

한돈자조금 “한돈의 무한 가능성 확인했다!”



▲'2025 슈퍼 한돈 페스타팝업스토어'는 지난11일부터 19일까지 9일간 서울 성수동 XYZ SEOUL에서 개최됐으며, 전 일정 사전 예약조기 매진을 기록하며 대성황을 이뤘다(한돈자조금 제공)

11일부터 19일까지 팝업스토어 성료

한돈자조금관리위원회(위원장 손세희, 이하 한돈자조금)가 한돈 데이(10월 1일)를 기념해 서울 성수동에서 선보인 '2025 SUPER 한돈 페스타 팝업스토어'가 1만 5천여 명이 넘는 방문객을 맞이하며 지난 19일 성황리에 막을 내렸다. 이날 11일부터 19일까지 9일간 서울 성수동 XYZ SEOUL에서 진행된 이번 팝업스토어는 '한계 없는 능력, 슈퍼 한돈'을 주제로 한 체험형 공간으로 꾸러졌다. 올해로 12주년을 맞은 한돈데이는 돼지 코 모양을 형상화한 숫자 '1001'을 모티브로 한 한돈의 대표 기념일이다. 이번 팝업스토어에서 다양한 체험이 이뤄지는 '슈퍼 한돈 에너지 타운'에서는 ▲단백질 보충 정육

점(안심 단백질 합량 맞추기) ▲슈퍼푸드 라드유 서점(라드유 정보 퀴즈) ▲행복충전 주유소(트립토판 해머 타격 게임) ▲한돈 신선 마트(스텝과 신선도 비교) 등 네 가지 체험존이 운영됐다. 방문객들은 미션 완수 후 한돈 굿즈(리유저블백, 텀블러, 장바구니 등)를 받으며 체험형 프로그램에 큰 만족감을 드러냈다. 특히, 방문객들은 누구나 신나게 참여할 수 있는 '트립토판 해머 타격 게임', '스텝퍼를 통한 한돈 신선 마트'에 큰 호응을 보였다. 또한, '슈퍼푸드 라드유 서점'에서는 라드유에 대한 올바른 정보를 확인하며 기존의 부정적인 인식에서 벗어나 건강한 한돈 지방의 가치를 새롭게 인식했다.

자녀 2명과 함께 방문한 김미현(39, 서울 송파구)씨는 “아이들이 스텝퍼를 모으며 한돈에 대해 자연스럽게 배울 수 있어서 좋았다”며 “한돈의 우수성도 알게 되고 유용한 굿즈까지 받으니 일석이조”라고 소감을 밝혔다. “한돈 파트너스 스토어존”에서는 생식품(차오차이), 와인플렉스, 롯데 돼지바 등 다양한 브랜드가 협업해 한돈과 어울리는 새로운 푸드·라이프스타일을 제안했다. 한돈 라드유 시식존에서는 라드유로 조리한 김치볶음밥을 맛보고 설문에 참여한 방문객들에게 '라드유 스틱'을 증정하는 이벤트도 진행됐다. 특히 이번 행사에서는 한국 최초의 돼지고기 전용 와인 '돈블랑 1001 소비농블랑'과 '돈블랙 1001 카베르네 소비뇽'이 첫 선을 보이며 삼겹살, 항정살, 목살, 족발 등 대표적인 한돈 요리와

의 K-페어링을 선보여 큰 호응을 얻었다. 한편, 야외 공간인 '슈퍼 한돈 글로벌 야장'은 이번 팝업스토어의 백미로 꼽혔다. 매일 다른 테마로 선보인 글로벌 한돈 요리는 방문객들로부터 “맛도 좋고 푸짐해서 만족스럽다”, “한돈으로 이렇게 다양한 요리가 가능하다는 걸 처음 알았다” 등 호평을 받았다. 실제로 현장에서 직접 조리해 제공된 ▲한돈 등파육 ▲한돈 큐브 족발 ▲흑돼지 허브버터 탕수육 ▲한돈 갈비 바비큐 등 연일 완판 행렬을 이어가며 한돈의 무한한 가능성을 입증했다. 한돈자조금은 이번 팝업스토어 개막과 함께 10월 10일(금)부터 24일(금)까지 15일간 전국 한돈 인증점에서 대대적인 프로모션을 진행중이다. 음식점에서는 한돈 주메뉴 2인분 이상 주문 시 '1인분 추가 서비스(2만 원 이상 메뉴 사이즈업 또는 5천 원 할인)'를 제공하며, 식육점에서는 삼겹살, 목살 등 인기 부위 100g당 300원부터 500원까지 할인 판매에 추석 이후 소비 부담을 느끼는 소비자들에게 도움이 될 것으로 보인다. 한편, 한돈자조금이 지난해 운영한 '2024 한돈데이 팝업스토어'는 9일간 약 1만 5천명이 방문하며 대성황을 이뤘으며, '2024 대한민국 팝업스토어 어워드'에서 푸드 부문 우수상을 수상하는 영예를 안았다.

