

2026. 3. 18.(수) 14:00

보도 시점

*엠바고

배포 2026. 3. 18.(수) 09:00

3. 19. (목) 조간

토종 제주흑돼지 기반 ‘난축맛돈’…국산 흑돼지 시장 넓힌다

- 토종 제주흑돼지 맛과 털색 특성 바탕으로 품종 개발
- 사육 농가 1곳 → 14곳 생산 기반 확대, 소비 식당 2곳 → 68곳 성장
- 등심·뒷다리까지 구이용 활용…국산 흑돼지 경쟁력 높여

【관련 국정과제】 국정 68-1. 식량자급 확대

농촌진흥청(청장 이승돈)은 제주 지역 고유 품종에 기반한 흑돼지 품종 ‘난축맛돈’을 중심으로 생산부터 유통, 소비까지 연결하는 산업화 체계를 구축하고, 국산 흑돼지 시장 확대에 나서고 있다고 밝혔다.

* 난지축산연구센터에서 만든 맛있는 돼지(돈)라는 뜻.

‘난축맛돈’은 제주 고유 유전자원 ‘제주재래흑돼지’의 육질 특성과 흑모색 유전자를 유지하면서도 산업적 생산성을 높이기 위해 개발한 품종이다. 연구진은 유전자 분석 등을 통해 육질과 생산성을 동시에 갖춘 개체를 선발하고, 농가 실증과 추가 개량을 거쳐 산업화 기반을 마련했다.

△생산-유통-소비 연결 산업화 체계

‘난축맛돈’ 산업화는 사육 농가와 유통업체, 대학, 연구기관이 참여한 ‘난축맛돈연구회’를 중심으로 추진하고 있다. 난축맛돈연구회는 ‘난축맛돈’의 체계적 개량과 산업화 확대 필요성이 커지면서 2020년 창립한 협력체다.

현재는 보급 확대에 따른 품질 균일성 유지와 품종 가치 보호를 위해 생산·유통·소비 전 단계에 관계자가 참여해 사양관리와 번식, 출하 기준을 공유하고 현안에 공동 대응하고 있다.

2019년 제주 지역 1곳에 불과했던 사육 농가는 2025년 기준 전국 14곳(제주 12곳, 내륙 2곳)으로 늘어났다. 특히 지난해에는 경남 산청 농가에 종돈 113두 보급을 시작으로, 제주 중심이었던 ‘난축맛돈’ 사육이 내륙 지역으로 확대되며 생산 기반이 넓어지고 있다.

소비 시장도 빠르게 확대되고 있다. ‘난축맛돈’ 소비 식당은 2019년 2곳에서 2026년 2월 기준 68곳으로 늘어났다. 또한, 사육·번식·출하 기준을 공유하고 도축·가공·유통을 연계한 품질 관리 체계를 구축해 소비자에게 균일한 품질의 제품을 제공하고 있다. 유통 분야에서는 네이버 스마트스토어,마켓컬리 등 온라인 판매망을 적극적으로 활용해 소비자가 집에서 쉽게 구매할 수 있도록 접점을 넓혔다.

△품질 경쟁력과 시장 반응

‘난축맛돈’은 육질 측면에서 기존 돼지고기와 차별점을 보인다. 특히 고기 내 근내지방(마블링) 함량이 평균 10% 이상으로 일반 돼지(1~3%)보다 높아 고기가 부드럽고 풍미가 뛰어나다는 평가를 받고 있다.

또한, 고기의 붉은 정도를 나타내는 적색도 평균이 12.35로, 일반 돼지(6.5~8.5)보다 높아 고기 색이 선명한 특징을 보인다. 이러한 특성으로 기존에는 구이용으로 쓰기 어려웠던 등심과 뒷다리 등 저지방 부위에도 근내지방이 고르게 분포해 다양한 부위를 구이용으로 활용할 수 있다.

외식업계에서는 가브리살, 등심, 삼겹살 등을 함께 즐길 수 있도록 정형한 ‘돈마호크’가 등장하는 등 삼겹살과 목심 중심이었던 돼지고기 소비 방식에도 변화가 나타나고 있다.

아울러 사육·유통 경제성 분석에서도 높은 결과를 보였다. 제주흑돼지와 같은 출하 규모(2,500두)를 기준으로 연간 약 2억 3,000만 원의 추가 수익이 발생하는 것으로 나타났다. 이는 지육 단가가 일반 돼지(kg당 6,630원)와 제주흑돼지(7,340원)보다 높은 kg당 8,500원 수준으로 형성된 데 따른 결과이다.

