

# 한돈자조금

porkboard.han-don.com

vol  
1254

한돈산업을 지키는  
한돈농가 여러분을 응원합니다



2023  
06





## 한돈 플러스

## 소통 플러스

## 정보 플러스

03

인트로

04

20주년 특집 : 한돈 타임라인

6월호 키워드 ‘한돈 캠핑’

06

한돈 이벤트

‘K-PORK 한돈페스타’ 개최

08

한돈뉴스

한돈 패밀리데이,  
최고 한돈소물리에를 찾아라 등

11

자조금 활동

2023년 5·6월 한돈자조금  
활동내역

12

미디어 속 한돈

미디어에서 만난  
한돈의 발자취

15

한돈산업 동향

한돈미래연구소에서 알려 드리는  
5월의 한돈산업 동향

16

한돈 사람들

한돈자조금의 현재와 미래를  
책임지다, 전략팀

18

한돈인증점

부산 강서구 일삼육고기집

20

한돈을 알려요

한돈명예홍보대사  
인플루언서 마포농수산센터

22

트렌드 뷰

건강 지켜주는 반려식물 전성시대

24

정보 토크

너무나도 똑똑한 초거대 AI, 챗GPT

26

한돈레시피

삼복더위 이겨내는 보양식,  
매운 한돈 요리

28

통계로 보는 식품 이야기

신기술이 바꾸고 있는 식품 산업

30

양돈전망

2023년 6월 돼지 축산관측

34

법률 정보

알쏭달쏭한 법률상식 모음

35

독자 이벤트

# Contents

2023년 6월호 Vol.1254

발행

매월 15일

발행일

2023년 6월 15일 발행(통권 1254호)

발행처

대한한돈협회

(06643 서울시 서초구 서초중앙로6길 9

제2축산회관 3층)

제작

디자인신화 02-324-6852





인트로

# 캠핑 요리에 맛드러진 한돈

한돈자조금 20주년

장작을 쌓아 불을 피우고,  
깡깡대며 텐트를 쳐봅니다.  
가족과 함께 떠나는 캠핑 여행.  
상상만 해도 행복합니다.

완벽한 캠핑을 위한 또 하나의 준비물.  
그건 바로 한돈입니다.  
구이로, 찌개로, 찜으로 다양하게 즐기다 보면  
캠핑의 맛도 한층 높아집니다.

한돈자조금에서는 캠핑에서 즐길 수 있는  
건강하고 맛있는 한돈의 매력을  
더 널리 알리기 위해 힘쓰고 있습니다.

# 한돈이 제격



한돈자조금 20주년



발자취

2013

한돈 소시지가 함께한 휴가  
한돈 대단한 캠핑 요리 대회  
한돈 먹Go! 캠핑 가Go!

2017

한돈 나눔 캠핑 페스티벌  
돈고돈락 캠핑 페스티벌  
농촌 한돈 캠프

2023

요즘은 요리를 다양하게 즐기는 이른바 ‘먹핑(먹고 마시는 캠핑)’이 대세입니다. 맛있는 음식을 즐기는 동시에 건강까지 생각하는 캠핑족이라면 한돈을 놓치지 않습니다. 지방이 적은 앞다리살은 찜이나 수육으로, 육질이 부드러운 목살은 주물럭, 지방이 적고 연한 등심은 스테이크, 등심보다 부드러운 안심은 탕수육, 지방과 살이 붙어 있어 풍미가 좋은 삼겹살은 구이로. 한돈으로 한 상 차리고 나면 더할 나위 없는 캠핑 나들이가 되어줍니다. 한돈자조금은 한돈의 맛과 우수성을 각종 캠핑을 통해 알리고 있습니다. 그동안 한돈자조금이 펼친 캠핑 이벤트를 살펴볼까요.



## 푸짐한 한돈과 함께하는 캠핑 이벤트

한돈자조금에서는 캠핑과  
함께 한돈 요리를 즐기도록  
캠핑 페스티벌, 캠핑 요리  
대회 등 다양한 캠핑 이벤트를  
선보였습니다. 한돈 요리를  
맛보고 만들어 보는 즐거운  
시간을 마련해 한돈의 영양학적  
우수성과 맛, 가치를 알렸습니다.



## 한돈의 레시피 맛있는 차별화

# 우리 한돈

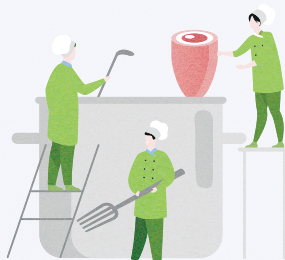
한돈자조금은 앞으로도 우리 땅에서 생산한 우리  
돼지고기 한돈의 영양학적 뛰어남을 전하는 것은  
물론이고, 한돈의 다채로운 맛까지 소비자와  
함께 공유할 예정입니다. 한돈 요리의 새로운  
경험을 선사할 색다른 캠핑 이벤트를 진행해 믿고  
먹을 기회를 제공하고, 한돈의 소비 활성화를  
돕겠습니다.



한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 농림축산식품부, 대한한돈협회와 함께 한돈협회 태동 50주년과 자조금 창립 20주년을 기념해 7월 17일부터 18일까지 한돈 전후방 산업 및 관계부처, 한돈 농가, 소비자 모두가 참여하는 ‘K-PORK 한돈페스타’를 개최한다. 전 국민의 한돈 축제가 되어줄 ‘K-PORK 한돈페스타’의 현장을 먼저 따라가 본다.



**7.17 — 7.18**  
**COEX 서울 삼성동 3층 D홀**



**‘K-PORK 한돈페스타’는  
이렇게 꾸며져요!**

**한돈 ESG 선포식**

7월 17일(월) 13:30 - 16:00

한돈 ESG 비전 선포

한돈 대상 시상식

한돈 기부 전달식

**한돈페스타 메인 행사**

다양한 한돈 먹거리 시식과 판매

한돈을 주제로 한 다양한 테마공간

한돈하우스, 한돈스트릿, 한돈가든

한돈을 사랑하는 모두를 위한 다양한 이벤트







‘K-PORK 한돈페스타’는 한돈산업의 위상과 미래 비전을 공유하고, 지속가능한 ESG 경영 실천을 선포하는 자리임과 동시에 지난 수년간 한돈을 많이 사랑해 준 소비자에게 보답하는 의미를 담은 행사다. 전시·판매·공연·쿠킹클래스·콘테스트·소비자 참여 이벤트 등 다채로운 프로그램으로 구성했으며, 글로벌 K-푸드로의 힘찬 도약을 알리는 계기를 마련한다.

특히 한돈페스타 파트너사로 참가하는 50여 개의 브랜드사와 함께 한돈 신선육 가공육 등의 파격 할인 판매 및 시식, 전시 등 다채로운 이벤트가 눈에 띈다. 또 백종원 홍보대사와 함께하는 1,001인분 한돈 볼카츠 나눔, 가수 장윤정의 축하공연, 어린이를 위한 ‘뽀로로 싱어롱 쇼’ 등 전 세대가 즐기는 다양한 콘텐츠는 물론 한돈 소시지 만들기 체험, 한돈 쿠킹클래스 등 풍성한 체험거리도 만나볼 수 있다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “이번 한돈페스타를 준비하면서 한돈이 소비자에게 사랑받고 있는 한국인의 소울푸드임을 다시 한번 실감했다”며, “소비자들이 보내주신 애정과 신뢰에 보답하고, 한돈페스타에서 한돈이 주는 모든 즐거움을 만끽할 수 있도록 준비에 만전을 기하겠다”라고 전했다.

### 다양하게 마련한 부스 미리 엿보기

‘K-PORK 한돈페스타’는 한돈하우스, 한돈스트릿, 한돈가든 이렇게 총 3개의 구역으로 나누어 선보인다. 한돈하우스에는 한돈협회와 한돈자조금에 대해 알 수 있는 ‘한돈 뮤지엄’, 한돈 관련 영상을 시청하며 한돈에 대해 배우는 ‘한돈 영화관’, 돼지고기에 대한 유익한 정보를 알아보는 ‘한돈 아카데미’가 들어선다.

한돈스트릿은 돼지고기 무게 맞추기와 돼지고기 발골 해체쇼를 진행하는 ‘레트로 정육점’, 소시지와 선물 세트 등 메즈거라이 제품을 판매하는 ‘메즈거라이’, 한돈 라디오·포토존과 라이브 커머스를 경험할 수 있는 ‘한돈 스튜디오’, 한돈 관련 에코백과 키링, 부채 등을 판매하는 ‘굿즈샵’, 다양한 이벤트가 열리는 ‘NEW 한돈 마스터’, ‘한돈투게더마트’로 구성한다.

한돈 가든에서는 나우 쿠킹스튜디오 이난우 대표와 함께 쿠킹 클래스를 진행하는 ‘한돈 푸드 스튜디오’, 캠핑장 콘셉트의 푸드트럭이 들어서는 ‘한돈 야시장’, 다양한 한돈을 맛보는 ‘한돈 포차’를 만나볼 수 있다.

### 스탬프 모으면 경품이 내 손 안에

‘한돈 ESG 스탬프 랠리 투어’는 곳곳에 있는 미션에 성공하면 스탬프를 증정하는 이벤트다. 스탬프 수집 후 기프트존 스태프에게 전달하면 미션 달성률에 따라 경품을 차등 지급한다. 이벤트는 총 8개이며, 한돈ESG초성퀴즈, 한돈부위 퍼즐퀴즈, 한돈니 무게를 맞춰라, 한돈 파워UP, 달려라 한돈ESG, 한돈 올림픽, 돈가스 나누기, NEW 한돈 마스터 등이다. 특히 올해의 ‘K-PORK 한돈페스타’는 한돈사업이 국민대표 먹거리로의 역할을 선포하고, 새로운 도약의 계기를 만들고자 한 만큼 더욱 알찬 행사 내용으로 소비자에게 다가설 것이다.







1

## 어린이날 맞이 ‘한돈 패밀리데이’ 성황리 종료 한돈자조금, FC서울과 가정의 달 프로모션 추진

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 FC서울과 맺은 2023시즌 공식 파트너십에 따라 지난 5월 5일 어린이날을 기념해 서울월드컵경기장에서 열리는 전북과의 홈경기에서 ‘한돈 패밀리데이’를 개최, 우리돼지 한돈을 알리기 위한 장내·외 현장 이벤트 등 다양한 프로모션을 진행했다. 이날 비가 오는 곳은 날씨 속에서도 4만여 명(유료 3만7,008명) 이상의 관중이 몰려 행사에 대한 인기를 실감케 했다. 경기장 내·외부에서 한돈을 경험할 수 있는 다채로운 참여형 이벤트를 진행해 큰 호응을 얻었다.

또 FC서울 홈경기마다 전 석 매진을 기록할 정도로 K리그 관객들에게 큰 인기를 얻고 있는 ‘한돈 스카이 펍’은 기존 한돈 꺾바로우와 한돈 소시지에 더해 ‘한

돈 데리야끼 훈제 삼겹살’을 새롭게 선보였다.

