



2024. 04
Vol. 1264

porkboard.han-don.com

한돈자조금

가정의 달



온 가족 함께, 한돈

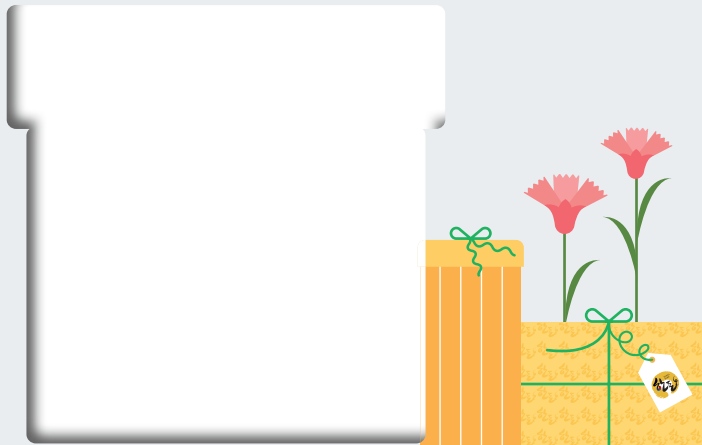


한돈자조금관리위원회

Contents

04 자조금 공시① 2024년 제1차 한돈자조금 대의원회 결과	24 한돈 매뉴얼 봄철 양돈장 환경변화에 따른 관리 포인트	30 한돈 페어링 과실주와 만끽하는 한돈 요리
05 자조금 공시② 2023년도 한돈자조금사업 결산 공시	26 해외양돈 뉴스 지도로 살펴보는 해외양돈 이슈	32 여행 정보 봄바람 가르며 달리는 자전거 여행
06 한돈 이슈 K-삼겹살의 매력, 영양 만점 삼겹살 다시 보기	28 한돈 리포트 면역력 높여주고 가족 건강 지켜주는 돼지고기	34 한돈산업 동향 2024년 3월 한돈산업 동향
		35 독자 이벤트

08 자조금 뉴스 손세희 위원장 JTBC, BBS 방송 출연, 국대팀 상반기 신규 TV 광고 공개, 한돈 수출 확대 추진단 출범 등
14 현장 스케치 이마트 미트센터 현장 견학
16 자조금 활동 한돈자조금 활동 내역
18 한돈농가 탐방 우수한 품질의 한돈을 만들어내다, 성내농장 임동광 대표
22 한돈인증점 리뷰 쫄깃한 육질의 한돈갈비찜, 산내돌짜장 이경래 대표



2024.04
Vol.1264

발행일 2024년 4월 16일 발행(통권 1264호·매월 15일)
발행처 한돈자조금
주소 (06643) 서울시 서초구 서초중앙로6길 9 제2축산회관 1층
제작 디자인신화 02-324-6852

<한돈자조금> 소식지는 한돈농가 및 관련기관에 자조금의 정보를 알리기 위해 제작해 배부하고 있습니다. 자조금 소식지에 대한 의견이 있으시면 대표전화(02-6486-2901)로 문의해 주시면 감사하겠습니다.



행복 가득 가정의 달 한돈과 같이하는 달

5월은 가족의 소중함이 느껴지는 가정의 달입니다. 가장 가까이 있지만 평소 바쁘다는 이유로 무시했다면 이번 달만큼은 편지나 말로 마음을 전해보는 어떨까요. 물론 가족의 건강을 챙겨주는 건강 선물 마련도 생각해야 합니다.

이에 한돈자조금은 대표 단백질원인 한돈을 가족에게 서로 선물하고, 함께 즐길 수 있도록 실속 있는 기획전을 마련합니다. 온 가족 모두 신선하고 맛있는 한돈과 함께 즐겁고 뜻깊은 시간이 되었으면 좋겠고, 한돈 판매 촉진 및 소비활성화를 통해 한돈농가에 보탬이 되었으면 하는 바람입니다.

2024년 제1차 한돈자조금 대의원회 결과

- 일 시 : 2024. 03. 27(수) 13:00~15:30
- 장 소 : 대전 BMK웨딩홀 5층 하모니볼룸홀
- 참석자 : 재적 대의원 150명 중 110명 참석
(위임 35명 포함)



■ 24년 한돈 TV광고 운영 보고

■ 공로패 및 감사패 전달

- 공로패 : 제10대 의장 배상건
- 감사패 : 배세영 작가, 한동하 원장, 삼성웰스토리, 현대그린푸드, (사)영양사협회, 팜애플포크

■ 전차 회의록 접수 및 승인

- 전차 회의록 원안 승인
- 금차 회의록 서명자 지명 : 김성태, 이재춘, 이희영, 유재환 대의원

■ 감사보고

- 2023년도 한돈자조금사업 결산 감사 보고 (발표 : 최영길 감사)

■ 보고사항

- ① 주요 회의 결과
- ② 24년도 사업계획 및 예산 농식품부 승인 내역
- ③ 이익잉여금 및 예비비 증액
- ④ 한돈자조금 조성 및 집행 실적
- ⑤ 백종원 모델 운영 현황 및 선정 개요
- ⑥ K-PORK 수출 확대 추진단 출범식
- ⑦ 자조금, 미래연구소 주요활동 사항

■ 의결사항

1. 제1호의안 : 2023년도 한돈자조금사업 결산(안)

⇒ 원안 가결

- 세입 44,983백만원, 세출 26,780백만원, 이월금 18,203백만원

2. 제2호의안 : 장기미수채권 대손처리(안) ⇒ 원안 가결

- 3년 이상 장기 미수채권, 1,082,523,200원

■ 기타 의견

사업 관련

- 대형마트 할인행사 시 수입산에 대한 할인행사 견제 필요. (경북 이종찬)
- 품질고급화 진행 필요, 프리미엄 돼지고기 보급화를 위해 미래연구소에서 연구 필요. (경남 유재환)
- 수급안정자금을 외국으로 한돈 기부나 할인행사를 통해 사용되도록 검토 필요, 선택과 집중으로 광고비용을 집행했으면 좋겠음. (경기 이종락)
- 소외계층을 위한 기금, 나눔을 하고 있는데 광고를 통해 홍보 필요. (충북 김춘일)
- 자조금사업 시 정부지원금을 계속 받아야 하는지 한번 논의할 필요. (경북 한동윤)

기타

- 질병 때문에 출하하는 돼지에 대해 준비 서류가 많음, 보조금 사업 신청 때도 절차가 복잡함, 간편화 방안 필요. (경북 이종찬)
- 대형화재에 대한 예방사항을 협회 차원에서 전 농가에게 배포 필요, PED 질병이 걸잡을 수 없이 퍼지고 있는데 협회 차원에서 주의사항, 모임자체 등 안내 필요. (전남 오재곤)



2023년도 한돈자조금사업 결산 공시

「축산자조금의 조성 및 운용에 관한 법률」 제21조 제6항, 동법 시행규칙 제12조에 의거,
2023년도 한돈자조금사업 결산 내역을 다음과 같이 공시합니다.

세입 44,983백만원

(’23. 12. 31. 현재, 단위 : 원)

구분	예산	조성액	조성률	비고
농가 거출금	19,206,000,000	20,627,025,100	107.4%	
정부 지원금	5,350,000,000	5,350,000,000	100%	
이익 잉여금	18,534,458,303	18,534,458,303	-	22년도 이월금
기타 수익금	-	471,158,034	-	예치금 이자, 잡수익 등
계	43,090,458,303	44,982,641,437	104.4%	

* 이익 잉여금: 수급안정예비비(13,436백만원) 포함

세출 26,780백만원

(’23. 12. 31. 현재, 단위 : 원)

구분	예산	집행액	미집행액	집행률
소비홍보	12,864,420,000	12,522,184,802	342,235,198	97.3
유통구조	1,266,900,000	1,199,584,541	67,315,459	94.7
교육및정보제공	4,271,950,000	3,831,075,982	440,874,018	89.7
조사연구	685,660,000	642,298,582	43,361,418	93.7
수급안정	7,462,170,000	5,247,464,260	2,214,705,740	70.3
운영비	2,204,812,000	1,889,802,016	315,009,984	85.7
기타 비용	1,489,997,000	1,447,057,500	42,939,500	97.1
예비비	12,844,549,303	-	12,844,549,303	-
-수급안정예비비	12,287,914,000	-	12,287,914,000	-
-기타 예비비	556,635,303	-	556,635,303	-
사업외비용		135,550	-135,550	
계	43,090,458,303	26,779,603,233	16,310,855,070	62.1

* 예비비(12,844백만원) 제외 시 집행률은 88.5%임

위와 같이 공시합니다.

2024. 3. 28

한돈자조금관리위원장

BTS도, 베컴도 스며들다

K-삼겹살의 매력

3월 26일 <조선일보>에서는 국산 삼겹살이 최근 ‘K컬처’ 바람을 타고 외국인에게도 사랑받고 있다는 내용을 실었다. 불판에서 직접 삼겹살을 굽는 재미가 있고, 여기에 쌈장, 마늘, 김치 등 곁들임 음식도 다양한 외국인들의 흥미를 끄는 것으로 분석된다는 것이었다.

朝鮮日報

조선경제 > 생활경제

불판서 노릇노릇... 삼겹살에 BTS·베컴도 빠졌네

한돈자조금관리위원회

성유진 기자

입력 2024.03.26. 22:01

가



국산 삼겹살이 최근 'K컬처' 바람을 타고 외국인에게도 사랑받고 있다. 불판에서 직접 삼겹살을 굽는 재미가 있고, 여기에 쌈장·마늘·김치 등 곁들임 음식도 다양한 흥미를 끄는 것으로 분석된다. /한돈자조금 제공

삼겹살 식당, 한국 필수 방문지

BTS, <오징어 게임> 등 ‘K컬처’가 전 세계로 뿔어나가면서 삼겹살의 위상이 달라지고 있다. BTS 멤버들이 자주 찾는 삼겹살 식당은 해외 팬들에게 꼭 가봐야 할 한국 필수 방문지가 됐다. BTS 해외 팬클럽 ‘정국 재팬’은 삼겹살을 좋아하는 멤버 정국의 취향을 반영해 국내 아동 기관에 한돈을 기부하기도 했다. 지난 1월에는 세계적인 축구

스타 데이비드 베컴이 서울 고깃집에서 삼겹살을 구워 먹고는 이를 자신의 인스타그램에 올려 화제를 모았다. 최근 서울경제진흥원이 해외 인플루언서를 대상으로 선호하는 한국 음식을 조사한 결과 삼겹살(10.1%)이 떡볶이(13.2%), 비빔밥(12.6%)에 이어 3위에 오르기도 했다. 한국식 치킨, 불고기, 갈비 등보다도 높은 순위다.

朝鮮日報



삼겹살은 외국인에게 선호도 높은 부위는 아니다. 해외에선 스테이크로 구워 먹기 좋은 등심이나 안심, 지방질이 적은 뒷다리살을 선호하는 경향이 있다. 하지만 이미 조리되어

세계인의 사랑을 듬뿍 받는 음식

삼겹살은 외국인에게 선호도가 높은 부위는 아니다. 해외에서는 스테이크로 구워 먹기 좋은 등심이나 안심, 지방질이 적은 뒷다리살을 선호하는 경향이 있다. 하지만 조리되어 나오는 해외 돼지고기 요리와 달리, 우리나라는 불판에서 직접 삼겹살을 굽고 잘라 먹는 재미가 있다. 여기에 쌈장, 마늘, 김치, 파무침 등 곁들임 음식이 다양하다. 쌈을 싸서 먹는 문화도 외국인들의 흥미를 끄는 것으로 분석된다. 한돈자조금은 “세계인의 사랑을 받는 음식으로 거듭난 만큼 한돈 농가 역할도 더욱 중요해졌다”라고 했다. 또 “스마트팜 같은 최첨단 시설과 체계적인 사양 관리로 프리미엄 한돈 생산에 최선을 다하겠다”라고 밝혔다. 손세희 한돈자조금 위원장은 “한돈이 K푸드의 선두 주자가 될 수 있도록 앞으로도 맛과 영양을 모두 갖춘 국내산 돼지고기 생산에 힘쓰겠다”라고 말했다.

