한돈자조금

06 2021 JUNE
vol.1230

porkboard.han-don.com

키워드 + 한돈
편스토랑

생생현장
한돈 케이크
콘테스트
본선 현장

한돈 뉴스
6월에도
한돈과 함께
뒷심 충전

한돈 명인을 찾아서
양돈마이스터
피그월드
최낙건 대표

한돈 인증점
충남 논산
맷돌 최효경 대표

이달의 키워드

편스토랑+HANDON

편의점 전성 시대!
참된 먹거리를 선보이기 위한
한돈의 편의점 메뉴들

소비자 트렌드에 맞춘 다양한 상품 출시

1인 가구 증가와 코로나19에 따른 집밥 문화 확산 등으로 편의점 간편식 소비가 늘고 있다.
편의점 제품의 진화는 끝이 없다. 전문 식당에 가야만 맛볼 수 있었던 스파게티, 국수는 물론 족발, 순대, 보쌈, 곱창 등 현재 편의점에서 파는 음식의 종류는 아주 다양하다.
편의점에서 레스토랑 음식을 즐길 수 있는 '편스토랑'의 시대가 온 것이다. 선택할 품목들이 많아지자 소비자들은 편의점 음식들로 다양한 변주를 시작했다. 이른바 편의점 꿀조합. 각종 TV프로그램과 먹방을 타고 다양하게 생산되고 확대된 이 조합들은 아직까지도 인기를 누리고 있다.
트렌드에 민감한 편의점에서도 소비자들의 요구에 맞춰서 발빠르게 꿀조합 레시피를 채택한 제품들을 내놓았다. 리조또, 비빔우동, 치킨과 덮밥 등, 여러 종류를 사지 않고도 방송에서 보았던 꿀조합들을 먹을 수 있는 하나의 상품을 출시한 것이다. 이런 제품들은 품절현상을 일으키며 큰 인기를 끌었다.

편의점 도시락 전성시대

지난 몇 년간 편의점 성장세를 이끌던 카테고리는 단연 즉석식품이다. 이 중 가장 큰 비중을 차지하는 것은 도시락으로 매출 비중은 60~70%에 이른다.

연예인이나 유명인의 얼굴을 앞세운 편의점 도시락은 편의점 효자상품으로 2010년대 중후반을 호령했다. 2014년 만해도 한 자릿수 성장율을 보이던 즉석식품 매출은 2015년 연예인 도시락 열풍으로 두 자릿수로 커졌고 2016년 한 해 매출 성장률은 50%에 달했다.

편의점의 간판 효자상품이었던 도시락은 최근 다시 변화를 꾀하고 있다. '건강한 집밥'이 인기를 끌면서 '영양가 있는 제대로 된 한 끼'를 콘셉트로 품질 높은 도시락이 출시되고 있는 것이다. 이에 덧붙여 집에서 요리하는 즐거움과 영양가 있는 한 끼를 챙길 수 있는 다양한 밀키트도 확대하여 출시하고 있다.

편의점에서 만나는 한돈

한돈자조금은 한돈 판로 확대를 위해 2017년에 한돈 정육제품을 GS25, 이마트 위드미 등 편의점을 통해 출시했다. 한돈상품 '한끼한돈'은 소비자들이 가장 선호하는 부위인 한돈 삼겹살과 목살 2종, 300~800g 단위 소포장 상품으로 부담없이 한끼 식사를 즐길 수 있도록 구성했다. 그동안 시중에서 판매되는 냉장육은 500g~1kg 이상 제품이 주를 이뤄 혼자 한 번에 먹기에는 부담스러운 경우가 많았다는 점을 개선한 것이다.

2020년 한돈은 롯데푸드와 손을 잡고 숯불맛한돈대파구이도시락, 한돈불고기비빔밥, 한돈통등심돈까스샌드, 한돈불고기비빔김밥, 한돈클래식핫도그를 선보였다. 푸짐한 양과 아끼지 않고 넣은 재료, 합리적인 가격으로 호평을 받았다. 2021년 세븐일레븐은 가정간편식 소반 브랜드를 리뉴얼하면서 한돈 돼지고기 김치찌개를 선보였다. 국내산 배추로 담근 김치와 품질 좋은 한돈 돼지고기를 넣고 끓여 낸 한돈 돼지고기 김치찌개는 최근 열풍이 불고 있는 집밥 트렌드에도 걸맞을 것으로 생각된다.

한돈이 선보인 편의점 메뉴들은 건강을 생각하는 소비자들 경향에 맞는 트렌디한 레시피와 풍부한 맛으로 호평을 받고 있다.

앞으로도 한돈은 다양한 레시피 개발로 편스토랑 시대의 기대주로 자리매김할 것이다.

CONTENTS

10

06

키워드 + 한돈

편스토랑

편의점 전성 시대
참된 먹거리를 선보이기 위한
한돈의 편의점 메뉴들

뚝뚝한돈

06 **생생현장**
한돈 케이크 콘테스트 본선 현장

10 **한돈 명인을 찾아서**
양돈마이스터 피그월드 최낙건 대표

14 **한돈인증점**
충남 논산 맷돌 최효경 대표

JUNE 2021 **Vol.1230**

매월
15일 발행

발행일
2021년 6월 15일 발행 (통권 1230호)

발행처
대한한돈협회
06643 서울시 서초구 서초중앙로6길 9
제2축산회관 3층

제작
디자인신화 02-324-6852

16

28

24

30

소통한돈

16 **한돈뉴스**
한돈자조금과 대한한돈협회는
이렇게 활동했습니다.

24 **TV 속 한돈**
가족과 함께 즐기는 한돈의 맛!

26 **여름철 모돈 관리**
여름철 모돈 폐사를 예방하자

행복한돈

28 **한돈 레시피**
탱탱하고 쫀득한 맛! 한돈 샤브 · 중화풍냉채

30 **트렌드 리더**
선진식품 Complex 추진단 문성실 단장

32 **한돈com.ic**
안전한 먹거리의 정석! 한돈인증점

34 **한눈에 보는 자조금 소식**
2021년 5월·6월 한돈자조금 주요 활동 소식

HAN DON
LOVE HANDON
이제, 특별한날에는 한돈케이크로!
우리돼지 한돈 KOREA PORK
케이크 콘테스트

12:45

케이크 콘테스트

생일이나 기념할 일이 있을 때 사람들은 케이크를 선물하곤 한다. 그런데 그 케이크의 주재료가 빵이 아닌 고기라면 어떨까? 그것도 한돈이라면 어떨까? 한돈자조금에서는 한돈의 다양한 부위를 활용해 먹음직스럽고 아름다운 케이크를 만드는 '한돈 케이크 콘테스트'를 개최했다. 4월 20일 접수를 시작으로 2차에 걸친 공정한 심사 과정을 거쳐 최종 8인이 본선 무대에 올랐다. 이원일 셰프의 사회로 진행된 한돈 케이크 콘테스트의 그 열정 넘치는 현장을 따라가 봤다.

한돈 케이크로 특별한 날을 기념하세요~

한돈 케이크 콘테스트 본선 현장

소비자에게는 색다른 맛, 정육점에는 수익창출 의미가 있는 한돈 케이크

5월 25일 오전 10시.
아침부터 진행됐던 리허설을 마치고 전국 각지에서 올라온 본선 진출자들이 긴장된 마음으로 조리대에 섰다. 10시 30분 경연 시작 시간 전에 레시피를 점검하는 등 분주한 손놀림이 이어졌다.
사회자로 나선 이원일 셰프는 "요리를 하는 사람으로서 한돈을 많이 사용하는데 한돈의 색다른 모습을 볼 수 있을 것 같아 의미있는 날입니다."라는 멘트로 시작했다.
이어 '코로나19 방역지침 준수'와 1등에게는 300만 원의 상금과 한돈몰 입점의 기회가 주어진다는 점에 대해서도 다시 한 번 설명했다.
본선은 2단계로 총 25분 동안 진행됐다. 1단계 20분 동안 케이크를 제작 후 라운딩 심사를 진행하고, 2단계 5분간 포장을 하여 테이블 심사를 진행하는 방식으로 진행했다.