또한, ‘난축맛돈’ 농가의 사육 성적을 분석한 결과, 평균 도체중(도축 후 무게)은 80.8kg, 등지방 두께는 20.4mm 수준으로 나타났다. 축산물품질평가원 자료(2023년)에서도 1등급 이상 출현율이 일반 흑돼지보다 높게 나타나는 등 생산성과 품질 측면에서 경쟁력을 갖춘 것으로 분석됐다.

△앞으로의 추진 계획

농촌진흥청은 ‘난축맛돈’ 산업화를 더욱 확대하기 위해 생산 기반 확대와 품질 관리 강화를 함께 추진할 계획이다.

먼저 현장 수요를 반영해 생산성 향상을 위한 개량을 추진한다. 현재 평균 10마리 수준인 새끼 돼지 수를 13마리까지 늘리고, 평균 190일인 출하 일령을 185일로 줄이는 것을 목표로 번식 능력이 우수한 모계 계통과 육량 특성이 뛰어난 부계 계통을 육성할 계획이다.

또한, 자돈(새끼 돼지) 유전자 분석을 통해 ‘난축맛돈’ 품종 여부를 확인하고, 이를 바탕으로 유통 과정에서 품종 신뢰도를 높일 예정이다. 앞으로 유전자 정보를 활용해 개체 특성을 예측하고 어느 농가에서 생산하더라도 일정한 품질을 유지할 수 있도록 사양관리 기술 지원도 강화할 계획이다.

아울러 전용 사육 농가와 유통망을 단계적으로 확대하고 외식업체와 온라인 판매를 통해 소비 접점을 넓혀 국산 흑돼지 시장 확대를 적극 지원할 방침이다.

농촌진흥청 국립축산과학원 조용민 원장은 “‘난축맛돈’은 우리 고유 가축 자원을 산업 현장과 소비 시장으로 연결한 대표적인 연구 성과”라며 “앞으로도 농가에는 새로운 소득 기회를, 소비자에게는 믿고 선택할 수 있는 국산 흑돼지고기를 제공할 수 있도록 산업 기반을 확대해 나가겠다.”라고 밝혔다.

- 붙임. 1. ‘난축맛돈’ 개발 개요 및 추진 현황
2. ‘난축맛돈’ 보급현황
3. 난축맛돈연구회 운영 현황
4. ‘난축맛돈’ 소비 현황
5. ‘난축맛돈’ 사육·유통 경제성 분석
6. ‘난축맛돈’ 활용 번식형(모계) 및 산육형(부계) 계통 개발
7. 묻고 답하기

담당 부서	국립축산과학원	책임자	센터장	김남영 (064-754-5701)
	난지축산연구센터	담당자	연구관	김경운 (064-754-5716)
			연구사	강용준 (064-754-5714)
농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것  농사로				

붙임 1

‘난축맛돈’ 개발 개요 및 추진 현황

□ 개발 배경

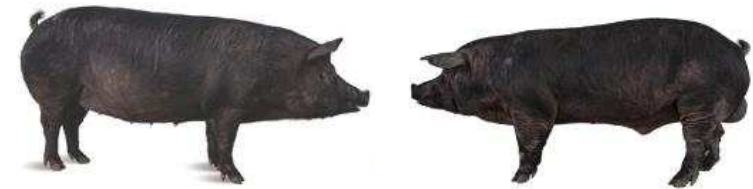
- (소비문화) 국내 돈육 소비는 구이용(삼겹살, 목심)과 저지방 부위(등심, 앞다리, 뒷다리살)로 양분화하여 소비되는 형태
- (균형 소비) 구이용 부위는 국내 부족분을 수입에 의존하고 있는 반면, 저지방 부위는 판매에 어려움이 있어 균형 소비에 한계 도달
 - * 지방 함량이 높은 구이용 부위(삼겹살, 목심 등)는 돼지 1두당 약 35% 차지
- (중돈 수입) 중돈은 전량 수입('24년 1,223두)하고 있어 국산 중돈 개발 필요