돼지 지방은 몸에 나쁘다?

영양 만점 삼겹살 다시 보기

3월 19일 <국민일보>에서는 한동하 한의원 원장의 ‘삼겹살은 억울하다’라는 글이 게재됐다. 돼지 지방에는 사람들의 생각과는 달리 몸에 유익한 영양소들이 가득하고, 정신 건강까지 지켜준다는 것이 골자였다. 그 내용을 한 번 면밀히 살펴보자.

국민일보

[기고] 삼겹살은 억울하다

입력 2024.03.19. 오전 4:08

| 한동하 한의원 원장



사람들은 돼지고기를 즐겨 먹으면서도 돼지 지방은 건강에 안 좋다고 여기고 터부시한다. 하지만 돼지 지방에는 건강에 관한 놀라운 비밀이 숨겨져 있다. 영국 BBC는 2018년 가장 영양가 높은 100대 식품 중 ‘돼지 지방’을 8위에 올렸다. ‘비타민B와 미네랄의 좋은 공급원이다. 돼지 지방은 양고기 지방이나 소고기 지방보다 불포화도가 높고 건강에도 좋다’는 설명을 달았다. 돼지고기가 아니라 돼지 지방을 말이다. 사실일까?

사람들은 돼지고기를 즐겨 먹으면서도 돼지 지방은 건강에 안 좋다고 여기고 터부시한다. 하지만 돼지 지방에는 건강에 관한 놀라운 비밀이 숨겨져 있다. 영국 BBC는 2018년 가장 영양가 높은 100대 식품 중 ‘돼지 지방’을 8위에 올렸다. ‘비타민B와 미네랄의 좋은 공급원이다. 돼지 지방은 양고기 지방이나 소고기 지방보다 불포화도가 높고 건강에도 좋다’는 설명을 달았다. 돼지고기가 아니라 돼지 지방을 말이다. 사실일까?

몸 이곳저곳 살피주는 건강식품

식품의약품안전처 식품영양성분 데이터베이스에 따르면 돼지 지방에는 비타민 A·B·D가 많다. 비타민A는 안구 건강에 좋고, 비타민B군은 피로를 해소하고 집중력을 향상시키고, 탈모와 피부 건강에 좋다. 비타민D는 체내 칼슘 섭취를 촉진하고 심혈관 기능을 개선하고 폐호흡기 기능 유지에 도움을 준다. 돼지 지방의 비타민D에는 한 테이블스푼당 1,100IU(인체에 효력을 발생시킬 수 있는 물질의 양 단위)가 포함되어 있다. 햇빛을 20~30분 쬐면 100~200IU 정도 만들어지는 걸 고려하면 엄청난 양이다. 돼지 지방에는 콜린이 풍부하데, 콜린은 심장질환, 알츠하이머병의 발병 위험을 낮춘다. 단일불포화지방산인 올레산도 풍부해서 우울증도 예방한다.

<동의보감>에는 ‘돼지비계를 인삼과 함께 먹으면 정신과 혼백을 안정시키고 경계를 멎게 하며, 심을 열어 지혜롭게 하고 건망을 없앤다’라고 했다. 돼지 지방은 피부의 상처 회복을 촉진한다. 과거에는 피부에 상처가 생기거나 겨울철 틈살이 생겼을 때, 가루를 낸 약초와 돼지 지방을 섞어 발랐다. 돼지 지방이 피부연고 기제로 많이 사용된 이유다.

더욱 건강하게 먹는 방법

돼지 지방 함량 때문에 삼겹살 섭취를 걱정하는 사람들이 간혹 있다. 돼지고기에는 10~16% 정도의 지방이 있다. 그 중 심혈관질환을 유발한다고 알려진 포화지방산이 40% 정도다. 포화지방산이 걱정된다면 올리브유, 들기름 등 식물성 기름과 함께 섭취하면 된다. 식물성 기름은 동물성 지방의 체내 축적을 막아주기 때문이다. 가령 삼겹살을 구워 먹을 때 들기름 장에 듬뿍 찍어서 먹으면 된다.

돼지 지방은 맛도 좋아서 채소를 볶을 때나 생선을 구울 때 이용하면 풍미를 향상시킨다. 발연점이 높아서 고온에서도 쉽게 산화되지 않기 때문이다. 풍미와 영양가 모두를 갖춘 돼지. 적당량의 돼지 지방은 오히려 건강에 이롭다. 그러니 앞으로 삼겹살을 먹으면서 몸에 미안해하지 말자. 다만 50세 이상이면서 고혈압, 당뇨, 고콜레스테롤혈증, 동맥경화증을 앓고 있는 경우는 너무 많은 돼지 지방을 섭취하지 않는 게 좋다.

HANDON NEWS

키워드 | JTBC

손세희 위원장 인터뷰 II. JTBC <아침> 한돈산업 현황 및 향후 대책을 논하다



손세희 위원장은 JTBC <아침>에 출연해 한돈농가의 어려움을 전하고, 앞으로 나아갈 방향에 대해 설명했다.

“ 지난 4월 5일, 손세희 위원장이 JTBC <아침>에 출연해 변해가는 한돈 시장과 어려움에 부딪친 한돈농가 등 다양한 시각에서 한돈 산업 전반에 걸쳐 이야기하는 시간을 가졌다. ”

방송은 한돈자조금과 한돈협회는 한돈산업의 미래를 그리는 역할을 수반한다는 설명으로 시작했다. 최근 ‘금겹살’이라는 말에 대해서는 생산비가 올라 농가들이 경영에 어려움을 겪고 있고, 돼지고기 도매가격은 1kg 당 4,800원 선인데, 생산비가 1kg당 5,000원이 넘으니 여전히 적자라고 했다. 이를 해결하기 위해서는 정부에서 사료구매자금 상환 기간 연장, 보증 한도 확대 등 적극적인 지원책이 마련되어야 한다고 강조했다. 수입육은 도축과 유통을 거쳐 판매까지 이르는 과정에서 한돈보다 더 오랜 시간이 걸리기 때문에 육즙이나 풍미가 떨어질 수밖에 없고, 맛과 영양, 품질 등에 있어 한돈을 따라오기 어렵다는 상황을 전했다. 더욱이 더

높은 수준의 맛과 품질을 원하는 소비자 요구에 부응하고자 ‘프리미엄 한돈 인증제 시범사업’을 준비하고 있다. 이 사업이 제도화되면 소비자 선택권 확대는 물론이고, 한돈이 질적으로 크게 성장할 것으로 보고 있다. 마지막으로 전 국민에게 ‘한돈은 하나의 즐거운 문화’라는 것을 알리고자 FC서울, 식품기업 등 다양한 브랜드와 제휴 마케팅을 진행하고, 한돈이 외국인들 사이에서 인기가 높아짐에 따라 수출을 확대하는 계획도 마련한다고 밝혔다. 올해 정부의 농업 수출 물류비 지원이 폐지된 상황이라 한돈 수출에 차질이 생기지 않도록 농가에서 걷은 비용을 통해 수출 물류비 지원에 나설 예정이다.

한돈자조금은 소비자에게 한돈을 더 널리 알려 소비촉진으로 이어질 수 있도록 다양한 사업을 펼치고 있다.

지난달 한돈자조금이 한돈을 소비자에게 어떻게 전달했는지 살펴본다.

키워드 | BBS

손세희 위원장 인터뷰 III. BBS <경제토크> 한돈에 대한 궁금증을 풀다



한돈농가는 어려운 상황 속에서 소비자에게 최고 품질의 돼지고기를 전하기 위해 노력한다는 이야기를 전했다.

지난 4월 6일, BBS 라디오 대담 프로그램 <경제토크>에 손세희 위원장이 출연했다.

“ 평소 소비자들이 한돈에 대해 궁금했던 사항들을 자세히 답해주며 한돈을 제대로 알리는 계기로 만들었다. ”

돈가는 어떻게 결정되는지, 수입육과의 경쟁에서 어떠한 애로사항이 있는지, 한돈산업이 안정화되기 위한 정부 방안은 무엇인지 등 심도 있는 질문과 답이 오갔다. 더불어 한돈 소비를 높이는 방안도 함께 내놓으며 한돈농가에 물심양면 힘쓰고 있다는 점도 내비쳤다. 이외에도 한돈 수출 확대 추진단 출범, 외국인 사랑한 한돈 등의 이야기를 꺼내며 수출 전략을 고민하고 있다고 했다. 환경, 미래 한돈인 육성, 기부 활동을 중심으로 한돈산업을 꾸려나갈 것이라는 손세희 위원장은 지금껏 그래왔듯 앞으로도 소비자에게 신선하고 안전한 돼지고기를 전하도록 최선을 다하겠다는 말로 방송을 마무리했다.

키워드 | TV 광고

선수 영입에 나선 백종원, 국돼팀 상반기 신규 TV 광고 공개



한돈자조금이 올해 상반기 신규 TV 광고를 공개했다.

“ 한돈자조금이 2024년 새 슬로건 ‘국산 돼지고기를 고집하는 팀’을 내걸고 연중 캠페인을 펼치는 가운데, 4월 1일 상반기 신규 TV 광고를 공개했다. 백종원 감독이 본격적으로 일상 곳곳을 돌며 국돼팀 선수 영입에 나서는 모습을 담았다. ”

2월 24일 한돈자조금은 한돈 홍보모델 백종원 대표를 국돼팀 감독으로 취임하고, 전 국민에게 국돼팀 모집 소식을 알리는 TV 광고 ‘국돼팀 런칭’편을 선보인 바 있다. 해당 광고는 공개 한 달 만에 유튜브 조회 수 87만 회를 넘어서며 큰 화제를 모았다. 이번 신규 광고에서 백종원 감독은 정육점, 식당, 가정 등에서 한돈을 즐기는 국민을 보고 흡족한 미소와 함께 “합격!”을 외쳐 눈길을 끈다. 앞서 공개한 두 편에 이어 하반기에는 국돼팀으로 선발된 선수들의 활약을 담은 마지막 TV 광고가 공개된다.

한돈의 통 큰 혜택 한돈 2kg 반값 판매



야외활동하기 좋은 봄철을 맞아 한돈 할인 행사를 진행해 소비자에게는 좋은 혜택을, 한돈농가에는 작은 보탬이 되었다.

한돈자조금이 본격적인 캠핑시즌을 맞아 공식 온라인 쇼핑몰 한돈몰에서 ‘봄맞이 캠핑 기획전’을 열었다. 고물가로 어려움을 겪는 국민의 부담은 낮추고, 산지 가격 하락으로 어려움을 겪는 한돈농가에는 소비 촉진의 계기가 되었다.

날씨가 따뜻해지면서 캠핑 등 야외활동이 늘고 있는 가운데, 한돈자조금은 캠핑족들을 겨냥하여 우리돼지 한돈의 맛과 우수성을 알리고 합리적인 가격에 한돈을 제공하고자 이번 기획전을 마련했다. 또 이번 할인 행사를 통해 누구나 한돈과 함께 좋은 추억을 남기기를 바라는 마음에서였다. 할인판매는 4월 3일부터 12일까지(9~10일 제외) 평일 오전 10시마다 얼리버드 선착순으로 진행했으며, 가장 인기 있는 부위인 삼겹살 1kg에 특수부위 1kg을 더한 세트를 50% 할인가에 판매했다. 행사 기간에 총 1,500세트, 무게로 환산하면 3톤에 달하는 물량을 준비했고, 많은 소비자가 한돈을 맛볼 수 있었다.

