



# 이슈 리포트

Rural Development Administration  
National Institute of Animal Science

- 1 축산업의 6차산업화 방향(오형규)
- 2 6차산업화를 통한 한우산업 활성화 방안(당창권)
- 3 우리맛닭 등 가금을 이용한 6차 산업화 방안(김종대)
- 4 말을 이용한 6차산업화 방안(김남영)
- 5 세계 및 우리나라의 식품안전관리체계(김현욱)
- 6 미국 켄터키주 초지조성 및 이용기술 소개(이상훈)

# 목 차

1. 축산업의 6차산업화 방향(오형규)..... 1
2. 6차산업화를 통한 한우산업 활성화 방안(당창권)..... 4
3. 우리맛닭 등 가금을 이용한 6차 산업화 방안(김종대)..... 6
4. 말을 이용한 6차산업화 방안(김남영)..... 9
5. 세계 및 우리나라의 식품안전관리체계(김현욱)..... 12
6. 미국 켄터키주 초지조성 및 이용기술 소개(이상훈)..... 16

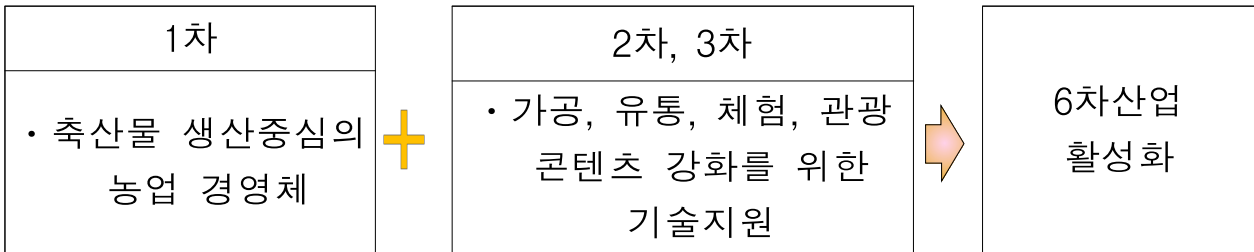
[6차산업화를 통한 미래축산]

# 1. 축산업의 6차산업화 방향

## 6차산업의 개념

농업인이 농축산물 생산활동(1차 산업)에 머무르지 않고, 가공(2차 산업), 유통·판매·관광·서비스(3차 산업)까지 주도하고 종합화하여 소비자 니즈에 대응한 새로운 부가가치를 창출하는 농축산업분야의 새로운 소득 모델

### □ 축산업의 6차산업화 유형(1차 생산중심→2, 3차로 범위 확대)



○ 6차산업화 유형은 농업인 등이 사업을 다각화(통합)하는 방식과 농업인이 주도하여 2.3차 산업자와 연계하는 방식으로 구분

\* 축산물 생산을 중심으로 가공, 유통, 체험, 관광 콘텐츠와 연계 추진

#### ○ 연계유형

- (1차+2차) 생산 경영체 대상으로 농가형 축산물 가공기술 지원 또는 지역의 가공업체와 연계

\* 판매는 농가형 외식업 또는 지역별 농촌체험, 관광상품과 연계

- (1차+3차) 지역의 농촌체험 프로그램, 관광상품, 농가형 외식업과 연계하는 등 지역자원을 활용하여 3차 요소 도입 방법 기술지원

- (1차+2차+3차) 농가형 축산물 가공기술 지원 또는 지역의 가공업체와 연계 후 지역의 체험 프로그램, 관광상품, 농가형 외식업과 연계

하는 등 3차 요소 적용

## □ 축종별 6차산업화 방향

### ○ 한우 분야

- (1차+3차) 초지 등 기반이 갖추어진 농장을 중심으로 지역농산물과 연계한 체험프로그램 개발(소 먹이주기, 우마차 타기 등)로 사업다각화
- (1차+2차+3차) 한우작목반 등 생산 경영체와 한우 직판장(정육점형 식당 등) 연계로 지역브랜드 축산물 신뢰 확보 및 소비 확대

