

# 한돈자조금

05 2021 MAY  
vol.1229

porkboard.han-don.com



키워드 + 한돈  
**가정의  
달**

**포커스**  
한돈자조금 대국민  
뒷심 스토리  
공모전 성료

**한돈 뉴스**  
한돈 뒷심  
선물세트 출시

**한돈 명인을 찾아서**  
수용농장  
곽운 대표 ·  
곽용환 사장

**한돈 인증점**  
경남 창원  
비비돈가스  
허명 대표

## 이달의 키워드

# 가정의 달+한돈

코로나 시대의 가정의 달 풍경은  
예전과는 사뭇 달라져있다.  
가족 여행이나 외식을 대신해서  
다른 방식으로 감사와 사랑을  
전하고자 하는 마음들로 넘쳐난다.



## ‘위드 코로나’ 맞춤 마케팅

코로나19 사태 이후 두 번째 맞는 가정의 달이다. 마음을 전하는 선물의 종류부터 방식까지 ‘위드(With) 코로나’ 시대에 맞춰 변신 중이다. 명품 가방, 악세서리, 시계 등 고가의 선물까지 비대면 모바일 상품권으로 쉽게 주고받고, 평범한 카네이션 대신 자식들이 ‘인간 카네이션’이 되고 ‘용돈봉투’ 대신 ‘용돈총’을 쓴다. 어린이날 장난감 대신 면역력을 키우는 영양제를 선물하는 풍경이 어색하지 않은 코로나 시대의 가정의 달 풍경을 소개한다.

## 5월 가정의 달 주요 기념일

날짜	기념일
5/5	어린이날
5/8	어버이날
5/15	스승의 날
5/17	성년의 날
5/21	부부의 날



- ① 돈케이크
- ② 한돈 뒷심 선물세트
- ③ 용돈총(머니건)

### ‘집콕 가정의 달’이지만 특별한 걸 원해

식당 방문 대신 집에서 가족과 특별한 시간을 보내길 원하는 수요가 늘면서 호텔 레스토랑, 패밀리 레스토랑 등이 선보이는 홈파티용 HMR(Home Meal Replacement)도 인기다. 한돈도 카카오톡 선물하기에 입점해 비대면 소비 트렌드에 맞춰 소비자와의 접근성을 높였다.

비대면 소비 트렌드에 O2O(Online to offline)에 기반한 서비스 또한 대세다. 유통업계는 가정의 달에 선물을 제때 받지 못하는 이용자의 불편함은 줄이고 대면접촉은 최소화하기 위해 온라인으로 주문해서 오프라인으로 수령가능한 O2O 쇼핑 환경을 제공하고 있다. 예를 들어 롯데호텔 서울은 ‘드라이브스루 픽업 서비스’를 마련했다. 온라인으로 호텔 셰프의 요리를 주문하고, 지정된 공간에 정차 후 주문 번호만 확인하면 차에서 예약해 둔 음식을 받을 수 있다. 큰 돈을 들이지 않고도 가족 간의 특별한 추억을 만들 수 있는 각종 이벤트 아이디어 상품도 밀레니얼 세대의 지갑을 열고 있다. 용돈 봉투를 건네는 고전적인 방식이 아닌 ‘머니건’, ‘돈다발’, ‘인간카네이션’, ‘돈케이크’ 등은 선물을 받는 상대방뿐 아니라 준비하는 이들에게도 과정까지 추억이 된다.

### 대한민국 모든 가정에 ‘뒷심’이 깃들길 바라며

한돈자조금은 2021년 가정의 달을 맞아 ‘한돈 뒷심 선물세트’를 선보였다. 올해 캠페인 슬로건인 ’한돈 먹고 대한민국 뒷심 충전’에 맞춰 모두가 지치고 어려운 시기에 가족, 친구, 이웃 등 사랑하는 사람들에게 감사와 응원의 마음을 전할 수 있도록 한돈 뒷심 선물세트를 기획했다. 앞다릿살(500g), 뒷다릿살(500g), 삼겹살(500g), 목살(500g), 항정·가브리(등겹)살(500g) 등 다섯 가지 부위와 이에 곁들일 수 있는 고추냉이로 구성된 ‘한돈 뒷심 선물세트’는 한돈몰과 카카오톡 선물하기에서 만나볼 수 있다.

한돈몰 ‘가정의 달 맞이 40% 할인’ 이벤트도 진행한다.

한돈자조금 하태식 위원장은 “비대면 트렌드 속에서 의미 있고 건강한 선물을 주고받을 수 있도록 ‘뒷심’을 상징하는 한돈의 다양한 부위로 구성한 한돈 뒷심 선물세트를 기획했다”며 “가정의 달 가족, 친구, 지인들에게 한돈 뒷심 선물세트’로 감사와 응원의 마음을 전하기 바란다”고 말했다.



# CONTENTS

10



14

키워드 + 한돈

## 가정의 달

코로나 시대의  
맞춤형 마음 전하기



똑똑한돈

06 포커스

한돈자조금 대국민 뒷심 스토리 공모전 성료  
'뒷심' 생기는 따뜻한 말 한마디

MAY 2021 Vol.1229

10 한돈 명인을 찾아서

수용농장 곽운 대표·곽용환 사장

14 한돈인증점

경남 창원 비비돈가스 허명 대표

매월

15일 발행

발행일

2021년 5월 15일 발행 (통권 1229호)

발행처

대한한돈협회

06643 서울시 서초구 서초중앙로6길 9

제2축산회관 3층

제작

디자인신화 02-324-6852



17



28



24



30

## 소통한돈

**16** 한눈에 보는 자조금 소식

2021년 4월·5월 한돈자조금 주요 활동 소식

**17** 한돈뉴스

한돈자조금과 대한한돈협회는  
이렇게 활동했습니다.

**24** TV 속 한돈

위로가 필요한 당신에게  
힘을 주는 맛, 한돈!

**26** 원포인트 사양관리

수분 섭취 최적화를 위한 점검표  
- 피그월드 동물병원 엄길운 원장

## 행복한돈

**28** 한돈 레시피

어느 소스와도 찰떡! 한돈 고추장·된장구이

**30** 트렌드 리더

한국식생활개발연구회 김갑수 조리실장

**32** 한돈com.ic

가정의 달, 온 가족 영양을 책임지는 한돈!

# 한돈자조금 대국민 뒷심 스토리 공모전 성료

## ‘뒷심’생기는 따뜻한 말 한마디

한돈자조금이 코로나19로 지친 대한민국의 뒷심 발휘를 응원하기 위해 진행한 ‘한돈 뒷심 스토리 공모전’이 성료되었다. 국민들이 직접 뒷심을 발휘한 스토리와 뒷심 발휘에 힘이 됐던 음식, 뒷심이 필요할 때 힘이 됐던 말, 뒷심이 필요한 사람들에게 전하는 응원의 한 문장 등을 응모받았다. 총 495건이 응모되었으며, 11세부터 81세까지 다양한 연령대의 참가자들이 참여하며 큰 호응을 받았다.



### 대상

누구의 아내, 누구의 엄마가 아닌 나의 인생을 살고 싶은 김효선 님



뒷심 발휘 음식: 엄마의 제육볶음

응원의 한 문장: 너무 애쓰지 않아도 괜찮아!

### 뒷심 발휘 스토리

내 인생은 없는 걸까?

나는 누군가의 아내, 누군가의 엄마로만 살게 되는 걸까?

이런 생각이 문득문득 머릿속을 비집고 들어왔다.

일을 다시 시작하고싶은데 할 수 있을지도 모르겠고 머릿속이 복잡하다보니 아내로도 엄마로도 어느 역할 하나도 제대로 집중하지 못했다.

그런 내게 엄마는 “[너무 애쓰지마. 너무 애쓰지 말고 네 인생을 살아](#)”라고 이야기하셨다.

[너무 애쓰지 말라는 엄마의 말에 나는 '나'부터 찾기로 했다.](#)

다시 나의 일을 갖고 '나'의 모습에 만족을 먼저 찾기로 했고 그렇게 일을 다시 시작하면서 자존감을 되찾고 있다. 내가 행복해야 나의 가족들도 행복해진다는 것을 느껴가는 중이다.

## 한돈상

### 끊임없이 막힌 벽을 뛰어넘으려고 도전하는 슈퍼개구리 청년 허삼수 님

뒷심 발휘 음식: **한돈김치찌개**

응원의 한 문장: 하늘은 스스로 돋는 지를  
반드시 돋는다.

#### ● 뒷심 발휘 스토리

장학금으로 등록금을 충당하던 나였는데 지난 학기, 아깝게 장학금을 놓치고 말았다. 대안을 찾고자 7개의 공모전에서 도전했다. 짓궂은 사촌 형의 장난으로 가족들에게 양치기 소년이 되기도 했지만 “**에디슨은 12000번을 실패했다는데 뭘.**” 이라며 포기하지 않고 또다시 공모전에 참여해서 드디어 당선! 양치기 칠전 팔기 슈퍼개구리 허삼수 파이팅!



## 한돈상

### 나의 뒷심은 ‘아버지’라고 말하는 신민섭 님

뒷심 발휘 음식: 집에서 구워먹는 생삼겹살

응원의 한 문장: 결과가 좋지 않더라도, 과정을  
알아줄겁니다.

