



2024. 03
Vol. 1263

porkboard.han-don.com

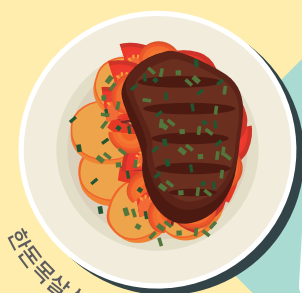
한돈자조금

미세먼지 '나쁨'?



우리돼지
'좋음!'

한돈돼지갈비찜



한돈목살스테이크



한돈돈마요



한돈자조금관리위원회

Contents

04 현장 스케치①

서울 & 청주 삼겹살데이

07 현장 스케치②

포크빌 축산물공판장 팸투어

08 한돈 이슈

제대로 몰랐던
삼겹살 지방의 영양을 알리다

10 자조금 뉴스

2024 신규 TV 광고 공개,
삼겹살에 숨겨진 효능 등

12 자조금 홍보

<토요일은 밥이 좋아>,
<모닝와이드> 등

14 자조금 활동

한돈자조금 활동 내역

16 한돈농가 탐방

지속 가능한 한돈산업의
기틀을 마련하다,
백찬양돈 백찬문 대표

20 한돈인증점 리뷰

육즙 가득한 촉촉한
한돈 수제버거,
더 코너 비스트로 박지철 대표

22 해외양돈 뉴스

지도로 살펴보는
해외양돈 이슈

24 한돈 페어링

막걸리와 만끽하는 한돈 요리

26 한돈 레시피

슈바인스학세,
이제 한돈으로 만나다

28 여행 정보

봄 맞이하러 떠나요, 섬으로

30 양돈 전망

2024년 3월 돼지 축산관측

34 한돈산업 동향

2024년 2월 한돈산업 동향

35 독자 이벤트



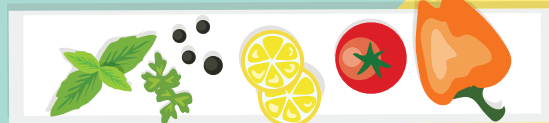
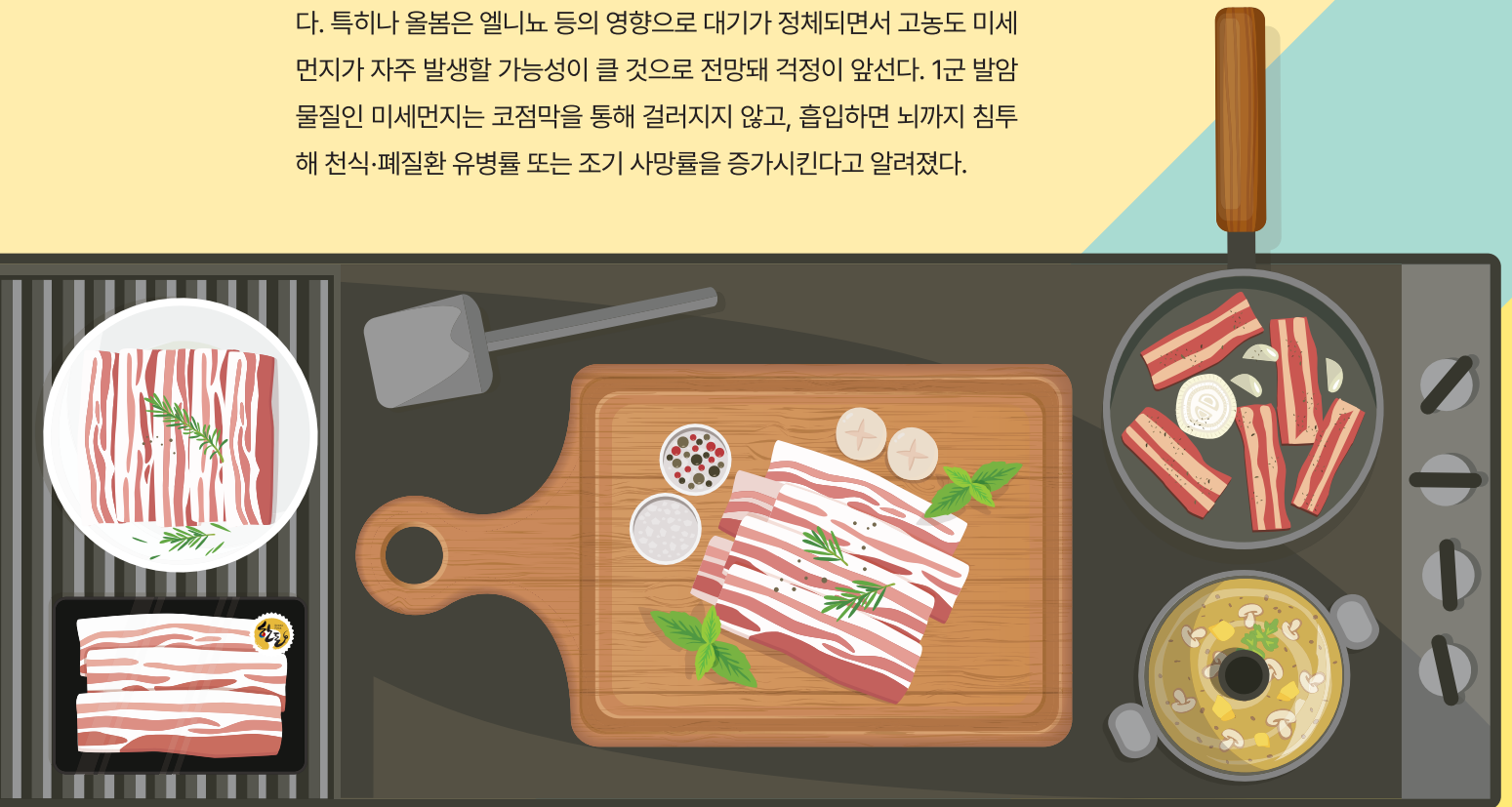
2024.03
Vol.1263

발행일 2024년 3월 18일 발행(통권 1263호·매월 15일)
발행처 한돈자조금
주소 (06643) 서울시 서초구 서초중앙로6길 9 제2축산회관 1층
제작 디자인신화 02-324-6852

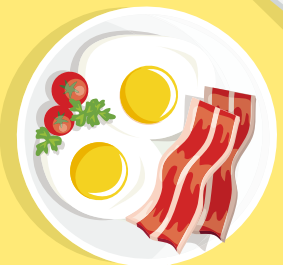
<한돈자조금> 소식지는 한돈농가 및 관련기관에 자조금의 정보를 알리기 위해 제작해 배부하고 있습니다. 자조금 소식지에 대한 의견이 있으시면 대표전화(02-6486-2901)로 문의해 주시면 감사하겠습니다.

미세먼지 ‘나쁨’? 우리돼지 ‘좋음’!

요즘의 봄은 고농도 미세먼지가 잦게 나타나는 탓에 마냥 반갑지만은 않다. 특히나 올봄은 엘니뇨 등의 영향으로 대기가 정체되면서 고농도 미세먼지가 자주 발생할 가능성이 클 것으로 전망돼 걱정이 앞선다. 1군 발암 물질인 미세먼지는 코점막을 통해 걸러지지 않고, 흡입하면 뇌까지 침투해 천식·폐질환 유병률 또는 조기 사망률을 증가시킨다고 알려졌다.



이에 한돈자조금은 소비자에게 미세먼지 심한 날에는 한돈을 택하도록 효능과 가치를 적극적으로 홍보하고 있다. 실제로 한국식품연구원에서는 돼지고기 섭취 시 혈중 중금속 농도가 감소한다는 연구 결과를 발표한 바 있다. 또 한돈에는 수입육이나 다른 육류에 비해 아연, 셀레늄, 아미노산 등이 풍부하다. 이러한 성분들은 간과 신장에서 메탈로치오넨을 생성해 중금속을 흡착, 몸 밖으로 배출하는 역할을 한다. 한돈자조금이 마련한 한돈 정보를 통해 모든 국민이 건강한 봄을 맞이하고, 한돈 판매 촉진으로 이어져 한돈농가에 도움이 되기를 기대해 본다.



1년에 단 한번!
맛있는 한돈을 합리적인 가격으로 만나요~

삼겹살데이, 그 현장 속으로



3월 3일 삼겹살데이를 맞아 한돈자조금에서는 ‘3.3 한돈 삼겹살데이, 국돼가 국룰!’ 캠페인을 펼쳤다. 서울과 청주에서 삼겹살 소비 판촉 행사와 더불어 다양한 온·오프라인 판매처에서도 큰 폭의 할인 프로모션이 진행되어 소비자들의 구매행렬이 끊없이 이어졌다. 한돈의 인기를 입증했던 그 현장 속으로 들어가보자.



삼겹살데이 행사를 알리는 판매부스와
배너가 서울 동아일보 광장을 가득 채웠다.



한돈자조금의 대표 캐릭터 한도니가 행사장을
찾은 소비자를 반갑게 맞이하고 있다.



삼겹살과 목살 꾸러미를 2만 원에 제공했다.

서울 삼겹살데이

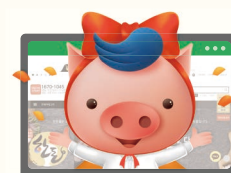
한돈의 인기를 실감케 한 완판 기록

2월 29일, 서울 동아일보 광장 곳곳에 삼겹살데이 대규모 특판을 알리는 현수막과 배너가 걸렸다. 역대급 혜택으로 돌아온 한돈을 만나기 위해 행사장을 찾은 소비자들이 인산인해를 이뤘다. 각종 언론사에서도 생생한 현장을 촬영하며 사람들의 열띤 반응을 라이브로 송출했다. 그중 ‘연합뉴스TV’, ‘SBS’ 생방송에 행사장의 뜨거운 분위기가 고스란히 전해져 소비자의 발걸음이 이어졌다. 또 한돈자조금 손세희 위원장이 출연해 이번 캠페인을 소개하고, 삼겹살과 제철 채소를 곁들여 먹는 것을 추천하며 삼겹살데이에 대한 관심을 높였다. 손세희 위원장은 “돼지고기 가격이 폭락해 많은 한돈 농가가 위기를 겪고 있지만, 언제나 신선한 돼지고기를 제공하기 위한 사명감을 가지고 있습니다. 높은 물가로 모두가 힘든 상황에서 이번 행사를 통해 저렴한 가격으로 맛있는 한돈을 즐기시고, 한돈과 농가에 많은 사랑과 관심을 보내주실 것을 부탁드립니다.”라고 전했다.

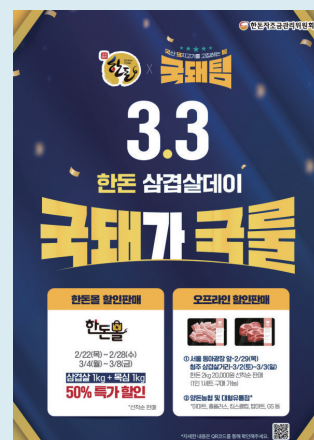
이날 행사에는 경기양돈농협, 강원양돈농협, 아이포크 총 3개의 브랜드가 참여했으며, 삼겹살 또는 목살 각각 1kg으로 구성된 푸짐한 한돈꾸러미를 2만 원에 선보였다. 파격적인 혜택에 이른 아침부터 인파가 몰려 예정된 시간보다 20분 이른 시각에 판매가 시작됐다. 조기소진을 대비해 지난해보다 많은 물량을 준비했지만, 약 8톤의 삼겹살이 판매 6시간 만에 모두 완판되며 한돈의 높은 인기를 다시 한번 실감케 했다.



한돈자조금 손세희 위원장과 홍보모델의 언론 홍보 촬영.



온라인과 오프라인에서도 삼겹살데이!



