한우자조금, 추석 한우 선물세트 구성 가이드 제안

부위별 특징부터 한우 고기 고르는 법까지

추석 명절이 성큼 다가오면서 가족과 지인에게 감사의 마음을 전하기 위한 선물 준비가 한창이다. 한우는 매년 명절 선호도가 높은 대표적인 프리미엄 선물 품목이지만, 막상 구매하려고 하면 등급과 부위, 세트 구성 등이 다양해 어떤 제품을 선택해야 할지 고민하기 쉽다.

이에 한우자조금관리위원회(이하 한우자조금)는 받는 사람의 연령과 건강 상태, 식습관 및 취향 등을 고려해 한우 선물세트를 선택할 수 있는 맞춤형 가이드와 함께 신선한 한우 고기를 고르는 데 도움이 되는 실용적인 정보를 제안한다.

남녀노소 누구나 좋아하는 '프리미엄 구이 세트'… 등심·안심·채끝

명절 선물로 가장 먼저 떠오르는 구이용 부위는 풍부한 육즙과 부드러운 식감으로 호불호가 적어 누구에게나 선물하기 좋은 대표 품목이다. 등심은 풍부한 마블링에서 비롯되는 고소한 풍미와 감칠맛이 특징이며, 안심은 한우 부위 중 가장 부드러운 부위로 결이 곱고 섬세해 담백한 맛을 즐길 수 있다. 채끝은 살코기 사이에 고르게 퍼진 마블링과 진한 육향이 어우러져 구이 본연의 풍미를 느끼기에 좋다.

구이용 부위를 잘 고르기 위해서는 마블링의 색과 분포를 유심히 살피는 것이 중요하다. 백색 또는 크림색을 띠는 미세한 마블링이 살코기 전반에 고르게 퍼져있고, 고깃결이 고르면서 탄력이 있는 고기를 선택하는 것이 좋다. 별도의 복잡한 양념 없이 구워 먹어도 한우 특유의 부드럽고 풍부한 맛을 즐길 수 있어 온 가족이 함께하는 명절 식탁에 잘 어울린다.

깊은 맛의 탕국부터 찜 요리까지, 실속 있는 '국거리·찜 세트'… 양지·사태

차례상에 올리는 탕국부터 갈비찜, 수육 등 전통 명절 음식에 다양하게 활용할 수 있는 한우 양지와 사태는 실용성을 중시하는 이에게 적합한 선물 부위다. 양지는 오랜 시간 끓일수록 깊고 진한 육수가 우러나는 것이 특징이며, 사태는 쫄깃한 식감과 풍부한 맛을 지녀 찜이나 수육 등 다양한 요리에 활용할 수 있다.

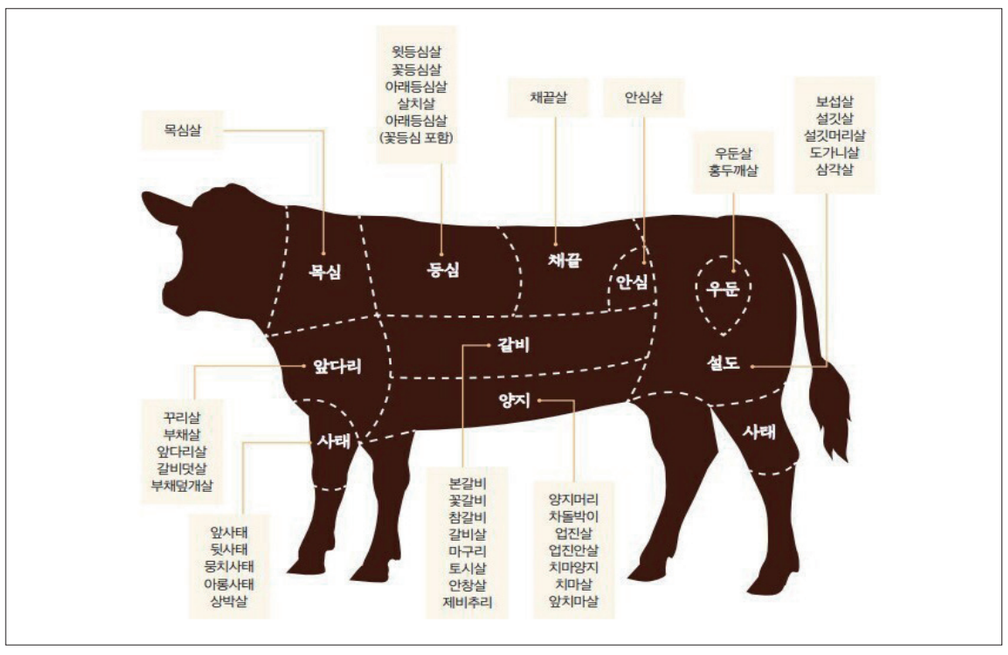
양지를 고를 때는 마블링과 살코기의 균형을 확인하는 것이 좋다. 우윳빛 마블링과 붉은 살코기가 적절히 조화를 이루고, 근막이 지나치게 두껍지 않은 것을 선택하면 좋다. 사태는 근육 사이에 결합조직(힘줄과 근막)이 고르게 분포된 부위를 고르면 장시간 조리했을 때 부드러우면서도 쫀득한 식감을 살릴 수 있다.