이와 더불어 한돈자조금 손세희 위원장은 FC서울과 공식 파트너십을 맺어 향후 다양한 스포츠마케팅을 펼칠 계획이라고 밝혔다. 특히 가정의 달·어린이날을 맞아 진행한 이번 ‘한돈 패밀리데이’에는 어린이를 대상으로 에스코트키즈, 매치볼키즈와 함께 경기 전 시축자로 나서 관중들의 열기를 더했다. 한돈자조금 손세희 위원장은 “5월 가정의 달을 맞아 가족과 함께 소중하고 특별한 추억을 쌓길 바라는 마음으로 이번 이벤트를 마련했다”며, “앞으로도 FC서울과 함께 소비자에게 보다 더 친근하게 한돈을 알리고, 오감이 즐거운 고객 경험을 제공할 수 있는 프로모션을 만들어 나가겠다”고 전했다.





## 2

## ‘모두가 기대하는 우리 돼지, 오직 한돈!’ 한돈자조금, 일러스트·표어 ESG 공모전 개최

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 5월 31일까지 한돈자조금 창립 20주년 기념, 국민들의 뜻을 담은 한돈산업의 청사진을 만들어 가기 위해 ‘모두가 기대하는 우리 돼지, 오직 한돈!’ 공모전을 개최했다. 지난해에 이어 올해로 2회차를 맞은 이번 공모전은 환경과 사회에 기여하는 한돈산업의 미래에 대해 국민과 함께 공유·공감하며, 이에 대한 톡톡 튀는 아이디어에 귀를 기울이고자 마련됐다.

작품 형태는 일러스트 부문·표어 2가지 작품 부문으로 공모를 진행하며, 국민 누구나 참여 가능했다.

참여 작품 중 주제의 적합성, 작품성, 전달성, 독창성을 고려해 일러스트·표어 부문 각 23점, 총 46점을 선정하며, 어린이부 부문과 일반부 부문을 나눠 시상

할 계획이다.

상금 규모는 약 1,300만 원 상당이다. 수상작은 6월 27일 발표하며, 시상식은 7월 17일 개최 예정인 한돈페스타(서울 코엑스)에서 진행한다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “지난해 국민의 많은 관심과 참여로 ESG 공모전을 성공적으로 마친 데 이어 올해도 한돈산업의 미래를 함께 고민하고, 탐색하는 기회를 지속 마련하고자 이번 공모전을 준비했다”며 “공모전을 통해 자라나는 미래세대부터 청·장년층까지, 전 국민 소통과 참여를 통해 국민이 체감할 수 있는 지속가능한 한돈산업을 실현하도록 발판을 마련하겠다”고 전했다.

## “한돈 맛 좀 아는 자, 한돈부심을 뽐내라!” 한돈자조금, ‘최고 한돈소믈리에를 찾아라!’



한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 오는 6월 25일까지 우리돼지 한돈을 사랑하고 즐겨 먹는 소비자들을 대상으로 한돈부심을 인증하는 ‘오직 한돈과 함께! 2023 최고 한돈소믈리에를 찾아라!’ 대국민 참여형 이벤트를 진행한다. 올해로 3회차를 맞이한 ‘한돈소믈리에’ 자격과정은 한돈 전문가로 양성하기 위해 진행한다. 특히 이번 회차는 한돈자조금 창립 20주년·대한한돈협회 태동 50주년을 맞아 신규 한돈소믈리에 자격증 취득 과정은 물론, 기존 자격증 소지자 대상 최고의 한돈소믈리에를 선정하는 ‘한돈 능력고사’ 대회를 진행, 다가오는 한돈페스타 행사 현장에서 개최할 예정이다.

이번 ‘한돈소믈리에’ 자격 과정은 한돈대학 사이트 (<https://mall.han-don.com/donmmelier/>)에서 3개의 온라인 강의 영상을 시청한 후, 자격시험에서

80점 이상 점수를 받은 참가자에게 ‘한돈소믈리에’ 자격증과 수료증을 배부한다. 또한 80점 이상 점수를 받은 참가자 기준 선착순 200명에게는 ‘한돈소믈리에 스페셜굿즈(멀티그리들팬, 한돈 식가위)’를 제공하며, 이벤트 기간 참여자 중 300명을 추첨해 ‘한돈 1kg 세트’를 증정할 계획이다.

이와 더불어 ‘한돈 능력고사’ 대회 역시 한돈대학 사이트에서 바로 접수가 가능하다. 한돈소믈리에 자격증을 조회한 후 기존 자격증 취득이 인증된 자라면 누구나 신청 가능하며, 선착순 100명에 한해 조기 마감될 수 있다. ‘한돈 능력고사’ 대회 참여자에게는 한돈몰 금액권(5만원)과 한돈페스타 행사 현장에서 택배 접수를 통해 한돈 세트 배송, 한돈 스페셜 굿즈 등 푸짐한 경품을 제공할 예정이다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “우리돼지 한돈을 제대로 알아볼 수 있는 이번 한돈소믈리에 자격 과정을 통해 한돈에 대한 소비자들의 애정과 지식을 마음껏 뽐낼 수 있는 계기가 되길 바라는 마음으로 준비했다”며, “특히 올해는 자조금 창립 20주년·협회 태동 50주년을 기념해 ‘한돈소믈리에’들이 한자리에 모여 오직, 한돈을 즐길 수 있는 축제의 장이 개최되는 만큼 많은 참여와 관심을 부탁드립니다”고 전했다.

한편 7월 18일, 한돈페스타에서 개최하는 ‘한돈 능력고사’ 대회는 한돈 관련 객관식 퀴즈 및 듣기평가로 이뤄지는 필기시험과 블라인드 맛 테스트로 한돈 부위를 맞추는 실기시험을 진행할 예정으로, 고득점자 대상 최고 돈믈리에 자격증서 수여와 함께 2023 한돈 특별 서포터즈 참여 기회를 제공할 계획이다.





2023년 5월·6월

# 한돈자조금 활동 내역

## 5월 주요 활동 결과

- **한돈페스타 및 20년 백서**
  - 한돈가치관 및 ESG 비전수립 컨설팅
    - 미션·비전수립(슬로건, 목표) 최종 완료
    - 핵심가치 및 행동약속 최종완료
  - 한돈페스타 슬로건 SNS 공모전(4/24~6/2)
- **디지털 광고**
  - 대한민국 축산대전 디지털 광고 집행
- **육외 및 스포츠 마케팅**
  - K리그 FC서울 5월 5일 어린이날 행사
  - 잠실구장 광고 집행
- **방송프로그램 제작 및 협찬**
  - JTBC <나쁜엄마>(수·목) 모니터링
  - JTBC <최강야구>(5/29) 모니터링
  - 채널A <고기서만나>(5/4, 5/18)모니터링
- **제휴마케팅**
  - 한돈+팔도 전국 푸드트럭 운영
  - 제주 더본 호텔 한돈 홍보존
  - EBS 어린이대상 캠페인 제작(with 팽수)
- **한돈산업 인식개선**
  - 대학생 농활 연계 한돈 나눔 캠페인(4/24~7/23)
  - ESG 공모전(일러스트, 표어)(5/3~6/27)
- **한돈 소비 홍보**
  - 한돈 소몰리에 자격증 이벤트(5/24~7/18)
  - 한돈 유튜브 채널 콘텐츠 '아기다리고기다리던' 2회차 게재
- **대한민국 축산대전(5/1~2)**
  - 홍보부스 운영, 보도자료 배포
  - 현장 할인판매 및 마트 등 유통사 한돈할인판매행사
- **소비 활성화-온라인**
  - 5월 기획전 추진
    - 가정의 달 축산물 소비대전 프로모션 추진 (4/27~5/12, 삼겹+목심 50% 할인)
- **제2차 관리위원회(5/10)**
  - 2023년도 예산변경안 의결 등
- **한돈 품질관리 매뉴얼 제작 관련 전문가 회의 개최**
- **2차 한돈미래연구소 운영위원회 개최**

## 6월 주요 활동 계획

- **2022/2023 한돈자조금 성과분석 해외사례 조사 및 연도별 경제성 성과분석 최종보고**
- **한돈페스타**
  - 참여 브랜드사 확정(50여개 업체) 및 참여계약 체결(부스 마감 보도자료 배포)
  - 초청리스트 확정 및 초청장 발송
  - 사전 홍보 및 광고 캠페인 추진
  - 한돈페스타 슬로건 SNS 공모전(4/24~6/2)
    - 최종 선정작 발표 및 홍보 활용
  - '최고의 한돈 소몰리에를 찾아라' 이벤트 신청 접수
  - 페스타 참여 희망 업체 모집 공고(편의점, 마트 유통사)
- **디지털 광고**
  - 한돈 화제성 영상 촬영
- **TV 광고**
  - JTBC <나쁜엄마>(6/8 마지막회)
    - 가상광고(전후), 중간광고, 일반광고 모니터링 및 기획기사 배포
- **육외 및 스포츠 마케팅**
  - 한돈페스타 육외 빌딩 광고 진행
- **방송프로그램 제작 및 협찬**
  - JTBC <나쁜엄마>(수·목) 모니터링
  - SBS <관계자외출입금지>(6/1) 모니터링
  - SBS '일요일은 다큐' 촬영(한돈혁신센터 등)
- **제휴마케팅**
  - 한돈+팔도 전국 푸드트럭 6월 행사 운영
  - 한돈페스타 서울 시내 버스 바터 광고 진행
- **한돈산업 인식개선**
  - 대학생 농활 연계 한돈 나눔 캠페인(4/24~7/23)
    - 지원 대상 선정 및 지평막걸리 연계 공동 홍보
  - ESG 공모전(일러스트, 표어)(5/3~6/27)
    - 심사 및 선정작 발표, 보도자료 배포
- **한돈 소비 홍보**
  - 한돈 소몰리에 자격증 이벤트(5/24~7/18)
  - 한돈 유튜브 채널 콘텐츠 '한돈대첩' 1회차 게재
- **소비 활성화-온라인**
  - 캠핑 기획전 추진(6/17~23. 2kg 캠핑 세트 50% 할인)
  - 라이브커머스 캠핑 기획전 추진(6/17. 양평 캠핑장 현장 행사 등)
- **임신돈 군사 관리 시스템 유형별 장·단점 실태 조사 연구 진행**
- **(가칭)가축복지 선제적 대안 마련 전략 수립 회의 개최**

# HAND▶N TV

## 맛과 건강을 동시에 챙겨보세요!



고기 부위별 최고의 고기를 찾아 떠나는 프로그램 <고기서 만나>에서 5월 4일 한돈이 나왔다. 갈매기살은 칼로리와 지방함량이 적고, 단백질과 비타민 B군이 최고이며, 철분이 많다는 등의 이야기가 주를 이루었다. 더불어 5월 18일에는 갈비살의 위치와 특징을 자세히 소개해 평소 알지 못했던 정보를 접할 수 있었다.

채널A <고기서 만나>  
5월 4일, 18일



## 최고급 한돈 고기 먹방을 즐겨보세요!



## 스테미너 예술이야~

버스를 타고 이웃과 소통하는 프로그램 <하하버스>에서 한돈이 방영됐다. 하하 가족은 배우 이이경과 함께 경주를 방문해 한돈 바비큐를 즐기는 모습을 그렸다. 한돈은 신선하고, 단백질이 풍부하며, 운동하는 사람들 스테미너에 최고이자 아이들 성장발육에 탁월하다는 등의 내용이 담겼다.