### ○ 젓소 분야

- (1차+2차+3차) 축산가공식품 생산-가공-유통(체험) 연계로 농가 단위 체험목장(소 먹이주기, 치즈만들기 등) 운영
- (1차+2차+3차) 잉여원유를 이용한 농가형 유가공 생산 기반 확대로 유가공식품(치즈, 요구르트, 아이스크림 등) 소비기반 확대

### ○ 양돈 분야

- (1차+2차+3차) 저지방부위 돼지고기 이용 육가공(햄, 쏘세지, 발효 생햄 등) 및 판매를 통한 부가가치 향상
- (1차+3차) 돈육 브랜드화를 통한 소비자 신뢰도 향상 및 직판장·직영식당 운영을 통한 농가 소득 증대

### ○ 양계 분야

- (1차+3차) 토종닭 생산농가와 전문식당을 연계한 유통체계 구축
- (1차+2차+3차) 닭고기의 가공(삼계탕 레토르트, 훈제 등)을 통한 보존기간 향상 및 소비형태 다양화

## □ 축산업 6차산업 기술보급 방향

- 연구개발된 6차산업 프로그램의 시범사업화를 통한 6차산업화 확산
  - 지역농업특성화사업, 축산물가공식품 제조기술 보급 시범 등
- 축산분야 6차산업 운영 우수사례 발굴·분석 및 확산 : 사례집 발간 등
- 축산분야 6차산업 추진 경영체 교육 및 전문가 컨설팅 추진
  - 컨설팅팀 구성 : 연구·지도공무원, 민간전문가, 외부전문가 등
- 축산가공식품 생산-가공-유통(체험) 연계체계 구축 모델 개발 보급
  - ※ 가축사육(농가, 단지) → 가공 및 판매·체험(협동조합)

※ 작성자 : 국립축산과학원 기술지원과 오형규(031-290-1637)

## [6차산업화를 통한 미래축산]

# 2. 6차산업화를 통한 한우산업 활성화 방안

### □ 현황 및 필요성

- 6차산업화 성과 부족
  - 인적역량 부족 및 규제 등으로 창업·생산·판매 등 애로
- 축산업의 신성장 동력화
  - 농민들의 소득을 높이기 위해 축산업을 가공·유통·관광산업을 아우르는 종합산업으로 변화가 필요
  - 자원간·산업간 창의적 연계 및 중소농 참여확대를 통한 소득향상 및 일자리 창출가능

### □ 한우 6차산업화 활성화 방안

- 산지초지와 연계한 6차산업 발달
  - 산지초지를 통해 조사료 증산, 사료비 절감, 친환경 축산물 및 동물복지 축산물 생산기반을 마련할 수 있는 1차산업에 기여
  - 산지에서 생산될 수 있는 산나물과 방목을 통해 건강하게 사육된 한우고기를 판매하여 2차산업에 기여
  - 초지에 방목되어 있는 한우관광이나 주변 산지와 연계하여 힐링할 수 있는 산악코스를 개발로 3차산업 기여
- 협력네트워크 구축
  - 한우를 사육부터 도축, 가공 그리고 한우직판까지 연계하여 매출을 신장할 수 있는 협력네트워크를 구축
  - 한우음식체험을 통해 서비스와 판매를 하여 한우 판매효과 증대
  - 산업간 연계를 통하여 새로운 일자리 창출가능

○ 한우 체험프로그램 개발

- 전통적으로 한우는 일소로 이용되어 힘든 농사를 도와주는 자식, 벗과 같은 존재로 키워져옴
- 현재는 일소보다는 고기소로 사용되어지고, 교통수단 및 농기계의 발달로 우마차와 밭 경작 등의 모습이 사라져 가고 있음
- 마을에 자연경관이나 관광코스를 이동할 때 우마차를 이용하고 농작물을 재배할 수 있게 소 밭갈기 체험과 농작물 재배를 연계하여 농작물을 재배에 직접 참여할 수 있는 체험프로그램 개발
- 한우를 가까이서 보고 직접 먹이를 주는 체험프로그램 개발



