이 별로 없다. 더구나 이들 나라에서 아직도 변함없이 최고의 쇠고기로 꼽는 부위는 그나마 마블링 형성이 잘 되는 등심부위이며 가격도 가장 높다.

대한민국 국민의 평균수명이 이 두 나라 국민들의 평균수명보다 길고, 사망원인과 질병의 발생율에도 많은 차이가 있다. 우리나라 국민이 그들보다 더 건강하게 오래 산다는 것은 각종 통계자료가 잘 보여주고 있다.

▶ 다음 호에 계속됩니다.

암소 감축 · 수요 확대 병행 산지가격 불안정 해소

새 정부 출범과 함께 '농림축산식품부'가 새롭게 태어났다. '희망찬 농업, 활기찬 농촌, 행복한 국민' 실현을 통해 새 시대를 열겠다고 포부를 밝힌 이동필 농림축산식품부 장관으로부터 농정 방향 및 한우농가 안정대책을 들어봤다.



▲이동필 농림축산식품부 장관

새정부 출범과 함께 농정의 핵심을 농촌복지와 경쟁력 강화, 소득증대 3대축 추진하겠다고 천명했는데 의미는

지난 대통령 업무보고에서 '희망찬 농업, 활기찬 농촌, 행복한 국민'의 새 시대를 열기 위한 올해 농식품부의 업무추진계획 보고자리에선 새로운 정책발표보다는 박근혜 정부가 약속한 농정 공약과 이를 집약한 국정과제를 신속하게 이행하기 위한 구체적인 실행방안을 중심으로 보고했다.

농식품부는 5대 국정과제로 △농식품 산업에 창조경제 접목 △농가 소득·경영 안정 △농촌복지 증진 △유통구조 개선 △안전 농식품 안정 공급을 선정했으며, 국민이 공감하고 신뢰받는 농정이 될 수 있도록 일하는 방식도 관계 부처와의 협력 강화와 스마트 농정 추진, 국민공감 농정위원회 구성·운영 등으로 바꿀 계획이다.

최근 가격하락과 사료가격 상승 등으로 어려움을 겪고 있는 한우농가의 경영안정 대책은

최근 산지 소 값 하락은 2002년부터 지속적으로 증가해 온 사육마리수 과잉이 주 원인인 만큼 공급과잉에 의한 산지가격 불안정을 해소하기 위해 정부는 암소 감축 및 수요 확대 대책을 병행해 추진하고 있다. 2012년부터 한우암소감축장려금 300억원을 지원해 한우암소 10만마리 감축을 추진하고 있으며, 송아지생산안정제를 적정 수급과 연계해 개편했다.

그 결과 한우암소 도축률이 예년에 비해 크게 증가했고, 3월 기준 가임암소수가 전년동기 대비 4.3% 감소했다.

더불어 수요 확대를 위해 전국 농협·대형 유통업체 등을 통한 할인판매, 명절 선물세트 할인판매, 군납 수입쇠고기 물량의 국내산 쇠고기로 대체 공급 등을 지속적으로 추진하

암소 도축률 크게 증가...3월기준 가임암소수 4.3% 감소

농협·대형 유통업체 할인판매 지속...명절 선물세트 특판도

군납 수입쇠고기 물량, 국내산 쇠고기로 대체 공급도 지속



이동필 농림축산식품부 장관은 지난 3일 서울 강남구 양재동 농협 하나로클럽에서 열린 '사랑하는 사람들과 함께하는 우리한우 대축제' 할인행사에 참가해, 판매활동을 벌였다.

고 있다. 이같은 활동으로 2012년 자급률은 48.2%로 전년보다 상승했고 국내산 쇠고기 소비량 역시 전년보다 8.4% 증가한 반면, 수입산 쇠고기 소비량은 12.4% 감소했다. 또한, 지난달 15일에는 최근 축산물 가격하락과 사료가격 상승으로 어려움을 겪고 있는 축산농가의 경영부담 완화를 위해 축산농가 경영안정대책을 마련하기도 했다.

특히 근본적인 문제 해결을 위해선 한우농가의 암소 감축 등 공급 감소를 위한 자구노력이 선행돼야 한다.

박근혜 정부 5년도 녹록치 않을 것으로 보인다. 개방 확대, 교역조건 악화 등 농축산업을 둘러싼 여건이 밝지만은 않은데 향후 농정 구상은

이번 정부 농정의 큰 틀은 국정과제(농업인, 농촌, 농업, 식량, 유통)에서 제시됐고 앞으로 이러한 과제들을 '어떻게 속도감 있게, 효율적으로 추진하

느냐'가 관건이다.

정부 출범 100일 이내에 주요 대책을 마련하고, 관련 법령 등 제도 개선을 추진해 박근혜 정부의 농정 성과를 조기에 가시화 할 계획이다.

아울러, 농축산업계가 하나로 뭉쳐 국민적 관심이 있는 과제에 대한 해법을 찾고, 국민에게 공감 얻을 수 있도록 지난달 22일부터 '국민공감 농정위원회'를 구성·운영 중이다. 또한 복잡한 농업·농촌 문제를 해결하기 위해서 산업부, 국토부, 환경부 등 관계부처와의 협력도 더욱 강화하겠다.

우리 농촌이 활력을 잃어가는 것 같다. 어떤 해법을 가지고 있는가

농촌은 고령화·공동화 등으로 많이 침체돼 있어 농촌주민이 주도하고 도시민이 함께하는 공동체 회복과 지역개발 운동이 필요하다.

2011년부터 농촌 공동체 활성화를 위해 추진해온 '함께하는 우리농촌운동'을 확대 발전시켜 도시민도 함께하는 범국민운동으로 추진해 나가겠다. 그 일환으로 일반국민의 다양한 인적·물적 자원을 바탕으로 농촌 공동체가 활성화되도록 '농촌재능기부 운동본부'를 결성하는 등 농촌재능기부 캠페인도 전개하겠다.