#### ● 뒷심 발휘 스토리

무뚝뚝하고, 감정을 잘 드러내지 않으며, 심지어 구두 쇠 같은 면모를 보이시지만, 그 누구보다 정이 많은 사람인 아버지.

이제는 때때로 아버지와 술잔을 기울이곤 한다. 가끔 내가 삼겹살을 한 보따리 싸들고 아버지와 함께 먹을 때면 적막했던 거실이라는 공간이 활기를 되찾기 시작 한다. **나에게 뒷심이 무엇이냐 묻는다면, 나는 한 치의 고민도 없이 아버지를 말할 것이다.**

## 한돈상

### 우리는 모두 누군가의 보물이자 누군가의 삶의 원동력이라고 말하는 강은아 님

뒷심 발휘 음식: 엄마가 해준 요리라면 전부!

응원의 한 문장: 당신은 사랑받아 마땅하며,  
존중받아 마땅한 존재입니다.

#### ● 뒷심 발휘 스토리

나는 학교폭력의 피해자였다. 학교가 끝나면 성당에서 혼자 울며 기도하며 하루하루를 버티던 내게 엄마는 말했다. “**엄마의 보물은 너야. 너가 엄마에게 큰 힘이 된다.**” 그 한마디를 듣자 세상에 무서울 게 없어졌다. 나는 누군가에게 보물이지. 나는 누군가의 삶의 원동력과 희망과 힘이 되는 존재지. 아니, 드라마틱하게 용감해졌다가보다 작지만 확실한 용기가 생긴 것이다.

## 뒷심상

### 두 번째 스무살을 보내고 있는 33살 대학생 백지인 님

뒷심 발휘 음식: 돼지고기 보쌈

응원의 한 문장: 꿈이 확실하다면  
도전하라!



#### ● 뒷심 발휘 스토리

나는 33살 간호학과 만학도다. 서른이 넘어서 다시 대학에 들어가기에 너무 늦은 나이가 아닌지 고민하다가 당시 병원에서 근무하시던 간호부장님을 찾아뵙고 고민 상담을 했다. 부장님은 **간호사에 대한 꿈이 확실하다면 도전해 보라고** 용기를 북돋아 주셨다. 실제 임상에 계신 실무자의 목소리로 조언을 들으니, 제 안의 끌어오르는 열정과 숨어 있던 용기가 마구 터져 나왔다.

## 스토리상

## 나도 했으니 여러분도 할 수 있다고 말하는 가지영 님

뒷심 발휘 음식: 돼지고기 국밥

응원의 한 문장: 할 수 있어요,

저도 했는걸요. 힘내세요!



### ● 뒷심 발휘 스토리

경단녀 가지영(34세) 9급 공무원 합격! 아직도 꿈같지만, 노력했던 기억만큼은 생생하게 남아있다. 사람들은 “너무 늦었다”고 할 때, 그 말에 등을 돌리고 우직하게 걸어가는건 쉽지 않았다. 지금도 외롭게 사투하고 있을 분들에게 진심어린 응원을 보내고 싶다.

## 스토리상

## 아이들의 웃음이 보람이라는 사회복지사 하선진 님

뒷심 발휘 음식: 등갈비김치찜

응원의 한 문장: 당신이 견디는 시간이 헛되지 않으리라 믿어요!!



### ● 뒷심 발휘 스토리

나는 장애영유아들이 생활하고 있는 동심원에서 사회복지사로 근무하고 있다.

또래 비장애아동들이 일상적으로 누리는 놀이경험을 누리지 못하는 우리 아이들을 위해 워터파크 만들어주자, 놀이농산을 만들어 주자는 등 힘든 제안을 해도 “괜찮네!”, “같이 해요, 우리 아이들 인걸요!” 해주는 고마운 동료들이 내 뒷심이다.

## 스토리상

## 전쟁터에서 몸으로 뒷심을 배운 월남전 참전 용사 김선규 님

뒷심 발휘 음식: 돼지고기 수육

응원의 한 문장: 뒷심이 있어야 흔들리지 않아요,

이 순간이 마지막이라는

각오로 배수의 진을 치고

전력투구하세요,



## 스토리상

## 요리 문외한의 셰프 도전기 강혜인 님

뒷심 발휘 음식: 순대국

응원의 한 문장: 미리 걱정하는 일들의

대부분은 실제로 일어나지

않습니다.

### ● 뒷심 발휘 스토리

내 인생의 버킷 리스트를 이뤄내기 위해 오클랜드 행 비행기에 몸을 실었다. 처음에는 “쓰레기 같은 스튜 갖다버려!”라며 나를 망신주던 튜터에게 “네가 만든 이 과일타르트, 돈 주고라도 사먹을거야!”라는 칭찬을 듣기까지, 살면서 힘든 일이 생길 때마다 그 시간을 생각하며 이겨 낼 수 있는 시간이었다.



# 한·돈·뒷·심 스토리공모전

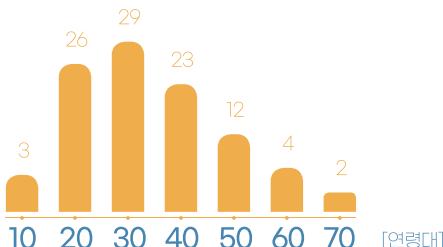
- 총 응모작 수

**495** 건 - 공모기간 3주

- 공모전 최다 제출 날짜

**4월 11일** - 공모전 마감일 [121건]

- 연령대별 참여율



- 연령대별 뒷심을 발휘한 순간

내 나이엔 이런 뒷심!

**20 대**



**30 대**



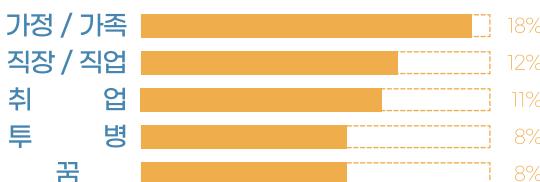
- 응모작 중 가장 많이 언급된 키워드



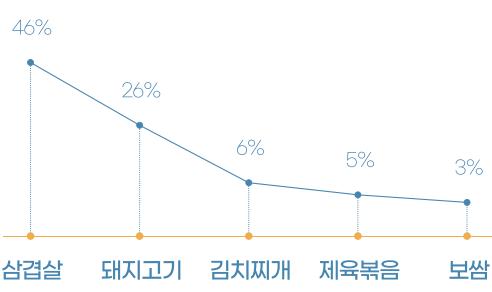
- 최고령 참여자, 최연소 참여자의 나이 차이



- 뒷심을 발휘한 스토리 주제별 [카테고리별]



- 뒷심 발휘에 힘이 됐던 음식 \*중복포함



- 뒷심이 필요할 때 힘이 됐던 "말말말"

**"힘내"**

"포기하지말고  
최선을 다하자"

"반짝반짝 빛나는 당신의 내일을 응원합니다"

"괜찮아"

"지금도 잘 하고있어.  
넌, 충분히 잘 될거야"



# 선제적인 도전과 시도, 명품 농장을 이끄는 힘!

수용농장 곽운 대표·곽용환 사장

‘진화와 변화’는 ‘도전과 시도’에서 비롯된다. 수용농장의 곽운 대표와 곽용환 사장은 과감하고 선도적인 행보로 농장을 한층 업그레이드하고 있다. 지난 2월에는 서울 경기양돈농협의 ‘품질 우수농가’ 시상식에서 최우수상을 수상해 그 저력을 인정받기도 했다. 두 대표를 만나 수용농장의 성장 비결을 들어봤다.

**선진 사례 연구를 통한 과감한 도전**  
경기도 포천에 자리한 수용농장은 40년의 세월을 품고 있다. 곽운 대표는 1982년 군 제대 후 아버지의 농장 일을 돋다 1985년 결혼과 동시에 본격적으로 양돈업계에 뛰어들었다. 오랜 시간 농장을 안정적으로 경영할 수 있었던 비결은 과감한 도전 정신에서 비롯되었다. 20년 전, 선진 사례를 꾸준히 연구하고 교육에 참여하면서 다두사육을 시작했다. 당시로는 획기적인 시도였다.

“농장 경쟁력을 강화하기 위해 다양한 교육 프로그램에 참여했어요. 미국 교수 가 다두사육에 대해 강의를 한 적이 있는데, 귀 기울여 들었지요. 다두사육이 되레 돼지 서열 다툼을 완화하는 데 좋다는 이야기가 인상 깊었어요. ‘아프리카 사람들은 전쟁을 많이 하는 반면 사람이 밀

집한 뉴욕에서는 싸움이 일어나지 않는다’라는 말에 무릎을 탁, 쳤습니다. 돈사에 80두를 사육하는 방식을 적용하니 돼지들의 서열 다툼 스트레스가 줄었지요. 그 뒤로 안정적인 사육 환경을 이어갈 수 있었습니다.”

현재는 가업 승계를 한 아들 곽용환 사장과 함께 농장을 이끌고 있다. 곽용환 사장은 7년 전 직장생활을 하다 농장 일손이 갑작스레 부족해지자 아버지를 돋기 시작했다. 그리곤 스물일곱의 나이에 가업을 승계하기로 결심했다.

“농장을 운영하다 보니 점점 책임감이 생기더라고요. 손길 하나하나에 성과가 나타나는 농장 일을 하면서 책임감과 사명감, 목표 의식이 한층 강해졌지요. 아버지의 꾸준함과 성실함을 배우면서 임하고 있습니다. 오래된 사육 방식을 바꿀 때에도 아버지께서 믿어주셔서 더욱 열심히 할 수 있는 것 같아요.”