삼겹살데이 캠페인은 온라인과 오프라인에서도 동시에 마련됐다. 한돈 공식 온라인 쇼핑몰 ‘한돈몰’에서는 2월 22일부터 28일, 3월 4일부터 8일까지 삼겹살 1kg과 목심 1kg 세트가 50% 할인 판매됐다. 이와 함께 전국 각지의 오프라인 판매처에서도 실속 있는 프로모션이 진행됐다. 농협에서는 3월 3일까지 20% 이상 할인이 이뤄졌으며, 이마트, 홈플러스, 롯데마트 등 대형마트와 편의점에서도 다양한 부위가 할인 판매됐다. 지부 및 지역 판매처와 연계한 한돈 50% 할인은 3월 31일까지 이어진다.



청주 서문시장에서 진행된 행사에서는 소비자를 대상으로 매일 200인분의 삼겹살 무료 시식회, 한돈 할인 판매, 참가 프로그램 및 경품 증정 등 다양한 이벤트를 진행했다.

청주 삼겹살데이

신명나고 왁자지껄했던 한돈 잔치

3월 2일부터 3일까지 청주 서문시장에서도 삼겹살데이 행사가 진행되며 그 열기를 이어갔다. 서문시장은 삼겹살을 다양하게 맛볼 수 있는 전국 유일의 특화 골목인 삼겹살거리가 조성되어 있어 우리 돼지 한돈을 선보이는 축제의 장으로 적격이었다. 이날 행사에는 도돌, 숨포크, 인삼포크, 미소찬 한돈, 대전충남양돈농협 총 5개의 브랜드가 참여해 삼겹살과 목살 2kg 세트를 2만 원에 내놓았다. 이와 함께 매일 200인분의 삼겹살을 무료로 제공하는 삼겹살 시식회가 열려 더 많은 소비자가 한돈을 맛볼 수 있는 계기가 됐다. 또 품바, 퓨전국악 등 다채로운 공연이 펼쳐지고, ‘삼삼노래방’, ‘스몰비어페스티벌’ 등 참가 프로그램도 함께 진행돼 축제를 더욱 풍성하게 채웠다. 특히 많은 젊은 세대가 현장을 찾아 삼겹살데이 행사가 한돈의 새로운 소비자층 확보에도 큰 역할을 하는 대국민 축제로 자리매김한 것을 확인할 수 있었다.

판매부스부터 행사장 인근까지 끝없이 이어진 청주 삼겹살데이의 구매 행렬.





고품질 한돈을 생산하는 포크빌 축산물공판장의 작업 현장.

더 나은 한돈을 위해 모이다 포크빌 축산물공판장 팸투어

대전충남양돈농협의 포크빌 축산물공판장에서 지난 2월 28일 농림축산식품부 주관 팸투어가 열렸다. 한돈자조금은 축산물품질평가원, 언론사 등의 관계자들과 함께 이날 팸투어에 참여해 돼지고기 도축 및 육가공 시설 견학과 현장 설명회 등 의미있는 자리를 가졌다.



팸투어 참가자들이 도축 및 육가공 시설을 견학하고 있다.

돼지고기 품질관리 강화 정책에 대한 공감도와 이해도 제고를 위해 마련된 이번 ‘포크빌 축산물공판장 팸투어’는 먼저 도축·가공 현장 견학으로 시작됐다. 한돈자조금을 비롯한 관계자들은 육질 개선을 위한 돼지 급속냉각터널, 도축 효율을 극대화하는 자동화로봇, 접촉 오염을 방지해 최상의 지육 위생상태를 확보하는 자동 컨베이어 시스템 등 고품질 한돈을 위한 다양한 차별화 시설을 살펴봤다. 이어 열린 현장 설명회에서는 과지방 삼겹살의 원인과 개선 방안을 주요 안건으로 질의응답이 오갔다. 이 자리에서 참여 관계자들은 개인 선호에 따른 돼지고기 구매를 위한 지방함량 정보 및 정선과정에서 참고할 품질관리 매뉴얼 보급 등 향후 계획을 나눴다. 이번 팸투어는 삼겹살을 즐기고 사랑하는 소비자에게 더 큰 만족감을 제공하기 위해 한돈업계가 어떤 노력을 기울이고 있는지 엿볼 수 있는 귀중한 시간이었다.



과지방 삼겹살의 원인과 개선 방안에 관한 심도 있는 질의응답이 오고갔다.

제대로 몰랐던 삼겹살 지방의 영양을 알리다



한국식품연구원 자료에 따르면 삼겹살의 불포화지방산 조성비는 60.1%에 달한다. 특히 돼지비계 속 불포화지방산에는 비타민F가 풍부하게 들어있는데, 비타민F는 혈액순환 개선, 염증 완화, 피부 건강 유지, 뇌 기능 강화 등에 도움이 되는 것으로 알려져 있다. 그런데도 소비자들은 삼겹살 지방에 대해 부정적인 견해를 가지고 있다. 이에 따라 한돈자조금에서는 ‘삼겹살 지방은 착한 지방’이라는 내용을 <동아일보>, <조선일보> 등 주요 일간지를 통해 알렸다.

동아일보

2024-02-28 03:00:00 편집

로그인 | 회원가입

삼겹살 지방은 죄가 없다[기고/최윤재]

삼겹살 지방을 둘러싼 논란이 식지 않고 있다. 지난해 삼겹살데이 행사 이후 지방이 매우 많이 포함된 삼겹살 사진들이 소셜네트워크서비스(SNS)에 노출되며 많은 소비자의 반목을 사고 있는 것이다. 시간이 흘러 이런 사진들은 ‘과지방 삼겹살’ ‘삼겹살 비켓덩어리’라는 용어들을 만들어내며 삼겹살 지방에 문제가 있는 것 같은 오해까지 불러일으키고 있다. 문제의 본질은 흐려진 채 잘못된 오해들만 계속 확산되고 있다.



최윤재 서울대 명예교수이자 축산바로알리기연구회 회장

삼겹살 지방은 죄가 없다. 동물성 식품의 지방은 인체에 이로운 성분이 많이 들어 있어 섭취를 적극 권장한다. 육류 하면 단백질만 생각하기 쉬운데 지방 또한 몸에 꼭 필요한 영양소다. 지방은 농축된 에너지의 공급원, 필수지방산 제공, 지용성 비타민의 흡수 촉진, 체온 보호 기능, 신체 기관의 보호 및 허기 억제 기능을 갖는 중요한 3대 영양소다. 또한 육류의 지방은 탄수화물과 달리 인슐린 분비를 억제해 지방이 불필요하게 몸에 축적되지 않게 한다.

삼겹살 지방은 죄가 없다

2월 28일 <동아일보>에서는 최윤재 서울대 명예교수이자 축산바로알리기연구회 회장이 ‘삼겹살 지방은 죄가 없다’라는 글을 기고했다.

삼겹살 지방을 둘러싼 논란이 식지 않고 있다. 지난해 삼겹살데이 행사 이후 지방이 매우 많이 포함된 삼겹살 사진들이 SNS에 노출되며 많은 소비자들의 반목을 사고 있는 것이다. 시간이 흘러 이런 사진들은 ‘과지방 삼겹살’ 또는 ‘삼겹살 비켓덩어리’라는 용어까지 만들어내며 마치 삼겹살 지방에 문제가 있는 것 같은 오해까지 불러 일으키고 있다.

오히려 동물성 식품의 지방은 우리 인체에 이로운 성분들이 많이 들어있어 섭취를 적극 권장한다. 흔히 육류 하면 단백질만을 생각하기 쉬운데 지방 또한 우리 몸에 꼭 필요한 영양소이다. 지방은 농축된 에너지의 공급원, 필수지방산의 제공, 지용성 비타민의 흡수 촉진기능, 체구성 성분, 체온 보호 기능, 신체 기관의 보호 및 허기 억제의 기능을 갖는 중요한 3대 영양소 중 하나이다. 또한 육류의 지방은 탄수화물과 달리 인슐린 분비를 억제해 지방이 불필요하게 몸에 축적되지 않게 한다. 따라서 삼겹살에 지방이 많은 것을 두려워할 필요가 없다.

문제는 지방을 과도하게 섭취했을 경우인데 사실 한국인의 식습관은 오히려 지방을 너무 적게 섭취하는 것이 문제이다. 많은 이들이 인식하고 있겠지만 한국인은 전 생애주기를 통하여 탄수화물을 과다 섭취하는데, 특히 70대 이상 연령대에서는 탄수화물 섭취 비율이 70~80% 이상을 넘어간다. 이는 탄수화물을 제외한 다른 영양소가 부족하다는 의미이기도 하다. 부족한 주요 영양소에는 단백질과 지방이 포함돼

있다. 육류 소비량이 과거보다 많이 증가했다고 하지만, 여전히 한국인의 육류 섭취는 하루 권장량에 못 미치는 수준인 것이다.

문제의 핵심은 소비자가 원하지 않았음에도, 또는 소비자도 모르게 지방이 너무 많이 붙은 삼겹살을 구매한 것일 테다. 소비자에 따라 때로는 적은 지방을, 때로는 많은 지방을 선택하길 원할 수 있기 때문에 그들이 지방함량의 정도를 확인 후 구입할 수 있도록 다양한 옵션을 제공하는 것은 좋은 대안이다. 종류에 따라 가격에 차등을 둘 수도 있다. 다만 판매 시 의도적으로 소비자를 속이려 해서는 안될 것이다. 더불어 근본적인 문제 해결을 위해서는 삼겹살의 지방이 건강에 유익하다는 올바른 정보를 알림으로써 소비자들이 지방이 많은 삼겹살을 기피하지 않도록 하는 노력 또한 꾸준히 이어가야 할 것이다.

소비자 입맛 따라, 취향 따라 '삼겹살'도 변화를 꿈꾼다!

삼겹살 부위별 지방특성 정보를 제공하는 행사에 소비자 '호응'
삼겹살 지방의 60% 차지하는 '착한 지방'인 불포화지방산
적당히 섭취하면 건강에 도움... 지방에 대한 오해 해소도 한몫

조선일보

업데이트 2024.03.08. 09:16



개인의 지방 취향에 맞게 삼겹살 부위를 선택하는 등 소비자의 미식 기준이 높아지고 있다.

삼겹살 지방의 60%는 '착한 지방'인 불포화지방산이 차지한다

3월 8일 <조선일보>에서는 삼겹살 지방을 적당히 섭취하면 건강에 오히려 도움이 된다는 등 지방에 대한 오해를 해소시켰다.

삼겹살을 즐기는 방식이 날이 갈수록 다채로워지는 건, 맛도 맛있지만 삼겹살 지방에 대한 오해가 어느 정도 풀린 것도 영향을 주었을 것이다. 과거엔 지방이라고 하면 무조건 나쁜 것으로 인식되어, 삼겹살 섭취에 부담을 느

끼는 사람이 많았다. 하지만 최근엔 적절한 지방 섭취의 중요성이 대두되면서, 삼겹살 지방의 입지도 달라지고 있다. 삼겹살 지방의 과반수(60.1%)를 차지하는 불포화지방산 때문인데, '착한 지방'이라 불리는 불포화지방산은 몸속에 쌓이지 않고 오히려 노폐물 배출과 혈중콜레스테롤을 저하에 도움이 된다. 특히 육류 지방은 인슐린 분비를 억제하여 지방이 체내에 불필요하게 축적되지 않도록 하는 특징이 있다. 적당히만 섭취한다면 삼겹살도 건강하게 즐길 수 있는 셈.

덕분에 '먹는 것에 진심'인 한국인들은 이제 삼겹살을 무작정 끊기보다, 미나리삼겹살, 고사리삼겹살, 마늘삼겹살 등 삼겹살을 어떻게 하면 더 건강하고 맛있게 먹을 수 있을지를 연구하며 미식탐구의 저변을 넓히고 있다.

최근 불거진 삼겹살 과지방 이슈에서도 삼겹살을 둘러싼 소비자의 취향이 극명히 갈렸다. '삼겹살은 비계 맛으로 먹는 것'이라는 의견과 '아무리 삼겹살이라도 살코기와 비계 비율이 적절해야 한다'는 의견이 팽배하게 맞선 것이다. 물론 그동안의 삼겹살 과지방 논란을 살펴보면, 유통 육가공 업계에서 반성하고 시정해야 하는 지점이 있다. 실제로 올해 삼겹살데이 할인행사를 진행한 유통사들이 일제히 삼겹살 선별 및 검수 시스템을 강화하며 삼겹살 비계 잡기에 적극 나서며 변화의 바람도 불고 있다.