안전아 기자
midal0210@naver.com

한우자조금, '전국 한우요리 경연대회' 성료



▲축 2025년 제8회 전국한우요리경연대회에 참가해 한우 요리를 선보이고 있는 학생(한우자조금 제공)

'한우의 세계화, 글로벌 퓨전 요리' 주제

한우자조금관리위원회(위원장 민경천, 이하 한우자조금)가 주최하고 (사)한국조리협회가 주관한 '2025년 제8회 전국한우요리경연대회'가 지난 10월 18일 서울 양재 AT센터에서 성황리에 개최됐다. 이번 대회는 '한우의 세계화, 글로벌 퓨전 요리'를 주제로, 전국의 조리 전공 학생들이 참가해 한우를 세계 각국의 요리법과 접목한 창의적인 메뉴를

선보이며 미래 조리 인재로서의 역량과 한우의 무한한 가능성을 보여줬다. 올해 대회에는 고등부 20팀과 대학부 20팀, 총 40개 팀(80명)이 참가했다. 참가자들은 1등급 한우 암소의 등심과 우둔 부위를 활용해 각 부위별 특성을 살린 요리를 완성했으며, 세계적 요리 트렌드와 한우의 풍미를 조화시킨 다채로운 작품을 출품했다. 심사사는 위생, 조리 전문성,

창의성, 맛, 예술성, 조리 과학성 등 6개 항목을 기준으로 진행됐으며, 총 6인의 조리 전문가가 공정하게 평가했다. 그 결과, 대상(농림축산식품부 장관상)은 '한우 우둔살 타르타르와 한우 등심 웰빙탕'을 출품한 경남정보대학교 이재원, 노동진 학생(대학부)과 '한우 등심 꼬치구이와 우둔살 미트볼'을 선보인 덕암정보고등학교 임수민, 최하는 학생(고등부)이 각각 수상했다. 이외에도 최우수상, 우수상, 장려상 등 총 40개 팀이 수상의 영예를 안았다. 이날 행사에서는 넷플릭스 '흑백요리사' 출연으로 화제를 모은 조은주 셰프(63스퀘어 터치디스카이 총괄셰프)가 작년에 이어 올해도 특강 강사로 참여해 특별한 요리를 선보였다. 조 셰프는 세계 3대 요리대회에서 여성 최초 2관왕으로, 이번 대회에서 '코리아비프크림 타르틀레트 메뉴 시연 및 시식'을 진행하며 한우의 풍미를 극대화하는 조리법을 소개해 참가자들의 뜨거운 호응을 받았다.

한명덕 기자
press582@nonguetimes.com

축산 냄새 저감 시범사업 추진 현황 점검, 해법 논의

지역 주민 공감형 기술 보급으로 민원 감소 기대

농촌진흥청 국립축산과학원 김진형 원장 직무대리는 21일 전북특별자치도 장수군 양돈농장을 방문해 냄새 저감 시범사업 추진 현황을 점검하고, 현장 의견을 청취했다. 이날 방문한 농장은 돼지 1,600두를 사육하는 비육농장으로, 국립축산과학원이 개발한 기술을 기반으로 '돈사 냄새 모니터링 및 저감 기술 보급 시범사업'에 참여해 체계적인 냄새 관리를 실천하고 있다. 냄새 모니터링 장치는 돈사 내부와 외부 냄새 농도를 실시간으로 측정해 농장주의 스마트폰 앱으로 알려준다. 농장주는 이를 통해 돈사 청소, 저감 장치 점검 등 즉각적인 대응이 가능하다. 또한, 농장 입구에 설치된 외부 알립판은 냄새 상태를 시각적으로 알려줘 농가의 냄새 관리 노력

을 지역 주민과 공유할 수 있다. 김진형 원장 직무대리는 “축산 냄새 문제를 완전히 없애기는 어렵지만, 농가가 능동적으로 냄새를 관리하고 지역 주민과 소통하는 노력을 통해 상호 공감대가 형성될 때 민원 발생의 소지를 없앨 수 있다”라며 “국립축산과학원은 냄새 저감 기술을 지속적으로 고도화하고, 시범사업을 확대해 농가 보급을 늘려나가겠다”라고 밝혔다. 아울러 국립축산과학원이 발간한 '축산분야 안전사고 예방 매뉴얼'을 소개하며 “사다리 추락사고, 분뇨처리장 중독사고 등 농업인 안전사고에 적극 대비해야 한다”라고 당부했다.