지역경제 살리고 선물 받자! 한돈 영수증 인증 이벤트

‘한돈 먹고, 국뽕력 뽐내자!’ 한돈 영수증 인증 이벤트 포스터.

한돈자조금이 ‘한돈 먹고, 국뽕력 뽐내자!’ 라는 슬로건 아래, 한돈 구매 영수증 인증 이벤트를 4월 30일까지 진행한다. 이를 통해 소비자에게 우리 한돈의 맛을 널리 알리고, 한돈 소비 활성화에 힘을 보탠다.

이번 행사는 장기 불황을 겪고 있는 한돈 농가와 자영업자, 소상공인을 돕기 위해 기획됐다. 한돈자조금의 미래 비전 중 하나인 ESG 경영 가치에 따라 지역 사회와의 상생을 추구함은 물론, 한돈 소비까지 촉진해 두 마리 토끼를 모두 잡을 계획이다. 한돈자조금은 더 많은 국민이 한돈을 소비하길 바라는 마음으로, 이벤트 참여자 중 추첨을 통해 푸짐한 경품을 제공한다. 참여 방법은 정육점·음식점 등에서 한돈을 구매하거나 식사한 후, 영수증을 촬영해 4월 30일까지 문자(1668-3330)로 보내면 자동 응모된다.

세계로 뻗어 나가는 K-PORK 한돈 수출 확대 추진단 출범



서울 양재 aT센터에서 ‘K-PORK 수출 확대 추진단’ 출범식을 열고 한돈 수출 확대를 위한 방안 모색에 나섰다.

“ 한돈자조금이 3월 19일 서울 양재 aT센터에서 ‘K-PORK 수출 확대 추진단’ 출범식을 열고, 한돈 수출 확대를 위한 방안 모색에 나섰다. 추진단은 빠르게 변하는 세계 시장 변화에 대처하고, 한돈 정육 및 육가공 제품 수출 확대를 위해 출범했다. ”

현재 한돈은 검역체결국인 홍콩, 아랍에미리트, 싱가포르(육가공품 한정) 등 몇몇 아시아 국가에 수출되고 있다. 하지만 신규시장 발굴이나 검역 협정 체결, 현지 시장 상황에 맞는 마케팅 등에 맞추어 더욱 발 빠르고 촘촘한 체계가 필요하다. 이에 따라 한돈의 수출 확대에 필요한 토대를 여러 분야에 걸쳐 전문적으로 의견을 모으고, 향후 자격요건이 되는 수출업체를 대상으로 지원할 방침이다. 한돈자조금은 한돈 제품에 대해 전폭적인 수출물류비 지원에 나서고, 수출국 매출 활성화를 위해 현지 한돈 판촉 지원도 추진한다.

한돈자조금 X 정국 일본 팬클럽 취약계층 아동에 한돈 기부



‘정국 재팬!’은 2020년부터 매년 정국의 이름으로 다양한 기부 활동을 이어오며 정국의 선한 영향력을 실천하고 있다.

“ 한돈자조금이 인기 케이팝그룹 BTS 멤버 정국의 일본 팬클럽 ‘Jungkook JAPAN (정국 재팬)’과 함께 올해 세 차례에 걸쳐 한돈 기부 활동을 펼친다. 정국 재팬은 한돈의 우수성을 알리고 있는 한돈자조금과 인연을 맺고 사회공헌 활동을 추진하게 됐다. ”

첫 번째 행보로 한돈자조금과 정국 재팬은 3월 21일 초록우산어린이재단에 취약계층 아동의 건강한 성장을 응원하며 500만 원 상당의 한돈을 전달했다. 정국 재팬 측은 “정국의 선한 영향력을 이어받아, 저소득층 아이들에게 나눔의 마음을 전하게 되었다”며 “한돈 기부를 통해 아이들이 영양소가 풍부한 돼지고기를 즐기며, 건강하고 튼튼하게 성장할 수 있길 바란다”고 전했다. 한돈자조금과 정국 재팬은 오는 9월에도 도움이 필요한 이웃에게 한돈을 기부하며, 지속적으로 K-FOOD 한돈의 우수성 홍보와 후원을 이어간다.

링가드 보고, 한돈도 먹고! FC서울과 공식 파트너십 체결



한돈자조금이 작년에 이어 올해도 FC서울과 공식 파트너십을 체결하며 한돈의 우수성을 더 많은 소비자에게 전한다.

“ 한돈자조금이 작년에 이어 올해도 FC서울과 2024 공식 파트너십을 체결하고 스포츠 마케팅에 박차를 가한다. 이번 파트너십으로 한돈의 우수성을 알리고, K리그 팬 소비자를 대상으로 이벤트를 선보임으로써 축구의 재미를 더할 전망이다. ”

한돈자조금은 2년 연속 FC서울과의 파트너십 체결을 기념해 올해는 더욱 규모가 큰 활동을 이어나간다. 장외에서 즐길 수 있는 오프라인 행사는 물론 우리돼지 한돈과 함께 FC서울 스페셜 굿즈가 들어간 스페셜 패키지도 판매할 예정이다. 이 밖에도 한돈 스카이팝, 한돈 패밀리데이, 한돈 증정 이벤트를 진행한다. 특히 지난해 한돈요리와 무제한 생맥주 제공으로 큰 사랑을 받으며, 전 좌석 1순위 매진을 기록했던 ‘한돈 스카이팝’을 올해도 만나볼 수 있다. 또 전광판 이벤트에서는 한돈 상품권을 증정해 즐거움을 선사한다.

MZ세대 취향 저격 조합! 팔도와 업무협약 체결

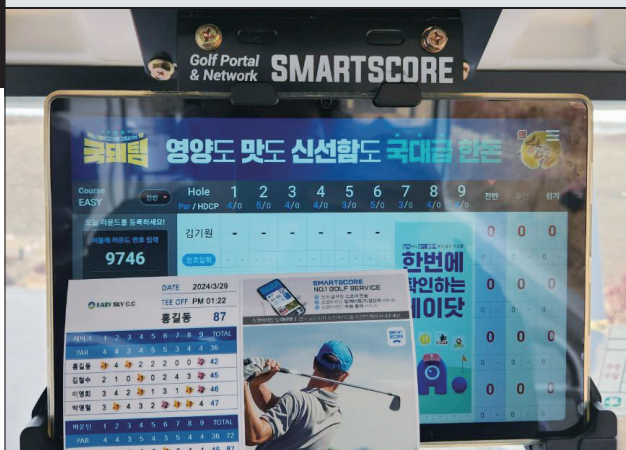


한돈자조금과 팔도는 한돈의 우수성을 알리고 판로를 확대하기로 협약을 체결했다.

“ 한돈자조금이 4월 1일 적극적인 한돈 홍보와 소비 촉진을 위해 (주)팔도 본사에서 팔도와 업무협약을 맺었다. 이날 협약식에는 한돈자조금 손세희 위원장, 팔도 권성균 대표이사 등 주요 관계자가 참석했으며, ‘한돈 소비촉진 및 홍보 협업’을 위한 업무협약을 체결했다. ”

앞으로 한돈자조금과 팔도는 한돈의 우수성을 알리고 판로를 확대하는 데 협력한다. 국내산 돼지고기를 활용한 ‘한돈 라면’을 개발하고, 한돈인증점에서는 팔도 제품을 활용한 메뉴를 선보이는 등 한돈을 더욱 다양하게 만나 볼 수 있는 제휴 마케팅을 다방면으로 추진한다. 특히 차별화된 신상품과 신메뉴를 내세워 미래 소비주도층인 젊은 세대 잠재 고객을 확보할 것으로 보인다. 이외에도 대학가를 중심으로 ‘팔도X한돈 푸드트럭’을 운영, 현장에서 소비자가 신선하고 맛있는 한돈과 다양한 팔도 상품을 시식할 기회를 마련한다.

이제 골프도 한돈과 함께 스마트 스코어 광고 송출



한돈자조금은 스마트 스코어와 연계해 전국 370개 골프장에 한돈 광고와 배너를 송출한다.

“한돈자조금이 골프를 즐기는 마니아층을 대상으로 특별한 광고를 진행한다. 6월 30일까지 스마트 스코어와 연계해 골프장 키오스크, 태블릿PC, 스코어카드 등의 화면에 한돈 광고 영상 및 배너를 송출하며 한돈을 홍보한다.”

스마트 스코어는 스코어관리 외에도 골프장 부킹, 키오스크를 활용한 스코어카드 출력 등 다양한 서비스를 제공하는 플랫폼이다. 전국 370여 개의 골프장이 스마트 스코어를 이용하고 있으며, 앱 회원 202만 명, 단순이용자 포함 300만 명 이상의 회원이 있다. 이에 한돈자조금은 스마트 스코어와 연계해 전국 370개 골프장의 키오스크, 태블릿PC, 스코어카드 및 전국 50개 골프장의 레스토랑과 그늘집에 ‘국대팀’ 광고와 배너를 송출한다. 한돈자조금은 소비자가 취미 공간에서 한돈의 가치를 만나도록 앞으로도 다양한 기회를 만들 계획이다.

시선 사로잡는 국대팀 옥외광고 시행



전국 다양한 장소에 ‘국대팀’ 런칭광고를 송출하며 한돈을 적극적으로 알린다.

“한돈자조금이 2024년 ‘국대팀’ 런칭광고를 홍보하고, 상반기 소비촉진을 위해 옥외광고를 전개한다. EV 타운보드, 이마트, 고속도로, 빌딩 전광판 등 전국 다양한 장소에 15초 이상의 광고를 5월 27일까지 노출하며 한돈을 알린다.”

이번 옥외광고에는 백종원 대표가 국대팀 감독으로 취임해 전 국민을 대상으로 국대팀 선수 영입에 나서는 모습이 담겨 있다. 광고는 한돈의 신선한 맛과 영양을 즐길 수 있는 대한민국 국민이라면 누구나 국대팀에 들어올 수 있다는 메시지를 담아 한돈의 가치를 친근하고 재밌게 풀어냈다. ‘영양도 맛도 신선함도 국대급 한돈’이라는 메시지를 전달하며, 소비자들이 일상생활에서 한돈을 자주 접하도록 해 홍보 효과를 극대화하겠다는 전략이다. 더불어 하반기 돈가 하락 시기에도 옥외광고를 진행해 한돈 소비 확대에 기여한다.



위생적이고 체계적인 시설에서 생산되는 다양한 한돈 제품.

한돈을
더 자세히,
더 생생히
만나다

이마트 미트센터 현장 견학

4월 2일 경기 광주시 이마트 미트센터에서 한돈자조금의 현장 견학이 실시됐다. 이번 견학은 국내 최대 축산물 직영점인 이마트 미트센터에 방문해 생산부터 포장까지 고품질 한돈이 만들어지는 과정을 살펴보는 직원 역량강화교육의 일환으로 마련됐다.

1. 이마트 미트센터의 내부를 둘러보는 참가자들.
2. 참가자들이 작업의 마무리 단계인 팩상품화 과정을 지켜보고 있다.
3. 한돈 산업의 주요 이슈를 심도있게 다루는 질의응답 시간을 가졌다.