곽용환 사장은 주도적으로 농장 경영 시스템을 보완하는 데에 공을 쓴고 있다. 업무 프로세스나 관리 방법을 효율적으로 재정비하는 것. 최소한의 노동력으로 최대의 효과를 내는 방식을 연구하고 현장에 적용하고 있다. 곽운 대표 또한 포용적인 관점으로 아들과 활발하게 소통하며 아낌없는 응원과 지원을 보낸다.



농장을 운영하다 보니 점점 책임감이 생기더라고요. 손길 하나하나에 성과가 나타나는 농장 일을 하면서 책임감과 사명감, 목표 의식이 한층 강해졌지요. 아버지의 꾸준함과 성실함을 배우면서 임하고 있습니다. 오래된 사육 방식을 바꿀 때에도 아버지께서 믿어주셔서 더욱 열심히 할 수 있는 것 같아요.





▲수용농장 곽운 대표 · 곽용환 사장



## 정교한 계량 관리로 1+등급 출현율 상승

좋은 성적을 내는 것만큼이나 유지하는 게 어려운 터. 수용농장은 철저한 생산성 관리로 우수한 성적을 유지하고 있다. 서울경기양돈농협 허브한돈의 브랜드 농가로 모돈 190두, 총 사육두수 2,500여 두, MSY 23.8두를 기록하며 품질 우수 농장으로 손꼽히고 있다. 지난 2월에는 상위등급 출현율을 인정받아 서경양돈농협 정기총회에서 ‘품질 우수농가’ 최우수상을 수상하기도 했다.

수용농장의 1등급 이상 출현율은 2018년 73.2%에서 2020년 86%를 기록했다. 불과 2년 만에 12.8%가 상승한 결과다. 특히 1+등급 출현율은 35.3%에서 57.2%를 기록해 주목받았다. 단기간에 상위등급 출현율을 끌어올릴 수 있었던 건 정교하고 객관적인 계량 과정을 거쳐 선별 출하를 한 덕분이다.

과거에는 눈대중으로 체중을 가늠하는 목축 방식을 이어왔다. 큰 개체의 체중을 측정하고 이를 토대로 나머지 개체의 체중은 짐작하는 수준에 그쳤던 것.



하지만 과용환 사장은 품질 제고와 체계적인 관리를 위해 새로운 방식을 도입했다. 서경양돈농협에서 지원받은 이동식 체중계를 적극적으로 활용하기 시작한 이후 상위등급 출현율이 눈에 띄게 달라졌다.

상위등급 출현율이 상승하면서 품질의 완성도가 높아진 것은 물론 수익성 향상까지 동시에 꾀할 수 있었다. 과거에서 벗어난 새로운 시도가 이끈 성과다.



66

고객 만족은 결국 품질이더라고요.  
품질을 더욱 높일 수 있는 방법에  
매진했어요. 현장에서 상위등급 출현율을  
높이는 것이 답이라고 생각했죠. 현재는  
전 두수 측정을 진행합니다. 선별에만  
꽤 시간이 소요되고, 3명 이상의 인원이  
필요하는 등 노동력과 시간이 많이  
소요되지만 품질 향상을 위한  
필수불가결한 방식이지요.

99



### '상생'을 기반으로 한 성장 전략

한적한 마을 안에 자리한 수용농장은 주변 지역의 유일한 돈사이기도 하다. 도로의 300m 이내에 위치한 입지 조건 덕에 질병 감염 예방과 분뇨 관리에 용이하다.

외부에서 바이러스가 농장으로 유입되지 않도록 기본 수칙을 철저히 준수하고 출하대와 사료보관시설은 돈사 외부에 설치해 정기적으로 청소와 소독을 실시한다. 외부에서 사용한 트레터, 경운기, 차량 등은 농장 출입을 금지한다.

또한 이웃 갈등과 민원이 발생하지 않도록 처리하고 있다. 이렇듯 꽉운 대표는 지역사회와 어우러지는 '함께'를 강조했다. 동네 이웃들에게 최대한 피해가지 않도록 방역 강화와 분뇨 처리에 총력을 다한다. “무엇보다 상생이 중요합니다. 위생적이고 쾌적한 사육 환경을 유지하고 이웃과 상생하며 건강한 축산물을 생산하는 농장이 되도록 노력합니다. 또한 소비자들의 입맛에 맞는 양질의 고기를 생산해 고객 만족도를 높이겠습니다. 농장 리모델링을 통해 현대화 시설을 점진적으로 갖춰나갈 계획입니다.”



수용농장의 도전은 현재진행형이다.

최근에는 등각기를 활용해 모든 체중 파악을 거쳐 성적 및 체형을 관리하는 방식을 시도하는 중이다.

‘현실’에 안주하지 않고 ‘혁신’을 이끄는 행보에 주저함이 없는 두 사람.

수용농장의 밝은 미래가 기대되는 이유다.

66

무엇보다 상생이 중요합니다.  
위생적이고 쾌적한 사육 환경을 유지하고  
이웃과 상생하며 건강한 축산물을  
생산하는 농장이 되도록 노력합니다.  
또한 소비자들의 입맛에 맞는 양질의  
고기를 생산해 고객 만족도를  
높이겠습니다. 농장 리모델링을 통해  
현대화 시설을 점진적으로 갖춰나갈  
계획입니다.

99



## 창원 맛집의 자부심, 한돈에서 출발합니다

경남 창원시 비비돈가스  
허명 대표

경남 창원시에서 가장 사랑받는 맛집 중 하나로 꼽히는 비비돈가스는 그 훈한 돈가스, 라는 일반 명사 안에서 특별한 맛으로 오래도록 지역민들의 입맛을 사로잡아온 곳이다. 특히 받은 한돈 생고기를 원재료로, 직접 끓여 숙성시킨 소스까지 무엇하나 주인의 손길이 닿지 않은 곳이 없다.



### 5년간의 준비, 창원시 맛집으로 등극하다

갓 오픈했대도 믿을 만큼 환하고 청결한 매장이 인상적이다. 아름다운 꽃과 식물이 사방에 흐드러져 있고 활짝 열린 통창으로 오가는 바람에는 봄의 온기가 한껏 담겨 있으니 돈가스집이 아니라 고급

레스토랑이라도 해도 과언이 아닌 분위기다.

허명 대표는 2013년에 창원시 서상동에 비비돈가스를 오픈했다. 평생을 건설업에 종사하다가 뒤늦게 요식업에 뛰어들겠다고 했을 때 주변에서는 당연히 격려보다 걱정이 컸다.



“평생을 할 수 있는 일을 찾다 보니 자연스럽게 음식점을 운영해봐야겠다는 생각이 들었습니다. 돈가스라는 품목을 정하고 매장을 열기까지 무려 5년을 준비했어요. 맛집으로 소문난 곳을 찾아 전국 방방곡곡을 다녔고 전문 컨설팅도 받았지요. 요리전문가로부터 개인강습도 받았고 요리학원도 다녔어요.” 하나를 하더라도 제대로 하는 허명 대표 특유의 완벽주의 기질은 비비돈가스를 준비하면서도 여지 없이 발휘됐다. 가격과 상관없이 최고 품질의 원재료를 구입했고 반찬부터 소스까지 전부 칼질하고 볶고 끓여 직접 만들어 냈다.

갖은 채소와 과일, 허브 등 25가지 재료들을 넣어 3시간 이상 저어가며 끓여내는 돈가스 소스, 1인 1메뉴를 시킬 경우 무료로 제공하는 비빔밥의 약고추장 까지 전부 직접 만들어내는 정성이 지금의 비비돈가스를 만들었지만 허명 대표가 가장 신경 쓰는 것은 뭐니뭐니해도 돈가스의 주재료인 돼지고기이다.

그렇게 문을 연 비비돈가스는 돈가스의 고정관념을 훌쩍 뛰어넘었다. 유동인구가 없는 곳에 자리를 잡았지만 창원시 전역에서 직장인들, 계모임, 주부 모임, 어르신들의 방문과 예약이 넘쳐났고 비비돈가스는 개업 2년만에 매출 최소 3억 원 이상 사업자가 발급 해야 하는 전자세금계산서 의무발급 식당이 되었다.



### 한돈으로 만든 수제 돈가스의 자부심

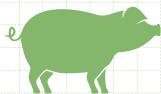
“처음 매장을 연 순간부터 저는 ‘한돈’을 써왔습니다. 국내산 1등급 생고기로 만들어내는 돈가스와 냉동고기로 만든 돈가스의 맛은 말 그대로 하늘과 땅 차이만큼 크기 때문에 저희에게 한돈은 선택이 아니라 필수였어요.”

허명 대표는 당일 돈육 작업을 한 ‘특허받은 돼지고기’를 받아 150시간 이상을 숙성해 육질을 부드럽게 만들고 이를 다시 소금과 후추로 간을 한 뒤 하루 재웠다가 다음 날 튀겨낸다. 튀김 온도 역시 허 대표가 오랜 시간에 걸쳐서 찾아낸 가장 맛있는 온도로 대외비에 해당한다고.

