

porkboard.han-don.com

vol
—
1253

한돈산업을 지키는
한돈농가 여러분을 응원합니다

★ 외국인 근로자 경품 이벤트 ★

한돈프리미 선물 세트 증정



2023
05



한돈 플러스

소통 플러스

정보 플러스

03

인트로

04

20주년 특집 : 한돈 타임라인

5월호 키워드 '저지방 부위 소비 촉진'

06

생생현장통신

2023 대한민국 축산대전

08

한돈뉴스

숙성한돈 전문점 '삼산회관'과

한돈인증점 업무협약 체결 등

17

자조금 활동

2023년 4월·5월

한돈자조금 활동내역

18

미디어 속 한돈

다양한 미디어에서 만난

한돈의 발자취

20

한돈이야기

제주 세원농장·우진축산의

생산성 관리 노하우

24

한돈사람들

한돈인증점 선정도,

관리도 깐깐하게 하는 관리팀

26

한돈인증점

서울 서초구 삼산회관

28

한돈을 알려요

한돈 명예홍보대사

한의학박사 홍성우 원장

30

트렌드 뷰

착한 포장으로 지구 살리기

32

한돈레시피

한돈의 색다른 변신,

한돈 저장식 요리

34

한돈산업 동향

한돈미래연구소에서 알려 드리는

4월의 한돈산업 동향

35

독자 이벤트

Contents

2023년 5월호 Vol.1253

발행

매월 15일

발행일

2023년 5월 15일 발행(통권 1253호)

발행처

대한한돈협회

(06643 서울시 서초구 서초중앙로6길 9

제2축산회관 3층)

제작

디자인신화 02-324-6852



인트로

저지방 고단백 건강 다이어트

한돈자조금 20주년

지압 다이어트를 해보고,
아로마 다이어트도 해보며
식욕을 억눌러보는데
반가운 소식이 들려옵니다.

앞다리살·뒷다리살·안심·등심
한돈의 저지방 부위를 먹으면
다이어트를 효과적으로 할 수 있습니다.

체중 관리와 영양소까지 챙길 수 있는
한돈 저지방 부위의 가치를 알리기 위해
한돈자조금은 늘 힘써 나아가겠습니다.

한돈만이 답

한돈자조금 20주년



발자취

2011

2016

2021

S라인 몸짱 요리 콘테스트
한돈 웰빙 부위 Festival
한돈 쿨쿨 페스티벌

돈고돈락 캠핑 페스티벌
한돈 다이어트 체험단
한돈 도시락 레시피 공모전

저지방 고단백 부위인 앞다리살, 뒷다리살, 안심, 등심은 영양소가 듬뿍 함유된 한돈의 대표 부위입니다. 다이어트가 필요한 사람에게는 스태미나를 공급하고, 한창 성장하는 아이에게는 세포의 성장과 신진대사를 촉진합니다. 지방 함량이 적고 단백질 함량이 높아 건강한 노년을 지켜주고, 직장인에게는 스트레스 대신 심신 안정을 선사하는 중요한 부위입니다. 이러한 영양학적 장점이 뛰어난 부위를 소비자에게 알림으로써 삼겹살 등 구이류 부위에 편중되어 있던 소비 불균형을 한돈자조금이 바로 잡고 있습니다. 한돈 저지방 부위의 가치를 알리기 위해 노력한 한돈자조금의 행보를 살펴봅니다.

저지방 부위 소비 촉진 캠페인

한돈자조금 캠페인을 통해 저지방 부위의 우수성을 대중에게 알리고, 판촉 행사를 통해 더 많은 소비자가 합리적인 가격으로 저지방 부위를 구매하도록 돕습니다. 특히 소비자에게 한돈의 가치를 알리며 소비 확대와 수급 안정을 끌어내도록 다양한 활동을 펼칩니다.



한돈 우수성 소비 활성화



오직 한돈

한돈자조금은 앞으로도 부위별 균형 있는 소비 확대를 유도해 한돈 농가 수익 안정화에 이바지하려고 합니다. 웰빙 부위, 만능 부위라 불리는 한돈의 저지방 부위의 영양학적 우수성을 알리고, 한돈의 소비 활성화를 위해 행사를 마련하는 등 최선의 노력을 다할 것입니다.

한돈과 함께해서 더 맛있다! 더 즐겁다!

2023 대한민국 축산대전



지난 5월 1일 반포한강공원에서 대한민국 축산대전이 열렸다. 국내산 축산물의 소비 촉진을 위해 개최된 이번 행사는 수많은 시민을 불러 모으며 큰 성황을 이루었는데, 최대 규모로 참여한 한돈자조금은 높은 할인율과 신선한 맛으로 큰 사랑을 받았다.

맛있는 우리 돼지 한돈, 인기 폭발

오전 11시 본격적인 개막식을 시작했다. 오늘 행사에 참석한 인물들은 정황근 농림축산식품부 장관, 대한한돈협회 손세희 회장, 축산관련단체협의회장 김삼주 회장, 한국소비자단체협의회 남인숙 회장 등이었다.

큰 박수 속에서도 무대에 오른 정황근 장관은 인사말을 통해 “어려운 상황에서도 축산농가들이 뚝뚝 땀 흘려 이렇게 축제 같은 분위기를 만들어줘서 감사합니다.”라며 “이러한 어려움을 타개하기 위해서는 소비 촉진만이 답입니다. 오늘 행사를 계기로 소비자분들이 우리 축산 쪽에 사랑을 많이 베풀어 주세요.”라고 당부했다.

김삼주 축산관련단체협의회장 역시 고물가, 고금리 시대에 축산물 가격이 많이 상승해 침체된 분위기 속에서 이런 행사가 열리는 것에 큰 의미를 두고 축산농가도 생산 품질 향상은 물론, 친환경, 동물복지, 저탄소, 다품종 등 다양한

소비 수요를 충족시킬 것을 다짐했다. 김선영 낙농진흥회장은 최초로 열린 축산분야 통합행사를 통해 소비자와 축산농가가 행복하게 동행하는 장이 되길 바란다는 소망을 피력했다. 마지막 순서로 내빈들은 함께 개막 축하 버튼을 눌러 폭죽을 터뜨리면서 이틀간 벌어질 축제의 본격적인 시작을 알렸다.

정황근 장관을 비롯해 손세희 회장, 김삼주 회장 등 내빈들은 개막식 행사가 끝난 뒤 각 부스를 돌며 시식과 격려를 함께 하는 시간을 가졌다. 가장 먼저 한돈 부스에 들린 내빈들은 한돈으로 튀긴 돈가스를 맛보기도 했는데, 특히 정황근 장관은 한돈 제품에 깊은 관심을 보이면서 오늘 얼마나 할인하는지, 손님은 많은지 등 깊은 관심을 보이기도 했다. 이날 축산대전에는 할인 행사는 물론 시식 행사, 우리축산물 버스킹, 셰프와의 요리 등 다양한 프로그램을 펼쳐 참여한 시민들의 오감을 즐겁게 했다.



한돈에 대한 퀴즈를 맞추는 ‘오직, 한돈’을 잡아라! 룰렛 이벤트.

최초로 열린 축산분야 통합행사

‘2023 대한민국 축산대전’은 농림축산부에서 주최하고, 한돈자조금을 비롯해 한우자조금, 우유자조금, 육우자조금, 오리자조금, 닭고기자조금, 계란자조금 등에서 주관했다. 이른 아침부터 행사 준비를 시작한 참가업체들은 저마다 부지런히 부스에 채울 제품들을 정리하고, 행사장에서 함께 열릴 부대행사 준비에 여념이 없었다. 그중 가장 눈에 띄는 곳은 한돈자조금 부스였다.



한돈을 직접 시식해 보는 ‘오직, 한돈’ 시식회.



“이번 행사는 농림축산부에서 국산 축산물의 소비를 활성화하기 위해 만든 장입니다. 저희 한돈업계도 생산원가와 사료비, 인건비 등이 워낙 많이 올라 힘든 상황에서 이를 타개하기 위한 방법으로 홍보 겸 소비 촉진 을 위해 참가했습니다.” 소비자들과 직접 대면해 한돈의 맛과 우수성을 널리 알릴 수 있는 이번 행사를 위해 도드람한돈, 인삼포크, 제주도니 등 총 8개 한돈 브랜드사가 총 10톤의 한돈을 가지고 참가했고, 한돈 전 부위를 최대 40%까지 파격적으로 할인해 판매했다.



