

한우도체등급제 시행과 고급쇠고기 생산기술

이근상
축산시험장장 농학박사

총 목 차

1. 한우의 사육현황과 전망(2월)
2. 한우의 경쟁력 제고 대책(3월)
3. 한우의 개량 방향과 방법(4월)
4. 주요 고기소의 특성과 선택(5월)
5. 한우의 번식 적령과 수정 적기(6월)
6. 한우의 번식 장애원인과 대책(7월)
7. 고급육 생산 기술과 도체 등급기준(8월)
8. 한우의 비육기술과 출하(9월)
9. 육성 암소의 사양관리(10월)
10. 임신과 분만 암소의 사양 관리(11월)
11. 주요 질병의 예방과 대책(12월)
12. 소의 사육 환경과 축사 관리(93년1월)

1. 머리말

최근에 와서는 모든것이 크게 변화되어가고 있는 가운데 우리의 식생활도 크게 달라지면서 쇠고기의 소비량이나 요구도 크게 달라지고 있다.

지난 80년도만 하여도 국민 1인당 쇠고기를 불과 2.6kg을 먹던것이 91년도에는 무려 5.1kg를 소비하

여 약2배 급증하게 되어 외국산 쇠고기를 지난해만 하여도 무려 12만5천톤(400kg인 한우 약83만여두분)의 외국산 쇠고기를 수입 공급하였고 일부 소비자들은 쇠고기의 값은 가격의 고택간에 맛있다는 고급한우쇠고기만을 찾고 있는 계층도 늘어나고 있는 실정이다.

한편 이러한 여건의 변화속에서도 우리나라 축산의 상징이며 가축의 대종인 한우만을 꼭 지키고 살려야 하며 앞으로의 쇠고기 수입개방에 대응하려면 무엇보다도 한우 쇠고기의 고급화만이 살길이라고 모든 사람이 주장하고 뜻을 같이하고 있다.

그러하여 금년부터는 정책적으로도 고급한우쇠고기 생산 시범사업실시 뿐만 아니라 지난달 부터는 육류등급제도를 실행하여 비록 서울지역으로 한정하여 시범적으로 처음으로 시행하면서 축협에 시범 판매장까지 개설하고 있는 중이다.

그러나 아직도 도체등급제도와 등급기준의 이해도가 적고 쇠고기를 생산하는 양축가들도 고급쇠고기의 생산기술에 대하여 잘 알지 못하고 혼돈을 하고 있는 사람들이 적지 않다고 본다.

이무튼 우리의 한우를 지키고 국제경쟁력을 높이기 위한 고급쇠고기의 생산기술이 확립되고 이를 위한

도체등급제도가 하루빨리 정착되어야 한다고 보면서 여기에 새로히 제정 시행되는 도체등급기준을 먼저 간단히 소개하면서 등급기준에 알맞는 상등급의 고급 쇠고기 생산 핵심기술에 대하여 간략하게나마 그 요점을 간추려 설명해 보려고 한다.

2. 육류도체등급제 시행과 쇠고기 도체등급기준

가. 육류도체등급제도의 시행

○육류도체 등급제도는 선진 외국에서는 오래전부터 시행되고 있으나 우리나라는 쇠고기와 돼지고기의 도체등급제만이 지난달 7월부터 시행하게 되었다.

○원래 쇠고기나 돼지고기 등 육류는 생산자와 유통업자 소비자 사이에서 거래되는 것인데 생산자인 양축가가 사육한 소 돼지는 유통업자가 도축장에서 위생적으로 도축하여 도체로서 거래하고 소비자들은 식육점 등에서 정육으로 구입하는 3단계를 거치게 된다. 이렇게 거래될 때는 공정성의 확립이 절대적이기 때문에 쇠고기의 공정거래를 할 수 있도록 정부가 보장하는 하나의 거래규격제도가 육류등급제도이며 그 통일된 거래 기준이 도체등급기준인 것이다.

