

# 변화 · 혁신 통해 국내 닭고기 산업의 새로운 이정표로

풀 에어칠링시스템으로 위생 · 안전 · 맛 등 높여 고품질 닭고기 생산  
차별화된 제품으로 시장경쟁력 강화... 지역경제 활성화에도 기여

대한민국 닭고기 산업을 이끌고 있는 (주)하림이 올해로 창립 30주년을 맞았다. 지난 1986년 전북 익산시 황등면에 위치한 '황등농장' 서 시작한 (주)하림은 수많은 변화와 혁신을 통해 국내 닭고기 산업의 새로운 이정표를 세우면서 최초로 애그리비즈니스의 성공모델을 제시했다. 특히 세계최대 시장인 미국과 중국에 삼계탕을 수출하면서 글로벌 기업을 성장해나가고 있는 하림30년 발자취를 돌아본다.

**▲ 삼장통합경영시스템 통한 육계계열화 완성**  
지난 1988년 하림은 농립수산부로부터 육계계열화 사업자로 지정 받았다. 육계계열화는 씨닭 생산을 위한 원종계에서부터 종계, 육계 사육을 담당하는 농장(農場), 사육된 닭을 도계하고 가공하여 제품화하는 공장(工場), 제품 유통을 통해 최종 소비자에게 공급하는 시장(市場) 등 3개 장(場)을 하나로 묶는 통합경영 시스템이다. 삼장경영시스템을 통해 생산성 향상과 원가절감은 물론 물량의 안정적인 공급도 가능했다. 또 생산원가 절감과 품질 향상을 통해 국제경쟁력도 제고할 수 있었다.

**▲ 축산물 품질인증시대를 열었다**  
(주)하림은 축산물 수입개방에 따른 무한경쟁시대 속에서 시장 경쟁력을 높이기 위해 새로운 변화를 시도했다. 국민 소득이 높아지고 건강에 대한 관심이 고조되면서 안전하고 위생적인 제품들이 인기를 받고 있을 때 (주)하림은 여기에 주목했다. 1995년 5월 농림수산부에 농축산물 최초로 당사에서 출시하는 닭고기 제품에 대해 KS(Korean Industrial Standard) 마크 사용 허가를 신청했다. 그해 당시만 해도 KS마크는 주로 공산품에 적용되었다. 하지만 (주)하림은 농림수산부는 산하기관인 한국식품개발연구원을 통한 정밀 심사를 거쳐 축산업계 최초로 KS마크(농림수산 제70호)를 획득하면서 축산물 품질인증시대를 열었다. 또한 ISO 9001과 HACCP 인증도 가장 먼저 획득했다.

**▲ 농가와 협의를 통한 상생발전**  
안정적 수급과 농가 수익 보장을 위해 지난 1986년부터 위탁사육을 시작했다. 계약사육 초기에는 농가 대부분이 부정적인 입장이었지만 계약사육에 대한 효용성 등 지속적인 설득을 통해 계약농가 수를 확대시켰다. 계약된 농가에 대해서는 계사시설 자금을 지원하고 질병예방 및 사양관리, 지역소장 방문 지도 등 사육환경을 개선시켰

다. 그 결과 2010년 계약농가 평균 조수익 1억원을 달성할 수 있었다. 특히 3년 후인 2013년에는 1억5000만원을 기록했으며, 오는 2018년까지 연간 평균 조수익 2억원까지 올릴 수 있도록 농가와 함께 노력해나가고 있다. 첫발을 내디뎠을 때 계약농가 15개에 불과 했던 것이 차츰 늘어나면서 지난 2015년에는 640여 농가로 확대되었다.

**▲ 육계산업의 새로운 모델 제시**  
씨닭 생산을 위한 원종계 농장을 1990년 10월 정정지역인 임실군 덕치면 가곡리에 세웠다. 체중관리, 예방접종, 점등 관리 등의 첨단자동조절관리 시스템 및 무장의 최첨단 설비 등을 갖춘 원종계 농장을 완성해 종자닭을 생산했다. 특히 사료요구율(FCR 0.3보정, 육계 1.5kg) 부분에서도 미국과 어깨를 나란히 했다. 사료요구율은 닭이 일정한 크기만큼 키우는 동안 들어가는 사료량으로서 우량 품질의 병리 생산과 계사 현대화 시설, 선진 사양관리 도입 등을 통해 획기적으로 개선됐다. 실제로 지난 1988년 평균 FCR 2.0 정도에서 2015년 기준 1.5 대로 낮추는 사육기술을 선보였다. 또한 유럽형 사육관리 기술을 국내 최초로 도입해 관리하고 있다. 바로 자동포획 시스템이다. 농장에서 길러진 닭을 자동적으로 포획하는 설비로 국내 최초로 도입해 운영하고 있다.

