

## 서울 YWCA 임원단 늘푸름 흥천한우 방문!

11월 초순부터 서울에서 연락이 왔다.

서울 YWCA 임원단이「늘푸름 흥천한우」의 유명세에 힘입어 우리고장을 방문하고 싶다는 것이다.

누구든지 방문을 허락하지만 서울의 주요한 소비자이기에 흥천의 예술문화회관의 허락을 얻어 미리 강의실을 따뜻하게 덥혀놓고 손님을 맞이하였다.



▲ 늘푸름 흥천한우 설명

버스를 타고 이동하는 동안 이번에 방문할 목장(흥천·서석면 청량리 김인환씨)에 대하여 제11회 전국한우능력평가대회에서 대상을 받은 집이라고 설명하면서 버스에 내려 목장을 들어가는길에 방문객 모두를 감탄사와 환호성을 질렀다.

그도 그럴것이 회색빛도시에 찌들려 있다가 맑고 푸르고 깨끗한 흥천의 농촌풍경을 보니 모두들 홀랑 반해서 어쩔줄 몰라한다.



▲ 버스에 내려서 목장으로

깨끗한 축사와 한우를 보면서

냄새도 안나고 위생적으로 키우는 것을 보니 한우고기는 믿을만하다면서 주인(김인환)보다는 주인댁에 이것저것 물어보는 품이 시골이 그리운가보다.



▲ 축사도 구경하고



▲ 기념사진도 한방 찍었지요.



로스구이(등심외)의 짧은 시식과 맛있는 한우불고기로 식사를 대접하니 세상에 부러울 것이 없었을 것 같아요. 그냥 먹어보기만 한 것은 내내 아쉬움이 남지요.

홍천 축협에 가서 아이들하고 낭군님하고 같이 드실 「늘푸름 홍천한우」를 많이들 구입해서 가시더라고요.

이제는 홍천축협 한우매장도 리모델링하고 명절이나 생일에도 한우고기가 필요하면 「늘푸름 홍천한우」를 생각하세요.

YWCA 회원님의 홍천방문을 진심으로 환영합니다!



## 늘푸름 흥천한우의 서울 나들이



▲ 늘푸름 흥천한우를 맛보려면 줄을서시오!



▲ 한우고기도 맛보고 설문지도 작성하고



▲ 한흥천축협 박병수 주임외 2인의 섹스폰 연주가 일품!

「늘푸름 흥천한우」가 서울 나들이를 하였다.  
11월 20~23(4일간)사이 서울 코엑스 인도양홀 에서  
국내 우수 농축산물을 홍보하는 자리에  
전국의 한우 브랜드중 에서  
유일하게 초청을 받은 것이다.  
서울 나들이는 올해에만 해도  
과천정부종합청사, 국회의원회관,  
제11회 전국한우능력평가대회 시상식 등  
여러 차례 올라갔지만 이번야말로  
서울 한복판에서 홍보활동을 펼치게 된 것이다.

기왕에 홍보를 하려면 제대로 해야될 것 같아  
설문지를 만들어서 조사도하고 열쇠고리를 만들어서  
기념품으로 드렸더니 설문지 쓰느라고 바쁘다 바빠!

한우고기와 섹스폰 연주가 어떤 것 같은가요?  
기가 막힌 환상의 하모니를 이루었지요.

▼ 우리코너 때문에 통로가 좁아!



## 황희정승과 소 이야기

벼슬을 얻은해 여름 황희가 어느 시골길을 걷고있을때였다.

그날따라 바람 한 점 없이 매우 무더워 황희는 흐르는 땀도 식힐점 나무그늘에 가서 앉았다.

그런데 바로 그앞에 보이는 밭에서 늙은 농부가 두 마리의 소로 밭을 갈고 있었다.

농부도 땀이 무척 났던지 하던일을 잠시 멈추고, 황희가 쉬고 있는 나무그늘로 와 앉았다.

황희가 먼저 말을 걸었다. “날씨가 무척덥군요” “네, 푹푹 찌는 날입니다”

황희와 농부는 이런저런 이야기를 주고받았다. 이야기 하는 도중에 문득 황희가 밭이랑에 물끄러미 서 있는 검정소와 누렁소를 번갈아보게되었다.

더워서 헉헉거리는 소들은 서로 등을 훤히 훑아주고 있었다.

“저 두놈의 소가 매우 다정해 보이는군요, 그런데 두 놈 중 어느소가 일을 더 잘합니까?”

황희의 말을들은 농부는 황희의 옷소매를 잡고 소가 보이지 않는 나무 뒤쪽으로 가더니 나지막이 속삭이는것이였다.

“누렁소는 일을 잘하지만 검정소는 피만 부린답니다”

황희는 농부의 태도가 매우 이상했다. 왜 그런 이야기를 나무뒤에 숨어서 하는지도 궁금했다.

“아니, 농부께서는 그 말을 왜 이렇게 숨어서 귓속말로 해야합니까?”

“젊은이! 아무리 잘못된 짓승일지라도 자기흥을보면 좋아할 리가 없지않소.”

황희는 농부의 말뜻을 이해하고 남의 잘못을 함부로 말하는 것이 옳지 못한 일이라는 것을 알고 말과 행동을 조심하며 훌륭한 인격을 닦았다고 한다.

