

수원목장 한우 경영사례



수 원 목 장
실 장 이 영 설

1. 서 론

WTO체제에 따른 국제산업간의 경쟁은 치열해지고 있으며, 그동안 국내 농업보호정책으로 비교적 생산품으로 인식되어 왔던 농산물의 수입개방이 생산성 우위의 확보를 이룬 선진국에 의해 국내시장을 잠식당하고 있다.

한우산업의 국제경쟁력 확보를 위해서는 한우를 교역적 생산품으로의 전환에 있어서도 살아남아야 하고, 그에 따른 경쟁력 관계에서 생산성과 품질을 고려한 고부가치의 생산방식으로 전환해야 한다. 하지만 농업의 특성상 획기적인 기술혁신이 하루아침에 이루어지는 것이 아니며 점진적이며, 자연적이어야 한다는 제약이 있다.

이에 수원목장에서는 나름대로의 시장분석을 통해서 살아남기 위한 생존전략을 수립하고 있으며, 이의 생존전략은 각 농가별로 특성에 맞게 나름대로의 강점을 최대한 살려 자금책을 세워야 할 것이다. 각 농가들이 처한 강점과 약점이 다르기 때문이다.

한우를 생각하며 생업으로 삼는 한우양축가들에게 저희 수원목장의 경험이 조금이나마 도움이 되었으면 한다.

2. 본 론

가. 수원목장 한우의 현황

① 비육우 : 2,000도 규모, 옥내 톱밥발효

우사(화성군 정남면)

- ② 번식우 : 500두 규모, 옥내 톱밥발효우사, 자기수정(안성군 삼죽면)
⇒특색 : 항생제 호르몬제 무첨가, 비타민등을 강화한 주문배합사료 이용사육

- ③ 매 장 : 위치 - 강남구 대치동 994-1
규모 - 실평수 110평, 매장 40평, 한식당 70평
현황 - 유기농산물 자연식품, 정육, 한우고기 전문식당

나. 거세우와 일반수소의 차이점

한우가 교역적 상품으로 살아남기 위한 방안

으로 제시된 고급육은 1990년대 들어와서 수입개방에 대비한 유일한 수단으로 제시되어 왔으며, 일본의 경우 화우의 생산농가 대부분이 고급육 생산으로 전환되어 왔다.

이에 거세우와 수소의 생산성차이로 도축시 정육율에 따른 차이점을 당사의 경험에 비추어 사례를 아래와 같이 분석하였다.

(1) 증체량에 의한 생산성 차이점

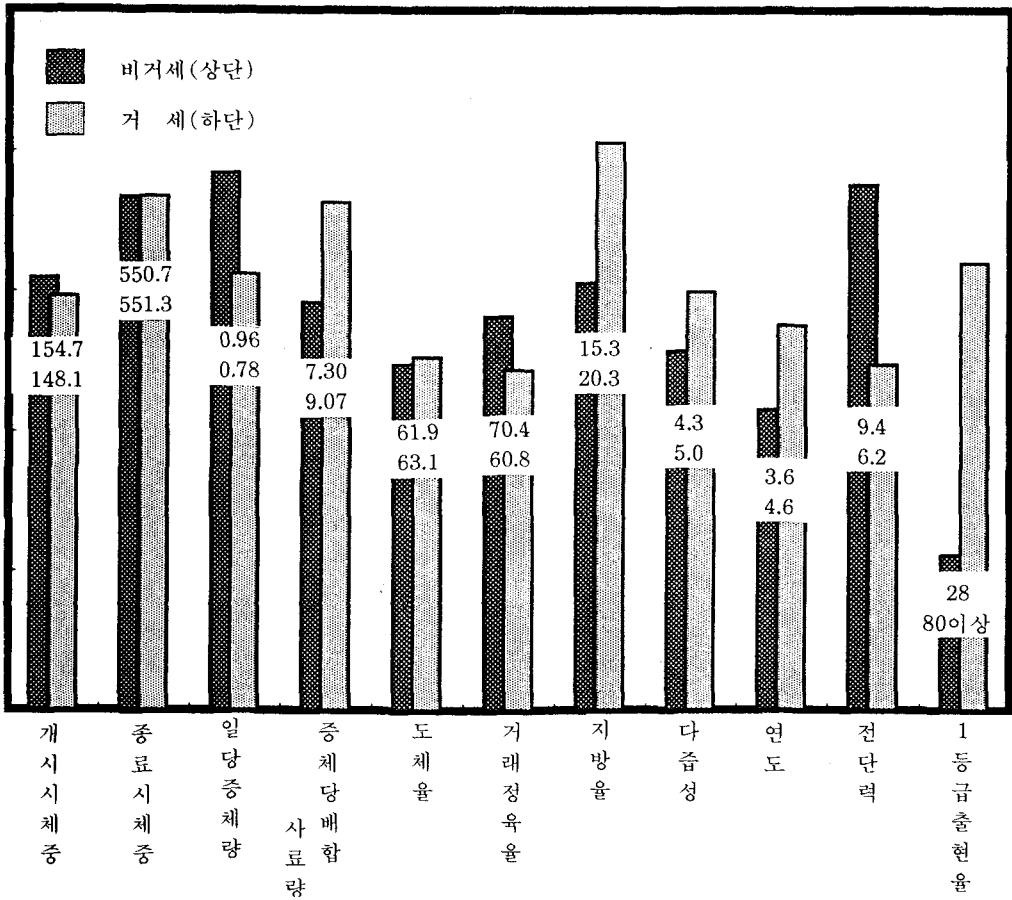
거세에 따른 증체율은 축산시험장(표1)에서 보는 바와 같이 15~20% 정도 떨어지는 점이 일반적인 시험결과로서 당사의 경우 같은 출하체중의 경우 4개월 정도 출하가 늦어지는 것으로 평가된다.