축산물 유통 혁신을 이룬 이마트 미트센터

첫 번째 순서로는 이마트 미트센터의 설립배경과 운영체제를 알아보는 시간을 가졌다. 2011년에 세워진 이마트 미트센터는 국내 유통업계 최초로 직영 축산물 전문 제조공장을 도입했다. 이를 통해 복잡한 유통단계는 줄이고, 대량생산 시스템에 기반한 원가 절감을 실현해 물가 안정에 기여한다. 또한 각 작업장과 저장고마다 최적으로 맞춰진 온도, 상품의 용도에 맞는 육류의 두께, 소비 트렌드 변화에 따른 지방 제거 등 미트센터만의 3가지 원칙을 고수해 맛과 품질이 향상된 고기를 생산해낸다. 그 밖에도 철저한 HACCP 인증관리, 원산지 및 개체이력 관리 등을 통해 육류의 상품성을 극대화하는 노하우를 펼쳐나가고 있다.

눈앞에서 펼쳐진 실감나는 한돈 생산 현장

이어서 진행된 시설 견학에서는 최첨단 기계설비가 마련된 돈육 가공장을 돌아봤다. 갈비라인, 구이·불고기라인, 혼합라인, 다짐육라인 등 체계적으로 분류된 각 작업대에서 다양한 한돈 제품이 생산되고 있었다. 검품 기준을 통과한 육류의 지방을 제거하고, 컨베이어벨트를 통해 부적합품을 선별한 뒤 팩상품화까지 이어지는 전 과정을 자세히 살펴봤다. 특히 국거리 자동기기, 자동산소포장기, 자동금속검출기, 자동라벨러 등 위생에 민감한 육류를 신선하게 유지하기 위해 사람의 손을 최소한으로 거치도록 설계된 자동화 시스템을 지켜볼 수 있었다. 여기에 산소와 이산화탄소 가스를 8대 2로 조합한 산소포장으로 육류의 신선도를 한 단계 더 높인다.





한돈자조금의 이마트 미트센터 현장 견학 기념사진 촬영.

더 나은 한돈을 도모했던 시간

질의응답 시간에는 육고기 소비 트렌드 변화에 관한 대화가 중점적으로 오갔다. 구이, 탕류를 선호하던 전통적인 트렌드에서 스테이크, 바로구이 등으로 선호도가 다양해짐에 따라 변화하는 육고기 소비성향을 알아봤다. 게다가 소비자에게 더 향상된 한돈을 제공하기 위한 지방 제거 공

정의 중요성, 각종 이상육 문제 대응법에 관한 의견을 나누며 한돈 산업의 주요 이슈를 한층 더 깊게 살펴볼 수 있었다. 이번 이마트 미트센터 현장 견학은 한돈 산업의 이해도를 높임으로써 한돈자조금 직원 역량강화의 기회가 되었다는 점에서 더 의미 있었다.



2

3

한돈자조금 활동 내역

3월 주요 활동 결과

- ☑ 제1차 관리위원회 개최(3/14)
- ☑ K-PORK 수출 확대 추진단 출범식(3/19)
- ☑ 2024년 제1차 대의원회 개최(3/27)
- ☑ 전략상품 및 메뉴 개발
 - 트렌드 전략상품 개발 관련 일본 식품박람회 (3/4~7) 참관
- ☑ 미래인재양성 교육사업 업무협약 체결

4월 주요 활동 계획

- ☑ 2024년 자조금 성과분석 입찰공고
- ☑ 수출시장 활성화
 - 수출물류비 지원사업 수정 공고(육류협)
 - 수출마케팅 지원사업 공고
- ☑ 전략상품 개발 공고 추진
- ☑ 위탁사업 현장 점검
 - 농협 안성팜랜드 '한돈팜파티'(4/6~7, 4/13~14)
- ☑ 한돈미래산업 활성화를 위한 인재양성교육
 - 전문가 대상 한돈 육가공 교육사업 추진

전략기획

3월 주요 활동 결과

- ☑ 한돈팜스 전산 전문직 채용 계약
- ☑ 자조금 납입영수증 간편발급시스템
 - 실무 협의, 개발안 보고
- ☑ 2023년도 결산
 - 농식품부 결산 승인 요청

4월 주요 활동 계획

- ☑ 직원 교육 프로그램 추진
 - 이마트 미트센터 견학(4/2), 결과보고
- ☑ 제도개선 추진
 - 제도개선위원회 구성 확정
 - 실무소위 개최
- ☑ 외부회계감사 입찰 공고
 - 나라장터, 홈페이지 입찰 공고

경영지원

3월 주요 활동 결과

- ☑ 삼겹살데이 한돈몰 할인행사 추진
 - 2/22~3/8, 삼겹+목심 50% 특가 할인
- ☑ 삼겹살데이 오프라인 현장 판매 행사(2/29, 3/2~3)
- ☑ 3월 유통사 깜짝 이벤트 할인행사 (3/14~22, 유통3사)
- ☑ 과지방 삼겹살 이슈 관련
 - 유통업체, 육가공업체 등 현장 점검 외 (한돈몰 입점 업체 외)
- ☑ 한돈 BI 신청 업체 인증(수시)
 - 하늘푸드 2차 제품 승인
- ☑ 한돈인증사업
 - 한돈인증점 관리 및 활성화
 - 인증점 수 : 1,592개소 (음식점 932, 식육점 162, 프랜차이즈 498)

4월 주요 활동 계획

- ☑ 한돈몰 4월 봄맞이 기획전 추진
 - 4/3~12, 평일 운영
 - 삼겹 1kg+특수부위 1kg 총 2kg 세트 50% 특가 판매
- ☑ 한돈BI 신청 업체 인증(수시)
 - 팜스코 2차(피코크 제품)(증평)
 - 장충동왕족발(청주)
 - 축산법인팜(안산)
 - 아우내축산(천안)
- ☑ 한돈인증사업
 - 한돈인증점 관리 및 활성화
 - 신규 인증점 신청업소 현장심사, 교육, 협약체결
 - (1~3월) 55개소 - 음식점(49), 식육점(6)
 - 한돈 구매 영수증 인증 이벤트 인증점 현장점검

유통사업



3월
결과

4월
계획

3월 주요 활동 결과

- ☑ **2024년 신규 런칭 TV광고 집행**
 - 삼겹살데이 캠페인 안내 자막광고 집행
 - '국대팀' 모집 캠페인 자막광고 집행
- ☑ **디지털 광고**
 - 3월 디지털 콘텐츠 운영 (유튜브, 인스타그램, 페이스북 등)
 - 3월 디지털광고 집행(한돈 신규광고 '국대팀')
- ☑ **옥외 및 스포츠 마케팅**
 - 한돈 신규광고 연계 옥외광고 집행
 - 이마트 옥외광고(축산매장 행잉배너, 디지털 사이니지, 엘리베이터 타운보드 등) 집행
- ☑ **제휴마케팅**
 - 서울 시내버스 현물광고 진행(신규광고 소재 연계)
 - 한돈 X BTS 정국 일본팬 한돈 전달식 진행 (초록우산어린이재단)
- ☑ **PR 및 언론 대응**
 - 한돈산업 위기 및 대응 관련
 - <아시아경제> 위원장 기고(3/6)
 - 삼겹살 과지방 이슈 관련
 - <조선일보> 기획기사(3/8, 27)
 - <국민일보> 기고(3/19, 한동하 원장)
 - '국대팀' 캠페인
 - 한돈 영수증 이벤트 전개(3~4월)

광고홍보

4월 주요 활동 계획

- ☑ **2024년 상반기 TV광고 집행**
- ☑ **디지털 광고**
 - 4월 디지털 콘텐츠 운영 (유튜브, 인스타그램, 페이스북 등)
 - 4월 디지털광고 집행(한돈 신규광고 '국대팀')
- ☑ **옥외 및 스포츠 마케팅**
 - 한돈 신규광고 연계 옥외광고 집행 (상반기 광고 소재 변경)
 - 엘리베이터, 경부·인천고속도로 광고 집행(~5월)
 - 삼성동 랜드마크, 동대문 피아비스콤 빌딩, JET빌딩 LED 광고 집행(~5월)
 - 골프 스마트스코어 한돈 광고 집행
- ☑ **제휴마케팅**
 - (주)팔도 MOU 체결식 진행
 - FC서울 한돈 패밀리데이 행사 진행(상암)
- ☑ **PR 및 언론 대응**
 - JTBC <아침&> 위원장 생방송 인터뷰
 - BBS <경제토크> 위원장 인터뷰
 - '국대팀' 캠페인
 - 한돈 영수증 이벤트 전개(3~4월)
 - 뽀식이유량단 운영(4~7월)



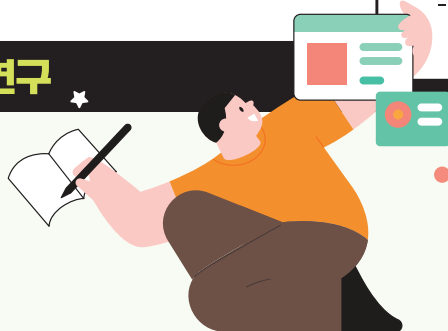
3월 주요 활동 결과

- ☑ **조사·연구**
 - * 2024년 연구사업 입찰 공고 준비
 - 한돈 산업 발전계획 마련을 위한 종합계획 수립 지원 연구

한돈미래연구

4월 주요 활동 계획

- ☑ **조사·연구**
 - * 2024년 연구사업 입찰 공고
 - 한돈과 수입돈육 관능평가 비교 분석
 - 소비 시장 환경 변화에 따른 돼지고기 경쟁력 분석 및 발전 전략 수립 연구



더 깨끗한 사육환경에서 키워내려는 노력, 우수한 품질의 한돈을 만들어내다

전북 고창 성내농장

임동광 대표



한돈업의 대를 잇는다는 건 무척 어려운 일이다. 아버지가 힘들게 일군 농장을 잘 유지해야 하고, 전보다 나은 환경을 조성해야 하는 등 더 많은 공을 들여야 하기 때문이다. 성내농장의 임동광 대표 역시 그러했다. 농장을 이어 갔으면 하는 아버지의 뜻이 때로는 부담으로 다가오기도 했지만, 한번 해보자는 굳은 결심으로 농장에 도전장을 던졌다. 다양한 공부를 통해, 아버지와의 대화를 통해, 사람과의 만남을 통해 조금씩 차근히 나아가며 하나의 농장을 굳건히 책임지고 있다.





큰 화재에서 시작한 새로운 출발

성내농장의 시작은 30년 전으로 거슬러 올라간다. 농사 일하며 돼지 10마리를 키우는 것이 전부였던 임동광 대표의 아버지는 차츰 규모를 늘려나갔고, 성내농장을 만들었다. 그렇게 평온할 줄만 알았던 농장에 2015년 큰 화재가 발생했다. “5동 중 한 동만 남기고 전소되었고, 그 때 아버지께서 농장에서 들어와서 일해보지 않겠냐고 하셨죠. 제가 농장을 안 한다고 하면 농장을 축소하며 차차

정리하겠다고 하셨어요. 만약 하겠다고 하면 현대화시설 사업을 추진해보겠다고 하셨고요. 큰 고민이 되었죠.” 그 당시 임 대표는 전주에서 기계공학 관련 일을 하고 있었기에 마음을 바꾸기가 더 쉽지 않았을 터.

그런데 아버지의 한마디가 용기를 내게 했다. “열심히 하면 생산성적은 지금보다 더 좋아질 것이고, 더 나은 미래도 설계할 수 있지 않겠냐는 말씀에 뜻을 굳혔죠.” 그렇게 성내농장은 아버지에서 아들에게 대물림되었고, 아들은 모든 155두, 총 2,500두의 현대화시설을 갖춘 양돈장을 운영하게 되었다.

생산성적 높이는 데 필요한 것들

현대화시설을 진행하고 생산성적이 부쩍 올랐다. MSY는 25두에서 27.5두로, PSY는 29~30두가 될 정도다. 여기에 ICT 장비들도 도움을 준다. 자동환기시스템을 적용해 호흡기가 약한 돼지에게 알맞은 공기를 자동으로 제공하고, 호흡기 질환이 빈번하게 나타나는 봄, 가을을 대비해 안개분무시스템을 들여놓으며 습도를 조절한다. 특히 음수투약기에는 약품을 희석해 돼지 건강을 지키고 냄새도 낮춘다.

