목포무안신안축협, 전국한우경진대회서 경쟁력 입증

정해중·정동일 父子 조합원 동반 수상

마릿수 확보 탈피 유전적 우수성 개량

전남광주 으뜸한우 대회서도 '최우수상'

"우수혈통 발굴·고품질 생산 기반 조성"

목포무안신안축협의 조합원들이 체계적인 한우 개량과 철저한 사양 관리를 통해 전국 무대에서 우수한 성과를 거두며 한우산업의 경쟁력을 입증했다.

4일 목포무안신안축협에 따르면 최근 열린 '2026년 전국한우경진대회'에서 무안군 일로읍 정해중 조합원과 정동일 조합원이 각각 미경산우 부문과 암송아지 부문에서 수상의 영예를 안았다.

개별 농가의 활약을 넘어 부자(父子) 지간인 두 조합원이 전국 무대에서 나란히 우수한 성적을 거뒀다는 점에서 축산계의 이목을 집중시키고 있다.

정씨 부자는 오랜 기간 축적된 사육 노하우를 바탕으로 세심한 사양 관리와 지속적인 혈통 개량에 매진해 왔다.

단순히 마릿수를 늘리는 양적 성장에서 벗어나 유전적 우수성을 확보하는 질적 성장에 집중하며 한우 농가들이 나아가야 할 벤치마킹 사례로 주목받고 있다.

특히 아들인 정동일 조합원은 매년 으뜸한우경진대회에 출전해 꾸준히 입상하며 일찌감치 탁월한 사육 역량을 입증했다.

앞서 지난 9월10일 개최된 제42회 전남광주통합특별시 으뜸한우경진대회에서도 두 조합원은 각각 미경산우와 암송아지 부문 최우수상을 수상했다. 이를 바탕으로 목포무안신안축협은 '최우수 축협' 타이틀을 거머쥐는 겹경사를 누렸다.



목포무안신안축협 소속 조합원들이 최근 경기도 안성팜랜드에서 열린 '2026년 전국한우경진대회'에서 수상하며 한우 산업의 경쟁력을 입증했다. 사진은 암송아지 부문에서 수상한 정동일 조합원(왼쪽)과 문만식 목포무안신안축협 조합장 모습. 〈목포무안신안축협 제공〉

이는 개별 농가의 값진 땀방울과 함께 한우의 품질을 끌어올리기 위해 생산 기반 강화를 주도해 온 조합의 체계적인 맞춤형 지원이 빚어낸 결과로 평가받고 있다.

목포무안신안축협은 조합원들의 생산 역량 강화와 한우산업 발전을 위해 한우 개량·사양관리의 중요성을 강조하며 우수 혈통 발굴과 고품질 한우 생산을 통해 축산업 경쟁력을 높일 계획이다.

정동일·정해중 조합원은 "오랜 시간 한우 개량을 위해 쏟은 땀방울이 전국 대회라는 큰 무대에서 결실로 이어져 가슴 벅차다"며 "끊임없는 도전과 철저한 관리를 통해 우수한 한우를 생산해 지역 축산업 발전에 보탬이 되겠다"고 강조했다.

목포무안신안축협 관계자는 "전국대회 수상은 조합원들의 끊임없는 한우 개량 의지와 현장에서 실천해 온 철저한 사양 관리가 만들어 낸 성과"라며 "조합원들이 우수 한우를 생산하고 안정적인 축산 기반을 구축할 수 있도록 지원·지도에 힘쓰겠다"고 밝혔다. /목포=정해선 기자



함평애호박 생산단지. 〈함평군 제공〉

함평 애호박, 최고 품질 농산물 '최우수상'

농진청 생산단지 경진대회서 역량 입증

郡, 환기자동화 등 생산기반 구축 성과

전남광주통합특별시 함평군은 4일 "농촌진흥청 주관 2026년 최고품질 농산물 생산단지 경진대회에서 함평군애호박연구회가 최우수상인 장관상을 수상했다"고 밝혔다.

경진대회는 전국 우수 농산물 생산단지를 대상으로 기술력과 품질 관리 실적 등을 종합 평가했다. 2016년 결성된 함평군연구회는 현재 35명의 회원이 13.3ha 규모에서 연간 425t의 애호박을 생산하며 농업 핵심 거점으로 자리 잡았다.