축산시험장에서 시험한 결과는 아래 <표1>과 같다.

<표 1> 한우 비거세우와 거세우의 비교

(축사 '93년도)

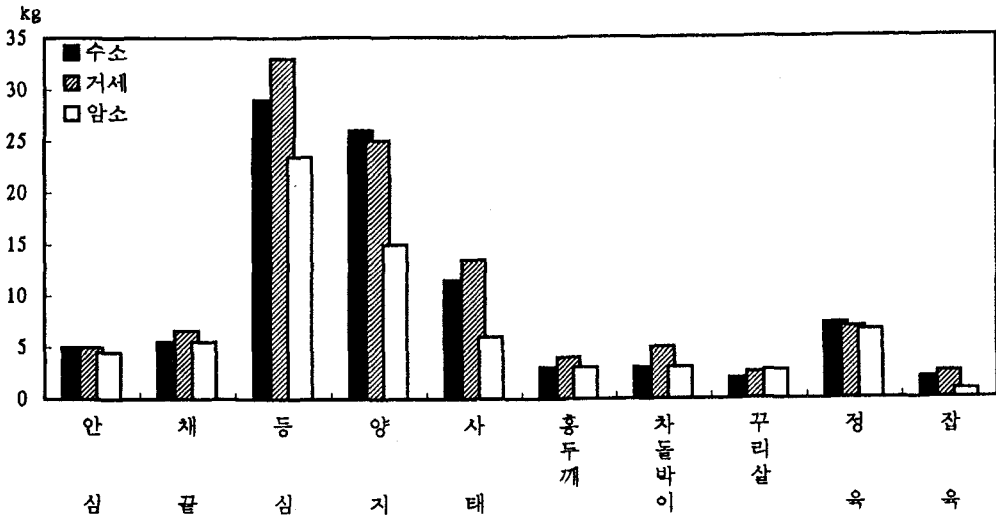
구 분	비거세 (B)	거 세 (A)	비 교 (A/B)
개 시 시 체 중 (kg)	154.7	148.1	
종 료 시 체 중 (kg)	550.7	551.3	
일 당 증 체 량 (kg)	0.96	0.78	81
증 체 당 배 합 사 료 량 (kg)	7.30	9.07	124
도 체 율 (%)	61.9	63.1	
거 세 정 육 율 (%)	70.4	60.8	86
지 방 율 (%)	15.3	20.3	160
다 즙 성 (6점만점)	4.3	5.0	116
연 도 (6점만점)	3.6	4.6	128
전 단 력 (kg/cm ²)	9.4	6.2	66
1 등 급 출 현 율 (%)	28	80%이상	286



(2) 정육율에 따른 거세우와 비거세우의 차이점

거세를 실시하면 쇠고기의 연도, 다즙성, 향미 등이 증진됨으로 육질의 선호도가 증가되는

반면 불가식부위인 지방함량의 축적량이 많아짐으로 정육율이 떨어지는 경향이 있으며 당사에서 작업할 부위별 차이점은 아래 <표2>와 같다.



