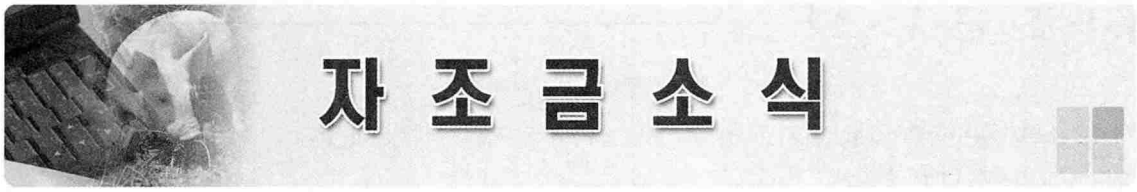

양돈자조금 의무거출금 '두당 6백원' 확정

2008년 사업계획 · 예산 137억 승인

양돈자조금 의무거출금액이 6백원으로 결정됐다.

양돈자조금관리원회는 지난 11월 12일 대전 사또호텔에서 대의원회를 개최, 의무거출금액결정(안)을 안건으로 상정하고 현재 두당 4백원인 거출금을 6백원으로 확정했다.

관리위원들은 자유토론을 통해 시기적으로 양돈이 어렵고 인상명분도 약하므로 절약해서 잘쓰고 그때 가서 인상하자는 의견과 자조금사업을 원활히 수행하고 양돈산업발전을 위해서는 6백원안이 필요하다는 의견을 비롯해 다양한 의견이 제시되었으나 합의를 못하고 4백원, 5백원, 6백원안을 두고 투표에 들어가 과반수 이상 찬성으로 6백원안이 가결 됐다.

대의원회 의장으로 양돈협회와 농협간 협의추천된 이병모 관리위원의 추인을 놓고 추천과정에서 협의가 없었다며 논란도 있었으나 거수로 만장일치로 승인했다.

이병모 의장은 당선인사에서 "제1기 대의원회보다 성숙된 모습으로 의장의 역할을 다하겠다"며 "양돈산업이 어려움에 처해있으나 위기는 곧 기회라는 마음으로 양돈에 전념하자"면서 책임의식을 갖고 양돈산업발전에 앞장서겠다고 밝혔다.

2008년사업계획서 및 수지예산(안)은 유통구조정책 및 연구비가 책정되지 않았다는 일부 대의원의 지적과 홍보비내역을 다시 한번 검토해야한다는 의견이 있었으나 137억원 원안대로 가결되었다. 당연직 5명을 포함해서 대의원중 관리위원 14명, 전문가 2명 등 16명의 관리위원과 대의원중 감사 2명으로 구성된 관리위원 지명 및 감사위촉안도 원안대로 승인했다.

신선한 돼지고기 홍보 및 요리법 다양화 시급

수입산 돈육 '신선도 떨어진다' 소비자 인식

소비자들이 국내산 돼지고기보다 수입산 돼지고기가 더 좋지 않다고 생각하는 이유는 수입산이 국내산보다 신선도나 위생성이 떨어진다고 여기기 때문인 것으로 나타났다. 그러나 이 같은 생각을 가진 소비자들이 실제로 돼지고기를 취식할 때는 국내산인지 수입산인지를 모르고 먹은 경우가 대부분인 것으로 조사되어, 향후 국내산 돼지고기 소비촉진을 위해서는 국내산 돈육의 장점인 신선도를 강조하는 홍보활동이 강화되어야 할 것으로 보인다.

농협중앙회가 양돈자조금 사업의 일환으로 실시한 '2007년도 돼지고기 소비실태 조사' 발표에 따르면, 소비자들이 국내산 돈육보다 수입산 돈육이 좋지 않다고 생각하는 이유로 '신뢰와 위생(59.2%)'을 우선으로 꼽았다. 특히 수입산 돈육은 유통 중 신선도가 떨어진다는 의견과 위생상 믿을 수 없다는 의견이 가장 많았

다. 또 소비자들은 향후 국내산 돼지고기를 더 많이 섭취하려는 이유에 대해 '신뢰성과 안전성'을 제일로 꼽았다. 그러나 이처럼 소비자들은 인식상으로는 국내산 돼지고기를 더 신뢰함에도 불구하고, 실제로 돼지고기를 먹을 때 수입산인지 국내산인지를 사전에 알고 먹은 적이 없다는 응답이 80% 이상에 달했다. 특히 소비자들이 돼지고기를 구입할 때 가장 중요하게 생각하는 점이 돼지고기 부위는 물론, 신선도와 안전성, 위생성이기 때문에 향후 국내산 돼지고기의 장점을 살려 국산 돼지고기를 홍보해야 할 것으로 나타났다.