점심시간이 훌쩍 지났음에도 손님들이 끊이지 않고 계속 찾아든다. 음식의 퀄리티 유지를 위해 배달은 절대 하지 않는다는 허명 대표의 소신을 기반으로 손님 앞에 갓 튀겨 내온 돈가스 한 상이 정성껏 차려진다. 황금빛으로 먹음직하게 튀겨진 담백하고 두툼한 돈가스 고기, 한눈에 보기에도 다양한 재료들이 듬뿍 들어있는 농후한 소스, 직접 만든 수프와 역시나 직접 담근 빨간색 고운 깍두기, 그 위에는 “주인이 힘든만큼 고객이 만족한다”는 허명 대표의 운영 철학까지 묵직하게 얹혀 있다.

“늦은 나이에 식당을 시작했지만 5년을 준비해서 문을 연 비비돈가스는 제 자존심이자 자부심입니다. 맛있고 품질 좋은 한돈 만을 사용하는 가게로, 청결하고 맛있는 창원의 대표 음식점으로, 오래도록 기억되기를 바랍니다!!”





2021년 4월·5월

# 한돈자조금 주요 활동 소식

2021  
**04**

## 4월 주요 활동 결과

- 가정의 달 맞이 한돈 소비홍보 계획 추진 점검
- 4월 흠클럽 기획전 진행
  - 한돈몰 할인행사
  - 브랜드사 패키지 상품 할인
- 뒷심스토리 공모전 선정 및 시상 진행
  - 공모전 보도자료 배포 및 향후 활용방안 검토
- 아가볼 서포터즈 오디션 진행
- 한돈 케이크 콘테스트 진행
- 아름다운 한돈농장 나무심기 캠페인 실시
- 양돈 수급조절 협의회 개최(4/7)
  - TV광고 및 디지털 매체 운영
    - 방송 프로그램 제작지원 및 현물협찬
    - SNS 등 디지털 매체 운영
  - 스포츠 광고
    - K리그 FC서울 한돈 스카이펍 운영
    - 프로야구 잠실, 수원구장 광고 집행

2021  
**05**

## 5월 주요 활동 계획

- 제2차 관리위원회(5/11)
- 대의원 보궐선거 추진(예정)
  - 선거인명부 작성 및 선거공고(5/24)
  - 후보자등록(~5/27) 및 당선자 공고(5/28)
- 가정의 달 맞이 한돈 소비홍보
  - 언론홍보, SNS 매체 홍보 전개
- 5월 가정의 달 기획전
  - 가정의 달 기획전 상품 구성
  - 우수고객 보상제도 추진 검점
- 양돈장 동물복지 좌담회 개최(5/28예정)
- TV광고 및 디지털 매체 운영
  - 방송 프로그램 제작지원 및 현물협찬
  - SNS 등 디지털 매체 운영
- 스포츠 광고
  - K리그 FC서울 한돈 스카이펍 운영
  - 프로야구 잠실, 수원구장 광고 집행



## "한돈 뒷심 선물세트"로 감사의 마음 전하세요!

삼겹살·뒷다리살·목살·항정·가브리살 등 5개 한돈 부위로 구성



한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 지치고 어려운 시기에 가족과 친구, 이웃 등 사랑하는 사람들에게 감사와 응원의 마음을 전하고 대한민국의 뒷심 발휘를 응원하기 위한 '한돈 뒷심 선물세트'를 출시했다.

지난 5월 7일 출시된 뒷심 선물세트는 ▲앞다리살(500g), ▲뒷다리살(500g), ▲삼겹살(500g), ▲목살(500g), ▲항정·가브리살(500g) 등 총 5가지 부위와 이에 곁들여 먹을 수 있는 고추냉이로 구성됐다.

이번 '한돈 뒷심 선물세트'는 재미있고 의미 있는 패키지 디자인으로 눈길을 끄는데 한돈의 성장시기별 그림을 고급스럽게 나타낸 외관은 물론 선물세트 내부에는 최근 성료한 '뒷심 스토리 공모전'에 응모된 응원 메시지와 불꽃 모양의 입체 팝업으로 선물의 의미를 더했다. 뿐만 아니라 출시 기념 한정판 선물세트 3천 개에는

특별함을 더했다. '한국 만화의 거장' 허영만 화백의 삽화가 그려진 그림 엽서를 비롯해 한돈을 다양하게 즐길 수 있는 세 가지의 레시피 카드, 한돈자조금의 캐릭터 '한도니' 자석 등이 제공된다.

하태식 위원장은 "이번 '한돈 뒷심 선물세트'는 기존 한돈 선물세트의 한계를 보완하기 위해 고급포장과 더불어 코로나 상황에 맞는 응원의 메시지를 담아 소비자들에게 친근하게 다가갈 수 있도록 기획했다"며 "'한돈 뒷심 선물세트' 기획을 시작으로 많은 분들이 한돈을 선물로 주고받을 수 있는 계기가 되길 바란다"고 말했다. '한돈 뒷심 선물세트'는 한돈자조금 공식 온라인 쇼핑몰인 한돈몰 및 카카오톡 선물하기에서 구매 가능하며 3천개 한정판은 10개 구매 시 1개씩 적립돼 응원이 필요 한곳에 기부될 예정이다.



## “가정의 달에는 한돈”과 함께 한돈몰, 한돈 세트 40% 할인 기획전 진행

| 5월 기획전 |  
**가정의 달에는 한돈  
한돈 세트 최대 40% 할인**

[자세히 보기](#)

5월 3일(월) ~ 5월 28일(금)

한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 5월 가정의 달을 맞아 한돈몰을 통해 <가정의 달에는 한돈>이라는 슬로건으로 기획전을 진행한다.

이번 기획전은 5월 3일부터 28일까지 5월 한 달여간 한돈몰을 통해 진행된다.

한돈자조금에서는 5월은 어린이날, 어버이날, 스승의 날, 부부의 날 등의 법정기념일이 포함되어있는 가정의 달인 만큼 한돈몰을 통해 선물용 및 가정용을 위한 한돈 세트를 40% 할인된 가격으로 소비자에게 혜택을 제공하고, 이를 통해 5월 한돈 소비촉진에 기여하기 위해 기획전을 진행하게 되었다고 밝혔다.

이번 기획전은 가정의 달을 맞아 구성과 가격을 안성맞춤으로 구성 소비자들에게 의미를 더하고 호응을 얻을 것으로 기대된다.

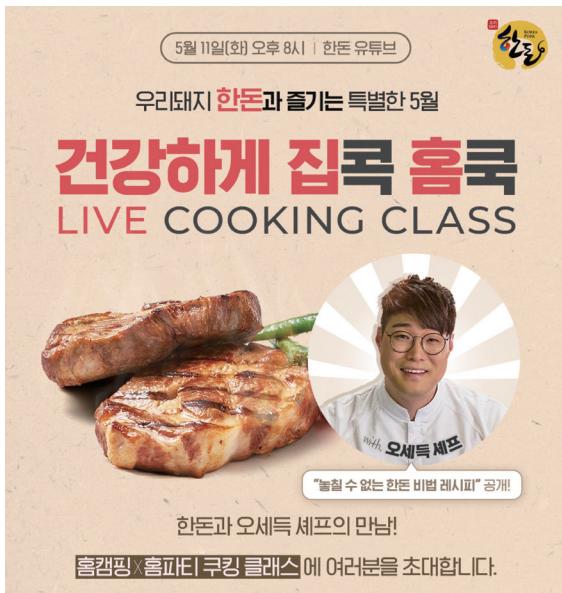
삼겹살을 비롯해 바비큐에 안성맞춤인 부위들로 구성되어 캠핑에는 역시 한돈이라는 의미를 더할 것으로 기대된다. 이번 기획전 상품은 한돈세트를 40% 할인된 가격으로 무료 배송으로 진행한다. 한편 상품 구매 단계 중

‘부직포 포장 X’를 설정시 결제금액에서 2천 원을 할인 진행한다. 이는 최근 과다한 포장으로 발생되는 환경오염을 줄이기 위한 내용이라고 한돈자조금은 설명했다. 한편 한돈몰에서는 입점 브랜드사 별로 다양한 할인 및 기획전을 별도로 진행하고 있다. 봄맞이 특별상품 구성 및 요일별 특가 할인 행사 등이 펼쳐지고 있다. 자세한 사항은 한돈몰 홈페이지를 참고하면 된다.

Vol. 1229 MAY

## 오세득 셰프와 라이브 쿠킹 클래스 진행

한돈자조금, '홈파티&홈캠핑'을 주제로 유튜브 라이브 '호평'



'홈파티&홈캠핑'라는 주제로 지난 5월 11일 오후 8시부터 약 한 시간 동안 한돈 공식 유튜브 채널을 통해 라이브 쿠킹 클래스가 진행됐다.

요리전문가 오세득 셰프와 함께 5월 가정의 달을 맞아 가족들과 함께 즐길 수 있는 한돈의 다양한 부위를 활용 한 홈쿡 요리들을 선보였다.

이날 쿠킹클래스에서는 홈파티 및 홈캠핑을 진행하면서 먹을 수 있는 메인요리와 곁들임 메뉴들로 기획됐다. 특히 요즘 인기 식재료인 대파를 사용하여 쉽고 간단하게 만들 수 있는 돼지고기 수육 요리에서부터 집에서 이국적인 맛을 즐길 수 있는 한돈 바비큐 요리까지 다양한 메뉴를 선보여 큰 호응을 얻을 수 있었다.

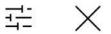
한돈자조금은 다양한 이벤트를 마련해 쿠킹 클래스 홍보와 참여를 유도했다.