한편 이러한 육류등급제도는 육류의 소비양상이 물량에서 품질로 변하고 있을 뿐 아니라 축산물의 수입 개방에 대응하기 위한 경쟁력제고를 위해서도 필요하고 쇠고기의 품질고급화는 소비자의 욕구를 충족시킬 뿐 아니라 생산자의 수익성을 높이는데도 절대적으로 필요하다고 판단되어 지난 90년도에 축산시험장 연구팀을 비롯하여 학계, 업계 전문가들로 구성된 육류등급기준 설정위원회에서 많은 실증시험 등을 거쳐 도체등급기준이 제정되었고 금년들어 시행을 하게 된 것이다.

나. 한우의 도체등급기준

○현재 시행되고 있는 한우의 도체등급은 육질등급만을 다룬 것이 아니라 육량등급도 병행하여 종합판정하도록 제정 되었음을 먼저 이해하면서 그 내용을 알아두는 것이 좋을 것이다.

(1)육량등급

○육량등급은 좌우 도체의 제13늑골(갈비)를 절개

하여 그 단면의 등심(배 최장근육)의 단면적과 등지방층의 두께 그리고 냉도체의 전중량등을 기준하여 다음과 같은 기준지수 공식에 의하여 A,B,C의 3등급으로 판정한다.

$$\text{※육량기준지수} = 74.80 - [2.001 \times \text{등지방두께}(\text{cm})] + [0.075 \times \text{등심단면적}(\text{cm}^2)] - [0.014 \times \text{냉도체 전중량}(\text{kg})]$$

(단 육용우의 경우는 1.58을 지수에 더 가산 평가한다.)

즉 위의 공식으로 산정된 육량기준지수가 78점 이상인 도체를 A등급으로 하고 75점 이하의 C등급이며 그 중간인 75~78점인것을 B등급으로 판정한다.

○그리하여 도체에 등지방이 많으면 육량등급이 크게 떨어지게 마련이고 등심면적이 넓어야만 상등급인 A등급을 받기 쉽게 되는 것이다.

그런데 도체 등급기준 제정을 위한 실증시험 결과와 과거 축산시험장에서 조사한 844두를 위의 도체등급 기준에 따라 출현빈도를 조사한 결과를 보면 B등급이 49.2%이고 C등급이 39.5%나 되었으며 최상 등급인 A등급은 불과 11.3%이었다.

더욱이 도체등급제의 시행 첫날부터 8일간에 출하된 429두의 한우는 B등급이 60.3%나 되고 A등급은 불과 0.9%이었다는 신문기사등을 보았다.

이러한 점을 감안할때 고급육생산기술 개발 보급에는 상당한 기간이 소요될 것으로 보아지기도 한다.

(2)육질등급

○쇠고기의 육질등급은 근육내의 지방상태를 비롯하여 고기의 색깔(색과 광택) 지방색(색과 광택, 질), 조직감, 성숙도 등 5개항목으로 판정하지만 주판정기준은 어디까지나 근육내지방도이다.

○한우 쇠고기의 근육내 지방도는 역시 제13늑골의 절단면 상태를 1단계로 부터 5단계로 분류하여 평가하는데 1등급은 지방도가 4~5단계인 것으로서 표준보다 높은 것으로 판정하고 2등급은 2~3단계 그리고 C등급은 지방도가 표준보다 아주 낮은 1단계의 쇠고기로서 평가한다

이러한 육질등급에 따라 실증시험 당시 114두의 한

우에 대하여 조사한 바로는 1등급은 16.7% 뿐이고 2등급육이 67.5%로서 가장 많았고 3등급이 15.8%이었다.

○한편 육색과 지방색은 표준색을 각각 7단계로 나누어 육색은 적색 또는 홍색내지 선홍색인 1~6단계 색은 정상적인 육색으로 판정하고 다만 암적색인 고기는 7단계색으로 분류하여 비정상육색으로 본다. 그리고 지방색도 황색 또는 백색에 가까운 것을 1~6단계로 분류하여 모두 정상적인 지방색으로 판정하고 역시 7단계색인 짙은 황색지방육은 비정상적인 쇠고기를 판정하여 각각 근육내 지방도 등급을 1등급씩 낮춘다.