생산성적은 시설만 좋다고 해서 해결되지는 않는다. 사람



의 노력이 당연히 수반되어야 한다. 임 대표는 농장을 하겠다고 했을 때부터 농업기술이나 문제해결 능력 등을 전문적으로 배워야겠다고 생각했다. “마이스터대학을 재작년에 수료하면서 그동안 궁금했던 점들을 해소할 수 있었죠. 앞으로도 좋은 교육이 있다면 찾아서 듣고 싶습니다. 이외에도 커뮤니티 소셜 네트워크 서비스에 가입해 다른 한돈농가의 경영을 살펴보기도 하고, 아버지가 만드신 양돈연구회에 나가서 조언을 구하기도 해요.”

하루를 쪼개고 쪼개서 착착

임 대표가 농장을 맡은 뒤로 농장 환경이 많이 달라졌다. 아버지가 여전히 아침, 저녁으로 함께 나와 보살펴주고 계시기는 해도 전체 관리는 오로지 임 대표의 몫이다. 우선 아침 일과를 마치고 나서는 직원과의 유대관계와 원활한 소통을 위해 농장 이야기를 포함한 담소를 나눈다. 그다음으로 분만사에 기록해 둔 내용을 살펴본다. 주사나 약품을 처치하면 누구든 반드시 카드에 체크하도록 해 어느 때고 상황에 맞게 대처할 수 있도록 한다. 오후 일과는 순찰로 시작해 순찰로 마무리한다. 몇 해 전 비육사 한 동에 전기 공급이 끊어지면서 돼지들을 집단 폐사시켰기 때문이다. “점심시간에 잠깐 나갔다 왔는데 그런 일이 발생해 지금은 더 들여다보려고 해요.” 그리고 난 후 돼지 이동, 청소와 세척, 사료 체크 등의 일을 진행한다.

아버지와의 유쾌한 대화 시간

성내농장의 아버지와 아들은 많은 이야기를 나눈다. 보통 한돈농가의 1세대들은 표현 방식이 서투른 데다 농장경영에 있어 확고함이 있고, 반면 2세대들은 달라진 환경에 대한 이해를 요구해 간혹 부딪힘이 있다. 임 대표도 이러한 세대 간의 이해가 어렵다는 것을 익히 알고 있었고, 그럴 때마다 이야기를 더 나누려고 한다. “주변에서 저희 부자를 신기해할 정도죠. 아버지는 제 의견을 많이 들어주시려고 해요. 저 역시 아버지의 이야기를 잘 듣고 경영방식에 적용하려고 해요. 아버지 말씀 중에 틀린 건 없더라고요.” 서로의 견해 차이를 좁히려고 마음을 다하다 보니 성내농장 안에는 웃음이 끊이지 않는다.



소규모 농장이라 이것저것 해보고 싶어도 못 하는 경우가 간혹 있어요. 생산성을 높이다 보면 언젠가는 규모는 커질 테고, 적용할 기회가 다분히 찾아올 거라 믿어요. 그리고 나중에는 우리나라에서 돼지 잘 키우는 농장, 생산성이 높은 농장이라는 말을 꼭 듣고 싶습니다.



약취는 농장이 평생 안고 가야 하는 숙제

농장을 운영하는 데 있어 가장 큰 어려움은 약취다. 성내농장은 그동안 약취에 신경을 다분히 썼고, 약취 민원은 여태껏 단 한 번도 없었다. 그런데도 분노를 효율적으로 관리해 약취 문제와 환경에 미치는 부담을 덜고, 더 깨끗한 사육환경에서 돼지를 키워내려는 노력을 이어가야 한다고 생각한다. 알고 보니 성내농장, 깨끗한 축산농장으로 인증받았다. 액비순환시스템을 선택하고, 비용이 발생하더라도 주기적으로 업체에 위탁해 분뇨처리를 실행한 덕분이었다. 또 돈사 외부에 냄새 저감 물질을 안개 분무함으로써 외부로 냄새가 퍼져나가는 것을 막고, 슬러리 피트를 외부로 자주 배출해 약취 발생이 나지 않도록 한다. 다양한 생각과 진취적인 행동으로 성실히 농장경영에 임하고자 하는 청년 한돈인 임동광 대표. 한돈산업에 새로운 원동력이 되어줄 것이라 기대해본다.

대전 동구

산내돌짜장
이경래 대표

쫄깃한 육질과
매콤한 양념이
입에 착 감기는
한돈갈비찜



산내돌짜장은 한돈갈비찜과 돌짜장을 내놓는 곳이다. 단 두 가지 메뉴만을 고집하는 이유는 깨끗하고 싱싱한 재료로 좋은 음식을 정성 담아 제공하기 위함이다. 열 메뉴 안 부러울 두 가지 메뉴로 자신 있게 승부를 걸기에 평일 점심시간이 지났음에도 테이블이 가득 들어차 있었다. 언제 먹어도 언제나 먹고 싶은 한돈갈비찜과 돌짜장의 매력을 맛보러 가보았다.

대전 동구 산내로 457

☎ 0507-1340-0457

🕒 11:30~15:30-16:30~19:50, 월요일 휴무

작은 우연으로 시작한 가게

이경래 대표는 27년 경력의 베테랑 요리사이다. 그동안은 고깃집을 운영했으나, 6년 전 즈음 매출의 한계가 보여 업종과 매장 위치를 바꿔야겠다고 마음먹었다. 그러던 찰나 지금의 가게를 발견했고, ‘이곳이다’라는 느낌이 들었다. 다만 상권이 형성된 곳도 아닌 외진 곳이라 이곳까지 찾아오게끔 유도하는 매력적인 음식이 필요했다. “어떤 메뉴가 좋을까 엄청난 고민의 시간을 보냈습니다. 간단히 맛있게 먹을 수 있고, 계절과 관계없어야겠다고 생각했죠.” 그렇게 탄생한 메뉴가 한돈갈비찜과 돌짜장이었다.





매력적인 음식점이 된다는 것

혼자서 메뉴를 만들어낸다는 것은 결코 쉬운 일은 아니다. 게다가 이 대표는 중식을 해본 적이 없다 보니 노력은 배가 되어야만 했다. “우리 가게만의 맛을 찾기 위해 테스트 과정을 솔하게 거쳤어요.” 다양한 재료를 개발하고, 유명한 교수님과 박사님의 강의를 접하며 수익을 올리기에 이르렀다. 이러한 결실의 근본은 두 가지 메뉴에 치중했기에 가능한 일이었다. “메뉴에 한정을 두다 보니 요리의 퀄리티가 자연스럽게 올라갔고, 계속해서 뛰어난 맛을 구현해 낼 수 있었죠.” 손님들은 이러한 점을 매력으로 받아들였고, 단골집이자 맛집으로 입소문 나고 있다.

짜장면과 갈비찜의 훌륭한 조화

한돈갈비찜은 초벌 때는 생강과 마늘 등 기본 재료를 넣고, 두 번째로는 가게만의 특별 비법재료가 들어간 매콤한 양념을 넣고 끓인다. 재료 중 상황버섯은 육질을 부드럽게 해 주고 잡내를 없앤다. 마지막으로 파채와 삼을 올려 느끼함을 잡고 건강함을 살린다. 돌짜장은 192시간 숙성한 상황버섯 소스로 만들어진다. “더부룩함을 없애기 위해 요리용 기름을 자체적으로 만들고, 소스에 상황버섯을 넣어보았어요. 그랬더니 느끼함은 줄어들고 담백한 짜장면이 되더라고요.” 완성된 짜장면은 온도감을 유지하고, 특유의 감성과 맛을 제공하기 위해 돌판 위에 올려 낸다. 그렇다면 매콤한 한

돈갈비찜과 담백한 돌짜장을 섞으면 어떨까. “두 메뉴를 시켜 드신 손님들이 먼저 알아봐 주셨어요. 함께 섞어 먹으니 더 맛나다고 해서 저희도 적극적으로 추천하고 있습니다.”

한돈인증점과의 인연은 계속된다

전에 운영하던 고깃집에서 한돈인증점을 신청하고 판매량이 늘었기 때문에 지금의 가게에서도 신청하는 것이 당연했다. “100% 신선한 한돈갈비만을 사용해 오픈 전부터 신청을 생각했고, 손님들도 한돈을 보고 찾아주시기도 하세요.” 물론 테스트 과정에서 수입육을 써보기도 했지만, 한돈의 특별함은 따라올 수 없었다. “한돈은 삶아도 뭉개지는 것 없이 쫄깃함이 유지되고, 한국인이 좋아하는 특유의 향이 살아있어 수입육과는 차별화되죠.” 한돈갈비찜의 묘미는 외국인에게도 통하는 모양이다. 백악관 셰프는 이 음식을 맛보곤 ‘아주 부드럽고 정말 맛있는 돼지고기 요리다’라는 극찬을 남길 정도였다. 이경래 대표는 한식 같은 중식을 만들고 싶어 한다. “건강한 한식처럼 먹고 난 뒤 속이 편해지고 건강해지는 음식을 만들어 대접하고 싶습니다.” 맛있음에 건강함이 더해진 정성스러운 한 끼 식사로 행복이 차오르는 시간이었다.

MENU

자연숙성192 상황 돌짜장(2인)

29,000원

만인산 동치 갈비찜(중)

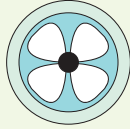
39,000원



산내돌짜장



환절기, 세심한 관리가 필요하다



봄철 양돈장 환경변화에 따른 관리 포인트

낮과 밤의 온도 차이 변화가 심한 환절기에 많이 발생하는 돼지 호흡기질병의 원인은 부적절한 돈사 시설관리에 있다. 돼지에게 적합하지 않은 환경은 호흡기 등 질병 발생의 원인이 되어 다른 돼지에게도 전염된다. 돼지의 호흡기 질병 예방에 적합한 환경을 조성하기 위한 시설관리가 최우선이지만, 그 가운데 단열과 환기에 더 집중해야 한다.

글. 송준익(연암대학교 축산계열 교수)

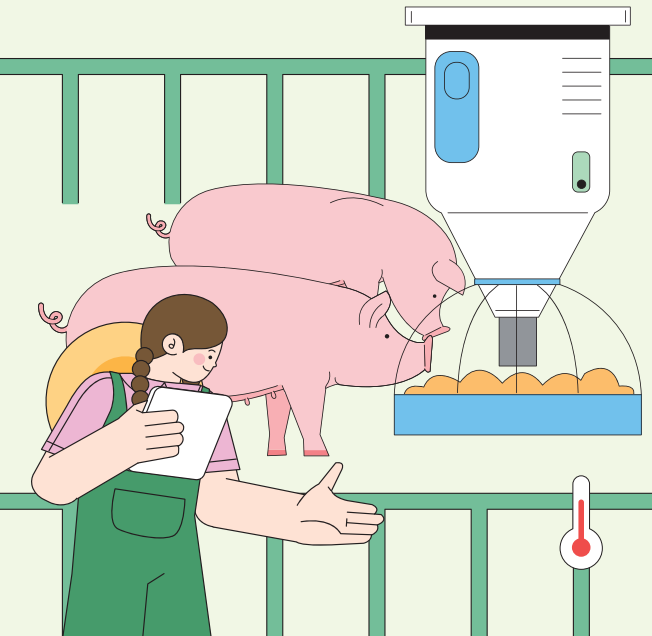


환절기에는 돼지의 호흡기질병을 비롯한 각종 질병 발생위험이 높아지므로 단열과 환기에 더 신경써야 한다.