지난해 귀농귀촌 인구가 약 2만가구에 달했는데, 올해는 더 많은 사람들이 귀농귀촌 할 수 있는 여건을 조성해 이들이 농업·농촌의 핵심리더가 되도록 하겠다.

아울러, 농촌 주민주도의 지역발전을 촉진하기 위해 지역특성에 맞는 색깔있는 마을을 올해 3,000개 육성하고, 마을 또는 지역단위 공동경영체 3,000개도 집중 육성하겠다. ㉞

한우고기 수입육보다 맛있는 ‘과학적 근거’ 찾았다

최창본 영남대학교 생명공학부 교수 연구자료 발표

축산강대국과의 연이은 FTA 체결로 수입 쇠고기가 우리 식탁을 점령하고 있다. 이에 맞서는 한우고기의 맛과 영양학적 우월성을 과학적으로 입증하기 위해 그동안 한우자조금은 전문가의 연구를 지원해 왔다. 그 연구의 성과로 한우고기가 수입육보다 왜 맛있는지, 얼마나 영양학적으로 차이점이 있는지 최창본 영남대 교수가 그 원인을 밝혔다.

쇠고기의 맛 결정 요인

쇠고기의 ‘맛’을 결정하는 요인으로는 연도, 다즙성 및 풍미라고 일반적으로 알려져 있다. 그 중, ‘풍미’에 대한 과학적인 고찰과 함께 일부 연구 자료를 소개하고자 한다. 독자들의 이해를 돕기 위하여 몇 가지 용어를 정리해 보면 아래와 같다.

- ▶ 맛 (taste) = 연도, 다즙성 및 풍미, 분위기 그리고 개인적인 취향 등에 따라 음식에 대하여 느끼는 전체적인 ‘감각’
- ▶ 풍미 (flavor) = 혀에서 느끼는 ‘미각’과 코에서 느끼는 ‘후각’의 종합
- ▶ 향기 (odor) = 코에서 느끼는 ‘후각’

‘풍미’는 혀에서 느끼는 5가지 기본 ‘미각’ (단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛, 감칠맛)과 음식의 ‘향기’가 조합된 결과이다. 쇠고기의 ‘풍미’와 ‘향기’는 대개 가열하는 동안 발생하여 뇌를 자극한다.

쇠고기는 물, 단백질, 지방, 광물질 및 비타민으로 구성되어 있으며, 이 중에서 단백질, 지방 및 탄수화물이 ‘풍미’의 발생에 주된 역할을 한다.

우마미(감칠맛)은 쇠고기답다고 표현할 수 있는

‘맛’으로써, 모노나트륨 글루탐산(MSG), 이노신 일인산염(IMP) 및 구아노신 일인산염(GMP)과 같은 ‘풍미’ 유발 성분에 의하여 만들어진다. 이노신 일인산염(IMP)은 도축 후 도체 근육 내에 생성되는 물질로 모노나트륨 글루탐산(MSG)과 유사한 ‘풍미’ 특성을 나타낸다.

고기의 지방 또한 ‘풍미’에 영향을 준다. 지방은 지방산으로 구성되어 있으며, 지방산은 포화지방산과 불포화지방산으로 구분된다. 이 중 불포화지방산의 일부 물질들이 고기 특유의 ‘향기’ 특성을 나타낸다. 날고기에서는 ‘향기’가 거의 없이 피맛만 나지만, 가열할 경우 불포화지방산이 알데히드, 불포화 알콜, 케톤 및 락톤이라는 물질을 생성한다. 이 중 ‘알데히드’라는 물질은 고기의 ‘향기’를 지니고 있으며, 락톤이란 물질은 우유맛 같은 특징을 가지고 있다. 한편 마블링 또한 쇠고기의 ‘풍미’에 큰 영향을 미치는 것으로 알려져 있다.

맛과 효능, 한우가 우월

이와 같이 쇠고기의 ‘풍미’는 수많은 요인들에 의해서 결정이 된다. 저자의 연구실에서는 한우자조금관리위원회 지원으로 한우고기와 수입쇠고기



감칠맛 나는 풍미 유발 '이노신일인산염(IMP)'

항산화 및 항노화 효과 '카르노신' 함량 높아

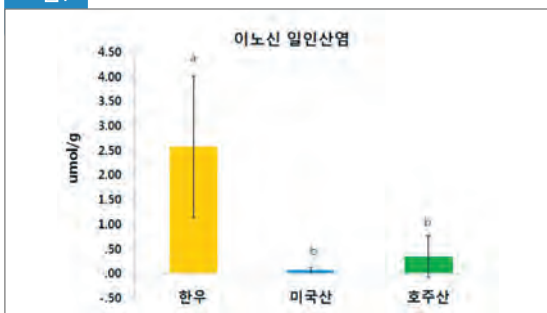
의 특성을 다각적으로 비교·연구하던 중, '이노신 일인산염 (IMP)' 이 한우고기에는 1그램당 2.57, 미국산 쇠고기에는 0.07, 그리고 호주산 쇠고기에는 0.35 마이크로몰이 함유된 것을 찾아냈다. 이는 한우고기가 미국산 쇠고기에 비해 36배, 호주산 쇠고기보다 7배 더 많이 함유되어 있음을 밝혔다 (그림 1). 이러한 연구 결과는, 그동안 한우고기가 수입쇠고기에 비하여 '맛이 있다' 또는 '감칠맛이 있다' 라고 표현되던 '맛' 에 대한 과학적인 근거를 제시하였다는 데 그 의미가 있다고 하겠다.

뿐만 아니라, 항산화 및 항노화 효과가 있다고 알려진 카르노신(고기 단백질이 분해될 때 생성되는

디펩티드) 성분이 한우고기에는 290.13, 미국산 쇠고기에는 112.42 및 호주산 쇠고기에는 205.87 밀리그램/100그램 함유되어 있어, 한우고기내 카르노신 함량이 수입쇠고기에 비하여 유의하게 높게 나타났다 (그림 2).