▲농촌진흥청 국립축산과학원 김진형 원장 직무대리가 10월 21일 전북특별자치도 장수군 소재 양돈농가를 방문해 냄새 저감 시범사업 추진 현황을 점검하고 있다.

농진청, 2025 한국홀스타인품평회에서 저지종 젖소 수상

품평회 끝난 후 임실군 보급...국내 저지종 사육 기반 확대

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립축산과학원은 10월 15일부터 16일까지 경기도 안성시 안성팜랜드에서 열린 '2025 홀스타인 품평회'에 저지종 암소 1두(16개월령)를 출품해 우수상을 받았다고 밝혔다. 이번 행사는 농림축산식품부와 한국종축개량협회가 주최하고, 전국 젖소 농가와 관련 기관·단체가 참여하는 국내 최대 규모의 젖소품평회다. 국립축

산과학원은 저지종 젖소 개량 성과와 산업적 가치를 알리기 위해 저지종 암소 1두를 출품했다. 이번에 출품한 저지종 젖소는 혈통등록, 질병 검사, 외모심사 등을 거쳐 선발됐고, 체계적으로 길들이는(순치) 과정을 밟아 대회를 준비했다. 국립축산과학원은 대회 참가와 함께 홍보 공간(부스)을 운영하며 저지종 젖소 개량 사업과 국내산 품사료 활용, 유가공

연구 현황 등을 소개하기도 했다. 이 자리에서 저지종과 홀스타인 치즈·요구르트 시식 행사를 열고 소비자 체험 기회도 마련했다. 이날 수렴한 소비자 반응은 향후 연구와 산업화에 반영할 계획이다. 농촌진흥청 국립축산과학원 낙농과 김상범 과장은 “이번 품평회 참가로 저지종 젖소의 가치와 개량 효과를 널리 알리고 국민적 관심을 높이는 계기가

됐다”라며 “앞으로도 지자체와 농가가 협력해 저지종 젖소 산업의 지속 가능한 발전을 위해 다각적으로 노력하겠다”라고 말했다. 한편, 국립축산과학원은 이번 대회에 출품한 저지종 암소를 임실군에 보급, 수정란 생산을 비롯해 저지종 사육 기반 확대에 활용토록 할 계획이다. 이로써 올해까지 임실군에 보급된 저지종 젖소는 모두 7두에 이른다.

김대경 기자
press@nonguetimes.com

조류인플루엔자(AI)·아프리카돼지열병(ASF) 예방 「농장 4단계 소독」 요령

1단계

농장 진입로 생석회 도포

농장 진입로 폭 2m 이상 바닥이 보이지 않을 만큼 충분히 도포

- 1주일 간격 반복 도포, 비·눈 내린 후 즉시 재도포
- 도포된 생석회 위에 산성 소독제 살포 금지

2단계

농장 내부 매일 청소·소독

※ 소독약은 용법용량의 권장 희석배수 준수

- 농장 내부, 사료빈·퇴비사·출하대 주변 매일 청소·소독
- 야생조수류 유인 요소(사료·폐사·왕겨 등) 방지 금지

3단계

축사 출입시 장화 갈아신기·손 소독

세척용·물(세척조)을 이용하여 신발(장화)에 붙은 유기물 제거 후 신발소독조 사용

※ 신발소독조 소독약은 2~3일 간격 교체

- 지정된 관리자 외 축사 출입 최대한 통제
- 축사 출입시 손 소독, 방역복·위생장갑·전용장화 착용

4단계

축사 내부 매일 소독

축사 청소·소독 순서
① 청소·세척 천장→벽→바닥 순
② 건조
③ 소독약 살포
천장→벽→바닥 순

- 사람·가축에 직접적인 소독제 분사 금지
- 가축과 직접 접촉하는 물품소독 철저 및 외부 반출 금지

농장에서의 철저한 방역수칙 준수만이 가축질병 피해를 막아낼 수 있습니다.