



키워드 + 한돈
**스토리
텔링**

생생 현장
KBS1 푸드 인문 다큐
'삼겹살 랩소디' 속
식당과의 만남

한돈 뉴스
'뒷심(=뒷다리살)
캠페인 전개 등

한돈인증점
강원도 춘천 토바돈
박동연 대표

트렌드 리더
음식칼럼니스트
박정배

키워드 + 한돈

INGSTO

RY

이달의 키워드

스토리텔링
+ HANDON

알고 있어서 더 소비하는
미식의 시대!
스토리, '차별화'를
선언하다

TEL

LING

스토리텔링(storytelling)이란 무엇인가

#지난 1월 21일 한돈닷컴 서버가 잠시 다운됐었다. 전 세계에 팬을 두고 있는 아이돌가수 BTS가 운영하고 있는 브이라이브 채널 ‘달려라 방탄’에 한돈 홍보대사인 백종원 씨가 출연해, BTS를 위해 한돈을 이용한 요리를 선보였고, 이 콘텐츠를 본 BTS 팬들이 한돈닷컴을 일시에 접속하면서 발생한 에피소드였다.

지난 1월 28일 방송된 SBS ‘맛남의 광장’에는 백종원 씨가 직접 개발한 햄을 BTS에게 직접 홍보하는 장면이 전파를 탔는데, 이는 뉴스 등의 2차 콘텐츠로 재생산되는 효과로 이어졌다.

이날의 이야기를 누군가에게 들려준다면?

스토리텔링은 이야기하기이다. 상대방의 관심과 흥미를 유발하고 무엇보다 원하는 방향으로 상대방을 설득하기 위해, 재미있고 흥미로운 이야기를 활용하는 것을 말한다.

스토리텔링(storytelling)의 결과는?

스토리의 힘 중 하나는 메시지를 강하게 또 더 오래 기억하게 만든다는 데 있다. 이의 최종 효과는 바로 상대방의 태도 변화이다. 지자체, 기업 등 다양한 곳에서 스토리텔링에 몰두하는 이유이다.

‘스토리는 하나도 같은 게 없다’는 점 또한 눈여겨볼 포인트다. 그렇다는 것은 스토리가 기업의, 제품의, 서비스의, 브랜드의 차별화에 기여할 수 있다는 것이다. 스펙, 성능 등의 상향 평준화가 이뤄지면서 ‘차별화’는 기업, 제품, 서비스, 브랜드의 큰 과제가 됐고, 이 차별화 열쇠를 우리 기업에만, 우리 제품에만, 우리 서비스에만, 우리 브랜드에만 있는 이야기에서 찾아낸 것이다.

무엇이 스토리가 되는가?

#경남 창원 돌섬, 강원 삼척 돛바골, 충남 보령 도두머리, 경기 이천 저명산(猪鳴山·도드람산)의 공통점은 무엇일까? 모두 ‘돼지’와 관련한 지명이란 점이다.

스토리의 글감은 다양하다. 산업을, 기업을, 제품을, 서비스를, 브랜드를 둘러싼 그 모든 것이 소재가 될 수 있다. 다만 관건은 그 스토리의 정확성이다. 검증된 스토리라면 그 설득력이 더욱 높아진다. 물론 그 것이 흥미와 관심을 끄는 가는 별도의 문제이지만.

입맛 당기는 한돈의 맛 스토리

“‘입맛 당기는 한돈의 맛’ 이미지를 위해 우리돼지 한돈의 스토리를 발굴하고 또 한돈에 문화를 입히기 위해 노력하겠다. 이는 한돈의 이미지를 높이는 데 기여할 것이다.”

한돈자조금 하태식 위원장은 몇 년 전부터 스토리의 중요성을 피력해 왔다. 한돈 소비를 한 단계 더 끌어올리기 위해서는, 지금까지와는 다른 차별화가 필요하고, 그것이 ‘스토리’에 있다고 본 것이다.

실제로 그동안 한돈자조금은 ‘국내외 돼지고기 우수성 문헌조사(2007년 3월), 한돈 스토리텔링 자료개발(2019년 12월)’ 등 한돈 스토리 발굴을 위한 연구조사 사업을 수행해 왔다. ‘한돈 스토리텔링 자료개발’ 연구를 진행한 건국대학교 최승철 교수는 본지와의 인터뷰에서 “연구를 수행하면서 우리나라에 돼지와 관련한 재미있는 스토리가 많다는 것을 새삼 알게 됐다”라고 밝힌 바 있다. 한돈과 한돈산업의 스토리텔링 작업에 대한 기대를 높이는 대목이다.

한돈자조금 관계자는 “우리돼지 한돈이 국민 먹거리란 개념을 넘어 전 세계의 문화유산으로 그 가치를 인정받을 수 있도록, 스토리를 발굴하고 알리는 일에 최선을 다하겠다”라고 밝혔다.

CONTENTS

12



키워드 + 한돈

스토틀링

알고 있어서 더 소비하는
미식의 시대!
스토리, '차별화'를 선언하다

06



똑똑한돈

February 2021 **Vol.1226**매월
15일 발행

발행일
2021년 2월 15일 발행 (통권 1226호)

발행처
대한한돈협회
06643 서울시 서초구 서초중앙로6길 9
제2축산회관 3층

제작
디자인신화 02-324-6852

06 생생 현장
 KBS1 푸드 인문 다큐 '삼겹살 랩소디' 속
 식당과의 만남
 ·산수갑산
 ·똥똥이할머니족발집

12 TV 속 한돈

14 포커스
농업전망 2021



17



28

24



30

소통한돈

행복한돈

- 16** 한눈에 보는 자조금 소식
2021년 1월·2월 한돈자조금 주요 활동 소식
- 17** 한돈뉴스
한돈자조금과 대한한돈협회는
이렇게 활동했습니다.
- 24** 한돈인증점
강원도 춘천 토바돈 박동연 대표
- 26** 원포인트 사양관리
MSY 3두 앓아가는 원인 제거하기

- 28** 한돈 레시피
한돈과 배추김치의 이국적인 만남
- 30** 트렌드 리더
음식칼럼니스트 박정배
- 32** 건강한 한돈인
맑고 건강한 눈 오래도록 건강하게!



NOPO SIGDANG IN PORK RHAPSODY

‘대한민국 돼지고기
식문화가 창조된 곳’

“감사합니다”



#삼겹살랩소디 #삼겹살봤거든요

한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 제작지원한 KBS1 푸드 인문 다큐멘터리 ‘삼겹살 랩소디’에 대한 여운이 짙고 길게 이어지고 있다. 지난해 12월 말 방영 후 세번이나 재방송될 정도로 화제이다.

‘삼겹살의 나라’, ‘돼지는 축제다’ 이렇게 2부작으로 제작한 이 다큐멘터리에서는 대표적인 서민 음식이자 대표적인 K푸드인 삼겹살을 포함한 대한민국 돼지고기 식문화를 경제, 사회, 문화, 역사적 관점에서 입체적으로 조명했으며, 이는 중장년층의 향수를 자극하고 또 옛것을 새롭게 즐기는 요즘 젊은 세대인 MZ세대의 니즈까지 이끌어냈다는 평가를 받고 있다. 한돈에 대한, 한돈산업에 대한 가치를 짚어보는 시간이었다는 점에서도 의미가 큰 콘텐츠였다는 평가다.

한돈산업 성장을 이끈 주역들! 감사의 마음을 전하다

‘삼겹살 랩소디’ 방송 후 다큐멘터리에서 소개한 돼지고기 식당들은 ‘삼겹살 랩소디’의 연관 검색어가 됐을 정도로 큰 관심을 끌었다. 방송 후 ‘삼겹살 랩소디’에 나온 가게에 대해 궁금해하는 사람이 적지 않았고, SNS 등에는 출연한 식당 정보를 알리는 콘텐츠가 다수 생산됐다.

이들 식당은 한돈산업이 현대화되는 과정을 처음부터 지금까지 지켜보고 또 그 희로애락을 함께해 온 한돈산업의 역사 그 자체이기도 하다.



한돈자조금관리위원회는 이 식당들이 1980~1990년대부터 지금까지, 긴 시간 우리돼지 한돈만을 사용해 온 한돈산업의 귀한 단골이자, 무엇보다 대한민국의 독특한 돼지고기 식문화를 창조하고, 발전시켜온 의미가 큰 ‘노포’란 점에 주목하고, 앞으로 이들 식당들과의 상생을 위해 노력한다는 방침이다.

한돈자조금관리위원회 하태식 위원장과 임직원들은 ‘삼겹살 랩소디’에 나온 식당을 차례로 방문하고, 한돈산업 발전에 기여한 공로에 감사를 표했다.

하태식 위원장은 “한돈산업 발전사와 함께해 온 무엇보다 한돈이 소비자들과 수많은 스토리를 써낼 수 있도록 긴 시간 역할해 준 보배로운 분들을 만날 수 있어 뜻깊었다”라면서 “한돈산업의 실질적인 버팀목이었던 이 역사의 공간이 앞으로도 영속할 수 있도록 한돈자조금도 역할을 다할 것”이라고 밝혔다.

이번 방문에서 한돈자조금이 운영하는 ‘한돈인증점’ 부여에 대한 논의가 이뤄진 곳도 있었다.

한돈자조금은 앞으로 방송에 나온 식당들 외에도, 다양한 역사의 공간을 발굴하고 지원하겠다는 뜻을 밝혔다.



산수갑산 최준우·백순단 대표 “청춘을 바친 보람”

서울 을지로에 위치한 머리고기 수육 및 순댓국 전문 식당 산수갑산. 점심시간이 지났는데도, 가게 앞에는 차를 기다리는 어르신들의 모습이 적지 않았다. 이 가게가 얼마나 긴 역사를 자랑하는지, 고객의 모습에서 가늠할 수 있었다.

