

제 14회 전국축산물품질평가대상
경 한우부문 우수상 수상 **축**

농림축산식품부

축산물품질평가원

권태현

경남 김해시 생림면
〈태현농장〉 대표



비결은 황금비율!

청년대표가 만드는 특급 레시피

글 홍아름 사진 임태현

〈태현농장〉으로 향하는 길, 노랫소리가 유독 크게 들린다. 자세히 들어보니 농장에 들어진 라디오 소리, 라디오를 듣고 자란 한우라 그런지 낯선 사람들의 목소리에도 익숙해 보인다. 23살, 어린 나이에 축산을 시작한 권태현(29) 대표는 올해로 6년째 축산하고 있는 청년대표다. 20두로 시작해 현재 약 300두의 한우와 정춘을 보내고 있는 권 대표, 자신의 이름을 건 〈태현농장〉을 운영하며 책임감과 자부심으로 뿜뿜 뿜진 그를 만나본다.



만나다
KAPE 축산 명인을 만나다



05:30

귀신 잡는 해병대, 목동이 되다

해병대를 전역하자마자 후계농업경영인 교육을 듣고 축산의 길로 들어섰다. 대학을 자퇴하고 축산의 길을 걷기까지는 아버지의 역할이 컸다. “아버지께서 한우를 키워볼 생각이 없냐고 물어보셨습니다. 평소 축산에 대해 긍정적이었고 평생 할 수 있는 일이라 생각했어요. 지금부터 현장 경험을 쌓으면 큰 도움이 될 것 같아 하루빨리 축산을 시작했습니다.” 처음 축산의 길로 인도한 아버지는 권 대표의 가장 든든한 스승이다. 부자는 작은 축사에서 20마리 남짓 되는 한우를 키웠을 때부터 함께해왔다. 현장에서 권 대표가 움직이면 아버지는 뒤에서 밀어준다. <태현농장>은 특히 청결에 많은 노력을 기울인다. “소와 사람은 같다고 생각합니다. 깨끗한 환경에서 깨끗한 사료를 먹고 자란 소들이 건강하다는 믿음이 있어요. 그래서 사람이 살 수 있고 먹을 수 있을 정도의 공간과 식재료를 고집합니다.”



15:00

젊음이라는 이름으로 이뤄낸 한우의 세계화

지금은 너무나도 큰 자산이지만, 어린 나이가 한때는 독이었다. 어리다는 이유로 무시 받은 적도 있었다. 하지만 주변에 신경 쓰지 않고 꿈을 향해 정진했다. 알면 알수록 축산은 매력으로 다가왔다. 한우에 대해 더 많이 알고 싶어졌고, 최고의 고급육을 만들고 싶었다. 노력하는 만큼 결과가 드러났기 때문이다. “지난 6년간의 결실을 통해 제 꿈을 키우고 있어요. 어린 나이에 시작한 만큼 하고 싶은 게 많습니다.” 권 대표는 경쟁력 있는 한우를 축산하기 위해 노력한다. “무조건 많은 양의 한우를 키우기보다 한 마리의 한우리도 최고의 고급육으로 만드는 사람이 되고 싶어요. 그래서 고급육 한우 축산의 명인으로 인정받고 싶습니다.” 노력은 배신하지 않는다. 권 대표가 끊임없이 얘기한 말이다. 그는 세계적으로 인정받는 한우를 위해 오늘도 노력한다. ☺



10:30

한우들의 식단을 책임지는 사료 요리사

<태현농장>의 사료에는 강냉이가 들어간다. 콩비지, 맥주박, 미강 등의 부산물이 들어가기도 한다. 제철음식처럼 계절과 상황에 따라 들어가는 재료를 조금씩 바꾸기도 한다. 권 대표는 사람이 먹을 수 있을 정도로 깨끗하고 건강한 재료를 구하기 위해 직접 부산물을 수거하러 다닌다. 인건비가 줄고 좋은 재료를 구할 수 있어 일거양득이다. 권 대표는 축산 시작부터 자가배합사료를 만들었다. 이미 만들어진 사료를 먹으면 다른 한우들과 차별점이 없다고 생각했기 때문이다. “저는 <태현농장>의 대표이자 한우들의 식단을 맡은 요리사이기도 합니다. 자가배합사료에 대한 끊임없는 연구를 통해 소화와 건강에 좋아 믿고 먹일 수 있는 사료, 그리고 우리가 믿고 먹을 수 있는 안전한 한우를 키울 수 있게 되었습니다.”

