



2024. 06
Vol. 1266

porkboard.han-don.com

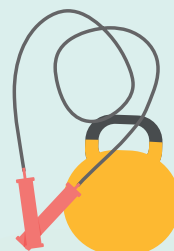
한돈자조금



제대로 시작하자!!



**우리돼지 한돈으로,
건강한 다이어트**



한돈자조금관리위원회

Contents

04 자조금 뉴스

‘한돈 명예홍보대사’ 위촉,
‘더 드림 리그’ 개최 등

24 한돈 페어링

칵테일과 함께 즐기는
한돈 요리

30 한돈 전망

2024년 6월 돼지 축산관측

08 자조금 홍보

한돈 옥외광고,
한돈 추억 소환 이벤트 등

26 한돈 레시피

패티앤스모키의 폴드포크,
한돈으로 완성되다

34 한돈산업 동향

2024년 5월 한돈산업 동향

12 한돈농가 탐방

한곳을 바라보며
최적의 경쟁력을 갖추다,
현대축산 전길택 대표

28 여행 정보

초록빛 물결이 넘실대는
수목원 여행

16 한돈인증점 리뷰

건강하고 맛있는
인생 돈카츠를 만나다,
히토 김경수·이미옥 대표

18 한돈 매뉴얼

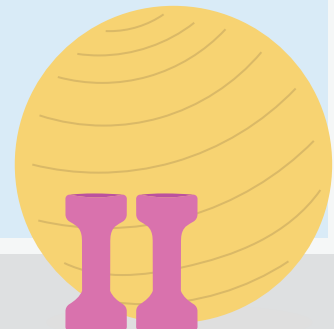
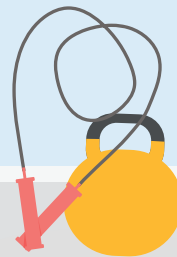
여름철, 현명한 섭취 방법으로
농장의 경쟁력을 높인다

20 해외양돈 뉴스

지도로 살펴보는
해외양돈 이슈

22 한돈 리포트

여름 오기 전 살 빼볼까?
다이어트에 한돈이 최고



2024.06

Vol.1266

발행일 2024년 6월 14일 발행(통권 1266호·매월 15일)

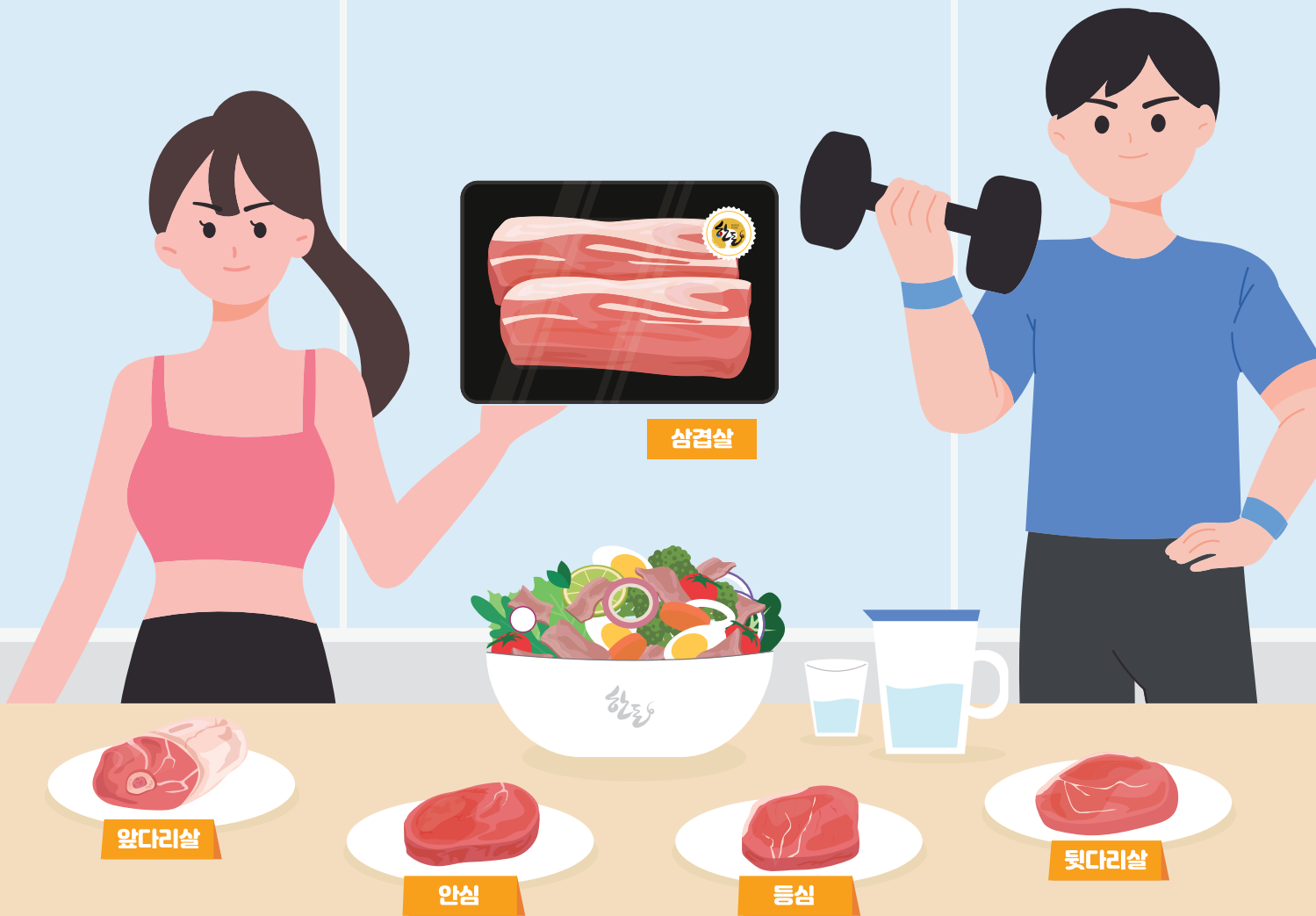
발행처 한돈자조금

주소 (06643) 서울시 서초구 서초중앙로6길 9 제2축산회관 1층

제작 디자인신화 02-324-6852

<한돈자조금> 소식지는 한돈농가 및 관련기관에 자조금의 정보를 알리기 위해 제작해 배부하고 있습니다. 자조금 소식지에 대한 의견이 있으시면 대표전화(02-6486-2901)로 문의해 주시면 감사하겠습니다.

몸에 좋은 단백질과 지방이 풍부한 한돈으로 건강한 다이어트



돼지고기는 닭가슴살, 달걀보다 단백질 함량이 높아 다이어트 식단으로 좋다는 것은 이미 여러 연구 조사 결과에서 나타났습니다. 특히 건강한 저탄고지(저탄수화물과 고지방 다이어트) 식단을 위해서는 불포화지방산이 많은 음식을 섭취해야 하는데, 대표적인 식품이 바로 우리돼지 한돈입니다. 앞다리살, 안심, 등심, 뒷다리살도 다이어트에 훌륭한 부위이지만, ‘몸에 좋은 지방’이라 불리는 불포화지방산이 가득한 삼겹살을 섭취하는 것도 좋습니다. 한돈자조금에서는 돼지고기를 더욱 건강하게 즐기고픈 소비자들에게 ‘한돈 다이어트’를 알리고, 한돈 소비 확대에 이어서도 노력하고 있습니다.

HANDON NEWS

키워드 | 한돈 명예홍보대사 위촉식

한돈의 가치와 우수성을 알려요~ 2024 한돈 명예홍보대사 위촉



한돈자조금은 각 분야 전문가 15인을 ‘2024 한돈 명예홍보대사’로 위촉하고, 한돈 홍보에 더 박차를 가할 예정이다.

5월 9일, 제2축산회관 대회의실에서 ‘2024 한돈 명예홍보대사 위촉식’이 열렸다. 한돈자조금은 식품·요리, 스포츠, 의학, 방송 등 4가지 분야에서 총 15인의 전문가를 선정했고, 이날 그 첫 모임을 가졌다. 앞으로 한돈 홍보 활동에 매진하겠다는 이들의 한결같은 포부는 한돈산업의 더 나은 발전을 기대케 했다.

지난해에 이어 개그맨 이용식, 한동하한의원 한동하 원장, 나우쿠킹 이난우 대표, 수엔190 여경옥 대표, 유튜브 버 ‘파추형’ 홍성우 박사, 군포문화재단 전형주 대표이사, 머슬비치코리아 정국현 대표 등이 2024년 한돈 명예홍보대사로 연임하며 활동을 이어가게 됐다.

올해는 한돈자조금에서 다양한 스포츠 제휴 마케팅을 펼치고 있는 만큼 (사)대한민국국가대표선수협회 홍성흔 부회장, (사)대한민국국가대표선수협회 이종애 이사, FC서울 전략강화실 김진규 실장, 이장군 전 카바디 국가대표 선수 등 스포츠 전문가들이 대거 신임 명예홍보대사로 위촉됐다.

또 유튜브 채널 ‘닥터프렌즈’에 출연하며 환자들과 소통하고 있는 서울아산병원 통합내과 우창윤 진료교수, 각종 방송 프로그램에서 인지도를 쌓은 유안정형외과 비만항노화클리닉의 안지현 원장, 간단한 요리 레시피로 인기를 얻고 있는 유튜브 채널 ‘1분요리 똑딱이형’ 등이 신임 명예홍보대사로 위촉됐다. 이 밖에도 각종 드라마에서 뛰어난 연기력을 보여준 배우 이세창 등도 2024 한돈 명예홍보대사로 위촉돼 기대감을 높였다. 올해로 13기를 맞은 2024 한돈 명예홍보대사는 각 방면에서 전문성을 발휘하여, 한돈자조금과 함께 한돈을 홍보할 수 있도록 다양한 활동을 펼친다.

한돈자조금은 소비자에게 한돈을 더 널리 알려 소비촉진으로 이어질 수 있도록 다양한 사업을 펼치고 있다.

지난달 한돈자조금이 한돈을 소비자에게 어떻게 전달했는지 살펴본다.

영양 만점 한돈 요리를 추천해요, **식품·요리 분야**



이난우
나우쿠킹 대표



여경옥
수엔190 대표



전형주
군포문화재단 대표이사



1분요리 똑딱이형
요리 인플루언서

한돈 먹고 운동하면 몸이 튼튼해져요, **스포츠 분야**



홍성훈
(사)대한민국국가대표
선수협회 부회장



이종애
(사)대한민국국가대표
선수협회 이사



김진규
FC서울 전략강화실 실장



정국현
머슬비치코리아 대표

한돈과 함께하면 더 건강해져요, **의학 분야**



한동하
한동하한의원 원장



우창운
서울아산병원 통합내과
진료조교수



홍성우
닥터조물주 비뇨의학과
대표원장



안지현
유안정형외과
비만항노화클리닉 원장

한돈의 올바른 정보를 널리 알려요, **방송 분야**



이용식
방송인



이세창
배우



이장군
전 카바디 국가대표 선수

여자 아이스하키팀의 위상을 떨칠 수 있도록! 한돈배 여자 아이스하키리그 ‘더 드림 리그’ 개최



2024 한돈배 여자아이스하키리그 ‘더 드림 리그’ 개최를 기념하기 위해 주요 내빈들과 선수들이 함께 사진 촬영을 진행했다.

