



△ 이상구 사장



# 돈분뇨, 유기질비료화 판매하는 교산농장

취재 : 배 용 식

## 분뇨의 효율적 처리와 소득

양돈분뇨를 톱밥과 섞어 발효시켜 이를 유기농법을 사용, 특수작물을 하는 농민에게 판매하여 양돈농가에서 처리가 곤란했던 분뇨를 효율적으로 처리함과 동시에 소득을 올리고 있는 교산농장.

교산농장(대표: 이상구, 충남 공주군 정안면 고성리 산 64, 전화: (0416)857-8825)은 약 돼지 2,000두 규모의 농장으로, 비육돈사 중 반정도를 톱밥발효돈사로, 나머지 돈사들은 콘크리트 바닥 돈사를 사용하는 농장이다.

현재 이 농장에서의 발효톱

밥 생산방법은 톱밥발효돈사에서 나온 발효톱밥과 콘크리트 돈사에서 나온 돈분을 톱밥과 섞어 만들고 있다. 톱밥발효돈사에는 약 20cm깊이로 톱밥을 깔아주어 평균 2개월에 한번씩 교체해야 하므로 인력이 많이 들고 있다. 그러나 이에 대해 교산농장의 이상구사장은 『톱밥을 얇게 깔아 자주 교체하는데 따른 인력이 많이 드나 톱밥을 깨끗한 것으로 바꿔주어 돼지에게 좋고, 바로 퇴비화시켜 판매하여, 수입을 올릴 수 있어 이 방법을 택했다』고 말한다.

톱밥발효돈사 이외의 다른 돈사에서 배출되는 돈분은 톱밥과 50:50의 비율로 혼합시켜 1포대당(40kg) 약 0.1ℓ의 발효균주를 넣어 발효시키고 있

다. 혼합방법은 스크류시설을 설치, 돈분과 톱밥, 발효균주를 스크류 장치 밑에 넣어주면 스크류를 타고 올라가면서 섞여져 바닥으로 떨어지게 되어 있다. 이렇게 혼합된 발효 톱밥은 바로 포대에 담아 쌓아 놓고 그 위에 비를 맞지 않도록 덮개를 씌워 두었다.

처음 돈분발효톱밥을 담은 포대 무게가 50kg정도 되던 것이 25일이 지나면 80%이상 발효되고 수분이 빠져나가 무게도 35kg정도 되며, 이후 25일 정도 더 발효시킨 다음(무게 30kg)판매 하고 있다.

한편 이 농장의 노처리리는 정화조 시설을 설치하여 별도 처리하고 있어 분뇨처리를 잘하고 있다.



▲ 돈분과 톱밥, 발효제를 섞어주는 스크류시설

## 한달 45t의 톱밥사용

현재 고산농장에서는 톱밥을 4.5t, 1트럭당 20만원에 구입, 한달 평균 45t을 사용하며, 돈분과 혼합되어 발효된 톱밥은 1포대(40kg)에 2,300원으로 인근 충청지역 유기농법을 이용, 특수 작물을 하는 농민에게 팔고 있다.

이들 농민들이 돈분발효톱밥을 사가는 이유에 대해 이상구 사장은 『우리 농장에서는 수박 단지에 주로 팔고 있는데, 돈분 발효톱밥으로 거름을 쓰면 수확량이 많으며, 당도가 높고 크기가 커 농민들이 많이 이용하고 있다』고 말한다. 또한 농장 여분의 땅에 고추, 배추, 무우 등 발효톱밥을 사용하여 각종 채소를 실험재배하는 이사장은 『고추는 약 2배 이상, 피망 등 다른 품목은 40% 정도 수확량이 많았다』고 말하며, 『연작을 해도 수확량에는 큰 차이가 없었고 보수력이 있어서 가뭄을 잘 타지 않았으며, 병충해로 인한 피해도 반으로 줄었다』고 강조한다. 한편 고산농장에서는 톱밥을 팔때 포대에 담아놓는

것이 냄새가 덜나고 상품가치를 높일 수 있어 거의 포대에 담아 팔고 있다.

## 스크류시설 100만원으로 돈분발효처리

돈분발효처리를 위해 발효건조기 등을 설치할 시 3,000만원~7,000만원의 비용을 들일 수 밖에 없어 양돈농가가 설치하기에 큰 부담이 되어 이 시설의 설치는 어려운 실정이다. 따라서 고산농장이 자랑하는 것은 스크류 시설비용 100만원의 극히 적은 비용으로 돈분발효처리를 효율적으로 처리하여 판매하고 있다는 점이다.

현재 고산농장의 한달 톱밥 구입 금액은 200만원이며 판매 금액은 360만원(1,800포대, 1포대당 평균 2,000원 정도) 정도 된다. 따라서 발효톱밥을 만드는 부대비용과 인건비는 나올 수 있으나, 공급부족으로 톱밥 값이 상승했을때 농장에서 돼지 1두당 생산비가 가중될 우려가 있어 원활한 톱밥의 공급이 이루어져야 하겠다.

현재 톱밥의 구입이 중개인

을 통해 이루어질 수 밖에 없어 다소 비싼값으로, 또 지역에 따라 가격 격차가 크게 나타나지만 농가에서는 이를 구입할 수 밖에 없어 톱밥제조기 보급등 해결 방법을 모색해야 하겠다.

또한 판매방법도 지금의 불규칙적인 판매방법보다 원예협회나 원예조합 등 양돈농가와 유기적 관계를 맺어 이들의 알선을 통해 계약을 맺어 보다 안정적인 톱밥의 구입과 발효돈분톱밥의 판매 방법을 찾아야 할 것이다.

본회 충남도협의회장으로 지역 양돈인들의 권익보호에 솔선수범, 노고를 아끼지 않아 지난 제9회 전국 양돈인 대회에서도 양돈대상을 받은 이상구 사장.

돼지와 함께 30여년의 세월, 이제는 좀 편하게 양돈업을 할 경력임에도 불구하고, 어떤 문제가 발생했을 때 이를 해결하려는 집념어린 마음으로 아직도 농장에서 불철주야 노력하며, 국제경쟁력에 대응한 생산비 절감에 최선을 다하는 그 모습이 백마디의 말보다 양돈을 하는 사람들에게는 귀감이 될 것이다. 또한 이러한 양돈인들이 있기에 우리 양돈 산업은 어떠한 수입개방에도 이겨나갈 수 있을 것이다. **필자**