



2024. 05
Vol. 1265

porkboard.han-don.com

한돈자조금

봄맞이 캠핑



가족, 친구, 연인과 같이, 한돈



한돈자조금관리위원회

Contents

04 한돈 시리즈

최고의 재발견
한돈의 돼발견

26 한돈 페어링

캠핑할 때 빠지면 서운한
한돈 요리와 하이볼

32 건강 상식

감기 예방을 위한
일상 속 건강 실천법

06 자조금 뉴스

한돈 패밀리데이,
보식유랑단, 국돼팀 캠페인 등

28 한돈 레시피

이탈리아에서 시작한 포르케타,
한돈이라 더 맛나다

34 한돈산업 동향

2024년 4월 한돈산업 동향

11 자조금 홍보

MBC <굿모닝FM 테이입니다>

30 여행 정보

숲, 별, 바다 찾아 떠나는
캠핑 여행

35 독자 이벤트

12 자조금 활동

한돈자조금 활동 내역

14 한돈농가 탐방

지속가능한 한돈산업을 세워나가다,
가보농장 서완택 대표

18 한돈인증점 리뷰

나주식갈비의 환상적인 맛,
태광갈비 채경숙 대표

20 한돈 매뉴얼

충분한 환기 효과를 제공하는
천장의 설치

22 해외양돈 뉴스

지도로 살펴보는 해외양돈 이슈

24 한돈 리포트

나이 들어도 건강하게 걸으려면
돼지고기 섭취는 필수

2024.05
Vol.1265

발행일 2024년 5월 14일 발행(통권 1265호·매월 15일)
발행처 한돈자조금
주소 (06643) 서울시 서초구 서초중앙로6길 9 제2축산회관 1층
제작 디자인신화 02-324-6852

<한돈자조금> 소식지는 한돈농가 및 관련기관에 자조금의 정보를 알리기 위해 제작해 배부하고 있습니다. 자조금 소식지에 대한 의견이 있으시면 대표전화(02-6486-2901)로 문의해 주시면 감사하겠습니다.

캠핑 가면 뭐 먹지? 맛 좋은 한돈 먹지!



국내 캠핑 인구는 2022년 기준 700만 명을 넘어섰고, 관련 시장은 6조 원대로 커졌습니다. 7~8명 중 한 명은 캠핑족이라는 뜻이지요. 캠핑 분위기를 제대로 살리려면 ‘한돈’ 만한 것이 없습니다. 한 설문조사에 의하면 캠핑 시 즐겨 먹는 육류 1위가 ‘돼지고기’였으며, 부위로는 삼겹살과 목살에 이어 돈마호크, 항정살, 기타 특수부위 등을 찾는다고 합니다. 새로운 맛과 경험을 추구하는 트렌드가 확산하며 저지방 부위 소비 촉진으로 이어지고 있습니다. 이에 한돈자조금에서는 한돈의 맛과 우수성을 알리고, 합리적인 가격에 한돈을 제공하고자 각종 기획전을 펼치고 있습니다.

최고의 재발견 한돈의 돼발견



한돈자조금이 ‘한돈의 돼발견’이라는 특집기사 시리즈를 기획하고, 각 언론매체를 통해 소비자에게 한돈을 홍보하고 있다. 한돈을 더욱 건강하게 즐기고픈 소비자를 위해 숨겨진 다양한 효능을 살펴보기도 하고, 한돈에 재미를 더하는 폭넓은 프로모션을 소개하며 한돈자조금은 소비자 물가 안정에 기여하고 한돈소비 활성화를 돕는다는 내용을 담기도 한다. 오랜 세월 한국인의 소울푸드로 함께해 온 한돈의 가치와 우수성을 담은 기획연재 기사를 만나본다.



한돈의 돼발견 1탄

‘저탄고지’ 식단, 한돈이 제격

‘한돈의 돼발견’ 1탄에서는 저탄수화물·고지방(저탄고지) 속에 담긴 지방의 반전 효과와 함께, 건강한 저탄고지 식단을 위해 꼭 필요한 한돈의 효능에 대해 알아봤다.



저탄고지 식단이 건강에 좋은 이유 우리 몸은 탄수화물을 통해 생성된 당질을 주 에너지원으로 사용하는데, 식이조절을 통해 지방을 주 에너지원으로 사용하도록 바꾸는 것이 저탄고지 다이어트의 핵심이다. 특히 지방은 탄수화물과 달리 인슐린 분비를 억제하는 효과가 있어 저탄고지 식단을 지키면 혈당 감소에도 도움이 된다.

생명과학 분야 저명 학술지 <커뮤니케이션 바이올로지>는 알츠하이머병 생쥐 모델에게 저탄고지 식단과 일반 식단을 7개월간 먹이고 이를 비교하는 실험 결과를 소개했다. 이에 따르면 저탄고지 식단이 초기 기억력 감퇴를 상당히 지연시키는 것으로 확인됐다. 또 저명한 과학학술지 <사이언티픽 리포트>에서는 저탄고지 식단이 폐암을 예방할 수 있다는 연구 결과를 내놓았다. 폐 결절이 생긴 생쥐에게 저탄고지를 포함한 7종류 식단을 섭취하도록 하고 그 효과를 살펴본 결과, 저탄고지를 한 생쥐의 폐 결절 형성이 억제되는 것으로 나타났다.

한돈 섭취로 저탄고지 챙기기 저탄고지라고 해서 아무 지방이나 먹어도 되는 것은 아니다. 지방은 크게 포화지방과 불포화지방으로 나뉘는데, 그중 포화지방은 혈관에 쌓여 각종 심혈관질환을 일으킨다. 때문에 ‘나쁜 지방’이라 불리기도

한다. 반면 불포화지방산은 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추고, 우리 몸속에 있는 노폐물을 배출시키는 효과가 있어 ‘착한 지방’이라 불린다.

건강하게 저탄고지 식단을 하려면 불포화지방이 많은 음식을 섭취해야 하는데, 대표적인 식품이 바로 우리돼지 한돈이다. 한돈의 불포화지방산 조성비는 약 60%로, 특히 리놀산, 아라키돈산 같은 불포화지방산은 소고기 대비 2~6배나 들어있다. 게다가 한돈 불포화지방산에는 비타민F가 다량 함유돼 있어 혈액순환 개선, 염증 완화, 피부 건강 유지, 뇌 기능 강화 등에도 도움이 된다. 저탄고지 식단을 건강하게 챙기려면 한돈만 한 것이 없는 셈이다.

한돈의 돼발견 2탄

즐거움이 있는 곳에 언제나 한돈

‘한돈의 돼발견’ 2탄에서는 돼지고기가 한국인의 사랑을 받는 만큼 한돈자조금은 한돈을 단순히 ‘먹는 식품’으로만 소비하는 것이 아닌, 일상에서 언제나 ‘즐길 수 있는 문화’가 될 수 있도록 큰 노력을 기울인다는 내용을 담았다.



축구 관람도 하고, 한돈도 즐기고~ 한돈자조금은 지난해에 이어 올해 FC서울과 파트너십을 체결하며, 스포츠경기 관람에서 한돈이 빠질 수 없다고 언급했다. 한돈자조금은 축구팬들이 경기를 관람하는 동시에 먹는 재미까지 즐길 수 있도록 한돈 요리와 무제한 맥주를 제공하는 ‘한돈 스카이펍’ 좌석을 마련했다. ‘한돈 스카이펍’은 작년에도 FC서울 홈경기마다 전석 매진을 기록할 정도로 큰 인

기를 끌었는데, 현재도 가장 인기 있는 좌석으로 손꼽힌다. 4월 20일에는 서울 월드컵경기장에서 FC서울과 한돈자조금이 함께하는 패밀리데이 행사도 열렸다. 축구팬들이 친구, 가족들과 함께 소중한 추억을 만들 수 있도록 다채로운 장·내외 프로모션을 통해 한돈선물세트, 기념품 등을 증정했다.



한돈과 팔도의 즐거운 만남! 두 번째로는 한돈자조금이 팔도와 MOU를 체결하고 협업에 나선다는 이야기였다. 한국인들은 맛있는 걸 더 맛있게 먹기 위해 다양한 조합을 생각해 내는 특징이 있다. 비빔면 꿀조합도 그중 하나다. 특히 MZ세대에서 인기 많은 비빔면과 삼겹살의 국물 조합에서 착안하여, 한돈자조금은 올해 팔도와 함께 색다른 협업을 펼친다. 지난해 대학가를 중심으로 큰 인기를 끌었던 팔도 푸드트럭을 다시 한번 선보인다. 또 한돈과 팔도의 맛있는 만남은 마트에서도 쉽게 만나볼 수 있다.

TV에서도, 대형 전광판에서도 한돈을 찾아보세요~ 세 번째, 한돈자조금이 한돈 홍보모델 백종원 대표와 함께 신규 광고 ‘국돼팀’ 2편을 제작해 공개하고, 지상파, 케이블, IPTV 등 TV 채널은 물론 옥외광고, SNS채널, 대형 마트와 아파트, 오피스텔 엘리베이터 스크린에 송출했다는 기사였다. 광고를 넘어 실제로 국돼팀에 입단할 수 있다는 소식이 입소문을 타면서, 벌써 100만 명이 넘는 소비자들 국돼팀 선수로 임명됐다. 이밖에도 한돈자조금은 tvN <장사천재 백사장2>, SBS <모닝와이드>, MBN <생생정보마당>, MBC M <주간아이돌> 등 인기 TV 프로그램을 통해 한돈의 맛과 우수성을 홍보하며 한돈의 매력을 알리는 데 앞장서고 있다.

HANDON NEWS

키워드 | 한돈 프로모션

축구 경기에 맛있는 한돈까지 한돈 패밀리데이 성료



FC서울 선수단과 에스코트 키즈단이 한돈 플래카드와 함께 기념사진 촬영을 진행했다.

“한돈자조금은 가정의 달 5월을 맞아 4월 20일 FC서울-전북현대 경기가 열린 서울월드컵경기장에서 ‘한돈 패밀리데이’를 개최했다. 이날 경기장 안팎에서는 다채로운 프로모션이 펼쳐졌다.”