하지만 삼겹살 지방에도 취향이 제각각인 만큼, 지방 비율을 단순 균일화하는 건 오히려 소비자의 선택권 축소로 이어질 수 있다. 김유용 서울대 식품동물생명공학부 교수는 "돼지는 공산품처럼 찍어낼 수 있는 것도 아니고, 같은 돼지에서도 삼겹살 지방함량이 다르기 때문에 획일적인 삼겹살 규격화는 오히려 축산업 발전의 발목을 잡을 수 있다"며 "이번 논란이 소모적인 논쟁으로 끝나지 않으려면 지방함량 정보 제공처럼 소비자의 선택권을 넓히는 방향을 고민해봐야 한다"고 조언했다.

일련의 삼겹살 과지방 논란이 지속되는 건, 그만큼 삼겹살이 한국인에게 가장 사랑받는 음식이자 국내 식문화에서 중요한 부분을 차지하고 있어서다. 미식에 대한 한국인의 눈높이가 한껏 높아진 만큼, 업계에서도 빠르게 변화하는 소비자의 취향과 입맛에 발맞춰 끝없는 변화와 혁신을 거듭해야 할 것이다.

백종원 대표가 감독으로 2024 신규 TV 광고 공개



‘한돈을 즐기는 대한민국 모두가 국돼팀!’ 스틸컷.

한돈자조금이 지난 2월 24일 신규 TV 광고
‘한돈을 즐기는 대한민국 모두가 국돼팀!’을

“ 공개했다. 이번 신규 광고 역시 전년에 이어 ”
한돈 홍보모델을 맡은 백종원 대표가 함께
했으며, 총 3편에 걸쳐 공개될 예정이다.

올해는 올림픽과 월드컵 예선 등 스포츠 축제들이
많아 국가대표의 활약이 예상되는 가운데, 한돈자
조금은 국가대표급 맛과 영양을 자랑하는 한돈의
가치를 알리고자 국산 돼지고기를 고집하는 팀이라
는 뜻의 ‘국돼팀’을 콘셉트로 하여 TV 광고를 기획
했다. 첫 번째로 공개한 ‘국돼팀 런칭’ 편에서는 백
종원 대표가 국돼팀 감독으로 취임해 전 국민을 대
상으로 국돼팀 선수 영입에 나서는 모습을 담았다.
이번 광고는 대한민국 국민이라면 누구나 국돼팀에
들어올 수 있다는 메시지를 담아 한돈의 가치를 친
근하고 재밌게 풀어낸 것이 특징이다.

누구나 참여 가능한 ‘국돼팀’ 모집



2024 국돼팀 연중 캠페인 공식 포스터.

한돈자조금은 한돈을 사랑하면 누구나 참
여할 수 있는 ‘2024 국돼팀 연중 캠페인’을

“ 열고, 국돼팀 입단 1차 모집을 시작했다. 이 ”
는 한돈과 함께 다양한 스포츠 행사를 즐겼
으면 하는 바람에서 기획한 행사다.

오는 4월 30일까지 전 국민을 대상으로 실제로 국
돼팀을 1차 모집하는 다채로운 프로모션을 펼친다.
국돼팀 입단 방법은 국돼팀 홈페이지 마이크로 페
이지 내에서 입단 테스트 참여 후, ‘나만의 한돈 삼
겹살 꿀조합’을 만들면 완료된다. 국돼팀 신청자 전
원에게는 멘슬리 캘린더 템플릿, 캐릭터 스티커, 스
마트폰 배경화면 등 ‘국돼팀 디지털 굿즈’를 랜덤
증정하고, 추첨을 통해 아이패드 프로(1명), 국돼팀
굿즈 키트(50명), 네이버페이 3,000원(100명) 등
푸짐한 경품을 제공한다. 2024 국돼팀 캠페인은
분기별로 총 4번에 걸쳐 연중 진행된다.

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

지난달 한돈자조금이 한돈을 소비자에게 어떻게 전달했는지 살펴본다.

알고 먹으면 더 맛있는 한돈 삼겹살



삼겹살 지방에 함유된 불포화지방산은 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추고 혈관 속 노폐물을 배출하는 효과가 있다.

“삼겹살 지방이 무조건 나쁘다는 얘기가 있는데, 이는 사실이 아니다. 적절히 섭취하면 영양학적인 효능을 누릴 수 있다. 한돈 자조금에서는 한돈을 더욱 건강하게 즐기고 싶은 소비자들을 위해 삼겹살에 숨겨진 효능을 각종 미디어를 통해 알리고 있다.”

3대 필수 영양소 중 하나인 지방이 부족하면 에너지 공급 부족, 지용성 비타민 흡수 저하, 신체 기관 보호 및 체온 보호 저하 등 신체 기능 전반이 떨어진다. 지방을 잘 섭취하는 것이 중요한데, 포화지방은 몸 밖으로 배출되지 않고 혈관에 쌓여 각종 심혈관계 질환을 일으킨다. 반면 불포화지방산은 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추고 혈관 속 노폐물을 배출하는 효과가 있다. 이러한 불포화지방산이 다량 함유된 육류가 바로 삼겹살이다. 특히 돼지비계 속 불포화지방산에는 비타민F가 풍부하게 들어 있는데, 비타민F는 혈액순환 개선, 염증 완화, 피부 건강 유지, 뇌 기능 강화 등에 도움이 된다.

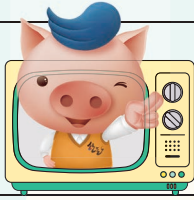
교육과정 지원하며 한돈 식육 인재 양성



식육처리기능사 자격증 취득을 위해 실습생들이 현장을 체험하고 있다.

“한돈자조금은 축산물위생교육원과 함께 교육생을 모집해 한돈 전문 인력 양성에 나선다. 한돈자조금과 축산물위생교육원이 제휴하는 이 사업은 청년층 인구 감소와 블루칼라 직종 기피 현상 등에 대비해 체계적인 교육을 마련한다는 데 의의를 둔다.”

지난 2019년 식육창업·취업과정을 시작으로 2023년부터는 식육처리기능사 자격증 과정, 고등학생을 대상으로 식육처리 기술을 교육하는 ‘한돈 퓨처스’ 과정을 각각 추가해 전문성을 높이고 교육 대상의 폭도 넓혀 왔다. 현재까지 총 3억 원가량을 투입해 500명의 한돈 미래 전문가 배출 교육을 지원했으며, 올해는 규모를 크게 늘려 약 2억8,000만 원을 투입해 1,180명을 지원한다. 식육창업·취업과정은 6주 과정으로 오는 3월부터 연 2회, 식육처리기능사 자격증은 4박 5일 과정으로 3월부터 연 6회, 한돈퓨처스는 4박 5일 과정으로 5월부터 연 3회 교육을 실시한다.



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

신선도 높아 부드럽고 잡내 없는 국내산 냉동 삼겹살의 매력을 알려요~

먹방 버라이어티 프로그램 <토요일은 밥이 좋아>에서 1등급 이상의 국내산 삼겹살을 고집하는 한 가게를 방문했다. 출연진들은 냉동 삼겹살을 맛보는 순간, 맛과 식감을 위한 완벽한 두께 3mm, 초저온 숙성 후 급랭해 촉촉함이 일품, 국내산 돼지고기라 더 최고, 신선도 높아 부드럽고 잡내 하나도 없음 등 한돈의 맛을 자세히 표현해 먹고 싶게끔 만들었다. 방송 마지막에는 한돈 이벤트가 방영됐는데, 응모를 통해 10명에게 한돈자조금에서 마련한 한돈선물세트가 증정될 예정이다.

E채널 <토요일은 밥이 좋아> 2월 3일

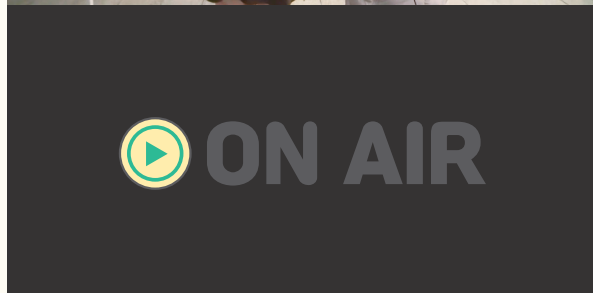
백종원 대표의 프로그램에 제작을 지원하며 한돈을 노출하다

우리돼지 한돈의 가치와 우수성을 널리 알리기 위해 노력하는 한돈명예홍보대사 백종원 대표의 프로그램 <장사천재 백사장2>가 높은 시청률을 나타내며 시즌 2를 마무리했다. 끝이 없는 신메뉴를 등장시키며 궁금증을 자아내게 했고, 다양한 콘셉트의 장사를 펼쳐낸 백종원 대표의 특급 노하우는 색다른 재미를 선사했다. 작년 10월부터 올 2월까지 방영된 이 프로그램에서 한돈자조금은 한돈 이미지를 지속적으로 노출하며 소비자에게 한돈을 알리는 계기를 넘어 소비촉진을 유도했다.

tvN <장사천재 백사장2> 2월 4일

TV Program





양질의 단백질과 필수 지방산 포함된 고영양 식품 한돈, 소비자와 만나다

아침 뉴스 프로그램 <모닝와이드>에서 한돈자조금이 마련한 3월 3일 삼겹살데이 행사를 집중 조명했다. 광화문 일대에서 열린 삼겹살데이 행사는 생중계로 진행돼 소비촉진을 유도했으며, 리포터는 장바구니 물가 걱정하지 말고 찾으면 삼겹살 2kg을 2만 원에 구매할 수 있다고 안내했다. 강원양돈농협의 관계자는 국내산 돼지고기이고, 한돈 100%라 믿고 구매하셔도 좋다고도 했다. 한편 배화여자대학교 식품영양학과 송태희 교수는 돼지고기 삼겹살은 양질의 단백질과 필수 지방산이 포함된 고영양 식품이며, 탄수화물 대사를 돕는 비타민B1을 함유해 피로 해소에도 도움이 된다고 설명했다.

SBS <모닝와이드> 2월 29일

단백질, 불포화지방산 풍부한 한돈으로 임산부 건강 지킨다

각양각색 사랑꾼들의 러브스토리를 담은 다큐 예능 프로그램 <조선의 사랑꾼>에서 한돈이 깜짝 등장했다. 한돈자조금이 마련한 한돈선물세트를 임신한 배우 황보라에게 선물하며 건강을 기원했다. 임산부는 임신 기간 태아의 발육과 성장 등을 위해 단백질의 필요량이 증가하게 된다. 이처럼 임산부에게 꼭 필요한 단백질이 돼지고기에 다량 함유되어 있어 섭취를 권한다. 또 불포화지방산이 풍부해 성인병 걱정 없이 먹을 수 있어 임산부와 산모에게 제격이다. 이 방송을 통해 임산부에게 한돈이 필요하다는 내용을 알리는 계기가 되었다.