또한 조직감은 근육 중의 보수력과 탄력성(단단한 정도) 그리고 고기의 결로서 판정하는데 쇠고기의 침출액이 너무 많거나 탄력성이 없고 결이 거칠고 매끄럽지 못한 경우는 비정상적으로 보며 성숙도는 흉추골의 연골단면의 경화상태를 판정하는데 연골의 경화 정도가 아주 심할때도 모두 근육내 지방도의 등급을 각각 1등급씩 낮추게 된다. 이렇게 하여 1등급씩 낮추어야 할 항목이 3개 이상경우는 근내지방도에 의한 등급에서 2등급을 낮추어 최종 판정한다.

(3) 도체등급의 표시방법

○위와 같이 쇠고기에 대한 육량과 육질등급의 최종판결이 끝나면 육량과 육질등급을 표1과 같이 9등급으로 표시하게 된다.

즉, A-1은 육량도 가장 많고 육질도 우수한 쇠고기를 최상등급이 되는데 현재 정부에서는 A-1 쇠고기 생산자에게는 10만원씩의 생산장려금을 지급한다고 한다.

그리고 A-2는 육량은 많으나 육질은 2등급인 쇠고기이며 B-1의 경우는 육량은 보통인 B등급이지만 육

표1. 소 도체등급 표시

육량 \ 육질	1	2	3
A	A-1	A-2	A-3
B	B-1	B-2	B-3
C	C-1	C-2	C-3

질면은 1등급임을 뜻한다.

물론 C-3라면 육량이나 육질등이 모두 최하위급 쇠고기 인 것이다.

○한편 도체등급을 심사할 때 다음과 같은 경우는 등의급으로 분류하여 심사에서 제외하기도 한다.

첫째, 노폐우로서 비육도가 매우 낮은 것

둘째, 절박도살우로서 방혈이 불충분하고 심한 오염과 손상이 큰 것

셋째, 도체에 하자 부위가 커서 절단정도가 심한 것

넷째, 소가 극히 왜소하거나 나이가 너무 어린 것

다섯째, 그 밖에 외관으로 보아 도체상태가 현저하게 나빠 등급검사를 할 필요가 없다고 인정되는 것은 등의로 취급한다.

3. 한우고급육 생산기술의 요점

○한우의 고급육 생산기술은 도체등급제의 시행과 더불어 개방화 시대를 맞이한 오늘날의 새로운 축산 기술임에는 틀림없으며 이제까지 최대한의 증체와 사료효율의 증진 그리고 도체율의 향상을 위주로 했던 비육기술과는 크게 다르다. 우선 고급쇠고기 생산을 위한 핵심 기술이라던 고급육이란 개념이 나라에 따라서 다소 다르지만 무엇보다도 육우에 대한 성장발육의 특성에 대한 올바른 이해와 더불어 비육우의 발육단계별 특성에 알맞는 합리적인 사양 그리고 비육기간의 적정화와 출하체중의 증대 비육원우의 거세등에 의한 육질개선으로 요약될 수 있다.

물론 그 밖에도 우량개체의 선발입식이나 개체관리 쾌적한 사육환경의 조성과 위생관리 등 중요한 비육 기술도 많이 있다는 점을 밝혀 두는 바이다.

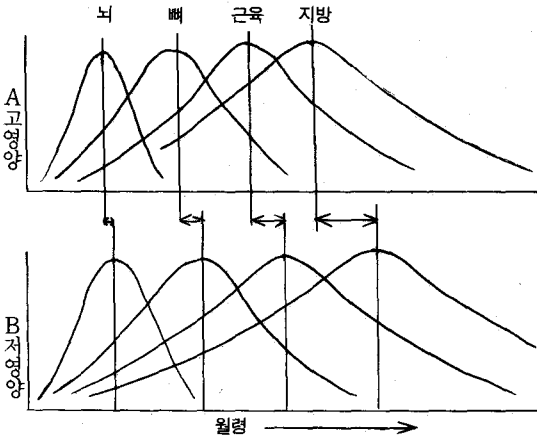
가. 육우의 산육생리와 비육특성

(1) 육용우의 성장발육상 특징

○육용우가 성장 발육하는 동안 소의 몸체 부위나 조직 특히 육질을 크게 좌우하는 지방조직은 개체나 사양관리조건등에 따라서 다소 차이가 있겠으나 발달하는 순위가 있는 것이다.