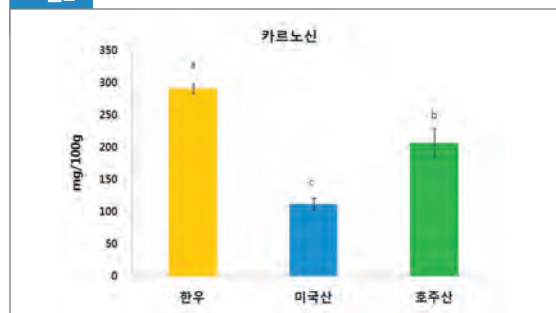
이상의 연구 결과들을 종합해 보면, 한우고기에는 수입쇠고기와 차별화 되는 '맛' 과 '기능성 물질' 들이 많이 함유되어 있는 것으로 나타났다. 앞으로 한우 고유의 특성을 집중적으로 발굴하고, 기존 자료들을 체계적으로 정리·보급할 수 있는 연구기관을 설립하여 수입개방화 시대에 한우의 국제경쟁력을 높여야 할 것으로 생각한다. ㉞

그림1



한우고기, 미국산 및 호주산 소고기에 함유된 이노신 일인산염 (IMP) 함량

그림2



한우고기, 미국산 및 호주산 소고기에 함유된 카르노신 함량

한우 · 한우송아지 ‘FTA피해보전 직불제’ 첫 발동

지급액 기준 · 당해연도 가격 차액 90% 지급

수입기여도 한우 24.4%, 한우송아지 12.9% 의결



한우와 송아지를 대상으로 사상 첫 FTA 피해보전직불제(이하 FTA 직불제)가 발동됐다. 2004년 한 · 칠레 자유무역협정(FTA) 발효 이후 처음이다.

농림축산식품부는 지난달 29일 제3차 자유무역협정 이행에 따른 농업인등 지원위원회(이하 지원위원회)를 열어 FTA 피해보전직접지불금 및 폐업지원금 지원대상 품목에 ‘한우’와 ‘한우송아지’를 선정했다고 밝혔다.

이에 따라 농식품부는 연말까지 피해보전직불금과 폐업지원금을 농가에 지급할 계획이다.

FTA 직불제의 의미와 발동 요건, 직불금 지급액 산정 방식 등을 살펴봤다.

FTA 피해보전직접지불제란

FTA 직불제는 FTA 이행에 따른 수입증가로 국산 농축산물 가격이 일정수준 이하로 하락할 경우 하락분의 일정 부분을 보전하는 제도다. 2004년 한 · 칠레 FTA 체결을 계기로 도입됐으나 이후 7년 동안 직불제는 한차례도 발동하지 않은 채 2010년 종료됐다.

그러던 것이 2011년 한 · EU, 한 · 미 FTA 발효를 계기로 발동요건을 당초 ‘최근 5개년 가격중 최고 · 최저치를 제외한 3개년 평년가격 대비 20% 이상 하락’에서 ‘10% 이상 하락’으로 완화하고 직불

금 지급액도 기준가격과 당해 연도 가격과의 차액의 80%에서 90%로 상향조정했다.

한우 · 한우송아지 어떻게 선정됐나

FTA 피해보전 지원 대상 품목은 한국농촌경제연구원 산하 ‘FTA 이행에 따른 농업인등 지원센터’에서 조사 · 분석한 결과를 토대로 위원회에서 선정한다.

FTA 직불금 발동은 △총 수입량이 평년치(직전 5개년(2007~2011년) 중 최대 · 최저를 제외한 3개년 평균)를 초과하고 △협정상대국 수입량이 기준 수입량(직전 5개년(2007~2011년)수입량 중 최고 · 최저를 제외한 3개년 평균수입량×수입피해발동계수)을 초과하고 △평균가격이 기준가격(직전 5개년(2007~2011년)가격 중 최고 · 최저를 제외한 3개년 평균가격×0.9) 미만으로 하락하는 3가지 요건을 동시에 충족해야 한다.

지원센터의 조사 · 분석 결과 한 · 미 FTA로 인한 지난해 총 쇠고기 수입량은 23만9,780톤으로 기준 총수입량 20만7,408톤보다 15.6% 많았고, 대미 수입량도 기준수입량 5만4,555톤보다 53.6% 많은 8만3,813톤에 달하는 것으로 나타났다.

국내 한우가격 역시 지난해 한우는 600kg기준 466만4,000원, 송아지는 151만7,000원으로 기준



가격 대비 각각 1.3%, 24.6% 하락하게 됐다. 3가지 발동요건을 충족한 것이다.

● FTA 직불금 어떻게 지급되나

FTA 직불금은 기준가격과 당해 연도가격과의 차액의 90%를 지급한다. 이때 FTA에 따른 수입량 증가로 인한 가격 하락분만 반영될 수 있도록 수입기여도를 적용하는데 지원위원회는 대상품목의 수입 기여도를 한우 24.4%, 한우 송아지 12.9%로 심의·의결했다.

따라서 농가에는 ‘WTO 농업협정에 의해 정해진 지급 가능보조액/지급신청총액×수입기여도’ 방식으로 산정된 조정계수를 토대로 ‘출하마리수×(기준가격-2012년 평균가격)×0.9×조정계수’로 직불금을 산정해 지급하게 된다.

농식품부는 이달중 이들 품목을 고시하고 농가의 신청을 받아 지자체의 조사·심사를 거쳐 지급 신청 총액을 파악한 후 10월 경 위원회 심의를 거쳐 직불금 규모를 최종 확정, 12월까지 지급키로 했다.