TV조선 <조선의 사랑꾼> 2월 26일

한돈자조금 활동 내역



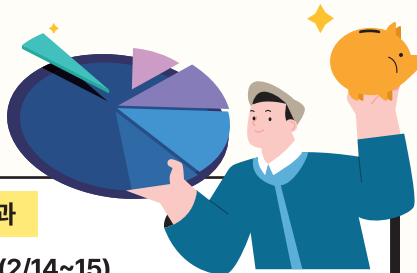
2월 주요 활동 결과

- ☑ 22/23 자조금 성과분석 최종보고회

3월 주요 활동 계획

- ☑ 제1차 관리위원회 개최(3/14)
- ☑ 제1차 대의원회 개최(3/27)
- ☑ K-PORK 수출 확대 추진단 발족식
- ☑ 전략상품 및 메뉴 개발
 - 트렌드 전략상품 개발 관련 일본 식품박람회 (3/4~7) 참관

전략기획



2월 주요 활동 결과

- ☑ 내부감사 수감 (2/14~15)
- ☑ 관리위원회 자료 준비
 - 부위원장 선출, 인사위원회 구성
 - 2023년 결산안
 - 조직개편 관련 제규정 개정안
 - 장기미수채권 대손처리안 상정 준비

3월 주요 활동 계획

- ☑ 대의원회 자료 준비
 - 2023년 결산안
 - 결산감사 보고
- ☑ 2023년도 결산
 - 농식품부 결산 승인 요청

경영지원

2월 주요 활동 결과

- ☑ 소비 활성화-온라인
 - 삼겹살데이 할인행사 추진
 - 2/22~3/8, 삼겹+목심 50% 특가 할인
- ☑ 최저돈가시존&삼겹살데이 선제적 대응 유통사 연계 한돈소비촉진 행사
- ☑ 과지방 삼겹살 이슈 관련
 - 유통업체, 육가공업체 등 현장 점검 외
- ☑ 삼겹살데이 오프라인 현장 판매행사
 - 2/29 서울 동아미디어센터
 - 3/2~3 청주 서문시장
 - 3/2~3 김해
- ☑ 한돈인증사업
 - 한돈인증점 관리 및 활성화
 - 미소야, 원조부안집 등 인증 검토
 - 인증점수 : 1,570개소 (음식점 914, 식육점 158, 프랜차이즈 498)

3월 주요 활동 계획

- ☑ 소비 활성화-온라인
 - 삼겹살데이 할인행사 추진
 - 2/22~3/8, 삼겹+목심 50% 특가 할인
- ☑ 삼겹살데이 오프라인 현장 판매 행사
 - 행사 추진(2/29, 3/2~3)
 - 서울, 청주, 김해
- ☑ 최저돈가시존&삼겹살데이 선제적 대응 유통사 연계 한돈소비촉진 행사
- ☑ 한돈 BI 신청 업체 인증(수시)
 - 팜스코 2차(피코크 제품)승인
 - 하늘푸드 2차 제품 승인

유통사업



2월

결과

3월

계획

2월 주요 활동 결과

☑ 2024년 신규 TV 광고 온에어(국대팀)

☑ 옥외 및 스포츠 마케팅

- 한돈 신규광고 연계 옥외광고 집행
 - 이마트 옥외광고
 - 엘리베이터, 경부·인천고속도로 광고
 - 삼성동 랜드마크, 동대문 피아비스콤 빌딩 LED 광고

☑ 방송프로그램 제작 및 협찬

- SBS <모닝와이드> 한돈 삼겹살데이 행사 촬영

☑ 제휴마케팅

- 올림픽 국가대표 선수촌 전달식(진천 선수촌)
- 서울 시내버스 현물광고 진행(신규광고 소재 연계)

☑ PR 및 언론대응

- 한돈산업 위기 및 대응 관련
 - <연합뉴스TV '뉴스17'> 위원장 인터뷰
 - <이투데이> 위원장 인터뷰
- 삼겹살 과지방 이슈 관련
 - <동아일보> 기고(최윤재 명예교수)
 - 농식품부 기자단 도축장 팸투어 지원(대전충남양돈농협)
- '국대팀' 캠페인
 - 국대팀 1분기 모집 이벤트 전개(삼겹한쌈)
- 삼겹살데이 홍보
 - <뉴스1> 기획기사 게재
 - 동아광장 포토행사 진행(<연합뉴스TV>, <KBS>, <MBN> 등 위원장님 인터뷰 및 행사 취재 협조)

광고홍보

3월 주요 활동 계획

☑ 국대팀 TV 광고(삼겹살데이, 국대팀 자막 추가)

☑ 옥외 및 스포츠 마케팅

- 한돈 신규광고 연계 옥외광고 집행
 - 이마트 옥외광고
 - 엘리베이터, 경부·인천고속도로 광고(~5월)
 - 삼성동 랜드마크, 동대문 피아비스콤 빌딩 LED 광고(~5월)

☑ 제휴마케팅

- 서울 시내버스 현물광고 진행(신규광고 소재 연계)
- (주)팔도 MOU 체결식 진행

☑ PR 및 언론 대응

- 한돈산업 위기 및 대응 관련
 - <아시아경제> 위원장 기고
- 삼겹살 과지방 이슈 관련
 - <조선일보> 기획기사
 - <국민일보> 기고(한동하 원장)
- '국대팀' 캠페인
 - 한돈 영수증 이벤트 전개(3~4월)



2월 주요 활동 결과

☑ 조사·연구

- 2024년 연구사업 준비
 - * 한돈농가 경영실태조사 전문가 회의
 - * 2024년 연구사업 입찰 공고 준비
 - 돈가 정산방법 다양화를 위한 신규 정산법 개발 연구
 - 프리미엄 한돈 인증제 시범사업 및 마케팅 방안 전략 마련 연구
 - 한돈과 수입돈육 관능평가 비교 분석

☑ 한돈팜스

- 사무장 교육 매뉴얼 제작

☑ 중·장기 과제

- 한돈산업 ESG 경영 실천 대응방안, 세부 실행 지침 정리
- IPCC 저탄소 기준 조사, 한돈산업 탄소 배출자료 등 마련

3월 주요 활동 계획

☑ 조사·연구

- * 2024년 연구사업 입찰 공고 준비
 - 한돈 산업 발전계획 마련을 위한 종합계획 수립 지원 연구
 - 한돈과 수입돈육 관능평가 비교 분석
 - 소비 시장 환경 변화에 따른 돼지고기 경쟁력 분석 및 중장기 전략 수립 연구

☑ 한돈팜스

- 한돈팜스 고도화 입찰 공고

한돈미래연구



정성 다해 아름답게 꾸미고, 깨끗하게 관리해 지속 가능한 한돈산업의 기틀을 마련하다

경남 고성외 백산양돈

백찬문 대표



백산양돈으로 들어가는 길은 다른 양돈장과는 분위기가 사뭇 달랐다. 봄비를 맞은 동백꽃이 아리따게 피워져 있었고, 울창한 해송이 농장을 둘러싸 마치 여느 공원에 온 듯했다. 이는 환경이 뒷받침되지 않는 양돈장은 이제 생각할 수 없다는 백찬문 대표의 의지와 자신감이 있었기 때문이다. 그렇게 깨끗이 정돈된 조경은 인근 주민들에게 긍정적인 인식을 심어주었고, 백산양돈의 크고 밝은 미래의 첫 발판이 되고 있다.



우수한 생산성적으로 지금의 길을 걷다

백찬문 대표는 어렸을 적부터 양돈 사업에 관심이 있었다. 1982년 고등학교 2학년, 우연한 기회에 까만 돼지 한 마리를 분양해서 집에서 키우게 되었다. 1년을 키우고 사료비 등을 헤아려보니 한 달에 50두만 판매한다면 고수익을 창출할 수 있겠다는 계산이 섰다. 그때부터 이 분야를 배워야겠다고 다짐했고, 김해의 활천농장에 들어가 생산방식을 익혔다. 농장 관리를 꾸준히 잘했던 터라 70만 원에서 시작했던 월 급여는 어느새 3,500만 원이라는 연봉으로 수직상승했다. 하지만 여기서 그칠 백 대표가 아니었다. 1993년 경남 고성에 와서 모든 95두의 양돈장을 임대했고, 1995년에는 모든 240두 규모의 새로운 농장을 신축했다. 그리고 2008년 모든 400두를 가지고 경영하기에 이르렀다. MSY 24~25두의 우수한 생산성적을 기록하며 매년 꾸준한 상승세를 나타냈기에 가능한 일이었다.

특유의 꼼꼼함과 섬세함으로 농장을 일궈내다

현재 백찬양돈은 총 1만2,000두를 사육하며, MSY 29.6두, PSY 31.2두의 뛰어난 생산성적을 나타내고 있다. 게다가



제 경영방식 중 잘못된 점이 있다면 인정하고, 새로운 생산 기술이 있다면 받아들이려고 합니다. 원활한 소통이 있다면 더 큰 로드맵을 그릴 수 있고, 세부적인 것들도 도움을 받을 수 있습니다. 한돈산업은 공동체 산업이므로 함께 일궈나갈 때 비로소 지속 가능한 밝은 내일을 맞이하게 될 것입니다.



가 2021년에는 경남 김해 장방마을의 양돈장을 인수해 7,000두의 비육농장으로 관리하고 있고, 2010년에 인수한 경남 통영의 양돈장은 1만2,000두 규모의 GP농장으로 운영할 계획이다. 통영 양돈장의 경우 그동안 양돈장을 경영하며 쌓인 노하우를 반영해 현대식 3층 돈사로 구상했으며, 4월 20일 착공을 앞두고 있다. 백 대표 특유의 꼼꼼함과 섬세함으로 탁월한 관리 능력을 발휘하며 지금의 농장으로 키워낼 수 있었다. 이를 반영하듯 사훈 역시 ‘정리 정돈’이었다. “양돈장은 정리 정돈하는 것부터 시작되어야 합니다. 내부의 도구들과 기타 시설 등을 잘 정리해야만 업무 효율성 향상에도 도움이 됩니다.” 농장을 둘러보니 한눈에 쉽게 파악되도록 물건들이 가지런하게 놓여 있었다. 정확한 매뉴얼을 빈틈없이 설정하는 것도 놓치지 않는다. 아무리 좋은 농장을 지어도 매뉴얼이 없다면 생산력 향상으로 이어지지 않기 때문이다.



차단 방역과 냄새 저감은 무조건 우선이 되어야 한다

아무리 좋은 성적의 농장이어도 질병이 유입되면 그 성적을 유지하기 어렵고 경영에 큰 차질을 빚는다. 그래서 백찬양돈은 차단 방역에 대한 대비를 최우선으로 여긴다. “8대 방역 시설을 의무적으로 설치해야 한다는 관련 규정이 생기기 전부터 고려한 사항이었습니다.” 전 구간 올인 올아웃 하도록 설계했고, 직원들에게도 수칙을 철저히 지키도록 했다.

백찬양돈은 양돈장 특유의 냄새를 찾아볼 수 없을 정도로 더욱더 엄격히 관리하고 있다. 악취 민원으로 인한 것도 있었지만, 환경 좋은 곳에서 자란 돼지고기에 대한 소비자들의 관심이 늘어난 것도 한몫했다. 분이 쌓여 냄새가 올라오게 하지 않기 위해 액비 상태의 물을 슬러리 피트 공간으로 지속해서 흘려보낸다. 그리고 돼지 몸에서 나는 원천적인 냄새 물질을 없애기 위해 냄새여과장치인 바이오커튼과 공기정화시설인 바이오에어워셔 장치를 택했다. “냄새 문제는 주민도 힘들지만, 농가들도 매번 스트레스를 받아서 골칫거리입니다. 냄새 문제를 하나씩 해결하다 보니 자연스럽게 돈사 환경이 좋아졌고, 민원도 없어지게 되었네요.”

냄새 저감 장치는 물론 생산비 절감을 위해서 사료빈관리기, 컴퓨터 액상급이기, 컴퓨터 건식급이기 등 다양한 자동화시설을 들여놓는 과감한 투자도 실행했다. “농장 운영은 제 시대에서 끝내는 것이 아니라 후대에 물려주어야 하므로 자동화시설은 받아들여야 한다고 생각했어요. 앞

으로도 꼭 필요한 부분이 있다면 반영해 사업에 도움을 주어야겠죠.”

후대에 물려줄 농장, 정성을 다해야 한다

백찬양돈은 여러 방법을 농장에 도입하며 지속 가능한 한돈산업의 발전을 꿈꾸고 있다. 특히 ‘친환경 사육’을 통한 한돈 생산을 늘려나가고 있다. “지금의 재래식 시설로는 오래갈 수 없으므로 더 나은 공간으로 발전해야 합니다. 후배들에게 좋은 터전을 물려주어야만 오랫동안 한돈산업이 유지될 수 있습니다.” 이렇게 애정 듬뿍 담긴 농장을 두 아들 역시 그렇게 대해주기를 바란다. “만약 이 일이 싫고 돈만 좇는다면 아들 대신 양돈업을 좋아하는 후배들에게 물려줄 예정입니다. 꿈을 가지고 일에 임해야만 희망찬 미래를 설계할 수 있습니다.”

