

# 1,117kg 초우량 혈통등록한우 탄생

강원도 횡성군 하면 일찍이 횡성한우로 우 리 축산인 뿐만 아니라 소비자에게도 익히 알 려진 고장이며 지금도 횡성 한우고기를 맛보기 위해 서울과 수도권 등지에서 연일 발길이 끊 이지 않고 있는 곳이다.

특히 횡성군의 강림면은 때문지 않은 울창 한 원시림과 맑은 계곡물이 끊없이 이어지는 수려한 자연경관과 순박하고 넉넉한 인심을 자 랑하는 곳이다.

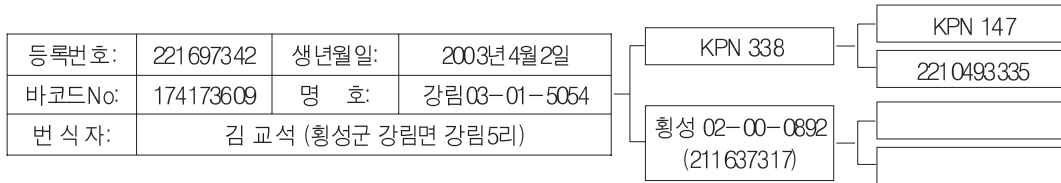
이렇게 자연경관이 빼어난 곳에서 지난 5월3

일 강원 횡성축산업협동조합(조합장 고명재) 의 김교석(48·횡성군 강림면) 조합원이 출하 한 거세한우가 무려 1,117kg을 기록하여 기존 최고 기록인 우천면 문암리 김영래씨의 1,058 kg을 59kg이나 초과했다.

횡성한우 역사에 새로운 기록을 세운 이 한 우는 2003년 4월2일 생으로 혈통을 기반으로 한 개량의 효과와 36개월간의 장기비육으로 출하 하여 이같이 좋은 결과가 나올 수 있었다.

이 거세한우는 지난 2005년 횡성한우축제 때

〈표 1〉 초우량 거세한우 가계도



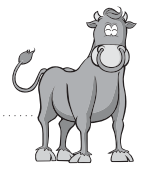
〈표 2〉 아비 후대검정성적

| 구 분 | 일당중체량 (kg) | 냉도체중 (kg) | 근내지방도 | 배최장근단면적 (cm <sup>2</sup> ) | 등지방두께 (cm) |
|-----|------------|-----------|-------|----------------------------|------------|
| 성 적 | 0.78       | 338.3     | 4.25  | 82.00                      | 1.15       |

〈표 3〉 등급판정결과

| 육량          |                           |            |          |       |       | 육질     |    |     |     |     |       | 가격        |
|-------------|---------------------------|------------|----------|-------|-------|--------|----|-----|-----|-----|-------|-----------|
| 등지방 두께 (mm) | 등심 단면적 (cm <sup>2</sup> ) | 출하 체중 (kg) | 도체중 (kg) | 육량 지수 | 육량 등급 | 근내 지방도 | 육색 | 지방색 | 조직감 | 성숙도 | 육질 등급 | 경락 단가 (원) |
| 16          | 112                       | 1,117      | 710      | 59    | C     | 8      | 5  | 3   | 1   | 3   | 1++   | 18,309    |

※ 도체중 710kg × 경락단가 18,309원 ≈ 1,300만원



나온 기록을 1년도 안 돼 갈아치운 셈이다. 축협이 양현석 대리와 정봉환 계장의 농가 현장 방문을 통한 세심한 컨설팅 지도 아래 개량과 함께 사양관리 프로그램을 적용하여 국내 최고의 육량 기록을 세울 수 있었다.

또한 고명재 조합장은 “1981년 10월10일 조합이 창립하며 실시한 한우등록 및 개량사업의 실질인 황성한우 명품브랜드화의 결과가 점차적으로 나타나고 있어 뿌듯하다.”고 말씀하였다.

김교석씨의 이런 결과를 가져온 어미소는 지금 3번째 송아지를 생산하였는데 3마리 모두 수송아지를 생산하였다. 따라서 향후 나머지 2마리 혈통등록우가 어떤 기록을 세울지 벌써부터 초미의 관심이 모아지고 있다.

김교석씨는 “한우를 30년 간 사육한 경험을 바탕으로 좋은 결과가 나와서 기쁘다.”며 “개량의 효과로 인해 좋은 결과를 얻어 앞으로 계획교배를 통해 또 다른 기록 경신을 위해 노력하겠다”고 밝혔다.

소를 좋게 만드는 방법을 크게 두 가지 요건

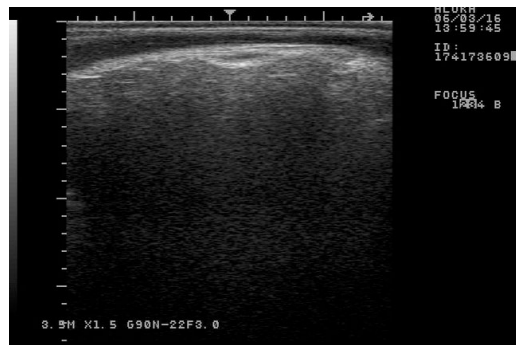
으로 나눈다면 개량과 사양관리의 개선이라 말할 수 있다. 실제 개량사업은 선발과 도태의 과정을 거치면서 유전적으로 능력이 우량한 개체를 확보함으로써 생산성을 향상시키기 위한 방법이지만 많은 시간이 필요하고 좋은 혈통의 개체를 확보하는데 또한 어려움이 뒤따른다. 일반적으로 양축농가에서는 귀찮기 때문에 남의 집에서 생산한 송아지를 구입해서 기르기도 하며 당장 눈앞에 있는 현실만을 생각하면서 한우를 기르는 농가가 있다.

김교석씨의 경우 번식우 60두에서 자가 생산한 송아지를 어려서부터 온갖 정성과 관심을 가지고 키워내 이번과 같은 좋은 결과를 얻은 것이다. 기온 역시 낮과 밤의 일교차가 뚜렷해 육질 고유의 맛을 생성해 줄 수 있으며 깨끗한 자연환경으로 최적의 사육환경을 두루 갖춘 것 또한 장점이다.

앞으로 또 얼마나 빠른 시일 안에 황성지역에서 이번 김교석씨가 생산한 1,117kg의 기록이 경신될지 관심과 기대가 모아진다.



김교석씨와 초우량 한우 어미소



출하전 생체단층촬영한 초음파 회상