

## 기획취재

### 고급육 생산현장을 가다 ⑤ (경상북도 안동 황우)

# 한우고급육 생산·판매 선두주자인 안동황우

산지 소가격이 하락세를 보이더니 정부의 수입최고기 방출량을 줄이므로써 회복세를 보이기 시작 이체는 5,000원선을 넘어 장세(場勢)는 강보합세를 유지하고 있고 계속 유지할 전망이 전반적 추세이다.

이렇듯 우리농업 특히 소산업은 정부의 정책에 따라 크게 영향을 받고 있다.

다행히 과거보다는 정책당국자의 시각과 마음이 좀더 열려져 있고 현장과 밀착되려고 노력함에 이번에는 한번 작품을 만들어 보자는 바람이 일고 있다.

금월호에는 우리나라 최초로 얼굴있는 한우를 생산했고 이를 마케팅부문까지 연계해 서울과 안동에 직매장을 운영하고 있는 경북안동의 안동황우촌을 찾았다.

#### 600kg이상 완숙된 소만 출하

안동황우촌의 조직은 생산을 담당하는 황우촌비육회(회장: 서재명)와 판매를 담당하는 안동황우촌(대표: 황화섭)으로 구성되어 있다.

회원은 총 25명으로 이들 농가에서 사육하는 두수는 약 800두 내외이다.

안동 황우촌비육회는 1982년에 안동비육회로 시작

되었다.

지난 91년 8월 서울 강남 그랜드백화점 부근에 직매장을 내면서 안동황우촌이라는 명칭이 붙게 되었다고 한다.

이 매장은 회원들이 출자하여 개장케 되었으며 이 매장 개장직전에는 강남 역삼동에 권리금을 주고 임대들어 갔다가 권리금만 손해보고 나온 적도 있었고, 1990년에는 백화점·슈퍼마켓 등을 운영하는 (주)한양유통에 납품했으나 한양유통의 납품이 그해 12월에 중지됨에 따라 시련을 겪기도 했다.

회원 1인당 9백만원까지 출자하고 일부사채도 동원해 개장한 서울직매장은 날이 갈수록 안동황우촌에 대한 인식과 함께 지명도(知名度)도 높아갔다.

서울매장 개장 한달 뒤인 91년 9월 12일 안동 본점(안동 신시장내)을 개장했고 92년 9월 18일 식육점과 식당을 함께 운영하는 제 2매장(안동 구시장내)을 개장했다.

출하하는 황우의 도체중은 600kg이상이며 서울매장은 마이블링(상강도)이 잘된 고급육을, 안동매장은 중등육을 소비자가 선호하고 있다고 한다.

#### 안동황우촌 매장현황

구분	면적(평)	인원	위치	개장
서울매장	20평	지점장포함 4명	서울강남구 대치동	'91년 8월 14일
안동본점	20평	3명	안동시 옥야동 신시장내	'91년 9월 12일
제 2매장 및 식당	100평	7명 (조리사 포함)	안동시 남문동 구시장내	'92년 9월 18일



안동시 옥야동 신시장내에 있는 안동황우촌본점. 양반고장이어서 상업에 손대는 것을 어른들이 반대해 서울 매장보다 늦게 개장.

## 서울매장 고급육, 안동매장 중등육이 잘 팔려

판매가격은 서울매장과 안동매장이 서로 차이는 있지만 고급육의 경우 근당 12,000원이며, 황우 구입가격은 1kg에 5,700원에 구입해 시중보다 400~500원 더 비싸게 회원들의 소를 사 들인다. 따라서 회원농가는 두당 25~30만원을 더 받게된다.

연말까지 200~500두 규모의 시범협동농장을 만들 예정으로 되어 있어 보다 많은 황우촌을 공급하겠다는 방침이다. 이런 맥락에서 지난번 황우촌 대리점모집 신문광고를 내게 되었다고 한다.

월 매장 경상유지비는 1,000만원 정도이며 일일 1.7두(세개 매장 합계), 월 50두를 판매한다. 서울매장에는 냉장차로 직송을 하며 도축은 안동소재의 1급 도축장에서 실시한다. 안동 황우촌의 전체 손익분기는 아직 흑자경영은 아니다. 그러나 매장을 직접 경영하므로 회원농가는 두당 25~30만원의 추가소득(산지생체 kg당 가격보다 400~500원 더 받고 출하하므로)이 발생되고 있다.

따라서 많은 투자와 경영의 어려움은 있지만 회원농가의 실질소득은 올라가고 있다.(이것은 바로 협동조합의 경제사업과 같은 것)

황우(黃牛)란 우리고유의 "누렁이" 황소를 뜻하는 것으로 「안동 황우촌」으로 상표등록이 되어 있고 사양특징은 항생제를 투여하는 대신 효모제를 급여시켜 국민건강에도 이바지한다는 세심함도 갖추고 있다.

다음은 안동 황우의 특징이다.

- 출하 8개월전부터 항생물질류·합성항균제(발암성), 호르몬제(발암성, 신체발육 이상)를 전혀 첨가하지 않고 대신 생균제, 효모제등을 첨가한 특수사료를 먹인다.

- 생후 22~24개월간 장기비육을 하여 완숙된(600kg)소를 출하.

- 육질개선을 위하여 출하 2개월전부터 한약제를 첨가하여 사육.

- 소를 매일 맛사지 함.

- 오염되지 않은 깨끗한 생수를 급여하여 사육.

- 안동은 예로부터 우수한 황우고기를 생산하는데 좋은 지방.