한편 한우가 FTA 직불금 지원대상에 포함되면서 자동적으로 폐업지원대상 품목에 포함됨에 따라 농식품부는 적정 한우사육마리수 유지와 예산규모, 폐업지원 우선순위 등을 감안해 연차별 지원계획을 수립해 지급한다는 방침이다. ☺



미니
인터뷰

이강우 전국한우협회장



“실효성 낮아 농가 원성... 직불금 현실화해야” 수입 기여도 재 산정 필요

“FTA(자유무역협정) 직접지불제가 처음으로 발동됐다고 하지만 지원금이라는 이름을 붙이기도 우스운 수준입니다. 정확한 금액은 확인이 필요하지만 송아지 5만 7,000원, 비육우 1만3,000원 전 후 수준이 될 것으로 전해지면서 농가에서는 ‘이게 FTA 직불금이냐’며 ‘농가 현실을 몰라도 너무 모른다’고 분통을 터뜨리고 있습니다.”

이강우 전국한우협회장은 축산업 분야에서 처음으로 FTA 직불제가 발동됐지만 실효성이 낮은 수준에 머물고 있어 농가의 원성을 사고 있다며 이 같이 밝혔다. FTA 직불제 발동에 대한 농가의 기대감이 컸지만 정작 지급액이 기대에 턱없이 못 미쳐 배신감마저 든다는 것이다. 특히 지급액 산정과정에서 농가의 의견이 제대로 반영되지 못해 기준금액 등 산정방식의 합리성에도 의문이 든다고 비판했다.

또한 폐업지원금 역시 축사 보상에 대한 지원이 빠져 이에 대한 보완도 절실하다고 지적했다.

이 회장은 “이미 FTA 직불금이 농식품부에서는 확정된 만큼 국회차원에서 수정, 보완될 수 있도록 협의를 추진할 계획이다”며 “직불금을 현실화시켜 어려운 농가의 경영여건을 안정시키는데 조금이라도 보탬이 될 수 있도록 최선을 다하겠다”고 밝혔다.



친근한 캐릭터로 우리 한우 알려요~

한우자조금, 어린이대상 한우알림순회공연 개시

11월까지 어린이집, 유치원, 한우축제 등 전국각지서 공연



어린이들에게 한우에 대한 올바른 정보와 한우의 우수성을 자연스럽게 알리기 위한 한우캐릭터 공연이 펼쳐진다.

한우자조금은 한우알림 순회공연인 '한우 캐릭터 쇼'를 지난 8일부터 서울 공덕초등학교 병설유치원을 시작으로 오는 11월까지 진행한다.

'한우 캐릭터 쇼'는 어린이들과 학부모를 대상으로 한우에 대한 올바른 정보 제공 및 다양한 볼거리를 통한 공연문화의 친숙도를 높이기 위해 기획된 한우 문화콘텐츠 프로그램이다.

'한우 캐릭터 쇼'는 황소, 흑우, 백우로 이뤄진 한우 3마리와 한우를 사랑하는 꼬마가 한우에 대한 재미있는 스토리를 노래와 춤을 통해 보여주는 형식이며, 공연의 관심도를 높이기 위해 쇼 중간 어린이들이 함께 참여할 수 있는 코너와 함께 퀴즈 이벤트와 포토 이벤트도 진행된다.

공연은 올 11월까지 수도권 지역의 어린이집과 유치원을 대상으로 우선적으로 실시되며 전국에서 열리는 한우 축제장과 전국 주요 공원에서 펼쳐질 예정이다.

한우자조금 서정훈 홍보마케팅 팀장은 "자라나는 어린이들에게 재미있는 캐릭터 쇼를 통해 한우를 친근하게 알림으로써 한우만이 가지는 맛과 영양 등 한우에 대한 올바른 정보와 우수성을 아이들을 비롯해 엄마, 아빠에게까지 알릴 수 있는 기회가 될 것으로 기대한다"고 공연 취지를 설명했다. ㉞



눈과 입이 즐거운 소싸움 대회로 오세요

청도, 완주, 달성 연이어 개최

암소 30~40% 할인판매 진행



대회를 계승하고, 소싸움 대회를 찾는 관람객을 대상으로 한우시식

지역 축제가 한창인 요즘 싸움소들의 화끈한 잔치가 크게 열렸다.

지난 4월 17일부터 21일까지 열린 청도소싸움을 시작으로 완주소싸움(5월 2~6일), 달성소싸움(5월 9~13일)이 성대히 개최했다.

한우자조금은 전통 민속놀이 중 하나인 소싸움

회 및 할인행사를 진행했다.

민속소싸움대회 지원사업은 한우자조금의 신규 사업으로써 소싸움 대회에 다양한 한우 홍보 이벤트를 지원하고 한우 사육마리수 조절을 위해 암소 위주로 30~40% 할인판매를 진행했다. ☺

‘한우, 더 가까이’ 주제로

한우문화공모전 개최...31일까지 참가 신청 접수

한우자조금은 15일부터 5월 31일(금)까지 한우와 소비자가 가까워지는 소비문화를 조성하기 위해 제6회 한우문화공모전을 개최한다. 이번 공모전은 ‘한우, 더 가까이’라는 주제로 광고디자인, 한우송, 사진 등 3개 부문에 대해 시행되며 대한민국 국민이면 누구나 참여가 가능하다. 광고디자인 부문은 한우에 대한 정보를 창의적이고 참신한 아이디어로 표현하여 국내외에 한우의 우수성을 알릴 수 있도록 제작하면 된다. 한우송 부문은 노래, 춤, 퍼포먼스 등을 통해 한우의 우수성을 참신하고 쉽게 알릴 수 있는 내용으로 창작하면 되고, 사진 부문은 한우를 통해 우리네 삶 속의 기쁨과 노여움, 슬픔과 즐거움 등을 표현한 내용으로 촬영하여 응모하면 된다. 접수마

감은 5월 31일(금)까지다.

