

본회 최상백 회장, 남은 음식물 사료화 현장 시찰

-사료제조과정, 경제성, 육질 등 현장 직접 확인

- 홍 보 부 -

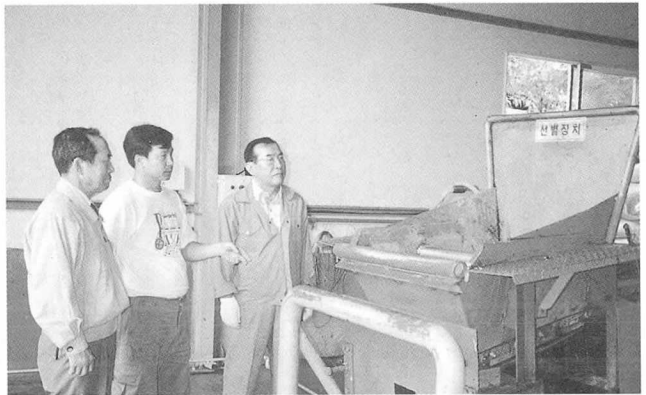
본회 최상백 회장은 지난 7월16일 IMF 시대에 생산비를 절감하기 위하여 남은 음식물을 이용해 돼지를 사육하고 있는 양돈장과 남은 음식물 사료화 기계를 제작하여 보급하고 있는 업체 등을 직접 살펴보고 관계자들을 격려했다.

최상백 회장은 이날 경기도 용인에 소재한 에버랜드를 방문하고, 에버랜드에서 나오는 남은 음식물을 이용해 건식사료를 생산하는 전과정과 이를 이용해 돼지를 사육하는 현장을 살펴 보았다.

또한 최상백 회장은 경기도 이천에서 남은 음식물을 이용해 습식사료를 만들어 비육돈 3천4백여두를 사육하고 있는 석강농장(대표 : 김세현)을 방문하고, 사료 제조과정과 급여과정, 사육과정, 출하일령, 경제성, 도체 등급판정 결과, 육질, 사료화 과정상의 문제점과 애로사항 등을 확인했다. 최 회장은 남은 음식물로 사육한 돼지고기만을 판매하고 있는 은성식당(정육점 경영)에서 돼지고기를 시식하고 일반돼지고기와 맛을 비교하기도 했다.

최상백 회장은 거로에 남은 음식물을 병원, 호텔, 요식업소 등에서 직접 수거하여 양돈농가에 공급하고 있는 광덕농산(주)(대표 : 여무근)과 남은 음식물 사료화 기계를 제작하고 있는 광덕기공(주)(대표 : 여광웅) 김포공장을 방문하고, 기계 제작과정과 남은 음식물 운반 냉장차량 등을 살펴보기도 했다. 최 회장은 이 자리에서 효율적인 사료제조기계 제작을 당부했다.

최상백 회장의 이번 현장 방문은 농림부가 지원하고 있는 남은 음식물 사료화 사업의 경제성 등 성과를 직접 확인하고, 이를 확대하는데 있어서 제기되는 문제점과 애로사항을 정확히 파악하여 정부에 건의하



▲최상백 회장(좌측)이 석강농장을 방문하고 김창현 농장장(중간)으로부터 남은 음식물 사료화 과정에 대해 설명을 듣고 있다. 우측은 남은 음식물을 수거하여 주고 기계를 지원한 광덕농산(주) 박무근 사장
◀최상백 회장(우측)이 용인 에버랜드에 들러 박무근 광덕농산(주) 사장으로부터 남은 음식물 사료화 과정에 대한 설명을 듣고 있다.

기 위한 것이다.

한편, 본회는 최상백 회장의 이날 현장 방문결과 남은 음식물 사료화 사업 경제성이 예상보다 높다는 결론을 내리고, 전국의 시군구와 양돈농가를 연결하여 남은 음식물을 사료화하는데 모든 노력을 경주하기로 했다.

또한 본회는 남은 음식물 사료화 사업이 환경을 보호하고, 돼지 생산비를 절감하는데 크게 기여한다고 보고, 정부에 이에 대한 지원을 확대해 줄 것을 요청하기로 했다. **養豚**