

지역특산물 이용한 마케팅 전략

— 의성 마늘란, 홍화란 인기 —



▲ 경북 의성군 가음면에 위치한 의성축산 전경

경상북도 중심부에 위치한 의성은 의성마늘과 홍화 등으로 유명한 고장이다. 본고는 의성의 명산 비봉산 자락을 따라 맑은 공기와 물 그리고 깨끗한 환경을 배경으로 소비자들에게 깨끗하고 위생적인 계란을 공급하고 있는 의성축산(대표 김성수)을 찾아 마케팅의 비결을 들어보았다. 의성양계는 지난 1997년 법인설립을 시작으로 경북 의성군 가음면 장리에 10개 동(성계8개, 육성 2개)의 계사를 보유하고 있으며, 산란계 40만수 규모를 자랑하고 있다. 1일 평균 25만개의 계란이 꾸준히 생산되고 있으며, 자체 집하장을 통해 20만개 정도는 일반란으로 판매되고, 나머지는 봉양면 농공단지내에 위치한 GP센터를 통해 5만개정도가 상품란으로 출하되고 있다. 의성축산에서 출하되는 제품은 총 26가지로 대표적인 것이 의성특산물을 닭에 급여해 생산하고 있는 의성마늘란과 홍화란이다.

의성축산의 시작

의성축산은 1999년 5만수로 양계를 시작하였다. 당시 경영의 어려움을 겪고 있던 농장 4개동을 인수하면서 기반 시설을 조성하였다. 시설도 바꾸고 질병예방에도 철저를 기했다. 평소 계란은 좋은 환경과 시설에서 생산되어야 한다는 지론을 가지고 스페인의 주카미 시설(4열5단)을 도입하였으며, 그 규모도 40만수의 대규모 농장으로 증설을 시켰다.

김성수 사장은 현재까지 양돈을 경영하는 전문가이지만 평소 양계분야에도 관심이 많았다. 김 사장은 양돈을 30여년간 해온 경험을 바탕으로 소비처 확보가 가장 큰 현안문제라 생각하고 농장 알리기에 몰입을 하였다. 2001년 농협 하나로 마트에 상품란을 출시하고 같은 해 대구경북지역 6마트에 농장 계란을 납품할 당시 매장 앞에서 의성축산에서 생산되는 계란의 우수성을 알리는데 1년간 매달릴 정도로 적극성을 보였다



▲고품질 계란생산에 여념이 없는 의성축산 박성수 사장



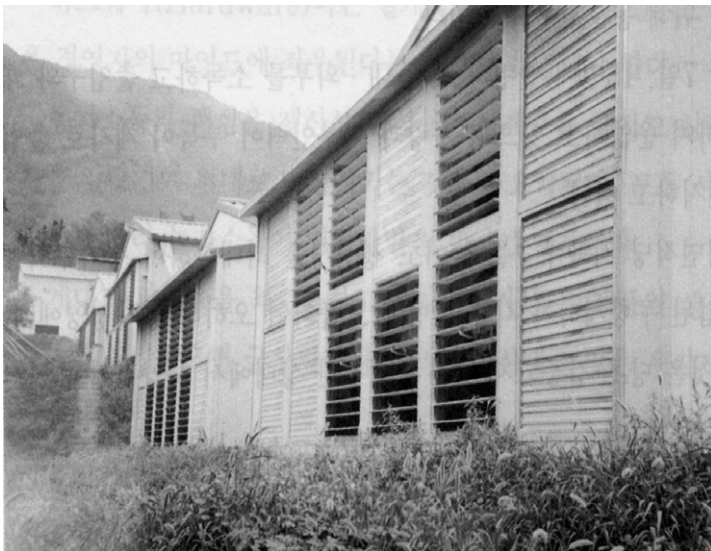
▲의성축산을 대표하는 지역 브랜드 의성마늘란

다. 따라서 현재 전국 E마트에서 의성축산의 계란을 쉽게 찾을 수 있다.

