

세계 대학생 식육평가대회(ICMJ) 소감문

글 | 한경대학교 차진아



7월 5일, 설레는 마음을 안고 호주 시드니로 향하는 비행기에 탑승하였다. 다음날 오전 시드니에 도착한 후에는 비행기로 1시간 남짓 소요되는 와가와가 지역으로 이동하였다. 와가와가는 멜버른과 시드니 중간에 위치하고 있는 호주 동남부의 소도시이며, ICMJ가 열리는 지역이다.

ICMJ(Intercollegiate Meat Judging Association)는 세계 대학생 식육평가대회로 소, 양, 돼지의 도체 평가 이외에도 Primal Cut과 Retail Cut 등의 세부내용들에 관한 다양한 평가가 이루어지는 대회이다. 대회의 참가자는 대부분 호주 대학생들이며, International Team으로 다른 국가의 학생들도 참가하는데 올해로 두 번째 참가하는 우리나라를 비롯하여 미국, 일본, 인도네시아가 이번 대회에 참가하였다. 대회 참가자 이외에도 호주 대학별, 국가별로 코치진이 있으며, ICMJ 운영위원회의 코치진들도 따로 있어서 대회에 참가하는 학생과 코치진들의 수만 200명이 넘어 참가 인원수가 상당하다. 이러한 규모에 걸맞게 호주 축산업계에서도 매우 높은 관심을 보이고 있다.

가장 신선한 충격을 주었던 견학장소는 Teys였다. Teys는 호주에서 인정받는 육류 가공 및 수출업체로 최첨단 생산 시스템을 갖춘 가공장에서 생산된 물량을 전 세계에 공급하고 있다.

Teys에 도착했을 때 도축장이 만나 싶을 정도로 외부 분위기가 모습부터 도축·가공장 특유의 냄새 없이 깔끔하였고 가공장 내부에서도 안전과 위생을 최우선시 하기 때문에 가공장으로 들어가기 전 손과 장화를 깨끗이 소독해야 한다. 또한 상·하의 가운데, 마스크, 헬멧, 귀마개도 필수로 착용하여야 한다. 이러한 철저한 위생 관념에 감탄하고 있을 무렵 어느새 가공장 내부에 도착하여 도축 라인부터 가공라인까지 완전 자동화된 시스템으로 이루어진 설비를 보고 다시 한 번 감탄하였다. 소 도체의 위쪽 부위부터 부위별·크기별로 가공하는데 작업하는 노동자와 작업라인이 업무진행방향과 각 업무에 맞게 정돈되어 있었고 위생적인 면에서도 매우 깔끔하였다. 또한, 매 공정 단계장소에는 드라이아이스와 같은 물질이 지속적으로 공급되어 온도를 알맞게 조절하고 있었다. 우리가 방문한 가공장에서는 하루에 1,200여 두가 도축되며 600여 명의 직원이 돌아가면서 4일 일하고 하루 쉬는 시스템으로 운영되고 있었다.



호주의 최대 도축·가공장 Teys(티스)

대회의 공식일정은 7월 9일부터 시작하였고 공식 일정이 시작되기 전에는 International Team 들을 위한 Peter교수님과 ICMJ 코치진들의 협조로 대회 기준에 맞게 도체평가를 연습해 볼 시간을 가졌

으며 Teys(티스) 공장과 경매장, 육종농장을 견학하면서 호주 축산업을 전반적으로 이해할 수 있었다.

우리나라와의 차이점은 가공장 내부 시설이나 위생적인 부분뿐만 아니라 제품 포장시에도 나타났다. 우리나라는 가공 후 도체 한 마리 단위로 포장하는데 비해 Teys는 수출 위주의 업체라 그런지 한 박스에 같은 부위를 모아 포장하고 있었다. 이러한 Teys 견학현장에서 받은 충격은 몇 주 지난 지금도 잊혀지지 않을 만큼 신선했다. 물론 호주와 우리나라 국내 축산업계 상황과 시장에 대한 조사가



호주 축산업과 식육산업에 대한 전문가 강연

시간이었던 것 같다.