공모전 홈페이지에서 참가신청서를 다운받아 작성 후 작품과 함께 사무국 이메일(hanwoo_contest@daum.net)을 통해 제출하면 된다. 최종 발표는 작품 접수 후 2차에 걸친 전문가 심사를 거쳐 각 부문별 금상 1개, 은상 1개, 동상 1개, 입선 5개, 가작 10개 등 총 54개 수상작을 확정하고, 6월 25일(화) 개별통보 및 홈페이지 등을 통해 공지할 예정이다. 각 부문별 금상 시상금은 광고디자인 부문과 한우송 부문이 각각 200만원이며 사진부문은 100만원이다. 공모전과 관련한 자세한 사항은 공모전 홈페이지(<http://contest.hanwoo114.co.kr>)를 통해 확인할 수 있으며, 추후 수상작품은 한우를 알리는데 활용할 예정이다.

청소년 한우 맛체험 & 시군지역 소비홍보



4. 26 강원 원주 단관초



4. 26 제주 남주중



4. 30 전남 광주 전산고



5. 2 경남 고성 항공고



5. 7 서울 덕수중



4. 12 경북 고령 대가야체험축제



4. 26~5. 8 전남 함평 나비축제



4. 26~28 강원 영월 단종제



5. 4~5 충남 당진 농심체험한마당



인공수정 · 초음파 · TMR 제조 이용기술 교육

6월부터 국립축산과학원과 공동 진행

한우농가 경쟁력 강화 · 생산비 절감 기대

전국한우협회는 한우 인공수정과 초음파 기술 교육, TMR 제조 이용기술 교육을 진행한다.

국립축산과학원과 공동으로 진행되는 이번 교육은 한우 사육현장에서 가장 필요한 기술을 교육함으로써 한우농가의 경쟁력 강화 및 생산비 절감에 큰 도움이 될 것으로 예상된다. 인공수정과 초음파 기술 교육은 6월 18~19일(1기), 6월 20~21일(2기) 기수별 각 20명씩 총 40명을 대상으로 진행한다.

부존 농식품 부산물 등을 활용하여 생산비를 절감할 수 있도록 하고자 TMR 제조 이용기술 교육도 진행한다. 6월 13~14일(1기), 6월 26~28일(2,

3기), 11월 27~29일(4, 5기) 기수별 40명씩 총 200명을 대상으로 진행할 예정이다. 이 교육은 참여대상의 경력을 고려하여 초급반과 고급반을 나누어 진행한다. 초급반은 자가배합 전산프로그램을 이용한 적이 없는 농가를 대상으로 하며, 고급반은 현재 프로그램을 이용하고 있거나 활용성과를 높이기 위한 보완교육을 희망하는 한우농가를 대상으로 진행한다.

교육신청은 전국한우협회(02-525-1053(내선 114))로 접수하면 되며 교육비 5만원을 자부담 해야 한다. ☎

한우농가 기술교육 안내

전국 26개 교육기관서 한우농가 맞춤형 교육 실시

한우자조금은 전국 26개 교육기관을 지정해 한우농가 기술교육을 실시한다. 한우농가의 요구에 맞는 교육프로그램을 운영하며, 필요한 교육이 있을 경우 신청하면 된다. 자세한 사항은 아래 표와 같다.

- » 교육과목 : 방역, 질병, 자물도태, HACCP, 정책, 경제·경영·유통, 번식, 영양, 사양, 시설, 가축개량, 인공수정, 고급육생산 등
 - » 교육기관 : 전국 9개도 26개 기관(대학교, 국공립·농협 연구기관 및 농협중앙회(각 지역 본부 포함))
 - » 교육신청 : 농가는 여러 교육기관 중에서 전국 어느 곳이나 선택할 수 있음(지역불문)
 - ※ 농가는 한우사업단에 교육 신청
 - » 교육기간 : 무박1일, 1박2일, 2박3일 교육 등
 - » 교육비 : 농가 자부담은 최고 8만원 이하(일정 및 프로그램에 따라 다름)
 - » 교육안내 : 한우자조금관리위원회, 한우협회, 한우사업단, 농협중앙회 및 지역농협
 - ※ 한우농가기술교육 안내 : (전화) 02-522-3607
 - ※ 한우자조금관리위원회 홈페이지에서 교육 일정과 내용을 확인할 수 있음.
- www.hanwooboard.or.kr → '알림마당' → '한우농가기술교육' → '한우농가기술교육현황'
- 한우사업단에 소속된 한우농가는 교육안내처로부터 교육과목과 일정에 대해 안내를 받으신 후, 참가하고 싶은 교육(지역불문)을 선택하여 한우사업단에 교육을 신청하면 됩니다.



본고는 한국농촌경제연구원 농업관측센터가 축산농가의 사육과 출하 의향 등 각종 통계자료를 수집·분석한 후, 농업과 관련업계 전문가들에 자문하여 작성한 것입니다. 전망 결과는 앞으로 기상과 수급여건의 변동에 따라 달라질 수 있으며 인터넷 홈페이지 www.krei.re.kr를 통해 자세히 알 수 있습니다.

6월 한우 수급 동향과 전망

한·육우 사육마리수 작년보다 다소 감소...도축마리수는 증가할 듯

3월 한·육우 사육마리수는 작년 12월 305만9,000마리보다 3.0% 감소한 296만6,000마리로 조사됐다(통계청). 송아지 생산 잠재력이 낮아 6월 한·육우 사육마리수는 전년 동월 311만마리보다 다소 감소한 304~307만마리로 전망된다.

암소감축으로 1~4월 등급판정마리수는 전년 동기간보다 18.2% 증가한 31만5,000마리였다. 이중 암소 도축마리수는 전년대비 42.4% 증가한 17만마리, 거세우는 전년보다 9.7% 증가한 13만마리였다. 지난 2012년 5월 이후 암소가 수소보다 많이 도축되는 현상이 지속되고 있다. 거세우 출하 증가로 6월 등급판정마리수는 전년(6만마리)보다 증가할 것으로 예상된다.

