



팔공산의 名品 “팔공상강우”

취재 | 대구경북지소 과장 백 상 국

- 소재지 : 대구광역시 달서구 대천동 710번지
- 홈페이지 : www.803.co.kr(080-957-0803)
- 상표권자 : 대구축산농협 (사육규모 : 6,000두)
- 상표등록 : 등록 제305196호

사계절의 조화가 이루는 명산중의 명산

팔공산은 많은 기암과 계곡이 있어 봄에는 진달래와 연산홍이 만개하고 여름에는 울창한 숲과 맑은 물이 있으며, 가을은 전국에서 제일 아름다운 단풍기리가 순환도로를 따라 전개되어 진풍경을 연출하고 있다. 겨울은 설경과 설화가 아름답게 조화를 이루는 곳으로 연중 자랑거리가 풍부한 명산중의 명산으로 삼국시대부터 “중약”, “부약” 등으로 불리워지며 탄방객이 끊이지 않는다.

전국 최다인증 축산물브랜드

팔공상강우 대구축산농협만의 한우 고급육 생산프로그램에 의해 대구 팔공산에서 특수 미육된 한우로서 고기속에 지방이 마치 시리가 내린 것처럼 하얗게 침착되어 있는 정도를 나타내는 상강도(霜降度:marbling) 높여 최고의 육질을 지닌 한우를 뜻한다.

팔공상강우는 팔공산을 중심으로 하여 인근지역에 생산단지 농장들이 위치하고 있어 맑은물과 깨끗한 공기를 공급받을 수 있는 지리적인 이점을 가진 생산지에서 사육되며, 대구축산농협 자체 배합사료공장의 팔공상강우 전용사양프로그램에 따라 특수 비육된 고급 한우 브랜드로 탄생되어졌다.

연간 상시 6천두를 사육하는 팔공상강우 단지를 구성, 브랜드의 안정적인 생산체계의 불량이 확보되어야 하는 조건은 이미 충족 되었으며, 또한 HACCP, ISO9001, 품진인증, KS인증과 출하 시 3개월전부터 항생제, 합성항균제 등의 유해 잔류물 투약을 금지하며, 출하 전 초음파 육질진단을 이용 한 시기조진동 최고급 한우 생산을 위한 철저한 관리 체계를 구축하고 있다.



팔공상강우는 이런 것이 아닙니다.

축산농가의 소득증대 및 브랜드 가치증대와 경쟁력 강화 방안으로 한우의 힘동등록, 유전평가, 종축선발 등의 연쇄적 반복과정을 거쳐 유전적으로 우수한 영질을 지닌 개체를 선별·개량하여 28개월 이상의 장기비육 및 1등급이상 등급출현율이 70%이상이며, 소비자들 사이에서 흔히 말하는 한우거세고기가 싱거운 것 같아요'라는 기세우단의 약진을 극복하고 있다. 또한 학교급식 23(개교)와 직영 하나투어마트 1(개), 가맹점 50여개를 직접운영 안정적인 직거래유동양육구축하여생산자와소비자모두의만족을위해노력하고있다.

“ 팔공상강우”이력추적시스템 실시

대구축산농협은 쇠고기 이력추적시스템 시범사업의 브랜드경영체로 선정되어 직영 하나투어마트 및 원마트, 동아백화점, 대구백화점 등에 팔공상강우 전문코너를 마련하여 더욱 위생적이고 안전한 제품으로 소비자에게 제공할수있는고품질축산물브랜드로서다가가고있다.

※ 쇠고기 이력 추적시스템 (Traceability)은 소의 생산·도축·가공·유통 과정의 각 단계별 정보를 기록·관리하여 문제 발생시 이동경로를 따라 추적 또는 소급하여 신속한 원인규명 및 조치를 가능하게 하여 소비자를 안심시키는 제도입니다.



◀ 쇠고기 이력확인용 터치스크린

▲ 팔공상강우 쇠고기이력추적시스템 적용판매장

새로운 가치의 브랜드로 거듭나는 그날까지...

대구축산농협 육가공공장이 준공된지 10년이란 시간이 지나가는 이 순간도, FTA·DDA 등 국제적인 환경변화를 온몸으로 느끼며, 팔공상강우만의 브랜드 가치를 인정 받기 위하여 똑같은 제품이라도 원료와 생산공정을 고규화, 자비화함으로써 품질에 대한 경쟁력을 확보할뿐만아니라 농가계연화와 소비자 직거래만이 가격경쟁력도우위를선질할수있다는짐을깊이새기며, 직원모두가작은단체에도시름머리물땀대고토의하여 그자리에서개선하는순발력과, 대응력을기르고있다.

또한 50년 역사의 대구축산농협의 자존심을 걸고 직원들 모두 오늘보다 나은 내일을 위한 노력과 재원을 투자하며, 소비자가 원하는 고품질의 위생적이고 안전한 높은 축산물을 생산 공급하는데 최선의 노력을 경주하는 모습을기대해본다.