

Korean Berkshire Association

박화춘박사의

지리산흑돈

또 다른 시작을

다산육종



목 차

1. 살아오면서
2. 지역과 함께
3. 흑돈속으로
4. 양돈산업에 대하여

1 살아오면서

- 자부심이 있어야
- 가치가 있어야
- 연계성이 있어야
- 지속가능해야

꿈을 이루어 간다



PIGPIA

MEATPIA

AGRIPIA

SOCIALPIA

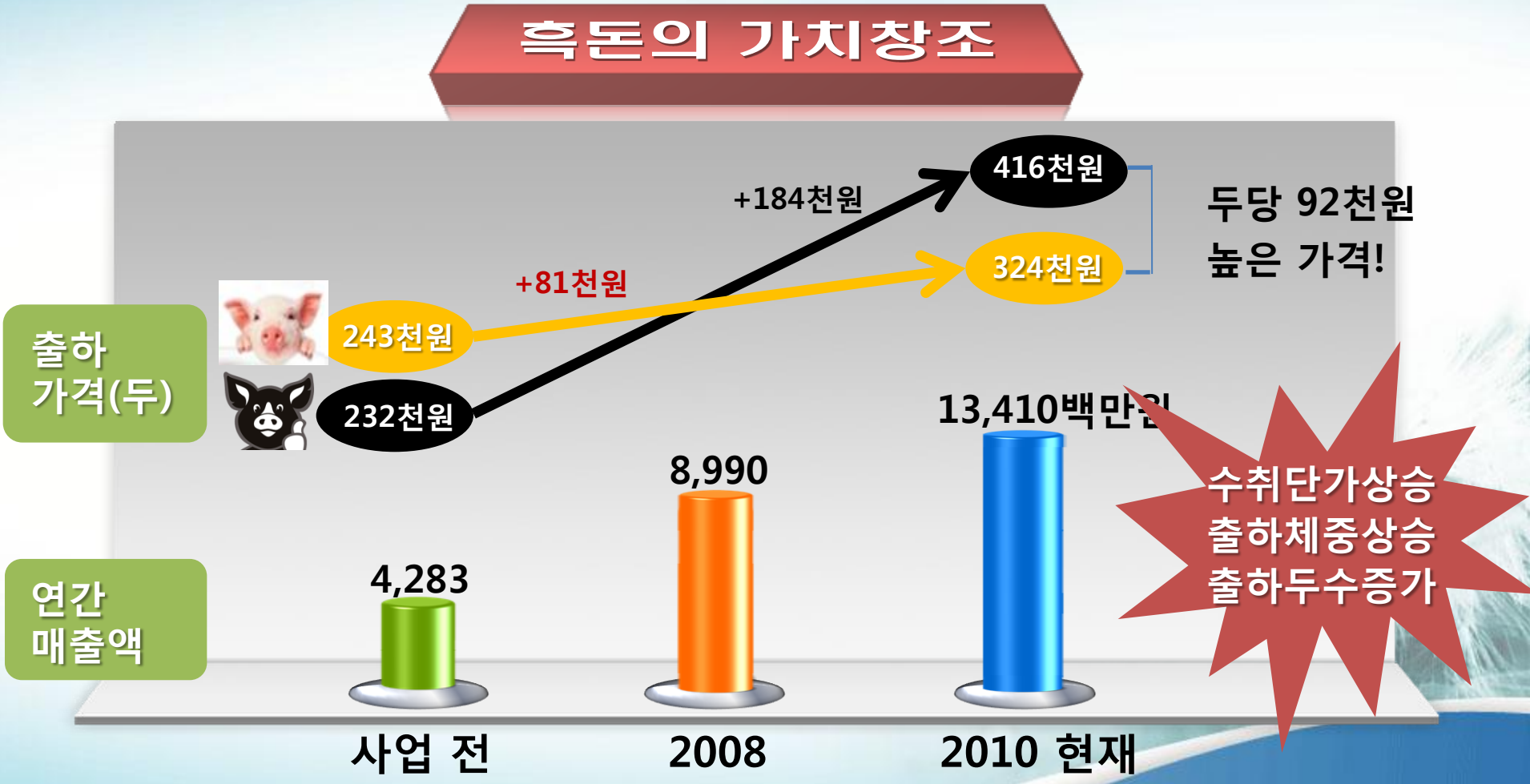
LIFEPIA



2 지역과 함께

흑돈 클러스터 사업- 흑돈의 브랜드화

흑돈의 가치창조



2 지역과 함께