**▲ 선진설비 도입을 통한 닭고기 안전성을 높여**  
(주)하림은 정읍시 북면 제3산업단지내 국내 최초로 유럽형 선진 설비 기술을 적용한 도계공장을 새롭게 가동시켰다. 정읍 공장에는 풀 에어칠링시스템을 비롯해 스티플레이터, 검사원 전용 검사대, 자동선별시스템 등 7대 공정 시스템을 도입해 제품의 품질을 한 단계 끌어 올렸다. 특히 국내 최초로 도입한 풀 에어칠링시스템은 얼음물을 이용하는 방식에 비해 병각시간이 길어 비용이 많이 들지만 위생을 비롯해 안전, 신선, 맛, 풍미 등을 높여 고

품질의 닭고기를 생산하고 있다. 또한 닭고기의 피부와 근육 층 사이에 수분이 흡수되지 않아 표면이 수축되어 겉보기에 쭈글쭈글하지만 육질의 맛이 살아 있고 요리시 양념이 잘 흡수되어 좋은 요리를 만들 수 있다.



김홍국 회장



이문용 총괄사장



**▲ 차별화된 제품으로 시장경쟁력 강화**  
(주)하림은 지난 2005년 축산물을 신선함과 맛을 그대로 유지시키면서 오래 보관이 가능한 신 개념의 급속 동결 공법을 활용한 IFF(Individual Fresh Frozen : 개체신선냉각) 제품을 내놓으며 신 시장개척에 나섰다. 또한 웰빙에 맞는 새로운 브랜드 '프레쉬업(Fresh-up)'을 선보였다.

동물복지시스템을 적용해 닭고기 고유의 풍미와 질감, 부드러운 식감과 풍부한 육즙을 그대로 지켜낸 프리미엄 닭고기로 차별화를 했다. 특히 지난 2008년 4월 닭고기 부위 가운데 소비자에게 외면 받아온 닭가슴살을 캔으로 제품화한 '슬립닭가슴살 캔'을 출시해 웰빙 다이어트와 일명 몸짱을 준비하는 소비자들에게 인기를 받았다. 이와 함께 친환경 제품을 선호하는 소비자들의 입맛을 충족시켜 주기 위해 2009년 3월 '자연실록'을 내놓았다. 출시와 함께 소비자들에게 주목을 받으면서 하림의 대표 제품으로 자리했다.

**▲ 지역경제 활성화에 기여**  
주요 사업장 가운데 정읍공장, 정읍사료공장, 고창 무장부하장 등은 경영 악화로 인해 힘들어하는 기업을 인

수해 공장 리모델링을 통해 새롭게 공장을 재기동하고 지역 내 우수인재 유치와 일자리창출을 지역경제 활성화에 힘썼다. 또한 '찾아가는 로컬푸드 장터' 협약을 통해 지역 농산물 직거래를 통해 농업인들에게 도움을 줬다. 진안 마조마을과는 '1사1촌'을 맺어 농산물 직거래 및 인적교류를 활성화함으로써 침체된 농촌 마을에 활력을 불어 넣기도 했다.

**▲ 함께하는 따뜻한 지역사회 조성**  
(주)하림은 지난 1990년대부터 기업의 이익은 사회에 환원해야 한다는 투철한 기업정신으로 경로당 건립, 산학협동 발전기금 기탁, 소년·소녀가장 돕기, 문화사업 등을 지원했다. 특히 2008년 윤리경영을 도입하면서 나눔활동을 통한 기업의 사회적 책임을 더욱 강화했다. 매년 연말 인근지역에 거주하는 독거노인과 소년소녀가장 등 어려운 이웃을 돕기 위한 '사랑의 쌀 나누기', 지역인재 양성을 위한 장학금 지원 및 장학도서 전달, 사랑의 생명나눔활동을 위한 장기기증운동 등 이웃사랑을 실천하고 있다. 또한 사랑의 삼계탕 나눔인 맛데이 행사, 교육기부, 문화재 및 생태계 보존보호 활동, 청소년 문화탐방, 야생동물보호활동 등을 다양한 봉사활동을 마련해 사랑나눔을 펼치고 있다. /익산=정양원 기자



## 2016 진안홍삼축제

# 진안홍삼축제

## 진안홍삼, 건강을 쓴다!

### 10.12<sup>수</sup>~16<sup>일</sup> 마이산북부 마이돈 테마파크

진안홍삼축제 오면, 참말로 좋당게요~

하나 건강보다 중헌게 머가 있간디!  
둘 열심히 일한 당신, 힐링하러 진안 와야지잉~  
셋 10월, 진안홍삼축제는 부모님께 드리는 히트 효도상품!

진안홍삼축제 알면, 더 즐겁당게요~

하나 진안홍삼, 건강을 쓴다!

홍삼명인 전통증삼체현, 홍삼기업홍보 및 제품판매관 홍삼스파, 홍삼죽, 진안홍삼 반짝경매 등

둘 진안홍삼, 행운을 쓴다

황금홍삼을 찾아라, 일월오봉도 왕의기운 포도준 몽금척무 퍼레이드, 진안군청 역도부를 이겨라! 등

셋 진안홍삼, 사랑을 쓴다

마이산프로포즈, 진안고원 트로트페스티벌 등

넷 진안홍삼, 풍성한 먹거리를 쓴다

명품 진안홍삼한우, 진안축दै지, 홍삼주전부리(홍삼초코파이, 홍삼떡볶이, 홍삼호떡등), 정정 농특산물 (표고, 사과, 나물등)

주최·주관 : 진안군·진안홍삼축제추진위원회 | 문의처 : 진안군 문화체육과 063)430-2391~3 | 홈페이지 : <http://jinanfestival.com>