〈표2〉 수소와 거세우의 정육수율표

(단위 : kg, (수율 : %))

부위	구분	수 소	거 세 우	암 소	비 고	
안	심	5.0	5.0	4.5	걸지방함량 수소 : 44kg(8%) 거세우 : 13kg(20.6%) 암소 : 72kg(14.4%)	
채	끝	5.5	6.6	5.5		
등	심	29.0	33.0	23.5		
양	지	26.0	25.0	15.0		
사	태	11.5	13.5	6.0		
홍	두	3.0	4.0	3.0		
차	돌	3.0	5.0	3.0		
꾸	리	2.0	2.5	2.7		
정	육	73.0	69	66.0		
장	육	2.0	2.5	0.8		
특수	부위	7.5	7.5	9.0		
〈부 산 물〉						
꼬	리	13.5	10.0	8.6		
갈	비	29.0	30.0	30		
사	골	17.0	14.0	11.4		
잡	뼈	10.0	18.0	15.0		
도	가	7.0	7.0	6.0		
	족	8.0	8.0	6.7		
생	체	500	635	500		
정	육	168(30.5)	173.6(27.3)	139(27.8)		
등	급	A ₃	B ₁	B ₂		

위 표2에서 살펴 보듯이 거세우가 수육에서 황소보다 3% 높게 올라가고 암소와 비슷하며 육질은 거세우가 가장 좋게 나온다. 정육율에서 거세우 암소는 호수부위를 수소보다 70% 이상 더 빼냄으로서 단가를 높게 받을 수 있으며, 부위별 처지는 것이 작아 팔기가 손쉬운 장점이 있다.

불가식부위인 지방함량은 수소 8%, 거세우 20.36%, 암소 14.4%로 나타났으며, 이것은 등급과 연관성이 높다. 당사에서 분석한 판매 마진율은 1996년 4월 1일 기준으로 수소 550kg 기준으로 6,100원/kg, 매입시 25%이었으며, 거세우는 636kg, 7,000원/kg, 매입시 18.5%였다. 거세우 판매시 처지는 부위가 없어지며 소비자 선호도가 증가하여 판매가 용이하다. 당사의 판매비율은 보면 거세3 : 비거세 : 1의 순이며 수소와 거세우의 절대적 가격 차이를 생체kg당 800~900원/kg 이상이면 거세시장의 전망이 밝다고 본다.

3. 결 론

현재 거세우 경우 1등급 출현율 75%, 수소의 경우 2등급 출현율이 35% 정도인 것이 현재까지 작업한 당사의 결과임을 볼때 향후 적육 생산 위주에서 탈피시대의 흐름인 고급육생산의 방향은 정해진 것이며, 다만 고급육 생산에 대비한 차별된 가격을 받을 수 있는 판매망을 갖는 것이 중요하다. 그러기 위해서는 현재의 생산방식에서 탈퇴 향후 TMR사료의 이용을 적극적으로 실행하며 시대의 흐름을 정확하게 분석, 현실에 맞게 매장 및 고급육생산을 탄력

적으로 운영하는 것이 바람직하다.

정육자체가 1차식품인 관계로 지역장사를 탈피하기 어려우며, 한우전문점 자체가 막대한 경비가 소요됨을 감안할 때 가격차별화가 가능한 좋은 길목을 선정해야 하며, 저희는 현재 운영중인 복합매장을 좀더 발전시키는 방향으로 수입개방에 대비한 전략으로 생각하고 있으며 향후 고급육생산의 과잉에 대비한 나름대로의 판매망구축 또한 각 농가에서 준비해야할 사항이다.

향후 일반적인 수소시장은 수입최고기로서 대체될 것으로 예상되면 고급육시장의 차별화된 전략을 지켜나갈때 한우의 경쟁력이 높아지리라 사려된다. □



수원목장에서는 생존전략을 수리하고 있다. 그 대책으로 목장 직영 매장을 강남구 대치동에 매장 40평, 한식당 70평을 운영하고 있다.