

2024. 02

Vol. 1262

porkboard.han-don.com

한돈자조금



한돈자조금관리위원회

Contents

04 한돈 뉴스

2024 한돈산업 위기대응
기자간담회,
호흡기 건강 관리는
우리돼지 한돈 등

08 자조금 홍보

<모닝와이드>, <행복한 아침> 등

12 자조금 활동

한돈자조금 활동 내역

14 한돈농가 탐방

품질 좋고 경쟁력 높은
한돈을 생산해 내다,
대형농장 배영린 부지부장

18 한돈인증점 리뷰

돌판에 담긴 한돈 찰갈비의
무한한 매력 속으로,
팔백집 강남점 안수빈 대표

20 한돈 매뉴얼

양돈장 위협하는 화재,
점검과 관리가 가장 중요하다

22 해외양돈 뉴스

지도로 살펴보는
해외양돈 이슈

24 한돈 리포트

영유아 성장 돕는
으깬 돼지고기,
거부 아닌 필수여야 하는 이유

26 한돈 페어링

삼겹살데이,
스파클링와인과 함께
즐기는 한돈 요리

28 한돈 레시피

미국에서 시작된 토마호크,
이제 돈(豚)마호크가 대세다

30 여행 정보

겨울을 제대로 즐기는 방법,
온천 여행

32 식품 통계

오메가-3,
왜 겨울에 꼭 챙겨 먹어야 할까?

34 한돈산업 동향

2024년 1월 한돈산업 동향

35 독자 이벤트

2024.02
Vol.1262

발행일 2024년 2월 21일 발행(통권 1262호·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.



3월 3일은 삼겹살 먹는 날!

뜨겁게 달궈진 불판 위에 삼겹살이 노릇노릇 익어갑니다. 휴일을 맞아 온 가족 모여 삼겹살을 구워 먹으니 맛은 배가 되는 듯합니다. 2003년 파주연천축협에서는 한돈 소비 활성화를 위해 숫자 3이 두 번 겹치는 3월 3일을 ‘삼겹살 먹는 날’로 지정했으며, 소비자들 사이에서는 ‘삼겹살 데이’, ‘삼삼데이’로 불리기 시작했습니다. 한돈자조금은 삼겹살 데이에 맞춰 한돈의 가치와 우수성을 알리고, 소비확대를 위한 대대적인 할인 프로모션과 다양한 혜택을 선보입니다. 이를 통해 최근 돼지고기 가격 하락 등으로 어려움을 겪고 있는 한돈농가에 조금이나마 보탬이 되기를 바랍니다.

위기의 한돈 농가, 한돈 소비에 답이 있다! 2024 한돈산업 위기대응 기자간담회



간담회에 참여한 조진현 대한한돈협회 전무, 손세희 대한한돈협회장, 이원복 한돈자조금사무국장.

한돈자조금은 1월 25일 ‘2024 한돈산업 위기대응 기자간담회’를 가졌다. 이번 간담회는 한돈농가에 대한
“ 경영 안정 대책을 논하고자 마련됐다. 이와 관련해 한돈자조금과 한돈협회는 농가경영 여건 개선, 생산성 제 “
고 및 생산비 절감, 한돈 수요 촉진 및 판로 확대 등을 위한 세부적인 방안을 발표했다.

간담회에서 한돈자조금 손세희 위원장은 높아진 생산비와 돈가 급락으로 인한 한돈농가의 고충과 애로사항, 돈가 안정을 위한 노력을 전하고, 한돈 산업 안정을 위한 부담 완화 대책 등 정부의 적극적인 지원과 협조를 요청했다.

먼저 사료비 부담 완화를 위해 2024년 양돈용 특별사료구매자금 신설 및 기존 특별사료구매자금의 상환 기간 연장, 축사시설현대화기금 등 정부정책자금 상환 기간 1년 연장 및 한시적 무이자 지원을 정부에 요구했다. 전기요금 부담 완화를 위한 대책으로는 경영 부담이 심화한 한돈농가를 대상으로 전기요금 일부를 한시 지원

하고, 계절별 차등요금 적용대상에서 농사용 고압을 제외하는 방안을 건의했다. 또 백신 피해 완화를 위한 돼지열병(CSF) 백신 변경, 구제역(FMD) 백신 피내접종 허용 등을 요청했으며, 가축분뇨 처리비 부담 완화, 민관공동 돼지 수매 추진, 대대적인 돼지고기 원산지 단속 강화 등이 필요하다고 강조했다.

이와 함께 한돈자조금에서는 주요 대형마트 및 정육점에서 한돈 할인판매 행사를 연중 실시하고, 단체급식의 한돈 사용 확대를 지원하며, 빅이벤트 연계 소비홍보 및 판로 확대를 추진한다.

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

지난달 한돈자조금이 한돈을 소비자에게 어떻게 전달했는지 살펴본다.

미세먼지 농도 ‘나쁨’? 우리돼지 한돈이 ‘좋음’! 호흡기 건강 관리는 한돈으로 시작

키워드 | 미세먼지



단백질 함량이 높고 비타민, 아연, 셀레늄, 아미노산 등이 풍부해 중금속 배출과 면역력 관리에 도움이 되는 한돈.



한돈자조금은 연일 지속되는 미세먼지로 위협받는 호흡기 건강 관리를 위해 유해 물질 배출에 도움이 되는 한돈의 효능과 가치를 소개했다. 실제로 한국식품연구원에서는 돼지고기 섭취 시 혈중 중금속 농도가 감소한다는 연구 결과를 발표한 바 있다.

한국식품연구원의 연구 결과를 살펴보면 중금속 등 유해 물질에 노출되는 환경에서 일하는 근로자들에게 6주간 돼지고기를 먹도록 하자 체내 납, 카드뮴 등 중금속 함량이 줄어들었다. 특히 한돈에는 수입육이나 다른 육류에 비해 아연, 셀레늄, 아미노산 등이 풍부해 간과 신장에서 메탈로치오넨을 생성하고 중금속을 흡착, 몸 밖으로 배출하는 역할을 한다.

이에 한동하 한의학박사는 <동의보감>, <중약대사전>, <본초강목> 등에서 돼지고기가 해독 작용에 도움이 된다는 내용이 다수 기술돼 있다며, 실제로 돼지고기는 폐를 촉촉하게 하는 성질을 갖고 있어 폐 기관지 섬모운동

을 강화해 폐 기관지로 들어온 이물질질을 제거하는 효과가 있다고 전했다.

미세먼지로 저하된 면역력 강화에도 제격이다. 돼지고기가 지방 덩어리라는 통념과 달리 한돈은 ‘천연 단백질’로서 우리 몸의 면역체계를 구성하는 단백질이 풍부하게 들어 있다. 또 면역 세포 활성화에 도움이 되는 각종 미네랄과 비타민B군이 풍부해 피로 회복에 좋고, 불포화지방산도 가득해 미세먼지로 약해진 피부와 모발 관리에 도움이 된다.

우와! 누적 판매 수 9,000만 개 임박했다고? 우리돼지 한돈 들어간 한돈X팔도짜장면 고공 행진

“한돈자조금과 팔도가 공동 기획한 프리미엄 짜장라면 ‘팔도짜장면’이 누적 판매 수 9,000만 개를 눈앞에 두며 소비자들의 큰 사랑을 받고 있다. 앞서 한돈자조금은 식품기업 팔도와 협업하며 우리돼지 한돈이 들어간 팔도짜장면을 공동 기획했다. 오는 3월에는 MOU를 본격 추진하여 한돈 소비 확대에 더욱 힘을 실을 예정이다.”

팔도짜장면은 2015년 7월 출시 이후 봉지라면 기준으로 약 8,900만 개가량이 판매됐다. 컵 팔도 짜장면 역시 약 420만 개의 판매량을 올렸다. 봉지와 컵 팔도 짜장면에 들어가는 한돈 무게가 각각 3g, 1.5g인 점을 고려하면 그동안 약 266톤가량의 한돈이 사용된 셈이다. 10년째 팔도와 인연을 맺으며 한돈 판로를 개척해 온 유의미한 성과이기도 하다.



2023 한돈X팔도 비빔면 푸드트럭 시식 행사.



지난해에는 MZ세대를 대상으로 ‘한돈X팔도 비빔면 푸드트럭 시식행사’를 개최하며 소비자와 직접 만나 우리돼지 한돈을 알리기도 했다. 당시 전국 28개 대학에서 8,400명의 대학생 및 교직원 등을 대상으로 비빔면과 잘 어울리는 조합인 삼겹살을 즉석에서 구워 제공해 큰 인기를 끌었다.

한편 한돈자조금은 팔도 외에도 다채로운 제휴마케팅을 통해 한돈 소비 촉진 활성화에 적극적이다. 올해에도 다양한 지역 축제, 기업 등과 연계하여 한돈 판로를 더욱 확대해 나갈 예정이다.

2년 연속 후원, 꿈을 이루다! 더 빛났던 한국 여자아이스하키 올림픽 첫 은메달



2024 강원 동계 청소년올림픽에서 은메달을 획득한 한국 여자아이스하키 대표팀.

한돈자조금은 2022년부터 국내 여자아이스하키 리그를 후원하고 있다. 이 가운데

“ ‘2024 강원 동계 청소년올림픽’에서 한국 여자아이스하키 대표팀이 올림픽 사상 첫 메달을 획득하며 후원의 결실을 보았다. ”

1월 25일 강릉하키센터에서 열린 여자 3대3 아이스하키 결승전에서 우리나라 대표팀은 헝가리를 상대로 투혼을 벌인 끝에 은메달을 품에 안았다. 모든 연령과 성별을 통틀어 한국 대표팀이 아이스하키 종목에서 메달을 딴 건 이번이 처음이다.

올림픽 메달 뒤에는 비인기 스포츠 종목이 명맥을 이어갈 수 있도록 후원에 힘쓴 한돈자조금의 노력도 한몫했다. 2022년 이번 올림픽을 앞두고 대한아이스하키협회와 후원 계약을 체결했을 뿐 아니라, 2년 연속 ‘더 드림 리그’를 개최하고 후원 계약을 체결하는 등 국내 아이스하키 발전에 힘을 보탰다.

국돼가 국대의 건강을 지킨다! 대한민국 국가대표 선수단 한돈 2톤 전달식



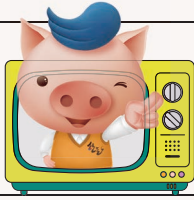
한돈자조금은 진천 국가대표선수촌에 한돈선물세트 1,000개를 전달했다.

한돈자조금은 2월 7일 진천 국가대표선수촌에서 ‘대한민국 국가대표 선수단 한돈 전

“ 달식’을 열고, 대한민국 국가대표 선수단에 우리돼지 한돈 1,000세트, 총 2톤을 지원했다. ”

‘국돼(국내산 돼지고기)가 국대(국가대표)를 응원한다’는 취지로 마련된 이번 전달식은 2024 파리올림픽을 앞두고 있는 국가대표 선수 및 지도자들에게 한돈을 지원함으로써 이들의 경기력 향상 및 사기 증진에 기여하고자 추진됐다. 특히 돈가하락으로 농가 전반이 어려운 시기임에도, 국가대표 선수단을 응원하고자 대폭적인 지원을 결정했다.

이에 한돈자조금은 국가대표 선수 및 코칭스태프 1,000여 명에게 한돈선물세트를 전달했고, 맛과 영양이 풍부한 한돈으로 기력 보충하여 2024 파리올림픽에서 좋은 결실을 맺길 기원했다.



한돈자조금은 소비자들이 일상생활에서 한돈을 자주 만나며 한돈에 대한 친밀감을 느끼기를 바라는 마음에서 미디어에 지속적으로 한돈을 노출하고 있다.

