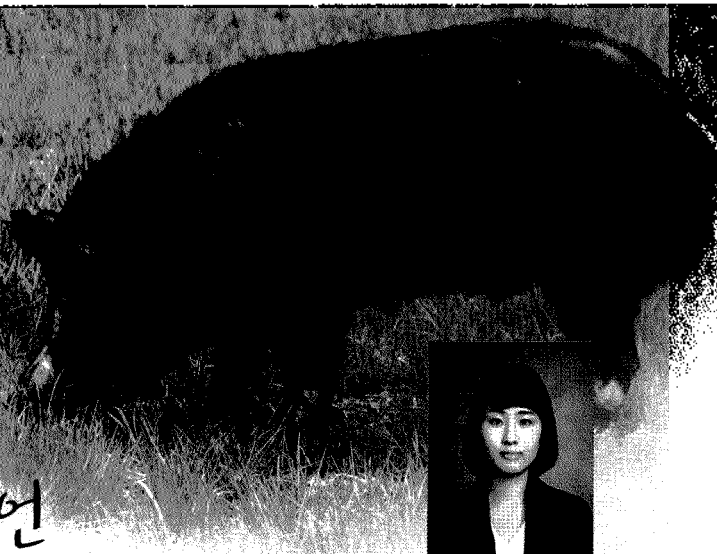


제주흑돼지의 명품화를 위한 제언



제주지원 축산물품질평가사 김초희

제주도 내에서 판매되는 제주흑돼지고기는 일반돼지고기와 비교하여 탁월한 식감과 감칠맛으로 소비자와 관광객의 선호도가 높은 편이다. 본 고(稿)에서는 제주흑돼지의 일반적인 특성과 발전방안에 대해 살펴보고자 한다.

제주흑돼지의 분류

일반적으로 제주도 내에서 사육되고 있는 흑돼지는 재래종과 개량종으로 구분된다. 재래종의 경우 제주특별자치도 내 제주축산진흥원과 농촌진흥청 산하 축산과 학원(난지시험장)이 종의 보존과 개량을 위해 대다수 보유하고 있으며, 이것이 순수혈통임에 반해, 일반 양축농가가 사육하여 출하하는 흑돼지는 대부분 재래흑돼지의 유전적 특성을 활용한 비육흑돼지 교잡종이다. 즉 개량흑돼지는 모색이 흑색으로 발현되는 재래종과의 교잡종으로써 검은 모색 발현과 고기의 풍미증진을 위해 재래흑돼지와 흑색두류, 바크셔 등의 흑색종이 생산에 활용되고 있다.

제주재래흑돼지의 유전적 특성

2007년 농촌진흥청과 경상대학교의 공동연구 결과에 의하면 일반돼지와 비교하여 제주재래흑돼지는 근내지방량을 13배, 고기의 적색도와 채색도를 각각 39%, 35%를 높여주고, 육중 침출도는 43% 정도 낮춰주는 유전자가 존재한다고 발표하였다. 또한 몸에 좋은 생리활성물질인 불포화 지방산의 팔미트올레인산이 일반돼지보다 15% 정도 많이 생산되는 유전자 좌위가 위치

하는 것도 동 연구결과 밝혀졌다. 이러한 육질 측면에서의 유전적 우수성에도 불구하고 제주재래흑돼지는 산지수와 증체율이 떨어지는 치명적 단점을 보유하고 있으며 대부분의 유색품종이 그러하듯이 만숙종에 해당되어 적정출하체중 도달을 위해 일반돼지보다 비육기간을 연장해야하는 비경제적 형질도 동시에 지니고 있다.

제주흑돼지 사육현황과 도체특성

[표1] 제주도 내 돼지사육농가 현황

구분	총 사육농가	총 사육두수	호당 사육두수
일반돼지	207	436,150	2,107
흑돼지	105	65,850	627
계	312호	502,000두	1,609

(2010년, 축산과학원 난지축산시험장)

제주도 내 흑돼지 사육농가는 일반돼지 사육농가의 1/2 로 호당 사육두수도 1/3 수준인데 이는 흑돼지의 육질적인 우수성에도 불구하고 상대적으로 적은 산육량과 비육기간 연장 등의 불리한 사육조건에 기인하는 것으로 판단된다.