“당시 우리와 동향이었던 사람이 이 가게를 한 5년 정도 운영했어요. 그 가게를 우리가 인수했습니다. 그런데 그 사람에 따르면 그전에도 한 5년 동안 누군가 이 가게를 운영했다고 하더라고요.”

청춘을 바쳐 이 자리를 지켜낸 산수갑산 최준우·백순단 대표의 손이, 지난 32년간 그랬듯, 이날도 바쁘게 움직였다. “고기 부위 중에서 머리가 가장 맛있다”는 주인장의 말에 자부심이 가득하다. 오늘도 고객이 찾는 이유일 것이다.



돼지머리에서 찾은 10가지 색다른 '맛'

“이 부위는 항정살과 맛이 비슷해서 항정살, 여기는 삼겹살과 모양이 닮아서 삼겹살, 귀 뒤에 붙어 있어서 귀뒷살” 등 이외에도 꺾살, 콧구멍살, 아구살, 콧구멍살 등의 부위가 주인장의 입에서 호명됐다.

“우리가 1988년도에 시작했으니까, 벌써 32년째잖아요. 29세 때부터 30년 넘게 돼지머리를 연구해왔으니까, 돼지머리 전문가가 다 됐죠(웃음).”

사실 처음에는 머리고기를 삶아서, 부위 구분 없이, 툭툭 잘라서 손님 상에 냈다. 그랬던 것이 이렇게 다양한 부위로 나누어지기까지는 손님들의 유별난 입맛이 크게 역할을 했다.

“이 부위가 어떤 부위인지 어떤 맛이 나는지 등을 고객들에게 설명해 드리면, 이 음식을 새롭게 보시는 것 같아요. 그런데 초창기에는 고객들이 그 맛을 우리에게 알려줬어요. 이것은 부드러운데, 저것은 좀 쫄깃하다 등의 이야기를 해 주셔서, 우리도 서로 다른 맛에 주목했죠.”

여기에 주인장들의 관찰력이 더해져 지금의 ‘산수갑산 돼지 머리고기 사전’이 탄생했다.

“우리도 식육점에서 삼겹살도 항정살도 사서 먹어요 (웃음). 그러다 항정살과 삼겹살과 닮은 부위를 찾았죠. 그런 방식으로 이름을 붙여왔습니다.”

손님들이 원하는 맛을 위해

산수갑산에는 돼지머리를 직접 고은 사골 국물에 삶는다. 고소한 맛을 배가시키기 위해서이다.

“손님들이 먹는 머리고기가 맛있어야 한다”라는 주인장의 말에 진심이 담겼다.

“진짜 맛있다’라면 접시를 모두 비우고 가시면 정말 기분이 좋아요. 외국에 갔다가 이 맛이 생각났다고 말하는 손님도 있는데, 그때는 정말 뿌듯합니다. 청춘을 바친 보람이라고 할까요.”

TV 등에 소개되며 유명세를 치르고 또 외국인들이 찾아오는 가게가 되고서는, 고객들이 원하는 맛이 무엇인지에 대해 더욱 신경 쓰고 있다.

산수갑산이 긴 시간 자리를 지켜낸 가장 큰 이유가 아닐까.

“손님들이 찾는 맛이 달라지잖아요. 그래서 매일 손님들이 원하는 맛이 무엇인지 연구하고 연구해서 맛있게 해 드리려고 노력하고 있습니다.”

현재 산수갑산은 자녀 세대로의 후계 작업도 진행하고 있다. 주인장들이 자녀들에게 바라는 것은 딱 하나. 이 맛을 지켜달라는 것이다.

“다행히 아이들이 잘 따라오고 있어요. 이 맛을 지켜내서, 우리 가게의 맛을 찾아오는 고객들의 입맛을 만족시켰으면 좋겠어요. 우리가 없어도 말이죠.”



편집자주

한돈자조금이 대한민국 돼지고기 식문화를 이끌어온 노포들을 탐방했다. 이번 탐방에서는 주머니 가벼웠던 시절 대한민국 서민들의 마음을, 돼지고기 음식으로 무엇보다 정성으로 위로해 온 노포들의 진한 정을 느낄 수 있었다. 이것은 우리돼지 한돈이 앞으로 지켜가야 할 가치란 점에, 이견의 여지가 없어 보인다.



3대째 내려온 한돈맛집 명성
똥똥이할머니족발집
김문주·김송현 대표

“할머니의 손맛
지켜내겠습니다”



된장을 푼 물에 삶았던 어머니의 족발은 서울 장충동에 있는 ‘똥똥이할머니족발집’의 시초가 됐다. 평안도 출신의 실향민이었던 1대 전숙열 대표는 가족들을 책임지기 위해 빈대떡 장사를 시작했고, ‘어머니의 된장 족발’ 맛을 생각해 낸 다음에는, 이를 응용해, 간장을 베이스로 한 족발을 만들어 팔았다. 이는 단번에 주머니 가벼운 이들의 소울 푸드로 자리 잡았으며, 프로레슬링 등 스포츠의 인기가 오르면서 족발의 메카가 된 서울 장충동의 명성에 그 첫 마디를 담당했다.

이 똥똥이할머니족발집이 2대를 거쳐 3대 경영에 접어들었다. ‘항상 좋은 재료를 쓸 것! 야박하게 굴지 말 것! 외부 환경에 일희일비하지 말 것!’이란 원칙을 철칙으로 지켜낸 결과이다.

“우리 가게 이름을 고객들이 지어주셨어요. 이 이름을 잘 지켜내서, 4대·5대 그 이상 이어지도록 노력하겠습니다.”

똥똥이할머니족발집 3대 경영을 책임지고 있는 김문주·김송현 자매의 다짐이 단단하다.





변화와 발전의 시간

장충체육관에 씨름경기가 있는 날이면, 1인 1족발하는 씨름 선수들이 뚱뚱이할머니족발집의 하루 매출을 책임졌다. 지금은 배구 선수들이 그 자리에 앉고 있다. 장충체육관에서는 더 이상 씨름경기가 열리지 않고, 배구경기가 열리는 탓이다.

식문화 등의 변화에 맞춰 손님들과 소통하는 방식에도 변화가 있었다. 가장 눈에 띄는 변화는 상차림에 있다. 1대 전숙열 대표가 올렸던 족발 옆에, 2대 김명숙 대표는 막국수를 더했고, 3대에서는 파전을 곁들였다. 혼자먹어, 둘이먹어 등 세트 메뉴를 고안한 것도 3대에 들어서이다.

“어릴 때를 생각해보면 그때는 봉지에 넣어 신문에 둘둘만 족발을 손님들이 들고 갔죠. 그러다 어머니 때 포장용기가 등장했고, 이제는 배달이 되죠.”



원칙을 철칙으로 고수한 시간

3대 경영자들이 어릴 때 봤던 동대문 시장 상인들은 3대 경영자들에게도 역시 귀한 고객이었다.

‘좋은 재료’에 대한 원칙도 철칙으로 지켜지고 있다. 가족들에게도 먹일 족발이니, 가장 좋은 품질의 족발이 아니면 불호령을 내렸다면 1대 전숙열 대표의 모습이 ‘수입산을 쓴다’는 잘못된 소문에 매우 화가 났었다는 3대 자매 대표의 말에 고스란히 담겼다. 좋은 재료를 발굴하고 알리고 싶은 이들의 열망이 얼마나 큰지가 다음의 한 마디에 담겼다.

“족발하면 앞발이란 인식이 깨졌으면 좋겠어요. 뒷발도 못지않게 맛있거든요. 이 사실이 좀 홍보가 되면 족발 가격도 좀더 합리적인 수준에서 결정될 수 있을 거라고 봅니다.”

뚱뚱이할머니족발집의 맛 역시 전통 그대로 계승되고 있다. 벌써 3대째, 매일 기름을 걸러내고 불순물을 제거하는 수고로운 작업을 매일 담당하며 ‘씨간장’을 지켜낸 열정 덕분이다.

“처음에는 요즘 유행하는 족발 메뉴를 내야 한다고 생각했어요. 그런데 그 과정에서 시행착오를 겪었습니다. 그러면서 깨달았습니다. 할머니가 만들고 부모님이 지켜낸 이 맛을 그대로 계승해야 한다는 것을 말입니다. 변함없는 맛으로 손님들에게 보답하기 위해 늘 노력할 거예요. 할머니 때처럼 부모님 때처럼, 대중교통이나 택시를 타고 가더라도 꼭 족발을 먹고 싶은 곳이 되도록, 최선을 다하겠습니다.”

백종원 씨와 한돈 뒷다리살 ‘K햄’ 개발

한돈 뒷다리살 안정적인 소비에 기여할 것



한돈자조금이 한돈 홍보대사인 백종원 씨가 활약하고 있는 SBS '맛남의 광장'을 제작지원하고, 한돈 뒷다리살 재고 소진을 도모했다. SBS '맛남의 광장'과의 만남은 이번이 두 번째로, 지난번에는 한돈 뒷다리살을 활용한 이색 요리법을 알리며 한돈 뒷다리살에 대한 관심을 높였다면, 이번에는 한돈 뒷다리살을 활용한 식육가공품 개발, 라이브 커머스를 활용한 판매 등 한돈 뒷다리살 소비 활성화를 위한 보다 입체적인 접근이 이뤄졌다. 이는 한돈 뒷다리살에 대한 실질적인 소비 유도란 점에서 의미가 컸다는 평가이다. 한돈자조금은 이번 프로그램을 지난해 10월부터 기획했으며, 한돈 뒷다리살 재고 소진을 위한 다양한 노력이 담겼다는 평가를 받았다.