미세먼지 나쁠 때는 한돈이 최고!

한파가 사라지나 싶더니 미세먼지 농도가 다시 연일 '나쁨' 수준을 보이며 우리의 건강을 위협하고 있다. 한돈자조금에서는 이처럼 미세먼지로 위협 받는 호흡기 건강 관리를 위해 한돈이 꼭 필요하다는 내용을 다양한 방송을 통해 알리고 있다.

안심할 수 없는 미세먼지, 한돈으로 극복!

매일 아침 각종 뉴스와 시사교양 정보를 안내하는 프로그램 <모닝와이드>에서 한돈이 다양한 방식으로 소개됐다. 한 정육점에 방문해 좋은 삼겹살 고르는 방법을 물었고, 갈빗대의 색이 선명하고 단면에 기름기가 있으며 비계가 적절히 있는 것을 골라야 한다는 등의 팁을 얻을 수 있었다.

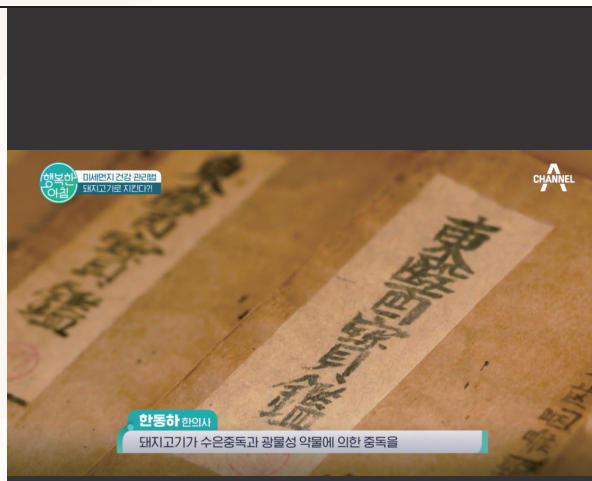
한편 한양여자대학교 식품영양과 이영우 교수가 출연해 한돈이 건강에 유익하다는 점을 짚었다. 한돈에는 포화지방산과 불포화지방산이 4 대 6 비율로 구성되어 있고, 불포화지방산은 체내에 적게 축적되고 콜레스테롤 수치를 떨어뜨려 혈액순환을 원활하게 한다. 또 아연, 셀레늄, 아미노산 등이 풍부하는데, 이 성분들은 간과 신장에서 '메탈로티오네인'이라는 단백질을 만들어 중금속을 흡착하고 배출하는데 도움을 준다. 마지막으로 면역력 강화에도 좋고 단백질 섭취도 할 수 있는 '목살 돈산적구이'와 '오겹살 무조림'을 만들어보며 한돈의 맛도 강조했다.

SBS <모닝와이드> 1월 19일



TV Program





미세먼지로 인해 저하된 면역력 강화에도 한돈이 제격!



<행복한 아침>에서는 한돈인증점 식당에 방문해 친구나 가족이 한돈을 즐기는 모습을 담았다. 한돈인증점 대표는 미세먼지가 있는 날이면 매출이 늘어난다고 해 소비자 역시 한돈의 필요성을 인지한다는 점을 엿볼 수 있었다. 그리고 한동하 한의사는 돼지고기는 수은중독과 광물성 약물에 의한 중독을 치료하고, 기관지의 섬모운동을 강화해 이물질을 제거하는 효과도 증가한다는 <동의보감> 내용을 안내했다. 또 돼지고기 등심 부위에 붙은 뼈 등심인 돈마호크 특수부위를 소개했고, 미세먼지 물리치기 좋은 손쉬운 요리 레시피 ‘안심롤’과 앞다리살을 활용한 ‘간장돼지고기덮밥’도 공개했다.

채널A <행복한 아침> 1월 25일

미세먼지 많은 날, 한돈을 선택해야 하는 이유

<생생 정보마당>에서는 한돈은 면역력에 좋다는 이야기를 강조하기 위해 이광연 한의사를 통해 건강 정보를 소개했다. <본초강목>에서는 밥을 만드는 사람은 돼지를 먹어야 한다고 기록되어 있고, 돼지고기의 단백질과 다양한 영양소로 면역력을 강화하는 것이 무엇보다 중요하다고 안내했다. 또 한돈인증점 정육점 대표는 한돈은 신선하고 한국인 입맛에도 맞으며 맛과 영양이 풍부해 인기가 좋다고 했다. 끝으로 안심살을 활용한 ‘돼지고기 미나리술밥’과 앞다리살의 ‘돼지고기 들깨찜’, 뒷다리살의 ‘토마토제육볶음’을 만들어보았다.

MBN <생생 정보마당> 1월 31일

TV Program



삼겹살 괜찮지, 응?



전 한우보다 **한돈**이 더 좋거든요

자꾸만 생각나게 만드는 드라마 속 삼겹살

드라마 <내 남편과 결혼해줘>가 이례적인 신기록 행진을 벌이며 국내뿐 아니라 세계적 화제를 모으고 있다. 드라마에서는 한돈 삼겹살로 맛있게 식사하는 모습이 그려졌다. 회사 회식 자리, 점심에 이어 저녁에도 돼지고기인데 괜찮냐는 상사의 말에 직원은 한우보다 한돈이 더 좋다는 답을 한다. 이번 드라마를 통해 한돈을 소비자에게 좀 더 자연스럽게 노출했고, 한돈 이미지를 전 세계에 알리는 계기가 되었다.

tvN <내 남편과 결혼해줘> 1월 2일



어떤 요리도 맛있게 한돈! 백종원 대표와 함께

<장사천재 백사장2>는 대한민국 최고의 외식 경영 전문가 백종원 대표가 한식 불모지에서 직접 창업부터 운영까지 해나가는 프로그램이다. 한돈자조금은 이 프로그램에 제작을 지원하며, 방송 마지막에 한돈 이미지 및 문구를 노출했다. 이렇게 노출된 문구들은 소비자에게 한돈을 확실하게 각인시켰고, 소비촉진을 유도했다.

tvN <장사천재 백사장2> 1월 7·14·21·28일



대체 뭐가 달라졌길래...?

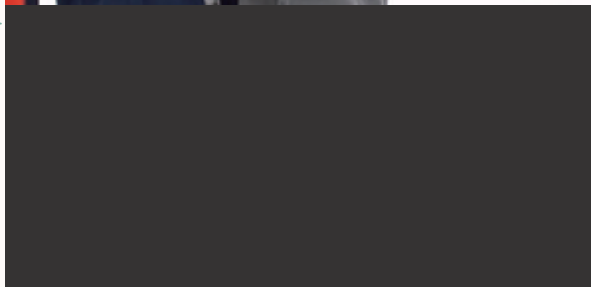
어떤 요리도 맛있게 **한돈!**



지금까지는 볼 수 없었던

대한민국 기대작 **오직, 한돈**





한돈의 맛, 이제 MZ세대와 공감한다

<주간 아이돌>은 대한민국 아이돌이 출연해 숨은 매력을 마음껏 펼치는 프로그램이다. 한돈자조금은 이 프로그램에서 한돈선물세트를 출연진에게 증정했다. MZ세대의 관심과 구매를 유도하기 위해 MZ세대에게 인기가 많은 프로그램을 선택해 진행한 것이다. MZ세대는 한돈 소비시장에서 중요한 중심으로 자리매김할 것으로 인지하고, 한돈자조금은 앞으로도 이들을 대상으로 홍보를 펼칠 예정이다.

MBC M <주간 아이돌> 1월 17·24일

우승팀에게는 맛있고 건강에 좋은 한돈선물세트 드려요~

한돈자조금은 1월 한 달 동안 주부를 대상으로 하는 장수 프로그램 <아침마당>에 한돈선물세트를 제공했다. 하이텐션 입담을 펼쳐 시원한 웃음을 선사하거나, 흥겨운 무대로 뛰어난 매력을 뽐낸 팀에게 선물이 돌아갔다. 또 방송 마지막에는 한돈자조금 자막 광고와 한돈선물세트 이미지를 여러 차례 노출해 소비자에게 한돈 이미지를 강화했다.

KBS <아침마당> 1월 5·12·19·26일

생.방.송.아.칠.마.당
한돈자조금관리위원회





2024년 1월·2월

한돈자조금 활동 내역

1월 주요 활동 결과

▶ 23년 성과분석 추진

- 소비자 설문조사, 농가 설문조사 실시
- 인증점 대상 설문조사 추진
- 23년 경제적 성과분석

▶ 수급안정

- 긴급 한돈경영안정대책 관련 실무협의회 참석
- 24년 수급안정대책_가격안정메뉴얼 보고
 - 한세페 운영 계획 점검
- 군납 한돈 사용 확대 및 농협 연계 할인행사 농협 미팅
- 단체급식 사용 확대 지원 사업 관련
 - 영양사협회 공동캠페인 추진 점검
- 돈가 모니터링 및 업계 현황 수집 등

▶ 수출시장 활성화

- 한돈 수출 TF 구성 검토 및 육가공 협회 미팅
- 수출 관련 업무 협의(국민마트)
- 수출 관련 자료 수집

▶ TV 광고

- 1월 TVC 매체 집행(연말 광고소재)
- 23년 하반기 한돈 TV 광고 효과조사 보고
- 24년 광고홍보 사업 통합마케팅(IMC) 회의
 - TV, 디지털 광고, PPL, PR 협력사

▶ 24년 디지털 광고 운영방안 협의

▶ 24년 옥외 및 스포츠광고 집행 매체 검토

▶ 돈가 하락 대비 미세먼지 이슈 방송프로그램 제작 및 협찬

- SBS <모닝와이드>, 채널A <행복한아침>, MBN <생생정보마당> 모니터링

▶ 제휴마케팅

- 이마트&지마켓 마케팅 업무협의
- FC서울 2024 광고/마케팅 협의

▶ 언론홍보 및 대응

- 과지방 이슈 관련 언론 모니터링 보고
- 한돈산업 위기대응 기자간담회(1/25)

▶ 소비홍보

- ‘국돼팀’ 캠페인 연간 운영방안 검토
- 미세먼지 관련 한돈 효능 홍보
 - 기획기사(<세계일보>, <코메디닷컴>), 보도자료 배포
 - SNS 콘텐츠 제작 및 배포
- 한돈 설 선물세트 홍보
 - 언론 배포용 포토 촬영 및 보도자료 배포

▶ 소비 활성화- 온라인

- 설 명절 1월 기획전
- 설 한돈 페스타 기획전 추진(1/29~2/2, 40% 특가 할인)

▶ 신년&설 유통사 연계 할인행사 추진

▶ 과지방 삼겹살 이슈 관련

- 한돈물 입점 업체, 한돈인증점 등 육가공업체 품질제고 당부문서 시행 등

▶ 한돈인증사업

- 한돈인증점 심사 및 협약체결
 - 신규 인증점 정기심사(음식점 48개소, 식육점 12개소) 추진
 - 인증점수 : 1,566개소 (음식점 908, 식육점 158, 프랜차이즈 500)

▶ 축산자조금법 개정 의견 제출(1/5)

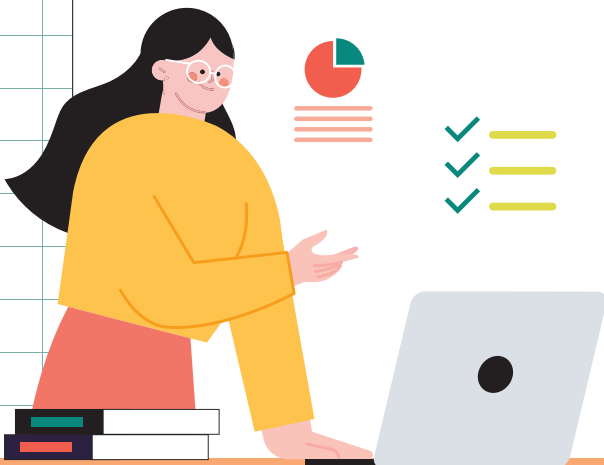
- 개정안 작성, 보고
- 시행규칙 개정안 공포, 시행(1/25)
 - ※ 대의원 선거 시 전자적 투표방법 추가