□ ‘난축맛돈’ 개발 과정(추진 경과) 및 핵심기술 개발

주요 내용	세부 내용	년도
표현형질 원인유전자 개발을 위한 참조축군 조성	● 제주재래돼지와 랜드레이스 품종간 교배를 통한 참조축군 조성(1,400여두)	2006년 ~ 2008년
육질형질 원인 유전자 개발 (돈육의 육질은 근내지방함량, 적색육, 보수력 및 전단력에 있음)	● 돼지 12번 염색체 55M 위치에 원인 유전자 확인 ● 원인 유전자 동정을 위하여 형질전환 마우스를 생산하여 원인 구명(Plos Genetics, 2019.)	2009년 ~ 2015년
흑모색 원인 유전자 개발 (흑모색 유발 원인 유전자 발굴)	● 돼지 8번 염색체에 있는 흑모색 유발 원인 유전자 확인(KIT)	2009년 ~ 2011년
난축맛돈 품종 개발 (육질형질과 흑모색 원인 유전자 고정)	● 개량종인 랜드레이스 품종을 이용하여 육질과 흑모색이 고정된 난축맛돈 개발	2011년 ~ 2013년
난축맛돈 산업화 확대 (전용 사육 농가 및 식당 육성)	● 산업화를 위한 난축맛돈연구회 결성하여 전용 사육농가 육성-유통의 단일화-전용 소비식당 확대	2013년 ~ 현재

□ 토종 제주흑돼지 유래의 흑돼지 품종 ‘난축맛돈’의 특징

- 토종 제주흑돼지(육질, 흑모색)+개량종(생산성) 형질을 분자육종으로 개발한 품종
 - 돼지고기 맛 관련 유전자(MYH3 변이)와 흑모색(KIT 변이) 유전자를 구명하고 생산성이 높은 개량종(Landrace)과 교배를 통해 개발
 - * 가축 품종개량에 분자육종시스템 도입: 선발 정확도 및 세대당 개량량 상승(15%↑)
 - 저지방 부위(등심, 앞다리살 등)에 근내지방 함량이 높아 구이용으로 활용할 수 있고, 전체 부위가 구이용으로 기호성 높음
 - * 난축맛돈 등심 근내지방함량 평균 10.5%(일반돼지 1~3%보다 최대 4배 높음)
 - 고기 색을 나타내는 적색도^{CIE a} 평균은 12.35로, 일반 돼지(6.5~8.5)보다 높음



난축맛돈(암, 수)

□ ‘난축맛돈’ 고기 특징

- 육질 분석 결과(평균치)

구분	품종(마리)	근내지방 함량(%)	전단력(kg/f)	육색(적색도)
등심	난축맛돈(23)	10.5	2.5	12.35
	상업용 돼지(29)	1~3	4내외	6~7

- 관능평가(7점 만점) 결과(소비자 36명 대상)

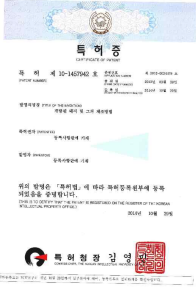
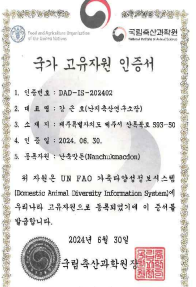
구분	구분	풍미	다즙성	연도	기호도
등심	난축맛돈	5.4	5.5	5.4	5.5
	상업용 돼지	4.5	4.4	4.0	4.3

□ ‘난축맛돈’ 고기 사진

		
난축맛돈 ‘돈마호크’	돈마호크(등심+가브리살+삼겹) 비교(왼쪽-일반 돼지, 오른쪽-난축맛돈)	

□ ‘난축맛돈’ 관련 기술 특허, 상표등록 등

- 특허등록(제10-1457942호) : 개량된 돼지 및 그의 제조 방법
 - * 경제적 효과 : 7,851억 원/20년(한국농업기술진흥원 기술가치평가)
- 상표등록(제40-1021146호) : 난축맛돈
- 국제식량농업기구(FAO) 가축다양성정보시스템(DAD-IS) 등록

		
난축맛돈 품종 특허	국가 고유자원 인증서	난축맛돈 상표등록

붙임 2

‘난축맛돈’ 보급 현황

□ ‘난축맛돈’ 전용 사육 농가 현황

- (최초보급) 고 육질형 흑돼지 농가 보급('13)
 - 보급농가: 제주흑돼지생산자회(길갈흑돼지, 돈마, 명성농장)
삼호농장(실증시험농가)
- (전용 농가 육성) 번식돈 전수를 난축맛돈으로 교체('17)
 - * 농장 규모: 2,000두 사육(월 300두 내외 출하)



백등심



목심



뒷다리살

난축맛돈 육질(삼호농장)

- (전용농가 확대) 난축맛돈연구회를 결성해 회원 농가에 우선 분양('20)
 - * 전용사육농장: ('19) 1개 농장 → ('24) 12 → ('25) 14(내륙2)
- (내륙 보급) 난축맛돈 수요 증가에 따른 내륙 지역 농가(2개소) 분양
 - * '25년 난축맛돈 분양 두수(내륙): 113두(암110, 수3)