총괄 실무를 담당하고 있는 김억수 상무 또한 전체적인 계란의 품질을 관리하고, 농장의

계란을 외부에 알리는데 적극적인 마케팅전략을 펼치고 있다.

지역 대표브랜드로 승부한다



▲의성축산은 질병예방과 환경을 최우선으로 생각한다(여름에는 크로스 환기 겨울에는 지붕 및 크로스 환기를 적절히 활용한다.)

의성축산의 대표브랜드는 역시 의성마늘란과 홍화란이다. 의성축산에서 생산되는 계란의 가지수는 26가지가 출시될 정도로 소비자들로부터 인지도를 얻고 있는데 이 모든 제품이 대구 경북과 부산 경남지역 22개 E마트점에 입점되고 있으며, 전국의 모든 E마트점에는 마늘란, 새벽란, 유기란 등 6개 품목이 꾸준히 소비자들을 만나고 있다.



▲자체 냉장차량 3대를 보유, 콜드체인시스템을 실천한다.

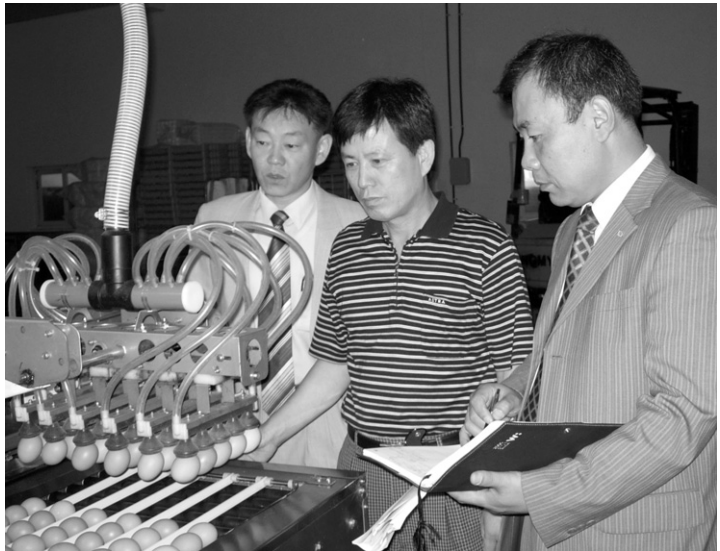
의성마늘은 의성지역의 특산물로 의성마늘란이 특화상품으로 지정받아 군으로부터 마늘을 지원받고 있는데, 의성축협에서 마늘즙을 가공해서 사료 공장에 보내지면 일정 비율을 배합해 사료로 급여하고 있다. 마늘란의 특징은 신선도가 오래가고, 비린내가 전혀 나지 않으며, 콜레스테롤 수치가 현저히 낮은 장점을 가지고 있다.

홍화란은 의성의 특산품인 홍화씨박을 닭에게 섞여 계란을 생산하고 있는데 난각이 두껍고 색도가 높다는 장점이 있

어 소비자들이 선호하고 있다. 홍화는 예로부터 잇꽃으로 불려져 염료, 민간요법 등에 필요한 약재로 귀중한 대접을 받아 조선시대만 해도 각 가정의 필수 작목이었을 만큼 사랑을 받아오던 약재이다. 이 외에 2000년 초부터 생산해 온 영양란인 '새벽란'은 전국의 할인매장에 납품되고 있는데 신선지수(HU)가 높게 나타나고 체내 항산화제로 알려진 비타민 E가 많이 함유되어 있어 소비자들의 꾸준한 사랑을 받고 있다고 한다.

이처럼 의성축산의 계란이 전국적으로 사랑을 받고 있는 것은 생산과정에서부터 소비자에 이르기까지 안전한 계란을 공급하기 위해 노력하고 있기 때문이다. 우선 자동화된 시설을 바탕으로 최고의 계란을 지향하고 있으며, 육성에서 산란까지 올-인, 올-아웃시스템을 확립하여 질병 없는 건강한 닭을 생산한다. 또한, GP센터에서는 세척기를 통해 위생적이고 완벽한 계란생산에 힘쓴다. 자체적으로 3대의 냉장수송차량(콜드체인시스템)을 확보하여 매일 신선한 계란을 소비자들에게 공급하고 있다.