▶ 2023년도 결산 외부회계감사 수감(1/22~23)

▶ 미납도축장 관련 장기채권 추심내역 정리

▶ 한돈팜스

- 11월 성적보고서 및 1월 전망 보고서 작성
- 한돈팜스 고도화를 위한 전문가 협의
- 데이터 신뢰성 제고 작업(계속)
- 한돈팜스 중장기 발전계획 수립



1월

결과

2월

계획



2월 주요 활동 계획

▶ 22/23년 자조금 성과분석 최종보고회

▶ 수급안정

- 2월 수급안정 대책 추진 점검(삼겹살데이 추진 계획 점검)

▶ 수출시장 활성화

- 한돈 수출 TF 구성 검토 및 발족식 추진
- 수출 관련 업무 협의(육류유통수출협회)
- 수출 관련 자료 수집/추진계획안 작성(3월 관리위 상정)

▶ 전략상품 및 메뉴 개발

- 트렌드 전략상품 개발 관련 일본 식품박람회(3/4~7)
참관 준비 및 시장조사, 업계 의견 수렴

▶ TV 광고

- 24년도 한돈 신규광고 관련
· 신규 광고 촬영(티저, 하반기, 상반기 총 3편)
· 한돈 포스터 및 광고소재 제작(디자인 등)
- 2월 TVC 매체 집행(신규 광고소재)

▶ 2월 디지털 광고 콘텐츠 운영 (유튜브, 인스타그램, 페이스북 등)

▶ 한돈 신규광고 연계 옥외광고 집행

- 이마트 옥외광고, 엘리베이터, 경부·인천고속도로, 빌딩
광고 집행

▶ 삼겹살데이 연계 방송프로그램 협찬 프로그램 검토 및 집행

▶ 제휴마케팅

- 올림픽 국가대표 선수촌 한돈 전달식(진천 선수촌)
- 서울 시내버스 현물광고 진행(신규광고 소재 연계)
- (주)팔도 MOU 체결식 준비(3월 중 진행 예정)

▶ 언론홍보 및 대응

- 과지방 이슈 관련 언론 모니터링 및 대응방안 보고
- 농식품부 출입기자 간사단 미팅(2/5)
- <이투데이> 위원장 인터뷰(2/13)
- <연합뉴스> 위원장 인터뷰(2/15)
- 삼겹살데이 행사 취재 협조 요청

▶ 소비홍보

- 삼겹살데이 연계 홍보 이벤트 전개
- ‘국돼팀’ 캠페인
· 연간 운영방안 보고 및 모집, 운영 이벤트 전개

▶ 소비 활성화- 온라인

- 삼겹살데이 기념 할인행사 기획안 협의 및 운영안 보고

▶ 최저돈가시즌&삼겹살데이 선제적 대응 유통사 연계 한돈소비촉진 행사

- 참여유통사 모집, 보고, 추진

▶ 과지방 삼겹살 이슈 관련

- 유통업체, 육가공업체, 한돈인증점 등 현장 점검 외

▶ 삼겹살데이 오프라인 현장 판매행사

- 2/29 서울 동아미디어센터
- 3/2~3 청주 서문시장
- 3/3 김해(계획)

▶ 한돈BI 팜스코 2차(피코크 제품) 승인 준비

▶ 한돈인증사업

- 한돈인증점 심사 및 협약체결
· 미소야, 원조부안집 등 인증 검토
- 삼겹살데이 프로모션 준비
· 행사기간 : 3.3~17(15일간)
· 음식점 : 1인분 3,000/6,000원 할인
· 식육점 : 100g당 1,000원 할인

▶ 2023년도 결산 내부감사 수감(2/14~15)

▶ 규정 개정안 준비(조직개편, 전자결재)

▶ 자조금 납입영수증 간편 발급 시스템 구축안 보고

▶ 직원 교육프로그램 추진안 기획, 보고

▶ 조사·연구

- 2024년 연구사업 준비
* 한돈농가 경영실태조사 전문가 회의
* 2024년 연구사업 입찰 공고 준비
- 돈가 정산방법 다양화를 위한 신규 정산법 개발 연구
- 프리미엄 한돈 인증제 시범사업 및 마케팅 방안 전략
마련 연구
- 한돈과 수입돈육 관능평가 비교 분석

▶ 한돈팜스

- 12월 성적보고서 및 2월 전망 보고서 작성
- 데이터 신뢰성 제고 작업(계속)
- 한돈팜스 중장기 발전계획 수립

뜨거운 열정과 정직한 노력으로 품질 좋고 경쟁력 높은 한돈을 생산해 내다

대형농장

배영린 부지부장



양돈업을 선택한다는 것은 결코 쉬운 길은 아니다. 아침부터 저녁까지 매일 같이 챙겨야 할 게 한둘이 아니기 때문이다. 그래도 해야겠다는 의지와 잘할 수 있다는 믿음 하나로 젊은 나이에 양돈업에 뛰어들었다. 때때로 어려움에 부딪쳐 흔들리기도 할 법했지만, 오히려 그때마다 더 굳건해졌다. 한돈인 2세로 농장을 멋지게 운영해 좋은 돼지고기로 보답하겠다는 대형농장의 배영린 부지부장이 오늘의 주인공이다.





나에게 맞는 일을 찾아

배영린 부지부장이 아버지에게 농장을 물려받아 경영 일선에 들어선 때는 2012년 겨울이었다. “기계공학을 선택해 대학에 갔지만, 저와 맞지 않더라고요. 고민하던 저를 보시고는 아버지께서 양돈업을 해보면 어떻겠냐고 물어 오시더라고요.” 어렸을 적부터 아버지를 따라 분노를 치우고, 사료 주는 것을 거들었기에 거부감은 딱히 없었다. 그렇다고 해서 매력적인 일이라고도 생각하지 않았다. 그러던 어느 날 아버지는 배 부지부장에게 돼지 한 마리의 가격이 어떻게 되는지, 사료 한 포대 가격이 얼마나 되는지 상세히 알려주었다. 그때 머릿속으로 간단하게 그려보니 본인이 더 큰 수익을 창출할 수 있을 거라는 자신감이 생겨났다. “한돈업에 관심이 생기기 시작했던 것이 그즈음이었던 것 같아요. 아버지께 농장에서 돼지를 키워볼 테니 교육을 부탁드린다고 했습니다.” 가르침을 받을 때가 었그제 같은데 벌써 어언 10년이 훌쩍 넘었고, 어엿한 대표로서 5,000두를 거느리며 MSY 19.9두, PSY 25두의 생산성적을 내고 있다. 게다가 납품하는 육가공업체에서 MOU를 맺자고 할 정도로 품질은 나날이 높아지고 있다.

냄새저감 방안에 대한 고민

대형농장의 시작은 38년 전 즈음이었다. 배영린 부지부장의 아버지가 지금의 농장을 지을 때부터 관여하셨고, 그 당시 대표가 개인 사정으로 운영할 수 없게 되자 아버지가 인수해 지금까지 이어오고 있다. “어렸을 적 기억에 농장 주변에 밤나무가 무성한 야산이 있었고, 도로도 비포장이었어요. 작은 민가 두어 채가 전부였던 것 같은데, 어느 순간 주변에 공장들이 들어섰어요.” 공장 덕에 야생동물은 없어졌지만, 사람들이 많아져 냄새에 늘 조심스럽다. 냄새 민원 들어오는 것이 1년에 한 번 있을까 말까 할 정도라고 하더라도 한 번 받고 나면 일에 대한 회의감이 들어서다. “민원을 받을 때면 냄새저감장치가 고장 날 때죠. 그럴 때마다 남들에게 피해를 주지 않는 쪽으로 준비하자고 마음을 다져요.”

우선 농장에서 냄새를 가장 많이 유발하는 분뇨를 제대로 처리하는 기본을 지킨다. 분뇨탱크에 분뇨가 모이면 데칸타를 사용해 고액분리하고, 콤포스트를 통해 퇴비를 완전히 발효한 다음, 액은 폭기해 가압부상기계를 거쳐 방류하고 있다. 이로써 퇴비사 내 분뇨 적체에 따른 암모니아



등 악취 발생을 억제하고 있다. “이 세 가지 기계에 가장 많이 투자한 덕분에 인력과 시간을 절감하고 있습니다.” 또 퇴비장 내 고형분을 많이 쌓아두지 않고, 돼지 이동 후에는 길도 깨끗이 청소한다. 외부로는 콤포스트에 탈취탑을 2대 설치해 악취를 정화해 배출하고 있다.

그 아버지에 그 아들

좋은 농장으로 키워나가기 위해서는 앞선 세대의 노력이 수반되어야 한다. 그래서 대형농장의 원래 주인이었던 배영린 부지부장 아버지의 업적이 더 돋보인다. 그는 평생을 농장밖에 몰랐고, 더 나은 농장을 만들고자 고민하고 애썼다. 아들에게 농장을 물려주었어도 농장으로서의 출근은 아직도 계속되고 있다. “아들이 둘이나 일하고 있으니 쉬고 싶은 날에 쉬셔도 된다고 해도 농장에 와서 쉬시겠다고 하시며 늘 출근하시죠.” 이러한 부지런함과 꾸준함이 있었기에 지금의 대형농장이 있게 되었을 테고, 부지부장 역시 이를 존경하고 닮아가고 있다.

물론 농장을 운영할 때 가치관이나 여러 가지 이유로 의견이 대립하여 다툼 때도 간혹 있다. 한돈인 2세라면 모두가 경험하는 일이다. 부지부장은 힘들더라도 시간을 두고 더 이야기해 보는 것이 중요하다고 말한다. “이야기를 통해 해결해 나가고, 그다음에 혼자서 결정해도 되는 문제를 스스로 해나가면서 아버지께 잘된 부분을 전달하며 본인의 능력을 보여주는 것이 때로는 필요합니다.”

무한한 앞으로의 계획

배 부지부장은 더 좋은 농장으로 키워가기 위해 다분한 계획을 조리 있게 짜고 있다. 양돈마이스터 교육과정과 청년창업인큐베이터 양돈과정교육도 수료했지만, 앞으로도 꾸준히 교육과정을 생각하고 있다. “경영에 필요한 사항이 새로이 생기기도 해서 일을 그만둘 때까지 배움은 계속되어야 한다고 생각합니다.” 아산에서 활동하는 한돈인 2세 모임 ‘신돈회’도 열성적으로 참여할 작정이다. “처음에 농장을 시작할 때부터 그 모임에서 많은 이야기를 나누며 도움을 많이 받았고, 지금도 큰 힘이 되고 있습니다.” 특히 노후화된 농장을 현대화시설로 변경하고, ICT 기기들로 채우는 큰 그림도 그리고 있다. 오랫동안 농장을 잘 운영해 ‘대형농장’이라고 하면 ‘이 농장의 돼지는 건강하고 맛도 좋다’라는 말을 듣고 싶다는 배영린 부지부장의 포부가 참으로도 대견하고 멋지다.



저희 농장은 특별히 소개할 만한
노하우라는 건 없는데요.

다만 모든 걸 더하지도 덜하지도 않게
딱 그만큼 돼지들에게 제공하고,
사육공간에 여유를 주어 스트레스를
줄여주자는 것만은 꼭 지킵니다.
이렇게만 하더라도 품질과 생산성은
자연스레 높아지기 때문입니다.