### 황희 (1363-1452)

고려말 ~ 조선초기의 문신. 호는 방촌. 고려말 문과에 급제하여 성균관의 학관이 되었고 고려가 망하자 이 성계의 간청으로 여러 벼슬을 거졌다. 18년간 영의정으로 일하면서 농사의 개량, 예법의 개정 등 훌륭한 업적을 남겼으며 인품이 원만하고 청렴결백한 것으로도 유명하며 시와 문장도 뛰어났다고 함



▲ 발갈이 : 김홍도(金弘道)



▲ 논갈이 : 김홍도(金弘道)

김홍도는 산수와 인물, 화조 등에서도 뛰어난 기량을 발휘하고 한국화 발전에 기여한 바가 적지 않지만 조선후기의 풍속화를 개척하고 이를 유행으로 이끈 공도 지대하다. 그가 그린 풍속화는 당시 사람들의 삶의 모습이나 사회상을 한국적인 해학과 정취를 곁들여 생생하게 나타냈다는 점에서 무엇보다도 소중한 의의가 있다.

논갈이는 한쌍의 소가 쟁기를 끌고 두 명의 농군이 쇠스랑으로 흙을 고르는 모습을 그린 것으로 경직도(耕織圖)에서 흔히 볼 수 있는 광경이다. 대각으로 솟구치고 있는 소라든가 쟁기를 잡은 농부의 몸짓 등이 농사일의 힘든 것을 말해주고 있다. (해설 : 홍선표(洪善杓))

2마리의 소가 논이나 밭을 가는 모습은 고대 이집트의 벽화에서부터 현재 강원도의 산골에 까지 이어지고 있는 모습인데 김홍도의 논갈이에서 나타난 2마리의 소는 황우와 백우가 짝소가 되어 일을 하고 있는 모습이다.

특히 김홍도의 풍속화나 궁중모습 등은 그가 그림을 그릴 때에 실오라기 하나라도 소홀함이 없이 사실과 다르지 않게 그리고 있음을 짐작케 한다.

## 1. 초조기 모자분리란 무엇인가?

초조기 모자 분리라는 것은 1주일 이내 극히 빠른 시기에 어미와 송아지를 분리하여 관리하는 기술이다. 송아지는 딱딱한 인공유를 먹을 능력이 없는 시기이기 때문에 액체 우유(대용유)를 마시지 않으면 안 된다. 젖소에서 통상적으로 하고 있는 「초유떼기」와 같은 방법이기 때문에 생시체중이 적은 다지마소에서는 곤란하다고 생각하기 쉽다. 그러나 문제없이 관리할 수가 있는데 아래에서 이 기술을 설명한다.

## 2. 초조기 모자 분리의 구체적이 방법이라는 것은?

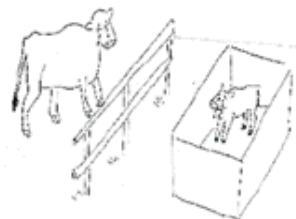
〈기본적인 사양 방법〉

분만 후	7일	45일	60일	90일
대용유		1일 400g을 절반씩 2회 급여 45° C의 온탕에 6배 희석한다. (인공유 1일 700g 섭취하여 이유한다)		
인공유				
건 초				



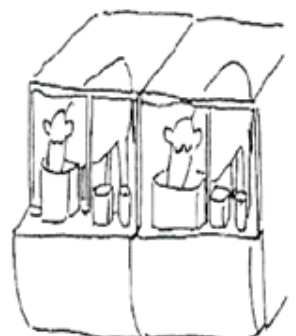
### 1일차(분만 당일)

분만 한 후 가능한 한 빨리 초유를 먹인다.



### 6일차

어미와 송아지를 분리한다 약 한나절은 젖을 급여 하지 않는다. 아침, 저녁 2회 대용유를 따뜻한 물에 녹여서 1회에 약 1.2ℓ 마시게 놓는다. 영양이 부족한 것은 인공유와 건초를 자신이 자유롭게 먹게 한다. 깨끗한 물을 충분하게 놓는다.



### 50일차 이후

인공유를 1일 700g씩 먹이는데 체중이 약 50Kg 되면 이유하여 다른 송아지와 함께 무리 사육 시킨다. 숫 송아지는 약 41일경, 암송아지는 약 45일경이다. 이때 급히 많은 송아지에 넣으면 설사를 할 수도 있거나 중간에 넣는 방법도 있으니 처음에는 3~4두군에 넣는 것이 좋다.

### 3. 초조기 모자 분리의 포인트

#### ① 어미소에 있어서는

- 모자 분리 후 바로 유지기(유지사료)로 변경하여 양호한 조건으로 유지시킨다.
- **스탈콘**과 운동할 수 있는 장소를 준비하여 발정을 놓치지 않는다.
- 사료는 개체 마다 급여 할 수 있도록 한다.
- 분만 후 30일째부터 점액이 오염되지 않는 등 발정이 양호하면 인공수정을 한다.

#### ② 송아지에 있어서는

- 분만 후 초유를 확실하게 먹인다.
- 송아지방의 관리를 확실하게 한다.(좋은 송아지방에서 송아지가 편하게 할 수 있도록)
- 우유의 급여는 정량 : 항상 계량(計量)해서(프라스틱 용기를 이용)  
정온 : 45° C의 물에 녹여서 42° C에 먹인다.  
정시 : 아침, 저녁 정해진 시간에
- 포유병 또는 포유용 양동이는 깨끗하게 씻어서 곧바로 건조해 놓고 급여해야 한다.
- 대용유량은 적기 때문에 송아지가 손가락을 빨면 분리 후 1일째부터 인공유를 입에 넣어 주어서 먹을 수 있다는 것을 빨리 깨우치게 한다.