난축맛돈 전용 농장



난축맛돈 내륙 보급(2025)



내륙분양관련 간담회

□ 난축맛돈 종돈 보급 두수(난지축산연구센터 자체 보급)

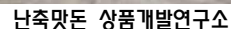
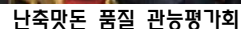
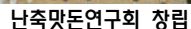
년도 구분		2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	합계
자체 (난지 센터)	수	10	5	6	3	5	0	4	4	15	10	8	15	14	99
	암	52	20	20	77	87	0	0	98	110	121	143	170	197	1,055
	계	62	25	26	80	92	0	4	102	125	131	151	185	211	1,194

□ 창립 배경

- 국가 연구 성과로 개발된 난축맛돈의 체계적 개량 및 산업화 확대 필요성 증대
 - 보급 확대에 따른 품질 균일성 유지 및 브랜드 가치 보호 요구 증가
 - 농가 및 외식업체 참여 확대에 따른 품종 혼란 및 비규격 생산 방지 필요
- 생산·유통·소비 전 단계 통합 관리 체계 구축 필요
 - 산·학·관·연 협력을 통한 사양·번식·출하 기준 표준화
 - 생산·유통·소비 단계별 현안 공동 대응 및 기술 공유 체계 마련
 - 현장 애로사항 상시 수렴 시스템 구축

□ 추진 경과 및 주요 활동

- 난축맛돈연구회 창립('20.5.27.)
- 주요 활동
 - 월례회의 개최, 분야별 요구사항 파악 및 정보 공유
 - 연구회원(요리 전문가 송훈) 국립축산과학원 홍보대사 위촉('21.3.)
 - 품종 이해 증진 및 개량 방향 설정을 위한 평가회 개최('22~'24)
 - 산업화 확대 및 번식 관리 고도화를 위한 세미나 및 심포지엄 운영(상시)
 - 난축맛돈 전용 소비 식당 인증 및 품종 설명자료 전달('22.10.~)
 - 난축맛돈 사육 농가 번식용 후보돈 유전자 분석 지원(상시)



□ ‘난촉맛돈’ 유통 및 소비 식당 현황

- (일반 흑돼지) 육가공업체와 계약을 통해 제주도내 도축 후 유통
- (난축맛돈) 육가공 업체(제주드림포크)를 통해 「난축맛돈」유통
 - * 도축(양돈농협) → 유통(가공 및 포장, 제주드림포크) → 식당 및 일반 소비자
 - * 온라인 마켓: 네이버스토어, 마켓컬리
- 제주드림포크를 통해 유통되는 ‘난축맛돈’ 소비 식당 현황(68개소) ※2026년 2월 기준

