

합천지부

해외연수와 요리강습회등
다양한 사업 전개

-추 용 진-

팔만 사천 대장경이 간직되고 있는 해인사를 돌아 찾아간 합천군은 그리 높지 않은 산악 지역으로 산지 약 75%, 농지 25%로 이루어져 있다.

군지역으로는 면적이 큰 합천군은 경남도내에서 가축사육두수가 한우 1위, 양돈사육이 2위로 나타났고, 경남 최초로 군내에 축산과(축산과장 : 주영래)가 설립된 곳이기도 해 축산을 선도하는 군이라고 자부할 만하다.

한편 마산, 부산, 진주, 대구 등의 대도시에서 양돈인들이 사육여건이 좋은 합천지역으로 이주를 하고 있으며, 소규모 양축으로 시작한 양돈인들이 전업농으로 전환하는 추세에 있어 현재는 돼지 1,000두 이상 사육능가가 50농가 이상으로 경남 제1의 양돈사육지역으로 발돋움하고 있다.



분야별 위원회 통해 지부운영

▲ 좌로부터 조미영씨, 안석환 지부장, 허수갑 고문, 김용찬 운영위원의 모습

지난 3월에 창립 10주년을 맞게 된 합천지부(지부장 : 안석환)는 회원 52명으로 안석환지부장을 비롯하여 고문 3명, 부지부장 2명, 감사 2명, 총무 2명, 운영위원 8명이 지부를 운영하고 있으며, 8~9명씩의 회원으

로 구성된 생산성향상 대책위원회, 소비향상 대책위원회, 수급조절·가격안정 대책위원회, 사료대책 추진위원회라는 기구를 두어 회원들의 소속감 고취와 각 분야별로 문제제기와 해결방안을 모색하여 지부운영에

반영시킬 수 있게 하였다.

중앙회 감사를 받고 있는 하수갑 고문은 합천군의 현안문제인 황강취수장 설치에 대하여 합천군은 20농가로 이뤄진 양돈단지, 축협중돈사업소의 5,000두 규모 F₁ 종돈장과 현재 시설중인 양돈장이 모두 완공되면 양돈 사육규모가 급격히 늘어나게 되는데 대책사업으로 선정된 부산·경남 광역 상수도 수원지 확보를 위한 합천의 황강 취수장이 설치되면 합천군의 축산이 위축됨은 물론이고 타 산업의 경제적 손실이 커지기 때문에 합천군과 연대하여 생존권을 건 취수장반대 투쟁을 하고 있다고 한다.

합천지부는 양돈사육규모가 점차적으로 늘고 있는 상황에서 협회 가입 규모를 500두 이상으로 제한을 두고 있지만 소규모 농가라도 전업화로 바뀔 수 있는 농가들의 참여를 유도하고 있으며, 매년 회원가족 친선 체육대회, 월례회의 그리고 신년·연말 모임을 개최하여 양돈인들의 정보교환과 친목을 도모하고 있다.

축산인력 고급화를 위한 양돈선진국 연수교육 실시

합천지부는 94년도부터 축산



▲ 8박 9일간 유럽의 양돈 연수교육 중 덴마크 식육전문학교앞에서

인력의 고급화와 선진양돈 기술 습득을 위해 매년 20~30명의 회원으로 양돈 선진국 연수교육을 실시하고 있다.

94년에는 15명의 회원이 일본의 양돈현황을 둘러보고 95년에는 24명의 회원이 덴마크, 영국, 네덜란드 등 유럽의 돼지고기 시장유통, 양돈장 시설, 육가공 공장, 축산폐수처리시설등을 견학하면서 선진 양돈 기술을 직접 체험하는 계기를 갖게 되었다.

물론 올 하반기에도 해외 연수 계획이 있으며 이에 대한 비용은 군비 20%, 축협 40%의 지원과 자부담 20%로 되어 있다.

한편 안석환 지부장은 국제 곡물 가격이 폭등하면서 국내 배합사료 가격의 인상요인이 되어 양돈가 부담이 점차로 가중되기 때문에 합천군 축협 조합단(단장: 박중무 조합장)과

연계, 사료를 공동 구매하여 지부회원들이 생산비에서 큰 비중을 차지하는 사료비를 절감할 수 있게 하였다. 그리고 이름 있는 돼지고기 생산을 위하여 합천군에서 생산되는 돼지고기를 상표화하는 브랜드화 사업을 추진 중에 있다고 한다.

합천지부 사무실에는 지부회원들이 모여 토의를 할 수 있는 자리가 마련되어 있으며, 매달 월례회의 시간에는 회원들의 정보와 양돈사양 지식 등을 교류하고 있다.

안석환 지부장은 회의 의제가 회원들에게 도움을 줄 수 있고, 흥미를 끌 수 있어야 한다면 서 축산 행정과 신용거래 등 경영에 도움이 될 수 있는 강사를 초빙하여 강의를 하고, 각 분야별 강사의 교육을 통하여 질병

방역, 돼지 영양 등의 사양관리 면에서 한 두 가지의 지식들을 각자의 농장에 적용할 수 있는 배움의 장을 마련하고 있다고 한다.