암소와 거세우 출하 증가, 6월 도매시장 가격 약세 지속 예상

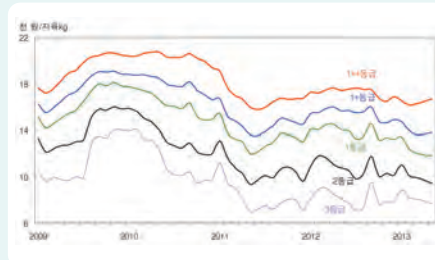
입식의향이 높아 우시장 송아지 가격이 작년 연말 이후 회복세를 보여 5월 10일 현재 우시장 암송아지 전국 평균가격(6~7개월령 기준)은 105만원, 수송아지 가격은 184만원에서 형성됐다. 5월(1~13일) 한우 1등급 도매가격은 1만1,803원(지육kg)으로 전년 동월 1만4,050원보다 16.0% 하락했다. 암소와 거세우 출하 증가로 6월 한우 1등급 도매가격은 5월과 비슷한 1만2,000원대로 예상되며, 이는 전년 동월 1만3,977원, 평년 1만4,324원보다 현저히 낮은 수준이다. 소비 침체가 지속될 경우 1만1,000원대까지 하락할 수 있다. ☺

◆ 한·육우 사육과 가임암소 마리수 동향



자료: 통계청

◆ 등급별 도매시장 가격 동향



자료: 축산물품질평가원

◆ 한우 가격 및 출하 동향(5월 13일 기준) - 국내 소 도축/출하 현황 및 쇠고기 가격

(단위 : 원/kg)

구 분		평년 (‘08~12)	2012년		2013년		대비	
			4월(A)	5.1~13(B)	4월(C)	5.1~13(D)	C/A	D/B
도축마리수(두) (일평균도축마리수)	한우	654,734 (2,480)	56,175 (2,675)	26,290 (2,921)	72,113 (3,278)	29,292 (3,255)	28.4 (22.5)	15.1 (15.1)
경매마리수(두) (일평균경매마리수)	한우	246,000 (932)	25,429 (1,211)	12,068 (1,341)	37,247 (1,693)	15,186 (1,687)	46.5 (39.8)	27.5 (27.5)
전국평균 경락가격 (거세 1등급)	한우	14,202 (14,818)	13,633 (15,000)	13,340 (14,720)	11,845 (11,896)	11,707 (11,949)	△13.1 (△20.7)	△12.1 (△19.0)
농가수취가격 (천원/600kg)	한우	5,087	4,883	4,778	4,243	4,193	△13.1	△12.1
한우 불고기(1등급/kg)		33,287	30,570	32,228	32,380	31,096	5.9	△3.1
한우 등심(1등급/kg)		64,477	53,880	56,498	58,570	58,569	8.7	3.2

♣ 송아지 가격동향

▷ (암송아지) 전월대비 6.1% 상승, 전순대비 4.1% 상승

* (‘13. 4월) 996천원 → (‘13. 5. 13) 1,057(6.1% ↑)

* (‘13. 5.1~10) 1,015천원 → (‘13. 5. 13) 1,057(4.1% ↑)

▷ (수송아지) 전월대비 4.1% 상승, 전순대비 1.8% 상승

* (‘13. 4월) 1,763천원 → (‘13. 5. 13) 1,836(4.1% ↑)

* (‘13. 5. 1~10) 1,804천원 → (‘13. 5. 13) 1,836(1.8% ↑)

▷ (전망) 하반기 송아지 가격 현재보다 상승전망, 암소·거세우 출하 증가로 5월 한우 1등급 도매가격은 11,000~12,500원/kg 전망



♣ 도축마리수 및 경락가격 동향

▷ (도축마리수) 전년 동월 대비 11.3% 증가

* (‘12. 5. 1~13일) 30,166마리 → (‘13. 5. 1~13일) 32,716마리(11.3% ↑)

▷ (경락가격) 전월대비 8.6% 하락

* (‘13. 4월) 11,845원 → (‘13. 5. 13) 10,824원

▷ (소비자가격) 전월대비 2.7%(등심) 상승, 7.0%(불고기) 하락

* 등 심 : (‘13. 4월) 58,570원 → (‘13. 5. 13) 60,139원 : 1,569원 ↑, 2.7% ↑

* 불고기 : (‘13. 4월) 32,380원 → (‘13. 5. 13) 30,123원 : 2,257원 ↓, 7.0% ↓

▷ (전망) 송아지 생산 잠재력이 낮아 6월 한·육우 사육 마리수는 전년 동월보다 감소할 것으로 전망



» 일일 한우 가격 및 수급현황은 한우자조금관리위원회 홈페이지 → 한우홍보관
→ 한우백과사전 → 한우생산통계 자료실 → 생산 → 1일 수급동향(상단)을 클릭
하시면 확인할 수 있습니다.

노후준비 내 집으로 내 스스로 고령화사회 ‘진짜 효자’ 주택연금



주택연금은 작년 한 해에만 5,000명이 가입했고, 2007년 출시 후 누적가입자수가 1만3,000명을 돌파하는 등 고령화시대의 확실한 노후대비 수단으로 큰 호응을 얻고 있다. 2030년 주택연금 100만시대를 대비해 더욱 효율적이고 체계적인 시스템을 준비하고 있는 주택연금, 2013년에는 무엇이 달라졌는지 알아보자.

[출처 : 한국주택금융공사(www.hfg.go.kr) 주택연금부]



국토해양부 공시가격 이용 가능

올해부터는 인터넷 시세가 없는 단독주택이나 빌라에 거주하고 있는 사람이 주택연금에 가입할 때 주택가격에 대해 별도의 감정평가를 받지 않고 국토해양부에서 제공하는 주택공시가격을 이용할 수 있게 되었다. 이에 따라 그 동안 인터넷 시세가 없어 감정평가를 받아야했던 가입자의 비용부담이 절감될 수 있을 것으로 기대된다. 다만, 가입자가 원할 경우에는 종전과 같이 한국감정원의 감정평가를 받아 이를 우선 적용할 수 있다.

