



우리 축산물 브랜드전

지난 11월 23일부터 26일까지 4일간 삼성동 소재 코엑스 본관 3층 대서양홀에서 여러 축산물 브랜드 120여 개 업체가 참여한 2001 우리축산물 브랜드전이 개최되었다. 축산물 브랜드 전시행사, 부대행사, 세미나 개최 등 4일 동안 여러 축산관련자 및 소비자들의 관심 속에서 이루어진 이번 행사의 이모저모를 살펴보았다.

- 양은미 기자 -

1. 전시목적과 출품 품목

우리축산물의 브랜드파워 육성을 통한 경쟁력 강화와 우리 축산물 브랜드의 인지도 제고를 통한 소비촉진, 축산물 유통정보 제공을 통한 소비 편의 증진을 위해 개최된 이번 브랜드전은 소, 돼지, 닭, 오리고기를 비롯해 계란, 꿀 등의 브랜드 축산물과 식육가공품, 유가공품 등의 축산 가공품, 축산물 관련 유통기자재 등의 자사 브랜드제품을 전시하여 축산관계자들과 소비자들의 많은 관심을 끌었다.



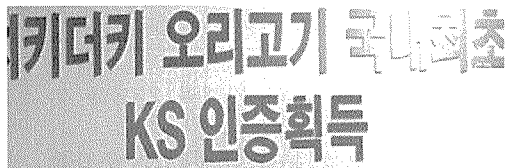
혜성유항오리 부스 전경



혜성유항오리 오리고기 전시품



화인코리아 부스 전경



화인코리아 오리고기 전시품

2. 오리관련 참가업체

1) 혜성농산 영농조합법인

‘혜성유항오리’ 라는 브랜드를 걸고 참가한 혜성농산은 이번 박람회에서 통오리, 포장육, 불고기용, 훈제바베큐, 약오리, 유항오리 엑기스 등을 선보였다.

정읍시 특산품으로도 선정된 혜성유항오리는 유항 사료를 먹여서 육질이 연하고 담백하다는 것을 장점으로 내세웠다.

2) 화인코리아

국내 최초로 오리고기를 일본으로 수출한 화인코리아는 ‘치키더키’ 라는 브랜드를 내세워 참가했다. 화인코리아는 이번 박람회에서 갖은 양념으로 조미한 오리고기를 참나무 톱밥으로 훈연 처리한 오리바베큐를 비롯해 통오리, 정육 등을 선보였다.

3) 중앙물산

육포전문 제조회사인 중앙물산에서는 이번 브랜드전에서 육포뿐만 아니라 오리훈연바베큐와 오리가슴살 스테이크 등을 전시했다.

4) 대전충남염소축협

대전충남염소축협에서도 당귀, 천궁 등 10여 가지 한약재를 첨가하여 다려낸 유향오리엑기스 뿐만 아니라, 흑염소 엑기스, 타조 엑기스를 전시하였다.

3. 주요 브랜드

이번 박람회 때 선보인 브랜드들 중 기능성을 강조하여 다른 브랜드와의 차별성을 둔 제품들을 소개한다.

1) 한우

- 경주 토함산 버섯한우(브랜드: 경주버섯한우)- 경주시농업기술센터와 농가가 공동으로 연구한 양송이 버섯부산물을 사료에 첨가 급여하였기 때문에 고기의 지방산 조성이 우수하다는 것을 내세웠다.

- 고려홍삼영농조합법인(브랜드: 홍삼촌)- 한국인삼공사의 홍삼 및 생약 부산물을 공급받아 자체 개발한 홍삼 사료만을 급여하여 사육하여 육질이 부드럽고 연하며 담백 고소하다는 홍삼촌 한우를 전시하였다.



- 속리산 한우마을(브랜드: 속리산대추한우)- 사료에 대추, 솔잎, 당귀 등을 첨가하여 급여함으로써 맛과 향이 뛰어나다.

- 의령자굴산 칩한우(브랜드: 의령자굴산 칩한우)- 배합사료에 분쇄한 칩(갈근) 2%를 첨가하여 생산한 한우를 전시하였다.

- 하동축산영농조합법인(브랜드: 하동솔잎한우)- 토착미생물균을 이용한 솔잎 발효사료와 발효균을 생산 보급하여 무항생제로 사육한 한우를 전시하였다.

2) 돼지

- 거성식품(브랜드: 거성한방포크)- 인삼, 영지 등 한약재박을 사료에 첨가하여 사육한 돼

지고기로 콜레스테롤은 낮추고 필수지방산은 강화시킨 돼지고기를 전시하였다.

●성하바이오축산(브랜드: 죽초액포크)- 죽 초액과 대나무액 급여에 의한 고품질 식육생산 방법으로 다즙성이고 조직감이 좋다는 것을 장 점으로 내세웠다.