1

한돈자조금, 숙성한돈 전문점 ‘삼산회관’과 한돈인증점 업무협약 체결

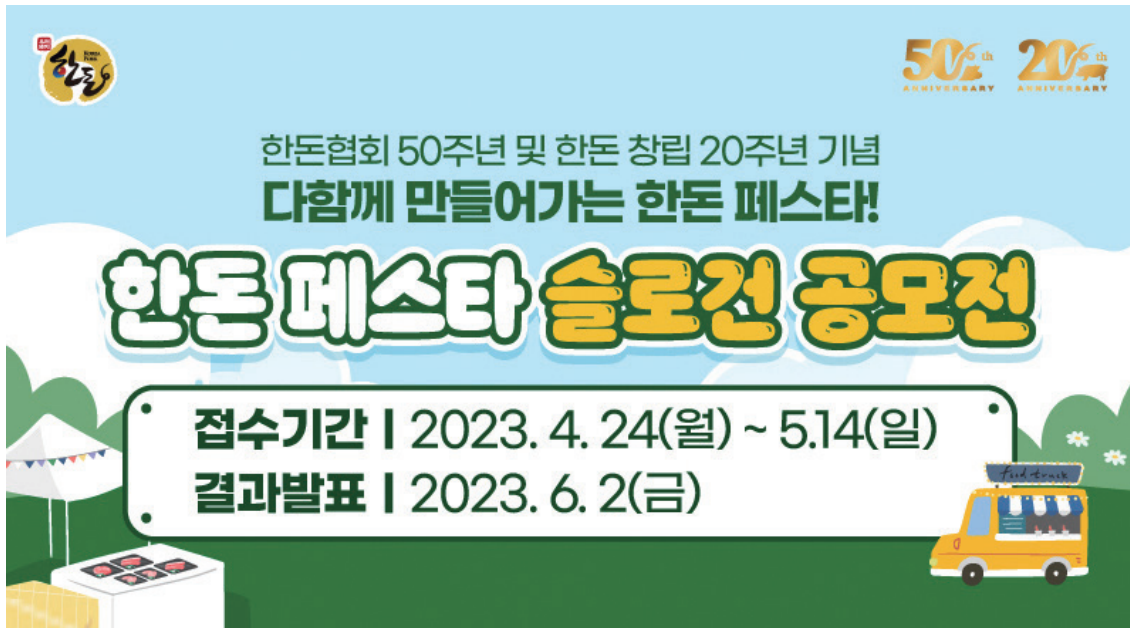
한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 지난 4월 20일, 숙성 ‘한돈’만을 사용하는 외식업체 브랜드인 삼산회관과 우리 돼지 한돈의 우수성을 알리고, 수입산 돼지고기와의 차별화를 위해 한돈인증점 업무협약(MOA)을 체결했다.

서울 서초구에 위치한 삼산회관 본점에서 진행된 협약식에는 한돈자조금 손세희 위원장을 비롯해 삼산회관 가맹사업을 운영하는 (주)타베코리아 고도령 대표 등 주요 관계자들이 참석했으며, 이번 업무협약 체결로 2023년 3월 기준 1,210호였던 한돈인증점이 1,350호점을 돌파했다. 삼산회관은 이번 협약을 통해 위생 및 식자재를 엄격하게 관리하고, 홍보 프로모션 등 다양한 혜택을 지원하는 한돈인증사업에

참여함으로써 소비자가 한돈을 더 안전하게 즐길 수 있는 환경을 조성하고, 한돈 소비 활성화 및 한돈 산업의 위상을 높이는 데 힘을 모을 계획이다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “최근 숙성 한돈으로 큰 인기를 끌고 있는 삼산회관과의 업무협약으로 먹거리에 대한 사회적 불안감 해소는 물론 소비자들에게 한 걸음 더 가까이 다가가게 되었다”며, “앞으로도 우리 돼지 한돈만을 취급하는 음식점과 식육점을 발굴하는 한돈인증사업을 더욱 확대해 건강하고 안전한 믿을 수 있는 먹거리 제공에 힘쓰겠다”고 전했다.

한편 프랜차이즈 업체인 삼산회관은 150시간 숙성한 한돈만을 사용하는 김치요리 전문점으로, 현재 전국에 110개의 가맹점을 운영하고 있다.



2

한돈협회 50주년·한돈 창립 20주년 기념 ‘한돈 페스타 슬로건 공모전’ 개최

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 대한한돈협회 태동 50주년·한돈자조금 창립 20주년 기념, ‘K-PORK 한돈 페스타’ 행사를 앞두고 오는 5월 14일까지 ‘K-PORK 한돈 페스타 슬로건 공모전’을 개최한다. 이번 공모전은 한돈의 ESG 경영 실천 선포식을 축하하고 응원의 마음을 담은 슬로건을 창작하는 것으로 한돈 공식 인스타그램 채널([instagram.com/handon_official/](https://www.instagram.com/handon_official/)) 내 소정의 양식을 통해 신청 가능하며, 우리돼지 한돈을 사랑하는 국민이라면 누구나 참여할 수 있다.

내부 심사를 거쳐 최우수상 1명(100만 원), 우수상 2명(각 50만 원), 참가상 10명(한돈 선물 세트)을 선정 후 6월 2일 수상작을 발표할 예정이며, 선정된 슬

로건은 ‘K-PORK 한돈 페스타’ 행사 포스터 및 리플릿 등 다양한 홍보물에 활용될 계획이다.

한돈자조금위원회 손세희 위원장은 “이번 슬로건 공모전이 한돈산업의 역사와 미래가치에 대해 국민들과 공감대를 형성할 수 있는 계기가 되길 바란다”며, “다가오는 ‘K-PORK 한돈 페스타’ 행사에도 국민 여러분의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다”고 전했다.

한편 ‘K-PORK 한돈 페스타’는 한돈산업의 위상과 미래 비전을 공유하고 지속 가능한 ESG 경영 실천을 선포하는 자리임과 동시에, 수년간 한돈을 많이 사랑해 준 소비자에게 보답하는 의미를 담아 진행하는 대규모 페스티벌로, 오는 7월 17일부터 18일까지 양일간 서울 삼성동 코엑스 D홀에서 열릴 예정이다.

상생과 소통의 의미를 나누다! 한돈자조금, ‘2023 국회 생생텃밭 개장식’ 참여



한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)가 27일 국회 헌정기념관 앞에서 열린 ‘국회 생생텃밭’ 개장식에 참석했다. 국회 생생텃밭은 여야 국회의원들이 직접 텃밭을 가꾸며 상호 소통의 시간을 가지고, 생산적인 국회 문화 조성과 도농상생의 가치를 실현하기 위해 2015년 이래 지속적으로 조성해 오고 있다. 이번 개장식은 여야 국회의원, 권재한 농림축산식품부 실장, 이성희 농협중앙회 회장, 배상건 한돈자조금 대의원회 의장 등 주요 관계자와 봉사자 등 총 200여 명이 참석한 가운데 진행했으며, 참가자들은 채소 모종을 심고 꽃모종 나눔 활동을 마친 뒤 한돈

도시락을 함께 나누며 상호 소통의 시간을 가졌다. 한돈자조금 배상건 의장은 “올해에도 생생텃밭을 직접 땀 흘려 가꾸며 농업·농촌이 가진 소중한 가치를 되새길 수 있는 뜻깊은 자리”였으며, “이번 정부와 함께 힘을 모아 한돈산업의 가치를 확산하고 체감할 수 있는 제도적 기반을 마련하는 데 노력하겠다”고 전했다. 한편 한돈자조금은 2015년부터 매년 겨울 국회 생생텃밭 모임과 함께 김장 김치와 한돈을 이웃에게 나누는 사회공헌활동을 진행해 왔으며, 올해 12월에도 국회 헌정회 인근 생생텃밭에서 김장나눔 행사를 추진할 계획이다.

한돈자조금, 2023 한돈 명예홍보대사에 ‘과추형 홍성우박사’ 등 15인 위촉



한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 지난 19일 서울 서초구에 위치한 서라벌한정식에서 의학, 식품·요리, 헬스·건강, 언론·방송 4개의 분야에서 전문가 15인을 선정, 2023년 한돈 명예홍보대사로 위촉했다. 올해는 특히 대한민국에서 가장 유명한 비뇨의학과 전문의이자 구독자 수가 20만 명에 달하는 인기 유튜버 ‘과추형’ 홍성우 박사, MZ세대 사이에서 혼밥·혼술 레시피로 약 13만 명의 트위터 팔로워를 보유한 ‘마포농수산센터’를 신임 명예홍보대사로 위촉하며 기대감을 한층 높였다.

한돈자조금은 올해로 12기를 맞이한 한돈 명예홍보

대사가 각자 몸담은 분야의 전문성과 노하우를 발휘할 수 있도록 기고·인터뷰 등을 통한 자문, 참신한 관점의 홍보 콘텐츠 제작, 한돈자조금의 주요 행사 참여 등 한돈 가치 확산 및 소비촉진을 위한 다채로운 활동을 추진해 나갈 예정이다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “각 분야에서 저명한 분들을 한돈 명예홍보대사로 모시게 되어 기쁘고 영광스럽다”며, “한돈에 대한 새로운 시각과 깊이감 있는 콘텐츠로 한돈의 가치와 위상을 알리고, 한돈 농가 및 한돈산업 발전에 큰 힘이 되어주시길 바란다”고 전했다.



5

농촌 봉사활동 지원한돈! 한돈자조금, ‘2023 농활 한돈과 함께해요!’ 캠페인 전개

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 코로나 19 이후 재개되는 대학생 농촌 봉사활동 시기에 맞춰 4월 24일부터 7월 23일까지 농촌 봉사활동 단체에 우리돼지 한돈을 지원하는 ‘2023 농활 한돈과 함께해요!’ 캠페인을 추진한다. 한돈 ESG 경영 실천의 일환으로 진행되는 이번 캠페인은 전국 각지에서 펼쳐지는 대학생 농촌 봉사활동 단체에 한돈을 지원함으로써, 농촌 노동인구 감소 및 고령화로 어려움을 겪고 있는 농가를 함께 도우며 농촌의 실정을 이해하고 농가에 대한 소비자 공감도를 높이고자 마련했다.

신청 대상은 캠페인 기간 중 농촌 봉사활동을 계획 중인 대학교 동아리·학과 및 대학생 농촌 봉사활동을 모집하는 비영리 단체 등으로, 4월 24일부터 5월 31일까지 한돈뱅크(www.handonbank.or.kr) 공식 사

이트 내 소정의 양식을 통해 신청할 수 있다.

내부 심사를 통해 선정된 대학교 및 기관 등 단체에는 6월 19일부터 7월 23일까지 농촌 봉사활동 후 새참을 즐길 수 있도록 한돈 제육을 제공할 예정이다.

