

기획취재

고급육 생산현장을 가다 ① (전남 강진맥우 편)

고급육은 육질 · 근내 지방도 보다는 맛



강진맥우(麥牛)는 전남 강진군 움천면에 소재한 강진맥우작목반(반장 : 장을재)에서 생산한 한우고기의 상표(Brand)이다.

이 강진맥우작목반은 총 25명으로 구성되어 있고 800여두의 한우를 사육하고 있다.

강진맥우작목반에서 한우고급육을 생산하게 된 동기에 대해 장을재반장은 “강진맥우의 생산은 수입개

방에 대비한 고급육생산으로 경쟁력강화의 측면도 있으나 그 보다는 우리나라 국민의 전반적인 소득향상과 식문화향상에 따라 소비자들의 기호와 수준에 맞는 생산품을 만들어야 한다는 생각에서 한우고급육을 생산케 되었습니다.”

고급육에 대해서는 “육질, 육량, marbling도 중요하지만 한우고기의 특유한 맛이 있어야 합니다.”라고

말한다. 얼마전에 강진맥우가 납품되는 서울의 신라 호텔에서 일본화우고기와 비교할 기회가 있어 일본인 주방장과 한우고기와 화우고기를 시식해 본 후 일본인 주방장도 “한우고기는 깊은 맛이 있는 것 같다”고 말했다고 한다. 마이블링만 봐서는 화우고기도 매우 훌륭했다고 한다. 그러나 깊은 맛은 강진맥우가 뛰어났다.

강진맥우의 사육방법은 독특한 것으로 알려져 있는데 이를 상세히 소개해 본다.

첫째. 순수한 한우송아지만 입식

강진맥우는 강진군내에 있는 두군데의 한우개량단지에서 대부분 입식해 오며 부족분은 우시장에서 구입하되 한우혈통을 구입한다.



송아지 우사내의 맥우 밀소들. 천정에는 선풍기가 달려 있다.

둘째. 어린송아지 사료를 충분히 급여

젖먹이 송아지에게는 인공유를 반드시 충분한량을 급여한다.

젖을 떼면 후에 어린송아지사료를 자유채식하도록 한다. 일부 비육농가에서는 후기사료를 급여하는데 이 사료를 먹으면 외형은 살이 붙어 통통해 보이거나 큰소로 키울 수는 없다. 따라서 송아지사료를 많이 먹여 위와 장을 튼튼하게 해야 큰소로 사육할 수 있기 때문이다.

이때부터 컴퓨터로 일당증체량, 사료효율, 개시·종료체중, 조사료·농후사료 급여량, 액상사료 급여량, 도체 육질등을 입력·관리한다.

3~4개월령부터는 TDN이 높은 사료와 함께 건조(야생건초, 수분함량이 30~40%인 생초), 알팔파, 면실박을 급여한다. 250kg까지는 고단백사료를 무제한 급여한다.

세째. 250kg부터 450kg까지는 제한급여

250kg부터 450kg까지는 일당증체 0.8kg을 유지하도록 약 8개월간 제한 급여를 한다.

이 기간중의 농후사료는 체중의 1.5%를 주나 건조와 볏짚은 충분하게 준다.

이렇게 비육하면 위와 내장이 강건해지고 근육과 장에 불필요한 지방이 끼지않고 골격은 살이 잘 붙는 체형으로 성장된다.

이곳에서 급여하는 볏짚은 작목반원이 직접 경작한 논에서 수확한 것으로 경작중에 농약사용을 최소한으로 줄여 기본적인 양만을 사용한다. 따라서 이 볏짚에는 농약이 거의 없다고 하며 이 볏짚을 먹은 소의 고기 맛은 나쁜 풍미(風味)를 내지 않는다고 한다.

실제로 농약이 많이 살포된 볏짚을 급여한 소에서는 난산·조산등이 나타나는 것으로 알려져 있다며 저농약 볏짚 급여를 강조한다.

이 볏짚은 비수확후 48시간 이내에 완전수거해 보관 저장중인 벼줄기가 한겨울에도 파란색을 띠고 있다. 장을재반장은 대부분 비육농가가 볏짚의 가치를 잘 모르고 있다며 고급육생산에 볏짚은 중요하다고 한다.