‘한돈 패밀리데이’는 한돈자조금과 FC서울이 협약을 맺고 추진하는 행사로, 온 가족이 우리돼지 한돈과 함께 소중한 추억을 만들 수 있는 다채로운 프로모션을 제공하기 위해 마련했다. 행사당일 비가 오는 곳은 날씨 속에서도 2만8,000여 명의 인파가 모여 행사의 인기를 입증했다. 장 내·외부에서는 누구나 쉽고 재미있게 참여할 수 있는 캐논샷, 테이블 컬링, 하프타임 전 광판 사다리타기 등의 게임을 진행하며 선물까지 증정해 행사장을 뜨겁게 달궜고, 관람객들은 경기 전부터 다양한 오락거리를 즐기며 뜨거운 호응을 보였다. 한돈 패밀리데이를 맞아 시축은 한돈자조금 손세희 위원장이 나섰으며, 시축 후에는 직접 경기를 관람하며

선수들에게 힘찬 응원을 보냈다. 또 어린이 축구팬들을 위한 프로모션도 만들어 가정의 달 행사에 의미를 더했다. 에스코트 키즈 행사를 열어 FC서울 선수와 만나 단체 사진을 찍고, 스타디움 투어를 추진하는 등 어린이 축구팬들에게 특별한 추억을 선사했다. 한돈자조금은 한돈 요리와 무제한 맥주를 제공하는 ‘한돈 스카이펍’ 좌석을 성공적으로 운영하고 있다. 2023년 전 좌석 1순위로 매진됐던 ‘한돈 스카이펍’에서는 한돈 소시지, 꺾바로우, 강정 등 한돈 요리를 제공해 큰 호응을 얻은 바 있다. 한돈자조금은 2024년에도 새롭고 다채로운 한돈 메뉴로 스포츠 관람과 한돈의 완벽한 조합을 선보일 예정이다.

한돈자조금은 소비자에게 한돈을 더 널리 알려 소비촉진으로 이어질 수 있도록 다양한 사업을 펼치고 있다.

지난달 한돈자조금이 한돈을 소비자에게 어떻게 전달했는지 살펴본다.

뽀식이 이용식이 펼치는 한돈 전국 팔도 유랑단 공연



개그맨 이용식과 가수 원혁의 축하공연은 행사의 이목을 집중시키고 흥을 높이기에도 충분했다.

“한돈자조금이 한돈명예홍보대사 개그맨 이용식과 함께 한돈의 가치와 우수성 알리기에 나섰다. 시장 상인과 시민들이 잠시나마 한돈과 함께 즐겁게 보내길 바라는 마음으로 마련한 자리였다.”

‘한돈과 함께하는 뽀식유랑단’은 이번 행사를 위해 신나는 공연 및 다양한 이벤트를 준비했다. 앞으로도 전국 방방곡곡의 전통시장에서 소비자들을 직접 만나고, 전통시장에 활기를 불어넣는 동시에 지역경제 발전에도 기여한다.

한돈 뽀식유랑단의 첫 시작은 4월 26일 충남 홍성군 광천전통시장에서였다. 이날 행사에는 강승규 국회의원 당선인, 신동규 홍성군의원, 오배근 전 충남도의원, 나기복 충남 동물위생시험소장, 정동규 광천읍장, 김연형 광천전통시장 상인회장, 김영찬 한돈자조금 관리위원장 및 (사)대한한돈협회 충남 각 지부장 등이 참석해 자리를 빛냈다.

축하 공연에는 개그맨 이용식의 사위로도 유명한 가수 원혁과 함께 수근, 임형규 장구팀이 참여해 다채롭고 흥겨운 무대를 선보였다. 또 시장을 찾은 시민들이 직접 참여하는 다양한 현장 이벤트를 진행해 한돈 굿즈, 한돈선물세트 등 푸짐한 상품을 제공했다.

한편 행사장에는 광천농협하나로마트, 천수푸드 등 지역 유통사가 동참해 우리돼지 한돈을 합리적인 가격에 만나볼 수 있는 특판 이벤트를 펼치며 행사에 활기를 불어넣었다. 한돈 뽀식유랑단은 이번 광천전통시장 행사를 시작으로 오는 7월까지 총 8회에 걸쳐 전국 팔도 전통시장에서 소비자들을 직접 만나며 한돈의 매력을 알릴 예정이다.

아직도 입단 못 했다면? 국돼팀 2차 모집에 참여하세요~



5월 1일부터 시작한 2차 국돼팀 모집의 주제는 ‘나만의 스포츠(K리그 등)를 즐기는 법’이다.

“한돈자조금이 전 국민을 대상으로 한돈을 사랑하는 사람이라면 누구나 참여할 수 있는 ‘2024 국돼팀(국산 돼지고기를 고집하는 팀) 연중 캠페인’을 펼치고 있는 가운데, 5월 1일부터 국돼팀 2분기 모집을 시작했다.”

‘국돼팀’ 캠페인은 올해 파리올림픽 등 국돼팀(국가대표팀)이 참가하는 글로벌 스포츠 행사가 다수 예정된 만큼, 전 국민이 한돈과 함께 스포츠 행사를 더욱 재밌게 즐기길 바라는 마음으로 기획했다. 앞서 ‘삼겹한쌈 국룰조합’ 콘셉트로 진행한 1차 모집에서는 자신만의

한돈 쌈조합을 공유하는 등 총 130만여 명(중복 포함)이 참여, 국내산 돼지고기를 고집하는 소비자들의 높은 관심을 받으며 인기리에 마감했다.

5월 1일부터 6월 30일까지 국돼팀 및 한돈닷컴 홈페이지를 통해 전개하는 2차 국돼팀 모집의 주제는 ‘나만의 스포츠(K리그 등)를 즐기는 법’이다. 스포츠 경기를 볼 때 자신만의 한돈 안주와 응원 도구, 응원 표정 등을 한돈니 캐릭터로 꾸며 자랑하면 국돼팀에 입단할 수 있다. 특히 올해 한돈자조금과 FC서울이 업무협약을 맺고 다양한 제휴 마케팅을 펼치고 있는 만큼, 이번 2차 모집에서 축구팬들의 많은 참여와 관심을 모을 것으로 기대한다.

국돼팀 입단자 전원에게는 먼슬리 캘린더 템플릿, 캐릭터 스티커, 스마트폰 배경화면 등 다양하게 활용할 수 있는 ‘국돼팀 디지털 굿즈’를 증정한다. 또 국돼팀 입단자를 대상으로 추후 추첨을 통해 LG전자 스탠바이미(1명), 2분기 국돼팀 굿즈 키트(50명), 네이버페이 3,000원(100명) 등 꾸집한 경품을 증정할 예정이다.

한편 한돈자조금은 한돈 홍보모델 백종원 대표와 함께 ‘국산 돼지고기를 고집하는 팀’이란 뜻의 국돼팀을 콘셉트로, TV광고 두 편을 공개해 큰 화제를 모았다. 국돼팀 광고 마지막 편은 올 하반기에 공개할 예정이다.



어서와! 한돈은 처음이지? 특성화고 식육처리 특강



특성화고 돼지 식육처리 특강에서는 발골 및 정형 방법 등 실기 능력 향상에 도움이 되는 교육을 제공했다.

“한돈자조금이 미래 한돈인을 육성하고자 외식조리 관련 특성화고 학생들을 대상으로 돼지 식육처리 특강 교육에 나섰다. 올해 특강은 4월 16일과 19일 일산고등학교, 아현산업정보학교에서 처음 진행했다.”

사단법인 한국미트마스터협회와 함께 나서는 이번 사업은 마이스터고 특강 교육을 통해 미래 식육 기능사와 조리원을 대상으로 돼지고기에 대한 인식을 개선하자는 취지다. 4월 16일 일산고등학교를 시작으로, 11월까지 마이스터고 약 25곳, 750명 학생을 대상으로 총 25회에 걸쳐 강의를 이어간다. 한돈 전문인 육성을 목표로 하는 만큼 돼지고기 각 부위 원물에 대한 지식은 물론, 실기 능력 향상에 필수적인 발골 및 정형 방법 등을 현장에서 배울 기회를 제공한다. 오는 10월에는 ‘제1회 마이스터고 한돈요리경연대회’를 개최해 우수한 성적을 받은 학생들을 대상으로 교육사업(식육처리기능사 자격증반)에 참여할 수 있는 혜택을 부여한다.



아현산업정보학교에서 ‘2024년 특성화고 대상 한돈 인재 양성 식육특강’을 전개했다.

우리가족 저녁은 삼겹살! 가정의달 기념 특가 판매

**5월 가정의 달
한돈 할인 행사**

따뜻한 5월, 한돈으로 마음을 전달하세요!

한돈물
1차 기간 5/7(화)~5/21(화) 2차 기간 5월 말~6월 초
한돈물 삼겹살 1kg+목심 1kg **50% 특가 할인**
*매일 선착순으로 판매 진행

한돈인증점 프로모션
기간 5/5(일)~5/17(금)
음식점 테이블당 한돈 주메뉴 **1인분 추가 서비스**
*20,000원 이상 메뉴 사이즈업 or 5,000원 할인
식육점 삼겹살, 목살 100g당 **500원 할인 판매**

전국 대형마트
최대 50% 할인

*본행사는 물량 소진 시 조기종료 될 수 있습니다.
*자세한 내용은 국대팀 또는 한돈닷컴 홈페이지를 확인해주세요.

가정의 달을 맞아 한돈물, 한돈인증점, 대형마트 등에서 한돈 할인 행사를 진행한다.

“ 한돈자조금이 5월 가정의 달을 맞아 가족과 함께 즐길 수 있는 한돈 인기 부위를 할인 판매한다. 길어지는 고
물가 현상 때문에 선불리 지갑을 못 여는 소비자들의 장바구니 및 외식 물가 부담을 덜기 위해 마련했다. ”

한돈물에서는 두 차례에 나누어 ‘가정의 달 선물 기획 전’을 진행한다. 1차 판매는 5월 7일부터 21일까지이며, 매일 선착순으로 혜택을 제공한다. 행사 기간 삼겹살 1kg과 목심 1kg을 한 세트로 구성해 한돈 2kg을 평소보다 50% 할인된 가격으로 선보인다. 2차 행사는 5월 말부터 6월 초까지다. 한돈인증점에서도 5월 5일부터

17일까지 가족 테이블당 한돈 주메뉴 1인분 추가 서비스를(2만 원 이상 메뉴 주문 시 사이즈업 또는 5,000원 할인), 식육점에서는 삼겹살 및 목살 100g당 500원 할인을 제공한다. 또 롯데마트, 홈플러스 등 7개 대형마트에서 5월 1일부터 삼겹살, 목살 등 인기 한돈 부위를 10~50%의 할인가에 판매한다.



한돈자조금은 소비자들이 일상생활에서 한돈을 자주 만나며 한돈에 대한 친밀감을 느끼기를 바라는 마음에서 미디어에 지속적으로 한돈을 노출하고 있다.

누구나 사랑하는 음식, 한돈 삼겹살에 관해 낱낱이 살펴보아요~

아침을 활기차게 열어주는 MBC <굿모닝FM 테이입니다>에서는 집에서도 손쉽게 따라 할 수 있는 독특한 한식 레시피로 대중의 사랑을 받는 이원일 셰프와 함께 ‘한돈 삼겹살’을 자세히 소개했다. 한국인들의 돼지고기 사랑을 말하며, 대한민국은 경제협력개발기구(OECD) 회원국 중 돼지고기 섭취량 1위를 10년 넘게 차지한다고 덧붙였다. 이는 1인당 쌀 소비량을 넘기는 수준이다.