백찬문 대표는 향후 10년 계획을 촘촘하게 세우고 실천해 나가고 있다. 4차 산업혁명을 뛰어넘어 농촌 융복합산업인 6차 산업을 향해 가고 있다. 단순히 돼지를 키우는 것만이 아닌 제도가공을 통해 부가가치가 높은 상품을 만들어내고, 관광이나 서비스로 한돈산업의 가치를 더 확장하려 한다. 우선 한돈의 소비 활성화를 위해 육가공제조업 법인을 설립했다. 또 양돈장에 대한 거부감을 없애는데 일조하며 양돈의 6차 산업화를 이룰 계획이다. 백찬양돈의 백찬문 대표는 그렇게 돼지에 대한 사랑과 집념으로 새로운 미래를 내다보고 있다.

경기 고양시

더 코너 비스트로 박지철 대표

촉촉한 육즙으로 끝까지 맛있는 한돈 수제버거를 만나러



번 사이에 패티 두 장을 얹고, 채소, 치즈, 소스가 올라간다. 미리 만들어놓지 않고 주문과 동시에 조리를 시작해 10분 정도의 시간이 소요된다고 하더라도 그 정도는 감내할 수 있다. 어디서도 맛볼 수 없는 개성 넘치는 ‘한돈 패티’가 입안을 행복하게 해주기 때문이다. 풍성한 맛과 다채로운 식감이 돋보이는 더 코너 비스트로의 수제버거를 만난다.

어려움 속에서 만난 새로운 기회

호주에서 자란 박지철 대표는 12년의 헤드 셰프 경력을 살려 무엇을 하면 좋을까 고심했다. 그중 하나가 수제버거였다. “나라별로 사람들의 음식 취향은 제각각이죠. 그런데 호주에서 만들었던 버거는 한국에서도 친근하게 다가갈 수 있을 것 같더라고요.” 그렇게 2019년 ‘더 코너 비스트로’라는 간판을 걸게 되었다. 처음에는 파스타나 함박스테이크 등의 메뉴가 있었지만, 팬데믹을 겪고 난 뒤 상황이 어려워져 버거에만 집중하게 되었다. 그런데 이 어려움이 기회가 되었다. 오히려 수제버거 맛집으로 소문이 나기 시작했고, 하루 판매량이 소진되며 패티 제작량을 늘리고 있다.

📍 경기 고양시 덕양구 삼송로 240
삼송역 힐스테이트 스타칸센 상가동 2층 269호
☎ 0507-1368-0303
🕒 11:00~15:00·17:00~21:00, 월요일 휴무





패티의 참맛은 한돈으로부터

3가지 종류의 고기를 직접 갈아 만든 패티는 미디엄 웰던 정도로 구워 나와 한입 베어 물면 촉촉한 육즙이 입안 가득 채워진다. 비결은 3가지 종류의 고기에 있다. 한돈 6kg, 소고기 3kg을 섞어서 사용했더니 육즙이 한 차원 더 살아나는 패티로 만들어낼 수 있었다. 처음에는 다른 나라의 돼지고기도 사용해봤지만, 잡내가 잡히지 않았다. “냉장으로 유통되는 한돈은 잡내가 거의 나지 않죠. 신선하고 육질이 좋은 한돈을 쓰다 보니 패티의 퀄리티도 자연스럽게 올라가게 되더라고요.” 또 보통 버거 패티의 경우 지방을 40~60% 유지해 부드러움을 살리는데, 한돈을 사용하면 지방 함유량을 20~30% 낮추면서 육즙을 살릴 수 있었다.

엄선된 재료, 건강한 맛

패티를 만들 때 국내산 통마늘을 함께 사용한다. “소고기와 국내산 통마늘을 함께 갈아주면 소고기 지방에 코팅이 되고 산화되는 것을 막죠. 그리고 난 다음에 한돈을 넣고 한 번 더 갈아줍니다.” 부드러운 한돈은 두 번째로 넣고 갈아 식감을 살려낸다. 패티의 양념 중 소금도 남다르다. 전남 신안에서 소금을 가져와 김포 본가에서 최소 8년 동안 숙성해 사용한다. 숙성 소금은 쓴맛이 없고 깔끔하며, 감칠맛이 살아난다는 점이 가장 큰 매력이다. 부재료에도 신경을 쓴다. 빵은 고소하고 부드러워 한돈 패티와 잘 어울리는 브리오슈 번을

사용하고, 베이글, 토르티야, 크루아상 등도 생각하고 있다. 또 양상추와 토마토는 아침마다 마트에 들러 싱싱하고 아삭한 것들로 가져온다. 이러다 보니 맛도 맛있지만, 건강함까지 살리는 최상의 버거가 되었다.

한돈인증점은 나에게 또 다른 기회

어느 날 박지철 대표는 한 가게의 한돈인증점 마크를 발견했다. 궁금함에 사장님께 이 마크가 무엇인지 물었고, 바로 신청하기에 이르렀다. “저희 가게도 한돈을 사용하는데, 안 할 이유가 없었죠. 양식 쪽으로는 더 코너 비스트로가 처음이라고 하더라고요.” 한돈인증점이 되기 전부터, 되고 난 후에도 항상 위생과 청결을 지키려고 노력한다. 체크리스트를 만들어 직원들과 공유하고, 부족하다 싶으면 업데이트해 다시 실행한다. 아직 한돈인증점이 된 지 6개월밖에 안 되었지만, 때로는 손님들이 한돈의 맛을 알아봐 주기도 해 메뉴 개발에 자부심을 느끼기도 한다. 앞으로도 가심비와 가성비비를 잡는 버거를 손님에게 내놓고 싶다는 박지철 대표. 그의 맛있는 도전이 있기에 행복한 외식이 가능하지 싶다.



지도로 살펴보는 해외양돈 이슈

전 세계적으로 돼지고기 생산량이 감소하거나 정체된다는 전망 보고서가 나왔음에도 양돈 주요 국가에서는 양돈시장 영역을 확대해 나가며 점유율을 지속적으로 높이고 있다. 더불어 돼지 연구 개발, 돼지 복지 개선, 백신 프로젝트 등을 진행해 축산능가가 양적 질적으로 성장하는 계기를 마련하고 있다. 우려와 기대가 교차하는 해외양돈의 현 상황을 들여다본다.

라보뱅크, 전 세계 돼지고기 생산량 둔화 전망



© shutterstock

네덜란드를 대표하는 은행 라보뱅크의 '2024년 1분기 글로벌 돼지고기 분석' 보고서에 의하면 2024년 전 세계적으로 돼지고기 생산량이 감소하거나 정체될 것이라는 전망이 나왔다. 한편 유전적 개량, 농장 관리 개선, 생산 비용 절감 등의 경영을 통해 생산성은 향상될 것으로 분석했다.



캐나다, 돈육 경쟁력 강화를 위해 1,060만 달러 투자

캐나다는 양돈산업을 지원하고 강화하기 위해 돼지 분야 연구 개발 목적으로 캐나다 양돈 비영리 단체 스와인 이노베이션 포크에 최대 약 1,060만 달러를 지원한다. 이번 지원을 통해 생산성 및 품질 향상, 질병 대응, 항균제 내성, 동물복지 등 연구를 진행하고, 캐나다의 양돈산업 경쟁력을 강화할 예정이다.

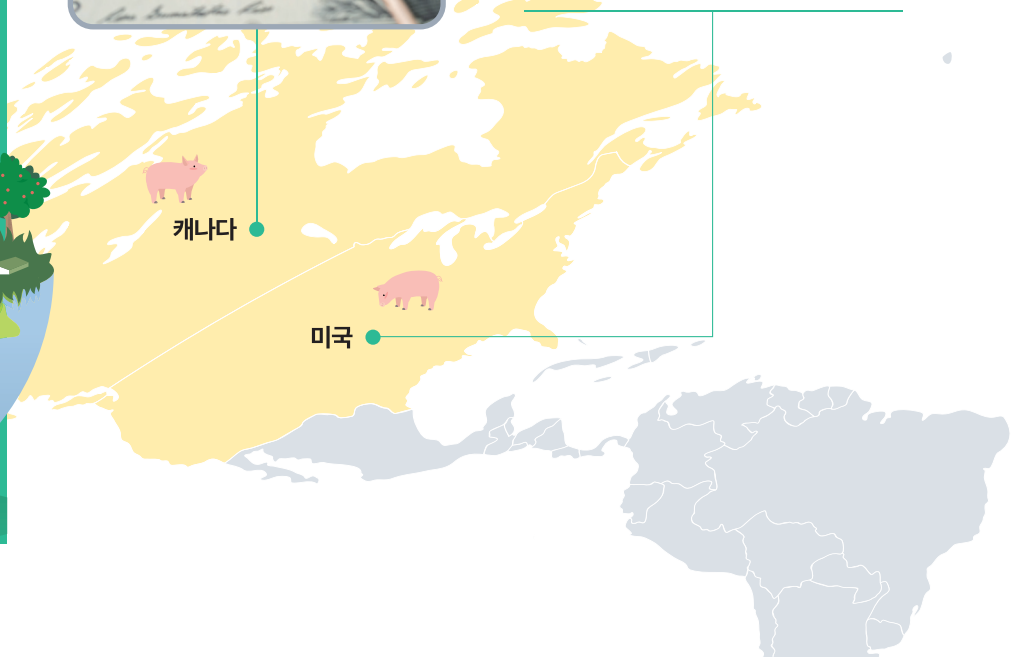
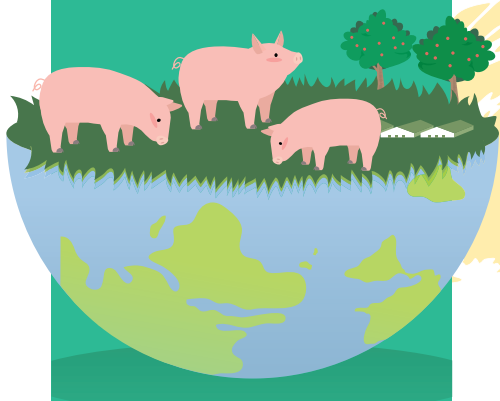


© AFIA



미국, 돈육 수출 시장 확대 모색

미국에서는 2023년 한 해 동안 양돈 산업이 어려움을 겪었다. 상당한 규모의 농장과 도축장을 폐쇄했고, 자구책으로 돼지 사육 두수를 감축하고 있다. 이에 돈육을 선호하는 문화를 가진 필리핀 시장에 미국산 돈육 수출을 확대하고, 캄보디아 관계자들과도 논의 중이다.





EU, ASF를 없애는 글로벌 프로젝트 시작

EU는 세계적으로 ASF를 근절하기 위한 글로벌 프로젝트 'Vax4ASF'를 지원한다. 지난 1월 말 프로젝트의 첫 번째 국제 컨소시엄 회의가 열렸다. 차세대 ASF 백신을 개발해 돼지에 영향을 미치는 ASF 바이러스에 대해 확실하고 효과적이며 안전한 솔루션을 제공하는 것이 목표다.



독일, 돼지 복지 개선을 위해 정부 지원 계획 승인

유럽연합집행위원회는 돼지의 가축 복지 개선을 위해 총 10억 유로 규모의 두 가지 독일 국가 지원 계획을 승인했다. 이로써 돈사 개선을 위한 투자와 돼지 복지 수준 향상 경영을 위한 축산농가를 지원하는 제도를 도입할 계획이다. 이 두 제도는 독일의 중소규모 축산농가를 대상으로 진행할 예정이다.



