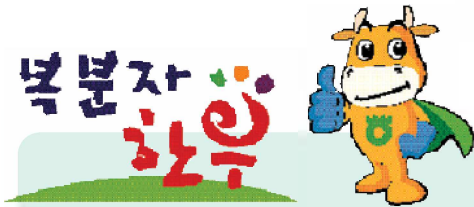


## 자연 그대로 친환경 한우

# 복분자 한우

전북지소장 김병도



광활한 서해바다, 시원한 변산반도 국립공원, 화려한 선운산 도립공원, 드넓은 평야와 세계적으로 유명한 고인들의 고장!

수 많은 수식어를 달고 있는 이 고장에 위치한 고창부안축협은 1962년 고창축산업 협동조합으로 설립되어 꾸준한 성장과 발전을 거듭해오다 IMF를 거치면서 2002년 부안축협과 통합하여 지난애엔 흑자경영의 결실을 거두면서 새로운 성장기를 맞이 하고 있다. 이러한 성장과 발전의 터전위에 지역 특산물인 복분자를 활용한 복분자 한우를 브랜드화하여 특화사업으로 역량을 집중하여 개발육성하고 있다.

### 소재지

전북 고창군 고창읍 음내리 863-48(전화 : 063-560-3020)

### 대표자

고창부안축협(조합장:오균호), 담당 : 브랜드팀장 안영희

### 사육규모

1,200여 농가, 18,600여두

### 상표출원

40-2004-0035046

### 자연 그대로 친환경 한우

“자연 그대로 친환경 한우”라는 뜻의 복분자 한우는 고창부안지역의 1,200여 한우 사육농가에서 사육하고 있는 18,600여두를 대상으로 사업을 추진하고 있다. 현재는 브랜드사업에 참여하는 농가가 117농가로서 약 6천두 규모로 연간 브랜드 출하 가능두수가 500여두 이지만 조합의 중장기 전략적 사업계획으로 5년에 걸쳐 310억원을 투자하여 안전하고 위생적인 고품질의 축산물을 생산하여 소비자가 믿고 찾을수 있도록 하고 내부적으로는 경제사업 활성화로 조합의 경영개선을 노모한다는 야심찬 계획을 추진하고 있다. 브랜드사업 첫해인 지난해 브랜드 출하두수는 440두였으나 금년에 상반기에만 320두이상을 출하하여 매출이 급신장 하고 있어 적극적인 생산기반 확대가 절실한 실정이다. 특히 브랜드 출하두수중 1등급이상의 출현율이 65%를 상회하는 우수한 성적을 보이고 있어 품질면에서도 경쟁력있는 명실상부한 복분자 한우의 명성을 갖추고 있다.

### 복분자 한우의 사양체계

복분자 한우는 깨끗하고 드넓은 야산에서 재배한 청정 조사료로 섬유질 전용사료를 급여하고 19개월령 이후에는 복분자의 잎과 줄기를 첨가하여 미생물을 발효시킨 섬유질 가공사료를 급여하여 청정하고 자연

복분자 한우 사양프로그램

(단위 : 개월, kg)

월령	3	14	19	24	28
체중	96	335	475	580	650
사료	모유 및 양질의 조사료	육성우 TMR사료 및 조사료	비육전기TMR	비육후기 TMR	마블링 TMR