ENA <하하버스>  
5월 16일







우리 돼지고기 한돈이 생활 속 친근한 이미지로 다가서기 위해 5월에도 다양한 매체에 등장했다. TV 프로그램에 출연해 소비자의 접점을 늘리고 한돈의 소비 촉진을 도왔다. 소비자에게 한층 더 가까이 다가가게 해준 5월의 미디어 속 한돈을 만나러 가보자.

## 1주년 회식에 한돈이 나타났어요!



야구 대결을 펼치는 프로그램 <최강야구>에서 한돈이 회식 장소에 나타났다. 최강몬스터즈 창단 1주년을 맞이해 한돈 회식을 진행했는데, 출연진들은 각자 한돈은 스태미나에 최고이고, 여름 체력 관리에 제격이며, 단백질 보충에 최고라는 말을 쏟아냈다. 특히 MVP선수 5명을 선발해 단백질 보충원 한돈명품선물세트를 증정했다.

**JTBC <최강야구>**  
5월 29일



## 우리돼지 선물세트를 받아보세요!

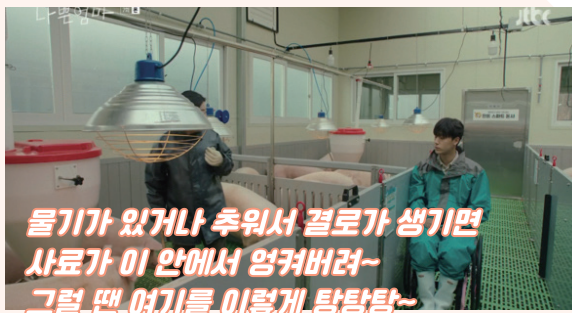


이웃들의 다양한 일상 이야기를 만나보는 프로그램 <아침마당>에서 한돈선물세트를 증정하는 이벤트를 마련했다. 이날 방송에서는 입담, 노래, 퀴즈를 진행해 우승팀에게 한돈선물세트를 증정했다. 또 한돈자조금 패널을 노출해 우리돼지 한돈을 집중적으로 알렸다.

**KBS <아침마당>**  
5월 26일



## 한돈자조금이 제작 협찬한 드라마 <나쁜엄마> 뜨거운 관심받으며 종영



JTBC 수목드라마 <나쁜엄마>가 동시간대 1위, 최종 회에 전국과 수도권 모두 자체 최고 시청률 13.6%를 기록하며 유종의 미를 거뒀다. 이 드라마는 한돈농장을 운영하며 자식을 위해 악착같이 살아가는 엄마와 교통사고로 기억을 잃고 어린아이가 되어버린 검사 아들이 함께 살아가며 모자 관계를 회복하는 과정을 그리고 있다. 한돈농장을 운영하는 주인공 영순(라미란)은 돼지를 키우기 위한 노력부터 한돈 농가가 처한 현실적 어려움까지 한돈인의 모습을 사실적으로 묘사해 시청자의 공감을 얻었다. 또 스마트폰 앱으로 간편하고 안전하게 습도를 조절하는 한돈 스마트 돈사, 철저한 방역 등의 모습도 돋보였다. 한편 드라마 내용 중 염

소농장 구제역이 터지면서 주인공이 울분을 토하며 극진히 보살펴 온 건강한 돼지들을 땅에 묻는 장면이 나왔다. 예방적 살처분은 한돈농가의 경제적 손실은 물론 농가의 심리적 충격으로 인한 트라우마를 가져다준다는 등의 다양한 문제점을 시사하기도 했다.

특히 드라마 속 다양한 장면에서 한돈BI가 등장했고, 매 회차 엔딩에서 한돈자조금관리위원회 한돈협회CI를 노출했으며, 영상 끝 가상광고에는 '좋은 엄마는 돼지고기 고를 때 국산으로 원산지를 확인한다'는 메시지도 전달했다. 이로써 한돈산업과 농가에 대해 보다 친근한 이미지를 전파했고, 한돈브랜드 인지도 제고 효과도 거두었다는 평을 받았다.

## 5월 한돈산업 동향

자료 제공 | 한돈미래연구소



5월 도축두수는 전체 155만3천두로, 전월에 비해 8만 4천두가 증가하였으며, 돼지 도매가격은 5,858원/kg으로 4월 5,275원/kg 대비 583원/kg (약 11.1% 증가) 상승하였습니다.

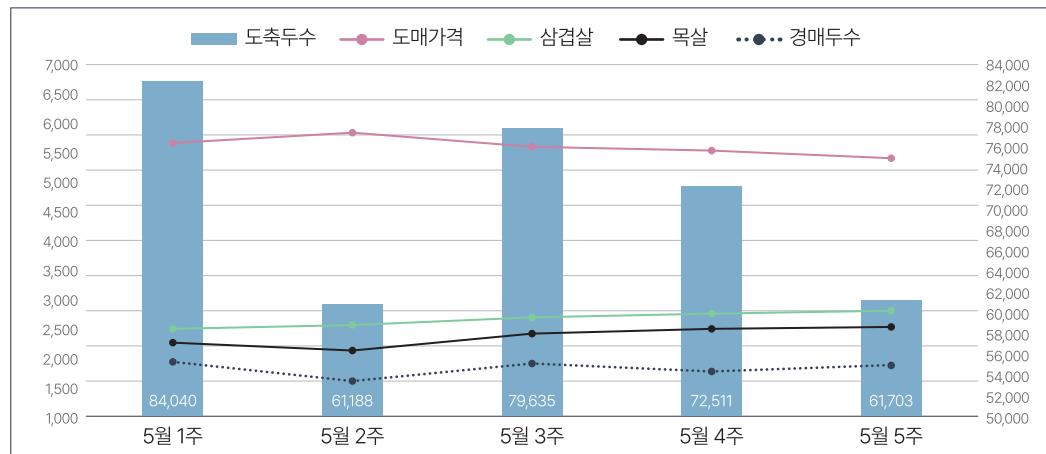
5월 돼지고기 수입량은 44,210톤으로 전월 대비 13.2% 증가, 전년(39,931톤) 대비 10.7% 증가하였으며, 그 중 냉장 삼겹살의 경우 2,469톤이 수입되며 전월 1,451톤 대비 약 70% 증가하여 올해 최대치를 기록하였습니다. (1~5월 냉장 삼겹살 수입량 (`22) 6,167톤, (`23) 9,305톤)

4월 국내 재고량은 약 52,794톤으로 전월(약 53,072톤) 대비 약 0.5% 감소한 것으로 조사되었습니다.

3월 계절성 요인(삼겹살데이, 봄철 나들이, 개학 등)의 영향으로 이 후 돼지가격이 지속 상승하고 있으나, 가계 이자 비용 부담 및 실질 소득 감소로 인한 작년 대비 낮은 폭의 돈가 상승을 보이고 있습니다.

한편 지난 4월 출하된 돼지 146만4천두 중 1+등급 50만두(34.2%), 1등급 50만3천두(34.3%), 2등급 40만7천두(27.8%), 등외 5만3천두(3.6%)로 나타났습니다.

한편 시기적으로 돈가가 상승하여 농가 경영 상황이 개선되고 있으나 전년에 비해 상승 폭은 제한적으로, 이로 인해 올해 총 농가경영손실액은 3,333억원(농가당 약 5,700만원), 마리당 4.2만원을 기록한 것으로 조사되었습니다.



| 구분            | 4월        | 5월        | 변동율(%) | 비고                      |
|---------------|-----------|-----------|--------|-------------------------|
| 도축두수(두)       | 1,468,938 | 1,552,612 | 5.7 ▲  |                         |
| 도매가격(원/kg)    | 5,275     | 5,858     | 11.1 ▲ |                         |
| 삼겹살가격(원/100g) | 2,351     | 2,639     | 12.3 ▲ |                         |
| 목살가격(원/100g)  | 2,143     | 2,452     | 14.4 ▲ |                         |
| 일 평균 경매두수(두)  | 1,746     | 1,819     | 4.2 ▲  |                         |
| 돈육 수입량(톤)     | 39,062    | 44,210    | 13.2 ▲ | 2022년 5월 돈육 수입량 39,931톤 |

| 구분        | 3월     | 4월     | 변동율(%) | 비고 |
|-----------|--------|--------|--------|----|
| 국내 재고량(톤) | 53,072 | 52,794 | 0.5 ▼  |    |
| 수입 재고량(톤) | 75,346 | 75,825 | 0.6 ▲  |    |



## 한돈자조금 전략팀

# 한돈자조금의 현재와 미래를 책임지다

전략팀에서는 사업계획 수립, 집행 관리, 위탁사업 관리, 중장기 전략까지 한돈자조금의 전체적인 일을 도맡아 한다. 그 중대한 과업들을 차근차근 수행하는 이들이 있었으니 오민정 팀장과 구경민 과장이다. 환상의 호흡을 자랑하며, 한돈자조금의 한해 그리고 더 먼 미래를 바라보고 있다.



### 우린 서로 달라서 좋습니다

올해 1월 전략팀으로 이동해 만난 둘의 호흡은 무척이나 좋다. 한돈자조금 1층에서 유일한 혼성팀으로, 손발을 맞춘 지 5개월밖에 되지 않았다는 게 믿기지 않을 정도다. 오민정 팀장은 새로운 업무를 창조적으로 추진해 나가는 진취적인 스타일이라면, 구경민 과장은 진행하는 업무를 세밀하게 다듬는 정적인 스타일이다. 달라도 너무 다른 성격이지만, 많은 대화를 통해 맞춰가는 모습이 그리 비치지 않았을까. 서로에 대한 배려와 이해가 넘쳐나 업무 수행은 원활할 수밖에 없고, 유기적으로 협력해 성장을 높이고 좀 더 창의적으로 생각하게 만든다.

### 넓은 영역의 일들을 책임집니다

오민정 팀장은 한돈자조금의 사업계획 수립부터 총괄 업무를 맡고 있다. 여기서 중요한 점은 길게 중장기 전략을 가져간다는 것이다. 일 년 단위의 계획이 아닌 3개년, 5개년, 10개년 계획을 세워 비전을 실현하려 노력한다.

☞ 입사 20년 차로 올해 스무 살을 맞는 자조금과 함께 성장했습니다. 100년 미래를 지속 성장할 수 있도록 중장기적인 계획을 수립, 한돈산업에 보탬이 되는 직원이 되겠습니다. ☜

오민정 팀장

“ 탄탄한 인적 네트워크는 개인의 능력을 뒷받침해 줄 수 있는 필수적인 요소이므로 다양한 분야의 사람을 만나 전략팀만의 새로운 아이디어를 만들어 내고 싶습니다. ”

구경민 과장



물론 단독으로 해서는 절대로 될 수 없는 일이므로 부서 간의 커뮤니케이션 밸런스를 놓치지 않는다. 또 실무책임자의 방향성을 잘 읽고 각 부서에 전달해 일을 해결하는 역할도 수행한다. 구경민 과장은 총괄 업무 보조를 하며, 사업계획 부분에서 집행이나 관리, 수립하는 등의 다양한 영역을 책임진다. 이외에도 협회나 농협 등의 위탁사업을 관리하며, 한국육류수출협회를 통해 수출지원사업도 돕는다.

