

'강원 한우' 추석 선물세트로 이만한 게 없죠

횡성 한우·홍천 늘푸름한우·평창 대관령한우, 추석 앞두고 주문 폭주
높은 산·청정수·맑은 공기 등 축복받은 자연서 키워내 최고 품질 자랑
지리적표시제 등록·HACCP 인증... 소비자 믿을 수 있는 브랜드로



1. 횡성한우
2. 홍천 늘푸름한우
3. 평창 대관령한우

GIFT

강원산 한우의 품질은 축복이다. 비결은 그다지 축복받지 못한 자연환경에 있다. 인간이 살기 버거운 높은 산·청정수와 맑은 공기로 키워냈다. 숙성 역시 높은 해발고도에서 이뤄지니 육질이 남다르다.

추석을 앞두고 농축수산물 선물 상한액이 30만 원까지 오르며 강원한우를 찾는 주문이 폭주하고 있다. 강원지역 농·축협들은 앞다퉈 최고 품질의 한우 명절선물세트를 선보이고 있다.

◇횡성한우

횡성은 예로부터 소와 인연이 깊다. 조선시대 한양 도성 사대문 밖에서 가장 큰 우시장이 횡성에 있어 유명세를 탔다.

중부 내륙인 횡성은 일교차가 크고, 섬강 발원지로서 깨끗한 물, 면적 80% 이상이 산지인 청정 환경이 갖춰져 한우 키우기에 최적인 곳이다. 한우와 관련된 지명도 여럿이다. 횡성은 이 같은 기후와 지리 여건으로 인해 한우가 근육 사이에 지방층이 촘촘하게 자리 잡아 풍미가 뛰어난 특징이 있다.

횡성군은 1995년 민선 1기 출범과 함께 대한민국 대표 한우 브랜드를 육성하기 위한 '횡성한우 명품화 추진 전략 기본 계획'을 수립하고 그해 9월 특허청에 '횡성한우'를 상표 출원했다. 이듬해부터는 한우 거세 기술, 읍면지역 한우연구모임회 결성, 축산물 유통센터 설치 등 명품화 사업에 본격적으로 나섰다. 2000년 횡성한우 특성화 전략이 수립돼 한우 사양 관리와 품질 고급화가 계속됐다. 2004년에는 횡성한우축제가 첫선을 보이며 횡성한우가 전국에 이름을 알리기 시작했다.

횡성한우는 전국한우능력평가대회, 축산브랜드 경진대회 등에서 대령상 등을 휩쓸며 품질도 인정 받았다. 2005년 부산 APEC 정상회의 공식 만찬에 메인 메뉴로 올라 인지도가 급상승했고, 2006년에는 횡성한우 지리적 표시제 등록도 이뤄졌다. 2009년에는 횡성한우 정체성 확립을 위해 '횡성한우 보호 육성'에 관한 기본 조례가 제정된 후 횡성한우 품질 인증 마크를 상표등록을 마쳤다.

특히 2012년부터 횡성한우 세계화 전략을 마련, 2014년 홍콩 푸드 엑스포 참가에 이어 2016년 횡성한우가 첫 홍콩시장에 진출했다.

횡성에는 1300여 농가에서 모두 6만 1000여 마



리의 한우를 사육 중이다. 전국 한우 1.7%, 강원특별자치도내 한우 24%를 차지한다. 횡성한우는 고기 맛을 좌우하는 지방산 중 올레인산 함량을 측정, 횡성한우 품질인증시스템과 연계해 소비자에게 정보를 제공함으로써 횡성한우만의 차별화를 만들고 있다. 차별적 품질 혁신, 사양 관리 개선으로 올레인산 함량 증진 방안을 만들어 고품질 횡성한우를 출하한다.

◇홍천 늘푸름한우

'홍천 늘푸름한우'는 소비자가 믿을 수 있는 시스템으로 생산, 프리미엄 한우로 주목받고 있다. 높은 산, 맑은 물 청정지역 홍천에서 자란 늘푸름



한우는 전국한우협회 홍천군지부 회원들이 전국에서 처음으로 개발해 생산하는 알코올 발효사료를 급여해 만든 최고 등급의 고급육만을 말한다. 이에 맛과 품질 면에서 단연 앞선다.

홍천에서 사육된 엄선된 순수혈통의 한우암소에 고급육 우량 형질의 수소 정액으로 인공 수정해 생산된 송아지를 5개월령 이전에 거세한다. 이어 체계적인 사양 관리로 30개월 이상 장기 비육, 생산된 육질 1등급 이상의 고급육만을 브랜드로 유통해 맛과 풍미가 좋은 최고의 프리미엄 한우로 인기를 끌고 있다.