4명의 심사위원이 말하는 한돈 케이크 심사 주요 포인트

한돈 케이크 콘테스트는 푸드스타일리스트 김상영, 유한나, 나우쿠킹 대표 요리연구가 이난우, 한돈자조금 하태식 위원장 등 4명의 심사위원이 심사를 진행했다. 주요 심사 포인트로 김상영 심사위원은 '아름다운 케이크를 만드니만큼 전체적인 디자인과 조형미', 유한나 심사위원은 '구성이 얼마나 다양한 부위로 되어 있는지 배송 시 얼마나 안전하게 갈 수 있는지 내구성', 이난우 대표는 '가격과 고기 외의 가니쉬', 하태식 위원장은 '선물 받는 사람들도 기쁘고 예쁜, 소비자가 마음을 충족할 수 있는 상품인지' 보고자 한다고 심사 기준을 정했다.
4명의 심사위원들은 디자인과 상품성, 내구성, 가격 등 다각도로 엄격한 심사를 다짐했다.

빠르지만 섬세하게 작품을 완성한다 본선 경연 시작

모든 소개가 끝나고 10시 40분. 드디어 본선 경연이 시작됐다. 참가자들은 각종 재료를 사용해 보기 좋게 케이크 제작에 임했다. 20분의 케이크 제작 시간이 끝나고 심사위원들은 테이블을 돌아다니며 참가자들에게 케이크 제작의 의미, 사용 부위, 가격, 가니쉬 등에 대해 꼼꼼하게 물어보았으며 심사가 끝난 테이블은 곧바로 포장을 진행했다.
라운딩 심사가 끝나고 난 후 포장 심사는 한 자리에 작품을 모아놓은 가운데 진행됐다. 흔들어 보는 등, 택배로 배달했을 때 흐트러짐이 없는지 확인했다.

본선에 오른 8인의 참가자들 작품 특징

1번 참가자 정환재

항정살을 이용한 케이크로 쫄깃하고 부드러운 한돈을 알릴 수 있도록 만들었다.

2번 참가자 차원대

항정살, 갈매깃살, 등심덧살 등 특수부위를 사용한 케이크를 선보였다.

3번 참가자 박장권

도끼모양 돼지고기 돈마호크를 이용한 케이크를 선보였다고, 독특한 장식을 보여주었다.

4번 참가자 문성빈

가장 선호도 높은 암퇘지 삼겹살로만 구성한 케이크를 선보였다.

5번 참가자 황오남

꽃처럼 예쁜 케이크를 만들기 위해 신경 썼다. 예쁜 모양은 물론 내구성도 고려했다.

6번 참가자 박장범

'옛다 흑돼지 받아라'라는 독특한 네이밍과 돈마호크를 사용한 구성을 선보였다.

7번 참가자 조상민

보성녹돈으로 구성한 케이크를 제작했다. 벌집삼겹살 데코레이션을 선보였다.

8번 참가자 정재찬

겉은 바삭하고 속은 촉촉한 눈꽃 삼겹살을 선보였다. 선물용 쇼핑백도 같이 구성했다.

가슴 졸이는 시간
수상작 발표

심사위원들이 꼼꼼하게 심사를 진행하는 동안 참가자들은 경연장 밖에서 가슴 졸이며 기다렸다. 드디어 11시 43분. 수상작 발표가 시작됐다.

먼저 뒷심상. 김상영 심사위원의 시상으로 정재찬, 박성범, 차원대 참가자가 상을 받았다. 박상범 참가자는 "다들 잘하는 분들이 많아서 걱정했는데 이렇게 상을 타서 정말 기쁘다. 조카 장난감도 사 주고, 부모님과 맛있는 것을 먹고 싶다."고 소감을 밝혔고 차원대 참가자는 "아주 기쁘다. 가족들과 맛있는 저녁을 먹고 싶다."고 수상 소감을 말했다. 정재찬 참가자는 "부모님, 여자친구, 직원들과 한돈을 먹으러 가겠다."는 소감을 말했다.

이어서 3등을 수상한 박장범 참가자는 소감을 묻는 질문에 "기쁩니다."라는 말로 여러 감정을 대신했다.

2등은 이난우 대표의 시상으로 진행했다.

2등 수상자는 유일한 여성 참가자였던 황오남 참가자가 수상했다. "내심 뒷심상을 기대했는데, 이름이 안 불려져서 실망했다. 그런데 2등이라는 큰 상을 받아서 너무 기쁘다."라는 수상소감을 말했다.

1등은 한돈자조금 하태식 위원장이 시상을 진행했다. 영예의 1등은 육육축산의 조상민 참가자가 수상을 했다. 1등에게는 상금 300만 원과 판로를 지원한다. 조상민 참가자는 "1등을 수상하게 되어 영광스럽게 생각한다."며, "한돈케이크로 많은 소비자들이 한돈을 좋아하는 계기가 됐으면 좋겠다."라는 수상 소감을 전했다.

하태식 위원장은 "한돈 케이크가 소비자들에게 좋은 반응을 보여서 한돈 산업이 발전하는 계기가 되었으면 좋겠다."며 "우리 한돈자조금도 다양한 행사를 기획해 소상공인들께 응원의 메세지를 전할 수 있도록 하겠다."고 밝혔다.

2등 황오남 참가자

3등 박장범 참가자

스마트팜으로 양돈 농가의 미래를 생각하다!

피그월드 최낙건 대표

안정적인 직장생활을 접고 농장 경영에 뛰어들다

최낙건 대표는 축산학과를 졸업 후에 양돈 농장에 근무하다 사료회사로 옮겨서 오래 일을 해 왔다.
그러던 2007년, 안정적인 직장생활을 하던 최낙건 대표에게 양돈장 인수의 기회가 찾아왔다. 부인의 반대로 망설이던 마음도 잠시. 자신의 농장을 경영해 보고 싶다는 꿈을 갖고 있던 최낙건 대표는 본격적인 농장 경영에 발을 디뎠다.
“어릴 때부터 농장 경영하는 게 꿈이었어요. 스케치북에 내가 만드는 농장을 그림까지 그려가면서 어떻게 경영할 것인가를 생각했죠. 어떻게 하면 더 좋은 농장으로 만들 수 있을까 잠을 자기 직전까지도 고민했던 것 같아요.”
하지만 농장 경영은 생각보다 쉽지 않았다. 초기에는 MSY가 12마리일 정도로 생산성은 낮았고, 폐사하는 돼지를 처리하는 것도 힘든 일이었다.
“매일 매일이 전쟁이었어요. 인수한 농장은 낡았고, 덕분에 제가 해야 할 일은 산더미였죠. 사람의 손을 타지 않고 좀 더 쉽게 일을 할 수 있는 방법에 대해서 고민한 것도 그 때문이었습니다.”

피그월드의 최낙건 대표는 우리나라에 단 13명만 있는 양돈 마이스터 중 한명이다.
양돈 농장에 ICT를 도입하고, 농장경영 분석 프로그램을 직접 개발해 적용하는 등 스마트팜 구축에 앞장서며 더 깊이 양돈에 대해서 알기 위해 노력하고 있다. 더 편리하고 더 좋은 양돈 환경 구축에 힘쓰는 전북 군산 피그월드 최낙건 대표의 이야기를 들어보았다.

양돈을 더 깊이 알기 위해 양돈 마이스터 과정을 듣다

최낙건 대표는 2013년 제1회 양돈마이스터로 지정됐다. 영농경력 15년 이상의 경력자로 4년간의(현재는 2년) 농업마이스터대학을 졸업하고 각종 시험과 위원회 심의를 거친 뒤에 지정된다. 개인적으로 소요되는 비용도 크지만 무엇보다 졸업에 이르기까지의 과정이 만만치 않다.

"축산을 전공했잖아요. 기왕 내 농장을 갖게 됐으니 제대로 공부를 해 보자 싶었죠. 늦은 나이에 다시 공부를 하는 건 쉽지 않았지만 저는 정말 생각보다 재미있게 했던 것 같아요."

농업마이스터대학을 다니면서 얻은 가장 큰 힘이라면 바로 사람. 양돈은 지역적인 테두리 안에서 본인의 농장을 경영할 뿐, 기술적인 교류가 없는 경우가 많다. 하지만 다양한 업종과 연령층의 농업 종사자들과 전문적인 연구를 진행하는 선생님들과의 교류는 생각지도 못했던 지식의 교류를 가져왔다.