“ 한돈자조금과 대한아이스하키텍회가 6월 3일, 수원에 있는 아이스하우스에서 2024 한돈배 여자 아이스 하키리그 ‘더 드림 리그(The Dream League)’를 개최했다. 국내 빙상종목의 활성화와 저변 확대 차원에 서 마련한 경기의 개막식 현장을 만나본다. ”

2024 한돈배 여자 아이스하키리그 ‘더 드림 리그’는 한돈자조금과 국제올림픽위원회 영 리더(IOC Young Leader)가 후원하고, 대한아이스하키텍회가 주최 및 주관하는 대회이다. 이날 행사는 한돈자조금 이원복 사무국장을 비롯해 국제올림픽위원회 이사는 영리더 등 주요 내빈이 참석한 가운데 치러졌으며, 이원복 사무국장은 환영사를 통해 선수들에게 격려를 보내며 사기를 북돋웠다. 또 펙 드롭(Puck Drop, 시구) 행사를 진행해 리그전 시작에 열기를 더했다.

올해 3회차를 맞이한 이번 리그전에는 총 16개 팀, 249명의 선수가 참가한다. 6월 3일 제니스FRAUEN-아이스타이거스 예선 경기가 치러졌으며, 16일까지 수원 아이스하우스와 광고복합체육센터에서 경기를 진

행할 예정이다. 한편 한돈자조금의 꾸준한 여자 아이스 하키 후원에 힘입어, 올해 1월 2024 강원 동계 청소년 올림픽에서 한국 여자 아이스하키 대표팀이 올림픽 사상 첫 메달을 획득하는 성과를 내기도 했다.



가정의 달에는 건강한돈 사랑한돈! 한돈몰에서 삼겹살+목살 50% 특가 판매

5월 가정의 달을 맞아 한돈몰에서는 한돈 2kg 세트를 50% 할인 판매하며 소비활성화를 촉진했다.

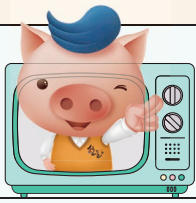
“한돈자조금은 5월 가정의 달을 맞아 5월 7일부터 공식 온라인 쇼핑몰 한돈몰에서 ‘가정의 달 선물 기획전’을 진행했다. 특히 5월은 가정의 달인 만큼 가족, 친구, 지인들에게 부담 없이 감사의 마음을 전하길 바라는 뜻으로 푸짐한 할인 혜택을 준비해 제공했다.”

이번 기획전은 고물가 시대 속에서 장바구니 물가 부담이 커진 소비자들에게 합리적인 가격으로 고품질의 한돈을 제공하고자 마련됐다. 총 2회에 걸쳐 시행했으며, 1차 판매는 5월 7일부터 21일까지였다. 기간 동안 ‘삼겹살 1kg+목살 1kg’ 총 2kg을 50% 할인된 가격에 구매할 수 있었고, 2차 판매는 6월로 예정돼 있다.

음식점과 식육점 등 전국 한돈인증점(일부 업소 제외)에서도 5월 17일까지 가정의 달 기념 프로모션을 펼쳤다. 주메뉴 1인분 추가 서비스, 삼겹살·목살 100g당

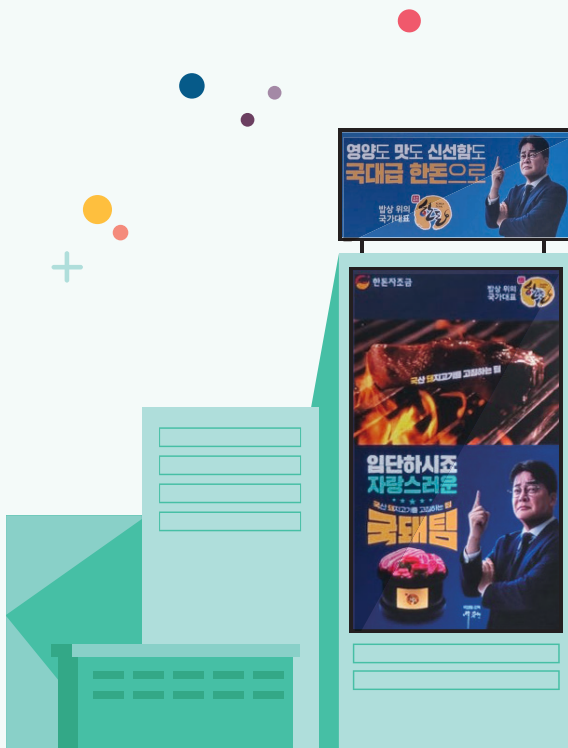
500원 할인 등 다양한 할인 혜택을 만나볼 수 있었다. 또 롯데마트, 이마트 에브리데이, 푸디스트 등 전국 대형마트에서도 할인 행사를 진행했다. 삼겹살, 목심 등 한돈 인기 부위를 10~50% 할인 판매해 더 많은 소비자가 한돈을 만나볼 수 있었다.

앞으로도 한돈자조금은 영양과 품질이 우수한 우리돼지 한돈을 더 많은 소비자가 맛볼 수 있도록 다양한 할인 프로모션을 기획해 선보일 예정이다.



한돈자조금은 소비자들이 일상생활에서 한돈을 자주 만나며 한돈에 대한 친밀감을 느끼기를 바라는 마음에서 다양한 미디어에 지속적으로 한돈을 노출하고 있다.

HANDON ADVERTISING



우리 아파트에도 한돈이 나오네요~

2월 24일부터 5월 23일까지 고양광양프런티어밸리6차, 고양일산자이3차, 김포아도니스의꿈1차, 동대문래미안크레시티, 송파잠실아시아선수촌, 청주오창코아루 등 전국 아파트 엘리베이터 승강기에 한돈 국대팀 광고가 송출됐다. 입주민들이 아파트 엘리베이터를 사용하며 모니터에 집중한다는 것에서 고안한 방법이었다. 이를 통해 자연스럽게 한돈에 대한 인지도를 높였고, 한돈의 매력을 더 적극적으로 알렸다.

언제 어디서나 한돈을 만나요!

올해는 월드컵 아시아 예선, 파리올림픽 등 국제 스포츠 축제가 연이어 개최될 예정이어서 볼거리가 쉽다. 무엇보다 태극마크를 단 국가대표의 활약이 기대되는 가운데, 한돈자조금은 한국 식문화의 자랑스러운 한돈을 함께 알리고자 '국대팀(국산 돼지고기를 고집하는 팀)' 광고를 제작했다. 한돈 홍보모델 백종원 대표가 출연한 국대팀 광고는 TV 채널은 물론 아파트 엘리베이터, 고속도로와 빌딩에서도 발견할 수 있었다.





고속도로 달리며 한돈을 만나요!

2월부터 5월까지 경부고속도로와 인천국제공항고속도로 대형 광고판에 한돈이 실렸다. 고속도로 광고판은 도달 범위가 넓고 입소문과 브랜드 인지도를 높이는 데 효과적인데, 특히 경부고속도로와 인천국제공항고속도로는 유동객이 많은 편에 속해 더 많은 소비자가 한돈을 만날 수 있었다. 압도적인 크기로 멀리서도 한돈이 한눈에 들어왔고, 한돈의 상징성을 여실히 보여주었다. 이 광고로 소비자들 일상 속에서 우리 돼지 한돈을 좀 더 친근하게 접하는 계기가 되었다.



빌딩 외벽에 한돈을 입혔어요~

2월 24일부터 5월 23일까지 동대문 피아비스콤, 랜드마크빌딩 등에 한돈 광고가 노출됐다. 빌딩 외벽 광고는 신호를 기다리는 짧은 시간 동안 많은 메시지를 담아 소비자에게 전달할 수 있음은 물론, 규모가 커서 소비자들이 주목하기도 쉽다. 빌딩 외벽에 나타난 한돈 광고는 보는 이로 하여금 국대팀에 관한 궁금증을 불러일으키게 했고, 한돈을 자연스럽게 찾도록 만들었다. 더불어 한돈이 한국을 대표하는 즐거운 식문화 중 하나라는 점을 전했다.



서울 택시, 한돈 광고 싣고 달려요~ (서비스 집행 매체)

4월 12일부터 5월 10일까지 서울택시 내부 영상매체 TAVA에 한돈 국대팀 광고가 나왔다. 승객이 택시 뒷좌석에 앉으면 모니터를 통해 광고를 접하게 되는 시스템으로, 24시간 내내 운영돼 많은 소비자가 한돈을 만날 수 있었다. 운영된 택시는 4,000여 대였으며, 이는 한돈자조금의 적극적인 활동으로 무료로 진행한 광고이기도 했다. 집중력이 높고 홍보 효과가 큰 광고매체인 만큼 한돈 국대팀을 더 강력하게 알릴 수 있었다.



어릴 적 한돈 먹은 거 기억나?

한돈과 함께하는 추억 소환 이벤트

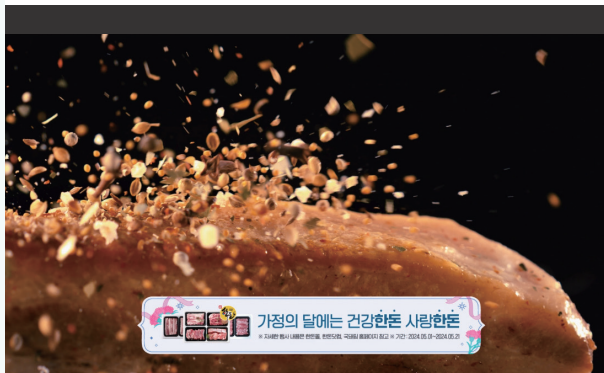
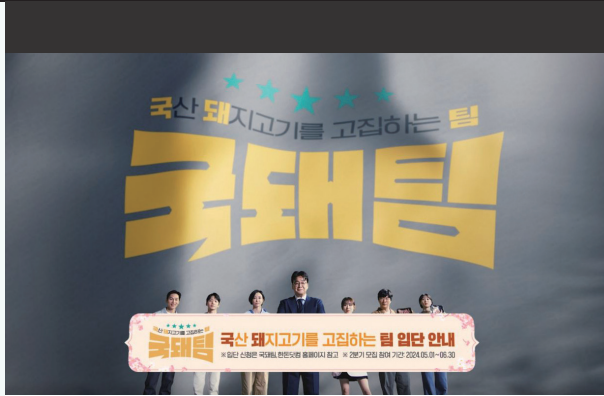
한돈자조금은 가정의 달을 맞아 특별한 이벤트를 준비했다. 5월 16일부터 26일까지 인스타그램에 ‘한돈과 함께하는 추억 소환 이벤트’를 마련해 가족과 함께 한돈 먹던 그 시간을 돌이켜보게 했다. 참여 방법은 한돈과 인스타그램을 팔로우하고, 댓글에 ‘한돈’과 관련된 나만의 추억 글을 남기면 되었다. 그 결과 총 1,144개가 넘는 ‘좋아요’를 받고, 614개의 ‘댓글’이 달리며 큰 호응을 얻어냈다.

‘아버지가 신문지에 한돈 써서 오시던 날은 한돈 파티 날’, ‘어린 시절 가족과 함께 여행 가서 펜션에서 한돈을 구워 먹은 기억이 나요’, ‘아빠 월급날에 사주시는 한돈 삼겹살은 제게 큰 특별함이었어요’, ‘처음 상장을 받아온 날, 어머니가 무척이나 기뻐하시며 한돈 삼겹살을 사 오셨어요’, ‘이젠 제가 부모님께 한돈 더 자주 많이 사드리고 효도 중입니다’ 등 한돈의 추억을 공감할 수 있는 댓글이 눈에 띄었다. 댓글 중 추첨을 통해 1명에게는 보기만 해도 설레는 한돈케이크를, 20명에게는 설빙 1만 원 상품권을 증정했다.

맛있는 한돈, 소중한 가족과 함께해요!