흑돈의 홍보 – 홍보 및 마케팅

TV, 일간지, 홍보물 발간



TV 방송 27회



신문기획기사 26회



홍보물제작 18종



축제 참가 12회



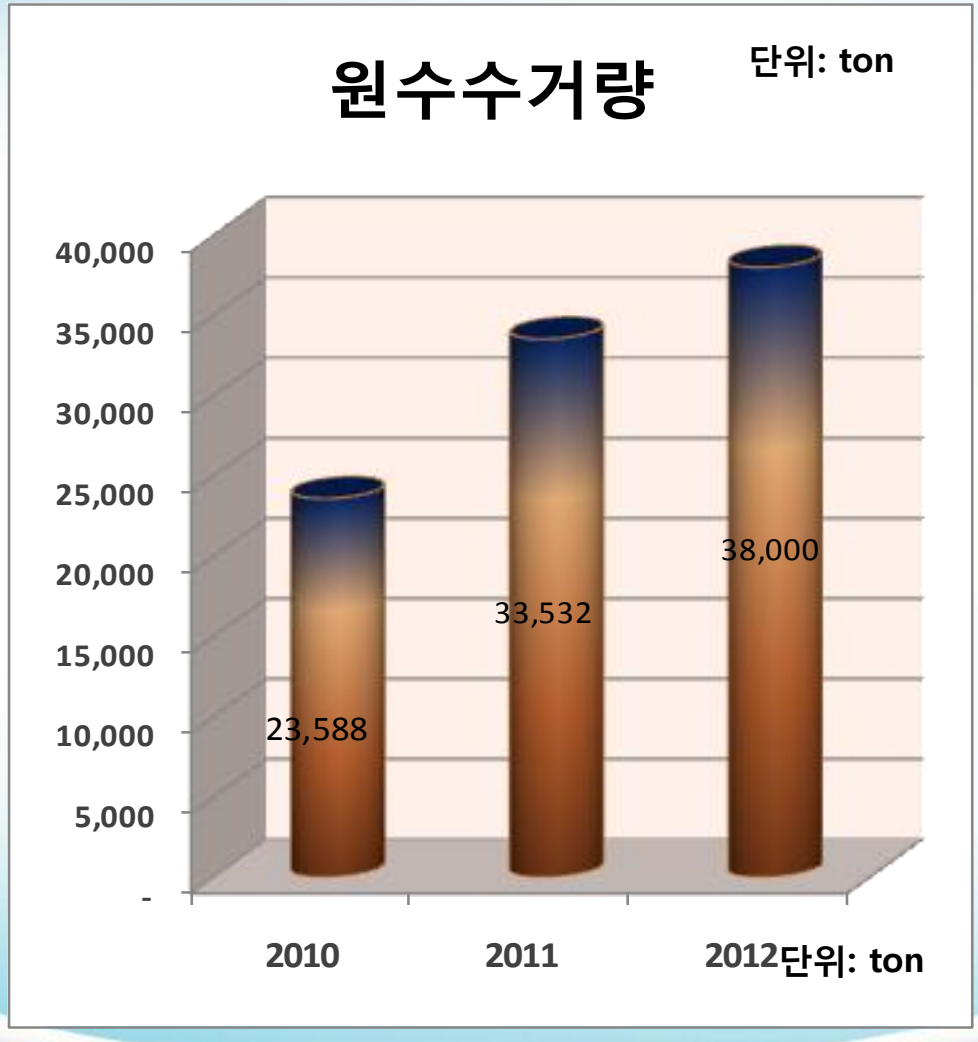
직판 행사 15회



오프라인 홍보 6회

2 지역과 함께

분뇨 공동자원화 – 지역 18개 농가





구 분	수거량	성장률
2010년	23,588	
2011년	33,532	42%
2012년	38,000	13%

2010년 1월부터 수거시작

Korean Berkshire Association

박화춘박사의

지리산흑돈



