



제주 양돈의 선구자 김 충 세 제주지부장

△충세종축과 도뚜리 식품을 경영하고 있는 김충세 제주지부장.

생산에서부터 도뚜리 식품 체인점 통한 유통까지 양돈농가가 나아가야 할 방향 제시

제주도하면 생각나는 것! 바로 삼다도 (三多島)이다. 즉 바람(風)·여인(女)·돌(石)이 많다는 뜻으로 변동이 심한 제주의 날씨와, 억척스리만큼 생활력이 강한 제주 해녀의 모습을 보인 여인의 상(像), 제주도내 어디를 가든 차곡이 쌓여 있는 돌담 등이 어우러져 제주도의 풍취를 마음껏 뽐낸다.

제주도는 한라산을 중심으로 해서 제주 시, 북제주군, 남제주군, 서귀포시 등 4개의 시군으로 나뉘어져 있으며, 우리나라의 남단에 위치한 섬으로 육지와는 또 다른 이국적인 정취를 물씬 풍겨 새로 결혼하는 신혼부부들의 신혼여행지로 아주 큰 각광을 받고 있다.

특히 IMF체제로 접어든 지난해 말부터 거의 모든 국내 여행객들이 해외에서 발길을 돌려 제주도로 몰리는 통에 제주도 관광지는 때아닌 호황을 맞고 있다고

한다.

어쨌든 관광지로 유명한 제주도이지만 이 지역은 날씨가 온난하고, 바람도 적당하게 불어 돼지를 사육하는 데에는 국내 어느지역 보다도 좋은 여건을 가지고 있다. 제주도내 전체 돼지사육두수는 약 30만두로 인구가 60만이라고 할 때, 이 지역의 양돈산업도 상당히 발전했다고 볼 수 있겠다.

이번호에서는 제주도에서 태어나 20여년간 제주도내 양돈산업을 지금까지 이끌어 온 김충세 제주지부장(만54세)을 만나 그의 살아온 이야기와 지금 하고 있는 사업 등에 대해 들어보았다.

김충세 지부장은 지난 72년에 처음으로 양돈을 시작하여 지금까지 제주산 토종 2,000여두와 개량돼지 2,000여두 등 4,000여두 규모의 충세종축을 경영하고 있으며, 현재는 농장과 연계한 도뚜리(돼지우리의



▲농장을 배경으로 포즈를 취한 김충세 지부장.

제주사투리) 식품을 설립하여 고급육 도뚜리 고유브랜드를 보급하여 호평을 받고 있으며, 제주도내와 서울, 부산의 직영 사업소, 그리고 전국에 130여개의 분점을 확보하여 제주도 뿐만 아니라 전국적인 유통사업을 추진하고 있다.

김지부장은 지난 93년부터 97년까지 제주도협회회장을 역임하였으며, 93년 9월부터 지금까지 제주지부장직을 맡아 제주지역 내 많은 양돈인들의 위상을 높이고, 양돈산업이 발전하는데 밑거름 역할을 충실히 수행해 오고 있다.

제주 토종돼지를 개량하여 특화하는데 성공

무엇보다도 김지부장은 지난 70년대말 대대적인 외래산 돼지의 사육붐으로 인해 자취를 감춰가기 시작한 제주의 생산성이 미약하고 경제성이 부족한 토종돼지의 개량연구를 수년간 계속하여 우수하고, 특색 있는 흑돼지로 개량하는데 성공하였으며, 이를 유기농법에 의한 자연식 사육방법으

로 사육하여 일반돈사에서 사육된 돼지보다 지방이 적고, 영양분이 많으며, 쫄깃쫄깃하고 고소한 맛이 특색있는 흑돼지를 생산하여, 생산 뿐만 아니라 유통까지도 관심을 갖고 가공에 직접 참여하여, 도뚜리란 이름으로 상품화하기 시작해 현재 도내의 대형매장은 물론 전국 음식점에 공급하는데 성공하였다.

김지부장은 돼지의 일반사육을 시작으로 우수종돈의 개발 및 보급을 하고 있으며, 현재 4천여평의 부지에 7백평 규모의 돈사,

인공수정센터, 전산실 등의 첨단시설을 갖추고 더 좋은 흑돼지를 생산하는데 심혈을 기울이고 있다. 뿐만 아니라 제주지역 내 3개농장과 계열화를 맺어 그 나름의 정형화된 돼지사육 기술을 계열농장에 보급하여 이 농장들에서 생산한 돼지를 포함, 현재 1,100여두의 흑돼지를 출하하고 있으며, 종돈으로도 월 100여두의 F1을 생산·보급하고 있었다.

축산인 처음으로 신한국인에 선정돼

특히 김지부장은 지난 20여년전 전국적인 돼지파동 이후 종돈개량과 톱밥을 이용한 발효퇴비를 개발해 도내 양돈농가에 보급하는 동시에 지난 83년부터 캐나다 등 외국에서 종돈을 수입, 우리 실정에 맞는 종돈을 개량·보급하는데 기여한 공로로 제주도 축산진흥회에서 7회연속 최우수 농장으로 선정되는 등 지역 양돈산업 발전에 큰 역할을 담당하였다.

지난 92년에는 제주도 승격 46주년 기념 축산부문 포상, 93년에는 자랑스런 도



◀흑돼지를 특화해 전문으로 판매하는 도뚜리 식품 본점, 도뚜리 식품은 전국에 130여개의 분점을 통해 흑돼지 보급을 하고 있다.

민상을 받는데 이어 축산인으로는 처음으로 신한국인에 선정되는 영예를 안기도 한 김지부장은 오늘도 돼지고기를 이용하여 만든 만두, 돈까스, 양념갈비 등 10여종의 가공제품을 만들어 전국 시장에 보급하고 있으며, 전국 130여곳의 도뚜리 전문음식점을 통해 흑돼지를 보급하는 사업을 하여 아주 높은 수익을 얻고 있으며, 가족같은 40여명의 종업원과 함께 열심히 뛰는 모습을 보여주고 있었다.

“열심과 최선을로 농장을 경영하고, 사업을 추진하다 보니 노력한 만큼 나에게 대가가 주어지더군요”라고 말하는 김지부장을 통해 일찍부터 생산뿐만 아니라 유통까지 관심을 가지고 이를 적극적으로 추진하는 모습

을 보면서, 열심히 뛰는 양돈인의 성실한 자세와 성공을 향한 진취적인 모습은 전국의 모든 양돈인에게 귀감이 되고 있다. **養豚**



▲김 지부장은 제주도 토종돼지 개량연구를 수년간 계속하여 우수하고, 특색있는 흑돼지로 개량하는데 성공하였다.