2009년 등급판정결과 한우부문 우수농가
통로목장 - 강현구 대표

경기지원 출장소장 한윤희

강현구 대표

우리나라에서 공기 좋고 물 맑은 고장으로 소문난 양평에서 쾌적하고 깨끗한 우사환경을 조성하면서 기본에 충실한 사양관리를 통해 우수한 등급판정결과를 거두고 있는 한우농가가 있어 소개하고자 한다. 경기 양평군 지평면에 위치한 통로농장(대표 강현구)이 바로 그 곳이다. 현재 송아지 10두, 비육우 43두 등 총 한우 53두가 사육되고 있고 우리나라 한우 고급육의 전통이며 소비자들로부터 크게 인정받고 있는 물맑은양평개군한우 브랜드 회원이기도 한 강현구 대표는 지난해 2009년 12월 21일 축산물품질평가원에서 주최하는 등급판정결과 한우부문에서 우수농가로 선정되어 대외적으로 인정받았다.

사양관리

우수하고 건강한 밑소를 입식하여 출하할 때까지 기본에 충실한 사양관리와 최고급사료 급여를 통한 고급육 사양관리 프로그램을 철저히 준수하였기에 가능하였다. 특히, 육성기에 양질의 조사료 급여와 한우 TMR을 급여하고, 적정 사육밀도 유지, 깨끗한 바닥관리, 사료조와 급수조의 청결한 관리, 소독과 방역관리 철저 등과 같은 기본적인 사양관리 준수와 각 우방 당 들어있는 한우들이 고르게 성장할 수 있도록 하고 출하 시까지 꾸준한 사료섭취량을 유지하는데 노하우가 있다.

통로농장은 2008년 국립농산물품질관리원으로부터 무항생제 인증을 획득하여 소비자들에게 깨끗하고 맛 좋은 고기를 공급하고 있다. 또한 생후 6개월 전후의 송아지를 양평 송아지경매시장 전자경매를 통해 입식 후 1~2주 일정도 안정화 시킨 후 거세를 실시한다. 거세 시 별도의 항생제를 투여하지 않고 봉침요법을 통하여 송아지 설사 및 호흡기질병을 예방하고 있다. 이는 소비자들에게 무항생제 고기를 공급하기 위함이다.

강현구 대표는"건강하고 우수한 송아지로 기초를 튼튼히 한 상태에서만이 나중에 750~800kg 이상의 우수한 한우 고급육을 만들 수 있다"며 "소들이 편안히 사료를 먹을 수 있고 청결한 물을 항상 먹을 수 있게 하고 아픈 소가 있는지, 바닥이 불편한지, 다른 소에 밀려 사료를 못 먹고 있는지 소에 대한 신경과 배려가 바로 최고급 명품한우를 생산할 수 있는 것"이라며 고급육생산의 비결을 말해 주었다.

앞으로

강현구 대표는 "앞으로도 지속적인 노력과 투자를 통해 소 사육두수를 100두까지 늘리고, 또한 일본 화우를 능가할 수 있는 최고급 명품한우를 생산하여, 정말로 한우사업이 농촌에서 경쟁력 있고 성공적인 사업이 될 수 있다는 것을 보여주면서 아울러 물맑은양평개군한우의 우수성에 기여할 수 있는 농장이 되고 싶다"며 환하게 웃었다. 통로농장 탐방을 마치고 돌아오면서 강현구 대표와 같은 축산인이 있기에 우리나라 축산은 개방화, 세계화 시대에 당당히 경쟁력을 확보할 수 있을 것이라는 확신을 갖게 되었다.

2009년 통로농장 한우 거세 육질등급 출현율

구 분	1++	1+	1	2	3	3	계
출현두수	14두	5	8	-	-	-	27
출현율	51.9%	18.5	29.6	-	-	-	100
전국평균	15.7%	32.1	31.2	18.7	2.1	0.2	100