### 한돈페스타 성공을 위해 노력합니다

한돈페스타의 준비 과정은 작년 연말부터 시작되었다. 올해가 한돈협회 50주년, 한돈자조금 20주년이 되는 해인 만큼 ‘감사축제’를 해보자는 계획을 세웠고, 이번만큼은 소비자에게 한돈을 더 적극적으로 전하자는 마음이 컸다. 7월 17~18일 이틀 동안 열리는 한돈페스타에서는 대국민 ESG 선포식을 통해 성숙한 한돈 산업의 미래를 소비자에게 알리는 동시에, 한돈에 대한 관심과 애정에 보답하는 다양한 프로그램을 선보일 계획이다. 소비자가 한돈을 맛보고 즐기고 배우는 장이 되도록 공간을 마련한 것이다. 뮤지엄, 아카데미, 영화관, 푸드트럭, 야시장, 한돈투게더마트, 굿즈샵 등의 부스가 들어서고, 콘서트와 쿠킹클래스도 진행한다. 물론 근래 발생한 ASF 이슈가 계속 나오고는 있지만, 방역기기를 설치하는 등 안전에 온 힘을 다해 농가도 안전하게 다녀가도록 준비하고 있다.

### 더 먼 미래를 바라봅니다

하반기 계획 중에서는 2024년도 예산 수립에 가장 큰 중점을 두고 있다. 시장조사 등의 준비 과정은 7월부터 시작하고, 8월에는 지역별로 대의원 간담회를 통해 의견을 청취한다. 자조금 사업 실무자 회의를 4~5회 정도 거쳐 예산을 수립하고, 예산심의위원회에서 통과되면 10월에 관리위원회, 11월에 대의원 의결을 통해 예산 수립을 진행한다. 이렇게 빠듯한 일정에도 하반기의 돼지 수급안정사업에도 신경 써야 한다. 아무래도 하반기에는 돈가가 하락하는 시기라 마련해놓은 예비비를 선제적으로 활용해 농가소득에 도움이 되도록 노력할 것이다. 그리고 더 먼 미래까지 내다본다. 2030년까지 ESG 비전, 미션, 핵심 가치를 구체화하고 단계별로 실행해 지속 가능한 한돈자조금이 되도록 만들 예정이다. 신규사업도 ESG 비전에 맞게 깊이 있게 고민하고 발굴해 참신하고 돋보이는 사업으로 채우고 싶다는 전략팀. 한돈자조금의 가치를 최대한 창출하도록 실행해 나갈 그들의 내년이 그리고 내후년이 더 기대된다.





## 고기 한 점도 남다르게

한돈인증점은 신청 절차가 꼼꼼하기로 정평이 나 있다. 한돈 구매관리, 매출 규모, 매장 시설 및 식자재 보관 청결 상태, 종업원 친절도 등등 여러 면모를 살피고 인증한다. 이 모두를 부합하는 가게가 있었으니 바로 일삼육고기집이다. 원칙을 지키며 품질 좋은 훌륭한 돼지고기를 제공해 한돈의 진정한 맛을 알리고 있다.

## 한돈의 맛을 살리다

일삼육고기집  
유우형 대표





## “싸고 푸짐함 대신 최상 품질의 돼지고기를 제공하는 것이 저만의 철학입니다. 프리미엄 한돈의 이미지를 유지하도록 항상 고민하는 한돈인증점이 되겠습니다.”

### 한돈에서만 찾아볼 수 있는 맛

2018년 오픈한 일삼육고기집은 부산 강서구에서 좋은 돼지고기를 판매하는 것으로 유명하다. ‘어떻게 하면 손님이 좋은 돼지고기를 더 맛있게 드실 수 있을까’라는 고민에서 시작한 덕분이다. 항상 생각하고 연구하는 자세가 있어 지금의 한돈인증점으로 거듭날 수 있었다.

사실 일삼육고기집의 유우형 대표는 첫 사업으로 한돈을 택한 것은 아니었다. 저렴한 메뉴를 제공하기 위해 수입육을 사용하기도 했다. 그런데 아무리 고기 굽는 방식을 달리하고, 다양한 양념을 해봐도 한돈을 따라잡을 수 없었다. “수입육은 냉동으로 들여오다 보니 신선도는 떨어지고, 육질은 질기고 딱딱해서 확실히 맛의 차이가 나더라 고요. 고소하고 쫄깃한 맛, 깊은 풍미, 부드러운 육질은 우리 돼지고기에서만 찾아볼 수 있어 한돈을 선택하게 되었죠.”

### 맛과 분위기를 끌어 올리는 비결

“저희 매장은 쾌적하고 편안한 장소에서 한돈을 즐기도록 노력하고 있습니다.” 이러한 노력은 고기 굽는 것에서부터 시작한다. 주방에서 미리 초벌하고 식탁 불판에 내놓아 손님이 직접 고기를 굽는 불편함은 덜고, 맛은 높인다. 이 부분은 예전에 근무했던 프랜차이즈 레스토랑에서 착안했다. “스테이크를 전문으로 굽는 그릴맨으로 오랫동안 근무했습니다. 그 경험을 바탕으로 미리 구워 내놓는 시스템을 택했고, 편하게 먹고 즐기는 공간으로 만들고자 했죠. 맛을 더하는 것은 물론입니다. 스테이크를 굽는 두꺼운 그릴을 제작해 주방에서 200도로 재빨리 구워내고 있습니다. 그 래야만 육즙 가득한 돼지고기를 맛볼 수 있죠.”



부산광역시 강서구  
명지국제8로 293 2층

흑돼지 한 마리  
66,000원(600g)  
흑돼지 오겹살  
11,000원(100g)  
통삼겹  
9,500원(100g)

11:30~14:30  
17:00~22:00

### 다양하고 색다르게 즐기는 메뉴들

일삼육고기집에서 가장 많이 판매되는 부위는 삼겹살과 오겹살이다. “돼지 지방의 고소한 맛과 육질의 담백한 맛을 가장 조화롭게 맛볼 수 있는 최고의 부위가 아닌가 싶습니다.” 그런데 특이하게도 흑돼지와 백돼지를 함께 판매한다. “흑돼지는 육색이 붉고, 지방의 감칠맛과 풍미가 뛰어나며, 껌질의 식감이 쫄득하죠. 반면 좋은 사료와 깨끗한 환경에서 체계적인 시스템을 통해 키운 1+등급의 브랜드육 백돼지는 씹는 식감과 감칠맛이 뛰어나 많은 사랑을 받고 있습니다.” 이외에도 370년 된 전라도 종갓집에서 가져온 된장과 돼지고기가 조화를 이루는 된장 전골, 점심 특선으로 구성된 각종 돼지 요리 차림상도 일품이다.

### 한돈인증점이 된다는 것

고기를 상에 올릴 때 돼지의 등급, 원산지, 숙성온도, 중량이 적힌 스티커를 함께 제공한다. “말로 설명할 수도 있지만, 우리 가게는 이러한 고기를 사용한다는 것을 알려주고 싶었습니다.” 믿고 먹을 수 있도록 노력하는 한돈인증점다운 발상이다. 한돈인증점을 처음 알게 된 것은 다른 고깃집을 방문해 한돈인증마크를 보았을 때다. 그 뒤로 무조건 해야겠다는 생각에 품질 좋은 돼지고기를 찾아다녔고, 위생과 청결에도 각별히 신경 써 한돈인증점이 될 수 있었다. 한돈을 손님에게 내놓은 것에 하나하나 진심을 다하는 유우형 대표는 앞으로도 한돈인증점에 걸맞은 프리미엄 매장으로 성장하겠다는 포부를 내비쳤다.





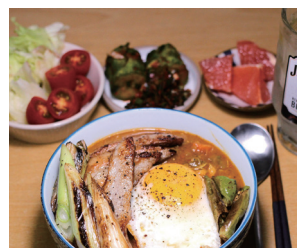
마포농수산센타



@mapo\_nongsusan

팔로우

밥챙겨먹어요 행복하세요



마포  
농수산  
센타

## 2023 한돈 명예홍보대사

14만 명의 팔로워를 둔 인플루언서 마포농수산센타가 올해 한돈 명예홍보대사로 선정되었다. 성별도, 직업도, 나이도 밝혀지지 않았지만, 한돈을 좋아하고 즐긴다는 것만은 분명하다. 쉽게, 빠르게, 맛있게 해먹을 수 있는 한돈 요리를 즐겨한다는 그에게서 한돈의 이야기를 들어봤다.



# 입맛 돋우는 재치 있는 한돈 밥상으로 공감 넘치는 SNS 세상을 만들다

**Q ——— 본인 소개와 14만 명의 팔로워를 사로잡은 비결을 알려주세요.**

안녕하세요. 반갑습니다. 소소하게 그날그날 밥 차려 먹고 있는 마포농수산센터입니다. 생각날 때마다 해 먹었던 순두부열라면이 많은 분에게 관심을 받게 된 것이 시작이 아닌가 싶습니다. 오늘 이 집은 뭘 해 먹었나 구경하는 재미가 제 SNS 안에 있어 팔로워 수가 늘어난 것 같습니다.

**Q ——— SNS에 음식 사진과 따뜻한 글귀를 남기시는 이유가 있을까요.**

특별한 것 없이 소박하게 일기처럼 쓰고 있습니다. 그러다 보니 ‘나도 오늘 힘들었던 날이라 위로된다’라는 댓글이 달렸고, 어느 날은 ‘몰랐던 음식을 알게 되었으니 꼭 챙겨 먹겠다’는 글도 달리더라고요. 아주 작은 일인데도 누군가에게 위안을 주거나, 정보를 줄 수 있으니 참 기쁜 일입니다.

**Q ——— 언제부터 요리를 즐겨 하셨나요.**

‘내가 먹을 밥이니 내 손으로 잘 차려 먹어야겠다’라는 생각이 들었을 때쯤이었습니다. 매일은 아니더라도 대부분의 끼니를 챙기게 됐고, 감사하게도 저만의 레시피가 담긴 요리책을 내게 되었습니다.

**Q ——— 평소 한돈을 자주 즐기시나요.**

지글지글 고기나 구울까 싶은 날에 마트에서 사다가 구워 먹는 일이 가장 많습니다. 사실 예전에는 그날마다 손 닿는 대로 집어 왔지만, 꼼꼼히 관심을 기울이고 들여다보니 이견 보리를 먹여 키우고 저건 녹차잎을 먹여 키웠다는 게 보이더라고요. 부위도 다양해 알아가는 과정 또한 즐기며 먹게 되었네요.

**Q ——— 한돈의 장점은 무엇이라고 생각하시나요.**

고소하고 잡내 없는 고기의 맛을 꼽을 수 있습니다. 항정살과 삼겹살같이 기름진 부위라도 부대끼지 않는다는 점도 특별하죠. 보통 삼겹살을 먹고 나면 프라이팬에 기름이 굳기 마련인데, 한돈은 찰랑찰랑 맑은 기름 그대로 있더라고요. 좋은 돼지고기일수록 불포화지방산이 많다더니 그 말이 딱 맞았습니다.