"한 업종에 오래 종사한 사람들은 내 나름대로의 전통과 고집이 있게 마련입니다. 저 역시도 마찬가지였어요. 그런데 농업마이스터대학을 다니면서 변화의 계기를 마련하게 됐죠. 내가 생각지도 못했던 새로운 기술과 지식을 습득하고, 사람들과 토론을 하면서 점점 제 자신과 우리 농장에 대해서 깊게 생각하게 됐습니다."

> 농업마이스터대학을 다니면서 변화의 계기를 마련하게 됐죠. 내가 생각지도 못했던 새로운 기술과 지식을 습득하고, 사람들과 토론을 하면서 점점 제 자신과 우리 농장에 대해서 깊게 생각하게 됐습니다.

결과적으로 그때의 경험은 지금도 최낙건 대표에게 많은 도움이 되고 있다. 당시 같이 공부하던 사람들과는 지금도 꾸준히 연락하고 모임을 가질 정도로 교류를 지속하고 있다. 최근에는 양돈 마이스터들과 함께 '와게닝겐 마스터 클래스'에도 참여한다. 세계적인 농업대학인 네덜란드 와게닝겐 대학 현지와 연결하는 온라인 영상 교육 프로그램이다. 매월 한차례씩 네덜란드 최고의 양돈 전문가들에게 양돈 사양기술, 질병예방, 친환경 축산, 동물 복지 등을 주제로 교육받고 있다.

▼출처: 페이스북 농업ON (https://www.facebook.com/agrion.kr/posts/2578432785557707/)

최 대표는 음수측정기, 포유모돈급이기, 환경컨트롤 도입으로
축사 환경관리는 물론 질병도 사전 예측이 가능한
스마트팜 시스템을 구축하였다

스마트팜 구축으로 **데이터 기반의 정밀 개체관리가 가능**해졌으며,
이는 평균실산 3% 증가,
모돈두당 출하두수 5.6%증가 등의 성과로 나타났다

화재로 인해 타 버린 돈사, 스마트팜으로 일어서다

농업마이스터대학을 졸업하고 농장 경영에 대한 생각을 재정비할 때쯤 최낙건 대표에게도 시련이 생겼다. 2014년 화재로 인해 3개의 돈사가 전소한 것이다.

"무너진 돈사를 다시 세울 때 새로운 마음가짐으로 ICT 시설을 접목해서 새로운 시스템을 구축해 보자는 생각이 들었습니다."

거의 3년 가까운 시간을 들여서 ICT 시설을 설치한 농가를 찾아가서 확인해 보고, 회사마다 차이점을 분석해 보는 등 각고의 노력 끝에 가장 먼저 들였던 것은 사료빈관리기와 음수측정기. 보통 돼지가 아프면 음수량의 변화가 생기고 그 다음 사료량에도 변화가 일어난다는 생각에서였다. 최낙건 대표의 생각은 적중했다.

"이렇게 스마트팜 시설을 들여놓고 관리를 시작하니까 번식 성적도 좋아졌어요. 산자수, 수태율 등 모두가 증가했습니다. 현재 포유모돈급이기, 음수측정기, 원격환기컨트롤러, 사료빈관리기를 설치하고 활용하고 있습니다. 실시간으로 온도와 습도를 10분 단위로 기록하고, 기록상 문제가 없는데 섭취량에 변화가 있으면 약물이나 주사 치료를 하는 등 조치를 빠르게 취하고 있습니다."

많은 고민과 시뮬레이션을 거친 끝에 들인 장비였지만 처음 설정했을 때는 오차도 많았다. 최낙건 대표는 기계이기 때문에 오류가 생길 수 있다는 생각에 매일 점검을 게을리 하지 않았고 측정값을 꼬박꼬박 확인했다. 지금도 장비들 대부분을 매일 최소 2회 이상 확인하며 꼼꼼히 관리한다.

최낙건 대표가 생각하는 양돈 업계의 미래 청사진

최낙건 대표는 농장경영분석 프로그램도 직접 개발했다. 돼지 한 마리당 사료비 분석, 농장의 감가상각비, 운영경비, 손익계산서를 프로그램이 분석해 주고 우수 · 양호 · 불량 등으로 경영분석보고서까지 제시한다.

“돼지 1kg당 사료비, 인건비, 전기세 등이 얼마가 들어갔는지를 정확히 파악해서 개선점을 도출시킬 수 있어요. 현재는 ICT 장비에서 나오는 수치까지 도입하는 방법을 생각 중입니다.”

최낙건 대표는 현재 일부에만 설치되어 있는 스마트팜 시설을 전체 농장으로 확대하는 것이 꿈이다.

아울러 양돈 현장의 최대 고충인 구인난을 해결하기 위한 방법도 연구 중이다.

“현재는 센서가 오류인지 아닌지는 사람이 판단해야 합니다. 이런 부분까지 다 보완할 수 있다면 양돈 업계의 고질적인 구인난도 어느 정도 해소가 될 수 있겠죠.”

자신의 양돈농장만 잘 되는 것이 아니라 모두가 상생할 수 있는 방법을 연구하고 있는 최낙건 대표. 농장경영분석 프로그램 역시 주변에 필요한 농가들에게 직접 지도해 주기도 했다.

“저는 불편한 것을 계속 감수하며 사는 것보다는 어떻게 하면 개선할까를 먼저 생각했습니다. 개선이라는 건 그 과정에서 있는 걸 뜯어 내야 할 때도 있고 생각보다 귀찮은 일도 많이 벌어집니다. 처음부터 아주 눈에 띄는 성과가 있는 건 아니더라도 점점 좋아지게 마련입니다. 저는 앞으로도 계속해서 불편한 점을 개선하기 위해 노력할 생각입니다.”

“저는 불편한 것을 계속 감수하며 사는 것보다는 어떻게 하면 개선할까를 먼저 생각했습니다. 개선이라는 건 그 과정에서 있는 걸 뜯어 내야 할 때도 있고 생각보다 귀찮은 일도 많이 벌어집니다. 처음부터 아주 눈에 띄는 성과가 있는 건 아니더라도 점점 좋아지게 마련입니다. 저는 앞으로도 계속해서 불편한 점을 개선하기 위해 노력할 생각입니다.”

고기 맛에도 감성이 있을까? 물론이다. 키우고, 음식으로 담아내는 모든 과정에 사람의 손길이 필요하기에 사람의 감성이 깃들게 마련이다. 충남 논산의 '맷돌'은 보이지 않는 모든 과정에 진심을 담는다. 식당을 시작하며 한돈을 선택한 것도 그런 진심의 하나였다.

한돈, 제대로 해보자는 의지의 시작

논산에서 18년째 자리를 지키며 한결같은 맛으로 단골손님들을 맞이하는 식당이 있다. 최효경 대표가 운영하는 '맷돌'은 섬세하고 질좋은 음식으로 손님이 먼저 알아보고 찾아오는 곳이다.

"논산에 2003년에 내려왔어요. 의정부에서 의류업을 크게 하다가 사업을 접고, 고향으로 오게 된 거죠. 다시 시작한다는 마음으로 시작했지만, 처음에는 참 많이 힘들었어요. 식당 운영 초기에는 잠을 4시간도 못 잤거든요. 울기도 많이 울었죠."

의류업을 하던 당시 직원들과 회식하며 갔던 맛집들의 기억을 되살려 식당을 해 보려 했지만, 살림하던 주부가 아니었기에 음식을 해 본 일도 별로 없던 터라 모든 것을 새로 배워야 했다.

한돈으로 삼겹살에 진심을 더하다!

충남 논산시 맷돌 최효경 대표

한돈 인증점

주소 충청남도 논산시 내동 281-1 **대표메뉴** 삼겹살 12,000원, 부대찌개 8,000원(1인분) **영업시간** 매일 10:00~22:00(브레이크타임: 14:30~16:30)

"한돈 삼겹살을 선택했던 것부터가 좋은 식자재를 가지고 제대로 해보자는 의지를 표현한 것이었죠. 제가 먹어서 맛있지 않으면 손님도 똑같이 느껴요. 질 좋은 삼겹살을 고르는 것부터 손질해 손님상에 오르기까지 일일이 제가 관여했습니다."

두터운 신뢰, 서로 챙기는 단골과 주인

고기의 결을 살리기 위해 직접 손으로 고기를 썰다 보니 어깨며 손목이며 아프지 않은 곳이 없었다.