<우마차 체험>



<밭 경작 체험>



<건초주기 체험>

□ 문제점 및 해결방안

○ 한우 질병에 대한 방역대책필요

- 관광산업이 발전되면 소비자들이 한우생산농가나 생산자들과의 접촉이 많아져서 질병에 대한 노출이 높아짐
- 질병에 대한 노출을 줄이기 위하여 강도 높은 차단방역을 하면 소비자들에게 안 좋은 영향을 줄 수 있음
- 한우생산농가와 생산자는 질병과 차단될 수 있는 이격거리에서 한우생산을 하고 체험에 이용되는 한우는 온순한 성격과 질병에 저항성 있는 개체를 선발하여 관광과 체험프로그램에 이용될 수 있게 차별화

※ 작성자 : 국립축산과학원 한우시험장 당창권(033-330-0663)

[6차산업화를 통한 미래축산]

### 3. 우리맛닭 등 가금을 이용한 6차 산업화 방안

□ 현황 및 필요성

- 국내 양계 산업은 외국으로부터 도입된 개량종을 중심으로 발전
  - 전체 산란계산업은 개량종을 활용한 기업형으로 전환
  - 육계산업에서는 10%정도만이 토종닭 시장으로 되어 있음
- ※ 외국 토종닭 시장규모: 대만 50% 프랑스 40%
- 대부분의 토종닭 사육농가는 소규모로 사육하고 있으며 판매처도 소규모가 되므로 판로의 불안정이 문제가 되고 있음
- 귀농·귀촌 인구의 증가로 소규모 양계농가 증가가 예측됨
  - 소규모이나 부가가치가 높은 축산업이 요구됨
  - 지역 특성에 따른 지역별 브랜드화 필요가 부각됨

정부에서는 농업의 6차산업화 방안을 추진하고 있으며 고부가가치 산업으로 토종닭산업이 적절할 것으로 사료됨

□ 우리맛닭 등 토종닭을 이용한 가금산업의 6차 산업화 방안

- 전문식당과의 연계 등을 통한 유통구조의 개선
  - 시장이 안정적이지 못하여 소규모로 시작한 사육농가에서 생산된 생산물이 소비처를 찾지 못하여 농가가 손해를 보는 경우가 잦음
  - 전문식당과의 연계를 통한 안정적인 공급으로 연중 생산 가능





<대구 큰나무집>



<큰나무집 금오산직영점>



<수원 대나무촌>

※ 우리맛닭은 증계농가(18호)에서 병아리를 생산하여 실용계농가(약 700호)에 공급하면 삼계탕(50일)이나 백숙용(100일)으로 키워 전문식당(200개소)에 납품하거나 택배 판매를 하는 수평계열화 6차산업 형태로 운영

○ 지역 특산물을 이용한 다양한 브랜드 닭고기 생산 체계 구축

- 지역별 특산물과 연계한 지역별 브랜드 제품으로의 출시

예) 부안지역의 특산물인 오디와 연계한 “츄뽕 우리맛닭”

○ 수급불균형의 개선을 위한 소비패턴 방향 전화

- 토종닭 소비는 대부분 여름철에 이루어지므로 비수기에 생산된 닭고기는 냉동보관 되었다가 성수기에 충분한 공급이 되지 못하면 비수기에 냉동시킨 닭고기가 판매되어 품질저하가 우려됨

- 오리산업을 벤치마킹한 훈제닭고기와 같이 다양한 요리의 개발을 통하여 지속적으로 소비가 되도록 유도

- 레토르트와 같이 보존기간이 긴 가공형태로의 제품개발을 통한 비수기에 생산된 닭고기의 소비촉진

- 외국인 입맛에도 맞는 요리개발로 해외교포 및 외국인을 대상으로 하는 수출전략 수립



<새로운 요리개발>



<다양한 가공닭고기 제품>



<레토르트 식품>

- 소규모 사육농가에 적합한 형태의 위생적인 닭고기 공급체계 확립
  - 일반도계장은 대규모형태이므로 소규모 사육농가도 안정적으로 신선한 닭고기를 지속적으로 공급할 수 있는 도계시스템 구축 필요
  - 지역별 소규모 도계장 설치로 도계를 위한 장시간운송으로 인한 육질저하 방지 및 운송비 절감으로 생산비 절감
- ※ 일본의 경우 위생적인 소규모 도계장에서 소규모로 도계 가능
  - 소규모로 소비되는 특성을 고려한 위생적인 산닭시장의 활성화
- ※ 국내에서는 위생문제와 소비자에게 혐오감을 줄 수 있다는 이유로 산닭시장이 불법으로 되어 있으나 대만의 경우에는 재래시장에서 산닭시장이 활성화되어 있음