러시아, 돼지고기 중국 수출 예정보다 빨리 시작

러시아 동식물위생 검역국은 자국의 돈육을 중국으로 수출하기 위해 회사 등록을 시작했으며, 첫 선적은 2개월 이내에 이뤄질 예정이다. 러시아는 전년도 소비가 많이 증가했음에도 지난 2개월 동안 생돈 평균 가격이 25% 하락했으며, 국내 시장의 과잉 공급을 피하고자 중국으로의 수출을 서두르고 있는 것으로 보인다.



봄비 내리는 날, 막걸리와 함께 만끽하는

Pork dishes and Makgeolli

Raining Day



한돈맑은곰탕 한돈두릅전

한 빅데이터 분석 플랫폼에서 ‘비 오는 날 연관 음식’으로 막걸리가 1위를 차지했다. 일조량이 줄어들면 우리 몸은 우울감을 느끼는데, 막걸리는 신진 대사를 원활하게 해 기분을 좋게 만들기 때문이다. 또 새콤한 맛을 내는 유기산이 함유되어 자극적이지 않은 한돈 요리와도 제법 잘 어울린다. 봄비가 내리는 날, 막걸리와 함께 한돈으로 만든 곰탕과 두릅전을 만나보면 어떨까.



깔끔하고 고소한 맛이 일품
한돈맑은곰탕

고소한 한돈으로 깔끔하게 국물을 내고, 푸짐한 한돈수육을 올린 뜨끈한 한돈맑은곰탕은 막걸리 상에 내놓으면 좋은 음식이다. 막걸리는 산미가 높아 풍성한 감칠맛의 한돈과 잘 어울린다.

재료 한돈(앞, 뒷다리살) 1kg, 대파 1/2대, 봄나물(냉이, 방풍, 두릅 등) 300g

향신 재료 양파 100g, 우엉 50g, 생강 10g, 마늘 20g, 통후추 5g, 월계수잎 1장

고추 양념 고운 고춧가루 2큰술, 절인 고추 2개, 참기름 1큰술, 멸치액젓 1큰술

만드는 법

- [1] 한돈은 찬물에 담가 핏물을 빼고, 물에 향신 재료와 대파를 넣은 다음 뚜껑을 덮어 30~40분간 푹 끓인다.
- [2] ①의 고기가 익으면 꺼내서 식힌 후 얇게 썰고, 국물에서 떠 있는 기름을 제거한 다음 맑은 곰탕 국물을 만든다.
- [3] 봄나물은 끓는 물에 데치고, 대파는 송송 썰어 준비한다.
- [4] 절인 고추를 잘게 다지고, 멸치액젓, 참기름, 고춧가루를 넣어 고추 양념을 만든다.
- [5] ②의 곰탕 국물에 썰어 놓은 고기와 봄나물, 대파를 넣고 한소끔 끓여 소금으로 간한다.
- [6] 맑은 곰탕에 고추 양념을 곁들여 낸다.



향긋한 내음과 쫄깃한 식감
한돈두릅전

막걸리와 전은 누가 설명해 주지 않아도 환상의 궁합을 자랑한다. 특히나 한돈두릅전은 쫄깃하고 고소한 맛을 자랑하는 한돈에 아삭한 식감과 그윽한 향을 지닌 두릅이 더해져 막걸리한 잔과 즐기기에 제격이다.

재료 한돈 600g(뒷다리살, 목심, 등심 등), 두릅 300g, 달걀 2개, 밀가루 50g, 참기름·소금 약간씩, 부침용 식용유 2큰술

고기 양념 국간장 2/3큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 후추 약간

간장 소스 간장 4큰술, 생수 4큰술, 식초 1큰술, 설탕 1큰술, 양파 20g, 청·홍고추 1/2개씩

만드는 법

- [1] 기름이 없는 한돈 부위를 0.4cm 두께로 준비해 칼등으로 두들겨 연육한 다음, 고기 양념으로 밑간한다.
- [2] 작은 크기의 두릅을 길게 반을 갈라 끓는 물에 데치고 물기를 짰 후, 소금과 참기름으로 밑간한다.
- [3] 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 준비한다.
- [4] ①과 ②에 밀가루를 고르게 묻히고 달걀물을 묻힌다.
- [5] 팬에 기름을 두르고 ④의 고기와 두릅을 겹쳐 지진다.
- [6] 양파와 고추는 작게 썰고, 간장 소스 재료를 혼합해 소스를 만들어 두릅전과 함께 낸다.



독일의
국민음식
슈바인스학세

이제
한돈으로
만난다

Schweinshaxe

슈바인스학세는 겉으로 보기에는 영 족발과 똑같다. 쫄깃한 식감에 각종 향신료로 고기의 잡내를 제거하는 방식도 족발과 비슷하다. 다른 점이 있다면 족발은 푹 삶아낸다는 것이고, 슈바인스학세는 겉이 바삭하게 익을 때까지 오븐에 구워내는 것이 특징이다. 담양군에 위치한 농업회사법인 동산식품은 최근 젊은 층 사이에서 인기를 끌고 있는 슈바인스학세를 한돈으로 만들어 오픈마켓에서 판매하고 있다.



진짜 참나무로 훈연해 더욱 은은하게

HACCP 인증을 받은 동산식품은 우리나라 최초로 국산 참나무를 활용해 바비큐를 만드는 설비를 도입했다. 그 기기로 무얼 만들까 고심하다 한국 사람이라면 모두 좋아할 메뉴인 족발을 택하게 되었다. 그냥 삶아 먹는 것보다는 구워서 먹으면 색다른 미각을 전달할 수 있다는 생각에서였다. 여러 시행착오를 겪고 열심히 연구하다 보니 지금의 슈바인스학세가 탄생한 것이다.

물론 맛의 정석을 보여주기 위한 과정은 만만치 않다. 우선 족발의 조직이 느슨해지고 조직이 커져 염지액이 빠르고 균일하게 분포되는 공정을 진공 텀블러 염지 기계로 진행한다. 기계에서 3시간가량 염지제와 함께 핏물을 제거하는데, 혹시나 있을지 모를 불순물까지 다시 한번 깨끗하게 세척한다. 이 과정이 끝나면 다시 깨끗한 물에 담가 12시간 정도 핏물을 제거한다. 진공 텀블러 염지 기계에서 3시간, 깨끗한 물에서 12시간, 총 15시간 동안 두 번에 걸쳐 핏물을 제거한다. 그다음 3시간 동안은 스테인리스 솥에 간장 베이스의 육수와 족발, 마늘, 통후추 등을 넣고 푹 삶는데, 늘어붙지 않게 계속 저어야 한다. 여기까지만 본다면 족발과 별반 차이가 없다. 마지막으로 참나무에 훈연하는 공정이 남아 있다. 족발을 건져 대략 1시간 동안 식히고, 참나무 칩이 아닌 진짜 참나무로 모닥불을 때서 훈연하면 그제야 완성된다.

이렇게 완성된 슈바인스학세. 살코기와 지방이 골고루 분포되어 부드러운 국내산 한돈을 사용해 훈연하기에 기름기는 낮아지고, 담백함은 높아졌다. 한돈의 고소함에 은은한 숯불 향이 더해지니 누구나 사랑할 맛이다. 비록 오랜 시간 동안 공정을 해야 해 매주 목요일에만 작업하고 수량도 많이 생산하



지 못해 못내 아쉽지만, 맛있게 먹어주는 소비자들 이 있기에 앞으로도 꾸준히 판매할 계획이다.

간편하고 맛있게 즐기기

동산식품의 슈바인스학세는 잠깐의 시간을 들이면 바로 먹을 수 있도록 구성해 재구매율이 높은 편이다. 가장 편한 방법은 전자레인지다. 7분만 돌리면 바로 손으로 찢어서 먹을 수 있는 폴드 포크 바비큐가 된다. 겉바속촉의 스타일을 원한다면 에어프라이어나 오븐을 사용해 20분 정도 조리하면 된다. 또 프라이팬에 구우면 바삭한 식감을 느낄 수 있고, 캠핑 그릴에서 20분간 구우면 그야말로 불맛이 제대로 살아난다. 이번 주말, 쫄깃하고 부드러운 한돈 슈바인스학세를 한번 맛보는 것도 좋겠다.



슈바인스학세란?

독일 남동부 뮌헨을 주도로 하는 바이에른주의 전통음식으로, 돼지라는 뜻의 ‘슈바인(Schwein)’과 동물의 발목 위 관절을 의미하는 ‘학세(haxe)’를 이르는 말이다. 두 단어의 뜻 그대로 돼지의 발목 윗부분을 사용해 만든다. 우리나라의 족발과 같은 부위를 사용하지만, 발끝 부분은 사용하지 않는다.

봄 맞이하러 떠나요, 섬으로

매서운 추위가 가고, 꿈꿨던 섬에 봄소식이 찾아왔다. 바다 위 홀로 떠있는 섬에서는 육지와는 또 다른 봄풍경이 펼쳐진다. 청량한 하늘과 바다에 살랑거리는 봄꽃이 더해진 섬으로 한적한 여행을 떠나보는 것은 어떨까.





꽃내음이 넘실대는 야생화 동산

안산 풍도

대부도에서 남서쪽으로 24km 떨어진 작은 섬, 풍도. 단풍 나무가 많아 풍도(楓島)라는 이름이 붙었지만, 이곳의 진면목은 꽃이 만발하는 봄에 드러난다. 매년 3월이 오면 겨울을 이겨내고 피어난 형형색색의 야생화가 섬을 밝게 물들인다. 특히 작은 바람에도 하늘거리는 꽃잎이 아름다운 풍도바람꽃, 독특한 생김새와 선명한 붉은빛이 일품인 풍도대극은 오직 풍도에서만 만나볼 수 있는 희귀종으로 상춘객에게 더욱 특별한 봄나들이를 선사한다. 야생화에 더 붙어 해안산책로도 눈여겨볼 만하다. 붉은색 바위와 낙조가 어우러지는 북배바위, 하늘과 맞닿은 길이라 불리는 동무재는 산책하는 여행자들의 발걸음을 붙잡기에 충분한 만큼 장관을 이룬다.



바다 위 지붕 없는 미술관

고흥 연흥도

고흥은 각양각색으로 아름다운 섬들을 품고 있다. 그중에서도 연흥도는 예술가들과 마을 주민들의 정감 어린 예술작품이 곳곳에 담겨 섬 전체가 ‘지붕 없는 미술관’이라 불린다. 선착장에 발을 딛는 순간부터 마주하게 되는 커다란 뿔소라 모형과 붉은색 철근 조형물은 연흥도만의 정겨운 분위기를 잘 보여준다. 마을로 이어지는 길목의 담장은 주민들이 살아온 세월을 그려낸 캔버스가 되어 보는 이의 눈을 즐겁게 한다. 벽화를 둘러보며 걷다 보면 연흥미술관에 다다른다. 폐교를 개조해 세워진 이 미술관은 국내 유일한 섬 속 작은 미술관이다. 섬과 바다, 고흥을 주제로 꾸준히 전시회를 열어 주민들에게는 쉼터, 여행객들에게는 문화예술공간이 되어 연흥도를 빛내고 있다.

1. 섬 곳곳에 야생화군락지를 품은 풍도.
2. 연흥도에 도착했음을 알리는 대형 뿔소라 모형.
3. 발 닿는 곳마다 줄지어 서있는 연흥도의 미술작품.
4. 출렁다리로 연결돼 이동이 가능한 연대도와 만지도.



출렁다리로 이어지는 천혜의 섬

통영 연대도·만지도

통영의 사이좋은 이웃섬, 연대도와 만지도. 느릿한 걸음으로 한려수도의 경관을 감상할 수 있는 두 섬이다. 연대도는 한려해상을 둘러보는 산책로 ‘바다백리길’ 중 하나인 지깃길을 지녔다. 예부터 주민들이 지게를 지고 오가던 길이 다듬어져 섬 본연의 운치를 그대로 간직했다. 만지도는 국내 대표적인 힐링섬 여행지다. 뛰어난 자연경관으로 2017년 국립공원명품마을에 선정된 이후 ‘마음을 만지는 만지도’라는 별명이 붙으며 사람들의 발걸음이 끊이지 않는다. 무엇보다도 이 여행의 하이라이트는 두 섬을 연결하는 길이 98m, 폭 2m의 아슬아슬한 출렁다리다. 다리 주변으로 푸른 바다가 펼쳐지고, 바람에 따라 출렁임이 생생하게 느껴져 잔잔한 섬여행에 기분 좋은 변주를 안겨준다.