### 4. 초조기 모자 분리에 의한 효과

- 어미 : 11개월 1산(좋은 발정이 분만 후 30~40일째 오면 확실하게 수태시킨다.)
- 송아지 : 포유시기에 설사가 없으며 제1위의 발달이 빨라져서 그 후의 발육도 양호.
- 비육후의 산육성(産?性)도 통상적인 방법과 다르지 않다.

### 참 고

대용유 : 가루우유로서 보통 6배량의 온수(45° C)에 녹여서 포유병이나 양동으로 급여한다.

인공유 : 스타터라고도 하는데 송아지에게는 비스킷과 같은 물건이다. 통상적으로 펠릿 상태로 3개월령까지 급여한다.

## 고베육과 고베 비프에 대하여

일본에서는 북해도지역에는 주로 생선을 많이 소비하고 동경의 동쪽인 관동지역 위에서는 돼지고기, 관서지방인 오사카, 큐슈 등 남쪽 지역에서는 쇠고기를 많이 소비하는 지역이다.

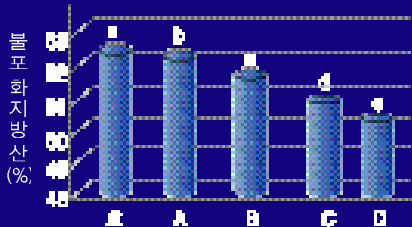
고베비프의 80%는 효고현 내에서도 다지마 지역과 아와지시마(섬) 지역에서 생산이 되고 있으며 현재 일본의 쇠고기 소비량은 1,200천톤정도가 되며 이중에서 국산 쇠고기는 500천톤, 다지마 소의 연간 출하량은 1,320톤이며 그중에서 고베 비프는 720톤(약 3,000두분)으로 다지마 소의 약 55%만이 고베 비프가 된다.

다지마 소는 다른 지역에서 생산된 소보다 맛이 있다고 하는데 그 내용은 무엇인가?

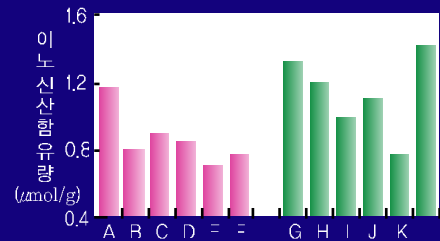
### ~고베비프 · 다지마소는 왜 맛있는가?~

그것은 풍미와 감칠맛이 우수하기 때문이다!!

고베비프 · 다지마소의 지방산 조성



고베비프 · 다지마소의 이노신산 함유량



현

쇠고기의 풍미는 불포화지방산(올레인산등)이 많을수록 좋다. 효고현과 중국지방의 4현(A-D)에서 흑모화우 등심의 지방산조성을 분석해본 결과 효고현의 다지마소는 타현의 화우와 비교하여 불포화지방산 함유율이 많은 것을 알게 되었다.

현외

효고

쇠고기의 감칠맛은 가쓰오부시에 많이 포함되어있는 이노신산에 영향을 받습니다. 흑모화우의 등심을 분석해본 결과, 인신함유량은 아비에 해당하는 증모우(A~L)에 따라 크게 다르며, 효고현의 다지마소는 타현의 화우와 비교하여 그 함량이 높은 것을 나타내고 있다.

(효고현립농림수산기술종합센터 축산기술센터 가축부)

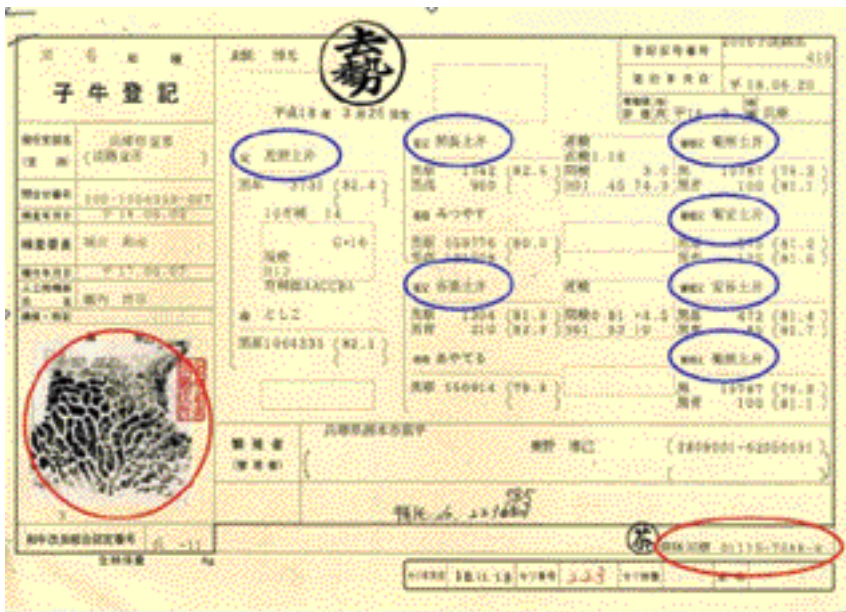
▲ 사진 : 고베 비프, 다지마소는 왜 맛있는가?