다양한 지역특산물과 연계한 브랜드 개발과 삼계탕과 백숙으로만 유지되는 소비시장으로부터 새로운 요리개발과 신제품개발을 통한 소비창출로 안정적 공급체계 확립

※ 작성자: 국립축산과학원 가금과 김종대(041-580-6721)

[6차산업화를 통한 미래축산]

## 4. 말을 이용한 6차산업화 방안

### □ 현황 및 필요성

○ “말산업육성법” 제정 및 국내 말 사육 두수 증가

- 국내 최초로 단일 축종에 대한 “말산업육성법” 제정(공포 ‘11.3.9. 시행 ’11.9.10)

- 국내 말 사육 농가 및 두수 증가

· 말 사육농가 : 463('00) ⇒ 965('05) ⇒ 1,900호('11)

· 말 사육두수 : 8,163('00) ⇒ 20,487('05) ⇒ 30,000두('11)

○ 말 산업은 성장잠재력과 부가가치가 높은 융복합산업으로 농촌의 새로운 소득원 창출

- 경마, 승마, 관광, 관상, 재활, 레저 등 다양한 분야에서 가치 창출

- 고용유발효과는 26,000명 수준(직접취업 1만 8천명, 간접취업 8천여명)



● 농업분야

- 말의 생산, 육성, 조련

● 공업분야

- 사료  
- 승마용품  
- 마육 가공

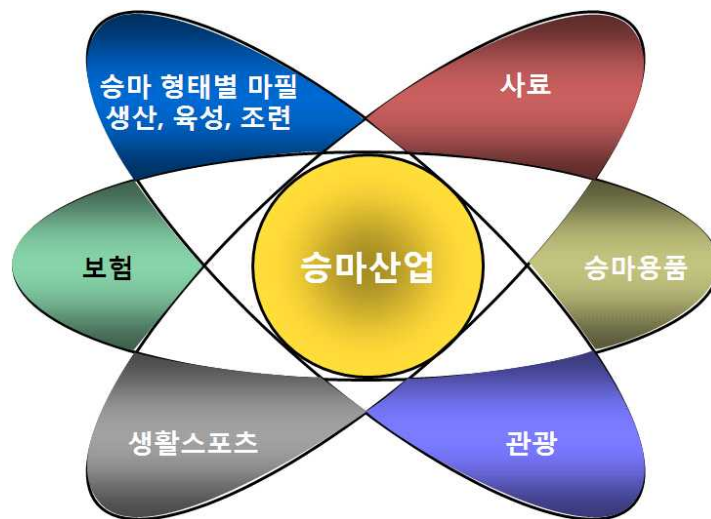
● 서비스분야

- 경마, 승마, 말고기  
- 관광, 사회복지, 교육

## □ 말을 이용한 6차산업 활성화 방안

### ○ 승마산업과 연계한 6차산업

- 승마산업은 생활 승마, 관광 승마, 엘리트 승마, 재활 승마로 나눌 수 있으며, 1차, 2차, 3차 산업이 융합된 복합 산업임



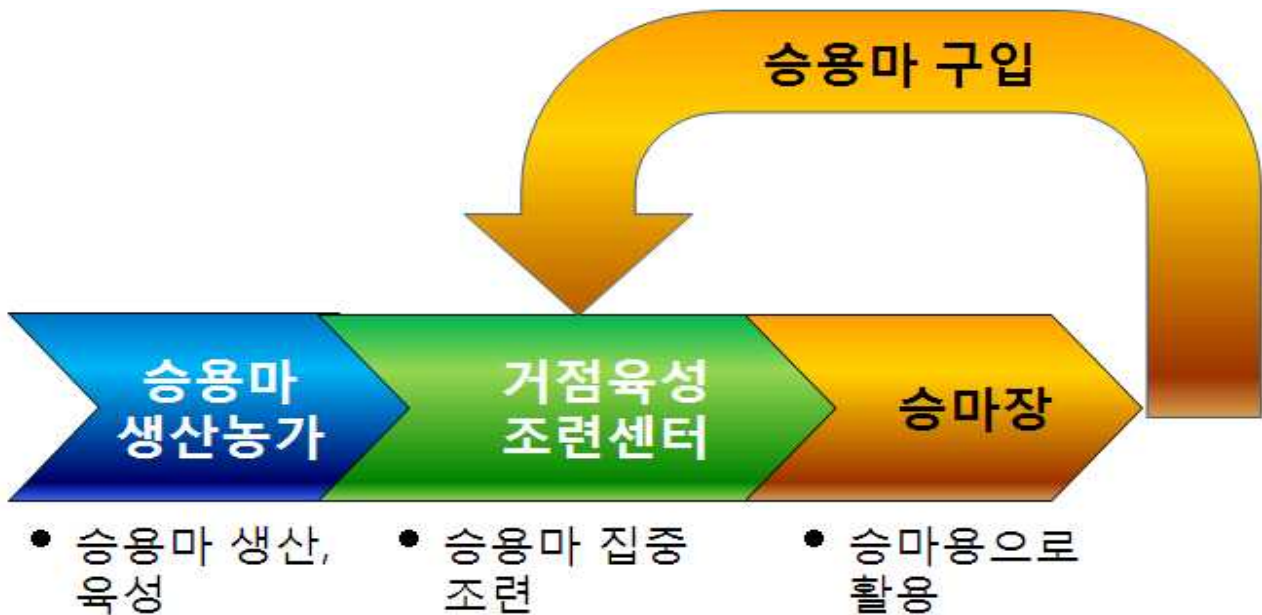
### ○ 유소년 승마 체험 및 교육 프로그램 개발

- 부모와 함께하는 유소년 승마 체험 및 교육 확대
- 체류형 승마시설에서 1박 2일 또는 2박 3일 단위로 승마 체험·교육과 펜션업 등 3차 산업과 연계
- 유소년이 승마 체험·교육을 받는 동안 부모는 승마장 주변 농촌 환경에서 힐링 할 수 있는 코스 개발

### ○ 안정적인 승용마 공급을 위한 거점 승용마 조련 센터 구축

- 국내 승마장은 구입한 승용마를 즉시 영업에 활용 희망