서울 강남구

팔백집 강남점
안수빈 대표

돌판에 담긴
한돈 찰갈비의
무한한 매력
속으로



팔백집은 찰갈비로 유명한 집이다. 말 그대로 갈비를 양념에 졸여 먹는 형태의 음식이다. 구이도 찜도 전골도 아닌 형태라 낯설게 생각될지 몰라도 한 번 맛보면 그 맛에 반해 단골집이 되어버리는 경우가 다반사다. 즐기면 즐길수록 한돈 본연의 맛이 잘 느껴지는 팔백집의 찰갈비를 만나러 가본다.

📍 서울 강남구 봉은사로2길 15 1층

☎ 02-557-7654

🕒 11:00~15:00 · 17:00~22:30

오래된 한돈과의 인연

팔백집과 한돈의 인연은 49년 전으로 거슬러 올라간다. 족발 메뉴의 오백집, 삼겹살 메뉴의 육백집 등 다양한 브랜드를 운영하면서 한돈을 어떻게 하면 더 맛있고 더 많이 즐길 수 있을지 발전시켰다. 어떤 메뉴를 내놓을지 자체적으로 검증 기간을 거치기도 했고, 맛이 없다는 말이 나오면 과감하게 메뉴에서 빼거나 수정했다. 그렇게 시행착오와 보완과정을 거치면서 2015년 찰갈비집 팔백집이 탄생했다. “팔백집의 강점은 한돈을 사용한다는 것입니다. 국내산 1등급 냉장갈비를 자체 가공공장에서 직접 생산해 품질 좋은 신선한 한돈 메뉴를 제공합니다. 그래서 ‘줄 서서 먹는 집’이라는 서브네임까지 얻게 되었네요.”





우리 맛으로, 완벽한 맛으로 승부하다

팔백집이 유명해진 데는 맛있다는 입소문이 주요했다. 따로 광고한 것도 아니고 유명 상권도 아니었지만, 특별한 맛 하나로 승부하며 여기까지 오게 되었다. “단순히 갈비를 구워 먹는 숯불방식은 경쟁력이 없다고 생각했습니다. 채소와 같이 익혀 먹을 수 있는 음식이 없을까 고민하다 졸이는 방식을 구현하게 되었습니다.” 고기 부위는 한돈 갈비와 전지를 사용한다. 지방과 불순물을 제거해 좋은 부위만이 남도록 물로 씻어낸다. 깨끗해질 때까지 이 과정을 2~3시간 정도 반복적으로 거친다. 그다음 양파, 마늘, 다시마, 생강, 파 등 11가지 천연재료로 만든 간장 베이스의 양념에 하루 정도 숙성해 한국인이 좋아하는 맛으로 만든다. 양념은 짜지 않은 담백하고 깔끔한 맛이 특징으로, 자극적이지 않아 한돈 재료 본연의 맛을 돋보이게 한다.

맛과 신선함에 반하다

가게를 오픈하기 전에 수입산 돼지고기를 테스트해 보았지만, 그 과정에서 바로 알 수 있었다. “수입산 돼지고기는 아무리 질이 좋고 도축 후 냉장으로 바로 들어온다고 하더라도 상당 기간 거치다 보니 육즙 손실이 발생하죠.” 육즙이 손실되면 단백질, 비타민, 무기질 등의 영양적 손실이 발생하고, 맛도 떨어진다. 특히나 졸갈비처럼 계속 끓여야 하는 메뉴에는 알맞지 않았다. “수입산 돼지고기는 끓이다 보면

부서져 식감을 느낄 수 없는 반면, 한돈은 계속 끓여도 쫄깃한 식감이 유지되더라고요.” 이렇게 한돈의 선택은 한돈인증점으로 이어졌다. 한돈인증점이 되고 나서 많은 손님이 알아봐 주기도 했다. 한돈인증점 마크를 보고 나서 ‘역시 한돈이라 맛있다’, ‘난 돼지고기는 한돈밖에 안 먹는다’ 등의 평을 남겨 한돈을 선택하기 좋았다는 생각과 함께 자부심마저 들기도 했다.

평범하지 않은 이 맛, 더 널리 알리다

양념에 재운 한돈에 육수를 더해 내놓는 졸갈비는 부추, 버섯, 무생채 등의 채소를 함께 넣어 먹는다. 여기서 핵심은 무생채다. 자체적으로 개발한 양념으로 무친 무생채를 졸갈비에 넣으면 달콤하면서 시원한 맛이 난다. 먹다가 육수가 부족하다 싶으면 계속 부어가며 졸여서 먹으면 되고, 마지막에 남은 소스에 밥을 볶으면 든든한 한 끼가 된다. 남녀노소 모두 사랑할 수밖에 없는 이 맛을 안 대표는 더 널리 알리고 싶어 한다. “앞으로도 더 많은 가맹점을 만들어 전국 각지에서 졸갈비를 맛볼 수 있도록 노력하겠습니다.” 똑같은 메뉴보다는 특별한 메뉴를 계속 개발하는 것에 집중하기에 평범하지 않은 또 다른 한돈의 맛이 기다려진다.



겨울철에는 특히 더 조심!

양돈장 위협하는 화재, 점검과 관리가 가장 중요하다

얼마 전 한 양돈장 분만사에서 대형 화재가 발생해 돼지 5,000여 마리가 폐사됐다. 이곳뿐 아니라 전국 곳곳에서 돈사 화재가 잇따라 발생하고 있다. 대부분의 발생 원인은 전기로부터 시작하는데, 겨울철에는 돈사 내 전열 기구 사용이 급증하는 탓이 크다. 그렇다면 우리는 어떻게 현명하게 겨울철 화재를 대비해야 할까.

글. 장동화(국립축산과학원 축산환경과 연구사)



겨울철은 전기 누전이나 합선 위험성이 높아 화재 발생에 대비해야 한다.

전기에 의한 화재 발생빈도 가장 높다

국가화재정보시스템에 따르면 지난해 양돈 사육시설에서 발생한 화재는 총 146건이며, 이로 인한 추정 피해액은 약 274억 원에 달한다. 화재의 주요 원인은 전기 누전, 합선, 노후한 전기 시설의 관리 미흡 등 전기적 요인과 작업자의 부주의에 의한 것으로 나타났다. 특히 겨울철은 화재 위험성이 증가하는 시기로, 발생한 화재의 40%가 이 시기에 집중되어 있어 농가의 각별한 주의가 필요하다. 이에 더해 겨울철에는 환기량을 줄이고 온열 및 난방 장비의 사용이 증가하면서 화재 위험성이 더욱 높아진다. 사육시설에서 환기량을 줄이면 먼지가 쌓여 전기 누전과 합선의 위험이 커질 수 있고, 온열 및 난방 장비의 장기 사용은 장치 고장이나 연료 누출로 화재의 직접적인 원인이 될 수 있다. 사육시설에서는 돈사 건물들이 서로 인접하게 자리 잡고 있고, 방화벽 같은 불길 차단 시설이 충분하지 않아 화재 발생 시 불길 확산은 빠르게 이루어진다. 이러한 상황들을 고려할 때 겨울철 양돈 사육시설 관리에는 더욱 각별한 주의가 요구된다.



빈틈없이, 꼼꼼하게, 구석구석 체크 또 체크

양돈 사육시설 화재의 주요 원인 중 하나인 전기적 문제를 예방하기 위해서는 정기적인 전기 시설 점검과 관리가 필수적이다. 전기 누전과 합선을 막기 위해서는 전기기구의 접촉 상태를 주기적으로 확인하고, 플러그와 콘센트 상태를 검사해 오염되었거나 낡은 것은 새것으로 교체하는 것을 권장한다. 또 플러그와 콘센트 주변의 청결을 유지하는 것도 놓치면 안 된다. 콘센트 주변에 먼지나 거미줄이 쌓이면 습기와 먼지가 플러그와 콘센트 사이에 부착되어 전기적 열 스트레스로 인한 트래킹 현상으로 화재가 발생할 수 있어 주의가 더 필요하다.

더불어 결로 현상으로 전기설비에 수분이 닿을 수 있어 주기적인 환기 및 보호조치를 한다. 전기기구는 정해진 규격과 용량에 맞게 사용하고, 과부하를 방지하기 위해 한 개의 콘센트나 소켓에 여러 기구를 동시에 연결하는 것을 피한다. 그리고 축사 내외부의 전선 피복 상태와 누전차단기의 작동 여부를 주기적으로 확인한다. 손상된 전선은 즉시 새 전선으로 교체하고, 노출된 전선에 대해서는 쥐나 흰개미 등이 전선을 훼손하지 못하도록 적절한 배관 작업을 실시한다.

온열과 난방 장비의 과열은 금물

온열 및 난방 장비의 사용으로 인한 화재도 빈번하게 발생하고 있다. 이를 예방하기 위해서는 온열 및 난방 장비의 이상 유무를 가동 전 반드시 확인하고, 장시간 내버려두는 것을 피한다. 자돈사에서는 상대적으로 높은 사육 온도(25~32°C)를 유지하기 위해 보온등과 열풍기를 사용하여 지속적으로 열을 공급한다. 이때 장비가 과열되지 않도록 주의 깊게 모니터링하는 것이 핵심이다. 또 화재 위험을 줄이기 위해 라디에이터형 전기 온풍기를 벽에 설치해서 사용하기보다는 양돈 사육시설 복도의 콘크리트 바닥에 설치하여 사용하는 것을 권장한다.

재해를 막는 다양한 방법 실천하기

농장 근로자들에게 전기 안전에 대한 교육을 제공하는 것도 잊지 말자. 전기 사용 방법과 화재 예방 조치에 대해 충분한 이해와 교육이 이루어진다면 더욱 안전한 농장관리가 가능하게 된다. 또 축사 인근에서의 쓰레기 소각 시 화기 취급에 주의하며, 화재 발생에 대비하여 양돈 사육시설 내에 화재경보기, 화재 스프링클러를 설치하고 소화기를 항상 비치한다. 이와 더불어 화재 상황 발생 시 소방차가 신속하게 접근할 수 있도록 진입로를 항상 확보하고 유지한다. 축사 화재와 같은 재해에 대비하여 가축공제 또는 재해 보험에 가입함으로써 발생할 수 있는 재정적 피해를 최소화할 수 있도록 사전에 대비하는 것도 중요한 조치 중 하나이다.

화재는 예고 없이 찾아오는 재앙이지만 철저한 대비와 관심을 통해 피해를 예방할 수 있다. 모든 양돈 사육시설 관리자와 종사자들은 화재 예방을 위해 경각심을 항상 유지하며, 안전한 양돈 사육시설 운영을 위해 지속적으로 노력해야 한다.



① 파주농장사



② 양돈농장사

1. 축사 내·외 손이 닿기 쉬운 곳에 소화기를 비치해야 하고, 소방차 진입로를 확보해 놓아야 한다.
2. 한 해 축사 화재의 약 40%가 11월에서 2월 사이에 집중적으로 발생하고 있어 각별한 주의가 필요하다.

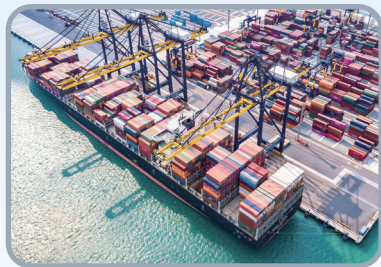


지도로 살펴보는 해외양돈 이슈

전 세계 양돈시장은 어떤 변화를 맞이하고 있을까. 급변하는 환경 속에서 생산비는 오르고 생산량은 내려가는 등 양돈산업 미래에 대한 불안이 가중되기도 했고, 수출액과 수출량을 경신하며 생산량을 늘려가기도 했다. 돼지고기 주요 생산국들이 어떤 한 해를 시작했는지 살펴보자.