함께 해서 더 좋은 5월, 가정의 달을 맞아 한돈자조금에서는 할인 행사뿐 아니라 TV 광고와 SNS 이벤트를 진행했다. 가족의 의미를 되새기며 풍족한 가족 식사가 되길 바라는 마음에서 기획한 것이다. 한돈자조금은 앞으로도 차별화된 맛과 영양, 가치를 더 많은 소비자들과 함께하기 위해 다양한 광고와 이벤트를 마련할 계획이다.





점점 한돈이 궁금해져요~ TV 속에서 만나는 국돼팀 광고

‘휴일을 어떻게 보내십니까’라는 물음에 요즘 현대인들의 대부분은 ‘TV를 보거나 잠을 잔다’라고 답했다. 그러다 보니 TV 광고에 대한 파급효과는 가장 클 수밖에 없다. TV 광고가 다른 매체 형식보다 주의를 더 끈다는 조사 결과가 있을 정도다. 이에 한돈자조금은 각 방송사에 한돈 국돼팀 광고를 송출했다. 광고는 국가대표급 맛과 영양을 자랑하는 한돈의 가치를 알리고자 국산 돼지고기를 고집하는 팀이라는 뜻의 ‘국돼팀’을 콘셉트로 하며, 국돼팀 모집에 나선다는 내용을 담았다. 소비자들은 TV를 보면서 한돈에 대해 시각적으로 생생하게 전달받고, 보다 현실감 있게 한돈을 경험하기도 했으며, 감성적인 영향까지 받을 수 있었다. 특히 광고 하단에는 ‘국산 돼지고기를 고집하는 팀 입단 안내’ 및 ‘가정의 달에는 건강한돈 사랑한돈’을 추가 기획해 5월을 더 풍족하게 만들었다.

HANDON MEDIA



함께 목표와 계획을 세우고 한곳을 바라보며, 최적의 경쟁력을 갖추다

경북 안동 현대축산

전길택 대표



현대축산은 전길택 대표의 장인어른에서부터 시작했다. 안동 시내에서 재래식 돈사를 작게 운영했고, 전 대표와 함께 지금의 위치로 옮겨 규모를 확대했다. 그리고 이제는 그의 아들 둘이 농장을 이어받을 준비를 하고 있다. 가족 구성원이 참여하니 경제성은 올라갔고, 집중적이면서도 세심한 관리가 가능해 신뢰성 또한 높아졌다. 생산성적이 높은 이유가 여기에 있었다. 세대 간의 원활한 의사소통과 최선을 다하려는 공력이 한데 모여 지금의 현대축산을 있게 만들었다.





도전과 성과로 이뤄낸 결과

1998년 미래축산으로 작게 시작해, 2012년 1월 규모를 키우면서 추가로 등록한 현대축산. 지금은 두 개의 농장 이름을 가지고 운영하고 있다. 이 두 곳을 책임지는 전길택 대표는 원래 양돈업을 하던 사람이 아니었다. 포항에서 학원 강사를 하다 아내의 권유로 장인어른이 운영하는 양돈장에서 일하게 되었다. 처음에는 모르는 것 천지라 어려움도 적지 않았다. “그때 당시만 해도 아득했죠. 이걸 잘 해낼 수 있을지 의구심도 가졌고요. 장인어른이 다져놓은 방식을 익히다 보니 제 나름대로 비결이 생기더라고요.” 그렇게 하나씩 하나씩 도전과 성과를 이뤄내며 기술과 노하우를 쌓아갔고, 3,000두 규모의 MSY 28두, PSY 30두라는 높은 생산성적을 거두고 있다.

알고 보니 알차디알찬 농장

수많은 노력은 다양한 결과로 이어졌다. 차단 방역과 시설관리, 각종 검사 등을 잘 수행해 ‘HACCP 인증’을 받았고, 항생제와 항균제 등이 첨가되지 않은 사료를 먹고, 돈사와 사육 조건, 질병 관리 등을 엄격하게 지켜 ‘무항생제 인증’도 얻었다. 또 사육밀도를 준수하고, 분뇨도 적절하게 처리하며, 주변환경과의 조화를 고려했기에 ‘깨끗한 축산농장’에 선정되기도 했다. 전 대표가 가장 뿌듯했던 순간은 3년 전 ‘퓨리나 WSY 위너스 클럽’에서였다. “전

국의 한돈농가를 대상으로 출하성적을 분석해 선정하는데서 1등을 차지하다니 꿈만 같았죠. 생산비 상승으로 어려움이 있더라도 우리 농장이 훌륭하다는 것을 인정받으니 힘이 싹 사라지더라고요.” 그 뒤로도 현대축산은 4위 안에는 꼭 들어가는 농장으로 꼽히며 한돈산업의 미래를 밝게 비추고 있다.

질병 유입은 이곳에서는 없는 일

현대축산의 가장 큰 이점은 지리적 요인을 들 수 있다. 고속도로와 국도가 인접해 농장 경영에 편리함을 주고, 산과 나무로 둘러싸여 경관이 뛰어나다. 이는 돼지들에게 편안함을 제공하는 최적의 공간일 수밖에 없다. 자연적 지형 환경이 적합한 경우에 농장의 시설에 많은 투자를 한 경우보다도 더 우수한 생산성을 보이는 경우가 많다는 전문가 의견도 있다. 그리고 출입구가 한 개라 차단 방역에도 유리하다. “오가는 사람이 없으니 외부에서 유입되는 새로운 질병은 당연히 없죠. 2010년 구제역이 대규모로 발생했을 때도 살아남았습니다. 안동에서 저희를 포함해 다섯 농가만이 피해를 안 입었습니다.” 농장을 출입하는 모든 차량은 자동소독시설을 거치고, 돈사마다 소독조를 별도로 사용하고, 관리 도구들은 사용 후 상시 청결하게 정리한다. 이러한 습관이 축적되며 질병과는 거리가 먼 건강한 농장이 되었다.

점점 발전해가는 사육환경

현대축산은 2018년 현대화사업을 진행했다. 그 당시만 해도 시설이 노후화되어 PSY도 높지 않았지만, 현대화사업을 진행하고 난 뒤로는 생산성적이 부쩍 올랐다. “현대화사업 후 겨울철에도 적정 사육환경이 유지되니 생산성이 꾸준히 오르더라고요. 돈사 환경을 개선하기 위해 계속해서 리모델링을 부분적으로 하고 있습니다.”

사육환경에 관한 생각은 여기서 그치지 않는다. 겨울철 환기는 돈사 내로 공기를 강제로 유입하고 배출시키는 양압 방식을 택해 보온을 위한 연료비 절감은 물론 섯바람도 막는다. 반면 여름철에는 쿨링패드를 사용해 돼지들의 고온 스트레스 지수를 낮춘다. 앞으로 농장에 적용하고 싶은 것들도 있다. “노후화가 진행된 돈사에는 현대화사업을 추진하고 싶고, ICT 장비 중 정해진 시간에 일정량의 사료를 자동으로 급이하는 사료급이기를 도입하고 싶습니다.”

물론 생산성 향상은 현대화사업이나 시설 개선만으로 이루어지는 것은 아니다. 꾸준히 노력하는 자세가 더 중요하다. 전 대표는 이러한 점을 잘 알고 있어 실질적으로 농가에 위험을 초래할 수 있는 요소들을 관리하고 모니터링한다. “하루에 네다섯 번은 돈사를 들여다봅니다. 그래야만 문제를 초기에 발견하고 대응할 수 있을 테니까요.”



현실적으로 큰 농장과 소규모 농장의 기준서는 같을 수 없고, 각 농장 상황에 맞는 기준을 설정하는 것이 중요하다고 봅니다. 질병 없이 질 좋은 돼지고기를 생산하고 싶은 것은 어느 농장이든 마찬가지입니다. 적합한 정책으로 농장 경영이 좀 더 수월해지기를 바랍니다.



이제 농장은 아들들의 손으로

3년째 농장에서 일을 배우고 있는 첫째 아들은 한국농수산대학교를 졸업했다. “아직은 배우는 단계라 무어라 말하기는 그렇습니다만, 맡은 일을 책임 있게 잘하고 있어 조만간 첫째가 이 농장의 새 주인이 되지 않을까 싶습니다.” 셋째 아들 역시 한국농수산대학교에 재학 중이고, 곧 농장에 합류할 예정이다. “인력 수급이 어려운 상황에 두 아들이 발 벗고 나서주어 한없이 고맙죠.” 이 둘은 지역에서 열리는 세미나나 2세 모임에 참여하며 새로운 정보를 얻고 있다. “저희 세대만 하더라도 교류가 없었는데, 지금은 만나고 이야기하며 우리 농장의 위치도 파악할 수 있게 되는 것 같아요. 참 좋아 보입니다.”

한돈산업에서 대두되는 환경 문제 역시 이 둘의 몫이다. 전 대표는 두 아들이 다양하고 많은 정보를 습득하고 슬기롭게 대처해 올바른 농장으로 일궈 나갈 거라 믿고 있다. 존재만으로도 큰 힘이 되어주는 현대축산의 가족에게서 크나큰 사랑이, 내일의 희망찬 미래가 느껴졌다.

대구 중구

히또
김경수·이미옥 대표

우리돼지 한돈으로 정성스레 만든 건강하고 맛있는 인생 돈카츠



‘히트다 히트!’ 이만한 히트가 있을까. 무려 20년 동안 한 자리에서 돈카츠로 많은 사람의 입맛을 사로잡고 있으니 말이다. 이곳의 돈카츠는 겉은 바삭하고 속은 촉촉하다는 말로 끝나지 않는다. 젓가락을 놓은 뒤에도 여운이 남아있다. 국내산 한돈 생고기에 신선한 음식 재료, 착한 레시피를 더하니 건강하고 특별할 수밖에. 맛있는 노하우를 듬뿍 담아낸 히또의 돈카츠를 만나본다.

대구 중구 명덕로 333 대백프라자 11층

☎ 053-256-6868

🕒 11:00~20:00



수고스러움 뒤에 따라오는 최고의 맛

대백프라자 11층에는 여러 음식점이 있다. 히또는 그중 가장 중앙에 위치하며 지나가는 사람들의 눈길과 발길을 붙잡는다. 처음부터 돈카츠 가게를 할 생각은 아니었다. 일식 가게를 하던 중에 대백프라자에서 돈가스를 해보면 어떻겠냐는 제안이 왔다. 10년 동안 일식 요리를 해왔기에 일식 돈카츠로 또 다른 도전을 시작했다. 매장을 열기에 앞서 여러 테스트를 거쳤다. 일본에 유명하다는 식당을 찾아다니며 먹어보고, 소스를 사와 제조해보며 최고의 방법을 찾으려고 열정을 쏟았다. 그 결과 최고의 맛을 찾아내기에 이르렀다.



육즙은 팡팡! 식감은 바삭바삭!

히또의 비결은 한돈 생고기를 매일 납품받는다는데 있다. 고기의 육즙이 빠져나오는 현상을 막기 위해서다. 비밀 레시피를 첨가한 달걀물도 또 하나의 비법이다. 대부분 달걀이 함유된 편리한 베타믹스를 사용하지만, 김경수 대표는 이를 택하지 않았다. “베타믹스로 테스트를 해본 적이 있지만, 향이 싫더라고요. 고생스럽더라도 달걀물을 만들고 있습니다.” 기름과 온도만큼이나 중요한 역할을 하는 빵가루는 습식 빵가루를 활용한다. 습식 빵가루를 입혀 풍미를 추가하고, 바삭하고 경쾌하게 흠뻑해지는 식감을 구현했다.