- 승마장에서 즉시 영업에 활용하기 위해서는 최소 3세 이상의 마필로 경험이 있고 조련이 완료되어 있어야 함

- 승마장용 마필을 구입하기 위한 유통 구조가 없어 해당 마필을 구입하기 위해 시간적 물적 손실 발생
- 지역별 거점 승용마 조련센터 구축으로 승마용 마필을 상시 확보하여 공급함으로써 마필 구입에 소요되는 비용 감소



※ 작성자 : 국립축산과학원 난지축산시험장 김남영(064-754-5722)

## 5. 세계 및 우리나라의 식품안전관리체계

- 세계 각국은 식품안전관리체계를 정비하고 강화하고 있는 추세
  - 광우병(BSE), 멜라민 분유, 대장균 O104식중독 등 인간에 치명적인 피해를 끼칠 수 있는 위해요인들의 발생이 그 원인
- 국제적인 식품안전관리 체계의 형태
  - 다원형 체계(Multiple Agency System)
    - 식품을 농, 축, 수산, 가공 등 분야별로 나누어 해당 정책부서가 식품안전업무를 담당 (미국, 중국 등)
  - 일원형 체계(Single Agency System)
    - 식품안전과 국민 건강보호를 하나의 기관이 총괄하여 관리 (영국, 독일, 덴마크 등)
  - 통합형 체계(Integrated System)
    - 정책결정, 법령제정, 조정기능 등은 통합하고, 정책집행 및 교육 기능은 분산 (일본, 프랑스, 호주 등)
- 주요국의 식품안전관리 체계
  - 미국
    - 미국의 식품안전관리는 과학적 위해평가제도 구축, 효율적 위생 관리제도 구축, 위해정보시스템 구축을 목표로 하고 있음
    - 2011년 식품의 안전성 강화를 위해 “Food Safety Modernization Act(FSMA)”를 제정
    - 미국은 각 부처가 개별 식품관련 업무를 수행하는 전형적인 다원형 식품안전관리체계를 유지
    - 대표적 행정조직은 보건후생부의 식품의약품청(FDA), 농무부의 식품안전검사국(FSIS), 환경보호청(EPA) 임
    - FSIS는 육류, 가금류, 달걀에 대한 규제 및 집행, FDA는 그 이외의 모든 식품에 대한 규제와 집행