장아찌며 나물, 동치미, 꼬막 등 손이 많이 가는 곁들이 반찬까지도 다 직접 만들고, 김치도 직접 담가 2~3년씩 묵혀 묵은지로 내는 정성을 손님들 역시 알아차렸다.

"하루는 제가 팔이 아파서 쩔쩔매는 모습을 보다 못한 단골들이 고기는 이제 썰어서 들여오라고 하시더라고요. 한곳에서 오래 식당을 운영하다 보니 이젠 다 가족처럼 친밀하고, 그래서 더 잘해 드리고 싶고 그러네요."

손님이 오늘따라 술이 좀 과하다 싶으면 얼른 귀가하시라고 잔소리도 하고, 오랜만에 찾은 단골도 언니처럼, 엄마처럼 반기니 한번 단골 삼은 고객은 푸근한 정에 다시 찾아온다.

"어릴 적 엄마 손 잡고 고기 먹으러 왔던 꼬마 손님이 이제는 어엿한 청년이 되어 찾아오기도 하고, 군에 입대한다고 가족과 함께 외식하러 오기도 하고, 결혼한 후 아이들과 오는 경우도 있었어요. 그런 단골손님들 덕분에 저희는 매출에 큰 흔들림이 없죠. 코로나19도 이렇게 버틸 수 있는 든든한 힘이 되었고요."

어머니에서 아들로, 대를 이어가는 신뢰

홀 벽면 중앙에 붙은 한돈인증점 심볼은 삼겹살을 주문하는 손님들에게 반가운 인증마크다. "여기 삼겹살은 한돈이에요?"라고 되묻는 고객들도 많다. 한돈 자체의 우수한 고기 맛을 좋아하는 고객들이 많아 가능한 고기의 맛을 살리기 위해 후추 이외의 별다른 향신료나 첨가물을 사용하지는 않는다는 최 대표는 신선도를 위해 고기의 양도 매번 소량씩 구매하고 고기 보관용 냉장고를 따로 관리한다.

"이곳은 먹자거리가 있는 만큼 맛의 비교가 쉽게 이뤄지는 곳이에요. 맛이 없거나 재료가 좋지 않았다면 한곳에서 이렇게 오래 문 열고 있을 수가 없겠지요. '맷돌'이 이곳에 터를 잡고 지내온 오랜 세월만큼 음식의 맛과 질이 보장된다고 자부합니다."

두툼한 돌판 위에 종이호일을 깔고 노릇하게 구운 삼겹살은 푸짐한 쌈 채소와 함께 강하지 않은 양념의 파절임이 더해지면서 환상의 콜라보레이션을 이룬다. 돌판 아래쪽에는 2년간 딱 알맞게 숙성된 김치가 한자리하여 삼겹살의 육즙을 흠뻑 머금으며 부드러운 김치찜으로 익어간다. 얼핏 보기엔 여느 삼겹살집과 다를 바 없지만, 고기 맛, 곁들이는 반찬 하나하나, 직접 담은 김치라는 삼박자가 '맷돌'의 맛을 잊을 수 없게 하는 듯하다.

"논산으로 내려올 때 초등학생, 고등학생이던 아이들이 이제 어엿한 청년이 되었고, 엄마의 식당을 물려받아 이어갈 준비를 하고 있어요. 식당 바로 앞 건물에 가게 터를 새로 마련해 이전할 계획도 가지고 있고요. 저희 맷돌의 단골들이 대를 이어 이곳을 찾듯 저희도 대를 이어 그 신뢰를 이어가야지요."

6월에도 한돈과 함께 뒷심 충전

한돈몰 온라인 기획전 최대 40% 할인 진행, 동행세일 참가

한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 6월을 맞아 한돈몰을 통해 온라인 할인 기획전과 대한민국 '동행세일' 할인행사를 진행한다.

肉월의 혜택 기획전, 40% 할인 진행

한돈자조금에서는 〈肉월의 혜택〉이라는 슬로건으로 기획전을 진행한다. 이번 기획전은 6월 1일부터 23일까지 약 한 달간 한돈몰을 통해 진행된다.

한돈자조금에서는 6월의 6을 한자인 고기 '육(肉)'으로 표현하여 소비자의 이목을 집중시키고 친근하게 다가가기 위한 의미를 담았다고 밝혔다.

한돈몰에서는 기획전 기간 동안 '肉월의 혜택' 기획전 세트를 40% 할인된 가격으로 소비자에게 혜택을 제공하고, 무료 배송까지 할 계획이다.

기획전 홍보를 위해 네이버, 다음, 구글 등에 키워드, 검색 광고를 진행하며 한돈 소비촉진에 힘쓰고 있다. 이와 함께 한돈몰에서는 입점 브랜드사별로 다양한 할인 및 기획전을 별도로 진행한다. 브랜드사별 특별상품 구성 및 요일별 특가 할인 행사 등이 펼쳐지고 있다. 자세한 사항은 한돈몰 홈페이지를 참고하면 된다.

한돈과 함께하는 행복 '동행세일' 참가

또한 한돈자조금에서는 〈肉월의 혜택〉 기획전이 종료되는 6월 24일부터 7월 12일까지 "대한민국 동행세일" 행사에 참가한다. 대한민국 동행세일을 맞아 〈한돈과 함께하는 행복〉이라는 슬로건으로 한돈몰을 통해 기획전 세트를 30% 할인 판매할 계획이다. 본격적인 무더위가 시작되는 시기에 한돈의 뒷심 충전 이라는 강점을 살려 세트를 구성할 계획이다.

한돈자조금에서는 "코로나19로 인해 침체된 경제에 활력 제고를 위해 기획된 색다른 할인행사를 이어나갈 수 있어 기쁘다"며, "앞으로도 국민의 건강과 경제의 활력을 살릴 수 있도록 새로운 도전을 통해 언택트 행사 및 다양한 판로로 할인행사를 이어 나가겠다"고 말했다.

Vol. 1230 JUNE

한돈자조금 대의원 보궐선거 전원 무투표 당선

장석철 대의원 등 18개 선출구에서 19명 당선 확정

한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 제5기 대의원 보궐선거를 실시한 결과, 18개 선출구에서 19명 전원의 무투표 당선이 확정됐다고 5월 28일 밝혔다.

한돈자조금에서는 제5기 한돈자조금 대의원 보궐선거를 6월 24일(목)에 치른다는 방침 아래 선출구별 선거관리위원회를 구성하고 지난 5월 24일 선거공고, 25일부터 27일까지 후보자 등록을 실시했다.

최종 후보 등록결과 18개 선출구에서 총 19명이 단일후보로 등록됨에 따라 전원 무투표 당선이 확정됐다. 축산자조금법에서는 선출구 별로 배정된 대의원 수와 같거나 적은 경우 무투표 당선되는것으로 하고 있다.

선출구별 대의원 당선자는 △장석철(경기 파주) △조규성(경기 김포·인천) △ 김기동(경기 양평·가평·남양주·광주) △김연창(강원 철원) △김영만(충남 예산) △김학성·방병규(충남 천안) △강호찬(충남 아산) △박영선(전북 남원·순창) △강정우(전북 김제·군산·부안) △박용완(전남 화순·담양) △서영진(경북 상주) △박복용(경북 경산) △김종길(경북 구미·칠곡) △박장락(경북 경주) △김기룡(경남 함안) △유옥용(경남 함양·거창) △조해구(경남 김해·창원) △이종희(경남 합천·의령) 씨로 오는 2023년 11월 11일까지 남은 임기를 수행하게 된다.

한돈자조금, 한돈 소믈리에 육성 '첫 발'

한돈 소믈리에 자격증 사업 대행 용역업체 선정 완료

한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)에서 한돈의 가치를 높이고 우수성을 널리 알리기 위한 '한돈 소믈리에' 자격증 사업을 본격 시작한다.

이에 한돈자조금에서는 지난 5월 27일 '한돈 소믈리에' 자격증 사업 대행 용역업체 선정을 위한 선정위원회를 개최하고 우선협상대상자를 선정했다. 우성협상대상자로는 정피엔씨연구소(소장 정영철)가 선정됐다.