사전알림 신청 및 소문내기 이벤트를 통해 한돈 육포 및 커피 기프티콘을 증정하는 사전 이벤트를 진행했다. 또한 라이브 방송 중 한돈몰에서 즉시 사용한 1만원 쿠폰과 퀴즈 이벤트를 통해 한돈 선물세트 증정 등 다채로운 이벤트를 진행했다.

오세득 셰프는 "오늘 쿠킹 클래스에서는 집에서 가족들과 건강하게 즐기실 수 있는 한돈 레시피를 소개한다"며 "누구나 쉽게 간편히 즐길수 있는 홈파티, 홈캠핑 요리로 한돈으로 면역력도 챙기고 특급요리도 즐기길 바란다"고 말했다.



실시간 채팅  
주요 채팅 789



▲ 유튜브 라이브 캡처



## ‘한돈 케이크 콘테스트’ 개최… 정육업계 이목 집중

이색 콘테스트로 소비 촉진 도모

**정육점 사장님들 주목!**

**한돈 케이크 콘테스트**  
**참가자 모집**

**접수기간 4월 20일(화) ~ 5월 9일(일)**

**한돈(국내산 돼지고기)으로 케이크를 만들어주세요!**  
이제 특별한 날에는 **한돈 케이크로!**

**대한민국 한돈농가가**  
**정육점 사장님들을 응원합니다.**

한돈자조금관리위원회에서 국내산 돼지고기로 케이크를 만드는 ‘한돈 케이크 콘테스트’를 지난 4월 20일부터 5월 9일까지 진행했다.

‘한돈 케이크 콘테스트’는 생일 등의 기념일에 선물할 수 있도록 한돈의 다양한 부위를 활용해 먹음직스럽고 아름다운 케이크를 만드는 이색 콘테스트이다.

한돈자조금에서는 한돈의 우수성을 알리고 소비 촉진을 통해 한돈을 취급하는 전국 정육점의 판로 지원 등을 위해 기획됐다고 취지를 밝혔다. 참가대상은 한돈을 취급하는 전국 정육점주라면 누구나 참여 가능하며, 참가 신청서 및 상품 설명서 등의 구비 서류와 한돈 케이크 실물 구현 사진 및 동영상을 오는 ‘한돈 케이크 콘테스트’ 운영 사무국 이메일로 제출하는 방식으로 진행됐다.

참가자 중 1차 심사 통과 팀에 한해 실제 한돈 케이크를 택배로 수령해 평가하는 2차 심사가 진행되며, 2차 심사 까지 통과한 10팀 대상으로 5월 25일에 오프라인 본선을 진행할 계획이다.

콘테스트 최종 우승자에게는 1등 300만 원, 2등 200만 원, 3등 100만 원, 뒷심상 3팀 각 50만 원의 상금을 수여 할 예정이며, 1등으로 선정된 한돈 케이크는 실제 상품으로 개발해 한돈몰과 온라인 쇼핑몰 등에 입점할 수 있는 혜택이 주어진다.

한돈자조금 관계자는 “한돈을 향한 애정과 넘치는 아이디어를 뿐낼 수 있는 기회의 장이 될 이번 콘테스트에 참신한 아이디어를 가진 전국 정육점 사장님들의 많은 관심과 참여 부탁드린다”고 전했다.

## “돼지도체 등급판정제도 탄력적 운영 필요”

한돈협, 소비자공익네트워크 한돈산업 발전 토론회 개최



소비자공익네트워크 주최, 대한한돈협회와 한돈자조금 관리위원회 주관으로 지난 4월 13일 서울 양재동 소재 aT에서 ‘돼지고기 등급판정 제도 개선 및 돼지고기 후지 소비 확대방안이라는 주제로 한돈산업 발전 토론회’가 열렸다.

토론회에는 국회농림축산식품해양수산위원회 간사인 더불어민주당 서삼석 국회의원과 김연화 소비자공익네트워크 회장, 하태식 대한한돈협회 회장, 한국육류유통수출협회 김용철 회장, 농어업농어촌특별위원회 위원인 정구용 상지대 교수교수, 박범수 농식품부 축산정책국장, 진구복 전남대 동물자원학부 교수, 박광욱 도드람양돈농협 조합장, 이범권 선진 총괄사장, 김도영 백두대간 대표 등이 참석했다.

정구용 상지대 명예교수를 좌장으로 진행된 소비활성화 대책 토의에서 각계 전문가들은 한돈산업 발전을 위해 서는 돼지고기 품질 향상과 원활한 소비·유통을 위해 운영 중인 돼지 도체 등급판정 제도가 생산·유통·소비

환경의 변화를 제대로 반영하지 못하고 있다는 지적과 함께 장기적으로 등급제를 단순화하거나 자율제로 맡기는 등 탄력적인 운영체계 구축방안이 검토돼야 한다는 의견이 크게 제기됐다.

김연화 소비자공익네트워크 회장은 “소비자의 관심은 꾸준히 증가하고 있는데 반해 등급판정 제도는 소비시장과 연계되지 못하고 있다”라며 “소비자의 의견을 수렴해 제도를 개선할 필요가 있다”라고 말했다.

박광욱 도드람양돈농협 조합장은 “소비자들의 돼지고기 부위별 선호도에 따라 등급을 판정하는 방향으로 등급제를 개선해야한다”라며 소비자들의 요구와 간극을 좁히는 방향으로의 등급판정 제도 개선 필요성을 강조했다.

선진 이범권 총괄사장은 “생산에서 소비가치를 높이기 위해서는 지금의 획일적 등급기준에서 벗어나 소비자들이 기호대로 선택할 수 있는 방법으로의 전환이 필요하다”라며 현상을 반영해 개선을 검토하는 것이 바람직하다고 말했다.

하태식 한돈협회장은 “돼지도체 등급 판정 기준 개정에 있어서 중요한 점은 기본 등급 기준에서 육량 및 육질 판정 기준을 보다 변별이 가능하도록 개정하는 것이다. 무엇보다 한돈농가, 육가공업체, 소비자가 원하는 등급 기준을 마련해 자연스런 거래의 토대를 만들어야 한다”고 강조했다.

박홍식 농식품부 축산경영과장은 “‘돼지 도체의 육질예측을 위한 지표 및 판정기술 개발’ 연구용역을 진행 중”이라며 “이해관계자들의 의견을 지속 수렴해 돼지고기 등급제도를 개선토록 할 것”이라고 말했다.



## 한돈협 2차 이사회 개최, 혁신센터 정관변경(안) 승인

오는 5월 27일 임시총회에서 한돈혁신센터 법인화 심의키로



대한한돈협회(회장 하태식)는 지난 4월 22일 화상회의로 2021년 제2차 이사회를 개최하고 오는 5월 27일 제46차 대의원 임시총회를 열어 한돈혁신센터 법인화를 위한 농업회사법인 한돈혁신센터 정관 변경(안)과 한돈 혁신센터 이사회 구성 추인(안)을 심의키로 했다.

한돈협회는 지난 제45차 정기총회에서 농업회사법인 주식회사 한돈혁신센터 설립건을 심의 의결했다. 경남 하동에 운영 중인 한돈혁신센터가 양돈장 표준모델 견학프로그램 운영과 선진기술 교육, 연구사업 추진 등 목적을 위해서는 돼지 사육이 불가피한 만큼 각종 세제 및 보조금 혜택을 받을 수 있는 농업회사법인 설립이 이뤄져야 한다는 판단이 그 배경이다.

이와 관련해 협회는 제2검정소(한돈혁신센터사업장)를

농업회사법인 주식회사 한돈혁신센터에 사업양수도 하는 방식으로 법인화를 추진하고 있는데 농식품부의 업무협의에 따라 정부의 사업양수도 승인과 함께 농업회사법인이 교육사업을 추진하기 위해서는 정관 변경이 필요하다는 판단 아래 임시총회를 열고, 한돈혁신센터 정관 변경 등을 추진키로 했다.

한편 이날 이사회에서는 농업회사법인 주식회사 한돈 혁신센터 이사회 구성 추인(안)도 원안 의결했다.

대표이사로 하태식 회장, 이사로 손종서, 김정우, 이기홍, 정태홍, 오재곤 부회장, 유기옥 경남도협의회장을 선임하고, 임기는 취임 후 2021년 11월 30일까지로 했다. 또한 감사로는 장성훈, 왕영일 감사를 선임하고 임기는 2022년 3월 31일까지로 했다.

## 영월 돼지농장에서 ASF 확진

한돈협, 전국 농가에 철저한 방역 당부

아프리카돼지열병(ASF) 중앙사고수습본부는 강원 영월군 소재 흑돼지사육농장에서 지난 5월 5일 ASF가 확진됐다고 밝혔다. 국내 돼지농장에서 ASF가 확진된 것은 지난해 10월 강원 화천 농가 2곳 이후 7개월 만이다.

중수본에서는 지난 4일 방역기관의 멧돼지 방역농장 돼지 폐사체 검사 과정에서 의심사례가 발생한 농장에 대해 정밀검사를 시행한 결과 5일 확진 판정을 내렸다. 영월에서는 5월 9일까지 야생 멧돼지에서 모두 11건의 ASF가 발생했으며, 이번 발생농장과 가장 가까운 야생 멧돼지 발병 장소는 약 1.2km 거리였다.