- EPA는 화학제품의 안전성 및 유해성 측정, 농작물과 원료식품 및 가공식품의 화학물질 잔류한계치 설정

○ EU

- EU는 1997년 ‘식품법녹서(Green Paper on Food Law)’와 ‘소비자 건강 및 식품안전’보고서에서 식품안전정책의 방향 제시
- EU는 농장에서 식탁까지의 종합적이고 통합적 접근방식, 위험분석 체제 도입 및 예방주의 원칙적용 등을 강조하고 있음
- EU는 2002년 EFSA(European Food Safety Authority)를 출범
- EU의 식품안전관리는 유럽식품안전청(EFSA)에서 주요정책을 제시하고 세부시행은 각국의 담당기관에서 시행하고 있음
- EU 각국 모기관과의 위해평가 및 위해관리, 소통이 효율적으로 이루어질 수 있도록 EFSA와 동일한 체계로 개편

○ 일본

- 일본의 식품안전관리체계는 분산구조와 통합구조를 동시에 가지고 있음
  - 식품생산·유통분야는 식품분야의 특성에 따라 안전관리는 보건 후생성이, 생산은 농림수산성이 분담하는 분산형 구조를 가짐
  - 식품안전관리분야는 2003년 조직개편을 통해 의약식품국으로 식품·의약품 안전관리부서가 통합됨
- 일본은 식품안전청의 설치 등 전반적인 체제개편을 강구하였으나 현행체제를 보완하는 수준의 개선안을 선택하였음
  - 부처 간 기능이관 없이 식품안전을 강화하기 위하여 식품안전기본법의 제정 및 식품안전위원회 신설
  - 식품안전위원회는 위험평가와 위험정보교환을 담당하는 기관
- 위험평가와 위해전달은 식품안전위원회에서 담당하고, 위해관리는 식품안전 관계부처(농림수산성, 후생노동성)에서 담당

<표. 1> EU의 식품안전관리체계 현황

구성	유럽정상각료회의, 유럽연합이사회, 유럽연합의회(입법부), 사법재판소(사법부)					
행정부	집행위원회(European Commission)					
식품안전 관리체계	위해관리(Risk Management)					위해평가
	EC 보건·소비자보호 총국(DF-SANCO), 회원국					유럽식품안전청
	법령제·개정	정책수립	기준규격	집행		과학적 평가
관련규정 및 대상적용	식품 원료	식품 위생	수입 식품	사료	식품 위생	동물 위생
	일반식품법(EC 178/2002)제정('04.4) 시행('05.1.1) 식품 및 사료관리에 대한 규정(Regulation 882/2004): '06.1.1시행 식품위생규정(EC 852/2004), 동물유래식품규정(853/2004) 동물유래제품의 식품위생과 건강관련지침(2004/41) 식용목적의 동물유래제품의 관리체계규정(854/2004) 동물유래제품의 생산공유통관련 동물건강지침(Directive 2002/99)					화학물질, 미생물, 바이러스, 세균, 첨가물(식품, 사료), 이물, 기구·용기·포 장 전이물질 등
집행기구	보건총국(FVO 식품수의국) 및 국가별 지정된 관련기관					
소속회원국 및 관련기관	영국	벨기에	덴마크	아일랜드	독일	스웨덴
	식품기준청 (FSA) (보건부)	연방식품청 (FASFC) (보건부)	수의식품청 (DMFA) (가족소비청)	식품안전청 (FSAI) (보건·농부)	소비자보호 ·식품·농부 (BVL)	국립식품청 (NFA) (농업식품 소비자부)
	오스트리아	스페인	핀란드	프랑스	그리스	이탈리아
	룩셈부르크	네덜란드	포르투갈	폴란드	헝가리	체코
	슬로바키아, 슬로베니아, 리투아니아, 에스토니아, 라트비아, 몰타, 키프로스					

※ 자료 : 보건복지부 (2006)