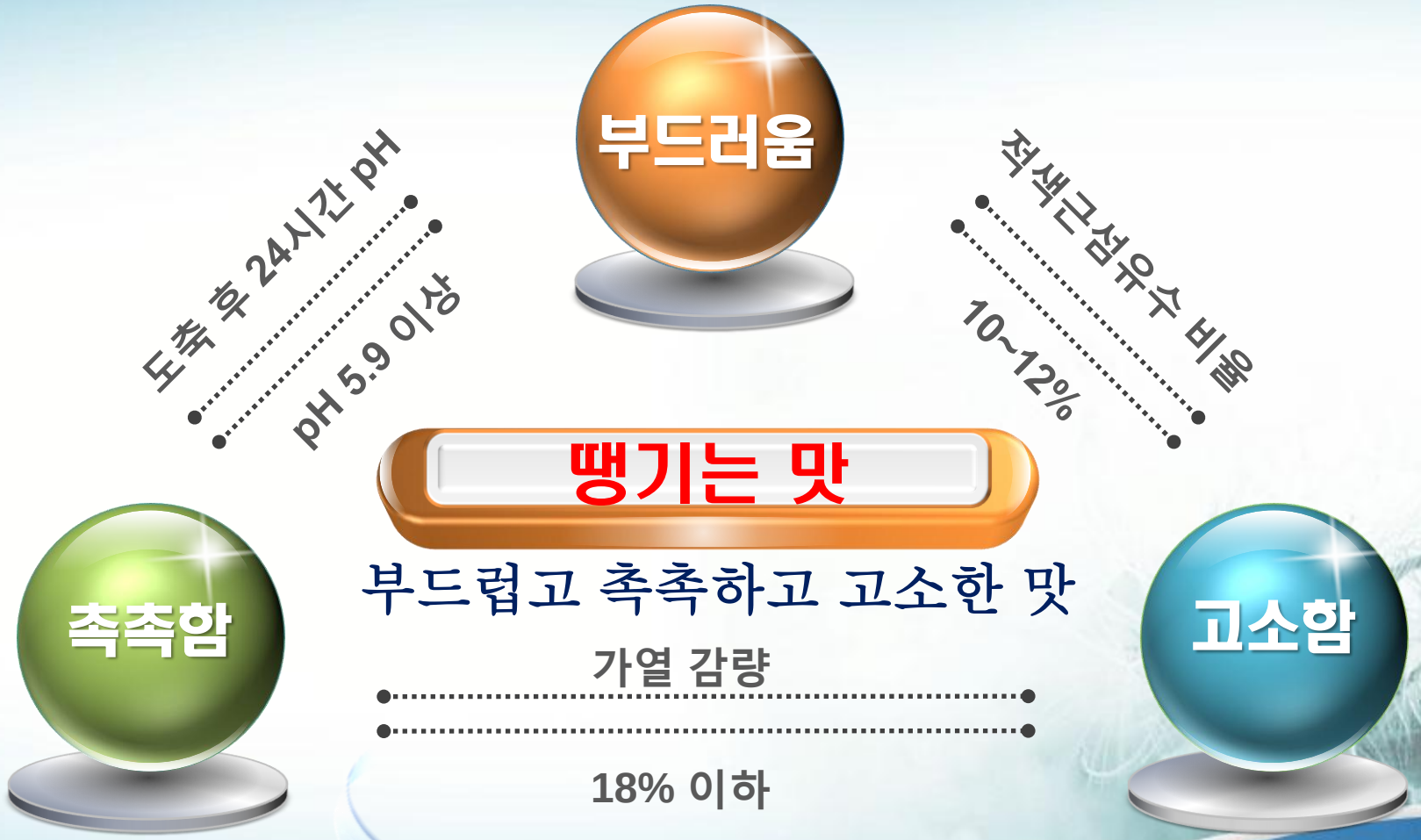
흑돈 속으로

버크셔흑돈과 함께 10년





박화춘 박사의 지리산흑돈은

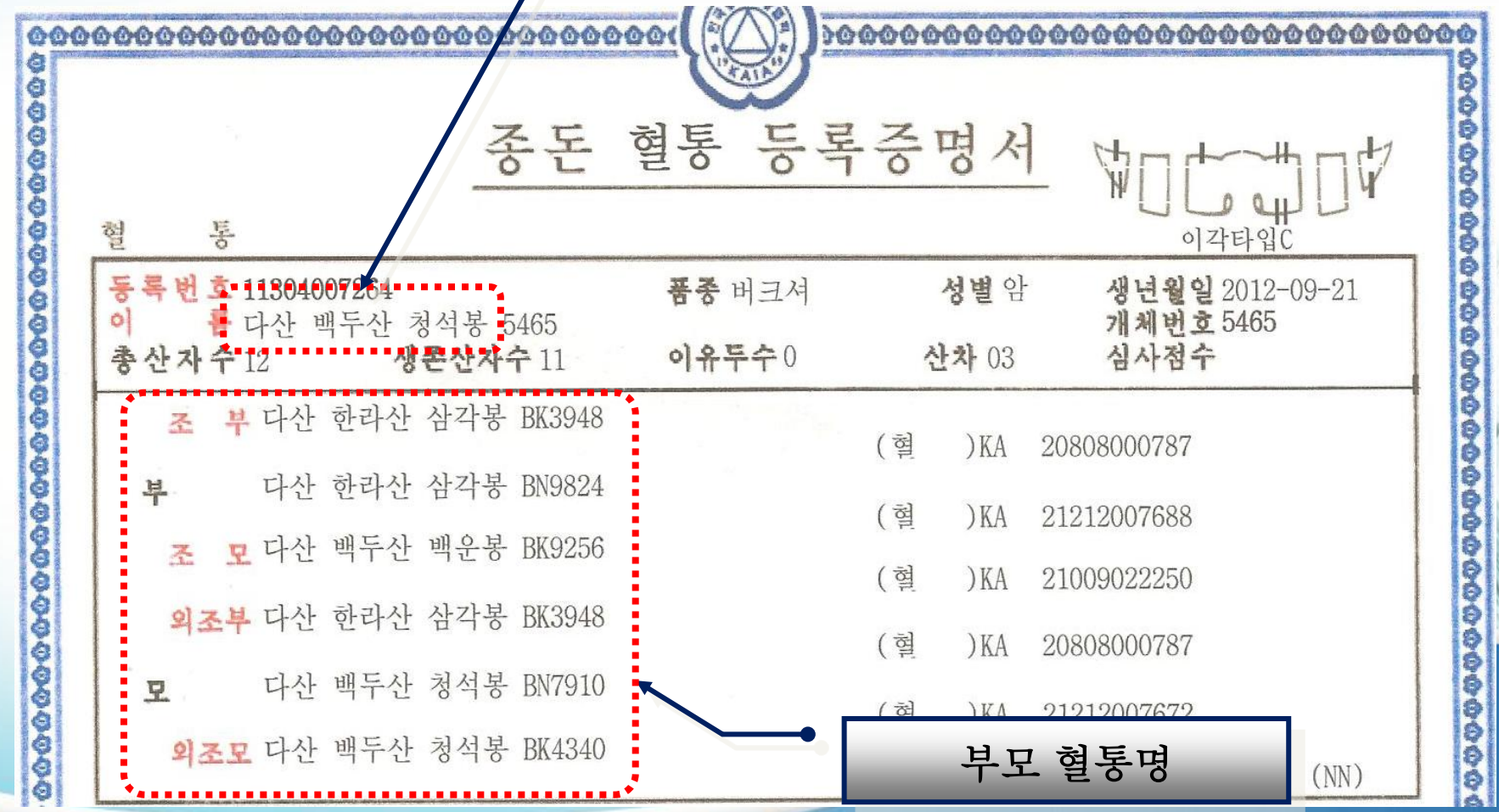


pH 5.8 이상, 가열감량 18% 이하

우리도 흑돈을 만든다

❖ 혈통 증명

개체 혈통명 (다산 백두산 청석봉)



종돈 혈통 등록증명서

이각타입C

혈 통

등록번호 1130400726[illegible]
품종 버크셔
성별 암
생년월일 2012-09-21
이 름 다산 백두산 청석봉 5465
개체번호 5465
총산자수 12
생존산자수 11
이유두수 0
산차 03
심사점수

