

소·돼지 줄고 닭 사육만 늘었다 명절 앞두고 축산물 가격 '들썩'

한·육우 전년 동기 대비 4.9% 감소…생산비 증가에 손해 누적 영향
AI 확산에 오리도 3.3% ↓ …축산물 공급 감소에 소비자가 상승 지속

수요가 많은 설 대목을 앞두고 국내 주요 가축의 축산 농가 수와 사육 마릿수가 대부분 감소한 것으로 나타나 명절 가격 상승이 우려되고 있다. 지난 4분기 기준 닭 사육 마릿수만 소폭 증가했으며, 한·육우, 쇠소, 돼지, 오리 등은 모두 줄었다.

25일 국가데이터처가 발표한 '2025년 4분기 가축동향조사'에 따르면 지난달 1일 기준 한·육우 사육 마릿수는 333만 4000마리로 전년 대비 17만 3000마리(4.9%) 감소했다.

한·육우 가격은 가임암소가 지속적으로 줄었기 때문으로 가임암소 수는 159만 5000마리로 1년 새 5만 5000마리(3.4%) 감소했다. 연령별로도 1세 미만 6.5%, 1~2세 미만 4.3%, 2세 이상 4.4% 등 모두 줄었다.

국내 한·육우 농가 수도 1년 전보다 4569가구 감소한 7만 7372가구를 기록하며 감소세를 지속

했다. 최근 3~4년 간 코로나 및 국제 정세 악화 등으로 한우 생산비는 급격히 오른 반면 판매 가격은 하락하면서 손해가 누적되던 한우 농가들이 업종을 바꾼 것으로 분석된다.

젖소 사육 마릿수도 37만 5000마리로 전년보다 7000마리 줄었는데, 이 중 가임젖소가 5000마리에 달해 앞으로도 젖소 사육 마릿수는 줄어들 것으로 전망된다.

같은 기간 돼지 사육 마릿수도 5만 4000마리(0.5%) 줄어든 1079만 2000마리로 집계됐다. 모돈이 줄어들면서 2~4개월·4~6개월 등 어린 돼지들이 1.5%씩 줄어든 영향이다.

이 밖에 오리도 692만 2000마리로 전년에 비해 23만 6000마리(3.3%) 줄었다. 전 분기보다는 226만 8000마리(24.7%) 급감했는데, 지난 11월 전국적으로 고병원성 조류 인플루엔자(AI)가 확

산된데다 육용 새끼오리 입식이 줄었기 때문으로 보인다.

닭만 사육 마릿수가 증가한 것으로 나타났다. 산란계는 8269만 2000마리로 전년 대비 4.7% 늘었고, 육용계도 5.3% 증가한 9365만 7000마리로 조사됐다.

주요 가축들의 공급 감소가 지속되면서 시장 가격은 최근까지 상승세를 보이고 있다. 이 같은 현상은 축산물 판매의 최대 대목으로 꼽히는 설 명절과 맞물리면서 가격 상승세를 견인할 것이라는 전망이 나온다.

축산물품질평가원 축산유통정보 '다봄'에 따르면 전국 한·육우(안심 1+등급·100g) 소비자 가격은 지난 24일 기준 1만 5329원으로 전년과 평년 대비 각각 7%, 3% 높았다.

국민 소비량이 많은 돼지 삼겹살 소비자 가격도 100g 당 2643원으로 전년보다 4.5% 높았고, 육계(1kg) 4%, 계란(특란 10구) 19.8% 등 대부분 축산 품목 가격이 1년 전보다 상승했다.

/장윤영 기자 zzang@kwangju.co.kr

"계란값 잡는다"…미국산 신선란 224만개 수입

aT, 설 명절 전 공급 예정

한국농수산식품유통공사(aT)는 "농림축산식품부와 함께 최근 고병원성 조류인플루엔자(AI) 확산에 따라 급등한 계란 가격을 안정시키기 위해 미국산 신선란을 수입했다"고 25일 밝혔다.