첫째, 몸체의 부위는 머리→목→가슴→등→허리 순으로 발육이 완성되고 몸안의 조직은 그림1과 같이 뇌→뼈→근육→지방의 순으로 발달되며 특히 지방조

적이라도 부위에 따라서 대체로 신지방, 피하지방, 근육 지방, 근육내지방순으로 발달되면서 성장 발육 되고 비육이 진행되는 것이다.



<그림 1. 소의 조직발달 순위와 속도>

(2) 몸 조직의 최적 발달시기

○육우는 품종에 따라 다소 차이는 있겠으나 생체 중이나 각 조직의 발달 양상은 표2와 같다.

우선 생체중이나 지육은 대체로 생후 4~5개월령부터 발육이 활발하기 시작하여 20~21개월령까지 지속되면서 거의 끝나게 되지만 이들의 발육 최성기는 12~13개월령경이다.

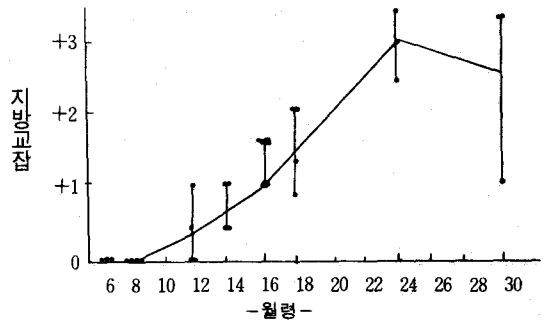
그리고 살코기인 적육의 발육 최성기는 약11개월 전으로서 지육의 발달 양상보다는 다소 빠른 경향이 있다.

한편 체지방은 소의 육성기인 12개월령부터 활발해지기 시작하여 대체로 23개월령 내외에서 완성되고 이의 발육 최성기는 18개월령이라는 점에 관심을 갖어야 된다고 본다.

○특히 육질·등굽에 관련이 가장 깊은 근육내지방과 지방교잡의 발육은 <그림2>에서와 같이 10~12개월령부터 활발하기 시작하여 24개월령까지는 직선적으로 활발해 지고 있음에 특히 유의해 두고 24개월령 이후는 급격하게 둔화되고 있어서 지육이나 적육등의 발달 양상등을 고려해 볼때 너무나 장기비육은 지양

표2. 소 몸조직의 발육기

구 분	발육최대 월 령	발육이 왕성한 시기(개월)			
		개시	종료	지속기간	1개월의 증가
생 체 중	12.3	4.0	20.7	16.7	23.44kg
지 육	12.8	5.0	20.7	15.7	7.19
적육(살코기)	10.8	2.7	18.0	15.3	3.84
지 방	17.9	12.4	23.4	11.0	3.85
뼈	8.1	-0.6	10.7	11.3	0.88
내 장 실 질	6.4	1.6	11.2	9.6	2.18



<그림2> 등심단면층의 지방교잡 발달이상

해야 될 문제라고 보인다.