**Q ——— 한돈을 이용한 간단한 메뉴를 추천한다면요.**

도톰하게 썬 삼겹살 1~2줄에 소주 컵으로 간장·미림·소주 1컵, 물 4컵을 부어 중불에 조리면 ‘삼겹살 조림’이 됩니다. 또 얇게 썬 앞다리살이나 뒷다리살을 데친 뒤 찬물에 잠깐 헹궈주고, 파와 양파, 오이, 파프리카 같은 채소를 길게 썰어 좋아하는 드레싱을 뿌리면 더운 여름에 먹기 딱 좋은 ‘돼지 냉채’가 완성되죠.

**Q ——— 한돈 명예홍보대사가 된 소감을 말씀해 주세요.**

다른 분처럼 멋진 전문가도 아닌데, 제가 한돈 명예홍보대사를 해도 되나 싶었죠. 한돈자조금에서 선물해 주신 예쁜 한돈고기케이크를 슬쩍 SNS에 자랑했더니 많은 분이 어디서 파는 건지, 본인도 사고 싶다, 다음 선물은 이거다 등등 뜨겁게 반응해 주시더라고요. 이렇게 조금이라도 한돈을 홍보하는 데에 도움이 된다면 아주 기쁠 것 같습니다.

**Q ——— 한돈 농가에 한마디 해주세요.**

한번 먹어보면 ‘이래서 한돈이구나, 우리나라 돼지고기가 이렇게 맛이 좋구나’하고 분명 알아주시는 분이 많아질 겁니다. 맛 좋은 우리나라 한돈을 지켜주셔서 감사합니다. 늘 맛있는 밥 챙겨 드시고, 항상 행복하세요.



## 건강 지켜주는 반려식물 전성시대



팬데믹 이전 대비 화분 판매량은 48%, 모종·묘목은 92%, 원예용품은 20% 이상 증가했다. 이러한 인기로 힘입어 친구처럼 정서적인 교감과 위안을 얻는 식물을 뜻하는 ‘반려식물’이라는 신조어가 등장했다. 이어 식물이 자라는 모습을 바라보는 ‘풀멍’, 고양이를 키우듯 식물을 키우는 ‘식집사’ 등의 단어도 나타났다. 식물이라는 존재가 이토록 많은 사람 입에 오르내리는 이유는 무엇일까.

### 반려식물이 사랑받는 이유

중년층의 관심용이었던 원예 문화가 MZ세대 사이에도 퍼지며 인기가 나날이 높아지고 있다. 상대적 불안감을 해소하고, 정서적으로 의지하려는 대상을 식물로 확대한 것이다. 농촌진흥청이 조사한 결과 반려식물을 기르는 목적으로 ‘정서적 교감 및 안정’이 가장 많이 꼽혔고, 공기정화와 실내장식이 그 뒤를 이었다. 특히 정서적 효과에 대한 공감 정도는 정서적 안정이 가장 높았고, 행복감 증가와 우울증 감소 순으로 나타났다. 실제로 많은 연구에서 식물 돌보기

는 정서적 유대감을 형성할 수 있다고 밝혀졌다.

때때로 반려식물은 재테크의 수단으로 활용되기도 한다. 요즘 식물을 키워 잎사귀 한 장을 팔면 돈이 된다는 이야기를 미디어에서 종종 접한다. 키우기 어려운 희귀식물을 길러 다 자란 잎을 파는, 식물과 재테크의 합성어 ‘식테크’다. 그리고 깻잎과 토마토, 파 등 작물을 직접 키워 수확해 먹는 ‘홈파밍(Home Farming)’ 형태도 눈에 띄게 증가하고 있다. 치솟는 물가로 경제적 부담이 높아지는 가운데 돈도 아끼고 취미도 살릴 수 있어서다.

## 호텔부터 병원까지, 식물을 위한 다양한 서비스

최근에는 식물을 잘 키우려는 다양한 방법이 나오고 있다. 장기간 집을 비울 때 반려동물을 위탁하는 시설이 있는 것처럼 반려식물도 ‘반려식물 호텔’에 맡길 수 있다. 호텔에 머무는 동안 플랜트 매니저가 식물의 특성에 맞게 특별 관리를 해주는데, 수분과 영양제를 공급하고 가지치기나 분갈이 등을 해준다. 다만 병충해가 너무 심하거나, 상태가 너무 심각하다면 호텔을 이용할 수 없다.

이런 경우라면 ‘반려식물 병원’을 찾아보자. 병원에서는 반려식물의 진단 및 처방, 입원 또는 당일 치료(분갈이, 약 처방 등), 관리 시 애로사항에 대한 전문 상담을 진행한다. 온라인상에서 상담을 해주는 ‘사이버 식물병원’도 있다. 병이 든 식물의 사진과 증상을 적어 사이버 진단의뢰서를 올리면 분야별 전문가들이 처방과 관리 방법을 알려준다. 더 나아가 한 지자체에서는 ‘반려식물 앰블런스’도 운영한다. 식물 전문가가 도움이 필요한 반려식물이 있는 곳으로 직접 출동해 식물 상태를 진단하고, 분갈이와 가지치기 등 치료와 식물 관리 방법 등을 컨설팅해 준다.

## 알아서 무력무력 키워주는 똑똑한 기기들

집안에 어떤 식물을 들여놓아도 식물 킬러가 되곤 한다면 ‘가정용 식물재배기’에 주목해 보자. 식물이나 채소에 수분과 빛 등을 알아서 공급해 스스로 자라게 해주는 기기다. 초보자라도 안심하고 키우도록 돕는다. 이 기기는 실내에서 꽃을 키우고 가까이하며 만족감을 전하고, 채소 등을 키워 안심하고 신선하게 먹도록 해준다. 반려식물로 로봇 기술을 접목한 ‘로봇 반려식물’도 개발됐다. 카메라, 적

외선 송신기, 거리 측정 센서 등이 탑재돼 자유자재로 보행할 수 있는 것이 가장 큰 특징. 식물의 광합성 신호를 로봇이 해석해 광합성이 필요할 때 햇빛이 많은 곳으로 이동하고, 햇빛을 충분히 쬔 후에는 알아서 그늘로 이동한다.

## 인간의 건강을 지켜주는 반려식물

반려식물은 단순히 재배하고, 식용으로 키우는 존재를 넘어 건강까지 챙겨준다. 우선 공기정화 능력을 꼽을 수 있다. 식물은 미세먼지 등 오염물질을 흡수하는데 흡수된 오염물질은 대사산물로 이용돼 사라지거나, 뿌리로 이동해 흙 속에 있는 미생물의 영양 공급원이 되며 독성이 사라진다. 미국 나사는 화초가 가정에서 배출되는 독소를 흡수해 공기를 정화하고, 호흡을 더 편하게 만든다고 발표했다. 또 식물이 방출하는 수분의 양은 의외로 상당히 천연 가습기 역할을 도맡아 한다. 키가 크고, 잎이 넓은 식물일수록 실내 습도를 20~30% 높여주고, 호흡기질환과 기관지염을 예방하는 데 탁월한 효과를 보인다. 고혈압 증상을 완화하는 데에도 식물이 좋다. 미국 캔자스 주립대학에 따르면 회복실에서 식물을 기르자, 환자들의 혈압이 상당히 떨어져 정상 수치를 유지하는 데 도움을 주는 것으로 나타났다. 이외에도 알로에 베라나 산세베리아 같은 식물은 밤에 산소를 방출해 불면증에 도움을 주고, 수면의 질을 높여준다.



### 미세먼지 제거 효과 뛰어난 식물 베스트 5

자료 출처 | 농촌진흥청

파키라



미세먼지 제거 효과가 가장 좋은 식물로, 잎이 클수록 효과가 높다.

백량금



새집 증후군의 원인 물질인 포름알데히드 제거 능력이 우수하다.

멕시코소철



포름알데히드 제거 능력이 뛰어나고, 잔털은 수분 증발을 방지한다.

박쥐란



뿌리줄기를 에워싸고 있는 동그란 영양잎이 수분 증발을 억제한다.

울마



작지만 향이 좋고, 미세먼지 제거 능력이 뛰어나다.



미국 오픈AI가 개발한 대화형 인공지능 챗봇 ‘챗GPT(Chat Generated Pre-trained Transformer)’는 2022년 11월 말 출시된 지 일주일 만에 사용자 100만 명, 2개월 만에 1억 명을 넘어서면서 세상을 떠들썩하게 만들고 있다. 인류의 미래를 변화시킬 핵심 기술이라는 평가를 받고 있는데, 활용 분야는 날로 확대될 것으로 예상된다. 과연 챗GPT는 무엇이고, 어디에 어떻게 활용해야 하는 것일까.

너무나도  
똑똑한  
초거대  
AI,



챗GPT

<https://chat.openai.com/chat>

### 물어보면 다 답해줄게

챗GPT란 한마디로 정의하자면 훈련된 자연 언어 처리 모델이다. 언어 기술을 사용해 이용자와 실시간으로 대화가 가능하데, 다양한 분야에 대해 질문할 수 있다. ‘오늘의 날씨는 어때’, ‘이 음악은 무엇이야’라는 간단한 질문을 넘어 ‘삶이란 무엇이지’, ‘30년 후 지구는 어떻게 될까’ 등의 정답 없는 질문도 할 수 있다. 게다가 대답에 대한 실수를 인정할 뿐 아니라, 질문이 잘못됐다면 거기에 이의를 제기하며 부적절한 요청은 거부하는 역량도 갖추었다.

### 주문한 대로 수초 만에 한편 씩

챗GPT의 주요 기능 중 가장 대표할 만한 것은 아무래도 콘텐츠 생성일 것이다. 기사나 논문, 소셜미디어 게시 물과 같은 다양한 스타일과 형식의 텍스트를 작성할 수 있다. 높은 수준의 에세이와 논문을 단시간에 뽑아내 는데 능통하며, 미국에서 의사·MBA·로스쿨 시험을 통과해 주목받은 적도 있었다. 결국 미국의 하버드대와 예 일대 등은 AI가 쓴 글을 식별하는 프로그램인 ‘GPT 제로’를 활용해 표절을 걸러낼 것이라고 규정했다. 또 올 해 2월에는 한국에서 챗GPT가 <삶의 목적을 찾는 45가지 방법>이라는 제목의 신간도 출간했다. 인간 출판 기획자의 기획안을 바탕으로 챗GPT가 영어로 글을 쓰고, 번역 AI 파파고가 번역하고, 셔터스톡 AI는 표지 일 러스트 디자인을 하고, AI가 교열과 교정까지 한 최초의 책이다.

## 전 세계 공용어는 챗GPT

한 언어로 된 텍스트를 다른 언어로 번역해 서로 다른 언어를 사용하는 사용자 간에 실시간 대화가 가능하다. 특히 한국어 이해 능력이 부족 크게 개선됐다. 오픈AI가 공개한 GPT-4의 '테크니컬 리포트'를 보면 인문학·사회과학·수학 등 다양한 분야의 문제를 각국 언어로 번역한 뒤 GPT-4 기반의 챗GPT에 풀게 한 결과 영어에서는 85.5%, 한국어에서는 77%의 정확도를 보였다.