중수본에서는 발생 농장에서 사육했던 돼지 401마리를 살처분하고 경기, 강원, 충북 지역의 돼지농장과 축산 시설, 축산차량에 대해 48시간 일시이동중지 명령을 발령했다.

정부에서는 ASF 확산방지를 위해 양돈농가 관계자에 대해서 야생 멧돼지 ASF 발생지역 내 입산 금지, 산나물 채취 금지와 함께 경종농업 병행 자제를 요청했다. 입산 금지 조치가 시행되는 지역은 경기 가평·연천·파주·포천, 강원 철원·화천·양구·고성·인제·춘천·영월·양양·강릉·홍천 등 야생 멧돼지에서 ASF가 발생하고 있는 전국 14개 시·군이다.

이와 관련해 대한한돈협회(회장 하태식)는 지난 8일 영월 ASF 발생에 관련해 전국 농가에 철저한 차단방역을 당부했다.

한돈협회는 이번 계기를 통해 농장의 차단방역 실태를 뒤돌아보고, 취약점을 보완해 한단계 도약하는 기회가 되길 바란다면서 농가의 철저한 차단방역과 동참을 부탁했다.

협회는 먼저 ASF 확산 방지를 위해서는 차단방역이 필수라고 판단하고 현재 농장의 차단방역을 점검하는 한편 4단계 농장 소독요령에 따른 철저한 소독을 당부했다. 그리고 ASF 매개체로부터의 오염 가능성을 최소화하기 위해 야생조수류, 매개체와의 접촉을 차단하고, 돼지 방목사육을 금지해줄 것을 요청했다.

또한 야생멧돼지에서 ASF가 발생한 경기 4개 시군과 강원 10개 시군지역 한돈 농가 및 관계자에 대한 입산 금지 요청에 동참을 부탁했다. 또한, 정부 지원도 절실히 필요한 사항이기 때문에 농식품부에 방역 인프라 지원 사업 예산을 2천억으로 증액 요청중에 있으며, 환경부에는 멧돼지 관리대책 부실을 비판하고, 멧돼지 개체저감을 위해 적극적 포획활동과 사체수색, 농장밀집지역 울타리 조속설치 등을 요청하는 등 ASF 확산 방지를 위해 적극 노력하겠다고 밝혔다.



## TV | HANDON

# 위로가 필요한 당신에게 힘을 주는 맛, 한돈!

4월 TV 속 한돈은 ‘뒷심’이 필요한 사람들에게 따뜻한 응원을 건네는 존재였다. 한돈 홍보대사 박세리를 필두로 ‘지치고 힘든 사람들, 위로가 필요한 사람들에게 힘을 주는 한돈’, ‘뒷심이 필요할 땐, 한돈’이라는 캠페인을 공고히 했다. 유튜브, 인스타그램, 페이스북 등을 활용한 SNS 홍보활동 또한 활발히 하며 다양한 세대와 매체를 겨냥한 홍보활동을 지속하고 있다.



## 1

### 밤새 불 옆을 지켜 만든 위로의 통돼지 바비큐

세리 테이블의 마지막 만찬의 주인공은 ‘한돈 통바비큐’였다.

MBC ‘쓰리박: 두번째 심장–마지막회’에서는 박세리가 마지막 세리 테이블로 비인기 종목 운동선수들을 초대했다.

선수들에게 완벽한 통돼지 바비큐를 대접하기 위해 밤새 불 옆을 지킨 박세리는 어디에서도 볼 수 없는 엄청난 스케일과 잘 익은 70kg 바비큐의 압도적인 비주얼로 선수들을 깜짝 놀라게 했다.

비인기 스포츠인 카바디, 핀수영, 필드하키, 사이클의 열악한 훈련 환경과 예산 부족으로 힘들었던 점 등을 털어놓은 선수들에게 박세리는 공감과 애정 어린 조언을 아끼지 않았다. 박세리가 선수들에게 대접한 ‘통바비큐 스페셜 만찬’은 어떤 격려의 말보다 따뜻한 진심이 있다는 시청자의 호평이 이어졌다.

MBC <쓰리박> 4월 4·11·18일 방송

## 오늘 나, 한돈 먹을 자격있다!

한돈자조금은 방송 협찬뿐 아니라, 짧고 임팩트 있는 콘텐츠로 TV보다 유튜브에 익숙한 밀레니얼 세대를 겨냥한 홍보 활동에도 박차를 가하고 있다. <고독한 돈식가>는 직장인이 지친 심신을 달래 줄 메뉴를 찾아 헤매며 ‘한돈인증점’을 소개하는 콘텐츠다.

1화 ‘역삼 돈육지존에서 수제 뼈삼겹 먹방’ 편에서는 먼저 한돈인증점이 ‘한돈농가와 한돈자조금관리위원회가 심사하고 인증한 국산 돼지고기만 판매하는 업소’임을 알렸다. 우리 돼지고기라서 빛깔부터 다르다는 메시지와 함께 한돈인증점에 들어선 돈식가의 흥미진진한 뼈삼겹 먹방을 볼 수 있다. <고독한 돈식가> 1화는 한돈 공식 유튜브와 인스타그램에서 시청할 수 있다.

한돈유튜브 <고독한 돈식가>

# 2



## 지치고 힘든 사람들에게 돈쉐프가 만들어 주는 위로 한상

# 3

한돈 인스타그램 <돈쉐프가 만들어 드립니다>

한돈 인스타그램에서는 소비자의 참여를 유도하는 다양한 이벤트가 진행되고 있다. 그중 ‘돈쉐프가 만들어드립니다’는 지치고 힘든 사람들, 위로가 필요한 사람들이 누군가에게 털어놓고 싶은 고민 또는 사연을 털어놓으면, 선정된 사연에 어울리는 한돈 요리를 돈쉐프가 추천하여 레시피를 공유하는 이벤트다. 사회생활로 지친 당첨자에게 외로운 마음을 채워줄 달달한 한돈갈비찜을 추천하기도 했다. 또 ‘나에게 한돈이란?’ 질문에 7글자로 답하는 이벤트에는 ‘코로나블루 극복’, ‘언제나 소울푸드’, ‘우리가족 건강식’ 등 1,718개의 댓글이 달리며 큰 호응을 받았다. 이밖에도 한돈 인스타그램은 쉽게 참여할 수 있는 이벤트와 흥미롭고 유용한 콘텐츠 게시로 다양한 연령대 소비자들에게 사랑받고 있다.

# 수분 섭취 최적화를 위한 점검표



하단의 내용은 2009년 The Pig Site에 게시된 수분 섭취 최적화를 위한 점검 내용이다.

1. 니플을 올바르게 장착하면 낭비되는 물이 줄어든다. 니플이 똑바로 뾰족하게 되어있는 경우 돼지는 어깨 높이에서 마셔야 한다. 45도 아래로 장착된 니플의 경우 니플이 돼지 등에서 5cm(2인치) 위에 있어야 한다. 하단에 장착하면 물 낭비가 증가한다. 니플은 그룹에서 가장 작은 돼지의 키로 설정되어야 한다.
2. 유속을 확인해야 한다. 유속은 니플, 물 섭취 및 물 낭비에 걸리는 시간을 결정한다. 유량이 너무 적으면 비용이 많이 듈다. 수유 모돈의 경우 1,500ml의 유속, 성장-마무리의 경우 700ml가 권장된다. 낭비에 관한 연구에서 분당 2,080ml에서 23%, 분당 650ml에서 8.6%가 낭비된다고 나타났다.
3. 성장 마감 시 건습식 사료통을 사용해야 한다. 건습식 사료통은 건식 사료통 및 워터컵에 비해 물 사용량을 34%, 슬라리 부피를 20~40% 줄인다. 건습식 사료통은 또한 건식 사료통 및 별도의 물 니플에 비해 매시 다이어트의 소비를 증가시켜 평균 일일 섭취량이 5% 향상한다.
4. 과도한 단백질 및 과도한 미네랄 수치가 포함된 배합사료를 섭취하면 물 사용량이 증가한다.
5. 온도는 물 요구 사항에 영향을 미친다. 20°C를 초과하는 1°C마다 모돈은 매일 0.2 ℥의 물을 더 많이 마신다.
6. 수분 섭취 증가에 기여하는 요인 중 일부는 열 스트레스, 배고픔, 지루함, 단백질 상승, 미네랄 상승 및 물에 적당히 상승된 미네랄이다.

## ONE POINT

### GRAPH

7. 물 섭취를 저해하는 요인으로는 냉수 스트레스, 더운 물 온도 및 물의 높은 수준의 염분이 있다.
8. 물:사료 비율은 돼지가 자라면 감소한다. 연구에 따르면 마시는 물:사료 비율은 자돈의 경우 3.35:1이고 육성돈 돼지의 경우 2.5:1이다.
9. 일반적으로 양육장에 있는 10마리 이상의 돼지와 비육장 시설에 있는 15~20마리 이상의 그룹의 경우 최소 2개의 물 공급 장치가 필요하다(Brumm, 2006).

5번항의 기준에서 국내의 여름 평균 온도가 34°C 정도라고 볼 때, 하루에 모돈의 경우에 물 섭취량이 2.8ℓ 부족하다고 볼 수 있다. 그래서 몇 년 전부터 임신사, 분만사에 에어컨을 설치하는 것이 봄을 이루고 있다.

육성비육사의 여름은 어떨까?