이번 미국산 신선란 수입은 정부가 물가 안정을 위해 지난 7일 정부의 신선란 224만개 수입 방침을 발표한 데 따른 것으로, 지난 23일 1항차 물량이 인천공항에 도착했다.

aT는 국내 경역조건을 충족하는 신선란 공급을 위해 대한항공과 긴급 타진을 통해 미국 청정지역의 공항과 직접 연결하는 전용 화물기를 운용하기로 했다.

aT가 이행하는 신선란 초도불량 112만여개는 미국 USDA(농무부)가 검증한 미국산 백색란 A 등급 L 사이즈(56.7g 이상) 계란이다. 앞서 도착한 1항차 물량에 이어 1월 27일까지 2항차 물량도 분할 인수하고 있다.

도착한 계란은 국내 지정 국제공인검정회사를 통



미국산 신선란 1항차 물량이 지난 23일 인천공항에 적재돼 있다.

(aT 제공)

해 기준에 맞는 검사를 실시하고, 보관 온도 조건을 기준 4~12도에서 0~10도로 강화한다. 또 한글 표시사항 부작 의무화 등 유통 과정도 관리해, 다가오

는 설 명절 전까지 주요 유통업체와 식재료업체 등에 공급할 예정이다.

/장윤영 기자 zzang@kwangju.co.kr

농협광주본부, 설 명절 직거래장터 연다

2월 10~11일…최대 30% 할인

농협광주본부가 오는 2월 10일부터 이틀 간 '설 명절 직거래장터'를 연다.

25일 농협광주본부에 따르면 농협은 지난 16일 광주본부 3층 회의실에서 광주본부 관내 15개 지역 농·축협 판매사업 담당자들이 참석한 가운데 '2026년 설 명절 직거래장터' 개장을 위한 협의회

를 개최했다.

협의회에서는 오는 2월 10일(광주지점)과 11일(농협광주본부) 이틀 간 설명절 직거래장터를 열고 50여개의 우수 농축산물, 농협목우촌, 농협홍삼 등 가공식품 명절세트를 판매키로 했다. 직거래장터에서는 시중가보다 10~30% 저렴한 가격으로 선물세트를 공급할 계획이다.

/김지율 기자 dok2000@

[대한의사협회 의료광고심의필 제 240326-총-166833호]

[광고]

허리 통증이 심할때는 첨단우리병원

**허리 디스크
협착증**

미세현미경 수술
척추 내시경 수술
고주파 수핵 감압술
척추 유합술

대표전화. 970-6000
광주과학기술원 / 호수공원 앞

든든한 척추 튼튼한 관절
첨단우리병원



농산물품질관리사 김대성 기자의

'농사만사'

시래기와 우거지가 주는 교훈

쓰레기 부산물 인식 벗고 건강 식재료로 귀한 대접

조라한 걸모습 때문인지, 버려야 하는 쓰레기라는 인식에서인지 시래기와 우거지는 그리 귀한 대접은 받지 못했다. 서민적인 식재료의 느낌이랄까. 궁핍한 시절을 버티기 해준 저장 식품 정도로 취급되던 이것들이 최근에는 비타민·미네랄·식이섬유가 풍부한 건강식으로 알려지면서 일부러 찾아 먹는 건강식품으로 주목받고 있다. 햇빛과 찬 바람을 맞으며 깊고 구수한 맛을 품은 시래기를 넣고 보글보글 끓이는 된장국과 푹 삶아 먹서에 간 짱뚱어를 우거지·된장·고춧가루·생강 등 갖은 재료와 함께 끓여낸 짱뚱어 추어탕은 한겨울 추위를 녹이는 진미이자 허기진 배를 채워주는 든든한 한끼다.

표준국어대사전에는 무정 혹은 배춧잎 말린 것 모두를 시래기로 광범위하게 정의하고 있다. 흔히 무정 말린 것은 시래기, 배춧잎 말린 것은 우거지로 구별하는 현실과는 차이가 있다. 아마도 실생활 무정을 많이 쓰고 푸성귀나 사람이 기른 채소의 결대를 손질해 말린 것을 의미하는 우거지로는 배추 이외의 다른 채소를 잘 사용되지 않는 데서 오는 습성이 굳어진 것 아닌가 한다.