●지비오(브랜드: 보성녹돈)- 국내 최초로 녹차사료를 이용하여 개발된 기능성 포크로서 저지방, 저콜레스테롤이 특징이다.

3) 닭

●푸른농원(브랜드: 황토한약재래토종닭)- 황토 계사, 숯, 맥반석 등의 환경에서 10여가지 순수한약재를 사료로 급여하여 성인병 예방 효과가 탁월한 닭고기를 선보였다.

4) 계란

●강남농장(브랜드: KN 영양란)- 영양란, 청 정란, DHA란 뿐만 아니라 위와 장 보호 면역 항체 계란인 닥터 IgY, 여드름 IgY를 개발, 시 관하고 있다.

●수정축산영농조합법인(브랜드: 굿모닝 계란)- 물과 홍삼을 혼합하여 생산된 영양란과

청매실 엑기스를 만들어 음수 투입하여 생산된 계란 등을 전시하였다.

●에그원(브랜드: 에그원 영양란)- IgY(면역 단백질)생산기술을 보유하고 있으며 충치 예방 용, 위염 면역기능란, 다이어트 항체계란 및 저 콜레스테롤 계란을 생산중이다.

4. 전시회 부대행사

1) 우리축산물 요리강습회

23일 오후에는 우리축산물의 다양한 요리방 법, 축산물의 영양 및 부위별 특성과 조리용도 에 대한 강습뿐만 아니라 개발요리에 대한 시 식회도 개최하여 소비자들의 큰 관심을 끌었 다.

이번 강습회에서는 오리고기에 대한 설명도 나와 작년에 비해 오리고기에 대한 관심이 많 이 높아졌음을 알 수 있었다.

2) 우리축산물 요리솜씨대회

24일 오후에는 우리 축산물 소, 돼지, 닭, 오 리고기, 계란 및 우유를 이용한 다양한 요리솜 씨 경연이 있었다. 입선된 70여 작품은 각각 전

문가 부문, 일반인 부문, 학생 부문으로 나누어져 치러졌고 그중 오리고기는 일반인부문에서 오리고기 찹스테이크, 한방오리 모듬채소와 영양수제비, 오리고기 인삼소스강정, 오리한방 오향장육 등 6팀이 참여하여 주부들의 오리고기에 대한 관심이 많이 제고되었음을 알 수 있었다. 수상은 각 부문별로 이루어졌는데 대상은 일반인 부문의 돼지등심 보양 들깨찜이 차지했고 오리고기 중 수상작품은 '오리한방오향장육'이 우수상을 차지했다.

3) 학술세미나

23, 24일 두 차례에 걸쳐 『축산물 브랜드화의 발전방안』 과 『우리축산물의 품질향상과 안전성 제고방안』에 대한 세미나가 개최되어 여러 축산관계자들의 관심을 모았다.

23일에 열린『축산물 브랜드화의 발전방안』에는 농림부 김실중 유통과장이 '축산물브랜드 육성을 위한 정부의 정책방향', 건국대 한성일 교수가 '축산물브랜드 생산농가와 업체의 경영 전략', 미국 코넬대 정찬진 교수는 '미국의 축산물 브랜드 현황 및 방향'에 대해 강연했고 그 외 '일본의 축산물브랜드 현황 및 방향'과

'축산물브랜드 성공사례' 발표에 대한 강연도 있었다. 토론 내용으로는 가공, 유통업자 뿐만 아니라 생산자 입장에서도 축산물을 브랜드화 하기 위한 일련의 노력이 필요하다는 것이 지적되었고, 많은 비용과 어려운 관리, 장기적인 투자에 대한 난점도 지적되었으며 정부는 브랜드가 난립되지 않도록 품질관리와 허가를 신중히 해줄 것 등이 당부되었다.

24일에 열린 『우리축산물 품질향상과 안전성 제고 방안』에는 농림부 정동홍 축산경영과장이 '우리축산물 품질향상을 위한 대책 방안', 서울대 농생대 이무하 교수의 '우리축산물의 안전성과 국민건강'을 비롯해, 소비자문제를 연구하는 시민모임의 사무총장의 '소비자가 원하는 우리축산물의 조건' 등이 강연되었고 그 외 유전자 감식법 이용 한우 쇠고기 판별에 대한 강연도 있었다. 토론 내용으로는 품질향상을 위한 지속적인 모니터링의 필요성과 HACCP 도입의 법제화와 생산자, 소비자에게 홍보 필요성, 품질 규격에 대한 통용화의 필요성이 제기되었고 축산가공품의 내년 '제조물 책임법 시행'으로 인한 사전 준비의 필요성이 지적되었다.