조 부 다산 한라산 삼각봉 BK3948
부 다산 한라산 삼각봉 BN9824
조 모 다산 백두산 백운봉 BK9256
외조부 다산 한라산 삼각봉 BK3948
모 다산 백두산 청석봉 BN7910
외조모 다산 백두산 청석봉 BK4340

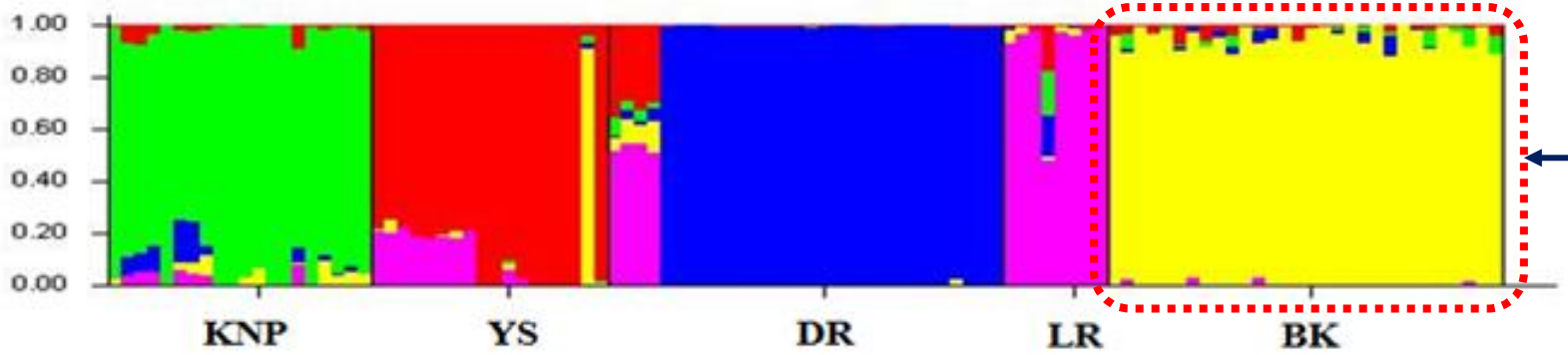
(혈)KA 20808000787
(혈)KA 21212007688
(혈)KA 21009022250
(혈)KA 20808000787
(혈)KA 21212007672

(NN)

부모 혈통명

지리산흑돈의 품격, 유전자 마커(육질관련 유전자) 분석 결과

❖ PRKAG3(RN) : pH(연도)



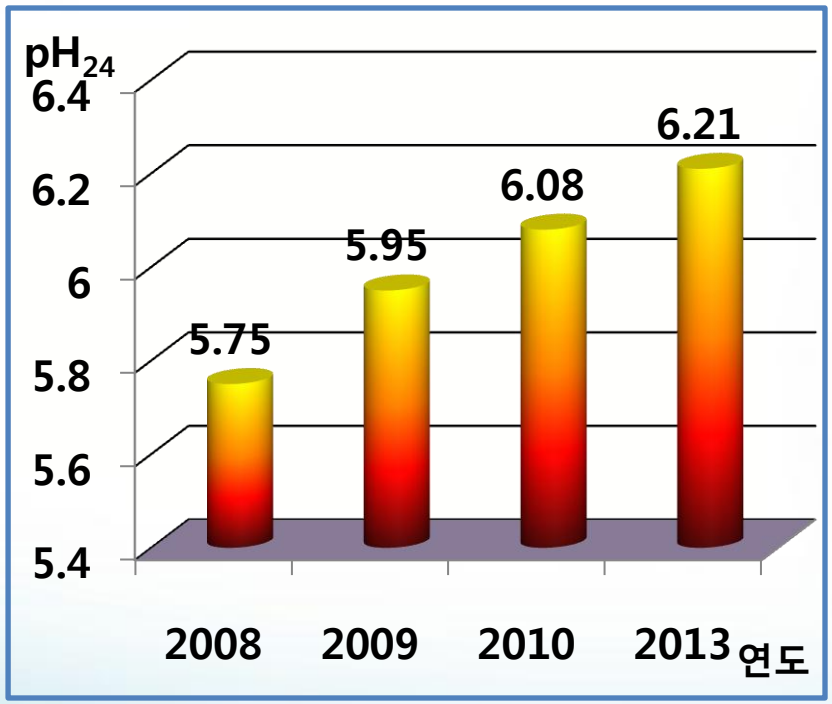
유전 형질 고정

Genotype	AA (199I/199I)	AG (199I/199V)	GG (199V/199V)
Genotype Frequency	**94.2**	**5.7**	-