'한돈 소믈리에'는 한돈의 역사, 사육 환경, 부위별 특성, 품종에 따른 맛 차이 등을 소비자들에게 보다 전문적으로 알림으로써 한돈의 우수성을 알릴 수 있는 한돈 전문가를 통칭한다고 할 수 있다.

한돈자조금에서는 한돈 소믈리에 양성을 위한 전문적인 강의 구성을 마련하고 조직을 구성해 운영해 나간다는 계획이다. 앞으로 한돈에 대한 이론 교육과 사육현장 및 가공현장 등 현장실습을 거치며 교육을 이수한 후 자격증 시험을 통과한 신청자에 대해 한돈 소믈리에 자격을 부여할 예정이다.

한돈 소믈리에는 한돈자조금에서 2019년 한돈소비촉진을 위한 대국민 아이디어 공모전에서 농식품부 장관상을 수상한 제안이었다.

한돈자조금 관계자는 "앞으로 한돈 소믈리에는 한돈이 새로운 모습으로 소비자에게 한층 더 가까이 다가가게 된 계기를 만들어 나가기 위해, 교육 및 운영 방안을 마련해 나가겠다"라고 밝혔다.

한돈사랑 대학생 서포터즈 첫 모집

이색 콘테스트로 소비 촉진 도모

한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 참신한 아이디어로 우리돼지 한돈의 우수성을 알릴 '한돈사랑 대학생 서포터즈 1기'를 모집했다.

5월 30일까지 접수결과 한돈을 사랑하고 한돈산업에 기여하고 싶은 전국 대학생 54개 팀이 참여했다.

한돈자조금에서는 지난 6월 4일 제출된 제안서 심사를 통해 최종 10팀을 선정했다.

최종 제출된 아이디어에는 한돈 비선호부위와 지역특산품을 결합한 육가공제품 개발, '한돈'에 대한 인식 개선 및 홍보 방안, MBTI 분석을 활용한 MZ세대들과 한돈간의 공감대 형성과 상황별 요리유형과 추천 등 대학생들의 시각에서 바라본 참신한 아이디어들이 넘쳐났다.

최종 선정된 10팀은 발대식과 사전교육을 거쳐 6월부터 11월까지 약 6개월간 한돈을 대표하는 서포터즈로 활동하게 된다.

이들 대학생 서포터즈들은 월별 미션에 따라 한돈의 우수성을 알릴 수 있는 참신하고 다양한 형태의 콘텐츠들을 제작하고 개인 SNS(사회관계망서비스)에 월 1회 게시해야 한다. 서포터즈들에겐 팀당 200만원의 활동비가 지급된다. 한돈자조금은 활동 결과를 토대로 우수 서포터즈 3팀을 선정해 추가로 상금을 제공할 예정이다.

한돈자조금 관계자는 "대학생 서포터즈 활동을 통해 젊은 소비자에게 한돈의 우수성을 더욱 친근하고 다양하게 알릴 수 있을 것으로 기대된다"고 말했다.

<한돈사랑 대학생 서포터즈 1기 명단>

성명(팀명)	팀 구성원	학교
든든한 돈(豚)	박종훈	경기대학교
	김지은	경기대학교
외돈아들	조재현	연세대학교 미래캠퍼스
낫 머니 벗 돈 (NOT MONEY BUT DON)	손다경	동덕여자대학교
	이상은	국민대학교
	최예훈	건국대학교
한돈세끼	임하림	서울여자대학교
	임서현	인천대학교
배운돼지	문성은	부산대학교
	옹수민	부산대학교
시건방 삼형제	박소정	부경대학교
	박선옥	부경대학교
	이태경	부경대학교
픽미 (Pig 美, Pick Me)	박주현	충남대학교
	이유나	충남대학교
	황인아	충남대학교
Wings	고은	성결대학교
	강지우	삼육대학교
프리마돈나	김혜림	건국대학교
	송윤서	건국대학교
한돈(豚)부심	박혜인	강원대학교
	정희원	강원대학교

‘한돈 선물하기 릴레이’ 캠페인 성료

500여명 참여, 한돈으로 마음도 전하고, 소비확대에도 기여

대한한돈협회(회장 하태식)가 한돈자조금사업의 일환으로 한돈 소비 진작을 위해 진행한 ‘한돈 선물하기 릴레이’ 캠페인에 농가 500여 명이 참여하면서 성황을 이뤘다.

한돈협회는 지난 3월부터 코로나19로 힘든 시간을 지나고 있는 대한민국 국민들의 뒷심을 응원하는 한편 도매가격 하락으로 경제적 어려움을 겪는 한돈농가들에게 힘을 보태자는 취지로 한돈협회 지부를 중심으로 ‘한돈 선물(기부)하기 릴레이’ 캠페인을 진행했다.

이번 캠페인은 한돈으로 마음을 전하고 싶은 고마운 사람에게 선물을 하고 이 릴레이를 이어갈 사람을 3명 지명하는 방식으로 진행됐다.

릴레이 캠페인을 취합해 본 결과 한돈농가 500여 명이 참여, 한돈 선물을 통해 나눔을 실천하고 해당 지역 한돈 소비 확대에 농가 중심으로 진행된 이번 캠페인을 향후에는 한돈업계 전체로 확대돼야 한다는 주장도 제기되고 있다. 이를 통해 한돈을 통한 나눔 문화 확산 및 한돈 소비촉진에도 기여했다는 분석이다. 농가들의 자발적인 캠페인 참여로 3~4월 돈가 안정에 기여하고 5월 돈가 상승세에 기반을 마련했다는 평가가 나오고 있다.

Vol. 1230 JUNE

한돈 아가볼 서포터즈, 뒷다리살 활용한 요리대회 진행

한돈자조금, '홈파티&홈캠핑'을 주제로 유튜브 라이브 '호평'

한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 국내 체험형 가족 예능 프로그램인 '아가볼(아이와 가 볼 만한 곳)'과 함께 뒷다리살을 활용한 요리대회를 진행했다.

'아가볼 요리대회'는 미래의 주인공인 어린이들에게 신선하고 맛있는 우리 돼지 한돈을 알리기 위해 한돈자조금과 아가볼이 함께 진행하고 있는 '한돈 아가볼 서포터즈'의 활동 중 하나이다.

요리대회에는 아가볼의 MC 개그우먼 라윤경의 사회로 진행된 이번 행사에는 개그맨 오정태, 김경진, 이세진, 허준 등이 함께 자리했다. 참가자들은 단백질이 풍부하고 지방은 적어 어린이 건강에 좋은 한돈 뒷다리살을 활용한 요리를 과제로 받아 삼색전, 이색 불고기 등의 친숙한 요리부터 이국적인 맛을 즐길 수 있는 한돈 찹 스테이크까지 다양한 메뉴를 선보였다.

요리대회 우승자에게는 모두가 지치고 어려운 시기에 사랑하는 사람들에게 감사와 응원의 마음을 전할 수 있는 '한돈 뒷심 선물 세트'를 증정했다.

한돈자조금 관계자는 "아이들이 가족과 함께 요리를 만들며 자연스럽게 한돈의 매력을 느낄 수 있도록 이번 행사를 기획했다"며 "영상을 시청하신 분들도 집에서 아이들과 함께 다양한 한돈 요리를 즐겨보시길 바란다"고 말했다. 한편 '아가볼 요리대회 뒷심을 잡아라'편은 5월 27일 NOW제주TV를 시작으로 MG 소비자TV, 육아TV, 플레이런TV 외 15개 채널에서 방송될 예정이다.

한돈 소비촉진을 위한 아이디어를 모으자!

한돈자조금·한돈협회, 한돈 특화 방안 모색 직원 워크샵

▲워크샵 전경

▲민승규 석좌교수

대한한돈협회와 한돈자조금관리위원회는 지난 5월 18일 양재동 aT에서 전 직원 워크샵을 갖고 다양한 삼겹살 특화 방안을 모색했다.

이날 워크샵에서는 한돈협회와 자조금 사무국 각 부서를 중심으로 7개 팀별로 삼겹살 특화의 필요성과 함께 시장 현실을 감안한 각종 추진 방안이 제시됐다. 한돈협회 회장단과 민승규 한경대 석좌교수(전 농림축산식품부 차관), (주)선진식품 Complex 추진단 문성실 단장 등도 함께 해 평가 및 제안도 이어졌다

하태식 한돈협회장은 워크샵에 앞서 "한돈산업의 발전과 도약을 위한 활로가 필요하다. 우리 고유의 식문화인 삼겹살의 가치를 제고하는 방안이 그 가운데 하나가 될 수 있을 것"이라고 전제, "범 양돈업계가 지혜를 모아야 한다. 오늘은 그 생각을 들어보는 자리"며 이날 행사의 배경을 설명했다.

