

횡성한우(횡성축산업협동조합)

강원지소 과장대리 손호식



횡성한우의 물줄기

횡성한우를 만들기 위한 출발은 지난 95년으로 거슬러 올라간다. 당시 거세에 대한 인식이 전국적으로 부족했으나 전국에서 최초로 거세를 실시하여 횡성한우탄생의 기초를 마련했다. 횡성축협은 물론 횡성군을 대표하는 상징적인 대표브랜드로 자리를 잡은 횡성한우의 탄생은 한우브랜드를 만든다는 조합과 조합원의 집념이 가져온 대표적인 사례로 더욱 큰 의미를 부여할 수 있다.

횡성군 전체인구 4만5천여명에 한우농가는 1천8백여호로 사육두수는 2만 2천여두나 된다.

이중 암소가 1만3천여두로 연간 6천여두의 송아지를 생산해 이중 2천5백여두를 거세하며 전체 거세우는 약 5천2백여두에 달한다. 거세에 참여하는 농가만 해도 3백50호에 달해 거세 고급육에 대한 농가의 높은 관심을 알 수 있다. 또한 혈통등록우의 고등등록우도 4천5백두에 이르고 농가당 평균사육두수는 12두로 횡성군 전체가 한우단지나 마찬가지이다.

횡성한우는 정액무상공급, 송아지경매, 거세, 사양관리컨설팅이 복합해서 생산에서 도축까지 일관된 체계로 운영되어진다. 고급육생산의 기본을 이루는 정액선정은 매년초 정액선정위원회를 열어 육질, 증체량등을 대상으로 그동안 사용해온 정액을 평가하고 3~4개의 정액을 선정해서 공급한다. 또한 송아지 경매제도를 통해서 횡성관내에서 생산된 송아지의 외지반출을 막아 안정적인 밀소확보를 하고 있다.

지난해 횡성한우의 1등급이상 출현율은 무려 83%에 이른다. 이처럼 출현율이 높은 것은 농가의 고급육생산의지와 고급육생산프로그램에 따른 장기비육(2004년 횡성한우 평균 도체중은 405.7kg-전국 평균 382.4kg)과 출하 2~3개월전에 농업기술센터에서 초음파측정으로 출하여부를 결정해주고 등급판정사가 이에 대한 등급판정결과를 농가의 사양지도를 위해 횡성군, 횡성축협, 농업기술센터에 신속히 제공해주는 시스템이 한몫을 하기도 한다.

우수축산물 브랜드인증 및 쇠고기이력추적시스템 실시

횡성한우는 농림부의 위탁을 받아 지난해 7월부터 우수축산물 브랜드 인증사업을 펼치고 있는 소비자시민모임으로부터 한우부문에서 우수축산물로 인증받는 성과를 거뒀다. 또한 농림부로부터 쇠고기이력추적시스템 시범사업브랜드로 선정되어 현재 E마트(서울 양재점)에서 소비자에게 좋은 반응을 얻고 있고 향후 직거래점을 비롯 3개소의 가맹점과 5개소의 직영매장까지 점차 확대해 나갈 계획에 있다.



소재지

강원도 횡성군 횡성읍
읍하리 117-1

홈페이지

<http://www.hanugung.com>

hanugung.com

(Tel : 033-343-9906)

상표등록

제355911호

상표(브랜드)등록명

횡성한우

횡성한우 명품화사업

횡성한우는 횡성군청과 횡성축협, 횡성군농업기술센터 등이 합심해 횡성군 지역내 한우사육농가들의 호응을 얻어 일궈낸 작품이다. 또한 횡성한우 명품화사업을 통해서 횡성군을 대표하는 지역명품으로 확고하게 자리잡게 함으로써 지역경제 활성화에 기여하겠다는 의지를 갖고 있다. 횡성한우는 품질, 사육, 성분면에서 다음과 같은 우수한 특징을 가지고 있다.

첫째, 품질면에서 횡성한우는 국립농산물품질관리원 및 강원도로부터 각각 품질인증 및 품질보증을 받았고 또한 쇠고기이력추적시스템 시범사업 도입으로 횡성한우의 안정성을 확보하고 올해에는 소비자시민모임으로부터 우수축산물브랜드로 선정되었다.

둘째, 사육면에서는 우수한 숫송아지를 생후 4~6개월령에 거세시술하여 고급육 생산프로그램에 따라 28개월 장기비육을 시켜 판매단계까지 국립농산물 품질관리원에서 엄격한 관리로 품질을 인증받는다.

셋째, 성분면에서 육즙이 풍부해 감칠맛이 나고 부드러우며 씹는 맛이 훨씬 좋고 혈액순환과 성인병예방에 도움을 주는 불포화지방산함량이 높아 건강에도 도움을 주며 맛을 결정하는 글루타민산이 다량 함유되어 있어 맛이 매우 좋다. 또한 개체간 유전적 유사성이 높아 균일한 제품을 생산할 수 있다.(강원대와 상지대의 공동연구-“횡성한우 특성화 추진전략”)



횡성을 알리는 명소 횡성한우프라자

횡성한우의 품질과 브랜드 인지도를 바탕으로 군비 5억원을 포함해서 13억여원의 사업비를 들여, 횡성 우천의 작은 면소재지에 2003년 초 100여석 규모의 한우고기 전문식당 한우프라자를 개업하는 모험을 시도했다.

한우박물관과 직판장이 딸린 한우프라자가 문을 연지 올해로 3년째, 한우프라자를 별대만 해도 하루 매출액이 200만원 이상이면 성공이라 생각했는데 현재 주중 1,200만원, 주말에는 2,500만원대로 매출이 급성장하여 지난해에는 1,143마리분에서 올해는 조합원들이 출하하는 한우고기 2,500마리분 전량이 판매가 가능하다고 한다.

이처럼 횡성한우프라자의 입소문을 듣고 서울을 비롯한 전국에서 찾아오는 미식가들로 인해 대기표를 받고 기다려야 할 정도로 인기가 높아 횡성을 알리는 또하나의 명소로 자리를 툭툭히 하고 있다.

한우거세 전국평균 등급판정결과

구 분	1**등급	1'등급	1등급	2등급	3등급	단면적	도체중
2003년		26.0%	29.4%	36.3%	8.2%	81.6cm ²	369.2Kg
2004년	2.6%	29.0%	28.5%	32.1%	7.6%	82.8cm ²	382.4Kg

횡성축협출하분 횡성한우거세 등급판정결과

구 분	두수	1**등급	1'등급	1등급	2등급	3등급	단면적(평균)	도체중(평균)
2003년	759		33.7%	44.0%	20.7%	1.6%	85.3cm ²	395.9Kg
2004년	1,139	3.0%	42.3%	38.1%	15.4%	1.2%	85.2cm ²	405.7Kg
2005년 (3월2일현재)	418	27.5%	29.2%	30.4%	12.2%	0.7%	88.9cm ²	403.5Kg
2004년 12월 1일부터 1**등급 적용								