제주 축산업 온도차… 한우 '수출고전'·흑돼지 '첨단도약'

르포
제주 한우·한돈 가공장

한우, 수입업자·소비자 반응 뜨거워
가격 경쟁력·짧은 유통기한 '발목'
흑돼지 공장, 로봇 기반 생산혁신


제주 소재 대한F&B 관계자들이 취재진 질의에 답하고 있다. /농식품부

서울 어느 갈빗집 불판 위 소고기. 종업원이 앞접시에 집게로 한 점 건넸다. 그걸 입에 문 손님은 감탄사를 연발했다. 서양 사람으로, 한우 고기는 난생처음이라고 했다. 기자의 전직 회사 동료인 이 외국인은 한우 예찬론자가 됐다.

지난 19일 제주시 소재 소·돼지고기 가공장인 대한F&B를 찾았다. 싱가포르에 한우를 수출하는 업체다. 제주한우는 지난해 현지 당국의 검역 절차를 통과했다. 구제역 청정지역이라는 게 주효했고 지난해 말 국내 타 지역산에 앞서 싱가포르 프리미엄시장 문을 여는 데 성공했다.

싱가포르에선 대략 K-비프로 소개됐는데 정식 명칭은 제주한우소고기(Jeju Hanwoo Beef)다. 어쨌든 수출 개시 직후 현지 수입업자·소비자의 반응은 뜨거웠다. 문제는 4개 분기를 한 바퀴 돈 지금이다. 대한F&B 관계자는 수요가 줄고 있다며 우려의 목소리를 냈다.

진출 첫해, 인지도가 이미 상당한 일본산 와규의 아성에 맥을 못 춘 것으로 평가받는다. 한우의 경우 국내외 공급가가 들쭉날쭉한 탓에 와규 대비 소비자 가격이 높게 책정되어 있다. 가격 경쟁력에서 우위를 보이지 못한 데 더해 유통기한마저 경쟁 소고기 상품들에 비해 짧다.

대한F&B의 주인성 대표이사는 "한우는 싱가포르에서 주로 소비되는 와규보다 가격이 높아 업체나 소비자 모두 부담을 느끼는 것 같다"고 말했다.

수출단가 자체는 높지 않다. 공정 및 제반 비용 등을 반영한 가격이 현지 유통 과정에서 와규보다 높게 형성되는 것. 한우가 5%쯤 더 비싸다. 가격 저항을 불러온 요인이다. 호주·미국산과 비교해도 마찬가지다.

주 대표이사는 "미국이나 호주 등은 대량으로 사육하고 수출하기 때문에 가격이 어느 정도 일정하게 유지된다"며 "반면 한우 가격은 주식처럼 크게 오르내려 해외시장에 자리 잡기 어렵다"고 전했다.

싱가포르가 소 한 마리 전체(모든 부위)를 수입하는 것도 아니다. 현지인들의 선호 부위는 등심·안심·채끝·부채살·갈빗살 등 기껏해야 5개 안팎이다. 동남아 타 국가로의 수출 확산에 앞서 이 같은 문제를 근본적으로 짚어 볼 필요가 있다는 게 주 대표이사의 견해다.

정부에는 유통기한 문제 해소를 요청했다고 했다. 싱가포르는 전 세계 각지의 소고기를 수입한다. 호주산의 경우 냉장육 유통기한이 120일인 데 반해 한국산은 60일에 그친다. 출발선상에서부터 경쟁력이 약화한다. 대한F&B의 또 다른 관계자는 "유통기한을 90일 정도까지 늘릴 수 있어야 한다"며 "이 부분을 농림축산식품부와 소통하며 지원을 요청하고 있다"고 말했다.

육지 사람들한테 제주도 한우는 다소 생소하다. 이에 정부와 지자체가 국내에서의 홍보도 확대한다는 계획이다.

이에 반해, 흑돼지의 명성은 도내뿐 아니라 전국적으로 자자하다.

앞서 18일 방문한 제주양돈농협 축산물종합유통센터에서도 제주산 돼지고기의 입지를 확인할 수 있었다. 센터내 도축장에서는 뼈를 정교하게 자르는 로봇과 세척을 담당하는 로봇 등이 작업에 한창이었다.

각 돼지 도체가 생산라인을 지날 때 로봇에 장착된 센서·카메라가 척추의 형태 등을 우선 파악한다. 로봇은 그 결과를 보고 절단 여부를 정한다. 로봇은, 척추가 휘었다고 판정할 시 자르지 않고 작업장 내 인부한테 넘기는 모습도 보였다.