## 훌쩍훌쩍 커버리는 AI

챗GPT라는 용어를 접한 지 얼마 되지 않았는데, 벌써 4세대 버전이 공개되었다. 1세대와 4세대의 차이는 무엇일까. 우선 챗GPT는 텍스트만 처리할 수 있었지만, GPT-4는 이미지나 영상을 입력하면 인식해 그에 대한 답변을 얻을 수 있다. 또 GPT-3.5는 3,000단어를 처리할 수 있었지만, GPT-4는 2만5,000단어를 처리할 수 있어 더 정확도가 높은 답변을 기대할 수 있다. 요약 기능 또한 강화되어 알파벳 A부터 Z까지, 혹은 ㄱ부터 ㅎ까지 정리된 답변을 제시하기도 하며, 추론 기능도 향상되어 복잡한 질문에 대해 이해하기 쉬운 수준으로 명확한 답을 한다.

## 다양한 가능성의 세계를 열다

챗GPT의 활용 분야는 질문과 대답을 넘어 다양한 방식으로 활용되고 있다. 학생에게는 유용한 학습자료를 찾아 정리해주고, 모르는 걸 물으면 막힘없이 대답해준다. 교수에게는 수업 커리큘럼을 작성해주고, 수업에 필요한 참고 자료도 쉽게 제공한다. 직장인에게는 프로그램 코딩뿐 아니라 전 세계 언어의 업무 작성 등 여러 방면에서 업무에 도움을 주어 효율성을 높인다. 특히 농업 분야에서도 사용될 전망이다. 지금까지 농업에서 가장 중요한 경쟁력은 경험과 노하우였다. 그러나 방대한 양의 농업 데이터로 무장한 챗GPT는 수십 년간 경험을 축적해 정확하고 현명한 가르침을 선물한다. 이제는 여행을 떠날 때면 챗GPT에 질문을 던져도 좋겠다. 다양한 여행지 정보, 추천, 조언 등을 제공하는 가상의 여행가이드 역할을 해줄 테니 말이다.

### 챗GPT 사용해 보기

- ✓ 챗GPT의 공식 사이트인 <https://chat.openai.com/chat> 이동하면 로그인 화면이 나온다.
- ✓ 로그인 이후 무료로 챗GPT를 사용할 수 있다.
- ✓ 물어보고 싶은 질문을 입력하면 챗봇 AI가 대답해 준다.

### 챗GPT가 할 수 있는 것들



질문에 답하기



텍스트 작성



언어 번역



일반 채팅



창의적인 아이디어



AI 그림 프롬프트





## 삼복더위 이겨내는 보양식, 매운 한돈 요리

가만히 앉아만 있어도 땀이 주르륵 흐르는 계절이 다가왔다. 이럴 때면 기력을 보충해주고, 원기를 회복시켜주는 음식을 먹어야 건강하게 보낼 수 있다. 우리 돼지고기로 만들어 더 맛있고 건강한 데다, 알싸한 양념이 입맛까지 확 돌게 만드는 한돈중화풍볶음과 한돈매운등갈비비빔을 만나본다.

### 고소한 육질과 매운맛이 절묘한 조화를 이루는 한돈중화풍볶음



#### 재료 및分量

한돈 200g, 양파 30g, 양배추 30g, 건고추 1개, 마늘 3쪽, 고추기름 1큰술, 대파 50g, 생강 10g, 소금·후추 약간씩  
**중화풍 소스** 굴소스 1큰술, 진간장 1큰술, 설탕 1작은술, 물 ½컵, 고추기름 1큰술, 땅콩(분태) 1큰술

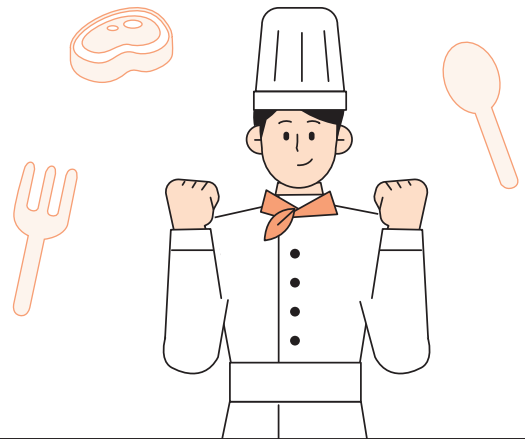
#### 조리법

- 1 — 한돈은 먹기 좋은 크기로 썰어 소금, 후추로 밑간한다.
- 2 — 마늘은 편 썰고, 건고추는 1cm로 썰고, 양파와 생강은 채썬다.
- 3 — 양배추는 한돈과 비슷한 크기로 썰고, 대파는 모양 그대로 얇게 썬다.
- 4 — 팬에 식용유를 두르고 ①의 한돈을 거의 다 익히도록 구워 잠시 꺼낸다.
- 5 — 사용하던 팬에 고추기름을 두르고 마늘, 대파, 건고추를 넣고 볶은 뒤, 향이 나면 나머지 채소를 넣고 살짝 볶아 잠시 꺼낸다.
- 6 — 사용하던 팬에 중화풍 소스 재료를 모두 넣고 한번 끓인다.
- 7 — 소스의 농도가 나오면 ③과 ④를 넣고, 소스가 잘 섞이게 볶는다.



### 레시피 제공

한국식생활개발연구회  
김갑수 조리실장



## 야들야들한 육질에 매콤한 맛을 더한 **한돈매운등갈비찜**



### 재료 및 분량

한돈(등갈비) 1kg, 인삼 1뿌리,  
생표고버섯 6개, 홍고추 1개  
**육수** 양파 ½개, 대파 1뿌리, 월계수잎  
2장, 통후추 10알, 인삼 잔뿌리  
**갈비 양념장** 고춧가루 4큰술,  
매운 고춧가루 1큰술, 간장 5큰술,  
다진 마늘 2큰술, 매실청 2큰술,  
참기름 1큰술, 올리브오일 2큰술,  
맛술 2큰술, 소금·후추 약간씩

### 조리법

- 1 — 한돈 등갈비는 찬물에 반나절 정도 담그고, 물이 탁해지면 한 번씩 바꿔준다.
- 2 — ①의 등갈비와 육수 재료, 물 2L, 소주 반 컵을 넣고 센 불에서 끓이고, 물이 끓어오르면 불을 줄여 약 25분간 끓인다.
- 3 — 인삼, 생표고버섯, 홍고추는 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 4 — 갈비 양념장의 모든 재료를 섞어 놓는다.
- 5 — ②번의 등갈비가 80% 정도 익으면 모든 재료는 건지고 육수는 그대로 둔 뒤, 등갈비만 물에 깨끗이 씻어 불순물을 제거한 후 육수에 등갈비, ③과 ④를 넣고 섞은 후 약불로 20분간 끓인다. 마지막으로 소금과 후추로 간을 한다.

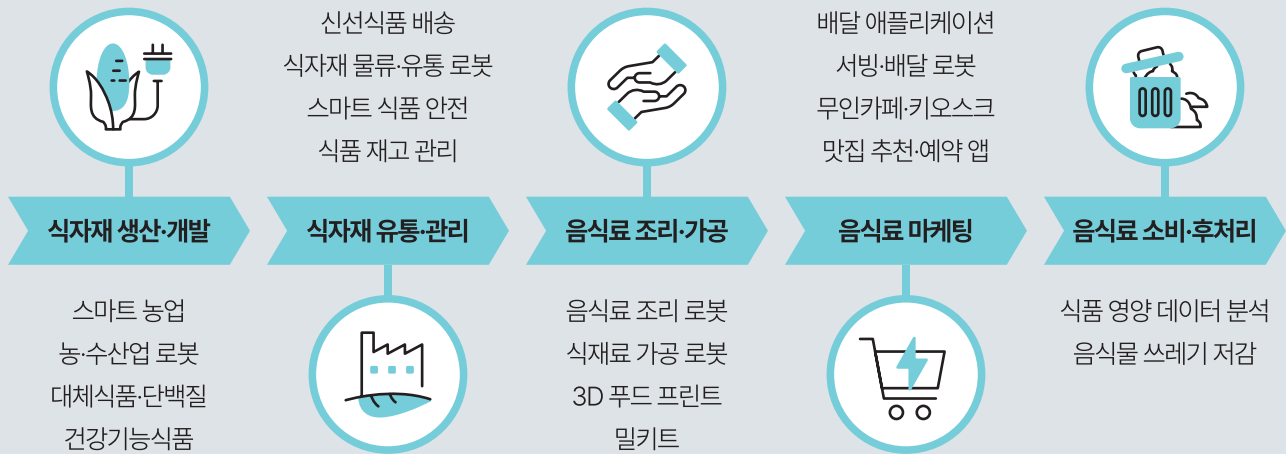


# 신기술이 바꾸고 있는 식품 산업

식품(Food)과 기술(Technology)의 합성어인 ‘푸드테크(FoodTech)’는 식품 산업에 AI, 빅데이터, 사물인터넷과 같은 혁신 기술이 접목된 신산업 분야를 의미한다. 좀 먼 미래 이야기 같지만, 이미 우리 일상 속에 들어와 있다. 스마트팜, 서빙 로봇, 키오스크, 배달 애플리케이션 모두 푸드테크의 산물이다. 한국농수산식품유통공사 FIS(식품산업통계정보)가 내놓은 ‘AI와 식품산업’을 들여다보면 푸드테크의 다양한 혁신을 경험해 볼 수 있다.

자료 출처 | aT FIS

## 음식료 밸류 체인(Value Chain)을 기반으로 한 푸드테크 산업 분류



## 새로운 맛을 위한 푸드테크 기술

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p><b>싱가포르 AI Palette</b></p>  <p>소셜 미디어 및 온라인 레시피 사이트를 포함한 다양한 소스에서 데이터를 수집해 실시간 트렌드를 발견 및 예측</p> | <p><b>미국 Gastrograph AI</b></p>  <p>인간의 감각 인식을 모델링해 기존 또는 신제품에 대한 소비자의 선호도 및 소비 추세, 시장 성과 예측</p> | <p><b>일본 짬맛을 더하는 젓가락</b></p>  <p>짬 음식을 먹지 않아도 젓가락을 통해 흐르는 미세한 전류가 나트륨 이온을 강화해 짬맛 감지 가능</p> | <p><b>영국 음식을 맛보는 로봇</b></p>  <p>아르센 압둘랄리 박사 연구팀이 만들고 있는 로봇. 맛의 개념을 이해해 요리하는 조리 로봇 개발</p> |
|---|---|--|---|