꽃망울을 터뜨려 봄소식 알리는 풍도바람꽃.

Tip. 인근 한돈인점

안산 풍도, 통돼지잡는집

한돈 암돼지 생고기만을 엄선한 고깃집

📍 경기 안산시 단원구 선부광장1로 30 112, 113호
☎ 031-402-5683

고흥 연흥도, 소후

캠핑과 한돈을 동시에 즐길 수 있는 바비큐장

📍 전남 화순군 화순읍 백천로 632
☎ 061-374-6883

통영 연대도·만지도, 사랑담은묵은지찜찌개

한돈 생고기와 저온 숙성 묵은지 맛집

📍 경남 거제시 장승포1로1길 6
☎ 055-682-2273

2024년 3월 돼지 축산관측

사육

3월 돼지 사육 마릿수 전년 수준 전망

2024년 평균 돼지 사육 마릿수
전년 대비 감소 전망

- 3월 돼지 사육 마릿수는 전년 수준인 1,150만~1,190만 마리 전망
- 모든 사육 마릿수 전년 수준인 95만~99만 마리 전망
- 2024년 평균 돼지 사육 마릿수는 전년 대비 1.0% 감소한 1,188만 마리 내외 전망
- 모든 사육 마릿수 전년 대비 0.4% 감소한 97만 마리 내외 전망

도축

3월 돼지 도축 마릿수 전년 대비 감소 전망

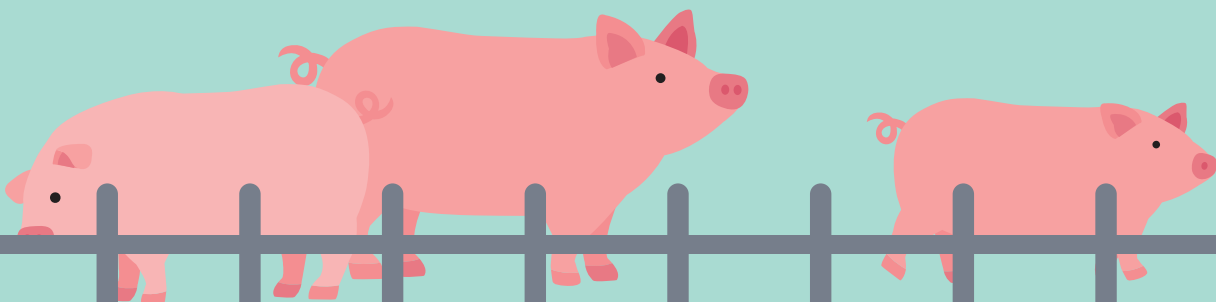
*재고 증가로 국내산 공급량은 전년 수준 전망

2024년 누적 돼지 도축 마릿수
전년 대비 소폭 감소 전망

- 3월 도축 마릿수는 전년 대비 감소한 156만~160만 마리 전망
- 전년(169만 5천 마리) 및 평년(165만 5천 마리) 대비 감소 전망
- 2024년 누적 돼지 도축 마릿수는 전년 대비 소폭 감소한 1,870만 마리 내외 전망
- 모든 사육 마릿수 감소에 의한 돼지 사육 마릿수 소폭 감소



전염성 질병 발생 예방을 위한 방역 철저!!



12월 돼지 사육 마릿수 전년 대비 증가 1월 돼지 도축 마릿수 전년 대비 증가



돼지 사육 동향

12월 돼지 사육 마릿수 전년 대비 증가

■ 12월 돼지 사육 마릿수(이력제): 1,205만 5천 마리

- 전년(1,186만 9천 마리) 대비 1.6% 증가, 평년(1,179만 9천 마리) 대비 2.2% 증가
- 12월 모든 사육 마릿수: 97만 마리
- 전년(97만 4천 마리) 대비 0.4% 감소, 평년(97만 9천 마리) 대비 0.9% 감소

<2023년 12월 사육 마릿수 동향>

(단위: 천 마리, %)

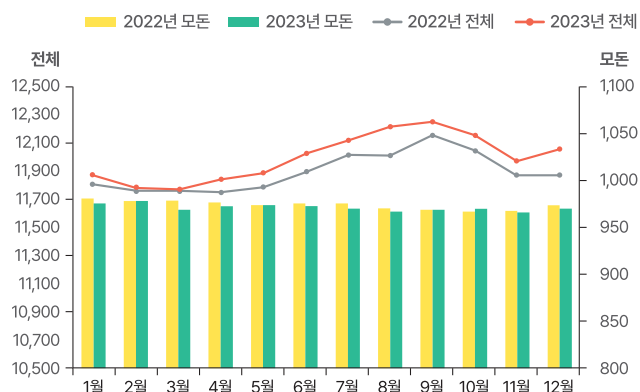
구분	2023년	2022년	평년	전년 대비	평년 대비
전체	12,055	11,869	11,799	1.6	2.2
모돈	970	974	979	-0.4	-0.9
자돈	4,043	3,900	3,796	3.7	6.5
육성돈	3,472	3,424	3,376	1.4	2.8
비육돈	3,447	3,445	3,486	0.1	-1.1

주: 돼지 사육 마릿수는 해당 월말 기준 이력제 신고자료임

자료: 축산물품질평가원

<2022~2023년 사육 마릿수 동향>

(단위: 천 마리)



도축 동향

1월 돼지 도축 마릿수 전년 대비 증가

■ 1월 도축 마릿수: 183만 1천 마리

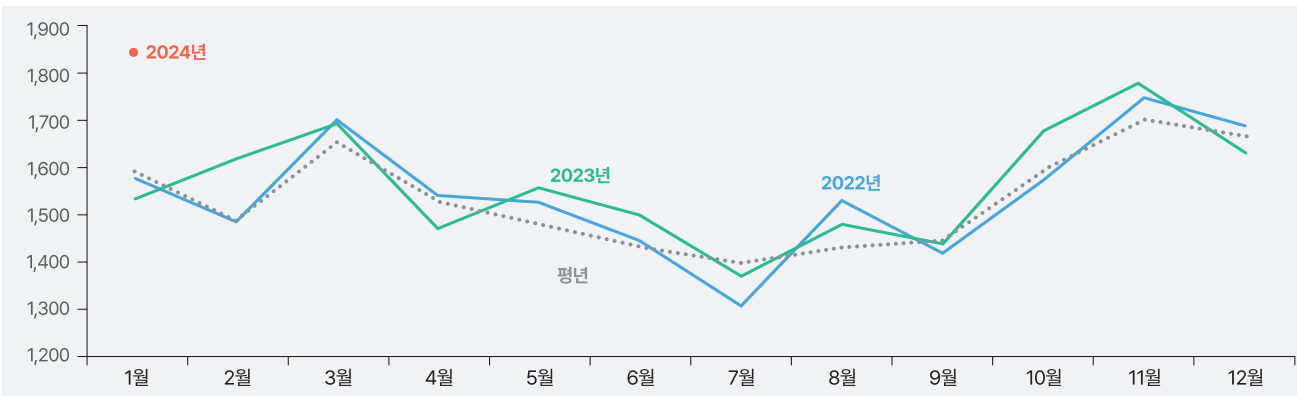
- 사육 마릿수 및 작업 일수 증가로 전년(153만 4천 마리) 대비 19.3% 증가

■ 2월 도축 마릿수: 158만 1천 마리 추정

- 작업 일수 감소로 전년(161만 9천 마리) 대비 2.4% 감소 추정

<도축 마릿수 동향>

(단위: 천 마리)



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

자료: 축산물품질평가원

1월 돼지고기 수입량 전년 대비 증가 12월 국내산 돼지고기 재고량 전년 대비 감소



수입 동향

1월 돼지고기 수입량 전년 대비 증가

■ 1월 돼지고기 수입량: 4만 톤

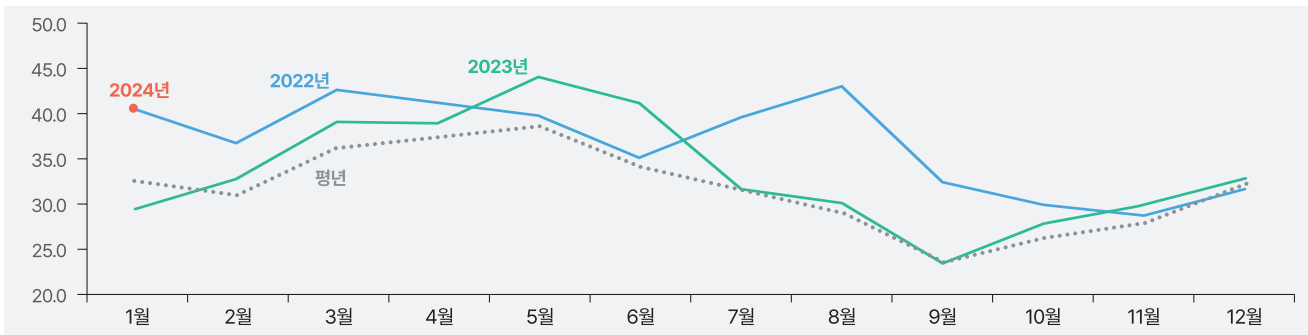
- 1월 돼지고기 총 수입량 전년(3만 톤) 대비 36.4% 증가
 - 삼겹살 수입량은 전년(1만 2,164톤) 대비 24.6% 증가한 1만 5,162톤
 - 냉동 가공육 수입량은 전년(1만 6,637톤) 대비 45.0% 증가한 2만 4,123톤
 - 앞다릿살 1만 5,183톤(전년 대비 40.7%↑), 목심 7,868톤(전년 대비 67.7%↑)

■ 2월(1~28일) 돼지고기 수입량 3만 8천 톤

- 2월 돼지고기 총 수입량 전년 동기(3만 3천 톤) 대비 16.2% 증가

<수입량 추이>

(단위: 천 톤)



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

자료: 식품의약품안전처

재고 동향

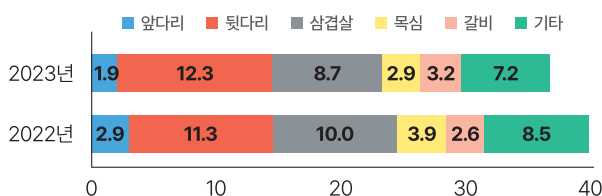
12월 국내산 돼지고기 재고량 전년 대비 감소

■ 12월 전체 재고량 전년(9만 8천 톤) 대비 16.4% 감소한 8만 2천 톤

- 국내산 재고량 전년(3만 9천 톤) 대비 7.9% 감소한 3만 6천 톤
 - 삼겹살 전년 대비 12.7% 감소, 목심 전년 대비 26.8% 감소
 - 앞다릿살은 전년 대비 34.1% 감소, 뒷다릿살은 전년 대비 8.5% 증가
- 수입 재고량은 전년(5만 9천 톤) 대비 22.1% 감소한 4만 6천 톤
 - 삼겹살 전년 대비 10.9% 감소, 앞다릿살은 전년 대비 39.4% 감소

<12월 국내산 재고 동향>

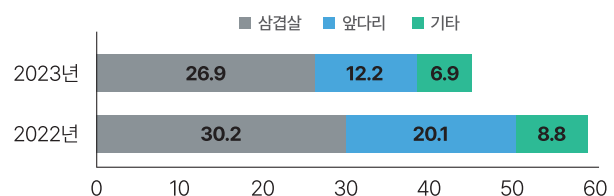
(단위: 천 톤)



자료: 한국육류유통수출협회

<12월 수입 재고 동향>

(단위: 천 톤)