## 다지마 소와 고베 비프의 정의

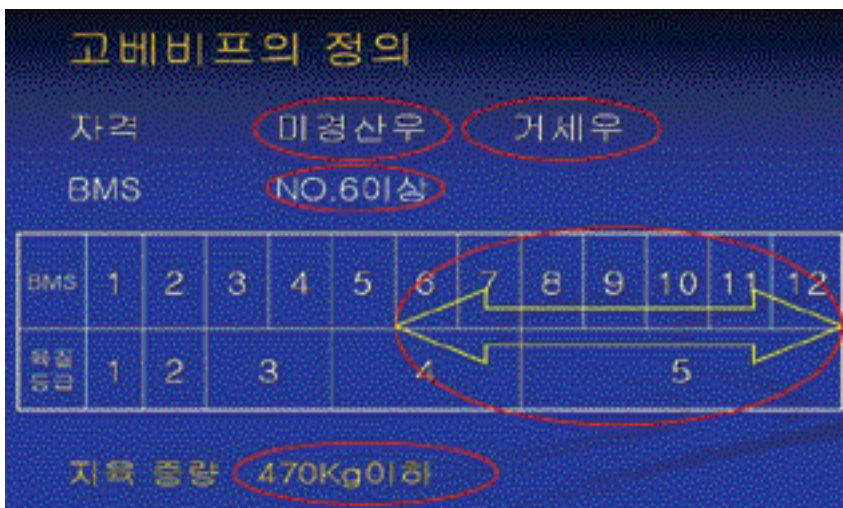
다지마 소(但馬牛)는 현에서 가지고 있는 씨숫소만 가지고 교배를 한 후 효고현 내에서 생산·육성 비육된 소이며 비육출하 할 때 까지 등록회원이 비육해서 현 내의 도축장에 출하한 것만 다지마 소라고 하며 생후 28~60개월령 이하의 월령에서 육량등급 A,B의 것을 다지마 소라고 한다.

한편 고베 비프는 다지마 소에서도 미경산 암소와 거세우로서 근내 지방도 NO.6이상의 것이며 지육 중량은 470Kg이하로 한다.



▲ 일본의 자우등기 증명서

-비문(꽃등)의 모양(큰 동그라미)과 5대 혈통, 육종가 표시가 송아지의 모든 것을 알수 있도록 표시되었다.





# 고베육 유통 추진 협의회

고베육 유통 추진 협의회 회원 농가는 약 300농가이며 등록지정 점포수는 200여 곳이 된다고 한다.



▲ 사진 : 고베육 유통 추진 협의회

우리 일행이 고베 비프에 관한 설명을 들으면서 이들이 다지마 소와 고베 비프에 대한 열정과 노력이 대단하다고 생각했으며 현재 15,000두의 다지마 소를 18,000두로 늘릴 계획이 있다고 한다.

늘푸름 흥천한우도 생산기반 면에서는 이들과 크게 뒤떨질 것은 없다. 또한 그들에 의하면 다지마 소의 역사와 이야기 거리를 만들라는 말을 들었다.

나중에 다지마 목장공원에 가서 설명 들은 것을 이야기 할 때 나타나겠지만 그들이 입에 침이 마르도록 자랑하는 일본화우가 역사를 살펴보면 한국에서 삼국시대에(고구려, 백제, 신라) 일본으로 건너간 소이다. 또한 고베 비프는 일본에서 처음으로 무역항이 개시될 때 (1868년)부터 유명해지기 시작했는데 외국 선원들이 일본에 와서 가장 즐거운 것은 「고베에서 수려한 정치와 고베비프를 먹는 것이다」라고 할 만큼 육질이 뛰어나다는 평가를 예로부터 높이 받아왔다고 한다.

옛날이나 지금이나 전 세계 미식가들의 한결같은 지지를 받아온 고베비프의 깔끔한 맛은 일본인들의 식생활에 풍요로움을 더해 주었다.

그러나 고베 비프가 식탁에 오르기 전까지는 여러 과정에서 많은 사람들의 노력이 있었기에 오늘날까지 일본을 비롯한 전 세계에 그 명성이 있다고 생각한다.

늘푸름 흥천한우도 역사를 만들고 노력을 기울인다면 우리나라에서 가장 유명한 한우 브랜드가 될 수 있다고 장담 할 수 있을 것 같다.

## ▼ 고베 비프에 대한 설명을 듣는 연수단



## ▼ 고베 비프의 B1. 조형물 홍보내용



## 단동 축산센터 방문

이 센터는 전농 효고 (전국농업협동조합 연합회 효고현 지부)에서 신규취업으로 소를 키우거나 기존의 번식우 사육농가에서는 5~7두 정도 밖에 소를 키우지 못하며 생산두수도 감소하기 때문에 40두 우사를 시범적으로 만들어서 보급하는 것을 목적으로 하고 있다

축사를 규정대로 건축하려면 철골로 지어야 하지만 돈이 많이 들어가기 때문에 200㎡이내의 기준으로 해서 법에 어긋나지 않는 범위에서 비닐하우스 등으로 축사의 시설을 유지하고 있었다. (1동에 약 700만원 소요)

번식농가의 경영안정화를 도모하며 사양관리 기술의 개선을 통하여 육질의 향상이나 제일화(齊·化) 등에 맞추어 유통에서 요망하는 정시(定時), 정량(定量), 균일적인 출하체제를 정비할 목적 또한 갖추고 있었다.

### □ 사업의 실시방침

이 센터는 아래의 목적을 달성하기 위해 효율적이면서 안정적인 육용우경영과 지역농업의 발전을 위해서 노력하는 것으로 한다.

- ① 육우 비육경영의 모델 농장으로 한다.
- ② 축산경영의 교육, 연수의 장으로 한다.
- ③ 다지마소는 우량한 육질과 탁월한 유전력을 가진 전국화우개량의 기초우이며 다지마소의 유지, 진흥을 위하여 출하체제를 보완하는 것으로 한다.
- ④ 메이카라(銘柄)우(브랜드소)의 확립을 위하여 출하체제를 보완하는 것으로 한다.
- ⑤ 가축분뇨를 구비(퇴비)화 함에 따라 토지자원의 리사이클 시스템 확립을 위함이다.