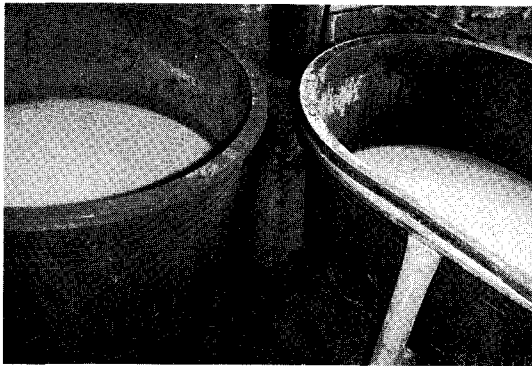


강진맥우는 철저한 개체관리가 핵심. 이 사진은 3개의 군으로 분류되어 사양관리가 되고 있는 모습 체중 250~450kg인 한우를 세분류로 사양

네째. 450kg부터는 무제한 급여

제한급여를 실시하여 450kg에 도달하면 이때부터 저단백 고에너지사료를 무제한 급여하고 아울러 액상 사료도 급여한다. 이시기의 일당증체는 평균 1.5kg이며 최고 3.7kg까지 일당증체량을 기록한 적이 있었다. (16일간에 60kg이 증체되었다고) 이는 일반 비육 농가가 들으면 거짓이다라고 말하겠지만 전술한 대로 송아지육성시와 450kg까지의 사양방법을 보면 이런 일당증체는 가능하다고 한다.

액상사료의 급여량은 하루에 액상사료원액 10ℓ를 생수에 섞어서 급여한다. 기호성은 좋아 소들이 잘 먹는다고 한다.



강진맥우의 사양기술 특징중 대표적인 것으로 꼽고있는 액상사료. 사진 왼쪽이 액상사료원액 오른쪽이 원액에 생수를 섞은 것. 450kg이상 부터 이 액상사료를 하루에 10ℓ 이상씩 섭취한다.

강진맥우의 사양특징은 액상사료보다는 송아지와 성장기에 기초(골격과 위, 장등)을 굳건히 만들어 놓는 것이 핵심인 것으로 보였다.

이런 맥락에서 각 사양단계마다 조사료 급여에 매우 각별한 신경을 쓰고 급여하고 있으며 육성기에 필요없는 지방형성은 최대한 억제하고 소화대사능력을 최대화한 후에 비육에 들어간다.

맥우 생체 1kg에 1,200원 더 받아

강진맥우작목반이 맥우를 생산판매하기까지는 약 6년여의 자체연구·시험을 거쳤다. 86년 장반장이 이곳 이장시절 사육하는 소의 시세가 낮아지자 한우위



생산자의 고급육이 소비자에게도 고급육인지에 대한 기본적인 마케팅 자료도 없는 상태에서 고급육생산 뿐만 아니라 유통까지 참여하는 것은 무리가 있다.

특히 한우의 협동조합 결성도 금지되어 있는 현 제도에 동지들의 시체를 넘게 되는것은 아닌지



주로 입식, 특유의 사양방법(전술한 사육내용)으로 사육을 시작하고 이들 지역에 권유하면서 서서히 유향을 나타냈다. 철저히 개체관리로 입식→사양관리(성장·비육단계별 조사료·농후사료급여량, 액상사료 급여량등)→출하→도체에 대한 육질, 육량, marbling상태등을 Computer에 수록해 정량(正量), 정품(正品), 정질(正質)의 한우고급육 생산 program을 설정해 놓고 있다.

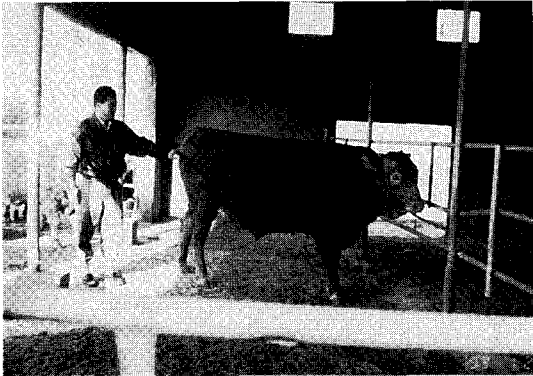
사양관리 시스템뿐 아니라 강진맥우는 고급육의 정의를 맛(taste:미각+flavour; 향미)에 두고 이를 위해 사육하는 소에 생수와 저농약 벼짚을 급여하여 생산품에서의 풍미를 중요시하고 있다.

이곳 강진읍천면은 전국 9번째 장수면으로 여기 물(水)은 1ml에 세균이 백마리아이하로 사람이 먹어도 아까울 정도의 청정수(淸淨水)를 소에 급여하고 있으며 스트레스가 육질에 영향을 주므로 FM라디오로 음악을 틀어주고 있다.