SBS <맛남의 광장> 1월 28일 방송

‘한돈농가를 살려보자’

1월 TV 속 한돈은 'SOS 맛남'이란 주제로 1년 전 3만 6,000톤이었던 한돈 뒷다리살 재고가 코로가19로 1만톤이 더 늘어났고, 이는 한돈농가의 존폐로도 이어질 수 있다는 것을 알리는 것으로 시작했다. 이는 한돈농가를 돕기 위한 이번 방송의 당위성을 높였다. 아울러 삼겹살, 목살 등 구이용 부위의 편중된 소비 문제도 다루며, 시청자들에게 한돈 부위의 고른 소비를 당부하는 장면도 담겼다. 방송에서는 한돈 뒷다리살을 활용한 요리법도 알렸는데, 김치찌개, 육전, 김치전 등 최근의 '집밥' 트렌드에 맞춰 집에서 한 상을 차릴 수 있는 요리를 소개함으로써 한돈 뒷다리살이 시청자들의 밥상 위에 자연스럽게 오르는 효과를 유도했다. 한돈 뒷다리살로 만든 육전은 이색 요리법으로 주목받았다. 저렴한 가격으로 즐길 수 있는 한끼의 즐거움 등 한돈 뒷다리살이 가성비까지 좋은 음식 재료임도 알렸다.

한돈 뒷다리살 햄과 맛남

특히 이날 방송의 백미는 바로 한돈 뒷다리살을 활용한 식육가공품, 즉 사각햄을 개발하는 과정이었다. 사각햄 개발은 식육가공품, 간편식에 대한 소비가 늘어난 추세에 따라 이뤄졌으며, 특히 2차 가공품이 뒷다리살의 안정적인 소비에 기여할 것이란 판단이 더해졌다.

방송에는 백종원 씨가 한돈 영업왕으로 활약하며, 한돈 뒷다리살을 활용한 사각햄 개발·유통·홍보를 위해 고군분투하는 장면이 담겼다.

구이, 찌개, 라면, 짜글이 등 한국 음식과 잘 어울리는 제품 개발을 위해 연구하고 또 연구하는 과정은 국산 식재료 한돈의 의미를 높였다. “고소한 맛이 더 높다, 식감이 더 탄력 있다” 등의 맛 표현은 한돈 뒷다리살로 만들어진 역시 다르다는 점을 알리기에 충분했다.

백종원 씨는 한돈자조금 하태식 위원장을 비롯해 농협중앙회 이성희 회장 등 유통·판매 관련 회사 대표들을 대상으로 ‘뒷다리살 햄’에 대한 홍보·유통 등을 주문했는데, 이는 ‘뒷다리살 햄’이 실질적인 소비로 이어지게 될 것이란 기대를 가지기에 충분했다. 무엇보다 “한돈농가를 위해서”라며 각계각층에서 쏟아진 응원의 손길은 한돈농가에게 희망을 전달하는 돌보이는 장면이었다.

판매 수익금을 전액 기부하는 착한소비의 일환임을 알리고, 하태식 위원장이 한돈농가 나눔 활동을 위해 사각햄을 구입하겠다는 의지를 표명하는 장면 등은 한돈과 한돈산업의 긍정적 이미지 제고에 도움이 됐다.

이날 방송에는 백종원 씨가 한돈 영업왕으로 활약하며, 한돈 뒷다리살을 활용한 사각햄 개발·유통·홍보를 위해 고군분투하는 장면이 담겼다.



BTS, K햄으로 전 세계인과 맛남

이날 방송에는 백종원 씨가 K팝의 선두주자인 BTS에게 ‘K햄’을 선물하고 또 함께 요리하는 장면도 담겼다. 이는 한돈 뒷다리살로 만든 이 사각햄이, K푸드로 전 세계인의 입맛을 사로잡을 수 있을 것이란 기대감을 높였다.

한편 지난 1월 20일 BTS가 운영하는 브이라이브 채널에 백종원 씨와 BTS가 한돈으로 요리하는 장면이 노출됐는데, 이를 본 BTS 팬들이 몰리면서 한돈닷컴 서버가 잠시 다운되는 일도 있었다는 후문이다.

판단도 판만 K햄

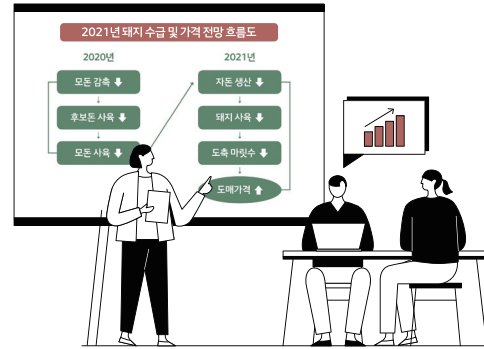
한국농촌경제연구원 '농업전망 2021'

숫자로 보는 2021년 한돈산업

√사육 마릿수 1,115만두

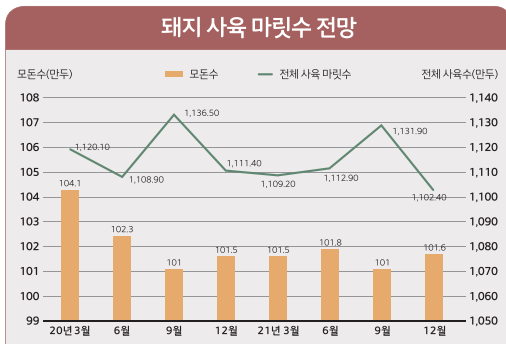
√도축 마릿수 1,750만~1,770만두

√도매가격 4,200~4,300원/kg

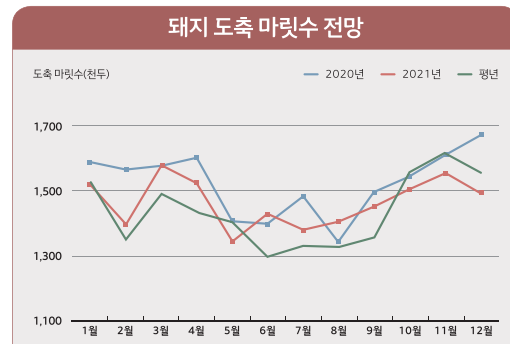


출처: 한국농촌경제연구원

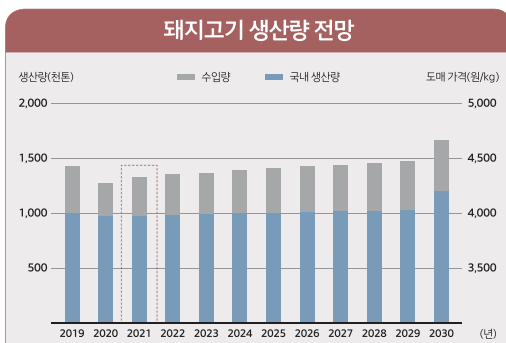
2021년 국내 돼지고기 수급 및 가격 전망



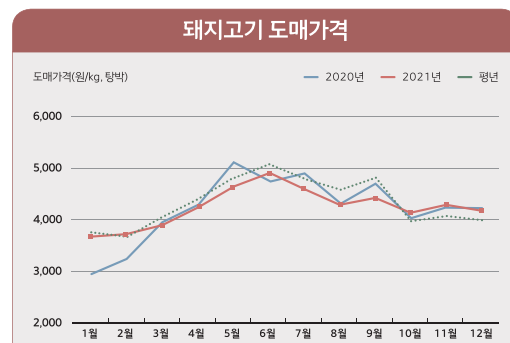
모돈수가 줄어 2020년(1,119만두) 대비 0.4% 감소한 1,115만두로 전망된다.



2020년(1,832만두) 대비 3.3~4.4% 감소한 1,750만~1,770만두(평년 대비 1.4~2.5% 증가)로 전망된다.



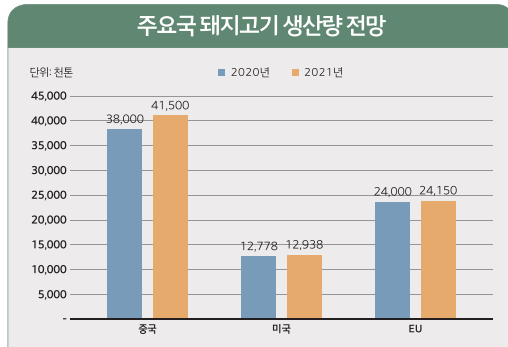
도축 마릿수 감소로 2020년(99만 6,000톤) 대비 감소하지만, 평년(93만 9,000톤) 대비 증가한 96만 9,000톤으로 전망된다.



등급판정 마릿수가 줄어 2020년(4,185원)보다 상승하겠지만, 평년(4,310원) 대비해서는 하락한 4,200원~4,300원/kg으로 전망된다.

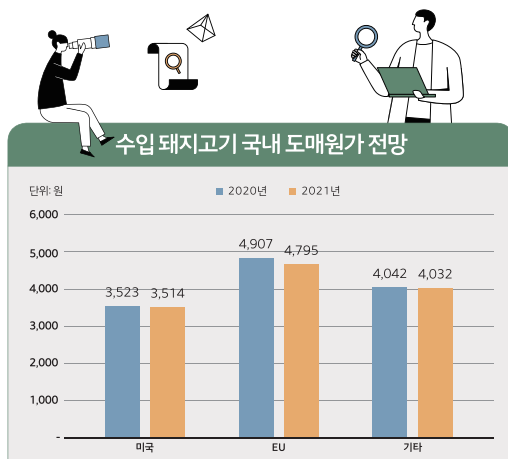
출처: 자료: 한국농촌경제연구원

■ 해외 돼지고기 수급 및 가격 전망



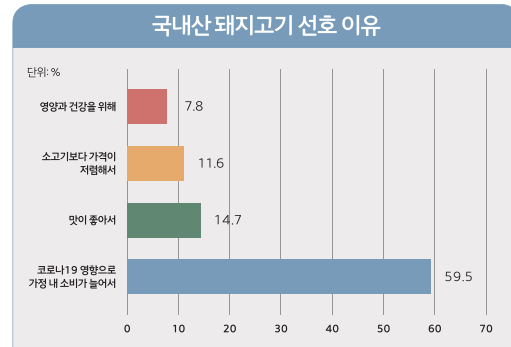
ASF가 발생했던 국가들의 생산 회복으로 2020년(9,788만톤) 대비 4.4% 많은 1억 216만톤으로 전망된다(USDA). 최대 수입국인 중국의 수입 수요 둔화로 세계 돼지고기 수입량은 2020년 대비 0.4% 감소하고, 수출량은 2020년 수준을 유지할 것으로 보인다.