## 푸드테크와 업사이클링, 음식물쓰레기 저감을 위한 사례

### 네덜란드 아보카도 스캐너



과일의 익은 정도를 판단해 먹을 수 있는 때가 되었는지를 확인할 수 있음

### 싱가포르 Lumitics



이미지 인식, 인공지능, 데이터 분석을 통해 버려지는 식재료를 분석, 낭비와 비용을 줄임

### 미국 NanoGuard



저온 플라즈마 기술로 농작물의 오염을 제거하고, 병원균을 줄여 농작물 폐기를 줄임

### 한국 AI 푸드 스캐너



실시간 스캔을 통해 음식의 종류와 양을 분석, 잔반 및 음식물쓰레기 배출량을 줄임

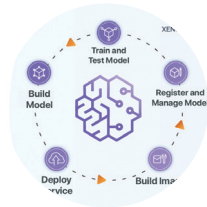
## 가치 소비를 중요시하는 푸드테크, 지속가능성을 위한 사례

### 프랑스 Algama



미세조류 단백질을 사용한 비건 마요네즈, 비건 해산물 등

### 미국 아마존 세이지메이커



주문에 따라 제품 포장을 맞춤화하고, 지속가능한 방식의 포장을 유지하는 머신러닝 시스템

### 한국 3D 바이오 프린터



3D 바이오 프린팅 기술 및 자동화 시스템으로, 품질이 균일한 배양육을 생산

### 한국 엔싱 스마트팜



빅데이터와 IoT 기술을 활용, 실내에서 기온과 습도 등을 자동으로 조절해 작물을 재배

## 푸드테크 분야에도 등장한 챗GPT, 국내외 챗GPT 활용 현황

### 미국 Ask Instacart

고객이 음식에 대해 질문하고 영감을 얻을 수 있도록 답변해 주는 프로그램

### 이탈리아 IWCB 소몰리에

AI 기반으로 고객의 이전 소비 데이터를 바탕으로 와인을 추천하며, 메타버스 및 VR를 통해 이용 가능

### 한국 SPC 배스킨라빈스

기존 보유하고 있는 캐릭터와 챗GPT를 활용해 동화를 만든 후 광고로 구현



## 2023년 6월 돼지 축산관측

### 사육

6월 돼지 사육 마릿수  
전년 대비 0.2% 감소 전망

2023년 12월 돼지 사육 마릿수  
전년 대비 1.8% 감소 전망

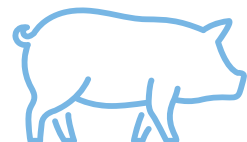
- 6월 돼지 사육 마릿수는 모돈 감소로 전년 대비 감소한 1,188만 마리 전망
  - 전체: (평년) 1,182만 → (2022) 1,190만  
→ (2023p) 1,188만 마리
  - 모돈: (평년) 98만 4천 → (2022) 97만 6천 → (2023p) 97만 3천 마리
- 2023년 12월 돼지 사육 마릿수는 전년도 모돈 사육 마릿수 감소 영향으로 전년 대비 감소한 1,165만 2천 마리 전망
  - 전체: (평년) 1,181만 → (2022) 1,187만  
→ (2023p) 1,165만 마리
  - 모돈: (평년) 97만 9천 → (2022) 97만 4천 → (2023p) 96만 9천 마리

### 도축

6월 돼지 도축 마릿수  
전년 수준 전망

2023년 돼지 전체 도축 마릿수  
전년 대비 감소 전망

- 6월 도축 마릿수는 전년(144만 5천 마리)과 비슷, 평년(138만 1천 마리) 대비 2.9~5.8% 증가한 142만~146만 마리 전망
- 2023년 도축 마릿수는 전년(1,854만 마리) 대비 감소, 평년(1,850만 마리) 대비 증가한 1,803만~1,850만 마리 전망
- 6월 도매가격은 전년 수준인 5,700~5,900 원/kg 전망



아프리카돼지열병 발생 예방을 위한 방역 철저!

» 감염의심축(고열, 급사 등) 발견 시 지자체 방역 부서 신고

## 6월 돼지 사육 마릿수 전년 대비 감소 12월 돼지 사육 마릿수 전년 대비 감소

### 돼지 사육 동향

#### 2023년 3월 돼지 사육 마릿수는 전년과 평년 대비 증가

- 3월 돼지 사육 마릿수(이력제): 1,177만 5천 마리
  - 2022년(1,175만 9천 마리) 대비 0.1%, 평년(1,164만 9천 마리) 대비 1.1% 증가
- 3월 모든 사육 마릿수: 96만 9천 마리
  - 2022년(97만 8천 마리) 대비 1.0%, 평년(98만 6천 마리) 대비 1.8% 감소
  - 모든 사육 의향은 사료가격 상승 등 생산비 증가로 감소세가 이어지고 있는 상황

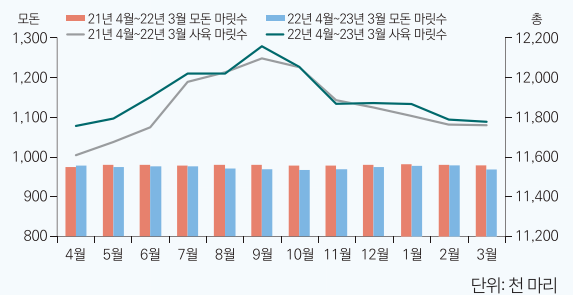
#### <2023년 3월 사육 마릿수 동향>

| 구분    | 평년     | 2021   | 2022   | 평년 대비(%) | 전년 대비(%) |
|-------|--------|--------|--------|----------|----------|
| 총 마릿수 | 11,649 | 11,759 | 11,775 | 1.1      | 0.1      |
| 모돈수   | 986    | 978    | 969    | -1.8     | -1.0     |
| 자돈    | 3,858  | 3,939  | 3,981  | 3.2      | 1.1      |
| 육성돈   | 3,289  | 3,356  | 3,361  | 2.2      | 0.1      |
| 비육돈   | 3,398  | 3,357  | 3,341  | -1.7     | -0.5     |

주: 돼지 사육 마릿수는 해당 월말 기준 이력제 신고자료임

자료: 축산물품질평가원

#### <2022년 4월~2023년 3월 사육 마릿수 동향>



### 사육 전망

#### 6월 돼지 사육 마릿수 전년 대비 감소 전망

- 6월 돼지 사육 마릿수: 1,188만 마리
  - 전년(1,189만 9천 마리) 대비 0.2% 감소, 평년(1,181만 5천 마리) 대비 0.6% 증가
- 6월 모든 사육 마릿수: 97만 3천 마리
  - 전년(97만 6천 마리) 대비 0.3%, 평년(98만 4천 마리) 대비 1.1% 감소
- 12월 돼지 사육 마릿수: 1,165만 2천 마리
  - 전년(1,186만 9천 마리) 대비 1.8%, 평년(1,181만 마리) 대비 1.3% 감소
- 2023년 12월 모든 사육 마릿수: 96만 9천 마리
  - 전년(97만 4천 마리) 대비 0.5%, 평년(97만 9천 마리) 대비 1.1% 감소

## 6월 돼지도축 마릿수 전년 수준 2023년 돼지 도축 마릿수 전년 대비 감소

### 도축 전망

#### 6월 돼지 도축 마릿수 전년 수준 전망

- 6월 도축 마릿수: 142만~146만 마리
  - 전년도 모든 감소 영향에도 작업일수 증가로 전년(144만 5천 마리)과 비슷한 142만~146만 마리



- 이유 후 육성률, MSY 등 생산성 향상으로 평년(138만 1천 마리) 대비 2.9~5.8% 증가
- \* 6월 작업일수: 20(평년), 20(2022) → 21일(2023)

## 2023년 돼지 도축 마릿수 전년 대비 감소 전망

### ■ 2023년 도축 마릿수: 1,830만~1,850만 마리

- 2022년 5월 이후 모든 사육 마릿수 감소세 전환에 따른 사육 마릿수 감소로 2022년 (1,854만 마리) 대비 감소, 평년(1,805만 마리) 대비 증가한 1,830만~1,850만 마리

## <돼지 도축 마릿수 전망>

단위: 천 마리

| 구분    | 1월    | 2월    | 3월    | 4월    | 5월    | 6월              | 7월              | 8월              | 9월              | 10월             | 11월             | 12월             | 합계                |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 2023년 | 1,534 | 1,619 | 1,695 | 1,469 | 1,559 | 1,420~<br>1,460 | 1,380~<br>1,420 | 1,460~<br>1,500 | 1,420~<br>1,460 | 1,610~<br>1,650 | 1,670~<br>1,710 | 1,530~<br>1,570 | 18,300~<br>18,500 |
| 2022년 | 1,576 | 1,482 | 1,700 | 1,539 | 1,528 | 1,445           | 1,308           | 1,533           | 1,418           | 1,578           | 1,750           | 1,689           | 18,544            |
| 2021년 | 1,599 | 1,415 | 1,688 | 1,550 | 1,439 | 1,448           | 1,347           | 1,415           | 1,488           | 1,539           | 1,717           | 1,719           | 18,366            |
| 평년    | 1,596 | 1,417 | 1,579 | 1,526 | 1,455 | 1,381           | 1,377           | 1,383           | 1,390           | 1,601           | 1,676           | 1,667           | 18,046            |

주: 평년은 2018~2022년 최대, 최소를 뺀 평균

자료: 축산물품질평가원(2023년 6월부터는 농업관측센터 전망치)

## 1~5월 돼지고기 수입량 전년 대비 감소 2023년 돼지고기 수입량 전년 대비 감소

## 수입 동향

### 1~5월 돼지고기 수입량 전년 대비 감소

#### ■ 4월 수입량: 3만 9천 톤

- 전년(4만 1천 톤) 대비 5.3% 감소, 평년(3만 8천 톤) 대비 2.1% 증가
- EU산 수입단가 상승 및 중국 수입량 증가 등으로 국내 EU산 수입량 감소

### <4월 수입단가>

단위: 달러/kg

| 구분  | 2023 | 2022 | 전년대비(%) |
|-----|------|------|---------|
| 전체  | 3.6  | 3.8  | -4.7    |
| EU  | 3.9  | 3.8  | 3.0     |
| 스페인 | 4.0  | 3.5  | 14.2    |
| 미국  | 3.2  | 3.7  | -13.4   |
| 캐나다 | 3.3  | 3.1  | 5.2     |

주: 정육기준의 HS CODE(0203.19.1000, 0203.19.9000, 0203.29.1000, 0203.29.9000)자료임

자료: 관세청

\* 삼겹살 수입량 전년(1만 6,489톤) 대비 6.2%, 평년(1만 5,560톤) 대비 0.7% 감소한 1만 5,459톤

\* 냉동 돼지고기 중 삼겹살을 제외한 목심, 갈비, 뒷다릿살, 앞다릿살, 등심 등 냉동 기타 물량 수입량은 전년 대비 4.1%, 평년 대비 1.2% 감소한 2만 2,962톤

#### ■ 5월 수입량: 4만 4천 톤

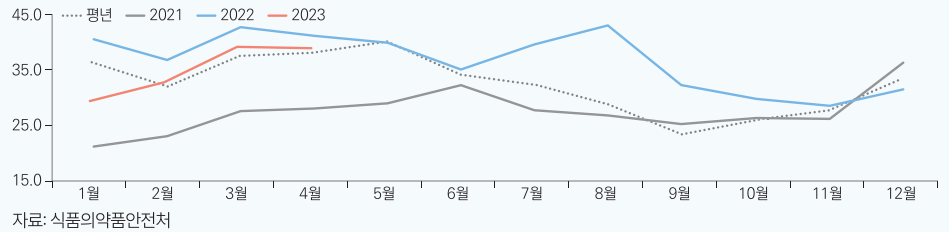
- 미국산 수입단가 하락에 따른 미국산 수입량 증가로 전년(4만 톤) 대비 10.7%, 평년(4만 톤) 대비 9.9% 증가

