



# 생돼지고기 전문점 “계경목장”

**최** 근 냉장육에 대한 소비자들의 요구가 높아짐에 따라 시장구조도 냉장육 체제로 빠르게 급변하고 있다.

냉장육은 말 그대로 얼음이 생성되는 동결점 이상의 온도 즉 보통 0~4℃에서 저장된 고기를 말하며, 냉동육은 동결점 이하인 -18~-24℃에서 저장된 고기를 말한다. 따라서 저장온도가 높은 냉장육은 저장기간이 짧지만 신선도를 유지할 수 있고, 반면 냉동육은 저장기간은 길지만 육질의 저하를 가져오게 된다.

보통 돼지고기를 위생적인 냉장상태로 유통시켰을 경우 약 20일 정도 냉장저장이 가능하며, 냉동육의 경우는 보통 8개월 정도 저장할 수 있다고 한다.

특히 요즈음은 첨단과학의 발달로 인해 유통체계를 냉장상태로 할 수 있는 여력이 생겼으며, 이제는 돼지고기를 냉동시키지 않아도 충분히 소비자에게 안전하게 공급할 수 있게끔 기술이 발달한 것이 냉장육 체제로의 빠른 행보를 할 수 있는 여건으로 작용하였다고 볼 수 있다.

여지껏 냉동 돼지고기에만 길들여져 있었던 소비자들이 한 번 냉장 돼지고기를 접해본 후에는 냉동육보다는 냉장육을 더 선호하게 된 것도 돼지고기 유통이 서서히 냉장육 체제로 흘러가게끔 한 하나의 요인이었다고 할 수 있다.

냉장돼지고기 유통의 핵심은 4℃

이하의 저장조건을 일정하게 유지하는 것이 매우 중요하며, 작업실의 온도도 5~10℃ 내외를 항상 유지하여 상온에 고기를 노출시키는 시간을 최대한 줄여 소비자에게 얼마나 신속하게 제공될 수 있도록 하느냐가 중요한 관건이라 할 수 있다.

## 짚깃한 맛이 일품인 맥반석 생돼지고기

요즈음은 식당마다 돼지고기 요리방법이 다양해짐에 따라 그에 따른 요리도구도 숯불, 솔뚜껑, 돌판, 석쇠 뿐만 아니라 자갈 등도 이용하여 나름대로 돼지고기의 맛을 dots구는데 여러 가지 도구가 동원되고 있는 상황이다.

(주)계경물산(대표 : 최계경, 문의(02)442-



▲계경목자 명일1호점 전경



◀생돼지 한마리 (150g 1인분)와 고추장 양념구이를 차려 놓았다. 가격은 1인분에 2,800원

9610)은 강원도 영월의 영농후계자들의 모임인 계경영농회에서 생산되는 돼지고기를 이곳의 회원인 최계경씨가 나름대로 기획하고 구상하여 최근 3개월 전부터 “계경목장”으로 상호를 등록하고, 맥반석을 이용한 생돼지고기 전문체인점 “계경목장”을 모집하는 것으로 이 사업을 시작하였다.

(주)계경물산은 “목장에서 식당까지”라는 신선한 슬로건을 내걸고 산지농장에서 생산된 최상의 돼지고기를 직접 가락동 도축장에서 도축한 후 냉장상태로 체인점에 생돼지를 공급하는 과정을 통해 중간유통을 전혀 배제하고 일반 냉장육보다 절반에 가까운 가격으로 공급하여 신선하고 맛있는 생돼지고기를 소비자가 아주 부담없는 가격에 접할 수 있게 하였다.

특히 이 요리는 구이판 밑에 맥반석을 놓아 맥반석을 통해 열이 올라오게끔 하여 그 위에 돼지고기를 굽는 방식으로 돼지고기 특유의 쫄깃쫄깃한 맛을 더욱 돋구어 주며, 서서히 달궈지는 맥반석의 성질 때문에 고기가 불판에 붙지 않아 돼지고기의 부드럽고 촉촉한 맛을 느낄 수 있다.