이날 하태식 회장은 "소비자와 함께 하는 한돈산업의 중요성"을 강조하면서 "빠른 시일 내에 삼겹살 특화를 위한 플랫폼 구축을 논의하는 자리를 마련하겠다"면서 향후 범 양돈산업계로 공론화 시켜 나갈 계획임을 밝히기도 했다.

Vol. 1230 JUNE

올해 축산 냄새 민원 크게 줄어

1분기 1천438건 전년대비 11.2%↓ 농가·정부 합심 결실

한돈자조금은 대한한돈협회 등과 함께 농식품부의 축산 냄새 저감을 위한 인식개선 활동에 동참해 지난 1분기 11.2%의 축산 냄새 민원 감소효과를 이끌어 냈다고 5월 14일 밝혔다.

농림축산식품부에 따르면 올 1분기 축산 냄새 민원이 1천438건으로 지난해 동기 1천620건에 비해 11.2% 감소했다. 농식품부는 이에 대해 한돈협회 · 한돈자조금관리위원회 등 생산자단체와 관계기관이 함께 노력한 결과로 특히 퇴비 부숙도 기준 준수 노력 등 농가의 냄새 저감 노력이 주요 원인이라고 분석했다.

대부분의 지역에서 냄새 민원이 줄었으며 그 중에서도 지난해부터 중점 관리해 온 축산 악취 우려지역 10개소의 냄새 민원이 38.1%(275건→170건) 줄어 전국 평균보다 더 뚜렷한 개선을 보였다.

다만 제주는 지난해 148건에서 올해 281건으로 89.9% 늘었는데 이는 축산밀집단지 인근 주택단지 신축과 제주도 방문객 증가가 주된 원인으로 파악되고 있다.

냄새 민원의 원인별로 비교, 분석해 본 결과 전체 1천438건 중 ▲축사악취=1천103건 ▲퇴액비살포=102건 ▲비료공장=96건 ▲무단배출=68건 ▲기타=69건으로 퇴액비 살포로 인한 민원이 지난해보다 35.4% 감소, 가장 큰 폭으로 줄었다. 퇴비 부숙도 시행에 따른 농가의 부숙도 관리가 주효했다는 분석이다.

농식품부는 퇴비 부숙도 사례처럼 농가 스스로 할 수 있다는 자신감을 갖고 자신의 농장 상황에 맞는 냄새 저감 노력 실천을 당부하며 이를 통해 머지 않아 냄새 문제 해결이 가능할 것이라고 강조했다.

이와 관련, 하태식 위원장은 “축산냄새 저감을 위해 협회와 한돈자조금 그리고 한돈농가는 인식개선 활동에 적극적으로 참여하고 있다”며 “앞으로도 국민에게 사랑받는 지속가능한 축산업의 발전을 위해 축산환경 개선에 최선을 다할 것”이라고 밝혔다.

TV | HANDON

가족과 함께 즐기는 한돈의 맛!

5월의 TV속 한돈은 가정의 달을 맞아 즐거운 가족 모임 속의 행복을 나눠 주는 존재였다.
특히 5월에 치뤄진 한돈 케이크 콘테스트에서 소개된 예쁘고 먹음직스러운 케이크들이 '뜻깊은 날에는 한돈 케이크로 축하합시다'라는 콘테스트의 의미를 되새겨 줬다. 특히 다양한 한돈의 부위를 이용한 활용법을 소개하여 보기에도 좋고 영양학적으로도 우수한 한돈을 알렸다.

KBS2<미스몬테크리스토> 5월 26·31일 방송

특별한 날에는 한돈으로 축하하자!

한돈자조금은 5월 가정의 달을 맞아 드라마 미스몬테크리스토에서 한돈으로 가족의 화합과 행복을 응원했다. 드라마 속에서는 기념할 만한 일이 있을 때마다 한돈이 등장해 가족들의 즐거운 식사자리를 책임졌다. 미스몬테크리스토 속 등장인물 순정이 빼앗겼던 우리 집 찾기에 성공했다. 가족들이 축하하기 위해 다 같이 식사하는 자리에 등장한 것은 바로 한돈 케이크. 초심이 순정을 축하하기 위해 한돈 케이크를 준비한 것이다. 온 가족이 직접 한돈을 구워 순정을 축하해 주며 맛있게 먹는다. 그리고 초심의 선물에 고마웠던 순정이 초심에게 한 선물 역시 한돈이었다.
아들 선혁의 입원으로 마음 고생한 초심에게 순정이 한돈을 선물하며 위로한다. 가족들이 다 함께 한돈을 먹으며 힘을 냈다.

오래 살기 위해서는 잘 먹어야 하는 한돈!

건강, 취미, 학습, 주거, 경제, 상식, 요리 등 생활과 관련된 다양한 정보를 엄선해 전달하는 시청자 맞춤형 정보 프로그램 〈일단 해봐요. 생방송 오후 1시〉에 한돈이 출연했다.
이 날 방송에서는 수원대학교 식품영양학과 임경숙 교수와 함께 한돈의 부위별 영양학적인 특징을 알아보는 시간을 가졌다.
활력을 증진시키는 삼겹살, 성장발달에 좋은 안심, 염증에 대한 면역력을 강화하는 목살, 지방이 없는 등심, 피부 미용에 좋은 갈비, 신진대사를 촉진하는 앞 · 뒷다리살에 대해 자세히 소개하고, 어떤 대상이 먹으면 좋을지에 대해서도 소개했다. 특히 식감과 맛의 차이에 따라 어떻게 먹으면 좋을지에 대해서도 소개했다.

EBS<일단 해봐요. 생방송 오후 1시>5월 27일 방송

2

3

한돈 케이크로 즐기는 돼지고기의 다양한 변신!

한돈 케이크 콘테스트는 국내에서 최초로 열린 돼지고기 케이크 콘테스트로 많은 관심을 받았다.
〈생생정보통〉에서도 한돈 케이크 콘테스트 현장을 찾았다. 전국 각지에서 올라온 본선 참가자 8명의 준비 모습과 숨막힐 것 같았던 치열한 경연현장에 대해서도 생생하게 소개했다. 참가자들이 제작한 아름다운 비주얼을 뽐내는 한돈 케이크의 모습과 케이크 콘테스트의 의미도 되새길 수 있게 해 주었다. 방송 마지막에는 한돈 케이크로 만들 수 있는 삼겹살 로제 파스타와 돼지고기 목살 스테이크를 소개했다. 단순히 구워 먹는 차원을 벗어나 근사한 레스토랑 음식도 가능함을 보여줌으로써 특별한 날에는 한돈이라는 의미를 다시 한 번 보여주었다.

KBS2 <생생정보통> 5월 28일 방송

여름철 모돈 폐사를 예방하자!

2022년 수익성에 큰 영향을 미치는 2021년 여름철 관리, 그 중에서도 모돈의 폐사를 예방하는 관리 방법을 소개한다.

1. 후보돈을 충분히 준비하였는가?

후보돈을 상시모돈수의 15%까지 확보한다. 그리고 분만이 어려울 것 같은 모돈은 도태한다. 몸이 불편하고, 분만이 불가능하고, 노산 모돈은 미리미리 도태하여야 모돈 폐사를 예방할 수 있다. 또한 후보돈이 넉넉히 준비되어 있어야 교배복수와 분만복수를 달성하는데 더 쉬워질 수 있다.

2. 비만한 모돈은 사산 및 난산이 증가하고, 분만 중/후 폐사도 증가한다.

모돈이 비만하지 않도록 여름철 전에 미리 살을 뺀다. 정상체형의 모돈에 임신중기에 1일 2kg 전후로 사료를 급여한다(임신중기는 태아의 성장이 많지 않다). 비만한 모돈은 1.6kg 급여한다.

3. 분만 대기돈의 분만사 입방 및 입방 후 열사병으로 인한 폐사를 예방하자.