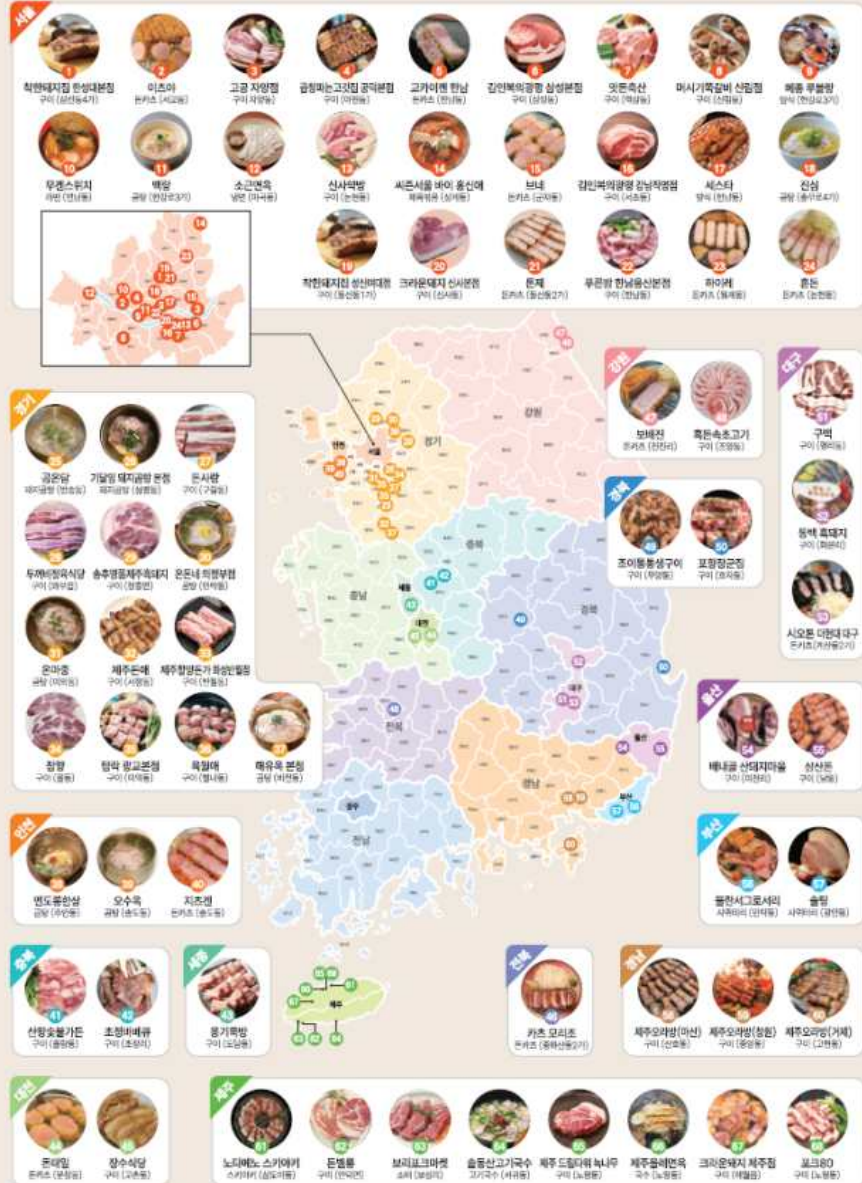
“난지축산연구센터”에서 만든 맛있는 프리미엄 축돼지

				★ 난곡역의 신촌
지역	NO	가계차량	매연배출량	주소
서울	1	차량대집합 화성미대본점	구미	서울 남양주구 화성미대 55, 1층
	2	★ 이마트	돈카츠	서울목포구 당림동로 96-9
	3	공정 가양점	구미	서울광진구 목동로 620-1, 1층
	4	글합타는고깃집 공덕본점	구미	서울관악구 목동로 173-14 목동역사거리역사거리 403-3
	5	고가이만 한남	돈카츠	서울 남양주구 화성미대 65-1 1층
	6	★ 김관복김관복 삼성본점	구미	서울 관악구 삼성동로 106B 45
	7	밀포촌	구미	서울 관악구 삼성동로 164, 1층
	8	★ 아사기떡집(사) 신림점	구미	서울 관악구 신림동로 23-1, 1층 101, 102층
	9	★ 예종 부동산	당시	서울 관악구 신림동로 15세 19-22 1층
	10	무정소위치	양식	서울 목포구 동로 242-13
	11	백합	곰탕	서울 용인구 양호동로 15세 23, 1층
	12	★ 소년면옥	곰탕	서울 강서구 양호동로 47세 200(매복동)
	13	★ 신신야방	구미	서울 강서구 양호동로 317-1, 15(신촌역) 신촌역역사거리 145세 108
	14	★ 비촌서울이씨 용인점	채워죽집	서울 남양주구 화성미대 145세 108
	15	태도 VENEZ	돈카츠	서울 관악구 신림동로 70 106층
	16	김남익이애플링 김남익점점	구미	서울 관악구 신림동로 135
경기	17	세스타	양식	서울 관악구 신림동로 20세 21-18 1층
	18	천진실	곰탕	서울 용인구 양호동로 9 1층 107층
	19	최한철집점 성신아파트	곰탕	서울 관악구 신림동로 20세 21층 28-6
	20	★ 크라운제이 신신본점	구미	서울 관악구 신림동로 156세 17-1
	21	후배	돈카츠	서울 남양주구 화성미대 334 3층, 1층
	22	★ 무정촌 한남 용산 본점	구미	서울 관악구 신림동로 34세 13, 1층
	23	하이앤	돈카츠	서울 관악구 신림동로 21세 6, 1층
	24	준촌	돈카츠	서울 관악구 신림동로 115세 15, 101층
	25	윤지곰탕	돼지고점	경기 수원시 영통동로 50-1 1층 102층
	26	★ 가림집 돼지고점 본점	돼지고점	경기 수원시 영통동로 본점 240 본점(영통동) A점 112세 본점(영통동) B점 587세 120세(본점) 본점 1105세
	27	★ 두사방	구미	경기 수원시 영통동로 본점 171세 11층
	28	★ 동대방 떡볶이집	구미	경기 수원시 영통동로 본점 171세 11층
	29	송주동물류센터주주대점	구미	경기 수원시 영통동로 본점 171세 11층
	30	온온온 의왕우점	곰탕	경기 의왕시 의왕로 205세 11세 77세
	31	은태	곰탕	경기 수원시 영통동로 본점 25세 11층 113
	32	★ 재주촌	구미	경기 수원시 영통동로 본점 18 1층
	33	재주마을본점 가평반달집	구미	경기 수원시 영통동로 본점 7 건물본점(11세) 본점 242-245세
	34	★ 칠합	구미	경기 수원시 영통동로 본점 181 1층
	35	칠합 공교본점	구미	경기 수원시 영통동로 본점 185세 26 12 18
	36	칠합에 별산방(가림역)	구미	경기 수원시 영통동로 본점 185세 26 11 18, 11 18, 11 18
	37	재주촌 본점	곰탕	경기 수원시 영통동로 본점 20-9 1층 126층