강진맥우는 인근농협을 통해 계통출하를 하고 있으며 서울의 협진식품에서 도살후 이 개체의 Sample(샘플)를 고속버스편으로 받아 검토를 하고 컴퓨터에 수록한다.

맥우의 가격책정은 생체 1kg에 1,100~1,200원을 산지시세보다 더받고 출하한다. 이렇게 출하된 맥우는 서울 강남 압구정동의 갤러리아(한양유통) 백화점과 대구백화점에서 소비자에게 판매된다. 갤러리아 백화점에서는 1근에 최고 16,800원에서 최저 10,800원으로 판매되고 있다.

맥우가 갤러리아와 인연을 맺게 된것은 지난 90년 장반장이 이곳 현황을 소개하는 편지를 보내고 백화점 실무자가 두 세차례 견학한 후 시범판매를 해 91년 1월3일부터 본격적인 판매에 들어가 91년 한해에는 43두를 공급판매했고, 작년에는 500두를 공급했다.



체중 650kg 이 되는 맥우 · 전체적인 체격을 봐서는 100kg은 더 살이 붙을 것 같다. 92년에는 640kg에 출하했는데 올해부터는 720kg을 출하목표로 삼고 있다. 사진 왼쪽이 잠울재 작목반장

현재 육질이 균일하지 않은 것이 어려움으로 대두되고 있으나 지속적인 사양관리로 93년에는 80~90%정도 육질의 균일화를 이룰 수 있을 것이라고 한다.

작목반에서 판매 · 유통에 직접나서는 것에 대해서는 영세하다는 것 외에 아직은 생산에 전념하여 강진맥우가 균일한 최고의 육질을 갖출 때까지 생산에만 전념하겠다고 밝힌다.

강진맥우=깨끗한 고기맛

강진맥우의 가장 큰 특징은 깨끗한 고기맛에 있다. 맑은 공기와 생수(옴천면내의 산에서 나온 약수)의 자연조건과 저공해 벚꽃(최소한의 농약을 투여한 벼

에서 나온)의 인위적인 노력으로 맛을 내고 있다. 또 하나 강진맥우 사양의 특이성은 비육촉진제, 호르몬제 등 육질에 잔류할 가능성이 있는 것은 급여하지 않는다고 한다.

91년과 92년 강진맥우작목반에서 얻은 수익을 분석해 보니 1두당 순수익이 55,000원으로 일반농가의 36,000원보다 19,000원, 약53%의 수익을 더 올리고 있다고 한다.

장반장은 이에 대해 “우리는 운이 좋았습니다. 다른 지역의 고급육생산조직은 정부의 지원이나 정책의 뒷받침없이 유통까지 직접 생산자가 참여하므로 어려움이 가중되었으리라 봅니다. 생산자가 특히 우리처럼 고급육을 생산하는 생산조직이 유통 · 판매까지 직접 참여하는 것은 가장 이상적인 구조이기도 합니다.

그러나 현재의 상황여건으로 볼 때 판매까지 참여하는 것은 무리가 아닐 수 없으며 이는 협동조합결성이 법적으로 불가능한데에도 원인이 있다고 봅니다. 때문에 우리작목반에서는 유통보다는 생산에 진력한 후 유통에 참여하겠으며 그 방법으로는 지방자치제와 연결하여 지방특산물로서 육성하는 방향으로 표면에 나설 것 입니다.”

전남강진맥우작목반을 둘러본 후 이튿날 강진맥우를 판매하는 한양유통의 강광모 식품부과장을 만나 강진맥우에 대한 소비자의 반응을 알아보니 “저희 한양유통의 갤러리아백화점(서울 강남 압구정동에 소재)에서 강진맥우를 판매한지 3년이 되어 갑니다. 소비자들의 반응은 꽤 좋은 편입니다. 이 강진맥우는 서울 시내에서 우리 백화점에만 있어 먼 곳인 강북지역에



강진맥우는 순수한 약재와 알콜사료로 150일상 사육한 순수한우최고기로써 육질이 연하고 맛이 담백하며 느끼하지 않습니다.
감사합니다.

사육처:
전남 강진군 강진맥우작목반
T (0638) 32-3939

강진맥우의 등록상표. 판매되는 맥우의 포장지에 이 것이 붙는다.

서도 맥우고기를 사러 오는 소비자가 있을 정도입니다.

매출도 매년 35%씩 신장하고 있고 우리한양유통도 이런 소비자 욕구를 기업의 이익을 사회환원하는 순수한 차원에서 상권형성이 압구정동 갤러리아백화점보다 좋은 용산구 동부이촌동(최대단위의 아파트 밀집지역)의 신동아쇼핑에 강진맥우 판매장을 지난해 개설했습니다."