식단 관리와 어르신 건강을 고려한 '담백·건강형 정육 세트'… 설도·우둔

평소 식단 관리에 신경 쓰거나 담백한 맛을 선호하는 사람, 소화 부담을 고려해야 하는 어르신에게는 살코기 중심의 설도와 우둔으로 구성된 정육 세트를 추천한다. 설도와 우둔은 살코기가 풍부해 담백한 맛을 내며, 불고기·산적·장조림 등 다양한 요리에 활용할 수 있어 명절뿐만 아니라 평소 식탁에서도 실용적으로 즐길 수 있다.

정육 부위는 육색이 비교적 선명하게 드러나는 만큼 신선도를 살펴보는 것이 중요하다. 지나치게 어두운 적갈색보다는 맑고 밝은 선홍빛을 띠는 고기를 선택하는 것이 좋다.

정영란 기자
yungran528@hanmail.net



▲한우 부위별 소개(한우자조금제공)

축산물품질평가원 "껍데기만 봐도 품질 확인"

'1+등급' 계란 판매처 전국 확대

계란 껍데기에 품질등급을 직접 표시한 등급계란의 판매처가 확대된다.

축산물품질평가원은 생산·유통업체와 협업해 이달 10일부터 껍데기에 품질등급을 표시한 계란의 판매처를 전국 GS더프레시 매장으로 확대한다고 9일 밝혔다.

축산물품질평가원은 소비자가 품질 좋은 계란을 안심하고 선택할 수 있도록 '계란 등급제'를 운영하고 있다.

신청 업체를 대상으로 계란의 신선도와 껍데기 상태 등을 엄격한 기준에 따라 평가해 1+·1·2등급을 부여한다.

지난 1월부터는 소비자가 계란 품질 정보를 보다 직관적으로 확인할 수 있도록 관련 기준을 개정하고, 계란 껍데기에 품질등급을 직접 표시하는 방식을 일부 적용해 왔다.

그동안 포장 공정을 갖춘 2개 업체에서 우선 시행했으나, 이번에 생산업체 금강AF와 유통업체 GS리테일이 협업하면서 판매처가 확대됐다.

▲품질 등급이 표시된 계란 껍데기

이에 따라 소비자는 10일부터 전국 GS더프레시 매장에서 등급계란을 구매할 때 포장지뿐만 아니라 계란 껍데기에 직접 표시된 1+등급을 확인할 수 있다.

이번 제품에는 지난 5월부터 변경된 등급계란 중량규격 명칭도 적용됐다.

기존에는 계란 중량 규격을 '왕란·특란·대란·중란·소란'으로 표시했지만, 중량과 크기 차이를 직관적으로 구분하기 어렵다는 소비자 의견을 반영해 '2XL·XL·L·M·S'로 명칭을 변경했다. 소비자 혼선을 줄이기 위해 올해 11월까지는 기존 명칭과 새 명칭을 병행 표시하며, 12월부터는 변경된 명칭만 사용한다.

축산물품질평가원은 중량규격 명칭 변경에 대한 소비자 인지도를 높이기 위해 9월 한 달간 GS리테일과 함께 '계란 선택의 기준' 캠페인도 진행한다. 퀴즈 등을 활용해 소비자가 새로운 중량규격 명칭을 자연스럽게 접할 수 있도록 안내할 예정이다.