이와 더불어 우리돼지 한돈의 가치와 우수성을 널리 알리기 위해 한돈 나눔 지원을 받은 대상으로 한돈을 맛있게 먹는 모습을 숏폼 영상 콘텐츠로 제작하는 SNS 이벤트도 진행, 우승팀(1팀)에게는 한돈선물세트(20세트)를 경품으로 증정할 계획이다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “농촌을 찾아 일손을 돕는 학생들의 따뜻한 마음에 한돈이 함께 할 수 있어 의미가 크다”며, “앞으로도 지역사회에 대한 관심과 지원을 적극 펼치며, 오직 한돈만의 나눔경영 실천을 확대해 나가겠다”고 포부를 전했다.



6

한돈과 함께 꿈을 이루는 여자아이스하키리그 ‘더 드림 리그’ 2년 연속 후원 협약 체결

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 한돈 ESG 경영의 일환으로 비인기 스포츠 종목 육성을 위해 지난 4월 14일, 광교복합체육센터에서 대한아이스하키협회와 2023 한돈배 여자아이스하키리그 ‘더 드림 리그’의 후원 계약을 체결했다.

2023 여자아이스하키 세계선수권대회를 앞두고 진행한 이날 후원 협약식에는 한돈자조금 손세희 위원장, 대한아이스하키협회 이호진 회장, 대한한돈협회 이희영 이사, 국제올림픽위원회 이상은 영리더 등 여자아이스하키리그 주요 관계자들이 참석한 가운데, 한돈배 여자아이스하키리그의 성공적인 개최를 위해 지원과 협조를 약속했다. 이번 리그는 국제 스포츠 발전에 이바지하기 위해 이상은 국제올림픽위원회 영리더가 진행하는 스포츠 사회공헌 비영리사업 ‘더 드

림 리그’ 프로젝트 중 일부로, 지난해에 이어 2년 연속 후원할 예정이다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “국내 여자아이스하키리그 발전을 위해 2년 연속 힘을 보탬 수 있어 매우 뜻깊게 생각한다”며, “긴밀한 협력을 통해 이번 한돈배 리그가 성황리에 치러질 수 있도록 물심양면으로 지원을 아끼지 않겠다”고 전했다. 대한아이스하키협회 이호진 회장 또한 “올해도 여자아이스하키 선수 육성에 아낌없는 관심과 성원을 보내주시는 한돈자조금에 진심으로 감사드린다”고 덧붙였다.

한편 2023 한돈배 리그는 한돈자조금 창립 20주년을 기념해 국내 유일 여자 실업팀인 수원시청 여자아이스하키팀을 비롯해 전국에 있는 여자 아이스하키 선수들이 참가를 준비하고 있다.

한돈자조금과 FC서울이 함께 하는 ‘한돈 스카이팝’ 전석 매진!



한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)가 지난 2월 FC서울과 맺은 2023시즌 공식 파트너십에 따라 FC서울 홈구장인 서울월드컵경기장에 새롭게 오픈한 ‘한돈 스카이팝’이 화제를 끌고 있다.

한돈 스카이팝은 지난 8일 가수 임영웅의 시축으로 시즌 홈 최다 관중 1위를 기록한 2023 하나원큐 K리그1 6라운드 FC서울과 대구FC와의 경기를 포함해 지난 3경기 모두 전석이 매진되는 등 한돈의 인기를 입증하며, K리그를 찾은 관객들에게 ‘돈맥(한돈안주+무제한 생맥주)’과 함께 한층 더 즐거운 경험을 선사했다. 특히 8일 경기는 공식 관중 수 4만5,007명이 입장해 코로나19 이후 한국 프로 스포츠 최다 관

중을 달성했다. 한돈자조금은 관객들의 뜨거운 호응에 보답하고자 어린이날을 맞아 가족 단위 관람객을 대상으로 다채로운 이벤트도 진행했다. 이날은 FC서울과 전북현대모터스와의 경기였으며, 이벤트 추첨을 통한 가족 단위 관람객 초청 및 다양한 프로모션을 추진했다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “새롭게 선보인 한돈 스카이팝에 예상보다 더 큰 성원을 보내주신 관객 여러분께 진심으로 감사드립니다”며, “앞으로도 스포츠 문화와 접목한 다양한 프로모션을 통해 소비자들에게 더욱더 친근하게 한돈을 알리고, 발전된 스포츠 관람 문화를 조성하는 데 기여하겠다”고 전했다.

100% 한돈 패티 사용, ‘한돈버거’ 출시했돈! 한돈자조금XSPC삼립 공동 한돈버거 4종 출시



한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 지난 6일 종합식품기업 SPC삼립과 함께 우리돼지 ‘한돈’의 우수한 맛과 품질을 담은 ‘한돈버거’를 본격 출시했다. 100% 한돈 패티를 사용한 이번 한돈버거는 더 클래식 한돈버거, 데리마요 한돈버거, 소이갈릭 한돈버거, 어니언 바베큐 한돈버거 총 4가지 맛으로, 신선한 한돈의 풍부한 육즙과 치즈·갈릭·어니언 등 다양한 소스를 더해 풍미를 높였다.

이번 제품 출시를 위해 한돈 뒷다리살 총 10톤을 사용, 초도 물량 16만 개를 생산하였으며, 이는 전국의 GS25·CU·세븐일레븐·미니스톱·이마트24 등 편의점 매장에서 소비자 가격 3,800원에 만나볼 수 있다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “이번 한돈버거는 100% 국내산 돼지고기를 사용한 만큼, 소비자들의 입맛은 물론 건강까지 모두 충족시킬 수 있길 바란다”며, “앞으로도 다양한 협업, 제품 개발 등을 통해 소비 트렌드 감수성을 높이고 소비자 움직임에 촉각을 세워 한돈 저변 확대에 더욱 힘쓰겠다”고 전했다.

4가지 맛 한돈버거



더 클래식
한돈버거



데리마요
한돈버거



소이갈릭
한돈버거



어니언 바베큐
한돈버거



9

돈 GIVE UP! 스포츠 경기에도 오직 한돈!

한돈자조금에서는 FC서울과 함께 한돈을 알리고, 발전된 스포츠 관람 문화를 조성하기 위해 2023시즌 공식 파트너십을 맺고 다양한 이벤트를 펼쳤다. 첫 번째로 4월 21일에서 4월 30일까지는 'FC서울 돈기브업'이라는 행사를 진행했다. FC서울 경기 일정을 선택하고 응원의 글을 남기면 추첨을 통해 K리그 경기 티켓 또는 한돈 스카이펍 티켓을 증정했다.

특히 FC서울 홈구장인 서울월드컵경기장에 새롭게 오픈한 '한돈 스카이펍'은 무제한 생맥주와 한돈 소시지, 껌바로우 등의 '돈맥' 메뉴를 제공해 큰 인기를 끌었다. 두 번째로 4월 21일에서 5월 17일까지는 '한돈을 찾아라'라는 행사를 마련했다. 경기장에서 한돈을 찾아 SNS로 인증하면 한돈 선물 세트부터 굿즈 박스, 육포 세트 등 푸짐한 선물을 제공하고 있다.



2023년 4월·5월

한돈자조금 활동 내역

4월 주요 활동 결과

- **한돈페스타 및 20년 백서**
 - 한돈가치관 및 ESG 비전수립 컨설팅
 - 그룹별 토론회(4/4~17)
 - 전직원 워크숍(4/24, aT센터)
 - 한돈자조금 20년 백서 제작
 - 제1차 편찬위원회 개최(4/5)
- **TV 광고**
 - 4월 TVC 매체 집행
 - 한돈 신규 포스터 배포
- **육외 및 스포츠 마케팅**
 - 잠실구장 광고 집행(정규시즌 시작)
- **방송프로그램 제작 및 협찬**
 - 채널A <고기서 만나> 촬영 현장 점검
 - JTBC <최강야구> 촬영 현장 점검
 - JTBC <나쁜엄마> 제작지원 관련
 - JTBC <나쁜엄마> 드라마 첫 방송
- **한돈산업 인식개선**
 - 한돈배 여자아이스하키리그 협약식(4/14)
 - 봄맞이 대학생 농활 연계 한돈 나눔 캠페인(4/24~7/23)
- **한돈 소비 홍보**
 - 한돈 가격안정 및 지역 상생 캠페인 삼겹살데이 이벤트 3차(4/1~30)
 - 농촌한돈캠프(한국농어촌공사 협업) 행사 진행(원주 돼지문화원)(4/1~2)
 - 2023년 명예홍보대사 위촉식(4/19)
- **한돈 페스타 슬로건 SNS 공모전(4/24~6/2)**
- **한돈BI 관리**
 - BI 신청 업체 현장심사 추진(수시)
 - 오성팜, 물맑은고기팜푸드, 외
- **기타 - spc삼립 한돈버거 출시**
 - 한돈인증점 확대 추진
 - 정기심사(63개소-음49, 식14) 현장심사·교육·협약체결
 - 삼산회관(111개소) MOA 체결/협의
- **조사·연구**
 - 2023년 (신규)연구 사업 준비
 - 한돈 고급화를 위한 지표 실증 연구 공모
 - 한돈 고급화 전략수립 연구 완료 후 한돈 품질관리 매뉴얼 제작

