

‘무지개농장’-공명근 농가

한우 고급육 생산 선도 농가

강원지소과장이인용

수라살, 흥친삿, 살육수수, 인삼과 더불어 흥친의 5대명품 중 하나인 “갈푸름 한우” 브랜드를 가지고 한우를 사육하고 있는 강원도 흥친군 내촌면에 위치한 무지개농장 공명근씨 농가(033-433-5966) 한우 거세우가 고소득 축산농가의 길임을 알고 90년대 초반부터 거세우를 사육하기 시작하여 2003년 출하한 한우 거세우의 등급판정결과가 1등급 이상이 94%에 이르고 있는 고급육 생산 농가이다.

현재 350평 규모에 4개농의 우사에 거세우만 130여두 사육하고 있으며, 흥친군의 늘푸름한우 고급육 사료급여프로그램과 더불어 고품질 한우를 생산하기 위하여 20여년간의 노하우를 바탕으로 나뉠대보의 사양방식을 추구하고 있다.

생후 6개월령에 거세우 하여 28~30개월령까지 장기육을 하며 비육중·후기에는 흥친군과 강원대 학교가 개발한 알칼리효사료를 급여함으로써 육질이 우

수한 고급육을 생산해 2003년 흥친늘푸름한우 브랜드상장기념 4주년 행사에서 브랜드부분 우수상을 차지하기도 하였다.

우수한 형질의 밀소 구입이 고급육 생산의 절반이라고 믿고 있는 공명근씨는 현재는 흥친군 우시장에서 혈통이 등록된 밀소를 구입하고 있지만 1~미종을 높이기 위해서 앞으로 자체 생산을 통한 우수한 밀소를 직접 생산할 계획도 있으며, 계속 한우 고급육을 생산하여 소비자들이 고급육 한우 고기를 가까이 접할 수 있는 기회가 많아졌으면 하는 바램을 밝혔다.

<2008년도 무지개농장 한우거세 등급판정결과>

등급	1 ⁺⁺	1 ⁺	1	2	3	D	계
두수	6	15	12	3	-	-	36
출현율(%)	16.7	41.7	33.3	8.3	-	-	100
전국(%)	13.3	27.1	30.6	24.1	4.7	0.2	100
전국대비	3.4	14.6	2.7	-15.8	-4.7	-0.2	-