수상 성과는 함평군농업기술센터와의 협력을 통한 연중 생산 기반 구축 성과로 분석된다. 겨울철 다겹 보온커튼으로 저온기 생산력을 방어하고 여름철에는 미세 안개 분무 장치와 환기 자동화 설비 등을 선제 도입해 고온 피해를 차단하는 등 안정적인 재배 환경을 조성했다.

이와 함께 무인 자동 방제기 등 노동력 절감 장비 보급과 현장 컨설팅을 병행하며 농가의 실질적인 재배 역량을 끌어올렸다. 토양 검정과 농산물우수관리(GAP) 인증 등 철저한 자율 품질 관리 역시 경쟁력 향상에 보탬이 됐다.

문정모 함평군농업기술센터 소장은 "농가의 끊임없는 노력과 군의 맞춤형 기술 지원이 융합된 농업 혁신의 결실"이라며 "기후변화에 대응한 신기술 보급과 재배 환경 개선을 확대해 국가대표 애호박의 명성을 확고히 다지겠다"고 말했다. /함평=기영규 기자

배·벌꿀 활용 '배숙' 재해석 25% 리큐르

11월의 전통주 나주 '나과허니'

증류 주정에 꽃·향신료 결합 완성

달콤·상큼함에 은은한 향까지 탁월



전남광주통합특별시는 11월 이달의 전통주로 나주 나과의 '나과 허니'(리큐르·알코올 25%·사진)를 선정했다.

4일 전남광주시에 따르면 '벌거벗은 과일'이라는 뜻의 나과(裸果)는 과일과 꽃을 직접 손질하고 자연 재료를 활용해 술을 빚는 양조 철학을 담고 있다.

'나과 허니'는 한국 전통 음료인 '배숙'을 현대적으로 재해석한 전통주다.

한라봉과 나주산 배즙을 벌꿀에 절여 장기간 발효·숙성한 뒤 금목서와 캐모마일 등 꽃과 향신료를 증류한 주정을 결합해 완성했다.

배와 꿀의 달콤함에 한라봉의 상큼함, 꽃과 향신료의 은은한 향이 어우러지는 것이 특징이다.

나과는 2년간 원료 배합 비율과 투입 순서, 여과 방식 등을 연구해 제품을 완성했다.

기존 제품명인 '네이키드 허니'에서 브랜드 정체성을 반영해 이름을 바꾸고 용량도 기존 500㎖ 단일 규격에서 360㎖와 700㎖ 2종으로 다양화했다.

원액 그대로 마시거나 얼음을 넣어 즐길 수 있으며 살짝 데워 마시는 방법도 있다.

박상미 전남광주시 K푸드유통과장은 "'나과허니'는 나주산 벌꿀과 배 등 우수한 지역 농산물에 청년 양조인의 혁신적 아이디어와 정성을 더해 탄생한 프리미엄 전통주"라며 "지역 농특산물의 부가가치를 높이고 전통주 산업의 경쟁력을 강화하도록 판로 개척과 홍보 지원에 힘쓰겠다"고 말했다. /변은진 기자

동곡농협, 공공비축미 수매 착수

70농가 참여 800kg 마대 176t 물량

노동력·운반비 절감·쌀값 하락 방지

동곡농협은 4일 "최근 영농자재센터·하나로마트 일원에서 70농가가 참여한 가운데 800kg 대형 포대 220개, 총 176t 분량의 공공비축미 첫 수매를 진행했다"고 밝혔다.

올해 주요 매입 품종은 쓰러짐과 병해충에 강한 '새청무'와 밥맛이 우수한 '신동진'이다. 지정 품종 외 다른 품종을 섞어 출하할 경우 향후 5년간 매입 대상에서 제외되는 품종검수제가 엄격히 적용되므로 각별한 주의가 요구된다.

과거 40kg 소형 포대 대신 800kg 톤백을 활용한 대규모 조기 수매는 고령화된 농촌 현장의 하역 노동력과 운반비를 획기적으로 줄였다.

특히 수확 직후 적기 수매를 통해 벼의 수분 함량을 최적(13-15%)으로 유지해 품질 변질을 막고 출하 대기 시간도 단축시켰다.

무엇보다 이 같은 신속한 수매 개시는 산지 벼 물량을 빠르게 흡수해 지역 쌀값 하락을 방지하는 역할을 하고 있다.

동곡농협 관계자는 "조기 수매로 농가들이 판로 걱정 없이 영농에 전념할 수 있도록 지원했다"며 "차질 없는 매입 완료와 고품질 쌀 관리에 최선을 다하겠다"고 말했다. /이옥근 기자