★ 난민으로 인정중				
지역	NO	거주지명	면담매뉴	주소
인천	38	연도동한살	금양	인천 연수구 광안로 452 1층 103호
	39	★오목호	금양	인천 연수구 연수대로 203 8층 144, 145호
	40	지조전	돈카츠	인천 연수구 재래로 1444 송도 지동로1422-481 8층 120호
충북	41	★산악마을가든	구이	충북 청주시 청원구 뿔뿔21번 251-1, 1층
	42	★조양대비결빌즈	구이	충북 청주시 청원구 가흥로 마린시티 1274
세종	43	★웅마마을	구이	세종 보문단지 8-29 1층 102, 103호
대전	44	문태길(구 삼삼마을이)	돈카츠	대전 중구 대동로296번의 17, 1층
	45	★장수서당	구이	대전 유성구 고촌로1번길 58, 1층
강원	46	보배진	돈카츠	강원 괴산군 통성동 통성로 148-1, 101호
	47	흑룡초소고기	구이	강원 속초시 선덕로15길 47-1
경북	48	조이름통영구이	구이	경북 상주시 용주지 40-5
	49	포항당근집	구이	경북 포항시 남구 오성로 65, 1층
	50	★제주오리밥 가게종교	구이	경남 거제시 동막1로 22, 1층
경남	51	★제주오리밥(마산)	구이	경남 창원시 마산합포구 산정마을18길 31, 1층
	52	★제주오리밥(창원)	구이	경남 창원시 창원구도심로259번길 13, 1층 155
대구	53	구백	구이	대구 서구 국채보상로 271 1층
	54	동백 주택제 대구보실	구이	대구 달서구 신당면 신당로7길 711-6
대구	55	시모문 터널터대 대구	돈카츠	대구 동구 구룡마을로 2077 지가 1층
	56	★태내골 산대지마을	구이	울산 동구구 삼척면 태내로 1116
울산	57	★산선문	구이	울산 동구구 달성로 211 1층
부산	58	불탄서그로써리 광안포럼	사파르테리	부산 서구구 광안로1번길 295빌딩 41, 1, 2층
	59	솔림	사파르테리	부산 서구구 수영로536번길 12, 1층
전북	60	카초 오리조	돈카츠	전북 완주군 완주읍 신안로1로 25, 2층
	61	노르웨이 스카야키	스카야키	제주 제주시 우원로17길 17 1층
제주	62	★원림동	구이	제주 제주시 서민면 원림동로 22, 1층
	63	★보리코크아트	소매	제주 제주시 서민면 보리새로 259 103호 181호
제주	64	솔동산고기국수	고기국수	제주 제주시 서부동로 23 1층
	65	제주솔림동	국수	제주 제주시 제주시로 19 1층
제주	66	제주 도립터널 녹나무	구이	제주 제주시 노년로 12 제주도립터널 3층
	67	★크라운테리 제주집	구이	제주 제주시 제주시로 삼각포마을 84
	68	★포도380	구이	제주 제주시 노년로 37-1, 1층

* 난축맛돈연구회 인증 식당: 난축맛돈 70% 이상 사용 식당

닌축맛돈 전국 맛집 리스트



붙임 5 ‘닌축맛돈’ 사육·유통 경제성 분석

☐ ‘닌축맛돈’ 사육 시 농가 소득 추가 발생 수익

○ 수익 비교(제주흑돼지 vs. 닌축맛돈, '25)