5월 주요 활동 계획

- **TV 광고**
 - 5월 TVC 매체 집행
 - JTBC <나쁜엄마>
 - 가상 광고(전후), 중간 광고, 일반 광고
- **디지털 광고**
 - FC서울 한돈 패밀리데이 행사 이벤트 진행
- **육외 및 스포츠 마케팅**
 - K리그 FC서울 5월 5일 어린이날 행사
 - 잠실구장 광고 집행
- **방송프로그램 제작 및 협찬**
 - JTBC <나쁜엄마> 제작 지원 관련
 - JTBC <나쁜엄마> 모니터링 (수·목)
 - JTBC <최강야구>(5/29) 모니터링
 - 채널A <고기서만나>(5/4, 5/18) 모니터링
- **제휴마케팅**
 - 한돈+팔도 전국 푸드트럭 운영
 - 제주 더본 호텔 한돈 홍보존 설치
- **한돈산업 인식개선**
 - 봄맞이 대학생 농활 연계 한돈 나눔 캠페인(4/24~7/23)
 - ESG 공모전(일러스트, 표어)(5/3~6/21)
- **한돈 페스타**
 - 한돈 페스타 슬로건 SNS 공모전(4/24~6/2)
- **소비 활성화-온라인**
 - 가정의 달 축산물 소비대전 프로모션 추진(4/27~5/12)
- **대한민국 축산 대전**
 - 5/1-2 : 반포한강공원, 현장할인 판매 및 한돈 홍보
 - 마트 등 유통사 한돈할인판매행사
 - 이마트 : 5/5-7, 롯데 : 5/11-17, 에스 : 4/26-5/2, 서원 : 5/10-16
- **한돈BI 관리**
 - BI 신청 업체 현장심사 추진(수시)
 - 팜스코, 제주축협, 정다운 외
 - 푸디스트(한화그룹계열사)식자재마트 한돈존 운영 건
 - 한돈인증점 심사 및 협약체결
 - 정기심사(57개소) 현장심사/교육/협약체결 → 1,359개소
 - 축산대전 한돈인증점 프로모션(4/27~5/3) 행사 안내 및 점검
- **제2차 관리위원회 개최(5/10)**

HANDON MEDIA

한돈의 4월은 미디어 속에서 여전히 바빴다. TV 프로그램과 라디오를 종횡무진하며 소비자에게 건강하고 맛있는 한돈을 알렸다. 4월 한 달 동안 미디어 속 한돈의 모습은 어땠을까.

TV Program



트로트 제목 맞추면 한돈 세트를 드립니다!

살면서 누구나 마주칠 수 있는 일들을 얘기하는 프로그램 <속풀이쇼 동치미>. 억울하고 답답한 일들을 시원하게 얘기해주는 프로그램으로, 4월 22일에는 트로트 음악의 전주를 듣고 노래를 맞추면 우승팀에게 한돈선물세트를 증정하는 코너를 마련했다. 출연자 모두 한돈선물세트에 큰 관심을 보였고, 우승팀은 불타는 트롯맨에게 돌아가며 감사의 말을 전했다.



MBN <속풀이쇼 동치미>
4월 22일



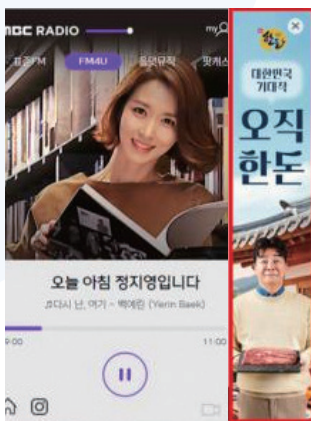
TV Program



알고 보면 더 맛나다! 향정살 맛집 찾아가기

고기 부위별로 차근차근 배우고 맛보고 즐기며, 부위별 최고의 고기를 찾아 떠나는 프로그램 <고기서 만나>에서 4월 25일 한돈이 방영됐다. 알고 먹어야 더 맛있다는 취지로 만든 프로그램인 만큼 한돈의 향정살 부위를 더 자세하게 설명했다. 머리와 목을 연결하는 돼지의 목덜미살, 살코기에 촘촘히 박혀 마블링이 1,000개나 된다고 해 '천겹살'이라 불리는 부위, 돼지 한 마리당 300g 정도만 먹을 수 있다는 등 향정살에 대한 지식을 엿볼 수 있었다. 또 프로그램을 통해 체력 증진에 좋은 우리 돼지 150kg을 연두꿈터에 기증했다.

채널A <고기서 만나>
4월 25일



MBC 라디오
4월 1~30일



Radio Program

라디오에서 흘러나오는 한돈 이야기와 이벤트

4월 한 달 동안 MBC 라디오 스마트라디오에서는 “사람들은 매일 기대합니다. 힘차게 여는 기대, 함께하는 기대. 모두가 기대하는 일, 한돈이 하는 일. 더 건강한 지구를 위해, 더 맛있는 식탁을 위해, 더 힘 나는 대한민국을 위해. 끝없는 감동과 놀라움을 주는 우리 돼지고기. 대한민국 기대작 오직, 한돈에서. O시를 알려드립니다.”라는 멘트가 흘러나와 청취자에게 한돈을 더 적극적으로 알렸다. 또 한돈 농가 응원 이벤트를 진행해 6명에게 한돈선물세트를 증정했는데, 그 반응 또한 뜨거웠다.

기본에 충실해야

세원농장·우진축산
김태현 대표

MSY를 1두 올리는 것은 쉽지 않은 일이다. 그런데 제주 세원농장·우진축산의 김태현 대표는 18두였던 MSY를 25두까지 끌어올렸다. 올해 MSY 예상치는 27두이다. 이처럼 드라마틱한 생산성 향상의 비결로 기본에 충실한 점을 꼽는다. 김태현 대표의 양돈철학과 생산성 관리 노하우를 들어보았다.

생산성이 좋아진다



시스템 양돈의 가능성을 보고 시작한 양돈업

김태현 대표는 양돈 2세대이다. 세원농장을 만든 아버지 김형중 대표는 1982년 양돈을 시작해 지금까지 양돈업에 종사하고 있다. “어릴 때부터 양돈장에서 부모님의 일을 도왔죠. 당시에는 재래식 농장이었는데 힘든 점이 많았어요. 농장을 잘 운영할 자신이 없어서 사회생활을 하면서 취업했죠. 양돈농협에서 근무했는데 아이러니하게도 그때 양돈업의 가능성을 보았습니다.” 이미 1980년

대 초반의 양돈업과는 거리가 멀었다. 현대식 농장에 자동화 시스템을 갖춘 양돈장을 보면서 김태현 대표는 양돈업이 할 만하다는 생각이 들었다. “2011년에 본격적으로 농장 일을 시작하게 됐어요. 부모님 일을 도울 때는 몰랐는데 제가 주도적으로 농장에서 일하게 되니 책임감은 물론 알아야 할 게 정말 많더라고요. 오너는 민원, 시설, 전기, 인력관리, 질병 등 모든 것을 알아야 하는 종합 산업이라는 것도 깨달았죠.”



시설
규모

총 7동
약 3,000두



생산
성적

MSY 25두 PSY 27.5두



»» 평균 총산 13.8두

»» 평균 실산 12.5두

»» 모돈 회전율 2.47

*2022년 기준





농장 현대화와 냄새 저감으로 민원 해결

김태현 대표가 처음 농장 일을 시작했을 당시 세원농장·우진축산의 돈사는 재래식으로, 19개로 나뉘어 있었다. 동선이 좋지 않아 옮겨 다니기 힘든 상황에서 제주살이 열풍이 불면서 민원이 들어오기 시작했다. “2012년부터 민원이 많아졌습니다. 농장 일을 시작한 지 1년 정도밖에 안 됐는데 민원에 시달리다 보니 농장을 접어야 하나 생각까지 들었어요.” 김태현 대표는 고민 끝에 정면 돌파를 하자고 생각했다. 민원의 대부분은 냄새로 인한 것이므로 냄새를 잡고 청결하게 만들자는 계획이었다. 그렇게 2014년 농장 현대화를 시작했다. 기존의 축사를 모두 철거하고 2층짜리 돈사를 지었다. 1층은 모돈, 2층은 자돈이 사용할 수 있게 만들어 효율성을 높였다. “동선이 중요하다고 생각해서 농장을 설계하는 데만 1년이 넘는 시간이 들어갔습니다. 겉으로 보서는 양돈장이라는 걸 잘 알지 못하게끔 조경에도 신경을 썼죠. 아이들이 친구들과 함께 놀러 올 수 있는 환경을 만들고 싶었습니다.” 냄새 없는 환경을 만들기 위해 상시 정리 정돈과 청소를 깨끗이 하는 것은 기본이다. 축사를 맨발로 다닐 수 있을 만큼 청소하는데, 청결한 환경이면 돼지들이 더 잘 큰다고 한다.

“돈사와 퇴비장에 안개 분무 시스템을 설치한 것도 냄새 관리와 생산성 향상의 비결이라고 할 수 있습니다. 안개 분무 시스템은 미네랄을 섞은 물이 안개처럼 살포되는 건데, 살포된 안개가 돈사와 퇴비장의 먼지를 가라앉혀서 냄새가 밖으로 나가지 못하도록 잡아 줍니다. 3시간에 한 번씩 살포하고 외부에서 15분에 한 번씩 뿌려주면 냄새가 안 나요.”

미네랄을 섞은 물은 돼지들에게도 먹인다. 이 물을 먹은 돼지들의 분변은 발효가 잘되는 것도 특징이다. 이런 노력 덕분에인지 세원농장·우진축산은 제4회 청정축산환경 대상 우수상을 받았다. 깨끗한 관리와 냄새 없는 환경이 인정받은 것이다.