이곳을 찾게 하는 남다른 비법

대표 메뉴는 히레카츠와 김치히레나베고한이다. 히레카츠는 한돈의 안심 부위를 두툼하게 잘라 바삭하게 튀겨낸다. 먹는 순간 촉촉하고 부드러운 살코기에 한 번 압도되고, 씹을 때마다 배어나는 육즙에 또 한 번 반하게 된다. 돈카츠만 먹어도 그만이지만, 히또만의 소스에 겨자를 섞어 찍어 먹으면 돈카츠와 잘 어우러지는 새로운 맛의 조화가 나타난다. 김치히레나베고한은 육수에 따라 그 맛이 달라지기 때문에 육수에 가장 공을 들인다. 히또의 모든 재료가 그러하듯 육수에 들어가는 재료 모두 국내산을 사용한다. “일주일에 세 번 이상 시장에 가서 재료를 확인하고 가져와요. 그래야 손님들에게 신선함을 제공할 수 있어요.” 조미료를 일절 넣지

않고 국내산 천연 재료로만 만드니 김치히레나베고한은 이곳에서만 맛볼 수 있는 맛이 되었다. 특히 숙성 김치를 주문해 일정 기간 더 숙성한 다음, 김치국물을 힘껏 짜내고 불향을 입혀 볶아 올리는 것도 이곳만의 맛이다.

손님들을 위한, 손님들의 가게

김 대표는 가게를 오픈할 때부터 한돈을 사용했다. “가장 좋은 국내산 생고기를 찾다 보니 한돈만을 사용하게 됐네요. 그리고 경북대학교 외식산업경영학과정 중에 교수님이 한돈인증점을 추천해주셔서 이렇게 연이 되었습니다.” 한돈인증점 인증마크는 손님들에게 무한한 신뢰를 준다. “한돈인증점을 확인하고 고기를 먹는다는 분들도 계세요. 그분들을 위해서라도 신선한 재료, 변함없는 맛으로 가게를 운영하고 싶습니다.”

히또는 남다른 맛을 주는 동시에 추억까지 보탠다. 어렸을 때부터 학생을 거쳐 성인이 되어도 그 맛을 기억하며 꾸준히 찾는 사람도 있고, 외국 유학 중 국내에 올 때면 이 맛을 돌이키려 어김없이 이곳을 찾는 사람도 있다. 가게 입구 캘리그라피 하나가 눈에 들어온다. 아흔다섯 살의 어르신이 히또의 음식을 잡수시곤 써 내려간 문구. ‘건강한 음식 잘 먹고 갑니다, 히또’. 아마 이 한 문장이 이 가게를 말해주는 게 아닐까 싶다.

진정성이 담겨있어요~

히또

MENU

히레카츠 15,000원

로스카츠 14,000원

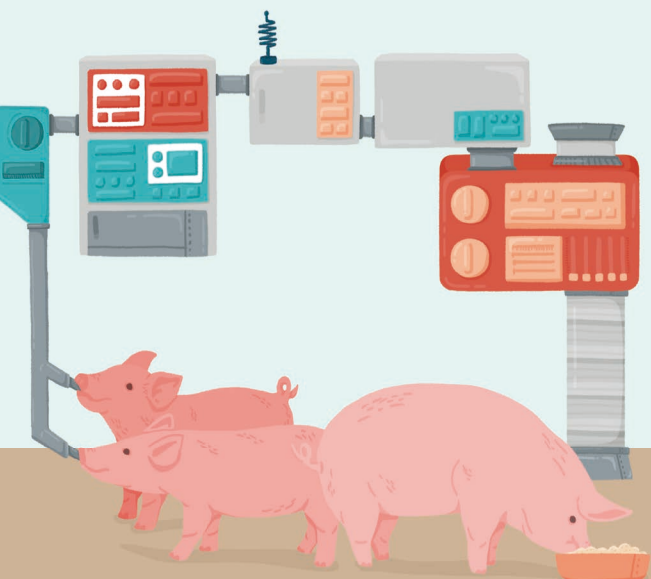
김치히레나베고한 15,000원

돼지가 가장 힘들어하는 시기

현명한 섭취 방법으로 농장의 경쟁력을 높인다

지구 온난화로 여름이 길어지고, 폭염도 심해지는 것이 느껴진다. 실제 한국 농촌경제연구원에서도 기상청 자료 기반 50년간 폭염 일수가 지속해서 증가하는 추세를 보인다고 하여 걱정이 이만저만이 아니다. 기상청의 이번 여름 예보에 따르면 작년보다 더 더워지고, 강수량도 높을 것으로 예측되어 한돈농가에서는 철저한 대비가 필요하다.

글. 김조은(국립축산과학원 농업연구사)



질병에 노출되지 않도록 음수 시설을 상시 점검해 깨끗한 물을 공급한다.

여름철, 돼지는 어떤 변화를 겪을까

돼지에게 여름은 매우 힘든 계절이다. 사람과 달리 땀샘 발달이 미약하고, 피하지방이 두꺼워 체열을 외부로 방출하는 능력이 매우 떨어지기 때문이다. 고온환경에 노출되면 체열을 외부로 방출하려고 호흡수가 증가하고, 피하혈류량이 감소한다. 결국 상대적으로 장으로 흐르는 혈류량이 감소해 장 내 공급되는 산소량이 감소하고 세포가 손상되어 영양소 이용 효율이 떨어지거나, 유해 미생물이 분비하는 독소가 혈류로 들어가 면역반응을 일으키기도 한다. 또 체열을 최대한 축적하지 않기 위해 식욕이 떨어지고, 이에 따라 사료 섭취량이 10~30% 감소한다. 이는 소화 시 발생하는 대사열을 줄이기 위함인데, 사료 섭취량의 감소는 성장 저하, 번식성적 저하 등의 문제를 일으킨다.

사료 섭취량은 신선한 사료 급여에 따라 달라진다

돼지는 후각과 미각이 민감해 사료가 변질되면 사료 섭취를 거부할 수 있다. 또 고온 스트레스로 기인한 장 혈류 감소로 장 용모세포가 손상된 상태인 데다, 병원성 미생물 감염에 매우 취약하므로 사료



가 변질되지 않는 것이 무엇보다 중요하다. 즉 신선한 사료가 원활하게 공급될 수 있도록 여름이 되기 전 사료 라인과 사료급이기, 사료빈 점검 및 청소가 필요하다. 특히 여름철 습기로 인한 사료 부패는 사료 급이 시스템 자체를 망가뜨릴 수 있으므로 습기가 침투하지 않도록 사료빈, 사료라인, 디스크, 호퍼, 구동부 등 전체적인 점검은 필수다. 또 사료빈 내 열기가 쌓이지 않도록 단열페인트 혹은 차광막을 설치하는 것을 권장한다.

여름철에는 최대한 신선한 사료를 공급하는 것이 중요하므로 사료 주문 간격을 단축해 4~5일 안에 다 먹을 수 있도록 최소한의 물량으로 조금씩 자주 신청한다. 더불어 사료 급이기에 남은 사료는 침과 물 때문에 쉽게 변질되므로 급이기를 청결하게 관리하며, 사료가 남아 부패하지 않도록 사전에 1회 급여량을 줄이고, 신선한 사료를 조금씩 자주 급여한다. 예를 들어 포유모돈에 1일 2회 급여하던 것을 3~4회로 늘려 급여하면 사료 섭취량을 10~15% 증가시킬 수 있고, 최고온도를 나타내는 한낮을 피해 비교적 시원한 아침과 저녁에 급여하면 이 또한 사료 섭취량을 높일 수 있다.

스트레스 지수를 낮추려면 깨끗한 물은 필수다

| 사육 단계 (kg) | 물 배출량 (최소유량: ℓ/분) | 마리당 필요 급수량 (ℓ/일) |
|------------|-------------------|------------------|
| ~10 | 0.237 | 2~3 |
| 10~20 | 0.474 | 3~5 |
| 20~47 | 0.71 | 5~7 |
| 47~100 | 0.9~1.4 | 7~12 |
| 포유모돈 | 2.0 | 20~30 |
| 임신통, 웅돈 | 1.5~2.0 | 10~18 |

음수량이 부족하면 사료 섭취량이 감소하고, 고온 스트레스가 가중돼 신선한 물이 충분히 급여될 수 있도록 음수라인을 주기적으로 점검한다. 수질검사는 연 1회 이상 주기적으로 실시하는 것을 추천하고, 급수 탱크와 급수라인 또한 주기적인 청소 및 소독을 한다. 충분한 음수량 공급을 위한 적정 수압과 수량 유지 여

부에 대한 점검은 농장에서 손쉽게 할 수 있다. 니플에서 1분 동안 물을 채취한 후 무게를 재거나, 페트병에 옮겨 담아 측정하는 것이다. 추가로 모돈의 음수 온도를 낮추는 것도 고온 스트레스에 도움이 된다.

돼지에게 관심을 가져야 농장이 행복해진다

농가에서 혹서기 사료 섭취량이 떨어져 발생하는 생산성 저하로 많은 걱정을 하고 있을 것이다. 고온 스트레스로 인한 사료 섭취량 저하는 당연한 생리적 반응이지만, 이를 조금이라도 개선하기 위해 농가에서 직접 할 수 있는 것은 보다 돼지에 관심을 가지고, 신선한 사료를 최대한 많이 먹을 수 있도록 하는 것이다. 사료급이기와 라인을 점검하고, 음수라인도 살펴 충분한 음수량을 제공해야 한다. 돼지는 관리자의 관심을 먹고 자란다고 할 수 있다. 기본적인 항목일지라도 자주 관찰하고 세심하게 관리하면 당장 눈에 보이는 결과가 나타나지 않더라도, 혹서기 이후 생산성 개선이라는 결과로 보답할 것으로 생각된다.



1. 사료 섭취량을 높이기 위해 가장 중요한 것은 신선한 사료 급여이다.
2. 사료빈 내 열기가 쌓이지 않도록 흰색 단열 페인트로 칠한다.

지도로 살펴보는 해외양돈 이슈

최근 우리나라에서 ASF가 올해 들어 세 번째로 발생했다. 이러한 상황은 다른 나라 역시 마찬가지다. 작년 한 해 동안 ASF가 빈번하게 일어나 피해를 보기도 했다. 반면 돈육 수출량을 늘리며 전 세계 돈육시장에서 시장점유율을 높여가는 나라들도 있다. 시장 다변화를 꾀하고 입지를 다져 수출량을 늘리고 있는 나라들을 통해 한돈산업이 나아갈 방향을 모색해야겠다.

EU, 2023년 ASF 급증



유럽식품안전청의 보고서에 따르면 지난해 EU 회원국의 양돈장에서 ASF의 감염 사례가 급격하게 증가했다. EU 회원국 중 14개 국가가 영향을 받았으며, 발병률 또한 5배 증가해 2012년 이후 가장 많았다. 특히 크로아티아에서 1,124건, 루마니아에서 740건이 발생하면서 전체 발생 건수의 96%를 차지했다. 반면 독일, 헝가리, 슬로바키아에서는 발병 건수가 감소하는 모습을 보였다. 유럽식품안전청은 올해 10월경 ASF 관련 데이터를 발표할 예정이다.



캐나다, 양돈산업 수익성 전망 및 향후 과제 발표

중돈기업 제네시스에서 발표한 보고서에서 캐나다 양돈산업의 수익성이 긍정적이라고 예측했다. 월별 예상 수익은 여름철까지 두당 한화 약 12만원 이상의 가격을 보이며, 연말의 예상 손실도 낮을 것으로 보았다. 수익성이 향상되기까지 일부 농가는 폐업하거나 지속해서 손실을 감수했고, 이에 따라 사육두수가 감소하면서 수익성이 증가했다.