- 고기에 탄력성이 있음.(강제 급수를 하지않고 일정기간 개류하여 도축)

- 적당히 절기고 껌을 씹는 것 같은 촉감과 함께 고소한 향과 맛.

- 어른, 노약자, 어린이 누구든지 안동황우에 깊은 맛을 볼 수 있음.

- 어떠한 요리를 하여도 최고의 맛을 자랑.

- 장소, 계절에 관계없이 안동황우는 노린 냄새가 나지 않음.

- 안동황우는 냉장육 상태에서 유통.



안동시 남문동 구시장에 위치한 제2매장. 본점보다 내방객이 많았으며 주로 식당에서 고기주문이 많았다. 안에 식당이 있다.

## 조합아닌 합자회사, 세금많아 해체

판매에 보다 적극적으로 임하기 위해 설립한 합자회사 안동황우촌은 오히려 판매의 신장, 마케팅의 활성화등 기획을 채 펼쳐보지도 못한 채 해체되어 옛날의 공동판매장으로 돌아갔다.

원인은 엄청난 세금(법인세)을 내야하기 때문이다.

고급육을 생산해 내기 위한 높은 생산비는 고려하지 않은 채 다 정육점보다 높은 판매가격 자체만으로 세금을 징수해 공동판매장 운영 방식보다 두당 5만원 씩 세금을 더내게 되었다고 한다.

“공동판매장 형태로 운영할 경우 세금은 없었으나 합자회사 설립후 부터 세금이 징수되었습니다. 법인체 설립후 잘 운영되고 문제점이 없을 경우 현재 공사 중인 중앙고속도로 휴게소 농축산물 판매장을 개설하여 전국민을 상대로 황우촌 뿐만 아니라 지역농산물



냉장육상태에서 유통되는 안동황우를 직접 요리해 판매하는 전문식당. 육회가 인기가 있다고.

판매 계획을 수립했었는데 공염불이 되었습니다.”라며 실망감을 역력히 나타내며 신재기 판매부장은 말한다.

이에 한우협동조합의 절실함을 느꼈다며 법적 제도에 대해 추진방향을 되묻는다. 한우조합가능성에 대해서는 축협법이 고쳐지면 다른 한우조직과 연대해서 조합결성의 추진 여부를 결정하겠다고 황화섭대표는 말한다.

“우리 안동황우촌은 순수 한우사육농가들로 구성된 농민조직입니다. 이런 농민조직이 서울을 비롯해 3개의 황우촌판매장, 1개의 안동황우촌 전문 식당을 개장 운영하고 있습니다. 그러나 어려운 점이 말할 수 없을 정도로 많습니다만 이를 거들어 주는 곳은 한곳도 없습니다.

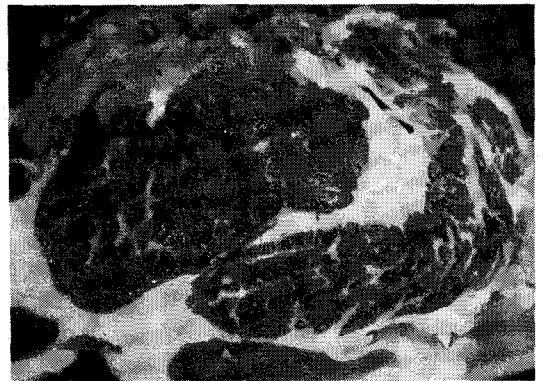
그러나 한우가 살길은 고급육을 생산 이를 국민들에게 올바르게 인식시켜 주는 것이 우리의 사명이라고 믿기에 버텨나가고 있는 것입니다.”라고 말하는 황대표는 자신의 의지를 더욱 확고히 하려는 것처럼 보였다.

현재 황우촌의 회원들에게 협동조합의 필요성은 매우 절실하다. 단지 공조적인 협동조합을 만드는 것이 이들에게는 어색한 것처럼 느껴지고 있고 조합을 설립함으로써 자신들이 권위주의의 중심에 놓여져 있거됨을 경계하는 듯이 보여졌다.

### 한우협동조합 설립이 한우의 새날

황대표는 “조합의 필요성은 우리처럼 판매장도 갖춰있고 세금때문에 합자회사도 해체한 사람이면 누구나 다 원하는 조직일 것입니다. 단지 조합에 대한 전문지식이 없다는 것이 약간의 두려움일 뿐입니다.”라고 말한다.

고급육을 생산하는 것만해도 한우 농민들은 정부의 시책에 술선 수범하고 있다고 보아야 할 것이다. 이러한 애국적 한우농민에게 돈도 들지 않는 제도의 개선은 마련해 주어야 할 것이다.



항생물질, 합성항균제, 호르몬제는 전혀 금여하지 않고 대신 생균제, 효모제, 효소제 등이 첨가된 특수사료를 먹여 24개월간 완숙시킨 안동황우

협동조합 설립을 가능케 해 자신들의 권익을 스스로 찾게 해주어야 할 것이다. 더우기 산지 소값이 떨어져도 소비자 가격은 불변인 현 유통문제의 난맥을 돌파하기 위해서는 한우조합 결성을 가능하게 해 주는 것도 한 방법이다.

정치운동가든, 농민운동가든, 운동가의 목표는 새날, 새로운 날을 위해 농민운동을 하는 것이다.

문민정부의 등장으로 정계는 새날이 왔다. 그리고 농민과 농업에게도 새날이 올 것으로 믿는다.

(취재 : 김대환)