특히 지방의 고소한 맛과 쫄깃한 식감을 느낄 수 있는 생삼겹살, 은박지를 깐 묵직한 불판에 구워 소금에 살짝 찍어 먹는 풍미 좋은 냉동삼겹살, 칼집을 촘촘히 넣어 익는 속도는 빠르고 육질은 부드러운 벌집삼겹살, 풍부한 육즙과 부드러운 식감이 특징인 대패삼겹살 등 삼겹살의 종류를 자세히 알려주었다. 여기에 삼겹살과 함께 먹으면 좋은 음식 재료인 마늘, 양파, 파절임 등을 설명해 아침부터 더 군침을 돌게 했다. 또 한돈을 제대로 즐길 수 있는, 한국인이 사랑하는 한돈 삼겹살 맛집을 공개했다.

마지막에는 DJ 테이가 “영양도 맛도 신선함도 국돼급, 한돈선물세트를 드립니다.”라는 멘트를 남겼다. 청취자에게 사연을 받아 20분을 선정, 한돈자조금에서 마련한 한돈선물세트를 증정해 관심을 끌었다.

MBC <굿모닝FM 테이입니다> 4월 24일

Radio



한돈자조금 활동 내역

4월 주요 활동 결과

☑ 사업관리 및 계획

- 위탁사업 추진일정 취합 및 점검
 - 농협 한돈페스티벌(안성팜랜드)
 - 특성화고 교육사업(아현산업정보학교)

☑ 수출시장 활성화

- 몽골 수출 확대 관련 현지 시장 조사 관련 자료 조사

5월 주요 활동 계획

☑ 사업관리 및 계획

- 24년 제2차 관리위 개최(5/8)
- 위탁사업 점검
 - 한돈퓨처스 교육(농협위생교육원)
 - 한국바이오토티스육학교 제휴 추진

☑ 수출시장 활성화

- 지원사업자 선정 평가 및 선정 통보 등
- 몽골 현지 미팅사(이마트, GS25, kotra, 현지 검역관계자 등) 일정 조율

☑ 전략상품 및 메뉴 개발 선정 심사(5월 중) 및 후속조치

전략기획

4월 주요 활동 결과

☑ 제도개선 추진

- 실무단 회의(4/16, 22, 29)

☑ 동아식품(청주) 미납 채권 관리

- 미납금 납부 절차 진행 독촉
- 회생신청 진행 상황 조사
- 재판 기록 확보, 검토, 보고

☑ 외부 회계감사 입찰공고 게시(4/15~5/30)

5월 주요 활동 계획

☑ 제도개선 추진

- 법 개정 관련 실무자 회의(농식품부)
- 제도개선위원회 개최

☑ 동아식품(청주) 미납 채권 관리

- 회생신청 진행 상황 점검
- 소송 진행 등 후속조치 내부 협의

☑ 자조금 임원 전자명부 제작

- 나라장터, 홈페이지 입찰 공고

경영지원

4월 주요 활동 결과

☑ 한돈물 4월 봄맞이 기획전 추진

- 4/3~12, 50% 특가 판매

☑ 한돈BI 신청 업체 인증(수시)

- 팜스코 2차(피코크 제품)(증평)
- 축산법인팜(안산)
- (확인문서)농협목우촌, 스마일팜 등

☑ 한돈인증사업

- 한돈인증점 관리 및 활성화
 - 인증점수 : 1,580개소
 - (음식점 941, 식육점 164, 프랜차이즈 475)
- 유통홍보원 역량강화 교육 실시(4/30, 제2축산회관)

5월 주요 활동 계획

☑ 한돈물 5월 가정의 달 기획전 추진

- 5/7~21, 5월 말~6월 초, 50% 특가 판매
- 네이버&한돈물 연계 할인행사 협의
 - 5월 말~6월 초, 캠핑기획전 운영 예정

☑ (시범사업)소상공인(식육판매업소) 활성화

- 5/5~31, 축산기업중앙회(서울 소재)

☑ 5월 가정의 달 유통사 연계 한돈 소비 활성화 추진 (5/1~)

☑ 한돈BI 신청 업체 인증(수시)

- 장충동왕족발(청주) 한돈제품 한정
- 그린팜(인천) 외

☑ 가정의 달 인증점 프로모션 추진(5/5~17)

유통사업

4월

결과

5월

계획

4월 주요 활동 결과

- ☑ 4월 신규 TV 광고(상반기편) 집행
- ☑ 디지털 광고(상반기편) 집행
- ☑ 한돈 신규광고 연계 옥외광고 집행
 - 엘리베이터, 경부·인천고속도로(~5월)
 - 삼성동 랜드마크, 동대문 피아비스콤 빌딩, J티빌딩(~5월)
 - 골프 스마트스코어
- ☑ 방송프로그램 제작 및 협찬
 - MBC FM4U <굿모닝FM 테이입니다> 현물협찬 진행
- ☑ 제휴마케팅
 - (주)팔도 MOU 체결식 진행
 - FC서울 한돈 패밀리데이 행사 진행
- ☑ PR 및 언론 대응
 - JTBC <아침&> 위원장 생방송 인터뷰
 - BBS <경제토크> 위원장 인터뷰
 - ‘국대팀’ 캠페인
 - 한돈 영수증 이벤트 전개(3~4월)
 - 온라인 화제성 영상 제작(비틀즈뱅크, 이짜나언짜나)
 - 한돈의 재발견 홍보(영양학적, 사업적 홍보)
 - 기획성 보도자료, 숏폼 제작
 - 뽕식유량단 운영(4~7월)

5월 주요 활동 계획

- ☑ 5월 TV 광고 자막광고 집행
 - 가정의 달 할인행사, 2분기 국대팀 모집
- ☑ 디지털 광고 집행
 - 화제성 영상 송출 및 연계 캠페인 진행(올림.PIG 편)
- ☑ 한돈 옥외광고 집행
 - 엘리베이터, 경부·인천고속도로(~5월)
 - 삼성동 랜드마크, 동대문 피아비스콤 빌딩, J티빌딩(~5월)
 - 골프 스마트스코어(6월)
- ☑ tvN 방송프로그램 제작 추진
- ☑ PR 및 언론 대응
 - ‘국대팀’ 캠페인
 - 2분기 모집 이벤트(5/1~6/30)
 - 2024 한돈명예홍보대사 위촉식
 - 뽕식유량단 운영(4~7월)



광고홍보

4월 주요 활동 결과

- ☑ 조사·연구
 - * 2024년 연구사업 입찰 공고
 - 한돈과 수입돈육 관능평가 비교 분석
 - 소비 시장 환경 변화에 따른 돼지고기 경쟁력 분석 및 발전 전략 수립 연구
- ☑ 돼지수급
 - 3월 한돈 산업 동향 보고
 - 생산·소비·유통 등 데이터 관리
 - 주간 돼지가격 동향 보고
 - 이력제 데이터 기반 출하두수 예측 톨 작성
- ☑ 한돈팜스
 - 2월 성적보고서 및 4월 전망 보고서 작성
 - 한돈혁신센터 첨단공동실습장 스마트 양돈사양 교육(한돈팜스 실습)

5월 주요 활동 계획

- ☑ 조사·연구
 - * 2024년 연구사업 심사
 - 한돈과 수입돈육 관능평가 비교 분석 재공고
 - 소비 시장 환경 변화에 따른 돼지고기 경쟁력 분석 및 발전 전략 수립 연구 심사 및 계약
- ☑ 돼지수급
 - 4월 한돈 산업 동향 보고
 - 생산·소비·유통 등 데이터 관리
 - 주간 돼지가격 동향 보고
 - 돼지 출하두수 동향 모니터링
- ☑ 한돈팜스
 - 3월 성적보고서 및 5월 전망 보고서 작성
 - 한돈혁신센터 첨단공동실습장 스마트 양돈사양 교육(한돈팜스 실습)



한돈미래연구

생산성 향상을 넘어 환경과 조화되는 지속가능한 한돈산업을 세워나가다

충북 진천 가보농장

서완택 대표



농장 입구로 들어서자 벌통이 여러 개 보인다. 돈사로 향하는 길에 왜 이런 게 놓여있나 싶었는데, 벌침은 돼지들이 질병 없이 건강하게 자라도록 도움을 준다. 조금 더 들어가니 개방형 퇴비사에서는 안개분무 장치가 가동 중이고, 화재로 인해 돈사가 소실되는 것을 막기 위해 견고하게 지은 돈사가 나타난다. 이 모든 것이 소비자에게 뛰어난 품질과 차별화된 맛을 전달하자는 데서 출발했고, 지속가능한 한돈산업에 그 영향을 미치고 있다.





내 집같이 보존할 것

서완택 대표는 우연한 기회에 농협에서 15마리의 새끼 돼지를 위탁받아 1마리를 빼고는 잘 키워냈다. 이것이 시발점이 되어 1978년 양돈업의 길에 들어서게 되었다. “돼지를 키우는 데 소질이 있었나 싶었죠. 위탁사업으로 번 돈을 가지고 새끼 돼지 5마리를 샀고, 조금씩 늘려갔습니다.” 잘될 것만 같았던 농장에 1979년 양돈 장기 대 불황이 닥치면서 힘든 시기를 맞았다. 열심히 해야겠다는 생각밖에는 없었다. “돼지는 비싼 사료를 먹일망정 저는 3년 동안 아침에는 보리밥 먹고, 점심은 건너뛰고, 저녁은 국수로 대신했죠.” 그때 구사일생으로 살아남아 ‘구일농장’으로 이름을 지었다. 희생을 다 하다 보니 빚은 자연스레 정리되었고, 농장다운 농장을 경영하기에 이르렀다. 그리고 집가, 지킬보, ‘농장을 내 집같이 잘 지키고 보존하자’라는 뜻을 담아 농장 이름을 변경했다. 150평 남짓 되는 농장 규모는 어느새 1만 평이 되었고, MSY 23.5두, PSY 26두, 총 5,400두를 사육하는 농장이 되었다.

한돈산업에 대한 고민

1986년과 1988년에는 한돈협회의 지부장을 맡으며 한돈산업에 대한 고민도 함께했다. “당시만 해도 우리나라가 해외 양돈보다 시설이나 기술력 등이 많이 뒤처져 있었죠. 미국 박람회에 참가해 새로운 시스템이 있는지 살펴보고, 양돈 선진국이라는 덴마크도 찾아가 그들의 생산

방식을 들여다보았습니다.” 돌아온 뒤로 국내 실정과 맞는 매뉴얼은 적용하고 표준화하며 생산성적을 높여나갔다. 또 한 달에 한두 번씩 지역 내 세미나에 참석하며 더 나은 방향을 모색했다. “정보가 너무 없고, 낙후되다 보니 세미나에 의존할 수밖에 없었어요. 지역 내에 선진한마을 유전자원이 들어오고 세미나를 열어주니 큰 도움이 되었죠.” 덕분에 진천의 모든 농가가 기술과 농장운영, 시설 등의 레벨이 높아졌고, 진천 양돈의 수준은 전국에서 꼽힐 정도가 되었다.

