

안전한 먹거리, 무항생제 돼지에 도전한다

아이포크

경기지소 과장 김영수



아이포크는 1995년 경기양돈연구회를 중심으로 400여 농가에서 선발한 54농가로 시작하여 2002년 아이포크영농조합법인으로 출범하였다. 현재 농업 등 16개소의 전문 판매점, 아이포크 전문 식당 39개소, 아이포크 일반 및 정육점 판매 16개소, 경기남부식문화센터등 학교 급식 2개소에 공급하는 중견 브랜드업체로 단시간에 성장했다. 2003년 경기도지사가 고품질 축산물임을 인정하는 G마크를 획득했다. '아이포크'란 '정점의 한 단계 상위 돼지고기', '미래의 돼지고기'를 의미한다. 최고중의 최고! 이름값을 하고도 남을 증거들이 속속 확인되었다.

사료전문회사가 만든 한약사료 급여

'킴스텍' 라는 사료전문가에 의해, 2년간의 시험기간을 거쳐 기존 사료의 영양성분을 포함하면서 한방의 약재 효능이 추가되었다. 한약사료는 김종필 대표가 직접 개발한 사료인데, 항생제를 쓰지 않고 고기에서 나오는 비미한 약취를 제거하는 것을 목적으로 했다고 한다. 출하농가는 한약 사료를 의무적으로 100일 이상 급여하여야 한다. 돼지에게 발생하기 쉬운 질병을 막기 위해 돼지에게 페니실린의 1000배 효과를 낸다는 믿음을 놓아 항생제 대체효과를 얻고 있다.

또한 경기도 예산 지원을 받아 농가에 정수기를 설치하고 정수된 물을 광담하고 있다. 수질오염으로 인한 질병감염을 예방하고, 위생적 사육환경을 갖추기 위해서였다. 가장 중요한 사료는 '밭' 이라는 인식이 확고하지 않고는 시작하기 힘든 말상이었다.

맛·영양·품질, 세 마리 토끼를 잡았다

출범 초기, 주요판매장에 이미 선발 대형 브랜드들이 자리 잡고 있어 아이포크 입점이 불가능한 상황이었다. 김종필 대표는 농협 매장 판매책임자에게 가장 맛있는 고기였다 스티커를 붙이는 시식회를 열어 소비자 선택을 받을 수 있는 기회만이라도 달라고 매장 측에 승부수를 던졌다. 관계자들도 결과에 놀랐다고 한다. 쟁쟁한 브랜드들을 물리치고 아이포크 게시판에 스티커가 가장 많이 붙어있었다.

맛보다도 영양적인 가치면 에서 더욱 괄목한 반하다.

소재지

경기도 안성시 공도읍 승두리
598-47
(대표자 : 김종필)

홈페이지

www.ipork.net
T. 031-652-6058

상표등록번호

등록 제05172529호
(경기도 G마크: 26-208-55)

시 헌 하 목	삼 겹 살		목 등 심	
	아이포크	일 반	아이포크	일 반
열량(cal)	304.8	314.1	188.5	238.3
지 방	26.1	27.9	12.1	19.1
단 백 질	16.3	15.1	19.0	16.4
칼 륨	263.3	21.1	331.1	31.4
지방산(DHA)	0.13	0.06	0.19	0.09

자료 : 한국식품개발연구원



2004년 말의 등급관정 결과도 품질을 뒷받침하고 있다.

출하두수	30,395 두(100%)
A·B등급 출현(율%)	26,018 두(85.6%)
C등급 출현(율%)	4,143 두(13.6%)
D등급 출현(율%)	234 두(0.8%)

생산농가가 직접 만드는 브랜드

아이포크는 소유와 브랜드가 이원화되어있지 않고 생산농가가 출원한 명실 공히 '생산농가 브랜드'다. 생산된 돼지의 품질과 판매이익이 전적으로 생산자와 즉시 연동되어 있기 때문에 그 책임감과 동기부여는 이원화 되어있는 여타의 대형브랜드가 따라올 수 없다. 돼지는 결국 사람(농가)이 생산하기 때문에 생산자의 책임감 있는 마음가짐은 남다를 수밖에 없는 여건이다. 또한 이중, 삼중의 품질관리 검색 정산방식이 작동하고 있다. 출하시 과소, 과대한 지육중량의 돼지, 도축 후 등지방 두께가 과소, 과대한 돼지에 대해 정산시에 벌칙을 부여한다. 대신 A, B 등급 도체에 대해서는 장려금을 지급하여 두당 2만원 내외의 순수익이 더 발생하도록 출하농가에 특전을 주고 있다. 그리고 모든 회원농가에 운송비의 50%를 보조하고 있다. 이런 규칙들이 법인정관에 명시되어있는 것을 확인할 수 있었다.

엄격한 품질관리와 탄탄한 기술력

아이포크의 모든 포장단위에는 출하농가의 실명이 명시되어있다. 품질관리를 위해 생산실명제를 도입하고 민원 발생 시 강제탈퇴, 3개월 후 재심사라는 엄격한 규칙을 적용하고 있다. 출범 때부터 경기도농업기술원의 지원을 받고 있다. 농업기술원의 기술지원으로 몇 해 전 구제역과 돼지콜레라 등 돈육 수출이 어려웠던 시기를 잘 넘길 수 있었다. 한약부산물 제조 공장을 건립하여 월 10톤의 한약재 부산물을 생산할 수 있는 기틀을 마련했다.

어미 돼지를 단일품종으로 단수회하는 것을 원칙으로 백색계 모돈으로 모두 교체하였으며, 인공수정센터의 우량정액을 사용하여 고품질 돼지고기 생산의 기틀을 마련했다. 사양관리 표준회를 위해 안산 농협사료공장으로 부터 아이포크전용사료를 OFM으로 생산하여 사료공급의 단일체계를 구축하고 사료구입비의 15%이상을 절감하고 있다.

“양(量)이 아니라 질(質)로 승부하는 소비·유통 공동 정책을 바란다.”

경기도 양돈연구회 회장이기도 한 김종필대표는 지금도 직접 돼지를 사육하는 외길 양돈인이다. 대학에서 축산학을 전공하고 한방 사료 등 당시만 해도 국내에 생소했던 돼지 사육법을 꾸준히 연구하여 노내 전업농 400여 농가 중 엄선된 54농가를 대상으로 친환경 고품질 돼지고기를 생산한다는 기치를 내걸었다. 각 농가마다 정수기 설치 등 각종 광광관련단체들을 설득하는 등 양보다 질로 승부하는 미래 양돈 산업의 선구자적인 길을 계속 개척하고 있다. 생산자 브랜드는 생산농가들의 전적인 신뢰가 있었기 때문에 가능했던 홈내 내기 힘든 연합체였다.

그밖에도 회원 준수사항에는 아이포크 전용 사료 이용, 수태지 100% 거세 실시, 출하시 12시간전 절식 원칙, 분기별 수질검사 등이 의무화되어 있다.

김대표는 난립하고 있는 100여개 돼지 브랜드가 맛과 영양, 품질로 비교될 기회조차 얻지 못하는 중소 후발업체들의 어려움을 토로했다. 각종 브랜드평가 때에도 대규모 브랜드에 유리한 양적 평가 항목 보다는 질적 평가 항목으로 전환하길 미라고 있다. 또한 종돈 통일에 있어서도 종돈장 숫자 통일이 아니라 종돈 도체의 품질과 종돈 자체의 통일성이 더 강조되어야한다고 말하고 있다. 김대표는 향후에는 돈육 수출을 위한 청정화 유지를 하고 전국 유통망을 확충하겠다는 포부를 밝혔다.