

# 축협, 목우촌 계육 가공공장 준공

—일본 수출 및 미군납 시작으로 미국 시장진출 효과 거뒀—

— 홍보 팀 —



△ 목우촌 계육가공공장 전경

**축**협이 지난 10월 29일 충북 음성에 목우촌 계육공장의 문을 열고 본격적인 제 품생산에 들어갔다. 이번에 준공식을 가진 목우촌 계육공장은 부지 1만3천명, 건평 5,850평에 최첨단 시설을 갖추고 있으며 하루 통닭 8만수, 부분육 2만수 등 총 10만수를 생산할 수 있는 규모를 갖추고 있다.

이번 목우촌 계육가공공장(본부장 문선창)의 개장은 농가에서부터 소비자까지 연결하는 완

전 계열화사업의 모델로서 우리나라 육계산업 발전에 크게 기여할 것으로 기대되며 수입닭고기에 대한 국내시장 경쟁대응 및 국내 최초 냉장 닭고기 일본지역 수출이라는 쾌거를 달성할 수 있을 것으로 전망되고 있다.

목우촌 계육가공공장은 공장가동과 동시에 까다롭기로 소문난 미군의 위생 및 품질관리 기준심사에 합격하여 닭고기 납품업체로 공식 지정 되었으며 지난 23일부터 국내에선 최초로

미군납을 시작하였다.

주한미군은 자국의 '육가공 공장 기준'에 합격해야만 납품 업체로 지정하기 때문에 목우촌 계육가공공장의 주한미군 닭고기 납품업체 지정은 미국시장 진출과 똑같은 효과가 있는 것으로 평가할 수 있다. 그리고 일본지역에 닭 부산물 수출이 11월초 선적되어 계획대로 수출에 들어갔으며 이는 국내최초 닭고기 부산물 대일 수출이라는 쾌거를 이룩한 것이다. 미 군납자격 획득 및

대일 수출이 가능할 수 있었던 것은 최첨단·최고의 위생설비 도입, 생산인력의 위생·품질관리 의식, 사육농가 지도·관리를 통한 위생 및 품질의 문제를 원천적으로 해결하였다는 점을 들 수 있다.

육계사육에서부터 제품에 이르기까지 항생제와 항균제의 잔류를 일체 없애고, 도계육 세균수 1천마리 이하 관리와 완벽한 냉장유통시스템을 구축하고 소비자 욕구에 부응하기 위해 유통기한을 이원화하였으며 덕용제품에 대한 개별포장, 포장재에 대한 항균 코팅처리 등은 신선도 유지를 위한 목우촌 닭고기의 주요 특징이다.

뿐만아니라 소비자의 입맛을 끌기 위해 계열농가가 위생적으로 사육한 35일령의 닭고기만을 사용, 3단계 살균세척을 통한 위생적 생산현장관리, 도계시 저온탕적 공정을 적용, 자체 개발한 특수사료 사용, 비타민E를 강화하는 등 타업체와의 차별화를 꾀하고 있다.

현재 하루 닭고기 생산량은 2만~3만수에 그치고 있으나 제품 시장 출시 후 소비자 및 유



△ 지난 10월 29일 목우촌 계육가공공장이 개장식을 가졌다.(테이프 커팅 장면)

통점에서 호평을 받고 있어 내년까지는 가동을 100% 이상으로 올릴 수 있을 것으로 기대를 모으고 있다. 축협중앙회 목우촌 계육가공사업본부에서는 닭고기 생산·유통·판매 사업을 기초사업군으로 분류 운영하고, 2차 가공품인 조리냉동 식품사업군을 보완사업, 외식사업을 수익사업군으로 한 전략사업단위를 설정하여 운영함으로써 완전 계열화 사업 체계를 구축한다는 계획이다. 특히 외식사업의 진출은 닭고기 사업의 성패와도 밀접한 관계가 있어 적극 추진한다는 계획을 세우고 있다.

그리고 우리나라 육계산업 발전에 크게 도움이 될 일본지역에 대한 국내산 냉장 닭고기 제품의 수출은 금년 11월 부산물 수출을 시발로 내년쯤 국내 최초로 이루어질 것으로 전망된다.

계육가공사업본부 마케팅실에서는 '까다롭게 만든 제품 목우촌'이라는 브랜드 이미지와 "깨끗하고 신선한 제품은 목우촌 닭고기의 약속"이라는 신뢰성에 기반을 둔 이미지 마케팅을 전개해 나간다는 계획인 것으로 알려지고 있다. **양계**