지속가능한 한돈산업을 영위하기 위해 환경과 사회 부분도 놓치지 않는다. “국내 양돈장의 기술 수준은 거의 비슷해졌습니다. 앞으로는 환경 쪽에 신경 써야 살아남을 수 있습니다.” 돈사에는 냄새저감시설은 기본이고, 암모니아와 황화수소를 실시간으로 측정하는 냄새 측정기를 설치했다. 조금이라도 냄새가 새어나갈까 염려됐기 때문이다. 분뇨처리 과정은 정화방류 시설을 마련해 사람이 마시는 물과 비슷할 정도로 만들어낸다.



저희 농장의 강점은 톱밥 돈사를 채택한다는 것입니다. 돼지들이 자유롭게 돈사에서 뛰어놀고 장난칠 수 있도록 톱밥을 충분히 깔아줍니다.

이는 돼지들의 스트레스 지수를 낮추고, 결국에는 좋은 육질로 직결돼 소비자들의 만족도를 높입니다. 앞으로도 맛있는 돼지고기로 한돈 소비활성화에 보탬이 되고 싶습니다.





더욱 튼튼해진 돈사

작년 2월, 가보농장에 화재가 발생하면서 돼지 1,700여 마리를 폐사하는 일이 벌어졌다. 이 불은 5동을 태운 뒤 1시간 만에 진화했지만, 손실은 이루 말로 표현이 안 될 정도였다. 그러다 보니 돈사를 좀 더 꼼꼼하게 지어야겠다는 필요성을 느꼈다. 외부에 접하는 벽은 벽돌로 치장 쌓기하고, 불에 강한 특수 패널로 둘렀으며, 그 안으로는 특수철근이 들어간 콘크리트 웅벽을 사용했다. 찬 바람이 들어오지 않는 구조라 단열효과를 발휘했음은 물론 결로 현상도 생기지 않았다. “작년 10월에 신축하고 옮겨올이 지난 뒤 생산성이 올랐습니다. 돼지의 사육환경 관리 중 온도와 습도가 중요한데, 이 둘을 모두 잡은 탓이겠지요.”

질병 퇴치하는 벌침과 매실

가보농장에서는 항생제를 대체하는 방법으로 벌침을 활용하고 있다. 돼지의 염증성 질환이나 설사, 호흡기질환 등에 효과가 높다는 연구 결과가 나오기 전인 25년 전부터였다. “건강한 돼지를 키우려고 오랜 기간 테스트 과정을 거쳤습니다. 벌침을 맞은 돼지와 안 맞은 돼지를 살펴 보았더니 벌침을 맞은 돼지들은 면역력이 높아져 설사와 호흡기 질병이 거의 사라지고, 성장 속도도 빨라지더라

고요.” 게다가 매실을 매년 약 2,000kg을 직접 따고 담가 돼지들에게 먹이로 주고 있다. 이 또한 술한 시험 덕분에 얻은 방법이었다. “매실을 돼지에게 급여하니 질병이 줄어들었고, 소화기 계통의 정상작용이 일어나 성장 속도 향상 효과를 체감했죠.” 건강한 사육이 가능할 뿐 아니라 육질도 남다르게 좋아져 일거양득의 효과를 누리고 있다.

앞으로의 농장은 아들의 몫

아들 서성규 대표는 워낙 공부를 잘하고 머리도 뛰어나 양돈이 아닌 다른 길을 선택할 줄만 알았다. “고등학교 때 양돈 전망을 궁금해하길래 생산방식과 수익성에 관해 이야기해줬더니 대학을 축산학으로 선택하더라고요.” 17년을 함께 농장을 운영하며 지금은 경영권을 거의 넘겨준 상태다. 하나를 알려주면 넷을 알아버리고 접목해 업그레이드시키니 따로 자세히 가르치고 할 것도 없었다. 특히나 과학적으로, 계산적으로 양돈업을 대하다 보니 생산성적은 더 올랐다. 서완택 대표는 45년이 넘는 세월 동안 정말 맛있는 돼지고기를 생산해 소비자들의 입맛을 사로잡겠다는 일념밖에 없었다. 지금의 모습에 안주하지 않고 끊임없이 도전하고 미래를 개척해나가기 한돈을 접하는 소비자들의 만족도는 더 높아질 듯하다.

전남 나주

태광갈비 채경숙 대표

우리돼지 한돈과 나주 토종 배의 환상적인 만남, 나주식갈비



나주에 유명한 것을 말해보라면 흔히들 배와 곰탕이라고 한다. 그런데 나주만의 특별한 요리를 하나 더 만날 기회가 생겼다. 바로 오랜 시간 동안 노하우를 집약해 만든 태광갈비의 ‘나주식갈비’다. 영양소가 풍부한 한돈에 달콤하고 짭조름한 수제 양념을 사용해 영양도 맛도 으뜸이다. 점점 더위에 지쳐가고 입맛을 잃어가는 시기, 맛 좋은 나주식갈비로 체력 보충과 몸보신을 하면 어떨까.

☞ 전남 나주시 북망문길 36-15

☎ 0507-1386-8926

🕒 11:00~15:00-16:30~21:00,

토·일요일 11:00~22:00, 둘째·넷째 주 화요일 휴무

어머니에서 아들의 손으로

태광갈비는 1996년 월광숯불갈비로 시작해 지금의 상호로 변경하면서 7년 전부터 ‘볶음돼지갈비’를 판매했다. 채경숙 대표는 원래 요리에 관심이 있었던 것은 아니었다. 생계를 잇기 위해, 식구와 함께 먹기 위해 시작했던 것이 현재까지 이어졌다. 얼마 전부터는 ‘나주를 대표하는 갈비’라는 뜻을 담아 ‘나주식갈비’로 이름을 바꾸었다. 이러한 아이디어는 아들 둘의 동참이 있었기에 가능했다. 본점을 도맡고 있는 임주원 큰아들과 나주혁신점을 책임지는 임주윤 작은아들이 어머니의 뒤를 이어 나주식갈비의 맛을 전하고 있다.





건강한 맛이 한가득

나주식갈비의 과정은 매우 복잡하다. 1차로 한돈돼지갈비를 생강, 마늘, 월계수잎 등 각종 재료에 재워 잡내를 없애고, 2차로 1차 원액 양념과 가게 비법이 담긴 독특한 양념과 배합한 다음, 3차로 고기에 잘 스며들도록 72시간의 숙성 시간을 거친다. 여기서 주목할 점은 사용하는 재료 모두 쥘이나 가루가 아닌 재료 본연의 상태라는 것이다. “나주산 배, 생강, 마늘, 대파, 통마늘 등 재료를 그대로 사용합니다. 그 래야만 인위적이지 않고 자연의 맛이 감칠맛을 돋우고, 건 강한 맛을 제공할 수 있습니다.” 숙성된 나주식갈비는 순한 맛, 중간맛, 매운맛 등 손님 취향에 따라 불에 볶고, 먹는 내 내 따뜻함을 유지하도록 고체 연료 위에 올려 낸다. 윤기가 흐르는 맛깔스러운 돼지갈비를 한입 베어 물면 부들부들한 식감이 먼저 다가오고, 천연 재료를 사용한 진한 양념이 입 안을 자극한다. 가히 기꺼이 발품을 팔아서라도 가고 싶은 맛이다. 나주식갈비 외에도 직접 담근 김장 김치와 한돈돼 지갈비를 듬뿍 넣고 끓여내는 묵은지갈비전골도 일품이다.

가게의 가치를 높이는 한돈인증점

채 대표는 태광 브랜드의 가치를 높이하고자 여러 가지 방법을 고안하다 한돈인증점을 선택했다. “한돈인증점은 엄격한 심사를 거쳐 인증해 저희 가게의 가치도 동반 상승하는 효과를 가져오리라 생각했어요.” 한돈인증점 마크를 단지

3개월 정도밖에 안 되었음에도 알아보는 사람들이 있다. 아이를 데리고 오는 엄마들이 가장 먼저 알아봐 주었다. “한돈 은 국내에서 유통되는 만큼 아이들에게 믿고 먹일 수 있 다는 점이 가장 크게 와닿으셨던 것 같아요.” 수입육은 단 한 번도 관심 가져본 적이 없다. “한돈은 지방함량이 낮고 단백질 함량이 높죠. 반면 수입육은 진공포장 과정에서 영양적 손실이 발생해 건강과는 거리가 멀죠.” 건강한 맛을 전하 는 데 우선을 둔 가게다운 이유다.

진정한 백년식당을 꿈꾸다

태광갈비는 이제 아들 둘과 ‘백년식당’을 꿈꾼다. “내가 먹 기 싫은 음식은 남에게도 제공해서는 안 됩니다. 맛과 위생 을 중점으로 반찬은 재사용하지 않고, 유통기한 라벨지나 재고관리 선입선출 등 운영 매뉴얼을 철저하게 관리해야 오 랫동안 좋은 가게로 남을 수 있습니다.” 이에 보탬이 되려고 아들들은 자격증 취득 및 교육 과정 이수 등 다방면으로 노 력한다. “어머니가 30년 동안 만들어오신 가게를 오롯이 유 지하려면 실수 없이 꼼꼼히 관리하는 것은 당연하고, 더 맛 있는 음식을 제공하기 위해 계속해서 매진하겠습니다.” 나 주식갈비를 남도의 대표 음식으로 만들어 백년식당의 꿈을 이루겠다는 포부가 유독 더 아름답고 멋져 보였다.



태광갈비

MENU

- 나주식갈비 16,000원
- 묵은지갈비전골 15,000원
- 물냉면·비빔냉면 8,000원

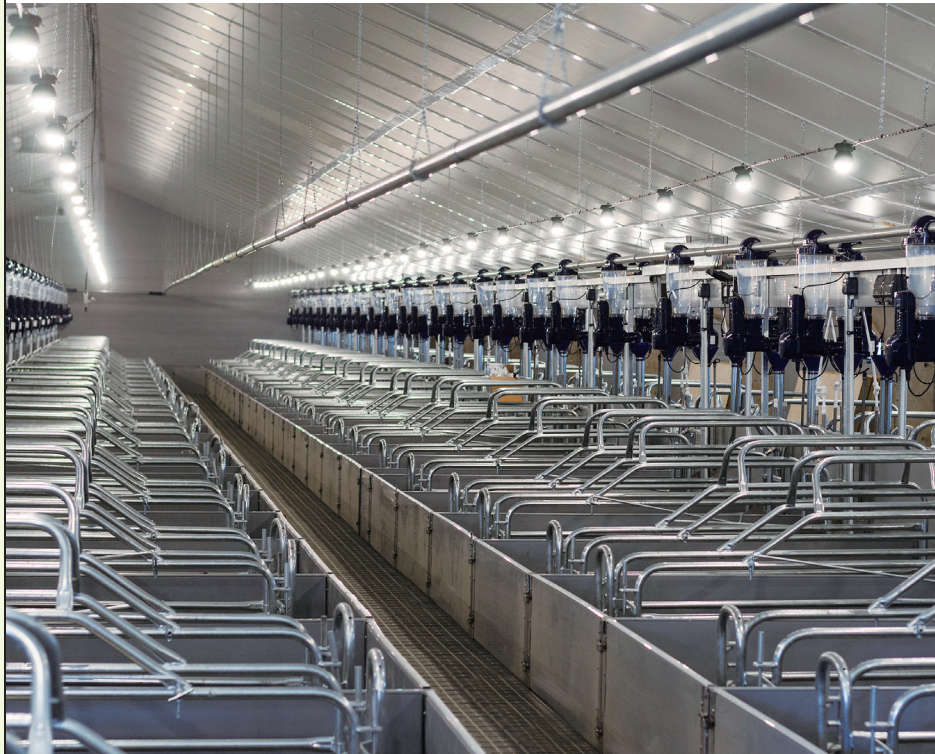


여름을 준비하는 올바른 자세

충분한 환기 효과를 제공하는 천장의 설치

날은 조금씩 더워지고, 돈사 관리에는 더 민감해진다. 이러한 상황에서 생산성을 높일 수 있는 돈사 내부 시설 점검이 필요하다. 돈사 시설 관리에서 안 중요한 것은 없겠지만, 단열, 천장, 환기팬, 환기 방법, 환기 조절 순서는 한돈농가가 꼭 들여다봐야 하는 사항이다. 특히 시설 관리의 가장 기본인 환기를 위한 천장의 시설은 그 무엇보다 중요하다. 환기가 제대로 된다면 여름 내내 아무 탈 없이 돼지들이 잘 자라 생산성을 높일 수 있다.