환경조절의 기초, 단열시설

돼지는 외부환경과는 차단된 공간에서 사육 및 개량되기 때문에 외부기온의 변화에 영향을 받지 않는 생활공간, 즉 단열수준이 높은 공간이 있어야 한다. 단열효과는 사용하는 재료가 포함하고 있는 공기층의 두께로 결정되는데, 일반적으로 함유한 공기 두께가 2cm 정도면 충분하다. 샌드위치 패널의 경우 두께가 얇을수록 공기층이 적어 단열효과가 떨어진다. 지붕은 적어도 100mm는 되어야 하고, 추운 지방일수록 공기층이 많이 들어있는 자재를 사용한다. 그리고 바람을 많이 받는 북서쪽 벽은 더욱 두껍게 한다.

실제로 돈사 내 외부 온도 차이가 4°C 이상 나면 돼지는 여러 가지 스트레스를 유발한다. 만약 단열수준이 적절하지 않으면 계절에 따른 부가적인 시설을 설치해야 하므로 관리하기 어려운 돈사가 된다. 따라서 건물의 열 손실을 줄이고 돼지의 열(현열) 발산량과 체지방 조성 비율을 줄이는 가장 일반적인 방법은 벽과 천장의 외부를 단열시키는 것이다. 단열 시공을 하면 건축비는 더 들지만, 일단 설치하면 장기간 난방과 냉방비가 절약되므로 경제적으로 충분한 이익이 있다.



호흡기질병의 원인, 환기시설

환절기에 돈사 내의 환경을 제어하는 방법에는 여러 가지가 있지만, 그중에서 기계적 환기를 통해 제어하는 방법이 가장 현실성이 있는 것으로 평가되고 있다 (적정한 환기시스템은 한마디로 말하기가 곤란하다). 폐렴은 환절기에 많이 발병하며, 특히 매우 민감하게 영향을 받는 어린 돼지의 돈사는 환절기를 위한 특별한 환기시스템이 없으므로 환기 방식과 설계가 돈사 시설에 맞게 설계가 되었느냐가 가장 중요하다. 무엇보다도 최적의 환기에 필요한 것은 관리자의 의식구조다. 환기가 불량해지면 바로 호흡기 증상이 나타나고, 더 많은 돼지에게 감염되는 결과를 초래하여 막대한 경제적인 피해를 가져온다는 것을 명심해야 한다. 필자의 경험과 선진국의 연구 자료를 보면 환기 불량으로 인한 경제성 손실은 총수익의 3분의 1에서 4분의 1 정도라는 결과가 있다.

같은 크기의 환기팬 설치

돈사 환기시스템에 있어 환기팬은 없어서는 안 될 핵심 기계다. 그러므로 팬을 알지 못하고서는 기계식 환기시스템을 제대로 구성할 수 없고, 잘 관리할 수도 없다. 그런데 막상 농장을 방문하면 이상한 환기 방식이 접목된 곳을 많이 볼 수 있다. 그 여럿 가운데 하나가 배기팬의 크기가 다른 환기팬 설치이다. 정상적인 환기 방식인데도 겨울철 최소 환기와 여름철 최대 환기를 위한 배기팬을 각각 다르게 설치하고 있다는 게 현실이다.

우리나라는 언제부터인지 근거도 없는 환기팬의 설치와 관리 방법을 개발 또는 기술을 소개하고, 실제로 설치하고 운전하고 있다. 현재 세계적으로 환기에 대한 기술적 발달 경향은 미국에서 유럽으로 넘어간 추세이고 더욱 연구 개발되는 현상인데, 유럽 어디에 보아도 하나의 돈방 내에 환기팬의 크기가 다르게 설치된 농장은 없다. 속도조절팬에 의해 자동으로 최소 환기에서 최대 환기량으로 조절이 가능하게 되어 있어

도 크기가 다른 환기팬을 설치하는 것은 경제적으로 낭비일 뿐 아니라 환경조절에 실패하는 원인이 된다. 배기팬은 돈사 내에 균형 있게 설치되어야 하고, 용량이 같은 배기팬으로 구성되어야만 한다.

돈사가 평안해야 생산성도 높아진다

환절기 축사환경은 돼지에게 매우 중요한 생산요소가 된다. 더욱이 일교차는 돼지의 번식과 성장에 매우 큰 스트레스 요인으로 작용해 호흡기질병 등을 유발할 수 있다. 그러므로 호흡기질병을 유발하는 매개체인 돈사 단열과 환기 관리에 신경 쓰고, 호흡기 질환을 유발하는 매개체를 줄여 농가 생산성을 높이도록 고려해야 한다.

끝으로 농업은 자연과학이다. 과학이 뒷받침되고 현장에서 효과가 나타나야 정확한 기술로 인정을 받는데, 특히 환기는 이론이 아니고 실전에서 효과가 나와야 한다. 고로 내 농장은 실습(연구)장이 아니라 내 삶의 힘이 되어 주는 현장임을 명심해야 한다.



1. 단열은 돈방 환경조절의 기초가 되는 핵심 요소이다.
2. 어린 돼지는 환절기가 되면 호흡기질병, 설사병 등에 걸리기 쉬워 주의가 필요하다.

지도로 살펴보는 해외양돈 이슈

전 세계 양돈업계를 들여다보면 다양한 움직임이 있다는 것을 알 수 있다. 생산성과 시장 점유율을 높여가는 나라들이 있는 반면, 동물복지와 탄소중립, 환경문제 등 강도 높은 규제로 성장세를 둔화시킨다는 관측을 보이는 나라들도 있다. 변화와 경쟁의 소용돌이 속에서 한돈업계는 어떻게 대처해야 하는지 고민해봐야 할 때다.

유럽의회, 산업 오염물 배출 지침 개정안 채택



© European Parliament

유럽의회는 지난 3월 12일 ‘산업 오염물 배출 지침’ 개정안을 채택했다. 이번 결정이 우려되는 점은 더 엄격한 배출 기준을 적용받는 양돈장을 350마리(livestock units, LSU)로 확대했기 때문이다. 독일양돈협회는 강화된 배출 기준을 따르기 위해서는 막대한 비용이 들어가므로 이 규정을 받아들일 수 없다고 주장했다.



미국, 한국 수입 시장 점유율 증가

미국산 돼지고기가 가격 측면의 장점을 내세우며 올해 1월, 지난해보다 53%의 수입량을 늘리면서 국내 수입산 돼지고기 시장 점유율을 높여가고 있다. 미국육류수출협회가 집계한 미국 농무부의 자료에 따르면 2023년 12월 한국으로의 미국 돼지고기 수출량은 2만4,000톤으로, 지난해보다 64%가 증가해 4년여 만에 최대 규모를 달성했다.



미국



브라질, 중국 수출 도축가공장 추가 허가


로이터 통신에 따르면 브라질과 중국의 수교 50주년을 맞아 브라질은 중국에 육류 제품을 판매하기 위해 38개의 도축가공장을 추가로 허가했다고 밝혔다. 중국은 브라질의 소고기, 돼지고기, 닭고기 수출의 주요 목적지이며, 지난해 브라질은 아시아 국가에 약 11조 원이 넘는 220만 톤 상당의 육류를 수출했다.

브라질






© shutterstock


 **영국, 대체식품 판매실적 부진**

영국에서 새해맞이 채식 실천 운동인 ‘비거너리’ 확산 운동에도 불구하고 1월 3주간 대체식품의 판매량이 12.8% 감소한 것으로 나타났다. 농업원예개발위원회는 대체식품 업계에서는 대체식품 판매 증진을 위해 다양한 마케팅을 선보이지만, 비싼 가격과 건강상의 문제 등으로 소비자들의 관심이 점차 줄어든다고 보고 있다.

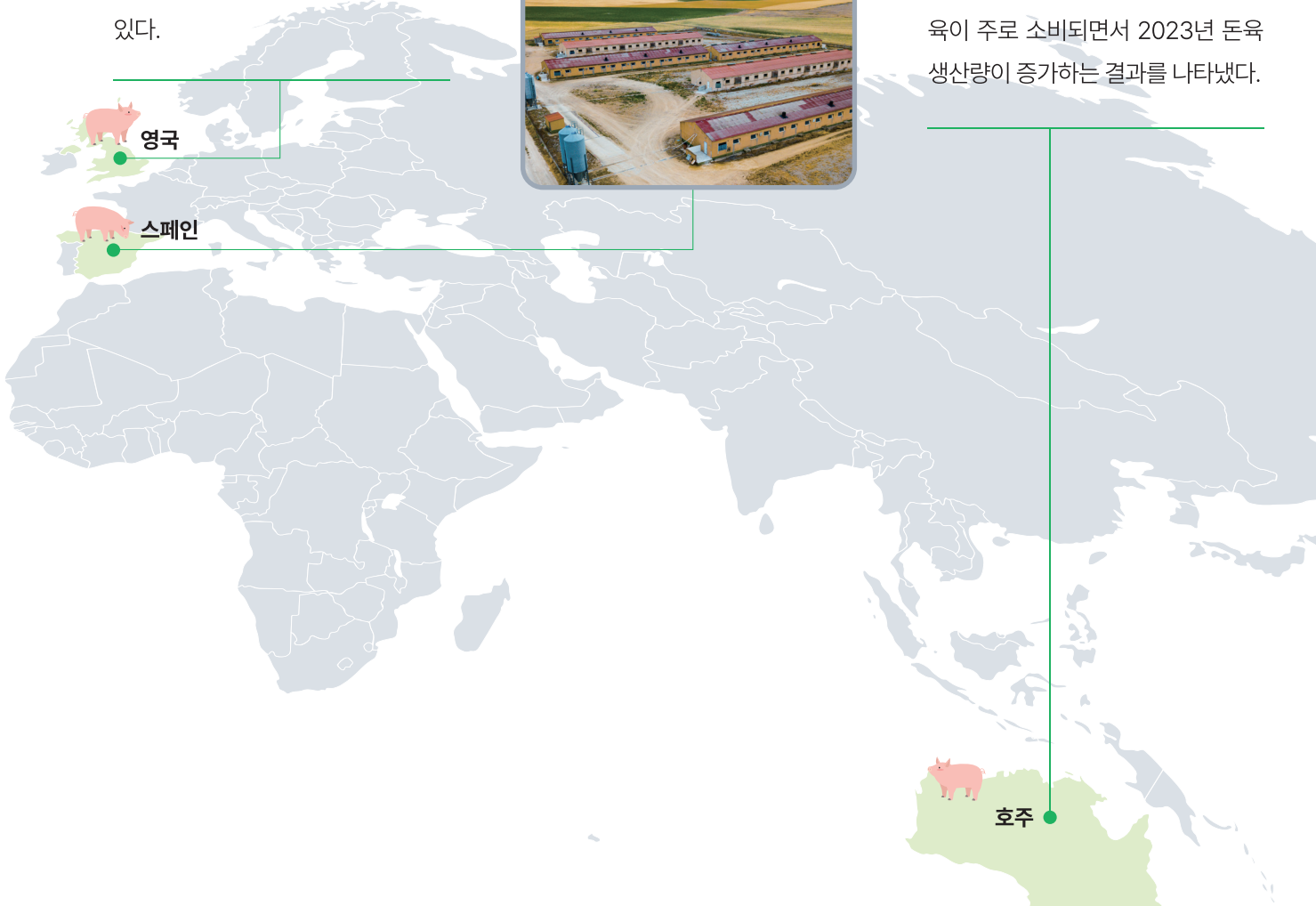
 **스페인, 2023년 돈육 수출량 감소**

스페인 농림수산물부의 발표 자료에 따르면 스페인은 지난해 총 약 135만 톤의 돈육 및 돈육가공품을 제 3국으로 수출했으며, 이는 2022년 보다 16% 감소한 수치라고 밝혔다. 스페인의 돈육 수출량은 2021년 약 192만 톤을 수출하며 정점을 찍은 이후로 2년 연속 감소하고 있다. 2023년 기준 스페인산 돈육의 주요 수출국은 중국이며, 그 뒤로 일본, 필리핀, 한국, 영국 순으로 나타났다.