이러한 시설은 우리가 연수한 센터 이외에도 5곳(총6개소)에 있어서 1개소에 112두(센터 : 370두, 타 지역 : 448두의 규모) 정도의 소를 보유하고 있으며 현재는 총 700여두의 소가 있다고 한다. 비육우사는 9개월령에 입식하여 30~32개월령에 출하하는 것을 목적으로 하며 1개월 30두(1일1두) 출하 하는 것을 원칙으로 한다. 우리나라에도 안성에는 시범목장이 있으나 강원도 지역에는 이러한 시범목장이 없는 것이 좀 아쉽기는 하였다.

우리가 방문한 센터에는 비육시험우사, 번식우사, 송아지 육성우사 등 3동이 별도로 있었는데 각 우사마다 우리나라와 다른점이 있어서 소개하고자 한다.



▲ 별도의 송아지 방에서 호강하면서 크고 있는 송아지

송아지는 어미 밑에서 3일간 초유만을 먹은 후에 3일후에 젖을 떼 다음 사진에서 보는 것과 같이 2개월간 별도의 사육을 거친 후에 3개월 후에는 송아지 방으로 이동을 한다.

이렇게 송아지와 어미를 빨리 분리하는 것은 재발정이 빨리 오게 함과 개체관리를 제대로 하는 등의 목적에 있다고 한다. 깔짚은 호주산 보리짚을 쓰고 있으며 조사료는 미국산 티모시를 쓰고 있다고 한다. 그러면 송아지 생산을 1년에 1산 하느냐고 물어보았더니 농가에서는 발정한 암소에 1-2회의 수정에 의해서 새끼가 들어가는데 센터에서는 직원이 하기 때문에 성적이 나쁘다고 하였다. (50%는 2회, 나머지는 5회까지 인공수정 하는 수도 있다고 귀뜸) 어미소는 발정체크와 분만관리를 위해서 여러 방법을 시험하고 있었는데 귀표에는 분만에정일을 적어놓고 목에 밴드를 매서 발정을 체크하고 분만 10일전에 암소에 생전 처음 본 기구를 만들어서 집어넣고 온도센서기를 장착했다고 했다. 이 물건은 송아지 분만 시 송아지와 함께 땅에 떨어지게 되고 어미 속에 있던 온도와 차이가 나면 센서가 달려 있어서 집에 있는 관리인에게 연락을 한다고 한다.



▲ 무엇에 쓰는 물건이고?

지금 시험 중 이기는 하지만 만져보면 연한 스폰지로 되어 있는데 너무 크게 만들어서 소가 불편해 한다고 한다. 연수 기간 중에 잘 살펴보면 신개발품 하나는 건질듯한데 그 이름은 분만체크기라고 해야 될 것 같다. 비육우사에는 1칸에 4두씩 송아지를 넣고 있는데 1일에 7회 자동급이기로 농후사료를 급여하고 있었다.



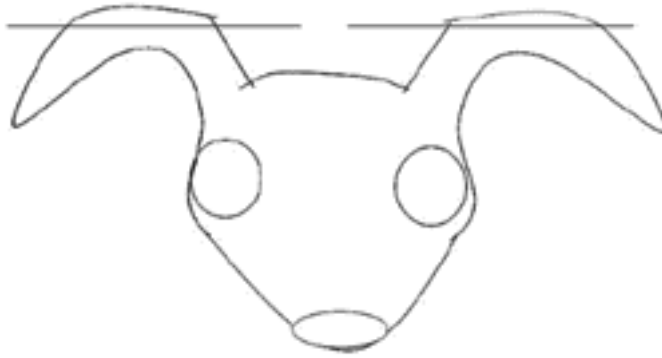
비육우사의 먹이통은 U자형 수로관을 사용하였으며 송아지를 처음 구입했을 때 뿔을 자르는 것이 특이하였다.

번식농가는 뿔을 자르지 않는데 그 이유는 번식농가에서 뿔을 잘라보아야 소가 잘 자라지도 않을 뿐더러 스트레스를 받기 때문에 손해라고 한다.

어쩔 수 없이 뿔은 비육농가에서 자르고 있다고 한다.



▲ 뿔을 수평으로 자른다(송아지 구입시)



▲ 커가면서 뿔이 아래로 자란다.

뿔을 수평으로 자르면 뿔이 아래로 향해서 서로 싸우지 않는다고 한다.

비육우사의 바닥은 청소를 하지 않고 발효제를 섞고 1주일에 1회씩 뒤집는다. 특별히 벌레도 없고 냄새도 나지 않았는데 이렇게 하면 오히려 겨울에 차갑지 않을 것이라고 했으며, 우사의 바닥과 먹이통이 40cm밖에 되지 않지만 생각하고 지었으면 한 1m는 쌓이도록 하는 것도 나쁘지 않다고 했다.

퇴비는 5개소의 모든 시범목장에서 모아오는데 사료를 비료로 만드는 모든 과정을 자동으로 갖추어 놓아서 1인이 관리를 한다고 한다.

비료는 다시 인근의 채소농가 또는 과일농장 등으로 팔려나가기 때문에 친환경 축산업이 된다고 했다.