글. 송준익(연암대학교 축산계열 교수)



우리나라 돈사는 천장이 있는 돈사와 없는 돈사로 구분한다.

열은 차단하고, 보온은 유지한다

우리나라 돈사의 천장은 크게 두 가지로 나눈다. 천장이 있는 돈사(분만사, 자돈사)와 천장이 없는 돈사(육성비육사)다. 천장의 설치 여부에는 물론 장단점이 공존한다. 있을 때는 단열 보완과 환기 효과를 볼 수 있고, 생산성이 높아지는 등 장점이 훨씬 많았으므로 천장 설치는 반드시 하는 것이 좋다. 천장의 설치재료가 무엇이든 간에 돈사의 단열 수준을 높여주는 것은 당연한 이치이다. 여름철에는 지붕으로부터 들어오는 열을 차단하고, 겨울철에는 내부의 온도가 외부로 배출되지 않고 보온해 주는 효과가 있다. 천장 재료로는 패널보다는 부식이 잘 안되는 플라스틱을 추천한다.

구 분	천장	
	없음	있음
단열	부족 ▼	보완 ▲
환기	효과 ▼	효과 ▲
호흡기 질병	많아짐 ▲	줄어듦 ▼
생산성	낮아짐 ▼	높아짐 ▲
시설비	낮아짐 ▼	높아짐 ▲

공기 흐름에 그 목적을 두어야 한다

천장의 설치가 단열을 보완해 돈사 내 온도(환경)를 유지하는 효과도 있지만, 무엇보다도 가장 큰 효과는 환기 효과를 높이는 데 있다. 과거에 자연 환기는 돈사의 폭이 8m 이내일 때 사용한 기술이었지만, 현재는 대부분 돈사의 폭이 8m를 넘으므로 기계 환기를 택하고 있다.

미국에서 1970년대 후반 기계 환기를 시작하면서 ‘축사의 기계 환기를 위한 가장 기본적인 조건은 돈사 내에서 공기의 흐름을 좋게 하기 위해서는 반드시 천장이 평면이어야 한다(MWPS 1980, 미국 중서부지방 양돈 매뉴얼)’라고 규정했고, 이를 기본으로 환기시스템의 종류를 개발했다. 미국의 환기 효과는 곧 공기(바람)의 속도가 효과를 가져온다. 때문에 돈사 내 공기의 흐름을 원활하게 하기 위한 첫 번째 조건으로 천장이 평면이 돼야 환기 효율이 높아진다.

더구나 미국이나 유럽 어디에서도 천장이 설치되어 있지 않은 시설은 거의 없는 실정이며, 천장이 설치되어 있지 않은 나라는 우리나라와 열대 지방밖에 없다. 특히 유럽에서 처음 소개된 창이 없이 돼지를 사육하도록 하는 돈사인 밀폐형 무창 돈사의 천장도 지붕이 원뿔(삼각형) 또는 평면 형태로 천장은 반드시 있다.

환기가 불량해지는 것을 막아낸다

대부분 공기는 돈사의 천장 입기를 통해 들어온다. 이것은 돈사에 유입되는 차가운 공기나 뜨거운 공기가 돈방으로 바로 떨어지는 것을 막아준다. 특히 천장을 타고 흐르는 공기의 속도는 입기구에서부터 5m/s이지만, 천장이 없는 돈사 입기구에서 공기 속도는 4m/s로 줄어든 뿐만 아니라 돈방 내에서의 공기속도는 2.2m/s에서 1m/s 이하로 더욱 줄어들어 환기가 불량해진다. 만일 환기가 불량해지면 바로 돼지들의 호흡기 증상이 나타나고, 더 많은 돼지에게 감염되는 결과를 초래해 경제적인 피해를 가져온다. 천장의 중요성이 여기에 있다고 볼 수 있다.

천장의 설치는 생산성 향상으로 이어진다

정리해보자면 천장의 설치 첫째로는 돈사의 단열 효과를 높여주고, 둘째로는 환기 효율을 높여준다. 우리나라의 현재 생산성은 분만·자돈사만 보아도 쉽게 이해할 수 있다. 현재 분만·자돈사는 천장이 있는 농장이 90% 이상 정도이며, 생산성도 상당히 높고 만족도도 90점에 가깝다. 반면 천장 없는 돈사로 갈수록 만족도가 떨어지는 이유 중의 하나가 천장이 차지하는 비율이 높기 때문이다. 물론 단열 수준이 원인이 될 수 있지만, 가장 큰 원인은 천장의 설치 유무가 돈사 내 환기에 영향을 아주 많이 미치는 탓이다.

따라서 돈사의 천장은 반드시 설치하여 사용하는 것이 좋으며, 기계식환기 돈사 시설의 기초(천장)가 갖추어져야 농장 생산성 향상으로 이어질 수 있다. 더불어 무더위 피해를 최소화하기 위해서는 돈사의 천장 또는 지붕에서 발생하는 태양 복사열 대책을 마련해야 한다. 천장에 유리섬유와 같은 단열재를 설치하고, 지붕은 복사열 차단재가 혼합된 흰색 도료를 칠하는 등 돈사 내부 온도를 낮출 방법을 고민해야겠다.



1. 돈사 내 공기 흐름이 원활하려면 천장이 평면이 돼야 한다.
2. 천장의 설치의 단열, 환기, 생산성, 시설비 등에서 긍정적인 효과를 가져다준다.

지도로 살펴보는 해외양돈 이슈

유럽의 돈육 생산량과 소비량이 적어지고, 사육능가도 줄어들면서 국제 돈육 시장도 함께 흔들리고 있다. 물론 양돈산업이 긍정적인 현상을 보이는 나라도 있다. 양돈산업 세계 5위를 차지한 베트남의 돈가는 큰 폭으로 오르며 수익성이 상승할 것으로 예상했다. 전 세계 곳곳에 불안한 요소가 지배적이지만, 낙관적인 요소도 분명 존재하는 만큼 추이를 지켜볼 필요가 있다.

2024년, 세계 돼지고기 공급량 감소 전망



2024년의 세계 돈육 생산량은 전년 대비 소폭 감소(-0.9%)하고, 수요는 증가할 것으로 예상했다. 하지만 중국, 미국, 브라질, 유럽연합에 따라 유동적일 수 있다고 예측했다. 2023년 세계 돈육 생산량은 2022년에 비해 0.6% 증가한 1억1,500만톤을 기록했다. 유럽의 돈육 생산량이 감소하는 상황이 있었지만, 중국과 브라질의 돈육 생산량이 증가하면서 감소한 분량을 해소해주었다.



미국, 농무부 2024년 1분기 돈육 시장 전망 보고서

3월 14일 미국 농무부에서는 올해 1분기 돈육 생산량을 약 1만3,000톤 증가한 약 326만 톤으로 전망했다. 이로써 올해 총 돈육 생산량은 지난해보다 2.2% 증가한 약 1,260만 톤으로 예상했다. 미국의 2024년 돈육 수출은 주요 수입국의 수요 강세와 수출 경쟁력이 약화하면서 약 2만2,700톤 증가할 것으로 예측하고, 총수출량은 전년 대비 4.6% 증가한 약 320만 톤으로 내다보고 있다.



미국



칠레, 돼지생식기 호흡증후군 근절

칠레 정부는 3월 28일 자국 내의 돼지생식기호흡증후군(PRRS)을 근절했다고 선언하고, PRRS 바이러스 퇴치 및 근절을 위한 위생조치 프로그램을 폐지했다고 밝혔다. 2014년부터 2023년까지 PRRS의 퇴치 및 근절을 위한 국가 프로그램을 시행했고, 지난해 해당 질병이 없음을 입증하기 위한 감시프로그램을 통해 음성 결과를 획득하면서 PRRS 바이러스의 근절을 확인했다고 언급했다.



칠레





© shutterstock

독일, 육류 소비의 지속적인 감소

독일 연방농업정보센터의 예비 데이터에 따르면 2023년 독일의 1인당 육류 소비량은 430g 감소한 51.6kg으로 예상했다. 돈육의 비중도 지난해에 감소하면서 1인당 소비량이 27.5kg으로 약 600g 감소했다. 독일 내 육류 소비가 전반적으로 감소하면서 육류 외에도 육가공품 등의 수입이 함께 줄면서 특히 돈육의 수입 물량은 지난해 96만톤 감소했다.



프랑스, 양돈산업 규모 감소

농업인구조사에 따르면 모든 20마리 이상 또는 돼지 100마리 이상을 사육하는 프랑스농장은 2020년 기준 8,500호로, 2000년 1만6,800호에 비해 50.6% 감소한 것으로 나타났다. 농장주가 은퇴하거나 후계자가 없어 폐업하는 경우가 주요 원인이었다. 돼지 사육농가 호수가 줄어드는 추세에 비해 농장 규모는 증가했기 때문에 같은 기간 동안 돼지 사육 두수의 감소 폭(-19%)은 비교적 적은 것으로 조사됐다.



© shutterstock

베트남, 2024년 1분기 생산비 및 돈가 동향

베트남의 1분기 생돈 평균 가격은 지난 3년 전에 비해 10% 가까이 상승했다. 올해 3월 자돈(6~9kg) 가격은 농가에서 사육되는 경우 두당 한화 약7만~8만2,000원, 기업에서 사육되는 경우 두당 약 7만7,000~9만3,000원으로 나타났다. 이 같은 가격은 지난 달보다 두당 약 2,700~5,400원, 작년 동기보다 두당 약 1만1,000~2만7,000원 상승한 가격이다.



