



최우수 한우농가

- 36두를 출하하여 32두(89%)가 1등급 이상으로 판정 -

강원도 홍천군 내촌면 도관리 469-1 (TEL, 033-433-3560)

사육두수 : 100두

대표자 : 김영환

축산물등급판정소 등급기술부장 **윤영탁**

1등급 이상이 89%로 전국평균보다 35%포인트 높게 출현

「2003축산물브랜드 경진대회 및 전시회」 개최 기간인 지난 11월 1일에는 우리축산에 큰 의미를 갖게 하는 시상식이 있었다. 1년(03년 1월~9월)동안 농가가 직접 출하한 소·돼지의 도체등급결과를 집계하여 우수농가에 대한 시상을 하였는데 이는 우리축산농가에게 생산의욕을 높여 국내 축산물의 품질고급화를 통한 경쟁력제고에 기여할 것으로 본다.

한우부분은 거세우 20두 이상 출하하고 1등급이상 출현율이 60%이상인 농가를 심사대상으로 하였다.

동 기간동안에 거세한우를 출하한 농가는 3,270호였고 그중 20두 이상은 176호였다.

최우수농가로 선정된 김영환씨의 경우 36두의

거세한우를 출하하였으며 육질면에서 1등급이상이 89%로 전국 거세우 평균(이하 전국평균으로 함)보다 35%포인트 높았다. 육량면에서도 전국 평균보다 32%포인트 높게 나타났다. 특히 A1+등급은 42%로 전국평균보다 34% 포인트 높았다.

판정항목별 결과를 살펴보면 생체중량(평균) 660kg, 도체중량 393kg, 등지방두께 9.8mm, 근내지방도 5.7 등심단면적 88cm²로 동기간의 전국평균 614kg, 368kg, 10.9mm, 3.9, 81cm²에 비하여 생체중량은 46kg더 나갔고, 등지방 두께는 1.1mm 더 얇았으며, 근내지방도는 1.8이 더 높았다. 그리고 등심단면적은 7cm²가 더 넓었다.

결론적으로 체중이 더 나감에도 불구하고 등지방두께는 얇고, 등심은 넓어 육량등급이 좋았으며, 근내지방도가 높아 상위 육질등급출현이 많았다고 볼 수 있다.

(표1) 등급별 출현율비교

구분	1+등급			1등급			2등급			3등급			D
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	
전국(a)	7.6%	12.8	4.2	8.4	16.6	4.9	12.2	19.2	5.4	3.5	4.1	1.0	0.1
김영환(b)	41.7	22.2	8.3	11.1	5.6	0.0	11.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
(b)-(a)		47.6			13.2			-25.7			-8.6		-0.1

(표2) 판정항목별 등급결과

구분	생체중량	도체중량	종지(중량)	근내지방도	동심단면적
전국(1)	614kg	368kg	10.9mm	3.9	81cm ²
김영환(2)	660	393	9.8	5.7	88
(2)-(1)	46	25	-1.1	1.8	7

알콜 발효사료 급여 및 육성기 제한 급여를 통한 육질고급화

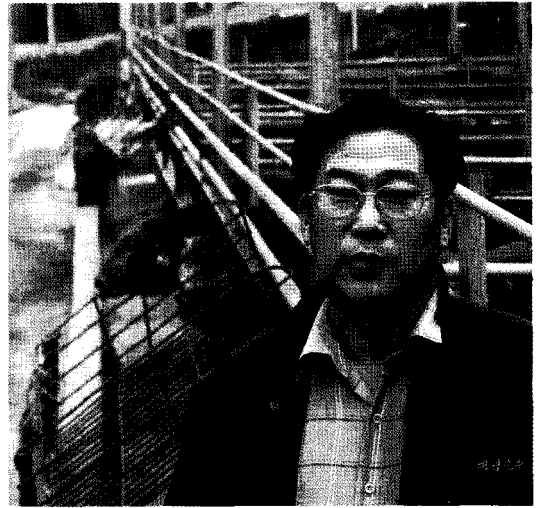
김영환씨는 평소 100두를 사육하고 있고 그중 20두는 암소이다. 비육하기 위한 밀소가 번식우 생산만으로는 부족하기 때문에 밀소를 구입하는데, 내부분이 근내에 사육하고 있고 혈통능력이 되어있는지를 확인한다. 그 이유는 이곳 송아지의 경우 육질이 좋은 정액을 이용해 생산되기 때문이다.

송아지 구입시 중요하게 보는 것은 등이 넓고 편편하며, 후구가 다리와 일직선으로 되어있고, 발굽이 굽고, 가죽을 잡아당겼을 경우 많이 늘어나는 것을 선택한다고 한다. 특히 발목이 굽지 않으면 장기비육으로 인한 체중증가시 몸을 지탱하기가 어렵기 때문이라고 한다.

