

1차 산업(종돈장·농장)·2차 산업(식육가공)·3차 산업(문화)을 아우르는 한국형 6차 산업의 롤 모델 돼지문화원

강원지원 과장 김창기, 과장 손호식



축산물인 돼지·한우·닭은 농업부문 생산액에서 수위를 차지하면서, 비중 면에서도 해마다 점유율을 높여가고 있다.

그러나 이러한 외형적인 위상에도 불구하고

양돈산업에 대한 우호적 인식과 성숙한 투자는 상대적으로 미흡한 면이 있다.

우선 대외적인 요인을 살펴보면, 최근에 지속적으로 체결을 추진하는 국가 간 FTA로 저가 축산물을 수입할 수 있는 공인된 통로가 가능하게 되었으며, 국제 곡물가격에 민감하게 반응할 수밖에 없는 가축사료 원재료의 불안정성 증가를 들 수 있다. 대내적으로는 구제역과 같은 가축질병 잔존과 친환경축산 대두에 따른 분뇨 처리방식 제한, 돈육 거래가격의 변동성 확대 등 축산업 안팎으로 어려움이 상존한다. 이러한 대내외 환경 속에서 양돈산업에 새로운 패러다임을 추구하는 돼지문화원(대표 장성훈)을 소개하고자 합니다.

한국형 6차 산업을 표방하는 돼지문화원

장성훈 대표는 1997년 농장과 종돈장을 운영한 경험을

바탕으로 2008년 돼지고기 브랜드 '금돈'을 출시하였고, 더 나아가 2011년 12월 강원도 원주시에 돼지문화원을 개원하였다. '돼지문화원'은 돼지를 주제로 보고, 먹고, 체험하며 즐길 수 있는 멀티 복합문화 공간으로 모든 사람이 돼지에 대해 친근함과 애정을 느낄 수 있는 가교 역할을 수행할 뿐 아니라, 1차 산업인 종돈장·농장, 2차 산업인 식육가공, 3차 산업인 체험관광·문화·교육의 시너지 효과를 토대로 한국형 축산모델(6차 산업, 1+2+3=6) 개발을 목표로 하고 있다.

이러한 목표에 맞춰 1만 평(33천㎡)에 달하는 부지에 4층 건물 2개동으로 세워진 문화원 본관에는 돼지를 테마로 하는 구이식당, 연회장, 회의실, 카페, 캐릭터 판매장이 있고, 별관에는 돼지가공을 견학하고 직접 체험할 수 있는 가공 공장과 농산물 판매장, 행사실을 설치했다. 또 별관과 연결된 토굴에는 와인 바와 노래방, 하몬 하몬(스페인어)은 스페인의 전통 음식으로 소금에 절여 건조한 돼지의 다리로 만든 햄이다. 흔히 '하몽'이라고 하는 경우가 있는데, 이는 잘못된 표현이다.(위키백과 중에서 발췌) 토굴, 김치토굴을 설치하여 방문하는 고객의 취향에 맞춘 다양한 시설을 구비하였다.

문화원 곳곳에는 동선을 고려해 방문객들이 편히 쉴 수 있는 휴식공간을 여러 곳 만들어 놓았고, 자투리 공간을



활용하여 독특한 재미를 느낄 수 있는 소원의 집, 석양의 집, 바둑·장기판, 국민스포츠인 족구장과 산등성이 등산로를 따라있는 피그 사파리 등이 있다.

각 테마별로 이야기하고자 하는 내용을 친숙하고 익살스런 언어로 표현해 놓은 이정표나 게시판은 운영자의 재치와 세심한 배려를 느낄 수 있었다. 방문객을 위한 체험행사에는 소시지 및 떡갈비 만들기, 도자기체험, 어린이 승마, 콜라겐 비누 만들기 등이 있으며, 이중 돼지 뒷다리 살과 갈빗살로 만드는 소시지와 떡갈비 만들기는 남녀노소 모두에게 단연 인기가 높다고 한다.

복합문화공간으로 성공 여부

문화원 내에 숙박시설과 야영장까지 갖추면서 지난해에는 2만 5천 명이 넘는 체험객이 다녀갔고, 올해는 3만 5천 명을 넘어 설 것이라는 전망이다. 돼지를 주제로 한 문화원의 독특함과 고객 친화적 이미지는 입소문과 인터넷 이용후기를 통해 다양한 연령층의 탐방객이 이용할 수 있는 장소로 부각되어 가족 외식·휴가, 저학년 단체 체험 학습, 동창모임, 기업체 워크숍 등으로 활용되고 있다. 최근에는 선진 축산모델로 벤치마킹을 원하는 각 지방 공무원, 테마관광지로 연계하려는 여행사들의 문의가 많다고 한다. 학습프로그램으로 농축산 관련 전공자 및 국제 대학원생, 한국국제협력단(KOICA) 해외봉사단원을 대상으로 하는 '농축산관련 특성화 캠프 프로그램'을 지역대학, 축산물품질평가원, 강원도가축위생시험소 등과 연계하여 실무와 현장, 이론교육을 접목한 캠프 프로그램을 실시하고 있다. 그렇다면 돼지문화원 운영으로 인한 수익은 어떨까?

아직까지 손익분기점에 도달하려면 좀 더 가야하지만, 2013년 상반기부터 수익을 목표로 부단히 노력하고 있다는 담당직원의 열정적인 마음은 잘 풀리는 집안을 보는 것 같다.

돼지문화원의 설립의의는...

돼지문화원은 그동안 시도하지 않았던 1, 2, 3차 산업이 접목된 복합경영 시스템 운영을 통해 6차 산업이라는 새로운 분야를 개척하면서, 개방화와 무한경쟁시대로 표현되는 요즘 어려운 축산업 환경을 고부가가치 산업으로 바꾸는 데 일조하고 있다. 먼저, 육질을 우선시한 3원교잡으로 직접 생산한 돼지고기를 가공 및 체험관광을 통해 소비자와 함께 만들어 감으로써, 양돈업에 대한 이해를 높이고 먹거리에 대한 불신을 없애주는 긍정적인 효과를 톡톡히 해내고 있다. 또한, 지역사회와 소통을 원활하게 하기 위해 인근지역에서 생산하는 농산물을 공동으로 판매하여 지역사회 발전에 이바지한다.

돼지문화원의 교육시설을 활용하여 실용적이고 체계적인 교육의 장소로써 농축산업의 사관학교 역할을 수행하고, 도시와 농촌 간 교류할 수 있는 모범적 모델이 된다. 장성훈 대표는 다음과 같이 말한다. '한국 농업이 살아남으려면 6차 산업으로 가야만 하고, 이것이 차세대 경영인과 고객을 확보하는 길이다. 빨리 가려면 혼자 가야 하지만, 멀리 가려면 함께 가야 한다'고... 돼지문화원이 앞으로도 성공적으로 운영되어 소비자들의 인식이 변화하고, 높아진 신뢰를 통해 국내산 축산물이 더욱 사랑받을 수 있기를 기대해본다. **독립저널**