나이 들어도 꾸뚝하게 걷고 싶다면 돼지고기 섭취는 필수

잦은 야외 활동으로 다치기 쉬운 계절이다. 골절 등 뼈 손상을 입지 않기 위해서는 올바른 생활 습관이 필요하다. 유산소운동과 근력운동을 꾸준히 해 뼈에 적당한 자극을 주고, 뼈 건강에 도움이 되는 단백질 공급원 돼지고기를 함께 섭취해야 한다.

알아채기 어려운 병

나이가 들면 당연히 주름이 늘고 눈도 침침해진다. 이러한 부분들은 스스로 체감하며 관리에 들어가야겠다고 여기지만, 뼈는 다르다. 보이지 않기에 ‘괜찮겠지’라는 마음으로 그대로 내버려두는 것이 다반사다. 노년층의 경우 뼈 관리를 제대로 하지 않아 뼈의 강도가 약해져 쉽게 부러지는 노인 근골격계 질환인 골다공증을 얻게 된다.

질병청 통계를 살펴보면 50세 이상 골다공증 유병률은 22.5%(남자 7.5%, 여자 37.5%)로, 나이가 많을수록 증가해 70세 이상 여성의 경우 68.7%에 이른다. 뼈에 손상

뼈를 지켜주는 영양소

뼈를 튼튼하게 하는 영양소로는 칼슘과 비타민D를 꼽는다. 그러나 골밀도를 높이고 근력을 향상하기 위해서는 단백질을 먼저 챙겨야 한다. 단백질은 칼슘 흡수를 돕는 데다, 뼈와 근육을 연결하는 힘줄과 뼈와 뼈를 잇는 인대 등이 단백질로 구성되어 있기 때문이다. 특히 동물성 단백질 섭취가 매우 중요하다. 독일 연방위해평가원은 채식만 하는 사람보다 채식과 육식을 골고루 하는 사람들의 골밀도가 더 높다는 연구 결과를 국제 학술지 <뉴트리언츠>를 통해 발표한 바도 있다. 이렇게 단백질의 중요도가 높음에도 보건복지부에 따르면 우리나라 국민의 단백질 섭취 비율은 권장 섭취량인 20~25%에 비해 14.9%로 낮다. 게다가 40대부터는 단백질 섭취 비율이 평균보다 낮아 근육 유지가 어려운 실정이다.

단백질은 한돈을 통해서

미국 퍼듀대 연구팀이 돼지고기, 달걀, 검은콩, 견과류 등 네 종류의 단백질 식품을 대상으로 필수 아미노산 흡수율을 분석했고, 돼지고기가 몸에 가장 잘 흡수된다는 결과를 <뉴트리언츠>에 실었다. 서로 연결되어 단백질을 형성하는 필수 아미노산은 자연적으로 만들어지지 않아 반드시 음식으로 섭취해야 하는데, 돼지고기가 꼽힌 것이다. 필수 아미노산이 충분히 공급되지 못하면 체내 단백질이 부족해져 근육량이 줄어든다. 뼈를 보호하고 있는 근육량이 줄어들면 그만큼 골절 위험이 커지므로 평소 돼지고기를 주기적으로 섭취하는 것이 중요하다. 돼지 안심의 경우 100g당 38g의 높은 단백질을 함유한다. 달걀 18g, 두부 5g에 비해 높은 수치다. 돼지 안심 외에도 등심, 앞다리살, 뒷다리살 등도 훌륭한 단백질 공급원이다.

이 생기면 거동이 어렵고 활동이 감소해
심장과 폐 기능 합병증으로 이어지는 경
우도 많아 더 주의가 필요하다.

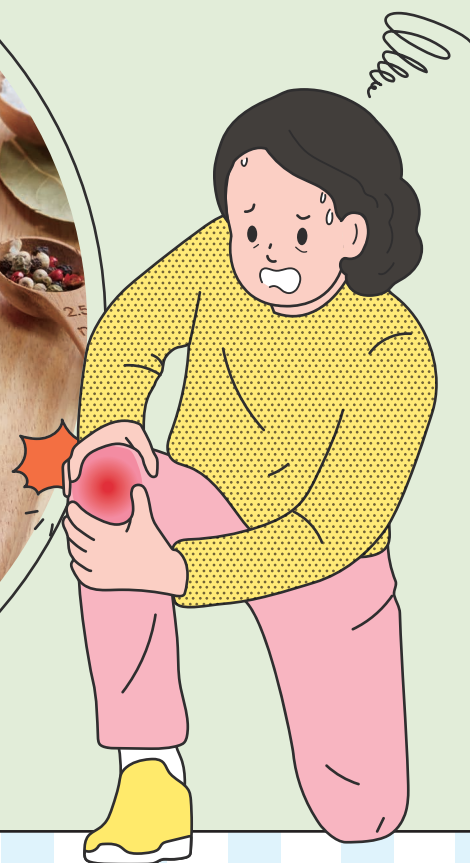
이 가운데 의학저널 <오스테오포로시
스 인터내셔널>에서 골다공증이 있는
노인이 단백질을 권장량보다 많이 섭취
하면 골 소실과 골절 위험을 줄이는 데
도움이 된다는 논문을 게재했다. 이렇듯
노인은 단백질 섭취량이 부족할 경우 뼈
의 건강이 악화하기 때문에 단백질을 많
이 섭취해야 한다.

골다공증 위험도 자가 진단

- ☐ 나이가 60세 이상이다
- ☐ 50세 이후 골절을 경험한 적이 있다
- ☐ 저체중(BMI < 18.5)이다
- ☐ 40세 이후 키가 4cm 이상 줄었다
- ☐ 부모의 대퇴골 골절 및 골다공증 가족력이 있다
- ☐ 골 소실 유발 질환(류마티스 관절염, 당뇨병, 갑상선질환)이 있다
- ☐ 염증 치료용 스테로이드·갑상선 호르몬제·항우울제를 장기복용한 적이 있다
- ☐ 평소 과음(하루 3잔 이상), 혹은 흡연한다

※ 하나라도 해당하면 골다공증 예방에 관심을 가져야 한다

자료 : 대사골대사학회



캠핑할 때 빠지면 서운한 톡 쏘는 하이볼과

Camping Trip

Pork Dishes and Highball



한돈햄모듬꼬치 한돈쇼가야끼타파스



요리

김윤경(한국식생활개발연구회 조리실장)

얼음이 가득 찬 컵에 위스키와 탄산수를 타서 마시는 하이볼은 18세기 영국 상류층을 중심으로 유행한 칵테일이다. MZ세대들은 여기에 진저에일이나 레몬, 오렌지, 자몽, 얼그레이 등의 필링 파우더를 넣어 마시기도 한다. 쓴맛은 사라지고 달콤하면서도 입안을 자극하는 톡 쏘는 매력이 살아나니 누구라도 반하지 않을까. 캠핑 떠나는 날, 상쾌한 맛을 자랑하는 하이볼과 함께 쫄깃한 식감과 감칠맛이 살아있는 한돈을 챙긴다면 먹는 즐거움은 배가 될 수밖에 없다.



간단하게 준비하고 간편하게 즐긴다
한돈햄모듬꼬치

집에서 재료를 손질하고 준비해 캠핑장에서 굽기만 하면 되는 한돈햄모듬꼬치는 편한 매력도 있지만, 여러 재료를 선택해 다양하게 맛볼 수도 있다. 매콤, 달콤, 짭조름한 한돈햄모듬꼬치의 소스는 강한 탄산감과 진한 위스키의 풍미가 돋보이는 하이볼과 어우러져 훌륭한 조화를 선사한다.

재료 한돈햄 200g, 대파 2대, 방울토마토 100g, 가지 2개, 새송이버섯 2개, 떡볶이 떡 50g, 파프리카 2개

꼬치 소스 간장 1큰술, 맛술 2큰술, 올리고당 2큰술, 굴소스 1작은술, 일본 된장 1큰술, 산초가루(또는 후춧가루) 약간

만드는 법

- [1] 한돈햄은 길이 4cm, 두께 2cm 정도 크기로 썬다.
- [2] 대파(흰 부분)와 떡볶이 떡은 4cm 길이로 썬다.
- [3] 방울토마토는 꼭지를 떼고, 가지와 새송이버섯은 2cm 두께로 썬다.
- [4] 파프리카는 길이 4cm, 넓이 2cm로 썬다.
- [5] 한돈햄과 준비한 재료들을 꼬치에 번갈아 꽂고, 식용유를 약간 두른 팬에 굽는다.
- [6] 재료가 익으면 꼬치 소스를 뿌려 소스의 물기가 없을 때까지 구운 다음, 산초가루나 후추를 살짝 뿌린다.



먹는 재미에 만드는 재미를 더하다
한돈쇼가야끼타파스

식욕을 돋우어 주는 애피타이저의 일종인 타파스를 한돈으로 만들어보자. 한돈쇼가야끼타파스는 한돈과 평소 좋아하는 재료를 준비해 바게트 위에 마음대로 올리면 돼 요리 초보라고 해도 어렵지 않게 따라 할 수 있다. 특히 가볍게 먹는 타파스에는 가볍게 마시는 하이볼을 추천한다.

재료 한돈 200g, 바게트 1/2개, 양파 1개, 올리브 10개, 크림치즈 50g, 파슬리·식용유 약간씩

고기 양념 생강즙 1큰술, 간장 2큰술, 맛술 2큰술, 황설탕 1큰술, 꿀 1큰술, 후추 약간

만드는 법

- [1] 한돈은 한입 크기로 얇게 썰어 분량의 고기 양념에 재운다.
- [2] 양파는 가늘게 채 썰고, 올리브는 반으로 자르고, 파슬리는 다진다.
- [3] 팬에 식용유를 두르고 채 썬 양파를 노릇하게 볶은 다음, 양념한 한돈을 넣어 볶는다.
- [4] 바게트는 1cm 두께로 잘라 크림치즈를 바른다.
- [5] 바게트 위에 ③의 볶은 한돈을 올리고, 올리브와 파슬리로 장식한다.



이탈리아의
오랜 전통에서
시작한
포르케타

한돈이라
더 맛나다

미식의 나라 이탈리아에서는 스테이크, 파스타, 리소토, 스튜 등 다양한 요리에 돼지고기를 넣어 즐긴다. 그중 ‘포르케타’는 고대 로마제국 시대 이전부터 전해져 내려오며 지금까지도 사랑받고 있는 국민 음식이다. 겉은 바삭하고 속은 촉촉해 자꾸만 손이 가는 이 음식을 이제 한돈으로 만날 수 있게 되었다. 특별한 한돈 레시피로 한돈을 널리 알리는 땅끝애돈영농조합 법인의 브랜드 ‘애돈인’에서 포르케타를 개발해 오픈마켓에서 판매하는 중이다.



