



## 기획취재

고급육 생산연장을 가다 ④ (경기도 양평군 개군한우)

# 일본 쇠고기 시장을 노리는 거세수소비육, 介軍韓牛

개군한우는 경기도 양평군 개군면의 23개 한우사육 농가의 모임처인 초우회(草牛會 회장 : 김용관)에서 생산된 거세한우육의 고유 상호이다.

“진정한 개군한우(얼굴있는 한우로서)가 살 수 있는 길은 항상 우수한 육질의 고기를 생산하는 것이다.”

이는 “개군한우”를 생산하는 초우회의 행동강령이다. 즉 제일성과 균일성만이 개군한우가 살 수 있는 방법임을 제시하는 것이다.



초우회 회원중 진보주의자(?)인 4명이 협업하여 만든 안골농장의 전경. 노란색의 원지 커텐이 올라가 있다.

### 수소 거세(去勢)비육으로 육질향상

초우회의 회원은 총 23명이며 이들이 사육하는 개군한우는 570두, 이중 반 정도가 거세된 한우이다. 그 이유는 위험부담을 줄이자는 뜻에서이다.

수소를 어려서 거세하면 용성 호르몬의 분비가 적어져서 육질을 부드럽게 해준다는 이론에 근거하여 거세한우 고급육 생산에 임하게 되었다. 이러한 수소 거세 비육방법은 미국이나 일본에서는 이미 널리 사용되는 방법이나 초우회원들이 수소거세 비육을 하기 시작한 '91년에 국내에서는 거세비육이 연구소의 실험수준에 불과했었다.

'91년 7월 31일 입식한 수송아지 48두를 거세해 평균체중 600kg까지 사육해 올 3월 말 본격 출하하면서 개군한우는 등장한다.

### 초우회 거세한우와 기타 비육우와 도체등급 판정비교

구 분	등 급	1 등 급			2 등 급			3 등 급			계
		A	B	C	A	B	C	A	B	C	
(♀, ♂)	두수(두)	12	497	89	92	2,175	189	133	1,802	187	5,176
	비율(%)	0.23	9.6	1.72	1.78	42.02	3.65	2.57	34.81	3.61	100
(♂)	두수(두)	·	8	·	1	68	·	2	62	·	141
	비율(%)	·	5.67	·	0.71	48.23	·	1.42	43.97	·	100
(♀, ♂)	두수(두)	1	22	13	·	6	3	·	1	·	46
	비율(%)	2.17	47.83	28.26	·	13.04	6.52	·	2.17	·	100
(♀, ♂)	두수(두)	·	7	21	1	531	265	·	4,588	4,426	9,839
	비율(%)	·	0.07	0.21	0.01	5.4	2.69	·	46.23	44.98	100

이표는 서울 축협공장에서 '92년 7월부터 지난 1월까지의 한우, 개군단위농협의 한우, 훌스타인 젖소등과 초우회 거세한우와 도체등급 판정 결과를 비교한 것이다.

초우회 거세한우는 78.26%가 1등급 판정을 받아 축공전체 한우의 1등급 출현비율인 11.55%보다 훨씬 높이 나타났으며 이외에도 BMS(우지방교집 기준율)도 매우 높게 조사되었다.

### 1, 2등급간의 손실보전금 차이가 커야

특히 개군한우를 보다 과학적이고 체계적으로 생산, 판매하기 위해서 초우회 회원중 김동수씨, 이경구씨, 박동기씨, 정병은씨 4명이 투자해 안골농장을 설립하고 이중 2명은 생산, 2명은 판매를 전담하고 있다. 이들이 투자한 금액은 총 2억 1천만원으로 한우 일부를 포함해 1인당 8,000만원씩을 투자한 셈이다.

이 안골목장의 규모는 총 1,675평에 59평형 우사가 10개동, 관리사 10평등 총 600평을 건축, 195두가 사



협업 안골농장을 만든 4명 중 기술·지도 담당자인  
김동수씨( 가운데 ), 이경구( 왼쪽 ), 박동기씨( 오른쪽 )

육가능하나 현재 80두만을 사육하고 있으며 두수는  
늘어날 전망이라고 한다.

사육기간은 23~24개월, 평균 출하체중은  $600\text{kg} \pm 30\text{kg}$ 이며, 지난 3월 24일 거세한우 28두를 출하 이  
중에 2두를 제외한 나머지는 전부 1등급을 받았다.

“고급육이란 근육내 지방의 교접도인 상강도가 잘  
된 것으로 보기도 좋고 먹어서 연하고 맛이 깨끗해야  
합니다. 따라서 고급육을 생산하기 위해서는 사양체  
계 프로그램도 목표 설정에 맞아야 합니다. 가령 출하  
시킨 소의 도체등급의 평가를 토대로 이소의 사양당  
시의 상태를 조사해 보는 작업은 육질의 균일성과 제  
일성을 추구하는 우리 개군한우의 이념(Ideology)이  
기도 합니다.”라고 김동수씨는 말한다. 김동수씨는  
개군한우의 실질적인 사양관리 지도자이며 안골농장  
의 생산기술 담당 책임자이다.

고급육의 생산이 우리 주변여건상 단순히 한우고기  
와 수입쇠고기간의 차별화가 선행된 후 그 다음 단계  
에서 나타나야 할 사항임을 강조하고 또한 생산비 보  
전도 어려워 불리함을 말하자 “우리는 가격에 연연하  
지 않습니다. 우리가 거세한우 고급육인 개군한우를  
24개월간 600kg까지 사육하기로 결정하고 한우수소  
를 거세하기 시작한 때는 육류등급제도가 없었던 시  
기였고 만일 우리 회원들이 돈에 민감했다면 개군한  
우는 이땅에서 존재하지 않았을 것입니다.

