

청결 체질화...악취 '0%'에 도전

우수농장 탐방 ... 「남해축산」

“악취 없는 환경에서 가장 맛있는 돼지고기 생산에 전념 합니다”

경남 남해군에 위치한 남해축산 최희주 대표의 말이다. 최 씨 고집은 아무도 못 말린다는 말이 있다. 최 대표 고집이 딱 그렇다. 자존심을 걸고 전국에서 가장 맛있는 돼지고기를 만들겠다는 일념으로 아들과 함께 매일 돼지들을 하나하나 챙긴다.

최 대표는 30년 가까이 돼지만을 바라본 베테랑이다. 1990년 모돈 20두로 농장을 시작했다. 돼지를 키우는 것이 천직이란 생각에 수익의 많은 비중을 재투자해 농장 규모를 확대해 나갔다. 2003년 태풍 매미 피해로 어려움에 처하기도 했지만 불굴의 도전정신으로 지금은 전체 사육두수 7000두 규모로 성장시켰다.

특유의 근면·성실함으로 2008년에 이미 MSY 20두를 넘는 성적을 달성했다. 당시 우리나라 전국 평균 MSY가 15두인 것을 감안하면 상당히 높은 수준이다. 올해는 MSY 24두가 가능할 것으로 기대한다.

최 대표는 “규모 확대에 의해 악취 발생량 증가 및 생산성 저하 문제가 발생하지 않도록 신경을 많이 썼다”며 “악취저감제품 ‘뉴트로’를 활용해 악취 및 슬러지 문제를 해결했고, 발효사료 급여로 생산성 향상 목표를 경신할 수 있게 됐다”고 말했다.

끊임없는 도전

돼지 사육두수가 늘어나면서 악취 문제로 골머리를 켜는 날도 많아졌다. 한돈농장 추가 인수 과정에서는 악취민원으로 인해 양돈을 할 수 없는 상황에 이를 수 있다는 위기감까지 들었다. 이를 해결하기 위해 다양한 미생물 제품을 사용하고, 막대한 비용을 들여 기자재를 설치했지만 실패했다. 기자재는 AS 등에서 문제가 됐다.

이후 찾은 것이 악취저감 제품 ‘뉴트로’ (우린네이처 판매). 뉴트로를 2015년에 대한한돈협회에서 실시한 악취저감 제품 효능 검증에서 당당히 1위를 차지한 제품이다. 최 대표는 높은 안목으로 이러한 결과가 공식화되기 몇 년 전부터 이 제품을 사용해 왔다. 뉴트로를 제품 효과를 빠



최희주 남해축산 대표.

악취 저감제 ‘뉴트로’ 활용 “돼지만 잘 키우면 된다?” 환경 깨끗해야 경영 개선 ‘광역악취저감 사업’ 참여

르게 직접 확인 가능하다는 것이 가장 큰 특징이다.

뉴트로 사용 후 눈에 띄는 가장 큰 변화는 악취저감 외에도 슬러지 문제 해결이다. 뉴트로를 큰 비용을 들이지 않고도 슬러리 피트 아래에 딱딱하게 쌓인 슬러지를 불과 몇 개월 내에 맑은 간장과 같이 만들었다.

최 대표는 “악취를 저감하는 수준을 넘어 악취 0%에 도전하고 있다”며 이를 위해 현재 인근 지역 15개 농장과 함께 광역 악취저감 사업에 참여하고 있다.

최 대표는 또 “돼지만 잘 키우면 된다는 단일한 생각은 버려야 한다. 주변 환경을 깨끗이 하고 악취를 없애는데도 노력해야



최희주 대표가 아들과 함께 운영 중인 한돈농장 출입구 전경.



악취저감제품 뉴트로 원반.

한다”며 “뉴트로 덕분에 악취저감에 쏟던 노력을 맛있는 돼지고기 생산에 집중하게 됐다”고 전했다.

2015년 11월부터 발효사료를 전 구간에 급여하기 시작했다. 성공을 장담할 수 없는 새로운 시도였지만, 과감하게 2억원이 넘는 비용을 들여 미생물 배양실과 발효실을 설치하는 등 미생물 발효사료배합 시스템을 갖췄다.

발효사료배합 시스템 도입에 따른 시행착오로 몇 달간은 성적이 하락하기도 했다. 지난해 여름에 급여량을 늘리면서 더운 날씨로 인해 일시적으로 균형이 깨지면서 문제가 됐다. 발효사료 급여를 5%에서 2%로 낮춘 이후 시스템이 빠르게 안정화 됐다.

최 대표는 “발효사료 급여 후 체중미달 자돈과 폐사율이 줄어 생산성이 향상됐다”고 밝혔다.

해풍한돈

악취 저감과 슬러지 문제 해결, 발효사료 급여 등 돼지사육에 좋은 환경을 유지하는데 최 대표 아들 최경재 씨의 힘이 크

다. 최 대표는 최고의 맛을 자랑하는 돼지고기 생산과 아들이 좋은 환경에서 돼지를 사육하길 바라는 아버지의 마음에서 과감하게 도전해 왔다. 지금은 아들이 새로운 시스템을 더 잘 운영하고 있어 대견할 뿐이다.

최 대표는 “4년째 농장 일을 같이하고 있는 둘째 아들이 큰 힘이 되고 있어 자랑스럽다”며 “경쟁력 있는 농장을 물려주고 싶은 생각이 크다”라고 말했다.

미생물 발효사료 시스템 폐사율 줄고 생산성 향상 2대 힘 합쳐 브랜드 개발 ‘해풍한돈’ 전국권 넘바

최 대표와 아들은 정성들여 키운 돼지를 ‘해풍한돈’이란 브랜드로 유통시키고 있다. 시간이 지날수록 해풍한돈만 찾는 사람들도 늘고 있다고 한다. “항생제를 사용하지 않고 돼지를 키우는데 뉴트로와 발효사료가 큰 역할을 하고 있다”며 “지역 판매를 넘어 경기 및 수도권 유통과 홈쇼핑 판매도 계획하고 있다”고 포부를 밝혔다.

최 대표는 자신의 오랜 노하우와 아들의 젊은 패기를 합하면 어떤 도전도 성공할 수 있을 것이라 확신하며, 해풍한돈은 우리나라에서 제일 맛있는 돼지고기라고 재차 강조했다.

한정희 기자