9번항의 기준으로 보면 국내는 건습식사료통으로 모든 것이 해결되었다고 생각한다. 여름을 기준으로 설계된 것이 아니라는 점이다. 여름철에는 2~3배 정도 물 섭취가 필요하다고 ‘Absolut minimum! Hot climate X 2~3’으로 표기되어 있다. (오른쪽 그림1 참조)

2번항을 보면 이 자료는 2009년도의 돼지의 자료이다. 지금은 2021년도의 돼지와 같을까?

분당 포유돈의 물량이 1.5ℓ (2009년)에서 분당 4ℓ (2015년)로 상승한 모돈을 키우는 농장이 늘고 있지만 시설은 예전방식 그대로이다. 포유모돈 하루 물섭취량도 30ℓ에서 40ℓ 이상으로 증가한 모돈을 키우고 있다. (오른쪽 그림2 참조)

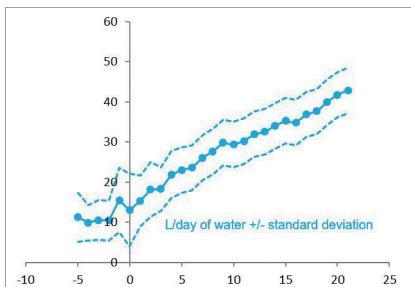
사람도 물을 자주 섭취하면 좋다고 한다. 하지만, 물을 평소에 즐겨먹는 습관을 가지지 않으면 쉽지 않다. 돼지도 마찬가지이다. 후보돈부터 평소에 물을 쉽게 섭취 할 수 있는 공간을 만들어주지 않으면 적당히 평소에 먹는 양만 먹고 살게 된다.

Water requirement of pigs and supply requirement of nipple drinker

	Water requirement litres/pig/day	Nipple drinker Supply litres/minute	Max. opening pressure
Piglets	1-2 (incl. sow's milk)	0.5	
Weaners	1-5	0.5-1	} 500 grams
Growing pigs at 15-45 kg	5-8	0.8-1.5	
Finishing pigs at 45-100 kg	6-10	1-3	} 1 kg
Pregnant sows	12-20	minimum 3	
Lactating sows	25-35	minimum 4	
Bars	8-10	minimum 4	} 1.5 kg

Absolut minimum  
Hot climate X 2-3

<그림1> 9번항 표



<그림2> 2번항 그래프

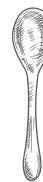


엄길운 원장

피그월드 동물병원  
010-9432-6680  
pigvet@korea.com



# 어느 소스와도 찰떡! 한돈 고추장·된장구이



RECIPE 01

## 한돈 고추장 매콤구이

재료 및 분량 한돈 앞다리살 250g, 고추장 4큰술, 올리브오일 2큰술, 통마늘 2개, 대파(흰부분) 2대

레드 소스 밀가루 2큰술, 레드와인 3큰술, 버터 1큰술, 고추장 ½큰술, 설탕 1큰술

### 만드는 방법

레시피 제공

한국식생활개발연구회  
김갑수 조리실장



- 고추장과 올리브오일을 섞어 한돈 앞다리살에 바른후 하루 정도 숙성시킨다
- 마늘은 얇게 편 썰고 대파는 얇게 채썬후 기름에 튀긴다
- 1번에 한돈에서 고추장을 긁어내고 팬에 기름을 두르고 구워준다
- 고기가 익으면 잠시 빼서 레스팅하고 그 팬에 밀가루를 넣고 갈색의 브라운 루를 만들고 레드와인, 버터, 고추장을 넣고 소스를 끓인다
- 고기를 먹기 좋게 썰어 놓고 그 위에 대파, 마늘을 올려 소스에 곁들여 먹는다

**tip** 고추장 소스는 입맛에 따라 설탕, 올리고당 등 당분을 첨가해서 드세요!

우리나라 고유 소스인 고추장·된장과 한돈의 만남은 언제나 옳아요!  
가정에서 만들기 편한 걸절이와 곁들여 먹으면 더 맛있어요!



#### RECIPE 02

## 한돈 된장 두툼구이

재료 및 분량 한돈 앞다리살 250g, 된장 4큰술, 올리브오일 2큰술

된장 소스 간장 3큰술, 설탕 1큰술, 조청 1큰술 청주 2큰술, 통마늘 2개 생강 1쪽,  
물 ½컵

#### 만드는 방법

- 1 — 된장을 올리브오일과 섞는다
- 2 — 한돈 앞다리살에 1의 된장을 발라 하루정도 숙성시킨다
- 3 — 한돈에 묻어있는 된장을 긁어낸다
- 4 — 팬에 한돈을 타지 않게 굽고 빼서 레스팅을 하고 팬에 밀가루와 버터를  
넣고 화이트루를 만들고 나머지 소스재료를 넣고 소스를 만든다
- 5 — 완성된 한돈은 먹기 좋은 크기로 썰고 소스를 곁들여 먹는다

**tip** 소스에 생크림을 추가하면 더 부드럽게 즐길 수 있어요!

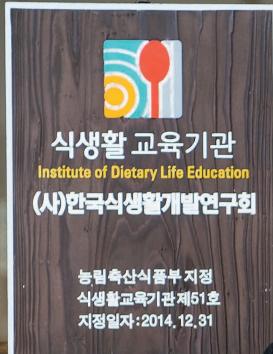
#### EVENT

35페이지 이벤트에 응모한  
독자 중 3명을 추첨해  
'한돈 고추장 매콤구이'  
밀키트를 보내드립니다!  
\*응모방법 : 35페이지 참조

# 소비자의 선택은 결국 좋은 재료로 향할 것

사단법인 한국식생활개발연구회 김갑수 조리실장

코로나19는 우리 삶 전반의 것들에 변화를 가져왔다. 외식 대신 배달음식과 집밥이 그 자리를 차지했고, 밀키트의 수요가 늘어나며 그 종류와 방식도 다양해졌다. 앞으로 우리나라의 식문화는 또 어떤 변화를 맞이하게 될지 우리나라 식생활 변천사와 그 길을 함께 해온 한국식생활개발연구회의 김갑수 조리실장에게 물었다.



TREND

**Q.** 한국식생활개발연구회 소개를 해달라.

**A.** 한국식생활개발연구회는 1969년 2월 5일 농림부 인가를 받아 설립, 국민식생활관습을 보다 건전하고 근대화하기 위해 식생활 및 영양개선 운동을 전개해왔다. 우리나라의 식생활 변천사와 그 길을 함께 해오고 있다. 1985년 부설, 한국조리직업전문학교를 설립, 전문조리기능인 양성에 노력해왔으며 2014년 농림축산식품부로부터 식생활교육기관을 지정되어 바른 식생활교육, 지역 농특산물과 축산물에 대한 정보제공, 조리법전수, 농가창업용 가공상품메뉴개발과 교육 등을 실시해오고 있다. 또한 2011년부터 전국의 대한한돈협회 지부와 함께 지역축제, 대규모 행사 등에 전시, 시식 홍보부스를 운영하여 총 495회, 199만명이 참가한 바 있다. 한돈 저지방부위인 뒷다리살 소비홍보를 목적으로 진행중이다.

**Q.** 코로나19로 인해 식문화에 어떤 변화가 찾아왔는지.

**A.** 코로나 시대에 바깥 외출이 어렵다 보니 식당을 가서 음식을 먹는 경우가 줄고, 집에서 배달 음식이나, 직접 음식을 해서 먹는 경우가 많아졌다. 그로 인해 배달음식의 종류나 품질을 비롯해 집에서 해먹는 음식의 폭이 많이 넓어졌다. 식재료와 완성된 음식의 중간 단계로 나누어 놓은 밀키트도 나날이 진화하고 있다. 배달음식과 밀키트 시장이 급격하게 성장한 만큼 발길이 뜨해진 손님들을 다시 불러오기 위해 자기만의 색깔을 가진 식당들이 더 많이 생겨날 거라고 생각한다. 또 훈밥죽을 겨냥한 식당이나 배달 음식도 더 많아질 것이다.

**Q.** 밀키트는 앞으로 어떤 방향으로 발전할 거라고 생각하는지.

**A.** 밀키트는 많은 장점을 가지고 있다. 가격, 맛, 시간 절약 등 요즘 시대에 가장 잘 맞는 형태라고

생각한다. 그러나 밀키트의 단점은 세부 재료를 선택할 수 없는 것이다. 이를테면 돼지고기 김치찌개 재료로 나는 한돈을 먹고 싶은데 밀키트 재료에는 수입산 돼지고기가 들어 있는 경우처럼 말이다. 앞으로 밀키트도 소비자의 예산이나 취향에 맞게 세부 재료까지 선택할 수 있는 방향으로 발전할 것이라고 생각한다. 소비자에게 더 많은 선택의 폭이 주어질 것이다.

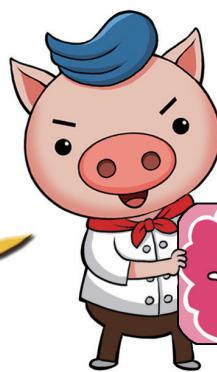
**Q.** 어떤 식문화를 지향하는지.