전 세계, 돈육 생산 4년 만에 하락 전망

미국 농무부는 1월 12일 ‘세계 축산물 시장 전망 보고서’를 통해 2024년 세계 돼지고기 생산량이 1억1,415만 톤으로, 전년도 1억1,521만 톤 대비 0.9% 줄어든 것으로 추산했다. 2021년부터 이어진 세계 돈육 생산량 증가세가 올해 꺾일 것이란 전망을 내놓았다.



브라질, 2023년 돈육 수출 기록 경신

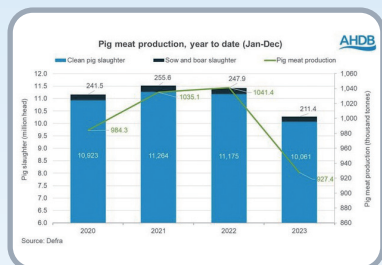
브라질은 2023년 돈육 수출액과 수출량 모두에서 기록을 경신했다. 브라질 육류협회의 데이터에 따르면 출하량은 총 122만9,000톤으로 이는 2022년 총 출하량의 9.8%를 초과했고, 수출액은 2023년 약 3조7,000억 원으로 2022년 대비 9.5% 상승한 수치를 기록했다.



유럽, 아시아 돈육 수출 시장 감소

유럽의 돈육 수출은 중국에 대한 수출 감소 외에도 고품질 돈육 제품을 요구하는 다른 아시아 시장으로의 수출 또한 악화하고 있는 추세다. 한국과 일본은 2023년 3분기 소비자 식품 가격이 상승함에 따라 식품에 대한 소비자 수요가 감소하면서 외식업계의 수요 감소로 이어졌다. 이에 따라 2023년 1월부터 8월까지 이 두 국가의 돈육 제품 수입량은 일본이 2022년 대비 12.5%, 한국은 14.1% 감소했고, 아시아로의 유럽산 돈육 수출이 축소되면서 타격을 받았다.





© AHDB



영국, 돼지고기 생산량 5년 만에 최저치

지난해 영국의 돼지고기 생산량이 5년 만에 최저치를 기록한 것으로 나타났다. 영국 농업원예개발위원회에 따르면 지난해 영국의 돼지고기 생산량이 92만7,000톤을 기록한 가운데 2022년 대비 11% 감소, 2018년 이후 최저 생산량을 기록했다.



덴마크, 축사에서 발생하는 메탄 제거 기술 개발

매튜 스탠리 존슨 덴마크 코펜하겐대 화학과 교수 연구팀은 자외선과 염소를 사용해 축사의 대기 중에 떠도는 저농도 메탄을 제거하는 데 성공하고, 연구결과를 국제학술지 '환경 연구 레터스'에 발표했다. 연구팀은 이번 결과를 통해 축사, 바이오 가스 생산공장, 폐수 처리장에서 온실가스를 제거해 기후 변화를 완화하는데 더 가까워졌다고 의미를 설명했다.

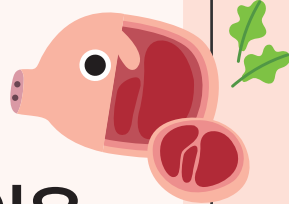


일본, 2022년 돼지 생산비 사상 최고

국제 사료 곡물 가격 상승의 여파로 2022년 일본의 돼지 생산비가 사상 최고치를 기록했다. 최근 일본농축산업진흥기구는 지난해 12월 농림수산성의 '22년 축산물 생산비 통계'를 발표했다. 이에 따르면 비육돈 두당 생산비가 4만3,540엔으로 전년 대비 14.9% 증가하며 통계 집계 이후 최고치를 기록했다 밝혔다.

일본

영유아 성장 돕는 으깬 돼지고기, 거부 아닌 필수여야 하는 이유



이제 막 이유식을 시작한 영유아를 위해 건강한 음식 재료를 선택하는 일은 아주 중요하다. 그런데 무작정 돼지고기는 안 좋다는 편견이 있어 엄마들은 섭취를 꺼린다. 이러한 와중에 으깬 돼지고기가 유아의 성장에 도움이 된다는 연구 결과가 나왔다.

돼지고기는 훌륭한 단백질 공급원

돼지고기는 성장발육에 뛰어나다고 알고 있지만, 왜 늦게 먹이라고 하는 것일까. 그 이유는 알레르기를 유발할 가능성이 있고, 지방이 많기 때문이다. 아직 소화기관이 잘 발달하지 않은 아기들이 지방이 많은 음식을 먹게 되면 소화불량이 걸릴 수 있다. 그래서 다른 알레르기 제품들과 같이 알레르기 반응 여부를 확인한 후 괜찮다면 생후 11개월 이후부터 먹이면 된다고 흔히 알고 있다. 과연 맞는 말일까.

먹을수록 신장은 더 쑥쑥




연구팀은 젖을 떼기 시작한 아이 64명을 대상으로 생후 5개월에서 12개월이 될 때까지 특정한 식단을 따르도록 했다. 아이를 두 그룹으로 나눠 한 그룹은 으깬 육류를 포함한 식단을, 또 다른 한 그룹은 유제품이 든 식단을 먹이도록 한 것이다. 육류와 유제품 모두 좋은 단백질 공급원이기 때문이었다. 본격적인 연구를 시작하기 전 아이들은 매일 킬로그램당 2g의 단백질을 섭취했고, 실험 기간에는 최대 3g까지 섭취했다. 두 그룹 모두 열량과 지방 섭취량은 같았다. 실험이 끝나는 시점인 생후 12개월에 이르렀을 때 두 그룹의 신장을 비교하자, 으깬 육류를 먹은 아이들이 유제품을 먹은 아이들보다 평균 1인치(2.54cm)의 신장이 더 자란 결과를 보였고, 7개월간의 연구가 완료될 때까지 과체중이 될 위험은 증가하지 않았다.

아이에게 필요한 영양소가 쑥쑥

미국소아과학회는 생후 4~6개월 사이 유동식을 먹기 시작할 때는 다양한 음식 질감과 맛 등에 노출되도록 할 것을 권장했다. 특히 모유 수유를 하는 아이들은 철분이 부족할 확률이 높다는 점에서 육류가 철분에 도움이 될 것이라고 언급했다. 세계보건기구 역시 조기에 단백질의 필요성을 인식해 유아에게 가능하면 매일 육류, 생선, 닭고기, 달걀 등의 단백질 식품을 먹기 쉬운 형태로 조리해 공급할 것을 권장하고 있다. 성장을 위해 유아 식단에 돼지고기 등의 육류를 포함하는 것은 더 많은 연구가 필요하지만, 식단 전체에 돼지고기가 미치는 이점은 광범위하다. 다만 소화가 잘 안되는 아이라면 15개월 이전에는 먹이지 않는 것이 좋으며, 이후에도 기름기 없는 살코기 부분을 골라 갈거나, 푹 익혀서 먹여야 한다.

미국 콜로라도대학교 연구팀은 ‘미국 임상영양학 저널(American Journal of Clinical Nutrition)’을 통해 이와 관련된 연구 결과를 발표했다. 생후 5~12개월 사이 아이들은 빠른 속도로 성장하고, 적절한 영양성분을 공급하는 일은 이 시기 성장을 위한 중요 조건이다. 그런데 젖을 떼기 시작하는 단계에 이른 자녀를 둔 상당수 엄마는 이 시기 아이의 영양 공급원으로 육류를 선택하지 않는다. 연구팀은 고단백 음식인 육류는 이유식을 먹는 아이들에게 큰 이점을 제공한다고 설명했다. 이번 연구를 주도한 밍화 탕 교수는 돼지고기와 같은 고기는 중요한 영양소를 제공하고, 단백질의 훌륭한 공급원이라고 덧붙였다. 또 고형 음식을 먹기 시작한 유아에게 보완 식품이 될 수 있다고도 했다.

어떤 고기가 몸에 좋을까?

	 돼지고기	 소고기	 닭고기
수분	72.2%	73.11%	71.3%
단백질	21.1%	16.6%	19.5%
지방	6%	8.81%	7.8%
무기질	1%	3.1%	0.96%

출처: 축산물 이력제 홈페이지



삼겹살데이, 스파클링와인과 함께 즐기는

Samgyeobsal Day

Pork dishes and Sparkling Wine



한돈치즈볼카츠와 한돈햄카나페

대개 스파클링와인은 애피타이저와 함께 가볍게 즐기는 주류로 알려져 돼지고기와는 어울리지 않는다고 여긴다. 그런데 의외로 돼지고기와 의 합이 좋다. 스파클링와인의 상큼한 맛과 신맛이 돼지고기의 기름기를 중화시켜 주기 때문이다. 특히 꽃이나 과일 향이 풍부한 스파클링와인은 잡내를 잡아주어 더 맛있고 멋진 식사로 만들어준다.



바삭하고 고소한 영양간식
한돈치즈볼카츠

한돈을 다져서 동그랗게 튀겨낸 한돈치즈볼카츠는 맛이 깊고 육즙이 풍부해 영양간식으로 일품이다. 또 스파클링와인의 신맛이 튀김의 기름기를 없애주어 완벽한 궁합을 자랑한다.

재료 한돈 다짐육 200g, 양파 80g, 다진 마늘 1/2큰술, 소금 1작은술, 달걀물 1/2개분, 후추 1작은술, 빵가루 1/2컵, 모차렐라치즈 100g, 식용유 튀김용
튀김 옷 밀가루 1/2컵, 달걀물 2개분, 빵가루 1컵

만드는 법

- [1] 한돈 다짐육은 지방 20~30% 정도 섞어 준비한다.
- [2] 양파는 곱게 다져 소금을 약간 넣고 절여 물기를 꼭 짠다.
- [3] ①, ②의 재료를 섞어 다진 마늘, 소금, 후추로 양념한다. 그다음 달걀물, 빵가루를 넣고 충분히 치댄다.
- [4] ③의 반죽을 원하는 크기로 나누어 모차렐라치즈를 넣고 동글게 만든다. 크게 만들 때는 동글납작하게 만들어도 된다.
- [5] ④에 밀가루, 달걀물, 빵가루를 순서대로 묻혀 180°C 정도의 식용유에 6~7분간 튀긴다.



보기 좋고 맛도 좋은 핑거푸드
한돈햄카나페

비스킷 위 한돈햄을 올리면 근사한 핑거푸드가 완성된다. 여기에 풍미를 주기 위한 마요네즈를 더하고, 씹는 식감과 달콤함을 추가하기 위해 좋아하는 과일도 올리면 스파클링 와인 안주로 이만한 것이 없다.

재료 한돈 햄 200g, 비스킷 1봉, 과일(딸기, 샤인 머스캣 등) 200g, 마요네즈 약간

만드는 법

- [1] 한돈 햄은 비스킷보다 조금 작게 자른다.
- [2] 딸기는 작은 크기로 준비하여 반을 가르고, 샤인 머스캣도 반으로 자른다.
- [3] 비스킷 위에 마요네즈 소스를 바르고, 한돈 햄, 과일을 올린다.





미국에서
시작된
토마호크,

이제
돈(豚)마호크가
대세다.

Don Mahawk

한국인이 사랑하는 바비큐. 단연 삼겹살과 목살 부위가 가장 우선으로 꼽히지만, 최근에는 한돈 토마호크가 떠오르고 있다. 뼈에 붙은 살을 바삭하게 익혀 뜯어먹으면 두말할 필요가 없을 정도로 이색적인 맛을 자랑한다. 신선한 재료를 엄선해 다양한 메뉴를 만들고 오픈마켓에서 판매하는 브랜드 ‘맛있는테이블’에서는 이렇게 매력 넘치는 한돈 토마호크를 소개하며 한돈 소비 활성화에 보탬이 되고 있다.