한편 돼지고기 부위별 안심과 등심, 뒷다리살 등 저지방부위에 대한 인지도와 취식률이 지난 2005년과 비교해 높아진 것으로 나타나, 그동안 양돈자조금을 적극 활용하여 전개한 돼지고기 소비촉진 활동의 영향이 컸던 것으로 풀이됐다. 다만 돼지고기 저지방부위가 인기부위보다 맛이 떨어지고 요리법도 다양하지 않고 번거로워 이들 부위를 잘 먹지 않게 된다고 응답해, 향후 저지방부위 소비촉진을 위해서는 간편하고 다양한 요리법 개발 및 보급이 강화되어야 할 것으로 나타났다.

이번 소비실태 설문조사는 서울·부산·대구·광주·대전 등 5개 대도시에 거주하는 만 13~69세 남녀 750명을 대상으로 개별면접으로 진행됐다.

돼지고기 우수성 관련 자료 '총집합'

돼지고기 우수성에 대한 각종 연구 자료가 총 집합되어 있는 색인집이 제작됐다. 양돈자조금관리위원회는 돼지고기 우수성에 대한 연구자료 및 문헌 등을 조사하여 '국내외 돼지고기 우수성 문헌자료 색인집' 1,200부를 제작하고, 이를 농림부 산하기관 및 축산관련단체, 소비자단체, 대학 및 학회 등 관련 기관에 배부했다.

이번에 발행된 문헌자료 색인집은 돼지고기의 우수성에 대한 과학적인 연구자료와 문헌자료를 수집하여, 이를 홍보자료 개발을 위한 참고자료 등으로 적극 활용하기 위해 제작됐다. 여기에는 국내자료 92건, 독일 3건, 미국 33건, 베네수엘라 2건, 스위스 1건, 스페인 1건, 영국 6건, 일본 16건, 중국 1건 등 총 155건의 국내외 자료가 색인되어 있다.

학교급식 요리책자 '인기'

양돈자조금관리위원회는 지난 10월말 전국 2만여 곳의 유치원과 초·중·고등학교 영양교사에게 배부한 학교급식용 돼지고기 요리책자가 영양교사 및 관련 종사들의 큰 호응을 얻어 추가 배부 요청이 쇄도하고 있다고 밝혔다.

관리위 관계자는 "지난 1월 시도 영양사회를 통해 일부 영양교사에게 전달했으나, 전국의 교육기관에 종사하는 모든 영양교사에게 전달하기 어려운 점이 있어 이번에 다시 제작 배부하게 됐다"고 설명했다. 특히 돼지고기는 학교급식에 많이 쓰이고 있으나 활용되고 있는 조리법이 비교적 단조롭기 때문에, 영양교사에게 새로운 요리법을 전달하는데 학교급식 요리책자가 유용하게 사용될 것으로 기대된다.

온라인 신문기자·소비자 양돈산업 견학

양돈자조금관리위원회는 오마이뉴스 등 온라인 신문기자 및 주부 모니터 사이트 회원 20여명을 대상으로 국내 양돈산업 견학 프로그램을 실시한다.

20여명의 온라인 신문기자와 소비자들은 오는 11월 7일 경기 여주 애농원(대표 김건호)과 액비자원화시설을 견학하는 등 국내 양돈산업 현장을 둘러볼 예정이다. 관리위는 농장을 직접 방문하고 국산 돼지고기를 직접 시식하는 등 프로그램을 통해 국내 양돈산업 및 국산 돼지고기에 대한 올바른 정보를 제공한다는 계획이다.

한편 관리위는 지난 6월말에도 한국방송작가협회 소속 회원 작가 20명을 대상으로 양돈산업 견학 프로그램을 실시하여, 방송작가들에게 국내 양돈산업에 대한 정보를 알리는 기회를 제공해 큰 호응을 얻었다. 양돈