

지속적 고급육 생산이 곧 경쟁력!

조차환농장 - 조차환 대표



조차환 대표

경남 김해시 생림면은 김해시의 명산인 무척산 아래 산수가 좋고 넓은 평야지대와 낙동강을 끼고 있는 전통적으로 한우 사육을 많이 하는 곳으로 유명하다. 부산경남은 한우 암소 거래가 많은 지역으로 현재도 도매시장 2곳에서 전국의 한우암소 시장을 주도하고 있는 곳으로 '생림 맛보우' 브랜드의 암소 브랜드로서 한우의 상징성을 가지고 있기도 하다. 이런 환경 속에서 조차환 대표는 1980년도에 현 부지인 경남 김해시 생림면 생철리에서 한우에 대한 애착과 사랑으로 한우사육을 시작하게 되었다.

등급판정결과

'08년 10월 1일부터 '09년 9월 30일까지 출하한 한우 거세우 139두에 대한 등급판정결과는 다음과 같다. 육질 1등급 이상 출현율이 97.8%로 전국 평균 47.1% 보다 무려 50.7% 높게 나타났으며, 전체 출하두수 139두 전 두수가 1등급 이상 출현되었다. 육량등급 출현율은 A등급 38.1%, B등급 43.2%, C등급 18.7%로 전국의 A등급 31.2%, B등급 51.9%, C등급 16.6%와 비교하여 A등급은 6.9%가 높고, B등급은 -8.7% 낮게, C등급은 2.1% 높게 나타났다.

육질등급 출현율

(단위: 두, %)

구분	1등급	1등급 (%)	2등급	3등급 이하	계	
조차환 두수	108	28	3	-	139	
농가 출현율(A)	77.7	20.1	2.2	-	100	
전국(B)	15.0	32.1	31.6	18.9	2.1	100
차이(A-B)	62.7	Δ12.1	Δ29.5	Δ18.9	Δ2.1	-

육량등급 출현율

(단위: 두, %)

구분	A등급	B등급	C등급 이하	계
조차환 두수	53	60	26	139
농가 출현율(A)	38.1	43.2	18.7	100
전국(B)	31.2	51.9	16.6	100
차이(A-B)	6.9	Δ8.7	2.1	-

송아지 구입 및 입식관리

송아지 구입은 30여년간 축산에 종사한 경험을 살려 나름대로 파악하고 있는 경험을 통해 우시장이나 브랜드 경영체를 통해 구입하고 있다. 4~5개월령의 어린 송아지는 환경변화에 대한 저항력이 약해 입식 전 우사청소를 깨끗이 하고 건조시켜 깔짚을 깔아 안정감을 주어 스트레스를 최소화한다. 또한 음용수는 계절에 맞게 조절하여 충분히 급수하며 양질의 조사료를 송아지가 먹기 좋게 잘라 공급한다. 사료 적응은 2~3주간 점차적으로 실시, 3~4일부터 분의 상태를 살피면서

조금씩 늘려준다. 자체 개발한 발효 사료를 주로 급여해 제1위 발효조절제 등 약품을 사용하지 않고 있으며 발효한 사료는 각종 질병에 대한 면역력을 높일 뿐 아니라 친환경 축산정책과 동물복지에도 최선의 방법으로 생각하고 있다.

육성·비육우 사양관리

생후 6~13개월령 육성우 단계부터 출하시까지는 완전혼합 발효된 자가 TMR사료를 무제한 급여한다. 자가 TMR은 쌀 보리, 쌀겨, 콩비지 등을 혼합해 300여두에게 동일급여하고 있으며 또한 볏짚과 물을 언제든지 먹을 수 있게 하고 있다. 생후 14~21개월령 비육전기는 근내지방 축적능력을 향상시키고 사료 섭취량을 최대로 하는 특징을 갖는 시기이다. 이때 자가 TMR 사료의 원료를 조절해 단백질과 에너지의 균형, 바이패스 단백질 함량 증대, 고소화성 섬유소 원료 강화, 비타민 함량을 맞추고 특히 상장 경매에서 증매인이 선호하는 육색 및 육질 개선에 가장 큰 중점을 둔다. 거세 비육우의 경우 자가 TMR사료는 자유급여 원칙, 각 단계별 최고 섭취량은 기준 급여량까지 올리도록 한다. 이후 생후 22~33개월령 비육후기에는 출하를 위한 마무리 시기이자 근내지방 축적이 완성되는 단계로 고소화성 섬유소 원료 강화, 최고의 에너지 수준과 광물질 함량을 조절하여 자가 TMR사료를 최대 급여한다. 이때 과도한 등지방 형성과 육량등급 저하를 방지하고 조직감과 보수력을 향상 시키는데 가장 큰 중점을 둔다.

자체 TMR 사료를 통한 고급육 생산

아직까지 부산경남 지역은 암소고기 위주의 소비패턴이 주류를 이루고 있지만 최근에는 거세우에 대한 인식이 점점 높아지고 있고 여러 생산자 단체 및 기관에서 선도적으로 거세우 고급육 생산에 박차를 가하고 있다. 한우 경쟁력제고 측면에서도 당연히 거세우를 우선적으로 생각해야 하며 사양방법은 어찌면 단순하다고 할 만큼 자신감을 가지고 주변에서 권하는 고급육 생산방법을 연구하여 결합하고 자신만의 새로운 사양방법을 만들어 가고 있다.

상위등급 출현율이 높게 나타나고 경매시장에서 높은 가격을 받으면서 축산농가들이 스스로 고급육 생산에 대한 인식을 달리하게 되었으며 그 결과 상위등급 출현율이 높은 사양관리의 노하우를 배우기 위해 농장방문을 지속적으로 확대하고 있으며 TMR 사료를 통한 고급육 사양프로그램을 활용하고 있다. TMR 사료의 사양프로그램을 주위의 다른 농가에서도 접목한 결과 우수한 상위등급 출현율을 나타나고 있어 많은 보람을 느끼고 있다.

향후계획

조차한 농장은 최고급육의 생산과 사육의 규모화를 통한 생산비 절감을 등을 통해 차후 500두 이상으로 한우를 확대 사육하여 이를 바탕으로 자체브랜드를 만들어 고품질 저가격의 한우전문판매점 운영을 목표를 두고 있다. 현재 축산업은 글로벌화 되고 있고 오픈된 시장경제 체제로 경쟁력 제고를 위한 지속적인 고급육생산은 물론 정부의 쇠고기 이력 사업에 적극 참여하여 사육단계 HACCP과 무항생제 인증을 통한 소비자가 안심하고 쇠고기를 소비할 수 있도록 노력과 성성을 다할 것이다.