 **호주, 2024년 돈육 생산량 2% 증가 전망**

최근 미국 농무부의 글로벌 농업 정보 네트워크의 보고서에 따르면 2024년 호주의 돈육 생산량이 2023년 추정치인 47만 톤에서 증가한 48만 톤이 될 것으로 전망했다. 호주는 다년간의 가뭄으로 인해 소고기, 양고기 공급이 줄어들면서 가격이 급등했고, 저렴한 육류 단백질 대체품으로 돈육과 가공육이 주로 소비되면서 2023년 돈육 생산량이 증가하는 결과를 나타냈다.



감기 ‘뚝’! 면역력 높여주고 가족 건강 지켜주는 돼지고기

콜록콜록. 여기저기 돌아다니는 곳마다 기침 소리가 하염없이 들려온다. 너도나도 감기에 걸리다 보니 가족 구성원 모두의 건강이 염려된다. 각종 질환으로부터 몸을 보호하려면 면역력이 매우 중요하고, 돼지고기는 면역력을 지키는 데 큰 역할을 한다.

나이 들수록 더 챙겨야 하는 것

일교차가 10도 이상 커지고, 몸은 이러한 기온 차이에 적응하려고 때아닌 에너지를 소모한다. 체온조절에 에너지를 사용하면서 면역세포에 제공되는 에너지의 양은 줄어들어 결국 면역력은 떨어지고 마는 것이다. 특히 노인일수록 면역력을 세심하게 살펴야 한다. 면역력이 낮아질수록 독감이나 노인성 질병에 걸리기 쉽고, 전염병에 걸릴 확률도 높아지기 때문이다. 면역세포의 주된 구성성분인 단백질을 충분히 섭취한다면 이러한 걱정을 덜 수 있다.

미국 퍼듀대학 영양과학과 웨인 캠벨 교수팀

온종일 노곤한 학생들의 주치의

봄이 되면 자도 자도 졸린다는 춘곤증이 밀려온다. 춘곤증은 몸에서 면역력 저하를 알리는 신호탄으로, 새롭게 시작되는 학업에 대한 스트레스와 황사, 미세먼지 등 외부 유해 물질로 인한 면역력 약화가 원인이 된다. 면역 기능을 유지하려면 적절한 운동과 올바른 식습관이 수반되어야 한다. 그중 비타민B군 섭취는 필수다. 비타민B군은 신진대사를 활성화시키고 신경계 기능을 강화시키며 면역 체계를 향상시키는 역할을 하므로 면역력 강화는 물론 피로 해소에도 좋다. 각종 체내 신진대사에 관여해 면역 건강에 도움을 주는 비타민B1이 풍부한 식품으로 돼지고기를 꼽을 수 있다. 소고기보다 비타민B1의 함량도 약 10배가량 높고, 돼지고기 중에서도 안심과 앞뒤 다리 부위에 많이 들어있다.

아이부터 어른까지 온 가족의 필수품

질병관리본부에 따르면 한국인의 93%는 비타민D를 충분히 섭취하지 않으며, 돼지고기 지방 섭취가 비타민D 섭취에 탁월한 효능을 보인다고 밝혔다. 돼지기름인 라드(Lard)는 하루 100g만 섭취해도 하루 비타민D 권장량의 네 배를 충족할 수 있다. 비타민D는 체내의 칼슘 흡수를 도와 뼈를 성장시키고 튼튼하게 유지하는 역할을 해 성장기 아이부터 노년기까지 전 연령층이 섭취해야 한다. 또 면역 체계에 이롭다는 사실이 놀랍다. 스페인 세비아대학교 연구를 살펴보면 비타민D는 면역세포의 기능을 조절하고, 적혈구와 백혈구, 혈소판을 만드는 조혈모세포의 증식에 관여한다는 것을 알 수 있다. 따라서 온 가족 모두 면역력을 높이기 위해서는 돼지고기 섭취를 통해 체내 적정량의 비타민D가 존재하도록 해야 한다.

이 청년 30명과 노인 25명에게 살코기 돼지고기, 달걀, 검은콩, 아몬드 등 네 종류의 단백질 식품을 제공한 뒤 필수 아미노산 생체 이용률을 분석했다. 필수 아미노산 생체 이용률은 단백질의 질을 나타낸다. 그 결과 돼지고기 등 동물성 단백질 식품 섭취 시 필수 아미노산 생체 이용률이 식물성단백질 식품을 섭취했을 때보다 더 크다는 결과가 나왔다. 같은 동물성 식품이라도 돼지고기의 필수 아미노산 생체 이용률은 달걀보다 높았다.

자세히 알아봐요~ 면역력 A to Z

Q 면역력은 유전적 요인이 크다? **X**

미국의 한 대학교 연구에서는 면역력은 유전적 요인보다는 환경적인 요인에 더 큰 영향을 받는다고 한다.

Q 다이어트를 하면 면역력이 떨어진다? **O**

평소보다 적은 음식을 섭취할 경우 체온 저하와 불균형적인 영양소로 인해 면역력이 저하된다.

Q 주사 치료로 면역력을 높일 수 있다? **X**

아직 치료 방법을 통해 면역력을 높이는 방법은 존재하지 않는다.

자료: 보건복지부



최고의 앙상블로 입맛 사로잡는 과실주와

Pork Dishes and Fruit Wine

The Best Harmony



한돈동파육강정 한돈편채샐러드



요리
김윤경(한국식생활개발연구회 조리실장)

우리나라는 계절마다 풍성한 과일이 열려 사과, 복분자, 블루베리, 매실 등으로 과실주를 담근다. 과실주는 보통 반주로 마시지만, 이렇듯 형태가 다양해지고 부드러움이 더해지면서 식전이나 술안주로도 즐긴다. 특히 새콤함과 단맛이 뛰어나 돼지고기 요리와 함께 하면 더욱 풍성한 맛을 구현해준다. 한돈으로 만든 강정과 샐러드에 색감도 향도 즐거운 과실주 한 잔을 곁들인다면 더할 나위 없는 훌륭한 식탁이 되어준다.



멈출 수 없는 쫄득한 맛,
한돈동파육강정

과실주는 특유의 맛과 풍미 때문에 자체로도 많이 마시지만, 한돈과 함께 하면 더 맛나게 즐길 수 있다. 부드러우면서 쫄득한 맛의 한돈동파육강정과 깔끔한 맛이 특징인 과실주의 조화는 그야말로 일품이다.

재료 한돈 300g, 어린잎 30g, 견과류(땅콩, 아몬드, 호두 등) 20g, 쪽파(실파) 20g, 대파 1대, 식용유 약간
고기 삶는 물 간장 4큰술, 생강 1조각, 마늘 5개, 통후추 10알, 월계수잎 3잎, 팔각 1개, 통계피 10g
강정 소스 간장 4큰술, 흑설탕 4큰술, 유자청 1큰술, 토마토케첩 1큰술, 고운 고춧가루 1작은술, 다진 마늘 1큰술, 생강즙 1작은술, 물 4큰술

만드는 법

- [1] 한돈은 덩어리로 준비해 사방 4cm 정도의 크기로 썬다.
- [2] 팬에 식용유를 넉넉히 두르고 채 썬 대파를 넣은 뒤, 향이 나게 볶아 파기름을 만든다.
- [3] 파기름이 완성되면 준비한 고기를 넣고 사방이 노릇해 지도록 굴러 가며 굽는다.
- [4] 고기 삶는 물이 끓으면 지저낸 고기를 넣고 중불에서 1시간 정도 삶는다.
- [5] 고기가 익으면 한입 크기로 썰어 바삭하게 두 번 튀긴다.
- [6] 강정소스를 넣고 끓으면 튀긴 고기를 넣어 조려 낸다.



식욕을 돋우는 상큼한 맛,
한돈편채샐러드

기름기가 적은 한돈에 오리엔탈 소스를 더한 샐러드는 식전 입맛을 돋우기에 좋다. 달콤 쌉사름한 맛이 특징인 과실주 역시 식욕을 돋우는 식전주의 역할을 톡톡히 해 상큼한 한돈 편채샐러드와 무척 잘 어울린다.

재료 한돈 200g, 깻잎 20g, 적채 30g, 양파 50g, 치커리 10g, 찹쌀가루 약간
고기 양념 소금·후추·맛술·참기름 약간씩
샐러드드레싱 간장 5큰술, 식초 5큰술, 꿀 4큰술, 참기름 1½큰술, 올리브유 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 씨겨자 1큰술

만드는 법

- [1] 한돈은 사방 4cm, 두께 0.3cm로 얇게 썰고, 고기 양념에 저민다.
- [2] 양념한 고기에 찹쌀가루를 앞뒤로 묻히고, 김이 오른 찜통에 10분 정도 쪄 식힌다(기름을 약간 두른 팬에 구워도 된다).
- [3] 샐러드 채소는 가늘게 채 썰어 냉수에 담갔다 건져 물기를 뺀다.
- [4] 샐러드드레싱 재료를 분량대로 넣고 잘 섞는다.
- [5] 준비한 고기와 채소를 보기 좋게 담고, 드레싱을 뿌려 낸다.

봄바람 가르며 달리는 자전거 여행

포근한 햇살과 선선히 불어오는 바람을 맞으며 자전거 위에 몸을 실어보자. 때로는 빠르게, 때로는 느리게, 적절한 속도감으로 페달을 굴리다 보면 온몸에 활기가 돈다. 숨이 가빠 올 때쯤 곳곳에 자리한 명소에서 잠시 누리는 휴식도 달콤하다. 만물이 소생하는 4월, 아름다운 풍경을 벗 삼아 자전거 여행을 떠나보는 것은 어떨까.



싱그러운 초록빛 자연을 달리는 시흥 그린웨이

시흥 그린웨이는 이름처럼 깨끗하고 푸른 자연을 한아름 품은 자전거길이다. 제방 위 농로에 조성되어 시흥의 생태환경명소를 두루 거친다. 7.5km 구간으로 비교적 짧고, 전체적으로 경사가 완만해 초보 라이더도 수월하게 즐길 수 있다. 그린웨이의 출발점은 '갯골생태공원'이다. 구불구불한 갯골을 따라 펼쳐지는 드넓은 평야와 우뚝 솟은 흔들전망대 등 평화로운 정취가 인상적이다. 페달을 조금 더 밟으면 연꽃 향기가 퍼지는 '관곡지', 조선 시대에 바다를 막아 논으로 만든 '호조벌'을 지나 광활한 규모의 '물왕호수'까지 금세 다다른다. 행선지를 향해 달리는 구간마다 전원적인 풍경이 끝없이 펼쳐져 몸과 마음에 싱그러움을 더하는 자전거 여행을 누릴 수 있다.



© 영주시청



© 영주시청





© 시흥시청



**시간이 멈춘 듯 옛 정취를 간직한
영주 자전거길**

경북 영주는 각각 다채로운 매력을 가진 4개의 자전거길을 지녔다. 특히 서천교와 무섬마을을 잇는 15km의 3·4구간에는 페달을 잠시 멈추고 주변을 둘러보게 하는 명소가 곳곳에 자리한다. 서천교에서 출발해 강변을 따라 달리면 조선시대 의국인 ‘제민루’와 정도전의 생가로 알려진 ‘삼판서고택’이 나타난다. 아름다운 문화유산이 풍기는 고즈넉한 분위기에 취해 주행속도를 점점 늦추게 된다. 이어서 펼쳐지는 소박한 마을 전경과 강변 풍경을 지나면 국가민속문화재 ‘무섬마을’에 도착한다. 350년이 넘는 만죽재고택을 비롯해 전통 가옥 40여 채가 모여 고풍스러운 멋을 자아내는 곳이다. 느릿한 속도로 마을 구석구석을 주행하다 보면 어느새 마음이 한결 편안해진다.