박수진 축산물품질평가원장은 "이번 협업으로 소비자들이 계란의 품질 정보를 더욱 쉽고 빠르게 확인할 수 있을 것으로 기대한다"며 "껍데기 품질등급 표시와 새로운 중량규격 명칭 등을 유통 현장에 잘 안착시켜 소비자가 신뢰할 수 있는 축산물 유통 환경을 만들어 나가겠다"고 말했다.

정영란 기자
yungran528@hanmail.net

경기북부 한우농가에 우량 숫소 분양

능력검정 거친 우량 개체 농가 보급

경기도 축산진흥센터가 자체 생산·관리한 우량 한우 숫소 9마리를 모두 농가에 분양했다.

이번에 분양된 숫소들은 국가보증씨수소(KPN) 선발 체계에 따라 일정 기간 성장과 능력을 평가하는 '당대검정'을 마친 12개월령 안팎의 개체들이다.

분양은 지난달 파주 연천서 열린 스마트경매장을 통해 진행됐다. 일반적으로 가축경매에서는 상대적으로 어린 6~8개월령 한우가 높은 가격을 형성하는데, 이번에 출품한 개체 가운데 한 마리는 12개월령임에도 611만 원에 낙찰됐다.

이날 전체 수소 경매 최고가인 약 618만 원에 이은 두 번째로 높은 가격이다.

분양 현장에는 축산단체와 한우협회 관계자, 지역 농가 등 70여 명이 참여했다.

이번 분양은 지난 4월 수원화성오산축협 스마트경매장에서 진행한 남부권 분양에 이은 두 번째 현장 분양이다.

당시에는 우량 한우 숫소 22마리를 분양했으며, 출품 개체들은 평균 이상의 가격에 낙찰됐다.

도는 1차 분양 당시 지리적 거리와 시기 등의 문제로 참여하지 못했던 경기북부 한우농가의 추가 분양 요청을 반영해 이번 북부권 현장 분양을 마련했다.

도는 자체 육성한 우량 한우를 농가에 공급해 개량 성과를 공유하고, 농가가 우수한 유전자원을 활용할 기회를 넓혀 경기 한우의 생산성과 경쟁력을 높인다는 계획이다.

한명덕 기자
press582@nonguptimes.com

▲경기도 축산진흥센터 제공

아프리카돼지열병 선제 봉쇄… 고위험 농가 환경검사 결과 모두 음성

파주·연천 고위험 양돈농가 21호 환경검사

경기도북부동물위생시험소는 오는 10월 아프리카돼지열병(ASF) 특별방역대책기간을 앞두고 파주·연천지역 고위험 양돈농가를 대상으로 선제적 환경검사를 실시한 결과 모두 음성으로 확인됐다.

파주·연천은 2019년 국내에서 아프리카돼지열병이 처음 발생한 지역으로, 접경지역과 인접하고 산림지역이 넓어 야생멧돼지 등 외부 오염원에 의한 농장 내 바이러스 유입 위험이 지속되고 있다.

특히 추석 전후에는 성묘와 벌초 등으로 사람·차량 이동도 증가하는 만큼, 야외 환경에 존재할 수 있는 바이러스가 사람·차량·장비 등을 통해 양돈농가로 유입될 가능성에 대비한 철저한 차단방역이 필요하다.

이에 시험소는 아프리카돼지열병 발생 위험이 높은 농가의 바이러스 오염 여부를 사전에 확인하고 방역 취약요인을 점검하기 위해 지난 8월 1일부터 31일까지 파주시 7개 농가, 연천군 14개 농가 등 총 21개 양돈농가를 대상으로 환경검사를 실시했다.

검사 대상 농가는 과거 아프리카돼지열병 발생지역, 산림·하천 인접 여부, 야생멧돼지 등 외부 오염원의 유입 가능성을 종합적으로 고려해 선정했다.

검사는 농장 출입구와 전실, 장화·작업도구, 퇴비사, 토사 유입 우려 지점 등 농장 내·외부의 주요 방역 취약지점을 대상으로 진행됐다.

그 결과 21개 농가에서 채취한 환경시료 210점 모두 아프리카돼지열병 바이러스 음성으로 확인됐다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguptimes.com