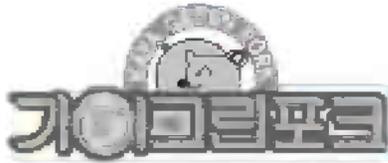


청정 돈육 가야그린포크'를 찾아서

대구경북지소장김병도



- 상표등록번호 : 제372249호
- 대표자 : 이왕조 조합장
- 업체명 : 고령성주축산농협
- 주 소 : 경북 고령군 고령읍 지산리 221-2

가야그린포크의 성장 과정

해인사로 유명한 가야산 능선을 등에 업고 낙동강 줄기가 휘돌아 가는 고령과 성주를 중심으로 한 고령성주축산농협의 가야그린포크는 맑은 물과 깨끗한 공기를 공급받을 수 있는 최적의 지리적 이점을 배경으로 하고 있다.

가야 고도의 깊은 역사와 맥을 같이 하는 가야그린포크는 돼지고기 수준을 목적으로 준비하여 까다롭기로 유명한 일본 후생장류물건검사 면제업체로 지정 받았을 만큼 생산에서 가공까지 과학적이고 위생적으로 취급되어 최상의 육질과 맛을 자랑하는 돼지고기로 알려져 있다. 가야산 주변을 따라 옛 가야의 영토였던 고령, 성주, 함천지역을 토대로 생산된 청정 규격돈을 원료로 농협 고령공판장에서 도축하고 공판장내에 있는 자체 가공장에서 가공된다.

‘최상의 부공해 청정 돼지고기를 생산한다’는 가야그린포크의 브랜드 이념을 바탕으로 규격돈(거세 및 암돼지 105-120K)을 고집하여 돼지 특유의 냄새를 없애고 A, B등급 100% 실현이라는 목표 아래 A, B등급 85% 이상 농가에 대해서는 장려금을 지

급하는 등 소비자들이 믿고 먹을 수 있는 안전한 축산물 공급에 최선을 다하고 있다.

회원농가와 사양 관리

고령성주축산농협의 원료돈 공급회원은 조합 자체적으로 7차례의 정비를 거쳐 17농가가 선정되었으며 현재 약 36.00두가 사육되고 있다. 회원농가는 농장규모와 환경조건 등을 고려하여 사양기술이 우수한 농가 즉, 지역의 양돈사육자들 중 풍부한 경험과 경쟁력을 갖추고 믿음과 신뢰를 가진 수 있는 농가들로 구성되어 있다. 회원들은 고령군 우곡민 소재 양돈단지 내에 자체 사무실을 두고 월 1회 이상 회의를 실시하는 등 기술과 정보교환의 장소로 활용하고 있으며, 고령성주축협 자체 담당직원의 지속적인 선진 사양기술 교육으로 고품질의 균일한 제품생산을 위해 최선을 다하고 있다. 회원농가의 총 사육 면적은 돈사 110동에 약 52.618에 이르며, 거의 모든 돈사가 정부지원사업으로 이루어진 자동화 설비를 갖추고 있다. 일부 돈사는 최첨단 자동화 설비를 갖춘 부창돈사 방식으로 공기로부터의 바이러스 전염 및 환경(온도 등) 변화에 따른 스트레스를 줄이고 사육의 편의성을 최대한도모하고 있다.

분뇨처리 및 방역

축분처리 시설은 정부가 권장 지원하는 축분발효 시설(퇴비화시설)로써 참이 농가마다 설치하여 1차적으로 돼지가 배설한 분뇨를 슬러리 또는 스크레파를 이용하여 분뇨 저장실로 모으고, 2차로 교반기에 시 투입과 분뇨의 격렬한 비유로 배합 후 발효시켜

퇴비를 생산하고 있다. 생산된 퇴비는 이 지역의 시설 작물 농가(딸기, 수박, 참외, 감자 등)에 좋은 유기질 비료로 공급·판매되고 있다. 한편 돼지의 질병 및 방역 관련 업무는 조합의 전문지원과 고령군 진단 수의사가 담당하고 있으며, 각종 상담, 환경에 대한 중요성 교육 및 분뇨 처리에 대한 선진 기술 교육, 농가 소득(소득차량 2대) 등을 받고 있다. 더불어 각 농가에는 조합 자체적으로 소독약 및 산중제를 공급하여 방역에 만전을 기하고 있다.

출하 및 판매

○ 출하시기 및 월령

우수한 종돈(F1)에서 생산된 자돈(F2)을 선별하여 수태지는 생후 10일경에 전수수거제를 실시하고, 단계별로 구분하여 까다로운 사양 프로그램에 따라 사양관리하며, 생후 약 180일경 생체 105kg~120kg 도달 시 출하하여 모든 원료육을 규격화 시킴으로써 제품의 균일화를 도모하고 있다. 또한 건조적 내에 지방이 침착되는 비육기에 접어들면 사료조질로 지방의 고분 침착을 유도하여 최고 품질의 돼지고기를 생산하고자 노력하고 있다.



○ 판매처 및 판매방법

회원농가에서 출하되는 돼지고기 원료육은 농협 고령 공판장에서 도축하여 고령 성주축협 자체 육가공장에서 1차 가공하여 제품을 생산하고 있다. 생산된 제품은 조합에서 직영하는

성산과 성주판매장, 9개 대리점, 10개 가맹점, 13개 농협 하나로마트, 농협중앙회에서 운영하고 있는 학교단체급식(약 1,300여 학교)에 '가야그린포크 브랜드'로 공급·판매하고 있다. 가야그린포크를 가공·생산하는 자체 육가공장은 위생적이고 완전한 생산 설비를 갖추고 2004년 1월 19일 HACCP 인증 가공공장으로서 정을 받았다.

미래지향의 가야그린포크

가야그린포크는 1997년 11월 제2회 농림축산물 수출 대상 축산물부문 본상 수상과 백만불 수출교포상은 수상하였고 1998년 제35회 무역의날에는 산업자원부장관 표창의 영광을 누렸으며 2000년에는 국립농산물품질관리원으로부터 내륙지방 최초로 품질인증을 획득하였다. 이렇게 발전해오는 과정에서 좋은 일만 있었던 것은 아니었다. 100% 일본수출만을 고집하다 국내의 구제역 발생으로 인해 수출이 중지되었을 때 내수시장이나 없이 막막함에 가공공장의 문을 닫아야 할 상황까지 간 적도 있었다. 그러나 고령성주축협농협에서는 고급육 생산에 필요한 자체 사양관리 프로그램을 갖추고 체계적인 농가 기술지도를 통해 규격돈 생산을 강화하는 한편, 전 임직원이 단결하여 내수시장을 개척하고 소비자에게 믿음을 줄 수 있도록 항생제 잔류물질 검사를 100% 실시하는 등 고객들에게 가야그린포크의 우수성과 믿음을 심어준 결과 오늘날의 가야그린포크가 있게 되었다. 앞으로 수위분육이 물려오고 업체간의 경쟁은 더욱 심해질 것이며 고객의 맛 또한 더욱 까다롭고 다양해질 것이다. 그러나 가야그린포크는 과거의 경험을 거울 삼아가 만히 범취하지 않고 더욱 과학적이고 위생적인 제품을 생산하여 맛과 품질로 고객에게 인정받는 고품질 돼지고기 브랜드로 자리매김 할 것이다.