나. 비육우의 합리적인 사양

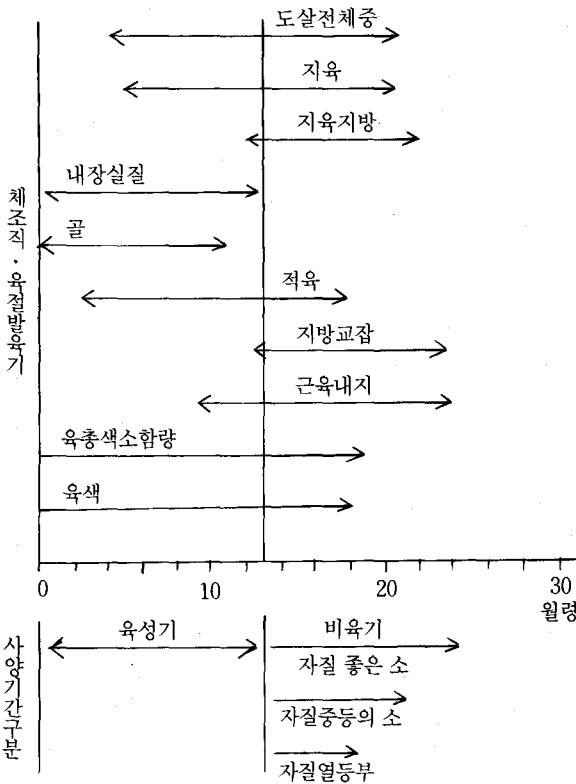
(1) 육우의 체조직 발달에 따른 적정사양

○이제까지의 한우 비육유형은 주로 이유후 또는 생후 5~6개월령부터 시작되는 육성비육형으로서 사료급여 방식도 배합사료 위주로 무제한 급여형태로 사양하였고 조사료도 조악한 볏짚 위주이었고 출하도 18개월 내외에서 조기 출하 하였다. 이러한 원인으로 상등육의 출현 빈도가 낮은 원인이 아닌가 싶다.

그러나 고급육생산을 목적으로 하는 비육우의 사양을 앞에서 설명한 바와 같은 육우의 비육생리나 특성을 고려하여 반드시 <그림3>과 같이 육성기와 비육기로 구분하여 적정사양을 하여 사양방법을 획기적으로 바꿔야 한다고 본다.

○즉, 육성기는 뼈나 내장의 발달기로서 12~13개월령까지로 보고 사료중에는 단백질열량, 광물질, 비타민 등의 영양소가 균형있게 급여할 수 있도록 육성사료 또는 육성비육사료와 가급적이면 양질의 조사료를 충분히 급여토록하여 증체보다는 소화기관의 발달

이 잘되도록 건강한 비육원우로서의 사양에 힘쓴다. 그리고 비육기는 지방조직의 발달과 근육내 지방교잡이 활발해지며 육질의 개선이 되기 시작하는 시기로서 생후 13개월경부터 비육기사양을 한다. 비육기에는 육성기와는 달리 저단백 고열량 사료 즉, 곡류 위주의 비육사료를 많이 주기 위하여 조사료의 급여량도 줄이고 비육사료를 되도록이면 많이 먹도록 사양한다.



〈그림3〉 체조직·육질의 발육기와 사양기간 구분(야마사끼)

(2) 사료의 급여기준과 급여방식

○ 비육우에 대한 사료급여 기준은 종전에도 있었으나 실제적으로는 급여기준에 의한 사양은 거의 실용화되지 않았지만 고급육생산을 위한 비육우에 대해서는 최선을 다하며 〈표3〉과 같은 사료급여기준에 준하여 사료를 주도록 하여야 한다. 특히 어릴때나 육성기부터 배합사료 위주로 무제한 급여방식은 과감히 지

표3. 비육우 단계별 사료의 영양수준과 급여기준

구 분		육 성 기		비 육 기	
		이유~6개월령	6~12개월	전기(13~18)	후기(19~24)
영양수준 (%)	CP	18~19	14~16	12~13	11~12
	TDN	70	68~70	71~72	72~73
급여기준 (체중비 %)	배합사료	2.0~2.5	1.2~1.5	1.7~1.8	1.8~2.0
	조사료	생 초 담근먹이 목건초 벧 짚	3.0~5.0 2.5~4.0 1.0~1.2 0.8~1.0	6.0~8.0 5.0~7.0 1.2~1.5 1.1~1.5	3.0~5.0 2.5~4.0 1.0~1.2 0.7~1.1

양하고 적정사양을 하도록 한다.

○ 또한 조사료도 가급적이면 벧짚이나 건초보다도 옥수수담근먹이등 양질 조사료를 급여토록 최선을 다 하여야 한다.

〈표4〉는 일본화우에 대한 비육기간별 조사료의 종류나 품질이 육질에 미치는 영향구명 실험결과로서 역시 옥수수 담근먹이와 같은 양질조사료 급여시에는 육질개선의 효과가 크다는 것이 잘 입증되었고 도체 등급제도가 잘 시행되고 있는 일본의 경우 수익성도 높게 나타내고 있다.

○ 한편 사료급여방식에 있어서도 종전과 같이 입식 초기부터 자유채식시켜 증체 위주식의 사양은 피하여야 한다.

