

‘삼겹살 데이’, 한국형 흑돼지로 색다르게 즐겨요

- 향미 뛰어나고 육질 탄력 있는 ‘우리흑돈’
- 육질 부드럽고, 저지방 부위도 구이로 먹기 좋은 ‘난축맛돈’

돼지고기는 우리나라 사람들이 가장 많이 소비하는 육류이다. 국민 한 사람이 1년 동안 소비하는 돼지고기는 2013년 20.9kg에서 2022년 30.1kg으로 연평균 4.9%씩 꾸준히 늘고 있다.*

*농림축산식품 주요통계(2023)

농촌진흥청(청장 조재호)은 3월 3일 삼겹살 데이*를 앞두고 국립축산과학원에서 개발한 한국형 흑돼지 ‘우리흑돈’과 ‘난축맛돈’을 소개했다. 이와 함께 돼지고기 구매 요령과 구이로 즐길 때 알아두면 좋은 정보도 제공했다.

*2003년 농협에서 돼지고기 소비·홍보를 위해 3이 겹친 3월 3일을 삼겹살 먹는 날로 정한 데서 유래

‘우리흑돈’과 ‘난축맛돈’은 뛰어난 맛에도 불구하고 생산성이 낮아 사육하기 어려운 우리나라 재래돼지의 혈통을 이어 국립축산과학원이 개발한 한국형 흑돼지이다. 맛이 좋다는 재래돼지의 장점을 살리고 생산성을 보완해 점차 인지도가 높아지고 있다.

우리흑돈

‘우리흑돈’은 국립축산과학원에서 복원한 재래돼지(축진참돈)와 자체 개발한 개량종(축진듀록)을 활용해 2015년에 개발됐다. 수입 씨돼지(중돈)가 아닌 국내 품종만으로 개발한 유일한 흑돼지다.

근내지방이 4.3%(재래종 4.5%)로 일반 돼지(3%)보다 1.3%포인트 정도 높다. 탄력 있는 육질과 단단한 지방이 특징이며, 육즙이 풍부하고 고소한 맛이 난다. 전문가 미식 평가에서 일반 돼지고기에 비해 고기 색이 좋고 향미가 뛰어나다는 평가를 받았다.

국립축산과학원 양돈과와 민간 종돈장 3곳에서 2023년까지 씨돼지 1,863마리(암 1,654마리, 수 209마리)를 보급했다. 온라인 상점에서 구매할 수 있다.

‘우리흑돈’ 씨돼지 분양을 원하는 농가나 구매하고자 하는 소비자는 국립축산과학원 양돈과(041-580-3453)로 문의하면 된다.

난축맛돈

‘난축맛돈’은 육질이 좋은 ‘제주재래흑돼지’와 번식능력과 성장이 뛰어난 ‘랜드레이스’ 품종을 활용해 2013년 개발했다. 국립축산과학원이 세계 최초로 구명한 제주재래흑돼지에서 맛 관련 유전자(MYH3 변이)를 적용해 개발했다.

‘난축맛돈’은 근내지방 함량이 10% 정도로 높아 육질이 특히 부드럽다. 수분을 보존하는 능력이 우수해 가열할 때 수분 빠짐이 적다. 무엇보다 삼겹살과 목심 외에 저지방 부위로 알려진 등심, 뒷다리 등 비선호 부위도 구워 먹을 수 있다는 게 큰 장점이다.

국립축산과학원 난지축산연구소에서 ‘난축맛돈’을 보급하고 있으며, 2023년까지 798마리(암 728마리, 수 70마리)를 보급했다. 현재 ‘난축맛돈’ 인증 식당(12개소) 등 전국 약 40곳에서 판매하고 있고, 온라인 상에서도 구할 수 있다.

난축맛돈 씨돼지 분양을 원하는 농가나, 고기를 구매하고 싶은 소비자는 국립축산과학원 난지축산연구소(064-754-5714)로 문의하면 된다.

돼지고기 고르는 법과 굽는 법

돼지고기는 선홍색을 띠고 고깃결이 탄력 있는 것을 고른다. 지방은 희고, 굳어 있어야 돼지고기 고유의 맛과 향이 살아난다.

돼지고기를 구울 때 삼겹살과 목심은 약 250도 팬에서 굽고, 뒤집는 횟수가 적어야 육즙 손실을 줄일 수 있다. 지방함량이 적은 부위는 굽는 온도를 낮춰 약 100~110도 사이에서 굽고, 불판 위에 적당량의 지방을 올려 두면 타지 않게 구울 수 있다.

농촌진흥청 국립축산과학원 임기순 원장은 “돼지고기는 필수아미노산, 비타민 등 영양소가 풍부해 환절기에 먹으면 좋은 영양식이다.”라며 “올해 ‘삼겹살 데이’에는 한국형 흑돼지로 조금은 색다르고 특별한 맛을 즐기는 것도 좋을 것 같다.”라고 전했다.