신규 가입자 연금수령액 조정

2013년 2월 1일부터 주택연금 신규 가입자의 월수령액이 줄어들었다.

한국주택금융공사는 지난 2012년 12월 외부전문기관에 의뢰한 연구용역 결과를 토대로 주택 가격 하향 안정세 및 기대수명 연장 추이를 반영해 주택 가격 상승률 등 주요변수 조정 내용을 확정했다. 그 결과 70세 어르신은 3억원 주택으로 신규 가입 시 월수령액은 103만원에서 100만원으로 줄어들었다. 일반주택을 기준으로 정액형의 경우 평균 2.8% 줄어들었고, 나이가 적을수록 줄어드는 비율이 커졌다. 한편, 기존 가입자와 1월 말까지 신청한 사람은 변함없이 가입시점에 결정된 금액을 그대로 받고 있다.

지방가입자 이용 편의 증대

올해 초 공사는 천안, 울산, 순천에 각각 지사 1곳씩 신설했다. 이로써 기존 16개 지사에 3개가 추가 신설됨에 따라 전국의 19개의 지사 영업망을 확충하게 되었다. 천안지사는 천안시, 당진시, 보령시, 아산시, 서산시, 홍성군, 예산군, 태안군 등 충남 북서부의 8개 시·군을, 울산지사는 울산광역시, 경주시, 포항시의 경북 동부지역을, 순천지사는 여주시, 순천시, 광양시, 곡성군, 구례군, 고흥군, 보성군, 장흥군 등 전남 동남지역의 8개 시·군을 관할하게 된다.

가입연령 완화 추진

현행 주택연금은 부부 모두가 60세이상이어야 가

입할 수 있다. 하지만 우리나라 60세이상 고령자 부부의 남자 평균연령이 여자보다 5세가량 많은 점을 고려하면 남자의 나이가 65세 전후가 되어야 가입이 가능한 셈이다. 이에 고령자에 대한 실질적 노후소득 지원을 확대하기 위하여 현재 주택소유자가 60세

이상이면 주택연금에 가입할 수 있도록 하는 '한국주택금융공사법' 개정안이 국회에 제출된 상태이다.

동시에 새정부의 국정과제 중 하나인 주택연금 사전가입제 도입방안도 검토되고 있어 실질 가입연령은 50대까지 완화될 전망이다. ㉞

주택연금 이렇게 가입하세요!

가입요건

- 연령 : 본인과 본인 배우자 모두 만 60세이상
- 보유주택수 : 부부기준 1주택만을 소유
- 대상주택 : 시가 9억원이하의 주택 및 해당 지자체에 신고된 노인복지주택



연금지급방식

- 종신지급방식 : 수시인출한도 설정없이 월지급금을 지급받는 방식
- 종신회합방식 : 수시인출한도 설정 후 나머지 부분을 월지급금으로 지급받는 방식

지급유형

- 정액형 : 월지급금을 평생동안 동일금액으로 고정하는 방식
- (정률)증가형 : 월지급금이 12개월마다 3%씩 증가하는 방식
- (정률)감소형 : 월지급금이 12개월마다 3%씩 감소하는 방식
- 전후후박형 : 월지급금이 가입초기 10년간 많이 지급되다가 11년째부터 초반 월지급금의 70%만 지급되는 방식

월지급금 예시(2013.4월 현재)

(단위 : 만원)

연령	주택가격 1억원	3억원	5억원	7억원	9억원
60세	23	69	115	161	207
65세	27	82	138	193	248
70세	33	100	167	234	300

*일반주택, 종신지급방식, 정액형 기준

연금지급 종료사유

- 사망채무인수 불이행, 장기 미거주, 추가 근저당설정 불이행, 소유권 상실 등

상환방법 및 금액

- 가입자가 언제든지 직접 연금지급총액의 전부 또는 일부를 상환할 수 있음
- 부부 모두 사망시 상속인 등에 의한 상환이 없으면 주택을 처분한 금액으로 상환할 수 있음

금액비교	비고
주택처분금액 > 연금지급총액	남는 부분에 대해 채무자(상속인)에게 돌려줌
주택처분금액 < 연금지급총액	부족분에 대해 채무자(상속인)에게 별도청구 없음

※ '무엇이든 물어보세요' 코너에 재테크, 금융, 세금 등 궁금한 사항을 전국의한우협회 홈페이지→ 한우자조금소식지 이벤트에 신청하세요. 편집부에서 자세히 소개해 드립니다.

노화의 상징—검버섯 ‘지루각화증’

자외선 · 유전 · 노화 · 스트레스 등과 연관

커지거나 가려워지면 병원 진찰 필수

노인들의 얼굴에 거뭇거뭇하게 보이는 검버섯의 정확한 명칭은 지루각화증이다. 이는 사마귀 모양의 흔한 양성 피부 종양으로 보통 갈색이나 흑색으로 보인다. 아직 정확한 원인은 밝혀지지 않았지만 여러 군데에 생기는 경우에는 가족력이 있으며 우성 유전을 하는 것으로 알려져 있다. 주로 얼굴 등 노출 부위에 잘 생겨 자외선 노출이 가장 유력한 원인으로 생각되지만 아직 확실하게 증명된 것은 아니다.

[출처 : 국민건강보험공단(www.nhic.or.kr) 사보]



매끄럽거나 사마귀 모양으로 나타나

지루각화증은 흔한 피부 양성 종양으로 경계가 뚜렷한 원형의 갈색 내지 흑색을 띠며 피부가 솟아 오르거나 평평한 모양을 보이는데 크기는 수 mm에서 수cm로 다양하게 나타난다. 표면은 매끄럽기도 하고 사마귀 모양으로 나타나기도 한다. 또 시간이 지날수록 색깔도 진해지고 두꺼워지면서 표면은 기름이 있는 비늘, 딱지로 덮이고 이를 제거하면 습한 기저부를 볼 수 있다. 몸과 얼굴에 자주 나타나지만 두피, 목, 팔, 손등, 다리에도 생길 수 있고 손바닥, 발바닥에는 잘 생기지 않는다. 만일 손바닥이나 발바닥에 지루각화증 모양의 피부 이상이 보이면 다른 질환일 가능성이 높기 때문에 병원에 가서 확인할 필요가 있다.

