

지역브랜드 탈피, 전국브랜드 도약을...

- 홍주골기력담 효능 입증 -



▲ '홍주골기력담' 준공식이 지난 17일 홍성군 서부면 소재 사무실에서 개최되었다.

전국 으뜸 브랜드로

홍성서부육계영농조합(대표 황선성 58)은 지난 17일 서부면에 '홍주골기력담' 가공공장을 준공하고 지역브랜드로서의 입지를 확고히 다져나가고 있다. 가공공장 준공시기에는 박태원 본회 충남도지회장, 송영대 홍성육계지부장 등 지역인사 및 조합원들이 참석한 가운데 성황리에 개최되었다.

이번에 준공된 가공공장은 대지 1,000여 평(3,300㎡)에 건물 200여 평(660㎡)의 공장과 사무실을 자체예산 4억여 원을 들여 건립하였다. 향후 기존 투자액의 50%를 더 투자하여 내부시설과 공조설비 등을 보완할 경우 2012년 초에는 본격적인 가동이 이루어져 '홍주골기력담'의 맛을 소비자들에게 보다 안전하고 간편하게 공급할 수 있을 것으로 보인다.

홍성서부육계영농조합은 지난 2001년 10월 15일 설립하여 2002년 9월 '홍주골기력담'으로 명칭을 상표등록하여 정부의 보조사업을 통해 갈산면에 가공공장을 운영해 왔으나 산업단지 로 편입되면서 이번에 시설을 보완하여 확장, 이전하였다.

황 대표는 "무항생제 고급육브랜드 사업을 대기업이 아닌 소규모 영농조합에서 살아남기가 이렇게 힘들줄은 몰랐다"고 말하고 가공공장 인프라가 구축되면서 거래상담 및 수출상담이 늘어나고 있어 오프라인에서 온라인으로 사업을 확대하는 등 '홍주골기력담'을 전국에서 으뜸가는 브랜드로 육성할 뜻을 밝혔다.



▲ 황선성 대표

담백한 맛, 풍부한 영양

'홍주골기력담'은 무항생제로 사육되고 있으며, 인삼잎과 까나



▲ 대흥농장에서 길러지고 있는 '홍주골기력닭' 모습(29일령)(원내는 정수모 사장)

리박을 배합하여 급여를 하고 있는데 이곳에 함유되어 있는 사포닌과 칼슘은 물론 아미노산, DHA 등의 영양소가 풍부, 면역기능까지 있어 기력을 유지시켜주고 건강을 지켜주는데 최고의 닭고기로 인정받고 있다.

홍주골기력닭은 현재 홍성군 갈산농협과 서울 신대방농협 등에 공급되면서 시장을 넓혀가고 있다. 또한 2001년부터 축산물블랜드전에 한 번도 빼놓지 않고 출품하면서 소비자 인지도를 높여오고 있다.

황선성 대표는 '홍주골기력닭'은 맛과 영양으로 승부하기 때문에 수출가능성이 크다고 언급하고 브랜드 사업에 자신감이 생긴 만큼 FTA 등의 확대에 어려워지는 육계산업을 지켜나가는데 정부나 지방에서 더 큰 지원과 관심이 필요하다고 강조했다.

기력닭 사육농장을 찾아서

홍성군 서북면에 위치한 대흥농장(대표 정수모)은 2001년부터 지금까지 '홍주골기력닭'을 길러오고 있다. 생산물량이 한정되어 있기 때문에 대흥농장은 전체 7만5천수 규모중 3만수의



▲ 홍주골기력닭 생산농가 및 육계인들

'홍주골기력닭'을 사육하고 있다. 현재 '홍주골기력닭'을 생산하는 농장은 2개농장에서 총 5만5천수가 사육되어지고 있는 실정이다.

대흥농장은 방문 당시 29일령에 1.6kg의 닭들이 출하를 앞두고 있었으며, 출하가격은 일반 닭보다 38%가 높게 출하가 이루어지고 있다고 한다. 물론 특수사료를 먹이기 때문에 투자비용은 일반 닭보다 많지만 실제 수입은 크다고 설명했다.

무항생제 사육에 자신이 생겼다는 정 사장은 '홍주골기력닭'의 브랜드 인지도가 높아지는 만큼 앞으로도 지속적으로 사육에 참여하여 '홍주골기력닭' 보급에 앞장설 뜻을 밝혔다.



취재 | 김동진 편집장
djkim300@hanmail.net