질병 관리와 기록관리로 생산성 향상

김태현 대표는 처음 농장을 시작했을 때 폐사율을 줄이고 생산성을 향상하기 위해 큰 노력을 기울였다. 필요한 교육을 찾아 듣고 생산성이 좋은 농장을 찾아가 교육을 들었던 것도 도움이 됐다. “양돈농협을 다닐 때 농장주분들을 많이 알았거든요. 높은 생산성을 가진 분들의 농장에 찾아가서 비결을 가르쳐 달라고 한 것은 물론 한돈협회 소식지에 있는 농장에 직접 전화해서 찾아가기도 했어요.



거기서 어떤 시스템을 갖추고 어떤 부분이 필요한지를 배웠죠.”

김태현 대표는 우수한 농장의 비결은 철저한 관리와 시설이라는 것을 깨닫게 되었다. 그중 가장 중요한 것이 바로 질병 관리와 기록관리였다. “저희 농장은 외부에서 들어오는 통로가 차단돼 있습니다. 후보돈의 경우에는 별도 공간으로 마련된 후보사에 격리해서 순치 과정을 거칩니다. 들어오는 길 역시 따로 만들어 놔어요. 혹시 문제가 있으면 바로 도태시켜서 농장 안으로 외부 질병이 들어올 수 있는 유입경로를 차단합니다.”

스트레스에 취약한 돼지들의 상태를 고려해 안정적인 환경을 마련해 주는 것도 중요하다. 사료는 양돈농협 사료를 주고 있는데, 생균제가 많이 첨가돼 있어 장 건강에 유익하다. 장이 깨끗하니까 폐사가 줄어드는 것도 있다.

“기록은 모든 걸 다 기록합니다. 농장 일은 반복이에요. 살아있는 생물을 키우는 것이다 보니 하루하루 해야 하는 일이 똑같은 경우가 많습니다. 기록하지 않으면 이걸 했는지, 안 했는지 헛갈릴 수가 있어요. 아주 사소한 것이라도 매일 똑같이 모든 걸 기록하는 것이 필요합니다.” 짧으면 4개월, 길면 1년을 가지고 키워야 하는 양돈에서 기록은 가야 할 방향을 제시해 주는 중요한 지표가 된다.

생산성이 나뉘었을 때나 좋았을 때의 기록을 비교해 보면 서 어떤 부분을 개선해야 하는지 알아볼 수 있다.

직원들과 함께 나아가는 농장

세원농장·우진축산은 분뇨처리를 외부에서 위탁해 맡긴다. 힘이 많이 들고 꺼리는 일이니 아예 직원들이 손을 대지 않도록 한 것이다. “분뇨처리를 외부 위탁으로 맡기니 직원들이 일을 더 잘하더라고요. 돈은 좀 들지만 전문 업체를 쓰는 게 더 바람직하다는 생각입니다.”

농장 현대화를 하면서 직원의 숙소도 대대적으로 고쳤다. 모든 직원의 공간은 원룸 형식으로 만들어서 부엌과 세탁실, 쉬는 공간을 따로 마련해 주었다. 일이 끝나면 자신만의 공간에서 쉴 수 있도록 한 것이다. “매일 반복되는 일이니 잘 쉬고 머리가 맑아야 일을 능률적으로 잘합니다. 쉬는 것도 마찬가지예요. 공동 공간을 써야 하는 상황이면 나이와 연차에 따라 상하관계가 나뉘게 됩니다. 그러면 집에서도 쉬지 못해요. 자신만의 공간이 있어야 일이 끝나고 잘 쉴 수 있죠.” 최근에는 직원들의 건강을 생각해서 운동용 방을 마련해 따로 PT 선생님을 부르기도 했다. 직원들과 가족같이 지내다 보니 농장 분위기도 화기애애하다.

“지금처럼 열심히 하고자 합니다. 다만 한돈자조금에 바라는 게 있다면 양돈업을 하고 싶어 하는 젊은 친구들을 위해 교육 부서를 전담으로 만들어 주셨으면 합니다. 농장 일을 배우고 싶어 하는 이에게 기본과정, 심화 과정을 제공한다면 우리나라 양돈업이 더 크게 발전할 수 있지 않을까 생각합니다.”

김태현 대표가 전하는 사양관리

TIP

철저한 기본 관리

농장 청결 등 기본에 충실해야 생산성이 유지됩니다.

실천과 점검

배우는 것이 중요한 게 아니라 배운 것을 실천하는 게 필요합니다.

기록관리를 통한 피드백

기록을 꼼꼼히 하고 피드백을 할 수 있어야 합니다.

한돈인증점 선정도, 관리도 깐깐하게

한돈자조금 관리팀



한돈자조금 관리팀은 한돈인증점을 발굴하고 관리하는 역할을 도맡아 한다. 우리 돼지 한돈만을 판매하고, 매장 관리를 철저히 하는지 등을 파악해 MOA를 체결한다. 소비자가 안심하고 한돈을 먹을 수 있도록 돕는 것이다. 한돈인증점을 통해 한돈의 우수성을 널리 알리고 한돈 소비촉진에 애쓰는 관리팀의 노력을 살펴본다.

☞ 매장에 손님처럼 들어가서 여기저기 살펴봅니다. 물론 맛도 있어야겠지만, 위생시설 또한 한돈인증점으로서 놓칠 수 없는 부분이라 현장 심사를 꼼꼼히 진행합니다. ‘한돈인증점’이라는 타이틀에 손색없게 하는 것이 제가 가장 신경 쓰는 부분입니다. ☞

박순철 팀장

직접 발로 뛰는 자세를 지니다

관리팀의 박순철 팀장은 한돈을 판매하는 음식점, 식육점, 축산물판매장 등을 두루 살펴보는 시간을 가지며 일과를 시작한다. 주변에서 추천하는 경우, 매장에서 신청하는 경우, 입소문이 나 유명세를 떨치는 경우, 본인이 직접 발견한 경우 등 여러 가지 경로를 살펴보고 한돈인증점으로 인정받을 수 있다고 여겨지면 MOA 체결을 검토하기 위해 직접 찾아 나선다. 예전에는 한돈인증점을 온라인으로만 신청할 수 있었지만, 단순한 데이터만으로는 신청 업체의 면면을 자세히 알 수 없기에 올해는 지역별로 찾아다니는 노력까지 더했다. 그래야만 소비자에게 국산 돼지고기에 대한 신뢰를 주고, 안정적인 소비 촉진으로 이어질 수 있기 때문이다.

한돈인증점의 관리는 계속된다

한돈인증점으로 선정되면 관리팀에서 계속해서 사후 관리를 진행한다. 전국에 16명의 유통홍보원이 배치되어 있어 이들이 정기적으로 혹은 불시에 한돈인증점에 방문해 실제로 한돈을 판매하는지, 한돈인증점으로 품위와 이미지를 성실하게 유지하고 있는지 등을 따져 소비자에게 수입육의 원산지 둔갑 판매에 대한 불안감을 해소해 준다.

또 우수하고 안전한 먹거리를 제공해 한돈농가에는 한돈의 안정적인 공급처를 확대해 주고, 농가 수익 안정화에 기여하는 임무도 수행한다.

다양한 홍보 활동을 펼치다

매장별로 다양한 판촉 및 홍보 활동을 지원해 매장도 좋고 농가에도 좋은 윈윈전략도 가져간다. 매년 3월 3일의 삼겹살데

이와 10월 1일의 한돈데이에는 지원금을 지원하는 할인판매에 나선다. 소비자는 한돈을 저렴하게 구매할 수 있고, 한돈인증점은 영업이 활성화되어, 결과적으로 한돈 수급 안정에 도움을 준다. 할인판매 행사 시 보람과 자부심을 느꼈던 적도 있었다. “할인판매 행사 시 정산 신청서를 받아 할인행사를 진행했는지 검수하는데, 이때 ‘영업에 많은 도움을 주셔서 감사합니다’라는 글귀가 적혀 있었어요. 감사하다는 말을 들었을 때 가장 보람을 느끼곤 하죠.”

한돈인증점의 가치를 알리도록 노력하다

최근 고기 식당을 개업하려는 분이 전화 와서는 “주위에 장사가 잘되는 고기 식당을 보니 모두 한돈인증점 현판이 걸려있었어요. 그래서 신청하고 싶습니다.”라는 말을 곧잘 듣곤 한다. 팬데믹으로 외식산업이 침체했을 때도 오히려 한돈인증점 신청 문의가 더 많았다. 업계의 불황을 극복하고, 업체의 영업 활성화를 위한 최선의 선택이 한돈인증점이라는 점이 입소문이 난 것. 특히 제주도는 돼지고기 인증점이 별도로 있어 한돈인증점에 가입하는 곳이 얼마 안 되었는데, 한돈인증점은 소비자가 많이 찾아 영업이익이 높다는 입소문이 퍼지며 이제는 제주도에서도 문의가 이어지고 있다. 한돈인증점 불모지였던 제주에서 인증점을 알리기 위해 끊임없이 노력한 결과였다.

올 하반기에는 한돈인증점을 더 많이 늘릴 계획이다. “한돈인증점이 늘어날수록 한돈과 소비자와의 접점이 확대되고, 농가의 소득이 증대되는 것이라고 보고 있습니다.” 박순철 팀장은 소비자가 믿고 찾아가는 한돈인증점을 발굴하기 위해 최선의 노력을 다하겠다는 굳은 의지를 내비쳤다.



풍부한 육즙의 숙성한돈과

삼산회관의 매력은 숙성 한돈과 숙성 김치만을 사용해 만드는 한돈김치요리에 있다. 어찌 보면 평범한 메뉴라 생각할 수 있지만, 한 번 맛보고 나면 계속 생각나는 특별한 비법이 담겨 있다. 때로는 식사로, 때로는 술안주로 MZ세대부터 4050까지 다양한 세대에게 사랑받는 그 이유를 들여다보자.