돼지고기 소비는 경제 회복과 외식 소비 개선으로 2020년 대비 4.3% 증가할 전망이다.

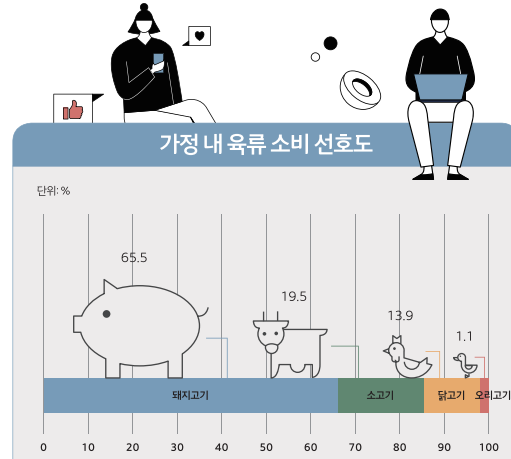


2021년 수입 돼지고기의 국내 도매원가는 환율 하락 등으로 2020년에 비해 하락할 것으로 예상된다.

■ 2020년 돼지고기 소비행태 분석



가정 내 소비 비중이 큰 국내산 돼지고기의 2020년 소비량은 2019년 대비 6.2% 증가했지만, 상대적으로 외식 소비 비중이 큰 수입 돼지고기 소비는 14.6% 감소했다. 국내산 돼지고기 소비 증가 이유는 '코로나19 영향으로 가정 내 소비가 늘어서(재난지원금 지급 등)'란 응답이 59.5%로 가장 많았다. 수입산 돼지고기 소비 감소 이유로는 '국산보다 맛이 없어서(31.4%)'가 첫 손에 꼽혔다.



소비자들은 가정 내 육류 소비에서 돼지고기 (65.5%)를 가장 선호했다. 가장 선호하는 돼지고기 부위는 삼겹살이었다.



2021년 1월·2월

한돈자조금 주요 활동 소식



2021

01

1월 주요 활동 결과

- 2021년 홍보전략 수립
- ‘새해 뒷심 응원’ 한돈 선물세트 보내기 SNS 릴레이 이벤트
- 아이들 건강한 성장 뒷심 응원 위한 마스크 및 한돈 기부
- 언론홍보
 - ‘맛남의 광장’ 협업을 통한 뒷다리살 소비촉진 노력 보도
 - 코로나19 방역 의료진 뒷심 위한 한돈세트 지원 보도
 - 한돈 설 선물세트 캠페인 런칭 보도
- 대형유통점 할인행사 점검
- 2021년도 1/4분기 일정 계획 수립
- 2020년 결산 회계감사(1/26~1/27)
- 소외계층 한돈 나눔 사업 전개



2021

02

2월 주요 활동 계획

- 박세리 홍보대사 위촉식
- 삼겹살데이 온라인 행사 및 이벤트 준비
 - 삼겹살데이 온라인 이벤트 기획
 - 오픈마켓 할인행사 진행(삼겹살데이 기념)
- 뒷심 캠페인
 - 뒷심=뒷다리살 인식 확산을 위한 소비자 이벤트 기획 및 운영, 언론 보도
- 신규 TV 광고 제작 및 송출
- 한돈물 설 한돈 선물세트 캠페인(1/4~2/5)
- 2월 기획전 진행
 - 새내기 응원 기획전
- 대형유통점 할인행사 진행
- 서울시 상생상회 연계 판매 점검
- 오프라인 할인행사 진행점검
- 제도개선위원회(2/5)
- 2020년 결산 내부감사(2/17~2/18)
- 관리위원회(3/9)·대의원회(3/23) 준비
- 농가거출금 미납 도축장 관련 자조금 미납 도축장 납입 독촉
 - 민·형사 소송 진행 등
- 상반기 소비촉진 시식회 계획 수립 및 자침 안내

아동복지 시설에 한돈 2톤·마스크 2만장 기부



한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 지난 1월 28일 사랑의열매 사회복지공동모금회를 통해 서울 시내 29개소 아동복지 시설에 한돈 2톤과 KF94 마스크 2만장을 기부하는 전달식을 가졌다.

이번 전달식은 서울시 성동구에 위치한 아동복지시설인 이든아이빌(원장 이소영)에서 하태식 위원장과 한돈자조금 관계자 등이 참석한 가운데 진행됐으며, 전달식 후에는 자원 아동과 직원들을 위해 특별히 준비한 한돈 도시락과 볼펜세트, 손소독제 등이 담긴 한돈 굿즈 세트를 전달했다.

하태식 위원장은 “대한민국의 미래인 우리 아이들의 건강한 새해를 기원하는 한돈농가의 마음이 모여 기부를 진행하게 됐다”라며 “우리 아이들의 건강하고 따뜻한 겨울 나기를 염원한다”라고 말했다.

코로나19 의료진에게 3,500만원 상당 한돈 전달



한돈자조금관리위원회·대한한돈협회가 지난 1월 14일 은평구 지역 보건소를 방문해 의료진의 노고를 위로하며, 한돈 뒷다리살과 캔햄으로 구성된 한돈 선물세트 479개(1,000만원 상당)를 전달했다. 이날 행사에 앞서 한돈협회는 한돈 선물세트를 서울 강동구청(1,000만원 상당)과 중구청(1,500만원 상당)에도 각각 전달했다.

하태식 회장은 “한돈농가들의 마음이 담긴 한돈 선물세트가 의료진과 봉사자 여러분들의 건강에 조금이라도 보탬이 되길 바란다”라고 말했다.

한편 한돈자조금은 ‘코로나19 극복을 위한 이웃사랑 한돈 나눔’ 캠페인을 비롯한 다양한 기부 행사를 꾸준히 전개하며 코로나19 극복을 염원해 왔으며, 올해도 이 기조를 이어간다는 방침이다.

한돈자조금, ‘뒷심(=뒷다리살)’ 캠페인 전개

‘한돈 뒷다리살 적체 문제 해결 위해 뒷심 발휘할 것’



한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 2021년 상반기 통합 마케팅 키워드를 ‘뒷심’으로 정했다. ‘뒷심’은 ‘뒷다리살’이란 의미로, 한돈 뒷다리살 소비촉진과 소비홍보에 매진해 뒷다리살 적체 문제를 해결해 내겠다는 의지가 담겼다. ‘뒷다리살’을 ‘뒷심’이란 단어로 전환해 소비

자들의 호기심을 자극하고, 뒷다리살에 대한 새로운 이미지를 구축하겠다는 계획도 포함됐다.

아울러 ‘남이 뒤에서 도와주는 힘·어떤 일을 끝까지 견디어 내거나 끌고 나가는 힘’이란 뒷심의 사전적 의미를 적용해, 한돈농가와 한돈 소비자들을 든든하게 뒤에서 받치고 응원하겠다는 뜻도 더했다.

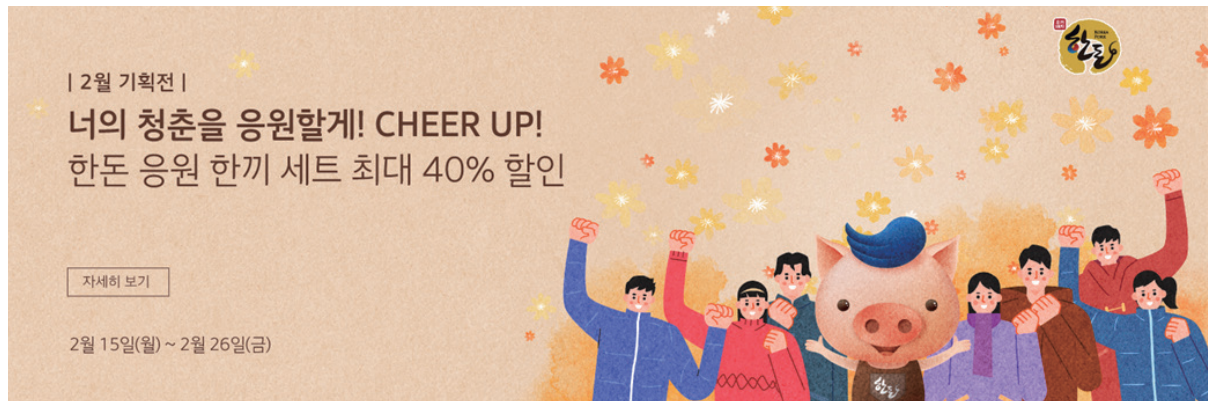
이의 일환으로 한돈자조금은 2월 설 명절과 졸업·입학 시즌에 맞춰 ‘뒷심 캠페인’을 대대적으로 전개하며, ‘뒷심=뒷다리살’ 알리기에 전격적으로 나섰다.

‘뒷심=뒷다리살’ 설 선물세트 보내기 SNS이벤트

한돈자조금이 설 명절을 맞아 ‘한돈 설 선물세트로 새해 뒷심 다지세요!’란 주제로 SNS 릴레이 이벤트를 2월 10일까지 진행했다.

한돈자조금 관계자는 “이번 이벤트는 새해를 맞아 결심했던 다짐을 작심삼일로 끝내지 않고 뒷심을 발휘해 꼭 이뤄지도록 한돈이 응원하겠다는 의미로 기획됐다”라며 “아울러 가족·친구들과 한돈 설 선물세트를 나누며 서로의 목표 달성을 응원하자는 뜻도 더했다”라고 설명했다. 이어서 “이는 한돈 설 선물세트 소비촉진과 뒷심의 의미를 알리는 데 도움이 됐다”라고 밝혔다.