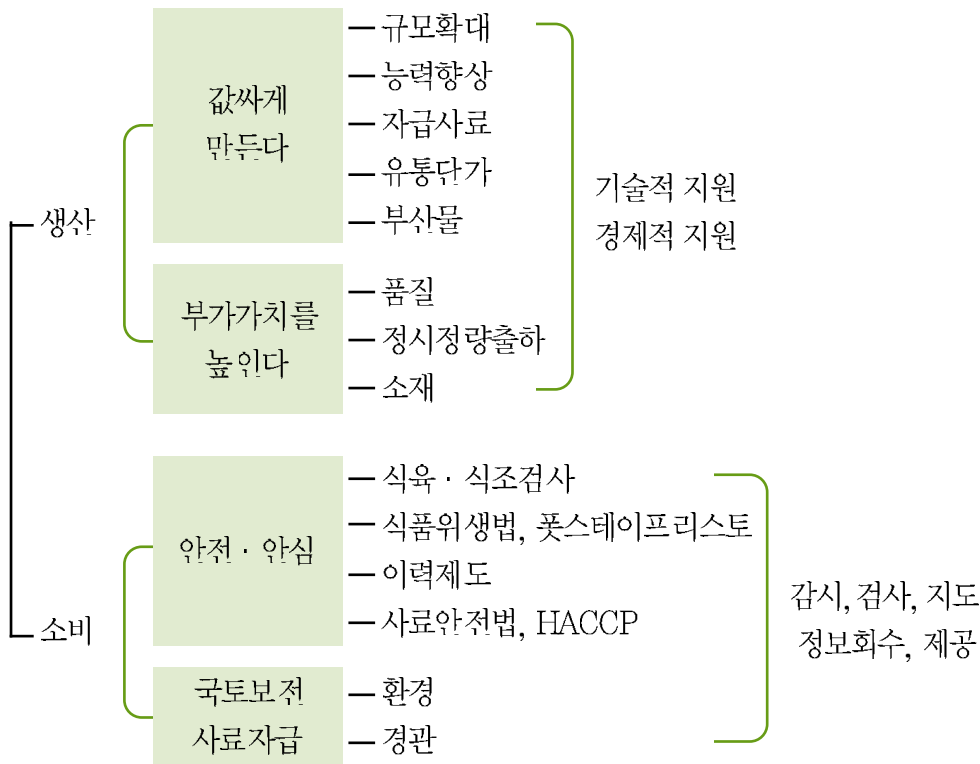
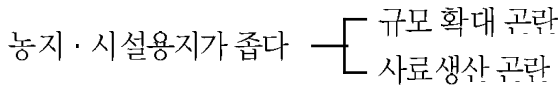
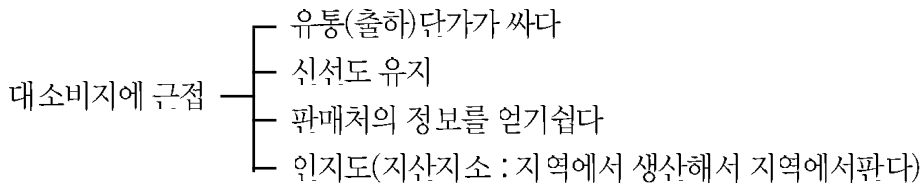


◀ 퇴비는 자동포장기로 비료를 만든다.

# 북부농업 기술센터 방문

북부농업기술센터는 효고현 화우 개량의 전진기지이며 우리나라로 말하면 강원도 축산기술센터 또는 도 종축장과 같은 곳이다. 이곳에서는 효고현의 씨숫소를 만들어내며 씨숫소를 활용하여 인공수정, 계획교배, 개량 방향을 설정하는 곳이기도 하다. 첫날(11월26일) 효고현청의 공무원으로부터 대략적인 내용을 들었지만 이곳 센터에서 좀 더 정확하게 설명을 하였기 때문에 함께 묶어서 설명하는 것이 이해를 돕는데 더욱 좋겠다고 생각했다.

일본의 농업·축산진흥시책의 시점(視點)은 아래 표와 같다.



효고현의 입지를 살린다

지대, 인건비가 높다— 생산단가가 높다.

취농 기회가 많다— 후계자, 담당(전담) 확보곤란

값싸게 만드는 조건 : 효고 < 구주 · 북해도 < 미국 · 호주  
부가가치를 높이는 노력을 하여 유리성(有利性)을 살린다.



집약형  
고부 가치형

## 다지마소의 역사

일본에는 3세기경까지 소가 없었으나 5세기경에 조선반도로부터 건너왔다고 하는데 신라의 왕자(天 槍命)가 들여왔다는 설과 고구려에서 건너왔다는 설 등이 있으며 백제에서도 들어왔을 가능성도 있으니 어떤 경우를 거치더라도 일본의 소는 우리나라에서 건너 간 것이 틀림이 없는 사실이다. 일본축산사에 의한 소의 전래기록에 의하면 옛날 응신천황시대, 270~310년경 공물로 소가 들어 왔었고 흠명천황(欽命天皇)시대(서기561년경) 우리나라 백제에서 암수 각 1두씩을 일소로 수입하여 서기 564년경에 젓을 이용한 기록이 있다.

서기 645년에는 밭을 갈았다는 기록이 있으며 효덕천황(645~654년)에는 고려인 지충의 아들이 소젖을 짜서 현상함과 함께 가공도 하였다고 하였다.

(자료 : 세계의소, 일본 양현당 발행) 그러나 그후 1200여년 동안 불교의 전래에 의하여 네발달린 짐승을 먹지 않다가 명치유신이후에 비로소 소고기를 먹었다고 한다. 다지마우는 1898년 미방군(美方郡)에서 우적대장(소호적부)를 설치하였으며 1964년에 산육능력검정을 개시하였는데 지금 일본 전국의 화우에 대한 유전적 기여율은 46.7%에 이르고 있다.