더 건강하고 더 맛있게

애돈인의 포르케타는 땅끝 해남에서 무항생제로 건강하게 키운 한돈으로 만든다. 도축 10일 이내의 신선한 냉장육을 사용하고, 부형제, 보존제, MSG 색소, 아질산나트륨, 발색제 등을 사용하지 않으며, HACCP 인증을 받아 더 안심하고 먹을 수 있다. 특히 하나 함께 들어가는 부원료 농산물은 국내산만을 사용해 건강까지 챙긴다. 이렇게 소비자에게 건강하고 맛있는 음식을 제공하는 데에는 땅끝애돈영농조합법인 최영림 대표의 노력이 숨어있다. 건국대 최고 경영자과정, 브랜드 과정, 즉석 식육 과정을 수료하고, 전국 각지의 육가공 선도기업을 찾아다니며 육가공 기술을 배우고 익혔다. 끊임없는 연구에 온 힘을 다한 덕분에 해외 여행지에서나 맛볼 수 있었던 포르케타를 국내에서, 한돈으로 만나게 되었다.

쉽고 간편하게 즐긴다

포르케타는 감탄사가 절로 나오는 화려한 비주얼을 갖춰 캠핑과 홈파티에서 인기가 높다. 그래서 인플루언서들은 유튜브를 통해 요리법을 소개하고 있지만, 시간과 비용 등 만드는 과정이 만만치 않아 일반인들은 선뜻 따라 할 엄두가 나지 않는다. 반면 애돈인의 포르케타는 오븐에 100% 완전히 구웠기 때문에 데워주기만 하면 바비큐 준비가 끝난다. 에어프라이어 7분이면 바삭한 껍데기 식감이 100% 재현되고, 전자레인지 2분이면 쫄쫄하고 쫄깃한 맛이 완성된다. 또 프라이팬에 앞뒤로 노릇노릇 구우면 바삭하고 쫄쫄한 포르케타 스테이크를 만날 수 있다. 사이즈도 다양해 모임 규모에 따라 선택이 가능하다. 만약 남으면 잘게 썰어 냉동보관 해두었다가 볶음밥으로 응용해도 좋다.



한입 먹는 순간 웃음이 절로

통오겹살을 말아 오븐에 오랜 시간 구워내 겉껍데기는 아주 바삭하고, 속은 육즙이 흘러넘친다. 살코기는 연분홍색을 띠며, 지방 함량이 적어 담백한 편이다. 신선한 한돈을 사용해 식어도 기름이 엉기거나 굳는 현상이 덜하다. 고기의 풍미를 더욱 높이기 위해 통고기 속에 마늘, 양파, 당근, 후추, 타임, 바질, 오레가노 등도 함께 담았다. 한입 맛보면 과하지 않은 허브의 향긋함이 전해져 웃음이 절로 지어질 정도다. 포르케타를 먹을 때 미니 양배추, 샐러드, 베이비 아스파라거스 등의 가니쉬를 함께 구워 곁들이면 그 맛은 더 업그레이드된다.

가정의 달, 감성을 곁들인 비주얼로 근사한 식탁을 차리고 싶다면 한돈 포르케타가 정답이 되어 줄 수 있다.



포르케타(Porchetta)란?

소금, 후추, 마늘, 허브 등으로 양념한 돼지고기를 원통으로 말아 장작불 오븐에 굽는 이탈리아의 전통 바비큐 요리다. 지역에 따라 몸통의 내장과 뼈를 제거하고 그 속에 마늘과 허브 같은 향신료를 채워 굽기도 한다. 20세기 초 미국에 정착한 이탈리아 이민자들이 포르케타를 샌드위치 형태로 팔기 시작하면서 전 세계로 퍼져 나갔다.

숲, 별, 바다 찾아 떠나는

캠핑 여행

때로는 안락한 집을 벗어나 산 좋고 물 좋은 곳으로 훌쩍 떠나고 싶어진다. 광활한 숲, 눈부신 밤하늘, 출렁이는 바다와 함께하는 시간은 지친 몸과 마음에 기분 좋은 설렘을 안겨준다. 일상에 자유와 낭만을 더해줄 캠핑, 그 특별한 여행지를 모아봤다.



© 한국관광공사



자연이 선물한 휴식공간

포천 수목원프로방스캠핑장

포천의 소요산과 왕방산 자락에는 무성한 산림이 아름다운 수목원프로방스캠핑장이 있다. 100만 그루의 소나무와 잣나무가 우거진 수목원 내에 위치해 사시철 푸르면서도 봄, 가을에는 벚꽃과 단풍으로 물들며 다채롭게 변화한다. 캠핑장은 소나무, 자두나무, 옹달샘 등 자연을 테마로 한 사이트로 이루어졌다. 일반적인 캠핑장처럼 정렬된 형태가 아닌, 산 여기저기에 사이트가 흩어져 있어 더욱 실감나는 캠핑경험을 선사한다. 더불어 부지 곳곳에 자연의미를 한껏 담은 계절별 정원, 피톤치드가 뿜어져 나오는 잣나무숲, 산 둘레로 흐르는 시원한 계곡이 자리해 자연친화적인 캠핑장의 운치를 한층 더 만끽할 수 있다.

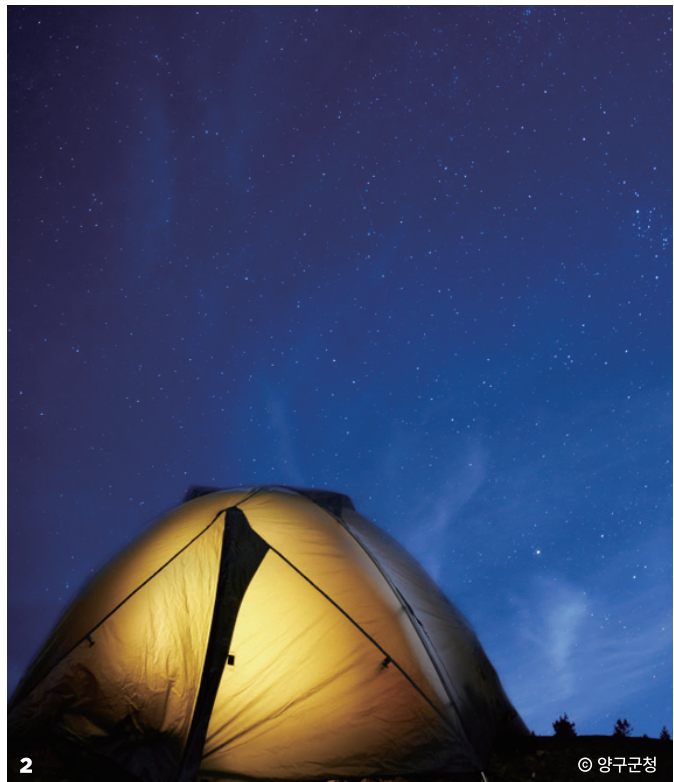
Tip. 인근 한돈인증점

배양리두루치기 소홀점

숙성김치로 만든 칼칼한 한돈 김치두루치기

📍 경기 포천시 소흘읍 죽엽산로 83 가동 1층

☎ 031-544-2272



2

© 양구군청

1. 피톤치드 가득한 숲속에서 캠핑을 즐길 수 있는 포천 수목원프로방스캠핑장.
2. 맑고 투명한 밤하늘을 바라보기에 최적인 양구 국토정중앙천문대캠핑장.
3. 국내 최초로 바다 위에 텐트를 칠 수 있는 곳, 울산 당사현대차오션캠프.



3

© 당사현대차오션캠프



반짝이는 별로 뒤덮인 그곳 양구 국토정중앙천문대캠핑장

여행 날의 밤을 더욱 환하게 밝혀주는 특별한 캠핑장이 있다. 한반도의 중심에서 하늘을 바라보기 위해 지어진 양구 국토정중앙천문대캠핑장은 전국에서 가장 아름다운 밤하늘을 만날 수 있는 캠핑장으로 손꼽힌다. 천문대 안에 위치해 빛공해가 없을뿐더러 맑고 깨끗한 DMZ의 공기 덕분에 별도의 장비 없이 맨눈으로도 별을 감상하기에 무리가 없다. 날씨가 좋은 날에는 별은 물론 눈부신 은하수와 혜성을 관측할 수도 있다. 캠핑장은 잔디사이트와 데크사이트로 나뉘어 있으며, 어느 자리에서나 드넓은 하늘이 잘 보이도록 탁 트인 전경이 인상적이다. 밤하늘을 더욱 본격적으로 관찰하고 싶다면 천문대를 따로 예약한 뒤 이용하면 된다.

Tip. 인근 한돈인증점

토바돈

대한민국 조리명인이 선보이는 1등급 치약산 금돈

☞ 강원 춘천시 공원4길 19-1

☎ 033-256-9102



바다 위 두둥실 떠오른 잠자리 울산 당사현대차오션캠프

이색적인 캠핑을 경험하고 싶다면 울산으로 떠나보자. 울산 당사현대차오션캠프는 국내 최초의 해상캠핑장이다. 바다 위로 20개의 나무데크가 미로처럼 나열돼 있으며, 일반형, 단독형, 복층형 등 다양한 사이트가 마련됐다. 그 중 복층형 데크는 탁 트인 바다를 한눈에 담을 수 있어 가장 인기가 많다. 자리를 잡으면 눈앞에서 넘실대는 푸른 동해와 시원한 파도소리, 은은하게 퍼지는 바다내음이 오감을 만족시키고, 캠핑장 주변으로 이어지는 항구와 해안 마을이 소박한 정취를 풍긴다. 더불어 캠핑장 입구의 투명 다리를 걸거나 인근 낙시공원에서 바다낚시를 즐기다 보면 해상캠핑의 매력에 푹 빠져들게 된다.

Tip. 인근 한돈인증점

고기원칙 울산블루마시티점

항아리에서 72시간 숙성시킨 부드러운 한돈

☞ 울산광역시 북구 산음4길 21 어반센트로스테이 2층

☎ 052-294-9292

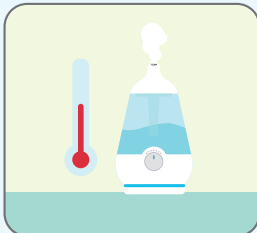
콜록콜록! 감기 예방을 위한 일상 속 건강 실천법

환절기 감기 예방



실천하면 도움 되는 감기 예방법

일교차가 큰 환절기일수록 면역력이 떨어지기 쉽기 때문에
감기에 더욱 주의가 필요합니다.



실내 온도와
습도 적절히 유지
(온도: 20~22°C,
습도: 50~60%)



외출 후 비누를 사용해
흐르는 물에서
30초 이상 손 씻기



비타민과 무기질이
풍부한 채소와 과일
충분히 섭취하기



따뜻한 물
여러 번에 나누어
충분히 마시기

한낮은 마냥 덥기까지 하지만, 아침저녁으로는 싸늘한 기운이 감돈다.

밤낮 기온 차가 크다 보면 우리 몸은 이러한 기온에 적응하기 위해 과도한 에너지를 소모하게 되고, 면역세포에 할당되는 에너지가 줄어들면서 면역력이 떨어진다. 이는 감기나 독감 등의 질환으로 이어지기 마련이다.

환절기, 감기가 다가오기 전에 미리미리 예방하고 지혜롭게 대처해야 건강한 봄날을 맞이할 수 있다.