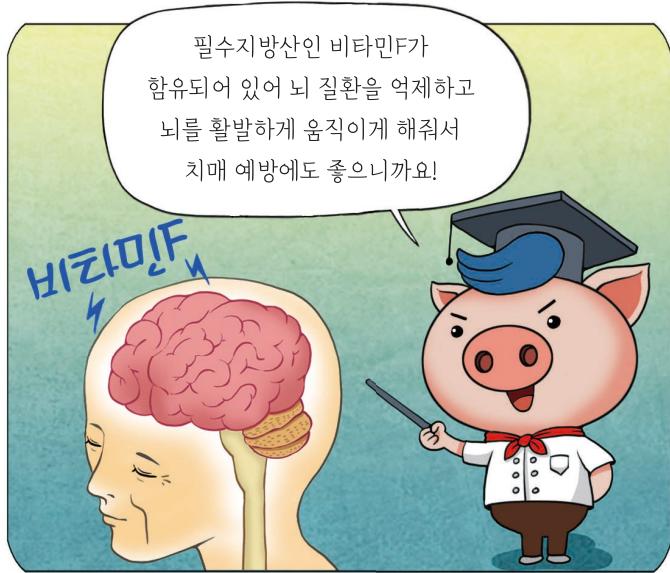
**A.** 음식을 할 때 결과물은 물론 중요하지만, 과정도 중요하다. 재료의 선택부터 음식을 만드는 과정까지 식문화에 포함된다고 생각한다. 물론 우리는 그 과정의 단축을 위해 비용을 지불하고 외식업소의 음식을 사먹지만, 재료를 키워준 생산자의 마음을 이해하며 재료를 선택한다면 어떨까? 그 재료를 가지고 음식을 하는 시간을 아깝지 않고 그 시간에 집중하여 음식을 만드는 걸 즐길 수 있을 것이다. 식당에서 음식을 먹을 때와 다른 성취감을 느낄 수 있다. 또 그 경험을 통해 식당에서도 올바른 소비로 이어지고 외식업소에서도 올바르고 정직하게 음식을 내놓게 되는 선순환이 일어날 것이라고 생각한다. 이러한 변화가 올바른 식문화 형성에 도움이 될 거라고 본다.

**Q.** 한돈레시피를 개발할 때 가장 염두해두는 부분이 있다면?

**A.** 한돈은 참 매력적인 식자재다. 다양한 부위가 있고 그 부위마다 맛이 다르며, 영양과 가격면에서도 손색없는 식자재다. 특히 앞다리살과 뒷다리살 레시피를 만드는 데에 중점을 두고 있다. 매우 맛있는 부위인데 조리 방법을 잘 몰라서 항상 먹는 부위인 삼겹살, 목살만 찾는 경향이 있다. 그래서 앞다리살과 뒷다리살을 주재료로 음식의 트렌드나 제철 식자재 등 한돈과 잘 어울릴 수 있는 부재료와 조리방법 등을 연구해 전파하고자 한다.

# 가정의 달, 온가족 영양 책임지는 한돈!





<b>피로회복</b>	비타민B, 단백질, 아연 등 무기질
<b>빈혈예방</b>	철분
<b>성장발육</b>	탄수화물, 단백질, 지방, 인, 칼륨, 미네랄
<b>증근속해독</b>	불포화지방산
<b>피부미용</b>	단백질, 필수 아미노산
<b>치매예방</b>	비타민F
<b>성인병예방</b>	리놀레산



# MAY

## 상업 / 캠페인 광고 일정

연합뉴스

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1	
2	3	4	5	6	7	8
10:00 뉴스10 (전) 18:00 일요와이드 (후)	07:50 라이브투데이 (후) 19:35 뉴스20 (후)	08:45 뉴스09 (후) 13:50 뉴스큐브 (후) 17:00 뉴스워치 (30) (후)	17:00 뉴스워치 (30) (전) 18:25 뉴스메이커 (후)	08:45 뉴스09 (30) (후) 17:00 뉴스워치 (30) (후)	07:50 라이브투데이 (전) 18:25 뉴스메이커 (전) 19:35 뉴스20 (후)	09:40 하모니 시즌3 (후) 14:00 뉴스14 (전) 17:00 뉴스17 (전) 18:00 토요와이드 (전)
9	10	11	12	13	14	15
18:00 일요와이드 (후) 21:00 뉴스21 (전)	07:50 라이브투데이 (후) 19:35 뉴스20 (후)	08:45 뉴스09 (후) 13:50 뉴스큐브 (후) 17:00 뉴스워치 (30) (후)	17:00 뉴스워치 (30) (전) 18:25 뉴스메이커 (후) 19:35 뉴스20 (후)	08:45 뉴스09 (30) (후) 17:00 뉴스워치 (30) (후)	07:50 라이브투데이 (전) 18:25 뉴스메이커 (전) 19:35 뉴스20 (후)	09:40 하모니 시즌3 (후) 14:00 뉴스14 (전) 17:00 뉴스17 (전) 18:00 토요와이드 (전)
16	17	18	19	20	21	22
10:00 뉴스10 (전) 18:00 일요와이드 (후)	07:50 라이브투데이 (후) 19:35 뉴스20 (후)	08:45 뉴스09 (후) 13:50 뉴스큐브 (후) 17:00 뉴스워치 (30) (후)	17:00 뉴스워치 (30) (전) 18:25 뉴스메이커 (후) 19:35 뉴스20 (후)	08:45 뉴스09 (30) (후) 17:00 뉴스워치 (30) (후)	07:50 라이브투데이 (전) 18:25 뉴스메이커 (전) 19:35 뉴스20 (후)	09:40 하모니 시즌3 (후) 14:00 뉴스14 (전) 17:00 뉴스17 (전) 18:00 토요와이드 (전)
23	24	25	26	27	28	29
15:00 뉴스15 (전)	07:50 라이브투데이 (후)	08:45 뉴스09 (후) 13:50 뉴스큐브 (후) 17:00 뉴스워치 (30) (후)	17:00 뉴스워치 (30) (전) 18:25 뉴스메이커 (후) 19:35 뉴스20 (후)	08:45 뉴스09 (30) (후) 17:00 뉴스워치 (30) (후)	07:50 라이브투데이 (전) 18:25 뉴스메이커 (전) 19:35 뉴스20 (후)	09:40 하모니 시즌3 (후) 14:00 뉴스14 (전) 17:00 뉴스17 (전) 18:00 토요와이드 (전)
30	31					
15:00 뉴스15 (전)	07:50 라이브투데이 (후)					

\* 상기 캘린더는 매체사의 사정에 따라 프로그램 및 시간이 변경되어 질 수 있습니다. \* 전 · 후가 표기되지 않은 경우 전 or 후 입니다.

\* 보도, 종편, 드라마, 예능, 경제 등 전문채널을 통해서도 진행되고 있습니다.

# 돼·선·박·물

## [인증샷]

한돈자조금 소식지 <한돈자조금>  
인증샷 찍고! 한돈 받고!

### ▶ 응모방법

#### 휴대폰

- ① 카카오톡 친구 또는 채팅 탭의 '상단 검색'에서 '한돈'을 검색합니다.
- ② 플러스친구 검색 결과에서 '한돈'플러스친구와 친구를 맺습니다.  
(pt.kakao.com/\_RtVul)
- ③ 인증샷과 이름/연락처/주소를 써넣어 전송하면 이벤트 응모 끝!  
메일 designshinhwa@naver.com으로 응모

\*응모 시에 주소(우편번호 포함)와 휴대폰 번호를 꼭 함께 남겨주세요.

## [ Quiz ]

최근 한돈자조금은 **■■■■■** 을 맞이해 '한돈 뒷심 선물세트'를 출시했습니다. 어린이날, 어버이날, 스승의 날, 성년의 날, 부부의 날 등 가족에게 사랑과 감사를 전하는 기념일이 많아 5월에 붙여진 별명인 이 말은 무엇일까요?

- ① 가정의 달    ② 사랑의 달    ③ 명절의 달    ④ 한돈의 달



<한돈자조금>에서  
가장 관심 있게 읽었던 페이지를  
휴대전화로 찍어 보내주시면,  
추첨을 통해 한돈 밀키트 세트(P29 참고)를  
보내드립니다.  
사진과 함께 간단한 리뷰를 보내주시면  
당첨 확률이 더욱 높아집니다.  
**지금 바로 참여해주세요!**

기간

2021년 6월 1일까지

발표

2021년 6월호 한돈자조금 소식지 및  
개별연락

문의

02-324-6852

### ▶ 지난호 이벤트 당첨자

한돈 밀키트 세트

인증샷

최\*애(7721), 정\*남(1878)

퀴즈

왕\*일(0949)

\*5만원 이상 경품에 대해서는 한돈자조금 소식지 제작  
대행사인 디자인신화에서 제세공과금을 부담하며,  
제세공과금 납부와 관련해 개인정보를 요구할 수 있음을  
알려 드립니다.

“  
대한민국에 뒷심이 필요할 때!

# 한돈먹고 뒷심충전 대한민국 뒷심발휘



행복충전, 미식충전, 활력충전까지  
**한돈 다릿살**이 진짜 능력자!

정원

한돈 홍보대사  
백종원



투명한 한돈!

유통 단계별 정보의 투명한 기록, 관리  
공개로 믿을 수 있는 대지고기 이력제



합리적인 한돈!

mall.han-don.com

안전한 한돈!



HACCP(식품안전관리인증기준) 인증으로  
보다 더 안전하고 위생적으로 생산

한돈몰 대지고기 구입은 한돈몰

문의 1670-1045 (한돈사오)