■ 1~5월 수입량: 18만 5천 톤

- 전년(20만 1천 톤) 대비 8.2% 감소, 평년(18만 5천 톤)과 비슷한 수준

<수입량 추이>

단위: 천 톤



가격동향

4월 돼지 도매가격 전년 대비 상승

■ 4월 도매가격: 5,275원/kg

- 도축 마릿수 및 수입량 감소 영향 등으로 전년(5,251원) 대비 0.5%, 평년(4,479원) 대비 17.8% 상승한 5,275원/kg

■ 5월 도매가격: 5,858원/kg

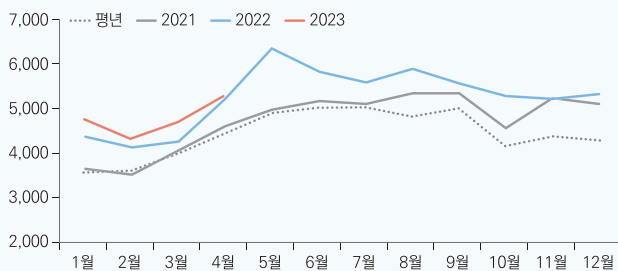
- 도축 마릿수 증가, 2022년 사회적 거리두기 해제에 따른 가수요 기저효과 등으로 전년(6,385원) 대비 8.3% 하락, 평년(4,914원) 대비 19.2% 상승

■ 5월 삼겹살 소매가격: 2,639원/100g

- 전년(2,802원) 대비 5.8% 하락, 평년(2,234원) 대비 18.1% 상승

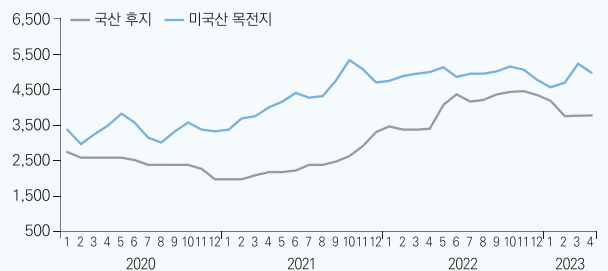
<돼지 도매가격 추이(제주 제외)>

단위: 원/kg(탕박)



<국내 가공품 원료육 도매가격 추이>

단위: 원/kg



6월 돼지 도매가격 전년 수준

2023년 평균 돼지 도매가격 전년 수준

가격 전망

6월 돼지 도매가격 전년 수준 전망

■ 6월 도매가격: 5,700~5,900원/kg

- 재고포함 국내산 공급량 증가에도 육가공품 제조업체의 국내산 뒷다리살 수요 지속 등으로 전년(5,859원)과 비슷하며, 평년(5,043원) 대비 13.0~17.0% 상승

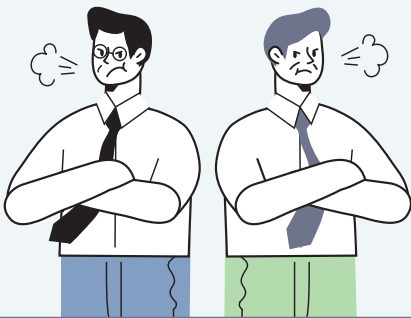
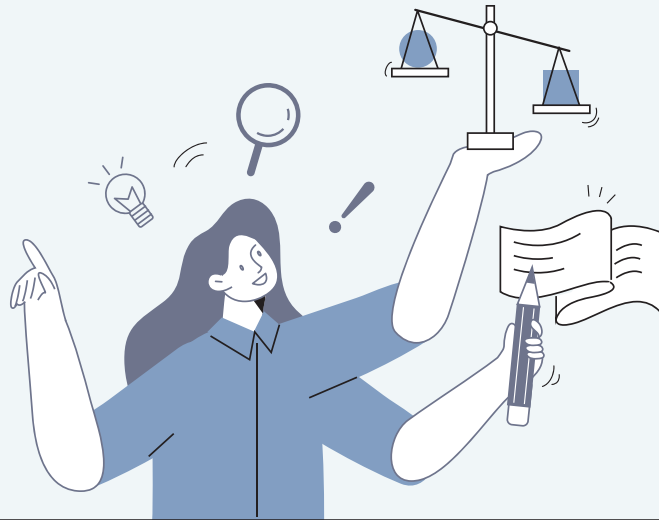


# 알기 쉬운 법 이야기

알아두면 도움이 될 법률 정보 모음!

상속과 건물등기, 채무 등 일반인들은 알지 못하는 알쏭달쏭한 각종 법률들. 궁금한 점들을 모아서 속 시원하게 알려 드립니다.

자료 출처: 대한법률구조공단



## 질문 1

A는 세금문제로 사업을 할 수 없게 되어 지인인 B의 명의로 사업자등록 후 영업을 계속해 왔다. C는 이런 상황을 알지 못하고 기계 1대를 제작해 납품하기로 했다. 이후 A는 세금문제를 해결하고 새롭게 사업자등록을 하면서 C와의 별도 인수 계약을 하지 않았다. 위 계약이 불이행될 경우 누구에게 책임을 물어야 할까?

타인의 이름으로 계약을 체결한 후 타인의 사업자등록명의를 자기 앞으로 변경한 경우 타인의 채무를 인수한 것으로 본 경우가 있습니다. 그리고 제3자에게 자기명의로 계약을 체결하도록 승낙한 경우 그 계약의 법률상 효과의 귀속관계에 대한 판례를 보면 그 계약의 법률상 효과는 승낙을 한 본인에게 귀속된다고 나와 있습니다. 이를 토대로 질문자의 사안을 생각해 보면 기계 제작에 관한 계약당사자는 B입니다. 그리고 A는 B가 C에 대한 채무를 인수한 것으로 볼 수 있습니다. 따라서 계약 불이행으로 책임을 물어야 할 경우 C는 A B와 연대하여 채무불이행으로 인한 책임을 부담할 것으로 요구할 수 있습니다.

## 질문 2

D는 E회사에 입사하고 5년이 되던 해 소속부서 업무가 F회사로 독립되면서 사직처리 당하고 F회사로 재입사했다. 5년 뒤 F회사를 퇴직하게 되자 계속근로연수에 따른 누진퇴직금을 F회사 근무연수만 산정해 지급하겠다고 한다. D는 E회사 근무연수까지 계속근로연수로 책정해 퇴직금을 받을 수 있을까?

근로자들이 조직 변경 전후에 계속 근무를 하되 종전 기업을 퇴직하고 그 근무연수에 따른 퇴직금을 지급 받은 후 새로운 기업에 신규 입사 형식을 취한 경우는 자주 발생합니다. 이 경우 근로자의 자의냐, 회사의 경영방침에 따른 일방적 결정이냐에 따라 달라지게 되는데요, 이에 관해 판례는 “근로자 스스로 사직서를 제출하고 퇴직금을 정산하여 지급받은 경우에는 기업과 근로자의 관계는 유효하게 단절되고 근로자가 당해 기업에 근무경력을 인정받고 곧바로 재입사했다 해도 계속근로연수는 재입사 때부터 가산해야 한다”고 가정하고 있습니다. 하지만 기업의 합병·분할·양도 또는 경영방침에 의한 일방적인 퇴직과 재입사라면 계속근로관계는 단절되지 않습니다. 이 경우 기업은 종전 기업의 재직기간까지 합산한 계속근로연수 퇴직금에서 이미 지급한 퇴직금을 공제한 차액을 지급해야 합니다.



한돈자조금에서 더 많은 분들께 선물을 드리기 위해  
다양한 이벤트를 준비했습니다.

지금 응모하고 행운의 주인공이 되세요!

추첨을 통해  
선물이 팡팡!



## 퀴즈 풀고! 선물 받고!

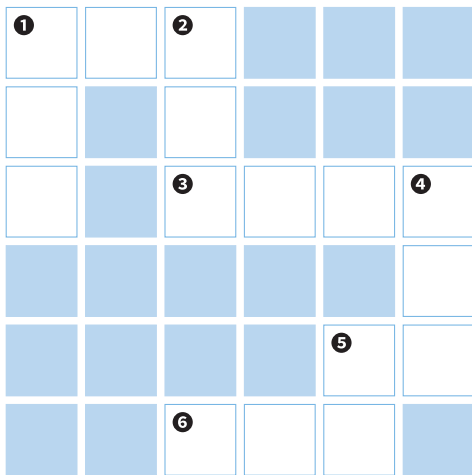
**이벤트 1** 한돈 카카오톡 채널 친구대상 | 안방그릴(1명), 온누리상품권(3명) 증정

**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 어린이날 ③ 다과상 ⑤ 아침 ⑥ 막무가내  
세로 ① 어부지리 ② 날다람쥐 ④ 상추무침 ⑤ 아내

### 가로

- ① 6월 6일은 나라를 위해 싸우다 숨진 이의 충성을 기리기 위해 정한 날
- ③ 둘 한 개를 던져 새 두 마리를 잡는다는 뜻, 동시에 두 가지 이득을 본다는 말
- ⑤ 인류 사회의 변천과 흥망의 과정 또는 그 기록
- ⑥ 우리나라 남쪽에 있는 가장 큰 화산섬으로, 흑돼지로 유명한 곳

### 세로

- ① 눈으로는 볼 수 없는 작은 물체나 물질을 확대해서 보는 기구
- ② 한 주의 마지막 날
- ④ 항공기를 일정한 방향과 속도로 운전하는 사람으로, 파일럿이라 부름
- ⑤ 무거운 역기를 들어 올려 그 중량을 겨루는 경기

**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



지금 응모하러가기

**퀴즈**

한돈자조금관리위원회에서는 오는 7월 17일부터 18일 이틀 동안 서울 코엑스에서 이 행사를 개최합니다. 전국의 한돈 브랜드사 및 한돈인증점 등이 참여, 시식부터 판매까지 다양한 혜택을 제공하는 이 행사의 이름은 무엇일까요? (6p 참조)

- ① K-PORK 한돈 페스티벌 ② K-PORK 한돈페스타 ③ K-PORK 한돈 파티 ④ K-PORK 한돈 축제

**기간** 2023년 6월 30일까지

**발표** 2023년 7월호 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  
최\*숙  
(8450)

상품권  
조\*은  
(7748)

상품권  
이\*민  
(8084)

상품권  
권\*우  
(1985)



한돈의 즐거움이 한곳에!

K-PORK Festa



50<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY

20<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY

7.17 — 7.18  
COEX 서울 삼성동 3층 D홀

한돈 ESG 선포식

7.17(월) 13:30-16:00

한돈 ESG 비전 선포  
한돈 대상 시상식  
한돈 기부 전달식

한돈페스타 메인 행사

다양한 한돈 먹거리 시식과 판매  
한돈을 주제로 한 다양한 테마공간  
한돈하우스, 한돈스트릿, 한돈가든  
한돈을 사랑하는 모두를 위한 다양한 이벤트

이벤트 · 체험행사

백종원 홍보대사와 함께하는 한돈 불가츠 나눔  
한돈 감사선물 - 한돈 파격 할인 판매  
한돈 소시지 만들기 체험, 한돈 쿠킹클래스, 베이킹  
장윤정 축하공연 7/17 '뽀로로 싱어롱 쇼' 공연 7/18  
한돈 스탬프 릴레이 이벤트 - 한돈 랜덤박스 증정

! 자세한 사항은 '한돈페스타' 공식 홈페이지(handonfesta.com)에서 확인하세요.  
주관사 사정에 의해 세부 일정은 변동될 수 있습니다.