숙성 김치가 만나다

삼산회관
고도령 대표

“하반기에는 한돈의 맛을 잘 살릴 수 있는 한돈김치요리를 새롭게 내놓을 예정입니다. 한돈의 우수성을 알리는 데 일조하는 것이라면 좋겠습니다. 한돈 파이팅!”

노포식당의 매력에 반하다

어느 날 삼산회관의 고도령 대표는 전라북도 진안에 있는 삼산옥에 들렀다. 간판조차 세월의 흔적을 느끼게 해주는 오래된 가게에서 할머니 두 분이 진안 돼지고기가 들어간 김치찌개를 만들고 계셨다. 손님들은 식당이 화려하거나 상차림이 푸짐하다고 해서 찾는 것이 아니었다. 그저 맛 하나로 승부하는 것이었고, 고도령 대표 역시 그 모습에 반해 한돈김치요리라는 메뉴로 삼산회관을 시작하게 되었다. 어느덧 벌써 111호점 프랜차이즈를 열게 되었고, 깊은 맛으로 사람을 불러 모으는 중이다.

다 같은 돼지고기 요리가 아니다

삼산회관에서 판매하는 돼지고기 요리는 특별하다. 첫 번째는 ‘한돈’을 사용한다는 것. 수입육은 아무리 질이 좋아도 수입 과정에서 육즙 손실이 발생하기 때문이다. 냉동 보관했다 꺼내먹는 고기의 딱딱한 식감을 떠올려 보면 쉽게 이해할 수 있다. “한국 사람에게 한돈이 가장 좋을 수밖에 없지 않을까요. 우리나라 농가에서 바로 오니 믿을 수 있고, 신선함은 당연할 것일 테고요.” 두 번째는 ‘숙성 시간’이다. 최상의 맛, 고기의 식감을 구현하기 위해 150시간 저온 숙성 과정을 거친다. “영하 1도에서 숙성 과정을 100시간도 해보고, 200시간도 해봤습니다. 그런데 너무 질기거나 연해지는 등 식감이 좋지 않았습니다.” 부드럽고 풍부한 육즙이 살아있는 한돈과 100일 이상 숙성한 국내산 김치가 만나 서로의 맛을 상승시키며 환상의 조화를 이루고 있다.



서울시 서초구 반포대로28길 77

돼지김치구이 2인 25,000원
돼지김치찌개 2인 18,000원

11:30~23:00

미전지를 선택하는 이유

점심시간에는 돼지김치찌개를, 저녁에는 돼지김치구이를 판매한다. 두 가지 메뉴 모두 미전지 부위를 사용하는데, 이는 돼지 앞다리 부위 중 어깨와 앞다리 부위의 살을 부르는 이름이다. 돼지가 걸어 다니면서 운동을 많이 하는 근육 부위라 고기의 식감이 뛰어난 부위로 알려져 있다. “껍데기 부분의 기름과 살코기가 함께 있어 쫄깃함을 선사하는 동시에 부드럽고 풍부해 고기 본연의 맛을 살리기에는 최상인 부위라 선택하게 되었죠.”

‘한돈’이라는 인증점 마크

철저한 가맹점 관리도 삼산회관만의 비법이다. 조리나 매뉴얼 교육을 철저히 하고, 전 매장이 동일한 맛과 품질을 유지하기 위해 노력한다. 20명 정도의 슈퍼바이저가 정기적으로 각 매장을 방문해 음식 재료 체크, 위생 상태 체크 등의 관리 감독을 진행한다. 이제 여기에 ‘한돈인증점’이라는 마크가 더해졌으니 더 나은 행보를 걷고자 한다. “한돈인증점 마크가 새겨지면 한돈의 또 다른 홍보모델이 된다고 생각합니다. 가맹점 역시 마찬가지입니다. 가맹점 모두 잘해야 한돈의 이미지 또한 동반 상승하는 효과가 있으므로 책임감을 가지고 가맹점 관리를 꼼꼼하게 할 예정입니다. 앞으로 한돈인증점으로 소비자가 한돈을 더 안전하게 즐길 수 있는 환경을 마련하겠습니다.”





2023 한돈 명예홍보대사

한돈자조금관리위원회는 한돈 가치 확산 및 소비 촉진을 위해 의학, 식품·요리, 헬스·건강, 언론·방송 4개의 분야에서 전문가 15인을 선정해 ‘2023 한돈 명예홍보대사’를 위촉했다. 그중 홍성우 원장은 한돈에 대한 새로운 시각과 깊이감 있는 콘텐츠로 한돈의 가치와 위상을 알릴 예정이다. 그를 만나 한돈에 대한 솔직담백한 이야기를 들어본다.

맛도 영양소도 최고, 한돈의 진가를 알리다

Q ——— 우선 홍성우 원장님의 소개 부탁드립니다.

저는 닥터조물주 비뇨의학과위원의 원장 홍성우입니다. ‘파추형’이라는 별명으로 현재 병원 관련 업무뿐 아니라 방송이나 유튜브를 통해 비뇨의학에 대한 올바른 정보를 알리고 있습니다.

Q ——— 한돈 명예홍보대사가 된 계기는 무엇이었나요.

돼지고기의 다양한 효능에 대해 방송 중 언급했었습니다. 돼지고기는 다른 육류에 비해 다양한 영양소가 다량 함유되어 있으며, 한국인이 가장 쉽게 접하고 많이 먹는 육류라는 이유에서였죠. 그러던 중 한돈자조금관리위원회에서 추천이 들어왔고, 제가 한돈을 조금 더 잘 알릴 수 있을 것 같아 승낙하기에 이르렀습니다.

Q ——— 한돈과 수입육의 차이가 있을까요.

한돈은 우리나라 땅에서 우리나라 사람이 키우지 않습니다. 믿음과 신뢰는 당연하고, 우리나라 사람의 몸에도 잘 맞겠다고 생각했습니다. 또 생산자의 손을 떠나 식탁에 오르기까지의 시간이 짧아 신선도를 유지해 섭취할 수 있죠. 반면 수입육은 대부분 냉동으로 이동해 제공하다 보니 수분기가 날아가 씹을수록 딱딱한 느낌이 나는 등 맛과 질의 차이가 날 수밖에 없겠죠.

Q ——— 돼지고기 섭취 시 의학적으로 어떤 도움을 주나요.

돼지고기에는 젊고 탄력 있는 피부를 만들어 주는 비타민 B군이 많이 들어 있는데, 특히 ‘면역 비타민’이라 불리는 비타민B₆는 면역항체 형성 및 체내 에너지 생성, 스트레스 대항 등 각종 체내 신진대사에 관여해 면역 건강에 도움을 줍니다.

Q ——— 특히 어떤 사람이 먹으면 좋을까요.

돼지고기에는 수분과 단백질뿐 아니라 각종 미네랄이 풍부해 학생의 영양식으로 단연 최고입니다. 노년기에도 반드시 섭취해야 합니다. 보통 돼지고기 하면 기름기 많은 고기라고 여기지만, 돼지고기에 들어 있는 불포화지방산은 혈관 내 콜레스테롤 축적을 억제해 혈관 건강에 이로운 착한 지방이니 꼭 챙겨 드시길 바랍니다. 또한 돼지고기는 단위 g당 아르기닌이 가장 많이 함유된 음식으로 손꼽히며, 특히 등심과 뒷다리살에 가장 많이 함유되어 있어 남성의 정력에 도움이 됩니다.

Q ——— 한돈으로 즐겨 드시는 레시피가 있을까요.

요리를 종종 하기도 하고, 가족 모두 돼지고기를 좋아해서 자주 먹습니다. 저는 알배추에 굴과 보쌈을 얹어 먹는 스타일을 가장 선호하고, 아이들은 갈매기살이나 항정살 같은 특수부위 구이를 좋아합니다.

Q ——— 앞으로 한돈 명예홍보대사로의 활동 계획이나 목표가 있으신가요.

우연히 명예홍보대사를 맡게 되었지만, 추후에 명예홍보대사가 아니더라도 돼지고기에 대한 과학적 연구 결과가 나온다면 의사의 입장에서 관심 있게 지켜보고 지속적으로 홍보할 겁니다.

Q ——— 마지막으로 한돈 농가에 해주고 싶은 이야기가 있으실까요.

방역이나 위생 관리를 잘하셔서 소비자에게 믿음을 심어주면 좋을 것 같습니다. ‘한돈은 신선하다, 믿음이 간다, 맛있다’라는 말을 계속 들을 수 있도록요. 결국엔 이러한 발판이 소비 촉진을 불러오고 한돈 농가에 도움을 주는 결과를 낳지 않을까 싶습니다.

착한 포장으로 지구 살리기

환경 문제가 전 세계적으로 이슈화되면서 포장 트렌드도 바뀌고 있다. 많은 기업에서 환경을 지키기 위해 포장재를 최소화하고, 포장 재료를 친환경 소재로 선택해 자원 낭비를 줄이기 시작한 것이다. 예측 불가한 기후 변화 속 지구를 위해 환경 보호에 앞장서는 친환경 포장은 이제 필수가 되었다.



save the earth

지속가능한 포장 박스

친환경 종이 박스에 사용하는 재료 중 가장 대표할 만한 것이 있다면 크라프트지다. 크라프트지는 생분해성 재료로 만들어져 상자를 땅에 버리면 몇 주 안에 자연적으로 퇴비가 되고, 화학물질도 방출되지 않는다. 사탕수수에서 추출한 섬유소인 바가스를 이용해 만든 종이 박스 역시 땅에 묻으면 미생물에 의해 분해된다. 또 포장 박스에서 일일이 테이프를 제거하지 않아도 되는 박스도 인기다. 100% 분해되는 크라프트지와 전분 베이스 접착제가 주를 이루는 종이테이프로 상자를 밀봉해 분리배출 하기에 매우 간편하다. 아예 테이프까지 없앤 에코 테이프리스 박스는 전체 상자가 종이로 된 조립형 구조이기 때문에 접착물을 사용할 필요가 없어 환경에 미칠 영향을 최소화한다.