미각과 시각을 동시에 잡는 돈마호크

최근 마트나 온라인몰에서 한돈 특수부위 판매량이 늘어난 것으로 나타났다. 한 마트에 따르면 2019년 한돈 매출의 68.5%를 차지하던 삼겹살과 목살의 비중은 2020년 63% 수준으로 하락했고, 반면 돈마호크와 항정살, 등심덧살 등의 매출은 31.5%에서 37%로 늘어났다. 미식의 범위가 넓어지고, 고기의 다양한 맛을 찾는 수요가 증가해서다. 맛뿐만 아니라 시각적인 것도 한몫한다. 뼈에 고기가 붙어있는 압도적인 비주얼은 시선을 사로잡으며 맛보기 전부터 즐거움을 전달한다. 또 칼로 썰어 먹어야 하는 일반 스테이크와는 달리 잡고 뜯어먹는 재미까지 선사한다.

한편 도드람에서는 ‘캠핑 활동 시 육류 취식 형태’ 관련 설문 조사를 진행했다. 선호하는 부위로는 삼겹살과 목살이 가장 많았고, 돈마호크, 항정살, 기타 특수부위가 뒤를 이었다. 가장 중요하게 생각하는 부분으로는 ‘신선도’였으며, 82%는 돼지고기 구입 시 국내산 여부를 매우 고려하는 편이라고 답해 소비자들이 국내산을 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 이에 맛있는테이블에서는 한돈 뼈 등심만을 사용한 100% 국내산 ‘한돈 토마호크 스테이크’를 내놓고 있다.



터지는 육즙과 압도적인 부드러움

‘토마호크’란 ‘뼈 등심’이라고도 한다. 등심 쪽 갈비뼈를 따라 길게 정형한 부위를 일컫는 말로, 생긴 모양이 도끼 모양으로 생겼다고 해서 붙여진 이름이다. 각종 온라인몰에서 판매하는 맛있는테이블의 한돈 토마호크 스테이크는 한돈 갈비뼈에 붙은 등심 위주의 고기를 도끼 형태로 가공해 만들어진다. 보통 등심은 지방이 적고 딱딱해 구이용으로 잘 사용하지 않지만, 이곳의 한돈 토마호크는 특별한 마리네이드 과정으로 차별화를 꾀해 많은 소비자에게 선택을 받고 있다. 올리브유, 트러플오일, 히말라야 핑크솔트로 밑간하고 일정 시간의 저온 숙성 과정을 거친다. 이 과정 덕분에 잡내 없이 육질은 부드러워지고, 육향과 육즙은 그대로 보존돼 식감은 탱글 탱글하다. 구워 먹는 순간 감춰졌던 육즙이 터져 나와 감칠맛은 더 진하게 느껴진다. 조리 방법도 간단하다. 불판에 직접 굽거나, 찜기에 올려서 10분 정도 익히면 수육처럼 맛있게 즐길 수 있다. 졸업과 입학 시즌이다. 깊은 풍미와 식감이 담긴 한돈 토마호크 스테이크로 근사한 테이블을 마련해 특별한 미식 경험을 전해보면 어떨까.



토마호크란?

미 서부개척시대에 아메리칸 인디언들이 사용하던 전투용 도끼를 ‘토마호크’라 불렀다. 도끼 부분이 작고, 손잡이는 짧고 가는 게 특징이다. 갈비뼈를 따라 뼈와 고기를 길게 도려낸 모습이 마치 도끼 모양과 닮아 토마호크라는 이름이 붙었다. 토마호크는 ‘프렌치 렉’ 또는 ‘뼈 등심’이라고도 부른다.



© 강화군청



겨울을 제대로 즐기는 방법

김이 펄펄 나는 탕과 그 주변을 둘러싼 자연, 선선히 불어오는 바람이 느껴지는 곳, 바로 온천이다. 따뜻한 물에 몸을 담그고, 시원한 공기에 머리를 식히면 일상의 긴장과 스트레스가 눈 녹듯 사그라든다. 쌀쌀한 2월, 몸과 마음의 온도를 모두 높여줄 온천 여행을 떠나보자.

온천 여행 BEST 3

1. 서해바다의 바람과 햇빛을 맞으며 온천을 즐길 수 있는 석모도 미네랄 온천.
2. 산방산 아래 자리 잡은 제주 최초의 대중 온천, 산방산 탄산온천.
3. 천혜의 자연과 최고의 수질을 갖춘 설해원 리조트의 천연 온천.



© 산방산 탄산온천



© 설해원



기분 좋게 툭툭 터지는 기포방울

제주 산방산 탄산온천

국내에서 물 좋기로 유명한 제주. 그만큼 많은 온천이 있지만, 그중 산방산 탄산온천은 독특한 매력으로 입소문이 자자하다. 탕 속에 들어서면 기포가 달라붙어 마치 온몸에 파스를 붙인 것 같은 따끈한 자극이 느껴진다. 탄산가스가 혈압을 내리고 심장의 부담을 덜어주는 역할을 해 건강과 재미를 동시에 얻을 수 있다. 더불어 피로회복에도 좋아 제주 여행을 하며 쌓인 여독을 풀기에 적격이다. 노천탕에서 올려다보이는 그림 같은 산방산의 풍경은 탄성을 절로 자아내게 한다. 실내탕에서도 바깥 경치를 감상할 수 있도록 벽과 천장이 유리로 설계되어 있어 온천지 어디에서나 자연에 둘러싸인 것 같은 기분을 만끽할 수 있다.

📍 제주도 서귀포시 안덕면 사계북로41번길 192, 064-792-8300

Tip. 인근 한돈인증점

워터에이징 숙성으로 더 맛있는 숯불 흑돼지 전문점, 숙성돈가
제주 서귀포시 중문관광로 312, 064-739-5488



건강을 선물하는 회복의 샘

석모도 미네랄 온천

석모도는 강화도 외포항에서 서쪽으로 약 1.5km 떨어진 작은 섬이다. 날씨가 서늘해질수록 이곳을 찾아오는 이의 발걸음은 더욱 늘어난다. 탕에 몸을 담가 병을 고치는 ‘탕치(湯治)’를 받기 위해서다. 지하 460m 화강암에서 흘러나오는 석모도 미네랄 온천의 온천수는 국내에서 가장 풍부한 미네랄을 자랑한다. 칼슘, 마그네슘 등 몸에 좋은 성분이 가득해 아토피, 피부염부터 관절염, 근육통, 외상 후유증 완화에 탁월한 효과가 있다. 15개의 다양한 탕 중에서도 가장 하이라이트는 노천탕이다. 서해바다를 마주한 노천탕에 몸을 담그면 햇빛과 해풍이 그대로 전해진다. 특히 해가 서서히 지는 저녁에 탕 속에서 수평선 너머 석양을 바라보고 있으면 파도처럼 밀려오는 여운을 느낄 수 있다.

📍 인천시 강화군 삼산면 삼산남로 865-17, 032-930-7051~3

Tip. 인근 한돈인증점

최고의 육질과 맛을 느낄 수 있는 한돈정육식당, 우리정육식당
인천광역시 강화군 길상면 길상로 216, 032-937-5600



산 안에서 경험하는 다채로운 쉼

양양 설해원 리조트

태백산맥 품 안에 있는 설해원은 ‘설악산과 동해를 품은 쉼의 정원’을 의미한다. 그 이름에 걸맞게 리조트 동쪽에는 동해가, 서쪽에는 설악산 기슭이 자리해 사시사철 아름다운 경관이 펼쳐진다. 설해원은 신나는 액티비티부터 마음의 안정을 주는 테라피까지 다양한 즐거움을 안겨준다. 그중 온천수 영장은 천연 온천수가 흐르는 국내 최초의 노천수영장으로, 추운 계절에도 따뜻하게 물놀이를 할 수 있다. 울창한 숲의 전경이 한눈에 들어오는 노천스파에는 가족단위 손님들을 위한 독립공간이 마련되어 있다. 목욕을 마친 뒤 노곤해진 몸을 회복하는 면역공방도 눈에 띈다. 천연암석 파동석 위에 누우면 체내 독소는 빼주고, 면역력은 더해주며, 활력을 곱해 온천여행의 마무리까지 다채롭게 채워준다.

📍 강원도 양양군 손양면 공항로 230, 033-670-7700

Tip. 인근 한돈인증점

한돈과 전복이라는 이색 조합의 구이를 즐길 수 있는 고깃집, 녀살집
강원 강릉시 술올로 5번길 51, 033-646-7376



© 설해원



기분 좋게 툭툭 터지는 기포방울

제주 산방산 탄산온천

국내에서 물 좋기로 유명한 제주. 그만큼 많은 온천이 있지만, 그중 산방산 탄산온천은 독특한 매력으로 입소문이 자자하다. 탕 속에 들어서면 기포가 달라붙어 마치 온몸에 파스를 붙인 것 같은 따끈한 자극이 느껴진다. 탄산가스가 혈압을 내리고 심장의 부담을 덜어주는 역할을 해 건강과 재미를 동시에 얻을 수 있다. 더불어 피로회복에도 좋아 제주 여행을 하며 쌓인 여독을 풀기에 적격이다. 노천탕에서 올려다보이는 그림 같은 산방산의 풍경은 탄성을 절로 자아내게 한다. 실내탕에서도 바깥 경치를 감상할 수 있도록 벽과 천장이 유리로 설계되어 있어 온천지 어디에서나 자연에 둘러싸인 것 같은 기분을 만끽할 수 있다.

📍 제주도 서귀포시 안덕면 사계북로41번길 192, 064-792-8300

Tip. 인근 한돈인증점

워터에이징 숙성으로 더 맛있는 숯불 흑돼지 전문점, 숙성돈가
제주 서귀포시 중문관광로 312, 064-739-5488



건강을 선물하는 회복의 샘

석모도 미네랄 온천

석모도는 강화도 외포항에서 서쪽으로 약 1.5km 떨어진 작은 섬이다. 날씨가 서늘해질수록 이곳을 찾아오는 이의 발걸음은 더욱 늘어난다. 탕에 몸을 담가 병을 고치는 ‘탕치(湯治)’를 받기 위해서다. 지하 460m 화강암에서 흘러나오는 석모도 미네랄 온천의 온천수는 국내에서 가장 풍부한 미네랄을 자랑한다. 칼슘, 마그네슘 등 몸에 좋은 성분이 가득해 아토피, 피부염부터 관절염, 근육통, 외상 후유증 완화에 탁월한 효과가 있다. 15개의 다양한 탕 중에서도 가장 하이라이트는 노천탕이다. 서해바다를 마주한 노천탕에 몸을 담그면 햇빛과 해풍이 그대로 전해진다. 특히 해가 서서히 지는 저녁에 탕 속에서 수평선 너머 석양을 바라보고 있으면 파도처럼 밀려오는 여운을 느낄 수 있다.

📍 인천시 강화군 삼산면 삼산남로 865-17, 032-930-7051~3

Tip. 인근 한돈인증점

최고의 육질과 맛을 느낄 수 있는 한돈정육식당, 우리정육식당
인천광역시 강화군 길상면 길상로 216, 032-937-5600



산 안에서 경험하는 다채로운 쉼

양양 설해원 리조트

태백산맥 품 안에 있는 설해원은 ‘설악산과 동해를 품은 쉼의 정원’을 의미한다. 그 이름에 걸맞게 리조트 동쪽에는 동해가, 서쪽에는 설악산 기슭이 자리해 사시사철 아름다운 경관이 펼쳐진다. 설해원은 신나는 액티비티부터 마음의 안정을 주는 테라피까지 다양한 즐거움을 안겨준다. 그중 온천수 영장은 천연 온천수가 흐르는 국내 최초의 노천수영장으로, 추운 계절에도 따뜻하게 물놀이를 할 수 있다. 울창한 숲의 전경이 한눈에 들어오는 노천스파에는 가족단위 손님들을 위한 독립공간이 마련되어 있다. 목욕을 마친 뒤 노곤해진 몸을 회복하는 면역공방도 눈에 띈다. 천연암석 파동석 위에 누우면 체내 독소는 빼주고, 면역력은 더해주며, 활력을 곱해 온천여행의 마무리까지 다채롭게 채워준다.

