



경기 안성시 일죽면 <황터울목장>

운용하

연구만이 살길이다, 육우 축산 달인의 이유 있는 고집

글 홍아름 사진 신병곤

직장생활을 하다 불현듯 축산의 길로 전향한 한 남자가 있다. 직장에서는 축산업에 종사하는 사람들과 만날 기회가 많았다. 직장을 그만두고 나서는 육우의 사료를 대는 일을 했다. 2005년부터는 본격적으로 목장을 운영했다. 돌아보니 축산의 길은 우연이 아닌 필연이었다. 앞으로의 목표를 묻자 이렇게 답한다. "그저 소 키우는 목동인테 소만 잘 키우면 되죠." 오늘도 육우만을 위해 연구한다는 육우 축산 달인의 비법을 들어본다.



06:00

임금님을 모시듯 정성을 다하는 게 기본

오전 6시. <황터울복장> 윤용하(52) 대표는 소들의 심태를 살피고 밥을 주는 것으로 하루를 시작한다. 소들을 먼저 챙긴 뒤, 7제야 밥 한술을 뜬다. 그다음 다시 목장으로 출근해 하루 치의 사료를 배합하면 오전이 금세 지나간다. <황터울복장>에서는 한우사양표준에 따라 자체적으로 TMR(섬유질배합사료)을 만든다. “한우사양표준에서 원료를 조금씩 다르게 써가면서 우리 복장에 맞게 배합합니다. 그러기 위해선 소들의 상태를 확인하고 원료에 대한 이해가 뒷받침돼야 합니다.” 조선 시대에는 임금님의 번을 확인해 건강상태를 살폈다. 윤 대표 역시 번을 통해 소들의 건강을 살핀다. “제게 소는 임금님과 같은 존재입니다. 이제 번을 보면 소들의 건강이 어떤지 압니다. 그래서 어떻게 하면 소가 건강하고 소화를 잘 시킬 수 있을지 고민합니다.”





16:00

모두에게 이로운
육우 생산을 위해

윤 대표는 2008년 광우병 사태와 2010년 구제역 파동이라는 두 번의 큰 위기를 극복하고 지금 이 자리에 올랐다. 당시 숫값은 폭락했고, 사료값은 치솟았다. 그런 상황에서 윤 대표가 찾은 해결방안은 그저 평소 하던 대로 소를 키우는 것이었다. “위기는 끊임없이 찾아옵니다. 그래서 고급육이나 특별한 기능의 소를 키워 경쟁력을 갖춰야 합니다.” 다만 이전과 다른 것이 있다면, 다가오는 위기를 극복할만한 대책을 마련했다는 것이다. 최근 윤 대표의 관심을 끄는 육우 생산 방법이 있다. 바로 건강에 좋은 소를 키우는 것. 그는 여러 학회지를 참고하면서 그 방법을 고민 중이다. “미국의 한 학회지에서는 오메가3의 비율이 높은 소고기를 권장한다고 하더라고요, 고급육을 생산하는 것도 중요하지만, 기왕이면 우리 몸에도 좋은 소고기를 생산하고 싶어요.” 행복하고 건강하게 자란 소가 몸에 해로운 리 없다. 윤 대표가 선보일 사람과 소 모두에게 좋은 육우를 기내해본다. ☺



11:00

끊임없는 연구와 적용이 목장의 비결

〈황터울목장〉이 안성을 대표하는 목장이 될 수 있었던 비결은 바로 끊임없는 연구에 있다. 그중에서도 윤 대표가 강조하는 것은 사료배합기술이다. “한국유기농학교에서 국립축산과학원 오영진 박사님의 교육을 들은 적이 있어요. 그때 당시 육우 사료배합에 대해 고민하고 있을 때라 지문했습니다. 박사님은 한우사양표준의 비육전기를 육성기로 바꿔서 먹어보라고 하시더라고요. 그분이 아니었다면 지금 이 자리까지 오를 수 없었을 겁니다.” 그래서일까. 윤 대표는 하루 30분 이상 한우사양표준을 보며 더 나은 방법이 없는지 고민한다. “정성도 중요하지만, 연구를 많이 해야 합니다. 최적의 사료배합기술을 위해 이것저것 해보면서 한우사양표준의 달인이 되는 게 비결인 것 같아요” 이러한 노력 덕분에인지 등급 판정에 대해서는 자신감이 넘친다. 얼마 전에도 등급 판정한 육우 중 45~50%가 1등급 판정을 받았다. 이는 오랜 기간 오직 육우만을 위해 연구한 노력의 결과다.