이 이벤트는 개인 SNS 채널에 ‘뒷심을 발휘해 꼭 이루고 싶은 올해 새해 다짐’을 이벤트 해시태그(#한돈 #한돈선물세트 #뒷심에는한돈)와 함께 업로드하고, 함께 뒷심을 발휘하고 싶은 친구들을 태그하는 방식으로 진행했으며, 참가자 중 100명을 추첨해 한돈 설 선물세트를 경품으로 증정했다.



한돈몰에서 새내기 응원 기획전 전개

한돈자조금은 졸업·입학 시즌을 맞아 2월 15일부터 2월 26일까지 한돈몰에서 '새내기 응원 기획전'을 전개한다. '너의 청춘을 응원할게! CHEER UP!'이란 슬로건으로 진행되는 이번 기획전에서는 새내기들이 가족들과 한끼 맛있게 먹을 수 있도록 한돈 뒷다리살을 포함한 두 가지 이상 부위로 구성된 '한돈 응원 한끼 세트'를, 최대 40% 할인한 가격에 판매한다.

한돈자조금 관계자는 "한돈농가들이 새로운 출발점에 선 새내기들을 축하하고 응원한다는 의미로 이번 기획전을 기획했다"라며 "젊은 세대에게 한돈이 더욱 친근하게 다가가는 계기가 될 것"이라고 기대했다.

아울러 사회적 거리두기로 직접 졸업·입학의 기쁨과 설렘을 나누지는 못하지만, 한돈으로 새내기들의 출발과 뒷심을 응원해보자라는 뜻도 담았다.

'여러분의 새로운 출발을 응원합니다! 사다리타기 EVENT!'를 진행, 기획전에 대한 관심과 참여를 유도한다는 방침이다. '새', '내', '기', '응', '원' 5개 글자 중 선물이 있을 것 같은 글자를 선택하고 또 새 출발하는 이들을 응원하는 댓글을 작성하는 방식으로 진행된다.

△갤럭시 버즈 프로(3명) △K함 선물세트(7명) △스타벅스 기프트콘(30명)을 경품으로 내걸었다.





한돈자조금, 2021년 홍보협력사와 간담회 진행

한돈 경쟁력 제고와 소비확대 위한 협력 주문



한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 지난 2월 4일 제2축산회관에서 2021년 한돈자조금 홍보협력사와의 간담회를 가졌다.

간담회는 2021년 한 해 동안 한돈산업이 당면하고 있는 현안문제를 해결하고, 한 단계 도약해 발전하기 위해 한돈자조금이 나아가야 할 방향에 대해 토의하고 의견을 나누고자 마련했다. 간담회에는 2021년 한돈자조금 △광고 및 디지털 홍보 사업 △PR 사업 △방송프로그램 제작 및 협찬 사업 △스포츠마케팅 사업을 이끌어갈 협력사 관계자들이 참석했다

간담회에 참석한 한 협력사에서는 “코로나19로 변화된

시장경제 상황에 걸맞은 한돈 홍보 콘텐츠 개발에 최선을 다하겠다”라며 “소비의 중심축을 담당하고 있는 MZ 세대를 공감시킬 방안들을 마련하겠다”라고 밝혔다.

이날 하태식 위원장은 “코로나19로 인한 경제 상황 위축과 대외적인 여건 변화로 한돈 가격이 하락하고, 뒷다리살 재고가 증가하는 등 한돈산업이 어려움을 겪고 있는 것이 현실”이라며 “2021년은 한돈자조금 홍보협력사로 선정된 회사들의 역할이 어느 때보다 중요하다”라고 강조했다. 이어서 하태식 위원장은 “한돈의 위상과 문화를 알리고, 소비 활성화와 경쟁력 제고를 위한 방안 마련에 힘써 달라”고 주문했다.



■ 2021년 한돈자조금 사업별 홍보협력사 ■

- ◇ 광고 및 디지털 홍보 사업: (주)케이이씨씨
- ◇ 방송프로그램 제작 및 협찬 사업: (주)준콤

- ◇ PR 사업: (주)KPR
- ◇ 스포츠마케팅 사업: (주)스포츠앤커뮤니케이션



정부의 ASF 권역화 추진에 대응하기 위한 전문가 간담회 개최

“ASF 권역화 추진 방침 개선 필요”



대한한돈협회(회장 하태식)는 지난 1월 27일 정부의 ASF 방역 권역화에 대응하기 위해 업계 관계자들과의 간담회를 추진하고, 대응 방안을 모색했다.

이날 참석자들은 공통적으로 정부의 ASF 권역화 추진은 비과학적인 대책이며, 아울러 이는 한돈 생태계를 마비시킬 것이라는 데 의견을 같이했다.

도드람양돈농협 동물병원 정현규 원장은 “ASF 권역화 방역 추진은 집돼지에서 ASF가 발생하는 등의 비상 상황에서만 실시하는 것이 바람직하다”라며 “권역화 조치보다는 농장 울타리 설치, 농장 주변 산과 하천 내 멧돼지 제로화 등으로 발생 확률을 낮추는 것이 더 바람직하다”라고 주장했다.

강원대학교 박선일 교수는 “ASF는 치명률은 높지만, 전염성은 낮다”라며 “이번 권역화 추진은 그야말로 전형

적인 탁상행정 정책”이라고 꼬집었다. 그러면서 “야생멧돼지 감축이 전제되지 않는 한 한국은 사실상 ASF 상재화 단계로 진입할 수밖에 없을 것”이라며 우려를 표명했다.

서울대학교 이성민 교수는 “발병이 지속하는 주된 이유는 멧돼지 및 수렵을 모르는 사람이 정책을 추진한 결과”라고 비꼬며 “효과 없고 부실하게 설치된 광역 울타리 대신 양돈농가 주변 울타리를 설치하는 것이 더 효과적인 방법일 것”이라고 주장했다.

하태식 회장은 “정부가 1년 동안 멧돼지를 잡으려다 실패하니 이제 권역화로 농가를 잡을 태세”라며 “ASF 남하에 따른 전국 양돈장의 경제적 피해를 최소화하려면 야생멧돼지와 일반농가를 분리한 방역으로, 정부의 방역 정책 패러다임이 바뀌어야 한다”라고 촉구했다.

‘한돈 뒷다리살 소비 확대 방안’ 찾기 위한 간담회 개최

소비자가 원하는 제품 개발·홍보 활동 적극 추진



대한한돈협회(회장 하태식)가 지난 1월 27일 제2축산회관에서 관련 업계 전문가들과 ‘한돈 뒷다리살 소비 확대 방안’을 주제로 간담회를 열었다. 간담회에는 하태식 회장을 비롯해 도드람양돈농협 박광욱 조합장, 한국육류유통수출협회 김영철 회장, 소비자공익네트워크 김연화 회장, 농어업농어촌특별위원회 정구용 위원, 농협경제지주 유문재 부장 등이 참석했다.

참석자들은 원료 공급 안정성 확보와 소비자가 원하는 제품 개발 및 홍보가 절실하다는 데 동의했다. 박광욱 조합장은 “한돈 홍보대사 백종원 씨와 연계한 소비홍보 활동과 ‘삼겹살 랩소디’와 같은 콘텐츠 제작에 보다 적극적으로 나설 필요가 있다”라고 주문했다.

김영철 회장은 “후지를 대량 소비하는 2차 육가공업체에 수입 원료육을 국내산 뒷다리살로 전환·사용해 줄

것을 요청해야 한다”라면서 “공급·가공업체는 구매자·2차 육가공업체의 요구에 부응하는 가격과 품질을 제시하고, 정부는 유통 가공산업의 원료육 구입자금과 시설자금을 지원할 필요가 있다”라고 말했다.

김연화 회장은 “공급 안정성과 적정 가격 유지로 국민의 신뢰도를 향상해야 한다”라고 강조한 뒤 “앞다리살·뒷다리살을 이용한 가정간편식(HMR) 식품 등을 개발해 온라인 시장에 보급하는 중장기적 접근 전략 마련이 필요하다”라고도 강조했다.

하태식 회장은 “한돈 뒷다리살 소비촉진을 위한 홍보 활동과 수출 전략 수립을 적극 추진할 계획”이라며 “김치 찌개용 햄 개발 등 소비자가 원하는 제품 개발을 비롯해 뒷다리살 소비대책 소위원회 구성, 국회 공청회 추진, 정부 건의 등의 방안도 강구하고 있다”라고 밝혔다.

돼지고기 소비자가 전년 1월 대비 25% 상승…산지가격은 급락

부위별 소비 불균형에 따른 가격 왜곡 심화…저지방 부위 활성화에 사활



한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)는 최근 돼지고기 소비자 가격 상승률이 높아졌지만, 정작 산지가격은 폭락해 한돈농가가 많은 어려움을 겪고 있다고 밝혔다.

올해 1월 돼지고기(삼겹살) 소비자 가격은 kg당 평균 21,130원(한국농수산식품유통공사 조사 기준)으로 16,900원이었던 전년 1월 대비 25% 상승했다. 하지만 산지가격은 kg당 3,664원(축산물품질평가원 조사 기준)으로, 생산원가인 4,200원에 훨씬 못 미치고 있는 실정이다. 이 현상은 3년째 이어지고 있다.

이 같은 가격 왜곡 현상은 돼지고기 부위별 소비 불균형

에 따른 것이다. 한돈자조금 관계자는 “코로나19로 외식 대신 집에서 식사하는 사람이 많아지고, 또 긴급생활자금이 지원된 후 삼겹살, 목살 등 구이용 고기에 대한 수요가 증가한 것이 사실”이라면서도 “하지만 등심, 다릿살 등의 저지방 부위에 대한 소비가 저조해 재고가 쌓이며 이것이 산지가격 하락에 영향을 미치고 있다”라고 설명했다. 특히 코로나19에 따른 학교 급식 중단과 외식 소비 감소로 저지방 부위의 적체 현상은 점점 더 심화하고 있다.