© shutterstock



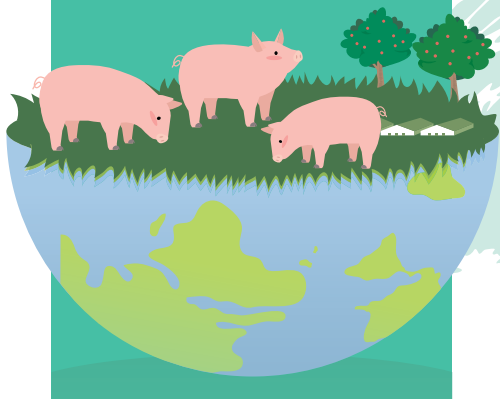
미국, 1분기 돈육 수출량 6% 증가

미국의 1분기 미국 돈육 수출량은 작년 동기 대비 6% 증가한 76만2,784톤, 수출액은 7% 증가한 약 2조8,852억 원으로 집계됐다. 미국산 돈육 수출 1위 국가인 멕시코의 올해 1분기 수출량은 28만1,261톤으로 4%, 수출액은 약 7,863억 원으로 6% 증가했다. 한국의 경우 수출량은 54% 증가한 6만9,452톤, 수출액은 59% 증가한 약 3,112억 원으로 나타났다.

캐나다

미국

브라질





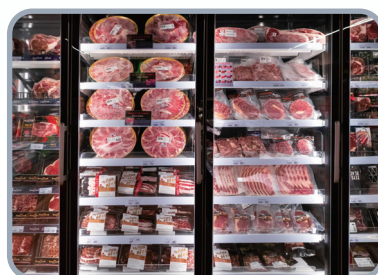
미국, 플로리다주 미국 내 최초 배양육 판매 금지

5월 1일 플로리다주는 미국 최초로 실험실에서 배양한 배양육의 판매를 금지했다. 주지사는 플로리다주에서 배양육이 유통되는 것을 금지하는 법안에 공식적으로 서명했고, 이는 세계경제포럼이 실험실에서 배양한 고기와 곤충을 사람들이 먹도록 하는 것에 대항하려는 조치라고 설명했다. 또 정부는 주민들이 100% 플로리다산 육류를 소비할 수 있도록 장려할 것이라고 언급했다.



브라질, 세계 냉동 돈육 수출 32% 점유

UN의 국제무역통계 데이터베이스를 살펴보면 지난해 세계 최대 냉동 돈육 수출국은 브라질이었다. 브라질은 전 세계 냉동 돈육 수출 시장의 약 32%를 차지했으며, 규모로는 총 10억 8,000톤, 약 3조5,800억 원 상당이었다. 주 수출국으로는 중국(34%), 홍콩(10%), 필리핀(9.9%)으로 나타났다.



© shutterstock



러시아, 2023년 ASF 총 68회 발생

러시아농업부는 2023년 ASF가 러시아의 49개 지역에서 68회 발생했고, 돼지 약 50만 두를 살처분했다고 추정했다. 러시아 연방 동식물위생검사국에서는 다양한 기관에서 구매한 음식물 쓰레기나, 음식물 쓰레기를 가공한 사료를 인터넷에서 사들여 돼지에게 급이한 데서 원인이 비롯되었다고 했다. 가장 큰 피해를 본 지역의 돼지 사육두수는 2026년까지 점진적으로 회복할 것이라고 밝혔다.



한국, 캐나다산 돈육 특별 긴급관세 적용

정부는 올해 들어 캐나다산 돼지고기 수입량이 급증하면서 2024년 한해 양허 물량인 9,704톤(냉장 삼겹살+냉장 기타)을 넘어섬에 따라 5월 22일부터 '특별긴급관세'를 발동했다. 이에 따라 올 연말까지 수입되는 캐나다산 돼지고기에 대해서는 FTA 일정에 따른 올해 기준 관세 5.1%가 아닌, 11.3%의 관세가 적용된다. 관세 변동으로 캐나다산 냉장 삼겹살의 판매가는 이전보다 10% 이상 인상되나, 수입물량 감소를 예측하기에는 일러 동향 주시가 필요하다.



러시아



한국

여름 오기 전 살 빼볼까? 다이어트에는 역시 한돈이 최고

여름이 되면 누구라도 자연스레 다이어트를 결심하게 된다. 1일 1식, 원푸드, 디톡스 등 유행한다는 다이어트를 따라가 보지만 대부분 실패로 끝난다. 건강하고 착한 지방 섭취하며 몸무게는 줄이는 방법, 한돈에서 해답을 찾아보았다.

건강한 지방, 마음껏 즐기

몸에 무리가 가지 않으면서 건강한 다이어트를 하기 위해서는 먹는 음식을 잘 선택해야 한다. 그런데 우리는 다이어트 시 돼지고기 섭취를 꺼린다. 돼지고기는 살을 찌게 한다는 고정관념 때문이다. 하지만 돼지고기를 사용한 저탄고지 식단은 다이어트는 물론 치매 예방 등 다양한 의학적 효과가 있는 것으로 나타났다. 건강하게 저탄고지 식단을 하려면 불포화지방이 많은 음식을 섭취해야 하는데, 대표적인 식품이 바로 우리돼지 한돈이다.

지방은 크게 포화지방과 불포화지방으로 나

돼지고기 지방에 대한 오해

돼지고기 중에서 삼겹살 인기가 가장 높은 건 아무래도 적절하게 붙은 비계 덕분이 아닐까. 지방이 불에 녹으면서 생기는 고소한 풍미와 쫄깃한 식감 덕분에 우리는 삼겹살을 자주 찾곤 한다. 그러나 삼겹살 지방은 무조건 안 좋다고 말하는 이들이 있다. 과연 사실일까. 지방은 탄수화물, 단백질과 함께 우리 몸에서 에너지를 생산하는 3대 필수 영양소에 속한다. 지방이 부족하면 에너지 공급 부족, 지용성 비타민 흡수 저하, 체온 보호 저하 등 신체 기능 전반이 떨어질 수 밖에 없다. 최윤재 서울대 명예교수(축산바로알리기 연구회 회장)는 육류의 지방은 탄수화물과 달리 인슐린 분비를 억제해 지방이 몸속에 불필요하게 축적되지 않고, 삼겹살 역시 적정량을 섭취한다면 지방이 많은 것에 너무 두려워할 필요가 없다고 말했다.

한돈, 어떤 부위를 먹어도 좋다

‘저탄고지’는 이름 그대로 탄수화물은 줄이고 지방을 섭취하는 식이요법이다. 탄수화물:단백질:지방의 비율을 1:2:7로 구성해야 가장 알맞다. 저탄수화물 식단은 급격한 혈당 상승이 줄어들어 식욕을 억제하고, 더 적은 칼로리를 섭취하게 만든다. 또 단백질과 지방이 풍부한 식단은 더 오랫동안 포만감을 느끼도록 하고, 이로 인해 과식을 줄이고 식이 관리에 도움을 준다. 저탄고지 올바르게 지키고 싶다면 단백질과 지방을 많이 함유한 한돈을 식단에 넣는 것이 좋겠다. 앞서 말했듯 돼지고기는 소고기 등 다른 고기에 비해 포화지방보다 불포화지방 함량이 높고, 다이어트에 도움이 되는 비타민B 영양소가 무려 소고기보다 8배, 닭고기보다 6배나 더 많이 함유되어 있기 때문이다.

뉘는데, 그중 포화지방은 혈관에 쌓여 각종 심혈관질환을 일으킨다. 때문에 ‘나쁜 지방’이라 불리기도 한다. 반면 불포화지방산은 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추고 우리 몸속에 있는 노폐물을 배출시키는 효과가 있어 ‘착한 지방’이라 불린다. 한돈에는 몸에 좋은 착한 지방이라 불리는 불포화지방산이 풍부하다. 한돈의 불포화지방산 조성비는 약 60%로, 특히 리놀산, 아라키돈산 같은 불포화지방산은 소고기 대비 2~6배나 들어 있다.

제대로 알자! 잘못된 다이어트 상식

10일 만의 단식으로 10kg을 감량할 수 있다? X

기초대사율 감소로 체중조절이 된다고 하더라도 요요현상을 초래할 수 있다. 또 영양결핍, 빈혈, 무월경, 탈모, 면역기능 약화 등의 현상이 나타난다.

한 가지 음식만 꾸준히 먹으면 살이 빠진다? X

달걀, 포도, 감자 등 다이어트에 좋다는 한 가지 음식만 먹으면 영양결핍 또는 영양 불균형을 초래한다.

땀이 빠지면 살도 빠진다? X

지방이 아닌 수분감소로 인한 일시적 체중감소로, 물을 마시면 다시 체중이 돌아온다. 잦은 사우나는 탈수 현상과 피부 노화를 유발할 뿐이다.

자료: 종로구 보건소



상큼하게,
라이트하게!
칵테일
한 잔과

Fresh & Light

Pork Dishes and Cocktail



한돈라구소스파스타 한돈아스파라거스조림



요리

김윤경(한국식생활개발연구원 조리실장)

한국인이란 모를지기 ‘돼지고기 요리=소주’가 공식화되어 있다. 그런데 요즘 젊은층 사이에서 이러한 편견을 깨고 돼지고기 요리에 칵테일을 곁들이고 있다. 칵테일의 단맛이 돼지고기의 고소함과 아주 훌륭하게 어울리기 때문이다. 또 진한 향이 있지만, 고기의 맛을 해치지 않는다는 점도 매력적이다. 집에 있는 술과 주스, 과일을 넣고 간단하게 만든 칵테일과 맛난 한돈 요리의 페어링은 먹는 즐거움을 배가시켜 준다.



한돈의 감칠맛과 토마토의 새콤한 맛이 조화로운

한돈라구소스파스타

토마토 페이스트에 한돈을 넣고 둥근하게 끓여내면 고소한 향과 풍미가 높아지고, 재료 본연의 감칠맛도 깊게 느껴진다. 여기에 상큼하지만 강력한 룡아일랜드 아이스티를 함께 하면 라구소스의 오일리함을 잡아준다.

재료 스파게티 100g, 치즈 20g, 파슬리 가루·올리브유·소금 약간씩

소스 한돈 다짐육 300g, 토마토 2개, 토마토 페이스트 4큰술, 양파 1/2개, 셀러리 1줄기, 당근 1/4개, 마늘 2쪽, 와인 1/4컵, 설탕 1/2큰술, 페페론치노 2개, 육수(치킨스톡), 월계수잎 5장, 소금·후추 약간씩

만드는 법

- [1] 한돈 다짐육은 소금, 후추로 밑간한다.
- [2] 팬에 올리브유를 두르고 페페론치노를 볶은 다음, ①과 설탕, 와인을 넣고 중약불에서 졸인다.
- [3] 졸여지면 다진 양파·셀러리·당근·마늘을 넣고 볶는다.
- [4] ③에 껍질을 벗겨 굵게 다진 토마토와 토마토 페이스트를 넣고 볶은 다음, 육수를 붓고 월계수잎을 넣은 후 중약불에서 둥근하게 졸이고 소금과 후추로 간한다.
- [5] 끓는 물에 소금과 스파게티 면을 넣고 삶아 물기를 뺀다.
- [6] 팬에 ④와 ⑤를 넣고 볶아 치즈와 파슬리 가루를 뿌린다.



식감 좋은 아스파라거스와 한돈의 고소함이 만난

한돈아스파라거스조림

스테이크 메뉴에 자주 등장하는 아삭한 아스파라거스를 한돈으로 말아 구우면 단백질과 비타민을 동시에 채울 수 있다. 이 요리에는 민트잎과 라임 등이 들어가 청량감이 가득한 모히토를 곁들여보자. 깔끔한 뒷맛과 부드러운 목 넘김으로 한돈아스파라거스조림과 뛰어난 궁합을 자랑한다.