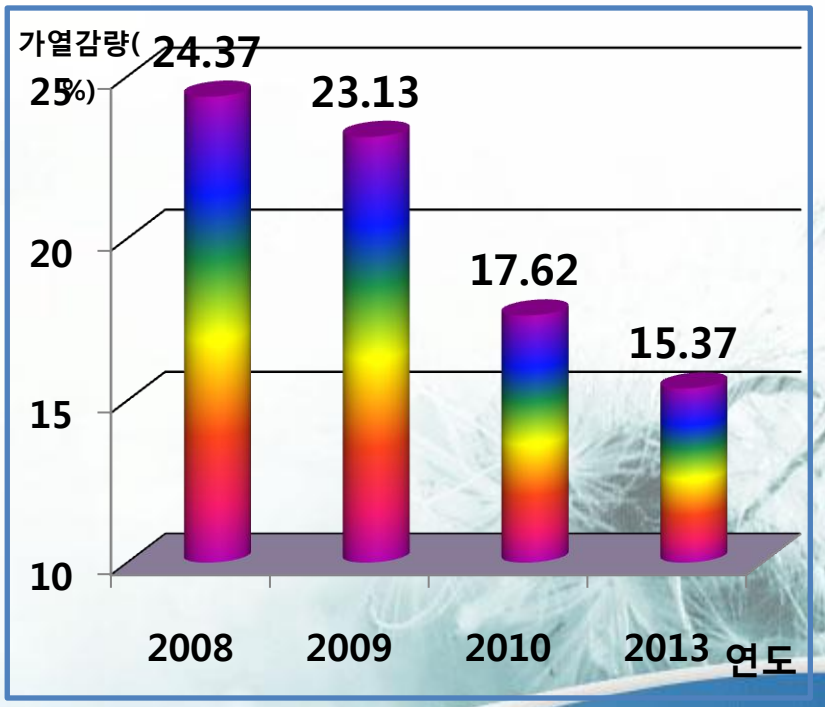
꿈의 세계로

❖ 상위 10% 육질특성 변화

세대별 **pH** 변화



세대별 가열감량의 변화



※ 총 **3천여두** 육질검사 수행

1 양돈산업의 의미 – 고급육 마케팅

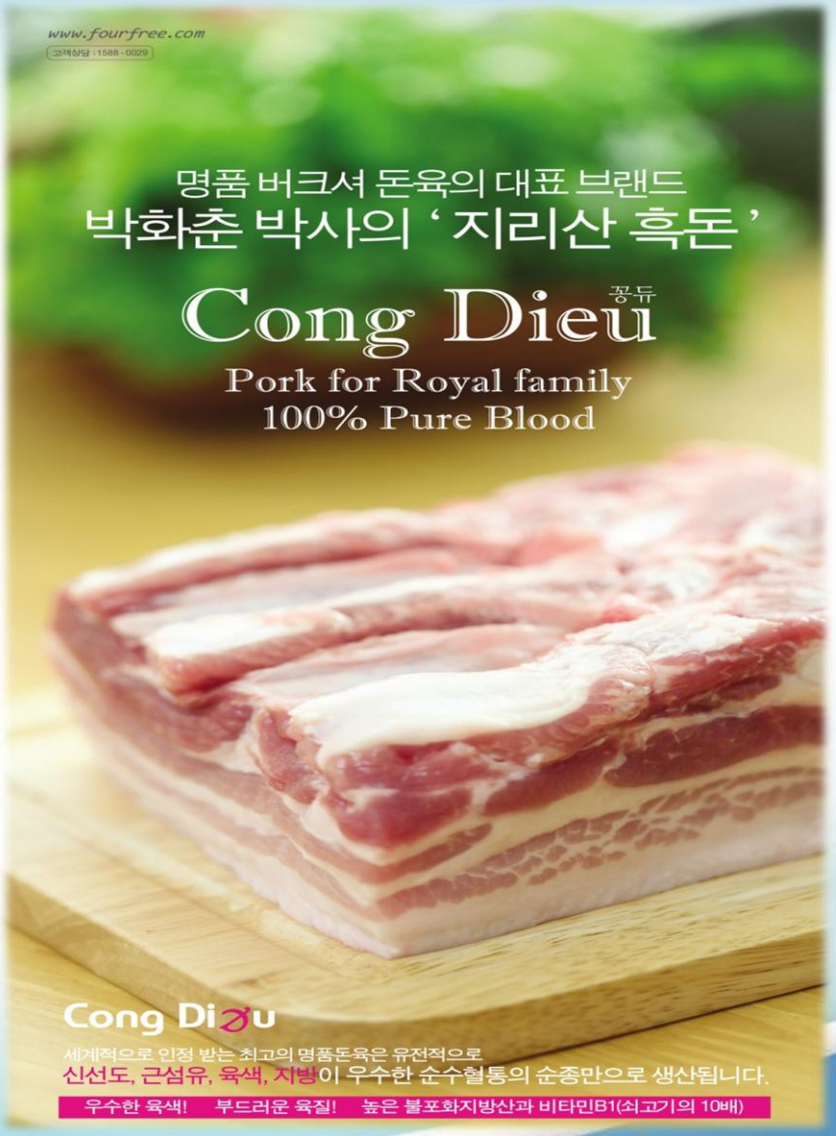
2005년 : 삼겹살 22500원/kg

- 2005년 : 22,500원/kg : 일반돈육 2배
- 2011년 : 36,000원/kg, 소고기 38,000원/kg

▪ 촉촉하고, 부드럽고 고소한 웰빙 돈육



꽁듀 - 회원제, 전체 세트 판매



꽁듀의 세트 종류

꽁듀 세트	떡갈비 세트	피크닉 세트	키즈 세트	홈 세트
				 
※ 6종 6팩 / 총 2.6 kg 1. 구이용(삼겹살 510g, 목살 190g) 2. 찌개용(앞다리살 230g) 3. 카레용(뒷다리살 230g) 4. 제육볶음용(전지 265g, 삼겹살 50g, 양념 135g = 450g) 5. 돈가스(등심, 뒷다리살 300g) 6. 떡갈비(뒷다리살, 연지방 100%, 국내산 양념 = 650g)	※ 1종 4팩 / 총 2.6 kg 떡갈비 650g × 4팩 부위: 뒷다리살, 연지방	※ 2종 4팩 / 총 2.5kg 1. 구이용 (삼겹살 430g, 목살 170g) 600g × 2팩 2. 떡갈비 650g × 2팩	※ 3종 4팩 / 총 2.56kg 1.돈가스 600g × 2팩 2.떡갈비 650g × 1팩 3.제육볶음 710g × 1팩	※ 2종 4팩 / 총 2.74kg 1.제육볶음 720g × 2팩 2.떡갈비 650g × 2팩