우사는 번식우사와 비육우사 2개동이 있으며, 130평 규모의 비육우사를 칸당 12.3평정도로 하여 7개 칸으로 구획하고 칸당 5두를 넣어 사육하고 있다. 지붕은 채광이 잘될 수 있도록 반투명 슬래브를 이용하고 있고 바닥은 왕겨와 톱밥을 이용하되 2~3개월마다 교환해 준다.

농후사료는 농협배합사료와 알콜 발효사료를 반반정도 주는데 특히 알콜배합사료는 생후18~20개월부터 약 10개월 정도 급여한다.

알콜사료는 분쇄 옥수수를 주원료로 맥주박 13%, 밀기울, 당밀, 이스트 등을 넣어 38℃에서 1~3일정도 숙성된 것을 급여하는데 영양가는 TDN 74%, 단백질 16~17%로 배합사료와 큰 차이는 없으나 알콜 발효사료(알콜농도 4%)를 먹이면 비육후기까지 농후사료를 잘 먹어 일반적으로 비육후기에 농후사료를 먹지 않는 단점이 보완된다고 한다. 알콜



발효사료를 먹인 것이 육질이 좋아진다는 과학적 근거를 확실히 제시할 수는 없지만 소화율이 좋아지고, 알콜로 인해 스트레스에 둔감해지는 부분도 있지 않나 생각된다고 한다.

조사료는 육성기까지만 급여하는데 주로 인근에서 구입하며, 5000평 규모로 옥수수를 재배해 사일래지를 만들어 약 10%정도의 조사료를 자급하고 있다.

우사의 여물통은 항상 깨끗한데 이는 제한사료 급여를 하기 때문이다. 육성기때 두당 1일 2~3kg의 사료를 급여해 권장사양보다 1kg 정도 적게 먹이는데 이는 사료를 적게 먹임으로서 사료의 낭비를 막고, 소화력을 높여 비육후기의 보상성장을 유도하기 위함이다.

급수는 지하수를 이용하고 있고 겨울에 얼지 않도록 연선을 깔아 놓았다.



지자체의 기술지도와 초음파진단을 통한 출하시기결정

홍천은 늘푸름 한우로서 널리 알려져 있다. 김영환 씨도 늘푸름한우의 회원으로서 사료 및 사양관리를 통일시키고 있다.

홍천군은 한우산업에 적극적인 지원 및 기술지도를 하고 있다. 특히 인근에 맥주공장이 있어 알콜발효 사료를 개발(96년 발효공장 설립)하고, 이를 보급 하는데 군이 재정적 지원(1두당 15만원)을 아끼지 않고 있다.

홍천군은 농가지도에 많은 노력을 하고 있음이 곳곳에서 보여지고 있다. 황수근지도사의 경우 혼자 번식우 4,000두 비육우 2,500두를 관리하고 있는데 특히 초음파 측정을 통한 출하시기 결정에 많은 지도를 하고 있다.

초음파 검사는 20~22개월, 25개월, 출하직전 등 3회에 걸쳐 실시하는데 초음파 검사로 우선 등지방두께가 두꺼워 육질 C등급이 될 가능성이 있는 소는 분리하고 이들을 동일 군사에 넣어 제한 급여를 시키는데 이렇게 하는 이유는 육질이 아무리 좋아도 C등급으로 판정되면 큰 손해를 보기 때문이다.

출하는 주로 28개월에서 하게 되는데 지방이 너무 두껍거나, 근내지방이 1등급에 미치지 못할 경우

비육기간을 연장해 32개월까지도 간다고 한다.

이렇게 군의 적극적인 기술지도 및 늘푸름한우 회원의 단합과 초음파를 이용한 출하시기조정이 오늘의 영광을 있게 한 것이라 보여진다.

IMF의 위기를 한우로 극복

김영환씨는 고향을 떠나 서울에서 건설현장에 있던 사람이다. IMF가 전국을 강타함으로써 건설현장은 냉랭하게 식어갔고, 이로 인한 실직의 아픔으로 고향에 돌아와 2001년 쇠고기 수입자유화의 불안한 사육심리와 300만두에 육박하는 사육두수, 그리고 소비감소 등의 영향으로 폭락을 거듭하는 소값이 최저점에 도달하였을 때 60두의 송아지를 구입하여 비닐하우스에서 기른 것이 시작이었다. 전문적인 지식도 없이 시작하였지만 사육하면서 노하우를 축적하였고, 군의 기술지도 및 지원, 늘푸름한우 회원으로 적극적 활동으로 어려운 역경을 이겨나갔다.

우사가 있는 내촌면은 전형적인 시골로 인근에 큰 도로도 보이지 않고 백운산의 위용이 동네를 감싸고 있는 축산을 하기에 최적의 조건을 갖추고 있다.

현재는 밀소를 구입해 2년정도 사육하여 출하하는데, 밀소 구입비·사료비 등을 제외하고 두당 180~200만원 정도 소득을 올리고 있다고 한다.