○ 중국

- 중국은 식품안전을 확보하기 위하여 2009년 “식품안전법”을 제정하고 새로운 식품안전관리체계를 구축하였음
- 중국의 식품안전행정은 국무원 식품안전위원회, 중앙정부 행정기관, 현(縣)급 이상 지방정부 및 지방정부 행정기관으로 구성
- 국무원 식품안전위원회는 식품안전 현황 및 추이분석, 식품안전 업무 배분 및 통합지도, 주요정책 제시, 관리감독을 책임짐

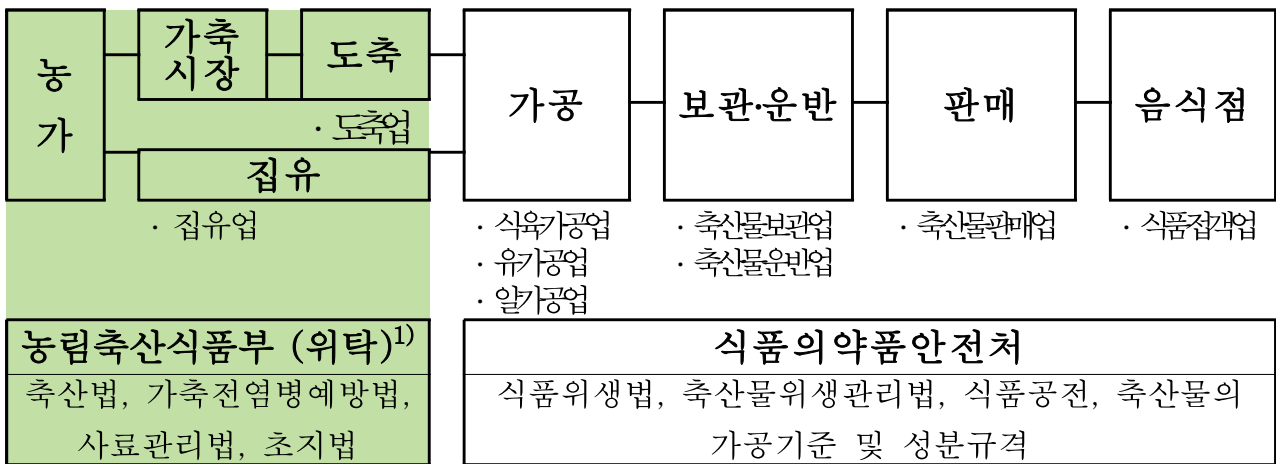


- 중국은 농산물생산단계, 식품 생산 및 가공단계, 유통단계, 소비 단계의 안전관리를 각 단계별로 농업부, 국가품질감독검사검역 총국 등 여러 기관에서 담당하고 있음
- 위생부는 식품안전관련 업무를 종합·조정하는 총괄기관으로 위험평가, 표준제정, 정보공개 등을 담당
- 현(縣)급 이상 지장정부는 관할 행정구역의 식품안전 관리감독 업무를 책임지고, 지도·조직, 조정 업무를 담당

□ 우리나라의 식품안전관리 체계

- 우리나라의 식품안전관리는 2013년 3월 25일 “정부조직법” 개편에 따라 식품의약품안전처에서 통합관리하게 되었음
- 식품 생산부터 소비까지의 모든 과정의 안전관리는 식약처가 담당 하되, 생산단계의 집행기능은 농림축산식품부로 위탁하여 관리

<표. 2> 우리나라의 식품안전관리체계의 변화



1) 위탁관리 분야는 농장(사육), 도축장, 집유장 임

※ 농림축산식품부 업무보고 자료 및 식품의약품안전처 조직개편 관련 Q&A 의 내용을 참조하여 작성

※ 작성자 : 국립축산과학원 축산물이용과 김현욱(031-290-1220)

## 6. 미국 켄터키주 초지조성 및 이용기술 소개

### □ 목초 신제품 개발 추진현황

- 미국에서는 목초 육종 목표는 환경재해 저항성과 병저항성을 강화시켜 초지의 영속성을 향상시키기 위한 많은 연구가 활발하게 진행되고 있음
- 미국의 The Samuel Roberts Noble Foundation의 Forage Biotechnology Lab.에서 Dr. Wang 그룹을 중심으로 목초의 소화율 향상연구 및 두과목초의 질소고정 효율 증진연구가 진행되고 있음



