

‘우리미돈농장’ - 임태연 농가

품질고급화를 위해 노력하는 젊은 양돈가

서울지역본부인천출장소김희준과장

경기도 김포시 통진면에 위치한 우리미돈농장에는 아버지 임종준 사장의 뒤를 이어 한국농업대학 축산학과에서 양돈계열을 전공한 젊은 일꾼 임태연 사장이 생활하고 있다.

사양규모 및 사양관리

모돈 130두, 비육돈 1,300~1,400두의 야담한 규모이지만, 우리미돈이라는 상호로 특허청에 등록된 김포시관내의 고유브랜드로, 아버지 임종준 사장은 관내에서 우리미돈이라는 정육점을 운영하며, 농장에서 직접 출하된 돼지고기를 판매하고 있다. 아버지 임종준 사장은 자체 TMR사료와 특별 사료첨가제 가미로 우수한 맛을 낸다며, 새로이 실시된 돼지고기육질등급제도가 농장에서 출하된 돼지의 우수성을 객관적으로 판정 받을 수 있는 좋은 기회로 여기는 듯 했다. 농장의 규모가 작다 보니 1년에 출하하는 돼지가 1,000여두에 불과해 특별히 보이 줄 것은 없다고 하면

서도, 힘든 양돈업을 불만 없이 묵묵히 일하는 아들 임태연 사장의 자량도 잊지 않는다.

앞으로의 계획과 전망

한·미 FTA 협정 타결로 인해 우리나라 양돈산입의 미래가 밝아 보인다. 특히 사료원료가 상승은 자체 TMR 사료의 원료 대부분을 수입에 의존하는 자신뿐만 아니라 대부분 농가들의 어려움을 기증시키고 있다. 더군다나 미국에서 수입되는 냉장 쇠고기 소매가격이 국내산 돼지고기 소매가격과 비슷하여 판매부진으로 이어질까 걱정스럽다. 이를 극복하고자 지금 연구하고 있는 사료관리의 경제적인 측면과 더불어 육질에 영향을 미치는 사료원료 및 사료첨가제에 대해 체계적으로 정리하여 이를 사양관리에 반영할 계획이다. 이에 축산물등급판정소의 돼지고기육질등급판정 제도를 환영하든지, 육질 고급화만이 살아남는 길이라는 말도 잊지 않았다.