### 다지마우 18,000두 증두대책

#### 증두 목표

2006.02.01	2006년말	2007	2008	2009	2010
14,500두	15,200	15,900	16,600	17,300	18,000

#### 두수를 늘리기 위한 각종지원

- 값싸게 만들다
- 규모확대와 신규참여 지원
    - 암소의 도입 · 보유조성
    - 우사정비지원
    - 사육헬퍼(도우미)제도
    - 폐업농가의 암소계승
  - 생산성향상
    - 송아지포육, 육성관리
    - 번식성적향상
  - 방목추진

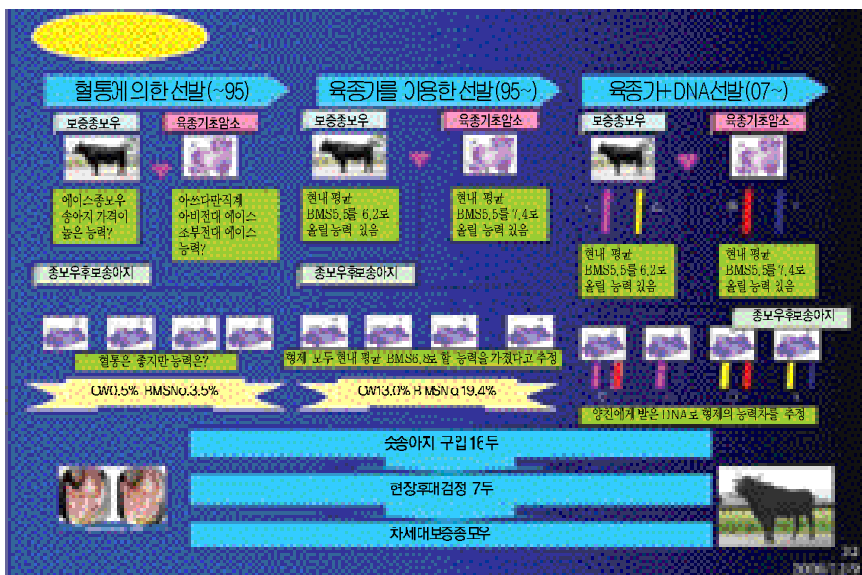
- 부가가치를 높인다 — 송아지 수급확대와 가격안정
- 다지마소의 개량
  - 조사료 다급형 송아지 육성
  - 육통의 합리화
  - 브랜드 화의 추진



# 다지마소 개량 대책의 진화

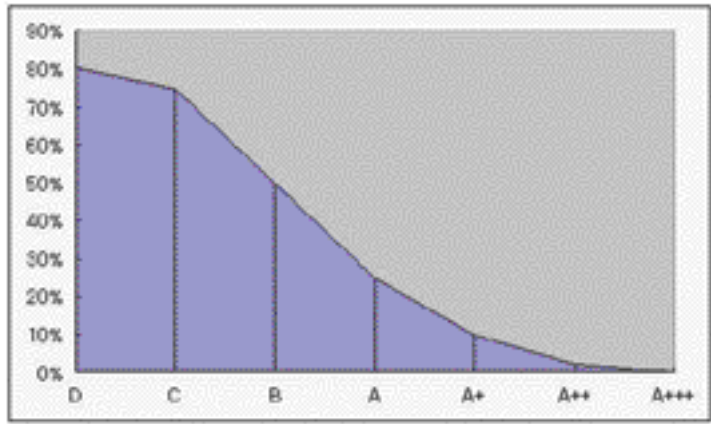
다지마소의 개량은 1995년 까지 혈통에 의한 선발과 외모심사(체형) 등에 의해서 개량사업을 실시하였으나 혈통이 좋다고 해서 반드시 능력이 좋을 것에 대한 기대가 확실하지 못하였다.

그러나 1995년 이후 육종가를 이용한 선발에 의하여 보증종모우의 능력을 근내지방도 5.5에서 6.2로 올린 능력이 있으며 후보종모우 송아지는 6.8로 높일 능력을 가졌다고 추정하고 있으며 2007년 이후에는 육종가 + DNA 선발로 보다 개량속도를 높이려 하고 있다. 흥천의 모든 암소에서 태어난 송아지의 등급판정기록과 생체 단층성적, 혈통 기록 등을 종합판정 할수만 있다면 우리도 효고현의 다지마소를 따라잡을 수도 있을 것이다. 그러나 100년이상 개량기반을 다져가면서 계속개량에 노력을 기울인 그들을 따라가려면 우리는 보다 노력하고 시간을 단축할 수밖에 없을 것 같다.