대회의 공식일정이 시작된 9일과 10일에는 오전 일정과 오후 일정으로 나누어 진행되었다. 오전 일정에서는 호주 축산업과 식육산업에 관하여 전문가들의 강연과 발표가 이루어졌고 오후 일정에서는 ICMJ Workshop이 있었다. ICMJ Workshop에서는 ICMJ에서 어떤 평가가 이루어지는지에 대한 전반적인 소개와 각 항목별로 평가요소와 무엇인지에 대한 안내를 해준다. 한국에서 매뉴얼만 보았을 때는 그 내용이 너무 광범위하여 어떤 것에 초점을

우선시 되어야겠지만 앞으로 국내 가공장과 넓게는 축산업이 어떠한 방향으로 나아가야 할지에 대한 개선점에 대하여 생각해 볼 수 있는 유익한

ICMJ는 소뿐만 아니라 돼지와 양 도체에 관한 평가도 이루어지고 세부 사항에만 중점을 두는 것이 아니라 도체 전반적으로 근육과 지방 분포에 대하여 살펴야 한다. 또한, 도체를 보면서 바로 질문지에 답하지 않고 도체를 본 후 일정시간동안 기억할 시간을 가진 후 기억에 의존하여 문제를 풀어야 하는 방식이라 이 점이 가장 어렵게 느껴졌다. 양의 경우에는 도체 평가로만 끝나지만 돼지와 소의 경우 도체 평가뿐만 아니라 Primal Class가 있어서 다리와 엉덩이, 등심쪽 대분할육 내의 지방과 근육 분포도도 볼 줄 알아야 한다. 특히 소 도체의 경우 시험이 다양하여 모두 숙지하고 있어야 한다. 우리나라가 두 번째 참가임에도 불구하고 평가 방법이나 평가 도체에 대하여 익숙치 않고 생소한 것이 가장 큰 어려움이었던 것 같다. 아쉽게도 이번 ICMJ에서 수상은 하지 못하였지만, 이번에 같이 참가한 이달수 학생과 함께 이번 Retail Cut Class에서 만점을 받은 소중한 결과를 얻었으므로 다음에 참가할 학생들은 더욱 자세

한 자료와 정보로 올해보다 더 좋은 결과를 낼 수 있을 것이라 기대하고 있다.

이번 대회를 통하여 축산업의 강국인 호주에서 우리나라 축산업의 밝은 미래도 전망해보고 축산에 대한 새로운 인식을 갖게 된 좋은 경험이었다. 또한, 다양한 국가의 학생들과 교류하면

서 문화적 차이와 인식의 차이도 공유할 수 있었던 뜻 깊은 시간이었던 것 같다. 미래 축산업계의 여성 인재를 꿈꾸며 부지런히 노력하고 도전해야겠다고 다짐하였다. **등굣길**



대회 참가 학생이 도체 앞에서 실습에 대한 토론을 하고 있다

맞춰야 할지 몰랐던 것이 사실이다. 하지만 이 workshop을 통해 대회가 무엇을 평가하고자 하는지에 대해 전체적으로 이해할 수 있었던 것 같다.

ICMJ에서는 소뿐만 아니라 양과 돼지에 관한 평가가 이루어진다. 평가는 11일과 12일 이틀에 걸쳐 이루어지며, 11일에는 소의 Retail Cut 평가와 양·돼지의 도체 평가, 돼지 Primal 평가가 이루어졌으며 평가 둘째 날인 12일에는 소 도체와 관련한 모든 평가가 진행되었다.

평가에 있어 ICMJ는 국내 한우품질평가대회와는 사뭇 다르다. 한우품질평가대회에서는 한우 도체에 대한 평가만 이루어진다. 즉 근내지방도, 육색, 등지방두께와 같은 세부 사항들에 초점을 맞춰 평가가 진행된다. 하지만



한국 대표 대회 참가 학생 (좌측 이달수, 우측 차진아 학생)



축산에 대한 새로운 인식을 갖게해준 ICMJ