이번에 필자가 찾아간 생돼지고기 전문점

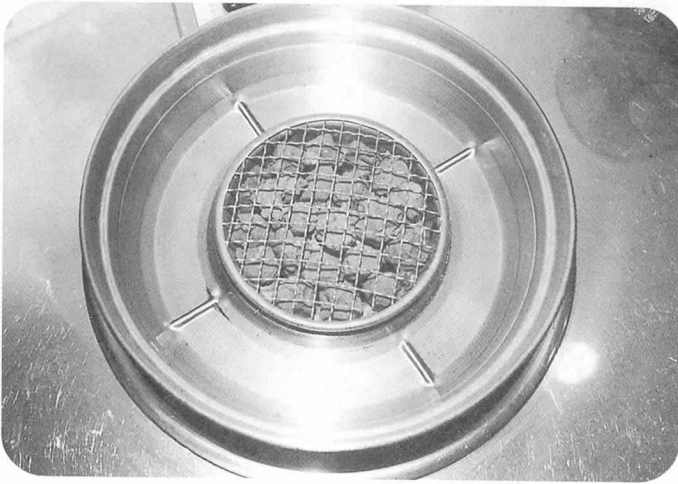
은 “계경목장” 1호점으로 이곳은 얼리지 않은 신선한 냉장 돼지고기를 맥반석 불판에 구워냄으로써 돼지고기의 또 다른 맛을 느낄 수 있었다.

### 저렴하고 맛있는 계경목장 생돼지고기

서울 강동구 명일동 334-1 104호에 위치한 계경목장 1호점(대표 : 김종만, TEL (02)3426-5561)은 지난 7월 처음 계경목장 1호점으로 개점한 후 손님들의 발길이 많아 손님들이 보통 순서를 기다렸다가 먹는 등 아주 큰 인기를 누리고 있었다.

계경목장 1호점의 김종만 사장은 “손님들이 얼리지 않고 자연 그대로 제공되는 생돼지고기의 단백하고 쫄깃쫄깃한 맛과 저렴한 가격에 매료되어 많이 찾는다며 계속해서 좋은 품질의 돼지고기를 소비자들에게 제공해 돼지고기의 소비촉진으로 인해 양돈농가를 도와줄 뿐만 아니라 우리 계경목장도 잘 돼 수입을 많이 올리면 일석이조(一石二鳥)이니겠느냐”며 웃음을 지어 보였다.

계경목장에서 취급하는 요리로는 1인분에 150g을 기준으로 하여 “생돼지 한 마리” 2,800



▲구이판 밑에 놓여있는 맥반석, 열이 맥반석을 통해 올라오게끔 하여 돼지고기의 또 다른 맛을 낸다.



▲계경목장 명일1호점 김종만 사장(좌측)과 이춘자씨 부부

원, “시골돼지 두루치기” 3,300원, “계경탕” 3,300원, “고추장 양념구이” 2,800원 등의 종류가 있으며, 각종 양념류는 체인본부에서 모두 제공을 받고 있었다. 특히 돼지고기를 껌질 그대로 이용하는데 옛날 시골에서 먹던 바로 그 맛이라고 할 수 있다.

계경목장이 인기를 끌고 있는 비결은 산지에서 생산된 우수한 돼지고기를 도축한 후 중간유통을 없애고 직접 체인점에 생돼지고기로 공급을 하기 때문에 우선 소비자값을

저렴하게 책정할 수 있었으며, 냉장상태로 운송이 되기 때문에 더욱 위생에 신경쓰게 되었고, 맥반석을 이용해 생돼지고기를 구워내는 등 돼지고기 요리방법 개발에 많은 투자를 하는 등 저렴한 가격에 맛있는 생돼지고기를 선보임으로 소비자들이 맛있는 돼지고기를 아무런 부담없이 접할 수 있게 한 것이 돼지고기 소비를 획기적으로 확대할 수 있는 계기가 되었다고 볼 수 있다.

계경목장 체인점은 모집한지 채 3개월도 되지 않아 명일동의 1호점을 시작으로 하여 금광점, 가락점, 가리봉점, 문정점, 양재점 등 서울시내 곳곳에 급속하게 늘어나고 있었으며, 앞으로도 계속 늘어날 것으로 전망되고 있다. 어쨌든 소비자들은 맛있고 깨끗한 생돼지고기를 아주 저렴한 가격으로 접할 수 있어서 좋고, 생산자들은 출하의 어려움 없이 돼지를 사육할 수 있으며, 계경목장은 소비자들의 좋은 반응으로 인해 매출이 급증하는 등 전반적으로 돼지고

기 소비를 한층 더 높인 것이 고무될 만한 일이라고 보여진다.

어려운 IMF시대에 가장 경제적이고, 순 단 백질로 이루어진 돼지고기가 소비자들에게 외면당하지 않고 지속적으로 사랑받을 수 있도록 이러한 소비현장이 많이 늘어났으면 하는 바람과 함께 양돈산업이 현재에 처한 어려움의 상황에서 조금이라도 벗어났으면 하는 마음이다. <취재 : 이병석> **養豚**