

경북 성주지부 ‘성주포동이 참외포크’ 개발·생산

돼지사료에 참외씨앗 분말을 첨가 급여해
토코페롤(비타민-E)이 68배나 높은 『성주포동이 참외포크』 개발



▲ 경북 성주의 대표 돼지고기 브랜드인 ‘참외포크’를 본격적으로 생산하기 위하여 「성주포동이참외포크」 브랜드사업단을 출범하고, 지난 3월 16일(금) 사업주체인 참외포크브랜드 사업단, 성주군, 동아미트와 대한제당무지개사료와 사업추진 조인식을 체결했다. (사진 오른쪽부터 최재철 성주지부장, 이창우 성주군수, 추광석 동아미트 대표, 라성수 대한제당 무지개사료 이사)

경북 성주의 명물인 참외씨를 먹인 돼지가 생산돼 눈길을 끌고 있다.

성주참외포크브랜드사업단(단장 이창우 성주군수)과 양돈협회 성주지부(지부장 최재철)는 경북 성주의 대표 돼지고기 브랜드인 ‘참외포크’를 본격적으로 생산하기 위하여 「성주포동이참외포크」 브랜드사업단을 출범하고, 지난 3월 16일(금) 사업주체인 참외포크브랜드 사업단, 성주군, 동아미트와 대한제당무지개사료와 사업추진 조인식을 체결하고 시식회를 개최하였다.

참외포크 브랜드 사업단이 참외씨를 사료화하기로 한 것은 지난해 1월.

새로운 브랜드 돼지를 개발하기 위해 동분서주하던 성주지부의 양돈농가들은 성주 명물인 참외씨에서



- ▲ 참외포크 시식회에서는 이웃사랑 돼지고기 보내기 전달식도 함께 진행되었다. 이창우 성주군수(사진 왼쪽)에게 이웃사랑 돼지고기를 전달하고 있는 최재철 지부장
- ▶ 성주 포동이 참외포크는 일반돼지보다 천연비타민-E가 68배나 많이 함유되었을 뿐만 아니라 고소하고 부드러운 육질을 자랑한다.

토코페롤, 리놀렌산, 인, 칼륨 등의 성분을 함유하고 있다는 사실에 착안하여 2006년 7월부터 돼지 사료에 참외씨 분말을 첨가하여 시험사육한 후 한국식품연구소에 성분분석을 의뢰했다. 이 결과 양돈농가에서 지역 특산물인 참외씨를 1% 혼합한 사료를 먹인 돼지가 기존의 돼지보다 노화방지 효과가 있는 것으로 알려진 비타민-E(천연토코페롤)가 68배, 고소한 맛을 지니는 지방은 3~7배가 많이 함유되는 등 인체에 유익한 성분을 다량 함유하고 있다는 결과를 얻었다.

이에 힘입어 7개 양돈농가들이 공식적인 브랜드사업 조직을 구성키로 하고 발족한 사업단이 '성주포동이 참외포크브랜드사업단'이다. 참외포크 브랜드사업단에서는 기존의 다른 브랜드와의 차별화를 위하여 종돈, 사료 및 사양관리 등을 통일시키고, 참외씨 분말을 첨가한 특수사료는 대한제당 무지개사료에서 공급받고 동아미트를 통하

여 서울과 경기지역에 참외포크를 공급할 예정이며, 2007년도에는 연간 70,000두를 생산하여 약 200억원의 소득을 올릴 예정이다.

사업단장을 맡고 있는 이창우 군수는 참외돼지가 "일반 돼지고기보다 가격은 다소 비싸지만 맛이 고소하고 육질이 부드러운 데다 노화방지 효과가 있는 비타민E 함유량이 아주 높다"며 "참외돼지가 지역의 양돈농가와 참외 생산농가 모두 수익을 창출할 수 있는 윈-윈(Win-Win) 특산물이 될 것으로 예상된다"고 말했다.

최재철 성주지부장(50)은 "지역 특산물인 참외씨에 비타민-E, 불포화지방산 등이 인체에 유익한 각종 무기물이 다량 포함돼 있다는 점을 착안, 지난 해 7월 농장에 시범적으로 30두를 시험 사육한 결과, 육질이 기존 돼지고기에 비해 월등히 좋은 것으로 나타났으며, 참외포크의 우수성을 강조했다. **양돈**