📍 강원도 양양군 손양면 공항로 230, 033-670-7700

Tip. 인근 한돈인증점

한돈과 전복이라는 이색 조합의 구이를 즐길 수 있는 고깃집, 녀살집
강원 강릉시 술올로 5번길 51, 033-646-7376



왜 겨울에 꼭 챙겨 먹어야 할까?

‘오메가-3’란?

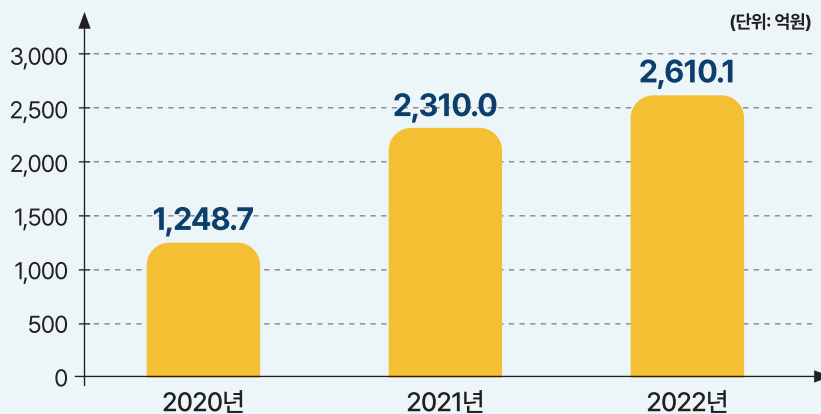
EPA 및 DHA 함유 유지*를 원료로 제조하며,
혈중 중성지질 개선, 혈행 개선, 기억력 개선, 건조한 눈을 개선하여
눈 건강에 도움을 줄 수 있음 등의 기능성을 인정받은 건강기능 식품



*EPA(eicosapentaenoic acid), DHA(docosahexaenoic acid)는 오메가-3 불포화지방산의 한 종류

‘오메가-3’의 국내 시장 동향은?

2022년 ‘EPA 및 DHA 함유 유지’ 건강기능식품의 국내 판매액은
2020년 대비 **109.0%(1,361.4억 원)** 증가하였습니다.



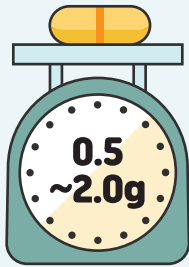
질병관리청에서 발표한 ‘식이보충제 복용 현황’ 통계 조사 결과를 살펴보면 한국인이 가장 많이 먹는 영양제는 종합비타민이었다. 이어 프로바이오틱스, 오메가3, 비타민C, 비타민A·루테인 등의 순이었다. 이중 오메가3는 겨울철에 꼭 섭취해야 하는 영양제다. 겨울철에는 심뇌혈관질환 위험이 커지는데, 오메가3는 혈행 건강에 도움을 주기 때문이다.

출처 : 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)제3.2.2-16 EPA 및 DHA 함유 유지 / 2022 식품 등의 생산실적(2023, 식품의약품안전처·식품안전정보원)

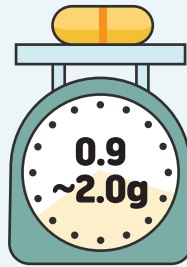
‘오메가-3’, 얼마나 먹어야 할까?

기대하는 기능성에 따라 일일섭취량이 다릅니다.

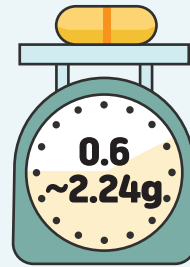
※일일섭취량은 EPA와 DHA 함량의 합을 기준으로 함



혈중 중성지질 개선,
혈행개선에 도움을 줄 수 있음



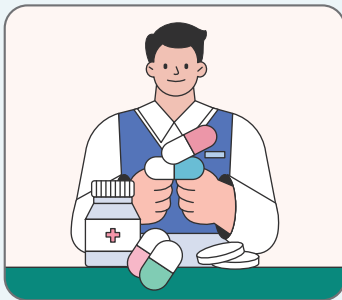
기억력 개선에
도움을 줄 수 있음



건조한 눈을 개선하여
눈 건강에 도움을 줄 수 있음

‘오메가-3’의 섭취 주의사항은?

‘EPA 및 DHA 함유 유지’ 건강기능식품을 섭취할 때 다음 사항을 주의하세요!



의약품* 복용 시
전문가와 상담할 것



개인에 따라 피부 관련
이상반응이 발생할 수 있음



이상사례 발생 시
섭취를 중단하고
전문가와 상담할 것

* 항응고제, 항혈소판제, 혈압강하제 등

1월 한돈산업 동향

자료제공: 한돈미래연구소

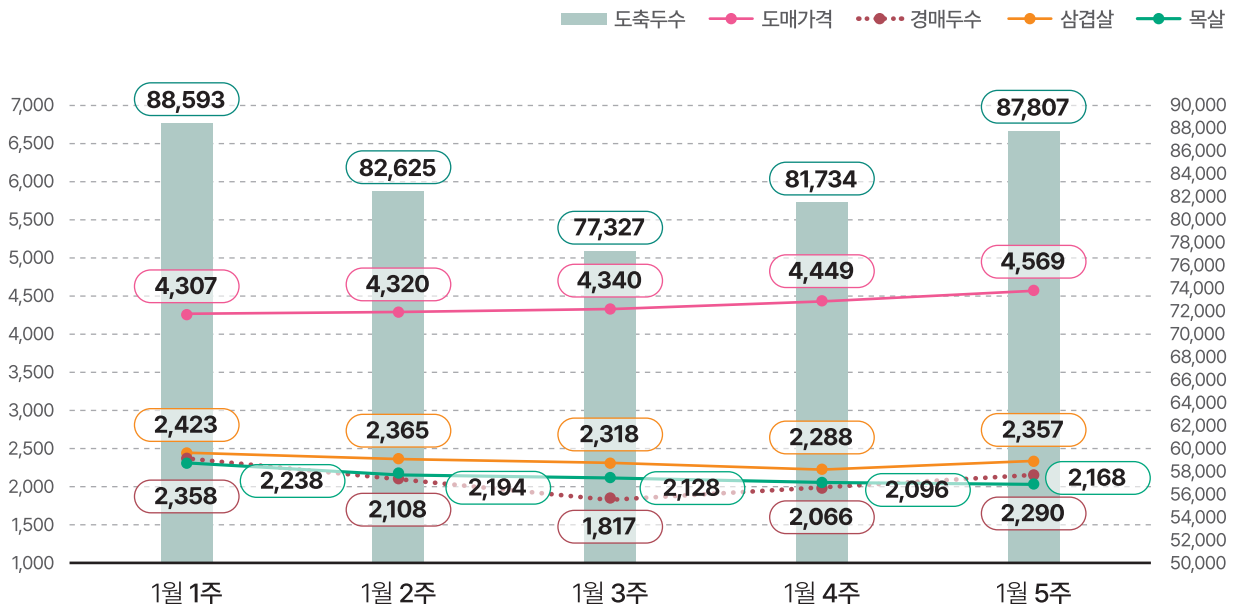
1월 도축두수는 전체 182만7,000두로, 전월 162만5,000두에 비해 약 20만두가 증가했으며, 돼지 도매가격은 4,387원/kg으로 12월 4,890원/kg 대비 503원/kg(약 10.3% 감소) 하락했다.

1월 돼지고기 수입량은 약 4만300톤으로 전월 대비 22.3% 증가, 전년(2만9,580톤) 대비 36.4% 증가했다. 삼겹살은 전년 11월, 목심·앞다리는 전년 9월부터 매월 수입량이 증가하는 추세를 보이고 있다. 1월 수입량은 큰 폭

증가한 것으로, 추후 국내 돼지가격에 미칠 영향을 주시할 필요성이 있다.

1월 소비자물가동향 중 축산물물은 전월 대비 0.6% 하락, 돼지고기는 전월 대비 2.2% 하락했으나, 소비자물가 하락폭보다 돈가 하락폭이 더 커 농가의 어려움이 지속되고 있다.

1월 도축두수 182만7,000두의 등급판정결과는 1+등급 60만3,000두(33.0%), 1등급 63만7,000두(34.9%), 2등급 52만3,000두(27.8%)로 조사됐다.



구 분	12월	1월	변동률(%)	비 고
도축두수(두)	1,625,657	1,826,631	12.4 ▲	
도매가격(원/kg)	4,890	4,387	10.3 ▼	
삼겹살가격(원/100g)	2,473	2,348	5.1 ▼	
목살가격(원/100g)	2,273	2,162	4.9 ▼	
일 평균 경매두수(두)	1,996	2,102	5.3 ▼	
돈육 수입량(톤)	32,982	40,347	22.3 ▲	2023년 1월 돈육 수입량 29,580톤

구 분	10월	11월	변동률(%)	비 고
국내 재고량(톤)	36,922	35,406	4.1 ▼	
수입 재고량(톤)	63,655	63,655	-	



<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 한돈자조금은 한돈농가 경영 안정 대책을 논의하는
2024 기자간담회를 가졌다. (4p 참조)
- ② 한돈은 를 몸 밖으로 배출하며, 건강 관리에
도움을 준다. (5p 참조)
- ③ 한돈자조금과 팔도가 공동 기획한 이 누적 판매 수
9,000만 개에 임박했다. (6p 참조)
- ④ 한돈자조금은 대한민국 국가대표 선수단 한돈 전달식을 열고,
한돈선물세트 , 개를 전달했다. (7p 참조)

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 1. 상품



브라텐 전기그릴
1명



온누리상품권
3명

지난호 이벤트 당첨자

브라텐 전기그릴 1명

류*나(8910)

온누리상품권(2만원) 3명

박*성(3056)

한*영(0512)

김*현(3913)

EVENT 2 정답은 소식지 속에~

외국인 근로자를 위한 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문제의 정답을 맞춰 보내주세요.

이 주류는 상큼하고 신맛으로 돼지고기의 기름기를 중화시키며, 특히 꽃이나 과실
향이 나는 종류는 고기의 잡내를 없애줍니다. 한돈과 좋은 궁합을 이루는 이 주류는
무엇일까요? (26p 참조)

- ① 청주 ② 사케 ③ 막걸리 ④ 스파클링와인

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 2. 상품



한돈꾸러미 선물 세트
10명

기간 2024년 3월 4일

발표 2024년 3월호 소식지
게시 및 개별연락

문의 02-324-6852

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

Ch +

한돈자조금 소식 알리미

카카오톡 채널 친구 추가!

우리, 친구해요! 한돈!

카카오톡 채널에서 '한돈자조금 소식 알리미' 추가해주세요.
다양한 소식과 혜택, 정보를 메시지로 받으실 수 있습니다.

카카오톡 채널에서 '한돈자조금 소식 알리미' 만나는 방법

친구 되는 방법 1

카카오톡 채팅방에서
'한돈자조금 소식 알리미' 검색 후, 친구 추가



친구 되는 방법 2

스마트폰 카메라로 QR코드 촬영 후,
친구 추가

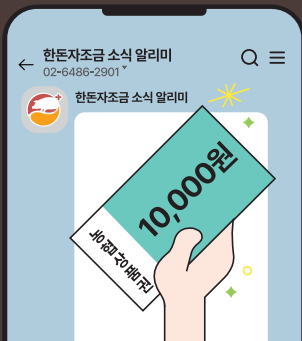


카카오톡 채널 친구 추가 이벤트

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

2024.2.20(화)~3.29(금)



왜 겨울에 꼭 챙겨 먹어야 할까?