구분	일반돼지(A)	제주흑돼지(B)	닌축맛돈(C)
지육 체중(kg)	80	80	80
지육 단가(원/kg)	6,630	7,340	8,500
출하 두수	2,500	2,500	2,500
수익(원)	1,326,000,000	1,468,000,000	1,700,000,000
추가 수익(원) (C-B)	232,000,000		
추가 수익(원) (C-A)	374,000,000		

☐ ‘닌축맛돈’ 농가(4개소) 성적 및 도체등급판정결과

○ 닌축맛돈 농가 성적(4개소)

구분	산자수	이유두수	도체중	등지방두께
평균	9~10두	8~9두	80.8kg	20.4mm

○ 도체등급 판정 결과 축산물품질평가원 자료('23)

구분	전국	제주도			
		계	일반돼지	흑돼지	닌축맛돈
평균 도체중(kg)	88	81.4	82.6	78.6	80.8
평균 등지방두께(mm)	21.2	21.8	21.5	22.5	20.4
1등급 이상 출현율(%)	67.4	43.2	49.9	27.4	44.1

구분	전국	제주도			
		계	일반돼지	흑돼지	닌축맛돈
1+ (%)	6,291,182	158,269	133,278	24,991	730
	33.5	17.9	21.5	9.4	18.0
1 (%)	6,365,408	224,270	176,326	47,944	1,160
	33.9	25.3	28.4	18.0	26.1
2 (%)	5,347,127	457,611	273,399	184,212	2,782
	28.5	51.6	44.1	69.3	55.9
등외 (%)	755,259	45,875	37,231	8,644	97
	4.0	5.2	6.0	3.3	2.1
총 판정두수	18,758,976	886,025	620,234	265,791	4,672

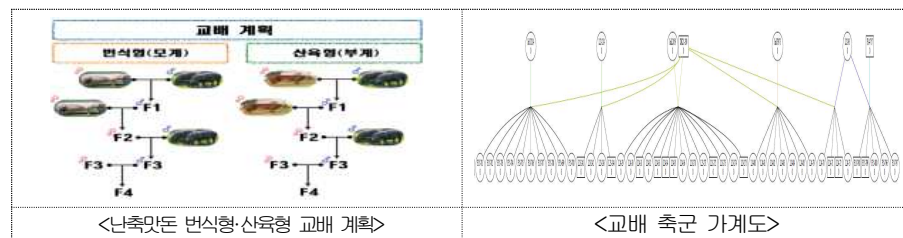
* (제주흑돼지 vs. 닌축맛돈): 닌축맛돈 도체중량·등지방두께·1등급이상 출현율 ↑

□ 배경

- ‘난축맛돈’의 경쟁력 강화 및 농가 소득 증대를 위한 전략육종 추진
 - 양돈 산업에서 번식 능력과 산육량은 농가 생산성 향상을 위한 핵심 요소
 - ⇒ 난축맛돈 보급 확대를 위해서는 품질 균일성이 필수적이며 이에 따라 난지축산연구센터 주도의 체계적인 계통 개발 연구 추진

□ 추진 현황

- 난축맛돈 2개 계통 육성을 위한 교배 및 능력 검정
 - (산육형) 육질을 고려한 산육능력이 우수한 번식돈 선발
 - * 목표: 유전자형^(육질, 흑모색) 고려 성장^(표현형) 능력 우수 개체 선발^(140일 기준 85kg 이상)
 - (번식형)육질을 고려한 산자수가 우수한 번식돈 선발
 - * 목표: 유전자형^(육질, 흑모색) 및 산자수^(표현형) 우수 개체 선발^(초산 기준 13두 이상 가계)
 - (현황) 교잡 3세대(2세대[♀]×2세대[♂]) 생산 및 능력검정
 - * (교배계획) 교배 → 분만 → 능력 검정·선발
 - * (조사항목) 번식지표^{산자수, 자돈체중 등}, 산육지표^{체중, 등지방두께}



□ 금후계획

□ 폐쇄 육종체계 정착 및 유효집단 유지

- 외부 유전자 유입을 최소화하고 계통 내 근연계수 관리체계 확립
- 주요 경제형질(새끼 수, 근내지방 함량 등)의 균일성 개선
 - ⇒ 유전적 일관성과 품질 균일화를 동시에 확보하여, 최고 품질의 난축맛돈 생산 기반 완성

Q1 ‘난축맛돈’은 순수 제주재래흑돼지인가요?