출처_식품의약품안전처·식품안전정보원

환절기 감기에 좋은 식품 5가지



대추

능금산, 주석산, 비타민A 등이
함유돼 몸에서 열이 나는
효과를 볼 수 있다



생강

진저롤과 쇼가올 성분이
체내 혈액순환을 도와 몸을
덜어주는 효과가 있다



콩나물

비타민C뿐 아니라
B-A도 함유해
면역력 향상에 좋다



도라지

사포닌 성분이 풍부해 염증 및
가래 완화와 면역력 향상에
효과적이다

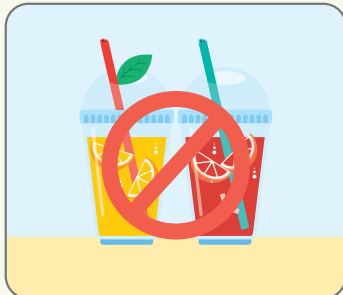


마늘

알리신 성분이
혈액순환을 원활하게 해
몸을 따뜻하게 만들어준다

감기약(항히스타민제*) 복용 시 피해야 하는 식품

*재채기, 콧물, 코막힘 등 상부기도의 알레르기성 비염으로 인한
증상 완화 및 감기 치료에 사용



과일주스(자몽, 오렌지 등)와 함께
섭취하지 마세요



음주를
피하세요



4월 한돈산업 동향

자료제공: 한돈미래연구소

4월 도축두수는 전체 165만9,000두로, 전월 159만3,000두에 비해 약 6만6천두가 증가했으며, 돼지 도매가격은 4,892원/kg으로 3월 4,807원/kg 대비 85원/kg (약 1.8% 증가) 상승했다.

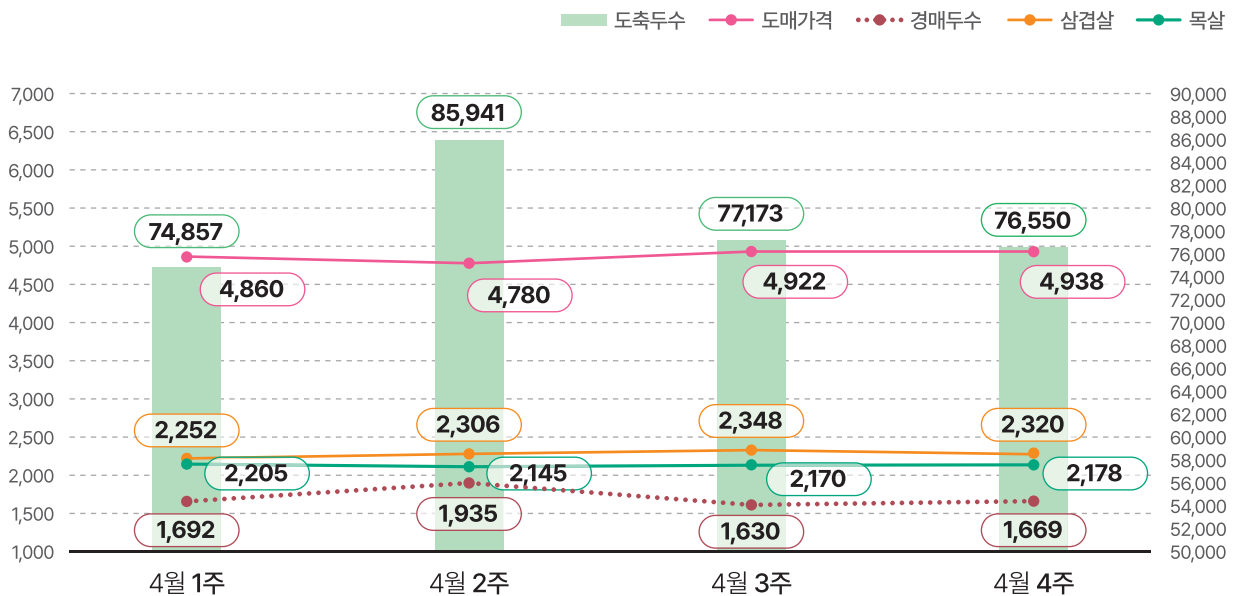
2024년 도축두수 누계는 전년 629만두 대비 약 35만두 많은 664만두로 최근 5년 중 가장 높게 집계되고 있다.

4월 돼지고기 수입량은 약 5만1천톤으로 전월 대비 9.9% 증가, 전년(3만9,063톤) 대비 31.3% 증가했다. 4월 또한 작년 동월 대비 수입량이 크게 급증했으며, 2018년 3월 이

후 처음으로 월 수입량 5만톤을 돌파했다. 현재까지 전체 수입량 누계는 17만8천톤으로 전년 동기 14만톤 대비 약 26.7% 증가한 상황이다.

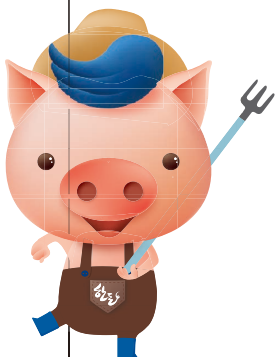
국내 돈육 재고량은 2월 약 3만9천톤으로 1월 4만2천톤 대비 약 6.6% 감소했다.

4월 소비자물가 상승률은 전월 대비 변동 없으며, 농축수산물물은 전월 대비 2.4% 하락했다. 5월은 가정의달 연휴를 맞아 대형마트의 할인 행사 등의 영향으로 소비는 일부 활성화될 것으로 예상된다.



구 분	3월	4월	변동률(%)	비 고
도축두수(두)	1,592,713	1,659,034	4.2 ▲	
도매가격(원/kg)	4,807	4,892	1.8 ▲	
삼겹살가격(원/100g)	2,229	2,327	4.4 ▲	
목살가격(원/100g)	2,119	2,184	3.1 ▲	
일 평균 경매두수(두)	1,762	1,748	0.8 ▼	
돈육 수입량(톤)	46,680	51,284	9.9 ▲	2023년 4월 돈육 수입량 39,063톤

구 분	1월	2월	변동률(%)	비 고
국내 재고량(톤)	42,178	39,397	6.6 ▼	
수입 재고량(톤)	70,325	87,757	24.8 ▲	



<한돈자조금>과 함께 하는 행운가득 이벤트

EVENT 1 소식지 들여다보고, 선물도 받고~

한돈인을 위한 초성 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문장의 초성에 들어갈 단어를 찾아 정답을 보내주세요.

- ① 돼지고기는 지방을 우리 몸의 주 에너지원으로 사용하도록 바꾸는
[ㅈ][ㅌ][ㄱ][ㅈ] 식단의 대표 식품이다. (4p 참조)
- ② 한돈자조금은 가정의 달을 맞아 ‘[ㅎ][ㅊ][ㅍ][ㅁ][ㄹ][ㅊ][ㅇ]’를 개최하고
다채로운 프로모션을 제공했다. (6p 참조)
- ③ ‘한돈과 함께하는 [ㅁ][ㅅ][ㅇ][ㄹ][ㅊ]’은 전국 전통시장에서 소비자를
직접 만나며 한돈의 가치 알리기에 나선다. (7p 참조)
- ④ 한돈자조금의 ‘2024 국돼팀 연중 캠페인’의 2분기 모집 주제는
‘[ㄴ][ㅁ][ㅇ][ㅅ][ㅍ][ㅊ][ㄹ][ㅈ][ㄱ][ㅌ][ㅁ]’이다. (8p 참조)

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 1. 상품



에이즌버그 그릴
1명



온누리상품권
3명

지난호 이벤트 당첨자

에이즌버그 그릴 1명

장*진(3004)

온누리상품권(2만원) 3명

김*경(3389)

박*라(5733)

곽*림(6462)

EVENT 2 정답은 소식지 속에~

외국인 근로자를 위한 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문제의 정답을 맞춰 보내주세요.

이 음식은 소금, 후추, 마늘 등으로 양념한 돼지고기를 원통으로 말아 오븐에 구워
만든 요리입니다. 이탈리아의 전통 바비큐 요리로 많은 사랑을 받고있는 이 음식은
무엇일까요? (28p 참조)

- ① 하몽 ② 포르케타 ③ 토마호크 ④ 슈바인스학세

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 2. 상품



한돈꾸러미 선물 세트
10명

기간 2024년 6월 3일

발표 2024년 6월호 소식지
게시 및 개별연락

문의 02-324-6852

* 정답자 추첨을 위해 수집된 개인정보는 당첨자 확인 및 경품 발송에만 사용되며, 이후 즉시 폐기됩니다.

한돈자조금 소식 알리미

카카오톡 채널 친구 추가!

Ch +

우리, 친구해요! 한돈!

카카오톡 채널에서 '한돈자조금 소식 알리미' 만나는 방법

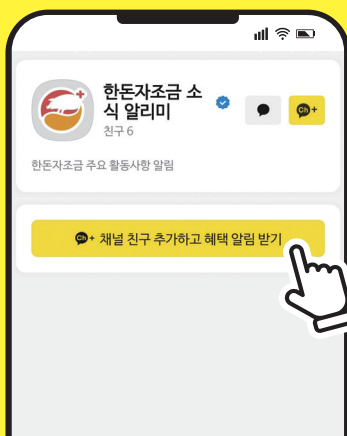
①

카카오톡 검색창에
'한돈자조금 소식 알리미' 검색!



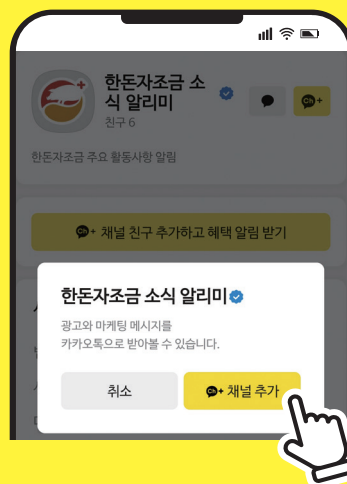
②

'채널추가'
버튼 클릭!



③

'채널추가' 버튼
한번 더 클릭!



QR코드로
간편하게 추가!

한돈자조금 소식지 알리미
카카오톡 채널
QR코드



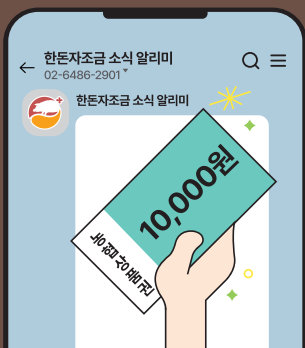
카카오톡 채널 친구 추가 이벤트

카카오톡 채널 추가하고, 이벤트 선물도 받고!
선착순 50명에게
1만 원권 농협 상품권을 드립니다.

방법 카카오톡 채널 추가 후 인증샷 캡처
→ QR코드를 통해 네이버 폼 접속하고 인증샷 업로드하면 응모 완료!

주목!

카카오톡 채널 친구 추가를 가장 많이 한 기관 및 단체 등에는
30만 원 상당의 선물을 별도로 드립니다!



이벤트 기간 **2024.4.8(월)~5.31(금)**