

육질개량 우수농장을 가다.

현구농장 - 이강훈 상무

충북지역본부 유우수 과장



이강훈 상무

생산성이 떨어지지 않으면서 돼지고기도 쇠고기처럼 근내침착도를 높일 수 있을까?
우리나라도 일본의 가고시마흑돈, 도쿄-X처럼 그 나라를 대표하는 육질이 뛰어난 고
품질 돈육 생산이 가능할까? 결과부터 얘기하자면 우리라고 못할 것 없는 가능한 일이
라고 확신 할 수 있다.

고품질 돈육 국내 대표농가

현재 모든 270두 일괄사육을 하고 있는 경기 여주군 능서면에 소재한 현구농장은 '웰
팜포크'에 참여하는 14개의 농장 중에서 일반 국내 돈육에서 접하지 못한 육질등급 출현율로 고품질 돈육생산을 위한 바
람직한 방향 제시하고 있다.

1~9월 냉도체 등급판정결과

* YBD : 요트서×버크셔×듀록 교잡

항목	냉도체 판정두수(두)	1등급 (%)	1등급 이상 (%)	A, B등급 (%)
현구농장 (YBD*)	1,005	30.0	94.4	88.6
전국성적	1,047,140	8.4	72.2	77.3

육질 결과에 영향을 미치는 농장 운영의 몇 가지 핵심사항들을 살펴보면,

첫째, 유전자(종돈/정액)의 통일이다.

현재 전 돈군 모돈이 다비육종 직영 종돈장에서만 공급이 되는 다비칸-골드(YB)로 통일되고 있다(YB 모돈 도입은 고품질
돈육생산을 위한 시작점이자, 가장 중요한 역할을 한다). 정액은 다비 육종의 후대검정을 통해 근내지방도가 우수한 최상위
15% 이내에서 선별한 웅돈에서 채취한 정액(엑스팜-M)을 사용함으로써 육질등급을 더욱 향상 시킨다.

둘째, 선별출하 및 출하 전 절식이다.

출하 전 절식은 사료허실을 줄여 사료요구율을 개선해주고 약 78% 이상의 높은 자육률을 통해 지급률을 향상시킨다. 또
한 철저한 선별출하를 통해 출하체중 110~115kg을 맞춘다. 아울러 출하계획서 작성, 출하 전 체중관리, 적정두수 상차, 출
하 후 등급성적 모니터링 등 기본적인 사항을 철저히 준수한다.

셋째, 출하일령 180일 이상의 준수

현구농장에서는 생체성장에 맞는 체계적인 사료급여체제로 출하일령을 180일 이상으로 정하고 있다. 이렇게 출하일령이
길게 되면 그만큼 농장의 돈방 회전 등 관리상의 효율이 다소 떨어지지만 근내 지방축적 등 육질을 개선하는데 있어서는 상
당히 바람직한 방향이라고 할 수 있다.

현구농장의 총 책임을 맡고 있는 이강훈 상무는 "국내 양돈산업이 발전하고 지속가능한 사업으로 성장하기 위한 가장 기
본은 소비자에게 인정받는 돈육 생산에 있다"며 "지금까지 육질개량 등 소비자가 찾는 돈육생산을 위해 전력투구를 해왔고
앞으로 마찬가지로"라며 향후의 포부를 밝혔다.