아침 일찍 또는 오후 늦게 분만사에 입방한다. 입방 후 사료를 급여하거나 또는 모돈 세척을 해준 후 배기량을 증가시켜준다.

열사병 모돈 | 최대한 빨리 체온 내리기

폐사는 분만사 입방 후 2-3일 내에 문제 발생

- ☑ 얼음물 점적 , 목주변 물뿌리기, 선풍기
- ☑ 관장(호스 30cm 넣고, 살짝 물틀기)
- ☑ 열이 내리고 난 후 일으켜 물먹이기

ONE POINT

4. 분만이 3시간 전후로 종료될 수 있도록 보조한다.

모돈이 스트레스를 받지 않도록 조심스럽게 보조하고, 30분 마다 분만 상황을 점검하여 난산 및 노산 모돈의 사산과 후산정체를 예방해 주어야 한다.

A. 최초 분만시작 시간 기록 – 태어난 자돈이 말라 있는지 확인 후 조치

B. 2두 분만 이후부터 30분 이내에 자돈이 나오지 않는 경우 손삽입 확인(비닐 + 베타딘 또는 윤활제)

C. 자돈을 꺼낸 후 옥시토신 주사 (옥시토신은 분만 종료 후에도 1회 주사)

D. 분만 다음날 난산 및 식불모돈은 세프티오퍼 주사 (세프티오퍼 10g + 피린 70ml + 카토살 130mL = 1산–9 , 3산–12, 5산–15ml)

손 삽입 절차 | 청결히 적절한 타이밍에 실시하기

- 장갑 끼고, 베타딘 바른 후 손목까지 원뿔형태로 손을 삽입
- 20까지 셈 – 때때로 모돈의 자궁 수축이 자돈을 배출
- 20을 센 후에 아무 일도 일어나지 않는다면 모돈이 힘을 안 줄 때 더 안쪽으로 넣음

분만의 완전한 종료 확인 방법

분만이 완전히 끝난 경우

- 복부가 푹 꺼지고, 편안히 누워서 초유를 먹인다.

분만이 끝나지 않은 경우

- 복부가 꺼지지 않았고, 모돈이 웅크리고 힘들어 한다.
- 모돈이 장시간 힘을 준다.

5. 분만 종료 후 신선한 사료와 물을 충분히 공급한다. 매일 오전에 포유모돈의 전날 사료섭취량을 확인한 후 포유모돈의 5%를 치료하라.

분만 후 식불모돈

- 비타민 또는 베타핀을 얼음과 함께 타서 포유모돈 사료급여시에 같이 급여하면 섭취량을 증가시킬 수 있다.
- 여름철 사료급여횟수를 3회 이상으로 늘리고, 이른 아침과 늦은 오후에 사료를 급여한다.

6. 여름철 대비 단열, 입기구와 배기휀, 냉방시설(쿨링패드, 에어콘)을 점검 · 보강하라.

윤용대 수의사
피그케어 동물병원
010–9090–6525
pigcare2014@hanmail.net

탱탱하고 쫀득한 맛!

한돈 샤브 · 중화풍냉채

RECIPE 01

한돈 샤브냉채

재료 및 분량 한돈(앞다리살 · 목살) 300g, 양상추 1/2통, 샐러리 1줄기, 양파 1개, 파프리카(황 · 적색) 각1/2개, 향채 물(고기 삶는 용)

냉채 소스 다진 양파 · 생수 · 식초 2큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 와사비 2작은술, 다진 홍피망 1큰술,

만드는 방법

1 — 한돈은 샤브 용으로 얇게 준비하여 향채 물에 데쳐 건진다.

2 — 양상추를 냉수에 담가 싱싱해지면 건져 물기를 빼고 샐러리는 섬유질을 벗겨 어슷하게 얇게 썬다. 양파는 작은 것으로 준비하여 얇게 링 썰기하여 냉수에 담가 매운 맛을 빼고 파프리카도 얇게 썬다.

3 — 소스 재료를 혼합하여 차게 식힌 후 그릇에 양상추, 샐러리, 양파, 파프리카, 한돈을 담고 먹을 때는 고기를 소스에 찍어 채소와 함께 먹는다.

레시피 제공
한국식생활개발연구회
김갑수 조리실장

깔끔하고 상큼하게 돼지고기를 즐기고 싶다면 돼지고기 냉채에 도전해 보세요!
쫄깃한 고기에 아삭한 채소와 소스의 상큼함까지 더위에 지친 입맛을 살려 줘요!

RECIPE 02

한돈 중화풍냉채

재료 및 분량 한돈(앞다리살 · 목살) 300g, 대파 1대, 부추 50g, 적양배추 100g, 양파 1/2개

두반장 냉채 소스 두반장 · 식초 · 고추기름 2큰술, 간장 1큰술, 설탕 1/2큰술

고기 삶는 재료 생강, 파, 간장, 청주, 소금

만드는 방법

1 — 한돈은 얇게 먹기 좋은 크기로 썰어 고기 삶는 재료 끓는 물에 넣고 삶아 냉수를 끼얹는다.

2 — 부추는 4–5cm길이로 썰고 대파와 적양배추도 곱게 채 썰어 냉수에 담갔다가 싱싱해지면 건진다. 양파는 얇게 채 썰어 냉수에 헹궈낸다.

3 — 두반장에 간장, 설탕, 식초, 고추기름을 섞어 냉채소스를 만들어 차게 식힌 후 그릇에 냉채 재료를 담고 두반장 소스를 끼얹어 낸다.

EVENT

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

TREND

우리 돼지고기의 가치를 만들기 위해

선진식품 Complex 추진단 문성실 단장

선진식품 Complex 추진단은 축산식품전문기업 선진의 돼지고기 연구기관으로 육가공품의 맛과 품질 안전을 지키고 쇄신하기 위해 끊임없이 연구하는 조직이다. 선진식품 Complex 추진단 문성실 단장은 돼지고기의 맛과 영양학적 측면을 연구하며 소비자들이 단백질과 지방, 영양소를 균형 있게 섭취할 수 있도록 돼지고기의 각 부위에 대한 올바른 지식과 즐기는 방법을 알리는데 앞장서고 있다. 최근에는 우리 돼지고기의 가치를 만들기 위해 노력하고 있다는 문성실 단장을 직접 만나 이야기를 들어봤다.

Q. 선진식품 Complex 추진단이 진행하는 돼지고기의 가치를 만드는 연구란 무엇인가?

A. 돼지고기는 포화지방이 적고 불포화지방산인 올레인산이 40%이다. 특히 최근 『지방의 역습』이라는 책자를 통해 돼지고기의 지방에 대해서도 재조명되고 있는 상황이다. 돼지고기의 다양한 부위가 가진 영양학적인 잠재력을 끌어내 돼지 한 마리가 만들 수 있는 가치를 끌어내는 것이 가장 중요한 연구과제이다.

Q. 한국인이 가장 선호하는 돼지고기 부위는 삼겹살이다. 그 이유는 무엇이라고 생각하는지?

A. 고기를 구워서 쌈을 싸 먹는 것을 가장 좋아하는 한국인의 입맛에 삼겹살이 가장 잘 맞는 것이다. 어느 나라든 선호하는 고기 부위는 있게 마련이다. 예를 들어 스페인에는 하몽이라는 햄을 만들기 위해 뒷다리가 가장 선호하는 부위이다. 한국의 소비자가 가장 선호하는 부위를 좀 더 발전시키는 것도 필요하다.

Q. 돼지고기 연구가로서 한돈 삼겹살이 맛있는 이유를 말해 준다면?

A. 삼겹살은 전세계에서 우리나라가 가장 많은 연구가 이루어졌다. 어떠한 가공도 하지 않은 생 고기를 구워먹는 것이기 때문에 고기의 품질이 중요하다는 것을 알고 있다. 그런 의미에서 한돈 삼겹살은 믿고 먹을 수 있다. 고기의 품질을 일정하게 관리하기 때문에 신선도와 맛에 대해서는 일정 수준 이상을 보장한다.

Q. 삼겹살의 고급화로 들린다. 어떻게 발전시켜야 할까?

A. 우리 돼지 한돈이라는 브랜드가 프리미엄 브랜드가 되어야 한다. 그러기 위해서는 돼지를 사육할 때 생산비가 높은 이유에 대해서 소비자들이 납득할 수 있어야 한다. 또한 수입육과는 다른 차별화되는 지점을 만들어 줘야 한다. 한돈 삼겹살은 냄새가 없고 구웠을 때 바삭하고 육즙이 탁 터지는 식감으로 소비자들이 비싸더라도 한돈이 좋다는 인식을 만들어야 한다.