1. 보통천과 은행천을 끼고 펼쳐지는 시흥 그린웨이의 호조벌.
2. 라이더들의 쉼터가 되어주는 영주 무섬마을의 고택.
3. 무섬마을로 향하는 완만한 영주 자전거길의 3·4구간.
4. 강변을 따라 벚꽃이 즐지어 만개한 섬진강자전거길.



4

© 광양시청



**물길 따라 꽃길 따라 떠나는
광양 섬진강자전거길**

전북 임실에서 전남 광양까지 연결하는 섬진강자전거길은 국토종주자전거길 중 가장 수려한 자연미를 뽐낸다. 그중에서도 광양은 봄기운을 물씬 풍겨 봄철 라이딩의 성지로 꼽힌다. 먼저 매화마을에서는 지천으로 피어난 선홍빛 매화에 둘러싸여 기분 좋은 라이딩을 시작할 수 있다. 마을을 빠져나오면 약 20km를 즐지어 핀 벚꽃과 매화를 안내판 삼아 조선 선조 때 세워진 ‘수월정’, 시인 윤동주의 원고를 보관한 ‘정병욱 가옥’, 섬진강과 바다가 만나는 ‘망덕포구’를 차례로 지나게 된다. 끝으로 ‘배알도수변공원’에 도착해 무인인증센터에서 종주스티커를 발급받으면 긴 여정이 마무리된다. 종점까지 이어지는 섬진강의 시원한 물줄기와 코스마다 변하는 이채로운 풍광이 어우러져 어느 구간도 지루할 틈이 없다.

Tip. 인근 한복인형점

시흥 그린웨이, 끈고기

웨트레이징과 드라이레이징으로 교차속성해 즐길만한 한돈구이

📍 경기 시흥시 남왕길 48-20

☎ 031-413-9970

영주 자전거길, 한돈

숯불고기와 메밀막국수의 환상궁합

📍 경북 안동시 옥동3길 40

☎ 054-856-9200

광양 섬진강자전거길, 동래정 여수여서점

제주식 멜조림을 찍어먹는 1+등급 한돈

📍 전남 여수시 여문1로 56 1층

☎ 010-5543-4210

3월 한돈산업 동향

자료제공: 한돈미래연구소

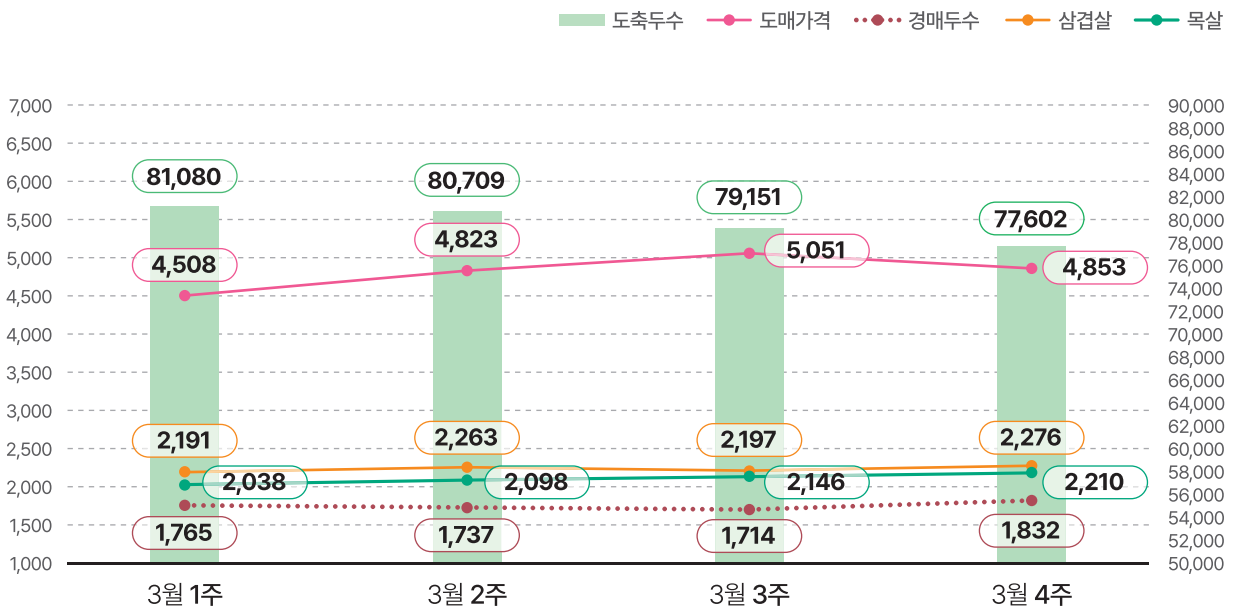
3월 도축두수는 전체 159만3,000두로, 전월 157만7,000두에 비해 약 1만6천두가 감소했으며, 돼지 도매가격은 4,807원/kg으로 2월 4,272원/kg 대비 535원/kg(약 12.5% 증가) 상승했다.

3월 돼지고기 수입량은 약 4만6천톤으로 전월 대비 16.7% 증가, 전년(3만9,229톤) 대비 19% 증가했다. 3월 또한 1, 2월과 마찬가지로 작년 동월 대비 수입량이 크게 급증했으며, 현재까지 전체 수입량 누계는 12만7천톤으로 전년 동기 10만1천톤 대비 약 24.9% 증가한 상황이다. 급

증한 주요 수입 부위는 냉동 앞다리살과 냉동 삼겹살로 조사됐다.

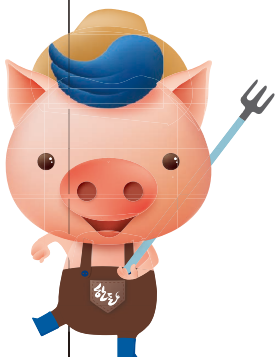
국내 돈육 재고량은 2월 약 3만9천톤으로 1월 4만2천톤 대비 약 6.6% 감소했다.

3월 소비자물가 상승률은 전월 대비 약 0.1% 상승했으며, 3월도 농축산물 소비자물가는 전체적으로 상승했다. 하지만 축산물은 농산물 대비 상승폭이 크지 않았으며, 4월 정부 주도의 대대적 할인행사로 인해 소비는 일부 활성화될 것으로 예상된다.



구분	2월	3월	변동률(%)	비고
도축두수(두)	1,576,691	1,592,713	1.0 ▲	
도매가격(원/kg)	4,272	4,807	12.5 ▲	
삼겹살가격(원/100g)	2,309	2,229	3.5 ▼	
목살가격(원/100g)	2,110	2,119	0.4 ▲	
일 평균 경매두수(두)	1,884	1,762	6.5 ▼	
돈육 수입량(톤)	39,990	46,680	16.7 ▲	2023년 3월 돈육 수입량 39,229톤

구분	1월	2월	변동률(%)	비고
국내 재고량(톤)	42,178	39,397	6.6 ▼	



<한돈자조금>과 함께 하는 행운가득 이벤트

EVENT 1 소식지 들여다보고, 선물도 받고~

한돈인을 위한 초성 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문장의 초성에 들어갈 단어를 찾아 정답을 보내주세요.

- ① 은 최근 외국인들 사이에서 인기가 높아지며 K푸드의 선두주자로 떠오르고 있다. (6p 참조)
- ② 영국 BBC는 2018년 가장 영양가 높은 100대 식품 중 을 8위로 선정했다. (7p 참조)
- ③ 한돈자조금은 한돈을 구매하거나 식사한 후 을 인증한 참가자에게 경품을 제공하는 이벤트를 진행한다. (10p 참조)
- ④ 한돈자조금은 한돈 정육 및 육가공 제품 수출 확대를 위한 'K-PORK '을 출범했다. (11p 참조)

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 1. 상품



에이즌버그 그릴
1명



온누리상품권
3명

지난호 이벤트 당첨자

에이즌버그 그릴 1명
여*화(3512)
온누리상품권(2만원) 3명
이*균(3465)
이*하(5238)
고*영(5510)

EVENT 2 정답은 소식지 속에~

외국인 근로자를 위한 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문제의 정답을 맞춰 보내주세요.

단백질, 비타민B군, 비타민D가 풍부한 돼지고기를 섭취하면 각종 질환으로부터 우리 몸을 보호하는 능력이 높아집니다. 돼지고기 섭취가 도움이 되는 이 능력은 무엇일까요? (28p 참조)

- ① 시력 ② 청력 ③ 지구력 ④ 면역력

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 2. 상품



한돈꾸러미 선물 세트
10명

기간 2024년 5월 3일

발표 2024년 5월호 소식지
게시 및 개별연락

문의 02-324-6852

* 정답자 추첨을 위해 수집된 개인정보는 당첨자 확인 및 경품 발송에만 사용되며, 이후 즉시 폐기됩니다.

한돈자조금 소식 알리미

카카오톡 채널 친구 추가!

Ch +

우리, 친구해요! 한돈!

카카오톡 채널에서 '한돈자조금 소식 알리미' 만나는 방법

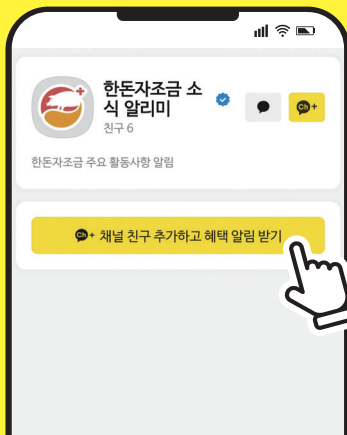
①

카카오톡 검색창에
'한돈자조금 소식 알리미' 검색!



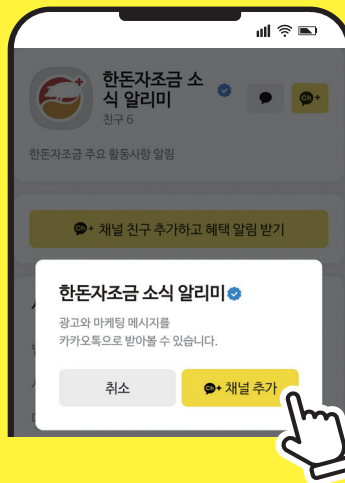
②

'채널추가'
버튼 클릭!



③

'채널추가' 버튼
한번 더 클릭!



QR코드로
간편하게 추가!

한돈자조금 소식지 알리미
카카오톡 채널
QR코드



카카오톡 채널 친구 추가 이벤트

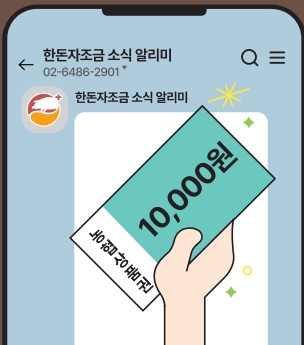
카카오톡 채널 추가하고, 이벤트 선물도 받고!

선착순 50명에게

1만 원권 농협 상품권을 드립니다.

방법 카카오톡 채널 추가 후 인증샷 캡처
→ QR코드를 통해 네이버 폼 접속하고 인증샷 업로드하면 응모 완료!

주목! 카카오톡 채널 친구 추가를 가장 많이 한 기관 및 단체 등에는
30만 원 상당의 선물을 별도로 드립니다!



이벤트 기간 2024.4.8(월)~5.31(금)