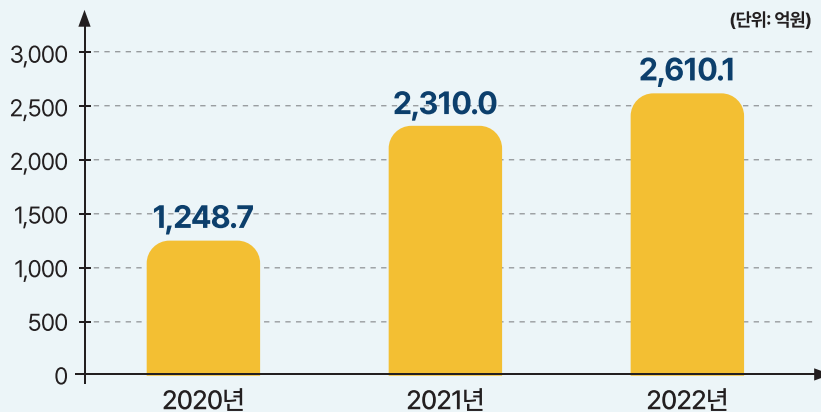
‘오메가-3’란?

EPA 및 DHA 함유 유지*를 원료로 제조하며,
혈중 중성지질 개선, 혈행 개선, 기억력 개선, 건조한 눈을 개선하여
눈 건강에 도움을 줄 수 있음 등의 기능성을 인정받은 건강기능 식품

*EPA(eicosapentaenoic acid), DHA(docosahexaenoic acid)는 오메가-3 불포화지방산의 한 종류

‘오메가-3’의 국내 시장 동향은?

2022년 ‘EPA 및 DHA 함유 유지’ 건강기능식품의 국내 판매액은
2020년 대비 **109.0%(1,361.4억 원)** 증가하였습니다.



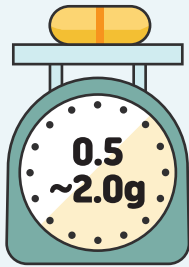
질병관리청에서 발표한 ‘식이보충제 복용 현황’ 통계 조사 결과를 살펴보면 한국인이 가장 많이 먹는 영양제는 종합비타민이었다. 이어 프로바이오틱스, 오메가3, 비타민C, 비타민A·루테인 등의 순이었다. 이중 오메가3는 겨울철에 꼭 섭취해야 하는 영양제다. 겨울철에는 심뇌혈관질환 위험이 커지는데, 오메가3는 혈행 건강에 도움을 주기 때문이다.

출처: 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)제3.2.2-16 EPA 및 DHA 함유 유지 / 2022 식품 등의 생산실적(2023, 식품의약품안전처·식품안전정보원)

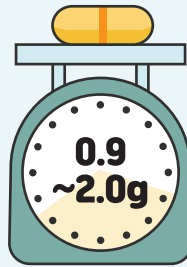
‘오메가-3’, 얼마나 먹어야 할까?

기대하는 기능성에 따라 일일섭취량이 다릅니다.

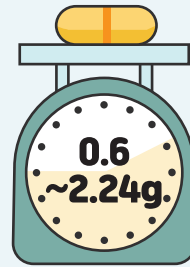
※일일섭취량은 EPA와 DHA 함량의 합을 기준으로 함



혈중 중성지질 개선,
혈행개선에 도움을 줄 수 있음



기억력 개선에
도움을 줄 수 있음



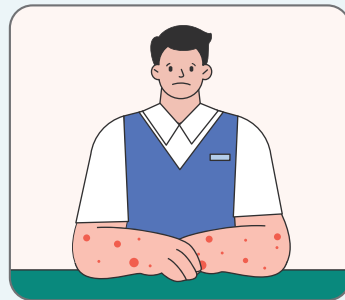
건조한 눈을 개선하여
눈 건강에 도움을 줄 수 있음

‘오메가-3’의 섭취 주의사항은?

‘EPA 및 DHA 함유 유지’ 건강기능식품을 섭취할 때 다음 사항을 주의하세요!



의약품* 복용 시
전문가와 상담할 것



개인에 따라 피부 관련
이상반응이 발생할 수 있음



이상사례 발생 시
섭취를 중단하고
전문가와 상담할 것

* 항응고제, 항혈소판제, 혈압강하제 등

1월 한돈산업 동향

자료제공: 한돈미래연구소

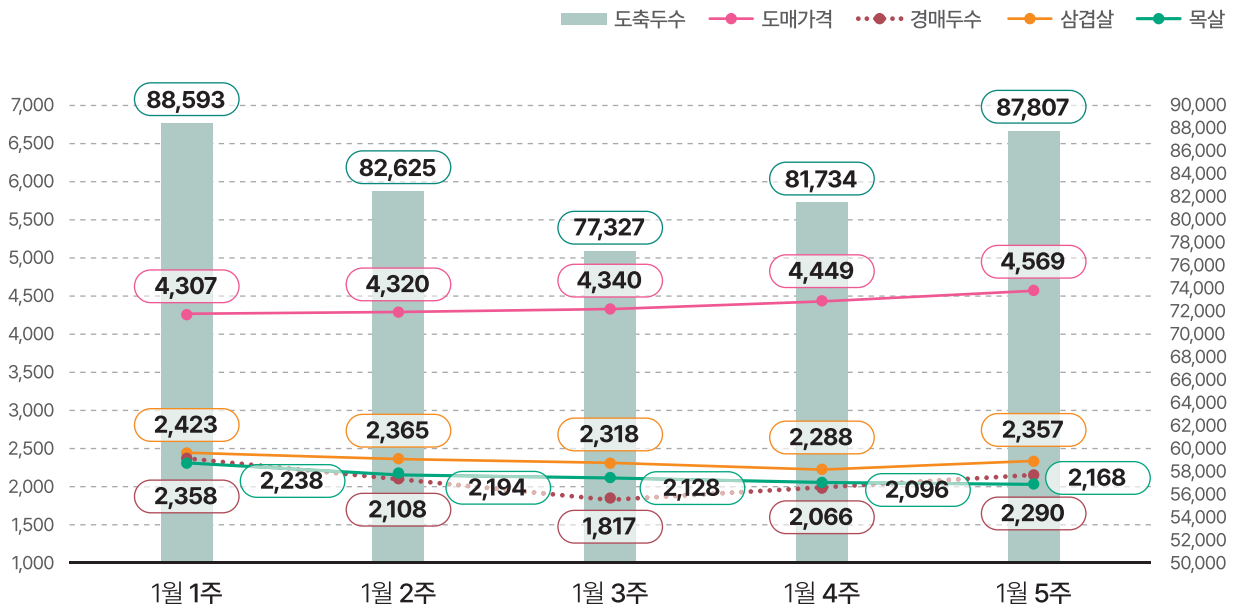
1월 도축두수는 전체 182만7,000두로, 전월 162만5,000두에 비해 약 20만두가 증가했으며, 돼지 도매가격은 4,387원/kg으로 12월 4,890원/kg 대비 503원/kg(약 10.3% 감소) 하락했다.

1월 돼지고기 수입량은 약 4만300톤으로 전월 대비 22.3% 증가, 전년(2만9,580톤) 대비 36.4% 증가했다. 삼겹살은 전년 11월, 목심·앞다리는 전년 9월부터 매월 수입량이 증가하는 추세를 보이고 있다. 1월 수입량은 큰 폭

증가한 것으로, 추후 국내 돼지가격에 미칠 영향을 주시할 필요성이 있다.

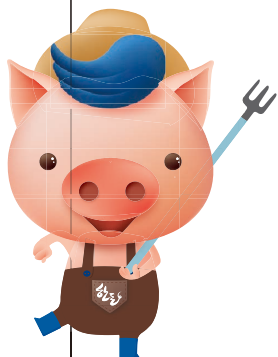
1월 소비자물가동향 중 축산물물은 전월 대비 0.6% 하락, 돼지고기는 전월 대비 2.2% 하락했으나, 소비자물가 하락폭보다 돈가 하락폭이 더 커 농가의 어려움이 지속되고 있다.

1월 도축두수 182만7,000두의 등급판정결과는 1+등급 60만3,000두(33.0%), 1등급 63만7,000두(34.9%), 2등급 52만3,000두(27.8%)로 조사됐다.



구 분	12월	1월	변동률(%)	비 고
도축두수(두)	1,625,657	1,826,631	12.4 ▲	
도매가격(원/kg)	4,890	4,387	10.3 ▼	
삼겹살가격(원/100g)	2,473	2,348	5.1 ▼	
목살가격(원/100g)	2,273	2,162	4.9 ▼	
일 평균 경매두수(두)	1,996	2,102	5.3 ▼	
돈육 수입량(톤)	32,982	40,347	22.3 ▲	2023년 1월 돈육 수입량 29,580톤

구 분	10월	11월	변동률(%)	비 고
국내 재고량(톤)	36,922	35,406	4.1 ▼	
수입 재고량(톤)	63,655	63,655	-	



<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 한돈자조금은 한돈농가 경영 안정 대책을 논의하는
2024 기자간담회를 가졌다. (4p 참조)
- ② 한돈은 를 몸 밖으로 배출하며, 건강 관리에
도움을 준다. (5p 참조)
- ③ 한돈자조금과 팔도가 공동 기획한 이 누적 판매 수
9,000만 개에 임박했다. (6p 참조)
- ④ 한돈자조금은 대한민국 국가대표 선수단 한돈 전달식을 열고,
한돈선물세트 , 개를 전달했다. (7p 참조)

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 1. 상품



브라텐 전기그릴
1명



온누리상품권
3명

지난호 이벤트 당첨자

브라텐 전기그릴 1명
류*나(8910)

온누리상품권(2만원) 3명
박*성(3056)
한*영(0512)
김*현(3913)

EVENT 2 정답은 소식지 속에~

외국인 근로자를 위한 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문제의 정답을 맞춰 보내주세요.

이 주류는 상큼하고 신맛으로 돼지고기의 기름기를 중화시키며, 특히 꽃이나 과실 향이 나는 종류는 고기의 잡내를 없애줍니다. 한돈과 좋은 궁합을 이루는 이 주류는 무엇일까요? (26p 참조)

- ① 청주 ② 사케 ③ 막걸리 ④ 스파클링와인

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 2. 상품



한돈꾸러미 선물 세트
10명

기간 2024년 3월 4일

발표 2024년 3월호 소식지
게시 및 개별연락

문의 02-324-6852

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

Ch +

한돈자조금 소식 알리미

카카오톡 채널 친구 추가!

우리, 친구해요! 한돈!

카카오톡 채널에서 '한돈자조금 소식 알리미' 추가해주세요.
다양한 소식과 혜택, 정보를 메시지로 받으실 수 있습니다.

카카오톡 채널에서 '한돈자조금 소식 알리미' 만나는 방법

친구 되는 방법 1

카카오톡 채팅방에서
'한돈자조금 소식 알리미' 검색 후, 친구 추가



친구 되는 방법 2

스마트폰 카메라로 QR코드 촬영 후,
친구 추가

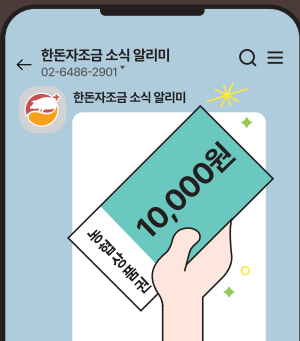


카카오톡 채널 친구 추가 이벤트

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 **2024.2.20(화)~3.29(금)**