세정 로봇은 도체에 묻은 이물질이나 뼛조각 등을 씻어 내고 있었다. 기존 기계식 세척은 자동 세차장처럼 돼지가 지나갈 때 물을 분사하는 방식이다. 이는 물 절약에 효과적이다. 제주양돈농협의 김형준 센터장은 또 "물을 많이 사용하면 폐수도 많이 발생하고, 그 폐수를 처리하는 데도 비용이 든다"고 말했다. 그는 "기계식 세척은 돼지 1마리당 물 약 26리터(ℓ), 사람이 닦으면 12ℓ가 들어간다. 로봇으로 세척하면 8ℓ면 된다"고 했다.

이 센터에선 땅속 300m 염기성화산암에 스며든 지하수를 길어다 쓴다. 이곳은 지하수 개발제한구역이지만 당국·지자체의 승인하에 세척용으로만 퍼 올리고 있다.

/제주=김연세 기자 kys@metroseoul.co.kr

농식품부, 김치 세계화·기술혁신 팔 걷어

글로벌 김치 비전 선포식

영양학적·기능적 가치 검증 강화
AI·푸드테크 기반 기업성장 지원



20일(현지시간) 미국 뉴욕한국문화원에서 열린 '글로벌 김치 비전 선포식' /농식품부

농림축산식품부가 미국 뉴욕에서 '김치의 새 도약을 위한 비전'을 밝혔다.

농식품부는 '제7회 김치의 날'(11월22일)을 맞아 지난 20일(현지시간) 미국 뉴욕한국문화원에서 '글로벌 김치 비전 선포식'을 개최했다고 밝혔다. 이는 지난 2020년 김치의 날 제정 이후 해외에서 최초로 열린 공식 비전 선포식이다. 전 세계 미식과 문화의 중심지인 뉴욕을 필두로 김치의 글로벌 시장 전역 확산에 목적을 둔다.

농식품부는 우선 장 건강 및 면역 등 김치의 영양학적·기능적 가치에 대한 과학적 검증을 강화한다는 방침이다. 김치의 맛과 품질을 높이는 우수 종균의 개발·보급을 확대하고, 유통 환경에 맞춰 김치가 익는 속도를 조절하는 기술을 고도화한다. 연구 결과를 바탕으로 김치 발효의 가치를 국내외에 알릴 계획이다.

인공지능(AI)과 푸드테크도 적극 활용한다. 이를 통해 제조 공정 자동화와 품질 관리 기술의 현장 적용을 확대한다. 계약재배와 김치원료공급단지, 저장 기술을 활용해 기후 변화에 따른 원료 수급 변동에 대응하고, 중소 김치기업의 기술 도입을 지원해 국산 원료를 생산하는 농업인과 김치기업의 동반 성장을 뒷받침할 계획이다.

국내 각 지역·계절에 따라 이어져 온 200종 이상의 김치에 대해, 전통 제조지식을 보존하고 계승한다는 절차를 강화한다. 또 유네스코 인류무형문화유산에 등재된 김장문화의 교육·체험을 확대하고 전문인력을 양성한다.

아울러 비건김치와 김치 가공품 등 현지 식문화에 맞는 제품과 김치 응용요리에 대한 개발·보급에도 나선다. 현지 유통·외식업계와 협력해, 소비자가 가까운 매장·음식점에서 김치를 접하고 익숙한 메뉴와 함께 즐길 기회를 제공할 계획이다.

뉴욕 행사에는 정경석 농식품부 식품산업정책관을 비롯해 김상호 주뉴욕총영사, 론 킴 뉴욕주 하원의원, 후니 킴 조리장 등이 참석했다.

/세종=김연세 기자

부산항만공사, LACP 어워드 '플래티넘'

지속가능경영보고서 우수성 인정받아



부산항만공사(BPA)가 '2026 LACP 스포트라이트 어워드'에서 3년 연속으로 최고등급 '플래티넘'을 수상했다고 밝혔다. 이에 대한 심사는 미국 커뮤니케이션 연맹(LACP)이 주관한다.

LACP 스포트라이트 어워드는 전 세계 기업 및 공공기관이 발간한 지속가능경영 보고서를 평가해 시상하는 권위적인 대회다. 매년 500여 개 기업·기관이 참가하고 있다.

부산항만공사는 총 6개 평가항목 중 5개 항목에서 만점을 획득하며 세계 6위에 올랐다. 지속가능경영보고서의 우수성을 인정받은 것.