의성축산은 생산성 향상을 위해 (주)우성사



▲품질을 최우선으로 생각한다(계란품질을 점검하는 유한진 우성사료 양계PM, 김역수 상무, 박택범 우성사료 경북지역 본부장(좌부터))



▲경북 의성군 봉양면에 위치한 GP센터 내부광경

료로부터 주기적인 사양관리 컨설팅을 받고 있다. 우성사료 경북지역본부 박택범 본부장은 최소 1주일에 한번씩 농장을 방문하여 닭의 이상유무 및 경제성 분석을 해주고 있으며, 대전본사에서 양계PM을 맡고 있는

유한진 부장도 1달에 2~3차례 방문하여 컨설턴트로 한몫을 톡톡히 하고 있다. 우성사로 홍보실에서도 브랜드 개발 및 디자인을 함께 하면서 보조를 맞추고 있다.

환경관리로 생산성 향상

우리나라는 4계절의 기온변화가 뚜렷하기 때문에 이에 맞는 환기관리가 무엇보다 중요하다.

의성축산은 이점에 착안하여 여름에는 터널환기방식을, 겨울에는 크로스를 겸비한 굴뚝환기방식을 혼용하여 콤비터널(combitalunnel)환기방식을 사용하고 있다. 이 환기방식은 외부온도의 변화, 풍향에 영향을 받지 않고 컴퓨터에 입력된 프로그램에 따라 계군의 일령·체중별에 알맞은 온·습도로 자동 조절되는 환기시스템이다. 농장 앞쪽에는 쿨링패드가 설치되어 있고 계사 후방에는 상·하단으로 6개씩의 대형 배기팬이 설치되어 있다.

이러한 모든 과정이 메인 컴퓨터시스템에 입력된 자료에 따라 자동조절되어 닭이 생활하는데 쾌적한 환경을 제공해주고 있다.

철저한 방역 관리

의성축산이 처음 농장을 인수할 당시 가금티푸스 등 질병으로부터 자유롭지가 않았다고 한다. 따라서 계사시설을 보완하고 내외부 소독을 철저히 하는 등 질병차단에 만전을 기해왔다. 단 계분처리장이 농장의 한 가운데

있는 것이 단점으로 작용하고 있지만 철저한 소독과 차단방역으로 질병에 대처하고 있다. 부득이 농장내로 출입해야 하는 차량(계란, 계분)은 차량소독조 및 개인 소독조에서 철저히 소독을 하고 출입할 수 있도록 관리하고 있다.

김억수 상무는 농장주변도 청정지역과 오염지역으로 구분하여 철저한 관리를 통해 질병을 엄격하게 차단하고 있음을 밝혔다.

특히 질병은 양계전문 수의사인 손영호(반석가금진료연구소) 소장이 1주일에 1번씩 방문해 혈청을 뽑고 역가 등을 검사해 모든 질병에 대해 관리를 해주고 있어 무슨 일이 발생할 경우 즉시 해결할 수 있도록 하였다.

HACCP 농장 적용을 추구하고 있는 의성축산은 앞으로도 기회가 되면 규모를 더 늘릴 계획을 구상하고 있다. 이 같은 계획은 지금까지 계란이 체화되어 어려움을 겪은 경우가 거의 없으며, 시간당 2만5천개를 처리할 수 있는 GP센타의 처리능력이 여유가 있기 때문이기도 하다. 그 만큼 채란업에 자신이 있다는 얘기가.

김 사장은 일정이 빠듯하다 보니 화요일만 사무실에 들르고 있다. 때문에 화요일이면 김 사장을 만나기 위해 찾아오는 손님으로 북적거리기 일쑤이다.

김성수 사장은 앞으로 안전성과 품질이 보장되지 않는다면 소비자들로부터 외면을 당하기 때문에 지속적인 노력을 통해 품질 관리에 최선을 다할 것을 다짐하였다.



정리 | 김동진 편집장
dj@poultry.or.kr