

●●● 황선성 홍성서부육계영농조합법인 대표

닭고기로 기력(氣力)을 살려드립니다

- 홍성 홍주골 기력닭 서울입성 -



▲ '홍주골 기력닭'을 탄생시킨 황선성 사장

홍주골 기력닭의 탄생

'홍주골 기력닭'은 지난 2001년 9월 세상에 첫 선을 보인 이후 소비자들에게 닭고기의 참맛을 알리면서 전국에 확산되고 있다.

황사장은 IMF로 어려움이 몰아닥쳤을 1997년 당시까지만 해도 양계업계와는 무관한 전기관련

홍성지역 7개 육계농가들로 구성된 홍성서부육계영농조합법인(대표 황선성, 53세)은 지난달 28일 서울 송파구에 '홍주골 기력닭' 프랜차이즈 1호점을 개점하고 본격적으로 외식업계에 뛰어 들었다. '홍주골 기력닭'은 기존의 프랜차이즈 점과는 달리 조합 농가가 직접 생산한 닭고기를 원료로 차별화된 전략을 통해 소비자들의 입맛을 당기고 있다.

본고는 지난 2001년부터 '홍주골 기력닭'을 본격적으로 생산해온 홍성서부육계영농조합법인 대표 황선성 사장을 만나 그동안의 역경과 앞으로의 전략을 들어보았다.

업계에서 잘 나가는 사업가중의 한 사람이었다. 그러나 새로운 사업을 구상하던 중 소비자들의 단백질 공급원으로 부상하고 있는 닭고기 사업에 뛰어들기로 마음먹었다. 무슨 일이든지 마음먹으면 끝까지 밀어붙이는 성격 탓에 고향인 홍성에서 지역의 특산품을 생산하여 성공하겠다는 생각에 7

개 농가로 구성된 홍성서부육계 영농조합법인을 결성하고 오직 홍성지역의 특화상품을 탄생시키기 위한 작업에 들어갔다.

무항생제 닭고기 생산

‘홍주골 기력닭’은 까나리박(까나리 액젓을 추출하고 남은 찌꺼기)과 인삼잎 등을 배합해 생산하고 있으며 항생제는 전혀 사용하지 않는 친환경 닭고기라는 장점을 가지고 있다.

황선성 사장은 정부의 친환경 농산물 생산 정책에 발맞추어 우선 항생제를 전혀 사용하지 않고 닭을 생산하는 방안을 구상하던 중 닭을 튼튼하게 키울 경우 항생제가 필요 없을 것이라는 데 착안하고 인근 지역에서 쉽게 얻을 수 있는 인삼과 까나리액젓의 부산물들을 이용하는 방법을 연구하기 시작하였다. 부산물로 버려지는 인삼잎에도 사포닌 성분이 다량 포함되어 있다는 것과 까나리박(까나리 액젓을 추출하고 남은 찌꺼기)의 염분을 제거하여 발효를 시킬 경우 훌륭한 원료가 될 수 있을 것이라는 데 자신감을 갖게 되었다. 결국 까나리 액젓을 통한 미생물 발효기법은 특허청으로부터 발명특허를 받을 정도로 대단한 성과를 올릴 수 있었다. 또한 자체 배합사료에는 사포닌 성분이 자체 증식하여 2%정도가 떠있는 것이 보일 정도로 닭에게는 영양 만점의 사료라고 자신하였다. 황사장은 이제 자타가 인정하는 닭고기 분야의 전문가로 인정받고 있다.