이에 한돈자조금은 저지방 부위 소비 활성화를 위한 행보에 더욱 박차를 가하기 시작했다. 한돈자조금 관계자는 “수요가 많은 구이용 부위에만 높은 소비자 가격이 형성됨에 따라 한돈에 대한 가격 왜곡이 발생하고 있고, 이는 한돈농가들의 깊은 시름으로 이어지고 있다”라며 “가격 왜곡 현상을 해소해 합리적인 가격을 유지할 수 있도록 최선을 다하겠다”라고 밝혔다.

한편 한돈자조금은 연구용역, 전문가 간담회 등을 통해 저지방 부위 소비 활성화를 위한 방안을 도출해내는 동시에 식육가공품 개발, 뒷심(뒷다리살) 캠페인 전개 등 다양한 마케팅 활동도 전개하고 있다.

기간 (1월)	산지가격 (원/kg)	소비자 가격 (삼겹살, 원/kg)	도매가- 소비자가 격차(배)
2021년	3,664	21,130	5.8
2020년	2,923	16,900	5.8
2019년	3,241	17,230	5.3
2018년	3,853	17,840	4.6
2017년	4,243	19,140	4.5

고유의 맛과 정성으로 포만감은 물론 정서적 행복감을 주는 곳이라야 진정한 맛집일 터. 강원도 춘천에 자리한 고깃집 ‘토바돈’은 그 진정한 맛집의 좋은 예이다. 색다른 레시피를 더한 한돈 메뉴와 정성 들어 만든 밑반찬이 완벽한 마리아주를 이루는 곳, 여기에 편안한 분위기가 어우러진 ‘진짜’ 맛집을 찾아갔다.



그 어디에도 없는 맛으로 승부

강원도 남춘천역 부근에 자리한 토바돈. 서울 특급 호텔의 셰프로 활동하던 박동연 대표가 문을 연 고깃집이다. 골목 안쪽에 자리한 티라 유동 인구가 적지만 입소문을 타고 타지역에서 찾아오는 손님도 많은 이름난 맛집이다. 이렇게 토바돈이 맛집으로 소

문난 가장 큰 이유는 오직 이곳에서만 만끽할 수 있는 독보적인 고기 맛에서 찾을 수 있다.

“직접 개발한 발사믹 간장 소스에 재운 고기를 연탄 불에 초벌구이를 합니다. 이른바 스테이크식이죠. 겉만 살짝 구운 생고기입니다. 이것을 제대로 익혀서 먹으면 부드러운 식감과 풍부한 육즙을 느낄 수

한돈
인증점



있지요. 여기에 통후추와 로즈마리를 곁들입니다.” 특별한 레시피로 완성한 돼지고기 구이를 갈치숙것과 시골 정통 방식 그대로 손수 만든 쌈장과 함께 먹으면, 그 맛이 일품이다.

어디 그뿐인가. 그때그때 직접 손질해주는 파절이와 발사믹 소스를 더한 명이나물, 에피타이저로 제공하는 크림 스프 등의 밑반찬들은 토바돈 돼지고기 구이 맛과 완벽한 마리아주를 자랑한다. 당연히 모두 박 대표가 정성을 쏟아 만들어내는 것들로, 그 어디에서 없는 이 맛을 찾아, 서울, 부산, 대구 등 전국에서 부러 사람들이 찾아온다.

“먼 길 찾아와주는 고객들에게 그저 고맙지요. ‘집에 가면 또 생각나는 맛’이라는 고객들 칭찬에 기분이 좋습니다. 주변 지인들을 데리고 오는 고객도 많고요. 그럴 때마다 더욱 정직하게 음식을 만들어야겠다라고 다짐합니다.”

좋은 고기 ‘한돈’이라는 자부심

‘원료육은 한돈으로, 좋은 고기를 더욱 맛있게’. 박 대표가 품은 사명이다. 지금도 박 대표는 꾸준한 요

리 연구로 한돈의 장점을 더욱 극대화한 메뉴를 내놓기 위해 노력하고 있고, 이는 고객 사랑으로 이어지고 있다.

“한돈은 농가에서 철저하게 관리해서 생산하는 만큼 맛, 식감, 육질, 육즙 등 모든 면에서 아주 훌륭해요. 한돈 그 자체로 브랜드 가치가 높으니, 고객들도 그 만큼 믿음을 갖죠. 그래서인지 한돈인증점이 된 후에는 더욱 안심하고 오시는 것 같습니다. ASF 사태가 발생했을 때도 ‘한돈이라면 안전하게 즐길 수 있다’라고 말씀하셔서 뿌듯했습니다.”

토바돈이 한돈인증점이라는 사실을 알리기 위해 박 대표는 간판도 바꿔 달고, 또 한돈인증점 시그널 간판도 직접 만들어 매장 곳곳에 배치했다. 한돈인증점을 향한 박 대표의 애정인 것이다.

“다른 한돈인증점 점주들도 자부심을 가지고 나아갔으면 합니다. 모두가 진정성을 가지고 임하면 고객들 사이에서 ‘아 역시 한돈은 다르구나’라는 인식이 더욱 널리 퍼질 것 같습니다. 전국의 한돈인증점 점주분들, 함께 상생해갑시다!”

다수의 국제요리대회 수상 경력을 지닌 박 대표. 끊임없는 연구와 정성 어린 손맛으로 그 명성을 잇고 있다. 요리대회를 직접 주최하며 후배 양성의 본분도 잊지 않고 있다. 무엇보다 고객들에게 맛있고 질 좋은 고기를 제공하겠다는 의지가 단단하다. 앞으로도 토바돈에 전국 고기 애호가들의 발길이 끊이지 않으리란 확신이 드는 이유이다.



MSY 3두 아아가는 원인 제거하기

양돈선진국의 모돈당 연간 출하두수 (MSY)는 평균적으로 해마다 0.5두씩 증가하고 있다. 2년에 1두, 10년이면 5두가 증가하는 셈이다.

이에 비하면 한돈산업의 MSY 증가는 제자리걸음 수준이다. 5년에 1두가 될까 말까하는 수준이다. 그러다 보니 양돈선진국과의 생산성 격차는 점점 더 벌어지고 있다.

국내에서도 다산성모돈 보급으로 산자수 증가를 꾀하고는 있지만, 신통치 않다. 분만 복마다 새끼를 많이 낳기는 하지만 다양한 원인으로 도태되거나 죽는 사례도 많다. 돼지 사육단계별로 실시하는 측정, 기록, 분석은 이 문제 해결에 도움이 될 것이다.



신현덕 신베트동물병원장
010-4123-8767
shdoink@daum.net



첫째, 생시체중에서 문제점을 찾아보자.

체중을 측정하고 기록해야 한다. 생시체중 1.15kg 이하인 자돈은 자생력이 떨어지기 때문에 저생시체중돈으로 분류한다. 관리자의 관심과 적절한 조치가 따르지 않으면 ‘저체온증-기아-압사증후군’으로 사고당하기 십상이다. 900g 이하 자돈은 위험에 더욱더 쉽게 노출된다.

저생시체중돈군 비율이 얼마나 되는지 아는 것도 매우 중요하다. 유능한 농장주와 관리자라면 생시체중 750g 이상 자돈은 거의 다 살려낼 수 있어야 한다.

임신기 모돈 영양 프로그램과 스트레스 최소화로 생시체중을 고르게 높일 수 있다.

둘째, 모돈의 몸매(BCS)에서 문제점을 찾아보자.

과비모돈은 번식돈 생산성에 백해무익하다. 번식장에 상태에 빠지기 쉽고, 분만과정에서 난산·무유증·질루증후군(VDS)도 다발한다. 초유 분비량도 낮아 자돈의 항병력도 불량하게 만든다. 지체사고도 증가시켜 저산차 모돈사고율을 높이는 직접적인 원인이다.

등각기를 잘 활용하는 것도 큰 도움이 된다. 등지방 측정기는 현실적으로 사용하기가 너무 어렵고, 측진에 의한 평가는 객관성이 떨어진다.

모돈 등지방두께를 교배 시 13~15mm, 분만 전 16~18mm 정도로 관리하자. 농장마다, 계절마다 적절한 목표치를 설정해 관리해도 좋다. △교배 시 △임신 4주 △분만 4주 전 △분만 직전이 측정 시점이 된다.

셋째, 3~5일령 자돈 상태와 체중을 확인하자.

신생자돈 사고의 60%~70%가 3일령 이내에 발생한다. 분만 직후 저체온증, 초유 섭취량 250g 목표에 미달, 조발성 설사와 탈수증, 허약자돈 압사에 따른 사고가 대부분이다.

견치절단, 거세, 단미 같은 단순 시술 시의 비위생적인 처치도 사고율을 높인다. 흡수율이 불량한 철분제를 주사해 근육 손상을 일으키기도 한다.

초유와 상유 섭취량이 충분하고, 빈혈증이 없고, 양호한 보온 환경이라면 5일령에 생시체중의 2배에 이를 수도 있다. 분만사 관리의 꽃이라 할 수 있는 양자기술 적용을 검토할 수 있다.

초유 섭취 불량돈에서 클로스트리듐 장염, 삼출성포피염이 다발하는 시기이기도 하다.

건강한 상태에서 철분제 주사, 거세, 필요시 콕시듐제 투약이 이뤄져야 이유 때까지 사고율을 낮출 수 있다.

넷째, 번식돈군 PRRS 안정화와 자돈군 PRDC 예방이 중요하다.

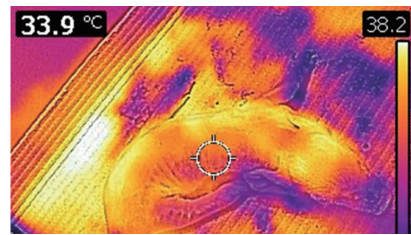
번식돈의 임무와 목표는 많은 두수의 고품질 자돈을 이유시키는 것에 있다. 고품질 자돈의 자격에는 PRRS 항원음성도 포함된다. 건강한 후보돈 도입과 철저한 순치 과정 준수가 필요하고, 위험도가 낮은 지역이라도 연간 4회 백신접종을 권장한다.

