

# 토바우



## 토바우 브랜드 탄생 배경

최근 실시되고 있는 정부와 소비자단체에서 생산·유통·가공의 각 단계를 엄격한 심사기준에 따라 평가하여 인증하는 우수축산물브랜드 업체(소 13, 돼지 12)에 충청도내 브랜드는 아쉽게도 선정되지 못했고 전국적인 축산업의 규모에 비해 대내외적으로 마땅히 내세울 만한 브랜드가 없었다는 것이 충남지역 축산업의 고민거리이자 엄연한 현실이었다.

이러한 문제의식을 공유하고 도내의 한우 자원을 적극 활용하여 생산에서부터 판매에 이르는 전 과정의 일관된 관리를 통해 최고 수준의 브랜드 인증 한우를 생산하기 위해 2003년 6월 축협조합원 축산컨설팅트 워크숍을 통해 공동브랜드 사업을 추진키로 발의하였다. 이후 충남도(16개시·군)와 농협충남지역본부(13개 지역축협)가 사업을 추진하여 2004년에 '충남의 토박이 한우'를 뜻하는 '토바우'로 공동브랜드를 결정했고 현재 514농가 25,500두의 한우가 등록되어 토바우 한우의 생산 토대 구축

과 "토바우" 알리기에 혼신의 노력을 경주하고 있다.

## 토바우의 자랑 3통(統), 3무(無)

토바우 사업단이 내세우는 토바우 한우의 자랑은 3통 추구, 3무 지향이다. 즉 혈통, 사료, 사양을 통일시키고 항생제, 항균제, 호르몬제를 전혀 쓰지 않는 것이다.

3통(統)의 추구를 위해 먼저, 혈통의 통일을 위해 농가에 혈통등록사업을 전개해 현재 68%의 혈통등록이 되었고 내년 상반기 내에 100% 혈통등록을 목표로 하고 있다. 또한 올해 송아지 생산 기지화 사업과 송아지 경매시장 개장, 자체송아지 개량사업 등을 추진하여 안정적인 번식우 기반확보에 전력을 기울일 계획이다. 이에 대한 보상으로 송아지 다산장려금을 1두당 10만원씩 지급하며, 수송아지 거세율 향상을 위해 거세장려금 10만원을 따로 지급하여 현재 회원농가 거세율이 100%에 도달했다.

또한 사료의 통일을 기하기 위해 도내 4곳의 지역축협 사료공장(당진, 천안, 보령, 홍성)과 농협중앙회(청주공장)에서 자체 개발한 '토바우사료' 프로그램을 적용, 급여사료를 통일하고 있다. 자체 개발한 '토바우사료'는 다른 업체의 사료보다 저렴하게 공급하여 농가부담을 줄였으며, 올해부터는 인삼과 오메가3를 첨가한 TMF (Total Mixed Fermentation, 완전혼합발효사료)를 공급할 예정이다.

그리고, 사양관리의 통일을 위해 혈통등록, 사료의 통일과 더불어





어 지속적이고 실질적인 교육을 실시하고 있다. 먼저 월 1회 지역축협별 회원을 대상으로 자체 교육을 실시하며, 토바우 사업단 전체교육을 연 2회 실시하여 사양기술의 통일·향상을 위해 노력하고 있으며, 각 회원농가에서 반드시 지켜야할 '17가지 필수사양 메뉴얼'을 작성하여 운영하고 있다.

3무(無)의 달성을 위해, 비육후기 사료급여와 휴약기간 준수 등 동물용 의약품을 안전하게 사용하며 친환경 사육시설과 질병에 대한 방역을 철저히 실시하여 안전한 축산물을 생산하고 있다.

### 토바우 한우의 등급출현율

2005년 10월 25일 서울 가락동 축산물공판장에 첫 출하된 거세우 24두가 상장·경매된 토바우는 최고등급의 지육단가(1kg 기준)가 2만8,100원에 낙찰되었다. 소 한 마리가 무려 1,100만원이 넘어 관계자들에게 무한한 가능성과 희망을 안겨주었으며, 매주 24두씩 출하하여 2005년 12월말까지 모두 10회에 걸쳐 240두를 출하였다. 아래 <표 1>은 토바우 거세우와 전국 거세우의 평균 등급출현율을 비교한 자료로 토바우 한우의 등급출현율이 월등히 높음을 알 수 있다.

<표 1> 토바우 거세우와 전국 거세우의 평균 등급출현율 비교 (한우거세우, 단위: %)

구분	육 질							육 량			
	++	+	1	2	3	D	계	A	B	C	계
전국평균	14.3	25.0	31.1	24.8	4.7	0.1	100	37.3	49.4	13.3	100
토바우	13.3	44.6	39.2	2.9	0	0	100	41.7	58.3	0	100

이와 같은 결과는 엄격한 품질관리에서 기인한다. 토바우 한우는 일정 기준을 통과한 한우에 한해 출하되는데 그 기준은 생후 27개월령 이상, 생체 중 630kg을 넘는 거세우 중에 초음파 검사를 통해 육질 1등급에 육량 B등급 이상 판정을 받은 거세우만 출하가 가능하다. 특히 초음파 검사의 정확성을 높이기 위해 일본에서 초음파 진단으로 권위가 있는 미와자키대학의 “하라다 히로시” 교수의 교육을 마친 초음파 분석팀이 검사 및 진단을 하고 있어 토바우 육질에 대한 신뢰성을 향상 시키고 있다.



### 충남도와 농협충남지역본부의 적극적 지원

2004년 인공수정과 유전자 분석, 수정란 이식 등의 부문에 10억원을 지원했으며, 2005년 브랜드 개발과 육성에 10억 4,000만 원을 지원했고, 2006년은 도 예산(13억), 추경(13억), 시·군축협의 지원 등 모두 32억이 지원될 예정이다.

### 향후 유통에 전력을 기울일 계획

토바우 사업단은 생산측면에서는 어느 정도 성과를 이루었다고 판단하고 있다. 이제 향후 과제는 브랜드 인지도를 향상시켜야 한다는 점과 고급육의 안정적 판매를 위한 유통·판매와 홍보마케팅에 전력을 기울여야 한다는 결론을 내리고 있다. 이에 유통·판매를 위해서 크게 3가지의 추진방향을 설정했다. 첫째는 지역농협 하나로마트 및 농협유통센터에 토바우전문매장을 설치할 계획이며, 둘째는 웹사이트를 통한 토바우의 통신판매를 추진중이며 마지막으로 가맹점 사업 추진과 더불어 브랜드 인지도의 향상을 위해 올해 약 8억원의 예산을 책정하여 TV 등 여러 매체를 통한 광고도 발일 계획이다.

또한 고품질 안전축산물에 대한 소비자 신뢰구축을 위한 토바우 생산이력시스템을 구축하는 등 최고 브랜드 “토바우” 만들기에 전력 질주하고 있다.