재료 한돈 300g, 아스파라거스 10개, 식용유 1큰술, 통깨 약간

조림장 간장 1큰술, 굴소스 1큰술, 물엿 2큰술, 설탕 1작은술, 다진 마늘 1큰술, 생강즙 1작은술, 참기름 1작은술, 물 5큰술, 후추 약간

만드는 법

- [1] 한돈은 불고기용으로 얇게 썬다.
- [2] 아스파라거스는 겉껍질을 벗기고 질긴 밑동을 잘라낸 다음, 길이를 반으로 자른다.
- [3] 고기 위에 아스파라거스를 올리고 돌돌 말아준다.
- [4] 팬에 식용유를 두르고 고기말이를 굴려 가며 굽는다.
- [5] 분량의 조림장 재료를 팬에 부어 국물이 없어질 때까지 졸인다.
- [6] 졸여진 ⑤를 어슷하게 썰고, 통깨를 뿌린다.



미국에서는 나무 장작으로 돼지고기를 통으로 굽는 바비큐 문화가 오래전부터 있었다. 향신료를 바른 고기를 간접 불에 은근히 구워내면 세상 촉촉하고 쫄깃한 요리가 완성된다. 그중 미국 남부에서는 돼지 어깨살을 10시간 이상 낮은 온도에서 간접적으로 열을 가해 훈연하고, 손가락이나 포크로 찢어 샌드위치 속 재료로 사용하는 ‘폴드포크’가 유명하다. 경북 의성의 홍스바베큐 브랜드 ‘패티앤스모키’에서는 폴드포크를 국내산 한돈으로 만들어 오픈마켓에서 그 맛을 전하고 있다.



올바른 먹거리를 재미있게 즐기다

‘지역의 품질 좋은 농산물을 내 집까지 편안하게’라는 모토를 가진 홍스바베큐는 지역에서 난 재료들을 직접 손질해 소비자에게 선보이고 있다. 방부제 없이 만들다 보니 유통기한이 짧다는 점도 있지만, 맛도 좋고 건강에도 도움을 주니 오히려 더 인기가 있다. 특히나 요즘 세대는 먹을거리에서 즐거움을 찾고 있다. 단순히 음식을 먹는 데 그치지 않고, 미식 활동의 경험을 SNS에 공유하고 있다. 따라서 요리에도 ‘있어 보인다’, ‘이색적이다’, ‘트렌디하다’와 같은 수식어가 붙는데, 패티앤스모키의 폴드포크는 그러한 면을 충족해주어 인기 먹거리로 꼽히고 있다.

오랜 시간 인내와 정성을 쏟아붓다

은근한 불에서 장시간 걸쳐 조리한 미국식 바비큐는 많은 사람이 좋아하는 메뉴다. 그러나 오랜 시간 직접 훈연해 만드는 것은 보통 일이 아니다. 패티앤스모키는 이러한 정성공법을 대신해준다. 그동안 수제 소시지, 훈연 돈마호크, 메이플 베이컨, 베이비 백립 등 낮은 온도에서 장시간 조리하는 수제육류요리를 다양하게 만들며 노하우를 쌓았기에 폴드포크의 훈연 방식도 가능했다. 우선 의성 주변 지역의 한돈 앞다리살을 선택해 직접 손질한다. 좋은 제품은 좋은 재료에서부터 시작해야 한다는 마음이 컸기 때문이다. 지방을 최대한 살린 앞다리살에 패티앤스모키만의 특제 시즈닝을 발라주고, 의성마늘을 넣어 참나무로 12시간 동안 훈연하면 폴드포크 바비큐가 완성된다. 낮은 온도에서 장시간 훈연해 단백질과 지방의 변성을 줄이고, 훈연 특유의 향과 맛은 한층 더 높였다.



밥에도, 빵에도, 안주로도 좋다

따뜻한 물에 팩 그대로 5분간 담그기만 하면 결대로 찢어진 폴드포크를 만날 수 있다. 지방과 고기의 비율을 적절하게 손질한 덕분에 지방이 주는 강렬한 풍미가 고스란히 전해지고, 오랜 시간 공을 들인 고기는 입안에서 녹아 없어질 만큼 부드럽다. 밥에 듬뿍 올리면 든든한 한 끼가 되고, 모닝빵이나 토르티야, 식빵에 한가득 넣으면 간식으로도 최고다. 또 바비큐 소스만 찍어 맥주 한 잔과 함께 하면 색다른 안주가 되어준다. 한돈의 촉촉한 육즙과 부드러운 식감을 살려낸 패티앤스모키의 폴드포크는 식탁의 완성도를 높여준다.



폴드포크(Pulled Pork)란?

‘잡아당긴 돼지고기’라는 영어 이름에서 알 수 있듯 돼지고기를 장시간 조리해 결대로 부드럽게 찢어 만든 요리다. 미국의 독립기념일에 빠지지 않는 메뉴이고, ‘미국인의 소울푸드’라 불릴 정도로 미국에서 대중화되어 있다. 우리나라의 장조림과 유사해 보이지만, 물에 끓이는 방식이 아닌 10시간 이상 연기로 훈연한다는 점이 다르다.



초록빛 물결이 넘실대는

수목원 여행

푸르른 잎사귀가 살랑거리고 형형색색의
꽃이 자태를 뽐내는 곳, 바로 수목원이다.
느릿한 걸음으로 끝없이 펼쳐지는 녹음 속
을 거닐다 보면 어느덧 마음까지 녹색으로
물든다. 자연의 품에서 진정한 휴식을 취할
수 있는 수목원으로 힐링 여행을 떠나보자.

1. 붓꽃 모형의 외관으로 국립세종수목원의 랜드마크
크가 된 사계절전시온실. 2. 연못을 둘러싼 수경이
아름다운 천리포수목원의 큰연못정원. 3. 여름의
시작을 알리듯 작약이 만개한 천리포수목원의 작약
원. 4. 중국 장가계를 연상시키는 거제식물원의 석
부작 계곡. 5. 열대과일 두리안을 형상화한 국내 최
대 유리온실, 거제식물원의 정글돔.



도심 속 싱그러운 오아시스

세종 국립세종수목원



세종시 한가운데에는 도시를 푸르게 밝히는 드넓은 숲이
있다. 축구장 90개 면적의 부지가 울창한 수목으로 뒤덮
인 국내 첫 도심형 수목원, 국립세종수목원이다. 관람은
수목원의 랜드마크인 붓꽃 모양의 사계절전시온실에서
시작한다. 영화 속에 나올법한 궁전풍의 지중해온실과 신
비로운 정글을 본떠 만든 열대온실, 언제나 화려한 꽃이
만개한 특별전시온실 세 구역에서 온갖 희귀한 식물을 관
찰할 수 있다. 온실을 나서 실개천을 건너면 한국전통정원
이 나타난다. 궁궐정원, 별서정원, 민가정원으로 꾸며진
이 야외공간은 자연에 순응하며 풍류를 즐기던 선조들의
정원 문화를 고스란히 담아 고풍스럽고 편안한 분위기로
방문객의 마음을 사로잡는다.

Tip. 인근 한돈인증점

돌미나리삼겹살

유기농 미나리와 함께 즐기는 생삼겹 맛집

☎ 세종특별자치시 조치원을 행복10길 9

☎ 044-863-8253





화려한 역사를 지닌 식물의 보고 태안 천리포수목원



태안군의 천리포수목원은 국내 최초 사립 수목원이자 국내 최다 식물 종을 보유한 역사 깊은 수목원이다. 18만 평의 부지에 동백나무원, 수국원, 멸종위기식물원을 비롯한 총 24개의 주제정원이 있으며, 솔바람길, 꽃샘길 등 테마별로 조성된 9개의 산책로가 매력적이다. 더불어 서해바다와 어우러지는 전경이 빼어나 국제수목학회가 선정한 ‘세계의 아름다운 수목원’에 아시아권 최초로 이름을 올렸다. 이곳은 특히 식물애호가들 사이에서 더욱 사랑받고 있다. 식물원 내 ‘민병갈 식물도서관’에는 한국식물도감 초판본, 조선식물향명집 등 진귀한 식물 도서가 있어 다른 곳에서는 구하기 힘든 보물 같은 자료를 만날 수 있다.

Tip. 인근 한돈인증점

정돈

최고급 돼지만을 엄선해 판매하는 프리미엄 고깃집

☞ 충남 태안군 태안읍 동백로 291-4

☎ 010-6650-3786



시원하게 쏟아지는 정글 폭포 거제 거제식물원



거제시 대표 관광명소 거제식물원에는 열대과일 두리안을 닮은 거대 유리건물이 있다. 높이 약 30m, 길이 90m에 달하는 국내 최대 유리온실, 정글돔이다. 서부 영화를 연상시키는 선인장원부터 물소리가 들려오는 빛의 동굴, 열대식물 시서스가 드리워진 협곡, 중국 장가계를 떠올리게 하는 석부작 계곡 등 마치 밀림을 그대로 옮겨놓은 듯한 실감 나는 연출이 인상적이다. 무엇보다 10m 높이에서 떨어지는 시원한 인공폭포가 생생한 정글의 분위기를 한층 더 고조시킨다. 어디를 둘러봐도 펼쳐지는 그림 같은 풍경 사이사이에 새둥지 모형, 모아이 석상 등 다양한 포토존도 마련돼 있어 재미난 인생사진을 남길 수 있다.

Tip. 인근 한돈인증점

꽃돼지

다양한 부위를 세트로 맛보는 한돈 전문점

☞ 경남 거제시 장평1로14길 33

☎ 055-637-9063

2024년 6월 돼지 축산관측

사육

6월 돼지 사육 마릿수
전년 대비 증가 전망

2024년 평균 돼지 사육 마릿수
전년 대비 증가 전망

- 6월 돼지 사육 마릿수는 전년 대비 증가한 1,210만~1,214만 마리 전망
 - 6월 모든 사육 마릿수는 전년 수준인 95만~99만 마리 전망
- 2024년 평균 돼지 사육 마릿수는 전년 대비 증가한 1,200만~1,204만 마리 전망
 - 2024년 평균 모든 사육 마릿수는 전년 수준인 95만~99만 마리 전망

도축

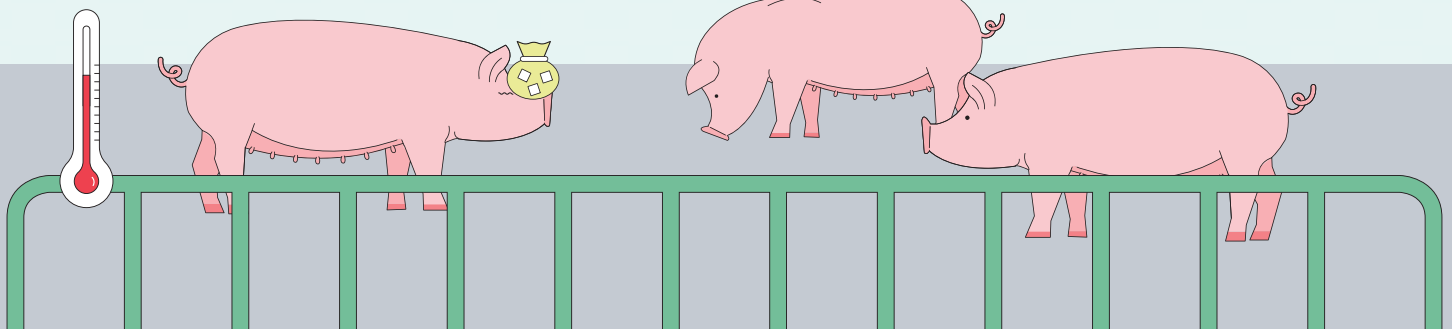
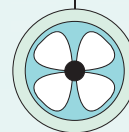
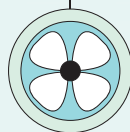
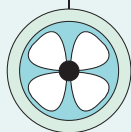
6월 돼지 도축 마릿수
전년 대비 감소 전망

2024년 누적 돼지 도축 마릿수
전년 대비 소폭 증가 전망

- 6월 돼지 도축 마릿수는 전년 대비 감소한 133만~137만 마리 전망
 - 작업 일수 전년보다 2일 감소하여 도축 감소
 - 일평균 도축 마릿수는 전년 수준
- 2024년 누적 돼지 도축 마릿수는 전년 대비 소폭 증가한 1,870만~1,898만 마리 전망
 - 전년(1,875만 마리) 대비 소폭 증가 전망



여름철 폭염 대비 사양관리 철저!