시래기의 어원이 '채소 쓰레기'라고 알고 있는 경우가 많지만, 민간어원설에 따른 오해로 보이며 실제로 그렇게 변화되었는지에 대한 명확한 근거는 없다. 먹을 것이 부족하던 시기에 창고(광) 혹은 밭에 말라 빠져버린 부스러기(부시래기, 빼시래기)에서 왔다는 말도 있지만, 썩 왔을지는 않는다. 다만 우거지에 대해서는 확실하게 밝혀졌는데 웃+겁(다)+이, 즉 웃자란 것이나 위에 있는 것을 거둔 것이라고 본다.

시래기는 무의 줄기인 무청을 잘라 햇볕에 바싹 말려 만든다. 김장하고 남은 무청을 모아다가 가지런히 엮어 말려 겨우내 먹었다. 무정 중 제일은 시래기무에서 난 무청이다. 일반 무보다 뿌리가 작고 줄기가 연하며 잎이 많은 품종을 통틀어서 시래기무라고 부른다. 최상의 시래기

를 얻기 위해 고안한 품종이다. 여름작물을 거둔 밭에 시래기무를 심고 60일 동안 키운 다음 뿌리는 버리고 무청만 잘 다듬어 주렁주렁 매달아서 말리면 된다. 햇볕 아래서 수분이 어느 정도 날아가면 차광막을 친 뒤 그늘에서 서서히 맛이 들게 기다린 뒤 활용한다.

질 좋은 시래기를 고르고 싶으면 줄기 두께를 잘 살펴보면 된다. 오동통 실하게 삶아 오른 것 이 연하고 맛 좋다. 말린 시래기를 뜨거운 물에 푹 삶고 그 물이 식을 때까지 반나절 이상 물속에 그대로 두고 불려 조금의 뺏뻣함도 없어질 때까지 그대로 뒤워 한다. 또 더욱 식감을 좋게 하고 싶다면 겉껍질을 벗겨내 사용하면 된다.

시래기와 함께 뜨끈한 국물 요리에 들어가 맛을 더해주는 재료가 바로 우거지다. 주로 배춧잎을 많이 활용한다. 생배추는 상하기 전 먹을 수 있는 기간이 길지 않지만, 냉동 보관한 우거지는 오래 두고 먹을 수 있는 장점이 있어서다. 집에서 우거지를 만들려면 배추 겉잎을 전물로 꼼꼼히 씻는 것부터 해야 한다. 냄비에 줄기 부분이 먼저 잡기도록 넣은 후 물이 끓기 시작하면 놀라 잎 부분까지 푹 잡기도록 삶는데 잎을 삶는 물에 소금을 약간 풀면 간이 됨 뿐 아니라 초록색이 더 선명해진다. 삶은 우거지에 일어난 하얀 껌질을 손으로 죽 당겨 벗겨내면 더욱 부드러운 식감을 즐길 수 있다. 삶아낸 우거지를 야외에 걸어 정도 밟려 사용하기도 한다.

어쨌든 알맹이만 귀하게 여기는 세상에서 시래기와 우거지가 가진 의미는 특별하다. 버려질 뻔한 무청과 배추 겉잎은 시래기와 우거지라는 이름으로 다시 태어나 우리 식탁을 빛내기로 더욱 그렇다. 그 자체로 영양과 맛을 자랑하는 매력적인 주인공이고 다른 재료와 함께 풍미를 더하는 멋진 조연이 돼 주연만 주목하는 불공정한 세상에 일침을 놓는다.

/bigkim@kwangju.co.kr

농지은행사업비 3375억 투입…농가 안정 돋는다

농어촌공사 전남본부

위한 '선임대후대도' 사업도 91억원으로 늘렸다. 이 밖에 최근 빈번해진 이상기후 등으로 인한 자연 재해와 부채 등으로 경영위기기에 처한 농가를 지원하는 '경영회생지원 농지매입사업'에 308억원, 고령농업인의 노후생활 보장을 위한 '농지연금 사업'에 195억원을 투입하기로 했다.

금전적 지원 외 농업인 부단 원화를 위한 제도 개선에도 나선다. 대표적으로 지난 1일부터 농업인 대상 '농지임대수탁사업'의 위탁수수료를 전면 폐지했다. /장윤영 기자 zzang@kwangju.co.kr

신협이 활짝 피었습니다

든든한 금융의 힘으로
따뜻한 협동의 힘으로
당신을 평생 어부바 하겠습니다



평생 어부바
신협