Q. 고기를 연구하는 입장에서 한돈의 품질 가치를 높여야 하는 이유는?

A. 수입 돼지고기가 우리 식탁을 넘보고 있다. 하지만 최근의 소비자는 안심하고 먹을 수 있는 맛있는 돼지고기를 원한다.

우리 돼지 한돈은 가장 신선한 로컬푸드이며 맛과 영양면에서도 수입육에 비해 뛰어나다는 점을 소비자들에게 알릴 필요가 있다.

가격이 아닌 가치 중심의 소비를 하는 요즘 소비자들에게 한돈의 가치를 알리는 것이다. 한돈은 이제 단순한 단백질 공급원으로서의 역할을 넘어서 미식의 영역으로도 조명받고 있다. 이것이 한돈의 품질 가치를 높여야 하는 이유이기도 하다.

안전한 먹거리의 정석!
한돈인증점
수입 돼지고기 국산으로 원산지 속여..
믿고 먹을 수 있는 음식들이 점점 줄어드는 것 같아..
한돈인증점을 찾아보세요! 한돈인증점이라면 안심할 수 있어요~
어머~ 한도나!!
뽕~
한돈인증점? 그게 뭐야?!
한돈자조금관리위원회에서 엄격한 심사를 거쳐 인증한, 한돈만을 판매하는 음식점 · 축산물 판매장을 '한돈인증점'이라고 해요
한돈인증점
그럼 한돈인증점이 되는 필수 조건은 뭔데?
구이전문점, 돈까스 등 전국의 한돈 취급 음식점 · 축산물 판매장이면 가능하답니다!
수입산 돼지고기를 판매하는 곳은 인증점 마크를 받을 수가 없고요!
한돈인증점의 관리는 어떻게 해?
한돈인증점 심사는 아주 엄격하게 진행돼요! 사후 관리도 지속적으로 해서 안심할 수 있죠!
돼지고기 구매관리 여부와 매출규모 확인 매장시설 및 식자재 보관 청결상태, 냉장 · 냉동고 · 진열장 관리 · 청결상태, 종업원 복장 청결 · 위생관리 · 친절도를 종합적으로 고려하여 인증해요

한돈인증점이 되면
받을 수 있는
혜택도 있어?
물론이죠!
TV광고 등 다양한
홍보채널을 통해
한돈인증점을 홍보해요
한돈
한돈인증점

돈돈生갈비
또, 인증점으로 선정되면
LED 현판과 함께 인증확인서,
홍보포스터 등 다양한
홍보물과 판촉물을 지원해주죠!
한돈
한돈인증점
한돈지조금
한돈인증점
1000호점

삼겹살데이나 한돈데이 등
특별한 날에는 한돈 소비촉진을 위해
전국 인증점에 할인행사 지원 등
다양한 이벤트도 진행한답니다~~
3월 3일
삼겹살데이
한돈데이
1001
할인행사 지원!!!

한돈인증점을 지원하기 위한
다양한 이벤트! 소비자도 좋고!
인증점 사장님도 좋죠!
한돈 파봉~!!
한돈

우리 동네에
한돈인증점이 어디있는지
알 수 있는 방법도 있을까?
https://www.han-don.com/store/index.php
물론이죠! 한돈인증점은
전국 1,000여개가 넘고
한돈닷컴에서
확인이 가능해요!

소비자에게는 좋은 먹거리를,
인증점은 영업활성화를
생산자는 한돈산업 경쟁력을
증진시키는 한돈인증점!
사랑해 주실 거죠?!
당근이지~
역시 믿고 먹을 수 있는
한돈인증점이야

2021년 5월·6월

한돈자조금 주요 활동 소식

2021 05

5월 주요 활동 결과

- **제2차 관리위원회(5/11)**
  - 예산변경 관련 및 후속조치 등
- **대의원 보궐선거 추진**
  - 선거인명부 작성 및 선거공고(5/24)
  - 후보자등록(~5/27) 및 당선자 공고(5/28)
- **한돈 라이브 쿠킹 클래스 진행(5/11)**
  - 오세득 셰프와 함께 홈쿡 요리 소개
- **가정의 달 맞이 한돈 소비홍보**
  - 언론홍보, SNS 매체 홍보 전개
- **5월 가정의 달 기획전**
  - 가정의 달 기획전 상품 구성
  - 우수고객 보상제도 추진 검점
- **양돈장 동물복지 좌담회 개최**
- **TV광고 및 디지털 매체 운영**
  - 방송 프로그램 제작지원 및 현물협찬
  - SNS 등 디지털 매체 운영
- **스포츠 광고**
  - K리그 FC서울 한돈 스카이펍 운영
  - 프로야구 잠실, 수원구장 광고 집행
- **한돈 삼겹살 특화 워크샵**
  - 삼겹살 등 한돈 가지제고 방안 모색

2021 06

6월 주요 활동 계획

- **6월 한돈몰 기획전**
  - '肉월의 혜택' 기획전 진행
  - 대한민국 '동행세일' 참가
  - 한돈몰 착한 소비캠페인 홍보
- **한돈사랑 대학생 서포터즈 발대식 및 교육**
- **아가볼 서포터즈 활동 지원**
- **한돈 소믈리에 자격증 사업 관련 협상 및 사업 진행**
- **한돈 다이어트 체험단 모집 및 활동**
  - 6월 말 ~ 7월 중순(예정)
- **카카오톡 이모티콘 출시(6월말 예정)**
- **한돈 뒷심 선물세트 활용 기부행사**
  - 한돈 가지제고 관련 후속 조치
- **TV광고 및 디지털 매체 운영**
  - 방송 프로그램 제작지원 및 현물협찬
  - SNS 등 디지털 매체 운영
- **스포츠 광고**
  - K리그 FC서울 한돈 스카이펍 운영
  - 프로야구 잠실, 수원구장 광고 집행
- **한돈 케이크 한돈몰 입점 준비**

돼 박
선 물

[인증샷]

한돈자조금 소식지 <한돈자조금>

인증샷 찍고! 한돈 받고!

▸ 응모방법

휴대폰

❶ 카카오톡 친구 또는 채팅 탭의 '상단 검색'에서 '한돈'을 검색합니다.

❷ 플러스친구 검색 결과에서 '한돈'플러스친구와 친구를 맺습니다. (pf.kakao.com/_RrVul)

❸ 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]

한돈자조금은 코로나19로 어려움을 겪고 있는 정육업계를 응원하고 소비자들에게 한돈의 우수성을 전달하고자 콘테스트를 진행했습니다. 생일 등의 기념일에 선물할 수 있도록 한돈의 다양한 부위를 활용해 먹음직스러운 이것을 만드는 이 콘테스트의 이름은 무엇일까요?

① 한돈 레시피 콘테스트　② 한돈 요리 콘테스트

③ 한돈 케이크 콘테스트　④ 한돈 명장 콘테스트

〈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 7월 1일까지

발표 2021년 7월호 한돈자조금 소식지 및 개별연락

문의 02-324-6852

▶ **지난호 이벤트 당첨자**

한돈 밀키트 세트

인증샷 연＊일(2935), 박＊화(7089)

퀴즈 장＊환(5333)

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

한돈자조금

밥상 위의 국가대표 한돈

"대한민국 한돈농가와 함께합니다"

대한민국에 뒷심이 필요할 때!

한돈먹고 뒷심충전 대한민국 뒷심발휘

행복충전, 미식충전, 활력충전까지
한돈 다릿살이 진짜 능력자!

종원

한돈 홍보대사
백 종 원

돼지고기 이력제

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

한돈몰
mall.han-don.com

합리적인 한돈!
한돈자조금이 인증한 최고 품질의
한돈을 부담없이 구매 가능한 쇼핑몰

안전관리인증 HACCP 농림축산식품부

안전한 한돈!
HACCP(식품안전관리인증기준) 인증으로
보다 더 안전하고 위생적으로 생산

한돈몰 돼지고기 구입은 한돈몰

문의 1670-1045(한돈사오)