산업화 및 마케팅 전략, 브랜드 성공 로드맵

I 순종유지 – 육종 브랜드 개발

II 맛있는 돈육 생산 체계 확립 – 선발과 교배

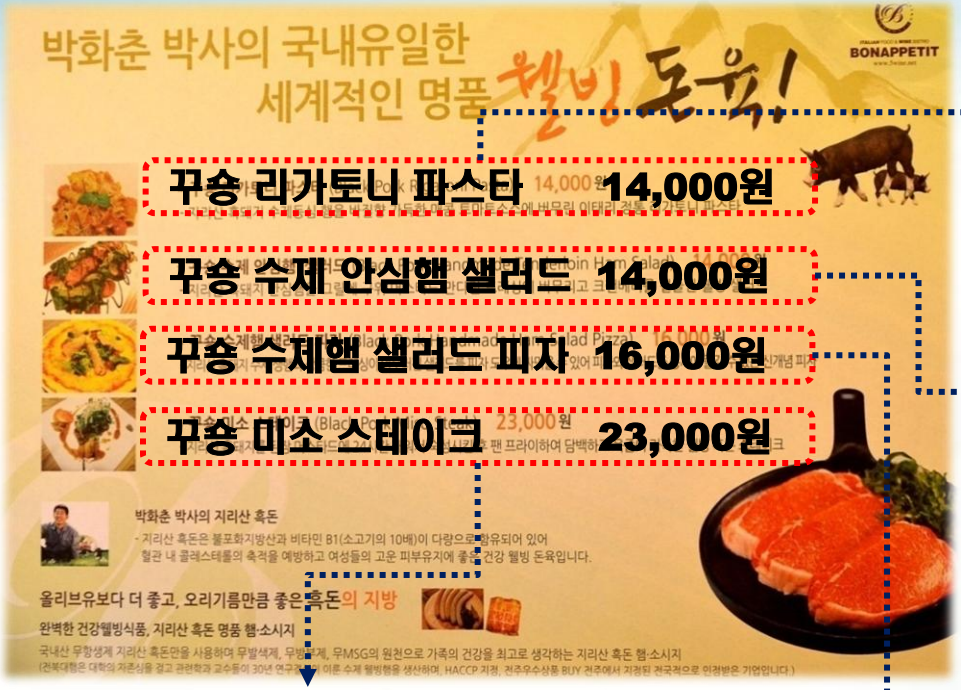
III 버크셔 흑돈 인증 : 혈통인증 / 이력관리제

IV 유통체인(Value Chain) 확립 : 품질보증 시스템 구축

V 신선육 / 가공육 상품 개발 : 제품 다양성

VI 세계적인 흑돈 브랜드 메카로 정착

마케팅 사례 1 : 보나베띠





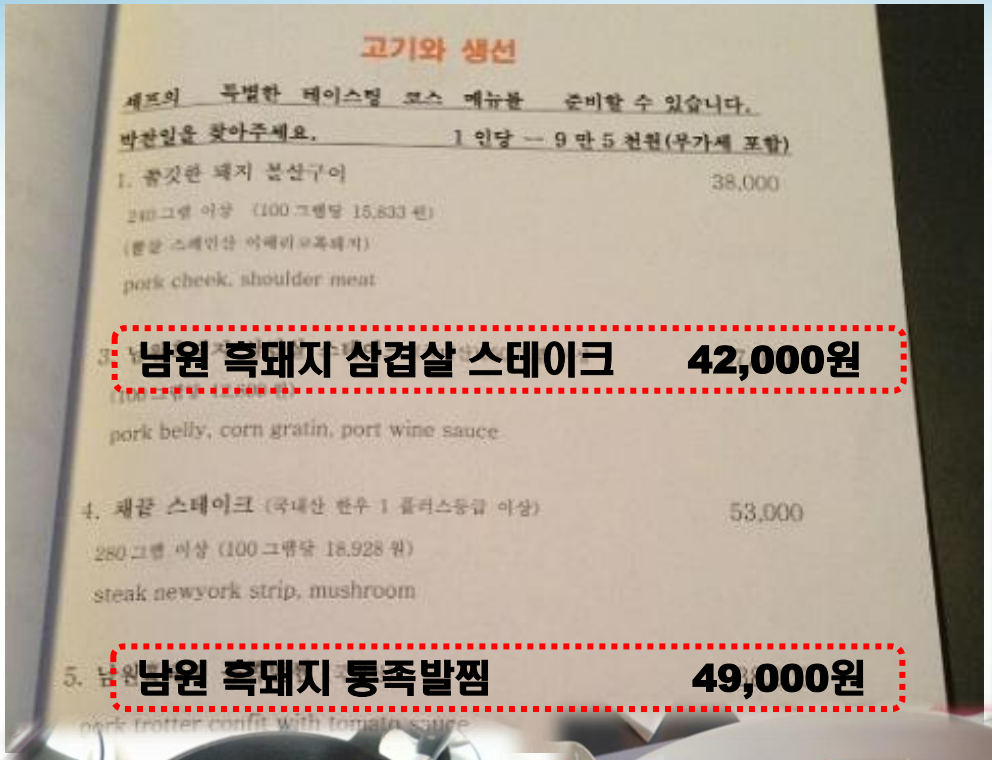




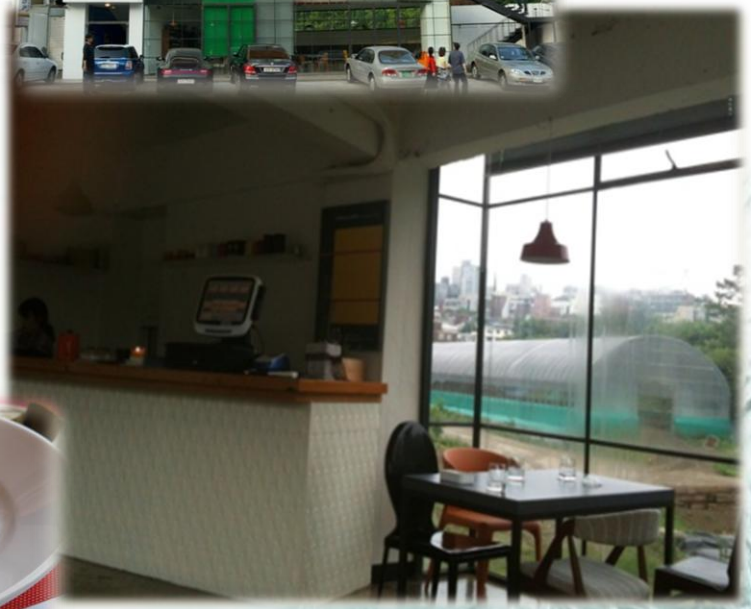


※ 보나베띠 전북도청점 (063-226-0072)
전북 전주시 완산구 효자동2가 1155-1

마케팅 사례 2 : 인스턴트 펑크











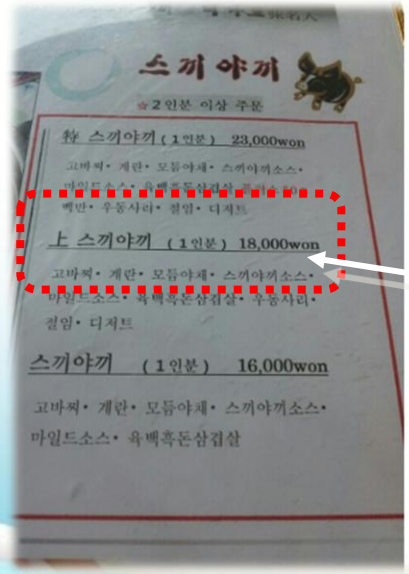
※ 인스턴트 펑크(070-8811-6444)
서울시 용산구 이태원동 34-105

