최고만을 추구하는 영주한우

다구경북지소 과장 권대규

영주한우
영주축산업협동조합

선비정신의 영주

영주시는 경상북도의 북부에 위치하고 있고 소백산맥이 서남쪽으로의 비로봉, 국망봉, 연화봉과 죽령을 경계로하여 충청도 및 강원도와 접경을 이루고 있으며, 부석사, 소백산철쭉, 영주 사과, 소수서원, 영주 선비촌 등으로 유명하며 중앙고속도로 개통으로 인하여 수도권 진입이 용이해져 발전의 기대치가 높은 웰빙 도시이다. 또한 기온차가 심하기 때문에 소 사육을 다른 지방보다 오래하여 출하시기를 최대한 늦추어 한우고기의 맛이 최고의 것에 자부심을 가지고 있으며, 영주한우는 품질이 우수하여 소비자들이 믿고 구입하고 있다.

영주한우의 탄생

영주한우브랜드는 영주시, 영주축협, 한우사육농가에서 야심 차게 내놓은 브랜드이다. 영주한우는 최선을 다하여 앞으로 전진하다는 힘찬 발걸음을 나포하며 지역농가의 소득향상에 기여하고자 탄생하였다.

영주한우의 비밀은 건국대 지종민, 정태영 교수가 개발한 식물성 씨앗아미종성분을 먹인 영주한우 OFM사료를 통해 영주한우 육성기, 전기, 후기를 통한 단계별 급여로 고기내 불포화지방산은 많아지고 콜레스테롤 함량이 적은 건강 기능육이라고 할 수 있다.

2003년 9월 19일에 영주한우의 상표등록을 완료하고 본격적인 고부가가치 명품 상품으로 자리 잡아 가고 있다.

영주한우의 사양관리 및 유통

영주한우는 영주축협과 영주시 건국대학교 및 210개 농가에서 서로 협력하여 사육하고 있다. 번식우 3,600두와 비육우 3,800두를 사육하여 안정적인 공급을 이루

소재지
경북 영주시 영주1동 548-1

조합장
영주축산농협(조합장 서정주)

홈페이지
http://www.yjhanwoo.com
TEL (054)632-0201~5

상표등록번호
제0559829호

었으며, 철저한 사양관리 프로그램을 통하여 전국 최고의 육질을 가진 전국최고의 브랜드를 만들기 위해 노력하고 있다.

밀소의 선택방법의 경우 영주축협과 영주시의 유전자 고정화 사업을 통해 생산된 등록우 중 DNA 검사를 통하여 우량형질의 밀소를 선발하여 사육농가에 송아지를 입식하는 것을 원칙으로 한다. 또한 영주축협에서 운영하고 있는 송아지 경매시장을 통하여 구입하여 생후 4~7개월령에 축우의 상태를 감안하여 유형 거세를 실시한다.

상위 등급 출현율을 높이기 위한 컨설팅 교육 모습

소비자를 먼저 생각하고 소비자의 건강 및 까다로운 입맛을 충족시키기 위해 「영주한우」는 무 항생제를 원칙으로 사용하고 있으며, 또한 비육제 등은 일체 사용하지 않는다.

「영주한우」는 출하시기에 앞서 조합의 육질진단을 통해 출하시기를 조절하고 고급육의 상품가치를 극대화하기 위해 생후 28개월 이상으로 출하를 조절하고 있다.

특히 등급판정결과와 조합의 육질진단 결과 등을 비교하여 육질진단의 정확성을 높이고 있고 우수축 출현율이 높은 농가와 이에 비해 등급 출현율이 낮은 농가의 문제점을 파악하여 사료급여 형태, 사양관리, 거세시기, 방법, 환경요건 등을 감안하여 분석하고 컨설팅해 등급 출현율을 높이면서 농가별로의 차이를 줄여 균일하고 안전성이 입증되도록 해 나가고 있다.

「영주한우」는 매주 수요일 농협서울축산물공판장에서 영주한우 브랜드육 상장 경매를 실시하고 있다.

자체 하나로마트에서 「영주한우」를 판매하고 있으며 서울 문정동에 있는 농협중앙회에서 직접운영하고 있는 브랜드관 축산물 전문점에서 「영주한우」브랜드를 판매하여 소비자들에게 좋은 호응을 받고 있다. 또한 정기적으로 이루어지는 서울 강남구, 양천구, 대구 수성구에서 이루어지는 직판 행사를 통해 영주한우브랜드를 홍보하고 있고 인터넷 쇼핑몰 구축으로 인해 온라인 홍보까지 확대하고 있다.

경영효율화 방안 및 비전

영주시와 영주축협은 유기적인 협조체제를 유지하여 생산, 유통, 관리 각 분야별 전문성을 기하는 한편 농가별 경영진단관리를 통해 개별적인 생산성 향상을 높이도록 하고 조합의 자체적인 교육과 외부강사를 초빙하여 농가교육을 주기적으로 실시하여 사업을 더욱 내실화하며 축산물의 위생과 청정의 이미지로 소비자에게 다가선다면 영주한우만의 독특한 이미지로서 차별화되고 수많은 브랜드의 홍수 속에서 소비자의 시선을 받을 수 있을 것으로 기대해 본다.

옛적 우리 어르신들이 즐기시던 그 맛을 소중한 분들께 권해드리며, 아무리 힘들어도 지킬 것은 지키던 선비의 얼이 깃든 맛이기에, 더욱더 귀한 분들에게만 전해지던 맛을 이제야 선 보인다는 각오로 전통의 숨결이 느껴지는 맛으로 최고의 브랜드로 다시 태어날 것이다.