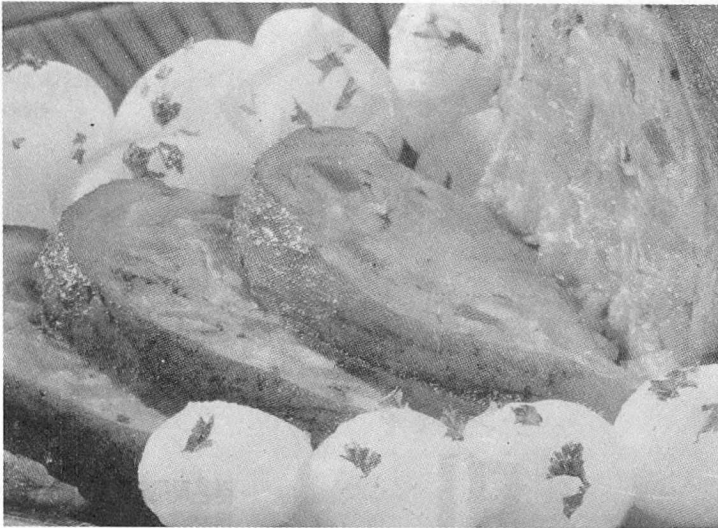




## 통돼지 바베큐 전문회사

### 주식회사 하이만 상사

취재 : 이상길 기자



#### 외식산업의 수요증가에 따른 새 업종

근래들어 결혼식 피로연, 회갑잔치, 망년회, 동창회, 체육대회 등 회식이 긴 각종 행사에 통돼지 바베큐가 자주 등장하고 있다. 세대변화에 따른 외식산업의 폭발적 수요증가와 더불어 「바베큐」를 취급하고 있

는 업체도 많이 늘어나고 있는 추세다.

주식회사 하이만 상사도 그러한 통돼지 바베큐 전문회사중 하나.

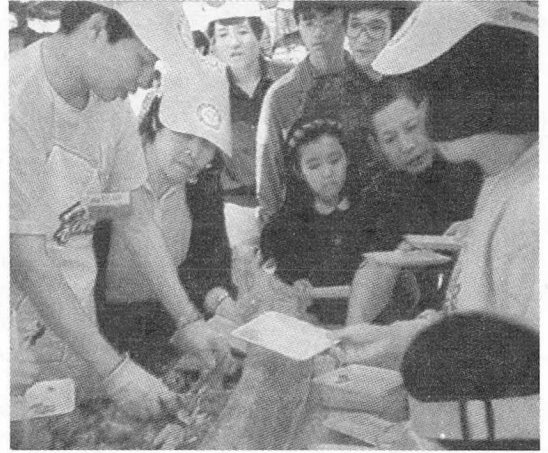
하이만은 지하철 2호선 성수역 부근의 육가공공장단지에 있는 공장규모 1백여평규모의 중소기업이다.

「식품산업연구는 한도 끝도 없

다」고 말하는 「하이만」대표 김종기 씨(43세)는 과거 사업차 미국 등 선진국들을 두루 다니면서 국내 식품산업이 식품의 선도유지 등 보존관리 및 유통체계면에서 선진 각국에 비해 지극히 낙후되어 있는 것을 보고, 현재의 유통구조로는 국제경쟁은 커녕 국내 식품산업 자체가 위기 상황이라고 판단, 특히 한국적 특성



▲「하이만」 여직원이 바베큐를 굽고 있다.



▲야외에서 인기있는 「하이만 바베큐」

에 맞는 돼지고기의 가공쪽으로 새로운 아이템을 개발하게 됐다고 한다.

### 우리나라의 축산물 가공산업 여건은 돼지고기에 알맞아

대표 김씨는 통돼지 바베큐를 시작한 이유를 이렇게 설명한다.

「객관적으로 볼 때 쇠고기와 돼지고기는 품질 및 영양면에서 큰 차이가 없습니다. 다만 우리나라의 식품산업은 돈육가공의 다양성과 기술면에서 이를 뒷받침하지 못하고 있고, 특히 돼지고기 특유의 향취와 고정관념으로 인하여 소비자들이 쇠고기를 선호하고 있는 실정이죠. 종합적으로 판단할 때 우리나라의 축산물 가공산업 여건은 오히려 돼지에 적합합니다.」

「하이만」의 기존 설비는 한달 1천50두의 바베큐가공이 가능하다. 공장에는 한마리씩 굽는 재래식 솥

불기가 3대, 30마리를 한꺼번에 굽는 대형 챔버기가 1대 설치되어 있고, 60마리분이 수용되는 냉동고 2대를 갖추고 있다.

### 바베큐용 돼지는 60~70kg이 가장 적합

바베큐 재료가 되는 돼지는 포천에 있는 농장에서 1회에 20~30마리씩 구입 하는데, 생체중 90kg의 일반적인 돼지가 아니라 60~70kg까지만 자란 돼지여야 한다. 바베큐가공이 쉽지는 않아서 항생제를 주사한 돼지나, 다른 이유로 선도가 떨어진 돼지는 기계에 넣게 되면 부

스러져서 쓸 수 없게 되므로 꼭 「깨끗한 돼지」만을 사용해야 한다.