3월 돼지 사육 마릿수 전년 수준 4월 돼지 도축 마릿수 전년 대비 증가



사육 동향

3월 돼지 사육 마릿수 전년 수준

■ 3월 돼지 사육 마릿수(이력제): 1,176만 마리

· 전년(1,177만 5천 마리) 및 평년(1,172만 4천 마리) 수준

■ 3월 모든 사육 마릿수: 96만 9천 마리

· 전년(96만 9천 마리) 수준, 평년(97만 9천 마리) 대비 1.0% 감소

<3월 돼지 사육 마릿수 동향>

(단위: 천 마리, %)

| 구분 | 2024년 | 2023년 | 평년 | 전년 대비 | 평년 대비 |
|-----|--------|--------|--------|-------|-------|
| 전체 | 11,760 | 11,775 | 11,724 | -0.1 | 0.3 |
| 모든 | 969 | 969 | 979 | 0.0 | -1.0 |
| 자돈 | 3,997 | 3,981 | 3,891 | 0.4 | 2.7 |
| 육성돈 | 3,354 | 3,361 | 3,318 | -0.2 | 1.1 |
| 비육돈 | 3,318 | 3,341 | 3,364 | -0.7 | -1.4 |

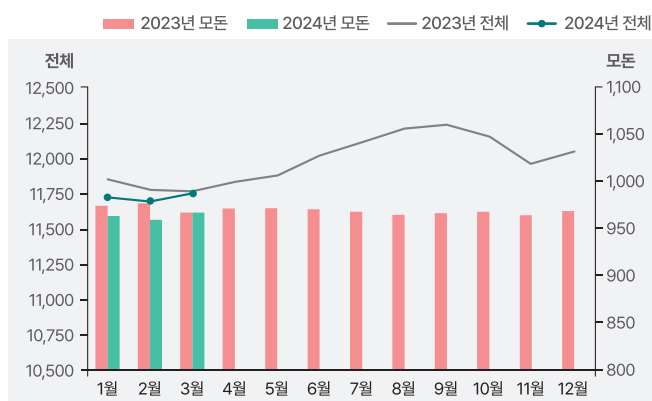
주: 1) 돼지 사육 마릿수는 해당 월말 기준 이력제 신고자료임

2) 평년은 최근 5개년(2019~2023년)의 최대, 최소를 제외한 평균임

자료: 축산물품질평가원

<2023~2024년 사육 마릿수 동향>

(단위: 천 마리)



도축 동향

4월 돼지 도축 마릿수 전년 대비 증가

■ 4월 도축 마릿수: 166만 마리

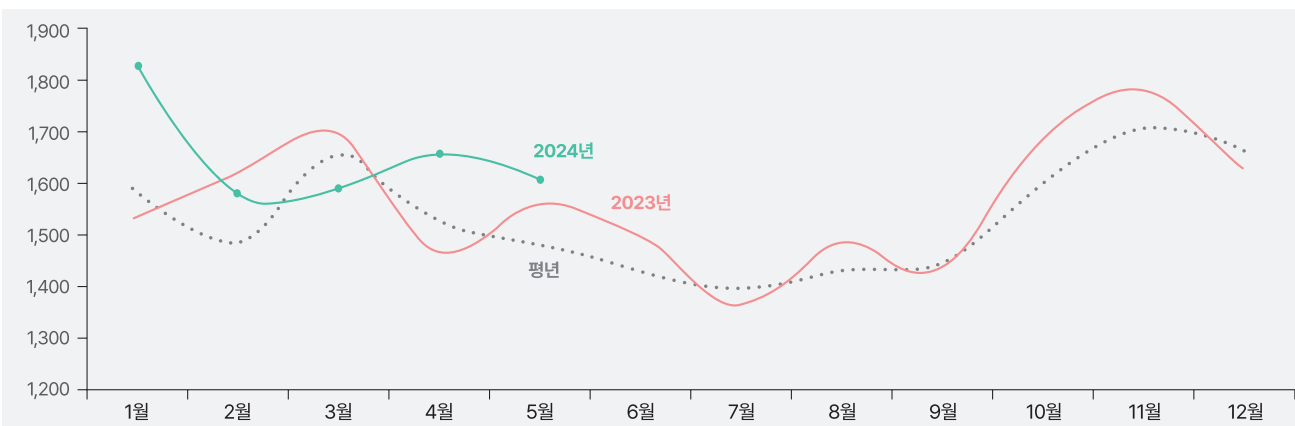
· 전년(146만 9천 마리) 대비 12.9% 증가, 일평균 도축 마릿수 전년 대비 7.6% 증가

■ 5월 도축 마릿수: 161만 3천 마리

· 전년(155만 9천 마리) 대비 3.5% 증가

<도축 마릿수 동향>

(단위: 천 마리)



주: 평년은 최근 5개년(2019~2023년)의 최대, 최소를 제외한 평균임

자료: 축산물품질평가원

4월 돼지고기 수입량 전년 대비 증가 3월 국내산 돼지고기 재고량 전년 대비 감소



수입 동향

4월 돼지고기 수입량 전년 대비 증가

■ 4월 돼지고기 수입량: 5만 1천 톤

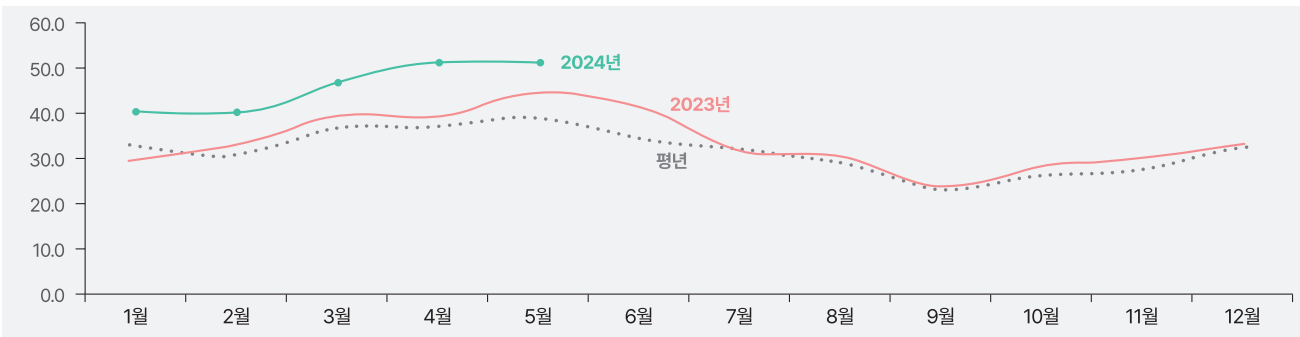
- 전체 수입량 전년(3만 9천 톤) 대비 31.2% 증가
- 삼겹살 수입량 20,429톤(전년 대비 32.2% 증가)
- 앞다릿살 수입량 20,605톤(전년 대비 52.7% 증가), 목심 7,239톤(13.6% 증가)
- * 냉동 가공육 수입량 29,603톤(전년 대비 28.9% 증가)

■ 5월 돼지고기 수입량 5만 1천 톤

- 전년(4만 4천 톤) 대비 16.2% 증가

<돼지고기 수입량 동향>

(단위: 천 톤)



주: 평년은 최근 5개년(2019~2023년)의 최대, 최소를 제외한 평균임

자료: 식품의약품안전처

재고 동향

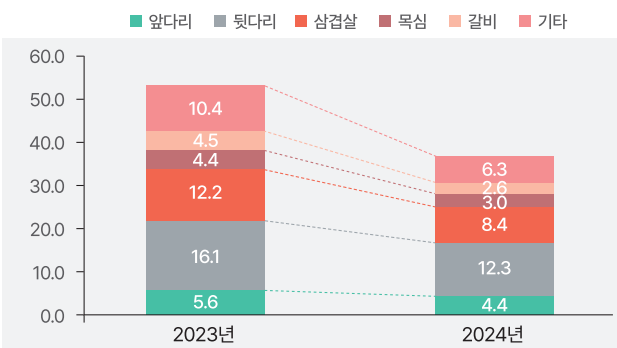
3월 국내산 돼지고기 재고량 전년 대비 감소

■ 3월 전체 재고량 전년(10만 9천 톤) 대비 9.8% 감소한 9만 9천 톤

- 국내산 재고량 전년(5만 3천 톤) 대비 30.5% 감소한 3만 7천 톤
- 삼겹살 전년 대비 31.3% 감소, 목심 전년 대비 31.1% 감소
- 수입 재고량 전년(5만 6천 톤) 대비 9.6% 증가한 6만 2천 톤
- 삼겹살 전년 대비 1.2% 증가, 앞다릿살 전년 대비 21.0% 증가

<3월 국내산 재고 동향>

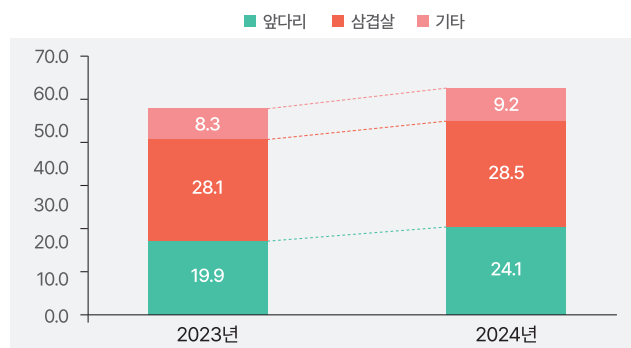
(단위: 천 톤)



자료: 한국육류유통수출협회

<3월 수입 재고 동향>

(단위: 천 톤)



자료: 농림축산식품부

5월 돼지 도매가격 전년 대비 하락



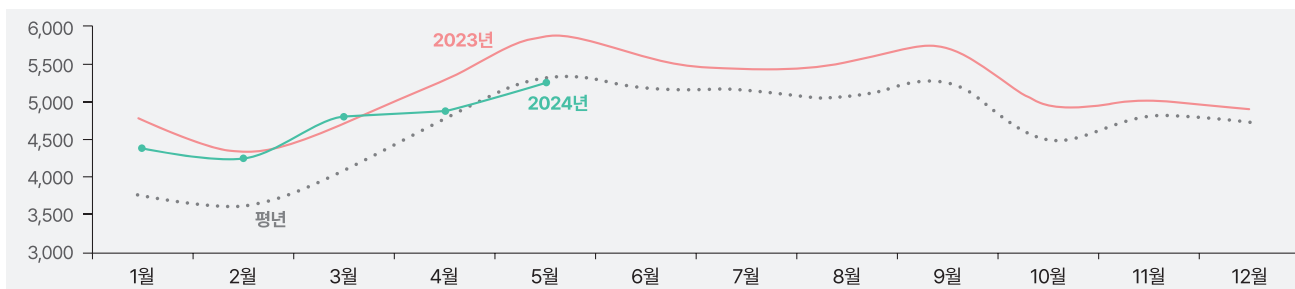
도매가격 동향

5월 돼지 도매가격 전년 대비 하락

- 4월 돼지 도매가격 전년(5,275원/kg) 대비 7.3% 하락한 4,892원/kg
 - 도축 마릿수 증가로 도매가격 전년 대비 하락
- 5월 돼지 도매가격 전년(5,858원/kg) 대비 9.9% 하락한 5,278원/kg
 - 도축 마릿수 증가로 도매가격 전년 대비 하락