“무엇보다도 지부모임에서 빠르게 변화하는 국제 경쟁시대에 살고있는 회원들이 신속한 정보를 올바르게 수용하여 새로운 환경에 적응할 수 있도록 하는 것이 중요하다”고 강조하였다.

중고등학교 요리강습으로 돼지고기요리 홍보 극대화 꾀해

작년 11월 산지 돼지 값이 폭락하여 양돈농가들이 심각한 타격을 받고 있을 때에 합천지부에서는 대책회의를 열고 합천 축협 판매장과 대구 판매장

에 설치된 2개의 합천지부 직판장에서 돼지고기 500g당 1천 50 원에 판매하여 식육점의 돼지고기값 인하를 유도했다. 또 12월에는 합천가축시장 개장기념 전국 민속투우대회때에 돼지고기 소비촉진 캠페인 및 무료시식회를 개최하여 대대적인 돼지고기 홍보와 바베큐 요리시식을 통해 돼지고기 소비 촉진과 고기 맛의 비교 기회를 제공했다.

한편 봄철 미각을 돋구는 돼지고기 요리개발과 홍보를 위하여 작년 봄에 관내 각급 중고등학교(중학교 16개, 고등학교 5개)에 돼지고기 요리에 필요한 재료를 지원공급하여 정규 교과목 수업시간을 활용하여 돼지고기 요리 강습을 실시하였다.

특히 요리시범학교로 지정된

야로 고등학교, 합천 중학교에서는 합천군수, 합천교육청 교육장, 군의회의장, 합천축협장을 비롯한 양돈인 다수와 학부모가 행사에 참관하여 학생들이 직접 실습하여 조리한 다양한 돼지고기 요리를 시식을 통해 맛을 보았다.

하수갑 고문은 “요리강습회를 통해 미래의 주부인 여학생들이 손수 다양한 돼지고기 요리를 강습해 봄으로써 돼지고기 요리 홍보 및 소비촉진의 극대화를 꾀할 수 있고 신세대 층에 알맞은 요리개발 보급을 통해 차세대 소비문화를 주도할 수 있는 계기가 되었다”고 한다.

합천지부는 강습회의 돼지고기 요리 우수작품에 대하여 시상 계획을 마련하였으나 객관적인 평가기준 결여와 학생간의 위화감 조성이라는 문제점이 있어 포상품에 해당하는 도서를 구입하여 각 학교에 기증했다.

행사중 실시된 설문조사를 통해서 학생들은 ‘매년 정기적으로 요리강습회를 실시했으면 좋겠다’고 말하고 ‘실습한 요리를 꼭 다시 해 보겠다’는 반응이었으며, 양돈인들은 ‘이번 행사를 계기로 지역 주민들이 양돈인들

◀ 미래의 주부들인 여학생들은 돼지고기 요리 실습후 집에서 다시한번 요리를 해 보겠다는 등 좋은 호응을 보였다.



을 대하는 느낌이 예전과는 다르다'는 답변이 있었다.

하수갑 고문은 돼지고기 요리 시식회를 하면 소비자들은 단지 돼지고기 요리의 종류가 많구나, 맛이 어떠하구나 정도의 인식만 시켜 주지만 돼지고기 요리 강습회나 학교 실습을 통해서 자신이 직접 요리를 하면서 요리방법을 익히면 집에서 식구들에게 요리를 해주기 때문에 전 국민이 다양한 돼지고기 요리를 접할 수 있다고 말하고 중앙회 차원에서 전국적으로 중고등학교의 여학생들에게 요리 실습 또는 강습을 실시하면 돼지고기 요리 홍보의 효과가 클 것이라고 강조했다.

현실에 맞는 가축분뇨 처리정책 기대

한편 하수갑 고문은 축산폐수를 최소화하고 축산분뇨의 재활용을 하기 위해 정부에서 아낌없는 지원이 있어야 하고 특히 분뇨를 액비화하여 농지

에 환원할 수 있도록 장기저장조 6개월 용량 설치 허용, 액비 살포면적 현실화 등 액비화 시설 설치 기준이 양돈농가 실정에 맞도록 재조정이 필요하다고 말하였다.

안석환 지부장은 정부가 '밀'과 같은 전철을 밟지 않도록 양돈산업을 식량 안보 차원에서 지원을 해줘야 하며 배합사료 영세

울 적용을 전 양돈 농가들이 똑같이 혜택을 받아야 한다고 말했다. 앞으로의 지부사업은 무엇보다도 회원들의 단합이 우선이며, 영세 농가들이 경영방법 등을 습득하여 전업농으로 육성되는데 필요한 자재의 역량을 보충해주는 것에 역점을 둘 것이라고 다짐했다.

합천지부 회원들은 각 분과위원회를 통한 활동을 하기때문에 내실있는 지부운영이 되고 있다.

