

'95 제2검정소 최우수 종돈장상, 제1검정소 우수 종돈장상 수상 동림종돈

취재 : 이병석

역대 최고의 수퍼돈을 배출한 바 있는 동림종돈

지난 '92년도부터 검정돈을 출품해 역대 최고의 수퍼돈을 배출한 바 있는 동림종돈(대표 : 이동열, 경남 마산시 합포구 진전면 임곡리 569-6, 전화 : (0551)71-0003)은 현재까지 105회의 최우수 검정돈을 배출하였으며, 지난 '95년까지 제1검정소와 제2검정소를 통해 최우수 종돈장 3회, 우수 종돈장 3회의 수상을 하는 영예를 안았다.

'89년부터 29두의 돼지를 가지고 종돈업을 시작하여 아주 짧은 기간 동안에 큰 성과를 올린 동림종돈은 현재 모든 570두 규모의 GGP(원원종)농장과 전국 5개지역에 자체 GP(종돈)농장을 운영하고 있으며, 작년('95년)에는 6억여원을 투입하여 현대화된 2층돈사를 설립하여 관리의 효율성을 높이고 있다. 그 외의 돈사는 톱밥을 이용한 준 발효돈사와 스크레퍼 돈사 등으로 되어 있는데 올 6월까지 완벽한 위생시설을 갖춘 종돈장으로 개선할 계획이다.

특히 신설 2층 돈사는 내외부 벽과 지붕에 우레탄을 분사하여 여름철 냉방과, 겨울철 난방의 효율을 최대로 높인 것이 특징이며, 돈사 창문은 자동차 유리로 되어 있어 난방뿐만 아니라, 방음까지도 효과가 크다고 한다. 필자가 농장을 들어가 보았을 때는 난방을 위한 열풍기등을 볼 수가 없었는데도 내부 온도가 적당하게 유지되어 아주 쾌적한 모습을 볼 수가 있었으며 포유중인 자돈에게선 하리하는 자돈을 한 마리도 볼 수가 없을

정도로 위생적이고, 집중적인 관리가 이루어지고 있었다. 또한 다른 농장과는 달리 분만사 스톨내 자돈 보온상자는 종이박스를 이용한 것이 보였는데 이는 자돈을 이유하면 1회용으로 소각하고 새것으로 교체하여 질병이 전파하는 것을 막아주고 위생적으로 포유자돈을 사육하기 위한 방법이라 한다.

질병과 위생에 최대한 촛점을 가지고 관리

동림종돈은 질병과 위생쪽으로 신경을 많이 쓰고 있기 때문에 자돈 이유를 11일~15일령 사이에 조기 이유를 하여 질병전파를 억제하고 있다. 또한 날씨가 한적한 바닷가에 위치하여 따뜻하고 주위에 돈사나 축사가 없기 때문에 매우 위생적이며(PED, 오제스키, TGE, PRRS, H·C, S·E 등은 아직까지 한번도 발병한 적이 없다 한다), 매일 소독하는 것을 게을리 하지 않고(밥은 굵기더라도 백신 만큼은 꼭 해야 하는 것이 정종기 소장의 방침이기 때문에) 철저한 예방백



▲ 동림종돈 이동열사장의 모습



▲ 독립종돈은 본회 제1·2검정소에 '92년부터 종돈을 출품해 최우수 3회, 우수종돈장 2회 등 짧은 기간동안 괄목할 만한 성과를 보였다.

신을 통해서 종돈을 생산하는 기반이 완벽하게 구비되어져 있는 상태이다. 독립종돈의 종돈 공급여건은 월 500두(♀: 400두, ♂: 100두)의 종돈분양이 가능하며, 인공수정 센터를 개설하여 전라남도 순천에 있는 전라영업소를 통하여 정액을 공급하며 인근 주위에는 농장에서 직접 판매하는 방식으로 월 모든 500두 정도를 종부할 수 있는 정액을 각 농장에 공급하고 있으며 한편 95년에는 영국의 TUE FARMING에서 일당 증체량 1,400g의 고능력 원종돈 25두를 도입하여 생산하고 있다고 한다.

현재 생산직원 6명, 여직원 1명, 그리고 이동열 사장과 정종기 소장등 전체 9명이 한 마음 한뜻으로 돼지에게 정열을 쏟아주고 있으며, 돼지를 관리하기 위한 능력을 배양시키기 위하여 수시로 직원들에 대한 교육이 이루어지고 있다고 한다. 무엇보다 독립종돈은 직원들에 대한 복지에 신경쓰고 있으며, 깨끗한 종돈, 청정돈을 만들 수 있도록 직원들의 사기를 높여주고 있다. 전체 생산 두수에 대하여는 100% 전두수농장검정을 하며, 지난 89년부터 종돈업을 시작하면서 그 당시 등지방이 아주 얇은 돼지가 선호되어졌었는데 독립종돈은 등지방이 너무 얇은 돼지를 배제하고 꾸준히 등지방이 적당한 능력부분 중심의 기초군을 조성한 것이 오늘의 성공한 이유라고도 말한다.

현재 110kg 도달일령이 153일이며, 1kg생산비는 800원대로 생산하는 좋은 성적을 거두고 있는

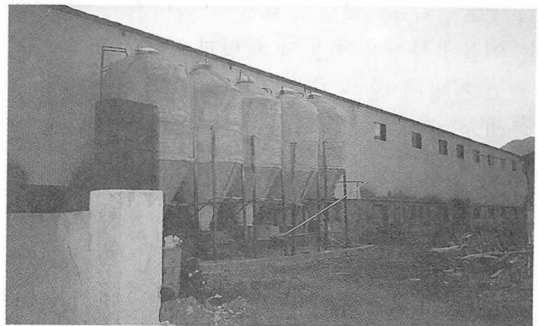
데, 이는 생산비 중 가장 많은 비중을 차지하는 사료와 약을 전량 현금으로 구매하고, 백신접종과 철저한 소독을 통한 돼지폐사를 줄인 것이 생산비를 낮추게 된 요인이라 한다.

즉석에서 먹을 수 있는 식품유통 계획

앞으로 국제경쟁에서 살아남기 위해서는 가공·유통분야에도 관심을 가져야 한다며, 올해부터는 소비자와 직접 만나 아주 위생적이고 맛있는 제품을 즉석에서 먹을 수 있는 식품으로 공급하기 위하여 자체 브랜드 상품을 만들어 판매하는 유통까지도 계획하고 있다.

독립종돈 정종기 소장은 지금까지의 우리 양돈은 호황이전제된 불황이 왔었다고 전제하고 앞으로 국제경쟁에서 살아남기 위해서는 좋은 유전자를 보유하고 농장성적을 높이고, 원가 절감하는 노력을 끊임없이 해야 한다고 주장한다. 특히 현재에 양돈농가들이 앓고 있는 부채는 될 수 있는 한 빨리 해결하도록 노력해야 하며, 내돈이 아닌 정부자금대출을 통한 무리한 시설투자는 신중히 검토해야 한다고 말한다.

양돈에 대한 끝없는 애착과 관심을 가지고 있는 정종기소장의 모습을 보며 짧은 기간 동안에 이렇게 괄목할 만한 성장을 한 것은 그 나름대로의 축적된 기술과 노력하는 장인정신에서 나온 것임을 엿볼 수 있었다.



▲ '95년에 6억여원을 들여 새로 신축한 2층 돈사의 모습, 돈사내외 지붕은 물론 사료통까지 우레탄을 분사하여 냉·난방효과와 여름철 사료의 부패를 방지토록 하였다.