마케팅 사례3 미나또(味名人)











등심, 1만1천원

120g, 1만8천원

※ 미나또 (031-773-0888)
경기도 양평군 강하면 전수리 563-4

2 프리미엄 브랜드

프리미엄 명품 브랜드

- 가열감량 18%이하, pH_{24h} 5.8이상
- 청정성, 전문성, 순수성, 특화성, 지역성)

프리미엄급 선별 – 스타 마케팅

- 촉촉하고, 부드럽고 고소한 웰빙돈육



마케팅 사례 4 : 천지양 1~3호점















160g, 1만6천원

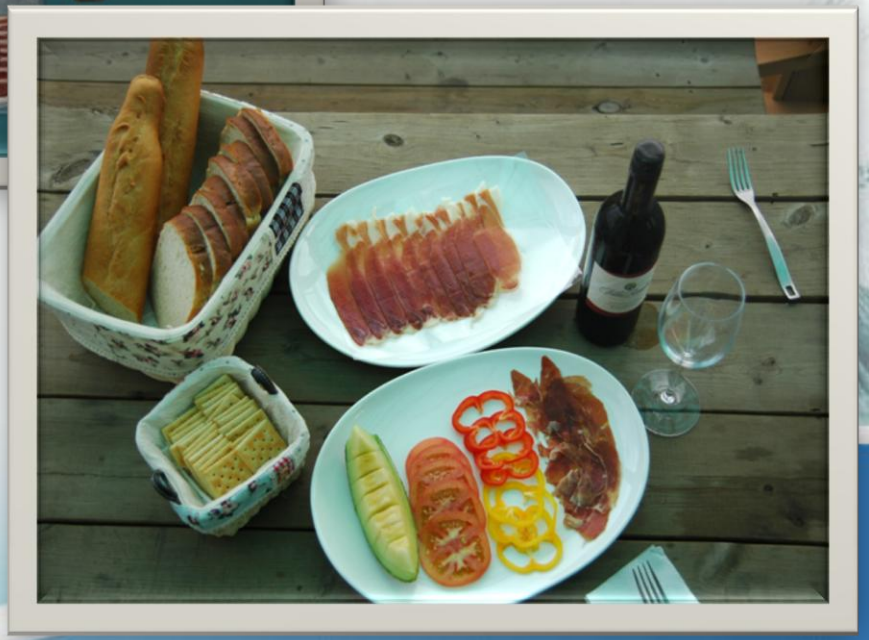
※ 천지양 3호점 (02-583-1878)
서울특별시 서초구 서초동 1327-1

● 지리산 생햄- 하몽

2012 아그리젠토 수상 제품







박화춘박사의 지리산흑돈햄

















흑돈의 산업화 요인

❖ 품질의 본질적인 차별화

1. 우수한 품종의 확립
2. 생산기술의 확립
3. 유통의 투명화 및 인증제
4. 적합한 산지의 자연과 기후조건
5. 산업화의 규모(수요와 공급)