신생자돈 고환 등으로 PRRS 수직감염 여부를 모니터링하는 것도 필요하다.

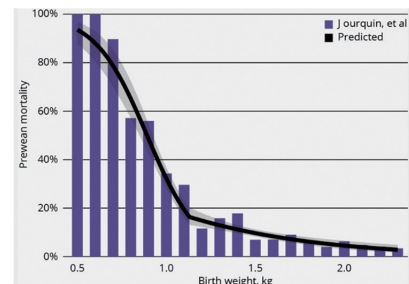
자돈사, 초기육성사처럼 오염도가 높은 돈사는 상시 피트 청소와 소독이 매우 유효하다.

전문수의사와 PRRS, 썬코, 유행성페렴, 글래서병 백신 프로그램을 작성하고 실행해야 한다.

이유일령과 이유체중도 자돈사고율과 직접적인 연관성이 높다. 사고율이 높은 농장이라면 이유체중을 7kg 이상으로 목표를 세워보자. 이유 전 최소 14일 이상 갓난이 입붙이기 훈련을 실시해야 한다. 훈련이 잘된 자돈은 혈액만 봐도 기분이 좋아진다.



1. 분만간호 목표는 초유 섭취량, 저체온 예방에 있다.



2. 생시체중 1.15kg 이하 자돈이 위험하다.



3. 생시체중이 좋고 초유관리가 잘된 5일령 자돈.



4. 포유자돈 급속 성장은 빈혈 유발. 고품질 철분 공급 중요.

한돈과 배추김치의 이국적인 맛남



RECIPE 01

한돈 채소쌈과 김치소스

레시피 제공

한국식생활개발연구회
김갑수 조리실장



재료 및 분량

한돈(뒷다리살) 200g, 당근 100g, 양파 100g, 오이 100g, 적양배추 100g,
베이비순 100g, 라이스페이퍼 20장, 깻잎 6장

스윗 김치 소스

다진 배추김치 3큰술, 다진 양파 2큰술, 올리고당(물엿) 3큰술, 케첩 2큰술,
레몬즙 1작은술, 설탕 1큰술, 소금 · 후추 약간

만드는 방법

- 1 — 한돈 뒷다리살을 0.3cm 두께로 채썰어 소금, 후추, 녹말로 밀간한다
- 2 — 당근, 양파, 적양배추, 오이, 깻잎은 0.3 cm 두께로 잘게 채썰어 물에 담궜다가 건진다
- 3 — 베이비순은 물에 담궜다가 건진다
- 4 — 김치 소스 재료를 모두 섞는다
- 5 — 팬에 기름을 두르고 1의 고기를 볶는다
- 6 — 그릇에 5의 볶은 고기와 채소를 돌려 담고 라이스페이퍼와 김치 소스를 곁들인다



RECIPE 02

한돈 스테이크와 김치리조또

EVENT

35페이지 이벤트에 응모한
독자 중 3명을 추첨해
'한돈 채소쌈과 김치소스'
밀키트를 보내드립니다!
*응모방법 : 35페이지 참조

재료 및 분량

한돈(앞다리살) 200g(스테이크용), 양파 30g, 표고버섯 30g, 대파 20g, 깻잎 4장, 마늘 3개, 배추김치 100g, 불린 쌀 150g, 채수(물) 400g, 그라나파다노치즈(파마산), 소금, 후추

만드는 방법

- 1 — 한돈 앞다리살은 스테이크용으로 준비해 열십자(+)모양으로 칼집을 넣은 후 소금, 후추를 뿌린다
- 2 — 김치와 양파는 잘게 다진다. 마늘, 대파, 표고버섯은 편으로 썬다
- 3 — 깻잎은 아주 얇게 채를 썰어 찬물에 넣는다
- 4 — 1의 한돈을 프라이팬에 구워 스테이크가 완성되면 고기를 뺀 후 팬에 마늘과 양파를 볶는다. 향이 나면 김치, 표고, 불린 쌀을 넣고 쌀이 반투명해질 때까지 볶는다
- 5 — 쌀알이 반투명해지면 육수를 넣고 원하는 질감에 맞춰 익힌 후 그라나파다노치즈, 소금, 후추로 간한다
- 6 — 접시에 리조또를 담고 그 위에 어슷하게 썬 스테이크를 올린다. 그라나파다노치즈와 깻잎도 곁들인다

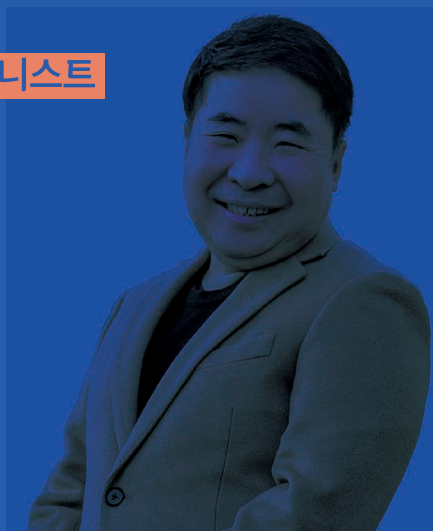


검증받은 통합 스토리를 발굴하는 일의 중요성에 대해

TREND

음식칼럼니스트

박정배



박정배 음식칼럼니스트는 ‘음식’에 대해 글을 쓴다. 예전에는 그 소재를 ‘현장’에서 주로 찾았지만, 지금은 역사, 문화, 사회 구조 등 음식을 둘러싼 이슈로 그 방향이 넓어졌다. 음식의 근원·근저를 파악하는 것이 중요하다는 판단에서다. 얼마 전부터는 유튜브에 ‘음식이슈TV’라는 채널을 열고, 음식에 대한 속 깊은 이야기를 시작했다. 박정배 음식칼럼니스트는 조만간 ‘돼지고기’에 대해서 다루겠다고 한돈산업 관계자들의 출연을 정중히 요청했다.

촬영장소

데어이즈북스: 서울시 마포구 도화2길 27 3층 (02-713-0227)

Q. **먹방 · 쿡방의 시대이다. ‘음식 이슈’를 콘텐츠로 선택한 이유는 무엇인가?**

A. 음식에 대해 다룬다는 것은 그리 간단한 문제는 아니다. 사람은 세끼를 먹고, 그렇다는 것은 음식에 대해서 할 이야기도 많다는 것이다. 또 음식은 정치, 경제, 문화, 사회, 역사 등은 물론 시사 문제와도 밀접한 관련이 있다. 그래서 음식에 대해 다루려면 그런 다양한 방향에서의 입체적인 접근이 필요하다. 이를테면 돼지고기 음식에 대해 이해하려면 농업사, 과학사, 조리사, 조리방법 등에 대해 알아야, 돼지고기 음식에 대한 정확한 이야기를 발굴할 수 있다. 지난해부터 중앙일보에 이와 관련한 칼럼을 연재하기 시작했는데, 그러면서 알게 된 것은 사람들도 그러한 음식에 대한 속 깊은 이야기를 좋아한다는 것이다.

Q. **사람들이 음식의 이슈 즉 스토리에 관심을 두는 이유가 무엇이라고 보나.**

A. 공복의 시대 배고픔의 시대는 아니지 않나. 이제 대중들의 입맛은 미식의 수준으로 올라섰다. 또한 식당들의 수준도 올라갔다. 재료에 대한 이해도가 높아졌고, 좋은 재료를 쓴다. 조리법도 세련돼졌으며, 환경도 좋아졌다. 우리 식당만의 차별성 · 개성을 발굴하는 일이 중요해진 것이다. 이런 새로운 맛에 대한 니즈 · 차별화에 대한 니즈를 충족시키는 답을 스토리에서 찾고 있다. 음식, 식당은 각자의 스토리가 있으니 그 자체로 차별화가 되고, 그 스토리를 듣는 순간 음식을 대하는 태도가 달라진다. 음식에 대한 관념이 깨지면서 새로운 미식의 세계가 열리는 것이다.

Q. **스토리가 음식에 대한 관념을 바꾼다는 것은 어떤 의미인가.**

A. 예를 들어 이런 것이다. 우리에게 돼지고기는 속까지 잘 익혀서 먹어야 한다는 인식이 지배적이었다. 사료를 먹여 사양관리를 하는 지금에 와서

는 그럴 필요가 없는데도, 관념이 남아있다. 그런데 두꺼운 고기를 팔고 싶었던 어떤 사람이 그 관념을 깼다. 이제는 바싹 익히지 않고 ‘속 빨간’ 돼지고기를 먹어도 문제가 없다는 스토리를 전파한 것이다. 두툼한 두께의 고기가 인기를 끌기 시작한 것이다.

Q. **이런 스토리는 어떻게 만들어내나?**

A. 여기서 한 가지 먼저 짚어보면, 스토리는 발굴하고 발견하는 것이다. 만들어내서는 안 된다. 찾아내는 것이 진정한 음식의 스토리텔링이다. 우리 가게가 지금에 이르기까지 어떤 과정을 거쳤고, 어떻게 음식을 만들어냈는지 그런 전 과정을 차근차근 짚다 보면, 분명 감동적인 부분이 나온다. 그것이 스토리가 된다. 평양도 출신의 아버지 유품에서 발견한 냉면 레시피를 바탕으로 창업한 어느 냉면집, 감동적이지 않나. 지인이 운영하는 가게에서는 삼겹살을 굽다가 중간에 찬물에 한번 담갔다가 다시 굽는다. 그 과정에서 기름이 빠진다. 그 메뉴 이름이 설화맥돈이다. 조선시대 음식이던 설화맥적을 응용한 것이다. 이런 역사적인 사실을 접목할 수도 있다.