음식 등을 배송할 때 사용하는 스티로폼 박스 대신 내부에 은박을 덧대 온도 휴지 효과가 있는 종이 보랭 박스는 내부 은박재질과 외부 종이가 쉽게 분리돼 은박 부분만 일반 쓰레기로 버리고, 종이상자를 재활용할 수 있다. 의류를 배송할 때도 비닐이 아닌 생분해 원료로 제작한 택배 봉투를 택하기도 한다. 생김새는 비닐봉지와 비슷하지만, 180일 안에 자연분해 되어 다시 땅으로 돌아가 환경에 큰 도움을 준다.



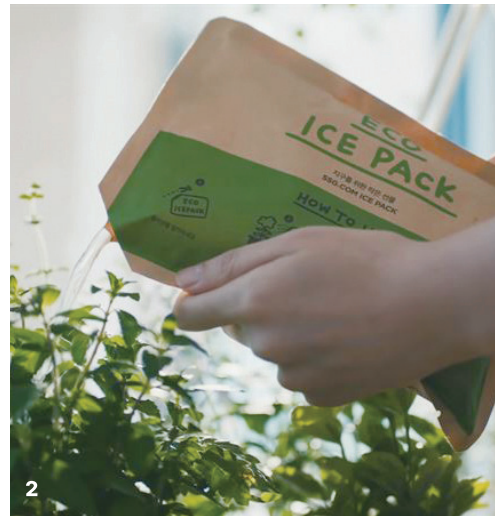
‘뽁뽁이’ 대신 ‘생분해성 포장 완충재’

벌집 모양의 종이 완충재는 벌집 형태를 충분히 늘려도 완충력이 유지되고, 크라프트지를 사용해 100% 분해된다. 스티로폼 완충재와 생김새와 기능은 비슷하지만, 갑각류 껍질 성분인 키틴을 비롯해 농업 폐기물에서 추출한 전분, 섬유 성분 등과 같은 성분으로 완충재가 만들어진다면 어떨까. 올해 생산을 준비하고 있는 이 완충재는 물에 넣으면 녹고, 잔디밭이나 정원 등에 녹인 물을 뿌리면 기존 자연 재료에 들어있던 질소 등의 성분이 토양에 영양을 공급한다.



식물에도 사람에게도 좋은 아이스팩

각 지자체에서는 아이스팩 전용 수거함을 설치해 재활용하고, 홈쇼핑도 아이스팩을 직접 수거해 재활용하는 방안을 채택하고 있다. 최근에는 아예 생수를 아이스팩으로 쓰거나, 100% 물을 아이스팩 재료로 쓰기도 한다. 전분을 첨가해 보랭 기능을 높인 경우도 있다. 전분을 포함한 물은 걸쭉해지면서 열교환이 느려져 순수한 물보다 더 오랫동안 냉기를 보존할 수 있다. 일반 물과 달리 미생물을 주입한 아이스팩도 등장했다. 이 물은 식물에 주어도 좋고, 배수구로 흘러보내도 수질 개선에 도움이 된다. 아이스팩 포장도 종이로 바꾸어 종이 안쪽은 생분해성 코팅으로 물이 새지 않도록 처리했다.



라벨 없애고 친환경 찍는 라벨

배송 시 반드시 필요한 배송 바코드 라벨은 석유 기반의 잉크로 제작되는데, 이는 중금속이 다량 포함되어 유해 폐기물로 간주한다. 즉 잉크 사용량을 최소화해야만 화학물질을 줄일 수 있다. 잉크 사용량을 최소화하기 위해 박스에 인쇄된 QR코드나 불필요한 문구를 제외하거나, 먹물 분사형 바코드를 사용해 코팅라벨을 없애는 등의 경우도 있다. 또 콩 기반의 식물성 잉크를 사용하는 비중도 커졌다. 이 잉크를 사용할 시 식물성 유분의 사용 비율이 높아 생분해 효과를 가져다주고, 대기오염을 줄이는 데 큰 보탬을 준다.

축산업계와 식품업계에도 친환경에 진심

축산업계에도 친환경 바람이 불고 있다. 한 마트는 고기를 친환경 종이 포장재에 담아 판매해 분리배출 시 종이로 버리면 되도록 했다. 식품업계 역시 마찬가지다. 바나나는 비닐 대신 180일 내 자연에서 분해되는 생분해성 소재인 PLA로 감싸고, 김은 플라스틱 트레이를 없애고 친환경 소재를 적용한다. 백화점의 선물 세트 역시 공기를 인쇄 무코팅 재생용지 종이 박스, 사탕수수 섬유로 만든 친환경 종이 박스 등을 적용한다.

1 100% 재활용이 가능한 벌집 형태의 종이 완충재.

2 그대로 따라 버리면 되는 물 아이스팩.

3 종이테이프를 이용해 포장한 박스.

한돈의 색다른 변신, 한돈 저장식 요리

한돈을 이용해 저장식을 만들면 밑반찬부터 술안주까지 활용범위가 무궁무진하다.

게다가 한돈은 피로 해소와 소화를 도우니 무기력하고 식욕이 떨어질 때 한 번씩 꺼내 먹으면 활력 충전에 도움이 된다.

한돈 저장식을 이용해 만든 한돈인삼육포와 한돈삼겹살인삼장아찌를 소개한다.

쫄득한 식감으로 누구나 즐기기 좋은 한돈인삼육포



재료 및 분량

한돈 등심(안심) 600g, 오렌지즙 4큰술, 청주 1/2컵, 고추기름 3큰술, 올리고당(꿀) 3큰술, 참기름 1큰술
양념장 인삼즙 6큰술, 진간장 6큰술, 배즙 3큰술, 설탕 4큰술, 양파즙 2큰술, 후추 1작은술, 청주 2큰술, 물 2컵

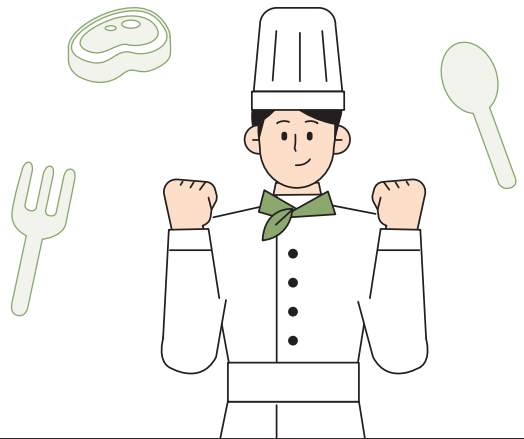
조리법

- 1 — 한돈 등심은 길이 10~20cm, 두께 0.4~0.5cm로 썰어 청주를 뿌린 후 핏물을 제거한다.
- 2 — 냄비에 육포 양념장을 넣고, 끓으면 불을 끄고 완전히 식으면 오렌지즙을 넣고 면 보자기에 거른다.
- 3 — ①의 고기에 ②의 양념장을 넣어 잘 배어들게 재운다.
- 4 — 양념장이 고기에 잘 배어들면 올리고당과 고추기름을 발라가며 고기의 수분을 90% 정도 말려 냉동실에 보관하고, 먹기 전에 참기름을 발라 구워 먹는다.



레시피 제공

한국식생활개발연구회
김갑수 조리실장



부드러운 식감과 촉촉한 육즙을 즐길 수 있는 **한돈삼겹살인삼장아찌**



재료 및 분량

통삼겹살 600g, 인삼 1뿌리
삶는 향료 생강 1쪽, 월계수잎 2장,
진간장 3큰술, 된장 1큰술,
소주 1/2컵, 통후추 10알, 마늘 4쪽
간장 소스 진간장 2컵, 설탕 1컵,
소주 1컵, 월계수잎 2장,
마른 고추 2개, 물 1/2컵

조리법

- 1 — 한돈 삼겹살은 5cm 두께로 잘라 삶는 향료를 넣고, 한돈이 잠길 정도로 물을 넣어 30분간 삶는다.
- 2 — 간장 소스와 인삼을 넣고, 한번 끓여 식힌다.
- 3 — 유리병에 삶은 한돈 삼겹살을 넣고 식은 간장 소스를 부어 간장이 배어들면 얇게 썰어 장아찌로 먹는다.