산업화 및 마케팅

I 순종유지 – **육종 브랜드 개발**

II 맛있는 돈육 생산 체계 확립 – 선발과 교배

III 버크셔 흑돈 인증 : 혈통인증 / 이력관리제

IV 유통체인(Value Chain) 확립 : 품질보증 시스템 구축

V 신선육 / 가공육 상품 개발 : 제품 다양성

VI 세계적인 **흑돈 브랜드 메카**로 정착

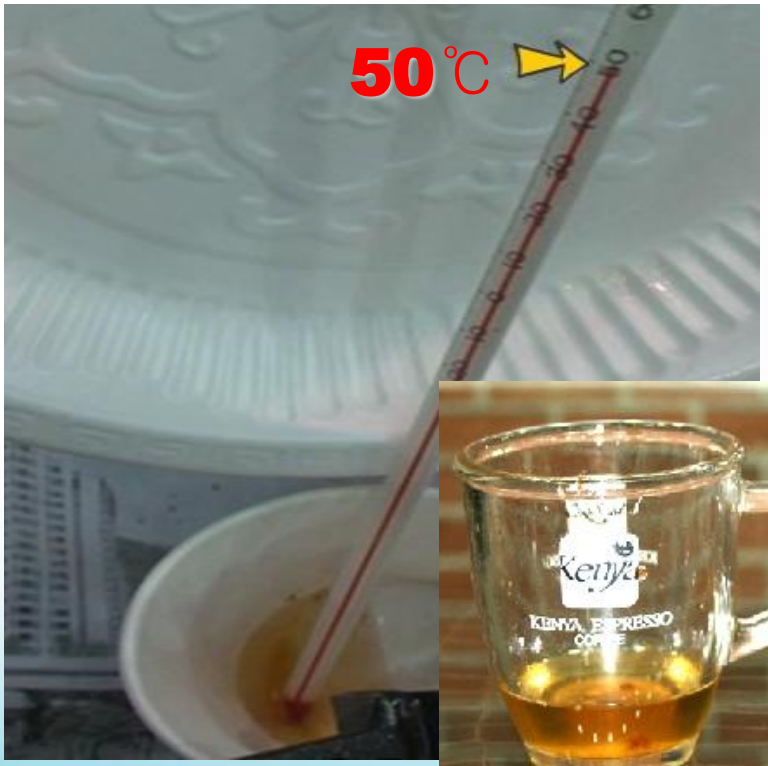
양돈업을 하면서

- 차별화
- 경제성
- 고객
- 동반자

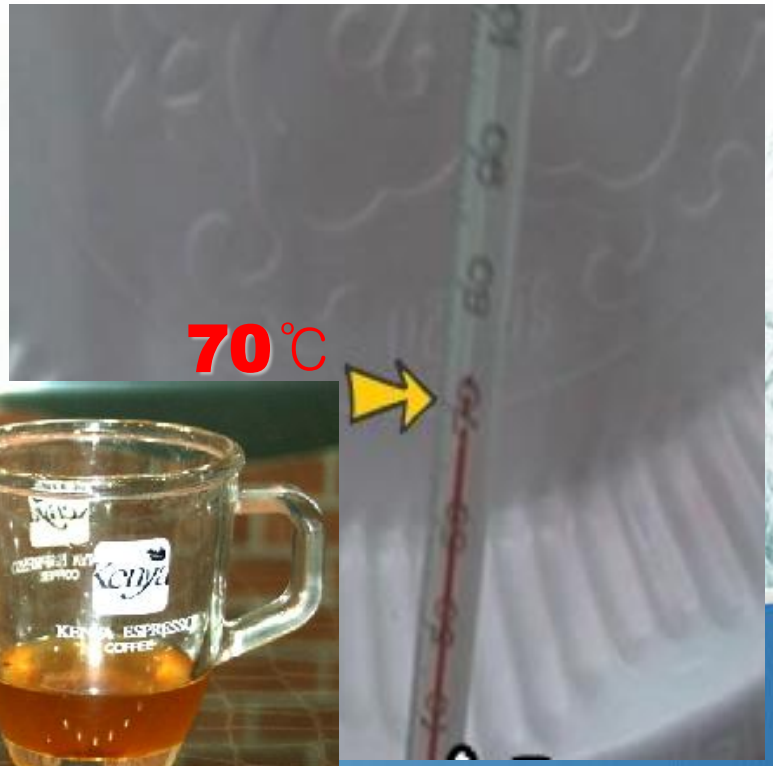
차별화- 시각과 범주의차이

- 1차산업
- 먹거리산업
- 단백질산업
- 식품산업
- 건강산업
- 정서산업-소양
- 6차산업

❖ 생각하자 - 차별화







경제성

- 양적 지표, 질적 지표, 연계 지표
- MSY - 산자수
- 폐사(비육돈폐사 1%= 산자수 ? 두)
- 성장율
- 가공, 맛
- 복지
- VAULE CHAIN
- VALUE LINE-UP

고객

- 주된 고객은
  - 경제적 주체
  - 삶의 소통체
  - 인격의 도야
  - 삶의 실현

동반자

1. 양돈업의 동반자는 ?
   - 양돈산업의 범위

2. 가치의 동반자는 ?
   - 얼마나 함께 노력하고 나누는가

3. 함께 해야할 동반자는 ?

양돈산업에 대하여

- 고기를 제품으로
- 음식을 요리로
- 파는 것에서 접대로
- 소고기처럼 구워 먹으며
- 고기에서 건강으로

☞ **FARM TO TABLE** 에서
TABLE TO FARM

함께하자



2013년 8월 30일, '박화춘 박사의 지리산 흑돈 연구 및 산업화 워크숍'에서 전국 대학의 축산 분야 교수와 전문가, 관련 연구원 등이 행사 후 기념 촬영을 하였다.

귀한 상에 성실한 마음으로 보답하겠습니다.

