고기 맛을 알아도, 고기 맛을 몰라도 ‘홍성한우’

홍성한우 등심

홍성한우 불고기용

홍성에서 꼭 먹어봐야 하는 음식을 하나만 꼽으라면 단연 ‘한우’다. 홍성 한우는 다른 불포화 지방산과 필수 아미노산, 육단백질 함유량이 높고 마블링이 섬세해 담백하고 연해서 많은 이들에게 사랑받고 있다. 한우 전문 식당에 들러 질 좋은 한우를 맛보는 코스는 홍성을 방문한 관광객들의 필수 코스 중 하나다. 옛부터 홍성은 한우, 돼지, 닭 등을 많이 길러 전국에서 가장 큰 축산지역으로 유명했다. 가야산과 덕숭산, 백월산, 오서산 등의 산맥에 둘러싸인 구릉지로 온천수가 나고, 천수만의 바닷바람을 맞으며 자란 풍부한 곡식으로 한우 사육에 안성맞춤이다. 사육 두수면에서 전국 최대 규모를 자랑하며, 홍성지역 농업소득의 30% 가량을 차지할 만큼 홍성과 한우는 뗄래야 뗄 수 없는 관계다.

우견현(牛見縣)·목우현(目牛縣)으로 불릴 만큼 옛부터 축산 발달

불포화 지방산·필수 아미노산 풍부 섬세한 마블링·담백한 육질, 소비자 입맛 사로잡아 최상의 도축시설·브랜드 인증제로 신뢰 얻어

◇옛부터 소로 유명했던 지역 홍성

홍성은 역사적으로 우견현(牛見縣), 목우현(目牛縣)으로 불릴 정도로 예로부터 축산이 발달한 지역이었다. 백제시대에는 결기군 산하 마시산군의 영현인 우견현(홍성군 갈산면)으로, 통일신라시대에는 결성군 산하 이산군의 영현이었던 목우현(갈산면과 서산시 고북면 일대)으로 불렸는데, 글자 그대로 “소가 나타나거나 소를 볼 수 있는 지역”이라는 뜻으로 소를 많이 사육했던 지역으로 전해진다. 이중환의 ‘택리지’에서도 충청도에서 가장 살기 좋은 곳으로 평가 받는 내포 지역의 중심지가 바로 홍성이기 때문에 가축이 살기에도 좋았을 것이란 평이 지배적이다. 홍성 한우는 이처럼 천혜의 자연환경과 역사적 배경을 갖고 현대의 한우 사양기술이 접목되면서 오늘날의 명품 홍성한우로 재탄생했다. 또한 소처럼 우직한 홍성사람이 만들어낸 홍성한우의 육질은 다른 지역에 비해 월등히 뛰어나고, 특유의 감칠맛을 제공해 전국에서 찾아온 미식가들의 입맛을 사로잡고 있다.

◇홍성의 대표우시장 광천우시장

홍성군은 오랫동안 홍주목으로 충남 서부지역의 행정·경제, 문화중심지 역할을 하면서 장시가 발달해왔다. 우시장의 역사 또한 장시 형성과 맥을 같이 한다는 점을 감안하면 홍성의 우시장 역사는 수백년에 이르고 있으며, 한국의 대표적인 우시장으로 자리매김하고 있다. 조선시대 홍주목에는 1일과 6일 오일장이 열려 가장 큰 장터가 형성됐고, 읍내장에서 500m가량 떨어진 곳에는 2일과 7일에 대교장이 섰다. 그러다 1943년 4월 15일 대교5일장이 개설돼 현대적인 우시장의 모습을 갖추게 됐다.

이후 홍성읍의 시가지가 발달하면서 금마면 장성리로 이전한 홍성우시장과 광천신동시장이 뿌리인 광천우시장이 동시에 열리게 됐다. 홍성우시장은 2010년 폐쇄되고 지금은 광천우시장으로 통합돼 운영되고 있다. 현재의 광천우시장은 1995년 광천읍 신진리에 연면적 1만 2699㎡, 건축면적 2903㎡로 신설됐다. 광천우시장은 홍성과 광천 5일장이 서는 매월 1, 4, 6, 9, 11, 14, 16 19, 21, 24, 26, 29일에 개장되고 있으며 1일 평균 출하두수는 350여두에 이른다. 또한 2002년부터 경쟁입찰 방식으로 혈통등록송아지 경매시장이 열려 7개월령 이내의 혈통등록 송아지가 거래되면서 홍성한우브랜드의 밑소 공급 역할을 하고 있다. 이처럼 홍성은 광천우시장과 전자경매시설인 축산물공판장, 도축 전문업체인 홍주미트 등 시스템 체계를 갖추고 있어 경쟁력을 갖고 있다.