〈표5〉에서 비육우의 증체나 사료효율면만을 볼 때 전기간 자유채식시킨 소가 300kg까지 체한급식후 자율채식시킨 소보다 증체나 사료효율면에서도 떨어

표4. 일본화우의 비육기간과 조사료 원별 증체및 육질 (나카마루 '90)

구 분	21개월			24개월		
	담근먹이	건초	벧짚	담근먹이	건초	벧짚
개시시 체중(kg)	237	295	277	301	324	278
종료시 체중(kg)	574	563	539	605	593	564
일당증체량(kg)	0.91	0.78	0.76	0.82	0.78	0.67
외 관 : 고기*	8.0	8.0	8.0	10.0	9.0	8.0
지방부착*	6.7	10.0	8.0	9.3	10.0	9.0
근내지방도	2.5	1.5	0.8	2.7	1.5	2.0
육 질 : 육색*	10.0	10.0	10.0	8.7	9.0	9.0
고기결*	10.0	9.0	8.0	8.7	10.0	10.0
지방색, 질*	10.0	10.0	10.0	8.7	10.0	10.0
등급(격부)	7.3	6.0	5.0	8.7	7.0	7.0
지육단위(엔/kg)	1,933	1,800	1,700	2,066	1,900	1,900

*외관및 육성의 평정기준: 10점만점

표5. 자유채식과 제한급여 효과

(축시 '91)

구 분	자 유 채 식	제한급여후 자유채식
개시시 체중(kg)	162.5	157.6
종료시 체중(kg)	601.3	602.0
비육기간(일)	570	580
일당 증체량(kg)	0.77	0.77
육 성 기	0.96	0.69
비 육 전 기	0.79	0.87
비 육 후 기	0.63	0.75
총사료섭취량(kg)		
농 후 사 료	4,268	3,700
조 사 료	684	1,404
1kg증체당 농후사료(kg)	9.73	8.33
도 체 율 (%)	62.9	61.7
거 래 정 육 율 (%)	62.2	64.6

저 비경제적이었음을 쉽게 알 수 있는데 특히 장기비육으로 고급육생산을 목적으로 할 때는 육성기만이라도 제한급여방식으로 사양하고 한다.

다. 비육기간의 연장과 출하체중 증대

○ 고급쇠고기를 생산하려면 앞에서 거듭 언급한 바와 같이 육우의 조직발달 생리나 특성을 고려할 때 당연히 비육기간을 연장하여야 되고 출하체중도 자연적으로 늘어나게 마련이다. 이것은 무엇보다도 지난달부터 시행되고 있는 도체 등급기준에서도 육량과 육질면을 동시에 고려하여 판정토록 했을 뿐만 아니라 특히 육질평가의 주요인인 근육내 지방교잡도의 최성발육기가 18개월령경이고 24개월령까지도 지속적으로 활발해 진다는 발육생리면등을 고려해서 권장하는 바이다.

○ 현재 지난해부터 쇠고기 수입자유화 조치가 취해지고 지방교잡이 잘된 고급쇠고기 생산을 목적으로 하는 일본화우의 경제적인 출하월령과 체중을 보면 24개월에서 640kg를 권장지도하고 있다. 현재 한우에 대한 적정 출하월령이나 체중구명에 대한 시험으로 여러가지 고급육생산 비육시험을 축산시험장에서 집중적으로 수행하고 있으며 축협중앙회와의 공동시험도 여러가지 수행중에 있으나 현단계로서는 잠정적으로 적정출하 체중은 550kg이상 600kg내외로 보고 출하월령은 22~24개월령으로 보고 지도 권장하고 있

고급쇠고기를 생산하려면 육우의 조직 발달 생리나 특성을 고려할 때 당연히 비육기간을 연장하여야 되고 출하체중도 자연적으로 늘어나게 마련이다. 이것은 무엇보다도 지난달부터 시행되고 있는 도체 등급기준에서도 육량과 육질면을 동시에 고려하여 판정토록 했을 뿐만 아니라 특히 육질평가의 주요인인 근육내 지방교잡도의 최성발육기가 18개월령경이고 24개월령까지도 지속적으로 활발해 진다는 발육생리면등을 고려해서 권장하는 바이다. 또한 도체등급제가 하루빨리 정착되어 한우는 농가의 주요한 소득원으로서 지속적으로 사육되고 더 나가서 우리나라 가축의 주종이며 우리민족과 생명을 같이 해온 한우가 이땅에서 오래 살아남기를 빈다.

