

# DHA 성분이 들어있는 고품질 돼지고기 “오가꿀돼지”

대전충남지사 과장 유기동



## 오가꿀돼지의 탄생

고품질 돼지고기로 알려져있는 오늘의 ‘오가꿀돼지’는 한 양축농가의 끊임없는 연구와 농가의 제안을 과감히 수용하여 브랜드화 시키고 특화사업으로 발전시킨 오가농협 임직원들의 헌신적인 노력이 있었기에 가능했다.

돼지고기의 맛과 영양을 향상시키 고부가가치를 창출시킬 수 있는 방안을 모색하던 한 양축가의 다년간의 노력 끝에 유기농법을 이용한 특수사료를 자체 개발하게 됐고, 이 특수사료를 일 반사료와 혼합하여 돼지에 급여한 결과 불포화지방산 DHA, 천연미네랄, 단백질 등의 성분함유량을 증가 시킬 수 있는 방법을 찾아내게 됐다. 이러한 사육법은 농가의 안정적 소득증대를 목표로 하는 오가농협이 절 목됐고, 농가와 오가농협의 노력으로 고품질 브랜드로 태어나는 절기가 마련됐다.

이 사양법으로 시식사육을 성공적으로 마친 오가농협은 8차례에 걸쳐 농촌중앙회, 여산 천안, 아산 등지 에서 시식회를 가졌고, 계속되는 호평속에 1995년 양돈작목반을 결성하게 됐다. 이렇게 생산된 고품질돈육 을 고유브랜드화 하기 위하여 명칭을 공모하게 됐으며, ‘그 결과 맛이 좋아 꿀맛 같다’는 뜻과 지명을 결합 한 ‘오가꿀돼지’라는 브랜드가 탄생하게 됐다.

## 유기농법을 이용하여 만든 특수사료 급여

“꿀돼지 맛의 비결은 유기농법을 이용하여 만든 특수사료(일명 꿀돼지사료)에 있다. 꿀돼지사료는 토착미 생물을 이용한 유기농 사료에 옥수수, 어분, 대두박, 쌀겨, 밀가루, 밀겨, 차곡박을 배합하여 만들어지며 가 장 중요한 것은 배합비율에 있다. 이러한 특수사료는 오가농협이 주분생사(OFM방식)하는 일반사료에 2% 정도 첨가하여 돼지에 급여된다. 특수배합사료를 급여하여 사육한 ‘오가꿀돼지’의 맛

과 영양가는 이미 한국식품개발연구원의 성분분석을 통하여 입증되어진 바 있으며, 그 결과 객관적이고 공신력 있는 자료에 의거하여 고품질 돈육으로 평가를 얻게 됐다. 성분분석결과 일반돈육에 비하여 단백질의 비율은 높고 초지방비율은 낮아 느끼한 맛이 덜하고 육질이 부드러울 뿐 아니라, 성인병의 원인이 되는 포화지방산은 2%정도 적고, 혈중 콜레스테롤을 감소시키는 불포화 지방산은 3%정도 많은 것으로 나타났다. 특히 오가꿀돼지만의 성분특성으로 인간의 두뇌개발에 도움을 주는 DHA 성분이 증축되기도 했다.

## 품질인증획득과 함투지적재산권 등록

고품질 돈육으로 인정받은 오가꿀돼지는 까다롭기로 소문난 일본시장에 진출하는 쾌거를 이루기도 하였으나, 2000년 구제역 파동으로 어렵게 개척한 일본시장 진출은

**소재지**  
충남 여천군 오가면 덕탑리 226-9

**대표지**  
오가농협동조합 조합회 회관지 (Tel. 041-392-8080)

**사무두수**  
8,000두

**식품등록**  
특허청 제404394호

**브랜드(상표)명**  
오가꿀돼지(HONEY FORK)

중단된 상태이다. 하지만 일본수출이 자신감을 얻어 활발한 마케팅을 전개한 결과 농촌하나로마트를 비롯한 13개소의 정육매장과 오가골돼지 정육식당 등에서 소비자의 인기를 꾸준히 얻고 있으며, 이런 인기의 비결은 부분별한 규모로 확산을 지양하고 꾸준한 품질관리에 힘쓴 오가농협의 전략에 있다. 현재 5개 농가로 구성된 작목반은 지속적인 종돈개량과 사양관리 개선을 통하여 '오가골돼지'만의 품질을 유지시키고 좋은 등급의 유통육을 생산해냄으로써 꾸준한 소득증대 효과를 실현하고 있다.

오가농협과 작목반의 부단한 노력결과 오가골돼지는 2007년 국립농산물 품질관리원으로부터 품질인증 마크(인증번호:13-13-17)를 획득했다. 이는 전국적으로 두육브랜드가 약 300여개 등록 되어져 있고 그 중 9개만이 품질인증을 받은 브랜드라는 사실에서 그 가치의 소중함을 느낄 수 있다 또한 충청남도의 향토지식재산권여 등록되어 지역대표성과 경제적 가치를 인정받는 쾌거를 이룩하기도 했다.

( 오가골돼지 등급판정 결과 )

단위: %

	A등급	B등급	C등급	D등급
2004년 전국평균	28.2%	31.3%	15.7%	11.8%
2005년 오가골돼지	40.6%	35.5%	18.2%	18.7%

### 안전하고 위생적인 제품생산

인련의 도축과정은 거친 골돼지는 초신위생설비가 갖추어진 대전충남양돈조합 제1공장(천안소재)으로 운반되어 가공과정을 거치게 된다. 이 가공장은 HACCP 및 ISO9001 인증을 받은 부부육가공공장으로 골돼지의 안전하고 위생적인 가공유통에 최적의 조건을 갖춘 곳이다 이곳에서 부우별로 적당 가공된 돈육은 수급사정과 용도에 따라 냉장(-2~5℃), 냉동(-18℃ 이하)상태로 보관되며 신선도 유지를 위해 선업선출방식에 따라 철저히 유통관리 된다.



오가골돼지 공장 작업현황



오가골돼지 공장 작업현황



오가골돼지 공장 예냉수 내무

### 오가골돼지의 극복과제와 미래

다른 두육브랜드가 생산에서 판매에 이르기까지 육산전무조합이나 대기업의 지원을 받고 있는 반면 오가골돼지는 명세한 일가면의 단위조합으로 자금력부족, 사양컨설팅부재, 기술개발과 마케팅 전략의 한계가 부딪혀 있다 뿐만 아니라 1차 가공을 타업체(대전충남양돈조합)에 맡기는 인가공형태로 운영되어, 골돼지 특통한 부가가치를 높일 수 있는 2차 가공품 생산이 불가능한 현실이다. 그러나 이러한 상황에서도 안정적인 판매량 확보를 통한 농가소득보장과 특화사업으로 정착된 오가골돼지는 수입가방 속에서도 얼굴 있는 특산품으로 경쟁력을 갖추어 가고 있다.

오가골돼지의 규모화와 품질향상을 위해서는 사육농가를 늘리고 거래처를 확대하는 한편 양돈농가의 중돈을 포함한 세부적인 사양관리와 인위화와 사료개발에도 세심한 노력이 뒤따라야 할 것이며, 마케팅전략에서도 기존의 고품질 돈육의 이미지 기능성(MHA함유돈육)을 강조한 홍보가 필수적일 것으로 보인다.

오가골돼지가 여러 난관을 극복하고 소비자가 믿고 찾을 수 있는 대표적인 돈육브랜드로 성장하여 보다 많은 농가들에게 안정적인 소득원이 될 수 있도록 발전하기를 기대해 본다.