고급육이 소비자의 기호에 합당할 경우 양을 줄이  
더라도 한우고급육을 선호할 것입니다. 단지 아쉬운

것은 육류등급제 실행에서도 나타나 있듯이 1등급에  
대해 포상금을 주는 것은 고급육 생산을 장려한다는  
뜻이고 보면 1등급과 2등급간의 금액차이를 넓히는  
것이 바람직할 것 입니다.”라며 현재 초우회원들이  
경영상 어려움이 있지만 거시적인 측면에서 개군한우  
의 길은 고급육생산이라고 김동수씨는 강조한다.

### 육류등급 산식( ) 조정되어야

“현재의 육류등급의 산식은 과거의 평균치를 근거  
로 한 것입니다. 그러나 고급육의 생산이 증가추세에  
있고 특히 우리 개군한우의 경우만 보아도 90% 가까  
이 1등급을 평가받았으며 따라서 평균치에 근거한 평  
가보다는 고급육생산이 보다 효율적이고 생산비를 보  
전하는 방안의 산식이 나와야 할 것 입니다.”라며 육  
류등급제의 효율적인 적용을 요구한다.

초우회가 발족한 것은 86년 11월 18일로 거세한우  
비육단지는 91년 7월에 조성하여 20여개월간의 비육  
프로그램을 마친 거세한우가 올해부터 본격출하되기  
시작했다.

인근 번식우단지 및 우시장에서 밭소를 구입하여  
무혈거세방법(정관을 찢어주어 고환의 기능·역할을  
없애는 방법)으로 최장 24개월까지 비육을 하고 있  
다.

이경구씨는 “개군한우의 육질이 균일성을 갖기 위  
해서는 현재의 비육프로그램을 확고히 정착시키고 밭  
소구입도 자체 번식우에서 생산될 수 있도록 해야 할



초우회의 개군한우중 무혈거세로 거세된 한우(오른쪽)와  
거세가 않된 한우(왼쪽), 고환의 크기가 확연히 차이가 난다.

것입니다. 또한 거세한우는 일반한우에 비해 증체율은 떨어지나 육질이 좋았기 때문에 육질을 육량보다 우선해야 국제경쟁력이 있는 관점에서 볼 때 한우 거세비육은 바람직하다고 보면 다른 지역에서도 브랜드화하여 나타나 가능성도 있다고 봅니다.”

### 일본시장의 수출만이 생산비 손실보전 가능

개군한우의 초우회 최종목표는 일본 소고기시장의 공략(攻略)이다. 현행의 한우고급육가격체제로는 생산비의 손실보전이 어렵고 이러한 분위기는 쇠고기 시장 완전개방을 암박받는 상황에서 고급육 생산비 손실보전을 요구하는 것은 사실상 어렵기 때문이다. 이런 맥락에서 초우회는 상황과 환경이 다른 곳에서 개군한우가 올바른 평가받고 아울러 정당한 댓가도 받고자 하는 것이며 이는 일본시장에서만이 가능하다고 생각했기 때문이다.

기자가 초우회를 방문한 날이 마침 월례회가 있는 날이어서 안골농장의 관리실은 오버헤드 프로젝트(over head project)를 회원들이 둘러싸고 출하된 개군한우의 육질등급 평가에 따른 사양관리에 대한 논의·토론이 벌어졌다. “4번소는 초기비육성적이 좋았으나 말기에는 증체율이 떨어져 A2를 받았습니다. 이소의 당시 비육상태 및 질병상태에 대해 기록할 수 있도록 말씀을 하십시오.”라는 W사료의 이부장의 질문에 이소의 축주는 한동안 생각하다가 “이소는 거세가 잘못되어 고환이 썩는 병이 걸려 고생했었습니다.”라는 대답을 듣는다.

출하된 거세한우인 개군한우중 1등급을 받지 못한 소에 대해 철저한 검증이 이루어지고 있으며 관련된 소의 축주는 이에대해 적절한 답변을 못할 경우 야유와 따가운 눈총을 받는다.

월례회의 말미에 근내지방도 표준(BMS)이 오버헤드 프로젝트를 통해 화면에 비춰지고 이날 월례회의 발표자인 이부장의 지시 막대가 No. 8을 지시하며 “우리가 추구하는 상강도는 No. 8이상이며 출하된 개군한우의 70%이상이 이 수준이어야 합니다. 그래야 만 일본의 쇠고기시장에 개군한우의 브랜드가 면목을 내밀 수 있습니다.”라는 말에 모든 참석자는 일순 긴



매월 23일 열리는 초우회 월례회의 모습.

이날 회의에서는 지난 91년 7월말에 거세한 한우가 을 3월에 출하되었고 이의 도체등급 평가에 대한 논의가 있었다. 오버헤드 프로젝트를 통해 도체평가 분포의 비교 분석 자료를 설명듣고 있다.



개군한우의 등록상표.

이 상표가 일본 수퍼마켓에서 볼 수 있게 되길.

장하는 모습들이었다.

개군한우의 올해 일차목표는 서울시내에 판매장 개설이다. 연일 서울시내의 상계동, 중계동, 잠실 지역 등을 휙쓸고 다니지만 정부에서 지원되는 2억원으로는 조족지혈(鳥足之血)이다. 그러나 회원들이 부족분에 대해서는 출자를 약속하고 있어 조만간 개군한우가 한우고급육의 생산과 판매에 큰 역할과 아울러 우리 한우고급육 시장에 새로운 이론과 행동을 기대해 본다.(취재 : 김대환)