<목초 계통포장>



<국내외 유전자원 수집보존>



<목초 영속성 비교>

### □ 초지이용 일반현황

- 영속성이 우수한 톨 페스큐 위주 초지조성 면적 : 22만 ha
- 방목형태 : 윤환방목 권장 (초장이 7-10 cm 이하일 때 방목제한) 및 난지형 목초와 연계한 비축방목을 통한 방목기간 연장
  - 대상축종 : 육우(앵거스, 브란만), 젖소(홀스타인), 말, 양(면양, 산양)
- 방목위주의 가축사양과 일부 건초 및 헤일리지 조제이용



<톨 페스큐 위주 방목초지조성>



<가축 윤환방목>



<건초 조제>

## □ 톨 페스큐 위주 초지조성 및 이용기술

- 지속성이 가장 우수한 톨 페스큐 방목초지를 핵심초종으로 인식함  
→ 지역풍토에 적합한 초종선발이 초지산업의 핵심기술로 인식함
- 톨 페스큐 이용에 따른 엔도파이트 감염문제로 경제적 손실이 일부 발생
- 엔도파이트 독성 감소를 위한 품종개발 및 초지관리 기술을 적극 개발 추진함

### 톨 페스큐 초종의 특성

- 유리한 점
  - 기후에 대한 적응 범위가 넓음
  - 비교적 관리가 쉬운 편이며 방목이용이 가장 좋다
  - 방목, 건초, 사일리지, 토양보전 그리고 잔디용으로 이용 가능
- 불리한 점
  - 숙기에 따라 사료가치가 급격히 낮아져 기호성이 저하
  - 종자 엔도파이트(Endophyte) 감염문제

## □ 친환경 산지 초지조성 및 이용기술

- 산지 고도별 다양한 형태의 산지초지 조성 및 이용을 통해 환경 친화적 방목이용기술 개발
- 경제 수목은 보존하면서 잡관목만 일부 제거하여 산지초지 조성하고 비음림 등을 조성하여 방목축의 휴식처 제공

### 산지초지 조성의 차이점

- Silvopasture : 초지조성 후 경제수종을 식재하여 가축과 목재를 생산
  - 조성 과정 : 선점식생 제거(제초제) => 초지 조성 => 경제수종 식재 => 방목
  - 초종선택 : 내음성이 우수한 초종 (오차드그라스, 바히아그라스)
  - 수종선택 : 광 투과율이 좋은 침엽수가 유리
  - 수종식재 : 적당한 식재 간격은 목재와 조사료 생산과 밀접한 관계
- 임간초지 : 초지개량 대상지의 나무를 그대로 두거나 목초가 자랄 수 있을 정도의 최소한의 나무만을 베어 내고 조성한 초지

- 수목 밀도 및 수종에 따른 초지식생 변화 및 생육변화 조사 및 나무의 수형 및 가지치기 위치에 따른 초지생육 및 생산성 연구진행



<켄터키주 산지초지 조성 전경>

## □ 국내 초지산업 현황 및 향후전망

- 지속적인 국제 곡물가격의 상승으로 축산농가의 사료비 부담이 증가되고 있는 시점에서 농식품부에도 초지를 이용한 산지축산 정책을 수립 중에 있음
- 국내육성 목초류 (톨 페스큐, 오차드그라스) 신품종을 보급하여 한국형 초지개발에 성공함으로써 현재 38천ha에 불과한 우리나라 초지면적을 지속적으로 증가 될 수 있을 것으로 기대
- 우리나라는 국토의 약 64%가 산지로서 초지 조성이 가능한 면적은 약 66만ha로 추정되며 이중 산지초지 조성을 통해 약 10만ha만이라도 초지면적을 확대하면, 연간 70만톤의 양질건초 생산, 즉 47만톤의 배합사료 절감효과를 기대
- 앞으로 산지초지의 활성화는 마을과 농경지에 밀집해 있는 축산의 분산 효과와 숲과 초지 그리고 방목축이 어우러지는 목가적 풍경 조성과 관광산업 등을 연계하여 축산업의 이미지도 개선할 것으로 기대

※ 작성자 : 국립축산과학원 초지사료과 이상훈 (041-580-6754)