4월 한돈산업 동향

자료제공: 한돈미래연구소

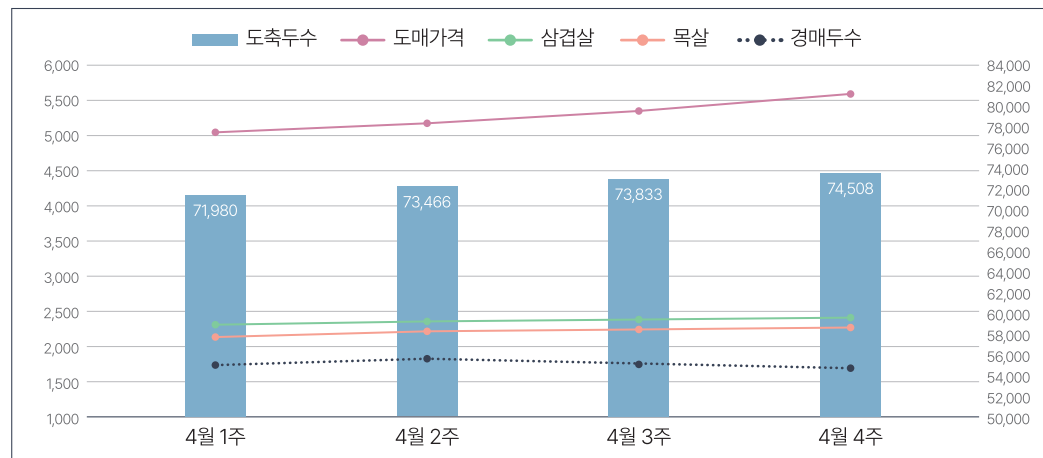


4월 도축 두수는 전체 146만9,000두로, 전월에 비해 20만7,000두가 감소하였으며, 돼지 도매가격은 5,275 원/kg으로, 3월 4,729원/kg 대비 546원/kg(약 11.5% 증가) 상승했습니다.

4월 돼지고기 수입량은 3만9,062톤으로 전월 대비 0.4% 감소, 전년(4만1,244톤) 대비 5.3% 감소했으며, 지난달 최고치를 기록했던 냉장 삼겹살의 경우 1,451톤이 수입되며 전월 대비 약 24% 감소했습니다. 3월 국내 재고량은 약 5만3,000톤으로 전월(약 4만7,000톤) 대비 약 13% 증가한 것으로 조사되었습니다.

3월 계절성 요인(삼겹살데이, 봄철 나들이, 개학 등)의 영향으로 이후 돼지가격이 지속 상승하고 있으며, 5월 또한 가정의달과 대체공휴일 확대 등의 영향으로 꾸준한 소비가 예상됩니다. 또 지난 3월 출하된 돼지 168만 8,000두 중 1+등급 57만두(33.8%), 1등급 58만2,000두(34.5%), 2등급 47만5,000두(28.1%), 등위 6만 1,000두(3.6%)로 나타났습니다.

한편 4월 한 달간 농가경영손실액은 총 195억원(농가당 약 340만원), 마리당 1.3만원을 기록한 것으로 조사되었습니다.



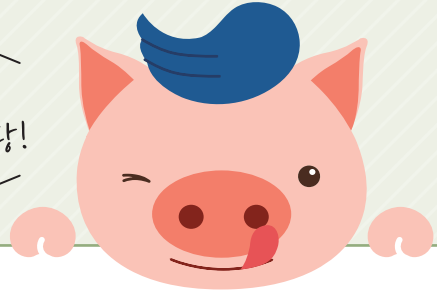
구분	3월	4월	변동율(%)	비고
도축두수(두)	1,676,328	1,468,938	12.4 ▼	
도매가격(원/kg)	4,712	5,275	11.9 ▲	
삼겹살가격(원/100g)	2,199	2,351	6.9 ▲	
목살가격(원/100g)	2,007	2,143	6.8 ▲	
일 평균 경매두수(두)	1,803	1,746	3.2 ▼	
돈육 수입량(톤)	39,228	39,062	0.4 ▼	2022년 4월 돈육 수입량 41,244톤

구분	2월	3월	변동율(%)	비고
국내 재고량(톤)	46,979	53,072	13.0 ▲	
수입 재고량(톤)	78,886	75,346	4.5 ▼	

한돈자조금에서 더 많은 분들께 선물을 드리기 위해
다양한 이벤트를 준비했습니다.

지금 응모하고 행운의 주인공이 되세요!

추첨을 통해
선물이 팡팡!



퀴즈 풀고! 선물 받고!

이벤트 1

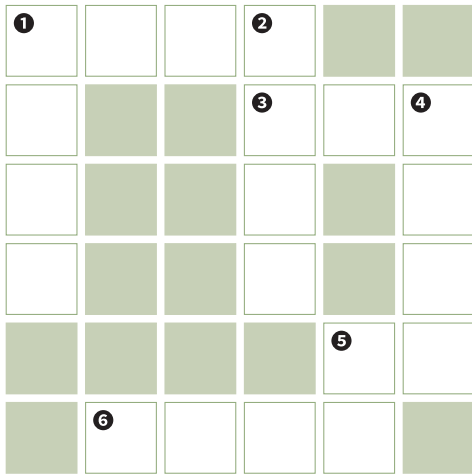
한돈 카카오톡 채널 친구대상 | 안방그릴(1명), 온누리상품권(3명) 증정

참여방법

1. 모바일 카카오톡 '한돈' 검색 ➡ 채널에서 '한돈' 추가 ➡ 채널 구독 화면 캡처
2. QR코드 스캔 ➡ 정답 입력하고, 채널 구독 캡처 이미지 첨부 ➡ 응모 완료



지금 응모하러가기



지난호
정답

가로 ① 삼겹살데이 ② 초가삼간 ④ 술인 ⑥ 바비큐 ⑦ 봄바람
세로 ① 삼고초려 ③ 간들바람 ④ 이슬

가로

- ① 5월 5일은 아동 문학가 소파 방정환 선생이 제정한 날
- ③ 손님을 대접하기 위해 차와 과자 등의 다과를 차려놓은 상
- ⑤ 날이 새면서 오전 반나절쯤까지의 시간
- ⑥ 고집이 세거나 무조건 자기주장만 내세우는 경우에 쓰이며, 흔히 '무뎃보'라고도 부름

세로

- ① 두 사람이 서로 싸우는 사이에 엉뚱한 사람이 애쓰지 않고 이익을 얻게 된다는 사자성어
- ② 다람쥐과의 동물을 통틀어 이르는 말로, 움직임이 매우 민첩한 사람을 비유적으로 이르는 말
- ④ 상추에 채소와 양념장이 들어간 무침으로, 한돈 구이와 잘 어울림
- ⑤ 혼인하여 남자의 짝이 된 여자로, 안사람이라는 뜻

이벤트 2

외국인 근로자 대상 | 한돈꾸러미 선물 세트(10명) 증정

한돈꾸러미 선물 세트에는 텀블러, 포켓 장바구니, 가위, 앞치마, 돗자리, 머그컵이 들어있어요!

참여방법

퀴즈 읽고 QR코드 스캔 후 정답 클릭 ➡ 응모 완료

퀴즈

한돈자조금관리위원회에서 엄격한 심사를 거쳐 한돈만을 판매함을 인증한 음식점, 정육점을 이르는 말입니다. 소비자에게 한돈을 믿고 먹을 수 있는 기회를 제공하는 이 공익사업은 무엇일까요?(22p 참조)

- ① 한돈인증점 ② 한돈연구소 ③ 우리한돈점 ④ 한돈취급점



지금 응모하러가기

기간

2023년 6월 1일까지

발표

2023년 6월호 소식지 게시 및 개별연락

문의

02-324-6852

* 5만원 이상 경품에 대해서는 한돈자조금 소식지 제작 대행사인 디자인신화에서 제세공과금을 부담하며, 제세공과금 납부와 관련해 개인정보를 요구할 수 있음을 알려 드립니다.

지난호 이벤트 당첨자

안방그릴 1명, 온누리상품권(2만원) 3명

안방그릴

홍*규
(6066)

상품권

황*진
(3775)

상품권

조*환
(3604)

상품권

김*슬
(7925)

지금 바로 설치하세요!

한돈협회 회원 전용 어플리케이션

아래 QR코드를 카메라로 찍으면
어플 설치 화면으로 이동합니다.



안드로이드용



IOS용



한돈(농가용) 어플리케이션을 소개합니다



정보 전달과 협회원 간의 상호
소통 강화 등을 위해 개발한
회원 전용 어플리케이션입니다.



구글 플레이스토어(안드로이드) /
앱스토어(iOS)에서 '한돈(농가용)'을
검색 후 다운로드 가능합니다.



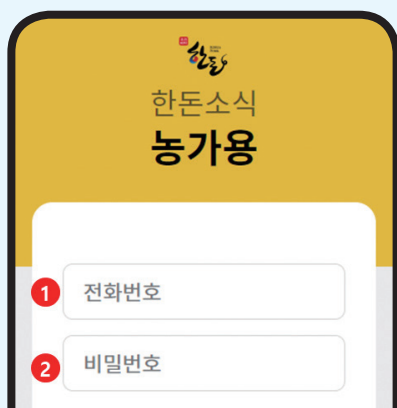
궁금한 점은 농가지원팀으로
문의해 주세요.
Tel. 070-4616-4261

한돈(농가용) 어플리케이션 이렇게 사용하세요



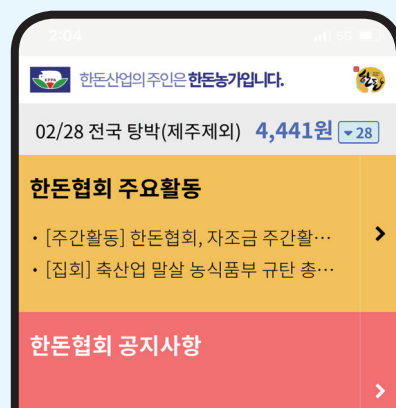
STEP 1

구글 플레이스토어(안드로이드) /
앱스토어(iOS)에서
'한돈(농가용)' 검색하고 설치



STEP 2

기존 지부 통합 관리 시스템에 가입되어
있는 **농가 회원**은 **별도 회원가입 없이**
휴대폰 번호 만으로 로그인 가능



STEP 3

한돈협회 주요활동, 공지사항,
중앙회에 바라는 사항, 설문조사,
돈가 게시판 **각종 서식 자료** 등을 확인



사람 대 한 한 돈 협 회



한돈자조금관리위원회