과학적 사양 관리시스템, 출하관리시스템, 안전 유통시스템 등이 일반 한우와 차별화된 '시스템 프리미엄 한우'다. 또 소비자들이 믿을 수 있고, 안전한 한우 관리를 위해 생산이력제를 도입했고 지리적표시제 등록·HACCP(위해요소중점관리시스템)을 인증받았다.

특히 늘푸름 홍천한우 브랜드는 정육식당 프랜차이즈사업으로 사업영역이 확대되고 있다.

늘푸름홍천한우플라자는 홍천군 지정 향토 음식점 1호에 선정된 곳으로 3~5일 정도 숙성시킨 생고기만 사용한다. 식당 앞에는 모형 소와 실제 송아지, 염소 등이 어우러져 노는 인상적인 모습도 연출하고 있다. 마블링이 퍼져 있는 한우고기를 살짝 익혀 먹으면 씹을수록 육즙이 배어 나온다. 한우고기는 소금에 찍어 먹거나 간장양파 또는 아체절임과 함께 먹어도 맛이 뛰어나다.

또 홍천 한우는 우수 품질은 전국에서 인정받고 있다. 올해 4월 홍천의 명품 브랜드 '홍천 늘푸름한우'는 제14회 대한민국 국가브랜드 대상 한우 부문 대상에 선정되며 전국 최고의 품질로 인정받았다. 이번 한우 부문 수상으로 홍천 늘푸름한우는 10년 연속, 그리고 총 11회 수상의 쾌거를 달성했다.

홍천군 등은 지속적인 한우 개량과 품질 고급화로 '홍천늘푸름한우' 브랜드 가치를 향상시켜 세계 최고의 명품 브랜드로 육성할 방침이다.

◇평창 대관령한우
평창영월정선축협이 대관령에서 직영하는 축협

대관령한우타운은 늘 한우를 찾는 손님으로 가득하다. 숯불로 뜨겁게 달구진 불판 위에 평창 대관령한우를 올려 적당히 구워 입에 한 점 넣으면 입안 가득 육즙이 터지면서 뒤이어 오는 고소한 지방 맛이 풍미를 더한다. 한우의 맛이 달라야 얼마나 다를까? 미묘하게도 차이가 있다.

비단 한우뿐이라. 과일, 야채 농산물까지 평창에서 생산되는 모든 것이 맛나다.

그 첫 번째 이유는 지리적, 자연적 특징 때문이다. 사람은 물론 동식물 생육의 최적 조건을 갖췄다는 HAPPY700 평창을 중심으로 고원에서 자란 평창 대관령 한우는 단단하고 풍미가 좋다.

두 번째 맛의 비결은 탁월한 품질이다. 평창·영월·정선 3개 군의 산간 고원지대의 오염되지 않은 맑은 공기와 청정수로 사육된다. 전체 226개소의 브랜드화원 농가에서 1만 9000여 두의 소가 생산에서부터 유통까지 전 단계에 걸쳐 전문적인 시스템을 도입, 체계적으로 관리되고 있다.

특히 2013년 '한우 품질 관리 및 개선을 위한 시스템 및 방법'과 '소의 육량 및 마블링을 증가시켜 기능성 한우로 사양관리하는 방법'에 대한 특허를 받은 품질관리시스템으로 특별한 프리미엄 브랜드육을 생산하고 있다. 2021년과 2022년에는 1톤 넘은 슈퍼한우를 출하했고, 평균 출하 성적 또한 2022년 기준 1등급 이상 출현율 95.97%, 1++ 등급 출현율 42.44%로 전국 평균보다 상당히 높다.

세 번째 맛의 비결은 안전성이다. 2007년부터 지금까지 모든 소에 대해 무항생제 인증을 받았다. 2003년 전국 최초 한우 부문 소비자 리콜시스템 도입, 같은 해 전국 최초 한우 안심 확인시스템 실시, 2014년 대한민국 최초 안전관리 통합인증 획득 등 먹거리에 대한 불안감을 해소하고 식자재에 대한 안전성을 높였다. 안전한 축산물을 생산하기 위한 끊임없는 노력으로 소비자시민모임으로부터 19년 연속 우수축산물로 인정받았다.

1997년 일본 수출, 2016년 홍콩·마카오 수출, 2018 동계올림픽 공식 한우 서포터로 선정되는 등 평창대관령한우는 한우 세계화에도 앞장서고 있다. /강원일보=유학필·조상원·허위윤기자



높은 산 청정수와 맑은 공기 속에 길러지는 강원 한우는 근육 사이에 지방층이 촘촘하게 자리를 하면서 우수한 품질로 이름을 알리고 있다. 사진은 평창 대관령에서 사육되고 있는 한우. <강원일보 제공>