공사는 해당 지속가능경영보고서에서 GRI와 ESRS 등 국제 공시기준과 공공기관 환경·사회·투명(ESG) 경영 가이드라인(재정경제부 제정)을 충실히 반영했다. GRI는 기업·기관의 경제·환경·사회적 영향을 투명하게공개하기 위한 국제 지속가능성 보고 기준이고, ESRS는 유럽 지속가능성 보고 기준이다.

환경경영 추진실적을 비롯해 안전한 부산항 조성을 위한 노력, 반부패·청렴경영 등 주요 ESG 경영 활동 및 성과를 체계적으로 담아 냈다는 평가를 받는다. 특히, 부산항 개항 150주년을 기념한 표지 디자인을 적용하고 다양한 시각자료를 활용해 주요 성과를 제시하는 등 정보 전달력과 가독성을 높였다.

송상근 부산항만공사 사장(사진)은 "3년 연속 플래티넘 수상은 부산항의 ESG 경영 노력과 성과를 국제적으로 인정받은 결과"라며 "앞으로도 이해관계자와 소통을 강화하고, 부산항 전반에 ESG 경영 문화를 확산해 지속가능 경영을 선도해 나가겠다"고 말했다. /세종=김연세 기자

해수부, 해외물류 인프라 확충 '잰걸음'

동유럽 센터 확보·블라인드 펀드 조성

해양수산부가 동유럽 물류거점 조성을 위한 정책 행보를 넓힌다. 이를 위해 부산항만공사·한국해양진흥공사 등 유관기관과 국내 물류기업 간 합작투자 지원에 나선다.

해수부는 이달 초 폴란드 브로츠와프에 대규모 물류센터를 확보했다. 이어 이달 23일에는 크로아티아 리예카항 배후 물류센터 건설을 위한 합작 계약을 체결할 예정이라고 22일 밝혔다.

브로츠와프 물류센터는 대지면적 34만 7417㎡(10만5000평), 연면적 16만4574㎡(5만 평) 규모의 최신 시설이다. 한국해양진흥공사의 '글로벌 물류 공급망 투자 블라인드 펀드'를 통해 확보했다. 인근에 국내 배터리 기업 생산기지가 위치해 있어, 생산과 물류 간 시너지에 대한 기대감이 높다.

리예카 물류센터는 대지면적 1만7709㎡(5000평), 연면적 8919㎡(2700평) 규모로 건설된다. 부산항만공사와 한국해외인프라도시개발지원공사, 국내 중소 물류기업 간 투자 협약을 체결해 내년 상반기 착공, 2028년 상반기 개장을 목표로 추진한다.

해수부와 해양진흥공사는 해외 물류 인프라 확충을 위해 블라인드 펀드 1500억 원도 조성했다. 내년 상반기에도 1500억 원을 추가할 계획이다. 이를 통해 현재 운영 중인 14개소의 공공지원 물류센터를 2030년까지 40개소로 확대한다는 방침이다.

김혜정 해수부 해운물류국장은 "국내 기업의 해외 물류시장 진출을 위한 실효성 있는 지원을 이어 가겠다"고 말했다.

/세종=김연세 기자

산업인력공단, 국가자격시험 감독체계 강화

부정행위 예방 종합대책 마련

한국산업인력공단이 지난 21일 시행한 제28회 경비지도사 자격시험에서 부정행위 예방 종합대책을 마련하고 감독체계를 대폭 강화했다고 밝혔다.

공단은 전국 33개 시험장·1만7000여 명이 응시한 이 시험에서 전자기기 가방 보관, 스마트워치 착용 등 관련 규정을 위반한 6명 모두에 대해 시험 무효 처리했다고 밝혔다. 이는 AI 활용 세무사 시험 부정행위 자백 이후 치러진 첫 국가자격시험이다.

공단은 각 시험장에서 ▲스마트폰 일괄관리 ▲스마트기기 전담감독관(AI 인스펙터) 추가 배치 ▲부정행위 방지 가리개(앞치마) 착용 ▲무작위 전화 발신 등 다각적인 부정행위 예방조처를 취했다고 밝혔다.

공단은 이번 시험에서 휴대전화를 일괄 수거한 뒤, 무작위로 응시생 번호로 전화를 걸어 전원 차단 여부를 확인했다. 벨소리가 울린 응시생의 시험은 무효 처리됐다. 아울러 AI 인스펙터가 전원이 켜진 태블릿PC를 소지하고 있는 응시생을 적발됐다. 공단은 이들 역시 무효 처리하고 향후 응시도 제한할 방침이다.

공단 이병훈 산업인력공단 이사장은 "새로운 유형의 부정행위에 선제적으로 대응해 국가자격시험의 공정성과 신뢰성을 지속적으로 높여 나가겠다"고 말했다.

/세종=김연세 기자