Q. **음식 스토리에 대한 관심이 앞으로도 이어질까.**

A. 인간은 스토리를 좋아하는 인간이니까. 물론 그 스토리는 검증받은 통합 스토리여야 한다. 스토리는 정직함과 정확함을 담보해야 하니까. 요리사, 과학자, 식품 전문가, 역사학자 등 다양한 분야의 시각에서 입체적으로 검증받아야 한다. 이런 거다. 동화작가 마해송 씨가 쓴 책에 보면 예전에 개성에서는 돼지에게 쌀뜨물을 먹여 키웠는데, 삼겹살을 층층이 예쁘게 만들기 위해서란 내용이 나온다. 그런데 이 이야기에 과학자들이 동의할까? 다양한 분야의 사람들과 논쟁을 벌여 제대로 발굴하고 고증한다면, 음식 스토리에 대한 관심은 더욱 늘어날 것이다.

EYE HEALTH

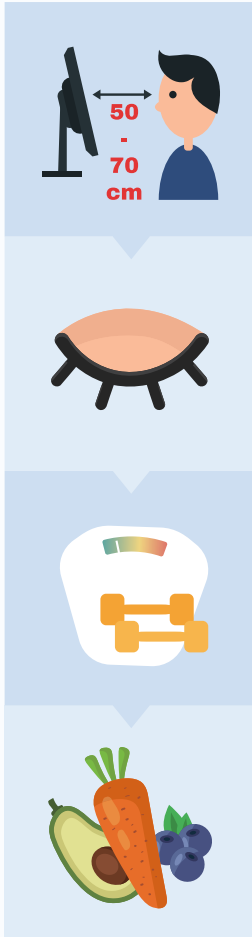
‘몸이 100냥이면 눈이 90냥’ 맑고 건강한 눈 오래도록 건강하게!

눈이 피곤해졌다. 코로나19로 언택트 문화가 확산하면서 PC · 스마트폰 · TV 등을 들여다보는 시간이 더 길어졌고, 이에 뻑뻑함, 따가움, 이물감, 시야 흐림 등과 같은 눈의 피로를 호소하는 사람이 많아졌다. 눈이 피로는 집중력 저하, 신체 피로도 증가 등으로 이어지고, 시력 저하, 안과 질환, 심하면 실명을 야기할 수도 있는 만큼, 눈에 대한 더욱 세심한 관리가 필요한 시점이다.

〈자료: 건강보험심사평가원 · 식품안전나라〉



눈 건강 지키는 일상의 습관



과도한 근거리 작업을 줄인다 — 스마트 기기, 책, PC 등의 사용 시간을 줄이고, 장시간 이용 시에는 중간중간 눈 깜빡임 등의 눈 운동을 한다. 20분을 집중했으면, 20초간 20피트(6m) 떨어진 물체를 주시하면서(20-20-20수칙) 눈의 피로를 푸는 것도 권장된다.

눈의 피로를 풀어준다 — 눈이 피로할 때는 관자놀이를 검지와 중지로 2분간 눌러 마사지한다. 손바닥을 비벼 열을 낸 후 눈을 감고 눈 위에 손을 올려 열 마사지를 해주는 것도 방법이다.

눈에 좋은 환경을 조성한다 — 깜깜한 밤에 주위에 불을 다 꺼 놓고 스마트폰만 집중해서 보는 것은 좋지 않다. 되도록 주위를 환하게 하고, 스마트폰의 배경 모드를 야간 모드로 바꾸는 것이 좋다. 집 안 환경이 건조하지 않도록 신경 쓴다.

생활 습관을 교정한다 — 고지혈증 및 비만, 고혈압 등의 질환과 안과 질환의 연관성을 보고하는 연구가 적지 않다. 흡연도 눈 건강에 좋지 않다.

영양을 충분히 섭취한다 — 충분히 물을 마시고, 비타민A 등 눈 건강에 좋은 영양소를 갖춘 식품을 먹는다. 상용화된 비타민제 또는 영양보충제를 복용하는 것도 좋다.

검진을 받는다 — 시력이 나빠졌다고 생각될 때는 꼭 안과 검사를 받는다.

눈 건강에 좋은 식품



곶명자차

시력 감퇴를 늦춰주고 눈이 어둡거나 침침한 증상을 완화해 준다. 또한 결막염, 백내장, 녹내장 등 안과 질환 개선에 도움이 된다.



당근

각막과 망막, 눈의 점막을 보호하는 역할을 하는 비타민A가 다량 함유됐다. 비타민A는 망막에서 빛을 퇴신경 전달신호로 바꿔준다.



시금치

루테인은 몸속에서 만들어지지 않고 체내 합성이 불가능하므로, 시금치, 브로콜리 등의 녹황색 채소를 꾸준히 먹어야 한다.



블루베리

안토시아닌이 뽀뽀하고 예민한 안구의 피로를 풀어준다. 또한 눈 주위의 혈액 흐름을 촉진하고, 야맹증을 예방한다.



연어

각종 눈 질병을 막아주고 병의 진행 속도를 늦춰준다. 스트레스를 완화해주고, 눈의 피로를 풀어주며 안구의 점막 성분을 보호해준다.

FEBRUARY

상업 / 캠페인 광고 일정

SBS

연합뉴스

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 18:50 생방송 투데이 1부	2 14:00 뉴스브리핑 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후)	3 12:00 12 뉴스 22:34 백종원의 골목식당 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후)	4 14:00 뉴스브리핑 21:35 맛남의 광장 2부 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후)	5 14:00 뉴스브리핑 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후) 09:45 뉴스큐브(전)	6 08:00 뉴스08(전) 10:00 뉴스 10(후) 11:00 토요와이드(전)
7 12:10 일요재방 3 08:00 뉴스08(전) 10:00 뉴스 10(후) 11:00 일요와이드(전)	8 10:10 SBS 뉴스 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후) 13:45 뉴스큐브(전)	9 10:10 SBS 뉴스 06:30 출발 640(후) 21:40 뉴스투나잇 1부(전)	10 10:10 SBS 뉴스 17:50 백종원의 골목식당 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후)	11 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후) 21:40 뉴스투나잇 1부(전)	12 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후) 13:45 뉴스큐브(전)	13 08:00 뉴스08(전) 10:00 뉴스 10(후) 11:00 토요와이드(전)
14 12:10 일요재방 3 08:00 뉴스08(전) 10:00 뉴스 10(후) 11:00 일요와이드(전)	15 06:00 모닝와이드 1부 19:50 8뉴스 1 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후)	16 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후) 21:40 뉴스투나잇 1부(전)	17 12:00 12 뉴스 17:50 백종원의 골목식당 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후)	18 14:00 뉴스브리핑 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후) 21:40 뉴스투나잇 1부(전)	19 14:00 뉴스브리핑 23:09 예능 스페셜 1 06:30 출발 640(후) 09:45 뉴스포커스(후)	20 06:30 모닝와이드 (2부) 08:00 뉴스08(전) 10:00 뉴스 10(후)
21 12:10 일요재방 3 08:00 뉴스08(전) 10:00 뉴스 10(후) 11:00 일요와이드(전)	22 06:30 출발 640(후) 07:50 라이브투데이(후) 09:45 뉴스포커스(후) 13:45 뉴스큐브(전)	23 06:30 출발 640(후) 08:45 뉴스 09(후) 09:45 뉴스포커스(후) 13:45 뉴스큐브(전)	24 12:00 12 뉴스 22:34 백종원의 골목식당 06:30 출발 640(후) 07:50 라이브투데이(후)	25 14:00 뉴스브리핑 06:30 출발 640(후) 08:45 뉴스 09(후) 09:45 뉴스포커스(후)	26 06:25 모닝와이드(2부) 14:00 뉴스브리핑 06:30 출발 640(후) 07:50 라이브투데이(후)	27 06:30 모닝와이드(2부) 09:40 토요재방 08:00 뉴스08(전) 10:00 뉴스 10(후)
28 12:10 일요재방 3 22:25 미운우리새끼 3부 08:00 뉴스08(전) 10:00 뉴스 10(후)						

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

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

돼'ㄷ'박 선—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.
(pf.kakao.com/_RrVui)
- 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]

3월 3일이 무슨 날인지 아시나요? 바로 '삼겹살데이'입니다.
올해 삼겹살데이에는 삼겹살 등 구이용 부위는 물론 구이용 저지방 부위
도 함께 즐겨보시면 어떨까요?
우리가 구이용하면 대부분 삼겹살, 목살 등을 떠올리는데요. 그런데 사실
저지방 부위 중에도 구이용 부위가 적지 않습니다.
국립축산과학원에 따르면 돼지 앞다리의 꾸리살, 부채살, 주걱살과 함께
뒷다리의 ' ' 이(가) 바로 그렇습니다. 은(는) 뒷다리
뒤쪽 부분 안쪽에 홍두깨 모양의 반힘줄모양근(반건양근)으로 설깃살과
불기살 사이의 근막을 따라 분리한 후 정형한 것을 말합니다.

- ① 홍두깨살 ② 사태 ③ 가브리살 ④ 꼬들살



<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 3월 1일까지

발표 2021년 3월호 한돈자조금 소식지 및
개별연락

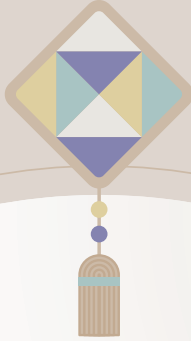
문의 02-324-6852

▶ 지난호 이벤트 당첨자
한돈 밀키트 세트

인증샷 광*지(6643), 김*은(7421)

퀴즈 김*옥(9271)

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



2021년 신축년!
한돈산업 진흥을 위해

한돈자조금이 우직하고 충직하게 한돈농가와 함께하겠습니다.

한돈 홍보대사
백 종 원



투명한 한돈!

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



mall.han-don.com

합리적인 한돈!

한돈자조금이 인증한 최고 품질의
한돈을 부담없이 구매 가능한 소평몰



안전한 한돈!

HACCP(식품안전관리인증기준) 인증으로
보다 더 안전하고 위생적으로 생산

한돈을 돼지고기 구입은 **한돈몰**

문의 **1670-1045** (한돈사요)