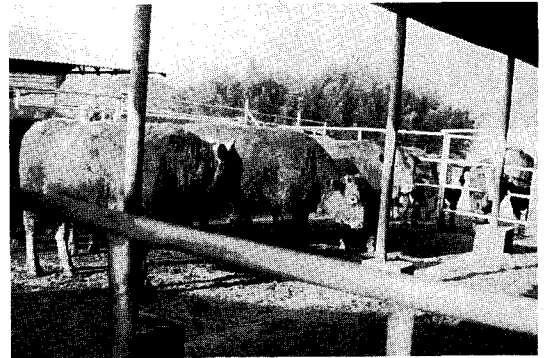
액상사료의 성분과 제조

원 료	제조방법	효 과
막 걸 리 성분	원료를 발효시켜 막	막걸리내의 알콜성
맥 주 보 리	걸리 상태로 만든 다	분이 소체내의 지방
쌀	음(이 상태에서 6개	을 분해시켜 균일한
소 맥 분	월간 숙성하여 호프	근 내 지방도(mar-
갈	를 넣으면 맥주가 된	bling) 를 나타나게
두	다) 이를 원액으로	하고, 원료중의 한약
기 타 한 약 재	보관하고 소에 급여	성분은 소위를 보호
	시 이 지역에서 나온	해 준다.
	생수를 섞어 먹인다.	

다른 백화점에서는 손대지 않을 시절(1990년)에 얼굴있는 한우고기를 판매하게 되었으나에 대해서는 "사실 얼굴있는 한우고기 판매장을 내게 된 것은 순수한 생각에서 기획하게 되었습니다. 다시말해 수입개방에 대응하는 모델 케이스로 시작했죠. 판매하면서 문제점이 나타나기 시작했습니다. 농가는 고급육을 생산하다보니 원가상승요인이 발생하게 되고 이를 감안 회사에서는 농가에게 20%정도 올려 값을 지불하고 판매가는 10~15%밖에는 반영할 수 없어 이익은 고사하고 기본적인 경상유지비도 건질 수 없게되자 처음에는 우호적이던 회사에서도 기획을 했던 실무책임자인 저에게 원망의 빛을 보이기도 했습니다. 옆친데 닳친 격으로 행정당국은 가격을 높혀 판매한다고 해서 단속대상으로 지목되어 여러모로 곤경에 처한 적도 있었습니다."

매출이 매년 35%씩 꾸준히 상승하고 있다고 했는데 그 원인 대해서는 "얼굴있는(브랜드) 강진맥우 고기에 대한 홍보가 되어 있었고, 육질에 대한 소비자의

선호도 향상에 맹목적 애국심이 편승되어 꾸준히 매출이 늘고 있습니다. 또한 고급육의 특징인 marbling에 대한 인식도 그간 꾸준히 향상,이곳을 찾는 소비자의 70~80%정도가 marbling이 잘된 고기를 찾습니다. 현재 강진맥우의 marbling상태는 판매하기는 적당한 수준이나 전문가인 제가 볼 때는 아직 완벽하다고는 볼 수 없으며 계속 육질개선이 있어야 할 것입니다.



600kg 이상되는 비육말기 소들 아직까지 살이 더 붙을 수 있다는 느낌.

또한 공급되는 육질이 균일하지 못한 것은 도축결과를 사양관리에 feed back(사양관리에 반영)시켜 개선한 결과 지금은 육질의 균일화가 많이 이루어졌습니다."

유통에 종사하는 전문가로서 생산자가 유통에 직접 참여하는 것에 대해서는 "현재 우리백화점에서는 맥우 판매장을 늘릴 계획이 있습니다만 맥우가 희소가치를 계속누리게 하기 위해서는 무리한 확장은 금물입니다. 생산자의 유통참여는 현상태(육질·소비자인식 등)가 계속 발전·진행되고 있으므로 향후 3~4년 후에는 생산자 직판형태가 좋을 듯 싶습니다."

생산자가 생산한 고급육이 소비자에게도 고급육이라고 인정되기 위해서는 부단한 노력과 시행착오를 밟을 수 밖에는 없을 것 같다.

단지 우리에게만 시행착오를 겪을 만큼 한가롭지 못하다는 것과 따라서 우리에게만 선택의 기회마저 없음을 알고 생산자와 관련종사자들의 실천적 노력이 있어야 하겠다.