### 보증종모우의 능력

2000년 보증종모우							2008년 보증종모우							
명호	지육 중량	등심 단면적	지육 기준치	지방 교잡	분만 간격	시장 모성	명호	지육 중량	등심 단면적	지육 기준치	지방 교잡	분만 간격	시장 모성	년령
조강도정	B	A	B	A+	A	A	광조도정	A**	A	C	A+	B	D	10
곡석도정	C	A+	A**	A+	A+	C	복방도정	A***	B	C	A**	B	D	10
학중도정	D	C	A	A	D	A+	제1만김파	C	C	B	C	A+	B	9
국고도정	A	C	B	C	C	D	조궁도정	A	B	C	A+	A	A	8
학미도정	D	D	D	C	B	D	복광도정	A**	A+	C	A+	C	D	8
제2조구도정	D	C	C	A	B	C	국궁도정	B	A**	A***	A+	B	D	8
곡칭도정	B	B	B	D	C	D	조일도정	C	A**	A+	A+	B	7	
제2학철도정	D	D	C	B	D	A	조야도정	C	A**	A**	A**	A+	3	
국산도정	C	C	D	D	A	D	환복도정	D	A+	A+	A***	A	3	
조조도정	A	C	C	C	A	C	환부도정	C	A+	A	A**	A+	3	
국정도정	C	B	A+	C	D	D	풍송도정	D	D	C	B	A**	3	
행풍도정	D	D	D	A	A+	A***	궁용과	A	B	C	A**	A	3	
학상도정	D	B	A	D	D	C	※ A***: 38(3위) 약 0.13% 이상, A** : 2~36(약2%)							
국준도정	B	B	C	A+	A+	D	A+ : 1.28~2.8(약10%), A : 0.67~1.28(약25%)							
학진도정	C	C	B	A	D	B	B : 0~0.67(약50%)							
조의도정	C	C	C	C	A	D	C : -0.67~0(약75%)							
학산도정	A	D	C	A	D	A+	D : -0.67미만(75%~)							



D75%이상 C약75% B상위50% A상위25% A+상위10% A++상위2%이상 A+++상위0.13% 이상



예) 씨암소 사가에 98-1과 북방토정과 교배했을 경우에 근교계수는 19.4%

지육중량의 육종가	24.691	A
등심면적의 육종가	6.085	A
갈비의두께	0.317	A
피하지방두께	-0.189	D
근내지방도	1.634	A
분만간격	-2.208	A
송아지체중의 모성	-0.158	C



# 투플러스의 한우를 맛보세요 늘푸름 홍천한우 서초점



늘푸름 홍천한우를 마음 편하게 접할 수 있는 매장이 생겨났다. 서초동에 위치한 늘푸름 홍천한우 판매장은 정육점형 식당의 구조를 갖추고 있어 저렴한 가격으로 소비자에게 어필하고 있다. 또한 식당의 개념에서 벗어나 정육점 형태의 판매도 이루어지고 있어 저렴한 가격으로 구입을 할 수 있는 곳이다.

### 최고품질을 부담없이 즐길 수 있는 곳

남부터미널에서 조금 내려와 위치한 세트로 호텔 바로 옆에 위치한 '늘푸름 홍천한우 서초점'은 최고의 품질을 자랑하는 홍천한우를 저렴한 가격으로 소비자에게 다가가는 사랑을 받고 있다.

다른 한우브랜드육에 비해 고급육이 많이 생산되고 있는 홍천한우를 최상등급인 A<sup>++</sup>등급의 원료육만을 사용하고 있어 그 맛은 가히 일품이다. 하지만 그에 비해 가격은 정말 저렴하다. 일반적으로 강남이나 청담동 일대에서 이런 품질의 고기를 먹으려면 아마도 4~5만원선일 것이다. 하지만 이곳은 그 정도 가격으로 500g정도 약 3인분 정도를 해결할 수 있는 가격이 되는 것이다.

이렇게 가격을 책정할 수 있는 이유는 바로 정육점형 식당이기 때문에 가능하다. 우선적으로 타 식당에 비해 고기를 효율적으로 들여온다. 이곳은 특히나 100% 홍천 늘푸름한우를 홍천축협에서 직접 공수받아 사용하고 있고, 많은 식당과는 달리 한우 한 마리를 통째로 들여오는 방식을 취하고 있다. 그렇기 때문에 비교적 단가를 맞출 수 있는 것이다.

### 다양한 부위를 골고루 먹을 수 있는 메뉴로 손님현상 줄어

식당안에서 정육점을 동시에 운영하고 있는 이곳은 로스쿠이가 일반적이다. 직접 고기를 보고 자신이 선택할 수 있어 더 반응이 좋다. 일반 정육점식당과 마찬가지로 고기를 먼저 구입한 후 야채나 기본 필요비용을 지불한 후 고기를 즐길 수 있다. 또 이곳의 고기가 한층 더 좋은 맛을 내는 이유는 타 정육점식당과 달리 숯을 사용하고 있기 때문이다. 가스불을 이용해 굽는 것 보다 숯의 향이 고기에 배어 고기의 맛을 한층 더 높이고 있다.

대표적인 메뉴로는 생등심, 꽃등심, 한우모듬이 있다. 한우모듬은 등심을 제외한 특수부위를 골고루 맛볼 수 있는 메뉴로 그날 상황에 따라 조금씩 부위가 다르긴 하지만 대체적으로 갈비살, 부채살, 아롱사태, 설도부위, 제비추리, 안창살, 채끝 등심부위쪽이 주로 나간다. 가격은 등심부위에 비해 조금 저렴해 손님들이 많이 사랑을 받고 있다.

총 3층건물로 이루어진 이곳은 원목의 느낌으로 깔끔함을 컨셉으로 내세우고 있으며, 편안함과 고급스러운 분위기를 함께 풍기고 있다. 이곳의 관계자에 따르면 이런 분위기와 훌륭한 맛을 가진 한우를 바탕으로 앞으로 1호점인 서초점을 바탕으로 2호점, 3호점 더 활성화 시킬 계획을 가지고 있다고 한다.

위치 : 3호선 남부터미널역 6번출구로 나와 BC카드건물 골목 센트로 호텔 옆  
 영업시간 : 11:00~23:00  
 전화번호 : 02-586-0513