40대 이상 잘 생기고 가려움 동반하기도

지루각화증은 보통 40대이상에서 잘 생기고 남녀간의 차이는 없으며 여러개가 생길 때에는 피부 주름 방향으로 생기기도 한다. 대부분 지루각화증은 증상이 없지만 때로 가려움이 동반되기도 한다.

지루각화증은 발생 부위나 병변의 특징적인 모양으로 진단에는 큰 어려움이 없지만 진단시 주의해야 할 유사 질환으로는 멜라닌 세포의 악성화로 생

긴 종양인 악성 흑색종, 햇빛 노출로 인해 손상을 입은 피부부위가 거친 각질로 덮히는 광선 각화증, 표피 안쪽에 자리한 기저층에 발생하는 암인 색소성 기저세포암 등 있다.

자외선, 유전, 노화, 스트레스 등과 연관

아직까지 지루각화증의 정확한 원인은 알 수 없으나 자외선, 유전, 노화, 스트레스 등과 관련이 크다고 알려져 있고 특히 자외선과 노화가 연관성이 가장 많다고 알려져 있다. 보통 40~50대부터 나타나던 지루각화증이 최근 여가활동이나 야외활동이 늘어나면서 20대 후반이나 30대 초반의 젊은 사람들에게서도 발병률이 증가하고 있다.

그러므로 지루각화증을 예방하기 위한 가장 좋은 방법은 아직까지는 자외선을 피하는 것이고 특히 야외활동이 많은 젊은 사람들은 야외 활동 시 자외선 차단제를 반드시 바르는 것이 중요하다. 자외선 차단제는 외출 30분 전에 미리 발라 주는 것이 좋으며, 땀이나 물기로 씻어지기 때문에 주기적으로 바르는 것이 중요하다. 기존의 검버섯이 갑자기 가려워지거나, 커지거나 피가 나거나 진물이 나거나 하는 변화가 생기면 병원에 가서 진찰을 받아보는 것이 좋다. ☺



애독자코너

웰빙시대를 맞이하여 쇠고기에 대해 편협된 시각으로 바라보는 언론과 소비자들을 위해 한우자조금관리위원회에서는 연구용역의 일환으로 '0000 00' 이란 책을 이번 달에 발간해 본격적으로 왜곡된 한우의 이미지를 개선하고자 합니다. 언론에서는 마블링이 좋지 않으니 되도록 삼가고, 경쟁력을 갖추도록 18개월령 한우고기로 승부를 하라고 제시했습니다.

이에 반박하여 이 책에서는 최고 장수국인 홍콩은 연간 150kg의 육류 소비를 하고 있지만 우리나라는 40kg밖에 되지 않으며 한우고기 소비량은 4kg정도에 불과해 더 많은 소비가 필요하다고 밝혔습니다. 또한 마블링이 많은 쇠고기의 경우 축산기술이 발달한 우리나라와 일본밖에 생산하지 못하며 미국과 호주에서도 비싼 가격에 거래되는데 이를 저지방육만 소비한다고 경솔하게 보도한 언론의 잘못을 꼬집었습니다.

이 책의 제목은 무엇일까요? 한우자조금 소식지 5월호 6~7페이지를 참고하시기 바라며 반드시 전화번호도 같이 적어 주시기 바랍니다. 정답을 게재하시는 분 중 추첨을 통해 5만원 상당의 송아지 설사 예방약을 드립니다.

한우자조금관리위원회 홈페이지
www.hanwooboard.or.kr

전국한우협회 홈페이지
www.ihanwoo.org

4월호 정답자분들
축하드립니다!

고명숙(경기 김포시), 이금재(울산 울주군), 장이구(경북 영주시),
윤경조(충북 단양군), 최성심(전남 무안군), 홍순애(충남 청양군)

한우맛집소개



목동의 솜씨

전화 : 043)882-9252~3

주소 : 충북 음성군 생극면 관성리 13-1

폐교를 활용하여 한우맛집으로 재구성한 독특한 곳 그야말로 특이한 한우 맛집이다. '목동의 솜씨'(농장직영한우전문점)는 꿈꿨던 어릴적의 기억을 고스란히 떠올릴 수 있는 폐교를 새단장하여 한우식당으로 변모시켜 놓은 곳이다. 그야말로 추억으로 한우를 먹는다. 운동장과 외부시설은 원형을 그대로 살려져 있고, 매장(한우교실)과 주방(급식실)을 지나 복도를 따라가면서 4, 5, 6학년 원하는 방(교실)으로 들어가 원하는 고기를 저렴한 값으로 맘껏 먹을 수 있도록 준비해 두고 있다. 친환경인증과 함께 축산물 HACCP지정까지, 목장에서 직접 기른 안전한 한우고기가 준비되어 있다.

누가 키웠는지?

이름이 무엇인지?

어디서 태어났는지?



한우인지를 확인하세요

한우는 세계 어디에도 없는 우리 고유 품종입니다.
한우는 다양한 영양소를 포함한 최고의 보양식입니다.
한우는 어제 도축한 한우를 오늘 식탁에서 만날 수 있는
아주 신선한 식품입니다.
쇠고기 이력제를 통해 체계적으로 관리되어
그 어떤 고기보다 믿고 드실 수 있습니다.
16개의 엄정한 등급체계, 개체식별번호, 생산자실명제 등
한우는 간간하게 관리되고 유통되고 있습니다.

이 모든 것, 오직 한우에만 있습니다.