◇홍성한우 대표 브랜드 홍주미트

(주)홍주미트는 충남 최대의 축산물종합처리장으로 홍성한우의 지정작업장이다. 대지 3만 1360㎡, 1만 4338㎡의 시설 규모를 갖추고 있다. 사업비 45억 원을 투입해 2015년 2월 축산물 공판장을 준공해 도축-가공-공판장 시설을 모두 갖춘 명실상부한 축산물 종합처리장 시설로 자리매김 했다. 공판장 설치는 지역농가의 수익증대와 도내 축산물 거래의 지표가 됨은 물론 축산물 품질 향상에 결정적인 역할을 담당하게 됐다. 또한 홍주미트는 국내 최대 우시장인 홍성축협가축시장과 국내 최대 원료돈 생산지 중심에 있어 최장 1시간 이내 안정된 원료공급이 가능하다. 이러한 이유로 한우가 이동하면서 받는 스트레스와 감량이 최소화돼 최상의 품질을 만들어 내고 있다. 청결한 도축환경으로 최상의 도축시설을 완비하고 있으며, 도축-가공 전과정에 대해 HACCP 인증을 받았다.

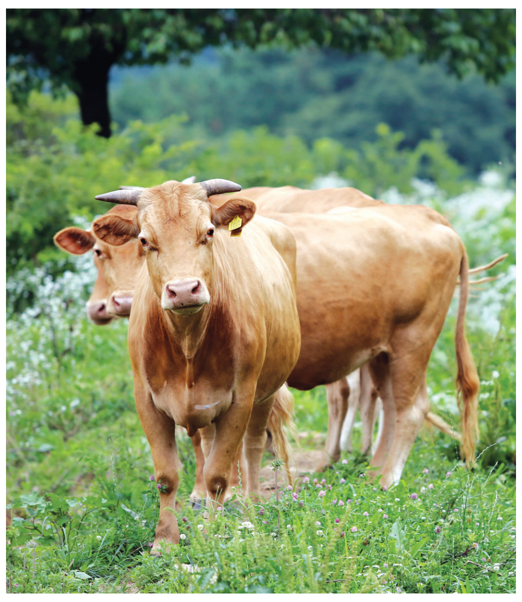
◇홍성한우 브랜드 인증제

홍성군은 군이 정한 엄격한 안전인증 기준을 준수하고 브랜드육만 100% 판매하는 판매점과 음식점을 선별해 인증을 부여하고 있다. 인증 요건은 최근 홍성한우 6개월 이상 및 공급계약 여부가 기본 조건이며, 인증 후 한우구매, 식품·개인·매장 위생관리 사항을 준수해야 한다. 소비자들은 홍성군의 인증기준을 준수한 판매점과 음식점에서 안심하고 홍성한우를 맛 볼수 있고 생산자들은 안정적인 판매기반을 마련할 수 있다. 홍성한우 브랜드 인증을 받은 식당과 판매점은 홍성한우 홍동점(홍동면 홍장남로 660-3), 홍성축협 육가공센터(광천읍 문화로 423), 홍성축협 하나로마트(홍성읍 내포로 139), 대전세종충남한우조합(서부면 광리 4-4), 용봉산 한우프라자(홍북면 용봉산2길 10), 서부농협판매장(서부면 서부로 777), 구항농협판매장(구항면 구항길 65), 결성농협판매장(결성면 홍남서로 756), 홍성한우지애(홍성읍 월산로 48) 등이다.

◇홍성한우 육성 총력

홍성군은 생산에서 유통, 소비까지 전 과정의 인프라 기반을 확충하고, 농가 소득원 증대의 주요 요소인 유통과 소비망 확장에 주력하고 있다. 지난해 한우 유통 ·소비 활성화를 위해 홍성한우 브랜드 전문점인 가공장과 판매장을 확대하고 홍성한우의 판로 확대를 위해 농협 2개소에 축산물 이동판매차량 2대를 3억 2000만에 구입토록 지원해 축산물 직거래 활성화를 도모했다. 한우 개량·보존과 관련, 우수 정액 구입비용으로 2억 5600만 원을 들여 2만 5600두를 대상으로 사업을 추진했으며, 2억 원을 투입해 홍성한우 1000두를 대상으로 브랜드 인증점 출하 시 장려금을 지원하는 고급육 출산장려금 지원 사업을 펼쳤다. 또한 7억 6000만 원을 편성해 한우개량사업과 한우 육성률 향상, 홍성한우 판매 행사비 사업과 브랜드 포장재 지원 사업 등을 추진했다. 특히 한우의 우수 유전자원을 확보해 홍성한우브랜드 농가에 분양하고 있다. 유전자원보전센터는 우량종빈우 육성, 수정란 이식을 통한 홍성한우의 개량 목표와 개량 방향의 모델 역할을 담당해 홍성한우 브랜드 한우의 미래 유전자 지도를 구축하고 있다.

/대전일보=김성준 기자



홍성한우

광주일보 江原日報 경남신문 경인일보 대전일보 每日新聞 부산일보 全北日報 제주일보 新 팔도명물은 한국지방신문협회 9개 회원사가 공동 취재·보도합니다.