



우리흑돈 산업화 촉진을 위한 우리흑돈 민간주도 보급체계 구축

양돈과

추진배경

- **[현황]** 재래돼지는 고기 맛은 좋으나, 성장이 느려 경제성이 매우 낮음
 - * 농촌진흥청에서 복원한 재래돼지('89~'08)의 영구보존과 산업적 활용방안 마련
- **[필요성]** 우리나라 식문화에 적합한 맛을 가진 한국형 흑돼지 시장 창출 필요
 - * 국내에서 고급 돼지고기로 수입 유통되고 있는 스페인산 이베리코 돼지고기 대체

주요성과

- **[품종개발]** 재래돼지 육질과 맛을 유지하고 성장이 느린 단점을 보완
 - 일반 상업용 돼지 대비 근내지방 약 1.3%, 전문가 식미평가 결과 육색·향미 등이 우수
 - ▶ 근내지방 비율: (재래돼지) 4.5% > (우리흑돈) 4.3% > (일반돼지) 3%
 - ▶ 산자수: (재래돼지) 6~8마리 < (우리흑돈) 9~10마리 < (일반돼지) 10~12마리
- **[보급확대]** 민간종돈장 구축으로 우리 흑돈 상시 보급체계 마련
 - 농가 보급: 1,135두('16~'23), 기술이전료: 348백만원('16~'23)
 - 민간종돈장 3개소 육성 및 민간종돈장을 활용한 농가 보급 758두('21~'23)
 - ▶ 지역 흑돼지 브랜드 지원: 김천지례흑돼지, 진안흑돼지법인 등

파급효과

- **[경제적효과]** 농가소득 향상 및 수입 대체효과
 - 우리흑돈 사육 시 5천만원/년 추가수익(모돈 200두 사육 시)
 - 이베리코 돼지고기 수입 대체 효과: 176억원/년
- **[사회적효과]** 농가 보급을 통한 지역 흑돼지 브랜드 창출 및 활성화
 - 우리흑돈 씨수태지 보급을 통한 지역 흑돼지 브랜드 지원(김천지례흑돼지, 진안흑돼지법인 등)



우리흑돈



우리흑돈 삼겹



우리흑돈 등심



언론 홍보