<돼지 도매가격 동향>

(단위: 원/kg)



주: 1) 평년은 최근 5개년(2019~2023년)의 최대, 최소를 제외한 평균임 2) 도매가격은 제주 제외, 탕박 기준임

자료: 축산물품질평가원

- 4월 식육포장가격 삼겹살 16,708원/kg(전년 대비 6.9% 하락), 목심 13,493원/kg(전년 대비 4.4% 하락)
 - 뒷다릿살 4,522원(전년 대비 0.7% 하락), 등심 7,446원(전년 대비 7.1% 상승)
- 미국산 목전지의 국내 도매가격 전년 대비 12.5% 상승한 5,623원/kg

단기 전망

6월 돼지 도매가격 전년 대비 소폭 하락 전망

- 6월 돼지 사육 마릿수는 전년(1,203만 마리) 대비 증가한 1,210만~1,214만 마리 전망
 - 모든 사육 마릿수는 전년(97만 3천 마리) 수준인 95만~99만 마리 전망
- 6월 돼지 도축 마릿수는 전년(150만 마리) 대비 감소한 133만~137만 마리 전망
 - 작업 일수 전년 대비 2일 감소
 - 돼지고기 수입량은 전년(4만 1천 톤) 대비 증가한 4만 2천~4만 4천 톤 전망
- 6월 돼지 도매가격은 전년(5,571원) 대비 소폭 하락한 5,400~5,600원/kg 전망
 - 총 도축 마릿수는 감소하나 일평균 도축 마릿수는 전년 수준
 - 누적 도축 마릿수 및 수입량 증가로 재고 증가하여 총 공급량 전년 대비 증가

중장기 전망

2024년 평균 돼지 도매가격 전년 대비 하락 전망

- 2024년 평균 돼지 사육 마릿수 전년(1,200만 마리) 대비 증가한 1,200만~1,204만 마리 전망
 - 평균 모든 사육 마릿수는 전년(97만 1천 마리) 수준인 95만~99만 마리 전망
- 2024년 누적 돼지 도축 마릿수는 전년(1,875만 마리) 대비 소폭 증가한 1,870만~1,898만 마리 전망
 - 돼지고기 수입량은 전년(40만 톤) 대비 증가한 41만~45만 톤 전망
 - 상반기 수입량 증가했으나 하반기 감소 전망
 - ASF 등 질병 발생 상황에 따라 도축 마릿수 변동 가능
- 2024년 평균 돼지 도매가격은 전년(5,134원/kg) 대비 하락한 4,800~5,000원/kg 전망

5월 한돈산업 동향

자료제공: 한돈미래연구소

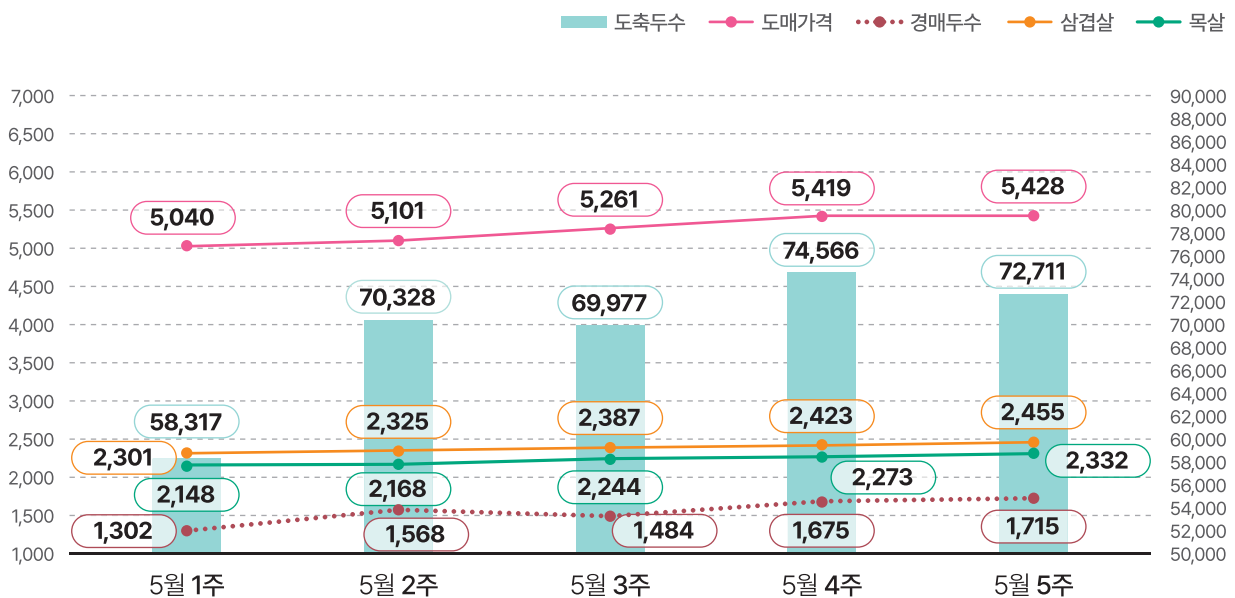
5월 도축두수는 전체 161만3,000두로, 전월 165만9,000두에 비해 약 4만6,000두가 감소했으며, 돼지 도매가격은 5,278원/kg으로 전월 4,892원/kg 대비 386원/kg(약 7.9%) 상승, 전년 동월 5,750원/kg 대비 579원/kg(약 9.9%) 하락했다.

5월 돼지고기 수입량은 약 5만1,000천톤으로 전월 대비 0.3% 증가, 전년(4만4,209톤) 대비 16.4% 증가했다. 5월 또한 작년 동월 대비 수입량이 크게 급증했으며, 전월과 같게 5만톤을 넘긴 수준을 유지하고 있다. 전년과 비교했을 때, 삼겹살, 목살의 수입량은 늘지 않았으나 앞다리 수입량

의 경우 전년 대비 51.6% 높은 것으로 조사됐다. 현재까지 전체 수입량 누계는 23만톤으로 전년 동기 18만5,000톤 대비 약 24.2% 증가한 상황이다.

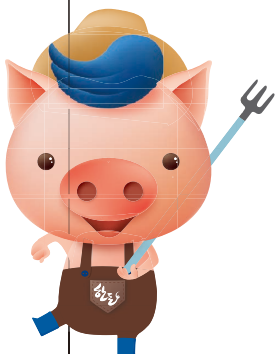
국내 돈육 재고량은 2월 약 3만9,000톤으로 1월 4만2,000톤 대비 약 6.6% 감소했다.

5월 소비자물가 품목 중 농축수산물물은 전월대비 1.3% 하락했으며, 돼지고기는 5.2% 하락했다. 돼지 도매가격은 지속 상승하고 있으나 해외여행 수요 회복 등의 영향으로 소비가 위축되어 전년 대비 상승폭이 낮게 형성되는 것으로 예상된다.



| 구 분 | 4월 | 5월 | 변동률(%) | 비 고 |
|---------------|-----------|-----------|--------|-------------------------|
| 도축두수(두) | 1,659,034 | 1,613,072 | 2.8 ▼ | |
| 도매가격(원/kg) | 4,892 | 5,278 | 7.9 ▲ | |
| 삼겹살가격(원/100g) | 2,327 | 2,377 | 2.1 ▲ | |
| 목살가격(원/100g) | 2,184 | 2,230 | 2.1 ▲ | |
| 일 평균 경매두수(두) | 1,748 | 1,570 | 10.2 ▼ | |
| 돈육 수입량(톤) | 51,284 | 51,441 | 0.3 ▲ | 2023년 5월 돈육 수입량 44,209톤 |

| 구 분 | 1월 | 2월 | 변동률(%) | 비 고 |
|-----------|--------|--------|--------|-----|
| 국내 재고량(톤) | 42,178 | 39,397 | 6.6 ▼ | |
| 수입 재고량(톤) | 70,325 | 87,757 | 24.8 ▲ | |



EVENT 1. 상품

에이즌버그 그릴
1명

-

온누리상품권
3명

지난호 이벤트 당첨자

에이존버그 그릴 1명
강*철(7950)
온누리상품권(2만원) 3명
박*훈(1408)
이*희(2694)
민*영(9244)

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 2. 상품

한돈꾸러미 선물 세트
10명

기간 2024년 7월 5일

- ① 탄수화물 ② 단백질 ③ 무기질 ④ 섬유질

발표 2024년 7월호 소식지
게시 및 개별연락

문의 02-324-6852

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



※ 정답자 추첨을 위해 수집된 개인정보는 당첨자 확인 및 경품 발송에만 사용되며, 이후 즉시 폐기됩니다.

한돈자조금 소식 알리미

카카오톡 채널 친구 추가!

Ch +

우리, 친구해요! 한돈!

카카오톡 채널에서 '한돈자조금 소식 알리미' 만나는 방법

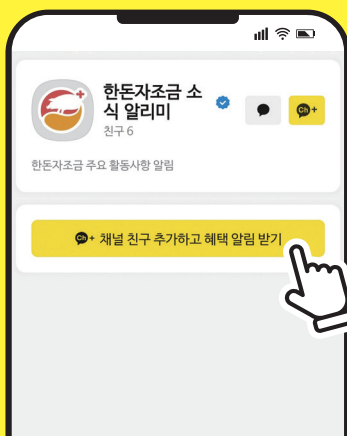
①

카카오톡 검색창에
'한돈자조금 소식 알리미' 검색!



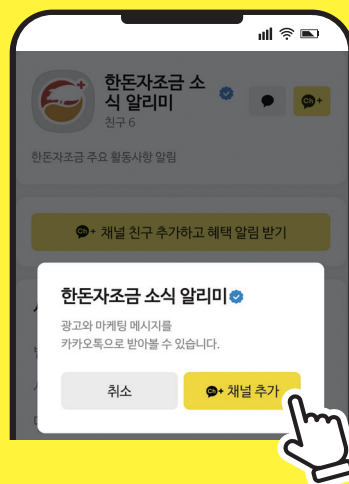
②

'채널추가'
버튼 클릭!



③

'채널추가' 버튼
한번 더 클릭!



QR코드로
간편하게 추가!

한돈자조금 소식지 알리미
카카오톡 채널
QR코드



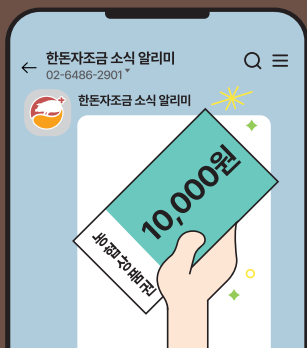
카카오톡 채널 친구 추가 이벤트

카카오톡 채널 추가하고, 이벤트 선물도 받고!
선착순 50명에게
1만 원권 농협 상품권을 드립니다.

방법 카카오톡 채널 추가 후 인증샷 캡처
→ QR코드를 통해 네이버 폼 접속하고 인증샷 업로드하면 응모 완료!

주목!

카카오톡 채널 친구 추가를 가장 많이 한 기관 및 단체 등에는
30만 원 상당의 선물을 별도로 드립니다!



이벤트 기간

2024.6.10(월)~7.31(수)