

야생숙 사료를 급여한 건강 한우 애우(艾牛)

부산경남지소 차명렬



목심난다 쑤~욱 한우

대자연의 교향곡이 울려 퍼지는 청정지역 거창

거창은 경남 서북부 내륙의 중심부에 위치하고 가야산, 태유산, 지리산 등 3대 국립공원으로 둘러싸인 아름다운 청정산골이며, 천혜의 자연 배경을 자랑하고 있다.

이런 천혜의 자연을 배경으로 맛의 차별화된 쑤을 먹인 애우가 탄생하여 한우의 고부가가치 산업으로 정착 할 수 있는 효자 상품으로 자리 잡아 가고 있다.

애우(艾牛)브랜드 탄생 및 연혁

거창군과 축협, 한우사육농가에서, 지역농가 소득향상과 소비자의 질적인 변화에 대응하기 위해 한우 기능성 브랜드화를 국립경상대학교 축산과학부 고영두 교수에게 용역 의뢰하여 '01.8월에 쑤 먹인 한우(애우)를 시험사육 완료하여, '애우(艾牛)'가 탄생 하였다.

'01년 12월 애우(艾牛) 사양 특허 출원하여, 2004년 4월에 상표등록과 특허등록을 완료하였으며, '02년 4월에는 행정자치부로부터 향토 지적재산 우수사예에 선정되었다.

'02년 4월 쑤 시범 포 조성(5,949평)하였으며, '03년 거창축협 판매장내 애우 전문 판매점을 설치하였다. '04년 3월 애우 사료 생산 섬유질 사료(T, M, R)공장 설치하여 가동 중이며, '04년 11월 농산물 품질관리원에서 '애우(艾牛)' 품질인증(인증번호 17-19-39)을 획득하게 되었다.

대한민국 건강 한우 쑤~욱 '애우(艾牛)', 비결은 깨끗한 야생

'애우'는 쑤을 주원료로 한 섬유질 가공사료 TMR(Total Mixed Ration)을 급여한 한우 브랜드이다. T, M, R은 소에게 하루 동안 필요한 조사료, 농후사료, 비타민, 미네랄 등 모든 영양소를 영양학적, 소화 생리학적으로 균형 있게 함유한 혼합 사료로, 건강하고 안전한 소의 성장을 돕는다. 특히 '애우'에게 급여되는 쑤 섬유질 사료는 소의 대사성 질병을 줄이는 개선효과가 있다고 한다. 6천 평이나 되는 쑤 시범포장과 여기서 나오는 야생 쑤을 주원료로 하여, 자체 사료가공 공장을 가동하여 '애우' 사육농가에 보급하고 있으며, 야생 쑤을 주원료 한 섬유질사료는 값싼 부산날이용으로 농가의 노동력 절감과 경제성에 효과가 있다.

지난 '01.8월에 거창 "쑤 소" 명품개발 용역수행을 담당한 교수(경상대학교 축산과학부 고영두 교수)의 최종보고서에 따르면 거창 쑤 소는 질소축적율과 육질의 불포화지



애우 브랜드 홍보모습.

소재지

경남 거창군 거창읍 상림리 64-1번지

제주지사

제주도 북제주군 한림읍 명월리 783-1

상표권자

거창군 (Tel:055-942-9417)

사육현황

농가: 260호, 사육두수: 7200
두(암: 4900, 거세: 2300)

상표등록

등록 제0580983호
상표(브랜드)등록명: 애우(艾牛)

특허증

특허 제 0430403호



'애우' 상표등록 및 특허증(위)
거창축협 선유질 사료공장 전경(영)

방산 함량 및 DHA 함량의 증가와 슝 추출물은 항산화 능력이 뛰어난 비타민을 비롯한 여러 종류의 페놀산이 다량 함유되어 발암과 노화를 예방하는 효과가 있는 것으로 사료된다고 했다. 또한 한우에 조사료 원으로서 생리활성물질인 건조 슝을 급여할 경우 양질의 조사료 확보와 생리활성물질을 이용한 차별화된 브랜드화로 농가소득에 크게 기여 할 것으로 예상된다고 발표 하였다.

'애우(艾牛)'는 소비자들의 까다로운 입맛과 고급화된 육구를 충족시키기 위한 차별화된 맛은 사육초기부터 까다로운 기준을 충족시키는데서 시작한다. 사육 기간 중 비육제 등 호르몬제를 일절 사용하지 않고 동물용 의약품은 사용할 경우에는 휴약 기간을 준수하고 식약청이 준수한 항생물질 잔류기준에 적합하게 맞추는 일도 중요한 항목 중 하나이다. 또한 일반 한우가 '애우' 로 둔갑되는 것을 방지하기 위해 자체 귀표 부착 등, 종합적인 시스템으로 개체 관리를 철저히 하고 있다.

슝 소(애우)의 고기 맛을 한번 본 고객은 잊지 않고 찾아주는 차별화된 고급육으로 인식되는 것은, 초기단계에서 무엇보다 중요한 것은 맛의 균일화와 안정적인 공급이라고 애우회(艾牛會)측은 말한다. 고기 맛의 균일화를 위해 등급별로 철저히 구분하여 판매하며, 3등급이하는 '애우' 라는 브랜드를 사용하지 않고 별도로 일반한우로 판매하고 있다. 다른 지역의 많은 한우 브랜드 보다 늦게 시작했고, 사육기반도 열악하지만 거창군, 축협, 애우회(艾牛會)가 혼연일체가 되어 노력한 결과로 빠르게 성장해 나아가고 있다. 거창군에서는 '애우(슝 먹인 소)'에 대해서는 1등급(1B)이상 등급을 받으면 10만원의 품질 장려금을 지급하고 있고, 축협에서는 인공수정시 혈통관리 철저와 출하 시점에서 초음파 육질진단을 실시하여 '애우' 가 차별화된 고급육 브랜드로 정착을 위해 애우회(艾牛會)와 유대관계를 지속적으로 유지하고 있다. 이러한 노력의 결과로 여러 대형 유통업체에 공급하고 있으며, '04년 9월 경남 브랜드 고급육 정진대회에서 농가 부문 우수상을 수상 하였다. 또한 시행 초기에는 1등급이상 출현율이 50% 이하 이던 것이 최근에는 70% 에 가까운 결과가 발해준다.

대한민국 대표 브랜드로 성장하는 '애우(艾牛)'

수입생우 및 수입육의 완전개방으로 한우 사육농가의 막대한 불안감요인으로 인하여 한우사육두수와 농가가 급속히 줄어들었으며, 또한 쉽게 고급육을 생산할 수 있는 암소 도축에 열을 올린 결과로 한우 값 상승과 소비위축을 가져왔다. 한우는 고급육이라는 등식과 어느 지역에 가는지 한우 브랜드시장은 형성되어 있어, 우리나라 한우 전체가 브랜드 육이라고 해도 과언이 아닐 정도로 확산되어 있다. 지역마다 많은 노력과 브랜드에도 불구하고! 소비자가 믿고 찾을 수 있는 품질이 객관적으로 인증된 브랜드가 부족하고! 가격도 너무 비싸 수입쇠고기에 점점 자리를 내어 주고 있다. 이러한 현실에 조급이나마 부합하는 브랜드로써 거창을 대표하는 명품인 슝 먹인 '애우(艾牛)'가 대한민국 대표 브랜드로 나아가기 위해 거창군, 거창축협, 애우회(艾牛會)가 이미지 극대화, 고부가 가치 산업으로 정착시키려고 합심하여 혼신의 노력을 하고 있다.