포기란 결코 없다

황사장은 “홍주골 기력닭”을 탄생시키면서 여러 차례의 위기를 맞이하였다. 항생제를 사용하지



▲ 송파구 삼전동에 들어선 ‘홍주골 기력닭’ 1호점

않다보니 어떤 때는 대부분의 닭들이 폐사하는 경우도 경험할 수 있었으며, 경영상태가 부실해지자 사료원료를 공급하던 회사가 사료공급을 중단하는 최악의 사태를 맞이하기도 하였다. 특히, 2003년 12월에 국내에 발생한 고병원성조류인플루엔자는 그 동안의 노력이 물거품으로 변하는 순간이었다. 하지만 위기를 기회로 삼고 ‘맛’으로 승부한 것이 현재의 ‘홍주골 기력닭’을 있게 한 원동력이 되었다. 황사장은 2001년부터 무보수로 지금까지 ‘기력닭’을 살리는데 앞장서왔는데, 어려움이 닥치면 우선 농가들을 살리고 보자는 생각에 개인 재산으로 어려움을 봉합하곤 했다. 어려운 와중에도 정부에서 열심히 하는 모습을 보고 냉동창고 등을 지원해주는 등 관심을 가져주었고, 사료회사도 선뜻 황사장의 비전을 믿고 사료를 공급해주는 등 많은 도움도 따라주었다. 이 사료를 먹고 자란 홍주골 기력닭은 33일만에 1.75kg에 출하를 시킬 정도로 건강하게 자라주며, 황사장의 의지에 불을 당겨주었다. 농가들도 철저한 위생관리를 통해 홍주골 기력닭 생산에 여념이 없으며, 생산된 닭들은 도계장 및 가공공장에서 포장과 가공을 통해

유명 마트나 프랜차이즈 1호점 등에 원료로 납품하고 있다. '홍주골 기력닭' 생산에 참여하는 농가는 총 7개 농가로 전체 사육규모인 35만수 중 현재는 월 1만수정도의 기력닭을 생산하여 납품하고 있는 실정이다. 지난해 매출만 해도 기력닭만으로 30억의 매출을 올릴 정도로 급성장하고 있다.

차별화 전략

농가에서 생산된 "홍주골 기력닭"은 실제로 기름기가 일반 닭의 1/2밖에 안되고, 조리를 하고 놓아두어도 기름이 굳지를 않는다. 또한 닭 가슴살이 딱딱하지 않고 쫄득하다는 장점이 있다. '홍주골 기력닭'의 차별화 전략은 무엇보다 간식 또는 반찬으로만 인식돼 오던 닭고기 한가지 만으로도 충분히 식사가 가능하도록 한다는 것이 황대표의 설명이다. 때문에 '홍주골 기력닭'이 야심차게 내놓은 메뉴중의 하나가 바로 '기력 곰탕'이다. 이와 함께 최근 추구하는 웰빙 육구에 맞게 기름에 튀기지 않고 숯불에 직접 굽는 숯불구이 및 분쇄육으로 만든 스테이크 등의 메뉴로 소비자들의 입맛사냥에 나섰다.

황사장은 지난 2002년부터 5년 연속 축산물 브랜드전에 참여하여 소비자들에게 기력닭의 우수성을 알리는데 힘을 기울였다. 이제는 홍성군에서도 적극적으로 지원을 해줄 정도로 지역 특산물로 인정을 받고 있는 상태이다.

황사장은 "생산자들이 직접 유통과 판매까지 함으로써 소속 회원농기들의 소득증대는 물론 경쟁력을 높일 수 있을 것"이라고 말한다. 물론 모든 원료들은 냉장·냉동 탭차를 보유하여 농장에서 생산한 닭을 언제나 신선하게 공급하는데 주력하고 있다.

송파구에 1호점을 내는 날에도 주문이 많았으며, 직접 아이들과 매장을 찾은 가족들도 황대표



▲ 개점을 축하해 주기 위해 참석(좌부터 백인현 조합이사, 황선성 대표, 강형문 점장, 박태원 충남육계지부연합회장, 이종덕 조합이사, 이종길 본회 전무)



▲ 축산물 브랜드전에 매년 참여하면서 '홍주골 기력닭'의 우수성을 소비자들에게 알렸다.

가 설명하는 기력닭의 우수성을 들으며, '기력닭'의 매력에 빠져들기도 하였다. 이날 1호점 개업식에는 국회의원 홍준표 의원도 직접 매장을 찾아 격려를 해 주었으며, 박태원 충남육계지부연합회장, 이종덕 홍성서부육계영농조합법인 회원 등 "홍주골 기력닭"의 성공적인 발전을 위해 노력해 온 인사들이 참석해 자리를 빛내주었다. '홍주골 기력닭'의 이름을 탄생시키기 위해 혼한 외래어 이름들을 배제하고 훈훈한 우리나라 이름을 짓기 위해 신중을 기했다는 황대표는 1호점을 계기로 전국에 "기력천하"를 만들겠다는 야심찬 포부를 밝혔다. (정리 | 김동진 편집장, dj@poultry.or.kr)