붙임1. 우리흑돈

붙임2. 난축맛돈

담당 부서 <공동>	국립축산과학원 양돈과	책임자	과 장	조규호 (041-580-3440)
		담당자	연구사	김영신 (041-580-3453)
담당부서 <공동>	국립축산과학원 난지축산연구소	책임자	소 장	강근호 (064-754-5701)
		담당자	연구사	강용준 (064-754-5714)



붙임1

‘우리흑돈’

□ 개발 배경

- 축산원이 복원한 재래돼지('89~'08)의 영구보존과 산업적 활용방안 마련
- 우리나라 식문화에 적합한 맛을 가진 한국형 흑돼지 시장 창출

흑돼지 사육농가는 대부분 소규모 양돈장으로 운영되며, 외래종(버크셔) 또는 난(亂)교잡으로 근친도 상승, 균일도 저하 문제가 발생하고 우수한 흑돼지 종돈구입에 많은 애로를 겪고 있음

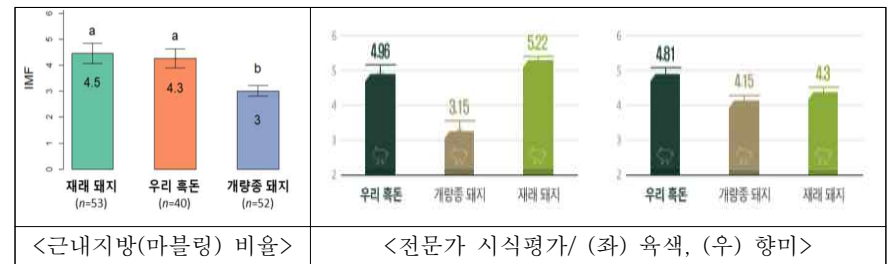
□ 품종 설명

- 국립축산과학원에서 복원한 재래돼지 ‘참진축돈’과 국립축산과학원에서 개발한 개량종 ‘축진듀록’을 활용하여 2015년에 개발.
- 재래돼지 육질을 유지하고 성장 단점을 보완. 재래돼지 비율을 37.5%로 고정하여, 재래돼지 비율이 가장 높은 흑돼지임.
- 수입 씨돼지(종돈)가 아닌 자체 개발한 국내 품종만을 활용해 개발한 유일한 흑돼지



<우리흑돈>

□ 우리흑돈 고기 특징



□ 보급 현황

○ 양돈과 직접 보급 및 민간중돈장 육성을 통한 이원화 체계로 보급 중

구분		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	계
자체 (양돈과)	♂	7	27	13	0	47	0	50	39	183
	♀	52	77	59	0	299	0	200	265	952
	계	59	104	72	0	346	0	250	304	1,135
민간 중돈장	♂	0	0	0	0	0	11	12	3	26
	♀	0	0	0	0	0	207	244	251	702
	계	0	0	0	0	0	218	256	254	728
합계		59	104	72	0	346	218	506	558	1,863

□ 우리흑돈 고기 사진



<우리흑돈 구이>

<우리흑돈 삼겹살과 목심>

붙임2

‘난축맛돈’

□ 개발 배경

- 우리나라 재래돼지는 육질이 우수하나 생산성이 낮아 농가 사육 기피
 - * 산자수 6~8마리, 출하일령은 300일령 이상, 일반 돼지보다 사육기간 약 2배 소요
- 국내 돈육 소비는 구이용에 적합한 부위인 삼겹살, 목심 등 지방 함량이 많거나 앞다리 등 수분이 많고 쫄깃한 부위를 주로 선호
 - * 부위별 소비 비중(냉장, '22, 추평원): 삼겹살 33.2%, 앞다리 26.6%, 목심 17.3%

□ 품종 설명

- 제주재래흑돼지(근내지방, 육색 등)와 개량종 랜드레이스(산자수, 성장 등)의 장점을 겸비한 합성종 흑돼지 ‘난축맛돈’ 2013년 개발
- 난축맛돈은 제주재래흑돼지의 육질을 유지하면서 성장능력도 뛰어난 흑돼지
- 세계 최초로 돼지고기 맛 관련 원인유전자(MYH3 변이)를 구명하고 분자육종을 접목한 신품종
- 저지방 부위인 등심과 뒷다리에 지방 침착이 많아 구이용으로 활용 가능



<난축맛돈>

□ 난축맛돈 고기 특징

<육질분석 결과(평균치)>

구분	품종(마리)	근내지방 함량(%)	전단력(kg/f)	육색(적색도)
등심	난축맛돈(23)	10.6	2.5	10.9
	상업용 돼지(29)	1~3	4내외	6~7

<관능평가(7점 만점) 결과, 소비자 36명 대상>

구분	구분	풍미	다즙성	연도	기호도
등심	난축맛돈	5.4	5.5	5.4	5.5
	상업용 돼지	4.5	4.4	4.0	4.3

□ 보급 현황

* 전용 소비식당: ('19) 2개소 → ('20) 20 → ('21) 24 → ('23) 40

* 난축맛돈 분양 마릿수 : 10개 농가 798마리(암 728마리, 수 70마리)

년도 구분		2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	합계
	자체 (난축연)	상	10	5	6	3	5	0	4	4	15	10	8
우		52	20	20	77	87	0	0	98	110	121	143	728
계		62	25	26	80	92	0	4	102	125	131	151	798

□ 난축맛돈 고기 사진

