



군 부대에서도 잔반발효건조기 설치 움직임

취재 : 추 용 진 기자



▲환경단체들과 각 부대의 담당자들이 모인 환경보전세미나 전경

지난 5월 9일, 도봉산 입구에 있는 종로·중구 예비군훈련장에는 그 부대 사단장을 비롯, 근처 각 부대에서 환경을 담당하는 군인들과 환경단체들이 한자리에 모였다.

200여명이 참가한 이 자리에는 서울특별시의 회「맑은 물공급 범시민운동본부」위원장을 맡고 있는 박인호의원과 오두남의원, 배달환경연구소, 연예인환경단체 등의 환경단체와 관계자들이 군(제56사단)에서 추진하고 있는「환경오염방지세미나」를 듣고 부대에서 실시하고 있는 환경오염방지 시설들을 두루 둘러보는 견학의 자리가 마련되었다.

이날 환경오염방지세미나에서 강용부사단장

은 “군이 환경 오염 방지를 위해 선도적 역할을 해야 한다”고 말하고 “이를 위해 쓰레기 분리수거 및 국토 대청결운동에 힘을 쓰고 있다.”고 말했다.

특히 관심을 모았던 취사 및 식당 폐기물 처리에 관해 본회 김찬채이사는 “부대에서 단체생활로 인하여 나오는 음식물 쓰레기를 이용, 돼지사료나 비료로 사용하면 환경오염 방지와 물자절약이라는 두가지 효과를 얻을 수 있다”고 주장했다.

이어서 김찬채이사는 “잔반 발효사료를 이용하여 돼지를 사육하면 경비절감과 환경오염 방지뿐만 아니라 육질의 개선효과와 영양소 이용



남겨진 음식물! 버리면 쓰레기 활용하면 자원

저희 양돈업계는 남겨진 음식물을 발효사료화하여
가축사료로 재활용하고 있습니다.

오늘 이자리에 발효사료로 사육한 돼지고기를 직접
시식할수 있도록 준비 했습니다.

○ 발효사료로 사육한 돼지고기는

1. 저지방에 고단백으로 영양가가 풍부 합니다.
2. 돼지고기는 콜레스테롤이 아주 적은 식품입니다.
3. 돼지고기의 특유의 냄새가 나지 않습니다.
4. 섬유질이 연하고 소화가 잘 됩니다.

앞으로 버려지는 음식물이 가축사료화하는데
적극 동참해 주시기 바랍니다.

사단법인 대한양돈협회

▲본회 김찬채이사가 음식물쓰레기를 사료로 이용하면 맛있는
돼지고기를 맛볼 수 있다고 말하고 있다.



▲사료나 비료로 재활용 되는 음식물쓰레기를 호기심어린 눈
빛으로 바라보고 있다.



▲잔반 고속발효기의 작동 시범을 지켜보는 강용부사단장



▲발효된 음식물쓰레기의 효율성에 대해 설명을 듣는 박인호
의원

률의 증가로 맛 좋고 연한 돼지고기를 맛볼 수 있
다”고 말하였다.

견학으로 이어진 세미나는 ‘환경오염 방지를
위한 부대 활동’을 홍보물과 각종 정화시설을 통
해 둘러본 뒤 음식물 쓰레기 발효기계 운영 시범
을 보였다.

매립되어져 오염 제공원이 될 음식물 쓰레기가
사료나 비료로 재활용할 수 있는 자원으로 변하
는 것을 본, 군부대 관계자 및 환경단체 사람들은
호기심어린 모양으로 만져보고 냄새를 맡아보고
하였다.

현재 모부대에서 음식물 쓰레기 발효처리기를
설치하여 효과적으로 이용하고 있으며 국방부에

서는 쓰레기 최소화로 쾌적한 환경을 보전하기
위해 '97년도 전부대에 확산·보급 예정이라 한
다.

이처럼 군에서 환경오염 방지를 위해 국방부
환경과를 신설하고, 쓰레기 이용과 분리수거로
자원을 재활용하며, 각종 정화시설의 효과적인
운영으로 환경보호의 선봉적인 역할을 하고 있는
것은 매우 바람직한 일이라 하겠다.

한편, 다과회의 자리에서는 본회 협찬으로 음
식물 쓰레기를 발효하여 만든 사료로 키운 돼지
고기를 맛 볼 수 있었다.(鎭)