Table 1. 일반돼지 vs 흑돼지

구분	일반돼지(a)	흑돼지(b)	차이(c=b-a)
평균 도체중량	80.5kg	78.2	2.3
평균 등지방두께	20.0mm	21.9	1.9
평균 경락가격	5,281원	6,488	1,207

(2010년 6월 ~ 2011년 8월 서수축협공판장경매물량)

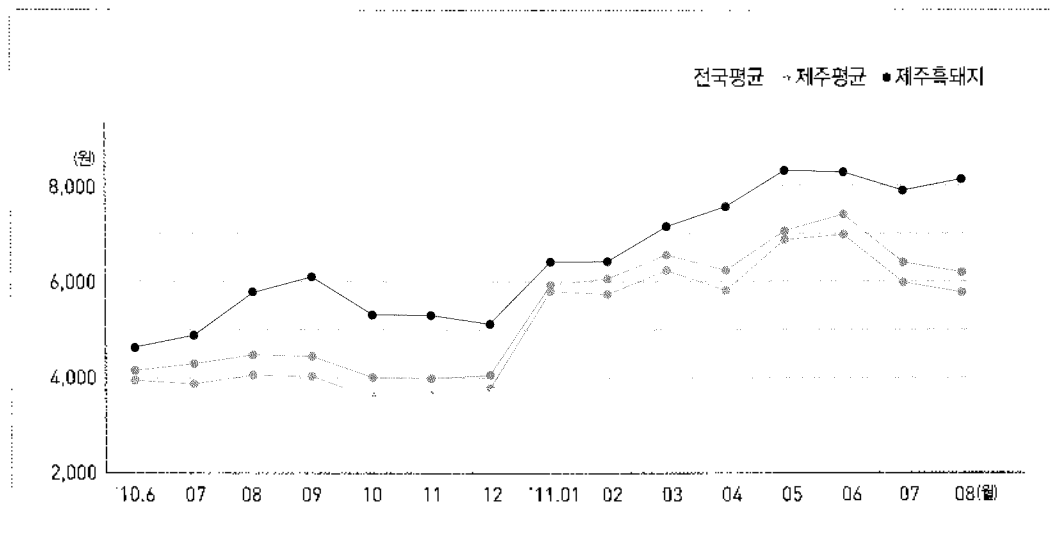
를 보면 일반적으로 흑돼지의 사육기간이 일반돼지보다 1개월 정도 긴 것을 감안할 때 흑돼지의 생산성이 일반돼지보다 상당부분 떨어지고 있다는 사실을 알 수 있다. 그러나 경락가격 측면에서 보면 동기간 흑돼지가 일반돼지보다 kg당 1,207원이 높게 형성된 것으로 나타났으며 이는 제주도 내에서의 흑돼지고기의 인지도와 소비선호도가 일반돼지보다 상대적으로 높다는 사실을 잘 나타내고 있다.

제주흑돼지고기 유통현황

제주도 내에서 도축되는 돼지를 제주축협공판장에서 개체별로 흑돼지와 일반돼지를 구분하기 시작한 것은 2007년 5월부터이다. 축산물검사관 또는 검사보조원