- 난축맛돈은 제주재래흑돼지를 기초로 개발한 신품종입니다. 제주재래흑돼지의 육질과 검은 털색 등 핵심 형질을 유지하면서 생산성 개선을 위해 일반 돼지(랜드레이스 등)과 교배를 거쳤습니다. 이후 여러 세대에 걸쳐 목표 형질을 선발·고정한 국내 개발 합성 품종입니다.

Q3 왜 ‘등심·뒷다리까지 구이용’이 중요한가요?

- 우리나라는 삼겹살·목심 중심 소비 구조입니다. 등심·앞다리·뒷다리와 같은 저지방 부위는 상대적으로 소비가 적어 가격 하락이나 재고 부담이 발생하기도 합니다.
- 난축맛돈은 저지방 부위에서도 구이로 활용할 수 있는 특성을 보여, 돼지고기 한 마리를 보다 균형 있게 소비할 가능성을 제시합니다. 특정 부위에만 수요가 몰리는 구조를 완화하고, 소비자의 선택지를 넓히는 방향으로 이어질 수 있습니다.

Q4 ‘난축맛돈’ 생산성은 어떤가요?

- 제주재래흑돼지는 맛은 우수하지만, 성장 및 번식성이 낮아 출하 기간이 길고 새끼 수도 적어 농가의 생산비 대비 수익성이 낮습니다. 난축맛돈은 이를 보완하도록 설계됐으며, 번식형 계통에서는 초산 기준 13두 이상 가계를 목표로 선발하고 있습니다. 핵심은 맛을 유지하면서 농가가 운영할 수 있는 생산성을 함께 확보하는 것입니다.

Q5 경제성이 있습니까?

- 출하 가격 기준 매출 비교 결과, 동일 출하 두수(2,500두) 조건에서 제주흑돼지 대비 연간 약 2억 3,000만 원의 매출 차이가 나타났습니다. 다만 실제 수익성은 농가의 비용 구조와 경영 여건에 따라 달라질 수 있습니다.

Q7 가격이 비쌀 것 같은데요?

- 보급 규모와 유통 방식, 브랜드 관리 비용 등에 따라 가격이 형성될 수 있습니다. 난축맛돈은 난축맛돈연구회를 중심으로 보급 확대, 인증점 운영, 품질 관리 등을 하고 있습니다. 초기에는 물량이 제한적일 수 있고, 그래서 가격이 높게 느껴질 수 있습니다. 다만 장기적으로는 생산과 유통이 안정되면 시장에서 선택지도 넓어질 수 있습니다.

Q8 ‘난축맛돈’은 일반적으로 알려진 흑돼지와 어떤 차이가 있나요?

- 난축맛돈은 근내지방 함량이 평균 10% 이상으로 일반 돼지(1~3%)보다 높아 고기가 부드럽고 풍미가 뛰어나다. 또한 고기의 붉은 정도를 나타내는 적색도 평균이 12.35로, 일반 돼지(6.5~8.5)보다 높아 고기 색이 선명한 특징을 보여 고기 선택 시 중요한 요소로 작용한다. 한마디로 제주재래흑돼지의 ‘맛의 장점’을 살리면서, 농가에서 실제로 키울 수 있도록 성장과 번식 같은 생산성도 함께 갖추도록 연구와 현장 검증을 거쳐 만든 국산 흑돼지 품종입니다.

Q9 어디서 먹을 수 있나요?

- 난축맛돈 소비 식당을 통해 다양한 요리를 맛보실 수 있습니다. 최근 기준으로 전국 68곳의 식당에서 난축맛돈을 취급하고 있습니다. 다만 소비 식당은 시기마다 바뀔 수 있기 때문에 가장 정확한 정보는 방문하시기 전에 확인하시는 게 좋습니다.

Q10 ‘난축맛돈’ 보급은 어떤 방식으로 확대하고 있습니까?

- 난축맛돈 보급은 단순히 공급량을 늘리기보다 품질 균일성과 품종 안정성을 유지하는 것을 우선해 단계적으로 확대하고 있습니다. 이를 위해 농가 단위 교배 관리와 이력 관리 기준을 적용하고 있습니다.
- 초기에는 제주 지역을 중심으로 산업화 기반을 구축해 왔으며, 2025년부터는 내륙 지역인 경남 산청에도 후보돈을 보급하며 생산 기반을 넓히고 있습니다.
- 다만 후보돈을 분양하는 것만으로 보급이 완성되는 것은 아닙니다. 사육환경과 방역 체계, 유통·가공 기반이 함께 갖춰져야 품질을 안정적으로 유지할 수 있기 때문에 산업 기반이 마련된 지역을 중심으로 점차 확대해 나갈 계획입니다.