자료: 농림축산식품부

2월 돼지 도매가격 전년 대비 하락



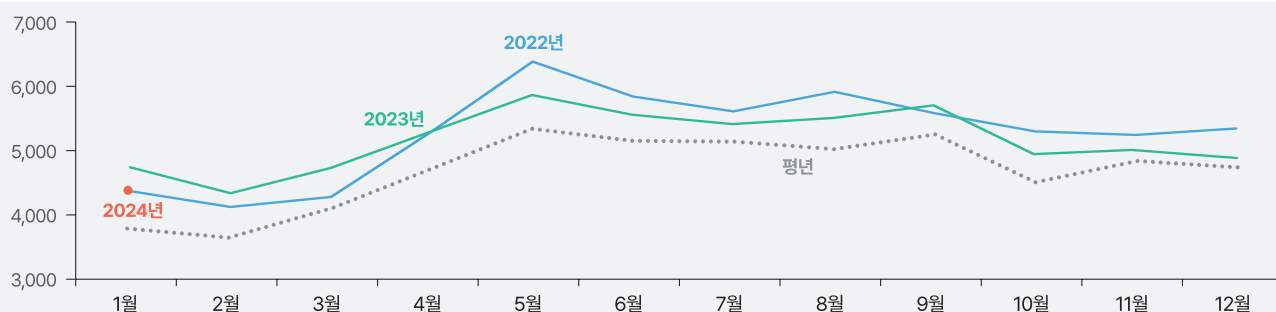
도매가격 동향

2월 돼지 도매가격 전년 대비 하락

- 1월 돼지 도매가격 전년(4,756원/kg) 대비 7.8% 하락한 4,386원/kg
 - 도축 마릿수 증가로 도매가격 전년 대비 하락
- 2월(1~28일) 돼지 도매가격 전년(4,326원/kg) 대비 1.0% 하락한 4,282원/kg
 - 재고 포함 공급량 증가로 도매가격 전년 대비 하락

<돼지 도매가격 추이>

(단위: 원/kg)



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

자료: 축산물품질평가원

단기 전망

3월 돼지 도매가격 전년 수준 전망

- 3월 돼지 사육 마릿수는 전년(1,177만 5천 마리) 수준인 1,150만~1,190만 마리 전망
 - 모든 사육 마릿수는 전년(96만 9천 마리) 수준인 95만~99만 마리 전망
- 3월 돼지 도축 마릿수는 작업 일수 감소로 전년(169만 5천 마리) 대비 감소한 156만~160만 마리 전망
 - 돼지고기 수입량은 전년(3만 9천 톤) 대비 감소한 3만 8천~4만 톤 전망
- 3월 돼지 도매가격은 도축 마릿수 감소하지만, 재고 포함 국내산 공급량이 전년과 비슷하여 전년(4,712원/kg) 수준인 4,600~4,800원/kg 전망
 - 1~2월 누적 도축 마릿수 증가로 이월 재고량 전년 대비 증가 예상

중장기 전망

2024년 평균 돼지 도매가격 전년 수준 전망

- 2024년 평균 돼지 사육 마릿수 전년(1,199만 9천 마리) 대비 1.0% 감소한 1,188만 마리 내외 전망
 - 평균 모든 사육 마릿수는 전년(97만 1천 마리) 대비 0.4% 감소한 97만 마리 내외 전망
- 2024년 누적 돼지 도축 마릿수는 모든 감소에 따른 사육 마릿수 감소로 전년(1,875만 4천 마리) 대비 소폭 감소한 1,870만 마리 내외 전망
 - 돼지고기 수입량은 전년(40만 톤) 수준인 39만~43만 톤 전망
 - 돼지 소모성 질병(PRRS, PED 등) 발생 상황에 따라 도축 마릿수 변동 가능
 - * 돼지 생식기 호흡기 증후군 (Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome; PRRS)
 - * 돼지 유행성 설사병 (Porcine Epidemic Diarrhea; PED)
- 2024년 평균 돼지 도매가격은 전년(5,134원/kg) 수준인 5,100~5,300원/kg 전망

2월 한돈산업 동향

자료제공: 한돈미래연구소

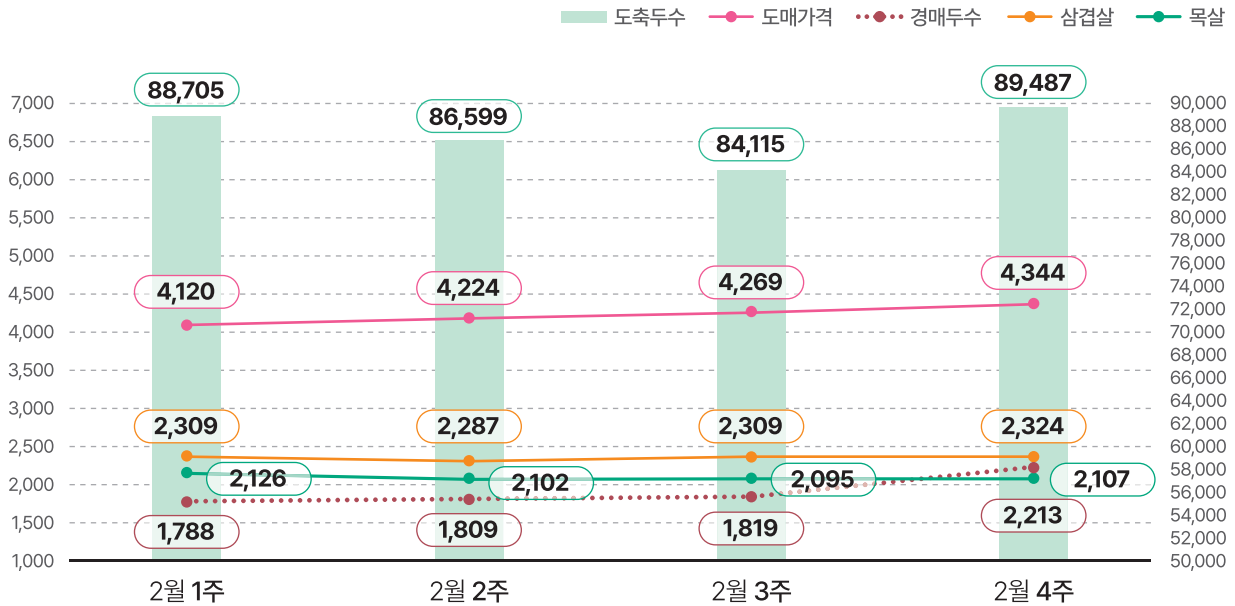
2월 도축두수는 전체 157만7,000두로, 전월 182만 7,000두에 비해 약 25만두가 감소했으며, 돼지 도매가격은 4,272원/kg으로 1월 4,387원/kg 대비 115원/kg (약 2.6% 감소) 하락했다.

2월 돼지고기 수입량은 약 4만톤으로 전월 대비 0.9% 감소, 전년(3만2,875톤) 대비 21.6% 증가했다. 1월에 이어 2월 수입량까지 작년 동월 대비 크게 급증하여 현재까지 전체 수입량 누계는 80,338톤으로 전년 동기 62,455톤 대비

약 28.6%, 삼겹살 수입량 누계 2만9천톤으로 전년 동기 2만5천톤 대비 17% 각각 증가한 상황이다.

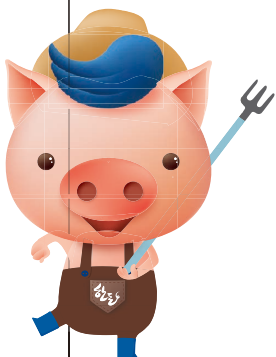
2월 소비자물가지수는 전월 대비 0.5% 상승했으나, 3월 봄철 나들이, 개학 등의 계절적인 요인의 영향으로 소비 활성화 및 돼지고기 가격은 반등될 것으로 예상된다.

한편, 한돈팜스 전산 성적 보고서에 따르면 1월 기준 자돈 재고두수의 경우 전월 및 작년 대비 각각 2.8%, 5.1% 감소하여 올해 6월 예상 출하두수가 급격히 감소할 것으로 예상된다.



구 분	1월	2월	변동률(%)	비 고
도축두수(두)	1,826,631	1,576,691	13.7 ▼	
도매가격(원/kg)	4,387	4,272	2.6 ▼	
삼겹살가격(원/100g)	2,348	2,309	1.7 ▼	
목살가격(원/100g)	2,162	2,110	2.4 ▼	
일 평균 경매두수(두)	2,102	1,884	10.4 ▼	
돈육 수입량(톤)	40,347	39,990	0.9 ▼	2023년 2월 돈육 수입량 32,875톤

구 분	11월	12월	변동률(%)	비 고
국내 재고량(톤)	35,406	36,226	2.3 ▲	
수입 재고량(톤)	63,655	70,325	10.5 ▲	



<한돈자조금>과 함께 하는 행운가득 이벤트

EVENT 1 소식지 들여다보고, 선물도 받고~

한돈인을 위한 초성 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문장의 초성에 들어갈 단어를 찾아 정답을 보내주세요.

- ① 2월 29일 서울 삼겹살데이 행사에서 6시간 만에 총 톤의 한돈이 완판됐다. (5p 참조)
- ② 한돈자조금은 국산 돼지고기를 고집하는 팀이라는 뜻의 을 콘셉트로 TV 광고를 기획했다. (10p 참조)
- ③ 한돈자조금의 '국돼팀'에 입단하려면 입단 테스트 참여 후, ''을 만들어야 한다. (10p 참조)
- ④ 삼겹살에 다량 함유된 은 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추고 혈관 속 노폐물을 배출한다. (11p 참조)

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 1. 상품



에어프라이어 그릴
1명



온누리상품권
3명

지난호 이벤트 당첨자

에어프라이어 그릴 1명

김*경(5846)

온누리상품권(2만원) 3명

김*숙(2598)

박*훈(1622)

김*섭(4949)

EVENT 2 정답은 소식지 속에~

외국인 근로자를 위한 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문제의 정답을 맞춰 보내주세요.

이 음식은 한돈으로 우려낸 고소한 국물에 푸짐한 한돈수육을 얹어 깊은 맛을 자랑합니다. 막걸리와도 좋은 궁합을 자랑하는 이 음식의 이름은 무엇일까요? (25p 참조)

- ① 한돈맑은곰탕 ② 한돈미역국 ③ 한돈김치찌개 ④ 한돈갈비탕

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 2. 상품



한돈꾸러미 선물 세트
10명

기간 2024년 4월 5일

발표 2024년 4월호 소식지
게시 및 개별연락

문의 02-324-6852

* 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

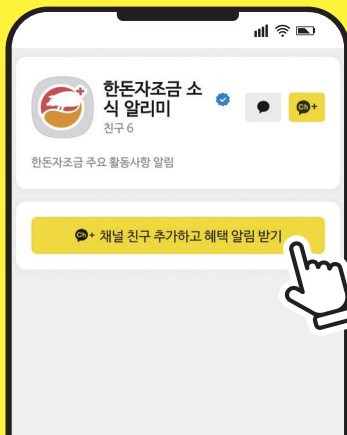
①

카카오톡 검색창에
'한돈자조금 소식 알리미' 검색!



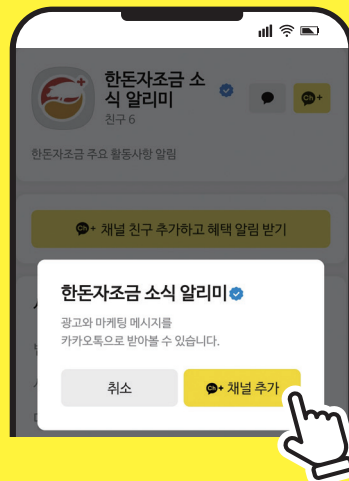
②

'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.

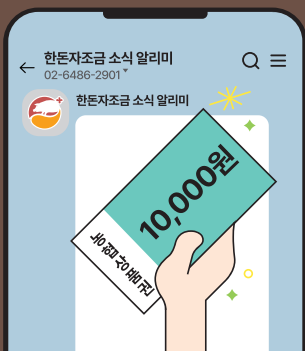
방법

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

2024.2.20(화)~3.29(금)