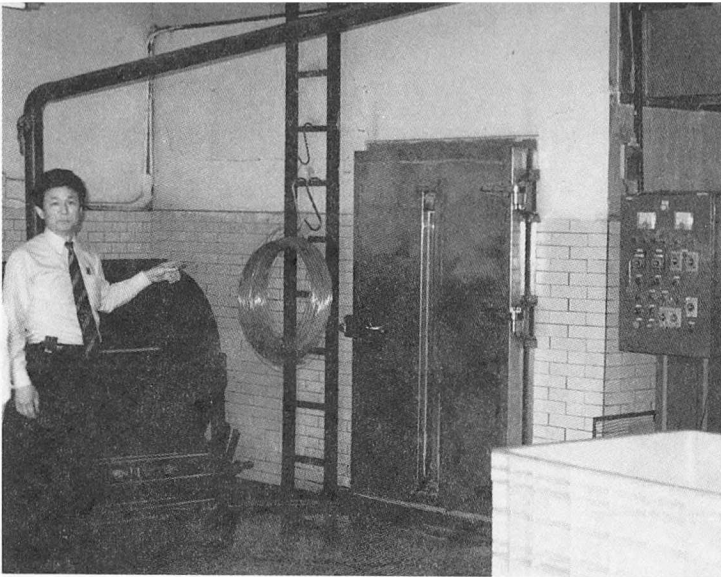
굽는 시간은 12시간 정도로, 돼지 한마리당 대추 200g, 밤 200g, 인삼 100g, 마늘 500g, 감자 4kg, 기타 한약재가 2종 각 100g씩 들어간다. 이 중에서 하나라도 빠지면 「하이만 바베큐」 특유의 맛을 낼 수 없다고 하며, 한약재 2종이 무엇이냐는 질문에는 「맛의 비밀에 속하는 사항」이라며 대답해 주지 않는다.

### 결혼식, 체육대회등 단체회식 수요가 많아

돼지의 크기에 따른 가격은 <표

<표 1> 하이만 바베큐 가격표

구분 크기	가 격	인 원	써 비 스
40kg	320,000원	40~ 60명	바베큐 소스, 양념 소금,젓시, 젓가락 등
50kg	360,000원	60~ 80명	
60kg	400,000원	90~110명	
70kg	420,000원	120~140명	
80kg	440,000원	150~180명	



▲한꺼번에 30마리를 굽는 「챔버기」를 설명하는 사장 김종기씨

1)과 같으며, 주문제이므로 실수요 1주일 전에 예약을 해야 하고, 아르바이트생 5백명이 연락 가능하므로 어디서나 전화만 하면 달려간다고 한다.

또 상근직원은 12명이고, 판로는 기업체들과의 장기계약, 결혼식, 회갑연 등 출장파티에 많이 공급되며, 행사대행업체들에게도 공급하는 중이다.

겨울에 수요가 조금 많은 편이지만, 여름에도 계절에 관계 없이 수요는 일정하기 때문에 「여름철 돼지고기는 잘먹어야 본전」운운하는 것은 이 회사와는 관련없는 일이라고 자랑한다.

「멧돼지 바베큐와는 어떤 차이가 있느냐」는 질문에 대해서 대표 김씨는 「현재 유통되는 멧돼지 1백근, 즉 60kg짜리의 경우, 생체중 60kg까지 키워서는 멧돼지의 특성이 주둥이가 채 발달되지 않아 도살하면 외형상 거의 차이가 없다」고 말하고, 「뿐만 아니라 바베큐는 각종 양념이 들어가기 때문에 맛에서는 별반 차이가 없다」고 전한다.

### 돼지고기「훈연시스템」 개발, 국제특허 획득

한편 대표 김씨는 돼지의 「훈연가공」에 대해 많은 시간을 할애하여 설명을 했는데, 그는 미국, 덴마크 등 육가공 선진국의 가공방법을 연구, 한국적인 특성에 맞는 「돼지고기 훈연시스템」을 개발했다고 한다.

현재의 바베큐사업은 이 훈연가공사업의 전초적인 단계로, 본격적인 사업은 이제부터라고 한다. 특히 '90년에는 이 「훈연시스템」에 대해 국제특허를 획득했을 정도로 훈연가공은 야심찬 사업이다.

돼지고기를 훈연하는 것은 돼지고기의 품질, 기호성 및 저장성을 향상시키기 위한 것이다. 이를 위해 참나무 등 목재를 태워서 얻은 연기를 돼지고기에 충전시켜 그 향이 돼지고기에 스며들게 하므로써 방부 및 살균효과를 얻게 된다.

훈연을 하게 되면 ▲돼지고기의 냄새를 제거하는 동시에 독특한 훈연취를 갖게 하고 ▲방부성 부여로 저장성을 향상시키며 ▲제품의 풍

미를 향상시켜 기호성을 증진함과 아울러 ▲육표면을 건조시키고 경화피막을 형성하여 미생물 침투를 방지하며 ▲돼지고기내의 유지성분에 대해 항산화작용 및 살균작용의 효과가 있다고 한다.

### 컴퓨터 시스템 도입, 훈제돈 생산 예정

하이만측은 이러한 「훈연가공」의 주안점을 기계화·자동화 시스템을 통한 원가절감 및 품질향상에 두고 향후 이 시스템을 수용할 수 있는 5백~4백평 규모의 공장을 확보하고, 컴퓨터 시스템을 도입, 훈제돈 생산에 들어가는 동시에 생선류, 닭, 햄, 베이컨 등 신규품목을 개발, 가공식품의 다각화를 지향할 것이라고 한다.

한편 김종기씨는 「바베큐시장이 확대되다 보니까 무허업자들이 난립, 품질이 낮은 돼지랄까, 병이 나서 성장이 지연 되는 돼지를 싸게 사서 바베큐로 가공, 파는 경우도 있다」고 지적하고, 「이런 경우 굽는 방식의 기술적인 차이, 고기의 질에 따른 맛의 차이가 있어 소비자들이 외면할 수 있으므로 바베큐업계의 신뢰도 유지라는 차원에서 어떤 자구적인 조치가 필요하다」고 역설한다.

「하이만 바베큐」의 연락처는 TEL : (02)499-0761~3