다.

그러나 모든 비육우를 무조건 동일하게 이끌고 갈 수는 없다고 보고 자질이 아주 나쁜 개체는 이기준보다 앞당겨 출하를 시키는 것이 유리할 것이다. 개체에 따라서는 24개월령이 넘어도 600kg미만인 개체도 있고 비육상태나 지방교잡상태가 아주 낮은 개체가 있기 때문이다.

○ 금년도부터 정책적으로 추진계획하고 있는 한우 고급육생산지역의 사육농가부터라도 현재 권장 지도하고 있는 비육기술을 적극적으로 실천해주시기를 부언하는 바다.

라. 비육원우의 거세

○ 일반적으로 비육원우에 대한 거세는 증체효과가 10%내외나 떨어지므로서 도체등급제가 시행되지 않았던 이제까지는 거세를 권유할 수가 없었으나 거세를 실시할 때는 쇠고기의 육질개선 효과가 크다는 사



표6. 한우 육성비육 거세우의 비육효과 (축시 '87)

구 분	비거세(A)	거 세(B)	비 율 (B/ A)
개 시 시 체 중(kg)	150	149	
종 료 시 체 중(kg)	533	497	
일 당 증 체 량(kg)	0.91	0.84	92
1kg 증체당배합사료량(kg)	7.55	7.87	104
도 체 율(%)	61.5	61.5	
거 래 정 육 율(%)	72.1	66.3	92
지 방 율	15.3	22.4	146
육 질(전 단 kg/ cm ²)	7.8±2.6	4.0±1.5	
관 능 검 사(6 점 만 점)			
다 즙 성	4.2±0.5	5.1±0.5	
연 도	3.7±0.5	5.0±0.3	
향 미	4.4±0.3	5.0±0.3	

실이 여러시험결과에 잘 입증되고 있는바 한우 고급 육생산 목적으로 비육할 때는 거세를 실시하는 것이 바람직하다고 본다.

◦〈표6〉에서 보는 바와 같이 거세 한우도 증체가 8%나 떨어졌으며 체지방이 높아지면서 지방을 제거한 거래정육율도 자연히 크게 떨어졌다. 그러나 육질면에서는 비거세우인 육성비육우보다는 거세우가 전단력이 크게 낮아지면서 육질이 좋아졌고 관능검사에서도 연도나 향내가 현저하게 좋게 평가되고 있음을 알 수 있었다.

4. 맺는말

우리나라 축산의 상징인 한우가 살고 국제경쟁력을 높이면서 쇠고기 수입자유화에 대응기술의 하나인 한우고급육 생산을 유도하기 위한 도체 등급제가 시행됨에 즈음하여 한우사육농가를 위하여 한우의 도체등급 기준을 간략히 소개하면서 한우고급쇠고기 생산을 위한 핵심적인 기술에 대하여 그 요점만을 간략히 설명하였다.

아무쪼록 이러한 기술내용이 고급쇠고기를 생산하려는 양축가들에게 잘 이해가 되고 새로운 유용한 기술로서 빨리 수용이 되어 최상급의 한우쇠고기가 보다 값싸게 많이 생산되어 생산자에게는 소득증대가 되고 소비자들에게는 소비자들이 원하고 있는 맛있는 고급쇠고기를 보다 많이 먹을 수 있기를 먼저 기원한다. 그리고 한우의 최상급 쇠고기인 A-1급 쇠고기를 생산하는 농가가 많아져 현재 정부에서 지급하려는 10만원씩의 생산장려금을 보다 많은 양축가들이 받을 수 있기를 진정 바라는 바이다.

또한 도체등급제가 하루빨리 정착되어 한우는 농가의 주요한 소득원으로서 지속적으로 사육되고 더 나아가서 우리나라 가축의 주종이며 우리민족과 생명을 같이 해온 한우가 이땅에서 오래 살아남기를 빌면서 끝을 맺는 바이다.