친화적인 고품질 쇠고기를 생산하고 있으며 축분은 자연발효시켜 퇴비로 활용함으로써 실질적 친환경 경영을 실천하고 있다. 이러한

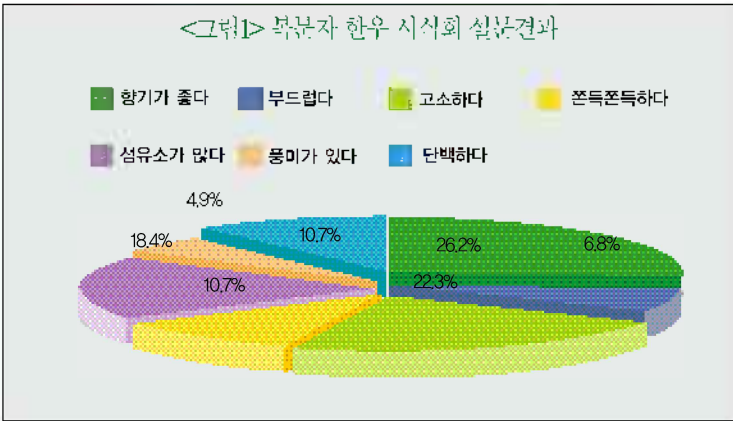


청정 고품질의 복분자 한우를 생산하기 위해 내부적으로 복분자 한우브랜드 사업 규약 및 세칙을 만들어 스스로 엄격하게 준수하고 있기도 하다.

농가 및 두수관리는 한우사업종합관리 프로그램을 활용하며 사료 및 사양관리는 복분자 한우 전용섬유질 사료와 사양체계로 통일하고 있으며 반드시 거세를 실시하고 28개월령 650kg이상에서 출하하여 11등급 이상을 목표로 하고 있다.

### 복분자 한우의 목표와 비전

2002~2004년의 실천적 시나리오 구성단계에서 혈통, 사료, 사양관리를 통일하고 브랜드를 개발(상표, 홈페이지)하였으며, 2005~2008년의 중기목표는 브랜드 전문배장, 육가공장 확보, 브랜드의 기능성 연구, 온라인 판매(홈쇼핑, 전자상거래)등 경쟁적 우위 요소를 확보하여 경쟁력을 갖추어 나가는 것이며, 2009~2013년의 장기목표는 복분자 한우 브랜드 가치창조(명품화), 이미지 관리등으로 비전을 달성한다는 계획을 가지고 있다.



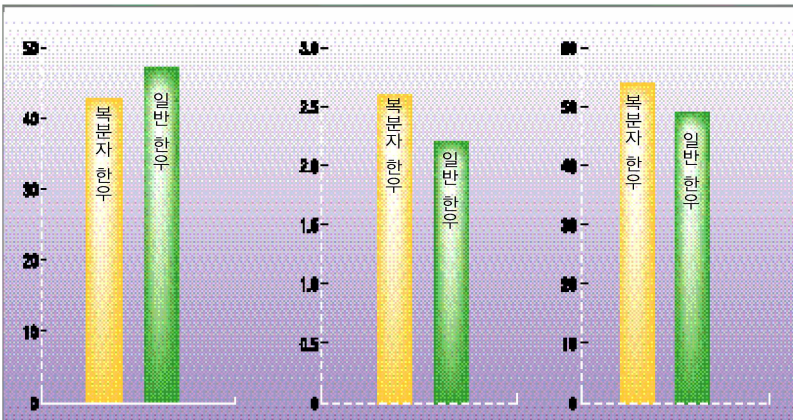
### 복분자 한우 시식회 설문결과

이러한 장기적인 목표달성을 위한 사업추진계획의 일환으로 지난 5월에는 브랜드 컨설팅 업체 선정을 완료하여 컨설팅 업체를 통한 지속적이고 체계적인 사업추진에 가속도가 붙게 되었다.

특히 2005년도 중점계획으로는 생산단계에서 혈통등록, 생산

이력의 개체관리 및 체계적인 사양관리로 친환경 고품질 제품을 생산하며 가공단계에서는 HACCP인증 시설에서 도축, 가공(대원축산)하여 위생적으로 취급하며 유통단계에서는 기존배장의 리모델링을 통한 전문 판매장을 확보하여 깊은맛과 느낌이 있는 풍미를 지닌 고품질 한우에 정성과 자연을 담아 소비자에게 공급하는 데 최선을 다하고 있다.

**<그림2> 복분자 한우와 일반 한우 등심 성분 분석 비교**



자료 : '04년 10월 한국 식품안전연구원

### 복분자 한우와 일반한우 등심 성분 분석비교

복분자 한우는 한민족의 백을 이어온 한우와 고창 부안 청정지역에서 생산되는 복분자를 결합하여 더욱 심비롭고 격조높은 축산물로 승화시켜 소비자 앞으로 다가가고 있다.