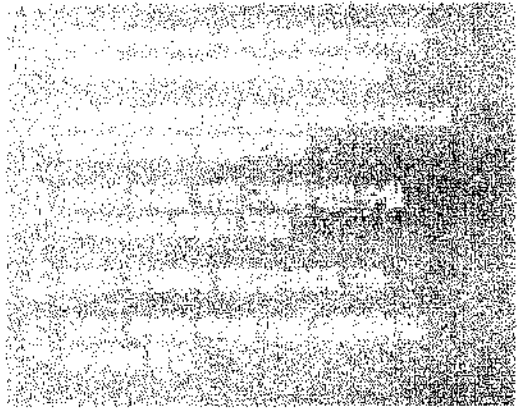
이 위생검사결과 합격된 도체에 대하여 흑돼지의 경우에는 도체표면에 지육 함격표시 이외에 추가로 “흑”자인을 넣인함으로써 흑돼지를 구분하는 방식이며 낙찰된 흑돼지도체는 축산물공급명세서 상 해당 도체번호에 “흑돼지”로 표기된다. 이후 2010년 6월부터는 축산물품질평가원의 홈페이지에서 도매시장 경락가격 정보제공 시 흑돼지와 일반돼지를 구분하여 경락가격정보를 제공하는 서비스가 개시되었다. 또한 2011년 9월 현재, 제주축협공판장 내에서 도축되는 모든 흑돼지에 대하여 개체별 전산관리가 가능토록 하기위해 제주특별자치도, 동물위생시험소, 제주축협공판장과 축산물품질평가원 제주지원이 전산관리시스템을 구축 중이다. 제주 흑돼지도체에 대한 전산관리시스템이 구축되면 제주흑돼지의 유통체계가 투명화됨으로써 제주흑돼지에 대한 소비자의 신뢰도가 높아지고, 제주흑돼지 개량을 위한 품질관리체계가 정비됨으로써 제주흑돼지의 차별화를 위한 인프라가 비로소 구축된다는 큰 의미를 갖는다고 판단된다.

Figure 1. 돼지경매 가격변동 추이

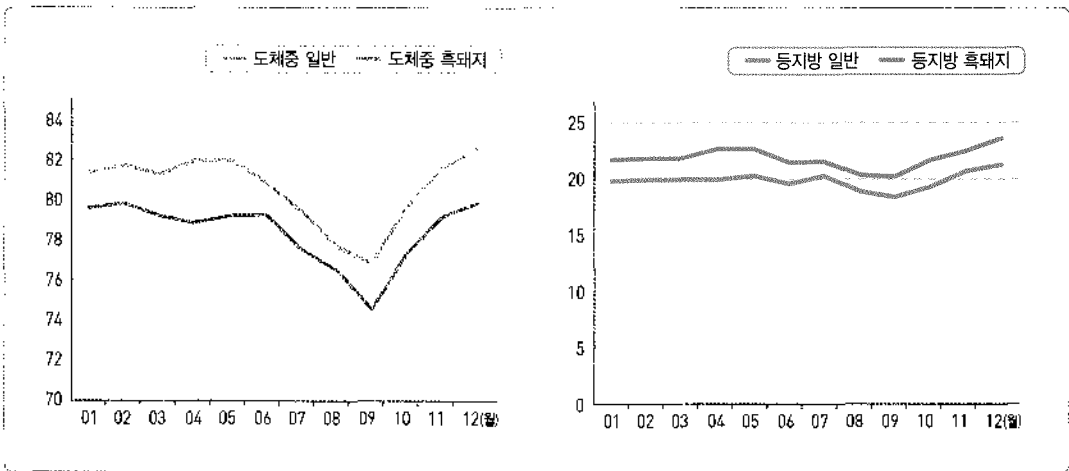


제주흑돼지 명품화를 위한 축산물품질평가사의 제언

제주흑돼지는 청정 제주라는 지역이미지와 참살이 소비 성향의 확산에 따라 증대된 재래종에 대한 선호도 증가에 부합되어 프리미엄급 이미지를 고수하여 왔다. 그러나 언제까지 이러한 지위가 유지될 것이라고 낙관할 수는 없다. 제주흑돼지가 육질이 우수하다는 유전적 장점을 확고히 하고, 사육농가가 확대되어 생산기반을 공고히 함으로써 지속적인 경쟁력을 확보하기 위하여 우선적으로 해결해야 할 사항들을 다음과 같이 정리해 본다.



| 제주돼지 도체중 및 등지방 비교 |



| 제주흑돼지도체에 사용되는 검인 |

