

‘난축맛돈’ 산업화 확대 방안 모색, 학술토론회

- ‘난축맛돈’ 개량 성과와 연구 방향 설명, 부위별 시식회도 마련
- 중앙-지방-민간 협업 ‘난축맛돈’ 판로 확대 방안 논의

농촌진흥청(청장 조재호)은 국립축산과학원에서 개발한 흑돼지 ‘난축맛돈’ 산업화 확대 방안을 모색하는 학술토론회를 5월 22일 난지축산연구소(제주특별자치도)에서 개최한다.

국립축산과학원과 난축맛돈연구회가 공동주최하는 이번 학술토론회에는 ‘난축맛돈’ 생산 농가, 유통업체, 판매 식당, 전문 자문위원을 비롯해 제주특별자치도 내 축산 관련 기관 관계자 등이 참석한다.

‘난축맛돈’은 주로 구이로 즐기는 국내 돼지고기 소비 문화에 맞게 전체 부위를 구이용으로 먹을 수 있게 개발한 흑돼지 품종이다. 제주 재래 흑돼지고기 맛은 그대로 간직하면서 일반돼지보다 근내지방함량(마블링)이 높아 식감이 부드럽다.

이날 토론회에서는 2013년 개발 당시 농가에서 요구했던 개선 사항, 즉 태어날 때 몸무게(생시체중), 등지방 두께, 이모색(다른 털색) 등을 중심으로 10년 동안의 개량 성과를 소개할 방침이다. 또한, 앞으로 ‘난축맛돈’ 품질 개선을 위한 연구 방향도 논의할 예정이다.

이어 ‘제주특별자치도 양돈산업 정책 방향’(제주특별자치도청 강원명 과장)과 ‘난축맛돈’ 사육 성공 사례(삼호농장 양성룡 대표) 발표가 있고, ‘난축맛돈’ 저지방 부위 구이용 상품을 소개(제주드림포크 변영준 이사)하는

시간도 갖는다.

참석자들은 부위별 시식 평가를 하며, ‘난축맛돈’ 소비 촉진에 대한 의견을 나눌 예정이다.

농촌진흥청 국립축산과학원 임기순 원장은 “‘난축맛돈’이 맛있는 돼지고기로 조금씩 알려지면서 판매소가 전국 40여 개소로 늘었다.”라며, “이번 학술토론회를 계기로 중앙-지방-민간 협업을 통해 ‘난축맛돈’ 품질을 꾸준히 높이고, 산업화 촉진에 기여할 수 있도록 노력하겠다.” 라고 말했다.

붙임1. ‘난축맛돈’ 산업화 확대 방안 모색 학술토론회 개최(안)

붙임2. ‘난축맛돈’ 소개 및 인증식당

담당 부서	국립축산과학원 난지축산연구소	책임자	소 장	강근호 (064-754-5701)
		담당자	연구사	김현아 (064-754-5719)

붙임1

『난축맛돈 산업화 확대 방안 모색』 학술토론회 계획

□ 목적

- 중앙-지방-민간 협업을 국립축산과학원에서 개발한 난축맛돈의 산업화 확대 방안을 위한 이해당사자-新 소비층 간 교류의 장 마련

□ 일시 및 장소

- (일 시) : '24. 5. 22.(수), 13:00~17:10
- (장 소) : 국립축산과학원 난지축산연구소 內
- (공동주최) : 국립축산과학원 난지축산연구소·난축맛돈연구회

□ 행사 일정표

일정	행사내용	비고
▶ 제1부		
12:30~13:00	30분 ○ 등록	세미나실 (2층)
13:00~13:10	10분 ○ 개회 및 환영사 * 임기순 원장(국립축산과학원)	
13:10~13:20	10분 ○ 난축맛돈 개발 및 개선 현황 소개 * 조인철 연구관(국립축산과학원)	
13:20~13:40	20분 ○ 제주특별자치도 양돈산업 정책 방향 * 강원명 과장(제주도청 친환경축산정책과)	
13:40~14:00	20분 ○ 난축맛돈 사육 성공사례 소개 * 양성룡 대표(삼호농장)	
14:00~15:00	60분 ○ 종합토론 * 난축맛돈 산업화 확대 방안 관련 자유토론	

일정	행사내용	비고
▶ 제2부		
15:00~16:00	60분 ○ 난축맛돈 저지방 부위 구이용 상품 소개 * 변영준 이사(제주드림포크)	야외 행사장 (1층)
16:00~17:00	60분 ○ 난축맛돈 부위별 시식회 및 반응조사	
17:00~17:10	10분 ○ 심포지엄 마무리 및 폐회	

붙임2

‘난축맛돈’ 소개 및 인증식당

난축맛돈이란?
난지축산연구소에서
만든 맛있는 돼지

개발 배경

수입 종돈 대체를 통한 로열티 절감과 부위별 균형 소비 촉진

특징

털이 흑색이고 고기색은 붉으며 근내지방 함량이 높음
*국내 최초 돼지 생육 자체를 특허 등록 제10-1457942호




앞후 계획

고기 함량과 한배새끼수가 많은 농가맞춤형 난축맛돈 개발 · 보급

난축맛돈을 만날 수 있는 곳

- 온라인: 네이버 스마트스토어(제주드림포크), 마켓컬리
- 오프라인: 소비식당 40개소

연번	위치	식당명	연번	위치	식당명
1	서울	크라운돼지*	21	충북	초장배비류캠프*
2		신사역*	22	대전	창수식당
3		어광명	23		카츠 모리조
4		이촌아미(SJA)	24	전북	김녕약돈
5		온온내*	25		대가집
6		필라도	26	대구	오구문
7		배산림수	27	경북	조이통통생구이
8		약방식	28		통백
9		백관	29	울산	산돼지마을
10		루블랑	30		제주오리뱅(장원)*
11	무림방한남	31	경남	제주오리뱅(마산)*	
12	키면	32		제주오리뱅(가제)*	
13	말락	33	부산	제주오리뱅(부산)*	
14	제주온에*	34		크라운돼지*	
15	온온내(의정부)*	35		도주계	
16	둘하르방식당	36	경기	노타메노 스키야키	
17	송추명물제주축돼지	37	제주	무암돈	
18	육월애	38		돈뽕뽕	
19	스미카츠	39		산지나미	
20	민천	지초겐	40		씨에스호텔앤리조트

* 난축맛돈 인증식당 (11개소) 기준: 돼지고기 사용 메뉴 난축맛돈 70% 이상 사용