

# 명품브랜드를 꿈꾸는 함평천지한우 셀-비프

광주전남지소 과장 김성태



소재지  
전남 함평군 함평읍  
기적리 893

대표자  
안병호

상표권자  
원점육사농협

홈페이지  
<http://www.nmell.com>

## 먹거리가 풍부한 깨끗한 함평

함평은 전체적인 지형의 모습이 심장형 또는 역삼각형이며 광활한 평야가 있으며 서도 드넓은 갯벌이 공존하는 충미하고 평화로움을 추구하는 고장이다. 1차 산업이 67%를 차지하는 함평의 특산물로는 함평천지한우, 아이스홍시, 레드마우틴 기능성버섯, 뽕잠어, 당호박 등 천혜의 자연조건 덕택에 어떤 지역보다도 다양하고 풍부한 먹거리를 조합할 수 있는 곳이다.

좌측의 상표는 깨끗한 함평의 하늘과 땅에서 자란 농산물임을 함평군이 정한 전차에 따라 생산물을 심사하여 인증하여 주는 상표로 함평에서 생산되는 모든 농산물에 붙일 수도 있어 함평천지한우와 함평천지한우 셀-비프는 구별이 되어진다.

## 함평천지한우 셀-비프의 탄생

함평천지한우 셀-비프는 멧돼지 그대로 맑고 깨끗한 함평에서 자란 함평천지한우의 근래 "푸른빛의 마병사"라는 별칭을 얻고 있는 셀러늄과오 만남으로 탄생하게 된 제품의 상품명이다. 셀레늄은 항암, 항노화, 면역체계 강화, 어린이 성장 발육은 물론 고혈압, 심장병 등은 성인병과 남성의 중사생성 능력 촉진 등 다양한 효능을 가지고 있는 미량원소로 최근 웰빙 상품으로 각광을 받고 있다.

〈표 1〉 사육현황표

구분	사육두수			거세현황		
	비율	번식	소계	거세두수	비거세	소계
두수	3,307	1,586	4,893	3,307	-	3,307
비율	68%	32%	100%	100%	-	100%

일부적으로 균형 잡힌 식사를 하는 경우에는 셀레늄의 결핍이 문제가 되지 않지만 만성적으로 스트레스를 받거나 산출제, 즉 금속과 같은 환경오염물질에 노출이 되는 경우 또한 자외선의 조사량이 많아질 경우,

〈표 2〉 셀비프 사육관리 프로그램

구분	입식	거세	육성기	비육전기	비육후기	출하
			고급육TMRI(%)	고급육TMRI(%)	고급육TMRI(%)	
사육기간	4~5월령	4~7개월	10개월	6개월	8개월	28개월 이상
체중	120kg	20~200kg	120~380kg	330~550kg	520~630kg	680kg 내외
사료급여량		조합 유일거세	4.3 kg	8.5 kg	11.0 kg	
주사량	벧진 1주		1~3 kg	1~0.5 kg	0	

45세 이후 셀러늄의 체내 흡수가 줄어들어 요구량이 증가되어지는 데 환경오염이 심각하고 셀러늄 결핍 국가에 속해 있는 우리 국민을 감안하여 볼 때 셀러늄 섭취에 주의를 기울



기원형 현우고기  
은디 살이 10% 의  
2배 더 많이 함유  
되어 있는 호랭이  
의 가능성 극,  
확실히 지리우  
설-업트

위 필요가 있다. 이어 함평축산농협에서는 계르마뉴 성분은 우리나라에서 가장 많이 분포되어 있는 지역적인 특성은 있으나 셀레늄이 축산물 공급량에 비해 부족함에 따라 함평천지향우 고기에 함유적인 축적이 가능하도록 하기 위해 인체에 무해한 유기태 셀레늄과 미생물을 이용한 섬유질(TMR) 사료를 생산 급여함으로써 기존의 현우고기보다 셀레늄이 약 2배 더 많이 함유되어 있는 차별화된 기능성 고기를 생산하게 되었다.

### 사육현황 및 판매

함평천지향우 고급육의 구성은 참여농가 70호로 호당 10두 이상의 거세우를 사용하고 있으며 고급육TMR 사료급여와 사양프로그램을 엄격히 준수하는 농가이다. 생축사육장에서 모소로 40%는 자체생산을 하고 5%경도는 개량단지에서 구입을 하고 55%는 함평군 관내의 미참여 농가에서 구입을 하고 있다.

사료는 조합자체 섬유질 사료공장에서 암질의 조사료에 셀레늄과 미생물을 첨가 제조하여 고급육회 회원 농가에게 공급하여 주고 또한 셀비프라는 독특한 사양프로그램이 있어 고품질이면서도 함평천지향우 Set-Best의 맛을 내는 고기를 생산해 낼 수 있다. 또한 사료 및 사양과제가 인위화 되어 각 농가에서 생산되는 고기의 맛이 똑같지는 않더라도 균질한 맛을 낼 수 있다. 이렇게 생산되어지는 출하두수는 연간 1,000여두 정도이며 이중 78%는 농산물통에 납품을 하고 13%정도 자체매장에서 판매를 하고 11%정도 일반상인여객 판매를 하고 있다.

## 1. 품질의 차별화

### 1. 위생의 차별화

국립 농산물품질관리원 품질인증(1998년 8월 위생번호 '5-17-04호) 축산물안전성과 생산조기며 따른 농경여부별 평가하여 품질인증할 하는 것으로 위생차별은 생산에서 출하까지 전 과정 관리감독 후 조려를 위해 인증을 표시하고, 심사기준을 형성자, 한정함유제, 잔류농약, 호르몬 인체유해성 잔류물질의 각출여부를 심사한다. 국립 농산물품질관리원 품질인증(1998년 8월 위생번호 '5-17-04호) 축산물안전성과 생산조기며 따른 농경여부별 평가하여 품질인증할 하는 것으로 위생차별은 생산에서 출하까지 전 과정 관리감독 후 조려를 위해 인증을 표시하고, 심사기준을 형성자, 한정함유제, 잔류농약, 호르몬 인체유해성 잔류물질의 각출여부를 심사한다.

### 2. 품질의 차별화

Set-Best는 셀레늄 함량 분석결과 일반 고기 와 비교해 17% 높고 2배 이상 분석결과 현우 고유의 맛을 내는 지방 함유량이 약 2배 가까이 함유되어 있어 기능성 향상과 씹는 맛이 뛰월한다고 2003 10 과정기술연구소 터로부터 인정받은 바 있으나, 기능성 현우고기의 과학적 연구 결과를 얻기 위해 연구기관에 의뢰하여 국내 축산물 생산물의 특성을 입증받으려고 하고 있다.



### 3. 서비스 차별화

2004년 초래된데서 이미 무뎠는 브랜드로 인정되었지만 여기에서 만족하지 않고 함평천지향우 Set-Best는 "현우고기 품질은 좋은 입자가 많지 못하겠다"는 소비자 지층의 염사를 배수하고자 현우고기 미래 추진사업에 두은 생산 등록, 가공 유통 판매 과정의 각 단계를 정부를 거쳐, 관리하여 소비자의 의료적 필요 시 후적으로 수급하여 뛰어난 규명 소비지로부터 인정받는 전국 차의 명품브랜드로 육성하려는 차별화 ■ 시도하고 있다